

OTOP

อาหารและเครื่องดื่ม



โครงการการพัฒนาสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม
ในจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคใต้
ภายใต้โครงการตรวจสอบคุณภาพ
สินค้า OTOP เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค



สำนักเทคโนโลยีชุมชน
กรมวิทยาศาสตร์บริการ
กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

คำนำ

กรมวิทยาศาสตร์บริการ โดยสำนักเทคโนโลยีชุมชน ดำเนินโครงการพัฒนาสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มนอกจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคใต้ ภายใต้โครงการตรวจสอบคุณภาพสินค้า OTOP เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค ในปีงบประมาณ ๒๕๕๗ มุ่งเน้นดำเนินงานจากเดิมที่ให้บริการวิเคราะห์ทดสอบสินค้าอาหารในห้องปฏิบัติการให้มีการทำงานเชิงรุกและเข้าถึงชุมชนมากขึ้น โดยมีแนวทางในการสร้างเครือข่ายความร่วมมือและกระจายความช่วยเหลือจากภาครัฐสู่ภาคการผลิตระดับชุมชน ช่วยยกระดับคุณภาพตรงตามมาตรฐาน และเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน

การดำเนินโครงการในปี ๒๕๕๗ มีกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ๓ จังหวัด ได้แก่ จังหวัดนครราชสีมา จังหวัดขอนแก่น และจังหวัดร้อยเอ็ด ส่วนกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ภาคใต้ ๓ จังหวัด ได้แก่ จังหวัดชุมพร จังหวัดสุราษฎร์ธานี และจังหวัดสงขลา เนื่องจากพื้นที่ดังกล่าวมีผู้ประกอบการ OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มอยู่เป็นจำนวนมากและผู้ประกอบการ OTOP ในพื้นที่มีความต้องการการสนับสนุนการแก้ไขปัญหาสินค้า OTOP และการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ

กรมวิทยาศาสตร์บริการ จึงมีแผนการดำเนินงานโครงการในการลงพื้นที่สำรวจปัญหาและความต้องการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน แล้ววิเคราะห์ปัญหาและความต้องการเพื่อคัดเลือกผู้ประกอบการ OTOP เข้าร่วมโครงการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการและลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกรายสถานประกอบการเพื่อแก้ไขปัญหาต่าง ๆ พร้อมผลักดันให้ผู้ประกอบการเข้าสู่กระบวนการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน คณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่า เอกสารฉบับนี้จะเป็นประโยชน์แก่ผู้ประกอบการ OTOP รายอื่นๆ ของไทยที่ผลิตสินค้ากลุ่มเดียวกันสามารถนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้แก้ปัญหาลักษณะเดียวกันได้ ช่วยให้ได้รับการรับรองมาตรฐาน ทำให้ผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศมีความเชื่อมั่นในคุณภาพและความปลอดภัยของสินค้า OTOP อาหารและเครื่องดื่มของไทยมากขึ้น

กรมวิทยาศาสตร์บริการ

กันยายน ๒๕๕๗

สารบัญ

คำนำ	๑
ผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม	๒
พื้นที่ดำเนินงาน	๓
ขั้นตอนการดำเนินงาน	๖
ผลการดำเนินงาน	๗
สรุปผลการดำเนินงาน	๑๘

ผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม

ผู้ประกอบการ OTOP ที่ขึ้นทะเบียนกับกรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทยประกอบด้วยผู้ผลิตสินค้า OTOP รวม ๕ ประเภท ได้แก่ อาหาร เครื่องดื่ม เสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย ของใช้ ของประดับตกแต่งของที่ระลึก และสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร สินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มเป็นสินค้าที่ภาครัฐต้องตรวจสอบคุณภาพอย่างเข้มงวดเพราะต้องคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภคเป็นสำคัญ ในปี พ.ศ.๒๕๕๖ เจ้าหน้าที่ของกรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้ลงพื้นที่เยี่ยมกลุ่มผู้ผลิตสินค้า OTOP ในหลายจังหวัด ผู้ผลิตมีปัญหาที่สำคัญ ได้แก่ กระบวนการผลิตยังไม่เหมาะสม ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพไม่สม่ำเสมอ ขาดความรู้ในด้านสุขลักษณะการผลิต ขาดความพร้อมของสถานที่ผลิต เป็นต้น และได้นำสินค้ามาทดสอบในห้องปฏิบัติการ ผลการทดสอบพบว่าสินค้าประมาณร้อยละ ๖๐ ที่นำมาตรวจสอบในห้องปฏิบัติการไม่ผ่านเกณฑ์ตามมาตรฐาน และผู้ประกอบการไม่สามารถแก้ไขปัญหาและปรับปรุงสินค้าดังกล่าวได้ เนื่องจากที่ปรึกษาหรือเจ้าหน้าที่ของภาครัฐยังไม่ให้บริการไม่ทั่วถึงหรือไม่ครอบคลุมทุกปัญหา และจากข้อมูลของสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) ระบุว่าผู้ประกอบการประเภทอาหารและเครื่องดื่มมีแนวโน้มยื่นขอมาตรฐาน มพข. ลดลง เนื่องจากปัจจุบันผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่มต้องผ่านการตรวจสอบอาคารสถานที่ผลิตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ก่อนซึ่งต้องใช้เงินทุนและผู้ผลิตยังขาดความรู้ในการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) หรือหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) รวมทั้งปัญหาคุณภาพสินค้าไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนด ดังนั้นในปี พ.ศ. ๒๕๕๗ กลุ่มวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีอาหาร สำนักเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ จึงได้จัดทำโครงการการพัฒนาสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคใต้ เพื่อเป็นแนวทางหนึ่งในการสร้างเครือข่ายความร่วมมือและกระจายความช่วยเหลือจากภาครัฐสู่ภาคการผลิตในระดับชุมชน ช่วยยกระดับคุณภาพของสินค้าให้มีคุณภาพตรงตามมาตรฐาน และเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันในตลาด

วัตถุประสงค์

ส่งเสริมคุณภาพและยกระดับสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในพื้นที่จังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคใต้ให้มีความปลอดภัยในการผู้บริโภค

เป้าหมาย (ปีงบประมาณ ๒๕๕๗)

ผลิตภัณฑ์ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน

จำนวนไม่น้อยกว่า

๓๕ ผลิตภัณฑ์

ผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี

จำนวนไม่น้อยกว่า

๓๕๐ ราย

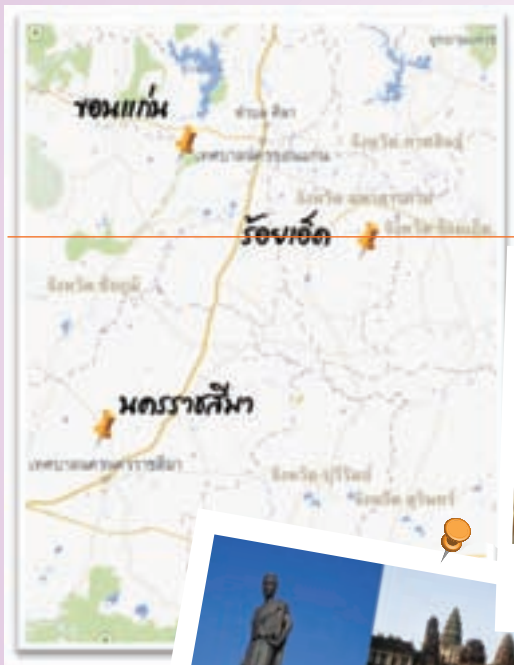
พื้นที่ดำเนินการ

ในปี พ.ศ.๒๕๕๗ ดำเนินการในพื้นที่ ๖ จังหวัด ได้แก่ นครราชสีมา ขอนแก่น ร้อยเอ็ด ชุมพร สุราษฎร์ธานี และ สงขลา กลุ่มเป้าหมายที่ดำเนินการ ดังนี้

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

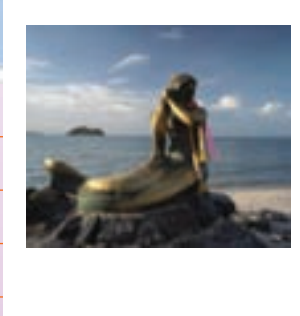
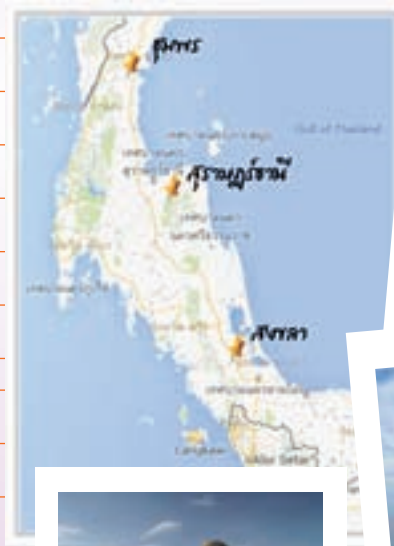
จังหวัดนครราชสีมา		จังหวัดร้อยเอ็ด	
๑.กลุ่มน้อยชนมไทยย้อนยุค	๑๔๔/๓๒ ม.๔ ต. มะเร็ง อ.เมือง ชนมไทย	๑.วิสาหกิจชุมชนแปรรูปข้าวหอม ดอกมะลิ	๑๐๕ /๙๖ ม.๕ ต.เมืองทอง อ.เมืองร้อยเอ็ด แปรรูปข้าวหอมมะลิ ๑๐๕, ชนมโค่นหักจากข้าวหัก
๒.กลุ่มอาชีพปลาสามไร่ก้าง	๒๗๔ ม.๘ ต.โพธิ์กลาง อ.เมือง ปลาสาม	๒.วิสาหกิจชุมชนอังกแพง แบ่งปัน	๑๓๖ ม.๑ ต.หนองพอก อ.หนองพอก ไช้เค็ม, โดนนัท, ปุยฝ้าย
๓.กลุ่มอนุรักษ์หัตถกรรมไทย น้ำเพื่อสุขภาพ	๗๒๗/๓๖ ถนนท้าวสุระ อ.เมือง น้ำเพื่อสมุนไพรสุขภาพ	๓.วิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกร โป่งเจริญสุข (ข้าวสามเกลอ)	๓๗ ม.๓ ต.บึงเลิศ อ.เมยวดี ข้าวกล้องบรรจุสุญญากาศ
๔.กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสมพรสมุนไพร	๕๐๗ ถนนเดชอุดม ๑๔ ต.ในเมือง อ.เมือง เครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ	๔.วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีแม่บ้าน หนองหินใหญ่ชนมทองม้วน	๙๒ ม.๑ ต.หนองหิน อ.เมืองสว่าง ชนมทองม้วน, ชนมดอกจอก, โดนนัท
จังหวัดขอนแก่น		๕.กลุ่มแม่บ้านเกษตรบ้านป่าม่วง (นางเลิศแม่สำราญ)	๔๑ ม.๕ ต.หนองผือ อ.เมืองสว่าง ชนมนางเลิศน้ำแดงโม, ข้าวเกรียบว่าว
๑.กลุ่มแม่บ้านชุมชนโนนชัย1	๔๑/๑ ม.๒ ต.เมืองเก่า อ.เมืองขอนแก่น ชนมทองม้วน	๖.วิสาหกิจชุมชนน้ำพริกเลิศรส (ปลาร้าบอง)	๒๓๐ ม.๑ ต.หนอง อ.อาจสามารถ น้ำพริกปลาย่าง, ปลาร้าสด, ปลาร้าสุก, น้ำพริกเผา, ปลาร้ากลิ้งแดงตา
๒.กลุ่มทำทองม้วน	๘๘/๖๙ ม.๓ ต.ในเมือง อ.เมืองขอนแก่น ชนมทองม้วน	๗.กลุ่มชนมนางเลิศน้ำแดงโม	๑๐๑/๑๕๖ ม.๑๐ ต.ศรีสว่าง อ.โพนทราย จ.ร้อยเอ็ด นางเลิศน้ำแดงโม
๓.กลุ่มอาชีพสมุนไพรขงดื่ม บ้านห้วยเตย	๑๗๘ ม.๗ ต.บ้านห้วยเตย อ.ภูผาม่าน สมุนไพรขงดื่มสำเร็จรูป	๘.กลุ่มสตรีทำปลาสาม บ้านเขวาคำ	๘๐ ม.๑ ต.โนนสว่าง อ.เกษตรวิสัย ปลาสาม
๔.กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเครื่องดื่ม สมุนไพรสำเร็จรูป (ตราสามดาว)	๙๑ ม.๔ ต. ห้วยม่วง อ.ภูผาม่าน เครื่องดื่มสมุนไพรสำเร็จรูป	๙.กลุ่มเครือข่ายเกษตรกรทางเลือก ทุกภูกลำร่องใต้	๑๗ ม.๕ ต.หนองแค อ.ปทุมรัตน์ จ.ร้อยเอ็ด ข้าวหอมมะลิ, ข้าวกล้องหอมมะลิอินทรีย์
๕.กลุ่มแม่บ้านแปรรูปอาหาร บ้านหอยบ้านดอน	๑๔๔ ม.๒ ต. โนนอุดม อ.ชุมแพ - ข้าวเกรียบฟักทอง, นางเลิศ, กล้วยเบรคแตก	๑๐.กลุ่มแม่บ้านไส้กรอก	๓๑ ม.๑๑ ต.แวง อ.โพนทอง ไส้กรอก, หม่า, แหนม, เนื้อแดดเดียว, หมูแดดเดียว
๖.กลุ่มแม่บ้านเกษตรบ้านดงกลาง	๒๘๖ ม.๗ ต.บ้านดั้น อ.พระยืน เครื่องดื่มสมุนไพรสำเร็จรูป	๑๑.เครือข่ายวิสาหกิจชุมชน เกษตรอินทรีย์อีสาน	๙๔ ม.๔ ต.หนองพอก อ.ธวัชบุรี ข้าวอินทรีย์บรรจุสุญญากาศ
๗.กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปส่งเสริม การผลิตข้าวชุมชนสาวะถี	๑๐๙/๒ ม.๒๒ ต.สาวะถี อ.เมือง ข้าวบรรจุถุง, เครื่องดื่มสมุนไพรสำเร็จรูป	๑๒.วิสาหกิจชุมชน OTOP บ้านพิลา	๕๐ ม.๓ ต.ขี้เหล็ก อ.ปทุมรัตน์ ชนมทองม้วน
๘.กลุ่มวิสาหกิจชุมชนไข่เค็มหอม ตราแม่สมศรี	๖๓/๑ ม.๑๒ ต.ในเมือง อ.เมือง ไข่เค็ม, น้ำพริกเผา, น้ำพริกแห้ง ปลาร้าบอง, ปั้นสับ	๑๓.กลุ่มแปรรูปถั่วลิสง	๑๕ ม.๑ ต.มะขาม อ.ทุ่งเขาหลวง ถั่วลิสงคั่วเกลืออโอดิน
๙.กลุ่มแม่บ้านเกษตรบ้านหินเหิบ- ศิลาทิพย์	๑๑๗ ม.๗ ต.พระยืน อ.พระยืน ชาใบหม่อนสำเร็จรูป	๑๔.กลุ่มศูนย์การเรียนรู้ เศรษฐกิจพอเพียงบ้านดอนแคน	๑๕๕ ม.๒ ต.ป่าสังข์ อ.จตุรพักตรพิมาน น้ำสมุนไพร, แหนม, ไข่เค็ม, ไส้กรอก

จังหวัดขอนแก่น	จังหวัดร้อยเอ็ด	
๑๐.กลุ่มพัฒนาอาชีพแม่บ้านชุมชน โนนชัย (ไขเค็มเรื้อนเงิน)	๑๕.วิสาหกิจชุมชนทำขนม บ้านน้ำสร้าง	๑ ม.๙ ต.ศรีโคตร อ.จตุรพักตรพิมาน ข้าวแต่น
๑๑.กลุ่มทำขนมลากรอบ	๑๖.กลุ่มวิสาหกิจแปรรูปขนม บ้านเล่า	๗๙ ม.๓ ต.หนองแก้ว อ.เมืองร้อยเอ็ด ขนมเค้กเนยข้าวหอมมะลิ
๑๒.กลุ่มแม่บ้านทำปลาทุโคกลี	๑๗.กลุ่มข้าวเกรียบว่าวสหชัยพัฒนา	๔๖ ม.๑๐ ต.มะบัว อ.ทุ่งเขาหลวง ข้าวเกรียบว่าว
๑๓.กลุ่มทำขนมเทียนแก้ว	๑๘.กลุ่มสตรีทำขนม บ้านดงเมืองจอก	๕๑ ม.๖ ต.ศรีโคตร อ.จตุรพักตรพิมาน ขนมดอกจอก
	๑๙.กลุ่มวิสาหกิจชุมชนข้าวกล้อง เพื่อสุขภาพทุ่งกุลาร้องไห้	๔ ม.๑๖ ต.เกษตรวิสัย อ.เกษตรวิสัย ข้าวกล้องเพื่อสุขภาพ, ข้าวอังก๋ล้องอก, ข้าวหอมมะลิอินทรีย์
	๒๐.ทิพย์หมี่กรอบ	๑๐ ม.๑๐ ต.นาอุดม อ.โพนทอง หมี่กรอบ
	๒๑.กลุ่มขนมปั้นสิบ	๓๙ ม.๑ ต.เตนราช อ.หนองฮี ขนมปั้นสิบ



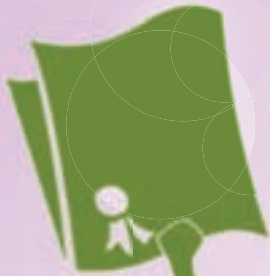
ภาคใต้

จังหวัดชุมพร		จังหวัดสงขลา	
๑. วิสาหกิจชุมชนแสงชัย เกษตรอินทรีย์	๑๘/๕ ม.๖ ต.บางหมาก อ.เมือง เขตเทศบาลนครชุมพร	๑. กลุ่มน้ำพริกคุณศักดิ์	๕๑/๑ ม.๔ ต.เกาะยอ อ.เมือง น้ำพริกแกง
๒. บริษัท รุ่งธนาอินเตอร์พุดส์ จำกัด	๑๖/๒ ม.๑ ต.ท่ายาง อ.เมือง ปลาหมึกทอดกรอบปรุงรส	๒. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มน้ำพริกบ้านดิน	๗๑ ม.๓ ต.เกาะสบบ้า อ.เทพา น้ำพริกแกง
๓. กลุ่มรับร้อร่วมใจ	๖๒ ม.๒ ต.รับร้อ อ.ท่าแซะ กล้วยเล็บมือนางทอด	๓. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปผลผลิต ทางการเกษตรบ้านทุ่งนาหว้าน	๑๕/๑ ม.๕ ต.พิจิตร อ.นาหม่อม น้ำพริกแกง
๔. กลุ่มทุเรียนทอดบ้านชายน้อย	๑๙/๑ ม.๔ ต.ทะเลทรัพย์ อ.ปะทิว ทุเรียนทอดกรอบ	๔. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้าน เกษตรกรบ้านหน้าควน	๙๗/๓ ต.บางหยิ่ง อ.ควนเนียง น้ำพริกแกง
๕. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรี เพื่อการแปรรูป	๖/๔ ม.๒ ต.วังไผ่ อ.เมือง กล้วยเล็บมือนางอบ	๕. กลุ่มร้านขนมไทยแม่ฉวี	๑๒๐ ถ.นางงาม ต.บ่อยาง อ.เมือง ขนมไทย
๖. กลุ่มขนมไทยบ้านคูดุด	๔๓ ม.๓ ต.บางหมาก อ.เมือง ขนมไทย	๖. กลุ่มปลาแผ่นกรอบลุงพิน	๒๐๗ ต.บ่อยาง อ.เมือง ปลาแผ่นทอดกรอบ
๗. ไร้หอมทอง	๔๗/๑ ต.หลังสวน อ.หลังสวน ผลไม้ทอดสุญญากาศ	๗. กลุ่มถั่วลิสงทอดแผ่นอรชยา	๕๔/๑ ต.หาดใหญ่ อ.หาดใหญ่ ถั่วลิสงทอดแผ่น
๘. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านสวนทรัพย์	๔ ม.๗ ต.สลูย อ.ท่าแซะ กล้วยเล็บมือนางอบ	๘. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะยอ	๔๓/๑ ม.๔ ต.เกาะยอ อ.เมือง สาหร่ายทะเลปรุงรส
๙. ร้านกล้วย กล้วย	๕๙ ม.๘ ต.สลูย อ.ท่าแซะ กล้วยเล็บมือนางอบ	๙. ห้างหุ้นส่วนจำกัด ตำราเอก	๑๒ ซ.๑ ต.หาดใหญ่ อ.หาดใหญ่ เครื่องดื่มสมุนไพรร
๑๐. กลุ่มอาชีพสตรีศรีชั้นเงิน	๒ ม.๑ ต.ชั้นเงิน อ.หลังสวน กล้วยเล็บมือนางอบ		
๑๑. กลุ่มกล้วยเล็บมือนางอบ	๑๗๗ ม.๑๒ ต.วังตะกอก อ.หลังสวน กล้วยเล็บมือนางอบ		
๑๒. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร พ่อตาหินช้าง	๒๕๖ ม.๓ ต.สลูย อ.ท่าแซะ กล้วยเล็บมือนางอบ		
๑๓. กลุ่มแปรรูปผลผลิตทาง การเกษตร	๘/๓ ม.๔ ต.ทะเลทรัพย์ อ.ปะทิว กล้วยเล็บมือนางอบ		
๑๔. กลุ่มน้ำพริกเครื่องแกง บ้านเนินทอง	๑๖๐/๑ ม.๖ ต.สลูย อ.ท่าแซะ น้ำพริกแกง		
๑๕. น้ำจิ้มสุกี้ย่องเต้	๑๙ ม.๔ ต.ทะเลทรัพย์ อ.ปะทิว น้ำจิ้มสุกี้ยัก		
๑๖. กลุ่มเครื่องดื่มสมุนไพรรเพื่อ สุขภาพ	๓๖/๔ ม.๙ ต.ตากแดด อ.เมือง เครื่องดื่มสมุนไพรร		
จังหวัดสุราษฎร์ธานี			
๑. กลุ่มสายใยรักแห่งครอบครัว ตำบลศรีวิชัย	๑๐๐/๑ ม.๑ ต.ศรีวิชัย อ.พุนพิน ข้าวแต่น กล้วยทอดกรอบ		
๒. กลุ่มเครื่องแกงแม่บ้านตำบลเสียด	๖๓/๓ ม.๒ ต.เสียด อ.ท่าฉาง น้ำพริกแกง		
๓. วิสาหกิจชุมชนเครื่องแกงสมุนไพรร	๑๕๙/๒๐๑ ม.๑๐ ต.คลองพา อ.ท่าชนะ น้ำพริกแกง		
๔. วิสาหกิจชุมชนกล้วยหอมทอง ปลอดภัยบ้านกลาง	๓๔ ม.๕ ต.คลองพา อ.ท่าชนะ ผักและผลไม้ทอดกรอบ		
๕. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มไวน์บ้าน คลองพังกลาง	๔๐/๒ ม.๑ ต.ชัยบุรี อ.ชัยบุรี ไวน์สมุนไพรร		
๖. วิสาหกิจชุมชนบ้านยวนปลา	ม.๓ ต.ชัยบุรี อ.ชัยบุรี น้ำพริกแกง		
๗. กลุ่มสตรีศรีวิชัยไข่เค็ม	๕๔ ม.๑ ต.ศรีวิชัย อ.พุนพิน ไข่เค็มพอกดิน		



๖ อาหารและเครื่องดื่ม

ขั้นตอนการดำเนินงาน



๑. ลงพื้นที่สำรวจ



๒. วิเคราะห์ปัญหา



๓. จัดฝึกอบรมเพื่อแก้ไขปัญหา



๔. ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก



๖. สรุปผลการดำเนินงาน



๕. ติดตามผลการดำเนินงาน

ผลการดำเนินงาน

๑. ลงพื้นที่สำรวจ

สำรวจปัญหาสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม และรับทราบความต้องการของผู้ประกอบการในพื้นที่เป้าหมาย เพื่อเป็นข้อมูลในการวิเคราะห์ปัญหา และวางแผนการดำเนินงานลำดับต่อไป รายละเอียดดังนี้

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

ลงพื้นที่สำรวจปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ OTOP ด้านอาหารและเครื่องดื่มในพื้นที่ จังหวัดนครราชสีมา และขอนแก่น วันที่ ๑๓ - ๑๖ ตุลาคม ๒๕๕๖ จำนวน ๑๐ กลุ่ม



หารือการดำเนินงานกับหน่วยงานราชการท้องถิ่น



สำรวจอาคารสถานที่ผลิต และสอบถามปัญหาการผลิต



สัมภาษณ์ผู้ประกอบการ OTOP ถึงความต้องการ การสนับสนุนจาก วศ.



บันทึกรวบรวมประเด็นปัญหา ความต้องการของผู้ประกอบการ OTOP ให้คำแนะนำเบื้องต้นในการแก้ปัญหา

ภาคใต้

ลงพื้นที่สำรวจปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ OTOP ด้านอาหารและเครื่องต้ม ในพื้นที่จังหวัดสงขลา สุราษฎร์ธานี และชุมพร วันที่ ๒๗ ตุลาคม - ๑ พฤศจิกายน ๒๕๕๖ จำนวน ๑๑ กลุ่ม



หารือการดำเนินงานกับหน่วยงาน
ราชการท้องถิ่น



สำรวจอาคารสถานที่ผลิตและ
สอบถามปัญหาการผลิต



สัมภาษณ์ผู้ประกอบการ OTOP
ถึงความต้องการ การสนับสนุนจาก วศ.



สัมภาษณ์ผู้ประกอบการ OTOP
สอบถามปัญหาผลิตภัณฑ์



บันทึกรวบรวมประเด็นปัญหา
ความต้องการของผู้ประกอบการ OTOP
ให้คำแนะนำเบื้องต้นในการแก้ไขปัญหา



ให้คำปรึกษาเบื้องต้นในการควบคุม
กระบวนการผลิต

ในการลงพื้นที่สำรวจผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการลงพื้นที่สำรวจ รวมจำนวน ๙๐ ราย ได้แก่ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ๓๒ ราย และภาคใต้ ๕๘ ราย

ปัญหา ความต้องการ การวิเคราะห์และวางแผนแก้ไขปัญหา

จากการลงพื้นที่สำรวจ สามารถจัดกลุ่มผลิตภัณฑ์ ประเด็นปัญหา และความต้องการของผู้ประกอบการ OTOP เป้าหมายได้ ดังนี้

กลุ่มผลิตภัณฑ์น้ำพริกและเครื่องแกง

ประเด็นปัญหา	การวิเคราะห์ปัญหา	การวางแผนแก้ไขปัญหา
<p>๑. ปัญหาไม่ผ่านเกณฑ์ มผช.</p> <p>๑) ค่าวอเตอร์แอกทิวิตี (a_w) สูงกว่ามาตรฐาน</p> <p>๒) ปริมาณจุลินทรีย์ ยีสต์ และราสูงกว่ามาตรฐาน</p>	<p>๑. วิเคราะห์สาเหตุและแหล่งที่มาของปัญหา ไม่ผ่านเกณฑ์ มผช.</p> <p>๑) ค่า a_w สูงกว่ามาตรฐานอาจมีสาเหตุที่มาจาก</p> <ul style="list-style-type: none"> - วัตถุดิบมีความชื้นสูง - การจัดการวัตถุดิบหลังล้างทำความสะอาดไม่เหมาะสม พักสะเด็ดน้ำในตะกร้า - การบดส่วนผสมด้วยเครื่องมือหน้าหินทำให้ปริมาณน้ำในส่วนผสมเพิ่มขึ้นอีก - ภาชนะที่ใส่ผลิตภัณฑ์ที่การพักรอบบรรจุไม่เหมาะสม อากาศชื้นจากภายนอกเข้าถึงได้ <p>๒) ปริมาณจุลินทรีย์ ยีสต์และราสูงกว่ามาตรฐาน อาจมีสาเหตุจาก</p> <ul style="list-style-type: none"> - จุลินทรีย์ และเชื้อราตั้งต้นมีอยู่ในวัตถุดิบ โดยเฉพาะพริกแห้งสูงกว่ามาตรฐานมาก - ในกระบวนการผลิตไม่มีขั้นตอนใด นอกจากขั้นตอนการล้างทำความสะอาด ที่สามารถลดหรือกำจัดจุลินทรีย์และ เชื้อราได้อีก - จุลินทรีย์ และยีสต์อาจปนเปื้อนมากับน้ำที่ใช้สัมผัสอาหาร - ขั้นตอนการผลิต และการบรรจุมีการปนเปื้อนข้ามจากอุปกรณ์การผลิต และมีมือของผู้ปฏิบัติงานได้ - ไม่มีป้ายบ่งชี้สำหรับจัดการสินค้าคงคลังที่เหมาะสม 	<p>๑. ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก</p> <p>๑) ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก ให้ข้อมูลที่มาของปัญหา a_w และเน้นให้คำปรึกษา เรื่อง</p> <ul style="list-style-type: none"> - วิธีการลดความชื้นในวัตถุดิบ เช่น พริกแห้ง - การปรับเปลี่ยนการพักสะเด็ดน้ำจากการใช้ตะกร้า เป็นถาดหรือกระดังแทน - ก่อนการพักสะเด็ดน้ำ การหั่นหรือสับลดขนาดส่วนผสมช่วยลดการบีบน้ำออกจากส่วนผสมระหว่างการใช้เครื่องมือหน้าหินได้ - บรรจุถุงพลาสติกก่อนบรรจุลง ปิดฝาถังด้วยแรพพลาสติกถนอมอาหาร <p>๒) ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก ให้ข้อมูลที่มาของปัญหาการปนเปื้อนจุลินทรีย์ ยีสต์และรา และเน้นให้คำปรึกษา เรื่อง</p> <ul style="list-style-type: none"> - การล้างน้ำผ่านหลาย ๆ น้ำ และการพักสะเด็ดน้ำในกระดังช่วยลดปริมาณจุลินทรีย์ตั้งต้นได้ - เน้นให้ผู้ประกอบการ เข้มงวดสมาชิกในขั้นตอนการล้างและพักสะเด็ดน้ำมากขึ้น - สืบที่มาของน้ำใช้สัมผัสอาหาร และแนะนำให้ขอใบตรวจคุณภาพน้ำประปาจากกรมประปาส่วนภูมิภาคมาเก็บไว้ด้วย - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับแหล่งอาหารของจุลินทรีย์ และสุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงาน ให้ผู้ประกอบการตระหนักถึงความสำคัญของความสะอาดของอุปกรณ์ และสุขลักษณะการผลิต - ให้ความรู้เรื่องประโยชน์ของป้ายชี้บ่ง ในการจัดการสินค้าคงคลัง เพื่อลดปัญหาการเจริญของจุลินทรีย์ระหว่างการพักรอบบรรจุ
<p>๒. ปัญหาด้านเทคนิค</p> <p>ผู้ประกอบการไม่สามารถวัดค่า a_w และปริมาณจุลินทรีย์เองได้</p>	<p>๒. วศ. มีเครื่องมือวิเคราะห์ทดสอบตาม มผช.</p>	<p>๒. เก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์มาวิเคราะห์ทดสอบ</p>



กลุ่มผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ทอดกรอบข้าวแตน

ประเด็นปัญหา	การวิเคราะห์ปัญหา	การวางแผนแก้ไขปัญหา
<p>๑. ปัญหาไม่ผ่านเกณฑ์ มผช.</p> <p>ค่าเปอร์ออกไซด์ (PV) สูงกว่ามาตรฐาน</p>	<p>๑. วิเคราะห์สาเหตุและแหล่งที่มาของปัญหาไม่ผ่านเกณฑ์ มผช.</p> <p>ปัญหาค่า PV สูงกว่ามาตรฐานอาจมีสาเหตุที่มาจาก</p> <p>๑) การทอด</p> <ul style="list-style-type: none"> - น้ำมันไม่ร้อนพอทำให้ไขมัน - ทอดนานทำให้ไขมัน - ไม่มีการควบคุมการใช้ใช้น้ำมันทอดซ้ำ - ผู้ประกอบการมีความเข้าใจที่ผิดเกี่ยวกับการใช้น้ำมันทอดซ้ำ <p>๒) การบรรจุและบรรจุภัณฑ์</p> <ul style="list-style-type: none"> - ไม่มีการไล่อากาศก่อนการบรรจุ - บรรจุภัณฑ์ไม่สามารถป้องกันอากาศ และแสงแดดได้ - บรรจุภัณฑ์อาจฉีกขาดทำให้อากาศ และแสงแดดเข้าไปได้ 	<p>๑. จัดฝึกอบรม และลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก</p> <p>๑) ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก ให้ข้อมูลที่มาของปัญหาค่า PV และเน้นให้คำปรึกษา เรื่อง</p> <ul style="list-style-type: none"> - วิธีการควบคุมอุณหภูมิและเวลาการทอด รวมถึงควรมีการจัดทำคู่มือการทอด - แนะนำการใช้ชุดทดสอบคุณภาพน้ำมันทอดซ้ำ - ให้ความรู้เกี่ยวกับน้ำมันทอดซ้ำสาธิตและฝึกปฏิบัติการใช้ชุดทดสอบคุณภาพน้ำมันทอดซ้ำ <p>๒) จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ให้ความรู้เกี่ยวกับผลของอากาศต่อการเกิดกลิ่นหืน และวิธีการไล่อากาศออกก่อนการบรรจุ - เชิญวิทยากรเชี่ยวชาญด้านบรรจุภัณฑ์จาก วว. มาให้ความรู้ในการเลือกภาชนะบรรจุ - ให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการทดสอบรอยรั่วอย่างง่าย และการสุ่มตัวอย่างทดสอบ
<p>๒. ปัญหาด้านคุณภาพ</p> <p>๑) มีกลิ่นหืน</p> <p>๒) ไม่กรอบ</p>	<p>๒. วิเคราะห์หาสาเหตุและที่มาของปัญหาด้านคุณภาพ</p> <p>๑) กลิ่นหืนเกี่ยวข้องกับค่า PV การลดปัญหากลิ่นหืนทำได้โดยการควบคุมการทอด การบรรจุ และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ เช่นเดียวกับการแก้ไขปัญหาค่า PV</p> <p>๒) ผลิตภัณฑ์ไม่กรอบอาจมีสาเหตุจาก</p> <ul style="list-style-type: none"> - วัตถุดิบมาความชื้นสูง ควรลดความชื้นในวัตถุดิบก่อนทอด - การทอด น้ำมันไม่ร้อนพอทำให้ไม่กรอบ - การบรรจุและบรรจุภัณฑ์ <ul style="list-style-type: none"> - ไม่มีการไล่อากาศก่อนการบรรจุ - บรรจุภัณฑ์ไม่สามารถป้องกันอากาศได้ - บรรจุภัณฑ์อาจฉีกขาดทำให้อากาศเข้าไปได้ 	<p>๑) จัดฝึกอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับความสัมพันธ์ของค่า PV และการเกิดกลิ่นหืน ซึ่งในการสุ่มตัวอย่างทดสอบโดยการดม หากพบว่าผลิตภัณฑ์มีกลิ่นหืน มีความเป็นไปได้มากที่จะมีค่า PV สูงกว่ามาตรฐาน</p> <p>๒) ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกวิเคราะห์ว่าผลิตภัณฑ์ไม่กรอบมีสาเหตุจากวัตถุดิบ กระบวนการผลิต หรือการบรรจุ</p> <ul style="list-style-type: none"> - การตากแดด หรืออบแห้งสามารถลดความชื้นตั้งต้นในวัตถุดิบได้ - ให้วัดค่าอุณหภูมิการทอดทุกครั้ง สังเกตรอบการทอดครั้งที่ฟองพองมากที่สุด ดูอุณหภูมิที่ใช้กำหนดเป็นช่วงอุณหภูมิการทอดให้สมาชิกปฏิบัติ - วิทยากร วว. แนะนำการใช้บรรจุภัณฑ์
<p>๓) แตกหักง่าย</p>	<p>๓) เป็นธรรมชาติของผลิตภัณฑ์ทอดกรอบ</p>	<p>๓) การปรับบรรยากาศในบรรจุภัณฑ์ช่วยลดปัญหาการแตกหักของผลิตภัณฑ์ได้ทางหนึ่ง</p>
<p>๓. ปัญหาด้านเทคนิค</p> <p>ผู้ประกอบการไม่สามารถวัดค่า PV เองได้</p>	<p>๓. วศ. มีองค์ความรู้ในการควบคุมค่า PV ทางอ้อม</p>	<p>๓. แนะนำวิธีการใช้ชุดทดสอบปริมาณสารโพลารีนในน้ำมันทอดซ้ำ เพื่อลดปัญหาค่า PV ทางอ้อม และเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ไปวิเคราะห์ทดสอบ</p>



กลุ่มผลิตภัณฑ์กล้วยอบ

ประเด็นปัญหา	การวิเคราะห์ปัญหา	การวางแผนแก้ไขปัญหา
<p>๑. ปัญหาไม่ผ่านเกณฑ์ มผช.</p> <p>๑) ค่าแอมเตอร์แอกทิวิตี (a_w) สูงกว่ามาตรฐาน</p> <p>๒) ปริมาณจุลินทรีย์ ยีสต์ และราสูงกว่ามาตรฐาน</p>	<p>๑. วิเคราะห์สาเหตุและแหล่งที่มาของปัญหาไม่ผ่านเกณฑ์ มผช.</p> <p>๑) ค่า a_w สูงกว่ามาตรฐานอาจมีสาเหตุที่มาจาก</p> <ul style="list-style-type: none"> - การเลือกอายุกล้วยมาอบแห้งไม่เหมาะสม เลือกกล้วยสุกเกินไป - เวลาในการอบไม่เหมาะสม กล้วยอบจึงแห้งไม่พอ - เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ไม่เหมาะสมมีอากาศชื้นเข้าไปในบรรจุภัณฑ์ได้ <p>๒) ปริมาณจุลินทรีย์ ยีสต์และราสูงกว่ามาตรฐานอาจมีสาเหตุจาก</p> <ul style="list-style-type: none"> - กล้วยเป็นแหล่งอาหารชั้นเลิศของจุลินทรีย์ - การอบกล้วยแห้งไม่พอ และการเลือกบรรจุภัณฑ์ไม่เหมาะสมทำให้ความชื้นผลิตภัณฑ์เพิ่มขึ้นจนเหมาะแก่การเจริญของจุลินทรีย์ และเชื้อราได้ - สุขลักษณะในการบรรจุกล้วยอบลงในบรรจุภัณฑ์ไม่เหมาะสม เป็นสาเหตุการปนเปื้อนข้ามของจุลินทรีย์จากมือคนสู่ผลิตภัณฑ์ได้ - ไม่มีขั้นตอนใดในกระบวนการผลิตหลังจากการอบที่สามารถลดและกำจัดจุลินทรีย์ได้ 	<p>๑. จัดฝึกอบรม และลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก และมุ่งเน้นการถ่ายทอดความรู้เรื่อง</p> <p>๑) วิธีการลดค่า a_w ในผลิตภัณฑ์โดยการควบคุมกระบวนการผลิต</p> <ul style="list-style-type: none"> - การบ่มแบบแยกหวีแทนการบ่มแบบทั้งเครือช่วยคัดเลือกระดับความสุขของกล้วยที่เหมาะสมการนำไปอบได้ - การเลือกกล้วยระดับความสุกใกล้เคียงกันในการอบช่วยให้ควบคุมเวลาในการอบได้ดีขึ้นผลิตภัณฑ์แห้งสม่ำเสมอมากขึ้น ลดเวลาในการอบได้ - วิทยากร วว. ให้คำปรึกษาเรื่องการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ <p>๒) จัดฝึกอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับการปนเปื้อนจุลินทรีย์ โดยเชิญวิทยากรเชี่ยวชาญจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (สสจ.) มาให้ความรู้</p> <ul style="list-style-type: none"> - วิทยากร วว. ให้คำปรึกษาเรื่องการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ ที่ลดการปนเปื้อนจุลินทรีย์จากภายนอกได้ - วิทยากร สสจ. ให้ความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะในการผลิตกล้วยอบ - วิทยากร วศ. ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการเผ่าระวังในขั้นตอนการอบ และการจัดการหลังการอบเพื่อลดปัญหาการปนเปื้อนจุลินทรีย์ภายหลังการอบ
<p>๒. ปัญหาด้านคุณภาพ กล้วยอบมีสีคล้ำ อายุการเก็บสั้น</p>	<p>๒. วิเคราะห์สาเหตุและแหล่งที่มาของปัญหาการเกิดสีน้ำตาลในกล้วยอบ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ขั้นตอนการตัดตกแต่งก่อนการอบ แรงการเปลี่ยนแปลงทางเคมีทำให้เกิดสีน้ำตาล - การอบ ที่อุณหภูมิสูงและมีความชื้น แรงการเปลี่ยนแปลงทางเคมีทำให้เกิดสีน้ำตาล <p>- การเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์บรรจุกล่องพลาสติกใส แสงแดดเป็นตัวการเร่งให้เกิดสีน้ำตาล</p>	<p>๒. จัดฝึกอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับสาเหตุการเกิดสีน้ำตาลและแนวทางในการลดปัญหา</p> <ul style="list-style-type: none"> - การปกกล้วยลงในน้ำเกลือช่วยชะลอการเกิดสีน้ำตาลเนื่องจากเอนไซม์ในกล้วยได้ - การคัดเลือกระดับความสุขของกล้วยที่เหมาะสมช่วยให้การลดความชื้นของกล้วยในขั้นตอนการอบลดการเกิดสีน้ำตาลระหว่างการอบ - วิทยากร วว. ให้คำปรึกษาเรื่องการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ ที่ลดปัญหาการเกิดสีน้ำตาล
<p>๓. ปัญหาด้านเทคนิค ผู้ประกอบการไม่สามารถวัดค่า a_w และปริมาณจุลินทรีย์เองได้</p>	<p>๓. วศ. มีเครื่องมือวิเคราะห์ทดสอบตาม มผช.</p>	<p>๓. ในการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ วศ. มีบริการทดสอบหาค่า a_w ของผลิตภัณฑ์ให้ด้วยและเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ไปวิเคราะห์ทดสอบ</p>

กลุ่มผลิตภัณฑ์ขนมไทย

ประเด็นปัญหา	การวิเคราะห์ปัญหา	การวางแผนแก้ไขปัญหา
<p>๑. ปัญหาไม่ผ่านเกณฑ์ มผช.</p> <p>๑) คำวอเตอร์แอกทิวิตีเกินเกณฑ์ที่กำหนดของ มผช.</p>	<p>๑. วิเคราะห์สาเหตุและแหล่งที่มาของปัญหาไม่ผ่านเกณฑ์ มผช.</p> <p>๑) คำวอเตอร์แอกทิวิตีเกินเกณฑ์ เกิดจากสาเหตุ</p> <ul style="list-style-type: none"> - วัดดูดิบมีความชื้นสูง - ภาชนะบรรจุที่ใส่ผลิตภัณฑ์ไม่เหมาะสม ทำให้อากาศชื้นจากภายนอกเข้าถึงได้ 	<p>๑. จัดฝึกอบรมถ่ายทอดความรู้ผู้ประกอบการ และลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก</p> <p>๑) จัดฝึกอบรมและลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อแก้ไขปัญหาคำ a, เกินเกณฑ์ที่กำหนดและเน้นให้คำปรึกษา เรื่อง</p> <ul style="list-style-type: none"> - การลดความชื้นในวัตถุดิบ และนำตัวอย่างมาทดสอบค่าความชื้นและคำวอเตอร์แอกทิวิตี - ปรับปรุงกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก PrimaryGMP เช่น การแบ่งสัดส่วนการผลิตให้ชัดเจน การจัดวางเครื่องมือและอุปกรณ์ให้เหมาะสม และการบรรจุในภาชนะปิดสนิท
<p>๒) เชื้อจุลินทรีย์ ยีสต์และราเกินเกณฑ์ที่กำหนดของ มผช.</p>	<p>๒) ปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ ยีสต์และราเกินเกณฑ์มาตรฐาน เกิดจากสาเหตุ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ในขั้นตอนการผลิต และการบรรจุเกิดการปนเปื้อนข้ามจากอุปกรณ์การผลิต และผู้ปฏิบัติงานได้ - จุลินทรีย์ และยีสต์อาจปนเปื้อนมากับน้ำที่ใช้สัมผัสอาหาร - ผลิตภัณฑ์มีความชื้นสูง ทำให้เชื้อจุลินทรีย์เจริญได้ดี 	<p>๒) จัดฝึกอบรมและลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก โดยให้คำปรึกษา เรื่อง</p> <ul style="list-style-type: none"> - การปรับปรุงกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก PrimaryGMP รวมทั้งการลดความชื้นก่อนบรรจุและหลังการบรรจุ - ตรวจสอบที่มาของน้ำใช้สัมผัสอาหาร แนะนำให้ใช้น้ำดื่มที่ได้มาตรฐานและติดต่อประสานงานกับ สสจ. เรื่องการตรวจวิเคราะห์น้ำใช้
<p>๒. ปัญหาปัจจัยการผลิต</p> <p>๑) สถานที่ผลิตไม่ถูกต้องตามหลัก Primary GMP</p>	<p>๒. วิเคราะห์สาเหตุและที่มาของปัญหาด้านปัจจัยการผลิต</p> <p>๑) สถานที่ผลิตไม่ถูกต้องตามหลัก Primary GMP เกิดจากสาเหตุ</p> <ul style="list-style-type: none"> - แบ่งสัดส่วนการผลิตไม่เหมาะสม ทำให้เกิดการปนเปื้อนได้ - อุปกรณ์เครื่องใช้จัดวางไม่เป็นระเบียบ - ไม่มีการปิดกันมุ้งลวดให้มีมิดชิด เช่น ประตูทางเข้า หน้าต่างเปิดโล่ง อาจมีแมลงและสัตว์เข้ามาในสถานที่ผลิตก่อให้เกิดการปนเปื้อนได้ - ผู้ผลิตเคยชินกับการนั่งผลิตบนพื้น ไม่มีโต๊ะสำหรับผลิต 	<p>๑) จัดฝึกอบรม และลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อแก้ปัญหสถานที่ไม่ถูกต้อง โดยการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP โดยเชิญวิทยากรจาก สสจ. เป็นผู้ให้คำแนะนำร่วมกับคณะทำงาน วศ. โดย</p> <ul style="list-style-type: none"> - แนะนำเรื่องการเขียนแปลนและแผนผังอาคารผลิตภัณฑ์เพื่อแบ่งสัดส่วนให้ชัดเจน - การวางสายการผลิต การติดตั้งเครื่องมือและอุปกรณ์ในการผลิตตามข้อกำหนด Primary GMP - ติดตั้งมุ้งลวดที่ประตู หน้าต่าง เพื่อป้องกันสัตว์และแมลงเข้ามาปนเปื้อนในสถานที่ผลิต - จัดตั้งโต๊ะเพื่อใช้สำหรับการผลิตและการบรรจุ
<p>๒) ขาดบรรจุภัณฑ์ที่ช่วยยืดอายุการเก็บ</p>	<p>๒) ปัญหาด้านบรรจุภัณฑ์ เกิดจากสาเหตุ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ผู้ประกอบการไม่มีความในการเลือกใช้และออกแบบบรรจุภัณฑ์ - บรรจุภัณฑ์ไม่เหมาะสม ทำให้ความชื้นภายนอกซึมผ่านเข้าผลิตภัณฑ์ - ผู้ประกอบการไม่ทราบแหล่งซื้อบรรจุภัณฑ์ 	<p>๒) จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการและลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อแก้ปัญหาด้านบรรจุภัณฑ์</p> <ul style="list-style-type: none"> - ให้คำแนะนำโดยผู้เชี่ยวชาญด้านบรรจุภัณฑ์จาก วว. มาเป็นวิทยากรให้คำปรึกษาในบรรจุภัณฑ์ของผู้ประกอบการ - จัดหาแหล่งจำหน่ายบรรจุภัณฑ์ให้แก่ผู้ประกอบการ



กลุ่มผลิตภัณฑ์ไข่เค็ม

ประเด็นปัญหา	การวิเคราะห์ปัญหา	การวางแผนแก้ไขปัญหา
<p>๑. ปัญหาไม่ผ่านเกณฑ์ มผช.</p> <p>๑) เชื้อจุลินทรีย์ ยีสต์และรา เกินเกณฑ์ที่กำหนดของ มผช.</p> <p>๒) สารตะกั่วและปรอทเกิน เกณฑ์ที่กำหนดของ มผช.</p>	<p>๑. วิเคราะห์สาเหตุและแหล่งที่มาของปัญหา ไม่ผ่านเกณฑ์ มผช.</p> <p>๑) ปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ ยีสต์และราเกินเกณฑ์ มาตรฐาน เกิดจากสาเหตุ</p> <ul style="list-style-type: none"> - เชื้อจุลินทรีย์ ยีสต์และราตั้งต้นอยู่ในวัตถุดิบ เช่นเปลือกไข่เป็ดอาจไม่สะอาด และแหล่ง วัตถุดิบไม่สามารถควบคุมได้ ดิน แกลบที่ใช้ พอกอาจมีเชื้อจุลินทรีย์ปะปน - เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ไม่เหมาะสมมีอากาศชื้นเข้าไปในบรรจุภัณฑ์จึงทำให้เชื้อราเจริญได้ - ผิวของไข่อาจยังไม่แห้งเมื่อทำการบรรจุ <p>๒) สาเหตุสารปนเปื้อนเกินเกณฑ์มาตรฐาน เกิด จากสาเหตุ</p> <ul style="list-style-type: none"> - วัสดุที่พอกเช่น ดิน แกลบมีการปนเปื้อนของ สารตะกั่วและปรอท - ไข่เปิดที่นำมาทำไข่เค็มได้จากเปิดใส่ฟุ้ง จึงมี แหล่งอาหารที่ปนเปื้อนโลหะหนักจากยาฆ่าแมลง ยากำจัดวัชพืช เป็นต้น 	<p>๑. จัดฝึกอบรมถ่ายทอดความรู้สู่ผู้ประกอบการ และลง พื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก</p> <p>๑) จัดฝึกอบรมและลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก โดยให้ คำปรึกษาเรื่อง</p> <ul style="list-style-type: none"> - การปรับปรุงกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP โดยให้ทำความสะอาดเปลือกไข่ก่อน นำมาทำไข่เค็มและให้ต้มดินสำหรับพอกก่อนนำมาทำ การผลิต ในการต้มควรต้มให้สุกใช้อุณหภูมิสูงเพื่อ สามารถฆ่าเชื้อโรคได้ - การใช้บรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิท ป้องกันอากาศและความชื้นที่จะเข้าสู่ผลิตภัณฑ์ - หลังต้มไข่เค็ม ควรผึ่งให้เปลือกไข่แห้งสนิทก่อนบรรจุ ลงบรรจุภัณฑ์ <p>๒) ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกให้ข้อมูลที่มาของปัญหา สารปนเปื้อน</p> <ul style="list-style-type: none"> - พอกด้วยดินปราศจากโลหะหนัก หรือดินสอพอง และ อาจเพิ่มสมุนไพรเพื่อปรับปรุงกลิ่นรส - แนะนำให้ใช้ไข่เป็ดจากฟาร์มที่ได้มาตรฐาน สามารถ ควบคุมแหล่งวัตถุดิบและตรวจสอบคุณภาพได้ง่าย
<p>๒. ปัญหาปัจจัยการผลิต</p> <p>๑) สถานที่ผลิตไม่ถูกต้องตาม หลัก Primary GMP</p> <p>๒) ขาดบรรจุภัณฑ์ที่สามารถ ยึดอายุการเก็บและ ป้องกันผลิตภัณฑ์เสียหาย ระหว่างการขนส่งและ จำหน่าย</p>	<p>๒. วิเคราะห์สาเหตุและที่มาของปัญหาด้านปัจจัย การผลิต</p> <p>๑) สถานที่ผลิตไม่ถูกต้องตามหลัก Primary GMP เกิดจากสาเหตุ</p> <ul style="list-style-type: none"> - แบ่งสัดส่วนการผลิตไม่เหมาะสม ทำให้เกิดการ ปนเปื้อนได้ - อุปกรณ์เครื่องใช้จัดวางไม่เป็นระเบียบ - ไม่มีการปิดกันมุ้งลวดให้มิดชิด เช่น ประตู ทางเข้า หน้าต่างเปิดโล่ง อาจมีแมลงและสัตว์ เข้ามาในสถานที่ผลิตก่อให้เกิดการปนเปื้อนได้ <p>๒) ปัญหาด้านบรรจุภัณฑ์ เกิดจากสาเหตุ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ผู้ประกอบการไม่มีความรู้ในการเลือกใช้และ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ - บรรจุภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสม ทำให้ความชื้นภายนอก เข้าถึงได้และไม่สามารถป้องกันการกระแทก ระหว่างการขนส่ง - ผู้ประกอบการไม่ทราบแหล่งซื้อบรรจุภัณฑ์ 	<p>๑) จัดฝึกอบรม และลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อ แก้ปัญหาสถานที่ผลิต โดยการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ ถูกต้องตามหลัก Primary GMP โดยเชิญวิทยากรจาก สจร. เป็นผู้ให้คำแนะนำร่วมกับคณะทำงาน วศ. โดย</p> <ul style="list-style-type: none"> - แนะนำเรื่องการเขียนแปลนและแผนผังอาคาร ผลิตภัณฑ์เพื่อแบ่งสัดส่วนให้ชัดเจน - การวางสายการผลิต การติดตั้งเครื่องมือและอุปกรณ์ ในการผลิตตามข้อกำหนด Primary GMP - ติดตั้งมุ้งลวดที่ประตู หน้าต่าง เพื่อป้องกันสัตว์และ แมลงเข้ามาปนเปื้อนในสถานที่ผลิต <p>๒) จัดฝึกอบรมและลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อ แก้ปัญหาด้านบรรจุภัณฑ์</p> <ul style="list-style-type: none"> - ให้คำแนะนำโดยเชิญผู้เชี่ยวชาญด้านบรรจุภัณฑ์จาก วว. มาเป็นวิทยากรให้คำปรึกษาและออกแบบบรรจุ ภัณฑ์แก่ผู้ประกอบการ - แนะนำให้บรรจุในภาชนะที่สะอาดแห้ง สามารถ ป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอกและกันการกระแทก ได้ - จัดหาแหล่งจำหน่ายบรรจุภัณฑ์แก่ผู้ประกอบการ



กลุ่มผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (ไส้กรอก และปลาต้ม)

ประเด็นปัญหา	การวิเคราะห์ปัญหา	การวางแผนแก้ไขปัญหา
<p>๑. ปัญหาไม่ผ่านเกณฑ์ มผช.</p> <p>๑) น้ำหนักสุทธิไม่ตรงกับฉลาก</p> <p>๒) เชื้อจุลินทรีย์เกินเกณฑ์ที่กำหนดของ มผช.</p>	<p>๑. วิเคราะห์สาเหตุและแหล่งที่มาของปัญหาไม่ผ่านเกณฑ์ มผช.</p> <p>๑) น้ำหนักสุทธิไม่ตรงกับฉลากเกิดจากสาเหตุ</p> <ul style="list-style-type: none"> - เครื่องชั่งที่ใช้ในการผลิตไม่มีความละเอียดและเที่ยงตรง <p>- กลุ่มผู้ประกอบการส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุ สายตาไม่ดี จึงมองไม่เห็นตัวเลขบนเครื่องชั่ง</p> <p>๒) ปริมาณเชื้อจุลินทรีย์เกินเกณฑ์มาตรฐาน เกิดจากสาเหตุ</p> <ul style="list-style-type: none"> - วัตถุดิบเป็นเนื้อสัตว์ดิบจึงทำให้มีจุลินทรีย์ตั้งต้นอยู่ในปริมาณมาก ผลิตภัณฑ์ไม่มีการฆ่าเชื้อ ทำให้ปริมาณจุลินทรีย์เกินเกณฑ์ที่กำหนด - น้ำ หรือน้ำแข็งที่ไม่สะอาดตรงตามมาตรฐาน - การเตรียมวัตถุดิบไม่ถูกต้องตามหลัก GMP <p>- การเก็บรักษาวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ไม่ถูกสุขลักษณะ</p> <p>- ขั้นตอนการผลิต และการบรรจุมีการปนเปื้อนข้ามจากอุปกรณ์การผลิต และผู้ปฏิบัติงาน</p>	<p>๑. จัดฝึกอบรมถ่ายทอดความรู้สู่ผู้ประกอบการ และลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก</p> <p>๑) ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก ด้านกระบวนการผลิต</p> <ul style="list-style-type: none"> - ในการส่งตัวอย่างวิเคราะห์ควรชั่งน้ำหนักเกินเกณฑ์ที่กำหนด เนื่องจากเครื่องชั่งที่ใช้ในการผลิตไม่มีความละเอียดและเที่ยงตรงเท่ากับเครื่องชั่งสำหรับบริการวิเคราะห์ - ชั่งจุดทำสัญลักษณ์ในการชั่ง เพื่อสามารถมองเห็นได้ง่ายและชัดเจนมากขึ้น <p>๒) จัดฝึกอบรมและลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกโดยให้คำปรึกษา เรื่องการปรับปรุงกระบวนการผลิต</p> <ul style="list-style-type: none"> - คัดเลือกเนื้อสัตว์และวัตถุดิบอื่นๆจากแหล่งที่สะอาด และได้มาตรฐานเพื่อช่วยลดปริมาณเชื้อตั้งต้น - ใช้น้ำสะอาดที่ได้มาตรฐานในกระบวนการผลิต - เตรียมวัตถุดิบให้ถูกต้องตามหลัก GMP โดยเฉพาะการล้างทำความสะอาด ต้องสามารถลดหรือกำจัดเชื้อจุลินทรีย์ได้ เช่น การล้างวัตถุดิบอาจล้างหลายๆครั้ง ผึ่งให้สะเด็ดน้ำและเก็บในภาชนะที่สะอาด - การเก็บรักษาวัตถุดิบในอุณหภูมิที่เหมาะสม เช่น เนื้อสัตว์ให้เก็บที่อุณหภูมิต่ำ ชาวสุกควรหุงสุกไม่กระเทียมควรเก็บในที่แห้งและล้างก่อนนำมผลิต - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับแหล่งอาหารของเชื้อจุลินทรีย์ และสุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงาน ให้ผู้ประกอบการตระหนักถึงความสำคัญของความสะอาดของอุปกรณ์ และสุขลักษณะการผลิตตามหลัก GMP
<p>๑) ค่าความเป็นกรดต่างไม่เป็นตามข้อกำหนด มผช.</p>	<p>๑) ปัญหาค่าความเป็นกรดต่างไม่เป็นตามข้อกำหนด มผช.เกิดจากสาเหตุ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ไม่สามารถควบคุมวัตถุดิบ อุณหภูมิและระยะเวลาที่ใช้ในการหมักให้เหมาะสมได้ 	<p>๑) ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ปรับปรุงสูตรการผลิตระยะเวลาและอุณหภูมิที่ใช้หมักให้เหมาะสมเพื่อให้ได้ค่าความเป็นกรดต่างตามมาตรฐาน เช่น ควบคุมน้ำหนักวัตถุดิบให้คงที่ตามสูตรการผลิต
<p>๒. ปัญหาปัจจัยการผลิต</p> <p>๑) สถานที่ผลิตไม่ถูกต้องตามหลัก Primary GMP</p>	<p>๒. วิเคราะห์สาเหตุและที่มาของปัญหาด้านปัจจัยการผลิต</p> <p>๑) สถานที่ผลิตไม่ถูกต้องตามหลัก Primary GMP เกิดจากสาเหตุ</p> <ul style="list-style-type: none"> - แบ่งสัดส่วนการผลิตไม่เหมาะสม ทำให้เกิดการปนเปื้อนได้ - อุปกรณ์เครื่องใช้จัดวางไม่เป็นระเบียบ - ไม่มีการปิดกั้นมุ้งลวดไม่มีชนิดชิด เช่น ประตูทางเข้า หน้าต่างเปิดโล่ง อาจมีแมลงและสัตว์เข้ามาในสถานที่ผลิตก่อให้เกิดการปนเปื้อนได้ 	<p>๑) จัดฝึกอบรมและลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อแก้ปัญหาสถานที่ผลิต โดยการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP โดยเชิญวิทยากรจาก สสจ. เป็นผู้ให้คำแนะนำร่วมกับคณะทำงาน วค. โดย</p> <ul style="list-style-type: none"> - แนะนำเรื่องการเขียนแปลนและแผนผังอาคารผลิตภัณฑ์เพื่อแบ่งสัดส่วนให้ชัดเจน - การวางสายการผลิต การติดตั้งเครื่องมือและอุปกรณ์ในการผลิตตามข้อกำหนด Primary GMP - ติดตั้งมุ้งลวดที่ประตู หน้าต่าง เพื่อป้องกันสัตว์และแมลงเข้ามาปนเปื้อนในสถานที่ผลิต



กลุ่มผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบคิบ

ประเด็นปัญหา	การวิเคราะห์ปัญหา	การวางแผนแก้ไขปัญหา
<p>๑. ปัญหาไม่ผ่านเกณฑ์ มผช.</p> <p>๑) ปริมาณความชื้นเกินเกณฑ์ที่กำหนดของ มผช.</p>	<p>๑. วิเคราะห์สาเหตุและแหล่งที่มาของปัญหาไม่ผ่านเกณฑ์ มผช.</p> <p>๑) ปริมาณความชื้นเกินเกณฑ์ที่กำหนดเกิดจากสาเหตุ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ผู้ประกอบการใช้การตากแดดในการทำแห้งซึ่งไม่สามารถควบคุมอุณหภูมิและระยะเวลาได้ 	<p>๑. จัดฝึกอบรมถ่ายทอดความรู้สู่ผู้ประกอบการ และลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก</p> <p>๑) จัดฝึกอบรมและลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อแก้ปัญหาเรื่องปริมาณความชื้นเกินเกณฑ์ที่กำหนดโดย</p> <ul style="list-style-type: none"> - ให้นำคำแนะนำในเรื่องกระบวนการผลิตและการตากแห้งผลิตภัณฑ์ด้วยตู้อบลมร้อน - วศ. นำตัวอย่างมาทดสอบค่าความชื้น กอเยื่อของ มผช. - เก็บตัวอย่างจัดส่ง สสจ. เพื่อวิเคราะห์ตามมผช.
<p>๒) เชื้อจุลินทรีย์ ยีสต์และเชื้อราเกินเกณฑ์ที่กำหนดของ มผช.</p>	<p>๒) ปริมาณเชื้อจุลินทรีย์เกินเกณฑ์มาตรฐาน เกิดจากสาเหตุ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ผลิตภัณฑ์มีความชื้นเนื่องจากการทำแห้งที่ไม่สม่ำเสมอ จึงอาจทำให้เชื้อจุลินทรีย์สามารถเจริญเติบโตได้ - บรรจุภัณฑ์ไม่สามารถป้องกันความชื้นจากอากาศภายนอกได้ 	<p>๒) จัดฝึกอบรมและลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกโดยให้คำปรึกษา เรื่อง</p> <ul style="list-style-type: none"> - แนะนำไลต์ความชื้นของข้าวเกรียบโดยการทำแห้งด้วยตู้อบลมร้อนเพื่อสามารถควบคุมอุณหภูมิและระยะเวลาในการทำแห้งได้ - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์จากพลาสติก - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับแหล่งอาหารของเชื้อจุลินทรีย์ และสุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงาน ให้ผู้ประกอบการตระหนักถึงความสำคัญของความสะอาดของอุปกรณ์ และสุขลักษณะการผลิต ตามหลัก Primary GMP
<p>๓) ไม่ยื่นขอ มผช.</p>	<p>๓) ผู้ประกอบการขาดความรู้ในการยื่นขอ มผช.</p>	<p>๓) จัดการฝึกอบรมและลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก โดยให้ข้อมูลเรื่อง</p> <ul style="list-style-type: none"> - ให้ความรู้ในขั้นตอนการยื่นขอและจัดเตรียมเอกสารที่ใช้ในการยื่นขอ มผช.



กลุ่มผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำสมุนไพร

ประเด็นปัญหา	การวิเคราะห์ปัญหา	การวางแผนแก้ไขปัญหา
<p>๑. ปัญหาไม่ผ่านเกณฑ์ มผช.</p> <p>๑) ความชื้นเกินเกณฑ์ที่กำหนดของ มผช.</p>	<p>๑. วิเคราะห์สาเหตุและแหล่งที่มาของปัญหาไม่ผ่านเกณฑ์ มผช.</p> <p>๑) ความชื้นเกินเกณฑ์มาตรฐาน เกิดจากสาเหตุ</p> <ul style="list-style-type: none"> - กระบวนการผลิตไม่เหมาะสม เนื่องจากขั้นตอนการทำแห้งหลังจากการทำเป็นผลิตภัณฑ์บางกลุ่มใช้การตากแดด จึงทำให้ผลิตภัณฑ์แห้งไม่สม่ำเสมอ - ระยะเวลาและอุณหภูมิในการอบแห้งไม่เหมาะสม เช่น ใช้ระยะเวลาสั้นเกินไปทำให้ผงเครื่องดื่มยังไม่แห้งสนิท หรือใช้อุณหภูมิที่อบแห้งสูงเกินไปทำให้ผิวของเครื่องดื่มผงแห้งแต่ภายในผลิตภัณฑ์ยังมีความชื้นหลงเหลืออยู่และยังส่งผลเสียทำให้ผลิตภัณฑ์มีสีเข้มด้วย 	<p>๑. จัดฝึกอบรมถ่ายทอดความรู้สู่ผู้ประกอบการ และลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก</p> <p>๑) จัดฝึกอบรมและลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก เพื่อแก้ปัญหากระบวนการผลิต</p> <ul style="list-style-type: none"> - ให้คำแนะนำเรื่องกระบวนการผลิตโดยลดความชื้นด้วยการอบในตู้อบลมร้อนเพื่อให้สามารถควบคุมอุณหภูมิและระยะเวลาในการอบแห้งได้หรือถ้าตากแดดควรให้แห้งสนิทมีการคนผลิตภัณฑ์ให้ความร้อนกระจายได้ทั่วถึงจนแห้งสนิทและนำตัวอย่างมาทดสอบค่าความชื้นและค่าเอนโทรปีแอกทิวิตีเบื้องต้น - แนะนำปรับปรุงกระบวนการอบแห้งโดยควบคุมอุณหภูมิค่าและใช้เวลานานขึ้นเพื่อช่วยรักษาสีและลดความชื้นให้เป็นตามเกณฑ์ที่กำหนดได้
<p>๒) เชื้อจุลินทรีย์เกินเกณฑ์ที่กำหนดของ มผช.</p>	<p>๒) ปริมาณเชื้อจุลินทรีย์เกินเกณฑ์มาตรฐาน เกิดจากสาเหตุ</p> <ul style="list-style-type: none"> - คุณภาพของวัตถุดิบไม่สม่ำเสมอและอาจมีเชื้อจุลินทรีย์ และเชื้อราตั้งแต่ต้นมีอยู่ในวัตถุดิบ - ในขั้นตอนการผลิต และการบรรจุมีการปนเปื้อนข้ามจากอุปกรณ์การผลิต และผู้ปฏิบัติงาน 	<p>๒) จัดการฝึกอบรมและลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกโดยให้คำปรึกษา เรื่อง</p> <ul style="list-style-type: none"> - การเตรียมวัตถุดิบ ควรทำความสะอาดให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP ใช้น้ำสะอาด อาจมีการลวกวัตถุดิบหรือแช่ในสารเคมีสำหรับใช้กับอาหารในปริมาณที่เหมาะสมเพื่อช่วยลดปริมาณจุลินทรีย์ตั้งต้น - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับแหล่งอาหารของจุลินทรีย์และสุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงาน ให้ผู้ประกอบการตระหนักถึงความสำคัญของความสะอาดของอุปกรณ์และสุขลักษณะการผลิตตามหลัก Primary GMP
<p>๒. ปัญหาปัจจัยการผลิต</p> <p>๑) ขาดความรู้ด้านบรรจุภัณฑ์</p>	<p>๒. วิเคราะห์สาเหตุและที่มาของปัญหาด้านปัจจัยการผลิต</p> <p>๑) ปัญหาด้านบรรจุภัณฑ์ เกิดจากสาเหตุ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ผู้ประกอบการไม่มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ - บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ไม่เหมาะสม ความชื้นจากภายนอกเข้าสู่ผลิตภัณฑ์ และห้องเก็บผลิตภัณฑ์มีอุณหภูมิเปลี่ยนแปลงขึ้นลง ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์เกิดความชื้น ส่งผลให้เชื้อจุลินทรีย์สามารถเจริญเติบโตได้ง่าย - ผู้ประกอบการไม่ทราบแหล่งซื้อบรรจุภัณฑ์ 	<p>๑) จัดฝึกอบรมและลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อแก้ปัญหาด้านบรรจุภัณฑ์</p> <ul style="list-style-type: none"> - ให้คำแนะนำโดยเชิญผู้เชี่ยวชาญด้านบรรจุภัณฑ์จาก วว. มาเป็นวิทยากรให้คำปรึกษาและออกแบบบรรจุภัณฑ์แก่ผู้ประกอบการ - ให้คำแนะนำในการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิทและเก็บผลิตภัณฑ์ในห้องที่อุณหภูมิค่อนข้างคงที่เพื่อช่วยป้องกันความชื้นจากภายนอกเข้าสู่ผลิตภัณฑ์ซึ่งสามารถช่วยยืดอายุผลิตภัณฑ์ได้ด้วย - จัดหาแหล่งจำหน่ายบรรจุภัณฑ์แก่ผู้ประกอบการ



กลุ่มผลิตภัณฑ์ข้าว

ประเด็นปัญหา	การวิเคราะห์ปัญหา	การวางแผนแก้ไขปัญหา
<p>๑. ปัญหาปัจจัยการผลิต</p> <p>๑) สถานที่ผลิตไม่ถูกต้องตามหลัก Primary GMP</p> <p>๒) ขาดบรรจุภัณฑ์ที่สามารถยืดอายุการเก็บและป้องกันไม่ให้ผลิตภัณฑ์เกิดการความเสียหายระหว่างการขนส่งและจำหน่าย</p>	<p>๑. วิเคราะห์สาเหตุและที่มาของปัญหาด้านปัจจัยการผลิต</p> <p>๑) สถานที่ผลิตไม่ถูกต้องตามหลัก Primary GMP เกิดจากสาเหตุ</p> <ul style="list-style-type: none"> - แบ่งสัดส่วนการผลิตไม่เหมาะสม ทำให้เกิดการปนเปื้อนได้ - อุปกรณ์เครื่องใช้จัดวางไม่เป็นระเบียบ - ไม่มีการปิดกันมุ้งลวดให้มิดชิด เช่น ประตูทางเข้า หน้าต่างเปิดโล่ง อาจมีแมลงและสัตว์เข้ามาในสถานที่ผลิตก่อให้เกิดการปนเปื้อนได้ <p>๒) ปัญหาด้านบรรจุภัณฑ์ เกิดจากสาเหตุ</p> <ul style="list-style-type: none"> - บรรจุภัณฑ์ไม่เหมาะสม ทำให้ความชื้นภายนอกเข้าถึงได้และไม่สามารถป้องกันการกระแทกระหว่างการขนส่ง - ผู้ประกอบการไม่มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ - ผู้ประกอบการไม่ทราบแหล่งซื้อบรรจุภัณฑ์ 	<p>๑. จัดฝึกอบรมถ่ายทอดความรู้สู่ผู้ประกอบการ และลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึก</p> <p>๑) จัดฝึกอบรม และลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อแก้ปัญหาสถานที่ผลิต โดยการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP โดยเชิญวิทยากรจาก สสจ. เป็นผู้ให้คำแนะนำร่วมกับคณะทำงาน วศ. โดย</p> <ul style="list-style-type: none"> - แนะนำเรื่อง การเขียนแปลนและแผนผังอาคารผลิตภัณฑ์เพื่อแบ่งสัดส่วนให้ชัดเจน - การวางสายการผลิต การติดตั้งเครื่องมือและอุปกรณ์ในการผลิตตามข้อกำหนด Primary GMP - ติดตั้งมุ้งลวดที่ประตู หน้าต่าง เพื่อป้องกันสัตว์และแมลงเข้ามาปนเปื้อนในสถานที่ผลิต - จัดสัดส่วนเพื่อใช้เป็นพื้นที่ในการผลิต และบรรจุ <p>๒) จัดการฝึกอบรมและลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อแก้ปัญหาด้านบรรจุภัณฑ์</p> <ul style="list-style-type: none"> - ให้คำแนะนำและเชิญผู้เชี่ยวชาญด้านบรรจุภัณฑ์จาก วว. เป็นวิทยากรด้านบรรจุภัณฑ์แก่ผู้ประกอบการ และแนะนำการใช้เครื่องปิดผนึกสุญญากาศ - จัดหาแหล่งจำหน่ายบรรจุภัณฑ์แก่ผู้ประกอบการ

จากการลงพื้นที่สำรวจปัญหา ทาง วศ. ได้แก้ปัญหาโดยการจัดหลักสูตรฝึกอบรมและลงพื้นที่ให้คำปรึกษาแนะนำเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการโดยประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งนำผลิตภัณฑ์มาทำการทดสอบเบื้องต้นก่อนการยื่นขอมาตรฐานและผลักดันให้ผู้ประกอบการเข้าสู่กระบวนการรับรองมาตรฐาน



๒. การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ และถ่ายทอดเทคโนโลยีภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จัดฝึกอบรม ๒ หลักสูตร หลักสูตรที่ ๑

การยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP ด้านอาหารและเครื่องดื่ม ณ โรงแรมเจริญธานี อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น วันที่ ๑๔ พฤศจิกายน ๒๕๕๖

ผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี จำนวน ๕๖ ราย
ผลิตภัณฑ์ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน จำนวน ๗ ผลิตภัณฑ์

ภาพบรรยากาศการฝึกอบรมครั้งที่ ๑



ภาพบรรยากาศการฝึกอบรมครั้งที่ ๒

หลักสูตรที่ ๒

การยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP ด้านอาหารและเครื่องดื่ม
ณ โรงแรมเพชรรัชต์การ์เด็นอำเภอเมือง จังหวัดร้อยเอ็ด วันที่ ๑๐ เมษายน ๒๕๕๗

ผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี
จำนวน ๖๗ ราย

ผลิตภัณฑ์ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน จำนวน
๗ ผลิตภัณฑ์



๑๘ อาหารและเครื่องดื่ม

ภาคใต้ จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ ๑ หลักสูตร

หลักสูตร การพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP ผักผลไม้อบและทอดกรอบ ณ จังหวัดชุมพรวันที่ ๑๑ - ๑๒ ธันวาคม ๒๕๕๖
ผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี จำนวน ๓๔ ราย



ผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยีภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคใต้ รวมจำนวน ๑๕๗ ราย

๓. การให้คำปรึกษาเชิงลึกรายสถานประกอบการเพื่อแก้ไขปัญหาผลิตภัณฑ์

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

ครั้งที่ ๑ ลงพื้นที่เพื่อให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการ OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มน ในพื้นที่จังหวัดนครราชสีมา
ขอนแก่น และร้อยเอ็ด วันที่ ๑๑ - ๑๔ มีนาคม ๒๕๕๗ จำนวน ๑๐ กลุ่ม

ผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี จำนวน ๒๓ ราย



ครั้งที่ ๒ ลงพื้นที่เพื่อให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการ OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ในพื้นที่ จังหวัดร้อยเอ็ด วันที่ ๒๓-๒๗ มิถุนายน ๒๕๕๗ จำนวน ๑๐ กลุ่ม ผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี จำนวน ๒๒ ราย



ภาคใต้

ครั้งที่ ๑ ลงพื้นที่เพื่อให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการ OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ในพื้นที่ จังหวัดสงขลา วันที่ ๑๘-๒๐ มิถุนายน ๒๕๕๗ จำนวน ๙ กลุ่ม ผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี จำนวน ๑๑ ราย

ครั้งที่ ๒ ลงพื้นที่เพื่อให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการ OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ในพื้นที่ จังหวัดสงขลา วันที่ ๒-๓ เมษายน ๒๕๕๗ จำนวน ๔ กลุ่ม ผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี จำนวน ๒๙ ราย

ครั้งที่ ๓ ลงพื้นที่เพื่อให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการ OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ในพื้นที่ จังหวัดสงขลา วันที่ ๒๙ เมษายน - ๑ พฤษภาคม ๒๕๕๗ จำนวน ๑๐ กลุ่ม ผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์ จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี จำนวน ๓๒ ราย



ผลิตภัณฑ์กลุ่มเดียวกันอาจมีที่มาและสาเหตุของปัญหาต่างกัน การแก้ไขปัญหาจึงต่างกัน ในรายละเอียดจึงจำเป็นต้อง ลงพื้นที่เชิงลึกรายสถานประกอบการเพื่อวิเคราะห์ปัญหา และให้คำปรึกษาที่สามารถช่วยแก้ไขปัญหาได้จริงต่อไป เพื่อแก้ไขปัญหาฯ. ยังดำเนินการทดสอบผลิตภัณฑ์เพื่อสนับสนุนการดำเนินงานโครงการ ผลักดันให้ผลิตภัณฑ์ OTOP ภาคตะวันออกเฉียงเหนือและ ภาคใต้ เข้าสู่กระบวนการขอการรับรองมาตรฐาน

สรุปผลการดำเนินงาน

ผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี
ผลิตภัณฑ์ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน

รวมจำนวน ๓๖๔ ราย

รวมจำนวน ๔๒ ผลิตภัณฑ์

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

ผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี
ผลิตภัณฑ์ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน

รวมจำนวน ๒๐๐ ราย

รวมจำนวน ๑๔ ผลิตภัณฑ์

จากการดำเนินการดังกล่าวข้างต้น มีกลุ่มผู้ประกอบการ OTOP ที่ได้เข้าสู่กระบวนการรับรองมาตรฐานดังนี้

๑. กลุ่มแปรรูปอาหาร หอยบ้านดอน

มาตรฐานเลขที่ มผช. ๑๐๗/๒๕๕๔ ชื่อผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบ เมื่อวันที่ ๑๒ ก.พ. ๒๕๕๗

๒. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนไข่เค็มหอมตราแม่สมศรี

มาตรฐานเลขที่ มผช. ๒๗/๒๕๕๐ ชื่อผลิตภัณฑ์ไข่เค็ม เมื่อวันที่ ๑๙ ก.พ. ๒๕๕๗

มาตรฐานเลขที่ มผช. ๑๓๐/๒๕๕๖ ชื่อผลิตภัณฑ์น้ำพริกป่นแห้ง เมื่อวันที่ ๒๐ มี.ค. ๒๕๕๗

มาตรฐานเลขที่ มผช. ๔/๒๕๕๖ ชื่อผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผา เมื่อวันที่ ๒๐ มี.ค. ๒๕๕๗

มาตรฐานเลขที่ มผช. ๑๓๒/๒๕๕๖ ชื่อผลิตภัณฑ์ปลาร้าบอง เมื่อวันที่ ๒๐ มี.ค. ๒๕๕๗

มาตรฐานเลขที่ มผช. ๗๕๑/๒๕๕๖ ชื่อผลิตภัณฑ์บับลิบ เมื่อวันที่ ๒๐ มี.ค. ๒๕๕๗

๓. กลุ่มวิสาหกิจอีกแพง-แบ่งปัน

คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน(แบบ สป.๑) เมื่อวันที่ ๒๕ เมษายน ๒๕๕๗

ใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดของอาหาร (แบบ สป.๕) เมื่อวันที่ ๒๕ เมษายน ๒๕๕๗

๔. ร้านครูละม้าย

คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน(แบบ สป.๑) เมื่อวันที่ ๒๐ มิถุนายน ๒๕๕๗

ใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดของอาหาร (แบบ สป.๕) เมื่อวันที่ ๒๐ มิถุนายน ๒๕๕๗



ภาคใต้

ผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี

รวมจำนวน ๑๖๔ ราย

ผลิตภัณฑ์ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน

รวมจำนวน ๒๘ ผลิตภัณฑ์

จากการดำเนินการดังกล่าวข้างต้น มีกลุ่มผู้ประกอบการ OTOP ที่ได้เข้าสู่กระบวนการรับรองมาตรฐานดังนี้

๑. ร้านขนมไทยแม่ฉวี

มาตรฐานเลขที่ มผช. ๑/๒๕๕๒ ชื่อผลิตภัณฑ์ขนมส้มปันนี้ เมื่อวันที่ ๒๑ มกราคม ๒๕๕๗

มาตรฐานเลขที่ มผช. ๑/๒๕๕๒ ชื่อผลิตภัณฑ์ขนมทองเอก เมื่อวันที่ ๒๑ มกราคม ๒๕๕๗

มาตรฐานเลขที่ มผช. ๗๑๑/๒๕๔๗ ชื่อผลิตภัณฑ์ข้าวตอก เมื่อวันที่ ๒๑ มกราคม ๒๕๕๗

๒. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีอาชีพทำขนมพื้นบ้าน บ้านพังไม้ไผ่

มาตรฐานเลขที่ มผช. ๑/๒๕๕๒ ชื่อผลิตภัณฑ์ขนมมंगा เมื่อวันที่ ๒๐ มกราคม ๒๕๕๗

๓. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเขาสวนทุเรียนสามัคคี

มาตรฐานเลขที่ มผช. ๕/๒๕๕๒ ชื่อผลิตภัณฑ์น้ำตาลมะพร้าว เมื่อวันที่ ๒๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๗

๔. กลุ่มพัฒนาผลิตภัณฑ์บ้านทุ่ง

มาตรฐานเลขที่ มผช. ๒๖/๒๕๔๘ ชื่อผลิตภัณฑ์ปลาต้ม เมื่อวันที่ ๒๗ มีนาคม ๒๕๕๗

๕. กลุ่มจำเกียรติไข่เค็ม

มาตรฐานเลขที่ มผช. ๒๗/๒๕๕๐ ชื่อผลิตภัณฑ์ไข่เค็ม เมื่อวันที่ ๑๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๗

๖. กลุ่มแปรรูปตำบลดนาพญา

มาตรฐานเลขที่ มผช. ๖๑/๒๕๔๙ ชื่อผลิตภัณฑ์กะปิ เมื่อวันที่ ๙ มกราคม ๒๕๕๗

๗. นางกอบกุล แย้มงาม

มาตรฐานเลขที่ มผช. ๑๑๒/๒๕๔๖ ชื่อผลิตภัณฑ์กล้วยอบ เมื่อวันที่ ๙ มกราคม ๒๕๕๗

มาตรฐานเลขที่ มผช. ๑๐๓๘/๒๕๕๔ ชื่อผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ทอดกรอบ เมื่อวันที่ ๓๐ ตุลาคม ๒๕๕๗



๘. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนาโพธิ์สามัคคี

มาตรฐานเลขที่ มผช. ๑๑๒/๒๕๕๖ ชื่อผลิตภัณฑ์กล้วยอบ เมื่อวันที่ ๒๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๗

๙. กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร

มาตรฐานเลขที่ ๑๑๒/๒๕๕๖ ชื่อผลิตภัณฑ์กล้วยอบ เมื่อวันที่ ๒๕ มีนาคม ๒๕๕๗

๑๐. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรพ้อตาหินช้าง

มาตรฐานเลขที่ มผช. ๑๑๒/๒๕๕๖ ชื่อผลิตภัณฑ์กล้วยอบ เมื่อวันที่ ๒๕ เมษายน ๒๕๕๗

๑๑. ร้านตั้งญา

มาตรฐานเลขที่ มผช. ๑๑๕/๒๕๕๙ ชื่อผลิตภัณฑ์ขนมเปียะ เมื่อวันที่ ๒๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๗

มาตรฐานเลขที่ มผช. ๑๑๗/๒๕๕๙ ชื่อผลิตภัณฑ์ขนมโมจิ เมื่อวันที่ ๒๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๗

๑๒. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีอาชีพทำขนมพื้นบ้าน บ้านพังไม้ไผ่

มาตรฐานเลขที่ มผช. ๑๑๖/๒๕๕๙ ชื่อผลิตภัณฑ์ขนมโก๋ เมื่อวันที่ ๒๐ มกราคม ๒๕๕๗

๑๓. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มน้ำพริกแกงบ้านดิน

มาตรฐานเลขที่ มผช. ๑๒๙/๒๕๕๖ ชื่อผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงฯ เมื่อวันที่ ๑๘ มิถุนายน ๒๕๕๗

๑๔. วิสาหกิจชุมชนเกาะยอ ที. เอ็ม. พี. โปรดักส์

มาตรฐานเลขที่ มผช. ๓๑๖/๒๕๕๗ ชื่อผลิตภัณฑ์หนังปลากรอบ เมื่อวันที่ ๒๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๗

๑๕. ร้านนายสมเกียรติ สันธากร

มาตรฐานเลขที่ มผช. ๓๒๒/๒๕๕๖ ชื่อผลิตภัณฑ์น้ำพริกกุ้งเสียบ เมื่อวันที่ ๒๐ มกราคม ๒๕๕๗

๑๖. ยุภาอาหารสำเร็จรูป

มาตรฐานเลขที่ มผช. ๓๒๓/๒๕๕๖ ชื่อผลิตภัณฑ์แกงไตปลาแห้ง เมื่อวันที่ ๕ พฤศจิกายน ๒๕๕๖

๑๗. พรจันทร์ฟู๊ดโปรดักส์

มาตรฐานเลขที่ มผช. ๓๒๘/๒๕๕๕ ชื่อผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นปลา เมื่อวันที่ ๒๙ พฤศจิกายน ๒๕๕๖

๑๘. วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์ลูกหยี ๓

มาตรฐานเลขที่ มผช. ๕๒๑/๒๕๕๖ ชื่อผลิตภัณฑ์ผลไม้หยี เมื่อวันที่ ๒๔ มีนาคม ๒๕๕๗

๑๙. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านหน้าควน

คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สป.๑) เมื่อวันที่ ๒๕ มีนาคม ๒๕๕๗

๒๐. บริษัท ชายน้อยฟู๊ด จำกัด

ใบรับรองมาตรฐาน GMP เลขที่ ๒๔๐๔๑๐๑๑๐๑๐ ชื่อผลิตภัณฑ์ทุเรียนทอด เมื่อวันที่ ๑๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๗

จัดทำโดย

กรมวิทยาศาสตร์บริการ

๗๕/๗ ถนนพระราม ๖ แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ ๑๐๔๐๐

โทร. ๐ ๒๒๐๑ ๗๔๑๕

โทรสาร ๐ ๒๒๐๑ ๗๔๑๖

e-mail patinya@dss.go.th

