



รายงานผลการดำเนินงาน
ประจำปี 2561

โครงการยกระดับสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐาน



จัดทำโดย
กรมวิทยาศาสตร์บริการ
กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

รายงานผลการดำเนินงาน ประจำปี 2561
โครงการยกระดับสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐาน

จัดพิมพ์ และเผยแพร่โดย : กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.)
กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
75/7 ถนนพระรามที่ 6 แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400

ISBN : 978-616-12-0577-5

จำนวนพิมพ์ : 1,000 เล่ม

พิมพ์ที่ : บริษัท ภูริพันธ์ การพิมพ์
ที่อยู่ 1/16-17 ต.บางกรวย อ.บางกรวย จ.นนทบุรี 11130
โทร. 0 2879 5839
โทรสาร. 0 2879 5177

โครงการยกระดับสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐาน



คำนำ

กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้ดำเนินงานโครงการยกระดับสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐาน มีวัตถุประสงค์เพื่อสนับสนุนการใช้วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมจากงานวิจัยและการทดสอบในห้องปฏิบัติการ ไปพัฒนากระบวนการผลิตสินค้า OTOP ให้มีคุณภาพได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) และดำเนินงานลงพื้นที่ถ่ายทอดเทคโนโลยีให้แก่ผู้ประกอบการ OTOP ในทุกภูมิภาค ทั้ง 5 ประเภท 1) อาหาร 2) เครื่องดื่ม 3) ผ้า เครื่องแต่งกาย 4) ของใช้/ของตกแต่ง/ของที่ระลึก 5) สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร รวมทั้งการใช้ประโยชน์จากผลงานวิจัยเทคโนโลยีและนวัตกรรม ร่วมกับการพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ และการให้องค์ความรู้ด้านกลยุทธ์การตลาด เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้า OTOP และพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการ OTOP ให้สามารถแข่งขันในตลาดทั้งในและต่างประเทศ

กรมวิทยาศาสตร์บริการได้บูรณาการร่วมกับหน่วยงานในพื้นที่ทุกภาคส่วน ได้แก่ สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานเกษตรจังหวัด สำนักงานพาณิชย์จังหวัด องค์การบริหารส่วนจังหวัด และองค์การบริหารส่วนตำบล ดังนั้น จึงจัดทำหนังสือรายงานผลการดำเนินงาน ประจำปี 2561 โครงการยกระดับสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐาน เพื่อเป็นการเผยแพร่ผลการดำเนินงานโครงการฯ คาดหวังให้เกิดประโยชน์ในการสร้างการรับรู้ ความเข้าใจในการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ไปปฏิบัติเพื่อเป็นพื้นฐานในการพัฒนาระดับคุณภาพสินค้า ส่งเสริมคุณภาพชีวิตและเศรษฐกิจชุมชน และขอขอบคุณหน่วยงานภาครัฐ ผู้ประกอบการ และชุมชนที่ได้มีส่วนร่วมในการสนับสนุนให้โครงการฯ ประสบความสำเร็จด้วยดี

กรมวิทยาศาสตร์บริการ
กันยายน 2561

บทนำ

กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ดำเนินงานโครงการยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐาน ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2556 – ปัจจุบัน และมีนโยบายผลักดันและสนับสนุนการใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีจากผลงานวิจัยและการทดสอบในห้องปฏิบัติการไปพัฒนากระบวนการผลิตสินค้า OTOP เพื่อให้ได้มาตรฐาน โดยการถ่ายทอดเทคโนโลยีให้กับผู้ประกอบการสินค้า OTOP ทั้ง 5 ประเภท ได้แก่ (1) อาหาร (2) เครื่องดื่ม (3) ของใช้/ของตกแต่ง/ของที่ระลึก (4) ผ้า เครื่องแต่งกาย (5) สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร ในทุกภูมิภาค ได้แก่ ภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลาง ภาคตะวันออก และภาคใต้ เพื่อให้สินค้า OTOP มีคุณภาพได้มาตรฐานและเป็นที่ยอมรับ สร้างความเชื่อมั่นให้แก่ลูกค้าและขยายโอกาสเพื่อสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันให้แก่วิสาหกิจชุมชน/ชุมชนทั่วภูมิภาค ตามเป้าหมายการพัฒนาประเทศของรัฐบาล

วัตถุประสงค์การดำเนินงานโครงการ

1. ผลักดันและสนับสนุนการใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีจากผลงานวิจัยและการทดสอบในห้องปฏิบัติการไปพัฒนากระบวนการผลิตสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
2. ดำเนินงานถ่ายทอดเทคโนโลยีให้แก่ผู้ประกอบการ OTOP ทั้ง 5 ประเภท

แนวทางการดำเนินงานพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP

กรมวิทยาศาสตร์บริการมีแนวทางการดำเนินงานโครงการฯ โดยการสำรวจความต้องการของผู้ประกอบการในการพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP ให้เข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) การตรวจสอบคุณภาพสินค้า OTOP เบื้องต้นโดยห้องปฏิบัติการเพื่อหาสาเหตุและแนวทางการพัฒนา

การปรับปรุงและการแก้ไขให้มีคุณภาพตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) การถ่ายทอดเทคโนโลยีองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เพื่อพัฒนากระบวนการผลิตและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ การให้คำปรึกษาเชิงลึก การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และการส่งเสริมการตลาดแก่ผู้ประกอบการโดยการบูรณาการร่วมกับในพื้นที่ทุกภาคส่วน ได้แก่ สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานเกษตรจังหวัด สำนักงานพาณิชย์จังหวัด องค์การบริหารส่วนจังหวัด องค์การบริหารส่วนตำบล เป็นต้น

เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP ประเภทต่างๆ ทำให้เกิดความเชื่อมโยงระหว่างโครงการ OTOP ของกรมวิทยาศาสตร์บริการ กับแผนพัฒนาสินค้า OTOP ของจังหวัด/กลุ่มจังหวัด ในการสร้างรายได้ และพัฒนาคุณภาพชีวิต

กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ประกอบการสินค้า OTOP ที่ยังไม่ได้มีการขอรับรองมาตรฐาน
2. ผู้ประกอบการสินค้า OTOP ที่ต้องการยกระดับคุณภาพสินค้า

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. สินค้า OTOP มีคุณภาพมาตรฐาน และมีความสามารถในการแข่งขัน
2. ลดต้นทุนในกระบวนการผลิต
3. ลดการสูญเสียจากการส่งคืนสินค้า
4. ผู้บริโภคได้รับสินค้าที่มีคุณภาพและความปลอดภัยมาตรฐาน

สารบัญ

OTOP ประเภทอาหาร
และเครื่องดื่ม

23

OTOP ประเภทสมุนไพร
ที่ไม่ใช่อาหาร

83

OTOP ประเภทผ้า และ
เครื่องแต่งกาย

97

OTOP ประเภทของใช้
ของตกแต่ง ของที่ระลึก

105

OTOP การสร้าง
มูลค่าเพิ่มของสินค้า

121

ภาคผนวก

139



พื้นที่กลุ่มเป้าหมาย

ภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลาง ภาคตะวันออก และภาคใต้

งบประมาณ

44.2282 ล้านบาท

ผลการดำเนินงาน

ผลการสนับสนุนและเสริมสร้างขีดความสามารถของท้องถิ่นและชุมชน โดยการดำเนินงานโครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภคนั้น กรมวิทยาศาสตร์บริการ สามารถพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP โดยการแก้ไขปรับปรุงกระบวนการผลิต การพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP และผลักดันให้สินค้า OTOP เข้าสู่กระบวนการรับรองมาตรฐานในปี พ.ศ. 2561 จำนวนทั้งสิ้น 205 ผลิตภัณฑ์ (วศ. ดำเนินการเอง 178 ผลิตภัณฑ์ จ้างที่ปรึกษาดำเนินการ 27 ผลิตภัณฑ์)

ตารางแสดงผลการดำเนินการปี พ.ศ. 2561

การพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP	ประเภทสินค้า	จำนวน/ผลิตภัณฑ์
• จำแนกตามประเภทสินค้า OTOP	อาหารและเครื่องดื่ม	99
	ของใช้/ของตกแต่ง/ของที่ระลึก	18
	ผ้า เครื่องแต่งกาย	28
	สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร	60
	รวม	205
• จำแนกตามการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน	มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน	162
	มาตรฐานอาหารและยา	18
	มาตรฐานฮาลาล	25
	รวม	205

ตารางแสดงแผน/ผลการดำเนินงานในปี พ.ศ. 2561

ผลการดำเนินงาน	แผน	ผล
จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	200	205
จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)	3,500	3,812

โครงการ OTOP วศ.

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2561
ลงพื้นที่ทั้งหมด 69 จังหวัด



◆ ภาคเหนือ

◆ ดำเนินการ 13 จังหวัด

◆ ผู้ประกอบการ 54 ราย

◆ ภาคกลาง

◆ ดำเนินการ 11 จังหวัด

◆ ผู้ประกอบการ 29 ราย

◆ พื้นที่ที่ไม่มีการดำเนินการ



◆ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

◆ ดำเนินการ 18 จังหวัด

◆ ผู้ประกอบการ 76 ราย

◆ ภาคตะวันออก

◆ ดำเนินการ 6 จังหวัด

◆ ผู้ประกอบการ 16 ราย

◆ ภาคใต้

◆ ดำเนินการ 10 จังหวัด

◆ ผู้ประกอบการ 33 ราย

สรุปผลการดำเนินงาน โครงการคูปองวิทย์เพื่อ OTOP ปี 2561

อนุมัติคูปองวิทย์
เพื่อ OTOP
208 ราย

จำแนกตาม
ผลิตภัณฑ์



ประเภทผ้า และเครื่องแต่งกาย
จำนวน 24 ราย



ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม
จำนวน 58 ราย



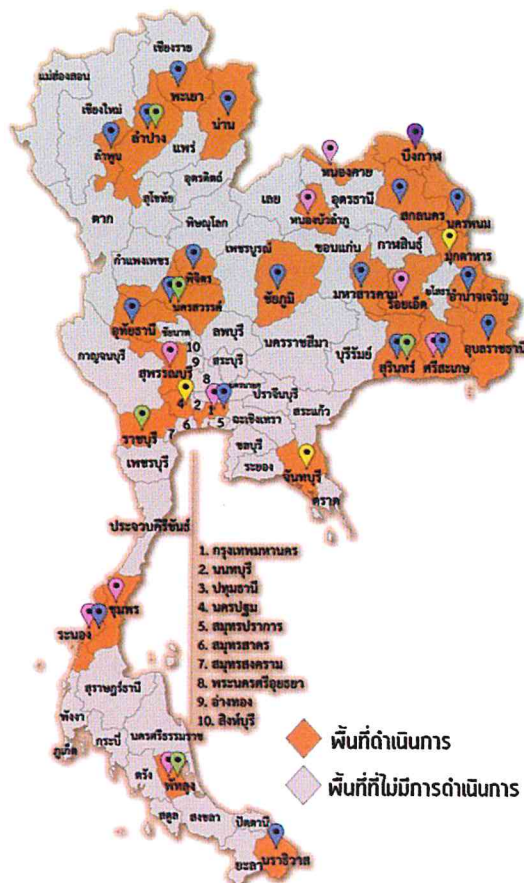
ประเภทสบู่ที่ไม่ใช่อาหาร
จำนวน 56 ราย



ประเภทของใช้ ของประดับ
ตกแต่ง และของที่ระลึก
จำนวน 70 ราย

หลักสูตรฝึกอบรม สัมมนา
และถ่ายทอดเทคโนโลยี
ปีงบประมาณ พ.ศ. 2561

-  อบรมอาหาร 10 หลักสูตร
-  อบรมสบู่ที่ไม่ใช่อาหาร 3 หลักสูตร
-  อบรมของใช้ 9 หลักสูตร
-  OTOP สัญจร 3 ครั้ง
-  โครงการปรับปรุงคุณภาพน้ำ 1 หลักสูตร





การจัดสัมมนาเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การส่งเสริมศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP และ SMEs เพื่อสร้างความสามารถในการแข่งขันของประเทศ”

กรมวิทยาศาสตร์บริการ ตระหนักถึงปัญหาสินค้า OTOP ส่วนใหญ่ที่พบว่ายังไม่ได้คุณภาพ ไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) และมาตรฐานอาหารและยา (อย.) ปัญหาด้านการผลิต ที่พบว่าการผลิตสินค้าในแต่ละครั้งคุณภาพของสินค้านั้นไม่คงที่ จึงได้มีการจัดสัมมนาเชิงปฏิบัติการเรื่อง “การส่งเสริมศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP และ SMEs เพื่อสร้างความสามารถในการแข่งขันของประเทศ” ให้แก่ ผู้ประกอบการ OTOP และวิสาหกิจชุมชน เพื่อให้ผู้ประกอบการ OTOP วิสาหกิจชุมชน และวิสาหกิจชุมชนขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) มีความรู้ ความเข้าใจ และตระหนักถึงการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม มาใช้ในการผลิตสินค้าที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ซึ่งเน้นการบูรณาการร่วมกับจังหวัด เพื่อให้มีความสอดคล้องกับการดำเนินการยุทธศาสตร์ของจังหวัด และกลุ่มจังหวัด ในการพัฒนาการผลิต การตลาด และการบริหารจัดการสินค้า ทั้งสินค้าเกษตรเชิงคุณภาพหรือสินค้าอื่นๆ เป็นการเพิ่มมูลค่าผลผลิต พัฒนาเศรษฐกิจของชุมชน และช่วยให้สินค้าได้รับการพัฒนาปรับปรุงคุณภาพและเข้าสู่กระบวนการยื่นขอการรับรองตามมาตรฐาน ช่วยให้การแก้ไขปัญหาที่มีความต่อเนื่องครอบคลุมทั้งระบบ ตั้งแต่ระยะการคัดเลือกวัตถุดิบจนถึงระยะการส่งสินค้าจำหน่าย และพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ โดยใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเป็นพื้นฐานได้อย่างเป็นรูปธรรมตรงตามความต้องการของผู้ประกอบการในจังหวัดหรือชุมชน สามารถพัฒนาเศรษฐกิจและคุณภาพชีวิตได้อย่างยั่งยืนต่อไป

วัตถุประสงค์

1. เพื่อนำองค์ความรู้ของกรมวิทยาศาสตร์บริการไปพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมวิสาหกิจชุมชน ในกระบวนการผลิตสินค้าตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำ
2. เพื่อให้เกิดการบูรณาการระหว่างโครงการส่งเสริมเทคโนโลยีและเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชนของกรมวิทยาศาสตร์บริการ กับแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาภูมิภาคและหน่วยงานเครือข่าย ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขันของประเทศ

การดำเนินงาน

ในปีงบประมาณ 2561 กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้ดำเนินการจัดงานสัมมนา จำนวน 3 ครั้ง โดยได้จัดสัมมนาในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออก ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคกลาง ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับการสัมมนาในครั้งนี้ คือ ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ วิสาหกิจชุมชน SMEs ได้รับทราบ ทิศทาง แนวนโยบาย มีความรู้และมีความตระหนักถึงการนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีและนวัตกรรมมาใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพตามมาตรฐาน สามารถยื่นขอการรับรองตามมาตรฐานได้ เป็นการเพิ่มมูลค่าผลผลิต และสร้างความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ตลอดจนได้มีโอกาสเข้าถึงข้อมูลองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี ได้อย่างเท่าเทียม รวมทั้งได้รับทราบถึงบทบาทภารกิจการให้บริการของกรมวิทยาศาสตร์บริการ สามารถเลือกใช้บริการได้ตรงตามความต้องการ ตอบโจทย์การช่วยแก้ปัญหา พัฒนาการผลิต เพื่อยกระดับรายได้เพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจและคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืน ซึ่งการจัดสัมมนาทั้ง 3 ครั้ง สรุปได้ดังนี้

ครั้งที่ 1 กลุ่มจังหวัดภาคตะวันออก

วันที่ 17 พฤศจิกายน 2560 ณ โรงแรมณิจันทร์รีสอร์ท แอนด์ สปอร์ตคลับ อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี มีหน่วยงานภายในกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ ได้แก่ สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (สป.) สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (สนช.) และสถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (สทน.) รวมทั้งหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ พัฒนาชุมชนจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด อุตสาหกรรมจังหวัด พาณิชย์จังหวัด และธนาคารพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมแห่งประเทศไทย (SME Bank) การจัดกิจกรรมในงานสัมมนาฯ ประกอบด้วย

• การบรรยายพิเศษ เรื่อง ทิศทางและแนวนโยบาย ของกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

โดย นางอรรชกา สีบุญเรือง รัฐมนตรีว่าการกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

• การบรรยายพิเศษ เรื่อง โครงการยกระดับโอท็อปด้วย วทน.

โดย นางอุมาพร สุขม่วง อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ

• การเสวนา เรื่อง ยกระดับโอท็อปด้วย วทน. อย่างไร

โดยมีวิทยากรร่วมเสวนา ได้แก่ นางสาวอรุณวรรณ อุ้นแก้ว กรมวิทยาศาสตร์บริการ นางสาวฉันทนา วิชรรัตน์ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ นายมงคล ตีศิลป์แพทย์ สถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ นางสาวมลथा ไก่หิรัญ สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ ดร.รัชนิราวรรณ กุลจันทร์ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย และนายจิรภูมิ รุจิรกุล จาก SME Development Bank ผู้ดำเนินรายการเสวนาโดย นายปัญญาศ มงคลชาติ กรมวิทยาศาสตร์บริการ

• การจัดนิทรรศการแสดงผลงานภาพรวมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์

จัดนิทรรศการแสดงผลงานภาพรวมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์ในการยกระดับคุณภาพสินค้าในแบบต่างๆ เริ่มตั้งแต่การพัฒนาวัตถุดิบต้นน้ำ ปรับปรุงกระบวนการผลิตให้เป็นไปตามระบบมาตรฐาน การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ การออกแบบเครื่องจักรในการผลิต และการพัฒนานวัตกรรม รวมถึงจัดแสดงตัวอย่างผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จในการยกระดับสินค้า OTOP ได้ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม สามารถนำผลิตภัณฑ์ยื่นขอการรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง เช่น อย. มพข. โดยกรมวิทยาศาสตร์บริการได้มีจัดแสดงนิทรรศการในเรื่องเด่นๆ ได้แก่

- 1) ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดผิวจากเปลือกมังคุด
- 2) ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางจากน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น
- 3) เทคโนโลยีการย้อมสีเส้นกกด้วยสีธรรมชาติ
- 4) การพัฒนาผลิตภัณฑ์อัญมณีและเครื่องประดับ
- 5) ผลิตภัณฑ์รังไหมประดิษฐ์
- 6) การทดสอบเครื่องประดับอัญมณี
- 7) จากยางพาราสู่ผลิตภัณฑ์ด้วยงานวิจัย
- 8) เทคโนโลยีเพื่อสนับสนุนผู้ประกอบการ OTOP & SMEs

• การประชุมกลุ่มย่อยเพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์และชี้แจงแนวทางการแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

กิจกรรม STI For โอท็อป Upgrade Matching การให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อแก้ปัญหาและพัฒนาผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการโอท็อป และรับสมัครผู้ประกอบการตามแนวทางคู่มือวิทย์เพื่อโอท็อป 6 ด้าน คือ

- 1) ด้านพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์
- 2) ด้านพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์
- 3) ด้านพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิต
- 4) ด้านพัฒนาระบบมาตรฐาน
- 5) ด้านพัฒนาและออกแบบเครื่องจักร
- 6) ด้านพัฒนาคุณภาพวัตถุดิบต้นน้ำ

โดยมีวิทยากรจากหน่วยงานในสังกัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และทีมวิทยากรจากกรมวิทยาศาสตร์บริการ ให้คำปรึกษาเชิงลึก ซึ่งมีผู้ประกอบการให้ความสนใจในกิจกรรมดังกล่าวส่งใบสมัครคู่มือวิทยุ จำนวนทั้งสิ้น 174 ราย

• การประชุมกลุ่มย่อย แลกเปลี่ยนประสบการณ์ การรับฟังปัญหา และชี้แจงแนวทางการแก้ปัญหา

สรุปสาระสำคัญ ตามตาราง ดังนี้

ลำดับที่	กลุ่ม	ประเด็นปัญหา	ความต้องการ
1	อาหารและเครื่องดื่ม	- วัตถุดิบมีราคาแพง ไม่เพียงพอต่อการผลิต มีคุณภาพที่ไม่แน่นอน - การเก็บรักษา อายุของวัตถุดิบ - มีวัตถุดิบที่เหลือจากการผลิตที่สามารถนำมาแปรรูปเป็นอาหารได้ แต่ยังไม่มีการบวนการและวิธีการในการแปรรูป - โรงเรือนยังไม่ได้มาตรฐาน - ไม่มีเครื่องมือ เครื่องจักรที่ใช้ในกระบวนการผลิต เช่น เครื่องอบความร้อน เครื่องกวนแบบกระทะ เครื่องทำสุญญากาศ	- การยืดอายุผลิตภัณฑ์ให้อยู่ได้นานขึ้น - แหล่งวัตถุดิบที่หาซื้อได้ในประเทศ เช่น แป้งข้าวเจ้า หรือแป้งโรซเบอร์รี่ - เครื่องมือ เครื่องจักรที่ใช้ในกระบวนการผลิต - เงินทุนในการสร้างโรงเรือน - พัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีความทันสมัย - การขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ - เพิ่มช่องทางการตลาดทั้งในและต่างประเทศ โดยเฉพาะในห้างสรรพสินค้า
2	ของใช้ ของตกแต่ง และของที่ระลึก	- ขาดเครื่องมือและเทคโนโลยีที่ทันสมัย - การผลิตไม่เพียงพอความต้องการของลูกค้า - ขาดเงินทุนซื้อวัตถุดิบ - ขาดแรงงานในการทำงาน	- บรรจุภัณฑ์มีอายุการใช้งานคงทน สวยงาม มีมาตรฐาน - การขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ - คนงานช่างฝีมือ - การอบรมที่ให้ความรู้ ข้อมูลที่เป็นประโยชน์อย่างต่อเนื่อง
3	ผ้าและเครื่องแต่งกาย	การขาดความรู้ด้านการขอมาตรฐาน	ส่งเสริมและประชาสัมพันธ์ระบบมาตรฐาน OTOP ใหม่
4	สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร	- วัตถุดิบหายาก ไม่เพียงพอต่อการผลิต - ขาดเงินทุนและความชำนาญในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และสถานที่ - ไม่มีความรู้ในเรื่องของการออกแบบบรรจุภัณฑ์ - โรงเรือนยังไม่ได้มาตรฐาน - บรรจุภัณฑ์ไม่ได้มาตรฐาน	- ต้องการสร้างโรงเรือนผลิตที่ได้มาตรฐาน - เพิ่มช่องทางการตลาดทั้งในและต่างประเทศ โดยเฉพาะในห้างสรรพสินค้า และตลาดออนไลน์ - มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีหลักสูตรต่างๆ เช่น การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ เทคโนโลยีการผลิตที่ทันสมัย - พัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีความทันสมัย

สรุปผลการประเมินภาพรวมการจัดสัมมนา

จากผู้เข้าร่วมสัมมนาจำนวน 465 คน ได้แจกแบบสอบถามให้แก่ผู้ประกอบการ OTOP จำนวน 424 คน ได้รับแบบประเมินคืน จำนวน 289 คน คิดเป็นร้อยละ 68.16 สรุปได้ดังนี้

กลุ่มผู้ประกอบการ OTOP ที่เข้าร่วมสัมมนา : ประกอบกิจการประเภท อาหารและเครื่องดื่ม มากที่สุด จำนวน 140 คน (ร้อยละ 48.44) รองลงมาเป็นผู้ประกอบการประเภท สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร จำนวน 59 คน (ร้อยละ 20.40) และเป็นผู้ประกอบการประเภทของใช้/ของตกแต่ง/ของที่ระลึก จำนวน 32 คน (ร้อยละ 11.10)

• จากการประเมินระดับความพึงพอใจต่อการจัดสัมมนา พบว่า ผู้ตอบแบบประเมินส่วนใหญ่มีความพึงพอใจในภาพรวมต่อการจัดสัมมนา อยู่ในระดับพึงพอใจมาก คะแนนเฉลี่ย 4.06 (ร้อยละ 81.21) โดยพบว่า มีความพึงพอใจมากที่สุดด้านความเหมาะสมของสถานที่จัดสัมมนา คะแนนเฉลี่ย 4.18 (ร้อยละ 83.51) รองลงมา คือ การบรรยายพิเศษเรื่องโครงการยกระดับโอท็อปด้วย วทน. คะแนนเฉลี่ย 4.16 (ร้อยละ 83.16) และความรู้ที่ได้รับมีประโยชน์ สามารถนำไปใช้ได้ คะแนนเฉลี่ย 4.13 (ร้อยละ 82.67)

• ข้อเสนอแนะ :

1. ควรมีเจ้าหน้าที่ให้ข้อมูล/คำปรึกษา ในการเข้ากลุ่มย่อย จำนวนมากกว่านี้
2. ควรเพิ่มระยะเวลาในการเข้าร่วมกลุ่มย่อย เพื่อให้ได้รับองค์ความรู้จากวิทยากรอย่างเต็มที่
3. ควรมีการลงพื้นที่เพื่อติดตามผลการดำเนินงาน



ดร.อรรชกา สีบุญเรือง รัฐมนตรีว่าการกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

เป็นประธานในพิธีเปิด นางอุมาพร สุขม่วง อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ เป็นผู้กล่าวรายงาน และนายพงษ์พัฒน์ วงศ์ตระกูล รองผู้ว่าราชการจังหวัดจันทบุรี เป็นผู้กล่าวต้อนรับ มีผู้เข้าร่วมสัมมนา จำนวน 465 คน ประกอบด้วย ผู้ประกอบการ OTOP จากกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออก จำนวน 6 จังหวัด ได้แก่ จันทบุรี ตราด ปราจีนบุรี ฉะเชิงเทรา ระยอง และ ชลบุรี ณ โรงแรมณัฏฐา รีสอร์ท แอนด์ สปอร์ตคลับ อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี วันที่ 17 พฤศจิกายน 2560



การบรรยายพิเศษเรื่อง ทิศทางและแนวโน้มของกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดย ดร.อรรชกา สีบุญเรือง รัฐมนตรีว่าการกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

รายงานผลการดำเนินงาน ประจำปี 2561
โครงการยกระดับสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐาน



การบรรยายพิเศษเรื่อง โครงการยกระดับโอท็อปด้วย วทน.
โดย นางอุมาพร สุขม่วง อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ



การเสวนา เรื่อง ยกระดับโอท็อปด้วย วทน. อย่างไร



การประชุมกลุ่มย่อยเพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์ และชี้แจงแนวทางการแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์



การจัดนิทรรศการของ
กรมวิทยาศาสตร์บริการ



ผู้ประกอบการนำสินค้า OTOP จัดแสดงและจัดจำหน่ายภายในงาน



รายงานผลการดำเนินงาน ประจำปี 2561 โครงการยกระดับสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐาน

ครั้งที่ 2 กลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

วันที่ 6 ธันวาคม พ.ศ. 2560 ณ โรงแรมมุกดาหารแกรนด์ อำเภอเมือง จังหวัดมุกดาหาร โดยมีหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ พัฒนาชุมชนจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด อุตสาหกรรมจังหวัด ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคพาณิชย์จังหวัด และธนาคารพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมแห่งประเทศไทย (SME Bank) การจัดกิจกรรมในงานสัมมนา ประกอบด้วย

- การบรรยายพิเศษ เรื่อง ทิศทางและแนวนโยบายของกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ และโครงการยกระดับโอท็อปด้วย วทน. โดย นางอุมาพร สุขม่วง อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ

- การเสวนา เรื่อง การยกระดับคุณภาพสินค้า เพื่อสร้างโอกาสทางการตลาด

โดยมีวิทยากรร่วมเสวนา ได้แก่ นางสาวอรุณวรรณ อุ้นแก้ว ผู้อำนวยการสำนักเทคโนโลยีชุมชน นายสมชัย เผ่าผา ผู้อำนวยการกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ภาค 6 กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม นายพิชิต มิตรทราวงศ์ จาก SME Development Bank นายปริยศาสตร์ ตระการจันทร์ กรรมการผู้จัดการห้างหุ้นส่วนโพรยูเนเจอร์ ไทยแลนด์ จำกัด ผู้แทนจากผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จด้านผลิตภัณฑ์ยางและนวัตกรรมจากยางพารา นายพิพัฒน์พงษ์ คันทิ ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์กล้วยแปรรูปแม่อารักษ์ ผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จในด้านผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป นางสำหรับงานไว ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาชีพทอผ้าไหมบ้านพลู ผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จในด้านผลิตภัณฑ์ผ้าและเครื่องแต่งกาย ดำเนินรายการเสวนาโดยนางสาวคันศรณีย์ บุญสาส์น กรมวิทยาศาสตร์บริการ

- การจัดนิทรรศการแสดงผลงานในการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์

จัดนิทรรศการภาพรวมในการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์ โดยจัดแสดงการลงพื้นที่พัฒนาสินค้า OTOP ตลอดทั้งกระบวนการผลิต เริ่มตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ แหล่งทดสอบผลิตภัณฑ์ การพัฒนานวัตกรรม การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และจัดแสดงตัวอย่างผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จในการยกระดับสินค้า OTOP ได้ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม โดยกรมวิทยาศาสตร์บริการได้มีการจัดแสดงนิทรรศการในเรื่องเด่นๆ ได้แก่

- 1) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาสามโดยเทคนิคการแปรรูปเป็นเนื้อจุลินทรีย์
- 2) การแปรรูปข้าวและธัญชาติเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม
- 3) เครื่องสำอางโปรตีนไหมเพื่อการบำรุงผิว
- 4) ผลิตภัณฑ์ปิดผนึกชาสมุนไพรเย็นกึ่ง
- 5) เทคโนโลยีการย้อมสีเส้นกกด้วยสีธรรมชาติ
- 6) การพัฒนาเทคโนโลยี ฉลากรหัสสี (Color ID Labeling) และผ้ายีนส์
- 7) การทดสอบพื้นลู่วาน กริชา สนามกีฬาและลานอเนกประสงค์
- 8) เทคโนโลยีเพื่อสนับสนุนผู้ประกอบการ OTOP & SMEs

- การประชุมกลุ่มย่อยเพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์และชี้แจงแนวทางการแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

กิจกรรม STI For โอท็อป Upgrade Matching โดยวิทยากรจากกรมวิทยาศาสตร์บริการให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อแก้ปัญหาและพัฒนาผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการโอท็อป และรับสมัครผู้ประกอบการตามแนวทางคู่มือวิทย์เพื่อโอท็อป ซึ่งมีผู้ประกอบการให้ความสนใจในกิจกรรมดังกล่าวส่งใบสมัครคู่มือวิทย์ จำนวนทั้งสิ้น 191 ราย โดยแบ่งเป็นกลุ่มย่อย ดังนี้

- 1) อาหารและเครื่องดื่ม
- 2) สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร
- 3) ผ้าและเครื่องแต่งกาย
- 4) ของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก
- 5) ยางและผลิตภัณฑ์ยาง

- การประชุมกลุ่มย่อย แลกเปลี่ยนประสบการณ์ การรับฟังปัญหา และชี้แจงแนวทางการแก้ปัญหา

สรุปสาระสำคัญ ตามตาราง ดังนี้

ลำดับที่	กลุ่ม	ประเด็นปัญหา	ความต้องการ
1	อาหารและเครื่องดื่ม	1. วัตถุดิบไม่ได้มาตรฐาน ไม่เพียงพอต่อการผลิต 2. โรงเรือน สถานที่ในการผลิตยังไม่ได้มาตรฐาน 3. เครื่องมือ เครื่องจักรในกระบวนการผลิตไม่ทันสมัย 4. การขอมาตรฐานการรับรองผลิตภัณฑ์	1. โรงเรือนการผลิตที่ได้มาตรฐาน 2. เครื่องมือ เครื่องจักรในกระบวนการผลิตที่ทันสมัยและอำนวยความสะดวกในการทำงาน 3. พัฒนาระบบการผลิต เทคโนโลยีการผลิตที่ทันสมัย 4. พัฒนาบรรจุภัณฑ์และฉลากให้มีความทันสมัย มีคุณภาพมีความสวยงาม 5. การยืดอายุผลิตภัณฑ์ให้อยู่ได้นานขึ้น 6. การขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์
2	ของใช้ ของตกแต่ง และของที่ระลึก	1. วัตถุดิบมีราคาแพง หายาก ไม่เพียงพอต่อการผลิต 2. วัตถุดิบเกิดเชื้อราในช่วงฤดูฝนหรืออากาศชื้น 3. ขาดความรู้ในการใช้เครื่องมือและความเข้าใจในการผลิต 4. โรงเรือนยังไม่ได้มาตรฐาน	1. เครื่องมือที่ใช้ในกระบวนการผลิต 2. ออกแบบผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่ 3. พัฒนาผลิตภัณฑ์จากสีเคมีเป็นสีธรรมชาติ 4. บรรจุภัณฑ์และโลโก้ของผลิตภัณฑ์ที่มีความสวยงาม 5. ช่องทางการตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศ 6. มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีหลักสูตรต่างๆ เช่น การป้องกันเชื้อรา การย้อมสีธรรมชาติ
3	ผ้าและเครื่องแต่งกาย	1. วัตถุดิบมีราคาแพง หายาก ไม่ได้มาตรฐาน 2. การย้อมสีไม่ได้มาตรฐาน ไม่ได้สีตามความต้องการ 3. ไม่มีโรงเรือนสำหรับการผลิต 4. ผลิตภัณฑ์ยังไม่มีคุณภาพโดดเด่น 5. ไม่มีบรรจุภัณฑ์ 6. ยังไม่มีตลาดรองรับ การตลาดยังไม่กว้าง	1. รูปแบบผลิตภัณฑ์ที่ทันสมัย 2. กระบวนการย้อมสีธรรมชาติให้สวยงามและติดทนนาน การย้อมคราม 3. การแปรรูปผลิตภัณฑ์ และรูปแบบสินค้า 4. บรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน 5. เพิ่มช่องทางการตลาด
4	สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร	1. วัตถุดิบมีไม่เพียงพอต่อการผลิต 2. เครื่องมือ เครื่องจักรในกระบวนการผลิตไม่ทันสมัย 3. โรงเรือนยังไม่ได้มาตรฐาน 4. บรรจุภัณฑ์ยังไม่ได้มาตรฐาน	1. บรรจุภัณฑ์ที่มีความทันสมัย มีความสวยงาม 2. การขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ 3. เพิ่มช่องทางการตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศ และการจำหน่ายสินค้าออนไลน์



สรุปผลการประเมินภาพรวมการจัดสัมมนา

จากการแจกแบบสอบถามให้แก่ผู้ประกอบการ OTOP จำนวน 490 คน ได้รับแบบประเมินคืนจำนวน 421 คน คิดเป็นร้อยละ 85.90 ได้ผลสรุปดังนี้

กลุ่มผู้ประกอบการ OTOP ที่เข้าร่วมสัมมนา : ประกอบกิจการประเภท ผ้าและเครื่องแต่งกาย มากที่สุด จำนวน 183 คน (ร้อยละ 42.20) รองลงมาเป็นผู้ประกอบการประเภท อาหารและเครื่องดื่ม จำนวน 49 คน (ร้อยละ 11.29) และเป็นผู้ประกอบการประเภทของใช้ ของประดับตกแต่ง และของที่ระลึก จำนวน 65 คน (ร้อยละ 15.00)

• จากการประเมินระดับความพึงพอใจต่อการจัดสัมมนา พบว่า ผู้ตอบแบบประเมินส่วนใหญ่มีความพึงพอใจในภาพรวมต่อการจัดสัมมนา อยู่ในระดับพึงพอใจมากที่สุด คะแนนเฉลี่ย 4.21 (ร้อยละ 84.24) โดยพบว่า มีความพึงพอใจด้านสถานที่จัดสัมมนา มากที่สุด คะแนนเฉลี่ย 4.33 (ร้อยละ 86.67) รองลงมา คือ ความพึงพอใจต่อการจัดสัมมนา คะแนนเฉลี่ย 4.31 (ร้อยละ 86.27) และการบรรยายพิเศษ เรื่อง “ทิศทางและแนวนโยบายของกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ และโครงการยกระดับโอท็อปด้วย วทน.” คะแนนเฉลี่ย 4.28 (ร้อยละ 85.69)

• ข้อเสนอแนะ :

1. ควรเพิ่มระยะเวลาในการจัดงาน เพื่อจะมีความรู้ไปพัฒนาสินค้าและต่อยอดสินค้าได้
2. ควรมีการจัดงานรูปแบบนี้ในพื้นที่จังหวัดอื่นๆ ด้วย เพราะมีประโยชน์สำหรับเป็นแนวทางในการพัฒนางานของผู้ประกอบการ
3. ควรมีเจ้าหน้าที่ของกรมวิทยาศาสตร์บริการลงพื้นที่ติดตามผลการดำเนินงานอย่างน้อย 3 เดือนครั้ง เพื่อให้คำแนะนำปรับปรุงผลิตภัณฑ์ให้ดียิ่งขึ้น



นางอุมาพร สุขม่วง อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ เป็นประธานในพิธีเปิด
นางเน่งน้อย เวยกพงษ์ รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ เป็นผู้กล่าวรายงาน และนายไพฑูรย์ รักเกียรติ ผู้ว่าราชการจังหวัดมุกดาหาร เป็นผู้กล่าวต้อนรับ มีผู้เข้าร่วมสัมมนา จำนวน 490 คน ประกอบด้วย ผู้ประกอบการ OTOP จากกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จำนวน 5 จังหวัด ได้แก่ มุกดาหาร นครพนม อำนาจเจริญ กาฬสินธุ์ และยโสธร ณ โรงแรมมุกดาหารแกรนด์ อำเภอเมือง จังหวัดมุกดาหาร วันที่ 6 ธันวาคม พ.ศ. 2560



การบรรยายพิเศษเรื่อง ทิศทางและแนวนโยบายของกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ และโครงการยกระดับโอท็อปด้วย วทน. โดย นางอุมาพร สุขม่วง อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ



การเสวนา เรื่อง ยกระดับโอท็อปด้วย วทน. อย่างไร



การประชุมกลุ่มย่อยเพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์ และชี้แจงแนวทางการแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์



การจัดนิทรรศการของกรมวิทยาศาสตร์บริการ



ผู้ประกอบการนำสินค้า OTOPT จัดแสดงและจัดจำหน่ายภายในงาน



รายงานผลการดำเนินงาน ประจำปี 2561 โครงการยกระดับสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐาน

ครั้งที่ 3 กลุ่มจังหวัดภาคกลาง

วันที่ 18 ธันวาคม พ.ศ. 2560 ณ โรงแรมไมด้า แกรนด์ ทวารวดี อำเภอเมืองนครปฐม จังหวัดนครปฐม มีหน่วยงานภายในกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ ได้แก่ สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (สป.) สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (สนช.) และสถาบันเทคโนโลยีนวัตกรรมแห่งชาติ (สทช.) โดยมีหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และธนาคารพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมแห่งประเทศไทย (SME Bank) การจัดกิจกรรมในงานสัมมนา ประกอบด้วย

- การบรรยายพิเศษ เรื่อง ทิศทางและแนวนโยบายเพื่อ OTOP และ SMEs ของกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี”

โดย นางอุมาพร สุขม่วง อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ

- การเสวนา เรื่อง “ยกระดับโอท็อปด้วย วทน. อย่างไร”

โดยมีวิทยากรร่วมเสวนา ได้แก่ นายชายกร สินธุใส สำนักงานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ นางสาวสาริณี สิริมงคล สถาบันเทคโนโลยีนวัตกรรมแห่งชาติเทคโนโลยี นายจิรวัฒน์ วัฒนบุตร สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย นางวรรณนา ต.แสงจันทร์ กรมวิทยาศาสตร์บริการ และนายวิจิต มิตรทรวงศ์ จาก SMEs Development Bank ดำเนินรายการเสวนาโดย นายปัญญาศ มงคลชาติ กรมวิทยาศาสตร์บริการ

- การจัดนิทรรศการแสดงผลงานภาพรวมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์

จัดนิทรรศการแสดงผลงานภาพรวมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์ในการยกระดับคุณภาพสินค้าในแบบต่างๆ เริ่มตั้งแต่การพัฒนาวัตถุดิบต้นน้ำ ปรับปรุงกระบวนการผลิตให้เป็นไปตามระบบมาตรฐาน การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ การออกแบบเครื่องจักรในการผลิต และการพัฒนานวัตกรรม รวมถึงจัดแสดงตัวอย่างผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จในการยกระดับสินค้า OTOP ได้ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม สามารถนำผลิตภัณฑ์ยื่นขอการรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง เช่น อย. มผช. โดยกรมวิทยาศาสตร์บริการได้มีการจัดแสดงนิทรรศการในเรื่องเด่นๆ ได้แก่

- 1) การแปรรูปผลไม้เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม
- 2) ผลิตภัณฑ์เครื่องแกงส้มสำเร็จรูปในรูปแบบผงและแบบก้อน
- 3) ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางสมุนไพรจากน้ำมันมะพร้าว
- 4) ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางสมุนไพรจากสารสกัดมะหาด
- 5) เทคนิคการตกแต่งผลิตภัณฑ์ไวท์แวร์ (Whiteware)
- 6) การพัฒนาคุณภาพเส้นใยพืชให้มีความเหมาะสมสำหรับทำเครื่องประดับ
- 7) เซรามิกพรุนชนิดเม็ดเพื่อการเก็บความชื้นใต้ผิวดิน
- 8) เทคโนโลยีเพื่อสนับสนุนผู้ประกอบการ OTOP & SMEs

- การประชุมกลุ่มย่อยเพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์ และชี้แจงแนวทางการแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

กิจกรรม STI For โอท็อป Upgrade Matching การให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อแก้ปัญหาและพัฒนาผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการโอท็อป และรับสมัครผู้ประกอบการตามแนวทางคู่มือวิทย์เพื่อโอท็อป 6 ด้าน คือ

- 1) ด้านพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์
- 2) ด้านพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์
- 3) ด้านพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิต
- 4) ด้านพัฒนาระบบมาตรฐาน
- 5) ด้านพัฒนาและออกแบบเครื่องจักร
- 6) ด้านพัฒนาคุณภาพวัตถุดิบต้นน้ำ

โดยมีวิทยากรจากหน่วยงานในสังกัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และทีมวิทยากรจากกรมวิทยาศาสตร์บริการ ให้คำปรึกษาเชิงลึก ซึ่งมีผู้ประกอบการให้ความสนใจในกิจกรรมดังกล่าวส่งใบสมัครคู่มือวิทย์ จำนวนทั้งสิ้น 129 ราย



• การประชุมกลุ่มย่อย แลกเปลี่ยนประสบการณ์ การรับฟังปัญหา และชี้แจงแนวทางการแก้ปัญหา

สรุปสาระสำคัญ ตามตาราง ดังนี้

ลำดับที่	กลุ่ม	ประเด็นปัญหา	ความต้องการ
1	อาหารและเครื่องดื่ม	1. วัตถุดิบมีราคาแพง มีคุณภาพไม่แน่นอน ไม่เพียงพอต่อการผลิต 2. โรงเรือนไม่ได้มาตรฐาน ขาดเงินทุนในการปรับปรุงโรงเรือน 3. ขาดเครื่องมือ เครื่องจักรในการผลิต ไม่เพียงพอต่อการใช้งาน ลำบาก 4. บรรจุภัณฑ์ไม่ได้มาตรฐาน ไม่มีความสวยงาม 5. ขาดช่องทางการจำหน่าย	1. การยืดอายุผลิตภัณฑ์ให้อยู่ได้นาน 2. ปรับปรุงเทคโนโลยีการผลิตให้มีความทันสมัย เกิดเป็นนวัตกรรมใหม่ๆ 3. พัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีความสวยงามทันสมัย ได้มาตรฐาน 4. เพิ่มช่องทางการตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศ และการจำหน่ายสินค้าออนไลน์ 5. การถ่ายทอดเทคโนโลยีหลักสูตรต่างๆ เช่น ISO, GMP
2	ของใช้ของประดับตกแต่งและของที่ระลึก	1. วัตถุดิบมีราคาแพง หายาก ไม่เพียงพอต่อการผลิต 2. ขาดเครื่องมือ เครื่องจักรในกระบวนการผลิต 3. บุคลากรที่มีทักษะในการผลิตมีจำนวนน้อย 4. บรรจุภัณฑ์มีหลากหลายรูปแบบ ไม่มีความเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์	1. พัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่มีรูปแบบที่เหมาะสม ตอบโจทย์ผู้บริโภค 2. เพิ่มช่องทางการตลาดตามสถานที่ต่างๆ 3. การยืดอายุผลิตภัณฑ์ให้อยู่ได้นานขึ้น
3	ผ้าและเครื่องแต่งกาย	1. วัตถุดิบมีราคาแพง หายาก 2. ยังไม่มีโรงเรือนในการผลิต 3. บรรจุภัณฑ์ไม่มีความสวยงาม ไม่ทันสมัย 4. การตลาดยังไม่กว้าง ไม่มีตลาดส่งที่แน่นอน 5. ผลิตภัณฑ์ไม่มีจุดเด่นและเอกลักษณ์	1. พัฒนาและแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพ มีเอกลักษณ์ 2. พัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีความสวยงามทันสมัย 3. เพิ่มช่องทางการตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศ
4	สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร	1. วัตถุดิบในท้องถิ่นมีจำนวนจำกัด ราคาไม่คงที่ 2. ขาดความรู้ความเข้าใจในการเก็บและสกัดสารจากสมุนไพรแต่ละชนิดอย่างถูกวิธี 3. ขาดเครื่องมือ เครื่องจักรในกระบวนการผลิต 4. บรรจุภัณฑ์ไม่มีความสวยงาม 5. ยังไม่มีช่องทางการจำหน่ายสินค้าและออนไลน์ การตลาดยังไม่กว้าง	1. ปรับปรุงโรงเรือนให้ได้มาตรฐาน 2. กระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐานและมีคุณภาพ 3. พัฒนาบรรจุภัณฑ์และฉลากให้มีความทันสมัย 4. การขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ 5. เพิ่มช่องทางการตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศและตลาดออนไลน์ 6. ความรู้เกี่ยวกับเครื่องสำอาง และงานวิจัยใหม่ๆ

สรุปผลการประเมินภาพรวมการจัดสัมมนา

จากการแจกแบบสอบถามให้แก่ผู้ประกอบการ OTOP จำนวน 267 คน ได้รับแบบประเมินคืน จำนวน 190 คน คิดเป็นร้อยละ 71.00 ได้ผลสรุปดังนี้

กลุ่มผู้ประกอบการ OTOP ที่เข้าร่วมสัมมนา : ประกอบกิจการประเภท อาหารและเครื่องดื่ม มากที่สุด จำนวน 79 คน (ร้อยละ 36.60) รองลงมาเป็นผู้ประกอบการประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร จำนวน 43 คน (ร้อยละ 19.90) และเป็นผู้ประกอบการประเภทผ้าและเครื่องแต่งกาย จำนวน 38 คน (ร้อยละ 17.60)

• จากการประเมินระดับความพึงพอใจต่อการจัดสัมมนา พบว่า ผู้ตอบแบบประเมินส่วนใหญ่มีความพึงพอใจในภาพรวมต่อการจัดสัมมนา อยู่ในระดับพึงพอใจมากที่สุด คะแนนเฉลี่ย 4.26 (ร้อยละ 85.25) โดยพบว่า มีความพึงพอใจด้านสถานที่จัดสัมมนา มากที่สุด คะแนนเฉลี่ย 4.39 (ร้อยละ 87.78) รองลงมา คือ ความพึงพอใจต่อการบรรยายพิเศษ เรื่อง “ทิศทางและแนวนโยบายเพื่อ OTOP และ SMEs ของกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี” คะแนนเฉลี่ย 4.37 (ร้อยละ 87.31) และ การติดต่อประสานงานของเจ้าหน้าที่ คะแนนเฉลี่ย 4.34 (ร้อยละ 86.70)

• ข้อเสนอแนะ :

1. ควรมีการจัดงานสัมมนาอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้ผู้ประกอบการรายใหม่ได้รับความรู้ความเข้าใจ
2. ควรมีการแนะนำประชาสัมพันธ์งานของกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีให้รู้จักมากยิ่งขึ้น โดยเฉพาะงานของกรมวิทยาศาสตร์บริการที่มีส่วนช่วยผู้ประกอบการด้าน OTOP
3. ควรมีการติดตามสนับสนุนผู้ประกอบการที่เข้าร่วมงานอย่างต่อเนื่อง



นางอุมาพร สุขม่วง อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ เป็นประธานในพิธีเปิด นางสาวคณา พันธ์สุขุมธนา ประธานคณะกรรมการส่งเสริมและประชาสัมพันธ์ภาพรวม เป็นผู้กล่าวรายงาน และนายชาญนะ เอี่ยมแสง ผู้ว่าราชการจังหวัดนครปฐม เป็นผู้กล่าวต้อนรับ มีผู้เข้าร่วมสัมมนา ประกอบด้วย ผู้ประกอบการ OTOP จากกลุ่มจังหวัดภาคกลาง จำนวน 10 จังหวัด ได้แก่ นครปฐม กาญจนบุรี สุพรรณบุรี ราชบุรี สมุทรสาคร สมุทรปราการ สมุทรสงคราม นนทบุรี ปทุมธานี และนครนายก ณ โรงแรมโกลด์ แกรนด์ ทาวเวอร์ อำเภอมืองนครปฐม จังหวัดนครปฐม วันที่ 18 ธันวาคม พ.ศ. 2560



การบรรยายพิเศษเรื่อง ทิศทางและแนวนโยบายเพื่อ OTOP และ SMEs ของกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดย นางอุมาพร สุขม่วง อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ



การเสวนา “ยกระดับโอทอปด้วย วทน. อย่างไร”



การประชุมกลุ่มย่อยเพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์ และชี้แจงแนวทางการแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์



รายงานผลการดำเนินงาน ประจำปี 2561
โครงการยกระดับสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐาน



การจัดนิทรรศการของกรมวิทยาศาสตร์บริการ



ผู้ประกอบการนำสินค้า OTOP จัดแสดง
และจัดจำหน่ายภายในงาน





OTOP

ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม

โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

โดยส่วนใหญ่ปัญหาของสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม คือ การควบคุมคุณภาพ การพัฒนากระบวนการผลิต ซึ่งการแก้ปัญหาดังกล่าวต้องใช้องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ในการพัฒนาคุณภาพของสินค้า กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) ได้พัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ส่งเสริมให้มีการควบคุมคุณภาพ การพัฒนากระบวนการผลิต เพื่อให้สามารถผลิตสินค้าที่มีคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐาน และเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค จึงได้สร้างเครือข่ายความร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในท้องถิ่น และกระจายความช่วยเหลือจากภาครัฐสู่ภาคการผลิตในระดับชุมชน ช่วยยกระดับคุณภาพของสินค้าให้มีคุณภาพตรงตามมาตรฐาน เพิ่มศักยภาพให้แก่ผู้ประกอบการ และเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันในตลาด

ในปีงบประมาณ 2561 กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) ได้จัดทำโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งมีพื้นที่เป้าหมาย ได้แก่ จังหวัดอุดรธานี เลย มหาสารคาม ร้อยเอ็ด หนองคาย โดยเจ้าหน้าที่ของ วศ. ได้นำสินค้ามาทดสอบในห้องปฏิบัติการ พบว่ามีสินค้าประเภทอาหารและเครื่องดื่มจำนวนมากที่ไม่ผ่านเกณฑ์ตามมาตรฐานกำหนด ซึ่งเกิดจากสาเหตุที่สำคัญ ได้แก่ การขาดความพร้อมของสถานที่ผลิตอาหาร สถานที่ผลิตไม่ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต ปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ ความชื้น และค่าวอเตอร์แอกทิวิตี เกินเกณฑ์มาตรฐาน วศ. จึงได้ดำเนินการลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก ฝึกอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อนำไปใช้ในการแก้ไขปัญหาข้างต้นและผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอรับรองมาตรฐานต่อไป

วัตถุประสงค์

เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการและยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP ในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ให้มีคุณภาพตรงตามมาตรฐานและเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค

ผลการดำเนินงาน

1. การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ลำดับ	ชื่อหลักสูตร / หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับ การฝึกอบรม (ราย)
23 - 24 พฤศจิกายน 2560			
1	เทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (ประเภทผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าว)	ณ วิสาหกิจชุมชนส่งเสริมอาชีพบ้านหม้อ อำเภอสว่างแดนดิน จังหวัดร้อยเอ็ด	33
13 - 14 ธันวาคม 2560			
1	เทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (ประเภทผลิตภัณฑ์จากข้าว)	ณ ศูนย์เรียนรู้วิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์ อำเภอน้ำเกลี้ยง จังหวัดศรีสะเกษ	34
21 - 22 มีนาคม 2561			
1	เทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (ประเภทผลิตภัณฑ์จากข้าว)	ณ ศูนย์เรียนรู้วิสาหกิจชุมชนอำเภอบึงบูรพ์ จังหวัดศรีสะเกษ	30



ภาพการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการถ่ายทอดเทคโนโลยีในพื้นที่จังหวัดร้อยเอ็ดและจังหวัดศรีสะเกษ

2. การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

ลำดับ	ผู้ประกอบการ / พื้นที่	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
31 มกราคม - 1 กุมภาพันธ์ 2561				
1	วิสาหกิจชุมชนบ้านพิลา/ ตำบลชีเหล็ก อำเภอปทุมรัตน์ จังหวัดร้อยเอ็ด	• ลูกก๊ากจากแป้งข้าวหอมมะลิ • ทองม้วนจากแป้งข้าวหอมมะลิ	• ต้องการยื่นขอ มผช. ลูกก๊ากและทองม้วน • ต้องการปรับปรุงกระบวนการผลิตลูกก๊ากและทองม้วนเนื่องจากมีเนื้อแข็งกระด้าง	• วศ. ให้ข้อมูลการยื่นขอ มผช. และประสานกับเจ้าหน้าที่ของสอจ. • ทดลองพัฒนากระบวนการผลิตลูกก๊ากและทองม้วน และถ่ายทอดเทคโนโลยีให้แก่ผู้ประกอบการ
2	วิสาหกิจชุมชนผลิตแป้งข้าวหอมมะลิ 105/ ตำบลหนองแก้ว อำเภอเมือง จังหวัดร้อยเอ็ด	• แป้งข้าวหอมมะลิ 105 • แป้งโดนัทข้าวหอมมะลิ 105	• ต้องการให้ วศ.พัฒนาผลิตภัณฑ์แป้งชุปทอดกรอบจากแป้งข้าวหอมมะลิ	• ทดลองพัฒนาผลิตภัณฑ์แป้งชุปทอดกรอบจากแป้งข้าวหอมมะลิ
26 - 27 กุมภาพันธ์ 2561				
1	วิสาหกิจชุมชนบ้านโพธิ์สว่าง/ตำบลโพธิ์แสง อำเภอรัตนวาปี จังหวัดหนองคาย	• ข้าวเกรียบผักและผลไม้ดิบ	• ต้องการให้ วศ.พัฒนากระบวนการผลิตข้าวเกรียบโดยใช้สูตรธรรมชาติ • ต้องการยื่นขอ มผช. ข้าวเกรียบ	• ทดลองพัฒนากระบวนการผลิตข้าวเกรียบโดยใช้สูตรธรรมชาติ • วศ. ให้ข้อมูลการยื่นขอ มผช.

ลำดับ	ผู้ประกอบการ / พื้นที่	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
2	น้ำจิ้มโอชา/ตำบลบ้านเลื่อม อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี	• น้ำจิ้มสุกี้ • น้ำซุญญี่ปุ่น (ชาบูน้ำดำ)	• น้ำจิ้มสุกี้ไม่ผ่าน มผช. เนื่องจากวัตถุดิบอาหาร เกินมาตรฐาน • ต้องการให้ วศ.พัฒนา ผลิตภัณฑ์น้ำจิ้มสุกี้ยากี้ผิง กิ่งสำเร็จรูป	• วศ. ให้ความรู้ในกระบวนการ ผลิตน้ำจิ้มสุกี้เพื่อลดปริมาณวัตถุ เจือปนอาหาร ตาม มผช. กำหนด • ทดลองพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำจิ้ม สุกี้ยากี้ผิงกิ่งสำเร็จรูป
3	บริษัท อีคอน แก๊ค พลัส จำกัด/ตำบลบ้านจั่น อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี	• น้ำฟักข้าว ตราจี-พลัส	• ต้องการให้ วศ.พัฒนา เครื่องต้มน้ำหวับลีส้ม สมุนไพรพร้อมดื่ม	• ทดลองพัฒนาเครื่องต้มน้ำ หวับลีส้มสมุนไพรพร้อมดื่ม
4	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านหนองโน/ตำบลกุดจับ อำเภอกุดจับ จังหวัดอุดรธานี	• ถั่วลิสงคั่วทราย • ถั่วตัด	• ถั่วลิสงคั่วทรายไม่ผ่าน มผช. เนื่องจากน้ำหนักสุทธิ ต่ำกว่าปริมาณที่กำหนด	• วศ. ให้ความรู้ในการชั่งน้ำหนัก ที่ถูกต้อง และประสานงานกับ เจ้าหน้าที่ของ สอจ. เพื่อยื่นขอ มผช.
5	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านหนองผ้อ/ตำบล ขอนแก่น อำเภอกุดจับ จังหวัดอุดรธานี	• ถั่วคั่วทราย	• ถั่วลิสงคั่วทรายไม่ผ่าน มผช. เนื่องจากน้ำหนักสุทธิ ต่ำกว่าปริมาณที่กำหนด	• วศ. ให้ความรู้ในการชั่งน้ำหนัก ที่ถูกต้อง และประสานงานกับ เจ้าหน้าที่ของ สอจ. เพื่อยื่นขอ มผช.
6	รัตนาวดี (ไร่ภูผาสัก)/ ตำบลหนองบัว อำเภอภูเรือ จังหวัดเลย	• กล้วยตาก • สับปะรดอบแห้ง	• ต้องการให้ วศ. พัฒนา กระบวนการผลิตสับปะรด อบแห้งเพื่อยื่นขอ มผช.	• ต้องการให้ วศ. วิเคราะห์ผลึก โภชนาการ-พัฒนากระบวนการ ผลิตเพื่อให้มีคุณภาพตาม มผช. • ทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อ จัดทำฉลากโภชนาการ
7	ดวงใจมะพร้าวแก้ว/ ตำบลเชียงคาน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย	• มะพร้าวแก้ว • กล้วยสุกทอด • กล้วยอบเนย	• ต้องการให้ วศ. แก้ปัญหา การเกิดกลิ่นหืนในผลิตภัณฑ์ ผักและผลไม้ทอดกรอบ (กล้วยสุกทอดและกล้วยอบ เนย)	• ต้องการยื่นขอ มผช. กล้วยสุก ทอดและกล้วยอบเนย • วศ. ให้คำปรึกษาเรื่องการใช้น้ำมัน ทอดเพื่อลดการเกิดกลิ่น หืนในผลิตภัณฑ์ • วศ. ให้ข้อมูลการยื่นขอ มผช.
8	แม่ละเอียดมะพร้าวแก้ว/ ตำบลเชียงคาน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย	• มะพร้าวแก้ว • กล้วยฉาบเค็ม	• ต้องการยื่นขอ มผช. กล้วยฉาบเค็ม	• วศ. ให้ข้อมูลการยื่นขอ มผช. • วศ. ให้คำปรึกษาแนะนำเพื่อ พัฒนากระบวนการผลิตให้ ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพตรงตาม มาตรฐาน
9	เชียงคานมะพร้าวแก้ว/ ตำบลเชียงคาน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย	• มะพร้าวแก้ว • กล้วยเบรกแตก • กล้วยฉาบเค็ม	• ต้องการยื่นขอ มผช. กล้วย เบรกแตกและกล้วยฉาบเค็ม	• วศ. ให้ข้อมูลการยื่นขอ มผช. • วศ. ให้คำปรึกษาแนะนำเพื่อ พัฒนากระบวนการผลิตให้ ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพตรงตาม มาตรฐาน

ลำดับ	ผู้ประกอบการ / พื้นที่	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
7 - 9 พฤษภาคม 2561				
1	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลไม้ หัวทราย/ตำบลพานพร้าว อำเภอศรีเชียงใหม่ จังหวัดหนองคาย	• มะม่วงแช่อิ่ม • มะขามแช่อิ่ม	• มะม่วงแช่อิ่มไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน เนื่องจากมีปริมาณน้ำตาลต่ำ และปริมาณจุลินทรีย์เกินเกณฑ์ตามที่กำหนด	• ต้องการให้ วศ. พัฒนาระบวนการผลิตมะม่วงแช่อิ่ม • วศ. ให้คำปรึกษาในการพัฒนาแนะนำกระบวนการผลิตมะม่วงแช่อิ่มและการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ • ทดลองพัฒนาระบวนการผลิตมะม่วงแช่อิ่ม
2	วิสาหกิจชุมชนแก้วขวัญ มะม่วง/ตำบลบ้านเตี๋ย อำเภอเมืองหนองคาย จังหวัดหนองคาย	• มะม่วงแช่อิ่ม	• ต้องการยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์มะม่วงแช่อิ่ม • ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์มะม่วงหิ	• วศ. แนะนำกระบวนการผลิตมะม่วงแช่อิ่มเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา • จัดเอกสารสูตรและกระบวนการผลิตมะม่วงหิ
3	วิสาหกิจชุมชนบ้าน โพนสว่าง/ตำบลโพนแพง อำเภอรันทวาปี จังหวัดหนองคาย	• ข้าวเกรียบฝักและ ผลไม้ดิบ	• ต้องการให้ วศ. พัฒนากระบวนการผลิตข้าวเกรียบโดยใช้สูตรธรรมชาติ	• วศ. ทดลองผลิตข้าวเกรียบโดยใช้สีจากใบเตยในห้องปฏิบัติการ • วศ. ทดลองร่วมกับผู้ประกอบการในการผลิตข้าวเกรียบดิบโดยใช้สูตรชาติจากใบเตยแทนสีผสมอาหาร
4	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาชีพ เสมา/ตำบลโนนสูง อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี	• เต้าฮวยนมสด • เต้าฮวยฟรุตสลัด • โยเกิร์ตนมสด	• ต้องการให้ วศ. พัฒนากระบวนการผลิตฝักผลไม้แช่อิ่มในผลิตภัณฑ์เต้าฮวยนมสด	• วศ. ทดลองผลิตฝักผลไม้แช่อิ่มแบบแช่ในห้องปฏิบัติการ • วศ. ทดลองร่วมกับผู้ประกอบการในการผลิตฝักผลไม้แช่อิ่มแบบแช่
24 - 25 พฤษภาคม 2561				
1	กลุ่มโครงการฟาร์ม ตัวอย่างตามพระราชดำริ ในสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ บ้านก่ำพื้/ตำบลก่ำพื้ อำเภอบรบือ จังหวัดมหาสารคาม	• ข้าวเกรียบดิบ • น้ำกระเจี๊ยบ • มะม่วงแช่อิ่ม	• ต้องการให้ วศ. พัฒนาสูตรกรรมวิธีการผลิตข้าวเกรียบจากผักกูดช่วย	• วศ. ทดลองร่วมกับผู้ประกอบการในการผลิตข้าวเกรียบจากผักกูดช่วย

ลำดับ	ผู้ประกอบการ / พื้นที่	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
2	วิสาหกิจชุมชนผลิตขนม มะค่า กอไก่/ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม	• ขนมเปียะ	• ต้องการให้ วศ. พัฒนา การยืดอายุการเก็บรักษา ขนมเปียะ	• ทดลองพัฒนาการยืดอายุ การเก็บรักษาขนมเปียะ ในห้องปฏิบัติการ • วิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์ • ให้คำปรึกษาแนะนำ แก่ผู้ประกอบการในการพัฒนา กระบวนการผลิตแก่ ผู้ประกอบการ
3	วิสาหกิจชุมชนเกษตรกร ยั่งยืน ตำบลหนองแคน/ ตำบลหนองแคน อำเภอบึงสามพัน จังหวัดร้อยเอ็ด	• ขนมขบเคี้ยวจาก ข้าว	• ต้องการให้ วศ. พัฒนา ขนมขบเคี้ยวจากข้าวหอม มะลิสมทุเรียน	• วศ. รวบรวมข้อมูลเพื่อหา แนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ขนมขบเคี้ยวจากข้าวหอมมะลิ สมทุเรียน
4	วิสาหกิจชุมชนผลิตแป้ง ข้าวหอมมะลิ 105/ ตำบลหนองแก้ว อำเภอ เมือง จังหวัดร้อยเอ็ด	• แป้งข้าวหอมมะลิ 105 • แป้งโดนัท ข้าวหอมมะลิ 105	• ต้องการให้ วศ. พัฒนา ผลิตภัณฑ์แป้งซูปทอดกรอบ จากแป้งข้าวหอมมะลิ	• วศ. ทดลองร่วมกับผู้ประกอบการ ในการผลิตแป้งซูปทอดกรอบ จากแป้งข้าวหอมมะลิ

19 กรกฎาคม 2561

1	วิสาหกิจชุมชนผลิตขนม มะค่า กอไก่/ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม	• ขนมเปียะ	• ต้องการให้ วศ. พัฒนา การยืดอายุการเก็บรักษา ขนมเปียะ	• วศ. ทดลองพัฒนากระบวนการ การผลิตขนมเปียะ โดยการลด ความชื้นร่วมกับการใช้บรรจุ ภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา
---	--	------------	--	--

2 - 3 สิงหาคม 2561

1	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มโฮมสเตย์ เชิงอนุรักษ์เชียงแหว/ ตำบลบ้านเชียงแหว อำเภอกุมภวาปี จังหวัดอุดรธานี	• ชาบัวแดง • ปลาร้าบอง • แจ่วบองบัวแดง	• ต้องการยื่นขอ มผช. แจ่วบองบัวแดง	• วศ. ได้ประสานงานกับ ผู้ประกอบการเพื่อให้ข้อมูลยื่น ขอ มผช.
2	บริษัท อีคอน แก๊ส พลัส จำกัด/ตำบลบ้านจั่น อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี	• น้ำพริกข้าว ตราจี-พลัส	• ต้องการให้ วศ. พัฒนา เครื่องเติมน้ำหัวปลีผสม สมุนไพรพร้อมดื่ม	• วศ. ลงมือปฏิบัติร่วมกับ ผู้ประกอบการในการผลิต น้ำหัวปลีผสมสมุนไพรพร้อมดื่ม
3	น้ำจิ้มโอชา/ ตำบลบ้านเลื่อม อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี	• น้ำจิ้มสุกี้ • น้ำซุญญี่ปุ่น (ชาบูน้ำดำ)	• ต้องการให้ วศ. พัฒนา ผลิตภัณฑ์น้ำจิ้มสุกี้ที่ผง สำเร็จรูป โดยใช้เทคโนโลยี การอบแห้งน้ำจิ้มสุกี้ที่ผง สำเร็จรูปในห้องปฏิบัติการ	• ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิต น้ำจิ้มสุกี้ที่ผงสำเร็จรูป และทดสอบร่วมกับผู้ประกอบการ

ลำดับ	ผู้ประกอบการ / พื้นที่	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
4	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาชีพ เสมา/ตำบลโนนสูง อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี	- เต้าฮวยนมสด - เต้าฮวยฟรุตสลัด - โยเกิร์ตนมสด	ต้องการให้ วศ. พัฒนากระบวนการผลิตผักผลไม้แช่แข็งในผลิตภัณฑ์เต้าฮวยนมสด	วศ. ให้คำปรึกษาในการพัฒนากระบวนการผลิตผักผลไม้แช่แข็งในผลิตภัณฑ์เต้าฮวยนมสดให้เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค
20 กันยายน 2561				
1	บ้านไร่สานฝัน/ตำบล หนองน้ำแดง อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา	- น้ำมัลเบอร์รี่ - ออร์แกนิกเข้มข้น	ต้องการให้ วศ. พัฒนากระบวนการผลิตเนื้อมัลเบอร์รี่ที่เหลือจากการผลิตน้ำมัลเบอร์รี่ออร์แกนิกเข้มข้นในรูปแบบของผลไม้แผ่นหนาหรือฟรุตบาร์	วศ. ทดลองพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำมัลเบอร์รี่ฟรุตบาร์โดยใช้เทคโนโลยีการอบแห้ง

สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์ จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
อุดรธานี เลย มหาสารคาม ร้อยเอ็ด และหนองคาย	100 (ด้านอาหาร)	191 (ด้านอาหาร)	20 (ด้านอาหาร)	21 (ด้านอาหาร)

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2561

ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

- ผู้ประกอบการบางรายขาดแรงจูงใจในการยื่นขอการรับรอง มผช. เนื่องจากไม่ใช้มาตรฐานบังคับและไม่ต้องการติดต่อกับหน่วยงานราชการซึ่งมีขั้นตอนยุ่งยาก
- ผู้ประกอบการยังขาดความรู้ ความเข้าใจในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต

ข้อเสนอแนะ

ผู้ประกอบการต้องการให้ วศ. ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อแนะนำการยื่นขอรับรองมาตรฐานและช่วยประสานงานกับเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องเพื่อสร้างความเข้าใจ และผู้ประกอบการต้องการให้ วศ. พัฒนาระบบการผลิตเพื่อให้สินค้ามีคุณภาพตรงตามที่ มผช. หรือมาตรฐานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออก

ตามที่รัฐบาลได้มีนโยบายในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจโดยการส่งเสริมสนับสนุนสินค้า OTOP และเพิ่มขีดความสามารถของผู้ประกอบการไทยให้เข้มแข็ง ตลอดจนมุ่งเน้นที่จะทำให้ประชาชนมีรายได้เพิ่มขึ้น อันจะเป็นรากฐานของการนำไปสู่การพัฒนาประเทศให้มีความมั่นคง ประชาชนมีความมั่งคั่ง อย่างยั่งยืนนั้น กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จึงได้สนองตอบนโยบายดังกล่าวฯ โดยส่งเสริมให้ประชาชนคนไทยในชุมชนหรือในภูมิภาคใช้องค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการผลิตสินค้าที่มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับซึ่งจะส่งผลให้สามารถจำหน่ายสินค้า OTOP ได้มากขึ้นตามไปด้วย

กรมวิทยาศาสตร์บริการจึงได้จัดทำ “โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออก” โดยมีพื้นที่ดำเนินการใน 9 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดชลบุรี ระยอง จันทบุรี ตราด สระแก้ว ฉะเชิงเทรา นครนายก ปราจีนบุรี และสมุทรปราการ มีกลุ่มสินค้าเป้าหมายทั้งหมด 5 ประเภท คือ 1) อาหาร 2) เครื่องดื่ม 3) ผ้า เครื่องแต่งกาย 4) ของใช้ของตกแต่ง และของที่ระลึก 5) สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร เพื่อหาความต้องการหรือปัญหาที่แท้จริงในการผลิตสินค้า OTOP ให้ได้เกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน รวมทั้งแนะนำแนวทางในการแก้ไขปรับปรุงกระบวนการผลิต และคุณภาพของผลิตภัณฑ์โดยอาศัยองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม ตลอดจนมีการสร้างมูลค่าเพิ่มของสินค้า OTOP เพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับผู้ประกอบการ OTOP รวมทั้งสร้างอาชีพ สร้างรายได้ และสามารถขยายตลาดสินค้า OTOP ได้เพิ่มขึ้น

วัตถุประสงค์

เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการและยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP ในพื้นที่ภาคตะวันออก ให้มีคุณภาพตรงตามมาตรฐานและเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค

ผลการดำเนินงาน

1. การสำรวจผู้ประกอบการ

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
5 มีนาคม 2561	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารทะเลบ้านตาหนึก	กะปิ	ตำบลคลองใหญ่ อำเภอคลองใหญ่ จ.ตราด
5 มีนาคม 2561	สละลอยแก้ว เจ้ากุหลาบ	สละลอยแก้ว	ตำบลวังกระแจะ อำเภอเมือง จ.ตราด
6 มีนาคม 2561	กลุ่ม ช. ปลากรอบ	ปลาทอดกรอบปรุงรส	ตำบลปากน้ำประแส อำเภอแกลง จ.ระยอง
6 มีนาคม 2561	กลุ่มผลิตชาใบชูลู่และการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์	ชาใบชูลู่	ตำบลปากน้ำประแส อำเภอแกลง จ.ระยอง
7 มีนาคม 2561	กลุ่ม Coconut Only	มะพร้าวอบกรอบ	ตำบลคลองนครเนื่องเขต อำเภอเมือง จ.ฉะเชิงเทรา

2. การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

ลำดับ	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/ จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ/ แนวทางการแก้ไข
วันที่ 16 – 18 พฤษภาคม 2561				
1	อ.อรัญประเทศ จ.สระแก้ว	โลชั่นบำรุงผิวน้ำมันรำข้าว	ต้องการปรับปรุงกระบวนการผลิตโลชั่นบำรุงผิวน้ำมันรำข้าวให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) เพื่อการจดแจ้ง (อย.) และยื่นขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)	• ให้คำปรึกษาเพื่อพัฒนากระบวนการผลิตตาม GMP และสถิติการทำโลชั่นบำรุงผิวน้ำมันรำข้าวให้กับผู้ประกอบการ
2	กลุ่มบ้านจันทจรัส อ.ท่าใหม่ จ.จันทบุรี	สบู่ก้อนสมุนไพร	ต้องการปรับปรุงสูตรสบู่ก้อนสมุนไพรให้คุณภาพได้ตามเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)	• ให้คำปรึกษาในการพัฒนากระบวนการผลิตสบู่ก้อนสมุนไพรให้ปริมาณไขมันผ่านมาตรฐานโดยสถิติวิธีการทำสบู่ก้อนสมุนไพรให้กับผู้ประกอบการ
3	อำเภอบ้านค่าย จ.ฉะเชิงเทรา	น้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น	ต้องการปรับปรุงกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) และต้องการคำปรึกษาเรื่องสถานที่ผลิตและการจดแจ้งออนไลน์ (อย.)	• ให้คำปรึกษาเพื่อพัฒนากระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นให้ถูกต้องตาม GMP พร้อมทั้งให้คำแนะนำเรื่องสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตรงตามมาตรฐาน และสถิติการจดแจ้งออนไลน์ (อย.)
4	กลุ่มเอ็มออชาร์ต อำเภอบ้านค่าย จ.ฉะเชิงเทรา	น้ำมันนวดตัวสำหรับสปา	ต้องการคำปรึกษาในเรื่องกระบวนการผลิต ฉลากบรรจุภัณฑ์ และสถานที่ผลิต	• ให้คำปรึกษาในเรื่องการปรับปรุงกระบวนการผลิต สถานที่ผลิต และฉลากบรรจุภัณฑ์

วันที่ 4 กรกฎาคม 2561

1	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มน้ำมันมะพร้าว ต.ประจันตคาม อ.ประจันตคาม จ.ปราจีนบุรี	ขนมงา	ต้องการให้ utsch. พัฒนาสูตรและยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ขนมงา และเข้าร่วมโครงการคูปองวิทย์เพื่อโอท็อปปี 2561	• วิจัยพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ขนมงาและปรับปรุงกระบวนการผลิตกระบวนการขึ้นรูป การอบแห้ง การบรรจุ และการเก็บรักษา เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ขนมงาที่มีคุณภาพ • ให้คำปรึกษาและสถิติกระบวนการผลิต และการควบคุมคุณภาพขนมงา เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ขนมงาที่มีคุณภาพ • วิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ และตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนงากวน (มผช. 1052/2559) ในผลิตภัณฑ์ขนมงา
---	--	-------	--	--

ลำดับ	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/ จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ/ แนวทางการแก้ไข
วันที่ 5 กรกฎาคม 2561				
1	วิสาหกิจชุมชนสมุนไพร พองเพียงตามรอยพ่อ ตำบลหาดนางแก้ว อำเภอภักดีบดินทร์บุรี จังหวัดปราจีนบุรี	สมุนไพร	ต้องการคำปรึกษาจาก วศ. เพื่อให้คำแนะนำการสาคิการผลิต เครื่องต้มและชาสมุนไพร	• วิจัยพัฒนาสูตรเครื่องต้มสมุนไพร กึ่งสำเร็จรูป ได้แก่ กระเจี๊ยบ และ อัญชัน และชาสมุนไพร ได้แก่ ชา ใบบัวบก และชาตะไคร้ • ให้คำปรึกษาและสาคิการกระบวนการ การผลิต และการควบคุมคุณภาพ เครื่องต้มสมุนไพรกึ่งสำเร็จรูป และชาสมุนไพร
2	กลุ่มบ้านรักษ์พองเพียง ตำบลดงขี้เหล็ก อำเภอเมือง จังหวัดปราจีนบุรี			
วันที่ 6 กรกฎาคม 2561				
1	กลุ่ม Coconut Only ตำบลคลองนครเนื่องเขต อำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา	มะพร้าว อบกรอบ	ต้องการให้ วศ. พัฒนาผลิตภัณฑ์ มะพร้าวอบกรอบให้มีลักษณะ เป็นแท่งหรือ bar เพื่อเป็นการ เพิ่มมูลค่าให้กับมะพร้าว ขึ้นเศษที่เกิดขึ้นปริมาณมาก จากกระบวนการผลิต และ เข้าร่วมโครงการคูปองวิทย์ เพื่อโอทอปปี 2561	• วิจัยพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์สแน็ค มะพร้าวผสมธัญชาติจากมะพร้าว ขึ้นเศษ • ให้คำปรึกษาและสาคิการกระบวนการ การผลิต และการควบคุมคุณภาพ สแน็คมะพร้าวผสมธัญชาติ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์สแน็คมะพร้าว ผสมธัญชาติที่มีคุณภาพ • วิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ และตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ชุมชนเนือมะพร้าวอบ (มพช. 685/ 2558) ในผลิตภัณฑ์คุณภาพ สแน็คมะพร้าวผสมธัญชาติ
วันที่ 13 กรกฎาคม 2561				
1	กลุ่ม ช. ปลากรอบ ตำบลปากน้ำประแส อำเภอแกลง จังหวัดระยอง	ปลาทอดกรอบ ปรุงรส	ต้องการให้ วศ. แก้ปัญหา คุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่มีความ กรอบไม่คงที่ และเกิดกลิ่นหืน และเข้าร่วมโครงการคูปองวิทย์ เพื่อโอทอปปี 2561	• ให้คำปรึกษาและสาคิการกระบวนการ การผลิต และการควบคุมคุณภาพ ผลิตภัณฑ์ปลากรอบปรุงรส ตั้งแต่ กระบวนการเตรียมวัตถุดิบน้ำ สมุนไพร การผสม การอบแห้ง การบรรจุ และการเก็บรักษา เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ปลากรอบ ปรุงรสที่มีคุณภาพ • ให้คำแนะนำพัฒนาคุณภาพ ผลิตภัณฑ์และยื่นขอ ยอย.และมพช. • วิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ ของผลิตภัณฑ์ปลากรอบปรุงรส

ลำดับ	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/ จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ/ แนวทางการแก้ไข
วันที่ 14 กรกฎาคม 2561				
1	กลุ่มผลิตชาใบชูลู่และ การท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ ตำบลปากน้ำประแส อำเภอแกลง จังหวัดระยอง	ชาใบชูลู่	ต้องการคำปรึกษาจาก วศ. แก้ปัญหาชาใบชูลู่ที่มีความชื้น เพิ่มขึ้น ส่งผลให้เกิดกลิ่น ไม่พึงประสงค์ และมีสีเปลี่ยน จากสีเขียวเข้มเป็นสีเหลืองซีด และเข้าร่วมโครงการคูปองวิทย์ เพื่อโอท็อปปี 2561	• ให้คำปรึกษาและสาธิตกระบวนการผลิต และการควบคุมคุณภาพ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ชาใบชูลู่ที่มีคุณภาพ • ให้คำแนะนำเพื่อให้พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ และยื่นขอ ออ. และ มผช. • วิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ สารต้านอนุมูลอิสระ และสารออกฤทธิ์สำคัญที่พบในใบชูลู่
วันที่ 15 สิงหาคม 2561				
1	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูป อาหารทะเลบ้านตาหนึก ตำบลคลองใหญ่ อำเภอคลองใหญ่ จังหวัดตราด	กะปิ	ต้องการให้ วศ. พัฒนาผลิตภัณฑ์ กะปิก่อน เพื่อเพิ่มมูลค่า และ ยืดอายุการเก็บรักษา และเข้า ร่วมโครงการคูปองวิทย์เพื่อ โอท็อปปี 2561	• วิจัยกะปิก่อนโดยใช้วัตถุดิบที่เป็นกะปิสดของกลุ่ม โดยศึกษาสภาวะที่เหมาะสมด้านอุณหภูมิและเวลาที่ใช้ในการอบกะปิก่อน • ให้คำปรึกษากระบวนการผลิต กะปิก่อนให้ได้มาตรฐาน และสาธิตการผลิตกะปิก่อน และการควบคุมคุณภาพ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์กะปิก่อนที่มีคุณภาพ • ให้คำแนะนำปรับปรุงกระบวนการผลิต เพื่อให้ได้ค่าความชื้น ปริมาณไนโตรเจนและโซเดียมคลอไรด์ให้ได้ตามที่มาตรฐานกำหนด • ให้คำแนะนำเพื่อให้ยื่นขอ ออ. และ มผช. สำหรับผลิตภัณฑ์ กะปิก่อน • วิเคราะห์คุณภาพกะปิและ กะปิก่อน

ลำดับ	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/ จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ/ แนวทางการแก้ไข
วันที่ 16 สิงหาคม 2561				
1	กลุ่มชุมชนหนองบัว ตำบลวังกระแจะ อำเภอเมือง จังหวัดตราด	ขนมปัง อบกรอบ รสต่างๆ	ต้องการให้ utsch. พัฒนาผลิตภัณฑ์ ขนมปังอบกรอบโดยใช้แป้ง ไรซ์เบอร์รี่ทดแทนแป้งสาลี ในผลิตภัณฑ์ขนมปังอบกรอบ และเข้าร่วมโครงการคูปองวิทย์ เพื่อโอทอปปี 2561	• วิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปัง อบกรอบโดยใช้แป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ ทดแทนแป้งสาลี โดยหาสูตรที่ เหมาะสม • ให้คำปรึกษากระบวนการเตรียม วัตถุดิบ สูตรส่วนผสมที่ใช้ วิธีการอบ และการเก็บรักษาเพื่อ ให้ได้ขนมปังอบกรอบแป้งข้าว ไรซ์เบอร์รี่มีคุณภาพและมีกลิ่นรส ที่ดี • ให้คำแนะนำเพื่อให้ยื่นขอ อย. และ มผช. สำหรับผลิตภัณฑ์ขนมปัง อบกรอบแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ • วิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ ในตัวอย่างขนมปังอบกรอบโดยใช้ แป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่
วันที่ 17 สิงหาคม 2561				
1	สละลอยแก้ว เจ็กุหลาบ ตำบลวังกระแจะ อำเภอเมือง จังหวัดตราด	สละลอยแก้ว	ต้องการให้ utsch. พัฒนาสูตร ผลิตภัณฑ์แยมสละ เพื่อเป็นการ เพิ่มมูลค่าให้แก่สละที่เป็นเศษ เหลือจากการทำสละลอยแก้ว และเข้าร่วมโครงการคูปองวิทย์ เพื่อโอทอปปี 2561	• วิจัยพัฒนาสูตรแยมสละจำนวน 2 สูตร ได้แก่ สูตรน้ำตาลปกติ และ สูตรน้ำตาลต่ำ • ให้คำปรึกษาการเตรียมวัตถุดิบ เทคนิคการผลิต การบรรจุ และ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์แยมสละ • ให้คำแนะนำเพื่อให้ยื่นขอ อย. และ มผช. สำหรับผลิตภัณฑ์ แยมสละ • วิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ และปริมาณจุลินทรีย์ในตัวอย่าง แยมสละ

3. การตรวจติดตามผลการดำเนินงาน

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
6 มีนาคม 2561	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเขาบายศรี 4/3 หมู่ที่ 8 ตำบลเขาบายศรี อำเภอนาทม จังหวัดจันทบุรี 22120	ทุเรียนทอดกรอบ สแนกทุเรียน	ผลักดันให้ผู้ประกอบการ ยื่นขอ มผช.
6 มีนาคม 2561	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านขุนนาค 29 หมู่ที่ 3 ตำบลขากโดน อำเภอกะเปอร์ จังหวัดระยอง 21110	น้ำปลา กะปิ	ผลักดันให้ผู้ประกอบการ ยื่นขอ มผช.
7 มีนาคม 2561	กลุ่มสตรีอาสาพัฒนาหนองตารส 129 หมู่ที่ 12 ตำบลตะพง อำเภอเมือง จังหวัดระยอง 21000	ทุเรียนทอด ทุเรียนกวน	ผลักดันให้ผู้ประกอบการ ยื่นขอ มผช.
7 มีนาคม 2561	กลุ่มข้าวหลาม 3 รส 90/6 หมู่ที่ 6 ตำบลนาตาขวัญ อำเภอเมือง จังหวัดระยอง 21000	ข้าวหลาม	ผลักดันให้ผู้ประกอบการ ยื่นขอ มผช.

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออก

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์ จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการ ยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
3 จังหวัด ได้แก่ สระแก้ว จันทบุรี และระยอง	18	18	5	5

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2561

ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

1. ผู้ประกอบการไม่เข้าใจในการผลิตให้ได้มาตรฐานมีประโยชน์มากแค่ไหน โดยเฉพาะหลักเกณฑ์ของ GMP หัวใจหลักคือการสร้างห้อง GMP มีรายละเอียด จำเป็นต้องมีการศึกษาเรียนรู้อย่างดี รวมถึงการขอคำปรึกษาจากสาธารณสุขหรืออย. ของแต่ละจังหวัดเป็นสำคัญ
2. OTOP ที่ไม่ใช่อาหารและยา และอาหาร พบว่ามีวิสาหกิจชุมชนบางกลุ่มยังขาดเงินทุนหรือเงินสนับสนุนจากภาครัฐในการปรับปรุงโรงเรือนสถานที่ผลิต ส่งผลให้มีอุปสรรคในการปรับปรุงโรงเรือนสถานที่ผลิต จึงทำให้ยังไม่สามารถยื่นขอรับรอง อย. ได้

ข้อเสนอแนะ

1. ควรมีการอบรมให้ความรู้ ความเข้าใจ หรือให้คำแนะนำ GMP หรือ primary GMP เพราะจะเป็นข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์ที่รับประทานและผลิตภัณฑ์สัมผัสร่างกาย
2. ควรมีการอบรมรายละเอียดในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการที่ผลิตเป็นผลิตภัณฑ์อย่างเป็นรูปธรรม

รายงานผลการดำเนินงาน ประจำปี 2561
โครงการยกระดับสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐาน

ภาพกิจกรรมการลงพื้นที่การสำรวจข้อมูลผู้ประกอบการและให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการ OTOP อาหาร
ในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือระหว่างวันที่ 5 – 7 มีนาคม 2561 ณ จังหวัดตราด ระยอง และฉะเชิงเทรา



กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารทะเล บ้านตาหนัก ผลิตภัณฑ์กะปิ



สลесอยแก้ว เจ็กุหลาบ ผลิตภัณฑ์สลесอยแก้ว



กลุ่ม ช. ปลากรอบ
ผลิตภัณฑ์ปลากอดกรอบปรุงรส



กลุ่มผลิตชาใบชู่ และการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ ผลิตภัณฑ์ชาใบชู่

กลุ่ม Coconut Only ผลิตภัณฑ์มะพร้าวอบกรอบ

ภาพกิจกรรมการให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์และให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการ
OTOP สมุนไพรในพื้นที่ภาคตะวันออก ระหว่างวันที่ 16 – 18 พฤษภาคม 2561 ณ จังหวัดสระแก้ว ระยอง และจันทบุรี



ผลิตภัณฑ์โลชั่นบำรุงผิวน้ำมันรำข้าว



กลุ่มบ้านจันทจรัส ผลิตภัณฑ์สบู่ก้อนสมุนไพร



ผลิตภัณฑ์น้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น



กลุ่มเอ็มเอชอาร์ ผลิตภัณฑ์น้ำมันนวดตัวสำหรับสปา

ภาพกิจกรรมการให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์และให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการ OTOP อาหารในพื้นที่ภาคตะวันออก ระหว่างวันที่ 4 - 6 กรกฎาคม 2561 ณ จังหวัดปราจีนบุรีและฉะเชิงเทรา



วิสาหกิจชุมชนกลุ่มน้ำมะพร้าว ผลิตภัณฑ์ขมบงา



วิสาหกิจชุมชนสมุนไพรเพียงตามรอยพ่อ และกลุ่มบ้านรักย์พอเพียง ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสมุนไพร



กลุ่ม Coconut Only
ผลิตภัณฑ์มะพร้าวอบกรอบ

ภาพกิจกรรมการให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์และให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการ OTOP อาหารในพื้นที่ภาคตะวันออก ระหว่างวันที่ 13 - 14 กรกฎาคม 2561 ณ จังหวัดระยอง



กลุ่ม ช. ปลากรอบ ผลิตภัณฑ์ปลากทอดกรอบปรุงรส



กลุ่มผลิตชาใบชู่และการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ ผลิตภัณฑ์ชาใบชู่



ภาพกิจกรรมการให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์และให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการ OTOP อาหารในพื้นที่ภาคตะวันออก ระหว่างวันที่ 15 - 17 สิงหาคม 2561 ณ จังหวัดตราด



กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารทะเล บ้านตาหนึก ผลิตภัณฑ์กะปิ



กลุ่มชุมชนหนองบัว ตำบลวังกระแจะ
ผลิตภัณฑ์ขนมปังกรอบรสต่างๆ



สลวยแก้ว เจ้าคุณ
ผลิตภัณฑ์สลวยแก้ว



รายงานผลการดำเนินงาน ประจำปี 2561
โครงการยกระดับสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐาน

ภาพกิจกรรมการตรวจติดตามผลการดำเนินงานและให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการ OTOP อาหารในพื้นที่
 ภาคตะวันออก ระหว่างวันที่ 6 - 7 มีนาคม 2561 ณ จังหวัดจันทบุรีและระยอง



กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเขาบายศรี
 ผลิตภัณฑทุเรียนทอดกรอบ สแนกทุเรียน

กลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้านขุนนาถ
 ผลิตภัณฑน้ำปลา กะปิ



กลุ่มสตรีอาสาพัฒนาหนองตารศ
 ผลิตภัณฑทุเรียนทอด ทุเรียนกวน

กลุ่มข้าวหลาม 3 รศ
 ผลิตภัณฑข้าวหลาม



โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ในกลุ่มจังหวัดภาคใต้

ปัจจุบันสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มต้องได้มาตรฐานทั้งด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชน ผู้บริโภคเกิดความเชื่อมั่นในตัวสินค้า สามารถเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ชุมชน เพิ่มโอกาสในการขยายตลาด และเพิ่มรายได้ให้ชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการได้จัดทำโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ในกลุ่มจังหวัดภาคใต้ โดยนำองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีไปประยุกต์ใช้เพื่อพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการ ให้สามารถผลิตสินค้าที่มีคุณภาพและความปลอดภัยตามมาตรฐาน ช่วยสร้างรายได้ให้ชุมชนมากขึ้น รวมทั้งเพิ่มโอกาสในการแข่งขันสำหรับรองรับการเปิดเสรีทางการค้าอาเซียน

ในปีงบประมาณ 2561 กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้ดำเนินการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มให้เป็นไปตามมาตรฐานต่างๆ ในพื้นที่จังหวัดชุมพร จังหวัดสุราษฎร์ธานี จังหวัดพัทลุง จังหวัดนครศรีธรรมราช และจังหวัดสงขลา เจ้าหน้าที่ของกรมวิทยาศาสตร์บริการได้ลงพื้นที่สำรวจปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ พบปัญหาสำคัญ เช่น ขาดความพร้อมของสถานที่ผลิต ไม่สามารถควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ กระบวนการผลิตยังไม่เหมาะสม ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพไม่สม่ำเสมอ เป็นต้น วศ. ได้ดำเนินการลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก ฝึกอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีสำหรับนำไปแก้ไขปัญหาข้างต้น และพร้อมผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอรับรองมาตรฐานต่อไป

วัตถุประสงค์

เพื่อส่งเสริมคุณภาพและยกระดับสินค้า OTOP ในกลุ่มจังหวัดภาคใต้ให้มีคุณภาพและความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

ผลการดำเนินงาน

1. การสำรวจข้อมูลผู้ประกอบการ ดังนี้

ลำดับ	กลุ่มผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
8 กุมภาพันธ์ 2561			
1		เครื่องแกง	ตำบลคูหาสวรรค์ อำเภอเมือง จังหวัดพัทลุง
2	กลุ่มร้อยใจเกษตรกร	เครื่องแกง	ตำบลท่าแก อำเภอเมือง จังหวัดพัทลุง
3	วิสาหกิจชุมชนเครื่องแกงปลอดสารพิษ ตำบลแพรกหา	เครื่องแกง	ตำบลแพรกหา อำเภอกวนขนุน จังหวัดพัทลุง
4	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเครื่องแกงบ้านศาลาดำเสา	เครื่องแกง	ตำบลชะมวง อำเภอกวนขนุน จังหวัดพัทลุง
9 กุมภาพันธ์ 2561			
1	วิสาหกิจชุมชนธารน้ำใส	เครื่องแกง	ตำบลลำสินธุ์ อำเภอศรีนครินทร์ จังหวัดพัทลุง
2	วิสาหกิจชุมชนบ้านลำในใต้	เครื่องแกง กล้วยกรอบแก้ว	ตำบลบ้านนา อำเภอศรีนครินทร์ จังหวัดพัทลุง
3	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเครื่องแกงบ้านทุ่งยุง	เครื่องแกง	ตำบลเขาปู่ อำเภอศรีบรรพต จังหวัดพัทลุง
4	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านทุ่งยุง	เครื่องแกง	ตำบลโคกม่วง อำเภอเขาชัยสน จังหวัดพัทลุง

ลำดับ	กลุ่มผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
25 มิถุนายน 2561			
1		กล้วยฉาบรสหวาน กล้วยฉาบรสเค็ม กล้วยอบ กล้วยชุบแป้งทอด	ตำบลดอนยาง อำเภอบะพิตัว จังหวัดชุมพร
2		ทุเรียนทอดกรอบ	ตำบลชุมโค อำเภอบะพิตัว จังหวัดชุมพร
6 มิถุนายน 2561			
1	วิสาหกิจชุมชนเกษตรกีนดี	น้ำพริกไตปลาแห้ง / น้ำปลาหวาน / กะปิหวาน	ตำบลทุ่งคา อำเภอเมือง จังหวัดชุมพร
2	กลุ่มแคบหมึกหอมโน้	แคบหมึกปรุงรส	ตำบลปากน้ำ อำเภอเมือง จังหวัดชุมพร
3	กลุ่มทำเครื่องแกงบ้านทรัพย์ทวี	เครื่องแกง	ตำบลละแม อำเภอละแม จังหวัดชุมพร
27 มิถุนายน 2561			
1	กลุ่มปลาตุกร้าราฟาฏอนี	ปลาตุกร้าทอดกรอบ	ตำบลมะขามเตี้ย อำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี
2	กลุ่มน้ำพริกแม่จิตร	น้ำพริก	ตำบลปากแพรก อำเภอดอนสัก จังหวัดสุราษฎร์ธานี
9 กรกฎาคม 2561			
1	กลุ่มตำราเอก	เครื่องต้มกลั่นจากใบย่านาง	ตำบลหาดใหญ่ อำเภหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา
10 กรกฎาคม 2561			
1	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรร่าแดง	น้ำส้มสายชูหมักจาก ตาลโตนด	ตำบลลำแดง อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา
2	กลุ่มเครื่องแกงบ้านชะแม	เครื่องแกงตำบลดี้หลวง	อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา
3	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกร บ้านชะแม	ขนมลา / ขนมงา	ตำบลดี้หลวง อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา
4	กลุ่มอาชีพผลิตภัณ์น้ำตาลโตนด	น้ำตาลโตนด / น้ำตาลแว่น	ตำบลชุมพล อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา
11 กรกฎาคม 2561			
1	ร้านน้ำพริกแม่ปลื้ม	น้ำพริก	ตำบลท่าบอน อำเภอรโนด จังหวัดสงขลา
15 สิงหาคม 2561			
1	กลุ่มแม่บ้านทุ่งแอ้	น้ำพริก	ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช
2	วิสาหกิจชุมชนผลิตเครื่องแกง บ้านนาสำโรง	เครื่องแกง	ตำบลมะม่วงสองต้น อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ลำดับ	กลุ่มผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
16 สิงหาคม 2561			
1	กลุ่มน้ำพริกของดีปากพนัง ตราน้ำพลอย	น้ำพริก	ตำบลปากพนังฝั่งตะวันตก อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช
2	วิสาหกิจชุมชนข้าวซ้อมมือบ้านเพ็ง	ข้าวกล้อง ข้าวสังข์หยด	ตำบลบ้านเพ็ง อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช
3	โบตันเครื่องแกงรสเด็ด	เครื่องแกง	ตำบลช้างซ้าย อำเภอพระพรหม จังหวัดนครศรีธรรมราช
17 สิงหาคม 2561			
1	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเครื่องแกง บ้านนาขุน	เครื่องแกง	ตำบลสระแก้ว อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช
2	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเครื่องแกง บ้านแหลม	เครื่องแกง	ตำบลท่าศาลา อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช

2. การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	หลักสูตร/ หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	ผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
22 พฤศจิกายน 2560			
1	เทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (ประเภทน้ำพริกและเครื่องแกง)	จังหวัดชุมพร	35
21-22 มีนาคม 2561			
2	เทคโนโลยีการยืดอายุผลิตภัณฑ์น้ำพริกและเครื่องแกง	จังหวัดพัทลุง	51



ภาพบรรยากาศการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการถ่ายทอดเทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป
(ประเภทน้ำพริกและเครื่องแกง) และเทคโนโลยีการยืดอายุผลิตภัณฑ์น้ำพริกและเครื่องแกง

3. การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

ลำดับ	ผู้ประกอบการ / พื้นที่	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
วันที่ 8-9 กุมภาพันธ์ 2561 ณ จังหวัดพัทลุง				
1	นางสาวนพรัตน์ สมจิตร ตำบลคูหาสวรรค์ อำเภอเมืองพัทลุง จังหวัดพัทลุง	• เครื่องแกง	• ต้องการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เครื่องแกง • ต้องการให้ผลิตภัณฑ์ได้รับการรับรองมาตรฐานจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) แต่ขาดความรู้ในการกรอกข้อมูลในการยื่นคำขอผ่านทางระบบอิเล็กทรอนิกส์ (E-Submission) ด้านอาหาร • ต้องการวิธีควบคุมสุขลักษณะที่ดีในการผลิต	• แนะนำเรื่องวิธีการใช้ความร้อนฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ในภาชนะบรรจุปิดสนิทเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาเครื่องแกง • แนะนำเรื่องการเตรียมตัวอย่างผลิตภัณฑ์ เอกสาร และการกรอกข้อมูลในระบบ E-submission • แนะนำให้ผู้ประกอบการรักษาความสะอาด และล้างมือทุกครั้ง que เข้าสู่กระบวนการผลิต และให้ความรู้ฝึกปฏิบัติการใช้ชุดทดสอบการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ (Swab test) เพื่อควบคุมสุขลักษณะที่ดีในการผลิต
2.	กลุ่มร้อยใจใจเกษตร ตำบลท่าแค อำเภอเมือง จังหวัดพัทลุง	• เครื่องแกง	• สถานที่ผลิตยังไม่ถูกต้องตามหลักเกณฑ์มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP)	• แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตเพื่อเตรียมความพร้อมในการยื่นขอการรับรองสถานที่ผลิต
3.	วิสาหกิจชุมชนเครื่องแกง ปลอดสารพิษ ตำบลแพรงหา อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง	• เครื่องแกง	• ต้องการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เครื่องแกง • ต้องการความรู้เรื่องน้ำหนักสุทธิของผลิตภัณฑ์ • ต้องการวิธีควบคุมสุขลักษณะที่ดีในการผลิต • ต้องการปรับปรุงบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์เครื่องแกงเป็นถุงที่สามารถบรรจุแบบสุญญากาศได้ • ต้องการยื่นขอ อย. แต่ยังไม่พร้อมเพราะต้องระบุบนฉลากด้วยว่าวัตถุดิบปลอดสารพิษ	• แนะนำเรื่องวิธีการใช้ความร้อนฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ในภาชนะบรรจุปิดสนิทเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาเครื่องแกง • แนะนำเรื่องการแข่งขันน้ำหนักสุทธิของผลิตภัณฑ์ที่ถูกต้อง • แนะนำให้ผู้ประกอบการรักษาความสะอาด และล้างมือทุกครั้ง que เข้าสู่กระบวนการผลิต และให้ความรู้ฝึกปฏิบัติการใช้ชุดทดสอบการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ (Swab test) เพื่อควบคุมสุขลักษณะที่ดีในการผลิต • แนะนำเรื่องการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เครื่องแกง • แนะนำเรื่องขั้นตอนการยื่นขออย. และแนะนำเรื่องการค้าเลือกตัวแทนจำหน่ายวัตถุดิบ รวมทั้งการตรวจสอบสารพิษ สารปนเปื้อนในวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์

ลำดับ	ผู้ประกอบการ / พื้นที่	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
4.	วิสาหกิจชุมชนกลุ่ม เครื่องแกงบ้านศาลาดำเสา ตำบลชะมวง อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง	• เครื่องแกง	• สายการผลิตไม่ถูกต้องตามหลัก Primary GMP • ต้องการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เครื่องแกง • ต้องการวิธีควบคุมสุขลักษณะที่ดีในการผลิต • ต้องการให้ผลิตภัณฑ์ได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)	• แนะนำเรื่องการจัดการสายการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP • แนะนำเรื่องวิธีการใช้ความร้อนฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ในภาชนะบรรจุปิดสนิทเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาเครื่องแกง • แนะนำให้ผู้ประกอบการรักษาความสะอาด และล้างมือทุกครั้ง que เข้าสู่กระบวนการผลิต และให้ความรู้ฝึกปฏิบัติการใช้ชุดทดสอบการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ (Swab test) เพื่อควบคุมสุขลักษณะที่ดีในการผลิต • แนะนำเรื่องการเตรียมตัวอย่างผลิตภัณฑ์ เพื่อยื่นขอมาตรฐาน มผช.
5.	วิสาหกิจชุมชนธารน้ำใส ตำบลลำสินธุ์ อำเภอศรีนครินทร์ จังหวัดพัทลุง	• เครื่องแกง	• ผลิตภัณฑ์เครื่องแกงมียีสต์และราเกินเกณฑ์มาตรฐานกำหนด • ต้องการให้ผลิตภัณฑ์ได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)	• แนะนำเรื่องการควบคุมคุณภาพวัตถุดิบโดยเฉพาะพริกไทยดำและพริกแห้งที่อาจเป็นแหล่งที่มาของเชื้อรา เพื่อลดปัญหายีสต์และราเกินเกณฑ์มาตรฐานกำหนด • แนะนำเรื่องการเตรียมตัวอย่างผลิตภัณฑ์ เพื่อยื่นขอมาตรฐาน มผช.
6.	วิสาหกิจชุมชนบ้านลำในใต้ ตำบลบ้านนา อำเภอศรีนครินทร์ จังหวัดพัทลุง	• เครื่องแกง • กัลยกรอบแก้ว	• ต้องการการสนับสนุนฉลากโภชนาการผลิตภัณฑ์กัลยกรอบแก้ว • มีการผลิตเครื่องแกง แต่ไม่พบหลักฐานการรับรองมาตรฐานอย. และ มผช.	• แนะนำเรื่องการใช้ข้อมูลบนฉลาก และการเตรียมตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์ฉลากโภชนาการ • วศ. ติดต่อประสานงานกับเจ้าหน้าที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (สสจ.) และสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด (สอจ.) เพื่อตรวจสอบการขอรับรองมาตรฐานอย. และ มผช.

ลำดับ	ผู้ประกอบการ / พื้นที่	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
7.	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเครื่องแกงบ้านทุ่งยุง ตำบลเขาปู่ อำเภอศรีบรรพต จังหวัดพัทลุง	• เครื่องแกง	• สถานที่ผลิตยังไม่ถูกต้องตามหลักเกณฑ์มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP)	• แนะนำเรื่องการปรับปรุงสถานที่ผลิตโดยเฉพาะห้องบรรจุ และที่ครอบหลอดไฟในห้องบรรจุให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP
8.	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านทุ่งยาวพัฒนา ตำบลโคกม่วง อำเภอเขาชัยสน จังหวัดพัทลุง	• เครื่องแกง	• ต้องการปรับปรุงภูมิทัศน์สำหรับผลิตภัณฑ์เครื่องแกงเป็นถุงบรรจุร้อนให้ผลิตภัณฑ์เก็บรักษาได้นานขึ้น • ต้องการศึกษากการใช้พริกขึ้นกหรือพริกอื่นแทนพริกเดียวไก่ เพราะในฤดูฝนพริกเดียวไก่จะขาดตลาด ซึ่งมีผลกระทบต่อการผลิตตามคำสั่งซื้อของลูกค้า	• แนะนำเรื่องการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เครื่องแกง • แนะนำเบื้องต้นในการเลือกพันธุ์พริก และ วศ. ได้นำปัญหาดังกล่าวมาพิจารณาเป็นหัวข้อในงานศึกษาวิจัยต่อไป

วันที่ 25-27 มิถุนายน 2561 ณ จังหวัดชุมพร และจังหวัดสุราษฎร์ธานี

1.	ตำบลดอนยาง อำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร	• กลัวยฉาบรสหวาน • กลัวยฉาบรสเค็ม • กลัวยอบ • กลัวยชุบแป้งทอด	• สถานที่ผลิตยังไม่ถูกต้องตามหลักเกณฑ์มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) ไม่มีการจัดสัดส่วนที่ชัดเจน ทำให้โอกาสปนเปื้อนได้ง่าย • ผลิตภัณฑ์มีสีคล้ำขึ้นระหว่างการเก็บเพื่อรอจำหน่าย • ต้องการหาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์กลัวยอบและกลัวยชุบแป้งทอด	• แนะนำเรื่องการปรับปรุงพื้นที่ผลิตให้เป็นสัดส่วนมากขึ้น ควรกันห้องและแบ่งสัดส่วนพื้นที่การทำงานให้ชัดเจน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามของจุลินทรีย์ • แนะนำการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมเพื่อชะลอการเกิดสีคล้ำ • วศ. ได้เก็บตัวอย่างกลัวยอบและกลัวยชุบแป้งทอดมาตรวจวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์
2.	ตำบลชุมโค อำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร	• พุเรียนทอดอบกรอบ	• ผลิตภัณฑ์พุเรียนทอดมีสีจางระหว่างการเก็บและนำออกจำหน่าย • ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากเศษพุเรียนดิบและเศษพุเรียนทอดที่ได้จากการตัดแต่งก่อนนำไปทอดและหลังทอด	• แนะนำการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่สามารถป้องกันแสง เช่น ถุงอะลูมิเนียมฟอยล์ เพื่อรักษาสีของพุเรียนทอดและช่วยลดการเกิดกลิ่นหืนทำให้ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บรักษาสั้น • วศ. ให้แนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากเศษพุเรียนดิบและเศษพุเรียนทอด เช่น การนำเศษพุเรียนดิบไปอัดเป็นก้อนขึ้นรูปเป็นแผ่นใหม่ และการนำเศษพุเรียนทอดไปทำเป็นขนมขบเคี้ยวแบบแท่ง (Snack bar) เป็นต้น

ลำดับ	ผู้ประกอบการ / พื้นที่	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
3.	วิสาหกิจชุมชนเกษตรกินดี ตำบลทุ่งคา อำเภอเมือง จังหวัดชุมพร	- น้ำพริกไตปลาแห้ง - น้ำปลาหวาน - กะปิหวาน	- ผลิตภัณฑ์น้ำพริกไตปลา มีสารปนเปื้อน (โลหะหนัก) เกินเกณฑ์ที่ มผช. กำหนด - ต้องการยืดอายุการเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์น้ำพริกไตปลาแห้ง เป็นเวลา 6 เดือน	- แนะนำเรื่องการคัดเลือกแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพโดยการจดทะเบียนประวัติคู่ค้าและเก็บตัวอย่างวัตถุดิบมาตรวจวิเคราะห์คุณภาพเบื้องต้น (Pre-test) - สมัครเข้าร่วมในคู่มือวิทย์เพื่อ OTOP 2561 เรื่อง การพัฒนากระบวนการผลิตเพื่อยืดอายุผลิตภัณฑ์น้ำพริกไตปลาแห้ง
4.	กลุ่มแคบหมึกหอมโน้ ตำบลปากน้ำ อำเภอเมือง จังหวัดชุมพร	แคบหมึกปรุงรส	- สถานที่ผลิตยังไม่ถูกต้องตามหลักเกณฑ์มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) - ผลิตภัณฑ์ตรวจพบปริมาณยีสต์และราเกินเกณฑ์มาตรฐานกำหนด - ต้องการยืดอายุการเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์แคบหมึก	- แนะนำเรื่องการปรับปรุงพื้นที่ผลิตให้เป็นสัดส่วนมากขึ้น ควรกันห้องและแบ่งสัดส่วนพื้นที่การทำงานให้ชัดเจน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามของจุลินทรีย์ - แนะนำปรับปรุงกระบวนการผลิต โดยเพิ่มขั้นตอนการอบที่อุณหภูมิ หลังจากการทอดและโรยผงปรุงรส เพื่อลดการปนเปื้อนยีสต์และรา ที่มาจากการปรุงรสและเก็บตัวอย่างมาตรวจคุณภาพผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานเบื้องต้น - แนะนำเรื่องการใช้น้ำมันทอดซ้ำ เพื่อลดการเกิดกลิ่นหืน
5.	กลุ่มทำเครื่องแกง บ้านทรัพย์ทวี ตำบลละแม อำเภอละแม จังหวัดชุมพร	เครื่องแกง	- สถานที่ผลิตยังไม่ถูกต้องตามหลักเกณฑ์มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) - ต้องการยืดอายุการเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์เครื่องแกง - ต้องการตรวจวิเคราะห์ทดสอบตาม มผช. - แนะนำเรื่องการปรับปรุงพื้นที่ผลิต ให้เป็นสัดส่วนมากขึ้น ควรกันห้อง และแบ่งสัดส่วนพื้นที่การทำงานให้ชัดเจน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามของจุลินทรีย์	- แนะนำเรื่องวิธีการใช้ความร้อนฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ในภาชนะบรรจุ ปิดสนิทเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาเครื่องแกง - วศ. ได้เก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์เครื่องแกงส่งเพื่อดำเนินการตรวจวิเคราะห์คุณภาพตามมาตรฐาน มผช.

ลำดับ	ผู้ประกอบการ / พื้นที่	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
6.	กลุ่มปลาดุกร้าราฟาอุณี ตำบลมะขามเตี้ย อำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี	• ปลาดุกร้า ทอดกรอบ	• ต้องการยื่นขอการรับรองอาคารสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐานกำหนด • ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาดุกร้าทอดกรอบพร้อมบริโภค	• แนะนำเรื่องการจัดสายการผลิตและการปรับปรุงอาคารสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐานกำหนด • แนะนำเรื่องสภาวะการทอดของผลิตภัณฑ์ปลาดุกร้าทอดกรอบที่เหมาะสมเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ให้นานขึ้น และผลักดันให้ยื่นขอการรับรองมาตรฐานมผช.ต่อไป
7.	กลุ่มน้ำพริกแม่จิตร ตำบลปากแพรก อำเภอดอนสัก จังหวัดสุราษฎร์ธานี	• น้ำพริก	• ตรวจพบวัตถุเจือปนอาหาร (สารกันเสีย) ในผลิตภัณฑ์น้ำพริกกุ้งเสียบเกินเกณฑ์มาตรฐานกำหนด • การจัดเก็บวัตถุดิบไม่ถูกต้องตามหลัก GMP • ต้องการหาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์น้ำพริกกุ้งเสียบ	• วศ. ให้ข้อมูลเรื่องการควบคุมการใส่สารกันเสียในปริมาณที่กฎหมายกำหนด • แนะนำเรื่องการจัดเก็บวัตถุดิบตามหลัก GMP เช่น มีป้ายชี้บ่งการเบิกจ่ายวัตถุดิบเป็นตามระบบเข้าก่อนออกก่อน (First in First out) และมีป้ายชี้ข้อมูลวันที่รับวัตถุดิบและระบุวันหมดอายุของวัตถุดิบ • แนะนำเรื่องการเตรียมวัตถุดิบและปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อลด ปริมาณความชื้นและปริมาณเชื้อจุลินทรีย์เบื้องต้นในผลิตภัณฑ์

วันที่ 9-11 กรกฎาคม 2561 ณ จังหวัดสงขลา

1.	กลุ่มตำราเอก ตำบลหาดใหญ่ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา	• เครื่องดื่มกลั่น จากใบย่านาง	• ต้องการปรับปรุงอาคารสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐาน GMP • ต้องการพัฒนาและต่อยอดผลิตภัณฑ์ในรูปสารสกัดจากน้ำใบย่านางที่เหลือจากการต้มสกัด (By Product) ภายหลังกระบวนการกลั่น และจากน้ำกลั่นใบย่านาง	• แนะนำเรื่องการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐาน GMP เช่น ระบบการระบายอากาศ การบำรุงรักษาหม้อนึ่งความดัน • วศ. ได้เก็บตัวอย่างน้ำใบย่านางที่เหลือจากการต้มสกัด และน้ำกลั่นใบย่านาง มาศึกษาและวิเคราะห์ทดสอบปริมาณสารสำคัญในผลิตภัณฑ์ คือ สารประกอบฟีนอลิก แทนนิน แชนโทฟิลล์ และเบต้าแคโรทีน และตรวจสอบคุณภาพด้านสีและกลิ่น
----	---	-----------------------------------	---	---

ลำดับ	ผู้ประกอบการ / พื้นที่	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
2.	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร รำแดง ตำบลรำแดง อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา	• น้ำส้มสายชู หมักจากตาล โตนด	• ต้องการปรับปรุงกระบวนการ การผลิตน้ำส้มสายชูหมักจาก น้ำตาลโตนด ให้พัฒนาผลิตภัณฑ์ เป็นไปตามมาตรฐาน มผช.	• แนะนำเรื่องการควบคุมกระบวนการ หมักน้ำส้มสายชูเพื่อควบคุม ปริมาณกรดแอซิดิกและเมทานอล ให้เป็นไปตามมาตรฐาน เช่น การ ควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบก่อน นำไปเข้ากระบวนการหมัก การ ตรวจสอบค่าความหวาน พร้อมทั้ง ได้เก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์มาทดสอบ ตามมาตรฐาน มผช. 362/2547 (น้ำส้มสายชูหมัก)
3.	กลุ่มเครื่องแกงบ้านชะแม ตำบลดีหลวง อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา	• เครื่องแกง	• สถานที่ผลิตยังไม่ถูกต้องตาม หลักเกณฑ์มาตรฐานการผลิต ขั้นต้น (Primary GMP) • ขาดแคลนวัตถุดิบ (พริก) และ ไม่สามารถหาพันธุ์พริกอื่นมา ทดแทนได้ • ต้องการยืดอายุการเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์เครื่องแกงเป็นเวลา มากกว่า 1 เดือน	• แนะนำเรื่องการปรับปรุงพื้นที่ ผลิตให้เป็นสัดส่วนมากขึ้น ควรกัน ห้องและแบ่งสัดส่วนพื้นที่การ ทำงานให้ชัดเจน เพื่อป้องกันการ ปนเปื้อนข้ามของจุลินทรีย์ • ให้คำปรึกษาเรื่องการประกัน ราคาวัตถุดิบสามารถช่วยลดปัญหา วัตถุดิบขาดแคลนได้ และแนะนำ เบื้องต้นในการเลือกพันธุ์พริก ซึ่ง วศ. อยู่ระหว่างการดำเนินการวิจัย การหารูปแบบเฉพาะของพริกที่ใช้ ทดแทนในการผลิตเครื่องแกงส้ม ปักษ์ใต้ • แนะนำเรื่องวิธีการใช้ความร้อน ฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ในภาชนะบรรจุ ปิดสนิทเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา เครื่องแกง และเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ ที่เหมาะสมเพื่อป้องกันการรั่วซึม ของผลิตภัณฑ์
4.	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้าน เกษตรกรบ้านชะแม ตำบลดีหลวง อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา	• ขนมลา • ขนมเงา	• ผลิตภัณฑ์ขนมลารอบไม่ผ่าน มผช. 712/2557 (ขนมลา) เนื่องจากผลิตภัณฑ์แตกหัก มีรูปทรงที่ไม่สมบูรณ์ • ต้องการยืดอายุการเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์ขนมเงาเป็นเวลา 6 เดือน	• ให้คำปรึกษา/แนะนำ เรื่องการ บรรจุขนมลาในบรรจุภัณฑ์ และ การปรับปรุงรูปแบบบรรจุภัณฑ์ ขึ้นในเป็นถาดหลุมรองรับ เพื่อลด แรงกระแทกและผลิตภัณฑ์แตกหัก ระหว่างการขนส่ง • ให้คำปรึกษาเรื่องการเลือกใช้ บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ ขนมเงาเช่นบรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิด สนิท ร่วมกับการใช้สารดูดความชื้น หรือสารดูดซับออกซิเจน (Oxygen Absorber) เพื่อรักษาความกรอบ ลดการเกิดกลิ่นหืนและยืดอายุการ เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ให้นานขึ้น

ลำดับ	ผู้ประกอบการ / พื้นที่	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
5.	กลุ่มอาชีพผลิตภัณฑ์ น้ำตาลโตนด ตำบลชุมพล อำเภอสังขละ จังหวัดสงขลา	- น้ำตาลโตนด - น้ำตาลแว่น	- ต้องการควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ (น้ำตาลโตนดดิบ) - ผลิตภัณฑ์น้ำตาลโตนดผงขึ้นและจับตัวเป็นก้อนหลังจากอบเนื่องจากการระบายความชื้นไม่ดี เกิดการสะสมความชื้นในตัวผลิตภัณฑ์บริเวณด้านล่างของถาด - ต้องการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์น้ำตาลโตนดแว่นเป็นเวลามากกว่า 4 เดือน - ผลิตภัณฑ์น้ำตาลโตนดปีบเกิดสีคล้ำระหว่างรอจำหน่าย - ต้องการให้ วศ. วิเคราะห์ฉลากโภชนาการของผลิตภัณฑ์น้ำตาลโตนดผง	- ให้ความรู้เรื่องการควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบก่อนนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ เช่น วิธีการตรวจสอบค่าความหวาน - แนะนำเรื่องการระบายอากาศภายในตู้อบลมร้อน เพื่อลดและป้องกันการจับก้อนของผลิตภัณฑ์น้ำตาลโตนดผงอันเกิดจากความชื้นสะสมในตัวผลิตภัณฑ์ระหว่างการอบ โดยการใช้ไม้พายกระจายผลิตภัณฑ์ให้ทั่วถาดรอบร่วมกับการใช้วิธีการสลับถาดอบจากบนลงล่างเพื่อช่วยให้ความร้อนภายในตู้อบมีการระบายและอากาศหมุนเวียนที่ดี ที่อุณหภูมิในการอบ 55-60 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 2 ชั่วโมง - แนะนำเรื่องการดูแลรักษา รวมถึงการทำความสะอาดไม่ให้ (ภาชนะใช้รองรับในการหยอดน้ำตาลโตนด) และเบ้าหล่อน้ำตาลแว่นทำจากใบตาลโตนด เพื่อลดและป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อราจากวัสดุอุปกรณ์สู่ผลิตภัณฑ์ และได้เก็บตัวอย่างเบ้าหล่อน้ำตาลแว่นเพื่อศึกษาการป้องกันเชื้อราในแว่นใบตาลโตนด โดยการนำเทคโนโลยี วศ. เรื่องการป้องกันเชื้อราในผลิตภัณฑ์เสื่อกมาประยุกต์ใช้เบื้องต้น ต่อมาในปี 2561 วางแผนทำการศึกษาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์น้ำตาลโตนดแว่น รวมถึงตรวจสอบปริมาณสารตกค้างในผลิตภัณฑ์น้ำตาลโตนดแว่นภายใต้การดำเนินงานคุ้มครองวิทย์เพื่อ OTOP ปี 2562 ต่อไป

ลำดับ	ผู้ประกอบการ / พื้นที่	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
				• แนะนำการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสม เช่น บรรจุภัณฑ์ที่ทึบแสงเพื่อชะลอการเกิดสีคล้ำของผลิตภัณฑ์ • วศ. เก็บตัวอย่างนำมาวิเคราะห์ฉลากโภชนาการของผลิตภัณฑ์น้ำตาลโตนดผง • แนะนำเรื่องการค้าเลือกแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพ โดยการจดทะเบียนประวัติคู่ค้าและเก็บตัวอย่างวัตถุดิบไปฝากหมักมาตรวจวิเคราะห์คุณภาพเบื้องต้น
6.	ร้านน้ำพริกแม่ปลื้ม ตำบลท่าบอน อำเภอระโนด จังหวัดสงขลา	• น้ำพริก	• ต้องการควบคุมไต่ปลาหมักให้มีคุณภาพเป็นไปตามมาตรฐาน มผช. • ต้องการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์น้ำพริกไต่ปลาแห้ง	• แนะนำเรื่องวิธีการใช้ความร้อนฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ในภาชนะบรรจุปิดสนิทเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา น้ำพริกไต่ปลาแห้ง และเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมเพื่อป้องกันการรั่วซึมของผลิตภัณฑ์

วันที่ 15-17 สิงหาคม 2561 ณ จังหวัดนครศรีธรรมราช

1.	กลุ่มแม่บ้านทุ่งแย ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช	• น้ำพริก	• สถานที่ผลิตและอาคารสถานที่ผลิตไม่เป็นไปตามหลัก Primary GMP • น้ำพริกตะไคร้มีอายุการเก็บสั้นเนื่องจากการเสื่อมเสียทางเคมีและกายภาพ • การเก็บรักษาบรรจุไม่เหมาะสมเนื่องจากนำบรรจุภัณฑ์หลังจากการอบฆ่าเชื้อมาเปิดฝาขวดและวางทิ้งไว้ ทำให้เกิดการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ได้ • ต้องการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงไต่ปลาสำเร็จรูปให้เก็บได้นานมากกว่า 4 เดือน • ต้องการเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์ให้สะดวกต่อการขนส่งสินค้าและลดต้นทุนในการขนส่ง	• ให้คำแนะนำให้ทำความสะอาดสม่ำเสมอ และจัดทำแผนการทำความสะอาด • เจ้าหน้าที่ วศ. ได้แนะนำเรื่องการจัดการวัตถุดิบหลักในการลดจำนวนเชื้อแบคทีเรียเบื้องต้น รวมถึงวิธีใช้ความร้อนฆ่าเชื้อโดยใช้ความร้อนในภาชนะบรรจุปิดสนิท เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ • แนะนำให้มีการบรรจุทันทีหลังการอบภาชนะบรรจุเพื่อป้องกันการปนเปื้อน หลังจากการอบขวดและฝาขวด • แนะนำเรื่องการค้าเลือกแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพ โดยการจดทะเบียนประวัติคู่ค้าและเก็บตัวอย่างวัตถุดิบไปฝากหมักมาตรวจวิเคราะห์คุณภาพเบื้องต้น
----	---	-----------	---	---

ลำดับ	ผู้ประกอบการ / พื้นที่	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
				ให้คำปรึกษาเรื่องการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่มีน้ำหนักเบา และคุณสมบัติของบรรจุภัณฑ์ที่สามารถป้องกันผลิตภัณฑ์ได้ เช่น ถูกลามิเนต และถุงรีทอร์ต
2.	วิสาหกิจชุมชนผลิตเครื่องแกงบ้านนาสำโรง ตำบลมะม่วงสองต้น อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช	• เครื่องแกง	- อาคารและสถานที่ผลิตไม่เป็นไปตามหลัก Primary GMP - ต้องการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงเป็นเวลา มากกว่า 1 เดือน	- ให้คำแนะนำเรื่องการปรับปรุงพื้นที่ที่ใช้ในการผลิตให้เป็นสัดส่วนมากขึ้น ควรกันห้องหรือแบ่งสัดส่วนพื้นที่การทำงานให้ชัดเจนเพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามของจุลินทรีย์ระหว่างการผลิตในพื้นที่สะอาดกับพื้นที่สกปรก - แนะนำวิธีการใช้ความร้อนฆ่าเชื้อในภาชนะบรรจุปิดสนิท และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมเพื่อป้องกันการรั่วซึมของผลิตภัณฑ์ และยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงได้นานขึ้น - แนะนำให้ผู้ประกอบการดำเนินการปรับปรุงสถานที่ผลิตเพื่อให้ยื่นขอมาตรฐานต่อไป
3.	กลุ่มน้ำพริกของดีปากพั่น ทรายน้ำพลอย ตำบลปากพั่นฝั่งตะวันตก อำเภอปากพั่น จังหวัดนครศรีธรรมราช	• น้ำพริก	- อาคารและสถานที่ผลิตไม่เป็นไปตามหลัก Primary GMP - น้ำพริกมะขามมีสีน้ำตาลคล้ำที่ผิวหน้า เมื่อระยะการเก็บรักษานานขึ้น - ผลิตภัณฑ์น้ำพริกกะปิผดมี ความชื้นสูง โดยเฉพาะฤดูฝน - ต้องการยืดอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์น้ำพริกได้ นานกว่า 6 เดือน	- ให้คำแนะนำเรื่องการปรับปรุงพื้นที่ที่ใช้ในการผลิตให้เป็นสัดส่วนมากขึ้น ควรกันห้องหรือแบ่งสัดส่วนพื้นที่การทำงานให้ชัดเจน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามของจุลินทรีย์ระหว่างการผลิตในพื้นที่สะอาดกับพื้นที่สกปรก - ให้คำแนะนำเรื่องการแก้ไขปัญหา ลดการเปลี่ยนแปลงสีของน้ำพริกมะขามใน 2 แนวทาง ดังนี้ 1. การใช้พลาสติกใสวางทับไปที่ผิวหน้าของในกระปุกน้ำพริกมะขาม ป้องกันปฏิกิริยาออกซิเดชันของ เอนไซม์ในมะขาม

ลำดับ	ผู้ประกอบการ / พื้นที่	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
				2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์โดยใช้อัตราส่วนมะขามต่อกระเจี๊ยบ อัตราส่วน 50:50 เนื่องจากกระเจี๊ยบมีกรดแอสคอร์บิก (Ascorbic acid) และสารแอนโทไซยานิน (Anthocyanin) ซึ่งสารดังกล่าวมีผลในการลดการเกิดปฏิกิริยาเมลลาร์ด (Maillard reaction) ที่เป็นสาเหตุของการเกิดสีน้ำตาล • วศ. แนะนำเรื่องการคัดเลือกกะปิ และสภาวะการเก็บรักษากะปิที่เหมาะสม เนื่องจากความชื้นของกะปีก่อนเข้าสู่กระบวนการผลิต มีผลต่อความชื้นในผลิตภัณฑ์สุดท้าย • วศ. ให้คำแนะนำเรื่องการคัดเลือกแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพโดยการจัดทะเบียนประวัติคู่ค้าและเก็บตัวอย่างวัตถุดิบไปฝากหมักมาตรวจวิเคราะห์คุณภาพเบื้องต้นและแนะนำการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม วิธีการซีลถุง และการตรวจสอบรอยซีล ป้องกันการรั่วซึมของผลิตภัณฑ์ รวมถึงวิธีการฆ่าเชื้อโดยใช้ความร้อนในภาชนะบรรจุปิดสนิท เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาสินภัณฑ์ • แนะนำให้ผู้ประกอบการนำองค์ความรู้ด้านการควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ และการปรับปรุงกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ไปใช้ประโยชน์ของผู้ประกอบการ เพื่อให้ยื่นขอ มผช. ต่อไป

ลำดับ	ผู้ประกอบการ / พื้นที่	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
4.	วิสาหกิจชุมชนข้าวหอมมะลิบ้านเพิง ตำบลบ้านเพิง อำเภอบางบาล จังหวัดนครราชสีมา	- ข้าวกล้อง - ข้าวสังข์หยด	- อาคารและสถานที่ผลิตไม่เป็นไปตามหลัก Primary GMP - ต้องการพัฒนาและต่อยอดผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวหัก (By Product) ภายหลัง	- ให้คำแนะนำเรื่องการปรับปรุงพื้นที่ที่ใช้ในการผลิตให้เป็นสัดส่วนมากขึ้น ควรกันห้องหรือแบ่งสัดส่วนพื้นที่การทำงานให้ชัดเจน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามของจุลินทรีย์ กระบวนการคัดแยกข้าวระหว่างการผลิตในพื้นที่สะอาดกับพื้นที่สกปรก - วศ. ให้คำแนะนำเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวหัก เช่น โจ๊กจากปลายข้าวหักบด - แนะนำให้ผู้ประกอบการดำเนินการปรับปรุงสถานที่ผลิต เพื่อให้ยื่นขอมาตรฐานต่อไป
5.	โบตันเครื่องแกงรสเด็ด ตำบลช้างซ้าย อำเภอพระพรหม จังหวัดนครราชสีมา	เครื่องแกง	- เครื่องแกงเขียวหวานพบเชื้อ Bacillus cereus เกินกว่าที่มาตรฐานกำหนด - ผลิตภัณฑ์เครื่องแกงเผ็ดมีอายุการเก็บสั้น - ต้องการแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงในรูปแบบที่ทันสมัย	- แนะนำให้ควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล และควบคุมการจัดเตรียมวัตถุดิบ ป้องกันฝุ่นละอองตลอดจนกระบวนการผลิตการเก็บรักษาตามหลัก GMP - แนะนำเรื่องการจัดการวัตถุดิบที่ถูกต้อง เช่น พริกแห้งที่ซื้อควรนำออกมาตากแดดให้แห้ง 1 วันก่อนเก็บการคัดแยกวัตถุดิบที่มีคุณภาพก่อนนำมาใช้ผลิตพริกแกง รวมทั้งการจัดทำทะเบียนประวัติคู่ค้าของวัตถุดิบหลัก เช่น พริกไทยดำโดย วศ. ได้เก็บตัวอย่างพริกไทยดำมาวิเคราะห์เชื้อเบื้องต้น - วศ. ให้แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงสั้มรูปแบบก่อน
6.	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเครื่องแกงบ้านนาขุน ตำบลสระแก้ว อำเภอนาทม จังหวัดนครราชสีมา	เครื่องแกง	- อาคารและสถานที่ผลิตไม่เป็นไปตามหลัก Primary GMP - ต้องการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงเป็นเวลา มากกว่า 1 เดือน	วศ. ให้คำแนะนำเรื่องการปรับปรุงพื้นที่ที่ใช้ในการผลิตให้เป็นสัดส่วนมากขึ้น ควรกันห้องและแบ่งสัดส่วนพื้นที่การทำงานให้ชัดเจนเพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามของจุลินทรีย์ระหว่างการผลิตในพื้นที่สะอาดกับพื้นที่สกปรก

ลำดับ	ผู้ประกอบการ / พื้นที่	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
7.	วิสาหกิจชุมชน กลุ่มเครื่องแกงบ้านแหลม ตำบลท่าศาลา อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช	• เครื่องแกง	• อาคารและสถานที่ผลิตไม่เป็นไปตามหลัก Primary GMP • ต้องการควบคุมวัตถุดิบให้มีคุณภาพเป็นไปตามมาตรฐานและการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เครื่องแกง	• แนะนำวิธีการฆ่าเชื้อในภาชนะบรรจุปิดสนิทและการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมเพื่อป้องกันการรั่วซึมของผลิตภัณฑ์ และยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงได้นานขึ้น • วิศว. ให้คำแนะนำเรื่องการปรับปรุงพื้นที่ที่ใช้ในการผลิตให้เป็นสัดส่วนมากขึ้นควรกันห้องและแบ่งสัดส่วนพื้นที่การทำงานให้ชัดเจนเพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามของจุลินทรีย์ระหว่างการผลิตในพื้นที่สะอาดกับพื้นที่สกปรก • แนะนำวิธีการคัดเลือกและการเตรียมวัตถุดิบ การใช้ความร้อนฆ่าเชื้อในภาชนะบรรจุปิดสนิทและการควบคุมกระบวนการบรรจุ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงได้นานขึ้น และได้เก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์มาทดสอบเชื้อเบื้องต้น



ภาพการให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการ เพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์ให้แก่ผู้ประกอบการในพื้นที่ต่างๆ

สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ในกลุ่มจังหวัดภาคใต้ (59OTOP32)

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
กลุ่มจังหวัดภาคใต้ 5 จังหวัด ได้แก่ ชุมพร สุราษฎร์ธานี พัทลุง นครศรีธรรมราช สงขลา (ด้านอาหาร)	(ทั้งโครงการ)	168 (ด้านอาหาร)	(ทั้งโครงการ)	15 (ด้านอาหาร)

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2561

ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการ

1. ผู้ประกอบการด้านอาหารมีความหลากหลาย และมีกระบวนการผลิตที่แตกต่างกันทำให้ผลิตภัณฑ์อาหารมีลักษณะเฉพาะของแต่ละบุคคล แต่ละพื้นที่ ทำให้การพัฒนาและปรับปรุงมีความแตกต่างกัน
2. ผู้ประกอบการบางรายประสบปัญหาความพร้อมของสถานที่ผลิต และอุปกรณ์การผลิตอาหาร รวมถึงปัญหาด้านเงินทุน ทำให้ไม่สามารถเข้าสู่กระบวนการยื่นขอการรับรองมาตรฐานได้
3. ผู้ประกอบการยังขาดความเข้าใจรูปแบบของการทำธุรกิจ การจัดทำบัญชี และด้านการตลาด

ข้อเสนอแนะ

กรมวิทยาศาสตร์บริการ ควรติดตามปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ เพื่อช่วยแก้ปัญหาและต่อยอดความรู้ของผู้ประกอบการ เพื่อเข้าร่วมพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีความหลากหลาย ถึงแม้ผู้ประกอบการจะได้รับมาตรฐานแล้ว และในปีงบประมาณ 2562 ควรมีหลักสูตรเพิ่มในเรื่อง การบริหารจัดการด้านการขนส่ง (Logistic Management) เบื้องต้นเพื่อลดต้นทุนการผลิตสินค้า

โครงการยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาต้มให้ได้มาตรฐาน

การผลิตปลาต้มเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ใช้ถนอมอาหาร ผ่านกรรมวิธีการหมักปลาให้มีรสเปรี้ยว เป็นอาหารพื้นเมืองของพื้นที่ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือที่ได้รับความนิยมบริโภคทั่วทุกภาคของประเทศ ส่วนใหญ่ผลิตแบบอุตสาหกรรมในครัวเรือน อาศัยเทคนิควิธีที่สืบทอดต่อกันมา จึงทำให้รสชาติหรือคุณภาพของปลาต้มในแต่ละพื้นที่มีความแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับสูตรการผลิต และกระบวนการผลิต แต่เมื่อมีความต้องการของตลาดเพิ่มมากขึ้น ทำให้มีกลุ่มผู้ประกอบการ OTOP ในหลายพื้นที่ผลิตออกจำหน่ายสร้างรายได้เป็นอย่างดี จากการลงพื้นที่ของเจ้าหน้าที่กรมวิทยาศาสตร์บริการ พบว่าการผลิตปลาต้มยังมีปัญหาด้านการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ รสชาติไม่คงที่ การปนเปื้อนของจุลินทรีย์ก่อโรคและสารเคมีอันตราย ทำให้ผลิตภัณฑ์ปลาต้มมีคุณภาพไม่ตรงตามเกณฑ์ที่มาตรฐานกำหนด กรมวิทยาศาสตร์บริการจึงได้มีการศึกษาระยะเวลาและอุณหภูมิในการหมักที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของเชื้อแบคทีเรีย เพื่อลดการปนเปื้อนเชื้อในผลิตภัณฑ์ปลาต้ม และนอกจากนี้ผู้ประกอบการมีความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาต้มที่มีความหลากหลาย ช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มให้มากยิ่งขึ้น เช่น การผลิตปลาต้มพร้อมบริโภค รวมทั้งการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมและทันสมัย

ในปีงบประมาณ 2561 กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้จัดทำโครงการยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาต้มให้ได้มาตรฐานในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ปลาต้ม ให้มีความรู้ในการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาต้มให้มีคุณภาพตรงตามมาตรฐาน และเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน

วัตถุประสงค์

เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ปลาต้ม ให้มีความรู้ในการผลิตสินค้าเพิ่มมูลค่าและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาต้มให้มีคุณภาพและได้มาตรฐาน

ผลการดำเนินงาน

1. การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ ดำเนินการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรเทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป 2 ครั้ง

ครั้งที่ 1 ระหว่างวันที่ 11-14 ธันวาคม 2560 ในพื้นที่วิสาหกิจชุมชนปลาต้มหน้ากระเทียมบ้านโนนปอแดง อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู มีผู้เข้ารับการฝึกอบรม 36 ราย

ครั้งที่ 2 ระหว่างวันที่ 26-29 ธันวาคม 2560 ในพื้นที่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านโคกป่าฝาง อำเภอเมือง จังหวัดหนองคาย มีผู้เข้ารับการฝึกอบรม 32 ราย



ภาพการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการในพื้นที่

2. การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

ลำดับ	กลุ่มผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ /แนวทางการแก้ไข
วันที่ 19-22 ธันวาคม 2560				
1	กลุ่มแปรรูปปลา บ้านห้วยบง ตรา ๑ เดียว ตำบลโนนเมือง อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู	- ปลาสามตัว - ปลาสามชิ้น - แหนมปลา - ส้มไล่ปลา	- ส้มไล่ปลาไม่ผ่าน มผช. - เนื่องจากมีปริมาณจุลินทรีย์เกินเกณฑ์ที่มาตรฐานกำหนด	- ให้คำปรึกษาเชิงลึกพร้อมทั้งฝึกปฏิบัติ เพื่อแก้ไขปัญหาพัฒนากระบวนการผลิต ลดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ และยืดอายุการเก็บรักษา - ผลักดันผู้ประกอบการให้ยื่นขอการรับรอง มผช.
2	วิสาหกิจชุมชน กลุ่มผลิตภัณฑ์แปรรูปปลาห้วยบง 2 / ตำบลโนนเมือง อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู	- ปลาสามตัว - แหนมปลา	- ต้องการพัฒนากระบวนการผลิตเพื่อลดปริมาณจุลินทรีย์ - ต้องการยื่นขอ มผช.	- ให้คำปรึกษาเชิงลึกพร้อมทั้งฝึกปฏิบัติ เพื่อแก้ไขปัญหาพัฒนากระบวนการผลิต ลดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ และยืดอายุการเก็บรักษา - ผลักดันผู้ประกอบการให้ยื่นขอการรับรอง มผช.
3	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาบ้านท่าลาด ตำบลหนองเรือ อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู	- ปลาสามตัว - ปลาสามชิ้น - แหนมปลา	- ปลาสามตัวไม่ผ่าน มผช. - เนื่องจากมีปริมาณจุลินทรีย์เกินเกณฑ์ที่มาตรฐานกำหนด	- ให้คำปรึกษาเชิงลึกพร้อมทั้งฝึกปฏิบัติ เพื่อแก้ไขปัญหากระบวนการผลิต ลดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์และยืดอายุการเก็บรักษา - ผลักดันผู้ประกอบการให้ยื่นขอการรับรอง มผช.
4	วิสาหกิจชุมชนส้มปลา หน้ากระเทียม บ้านโนนปอแดง / ตำบลโคกใหญ่ อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู	- ปลาสามตัว - ส้มไข่ปลา - แหนมปลา	- ต้องการผลิตผลิตภัณฑ์ปลาแปรรูปเพิ่มเติม - ต้องการยื่นขอเลขสารบบอาหารและยื่นขอการรับรอง มผช.	- วศ. ฝึกอบรมแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาสามสมุนไพร ปลาโยย และปลาจืด และให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อแก้ไขปัญหาพัฒนากระบวนการผลิต ลดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์และยืดอายุการเก็บรักษา - ผลักดันผู้ประกอบการยื่นขอเลขสารบบอาหารและยื่นขอการรับรอง มผช.
วันที่ 9-12 มกราคม 2561				
1	ปลาสามบ้านหนองคอน / ตำบลโพนแพง อำเภอรัตนวาปี จังหวัดหนองคาย	ปลาสามตัว	- ผู้ประกอบการต้องการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต - ต้องการยื่นขอเลขสารบบอาหาร - ต้องการพัฒนากระบวนการผลิตเพื่อลดปริมาณจุลินทรีย์	- วศ. และ สสจ. หนองคาย ได้ลงพื้นที่เพื่อให้คำปรึกษาการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต - ให้คำปรึกษาเชิงลึก เรื่องกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต และเทคนิคการลดปริมาณเชื้อจุลินทรีย์

ลำดับ	กลุ่มผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ/แนวทางการแก้ไข
2	กลุ่มปลากระชัง แม่น้ำโขงหินโงม / ตำบลหินโงม อำเภอเมือง จังหวัดหนองคาย	- ปลาสามตัว - ปลาสามชิ้น	- ผู้ประกอบการต้องการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต - ต้องการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาสามตัว และปลาสามชิ้น	- วศ. และ สสจ. หนองคาย ได้ลงพื้นที่เพื่อให้คำปรึกษาการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต - วศ. ได้มอบสูตรและวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาสามตัว และปลาสามชิ้น พร้อมให้คำปรึกษาเชิงลึกเรื่องกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต และเทคนิคการลดปริมาณเชื้อจุลินทรีย์
3	กลุ่มแปรรูปสวัสดิการ ชุมชนตำบลโพธิ์ทอง / ตำบลโพธิ์ทอง อำเภอโพธิ์ตาก จังหวัดหนองคาย	- ปลาสามตัว - ปลาสามชิ้น	- ผู้ประกอบการต้องการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต - ต้องการยื่นขอเลขสารบบอาหาร - ต้องการพัฒนากระบวนการผลิตเพื่อลดปริมาณจุลินทรีย์	- วศ. และ สสจ. หนองคาย ได้ลงพื้นที่เพื่อให้คำปรึกษาการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต - ให้คำปรึกษาเชิงลึก เรื่องกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต และเทคนิคการลดปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ พร้อมทั้งสอนวัดค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) เพื่อควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ปลาสาม
4	กลุ่มแปรรูปอุ่มเย็น / ตำบลน้ำโมง อำเภอท่าบ่อ จังหวัดหนองคาย	ปลาสามตัว	- ผู้ประกอบการต้องการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต - ต้องการยื่นขอเลขสารบบอาหาร - ต้องการพัฒนากระบวนการผลิตเพื่อลดปริมาณจุลินทรีย์	- วศ. และ สสจ. หนองคาย ได้ลงพื้นที่เพื่อให้คำปรึกษาการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต - ให้คำปรึกษาเชิงลึก เรื่องกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต และเทคนิคการลดปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ พร้อมทั้งสอนวัดค่า pH เพื่อควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ปลาสาม

ลำดับ	กลุ่มผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ /แนวทางการแก้ไข
5	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านกองนาง / ตำบลกองนาง อำเภอท่าบ่อ จังหวัดหนองคาย	- ไส้กรอกปลา - ปลาแดดเดียว - แหนมปลา	- แหนมปลาไม่ผ่าน มผช. - เนื่องจากมีปริมาณจุลินทรีย์เกินเกณฑ์ที่มาตรฐานกำหนด - ต้องการยื่นขอเลขสารบบอาหารผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาและปลาแดดเดียว	- ให้คำปรึกษาเชิงลึกพร้อมทั้งฝึกปฏิบัติ เพื่อแก้ไขปัญหาพัฒนากระบวนการผลิต ลดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ และยืดอายุการเก็บรักษา - จัดทำข้อมูลส่วนประกอบและออกแบบฉลากเพื่อประกอบการยื่นขอเลขสารบบอาหาร

วันที่ 30 มกราคม - 2 กุมภาพันธ์ 2561

1	วิสาหกิจชุมชน แม่บ้านเกษตรกรแปรรูป ปลาบ้านขมิ้น / ตำบลดินดำ อำเภอจังหาร จังหวัดร้อยเอ็ด	ปลาสามชั้น	- ปลาสามชั้นไม่ผ่าน มผช. - เนื่องจากมี pH และปริมาณจุลินทรีย์เกินเกณฑ์ที่มาตรฐานกำหนด	- ให้คำปรึกษาเชิงลึกพร้อมทั้งฝึกปฏิบัติ เพื่อแก้ไขปัญหาพัฒนากระบวนการผลิต ลดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ และยืดอายุการเก็บรักษา - แนะนำการใช้กระดาษลิตมัสวัดค่า pH เพื่อควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาสามชั้น - ผลักดันผู้ประกอบการให้ยื่นขอการรับรอง มผช.
2	วิสาหกิจชุมชนแม่บ้าน เกษตรกรแปรรูปปลา บ้านขมิ้น / ตำบลดินดำ อำเภอจังหาร จังหวัดร้อยเอ็ด	ปลาสามชั้น	- ปลาสามชั้นไม่ผ่าน มผช. - เนื่องจากมี pH และปริมาณจุลินทรีย์เกินเกณฑ์ที่มาตรฐานกำหนด	- ให้คำปรึกษาเชิงลึกพร้อมทั้งฝึกปฏิบัติ เพื่อแก้ไขปัญหาพัฒนากระบวนการผลิต ลดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ และยืดอายุการเก็บรักษา - แนะนำการใช้กระดาษลิตมัสวัดค่า pH เพื่อควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาสามชั้น - ผลักดันผู้ประกอบการให้ยื่นขอการรับรอง มผช.
3	แม่สาวภามั่งมี / ตำบลหนองโก อำเภอกระนวน จังหวัดขอนแก่น	ปลาสามตัว	- ต้องการพัฒนากระบวนการผลิตเพื่อลดปริมาณจุลินทรีย์ - ต้องการยื่นขอ มผช.	- ให้คำปรึกษาเชิงลึกพร้อมทั้งฝึกปฏิบัติ เพื่อแก้ไขปัญหาพัฒนากระบวนการผลิต ลดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ และยืดอายุการเก็บรักษา - ผลักดันผู้ประกอบการให้ยื่นขอการรับรอง มผช.

ลำดับ	กลุ่มผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ/แนวทางการแก้ไข
4	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านท่าเรือ / ตำบลเขื่อนอุบลรัตน์ อำเภอบุขารัตน์ จังหวัดขอนแก่น	- ปลาสามตัว - ปลาสามสายเดี่ยว - สามไข่ปลา - หม่าไล่ปลา	ปลาแดดเดียว - ปลาสามตัวไม่ผ่าน มผช. เนื่องจากมี pH และปริมาณจุลินทรีย์เกินเกณฑ์ที่มาตรฐานกำหนด	- ให้คำปรึกษาเชิงลึกพร้อมทั้งฝึกปฏิบัติ เพื่อแก้ไขปัญหา พัฒนากระบวนการผลิต ลดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ และยืดอายุการเก็บรักษา - แนะนำการใช้กระดาษลิตมัสวัดค่า pH เพื่อควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาสาม - ผลักดันผู้ประกอบการให้ยื่นขอการรับรอง มผช.
วันที่ 7-10 กุมภาพันธ์ 2561				
1	กลุ่มแม่บ้านปลาสามบ้านตาดทอง / ตำบลตาดทอง อำเภอเมือง จังหวัดยโสธร	- ปลาสามตัว - ปลาสามฟัก - หม่าไข่ปลา	ปลาสามตัวไม่ผ่าน มผช. เนื่องจากมีปริมาณจุลินทรีย์เกินเกณฑ์ที่มาตรฐานกำหนด	ให้คำปรึกษาเชิงลึกพร้อมทั้งฝึกปฏิบัติ เพื่อแก้ไขปัญหา พัฒนากระบวนการผลิต ลดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ และยืดอายุการเก็บรักษา
2	กลุ่มแม่บ้านปลาสามบ้านตาดทอง / ตำบลตาดทอง อำเภอเมือง จังหวัดยโสธร	- ปลาสามตัว - ปลาสามฟัก - หม่าไข่ปลา	หม่าไข่ปลา-ปลาสามตัวไม่ผ่าน มผช. เนื่องจากมีปริมาณจุลินทรีย์เกินเกณฑ์ที่มาตรฐานกำหนด	ให้คำปรึกษาเชิงลึกพร้อมทั้งฝึกปฏิบัติ เพื่อแก้ไขปัญหา พัฒนากระบวนการผลิต ลดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ และยืดอายุการเก็บรักษา
3	กลุ่มแม่น้อยปลาสาม / ตำบลในเมือง อำเภอเมืองยโสธร จังหวัดยโสธร	ปลาสามตัว	ปลาสามตัวไม่ผ่านเกณฑ์ มผช. เนื่องจากมีปริมาณจุลินทรีย์เกินเกณฑ์ที่มาตรฐานกำหนด	ให้คำปรึกษาเชิงลึกพร้อมทั้งฝึกปฏิบัติ เพื่อแก้ไขปัญหา พัฒนากระบวนการผลิต ลดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ และยืดอายุการเก็บรักษา
4	วิสาหกิจชุมชนบ้านหนองระเวียง / ตำบลเวียงชัย อำเภอยักษ์ภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม	ปลาสามตัว	ต้องการยื่นขอ มผช.	- ให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อแก้ไขปัญหา พัฒนาระบวนการผลิต ลดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ และหลีกเลี่ยงการใช้วัตถุเจือปน - ผลักดันผู้ประกอบการให้ยื่นขอการรับรอง มผช.
5	กลุ่มแปรรูปอาหารจากปลา / ตำบลแห่ใต้ อำเภอโกสุมพิสัย จังหวัดมหาสารคาม	- ปลาสามตัว - ปลาสามชิ้น - หม่าปลา	ปลาสามไม่ผ่าน มผช. เนื่องจากมีปริมาณจุลินทรีย์เกินเกณฑ์ที่มาตรฐานกำหนด	ให้คำปรึกษาเชิงลึกพร้อมทั้งฝึกปฏิบัติ เพื่อแก้ไขปัญหา พัฒนากระบวนการผลิต ลดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ และหลีกเลี่ยงการใช้วัตถุเจือปน



รายงานผลการดำเนินงาน ประจำปี 2561
โครงการยกระดับสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐาน

ลำดับ	กลุ่มผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ /แนวทางการแก้ไข
6	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านตะคุ / ตำบลวังแสง อำเภอแกดำ จังหวัดมหาสารคาม	• ปลาสามชั้น	• ปลาสามไม่ผ่าน มผช. เนื่องจากมีปริมาณจุลินทรีย์เกิน เกณฑ์ที่มาตรฐานกำหนด	• ให้คำปรึกษาเชิงลึกพร้อมทั้งฝึก ปฏิบัติ เพื่อแก้ไขปัญหาพัฒนา กระบวนการผลิต ลดการปนเปื้อน ของเชื้อจุลินทรีย์ และหลีกเลี่ยง การใช้วัตถุเจือปนอาหาร

วันที่ 25 กุมภาพันธ์ - 1 มีนาคม 2561

1	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านโคกป่าฝาง / ตำบลปะโค อำเภอเมือง จังหวัดหนองคาย	• ปลาสามชั้น	• ต้องการยื่นขอ มผช.	• ให้คำปรึกษาเชิงลึกพร้อมทั้งฝึก ปฏิบัติ เพื่อแก้ไขปัญหาพัฒนา กระบวนการผลิต ลดการปนเปื้อน ของเชื้อจุลินทรีย์ และยืดอายุการ เก็บรักษา
---	---	--------------	----------------------	--

วันที่ 6 - 10 พฤษภาคม 2561

1	แม่ลำดวนปลาสาม / ตำบลท้อบ่อสงคราม อำเภอศรีสงคราม จังหวัดนครพนม	• ปลาสามตัว • ปลาสามชั้น • ปลาสามฟัก	• ต้องการยื่นขอ มผช. • ต้องการพัฒนากระบวนการ ผลิตเพื่อลดปริมาณจุลินทรีย์	• ให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อแก้ไข ปัญหา พัฒนาการกระบวนการผลิต ลดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ • ผลักดันผู้ประกอบการให้ยื่นขอ การรับรอง มผช.
2	ปลาสามแม่ประนอม / ตำบลท้อบ่อสงคราม อำเภอศรีสงคราม จังหวัดนครพนม	• ปลาสามตัว • ปลาสามชั้น • ปลาสามแผ่น • ส้มไข่ปลา	• มีปัญหาด้านการควบคุม คุณภาพผลิตภัณฑ์จากการสุ่ม ตัวอย่างจาก สสจ. พบว่าผลิตภัณฑ์ ปลาสามของผู้ประกอบการ มีปริมาณเชื้อจุลินทรีย์เกิน เกณฑ์ที่กำหนด • ต้องการพัฒนากระบวนการ ผลิตเพื่อลดปริมาณจุลินทรีย์	• ให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อแก้ไข ปัญหา พัฒนาการกระบวนการผลิต ลดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ • ทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ ปลาสามตาม มผช.26/2557 • ผลักดันผู้ประกอบการให้ยื่นขอ การรับรอง มผช.

วันที่ 5 - 8 มิถุนายน 2561

1	วิสาหกิจชุมชนแม่บ้าน เกษตรกรแปรรูปปลา บ้านขมิ้น / ตำบลดินดำ อำเภอจังหาร จังหวัดร้อยเอ็ด	• ปลาสามตัว • ปลาสามชั้น	• ต้องการพัฒนากระบวนการ ผลิตเพื่อลดปริมาณจุลินทรีย์ • ปลาสามไม่ผ่าน มผช. เนื่องจากมีปริมาณจุลินทรีย์ เกินเกณฑ์ที่มาตรฐานกำหนด	• ให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อแก้ไข ปัญหา พัฒนาการกระบวนการผลิต ลดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ • ผลักดันผู้ประกอบการให้ยื่นขอ การรับรอง มผช.
2	วิสาหกิจชุมชน บ้านหนองระเวียง / ตำบลเวียงชัย อำเภอพยัคฆภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม	• ปลาสามตัว • แหนมปลา	• ปลาสามไม่ผ่าน มผช. เนื่องจาก มีปริมาณจุลินทรีย์เกินเกณฑ์ที่ มาตรฐานกำหนด • ต้องการยื่นขอเลขสารบบ อาหารแหนมปลา	• ให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อแก้ไข ปัญหา พัฒนาการกระบวนการผลิต เพื่อลดการปนเปื้อนของเชื้อ จุลินทรีย์ • ผลักดันผู้ประกอบการให้ยื่นขอ เลขสารบบอาหาร

ลำดับ	กลุ่มผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ/แนวทางการแก้ไข
3	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านตะคุ / ตำบลวังแสง อำเภอแกดำ จังหวัดมหาสารคาม	- ปลาสามตัว - ปลาสามชิ้น	ปลาสามไม่ผ่าน มผช. เนื่องจากมีปริมาณจุลินทรีย์ เกินเกณฑ์ที่มาตรฐานกำหนด	- ให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อแก้ไข ปัญหา พัฒนาระบบการผลิต ลดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ - ผลักดันผู้ประกอบการให้ยื่นขอ การรับรอง มผช.
4	กลุ่มแปรรูปอาหาร จากปลา / ตำบลแห่ใต้ อำเภอโกสุมพิสัย จังหวัดมหาสารคาม	ปลาสามตัว	- ผู้ประกอบการต้องการย้าย สถานที่ผลิตอาหารใหม่ เนื่องจากที่เก่าอยู่ติดคอกสัตว์ และเปลี่ยนประธานกลุ่ม - ปลาสามไม่ผ่าน มผช. เนื่องจากมีปริมาณจุลินทรีย์ เกินเกณฑ์ที่มาตรฐานกำหนด	- ประสานกับเจ้าหน้าที่ สสจ. มหาสารคาม เพื่อแก้ปัญหาร่วมกับ ผู้ประกอบการ - ให้คำปรึกษาเชิงลึก เรื่องกระบวนการ ผลิตให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ วิธีการที่ดีในการผลิต และเทคนิค การลดปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ - ผลักดันผู้ประกอบการให้ยื่นขอ อนุญาตสถานที่ผลิตและเลขสารบบ อาหาร

วันที่ 17 - 20 กรกฎาคม 2561

1	สมาคมดีปลาสาม / ตำบลขามเฒ่าพัฒนา อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม	- ปลาสามตัว - ปลาสามชิ้น	- ผู้ประกอบการต้องการ ปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้อง ตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีใน การผลิต - ต้องการยื่นขอเลขสารบบ อาหาร	- วศ. และ สสจ. มหาสารคาม ได้ลงพื้นที่ เพื่อให้คำปรึกษาการ ปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตาม หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต - ให้คำปรึกษาเชิงลึก เรื่องกระบวนการ ผลิตให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ วิธีการที่ดีในการผลิต และเทคนิค การลดปริมาณเชื้อจุลินทรีย์
2	กลุ่มแปรรูปอาหาร จากปลา / ตำบลแห่ใต้ อำเภอโกสุมพิสัย จังหวัดมหาสารคาม	- ปลาสามตัว - หม่าปลา	- ผู้ประกอบการต้องการ ปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้อง ตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีใน การผลิต - ต้องการยื่นขอเลขสารบบ อาหาร	- วศ. และ สสจ. มหาสารคาม ได้ลงพื้นที่ เพื่อให้คำปรึกษาการ ปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้อง ตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต - ให้คำปรึกษาเชิงลึก เรื่องกระบวนการ ผลิตให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ วิธีการที่ดีในการผลิต และเทคนิค การลดปริมาณเชื้อจุลินทรีย์



รายงานผลการดำเนินงาน ประจำปี 2561
โครงการยกระดับสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐาน

ลำดับ	กลุ่มผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ /แนวทางการแก้ไข
3	วิสาหกิจชุมชน บ้านหนองระเวียง / ตำบลเวียงชัย อำเภอพยัคฆภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม	- ปลาต้มตัว - แหนมปลา	- ต้องการพัฒนากระบวนการผลิตเพื่อลดปริมาณจุลินทรีย์ - ต้องการยื่นขอเลขสารบบอาหาร	- ให้คำปรึกษาเชิงลึก เรื่องกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต และเทคนิคการลดปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ - จัดทำสูตรส่วนประกอบและออกแบบฉลาก เพื่อใช้ยื่นขอเลขสารบบอาหาร



ภาพการลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการ OTOP



สรุปผลการดำเนินงาน

ตารางสรุปผลการดำเนินงานโครงการยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาสามให้ได้มาตรฐาน (60OTOP45)

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
7 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดขอนแก่น มหาสารคาม หนองบัวลำภู ยโสธร ร้อยเอ็ด หนองคาย และนครพนม	60	198	23	21

*ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2561

ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

การเปลี่ยนกระบวนการผลิตที่ผู้ประกอบการปฏิบัติอยู่เป็นประจำ (แบบดั้งเดิม) เป็นกระบวนการผลิตที่ วศ. ได้ให้คำแนะนำและพัฒนาขึ้น เพื่อลดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ ต้องใช้ระยะเวลานาน เพื่อสร้างความตระหนักให้ผู้ประกอบการทราบถึงความสำคัญของการผลิตปลาสามให้มีคุณภาพตามมาตรฐาน

ผู้ประกอบการหลายรายต้องการการรับรองสถานที่ผลิตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) แต่ขาดความพร้อมของงบประมาณที่จะนำมาใช้ในการปรับปรุงสถานที่ผลิตทำให้ไม่สามารถยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตได้ จึงไม่สามารถยื่นขอการรับรองมาตรฐานอื่นได้

ข้อเสนอแนะ

ผลิตภัณฑ์ปลาสามส่วนใหญ่ที่ได้ยื่นขอ มผช. ประสบปัญหาปริมาณเชื้อจุลินทรีย์เกินเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด ซึ่งเกิดจากสาเหตุการปนเปื้อนข้ามในกระบวนการผลิต ดังนั้นจึงจำเป็นต้องใช้ระยะเวลาในการปรับปรุงกระบวนการผลิต เพื่อให้ผลิตภัณฑ์อยู่ในเกณฑ์ที่มาตรฐานกำหนด



โครงการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์อาหารและ เครื่องสำอางสมุนไพรเพื่อการรับรองฮาลาล

ปัจจุบันสินค้าฮาลาลประเภทอาหารและเครื่องสำอางสมุนไพรต้องได้มาตรฐานทั้งด้านคุณภาพและความปลอดภัย เพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตและส่งเสริมการลงทุนในภาคการผลิต เพิ่มขีดความสามารถและส่งเสริมองค์ความรู้ให้ผู้ประกอบการอาหารและเครื่องสำอางสมุนไพร สินค้าอุปโภคบริโภคสำหรับประชากรมุสลิมจึงเป็นตลาดที่มีขนาดใหญ่ และมีแนวโน้มการขยายตัวเพิ่มขึ้นอย่างมากในอนาคต ประเทศไทยมีความได้เปรียบในด้านความอุดมสมบูรณ์ของวัตถุดิบ ความชำนาญในการผลิต และเทคโนโลยีที่ทันสมัย ผู้ประกอบการผลิตอาหารและเครื่องสำอางสมุนไพรมีศักยภาพและความพร้อมในกระบวนการผลิตแต่ยังขาดความรู้ความเข้าใจเรื่องมาตรฐานฮาลาล ภาครัฐจึงต้องส่งเสริมและสนับสนุนผู้ประกอบการ เพื่อเพิ่มศักยภาพในการพัฒนาปรับปรุงกระบวนการผลิต และผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพสม่ำเสมอและมีมาตรฐาน ตลอดจนมีการวิเคราะห์ทดสอบผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานเพื่อประกันคุณภาพและความปลอดภัยในการบริโภค

ในปีงบประมาณ 2561 กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) ได้ดำเนินการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารในพื้นที่จังหวัดชุมพร จังหวัดสุราษฎร์ธานี จังหวัดพัทลุง จังหวัดนครศรีธรรมราช และจังหวัดสงขลา และผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางสมุนไพรในพื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราช และจังหวัดราชบุรี ให้เข้าสู่กระบวนการรับรองมาตรฐานฮาลาล โดยลงพื้นที่สำรวจปัญหาของผู้ประกอบการ พบปัญหาสำคัญ เช่น ขาดความพร้อมของสถานที่ผลิต ไม่สามารถควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ กระบวนการผลิตยังไม่เหมาะสม ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพไม่สม่ำเสมอ เป็นต้น จึงดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยีโดยการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานฮาลาล เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถนำความรู้ไปใช้ในการแก้ไขปัญหาข้างต้น พร้อมทั้งได้ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก และพร้อมผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอรับรองมาตรฐานต่อไป

วัตถุประสงค์

เพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ฮาลาล โดยการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการอาหารแปรรูปและเครื่องสำอางสมุนไพร พัฒนาผลิตภัณฑ์ ให้ได้การรับรองมาตรฐานฮาลาล

ผลการดำเนินงาน / แนวทางการดำเนินงาน

1. การสำรวจข้อมูลผู้ประกอบการอาหาร

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
15 มกราคม 2561	กลุ่มแม่บ้านอัลฮิซซาน	ชาสมุนไพรเพื่อสุขภาพ	ตำบลสะเตง อำเภอมะนัง จังหวัดยะลา
9 กุมภาพันธ์ 2561	วิสาหกิจชุมชนบ้านลำในใต้	เครื่องแกง	ตำบลบ้านนา อำเภอสรรคบุรี จังหวัดพิจิตร
5 เมษายน 2561	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มพริกแกงบ้านดิน	เครื่องแกง	ตำบลเกาะสะบ้า อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา



2. การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

2.1 การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการด้านอาหาร

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร/ หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
1	23 พฤศจิกายน 2560	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มตามมาตรฐาน (มาตรฐานฮาลาล)	จังหวัดชุมพร	35



2.2 การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการด้านเครื่องสำอางสมุนไพร

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร/ หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
1	20 - 21 มีนาคม 2561	การเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการเครื่องสำอางสมุนไพรให้ได้การรับรองมาตรฐานฮาลาล	จังหวัดนครสวรรค์	33



3. การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

3.1 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการด้านอาหาร

ลำดับ	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีการดำเนินการ / แนวทางแก้ไข
วันที่ 15 มกราคม 2561				
1	กลุ่มแม่บ้านอัลอีฮ์ซาน ตำบลสะเตง อำเภอเมือง จังหวัดยะลา	• ชาสมุนไพร	• การจัดการวัตถุดิบเพื่อลด ปริมาณเชื้อเริ่มต้นที่ติดมากับ วัตถุดิบ	• แนะนำการคัดเลือกวัตถุดิบ การ จัดทำทะเบียนประวัติคู่ค้า การคัด เลือกวัตถุดิบการล้างเพื่อลดปริมาณ เชื้อจุลินทรีย์เริ่มต้น และสาร ปนเปื้อนที่ติดมากับวัตถุดิบ
วันที่ 9 กุมภาพันธ์ 2561				
2	วิสาหกิจชุมชนบ้านลำไ้ ตำบลบ้านนา อำเภอศรีนครินทร์ จังหวัดพัทลุง	• เครื่องแกง • กัลฉ่าย กรอบแก้ว	• ต้องการยืดอายุการเก็บ ผลิตภัณฑ์กัลฉ่ายกรอบแก้ว • ต้องการหาข้อมูลตลาด โภชนาการผลิตภัณฑ์กัลฉ่าย กรอบแก้ว	• แนะนำการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ ให้เหมาะสม เพื่อป้องกันแสง และลดการเกิดกลิ่นหืน • เก็บตัวอย่างมาวิเคราะห์หา ข้อมูลตลาดโภชนาการผลิตภัณฑ์ กัลฉ่ายกรอบแก้ว
วันที่ 5 เมษายน 2561				
3	วิสาหกิจชุมชน กลุ่มพริกแกงบ้านดิน ตำบลเกาะสะบ้า อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา	• เครื่องแกง	• พัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่และยื่น ขอการรับรองมาตรฐานฮาลาล (ต้มยำน้ำข้น) • ต้องการพัฒนาปรับปรุง กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ เครื่องแกงเพื่อยืดอายุการเก็บ รักษา	• วศ. ผลักดันให้ยื่นขอการรับรอง มาตรฐานฮาลาล และผลิตภัณฑ์ ต้มยำน้ำข้น ได้รับรองมาตรฐาน ฮาลาลแล้ว • แนะนำการคัดเลือกวัตถุดิบ การ จัดทำทะเบียนประวัติคู่ค้า การคัด เลือกวัตถุดิบการล้างเพื่อลดปริมาณ จุลินทรีย์เริ่มต้น และสารปนเปื้อน ที่ติดมากับวัตถุดิบ

2.3.1 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการด้านเครื่องสำอางสมุนไพร

ลำดับ	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีการดำเนินการ / แนวทางแก้ไข
วันที่ 21 มีนาคม 2561				
1	วิสาหกิจชุมชนสมุนไพรแปรรูปปิดผมหาว อัญชันแอรี่ อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์	• ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ย้อมผมหาว	• ต้องการพัฒนาระบบการผลิตผลิตภัณฑ์สมุนไพรปิดผมหาว และคำปรึกษาเพื่อขอการรับรองมาตรฐานฮาลาล	• ให้คำปรึกษาเชิงลึกเรื่องการเตรียมผลิตภัณฑ์สมุนไพรปิดผมหาว และสถานที่ผลิต เพื่อขอการรับรองมาตรฐานฮาลาล
วันที่ 5 มิถุนายน 2561				
2	กลุ่มชนชาวนาน (ฉะมาว) อำเภอปากท่อ จังหวัดราชบุรี	• ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางสมุนไพรผสมนมแพะ	• ต้องการพัฒนาระบบการผลิต และคำปรึกษาเพื่อขอการรับรองมาตรฐานฮาลาล	• ให้คำแนะนำในการปรับปรุงกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางสมุนไพร และให้ผู้ประกอบการยื่นขอการรับรองมาตรฐานฮาลาล

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องสำอางสมุนไพรเพื่อการรับรองมาตรฐานฮาลาล พื้นที่ดำเนินการจำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (คน) จำนวนสินค้าที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐานฮาลาล (ผลิตภัณฑ์)

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (คน)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
1. ด้านอาหาร พื้นที่จังหวัดภาคใต้ 4 จังหวัด ได้แก่ ชุมพร สุราษฎร์ธานี สงขลา และตรัง	35	35	5	15
2. ด้านเครื่องสำอางสมุนไพร พื้นที่จังหวัดภาคกลาง 2 จังหวัด ได้แก่ นครสวรรค์ และราชบุรี	30	33	5	3

ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

ผู้ประกอบการมีความประสงค์ที่จะขอการรับรองมาตรฐานฮาลาล เพื่อขยายตลาดส่งออก แต่การขอรับรองมีค่าใช้จ่ายสูง และต้องต่ออายุใบรับรองทุกปี ผู้ประกอบการจึงยังไม่พร้อมเรื่องค่าใช้จ่าย

โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทอาหาร และเครื่องดื่ม ตามหลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิตในพื้นที่ภาคกลาง

สินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มที่นิยมซื้อเป็นของฝากนั้น ส่วนใหญ่เป็นอาหารแปรรูปพร้อมจำหน่าย และในปัจจุบันมีการขยายปริมาณการผลิตเพิ่มขึ้นเพื่อให้เพียงพอต่อความต้องการของตลาด ซึ่งอาจนำไปสู่ปัญหาด้านคุณภาพของสินค้า โดยมีสาเหตุจากสถานที่ผลิตที่ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) หรือผู้ประกอบการไม่สามารถแก้ไขปัญหาและพัฒนาคุณภาพสินค้าได้ เนื่องจากไม่มีพี่เลี้ยงหรือที่ปรึกษา โดยเฉพาะปัญหาที่เกิดจากวัตถุดิบ สถานที่ผลิตอาหารและเครื่องดื่มไม่ได้มาตรฐาน กระบวนการผลิตที่ไม่ถูกสุขลักษณะ การขาดความรู้ความเข้าใจในขั้นตอนการผลิตสินค้าที่มีคุณภาพและปลอดภัยทำให้สินค้าที่ผลิตขึ้นมาเก็บได้ไม่นาน รวมทั้งการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ไม่เหมาะสม และรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่ไม่ดึงดูดความสนใจของลูกค้า

กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้มอบหมายให้มหาวิทยาลัยสวนสุนันทาเป็นที่ปรึกษาโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มตามหลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิต ในพื้นที่ภาคกลาง ดำเนินงานในพื้นที่จังหวัดสมุทรสาคร สมุทรสงคราม เพชรบุรี และประจวบคีรีขันธ์ มีวัตถุประสงค์เพื่อยกระดับผู้ประกอบการ OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ให้มีศักยภาพสามารถเข้าสู่การรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน มีการดำเนินงานดังนี้ การสำรวจความพร้อมของผู้ประกอบการ การอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยี การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ไขปัญหาและพัฒนากระบวนการผลิต การทดสอบคุณภาพสินค้า OTOP โดยห้องปฏิบัติการ และการยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) เพื่อให้สินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม มีคุณภาพและความปลอดภัยเป็นที่ยอมรับ สามารถเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ชุมชน เพิ่มโอกาสในการขยายตลาดและเพิ่มรายได้ให้แก่ชุมชนและประเทศชาติต่อไป

วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทอาหารและ/หรือเครื่องดื่มในพื้นที่ภาคกลางเป้าหมาย ได้แก่ จังหวัดสมุทรสาคร สมุทรสงคราม เพชรบุรี และประจวบคีรีขันธ์
2. เพื่อพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทอาหารและ/หรือเครื่องดื่มในพื้นที่เป้าหมาย ให้เข้าสู่การรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยสามารถผลิตสินค้าที่มีคุณภาพและปลอดภัยต่อผู้บริโภค

ผลการดำเนินงาน

การแถลงข่าวและพิธีเปิดโครงการฯ

กรมวิทยาศาสตร์บริการ จัดพิธีเปิดโครงการฯ และแถลงข่าวต่อสื่อมวลชน เมื่อวันที่ 27 มีนาคม 2560 ณ โรงแรมเมธาวลัย ชะอำ จังหวัดเพชรบุรี กล่าวต้อนรับและกล่าวรายงานโดย อาจารย์ ดร.รัตนา ปานเรียนแสง ที่ปรึกษาโครงการมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา และกล่าวเปิดโครงการฯ โดย ดร. สุทธิเวช ต.แสงจันทร์ อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ ในการจัดงานครั้งนี้มีผู้เข้าร่วมงานทั้งหมด 122 คน ประกอบด้วยผู้ประกอบการ จำนวน 100 คน หน่วยงานราชการและสื่อมวลชน จำนวน 22 คน



พิธีเปิดโครงการ โดย อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการกล่าวเปิดโครงการ



ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชน
ที่เข้าร่วมโครงการ



การสำรวจข้อมูลผู้ประกอบการ

ลำดับ	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
1	สหกรณ์ผู้ปลูกมะนาวบ้านแพ้ว	น้ำมะนาว	เลขที่ 73 หมู่ที่ 1 ตำบลหนองสองห้อง อำเภอบ้านแพ้ว จังหวัดสมุทรสาคร 74127
2	คุณเมย์น้ำว่านหางจระเข้	น้ำว่านหางจระเข้	เลขที่ 237/95-96 ตำบลมหาชัย อำเภอมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000
3	มิสเตอร์ชู	กล้วยอบ ขนมเปียะ	เลขที่ 427/546 คลองตลาด หมู่ที่ 2 ตำบลอ้อมน้อย อำเภอกระทุ่มแบน จังหวัดสมุทรสาคร
4	วิสาหกิจชุมชนสตรีพัฒนาสาครบุรี	น้ำพริกเผากุ้งสามรส กุ้งกรอบแก้วสามรส	เลขที่ 59 หมู่ที่ 5 บ้านนาขวาง ถนนพระราม 2 ตำบลกาหลง อำเภอมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000
5	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูป อาหารทะเลบ้านกระเช้าขาว	กะปิ	เลขที่ 84/1 หมู่ที่ 9 ตำบลบ้านบ่อ อำเภอมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000
6	กลุ่มอาชีพกะปิเคียวดำคลองโค่น	กะปิ	เลขที่ 19/2 หมู่ที่ 2 ตำบลคลองโค่น อำเภอมือง จ.สมุทรสงคราม 75000
7	วิสาหกิจชุมชนเบอร์เกอร์ปลาทุไทย	จ๊อบปลาทุ ทอดมันปลาทุ	เลขที่ 33/3 หมู่ที่ 5 ตำบลบางแก้ว อำเภอมือง จ.สมุทรสงคราม 75000
8	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเกษตรสร้างสรรค์	เห็ดภูฐาน ทอดกรอบ	เลขที่ 15/3 หมู่ 4 บ้านรางน้ำผึ้ง ตำบลดอนมะโนรา อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม 75120
9	กลุ่มขนมไทยโบราณบางช้าง	กะละแม	เลขที่ 120/1 บางจาก หมู่ที่ 3 ถนนราชบุรี - บางนกแขวก ตำบลบางช้าง อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม 75110
10	กลุ่มส่งเสริมอาชีพสตรีพัฒนาแควอ้อม	น้ำพริกเผา	เลขที่ 95 หมู่ที่ 5 ตำบลแควอ้อม อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม 75110
11	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านสหกรณ์	น้ำพริกเผา	เลขที่ 18 หมู่ที่ 1 ตำบลบางช้าง อำเภออัมพวา ตำบลบางช้าง จังหวัดสมุทรสงคราม 75110
12	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกร วัดศรี	ขนมบ้าบิ่น	เลขที่ 65 หมู่ที่ 9 ตำบลคลองเงิน อำเภอมือง จังหวัดสมุทรสงคราม 75000
13	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนหลวงสามัคคี	กล้วยหอมกรอบ ตะลิงปิงแช่อิ่ม	เลขที่ 85/3 หมู่ที่ 10 ตำบลสวนหลวง อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม 75110
14	กลุ่มสตรีพัฒนาแปรรูปพลาสติก แดดเดียว	น้ำพริกปลาสลิด	เลขที่ 19/4 หมู่ที่ 5 ตำบลแพรกหนามแดง อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม 75110
15	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านบางแก้ว	ไข่เค็ม	เลขที่ 16 หมู่ที่ 7 ถนนพระรามที่ 2 ตำบลบางแก้ว อำเภอมือง จังหวัดสมุทรสงคราม 75000

ลำดับ	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
16	กลุ่มแม่พานิช	ขนมงาอ่อน ขนมข้าวตอกตั่ง	เลขที่ 38/8 ถนนเรนทร์รักษา ตำบลคลองกระแซง อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี 76000
17	กลุ่มข้าวเกรียบปลาสมุนไพร ทรัพย์เจริญ	ข้าวเกรียบปลา	เลขที่ 126 หมู่ที่ 2 ตำบลท่าตะคร้อ อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160
18	กลุ่มสตรีอาสาพัฒนาตำบลบางแก้ว	ปลาสดแดดเดียว	เลขที่ 90/1 หมู่ที่ 1 ตำบลบางแก้ว อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี 76110
19	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านหนองข้าวเหนียว	สับปะรดหีบ	เลขที่ 160 หมู่ที่ 9 ตำบลห้วยยาง อำเภอทับสะแก จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77130
20	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกร บ้านหนองหิน	กล้วยเบรคแตก	เลขที่ 38 หมู่ที่ 5 ตำบลไชยราช อำเภอบางสะพานน้อย จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77170

การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ดำเนินการอบรมผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหาร ในพื้นที่เป้าหมาย จำนวน 1 ครั้ง รวมผู้เข้าร่วมทั้งสิ้น
จำนวน 100 ราย

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร / หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการ ฝึกอบรม (ราย)
1	26 – 27 มีนาคม 2560	การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP อาหารและเครื่องดื่มตาม หลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิต ในพื้นที่ภาคกลาง	โรงแรมเมธาวลัย ชะอำ จังหวัดเพชรบุรี	100





การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

ที่ปรึกษาโครงการฯ ได้ดำเนินการลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเป้าหมายของโครงการ จำนวน 20 สถานประกอบการ มีประเด็นการให้คำปรึกษาเชิงลึก ดังนี้

ลำดับ	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีการดำเนินการ / แนวทางแก้ไข
1	สหกรณ์ผู้ปลูกมะนาว บ้านแพ้ว เลขที่ 73 หมู่ที่ 1 ตำบลหนองสองห้อง อำเภอบ้านแพ้ว จังหวัดสมุทรสาคร 74127	น้ำมะนาว 	• สถานที่ไม่ได้มีการจัดสัดส่วนที่ชัดเจน ส่วนการผลิตปะปนกับสำนักงานทำให้มีโอกาสปนเปื้อนได้ง่าย • เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตมีโอกาสปนเปื้อนจากจุลินทรีย์ที่ตกค้างสะสมจากการทำความสะอาดและจัดเก็บไม่ถูกต้อง • ภาชนะบรรจุสะอาดไม่เพียงพอ	• แนะนำให้กันห้องสำนักงานกับห้องผลิตแยกออกจากกัน และเขียนป้ายติดชื่ออุปกรณ์ • แนะนำให้เปลี่ยนภาชนะหรืออุปกรณ์ที่เหมาะสมกับประเภทของงาน เช่น เปลี่ยนจากใช้ถ้วยใส่อาหาร เป็นการใช้ช้อนที่ทำจากเหล็กกล้าไร้สนิมในการตักน้ำตาล • แนะนำให้ใช้ภาชนะบรรจุที่แห้งสนิท
2	คุณเมย์น้ำว่านหางจระเข้ เลขที่ 237/95-96 ตำบลมหาชัย อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000	น้ำว่านหางจระเข้ 	• สถานที่ไม่ได้มีการจัดสัดส่วนที่ชัดเจน • ภาชนะบรรจุสะอาดไม่เพียงพอ • เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตมีโอกาสปนเปื้อนจากจุลินทรีย์ที่ตกค้างสะสมจากการทำความสะอาดและจัดเก็บไม่ถูกต้อง	• แนะนำให้แยกส่วนของการปฏิบัติงานให้ชัดเจน • แนะนำให้ใช้ภาชนะบรรจุที่แห้งสนิท • แนะนำให้จัดวางอุปกรณ์ให้เป็นระเบียบและแบ่งสัดส่วนต่อการใช้งานในกระบวนการต่างๆ
3	มิสเตอร์ชู เลขที่ 427/546 คลองตลาด หมู่ที่ 2 ตำบลอ้อมน้อย อำเภอกะทู้แบน จังหวัดสมุทรสาคร	• กลัวยอบ • ขนมเปียะ 	• สถานที่ไม่ได้มีการจัดสัดส่วนที่ชัดเจน • ภาชนะบรรจุสะอาดไม่เพียงพอ • เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตมีโอกาสปนเปื้อนจากจุลินทรีย์ที่ตกค้างสะสมจากการทำความสะอาดและจัดเก็บไม่ถูกต้อง	• แนะนำให้แยกส่วนของการปฏิบัติงานให้ชัดเจน • แนะนำให้ใช้ภาชนะบรรจุที่แห้งสนิท • แนะนำให้จัดวางอุปกรณ์ให้เป็นระเบียบและแบ่งสัดส่วนต่อการใช้งานในกระบวนการต่างๆ
4	วิสาหกิจชุมชนสตรีพัฒนาสาครบุรี เลขที่ 59 หมู่ที่ 5 บ้านนาขวาง ถนนพระราม 2 ตำบลกาหลง อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000	• น้ำพริกเผากุ้ง • สามรส • กุ้งกรอบแก้ว • สามรส 	• พื้นที่อาคารสกปรก แดง และขรุขระ หากปล่อยไว้จะเป็นแหล่งสะสมของสิ่งแปลกปลอมได้ • ภาชนะบรรจุสะอาดไม่เพียงพอ • เครื่องมือและอุปกรณ์มีโอกาสปนเปื้อนจากการทำความสะอาดและจัดเก็บไม่ถูกวิธี	• ปรับปรุงอาคาร ติดป้ายกำกับอุปกรณ์ และติดตั้งอ่างล้างมือไว้ทำความสะอาด • แนะนำให้ทำความสะอาดและใช้ภาชนะบรรจุที่แห้งสนิท • แนะนำให้จัดวางอุปกรณ์ให้เป็นระเบียบและแบ่งเป็นสัดส่วนต่อการใช้งาน

ลำดับ	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีการดำเนินการ / แนวทางแก้ไข
5	กลุ่มวิสาหกิจชุมชน แปรรูปอาหารทะเล บ้านกระซำขาว เลขที่ 84/1 หมู่ที่ 9 ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000	กะปิ 	• พื้นที่อาคารลวก แดก และขรุขระ หากปล่อยไว้จะเป็นแหล่งสะสมของสิ่งแปลกปลอมได้ • ภาชนะบรรจุสะอาดไม่เพียงพอ • เครื่องมือและอุปกรณ์มีโอกาสปนเปื้อนจากการทำความสะอาดและจัดเก็บไม่ถูกวิธี	• ปรับปรุงอาคาร ติดป้ายกำกับอุปกรณ์ และติดตั้งอ่างล้างมือไว้ทำความสะอาด • แนะนำให้ทำความสะอาดและใช้ภาชนะบรรจุที่แห้งสนิท • แนะนำให้จัดวางอุปกรณ์ให้เป็นระเบียบและแบ่งเป็นสัดส่วนต่อการใช้งาน
6	กลุ่มอาชีพกะปิเคียดดำ คลองโคน เลขที่ 19/2 หมู่ที่ 2 ตำบลคลองโคน อำเภอเมือง จ.สมุทรสงคราม 75000		• พื้นที่อาคารลวก แดก และขรุขระ หากปล่อยไว้จะเป็นแหล่งสะสมของสิ่งแปลกปลอมได้ • ภาชนะบรรจุสะอาดไม่เพียงพอ • เครื่องมือและอุปกรณ์มีโอกาสปนเปื้อนจากการทำความสะอาดและจัดเก็บไม่ถูกวิธี	• ปรับปรุงอาคาร ติดป้ายกำกับอุปกรณ์ และติดตั้งอ่างล้างมือไว้ทำความสะอาด • แนะนำให้ทำความสะอาดและใช้ภาชนะบรรจุที่แห้งสนิท • แนะนำให้จัดวางอุปกรณ์ให้เป็นระเบียบและแบ่งเป็นสัดส่วนต่อการใช้งาน
7	วิสาหกิจชุมชนเบอร์เกอร์ ปลาทุไทย เลขที่ 33/3 หมู่ที่ 5 ตำบลบางแก้ว อำเภอเมือง จ.สมุทรสงคราม 75000	• จี้อปลาทุ • ทอดมันปลาทุ 	• ภาชนะบรรจุสะอาดไม่เพียงพอ • เครื่องมือและอุปกรณ์มีโอกาสปนเปื้อนจากการทำความสะอาดและจัดเก็บไม่ถูกวิธี • พื้นที่อาคารลวก แดก และขรุขระ หากปล่อยไว้จะเป็นแหล่งสะสมของสิ่งแปลกปลอมได้	• แนะนำให้ทำความสะอาดและใช้ภาชนะบรรจุที่แห้งสนิท • แนะนำให้จัดวางอุปกรณ์ให้เป็นระเบียบและแบ่งเป็นสัดส่วนต่อการใช้งานในกระบวนการต่างๆ • ปรับปรุงพื้นที่ให้เรียบ และติดป้ายกำกับอุปกรณ์
8	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเกษตร สร้างสรรค์ เลขที่ 15/3 หมู่ 4 บ้านรางน้ำผึ้ง ตำบลดอนมะโนรา อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม 75120	เห็ดภูฐาน ทอดกรอบ 	• สถานที่ไม่ได้จัดสัดส่วนที่ชัดเจน • แสงสว่างไม่เพียงพอ • ภาชนะบรรจุสะอาดไม่เพียงพอ • เครื่องมือและอุปกรณ์มีโอกาสปนเปื้อนจากจุลินทรีย์ที่ตกค้างสะสมจากการทำความสะอาดและจัดเก็บไม่ถูกวิธี	• แยกส่วนห้องปฏิบัติงานให้ชัดเจน • เพิ่มความสว่างของไฟ • แนะนำให้ทำความสะอาดและใช้ภาชนะบรรจุที่แห้งสนิท • แนะนำให้จัดวางอุปกรณ์เป็นระเบียบและทำความสะอาดทุกครั้ง

ลำดับ	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีการดำเนินการ / แนวทางแก้ไข
9	กลุ่มชนไทยโบราณ บางช้าง เลขที่ 120/1 บางจาก หมู่ที่ 3 ถนนราชบุรี-บางนกแขวก ตำบลบางช้าง อำเภอมโนพรว จังหวัดสมุทรสงคราม 75110	กะละแม 	• พื้นอาคารเป็นพื้นไม้ และอยู่ติดกับแม่น้ำอาจทำให้มีการปนเปื้อนสิ่งแปลกปลอม • ภาชนะบรรจุสะอาดไม่เพียงพอ • น้ำตาลมีการปนเปื้อน เช่น กรวด หิน	• แนะนำให้ทำความสะอาดสม่ำเสมอและป้องกันโดยการปิดประตูอาคาร • แนะนำให้ล้างทำความสะอาดภาชนะบรรจุทุกครั้ง • เลือกใช้น้ำตาลทรายที่อยู่ในหีบห่อที่ปิดสนิท
10	กลุ่มส่งเสริมอาชีพสตรี พัฒนาแควอ้อม เลขที่ 95 หมู่ที่ 5 ตำบลแควอ้อม อำเภอมโนพรว จังหวัด สมุทรสงคราม 75110	น้ำพริกเผา 	• พื้นอาคารมีความสกปรกและปัจจุบันใช้โรงครัวของวัดในการผลิต • ภาชนะบรรจุสะอาดไม่เพียงพอ • มีการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ที่มาจากภาชนะบรรจุหรือภาชนะที่วางปะปนกัน	• ทำความสะอาดก่อนและหลังการใช้งาน และติดป้ายกำกับของ • แนะนำให้ล้างทำความสะอาดภาชนะบรรจุ • ล้างทำความสะอาดและคว่ำให้แห้งเพื่อลดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรก
11	วิสาหกิจชุมชนกลุ่ม แม่บ้านสหกรณ์ตำบล บางช้าง เลขที่ 18 หมู่ที่ 1 ตำบลบางช้าง อำเภอมโนพรว จังหวัดสมุทรสงคราม 75110	น้ำพริกเผา 	• พื้นอาคารมีความสกปรกไม่เป็นระเบียบ • ภาชนะบรรจุสะอาดไม่เพียงพอ • มีการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ที่มาจากภาชนะบรรจุหรือภาชนะที่วางปะปนกัน	• แนะนำให้ทำความสะอาดก่อนและหลังการใช้งาน • แนะนำให้ล้างทำความสะอาดภาชนะบรรจุ • ล้างทำความสะอาดและคว่ำให้แห้งเพื่อลดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรก
12	กลุ่มวิสาหกิจชุมชน แม่บ้านเกษตรกรวัดศรี เลขที่ 65 หมู่ที่ 9 ตำบลคลองเขิน อำเภอมโน จังหวัดสมุทรสงคราม 75000	ขนมบ้าบิ่น 	• ไม่มีการจัดสัดส่วนสถานที่การผลิต • ภาชนะบรรจุสะอาดไม่เพียงพอ • มีการปนเปื้อนของจุลินทรีย์และสารปนเปื้อน เช่น สารฟอกขาววัตถุกันเสียที่มาจากวัตถุดิบ	• แยกส่วนของห้องให้ชัดเจนในการปฏิบัติงาน • แนะนำให้ล้างทำความสะอาดภาชนะบรรจุและใช้ภาชนะที่แห้งสนิท • ควรคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพบรรจุในภาชนะปิดสนิท เช่น น้ำตาลมะพร้าว
13	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร สวนหลวงสามัคคี เลขที่ 85/3 หมู่ที่ 10 ตำบลสวนหลวง อำเภอมโนพรว จังหวัดสมุทรสงคราม 75110	• กล้วยหอม • กล้วยกรอบ • ตะลิงปิงแช่อิ่ม 	• สถานที่การผลิตไม่มีการจัดสัดส่วนที่ชัดเจน • มีการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ที่มาจากวัตถุดิบ • ภาชนะบรรจุสะอาดไม่เพียงพอ	• แยกส่วนของห้องปฏิบัติงานให้ชัดเจนในการปฏิบัติงาน • ควรคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ • แนะนำให้ล้างทำความสะอาดภาชนะบรรจุ

ลำดับ	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีการดำเนินการ / แนวทางแก้ไข
14	กลุ่มสตรีพัฒนาแปรรูป พลาสติกแตกเดียว เลขที่ 19/4 หมู่ที่ 5 ตำบลแพรงหนามแดง อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม 75110	น้ำพริกพลาสติก 	• สถานที่การผลิตไม่มีการจัดสัดส่วนที่ชัดเจน • มีการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ที่มาจากวัตถุดิบ • ภาชนะบรรจุสะอาดไม่เพียงพอ	• แยกส่วนของห้องปฏิบัติงานให้ชัดเจนในการปฏิบัติงาน • ควรคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ • แนะนำให้ล้างทำความสะอาดภาชนะบรรจุ
15	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้าน เกษตรกรบ้านบางแก้ว เลขที่ 16 หมู่ที่ 7 ถนนพระรามที่ 2 ตำบลบางแก้ว อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสงคราม 75000	ไข่เค็ม 	• สถานที่การผลิตไม่มีการจัดสัดส่วนที่ชัดเจน • มีการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ที่มาจากวัตถุดิบ • ภาชนะบรรจุสะอาดไม่เพียงพอ	• แยกส่วนของห้องปฏิบัติงานให้ชัดเจนในการปฏิบัติงาน • ควรคัดเลือกไข่ที่สดและใหม่ป้องกันการเน่า • แนะนำให้ล้างทำความสะอาดภาชนะบรรจุ
16	กลุ่มแม่พานิช เลขที่ 38/8 ถนนเรนทร์รักษา ตำบลคลองกระแซง อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี 76000	• ขนมจ่าอ่อน • ขนมข้าวตอกตั้ง 	• สถานที่การผลิตไม่มีการจัดสัดส่วนที่ชัดเจน • ภาชนะบรรจุสะอาดไม่เพียงพอ • มีการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ที่มาจากการวางวัตถุดิบหรือการใช้ภาชนะปนกัน	• แยกส่วนของห้องปฏิบัติงานให้ชัดเจนในการปฏิบัติงาน • แนะนำให้ล้างทำความสะอาดภาชนะบรรจุ • ล้างทำความสะอาดและคว่ำให้แห้งสนิท
17	กลุ่มข้าวเกรียบปลา สมุนไพรรักษ์เจริญ เลขที่ 126 หมู่ที่ 2 ตำบลท่าตะคร้อ อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	ข้าวเกรียบปลา 	• สถานที่การผลิตไม่มีการจัดสัดส่วนที่ชัดเจน • ภาชนะบรรจุไม่สะอาดเพียงพอ • มีการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ที่มาจากวัตถุดิบและความร้อนกระจายไม่สม่ำเสมอ	• แยกส่วนของห้องปฏิบัติงานให้ชัดเจนในการปฏิบัติงาน • แนะนำให้ล้างทำความสะอาดภาชนะบรรจุ • ควบคุมอุณหภูมิของหม้อนึ่งข้าวเกรียบ
18	กลุ่มสตรีอาสาพัฒนา ตำบลบางแก้ว เลขที่ 90/1 หมู่ที่ 1 ตำบลบางแก้ว อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี 76110	พลาสติกแตกเดียว	• สถานที่การผลิตไม่มีการจัดสัดส่วนที่ชัดเจน • ภาชนะบรรจุไม่สะอาดเพียงพอ • มีการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ที่มาจากวัตถุดิบได้ โดยเฉพาะยีสต์และราที่ปนเปื้อนมากับพลาสติกและตะแกรงไนลอนที่ใช้ตาก	• แยกส่วนของห้องปฏิบัติงานให้ชัดเจนในการปฏิบัติงาน • แนะนำให้ใช้ถุงสุญญากาศในการบรรจุผลิตภัณฑ์ • คัดเลือกปลาที่สดใหม่และเปลี่ยนตะแกรงเป็นวัสดุที่ไม่ดูดซับน้ำ เช่น สแตนเลส



ลำดับ	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีการดำเนินการ / แนวทางแก้ไข
19	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านหนองข้าวเหนียว เลขที่ 160 หมู่ที่ 9 ตำบลห้วยยาง อำเภอทับสะแก จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77130	สับปะรดหีบ 	• สถานที่การผลิตไม่มีการจัดสัดส่วนที่ชัดเจน • ภาชนะบรรจุไม่สะอาดเพียงพอ • มีการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ที่มาจากวัตถุดิบได้	• แยกส่วนของห้องปฏิบัติงานให้ชัดเจนในการปฏิบัติงาน • แนะนำให้ล้างทำความสะอาดภาชนะบรรจุ • คัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท เช่น น้ำตาลทราย เกลือ
20	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้าน เกษตรกรบ้านหนองหิน เลขที่ 38 หมู่ที่ 5 ตำบลไชยราช อำเภอบางสะพานน้อย จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77170	กล้วยเบรคแตก 	• อาคารผลิตมีการสะสมของฝุ่นละออง • ภาชนะบรรจุไม่สะอาดเพียงพอ • มีการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ที่มาจากวัตถุดิบได้	• ทำความสะอาดอาคารผลิตก่อนและหลังการใช้ • แนะนำให้ล้างทำความสะอาดภาชนะบรรจุ • คัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท เช่น น้ำตาลทราย เกลือ



การตรวจติดตามผลการดำเนินงาน

กรมวิทยาศาสตร์บริการในฐานะผู้ว่าจ้างที่ปรึกษาโครงการฯ ได้ลงพื้นที่ตรวจติดตามการดำเนินงานของที่ปรึกษาโครงการฯ จำนวน 3 ครั้ง มีรายละเอียด ดังนี้

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
8 - 9 มิถุนายน 2560	สหกรณ์ผู้ปลูกมะนาวบ้านแพ้ว	• น้ำมะนาว	ผู้ประกอบการปรับปรุงสถานที่ผลิตและพัฒนากระบวนการผลิต เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพได้มาตรฐาน และได้ยื่นขอรับรองมาตรฐาน มผช.
			
	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสตรีพัฒนาสาครบุรี	• น้ำพริกเผากุ้งสามรส • กุ้งกรอบแก้วสามรส	ผู้ประกอบการปรับปรุงสถานที่ผลิตและพัฒนากระบวนการผลิต เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพได้มาตรฐาน และได้ยื่นขอรับรองมาตรฐาน มผช.
			
	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเบอร์เกอร์ปลาทุไทย	• ทอดมันปลาทุ • จี้อปลา	ผู้ประกอบการปรับปรุงสถานที่ผลิตและพัฒนากระบวนการผลิต เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพได้มาตรฐาน และได้ยื่นขอรับรองมาตรฐาน มผช.
			
	กลุ่มแม่พานิช	• ขนมงาอ่อน • ขนมข้าวตอกตัง	ผู้ประกอบการปรับปรุงสถานที่ผลิตและพัฒนากระบวนการผลิต เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพได้มาตรฐาน และได้ยื่นขอรับรองมาตรฐาน มผช.
			



วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
	กลุ่มวิสาหกิจชุมชน แม่บ้านเกษตรกร วัดศรี	ขนมบ้าบิ่น	ผู้ประกอบการปรับปรุงสถานที่ผลิตและพัฒนา กระบวนการผลิต เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพได้ มาตรฐาน และได้นยื่นขอรับรองมาตรฐาน มผช.
	กลุ่มข้าวเกรียบปลา สมุนไพรรักษ์เจริญ	ข้าวเกรียบปลา	ผู้ประกอบการปรับปรุงสถานที่ผลิตและพัฒนา กระบวนการผลิต เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพได้ มาตรฐาน และได้นยื่นขอรับรองมาตรฐาน มผช.
22-23 มกราคม 2561	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านหนองข้าวเหนียว	สับปะรดหีบ	ผู้ประกอบการปรับปรุงสถานที่ผลิตและพัฒนา กระบวนการผลิต เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพได้ มาตรฐาน และได้นยื่นขอรับรองมาตรฐาน มผช.
	กลุ่มสตรีอาสาพัฒนา ตำบลบางแก้ว	ปลาสดแดดเดียว	ผู้ประกอบการปรับปรุงสถานที่ผลิตและพัฒนา กระบวนการผลิต เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพได้ มาตรฐาน และได้นยื่นขอรับรองมาตรฐาน มผช.



วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
	กลุ่มอาชีพกะปิเคยตาตำ คลองโคน	กะปิ	ผู้ประกอบการปรับปรุงสถานที่ผลิตและพัฒนา กระบวนการผลิต เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพได้ มาตรฐาน และได้ยื่นขอรับรองมาตรฐาน มผช.
			  
	กลุ่มขนมไทยโบราณ บางช้าง	กาดะแม	ผู้ประกอบการปรับปรุงสถานที่ผลิตและพัฒนา กระบวนการผลิต เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพได้ มาตรฐาน และได้ยื่นขอรับรองมาตรฐาน มผช.
			  
	วิสาหกิจชุมชนกลุ่ม แม่บ้านสหกรณ์ตำบล บางช้าง	น้ำพริกเผา	ผู้ประกอบการปรับปรุงสถานที่ผลิตและพัฒนา กระบวนการผลิต เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพได้ มาตรฐาน และได้ยื่นขอรับรองมาตรฐาน มผช.
			  
	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร สวนหลวงสามัคคี	- กล้วยหอมกรอบ - ตะลิงปิงแช่อิ่ม	ผู้ประกอบการปรับปรุงสถานที่ผลิตและพัฒนา กระบวนการผลิต เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพได้ มาตรฐาน และได้ยื่นขอรับรองมาตรฐาน มผช.
			  

รายงานผลการดำเนินงาน ประจำปี 2561
โครงการยกระดับสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐาน

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
25-26 มกราคม 2561	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเกษตรสร้างสรรค์	เห็ดถัฏฐานทอดกรอบ	ผู้ประกอบการปรับปรุงสถานที่ผลิตและพัฒนากระบวนการผลิตเพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพได้มาตรฐาน และได้นยื่นขอรับรองมาตรฐาน มผช.
			
	กลุ่มส่งเสริมอาชีพสตรีพัฒนาแควอ้อม	น้ำพริกเผา	ผู้ประกอบการปรับปรุงสถานที่ผลิตและพัฒนากระบวนการผลิตเพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพได้มาตรฐาน และได้นยื่นขอรับรองมาตรฐาน มผช.
			
	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบางแก้ว	ไข่เค็ม	ผู้ประกอบการปรับปรุงสถานที่ผลิตและพัฒนากระบวนการผลิตเพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพได้มาตรฐาน และได้นยื่นขอรับรองมาตรฐาน มผช.
			
	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารทะเลบ้านกระเช้าขาว	กะปิ	ผู้ประกอบการปรับปรุงสถานที่ผลิตและพัฒนากระบวนการผลิตเพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพได้มาตรฐาน และได้นยื่นขอรับรองมาตรฐาน มผช.
			

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
	คุณเมย์ น้ำหวานทางจระเข้	น้ำหวานทางจระเข้	ผู้ประกอบการปรับปรุงสถานที่ผลิตและพัฒนากระบวนการผลิต เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพได้มาตรฐาน และได้ยื่นขอรับรองมาตรฐาน มผช.
			
	มิสเตอร์ชู	- กล้วยอบ - ขนมเปียะ	ผู้ประกอบการปรับปรุงสถานที่ผลิตและพัฒนากระบวนการผลิต เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพได้มาตรฐาน และได้ยื่นขอรับรองมาตรฐาน มผช.
			

การแถลงข่าวและพิธีปิดโครงการ

กรมวิทยาศาสตร์บริการ จัดพิธีปิดโครงการ และจัดการแถลงข่าวต่อสื่อมวลชนเมื่อวันที่ 22 มีนาคม 2561 ณ โรงแรมชูชัยบุรีศรีอัมพวา อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสงคราม กล่าวต้อนรับและกล่าวรายงานโดย อาจารย์ ดร.รัตนา ปานเรียนแสง ที่ปรึกษาโครงการมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา และกล่าวปิดโครงการโดย นางอุมาพร สุขม่วง อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ ในการจัดงานครั้งนี้ มีผู้เข้าร่วมงานทั้งหมด จำนวน 49 คน ประกอบด้วย ผู้ประกอบการรับมอบประกาศนียบัตร จำนวน 20 ราย



พิธีปิดโครงการ โดย อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ กล่าวปิดโครงการ



รายงานผลการดำเนินงาน ประจำปี 2561
โครงการยกระดับสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐาน



ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนที่เข้าร่วมโครงการ
และได้รับมอบใบประกาศนียบัตร

สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP อาหารและเครื่องดื่มตามหลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิตในพื้นที่ภาคกลาง (รหัส 59OTOP 37.2)

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
จังหวัดสมุทรสาคร สมุทรสงคราม เพชรบุรี และประจวบคีรีขันธ์	100	100	25	27

ขอข้อมูลถึง ณ วันที่ 30 กันยายน 2561

ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

1. ผลิตภัณฑ์ OTOP บางชนิดใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติ กรรมวิธีการผลิตแบบดั้งเดิม ซึ่งยากต่อการควบคุมกระบวนการผลิตให้คงที่ ส่งผลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ จึงจำเป็นต้องวางแผนการผลิต การพัฒนา ตลอดจนการประสานงานจัดเก็บตัวอย่างให้ทันตามกำหนดเวลา
2. ปัญหาทางด้านสภาพอากาศ มีผลต่อวัตถุดิบที่ผู้ประกอบการจะนำมาผลิตผลิตภัณฑ์ ทำให้ไม่สามารถเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์มาวิเคราะห์ทดสอบและยื่นขอมาตรฐานได้





OTOP

ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผลิตภัณฑ์สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

กรมวิทยาศาสตร์บริการได้ดำเนินงานพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผลิตภัณฑ์สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร ภายใต้ชื่อโครงการดังนี้

1. โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ในกลุ่มจังหวัดภาคเหนือ
2. โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ในกลุ่มจังหวัดภาคใต้
3. โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
4. โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ในกลุ่มจังหวัดภาคกลาง
5. โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออก

จากแผนแม่บทแห่งชาติว่าด้วยการพัฒนาสมุนไพรไทยฉบับแรก พ.ศ. 2560-2564 ส่งเสริมการพัฒนาสมุนไพรไทย ทั้งระบบอย่างยั่งยืน เป็นที่ยอมรับนานาชาติ ผลักดันเป็นพืชเศรษฐกิจตัวใหม่ขับเคลื่อน Thailand 4.0 สร้างมูลค่าเพิ่ม แก่ผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรไทย โดยมีเป้าหมายเพื่อส่งเสริมและรักษาภูมิปัญญาด้านสมุนไพรไทย และพัฒนาการผลิตและการใช้ประโยชน์จากสมุนไพรไทยอย่างมีคุณภาพ เพิ่มประสิทธิภาพ และครบวงจร ตลาดสมุนไพรในโลกมีมูลค่ารวมกัน ประมาณ 9.18 หมื่นล้านเหรียญดอลลาร์สหรัฐ ความตระหนักถึงการดูแลสุขภาพด้วยผลิตภัณฑ์ธรรมชาติของผู้บริโภค และการเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ ส่งผลให้มีแนวคิดในการใช้สมุนไพรเพื่อรักษาโรคและเสริมสร้างสุขภาพ ทำให้อุปสงค์ของ ผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติและผลิตภัณฑ์สมุนไพรมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น ซึ่งกลุ่มสินค้าที่มีศักยภาพมากที่สุดในตลาดสมุนไพร ได้แก่ อาหารเสริม และเวชสำอาง สำหรับประเทศไทย พืชสมุนไพรที่ชุมชนรู้จักสรรพคุณและนำมาใช้ประโยชน์มีประมาณ 1,800 ชนิด และมี 300 ชนิดที่เป็นวัตถุดิบสมุนไพรที่หมุนเวียนในท้องตลาดซึ่งมีความต้องการ แต่อย่างไรก็ตาม การบริหารจัดการสมุนไพรที่ผ่านมาไม่เป็นระบบ ทำให้วัตถุดิบไม่ผ่านมาตรฐาน รวมทั้งผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดเล็กมีความสามารถในการแข่งขันในตลาดน้อย จึงจำเป็นต้องได้รับการสนับสนุนให้เกิดการผลิตสมุนไพรที่ได้มาตรฐาน มีคุณภาพ และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์สมุนไพร

กรมวิทยาศาสตร์บริการ โดยสำนักเทคโนโลยีชุมชน มีการวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีด้านผลิตภัณฑ์สมุนไพร เช่น ลูกประคบสมุนไพร สบู่ก้อน สบู่ก้อนกลีเซอรีน สบู่เหลว แชมพู ครีมนวดผม ผลิตภัณฑ์ปิดผมขาว และผลิตภัณฑ์บำรุงผิว มาอย่างต่อเนื่อง อีกทั้งยังมีการถ่ายทอดเทคโนโลยีขั้นตอนการผลิตผลิตภัณฑ์สมุนไพรให้มีคุณภาพและมาตรฐานให้กับ กลุ่มผู้ประกอบการระดับชุมชนและ SMEs รวมถึงการให้คำปรึกษาในด้านระบบคุณภาพ เช่น หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตเครื่องสำอางว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไป (Good Hygienic Practice for Cosmetics, GHP) หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice, GMP) เป็นต้น จากการสำรวจของกรมวิทยาศาสตร์บริการ ในปี 2560 นั้น พบว่า ผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร ที่ยังไม่ผ่านเกณฑ์ มผช. นั้นยังมี จำนวนมาก ปัญหาที่มักพบในผลิตภัณฑ์คือ ผลิตภัณฑ์มีค่าความเป็นกรด - เบส สูงกว่าที่มาตรฐานกำหนด ปริมาณไขมัน ในสบู่ก้อนต่ำกว่าที่มาตรฐานกำหนด ผลิตภัณฑ์เกิดการแยกชั้นเมื่อทิ้งไว้เป็นเวลานาน ผลิตภัณฑ์มีปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ มากเกินที่มาตรฐานกำหนด ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพไม่สม่ำเสมอทำให้ไม่สามารถผลิตซ้ำได้ในปริมาณและคุณภาพเดิม อีกทั้ง รูปแบบของผลิตภัณฑ์ยังไม่ได้รับการยอมรับของผู้บริโภค โครงการนี้จึงมุ่งเน้นที่จะส่งเสริมผู้ประกอบการสินค้า OTOP ในภูมิภาคต่าง ๆ ของประเทศ เพื่อเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ โดยการนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเข้าไปช่วยแก้ไขปัญหา ด้านคุณภาพของสินค้า เพิ่มประสิทธิภาพการผลิต เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน รวมถึงผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่น คำขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) หรือยื่นจดแจ้งเครื่องสำอางควบคุมของสำนักงานคณะกรรมการอาหาร และยา (อย.) นับเป็นการสร้างความเชื่อมั่นต่อผู้บริโภค โดยผสมผสานวัฒนธรรม ภูมิปัญญา เทคโนโลยี และนวัตกรรม เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถขยายโอกาสทางการตลาดซึ่งจะเชื่อมโยงกับเศรษฐกิจภูมิภาค เป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับ ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และผู้ประกอบการสามารถพึ่งพาตนเองตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียงได้อย่างมั่นคงและยั่งยืนต่อไป

วัตถุประสงค์

เพื่อส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์สมุนไพร (OTOP) ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร ให้แก่ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์สมุนไพร เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันได้อย่างยั่งยืน สามารถยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) และยื่นจดแจ้งเครื่องหมายควบคุมของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)

ผลการดำเนินงาน

การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร / หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
1	7 - 9 พฤศจิกายน 2560	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางสมุนไพรให้เป็นไปตามมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดและบำรุงผิว)	โรงแรมเวสเทิร์น แกรนด์ ตำบลหน้าเมือง อำเภอเมือง จังหวัดราชบุรี	31
2	19 - 21 ธันวาคม 2560	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางสมุนไพรให้เป็นไปตามมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดผิวและเส้นผม)	โรงแรมเดอะเซ็น ทริส ตำบลคูหาสวรรค์ อำเภอเมือง จังหวัดพัทลุง	30
3	29 - 31 มกราคม 2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางสมุนไพรให้เป็นไปตามมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดผิวและเส้นผม)	บ้านแมรีสอร์ท ตำบลพิชัย อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง	35
4	6 - 8 มีนาคม 2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางสมุนไพรให้เป็นไปตามมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดผิวและเส้นผม)	โรงแรมทองธารินทร์ ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดสุรินทร์	27

การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
25-30 มีนาคม 2561	กลุ่มสมุนไพรทฤษฎีชัย อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่	สบู่เหลว สมุนไพร	ต้องการปรับปรุงสูตร สบู่เหลวสมุนไพรให้คุณภาพได้ ตามเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ ชุมชน (มผช.)	ให้คำปรึกษาการพัฒนากระบวนการ ผลิตสบู่เหลวสมุนไพรให้ได้มาตรฐาน โดยสาธิตวิธีการทำสบู่เหลวสมุนไพร ให้กับผู้ประกอบการ
	อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่	สบู่เหลว สมุนไพร	ต้องการคำปรึกษาในเรื่อง กระบวนการผลิตสบู่เหลว สมุนไพร การสกัดสมุนไพร การปรับปรุงสถานที่ผลิต และ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์	ให้คำปรึกษาในเรื่องการปรับปรุง กระบวนการผลิต การเลือกบรรจุ ภัณฑ์ และการปรับปรุงสถานที่ผลิต ผลิตภัณฑ์พร้อมสาธิตการทำสบู่ เหลวสมุนไพรให้กับผู้ประกอบการ
	อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่	แชมพู สมุนไพร	ต้องการพัฒนาสูตรแชมพูผสม สมุนไพร การปรับปรุงสถานที่ ผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์	ให้คำปรึกษาเรื่องการพัฒนาสูตร การผลิตแชมพู ปรับปรุงสถานที่ผลิต และให้คำปรึกษาเรื่องการเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์
	อำเภอสันกำแพง จังหวัดเชียงใหม่	ลูกประคบ สมุนไพร สำหรับหน้า	ต้องการปรับปรุงกระบวนการ ผลิตลูกประคบสมุนไพรให้ ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการ ที่ดีในการผลิต	ให้คำปรึกษาเรื่องกระบวนการผลิต ตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี และการ คัดเลือกสมุนไพรที่ใช้ในการผลิต ลูกประคบ
	กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ดอยผาส้ม อำเภอสะเมิง จังหวัดเชียงใหม่	สบู่เหลว และแชมพู สมุนไพร	ต้องการพัฒนาสูตรสบู่เหลว และแชมพูสมุนไพรที่มีคุณภาพ ตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีใน การผลิต ต้องการปรับปรุง สถานที่ผลิตให้ถูกต้องตาม หลักเกณฑ์สุขลักษณะที่ดี	ให้คำปรึกษาเรื่องกระบวนการผลิต สบู่เหลวและแชมพูสมุนไพรให้ ถูกต้องตามหลักเกณฑ์สุขลักษณะ ที่ดี พร้อมคำแนะนำการปรับปรุง สถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์และเก็บ ตัวอย่างผลิตภัณฑ์มาทดสอบ จุลินทรีย์
	ห้างหุ้นส่วนจำกัด บุญวิรัตน์เทรดดิ้ง อำเภอวังเหนือ จังหวัดลำปาง	สบู่เหลว สมุนไพร	ต้องการปรับปรุงกระบวนการผลิต และปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการ ที่ดีในการผลิต เพื่อยื่นเรื่อง ขอจดแจ้งออนไลน์ (อย.)	เก็บตัวอย่างสบู่เหลวสมุนไพรมา ตรวจวิเคราะห์ตาม มผช. แล้วจึงได้ ให้คำปรึกษาเพื่อพัฒนาปรับปรุง กระบวนการผลิต และสถานที่ผลิต พร้อมให้คำปรึกษาเรื่องการจดแจ้ง ออนไลน์ (อย.)
	วิสาหกิจชุมชน ผลิตภัณฑ์กาแฟ อำเภอแม่เมาะ จังหวัดลำปาง	แชมพู สมุนไพร	ต้องการคำปรึกษา ในเรื่องกระบวนการผลิต ฉลากบรรจุภัณฑ์ และ สถานที่ผลิต	ให้คำปรึกษาในเรื่องการปรับปรุง กระบวนการผลิต สถานที่ผลิต และ ฉลากบรรจุภัณฑ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
16 - 18 พฤษภาคม 2561	อำเภอรัญประเทศ จังหวัดสระแก้ว	โลชั่นบำรุงผิว น้ำมันรำข้าว	ต้องการปรับปรุงกระบวนการ ผลิตโลชั่นบำรุงผิวน้ำมันรำข้าว ให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการ ที่ดีในการผลิต (GMP) เพื่อการ จัดแจ้ง (อย.) และยื่นขอ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)	ให้คำปรึกษาเพื่อพัฒนากระบวนการ ผลิตตาม GMP และสาธิตการทำ โลชั่นบำรุงผิวน้ำมันรำข้าวให้กับ ผู้ประกอบการ
	อำเภอท่าใหม่ จังหวัดจันทบุรี	สบู่ก้อน สมุนไพร	ต้องการปรับปรุงสูตร สบู่ก้อนสมุนไพรให้คุณภาพได้ ตามเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ ชุมชน (มผช.)	ให้คำปรึกษาในการพัฒนากระบวนการ การผลิตสบู่ก้อนสมุนไพรให้ปริมาณ ไขมันผ่านมาตรฐาน โดยสาธิตวิธี การทำสบู่ก้อนสมุนไพรให้กับ ผู้ประกอบการ
	อำเภอบ้านค่าย จังหวัดระยอง	น้ำมัน มะพร้าว สกัดเย็น	ต้องการปรับปรุงกระบวนการ ผลิตให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ วิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) และต้องการคำปรึกษาเรื่อง สถานที่ผลิตและการจัดแจ้ง ออนไลน์ (อย.)	ให้คำปรึกษาเพื่อพัฒนากระบวนการ การผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นให้ ถูกต้องตาม GMP พร้อมทั้งให้ คำแนะนำเรื่องสถานที่ผลิตให้ ถูกต้องตรงตามมาตรฐาน และสาธิต การจัดแจ้งออนไลน์ (อย.)
	กลุ่มเอ็มออชาร์ด อำเภอท่าใหม่ จังหวัดจันทบุรี	น้ำมัน นวดตัว สำหรับสปา	ต้องการคำปรึกษาในเรื่อง กระบวนการผลิต ฉลากบรรจุ ภัณฑ์ และสถานที่ผลิต	ให้คำปรึกษาในเรื่องการปรับปรุง กระบวนการผลิต สถานที่ผลิต และ ฉลากบรรจุภัณฑ์
21 - 25 พฤษภาคม 2561	กลุ่มศาลาไทยสมุนไพร อำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี	สบู่ก้อน สมุนไพร	ต้องการปรับปรุงกระบวนการ ผลิตสบู่ก้อนสมุนไพรให้ถูกต้อง ตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการ ผลิตเพื่อยื่นขอมาตรฐาน มผช.	เก็บตัวอย่างสบู่ก้อนสมุนไพรมา ตรวจวิเคราะห์ตามมาตรฐาน มผช. แล้วจึงได้ให้คำปรึกษาเพื่อพัฒนา และปรับปรุงกระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์สบู่ก้อนสมุนไพร
	กลุ่มวิสาหกิจชุมชน พริมาสมุนไพร อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี	ผลิตภัณฑ์ บำรุงผิวหน้า	ต้องการปรับปรุงกระบวนการ ผลิตผลิตภัณฑ์บำรุงผิวหน้า และคำแนะนำการใช้ชื่อ วิทยาศาสตร์ของสารสกัดสมุนไพร เพื่อจัดแจ้งออนไลน์ (อย.)	ให้คำปรึกษาเรื่องชื่อวิทยาศาสตร์ ของสารสกัดสมุนไพรที่ใช้ในการ จัดแจ้งออนไลน์ (อย.) พร้อมทั้งเก็บ ตัวอย่างผลิตภัณฑ์บำรุงผิวหน้ามา ตรวจวิเคราะห์ตามมาตรฐาน มผช.
	อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง	สบู่ก้อน กลีเซอริน สมุนไพรและ โลชั่นบำรุงผิว สมุนไพร	ต้องการปรับปรุงกระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์สบู่ก้อนกลีเซอริน สมุนไพรและโลชั่นบำรุงผิว สมุนไพรให้ถูกต้องตามหลัก เกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต	เก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์สบู่ก้อน กลีเซอรินสมุนไพรและโลชั่นบำรุงผิว สมุนไพรมาตรวจวิเคราะห์ตาม มาตรฐาน มผช. แล้วจึงได้ให้ คำปรึกษาเพื่อพัฒนาและปรับปรุง กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
	อำเภอสวี จังหวัดชุมพร	น้ำมัน มะพร้าว สกัดเย็น	ต้องการปรับปรุงกระบวนการ ผลิตผลิตภัณฑ์น้ำมันมะพร้าว สกัดเย็นให้ถูกต้องตามหลัก เกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต	เก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์น้ำมันมะพร้าว สกัดเย็นมาตรวจวิเคราะห์ตาม มาตรฐาน มผช. แล้วจึงได้ให้ คำปรึกษาเพื่อพัฒนาและปรับปรุง กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์
	อำเภอทุ่งตะโก จังหวัดชุมพร	สบู่ก้อน กลีเซอริน	ต้องการปรับปรุงกระบวนการ ผลิตผลิตภัณฑ์สบู่ก้อน กลีเซอรินให้ถูกต้องตามหลัก เกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต	ให้คำปรึกษาเรื่องกระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์สบู่ก้อนกลีเซอรินและสาริต วิธีการทำผลิตภัณฑ์สบู่ก้อนกลีเซอริน สมุนไพรให้กับผู้ประกอบการ
	อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง	เครื่องสำอาง สมุนไพรจาก สารสกัดใบพลู	ต้องการปรับปรุงกระบวนการ ผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง สมุนไพรจากสารสกัดใบพลูให้ ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการ ที่ดีในการผลิต และต้องการ คำแนะนำเรื่องชื่อวิทยาศาสตร์ ของสารสกัดสมุนไพร เพื่อจดทะเบียนออนไลน์ (อย.)	ให้คำปรึกษาเพื่อพัฒนาและปรับปรุง กระบวนการผลิต พร้อมทั้งให้ คำปรึกษาเรื่องชื่อวิทยาศาสตร์ของ สารสกัดสมุนไพรเพื่อใช้ในการ จดทะเบียนออนไลน์ (อย.)
4 - 7 มิถุนายน 2561	อำเภอท่าม่วง จังหวัดกาญจนบุรี	แป้งฝุ่น สมุนไพร ทองพันชั่ง	ต้องการปรับปรุงกระบวนการ ผลิตให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ วิธีการที่ดีในการผลิตเพื่อ จดทะเบียนออนไลน์ (อย.)	เก็บตัวอย่างแป้งฝุ่นสมุนไพรมาตรวจ วิเคราะห์ตาม มผช. แล้วจึงได้ให้ คำปรึกษาเพื่อพัฒนาและปรับปรุง กระบวนการผลิต พร้อมทั้งให้คำ ปรึกษาเรื่องการจดทะเบียนออนไลน์(อย.) จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ คือแป้งฝุ่น สมุนไพร และแชมพูสมุนไพร
	กลุ่มฉะมารถ อำเภอปากท่อ จังหวัดราชบุรี	สบู่กลีเซอริน และลิปบาล์ม	ต้องการปรับปรุงกระบวนการ ผลิตให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ วิธีการที่ดีในการผลิต เพื่อยื่น เรื่องขอจดทะเบียนออนไลน์ (อย.)	เก็บตัวอย่างสบู่ก้อนกลีเซอรินมา ตรวจวิเคราะห์ตาม มผช. แล้วจึง ได้ให้คำปรึกษาเพื่อพัฒนาและ ปรับปรุงกระบวนการผลิตสบู่ กลีเซอริน พร้อมทั้งให้คำปรึกษาเรื่อง การจดทะเบียนออนไลน์ (อย.) จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ คือสบู่กลีเซอริน และ ลิปบาล์ม
	วิสาหกิจชุมชนเห็ด และผักหลากหลายชนิด ปลอดสารพิษสุขชีวิต พอเพียง อำเภอปากท่อ จังหวัดราชบุรี	สบู่ก้อน กลีเซอริน	ต้องการปรับปรุงกระบวนการ ผลิตให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ วิธีการที่ดีในการผลิต เพื่อยื่น เรื่องขอจดทะเบียนออนไลน์ (อย.)	ให้คำปรึกษาเพื่อพัฒนาและปรับปรุง กระบวนการผลิตสบู่ก้อนกลีเซอริน ผสมสมุนไพรชนิดอื่นๆ และให้ คำปรึกษาเรื่องการจดทะเบียนออนไลน์ (อย.)

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
	กลุ่มโคโคตี โคโคนัท อำเภอนครชัยศรี จังหวัดนครปฐม	เจลล้างหน้า สมุนไพร	ต้องการคำปรึกษาในเรื่อง กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ เจลล้างหน้าสมุนไพร	ให้คำปรึกษาเรื่องการสกัดว่านหาง จระเข้ และสาธิตการทำผลิตภัณฑ์ เจลล้างหน้าสมุนไพรให้กับผู้ประกอบการ รวมถึงให้คำปรึกษาในเรื่องการ ปรับปรุงกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ ตัวอื่นๆ ของผู้ประกอบการ
	██████████ อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี	แชมพู สมุนไพร	ต้องการปรับปรุงกระบวนการ ผลิตให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ วิธีการที่ดีในการผลิต และ ต้องการคำปรึกษาเรื่องการ จัดแจ้งออนไลน์ (อย.)	ให้คำปรึกษาเรื่องการจัดแจ้งออนไลน์ (อย.) และเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ แชมพูสมุนไพรมาตรวจวิเคราะห์ ตาม มผช. แล้วจึงได้ให้คำปรึกษา เพื่อพัฒนาและปรับปรุงกระบวนการ ผลิตผลิตภัณฑ์แชมพูสมุนไพร
	██████████ อำเภอมะนัง จังหวัดราชบุรี	ผลิตภัณฑ์ บำรุงผิวหน้า	ต้องการคำปรึกษาในเรื่อง กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ บำรุงผิวหน้า การสกัดสมุนไพร การจัดแจ้งออนไลน์ (อย.) การปรับปรุงสถานที่ผลิต และ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์	ให้คำปรึกษาในเรื่องการปรับปรุง กระบวนการผลิต การเพิ่มจุดสนใจ ในบรรจุภัณฑ์ พร้อมสาธิตการทำ ผลิตภัณฑ์บำรุงผิวหน้าให้กับ ผู้ประกอบการ การจัดแจ้งออนไลน์ (อย.) และการปรับปรุงสถานที่ผลิต เพื่อรอการตรวจประเมินจาก สาธารณสุขจังหวัด
	กลุ่มพัฒนาอาชีพ ภูผิงหลวง อำเภอสวนผึ้ง จังหวัดราชบุรี	สบู่เหลว สมุนไพร	ต้องการคำปรึกษาในเรื่อง กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ สบู่เหลวสมุนไพร และคำปรึกษา เรื่องการจัดแจ้งออนไลน์ (อย.)	ให้คำปรึกษาพร้อมสาธิตการทำ ผลิตภัณฑ์สบู่เหลวสมุนไพรให้กับ ผู้ประกอบการ และให้คำแนะนำ เรื่องการจัดแจ้งออนไลน์ (อย.)
	กลุ่มอาชีพครีมหน้านม - เซรั่มบัวหิมะ อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี	ครีมหน้านม เซรั่มบัวหิมะ	ต้องการคำปรึกษาในเรื่องการ ปรับปรุงกระบวนการผลิต ฉลากบรรจุภัณฑ์ GMP สถานที่ ผลิต ตลอดจนช่องทางการตลาด ในการจำหน่ายสินค้า	ให้คำปรึกษาในเรื่องการปรับปรุง กระบวนการผลิต การเพิ่มจุดสนใจ ในบรรจุภัณฑ์และช่องทางการตลาด ในการจำหน่ายสินค้า
25 - 30 มิถุนายน 2561	██████████ อำเภอบางแพ จังหวัดนครราชสีมา	แชมพู สมุนไพร	ต้องการพัฒนาสูตรแชมพูผสม สมุนไพรให้ถูกต้องตามหลัก เกณฑ์สุขลักษณะที่ดี และ คำปรึกษาเรื่องการขอรับรอง มาตรฐานฮาลาลในเครื่องสำอาง	ให้คำปรึกษาเรื่องการขอรับรอง มาตรฐานฮาลาลในเครื่องสำอาง และเก็บตัวอย่างแชมพูสมุนไพร มาตรวจวิเคราะห์ตาม มผช. แล้ว จึงได้ให้คำปรึกษาเรื่องการพัฒนา สูตรการผลิตแชมพู

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
	กลุ่มวิสาหกิจชุมชน สมพรสมุนไพร อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา	แชมพู สมุนไพร	ต้องการให้แนะนำกระบวนการ ผลิตแชมพูให้ถูกต้องตามหลัก เกณฑ์สุขลักษณะที่ดี พร้อมทั้ง แนะนำและสาธิตการสกัด สมุนไพรในการผลิตแชมพู สมุนไพร	ให้คำปรึกษาเรื่องกระบวนการผลิต แชมพูให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ สุขลักษณะที่ดี รวมทั้งสาธิตการสกัด สมุนไพรและการผลิตแชมพูสมุนไพร พร้อมกันนี้ได้เก็บตัวอย่างแชมพู สมุนไพรมาตรวจวิเคราะห์ตาม มผช.
	กลุ่มจูแอมเอิร์บ แอนด์ เฮลท์ อำเภอเมือง จังหวัดสุรินทร์	แชมพู สมุนไพร	ต้องการคำแนะนำกระบวนการ ผลิตแชมพู การสกัดสมุนไพร การสาธิตการสกัดสมุนไพร และ การผลิตแชมพูสมุนไพร ให้คำแนะนำการจดแจ้ง ออนไลน์ (อย.) และการยื่นขอ มผช.	ให้คำปรึกษาเรื่องกระบวนการผลิต แชมพูให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ สุขลักษณะที่ดี สาธิตการสกัดสมุนไพร การผลิตแชมพูสมุนไพร พร้อมกันนี้ ได้เก็บตัวอย่างแชมพูสมุนไพรมา ตรวจวิเคราะห์ตาม มผช. และให้ คำปรึกษาเรื่องการย้ายสถานที่ผลิต เครื่องสำอางแห่งใหม่ การจดแจ้ง ออนไลน์ (อย.) และการยื่นขอ มาตรฐาน มผช.
	กลุ่มสตรีชุมชน หนองบัว - ดองกะเมียด อำเภอเมือง จังหวัดสุรินทร์	แชมพู สมุนไพร	ต้องการพัฒนาสูตรแชมพู สมุนไพรที่มีคุณภาพตามหลัก เกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต การสาธิตการสกัดสมุนไพรและ สาธิตการผลิตแชมพูสมุนไพร การจดแจ้งออนไลน์ (อย.) และ การยื่นขอ มผช.	ให้คำปรึกษาเรื่องกระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์แชมพูสมุนไพร แหล่ง จำหน่ายวัตถุดิบ สาธิตการสกัด สมุนไพรและการผลิตแชมพูสมุนไพร พร้อมกันนี้ได้เก็บตัวอย่างแชมพู สมุนไพรมาตรวจวิเคราะห์ตาม มผช. แนะนำการจดแจ้งออนไลน์ (อย.) และการยื่นขอมาตรฐาน มผช.
	กลุ่มสมุนไพรแม่คำ อำเภอนาทม จังหวัดสุรินทร์	เจลล้างหน้า สมุนไพร	ต้องการพัฒนาสูตรเจลล้างหน้า สมุนไพรและปรับปรุงสถานที่ ผลิตให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ สุขลักษณะที่ดี พร้อมคำแนะนำ การจดแจ้งออนไลน์ (อย.) และ การยื่นขอ มผช.	ให้คำปรึกษาเรื่องกระบวนการผลิต เจลล้างหน้าให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ สุขลักษณะที่ดี การปรับปรุงสถานที่ ผลิตเครื่องสำอาง พร้อมแนะนำการ จดแจ้งออนไลน์ (อย.) และการยื่น ขอมาตรฐาน มผช.
	อำเภอเมือง จังหวัดร้อยเอ็ด	สบู่ก้อน สมุนไพร	ต้องการพัฒนาสบู่ก้อนสมุนไพร ให้ได้มาตรฐาน มผช. พร้อม สาธิตการผลิต รวมถึงคำแนะนำ ในการจดแจ้งออนไลน์ (อย.) และการยื่นขอ มผช.	ให้คำปรึกษาเรื่องการพัฒนาสูตร พร้อมสาธิตการผลิตสบู่ก้อนสมุนไพร พร้อมเก็บตัวอย่างสบู่ก้อนสมุนไพร ให้คำแนะนำการจดแจ้งออนไลน์ (อย.) และการยื่นขอมาตรฐาน มผช.

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
	กลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มพัฒนาอาชีพ ชุมชนดอนสวรรค์ อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์	เครื่องสำอาง สมุนไพร	ต้องการให้สาธิตการสกัด สมุนไพร และแนะนำการปรับ ปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตาม หลักเกณฑ์สุขลักษณะที่ดี	ให้คำปรึกษาเรื่องการปรับปรุง สถานที่ผลิตเครื่องสำอาง และสาธิต การสกัดสมุนไพร
	อำเภอเมือง จังหวัดร้อยเอ็ด	เครื่องสำอาง สมุนไพร	ต้องการปรับปรุงกระบวนการ ผลิตเครื่องสำอางให้ถูกต้องตาม หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต คำแนะนำการจดทะเบียนออนไลน์ (อย.) และการยื่นขอ มผช.	ให้คำปรึกษาเรื่องกระบวนการผลิต ตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี และแหล่ง จำหน่ายวัตถุดิบที่มีคุณภาพ พร้อม ให้คำปรึกษาเรื่องการจดทะเบียนออนไลน์ (อย.) และการยื่นขอมาตรฐาน มผช.
	อำเภอสามชัย จังหวัดกาฬสินธุ์	ลูกประคบ สมุนไพร	ต้องการปรับปรุงกระบวนการ ผลิตลูกประคบสมุนไพรให้ ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการ ที่ดีในการผลิต	ให้คำปรึกษาเรื่องกระบวนการผลิต และการคัดเลือกสมุนไพรที่ใช้ในการ ผลิตลูกประคบ
8 - 12 กรกฎาคม 2561	กลุ่มรักสมุนไพร บ้านนา อำเภอเมือง จังหวัดเลย	ผลิตภัณฑ์ ปรับสภาพ เส้นผมผสม สมุนไพร	ต้องการพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ ปรับสภาพเส้นผมผสมสมุนไพร และให้คำปรึกษาเรื่องการจด ทะเบียนออนไลน์ (อย.)	ให้คำปรึกษาเรื่องการจดทะเบียนออนไลน์ (อย.) การกรอกรายละเอียดข้อมูล เคมี ชื่อวิทยาศาสตร์ของสมุนไพร และปริมาณที่ระบุในสูตรจดทะเบียน พร้อมให้คำแนะนำในการพัฒนาสูตร และสาธิตการทำผลิตภัณฑ์ปรับสภาพ เส้นผมผสมสมุนไพร
	กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ผลิตภัณฑ์ไยบวบ บ้านราษฎร์เกษมศรี อำเภอสว่างแดนดิน จังหวัดหนองบัวลำภู	สบู่ก้อน กลีเซอรีน ผสมไยบวบ	ต้องการปรับปรุงกระบวนการ ผลิตสบู่ก้อนกลีเซอรีนผสมไย บวบให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ วิธีการที่ดีในการผลิต รวมทั้ง คำปรึกษาเรื่องการจดทะเบียน ออนไลน์ (อย.) และการยื่น ขอ มผช.	ให้คำปรึกษาเรื่องการปรับปรุง กระบวนการผลิตและสาธิตการทำ สบู่ก้อนกลีเซอรีนผสมไยบวบและ สบู่ก้อนกลีเซอรีนผสมน้ำผึ้งและไพล แหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ อีกทั้งได้ให้ คำปรึกษาเรื่องการจดทะเบียนออนไลน์ (อย.) และการยื่นขอ มผช.
	กลุ่มวิสาหกิจชุมชน สมุนไพรเพื่อสุขภาพ สบู่กลีไธ อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น	ผลิตภัณฑ์ บำรุงผิวหน้า สมุนไพร	ต้องการคำปรึกษาในเรื่อง กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ บำรุงผิวหน้าสมุนไพร และ คำปรึกษาเรื่องการจดทะเบียน ออนไลน์ (อย.)	ให้คำปรึกษาเรื่องการพัฒนาสูตร กระบวนการผลิต สาธิตการทำ ผลิตภัณฑ์บำรุงผิวหน้าสมุนไพร และแนะนำแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ พร้อมให้คำแนะนำเรื่องการจดทะเบียน ออนไลน์(อย.)การกรอกรายละเอียด ข้อมูลเคมี ชื่อวิทยาศาสตร์ของ สมุนไพร และปริมาณที่ระบุในสูตร จดทะเบียน



รายงานผลการดำเนินงาน ประจำปี 2561
โครงการยกระดับสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐาน

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
	อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น	แฮมพู สมุนไพร	ต้องการแฮมพูสมุนไพรที่มี คุณภาพตามหลักเกณฑ์วิธีการ ที่ดีในการผลิต เพื่อเพิ่มความ หลากหลายเมื่อนำไปจำหน่าย ในงานแสดงสินค้า และ คำปรึกษาเรื่องการยื่นขอ มผช.	ให้คำปรึกษาเรื่องกระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์แฮมพูสมุนไพรและแหล่ง จำหน่ายวัตถุดิบ พร้อมทั้งให้ คำปรึกษาเรื่องเกณฑ์คุณลักษณะ ที่ต้องการของแฮมพูสมุนไพร และ วิธีการยื่นขอ มผช.
	กลุ่มวิสาหกิจชุมชน หงษ์หยก อำเภอเมือง จังหวัดเลย	เกลือขัดผิว	ต้องการคำแนะนำเกี่ยวกับ กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ เกลือขัดผิว การยื่นขอ มผช. และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ เพื่อให้มีความหลากหลายเมื่อนำ ไปจำหน่ายในงานแสดงสินค้า	ให้คำปรึกษาเรื่องการเตรียมวัตถุดิบ เกลือในช่วงที่อากาศมีความชื้นและ กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เกลือ ขัดผิวที่ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ สุขลักษณะที่ดี การยื่นขอ มผช. และ ให้คำปรึกษาเรื่องการพัฒนาผลิต ภัณฑ์ใหม่ โดยให้ผู้ประกอบการ ประเมินจากความต้องการ ผลิตภัณฑ์จากตลาดควบคู่กับการ พัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ที่เหมาะสม ตามศักยภาพของกลุ่ม

การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี



การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางสมุนไพร
ให้เป็นไปตามมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดและบำรุงผิว)



การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางสมุนไพรให้เป็นไปตามมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดและบำรุงผิว)



การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์



กลุ่มสมุนไพรฤๅษีชัย
อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่



อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่



อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่



กลุ่มวิสาหกิจชุมชนดอยผาส้ม
อำเภอสะเมิง จังหวัดเชียงใหม่



ห้างหุ้นส่วนจำกัด
บุญวิรัตน์เทรดดิ้ง
อำเภอวังเหนือ จังหวัดลำปาง



วิสาหกิจชุมชน
ผลิตภัณฑ์กาแฟ
อำเภอแม่เมาะ จังหวัดลำปาง



อำเภออุ้มผาง
จังหวัดสระแก้ว



อำเภออุ้มผาง
จังหวัดสระแก้ว

การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์



อำเภอบ้านค่าย
จังหวัดระยอง



กลุ่มเอ็มอาร์ที
อำเภอท่าใหม่
จังหวัดจันทบุรี



กลุ่มศาลาไทยสมุนไพร
อำเภอเมือง
จังหวัดสุราษฎร์ธานี



กลุ่มวิสาหกิจชุมชนพริมาสมุนไพร
อำเภอกาญจนดิษฐ์
จังหวัดสุราษฎร์ธานี



อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง



อำเภอสวี จังหวัดชุมพร



อำเภอสวี จังหวัดชุมพร



อำเภอกงหรา จังหวัดชุมพร

สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผลิตภัณฑ์สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
18 จังหวัด ได้แก่ ราชบุรี พัทลุง ลำปาง สุรินทร์ เชียงใหม่ สระแก้ว จันทบุรี ระยอง สุราษฎร์ธานี ชุมพร นครปฐม กาญจนบุรี นครราชสีมา ร้อยเอ็ด เลย หนองบัวลำภู ขอนแก่น และกาฬสินธุ์	120	175	40	41

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2561

ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

1. การจัดแจ้งผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางในปี 2560 ต้องยื่นจัดแจ้งออนไลน์ ซึ่งเป็นปีแรกของการบังคับใช้ ส่งผลให้ผู้ประกอบการบางรายไม่สามารถยื่นจัดแจ้งได้ เนื่องจากไม่เข้าใจการใช้ระบบดังกล่าว การจัดแจ้งจึงทำได้ล่าช้า
2. ผู้ประกอบการบางราย ไม่มีทายาทรุ่นใหม่ที่จะช่วยดำเนินการด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ เช่น เรื่องการจัดแจ้งออนไลน์ และสร้างช่องทางการจำหน่าย ประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์ เช่น การสร้างเพจ เฟซบุ๊ก
3. ผู้ประกอบการรายย่อยมีสถานที่ผลิตไม่เหมาะสมและขาดความพร้อมด้านการลงทุน ด้านอุปกรณ์ เครื่องมือ และสถานที่การผลิตให้เป็นไปตามหลักของ GMP
4. ผู้ประกอบการรายย่อยขาดข้อมูลแหล่งซื้อวัตถุดิบสมุนไพรและสารเคมี ขาดความรู้ความเข้าใจในกระบวนการผลิต การควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้สม่ำเสมอ
5. ผู้ประกอบการขาดความรู้ทางด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์และรูปแบบที่ทันสมัยทำให้รูปลักษณ์ของสินค้าไม่ดึงดูดใจผู้บริโภค

ข้อเสนอแนะ

1. ให้ความรู้หรือให้คำปรึกษาแก่ผู้ประกอบการเรื่องข้อสารต่าง ๆ ในการยื่นขอจัดแจ้งผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางออนไลน์ ได้แก่ ลำดับขั้นตอนในการยื่นขอ และให้ความรู้เรื่องวิธีการใช้งานระบบ
2. แนะนำผู้ประกอบการเกี่ยวกับการปรับปรุงสถานที่ผลิตตามหลัก GMP และให้การสนับสนุนวัสดุอุปกรณ์เบื้องต้นที่ใช้ในกระบวนการผลิตและทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ เช่น กระดาษวัดค่าความเป็นกรด-เบส
3. แนะนำแหล่งซื้อวัตถุดิบสมุนไพรและสารเคมีที่ได้มาตรฐาน พร้อมทั้งให้ความรู้ แนะนำกระบวนการผลิตและการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์
4. ควรนำปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการมาเป็นโจทย์วิจัยและพัฒนาเพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่และนำไปถ่ายทอดให้ผู้ประกอบการเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าและวัตถุดิบในท้องถิ่น



OTOP

ประเภทผ้า และเครื่องแต่งกาย





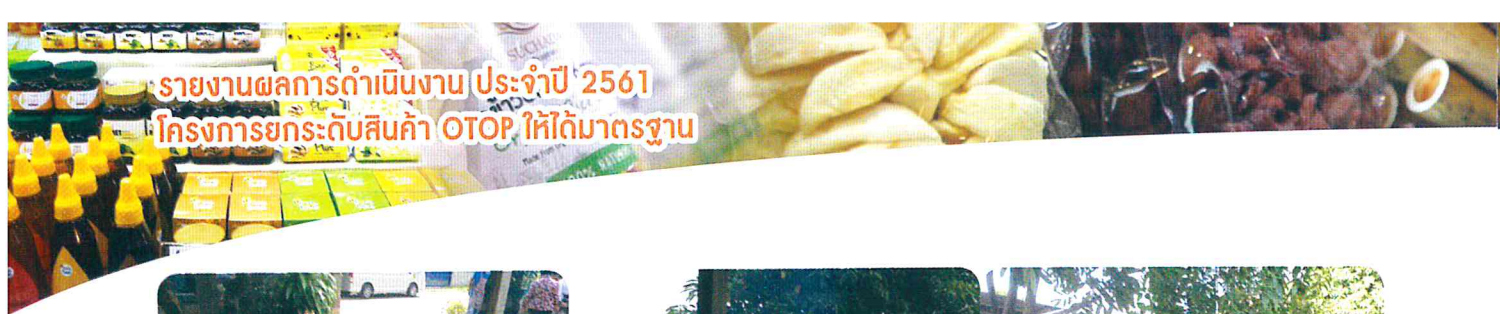
การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร / หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
1	17 – 18 ตุลาคม 2560	การปรับปรุงกระบวนการผลิต ในผลิตภัณฑ์สิ่งทอ	กลุ่มทอผ้าไทยลื้อบ้านเก็ด ตำบลวรรณคร อำเภอปัว จังหวัดน่าน	37 ราย
2	1 – 2 พฤศจิกายน 2560	การปรับปรุงกระบวนการผลิต ในผลิตภัณฑ์สิ่งทอ	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทอผ้าไหม ราษฎร์ดำเนิน ตำบลหนองบัวแดง อำเภอหนองบัวแดง จังหวัดชัยภูมิ	30 ราย
3	15 – 16 พฤศจิกายน 2560	การปรับปรุงกระบวนการผลิต ในผลิตภัณฑ์สิ่งทอ	กลุ่มทอผ้าพื้นเมืองบ้านผาตั้ง ตำบลห้วยแห้ง อำเภอบ้านไร่ จังหวัดอุทัยธานี	30 ราย
4	28 – 29 พฤศจิกายน 2560	การพัฒนากระบวนการผลิตผ้าทอ ด้วยสีธรรมชาติกลุ่มมัดหมี่โฮลโบราณ ทอผ้าสีธรรมชาติบ้านนาตัง	ตำบลเขวาสินรินทร์ อำเภอสวายบุรี จังหวัดสุรินทร์	30 ราย
5	30 พฤศจิกายน - 1 ธันวาคม 2560	การปรับปรุงกระบวนการผลิต ในผลิตภัณฑ์สิ่งทอ	กลุ่มทอผ้าไหมบ้านโพทอง ตำบลแหม อำเภอบัวชุมพรพิสัย จังหวัดศรีสะเกษ	32 ราย

การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
20 พฤศจิกายน 2560	1. กลุ่มไหมทอผ้าสามัคคี ตำบลท่าม่วง อำเภอเสลภูมิ จังหวัดร้อยเอ็ด	- ผ้าคลุมไหล่ - ผ้าทอลายขัด - ผ้ามัดหมี่	ไม่ผ่านการรับรอง มผช. ผ้ามัดหมี่ เรื่อง ความเป็นกรด-ด่าง	ให้คำปรึกษาเรื่องการ พัฒนากระบวนการ ฟอกย้อมและการ ทดสอบผลิตภัณฑ์ เบื้องต้นให้กับ ผู้ประกอบการ
	2. กลุ่มอาชีพสตรีทอผ้าไหม บ้านโคกกลาง ตำบลหนองแคน อำเภอบุพผรัตน์ จังหวัดร้อยเอ็ด	- สไบขิด - ผ้าทอลายขัด - ผ้ามัดหมี่	ไม่ผ่านการรับรอง มผช. ผ้ามัดหมี่ เรื่อง สีเอโซที่ให้แอมโรแมติกเอมีน 24 ตัว ความคงทนสีต่อการซัก, และความคงทนของสีต่อเหงื่อทั้ง สภาพกรดและสภาพด่าง	ให้คำปรึกษาเรื่องการ พัฒนากระบวนการ ฟอกย้อมและการ ทดสอบผลิตภัณฑ์ เบื้องต้นให้กับ ผู้ประกอบการ

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
	3. ทอผ้าไหมลายสก็อต บ้านบักตุ๋ ตำบลโนนสวรรค์ อำเภอปทุมรัตน์ จังหวัดร้อยเอ็ด	- ผ้าขาวม้า - ผ้าทอลายซัด - ผ้ามัดหมี่	ไม่ผ่านการรับรอง มผช. ผ้ามัดหมี่ เรื่อง สีเอโซที่ให้อาโรแมติกแอมิน 24 ตัว, ความคงทนสีต่อการซัก, ความคงทนของสีต่อเหงื่อทั้งสภาพ กรดและสภาพด่าง, และความเป็น กรด-ด่าง	ให้คำปรึกษาเรื่องการ พัฒนากระบวนการ ฟอกย้อมและการ ทดสอบผลิตภัณฑ์ เบื้องต้นให้กับ ผู้ประกอบการ
21 พฤศจิกายน 2560	1. กลุ่มทอผ้าไหมคุ้มชี้เถา ตำบลศรีบุญเรือง อำเภอชนบท จังหวัดขอนแก่น	- ผ้าทอลายซัด - ผ้ามัดหมี่	ไม่ผ่านการรับรอง มผช. ผ้ามัดหมี่ เรื่อง ลักษณะทั่วไป, ความคงทน ของสีต่อเหงื่อทั้งสภาพกรดและ สภาพด่าง	ให้คำปรึกษาเรื่องการ พัฒนากระบวนการ ฟอกย้อมและการ ทดสอบผลิตภัณฑ์ เบื้องต้นให้กับ ผู้ประกอบการ
	2. กลุ่มสตรีสหกรณ์ บ้านหัวฝาย ตำบลโปแตง อำเภอชนบท จังหวัดขอนแก่น	- ผ้าทอลายซัด - ผ้ามัดหมี่	ไม่ผ่านการรับรอง มผช. ผ้ามัดหมี่ เรื่อง สีเอโซที่ให้อาโรแมติกแอมิน 24 ตัว	ให้คำปรึกษาเรื่องการ พัฒนากระบวนการ ฟอกย้อมและการ ทดสอบผลิตภัณฑ์ เบื้องต้นให้กับ ผู้ประกอบการ
	3. กลุ่มทอผ้าไหม บ้านโนนพะยอม ตำบลโนนพะยอม อำเภอชนบท จังหวัดขอนแก่น	- ผ้าขาวม้า - ผ้าทอลายซัด - ผ้ามัดหมี่	ไม่ผ่านการรับรอง มผช. มัดหมี่ เรื่องลักษณะทั่วไป, ความเป็น กรด-ด่าง, ความคงทนของสีต่อ การซัก, ความคงทนของสีต่อเหงื่อ ทั้งสภาพกรดและสภาพด่าง	ให้คำปรึกษาเรื่องการ พัฒนากระบวนการ ฟอกย้อมและการ ทดสอบผลิตภัณฑ์ เบื้องต้นให้กับ ผู้ประกอบการ
	4. กลุ่มออมทรัพย์ทอผ้าไหม บ้านใหม่นาเพียงวัฒนา ตำบลใหม่นาเพียง อำเภอแวงใหญ่ จังหวัดขอนแก่น	- ผ้าทอลายซัด - ผ้ามัดหมี่	ไม่ผ่านการรับรอง มผช. ผ้ามัดหมี่ เรื่องความเป็นกรด-ด่าง	ให้คำปรึกษาเรื่องการ พัฒนากระบวนการ ฟอกย้อมและการ ทดสอบผลิตภัณฑ์ เบื้องต้นให้กับ ผู้ประกอบการ



รายงานผลการดำเนินงาน ประจำปี 2561
โครงการยกระดับสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐาน



ประมวลาภาพการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการแก่อู่ประกอบการในพื้นที่
อำเภอหนองบัวแดง จังหวัดชัยภูมิ



ประมวลาภาพการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการแก่อู่ประกอบการในพื้นที่
อำเภอบ้านไร่ จังหวัดอุทัยธานี



ประมวลาภาพการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการแก่อู่ประกอบการในพื้นที่
อำเภอเขวาสินรินทร์ จังหวัดสุรินทร์



ประมวลาภาพการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการแก่อู่ประกอบการในพื้นที่
อำเภออุทุมพรพิสัย จังหวัดศรีสะเกษ





OTOP

ของใช้ ของตากแห้ง ของที่ระลึก

โครงการการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผลิตภัณฑ์จักสาน ในกลุ่มจังหวัดภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลาง และภาคใต้

ผลิตภัณฑ์จักสานเป็นภูมิปัญญาที่ทำสืบทอดกันมาแต่โบราณ โดยนำวัสดุธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาทำเครื่องเรือนของใช้ภายในครอบครัว เช่น นำไม้ไผ่มาสร้างที่อยู่อาศัย ตันกกและกระจูดมาสานเป็นเสื่อ ใบลานใช้ทำอบ หมวก ของประดับตกแต่ง หวายทำเครื่องเรือน ตะกร้า ผักตบชวาใช้ทำตะกร้า กระเป่า เป็นต้น ปัจจุบันมีการทำผลิตภัณฑ์จักสานทุกภูมิภาคของประเทศ โดยมีรูปแบบลักษณะเด่นแตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับชนิดของวัตถุดิบ ขนบธรรมเนียม วัฒนธรรม ความนิยมและจุดประสงค์ในการใช้สอยเป็นตัวกำหนด นอกจากนี้ยังได้ถูกยกระดับขึ้นเป็นสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) และเปลี่ยนจากการผลิตเพื่อใช้ในครอบครัว เป็นการผลิตเพื่อจำหน่ายเป็นสินค้าสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัวและชุมชน ผลิตภัณฑ์บางชนิดได้รับความนิยมจากต่างประเทศ นำรายได้เข้าสู่ประเทศเป็นจำนวนไม่น้อย กรมวิทยาศาสตร์บริการ โดยสำนักเทคโนโลยีชุมชน มีแผนดำเนินโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผลิตภัณฑ์จักสาน ในกลุ่มจังหวัดภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลาง และภาคใต้ ภายใต้โครงการส่งเสริมเทคโนโลยีและเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชน พร้อมทั้งผลักดันผู้ประกอบการเข้าสู่กระบวนการขอรับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)

สำหรับปีงบประมาณ 2561 กรมวิทยาศาสตร์บริการได้ทำการติดต่อประสานงานกับผู้ประกอบการสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ที่ผลิตผลิตภัณฑ์จักสานในพื้นที่จังหวัดอุบลราชธานี ศรีสะเกษ ลำพูน นครสวรรค์ ยโสธร มุกดาหาร ขอนแก่น มหาสารคาม และตรัง พบว่าผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จักสาน มีความต้องการในด้านการพัฒนารูปแบบ นอกเหนือจากปัญหาด้านกระบวนการผลิต เช่น ปัญหาเชื้อรา เนื่องจากหากสามารถพัฒนารูปแบบให้มีความหลากหลาย จะเพิ่มโอกาสทางการตลาดมากยิ่งขึ้นและสามารถนำผลิตภัณฑ์ใหม่เข้าสู่กระบวนการรับรองมาตรฐาน มผช. นอกจากนี้ ยังมีความต้องการเทคโนโลยีการย้อมสีเส้นกกด้วยสีธรรมชาติ ซึ่งเป็นแนวโน้มของโลกในอนาคตที่จะใช้เทคโนโลยีที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP ประเภทผลิตภัณฑ์จักสาน ด้วยเทคโนโลยีที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
2. สนับสนุนผู้ประกอบการให้ยื่นขอรับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

ผลการดำเนินงาน

การดำเนินงานได้มีการสำรวจข้อมูลผู้ประกอบการ ดังนี้

ตารางการลงพื้นที่สำรวจข้อมูลผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จักสาน

ลำดับ	วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
1	16 ธันวาคม 2560	กลุ่มทอเสื่อกกบ้านคำบอน	ผลิตภัณฑ์จากกก	ตำบลลำพี้ อำเภอบรบือ จังหวัดมหาสารคาม
2	17 ธันวาคม 2560	กลุ่มทอเสื่อแปรรูปผลิตภัณฑ์กก บ้านโป่งแค	ผลิตภัณฑ์จากกก	ตำบลห้วยโจด อำเภอกะนวน จังหวัดขอนแก่น
3	19 มกราคม 2561	กลุ่มจักสานก้านจาก	ผลิตภัณฑ์จาก ก้านจาก	ตำบลวังวน อำเภอกันตัง จังหวัดตรัง
4	21 มกราคม 2561	กลุ่มผลิตภัณฑ์ไม้เทพทาโร	ผลิตภัณฑ์จาก ไม้เทพทาโร	ตำบลเขากอบ อำเภอห้วยยอด จังหวัดตรัง

2. การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

ดำเนินการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรการป้องกันเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสานและการออกแบบผลิตภัณฑ์จากกก จำนวน 6 ครั้ง ได้แก่

ครั้งที่ 1 จังหวัดนครสวรรค์ ระหว่างวันที่ 27 - 29 พฤศจิกายน 2560 ณ โรงแรมแกรนด์ไฮลล์ รีสอร์ท แอนด์ สปา อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม 25 ราย

ครั้งที่ 2 จังหวัดพิจิตร ระหว่างวันที่ 27 - 29 ธันวาคม 2560 ณ ที่ทำการกลุ่มทอเสื่อกก เลขที่ 199 หมู่ 1 ตำบลห้วยแก้ว อำเภอวังนาราย จังหวัดพิจิตร จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม 30 ราย

ครั้งที่ 3 จังหวัดอุบลราชธานี ระหว่างวันที่ 12 - 14 มกราคม 2561 ณ ที่ทำการกลุ่มทอเสื่อกก ตำบลกลางใหญ่ อำเภอเขื่องใน จังหวัดอุบลราชธานี จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม 27 ราย

ครั้งที่ 4 จังหวัดศรีสะเกษ ระหว่างวันที่ 12 - 14 มีนาคม 2561 ณ โรงแรมพรหมพิมาน อำเภอเมือง จังหวัดศรีสะเกษ จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม 32 ราย

ครั้งที่ 5 จังหวัดลำพูน ระหว่างวันที่ 18 - 20 เมษายน 2561 ณ ห้องประชุมสำนักงานเทศบาลตำบลประตูป่า อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม 30 ราย

ครั้งที่ 6 จังหวัดมหาสารคาม ระหว่างวันที่ 26 - 27 สิงหาคม 2561 ณ ที่ทำการกลุ่มทอเสื่อกกบ้านคำบอน ตำบลลำพี้ อำเภอบรบือ จังหวัดมหาสารคาม จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม 34 ราย

3. การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

ลำดับ	กลุ่มผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
วันที่ 2-6 เมษายน 2561				
1	กลุ่มทอเสื้อ เลขที่ 23 หมู่ 9 ตำบลกลางใหญ่ อำเภอเพ็ญ จังหวัดอุดรธานี	ผลิตภัณฑ์ จักสานจากกก (12 ราย)	เทคโนโลยีการย้อมสีเส้นกกด้วยสีธรรมชาติ	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก การย้อมสีผลิตภัณฑ์จักสานด้วยสีธรรมชาติ
2	กลุ่มสตรีบ้านหนองแก เลขที่ 124 หมู่ 9 ตำบลโพธิ์ อำเภอโนนคูณ จังหวัดศรีสะเกษ	ผลิตภัณฑ์ จักสานจากกก (10 ราย)	เทคโนโลยีการย้อมสีเส้นกกด้วยสีธรรมชาติ	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก การย้อมสีผลิตภัณฑ์จักสานด้วยสีธรรมชาติ
3	กลุ่มทอเสื้อ เลขที่ 42 หมู่ 2 ตำบลบัวทุ่ง อำเภอราชสีห์ จังหวัดศรีสะเกษ	ผลิตภัณฑ์ จักสานจากกก (16 ราย)	เทคโนโลยีการย้อมสีเส้นกกด้วยสีธรรมชาติ	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก การย้อมสีผลิตภัณฑ์จักสานด้วยสีธรรมชาติ
วันที่ 1-5 พฤษภาคม 2561				
1	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทอเสื้อ เลขที่ 447/1 หมู่ 5 ตำบลวังบ่อ อำเภอหนองบัว จังหวัดนครสวรรค์	ผลิตภัณฑ์ จักสานจากกก	เทคโนโลยีการย้อมสีเส้นกกด้วยสีธรรมชาติ	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก การย้อมสีผลิตภัณฑ์จักสานด้วยสีธรรมชาติ
2	กลุ่มทอเสื่อกกบ้านชุมตาบง เลขที่ 159 หมู่ 8 ตำบลชุมตาบง อำเภอชุมตาบง จังหวัดนครสวรรค์	ผลิตภัณฑ์ จักสานจากกก	เทคโนโลยีการย้อมสีเส้นกกด้วยสีธรรมชาติ	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก การย้อมสีผลิตภัณฑ์จักสานด้วยสีธรรมชาติ
3	กลุ่ม Thai Touch สัมผัสไทย 22/2 หมู่ 4 ตำบลประตูป่า อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน	ผลิตภัณฑ์ จักสานจากกก	เทคโนโลยีการย้อมสีเส้นกกด้วยสีธรรมชาติ	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก การย้อมสีผลิตภัณฑ์จักสานด้วยสีธรรมชาติ
วันที่ 8-14 พฤษภาคม 2561				
1	กลุ่มทอเสื่อกกบ้านพอก เลขที่ 51 หมู่ 6 ตำบลคำไผ่ อำเภอไทยเจริญ จังหวัดยโสธร	ผลิตภัณฑ์ จักสานจากกก (7 ราย)	เทคโนโลยีการย้อมสีเส้นกกด้วยสีธรรมชาติ	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก การย้อมสีผลิตภัณฑ์จักสานด้วยสีธรรมชาติ
2	กลุ่มอาชีพบ้านโนนแดง เลขที่ 173 หมู่ 3 ตำบลส้มผ่อ อำเภอไทยเจริญ จังหวัดยโสธร	ผลิตภัณฑ์ จักสานจากต้นกก (9 ราย)	เทคโนโลยีการป้องกันการเกิดเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสาน	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก การป้องกันการเกิดเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสาน

ลำดับ	กลุ่มผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
3	กลุ่มอาชีพสวนหมวกจาก เส้นกกบ้านแซ่ เลขที่ 70 หมู่ 6 ตำบลบ้านค้อ อำเภอคำชะอี จังหวัดมุกดาหาร	ผลิตภัณฑ์ จักสานจากกก (13 ราย)	เทคโนโลยีการย้อมสีเส้นกกด้วย สีธรรมชาติ	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก การย้อมสีผลิตภัณฑ์จักสาน ด้วยสีธรรมชาติ
4	กลุ่มจักสานบ้านท่าไค้ เลขที่ 96 หมู่ 6 ตำบลนาสีนวน อำเภอเมือง จังหวัดมุกดาหาร	ผลิตภัณฑ์ จักสานจาก ต้นกก (7 ราย)	เทคโนโลยีการป้องกันการเกิด เชื้อราในผลิตภัณฑ์จากกก	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก การป้องกันการเกิดเชื้อรา ในผลิตภัณฑ์จากกก
5	กลุ่มทอเสื่อแปรรูปผลิตภัณฑ์ กก เลขที่ 14 หมู่ 6 ตำบลห้วยโจด อำเภอกระนวน จังหวัดขอนแก่น	ผลิตภัณฑ์ จักสานจากกก (21 ราย)	เทคโนโลยีการย้อมสีเส้นกกด้วย สีธรรมชาติ	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก การย้อมสีผลิตภัณฑ์จักสาน ด้วยสีธรรมชาติ
วันที่ 19-23 มิถุนายน 2561				
1	- กลุ่มทอเสื่อกกและแปรรูป บ้านโพธิ์ทอง เลขที่ 44 หมู่ 6 ตำบลพระธาตุ อำเภอนาดูน จังหวัดมหาสารคาม - กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จาก เสื่อกก เลขที่ 45 หมู่ 1 ตำบลพระธาตุ อำเภอนาดูน จังหวัดมหาสารคาม - กลุ่มทอเสื่อกกบ้านคำบอน เลขที่ 37 หมู่ 10 ตำบลคำพิ อำเภอบรบือ จังหวัดมหาสารคาม - กลุ่มทอเสื่อกกบ้านฮ่องไผ่ เลขที่ 70 หมู่ 14 ตำบลคำพิ อำเภอบรบือ จังหวัดมหาสารคาม - กลุ่มทอเสื่อกกบ้านเจริญศิลป์ เลขที่ 2 หมู่ 11 ตำบลคำพิ อำเภอบรบือ จังหวัดมหาสารคาม	- ผลิตภัณฑ์ จักสานจาก ต้นกก (3 ราย) - ผลิตภัณฑ์ จักสานจาก ต้นกก (3 ราย) - ผลิตภัณฑ์ จักสานจาก ต้นกก (11 ราย) - ผลิตภัณฑ์ จักสานจาก ต้นกก (5 ราย) - ผลิตภัณฑ์ จักสานจาก ต้นกก (2 ราย)	- เทคโนโลยีการป้องกันการเกิด เชื้อราในผลิตภัณฑ์จากกก - เทคโนโลยีการป้องกันการเกิด เชื้อราในผลิตภัณฑ์จากกก - เทคโนโลยีการป้องกันการเกิด เชื้อราในผลิตภัณฑ์จากกก - เทคโนโลยีการป้องกันการเกิด เชื้อราในผลิตภัณฑ์จากกก - เทคโนโลยีการป้องกันการเกิด เชื้อราในผลิตภัณฑ์จากกก	- ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก การป้องกันการเกิดเชื้อรา ในผลิตภัณฑ์จากกก - ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก การป้องกันการเกิดเชื้อรา ในผลิตภัณฑ์จากกก - ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก การป้องกันการเกิดเชื้อรา ในผลิตภัณฑ์จากกก - ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก การป้องกันการเกิดเชื้อรา ในผลิตภัณฑ์จากกก - ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก การป้องกันการเกิดเชื้อรา ในผลิตภัณฑ์จากกก



รายงานผลการดำเนินงาน ประจำปี 2561
โครงการยกระดับสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐาน

ลำดับ	กลุ่มผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
	• ร้านโมริ 82 หมู่ 8 ตำบลหนองซอน อำเภอเชียงยืน จังหวัดมหาสารคาม	ผลิตภัณฑ์ จักสานจาก ต้นกก (6 ราย)	เทคโนโลยีการป้องกันการเกิด เชื้อราในผลิตภัณฑ์จากกก	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก การป้องกันการเกิดเชื้อรา ในผลิตภัณฑ์จากกก
วันที่ 18-21 กรกฎาคม 2561				
1	กลุ่มจักสานก้านจาก เลขที่ 31/1 หมู่ 5 ตำบลวังวน อำเภอกันตัง จังหวัดตรัง	ผลิตภัณฑ์ จักสานจาก ก้านจาก (8 ราย)	เทคโนโลยีการป้องกันการเกิด เชื้อราในผลิตภัณฑ์จากก้านจาก	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก การป้องกันการเกิดเชื้อรา ในผลิตภัณฑ์จากก้านจาก
2	กลุ่มผลิตภัณฑ์ไม้เทพทาโร เลขที่ 78/2 หมู่ 1 ตำบลเขากอบ อำเภอห้วยยอด จังหวัดตรัง	ผลิตภัณฑ์จาก ไม้เทพทาโร (6 ราย)	เทคโนโลยีการป้องกันการเกิด เชื้อราในผลิตภัณฑ์จาก ไม้เทพทาโร	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก การป้องกันการเกิดเชื้อรา ในผลิตภัณฑ์จากไม้เทพทาโร
วันที่ 3 - 4 สิงหาคม 2561				
1	กลุ่มทอเสื่อกก เลขที่ 199 หมู่ 1 ตำบลห้วยแก้ว อำเภอบึงนาราง จังหวัดพิจิตร	ผลิตภัณฑ์ จักสานจากกก (13 ราย)	เทคโนโลยีการย้อมสีเส้นกกด้วย สีธรรมชาติ	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก การย้อมสีผลิตภัณฑ์จักสาน ด้วยสีธรรมชาติ

สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผลิตภัณฑ์จักสานในกลุ่มจังหวัดภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลาง และภาคใต้ ดังนี้

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์ จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการ ยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
9 จังหวัด จังหวัดอุบลราชธานี ศรีสะเกษ ลำพูน นครสวรรค์ ยโสธร มุกดาหาร ขอนแก่น มหาสารคาม และตรัง	180	330	20	10

*จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน ส่วนที่เหลือจะไปดำเนินการเร่งรัดในปีงบประมาณ 2562

**ข้อมูลถึง ณ วันที่ 30 กันยายน 2561



ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

1. สมาชิกกลุ่มผู้ประกอบการ มีอาชีพหลักเป็นเกษตรกร หากเป็นช่วงฤดูทำนาหรือเก็บเกี่ยวผลผลิต จะไม่สะดวกในการดำเนินการเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่วมกับกรมวิทยาศาสตร์บริการ เช่น การฝึกอบรมและการเข้าสู่กระบวนการขอรับการรับรอง ทำให้ล่าช้า
2. กลุ่มผู้ประกอบการมีหน่วยงานหลายหน่วยงานลงพื้นที่มาให้การสนับสนุนในด้านต่างๆ ทำให้การดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องกับกรมวิทยาศาสตร์บริการทำได้ไม่เต็มที่



ภาพการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการแก่ผู้ประกอบการในพื้นที่



ภาพการให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่กลุ่มผู้ประกอบการในพื้นที่
การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่กลุ่มทอเสื้อ เลขที่ 42 หมู่ 2 ตำบลบัวทุ่ง อำเภอราษีไศล จังหวัดศรีสะเกษ

โครงการพัฒนาศักยภาพ ผู้ประกอบการเชรามี OTOP ให้ได้มาตรฐาน

สินค้าเชรามีมีการผลิตทั้งที่เป็นแบบอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ เช่น กระเบื้อง เครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร ซึ่งใช้เทคโนโลยีนำเข้าจากต่างประเทศ และการผลิตแบบอุตสาหกรรมขนาดกลางและย่อม (SMEs) และชุมชน ซึ่งมีมากกว่าร้อยละ 90 และส่วนใหญ่มีการขึ้นทะเบียนเป็นผู้ประกอบการสินค้า OTOP

ผู้ประกอบการเชรามีที่เป็น SMEs และชุมชนส่วนใหญ่มักพึ่งพาตนเอง ใช้ภูมิปัญญาในการผลิตและการแก้ปัญหา ไม่มีการควบคุมคุณภาพการผลิต ตั้งแต่ขั้นตอน การเตรียมเนื้อดิน การขึ้นรูป การตกแต่ง และการเผา ทำให้ผลิตภัณฑ์เกิดตำหนิ ร้าว หรือแตกหักหลังเผาเป็นจำนวนมาก ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณภาพต่ำ และไม่ผ่านมาตรฐาน มผช. นโยบายรัฐบาลให้การส่งเสริมสนับสนุนสินค้า OTOP โดยจัดให้มีการคัดสรรและประกวดผลิตภัณฑ์ หากสินค้าที่เข้าประกวดได้รับ 3-5 ดาว จะได้รับการสนับสนุนและส่งเสริมทางด้านการตลาด โดยให้พื้นที่จำหน่ายสินค้าในงานแสดงสินค้า OTOP ประจำปี หลักเกณฑ์ในการคัดเลือกสินค้าที่จะได้ดาว 3-5 ดาว มีข้อกำหนดต่างๆ หนึ่งในข้อกำหนดนั้น คือ ผลิตภัณฑ์จะต้องผ่านมาตรฐาน มผช. จากข้อมูลของสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) ซึ่งเป็นหน่วยงานที่กำหนดมาตรฐาน มผช. ได้รวบรวมรายชื่อสินค้าเชรามีที่มีการยื่นขอมาตรฐาน มผช. พบว่า รายการที่ไม่ผ่านมาตรฐาน มผช. ส่วนใหญ่แล้วคือ ลักษณะทั่วไป การรื้อซึม การดูดซึมน้ำ และลวดลาย ซึ่งปัญหาเหล่านี้ล้วนมาจากกระบวนการผลิต ซึ่งหากไม่มีการควบคุมคุณภาพในแต่ละขั้นตอนการผลิต จะส่งผลต่อคุณภาพสินค้าที่ได้หลังเผา ทำให้สินค้ามีตำหนิ เกิดการแตกร้าว และทำให้เกิดการรื้อซึมได้ นอกจากนี้แล้วผู้ประกอบการสินค้า OTOP ยังขาดการพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม และการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลายเพื่อสร้างตลาดใหม่

กรมวิทยาศาสตร์บริการ มีหน่วยงานวิจัยพัฒนาทางด้านเชรามี สามารถให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อแก้ปัญหาแก่ผู้ประกอบการ SMEs และชุมชนสามารถผลิตสินค้าที่ผ่านการทดสอบตามมาตรฐาน และมีผลงานวิจัยพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตเชรามีเป็นจำนวนมาก พร้อมถ่ายทอดให้แก่ผู้ประกอบการ นำไปพัฒนาปรับปรุงกระบวนการผลิตให้มีประสิทธิภาพดียิ่งขึ้น หรือนำไปพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ให้มีมูลค่าเพิ่ม ช่วยให้สินค้าเชรามีมีคุณภาพและได้มาตรฐาน ช่วยเพิ่มโอกาสทางการตลาด และเตรียมความพร้อมให้สามารถแข่งขันได้ในตลาดอาเซียนและตลาดโลก

กรมวิทยาศาสตร์บริการ โดยสำนักเทคโนโลยีชุมชน ได้จัดทำโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการเชรามี OTOP ให้ได้มาตรฐาน ซึ่งเป็นโครงการที่มุ่งเน้นการนำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ไปถ่ายทอดให้แก่ผู้ประกอบการนำไปพัฒนากระบวนการผลิต เพื่อพัฒนาคุณภาพสินค้า และผลักดันให้ผู้ประกอบการนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ตลอดจนพัฒนารูปแบบสินค้าใหม่ เพื่อขยายโอกาสทางการตลาด และเตรียมความพร้อมให้สามารถแข่งขันในตลาดอาเซียน และการวิจัยพัฒนาเพื่อแก้ปัญหาให้แก่ผู้ประกอบการให้สามารถผลิตสินค้าที่ได้มาตรฐานและส่งออกจำหน่ายในต่างประเทศ

วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ ให้สามารถผลิตเชรามีที่มีคุณภาพและได้มาตรฐาน
2. เพื่อผลักดันสินค้าเชรามี ให้ยื่นขอการรับรองมาตรฐาน มผช.

ผลการดำเนินงาน

1. การสำรวจข้อมูลผู้ประกอบการ

ครั้งที่	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่	ภาพตัวอย่าง
วันที่ 10 – 14 ก.ค. 2561				
1	กลุ่มเครื่องเคลือบบ้านบ่อสวก	ผลิตภัณฑ์เซรามิกเนื้อดินแดง	ตำบลบ่อสวก อำเภอเมือง จังหวัดน่าน	
2	กลุ่มคำมีสตูดิโอ	ผลิตภัณฑ์เซรามิกสโตนแวร์	ตำบลคำมี อำเภอเมือง จังหวัดแพร่	
3	กลุ่มเครื่องปั้นดินเผาบ้านทุ่งหลวง	ผลิตภัณฑ์เซรามิกเนื้อดินแดง	ตำบลทุ่งหลวง อำเภอกีรีมาศ จังหวัดสุโขทัย	
4	กลุ่มสุเทพสังคโลก	ผลิตภัณฑ์สังคโลก	ตำบลเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย	
5	กลุ่มเครื่องปั้นดินเผาบ้านเตาไห วัดตาปะขาวหาย	ผลิตภัณฑ์เซรามิกเนื้อดินแดง	ตำบลห้วยรอ อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก	

2. การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	ชื่อหลักสูตร / หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
วันที่ 27 – 28 พฤศจิกายน 2560			
1	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ของใช้บนโต๊ะอาหารให้ได้มาตรฐาน มผช.	กลุ่มเขื่อนปฏิมาเซรามิค ตำบลแม่ปืม อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา	32
วันที่ 14 – 15 ธันวาคม 2560			
1	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ของใช้บนโต๊ะอาหารให้ได้มาตรฐาน มผช.	กลุ่มเครื่องปั้นดินเผาบ้านกลาง ก้าวหน้า ตำบลโนนตาล อำเภอท่าอุเทน จังหวัดนครพนม	33
วันที่ 18 – 19 มกราคม 2561			
1	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ของใช้บนโต๊ะอาหารให้ได้มาตรฐาน มผช.	กลุ่มเซรามิกบ้านหาดส้มแป้น ตำบลหาดส้มแป้น อำเภอเมือง จังหวัดระนอง	31

รายงานผลการดำเนินงาน ประจำปี 2561
โครงการยกระดับสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐาน



ภาพการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการถ่ายทอดเทคโนโลยีในพื้นที่ต่างๆ

3. การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

ลำดับ	ผู้ประกอบการ / พื้นที่	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
วันที่ 6 -10 กุมภาพันธ์ 2561				
1	โรงงานวินเวฟเซรามิก ตำบลท่าผา อำเภอกะเคา จังหวัดลำปาง	ผลิตภัณฑ์เซรามิก ประเภทของ ประดับตกแต่ง เช่น แจกัน กระปุก อมสิน และตุ๊กตา	ต้องการปรับปรุงประสิทธิภาพ ในการเผาไหม้ของเตาแก๊ส และการบำรุงรักษา	ถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องเทคนิค การใช้เครื่องมือมาตรฐานวัด อุณหภูมิและวิเคราะห์การเผา ไหม้ พร้อมทั้งปรับปรุงสัดส่วน เชื้อเพลิงกับอากาศ
วันที่ 27 พฤษภาคม - 2 มิถุนายน 2561				
1	โรงงานริมวังเซรามิก ตำบลท่าผา อำเภอกะเคา จังหวัดลำปาง	ผลิตภัณฑ์เซรามิก ประเภทของ ประดับตกแต่ง เช่น แจกัน กระปุก อมสิน และตุ๊กตา	ต้องการปรับปรุงประสิทธิภาพ ในการเผาไหม้ของเตาแก๊ส และการบำรุงรักษา	ถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องเทคนิค การใช้เครื่องมือมาตรฐานวัด อุณหภูมิและวิเคราะห์การเผา ไหม้ พร้อมทั้งปรับปรุงสัดส่วน เชื้อเพลิงกับอากาศ
วันที่ 10 - 16 มิถุนายน				
1	โรงงานคิมหันต์เซรามิก ตำบลท่าผา อำเภอกะเคา จังหวัดลำปาง	ผลิตภัณฑ์เซรามิก ประเภทของ ประดับตกแต่ง เช่น แจกัน กระปุก อมสิน และตุ๊กตา	ต้องการปรับปรุงประสิทธิภาพ ในการเผาไหม้ของเตาแก๊ส และการบำรุงรักษา	ถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องเทคนิค การใช้เครื่องมือมาตรฐานวัด อุณหภูมิและวิเคราะห์การเผา ไหม้ พร้อมทั้งปรับปรุงสัดส่วน เชื้อเพลิงกับอากาศ

ลำดับ	ผู้ประกอบการ / พื้นที่	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
วันที่ 24 - 30 มิถุนายน 2561				
1	โรงงานสมศรีเซรามิก ตำบลท่าผา อำเภอกะเคา จังหวัดลำปาง	ผลิตภัณฑ์เซรามิก ประเภทของ ประดับตกแต่ง เช่น แจกัน กระปุก ออมสิน และตุ๊กตา	ต้องการปรับปรุงประสิทธิภาพ ในการเผาไหม้ของเตาแก๊ส และการบำรุงรักษา	ถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องเทคนิค การใช้เครื่องมือมาตรฐานวัด อุณหภูมิและวิเคราะห์การเผา ไหม้ พร้อมทั้งปรับปรุงสัดส่วน เชื้อเพลิงกับอากาศ
2	โรงงานบีกเซรามิก ตำบลท่าผา อำเภอกะเคา จังหวัดลำปาง	ผลิตภัณฑ์เซรามิก ประเภทของ ประดับตกแต่ง เช่น แจกัน กระปุก ออมสิน และตุ๊กตา	ต้องการปรับปรุงประสิทธิภาพ ในการเผาไหม้ของเตาแก๊ส และการบำรุงรักษา	ถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องเทคนิค การใช้เครื่องมือมาตรฐานวัด อุณหภูมิและวิเคราะห์การเผา ไหม้ พร้อมทั้งปรับปรุงสัดส่วน เชื้อเพลิงกับอากาศ
3	โรงงานก่องบุญเซรามิก ตำบลท่าผา อำเภอกะเคา จังหวัดลำปาง	ผลิตภัณฑ์เซรามิก ประเภทของ ประดับตกแต่ง เช่น แจกัน กระปุก ออมสิน และตุ๊กตา	ต้องการปรับปรุงประสิทธิภาพ ในการเผาไหม้ของเตาแก๊ส และการบำรุงรักษา	ถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องเทคนิค การใช้เครื่องมือมาตรฐานวัด อุณหภูมิและวิเคราะห์การเผา ไหม้ พร้อมทั้งปรับปรุงสัดส่วน เชื้อเพลิงกับอากาศ
4	โรงงานศาลาทองเซรามิก ตำบลท่าผา อำเภอกะเคา จังหวัดลำปาง	ผลิตภัณฑ์เซรามิก ประเภทของ ประดับตกแต่ง เช่น แจกัน กระปุก ออมสิน และตุ๊กตา	ต้องการปรับปรุงประสิทธิภาพ ในการเผาไหม้ของเตาแก๊ส และการบำรุงรักษา	ถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องเทคนิค การใช้เครื่องมือมาตรฐานวัด อุณหภูมิและวิเคราะห์การเผา ไหม้ พร้อมทั้งปรับปรุงสัดส่วน เชื้อเพลิงกับอากาศ
5	โรงงานศาลาเงินเซรามิก ตำบลท่าผา อำเภอกะเคา จังหวัดลำปาง	ผลิตภัณฑ์เซรามิก ประเภทของ ประดับตกแต่ง เช่น แจกัน กระปุก ออมสิน และตุ๊กตา	ต้องการปรับปรุงประสิทธิภาพ ในการเผาไหม้ของเตาแก๊ส และการบำรุงรักษา	ถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องเทคนิค การใช้เครื่องมือมาตรฐานวัด อุณหภูมิและวิเคราะห์การเผา ไหม้ พร้อมทั้งปรับปรุงสัดส่วน เชื้อเพลิงกับอากาศ
6	โรงงานระฆังทองเซรามิก ตำบลท่าผา อำเภอกะเคา จังหวัดลำปาง	ผลิตภัณฑ์เซรามิก ประเภทของ ประดับตกแต่ง เช่น แจกัน กระปุก ออมสิน และตุ๊กตา	ต้องการปรับปรุงประสิทธิภาพ ในการเผาไหม้ของเตาแก๊ส และการบำรุงรักษา	ถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องเทคนิค การใช้เครื่องมือมาตรฐานวัด อุณหภูมิและวิเคราะห์การเผา ไหม้ พร้อมทั้งปรับปรุงสัดส่วน เชื้อเพลิงกับอากาศ

ลำดับ	ผู้ประกอบการ / พื้นที่	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
7	โรงงานวิน-เวฟเซรามิก 2 ตำบลท่าผา อำเภอกะเครา จังหวัดลำปาง	ผลิตภัณฑ์เซรามิก ประเภทของ ประดับตกแต่ง เช่น แจกัน กระปุก ออมสิน และตุ๊กตา	ต้องการปรับปรุงประสิทธิภาพ ในการเผาไหม้ของเตาแก๊ส และการบำรุงรักษา	ถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องเทคนิค การใช้เครื่องมือมาตรฐานวัด อุณหภูมิและวิเคราะห์การเผา ไหม้ พร้อมทั้งปรับปรุงสัดส่วน เชื้อเพลิงกับอากาศ
8	โรงงานย้งยืน 2 เซรามิก ตำบลท่าผา อำเภอกะเครา จังหวัดลำปาง	ผลิตภัณฑ์เซรามิก ประเภทของ ประดับตกแต่ง เช่น แจกัน กระปุก ออมสิน และตุ๊กตา	ต้องการปรับปรุงประสิทธิภาพ ในการเผาไหม้ของเตาแก๊ส และการบำรุงรักษา	ถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องเทคนิค การใช้เครื่องมือมาตรฐานวัด อุณหภูมิและวิเคราะห์การเผา ไหม้ พร้อมทั้งปรับปรุงสัดส่วน เชื้อเพลิงกับอากาศ
9	โรงงานอุไรวรรณเซรามิก ตำบลท่าผา อำเภอกะเครา จังหวัดลำปาง	ผลิตภัณฑ์เซรามิก ประเภทของ ประดับตกแต่ง เช่น แจกัน กระปุก ออมสิน และตุ๊กตา	ต้องการปรับปรุงประสิทธิภาพ ในการเผาไหม้ของเตาแก๊ส และการบำรุงรักษา	ถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องเทคนิค การใช้เครื่องมือมาตรฐานวัด อุณหภูมิและวิเคราะห์การเผา ไหม้ พร้อมทั้งปรับปรุงสัดส่วน เชื้อเพลิงกับอากาศ
10	โรงงานไพฑูรย์เซรามิก ตำบลท่าผา อำเภอกะเครา จังหวัดลำปาง	ผลิตภัณฑ์เซรามิก ประเภทของ ประดับตกแต่ง เช่น แจกัน กระปุก ออมสิน และตุ๊กตา	ต้องการปรับปรุงประสิทธิภาพ ในการเผาไหม้ของเตาแก๊ส และการบำรุงรักษา	ถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องเทคนิค การใช้เครื่องมือมาตรฐานวัด อุณหภูมิและวิเคราะห์การเผา ไหม้ พร้อมทั้งปรับปรุงสัดส่วน เชื้อเพลิงกับอากาศ
11	โรงงานแม่หลวงเซรามิก ตำบลท่าผา อำเภอกะเครา จังหวัดลำปาง	ผลิตภัณฑ์เซรามิก ประเภทของ ประดับตกแต่ง เช่น แจกัน กระปุก ออมสิน และตุ๊กตา	ต้องการปรับปรุงประสิทธิภาพ ในการเผาไหม้ของเตาแก๊ส และการบำรุงรักษา	ถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องเทคนิค การใช้เครื่องมือมาตรฐานวัด อุณหภูมิและวิเคราะห์การเผา ไหม้ พร้อมทั้งปรับปรุงสัดส่วน เชื้อเพลิงกับอากาศ
12	โรงงานศรีวรรณเซรามิก ตำบลท่าผา อำเภอกะเครา จังหวัดลำปาง	ผลิตภัณฑ์เซรามิก ประเภทของ ประดับตกแต่ง เช่น แจกัน กระปุก ออมสิน และตุ๊กตา	ต้องการปรับปรุงประสิทธิภาพ ในการเผาไหม้ของเตาแก๊ส และการบำรุงรักษา	ถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องเทคนิค การใช้เครื่องมือมาตรฐานวัด อุณหภูมิและวิเคราะห์การเผา ไหม้ พร้อมทั้งปรับปรุงสัดส่วน เชื้อเพลิงกับอากาศ
13	กลุ่มประติมากรรม บ้านป่าตาล ตำบลฝักหวาน อำเภอหางดง จังหวัดเชียงใหม่	ผลิตภัณฑ์เซรามิก ประเภทของ ประดับตกแต่ง เช่น แจกัน กระปุก ออมสิน และตุ๊กตา	ต้องการปรับปรุงประสิทธิภาพ ในการเผาไหม้ของเตาแก๊ส และการบำรุงรักษา	ถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องเทคนิค การใช้เครื่องมือมาตรฐานวัด อุณหภูมิและวิเคราะห์การเผา ไหม้ พร้อมทั้งปรับปรุงสัดส่วน เชื้อเพลิงกับอากาศ

ลำดับ	ผู้ประกอบการ / พื้นที่	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
14	กลุ่มเครื่องเคลือบดินเผา เวียงกาหลง ตำบลเวียงกาหลง อำเภอเวียงกาหลง จังหวัดเชียงราย	ผลิตภัณฑ์เซรามิก ประเภทของ ประดับตกแต่ง เช่น แจกัน กระปุก อมสิน และตุ๊กตา	ต้องการปรับปรุงประสิทธิภาพ ในการเผาไหม้ของเตาแก๊ส และการบำรุงรักษา	ถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องเทคนิค การใช้เครื่องมือมาตรฐานวัด อุณหภูมิและวิเคราะห์การเผา ไหม้ พร้อมทั้งปรับปรุงสัดส่วน เชื้อเพลิงกับอากาศ

วันที่ 4 - 7 กุมภาพันธ์ 2561

1	โรงงานลูกบัวพ่อเซรามิก ตำบลท่าผา อำเภอกะคา จังหวัดลำปาง	ผลิตภัณฑ์เซรามิก ประเภทของ ประดับตกแต่ง เช่น แจกัน เชียงเทียน กระปุกอมสิน	ต้องการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ ใหม่ๆ เพื่อสร้างมูลค่า และ เพิ่มโอกาสทางการตลาด	พัฒนารูปแบบให้ตรงตามความ ต้องการ ถ่ายทอดองค์ความรู้ การทำต้นแบบและการทำแบบ พิมพ์
2	โรงงานส้มโอเซรามิก ตำบลท่าผา อำเภอกะคา จังหวัดลำปาง	ผลิตภัณฑ์เซรามิก ประเภทของ ประดับตกแต่ง เช่น แจกัน เชียงเทียน กระปุกอมสิน	ต้องการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ ใหม่ๆ เพื่อสร้างมูลค่า และ เพิ่มโอกาสทางการตลาด	พัฒนารูปแบบให้ตรงตามความ ต้องการ ถ่ายทอดองค์ความรู้ การทำต้นแบบและการทำแบบ พิมพ์

วันที่ 3 - 6 เมษายน 2561

	โรงงานแต้มแก้วเซรามิก ตำบลท่าผา อำเภอกะคา จังหวัดลำปาง	ผลิตภัณฑ์เซรามิก ประเภทของ ประดับตกแต่ง เช่น แจกัน เชียงเทียน กระปุกอมสิน	ต้องการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ ใหม่ๆ เพื่อสร้างมูลค่า และ เพิ่มโอกาสทางการตลาด	พัฒนารูปแบบให้ตรงตามความ ต้องการ ถ่ายทอดองค์ความรู้ การทำต้นแบบและการทำแบบ พิมพ์
--	--	---	---	---

วันที่ 30 พฤษภาคม - 2 มิถุนายน 2561

1	โรงงานยั้งยืนเซรามิก ตำบลท่าผา อำเภอกะคา จังหวัดลำปาง	ผลิตภัณฑ์เซรามิก ประเภทของ ประดับตกแต่ง เช่น แจกัน เชียงเทียน กระปุกอมสิน	ต้องการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ ใหม่ๆ เพื่อสร้างมูลค่า และ เพิ่มโอกาสทางการตลาด	พัฒนารูปแบบให้ตรงตามความ ต้องการ ถ่ายทอดองค์ความรู้ การทำต้นแบบและการทำแบบ พิมพ์
2	โรงงานจุฑามาศเซรามิก ตำบลท่าผา อำเภอกะคา จังหวัดลำปาง	ผลิตภัณฑ์เซรามิก ประเภทของ ประดับตกแต่ง เช่น แจกัน เชียงเทียน กระปุกอมสิน	ต้องการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ ใหม่ๆ เพื่อสร้างมูลค่า และ เพิ่มโอกาสทางการตลาด	พัฒนารูปแบบให้ตรงตามความ ต้องการ ถ่ายทอดองค์ความรู้ การทำต้นแบบและการทำแบบ พิมพ์

รายงานผลการดำเนินงาน ประจำปี 2561
โครงการยกระดับสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐาน

ลำดับ	ผู้ประกอบการ / พื้นที่	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
วันที่ 27 - 31 มีนาคม 2561				
1	กลุ่มปั้นชะปะดิงหลวง ตำบลวังฝาง อำเภอเวียงหนองล่อง จังหวัดลำพูน	ผลิตภัณฑ์ตุ๊กตา เนื้อดินแดง	ต้องการเทคนิคการตกแต่ง ตุ๊กตาดินเผาด้วยเคลือบ	ถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องการ เตรียมน้ำเคลือบ การทดสอบ สมบัติเคลือบ และเทคนิคการ ตกแต่งตุ๊กตาดินเผาด้วยเคลือบ
2	กลุ่มศูนย์ตุ๊กตาชาววัง บ้านบางเสด็จ ตำบลบางเสด็จ อำเภอป่าโมก จังหวัดอ่างทอง	ผลิตภัณฑ์ตุ๊กตา เนื้อดินแดง	ต้องการเทคนิคการตกแต่ง ตุ๊กตาดินเผาด้วยเคลือบ	ถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องการ เตรียมน้ำเคลือบ การทดสอบ สมบัติเคลือบ และเทคนิคการ ตกแต่งตุ๊กตาดินเผาด้วยเคลือบ
วันที่ 2 - 5 เมษายน 2561				
1	กลุ่มเซรามิกบ้านหาดส้มแป้น ตำบลหาดส้มแป้น อำเภอเมืองระนอง จังหวัดระนอง	ผลิตภัณฑ์เซรามิก ประเภทของ ประดับตกแต่ง	ต้องการเทคนิคการทำ ผลิตภัณฑ์เซรามิกโดยใช้ เนื้อดินเพพอร์เคลย์	ถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่อง การเตรียมเยื่อกระดาษ การเตรียมเนื้อดินเพพอร์เคลย์ การขึ้นรูปและตกแต่งผลิตภัณฑ์
วันที่ 18 - 23 เมษายน 2561				
1	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านมะยิง ตำบลโพธิ์ทอง อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช	ผลิตภัณฑ์ เนื้อดินแดง ประเภทของ ประดับตกแต่ง	ต้องการเทคนิคตกแต่ง ผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่า	ถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องเทคนิค ตกแต่งเครื่องปั้นดินเผาแบบ โบราณ
2	กลุ่มสตูดิโอ ตำบลควนขัน อำเภอเมือง จังหวัดสตูล	ผลิตภัณฑ์เซรามิก ประเภทของ ประดับตกแต่ง	ต้องการเทคนิคการทำต้นแบบ ซิลิโคน	ถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่อง การทำต้นแบบจากซิลิโคน การหล่อแบบพิมพ์จากต้นแบบ ยางซิลิโคน
วันที่ 25 - 28 เมษายน 2561				
1	กลุ่มสุขสันต์เซรามิก แฮนด์เมด ตำบลบ้านเหล่า อำเภอแม่ใส จังหวัดพะเยา	ผลิตภัณฑ์เซรามิก สโตนแวร์	ต้องการเทคนิคการทำ ผลิตภัณฑ์เซรามิกโดยใช้ เนื้อดินเพพอร์เคลย์	ถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่อง การเตรียมเยื่อกระดาษ และ การเตรียมเนื้อดินเพพอร์เคลย์
วันที่ 15 - 17 กรกฎาคม 2561				
1	กลุ่มต้นไม้ป่ากระถางสูง ตำบลแม่ตำ อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา	ผลิตภัณฑ์เซรามิก สโตนแวร์	ต้องการเทคนิคการทำ ผลิตภัณฑ์เซรามิกเนื้อดินไฟต่ำ	ถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่อง การเตรียมเนื้อดินไฟต่ำ การขึ้นรูปและตกแต่งผลิตภัณฑ์
2	กลุ่มสุนันทา เครื่องปั้นดินเผา ตำบลดอกคำใต้ อำเภอ ดอกคำใต้ จังหวัดพะเยา	ผลิตภัณฑ์เซรามิก เนื้อดินแดง	ต้องการเทคนิคตกแต่ง ผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่า	ถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องเทคนิค ตกแต่งเครื่องปั้นดินเผาแบบ โบราณ

ลำดับ	ผู้ประกอบการ / พื้นที่	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
3	โรงงานเก่งเซรามิก ตำบลศาลา อำเภอกะลา จังหวัดลำปาง	ผลิตภัณฑ์เซรามิก สโตนแวร์	ต้องการรูปแบบผลิตภัณฑ์ เซรามิกที่มีอัตลักษณ์ล้านนา	ถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องเทคนิค การออกแบบ การทำต้นแบบ การทำแบบพิมพ์
วันที่ 24 -28 มิถุนายน 2561				
1	กลุ่มหัตถกรรมเครื่องปั้น ดินเผาบ้านโค้งสวรรค์ ตำบลโนนทัน อำเภอมือง จังหวัดหนองบัวลำภู	ผลิตภัณฑ์เซรามิก เนื้อดินแดง	ต้องการเทคนิคการตกแต่ง ผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่า	ถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องเทคนิค ตกแต่งเครื่องปั้นดินเผา
2	กลุ่มปั้นหม้อเขียนสี ตำบลบ้านเชียง อำเภอนองหาร จังหวัดอุดรธานี	ผลิตภัณฑ์เซรามิก เนื้อดินแดง	ต้องการควบคุมคุณภาพการ ตกแต่งผลิตภัณฑ์แบบโบราณ	ให้คำปรึกษาเชิงลึกเรื่องการ ตกแต่งผลิตภัณฑ์
3	กลุ่มเครื่องปั้นดินเผา บ้านกลางก้าวหน้า ตำบลโนนตาล อำเภอกำแพงแสน จังหวัดนครพนม	ผลิตภัณฑ์เซรามิก เนื้อดินแดง	ต้องการควบคุมคุณภาพการ ผลิตผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพ	ให้คำปรึกษาเชิงลึกเรื่องการ เตรียมเนื้อดิน การขึ้นรูป และการเผา





ภาพการลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อพัฒนาแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการเซรามิก OTOP ให้ได้มาตรฐาน

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
16 จังหวัด ได้แก่ เพชรบูรณ์ แพร่ น่าน เชียงราย เชียงใหม่ ลำพูน ลำปาง สุโขทัย พิษณุโลก อุดรธานี หนองบัวลำภู นครพนม หนองคาย นครราชสีมา ร้อยเอ็ด และอ่างทอง	140	214	20	9

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2561

ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

1. ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ไม่ให้ความสำคัญกับการขอการรับรอง มผช. เนื่องจากผู้ประกอบการเข้าใจว่าไม่มีผลต่อการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และมีความยุ่งยากในการยื่นขอ
2. ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ยึดติดกับกระบวนการผลิตแบบเดิมๆ ทำให้ไม่สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีวิธีการผลิตแตกต่างจากเดิม
3. ผู้ประกอบการขาดประสบการณ์ในการทำตลาดใหม่สำหรับผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่
4. ผู้ประกอบการขาดงบประมาณในการจัดซื้อเครื่องมือ เพื่อช่วยเตรียมเนื้อดินให้มีคุณภาพ

ข้อเสนอแนะ

1. กรมวิทยาศาสตร์บริการ ต้องมีการชี้แจงให้ผู้ประกอบการเข้าใจถึงมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ว่ามาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนเป็นเครื่องมือในการบอกถึงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ช่วยให้ผู้บริโภคมั่นใจในสินค้า
2. ผู้ประกอบการควรจัดกิจกรรมการศึกษาดูงานจากผู้ประกอบการรายอื่น ที่ประสบความสำเร็จในการผลิตผลิตภัณฑ์นวัตกรรม เพื่อนำความรู้กลับมาประยุกต์ใช้กับการทำงานของกลุ่ม
3. กรมวิทยาศาสตร์บริการ จะประสานหน่วยงานในท้องถิ่น เช่น เทศบาล อบต. ในเรื่องการหาช่องทางจำหน่ายสินค้าออนไลน์
4. แนะนำให้ผู้ประกอบการทำโครงการเสนอขอของบประมาณจากหน่วยงานในท้องถิ่น



OTOP

การสร้างมูลค่าเพิ่มของสินค้า

โครงการเพิ่มกลยุทธ์การตลาด แก่วิสาหกิจชุมชนในภูมิภาค

ปัจจุบันการขยายตลาดของสินค้า OTOP ยังมีอุปสรรคสำคัญด้วยเหตุที่ผู้ประกอบการยังขาดทักษะความชำนาญด้านเทคโนโลยีสารสนเทศช่วยในการประกอบธุรกิจ นอกจากนี้รูปแบบสินค้ายังขาดความหลากหลายและไม่ตรงกับความต้องการของผู้ซื้อ เนื่องจากผู้ประกอบการยังขาดการพัฒนาด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ อีกทั้งสินค้าส่วนใหญ่ยังมีคุณภาพไม่เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ดำเนินงานส่งเสริมเทคโนโลยีและเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชน ตั้งแต่ปีงบประมาณ 2557-2560 โดยมุ่งเน้นพัฒนาคุณภาพของสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐานและเป็นที่ยอมรับสร้างความเชื่อมั่นแก่ลูกค้าและขยายโอกาสเพื่อสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันให้แก่วิสาหกิจชุมชนในทุกภูมิภาคตามเป้าหมายการพัฒนาประเทศ มีผลการผลักดันสินค้า OTOP ให้เข้าสู่กระบวนการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน จำนวนทั้งสิ้น 2,026 ผลิตภัณฑ์ (ปี 2557 จำนวน 365 ผลิตภัณฑ์ ปี 2558 จำนวน 834 ผลิตภัณฑ์ ปี 2559 จำนวน 373 ผลิตภัณฑ์ ปี 2560 จำนวน 454 ผลิตภัณฑ์) จากการดำเนินการดังกล่าว กรมวิทยาศาสตร์บริการ จึงได้จัดทำโครงการเพิ่มกลยุทธ์การตลาดแก่วิสาหกิจชุมชนในภูมิภาค เพื่อมุ่งเน้นการพัฒนาความรู้เตรียมความพร้อมของผู้ประกอบการซึ่งได้รับการพัฒนาศักยภาพจากกรมวิทยาศาสตร์บริการ โดยการนำสินค้าที่มีคุณภาพได้รับการรับรองมาตรฐานไปทดสอบตลาดกับผู้บริโภค ในตลาดระดับประเทศ เพื่อรับทราบความต้องการอย่างแท้จริง พร้อมนำมาปรับปรุงและพัฒนาสินค้าให้มีคุณภาพตอบสนองความต้องการของตลาดได้อย่างเหมาะสม สามารถสร้างโอกาสทางการแข่งขันและเป็นที่ยอมรับในเวทีการค้าระดับสากลต่อไป

วัตถุประสงค์

1. เพื่อจัดกิจกรรมจำหน่ายสินค้าและทดสอบตลาดให้แก่ผู้ประกอบการกลุ่มเป้าหมาย
2. เพื่อศึกษาวิเคราะห์และเสนอแนะแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และคุณภาพผลิตภัณฑ์
3. เพื่อเพิ่มยอดขายให้แก่ผู้ประกอบการกลุ่มเป้าหมาย

1. ผลการดำเนินงาน

ลำดับ	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
วันที่ 26 – 31 มี.ค. 2561			
1	วิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์กล้วยแปรรูป แม่อาร์ภัก	กล้วยแปรรูป	ต.สังคม อ.สังคม จ.หนองคาย
2	วิสาหกิจชุมชนข้าวแต่นแม่บัวลี	ข้าวแต่น	ต.โนนสูง อ.เมือง จ.อุดรธานี
3	กลุ่มทอผ้าของขวัญผ้าขิดไหม-ฝ้าย	ผ้าขิดไหม - ฝ้าย	ต.กุดแห่ อ.นาแก จ.หนองบัวลำภู
4	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอผ้ามัดหมี่ลายประยุกต์	ผ้ามัดหมี่ลายประยุกต์	ต.บ้านถิ่น อ.โนนสัง จ.หนองบัวลำภู
5	กลุ่มแปรรูปปลาบ้านโนนปอแดง	ปลาสาม	ต.โคกใหญ่ อ.โนนสัง จ.หนองบัวลำภู
6	ดวงใจมะพร้าวแก้ว	มะพร้าวแก้วอ่อน	ต.เชียงคาน อ.เชียงคาน จ.เลย
7	วิสาหกิจชุมชนผสมผสานเลี้ยงไหมทอผ้าบ้านถนนงาม	ผ้าไหม	ต.บ้านหัน อ.โนนศิลา จ.ขอนแก่น
8	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนส่งเสริมอาชีพ บ้านโนนสะอาด	ปลาสาม	ต.นาแพง อ.โคกโพธิ์ชัย จ.ขอนแก่น
9	กลุ่มขนมไทยบ้านนาโพธิ์	ขนมไทย	ต.นาโพธิ์ อ.กุดรัง จ.มหาสารคาม
10	กลุ่มแม่บ้านเกษตรบ้านแพง	เสื่อกก	ต.แพง อ.โกสุมพิสัย จ.มหาสารคาม
11	กลุ่มสตรีทอเสื่อกก	เสื่อกก	ต.แห่ใต้ อ.โกสุมพิสัย จ.มหาสารคาม
12	กลุ่มผ้าทอย่า	ผ้าฝ้ายมัดหมี่	ต.หนองสูง อ.หนองสูง จ.มุกดาหาร

ลำดับ	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
วันที่ 26 – 31 มี.ค. 2561			
13	ขนมปั้นสิบคุณยาย	ขนมปั้นสิบ	ต.ชุมโค อ.ปะทิว จ.ชุมพร
14	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีเพื่อการแปรรูป	กล้วยเล็บมือนางอบแห้ง	ต.วังไผ่ อ.เมือง จ.ชุมพร
15	น้ำจิ้มสุกี้ คุณบุผา	น้ำจิ้มสุกี้	ต.ปากตะโก อ.ทุ่งตะโก จ.ชุมพร
16	กลุ่มอาชีพสตรีศรีขันเงิน	กล้วยเล็บมือนางอบแห้ง	ต.ขันเงิน อ.หลังสวน จ.ชุมพร
17	กลุ่มผู้ปลูกพืชและผักปลอดสาร	ผักปลอดสารพิษ	ต.เขาถ่าน อ.ท่าฉาง จ.สุราษฎร์ธานี
18	กลุ่มสตูดิโอดินเผา	เครื่องปั้นดินเผา	ต.ควนขัน อ.เมือง จ.สตูล
19	ขนมเปียะอบเทียน ป.สุญาดา	ขนมเปียะอบเทียน	ต.เขารูปช้าง อ.เมืองสงขลา จ.สงขลา
20	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มพริกแกงบ้านดิน	เครื่องแกง	ต.เขารูปช้าง อ.เมืองสงขลา จ.สงขลา
21	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มพัฒนาผลิตภัณฑ์บ้านทุ่ง	ปลาต้ม	ต.สะทอน อ.นาทวี จ.สงขลา
วันที่ 3 – 7 เม.ย. 2561			
22	กลุ่มประติมากรรมดินเผาบ้านป่าตาล	เครื่องปั้นดินเผา	ต.สันผักหวาน อ.หาดง จ.เชียงใหม่
23	กลุ่มชะปะดิงหลวง	เครื่องปั้นดินเผา	ต.วังผาง อ.เวียงหนองล่อง จ.ลำพูน
24	กลุ่มสมุนไพรราย	สมุนไพร	ต.แม่เมาะ อ.แม่เมาะ จ.ลำปาง
25	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มไข่เค็มพอกดินเหนียวภูเขาไฟ	ไข่เค็ม	ต.สบป่าด อ.แม่เมาะ จ.ลำปาง
26	ศูนย์เรียนรู้ผ้าทอตีนจกเมืองลอง	ผ้าทอตีนจก	ต.หัวทุ่ง อ.ลอง จ.แพร่
27	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านขนมไทยบ้านบางพะยอมใต้	ขนมไทย	ต.พลายชุมพล อ.เมือง จ.พิษณุโลก
28	กลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิตบ้านรวมทรัพย์น้ำพริกเผา	น้ำพริก	ต.ภูน้ำหยด อ.วิเชียรบุรี จ.เพชรบูรณ์
29	กลุ่มทอผ้าโบราณบ้านผาตั้ง	ผ้าทอลายโบราณ	ต.ห้วยแห้ง อ.บ้านไร่ จ.อุทัยธานี
วันที่ 4 – 5 เม.ย. 2561			
30	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเขาบายศรี	แปรรูปผลไม้	ต.เขาบายศรี อ.ท่าใหม่ จ.จันทบุรี
31	วิสาหกิจชุมชนบ้านเทวรินทร์สมุนไพร	สมุนไพร	ต.บ้านฉาง อ.บ้านฉาง จ.ระยอง
32	กลุ่มนงลักษณ์ขนมไทย	ขนมไทย	ต.หน้าเมือง อ.เมือง จ.ฉะเชิงเทรา
วันที่ 10 – 11 เม.ย. 2561			
33	วิสาหกิจชุมชนชมรมสมุนไพรและอาชีพเสริม 2000	สมุนไพร	แขวงดินแดง เขตดินแดง กรุงเทพฯ
34	วิสาหกิจชุมชนสมุนไพรแปรรูป ร่มเย็น 5 พัฒนา	สมุนไพร	แขวงบางชัน เขตคลองสามวา กรุงเทพฯ
35	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสมุนไพรอินทรีย์	สมุนไพร	ต.เสนา อ.เสนา จ.พระนครศรีอยุธยา
36	วิสาหกิจชุมชนเขมชาติ	สมุนไพร	ต.แก่งเสี้ยน อ.เมือง จ.กาญจนบุรี
37	กลุ่มทอผ้ามัดหมี่ลายประยุกต์	ผ้ามัดหมี่ลายประยุกต์	ต.หนองขาว อ.ท่าม่วง จ.กาญจนบุรี
38	กลุ่มฉวีขานาน (ฉามาร์)	สมุนไพร	ต.ปากท่อ อ.ปากท่อ จ.ราชบุรี

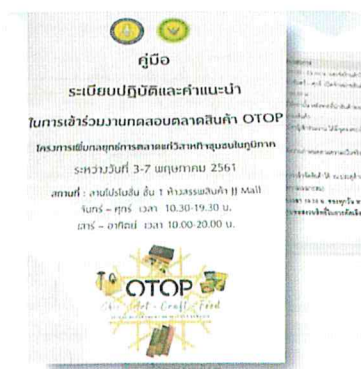
รายงานผลการดำเนินงาน ประจำปี 2561
โครงการยกระดับสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐาน

2. การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร / หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับ การสัมมนา (ราย)
1	2 พ.ค. 2561	พิธีเปิดโครงการเพิ่มกลยุทธ์การตลาดแก่ วิสาหกิจชุมชนในภูมิภาค และการสัมมนา เพื่อการพัฒนาองค์ความรู้ทางด้านกลยุทธ์ การตลาดแก่ผู้ประกอบการ หัวข้อบรรยาย • การตลาดและการบริหาร ธุรกิจเพื่อพัฒนา ศักยภาพผู้ประกอบการ และการเสวนา กลุ่มย่อยตามผลิตภัณฑ์เพื่อให้คำปรึกษา เชิงลึกในด้านต่างๆ ที่จำเป็นแก่ผู้ประกอบการ เช่น การตลาด การพัฒนาผลิตภัณฑ์และ บรรจุภัณฑ์ เป็นต้น	ณ โรงแรม ที เค พาเลซ & คอนเวนชั่น กรุงเทพมหานคร	60

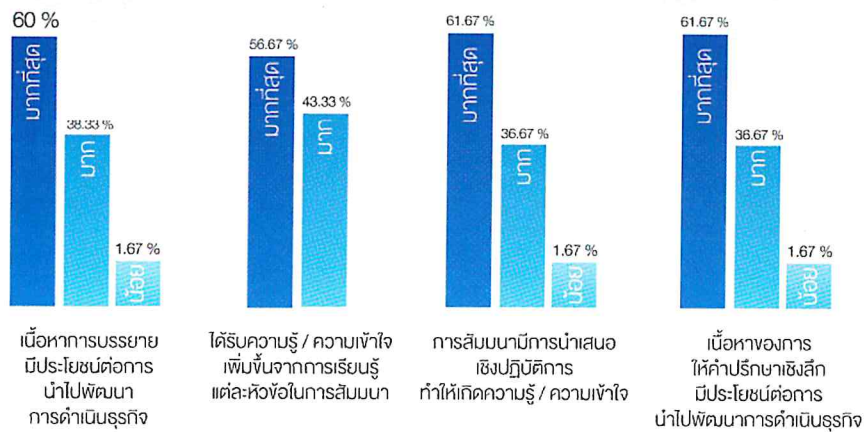


พิธีเปิดโครงการและการสัมมนาเพื่อการพัฒนาองค์ความรู้ทางด้านกลยุทธ์การตลาดแก่ผู้ประกอบการ
โดยนางอุมาพร สุขม่วง อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ และคณะผู้บริหารกรมวิทยาศาสตร์บริการ



พิธีเปิดโครงการและการสัมมนาเพื่อการพัฒนาองค์ความรู้ทางด้านกลยุทธ์การตลาดแก่ผู้ประกอบการ
โดยนางอุมาพร สุขม่วง อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ และคณะผู้บริหารกรมวิทยาศาสตร์บริการ

การประชุมเตรียมความพร้อมก่อนการจัดกิจกรรมจัดจำหน่ายสินค้าและทดสอบตลาด



ภาพรวมผลประเมินความพึงพอใจ การเข้าร่วมสัมมนาเพื่อการพัฒนาองค์ความรู้ ทางด้านกลยุทธ์การตลาดแก่ผู้ประกอบการ

3. การจัดกิจกรรมจำหน่ายสินค้าและทดสอบตลาด และพิธีเปิดงานจำหน่ายสินค้าและทดสอบตลาด

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	กิจกรรม / ผลการดำเนินงาน	พื้นที่	จำนวนผู้เข้าร่วมการสัมมนา (ราย)
1	3 - 7 พ.ค. 2561	กิจกรรมจำหน่ายสินค้าและทดสอบตลาด และพิธีเปิดงานจำหน่ายสินค้าและทดสอบตลาด ระหว่างวันที่ 3 - 7 พฤษภาคม 2561 ณ ลานโปรโมชั่น ชั้น 1 ศูนย์การค้า JJ MALL ผลการดำเนินงาน คือ ผู้ประกอบการได้ช่องทางการจำหน่ายสินค้า เน้นขายผู้บริโภคโดยตรง และขายผ่านตัวแทนจำหน่าย ในการจัดงานจำหน่ายสินค้าและทดสอบตลาดครั้งนี้ ได้รับประโยชน์เป็นอย่างมาก สามารถสร้างรายได้จากการเข้าร่วมกิจกรรมมากขึ้น และได้นำองค์ความรู้จากการสัมมนาใช้ในกิจกรรมครั้งนี้ค่อนข้างมาก เป็นการสร้างโอกาสทางธุรกิจ (เกิดการเจรจาธุรกิจ/ขยายช่องทางการตลาด) และสามารถสร้างการรับรู้ในผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่รู้จักเพิ่มมากขึ้น	ณ ลานโปรโมชั่น ชั้น 1 ศูนย์การค้า JJ MALL	33



พิธีเปิดงานกิจกรรมทดสอบตลาดสินค้า OTOP
โดยนางอุมาพร สุขม่วง อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ
และคณะผู้บริหารกรมวิทยาศาสตร์บริการ



นางอุมาพร สุขม่วง อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ
และคณะผู้บริหาร เจ้าหน้าที่กรมวิทยาศาสตร์บริการ
เยี่ยมชมร้านค้าของผู้ประกอบการที่เข้าร่วมกิจกรรมการทดสอบ
ตลาดสินค้า OTOP

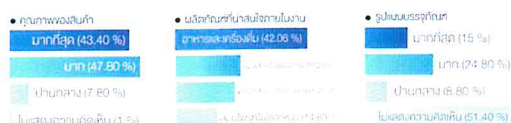


รายงานผลการดำเนินงาน ประจำปี 2561 โครงการยกระดับสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐาน

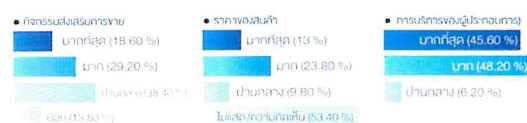


การจัดกิจกรรมส่งเสริมการขาย
ภาพรวมผลประเมินความพึงพอใจ
ของผู้เข้าชมงานกิจกรรม
การทดสอบตลาด ณ ศูนย์การค้า
เจมอลล์ จตุจักร ผลจากการ
สำรวจผู้เข้าชมงานจำนวน 500 คน

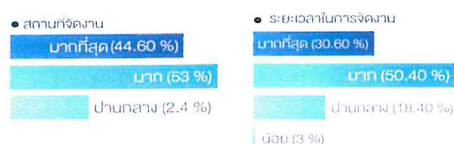
“ Product ”



“ Promotion ”



“ Place ”



5 อันดับสินค้าขายดี การจัดกิจกรรมทดสอบตลาดสินค้า OTOP



ภาพรวมผลประเมินความพึงพอใจของผู้ประกอบการ
ในการเข้าร่วมกิจกรรมการทดสอบตลาด
ณ ศูนย์การค้า เจมอลล์ จตุจักร ผลจากการสำรวจ
ผู้ประกอบการที่เข้าร่วมกิจกรรมฯ จำนวน 33 กลุ่ม

สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการเพิ่มกลยุทธ์การตลาดแก่วิสาหกิจชุมชนในภูมิภาค (59OTOP40)

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์ จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนผู้ประกอบการที่เข้าร่วมกิจกรรม ทดสอบตลาด (กลุ่ม)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
กรุงเทพมหานคร	60	60	30	33

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2561

โครงการพัฒนาระบบธุรกิจเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ OTOP

บทนำ

ปัจจุบันบรรจภัณฑ์มีหน้าที่และบทบาทสำคัญทางการตลาดมากขึ้น เพราะเป็นอีกหนึ่งปัจจัยที่ส่งผลต่อยอดขาย การรักษาคุณภาพผลิตภัณฑ์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งสินค้า OTOP ที่มีความคล้ายคลึงกันและมีสินค้าที่ออกสู่ตลาดค่อนข้างมาก ดังนั้นบรรจภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย ยืดอายุการเก็บรักษาสินค้า สวยงามโดดเด่น สะดุดตา หรือมีคุณลักษณะแตกต่างจากสินค้าอื่นในตลาด จะมีความได้เปรียบในการดึงดูดความสนใจจากผู้บริโภค และส่งผลต่อการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภคได้ นอกจากนี้ยังสามารถสร้างจุดขายโดยนำไปเป็นของฝากที่สามารถสร้างความประทับใจระหว่างผู้ให้และผู้รับได้เป็นอย่างดี ดังนั้นการที่ผู้ประกอบการสินค้า OTOP จะประสบผลสำเร็จได้ในระยะยาวนั้น การพัฒนาระบบธุรกิจเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าจึงเป็นกลยุทธ์หนึ่งที่ผู้ใช้บรรจภัณฑ์ควรให้ความสำคัญ

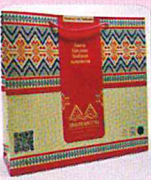
กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มีนโยบายให้มีการนำองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีไปประยุกต์ใช้เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศและเพิ่มโอกาสในการขยายตลาด กรมวิทยาศาสตร์บริการจึงได้ดำเนินโครงการพัฒนาระบบธุรกิจเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ OTOP โดยการพัฒนาระบบธุรกิจของสินค้า OTOP ทั้ง 5 ประเภท ได้แก่ อาหาร เครื่องดื่ม ของใช้ ของตกแต่ง และของที่ระลึก ผ้าและเครื่องแต่งกาย และสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร ให้มีความสวยงามโดดเด่น เพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า OTOP รวมถึงการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจในการเลือกใช้บรรจภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ เพิ่มความรู้ด้านเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ด้านแนวคิดในการปรับปรุงบรรจภัณฑ์ เพื่อการเก็บรักษาซึ่งเป็นการเสริมสร้างโอกาสทางการค้า รวมถึงส่งเสริมให้เกิดการปรับตัวในการดำเนินธุรกิจเพื่อก้าวสู่ตลาดโลกในลำดับต่อไป

วัตถุประสงค์

พัฒนาระบบธุรกิจสินค้า OTOP 5 ประเภท ได้แก่ อาหาร เครื่องดื่ม ของใช้ ของตกแต่ง และของที่ระลึก ผ้าและเครื่องแต่งกาย สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร เพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างโอกาสในการแข่งขันด้านการตลาดให้กับสินค้า OTOP จำนวน 50 ผลิตภัณฑ์

ผลการดำเนินงาน

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์/ ผู้ประกอบการ	วิธีดำเนินการ/ แนวทางพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ ที่พัฒนา
เชียงราย	เครื่องปั้นดินเผา กลุ่มเฮือนเครื่องปั้น	กระดาชต้องมีขนาดไม่ใหญ่จนเกินไป แต่ยังคงไว้ซึ่งความแข็งแรงทนทาน และสามารถรองรับน้ำหนักของผลิตภัณฑ์เครื่องปั้นดินเผาได้เป็นอย่างดี เนื่องจากปัจจุบันยังไม่มีบรรจุภัณฑ์สำหรับการใช้งาน	
เชียงใหม่	เครื่องปั้นดินเผา กลุ่มเครื่องปั้นดินเผาบ้านกวน	กล่องกระดาชลาดลายที่สวยงามบ่งบอกถึงเอกลักษณ์ของชุมชน และมีความแข็งแรงทนต่อการขนส่งของลูกค้า และมีการใช้งานที่ไม่ยากจนเกินไป โดยสามารถนำเป็นของที่ระลึกได้อย่างเหมาะสม เนื่องจากปัจจุบันยังไม่มีบรรจุภัณฑ์สำหรับการใช้งาน	
เชียงใหม่	เครื่องปั้นดินเผา กลุ่มเครื่องปั้นดินเผาบ้านป่าตาล	กล่องกระดาชมีสีสันทนสวยงาม และสามารถเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ได้ โดยบรรจุภัณฑ์ต้องมีความแข็งแรงทนทาน สามารถปกป้องผลิตภัณฑ์ด้านในไม่ให้เกิดความเสียหาย	
เชียงใหม่	ไข่เค็ม ไข่เค็มราเซนทร์	กล่องกระดาชที่สามารถปกป้องผลิตภัณฑ์ไข่เค็มด้านในไม่ให้เกิดความเสียหายในระหว่างการขนส่ง ซึ่งบรรจุภัณฑ์แบบเดิมจะเป็นลักษณะถาดพลาสติกซึ่งจะเหมาะต่อการซื้อแบบปลีกในปริมาณที่ไม่มาก แต่หากเกิดการซื้อในปริมาณที่มากขึ้นอาจเกิดความเสียหายได้ระหว่างการวางทับซ้อนกัน ซึ่งบรรจุภัณฑ์นั้นต้องมีความสวยงามและบ่งบอกความเป็นตัวตนได้อย่างชัดเจน	
สุโขทัย	แก้วเพ้นท์ บุพผาสุโข	กล่องกระดาชที่เหมาะสมสวยงาม สีสดใส และต้องสามารถขนส่งได้สะดวกและสร้างความปลอดภัยให้กับผลิตภัณฑ์ด้านในที่ทำจากแก้ว ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ต้องการการดูแลป้องกันเป็นพิเศษ	
ลำพูน	ลูกประคบสมุนไพร กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเพื่อใช้ประโยชน์จากทรัพยากรชีวภาพอย่างยั่งยืน บ้านทุ่งยาว	กล่องกระดาชที่มีสีสันทนสวยงาม ใช้งานง่าย และช่วยส่งเสริมภาพลักษณ์ให้กับผลิตภัณฑ์ เนื่องจากบรรจุภัณฑ์แบบเดิมจะเป็นเพียงแค่ถุงพลาสติกใสแพะข้อความประชาสัมพันธ์, รายละเอียดข้อมูลด้วยสติ๊กเกอร์กระดาช ซึ่งไม่มีความแตกต่างจากคู่แข่งรายอื่นๆ และไม่สามารถป้องกันแสงที่มากกระทบต่ออายุของผลิตภัณฑ์ลูกประคบ	
เพชรบูรณ์	น้ำพริกเผากลุ่มอ้อมทรัพย์ เพื่อการผลิต บ้านรวมทรัพย์ (แม่บ้านรวมทรัพย์)	กล่องกระดาชที่มีความคงทน สวยงาม เนื่องจากผู้ประกอบการประสบปัญหาในระหว่างการจำหน่าย เช่น ลูกค้ามักจะซื้อน้ำพริกในปริมาณที่มากกว่า 1 ชิ้น ผู้ประกอบการจึงใช้เพียงถุงพลาสติกทั่วไป ซึ่งไม่สามารถสร้างความปลอดภัยให้กับผลิตภัณฑ์น้ำพริกที่อยู่ด้านใน อีกทั้งยังไม่มีข้อมูลประชาสัมพันธ์บนถุงพลาสติก และสีสันทนไม่สดใส	

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์/ ผู้ประกอบการ	วิธีดำเนินการ/ แนวทางพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ ที่พัฒนา
พิษณุโลก	น้ำพริก วิสาหกิจชุมชนน้ำพริก มยุราสตรีศรีวัดพริก	ถุงกระดาษที่มีความคงทน สวยงาม และบ่งบอกถึงจุดเด่น ของผลิตภัณฑ์รวมไปถึงต้องมีข้อความที่ช่วยประชาสัมพันธ์ ให้กับกลุ่ม อีกทั้งทางกลุ่มมีน้ำพริกถึง 7 ชนิด เวลาลูกค้า ซื้อในปริมาณที่มากขึ้นจึงมีความจำเป็นที่จะต้องใช้ถุงแบบ รวมบรรจุ 3 ชั้น อีกทั้งทางกลุ่มยังมีแนวคิดที่จะพัฒนา บรรจุภัณฑ์น้ำพริกแบบของขนาดเพียงพอต่อการ รับประทาน 1 ครั้ง อีกทั้งบรรจุภัณฑ์เดิมที่มีอยู่แบบรวม บรรจุ 3 ชั้น ประกอบและใช้งานลำบาก	
พะเยา	ไข่เค็ม (ไข่เค็มดองน้ำเกลือชนิดต้มสุก) กลุ่มไข่เค็มดองเกลือไอโอดีน (ตราแม่ระเบียบ)	ถุงกระดาษที่มีความคงทน สวยงาม สีสดใสสวยงาม แสดงถึง ความเป็นตัวตนของกลุ่ม เนื่องจากมักจะมีลูกค้าที่จะซื้อใน ปริมาณที่มากขึ้น จึงมีความต้องการบรรจุภัณฑ์ที่มีความ เหมาะสมกับพฤติกรรมการซื้อของลูกค้า ในการบรรจุ 3 ถาด (ถาดละ 4 ฟอง)	
ตาก	ถั่วอบสมุนไพร ครีวคุณตา	กล่องกระดาษที่มีความสวยงาม เนื่องจากบรรจุภัณฑ์แบบ เดิมนั้นเป็นลักษณะถุงพลาสติกใส (ถุงแก้ว) ไม่ส่งเสริม ภาพลักษณ์ของผู้ประกอบการได้ดีเท่าที่ควร ทั้งนี้เพื่อเป็นการ ยกระดับมูลค่าของผลิตภัณฑ์ผู้ประกอบการจึงมีความ ต้องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้ดูพรีเมียมมากยิ่งขึ้น	
แม่ฮ่องสอน	ถั่วลายเสือ สุจิตรา	บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับการบริโภคที่ไม่หมดภายใน ครั้งเดียว เนื่องจากบรรจุภัณฑ์แบบเดิมนั้นเป็นถุงพลาสติก ใส ซึ่งถ้าฉีกถุงแล้วจะต้องบริโภคให้หมดเนื่องจากถุง พลาสติกดังกล่าวไม่ได้เป็นลักษณะปากซิปลง จึงทำให้อายุ ของผลิตภัณฑ์ถั่วด้านในสั้นลง ซึ่งในปัจจุบันจะมีถุงที่ ตอบสนองความต้องการของผู้ประกอบการได้เช่นถุงฟอยล์ ลักษณะปากซิปลง	
อุดรธานี	ไข่เค็ม กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร คิ่งตะเกา	กล่องกระดาษที่สามารถปกป้องผลิตภัณฑ์ไข่เค็มด้านใน ไม่ให้เกิดความเสียหายในระหว่างการขนส่งและมีลวดลาย ที่สวยงาม เรียบง่าย ซึ่งบรรจุภัณฑ์แบบเดิมจะเป็นลักษณะ กล่องกระดาษเช่นกันแต่เนื้อกระดาษจะมีความบางไม่หนา เท่าที่ควร และมีลวดลายที่ไม่สวยงาม ไม่สามารถสร้าง มูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ได้	
สกลนคร	เสื่อกก วิสาหกิจชุมชนแปรรูปเสื่อกก	ถุงกระดาษเนื่องจากผลิตภัณฑ์ที่ทำจากกกนั้นมีหลากหลาย ดังนั้นบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมและสามารถใช้ได้ตอบ สนองทุกความต้องการจึงได้แก่กระดาษ และถุงดังกล่าว ต้องมีลวดลายที่สวยงาม มีความเรียบหรู และต้องมีความ คงทนต่อน้ำหนักของผลิตภัณฑ์เสื่อกก	
ขอนแก่น	สบู่ก้อนสมุนไพร วิสาหกิจชุมชนเรือนสมุนไพร คุณครูเปรม	กล่องกระดาษที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์สบู่ก้อนและ สามารถปกป้องแสงที่จะส่องมายังผลิตภัณฑ์สบู่ก้อนซึ่งจะ ทำให้อายุการใช้งานนั้นสั้นลง และมีสีที่สวยงาม เนื่องจาก บรรจุภัณฑ์แบบเดิมนั้นเป็นกล่องพลาสติกใสแปะด้วย สติ๊กเกอร์จึงทำให้บรรจุภัณฑ์ไม่แตกต่างจากผู้ประกอบการ รายอื่นๆ และไม่สามารถเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ได้เท่า ที่ควร โดยจะบรรจุ 3 ก้อน	

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์/ ผู้ประกอบการ	วิธีดำเนินการ/ แนวทางพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ ที่พัฒนา
ขอนแก่น	ผ้าฝ้ายทอมือ กลุ่มผ้าทอย่า	ถุงกระดาษที่มีสีสันสวยงาม และมีความทันสมัย โดยที่ ลวดลายต้องแสดงออกถึงเอกลักษณ์ของกลุ่มอย่างโดดเด่น และดูมีมูลค่า เหมาะสมกับมูลค่าของผลิตภัณฑ์ผ้าไหมที่ ค่อนข้างมีราคาสูง	
ยโสธร	สบู่ก้อนสมุนไพร วิสาหกิจชุมชนเศรษฐกิจ พอเพียง ฟ้ายาคพัฒนา	กล่องกระดาษที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์สบู่ก้อนและ สามารถปกป้องแสงที่จะส่องมายังผลิตภัณฑ์สบู่ก้อนซึ่งจะ ทำให้อายุการใช้งานนั้นสั้นลง และมีสีสันสวยงาม เนื่องจาก บรรจุภัณฑ์แบบเดิมนั้นเป็นกล่องพลาสติกใสแปะด้วย สติ๊กเกอร์จึงทำให้บรรจุภัณฑ์ไม่แตกต่างจากผู้ประกอบการ รายอื่นๆ และไม่สามารถเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ได้เท่าที่ควร	
ร้อยเอ็ด	ผ้าไหมทอมือ กลุ่มทอผ้าไหมบ้านตาหยวก หมู่ 13	ถุงกระดาษที่สวยงาม สีสันสดใส เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ดูมีมูลค่า มากยิ่งขึ้น เนื่องจากผลิตภัณฑ์ผ้าไหมที่ขายนั้นมีราคามี ค่อนข้างสูง ซึ่งจากเดิมจะใช้เพียงแค่ถุงพลาสติกทำให้ดูไม่ สวยงามและไม่แตกต่างจากร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ้าไหม ทั่วไป	
สุรินทร์	ผ้าไหมทอมือ กลุ่มสตรีทอผ้าไหม บ้านพิงพวย	ถุงกระดาษให้สามารถเพิ่มมูลค่ากับผลิตภัณฑ์ผ้าไหมและ เหมาะกับกลุ่มลูกค้าระดับบนได้ และวัสดุของถุงต้องมี ความแข็งแรงทนทาน ตรงบริเวณหิ้วต้องไม่ฉีกขาดง่าย	
กาฬสินธุ์	ผ้าไหมทอมือ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มโนนค้อ พัฒนา หมู่ที่ 9	กล่องกระดาษแบบลิ้นชักที่มีสีสันสดใสผสมผสานลวดลาย ผ้าที่เป็นลักษณะเฉพาะของชุมชน เนื่องจากบรรจุภัณฑ์เดิม นั้นเป็นแบบถุงทั่วไป ทำให้ไม่เหมาะสมกับมูลค่าของ ผลิตภัณฑ์ผ้าไหมที่ค่อนข้างมีราคาสูง	
หนองบัวลำภู	ผ้าทอมัดหมี่ ลายประยุกต์	ถุงกระดาษที่สวยงาม สีสันสดใส เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ กลุ่มทอผ้ามัดหมี่ดูมีมูลค่ามากยิ่งขึ้น เนื่องจากผลิตภัณฑ์ ผ้าไหมที่ขายนั้นมีราคาค่อนข้างสูง ซึ่งจากเดิมจะใช้เพียง แค่ถุงพลาสติกทำให้ดูไม่สวยงามและไม่แตกต่างจากร้าน จำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ้าไหมทั่วไป	
มหาสารคาม	ผ้าฝ้ายทอมือ กลุ่มทอผ้าฝ้ายแปรรูป บ้านหัวช้าง	ถุงที่มีสีสันสวยงาม ลวดลายโดดเด่นชัดเจนและเหมาะสม กับนักท่องเที่ยวที่จะซื้อผลิตภัณฑ์ผ้าไหมซึ่งมีราคาสูง	
มหาสารคาม	ผ้าไหมทอมือ กลุ่มทอผ้าไหมบ้านกุดรัง	กล่องกระดาษแบบลิ้นชักที่มีความสวยงาม แข็งแรงคงทน เนื่องจากถุงบรรจุภัณฑ์แบบเดิมที่ใช้อยู่ไม่มีความแข็งแรง ฉีกขาดง่าย และไม่มีแตกต่างจากผู้ประกอบการรายอื่นๆ	
อำนาจเจริญ	ผ้าฝ้ายทอมือ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอผ้าย้อม ธรรมชาติ	กล่องกระดาษแบบลิ้นชักที่มีความสวยงาม แข็งแรงคงทน เนื่องจากถุงบรรจุภัณฑ์แบบเดิมที่ใช้อยู่ไม่มีความแข็งแรง ฉีกขาดง่าย และไม่มีแตกต่างจากผู้ประกอบการรายอื่นๆ	
นครพนม	ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ข้าวทิพนันต์ (วิสาหกิจชุมชนข้าวทิพนันต์ บ้านดงโพธิ์สว่าง)	กล่องกระดาษที่มีความแข็งแรงสามารถรองรับน้ำหนักของ ข้าวสารได้เป็นอย่างดี และเนื่องจากข้าวสารของผู้ประกอบการ มีหลากหลายชนิด ผู้ประกอบการจึงมีความประสงค์ที่จะ จำหน่ายแบบเป็นชุด (3 ชนิดต่อ 1 ชุด น้ำหนัก 3 กิโลกรัม) สำหรับเป็นของฝากของนักท่องเที่ยว	

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์/ ผู้ประกอบการ	วิธีดำเนินการ/ แนวทางพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ ที่พัฒนา
อ่างทอง	จักสาน กลุ่มอาชีพสตรีเครื่องประดับ เทศบาลเมืองอ่างทอง	กล่องกระดาษที่มีความสวยงาม แข็งแรงคงทน สามารถ ปกป้องผลิตภัณฑ์จักสาน เช่น โคมไฟ ไม่ให้เกิดความเสียหาย ในระหว่างการขนส่ง เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ที่หักงอได้ง่าย โดยเน้นโทนสีเป็นโทนธรรมชาติ	
สมุทรสาคร	โลชั่นสมุนไพร วิสาหกิจชุมชนทรัพย์สมุนไพร	ขวดโลชั่นฉีกด้วยสติ๊กเกอร์ จึงมีความต้องการบรรจุภัณฑ์ ลักษณะเป็นกล่องกระดาษสำหรับบรรจุขวดโลชั่นด้านใน ที่มีลวดลายสวยงาม และระบุข้อมูลที่จะใช้ประชาสัมพันธ์ อย่างครบถ้วน อีกทั้งยังเป็นการป้องกันไม่ให้ขวดโลชั่นเสียหาย จากการโดนแสงแดดเนื่องจากขวดโลชั่นด้านในเป็นลักษณะใส	
สมุทรสาคร	สบู่เหลวสมุนไพร วิสาหกิจชุมชนสตรีพัฒนา อาชีพชุมชนคลองกระโเจน (สมุนไพรแก้วกานดา)	ฉลากสติ๊กเกอร์ เนื่องจากผู้ประกอบการมีบรรจุภัณฑ์ขวด พลาสติกสำหรับใส่สบู่เหลวอยู่แล้ว ขาดแต่ฉลากสติ๊กเกอร์ ที่มีความสวยงามและสื่อสารข้อมูลได้อย่างครบถ้วน และ เป็นข้อมูลที่ปรับเปลี่ยนล่าสุด เพื่อนำมาทดแทนของเดิมที่ ยังใช้ข้อมูลเดิมอยู่	
สมุทรสงคราม	สบู่ก้อนกลีเซอรีน วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้าน เกษตรกรรม 3 ตำบลบ้านปรก	กล่องกระดาษที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์สบู่ก้อน และสามารถปกป้องแสงที่จะส่องมายังผลิตภัณฑ์สบู่ก้อน ซึ่งจะทำให้อายุการใช้งานนั้นสั้นลง และมีสีที่สวยงาม	
ลพบุรี	สบู่เหลวสมุนไพร ทอปปิแอร์บลู	กล่องกระดาษที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์สบู่เหลวที่หลาก หลายของผู้ประกอบการ ซึ่งผู้ประกอบการมีความประสงค์ ที่จำหน่ายแบบเป็นชุดบำรุงผิวบรรจุรวมอยู่ในบรรจุภัณฑ์ กล่องกระดาษที่มีความแข็งแรงคงทน และสวยงามเรียบหรู และสามารถใช้งานได้สะดวกไม่ยุ่งยากจนเกินไป	
สระแก้ว	ลูกประคบสมุนไพร วิสาหกิจชุมชนส่งเสริมอาชีพ อ.ส.ม. หมู่ 10	ถุงพลาสติกใสพร้อมฉลากสติ๊กเกอร์ที่มีความสวยงามและ สื่อสารข้อมูลได้อย่างครบถ้วน เนื่องจากผู้ประกอบการได้ พบว่าบรรจุภัณฑ์ถุงพลาสติกใสเพื่อบรรจุผลิตภัณฑ์ลูกประคบ สมุนไพรได้รับความนิยมในกลุ่มลูกค้าของผู้ประกอบการได้ดี เนื่องจาก ลูกค้าติดภาพลักษณ์บรรจุภัณฑ์ดังกล่าว และเป็น บรรจุภัณฑ์ที่มีต้นทุนไม่สูงมากนัก	
สุพรรณบุรี	สบู่กลีเซอรีน กลุ่มสมุนไพรสุพรรณหงษ์	กล่องกระดาษที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์สบู่ก้อนและสามารถ ปกป้องแสงที่จะส่องมายังผลิตภัณฑ์สบู่ก้อนซึ่งจะทำให้อายุ การใช้งานนั้นสั้นลง และมีสีที่สวยงาม เนื่องจากบรรจุภัณฑ์ แบบเดิมที่เป็นกล่องนั้นยังไม่มีมีการปรับปรุงแก้ไขข้อมูลล่าสุด ของผู้ประกอบการที่ถูกต้อง อีกทั้งผู้ประกอบการมีความต้อง การปรับเปลี่ยนลวดลายของบรรจุภัณฑ์ให้มีความสวยงาม เรียบหรูมากยิ่งขึ้น และสามารถบรรจุสบู่ก้อนได้ 3 ชิ้น	
สุพรรณบุรี	น้ำมันบำรุงเส้นผม กลุ่มจิตอาสาสมุนไพร	กล่องกระดาษสำหรับบรรจุขวดน้ำมันบำรุงเส้นผมด้านใน ที่มีลวดลายสวยงาม และระบุข้อมูลที่จะใช้ประชาสัมพันธ์ อย่างครบถ้วน อีกทั้งยังเป็นการป้องกันไม่ให้ขวดน้ำมันบำรุง เส้นผมเสียหายจากการโดนแสงแดด เนื่องจากขวดน้ำมัน บำรุงเส้นผมด้านในเป็นลักษณะไม่ทึบแสง	

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์/ ผู้ประกอบการ	วิธีดำเนินการ/ แนวทางพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ ที่พัฒนา
ปราจีนบุรี	สบู่เหลวสมุนไพร บ้านสวนพฤกษา ตราเพชรสุข	ฉลากสติ๊กเกอร์ เนื่องจากผู้ประกอบการมีบรรจุภัณฑ์ขวด พลาสติกสำหรับใส่สบู่เหลวอยู่แล้ว ขาดแต่ฉลากสติ๊กเกอร์ที่ มีความสวยงามและสื่อสารข้อมูลได้อย่างครบถ้วนและ ถูกต้อง แต่สีสันทดลยายังคงให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน กับแบบเดิม เช่น สีชมพู	
นนทบุรี	แชมพูสมุนไพร กลุ่มแป๊ะสมุนไพร	ฉลากสติ๊กเกอร์ เนื่องจากผู้ประกอบการมีบรรจุภัณฑ์ขวด พลาสติกสำหรับใส่สบู่เหลวอยู่แล้ว ขาดแต่ฉลากสติ๊กเกอร์ที่มี ความสวยงามและสื่อสารข้อมูลได้อย่างครบถ้วนและถูกต้อง	
พระนครศรีอยุธยา	ผ้าบาติก กลุ่มผ้าบาติก	กล่องกระดาษแบบลิ้นชักที่มีสีสันสดใส เรียบหรู ดูทันสมัย เนื่องจากบรรจุภัณฑ์เดิมนั้นเป็นแบบถุงใส่ทั่วไปยังไม่มีเป็น แบบกล่องที่ดูสวยงาม ทำให้ไม่เหมาะสมกับมูลค่าของ ผลิตภัณฑ์ผ้าที่ค่อนข้างมีราคาสูงและมีสีสันทัดลยสวยงาม สำหรับเป็นของฝาก	
สระบุรี	ผ้าทอ กลุ่มรังไหมประดิษฐ์	กล่องกระดาษแบบลิ้นชักเพื่อวางจำหน่ายตามห้างสรรพสินค้า ชั้นนำ รวมไปถึงการส่งออกต่างประเทศ เนื่องจากผลิตภัณฑ์ ของผู้ประกอบการนั้นยังไม่มีบรรจุภัณฑ์ที่มีความเหมาะสม สวยงาม และสามารถบอกเล่าเรื่องราวผ่านบรรจุภัณฑ์ เพื่อเป็นการส่งเสริมแบรนด์ให้มีมูลค่ามากยิ่งขึ้น	
สระบุรี	ตุ๊กตาช้างจากรังไหม กลุ่มอาชีพเย็บวชน ตำบลบ้านน้อย	กล่องกระดาษแบบลิ้นชักเพื่อบรรจุผลิตภัณฑ์ตุ๊กตาช้าง จากรังไหมจำนวน 3 ตัว สำหรับวางจำหน่ายตามห้าง สรรพสินค้าชั้นนำ รวมไปถึงการส่งออกต่างประเทศ เนื่องจาก ผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการนั้นยังไม่มีบรรจุภัณฑ์ที่มีความ เหมาะสมสวยงาม และสามารถบอกเล่าเรื่องราวผ่านบรรจุ ภัณฑ์ เพื่อเป็นการส่งเสริมแบรนด์ให้มีมูลค่ามากยิ่งขึ้น	
ตราด	เม็ดมะม่วงหิมพานต์ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านตรอกแซง	บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับการบริโภคที่ไม่หมดภายในครั้งเดียว เนื่องจากบรรจุภัณฑ์แบบเดิมนั้นเป็นถุงพลาสติกใสซึ่งถ้า ฉีกถุงแล้วจะต้องบริโภคให้หมดเนื่องจากถุงพลาสติกดังกล่าว ไม่ได้เป็นลักษณะปากซิปปิด จึงทำให้อายุของผลิตภัณฑ์ด้านใน สั้นลง ซึ่งในปัจจุบันจะมีถุงที่ตอบสนองความต้องการของ ผู้ประกอบการได้ เช่น ถุงพอยล์ลักษณะปากซิปปิด	
ระยอง	ถ่านไม้ปิ้งย่าง นายวิชัย ธนชัยจำรัส (ชุมชนคนเอาถ่าน)	กล่องกระดาษที่มีสีสันสวยงาม เนื่องจากแต่เดิมผู้ประกอบการ จะใช้เพียงแค่อุ้งพลาสติกทั่วไป ถึงแม้จะมีราคาไม่สูงมาก แต่ไม่สามารถเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ได้เท่าที่ควร	
นราธิวาส	เครื่องปั้นดินเผา ศูนย์ศิลปาชีพบ้านรอตันบาตู	ถุงกระดาษขนาดกลาง (ขนาด 7x7x15 นิ้ว) ที่มีสีสันสวยงาม และมีความทันสมัย โดยที่ลวดลายต้องแสดงออกถึงเอกลักษณ์ ของกลุ่มอย่างโดดเด่น ดูมีมูลค่า และมีขนาดที่ไม่ใหญ่จน เกินไป เหมาะสมกับมูลค่าของผลิตภัณฑ์	
พังงา	เครื่องแกง กลุ่มอาชีพสตรี บ้านเขาตำหนอน	ถุงพอยล์ที่ดูพรีเมียมพร้อมสติ๊กเกอร์ที่บ่งบอกถึงข้อมูลที่ จำเป็นต่างๆ ของผลิตภัณฑ์ รวมไปถึงการใส่ภาพประกอบ ที่สวยงามน่ารับประทานที่เหมาะสมสำหรับการบริโภคภายใน ครั้งเดียว เนื่องจากบรรจุภัณฑ์แบบเดิมนั้นเป็นถุงพลาสติกใส ทั่วไป ไม่แตกต่างจากผู้ประกอบการรายอื่นๆ	

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์/ ผู้ประกอบการ	วิธีดำเนินการ/ แนวทางพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ ที่พัฒนา
สุราษฎร์ธานี	แฮมพุดสมน้ำมันมะพร้าว กลุ่มผู้ปลูกพืชและ ผักปลอดสารพิษ	ฉลากสติ๊กเกอร์ เนื่องจากผู้ประกอบการมีบรรจุภัณฑ์ขวด พลาสติกสำหรับใส่สบู่เหลวอยู่แล้ว ขาดแต่ฉลากสติ๊กเกอร์ ที่มีความสวยงามและสื่อสารข้อมูลได้อย่างครบถ้วน	
สงขลา	สบู่สมุนไพรมะขามป้อมน้ำผึ้ง สบู่สมุนไพรน้ำมันข้าว กลุ่มสยามเซนต์สงขลา	ถุงกระดาษที่มีความคงทน สวยงาม สีสดใสสวยงาม แสดงถึง ความเป็นตัวตนของกลุ่ม เนื่องจากมักจะมีลูกค้าที่จะซื้อใน ปริมาณที่มากขึ้น จึงมีความต้องการบรรจุภัณฑ์ที่มีความ เหมาะสมกับพฤติกรรมการซื้อของลูกค้า	
สงขลา	สบู่, ครีม กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสุชาวดี	กล่องกระดาษที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์สบู่ก้อนและสามารถ ปกป้องแสงที่จะส่องมายังผลิตภัณฑ์สบู่ก้อนซึ่งจะทำให้ อายุการใช้นั้นสั้นลง และมีสีสดใสสวยงาม อีกทั้งบรรจุภัณฑ์ แบบเดิมที่เป็นกล่องนั้นยังไม่มีมีการปรับปรุงแก้ไขข้อมูลล่าสุด ของผู้ประกอบการที่ถูกต้อง และผู้ประกอบการมีความต้องการ ปรับเปลี่ยนลวดลายของบรรจุภัณฑ์ให้มีความสวยงามและ เรียบหรูมากยิ่งขึ้น โดยสามารถบรรจุสินค้าแบบ 6 ชิ้นได้	
สงขลา	หนังปลาทอดกรอบ วิสาหกิจชุมชนเกาะยอ ที เอ็ม พี โปรดักส์	กล่องกระดาษที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์หนังปลาทอดกรอบ และสามารถปกป้องแสงที่จะส่องมายังผลิตภัณฑ์โดยตรงซึ่ง จะทำให้อายุการใช้นั้นสั้นลง และมีสีสดใสสวยงาม เนื่องจาก บรรจุภัณฑ์แบบเดิมที่เป็นกล่องนั้นยังไม่มีมีการปรับปรุงแก้ไข ข้อมูลล่าสุดของผู้ประกอบการที่ถูกต้อง อีกทั้งผู้ประกอบการ มีความต้องการปรับเปลี่ยนลวดลายของบรรจุภัณฑ์ให้ม ีความสวยงาม และสามารถบรรจุแบบรวมหน่วยได้	
สงขลา	ปลาสาม กลุ่มพัฒนาผลิตภัณฑ์บ้านทุ่ง ปลาสาม	ถุงพอยล์ที่ดูพรีเมียมพร้อมสติ๊กเกอร์ที่บ่งบอกถึงข้อมูลที่จำเป็น ต่างๆ ของผลิตภัณฑ์ รวมไปถึงการใส่ภาพประกอบที่สวยงาม น่ารับประทานที่เหมาะสมสำหรับการบริโภคแบบหลายครั้ง	
สงขลา	ผลไม้หยา กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูป ลูกหยา 3	ถุงพอยล์ที่ดูพรีเมียมพร้อมสติ๊กเกอร์ที่บ่งบอกถึงข้อมูลที่ จำเป็นต่างๆ ของผลิตภัณฑ์ รวมไปถึงการใส่ภาพประกอบ ที่สวยงามน่ารับประทานที่เหมาะสมสำหรับการบริโภคได้ หลายครั้ง เนื่องจากบรรจุภัณฑ์แบบเดิมนั้นเป็นถุงพลาสติก ใสทั่วไป ไม่แตกต่างจากผู้ประกอบการรายอื่นๆ	
สตูล	ขนมผิง วิสาหกิจชุมชน แม่บ้านเกษตรกรบ้านหัวเขา	กล่องกระดาษสำหรับบรรจุผลิตภัณฑ์ขนมผิง ด้านในที่มี ลวดลายสวยงาม และระบุข้อมูลที่จะใช้ประชาสัมพันธ์อย่าง ครบถ้วน อีกทั้งยังเป็นการป้องกันไม่ให้เกิดความเสียหาย จากการขนส่งเนื่องจากผลิตภัณฑ์ขนมผิงมีความเปราะบาง แตกหักง่าย	
สตูล	เครื่องปั้นดินเผา กลุ่มสตูลดินเผา	กล่องกระดาษสำหรับบรรจุผลิตภัณฑ์เครื่องปั้นดินเผา เพื่อเป็นของที่ระลึกโดยบรรจุภัณฑ์ต้องไม่มีขนาดใหญ่ จนเกินไป แต่ยังคงไว้ซึ่งความแข็งแรงทนทาน และสามารถ รองรับน้ำหนักของผลิตภัณฑ์เครื่องปั้นดินเผาได้เป็นอย่างดี	
สตูล	กาแฟพื้นเมือง กลุ่มกาแฟพื้นเมือง บ้านลูเปาะบาตู	ถุงพอยล์ที่ดูพรีเมียมพร้อมสติ๊กเกอร์ที่บ่งบอกถึงข้อมูลที่ จำเป็นต่างๆ ของผลิตภัณฑ์ สามารถเก็บรักษาและยืดอายุ ของผลิตภัณฑ์ รวมไปถึงการใส่ภาพประกอบที่สวยงาม น่ารับประทาน ที่เหมาะสมสำหรับการบริโภคได้หลายครั้ง	

สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ OTOP

พื้นที่ดำเนินงาน	จำนวนบรรจุภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา (บรรจุภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล
ภาคเหนือ 10 จังหวัด ได้แก่ เชียงราย เชียงใหม่ พะเยา พิชญโลก แม่ฮ่องสอน สุโขทัย อุตรดิตถ์ ลำพูน เพชรบูรณ์ และตาก	50	50
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 10 จังหวัด ได้แก่ ขอนแก่น ยโสธร ร้อยเอ็ด สุรินทร์ กาฬสินธุ์ หนองบัวลำภู มหาสารคาม อำนาจเจริญ และนครพนม		
ภาคกลาง 10 จังหวัด ได้แก่ อ่างทอง สมุทรสาคร สมุทรสงคราม ลพบุรี สระแก้ว สุพรรณบุรี ปราจีนบุรี นนทบุรี พระนครศรีอยุธยา และสระบุรี		
ภาคตะวันออก 2 จังหวัด ได้แก่ ตราดและระยอง		
ภาคใต้ 6 จังหวัด ได้แก่ สตูล นราธิวาส พังงา สงขลา สุราษฎร์ธานี และสตูล		

ข้อเสนอแนะ

จากการดำเนินโครงการพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์ ตั้งแต่การลงพื้นที่เพื่อเก็บเกี่ยวข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อการดำเนินการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ จนถึงกระบวนการออกแบบบรรจุภัณฑ์ ทำให้พบว่า ผู้ประกอบการควรที่จะให้ความสำคัญกับการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีคุณภาพทั้งในด้านการใช้งานหรือรูปลักษณ์ที่มีความสวยงามบ่งบอกถึงอัตลักษณ์ของท้องถิ่น เพื่อเป็นการปกป้องผลิตภัณฑ์ให้มีความปลอดภัยจากการขนส่งจนถึงมือผู้บริโภคควบคู่กับความเหมาะสมกับราคาต้นทุนของการผลิตบรรจุภัณฑ์

โครงการฐานข้อมูลผู้ประกอบการ OTO ที่ได้รับการยกระดับมาตรฐานด้วย วทน.

บทนำ

โครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ หรือ OTO เป็นโครงการที่มุ่งกระตุ้นเศรษฐกิจด้วยการพัฒนาต่อยอดสินค้าจากภูมิปัญญาไทยในแต่ละท้องถิ่น สนับสนุนให้ชุมชนใช้ทรัพยากรและภูมิปัญญาท้องถิ่นในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์และบริการที่สามารถสร้างรายได้ให้แก่คนในชุมชน และเพื่อให้เกิดการเติบโตทางธุรกิจอย่างต่อเนื่อง ผู้ประกอบการ OTO จึงควรได้รับการสนับสนุนองค์ความรู้ใหม่ๆ ซึ่งสามารถช่วยยกระดับมาตรฐานการดำเนินงานและเพิ่มพูนคุณภาพสินค้าและบริการให้มีศักยภาพที่จะสามารถแข่งขันได้ในระดับสากล

กรมวิทยาศาสตร์บริการจึงได้ดำเนินงานส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTO ด้วยวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและนวัตกรรม ผ่านโครงการและหลักสูตรการอบรมถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านต่างๆ เพื่อผลักดันผู้ประกอบการ OTO ให้มีแนวทางพื้นฐานเพื่อการต่อยอดทางธุรกิจทั้งด้านการผลิตและการตลาด จนก้าวสู่การเป็นกิจการระดับ SMEs ที่สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างมั่นคง ทำให้ต้องมีการดำเนินงานติดตามความก้าวหน้าของผู้ประกอบการอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้การสนับสนุนทักษะและองค์ความรู้ที่จำเป็นกับผู้ประกอบการเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

ดังนั้น กรมวิทยาศาสตร์บริการ จึงจัดทำระบบฐานข้อมูลรายละเอียดของผู้ประกอบการ OTO ที่ได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม (วทน.) โดยรวบรวมจัดเก็บในรูปแบบฐานข้อมูลออนไลน์ส่วนกลาง ซึ่งกลุ่มงานที่เกี่ยวข้องสามารถบันทึกและเรียกดูข้อมูลได้ตามเงื่อนไขที่ต้องการอย่างสะดวกรวดเร็ว และมีข้อมูลที่เป็นข้อมูลล่าสุดไม่เกิดความซ้ำซ้อนกัน เพื่อให้การดำเนินการยกระดับมาตรฐานผู้ประกอบการ OTO เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ และสามารถวางแผนการดำเนินงานต่อเนื่องได้อย่างเหมาะสม

วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อพัฒนาระบบฐานข้อมูลผู้ประกอบการ OTO ที่ได้รับการยกระดับมาตรฐานด้วย วทน. ในรูปแบบ Web Base Application รองรับการทำงานในลักษณะ Web Service

1.2 เพื่อรวบรวมข้อมูลผู้ประกอบการ OTO ที่ได้รับการยกระดับมาตรฐานด้วย วทน. ให้เป็นหนึ่งเดียวกันไม่ซ้ำซ้อน และสามารถรองรับปริมาณงานที่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง

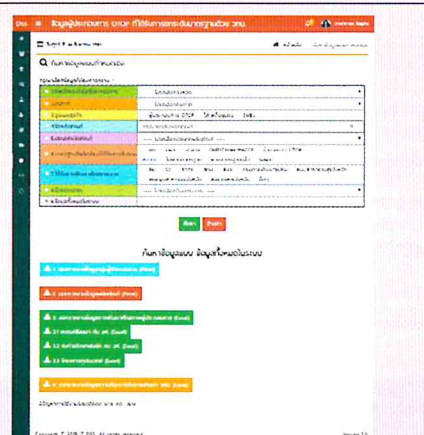
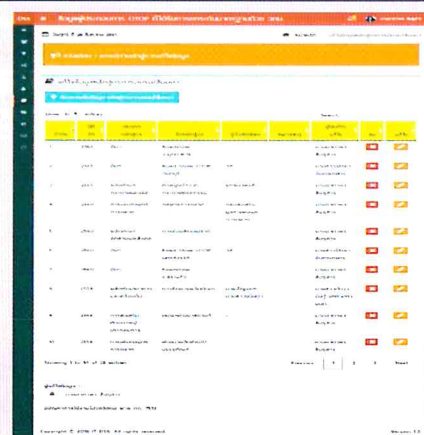
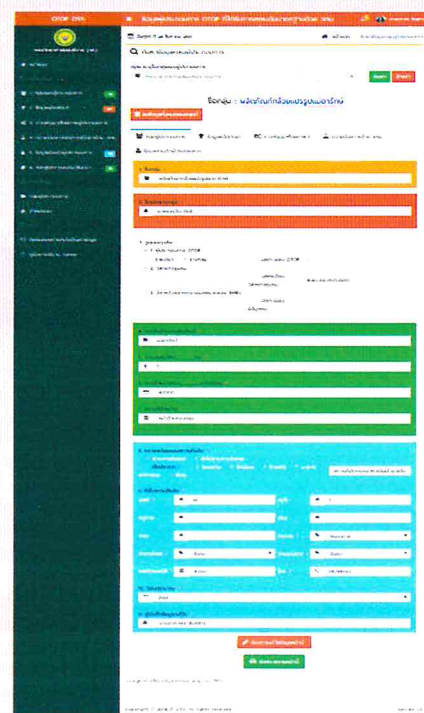
1.3 เพื่อใช้ประกอบการวางแผนดำเนินงานโครงการและการจัดอบรมผู้ประกอบการ OTO

1.4 เพื่อเป็นแหล่งข้อมูลในการวิเคราะห์วางแผนนโยบาย และชี้วัดผลการดำเนินงานในภาพรวม

ผลการดำเนินงาน

การดำเนินงานของระบบย่อยภายในฐานข้อมูลผู้ประกอบการ OTOP ที่ได้รับการยกระดับมาตรฐานด้วย วทน.

ลำดับ	ระบบ	การดำเนินงาน
1	ระบบข้อมูล	บันทึก แก้ไข และค้นหาตามเงื่อนไขในข้อมูลเกี่ยวกับรายละเอียดของผู้ประกอบการ เช่น ชื่อกลุ่ม, ชื่อ, หัวหน้ากลุ่ม, ที่ตั้ง, หมายเลขโทรศัพท์, รายละเอียดผลิตภัณฑ์, และรายละเอียดมาตรฐานต่างๆ ที่ผู้ประกอบการเคยได้รับ และสามารถจัดเก็บข้อมูลภาพถ่ายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการได้ โดยสามารถเชื่อมโยงกับระบบหลักสูตรการตอบรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี และระบบข้อมูลโครงการที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการ
2	ระบบข้อมูลถ่ายทอดเทคโนโลยี	บันทึก แก้ไข และค้นหาตามเงื่อนไขในข้อมูลเกี่ยวกับรายละเอียดในการถ่ายทอดเทคโนโลยีแก่ผู้ประกอบการ โดย ประกอบด้วย ชื่อหลักสูตร, วันที่จัด, สถานที่จัด, ชื่อวิทยากร และรายชื่อผู้ประกอบการที่เข้าอบรม โดยสามารถจัดเก็บข้อมูลภาพถ่ายที่เกี่ยวข้องกับการจัดหลักสูตรได้
3	ระบบสารสนเทศสำหรับการบริหาร	ให้บริการข้อมูลกับระบบงานอื่นๆ ในรูปแบบ Web Service และสามารถจัดทำรายงานข้อมูลจากระบบงานอื่นๆ ได้ โดยการส่งออกข้อมูล (Export) ในรูปแบบ Excel File



ลำดับ	ระบบ	การดำเนินงาน
4	ระบบกำหนดสิทธิ์ผู้ใช้งาน	กำหนดสิทธิ์ผู้ใช้งานในรูปแบบ User role ที่สามารถกำหนดบัญชีผู้ใช้งานเป็นรายกลุ่มและรายบุคคล โดยกำหนดสิทธิของผู้ใช้งานได้หลายระดับ ตั้งแต่การเข้าถึงเมนูของระบบ และในระดับของการเข้าถึงข้อมูล มีการเก็บประวัติการปรับปรุงแก้ไขข้อมูลของผู้ใช้งาน

OTOP DSS

กรุณาลงชื่อเพื่อเข้าสู่ระบบ

Username

Password

©ลิขสิทธิ์การดำเนินงานระบบปี ๒๕๖๐-๒๕๖๑ กค.

การสำรวจข้อมูลผู้ประกอบการ

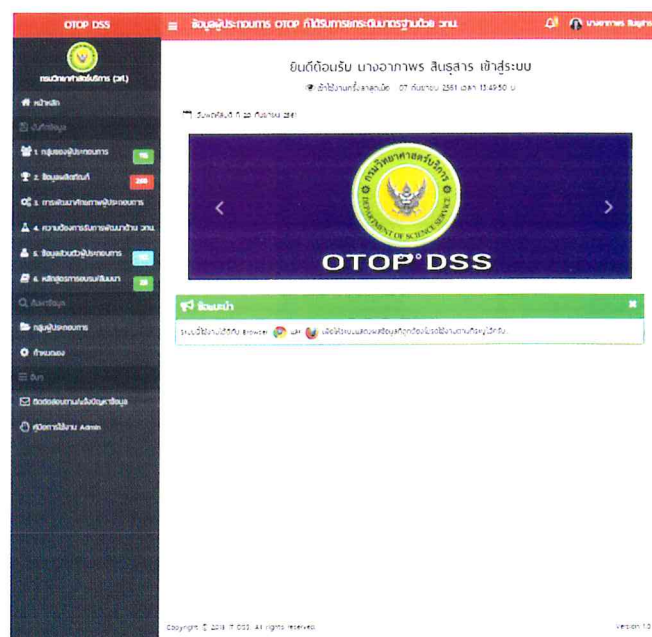
วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	พื้นที่
ระหว่างวันที่ 31 มีนาคม - 3 เมษายน 2561	สำรวจข้อมูลผู้ประกอบการในโครงการ เพิ่มกลยุทธ์การตลาดแก้วิกฤตชุมชน ในภูมิภาค จำนวน 38 ราย	จังหวัดอุดรธานี, หนองคาย, เลย, หนองบัวลำภู, มุกดาหาร, มหาสารคาม, ขอนแก่น, ชุมพร, สุราษฎร์ธานี, สตูล, สงขลา, เชียงใหม่, ลำพูน, ลำปาง, แพร่, พิจิตร, เพชรบูรณ์, อุทัยธานี, จันทบุรี, ระยอง, ฉะเชิงเทรา, พระนครศรีอยุธยา, กาญจนบุรี, ราชบุรี และกรุงเทพมหานคร
ระหว่างวันที่ 8 - 21 กรกฎาคม 2561	สำรวจข้อมูลผู้ประกอบการในโครงการ พัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ OTOP จำนวน 50 ราย	จังหวัดขอนแก่น, หนองบัวลำภู, กาฬสินธุ์, สกลนคร, นครพนม, ยโสธร, ร้อยเอ็ด, สุรินทร์, มหาสารคาม, อำนาจเจริญ, แม่ฮ่องสอน, เชียงราย, เชียงใหม่, ลำพูน, พะเยา, ตาก, สุโขทัย, เพชรบูรณ์, พิจิตร, อุตรดิตถ์, อ่างทอง, สมุทรสาคร, ลพบุรี, สุพรรณบุรี, นนทบุรี, อยุธยา, สระบุรี, ปราจีนบุรี, สระแก้ว, ตราด, ระยอง, สตูล, นราธิวาส, พังงา, สุราษฎร์ธานี, สงขลา และสตูล
ระหว่างวันที่ 12 - 22 มิถุนายน 2561	สำรวจข้อมูลผู้ประกอบการในโครงการ หมู่บ้านอุตสาหกรรมสร้างสรรค์ (CIV) โดยกระทรวงอุตสาหกรรม จำนวน 40 ราย	จังหวัดนนทบุรี, สมุทรปราการ, สมุทรสงคราม, กาญจนบุรี, นครปฐม, ปราจีนบุรี, สระแก้ว, ฉะเชิงเทรา, ชลบุรี, ระยอง, ประจวบคีรีขันธ์, ระนอง, สุราษฎร์ธานี, สระบุรี, เลย, หนองบัวลำภู, อุดรธานี, สกลนคร, อุตรดิตถ์, สุโขทัย, พิจิตร, พิจิตร, นครสวรรค์ และชัยนาท

การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร / หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับ การฝึกอบรม (ราย)
1	18 พฤษภาคม 2561	อบรมการใช้งานระบบฐานข้อมูลผู้ประกอบการ OTOP ที่ได้รับการยกระดับมาตรฐานด้วย วทน.	ภายในกลุ่มงานส่งเสริมมูลค่าเพิ่มและการตลาดสำนักเทคโนโลยีชุมชน	13

สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการฐานข้อมูลผู้ประกอบการ OTOP ที่ได้รับการยกระดับมาตรฐานด้วย วทน. ได้พัฒนาระบบฐานข้อมูลผู้ประกอบการ OTOP ที่ได้รับการยกระดับมาตรฐานด้วย วทน. ในรูปแบบ Web Base Application รองรับการทำงานในลักษณะ Web Service สำเร็จตรงตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้



ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

1. ผู้ประกอบการให้ข้อมูลไม่ครบถ้วนหรือไม่ชัดเจนเพียงพอ
2. การกรอกข้อมูลในระบบจากผู้ใช้งาน มีรูปแบบของข้อมูลที่ไม่เป็นไปในทิศทางเดียวกัน เช่น การเว้นวรรคในเลขทะเบียนต่างๆ
3. ข้อมูลจากแบบกรอกข้อมูลที่เป็นลายมือเขียนไม่ชัดเจนทำให้การกรอกข้อมูลในระบบฯ ไม่ถูกต้อง หรือเกิดความซ้ำซ้อนกัน

ข้อเสนอแนะ

1. ในการลงพื้นที่เพื่อเก็บข้อมูลนั้น ควรมีการแจ้งรายละเอียดแบบกรอกข้อมูลให้แก่ผู้ประกอบการได้ทราบล่วงหน้า เพื่อให้ผู้ประกอบการได้เตรียมข้อมูล เช่น เลขวิสาหกิจชุมชน เลขที่มาตรฐานต่างๆ ได้ครบถ้วน
2. ด้วยวัตถุประสงค์เริ่มแรก ระบบฐานข้อมูลฯ ถูกพัฒนาขึ้นเพื่อใช้งานภายในหน่วยงาน หากมีการพัฒนาในลำดับถัดไป อาจมีการเปิดสิทธิ์ให้ผู้สนใจภายนอกสามารถเข้าดูข้อมูลในระบบได้

ภาคผนวก

ฐานข้อมูลส่งเสริมและยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP
(<http://otop.dss.go.th>)

ความเป็นมา

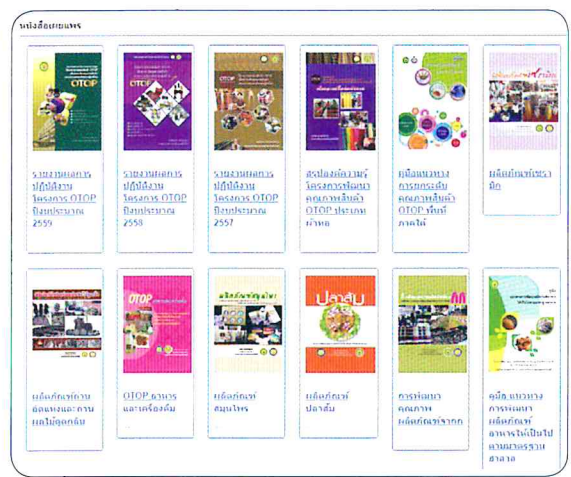
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเป็นปัจจัยสำคัญในการพัฒนาประเทศทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม และการพัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชนให้ดีขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งในปัจจุบันที่ประชาชนทั่วทุกภาคของประเทศได้มีการนำผลผลิตทางการเกษตร ทรัพยากร และวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตรหรือพืชที่มีอยู่ในท้องถิ่นกลับมาใช้ให้เกิดประโยชน์โดยการแปรรูปเป็นสินค้า และผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ประจำท้องถิ่น หรือที่รู้จักกันดีในชื่อของหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ซึ่งกระบวนการในการผลิต และจัดการต้องอาศัยภูมิปัญญาท้องถิ่นร่วมกับข้อมูลความรู้ใหม่ ๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ แต่ปัญหาคือการขาดแหล่งข้อมูลความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และข้อจำกัดด้านการเข้าถึงแหล่งความรู้ของประชาชนในระดับท้องถิ่น ตลอดจนขาดความรู้ความเข้าใจด้านการวิเคราะห์ ทดสอบผลิตภัณฑ์ เพื่อผลักดันให้ผลิตภัณฑ์ OTOP เข้าสู่กระบวนการรับรองได้มากขึ้น

สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในฐานะที่เป็นแหล่งสารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ตระหนักถึงความสำคัญของการส่งเสริมให้มีการนำข้อมูลทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีไปใช้พัฒนาในด้านดังกล่าว จึงจัดทำ “ฐานข้อมูลส่งเสริมและยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP” ปัจจุบันมีการเข้าถึงองค์ความรู้กว่า 50,000 ครั้ง/ปี ผู้สนใจสามารถเข้าถึงเว็บไซต์ได้จาก URL <http://otop.dss.go.th> ซึ่งภายในเว็บไซต์ประกอบด้วยข้อมูลดังนี้ -

1. ข่าวสาร และกิจกรรมการสัมมนา/ฝึกอบรม
2. บทความเฉพาะเรื่องที่รวบรวมเนื้อหาจากแหล่งต่าง ๆ มาประมวลผลและจัดทำเป็นบทความที่มีเนื้อหาเข้าใจง่าย สามารถอ่านเนื้อหาทั้งหมดได้ แบ่งตามหมวดผลิตภัณฑ์ประกอบด้วย อาหารและเครื่องดื่ม ผ้าและเครื่องแต่งกาย ของใช้ของประดับตกแต่งและของที่ระลึก และสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร
3. บทความเกี่ยวกับ OTOP ที่เรียบเรียงโดยบุคลากรของกรมวิทยาศาสตร์บริการ
4. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ประกาศใช้
5. ปัญหาและแนวทางแก้ไขที่ได้รับจากการลงพื้นที่ สรุประเด็นและแนวทางการแก้ไขปัญหาแต่ละผลิตภัณฑ์จากการลงพื้นที่
6. คำถาม-คำตอบเกี่ยวกับการผลิต การควบคุมคุณภาพของสินค้า
7. คำศัพท์เกี่ยวกับองค์ประกอบของการผลิตสินค้า
8. องค์ความรู้เกี่ยวกับการย้อมสี เอกสารประกอบการอบรม สาระน่ารู้และบทความพร้อมใช้ ที่นำเสนอทั้งแบบบทความและสื่อมัลติมีเดีย

หน่วยงานที่รับผิดชอบ

สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี



สวนไทรบุรี เป็ดลอก

การขอมติเห็นชอบ เห็นด้วย โดยใช้ระหวัด

ใบปลิวคันฉ่องรูปช้าง เป็นการเตือนภัยให้ระวังอันตรายจากช้างป่า โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเขตอุทยานแห่งชาติปางสีดา ซึ่งเคยมีช้างป่าออกมาหากินในเขตชุมชนและพื้นที่เกษตรกรรมของชาวบ้านเป็นประจำ

**แก๊สคาร์บอนไดออกไซด์**

แกนมะขวิดที่ผาเป็นขี้เถ้าๆกอนนำไปแช่น้ำ



แก่นมะหาดแช่น้ำทิ้งไว้ 1 คืน



นำข้อมูลมาวิเคราะห์ใช้สารสัมพันธ์เป็นตัวช่วยตัดสินใจ

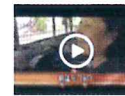


การป้องกันภัย/โหม ช่วยนำข้อมูลมาพูดให้สาธารณชนเป็นคำขวัญติดหู จะได้เป็นที่เลื่องลือ

พืชให้สี/ขั้นตอนการย้อม (8) 🌺



กรมวิทยาศาสตร์บริการ
 มื่อ น.อุบล ส่งเสริมกลุ่มผ้า
 หอ มาตรฐาน มผช.



ผ้าฝ้ายย้อมคราม สกลนคร



เจ้าฝ่ายข้อมธรรม สกลนคร



เทคนิคการย้อมสีธรรมชาติ
ในสีจัดและไมตก



สีย้อมผ้าจากใบกระเฉรา



วิธีย่อหนังสือแบบง่าย

ลำดับที่	ประเภทผลิตภัณฑ์	ภาคเหนือ (ราย)				ภาคกลาง (ราย)				ภาคตะวันออก (ราย)				ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (ราย)				ภาคใต้ (ราย)				รวม	
		จำนวน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวน	ผ่าน		
1	อาหาร	251	123	128	645	335	310	67	27	40	325	139	186	345	169	176	100%	48.99%	51.01%	100%	48.56%	793	840
		100%	49.00%	51.00%	100%	51.94%	48.06%	100%	40.30%	59.70%	100%	42.77%	57.23%	100%	48.99%	51.01%	100%	48.56%	51.44%	100%	48.56%	51.44%	96
2	เครื่องดื่ม	77	52	25	80	43	37	3	3	0	67	41	26	28	20	8	71.43%	28.57%	100%	62.35%	37.65%	159	96
	100%	67.53%	32.47%	100%	53.75%	46.25%	100%	100%	0%	100%	61.19%	38.81%	100%	61.19%	38.81%	100%	61.19%	38.81%	100%	62.35%	37.65%	159	96
3	สมุนไพร	93	50	43	385	265	120	15	12	3	159	89	70	129	73	56	100%	56.59%	43.41%	100%	56.59%	43.41%	292
	ที่ไม่ใช่อาหาร	100%	53.76%	46.24%	100%	68.83%	31.17%	100%	80.00%	20.00%	100%	55.97%	44.03%	100%	56.59%	43.41%	100%	56.59%	43.41%	100%	56.59%	43.41%	292
4	“ผ้า เครื่องแต่งกาย”	551	318	233	374	279	95	31	21	10	1,109	400	709	156	108	48	36.07%	63.93%	100%	69.23%	30.77%	1,126	1,095
		100%	57.71%	42.29%	100%	74.60%	25.40%	100%	67.74%	32.26%	100%	36.07%	63.93%	100%	69.23%	30.77%	100%	69.23%	30.77%	100%	69.23%	30.77%	1,095
5	“ของใช้ ของตกแต่ง ของที่ระลึก”	716	588	128	1,046	1,007	39	82	80	2	1,132	1,057	75	392	306	86	93.37%	6.63%	100%	78.06%	21.94%	3,368	330
		100%	82.12%	17.88%	100%	96.27%	3.73%	100%	97.56%	2.44%	100%	93.37%	6.63%	100%	78.06%	21.94%	100%	78.06%	21.94%	100%	78.06%	21.94%	330
	รวม	1,688	1,131	557	2,530	1,929	601	198	143	55	2,792	1,726	1,066	1,050	676	374	100%	64.38%	35.62%	100%	64.38%	35.62%	2,653
		100%	67.00%	33.00%	100%	76.25%	23.75%	100%	72.22%	27.78%	100%	61.82%	38.18%	100%	64.38%	35.62%	100%	64.38%	35.62%	100%	64.38%	35.62%	2,653

ที่มาของข้อมูล : สำนักงานบริหารมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม มีนาคม 2557 รวบรวมโดย สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศและเทคโนโลยี กรมวิทยาศาสตร์บริการ

ตารางที่ 2 : ร้อยละของการยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของประเทศไทย จำแนกตามประเภทผลิตภัณฑ์และภาคต่างๆ ของประเทศไทย ของปี พ.ศ. 2554

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

ที่มาของข้อมูล : สำนักงานบริหารมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม มีนาคม 2557 รวบรวมโดย สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศและเทคโนโลยี กรมวิทยาศาสตร์บริการ

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

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

ที่มาของข้อมูล : สำนักงานบริหารมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กุมภาพันธ์ 2558 รวบรวมโดย สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศและเทคโนโลยี กรมวิทยาศาสตร์บริการ

ตารางที่ 4 : ร้อยละของการยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของประเทศไทย จำแนกตามประเภทผลิตภัณฑ์และภาคต่างๆ ของประเทศไทย ของปี พ.ศ. 2556

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

ลำดับที่	ประเภทผลิตภัณฑ์	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	จำนวน คำขอ	ผ่าน
1	อาหาร	161	104	57	280	202	78	50	43	7	143	75	68	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%	59.07%	40.93%	100%	65.05%	34.95%
2	เครื่องดื่ม	40	16	24	22	14	8	5	3	2	20	17	3	9	7	103	59	44
		100%	40.00%	60.00%	100%	63.64%	36.36%	100%	100%	0%	100%	85.00%	15.00%	56.25%	43.75%	100%	57.28%	42.72%
3	สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร	64	41	23	224	146	78	26	19	7	84	40	44	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%	81.25%	18.75%	100%	63.90%	36.10%
4	"ผ้า เครื่องแต่งกาย"	344	230	114	277	229	48	34	28	6	1,020	588	432	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%	83.50%	19.77%	100%	65.30%	34.70%
5	"ของใช้ ของตกแต่ง ของที่ระลึก"	730	615	115	897	874	23	50	49	1	1,165	1,094	71	302	288	3,144	2,920	224
		100%	84.25%	15.75%	100%	97.44%	2.63%	100%	98.00%	2.00%	100%	93.91%	6.09%	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	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%	80.97%	19.03%	100%	78.80%	21.20%

ที่มาของข้อมูล : สำนักงานบริหารมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม มีนาคม 2557 รวบรวมโดย สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศเทคโนโลยี กรมวิทยาศาสตร์บริการ

ตารางที่ 6 : ร้อยละของการยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของประเทศไทย จำแนกตามประเภทผลิตภัณฑ์และภาคต่างๆ ของประเทศไทย ของปี พ.ศ. 2558

ลำดับที่	ประเภทผลิตภัณฑ์	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	จำนวน คำขอ	ผ่าน
1	อาหาร	299	165	134	245	173	72	45	40	5	179	79	100	296	183	113	1,064	640
		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%
2	เครื่องดื่ม	85	41	44	24	18	6	5	5	0	30	22	8	21	14	7	165	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%
3	สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร	153	91	62	395	248	147	39	27	12	112	63	49	68	50	18	767	479
		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%
4	"ผ้า เครื่องแต่งกาย"	479	339	140	340	283	57	26	19	7	1,306	794	512	138	108	30	2,289	1,543
		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%
5	"ของใช้ ของตกแต่ง ของที่ระลึก"	724	587	137	893	840	53	83	81	2	863	803	60	322	302	20	2,885	2,613
		100%	81.08%	18.92%	100%	94.06%	6.31%	100%	97.59%	2.41%	100%	93.05%	6.95%	100%	93.79%	6.21%	100%	90.57%
	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
		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%

ที่มาของข้อมูล : สำนักงานบริหารมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม มีนาคม 2557 รวบรวมโดย สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศเทคโนโลยี กรมวิทยาศาสตร์บริการ

ตารางที่ 7 : ร้อยละของการยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของประเทศไทย จำแนกตามประเภทผลิตภัณฑ์และภาคต่างๆ ของประเทศไทย ของปี พ.ศ. 2559

ลำดับที่	ประเภทผลิตภัณฑ์	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	จำนวน คำขอ	ผ่าน
1	อาหาร	275	180	95	318	225	93	49	43	6	127	86	41	221	149	72	990	683
		100%	65.45%	34.55%	100%	70.75%	29.25%	100%	87.76%	12.24%	100%	67.72%	32.28%	100%	67.42%	32.58%	100%	68.99%
2	เครื่องดื่ม	108	66	42	29	17	12	3	3	0	30	22	8	14	8	6	184	116
		100%	61.11%	38.89%	100%	58.62%	41.38%	100%	100%	0%	100%	73.33%	26.67%	100%	57.14%	42.86%	100%	63.04%
3	สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร	122	70	52	363	219	144	77	49	28	154	96	58	344	294	50	1,060	728
		100%	57.38%	42.62%	100%	60.33%	39.67%	100%	63.64%	36.36%	100%	62.34%	37.66%	100%	85.47%	14.53%	100%	68.68%
4	“ผ้า เครื่องแต่งกาย”	552	361	191	307	234	73	26	17	9	1,343	724	619	153	123	30	2,381	1,459
		100%	65.40%	34.60%	100%	76.22%	23.78%	100%	65.38%	34.62%	100%	53.91%	46.09%	100%	80.39%	19.61%	100%	61.28%
5	“ของใช้ ของตกแต่ง ของที่ระลึก”	614	497	117	839	798	41	87	77	10	991	928	63	17	17	0	2,548	2,317
		100%	80.94%	19.06%	100%	95.11%	5.14%	100%	88.51%	11.49%	100%	93.64%	6.36%	100%	100%	0.00%	100%	90.93%
	รวม	1,671	1,174	497	1,856	1,493	363	242	189	53	2,645	1,856	789	749	591	158	7,163	5,303
		100%	70.26%	29.74%	100%	80.44%	19.56%	100%	78.10%	21.90%	100%	70.17%	29.83%	100%	78.91%	21.09%	100%	74.03%

ที่มาของข้อมูล : สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม มีนาคม 2557 รวบรวมโดย สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กรมวิทยาศาสตร์บริการ

ตารางที่ 8 : ร้อยละของการยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของประเทศไทย จำแนกตามประเภทผลิตภัณฑ์และภาคต่างๆ ของประเทศไทย ของปี พ.ศ. 2560

ลำดับที่	ประเภทผลิตภัณฑ์	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	จำนวน คำขอ	ผ่าน
1	อาหาร	214	138	76	318	198	120	69	58	11	153	80	73	249	183	66	1,003	657
		100%	64.49%	35.51%	100%	62.26%	37.74%	100%	84.06%	15.94%	100%	52.29%	47.71%	100%	73.49%	26.51%	100%	65.50%
2	เครื่องดื่ม	37	24	13	34	19	15	4	2	2	31	22	9	18	10	8	124	77
		100%	64.86%	35.14%	100%	55.88%	44.12%	100%	50%	50%	100%	70.97%	29.03%	100%	55.56%	44.44%	100%	62.10%
3	สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร	169	116	53	266	145	121	45	32	13	173	70	103	90	54	36	743	417
		100%	68.64%	31.36%	100%	54.51%	45.49%	100%	71.11%	28.89%	100%	40.46%	59.54%	100%	60.00%	40.00%	100%	56.12%
4	“ผ้า เครื่องแต่งกาย”	383	269	114	263	189	74	34	33	1	1,010	486	524	111	89	22	1,801	1,066
		100%	70.23%	29.77%	100%	71.86%	28.14%	100%	97.06%	2.94%	100%	48.12%	51.88%	100%	80.18%	19.82%	100%	59.19%
5	“ของใช้ ของตกแต่ง ของที่ระลึก”	592	517	75	695	648	47	60	57	3	1,005	913	92	331	316	15	2,683	2,451
		100%	87.33%	12.67%	100%	93.24%	7.25%	100%	95.00%	5.00%	100%	90.85%	9.15%	100%	95%	4.53%	100%	91.35%
	รวม	1,395	1,064	331	1,576	1,199	377	212	182	30	2,372	1,571	801	799	652	147	6,354	4,668
		100%	76.27%	23.73%	100%	76.08%	23.92%	100%	85.85%	14.15%	100%	66.23%	33.77%	100%	81.60%	18.40%	100%	73.47%

รายงานผลการดำเนินงาน ประจำปี 2561
โครงการยกระดับสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐาน

คณะผู้จัดทำ

นายชัยวัฒน์ ธานีรัตน์	นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ สำนักเทคโนโลยีชุมชน
นางวรรณดา ต.แสงจันทร์	นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ สำนักเทคโนโลยีชุมชน
นางสุภกษ ทรัพย์แดง	นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ สำนักเทคโนโลยีชุมชน
นางอาภาพร สีนุธสาร	นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ สำนักเทคโนโลยีชุมชน
นางสาววิศรดา แสงไพโรจน์	นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
นายสุพะไชย์ จินดาวงศ์กุล	นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ สำนักเทคโนโลยีชุมชน
นางจิตต์เรขา ทองมณี	นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ สำนักเทคโนโลยีชุมชน
นางปฎิญา จิยพงศ์	นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ สำนักเทคโนโลยีชุมชน
นางสาวชนิษฐา อินทร์ประสิทธิ์	นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ สำนักเทคโนโลยีชุมชน
นางสาวสายจิต ดาวสุโข	นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ สำนักเทคโนโลยีชุมชน
นางสาวโสรัฎฐา รอดประเสริฐ	นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ สำนักเทคโนโลยีชุมชน
นางสาวพรรัชชล รัตนปานิ	นักวิทยาศาสตร์ปฏิบัติการ สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
นางวลัยพร รมรัตน์	นักวิชาการเผยแพร่ชำนาญการพิเศษ สำนักงานเลขานุการกรม
นายสุทธิศักดิ์ กลั่นแก้วณรงค์	นักวิชาการออกแบบผลิตภัณฑ์ปฏิบัติการ สำนักเทคโนโลยีชุมชน
นางสาวยุรี ประสงค์แก้ว	นักจัดการงานทั่วไป สำนักเทคโนโลยีชุมชน



กรมวิทยาศาสตร์บริการ DEPARTMENT OF SCIENCE SERVICE

75/7 ถนนพระรามที่ 6 แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร 10400
โทรศัพท์ : 0 2201 7000 โทรสาร : 0 2201 7466
เว็บไซต์ : <http://www.dss.go.th>
Facebook : www.facebook.com/DSSTHAISCIENCE

