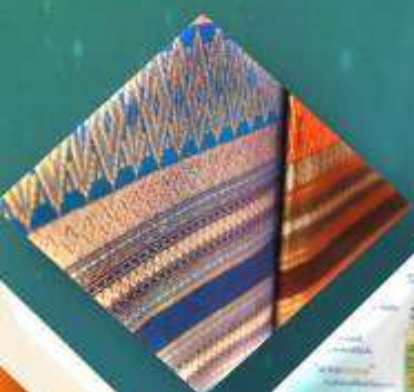




รายงานผลการดำเนินงาน ประจำปี 2562

โครงการยกระดับสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐาน



จัดทำโดย กรมวิทยาศาสตร์บริการ
กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

ปี 2557



ปี 2559



ปี 2561



ปี 2558



ปี 2560



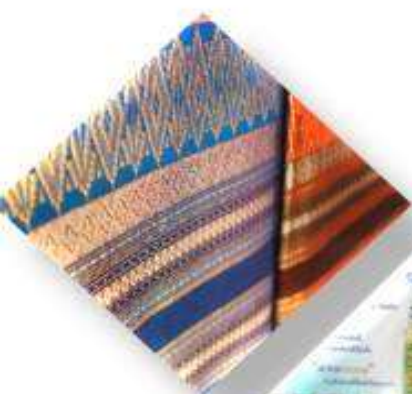
ปี 2562





รายงานผลการดำเนินงาน ประจำปี 2562

โครงการยกระดับสินค้า OTOP
ให้ได้มาตรฐาน



คำนำ

กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ได้ดำเนินงานโครงการยกระดับสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐาน มีวัตถุประสงค์เพื่อสนับสนุนการใช้วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมจากงานวิจัยและการทดสอบในห้องปฏิบัติการไปพัฒนากระบวนการผลิตสินค้า OTOP ให้มีคุณภาพได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) และดำเนินงานลงพื้นที่ถ่ายทอดเทคโนโลยีให้แก่ผู้ประกอบการ OTOP ในทุกภูมิภาคทั้ง 5 ประเภท ได้แก่ 1) อาหาร 2) เครื่องดื่ม 3) ผ้าและเครื่องแต่งกาย 4) ของใช้/ของประดับตกแต่ง/ของที่ระลึก 5) สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร รวมทั้งการใช้ประโยชน์จากผลงานวิจัย เทคโนโลยีและนวัตกรรม ร่วมกับการพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ และการให้องค์ความรู้ด้านกลยุทธ์การตลาด เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้า OTOP และพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการ OTOP ให้สามารถแข่งขันในตลาดทั้งในและต่างประเทศ

กรมวิทยาศาสตร์บริการได้บูรณาการร่วมกับหน่วยงานในพื้นที่ทุกภาคส่วน ได้แก่ สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานเกษตรจังหวัด สำนักงานพาณิชย์จังหวัด องค์การบริหารส่วนจังหวัด และองค์การบริหารส่วนตำบล ดังนั้น จึงจัดทำหนังสือรายงานผลการดำเนินงานประจำปี 2562 โครงการยกระดับสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐาน เพื่อเป็นการเผยแพร่ผลการดำเนินงานโครงการฯ คาดหวังให้เกิดประโยชน์ในการสร้างการรับรู้ ความเข้าใจในการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ไปปฏิบัติเพื่อเป็นพื้นฐานในการพัฒนาระดับคุณภาพสินค้า ส่งเสริมคุณภาพชีวิตและเศรษฐกิจชุมชน และขอขอบคุณหน่วยงานภาครัฐ ผู้ประกอบการและชุมชนที่ได้มีส่วนร่วมในการสนับสนุนให้โครงการฯ ประสบความสำเร็จด้วยดี

สำนักเทคโนโลยีชุมชน
กรมวิทยาศาสตร์บริการ
กันยายน 2562

สารบัญ

คำนำ

ก

สารบัญ

ข

บทนำ

1

การจัดสัมมนาเชิงปฏิบัติการเรื่อง “การส่งเสริมศักยภาพ
ผู้ประกอบการ OTOP วิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม วิสาหกิจ
ชุมชน เพื่อสร้างความสามารถในการแข่งขันของประเทศ”

6

OTOP ประเภท
อาหารและเครื่องดื่ม

19

OTOP ประเภท
สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

83

OTOP ประเภทผ้า
และเครื่องแต่งกาย

110

OTOP ของใช้
ของตกแต่ง ของที่ระลึก

123

OTOP การสร้าง
มูลค่าเพิ่มของสินค้า

158

ภาคผนวก

174



บทนำ

กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ร่วมขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศไทยด้วยวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม โดยดำเนินงานโครงการส่งเสริมวิสาหกิจรายย่อยเพื่อยกระดับสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐาน เพื่อเพิ่มโอกาสทางการตลาดในพื้นที่ภูมิภาค มีนโยบายผลักดัน และสนับสนุนการใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีจากผลงานวิจัย และการทดสอบในห้องปฏิบัติการไปพัฒนากระบวนการผลิตสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อเพิ่มขีดความสามารถให้ผู้ประกอบการในการผลิตสินค้าให้มีคุณภาพได้มาตรฐาน สร้างความเชื่อมั่นให้แก่ลูกค้า เพิ่มรายได้ให้กับครัวเรือน และเกิดการสร้างงานให้กับชุมชนและท้องถิ่น โดยบูรณาการร่วมกับหน่วยงานในพื้นที่ทุกภาคส่วน เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP ประเภทต่างๆ ให้มีคุณภาพสร้างมูลค่า และคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม สามารถตอบโจทย์ประเทศและร่วมก้าวข้ามกับดักไปสู่ประเทศ 4.0 ได้

วัตถุประสงค์การดำเนินงานโครงการ

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

แนวทางการดำเนินงานพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP

กรมวิทยาศาสตร์บริการมีแนวทางการดำเนินงานโครงการฯ โดยการสำรวจความต้องการของผู้ประกอบการในการพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP ให้เข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) การตรวจสอบคุณภาพสินค้า OTOP เบื้องต้นโดยห้องปฏิบัติการเพื่อหาสาเหตุและแนวทางการพัฒนาการปรับปรุงและการแก้ไขให้มีคุณภาพตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) การถ่ายทอดเทคโนโลยีองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อพัฒนากระบวนการผลิตและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ การให้คำปรึกษาเชิงลึก การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และการส่งเสริมการตลาดแก่ผู้ประกอบการโดยการบูรณาการร่วมกับหน่วยงานในพื้นที่ทุกภาคส่วน 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 ที่ยังไม่ได้รับการขอรับรองมาตรฐาน
2. ผู้ประกอบการสินค้า OTOP ที่ต้องการยกระดับคุณภาพสินค้า

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. สินค้า OTOP มีคุณภาพได้มาตรฐาน และมีความสามารถในการแข่งขัน
2. ลดต้นทุนในกระบวนการผลิต
3. ลดการสูญเสียจากการส่งคืนสินค้า
4. ผู้บริโภคได้รับสินค้าที่มีคุณภาพและมีความปลอดภัยตามมาตรฐาน

พื้นที่กลุ่มเป้าหมาย

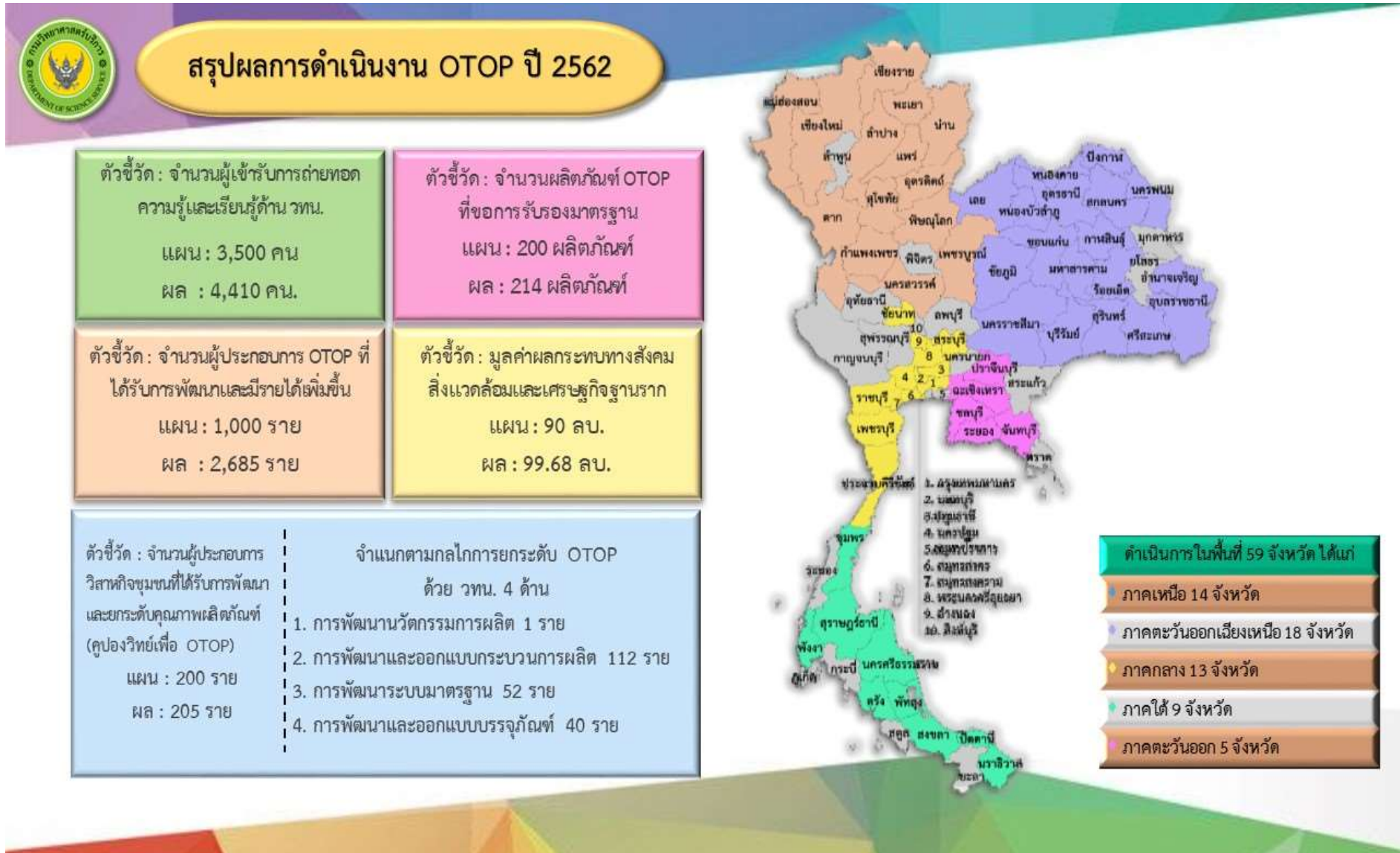
ภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลาง ภาคตะวันออก และภาคใต้

งบประมาณ

44.2282 ล้านบาท

ผลการดำเนินงาน

ผลการสนับสนุนและเสริมสร้างขีดความสามารถของผู้ประกอบการ OTOP วิสาหกิจรายย่อย วิสาหกิจชุมชน ด้วย วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 มีการดำเนินงานในพื้นที่ทุกภูมิภาค รวม 59 จังหวัด ได้แก่ ภาคเหนือ จำนวน 14 จังหวัด ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จำนวน 18 จังหวัด ภาคกลาง จำนวน 13 จังหวัด ภาคตะวันออก จำนวน 5 จังหวัด และภาคใต้ จำนวน 9 จังหวัด สามารถพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP โดยการปรับปรุงกระบวนการผลิต การพัฒนาคุณภาพสินค้า และผลักดันให้สินค้าเข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐาน จำนวน 214 ผลิตภัณฑ์ ผู้เข้ารับการถ่ายทอดความรู้และเรียนรู้ด้าน วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม จำนวน 4,410 คน ผู้ประกอบการได้รับการพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ จำนวน 205 ราย แบ่งเป็นการพัฒนาด้านต่างๆ ได้แก่ การพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิต จำนวน 112 ราย การพัฒนาระบบ มาตรฐาน จำนวน 52 ราย การพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์ จำนวน 40 ราย และการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ จำนวน 1 ราย มีผู้ประกอบการได้รับการพัฒนาและมีรายได้เพิ่มขึ้น จำนวน 2,685 ราย สามารถสร้างมูลค่าผลกระทบทางเศรษฐกิจ สังคม และ สิ่งแวดล้อม ได้จำนวน 99.68 ล้านบาท



ผู้ได้รับการถ่ายทอดความรู้และเรียนรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม
จำนวน 4,410 คน

OTOP = 3,750 คน SME = 449 คน ศิลปินชีพ = 211 คน	➔	อาหาร และเครื่องดื่ม = 382 คน	ของใช้ฯ = 426 คน
		ผ้าและเครื่องแต่งกาย = 412 คน	เครื่องกรองน้ำ = 824 คน
		การตลาด = 167 คน	RoadShow = 1,010 คน
		บำบัดน้ำเสีย = 321 คน	สมุนไพรฯ = 208 คน



- อบรมอาหาร 10 หลักสูตร
- อบรมสมุนไพร 3 หลักสูตร
- อบรมของใช้ฯ 9 หลักสูตร
- OTOPT สัญจร 3 ครั้ง
- โครงการปรับปรุงคุณภาพน้ำ 1 หลักสูตร
- โครงการบำบัดน้ำเสีย 2 หลักสูตร

ดำเนินการในพื้นที่ 59 จังหวัด ได้แก่

- ภาคเหนือ 14 จังหวัด
- ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 18 จังหวัด
- ภาคกลาง 13 จังหวัด
- ภาคใต้ 9 จังหวัด
- ภาคตะวันออก 5 จังหวัด

จำนวนผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชนที่ได้รับการพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์
(คูปองวิทย์เพื่อ OTOP) จำนวน 205 ราย

จำแนกตาม
กระบวนการพัฒนา

พัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิต
= 112 ราย

พัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์
= 40 ราย

พัฒนาระบบมาตรฐาน
= 52 ราย

พัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์
= 1 ราย

จำแนกตาม
ผลิตภัณฑ์



ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร
จำนวน 36 ราย



ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม
จำนวน 52 ราย



ประเภทของใช้
จำนวน 41 ราย



ประเภทผ้าและเครื่องแต่งกาย
จำนวน 76 ราย

จำแนก
ตามพื้นที่

ภาคเหนือ

- ดำเนินการ 12 จังหวัด
- ผู้ประกอบการ 32 ราย

ภาคกลาง

- ดำเนินการ 11 จังหวัด
- ผู้ประกอบการ 26 ราย

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

- ดำเนินการ 14 จังหวัด
- ผู้ประกอบการ 111 ราย

ภาคตะวันออก

- ดำเนินการ 4 จังหวัด
- ผู้ประกอบการ 12 ราย

ภาคใต้

- ดำเนินการ 6 จังหวัด
- ผู้ประกอบการ 24 ราย



การจัดสัมมนาเชิงปฏิบัติการ

เรื่อง “การส่งเสริมศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP วิสาหกิจขนาดกลาง และขนาดย่อม วิสาหกิจชุมชน เพื่อสร้างความสามารถในการแข่งขันของประเทศ”

กรมวิทยาศาสตร์บริการ ตระหนักถึงปัญหาสินค้า OTOP ส่วนใหญ่จะมีคุณภาพไม่ได้มาตรฐานตามเกณฑ์มาตรฐานชุมชน (มพช.) มาตรฐานอาหารและยา (อย.) ปัญหาด้านการผลิต ทำให้คุณภาพของสินค้าในการผลิตแต่ละครั้งไม่คงที่ จึงได้มีการจัดสัมมนาเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การส่งเสริมศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP วิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม วิสาหกิจชุมชน เพื่อสร้างความสามารถในการแข่งขันของประเทศ” ให้แก่ผู้ประกอบการ OTOP วิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม วิสาหกิจชุมชน เพื่อช่วยเหลือและสนับสนุนให้ผู้ประกอบการ OTOP และวิสาหกิจชุมชน มีความรู้ความเข้าใจ ตระหนักถึงการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม มาใช้ในการผลิตสินค้าที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ซึ่งเน้นการบูรณาการร่วมกับจังหวัด เพื่อให้มีความสอดคล้องกับการดำเนินการยุทธศาสตร์ของจังหวัด และกลุ่มจังหวัด ในการพัฒนาการผลิต การตลาด และการบริหารจัดการสินค้า เป็นการเพิ่มมูลค่าผลผลิตพัฒนาเศรษฐกิจของชุมชน ช่วยให้สินค้าได้รับการพัฒนาปรับปรุงคุณภาพและเข้าสู่กระบวนการยื่นขอการรับรองตามมาตรฐานได้ ทำให้การแก้ไขปัญหาความต่อเนื่อง ผู้ประกอบการในจังหวัดหรือชุมชนได้รับประโยชน์และได้รับความช่วยเหลือ ช่วยแก้ไขปัญหา และพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ โดยใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเป็นพื้นฐานได้อย่างเป็นรูปธรรมตรงตามความต้องการ สามารถพัฒนาเศรษฐกิจและคุณภาพชีวิตได้อย่างยั่งยืน

วัตถุประสงค์

1. เพื่อนำองค์ความรู้ของกรมวิทยาศาสตร์บริการไปพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP และ วิสาหกิจชุมชน ในกระบวนการผลิตสินค้าตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำ
2. เพื่อให้เกิดการบูรณาการระหว่างโครงการส่งเสริมเทคโนโลยีและเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชนของกรมวิทยาศาสตร์บริการ กับแผนยุทธศาสตร์การพัฒนามิภาคและหน่วยงานเครือข่าย ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขันของประเทศ

การดำเนินงาน

ในปีงบประมาณ 2562 กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้ดำเนินการจัดงานสัมมนา จำนวน 3 ครั้ง โดยได้จัดสัมมนาในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคเหนือ และภาคใต้ ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับการสัมมนาในครั้งนี้ คือ ผู้ผลิตผู้ประกอบการ OTOP และวิสาหกิจชุมชน ได้รับทราบ ทิศทาง แนวนโยบาย มีความรู้และมีความตระหนักถึงการนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีและนวัตกรรมมาใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพตามมาตรฐาน สามารถยื่นขอการรับรองตามมาตรฐานได้ เป็นการเพิ่มมูลค่าผลผลิต และสร้างความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ตลอดจนได้มีโอกาสเข้าถึงข้อมูลองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี ได้อย่างเท่าเทียม รวมทั้งได้รับทราบถึงบทบาท ภารกิจ การให้บริการของกรมวิทยาศาสตร์บริการ สามารถเลือกใช้บริการได้ตรงตามความต้องการตอบโต้การช่วยแก้ปัญหา พัฒนาการผลิต เพื่อยกระดับรายได้ เพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจและคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืน ซึ่งการจัดสัมมนาทั้ง 3 ครั้ง สรุปได้ดังนี้

ครั้งที่ 1 กลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

วันที่ 19 พฤศจิกายน 2561 ณ โรงแรมหนองคาย ชาวิลล่า อำเภอเมือง จังหวัดหนองคาย มีจำนวนผู้เข้าร่วมสัมมนา 415 คน ซึ่งประกอบด้วยผู้ประกอบการ OTOP และวิสาหกิจชุมชน ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จำนวน 6 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดหนองคาย บึงกาฬ อุดรธานี หนองบัวลำภู เลย และสกลนคร รวมทั้งผู้บริหาร พนักงานและเจ้าหน้าที่จากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้แก่ พัฒนาชุมชนจังหวัด สาธารณสุขจังหวัด อุตสาหกรรมจังหวัด ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาค พณิชย์จังหวัด และธนาคาร โดยการจัดกิจกรรมในงานสัมมนาประกอบด้วย

การบรรยายพิเศษ เรื่อง การยกระดับโอท็อปด้วย วทน.

โดย นางอุมาพร สุขม่วง อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ

การเสวนา เรื่อง ยกระดับคุณภาพสินค้า เพื่อสร้างโอกาสทางการตลาด

โดยมีวิทยากรร่วมเสวนา ได้แก่ นายชัยวัฒน์ ธานีรัตน์ กรมวิทยาศาสตร์บริการ นางปณณดา วัฒนสุข สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดหนองคาย และนางวิภาพร องคนุสรณ์ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดหนองคาย ดำเนินรายการเสวนา โดย นางสาวรณิ แพนธานี กรมวิทยาศาสตร์บริการ

แนะนำการสมัครคู่มือเพื่อ OTOP

โดย นายชัยวัฒน์ ธานีรัตน์ ผู้อำนวยการสำนักเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ

การจัดนิทรรศการแสดงผลงานภาพรวมในการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์

จัดนิทรรศการแสดงผลงานภาพรวมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์ในการยกระดับคุณภาพสินค้าในแบบต่างๆ เริ่มตั้งแต่การพัฒนาวัตถุดิบต้นน้ำ ปรับปรุงกระบวนการผลิตให้เป็นไปตามระบบมาตรฐาน การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ การออกแบบเครื่องจักรในการผลิต และการพัฒนานวัตกรรม รวมถึงจัดแสดงตัวอย่างผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จในการยกระดับสินค้า OTOP ได้ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม สามารถนำผลิตภัณฑ์ยื่นขอการรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง เช่น อย. มผช. โดยกรมวิทยาศาสตร์บริการได้จัดแสดงนิทรรศการในเรื่องเด่นๆ ได้แก่

- 1) การป้องกันการเกิดเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสาน
- 2) การย้อมสีกกด้วยสีธรรมชาติ
- 3) การวิเคราะห์สารโพลาร์ในผลิตภัณฑ์อาหารทอด
- 4) เทคนิคการย้อมผ้าไหมให้สีตกและมีความปลอดภัย
- 5) วศ. กับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาสาม
- 6) ผลิตภัณฑ์ประดับตกแต่งจากแบบพิมพ์ปูนปลาสเตอร์หมดอายุการใช้งาน
- 7) ผลิตภัณฑ์ลูกประคบสมุนไพร
- 8) ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางสมุนไพรจากสารสกัดโปรตีนกาวไหม

กิจกรรม STI For OTOP Upgrade Matching

กิจกรรม STI For OTOP Upgrade Matching เป็นการให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อแก้ปัญหาและพัฒนาผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการโอท็อป และมีการรับสมัครผู้ประกอบการตามแนวทาง คู่มือเพื่อโอท็อป โดยแบ่งเป็นกลุ่มย่อยตามประเภทของผลิตภัณฑ์ และจากผลการรับสมัครฯ ได้สรุปจำนวนผู้สนใจสมัครเข้าร่วมคู่มือเพื่อโอท็อป รายละเอียดตามตาราง ดังนี้

ประเภทผลิตภัณฑ์	ประเด็น/เงื่อนไข					
	พัฒนาคุณภาพวัตถุดิบ	พัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์	พัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิต	พัฒนาระบบมาตรฐาน	พัฒนาและออกแบบเครื่องจักร	พัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์
อาหารและเครื่องดื่ม จำนวน 37 ราย	15	31	21	25	19	13
ของใช้และของประดับตกแต่ง จำนวน 35 ราย	25	29	24	14	19	19
ผ้าและเครื่องแต่งกาย จำนวน 42 ราย	17	28	26	28	20	18
สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร จำนวน 6 ราย	5	7	4	2	0	1
รวมทั้งสิ้น จำนวน 120 ราย	62	95	75	69	58	51

สรุปผลการประเมินภาพรวมการจัดสัมมนาฯ

จากผู้เข้าร่วมสัมมนาจำนวน 415 คน ได้แจกแบบสอบถามให้แก่ผู้ประกอบการ OTOP จำนวน 329คน ได้รับแบบประเมินคืน จำนวน 290 คน คิดเป็นร้อยละ 88.10 สรุปได้ดังนี้

- จากการประเมินระดับความพึงพอใจต่อการจัดสัมมนาฯ พบว่า ผู้ตอบแบบประเมินส่วนใหญ่มีความพึงพอใจในภาพรวมต่อการจัดสัมมนาฯ 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)

- ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ :

- 1) ขอบเขตที่กรมวิทยาศาสตร์บริการได้จัดงานนี้ มีประโยชน์มาก ผู้ประกอบการได้รับความรู้เพิ่มมากขึ้น เช่น การผลิตอย่างไรให้ได้มาตรฐาน อย. (11 คน)
- 2) ต้องการให้มีการจัดกิจกรรมที่มีการลงพื้นที่ มีการให้คำปรึกษาเชิงลึก เช่น การพัฒนาช่อง บรรจุภัณฑ์ สินค้า OTOP วิธีการแก้ไขปัญหากระบวนการย้อมสี (9 คน)
- 3) การจัดสัมมนาได้รับความรู้และมีประโยชน์มาก สามารถใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุงพัฒนาสินค้า พร้อมทั้งได้พบและแลกเปลี่ยนความรู้กับกลุ่ม OTOP อื่นๆมากขึ้น (9 คน)
- 4) ถ้าจัดงานสัมมนาเฉพาะจังหวัดนั้นๆ ได้ จะดีมาก เพราะเดินทางไกลมาก (3 คน)
- 5) ขยายงานการพัฒนา วทน. ลงสู่กลุ่มเป้าหมายประชาชนในชุมชน พัฒนาต่อยอดให้มีอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีมูลค่าเพิ่มเติม (1 คน)
- 6) ต้องการให้ช่วยเหลือตลาดให้ (1คน)



ภาพพิธีเปิดงานสัมมนา วันที่ 19 พฤศจิกายน 2561 ณ โรงแรมหนองคาย ธาวิลล่า อำเภอเมือง จังหวัดหนองคาย โดยมีนางอุมาพร สุขม่วง อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ เป็นประธานในพิธีเปิด นางสาวอุรวารณ อุ่นแก้ว รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ เป็นผู้กล่าวรายงาน และนายรณชัย จิตวิเศษ ผู้ว่าราชการจังหวัดหนองคาย เป็นผู้กล่าวต้อนรับ มีผู้เข้าร่วมสัมมนา จำนวน 415 คน ประกอบด้วย ผู้ประกอบการ OTOP จากกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จำนวน 6 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดหนองคาย บึงกาฬ อุดรธานี หนองบัวลำภู เลย และสกลนคร



ภาพการบรรยายพิเศษ เรื่อง การยกระดับโอท็อปด้วย วทน. โดย นางอุมาพร สุขม่วง อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ



ภาพการเสวนา เรื่อง ยกระดับคุณภาพสินค้า เพื่อสร้างโอกาสทางการตลาด



ภาพกิจกรรม STI For OTOP Upgrade Matching



ภาพนิทรรศการแสดงผลการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์

ครั้งที่ 2 กลุ่มจังหวัดภาคเหนือ

วันที่ 27 พฤศจิกายน 2561 ณ โรงแรมสุโขทัย เทอร์เซอร์ รีสอร์ท แอนด์ สปา อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย มีจำนวนผู้เข้าร่วมสัมมนา 445 คน ซึ่งประกอบด้วยผู้ประกอบการ OTOP และวิสาหกิจชุมชน ในภาคเหนือ จำนวน 7 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดสุโขทัยแพร่ อุตรดิตถ์ พิษณุโลก ลำปาง กำแพงเพชร และตาก รวมทั้งผู้บริหาร พนักงานและเจ้าหน้าที่จากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้แก่ พัฒนาชุมชนจังหวัด สาธารณสุขจังหวัด อุตสาหกรรมจังหวัด ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาค พานิชย์จังหวัด และธนาคาร โดยการจัดกิจกรรมในงานสัมมนา ประกอบด้วย

การบรรยายพิเศษ เรื่อง การยกระดับโอท็อปด้วย วทน.

โดย นางอุมาพร สุขม่วง อธิการบดีมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

การเสวนา เรื่อง ยกระดับคุณภาพสินค้า เพื่อสร้างโอกาสทางการตลาด

โดยมีวิทยากรร่วมเสวนา ได้แก่ นายชัยวัฒน์ ธานีรัตน์ กรมวิทยาศาสตร์บริการ นางสาวเรณู จันคำ สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดสุโขทัย และนางสาวธันยาภรณ์ หนูหนูณ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุโขทัย ดำเนินรายการเสวนา โดย นางสาวรณิ แพนธานี กรมวิทยาศาสตร์บริการ

แนะนำการสมัครคู่มือวิทย์เพื่อ OTOP

โดย นายชัยวัฒน์ ธานีรัตน์ ผู้อำนวยการสำนักเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ

การจัดนิทรรศการแสดงผลงานภาพรวมในการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์

จัดนิทรรศการแสดงผลงานภาพรวมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์ในการยกระดับคุณภาพสินค้าในแบบต่างๆ เริ่มตั้งแต่การพัฒนาวัตถุดิบต้นน้ำ ปรับปรุงกระบวนการผลิตให้เป็นไปตามระบบมาตรฐาน การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ การออกแบบเครื่องจักรในการผลิต และการพัฒนานวัตกรรม รวมถึงจัดแสดงตัวอย่างผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จในการยกระดับสินค้า OTOP ได้ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม สามารถนำผลิตภัณฑ์ยื่นขอการรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง เช่น อย. มผช. โดยกรมวิทยาศาสตร์บริการได้จัดแสดงนิทรรศการในเรื่องเด่นๆ ได้แก่

- 1) เทคนิคการย้อมสีผ้าทอให้สีไม่ตกและมีความปลอดภัย
- 2) ผลิตภัณฑ์เซรามิกกลิ่นหอม
- 3) เทคนิคการผลิตเครื่องดื่มน้ำผลไม้และสมุนไพรสำเร็จรูป
- 4) เทคโนโลยีการผลิตข้าวแผ่นกรอบปรุงรส
- 5) เทคโนโลยีการผลิตสแนคธัญชาติผสมผลไม้
- 6) มะหาด
- 7) น้ำมันรำข้าว

กิจกรรม STI For OTOP Upgrade Matching

กิจกรรม STI For OTOP Upgrade Matching เป็นการให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อแก้ปัญหาและพัฒนาผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการโอท็อป และมีการรับสมัครผู้ประกอบการตามแนวทาง คู่มือวิทย์เพื่อโอท็อป โดยแบ่งเป็นกลุ่มย่อยตามประเภทของผลิตภัณฑ์ และจากผลการรับสมัครฯ ได้สรุปจำนวนผู้สนใจสมัครเข้าร่วมคู่มือวิทย์เพื่อโอท็อป รายละเอียดตามตาราง ดังนี้

ประเภทผลิตภัณฑ์	ประเด็น/เงื่อนไข					
	พัฒนาคุณภาพวัตถุดิบ	พัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์	พัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิต	พัฒนาระบบมาตรฐาน	พัฒนาและออกแบบเครื่องจักร	พัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์
อาหารและเครื่องดื่ม จำนวน 48 ราย	24	35	19	14	15	4
ของใช้และของประดับตกแต่ง จำนวน 39 ราย	21	25	22	7	8	9
ผ้าและเครื่องแต่งกาย จำนวน 14 ราย	11	6	3	3	2	2
สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร จำนวน 15 ราย	10	8	7	6	8	2
รวมทั้งสิ้น จำนวน 116 ราย	66	74	51	30	33	17

สรุปผลการประเมินภาพรวมการจัดสัมมนา

จากการแจกแบบสอบถามให้แก่ผู้ประกอบการ OTOP จำนวน 377 คน ได้รับแบบประเมินคืนจำนวน 360 คน คิดเป็นร้อยละ 95.49 ได้ผลสรุปดังนี้

- จากการประเมินระดับความพึงพอใจต่อการจัดสัมมนา พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมฯ ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจโดยรวม ต่อการจัดกิจกรรมฯ อยู่ในระดับ พึงพอใจมากที่สุด คะแนนเฉลี่ย 4.25 (ร้อยละ 85.00) โดยพบว่า มีความพึงพอใจ ภาพรวมการจัดสัมมนา มากที่สุด คะแนนเฉลี่ย 4.42 (ร้อยละ 88.40) รองลงมาคือ วิทยากรนำเสนอเนื้อหาการบรรยายพิเศษ เรื่อง “การยกระดับโอท็อปด้วย วทน” คะแนนเฉลี่ย 4.36 (ร้อยละ 87.20) และ ความเหมาะสมของสถานที่จัดสัมมนา คะแนนเฉลี่ย 4.35 (ร้อยละ 87.00)

- ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ :

1) ต้องการให้กรมวิทยาศาสตร์บริการจัดอบรมอย่างต่อเนื่อง จะทำให้ผู้ประกอบการมีความรู้มากขึ้น และเพื่อสร้างแรงผลักดันและกระตุ้นให้เกิดความตื่นตัวในการเพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงานต่อไป (12 คน)

2) ขอชื่นชมกรมวิทยาศาสตร์บริการที่ใช้องค์ความรู้ที่มี โดยเฉพาะบุคลากรที่สำคัญของกรมวิทยาศาสตร์บริการ ที่มาให้ความรู้กับผู้ประกอบการ ข้อมูลชัดเจน ให้คำปรึกษาดีมาก ยินดีเข้าร่วมสัมมนาครั้งต่อไป (9 คน)

3) ต้องการให้กรมวิทยาศาสตร์บริการลงพื้นที่ เพื่อสอนและสร้างความมั่นใจให้แก่ชุมชน และผลักดันให้คนในชุมชนหันมาสนใจในการสร้างอาชีพนั้นๆ และมีตลาดรองรับเพื่อสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน พร้อมทั้งพัฒนาด้านบรรจุภัณฑ์การขอ อย. (4 คน)

4) การสัมมนานี้สร้างโอกาสให้กับผู้ประกอบการได้มีแนวคิด และเข้าใจการพัฒนา นวัตกรรมผลิตภัณฑ์มากยิ่งขึ้น โดยเฉพาะกลุ่มที่ยังไม่ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานต่าง ๆ (2 คน)

5) ควรจัดอบรมอย่างน้อย 2 วัน เพื่อจะนำข้อมูลต่างๆ ต่อยอดให้กลุ่มได้เข้าใจมากขึ้น (3 คน)



ภาพพิธีเปิดงานสัมมนา วันที่ 27 พฤศจิกายน 2561 ณ โรงแรมสุขโขทัย เทรเซอร์ รีสอร์ท แอนด์ สปา อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย โดยมีนางอุมาพร สุขม่วง อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ เป็นประธานในพิธีเปิด นางสาวลดา พันธุ์ สุขุมธนา ประธานคณะทำงานส่งเสริมและประชาสัมพันธ์ในภาพรวม เป็นผู้กล่าวรายงาน และนายสุชาติ ทีคะสุข รองผู้ว่าราชการจังหวัดสุโขทัย เป็นผู้กล่าวต้อนรับ มีผู้เข้าร่วมสัมมนา จำนวน 445 คน ประกอบด้วย ผู้ประกอบการ OTOP จากกลุ่มจังหวัดซึ่งประกอบด้วยผู้ประกอบการ OTOP และวิสาหกิจชุมชน ในภาคเหนือ จำนวน 7 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดสุโขทัยแพร่ อุตรดิตถ์ พิษณุโลก ลำปาง กำแพงเพชร และตาก



ภาพการบรรยายพิเศษ เรื่อง การยกระดับโอท็อปด้วย วทน.
โดย นางอุมาพร สุขม่วง อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ



ภาพการเสวนา เรื่อง ยกระดับคุณภาพสินค้า เพื่อสร้างโอกาสทางการตลาด



ภาพกิจกรรม STI For OTOP Upgrade Matching



ภาพนิทรรศการแสดงผลงานในการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์

ครั้งที่ 3 กลุ่มจังหวัดภาคใต้

วันที่ 17 ธันวาคม 2561 ณ โรงแรมบรรจงบุรี อำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี มีจำนวนผู้เข้าร่วมสัมมนาฯ 385 คน ซึ่งประกอบด้วยผู้ประกอบการ OTOP และวิสาหกิจชุมชน ในภาคใต้ จำนวน 8 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดสุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช กระบี่ ชุมพร พังงา ภูเก็ต ตรัง และพัทลุง รวมทั้งผู้บริหาร พนักงานและเจ้าหน้าที่จากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้แก่ พัฒนาชุมชนจังหวัด สาธารณสุขจังหวัด อุตสาหกรรมจังหวัด ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาค พณิชย์จังหวัด และธนาคาร โดยการจัดกิจกรรมในงานสัมมนาฯ ประกอบด้วย

การบรรยายพิเศษ เรื่อง การยกระดับโอท็อปด้วย วทน.

โดย นางอุมาพร สุขม่วง อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ

การเสวนา เรื่อง ยกระดับคุณภาพสินค้า เพื่อสร้างโอกาสทางการตลาด

โดยมีวิทยากรร่วมเสวนา ได้แก่ นางสาวอุรวรรณ อุ่นแก้ว กรมวิทยาศาสตร์บริการ นางจริยา ศิวยพรพราหมณ์ สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดสุราษฎร์ธานี และนางนันทา รัตนลือรุ่งโรจน์ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุราษฎร์ธานี ดำเนินรายการเสวนา โดย นางสาวดวงกมล เขมรัตน์ คุมกรมวิทยาศาสตร์บริการ

แนะนำการสมัครคู่มือวิทย์เพื่อ OTOP

โดย นางอาภาพร สีนุสาร กรมวิทยาศาสตร์บริการ

การจัดนิทรรศการแสดงผลงานภาพรวมในการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์

จัดนิทรรศการแสดงผลงานภาพรวมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์ในการยกระดับคุณภาพสินค้าในแบบต่างๆ เริ่มตั้งแต่การพัฒนาวัตถุดิบต้นน้ำ ปรับปรุงกระบวนการผลิตให้เป็นไปตามระบบมาตรฐาน การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ การออกแบบเครื่องจักรในการผลิต และการพัฒนานวัตกรรม รวมถึงจัดแสดงตัวอย่างผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จในการยกระดับสินค้า OTOP ได้ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม สามารถนำผลิตภัณฑ์ยื่นขอการรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง เช่น อย. มผช. โดยกรมวิทยาศาสตร์บริการได้จัดแสดงนิทรรศการในเรื่องเด่นๆ ได้แก่

- 1) การป้องกันการเกิดเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสาน
- 2) การย้อมสีเส้นกกด้วยสีธรรมชาติ
- 3) การสร้างเตาเผาแก๊สขนาดเล็กเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP
- 4) เทคนิคการย้อมสีผ้าทอไม่ให้สีตก และมีความปลอดภัย
- 5) เทคโนโลยีเฮอร์เบิลกับการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร
- 6) ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางสมุนไพรจากสารสกัดเปลือกมังคุด
- 7) ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางสมุนไพรจากสารสกัดมะหาด
- 8) ผลิตภัณฑ์ประดับตกแต่งจากแบบพิมพ์ปูนปลาสเตอร์หมดอายุการใช้งาน

กิจกรรม STI For OTOP Upgrade Matching

กิจกรรม STI For OTOP Upgrade Matching เป็นการให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อแก้ปัญหาและพัฒนาผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการโอท็อป และมีการรับสมัครผู้ประกอบการตามแนวทาง คู่มือวิทย์เพื่อโอท็อป โดยแบ่งเป็นกลุ่มย่อยตามประเภทของผลิตภัณฑ์ และจากผลการรับสมัครฯ ได้สรุปจำนวนผู้สนใจสมัครเข้าร่วมคู่มือวิทย์เพื่อโอท็อป รายละเอียดตามตาราง ดังนี้

ประเภทผลิตภัณฑ์	ประเด็น/เงื่อนไข					
	พัฒนาคุณภาพวัตถุดิบ	พัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์	พัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิต	พัฒนาระบบมาตรฐาน	พัฒนาและออกแบบเครื่องจักร	พัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์
อาหารและเครื่องดื่ม จำนวน 71 ราย	32	46	39	42	34	32
ของใช้และของประดับตกแต่ง จำนวน 12 ราย	9	7	5	2	7	6
ผ้าและเครื่องแต่งกาย จำนวน 11 ราย	5	7	3	5	4	6
สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร จำนวน 19 ราย	5	5	11	13	5	5
รวมทั้งสิ้น จำนวน 113 ราย	51	65	58	62	50	49

สรุปผลการประเมินภาพรวมการจัดสัมมนา

จากผู้เข้าร่วมสัมมนาจำนวน 385 คน ได้แจกแบบสอบถามให้แก่ผู้ประกอบการ OTOP จำนวน 304คน ได้รับแบบประเมินคืน จำนวน 273 คน คิดเป็นร้อยละ 89.80 สรุปได้ดังนี้

- จากการประเมินระดับความพึงพอใจต่อการจัดสัมมนา พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมฯ ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจโดยรวม ต่อการจัดกิจกรรมฯ อยู่ในระดับ พึงพอใจมากที่สุด คะแนนเฉลี่ย 4.26 (ร้อยละ 85.20) โดยพบว่า มีความพึงพอใจมากที่สุดด้านความเหมาะสมของสถานที่จัดสัมมนา คะแนนเฉลี่ย 4.46 (ร้อยละ 89.20) รองลงมาคือ วิทยากรนำเสนอเนื้อหาการบรรยายพิเศษ เรื่อง “การยกระดับโอท็อปด้วย วทน” คะแนนเฉลี่ย 4.38 (ร้อยละ 87.60) และภาพรวมความพึงพอใจต่อการจัดสัมมนา คะแนนเฉลี่ย 4.32 (ร้อยละ 86.40)

- ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ :

1) โครงการดีมาก ๆ ควรจะมีการจัดอย่างต่อเนื่อง ช่วยให้ผู้ประกอบการเข้าถึงหน่วยงาน เพื่อร่วมกันพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้อย่างดียิ่ง (9 คน)

2) อยากให้มีการอบรมบ่อยๆ จะได้มีความรู้เพิ่ม และปรับปรุงคุณภาพสินค้าให้ดีขึ้น มีคุณภาพปลอดภัยให้มากขึ้น (8 คน)

3) ควรใช้เวลาเพิ่มขึ้น เพื่อช่วยในการทำความเข้าใจรายละเอียดได้มากขึ้น (3 คน)

4) ควรจัดให้นักวิจัยด้านกลุ่มต่างๆ ได้เจอกับผู้ประกอบการโดยตรง จะได้พัฒนา OTOP ในทิศทางเดียวกัน เพื่อยกมาตรฐานของผลิตภัณฑ์และศักยภาพของผู้ประกอบการได้มากกว่านี้ และแก้ปัญหาได้ตรงจุดมากกว่าการค้นคว้าข้อมูลเอง /การช่วยเหลือผู้ประกอบการไม่ควรเลือกเฉพาะกลุ่มที่เป็นแล้ว ควรเลือกเอากลุ่มที่สมัครใจ ไม่ต้องบังคับ แล้วในปีๆ หนึ่งจะได้ผลิตภัณฑ์ที่พร้อมออกสู่ตลาดโลก (2 คน)



ภาพพิธีเปิดงานสัมมนา วันที่ 17 ธันวาคม 2561 ณ โรงแรมบรรจงบุรี อำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี โดยมีนางอุมาพร สุขม่วง อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ เป็นประธานในพิธีเปิด นางสาวอุรารรณ อุ่นแก้ว เป็นผู้กล่าวรายงาน และนางแจ่มจิตร พูลสวัสดิ์ รองผู้ว่าราชการจังหวัดสุราษฎร์ธานี เป็นผู้กล่าวต้อนรับ มีผู้เข้าร่วมสัมมนา ประกอบด้วยผู้ประกอบการ OTOP จากกลุ่มจังหวัดภาคใต้ จำนวน 8 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดสุราษฎร์ธานี กระบี่ นครศรีธรรมราช ชุมพร พังงา ระนอง ตรัง และพัทลุง



ภาพการบรรยายพิเศษ เรื่อง การยกระดับโอท็อปด้วย วทน. โดย นางอุมาพร สุขม่วง อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ



ภาพการเสวนา เรื่อง ยกระดับคุณภาพสินค้า เพื่อสร้างโอกาสทางการตลาด



ภาพการแนะนำการสมัครคู่มือวิทย์เพื่อ OTOP



ภาพกิจกรรม STI For โอท็อป Upgrade Matchin



ภาพนิทรรศการแสดงผลการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์

OTOP

ประเภท อาหารและเครื่องดื่ม



โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ในพื้นที่ภาคเหนือ

บทนำ

กรมวิทยาศาสตร์บริการได้จัดทำโครงการส่งเสริมวิสาหกิจรายย่อยเพื่อยกระดับสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐานเพื่อเพิ่มโอกาสทางการตลาดในพื้นที่ภูมิภาคในกลุ่มจังหวัดภาคเหนือ โดยมีพื้นที่ดำเนินการใน 7 จังหวัด ได้แก่ น่าน แม่ฮ่องสอน อุตรดิตถ์ สุโขทัย พิษณุโลก นครสวรรค์ และเพชรบูรณ์ เพื่อสำรวจความต้องการหรือปัญหาที่แท้จริงในการผลิตสินค้า OTOP ให้ได้เกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน รวมทั้งแนะนำแนวทางในการแก้ไขปรับปรุงกระบวนการผลิต และคุณภาพของผลิตภัณฑ์โดยอาศัยองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม ตลอดจนมีการสร้างมูลค่าเพิ่มของสินค้า OTOP เพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับผู้ประกอบการ OTOP รวมทั้งสร้างอาชีพ สร้างรายได้ และสามารถขยายตลาดสินค้า OTOP เพิ่มขึ้นได้

วัตถุประสงค์

เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการและยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP ในพื้นที่ภาคเหนือ ให้มีคุณภาพตรงตามมาตรฐานและเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค

ผลการดำเนินงาน

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
14 มกราคม 2562	เอส ลูกชิ้นหมู	ลูกชิ้นหมู	ตำบลเจริญผล อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์
15 มกราคม 2562	ห้างหุ้นส่วนจำกัด แม่ศรี ลูกชิ้น ปลากray	ลูกชิ้นปลากray	ตำบลปากน้ำโพ อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์



ภาพลงพื้นที่สำรวจข้อมูลผู้ประกอบการในพื้นที่จังหวัดนครสวรรค์
ระหว่างวันที่ 14 – 15 มกราคม 2562

การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร / หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
1	20 -21 ธันวาคม 2561	เทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป	ตำบลไชยสถาน อำเภอน่าน จังหวัดน่าน	32
2	23 - 24 มกราคม 2562	เทคโนโลยีการแปรรูปข้าวและธัญชาติ	ตำบลผาบ่อง อำเภอน่าน จังหวัดแม่ฮ่องสอน	33
3	6 - 7 กุมภาพันธ์ 2562	เทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป	ตำบลผาสิงห์ อำเภอน่าน จังหวัดน่าน	64
4	20 - 21 กุมภาพันธ์ 2562	เทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป	ตำบลปางหมู อำเภอน่าน จังหวัดแม่ฮ่องสอน	55



ภาพการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร “เทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป”

ระหว่างวันที่ 20 -21 ธันวาคม 2561

ณ หอประชุมที่ว่าการอำเภอน่าน ตำบลไชยสถาน อำเภอน่าน จังหวัดน่าน



ภาพการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร “เทคโนโลยีการแปรรูปข้าวและธัญชาติ”

ระหว่างวันที่ 23 - 24 มกราคม 2562

ณ ศูนย์ข้อมูลชุมชนผาบ่อง ตำบลผาบ่อง อำเภอน่าน จังหวัดแม่ฮ่องสอน



ภาพการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร “เทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป”
ระหว่างวันที่ 6 - 7 กุมภาพันธ์ 2562 ณ โรงแรมน่านตริ่งใจบุติศ ตำบลผาลังห์ อำเภอเมือง จังหวัดน่าน



ภาพการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร “เทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป”
ระหว่างวันที่ 20 - 21 กุมภาพันธ์ 2562
ณ โรงแรมดิอิมพีเรียลแม่ฮ่องสอน รีสอร์ท ตำบลปางหมู อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน

การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
26 กุมภาพันธ์ 2562	หม่อนผลสดภูพยัคฆ์ ตำบลขุนน่าน อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดน่าน	ผลหม่อนสด ผลิตภัณฑ์ เครื่องดื่มน้ำผล หม่อน และ เมล็ดกาแฟคั่ว	ต้องการคำแนะนำแนว ทางการพัฒนาสูตร ผลิตภัณฑ์จากผลหม่อน	ให้คำปรึกษาพัฒนาสูตร ผลิตภัณฑ์จากผลหม่อน เช่น แยมผลหม่อน
26 กุมภาพันธ์ 2562	กลุ่มขนมเขื่อนนาง ตำบลพระพุทธรักษา อำเภอเชียงกลาง จังหวัดน่าน	กล้วยฉาบ ขนมเปียะ	ผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบมี ความกรอบลดลง ในระหว่างการเก็บรักษา	ให้คำปรึกษายืดอายุการเก็บ รักษาผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ และการใช้บรรจุภัณฑ์ที่ เหมาะสม เพื่อให้กล้วยฉาบมี ความกรอบคงที่ตลอดอายุการ เก็บรักษา
26 กุมภาพันธ์ 2562	กลุ่มแปรรูปผลผลิตทาง การเกษตรบ้านป่าเหียง ตำบลสถาน อำเภอปัว จังหวัดน่าน	กล้วยฉาบ	ผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบมี กลิ่นหืนในระหว่าง การเก็บรักษา	ให้คำปรึกษาทางการยืดอายุ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ กล้วยฉาบ การใช้ขิงในน้ำมัน ที่ทอด และการใช้บรรจุภัณฑ์ ที่เหมาะสม เพื่อลดการเกิด กลิ่นหืนในกล้วยฉาบ

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
26 กุมภาพันธ์ 2562	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรี ทำแหมมบ้านศาลา ตำบลเจดีย์ชัย อำเภอบัว จังหวัดน่าน	แหมมหมู	ผลิตภัณฑ์แหมมมีอายุ การเก็บรักษาสั้น	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับ กระบวนการผลิตแหมมที่ถูก สุขลักษณะ
27 กุมภาพันธ์ 2562	กลุ่มแปรรูปเนื้อสัตว์ บ้านท่าคำ ตำบลริม อำเภอน้ำฝาง จังหวัดน่าน	แหมม หมูยอ กุนเชียง	ผลิตภัณฑ์แหมมมี ลักษณะเนื้อสัมผัสและ รสชาติไม่เป็นที่ต้องการ	ให้คำปรึกษาการใช้เกลือลด ผสมกับเนื้อสัตว์และเก็บในที่ เย็น จากนั้นจึงนำเนื้อสัตว์ ดังกล่าวออกมาลดผสม เพื่อทำให้แหมมมีลักษณะเนื้อ สัมผัสและรสชาติที่ดี
27 กุมภาพันธ์ 2562	กลุ่มแปรรูปอาหารจาก สาหร่ายน้ำจืดหนองบัว ตำบลป่าคา อำเภอน้ำฝาง จังหวัดน่าน	สาหร่ายอบ กรอบ	ผลิตภัณฑ์สาหร่ายอบ กรอบมีกลิ่นคาว และรสชาติฝาด	ให้คำปรึกษาโดยการนำ สาหร่ายแช่ในน้ำเกลืออุ่น ล้างด้วยน้ำสะอาด ก่อนนำไป อบแห้ง เพื่อช่วยลดกลิ่นคาว และรสชาติฝาดของสาหร่าย
27 กุมภาพันธ์ 2562	วิสาหกิจชุมชนพืชผักผลไม้ อบแห้ง ตำบลผาตอ อำเภอน้ำฝาง จังหวัดน่าน	แก้วมังกรอบแห้ง ลูกชิดผสมแก้ว มังกรอบแห้ง ลูกชิดผสม เสาวรสอบแห้ง	ผลิตภัณฑ์ลูกชิดอบแห้ง มีลักษณะเนื้อสัมผัสไม่ สม่ำเสมอกัน และมี ลักษณะเกาะติดกัน เนื่องจากความชื้นไม่ สม่ำเสมอ	ให้คำปรึกษาโดยคัดเลือก วัตถุดิบให้มีระดับความแก่ อ่อนให้ใกล้เคียงกัน ใส่ กลูโคสไคร์ลงในส่วนผสม ของน้ำเชื่อม และการใช้ตู้อบ ลมร้อนที่อุณหภูมิประมาณ 50 - 55 องศาเซลเซียส เพื่อให้ลูกชิดหลังการอบแห้ง มีความแห้งสม่ำเสมอ กัน รวมทั้งมีลักษณะเนื้อสัมผัส ที่ดีขึ้น
27 กุมภาพันธ์ 2562	กลุ่มแปรรูปทาง การเกษตรผลิตภัณฑ์ บัญยานุช ตำบลดู่พงษ์ อำเภอสันติสุข จังหวัดน่าน	ผลิตภัณฑ์ ัญญพืช 10 ชนิด แบบผง	ต้องการคำแนะนำแนว ทางการผลิตเครื่องดื่มกึ่ง สำเร็จรูป	ให้คำปรึกษาในการพัฒนา ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มกึ่ง สำเร็จรูปจากพืชสมุนไพรชนิด ต่างๆ ได้แก่ ชิง ใบบัวบก มะม่วงหาวมะนาวโห่และการ ใช้แก่นตะวันผงเป็นสาร ทดแทนความหวานใน ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มกึ่ง สำเร็จรูป
27 กุมภาพันธ์ 2562	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเกษตรเมืองโพน ตำบลดู่พงษ์	กล้วยอบ และ แก่นตะวัน ชนิดผง	ผลิตภัณฑ์กล้วยอบมีสี คล้ำ ไม่น่ารับประทาน	- ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการ เก็บรักษากล้วยอบในที่ อุณหภูมิต่ำ เพื่อให้กล้วยอบ

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
	อำเภอสันติสุข จังหวัดน่าน			มีสีไม่คล้ำน้ำรับประทาน - ให้คำแนะนำปรับ กระบวนการผลิตแก่เกษตรกร เพื่อให้มีคุณภาพ มีสีขาว
27กุมภาพันธ์ 2562	กลุ่มแปรรูปผลผลิต บ้านห้วยบง ตำบลหมอเมือง อำเภอแม่จริม จังหวัดน่าน	กล้วยแผ่นทอด กรอบรสชาติ ต่างๆ	ต้องการคำแนะนำแนว ทางการผลิตกล้วยแผ่น ทอดกรอบให้มีความ หลากหลาย	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการ พัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยแผ่น ทอดกรอบ โดยการปรุง รสชาติต่างๆ ได้แก่ ปาปrik้า บาร์บีคิว
28กุมภาพันธ์ 2562	กลุ่มน้ำผึ้งเขียวสมบัติ ฟาร์ม ตำบลไชยสถาน อำเภอเมือง จังหวัดน่าน	น้ำผึ้งแท้	ต้องการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ใหม่	ให้คำปรึกษากระบวนการผลิต และแนวทางการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ใหม่
28กุมภาพันธ์ 2562	กลุ่มแปรรูปอาหาร (ไข่เค็ม) ตำบลฝายแก้ว อำเภอภูเพียง จังหวัดน่าน	ไข่เค็ม และ น้ำพริกไข่เค็ม	ต้องการคำแนะนำแนว ทางการผลิต ไข่เค็มให้เก็บไว้ได้นาน	ให้คำปรึกษากระบวนการ ผลิตไข่เค็มที่ถูกสุขลักษณะ
28กุมภาพันธ์ 2562	วิสาหกิจชุมชนชีววิถี ตำบลน้ำเกี๋ยน ตำบลน้ำเกี๋ยน อำเภอภูเพียง จังหวัดน่าน	เครื่องดื่ม สมุนไพรผงจาก ผักเชียงดา	ต้องการผลิตจากพืช สมุนไพรชนิดอื่น	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการผลิต เครื่องดื่มสมุนไพรจากผัก เชียงดา และพืชสมุนไพร ชนิดอื่น เช่น ชาใบบัวบก
28กุมภาพันธ์ 2562	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนน้ำผึ้ง ลุ่มแบ่ง ตำบลส้าน อำเภอเวียงสา จังหวัดน่าน	น้ำผึ้งแท้	ต้องการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ใหม่	ให้คำปรึกษากระบวนการผลิต น้ำผึ้งบรรจุขวดแก้ว และ แนวทางการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ใหม่
28กุมภาพันธ์ 2562	กลุ่มปลูกสับปะรดบ้าน จอมจันทร์ ตำบลจอมจันทร์ อำเภอ เวียงสา จังหวัดน่าน	สับปะรดผลสด และผลิตภัณฑ์ น้ำสับปะรด	ต้องการคำแนะนำแนว ทางการพัฒนาสูตร ผลิตภัณฑ์จากสับปะรด	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการแปรรูป สับปะรดเป็นผลิตภัณฑ์ เครื่องดื่มสำเร็จรูป และ น้ำสับปะรดพร้อมดื่ม

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
1 มีนาคม 2562	กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านป่าคา ตำบลนาเลียง อำเภอเวียงสา จังหวัดน่าน	กระท้อน มะไฟ จิ้น และ มะเฟืองเชื่อม อบแห้ง	ต้องการคำแนะนำแนวทางการผลิตผลไม้เชื่อม อบแห้งให้เก็บไว้ได้นาน	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ กระท้อนเชื่อมอบแห้ง มะไฟ จิ้นเชื่อมอบแห้ง และมะเฟืองเชื่อมอบแห้ง เพื่อให้มีคุณภาพดี และมีอายุการเก็บรักษานาน
1 มีนาคม 2562	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรท่าดอนไชย ตำบลนาเลียง อำเภอเวียงสา จังหวัดน่าน	มะไฟจิ้นเชื่อม อบแห้ง	ต้องการคำแนะนำแนวทางการผลิต มะไฟจิ้นเชื่อมอบแห้งให้เก็บไว้ได้นาน	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ มะไฟจิ้นเชื่อมอบแห้ง เพื่อให้มีคุณภาพดี และมีอายุการเก็บรักษานาน
1 มีนาคม 2562	วิสาหกิจชุมชนน่านมอลต์ ตำบลกลางเวียง อำเภอเวียงสา จังหวัดน่าน	ซอสปรุงรสจากมอลต์	ต้องการคำแนะนำแนวทางการผลิตซอสปรุงรสจากข้าวสาลี	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการใช้สารละลายโซเดียมไบคาร์บอเนตเพื่อให้ข้าวสาลีมีกลีนิรสนดี รวมทั้งลดปริมาณจุลินทรีย์ก่อนนำข้าวสาลีไปใช้ในการผลิตซอสปรุงรส
1 มีนาคม 2562	กลุ่มแปรรูปพริก ตำบลบ่อแก้ว อำเภอนาหมื่น จังหวัดน่าน	น้ำพริกลาบ พริกชี้หูสวนป่น น้ำจิ้มสุกี้ และน้ำจิ้มซีฟู้ด	ต้องการคำแนะนำแนวทางการผลิตน้ำจิ้มสุกี้ให้เก็บไว้ได้นาน	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับกระบวนการผลิตน้ำจิ้มสุกี้บรรจุขวดแก้ว โดยมีการไล่อากาศก่อนการปิดฝา การนึ่งฆ่าเชื้อหลังการบรรจุ เพื่อช่วยยืดอายุการเก็บรักษาน้ำจิ้มสุกี้ให้สามารถเก็บไว้ได้นาน
1 มีนาคม 2562	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปข้าวและผลไม้ ตำบลบ่อแก้ว อำเภอนาหมื่น จังหวัดน่าน	ปลาชิวตองอบสุก ข้าวอบกรอบรสชาติต่างๆ	ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ และวิธีการลดกลิ่นคาวของปลา	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากปลาชิว โดยผลิตเป็นผงโรยข้าวจากปลาชิว และใช้น้ำตะไคร้ในการลดกลิ่นคาวของปลาชิว
11 มีนาคม 2562	กลุ่มเอื้องดอย ตำบลขุนยวม อำเภอบางยวม จังหวัดแม่ฮ่องสอน	กล้วยฉาบ	ต้องการคำแนะนำแนวทางการจัดตั้งสถานที่ผลิตตามมาตรฐาน และวิธีการป้องกันไม่ให้ผลิตภัณฑ์กล้วยมีสีคล้ำ	ให้คำปรึกษาในการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกสุขลักษณะ การใช้กรดแอสคอร์บิก หรือ สารละลายซิตรีก และการลวก ก่อนการแปรรูป รวมทั้งแนะนำแนวทางการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ และ

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
				การใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมเพื่อให้กล้วยฉาบมีความกรอบคงที่ตลอดอายุการเก็บรักษา
11 มีนาคม 2562	กลุ่มน้ำพริกคั่วสุภาพร ตำบลขุนยวม อำเภอบุณยนาถ จังหวัดแม่ฮ่องสอน	น้ำพริกคั่ว	ต้องการคำแนะนำแนวทางการจัดตั้งสถานที่ผลิตตามมาตรฐาน	ให้คำปรึกษาในการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกสุขลักษณะ
11 มีนาคม 2562	กลุ่มแปรรูปผลไม้ ตำบลขุนยวม อำเภอบุณยนาถ จังหวัดแม่ฮ่องสอน	กล้วยฉาบ	ต้องการคำแนะนำแนวทางการจัดตั้งสถานที่ผลิตตามมาตรฐาน	ให้คำแนะนำในการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกสุขลักษณะ
11 มีนาคม 2562	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรทางเลือกบ้านแม่สุริน ตำบลขุนยวม อำเภอบุณยนาถ จังหวัดแม่ฮ่องสอน	กล้วยฉาบ	ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บรักษาสั้น และแตกหักง่าย	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับกระบวนการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ และการใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม
12 มีนาคม 2562	กลุ่มส้มมาชีฟแปรรูป ผลผลิตด้านการเกษตร ตำบลผาป่อง อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน	ข้าวเม็ดย่อยทอด	ต้องการคำแนะนำแนวทางการจัดตั้งสถานที่ผลิตตามมาตรฐาน และการปรับปรุงคุณภาพในระหว่าง การเก็บรักษา	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับกระบวนการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ และการใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม
12 มีนาคม 2562	กลุ่มถั่วคั่วสายฟ้า ตำบลผาป่อง อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน	ถั่วลายเสือทอด ถั่วกาลาแปทอด	ต้องการคำแนะนำแนวทางการจัดตั้งสถานที่ผลิตตามมาตรฐาน และวิธีป้องกันการเกิดกลิ่นหืนเมื่อเก็บรักษาเป็นเวลานาน	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับกระบวนการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ การใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม และการอบไล่ความชื้น
12 มีนาคม 2562	กลุ่มข้าวเพื่อสุขภาพ ตำบลผาป่อง อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน	ข้าวหอม ข้าวไรซ์เบอร์รี่ บรรจุถุง	ต้องการคำแนะนำแนวทางการจัดตั้งสถานที่ผลิตตามมาตรฐานและ ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวกล้อง	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับกระบวนการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ และ กระบวนการผลิตข้าวกล้อง

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
12 มีนาคม 2562	กลุ่มแปรรูปน้ำอ้อย บ้านป่าปี ตำบลผาป่อง อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน	ขนม น้ำอ้อย	ต้องการคำแนะนำแนวทางการจัดตั้งสถานที่ผลิตตามมาตรฐาน และพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่	ให้คำปรึกษาในการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกสุขลักษณะ และวิธีการผลิตไซรบน้ำอ้อย
12 มีนาคม 2562	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ม่อนตะแลง ตำบลปางหมู อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน	ขนมงา	ต้องการยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนและพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ใหม่	ให้คำปรึกษาการยื่นขอรับรอง มผช. และแนะนำการผลิต cereal snack bar รสผลไม้
13 มีนาคม 2562	กลุ่มเกษตรกรบ้านไม้แะ ตำบลปางหมู อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน	ขนมงา	ต้องการยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน และวิธีการป้องกันผลิตภัณฑ์ไม่ให้มีความกรอบลดลงในระหว่างการเก็บรักษา	ให้คำปรึกษาการยื่นขอการรับรอง มผช. และแนะนำให้ นำาตัดที่ขึ้นรูปเป็นแผ่นแล้วไปอบแห้งเพื่อไล่ความชื้น
13 มีนาคม 2562	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนหมูหวานบ้านดอนผึ้ง ตำบลแม่คะตวน อำเภอสะเมิง จังหวัดแม่ฮ่องสอน	หมูทุบ หมูฝอย หมูยอ	ต้องการคำแนะนำแนวทางการจัดตั้งสถานที่ผลิตตามมาตรฐาน และการพัฒนาผลิตภัณฑ์หมูทุบ	ให้คำปรึกษาในการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกสุขลักษณะ และวิธีการผลิตหมูทุบ
13 มีนาคม 2562	กลุ่มงานเพื่อสุขภาพบ้านปางหมู ตำบลปางหมู อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน	น้ำมันงา	ต้องการคำแนะนำด้านการบำรุงรักษาเครื่องจักร	ให้คำปรึกษาวิธีการล้างเครื่องมือผลิต โดยการฉีดล้างด้วยน้ำร้อน
13 มีนาคม 2562	กลุ่มถั่วเน่าแผ่นบ้านปางหมู ตำบลปางหมู อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน	ถั่วเน่าแผ่น	ต้องการคำแนะนำแนวทางการจัดตั้งสถานที่ผลิตตามมาตรฐาน และวิธีการป้องกันไม่ให้เกิดการเน่าระหว่างการหมักถั่ว	ให้คำปรึกษาในการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกสุขลักษณะ และคำแนะนำการแช่ถั่วเหลืองในน้ำร้อนและการผสมหัวเชื้อในการหมัก เพื่อลดระยะเวลาและพลังงานที่ใช้
13 มีนาคม 2562	น้ำเสาวรส ตราครุฑไร ตำบลปางหมู อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน	น้ำเสาวรส	- พบปัญหาการตกตะกอนของน้ำเสาวรส ในระหว่างการเก็บรักษา	ให้คำปรึกษาการแก้ปัญหาโดยการใช้สารให้ความคงตัว
13 มีนาคม 2562	กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ภูมิไทย ตำบลปางหมู อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน	ข้าวโพดคั่ว ถั่วคั่ว	ต้องการคำแนะนำแนวทางการขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน	ให้คำปรึกษาการขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
13 มีนาคม 2562	กลุ่มชนมงามบ้าน ชานเมือง ตำบลปางหมู อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน	ชนมงาม	ต้องการแก้ไขปัญห เครื่องมือที่ไม่สามารถใ งานได้ให้กลับมาใช้งานใ ตามปกติ	นายช่างเครื่องกล ทช. แก้ไขใ เครื่องมือสามารถใช้งานใ ตามปกติ
14 มีนาคม 2562	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเกษตร บ้านนาปลาจาก ตำบลห้วยผา อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน	กระเทียมดอง กระเทียมผง	ต้องการคำแนะนำแน ทางการจัดตั้งสถานที่ ผลิตตามมาตรฐาน และ วิธีป้องกันการเปลี่ยนสี ของน้ำกระเทียมดอง	ให้คำปรึกษาในการปรับปรุง สถานที่ผลิตให้ถูกสุขลักษณะ และให้คำแนะนำกระบวนการ ผลิตเพื่อลด หรือชะลอการ เปลี่ยนสีของกระเทียมดอง
14 มีนาคม 2562	กลุ่มไข่เค็มสมุนไพรบ้าน นาปลาจาก ตำบลห้วยผา อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน	ไข่เค็ม	ต้องการคำแนะนำแน ทางการจัดตั้งสถานที่ ผลิตตามมาตรฐาน และ สูตรในการผลิตไข่เค็ม	ให้คำปรึกษาในการปรับปรุง สถานที่ผลิตให้ถูกสุขลักษณะ และให้คำแนะนำกระบวนการ ผลิตไข่เค็มเพื่อให้มีไข่แดงน รับประทาน
14 มีนาคม 2562	กลุ่มแปรรูปผักและผลไม้ บ้านนาปลาจาก ตำบลห้วยผา อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน	ผักกาดดอง	ต้องการคำแนะนำแน ทางการจัดตั้งสถานที่ ผลิตตามมาตรฐาน และ สูตรในการผลิตผักกาด ดอง	ให้คำปรึกษาในการปรับปรุง สถานที่ผลิตให้ถูกสุขลักษณะ และคำแนะนำกระบวนการ ผลิตผักกาดดองเค็ม
14 มีนาคม 2562	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร เมืองสามหมอก ตำบลจองคำ อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน	ชนมงาม	ต้องการคำแนะนำแน ทางการต่ออายุ ใบรับรองมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ชุมชน	นำตัวอย่างผลิตภัณฑ์ชุมชน มาตรวจคุณภาพทางเคมี และ จุลินทรีย์ตาม มาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ชุมชนงาตด มพช. 710/2547
15 มีนาคม 2562	ผู้ประกอบการ OTOP ผลิตภัณฑ์นักเรียนสู่ OTOP (หวานหลีจ๊ะ) ตำบลสบป่อง อำเภอปางมะผ้า จังหวัดแม่ฮ่องสอน	คุกกี้ข้าว ขาข้าวดอย	ต้องการคำแนะนำแน ทางการจัดตั้งสถานที่ ผลิตตามมาตรฐาน	ให้คำปรึกษาในการปรับปรุง สถานที่ผลิตให้ถูกสุขลักษณะ
15 มีนาคม 2562	กลุ่มมัลเบอร์รี่เมืองปาย ตำบลแม่นาเติง อำเภอปาย จังหวัดแม่ฮ่องสอน	น้ำมัลเบอร์รี่ บรรจุขวดแก้ว	ต้องการคำแนะนำแน ทางการจัดตั้งสถานที่ ผลิตตามมาตรฐาน และ วิธีการยืดอายุการเก็บ รักษา	ให้คำปรึกษาในการปรับปรุง สถานที่ผลิตให้ถูกสุขลักษณะ และแนวทางการผลิตโดยปรับ pH ให้ต่ำกว่า 4.5 นำไปต้มใ เดือด และบรรจุขณะร้อนลง ในขวดที่ผ่านการฆ่าเชื้อ วาง ใโล่อากาศโดยการนึ่ง 10 นาที ก่อนนำไปต้มฆ่าเชื้ออีกครั้ง

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
15 มีนาคม 2562	กลุ่มเกษตรกรอินทรีย์บ้านท่าปาย ตำบลแม่ฮี้ อำเภอปาย จังหวัดแม่ฮ่องสอน	ข้าวดอย บรรจุงูง	ต้องการคำแนะนำแนวทางการจัดตั้งสถานที่ผลิตตามมาตรฐาน และวิธีการผลิตข้าว	ให้คำปรึกษาในการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกสุขลักษณะ และแนะนำเทคนิคการผลิตข้าว
28 พฤษภาคม 2562	กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์น้ำพริกจากปูนา (ฟาร์มปูญาดำ) ตำบลย่านยาว อำเภอสวรรคโลก จังหวัดสุโขทัย	น้ำพริกปูนา	ต้องการคำแนะนำแนวทางการจัดตั้งสถานที่ผลิตตามมาตรฐาน และกระบวนการผลิตเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา	ให้คำปรึกษาในการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกสุขลักษณะ และสัณติกระบวนการฆ่าเชื้อน้ำพริกปูนาโดยใช้หม้อนึ่งความดัน (Autoclave) และนำผลิตภัณฑ์มาวิเคราะห์คุณภาพ เพื่อให้ผู้ประกอบการส่งยื่นขอ มผช. ต่อไป
28 พฤษภาคม 2562	กลุ่มเกษตรกรบ้านเทพพนม ตำบลทุ่งเสลี่ยม อำเภอทุ่งเสลี่ยม จังหวัดสุโขทัย	กล้วยตาก	ต้องการคำแนะนำแนวทางการจัดตั้งสถานที่ผลิตตามมาตรฐาน และการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วย	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับกระบวนการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ และการใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม และแนะนำวิธีการผลิตแปรรูปกล้วยกล้วยกวนผสมสับปะรด และกล้วยหยี
28 พฤษภาคม 2562	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปมะม่วง ตำบลศรีนคร อำเภอศรีนคร จังหวัดสุโขทัย	ข้าวเกรียบ มะม่วง มะม่วงกวน	ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากมะม่วง	ให้คำปรึกษาและสาธิตกระบวนการผลิตน้ำมะม่วงในภาชนะปิดสนิท และสอนเทคนิคการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์
29 พฤษภาคม 2562	วิสาหกิจชุมชนเต้าเจี้ยว บึงพระยอด ตำบลคลองมะพลับ อำเภอศรีนคร จังหวัดสุโขทัย	เต้าเจี้ยว	ผลิตภัณฑ์มีปริมาณเชื้อจุลินทรีย์เกินมาตรฐาน	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับแนวทางการผลิตโดยควบคุมปริมาณเกลือ ควบคุมความสะอาดในช่วงการหมักให้เชื้อเดิน การบรรจุ และการฆ่าเชื้อในน้ำเดือด
29 พฤษภาคม 2562	วิสาหกิจชุมชนสมุนไพร สามอย่างหมูแก้วบ้าน เสาหิน ตำบลป่าแฝก อำเภอกงไกรลาส จังหวัดสุโขทัย	กล้วยม้วน	ต้องการคำแนะนำแนวทางการจัดตั้งสถานที่ผลิตตามมาตรฐาน และการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วย	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับกระบวนการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ และการใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม และแนะนำวิธีการผลิตแปรรูปกล้วยกล้วยกวนผสมสับปะรด และกล้วยหยี
30 พฤษภาคม 2562	วิสาหกิจชุมชนรักษ์ลับแล ตำบลน้ำตกแม่พลู	ทุเรียนกวน	ต้องการทราบกรรมวิธีและกระบวนการผลิต	ให้คำปรึกษากระบวนการผลิตข้าวเกรียบจากทุเรียน

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
	อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์		ข้าวเกรียบทุเรียน	และข้าวเกรียบจากผลไม้ ต่างๆ
30 พฤษภาคม 2562	กลุ่มข้าวพันผักภูมิลับแล ตำบลฝายหลวง อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์	ข้าวแคบโอโหล่	ต้องการพัฒนา ผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่า	ให้คำปรึกษาการใช้พืชที่มีสี เช่น บีทรูท ในการให้สีจาก ธรรมชาติ และประโยชน์จาก สารพฤษเคมี รวมทั้งแนะนำ การใช้ข้าวกล้อง หรือข้าวเมล็ด สีที่มีในชุมชนมาผลิตทดแทน ข้าวเจ้าบางส่วนเพื่อเพิ่มแร่ ธาตุ และเส้นใยอาหาร
31 พฤษภาคม 2562	วิสาหกิจชุมชนงาดำ และ สมุนไพรเพื่อสุขภาพ ตำบลหัวรอ อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก	งาดำคั่ว	ต้องการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ใหม่จากงา	แนะนำผลิตภัณฑ์ และสาธิต การผลิตขนมงา และธัญชาติอัดแท่ง
31 พฤษภาคม 2562	เอส ลูกชิ้นหมู ตำบลเจริญผล อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์	ลูกชิ้นหมู	ต้องการยืดอายุการเก็บ รักษาลูกชิ้นหมู	ให้คำปรึกษาวิธีการยืดอายุ การเก็บลูกชิ้นหมู และสาธิต กระบวนการผลิต
1 มิถุนายน 2562	ห้างหุ้นส่วนจำกัด แม่ศรี ลูกชิ้นปลากราย ตำบลปากน้ำโพ อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์	ลูกชิ้นปลา กราย	ต้องการยืดอายุการเก็บ รักษาลูกชิ้นปลา	ให้คำปรึกษาวิธีการยืดอายุ การเก็บลูกชิ้นปลากราย และสาธิตกระบวนการผลิต
1 มิถุนายน 2562	กลุ่มออมทรัพย์เพื่อการ ผลิตบ้านรวมทรัพย์ ตำบลภูน้ำหยด อำเภอวิเชียรบุรี จังหวัดเพชรบูรณ์	น้ำพริก ตาแดง	ผลิตภัณฑ์น้ำพริก ตาแดง มีความขึ้นสูง และมีเชื้อจุลินทรีย์เกิน เกณฑ์มาตรฐาน มผช. กำหนด	แนะนำเรื่องการคัดเลือก การ ล้างวัตถุดิบ การจัดเก็บ วัตถุดิบ การลดความชื้นใน วัตถุดิบ ร่วมกับการฆ่าเชื้อ ผลิตภัณฑ์ด้วยความร้อนใน ภาชนะบรรจุปิดสนิท โดยนึ่ง ไต่อากาศที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส นาน 30 นาที เพื่อพัฒนากระบวนการ ผลิตและผลิตภัณฑ์ได้ตาม มาตรฐาน และเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์ได้นานขึ้น

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
1 มิถุนายน 2562	กลุ่มสตรีบ้านเขาสัก ตำบลลูกไธ อำเภอนาดูน จังหวัดขอนแก่น	น้ำพริกนรก ปลาช่อน	ผลิตภัณฑ์น้ำพริกนรก ปลาช่อนมีความขึ้นสูง พบการปนเปื้อนของ ตะกั่ว ปรอท น้ำหนัก สุทธิไม่ผ่านเกณฑ์ มผช.	แนะนำเรื่องการควบคุม คุณภาพวัตถุดิบ โดยวัตถุดิบ ต้องได้จากแหล่งที่เชื่อถือได้ ปลอดภัย มีการล้างทำความสะอาด นำไปตากแดด อบแห้ง หรือ คั่ว ก่อนนำไปผสมเพื่อลด ปริมาณเชื้อราที่ปนเปื้อน แนะนำวิธีการฆ่าเชื้อในภาชนะ บรรจุปิดสนิท และการเลือกใช้ บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมเพื่อยืด อายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ได้นานขึ้น และในเรื่องน้ำหนัก สุทธิไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน วศ.ได้ทำการสอบเทียบตราชั่ง เบื้องต้นพบว่า ตราชั่งไม่ตรงทำ การซ่อมแซมและแนะนำการใช้ และการดูแลรักษาอุปกรณ์
1 มิถุนายน 2562	วิสาหกิจชุมชนไข่เค็ม สมุนไพรประดู่แกม ตำบลประดู่แกม อำเภอสรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์	ไข่เค็ม	ผลิตภัณฑ์ไข่เค็มต้มเกิด มีรอยร้าวของเปลือกไข่ และความเค็มไม่ สม่าเสมอ	แนะนำเรื่องการควบคุม กระบวนการผลิต เช่น ควบคุม ปริมาณไข่ และอุณหภูมิในการ ต้ม มีการตรวจเช็คอุณหภูมิใน การต้มด้วยเทอร์โมมิเตอร์ใน การต้มแต่ละหม้อ และจด บันทึก รวมถึงแนะนำ ระยะเวลาในการต้มผลิตภัณฑ์ ไข่เค็มโดยนำไข่ที่ทำความสะอาดแล้ว แช่ในน้ำส้มสายชู นาน 1 – 2 นาที ล้างน้ำสะอาด และนำไข่ไปแช่ในสารละลาย เกลือ ร้อยละ 30 ใส่ในภาชนะ ปิดสนิท ทิ้งไว้นาน 15 วัน สามารถนำมารับประทานได้



ภาพลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการในพื้นที่จังหวัดน่าน
ระหว่างวันที่ 25 กุมภาพันธ์ - 2 มีนาคม 2562



ภาพลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการในพื้นที่จังหวัดแม่ฮ่องสอน ระหว่างวันที่ 10 -17 มีนาคม 2562



ภาพลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการในพื้นที่จังหวัดสุโขทัย พิษณุโลก อุตรดิตถ์ และนครสวรรค์
ระหว่างวันที่ 25 พฤษภาคม - 2 มิถุนายน 2562



ภาพลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการในพื้นที่จังหวัดเพชรบูรณ์

สรุปผลการดำเนินงาน

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
7 จังหวัด ได้แก่ น่าน แม่ฮ่องสอน อุตรดิตถ์ สุโขทัย พิษณุโลก นครสวรรค์ และ เพชรบูรณ์	190	184	27	27

ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

-

ข้อเสนอแนะ

-

โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ในพื้นที่ภาคกลาง

บทนำ

กรมวิทยาศาสตร์บริการได้จัดทำโครงการส่งเสริมวิสาหกิจรายย่อยเพื่อยกระดับสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐาน เพื่อเพิ่มโอกาสทางการตลาดในพื้นที่ภูมิภาคในกลุ่มจังหวัดภาคกลาง โดยมีพื้นที่ดำเนินการใน 6 จังหวัด ได้แก่ นครปฐม สมุทรสงคราม เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ นนทบุรี และกรุงเทพมหานคร เพื่อสำรวจความต้องการหรือปัญหาที่แท้จริงในการผลิตสินค้า OTOP ให้ได้เกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน รวมทั้งแนะนำแนวทางในการแก้ไข ปรับปรุงกระบวนการผลิต และคุณภาพของผลิตภัณฑ์

โดยอาศัยองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม ตลอดจนมีการสร้างมูลค่าเพิ่มของสินค้า OTOP เพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับผู้ประกอบการ OTOP รวมทั้งสร้างอาชีพ สร้างรายได้และสามารถขยายตลาดสินค้า OTOP ได้เพิ่มขึ้น

วัตถุประสงค์

เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการและยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP ในพื้นที่ภาคกลาง ให้มีคุณภาพตรงตามมาตรฐานและเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค

ผลการดำเนินงาน

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
24 ธันวาคม 2561	วิสาหกิจชุมชนจันทะพรวัว ทับสะแก	มะพร้าวอบกรอบ เคลือบรสชาติต่างๆ	ตำบลห้วยยาง อำเภอทับสะแก จังหวัดประจวบคีรีขันธ์
25 ธันวาคม 2561	วิสาหกิจชุมชนบ้านหนอง ข้าวเหนียวตำบลห้วยยาง	มะพร้าวอบกรอบ	ตำบลห้วยยาง อำเภอทับสะแก จังหวัดประจวบคีรีขันธ์
25 ธันวาคม 2561	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนอาหาร ทะเลแปรรูปฮอยจือแม่จินดา	น้ำพริกกุ้งสวรรค์ และน้ำพริกเผา	ตำบลบางตะบูน อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี
7 มกราคม 2562	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้าน เกษตรกรสวนหลวงสามัคคี	ตะลิงปลิงเชื่อมแช่อิ่ม อบแห้ง และเปลือกส้ม โอหีย	ตำบลสวนหลวง อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม
7 มกราคม 2562	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาชีพ ตำบลทรงคนอง	น้ำพริกแกง และ น้ำพริกเผา	ตำบลทรงคนอง อำเภอสามพราน จังหวัดนครปฐม



ภาพลงพื้นที่สำรวจข้อมูลผู้ประกอบการในพื้นที่จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ และเพชรบุรี
ระหว่างวันที่ 24 – 25 ธันวาคม 2561



ภาพลงพื้นที่สำรวจข้อมูลผู้ประกอบการในพื้นที่จังหวัดสมุทรสงคราม และนครปฐม
วันที่ 7 มกราคม 2562

การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
7 มิถุนายน 2562	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนหลวงสามัคคี ตำบลสวนหลวง อำเภอมอรวร จังหวัด สมุทรสงคราม	ตะลิงปลิงเชื่อม แห้วมอบแห้ง และเปลือกส้มโอหยี	ต้องการให้ วศ. วิจัยและพัฒนา สูตรผลิตภัณฑ์ทอปปิ้ง มะม่วงหาวมะนาวโห่ ชนิดพลังงานต่ำ	ให้คำปรึกษาและสาธิตการผลิตผลิตภัณฑ์ทอปปิ้ง มะม่วงหาวมะนาวโห่ชนิดพลังงานต่ำ การควบคุมคุณภาพ และการฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์เก็บได้นาน
7 มิถุนายน 2562	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาชีพตำบลทรงคนอง ตำบลทรงคนอง อำเภอสสามพราน จังหวัดนครปฐม	น้ำพริกแกง และน้ำพริกเผา	ต้องการให้ วศ. วิจัยและพัฒนา กระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงอัดก้อน	ให้คำปรึกษาและสาธิตกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ น้ำพริกแกงอัดก้อน โดยแนะนำกระบวนการอบแห้ง การบรรจุที่เหมาะสม และการควบคุมคุณภาพ
24 กรกฎาคม 2562	กลุ่มสตรีพัฒนาแปรรูปพลาสติกแดดเดียวก ตำบลแพรกหนามแดง อำเภอมอรวร	น้ำพริกพลาสติก	ต้องการให้ วศ. วิจัยและพัฒนา กระบวนการฆ่าเชื้อ น้ำพริกพลาสติก	ให้คำปรึกษาและสาธิตกระบวนการผลิตและการฆ่าเชื้อจุลินทรีย์น้ำพริกพลาสติก เพื่อให้ผลิตภัณฑ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
	จังหวัดสมุทรสงคราม		เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา	เก็บได้นาน
25 กรกฎาคม 2562	วิสาหกิจชุมชนจันทน์มะพร้าวทับสะแก ตำบลห้วยยาง อำเภอบ้านแหลม จังหวัดประจวบคีรีขันธ์	มะพร้าวอบกรอบรสชาติต่างๆ	ต้องการให้ วศ. วิจัยและพัฒนา สูตรผลิตภัณฑ์ มะพร้าวอบกรอบ เคลือบช็อกโกแลต ชนิดพลังงานต่ำ	ให้คำปรึกษาและสาธิต กระบวนการผลิตมะพร้าวอบกรอบเคลือบช็อกโกแลต ชนิดพลังงานต่ำ และเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ส่งตรวจวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการเปรียบเทียบกับสูตรดั้งเดิม
25 กรกฎาคม 2562	วิสาหกิจชุมชนบ้านหนองข้าวเหนียวตำบลห้วยยาง ตำบลห้วยยาง อำเภอบ้านแหลม จังหวัดประจวบคีรีขันธ์	มะพร้าวอบกรอบ	ต้องการให้ วศ. วิจัยและพัฒนา สูตรผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากมะพร้าวอบกรอบ	ให้คำปรึกษาและสาธิต กระบวนการผลิต สแน็คมะพร้าวผสมธัญพืช และเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ ตรวจวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ และวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์
26 กรกฎาคม 2562	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนอาหารทะเลแปรรูปฮอยจ๊อแม่จินดา ตำบลบางตะบูน อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	น้ำพริกกุ้งสวรรค์ และน้ำพริกเผา	ต้องการให้ วศ. วิจัยและพัฒนา กระบวนการฆ่าเชื้อ น้ำพริกกุ้งสวรรค์ เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา	ให้คำปรึกษาและสาธิต กระบวนการผลิตและการฆ่าเชื้อจุลินทรีย์น้ำพริกกุ้งสวรรค์ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์เก็บได้นาน
30 กรกฎาคม 2562	กลุ่มสามร้อยยอดฮอติเคย์ ตำบลสามร้อยยอด อำเภอสามร้อยยอด จังหวัดประจวบคีรีขันธ์	ปลาทูบสับปะรด กุ้งเสวยในซอสมะขาม น้ำพริกกะปิเคียว น้ำพริกสับปะรด	ต้องการให้ วศ. พัฒนา สูตรน้ำพริกปลาทูบปนผสมสับปะรด	ให้คำปรึกษาและสาธิต กระบวนการผลิตน้ำพริกปลาทูบปนผสมสับปะรด และเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ ตรวจวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ และวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์



ภาพลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการในพื้นที่จังหวัดสมุทรสงคราม และนครปฐม วันที่ 7 มิถุนายน 2562



ภาพลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการในพื้นที่จังหวัดสมุทรสงคราม เพชรบุรี และประจวบคีรีขันธ์ ระหว่างวันที่ 24 – 26 กรกฎาคม 2562

การตรวจติดตามผลการดำเนินงาน

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
14 มิถุนายน 2562	บริษัท มายด์ จูส จำกัด แขวงมีนบุรี เขตมีนบุรี กรุงเทพมหานคร	เครื่องดื่มน้ำ มะนาว เข้มข้น	- ผู้ประกอบการได้เข้าร่วมคู่มือวิทย์เพื่อโอท็อป ปีงบประมาณ 2561 พัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำมะนาวเข้มข้น ลดการแยกชั้นของผลิตภัณฑ์ โดยใช้เจลแลนกัม และปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์ โดยใช้การฆ่าเชื้อด้วยหม้อนึ่งแรงดันไอน้ำร้อนในภาชนะบรรจุปิดสนิท - วศ. ได้ให้คำแนะนำเรื่องการปรับปรุงอาคารสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP ปัจจุบันผู้ประกอบการได้รับการรับรองสถานที่ผลิต และได้ยื่นขอรับเลขสารบบอาหาร สามารถเพิ่มโอกาสทางการตลาดให้แก่ผู้ประกอบการ และเพิ่มยอดขายสินค้า
19 สิงหาคม 2562	ห้างหุ้นส่วนจำกัดออด กรีนฟิช ต.บางรักพัฒนา อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	ปลาทุเค็ม อบโอโซน	ผู้ประกอบการยื่นขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนปลาอินทรีเค็ม (มผช. 312/2559) เรียบร้อยแล้ว



ภาพลงพื้นที่ตรวจติดตามผลการดำเนินงานในพื้นที่จังหวัดกรุงเทพมหานคร
วันที่ 14 มิถุนายน 2562



ภาพลงพื้นที่ตรวจติดตามผลการดำเนินงานในพื้นที่จังหวัดนนทบุรี
วันที่ 19 สิงหาคม 2562

สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม
ในพื้นที่ภาคกลาง

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จาก การถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่ กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
6 จังหวัด ได้แก่ นครปฐม สมุทรสงคราม เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ นนทบุรี และกรุงเทพมหานคร	9	9	4	4

ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

-

ข้อเสนอแนะ

-

โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ในพื้นที่ภาคใต้

บทนำ

ในปีงบประมาณ 2562 กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้ดำเนินการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มให้เป็นไปตามมาตรฐานต่างๆ ในพื้นที่จังหวัดสุราษฎร์ธานี จังหวัดตรัง จังหวัดพัทลุง จังหวัดนครศรีธรรมราช และจังหวัดสงขลา เจ้าหน้าที่ของกรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้ลงพื้นที่สำรวจปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ พบปัญหาสำคัญ เช่น ผู้ประกอบการขาดความพร้อมของสถานที่ผลิต กระบวนการผลิตไม่ถูกสุขลักษณะ วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตมีคุณภาพไม่สม่ำเสมอ ทำให้คุณภาพสินค้าในการผลิตแต่ละครั้งไม่ได้ตามมาตรฐาน เป็นต้น

วศ. จึงได้ดำเนินการลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก ฝึกอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีสำหรับนำไปแก้ไขปัญหาข้างต้นและพร้อมผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอรับรองมาตรฐานต่อไป

วัตถุประสงค์

เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการและยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในพื้นที่ภูมิภาคให้มีคุณภาพตรงตามมาตรฐานและเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค

ผลการดำเนินงาน

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
8 พฤศจิกายน 2561		เครื่องแกง	ตำบลทุ่งยาว อำเภอปะเหลียน จังหวัดตรัง
	กลุ่มเห็ดสมุนไพรสมุนไพร เมืองตรัง	เห็ดสมุนไพร สมุนไพร	ตำบลทับเที่ยง อำเภอเมืองตรัง จังหวัดตรัง
	ข้าวยาทางเลือก	ข้าวยาสมุนไพร/ ไอศกรีม	ตำบลทับเที่ยง อำเภอเมืองตรัง จังหวัดตรัง
	กลุ่มสตรีชุมชนท่าจีน	แกงไตปลาแห้ง	ตำบลทับเที่ยง อำเภอเมืองตรัง จังหวัดตรัง
9 พฤศจิกายน 2561	กลุ่มเครื่องแกงบ้านหนองเกียบ	เครื่องแกง	ตำบลนาท่อมใต้ อำเภอเมืองตรัง จังหวัดตรัง
	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้าน ไสเดียว	เครื่องแกง	ตำบลนาหมื่นศรี อำเภอนาโยง จังหวัดตรัง
	บ้านขนมศุภวัลย์	เต้าส้อ/เค้กตัง/คุกกี้	ตำบลห้วยยอด อำเภอห้วยยอด จังหวัดตรัง
	ร้านบ้านพะยูน	ขนมเปียะปิ้ง	ตำบลเขาอกบ อำเภอห้วยยอด จังหวัดตรัง

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
14 มีนาคม 2562	วิสาหกิจชุมชนไข่เค็มไชยา อสม.	ไข่เค็ม	ตำบลเลม็ด อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี
	วิสาหกิจชุมชนผลิตเครื่องแกง บ้านเสียด	เครื่องแกง	ตำบลเสียด อำเภอท่าฉาง จังหวัดสุราษฎร์ธานี
		ไข่เค็ม	ตำบลท่าข้าม อำเภอพนม จังหวัดสุราษฎร์ธานี
15 มีนาคม 2562		หมูสวรรค์ ตรา QM	ตำบลตลาด อำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี
		เครื่องต้มว่านทาง จระเข้ ตรา เวลล่า	ตำบลบางกุ้ง อำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี
	กลุ่มคันธุลีฟาร์มเห็ดอินทรีย์	น้ำพริกเห็ด/ เครื่องแกง	ตำบลคันธุลี อำเภอท่าชนะ จังหวัดสุราษฎร์ธานี
		น้ำพริก/เครื่องแกง	ตำบลมะขามเตี้ย อำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี
26 มิถุนายน 2562	กลุ่มวิสาหกิจชุมชน เกาะยอ ที. เอ็ม.พี.โปรดักส์	หนังปลากะพงขาว ทอดกรอบ	ตำบลเกาะยอ อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา
	ร้านขนมไทยแม่ฉวี	ขนมไทย	ตำบลบ่อยาง อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา
	กลุ่มอาชีพผลิตภัณฑ์น้ำตาล โตนด	น้ำตาลแว่นจาก ตาลโตนด	ตำบลชุมพล อำเภอสทิงพระ จังหวัด สงขลา
27 มิถุนายน 2562	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปลูก ตาลบ้านชายเคือง	ลูกตาลเชื่อม/ ลูกตาลอบแห้ง/ ลูกตาลลอยแก้ว	ตำบลระวะ อำเภอรโนด จังหวัดสงขลา
	กลุ่มน้ำพริกของดีเมืองปากพนัง ตราน้ำลอย	น้ำพริก	ตำบลปากพนังฝั่งตะวันตก อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช
	กลุ่มแม่บ้านทุ่งไผ่	น้ำพริกแกงไตปลา สำเร็จรูป	ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช
	วิสาหกิจชุมชนต่อแอนด์ตี๊กมาร์ เก็ตติ้ง	มันทอด/กล้วย เล็บมือนางอบ น้ำผึ้ง/กล้วยฉาบ/ เผือกอบน้ำผึ้ง/ ข้าวแต๋น	ตำบลร่อนพิบูลย์ อำเภอร่อนพิบูลย์ จังหวัดนครศรีธรรมราช

การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร/ หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้า รับการ ฝึกอบรม (ราย)
1	27-28 พฤศจิกายน 2561	หลักสูตร “การพัฒนาระบบการผลิตอาหารด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และการบริหารจัดการ”	จังหวัดตรัง	36
2	12-13 กุมภาพันธ์ 2562	หลักสูตร “การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารโดยใช้ศาสตร์การปรุงอาหารแนวใหม่ : Molecular Gastronomy”	จังหวัดพัทลุง	35



ภาพการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี หลักสูตร “การพัฒนาระบบการผลิตอาหารด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และการบริหารจัดการ”



ภาพการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี หลักสูตร “การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารโดยใช้ศาสตร์การปรุงอาหารแนวใหม่ : Molecular Gastronomy”

การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
ครั้งที่ 1 วันที่ 8 - 9 พฤศจิกายน 2561 ณ จังหวัดตรัง				
8 พฤศจิกายน 2561	ตำบลทุ่งยาว อำเภอปะเหลียน จังหวัดตรัง	เครื่องแกง	- ผลิตภัณฑ์เครื่องแกงกะทิไม่ผ่านตามเกณฑ์ มผช. 129/2556 เนื่องจากตรวจพบเชื้อแบคทีเรีย <i>Bacillus Cereus</i> เกินเกณฑ์มาตรฐานกำหนด - ต้องการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงให้นานขึ้น อย่างน้อย 3 เดือน	- แนะนำเรื่องการควบคุมคุณภาพวัตถุดิบเพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามทางด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ ตลอดจนจัดเก็บรอจำหน่าย และรวมถึงการควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคลตามหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร - แนะนำเรื่องการคัดเลือก การล้างและการจัดเก็บวัตถุดิบ ร่วมกับการฆ่าเชื้อโดยใช้ความร้อนในภาชนะบรรจุปิดสนิท ด้วยหม้อนึ่งความดันไอล และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม การจัดวางผลิตภัณฑ์ในขั้นตอนการนึ่งฆ่าเชื้อเพื่อป้องกันการบรรจุภัณฑ์แตกชำรุดหรือการรั่วซึมของผลิตภัณฑ์ระหว่างกระบวนการฆ่าเชื้อ
	กลุ่มเห็ดสมุนไพร รสมูย่าง เมืองตรัง ตำบลทับเที่ยง อำเภอเมืองตรัง จังหวัดตรัง	เห็ด สมุนไพร รสมูย่าง	- ผลิตภัณฑ์เห็ดสมุนไพรรสมูย่างเมืองตรังไม่ผ่านตามเกณฑ์ มผช. 303/2547 เนื่องจากตรวจพบยีสต์และรา และวัตถุดิบเสียเกินเกณฑ์มาตรฐานกำหนด - ต้องการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เห็ดสมุนไพรรสมูย่างเมืองตรัง - ต้องการพัฒนาระบบการทอดแบบสุญญากาศ	- แนะนำเรื่องการคัดเลือกแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพโดยการจัดทำทะเบียนประวัติคู่ค้า การเตรียม และการจัดเก็บวัตถุดิบตามหลักการบริหารจัดการวัตถุดิบที่ดี เพื่อลดการปนเปื้อนทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์เริ่มต้น และรวมถึงการปนเปื้อนข้ามระหว่างกระบวนการผลิต - แนะนำเรื่องการควบคุมปริมาณความชื้นของวัตถุดิบ (เห็ด) โดยนำไปตากแห้ง หรืออบที่อุณหภูมิ 65-70 °C ก่อนนำไปทอด และสลับอบไอน้ำร้อนหลังทอดร่วมกับการใช้ก๊าซไนโตรเจนพ่นเข้าไปแทนที่อากาศภายในภาชนะบรรจุเพื่อลดปฏิกิริยาการเกิดออกซิเดชัน ลดการเกิดกลิ่นหืน ยังคงรักษาคุณภาพและความกรอบทำให้ผลิตภัณฑ์สามารถเก็บได้นานขึ้น - แนะนำให้นำวัตถุดิบแช่แข็งอุณหภูมิ -18°C นาน 24 ชั่วโมง ก่อนการทอดด้วยเครื่องทอดสุญญากาศ และทอดที่อุณหภูมิประมาณ 80-90 °C เพื่อคงคุณภาพด้านเนื้อสัมผัส ความกรอบ และสี (อุณหภูมิการทอดขึ้นอยู่กับวัตถุดิบ)

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
8 พฤศจิกายน 2561	ข้าวยาทางเลือก ตำบลทับเที่ยง อำเภอเมืองตรัง จังหวัดตรัง	ข้าวยาสมุนไพร / ไส้กรอก	- ต้องการทราบอายุการเก็บรักษา และวิธีการควบคุมคุณภาพกึ่งแห้งผอยที่เป็นส่วนผสมของข้าวยา - ต้องการปรับปรุงเนื้อสัมผัสของไส้กรอก ให้มีความเนียนและไม่เป็นเกร็ดน้ำแข็งที่ใหญ่	- แนะนำเรื่องการคัดเลือกแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพโดยการจัดทำทะเบียนประวัติคู่ค้า การเตรียม และการจัดเก็บวัตถุดิบตามหลักการบริหารจัดการวัตถุดิบที่ดี เพื่อลดการปนเปื้อนทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์เริ่มต้น และรวมถึงการปนเปื้อนข้ามระหว่างกระบวนการผลิต ทั้งนี้ วัสดุได้เก็บตัวอย่างวัตถุดิบกึ่งแห้งผอยมาตรวจวิเคราะห์คุณภาพด้านเชื้อจุลินทรีย์ เพื่อประเมินอายุการเก็บรักษา และผลักดันให้ยื่นขอการรับรอง มผช. ในผลิตภัณฑ์ข้าวยาต่อไป - แนะนำการใช้แปงกล้วยเป็นสารให้ความคงตัวในไส้กรอกโดยให้ความรู้วิธีการทำ แปงกล้วยจากกล้วยน้ำว้าดิบ และในการผลิตไส้กรอกเติมแป้งกล้วย 0.3 - 0.5 เปอร์เซ็นต์ เพิ่มความหนืด ลดการเกิดเกร็ดน้ำแข็งที่มีขนาดใหญ่ และให้ปรับวิธีการแช่แข็งไส้กรอก โดยใช้อุณหภูมิต่ำกว่า -18 °C
	กลุ่มสตรีชุมชน ทำจิ้น ตำบลทับเที่ยง อำเภอเมืองตรัง จังหวัดตรัง	แกงไตปลาแห้ง	- ต้องการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์แกงไตปลาแห้ง	- แนะนำเรื่องการคัดเลือก การล้างและการจัดเก็บวัตถุดิบ ร่วมกับการฆ่าเชื้อโดยใช้ความร้อนในภาชนะบรรจุปิดสนิท ด้วยหม้อนึ่งความดันไอล และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมการจัดวางผลิตภัณฑ์ในขั้นตอนการนึ่งฆ่าเชื้อ เพื่อป้องกันบรรจุภัณฑ์แตกชำรุดหรือการรั่วซึมของผลิตภัณฑ์ระหว่างกระบวนการฆ่าเชื้อ
			- ต้องการปรับบรรจุภัณฑ์ให้สะดวกต่อการจัดเก็บ และลดต้นทุนในการขนส่ง - ต้องการขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช. 323/2556 แกงไตปลาแห้ง)	- แนะนำการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่มีน้ำหนักเบา และมีคุณสมบัติป้องกันผลิตภัณฑ์ไม่ให้เสียหายในการขนส่ง เช่น ถุงลามิเนต และถุงรีทอร์ต เป็นต้น - แนะนำให้ผู้ประกอบการนำองค์ความรู้ด้านการปรับปรุงกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ไปใช้ประโยชน์ และผลักดันให้ยื่นขอการรับรอง มผช. ต่อไป
9 พฤศจิกายน 2561	กลุ่มเครื่องแกง บ้านหนองเกียบ ตำบลนาท่อมใต้ อำเภอเมืองตรัง จังหวัดตรัง	เครื่องแกง	- ต้องการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงพริกได้อย่างน้อย 3 เดือน	- แนะนำเรื่องการคัดเลือก การล้างและการจัดเก็บวัตถุดิบ ร่วมกับการฆ่าเชื้อโดยใช้ความร้อนในภาชนะบรรจุปิดสนิท ด้วยหม้อนึ่งความดันไอล และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมการจัดวางผลิตภัณฑ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
9 พฤศจิกายน 2561			- ต้องการทราบอายุการเก็บ ของผลิตภัณฑ์เครื่องแกง เขียวหวาน	ในขั้นตอนการนึ่งฆ่าเชื้อ เพื่อป้องกัน บรรจุภัณฑ์แตกชำรุดหรือการรั่วซึมของ ผลิตภัณฑ์ระหว่างกระบวนการฆ่าเชื้อ ทั้งนี้ วศ. ได้เก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ เครื่องแกงมาวิเคราะห์ทดสอบคุณภาพ เบื้องต้น (Pre-test) เพื่อศึกษาการยืดอายุ ผลิตภัณฑ์เครื่องแกงต่อไป - วศ. เก็บตัวอย่างเครื่องแกงเขียวหวาน มาตรวจวิเคราะห์คุณภาพด้านเชื้อ จุลินทรีย์ เพื่อประเมินอายุการเก็บของ ผลิตภัณฑ์
	กลุ่มแม่บ้าน เกษตรกรบ้าน ไสเค้อย ตำบลนาหมื่นศรี อำเภอนาโยง จังหวัดตรัง	เครื่องแกง	- อาคารและสถานที่ผลิตไม่ เป็นไปตามหลัก Primary GMP - ผลิตภัณฑ์เครื่องแกงเผ็ด ไม่ผ่านตามเกณฑ์ มพข. 129/2556 เนื่องจาก ตรวจพบเชื้อยีสต์และรา เกินเกณฑ์มาตรฐานกำหนด - ต้องการยืดอายุการเก็บ รักษาผลิตภัณฑ์เครื่องแกง ได้นานอย่างน้อย 3 เดือน	- แนะนำเรื่องการปรับปรุงพื้นที่ที่ใช้ใน การผลิต ให้เป็นสัดส่วนมากขึ้น ควรกันห้องและแบ่งสัดส่วนพื้นที่การ ทำงานให้ชัดเจน เพื่อป้องกันการปนเปื้อน ข้ามของจุลินทรีย์ระหว่างการผลิตในพื้นที่ สะอาดกับพื้นที่สกปรก - แนะนำเรื่องการคัดเลือกแหล่งวัตถุดิบที่มี คุณภาพโดยการจัดทำทะเบียนประวัติคู่ค้า การเตรียม และการจัดเก็บวัตถุดิบตาม หลักการบริหารจัดการวัตถุดิบที่ดี เพื่อลด การปนเปื้อนทางกายภาพ เคมี และ จุลินทรีย์เริ่มต้น และรวมถึงการปนเปื้อน ข้ามระหว่างกระบวนการผลิต ทั้งนี้ วศ. ได้เก็บตัวอย่างเครื่องแกงเผ็ดมาตรวจ วิเคราะห์คุณภาพเบื้องต้น (Pre-test) และ ผลักดันให้ยื่นขอการรับรอง มพข. ต่อไป - แนะนำเรื่องการคัดเลือก การล้างและ การจัดเก็บวัตถุดิบ ร่วมกับการฆ่าเชื้อ โดยใช้ความร้อนในภาชนะบรรจุปิดสนิท ด้วยหม้อนึ่งความดันไอน้ำ และการเลือกใช้ บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมการจัดวางผลิตภัณฑ์ใน ขั้นตอนการนึ่งฆ่าเชื้อ เพื่อป้องกัน บรรจุภัณฑ์แตกชำรุดหรือการรั่วซึมของ ผลิตภัณฑ์ระหว่างกระบวนการฆ่าเชื้อ
	บ้านชนมสุขวัลย์ ตำบลห้วยยอด อำเภอยะยง จังหวัดตรัง	เต้าส้อ/ เค้กตัง/ คุกกี้	- น้ำหนักของผลิตภัณฑ์ขนม เค้ก และเต้าส้อมีความไม่คงที่	- แนะนำการตรวจวัดโดยใช้ตาชั่งในการชั่ง น้ำหนัก ผลิตภัณฑ์ขนมเค้ก และเต้าส้อ เพื่อให้การตรวจวัดได้มาตรฐาน และวิธีการ ควบคุมปริมาณไส้ของเต้าส้อ (ไข่แดงของ ไข่เค็ม) โดยใช้อุปกรณ์ผ่าลักษณะทรงกลม มีคมมีด 8 แฉก เพื่อให้ได้ไส้ของเต้าส้อมี

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
9 พฤศจิกายน 2561			- ต้องการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ขนมเค้กได้อย่างน้อย 2 เดือน - ต้องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ขนมเค้กเพื่อลดต้นทุนการผลิต - ต้องการให้ วศ. วิเคราะห์ฉลากโภชนาการของผลิตภัณฑ์เต้าส้อไส้ไข่เค็ม	ขนาดเท่าๆกัน - แนะนำการปรับกระบวนการผลิต เพื่อลดความชื้นของผลิตภัณฑ์ และการควบคุมความร้อนที่ตู้อบ ให้มีการกระจายความร้อนได้อย่างทั่วถึง ควบคุมกระบวนการบรรจุ การปิดผนึก ตรวจสอบรอยซีลเพื่อป้องกันการรั่วซึม และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ขนมเค้ก - แนะนำการเลือกใช้ฟิล์มพลาสติก (Shrink Film) ที่เหมาะสมกับสภาพพลาสติกสำหรับบรรจุขนมเค้ก (การบรรจุแบบฟิล์มหด) เพื่อลดต้นทุนการผลิตจากเดิมที่ใช้การบรรจุ 3 ชั้นตอน คือ บรรจุในถาด บรรจุถุงลามิเนต และบรรจุกล่องกระดาษ - วศ. เก็บตัวอย่างนำมาวิเคราะห์ฉลากโภชนาการของผลิตภัณฑ์เต้าส้อไส้ไข่เค็ม
	ร้านบ้านพะยูน ตำบลเขาออบ อำเภอห้วยยอด จังหวัดตรัง	ขนมเปียะ ปิ้ง	- อาคารและสถานที่ผลิตไม่เป็นไปตามหลัก Primary GMP - ต้องการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ขนมเปียะได้อย่างน้อย 1 สัปดาห์ - ต้องการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ขนมเปียะไส้หมูแดงตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช. 115/2555 ขนมเปียะ)	- แนะนำเรื่องการปรับปรุงพื้นที่ที่ใช้ในการผลิต ให้เป็นสัดส่วนมากขึ้น ควรกันห้องและแบ่งสัดส่วนพื้นที่การทำงานให้ชัดเจน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามของจุลินทรีย์ระหว่างการผลิตในพื้นที่สะอาดกับพื้นที่สกปรก - แนะนำการปรับกระบวนการผลิตเพื่อลดความชื้นของผลิตภัณฑ์ เช่น ปรับอุณหภูมิเวลาในการอบ หรือการใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาลทรายในการทำไส้ (ซอร์บิทอล และซูคราไรส) เพื่อลดค่า a_w ของไส้ผลิตภัณฑ์ - วศ. ได้เก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์มาทดสอบตามมาตรฐาน มผช.115/2555 ขนมเปียะ
ครั้งที่ 2 วันที่ 14 - 15 มีนาคม 2562 ณ จังหวัดสุราษฎร์ธานี				
14 มีนาคม 2562	วิสาหกิจชุมชนไข่เค็มไชยา อสม. ตำบลเลม็ด อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์-	ไข่เค็ม	- ต้องการเพิ่มมูลค่าไข่แดงเค็มที่ระยะเวลาการดองเค็มเกินกำหนด เนื่องจากผลิตภัณฑ์มีรสชาติเค็มเกินไปไม่เหมาะจะนำไปรับประทาน	- แนะนำการแปรรูปไข่แดงเค็มในรูปแบบผงใช้วิธีการอบแห้ง และทำให้เป็นผง โดยวิธีการแยกไข่ขาวเค็มออก แล้วนำไข่แดงเค็มไปอบ ด้วยอุณหภูมิ 150°C ใช้เวลาประมาณ 5-7 นาที นำไปขูดผ่านตะแกรง

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
14 มีนาคม 2562	ธานี		- ต้องการปรับปรุงฐานให้ เหมาะสม ง่าย สะดวก ในการบรรจุ การขนส่ง และป้องกันการแตกของ ผลิตภัณฑ์ไข่เค็มระหว่าง การขนส่ง	ได้ผลิตภัณฑ์เป็นผง เพื่อใช้เป็นวัตถุดิบ ตั้งต้น ใช้เป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์ แปรรูป เช่น ผงปรุงรส - แนะนำการเลือกใช้กล่องกระดาษลูกฟูก และกระดาษกันช่องแบ่งไข่แต่ละใบ คล้ายรวงผึ้งช่วยลดการกระแทก นอกจากนี้การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ให้ เหมาะสม เพื่อลดต้นทุนการผลิต (ค่าบรรจุภัณฑ์) และลดความสูญเสีย ของผลิตภัณฑ์ระหว่างการขนส่ง
	วิสาหกิจชุมชนผลิต เครื่องแกงบ้านเส วียด ตำบลเสวียด อำเภอท่าฉาง จังหวัดสุราษฎร์- ธานี	เครื่องแกง	- ต้องการยื่นขอการรับรอง มผช. และยืดอายุการเก็บ รักษา ผลิตภัณฑ์เครื่องแกง ได้นานขึ้น 1 เดือน เนื่องจากผลิตภัณฑ์ มีความชื้นสูง (ปัจจุบัน อายุการเก็บ 5 วัน) - ต้องการหาต้นทุนในการ ผลิตสินค้า	- แนะนำเรื่องการคัดเลือก การล้าง การ จัดเก็บ และการลดความชื้นในวัตถุดิบ ร่วมกับวิธีการฆ่าเชื้อโดยใช้ความร้อนใน ภาชนะบรรจุปิดสนิทด้วยหม้อนึ่งความดันไอน้ำ และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม การจัดวางผลิตภัณฑ์ในขั้นตอนการนึ่ง ฆ่าเชื้อ เพื่อป้องกันบรรจุภัณฑ์แตกชำรุด หรือการรั่วซึมของผลิตภัณฑ์ระหว่าง กระบวนการฆ่าเชื้อ ทั้งนี้ วัสดุ ได้เก็บ ตัวอย่างผลิตภัณฑ์เครื่องแกงมาวิเคราะห์ ทดสอบคุณภาพเบื้องต้น (Pre-test) เพื่อยื่นขอ มผช. และศึกษาการยืดอายุ ผลิตภัณฑ์เครื่องแกง ต่อไป - แนะนำเรื่องการค้าขายต้นทุนในการผลิต สินค้า โดยให้แนวทางในการคิดค่าใช้จ่าย พื้นฐานแบ่งเป็น 2 ส่วน คือต้นทุนคงที่ เช่น เงินเดือนพนักงาน ค่าเสื่อมราคา เครื่องจักร ค่าเสื่อมราคาสถานที่ผลิตหรือ เครื่องจักร ค่าเช่า และต้นทุนผันแปร เช่น ค่าวัตถุดิบทางตรง ค่าจ้างแรงงานทางตรง ค่าไฟฟ้า และค่าพาหนะ เป็นต้น

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
14 มีนาคม 2562	ตำบลท่าข้าม อำเภอพุนพิน จังหวัดสุราษฎร์ ธานี	ไข่เค็ม	- ผลิตภัณฑ์ไข่เค็มต้มเกิดจุดต่างขาวบนเปลือกไข่ระหว่างรอจำหน่าย - ต้องการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ไข่เค็มพอกต้มสุก ได้อย่างน้อย 20 วัน - ต้องการลดระยะเวลาการผลิตไข่เค็มสมุนไพร - ต้องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ไข่เค็มเพื่อลดต้นทุนค่าบรรจุภัณฑ์ - ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ไข่ครอบ	- แนะนำเรื่องการควบคุมกระบวนการผลิต เช่น ควบคุมปริมาณไข่ ควบคุมอุณหภูมิ มีการตรวจเช็คอุณหภูมิในการต้มด้วยเทอร์โมมิเตอร์ ในการต้มแต่ละหม้อ และจดบันทึก รวมถึงการจัดเก็บผลิตภัณฑ์ในพื้นที่โปร่ง ระบายอากาศได้ดี เพื่อลดและป้องกันความชื้นสะสม ก่อให้เกิดการเจริญของเชื้อจุลินทรีย์ได้ - แนะนำเรื่องการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ไข่เค็มต้มสุก ด้วยการบรรจุแบบสุญญากาศ หรือใช้วิธีการเคลือบเปลือกไข่เค็มต้มสุกด้วยไคโตซาน (chitosan) ทั้งนี้ วัสดุ ได้เก็บตัวอย่างไข่เค็มต้มสุก มาศึกษาทดลองเพื่อหาแนวทางยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์โดยใช้วิธีการบรรจุแบบสุญญากาศ ต่อไป - แนะนำการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไข่เค็มสมุนไพร ด้วยวิธีการทำให้อาหารสุกด้วยน้ำร้อนภายใต้สภาวะสุญญากาศ (Sous-Vide) นำไข่แช่ในน้ำส้มสายชู นาน 1-2 นาที ล้างน้ำสะอาด นำไข่ไปแช่ในสารละลายเกลือ ร้อยละ 30 พร้อมกับสมุนไพรบด (ขิง ข่า ตะไคร้ ขมิ้น ใบมะกรูด) ตองไข่ที่อุณหภูมิ 50 °C นาน 10 - 20 ชั่วโมง - แนะนำเรื่องการเลือกใช้กล่องกระดาษลูกฟูก และกระดาษกันช่องแบ่งไข่แต่ละใบ คล้ายรวงผึ้งช่วยลดการกระแทก นอกจากนี้การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสม เป็นการช่วยลดต้นทุนการผลิต (ค่าบรรจุภัณฑ์) และลดความสูญเสียของผลิตภัณฑ์ระหว่างการขนส่งได้ - แนะนำวิธีการทำไข่ครอบ โดยแยกไข่แดงไข่ขาวออกจากกัน นำไข่แดงแช่น้ำเกลือ 6 ชั่วโมง จากนั้นเตรียมเปลือกไข่ นำไข่แดงใส่ในเปลือกไข่ โดยใช้ไข่แดง 2 ฟองต่อเปลือกไข่ 1 ฟอง นำไปนึ่ง ตอนหนึ่งให้เอาเกลือละลายน้ำหยอดในไข่
15 มีนาคม 2562	ตำบลตลาด อำเภอเมือง	หมูสวรรค์ ตรา QM	- ต้องการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์หมูสวรรค์ ได้อย่างน้อย 3 เดือน (ป้องกันการเหม็นหืน)	- แนะนำการคัดเลือก การเตรียม วิธีการล้างทำความสะอาด และวิธีการเก็บวัตถุดิบแยกเก็บเป็นสัดส่วน เพื่อลดปริมาณเชื้อจุลินทรีย์เริ่มต้นที่มากับวัตถุดิบ

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
	จังหวัดสุราษฎร์ธานี		และการเกิดเชื้อรา) - ต้องการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์หมูสวรรค์ตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช. 150/2553 หมูปรุงรสพร้อมบริโภค)	และแนะนำเรื่องการปรับปรุงกระบวนการผลิต การตรวจเช็คและควบคุมคุณภาพ น้ำมันทอดซ้ำ การปรับใช้ตะแกรงรองรับ น้ำมันหลังการทอด และวิธีการอบไล่น้ำมัน เพื่อลดและป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างกระบวนการผลิต การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสม ร่วมกับการใช้เทคโนโลยีการบรรจุด้วยแก๊สไนโตรเจนเพื่อลดการเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชัน และการหมั่นหั่นสามารถยืดอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ได้นานยิ่งขึ้น - วศ. ได้เก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์มาทดสอบตามมาตรฐาน มผช.150/2553 หมูปรุงรสพร้อมบริโภค
15 มีนาคม 2562	ตำบลบางกุ้ง อำเภอบึง จังหวัดสุราษฎร์ธานี	เครื่องดื่มว่านหางจระเข้ตราเวลล่า	- อาคารและสถานที่ผลิตไม่เป็นไปตามหลัก Primary GMP - ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มว่านหางจระเข้ไม่ผ่านตามเกณฑ์ มผช. 127/2556 เนื่องจากตรวจพบเชื้อโคลิฟอร์มเกินเกณฑ์มาตรฐานกำหนด - ต้องการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ได้อย่างน้อย 1 เดือน และยังคงความกรอบของเนื้อว่านหางจระเข้	- แนะนำเรื่องการปรับปรุงพื้นที่ที่ใช้ในการผลิต ให้เป็นสัดส่วนมากขึ้น ควรกันห้องและแบ่งสัดส่วนพื้นที่การทำงานให้ชัดเจน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามของจุลินทรีย์ระหว่างการผลิตในพื้นที่สะอาดกับพื้นที่สกปรก และติดตามการทำแผนผังการผลิตสำหรับใช้ประกอบการยื่นขอการรับรองอาคารสถานที่ผลิต - แนะนำการคัดเลือก การล้างทำความสะอาดวัตถุดิบและการควบคุมคุณภาพน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิต ต้องได้คุณภาพตามมาตรฐานน้ำดื่ม เพื่อป้องกันเชื้อโคลิฟอร์มจากแหล่งน้ำ - แนะนำวิธีการใช้ความร้อนฆ่าเชื้อแบบพาสเจอร์ไรส์ ที่อุณหภูมิประมาณ 92- 95 ⁰ C และบรรจุที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 60 ⁰ C ปิดฝาและทำให้เย็นทันที เก็บแช่เย็นที่อุณหภูมิต่ำกว่า 8 ⁰ C ร่วมกับการใช้สารเติมแต่งเพื่อช่วยให้เนื้อสัมผัสของว่านหางจระเข้แข็ง คงความกรอบ เช่น สารแคลเซียมคลอไรด์ ความเข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ ที่อุณหภูมิต่ำกว่า 60 ⁰ C นาน 1-2 นาที

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
	กลุ่มคันทูลีฟาร์ม เห็ดอินทรีย์ ตำบลคันทูลี อำเภอท่าชนะ จังหวัดสุราษฎร์ ธานี	น้ำพริก เห็ด/ เครื่องแกง	- ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ จากเห็ดรูปแบบใหม่ - ต้องการยืดอายุการเก็บ รักษาผลิตภัณฑ์น้ำพริก และเครื่องแกง ได้อย่าง น้อย 6 เดือน	- แนะนำเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ จากเห็ดรูปแบบใหม่ โดยทำเป็นผง โรยข้าว หรือที่ชาวญี่ปุ่นเรียกกันว่า ฟูริกาเกะ (Furikake) - แนะนำเรื่องการคัดเลือก การล้างและ การจัดเก็บวัตถุดิบ ร่วมกับการฆ่าเชื้อโดย ใช้ความร้อนในภาชนะบรรจุปิดสนิทด้วย หม้อนึ่งความดันไอน้ำ และการเลือกใช้บรรจุ ภัณฑ์ที่เหมาะสม การจัดวางผลิตภัณฑ์ใน ขั้นตอนการนึ่งฆ่าเชื้อ เพื่อป้องกันบรรจุ ภัณฑ์แตกชำรุดหรือการรั่วซึมของ ผลิตภัณฑ์ระหว่างกระบวนการฆ่าเชื้อ
15 มีนาคม 2562	ตำบลมะขามเตี้ย อำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ ธานี	น้ำพริก/ เครื่องแกง	- ต้องการยืดอายุการเก็บ รักษาผลิตภัณฑ์น้ำพริก และเครื่องแกงได้ อย่างน้อย 6 เดือน - ต้องการให้ วศ. วิเคราะห์ ฉลากโภชนาการของ ผลิตภัณฑ์น้ำพริก	- แนะนำเรื่องการคัดเลือก การล้างและ การจัดเก็บวัตถุดิบ ร่วมกับการฆ่าเชื้อโดย ใช้ความร้อนในภาชนะบรรจุปิดสนิทด้วย หม้อนึ่งความดันไอน้ำ และการเลือกใช้บรรจุ ภัณฑ์ที่เหมาะสม การจัดวางผลิตภัณฑ์ใน ขั้นตอนการนึ่งฆ่าเชื้อ เพื่อป้องกันบรรจุ ภัณฑ์แตกชำรุดหรือการรั่วซึมของ ผลิตภัณฑ์ระหว่างกระบวนการฆ่าเชื้อ - วศ. ประสานผู้ประกอบการเก็บตัวอย่าง นำมาวิเคราะห์ฉลากโภชนาการของ ผลิตภัณฑ์น้ำพริก
ครั้งที่ 3 วันที่ 26 - 2562 มิถุนายน 27 ณ จังหวัดนครศรีธรรมราช และสงขลา				
26 มิถุนายน 2562	กลุ่มวิสาหกิจชุมชน เกาะยอ ที.เอ็ม.พี. โปรดักส์ ตำบลเกาะยอ อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา	หนังปลา กะพง ขาวทอด กรอบ	- การปิดผนึกถุงผลิตภัณฑ์ หนังปลากระป๋องขาวทอด กรอบ พบรอยปิดผนึกถุง ผลิตภัณฑ์มีรอยย่น ไม่เรียบสนิท - ต้องการปรับปรุงกระบวนการ การสไลด์น้ำมันหลังจากการ ทอดหนังปลากระป๋องขาว - ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์	- แนะนำเรื่องการปรับระดับความร้อนที่ใช้ ปิดผนึกถุงให้เหมาะสมกับความหนาและ ชนิดของถุง การเติมปริมาณแก๊สไนโตรเจน เพื่อไล่ก๊าซออกซิเจนในถุง ทำให้ลดการเกิด กลิ่นหืน ร่วมกับการให้คำแนะนำเรื่องการ ตรวจเช็คการควบคุมปริมาณแก๊สไนโตรเจน ในถังเพื่อลดการปนเปื้อนสิ่งแปลกปลอม สู่ผลิตภัณฑ์ - แนะนำให้ใช้ถุงไนลอนเมท แทนการใช้ผ้า ขาวบาง สำหรับใส่หนังปลากระป๋องขาวทอด ในขั้นตอนการสไลด์น้ำมัน เนื่องจากทำ ความสะอาดง่าย ช่วยลดและป้องกันการ สะสมของเชื้อจุลินทรีย์ ที่เกิดจากเศษ วัตถุดิบที่ตกค้างในถุง - วศ. ได้ถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำแห้งโดย

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
			หนังสือปลากะพงขาวทอดกรอบรสชาติใหม่ (รสไข่เค็ม) เพื่อขยายตลาดต่างประเทศ - ต้องการทราบการแสดงผลการทดลองที่ถูกต้องตามกฎหมาย	ใช้ศาสตร์การปรุงอาหารแนวใหม่ : Molecular Gastronomy ด้วยวิธีการ dehydrate ด้วยเกลือ (เกลือจะดึงน้ำออกจากไข่แดง) ได้ผลิตภัณฑ์ไข่แดงมีลักษณะเนื้อแข็ง มัน วาว มีรสชาติเค็ม นำมาใช้เป็นวัตถุดิบตั้งต้นในการทำผงปรุงรส (Seasoning) ต่อไป - แนะนำเรื่องการแสดงผลการทดลองและผลการโฆษณาการบนผลิตภัณฑ์หนังสือปลากะพงขาวทอดกรอบที่ถูกต้องตามกฎหมาย
26 มิถุนายน 2562	ร้านขนมไทยแม่ฉวี ตำบลปออย่าง อำเภอสองขลาง จังหวัดสงขลา	ขนมไทย	- ผลิตภัณฑ์ข้าวฟ่างกวนไม่ผ่านตามเกณฑ์ มผช. 1406/2559 เนื่องจากตรวจพบค่าวอเตอร์แอกทิวิตี (a_w) เกินเกณฑ์มาตรฐานกำหนด - ต้องการยืดอายุการเก็บรักษาขนมต้มสามเหลี่ยมไส้ไส้ ได้อย่างน้อย 1 เดือน (ปัจจุบันเก็บที่อุณหภูมิห้อง อายุการเก็บ 2 วัน และเก็บแบบแช่แข็ง อายุการเก็บ 7 วัน)	- แนะนำการใช้สารให้ความหวานทดแทนน้ำตาล เพื่อลดค่า a_w ในผลิตภัณฑ์ร่วมกับการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์เพื่อลดความชื้นจากภายนอก ทั้งนี้ วศ. ได้เก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์มาทดสอบค่า a_w - แนะนำเรื่องการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ขนมต้มสามเหลี่ยมไส้ไส้ โดยการจัดการด้านวัตถุดิบ เช่น การคัดเลือก การล้างวัตถุดิบในกะป๋องที่ใช้ห่อต้มสามเหลี่ยมเพื่อลดและป้องกันการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์จากวัตถุดิบร่วมกับการบรรจุแบบสุญญากาศและแช่แข็ง ทั้งนี้ วศ. ได้เก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ขนมต้มสามเหลี่ยมไส้ไส้ มาวิเคราะห์ทดสอบคุณภาพเบื้องต้น (Pre- test) เพื่อศึกษาการยืดอายุผลิตภัณฑ์ ต่อไป
	กลุ่มอาชีพผลิตภัณฑ์น้ำตาลโตนด ตำบลชุมพล อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา	น้ำตาลแว่นจากตาลโตนด	- ต้องการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์น้ำตาลแว่นจากตาลโตนด ได้อย่างน้อย 4 เดือน	- วศ. ได้ถ่ายทอดเทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์น้ำตาลแว่น โดยประยุกต์ใช้เทคโนโลยีวิธีการป้องกันเชื้อราในสื่อของของ วศ. ไปประยุกต์ใช้กับแว่นโตนด ภายใต้การดำเนินงาน คู่มือวิทย์เพื่อ OTOP ปี 2562 ร่วมกับการตรวจสอบปริมาณสารตกค้างในผลิตภัณฑ์น้ำตาลแว่น ทั้งนี้ได้แนะนำเรื่องการดูแลรักษา และการทำความสะอาดไม้ไผ่ (ภาชนะใช้รองรับในการหยอดน้ำตาลโตนด) และบ่้าหล่อ น้ำตาลแว่นทำจากโตนด เพื่อลดและป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อราจากวัสดุอุปกรณ์สู่ผลิตภัณฑ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
			- ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำตาลแว่นจากตาลโตนดเข้มข้นไม่ให้เกิดผลึกในระหว่างการเก็บรักษา	- แนะนำเรื่องการแก้ปัญหาน้ำตาลโตนดเข้มข้นตกผลึกในระหว่างการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์โดยวิธีการปรับ pH เพื่อให้ น้ำตาลโตนดฯ ตกตะกอนก่อนนำมาเคี้ยว ระบายน้ำออกหรือใช้วิธีการเติมสารไฮโดรคอลลอยด์ ชนิด carboxymethyl cellulose (CMC) ร้อยละ 0.03 ในน้ำตาลโตนดสดก่อนการเคี้ยวเพื่อป้องกันการตกผลึก
27 มิถุนายน 2562	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปลูกตาลบ้านชายเคือง ตำบลระวะ อำเภอร่อนน้อ จังหวัดสงขลา	ลูกตาลเชื่อม/ ลูกตาลอบแห้ง/ ลูกตาลลอยแก้ว	- ต้องการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ลูกตาลอบแห้ง ได้อย่างน้อย 1 เดือน - ต้องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ลูกตาลเชื่อมเสียบไม้ - ต้องการลดระยะเวลาในการบรรจุ (ห่อ) ลูกตาลกวน	- แนะนำเรื่องการปรับปรุงกระบวนการผลิต โดยทำผลิตภัณฑ์ให้แห้งมากขึ้น และใช้วิธีการอบด้วยเครื่องอบลมร้อน ร่วมกับสุญญากาศที่ดีในการผลิต เพื่อลดและป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างกระบวนการผลิต รวมถึงการเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ ทำให้ยืดอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ ได้นานยิ่งขึ้น - แนะนำเรื่องการจัดเรียงผลิตภัณฑ์ลูกตาลเชื่อมเสียบไม้ในบรรจุภัณฑ์สุญญากาศให้เหมาะสม เพื่อลดอากาศภายในบรรจุภัณฑ์ได้มากขึ้น - แนะนำเรื่องการปรับวิธีการห่อขึ้นรูปผลิตภัณฑ์ลูกตาลกวนจากทรงสามเหลี่ยมเป็นทรงกระบอก ห่อด้วยกาบหมากแล้วตัดเป็นแว่นๆ เพื่อความสะดวก ลดระยะเวลาในการผลิตได้ และสร้างสรรค์บรรจุภัณฑ์รูปแบบใหม่
	กลุ่มน้ำพริกของดีเมืองปากพั่นงันตราน้ำพลอย ตำบลปากพั่นฝั่งตะวันตก อำเภอปากพั่น จังหวัดนครศรีธรรมราช	น้ำพริก	- อาคารและสถานที่ผลิตไม่เป็นไปตามหลัก Primary GMP - ต้องการควบคุมไต่ปลาหมักให้มีคุณภาพ เป็นไปตามมาตรฐาน มผช.	- แนะนำเรื่องการปรับปรุงพื้นที่ที่ใช้ในการผลิตให้เป็นสัดส่วนมากขึ้น ควรกันห้องและแบ่งสัดส่วนพื้นที่การทำงานให้ชัดเจน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามของจุลินทรีย์ระหว่างการผลิตในพื้นที่สะอาดกับพื้นที่สกปรก และติดตามการทำแผนผังการผลิตสำหรับใช้ประกอบการยื่นขอการรับรองอาคารสถานที่ผลิต - แนะนำเรื่องการคัดเลือกแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพโดยการจัดทะเบียนประวัติผู้ค้า และเก็บตัวอย่างวัตถุดิบไต่ปลาหมักมาตรวจวิเคราะห์คุณภาพเบื้องต้น โดยเปรียบเทียบระหว่างไต่ปลาหมักที่มี

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
			- ต้องการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ น้ำพริกไตปลาแห้งได้อย่าง น้อย 3 เดือน	ลักษณะสีแดงและสีดำ - แนะนำเรื่องการคัดเลือก การล้างและ การจัดเก็บวัตถุดิบ ร่วมกับการฆ่าเชื้อโดยใช้ ความร้อนในภาชนะบรรจุปิดสนิทด้วย หม้อนึ่งความดันไอน้ำ และการเลือกใช้ บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม การจัดวางผลิตภัณฑ์ ในขั้นตอนการนึ่งฆ่าเชื้อ เพื่อป้องกันบรรจุ ภัณฑ์แตกชำรุดหรือการรั่วซึมของ ผลิตภัณฑ์ ระหว่างกระบวนการฆ่าเชื้อ ทั้งนี้ วัสดุ ได้ ถ่ายทอดเทคโนโลยีดังกล่าวภายใต้การ ดำเนินงาน คุ้มครองสิทธิ์เพื่อ OTOP ปี 2562
27 มิถุนายน 2562	กลุ่มแม่บ้านทุ่งแะ ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัด นครศรีธรรมราช	น้ำพริก แกงไตปลา สำเร็จรูป	- ต้องเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ น้ำพริกแกงไตปลา สำเร็จรูปได้อย่างน้อย 3 เดือน - ต้องการปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ให้ สะดวกต่อการจัดเก็บ และ ลดต้นทุนในการขนส่ง - ต้องการขอการรับรอง มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช. 1021/2548 แกงไตปลา)	- แนะนำเรื่องการคัดเลือก การล้างและ การจัดเก็บวัตถุดิบ ร่วมกับการฆ่าเชื้อโดยใช้ ความร้อนในภาชนะบรรจุปิดสนิทด้วย หม้อนึ่งความดันไอน้ำ และการเลือกใช้ บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม การจัดวางผลิตภัณฑ์ ในขั้นตอนการนึ่งฆ่าเชื้อ เพื่อป้องกันบรรจุ ภัณฑ์แตกชำรุดหรือการรั่วซึม ของผลิตภัณฑ์ระหว่างกระบวนการฆ่าเชื้อ ทั้งนี้ วัสดุ ได้ถ่ายทอดเทคโนโลยีดังกล่าว ภายใต้การดำเนินงานคุ้มครองสิทธิ์เพื่อ OTOP ปี 2562 - แนะนำเรื่องการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ ที่มีน้ำหนักเบา และมีคุณสมบัติป้องกัน ผลิตภัณฑ์ได้ เช่น ถุงลามิเนต และถุงรีทอร์ต เป็นต้น - แนะนำให้ผู้ประกอบการนำองค์ความรู้ ด้านการปรับปรุงกระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์ไปใช้ประโยชน์ และผลักดันให้ ยื่นขอการรับรอง มผช. ต่อไป
	วิสาหกิจชุมชนต่อ แอนด์ดีกมาร์เก็ต ตำบลร่อนพิบูลย์ อำเภอร่อนพิบูลย์ จังหวัด นครศรีธรรมราช	มันทอด/ กล้วย เล็บมือนาง อบน้ำผึ้ง/ กล้วยฉาบ/ เผือกอบ น้ำผึ้ง/ ข้าวแต๋น	- อาคารและสถานที่ผลิตไม่ เป็นไปตามหลัก Primary GMP - ต้องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ของกล้วยฉาบเค็ม กล้วย	- แนะนำเรื่องการปรับปรุงพื้นที่ที่ใช้ในการ ผลิต ให้เป็นสัดส่วนมากขึ้น ควรกันห้อง และแบ่งสัดส่วนพื้นที่การทำงานให้ชัดเจน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามของจุลินทรีย์ ระหว่างการผลิตในพื้นที่สะอาดกับพื้นที่ สกปรก และติดตามการทำแผนผังการ ผลิตสำหรับใช้ประกอบการยื่นขอการ รับรองอาคารสถานที่ผลิต - แนะนำเรื่องการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ เช่น ถุงพอยล์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
			เล็บมือนางอบน้ำผึ้งรูปแบบใหม่จะลดการเปลี่ยนแปลงคุณภาพผลิตภัณฑ์ เพื่อขยายตลาดได้กว้างขึ้น - ต้องการทราบอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์เผือกเค็ม กล้วยฉาบเค็ม กล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้ง มันทะอบน้ำผึ้ง และเผือกอบน้ำผึ้ง	ร่วมกับการใช้สารดูดซับออกซิเจน (Oxygen Absorber) เพื่อรักษาความกรอบ สี กลิ่น ลดการเกิดกลิ่นหืน และยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ให้นานขึ้น - วศ. ได้เก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์เพื่อประเมินอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ต่อไป



ภาพการให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาด้านผลิตภัณฑ์ ครั้งที่ 1 วันที่ 8 พฤศจิกายน 2561 ณ จังหวัดตรัง



ภาพการให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาด้านผลิตภัณฑ์ กลุ่มเห็ดสมุนไพรหมักเมืองตรัง ครั้งที่ 1 วันที่ 8 พฤศจิกายน 2561 ณ จังหวัดตรัง



ภาพการให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาด้านผลิตภัณฑ์ ข้าวยาทางเลือก ครั้งที่ 1 วันที่ 8 พฤศจิกายน 2561 ณ จังหวัดตรัง



ภาพการให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาด้านผลิตภัณฑ์ กลุ่มเครื่องแกงบ้านหนองเกียบ ครั้งที่ 1 วันที่ 9 พฤศจิกายน 2561 ณ จังหวัดตรัง



ภาพการให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาด้านผลิตภัณฑ์ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านไสเตื่อย ครั้งที่ 1 วันที่ 9 พฤศจิกายน 2561 ณ จังหวัดตรัง



ภาพการให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาด้านผลิตภัณฑ์ บ้านขนมสุกวลย์ ครั้งที่ 1 วันที่ 9 พฤศจิกายน 2561 ณ จังหวัดตรัง



ภาพการให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาด้านผลิตภัณฑ์ ร้านบ้านพะยูน ครั้งที่ 1 วันที่ 9 พฤศจิกายน 2561 ณ จังหวัดตรัง



ภาพการให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์ วิสาหกิจชุมชนไข่เค็มไชยา อสม.
ครั้งที่ 2 วันที่ 14 มีนาคม 2562 ณ จังหวัดสุราษฎร์ธานี



ภาพการให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์ วิสาหกิจชุมชนผลิตเครื่องแกงบ้านเสียด
ครั้งที่ 2 วันที่ 14 มีนาคม 2562 ณ จังหวัดสุราษฎร์ธานี



ภาพการให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์
ครั้งที่ 2 วันที่ 14 มีนาคม 2562 ณ จังหวัดสุราษฎร์ธานี



ภาพการให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์
ครั้งที่ 2 วันที่ 15 มีนาคม 2562 ณ จังหวัดสุราษฎร์ธานี



ภาพการให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์
ครั้งที่ 2 วันที่ 15 มีนาคม 2562 ณ จังหวัดสุราษฎร์ธานี



ภาพการให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์ กลุ่มคัณฐลีฟาร์มเห็ดอินทรีย์ ครั้งที่ 2 วันที่ 15 มีนาคม 2562 ณ จังหวัดสุราษฎร์ธานี



ภาพการให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์ ครั้งที่ 2 วันที่ 15 มีนาคม 2562 ณ จังหวัดสุราษฎร์ธานี



ภาพการให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์ กลุ่มวิสาหกิจชุมชน เกาะยอ ที.เอ็ม.พี.โปรดักส์ ครั้งที่ 3 วันที่ 26 มิถุนายน 2562 ณ จังหวัดสงขลา



ภาพการให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์ ร้านขนมไทยแม่ฉวี ครั้งที่ 3 วันที่ 26 มิถุนายน 2562 ณ จังหวัดสงขลา



ภาพการให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหากลุ่มอาชีพผลิตถัณ้ำตาลโตนด
ครั้งที่ 3 วันที่ 26 มิถุนายน 2562 ณ จังหวัดสงขลา



ภาพการให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหากลุ่มอาชีพผลิตถัณ้ำ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปลูกตาล
บ้านชายเคือง ครั้งที่ 3 วันที่ 27 มิถุนายน 2562 ณ จังหวัดสงขลา



ภาพการให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหากลุ่มอาชีพผลิตถัณ้ำพริกของดีเมืองปากพอง
น้ำพลอย ครั้งที่ 3 วันที่ 27 มิถุนายน 2562 ณ จังหวัดนครศรีธรรมราช



ภาพการให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหากลุ่มอาชีพผลิตถัณ้ำกลุ่มแม่บ้านทุ่งแ
ครั้งที่ 3 วันที่ 27 มิถุนายน 2562 ณ จังหวัดนครศรีธรรมราช



ภาพการให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาในกลุ่มอาชีพผลิตภัณฑ์
วิสาหกิจชุมชนต่อแอตต์คัมมาร์เก็ตติ้ง ครั้งที่ 3 วันที่ 27 มิถุนายน 2562 ณ จังหวัดนครศรีธรรมราช

สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ในพื้นที่ภาคใต้

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
กลุ่มจังหวัดภาคใต้ 5 จังหวัด ได้แก่ สุราษฎร์ธานี ตรัง พัทลุง นครศรีธรรมราช และสงขลา (ด้านอาหาร)	70	114	30	34

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2562

ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

- ผู้ประกอบการบางรายประสบปัญหาความพร้อมของสถานที่ผลิต และอุปกรณ์การผลิตอาหาร รวมถึงปัญหาด้านเงินทุน ทำให้ไม่สามารถเข้าสู่กระบวนการยื่นขอการรับรองมาตรฐานได้
- ผู้ประกอบการยังขาดความเข้าใจในการบริหารจัดการวัตถุดิบ เช่น การเพิ่มประสิทธิภาพในกระบวนการผลิต และการจัดการ supply chain เพื่อลดต้นทุนการผลิต

ข้อเสนอแนะ

- กรมวิทยาศาสตร์บริการ ควรติดตามปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ เพื่อช่วยแก้ปัญหา และต่อยอดความรู้ของผู้ประกอบการ เพื่อเข้าร่วมพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย ถึงแม้ผู้ประกอบการจะได้รับมาตรฐานแล้ว
- ในปีงบประมาณ 2563 การเพิ่มองค์ความรู้ในเรื่อง การบริหารจัดการด้านการขนส่ง (Logistic Management) เบื้องต้นเพื่อลดต้นทุนการผลิตสินค้าให้กับผู้ประกอบการ

โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ในพื้นที่ภาคตะวันออก

บทนำ

กรมวิทยาศาสตร์บริการได้จัดทำโครงการส่งเสริมวิสาหกิจรายย่อยเพื่อยกระดับสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐาน เพื่อเพิ่มโอกาสทางการตลาดในพื้นที่ภูมิภาคในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออก โดยมีพื้นที่ดำเนินการใน 4 จังหวัด ได้แก่ ปราจีนบุรี ฉะเชิงเทรา ระยอง และจันทบุรี เพื่อสำรวจความต้องการหรือปัญหาที่แท้จริงในการผลิตสินค้า OTOP ให้ได้เกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน รวมทั้งแนะนำแนวทางในการแก้ไขปรับปรุงกระบวนการผลิต และคุณภาพของผลิตภัณฑ์โดยอาศัยองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ตลอดจนมีการสร้างมูลค่าเพิ่มของสินค้า OTOP เพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับผู้ประกอบการ OTOP รวมทั้งสร้างอาชีพ สร้างรายได้ และสามารถขยายตลาดสินค้า OTOP เพิ่มขึ้นได้

วัตถุประสงค์

เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการและยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP ในพื้นที่ภาคตะวันออก ให้มีคุณภาพตรงตามมาตรฐานและเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค

ผลการดำเนินงาน

การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร / หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
1	20-21 พฤศจิกายน 2562	เทคโนโลยีการแปรรูป พืชสมุนไพร	ตำบลงิ้วเหล็ก อำเภอเมือง จังหวัดปราจีนบุรี	35



ภาพการอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร “เทคโนโลยีการแปรรูปพืชสมุนไพร” วันที่ 20 - 21 พฤศจิกายน 2562 ณ ศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง บ้านรักษพอเพียง ตำบลงิ้วเหล็ก อำเภอเมือง จังหวัดปราจีนบุรี

การตรวจติดตามผลการดำเนินงาน

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
31 กรกฎาคม 2562	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร เขายายศรี	ทุเรียนทอดกรอบ สแน็ค ทุเรียน ทุเรียนกวน	มีความต้องการเทคโนโลยีการยืดอายุ ผลิตภัณฑ์ทุเรียนกวน
31 กรกฎาคม 2562	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้าน ขุนนา	กะปิ น้ำปลา	ผู้ประกอบการยื่นจดทะเบียนอาหาร ผลิตภัณฑ์กะปิอัดก้อนที่ วศ. พัฒนาให้ ในโครงการคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป และได้เลขสารบบอาหารกะปิอัดก้อน เรียบร้อยแล้ว
1 สิงหาคม 2562	กลุ่ม ช. ปลากรอบ	ปลาข้าวสารทอดกรอบ	ผู้ประกอบการยื่นต่ออายุมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ชุมชนผลิตภัณฑ์ปลากรอบ ปรุงรสเรียบร้อยแล้ว
1 สิงหาคม 2562	กลุ่มผลิตชาใบชู่และ การท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์	ชาใบชู่	อยู่ในระหว่างการปรับปรุงสถานที่ผลิต
2 สิงหาคม 2562	กลุ่ม Coconut Only	มะพร้าวอบกรอบ	อยู่ในระหว่างการปรับปรุงสถานที่ผลิต



ภาพลงพื้นที่ที่ตรวจติดตามผลการดำเนินงานในพื้นที่จังหวัดจันทบุรี ระยอง และฉะเชิงเทรา

ระหว่างวันที่ 31 กรกฎาคม - 2 สิงหาคม 2562

สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ในพื้นที่ภาคตะวันออก

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับ ประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่ กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
4 จังหวัด ได้แก่ ปราจีนบุรี ฉะเชิงเทรา ระยอง และจันทบุรี	35	35	2	2

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2562

ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

-
- ข้อเสนอแนะ
-

โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

บทนำ

โดยส่วนใหญ่ปัญหาของผู้ประกอบการ OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม คือ สินค้ามีคุณภาพไม่สม่ำเสมอ การควบคุมคุณภาพ การขาดความพร้อมของสถานที่ผลิตอาหาร สถานที่ผลิตไม่ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต ซึ่งการแก้ปัญหาดังกล่าวต้องใช้องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ในการพัฒนาคุณภาพของสินค้า กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) ได้พัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ส่งเสริมให้มีการควบคุมคุณภาพ การพัฒนากระบวนการผลิต เพื่อให้สามารถผลิตสินค้าที่มีคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐาน และเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค จึงได้สร้างเครือข่ายความร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในท้องถิ่น และกระจายความช่วยเหลือจากภาครัฐสู่ภาคการผลิตในระดับชุมชน ด้วยการยกระดับคุณภาพของสินค้าให้ตรงตามมาตรฐาน เพิ่มศักยภาพให้แก่ผู้ประกอบการ และเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันในตลาด

ในปีงบประมาณ 2562 กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้จัดทำโครงการส่งเสริมวิสาหกิจรายย่อยเพื่อยกระดับสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐานเพื่อเพิ่มโอกาสทางการตลาดในพื้นที่ภูมิภาค สำหรับพื้นที่จังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มีพื้นที่เป้าหมาย ได้แก่ จังหวัดอุดรธานี เลย มหาสารคาม ร้อยเอ็ด หนองคาย และสกลนคร โดยเจ้าหน้าที่ของ วศ. ได้นำสินค้ามาทดสอบในห้องปฏิบัติการ พบว่ามีสินค้าประเภทอาหารและเครื่องดื่มจำนวนมากที่ไม่ผ่านเกณฑ์ตามมาตรฐานกำหนด ซึ่งเกิดจากสาเหตุที่สำคัญ ได้แก่ ปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ ความชื้น ค่าวอเตอร์แอคทิวิตีเกินเกณฑ์มาตรฐานกำหนด เป็นต้น วศ. จึงได้ดำเนินการลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก ฝึกอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อนำองค์ความรู้ไปใช้ในการแก้ไขปัญหาข้างต้นและผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอรับรองมาตรฐาน

วัตถุประสงค์

เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการและยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ให้มีคุณภาพตรงตามมาตรฐานและเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค

ผลการดำเนินงาน

การสำรวจข้อมูลผู้ประกอบการ

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
วันที่ 12-15 ธันวาคม 2561	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้าน เกษตรกรแปรรูปผลไม้เหล่า เหนือ	น้ำหมากเม่าพร้อมดื่ม น้ำพริกข้าวผสมน้ำเสาวรส พร้อมดื่ม	ตำบลเหล่าโพค้อ อำเภอดงหลวง จังหวัดสกลนคร
	กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ บ้านนางอย	กล้วยอบ กล้วยทอด และน้ำมัลเบอร์รี่	ตำบลเต่างอย อำเภอดงหลวง จังหวัดสกลนคร
	กลุ่มปลาพื้นบ้าน	ปลาสามตัว ปลาแห้ง และปลาร้าบอง	ตำบลแร่ อำเภอพังโคน จังหวัดสกลนคร



ภาพลงพื้นที่สำรวจผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปน้ำผลไม้เหล่าเหนือ ระหว่างวันที่ 12-15 ธันวาคม 2561



ภาพลงพื้นที่สำรวจผู้ประกอบการกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์บ้านนางอย ระหว่างวันที่ 12-15 ธันวาคม 2561



ภาพลงพื้นที่สำรวจผู้ประกอบการกลุ่มปลาพันล้าน ระหว่างวันที่ 12-15 ธันวาคม 2561

การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร / หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
1	15 - 16 พฤศจิกายน 2561	การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ / เทคโนโลยีการแปรรูปผักและผลไม้	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแก้ว ขวัญมะม่วงแฉ่ม อำเภอเมือง จังหวัดหนองคาย	36
2	14 - 15 กุมภาพันธ์ 2562	การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ / เทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บ ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (ประเภท ปลาต้มและการแปรรูปปลา)	โรงเรียนบ้านนาเชือก อำเภอพังโคน จังหวัดสกลนคร	36



ภาพจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร “เทคโนโลยีการแปรรูปผักและผลไม้” ระหว่างวันที่ 15 – 16 พฤศจิกายน 2561 ณ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแก้วขวัญมะม่วงแช่อิ่ม อำเภอเมือง จังหวัดหนองคาย



ภาพจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร “เทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (ประเภทปลาสดและการแปรรูปปลา)” ระหว่างวันที่ 14 - 15 กุมภาพันธ์ 2562 ณ โรงเรียนบ้านนาเชือก อำเภอพังโคน จังหวัดสกลนคร

การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
28 พฤศจิกายน - 1 ธันวาคม 2561	กลุ่มรัตนาวดี (ไร่ภูผาสัก) / ตำบลหนองบัว อำเภอภูเรือ จังหวัดเลย	- สับปะรดแช่อิ่ม อบแห้ง - ผลไม้อบแห้งต่างๆ เช่น แก้วมังกร อบแห้ง กล้วย อบแห้ง - ข้าวเกรียบเห็ด	- ต้องการลดปัญหาการเกิดสีน้ำตาลในผลิตภัณฑ์สับปะรดแช่อิ่มอบแห้ง - สับปะรดแช่อิ่มอบแห้งไม่ผ่าน มผช. เนื่องจากมีค่าวอเตอร์แอคติวิตีเกินเกณฑ์ที่มาตรฐานกำหนด	- ให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อปรับปรุงกระบวนการผลิต ลดการเกิดสีน้ำตาลในผลิตภัณฑ์ และควบคุมอุณหภูมิ ระยะเวลาในการอบแห้ง เพื่อลดค่าวอเตอร์แอคติวิตี - ผลักดันผู้ประกอบการให้ยื่นขอการรับรอง มผช.

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
28 พฤศจิกายน - 1 ธันวาคม 2561	วิสาหกิจชุมชนกลุ่ม แม่บ้านเกษตรกร บ้านปากห้วย / ตำบลหนองผือ อำเภอท่าลี่ จังหวัดเลย	- กล้วยทอดกรอบ - กล้วยเบรคแตก	- ต้องการลดปัญหาการ เกิดกลิ่นหืนใน ผลิตภัณฑ์กล้วยทอด - ต้องการยื่นขอ มผช.	- ให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อปรับปรุง กระบวนการผลิตพร้อมทั้งทดสอบ ปริมาณสารโพลารีนในน้ำมันที่ผ่าน การทอดกล้วยด้วยชุดทดสอบ - ผลักดันผู้ประกอบการให้ยื่นขอ การรับรอง มผช.
	เชียงคานมะพร้าว แก้ว / ตำบลเชียงคาน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย	- มะพร้าวแก้ว - กล้วยเบรคแตก	- ต้องการให้คุณภาพ ผลิตภัณฑ์มะพร้าวแก้ว มีความหวานที่ สม่ำเสมอ	- ให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อปรับปรุง กระบวนการผลิตพร้อมทั้งทดสอบ วัดปริมาณความหวาน (°Brix) - แนะนำให้ผู้ประกอบการ ชั่ง ตวง วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต เพื่อควบคุม ให้มีความหวานสม่ำเสมอ
	แม่ละเียด มะพร้าวแก้ว / ตำบลเชียงคาน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย	- มะพร้าวแก้ว - กล้วยฉาบเค็ม	- ต้องการให้คุณภาพ ผลิตภัณฑ์มะพร้าวแก้ว มีความหวานที่ สม่ำเสมอ	- ให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อปรับปรุง กระบวนการผลิตพร้อมทั้งทดสอบ วัดปริมาณความหวาน (°Brix) - แนะนำให้ผู้ประกอบการ ชั่ง ตวง วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต เพื่อควบคุม ให้มีความหวานสม่ำเสมอ
	วิสาหกิจชุมชนแปรรูป ผลผลิต การเกษตรบ้านขม น้อย / ตำบลขมเจริญ อำเภอปากชม จังหวัดเลย	- ขนมันสำปะหลัง อบแห้ง	- ผู้ประกอบการต้องการ ยื่นขอเลข สารบออาหาร - ผู้ประกอบการขอการ รับรองและขอใช้ เครื่องหมายฮาลาลใน ผลิตภัณฑ์ขนมมัน สำปะหลังอบแห้ง	- ให้คำปรึกษาเพื่อปรับปรุงสถานที่ ผลิตให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ วิธีการที่ดีในการผลิต - แนะนำเกี่ยวกับการจัดเตรียม วัตถุดิบ กระบวนการผลิต การบรรจุ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ เพื่อเตรียม ความพร้อมของสถานที่ผลิต รวมทั้ง จัดเตรียมเอกสาร ที่ใช้ในการยื่นขอ เครื่องหมาย ฮาลาล
16-19 มกราคม 2562	วิสาหกิจชุมชนทำ ขนมทองม้วนบ้าน พิลา / ตำบลชีเหล็ก อำเภอปทุมรัตน์ จังหวัดร้อยเอ็ด	- ลูกกี้ - โดนัท - ทองม้วนจากแป้ง ข้าวหอมมะลิ - ขนมผิง	- ต้องการพัฒนาสูตร ขนมผิงให้เป็นที่ยอมรับ ของผู้บริโภค	- พัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมผิงจากแป้ง ข้าวหอมมะลิในท้องถิ่นปฏิบัติการ

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
16-19 มกราคม 2562	วิสาหกิจชุมชน แม่บ้านเกษตรกร แปรรูปปลาบ้าน ขมิ้น / ตำบลดินดำ อำเภอจังหาร จังหวัดร้อยเอ็ด	- ปลาสามชั้น - แหนมปลา	- ปลาสามชั้นไม่ผ่าน มพช. เนื่องจากมี ปริมาณจุลินทรีย์เกิน เกณฑ์มาตรฐาน	- ถ่ายทอดเทคนิคการลดปริมาณ เชื้อจุลินทรีย์ พร้อมทั้งสอนวัดค่า pH เพื่อควบคุมคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์ปลาสาม - ผลักดันผู้ประกอบการให้ยื่นขอ การรับรอง มพช.
	ปลาร้าบองคุณ โหม่ง / ตำบลตลาด อำเภอเมือง จังหวัด มหาสารคาม	- ปลาร้าบอง	- ผู้ประกอบการ ต้องการปรับปรุง สถานที่ผลิตให้ถูกต้อง ตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ ดีในการผลิต - ต้องการยื่นขอ เลขสารบบอาหาร	- ให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อปรับปรุง สถานที่ผลิตให้ถูกต้องตาม หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต และเน้นการควบคุมการผลิตทั้ง กระบวนการอย่างเคร่งครัดเพื่อป้องกัน ไม่ให้เกิดการปนเปื้อน - วิเคราะห์คุณภาพของผลิตภัณฑ์ ปลาร้าบอง
	สมศักดิ์ปลาสาม/ ตำบลขามเฒ่า พัฒนา อำเภอกันทรวิชัย จังหวัด มหาสารคาม	- ปลาสามตัว - ปลาสามชั้น	- ผู้ประกอบการ ต้องการปรับปรุง สถานที่ผลิตให้ถูกต้อง ตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ ดีในการผลิต - ต้องการยื่นขอเลข สารบบอาหาร - ต้องการพัฒนา กระบวนการผลิตเพื่อ ลดปริมาณจุลินทรีย์	- วศ. และ สสจ. มหาสารคาม ได้ลง พื้นที่ เพื่อให้คำปรึกษาการปรับปรุง สถานที่ผลิตและกระบวนการผลิต ให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี ในการผลิต - ถ่ายทอดเทคนิคการลดปริมาณ เชื้อจุลินทรีย์ พร้อมทั้งสอนวัดค่า pH เพื่อควบคุมคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์ปลาสาม
	กลุ่มแปรรูปอาหาร จากปลา / ตำบลแหใต้ อำเภอกุสุมาลย์ จังหวัด มหาสารคาม	- ปลาสามตัว - หม่าปลา - แหนมปลา	- ผู้ประกอบการ ต้องการปรับปรุง สถานที่ผลิตให้ถูกต้อง ตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ ดีในการผลิต - ต้องการยื่นขอเลข สารบบอาหาร - ต้องการพัฒนา กระบวนการผลิตเพื่อ ลดปริมาณจุลินทรีย์	- วศ. และ สสจ. มหาสารคาม ได้ลง พื้นที่ เพื่อให้คำปรึกษาการปรับปรุง สถานที่ผลิตและกระบวนการผลิต ให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี ในการผลิต - ถ่ายทอดเทคนิคการลดปริมาณ เชื้อจุลินทรีย์ พร้อมทั้งสอนวัดค่า pH เพื่อควบคุมคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์ปลาสาม - จัดทำข้อมูลส่วนประกอบและ ออกแบบฉลากเพื่อประกอบการยื่น ขอเลขสารบบอาหาร

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
16-19 มกราคม 2562	วิสาหกิจชุมชนกลุ่ม แม่บ้านเกษตรกร บ้านกองนาง / ตำบลกองนาง อำเภอท่าบ่อ จังหวัดหนองคาย	- ไส้กรอกปลา - ปลาสามตัว	- ไส้กรอกปลาไม่ผ่าน มพช. เนื่องจากมี ปริมาณโปรตีนใน ผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลา น้อยกว่าร้อยละ 13 โดยน้ำหนัก	- ให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อปรับปรุง กระบวนการผลิตโดยปรับสัดส่วน ของเนื้อปลาสดเพื่อให้มีปริมาณ โปรตีนเป็นไปตามมาตรฐาน กำหนด - ผลักดันผู้ประกอบการให้ยื่นขอ การรับรอง มพช.
	วิสาหกิจชุมชนกลุ่ม แก้วขวัญมะม่วงแช่ อิม / ตำบลบ้านเตื่อ อำเภอเมือง จังหวัดหนองคาย	- มะม่วงแช่อิม	- มะม่วงแช่อิมไม่ผ่าน มพช. เนื่องจากมี ปริมาณวัตถุเจือปนเกิน เกณฑ์มาตรฐาน	- ให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อปรับปรุง กระบวนการผลิต และแนะนำการ ใช้วัตถุเจือปนในกระบวนการผลิต ไม่ให้เกินเกณฑ์ที่มาตรฐานกำหนด - ผลักดันผู้ประกอบการให้ยื่นขอ การรับรอง มพช.
	วิสาหกิจชุมชนบ้าน โพนสว่าง / ตำบลโพนแพง อำเภอรัตนวาปี จังหวัดหนองคาย	- ข้าวเกรียบผักและ ผลไม้	- ข้าวเกรียบไม่ผ่าน มพช. เนื่องจาก ผลิตภัณฑ์มีปริมาณ ความชื้นสูงกว่าเกณฑ์ที่ มาตรฐานกำหนด	- ให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อปรับปรุง กระบวนการผลิต และควบคุม สภาวะในการตากแห้ง เพื่อให้ ผลิตภัณฑ์มีปริมาณความชื้นไม่เกิน ร้อยละ 12 โดยน้ำหนัก - ผลักดันผู้ประกอบการให้ยื่นขอ การรับรอง มพช.
	กลุ่มสี่กายโฮม สเตย์ / ตำบลสี่กาย อำเภอเมือง หนองคาย จังหวัดหนองคาย	- มะเขือเทศแช่อิม อบแห้ง	- ผู้ประกอบการต้องการ ยื่นขอเลข สารบบอาหาร - ต้องการลดปัญหาการ เกิดสึกล้ำในผลิตภัณฑ์ มะเขือเทศแช่อิม อบแห้ง	- ให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อปรับปรุง สถานที่ผลิตให้ถูกต้องตาม หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต - แนะนำให้ใช้สารละลายโซเดียมเม ตาไบซัลไฟต์ในปริมาณที่เหมาะสม ตามที่กฎหมายกำหนด เพื่อป้องกัน การเกิดสึกล้ำในผลิตภัณฑ์
	วิสาหกิจชุมชนแปรร ูปกล้วยสี่กายใต้ / ตำบลสี่กาย อำเภอเมือง จังหวัดหนองคาย	- กล้วยทอดกรอบ - กล้วยฉาบเค็ม - กล้วยฉาบหวาน	- ต้องการลดปัญหาการ เกิดกลิ่นหืนใน ผลิตภัณฑ์กล้วยทอด - ต้องการยื่นขอ มพช.	- ให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อปรับปรุง กระบวนการผลิตพร้อมทั้งทดสอบ ปริมาณสารโพลารีนน้ำมันที่ผ่าน การทอดกล้วยด้วยชุดทดสอบ - ผลักดันผู้ประกอบการให้ยื่นขอ การรับรอง มพช.

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
27-30 มีนาคม 2562	บริษัท อีคอน แก๊ค พลัส จำกัด/ ตำบลบ้านจั่น อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี	- น้ำห้วปลีผสม สมุนไพรพร้อมดื่ม - น้ำพริกข้าว - น้ำเสาวรส	- ต้องการพัฒนา ผลิตภัณฑ์น้ำห้วปลี ผสมสมุนไพรพร้อมดื่ม ให้มีคุณภาพตาม ประกาศกระทรวง สาธารณสุข	- ให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อปรับปรุง กระบวนการผลิตให้มีคุณภาพตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 356) พ.ศ.2556 - พัฒนาสูตรน้ำห้วปลีผสมสมุนไพร พร้อมดื่มในห้องปฏิบัติการและ ถ่ายทอดสูตรให้ผู้ประกอบการ
	น้ำจิ้มสุกี้ยี่ห้อ โอชา/ ตำบลบ้านเลื่อม อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี	- น้ำจิ้มสุกี้ยี่ห้อ - ชาบูน้ำดำ	- ต้องการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ชาบูน้ำดำ ถึงสำเร็จรูป	- ให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อปรับปรุง กระบวนการผลิตชาบูน้ำดำ ถึงสำเร็จรูป - พัฒนาสูตรชาบูน้ำดำ ถึงสำเร็จรูปในห้องปฏิบัติการและให้ ผู้ประกอบการนำสูตรไปทดลอง ผลิตเพื่อจำหน่าย
	เชียงคานมะพร้าว แก้ว / ตำบลเชียงคาน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย	- มะพร้าวแก้ว - กล้วยฉาบเค็ม	- ต้องการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ใหม่โดยใช้ เศษเหลือทิ้งจาก กระบวนการผลิต มะพร้าวแก้ว	- ให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อปรับปรุง กระบวนการผลิตให้ถูกต้องตาม หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต - พัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ชีเรียล อบกรอบจากเศษมะพร้าวแก้วใน ห้องปฏิบัติการและให้ ผู้ประกอบการนำสูตรไปทดลอง ผลิตเพื่อจำหน่าย
	แม่ละเอียด มะพร้าวแก้ว / ตำบลเชียงคาน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย	- มะพร้าวแก้ว - กล้วยฉาบเค็ม	- ต้องการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ใหม่เศษ เหลือทิ้งจาก กระบวนการผลิต มะพร้าวแก้ว	- ให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อปรับปรุง กระบวนการผลิตให้ถูกต้องตาม หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต - พัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ชีเรียล อบกรอบจากเศษมะพร้าวแก้ว ในห้องปฏิบัติการและให้ ผู้ประกอบการนำสูตรไปทดลอง ผลิตเพื่อจำหน่าย
	ตึกมะพร้าวแก้ว/ ตำบลเชียงคาน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย	- มะพร้าวแก้ว - กล้วยฉาบเค็ม	- ต้องการลดปัญหาการ เกิดกลิ่นหืนใน ผลิตภัณฑ์กล้วยทอด	- ให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อปรับปรุง กระบวนการผลิตพร้อมทั้งทดสอบ ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันที่ผ่าน การทอดกล้วยด้วยชุดทดสอบ - ผลักดันผู้ประกอบการให้ยื่นขอ การรับรอง มผช.

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
	แม่ในมะพร้าวแก้ว / ตำบลเชียงคาน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย	- มะพร้าวแก้ว	- ผู้ประกอบการต้องการ ยื่นขอเลข สารบบอาหาร	- ให้คำปรึกษาการปรับปรุงสถานที่ ผลิตให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ วิธีการที่ดีในการผลิต เพื่อเตรียม ความพร้อมในการยื่นขอการรับรอง สถานที่ผลิตอาหาร
	วิสาหกิจชุมชนแปรรูป ผลผลิต การเกษตรบ้านขม น้อย / ตำบลขมเจริญ อำเภอปากชม จังหวัดเลย	- ขนมันจีนสมุนไพร อบแห้ง	- ผู้ประกอบการต้องการ ยื่นขอเลข สารบบอาหาร - ผู้ประกอบการขอการ รับรองและขอใช้ เครื่องหมายฮาลาลใน ผลิตภัณฑ์ขนมันจีน สมุนไพรอบแห้ง	- ให้คำปรึกษาเพื่อปรับปรุงสถานที่ ผลิตให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ วิธีการที่ดีในการผลิต - ได้มอบเอกสารคำแนะนำการ ผลิตของเครื่องจักรทั้งหมดที่ต้อง ระบุไว้ในเอกสารการขอรับรอง ได้แก่ เครื่องปั๊มเส้น ถังนวดผสม และตู้อบลมร้อน เพื่อใช้เป็นข้อมูล ในการยื่นขอมาตรฐานเครื่องหมาย ฮาลาลให้ถูกต้องตามบัญญัติของ ศาสนาอิสลาม
11-14 มิถุนายน 2562	กลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มส่งเสริมอาชีพ บ้านเหมา / ตำบลสระคู อำเภอสวรรภูมิ จังหวัดร้อยเอ็ด	- ชาข้าวหอมมะลิ	- ต้องการสนับสนุน ฉลากโภชนาการ ผลิตภัณฑ์ชาข้าวหอม มะลิ	- ให้คำปรึกษาเชิงลึกเกี่ยวกับข้อมูล บนฉลากและการเตรียมตัวอย่าง เพื่อตรวจวิเคราะห์ฉลาก โภชนาการ - วิเคราะห์คุณภาพของผลิตภัณฑ์ ชาข้าวหอมมะลิ
	วิสาหกิจชุมชนทำ ขนมทองม้วนบ้าน พิลา / ตำบลชีเหล็ก อำเภอปทุมรัตน์ จังหวัดร้อยเอ็ด	- ลูกกี้ - โดนัท - ทองม้วนจากแป้ง ข้าวหอมมะลิ - ขนมันฝรั่ง	- ต้องการพัฒนาสูตร ขนมผิงให้เป็นที่ยอมรับ ของผู้บริโภค	- ให้คำปรึกษาเชิงลึกพร้อมทั้งฝึก ปฏิบัติเพื่อปรับปรุงกระบวนการ ผลิตขนมผิงและมอบสูตรให้ ผู้ประกอบการนำสูตรไปทดลองผลิต เพื่อจำหน่าย
	วิสาหกิจชุมชนผลิต แป้งข้าวหอมมะลิ 105 / ตำบลหนองแก้ว อำเภอเมือง จังหวัดร้อยเอ็ด	- โดนัท - แพนเค้ก - แป้งทอดกรอบจาก แป้งข้าวหอมมะลิ	- ผู้ประกอบการต้องการ ยื่นขอเลข สารบบอาหาร - ต้องการพัฒนา ผลิตภัณฑ์แป้งทอด กรอบจากแป้งข้าวหอม มะลิที่ปราศจากกลูเตน	- ให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อปรับปรุง สถานที่ผลิตให้ถูกต้องตาม หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต - พัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์แป้งทอด กรอบจากแป้งข้าวหอมมะลิที่ ปราศจากกลูเตนในห้องปฏิบัติการ และให้ผู้ประกอบการนำสูตรไป ทดลองผลิตเพื่อจำหน่าย
	วิสาหกิจชุมชนกลุ่ม ข้าวกล้อง	- ข้าวกล้องงอกผสม ธัญพืช	- ต้องการสนับสนุน ฉลากโภชนาการ	- ให้คำปรึกษาเชิงลึกเกี่ยวกับข้อมูล บนฉลากและการเตรียมตัวอย่าง

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
	วันทนกุลม / ตำบลปอภาร อำเภอเมือง จังหวัดร้อยเอ็ด	- จิ้งหรีดอบแห้ง	ผลิตภัณฑ์จิ้งหรีด อบแห้ง	เพื่อตรวจวิเคราะห์ผลาก โภชนาการ - วิเคราะห์คุณภาพของผลิตภัณฑ์ จิ้งหรีดอบแห้ง
	วิสาหกิจชุมชน แม่บ้านเกษตรกร แปรรูปปลาบ้าน ขมิ้น / ตำบลดินดำ อำเภอจังหาร จังหวัดร้อยเอ็ด	- ปลาสามชั้น - แหนมปลา	- ปลาสามชั้นไม่ผ่าน มผช. เนื่องจากมี ปริมาณจุลินทรีย์เกิน เกณฑ์มาตรฐาน	- ให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อปรับปรุง กระบวนการผลิต ลดการปนเปื้อน ของเชื้อจุลินทรีย์ - แนะนำการใช้กระดาษลิตมัสวัด ค่า pH เพื่อควบคุมคุณภาพ ผลิตภัณฑ์ปลาสาม - ผลักดันผู้ประกอบการให้ยื่นขอ การรับรอง มผช.
18-22 มิถุนายน 2562	กลุ่มสีกายโฮม สเตย์ / ตำบลสีกาย อำเภอเมือง หนองคาย จังหวัดหนองคาย	- มะเขือเทศแช่อิ่ม อบแห้ง	- ต้องการลดปัญหาการ เกิดสีคล้ำในผลิตภัณฑ์ มะเขือเทศแช่อิ่ม อบแห้ง - ผู้ประกอบการต้องการ ยื่นขอเลข สารบบอาหาร	- ให้คำปรึกษาเชิงลึกพร้อมทั้งฝึก ปฏิบัติเพื่อปรับปรุงกระบวนการ ผลิต และแนะนำให้ใช้สารละลาย โซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ในปริมาณที่ เหมาะสมตามที่กฎหมายกำหนด เพื่อป้องกันการเกิดสีคล้ำใน ผลิตภัณฑ์ - ผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอ เลขสารบบอาหาร
	วิสาหกิจชุมชนแปรรูป กล้วยสีกายใต้ / ตำบลสีกาย อำเภอเมือง หนองคาย จังหวัดหนองคาย	- กล้วยทอดกรอบ - กล้วยฉาบเค็ม - กล้วยฉาบหวาน	- ต้องการลดปัญหาการ เกิดกลิ่นหืนใน ผลิตภัณฑ์กล้วยทอด - ต้องการยื่นขอ มผช.	- ให้คำปรึกษาเชิงลึกพร้อมทั้งฝึก ปฏิบัติเพื่อปรับปรุงกระบวนการ ผลิตโดยใช้น้ำมันที่มีส่วนผสมของ ชิงผง เพื่อลดการเกิดกลิ่นหืนใน ผลิตภัณฑ์กล้วยทอด - ผู้ประกอบการได้ยื่นขอการรับรอง มผช. และผ่านเรียบร้อยแล้ว
	วิสาหกิจชุมชนกลุ่ม แม่บ้านเกษตรกร บ้านกองนาง / ตำบลกองนาง อำเภอท่าบ่อ จังหวัดหนองคาย	- ไข่กรอบปลา - ปลาสามตัว	- ไข่กรอบปลาไม่ผ่าน มผช. เนื่องจากมี ปริมาณโปรตีนใน ผลิตภัณฑ์ไข่กรอบปลา น้อยกว่าร้อยละ 13 โดยน้ำหนัก	- ให้คำปรึกษาเชิงลึกพร้อมทั้งฝึก ปฏิบัติเพื่อปรับปรุงกระบวนการ ผลิต ลดการปนเปื้อนของ เชื้อจุลินทรีย์ และปรับสัดส่วนของ เนื้อปลาสดเพื่อให้มีปริมาณโปรตีน เป็นไปตามกฎหมายกำหนด - ผลักดันผู้ประกอบการให้ยื่นขอ การรับรอง มผช.
	วิสาหกิจชุมชนกลุ่ม แก้วขวัญมะม่วงแช่อิ่ม /	- มะม่วงแช่อิ่ม	- มะม่วงแช่อิ่มไม่ผ่าน มผช. เนื่องจากมี ปริมาณวัตถุเจือปนเกิน	- ให้คำปรึกษาเชิงลึกพร้อมทั้งฝึก ปฏิบัติ เพื่อปรับปรุงกระบวนการ ผลิต และแนะนำการใช้วัตถุเจือปน

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
18-22 มิถุนายน 2562	ตำบลบ้านเตี้อ อำเภอเมือง หนองคาย จังหวัดหนองคาย		เกณฑ์มาตรฐาน	ในกระบวนการผลิตไม่ให้เกิดเกณฑ์ ที่กฎหมายกำหนด - ผลักดันผู้ประกอบการให้ยื่นขอ การรับรอง มผช.
	วิสาหกิจชุมชนกลุ่ม แม่บ้านเกษตรกร บ้านปากห้วย / ตำบลหนองผือ อำเภอท่าลี่ จังหวัด เลย	- กล้วยทอดกรอบ - กล้วยเบรคแตก	- ต้องการลดปัญหาการ เกิดกลิ่นหืนใน ผลิตภัณฑ์กล้วยทอด - ต้องการยื่นขอ มผช.	- ให้คำปรึกษาเชิงลึกพร้อมทั้งฝึก ปฏิบัติเพื่อปรับปรุงกระบวนการ ผลิตโดยใช้น้ำมันที่มีส่วนผสมของ ขิงผง เพื่อลดการเกิดกลิ่นหืนใน ผลิตภัณฑ์กล้วยทอด - ผลักดันผู้ประกอบการให้ยื่นขอ การรับรอง มผช.



ภาพกลุ่มรัตนาวดี (ไร่ภูผาศักดิ์) ตำบลหนองบัว อำเภอภูเรือ จังหวัดเลย
ระหว่างวันที่ 28 พฤศจิกายน - 1 ธันวาคม 2561



ภาพวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านปากห้วย ตำบลหนองผือ อำเภอท่าลี่ จังหวัดเลย
ระหว่างวันที่ 28 พฤศจิกายน - 1 ธันวาคม 2561



ภาพกลุ่มเชียงคานมะพร้าวแก้ว ตำบลเชียงคาน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย
ระหว่างวันที่ 28 พฤศจิกายน - 1 ธันวาคม 2561



ภาพกลุ่มแม่และเียตมะพร้าวแก้ว ตำบลเชียงคาน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย
ระหว่างวันที่ 28 พฤศจิกายน - 1 ธันวาคม 2561



ภาพกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตการเกษตรบ้านขมน้อย ตำบลขมเจริญ อำเภอปากชม จังหวัดเลย ระหว่าง
วันที่ 28 พฤศจิกายน - 1 ธันวาคม 2561



ภาพกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทำขนมทองม้วนบ้านพิลา ตำบลชีเหล็ก อำเภอปทุมรัตน์ จังหวัดร้อยเอ็ด
ระหว่างวันที่ 16 -19 มกราคม 2562



ภาพกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปปลาบ้านขม้น ตำบลดินดำ อำเภอจังหาร
จังหวัดร้อยเอ็ด ระหว่างวันที่ 16 - 19 มกราคม 2562



ภาพกลุ่มปลาร้าบองคุณโหนด ตำบลตลาด อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม
ระหว่างวันที่ 16 - 19 มกราคม 2562



ภาพกลุ่มสมศักดิ์ปลาส้ม ตำบลขามเฒ่าพัฒนา อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม
ระหว่างวันที่ 16 - 19 มกราคม 2562



ภาพกลุ่มแปรรูปอาหารจากปลา ตำบลแหใต้ อำเภอโกสุมพิสัย จังหวัดมหาสารคาม
ระหว่างวันที่ 16 - 19 มกราคม 2562



ภาพกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านกองนาง ตำบลกองนาง อำเภอท่าบ่อ
จังหวัดหนองคาย ระหว่างวันที่ 16 - 19 มกราคม 2562



ภาพกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแก้วขวัญมะม่วงแช่อิ่ม ตำบลบ้านเตื่อ อำเภอเมืองหนองคาย
จังหวัดหนองคาย ระหว่างวันที่ 16 - 19 มกราคม 2562



ภาพกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านโพนสว่าง ตำบลโพนแพง อำเภอรัตนวาปี จังหวัดหนองคาย
ระหว่างวันที่ 16 - 19 มกราคม 2562



ภาพกลุ่มสีกายโฮมสเตย์ ตำบลสีกาย อำเภอเมืองหนองคาย จังหวัดหนองคาย
ระหว่างวันที่ 16 - 19 มกราคม 2562



ภาพกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปกล้วยสีกายได้ ตำบลสีกาย อำเภอเมืองหนองคาย จังหวัดหนองคาย
ระหว่างวันที่ 16 - 19 มกราคม 2562



ภาพบริษัท อีคอน แก๊ส พลัส จำกัด ตำบลบ้านจั่น อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี
ระหว่างวันที่ 27 - 30 มีนาคม 2562



ภาพกลุ่มน้ำจิ้มสุกี้ห่อโอชา ตำบลบ้านเลื่อม อำเภอเมืองอุดรธานี จังหวัดอุดรธานี
ระหว่างวันที่ 27 - 30 มีนาคม 2562



ภาพครั้งที่ 2 กลุ่มเชียงคานมะพร้าวแก้ว ตำบลเชียงคาน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย
ระหว่างวันที่ 27 - 30 มีนาคม 2562



ภาพครั้งที่ 2 กลุ่มแม่ละเอียตมะพร้าวแก้ว ตำบลเชียงคาน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย
ระหว่างวันที่ 27 - 30 มีนาคม 2562



ภาพกลุ่มดีบุกมะพร้าวแก้ว ตำบลเชียงคาน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย
ระหว่างวันที่ 27 - 30 มีนาคม 2562



ภาพกลุ่มแม่มีมะพร้าวแก้ว ตำบลเชียงคาน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย ระหว่างวันที่ 27 - 30 มีนาคม 2562



ภาพครั้งที่ 2 กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตการเกษตรบ้านขมน้อย ตำบลขมเจริญ
อำเภอปากชม จังหวัดเลย ระหว่างวันที่ 27 - 30 มีนาคม 256



ภาพกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มส่งเสริมอาชีพบ้านเหมา ตำบลสระคู อำเภอสวรรภูมิ จังหวัดร้อยเอ็ด
ระหว่างวันที่ 11 - 14 มิถุนายน 2562



ภาพครั้งที่ 2 กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทำขนมทองม้วนบ้านพิลา ตำบลขี้เหล็ก อำเภอปทุมรัตน์ จังหวัดร้อยเอ็ด ระหว่างวันที่ 11 - 14 มิถุนายน 2562



ภาพกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิตแป้งข้าวหอมมะลิ 105 ตำบลหนองแก้ว อำเภอเมือง จังหวัดร้อยเอ็ด ระหว่างวันที่ 11 - 14 มิถุนายน 2562



ภาพกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มข้าวกล้องวันทนกุล ตำบลปอภาร อำเภอเมือง จังหวัดร้อยเอ็ด ระหว่างวันที่ 11 - 14 มิถุนายน 2562



ภาพครั้งที่ 2 กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปปลาบ้านขมิ้น ตำบลดินดำ อำเภอจังหาร จังหวัดร้อยเอ็ด ระหว่างวันที่ 11 - 14 มิถุนายน 2562



ภาพครั้งที่ 2 กลุ่มสีกายโฮมสเตย์ ตำบลสีกาย อำเภอเมืองหนองคาย จังหวัดหนองคาย ระหว่างวันที่ 18 - 22 มิถุนายน 2562



ภาพครั้งที่ 2 กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปกล้วยสีกายใต้ ตำบลสีกาย อำเภอเมืองหนองคาย จังหวัดหนองคาย ระหว่างวันที่ 18 - 22 มิถุนายน 2562



ภาพครั้งที่ 2 วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านกองนาง ตำบลกองนาง อำเภอท่าบ่อ จังหวัดหนองคาย ระหว่างวันที่ 18 - 22 มิถุนายน 2562



ภาพครั้งที่ 2 วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแก้วขวัญมะม่วงแช่อิ่ม ตำบลบ้านเดื่อ อำเภอเมืองหนองคาย จังหวัดหนองคาย ระหว่างวันที่ 18 - 22 มิถุนายน 2562



ภาพครั้งที่ 2 วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านปากห้วย ตำบลหนองผือ อำเภอท่าลี่ จังหวัดเลย ระหว่างวันที่ 18 - 22 มิถุนายน 2562

สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
6 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดอุดรธานี เลย มหาสารคาม ร้อยเอ็ด หนองคาย และสกลนคร	70	72	15	18

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2562

ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

- ผู้ประกอบการบางรายขาดแรงจูงใจในการปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์ เพื่อยื่นขอการรับรอง มผช. เนื่องจากไม่ใช้มาตรฐานบังคับและไม่ต้องการติดต่อกับหน่วยงานราชการซึ่งมีขั้นตอนยุ่งยาก
- ผู้ประกอบการบางรายประสบปัญหาด้านความพร้อมของสถานที่ผลิต และอุปกรณ์ รวมถึงปัญหาด้านเงินทุน ทำให้ไม่สามารถเข้าสู่กระบวนการยื่นขอการรับรองมาตรฐานได้

ข้อเสนอแนะ

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

โครงการ ปรับปรุงคุณภาพน้ำเพื่อใช้ในกระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชน

บทนำ

ปัญหาความยากจนและการกระจายรายได้ที่ไม่เท่าเทียมกันเป็นประเด็นสำคัญในสังคมไทย นำไปสู่ความเหลื่อมล้ำไม่เท่ากันของคนไทยในสังคม เป็นปัญหาใหญ่ของประเทศ รัฐบาลจึงได้วางแผนและกำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศในระยะยาว โดยกำหนดยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ.2560-2579) มีวิสัยทัศน์ “ประเทศมีความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน เป็นประเทศพัฒนาแล้ว ด้วยการพัฒนาตามปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง” เพื่อให้บรรลุวิสัยทัศน์คติประเทศ จึงมียุทธศาสตร์ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน โดยเฉพาะในเรื่องการพัฒนาผู้ประกอบการ เศรษฐกิจชุมชน และพัฒนาทักษะผู้ประกอบการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม จึงได้กำหนดทิศทางการทำงานเพื่อลดความเหลื่อมล้ำ โดยใช้กลไกการขับเคลื่อนวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เป็นกุญแจสำคัญในการนำพาประเทศไปสู่ Thailand 4.0 โดยมุ่งเน้นการส่งเสริมผู้ประกอบการให้สามารถผลิตสินค้าที่มีคุณภาพ เพิ่มประสิทธิภาพกระบวนการผลิตในกระบวนการผลิตสินค้า รวมทั้งเรื่องการผลิตสินค้าที่มีคุณภาพชีวิตที่ดี ซึ่งน้ำเป็นปัจจัยสำคัญในกระบวนการผลิตสินค้าให้มีคุณภาพและการมีคุณภาพชีวิตที่ดี แต่น้ำที่ใช้นั้นอยู่ในปัจจุบันมีประเด็นปัญหาดังนี้

1) ประชาชน วิสาหกิจชุมชน และผู้ประกอบการ OTOP ที่อาศัยอยู่นอกพื้นที่การประปานครหลวง หรือการประปาส่วนภูมิภาค ต้องใช้น้ำที่มีอยู่ตามธรรมชาติ เช่นน้ำผิวดิน ตามบ่อ หนอง คลอง บึง แม่น้ำ และน้ำใต้ดินหรือน้ำบาดาล มาใช้โดยตรง หรือผ่านการปรับปรุงคุณภาพระดับประปาหมู่บ้าน ซึ่งส่วนใหญ่ยังไม่ได้คุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานน้ำที่จะใช้บริโภคหรือใช้ในกระบวนการผลิต ย่อมเสี่ยงใช้น้ำทั้งที่น้ำไม่ได้คุณภาพ

2) น้ำในธรรมชาติอาจมีสิ่งต่างๆละลายหรือเจือปนอยู่มากมาย ทั้งที่สามารถมองเห็นและมองไม่เห็นด้วยตาเปล่า สิ่งเจือปนในน้ำอาจมีคุณประโยชน์หรืออาจเป็นโทษต่อผู้บริโภคได้ขึ้นอยู่กับชนิดและปริมาณ น้ำที่มองด้วยตาเปล่าว่าใสอาจมีปริมาณสารบางตัวมากเกินไปและก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภคหรือส่งผลต่อคุณภาพสินค้าได้ จำเป็นต้องทำการปรับปรุงคุณภาพและตรวจสอบคุณภาพก่อนนำมาใช้บริโภคหรือบริโภค หรือใช้ในกระบวนการผลิตสินค้า

แต่ผู้ประกอบการและประชาชนขาดความรู้และเทคโนโลยีที่เหมาะสมในการปรับปรุงคุณภาพน้ำที่จะนำมาใช้งาน

3) ประชาชนและผู้ประกอบการขาดความตระหนักถึงผลกระทบที่จะเกิดจากสารปนเปื้อนในน้ำที่มีผลต่อสุขภาพหรือส่งผลต่อคุณภาพสินค้า ใช้น้ำต่างๆที่น้ำนั้นไม่ได้คุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐาน สำหรับผู้ที่มีความตระหนักถึงผลกระทบดังกล่าวก็ต้องจัดซื้อน้ำสะอาดมาใช้งานส่งผลให้ค่าครองชีพหรือต้นทุนสินค้าสูงขึ้น

4) ประชาชนในพื้นที่ที่ไม่มีระบบน้ำประปาเพื่อการอุปโภคบริโภคส่วนหนึ่งจำเป็นต้องเจาะน้ำบาดาลได้ดินขึ้นมาใช้ในชีวิตประจำวัน ในน้ำบาดาลนั้นจะมีสารสนิมเหล็กและสารประกอบอื่นๆ ปะปนอยู่มากมายส่งผลต่อสุขภาพและอนามัยของประชาชนทำให้เกิดโรคต่าง ๆ และยังก่อให้เกิดปัญหาน้ำมีสีแดง มีกลิ่น เกิดคราบสนิมขึ้นกับเครื่องสุขภัณฑ์และทำให้ผ้าเปื้อนอีกด้วย ในอดีตที่ผ่านมาประชาชนไม่มากนักสามารถติดตั้งเครื่องกรองน้ำเพื่อกรองสนิมเหล็กดังกล่าวได้ เนื่องจากเครื่องกรองและสารกรองยังมีราคาค่อนข้างสูงเพราะต้องนำเข้าสารกรองจากต่างประเทศ

กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ได้ดำเนินโครงการส่งเสริมวิสาหกิจรายย่อยเพื่อยกระดับสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐานเพื่อเพิ่มโอกาสทางการตลาดในพื้นที่ภูมิภาค ร่วมกับองค์การบริหารส่วนท้องถิ่น ได้มีการฝึกอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีเชิงปฏิบัติการหลักสูตร “การผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อนเพื่อใช้ในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ OTOP” เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ชุมชน วิสาหกิจชุมชน และผู้ประกอบการ OTOP โดยผู้เข้ารับการฝึกอบรมจะได้เรียนรู้ในเรื่องแหล่งน้ำ คุณภาพน้ำ การปรับปรุงคุณภาพน้ำ ปัญหาและแนวทางการแก้ไขระบบประปาหมู่บ้านที่มีอยู่ในปัจจุบัน และฝึกปฏิบัติการในการผลิตสารกรองสนิมเหล็กในน้ำและผลิตเครื่องกรองน้ำใช้เองได้ ผลสัมฤทธิ์ของการดำเนินงานผู้เข้าอบรมสามารถปรับปรุงคุณภาพน้ำ ผลิตเครื่องกรองน้ำใช้สำหรับผลิตน้ำสะอาดเพื่อการอุปโภคบริโภคใช้เองและสามารถบำรุงรักษาระบบกรองน้ำได้ ช่วยเสริมสร้างสุขภาพอนามัยและคุณภาพชีวิตที่ดีให้กับประชาชน

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ประชาชน วิสาหกิจชุมชน และผู้ประกอบการ OTOP ที่ขาดแคลนน้ำสะอาดให้น้ำสะอาดมีคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานเพื่อการอุปโภคและบริโภค และใช้ในกระบวนการผลิตสินค้า OTOP
2. เพื่อให้ประชาชนมีองค์ความรู้ในการดูแลบำรุงรักษาระบบกรองน้ำ และผลิตน้ำที่สะอาดปลอดภัยเพื่อใช้ในกระบวนการผลิตได้เองในราคาต้นทุนต่ำ
3. เพื่อให้ประชาชนมีความตระหนักถึงผลกระทบต่อสุขภาพที่เกิดจากสารปนเปื้อนในน้ำ

ผลการดำเนินงาน

หลักสูตร “การผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อนเพื่อใช้ในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ OTOP” การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)	เครื่องกรองน้ำที่ผลิตได้ (ชุด)
1	วันที่ 16 – 21 ตุลาคม 2561	เทศบาลตำบลแม่กลอง อำเภอดมผาง จังหวัดตาก	30	30
2	วันที่ 14 – 17 พฤศจิกายน 2561	องค์การบริหารส่วนตำบลท่าข้าม อำเภอปะนาเระ จังหวัดปัตตานี	32	30
3	วันที่ 19 – 22 พฤศจิกายน 2561	องค์การบริหารส่วนตำบลตันหยงมัส อำเภอระแงะ จังหวัดนราธิวาส	46	30
4	วันที่ 4 – 7 ธันวาคม 2561	องค์การบริหารส่วนตำบลนาปูป้อม อำเภอบางมะฝ้า จังหวัดแม่ฮ่องสอน	30	30
5	วันที่ 9 – 12 ธันวาคม 2561	องค์การบริหารส่วนตำบลผาสิงห์ อำเภอเมืองน่าน จังหวัดน่าน	59	35
6	วันที่ 24 – 27 ธันวาคม 2561	เทศบาลตำบลสรรพยา อำเภอสรรพยา จังหวัดชัยนาท	30	30
7	วันที่ 12 – 15 กุมภาพันธ์ 2562	องค์การบริหารส่วนตำบลวังหิน อำเภอเมือง จังหวัดตาก	51	30
8	วันที่ 11 – 14 กุมภาพันธ์ 2562	เทศบาลตำบลปลาปาก อำเภอปลาปาก จังหวัดนครพนม	31	30
9	วันที่ 16 – 19 กุมภาพันธ์ 2562	องค์การบริหารส่วนตำบลแมด อำเภอลืออำนาจ จังหวัดอำนาจเจริญ	33	30
10	วันที่ 18 – 21 กุมภาพันธ์ 2562	เทศบาลตำบลแม่จัน อำเภอดมผาง จังหวัดตาก	35	30
11	วันที่ 21 – 24 กุมภาพันธ์ 2562	องค์การบริหารส่วนตำบลโพนเมืองน้อย อำเภอหัวสะพาน จังหวัดอำนาจเจริญ	31	30
12	วันที่ 24 – 27 กุมภาพันธ์ 2562	องค์การบริหารส่วนตำบลปางหมู อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน	33	30
13	วันที่ 26 กุมภาพันธ์ – 1 มีนาคม 2562	องค์การบริหารส่วนตำบลหนองขमार อำเภอคูเมือง จังหวัดบุรีรัมย์	36	30
14	วันที่ 2 - 5 มีนาคม 2562	องค์การบริหารส่วนตำบลไหล่นาน อำเภอเวียงสา จังหวัดน่าน	43	33
15	วันที่ 3 - 6 มีนาคม 2562	เทศบาลตำบลบ้านด่าน อำเภอบ้านด่าน จังหวัดบุรีรัมย์	30	30

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)	เครื่องกรรณน้ำที่ผลิตได้ (ชุด)
16	วันที่ 8 – 11 มีนาคม 2562	เทศบาลตำบลหนองกี่ อำเภอหนองกี่ จังหวัดบุรีรัมย์	45	30
17	วันที่ 25 – 28 เมษายน 2562	สำนักงานเทศบาลนครสงขลา อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา	35	35
18	วันที่ 22 – 25 พฤษภาคม 2562	เทศบาลตำบลหนองสอ อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์	39	30
19	วันที่ 27 – 30 พฤษภาคม 2562	เทศบาลตำบลโพน อำเภอคำม่วง จังหวัดกาฬสินธุ์	35	30
20	วันที่ 11 – 14 มิถุนายน 2562	เทศบาลตำบลวัดธาตุ อำเภอเมือง จังหวัดหนองคาย	37	30
21	วันที่ 3 - 6 มีนาคม 2562	เทศบาลตำบลบ้านด่าน อำเภอบ้านด่าน จังหวัดบุรีรัมย์	30	30
22	วันที่ 8 – 11 มีนาคม 2562	เทศบาลตำบลหนองกี่ อำเภอหนองกี่ จังหวัดบุรีรัมย์	45	30
23	วันที่ 25 – 28 เมษายน 2562	สำนักงานเทศบาลนครสงขลา อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา	35	35
24	วันที่ 22 – 25 พฤษภาคม 2562	เทศบาลตำบลหนองสอ อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์	39	30
25	วันที่ 27 – 30 พฤษภาคม 2562	เทศบาลตำบลโพน อำเภอคำม่วง จังหวัดกาฬสินธุ์	35	30
26	วันที่ 11 – 14 มิถุนายน 2562	เทศบาลตำบลวัดธาตุ อำเภอเมือง จังหวัดหนองคาย	37	30
27	วันที่ 17 – 20 มิถุนายน 2562	องค์การบริหารส่วนตำบลหนองหัวช้าง อำเภอพรเจริญ จังหวัดบึงกาฬ	35	30
28	วันที่ 23 – 26 มิถุนายน 2562	เทศบาลตำบลหนองแขวง อำเภอรามบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี	50	40
29	วันที่ 10 – 13 กรกฎาคม 2562	องค์การบริหารส่วนตำบลห้วยบุ่งและ คริสตจักรเมืองแม่ฮ่องสอน อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน	40	31
30	วันที่ 16 – 19 กรกฎาคม 2562	องค์การบริหารส่วนตำบลนาบ่อ อำเภอนาบ่อ จังหวัดน่าน	69	38
31	วันที่ 6 – 9 สิงหาคม 2562	องค์การบริหารส่วนตำบลบ้านฝาง อำเภอเมือง จังหวัดนครพนม	40	30
32	วันที่ 12 – 15 สิงหาคม 2562	องค์การบริหารส่วนตำบลหนองกระเทียม อำเภอลำปลายมาศ จังหวัดบุรีรัมย์	46	30
		รวม	1,242	997

การตรวจติดตามผลการดำเนินงาน

หลังจากการอบรมและให้ผู้เข้ารับการอบรมทดลองใช้เครื่องกรองน้ำไประยะหนึ่งแล้ว ทช. ได้ลงพื้นที่ จังหวัดหนองคาย บึงกาฬ สกลนคร นครพนม กาฬสินธุ์ และบุรีรัมย์ เพื่อตรวจติดตามการใช้งานและตรวจสอบระบบการกรอง พร้อมทั้งให้คำปรึกษาแนะนำในการดูแลรักษาเครื่องกรองน้ำอย่างต่อเนื่อง และได้เก็บตัวอย่างน้ำก่อนและหลังผ่านเครื่องกรอง จำนวน 75 ตัวอย่าง มาวิเคราะห์ทดสอบคุณภาพตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมน้ำบริโภค มอก. 257 – 2549 ซึ่งผลทดสอบน้ำที่ผ่านเครื่องกรองน้ำของ วศ. อยู่ในเกณฑ์ตามมาตรฐานกำหนด เป็นน้ำสะอาดพร้อมอุปโภคบริโภค



ภาพการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการร่วมกับองค์การบริหารส่วนตำบลวังหิน อำเภอเมือง จังหวัดตาก



ภาพการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการร่วมกับองค์การบริหารส่วนตำบลนาปู่ป้อม อำเภอปางมะผ้า จังหวัดแม่ฮ่องสอน



ภาพการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการร่วมกับองค์การบริหารส่วนตำบลหนองหัวช้าง อำเภอพรเจริญ จังหวัดบึงกาฬ



ภาพการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการร่วมกับเทศบาลตำบลหนองสอ อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์

สรุปผลการดำเนินงาน

การดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยีฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร “การผลิตเครื่องกรองน้ำอ่อนเพื่อใช้ในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ OTOP” ผลสัมฤทธิ์ของการดำเนินงานผู้เข้าอบรมสามารถปรับปรุงคุณภาพน้ำ ผลิตเครื่องกรองน้ำใช้สำหรับผลิตน้ำสะอาดเพื่อการอุปโภคบริโภคใช้เองและสามารถบำรุงรักษาระบบกรองน้ำได้ช่วยเสริมสร้างสุขภาพอนามัยและคุณภาพชีวิตที่ดีให้กับประชาชน

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนประชาชนที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนเครื่องกรองที่ผลิตได้ (ชุด)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
ดำเนินการในพื้นที่ 14 จังหวัด ได้แก่ ตาก แม่ฮ่องสอน น่าน ชัยนาท สงขลา ปัตตานี นราธิวาส หนองคาย อำนาจเจริญ นครพนม บัรีรัมย์ กาฬสินธุ์ บึงกาฬ และสกลนคร	780	1242	780	997

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2562

ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

1. ผู้เข้ารับการอบรมต้องการทำเครื่องกรองน้ำเพิ่มอีกหลังจากการฝึกอบรมเพื่อใช้ในครัวเรือน แต่ไม่สามารถทำได้เนื่องจากขาดเครื่องเชื่อมพิวซี สำหรับใช้เชื่อมประกอบเครื่องกรองน้ำ จึงให้คำแนะนำในการแก้ปัญหาเบื้องต้น โดยให้ซื้อเครื่องเชื่อมขนาดเล็กที่สามารถใช้งานได้ รวมทั้งแนะนำให้ อบต. ในพื้นที่จัดทำโครงการเพื่อจัดซื้อเครื่องและอุปกรณ์ต่อไป
2. ผู้เข้ารับการอบรมส่วนมากมีอาชีพหลักเป็นเกษตรกร มีรายได้น้อย จึงต้องการให้การ วด. ทดสอบคุณภาพน้ำให้อย่างสม่ำเสมอ ซึ่งหลังจากการอบรมแล้ว ทช. ได้ให้สารสำหรับทดสอบคุณภาพน้ำเบื้องต้นไว้แล้ว

ข้อเสนอแนะ

ในประเทศไทยมีหมู่บ้านหรือชุมชนที่ใช้น้ำประปาหมู่บ้าน น้ำบ่อ น้ำบาดาล อยู่หลายพื้นที่ของประเทศ แต่น้ำประปานั้นยังมีการปนเปื้อน คุณภาพยังไม่ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานน้ำเพื่อการอุปโภคและบริโภค เพื่อให้ประชาชนมีน้ำสะอาดไว้ใช้จึงจำเป็นต้องมีเครื่องกรองน้ำ ซึ่ง ทช. สามารถนำเทคโนโลยีการผลิตเครื่องกรองน้ำที่มีต้นทุนต่ำและเหมาะสมกับพื้นที่เข้าไปช่วยเหลือประชาชนได้

OTOP

ประเภท สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร



โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผลิตภัณฑ์สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

บทนำ

สมุนไพรนับเป็นทรัพยากรอันมีค่าที่อยู่คู่ภูมิปัญญาไทยมาอย่างยาวนาน และมีศักยภาพในการต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ในระดับอุตสาหกรรมได้หลากหลายชนิด ได้แก่ อุตสาหกรรมยาสมุนไพร เครื่องสำอางสมุนไพร อาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร และอาหารเสริมสมุนไพร ในปัจจุบันตลาดสมุนไพรโลกมีมูลค่ารวม 270,000 ล้านบาท ในขณะที่ตลาดผลิตภัณฑ์สมุนไพรของไทย มีมูลค่า 39,200 ล้านบาท และคาดว่าจะในปี 2564 จะขยายตัวเป็น 57,000 ล้านบาท กลุ่มสินค้าที่มีศักยภาพมากที่สุด คือ อาหารเสริม (Nutraceuticals) และเวชสำอาง (Cosmeceuticals) ประเทศไทยส่งออกเครื่องสำอางปีละ 140,000 ล้านบาท แต่ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางมีสมุนไพร เป็นส่วนผสมในปริมาณน้อย อีกทั้งยังนำเข้าวัตถุดิบสารสกัดสมุนไพรจากต่างประเทศเป็นส่วนใหญ่มากกว่าร้อยละ 90 คิดเป็นมูลค่านำเข้า 20,000 ล้านบาท ในขณะที่การส่งออกวัตถุดิบสมุนไพรมีมูลค่าเพียง 245 ล้านบาท ธุรกิจสมุนไพรของไทยยังมิช้องว้างการพัฒนาที่สำคัญ เช่น การบริหารจัดการสมุนไพรไม่เป็นระบบ ทำให้วัตถุดิบขาดแคลนไม่เพียงพอต่อการผลิตในภาคอุตสาหกรรม วัตถุดิบสมุนไพรไม่ผ่านมาตรฐาน รวมทั้งผู้ประกอบการเกี่ยวกับสมุนไพรมีน้อยและเป็นผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดเล็กถึงร้อยละ 98 ทำให้มีความสามารถในการแข่งขันในตลาดน้อย จึงจำเป็นต้องได้รับการสนับสนุนให้เกิดการผลิตสมุนไพรที่ได้มาตรฐาน มีคุณภาพ และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์สมุนไพร อันเป็นที่มาของแผนแม่บทแห่งชาติว่าด้วยการพัฒนาสมุนไพรไทยฉบับแรก พ.ศ.2560-2564 ที่ต้องการส่งเสริมการพัฒนาสมุนไพรไทยทั้งระบบอย่างยั่งยืน เป็นที่ยอมรับของนานาชาติ ผลักดันเป็นพืชเศรษฐกิจตัวใหม่ขับเคลื่อน Thailand 4.0 สร้างมูลค่าเพิ่มแก่ผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรไทย โดยมีเป้าหมายเพื่อส่งเสริมและรักษาภูมิปัญญาด้านสมุนไพรไทย และพัฒนาการผลิตและการใช้ประโยชน์จากสมุนไพรไทยอย่างมีคุณภาพ เต็มประสิทธิภาพและครบวงจร

กรมวิทยาศาสตร์บริการ โดยสำนักเทคโนโลยีชุมชน มีการวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีด้านผลิตภัณฑ์สมุนไพร เช่น ลูกประคบสมุนไพร สบู่ก้อน สบู่ก้อนกลีเซอรีน สบู่เหลว แชมพู ครีมนวดผม ผลิตภัณฑ์ปิดผมขาว และผลิตภัณฑ์บำรุงผิวมาอย่างต่อเนื่อง อีกทั้งยังมีการถ่ายทอดเทคโนโลยีขั้นตอนการผลิตผลิตภัณฑ์สมุนไพรให้มีคุณภาพและมาตรฐานให้กับกลุ่มผู้ประกอบการระดับชุมชนและ SMEs รวมถึงการให้คำปรึกษาในด้านระบบคุณภาพ เช่น หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice, GMP) การจดแจ้งผลิตภัณฑ์ เป็นต้น จากการสำรวจของกรมวิทยาศาสตร์บริการ ในปี 2561 นั้น พบว่า ผลิตภัณฑ์ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหารที่ยังไม่ผ่านเกณฑ์ มผช. นั้นยังมีจำนวนมาก ปัญหาที่มักพบในผลิตภัณฑ์คือ ผลิตภัณฑ์มีค่าความเป็นกรด - เบส สูงกว่าที่มาตรฐานกำหนด ผลิตภัณฑ์ขาดความคงสภาพ ปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์มากเกินไปมาตรฐานกำหนด ปริมาณไขมันในสบู่ก้อนต่ำกว่าที่มาตรฐานกำหนด การขาดความสามารถในการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้มีความสม่ำเสมอทุกครั้งที่ผลิต โครงการนี้จึงมุ่งเน้นที่จะส่งเสริมผู้ประกอบการสินค้า OTOP เพื่อเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ โดยการนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเข้าไปช่วยแก้ไขปัญหาด้านคุณภาพของสินค้า ทำให้ผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจและสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้ด้วยตนเอง รวมถึงผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นจดแจ้งเครื่องสำอางควบคุมของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) หรือ ยื่นคำขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถขยายโอกาสทางการตลาดซึ่งจะเชื่อมโยงกับเศรษฐกิจภูมิภาคเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์สมุนไพร และผู้ประกอบการสามารถพึ่งพาตนเองตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียงได้อย่างมั่นคงและยั่งยืนต่อไป

วัตถุประสงค์

เพื่อส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์สมุนไพร (OTOP) ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร ให้แก่ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์สมุนไพร เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันได้อย่างยั่งยืน สามารถยื่นจดแจ้งเครื่องสำอางควบคุมของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) และสามารถยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)

ผลการดำเนินงาน

การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร / หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (คน)
1	15 - 16 พฤศจิกายน 2561	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางสมุนไพร (สบู่เหลวสมุนไพร ผลิตภัณฑ์หมักผม และผลิตภัณฑ์บำรุงผิว) 	โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ ตำบลกะมัง อำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา	30
2	28 - 29 พฤศจิกายน 2561	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางสมุนไพร (สบู่ก้อนสมุนไพร สบู่กลีเซอรีน และสบู่เหลวสมุนไพร) 	โรงแรมนิวแตรเวลล์ ลอดจ์ ตำบลท่าช้าง อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี	30
3	20 - 21 ธันวาคม 2561	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางสมุนไพร (สบู่ก้อนสมุนไพร ผลิตภัณฑ์หมักผม และผลิตภัณฑ์บำรุงผิว) 	ณ โรงแรมเชียงใหม่ฮิลล์ 2000 ตำบลสุเทพ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่	37

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร / หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (คน)
4	23 - 24 มกราคม 2562	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางสมุนไพร (สบู่ก้อนสมุนไพร แชมพูสมุนไพร และครีมนวดผสมสมุนไพร) 	โรงแรมวีวันโคราช ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา	31
5	27 - 28 กุมภาพันธ์ 2562	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางสมุนไพร (สบู่ก้อนสมุนไพร สบู่กลีเซอรีน และผลิตภัณฑ์บำรุงผิว) 	โรงแรมธรรมรินทร์ ธนา ตำบลทับเที่ยง อำเภอเมือง จังหวัดตรัง	37

การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
22 - 25 พฤษภาคม 2562	กลุ่มบ้านเทวินทร์สมุนไพร อำเภอบ้านฉาง จังหวัดระยอง 	แชมพูสมุนไพร	ผู้ประกอบการได้ยื่นขอ มผช. แชมพูสมุนไพร แต่ ผลิตภัณฑ์ยังไม่ผ่าน เกณฑ์ เนื่องจากค่าความ เป็นกรด-เบส (pH) ต่ำ กว่ามาตรฐาน และ ต้องการปรับปรุงสถานที่ ผลิตให้เป็นสัดส่วน โดย แยกกับที่พักอาศัยอย่าง ชัดเจน	แนะนำและสาธิตการวัดค่า pH ของผลิตภัณฑ์แชมพู ตลอดจนการเลือกใช้สารเคมี ที่เหมาะสมต่อการปรับค่า pH และให้คำปรึกษาเรื่องสถานที่ ผลิตตามข้อกำหนด

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
22 - 25 พฤษภาคม 2562	กลุ่มสวนเอนกอนันต์ อำเภอเขาชะเมา จังหวัดระยอง 	แชมพูสมุนไพร	ผู้ประกอบการต้องการปรับปรุงกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์แชมพูสมุนไพรให้ถูกต้องตามมาตรฐาน ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต และต้องการจดแจ้งออนไลน์ (อย.)	ให้คำปรึกษาเรื่องสูตรการผลิต การวัดค่า pH ของแชมพูสมุนไพร และลักษณะแชมพูที่ตรงตาม มผช. พร้อมกับเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์แชมพูสมุนไพรมาเพื่อตรวจวิเคราะห์ตาม มผช. และให้คำปรึกษาเรื่องสถานที่ผลิตตามข้อกำหนด และความเหมาะสมของที่ตั้ง
	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูป 	แชมพูสมุนไพร	ผู้ประกอบการต้องการปรับปรุงกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์แชมพูสมุนไพรให้มีคุณภาพได้มาตรฐานถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตและขอคำแนะนำเรื่องการปรับปรุงสถานที่ผลิตเนื่องจากผู้ประกอบการได้วางแผนย้ายสถานที่ผลิต	แนะนำและสาธิตกระบวนการผลิตแชมพูให้แก่ผู้ประกอบการและสมาชิกในกลุ่ม และให้คำปรึกษาเรื่องการเลือกห้องผลิตและเก็บบรรจุภัณฑ์ตามข้อกำหนดการจัดวางและองค์ประกอบภายในห้องที่เหมาะสมต่อกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์
	กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรบ้านตม อำเภอนนทบุรี จังหวัดชลบุรี 	ผลิตภัณฑ์ปิดผม ขาวจากสมุนไพร เทียนกิ่ง	ต้องการผลิตผลิตภัณฑ์ปิดผมขาวจากสมุนไพรเทียนกิ่งให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต	แนะนำวิธีเก็บสมุนไพรเทียนกิ่งการทำความสะอาดและตากแห้ง จากนั้นเก็บตัวอย่างสมุนไพร มาตรวจวิเคราะห์หาปริมาณจุลินทรีย์ และได้ให้คำปรึกษาเรื่องกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ปิดผมขาวจากสมุนไพรเทียนกิ่ง

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
22 - 25 พฤษภาคม 2562	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตร ผลิตไม้กฤษณาอำเภอเมือง จังหวัดระยอง 	สบู่ กลีเซอรีน	ต้องการปรับปรุงสถานที่ ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง และปรับสูตรและเพิ่ม ชนิดของผลิตภัณฑ์ ให้ ตรงกับความต้องการของ ลูกค้ามากขึ้น	ให้คำปรึกษาเรื่องการ ปรับปรุงสถานที่ผลิต การจัด วางวัสดุอุปกรณ์ภายในห้อง และให้คำแนะนำในการปรับ สูตรการผลิตสบู่เหลว สมุนไพร
	กลุ่ม Gypsy Serora อำเภอเมือง จังหวัดระยอง 	แชมพูสมุนไพร	ต้องการปรับปรุง กระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์แชมพูสมุนไพร และปรับปรุงสถานที่ผลิต เครื่องสำอาง	ให้คำปรึกษาเรื่อง กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ แชมพูสมุนไพร และให้คำปรึกษาเรื่องการ ปรับปรุงสถานที่ผลิตการจัด วางวัสดุอุปกรณ์ภายในห้อง ผลิตให้เหมาะสม
	อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี 	สบู่กลีเซอรีน	ต้องการปรับปรุงสถานที่ ผลิตเครื่องสำอาง	ให้คำปรึกษาเรื่องปรับปรุง สถานที่ผลิตตามข้อกำหนด
	อำเภอบางน้ำเปรี้ยว จังหวัดฉะเชิงเทรา 	สบู่กลีเซอรีน	ต้องการคำแนะนำเรื่อง สูตรการผลิตผลิตภัณฑ์ สบู่กลีเซอรีน และสถานที่ ผลิต	ให้คำปรึกษาเรื่องสูตร กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ สบู่กลีเซอรีนการสกัด สมุนไพร และการจัดวางวัสดุ อุปกรณ์ภายในห้องผลิตห้อง บรรจุภัณฑ์ และการติดป้าย หน้าห้อง
	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้าน เกษตรชุมชนต้นแบบ เศรษฐกิจพอเพียง	ลูกประคบ สมุนไพร หมอนสมุนไพร	ผู้ประกอบการได้ยื่นขอ มผช.ลูกประคบสมุนไพร แต่ผลิตภัณฑ์ยังไม่ผ่าน	ให้คำแนะนำเรื่องการเตรียม สมุนไพร และกระบวนการ ผลิตลูกประคบให้ได้คุณภาพ

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
26 – 30 พฤษภาคม 2562	อำเภอวนรนิวาส จังหวัดสกลนคร 		เกณฑ์ เนื่องจากค่า จุลินทรีย์เกินมาตรฐาน และต้องการปรับปรุง สถานที่ผลิตให้เป็น สัดส่วน โดยแยกกับที่พัก อาศัยอย่างชัดเจน	และให้คำปรึกษาเรื่องสถานที่ ผลิตตามข้อกำหนด
	วิสาหกิจชุมชนหัตถกรรม จักสานบ้านปากอ อำเภอลือชัย จังหวัดบึงกาฬ 	ผลิตภัณฑ์บำรุง ผิวผสมสมุนไพร	ต้องการปรับปรุง กระบวนการผลิตโลชั่น บำรุงผิวให้ถูกต้องตาม หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีใน การผลิต และต้องการ ปรับปรุงและเพิ่มชนิด ของผลิตภัณฑ์ ให้ตรงกับ ความต้องการของลูกค้า มากขึ้นพร้อมทั้งขอ คำแนะนำเรื่องที่ตั้งและ การปรับปรุงสถานที่ผลิต เนื่องจากย้ายสถานที่ผลิต ใหม่ และต้องการจดทะเบียน ออนไลน์ (อย.) แต่ยังไม่ สามารถดำเนินการได้ เนื่องจากรอรับการตรวจ สถานที่ผลิต	ให้คำปรึกษาเรื่องสูตรการ ผลิตโลชั่นบำรุงผิว สูตรการ ผลิตแชมพูสมุนไพร การวัด ค่า pH พร้อมทั้งเก็บตัวอย่าง ผลิตภัณฑ์โลชั่นบำรุงผิวเพื่อ ตรวจวิเคราะห์ตาม มผช. และ ให้คำปรึกษาเรื่องความ เหมาะสมของที่ตั้งและการจัด สถานที่ผลิตตามข้อกำหนด ของ อย.
	วิสาหกิจชุมชนสมุนไพร รัศมีบึงกาฬ อำเภอมือ จังหวัดบึงกาฬ 	สบู่กลีเซอรีนผสม สมุนไพร	ต้องการจดทะเบียนออนไลน์ (อย.) แต่ยังไม่สามารถ ดำเนินการได้เนื่องจากรอ รับการตรวจสถานที่ผลิต จาก สสจ. ต้องการ ปรับปรุงกระบวนการ ผลิตสบู่กลีเซอรีน สมุนไพรให้ถูกต้องตาม หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีใน การผลิตและ ขอคำ แนะนำเรื่องปรับปรุง สถานที่ผลิต เนื่องจาก ผู้ประกอบการได้วางแผน ย้ายสถานที่ผลิต ให้อยู่ห่าง จากที่พักอาศัย	ให้คำปรึกษาเรื่องสูตร กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์สบู่ กลีเซอรีน และการสกัด สมุนไพร รวมทั้งให้คำปรึกษา เรื่องปรับปรุงสถานที่ผลิต การจัดวางวัสดุอุปกรณ์ ภายในห้องให้เหมาะสมต่อ กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ ทั้งนี้ผู้ประกอบการอยู่ระหว่าง การปรับปรุงสถานที่ผลิตตาม คำแนะนำสาธารณสุขจังหวัด

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
26 – 30 พฤษภาคม 2562	วิสาหกิจชุมชนนวดแผนไทย และสมุนไพรพระพุทธรูป อำเภอศรีเชียงใหม่ จังหวัดหนองคาย 	สบู่เหลวสมุนไพร	ต้องการปรับปรุง กระบวนการผลิตสบู่ เหลวสับปะรดให้ถูกต้อง ตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี ในการผลิต และมี คุณภาพตาม มผช. พร้อมขอคำแนะนำเรื่อง ที่ตั้งและการปรับปรุง สถานที่ผลิต เนื่องจาก ย้ายสถานที่ผลิตใหม่ และต้องการจัดแจ้ง ออนไลน์ (อย.) แต่ยังไม่ สามารถดำเนินการได้ เนื่องจากรอรับการตรวจ สถานที่ผลิต	ให้คำแนะนำและสาธิต กระบวนการผลิตสบู่เหลว สับปะรดให้แก่ผู้ประกอบการ และสมาชิกในกลุ่มและ ให้ คำปรึกษาเรื่องสูตรการผลิต วิธีเตรียมสารสกัดน้ำสับปะรด และปริมาณที่เหมาะสมที่จะ เติมลงในผลิตภัณฑ์ การวัดค่า pH ให้คำปรึกษาเรื่องสถานที่ ผลิตตามข้อกำหนด และ ความเหมาะสมของที่ตั้ง
	กลุ่มปารวิสมุนไพร อำเภอขามสะแกแสง จังหวัดนครราชสีมา 	สบู่กลีเซอรีนผสม สมุนไพร	ต้องการคำแนะนำเรื่อง สูตรการผลิตสบู่ กลีเซอรีน และสถานที่ ผลิต	ให้คำปรึกษาเรื่องการ ปรับปรุงสถานที่ผลิต การจัด วางวัสดุอุปกรณ์ภายในห้อง และให้คำแนะนำในการปรับ สูตรการผลิตสบู่กลีเซอรีน
	กลุ่มส่งเสริมอาชีพการเกษตร สืบศิริสมุนไพรไทยทำ อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา 	แชมพูสมุนไพร	ต้องการปรับปรุง กระบวนการผลิตแชมพู สมุนไพรให้ถูกต้องตาม หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีใน การผลิตและ ปรับปรุง สถานที่ผลิตเครื่องสำอาง	ให้คำปรึกษาเรื่องสูตรการ ผลิต กระบวนการผลิตแชมพู สมุนไพร การวัดค่า pH และ ให้คำปรึกษาเรื่องการ ปรับปรุงสถานที่ผลิต การจัด วางวัสดุอุปกรณ์ภายในห้อง

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
	กลุ่มแปรรูปพืชสมุนไพรบ้านหนองบัว อำเภอสี่คิ้ว จังหวัดนครราชสีมา 	ลูกประคบสมุนไพร	ผู้ประกอบการได้ยื่นขอ มผช. ลูกประคบสมุนไพร แต่ผลิตภัณฑ์ยังไม่ผ่านเกณฑ์ เนื่องจากพบสิ่งแปลกปลอมในผลิตภัณฑ์ และ ต้องการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้เป็นสัดส่วน โดยแยกกับที่พักอาศัยอย่างชัดเจน	ได้แนะนำเรื่องการเตรียมสมุนไพร และกระบวนการผลิตลูกประคบให้ได้คุณภาพ และให้คำปรึกษาเรื่องการปรับปรุงสถานที่ผลิตตามข้อกำหนด
24 – 25 มิถุนายน 2562	ผลิตภัณฑ์บำรุงผิวสรียา อำเภอดงหลวง จังหวัดพิจิตร 	สบู่กลีเซอรีนผสมสมุนไพร	ผู้ประกอบการได้ยื่นขอ มผช. สบู่กลีเซอรีน แต่ผลิตภัณฑ์ยังไม่ผ่านเกณฑ์ เนื่องจากปริมาณกลีเซอรีน ต่ำกว่ามาตรฐาน และปริมาณคลอรีนได้เกินกว่ามาตรฐาน จึงต้องการปรับปรุงสูตรการผลิตสบู่กลีเซอรีนสมุนไพรให้มีคุณภาพตามมาตรฐานกำหนด และต้องการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้เป็นตามข้อกำหนดของหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตเครื่องสำอาง	ให้คำแนะนำเรื่องการปรับปรุงสูตรการผลิตผลิตภัณฑ์สบู่กลีเซอรีนให้มีคุณภาพตามมาตรฐานกำหนด ให้คำปรึกษาเรื่องการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามข้อกำหนดของหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตเครื่องสำอาง รวมทั้งให้คำปรึกษาเรื่องการปรับปรุงสูตรผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางประเภทอื่นๆ ได้แก่ แชมพู สบู่เหลว และโลชั่นบำรุงผิว วิธีการยืดอายุการเก็บรักษา สารสกัดสมุนไพร พร้อมทั้งเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์แชมพูสมุนไพรและสารสกัดสมุนไพรมาทำการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นในห้องปฏิบัติการ

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
24 – 25 มิถุนายน 2562	บจก. วอราครีမ်พลัส อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี 	ผลิตภัณฑ์ ป้องกันแสงแดด	ต้องการปรับปรุงสูตรและ กระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์ป้องกันแสงแดด ให้มีคุณภาพตามมาตรฐาน กำหนด ถูกต้องตาม หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีใน การผลิต และสามารถยื่น ขอจดแจ้งออนไลน์ (อย.) ได้	ได้พัฒนาและปรับปรุงสูตรการ ผลิตผลิตภัณฑ์ป้องกัน แสงแดดในห้องปฏิบัติการ ให้ มีคุณภาพตามมาตรฐาน กำหนดและสอดคล้องกระบวนการ ผลิต ผลิตภัณฑ์ป้องกัน แสงแดด พร้อมทั้งแนะนำ แหล่งวัตถุดิบที่ดี และ เหมาะสมต่อการนำมาเป็น ส่วนผสมในผลิตภัณฑ์
	วิสาหกิจชุมชนรังไหม ประดิษฐ์อำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรี 	ผลิตภัณฑ์บำรุง หน้า ผสมสมุนไพร	ต้องการนำสารสกัด โปรตีนกาวไหมและ น้ำมันดอกทานตะวันมา พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ บำรุงผิวหน้าที่มีคุณภาพ ตามมาตรฐานกำหนด และสามารถยื่นขอจด แจ้งออนไลน์ได้	ได้พัฒนาและปรับปรุงสูตรการ ผลิตผลิตภัณฑ์บำรุงผิวหน้าที่ มีส่วนผสมของสารสกัดโปรตีน กาวไหมและน้ำมันดอก ทานตะวันในห้องปฏิบัติการ ให้มีคุณภาพตามมาตรฐาน กำหนด พร้อมกับสอดคล้อง กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ บำรุงผิวหน้า พร้อมทั้งแนะนำ แหล่งวัตถุดิบที่ดี และ เหมาะสมต่อการนำมาเป็น ส่วนผสมในผลิตภัณฑ์และ ให้ คำปรึกษาเรื่องการจัดสถานที่ ผลิตและจัดวางอุปกรณ์ เครื่องมือต่างๆ
	ศูนย์ปัญญาท้องถิ่นตำบล มิตรภาพ อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี 	สบู่ก้อน นมแพะ	ต้องการคำแนะนำเรื่อง การปรับปรุงสถานที่ผลิต	ให้คำปรึกษาเรื่องการ ปรับปรุงสถานที่ผลิต การจัด วางวัสดุอุปกรณ์ภายในห้อง และแนะนำกระบวนการผลิต สบู่ก้อนเนื่องจากผลวิเคราะห์ สบู่ก้อนที่ผ่านของกลุ่มไม่ ผ่านมาตรฐาน มผช.

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
30 มิถุนายน - 5 กรกฎาคม 2562	อำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี 	สบู่ก้อน กลีเซอรีน	ผู้ประกอบการได้ยื่นขอ มผช. สบู่ก้อนกลีเซอรีน แต่ผลิตภัณฑ์ยังไม่ผ่าน เกณฑ์ เนื่องจากปริมาณ กลีเซอรีนต่ำกว่า มาตรฐาน และต้องการ ปรับปรุงสูตรและ กระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์สบู่กลีเซอรีน	ให้คำปรึกษาเรื่องการปรับ สูตรผลิตภัณฑ์และ กระบวนการผลิตสบู่ กลีเซอรีน และตรวจวิเคราะห์ ผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐาน มผช.
	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเพื่อ การเกษตรและการท่องเที่ยว บึงขุนทะเล อำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี 	ลูกประคบ สมุนไพร	ผู้ประกอบการต้องการยื่น ขอ มผช. ลูกประคบ แต่ ผลิตภัณฑ์ยังไม่ผ่านเกณฑ์ เนื่องจากปริมาณจุลินทรีย์ เกินมาตรฐาน และต้องการปรับปรุง กระบวนการผลิตลูก ประคบให้ถูกต้องตาม หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีใน การผลิต และมีคุณภาพ ตาม มผช.	ให้คำปรึกษาเรื่องการเตรียม สมุนไพรตั้งแต่การทำ ความ สะอาด การตัดแต่ง การ อบแห้งเพื่อลดความชื้น และ การป้องกันการปนเปื้อนของ จุลินทรีย์ รวมทั้งการเก็บรักษา สมุนไพรอย่างเหมาะสม
	กลุ่มสตรี หมู่ 12 บ้านราษฎร์ พัฒนา อำเภอเวียงสระ จังหวัดสุราษฎร์ธานี 	น้ำมันมะพร้าว สกัดเย็น	ผู้ประกอบการต้องการ ปรับปรุงกระบวนการ การผลิตน้ำมันมะพร้าว สกัดเย็นให้ถูกต้องตาม หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีใน การผลิต และมีคุณภาพ ตาม มผช. และขอ คำแนะนำเรื่องการสร้าง สถานที่ผลิตที่ตรงตาม ข้อกำหนด อย.	วศ. ได้เก็บตัวอย่างน้ำมัน มะพร้าวสกัดเย็นมาเพื่อตรวจ วิเคราะห์ตาม มผช. พบว่ายัง มีกลิ่นหืน จึงได้แนะนำวิธีการ เตรียมวัตถุดิบ และ กระบวนการผลิตน้ำมัน มะพร้าวสกัดเย็นให้แก่ ผู้ประกอบการ พร้อมทั้งให้ คำปรึกษาเรื่องสถานที่ผลิต และการจัดวางองค์ประกอบ ภายในห้องที่เหมาะสมต่อ กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
30 มิถุนายน - 5 กรกฎาคม 2562	อำเภอละแม จังหวัดชุมพร 	น้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น	ผู้ประกอบการต้องการคำปรึกษากระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นที่มีคุณภาพ และการจัดสถานที่ผลิตที่ตรงตามข้อกำหนด อย. เพื่อรอการตรวจสอบสถานที่ผลิตจาก สสจ.	แนะนำการเตรียมกระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นให้แก่ผู้ประกอบการ ข้อควรระวังจากการปนเปื้อน จุลินทรีย์ การจัดสถานที่ผลิตให้ถูกสุขลักษณะที่ดี พร้อมทั้งเก็บตัวอย่างเพื่อนำมาวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ
	อำเภอเมือง จังหวัดชุมพร 	ผลิตภัณฑ์บำรุงผม	ผู้ประกอบการต้องการนำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นซึ่งเป็นวัตถุดิบของกลุ่มมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่คือผลิตภัณฑ์บำรุงผมจากน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น	พัฒนาสูตรการผลิตผลิตภัณฑ์บำรุงผมจากน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น และสาธิตกระบวนการผลิตที่ถูกสุขลักษณะที่ดี ให้คำแนะนำเรื่องฉลากบรรจุภัณฑ์ แนะนำสูตรการผลิตสำหรับการจดแจ้งออนไลน์ขณะนี้ผู้ประกอบการดำเนินการยื่นขอจดแจ้งออนไลน์เรียบร้อยแล้ว
	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสมุนไพรบ้านบ่อน้ำร้อน อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี 	แชมพูสมุนไพร	ผู้ประกอบการต้องการขอคำแนะนำเรื่องการปรับสูตรการผลิตแชมพูสมุนไพร และการปรับปรุงสถานที่ผลิตซึ่งอยู่ในบริเวณที่พักให้เป็นสัดส่วนอย่างชัดเจน	แนะนำการเลือกใช้สารเคมีที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ สาธิตการวัด และการปรับค่า pH รวมทั้ง การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม ของผลิตภัณฑ์แชมพู พร้อมทั้งให้คำปรึกษาเรื่องสถานที่ผลิตตามข้อกำหนด อย. และเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์แชมพูสมุนไพรมาเพื่อตรวจวิเคราะห์ตาม มผช.

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
30 มิถุนายน – 5 กรกฎาคม 2562	กลุ่มสมุนไพรวังโชกุล อำเภอพุนพิน จังหวัดสุราษฎร์ธานี 	สบู่ก้อน กลีเซอรีน	ผู้ประกอบการต้องการ คำแนะนำเรื่องการพัฒนา สูตรการผลิตสบู่ก้อนกลี เซอรีนผสมสารสกัดผัก ข้าว เพื่อยื่นขอ มผช.	ให้คำปรึกษาเรื่อง กระบวนการผลิตสบู่ก้อนกลี เซอรีนผสมสารสกัดผักข้าว วิธีการเตรียมสารสกัดรวมถึง ปริมาณที่ควรเติมใน ผลิตภัณฑ์ และเก็บตัวอย่าง สบู่เพื่อวิเคราะห์คุณภาพตาม มาตรฐาน มผช.
	กลุ่มวิสาหกิจ ชุมชนลุ่มน้ำตาปี อำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี 	น้ำมันมะพร้าว สกัดเย็น	ต้องการคำแนะนำเรื่อง กระบวนการผลิตน้ำมัน มะพร้าวสกัดเย็นที่มี คุณภาพตามมาตรฐาน มผช. และการปรับปรุง สถานที่ผลิต	ให้คำปรึกษาเรื่อง กระบวนการผลิตน้ำมัน มะพร้าวสกัดเย็น และแนะนำ เรื่องการสร้างสถานที่ผลิต การจัดวางอุปกรณ์ภายในห้อง ผลิต และการรักษาความ สะอาดของสถานที่ผลิต รวมถึงอุปกรณ์ที่ใช้ตาม หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการ ผลิต
7 – 11 กรกฎาคม 2562	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปพืชผัก และสมุนไพร อำเภอคลอง จังหวัดแพร่ 	ผลิตภัณฑ์บำรุง ผิวหน้า	ผู้ประกอบการต้องการจด แจ้งผลิตภัณฑ์บำรุง ผิวหน้าแต่ไม่สามารถระบุ ส่วนประกอบได้อย่าง ถูกต้อง เนื่องจากขาด ความรู้ ความเข้าใจชื่อ วิทยาศาสตร์ของสมุนไพร และสารเคมีที่ใช้เป็น ส่วนผสมในเครื่องสำอาง	ให้คำปรึกษาเรื่องชื่อ วิทยาศาสตร์ของสมุนไพร และสารเคมี เพื่อใช้ในการจด แจ้งเครื่องสำอาง พร้อมการ จัดวางวัสดุ อุปกรณ์ใน สถานที่ผลิตให้เหมาะสม

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
7 - 11 กรกฎาคม 2562	กลุ่มดีมาศ อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย 	ผลิตภัณฑ์บำรุงผิว ผสมสมุนไพร	ต้องการปรับปรุงกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เจลบำรุงผิวให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต และต้องการปรับปรุงผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพตามมาตรฐานกำหนดเพื่อดำเนินการยื่นขอ มผช. ต่อไป และต้องการคำแนะนำในเรื่องที่ตั้งและการปรับปรุงสถานที่ผลิต	ให้คำปรึกษาเรื่องสูตรการผลิตผลิตภัณฑ์เจลบำรุงผิว สาธิตการวัดค่า pH ของผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางสมุนไพร ให้คำปรึกษาเรื่องความเหมาะสมของที่ตั้งและการจัดสถานที่ผลิตตามข้อกำหนดของ อย. พร้อมทั้งเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์เจลบำรุงผิวมาเพื่อตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ
	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านขนมไทยบ้านบางพยอมใต้ อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก 	สบู่ก้อนน้ำมันมะพร้าว	ผู้ประกอบการต้องการปรับปรุงฉลากบรรจุภัณฑ์ ที่ วศ. ได้ดำเนินการจัดทำให้เมื่อปีงบประมาณ พ.ศ. 2559	ให้คำแนะนำการปรับปรุงแก้ไขข้อความบนฉลากบรรจุภัณฑ์ให้ถูกต้องตามที่ อย. กำหนด และให้คำแนะนำเกี่ยวกับการจัดวางวัสดุอุปกรณ์ ภายในสถานที่ผลิต
	กลุ่มจันทร์ธาราทาทอง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก 	แชมพูสมุนไพร	ต้องการปรับปรุงกระบวนการผลิตแชมพูสมุนไพรให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต และมีคุณภาพตามมาตรฐานกำหนด และต้องการคำแนะนำเรื่องการปรับปรุงสถานที่ผลิต เนื่องจากอยู่ระหว่างการปรับปรุงสถานที่ผลิต	ให้คำปรึกษาเรื่องกระบวนการผลิตและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์แชมพูสมุนไพรให้มีคุณภาพตามมาตรฐานกำหนด สาธิตการวัดค่า pH ของผลิตภัณฑ์ พร้อมกับให้คำปรึกษาเรื่องสถานที่ผลิตตามข้อกำหนด

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสมุนไพรจันทร์หอม อำเภอดงหลวง จังหวัดพิจิตร 	ผลิตภัณฑ์สมุนไพรปรับอากาศ	ผู้ประกอบการยังขาดความมั่นใจในคุณภาพของผลิตภัณฑ์สมุนไพรปรับอากาศ จึงต้องการให้ วิศว.ตรวจสอบในเบื้องต้นก่อนการยื่นขอ มผช.	ให้คำปรึกษาด้านการผลิตผลิตภัณฑ์สมุนไพรปรับอากาศ และเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์สมุนไพรปรับอากาศ มาทดสอบในห้องปฏิบัติการ
	กลุ่มสมุนไพรทุ่งทรายทอง อำเภอดงหลวง จังหวัดพิจิตร 	ลูกประคบสมุนไพร	ผู้ประกอบการไม่มีปัญหาเกี่ยวกับสถานที่ และกระบวนการผลิต แต่ต้องการขยายตลาด และฐานการผลิตให้มากขึ้น	ให้คำแนะนำในการจัดเก็บสมุนไพร และการสุ่มตัวอย่างผลิตภัณฑ์ เพื่อควบคุมคุณภาพให้ได้มาตรฐาน
7 – 11 กรกฎาคม 2562	วิสาหกิจชุมชนยาสีฟันสมุนไพรบุปผาวัน อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ 	แชมพูสมุนไพร	ต้องการพัฒนาแชมพูสมุนไพร แบบ 2 in 1 เพื่อให้ตรงตามความต้องการของลูกค้า	แนะนำการเลือกใช้วัตถุดิบ และสูตรการผลิตแชมพูสมุนไพรแบบ 2 in 1
	กลุ่มสมุนไพรแปรรูปปิดผมหาวและบำรุงเส้นผมอัญชันแฮร์ อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ 	ผลิตภัณฑ์สมุนไพรปิดผมหาว	ต้องการยื่นขอ มผช. ผลิตภัณฑ์สมุนไพรปิดผมหาว แต่ขาดความมั่นใจในคุณภาพของผลิตภัณฑ์ และต้องการแบ่งสัดส่วนสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตเครื่องสำอาง	แนะนำเรื่องการเตรียมสมุนไพร และกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์สมุนไพรปิดผมหาวให้ได้คุณภาพ และให้คำปรึกษาเรื่องการจัดสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตเครื่องสำอาง

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
7 – 13 กรกฎาคม 2562	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูป สมุนไพรบ้านปี่ระกา อำเภอแมริม จังหวัดเชียงใหม่ 	สบู่ก้อน	ต้องการองค์ความรู้ในการ สกัดสมุนไพรพัฒนา เครื่องสำอางสมุนไพร ประเภทอื่นๆ ได้แก่ แชมพู สบู่ก้อนและโลชั่น บำรุงผิว ให้มีคุณภาพ ตามมาตรฐานกำหนด และต้องการยื่นขอ มผช. ผลิตภัณฑ์เซรั่มส้มโอ	แนะนำเรื่องการเลือกตัวทำ ละลายที่ดีและปลอดภัย มา ใช้สกัดสมุนไพร พร้อมให้ คำปรึกษาเรื่องการปรับปรุง สูตรผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง ประเภทอื่นๆ ได้แก่ แชมพู สบู่ก้อน และโลชั่นบำรุงผิว พร้อมทั้งวิธีการยืดอายุการ เก็บรักษาสารสกัดสมุนไพร และได้เก็บตัวอย่างเซรั่มส้มโอ มาตรวจวิเคราะห์ตาม มผช.
7 – 13 กรกฎาคม 2562	กลุ่มสมุนไพรอินทรีย์แมริม อำเภอแมริม จังหวัดเชียงใหม่ 	เซรั่มบำรุง ผิวหน้า	ผู้ประกอบการขอ คำแนะนำเรื่องการ ปรับปรุงสถานที่ผลิต เนื่องจากยังไม่มีสถานที่ ผลิต และต้องการ องค์ความรู้ในการสกัด สารสำคัญในสมุนไพร	ให้คำปรึกษาเรื่องที่ตั้งสถานที่ ผลิตให้เป็นไปตามข้อกำหนด ของหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีใน การผลิตเครื่องสำอาง และให้ คำแนะนำวิธีการสกัด สารสำคัญในสมุนไพร และการ นำสารสกัดสมุนไพรมาเพิ่ม ความหลากหลายของ ผลิตภัณฑ์
	กลุ่ม มะแอ เฮอร์เบิล (ไทยแลนด์) จำกัด อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่ 	ผลิตภัณฑ์ บำรุงผิว	ต้องการพัฒนา เครื่องสำอางสมุนไพร ประเภทอื่นๆ ได้แก่ แชมพู และโลชั่นบำรุงผิว ให้มีคุณภาพตาม มาตรฐาน	ให้คำปรึกษาเรื่องการ ปรับปรุงสูตรผลิตภัณฑ์ เครื่องสำอางประเภทอื่นๆ ได้แก่ แชมพู และโลชั่น บำรุงผิว

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
	กลุ่มละอองทอง อำเภอหางดง จังหวัดเชียงใหม่ 	ครีมบำรุงผิวหน้า	ต้องการปรับปรุงผลิตภัณฑ์กันแดดเพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพตามมาตรฐาน มผช. และตรงกับความต้องการของลูกค้ามากขึ้น และต้องการพัฒนาเครื่องสำอางสมุนไพรประเภทอื่นๆ ได้แก่ แชมพู สบู่เหลว ครีมบำรุงผิวหน้า และโลชั่นบำรุงผิว ให้มีคุณภาพตามมาตรฐานกำหนด	แนะนำการเลือกใช้วัตถุดิบที่ดีและปลอดภัย ในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์กันแดด พร้อมกับให้คำปรึกษาเรื่องการปรับปรุงสูตรผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางประเภทอื่นๆ ได้แก่ แชมพู สบู่เหลว และโลชั่น บำรุงผิว พร้อมทั้งวิธีการยืดอายุการเก็บรักษาสารสกัดสมุนไพร และเก็บตัวอย่างสารสกัดสมุนไพรมาทำการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นในห้องปฏิบัติการ
7 – 13 กรกฎาคม 2562	กลุ่มกัมปอ อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่ 	แชมพูสมุนไพร	ต้องการปรับปรุงกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์แชมพูสมุนไพรให้ถูกต้องตามมาตรฐาน และสามารถยื่นขอจดแจ้งออนไลน์ และขอ มผช. ต่อไป และต้องการคำแนะนำเรื่องการปรับปรุงสถานที่ผลิต	วศ. ได้ทำการพัฒนาและปรับปรุงสูตรการผลิตผลิตภัณฑ์แชมพูสมุนไพรในห้องปฏิบัติการ ให้มีคุณภาพตามมาตรฐานกำหนด เป็นที่พึงพอใจต่อผู้บริโภค และให้คำปรึกษาเรื่องการปรับปรุงสถานที่ผลิต การจัดวางวัสดุอุปกรณ์ภายในห้อง
	กลุ่ม PATL'S HERB อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่ 	แชมพูสมุนไพร	ต้องการพัฒนาเครื่องสำอางสมุนไพร ได้แก่ แชมพู สบู่เหลว ครีมบำรุงมือ และโลชั่นบำรุงผิว ให้มีคุณภาพตามมาตรฐานกำหนด และขอคำแนะนำเรื่องการปรับปรุงสถานที่ผลิต เนื่องจากผู้ประกอบการได้ย้ายสถานที่ผลิต	ให้คำปรึกษาเรื่องการปรับปรุงสูตรผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง ได้แก่ แชมพู สบู่เหลว ครีมบำรุงมือ และโลชั่นบำรุงผิว พร้อมทั้งวิธีการยืดอายุการเก็บรักษาสารสกัดสมุนไพรให้มีคุณภาพตามมาตรฐานกำหนด และให้คำปรึกษาเรื่องการเลือกห้องผลิตและเก็บบรรจุภัณฑ์ตามข้อกำหนด การจัดวาง และองค์ประกอบภายในห้องที่เหมาะสมต่อกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
	กลุ่มสวนไผ่หลวง อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่ 	ครีมบำรุงมือ	ต้องการพัฒนา เครื่องสำอางสมุนไพร ประเภท แชมพู ครีม นวดมม สบู่เหลว สบู่ก้อน เซรั่มบำรุงผิวหน้า ครีมบำรุงมือ ให้มี คุณภาพตามมาตรฐาน กำหนด และต้องการ คำแนะนำเรื่องการ ปรับปรุงสถานที่ผลิต	ให้คำปรึกษาการพัฒนา เครื่องสำอางสมุนไพร ประเภท แชมพูครีมนวดมม สบู่เหลว สบู่ก้อน เซรั่มบำรุงผิวหน้า ครีมบำรุงมือ ให้มีคุณภาพ ตามมาตรฐานกำหนด และให้ คำปรึกษาเรื่องการปรับปรุง สถานที่ผลิต การจัดวางวัสดุ อุปกรณ์ภายในห้องให้ เหมาะสมต่อกระบวนการ ผลิตผลิตภัณฑ์
7 – 13 กรกฎาคม 2562	บริษัท วริสา เอิร์บ จำกัด อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่ 	ผลิตภัณฑ์แป้ง ฝุ่นสมุนไพร	ต้องการพัฒนา เครื่องสำอางสมุนไพร ประเภท แป้งฝุ่น บลัชออน จากสมุนไพร ให้มีคุณภาพตาม มาตรฐานกำหนดและขอ คำแนะนำเรื่องสถานที่ ผลิตเนื่องจาก ผู้ประกอบการได้ย้าย สถานที่ผลิต	ให้คำปรึกษาการพัฒนา ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง สมุนไพรประเภท แป้งฝุ่น และบลัชออนจากสมุนไพร ให้มีคุณภาพ และเรื่องการจัด วางวัสดุอุปกรณ์ภายในห้อง ให้เหมาะสมต่อกระบวนการ ผลิตผลิตภัณฑ์ รวมทั้งให้ คำแนะนำเกี่ยวกับการ ฆ่าเชื้อในผลิตภัณฑ์ และการ ทดสอบผลิตภัณฑ์
	กลุ่มพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำแร่ เพื่อดูแลสุขภาพ อำเภอเมืองปาน จังหวัดลำปาง 	สบู่ก้อน กลีเซอรีน	ต้องการพัฒนา เครื่องสำอางสมุนไพร ประเภทอื่นๆ ได้แก่ แชมพู สบู่กลีเซอรีน และโลชั่นบำรุงผิว ให้มี คุณภาพตามมาตรฐาน กำหนด	ให้คำแนะนำการใช้สมุนไพรที่มี ในท้องถิ่นเพิ่มความ หลากหลายของผลิตภัณฑ์
	นายวิรัตน์ แร่งจริง หจก.บุญวิรัตน์ เทรดดิ้ง อำเภอวังเหนือ จังหวัดลำปาง	ผลิตภัณฑ์ปิดผ ขาวจากสมุนไพร เทียนกิ่ง	ต้องการผลิตผลิตภัณฑ์ ปิดผขาวจากสมุนไพร เทียนกิ่งเพื่อยืนยันจุดแ งออนไลน์ (อย.) รวมทั้ง ต้องการพัฒนา เครื่องสำอางสมุนไพร ได้แก่ แชมพู สบู่ก้อน ให้มี	ให้คำแนะนำ เรื่องการล้างทำ ความสะอาดสมุนไพรเทียนกิ่ง เพื่อลดการปนเปื้อนจุลินทรีย์ และการทดสอบค่า pH ของ ผลิตภัณฑ์ พร้อมกับสาธิต กระบวนการผลิตสบู่ก้อน น้ำมันให้แก่ผู้ประกอบการ

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
			คุณภาพตามมาตรฐานกำหนด แต่ยังไม่สามารถดำเนินการได้เนื่องจากสถานที่ผลิตยังอยู่ระหว่างการก่อสร้าง จึงต้องการขอคำแนะนำ เรื่องที่ตั้งและการปรับปรุงสถานที่ผลิตเนื่องจากย้ายสถานที่ผลิตใหม่	และให้คำปรึกษาเรื่องการสร้างสถานที่ผลิตใหม่
22 – 26 กรกฎาคม 2562	บจก. ไม่จำกัดความสุข อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์ 	สบู่ก้อนผสม สมุนไพร	ผู้ประกอบการได้ยื่นขอ มผช. สบู่ก้อนสมุนไพร แต่ผลิตภัณฑ์ยังไม่ผ่านเกณฑ์เนื่องจากค่าปริมาณไขมันต่ำกว่ามาตรฐานจึงต้องการปรับปรุงสูตรการผลิตสบู่ก้อนสมุนไพรให้มีคุณภาพตามมาตรฐาน รวมทั้งต้องการพัฒนาเครื่องสำอางสมุนไพรประเภทอื่นๆ ได้แก่ แชมพู และครีมนวด ให้มีคุณภาพตามมาตรฐาน และต้องการจัดระเบียบของสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามมาตรฐานกำหนด	ให้คำปรึกษาเรื่องสูตรการผลิตสบู่ก้อนสมุนไพร แชมพูและครีมนวด ให้มีคุณภาพตามมาตรฐาน ให้คำปรึกษาเรื่องการจัดวางวัสดุ และอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตพร้อมทั้งเก็บตัวอย่างสบู่ก้อนสมุนไพรมาเพื่อตรวจวิเคราะห์ตาม มผช.
	วิสาหกิจชุมชนหงส์หยก อำเภอเมือง จังหวัดเลย 	เจลล้างหน้า สมุนไพร ขมิ้นผสมใบ บัวบก	ผู้ประกอบการต้องการองค์ความรู้เกี่ยวกับสูตรและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เจลล้างหน้าสมุนไพรที่มีคุณภาพตามมาตรฐาน ต้องการองค์ความรู้เรื่องการสกัดสมุนไพร และการพัฒนาเครื่องสำอางสมุนไพรประเภทอื่นๆ ได้แก่ ผลิตภัณฑ์บำรุงผิว และสบู่อลูเออร์รี่ ให้มีคุณภาพตามมาตรฐาน	พัฒนาและปรับปรุงสูตรการผลิตผลิตภัณฑ์เจลล้างหน้าสมุนไพรในห้องปฏิบัติการ ให้มีคุณภาพตามมาตรฐาน ให้คำแนะนำเรื่องการสกัดสมุนไพรที่เหมาะสมต่อผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางประเภทต่างๆ พร้อมทั้งสาธิตกระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์เจลล้างหน้าสมุนไพร และแนะนำแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพ เหมาะสำหรับนำมาเป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์เจลล้างหน้า นอกจากนี้ได้ให้

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
22 – 26 กรกฎาคม 2562				คำแนะนำกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์บำรุงผิว และสบู่กลีเซอรีนที่มีคุณภาพตามมาตรฐาน
	กลุ่มสบู่สมุนไพรล่อคำ อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย 	สบู่ก้อนผสมสมุนไพร	ต้องการคำแนะนำในเรื่องความคงสภาพของสีในผลิตภัณฑ์สบู่ก้อนสมุนไพรและพัฒนารูปแบบของบรรจุภัณฑ์ให้มีความทันสมัยและสวยงามมากขึ้น	ให้คำแนะนำในเรื่องแหล่งจำหน่ายที่มีคุณภาพเหมาะสมต่อการนำมาใช้ในผลิตภัณฑ์สบู่ก้อนสมุนไพร และให้คำแนะนำในเรื่องของการปรับปรุงรูปแบบของบรรจุภัณฑ์ให้มีความทันสมัยสวยงาม และการคิดต้นทุนของผลิตภัณฑ์ในเบื้องต้น
	กลุ่มสบู่สมุนไพรบัวคำ อำเภอบางบาล จังหวัดเลย 	สบู่ก้อนผสมสมุนไพร	ผู้ประกอบการได้ยื่นขอ มผช. สบู่ก้อนสมุนไพร แต่ผลิตภัณฑ์ยังไม่ผ่านเกณฑ์เนื่องจากค่าปริมาณไขมันต่ำกว่ามาตรฐานจึงต้องการปรับปรุงสูตรการผลิตสบู่ก้อนสมุนไพรให้มีคุณภาพตามมาตรฐาน และต้องการคำแนะนำในเรื่องการเลือกใช้น้ำหอมที่เหมาะสมในผลิตภัณฑ์สบู่ก้อนสมุนไพร	ให้คำปรึกษาเรื่องสูตรการผลิตสบู่ก้อนสมุนไพรให้มีคุณภาพตามมาตรฐาน และให้คำปรึกษาเรื่องการเลือกใช้น้ำหอมที่เหมาะสมต่อผลิตภัณฑ์สบู่ก้อนสมุนไพร พร้อมทั้งแนะนำแหล่งจำหน่ายน้ำหอมที่มีคุณภาพ

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
22 – 26 กรกฎาคม 2562	กลุ่มแปรรูปสมุนไพรไทย (ภูขี้เหล็ก) อำเภอภูเขียว จังหวัดชัยภูมิ 	สบู่ก้อน กลีเซอรีน	ต้องการคำแนะนำในเรื่องของการเลือกใช้วัตถุดิบและสารเคมีที่เป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง และต้องการคำแนะนำในเรื่องของการจัดระเบียบของสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีของการผลิตเครื่องสำอาง	ให้คำแนะนำในเรื่องของการเลือกใช้วัตถุดิบและสารเคมีที่มีคุณภาพ เหมาะสมต่อการนำมาเป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง พร้อมทั้งแนะนำแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบและสารเคมีที่มีคุณภาพ และให้คำปรึกษาเรื่องการจัดวางวัสดุและอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต
	วิสาหกิจชุมชนสมุนไพรบ้านดอนกอก อำเภอหนองบัวระเหว จังหวัดชัยภูมิ 	แชมพูสมุนไพร	ผู้ประกอบการได้ดำเนินการจัดแจ้ง (อย.) ผลิตภัณฑ์แชมพูและครีมนวดสมุนไพรแล้ว แต่ต้องการคำแนะนำในเรื่องของสูตรและกระบวนการผลิตที่ถูกต้องตามมาตรฐาน และต้องการคำแนะนำเรื่องการเลือกชนิดของสมุนไพรที่เหมาะสมต่อการนำมาเป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง	ให้คำแนะนำในเรื่องของสูตรและกระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์แชมพูและครีมนวดสมุนไพรที่มีคุณภาพตามมาตรฐาน รวมทั้งให้คำแนะนำในเรื่องการเก็บรักษาสบู่และวิธีการสกัดที่เหมาะสม พร้อมทั้งการเลือกชนิดของสมุนไพรให้เหมาะสมในเครื่องสำอางแต่ละประเภท
30 กรกฎาคม - 3 สิงหาคม 2562	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสตรีอ้อมทรัพย์เพื่อการผลิตบ้านคำกลาง อำเภอเมือง จังหวัดอำนาจเจริญ 	สบู่ก้อน กลีเซอรีน	ผู้ประกอบการต้องการปรับปรุงกระบวนการผลิตสบู่กลีเซอรีนให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต เพื่อยื่นขอจดแจ้งออนไลน์ (อย.) และยื่นขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)	ให้คำปรึกษาในเรื่องปรับปรุงสูตร การผลิตสบู่กลีเซอรีนให้มีคุณภาพตามมาตรฐานกำหนด และเป็นที่ยังพอใจของผู้บริโภค พร้อมทั้งให้คำปรึกษาเรื่องการจัดสถานที่ผลิตและจัดวางอุปกรณ์เครื่องมือต่างๆ

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
30 กรกฎาคม - 3 สิงหาคม 2562	กรีนาร้าไทยแลนด์ อำเภอชุมพวง จังหวัดศรีสะเกษ 	สบู่ก้อน	ผู้ประกอบการได้ยื่นขอ มผช. สบู่ก้อนสมุนไพร แต่ผลิตภัณฑ์ยังไม่ผ่าน เกณฑ์เนื่องจากค่า น้ำหนักน้อยกว่าที่ระบุ ไว้บนฉลากและมี ปริมาณไฮดรอกไซด์ อิสระเท่ากับ 0.5 ซึ่ง เป็นค่าสูงสุดที่ระบุไว้ใน มาตรฐานผู้ประกอบการ จึงต้องการปรับปรุงสูตร การผลิตสบู่ก้อนสมุนไพร ให้มีคุณภาพตาม มาตรฐาน และเป็นที่ พอใจของลูกค้า รวมทั้ง ต้องการพัฒนา เครื่องสำอางสมุนไพร ประเภทอื่นๆ ได้แก่ สบู่กลีเซอรีน แชมพู สมุนไพร ผลิตภัณฑ์บำรุง ผิวหน้า ผลิตภัณฑ์หมัก ผสมสมุนไพรและโลชั่น บำรุงผิว ให้มีคุณภาพ ตามมาตรฐาน และ ต้องการองค์ความรู้เรื่อง สถานที่ผลิต และ ข้อกำหนดขอผลิตภัณฑ์ ตามมาตรฐาน มผช.	ได้แนะนำเรื่องการปรับปรุง สูตรการผลิตผลิตภัณฑ์สบู่ ก้อนสมุนไพรให้มีคุณภาพ ตามมาตรฐาน ให้คำปรึกษา เรื่องการปรับปรุงสูตร ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง ประเภทอื่นๆ ได้แก่ ผลิตภัณฑ์บำรุงผิวหน้า สบู่ กลีเซอรีน และโลชั่นบำรุงผิว พร้อมทั้งวิธีการยืดอายุการ เก็บรักษาสารสกัดสมุนไพร ให้คำปรึกษาเรื่องการเลือก ห้องผลิตและเก็บ บรรจุภัณฑ์ตามข้อกำหนด การจัดวางอุปกรณ์ภายใน ห้องผลิตให้เหมาะสม และ แนะนำแหล่งค้นคว้าข้อมูล มาตรฐาน มผช. ของผลิตภัณฑ์ต่างๆ
	กลุ่มบ้านสวนสมุนไพร นวลจันทร์ อำเภออุทุมพรพิสัย จังหวัดศรีสะเกษ 	ผลิตภัณฑ์หมัก ผงจากสมุนไพร	ต้องการปรับปรุงสูตรและ กระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์ครีมหมักให้มี คุณภาพตามมาตรฐาน ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ วิธีการที่ดีในการผลิต และสามารถยื่นขอจดแจ้ง ออนไลน์ (อย.) ได้ และขอ คำแนะนำเรื่องสถานที่ ผลิตเนื่องจากสร้างสถานที่ ผลิตใหม่	ได้ทำการพัฒนาและปรับปรุง สูตรการผลิตผลิตภัณฑ์ครีม หมักหมักในห้องปฏิบัติการ ให้ มีคุณภาพตามมาตรฐาน กำหนด พร้อมทั้งสาธิต กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ หมักหมัก การวัดค่า pH และ แนะนำแหล่งวัตถุดิบที่ดี เหมาะสมต่อการนำมาเป็น ส่วนผสมในผลิตภัณฑ์ รวมถึง ให้คำปรึกษาเรื่องการจัดห้อง ผลิตและการจัดวางอุปกรณ์ เครื่องมือต่างๆ

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
30 กรกฎาคม - 3 สิงหาคม 2562	บ้านเธอแอง กรุ๊ปส์ อำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ 	ผลิตภัณฑ์พอก หน้า	ต้องการพัฒนาเครื่องสำอาง สมุนไพร ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ พอกหน้ามะขาม สมุนไพรส ปาเท้า และเกลือขัดผิว สมุนไพร ให้มีคุณภาพตาม มาตรฐานกำหนด และ ต้องการจัดจ้างออนไลน์ (อย.) แต่ยังไม่สามารถ ดำเนินการได้เนื่องจากย้าย สถานที่ผลิต	ให้คำปรึกษาเรื่องการ ปรับปรุงสูตรผลิตภัณฑ์ เครื่องสำอางประเภทอื่นๆ ได้แก่ ผลิตภัณฑ์พอกหน้า มะขาม สมุนไพรสปาเท้า และเกลือขัดผิวสมุนไพร วิธีการยืดอายุการเก็บรักษา สารสกัดสมุนไพร พร้อมทั้งให้ คำปรึกษาเรื่องการจัดสถานที่ ผลิตและจัดวางอุปกรณ์ เครื่องมือต่างๆ
	กลุ่มหนองรักษัสมุนไพรสด อำเภอกระสัง จังหวัดบุรีรัมย์ 	ลูกประคบ สมุนไพรแห้ง	ต้องการทำลูกประคบ สมุนไพรที่มีคุณภาพตาม มาตรฐาน สามารถยื่นขอ มาตรฐาน มผช. ได้ และ ต้องการปรับปรุงสถานที่ ผลิตให้เป็นสัดส่วน โดย แยกกับที่พักอาศัยอย่าง ชัดเจน	ได้แนะนำเรื่องการเตรียม สมุนไพร สาธิต เทคนิคการ ห่อลูกประคบสมุนไพร และ กระบวนการผลิตลูกประคบ ให้ได้คุณภาพตามมาตรฐาน ให้คำปรึกษาเรื่องสถานที่ผลิต ตามข้อกำหนด และ เก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ลูก ประคบสมุนไพรและสมุนไพร มาตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นใน ห้องปฏิบัติการ
	กลุ่มคุณธัญญา ฉลาด อำเภอกระสัง จังหวัดบุรีรัมย์ 	สบู่ก้อน	ต้องการคำแนะนำเรื่อง สูตรและกระบวนการ ผลิตสบู่ก้อนน้ำมัน และ ผู้ประกอบการขอ คำแนะนำเรื่องการ ปรับปรุงสถานที่ผลิต เนื่องจากผู้ประกอบการ ได้วางแผนย้ายสถานที่ ผลิต ให้อยู่ห่างจากที่พัก อาศัยอย่างชัดเจน	ได้แนะนำเรื่องการปรับปรุง สูตรการผลิตสบู่ก้อนน้ำมัน รวมถึงแนะนำการเลือกใช้ วัตถุดิบ และแหล่งวัตถุดิบที่ดี เหมาะสมต่อการนำมาเป็น ส่วนผสมในผลิตภัณฑ์ พร้อม กับสาธิตกระบวนการการวัด ค่า pH ของผลิตภัณฑ์ ส่วนผสมในผลิตภัณฑ์ และให้ คำปรึกษาเรื่องสถานที่ผลิตให้ เป็นไปตามข้อกำหนดของ หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการ ผลิตเครื่องสำอาง

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
	กลุ่มบ้านดินภูเขาไฟ อำเภอนางรอง จังหวัดบุรีรัมย์ 	สบู่ก้อน กลีเซอรีนถ่าน ภูเขาไฟ	ต้องการยื่นจดแจ้ง ออนไลน์ (อย.) แต่ยังไม่ สามารถดำเนินการได้ เนื่องจากสร้างสถานที่ ผลิตใหม่โดยแยกกับที่พัก อาศัยอย่างชัดเจน	ให้คำปรึกษาเรื่อง การจัด สถานที่ผลิตให้เป็นไปตาม ข้อกำหนดของหลักเกณฑ์ วิธีการที่ดีในการผลิต เครื่องสำอาง
19 -24 สิงหาคม 2562	กลุ่มอารีย์ดั่ง อำเภอกะปง จังหวัดพังงา 	ผลิตภัณฑ์บำรุง ผิวหน้า	ผู้ประกอบการได้ผลิต ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง สมุนไพรหลากหลายชนิด ได้แก่ โลชั่นบำรุงผิว และ เซรั่มบำรุงผิวหน้า และมี การจดแจ้ง (อย.) เรียบร้อยแล้ว และ ต้องการพัฒนา เครื่องสำอาง สมุนไพร ประเภทผลิตภัณฑ์ ป้องกันแสงแดดออกมา จำหน่าย และต้องการยื่น ขอ มผช. แต่ยังขาด ความมั่นใจในคุณภาพ ของผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้น ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ให้มีคุณภาพตาม มาตรฐาน	ได้ให้คำปรึกษาในเรื่อง กระบวนการยื่นขอ มผช. พร้อมทั้งให้คำแนะนำในเรื่อง ของกระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง สมุนไพรให้มีคุณภาพตาม มาตรฐาน รวมถึงให้คำแนะนำ ในเรื่องของการพัฒนาสูตร ผลิตภัณฑ์ป้องกันแสงแดดให้มี คุณภาพตามมาตรฐาน

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
19 -24 สิงหาคม 2562	กลุ่มผลิตภัณฑ์จากสาหร่าย บ้านแหลมลึก อำเภออ่าวลึก จังหวัดกระบี่ 	สบู์เหลว	ผู้ประกอบการต้องการ ผลิตภัณฑ์สบู์เหลวผสม สารสกัดสาหร่ายพวงองุ่น ที่มีคุณภาพตามมาตรฐาน พร้อมทั้งวิธีการสกัด สาหร่ายพวงองุ่นที่ เหมาะสมต่อการนำมาเป็น ส่วนผสมในผลิตภัณฑ์ เครื่องสำอาง และต้องการ คำแนะนำในเรื่องของการ ต่อเติมอาคารสถานที่ผลิต ให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ วิธีการที่ดีของการผลิต เครื่องสำอาง	ให้คำปรึกษาเรื่องสูตรและ กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์สบู์ เหลวผสมสารสกัดสาหร่าย พวงองุ่น พร้อมทั้งสาธิต วิธีการสกัดสาหร่ายพวงองุ่นที่ เหมาะสมต่อการนำมาเป็น ส่วนผสมในผลิตภัณฑ์ เครื่องสำอาง และให้คำแนะนำ ในเรื่องของการต่อเติม และ การจัดพื้นที่ของสถานที่ผลิตที่ ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ ดีของการผลิตเครื่องสำอาง
	กลุ่มวิสาหกิจ นาทะเลรวมทรัพย์ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง 	ผลิตภัณฑ์ พอกผิว	ต้องการพัฒนา กระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์โคลนพอกผิวให้ มีคุณภาพตามมาตรฐาน พร้อมทั้งต้องการทราบ องค์ประกอบทางเคมีของ โคลนที่นำมาผลิต และ ต้องการคำแนะนำในเรื่อง ของการเลือกใช้ บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมต่อ ผลิตภัณฑ์โคลนพอกผิว	ให้คำปรึกษาเรื่องของการ พัฒนาและปรับปรุง กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ โคลนพอกผิว พร้อมทั้งเก็บ ตัวอย่างโคลนมาวิเคราะห์ องค์ประกอบทางเคมีในห้อง ปฏิบัติการ รวมถึงแนะนำการ ต่อเติมสถานที่ผลิต การ เลือกใช้ บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมต่อ ผลิตภัณฑ์โคลนพอกผิว
	กลุ่มบ้านวังอินทร์ผลิตภัณฑ์ สมุนไพร อำเภอเมือง จังหวัดตรัง 	สบู์ก้อนสมุนไพร	ต้องการพัฒนา กระบวนการผลิตและ ปรับปรุงสูตรผลิตภัณฑ์สบู์ ก้อนสมุนไพรให้มีคุณภาพ ตามมาตรฐานกำหนด และ ต้องการคำแนะนำในเรื่อง ของการเลือกใช้บรรจุ ภัณฑ์ที่เหมาะสมต่อ ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางแต่ละประเภท	ให้คำปรึกษาในเรื่องของ การพัฒนากระบวนการผลิต และปรับปรุงสูตรผลิตภัณฑ์ให้ มีคุณภาพตามมาตรฐาน และ แนะนำการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ ที่เหมาะสมต่อผลิตภัณฑ์ เครื่องสำอางแต่ละประเภท

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ / ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
19 -24 สิงหาคม 2562	กลุ่มสมุนไพรจุฬาฯ อำเภอกันตัง จังหวัดตรัง 	แชมพูสมุนไพร	ผู้ประกอบการขาดองค์ความรู้ในเรื่องของสูตรและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์แชมพูสมุนไพรให้มีคุณภาพตามมาตรฐาน พร้อมทั้งวิธีการสกัดสมุนไพรที่ถูกต้องและเหมาะสมต่อการนำมาเป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางพร้อมกับต้องการพัฒนาเครื่องสำอางสมุนไพรประเภทอื่นๆ ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ปรับสภาพเส้นผม สบู่กลีเซอริน และเจลบำรุงผิวหน้าให้มีคุณภาพตามมาตรฐาน	ให้คำปรึกษาเรื่องสูตรและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์แชมพูสมุนไพร พร้อมทั้งผลิตภัณฑ์ปรับสภาพเส้นผม สบู่กลีเซอริน และเจลบำรุงผิวหน้า ให้มีคุณภาพตามมาตรฐานกำหนดรวมทั้งให้คำแนะนำในเรื่องการเก็บรักษาสบู่กลีเซอริน และวิธีการสกัดที่เหมาะสม พร้อมทั้งการเลือกชนิดของสมุนไพรให้เหมาะสมในเครื่องสำอางแต่ละประเภท และให้คำแนะนำในเรื่องของการเลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสมต่อการสร้างเนื้อเจลในผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง
	กลุ่มบ้านขุนเจริญ อำเภอเมือง จังหวัดตรัง 	สบู่ก้อนสมุนไพร	ผู้ประกอบการได้ทดลองผลิตผลิตภัณฑ์สบู่ก้อนสมุนไพร แต่ผลิตภัณฑ์ยังมีคุณภาพไม่เป็นไปตามมาตรฐาน กำหนดจึงต้องการคำแนะนำในเรื่องของกระบวนการผลิตสบู่ก้อนสมุนไพรที่ถูกต้องและมีคุณภาพตามมาตรฐาน และต้องการพัฒนาเครื่องสำอางสมุนไพรประเภทอื่นๆ ได้แก่ แชมพู และโลชั่นบำรุงผิว ให้มีคุณภาพตามมาตรฐาน	ให้คำปรึกษาเรื่องกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์สบู่ก้อนสมุนไพรให้มีคุณภาพตามมาตรฐาน พร้อมทั้งแนะนำการเลือกใช้ชนิดของน้ำหอมที่เหมาะสมต่อการนำมาผสมในผลิตภัณฑ์สบู่ก้อนสมุนไพร รวมถึงให้คำแนะนำในเรื่องสูตรและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์แชมพู และโลชั่นบำรุงผิว ให้มีคุณภาพตามมาตรฐาน

สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผลิตภัณฑ์สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
29 จังหวัด ได้แก่ พระนครศรีอยุธยา จันทบุรี เชียงใหม่ นครราชสีมา ตรัง ระยอง ชลบุรี สุโขทัย ฉะเชิงเทราสกลนคร บึงกาฬ หนองคาย ปทุมธานี สระบุรี สุราษฎร์ธานี ชุมพร แพร่ พิชญโลก พิจิตร นครสวรรค์ ลำปาง เพชรบูรณ์ เลย ชัยภูมิ อำนาจเจริญ ศรีสะเกษ บุรีรัมย์ พังงา กระบี่	150	215	70	94

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2562

ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

- กระทรวงสาธารณสุขได้ออกประกาศให้ผู้ประกอบการต่ออายุใบรับจดแจ้งผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง ซึ่งมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 30 สิงหาคม 2561 ซึ่งการจดแจ้งดังกล่าวต้องดำเนินการผ่านระบบออนไลน์ ส่งผลให้ผู้ประกอบการบางรายไม่สามารถยื่นจดแจ้งได้ เนื่องจากไม่เข้าใจวิธีการ ใช้ระบบดังกล่าว จึงทำให้เกิดความล่าช้า
- ผู้ประกอบการบางราย ไม่มีทายาทรุ่นใหม่ที่จะช่วยดำเนินการด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ เช่น การจดแจ้งออนไลน์ และสร้างช่องทางการจำหน่าย ประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์ เช่น การสร้างเพจ เฟสบุ๊ก
- ผู้ประกอบการรายย่อยมีสถานที่ผลิตไม่เหมาะสมและขาดความพร้อมด้านการลงทุน ด้านอุปกรณ์ เครื่องมือ และสถานที่การผลิตให้เป็นไปตามหลักของ GMP
- ผู้ประกอบการรายย่อยขาดข้อมูลแหล่งซื้อวัตถุดิบสมุนไพรและสารเคมี ขาดความรู้ความเข้าใจในกระบวนการผลิต การควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้สม่ำเสมอ
- ผู้ประกอบการขาดความรู้ทางด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์และรูปแบบที่ทันสมัยทำให้รูปลักษณ์ของสินค้าไม่ดึงดูดใจผู้บริโภค

ข้อเสนอแนะ

- ควรนำปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการมาเป็นโจทย์วิจัยและพัฒนาเพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่ และนำไปถ่ายทอดให้ผู้ประกอบการเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าและวัตถุดิบในท้องถิ่น
- ผู้ประกอบการยังขาดกระบวนการเขียนรูปแบบการเล่าเรื่องราวความสำคัญหรือจุดเด่นของผลิตภัณฑ์ (story telling) ทำให้ผลิตภัณฑ์ขาดจุดสนใจ ควรอบรมวิธีการเล่าเรื่อง ความเป็นมาของผลิตภัณฑ์เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีความน่าสนใจมากขึ้น
- การใช้สมุนไพรเป็นภูมิปัญญาของประเทศไทย หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรมีการบูรณาการด้านการใช้สมุนไพร ตั้งแต่กระบวนการปลูก การผลิต การสกัดสมุนไพร วิธีการใช้งาน การควบคุมคุณภาพวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ และมาตรฐานต่างๆ เพื่อเป็นองค์ความรู้ให้กับคนรุ่นหลังต่อไป

OTOP

ประเภท ผ้า และเครื่องแต่งกาย



โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผ้าและเครื่องแต่งกาย

บทนำ

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีผลิตภัณฑ์ผ้าทอที่มีเอกลักษณ์โดดเด่นเป็นที่รู้จัก เช่น ผ้าแพรวา ผ้าซิด ผ้าไหมหางกระรอก ผ้าโฮล ผ้ามัดหมี่ เป็นต้น ส่วนภาคใต้ก็มีผ้าทอที่มีเอกลักษณ์โดดเด่น เช่น ผ้ายก เป็นต้น ผ้าทอแต่ละพื้นที่ได้รับการสืบทอดภูมิปัญญามาจากบรรพบุรุษสู่ลูกหลาน ทำให้ผ้าทอมีเอกลักษณ์ที่โดดเด่น ไม่ซ้ำกัน จากข้อมูลการสำรวจของกรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) และข้อมูลจากสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด พบว่า ผู้ประกอบการผ้าทอจำนวนมากที่มีปัญหาผลิตภัณฑ์ผ้าทอไม่ผ่านการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ปัญหาที่พบส่วนใหญ่มาจากการกระบวนการผลิต ได้แก่ การเลือกใช้สีและสารเคมีในการฟอกย้อม ปริมาณสีและสารเคมีที่ตกค้าง ค่าความเป็นกรด-ด่าง ขนาดของผ้าที่ได้ภายหลังการซักและทำให้แห้ง ความคงทนของสีต่อการซัก และสีย้อมมีการปนเปื้อนสารเอโซที่ให้สารอะโรมาติกเอมีน ทำให้ผ้าทอที่ได้มีคุณภาพไม่เป็นไปตามเกณฑ์ มผช. ซึ่งผู้ประกอบการไม่สามารถแก้ไขปัญหาและปรับปรุงคุณภาพผ้าทอได้เนื่องจากขาดองค์ความรู้และการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ผ้าทอให้มีมาตรฐานคงที่ นอกจากนี้ยังมีผู้ประกอบการบางกลุ่มที่ต้องการความรู้ด้านการย้อมผ้าทอด้วยสีธรรมชาติเพื่อพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ผ้าทอให้ผ่าน มผช. ด้วยเช่นกัน เนื่องจากผลิตภัณฑ์ผ้าทอที่ย้อมด้วยสีธรรมชาติส่วนใหญ่ยังไม่ผ่านเรื่อง ค่าความเป็นกรด-ด่าง และการตกสี อีกทั้งยังไม่มีวัตถุดิบที่ทำให้ได้สีที่หลากหลาย ดังนั้นหากสามารถพัฒนากระบวนการผลิตผ้าทอให้ได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ จะสามารถสร้างความเชื่อมั่นแก่ลูกค้า ทำให้ผลิตภัณฑ์ ผ้าทอก้าวเข้าสู่สนามแข่งขันของประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (AEC) ได้อย่างเข้มแข็งและสามารถนำเอกลักษณ์ผ้าทอของประเทศออกสู่ผู้บริโภคในระดับสากลได้

ในปีงบประมาณ 2562 กรมวิทยาศาสตร์บริการ จึงได้ถ่ายทอดเทคโนโลยีหลักสูตร “การปรับปรุงกระบวนการผลิตในผลิตภัณฑ์สิ่งทอ” เพื่อพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์สินค้า OTOP ประเภทผ้าทอ ทั้งในเรื่องการเลือกใช้สารเคมีที่ปลอดภัยในการฟอกย้อมเส้นใย เทคนิคการย้อมที่ลดเวลาและลดการใช้สารเคมี การวัดค่าความเป็นกรด-ด่างเบื้องต้น และหลักสูตร “การพัฒนากระบวนการผลิตผ้าทอด้วยสีธรรมชาติ” เพื่อช่วยให้ผู้ประกอบการมีความเข้าใจเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการย้อมสีธรรมชาติ และสามารถนำไปใช้พัฒนาผลิตภัณฑ์ของตนเองให้มีคุณภาพสม่ำเสมออย่างยั่งยืน พร้อมทั้งผลักดันให้ผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการเข้าสู่กระบวนการยื่นขอการรับรอง มผช. ทำให้ผ้าทอได้รับมาตรฐานเป็นที่ยอมรับในระดับภูมิภาคและสากล เพื่อเป็นการเพิ่มโอกาสทางการตลาดและการส่งออกให้กับสินค้า OTOP ประเภทผ้าทอของไทย

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถแก้ไขปัญหาของผ้าทอที่มาจากกระบวนการย้อมสีผ้า ทั้งในเรื่อง ความคงทนของสีย้อม ค่าความเป็นกรด - ด่าง การปนเปื้อนของสารเอโซ
2. เพื่อผลักดันให้ผลิตภัณฑ์ผ้าทอของผู้ประกอบการเข้าสู่กระบวนการยื่นขอการรับรอง มผช.

ผลการดำเนินงาน

การสำรวจข้อมูลผู้ประกอบการ

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
วันที่ 27 สิงหาคม 2562	กลุ่มทอผ้าย้อมครามบ้านดงสาร	● ผ้าย้อมคราม	ตำบลขาง อำเภอลำทะเมนชัย จังหวัดบุรีรัมย์
	กลุ่มผ้าทอบ้านศรีวิชัย ผ้าฝ้ายใบทอง	● ผ้าทอมือย้อมสีธรรมชาติ	ตำบลป่าแฝก อำเภอลำทะเมนชัย จังหวัดบุรีรัมย์
	กลุ่มแพลงนอนหงาย	● ผ้าทอมือย้อมสีเคมี ● ผ้าทอมือย้อมสีธรรมชาติ	ตำบลดอนหญ้านาง อำเภอลำทะเมนชัย จังหวัดบุรีรัมย์
	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนหัตถกรรมจักสานบ้านปากอ	● ผ้าทอมือย้อมสีเคมี ● ผ้าทอมือย้อมสีธรรมชาติ	ตำบลท่าสะอาด อำเภอลำทะเมนชัย จังหวัดบุรีรัมย์
	กลุ่มทอผ้าบ้านสามหนอง	● ผ้าทอมือย้อมสีเคมี ● ผ้าทอมือย้อมสีธรรมชาติ	ตำบลบัวชุม อำเภอลำทะเมนชัย จังหวัดบุรีรัมย์
วันที่ 29 สิงหาคม 2562	กลุ่มทอผ้าบ้านทรายงาม	● ผ้าทอมือย้อมสีเคมี ● ผ้าทอมือย้อมสีธรรมชาติ	ตำบลนามะเือง อำเภอลำทะเมนชัย จังหวัดบุรีรัมย์
	กลุ่มทอผ้าพื้นเมืองบ้านโสกกันเือง	● ผ้าทอมือย้อมสีเคมี ● ผ้าทอมือย้อมสีธรรมชาติ	ตำบลบ้านดิน อำเภอลำทะเมนชัย จังหวัดบุรีรัมย์

การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร / หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
1	ระหว่างวันที่ 26 – 27 ตุลาคม 2561	การปรับปรุงกระบวนการผลิตในผลิตภัณฑ์สิ่งทอ	ที่ทำการกลุ่มสตรีบ้านห้วย ตำบลพิมาย อำเภอสครี้นะ จังหวัดศรีสะเกษ	39
2	ระหว่างวันที่ 28 – 29 ตุลาคม 2561	การปรับปรุงกระบวนการผลิตในผลิตภัณฑ์สิ่งทอ	ที่ทำการกลุ่มสตรีพัฒนาบ้านหนองนา ตำบลลำโรงปราสาท อำเภอลำทะเมนชัย จังหวัดบุรีรัมย์	30
3	ระหว่างวันที่ 19 – 20 ธันวาคม 2561	การพัฒนากระบวนการผลิตผ้าทอด้วยสีธรรมชาติ	กองอำนวยการโครงการชัยพัฒนา – กาชาดไทย (บ้านทุ่งรัก) ตำบลแม่เือง อำเภอลำทะเมนชัย จังหวัดบุรีรัมย์	31
4	ระหว่างวันที่ 12 – 13 กุมภาพันธ์ 2562	การพัฒนากระบวนการผลิตผ้าทอด้วยสีธรรมชาติ	ที่ทำการกลุ่มทอผ้าไหมบ้านหนองแสง ตำบลบัวโคก อำเภอลำทะเมนชัย จังหวัดบุรีรัมย์	30

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร / หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
5	ระหว่างวันที่ 14 – 15 กุมภาพันธ์ 2562	การพัฒนากระบวนการผลิตผ้าทอ ด้วยสีธรรมชาติ	ที่ทำการกลุ่มมัดหมี่โฮลโบราณ ย้อมสีธรรมชาติ ตำบลเขวาสินรินทร์ อำเภอเขวาสินรินทร์ จังหวัดสุรินทร์	36
6	ระหว่างวันที่ 22 - 23 เมษายน 2562	การพัฒนากระบวนการผลิตผ้าทอ ด้วยสีธรรมชาติ	ที่ทำการกลุ่มทอผ้าพิงพวยตะวันตก ตำบลพิงพวย อำเภอศรีรัตนะ จังหวัดศรีสะเกษ	37
7	ระหว่างวันที่ 24 - 25 เมษายน 2562	การพัฒนากระบวนการผลิตผ้าทอ ด้วยสีธรรมชาติ	กลุ่มสตรีทอผ้าไหมบ้านตาเปียง ตำบลสำโรงปราสาท อำเภอปรังค์กู จังหวัดศรีสะเกษ	53



ภาพการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการให้แก่ผู้ประกอบการในพื้นที่ อำเภอศรีรัตนะ จังหวัดศรีสะเกษ



ภาพการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการให้แก่ผู้ประกอบการในพื้นที่ อำเภอปรังค์กู จังหวัดศรีสะเกษ



ภาพการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการให้แก่ผู้ประกอบการในพื้นที่ อำเภอกระบี่ จังหวัดพังงา



ภาพการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการให้แก่ผู้ประกอบการในพื้นที่ อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์



ภาพการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการให้แก่ผู้ประกอบการในพื้นที่ อำเภอเขวาสินรินทร์ จังหวัดสุรินทร์



ภาพการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการให้แก่ผู้ประกอบการในพื้นที่ อำเภอสรีสะเกษ จังหวัดศรีสะเกษ



ภาพการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการให้แก่ผู้ประกอบการในพื้นที่ อำเภอปราสาท จังหวัดศรีสะเกษ

การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
วันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2562	กลุ่มเลี้ยงหม่อนไหม-ทอผ้าไหม บ้านแบง ตำบลหนองหลวง อำเภอเฝ้าไร่ จังหวัดหนองคาย	- ผ้าคลุมไหล่ - ผ้าทอลายขัด	ไม่ผ่านการรับรอง มผช. รายการ - ลักษณะทั่วไป - สีเอโซที่ให้สารอะโรมาติกเอมีน - ความคงทนของสีต่อการซัก	แนะนำการย้อมสีเคมีที่ปลอดภัย เพื่อปรับปรุงกระบวนการย้อมให้สีติดคงทนยิ่งขึ้น และการทดสอบผลิตภัณฑ์ผ้าทอเบื้องต้น
	กลุ่มทอผ้าไหมบ้านใหม่วังไฮ ตำบลหนองหลวง อำเภอเฝ้าไร่ จังหวัดหนองคาย	ผ้าใส่รองเท้ามือ	ไม่ผ่านการรับรอง มผช. รายการ - ลักษณะทั่วไป - ความคงทนของสีต่อการซัก	แนะนำการย้อมสีเคมีที่ปลอดภัย เพื่อปรับปรุงกระบวนการย้อมให้สีติดคงทนยิ่งขึ้น และการทดสอบผลิตภัณฑ์ผ้าทอเบื้องต้น
	กลุ่มทอผ้าไหมมัดหมี่ บ้านแบงใหม่ ตำบลหนองหลวง อำเภอเฝ้าไร่ จังหวัดหนองคาย	ผ้าทอลายขัด	ไม่ผ่านการรับรอง มผช. รายการ - ลักษณะทั่วไป - ความคงทนของสีต่อการซัก	แนะนำการย้อมสีเคมีที่ปลอดภัย เพื่อปรับปรุงกระบวนการย้อมให้สีติดคงทนยิ่งขึ้น และการทดสอบผลิตภัณฑ์ผ้าทอเบื้องต้น
วันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2562	กลุ่มทอผ้าบ้านใหม่ ตำบลเพ็ญ อำเภอเพ็ญ จังหวัดอุดรธานี	ผ้ามัดหมี่	ไม่ผ่านการรับรอง มผช. รายการ - ลักษณะทั่วไป - สีเอโซที่ให้สารอะโรมาติกเอมีน - ความคงทนของสีต่อการซัก	แนะนำการย้อมสีเคมีที่ปลอดภัย เพื่อปรับปรุงกระบวนการย้อมให้สีติดคงทนยิ่งขึ้น และการทดสอบผลิตภัณฑ์ผ้าทอเบื้องต้น

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
วันที่ 24 กุมภาพันธ์ 2562	กลุ่มทอผ้ามัดหมี่บ้านเชียงกรม ตำบลนาม่วง อำเภอประจักษ์ศิลปาคม จังหวัดอุดรธานี	● ผ้าคลุมไหล่	● ไม่เคยยื่นขอ มผช. ● ต้องการทราบวิธีการ ผลิตผ้าทอให้มีคุณภาพ ตาม มผช.	แนะนำวิธีการย้อมสีเคมี ปลอดภัยที่มีคุณภาพ เพื่อปรับปรุงความคงทน ของสีให้ดีขึ้น และการ ทดสอบผลิตภัณฑ์ผ้าทอ เบื้องต้น
	กลุ่มทอผ้าบ้านเชียงกรม หมู่ 8 ตำบลนาม่วง อำเภอประจักษ์ศิลปาคม จังหวัดอุดรธานี	● ผ้าคลุมไหล่	● ไม่เคยยื่นขอ มผช. ● ต้องการทราบวิธีการ ผลิตผ้าทอให้มีคุณภาพ ตาม มผช.	แนะนำวิธีการย้อมสีเคมี ปลอดภัยที่มีคุณภาพ เพื่อปรับปรุงความคงทน ของสีให้ดีขึ้น และการ ทดสอบผลิตภัณฑ์ผ้าทอ เบื้องต้น
วันที่ 25 กุมภาพันธ์ 2562	กลุ่มทอผ้าบ้านหนองแก ตำบลห้วยสามพาด อำเภอประจักษ์ศิลปาคม จังหวัดอุดรธานี	● ผ้ามัดหมี่ ● ผ้าคลุมไหล่	● ไม่เคยยื่นขอ มผช. ● ต้องการทราบวิธีการ ผลิตผ้าทอให้มีคุณภาพ ตาม มผช.	แนะนำวิธีการย้อมสีเคมี ปลอดภัยที่มีคุณภาพ เพื่อ ปรับปรุงความคงทนของสี ให้ดีขึ้น และการทดสอบ ผลิตภัณฑ์ผ้าทอเบื้องต้น
วันที่ 10 มิถุนายน 2562 และ วันที่ 5 สิงหาคม 2562	กลุ่มทอผ้าฟางพวยตะวันตก ตำบลฟางพวย อำเภอศรีรัตน จังหวัดศรีสะเกษ	● ผ้ามัดหมี่ ● ฟ้ายกดอก ● ผ้าหางกระรอก	● ไม่เคยยื่นขอ มผช. ● ต้องการทราบวิธี การย้อมสีเส้นไหม ด้วยสีธรรมชาติ	ให้คำปรึกษาเรื่องการ พัฒนากระบวนการฟอก ย้อมและทดสอบ ผลิตภัณฑ์เบื้องต้นให้กับ ผู้ประกอบการ
	กลุ่มทอผ้าบ้านตรรกวอน ตำบลฟางพวย อำเภอศรีรัตน จังหวัดศรีสะเกษ	● ผ้าทอลายขัด	● ไม่เคยยื่นขอ มผช. ● ต้องการทราบวิธี การย้อมสีเส้นไหม ด้วยสีธรรมชาติ	ให้คำปรึกษาเรื่องการ พัฒนากระบวนการฟอก ย้อมและทดสอบ ผลิตภัณฑ์เบื้องต้นให้กับ ผู้ประกอบการ
	กลุ่มทอผ้าบ้านฟางพวยใต้ ตำบลฟางพวย อำเภอศรีรัตน จังหวัดศรีสะเกษ	● ผ้ามัดหมี่ ● ผ้าทอลายขัด	● ไม่เคยยื่นขอ มผช. ● ต้องการทราบวิธี การย้อมสีเส้นไหม ด้วยสีธรรมชาติ	ให้คำปรึกษาเรื่องการ พัฒนากระบวนการฟอก ย้อมและทดสอบ ผลิตภัณฑ์เบื้องต้นให้กับ ผู้ประกอบการ
วันที่ 10 มิถุนายน 2562	กลุ่มทอผ้าไหมลายขิด บ้านหนองควาย ตำบลวังหลวง อำเภอเฝ้าไร่ จังหวัดหนองคาย	● ผ้าทอลายขิด	● ไม่เคยยื่นขอ มผช. ● ต้องการทราบวิธีการ ผลิตผ้าทอให้มีคุณภาพ ตาม มผช.	แนะนำวิธีการย้อมสีเคมี ปลอดภัยที่มีคุณภาพเพื่อ ปรับปรุงความคงทนของสี ให้ดีขึ้น และการทดสอบ ผลิตภัณฑ์ผ้าทอเบื้องต้น
	กลุ่มทอผ้าบ้านโนนสำราญ ตำบลวังหลวง อำเภอเฝ้าไร่ จังหวัดหนองคาย	● ผ้าทอลายขิด	● ไม่เคยยื่นขอ มผช. ● ต้องการทราบวิธีการ ผลิตผ้าทอให้มีคุณภาพ	แนะนำวิธีการย้อมสีเคมี ปลอดภัยที่มีคุณภาพ เพื่อ ปรับปรุงความคงทนของสี

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
			ตาม มผช.	ให้ดีขึ้น และการทดสอบ ผลิตภัณฑ์ผ้าทอเบื้องต้น
วันที่ 11 มิถุนายน 2562 และ วันที่ 6 สิงหาคม 2562	กลุ่มสตรีทอผ้าไหมบ้านตาเปียง ตำบลสำโรงปราสาท อำเภอปราสาท จังหวัดศรีสะเกษ	• ผ้ามัดหมี่ • ผ้าทอลายขัด	ไม่ผ่านการรับรอง มผช. รายการ • ลักษณะทั่วไป • ความเป็นกรด – ด่าง	ให้คำปรึกษาเรื่องการ พัฒนากระบวนการฟอก ย้อมและทดสอบ ผลิตภัณฑ์เบื้องต้นให้กับ ผู้ประกอบการ
	กลุ่มปลูกหม่อนเลี้ยงไหม และทอผ้า ตำบลสำโรงปราสาท อำเภอปราสาท จังหวัดศรีสะเกษ	• ผ้ามัดหมี่ • ผ้าทอลายขัด • ผ้าทางกระรอก • ผ้าโสร่ง	• ไม่เคยยื่นขอ มผช. • ต้องการทราบวิธี การย้อมสีเส้นไหม ด้วยสีธรรมชาติ	ให้คำปรึกษาเรื่องการ พัฒนากระบวนการฟอก ย้อมและทดสอบ ผลิตภัณฑ์เบื้องต้นให้กับ ผู้ประกอบการ
	กลุ่มทอผ้าไหมบ้านหนามแท่ง ตำบลสำโรงปราสาท อำเภอปราสาท จังหวัดศรีสะเกษ	• ผ้ามัดหมี่ • ผ้าทอลายขัด • ผ้ายกดอก	ไม่ผ่านการรับรอง มผช. รายการ • ลักษณะทั่วไป • ความเป็นกรด – ด่าง • ความคงทนของสี ต่อเหงื่อ	ให้คำปรึกษาเรื่องการ พัฒนากระบวนการฟอก ย้อมและทดสอบ ผลิตภัณฑ์เบื้องต้นให้กับ ผู้ประกอบการ
	วิสาหกิจชุมชนขนอนแตพัฒนา ตำบลสำโรงปราสาท อำเภอปราสาท จังหวัดศรีสะเกษ	• ผ้ามัดหมี่	• ไม่เคยยื่นขอ มผช. • ต้องการทราบวิธี การย้อมสีเส้นไหม ด้วยสีธรรมชาติ	ให้คำปรึกษาเรื่องการ พัฒนากระบวนการฟอก ย้อมและทดสอบ ผลิตภัณฑ์เบื้องต้นให้กับ ผู้ประกอบการ
	กลุ่มสตรีทอผ้าบ้านขนวน ตำบลสำโรงปราสาท อำเภอปราสาท จังหวัดศรีสะเกษ	• ผ้ามัดหมี่ • ผ้าทอลายขัด • ผ้ายกดอก • ผ้าโสร่ง	ไม่ผ่านการรับรอง มผช. รายการ • ลักษณะทั่วไป	ให้คำปรึกษาเรื่องการ พัฒนากระบวนการฟอก ย้อมและทดสอบ ผลิตภัณฑ์เบื้องต้นให้กับ ผู้ประกอบการ
	กลุ่มสตรีทอผ้าไหม บ้านดงบังฮองขาม ตำบลสำโรงปราสาท อำเภอปราสาท จังหวัดศรีสะเกษ	• ผ้ามัดหมี่ • ผ้าทอลายขัด • ผ้ายกดอก	ไม่ผ่านการรับรอง มผช. รายการ • ลักษณะทั่วไป	ให้คำปรึกษาเรื่องการ พัฒนากระบวนการฟอก ย้อมและทดสอบ ผลิตภัณฑ์เบื้องต้นให้กับ ผู้ประกอบการ
	กลุ่มสตรีทอผ้าไหมบ้านนาสำราญ ตำบลสำโรงปราสาท อำเภอปราสาท จังหวัดศรีสะเกษ	• ผ้ามัดหมี่ • ผ้าทอลายขัด • ผ้ายกดอก • ผ้าโสร่ง • ผ้าทางกระรอก	ไม่ผ่านการรับรอง มผช. รายการ • ลักษณะทั่วไป • สีไอโซท์ให้สาร อะโรมาติกเอมีน	ให้คำปรึกษาเรื่องการ พัฒนากระบวนการฟอก ย้อมและทดสอบ ผลิตภัณฑ์เบื้องต้นให้กับ ผู้ประกอบการ

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
	กลุ่มสตรีทอผ้าไหม บ้านศรีเมืองใหม่ ตำบลสำโรงปราสาท อำเภอปรางค์กู่ จังหวัดศรีสะเกษ	• ผ้ามัดหมี่ • ผ้ายกดอก • ผ้าทอลายขัด • ผ้าขาวม้า	ไม่ผ่านการรับรอง มผช. รายการ • ลักษณะทั่วไป • ความเป็นกรด - ด่าง • ความคงทนของสีต่อ เหงื่อ	ให้คำปรึกษาเรื่องการ พัฒนากระบวนการฟอก ย้อมและทดสอบ ผลิตภัณฑ์เบื้องต้นให้กับ ผู้ประกอบการ
วันที่ 11 มิถุนายน 2562	กลุ่มทอผ้าไหมบ้านท่าสำราญ ตำบลเฝ้าไร่ อำเภอเฝ้าไร่ จังหวัดหนองคาย	• ผ้ามัดหมี่	• ไม่เคยยื่นขอ มผช. • ต้องการทราบวิธีการ ผลิตผ้าทอให้มีคุณภาพ ตาม มผช.	แนะนำการย้อมสีเคมีที่ ปลอดภัย เพื่อปรับปรุง กระบวนการย้อมให้สีติด คงทนยิ่งขึ้น และการ ทดสอบผลิตภัณฑ์ผ้าทอ เบื้องต้น
วันที่ 12 มิถุนายน 2562 และ วันที่ 7 สิงหาคม 2562	กลุ่มหัตถกรรมทอผ้าไหม ตำบลบัวโคก อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์	• ผ้ามัดหมี่	• ไม่เคยยื่นขอ มผช. • ต้องการทราบวิธี การย้อมสีเส้นไหม ด้วยสีธรรมชาติ	ให้คำปรึกษาเรื่องการ พัฒนากระบวนการฟอก ย้อมและทดสอบ ผลิตภัณฑ์เบื้องต้นให้กับ ผู้ประกอบการ
	กลุ่มแม่บ้านบ้านธรรมสา ตำบลบัวโคก อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์	• ผ้ามัดหมี่ • ผ้าโสร่ง	• ไม่เคยยื่นขอ มผช. • ต้องการทราบวิธี การย้อมสีเส้นไหม ด้วยสีธรรมชาติ	ให้คำปรึกษาเรื่องการ พัฒนากระบวนการฟอก ย้อมและทดสอบ ผลิตภัณฑ์เบื้องต้นให้กับ ผู้ประกอบการ
	กลุ่มทอผ้าไหมบ้านหนองแสง ตำบลบัวโคก อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์	• ผ้ามัดหมี่ • ผ้าสไบ • ผ้าถุง	• ไม่เคยยื่นขอ มผช. • ต้องการทราบวิธี การย้อมสีเส้นไหม ด้วยสีธรรมชาติ	ให้คำปรึกษาเรื่องการ พัฒนากระบวนการฟอก ย้อมและทดสอบ ผลิตภัณฑ์เบื้องต้นให้กับ ผู้ประกอบการ
	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรี ส่งเสริมอาชีพบ้านบัวโคก ตำบลบัวโคก อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์	• ผ้ามัดหมี่ • ผ้าทอลายขัด • ผ้ายกดอก	ไม่ผ่านการรับรอง มผช. รายการ • ลักษณะทั่วไป • สีเอโซที่ให้สาร อะโรมาติกเอมีน	ให้คำปรึกษาเรื่องการ พัฒนากระบวนการฟอก ย้อมและทดสอบ ผลิตภัณฑ์เบื้องต้นให้กับ ผู้ประกอบการ
วันที่ 12 มิถุนายน 2562	กลุ่มทอผ้าบ้านม่วงเหนือ ตำบลบ้านม่วง อำเภอบ้านดุง จังหวัดอุดรธานี	• ผ้าคลุมไหล่	• ไม่เคยยื่นขอ มผช. • ต้องการทราบวิธีการ ผลิตผ้าทอให้มีคุณภาพ ตาม มผช.	แนะนำการทำ ความ สะอาดเส้นฝ้าย, การย้อม สีเส้นฝ้ายด้วยสีเคมีที่ ปลอดภัยที่มีคุณภาพ และการทดสอบ ผลิตภัณฑ์ผ้าทอเบื้องต้น

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
วันที่ 13 มิถุนายน 2562 และ วันที่ 8 สิงหาคม 2562	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีทอผ้าไหมบ้านบัวโคก ตำบลบัวโคก อำเภอนาทม จังหวัดสุรินทร์	• ผ้ามัดหมี่ • ผ้าทอลายขัด	ไม่ผ่านการรับรอง มผช. รายการ • ลักษณะทั่วไป • ความเป็นกรด – ด่าง	ให้คำปรึกษาเรื่องการพัฒนาระบวนการฟอกย้อมและทดสอบผลิตภัณฑ์เบื้องต้นให้กับผู้ประกอบการ
วันที่ 13 มิถุนายน 2562 และ วันที่ 8 สิงหาคม 2562	วิสาหกิจชุมชนทอผ้าไหมบ้านหัวแร ตำบลบัวโคก อำเภอนาทม จังหวัดสุรินทร์	• ผ้ามัดหมี่ • ผ้าทอลายขัด	• ไม่เคยยื่นขอ มผช. • ต้องการทราบวิธีการย้อมสีเส้นไหมด้วยสีธรรมชาติ	ให้คำปรึกษาเรื่องการพัฒนาระบวนการฟอกย้อมและทดสอบผลิตภัณฑ์เบื้องต้นให้กับผู้ประกอบการ
	กลุ่มพัฒนาสตรีบ้านบุใหญ่ ตำบลบัวโคก อำเภอนาทม จังหวัดสุรินทร์	• ผ้าทอลายขัด • ผ้าสไบ • ผ้าโสร่ง	• ไม่เคยยื่นขอ มผช. • ต้องการทราบวิธีการย้อมสีเส้นไหมด้วยสีธรรมชาติ	ให้คำปรึกษาเรื่องการพัฒนาระบวนการฟอกย้อมและทดสอบผลิตภัณฑ์เบื้องต้นให้กับผู้ประกอบการ
	กลุ่มสตรีทอผ้า หมู่ 14 ตำบลบัวโคก อำเภอนาทม จังหวัดสุรินทร์	• ผ้ายกดอก • ผ้ามัดหมี่	• ไม่เคยยื่นขอ มผช. • ต้องการทราบวิธีการย้อมสีเส้นไหมด้วยสีธรรมชาติ	ให้คำปรึกษาเรื่องการพัฒนาระบวนการฟอกย้อมและทดสอบผลิตภัณฑ์เบื้องต้นให้กับผู้ประกอบการ
	กลุ่มหัตถกรรมบ้านโคกกลาง ตำบลบัวโคก อำเภอนาทม จังหวัดสุรินทร์	• ผ้ามัดหมี่ • ผ้ายกดอก • ผ้าโสร่ง	• ไม่เคยยื่นขอ มผช. • ต้องการทราบวิธีการย้อมสีเส้นไหมด้วยสีธรรมชาติ	ให้คำปรึกษาเรื่องการพัฒนาระบวนการฟอกย้อมและทดสอบผลิตภัณฑ์เบื้องต้นให้กับผู้ประกอบการ
วันที่ 13 มิถุนายน 2562	กลุ่มทอผ้าฝ้ายมัดหมี่บ้านดอนยางเดี่ยว ตำบลโพงาม อำเภอนางรอง จังหวัดอุดรธานี	• ผ้าคลุมไหล่	• ต้องการความรู้ ในเรื่องการย้อมสีเคมีที่ปลอดภัย และการทดสอบผ้าทอเบื้องต้น เพื่อยื่นขอ มผช.	แนะนำการทำความสะดวกเส้นฝ้าย, การย้อมสีเส้นฝ้ายด้วยสีเคมีที่ปลอดภัยที่มีคุณภาพ และการทดสอบผลิตภัณฑ์ผ้าทอเบื้องต้น
วันที่ 14 มิถุนายน 2562	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผ้าฝ้ายบ้านสามทอ ตำบลแสงสว่าง อำเภอนางรอง จังหวัดอุดรธานี	• ผ้าขาวม้า • ผ้าคลุมไหล่	• ต้องการความรู้ ในเรื่องการทดสอบผ้าทอเบื้องต้น เพื่อยื่นขอ มผช.	การย้อมสีเส้นใยด้วยสีเคมีที่ปลอดภัยที่มีคุณภาพ และการทดสอบผลิตภัณฑ์ผ้าทอเบื้องต้น
ระหว่างวันที่ 25 – 26 มิถุนายน 2562 และ	กลุ่ม OTOP นวัตวิถี ตำบลเมืองเก่า อำเภอมือง จังหวัดสุโขทัย	• ผ้าบาติก	• ไม่เคยยื่นขอ มผช. • ขาดความรู้เรื่องสารเคมีที่จะนำมาเพ้นท์ผ้า	ให้คำปรึกษาเรื่องคุณภาพวัตถุดิบที่ใช้และการพัฒนาระบวนการผลิตเพื่อยื่นขอรับรอง มผช

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
ระหว่างวันที่ 21 – 22 สิงหาคม 2562	กลุ่ม OTOP นวัตกรรม ตำบลเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย	● ผ้าบาติก	● ไม่เคยยื่นขอ มผช. ● ขาดความรู้เรื่องสารเคมีที่จะนำมาพิมพ์ผ้า	ให้คำปรึกษาเรื่องคุณภาพ วัตถุดิบที่ใช้และการ พัฒนากระบวนการผลิต เพื่อยื่นขอรับรอง มผช.



ภาพการลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการในพื้นที่ จังหวัดศรีสะเกษ



ภาพการลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการในพื้นที่ จังหวัดสุรินทร์



ภาพการลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการในพื้นที่ จังหวัดสุโขทัย

การตรวจติดตามผลการดำเนินงาน

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
วันที่ 25 สิงหาคม 2562	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผ้าฝ้ายบ้านสามทอ ตำบลแสงสว่าง อำเภอนองแสง จังหวัดอุดรธานี	● ผ้าขาวม้า ● ผ้าคลุมไหล่	อยู่ระหว่าง ดำเนินการยื่นขอ มผช.
วันที่ 26 สิงหาคม 2562	กลุ่มทอผ้ามัดหมี่บ้านเชียงกรม ตำบลนาม่วง อำเภอประจักษ์ศิลปาคม จังหวัดอุดรธานี	● ผ้าคลุมไหล่	
	กลุ่มทอผ้าบ้านเชียงกรม หมู่ 8 ตำบลนาม่วง อำเภอประจักษ์ศิลปาคม จังหวัดอุดรธานี	● ผ้าคลุมไหล่	
	กลุ่มทอผ้าบ้านหนองแก ตำบลห้วยสามพาด อำเภอประจักษ์ศิลปาคม จังหวัดอุดรธานี	● ผ้ามัดหมี่	
	กลุ่มทอผ้าฝ้ายมัดหมี่บ้านดอนยางเดี่ยว ตำบลโพนงาม อำเภอนองหาน จังหวัดอุดรธานี	● ผ้าคลุมไหล่	
	กลุ่มทอผ้าบ้านม่วงเหนือ ตำบลบ้านม่วง อำเภอบ้านดุง จังหวัดอุดรธานี	● ผ้าคลุมไหล่	
วันที่ 28 สิงหาคม 2562	กลุ่มเลี้ยงหม่อนไหม-ทอผ้าไหมบ้านแบง ตำบลหนองหลวง อำเภอเฝ้าไร่ จังหวัดหนองคาย	● ผ้าคลุมไหล่	
	กลุ่มทอผ้าไหมบ้านใหม่วังไฮ ตำบลหนองหลวง อำเภอเฝ้าไร่ จังหวัดหนองคาย	● ผ้าโสร่งทอมือ	
วันที่ 28 สิงหาคม 2562	กลุ่มทอผ้าไหมมัดหมี่บ้านแบงใหม่ ตำบลหนองหลวง อำเภอเฝ้าไร่ จังหวัดหนองคาย	● ผ้าทอลายขัด	
	กลุ่มทอผ้าบ้านใหม่ ตำบลเพ็ญ อำเภอเพ็ญ จังหวัดอุดรธานี	● ผ้ามัดหมี่	
	กลุ่มทอผ้าไหมลายขิดบ้านหนองควาย ตำบลวังหลวง อำเภอเฝ้าไร่ จังหวัดหนองคาย	● ผ้าทอลายขัด	
	กลุ่มทอผ้าบ้านโนนสำราญ ตำบลวังหลวง อำเภอเฝ้าไร่ จังหวัดหนองคาย	● ผ้าทอลายขัด	
	กลุ่มทอผ้าไหมบ้านท่าสำราญ ตำบลเฝ้าไร่ อำเภอเฝ้าไร่ จังหวัดหนองคาย	● ผ้ามัดหมี่	
วันที่ 12 กันยายน 2562	กลุ่มทอผ้าไหมสีธรรมชาติบ้านดู่ ตำบลนาแร่ อำเภอศรีบุญเรือง จังหวัดสุรินทร์	● ผ้าคลุมไหล่	ได้รับตรานกยูง สีทอง ได้รับตรานกยูง สีเงิน ได้รับตรานกยูง สีน้ำเงิน
วันที่ 13 กันยายน 2562	กลุ่มมัดหมี่โฮลโบราณย้อมสีธรรมชาติ ตำบลเขวาสินรินทร์ อำเภอเขวาสินรินทร์ จังหวัดสุรินทร์	● ผ้ามัดหมี่	ได้รับตรานกยูง สีทอง ได้รับตรานกยูง สีน้ำเงิน

สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผ้าและเครื่องแต่งกาย

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
ในพื้นที่จังหวัดพังงา สุรินทร์ และศรีสะเกษ	210	256	10	12

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2562

ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

1. โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผ้าและเครื่องแต่งกาย เป็นการทำงานที่มุ่งเน้นการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม ไปใช้ในการปรับปรุงกระบวนการผลิตผ้าทอมือโดยเน้นเรื่องการลดเวลาในการผลิต ลดปัญหาการตกสี และแก้ปัญหาเรื่องการใช้สารเคมีต้องห้ามที่จะส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมชุมชน รวมถึงสุขภาพของผู้ทอ โดยการเลือกใช้สารเคมีที่ปลอดภัยในการฟอกย้อมเส้นใย ซึ่งการจะนำเทคโนโลยีต่างๆ ไปถ่ายทอดแก่ผู้ประกอบการในชุมชนวิทยากรต้องมีความรู้ความสามารถและเชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยีสิ่งทอในระดับหนึ่งจึงจะสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้ประกอบการและทำให้ผู้ประกอบการยอมปฏิบัติตามคำแนะนำ ซึ่งขณะนี้กลุ่มงานผลิตภัณฑ์ของใช้และสิ่งทอมีผู้สำเร็จการศึกษาที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีสิ่งทอเพียงคนเดียว ทำให้บางครั้งการจัดอบรมให้กับผู้ประกอบการหลายๆ กลุ่มพร้อมกัน มีปัญหาเรื่องวิทยากรไม่สามารถดูแลผู้ประกอบการหรือตอบคำถามแก่ผู้ประกอบการแต่ละกลุ่มได้อย่างทั่วถึง

2. การจัดการฝึกอบรมหลักสูตร “การปรับปรุงกระบวนการผลิตในผลิตภัณฑ์สิ่งทอ” และหลักสูตร “การพัฒนากระบวนการผลิตผ้าทอด้วยสีธรรมชาติ” เป็นการจัดการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ ดังนั้นหลักสูตรต่างๆ จึงมุ่งเน้นให้ผู้ประกอบการที่เข้ารับการอบรมแต่ละท่านได้ทดลองฝึกปฏิบัติตามหัวข้อการอบรมต่างๆ ที่กำหนดไว้ เช่น การฟอกขาวไหมด้วยด่างจากธรรมชาติ การทดลองย้อมสีเคมีที่ปลอดภัย การทดลองย้อมสีธรรมชาติจากวัตถุดิบจากธรรมชาติที่ให้แม่สีแตกต่างกัน และการทดลองผสมสีธรรมชาติต่างๆ ให้มีเฉดสีที่หลากหลายขึ้น ซึ่งการสาธิตแต่ละครั้งต้องใช้วัตถุดิบในปริมาณมาก แต่กระบวนการจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐในปัจจุบันไม่เอื้อให้ไปหาซื้อวัสดุในท้องถิ่น ซึ่งเป็นอุปสรรคสำคัญในการฝึกอบรมหลักสูตร “การพัฒนากระบวนการผลิตผ้าทอด้วยสีธรรมชาติ” เพราะต้องใช้ แก่นเข เนื้อคราม และครั่ง ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่สามารถหาซื้อได้ตามตลาดทั่วไป

3. ตัวชี้วัดผลความสำเร็จของการฝึกอบรมคือการได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ซึ่งการพัฒนากระบวนการผลิตต่างๆ ซึ่งมีผลกระทบต่อคุณภาพของผ้าทอมือ ทั้งเรื่องของชนิดเส้นใย จำนวนพันหวีของพืม ความสม่ำเสมอของสีย้อม และความชำนาญของผู้ทอ ทำให้การผลิตผ้าเพื่อขอการรับรองมาตรฐานต้องใช้เวลา และอุตสาหกรรมจังหวัดแต่ละจังหวัดมีโควตาในการรับผลิตภัณฑ์เพื่อยื่นขอการรับรองจำนวนจำกัด ทำให้บางครั้งการยื่นขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนจะไม่สามารถยื่นขอได้ทันในปีงบประมาณที่จัดฝึกอบรม ทำให้ส่งผลกระทบต่อตัวชี้วัดของกรมที่ตั้งไว้

4. กฎระเบียบของมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของผ้าทอบางข้อไม่เอื้อให้กับผู้ประกอบการผ้าทอในชุมชน เช่น ผู้ประกอบการที่ใช้ฝ้ายเส้นมือส่วนใหญ่จะตกมาตรฐานด้านการหดตัวหลังการซัก ซึ่งปัญหาด้านการหดตัวของผ้าฝ้ายเส้นมือเป็นลักษณะเด่นของผ้าฝ้ายชนิดนี้ ทำให้ผู้ประกอบการที่ทำผ้าฝ้ายเส้นมือส่วนใหญ่ไม่ได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

ข้อเสนอแนะ

1. ควรเพิ่มจำนวนวิทยากรที่สำเร็จการศึกษาด้านเทคโนโลยีสิ่งทอจากเดิมที่มีเพียง 1 คน เป็นอย่างน้อย 2 คน และมีผู้ช่วยวิทยากรที่เป็นผู้ขายอย่างน้อย 1 คน เพราะการทำงานด้านการฟอกย้อม เป็นงานหนัก ต้องอยู่หน้าเตาร้อนๆ ทั้งวัน เมื่อฟอกย้อม แต่ละขั้นตอนเสร็จก็ต้องนำไปล้างน้ำให้สะอาด และใช้แรงในการกระตุกเส้นไหมให้เรียงเส้น มิเช่นนั้นเส้นใยจะพันกันไม่สามารถนำไปทอได้

2. การจัดการฝึกอบรมหลักสูตร “การปรับปรุงกระบวนการผลิตในผลิตภัณฑ์สิ่งทอ” และหลักสูตร “การพัฒนากระบวนการผลิตผ้าทอด้วยสีธรรมชาติ” เป็นการจัดการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ ดังนั้นหลักสูตรต่างๆ จึงมุ่งเน้นให้

ผู้ประกอบการที่เข้ารับการอบรมแต่ละท่านได้ทดลองฝึกปฏิบัติตามหัวข้อการอบรมต่างๆ ที่กำหนดไว้ เช่น การพอกกาวยไหม ด้วยต่างจากธรรมชาติ การทดลองย้อมสีเคมีที่ปลอดภัย การทดลองย้อมสีธรรมชาติจากวัตถุดิบจากธรรมชาติที่ให้แม่สีแตกต่างกัน และการทดลองผสมสีธรรมชาติต่างๆ ให้มีเฉดสีที่หลากหลายขึ้น ซึ่งการสาธิตแต่ละครั้งต้องใช้วัตถุดิบ รวมถึงเวลาในการสอนมาก เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมทุกคนมีทักษะ สามารถนำความรู้ที่ได้กลับไปพัฒนางาน เพื่อนำผ้าเหล่านั้นยื่นขอการรับรองมาตรฐาน ดังนั้นการอบรมหลักสูตรเร่งรัดที่ใช้เวลา 2 วัน อาจไม่เพียงพอที่จะทำให้ผู้เข้ารับการอบรมเข้าใจวิธีการอย่างถ่องแท้ ดังนั้นจึงควรเพิ่มวันในการอบรมเป็น 3 วัน และมอบวัตถุดิบในปริมาณที่เพียงพอที่จะทดลองทำผลิตภัณฑ์ตัวอย่างสำหรับการยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

3. ควรกำหนดตัวชี้วัดผลการฝึกอบรมให้แก่ผู้ประกอบการโอท็อปประเภทผ้าทอให้มีหลายมิติมากขึ้น เช่น การพิจารณามาตรฐานตรานกยูงพระราชทานควบคู่กับการยื่นขอการรับรองผลิตภัณฑ์ชุมชน และการเก็บสถิติเรื่องราวได้เพิ่มของผู้ประกอบการที่ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีจากกรมวิทยาศาสตร์บริการอย่างต่อเนื่อง เพื่อพัฒนาการและจะได้ปรับปรุงหลักสูตรการฝึกอบรมอย่างต่อเนื่อง ซึ่งจะเป็นการพัฒนาผู้ประกอบการอย่างยั่งยืนและทันต่อการเปลี่ยนแปลงของโลกต่อไปในอนาคต

4. ควรมีการทบทวนมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทผ้าทอ โดยหน่วยงานที่มีหน้าที่รับผิดชอบต่อการดูแลคุณภาพ และการสร้างมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทผ้าทอ เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อผู้ประกอบการผ้าทอมือของไทยในอนาคต

OTOP

ของใช้ ของตากแห้ง ของที่ระลึก



โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ผลิตภัณฑ์เซรามิก

บทนำ

สินค้าเซรามิกมีการผลิตทั้งที่เป็นแบบอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ เช่น กระเบื้อง เครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร ซึ่งใช้เทคโนโลยีนำเข้าจากต่างประเทศ และการผลิตแบบอุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดย่อม(SMEs) และชุมชน ซึ่งมีมากกว่าร้อยละ 90 และส่วนใหญ่มีการขึ้นทะเบียนเป็นผู้ประกอบการ OTOP

ผู้ประกอบการเซรามิกที่เป็น SMEs และชุมชนส่วนใหญ่มักพึ่งพาตนเอง ใช้ภูมิปัญญาในการผลิตและการแก้ปัญหา ไม่มีการควบคุมคุณภาพการผลิต นับตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียมเนื้อดิน การขึ้นรูป การตกแต่ง และการเผา ทำให้เกิดการสูญเสียจากกระบวนการผลิตเป็นจำนวนมาก นอกจากนั้นแล้วสินค้าที่ผลิตได้ยังมีคุณภาพต่ำ และไม่ผ่าน มผช.

นโยบายรัฐบาลให้การส่งเสริมสนับสนุนสินค้า OTOP โดยจัดให้มีการคัดสรรและประกวดผลิตภัณฑ์ หากสินค้าที่เข้าประกวดได้รับ 3-5 ดาว จะได้รับการสนับสนุนและส่งเสริมทางการตลาด โดยให้พื้นที่จำหน่ายสินค้าในงานแสดงสินค้า OTOP ประจำปีหลักเกณฑ์ในการคัดเลือกสินค้าที่จะได้ดาว 3-5 ดาว มีข้อกำหนดต่างๆ หนึ่งในข้อกำหนดนั้น คือ ผลิตภัณฑ์จะต้องผ่าน มผช.

จากข้อมูลของสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) ซึ่งเป็นหน่วยงานที่กำหนดมาตรฐาน มผช. ได้รวบรวมรายชื่อสินค้าเซรามิกที่มีการยื่นขอมาตรฐาน มผช. พบว่า รายการที่ไม่ผ่านมาตรฐาน มผช. ของผลิตภัณฑ์เซรามิกส่วนใหญ่ คือ ลักษณะทั่วไป การรื้อซึม การดูดซึมน้ำ และลวดลาย ซึ่งปัญหาเหล่านี้ล้วนมาจากกระบวนการผลิต ซึ่งหากไม่มีการควบคุมคุณภาพในแต่ละขั้นตอนการผลิต จะส่งผลต่อคุณภาพสินค้าที่ได้หลังเผา ทำให้สินค้ามีตำหนิ เกิดการแตกร้าว และทำให้เกิดการรื้อซึมได้ นอกจากนั้นแล้วผู้ประกอบการสินค้า OTOP ยังขาดการพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลายเพื่อสร้างตลาดใหม่

กรมวิทยาศาสตร์บริการมีหน่วยงานวิจัยและพัฒนาทางด้านเซรามิก สามารถให้คำแนะนำและคำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการ SMEs และชุมชน เพื่อให้สามารถผลิตสินค้าที่ผ่านการทดสอบตามมาตรฐาน และมีผลงานวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตเซรามิกเป็นจำนวนมากพร้อมถ่ายทอดให้แก่ผู้ประกอบการ เพื่อนำไปพัฒนาปรับปรุงกระบวนการผลิตให้มีประสิทธิภาพดียิ่งขึ้น หรือนำไปพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ให้มีมูลค่าเพิ่ม ช่วยให้ผู้ประกอบการมีคุณภาพและได้มาตรฐาน ช่วยเพิ่มโอกาสทางการตลาด และเตรียมความพร้อมให้สามารถแข่งขันได้ในตลาดอาเซียนและตลาดโลก

กรมวิทยาศาสตร์บริการ โดยสำนักเทคโนโลยีชุมชน ได้จัดทำโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ผลิตภัณฑ์เซรามิกให้ได้มาตรฐาน ซึ่งเป็นโครงการที่มุ่งเน้นการนำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีไปถ่ายทอดให้แก่ผู้ประกอบการเพื่อนำไปพัฒนากระบวนการผลิต และคุณภาพสินค้า ผลักดันให้ผู้ประกอบการนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ตลอดจนพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ใหม่ เพื่อขยายโอกาสทางการตลาด และเตรียมความพร้อมให้สามารถแข่งขันในตลาดอาเซียน และการวิจัยพัฒนาเพื่อแก้ปัญหาให้แก่ผู้ประกอบการให้สามารถผลิตสินค้าที่ได้มาตรฐานและส่งออกจำหน่ายในต่างประเทศ

วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ ให้สามารถผลิตเซรามิกที่มีคุณภาพและได้มาตรฐาน
2. เพื่อผลักดันสินค้าเซรามิก ให้ยื่นขอการรับรองมาตรฐาน มผช.

ผลการดำเนินงาน

การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร / หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
1.	5 – 6 พฤศจิกายน 2561	การพัฒนากระบวนการขึ้นรูป	กลุ่มวิสาหกิจชุมชน เครื่องปั้นดินเผาบ้านเตา ไห ตำบลหัวรอ อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก	37



2.	19 – 20 พฤศจิกายน 2561	เทคนิคการตกแต่งผลิตภัณฑ์ เซรามิกเนื้อดินแดง	กลุ่มเครื่องปั้นดินเผา บ้านทุ่งหลวง ตำบลทุ่งหลวง อำเภอดุสิต จังหวัดสุโขทัย	35
----	------------------------------	--	--	----



3.	20 – 21 ธันวาคม 2561	เทคนิคการตกแต่งผลิตภัณฑ์ เซรามิกเนื้อดินแดง	กลุ่มปั้นหม้อเขียนสี ตำบลบ้านเชียง อำเภอหนองหาน จังหวัดอุดรธานี	35
----	-------------------------	--	--	----



ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร / หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
4.	25 – 26 มกราคม 2562	การพัฒนาการขึ้นรูป	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มปั้น ตุ๊กตาชาววัง วัดท่าสุทธาวาส ตำบลบางเสด็จ อำเภอบ้านหมอก จังหวัดอ่างทอง	32



5.	29 – 31 มกราคม 2562	การพัฒนาเนื้อดินและเคลือบ เพื่อ พัฒนาผลิตภัณฑ์บนโต๊ะอาหาร สำหรับผู้ประกอบการจังหวัด นครพนม	กลุ่มเครื่องปั้นดินเผา บ้านกลางกาวหน้า อำเภอนาทน จังหวัดนครพนม	41
----	------------------------	---	---	----



การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
27 กุมภาพันธ์ – 2 มีนาคม 2562	วิสาหกิจชุมชน เครื่องปั้นดินเผา บ่อสวก จังหวัดน่าน	ผลิตภัณฑ์ เซรามิกประเภท แจกัน ไห หม้อ คนโท และกระถาง ต้นไม้ โดยใช้เนื้อดินแดง ท้องถิ่น	ต้องการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกที่ ส่งเสริมอัตลักษณ์ ท้องถิ่น	วศ. ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ของที่ ระลึกที่ส่งเสริมอัตลักษณ์ท้องถิ่น จังหวัดน่านโดยใช้เนื้อดินแดง ท้องถิ่นในการขึ้นรูป จากนั้น วศ. ได้ลงพื้นที่ถ่ายทอดองค์ความรู้ เรื่อง การพัฒนาเนื้อดินแดง เพื่อ พัฒนาผลิตภัณฑ์ของที่ระลึก สำหรับวิสาหกิจชุมชน เครื่องปั้นดินเผาบ่อสวก จังหวัดน่าน



วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
6 - 7 มีนาคม 2562	กลุ่มสมชาย เบญจรงค์ อำเภอบางซำ จังหวัดพระนครศรี อยุธยา	ผลิตภัณฑ์ เซรามิกประเภท ของใช้บนโต๊ะ อาหาร ชุดน้ำชา ชุดกาแฟ แจกัน โกศ และผลิตภัณฑ์ ตกแต่งบ้าน	ต้องการพัฒนารูปแบบ ผลิตภัณฑ์แก้วมัท และ ต้องการออกแบบโลโก้ ใหม่เพื่อนำไปใช้สำหรับ การเปิดหน้าร้าน สำหรับจำหน่าย ผลิตภัณฑ์ต่อไป จึง ต้องการรูปลอกเข้ามา ช่วยลดขั้นตอนและ ระยะเวลาใน กระบวนการผลิต	วศ. ได้ออกแบบลวดลายเส้น สำหรับผลิตภัณฑ์ชุดแก้วมัท และโลโก้ เพื่อจัดทำเป็นรูปลอก เซรามิก(Decal) บนเคลือบ ทดแทนการเขียนเส้นทอง เพื่อ ช่วยเพิ่มความรวดเร็วในการผลิต และเพิ่มคุณภาพของผลิตภัณฑ์ จากนั้น วศ. ได้ลงพื้นที่มอบรูป ลอกจำนวน 10 ชุด เพื่อผลิต ผลิตภัณฑ์ตัวอย่าง พร้อมให้ คำปรึกษาเชิงลึกถึงกระบวนการ ตกแต่งด้วยรูปลอก และแนวทาง การสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์
16 - 17 พฤษภาคม 2561	กลุ่มอาชีพปั้นหม้อ คลองสระบัว อำเภอเมือง จังหวัด พระนครศรีอยุธยา	เครื่องปั้นดินเผา เนื้อดินแดง ประเภท หม้อต้ม หม้อกา ที่ใช้ต้มน้ำหรือต้ม ยา และผลิตภัณฑ์ ของที่ระลึก	ต้องการเทคนิคการ ตกแต่งเพื่อเพิ่มมูลค่า ผลิตภัณฑ์ของที่ระลึก	วศ. ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ของที่ ระลึก โดยยังคงรูปแบบที่เป็น เอกลักษณ์ของทางกลุ่ม คือ หม้อ ดินเผา โดยออกแบบหม้อดินเป็น กระถางต้นไม้ เพิ่มความ หลากหลายในการใช้งาน รวมถึง ได้ออกแบบโลโก้ที่เป็นเอกลักษณ์ และทำรูปลอกเซรามิก (Decal) และทำตราประทับซิลิโคนตกแต่ง บนชิ้นงานก่อนเผา เพื่อเพิ่มความ โดดเด่นและสร้างมูลค่าให้ ผลิตภัณฑ์



10 - 11 มิถุนายน 2562	กลุ่มหัตถกรรม เครื่องปั้นดินเผา อำเภอกะเปอร์ จังหวัดนนทบุรี	เครื่องปั้นดินเผา ประเภทโคมไฟ เตาน้ำมันหอม ระเหย แก้วกาแฟ และที่กรวดน้ำ	ต้องการเทคนิคการ ตกแต่งที่ช่วยลด ระยะเวลาในการผลิต และเทคนิคการตกแต่ง ผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกที่ เป็นเอกลักษณ์ของ ท้องถิ่น	วศ. ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ของที่ ระลึกให้เป็นเอกลักษณ์ของกะ เปอร์ โดยทำเป็นกระถางต้นไม้ที่ สามารถใช้งานได้หลากหลาย เช่น ตั้งโต๊ะ และปลูกต้นไม้แขวน ตกแต่งผนัง และถ่ายทอดเทคนิค การตกแต่งผลิตภัณฑ์โดยใช้สีน้ำ อะคริลิกทาบนผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่ม ความสวยงาม
--------------------------	--	---	---	--

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
10 – 11 มิถุนายน 2562	โรงงาน เครื่องปั้นดินเผา ป่าตุม อำเภอเกาะเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	เครื่องปั้นดินเผา ประเภทโคมไฟ เตาน้ำมันหอม ระเหย แก้วกาแฟ และที่กรวดน้ำ	ต้องการเทคนิคการ ตกแต่งที่ช่วยลด ระยะเวลาในการผลิต และเทคนิคการตกแต่ง ผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกที่ เป็นเอกลักษณ์ของ ท้องถิ่น	วศ. ได้ออกแบบโลโก้ที่เป็น เอกลักษณ์ และทำรูปลอก เซรามิก (Decal) เพื่อให้ทางกลุ่ม นำไปติดบนผลิตภัณฑ์พรีเมียม เพื่อเพิ่มความโดดเด่นเป็น เอกลักษณ์ของกลุ่ม และให้ คำปรึกษาเชิงลึกเรื่องการเตรียม เนื้อดินให้มีความละเอียดมากขึ้น เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้ผลิตภัณฑ์



1 – 2 กรกฎาคม 2562	บ้านเบญจรงค์บาง ช้างเครื่องเคลือบศิลาดล อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม	เครื่องเบญจรงค์ เครื่องเคลือบ ศิลาดล ประเภท ของใช้บนโต๊ะ อาหาร ผลิตภัณฑ์ ตกแต่งบ้าน และ ของที่ระลึก	ต้องการพัฒนารูปแบบ ผลิตภัณฑ์ของที่ระลึก ขนาดเล็ก ที่เหมาะ สำหรับนักท่องเที่ยว ต่างชาติ โดยใช้รูปลอก เข้ามาช่วยลดขั้นตอน และระยะเวลาใน กระบวนการผลิตได้	วศ. ได้ออกแบบผลิตภัณฑ์ตุ๊กตา เซรามิกแขวนประดับกระเป๋า จัดทำผลิตภัณฑ์ต้นแบบ และ จัดทำรูปลอกเส้นทองบนเคลือบ ทดแทนการเขียนเส้นทอง จากนั้น วศ. ได้ลงพื้นที่ให้ คำปรึกษาเชิงลึกถึงกระบวนการ ผลิตตุ๊กตาเซรามิกแขวนประดับ กระเป๋า และแนวทางการสร้าง มูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์
	กลุ่มสวนส้ม เบญจรงค์ อำเภอบ้านแพ้ว จังหวัดสมุทรสาคร	ผลิตภัณฑ์ เซรามิกประเภท ถ้วยรางวัล เซรามิกเขียนลาย เบญจรงค์ ถ้วยรางวัลเคลือบสี ด้วยระบบ สุญญากาศ ชุดแก้วกาแฟ และ ของตกแต่งบ้าน ทั่วไป	ต้องการเทคนิคการทำ รูปลอกเซรามิก (Decal) เพื่อเข้ามาช่วย ลดระยะเวลาการเขียน ลวดลายตกแต่งบน ผลิตภัณฑ์ และการ พัฒนารูปแบบ ผลิตภัณฑ์ถ้วยรางวัลให้ มีรูปแบบโมเดิร์น ที่สามารถช่วยลด ขั้นตอนและระยะเวลา ในกระบวนการผลิตได้	วศ. ได้จัดทำรูปลอกเซรามิกสี ไฟดำ ทดแทนการเขียนเส้นทอง เพื่อช่วยเพิ่มความรวดเร็วใน การผลิต และเพิ่มคุณค่าของ ผลิตภัณฑ์ และออกแบบถ้วย รางวัลเซรามิกแบบใหม่ โดย ออกแบบให้ลดจำนวนต้นแบบและ แบบพิมพ์จากผลิตภัณฑ์เดิม ซึ่ง ผู้ประกอบการได้ดำเนินการจัดทำ แบบพิมพ์ และผลิตผลิตภัณฑ์ ตัวอย่างโดยใช้การเคลือบสีด้วย ระบบสุญญากาศ จากนั้น วศ. ได้ ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกถึง กระบวนการตกแต่งผลิตภัณฑ์ และแนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่ม ของผลิตภัณฑ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
	ศูนย์ฝึกวิชาชีพ เครื่องเบญจรงค์ (รุ่งทองเบญจรงค์) อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร	ผลิตภัณฑ์ เซรามิกประเภท ของใช้บนโต๊ะ อาหาร ผลิตภัณฑ์ ตกแต่งบ้าน และ ของที่ระลึก	ปัจจุบันรับผลิตภัณฑ์ ของชาวมาจากผู้ผลิต เซรามิกรายอื่นมาทำ ต่อ จึงต้องการผลิต ผลิตภัณฑ์ของชาวเอง และต้องการพัฒนา รูปแบบผลิตภัณฑ์ แก้วมึนรูปแบบใหม่ จึง ต้องการรุดลอกเข้ามา ช่วยลดขั้นตอนและ ระยะเวลาใน กระบวนการผลิต	วศ. ได้ออกแบบลวดลายเส้น สำหรับผลิตภัณฑ์ชุดแก้วมึน และ จัดทำผลิตภัณฑ์ต้นแบบ พร้อมทั้ง วศ. ได้จัดทำแบบพิมพ์ให้แก่ ผู้ประกอบการ จำนวน 1 ชุด รวมถึงรุดลอก สำหรับให้ ผู้ประกอบการสามารถผลิต ผลิตภัณฑ์ตัวอย่างเพื่อทดลอง ตลาดได้ จากนั้น วศ. ได้ลงพื้นที่ให้ คำปรึกษาเชิงลึกถึงกระบวนการ ผลิตเซรามิก แหล่งรับผลิตของชาว และแนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่ม ของผลิตภัณฑ์
	กลุ่มเป็นหนึ่งใน อำเภอกระทุ่มแบน จังหวัดสมุทรสาคร	ผลิตภัณฑ์ เบญจรงค์ประเภท ของใช้บนโต๊ะ อาหาร ผลิตภัณฑ์ ตกแต่งบ้าน ของที่ ระลึก	ประสบปัญหาในการ ควบคุมคุณภาพการ เขียนลวดลาย เบญจรงค์บนผลิตภัณฑ์ เนื่องจากต้องใช้ ระยะเวลาเขียนลายต่อ ชิ้นค่อนข้างมาก จึง ต้องการกระบวนการที่ สามารถช่วยลด ระยะเวลาในการ ตกแต่งผลิตภัณฑ์ลง	วศ. ได้ดำเนินการออกแบบลวด ลายเส้นสำหรับผลิตภัณฑ์ชุด แก้วมึน และจัดทำรุดลอก เซรามิก (Decal) บนเคลือบ ทดแทนการเขียนเส้นทอง เพื่อ ช่วยเพิ่มความรวดเร็วในการผลิต และเพิ่มคุณภาพของผลิตภัณฑ์ จากนั้น วศ. ได้ลงพื้นที่ให้ คำปรึกษาเชิงลึกถึงกระบวนการ ตกแต่งด้วยรุดลอก และแนวทาง การสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์



วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
2 -6 กรกฎาคม 2562	กลุ่มเครื่องเคลือบดิน เผาเวียงกาหลง ตำบลเวียงกาหลง อำเภอเวียงป่าเป้า จังหวัดเชียงราย	ผลิตภัณฑ์เครื่อง เคลือบดินเผา ประเภทผลิตภัณฑ์ บนโต๊ะอาหาร ชุด น้ำชา ชุดกาแฟ แจกัน และ ผลิตภัณฑ์ตกแต่ง บ้าน	ต้องการรูปลอกสีไฟ ต่ำโลโก้ “เครื่องเคลือบ ดินเผาเวียงกาหลง” และต้องการเพิ่ม คุณภาพการตกแต่ง ผลิตภัณฑ์จากเทคนิค การชุบสีบนเคลือบ ให้ลวดลายมีมิติมากขึ้น และสามารถสร้าง มูลค่าเพิ่มได้	วศ. ได้ออกแบบ และผลิตรูปลอก สีไฟต่ำ โลโก้ “เครื่องเคลือบดิน เผาเวียงกาหลง” และถ่ายทอด เทคนิคการตกแต่งโดยใช้ไข กันเคลือบ(Wax Resist) ร่วมกับ เทคนิคการชุบสีลวดลายบน เคลือบ ซึ่งสามารถช่วยสร้างมิติ และ ความสวยงามของลวดลายได้ จากนั้น วศ. ได้ลงพื้นที่ให้ คำปรึกษาเชิงลึกถึงกระบวนการ ตกแต่งผลิตภัณฑ์ และแนวทาง การสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์



16 – 20 กรกฎาคม 2562	กลุ่มเครื่องเคลือบดิน เผาเวียงกาหลง ตำบลเวียงกาหลง อำเภอเวียงป่าเป้า จังหวัดเชียงราย	ผลิตภัณฑ์เครื่อง เคลือบดินเผา ประเภทผลิตภัณฑ์ บนโต๊ะอาหาร ชุด น้ำชา ชุดกาแฟ แจกัน และ ผลิตภัณฑ์ตกแต่ง บ้าน	ต้องการรูปลอกสีไฟ ต่ำโลโก้ “เครื่องเคลือบ ดินเผาเวียงกาหลง” และต้องการเพิ่ม คุณภาพการตกแต่ง ผลิตภัณฑ์จากเทคนิค การชุบสีบนเคลือบ ให้ลวดลายมีมิติมากขึ้น และสามารถสร้าง มูลค่าเพิ่มได้	วศ. ได้ออกแบบ และผลิตรูปลอก สีไฟต่ำ โลโก้ “เครื่องเคลือบดิน เผาเวียงกาหลง” และถ่ายทอด เทคนิคการตกแต่งโดยใช้ไข กันเคลือบ (Wax Resist) ร่วมกับ เทคนิคการชุบสีลวดลายบน เคลือบ ซึ่งสามารถช่วยสร้างมิติ และความสวยงามของลวดลายได้ จากนั้น วศ. ได้ลงพื้นที่ให้ คำปรึกษาเชิงลึกถึงกระบวนการ ตกแต่งผลิตภัณฑ์ และแนวทาง การสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์
----------------------------	--	---	---	---

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
16 – 20 กรกฎาคม 2562	กลุ่มดินปั้นมือ ตำบล แม่ไร่ อำเภอแม่จัน จังหวัด เชียงราย (17 กรกฎาคม 2562)	เครื่องปั้นดินเผา เนื้อดินแดง ประเภทของใช้ ทั่วไปของระดับ ตกแต่ง เช่น ตุ๊กตา เด็ก ตุ๊กตาโมบาย แจกัน	ต้องการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ใหม่ประเภท ตุ๊กตาเคลือบ เพื่อเพิ่ม โอกาสทางการตลาด	วศ. ลงพื้นที่ถ่ายทอดองค์ความรู้ เรื่อง การควบคุมคุณภาพของ วัตถุดิบใช้ในการเตรียมเคลือบ การ ควบคุมคุณภาพของน้ำเคลือบ เทคนิคการชุบเคลือบเพื่อให้ได้ ความหนาของชั้นเคลือบตาม ต้องการ และการตรวจสอบ อุณหภูมิการเผา



7 – 10 กรกฎาคม 2562	ร้านแม็ก-แบงค์ แฮนด์เมค ตำบลบ้านเชียง อำเภอหนองหาน จังหวัดอุดรธานี	เครื่องปั้นดินเผา ประเภทของที่ ระลึก เช่น หม้อ ไห แจกันรูปแบบ ต่างๆ และ เครื่องประดับดิน เผา ซึ่งมีลาย เลียนแบบ เครื่องปั้นดินเผาที่ ชุดค้นพบบริเวณ บ้านเชียง	มีการตกแต่งผลิตภัณฑ์ โดยการผสมสีฝุ่น สำหรับผสมสีเม้นต์กับ กาวลาเท็กซ์ เมื่อทั้งสี ไว้จะเกิดการบุดและ แข็งตัวยากต่อการ นำมาใช้ใหม่ และหลัง ทำการตกแต่ง ผลิตภัณฑ์ พบว่า ผลิตภัณฑ์หลังเผามีสีที่ ไม่สม่ำเสมอ และสีหลุด ร่อนได้ง่าย	วศ. ได้พัฒนาเทคนิคการตกแต่ง ผลิตภัณฑ์เครื่องประดับ โดยใช้ วิธีประทับลวดลายที่เป็น เอกลักษณ์ของบ้านเชียง จากนั้น ตกแต่งด้วยน้ำดินสี โดยปรับสูตร ส่วนผสมให้สมบัติที่เหมาะสม กับการนำไปตกแต่งชุด เครื่องประดับ ซึ่งจะทำให้สีหลัง เผามีความคงทนและไม่หลุดร่อน ในอุณหภูมิต่ำ
	ศูนย์หัตถกรรมปั้น หม้อบ้านโค้งสวรรค์ ตำบลโนนทัน อำเภอ เมือง จังหวัดหนองบัวลำภู	เครื่องปั้นดินเผา เนื้อดินแดง ประเภทหม้อน้ำ แจกัน และของ ตกแต่งสวน	ผลิตภัณฑ์หลังเผามีสีไม่ สม่ำเสมอ เกิดเป็น ตำหนิ ส่งผลให้มูลค่า ของผลิตภัณฑ์ลดลง ผู้ประกอบการจึง ต้องการเทคนิคการ ตกแต่งสีหลังเผาเพื่อ สร้างมูลค่าเพิ่มให้ ผลิตภัณฑ์	วศ. ลงพื้นที่ถ่ายทอดองค์ความรู้ เรื่อง เทคนิคการตกแต่งสีลายหิน อ่อนสำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อดินแดง ประเภทแจกัน และผลิตภัณฑ์ ตกแต่งสวน เพื่อลดตำหนิ และเพิ่มมูลค่าของ ผลิตภัณฑ์



วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ / พื้นที่ / จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ / แนวทางการแก้ไข
20 สิงหาคม 2562	โรงงาน แขวงคลองจั่น เขตบางกะปิ จังหวัด กรุงเทพมหานคร	ผลิตภัณฑ์ เซรามิกประเภท ช่องลมเซรามิก และกระเบื้อง เซรามิก	ผู้ประกอบการใช้ เคลือบสำเร็จซึ่งมีราคา แพง จึงมีความต้องการ เตรียมเคลือบเอง เพื่อ ลดต้นทุนการผลิต พร้อมยังต้องการ พัฒนาผลิตภัณฑ์ ประเภทกระเบื้องเขียน ลาย เพื่อเพิ่มมูลค่า ผลิตภัณฑ์ และเพิ่ม โอกาสทางการตลาด	วศ. ลงพื้นที่ถ่ายทอดองค์ความรู้ เรื่อง การควบคุมคุณภาพของ วัตถุดิบใช้ในการเตรียมเคลือบ การ ควบคุมคุณภาพของน้ำเคลือบ เทคนิคการชุบเคลือบเพื่อให้ได้ ความหนาของชั้นเคลือบตาม ต้องการ และการตกแต่ง กระเบื้องด้วยสีได้เคลือบและสีบน เคลือบ



การตรวจติดตามผลการดำเนินงาน

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
23 กันยายน 2562	วิสาหกิจชุมชน เครื่องปั้นดินเผาบ่อสวก จังหวัดน่าน	ผลิตภัณฑ์เซรามิกประเภท แจกัน ไห หม้อ คนโท และ กระถางต้นไม้ โดยใช้เนื้อ ดินแดงท้องถิ่น	ผู้ประกอบการได้เทคนิคขึ้นรูป ผลิตภัณฑ์ที่ช่วยลดระยะเวลาการ ผลิต และได้เทคนิคการตกแต่ง ผลิตภัณฑ์เนื้อดินแดงที่เป็น เอกลักษณ์ ซึ่งทำให้ผู้ประกอบการมี ผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่ที่สามารถ ออกจำหน่ายได้
	กลุ่มสมชายเบญจรงค์ อำเภอบางชัย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา	ผลิตภัณฑ์เซรามิกประเภทของ ใช้บนโต๊ะอาหาร ชุดน้ำชา ชุดกาแฟ แจกัน โถ และ ผลิตภัณฑ์ตกแต่งบ้าน	ผู้ประกอบการได้ผลิตภัณฑ์ใหม่ โดย การใช้รูปลอก ช่วยให้ควบคุม คุณภาพพลวดลายบนผลิตภัณฑ์ได้ดี ขึ้นตอนและระยะเวลาในการผลิต ลดลงประมาณร้อยละ 65 ทำให้ สามารถรองรับการผลิตในจำนวน มากได้
	กลุ่มอาชีพปั้นหม้อ คลองสระบัว อำเภอเมือง จังหวัดพระนครศรีอยุธยา	เครื่องปั้นดินเผาเนื้อดินแดง ประเภท หม้อต้ม หม้อกา ที่ใช้ต้มน้ำหรือต้มยา และ ผลิตภัณฑ์ของที่ระลึก	ผู้ประกอบการได้เทคนิคการขึ้น รูปแบบใหม่ และวิธีการตกแต่ง ผลิตภัณฑ์เนื้อดินแดงที่เป็น เอกลักษณ์ และลดระยะเวลาการ ผลิต ซึ่งทำให้ผู้ประกอบการมี ผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่ออกจำหน่าย
	กลุ่มหัตถกรรม เครื่องปั้นดินเผา อำเภอเกาะเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	เครื่องปั้นดินเผาประเภทโคม ไฟ เตาน้ำมันหอมระเหย แก้วกาแฟ และที่กรวดน้ำ	ผู้ประกอบการได้เทคนิคการขึ้น รูปแบบใหม่ และวิธีการตกแต่ง ผลิตภัณฑ์เนื้อดินแดงที่เป็น เอกลักษณ์ และลดระยะเวลาการ ผลิต ซึ่งทำให้ผู้ประกอบการมี ผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่ออกจำหน่าย
	โรงงานเครื่องปั้นดินเผา ป่าตุ่ม อำเภอเกาะเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	เครื่องปั้นดินเผาประเภทโคม ไฟ เตาน้ำมันหอมระเหย แก้วกาแฟ และที่กรวดน้ำ	ผู้ประกอบการได้เทคนิคการขึ้น รูปแบบใหม่ และวิธีการตกแต่ง ผลิตภัณฑ์เนื้อดินแดงที่เป็น เอกลักษณ์ และลดระยะเวลาการ ผลิต ซึ่งทำให้ผู้ประกอบการมี ผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่ออกจำหน่าย
	บ้านเบญจรงค์บางช้าง เครื่องเคลือบศิลาดล อำเภออัมพวา จังหวัด สมุทรสงคราม	เครื่องเบญจรงค์ เครื่องเคลือบ ศิลาดล ประเภทของใช้บนโต๊ะ อาหาร ผลิตภัณฑ์ตกแต่งบ้าน และของที่ระลึก	ผู้ประกอบการได้ผลิตภัณฑ์รูปแบบ ใหม่ ที่สามารถเพิ่มมูลค่าจาก ผลิตภัณฑ์เดิมได้ถึงร้อยละ 250 นอกจากนี้การนำรูปลอกมาใช้ยัง ช่วยควบคุมคุณภาพพลวดลายบน ผลิตภัณฑ์ได้เป็นอย่างดี

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
23 กันยายน 2562	กลุ่มสวนส้มเบญจรงค์ อำเภอบ้านแพ้ว จังหวัดสมุทรสาคร	ผลิตภัณฑ์เชรามิกประเภทถ้วยรางวัลเชรามิกเขียนลายเบญจรงค์ ถ้วยรางวัลเคลือบสีด้วยระบบสุญญากาศ ชุดแก้วกาแฟ และของตกแต่งบ้านทั่วไป	ผู้ประกอบการได้ผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่ ที่สามารถขายได้ราคาเพิ่มขึ้นจากผลิตภัณฑ์เดิมที่ขนาดและรูปแบบเดียวกันถึงร้อยละ 20 และมีกระบวนการผลิตที่ช่วยลดขั้นตอนและระยะเวลาในการขึ้นรูปได้ประมาณร้อยละ 10
24 กันยายน 2562	ศูนย์ฝึกวิชาชีพเครื่องเบญจรงค์ (รุ่งทองเบญจรงค์) อำเภอมือง จังหวัดสมุทรสาคร	ผลิตภัณฑ์เชรามิกประเภทของใช้บนโต๊ะอาหาร ผลิตภัณฑ์ตกแต่งบ้าน และของที่ระลึก	ผู้ประกอบการได้ผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่ โดยการใส่รูปลอกสามารถช่วยลดระยะเวลาในการตกแต่งผลิตภัณฑ์ได้ประมาณร้อยละ 30
	กลุ่มเป็นหนึ่งในอำเภอกะทู้มแบบ จังหวัดสมุทรสาคร	ผลิตภัณฑ์เบญจรงค์ประเภทของใช้บนโต๊ะอาหาร ผลิตภัณฑ์ตกแต่งบ้าน ของที่ระลึก	ผู้ประกอบการได้ผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่ ที่มีกระบวนการที่ช่วยควบคุมคุณภาพลดความเสียหายของผลิตภัณฑ์ ขั้นตอนและระยะเวลาในการผลิตลดลงประมาณร้อยละ 50 ทำให้สามารถรองรับการผลิตในจำนวนมากได้
	กลุ่มเครื่องเคลือบดินเผาเวียงกาหลง ตำบลเวียงกาหลงอำเภอยางป่าเป้า จังหวัดเชียงราย	ผลิตภัณฑ์เครื่องเคลือบดินเผาประเภทผลิตภัณฑ์บนโต๊ะอาหาร ชุดน้ำชา ชุดกาแฟ แจกัน และผลิตภัณฑ์ตกแต่งบ้าน	ผู้ประกอบการได้ผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่ ซึ่งสามารถช่วยลดระยะเวลาในการตกแต่งผลิตภัณฑ์ประมาณร้อยละ 20 และสามารถเพิ่มมูลค่าให้ผลิตภัณฑ์ได้
	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเวียงกาหลงเชรามิก ตำบลแม่เจดีย์ อำเภอยางป่าเป้า จังหวัดเชียงราย	เครื่องปั้นดินเผาเนื้อดินสโตนแวร์ ประเภทของใช้ทั่วไป ได้แก่ หม้อบุงระณะกะตะมหาสมบัติ (หม้อทรงสูง มีฝาปิด เขียนลายเอกลักษณ์เวียงกาหลง) แก้วและจาน	ผู้ประกอบการสามารถนำเทคนิคที่วัด. ไปถ่ายทอด ไปแก้ปัญหาเคลือบไหลที่เกิดจากอุณหภูมิการเผาเกินได้ และมีการควบคุมการเผาได้ง่ายขึ้น ส่งผลให้ของเสียจากกระบวนการผลิตลดลง
	กลุ่มดินปั้นมือ ตำบลแม่ไร่ อำเภอมะจัน จังหวัดเชียงราย (17 กรกฎาคม 2562)	เครื่องปั้นดินเผาเนื้อดินแดง ประเภทของใช้ทั่วไปของประดับตกแต่ง เช่น ตุ๊กตาเด็ก ตุ๊กตาโมบาย แจกัน	ผู้ประกอบการสามารถนำองค์ความรู้ไปใช้เพื่อพัฒนา และต่อยอดผลิตภัณฑ์ ลดต้นทุนการผลิต เพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ และเพิ่มโอกาสทางการตลาดได้
	ร้านแม็ก-เบงค์ แชนด์เมค ตำบลบ้านเชียง อำเภอนองหาน จังหวัดอุดรธานี	เครื่องปั้นดินเผาประเภทของที่ระลึก เช่น หม้อ ไห แจกัน รูปแบบต่างๆ และเครื่องประดับดินเผา ซึ่งมีลายเลียนแบบเครื่องปั้นดินเผาที่ขุดค้นพบบริเวณบ้านเชียง	ผู้ประกอบการได้เทคนิคการขึ้นรูปแบบใหม่ และวิธีการตกแต่งผลิตภัณฑ์เนื้อดินแดงที่เป็นเอกลักษณ์ และลดระยะเวลาการผลิต ซึ่งทำให้ผู้ประกอบการมีผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่ออกจำหน่าย

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
24 กันยายน 2562	ศูนย์หัตถกรรมปั้นหม้อบ้านไค้สุวรรณค์ ตำบลโนนทัน อำเภอเมือง จังหวัดหนองบัวลำภู	เครื่องปั้นดินเผาเนื้อดินแดง ประเภทหม้อน้ำ แจกัน และของตกแต่งสวน	ผู้ประกอบการได้เทคนิคการขึ้นรูปแบบใหม่ และวิธีการตกแต่งผลิตภัณฑ์เนื้อดินแดงที่เป็นเอกลักษณ์ และลดระยะเวลาการผลิต ซึ่งทำให้ผู้ประกอบการมีผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่ออกจำหน่าย
	โรงงานผู้ประกอบการ แขวงคลองจั่น เขตบางกะปิ จังหวัดกรุงเทพมหานคร	ผลิตภัณฑ์เซรามิกประเภท ช้องลมเซรามิก และกระเบื้องเซรามิก	ผู้ประกอบการสามารถนำองค์ความรู้ไปใช้เพื่อพัฒนาและต่อยอดผลิตภัณฑ์ได้

สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ผลิตภัณฑ์เซรามิก

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
13 จังหวัด ได้แก่ กรุงเทพมหานคร น่าน เชียงราย สุโขทัย พิษณุโลก อุตรดิตถ์ หนองบัวลำภู นครพนม สมุทรสงคราม สมุทรสาคร พระนครศรีอยุธยา นนทบุรีและอ่างทอง	160	180	15	14

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2562

ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

1. ผู้ประกอบการขาดประสบการณ์ในการทำตลาดใหม่สำหรับผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่
2. ผู้ประกอบการขาดงบประมาณในการจัดซื้อเครื่องมือ เพื่อช่วยเตรียมเนื้อดินให้มีคุณภาพ
3. กระบวนการยื่นขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) มีการเปลี่ยนแปลงระบบ ซึ่งผู้ประกอบการจะแจ้งข้อมูลการยื่นขอ มผช. ได้ ก็ต่อเมื่อผ่านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนแล้ว ทำให้ต้องใช้ระยะเวลาในการดำเนินการยื่นขอ มผช. นานขึ้น

ข้อเสนอแนะ

1. กรมวิทยาศาสตร์บริการต้องมีการชี้แจงให้ผู้ประกอบการเข้าใจถึงมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ว่ามาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนเป็นเครื่องมือในการบอกถึงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ช่วยทำให้ผู้บริโภคมั่นใจในสินค้า
2. กรมวิทยาศาสตร์บริการควรมีการส่งเสริมทางการตลาดควบคู่กับการพัฒนาผลิตภัณฑ์

โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ผลิตภัณฑ์จักสาน

บทนำ

ผลิตภัณฑ์จักสานเป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่น โดยนำวัสดุธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาทำเครื่องเรือน ของใช้ภายในครอบครัว เช่น ไม้ไผ่นำมาสร้างที่อยู่อาศัย ตันกกและกระจุตมาสานเป็นเสื่อใบลานใช้ทำขอบ หมวก ของประดับตกแต่ง หวายทำเครื่องเรือนและตะกร้า ผักตบชวาใช้ทำตะกร้าและกระบะ เป็นต้น การทำผลิตภัณฑ์จักสานมีในทุกภูมิภาคของประเทศ โดยมีรูปแบบลักษณะเด่นของผลิตภัณฑ์แตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับชนิดของวัตถุดิบ ขนบธรรมเนียม วัฒนธรรม ความนิยมและจุดประสงค์ในการใช้งานเป็นตัวกำหนด นอกจากนี้ผลิตภัณฑ์จักสานยังได้ถูกยกระดับขึ้นเป็นสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) โดยเปลี่ยนจากการผลิตเพื่อใช้ในครอบครัว เป็นการผลิตเพื่อจำหน่ายสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัวและชุมชน และยังได้รับความนิยมสามารถเป็นสินค้าส่งออก นำรายได้เข้าสู่ประเทศเป็นจำนวนไม่น้อย แต่พบว่าผู้ประกอบการส่วนมากที่ผลิตผลิตภัณฑ์จักสานจากเส้นใยธรรมชาติพืชได้แก่ ผักตบชวา ตันกก ตันกระจุต และไม้ไผ่ มีปัญหาใหญ่เรื่องการเกิดเชื้อราบนผลิตภัณฑ์เนื่องจากเส้นใยธรรมชาติของพืชมีความชื้นสูง ทำให้ผลิตภัณฑ์เสียหาย และเสียค่าใช้จ่าย ผู้ประกอบการจึงต้องการเทคโนโลยีการป้องกันการเกิดเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสาน และต้องการย้อมเส้นใยพืชด้วยสีธรรมชาติ เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์

ในปีงบประมาณ 2562 กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) ได้ดำเนินโครงการส่งเสริมวิสาหกิจรายย่อยเพื่อยกระดับสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐานเพื่อเพิ่มโอกาสทางการตลาดในพื้นที่ภูมิภาค โดยจัดหลักสูตรถ่ายทอดเทคโนโลยีเรื่อง “การป้องกันการเกิดเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสาน” และเรื่อง “การย้อมเส้นใยกัญด้วยสีธรรมชาติ” เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีให้กับผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จักสานพร้อมทั้งลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกในพื้นที่กลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ได้แก่ มหาสารคาม นครพนม หนองคาย อำนาจเจริญ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ได้แก่ จันทบุรี ภาคเหนือ ได้แก่ อุดรธานี สุโขทัย และกำแพงเพชร นอกจากการแก้ปัญหาเรื่องการเกิดเชื้อราแล้วยังส่งเสริมให้ผู้ประกอบการย้อมเส้นใยกัญด้วยสีจากธรรมชาติแทนการใช้สารเคมี ซึ่งเส้นใยกัญที่ได้จะมีสีสดสม่ำเสมอ สีเด่นชัดและได้หลากหลายสี สามารถนำเส้นใยกัญไปผลิตเป็นผลิตภัณฑ์จักสานที่มีคุณภาพมีความปลอดภัย นอกจากนี้ยังช่วยพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์จักสานให้มีความหลากหลาย ทันสมัยและน่าใช้ เป็นที่ต้องการของผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น ทั้งยังสามารถนำผลิตภัณฑ์ใหม่เข้าสู่กระบวนการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์และยังขยายตลาดสู่การส่งออกได้ เพิ่มรายได้ให้กับผู้ประกอบการ

วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาคุณภาพสินค้าประเภทผลิตภัณฑ์จักสานให้กับผู้ประกอบการ (OTOP) ด้วยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภคและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
2. ส่งเสริมและผลักดันให้ผู้ประกอบการนำผลิตภัณฑ์จักสานยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)

ผลการดำเนินงาน

การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร / หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
1	31 ตุลาคม – 2 พฤศจิกายน 2561	การป้องกันเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสานและการออกแบบผลิตภัณฑ์	กลุ่มทอเสื่อกก ตำบลหนองซอน อำเภอยางชุมน้อย จังหวัดมหาสารคาม	29
2	12-14 ธันวาคม 2561	การป้องกันเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสานและการออกแบบผลิตภัณฑ์	กลุ่มสตรีเสื่อกกบ้านเสม็ดงาม ตำบลหนองบัว อำเภอมืองจันทบุรี จังหวัดจันทบุรี	27
3	21 – 23 มกราคม 2562	การป้องกันเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสานและการออกแบบผลิตภัณฑ์	กลุ่มเสื่อกกบ้านใหม่วงศ์เขาทอง ตำบลปางตาไว อำเภอปางศิลาทอง จังหวัดกำแพงเพชร	30
4	27 – 29 มีนาคม 2562	การป้องกันเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสานและการออกแบบผลิตภัณฑ์	กลุ่มผลิตภัณฑ์จากเส้นกก บ้านโคกพัฒนา ตำบลโคกกกม่วง อำเภอโพนทอง จังหวัดร้อยเอ็ด	29



ภาพการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการแก่ผู้ประกอบการ ณ ที่ทำการกลุ่มทอเสื่อกก ตำบลหนองซอน อำเภอยางชุมน้อย จังหวัดมหาสารคาม



ภาพการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการแก่ผู้ประกอบการ ณ ที่ทำการกลุ่มสตรีเสื่อกกบ้านเสม็ดงาม ตำบลหนองบัว อำเภอมืองจันทบุรี จังหวัดจันทบุรี



ภาพการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการแก่ผู้ประกอบการ ณ ที่ทำการกลุ่มเลือกบ้านใหม่วงศ์เขาทอง ตำบลปางตาไว อำเภอบางศิลาทอง จังหวัดกำแพงเพชร



ภาพการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการแก่ผู้ประกอบการ ณ ที่ทำการกลุ่มผลิตภัณฑ์จากเส้นกกบ้านโคกพัฒนา ตำบลโคกกกม่วง อำเภอโพธิ์ทอง จังหวัดร้อยเอ็ด

การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/ จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
23 – 26 เมษายน 2562	กลุ่มจักสานกระติ๊บข้าว บ้านรัตนวาปี อำเภอรัตนวาปี จังหวัดหนองคาย	ผลิตภัณฑ์จักสาน จากกก	เทคโนโลยีการ ป้องกันการเกิด เชื้อราใน ผลิตภัณฑ์จากกก	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา เชิงลึกการป้องกันการ เกิดเชื้อราในผลิตภัณฑ์ จากกก
	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านหนองแก้ว อำเภอรัตนวาปี จังหวัดหนองคาย	ผลิตภัณฑ์จักสาน จากกก	เทคโนโลยีการ ป้องกันการเกิด เชื้อราใน ผลิตภัณฑ์จากกก	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา เชิงลึกการป้องกันการเกิด เชื้อราในผลิตภัณฑ์ จากกก
	กลุ่มบ้านโปงแขง OTOP อำเภอรัตนวาปี จังหวัดหนองคาย	ผลิตภัณฑ์จักสาน จากกก	เทคโนโลยีการ ป้องกันการเกิด เชื้อราใน ผลิตภัณฑ์จากกก	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา เชิงลึกการป้องกันการเกิด เชื้อราในผลิตภัณฑ์ จากกก
	กลุ่มอาชีพบ้านดงนาคำ อำเภอท่าบ่อ จังหวัดหนองคาย	ผลิตภัณฑ์จักสาน จากกก	เทคโนโลยีการ ป้องกันการเกิด เชื้อราใน ผลิตภัณฑ์จากกก	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา เชิงลึกการป้องกันการเกิด เชื้อราในผลิตภัณฑ์ จากกก
	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทอเสื่อ อำเภอท่าบ่อ	ผลิตภัณฑ์จักสาน จากกก	เทคโนโลยีการ ป้องกันการเกิด	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา เชิงลึกการป้องกันการเกิด

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/ จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
23 – 26 เมษายน 2562	จังหวัดหนองคาย		เชื้อราใน ผลิตภัณฑ์จากกก	เชื้อราในผลิตภัณฑ์ จากกก
	กลุ่มทอเสื่อบ้านสวยหลง อำเภอเมือง จังหวัดหนองคาย	ผลิตภัณฑ์จักสาน จากกก	เทคโนโลยีการ ป้องกันการเกิด เชื้อราใน ผลิตภัณฑ์จากกก	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิง ลึกการป้องกันการเกิด เชื้อราในผลิตภัณฑ์ จากกก
	กลุ่มทอเสื่อบ้านโสกกล้า อำเภอสว่าง จังหวัดหนองคาย	ผลิตภัณฑ์จักสาน จากกก	เทคโนโลยีการ ป้องกันการเกิด เชื้อราใน ผลิตภัณฑ์จากกก	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิง ลึกการป้องกันการเกิด เชื้อราในผลิตภัณฑ์ จากกก
27 – 30 พฤษภาคม 2562	กลุ่มทอเสื่อนางัว อำเภอนาหว้า จังหวัดนครพนม	ผลิตภัณฑ์จักสาน จากกก	เทคโนโลยีการ ย้อมสีเส้นกกด้วย สีธรรมชาติ	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิง ลึกการย้อมสีผลิตภัณฑ์ จักสานด้วยสีธรรมชาติ
	กลุ่มผลิตภัณฑ์เสื่อกก อำเภอเมือง จังหวัดอำนาจเจริญ	ผลิตภัณฑ์จักสาน จากกก	เทคโนโลยีการ ย้อมสีเส้นกกด้วย สีธรรมชาติ	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิง ลึกการย้อมสีผลิตภัณฑ์ จักสานด้วยสีธรรมชาติ
	กลุ่มสตรีพัฒนาอาชีพ อำเภอหัวตะพาน จังหวัดอำนาจเจริญ	ผลิตภัณฑ์จักสาน จากกก	เทคโนโลยีการ ย้อมสีเส้นกกด้วย สีธรรมชาติ	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิง ลึกการย้อมสีผลิตภัณฑ์ จักสานด้วยสีธรรมชาติ
26 – 28 มิถุนายน 2562	กลุ่มสตรีเสื่อกกบ้านเสม็ดงาม อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี	ผลิตภัณฑ์จักสาน จากกก	เทคโนโลยีการ ย้อมสีเส้นกกด้วย สีธรรมชาติ	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิง ลึกการย้อมสีผลิตภัณฑ์ จักสานด้วยสีธรรมชาติ
	กลุ่มคนกรรเสื่อกกจันทบุรี อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี	ผลิตภัณฑ์จักสาน จากกก	เทคโนโลยีการ ย้อมสีเส้นกกด้วย สีธรรมชาติ	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิง ลึกการย้อมสีผลิตภัณฑ์ จักสานด้วยสีธรรมชาติ
	กลุ่มผลิตภัณฑ์เสื่อ อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี	ผลิตภัณฑ์จักสาน จากกก	เทคโนโลยีการ ย้อมสีเส้นกกด้วย สีธรรมชาติ	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิง ลึกการย้อมสีผลิตภัณฑ์ จักสานด้วยสีธรรมชาติ
31 กรกฎาคม – 4 สิงหาคม 2562	กลุ่มจักสานผักตบชวาบ้าน เต่าไหเหนือ อำเภอยะโฮน จังหวัดอุดรธานี	ผลิตภัณฑ์จักสานจาก ผักตบชวา	เทคโนโลยีการ ป้องกันการเกิดเชื้อ ราในผลิตภัณฑ์จาก ผักตบชวา	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิง ลึกการป้องกันการเกิด เชื้อราในผลิตภัณฑ์จาก ผักตบชวา
	กลุ่มหัตถศิลป์ไม้สาน อำเภอวัดโบสถ์ จังหวัดพิษณุโลก	ผลิตภัณฑ์จักสานจาก ไม้ไผ่	เทคโนโลยีการ ป้องกันการเกิดเชื้อ ราในผลิตภัณฑ์จาก ไม้ไผ่	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิง ลึกการป้องกันการเกิด เชื้อราในผลิตภัณฑ์จาก ไม้ไผ่

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/ จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
31 กรกฎาคม - 4 สิงหาคม 2562	กลุ่มจักสานบ้านเนิน กะบาก อำเภอเนินมะปราง จังหวัดพิษณุโลก	ผลิตภัณฑ์จักสานจาก ไม้ไผ่	เทคโนโลยีการ ป้องกันการเกิดเชื้อ ราในผลิตภัณฑ์จาก ไม้ไผ่	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิง ลึกการป้องกันการเกิด เชื้อราในผลิตภัณฑ์จาก ไม้ไผ่
	กลุ่มจักสานไม้ไผ่ อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก	ผลิตภัณฑ์จักสานจาก ไม้ไผ่	เทคโนโลยีการ ป้องกันการเกิดเชื้อ ราในผลิตภัณฑ์จาก ไม้ไผ่	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิง ลึกการป้องกันการเกิด เชื้อราในผลิตภัณฑ์ จากไม้ไผ่
	กลุ่มสิริธรรมภรณ์ เสือก อำเภอยะโฮร์ จังหวัดสุโขทัย	ผลิตภัณฑ์จักสานจาก ต้นกก	เทคโนโลยีการ ป้องกันการเกิด เชื้อราใน ผลิตภัณฑ์จากกก	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิง ลึกการป้องกันการเกิด เชื้อราในผลิตภัณฑ์ จากกก
	กลุ่มหัตถกรรมเทพพนม อำเภอยะโฮร์ จังหวัดสุโขทัย	ผลิตภัณฑ์จักสานจาก ผักตบชวา	เทคโนโลยีการ ป้องกันการเกิด เชื้อราใน ผลิตภัณฑ์จาก ผักตบชวา	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิง ลึกการป้องกันการเกิด เชื้อราในผลิตภัณฑ์จาก ผักตบชวา
	กลุ่มผลิตภัณฑ์เชือกกล้วย อำเภอสวรรคโลก จังหวัดสุโขทัย	ผลิตภัณฑ์จักสานจาก เชือกกล้วย	เทคโนโลยีการ ป้องกันการเกิด เชื้อราใน ผลิตภัณฑ์จาก เชือกกล้วย	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิง ลึกการป้องกันการเกิด เชื้อราในผลิตภัณฑ์จาก เชือกกล้วย
	กลุ่มหัตถกรรมจักสานไม้ไผ่ บ้านทางคลอง อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย	ผลิตภัณฑ์จักสานจาก ไม้ไผ่	เทคโนโลยีการ ป้องกันการเกิด เชื้อราใน ผลิตภัณฑ์จากไม้ ไผ่	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิง ลึกการป้องกันการเกิด เชื้อราในผลิตภัณฑ์จาก ไม้ไผ่
	กลุ่มจักสานบ้านเนิน กะบาก อำเภอเนินมะปราง จังหวัดพิษณุโลก	ผลิตภัณฑ์จักสานจาก ไม้ไผ่	เทคโนโลยีการ ป้องกันการเกิด เชื้อราใน ผลิตภัณฑ์จากไม้ ไผ่	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิง ลึกการป้องกันการเกิด เชื้อราในผลิตภัณฑ์จาก ไม้ไผ่
	กลุ่มจักสานไม้ไผ่ อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก	ผลิตภัณฑ์จักสานจาก ไม้ไผ่	เทคโนโลยีการ ป้องกันการเกิด เชื้อราใน ผลิตภัณฑ์จากไม้ ไผ่	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิง ลึกการป้องกันการเกิด เชื้อราในผลิตภัณฑ์จาก ไม้ไผ่

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/ จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตร ทฤษฎีใหม่ อำเภอไทรงาม จังหวัดกำแพงเพชร	ผลิตภัณฑ์จักสานจาก ต้นกก	เทคโนโลยีการ ป้องกันการเกิด เชื้อราใน ผลิตภัณฑ์จากกก	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิง ลึกป้องกันการเกิด เชื้อราในผลิตภัณฑ์ จากกก



ภาพกิจกรรมการให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการในพื้นที่จังหวัดหนองคาย



ภาพการให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่กลุ่มทอเสื่อนางัว ตำบลนางัว อำเภอนาหว้า จังหวัดนครพนม



ภาพการให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่กลุ่มผลิตภัณฑ์เสื่อกก ตำบลนาหมอม้า อำเภอเมือง จังหวัดอำนาจเจริญ



ภาพการให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่กลุ่มสตรีพัฒนาอาชีพ ตำบลห้วยตะพาน อำเภอห้วยตะพาน จังหวัดอำนาจเจริญ



ภาพการให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่กลุ่มสตรีเลือกบ้านเสม็ดงาม ตำบลหนองบัว อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี



ภาพการให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่กลุ่มกนกรเลือกจันทบุรีบ้านเสม็ดงาม ตำบลหนองบัว อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี



ภาพการให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่กลุ่มจักสานผักตบชวาบ้านเตาไหเหนือ ตำบลท่าสัก อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์



ภาพการให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่กลุ่มหัตถศิลป์ไม้สาน ตำบลท้อแท้ อำเภอวัดโบสถ์ จังหวัดพิษณุโลก



ภาพการให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่กลุ่มจักสานบ้านเนินกะบาก ตำบลเนินมะปราง อำเภอเนินมะปราง จังหวัดพิษณุโลก



ภาพการให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่กลุ่มจักสานไม้ไผ่ ตำบลบ้านไร่ อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก



ภาพการให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่กลุ่มสตรีธรรมณเสือก ตำบลเขาแก้วศรีสมบูรณ์ อำเภอนาทม จังหวัดสุโขทัย



ภาพการให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่กลุ่มหัตถกรรมเทพพนม ตำบลทุ่งเสลี่ยม อำเภอนาทม จังหวัดสุโขทัย



ภาพการให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่กลุ่มผลิตภัณฑ์เชือกกล้วย ตำบลย่านยาว อำเภอสวรรคโลก จังหวัดสุโขทัย



ภาพการให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่กลุ่มหัตถกรรมจักสานไม้ไผ่บ้านทางคลอง อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย



ภาพการให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรทฤษฎีใหม่ ตำบลไทรงาม อำเภอไทรงาม จังหวัดกำแพงเพชร

สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ผลิตภัณฑ์จักสาน

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
ดำเนินการในพื้นที่ 11 จังหวัด ได้แก่ มหาสารคาม จันทบุรี กำแพงเพชร ร้อยเอ็ด หนองคาย อำนาจเจริญ นครพนม อุตรดิตถ์ สุโขทัย พิษณุโลก และกำแพงเพชร	120	302	15	3

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2562

ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

1. สมาชิกกลุ่มผู้ประกอบการ มีอาชีพหลักเป็นเกษตรกร หากเป็นช่วงฤดูทำนาหรือเก็บเกี่ยวผลผลิต จะไม่สะดวกในการดำเนินกิจกรรมต่างๆ ร่วมกับกรมวิทยาศาสตร์บริการ เช่น การฝึกอบรมจึงทำให้การผลักดันเข้าสู่กระบวนการขอรับรองมผช. ล่าช้า
2. มีหน่วยงานหลายหน่วยงานลงพื้นที่ให้การสนับสนุนกลุ่มผู้ประกอบการในด้านต่างๆ ในช่วงเวลาเดียวกับกรมวิทยาศาสตร์บริการลงพื้นที่ จึงทำให้ผู้ประกอบการต้องจัดสรรเวลาและในบางรายอาจไม่สะดวกในการรับฟังการแก้ไขปัญหาเชิงลึกได้

ข้อเสนอแนะ

-

โครงการการจัดการวัสดุเหลือทิ้งสำหรับผลิตภัณฑ์ ชุมชนประเภทเครื่องจักสานจากกก

บทนำ

กกเป็นวัชพืชที่เจริญเติบโตในแหล่งน้ำธรรมชาติ และบึงที่มีน้ำขังตลอดปี พบได้ในทุกภูมิภาคของประเทศไทย ด้วยคุณสมบัติของลำต้นกกที่สามารถทำให้เป็นเส้น เป็นแฉก เป็นริ้วได้ จึงนิยมนำมาทำเครื่องจักสาน เช่น เสื่อ กระเป๋าถือสตรี กล้องกระดาษ แจกันดอกไม้ เป็นต้น โดยมีกระบวนการผลิตที่ได้รับการสืบทอดมาจากรุ่นสู่รุ่น มีความละเอียดประณีตของลวดลาย ทำให้ผลิตภัณฑ์จักสานจากกกเป็นที่ยอมรับและนิยมอย่างแพร่หลายในประเทศไทย ปัจจุบันนอกจากการจำหน่ายในประเทศแล้วยังมีหลายประเทศสนใจสั่งซื้อผลิตจักสานจากกกจากประเทศไทย แต่เนื่องจากการผลิตผลิตภัณฑ์จักสานจากกกยังขาดการจัดการสิ่งแวดล้อมที่ดีและลูกค้าจากต่างประเทศบางรายจึงชะลอการสั่งซื้อผลิตภัณฑ์จักสานจากกกจากประเทศไทย และจากข้อมูลการลงพื้นที่เพื่อเก็บข้อมูลด้านการจัดการสิ่งแวดล้อมจากผู้ประกอบการ OTOP ด้านสิ่งทอของกรมวิทยาศาสตร์บริการ ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2560 ของคณะทำงาน พบว่าผู้ประกอบการ OTOP ประเภทเครื่องจักสานในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มีความต้องการเทคโนโลยีการจัดการและการกำจัดของเสียอย่างง่าย ต้นทุนต่ำและมีประสิทธิภาพดีเพื่อเตรียมความพร้อมในการส่งออกสินค้าสู่ตลาดต่างประเทศ

สำหรับปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 กรมวิทยาศาสตร์บริการได้ลงพื้นที่กับสถานประกอบการในพื้นที่จังหวัดอุบลราชธานี จังหวัดบุรีรัมย์ และจังหวัดมหาสารคาม พบว่ากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์จักสานจากกกก่อให้เกิดของเสีย คือ เศษกกที่เหลือจากการจักสาน โดยเศษกกถูกนำไปกองทิ้งไว้หรือถูกนำไปกองรวมและเผาอย่างไม่ถูกวิธี ก่อให้เกิดปัญหาสิ่งแวดล้อมตามมา นอกจากนี้ปัญหาเศษกกที่ยังขาดการจัดการที่เหมาะสมแล้ว การผลิตผลิตภัณฑ์จักสานจากกกยังก่อให้เกิดน้ำเสีย แม้ว่าจะเป็นการผลิตในครัวเรือนหรือในชุมชนเล็กๆก็ตาม โดยกระบวนการที่ก่อให้เกิดน้ำเสียคือกระบวนการย้อมสีกก และน้ำเสียที่เกิดขึ้นถูกปล่อยลงสู่แหล่งน้ำและแหล่งดินธรรมชาติในบริเวณท้องถิ่นนั้นๆ โดยไม่ได้รับการบำบัดอย่างถูกวิธีก่อให้เกิดปัญหาสิ่งแวดล้อมตามมา กรมวิทยาศาสตร์บริการ จึงได้พัฒนาเทคโนโลยีการนำเศษกกไปใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด โดยพัฒนาเตาชีวมวลมลพิษสำหรับต้มสีย้อมโดยใช้เศษกกเป็นเชื้อเพลิง ตลอดจนพัฒนาเทคโนโลยีการบำบัดน้ำเสียอย่างง่ายและประหยัด โดยเน้นการจัดการแบบครบวงจรในพื้นที่ที่กำลังประสบปัญหาจริง และมีความต้องการการวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีที่เหมาะสมเพื่อการจัดการและกำจัดของเสียที่เกิดขึ้น

วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตเตาชีวมวลมลพิษสำหรับต้มสีย้อม ชนิดใช้เชื้อเพลิงจากเศษเพื่อทดแทนการใช้ถ่านและฟืน
2. เพื่อพัฒนาเทคโนโลยีการบำบัดน้ำเสียจากการย้อมสีอย่างง่ายสำหรับครัวเรือน และจัดการกากตะกอนที่ได้จากระบบบำบัดน้ำเสีย
3. นำเทคโนโลยีการจัดการเศษกก และการบำบัดน้ำเสียที่พัฒนาขึ้น ไปประยุกต์ใช้กับผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผลิตภัณฑ์จักสานจากกก

ผลการดำเนินงาน

การสำรวจข้อมูลผู้ประกอบการ

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
6 พฤศจิกายน 2561	กลุ่มแม่บ้านทอเสื่อและแปรรูป ผลิตภัณฑ์บ้านกุดกระเสียน	ผ้า, เสื่อ, กระเป๋า, หมวก ฯลฯ	ตำบลเชียงโน อำเภอเชียงใน จังหวัดอุบลราชธานี
	กลุ่มทอเสื่อบ้านโนนโพธิ์ใต้	เสื่อ, กระเป๋า ฯลฯ	ตำบลเมืองเดช อำเภอดงขุดม จังหวัดอุบลราชธานี
	กลุ่มพัฒนาอาชีพทอเสื่อ	เสื่อพับ, กระเป๋า, กล่อง อเนกประสงค์ ฯลฯ	ตำบลหนองอัม อำเภอดงขุดม จังหวัดอุบลราชธานี
7 พฤศจิกายน 2561	กลุ่มทอเสื่อกกบ้านบุตาริต	ทอเสื่อ+แปรรูป เช่น เสื่อ กระเป๋า แจกัน	ตำบลทะเมนชัย อำเภอลำปลายมาศ จังหวัดบุรีรัมย์
	กลุ่มทอเสื่อกกบ้านหนองสรวง- ศรีอุดม	เสื่อปูล้าง ลายดอกแก้ว ขนาดเสื่อกก	ตำบลบัวทอง อำเภอเมืองบุรีรัมย์ จังหวัดบุรีรัมย์
8 พฤศจิกายน 2561	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีทอเสื่อกก บ้านบุ	เสื่อ แปรรูป กระเป๋า	ตำบลจระเข้มาก อำเภอประโคน ชัย จังหวัดบุรีรัมย์
	กลุ่มทอเสื่อกกตำบลบ้านไทยเจริญ	เสื่อ, แปรรูป ลายยกดอก	ตำบลไทยเจริญ อำเภอปะคำ จังหวัดบุรีรัมย์
	กลุ่มเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน ผลิตภัณฑ์จากกก	เสื่อ, แปรรูป เป็นแผ่นรอง จาน แผ่นรองโต๊ะ และกระเป๋า	ตำบลทุ่งวัง อำเภอสตึก จังหวัดบุรีรัมย์
9 พฤศจิกายน 2561	กลุ่มแคนดง ตำบลหัวฝาย	เสื่อ, ปดอกหมอน	ตำบลหัวฝาย อำเภอแคนดง จังหวัดบุรีรัมย์
	กลุ่มทอเสื่อกกม่วงทะเล	เสื่อกก ปดอกหมอน ที่รองแก้ว	ตำบลสระบัว อำเภอแคนดง จังหวัดบุรีรัมย์
25 ธันวาคม 2561	กลุ่มหัตถกรรมบ้านแพง	เสื่อแปรรูป	ตำบลแพง อำเภอโกสุมพิสัย จังหวัดมหาสารคาม
	กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์เสื่อกก	เสื่อปูล้าง แปรรูป	ตำบลบ้านแพง อำเภอโกสุมพิสัย จังหวัดมหาสารคาม
26 ธันวาคม 2561	กลุ่มทอเสื่อกกบ้านหน้าชาวพัฒนา	เสื่อแบบพับ	ตำบลหนองกงสวรรค์ อำเภอโกสุมพิสัย จังหวัดมหาสารคาม
	กลุ่มทอเสื่อกกบ้านจานพัฒนา	ทำเสื่อผืน และเสื่อพับ	ตำบลเสื่อเฒ่า อำเภอเชียงยืน จังหวัดมหาสารคาม
27 ธันวาคม 2561	กลุ่มสตรีทอเสื่อกกบ้านป่าเป้า	เสื่อ, แปรรูป เป็นกระเป๋า แจกัน เสื่อพับ ตามความ ประสงค์ของลูกค้า	ตำบลยางน้อย อำเภอโกสุมพิสัย จังหวัดมหาสารคาม
	กลุ่มทอเสื่อกกบ้านหนองหว้า	เสื่อ, หมอน	ตำบลจัวบา อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม

การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร / หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้ เข้ารับการ อบรม (ราย)
1	21 - 22 มกราคม 2562	หลักสูตรการจัดการของเสียสำหรับ ผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทเครื่องจัก สานจากกก	กลุ่มแม่บ้านทอเสื่อและแปรรูป ผลิตภัณฑ์บ้านกุดกะเสียน ตำบลเชื่องใน อำเภอเชื่องใน จังหวัดอุบลราชธานี	34
2	23 - 24 มกราคม 2562	- การสร้างความเข้าใจในการประกอบ กิจการ	กลุ่มพัฒนาอาชีพทอเสื่อ ตำบลหนองอัม อำเภอทุ่งศรีอุดม จังหวัดอุบลราชธานี	34
3	25 - 26 มกราคม 2562	- หลักการผลิตเตาชีวมวลมลพิษต่ำ สำหรับต้มสีย้อม ชนิดใช้เชื้อเพลิง จากเศษกกเพื่อทดแทนการใช้ถ่าน และฟืน	กลุ่มทอเสื่อบ้านโนนโพธิ์ใต้ ตำบลเมือง เดช อำเภอเดชอุดม จังหวัดอุบลราชธานี	39
4	4 - 5 มีนาคม 2562	- ฝึกปฏิบัติการผลิตเตาชีวมวล	กลุ่มทอเสื่อกกบ้านหนองสรวง-ศรีอุดม ตำบลบัวทอง อำเภอเมืองบุรีรัมย์ จังหวัดบุรีรัมย์	32
5	6 - 7 มีนาคม 2562	- หลักการบำบัดน้ำเสียจากการย้อม สีกก	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีทอเสื่อกก บ้านบุ ตำบลจระเข้มาก อำเภอประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์	30
6	8 - 9 มีนาคม 2562	- ฝึกปฏิบัติการบำบัดน้ำเสียจากการย้อม สีกก	กลุ่มเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์ จากกก ตำบลทุ่งวัง อำเภอสตึก จังหวัดบุรีรัมย์	32
7	22 - 23 เมษายน 2562		กลุ่มสตรีทอเสื่อกกบ้านป่าเป่า ตำบลยางน้อย อำเภอโกสุมพิสัย จังหวัดมหาสารคาม	37
8	24 - 25 เมษายน 2562		กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์เสื่อกก ตำบลบ้านแพง อำเภอโกสุมพิสัย จังหวัดมหาสารคาม	31
9	26 - 27 เมษายน 2562		กลุ่มทอเสื่อกกบ้านงานพัฒนา ตำบลเสื่อเฒ่า อำเภอเชียงยืน จังหวัดมหาสารคาม	32



ภาพครั้งที่ 1 กลุ่มแม่บ้านทอเสื่อและแปรรูปผลิตภัณฑ์บ้านกุดกะเสียน ตำบลเชื่องใน



ภาพครั้งที่ 2 กลุ่มพัฒนาอาชีพทอเสื่อ ตำบลหนองอ้ม อำเภอกู่ศรีอุดม จังหวัด



ภาพครั้งที่ 3 กลุ่มทอเสื่อบ้านโนนโพธิ์ใต้ ตำบลเมืองเดช อำเภอดงขุดม จังหวัดอุบลราชธานี



ภาพครั้งที่ 4 กลุ่มทอเสื่อกกบ้านหนองสรวง-ศรีอุดม ตำบลบัวทอง อำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์



ภาพครั้งที่ 5 กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีทอเสื่อกกบ้านบุ ตำบลจระเข้มาก อำเภอประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์



ภาพครั้งที่ 6 กลุ่มเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์จากกก ตำบลทุ่งวัง อำเภอสตึก จังหวัดบุรีรัมย์



ภาพครั้งที่ 7 กลุ่มสตรีทอเสื่อกกบ้านป่าเป้า ตำบลยางน้อย อำเภอกอสุ่มพิสัย จังหวัดมหาสารคาม



ภาพครั้งที่ 8 กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์เสื่อกก ตำบลบ้านแพ่ง อำเภอกอสุ่มพิสัย จังหวัดมหาสารคาม



ภาพครั้งที่ 9 กลุ่มทอเสื่อกกบ้านจานพัฒนา ตำบลเสือเผ่น อำเภอยางชุมน้อย จังหวัดมหาสารคาม

การตรวจติดตามผลการดำเนินงาน

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
2 กันยายน 2562	กลุ่มแม่บ้านทอเสื่อและแปรรูปผลิตภัณฑ์บ้านกุดกะเสียน ตำบลเชียงใน อำเภอลำทะเมนชัย จังหวัดบุรีรัมย์	ผ้า, เสื่อ, กระเป๋า, หมวก ฯลฯ	- ผู้ประกอบการมีการใช้ระบบบำบัดน้ำเสียจากการย้อมสีกัก ความถี่การใช้งาน ประมาณ 1 ครั้ง (ในช่วงออกพรรษา) น้ำที่บำบัดแล้วใส - ยังไม่พบปัญหาจากการใช้ระบบ - มีการใช้งานเตาชีวมวลในกิจกรรมอื่นอย่างต่อเนื่อง - อบต. แดงม่วง อำเภอลำทะเมนชัย มีความสนใจต่อยอดการเผยแพร่เทคโนโลยีระบบบำบัดน้ำเสีย และเตาชีวมวลให้กับชาวบ้าน โดยกำลังดำเนินการเขียนโครงการจัดตั้งงบประมาณปี พ.ศ. 2564
2 กันยายน 2562	กลุ่มพัฒนาอาชีพทอเสื่อตำบลหนองอัม อำเภอลำทะเมนชัย จังหวัดบุรีรัมย์	เสื่อพับ, กระเป๋า, กล่องอเนกประสงค์ ฯลฯ	- ผู้ประกอบการมีการใช้ระบบบำบัดน้ำเสียจากการย้อมสีกักเป็นประจำ และใช้งานได้ดี - ปัญหาจากการใช้ระบบ คือ น้ำในถังกรองตะกอนไหลช้า - มีการใช้งานเตาชีวมวลเป็นประจำ - ปัญหาจากการใช้เตาชีวมวล คือ เตาไม่มีหุหิ้ว เคลื่อนย้ายลำบาก
2 กันยายน 2562	กลุ่มทอเสื่อบ้านโนนโพธิ์ใต้ ตำบลเมืองเดช อำเภอลำทะเมนชัย จังหวัดบุรีรัมย์	เสื่อ, กระเป๋า ฯลฯ	- ผู้ประกอบการยังไม่มีการใช้ระบบบำบัดน้ำเสียจากการย้อมสีกักเนื่องจากยังไม่มีคำสั่งซื้อผลิตภัณฑ์ แต่มีแผน ในช่วงเดือนธันวาคม เพราะเป็นช่วงที่ลูกค้าสั่งซื้อสินค้ามาก - ปัญหาที่เกรงว่าจะเกิดจากการใช้ระบบ คือ ย้อมแต่ละครั้ง ระบบบำบัดน้ำเสียไม่ทัน เนื่องจากมีผู้ที่ย้อมพร้อมกันประมาณ 15 คน และย้อมพร้อมกัน 1-2 วัน น้ำเสียจึงมีปริมาณมาก - เตาชีวมวล ได้ลองทดสอบแล้ว ใช้งานได้ดีมาก
3 กันยายน 2562	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีทอเสื่อกกตำบลจระเข้มาก อำเภอบัวชุม จังหวัดบุรีรัมย์	เสื่อ แปรรูป กระเป๋า	- ผู้ประกอบการมีการใช้ระบบบำบัดน้ำเสียจากการย้อมสีกัก ความถี่การใช้งาน ประมาณ 2 ครั้ง พบว่าใช้งานได้ดี - มีการใช้เตาชีวมวล ประมาณ 2 ครั้ง แต่ใช้ในกิจกรรมอื่นไม่ได้ย้อมสีกัก พบว่าใช้งานได้ดี
3 กันยายน 2562	กลุ่มทอเสื่อกกบ้านหนองสรวง-ศรีชุม ตำบลบัวทอง อำเภอบัวชุม จังหวัดบุรีรัมย์	เสื่อปูนั่ง ลายดอกแก้ว ขนาดเสื่อกก	- ผู้ประกอบการยังไม่มีการใช้ระบบบำบัดน้ำเสียจากการย้อมสีกัก - มีการใช้เตาชีวมวลเป็นประจำ พบว่าให้ความร้อนดี ประหยัดเชื้อเพลิง - ปัญหาจากการใช้เตาชีวมวล คือ เตาไม่มีหุหิ้ว เคลื่อนย้ายลำบาก

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
4 กันยายน 2562	กลุ่มเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์จากกก ตำบลทุ่งวัง อำเภอสตึก จังหวัดบุรีรัมย์	เสื่อ, แปรรูป เป็นแผ่นรองจาน แผ่นรองโต๊ะ และกระเป๋	- ผู้ประกอบการมีการใช้ระบบบำบัดน้ำเสียจากการย้อมสีกก ความถี่การใช้งานเดือนละ 1 – 2 ครั้ง ชาวบ้านเก็บน้ำมาจากบ้าน แล้วนำมาบำบัดที่กลุ่ม - ปัญหาจากการใช้ระบบ คือ เนื่องจากคนที่นี่นำน้ำมาบำบัดเป็นผู้ที่มีอายุมาก นำมาบำบัดที่กลุ่มค่อนข้างลำบาก บ้านอยู่ไกล - ชาวบ้านมีความต้องการใช้เตาชีวมวลมาก อบต. ทุ่งวังจะมีการต่อยอดทำให้ชาวบ้านใช้ทุกครัวเรือน สามารถใช้ประโยชน์ได้หลายอย่าง - ปัญหาจากการใช้เตาชีวมวล คือ ที่วางภาชนะใหญ่เกินไป - การเพิ่มมูลค่า คือ ในการคัดสรร OTOP 5 ดาว หากมีการจัดการสิ่งแวดล้อม จะได้เป็นคะแนนในการคัดสรร OTOP 5 ดาว
4 กันยายน 2562	กลุ่มทอเสื่อกกบ้านจานพัฒนา ตำบลเสื่อเฒ่า อำเภอเขียงยืน จังหวัดมหาสารคาม	ทำเสื่อผืน และเสื่อพับ	- ผู้ประกอบการยังไม่มีการใช้ระบบบำบัดน้ำเสียจากการย้อมสีกก เนื่องจากยังไม่มีคำสั่งซื้อสินค้าจากลูกค้า - ยังไม่มีการใช้งานเตาชีวมวล
5 กันยายน 2562	กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์เสื่อกก ตำบลบ้านแพง อำเภอโกสุมพิสัย จังหวัดมหาสารคาม	เสื่อปูนั่ง แปรรูป	- ผู้ประกอบการยังไม่มีการใช้ระบบบำบัดน้ำเสียจากการย้อมสีกก เนื่องจากยังไม่มีลูกค้าสั่งซื้อผลิตภัณฑ์ - มีการใช้งานเตาชีวมวลประมาณ 1 ครั้ง พบว่าให้ความร้อนดี ประหยัดเชื้อเพลิง - ปัญหาจากการใช้เตาชีวมวล คือ เตามีขนาดใหญ่เกินไปเคลื่อนย้ายลำบาก จึงไม่สามารถนำไปใช้ในพื้นอื่นได้
5 กันยายน 2562	กลุ่มสตรีทอเสื่อกกบ้านป่าเป้า ตำบลยางน้อย อำเภอโกสุมพิสัย จังหวัดมหาสารคาม	เสื่อ, แปรรูป เป็นกระเป๋ แจกัน เสื่อพับ ตามความประสงค์ของลูกค้า	- ผู้ประกอบการยังไม่มีการใช้ระบบบำบัดน้ำเสียจากการย้อมสีกก เพิ่งมีการสั่งซื้อสินค้าจากลูกค้า จึงอยู่ในช่วงเตรียมกกเพื่อย้อมสี - มีการใช้เตาชีวมวลเป็นบางครั้ง - ปัญหาจากการใช้เตาชีวมวล คือ เตามีขนาดเล็กย้อมได้ครั้งละไม่มาก

สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการจัดการวัสดุเหลือทิ้งสำหรับผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทเครื่องจักสานจากกก

พื้นที่การดำเนินงาน	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
3 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดอุบลราชธานี จังหวัดบุรีรัมย์ และจังหวัดมหาสารคาม	180	301	-	-

ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินโครงการ

1. สมาชิกกลุ่มผู้ประกอบการ มีอาชีพหลักเป็นเกษตรกร หากเป็นช่วงฤดูทำนา หรือเก็บเกี่ยวผลผลิต จะไม่สะดวกในการดำเนินการ ฝึกอบรมปฏิบัติการร่วมกับกรมวิทยาศาสตร์บริการ จึงทำให้การดำเนินการล่าช้ากว่ากำหนดการ
2. กลุ่มผู้ประกอบการมีหน่วยงานหลายหน่วยงานลงพื้นที่มาให้การสนับสนุนในด้านต่างๆ ทำให้การดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องกับกรมวิทยาศาสตร์บริการทำได้ไม่เต็มที่
3. กลุ่มผู้ประกอบการบางรายยังขาดความตระหนักด้านสิ่งแวดล้อม จึงไม่สนใจการจัดการของเสีย เนื่องจากเป็นการเพิ่มต้นทุนการผลิต

ข้อเสนอแนะ

ควรมีการดำเนินโครงการอย่างต่อเนื่องเพื่อเป็นการนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อสิ่งแวดล้อม เผยแพร่สู่ผู้ประกอบการ OTOP ที่ยังขาดองค์ความรู้ และเทคโนโลยีการจัดการสิ่งแวดล้อม โดยมีความร่วมมือกับหน่วยงาน ที่เกี่ยวข้องในพื้นที่เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามเป้าหมายที่วางไว้อย่างครบถ้วนและยั่งยืน

โครงการส่งเสริมผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์มะพร้าวเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

บทนำ

มะพร้าว (Cocos nucifera) เป็นพืชที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจชนิดหนึ่งของประเทศไทย มะพร้าวมีความผูกพันกับวัฒนธรรม และวิถีชีวิตของคนไทยมาช้านาน คนไทยคุ้นเคยและใช้ประโยชน์จากทุกส่วนของมะพร้าวในชีวิตประจำวันได้อย่างคุ้มค่า มะพร้าวอุดมไปด้วยสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกายของมนุษย์และเป็นแหล่งอาหารที่สมบูรณ์ของจุลินทรีย์ คนไทยนิยมบริโภคน้ำ และเนื้อมะพร้าวอ่อน เนื้อมะพร้าวแก่นิยมนำมาปรุงอาหารทั้งคาวหวาน นอกจากนี้ ยังสามารถนำมาทำอุตสาหกรรมน้ำมันมะพร้าว อุตสาหกรรมกะทิเข้มข้น มะพร้าวชุบแข็ง น้ำตาลมะพร้าว และสามารถนำส่วนอื่น ๆ ของมะพร้าว เช่น ลำต้น ใบ ก้าน เปลือก กะลา รกมะพร้าว กาบมะพร้าว รากมะพร้าว เป็นต้น มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ได้หลากหลาย สารพัดประโยชน์และคุณค่าจากมะพร้าวที่มหัศจรรย์ และในขั้นตอนการทำมะพร้าวขูดนั้น ก่อให้เกิดน้ำเสียในขั้นตอนของการแช่ขึ้นเนื้อมะพร้าวหรือที่ชาวบ้านเรียกว่าการดอง แม้ว่าจะเป็นการผลิตในครัวเรือน ในชุมชนเล็กๆ หรือล้างมะพร้าวขูดก็ตาม และน้ำเสียที่เกิดขึ้น หากถูกปล่อยลงสู่คลองในท้องร่องสวน ที่เชื่อมกับคลองซอย ลำประโดง และเชื่อมโยงกับคลองสาขา คลองหลัก แม่น้ำสายหลัก และแหล่งดินธรรมชาตินั้น ๆ โดยไม่ได้รับการบำบัดอย่างถูกต้องเหมาะสม อาจก่อให้เกิดปัญหาสิ่งแวดล้อมตามมาในวงกว้าง จากข้อมูลการลงพื้นที่เพื่อเก็บข้อมูลด้านการจัดการสิ่งแวดล้อมจากผู้ประกอบการผลิตมะพร้าวชาวที่จังหวัดสมุทรสงคราม มีความต้องการเทคโนโลยีการจัดการและการกำจัดของเสียอย่างง่าย ต้นทุนต่ำและมีประสิทธิภาพดีเพื่อเตรียมความพร้อมในการส่งออกสินค้าสู่ตลาดต่างประเทศ

สำหรับปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 กรมวิทยาศาสตร์บริการได้ลงพื้นที่กับสถานประกอบการในพื้นที่จังหวัดสมุทรสงคราม คือ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาเทคโนโลยีการบำบัดน้ำเสียอย่างง่ายและประหยัด โดยเน้นการจัดการน้ำเสียแบบมีส่วนร่วมของชุมชนตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงในพื้นที่ที่กำลังประสบปัญหาจริง และมีความต้องการองค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีจากการค้นคว้าวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเพื่อการจัดการและบำบัดน้ำเสียที่เกิดขึ้นอย่างถูกต้องเหมาะสมกับชุมชน พร้อมทั้งการให้ความรู้เกี่ยวกับปัญหามลพิษสิ่งแวดล้อมและผลกระทบ เพื่อยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันและสนับสนุนให้เศรษฐกิจขยายตัวอย่างมีเสถียรภาพและยั่งยืน ควบคู่ไปกับยุทธศาสตร์ด้านการจัดการน้ำและสร้างการเติบโตบนคุณภาพชีวิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน เพื่อสร้างความมั่นคงและยั่งยืนของฐานทรัพยากรธรรมชาติ กลุ่มงานคุณภาพสิ่งแวดล้อม กองเคมีภัณฑ์และผลิตภัณฑ์อุปโภค ร่วมกับสภาเกษตรกรแห่งชาติจังหวัดสมุทรสงคราม ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญที่จะแก้ไขปัญหา จึงได้วางแผนศึกษา วิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีการบำบัดน้ำเสียจากกระบวนการทำมะพร้าวชาวด้วยการผสมผสานวิถีทางกายภาพชีวภาพและทางเคมี โดยเน้นวิธีการที่เดินระบบง่ายและราคาถูก เพื่อให้การทำมะพร้าวชาวเป็นกระบวนการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม อันจะช่วยส่งเสริมและสนับสนุนให้เกิดเศรษฐกิจสีเขียวที่มั่นคงและยั่งยืน เพื่อสร้างความเข้าใจ ความตระหนักรู้ และความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม ชุมชน ประเทศชาติ และประชาคมโลก โดยนำร่องที่จังหวัดสมุทรสงคราม อำเภอเมือง อำเภออัมพวา และอำเภอบางคนที และจังหวัดอื่น ๆ ต่อไป

วัตถุประสงค์

1. พัฒนาเทคโนโลยีการบำบัดน้ำเสียจากการแปรรูปมะพร้าวขาวอย่างง่าย และประหยัด รวมถึงการจัดการกากตะกอนที่ได้จากระบบบำบัดน้ำเสียโดยวิธีและสภาวะที่เหมาะสมในการบำบัดน้ำเสียจากการทำมะพร้าวขาวสำหรับผู้ประกอบการรายย่อย
2. ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยีการบำบัดน้ำเสียจากการแปรรูปมะพร้าวขาว และให้ความรู้เกี่ยวกับปัญหามลพิษสิ่งแวดล้อมและผลกระทบต่อผู้ประกอบการ และชุมชน

ผลการดำเนินงาน

การสำรวจข้อมูลผู้ประกอบการ

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
27 มีนาคม 2562		มะพร้าวขาว	ตำบลคลองเขิน อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสงคราม
		มะพร้าวขาว	ตำบลบางขันแตก อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสงคราม
		มะพร้าวขาว	ตำบลท้ายหาด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสงคราม
28 มีนาคม 2562		มะพร้าวขาว	ตำบลท่าคา อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม
		มะพร้าวขาว	ตำบลบางนางลี่ อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม
		มะพร้าวขาว	ตำบลบางนางลี่ อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม
		มะพร้าวขาว	ตำบลบางนางลี่ อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม
29 มีนาคม 2562		มะพร้าวขาว	ตำบลยายแพง อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม
		มะพร้าวขาว	ตำบลยายแพง อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม
		มะพร้าวขาว	ตำบลบางนกแขวก อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม
		มะพร้าวดำ และมะพร้าวขาว	ตำบลบางนางลี่ อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม

การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร / หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการอบรม (ราย)
1	17 - 21 มิถุนายน 2562	การบำบัดน้ำเสียจากการผลิตมะพร้าวขาว จังหวัดสมุทรสงคราม - การสร้างความเข้าใจในการผลิตมะพร้าวขาวที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	ตำบลท้ายหาด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสงคราม	20
2	22 - 26 กรกฎาคม 2562	- การออกแบบและการเตรียมวัสดุสำหรับการทำระบบบำบัดน้ำเสีย - ฝึกปฏิบัติการเตรียมพื้นคอนกรีต/สำหรับระบบบำบัดน้ำเสีย	ฤทธิ์ ตำบลบางนางลี่ อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม	28
3	19 - 23 สิงหาคม 2562	- ฝึกปฏิบัติการทำถังสำหรับระบบบำบัดน้ำเสีย - ฝึกปฏิบัติการทำระบบดักไขมัน - ฝึกปฏิบัติการทำระบบเติมอากาศและระบบกรองอย่างง่าย - ฝึกปฏิบัติการทดสอบประสิทธิภาพระบบบำบัด - ฝึกปฏิบัติการนำน้ำเสียที่บำบัดแล้วกลับมาใช้ใหม่	ตำบลบางนกแขวก อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม	25

การตรวจติดตามผลการดำเนินงาน

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
10 กันยายน 2562	ตำบล ท้ายหาด อำเภอ เมือง จังหวัด สมุทรสงคราม	มะพร้าวขาว	- ผู้ประกอบการยังไม่มีการใช้ระบบบำบัดน้ำเสียจากการแปรรูปมะพร้าวขาว เนื่องจากอยู่ระหว่างการ ก่อสร้างโรงเรือน
11 กันยายน 2562	ตำบลบางนางลี่ อำเภออัมพวา จังหวัด สมุทรสงคราม	มะพร้าวดำ และมะพร้าวขาว	ผู้ประกอบการมีการใช้ระบบบำบัดน้ำเสียจากการแปรรูปมะพร้าวขาว อย่างต่อเนื่อง และใช้งานได้ดี แต่ยังมีปัญหาบ้าง กล่าวคือ - ปิ๋วคุดน้ำเสียขำรุ่ด เนื่องจากมีเศษชิ้นส่วนมะพร้าว อดตัน แก้วไขโดย เปลี่ยนเป็นปิ๋วสำหรับคุดน้ำเสียโดยเฉพาะ - น้ำในบ่อเติมอากาศมีสีคล้ำและมีกลิ่น เนื่องจากเติมอากาศไม่เพียงพอ แก้วไขโดย เพิ่มระยะเวลาเติมอากาศต่อรอบให้นานขึ้น - น้ำในบ่อตกไขมันไม่แยกชั้น เนื่องจากน้ำเสียน้ำเสียจากการล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างจานซึ่งเป็นสารลดแรงตึงผิว แก้วไขโดย เติมสารส้มเพื่อให้เกิดการรวมตะกอนและแยกชั้น - มีน้ำขังในบ่อกรอง ส่งกลิ่นเหม็น แก้วไขโดย ยกบ่อกรองให้สูงขึ้น เพื่อไม่ให้มีน้ำขัง
12 กันยายน 2562	ตำบล บางนกแขวก อำเภอบางคนที จังหวัด สมุทรสงคราม	มะพร้าวขาว	ผู้ประกอบการมีการใช้ระบบบำบัดน้ำเสียจากการแปรรูปมะพร้าวขาว อย่างต่อเนื่อง และใช้งานได้ดี แต่ยังมีปัญหาบ้าง กล่าวคือ - ปิ๋วคุดน้ำเสียขำรุ่ด เนื่องจากมีเศษชิ้นส่วนมะพร้าว อดตัน แก้วไขโดย เปลี่ยนเป็นปิ๋วสำหรับคุดน้ำเสียโดยเฉพาะ - น้ำในบ่อเติมอากาศมีสีคล้ำและมีกลิ่น เนื่องจากเติมอากาศไม่เพียงพอ แก้วไขโดย เพิ่มระยะเวลาเติมอากาศต่อรอบให้นานขึ้น - มีน้ำขังในบ่อกรอง ส่งกลิ่นเหม็น แก้วไขโดย ยกบ่อกรองให้สูงขึ้น เพื่อไม่ให้มีน้ำขัง



ภาพการลงพื้นที่ติดตามผลการดำเนินงาน ครั้งที่ 1
อำเภอเมืองฯ จังหวัดสมุทรสงคราม

ตำบลท้ายหาด



ภาพการลงพื้นที่ติดตามผลการดำเนินงาน ครั้งที่ 2
อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม

ตำบลบางนางลี่



ภาพการลงพื้นที่ติดตามผลการดำเนินงาน ครั้งที่ 3
บางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม

ตำบลบางนกแขวก อำเภอ

สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการส่งเสริมผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์มะพร้าวเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

พื้นที่การดำเนินงาน	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
จังหวัดสมุทรสงคราม	30	73	-	-

ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินโครงการ

1. ผู้ประกอบการมีความต้องการระบบบำบัดน้ำเสีย แต่ผู้ประกอบการบางรายไม่ดูแลรักษาระบบตามข้อแนะนำที่กำหนด จึงทำให้ประสิทธิภาพของระบบลดลงเมื่อใช้งานได้ 1- 2 เดือน
2. น้ำเสียที่เข้าระบบของผู้ประกอบการบางรายมีน้ำเสียจากส่วนอื่นปะปนด้วยจึงทำให้ระบบบำบัดน้ำเสียมีประสิทธิภาพลดลง ต้องมีการปรับปรุงระบบเพื่อให้รองรับน้ำเสียของผู้ประกอบการแต่ละรายได้

ข้อเสนอแนะ

ควรมีการดำเนินโครงการอย่างต่อเนื่องเพื่อเป็นการนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อสิ่งแวดล้อม เผยแพร่สู่ผู้ประกอบการ OTOP ที่ยังขาดองค์ความรู้ และเทคโนโลยีการจัดการสิ่งแวดล้อม โดยมีความร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่รวมถึงผู้ประกอบการในพื้นที่เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามเป้าหมายที่วางไว้อย่างครบถ้วนและยั่งยืน

OTOP

ประเภท การสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้า



การเพิ่มกลยุทธ์การตลาดแก่วิสาหกิจชุมชนในภูมิภาค

บทนำ

การก้าวเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนของประเทศไทย ซึ่งมีเป้าหมายของการรวมกลุ่มทางเศรษฐกิจเป็น “ตลาดและฐานการผลิตเดียว” โดยให้มีการเคลื่อนย้ายสินค้า บริการ การลงทุน และแรงงานมีฝีมือภายในอาเซียนอย่างเสรี รวมถึงการเคลื่อนย้ายเงินทุนที่เสรีมากขึ้นภายในปี 2558 เป็นความท้าทายที่ผู้ประกอบการไทยไม่ว่าจะเป็นผู้ประกอบการธุรกิจส่งออก นำเข้า หรือผู้ที่ทำธุรกิจภายในประเทศทั้งขนาดใหญ่ ขนาดกลาง และขนาดย่อม และยังรวมไปถึงผู้ประกอบการชุมชนด้วย ในการที่จะต้องเรียนรู้และปรับตัวรองรับความเปลี่ยนแปลงอันเกิดจากเปิดเสรีภายใต้ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (AEC) ที่จะมีผลกระทบต่อการดำเนินธุรกิจ ทั้งนี้ เพื่อลดความเสี่ยงที่อาจจะเป็นภัยคุกคามต่อธุรกิจ หรือแสวงหาโอกาสทางธุรกิจที่ทำนายความสำเร็จ

สำหรับผู้ผลิตสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ซึ่งเป็นสินค้าเชิงวัฒนธรรม ก็ไม่อาจหลีกเลี่ยงผลกระทบที่สืบเนื่องจากการเปิดเสรีดังกล่าวได้ เนื่องจากสถานการณ์แข่งขันทางธุรกิจที่รุนแรงในปัจจุบัน ประเทศต่างๆ ล้วนหันมาให้ความสำคัญกับการเพิ่มศักยภาพของชุมชน และใช้จุดแข็งของชุมชนทางด้านวัฒนธรรม วิถีชีวิตและภูมิปัญญา เพื่อเชื่อมโยงสู่ภาคการผลิตและบริการ ในการสร้างสัญลักษณ์และขยายโอกาสทางการตลาดมากยิ่งขึ้น วิสาหกิจชุมชน โดยเฉพาะกลุ่มสินค้าที่ใช้ในชีวิตประจำวัน อาจจะได้รับผลกระทบจากคู่แข่งและสภาพการแข่งขันในตลาดเพิ่มสูงขึ้น อันเนื่องมาจากสินค้าจากชายแดนที่มีคุณภาพต่ำ ราคาต้นทุนต่ำ หรือสินค้าที่สามารถใช้ทดแทนกันได้ เข้ามาวางจำหน่ายในประเทศได้มากขึ้น ทำให้ผู้บริโภคสามารถเลือกบริโภคสินค้าที่หลากหลายและมีอำนาจในการต่อรองสูง ซึ่งนำไปสู่การกดดันทางราคา จึงทำให้ผู้ประกอบการต้องปรับตัวรับการแข่งขันที่เข้มข้นขึ้นและเกิดต้นทุนในการปรับตัว

ดังนั้น วิสาหกิจชุมชนจึงต้องเร่งพัฒนาสินค้าในด้านคุณภาพ อย่างน้อยให้ได้รับการรับรองมาตรฐานระดับประเทศ คือมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อสร้างความเชื่อถือต่อผู้บริโภค โดยผสมผสานวัฒนธรรม ภูมิปัญญากับเทคโนโลยี นวัตกรรม และพัฒนารูปแบบ ความโดดเด่น เรื่องราวของสินค้าให้เกิดการรับรู้ต่อผู้บริโภคเพื่อให้เกิดการสร้างคุณค่าในตัวสินค้า สามารถเพิ่มมูลค่าและลดอุปสรรคการแข่งขันทางด้านราคา ให้ความสำคัญและตระหนักถึงการสร้างตราหือสินค้าให้เป็นที่ยอมรับ ทั้งนี้ วิสาหกิจชุมชนจึงจำเป็นต้องพัฒนาศักยภาพในการดำเนินธุรกิจที่สร้างความน่าเชื่อถือให้กับลูกค้า คู่สัญญา หรือสถาบันการเงิน โดยการเพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงานและเพิ่มช่องทางการตลาดที่สามารถเข้าถึงลูกค้ากลุ่มเป้าหมาย กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้จัดทำโครงการเพิ่มกลยุทธ์การตลาดแก่วิสาหกิจชุมชนในภูมิภาค เพื่อสร้างธุรกิจให้แก่วิสาหกิจชุมชนสู่ความสำเร็จในอาชีพที่มั่นคง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเน้นการพัฒนาศักยภาพของวิสาหกิจชุมชน เสริมสร้างโอกาสทางการตลาดทั้งภายในและต่างประเทศ ซึ่งจะเป็นการส่งเสริมเพื่อให้เกิดการปรับตัวในการดำเนินธุรกิจ และขยายโอกาสทางการตลาดสู่กลุ่มประเทศประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนต่อไป

วัตถุประสงค์

เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการและยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP ในพื้นที่ภาคกลาง ให้มีคุณภาพตรงตามมาตรฐานและเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค

ผลการดำเนินงาน

การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ /สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร / หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
1	20 - 21 ธันวาคม 2561	หลักสูตร “การเพิ่มกลยุทธ์การตลาดแก่ผู้ประกอบการ OTOP และวิสาหกิจชุมชน” หัวข้อบรรยาย - การออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ (Packaging Design) เพื่อเพิ่มมูลค่าทางการตลาด และยกระดับผลิตภัณฑ์สู่สากล - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับตลาดออนไลน์ และอี-คอมเมิร์ซ - วิธีการสร้างเพจ Facebook ปี 2016 การตั้งค่าเบื้องต้น สำหรับมือใหม่ - ฝึกปฏิบัติ (Workshop) วิธีการสร้างเพจ Facebook ปี 2016 การตั้งค่าเบื้องต้นสำหรับมือใหม่ - เทคนิคการทำ Facebook Ad ฉบับมือใหม่ - ประโยชน์ของ Line@ การสมัคร และใช้งาน Line@ อย่างละเอียด - ฝึกปฏิบัติ (Workshop) - วิธีการเปิดร้านขายสินค้าออนไลน์ (เว็บไซต์สำเร็จรูป)	โรงแรม นิว แทรเวล ลอดจ์ อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี	31



ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร / หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
2	17 - 18 มกราคม 2562	หลักสูตร “การเพิ่มกลยุทธ์การตลาดแก่ผู้ประกอบการ OTOP และวิสาหกิจชุมชน” หัวข้อบรรยาย - การออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ (Packaging Design) เพื่อเพิ่มมูลค่าทางการตลาด และยกระดับผลิตภัณฑ์สู่สากล - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับตลาดออนไลน์ และอี-คอมเมิร์ซ - วิธีการสร้างเพจ Facebook ปี 2016 การตั้งค่าเบื้องต้นสำหรับมือใหม่ - ฝึกปฏิบัติ (Workshop) วิธีการสร้างเพจ Facebook ปี 2016 การตั้งค่าเบื้องต้นสำหรับมือใหม่ - เทคนิคการทำ Facebook Ad ฉบับมือใหม่ - ประโยชน์ของ Line@ การสมัครและใช้งาน Line@ อย่างละเอียด - ฝึกปฏิบัติ (Workshop) - วิธีการเปิดร้านขายสินค้าออนไลน์ (เว็บไซต์สำเร็จรูป)	โรงแรม ประตูนํ้า โฮเต็ล อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น	37



สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการ ส่งเสริมวิสาหกิจรายย่อยเพื่อยกระดับสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐานเพื่อเพิ่มโอกาสทางการตลาดในพื้นที่ภูมิภาค (59OTOP) จากการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร “การเพิ่มกลยุทธ์การตลาดแก่ผู้ประกอบการ OTOP และวิสาหกิจชุมชน” ให้แก่ผู้ประกอบการ ในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จำนวน 2 ครั้ง ได้สรุปผลดังตาราง ดังนี้

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)	
	เป้าหมาย	ผล
จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดขอนแก่น	60	68

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2562

ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

-
ข้อเสนอแนะ

-

การพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ OTOP

บทนำ

รักษาคุณภาพผลิตภัณฑ์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งสินค้า OTOP ที่มีความคล้ายคลึงกันและมีสินค้าที่ออกสู่ตลาดค่อนข้างมาก ดังนั้นบรรจุภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย ยืดอายุการเก็บรักษาสินค้า สวยงามโดดเด่น สะดุดตา หรือมีคุณลักษณะแตกต่างจากสินค้าอื่นในตลาด จะมีความได้เปรียบในการดึงดูดความสนใจจากผู้บริโภค และส่งผลต่อการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภคได้ นอกจากนี้ยังสามารถสร้างจุดขายโดยนำไปเป็นของฝากที่สามารถสร้างความประทับใจระหว่างผู้ให้และผู้รับได้เป็นอย่างดี ดังนั้นการที่ผู้ประกอบการสินค้า OTOP จะประสบผลสำเร็จได้ในระยะยาวนั้น การพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าจึงเป็นกลยุทธ์หนึ่งที่ใช้บรรจุภัณฑ์ควรให้ความสำคัญ

กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม มีนโยบายให้มีการนำองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีไปประยุกต์ใช้เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศและเพิ่มโอกาสในการขยายตลาด กรมวิทยาศาสตร์บริการจึงได้ดำเนินโครงการพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ OTOP โดยการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของสินค้า OTOP ทั้ง 5 ประเภท ได้แก่ อาหาร เครื่องดื่ม ของใช้ ของประดับตกแต่งและของที่ระลึก ผ้าและเครื่องแต่งกาย และสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร ให้มีความสวยงามโดดเด่น เพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า OTOP รวมถึงการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจในการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ เพิ่มความรู้ด้านเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ด้านแนวคิดใน

วัตถุประสงค์

พัฒนาบรรจุภัณฑ์สินค้า OTOP 5 ประเภท ได้แก่ อาหาร เครื่องดื่ม ของใช้ของประดับตกแต่งและของที่ระลึก ผ้าและเครื่องแต่งกาย และ สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร เพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างโอกาสในการแข่งขันด้านการตลาดให้กับสินค้า OTOP จำนวน 40 ผลิตภัณฑ์

ผลการดำเนินงาน

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์/ ผู้ประกอบการ	วิธีดำเนินการ/แนวทางพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่พัฒนา
พะเยา	เครื่องปั้นดินเผา วิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์ เซรามิกส์ (งานปั้นมือ) แม่ใจ	กล่องกระดาษที่แข็งแรงทนต่อแรงกระแทก เพื่อป้องกันผลิตภัณฑ์ และสอดแทรกเอกลักษณ์ ของชุมชน ความสนุกสนานผสมผสานวิถีชีวิต วัฒนธรรมและภูมิปัญญาไทย	
พะเยา	เครื่องปั้นดินเผา ต้นไม้ป่ากระถางสูง	กล่องกระดาษที่แข็งแรงเพื่อป้องกันผลิตภัณฑ์ ภายในไม่ให้เกิดความเสียหาย ใช้โพลีเอทิลีน ลวดลายสโตนวอลล์ เพื่อให้อุดมคัลลิ่งกับ ผลิตภัณฑ์	

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์/ ผู้ประกอบการ	วิธีดำเนินการ/แนวทางพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่ พัฒนา
ลำปาง	เครื่องปั้นดินเผา ห้างหุ้นส่วนสามัญปั้นงาน เซรามิค	กล่องกระดาษลวดลายรูปช้าง มีเอกลักษณ์ตรา สินค้าผู้ประกอบการ อีกทั้งยังสื่อถึงความเป็นไทย และผลิตภัณฑ์เป็นที่นิยมของชาวต่างชาติ มีความ แข็งแรง	
ลำปาง	แชมพูสมุนไพรอัญชัน กลุ่มแชมพูสมุนไพร บ้านนาไผ่	กล่องกระดาษลวดลายเป็นรูปดอกอัญชัน เพื่อป กถึงส่วนผสมหลักของผลิตภัณฑ์ และการจัด องค์ประกอบมีความเรียบง่าย	
เพชรบูรณ์	น้ำพริก กลุ่มสตรีบ้านเขาสัก	ถุงกระดาษภายใต้แนวคิด “วัดฤทธิที่สดใหม่ ทำ ให้รสชาติอร่อย” จึงนำมาเป็นลวดลาย บรรจุ ภัณฑ์ที่เป็นวัดฤทธิต่างๆ และใช้โทนสีเหลืองทอง	
เพชรบูรณ์	ผ้าทอแปรรูป กลุ่มทอผ้าบ้านคลองบน ใต้	ถุงกระดาษเคลือบด้วยลามิเนต ใช้ลวดลาย ผ้าขาวม้า ใช้โทนสีน้ำตาล สื่อถึงความเก่าแก่ของ วัฒนธรรมการทอผ้าขาวม้า จัดองค์ประกอบ มุ่งเน้นที่ตราสินค้ารอบด้วยลายผ้าขาวม้า	
น่าน	ผ้าทอมือ กลุ่มทอผ้าไทลื้อบ้านเก็ด	ถุงผ้าโดยการจัดองค์ประกอบของถุงผ้าให้ความ ทันสมัย แปลกใหม่ตราสินค้าโดดเด่นยิ่งขึ้น	
เชียงใหม่	ลูกประคบสำหรับผิวหน้า ทิพย์สมุนไพร	ถุงกระดาษที่มีลวดลายสื่อถึงความผ่อนคลายและ ผสมผสานความเป็นไทย โดยใช้ลูกประคบเป็น ภาพประกอบ	
เชียงใหม่	สบู่เหลว ห้างหุ้นส่วนจำกัด โอเมอริบ	ถุงกระดาษลวดลายหลักเป็นข้าว เพราะผลิตภัณฑ์ ของผู้ประกอบการมีข้าวเป็นส่วนประกอบสำคัญ โดยใช้โทนสีเขียวและขาวที่สื่อถึงความเป็น ธรรมชาติ	

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์/ ผู้ประกอบการ	วิธีดำเนินการ/แนวทางพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่ พัฒนา
แพร่	ผ้าตีนจก ศูนย์เรียนรู้ผ้าจากเมือง ลอง และย้อมสีธรรมชาติ	ถุงผ้าโดยนำลายโคมซ้อนน้อยตุ้มออกมาออกแบบเป็น ตราสัญลักษณ์ และนำมาประยุกต์เป็นลวดลายบน บรรจุภัณฑ์	
ร้อยเอ็ด	คุกกี้ธัญพืช วิสาหกิจชุมชนทำขนม ทองม้วนบ้านพิลา	เป็นกล่องกระดาษ ออกแบบลวดลายเป็นการตูน น่ารักตามสมัยนิยม ใช้สีสดใส โดยมุ่งเน้น ผู้บริโภคช่วงเด็ก-วัยรุ่น	
ร้อยเอ็ด	สบู่ วิสาหกิจชุมชนรักษ์หนอง แก้วแปรรูปเกษตร	กล่องกระดาษที่มีลวดลายสีสดใส ใช้ลวดลาย กราฟิก บ่งบอกถึงความสดชื่น สีสันสดใส	
เลย	กล้วยเบรคแตก เซียงคานมะพร้าวแก้ว	กล่องกระดาษ โดยมีภาพลิงและกล้วย เป็น องค์ประกอบของลวดลายบรรจุภัณฑ์ เพื่อสื่อให้ เห็นถึงผลิตภัณฑ์ที่ใช้กล้วยเป็นหลัก สีสันสดใสใช้ กราฟิกสื่อถึงความน่ารักของลิง กล้วยที่สดใหม่	
เลย	กล้วยเบรคแตก วิสาหกิจชุมชนกลุ่ม แม่บ้านเกษตรบ้านปาก ห้วย	กล่องกระดาษใช้รูปผลิตภัณฑ์สื่อถึงสินค้าสดใหม่ น่ารักประทับใจ ใช้สีเหลืองเป็นโทนสีที่สื่อถึงกล้วย ที่ปรุงใหม่ทุกวัน	
สกลนคร	ผ้าทอลายขัด กลุ่มทอผ้าไทญ่	ถุงกระดาษมีความสวยงาม เรียบหรู สื่อถึงภูมิ ปัญญาไทย โดยมีตราสัญลักษณ์การค้าของกลุ่มใน บรรจุภัณฑ์เพื่อสร้างตราสินค้า	
สกลนคร	ผ้ามัดหมี่ วิสาหกิจชุมชนสตรี ทอ ผ้าชุมชนที่ 2	ถุงกระดาษมีลวดลายเป็นรูปผ้าสีครามและการทอ ผ้า เพื่อสื่อถึงภูมิปัญญาไทย และสร้าง ตราสินค้าเป็นตัวอักษรสีทอง	
สกลนคร	ผ้ามัดหมี่ กลุ่มทอผ้าบ้านพันนา	ถุงกระดาษโดยมีลวดลายและตราสินค้าเป็นลาย ผ้า สื่อถึงความเป็นไทย และอัตลักษณ์ของ ผลิตภัณฑ์ผ้าทอท้องถิ่น	

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์/ ผู้ประกอบการ	วิธีดำเนินการ/แนวทางพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่ พัฒนา
นครพนม	ผ้ามัดหมี่ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรี ทอผ้าฝ้ายหมู่ 8 บ้านโคกสะอาด	ถุงกระดาษลวดลายเป็นเส้นใยผ้า และรูปพระธาตุพนม เป็นสัญลักษณ์ของจังหวัด สื่อถึงตราสินค้า NAWA ตัวอักษรเป็นสีทอง	
ชัยภูมิ	ผ้ามัดหมี่ วิสาหกิจชุมชนทอผ้า หนองบัวแดง	ถุงกระดาษลวดลายเป็นผ้าทอใช้โทนสีชมพูบานเย็น เพื่อให้สอดคล้องกับชื่อตราสินค้าคือ หนองบัวแดง และออกแบบให้มีความเรียบหรู เน้นรูปกระสวยทอผ้า	
สุรินทร์	ผ้ามัดหมี่ กลุ่มสตรีทอผ้าไหมมัดหมี่ บ้านดู่	ถุงกระดาษโดยใช้ตราสินค้าของผู้ประกอบการ ตะวันฉาย โดยสร้างลวดลายด้วยสีทองพื้นหลังสีดำ สื่อถึงแสงสว่างจากพระอาทิตย์ที่กำลังสว่างไสว และมีรูปภาพปราสาทศีขรภูมิ	
ขอนแก่น	ผลิตภัณฑ์จากกก วิสาหกิจชุมชนเศรษฐกิจ พอเพียงบ้านโป่งแค	ถุงกระดาษเน้นความเรียบหรู เพิ่มมูลค่าลวดลายด้านข้างบรรจุภัณฑ์ใช้ลวดลายเสือ และเพิ่มจุดสีขาวเล็กๆ เหมือนการต่อลวดลายไม่สนิท	
อำนาจเจริญ	ผลิตภัณฑ์จากกก กลุ่มผลิตภัณฑ์เสื่อกก	ถุงกระดาษใช้โทนสีทองและสีเงิน เพื่อสื่อถึงตราสินค้าของผู้ประกอบการซึ่งมีเงินทอง	
สระบุรี	ลูกประคบ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่ม แม่บ้านเกษตรกรหนอง เขื่อนช้าง	กระดาษใช้โทนสีเขียว เพื่อสื่อถึงสมุนไพรและ เจาะช่องเพื่อโชว์ผลิตภัณฑ์	
พระนครศรี อยุธยา	แชมพู/ครีมหมักผม อัญชัน กาญจนาสมุนไพรไทย	ถุงกระดาษลวดลายพืชเพื่อสื่อผลิตภัณฑ์ที่เป็น สมุนไพร และใช้โทนสีน้ำตาล แสดงถึงความ อ่อนโยนต่อร่างกาย	
ราชบุรี	สบู่กลีเซอรีน กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเห็ด และผักหลากชนิดปลอด สารพิษสู่ชีวิตพอเพียง	กล่องกระดาษลวดลายผึ้งและรังผึ้ง เพื่อสื่อถึง ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมจากน้ำผึ้ง และใช้โทนสี เหลืองเพื่อให้ดูสดใสและสวยงาม	

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์/ ผู้ประกอบการ	วิธีดำเนินการ/แนวทางพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่ พัฒนา
ราชบุรี	ผลิตภัณฑ์ปรับสภาพ เส้นผม กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ จากผึ้ง	กล่องกระดาษมีลวดลายเป็นรังผึ้ง ตราสินค้าเป็น รูปผึ้งคล้ายการ์ตูน ใช้โทนสีเหลือง เพื่อถึง ส่วนประกอบหลักของผลิตภัณฑ์	
สมุทรสาคร	น้ำว่านหางจระเข้ผสมใน น้ำอุนขาว คุณเมย์ น้ำว่านหาง จระเข้	กล่องกระดาษสามารถบรรจุได้ 4 ขวด ต่อกล่อง ใช้โทนสีเขียวดูเป็นธรรมชาติ ออกแบบตราสินค้า เป็นการดูเพื่อให้ผู้บริโภคจดจำง่าย	
สมุทรสงคราม	ขนมบ้าบิ่น วิสาหกิจชุมชนแม่บ้าน เกษตรกรวัดศรี	กระดาษคิบบงขนมออกแบบให้สามารถใช้ได้กับถาด 2 ขนาด โดยใช้รอยปะฉีกใช้ได้ตามที่ต้องการ โดย ลวดลายสื่อถึงส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ที่สดใหม่	
ระยอง	ชาชงเป็นซอง วิสาหกิจชุมชนกลุ่ม เกษตรผลิตไม้กฤษณา	ถาดกระดาษลวดลายเรียบง่าย โดยใช้โทนสีน้ำตาล ใช้รูปใบไม้แทนตัวอักษรเพื่อสื่อถึง วัตถุประสงค์ที่ดี	
ระยอง	ปลาข้าวสารทอดกรอบ กลุ่ม ช.ปลากรอบ	ถุงฟอยด์ ฉลากใช้ชื่อตราสินค้าเป็นภาษาอังกฤษ โดยใช้โทนสีน้ำเงินและเหลืองที่สามารถมองเห็น ได้ชัดเจน	
จันทบุรี	ผลิตภัณฑ์จากกก วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเสื่อ บ้านท่าฉลอม	ถาดกระดาษ โดยใช้โทนสีทองและน้ำตาล ลวดลาย เป็นลายคล้ายเสื่อ เพื่อสื่อถึงผลิตภัณฑ์	
ฉะเชิงเทรา	น้ำพริกเผา กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่ หนู (ปลาเกลือเค็ม)	ถาดกระดาษลวดลายเป็นปลาในท้องทะเล และตรา สินค้าเป็นสีทอง โดยใช้สีฟ้ากับรูปปลาตัดกับสีแดง ที่เป็นความร้อนแรงของน้ำพริกเผา	

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์/ ผู้ประกอบการ	วิธีดำเนินการ/แนวทางพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่พัฒนา
ฉะเชิงเทรา	มะพร้าวอบน้ำผึ้ง Coconut Only	กล่องกระดาษเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์แตกหัก ผลิตเป็นรูปมะพร้าวและน้ำผึ้ง เพื่อสื่อถึง ส่วนประกอบหลักของผลิตภัณฑ์ โดยใช้โทนสี น้ำตาลทอง	
เพชรบุรี	ข้าวเกรียบ วิสาหกิจชุมชนทรัพย์ เจริญข้าวเกรียบปลา	ถุงตาข่ายพร้อมป้ายห้อยเป็นกระดาษ ป้ายใช้โทน สีน้ำเงิน ขาว ใช้ลวดลายคลื่นสื่อถึงวัตถุดิบที่สด ใหม่	
ชุมพร	ทุเรียนทอดกรอบ ภูมิทรัพย์เกษตร	กล่องกระดาษบรรจุ 100 กรัม แบ่งเป็น 3 แพ็ค โดยบรรจุภัณฑ์สามารถใส่ทุเรียนทอดกรอบแบ่ง ทานได้จำนวน 3 ส่วน โดยใช้โทนสีเหลือง และ ออกแบบโดยใช้รูปทุเรียนซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักของ ผลิตภัณฑ์	
สุราษฎร์ธานี	ผลิตภัณฑ์ล้างหน้าเจล หมื่นศาลาไทย	กล่องกระดาษผลิตเป็นรูปไก่ แต่ใช้ลายของ เรือก่อระเป็นลายของตัวไก่ ใช้โทนสีส้มขาว และ ภาพส่วนประกอบหลักของผลิตภัณฑ์ซึ่งเป็นหมื่น	
พัทลุง	กล้วยกรอบแก้ว วิสาหกิจชุมชนป่าเขียว	ถุงกระดาษโดยใช้ลวดลายรูปกล้วยและใบตองสื่อ ถึงความสดใหม่ และด้านข้างกล่องเป็นภาพแหล่ง ท่องเที่ยวของจังหวัดพัทลุง ซึ่งบรรจุภัณฑ์สำหรับ ประชาสัมพันธ์จังหวัดได้	
พัทลุง	เครื่องแกง วิสาหกิจชุมชนธารน้ำใส	กล่องกระดาษใช้ตราสินค้ารูปครกคู่สีทอง โดยใช้ภาพแกงจริงสื่อถึงความเผ็ดร้อน	
ตรัง	เครื่องแกง บ้านสุดาเครื่องแกง	กล่องกระดาษ เน้นตัวอักษรชัดเจน และใช้รูป ประกอบเป็นเครื่องเทศหลากหลายที่ใช้ในการ ผลิตเครื่องแกง ใช้โทนสีขาวแดง เพื่อสื่อถึงความ เผ็ดร้อน	

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์/ ผู้ประกอบการ	วิธีดำเนินการ/แนวทางพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่พัฒนา
สงขลา	น้ำพริกกุ้งเสียบ ร้านน้ำพริกแม่ปลื้ม	ถุงพอยด์ ฉลากใช้รูปกุ้งและเครื่องแกงซึ่งเป็นส่วนประกอบหลักของผลิตภัณฑ์ และเครื่องเทศอื่น ใช้โทนสีส้มเหลืองดำ	

สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ OTOP

พื้นที่ดำเนินงาน	จำนวนบรรจุภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา(บรรจุภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล
ภาคเหนือ 6 จังหวัด ได้แก่ พะเยา ลำปาง เพชรบูรณ์ น่าน เชียงใหม่และแพร่ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 9 จังหวัด ได้แก่ ขอนแก่น ร้อยเอ็ด สุรินทร์ หนองบัวลำภู อำนาจเจริญ ชัยภูมิ สกลนคร หนองคาย และนครพนม ภาคกลางและภาคตะวันออก 8 จังหวัด ได้แก่ สระบุรี พระนครศรีอยุธยา ราชบุรี เพชรบุรี สมุทรสาคร สมุทรสงคราม ระยอง และจันทบุรี ภาคใต้ 5 จังหวัด ได้แก่ ชุมพร สุราษฎร์ธานี พัทลุง สงขลา และตรัง	40	40

ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

-

ข้อเสนอแนะ

จากการดำเนินโครงการพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์ ตั้งแต่การลงพื้นที่เพื่อสำรวจข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อการดำเนินการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ จนถึงกระบวนการออกแบบบรรจุภัณฑ์ทำให้พบว่า ผู้ประกอบการควรที่จะให้ความสำคัญกับการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีคุณภาพทั้งในด้านการใช้งานหรือรูปลักษณะที่มีความสวยงามดึงดูดถึงอัตลักษณ์ของท้องถิ่น เพื่อเป็นการปกป้องผลิตภัณฑ์ให้มีความปลอดภัยจากการขนส่งจนถึงมือผู้บริโภคควบคู่กับความเหมาะสมกับราคาต้นทุนของการผลิต บรรจุภัณฑ์

การทดสอบสินค้าและการสร้างมูลค่าเพิ่มของสินค้า OTOP

บทนำ

ปัจจุบันการขยายตลาดของสินค้า OTOP ยังมีอุปสรรคสำคัญด้วยเหตุที่ผู้ประกอบการยังขาดทักษะความชำนาญด้านเทคโนโลยีสารสนเทศช่วยในการประกอบธุรกิจ นอกจากนี้รูปแบบสินค้ายังขาดความหลากหลายและไม่ตรงกับความต้องการของผู้ซื้อ เนื่องจากผู้ประกอบการยังขาดการพัฒนาด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ อีกทั้งสินค้าส่วนใหญ่ยังมีคุณภาพไม่เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ดำเนินงานส่งเสริมเทคโนโลยีและเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชน ตั้งแต่ปีงบประมาณ 2557- ปัจจุบัน โดยมุ่งเน้นพัฒนาคุณภาพของสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐานและเป็นที่ยอมรับสร้างความเชื่อมั่นแก่ลูกค้าและขยายโอกาสเพื่อสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันให้แก่วิสาหกิจชุมชน ในทุกภูมิภาคตามเป้าหมายการพัฒนาประเทศ มีผลการผลักดันสินค้า OTOP ให้เข้าสู่กระบวนการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน จำนวนทั้งสิ้น 2,451 ผลิตภัณฑ์ (ปี 2557 จำนวน 365 ผลิตภัณฑ์ ปี 2558 จำนวน 834 ผลิตภัณฑ์ ปี 2559 จำนวน 373 ผลิตภัณฑ์ ปี 2560 จำนวน 454 ผลิตภัณฑ์ ปี 2561 จำนวน 211 ผลิตภัณฑ์ และปี 2562 จำนวน 214 ผลิตภัณฑ์) จากการดำเนินการ ดังกล่าว กรมวิทยาศาสตร์บริการ จึงได้จัดทำโครงการส่งเสริมวิสาหกิจรายย่อยเพื่อยกระดับสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐาน เพื่อเพิ่มโอกาสทางการตลาดในพื้นที่ภูมิภาค มุ่งเน้นการพัฒนาความรู้ เตรียมความพร้อมของผู้ประกอบการซึ่งได้รับการพัฒนาศักยภาพจากกรมวิทยาศาสตร์บริการ โดยการนำสินค้าที่มีคุณภาพได้รับการรับรองมาตรฐานไปทดสอบตลาดกับผู้บริโภค ในตลาดระดับประเทศ เพื่อรับทราบความต้องการอย่างแท้จริง พร้อมนำมาปรับปรุงและพัฒนาสินค้าให้มีคุณภาพตอบสนองความต้องการของตลาดได้อย่างเหมาะสม สามารถสร้างโอกาสทางการแข่งขันและเป็นที่ยอมรับในเวทีการค้าระดับสากลต่อไป

วัตถุประสงค์

1. เพื่อจัดกิจกรรมจำหน่ายสินค้าและทดสอบตลาดให้แก่ผู้ประกอบการกลุ่มเป้าหมาย
2. เพื่อศึกษาแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และคุณภาพผลิตภัณฑ์
3. เพื่อเพิ่มช่องทางการตลาดและเพิ่มยอดขายให้แก่ผู้ประกอบการกลุ่มเป้าหมาย

ผลการดำเนินงาน

1. การสำรวจผู้ประกอบการ

ผู้ประกอบการ OTOP ที่เข้าร่วมโครงการฯ จำนวน 31 ราย

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
5 - 10 พ.ย. 2561	1. วิสาหกิจชุมชนทรัพย์เจริญ ข้าวเกรียบปลา	ข้าวเกรียบ	64 ม.11 ต.หนองหญ้าปล้อง อ.หนองหญ้าปล้อง จ.เพชรบุรี
	2. ภูมิทรัพย์เกษตร	ทุเรียนทอดอบกรอบ	183 ม.12 บ้านชุมทรัพย์ ซ.19 ต.ชุมโค อ.ปะทิว จ.ชุมพร
	3. บ้านสุตาเครื่องแกง	เครื่องแกง	101 หมู่ 4 ต.เขากอบ อ.ห้วยยอด จ.ตรัง 92130
	4. วิสาหกิจชุมชนต่อ&ตึก	ผักและผลไม้แปรรูป	283/9 ม.7 ต.ร่อนพิบูลย์ อ.ร่อนพิบูลย์ จ.นครศรีธรรมราช
	5. ศาลาไทย	ผลิตภัณฑ์ล้างหน้า เจลขมิ้น	33/113 ถนนกาญจนาภิเษก หมู่ 2 ต.บางกุ้ง อ.เมือง จ.สุราษฎร์ธานี

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
5 - 10 พ.ย. 2561	6. วิสาหกิจชุมชน กลุ่มพัฒนา อาชีพไรใหม่ 2003	หมูเส้น	559 ม.6 ต.ไรใหม่ อ.สามร้อยยอด จ.ประจวบคีรีขันธ์ 77180
	7. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มมะม่วง กวนคุณเจียบ	ผักและผลไม้กวน	61 หมู่ 1 ต.หินเหล็กไฟ อ.หัวหิน จ.ประจวบคีรีขันธ์ 77110
	8. กลุ่มสามร้อยยอดฮอติเคย์	ปลาทุบสับปะรด	181 ม. 4 ต.สามร้อยยอด อ.สามร้อยยอด จ.ประจวบคีรีขันธ์
11 - 17 พ.ย. 2561	9. วิสาหกิจชุมชนทอผ้าหนอง บัวแดง	ผ้ามัดหมี่	75 ม.13 ต.หนองบัวแดง อ.หนองบัวแดง จ.ชัยภูมิ
	10. ร้านแม่ละเอียดมะพร้าว แก้ว	กล้วยฉาบเค็ม	1 ม.4 ต.เชียงคาน อ.เชียงคาน จ.เลย
	11. ร้านดีกมะพร้าวแก้ว	มะพร้าวแก้วเส้น	40/17 ม.4 ต.เชียงคาน อ.เชียงคาน จ.เลย
13 - 17 พ.ย. 2561	12. ร้านเรือนสมุนไพรคุณครูเปรม	แชมพู	401/3 ม.5 ต.เมืองเก่า อ.เมือง จ.ขอนแก่น 40000
	13. กลุ่มสตรีทอผ้าชุมชนที่ 2	ผ้ามัดหมี่	233 ม.3 ต.อากาศ อ.อากาศอำนวย จ.สกลนคร 47170
	14. กลุ่มทอผ้าอ้อมคราม บ้านนาขาม	ผ้ามัดหมี่	30 ม.7 ต.เชิงชุม อ.พรรณานิคม จ.สกลนคร
	15. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรี ทอผ้าบ้านโคกสะอาด	ผ้ามัดหมี่	175 ม.8 ต.บ้านเสี้ยว อ.นาหว้า จ.นครพนม
	16. กลุ่มทอผ้าบ้านเหล่าใหญ่	ผ้าทอลายขัด	62 ม.2 ต.วัฒนา อ.ส่องดาว จ.สกลนคร
	17. กลุ่มทอผ้าบ้านหนอง ครอง	ผ้ามัดหมี่	29 ม.14 ต.เชิงชุม อ.พรรณานิคม จ.สกลนคร
	18. passion rice	ข้าว	อ.น้ำพอง จ.ขอนแก่น
19 - 25 พ.ย. 2561	19. นางละอองทิพย์ เนติรัตน์ กลุ่มสมุนไพรโพธิ์ 101	สบู่ก้อนกลีเซอรีน	40 ม.2 ต.หนองแก้ว อ.เมือง จ.ร้อยเอ็ด 45000
	20. กลุ่มทอผ้าบ้านดู่	ผ้ามัดหมี่	ม.5 ต.นาทุ่ง อ.ศีขรภูมิ จ.สุรินทร์
	21. กลุ่มศูนย์หัตถกรรมพื้นบ้าน	ผ้ามัดหมี่	111 ต.นาโพธิ์ อ.นาโพธิ์ จ.บุรีรัมย์
	22. กลุ่มผลิตภัณฑ์เสื่อกก	ผลิตภัณฑ์จากกก	9 หมู่ 1 ต.นาหมอม้า อ.เมือง จ.อำนาจเจริญ
	23. กลุ่มทอผ้าฝ้ายแปรรูป บ้านหัวช้าง	ผ้าฝ้ายทอมือ	26 ม.4 ต.กุดรัง อ.กุดรัง จ.มหาสารคาม
	24. วิสาหกิจชุมชนทำขนม ทองม้วนบ้านพิลา	คุกกี้	50 ม. 3 ต.ชีเหล็ก อ.ปทุมรัตน์ จ.ร้อยเอ็ด
5 - 6 ธ.ค. 2561	25. กลุ่ม Coconut Only	มะพร้าวอบน้ำผึ้ง	27/4 ม.3 ต.คลองนครเนื่องเขต อ.เมือง จ.ฉะเชิงเทรา
11 - 15 ธ.ค. 2561	26. น้ำพริกแม่อัมพร (นางอัมพร สมบูรณ์ชัย)	น้ำพริกเผากุ้ง	119/418 บ้านการเคหะถนนลำปาง แม่ทะ ต.พระบาท อ.เมือง จ.ลำปาง
	27. กลุ่มแชมพูสมุนไพรบ้านนาไผ่	แชมพูสมุนไพร มะกรูด	6 หมู่ 4 ต.เสริมชัย อ.เสริมงาม จ.ลำปาง 52210

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
11 - 15 ธ.ค. 2561	28. กลุ่มทอผ้าไทลื้อบ้านเก็ด	ผ้าทอลายขัด	97 ม.2 บ้านเก็ด ต.วรนคร อ.ปัว จ.น่าน
	29. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มมะขามหวานแปรรูปบ้านยาวิ	มะขามคลูก	120/1 หมู่ 1 ต.วังชมภู อ.เมือง จ.เพชรบูรณ์ 67210
	30. วิสาหกิจชุมชนน้ำพริกมยุราสตรีศรีวัดพริก (น้ำพริก)	น้ำพริก	300/171 ม.5 ต.วัดพริก อ.เมือง จ.พิษณุโลก
	31. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสมุนไพรสุวรรณหงษ์	ผลิตภัณฑ์ป้องกันแสงแดด(ซิลิโคน ชัน สกิน สปองจ์)	163 หมู่ 10 ต.หัวโพธิ์ อ.สองพี่น้อง จ.สุพรรณบุรี 72110

การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร / หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการศึกษา (ราย)
1	26 มี.ค 2562	พิธีเปิด การสัมมนาเพื่อการพัฒนาองค์ความรู้ด้านกลยุทธ์การตลาดแก่ผู้ประกอบการภายใต้โครงการส่งเสริมวิสาหกิจรายย่อยเพื่อยกระดับสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐานเพื่อเพิ่มโอกาสทางการตลาด ในพื้นที่ภูมิภาค กิจกรรมสัมมนา โดยวิทยากรผู้เชี่ยวชาญด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน/นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ กิจกรรมสัมมนา ทีมผู้เชี่ยวชาญให้คำปรึกษาเชิงลึกด้วยหลักวิชาการ แก่ผู้ประกอบการแต่ละราย	ณ ห้องต้นน้ำ ชั้น 2 โรงแรมแกรนด์ ทาวเวอร์ อินน์ พระราม 6 กรุงเทพมหานคร	62



พิธีเปิดการสัมมนาเพื่อการพัฒนาองค์ความรู้ด้านกลยุทธ์การตลาดแก่ผู้ประกอบการ
โดยนางอุมพร สุขม่วง อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ และคณะผู้บริหารกรมวิทยาศาสตร์บริการ



การสัมมนาเพื่อการพัฒนาองค์ความรู้ด้านกลยุทธ์การตลาดแก่ผู้ประกอบการ

การจัดกิจกรรมจำหน่ายสินค้าและทดสอบตลาด และพิธีเปิดงานจำหน่ายสินค้าและทดสอบตลาด

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	กิจกรรม / ผลการดำเนินงาน	พื้นที่	จำนวน ผู้ประกอบการ (กลุ่ม)
1	27-31 มี.ค. 2562	พิธีเปิด และกิจกรรมทดสอบตลาด ภายใต้ชื่องาน “เสน่ห์วิถี ของดีภูมิปัญญาถิ่น” ผลการดำเนินงาน คือ ผู้ประกอบการได้ช่องทางการ จำหน่ายสินค้า เน้นขายให้ผู้บริโภคโดยตรง และขาย ผ่านตัวแทนจำหน่าย ในการจัดงานจำหน่ายสินค้า และทดสอบตลาดครั้งนี้ ได้รับประโยชน์เป็นอย่างมาก สามารถสร้างรายได้จากการเข้าร่วมกิจกรรม มากเช่นกัน และได้นำองค์ความรู้จากการสัมมนา มาใช้ในกิจกรรมครั้งนี้ค่อนข้างมาก เป็นการสร้างโอกาส ทางธุรกิจ (เกิดการเจรจาธุรกิจ/ขยายช่องทาง การตลาด) และสามารถสร้างการรับรู้ ในผลิตภัณฑ์ ให้เป็นที่รู้จักเพิ่มมากขึ้น	ณ ลานโปรโมชั่น ชั้น 1 ศูนย์การค้าเจมอลล์ จตุจักร กรุงเทพมหานคร	31



ภาพพิธีเปิดงานกิจกรรมทดสอบตลาดสินค้า OTOP และเยี่ยมชมร้านค้าของผู้ประกอบการที่เข้าร่วมกิจกรรมฯ โดย
นางอุมาพร สุขม่วง อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ และคณะผู้บริหารกรมวิทยาศาสตร์บริการ



ภาพกิจกรรมการส่งเสริมการขาย ณ ลานโปรโมชั่น ชั้น 1 ศูนย์การค้าเจมอลล์ จตุจักร

สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการส่งเสริมวิสาหกิจรายย่อยเพื่อยกระดับสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐาน เพื่อเพิ่มโอกาสทางการตลาด ในพื้นที่ภูมิภาค

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จาก การถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนผู้ประกอบการที่เข้าร่วมกิจกรรมทดสอบ ตลาด (กลุ่ม)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
กรุงเทพมหานคร	60	62	30	31

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2562

ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินโครงการ

-

ข้อเสนอแนะ

-

ภาคผนวก

ฐานข้อมูลส่งเสริมและยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP

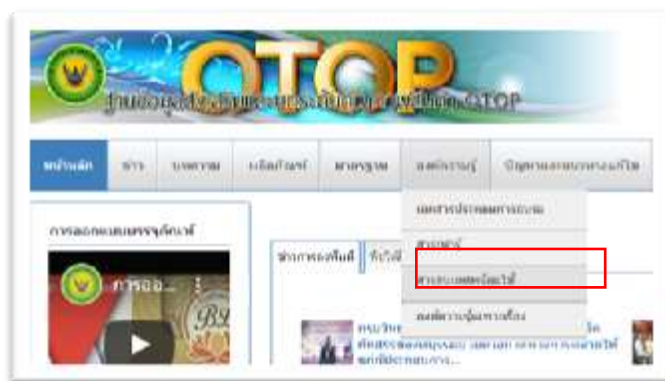
ความเป็นมา

หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์หรือที่ทุกคนรู้จักกันในชื่อ OTOP นั้น เป็นผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นที่จำหน่ายในแต่ละตำบล การพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP จึงเป็นเหมือนตัวกระตุ้นธุรกิจผู้ประกอบการท้องถิ่น สร้างงาน สร้างรายได้ให้แก่ชุมชน ซึ่งกระบวนการในการผลิตและจัดการต้องอาศัยภูมิปัญญาท้องถิ่นร่วมกับข้อมูลความรู้ใหม่ๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ องค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีนั้นนับเป็นหนึ่งพื้นฐานสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน แต่ปัจจุบันพบว่ายังไม่มีกรรวบรวมสารสนเทศ หรือองค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ OTOP ในรูปแบบออนไลน์หรือเว็บไซต์ สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (สท.) ในฐานะหน่วยงานที่เป็นแหล่งสารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ตระหนักถึงความสำคัญของการส่งเสริมให้มีการนำข้อมูลทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีไปใช้พัฒนาในด้านดังกล่าว จึงได้จัดทำ “ฐานข้อมูลส่งเสริมและยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP” ขึ้น ปัจจุบันมีการเข้าถึงองค์ความรู้เฉลี่ย ๓๕,๐๐๐ ครั้ง/ปี ซึ่งภายในเว็บไซต์ประกอบด้วยข้อมูลดังนี้

1. ข่าวสารการลงพื้นที่ และกิจกรรมการสัมมนา/ฝึกอบรม
 2. บทความเฉพาะเรื่องที่รวบรวมเนื้อหาจากแหล่งต่าง ๆ มาประมวลผลและจัดทำเป็นบทความที่มีเนื้อหาเข้าใจง่าย สามารถอ่านเนื้อหาทั้งหมดได้ แบ่งตามหมวดผลิตภัณฑ์ประกอบด้วย อาหารและเครื่องดื่ม ผ้าและเครื่องแต่งกาย ของใช้ของประดับตกแต่งและของที่ระลึก และสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร
 3. บทความเกี่ยวกับ OTOP ที่เรียบเรียงโดยบุคลากรของกรมวิทยาศาสตร์บริการ
 4. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ประกาศใช้
 5. ปัญหาและแนวทางแก้ไขที่ได้รับจากการลงพื้นที่ สรุปประเด็นและแนวทางการแก้ไขปัญหาแต่ละผลิตภัณฑ์จากการลงพื้นที่
 6. คำถาม-คำตอบเกี่ยวกับการผลิต การควบคุมคุณภาพของสินค้า
 7. คำศัพท์เกี่ยวกับองค์ประกอบของการผลิตสินค้า
 8. องค์ความรู้เกี่ยวกับการย้อมสี เอกสารประกอบการอบรม สารความรู้ และบทความพร้อมใช้
- ที่นำเสนอทั้งรูปแบบบทความและสื่อมัลติมีเดีย

ฐานข้อมูลนี้ได้รับการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง โดยในปีงบประมาณ 2562 ได้มีการปรับปรุงเว็บไซต์ และเพิ่มองค์ความรู้ทางด้านสิ่งแวดล้อมและวัสดุศาสตร์ มีรายละเอียดดังนี้

1. ปรับปรุงโครงสร้างเว็บไซต์ เพิ่มหัวข้อ **สารสนเทศพร้อมใช้** ในส่วนเมนูองค์ความรู้ (ภาพที่ 1) เมื่อคลิกเข้าไปในบทความจะปรากฏสารบัญออนไลน์ของเรื่องนั้นๆ สามารถเลือกอ่านหัวข้อที่ต้องการได้ (ภาพที่ 2)



ภาพที่ 1 แสดงหัวข้อสารสนเทศพร้อมใช้ภายใต้เมื่อน้องค์ความรู้



ภาพที่ 2 แสดงสารบัญเรื่องการแปรรูปกล้วย (ซ้าย)

และเนื้อหาเมื่อคลิกลิงค์หัวข้อ “การปลูกกล้วยเพื่อเป็นการค้าในประเทศไทย” (ขวา)

2. เพิ่มข้อมูลองค์ความรู้ทางด้านสิ่งแวดล้อมและวัสดุศาสตร์ ในรูปแบบของบทความสาระน่ารู้ จำนวน 36 เรื่อง ตัวอย่างเช่น

- ผลิตภัณฑ์จากยางธรรมชาติ
- การจัดการขยะโดยใช้หลัก 3Rs
- หลอดดูดน้ำทางเลือกใหม่ลดการใช้พลาสติก
- ชนิด คุณสมบัติ และการใช้ประโยชน์ของเส้นใยสังเคราะห์ (Synthetic fibers)
- เส้นใยธรรมชาติคืออะไร (Natural fibers)



ภาพที่ 3 รายการบทความสาระน่ารู้ที่จัดทำขึ้นใหม่ (ซ้าย) และ

เนื้อหาของบทความเรื่อง ชนิด คุณสมบัติ และการใช้ประโยชน์ของเส้นใยสังเคราะห์ (ขวา)

นอกจากนี้ยังได้เพิ่มข้อมูลในเมนูผลิตภัณฑ์จำนวน 6 เรื่อง (ได้แก่ กกล้วย, ทุเรียน, ข้าวโพด, ถ่านกัมมันต์จากวัสดุเหลือทิ้ง และบรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม) ซึ่งเป็นประมวลสารสนเทศเฉพาะเรื่องที่คัดแยกและจัดประเภทให้สอดคล้องกับประเภทผลิตภัณฑ์ OTOP นำเสนอในรูปแบบเอกสารฉบับเต็ม (Full Text)

องค์ความรู้และสารสนเทศเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ OTOP ภายในเว็บไซต์ยังมีอีกมาก ทั้งนี้ผู้สนใจสามารถใช้บริการเว็บไซต์ฐานข้อมูลส่งเสริมและยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP ได้ที่ <http://otop.dss.go.th> หากมีข้อสงสัยประการใดสามารถสอบถามเพิ่มเติมได้ที่ info@dss.go.th หรือโทรศัพท์หมายเลข 0 2201 72850

หน่วยงานรับผิดชอบ สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ตารางที่ 1 : ร้อยละของการยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของประเทศไทย จำแนกตามประเภทผลิตภัณฑ์และภาคต่างๆ ของประเทศไทย ของปี พ.ศ. 2553

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

ที่มาของข้อมูล : สำนักบริหารมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม มีนาคม 2557 รวบรวมโดย สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กรมวิทยาศาสตร์บริการ

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

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

ที่มาของข้อมูล : สำนักบริหารมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม มีนาคม 2557 รวบรวมโดย สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กรมวิทยาศาสตร์บริการ

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

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

ที่มาของข้อมูล : สำนักบริหารมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กุมภาพันธ์ 2558 รวบรวมโดย สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กรมวิทยาศาสตร์บริการ

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

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

ที่มาของข้อมูล : สำนักบริหารมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม มีนาคม 2557 รวบรวมโดย สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กรมวิทยาศาสตร์บริการ

ตารางที่ 5 : ร้อยละของการยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของประเทศไทย จำแนกตามประเภทผลิตภัณฑ์และภาคต่างๆ ของประเทศไทย ของปี พ.ศ. 2557

ลำดับ ที่	ประเภท ผลิตภัณฑ์	ภาคเหนือ (ราย)			ภาคกลาง (ราย)			ภาคตะวันออก (ราย)			ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (ราย)			ภาคใต้ (ราย)			รวม		
		จำนวนคำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวนคำ ขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวนคำ ขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวนคำ ขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวนคำ ขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวนคำ ขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน
		100%	64.60%	35.40%	100%	72.14%	27.86%	100%	86.00%	14.00%	100%	52.45%	47.55%	100%	59.07%	40.93%	100%	65.05%	34.95%
2	เครื่องดื่ม	40	16	24	22	14	8	5	3	2	20	17	3	16	9	7	103	59	44
		100%	40.00%	60.00%	100%	63.64%	36.36%	100%	100%	0%	100%	85.00%	15.00%	100%	56.25%	43.75%	100%	57.28%	42.72%
3	สมุนไพรที่ไม่ใช่ อาหาร	64	41	23	224	146	78	26	19	7	84	40	44	48	39	9	446	285	161
		100%	64.06%	35.94%	100%	65.18%	34.82%	100%	73.08%	26.92%	100%	47.62%	52.38%	100%	81.25%	18.75%	100%	63.90%	36.10%
4	ผ้า	344	230	114	277	229	48	34	28	6	1020	588	432	103	86	17	1,778	1161	617
	เครื่องแต่งกาย	100%	66.86%	33.14%	100%	82.67%	17.33%	100%	82.35%	17.65%	100%	57.65%	42.35%	10000%	83.50%	19.77%	100%	65.30%	34.70%
5	ของใช้ ของตกแต่ง ของที่ระลึก	730	615	115	897	874	23	50	49	1	1165	1094	71	302	288	14	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%	100%	95.36%	4.64%	100%	92.88%	7.12%
รวม		1,339	1,006	333	1,700	1,465	235	165	142	23	2,432	1,814	618	662	536	126	6,298	4,963	1,335
		100%	75.13%	24.87%	100%	86.18%	13.82%	100%	86.06%	13.94%	100%	74.59%	25.41%	100%	80.97%	19.03%	100%	78.80%	21.20%

ที่มาของข้อมูล : สำนักบริหารมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม มีนาคม 2557 รวบรวมโดย สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กรมวิทยาศาสตร์บริการ

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

ลำดับ ที่	ประเภท ผลิตภัณฑ์	ภาคเหนือ (ราย)			ภาคกลาง (ราย)			ภาคตะวันออก (ราย)			ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (ราย)			ภาคใต้ (ราย)			รวม		
		จำนวน คำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวนคำ ขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวนคำ ขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวนคำ ขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวนคำ ขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวนคำ ขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน
1	อาหาร	299	165	134	245	173	72	45	40	5	179	79	100	296	183	113	1,064	640	424
		100%	55.18%	44.82%	100%	70.61%	29.39%	100%	88.89%	11.11%	100%	44.13%	55.87%	100%	61.82%	38.18%	100%	60.15%	39.85%
2	เครื่องดื่ม	85	41	44	24	18	6	5	5	0	30	22	8	21	14	7	165	100	65
		100%	48.24%	51.76%	100%	75.00%	25.00%	100%	100%	0%	100%	73.33%	26.67%	100%	66.67%	33.33%	100%	60.61%	39.39%
3	สมุนไพรที่ไม่ใช่ อาหาร	153	91	62	395	248	147	39	27	12	112	63	49	68	50	18	767	479	288
		100%	59.48%	40.52%	100%	62.78%	37.22%	100%	69.23%	30.77%	100%	56.25%	43.75%	100%	73.53%	26.47%	100%	62.45%	37.55%
4	ผ้า	479	339	140	340	283	57	26	19	7	1,306	794	512	138	108	30	2,289	1,543	746
	เครื่องแต่งกาย	100%	70.77%	29.23%	100%	83.24%	16.76%	100%	73.08%	26.92%	100%	60.80%	39.20%	10000%	78.26%	21.74%	100%	67.41%	32.59%
5	ของใช้ ของตกแต่ง ของที่ระลึก	724	587	137	893	840	53	83	81	2	863	803	60	322	302	20	2,885	2,613	272
		100%	81.08%	18.92%	100%	94.06%	5.94%	100%	97.59%	2.41%	100%	93.05%	6.95%	100%	93.79%	6.21%	100%	90.57%	9.43%
รวม		1,740	1,223	517	1,897	1,562	335	198	172	26	2,490	1,761	729	845	657	188	7,170	5,375	1,795
		100%	70.29%	29.71%	100%	82.34%	17.66%	100%	86.87%	13.13%	100%	70.72%	29.28%	100%	77.75%	22.25%	100%	74.97%	25.03%

ที่มาของข้อมูล : สำนักบริหารมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม มีนาคม 2557 รวบรวมโดย สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กรมวิทยาศาสตร์บริการ

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

ลำดับที่	ประเภทผลิตภัณฑ์	ภาคเหนือ (ราย)			ภาคกลาง (ราย)			ภาคตะวันออก (ราย)			ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (ราย)			ภาคใต้ (ราย)			รวม		
		จำนวนคำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวนคำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวนคำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวนคำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวนคำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวนคำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน
1	อาหาร	275	180	95	318	225	93	49	43	6	127	86	41	221	149	72	990	683	307
		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%	31.01%
2	เครื่องมือ	108	66	42	29	17	12	3	3	0	30	22	8	14	8	6	184	116	68
		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%	36.96%
3	สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร	122	70	52	363	219	144	77	49	28	154	96	58	344	294	50	1060	728	332
		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%	31.32%
4	ผ้า เครื่องแต่งกาย	552	361	191	307	234	73	26	17	9	1,343	724	619	153	123	30	2,381	1,459	922
		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%	38.72%
5	ของใช้ ของตกแต่ง ของที่ระลึก	614	497	117	839	798	41	87	77	10	991	928	63	17	17	0	2,548	2,317	231
		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%	9.07%
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	1,860
		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%	25.97%

ที่มาของข้อมูล : สำนักบริหารมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน 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		
		จำนวนคำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวนคำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวนคำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวนคำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวนคำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวนคำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน
1	อาหาร	214	138	76	318	198	120	69	58	11	153	80	73	249	183	66	1,003	657	346
		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%	34.50%
2	เครื่องมือ	37	24	13	34	19	15	4	2	2	31	22	9	18	10	8	124	77	47
		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%	37.90%
3	สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร	169	116	53	266	145	121	45	32	13	173	70	103	90	54	36	743	417	326
		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%	43.88%
4	ผ้า เครื่องแต่งกาย	383	269	114	263	189	74	34	33	1	1,010	486	524	111	89	22	1,801	1,066	735
		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%	40.81%
5	ของใช้ ของตกแต่ง ของที่ระลึก	592	517	75	695	648	47	60	57	3	1,005	913	92	331	316	15	2,683	2,451	232
		100%	87.33%	12.67%	100%	93.24%	6.76%	100%	95.00%	5.00%	100%	90.85%	9.15%	100%	95%	5%	100%	91.35%	8.65%
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	1,686
		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%	26.53%

ตารางที่ 9 : ร้อยละของการยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของประเทศไทย จำแนกตามผลิตภัณฑ์และภาคต่างๆ ของประเทศไทย ของปี พ.ศ. 2561

ลำดับ ที่	"ประเภท ผลิตภัณฑ์"	ภาคเหนือ (ราย)			ภาคกลาง (ราย)			ภาคตะวันออก (ราย)			ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (ราย)			ภาคใต้ (ราย)			รวม		
		จำนวน คำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวน คำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวน คำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวน คำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวน คำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	จำนวน คำขอ	ผ่าน	ไม่ผ่าน
1	อาหาร	184	137	47	197	134	63	42	40	2	130	70	60	162	121	41	715	502	213
		100%	74.46%	25.54%	100%	68.02%	31.98%	100%	95.24%	4.76%	100%	53.85%	46.15%	100%	74.69%	25.31%	100%	70.21%	29.79%
2	เครื่องดื่ม	47	39	8	30	25	5	2	2	0	22	14	8	7	4	3	108	84	24
		100%	82.98%	17.02%	100%	83.33%	16.67%	100%	100%	0.00%	100%	63.64%	36.36%	100%	57.14%	42.86%	100%	77.78%	22.22%
3	สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร	176	124	52	172	93	79	27	21	6	98	48	50	92	69	23	565	355	210
		100%	70.45%	29.55%	100%	54.07%	45.93%	100%	77.78%	22.22%	100%	48.98%	51.02%	100%	75%	25%	100%	62.83%	37.17%
4	ผ้า และเครื่องแต่งกาย	314	206	108	266	199	67	43	40	3	629	347	282	109	82	27	1,361	874	478
		100%	65.61%	34.39%	100%	74.81%	25.19%	100%	93.02%	6.98%	100%	55.17%	44.83%	100%	75.23%	24.77%	100%	64.22%	35.78%
5	ของใช้ ของตกแต่ง ของที่ระลึก	833	751	82	803	731	72	95	89	6	1066	922	144	608	599	9	3,405	3,092	243
		100%	90.16%	9.84%	100%	91.03%	8.97%	100%	93.68%	6.32%	100%	93.06%	13.51%	100%	98.52%	1.48%	100%	90.81%	9.19%
รวม		1554	1257	297	1468	1182	286	209	192	17	1945	1401	544	978	875	103	6,154	4,907	1,177
		100%	80.89%	19.11%	100%	80.52%	19.48%	100%	91.87%	8.13%	100%	72.03%	27.97%	100%	89.47%	10.53%	100%	79.74%	20.26%



Facebook : www.facebook.com/BureauofCommunityTechnology





กรมวิทยาศาสตร์บริการ

DEPARTMENT OF SCIENCE SERVICE

75/7 ถนนพระรามที่ 6 แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร 10400

โทรศัพท์ : 0 2201 7000

โทรสาร : 0 2201 7466

เว็บไซต์ : www.dss.go.th

Facebook : www.facebook.com/DSSTHAISCIENCE