รายงานผลการดำเนินงานประจำปี ๒๕๕๙

โครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค

OTOP

- อาหารและเครื่องดื่ม
- ผ้าและเครื่องแต่งกาย
- ของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก
- สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร
- การสร้างมูลค่าเพิ่มของสินค้าโอทอป

กรมวิทยาศาสตร์บริการ
กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

รายงานผลการดำเนินงานประจำปี 2559
โครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค

จัดพิมพ์และเผยแพร่โดย
กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

พิมพ์ครั้งที่ 1 พุทธศักราช 2559
จำนวน 1,000 เล่ม

สงวนลิขสิทธิ์
หนังสือเผยแพร่ห้ามจำหน่าย

ข้อมูลทางบรรณานุกรมของสำนักหอสมุดแห่งชาติ

กรมวิทยาศาสตร์บริการ.
รายงานผลการดำเนินงานประจำปี 2559 : โครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค.-- กรุงเทพฯ : กรม, 2559.
180 หน้า.

1. กรมวิทยาศาสตร์บริการ--รายงานประจำปี. I. ชื่อเรื่อง.

354.593068
ISBN 978-974-7581-23-2

พิมพ์ที่ : บริษัท วิสต้า อินเตอร์ปริ้นท์ จำกัด
428/181 ถนนกาญจนาภิเษก แขวงดอกไม้ เขตประเวศ 10250
โทรศัพท์ 0 2015 4377 โทรสาร 0 2015 4377
email : vistainterprint@gmail.com Homepage : http://www.vistainterprint.com

รายงานผลการดำเนินงานประจำปี ๒๕๕๙
โครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค

OTOP

กรมวิทยาศาสตร์บริการ
กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

คำนำ

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

กรมวิทยาศาสตร์บริการ

กันยายน 2559

สารบัญ

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

สารบัญ (ต่อ)

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

บทนำ

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

1. วัตถุประสงค์การดำเนินงานโครงการ

1.1 ผลักดันและสนับสนุนการใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีจากผลงานวิจัยและการทดสอบในห้องปฏิบัติการไปพัฒนากระบวนการผลิตสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

1.2 ดำเนินงานถ่ายทอดเทคโนโลยีให้แก่ผู้ประกอบการ OTOP ทั้ง 5 ประเภท

2. แนวทางการดำเนินงานพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP

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

3. กลุ่มเป้าหมาย

3.1 ผู้ประกอบการสินค้า OTOP ที่ยังไม่ได้การรับรองมาตรฐาน

3.2 ผู้ประกอบการสินค้า OTOP ที่ต้องการยกระดับคุณภาพสินค้า

4. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

4.1 สินค้า OTOP มีคุณภาพมาตรฐาน และมีความสามารถในการแข่งขัน

4.2 ลดต้นทุนในกระบวนการผลิต

4.3 ลดการสูญเสียจากการส่งคืนสินค้า

4.4 ผู้บริโภคได้รับสินค้าที่มีคุณภาพและความปลอดภัยตามมาตรฐาน

5. พื้นที่กลุ่มเป้าหมาย

ภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคตะวันออก ภาคกลาง และภาคใต้

6. งบประมาณ

39,120,000 บาท

7. ผลการดำเนินงาน

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

จำแนกตามประเภทสินค้า OTOP ได้ ดังนี้

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

จำแนกตามการยื่นขอรับรองมาตรฐานได้ ดังนี้

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

และมีผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี จำนวน 4,927 ราย โดยมีพื้นที่ดำเนินงานครอบคลุม 54 จังหวัด แบ่งเป็น

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

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

ตารางแสดงแผน/ผลการดำเนินงานในปี พ.ศ. 2559

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

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2559

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

การดำเนินงานโครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้ประโภคมีส่วนสำคัญที่ช่วยสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจโดยสร้างรายได้ให้แก่ครัวเรือน และมีการจ้างงานในชุมชนท้องถิ่นทั่วประเทศ รวมทั้งการสร้างนวัตกรรมใหม่ๆ ให้กับผู้ประกอบการและชุมชนในท้องถิ่นอย่างมั่นคงและยั่งยืน

สรุปผลการดำเนินงานคูปองวิทย์เพื่อโอทอป ปี พ.ศ. 2559

สรุปผลการดำเนินงาน
คูปองวิทย์เพื่อโอทอป 2559
กรมวิทยาศาสตร์บริการ
ของใช้ ของตกแต่ง 15 ราย
อาหารและเครื่องดื่ม
23 ราย
อนุมัติ
อนุมัติคูปองวิทย์
เพื่อโอทอป
50 ราย
วงเงินอนุมัติ 1.91 ล้านบาท
ผ้า เครื่องแต่งกาย 3 ราย
สมุนไพรไม่ใช่อาหาร 9 ราย

พื้นที่การดำเนินงานโครงการทดสอบสินค้า OTOP
เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค

การสัมมนาเชิงปฏิบัติการ โครงการเสริมสร้างผลิตภัณฑ์ OTOP ให้ก้าวไกลสู่ระดับสากลด้วยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เรื่อง “สร้างคุณภาพสินค้า OTOP เพื่อรายได้ที่ยั่งยืน”

สินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ของไทยในภาคต่างๆ มีเอกลักษณ์ท้องถิ่นที่โดดเด่นแตกต่างกัน เป็นที่นิยมของผู้ซื้อ จึงมีส่วนช่วยสร้างรายได้ให้ชุมชน อย่างไรก็ตามในปัจจุบันสินค้า OTOP ประสบปัญหาหลายด้าน ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ กระบวนการผลิต จนถึงการจำหน่าย และสินค้า OTOP ส่วนใหญ่มีคุณภาพไม่ได้มาตรฐานตามเกณฑ์ต่างๆ ทั้งมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) มาตรฐานอาหารและยา (อย.) ปัญหาด้านการผลิต ได้แก่ วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตมีคุณภาพไม่สม่ำเสมอ กระบวนการผลิตไม่ถูกสุขลักษณะ ทำให้คุณภาพสินค้าในการผลิตแต่ละครั้งไม่คงที่ไม่สม่ำเสมอ และไม่ได้ตามมาตรฐาน ผู้ประกอบการ OTOP ส่วนใหญ่ ไม่สามารถผลิตสินค้าได้เพียงพอต่อความต้องการของลูกค้า รวมทั้งผู้ประกอบการขาดความตระหนัก ความเข้าใจ ในเรื่องการได้รับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ปัญหาด้านการตลาด ได้แก่ สินค้าไม่แตกต่างกัน บรรจุภัณฑ์ไม่เหมาะสม ไม่สวยงาม ช่องทาง การจัดจำหน่ายสินค้ามีน้อย โดยเฉพาะการส่งออก ตลอดจนยังขาดความรู้เรื่อง การบริหารจัดการด้านการตลาด

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

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อนำองค์ความรู้ของกรมวิทยาศาสตร์บริการไปแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในการผลิตสินค้าของผู้ประกอบการ OTOP และวิสาหกิจชุมชน ตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำ อาทิ การคัดเลือกวัตถุดิบ การควบคุมคุณภาพ ในกระบวนการผลิตให้ได้สินค้าที่มีคุณภาพตามมาตรฐาน พร้อมเพิ่มมูลค่าผลผลิต

1.2 เพื่อให้เกิดความเชื่อมโยงระหว่างโครงการ OTOP ของกรมวิทยาศาสตร์บริการ กับแผนพัฒนาสินค้า OTOP ของจังหวัด และกลุ่มจังหวัด ในการสร้างรายได้และเพิ่มคุณภาพชีวิต

1.3 เพื่อเผยแพร่ผลงาน ภารกิจ งานบริการทางห้องปฏิบัติการของกรมวิทยาศาสตร์บริการ ให้สาธารณชนได้รับทราบ

2. การดำเนินงาน

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

ครั้งที่ 1 กลุ่มจังหวัดภาคใต้

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

- **การบรรยาย เรื่อง การขับเคลื่อนสินค้า OTOP ด้วยแผนธุรกิจ**

  โดย อาจารย์ลภัสวัฒน์ ศุภผลกุลนันทร์ ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม เครือข่ายมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

- **การบรรยายพิเศษ เรื่อง การพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP ด้วยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**

  โดย ดร. สุทธิเวช ต.แสงจันทร์ อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ

- **การเสวนา เรื่อง การเพิ่มมูลค่าสินค้า OTOP อย่างยั่งยืน**

  โดยมีวิทยากรร่วมเสวนา ได้แก่ นางสาวอรวรรณ ศรีเกตุ ผู้แทนพัฒนาชุมชนจังหวัดสงขลา นายคณบดี สัมพัชนี อุตสาหกรรมจังหวัดสงขลา นางเปรมรัตน์ อุไรรัตน์ ผู้แทนสาธารณสุขจังหวัดสงขลา นางสาวอุราวรรณ อุ่นแก้ว ผู้อำนวยการสำนักเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ ผู้ดำเนินรายการเสวนาโดย นางสาวสายจิต ดาวสุโข นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ

- **การจัดนิทรรศการแสดงภาพรวมในการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์**

  การจัดนิทรรศการแสดงภาพรวมในการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์ โดยจัดแสดงการลงพื้นที่พัฒนาสินค้า OTOP ตลอดทั้งกระบวนการผลิต เริ่มตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ แหล่งทดสอบผลิตภัณฑ์ การพัฒนานวัตกรรม การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และจัดแสดงตัวอย่างผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จในการยกระดับสินค้า OTOP ได้ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม สามารถนำผลิตภัณฑ์ยื่นขอการรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง เช่น อย. มผช. หรือ ฮาลาล การจัดแสดงนิทรรศการในครั้งนี้ มีข้อมูลเรื่องเด่นๆ ได้แก่

  1) ความสามารถของถ่านดูดกลิ่นในการดูดซับด้วยสารละลายไอโอดีน

  2) การปรับปรุงคุณภาพน้ำเพื่อใช้ในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ OTOP

  3) การป้องกันการเกิดเชื้อราในผลิตภัณฑ์จากต้นกระจูด

4) การตรวจวัดค่าวอเตอร์แอคทิวิตีของอาหาร

5) การส่งเสริมผู้ประกอบการให้ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาล

- **การประชุมกลุ่มย่อยเพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์และชี้แจงแนวทางการแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์ แบ่งเป็นกลุ่มย่อย 4 กลุ่ม คือ**

1) กลุ่มอาหารและเครื่องดื่ม

2) กลุ่มของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก

3) กลุ่มอาหารฮาลาล

4) กลุ่มสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

สรุปประเด็นปัญหา ความต้องการของผู้ประกอบการ OTOP จากการประชุมกลุ่มย่อย

1. กลุ่มอาหารและเครื่องดื่ม

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

2. กลุ่มของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก

- ต้องการเครื่องจักรเพื่อใช้ในกระบวนการผลิตให้สามารถผลิตสินค้าได้ปริมาณมากและมีคุณภาพสม่ำเสมอ
- ส่งเสริมช่องทางการตลาด
- พัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย

3. กลุ่มอาหารฮาลาล

- มาตรฐานฮาลาลมีค่าใช้จ่ายสูงและมีอายุการรับรอง 1 ปี
- ขาดเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิต เช่น เครื่องบรรจุ เครื่องฆ่าเชื้อ เป็นต้น

4. กลุ่มสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

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

สรุปผลการประเมินภาพรวมการจัดสัมมนาฯ

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

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

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

- **ข้อเสนอแนะ :**
  - ควรติดตามผลหลังการสัมมนา โดยลงพื้นที่เพื่อรับทราบปัญหาและหาแนวทางแก้ไข
  - ควรลงพื้นที่ส่งเสริมงานวิจัยในระดับท้องถิ่น เพื่อสร้างทักษะและองค์ความรู้สู่กลุ่มผู้ประกอบการ ให้มีการพัฒนายกระดับความรู้สู่กระบวนการจัดการผลิตภัณฑ์ สินค้า บริการให้มีมาตรฐานสากล เพิ่มระยะเวลาการจัดสัมมนาและการศึกษาดูงาน เพื่อให้ได้รับองค์ความรู้จากวิทยากรอย่างเต็มที่
  - ควรมีการบูรณาการร่วมกันหลายหน่วยงานเพื่อยกระดับสินค้าให้ได้มาตรฐาน เช่น จัดงานร่วมกับสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.)

พิธีเปิดงานสัมมนาฯ วันที่ 24 พฤศจิกายน 2558 ณ โรงแรมไดมอนด์ พลาซ่า จังหวัดสงขลา

การบรรยายเรื่อง การขับเคลื่อนสินค้า OTOP ด้วยแผนธุรกิจ โดย อาจารย์ลภัสวัฒน์ ศุภผลกุลนันทร์ ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมเครือข่ายมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

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

การเสวนา เรื่อง การเพิ่มมูลค่าสินค้า OTOP อย่างยั่งยืน

ประชุมกลุ่มย่อยเพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์ และชี้แจงแนวทางการแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

จัดแสดงนิทรรศการของกรมวิทยาศาสตร์บริการ

ผู้ประกอบการสินค้า OTOP จัดแสดงและจำหน่ายสินค้าภายในงาน

ครั้งที่ 2 กลุ่มจังหวัดภาคเหนือ

วันที่ 1 มีนาคม 2559 ณ โรงแรมดิเอ็มเพรส อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ โดยมี ดร. สุทธิเวช ต.แสงจันทร์ อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ เป็นประธานในพิธีเปิด ดร. ณัชนพงศ์ วชิรวงศ์บุรี รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ เป็นผู้กล่าวรายงาน และนายสำเริง ไชยเสน หัวหน้าสำนักงานจังหวัดเชียงใหม่ เป็นผู้กล่าวต้อนรับ มีผู้เข้าร่วมสัมมนาฯ ประกอบด้วย ผู้ประกอบการ OTOP จากกลุ่มจังหวัดภาคเหนือ จำนวน 17 จังหวัด ได้แก่ เชียงราย เชียงใหม่ น่าน พะเยา แพร่ แม่ฮ่องสอน ลำปาง ลำพูน อุตรดิตถ์ พิษณุโลก ตาก เพชรบูรณ์ สุโขทัย กำแพงเพชร พิจิตร นครสวรรค์ และอุทัยธานี โดยมีหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และศูนย์ประสานงานกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีประจำภาคเหนือ การจัดกิจกรรมในงานสัมมนาฯ ประกอบด้วย

- **การบรรยายพิเศษ เรื่อง การพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP ด้วยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**

  โดย ดร.สุทธิเวช ต.แสงจันทร์ อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ

- **การเสวนา เรื่อง การเพิ่มมูลค่าสินค้า OTOP อย่างยั่งยืน**

  โดยมีวิทยากรร่วมเสวนา ได้แก่ นายสงกรานต์ มูลวิจิตร นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ ผู้แทนอุตสาหกรรมจังหวัดเชียงใหม่ นายอิสรา นานาวิชิต เภสัชกรชำนาญการพิเศษ ผู้แทนสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่ นายธวัช ใสสม หัวหน้ากลุ่มงานส่งเสริมการพัฒนาชุมชน ผู้แทนพัฒนาชุมชนจังหวัดเชียงใหม่ นางสาวอุราวรรณ อุ่นแก้ว ผู้อำนวยการสำนักเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ ผู้ดำเนินการเสวนาได้แก่นางศันศนีย์ รักไทยเจริญชีพ นักวิทยาศาสตร์ปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ

- **การบรรยาย เรื่อง คุณภาพสินค้ากับการวางแผนธุรกิจและการตลาดเพื่อพัฒนา ผู้ประกอบการ OTOP "ขายได้ ขายดี ทำอย่างไร"**

  โดย นางสาวพัดชา เอลาฬุกานนท์ วิทยากรอิสระ และที่ปรึกษาด้านการตลาด

- **การจัดนิทรรศการแสดงภาพรวมในการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์**

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

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

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

สรุปประเด็นปัญหา ความต้องการของผู้ประกอบการ OTOP จากการประชุมกลุ่มย่อย

1. กลุ่มอาหารและเครื่องดื่ม

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

2. กลุ่มของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก

- องค์ความรู้เกี่ยวกับคุณสมบัติของเนื้อดินแต่ละชนิดในแต่ละแหล่ง
- ต้องการผลิตภัณฑ์ที่สามารถทดแทนกระดาษสาในช่วงที่วัตถุดิบมีราคาแพง
- วัตถุดิบสำหรับทำผลิตภัณฑ์จักสานหายากในช่วงหน้าแล้ง

3. กลุ่มผ้าและเครื่องแต่งกาย

- สนับสนุนการทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อขอการรับรองมาตรฐาน
- ขาดเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิต เช่น เครื่องกรอด้าย หม้อย้อม เป็นต้น
- บ่อบำบัดน้ำเสียสำหรับกระบวนการฟอกย้อม
- เพิ่มประสิทธิภาพกระบวนการผลิต เช่น พัฒนากระบวนการฟอกย้อม การปรับสภาพน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิต
- ส่งเสริมช่องทางการตลาด

4. กลุ่มสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

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

สรุปผลการประเมินภาพรวมการจัดสัมมนาฯ

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

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

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

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

- **ข้อเสนอแนะ :**
  - ควรเพิ่มระยะเวลาในการสัมมนาเป็น 2 วัน เพื่อจะได้มีเวลาสอบถามข้อสงสัยและรับคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่ได้อย่างละเอียด
  - ควรมีการบูรณาการกันระหว่างกรมวิทยาศาสตร์บริการและหน่วยงานราชการภายในจังหวัดนั้นๆ เพื่อแนะนำและสนับสนุนกลุ่มวิสาหกิจชุมชนให้มีแนวทางในการดำเนินธุรกิจให้ประสบความสำเร็จต่อไป
  - ควรมีเจ้าหน้าที่ของกรมวิทยาศาสตร์บริการลงพื้นที่ติดตามผลการดำเนินงานอย่างน้อย 1 ครั้ง ต่อ 3 เดือน เพื่อให้คำแนะนำแนวทางและถ่ายทอดองค์ความรู้ใหม่ๆ ทำให้เกิดการพัฒนาอย่างยั่งยืน

พิธีเปิดงานสัมมนาฯ วันที่ 1 มีนาคม 2559 ณ โรงแรมดิเอ็มเพรส อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

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

การเสวนาแลกเปลี่ยนความรู้ เรื่องการเพิ่มมูลค่าสินค้า OTOP อย่างยั่งยืน

การบรรยาย เรื่อง คุณภาพสินค้ากับการวางแผนธุรกิจและการตลาดเพื่อพัฒนาผู้ประกอบการ OTOP "ขายได้ ขายดี ทำอย่างไร" โดย นางสาวพัดชา เอลาฮุกานนท์ วิทยากรอิสระ

ประชุมกลุ่มย่อยเพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์และชี้แจงแนวทางการแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

จัดแสดงนิทรรศการของกรมวิทยาศาสตร์บริการ

ผู้ประกอบการสินค้า OTOP จัดแสดงและจำหน่ายสินค้าภายในงาน

ครั้งที่ 3 กลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

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

- **การบรรยายพิเศษ เรื่อง การพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP ด้วยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**
  โดย ดร.สุทธิเวช ต.แสงจันทร์ อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ
- **การเสวนา เรื่อง การเพิ่มมูลค่า ยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP ให้ได้มาตรฐานอย่างยั่งยืน**

โดยมีวิทยากรร่วมเสวนา ได้แก่ นางวารุณี บูรณะปิยะวงศ์ นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการ ผู้แทนพัฒนาชุมชนจังหวัดขอนแก่น นางปุณณดา วัฒนสุข นักวิชาการอุตสาหกรรมชำนาญการ ผู้แทนอุตสาหกรรมจังหวัดขอนแก่น นางสาวปาณิศา ลำมณีนิล เจ้าพนักงานเภสัชกรรมชำนาญงาน ผู้แทนสาธารณสุขจังหวัดขอนแก่น นางสาวอุราวรรณ อุ่นแก้ว ผู้อำนวยการสำนักเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ ผู้ดำเนินการเสวนา ได้แก่ นางศันศนีย์ รักไทยเจริญชีพ นักวิทยาศาสตร์ปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ

- **การจัดนิทรรศการแสดงภาพรวมในการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์**

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

1) การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทผ้าทอ โดยห้องปฏิบัติการทดสอบกรมวิทยาศาสตร์บริการ
2) การทดสอบผลิตภัณฑ์กลุ่มสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร
3) การออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์
4) การทดสอบน้ำมันทอดซ้ำในอาหาร
5) การทดสอบค่าวอเตอร์แอคติวิตี้
6) เทคโนโลยีที่เหมาะสมสำหรับการบำบัดน้ำเสียจากการย้อมสี
7) ความสามารถของถ่านดูดกลิ่นในการดูดซับด้วยสารละลายไอโอดีน
8) คูปอง OTOP
9) การป้องกันการเกิดเชื้อราในผลิตภัณฑ์จักสาน

- **การประชุมกลุ่มย่อยเพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์และชี้แจงแนวทางการแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์ แบ่งเป็นกลุ่มย่อย 4 กลุ่ม คือ**
  1) กลุ่มอาหารและเครื่องดื่ม
  2) กลุ่มของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก
  3) กลุ่มผ้าและเครื่องแต่งกาย
  4) กลุ่มสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

สรุปประเด็นปัญหา ความต้องการของผู้ประกอบการ OTOP จากการประชุมกลุ่มย่อย

1. กลุ่มอาหารและเครื่องดื่ม

- พัฒนาและปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามมาตรฐาน
- พัฒนาองค์ความรู้เกี่ยวกับการออกแบบผลิตภัณฑ์ให้ดึงดูดใจลูกค้า

2. กลุ่มของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก

- องค์ความรู้เกี่ยวกับเทคนิคการขึ้นรูป และการเตรียมเคลือบสำหรับผลิตภัณฑ์ของใช้บนโต๊ะอาหาร
- ส่งเสริมช่องทางการจัดจำหน่าย
- องค์ความรู้ด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ การออกแบบลวดลายเสื่อ และการย้อมสีเส้นกกด้วยสีธรรมชาติ

3. กลุ่มผ้าและเครื่องแต่งกาย

- ต้องการวัตถุดิบหลัก เช่น เส้นไหม เส้นฝ้ายเข็นมือ ฝ้ายโทเร เส้นใยประดิษฐ์
- องค์ความรู้เกี่ยวกับการนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมใหม่ๆ มาใช้ให้เหมาะสมกับสภาพวัตถุดิบที่มีอยู่
- บ่อบำบัดน้ำเสียสำหรับกระบวนการฟอกย้อม
- เพิ่มประสิทธิภาพกระบวนการผลิต เช่น พัฒนากระบวนการฟอกย้อมการปรับสภาพน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิต

4. กลุ่มสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

- คำแนะนำเกี่ยวกับวิธีเก็บวัตถุดิบสมุนไพรในช่วงที่มีปริมาณมาก เพื่อให้มีสมุนไพรไว้ใช้ผลิตตลอดทั้งปี
- องค์ความรู้เกี่ยวกับการออกแบบผลิตภัณฑ์ที่สวยงาม และการจัดเรียงข้อความบนฉลากบรรจุภัณฑ์
- คำปรึกษาในการจัดสร้างสถานที่ผลิตให้ได้มาตรฐาน และถูกสุขลักษณะ
- ช่องทางการส่งเสริมการขาย

สรุปผลการประเมินภาพรวมการจัดสัมมนาฯ

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

- กลุ่มผู้ประกอบการ OTOP อยู่ในกลุ่มผลิตภัณฑ์ประเภทผ้าและเครื่องแต่งกายมากที่สุด จำนวน 159 คน คิดเป็นร้อยละ 57.82 กลุ่มอาหารและเครื่องดื่ม จำนวน 54 คน คิดเป็นร้อยละ 19.64 กลุ่มสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร จำนวน 31 คน คิดเป็นร้อยละ 11.27 กลุ่มของใช้ ของประดับและของที่ระลึก จำนวน 24 คน คิดเป็นร้อยละ 8.73 และอื่นๆ จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 2.54
- **ข้อคิดเห็น :** ควรมีการจัดสัมมนาฯ ต่อไป และจัดอย่างต่อเนื่อง เพราะมีประโยชน์ต่อกลุ่ม OTOP มาก เพื่อติดตามคุณภาพสินค้า และทบทวนความรู้ ความเข้าใจ ให้กับผู้ประกอบการ เป็นการเปิดโอกาสให้กลุ่มผู้ประกอบการ

OTOP ใหม่ที่ยังไม่เคยเข้าร่วมสัมมนากับกรมวิทยาศาสตร์บริการ ควรมีเจ้าหน้าที่ลงพื้นที่แนะนำผู้ประกอบการเกี่ยวกับการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ การย้อมสี การออกแบบลวดลายผลิตภัณฑ์เซรามิก เพื่อเป็นการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อย่างยั่งยืน

- **ข้อเสนอแนะ:**
    - ควรเพิ่มระยะเวลาในการสัมมนาเป็น 2 วัน เพื่อจะได้มีเวลาสอบถามข้อสงสัยและรับคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่ได้อย่างละเอียด
    - ได้รับความรู้จากนิทรรศการที่มาออกบูธแสดงด้านหน้าห้องมากๆ เช่น การตรวจสอบน้ำมันที่ปรุงอาหาร การตรวจสภาพน้ำดื่มจากเครื่องกรองน้ำ พร้อมทั้งแนะนำการล้างเครื่องกรองน้ำซึ่งเรามองข้ามไป ขอบคุณทุกท่านที่ให้ความรู้อย่างเต็มใจ
    - เนื้อหาและหัวข้อการสนทนาเหมาะสมดีมาก อยากให้จัดอีก เนื้อหาดีมาก
    - ขอขอบคุณทีมงานทุกส่วนที่จัดอบรมขึ้น ได้รับความรู้เพิ่มมากขึ้น จากที่รู้น้อยก็ได้รับความรู้มากขึ้น ถ้าเป็นไปได้อยากให้มีการจัดอบรมให้ความรู้แบบนี้เป็นรุ่นๆ อีก

พิธีเปิดงานสัมมนาฯ วันที่ 28 มิถุนายน 2559 ณ โรงแรมเซ็นทารา คอนเวนชันเซ็นเตอร์ จังหวัดขอนแก่น

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

การเสวนาแลกเปลี่ยนความรู้ เรื่องการเพิ่มมูลค่าสินค้า OTOP อย่างยั่งยืน

ประชุมกลุ่มย่อยเพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์ และชี้แจงแนวทางการแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

จัดแสดงนิทรรศการของกรมวิทยาศาสตร์บริการ

ผู้ประกอบการสินค้า OTOP จัดแสดงและจำหน่ายสินค้าภายในงาน

อาหารและเครื่องดื่ม

OTOP

- โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ในกลุ่มจังหวัดภาคเหนือ
- โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ในกลุ่มจังหวัดภาคใต้
- โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
- โครงการพัฒนาสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในจังหวัดภาคเหนือพื้นที่จังหวัดแม่ฮ่องสอน
- โครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
- โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารเครื่องดื่มและสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหารในพื้นที่จังหวัดอุตรดิตถ์และจังหวัดใกล้เคียงสู่การรับรองมาตรฐาน
- โครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารและเครื่องดื่มในภาคเหนือ
- โครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารและเครื่องดื่มในภาคกลาง

โครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม

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

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

โครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ประกอบด้วย

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

โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ในกลุ่มจังหวัดภาคเหนือ

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

1. วัตถุประสงค์

เพื่อส่งเสริมคุณภาพและยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในพื้นที่กลุ่มจังหวัดภาคเหนือให้เข้าสู่กระบวนการขอรับการรับรองมาตรฐาน

2. ผลการดำเนินงาน

2.1 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
ครั้งที่ 1 วันที่ 3-6 พฤศจิกายน 2558 ณ จังหวัดเพชรบูรณ์และจังหวัดกำแพงเพชร				
3 พฤศจิกายน 2558	กลุ่มประดู่งามไข่เค็ม อำเภอศรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์	ไข่เค็มดองน้ำเกลือ/ไข่เค็มพอกเกลือ	- สถานที่ผลิตไม่เป็นไปตามมาตรฐาน	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐาน
	วิสาหกิจชุมชนติดไม้ติดมือเขาค้อ อำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์	ข้าวสารบรรจุถุง/ชาข้าวผสมสมุนไพร	- สถานที่ผลิตไม่เป็นไปตามมาตรฐาน อย. และ มผช.	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกสุขลักษณะ การแบ่งสัดส่วนสถานที่ผลิต รวมทั้งการเตรียมเอกสารที่เกี่ยวข้อง
	วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตและแปรรูปแมคคาเดเมียเขาค้อ อำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์	แมคคาเดเมียอบเกลือ/สตรอเบอร์รี่	- ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสตรอเบอร์รี่ - ขอการรับรอง อย. และ มผช. ในผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสตรอเบอรี่	- ทดลองแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสตรอเบอรี่ และให้คำปรึกษาการแปรรูปผลิตภัณฑ์ ดังนี้ - สตรอเบอร์รี่อบแห้ง - สตรอเบอร์รี่ผงปรุงรสชงดื่ม - สตรอเบอร์รี่แผ่นกรอบ - แนะนำการยื่นขอการรับรองมาตรฐานต่างๆ

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
4 พฤศจิกายน 2558	อมรรัตน์ผลิตแปรรูปผักและผลไม้ อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์	มะกรูดเชื่อม/มะดันแช่อิ่ม	- มะกรูดเชื่อมพบสารให้ความกรอบเกินเกณฑ์มาตรฐาน	- แนะนำการปรับปรุงขั้นตอนการผลิตและการใช้สารให้ความกรอบตามเกณฑ์มาตรฐาน
	วิสาหกิจชุมชนบุญคง 48 อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์	มะขามอบแห้ง/มะขามไร้เมล็ดอบแห้ง/มะขามคลุกบ๊วย/กล้วยอบไส้มะขาม	- วิธีทำมะขามแช่อิ่มและน้ำพริกมะขามบรรจุในขวดแก้ว - ยื่นขอการรับรอง มผช.	- แนะนำขั้นตอนการผลิตมะขามแช่อิ่มและน้ำพริกมะขามบรรจุในขวด เช่น การล้างทำความสะอาด การฆ่าเชื้อและการบรรจุ
	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรคลองศาลาพัฒนา อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์	มะขามอบแห้งคลุกน้ำตาล/มะขามอบแห้งไร้เมล็ด/มะขามแช่อิ่ม	- ขอคำแนะนำเกี่ยวกับการบรรจุมะขามอบแห้งคลุกน้ำตาล และมะขามอบแห้งไร้เมล็ด - มะขามแช่อิ่มภาชนะบรรจุไม่เหมาะสม และพบสารให้ความหวาน	- แนะนำวิธีการปิดผนึกกล่องบรรจุผลิตภัณฑ์มะขามให้สนิทด้วยการใช้พลาสติกชนิดอ่อนตัวพันรอบบริเวณฝาและตัวกล่อง จากนั้นใช้เครื่องเป่าลมร้อนเป่าให้แผ่นพลาสติกหดตัว รัดรอบฝาและตัวกล่องจนแนบสนิท - แนะนำให้ใช้น้ำตาลจากธรรมชาติ ซึ่งตามมาตรฐานต้องใช้น้ำตาลไม่น้อยกว่าร้อยละ 50
5 พฤศจิกายน 2558	กลุ่มสตรีบ้านเขาสัก อำเภอชนแดน จังหวัดเพชรบูรณ์	น้ำพริก/ไข่เค็ม	- สถานที่ผลิตไม่เป็นไปตามมาตรฐาน	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกสุขลักษณะ การแบ่งสัดส่วนสถานที่ผลิต
	วิสาหกิจชุมชนแม่บ้านวังไทร อำเภอชนแดน จังหวัดเพชรบูรณ์	ผลิตภัณฑ์ข้าวแตน/ขนมถั่วกวน	- ผลิตภัณฑ์ข้าวแตนพบเชื้อราเกินเกณฑ์มาตรฐาน - ผลิตภัณฑ์ขนมถั่วกวนพบยีสต์ รา สารกันเสียเกินเกณฑ์มาตรฐานและภาชนะบรรจุผนึกไม่สนิท	- แนะนำวิธีการทำแห้งข้าวแตนด้วยการใช้ตู้อบลมร้อน เพื่อป้องกันการเจริญของเชื้อรา - แนะนำการใช้สารกันเสียในขนมถั่วกวนไม่ให้เกินที่มาตรฐานกำหนด และแนะนำการปิดผนึกภาชนะบรรจุที่ถูกต้อง
	กลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิตบ้านรวมทรัพย์ อำเภอวิเชียรบุรี จังหวัดเพชรบูรณ์	หมูสวรรค์/หมูฝอย/น้ำพริก	- สถานที่ผลิตไม่เป็นไปตามมาตรฐาน	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกสุขลักษณะ การแบ่งสัดส่วนสถานที่ผลิต

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
6 พฤศจิกายน 2558	กลุ่มไข่เค็มเจ๊น้อง อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร	ไข่เค็ม/ข้าวเม่าหมี่	- ฉลากโภชนาการเพื่อติดบรรจุภัณฑ์ในการยื่นขอการรับรอง มผช.	- สนับสนุนการทดสอบฉลากโภชนาการ และผลักดันการยื่นขอการรับรอง มผช.
	กลุ่มน้ำพริกพ่ออนงค์ อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร	น้ำพริก	- ทดสอบจุลินทรีย์เพื่อยื่น มผช.	- สนับสนุนการทดสอบจุลินทรีย์และผลักดันการยื่นขอการรับรอง มผช.
	กลุ่มผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าวสร้อยสุวรรณ อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร	ผลิตภัณฑ์ข้าวแปรรูป	- ฉลากโภชนาการเพื่อติดบรรจุภัณฑ์ในการยื่นขอการรับรอง มผช.	- สนับสนุนการทดสอบฉลากโภชนาการ และผลักดันการยื่นขอการรับรอง มผช.

ครั้งที่ 2 วันที่ 23-26 ธันวาคม 2558 ณ จังหวัดพะเยาและจังหวัดลำปาง

23 ธันวาคม 2558	กลุ่มหมูยอแม่ดวงจิตต์ อำเภอภูกามยาว จังหวัดพะเยา	หมูยอ	- หมูยอพบสารประกอบฟอสเฟตเกินเกณฑ์มาตรฐาน	- แนะนำการแปรรูปหมูยอที่ถูกวิธี และการใช้สารประกอบฟอสเฟตในปริมาณที่เกณฑ์กำหนด
	กลุ่มน้ำพริกลาบแม่จันทร์นวล อำเภอภูกามยาว จังหวัดพะเยา	น้ำพริกลาบ/น้ำพริกตาแดง/น้ำพริกแมงดา	- น้ำพริกลาบพบจุลินทรีย์เกินเกณฑ์มาตรฐาน	- แนะนำการคัดแยกและทำความสะอาดวัตถุดิบที่ใช้ผลิตน้ำพริกลาบและการบรรจุที่ถูกวิธี เพื่อลดการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ - ทดลอบผลิตภัณฑ์เบื้องต้นและผลักดันการยื่นขอ มผช.
	กลุ่มน้ำพริกลาบแม่บ้านหมู่ 6 อำเภอดอกคำใต้ จังหวัดพะเยา	น้ำพริกลาบ/น้ำพริกตาแดง/น้ำพริกแมงดา	- น้ำพริกตาแดงพบจุลินทรีย์เกินเกณฑ์มาตรฐาน	- แนะนำขั้นตอนการผลิตน้ำพริกและการบรรจุที่ถูกวิธี เพื่อลดการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ - ทดลอบผลิตภัณฑ์เบื้องต้นและผลักดันการยื่นขอ มผช.
	กลุ่มแม่บ้านทำพริกลาบ อำเภอดอกคำใต้ จังหวัดพะเยา	น้ำพริกลาบ/น้ำพริกตาแดง/น้ำพริกแมงดา	- ยื่นขอการรับรอง มผช.	- แนะนำขั้นตอนการผลิตน้ำพริกและการบรรจุที่ถูกวิธี - ผลักดันให้ยื่นขอการรับรอง มผช.

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
24 ธันวาคม 2558	ห้างหุ้นส่วนจำกัดภัคร์ฑิลา ไทย เฮอร์เบิล อำเภอแม่ทะ จังหวัดลำปาง	สมุนไพรผง/สมุนไพรพร้อมดื่ม/ชาสมุนไพรชงดื่ม	- ทดสอบการปนเปื้อนจุลินทรีย์ เพื่อยื่น มผช.	- สนับสนุนการทดสอบจุลินทรีย์และผลักดันให้ยื่นขอการรับรอง มผช.
25 ธันวาคม 2558	วิสาหกิจชุมชนเพาะและแปรรูปเห็ดบ้านสวนแม่ทะ อำเภอแม่ทะ จังหวัดลำปาง	เห็ดนางฟ้าแปรรูป	- ผลิตภัณฑ์เห็ดนางฟ้าแปรรูปเกิดกลิ่นหืน	- แนะนำขั้นตอนการผลิตเห็ดนางฟ้าและการบรรจุที่ถูกวิธี - แนะนำการใช้วัตถุดูดซับออกซิเจน หรือ Oxygen absorber เพื่อป้องกันการหืนของผลิตภัณฑ์
	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเมาะหลวง อำเภอแม่เมาะ จังหวัดลำปาง	น้ำพริกกรอบสมุนไพร/น้ำพริกลาบ	- ยื่นขอการรับรอง มผช. ผลิตภัณฑ์น้ำพริกลาบ	- แนะนำขั้นตอนการผลิตน้ำพริกลาบ เช่น การฆ่าเชื้อ การบรรจุในขวดฆ่าเชื้อปิดสนิท
	วิสาหกิจชุมชนเบญจมาศแปรรูปอาหาร อำเภอแม่เมาะ จังหวัดลำปาง	ผลิตภัณฑ์ถั่วแปรรูป	- ถั่วกรอบ ถั่วกรอบแก้ว มีกลิ่นหืนและกรอบไม่นาน	- แนะนำกระบวนการบรรจุและการเลือกภาชนะบรรจุที่เหมาะสม โดยบรรจุถั่วกรอบแก้วในถุงพลาสติกและถุงอะลูมิเนียมฟอยล์ที่มีความหนา 80 ไมครอน พร้อมใส่วัตถุดูดซับออกซิเจน หรือ Oxygen absorber เพื่อชะลอการหืนและสามารถคงความกรอบได้ไม่น้อยกว่า 4 เดือน
26 ธันวาคม 2558	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านชัยภูทอง อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง	ข้าวเกรียบสมุนไพร/น้ำพริกลาบ	- น้ำพริกลาบพบปริมาณความชื้นเกินเกณฑ์มาตรฐาน	- แนะนำขั้นตอนการผลิตน้ำพริกลาบ เพื่อควบคุมปริมาณความชื้นให้เป็นไปตามมาตรฐาน กระบวนการบรรจุและการฆ่าเชื้อ
	กลุ่มแปรรูปผลผลิตเกษตรแม่บ้านเขาซ้อน อำเภอเกาะคา จังหวัดลำปาง	ขนุนอบกรอบ/กล้วยทอด/มันทอดกรอบ	- ผลิตภัณฑ์มันทอดกรอบมีกลิ่นหืนและกรอบไม่นาน	- แนะนำให้ปรับปรุงขั้นตอนการผลิต โดยนำไปอบไล่น้ำมันและความชื้นหลังจากทอดแล้ว ซึ่งอาจใช้โดมอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ ที่อุณหภูมิ 65-70 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 4-6 ชั่วโมง ก่อนนำไปบรรจุ - แนะนำการใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
ครั้งที่ 3 วันที่ 24-28 กุมภาพันธ์ 2559 ณ จังหวัดพิษณุโลกและจังหวัดเพชรบูรณ์				
24 กุมภาพันธ์ 2559	วิสาหกิจชุมชนน้ำพริกมยุราสตรีศรีวัดพริก อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก	น้ำพริก/ปลาเชียง/ไก่เชียง	- น้ำพริกอยู่ระหว่างการยื่นขอการรับรอง มผช. - ยื่นขอการรับรอง อย. และ มผช. ในปลาเชียงและไก่เชียง	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตที่ถูกสุขลักษณะ การบรรจุ การฆ่าเชื้อ ของผลิตภัณฑ์น้ำพริก - ทดสอบเบื้องต้นผลิตภัณฑ์ปลาเชียงและไก่เชียง
25 กุมภาพันธ์ 2559	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มปลาส้ม-หมูส้มแม่นวลจันทร์ หมู่ที่ 9 อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก	ปลาส้ม/หมูส้ม	- ปลาส้มพบจุลินทรีย์เกินเกณฑ์มาตรฐาน	- แนะนำขั้นตอนการผลิตปลาส้มที่ถูกสุขลักษณะ เพื่อลดการปนเปื้อนข้ามของจุลินทรีย์
	วิสาหกิจชุมชนงาดำและสมุนไพรแปรรูป อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก	ผลิตภัณฑ์งาดำแปรรูป/งาดำไอโอดีน	- พบจุลินทรีย์เกินเกณฑ์มาตรฐาน	- แนะนำปรับปรุงขั้นตอนการผลิต เช่น การล้างวัตถุดิบ การอบแห้ง การบรรจุที่เหมาะสม
26 กุมภาพันธ์ 2559	วิสาหกิจชุมชนถนอมอาหารบ้านหนองปรือ อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก	น้ำพริกแกงเผ็ด	- ยื่นขอการรับรอง มผช.	- แนะนำปรับปรุงขั้นตอนการผลิต เช่น การฆ่าเชื้อ การบรรจุที่เหมาะสม
	วิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรบ้านริมคลอง อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก	ข้าวเกรียบธัญพืช	- พบจุลินทรีย์เกินเกณฑ์มาตรฐาน	- แนะนำปรับปรุงขั้นตอนการผลิต เช่น ควรหั่นให้บาง และผึ่งแดดให้แห้งภายใน 1 แดด เพื่อป้องกันเชื้อรา
	วิสาหกิจชุมชนเกษตรชลนที อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก	ข้าวเกรียบธัญพืช	- พบจุลินทรีย์เกินเกณฑ์มาตรฐาน	- แนะนำปรับปรุงขั้นตอนการผลิต เช่น ควรหั่นให้บาง และผึ่งแดดให้แห้งภายใน 1 แดด เพื่อป้องกันเชื้อรา
	แม่บ้านเกษตรกรคลองมะแพลบ อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก	กล้วยตาก	- ยื่นขอการรับรอง มผช.	- แนะนำปรับปรุงขั้นตอนการผลิต เช่น การคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ การบรรจุที่เหมาะสม

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
27 กุมภาพันธ์ 2559	กลุ่มน้ำพริกเศรษฐกิจพอเพียง หมู่ที่ 6 อำเภอชาติตระการ จังหวัดพิษณุโลก	น้ำพริกเผา/น้ำพริกแกงเผ็ด	- สถานที่ผลิตไม่เป็นไปตามมาตรฐาน	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ได้มาตรฐานก่อนยื่นขอการรับรอง
28 กุมภาพันธ์ 2559	วิสาหกิจชุมชนขนมบ้านบ้าน อำเภอวังโป่ง จังหวัดเพชรบูรณ์	ผลไม้แปรรูป	- สถานที่ผลิตไม่เป็นไปตามมาตรฐาน	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกสุขลักษณะ การแบ่งสัดส่วนสถานที่ผลิต
	กลุ่มสตรีห้วยไร่ อำเภอหล่มสัก จังหวัดเพชรบูรณ์	ชาถั่วดาวอินคา	- สถานที่ผลิตไม่เป็นไปตามมาตรฐาน	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกสุขลักษณะ การแบ่งสัดส่วนสถานที่ผลิต

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ในกลุ่มจังหวัดภาคเหนือ

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

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2559

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

ผู้ประกอบการขาดความพร้อมด้านการลงทุนด้านวัสดุอุปกรณ์ เครื่องจักร และการปรับปรุงโรงเรือนให้เป็นไปตามมาตรฐาน Primary GMP

5. ข้อเสนอแนะ

การให้ความรู้เรื่อง Primary GMP และให้ผู้ประกอบการได้ทัศนศึกษา/ดูงานกับผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จในการผลิตอาหารและเครื่องดื่มตามมาตรฐาน

โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ในกลุ่มจังหวัดภาคใต้

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

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

1. วัตถุประสงค์

เพื่อพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารให้เข้าสู่กระบวนการรับรองมาตรฐาน มผช.

2. ผลการดำเนินงาน

2.1 การสำรวจข้อมูลผู้ประกอบการ

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

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
5 กุมภาพันธ์ 2559	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มมะม่วงกวนคุณเจี๊ยบ	มะม่วงกวน	ตำบลหินเหล็กไฟ อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์
1 มีนาคม 2559	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านลานไทร	น้ำพริก/เต้าเจี้ยว	ตำบลทุ่งขมิ้น อำเภอนาหม่อม จังหวัดสงขลา
	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปกล้วยแม่บ้านเกษตรกรบ้านคลองหรัง	กล้วยเคลือบคาราเมล	ตำบลคลองหรัง อำเภอนาหม่อม จังหวัดสงขลา
	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มพัฒนาผลิตภัณฑ์บ้านทุ่ง	ปลาส้ม	ตำบลสะท้อน อำเภอนาทวี จังหวัดสงขลา
2 มีนาคม 2559	ห้างหุ้นส่วนจำกัด หลานยายต๋อย	กล้วยอบกรอบเคลือบช็อคโกแลต/อัลมอนด์	ตำบลคลองแห อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา
	ร้านน้ำสมุนไพรเจ๊เอียด	น้ำนมข้าวโพด/น้ำลูกสำรอง	ตำบลควนลัง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา
	ห้างหุ้นส่วนจำกัด ฟาร์มแพะไอศกรีม	ไอศกรีมนมแพะ 100%	ตำบลคลองอู่ตะเภา อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา
	กลุ่มน้ำพริกแม่ปลื้ม	น้ำพริกกุ้งเสียบ/ไตปลาแห้ง	ตำบลท่าบอน อำเภอระโนด จังหวัดสงขลา
10 พฤษภาคม 2559	กลุ่มเครื่องแกงร้อยล้านตราดวงใจ	น้ำพริกแกงใต้	ตำบลเกาะขันธ์ อำเภอชะอวด จังหวัดนครศรีธรรมราช
	กลุ่มเครื่องแกงสามตำบล	น้ำพริกแกงใต้	ตำบลสามตำบล อำเภอสามตำบล จังหวัดนครศรีธรรมราช
	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลากระบอกร้า	ปลากระบอกร้า/ปลาจวดร้า	ตำบลปากพนังฝั่งตะวันออก อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช
	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรโพธิ์เสด็จ	น้ำพริกแกงใต้	ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช
11 พฤษภาคม 2559	กลุ่มรังนกฟ้าไทย	น้ำรังนก	ตำบลท่าชัก อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช
	วิสาหกิจชุมชนบ้านควนไทร	น้ำพริกแกงใต้	ตำบลท่าโรงช้าง อำเภอพุนพิน จังหวัดสุราษฎร์ธานี

2.2 การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

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

2.3 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

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

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

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
5 กุมภาพันธ์ 2559	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มมะม่วงกวนคุณเจี๊ยบ ตำบลหินเหล็กไฟ อำเภอหัวหิน จังหวัด ประจวบคีรีขันธ์	มะม่วงกวน	- ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บรักษาสั้นและมีสีคล้ำระหว่างรอจำหน่าย - ต้องการให้ วศ. สนับสนุนการทดสอบฉลากโภชนาการ	- แนะนำการเลือกใช้ภาชนะบรรจุเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาและป้องกันผลิตภัณฑ์มีสีคล้ำ - สนับสนุนการทดสอบฉลากโภชนาการ และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช.
ครั้งที่ 2 วันที่ 1-2 มีนาคม 2559 ณ จังหวัดสงขลา				
1 มีนาคม 2559	วิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านลานไทร ตำบลทุ่งขมิ้น อำเภอนาหม่อม จังหวัดสงขลา	ไตปลาแห้ง/เต้าเจี้ยว/น้ำพริกแกง	- ผลิตภัณฑ์เต้าเจี้ยวเกิดจุดสีขาวในระหว่างรอจำหน่าย ผู้ประกอบการต้องการให้ วศ. ตรวจหาจุดสีขาวที่พบในผลิตภัณฑ์	- สนับสนุนการทดสอบผลิตภัณฑ์ พบว่าจุดสีขาวดังกล่าวคือกรดอะมิโนไทโรซีน ซึ่งพบในถั่ว
	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปกล้วย แม่บ้านเกษตรกรบ้านคลองหรัง ตำบลคลองหรัง อำเภอนาหม่อม จังหวัดสงขลา	กล้วยเคลือบคาราเมล	- ผู้ประกอบการใช้น้ำมันทอดซ้ำอย่างไม่เหมาะสม	- ให้ความรู้เรื่องการใช้และวิธีทดสอบคุณภาพน้ำมันทอดซ้ำ
	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มพัฒนาผลิตภัณฑ์บ้านทุ่ง ตำบลสะท้อน อำเภอนาทวี จังหวัดสงขลา	ปลาส้ม	- ต้องการส่งผลิตภัณฑ์คัดสรร OTOP ปี 2559 และต้องการให้ วศ. สนับสนุนการทดสอบฉลากโภชนาการ	- สนับสนุนการทดสอบฉลากโภชนาการ และผลักดันให้ผู้ประกอบการส่งผลิตภัณฑ์คัดสรร OTOP ปี 2559

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

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
ครั้งที่ 3 วันที่ 10-11 พฤษภาคม 2559 ณ จังหวัดนครศรีธรรมราชและจังหวัดสุราษฎร์ธานี				
10 พฤษภาคม 2559	กลุ่มเครื่องแกงร้อยล้านตราดวงใจ ตำบลเกาะขันธ์ อำเภอชะอวด จังหวัดนครศรีธรรมราช	น้ำพริกแกง	- ผู้ประกอบการต้องการให้ วศ. ทดสอบอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์	- สนับสนุนการทดสอบอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์และผลักดันให้ผู้ประกอบการส่งผลิตภัณฑ์คัดสรร OTOP ปี 2559
	กลุ่มเครื่องแกงสามตำบล ตำบลสามตำบล อำเภอสามตำบล จังหวัดนครศรีธรรมราช	น้ำพริกแกง	- อาคารสถานที่ผลิต ไม่เป็นไปตามการผลิตขั้นต้น (Primary GMP)	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามการผลิตขั้นต้น (Primary GMP)
	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลากระบอกร้า ตำบลปากพนังฝั่งตะวันออก อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช	ปลากระบอกร้า/ปลาจวดร้า	- ผู้ประกอบการต้องการให้ วศ. ทดสอบผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐาน มผช.	- สนับสนุนการทดสอบปลากระบอกร้า พบว่าผลิตภัณฑ์มีค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ (a_w) เกินมาตรฐาน มผช. กำหนด และแนะนำให้ควบคุมกระบวนการทำแห้งเพื่อลดปัญหาค่า a_w เกินมาตรฐาน มผช. กำหนด
	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรโพธิ์เสด็จ ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช	ไตปลาคั่วแห้ง/น้ำพริกพริกไทย	- ผลิตภัณฑ์มีค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ (a_w) เกินมาตรฐาน มผช. กำหนด	- แนะนำการปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อช่วยลดค่า a_w ไม่ให้เกินค่าที่มาตรฐาน มผช. กำหนด

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
11 พฤษภาคม 2559	กลุ่มรังนกฟ้าไทย ตำบลท่าซัก อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช	น้ำรังนก	- ผลิตภัณฑ์เส้นรังนกจมลงก้นขวดระหว่างวางจำหน่าย	- แนะนำการเติมสารคงตัวเพื่อช่วยแก้ปัญหาเส้นรังนกจม
	วิสาหกิจชุมชนบ้านควนไทร ตำบลท่าโรงช้าง อำเภอพุนพิน จังหวัดสุราษฎร์ธานี	น้ำพริกแกง	- ผู้ประกอบการต้องการยื่นขอ อย.	- แนะนำการเตรียมเอกสารยื่นขอ อย. และคัดเลือกเข้าร่วมโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP อาหารและเครื่องดื่มตามหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตในพื้นที่ภาคใต้ ปีงบประมาณ 2559
ครั้งที่ 4 วันที่ 29-30 มิถุนายน 2559 ณ จังหวัดสุราษฎร์ธานี				
29 มิถุนายน 2559	วิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรประมง อำเภอดอนสัก ตำบลดอนสัก อำเภอดอนสัก จังหวัดสุราษฎร์ธานี	น้ำพริกแกง	- คุณภาพของน้ำพริกแกงที่ผลิตไม่มีความสม่ำเสมอคือ สี เนื้อสัมผัส และปริมาณความชื้นของผลิตภัณฑ์	- แนะนำเรื่องการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ก่อนการฆ่าเชื้อ เพื่อลดปริมาณจุลินทรีย์เบื้องต้น การควบคุมอุณหภูมิและเวลาที่ใช้ในกระบวนการฆ่าเชื้อ พร้อมทั้งควรมีการจดบันทึกทุกครั้งเพื่อป้องกันการผิดพลาดในกระบวนการผลิต
	ร้านขนมไทยรัตนา ตำบลห้วยเตย อำเภอพุนพิน จังหวัดสุราษฎร์ธานี	ลูกชุบ / น้ำผัดไทปรุงสำเร็จรูป	- ต้องการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์น้ำผัดไทไชยา	- สนับสนุนการวิจัยเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์น้ำผัดไทไชยา

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
29 มิถุนายน 2559	วิสาหกิจชุมชนไข่เค็ม อสม. อำเภอไชยา ตำบลเลม็ด อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี	ไข่เค็ม	- ผู้ประกอบการต้องการแปรรูปไข่ขาวเค็มที่เหลือทิ้งจากไข่เค็มที่เกินระยะเวลาด้วยการนำไปทอดเป็นไข่เค็มดาว	- สนับสนุนการวิจัยแปรรูปไข่ขาวเค็ม
30 มิถุนายน 2559	ไข่เค็มไชยาฟาติมะฮ์ ตำบลพุมเรียง อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี	ไข่เค็ม	- ผู้ประกอบการขาดความรู้เรื่องการเตรียมตัวอย่างส่งตรวจสอบคุณภาพและการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน มผช.	- แนะนำเรื่องการเตรียมตัวอย่างผลิตภัณฑ์ส่งตรวจสอบคุณภาพและการเตรียมเอกสารที่ต้องใช้ในการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน มผช.
	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านมุสลิมพุมเรียง ตำบลพุมเรียง อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี	น้ำพริกปูม้า	- อาคารสถานที่ผลิตไม่เป็นไปตามการผลิตขั้นต้น (Primary GMP)	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามการผลิตขั้นต้น (Primary GMP)
	กลุ่มกล้วยหอมทองไชยา ตำบลปากหมาก อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี	กล้วยทอดกรอบ	- อาคารสถานที่ผลิตไม่เป็นไปตามการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) - ผู้ประกอบการต้องการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์กล้วยทอดกรอบ	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) - แนะนำการเลือกใช้ภาชนะบรรจุเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ในกลุ่มจังหวัดภาคใต้

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

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2559

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

4.1 ผู้ประกอบการด้านอาหารมีความหลากหลาย และมีกระบวนการผลิตที่แตกต่างกันทำให้ผลิตภัณฑ์อาหารมีลักษณะเฉพาะของแต่ละบุคคล แต่ละพื้นที่ ทำให้การพัฒนาและปรับปรุงมีความแตกต่างกัน

4.2 ผู้ประกอบการบางรายประสบปัญหาความพร้อมของสถานที่ผลิต และอุปกรณ์การผลิตอาหาร รวมถึงปัญหาด้านเงินทุน ทำให้ไม่สามารถเข้าสู่กระบวนการยื่นขอการรับรองมาตรฐานได้

4.3 ผู้ประกอบการยังขาดความเข้าใจรูปแบบของการทำธุรกิจ การจัดทำบัญชี และด้านการตลาด

5. ข้อเสนอแนะ

5.1 กรมวิทยาศาสตร์บริการ ควรติดตามปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ เพื่อช่วยแก้ปัญหาและต่อยอดความรู้ของผู้ประกอบการ ถึงแม้ผู้ประกอบการจะได้รับมาตรฐานแล้ว

5.2 ในปีงบประมาณ 2560 ควรมีหลักสูตรเพิ่มในเรื่อง รูปแบบการทำธุรกิจ (Business Model) พัฒนาแนวคิดเชิงนวัตกรรม ร่วมกับการพัฒนาและควบคุมกระบวนการผลิตให้ได้ตามมาตรฐาน

โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

การพัฒนาสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ให้ได้มาตรฐาน และเข้าสู่การรับรองมาตรฐาน เพื่อให้สินค้ามีคุณภาพและความปลอดภัยเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค สามารถเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ชุมชน เพิ่มโอกาสในการแข่งขันและสร้างรายได้ให้แก่ชุมชนและประเทศชาติ เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ดังกล่าว กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ โดยร่วมกับศูนย์ประสานงานกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีประจำภูมิภาค ภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน (ศวภ. 2) และหน่วยงานในพื้นที่ที่เกี่ยวข้อง นำความรู้ทางวิทยาศาสตร์ไปช่วยพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชน ตามนโยบายของกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

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

1. วัตถุประสงค์

เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการและยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ให้มีคุณภาพตรงตามมาตรฐานและเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค

2. ผลการดำเนินงาน

2.1 การสำรวจข้อมูลผู้ประกอบการ

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
6-8 ตุลาคม 2558	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปอาหารบ้านดอนหัน	กล้วยทอด	ตำบลดอนหัน อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น
	กลุ่มแม่บ้านเกษตรสีกาย	กล้วยทอด	ตำบลสีกาย อำเภอเมือง จังหวัดหนองคาย
	กลุ่มสีกายโฮมเสตย์	มะเขือเทศแปรรูป	ตำบลสีกาย อำเภอเมือง จังหวัดหนองคาย

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
6-8 ตุลาคม 2558	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านค้อธัญญา	ปลาร้า	ตำบลบ้านค้อ อำเภอบ้านผือ จังหวัดอุดรธานี
	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มโฮมสเตย์เชิงอนุรักษ์บ้าน	ปลาร้า ปลาแปรรูป	ตำบลเชียงแหว อำเภอกุมภวาปี จังหวัดอุดรธานี
21-22 ธันวาคม 2558	กลุ่มตุ้มทองปลาส้ม	ปลาส้ม*	ตำบลท่าบ่อสงคราม อำเภอศรีสงคราม จังหวัดนครพนม
	กลุ่มลำดวนปลาส้ม	ปลาส้ม*	ตำบลท่าบ่อสงคราม อำเภอศรีสงคราม จังหวัดนครพนม
	กลุ่มปลาส้มท่าบ่อสงคราม	ปลาส้ม*	ตำบลท่าบ่อสงคราม อำเภอศรีสงคราม จังหวัดนครพนม
	กลุ่มประนอมปลาส้ม	ปลาส้ม*	ตำบลท่าบ่อสงคราม อำเภอศรีสงคราม จังหวัดนครพนม
	กลุ่มเจ้เถิงปลา	ปลาส้ม*	ตำบลท่าบ่อสงคราม อำเภอศรีสงคราม จังหวัดนครพนม
	กลุ่มปลาส้มแม่ตุ่น	ปลาส้ม*	ตำบลท่าบ่อสงคราม อำเภอศรีสงคราม จังหวัดนครพนม
	กลุ่มน้ำส้มเกล็ดหิมะ	น้ำส้มเกล็ดหิมะ	ตำบลขามเฒ่า อำเภอเมือง จังหวัดนครพนม

** หมายเหตุ ผลสำรวจผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ปลาส้มจะนำไปเป็นข้อมูลในการจัดทำโครงการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ในปีงบประมาณ 2560*

2.2 การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

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

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

2.3 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
11-13 มกราคม 2559	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนศูนย์สาธิตการตลาดและเพาะเห็ดบ้านหนองโข่ย ตำบลท่าพระ อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น	ข้าวเกรียบเห็ด	- ต้องการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP - ต้องการพัฒนาสูตรข้าวเกรียบเห็ด	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตและกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP - ได้พัฒนาสูตรข้าวเกรียบเห็ดในห้องปฏิบัติการและให้ผู้ประกอบการนำสูตรไปทดลองผลิตเพื่อจำหน่าย
	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนน้ำสกัดสมุนไพรเพื่อสุขภาพบ้านหนองคำ หมู่ 5 ตำบลโนนท่อน อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น	น้ำสกัดใบเตย 	- ต้องการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก GMP	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตและกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก GMP และประสานกับเจ้าหน้าที่สาธารณสุขจังหวัด เพื่อให้คำปรึกษาแนะนำอย่างต่อเนื่อง

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
11-13 มกราคม 2559	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทำขนมทองม้วนบ้านพิลา ตำบลขี้เหล็ก อำเภอปทุมรัตน์ จังหวัดร้อยเอ็ด	ทองม้วน โดนัท คุกกี้	- ต้องการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP - คุกกี้มีเนื้อแข็งกระด้าง และมีกลิ่นแป้งข้าวมาก ทำให้ไม่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ต้องการให้ วศ. พัฒนาสูตรคุกกี้	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตและกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP - ได้พัฒนาสูตรคุกกี้ผสมแป้งข้าวในห้องปฏิบัติการ และให้ผู้ประกอบการนำสูตรไปทดลองผลิตเพื่อจำหน่าย
	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิตแป้งข้าวหอมมะลิ 105 ตำบลเมืองทอง อำเภอเมือง จังหวัดร้อยเอ็ด	แป้งข้าวหอมมะลิ	- ต้องการให้ วศ. ประสานหน่วยงานในท้องถิ่นในการของบประมาณเพื่อซื้อเครื่องบดข้าวที่มีกำลังการผลิตเพิ่มขึ้น - ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่ใช้แป้งข้าวเป็นส่วนผสม	- ได้ประสานกับ ศวภ.2 เพื่อนำเสนอข้อมูลให้กับรองผู้ว่าราชการจังหวัดร้อยเอ็ดเพื่อสนับสนุนงบประมาณ - ได้พัฒนาสูตรเบเกอรี่ที่มีส่วนผสมของแป้งข้าวในห้องปฏิบัติการตามความต้องการของผู้ประกอบการ
	กลุ่มแม่บ้านอุปราช หมู่ 3 ตำบลท่าสองคอน อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม	ขนมเทียนแก้ว	- ต้องการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตและกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP และประสานกับเจ้าหน้าที่สาธารณสุขจังหวัดเพื่อให้คำปรึกษาแนะนำอย่างต่อเนื่อง
	กลุ่มถั่วตัดบ้านหนองฝาง ตำบลหัวดง อำเภอนาดูน จังหวัดมหาสารคาม	ขนมถั่วตัด	- ต้องการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตและกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP และประสานกับเจ้าหน้าที่สาธารณสุขจังหวัดเพื่อให้คำปรึกษาแนะนำอย่างต่อเนื่อง
	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลาร้าบองบ้านหนองแคน หมู่ 5 ตำบลเมืองเสือ อำเภอพยัคฆภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม	ปลาร้าบอง	- ต้องการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตและกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP และประสานกับเจ้าหน้าที่สาธารณสุขจังหวัดเพื่อให้คำปรึกษาแนะนำอย่างต่อเนื่อง

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

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
24-26 มกราคม 2559	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตทางการ เกษตร บ้านชมน้อย ตำบลชมเจริญ อำเภอปากชม จังหวัดเลย	ขนมจีนอบแห้ง	- ต้องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่สามารถลดการแตกหักของเส้นขนมจีนอบแห้ง - ต้องการขอการรับรองมาตรฐานฮาลาล	- ให้คำแนะนำในการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ ที่เหมาะสม เช่น ถุงพลาสติกชนิดหนาใสมีแผ่นรองและบรรจุกล่องเพื่อลดการแตกหัก - ติดต่อประสานหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่เพื่อประกอบการยื่นขอมาตรฐานฮาลาล
	กลุ่มสตรีและเยาวชนสหกรณ์บ้านน้ำน้อย ตำบลเชียงคาน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย	มะพร้าวแก้ว มันทอด เผือกทอด	- มะพร้าวแก้วไม่ผ่าน มผช. เนื่องจากมีเชื้อจุลินทรีย์เกินเกณฑ์ที่กำหนด	- ให้ข้อมูลการผลิตเพื่อลดการปนเปื้อนจากเชื้อจุลินทรีย์ - ประสานกับเจ้าหน้าที่ของสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดเลย ให้เตรียมเก็บตัวอย่างเพื่อขอรับรอง มผช.
	กลุ่มบุษบามะพร้าวแก้ว ตำบลเชียงคาน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย	มะพร้าวแก้ว มันทอด	- ต้องการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตและกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP
	กลุ่มเชียงคานมะพร้าวแก้ว ตำบลเชียงคาน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย	มะพร้าวแก้ว ทองม้วน มันทอด	- ต้องการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตและกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP
	กลุ่มแม่ละเอียดมะพร้าวแก้ว ตำบลเชียงคาน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย	มะพร้าวแก้ว	- ต้องการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตและกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP
	กลุ่มติ๊กมะพร้าวแก้ว ตำบลเชียงคาน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย	มะพร้าวแก้ว กล้วยสุกทอด	- มะพร้าวแก้วไม่ผ่านมาตรฐาน มผช. เนื่องจากมีเชื้อจุลินทรีย์เกินเกณฑ์ที่กำหนด	- ให้ข้อมูลในการพัฒนากระบวนการผลิตและการบรรจุมะพร้าวแก้วเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา - ประสานกับเจ้าหน้าที่ของสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดเลย ให้เตรียมเก็บตัวอย่างเพื่อขอรับรองมาตรฐาน มผช.

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
24-26 มกราคม 2559	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านโคกป่าฝาง ตำบลปะโค อำเภอเมือง จังหวัดหนองคาย	ปลาอบรมควัน	- ปลาอบรมควันไม่ผ่าน มผช. - ต้องการให้ วศ. พัฒนากระบวนการผลิตและบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บ - ต้องการทดสอบฉลากโภชนาการ	- แนะนำแนวทางการปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อยื่นขอรับรอง มผช. - ได้ทดลองบรรจุปลาอบรมควันแบบสุญญากาศและทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ในห้องปฏิบัติการ - ส่งตัวอย่างทดสอบฉลากโภชนาการเพื่อใช้ในการทำฉลาก
2-4 มีนาคม 2559	วิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์กล้วยแปรรูปแม่อารักษ์ ตำบลสังคม อำเภอสังคม จังหวัดหนองคาย	กล้วยสุกทอด กล้วยตาก กล้วยอบเนย กล้วยไข่ฉาบ กล้วยหักมุก	- ต้องการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตและกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP
	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลไม้หัวทราย ตำบลพานพร้าว อำเภอศรีเชียงใหม่ จังหวัดหนองคาย	มะม่วงแช่อิ่ม มะขามแช่อิ่ม	- ผลไม้แช่อิ่มไม่ผ่าน มผช. เนื่องจากมีวัตถุเจือปนในอาหาร - ต้องการให้ วศ. พัฒนาสูตรหัวเชื้อที่ใช้ผลิตผลไม้แช่อิ่ม	- แนะนำให้พัฒนากระบวนการผลิตโดยไม่ใช้วัตถุเจือปนเพื่อให้มีคุณภาพตาม มผช.กำหนด - พัฒนาสูตรหัวเชื้อในห้องปฏิบัติการ
	กลุ่มข้าวแต๋นบุญทรัพย์ทวี ตำบลนาข่า อำเภอท่าบ่อ จังหวัดหนองคาย	ข้าวแต๋นน้ำแตงโม	- ต้องการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตและกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP
	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านกองนาง ตำบลกองนาง อำเภอท่าบ่อ จังหวัดหนองคาย	ปลาส้มห่อใบตอง	- ต้องการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตและกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
16-18 พฤษภาคม 2559	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนฮักแพง-แบ่งปัน ตำบลหนองพอก อำเภอหนองพอก จังหวัดร้อยเอ็ด	โดนัท ทองม้วน	- โดนัทไม่ผ่าน มผช. เพราะน้ำหนักสุทธิต่ำกว่าที่กำหนด และปริมาณเชื้อจุลินทรีย์เกินเกณฑ์ที่ มผช. กำหนด	- ให้คำแนะนำในการปรับปรุงกระบวนการผลิต ความสะอาด และการชั่งน้ำหนัก ให้มีคุณภาพตาม มผช.
	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทำขนมทองม้วนบ้านพิลา ตำบลขี้เหล็ก อำเภอปทุมรัตน์ จังหวัดร้อยเอ็ด	โดนัท ทองม้วน	- ต้องการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP	- แนะนำให้ปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP และประสานเจ้าหน้าที่สาธารณสุขจังหวัดในพื้นที่เพื่อเตรียมเอกสารประกอบการยื่นขอการรับรองสถานที่ผลิต
	กลุ่มผลิตข้าวไรท์เบอรี่อินทรีย์บ้านคำครึ่ง ตำบลหัวนาคำ อำเภอกระนวน จังหวัดขอนแก่น	ข้าวไรท์เบอรี่	- ต้องการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตและกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP
	กลุ่มข้าวแต๋นมูลคลุก PASSiOn rice ตำบลบัวใหญ่ อำเภอน้ำพอง จังหวัดขอนแก่น	ข้าวแต๋น	- ต้องการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP - ผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นบรรจุในกล่องขนาดใหญ่ เนื้อเหนียวติดกัน ทำให้ยากต่อการบริโภค	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตและกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP - แนะนำให้แบ่งบรรจุให้มีขนาดเล็กลงให้สะดวกต่อการบริโภค
	กลุ่มอาชีพบ้านโนนค้อมั่นคง ตำบลโคกงาม อำเภอบ้านฝาง จังหวัดขอนแก่น	ขนมดอกจอก กล้วยทอด	- ต้องการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตและกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
16-18 พฤษภาคม 2559	กลุ่มคุณสุดา ราชธา ตำบลท่าพระ อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น	มะม่วงกวน	- ต้องการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตและกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP
	กลุ่มกินดีฟาร์ม อำเภอพระยืน จังหวัดขอนแก่น	เห็ดสวรรค์ปรุงรส	- ต้องการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP	- แนะนำให้ปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP และประสานเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในพื้นที่เพื่อเตรียมเอกสารประกอบการยื่นขอการรับรองสถานที่ผลิต
5-8 กรกฎาคม 2559	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านโพนสว่าง อำเภอรัตนวาปี จังหวัดหนองคาย	ข้าวเกรียบผลไม้	- ต้องการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตและกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP
	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านผลิตกล้วยฉาบ หมู่ที่ 12 อำเภอรัตนวาปี จังหวัดหนองคาย	กล้วยทอดสุก กล้วยฉาบ	- ต้องการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตและกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP
	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านโคกป่าฝาง อำเภอเมือง จังหวัดหนองคาย	ปลาอบรมควัน	- ปลาอบรมควันไม่ผ่าน มผช. - ต้องการให้ วศ. พัฒนากระบวนการผลิตและบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บ	- แนะนำแนวทางการปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อยื่นขอรับรอง มผช. - ได้ทดลองบรรจุปลาอบรมควันแบบสุญญากาศและทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ในห้องปฏิบัติการ

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
5-8 กรกฎาคม 2559	กลุ่มไร่ภูผาศักดิ์ ตำบลหนองบัว อำเภอภูเรือ จังหวัดเลย	ผลไม้แช่อิ่มอบแห้ง	- ต้องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับบรรจุแบบสุญญากาศ	- ให้คำแนะนำในการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม
	กลุ่มคุณรุ้งนมข้าวกล้องงอก อำเภอเมือง จังหวัดเลย	น้ำนมข้าวกล้องงอก คุกกี้ ขนมผิงครองแครง	- ต้องการปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา	- แนะนำการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมเพื่อยืดอายุการเก็บ
	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรร่วมใจ อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย	มะพร้าวแก้ว	- ต้องการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตและกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP
22 กรกฎาคม 2559	กลุ่มแปรรูปเนื้อสัตว์ อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม	แหนมเนื้อ	- แหนมเนื้อไม่ผ่าน มผช.	- แนะนำแนวทางการปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อยื่นขอรับรอง มผช. - ได้ทดลองปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์แหนมเนื้อและทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ในห้องปฏิบัติการ

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
7 จังหวัด ได้แก่ ขอนแก่น ร้อยเอ็ด มหาสารคาม อุดรธานี เลย หนองคาย และนครพนม	250	274	11	14

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2559

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

4.1 ผู้ประกอบการบางรายยังไม่เห็นความสำคัญของมาตรฐาน และไม่ต้องการติดต่อกับหน่วยงานราชการ ซึ่งมีขั้นตอนยุ่งยาก จึงขาดแรงจูงใจในการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต

4.2 ผู้ประกอบการยังขาดความรู้ ความเข้าใจในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต และการยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์

5. ข้อเสนอแนะ

ควรประสานงานกับเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องในท้องถิ่น เพราะสามารถสร้างความเข้าใจ และลดความยุ่งยากในการขอรับรองมาตรฐานได้

โครงการพัฒนาสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ในจังหวัดภาคเหนือพื้นที่จังหวัดแม่ฮ่องสอน

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

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

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อส่งเสริมคุณภาพและยกระดับสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในพื้นที่จังหวัดแม่ฮ่องสอนให้ได้คุณภาพมาตรฐาน

1.2 เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้กับประชาชนในการบริโภคสินค้า OTOP ที่ผลิตในประเทศ

2. ผลการดำเนินงาน/แนวทางการดำเนินงาน

2.1 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
7 มีนาคม และ 16 พฤษภาคม 2559	วิสาหกิจชุมชนต้นบุญ ตำบลห้วยผา อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน	1. น้ำมันงาดำ 2. น้ำมันงาขาว 3. น้ำมันงาม้อน	1. วัตถุดิบเสี่ยงในเรื่องความสะอาดและสารตกค้าง 2. น้ำมันเสื่อมคุณภาพเร็ว 3. ผลิตภัณฑ์น้ำมันงายังไม่ยื่น มผช.	1. ทำความสะอาดเมล็ดงาให้สะอาด นำมาตากแดดในโรงตากที่สามารถป้องกันฝุ่นและแมลงจนแห้งสนิท รอให้เย็นแล้วเก็บใส่ถุงพลาสติกหนามัดปากถุงให้แน่น เก็บไว้ที่เย็นและอากาศถ่ายเท

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
7 มีนาคม และ 16 พฤษภาคม 2559				2. การเก็บน้ำมันงาควรเก็บไว้ในขวดแก้วสีชาปิดสนิทโดยใช้ฟิล์มพลาสติกปิดรอบฝาขวด แล้วนำไปเก็บไว้ในที่เย็น และอากาศถ่ายเท 3. เก็บตัวอย่างมาทดสอบเบื้องต้นตาม มผช.669/2547
7 มีนาคม 18 พฤษภาคม และ 29 มิถุนายน 2559	ขนมบ้านไต ตำบลผาบ่อง อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน 	1. ถั่วเหลืองคั่วกรอบ 2. ลูกเดือยกรอบ	1. ถั่วเหลืองคั่วกรอบ ยื่น มผช.แล้วไม่ผ่านรายการความชื้น 2. ลูกเดือยกรอบยื่น มผช. แล้วไม่ผ่านรายการยีสต์และรา 	1. ถั่วเหลืองเมื่อแช่น้ำแล้ว นำมาตากแดดให้แห้งสนิทก่อนแล้วจึงนำไปคั่วที่ไฟอ่อนจนแห้ง รอให้เย็นแล้วจึงบรรจุใส่ถุง 2. ลูกเดือยหลังจากต้มแล้วให้นำมาตากแดดให้แห้งก่อนนำไปคั่ว 3. เก็บตัวอย่างมาทดสอบเบื้องต้นตาม มผช.1329/2549 และ มผช.900/2548
8 มีนาคม 18 พฤษภาคม และ 29 มิถุนายน 2559	กลุ่มแม่บ้านห้วยเดื่อ ตำบลผาบ่อง อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน 	1. น้ำพริกคั่วทราย 2. ข้าวโพดทอด	1. น้ำพริกคั่วทรายยื่น มผช. แล้วไม่ผ่านรายการยีสต์และรา และจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด 2. ข้าวโพดทอดไม่ผ่านรายการยีสต์และรา 	1. การผลิตน้ำพริกคั่วทราย ต้องนำปลาแห้งมาตากแดดหรืออบให้แห้ง แล้วจึงนำมาคั่วให้แห้งสนิทก่อนนำมาปรุงกับส่วนผสมอื่นๆ 2. ควรล้างข้าวโพดให้สะอาด แล้วจึงตากแดดให้แห้งสนิท ก่อนนำมาทอด 3. เก็บตัวอย่าง มาทดสอบเบื้องต้นตาม มผช.130/2546 และ มผช. 1330/2549

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
7 มีนาคม 16 พฤษภาคม และ 28 มิถุนายน 2559	กลุ่มแม่บ้านทุ่งกองมู ตำบลปางหมู อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน	1. งาขาว รสน้ำผึ้ง 2. น้ำพริกคั่วทราย	1. งาขาวรสน้ำผึ้ง ยื่น มผช. ครั้งที่ 1 ไม่ผ่านรายการจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด 2. น้ำพริกคั่วทรายยังไม่ได้ยื่นขอ มผช.	1. งาขาวเมื่อล้างสะอาดแล้วนำมาตากแดดให้แห้งสนิทก่อนนำมาผลิต 2. การผลิตน้ำพริกคั่วทราย ต้องนำปลาแห้งมาตากแดดหรืออบให้แห้ง แล้วจึงนำมาคั่วให้แห้งสนิทก่อนนำมาปรุงกับส่วนผสมอื่นๆ 3. เก็บตัวอย่างมาทดสอบเบื้องต้นตาม มผช.130/2546 และ มผช. 710/2547
9 มีนาคม 17 พฤษภาคม และ 28 มิถุนายน 2559	สหกรณ์ออมทรัพย์บ้านสบสอย ตำบลปางหมู อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน	1. น้ำมันงาดำ 2. น้ำมันงาขาว 3. น้ำมันงาม้อน	1. กระบวนการผลิตเสี่ยงต่อการปนเปื้อนจากเชื้อราและเศษไม้ได้ง่าย 2. ผลิตภัณฑ์น้ำมันงายังไม่ได้ยื่นขอ มผช.	1. ทำความสะอาดครกที่ใช้หีบน้ำมันและสากให้สะอาด เช็ดให้แห้งหรือเป่าด้วยลมร้อนให้แห้งทุกครั้งก่อนนำมาใช้งาน 2. ในกระบวนการสกัดไม่ควรใช้น้ำในการสกัดครั้งที่ 2 เพราะจะทำให้น้ำมันเสื่อมคุณภาพได้เร็ว 3. เก็บตัวอย่างมาทดสอบเบื้องต้นตาม มผช.669/2547
8 มีนาคม 17 พฤษภาคม และ 28 มิถุนายน 2559	กลุ่มงาเพื่อสุขภาพ ตำบลปางหมู อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน	1. น้ำมันงาดำ 2. น้ำมันงาม้อน 3. น้ำมันงาขาว	ผลิตภัณฑ์น้ำมันงายื่น มผช. แล้วแต่ไม่ผ่านรายการค่าเพอร์ออกไซด์และสารหนู	1. นำวัตถุดิบมาล้างทำความสะอาดแล้วนำไปตากให้แห้งสนิทก่อนนำมาหีบสกัด 2. ในกระบวนการสกัดไม่ควรใช้น้ำในการสกัดครั้งที่ 2 เพราะจะทำให้น้ำมันเสื่อมคุณภาพได้เร็ว 3. น้ำมันที่หีบได้ ควรเก็บรักษาไว้ในภาชนะปิดสนิทและไม่ถูกแสงแดด เพื่อลดการเกิดปฏิกิริยาเคมี 4. เก็บตัวอย่างมาทดสอบเบื้องต้นตาม มผช.669/2547

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
8 มีนาคม 17 พฤษภาคม และ 28 มิถุนายน 2559	น้ำมันงาตรากล้วยไม้ ตำบลศิริมงคล อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน 	1. น้ำมันงาดำ 2. น้ำมันงาขาว 	1. ผลิตภัณฑ์น้ำมันงายื่น มผช. แต่ไม่ผ่านรายการค่าความเป็นกรด 2. การเก็บรักษาวัตถุดิบมีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อน	1. นำงามาล้างให้สะอาดแล้วนำมาตากให้แห้งสนิท รอให้เย็นแล้วบรรจุถุงปิดให้สนิทและเก็บไว้ในที่แห้ง เย็นและอากาศถ่ายเท 2. ในกระบวนการหีบสกัด ไม่ควรใช้น้ำในการสกัดครั้งที่ 2 เพราะจะทำให้น้ำมันเสื่อมคุณภาพได้เร็วและหืนได้ง่าย 3. เก็บตัวอย่างมาทดสอบเบื้องต้นตาม มผช.669/2547
9 มีนาคม และ 18 พฤษภาคม 2559	กลุ่มขนมงาบ้านชานเมือง ตำบลปางหมู อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน 	1. งาคั่ว 2. ขนมงาข้าวกล้อง 	1. งาคั่ว ยื่น มผช.แล้วไม่ผ่านรายการยีสต์และรา 2. ขนมงาข้าวกล้องยังไม่ได้ยื่นขอ มผช.	1. นำงามาล้างทำความสะอาดแล้วนำไปตากให้แห้งสนิทก่อนนำมาผลิต 2. เก็บตัวอย่างมาทดสอบเบื้องต้นตาม มผช.686/2547 และ มผช.710/2547
8 มีนาคม และ 17 พฤษภาคม 2559	กลุ่มถั่วเหลืองคั่วภูมิไทย ตำบลปางหมู อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน 	1. ถั่วเหลืองคั่ว 2. ถั่วลายเสือ 	1. สภาพภายในโรงเรือนมีความลาดชันเสี่ยงต่อการเกิดอุบัติเหตุ 2. ถั่วเหลืองอบกรอบ และถั่วลายเสือ ยังไม่ยื่นขอ มผช.	1. ติดวัสดุกันลื่นและทำเครื่องหมายหรือสัญลักษณ์ในบริเวณที่มีการเปลี่ยนระดับพื้นโรงเรือน ให้สามารถเห็นได้ชัดเจน 2. เก็บตัวอย่างมาทดสอบเบื้องต้นตาม มผช.1329/2549 และ มผช.1233/2549
9 มีนาคม และ 18 พฤษภาคม 2559	กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์หม่อนไหมแม่ฮ่องสอน ตำบลผาบ่อง อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน 	น้ำมัลเบอร์รี่ 	น้ำมัลเบอร์รี่ไม่สามารถยื่นขอ มผช. ได้เนื่องจากกระบวนการฆ่าเชื้อไม่เป็นไปตาม มผช.	1. ควรปรับสภาวะความเป็นกรดให้ค่า pH อยู่ระหว่าง 3.5-4.6 และนำมาผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยวิธีพาสเจอร์ไรซ์ (Pasteurization) โดยนำน้ำผลไม้บรรจุขวดมาให้อุณหภูมิประมาณ 63-66 องศาเซลเซียส นาน 30 นาที และทำให้เย็นโดยทันทีที่อุณหภูมิ 4-7 องศาเซลเซียส 2. เก็บตัวอย่างมาทดสอบเบื้องต้นตาม มผช.851/2548

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
8 มีนาคม และ 16 พฤษภาคม 2559	กาแฟลุงปาละ ตำบลหมอกจำแป่ อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน	กาแฟคั่ว	กาแฟคั่วไม่ผ่าน มผช.ในรายการเถ้าที่ละลายน้ำ	1. การตากเมล็ดกาแฟควรตากในที่ฝุ่นและแมลงไม่สามารถเข้าไปได้ จนเมล็ดกาแฟแห้งสนิทก่อนแล้วจึงนำไปคั่ว 2. เก็บตัวอย่างมาทดสอบเบื้องต้นตาม มผช.268/2557
10 มีนาคม 19 พฤษภาคม และ 30 มิถุนายน 2559	กลุ่มขนมงาบ้านโป่ง ตำบลเวียงเหนือ อำเภอปาย จังหวัดแม่ฮ่องสอน	1. ขนมงากวนใบเตย 2. ขนมงากวนน้ำผึ้ง	ขนมงากวนใบเตยและขนมงากวนน้ำผึ้ง ยื่น มผช.แล้วไม่ผ่านรายการยีสต์และรา และจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด	1. นำงามาล้างทำความสะอาด แล้วนำไปตากให้แห้งสนิทก่อนนำมาผลิต 2. แม่พิมพ์ขึ้นรูปงาที่ใช้ผลิตทำจากไม้ ควรล้างทำความสะอาด และตากให้แห้งสนิททุกครั้งก่อนนำมาผลิตครั้งต่อไป หรือเปลี่ยนไปใช้แม่พิมพ์ที่ทำจากวัสดุโลหะ เพื่อลดการปนเปื้อนและสะสมของเชื้อโรค 3. เก็บตัวอย่างมาทดสอบเบื้องต้นตาม มผช.710/2547
10 มีนาคม และ 19 พฤษภาคม 2559	เครื่องดื่มสมุนไพรมะขามป้อมมงคลสี่ทิศ ตำบลเวียงใต้ อำเภอปาย จังหวัดแม่ฮ่องสอน	เครื่องดื่มสมุนไพรมะขามป้อม	1. การแบ่งพื้นที่ส่วนบรรจุและเก็บวัตถุดิบยังไม่เหมาะสมและเสี่ยงต่อการปนเปื้อน 2. เครื่องดื่มสมุนไพรมะขามป้อมยังไม่ยื่นขอ มผช.	1. ควรแบ่งพื้นที่ส่วนการผลิต บรรจุ ล้างทำความสะอาด และจัดเก็บวัตถุดิบ ให้ชัดเจนและไปในทิศทางเดียว 2. เก็บตัวอย่างมาทดสอบเบื้องต้นตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 280/2547

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
11 มีนาคม 20 พฤษภาคม และ 30 มิถุนายน 2559	ถั่วเหลืองปรุงรส ป้าแหลง ตำบลเวียงใต้ อำเภอปาย จังหวัดแม่ฮ่องสอน 	น้ำพริกคั่วทราย 	น้ำพริกคั่วทราย ไม่ผ่านรายการจุลินทรีย์ทั้งหมด ยีสต์และรา	1. การผลิตน้ำพริกคั่วทราย ควรนำปลาแห้งมาตากแดดหรืออบให้แห้ง แล้วจึงนำมาคั่วให้แห้งสนิท ก่อนนำมาปรุงกับส่วนผสมอื่นๆ 2. เก็บตัวอย่างมาทดสอบเบื้องต้นตาม มผช.130/2546

2.2 การตรวจติดตามผลการดำเนินงาน

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

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

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงาน โครงการพัฒนาสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ในจังหวัดภาคเหนือ พื้นที่จังหวัดแม่ฮ่องสอน

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

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2559

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

4.1 การเดินทางภายในจังหวัดค่อนข้างยากลำบากเนื่องจากสภาพภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นพื้นที่ภูเขา

4.2 ผู้ประกอบการขาดความรู้ความเข้าใจในกฎระเบียบหรือข้อบังคับเกี่ยวกับมาตรฐานทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม

4.3 ผู้ประกอบการขาดแนวคิดและความรู้ในการพัฒนากระบวนการผลิตและปรับปรุงผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน

5. ข้อเสนอแนะ

5.1 สร้างความร่วมมือระหว่างหน่วยงานทั้งภายในและภายนอก โดยเฉพาะหน่วยงานภายในจังหวัดกับหน่วยงานภายนอกให้เกิดการบูรณาการร่วมกันอย่างต่อเนื่องและเป็นรูปธรรม

5.2 ส่งเสริมและทำความเข้าใจกับผู้ประกอบการสินค้า OTOP ให้เห็นถึงประโยชน์และความสำคัญในการผลิตสินค้าให้ได้มาตรฐาน

5.3 จัดอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการในหลักสูตรด้านการเงิน การบริหารจัดการ และกลยุทธ์ทางการตลาด เพื่อให้สามารถเอาไปใช้ได้จริงในสภาวะปัจจุบัน

5.4 ส่งเสริมให้ผู้ผลิตสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ที่มีศักยภาพและความมุ่งมั่นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทั้งในด้านเงินทุน เทคโนโลยี และปัจจัยอื่นๆ ที่จำเป็นต่อการพัฒนา เพื่อเป็นแบบอย่างแก่ผู้ประกอบการรายอื่นๆ ต่อไป

โครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชน ประเภทอาหารในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

อาหารพื้นเมืองอีสาน ได้รับความนิยมในการบริโภคเป็นอย่างมากในทุกๆ ภาคของประเทศ แต่เนื่องจากกระบวนการผลิตอาหารพื้นเมืองส่วนใหญ่ยังใช้กรรมวิธีผลิตดั้งเดิม ผู้ประกอบการจึงมักประสบปัญหาเรื่องการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ ทำให้มีรสชาติไม่คงที่ อาจมีการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคหรือสารเคมี ทำให้อาหารพื้นเมืองอีสานจำเป็นต้องได้รับการพัฒนาคุณภาพให้ได้มาตรฐานและความปลอดภัย

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

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อพัฒนาผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ให้มีศักยภาพในการผลิตสินค้าได้คุณภาพมาตรฐาน

1.2 เพื่อให้คำปรึกษาแนะนำและแก้ปัญหาแก่ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหาร ให้เข้าสู่กระบวนการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน

2. ผลการดำเนินงาน

2.1 การสำรวจข้อมูลผู้ประกอบการ

ที่ปรึกษาโครงการฯ ดำเนินการสำรวจความพร้อมของผู้ประกอบผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหาร ที่เข้าร่วมโครงการ มีทั้งหมด 19 กลุ่มผู้ประกอบการดังนี้

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
24 มกราคม 2558	กลุ่มแปรรูปปลาบ้านห้วยบงตรา ๑ เดียว	ปลาส้มตัว ปลาส้มสายเดี่ยว ปลาส้มสวาย ส้มไข่ปลา หม่ำไข่ปลา	ตำบลโนนเมือง อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู
	วิสาหกิจชุมชนข้าวแต๋นแม่บัวลี	ข้าวแต๋นน้ำแตงโมแบบทอด ข้าวแต๋นน้ำแตงโมแบบแห้ง	ตำบลโนนสูง อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี
4 กุมภาพันธ์ 2558	กลุ่มกล้วยฉาบบ้านดงเว้น	กล้วยอบเนย กล้วยเบรกแตก กล้วยฉาบ	ตำบลโพนสว่าง อำเภอเมือง จังหวัดหนองคาย
5 กุมภาพันธ์ 2558	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านท่าเรือ	ส้มปลาตะเพียน ปลาส้มสายเดี่ยว	ตำบลเขื่อนอุบลรัตน์ อำเภออุบลรัตน์ จังหวัดขอนแก่น

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
5 กุมภาพันธ์ 2558	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตภัณฑ์แปรรูปปลาบ้านห้วยบง 2	ปลาส้มสายเดี่ยว ปลาส้มตัว หม่ำไข่ปลา ส้มไข่ปลา	ตำบลโนนเมือง อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู
	วิสาหกิจชุมชนส้มปลาหน้ากระเทียมบ้านโนนปอแดง	ส้มปลาหน้ากระเทียม ปลาส้มตัว ส้มไข่ปลา	ตำบลโคกใหญ่ อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู
14 กุมภาพันธ์ 2558	บริษัท งาดำแม่อุษา จำกัด	งาดำรสจืด ลูกเดือยกล้องงอก งาหอมโรยข้าวผสมสาหร่าย ขิงชง ข้าวกล้องงอกหอมมะลิผง ถั่ว 5 สี ถั่วเหลืองผสมงาดำ ดอกคำฝอย กาแฟโสมผสมงาดำ	ตำบลนาดี อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี
	กลุ่มไข่เค็มสมุนไพร	ไข่เค็มสมุนไพร น้ำพริกปลาป่น	ตำบลนากว้าง อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี
	กลุ่มแหนมแม่ทรัพย์นากว้าง	ไส้กรอกอีสานหมู ไส้กรอกอีสานเนื้อ แหนมหมู แหนมเนื้อ	ตำบลนากว้าง อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี
	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านค้อธัญญา	ปลาร้าข้ามปี แจ่วบอง ปลาร้าบอง	ตำบลบ้านค้อ อำเภอบ้านผือ จังหวัดอุดรธานี
15 กุมภาพันธ์ 2558	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสีกาย	มะพร้าวแก้ว	ตำบลสีกาย อำเภอเมือง จังหวัดหนองคาย
	กลุ่มสีกายโฮมเสตย์	มะเขือเทศเชื่อม	ตำบลสีกาย อำเภอเมือง จังหวัดหนองคาย
	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านโคกป่าฝาง	ปลาย่างสมุนไพร ปลาอบรมควัน ปลาแดดเดียว (รสกระเทียมพริกไทย) น้ำพริกขิง ปลาร้าบอง	ตำบลปะโค อำเภอเมือง จังหวัดหนองคาย
20 กุมภาพันธ์ 2558	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปอาหารบ้านดอนหัน	ข้าวแตน กล้วยอบม้วนทอดสมุนไพร ปลาส้ม แหนมหมู แหนมเนื้อ	ตำบลดอนหัน อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น
	นางสาวนงเยาว์ คำศิริ	เค้ก ขนมปัง กะหรี่ปั๊บ	ตำบลบ้านกง อำเภอหนองเรือ จังหวัดขอนแก่น
	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มน้ำพริกแก่นฝาง	แจ่วบอง น้ำพริกป่นแมงดา ไข่เค็ม น้ำพริกตาแดง ปลาร้าผง ปลาร้าก้อน	ตำบลบ้านฝาง อำเภอบ้านฝาง จังหวัดขอนแก่น
21 กุมภาพันธ์ 2558	นางตะกูล จันทร์เพ็ง	แหนมหมู แหนมเนื้อ แหนมเห็ด ไส้กรอกหมู หม่ำ แจ่วบอง	ตำบลพระยืน อำเภอพระยืน จังหวัดขอนแก่น
24 กุมภาพันธ์ 2558	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปปลาสมุนไพรบ้านห้วยบง	ปลาส้มตัว ปลาส้มสายเดี่ยว ส้มไข่ปลา หม่ำไข่ปลา	ตำบลโนนเมือง อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู
	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตภัณฑ์แปรรูปปลาบ้านท่าลาด	ปลาส้มตัว ปลาส้มสายเดี่ยว ปลาส้มสวาย ส้มไข่ปลา หม่ำไข่ปลา	ตำบลหนองเรือ อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู

2.2 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ดำเนินการอบรมผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหาร จำนวน 2 ครั้ง รวมผู้เข้าร่วมทั้งสิ้น 62 ราย

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

2.3 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

ที่ปรึกษาโครงการฯ ได้ดำเนินการลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเป้าหมายของโครงการ จำนวนทั้งสิ้น 19 สถานประกอบการ โดยมีประเด็นสำคัญ 2 เรื่อง คือ

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

ขั้นตอนและกระบวนการในการให้คำปรึกษาประกอบด้วย

- ให้คำปรึกษาแนะนำเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการในสถานที่ (In-house Training) ในเรื่องการปรับปรุงสถานที่ผลิตและกระบวนการผลิตตามมาตรฐานต่างๆ
- สุ่มเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์เพื่อทดสอบคุณภาพในห้องปฏิบัติการที่ได้รับรองมาตรฐาน
- แจ้งผลการทดสอบผลิตภัณฑ์ พร้อมเสนอแนะแนวทางในการแก้ไข

2.4 การตรวจติดตามผลการดำเนินงาน

กรมวิทยาศาสตร์บริการในฐานะผู้ว่าจ้างที่ปรึกษาโครงการฯ ได้ลงพื้นที่ตรวจติดตามการดำเนินงานของที่ปรึกษาโครงการฯ จำนวน 2 ครั้ง มีรายละเอียดดังนี้

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลดำเนินการ
18-19 สิงหาคม 2558	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านท่าเรือ ตำบลเขื่อนอุบลรัตน์ อำเภออุบลรัตน์ จังหวัดขอนแก่น	ส้มปลาตะเพียน ปลาส้มสายเดี่ยว	ปรับปรุงสถานที่ผลิต และยื่นขอการรับรองมาตรฐาน สบ.1 และ สบ.5
	กลุ่มแปรรูปปลาบ้านห้วยบงตรา ๑ เดียว ตำบลโนนเมือง อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู	ปลาส้มตัว ปลาส้มสายเดี่ยว ปลาส้มสวาย ส้มไข่ปลา หม่ำไข่ปลา	ยื่นขอการรับรองมาตรฐาน มผช.
13-15 กันยายน 2558	กลุ่มกล้วยฉาบบ้านดงเว้น ตำบลโพนสว่าง อำเภอเมือง จังหวัดหนองคาย	กล้วยอบเนย กล้วยเบรกแตก กล้วยฉาบ	ปรับปรุงสถานที่ผลิต และอยู่ระหว่างยื่นขอการรับรองมาตรฐาน สบ.1 และ สบ.5
	วิสาหกิจชุมชนข้าวแต๋นแม่บัวลี ตำบลโนนสูง อำเภอเมือง จัวหวัดอุดรธานี	ข้าวแต๋นน้ำแตงโมแบบทอด ข้าวแต๋นน้ำแตงโมแบบแห้ง	ปรับปรุงสถานที่ผลิต และยื่นขอการรับรองมาตรฐาน สบ.1 สบ.5 และ มผช.
	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตภัณฑ์แปรรูปปลาบ้านห้วยบง 2 ตำบลโนนเมือง อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู	ปลาส้มสายเดี่ยว ปลาส้มตัว หม่ำไข่ปลา ส้มไข่ปลา	ปรับปรุงสถานที่ผลิต และยื่นขอการรับรองมาตรฐาน สบ.1 และ สบ.5
	วิสาหกิจชุมชนส้มปลาหน้ากระเทียมบ้านโนนปอแดง ตำบลโคกใหญ่ อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู	ส้มปลาหน้ากระเทียม ปลาส้มตัว ส้มไข่ปลา	ปรับปรุงสถานที่ผลิต และยื่นขอการรับรองมาตรฐาน สบ.1 และ สบ.5

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลดำเนินการ
13-15 กันยายน 2558	นางตะกูล จันทร์เพ็ง ตำบลพระยืน อำเภอพระยืน จังหวัดขอนแก่น	แหนมหมู แหนมเนื้อ แหนมเห็ด ไส้กรอกหมู หม่ำ แจ่วบอง	ปรับปรุงสถานที่ผลิต และยื่นขอการรับรองมาตรฐาน สบ.1 และ สบ.5

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)		จำนวนโรงเรือนที่ได้รับการปรับปรุง	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
จังหวัดขอนแก่น จังหวัดหนองบัวลำภู จังหวัดอุดรธานี จังหวัดหนองคาย	50	64	15	26	4	6

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2559

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

การปรับปรุงสถานที่ผลิต (โรงเรือน) ต้องใช้เวลาในการดำเนินการปรับปรุงสถานที่เพื่อให้ถูกต้องตามหลัก Primary GMP/GMP

5. ข้อเสนอแนะ

ควรเพิ่มเวลาสำหรับการดำเนินงานปรับปรุงสถานที่ผลิต (โรงเรือน) ให้มากขึ้น

โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารเครื่องดื่มและสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร ในพื้นที่จังหวัดอุตรดิตถ์และจังหวัดใกล้เคียงสู่การรับรองมาตรฐาน

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

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

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อพัฒนาผู้ประกอบการ OTOP ประเภทอาหารเครื่องดื่มและสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหารในพื้นที่จังหวัดอุตรดิตถ์และจังหวัดใกล้เคียงให้มีศักยภาพในการผลิตสินค้าให้ได้มาตรฐาน

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

2. ผลการดำเนินงาน

2.1 การแถลงข่าวและพิธีเปิดโครงการฯ

การเปิดตัว “โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารเครื่องดื่มและสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหารในพื้นที่จังหวัดอุตรดิตถ์และจังหวัดใกล้เคียงสู่การรับรองมาตรฐาน” ในวันที่ 25 มีนาคม พ.ศ. 2558 โดยมีนายชัช กิตตินภดล ผู้ว่าราชการจังหวัดอุตรดิตถ์ เป็นประธาน และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เรืองเดช วงศ์หล้า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ ร่วมกับผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการฯ รวมทั้งหน่วยงานในระดับจังหวัด เช่น พัฒนาชุมชนจังหวัด อุตสาหกรรมจังหวัด พาณิชย์จังหวัด สาธารณสุขจังหวัด ประชาสัมพันธ์จังหวัด ประธานหอการค้า ประธานสภาอุตสาหกรรม หัวหน้ากลุ่มยุทธศาสตร์และสารสนเทศ หน่วยงานเกษตรจังหวัด เข้าร่วมในพิธีลงนามของโครงการฯ โดยมีผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งหมด 96 คน

2.2 การสำรวจข้อมูลผู้ประกอบการ

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
14 มีนาคม 2558	วิสาหกิจชุมชนรักษ์ลับแล	1. ทุเรียนกวน 2. ท๊อฟฟี่กะทิทุเรียน	ตำบลแม่พูล อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์
	เรือนขนมไทย	ขนมชั้น	ตำบลท่าเสา อำเภอเมือง จังหวัดอุตรดิตถ์
	กลุ่มผลิตภัณฑ์มะพร้าวอบกรอบ	มะพร้าวอบกรอบ	ตำบลบ้านด่านนาขาม อำเภอเมือง จังหวัดอุตรดิตถ์
15 มีนาคม 2558	วิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรผาแก่น	1. คุกกี้เม็ดมะม่วงหิมพานต์ 2. คุกกี้สิงคโปร์	ตำบลร่วมจิต อำเภอท่าปลา จังหวัดอุตรดิตถ์
	วิสาหกิจชุมชนทำข้าวแคบบ้านยางกะไดใต้	1. ข้าวแคบสมุนไพร 2. ขนมจีนแห้งกึ่งสำเร็จรูป	ตำบลศรีพนมมาศ อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์
	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรคุ้งตะเภา	1. ผักและผลไม้อบกรอบ (กล้วยม้วนสมุนไพร) 2. ไข่เค็ม (ไข่เค็มพอกดิบ)	ตำบลคุ้งตะเภา อำเภอเมือง จังหวัดอุตรดิตถ์
	กลุ่มแปรรูปข้าว หมู่ 3 ตำบลน้ำชำ	ข้าวแต๋นน้ำข้าวโพด	ตำบลน้ำชำ อำเภอเมือง จังหวัดแพร่
	กลุ่มน้ำส้มพร้อมบริโภคจรัสศรี	น้ำส้มเกล็ดหิมะ	ตำบลท่าอิฐ อำเภอเมือง จังหวัดอุตรดิตถ์
	ผลิตภัณฑ์น้ำพริกแม่ศรีนวล	น้ำพริกแม่ศรีนวล	ตำบลเด่นชัย อำเภอเด่นชัย จังหวัดแพร่
17 มีนาคม 2558	วิสาหกิจชุมชนเรือนสมุนไพรแม่บ้านริมยมทุ่งแก้ว	สบู่ก้อน (สบู่สมุนไพรสกัดวุ้นว่านหางจระเข้)	ตำบลทุ่งแก้ว อำเภอหนองม่วงไข่ จังหวัดแพร่
21 มีนาคม 2558	วิสาหกิจชุมชนวิถีพอเพียงข้าวปลอดภัย ไรซ์เบอรี่ฟาร์ม	1. ข้าวกล้องไรซ์เบอรี่ 2. ข้าวกล้องหอมมะลิ	ตำบลวังกะพี้ อำเภอเมือง จังหวัดอุตรดิตถ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
21 มีนาคม 2558	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปข้าวและผลไม้น่าน	1. พายไส้กล้วย 2. พายไส้ทุเรียน	ตำบลบ่อแก้ว อำเภอนาหมื่น จังหวัดน่าน
	กลุ่มสมุนไพรแพรวทิพย์	1. โฟมล้างหน้า 2. ครีมกันแดด	ตำบลวังดิน อำเภอเมือง จังหวัดอุตรดิตถ์
	พิชยาน้ำมันมะพร้าว	1. ผลิตภัณฑ์บำรุงหน้า (เซรั่มฟักข้าว) 2. ครีมทาส้นเท้าแตกน้ำมันมะพร้าว	ตำบลฝายหลวง อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์
22 มีนาคม 2558	กลุ่มเครื่องสำอาง บ้านสมุนไพรสุพิชฌาย์ (นางอธิฐาน ชมภู)	1. เจลน้ำนมล้างหน้า 2. มะขามขัดผิว	ตำบลท่าอิฐ อำเภอเมือง จังหวัดอุตรดิตถ์
	วิสาหกิจชุมชนทำข้าวกลุ่มเกษตรกรแม่บ้านโคกกระทือ	1. สมุนไพรอบแห้ง 2. น้ำดื่มสมุนไพร	ตำบลวังใหญ่ อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย

2.3 การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

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

2.4 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

ที่ปรึกษาโครงการฯ ได้ดำเนินการลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเป้าหมายของโครงการ จำนวนทั้งสิ้น 16 สถานประกอบการ โดยมีประเด็นสำคัญ 2 เรื่อง คือ

1) สถานที่ผลิต (โรงเรือน) ตามหลักการจัดการตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น (primary GMP)
2) การผลิตผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อให้ได้การรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่น อย. และ มผช. เป็นต้น

ขั้นตอนและกระบวนการในการให้คำปรึกษาประกอบด้วย

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

2.5 การตรวจติดตามผลการดำเนินงาน

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
13 สิงหาคม 2558	กลุ่มเครื่องสำอางบ้านสมุนไพรสุพิชฌาย์ (นางอธิฐาน ชมภู)	1. เจลน้ำนมข้าวกล้องงอก 2. ครีมมะขามขมิ้น	1. การปรับปรุงโรงเรือน 2. ปรับปรุงกระบวนการผลิต 3. ออกแบบโลโก้และบรรจุภัณฑ์ 4. ยื่นขอการรับรอง มผช.
	พิชยาน้ำมันมะพร้าว	1. ผลิตภัณฑ์บำรุงหน้า 2. ครีมหมักผม	1. ออกแบบโลโก้ 2. พัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่ให้มีสีสันสะอาดปลอดภัยขึ้น 3. ยื่นขอการรับรอง มผช.
	วิสาหกิจชุมชนรักษ์ลับแล	1. ทุเรียนกวน 2. ท๊อฟฟี่กะทิทุเรียน	1. การปรับปรุงโรงเรือนให้ได้ อย. 2. ปรับปรุงกระบวนการผลิต 3. ออกแบบโลโก้และบรรจุภัณฑ์ 4. สบ.1 และ สบ.5
	วิสาหกิจชุมชนทำข้าวแคบบ้านยางกะไดใต้	1. ข้าวแคบสมุนไพร 2. ขนมจีนกึ่งสำเร็จรูป	1. การปรับปรุงโรงเรือน 2. ปรับปรุงกระบวนการผลิต 3. ออกแบบโลโก้และบรรจุภัณฑ์ 4. สบ.1
14 สิงหาคม 2558	วิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรผาแก่น	1. คุกกี้สิงคโปร์ 2. คุกกี้เมล็ดมะม่วงหิมพานต์	1. การปรับปรุงโรงเรือน 2. ปรับปรุงกระบวนการผลิต 3. ออกแบบโลโก้และบรรจุภัณฑ์ 4. ยื่นขอการรับรอง มผช.

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
14 สิงหาคม 2558	กลุ่มผลิตภัณฑ์มะพร้าวอบกรอบ	มะพร้าวอบกรอบ	1. การปรับปรุงโรงเรือนให้ได้ อย. 2. ปรับปรุงกระบวนการผลิต 3. ออกแบบโลโก้และบรรจุภัณฑ์ 4. สบ.1 และ สบ.5
	กลุ่มสมุนไพรแพรวทิพย์	1. โฟมล้างหน้าน้ำมันรำข้าว 2. ครีมกันแดดน้ำมันรำข้าว	1. การปรับปรุงโรงเรือน 2. ปรับปรุงกระบวนการผลิต 3. ออกแบบโลโก้และบรรจุภัณฑ์
15 สิงหาคม 2558	วิสาหกิจชุมชนวิถีพอเพียงข้าวปลอดภัย ไรซ์เบอรี่ฟาร์ม	1. ข้าวหอมมะลิ 2. ข้าวไรซ์เบอรี่	1. การปรับปรุงโรงเรือน 2. ปรับปรุงกระบวนการผลิต 3. ออกแบบโลโก้และบรรจุภัณฑ์ 4. การยื่นขอการรับรองตามมาตรฐาน GAP
	เรือนขนมไทย	ขนมชั้น	1. พัฒนารูปแบบของขนมชั้น โดยมีลักษณะเป็นชิ้นพอคำ 2. พัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่ โดยขนมชั้นวางบนถาดพื้นขาวสี่เหลี่ยมหุ้มปิดด้วยพลาสติก 3. ยื่นขอการรับรอง มผช.
	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรคุ้งตะเภา	1. ผักและผลไม้อบกรอบ (กล้วยม้วนสมุนไพร) 2. ไข่เค็ม (ไข่เค็มพอกดิบ)	1. ออกแบบโลโก้ 2. พัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่ให้มีสีสันสะอาด ปลอดภัยขึ้น 3. จัดหาเครื่องซีลปิดผนึกปากถุง 4. ยื่นขอการรับรอง มผช.
	กลุ่มน้ำส้มพร้อมบริโภคจรัสศรี	น้ำส้มพร้อมบริโภคจรัสศรี	1. ออกแบบพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่ให้มีสีสันสะอาด ปลอดภัยขึ้น 2. ออกแบบโลโก้ฝาปิดบรรจุภัณฑ์ใหม่ โดยมีข้อมูลสินค้าครบถ้วน
8 กันยายน 2558	วิสาหกิจชุมชนทำข้าวกลุ่มเกษตรกรแม่บ้านโคกกระทือ	1. สมุนไพรตากแห้ง 2. สมุนไพร (ตะไคร้ใบเตย)	1. การปรับปรุงโรงเรือน 2. ปรับปรุงกระบวนการผลิต 3. ออกแบบโลโก้และบรรจุภัณฑ์ 4. สบ.1
9 กันยายน 2558	ผลิตภัณฑ์น้ำพริกแม่ศรีนวล	น้ำพริกแม่ศรีนวล	1. พัฒนาโรงเรือนให้ได้ อย. 2. ปรับปรุงกระบวนการผลิต 3. ออกแบบโลโก้และบรรจุภัณฑ์ 4. สบ.1 และ สบ.5
	กลุ่มแปรรูปข้าว หมู่ 3 ตำบลน้ำชำ	ข้าวแต๋นน้ำข้าวโพด	1. พัฒนากระบวนการผลิต 2. ออกแบบโลโก้และบรรจุภัณฑ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
9 กันยายน 2558	วิสาหกิจชุมชนเรือนสมุนไพรแม่บ้านริมยมทุ่งแก้ว	สบู่ก้อน (สบู่สมุนไพรสกัดวุ้นว่านหางจระเข้)	1. นำตัวอย่างผลิตภัณฑ์มาวิเคราะห์ทดสอบกับสถานบันที่ได้มาตรฐาน เพื่อให้ผ่าน มผช. 2. เชิญเข้าร่วมอบรมและรับความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับ อย. และ มผช. 3. เข้าฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ การออกแบบโลโก้และบรรจุภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ 4. ยื่นขอการรับรอง มผช.
10 กันยายน 2558	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปข้าวและผลไม้น่าน	1. พายไส้กล้วย 2. พายไส้ทุเรียน	1. พัฒนาโรงเรือนให้ได้ อย. 2. ปรับปรุงกระบวนการผลิต 3. หาวิธีการเก็บรักษาให้ผลิตภัณฑ์มีอายุในการเก็บรักษาให้นานขึ้น 4. ยื่นขอการรับรอง มผช.

การพัฒนาบรรจุภัณฑ์

การปรับปรุงโรงเรือน

ก่อนการปรับปรุงโรงเรือน

หลังการปรับปรุงโรงเรือน

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารเครื่องดื่มและสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหารในพื้นที่จังหวัดอุตรดิตถ์และจังหวัดใกล้เคียงสู่การรับรองมาตรฐาน

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

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2559

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

ผู้ประกอบการของผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหาร เครื่องดื่ม และสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร ที่มีโรงเรือนหรือสถานที่ผลิตยังไม่ได้ตามมาตรฐาน ต้องใช้เงินทุน และมีระยะเวลาในการปรับปรุง รวมถึงการขอรับรองจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

โครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชน ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในภาคเหนือ

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

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

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อพัฒนาผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชน (OTOP) ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในพื้นที่เป้าหมายให้มีศักยภาพในการผลิตสินค้าให้ได้คุณภาพตามมาตรฐาน

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

2. ผลการดำเนินงาน

2.1 การสำรวจข้อมูลผู้ประกอบการ

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
10 มีนาคม 2558	วิสาหกิจชุมชนช่อแลแปรรูปพืชผักสมุนไพร	กล้วยตาก	จังหวัดเชียงใหม่
	ศุภราณี น้ำเสาวรส	น้ำเสาวรส	
	กลุ่มแปรรูปผลผลิตการเกษตรหนองออน	กล้วยสุกทอดกรอบ	
	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มดอกบัวฟู้ดส์บ้านแควตุ้น	ผักกาดดอง	
	หจก. สุธาสินี 3	น้ำพริกข้าวซอย	
	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเกษตรอินทรีย์ลุ่มน้ำฮาว	เต้าเจี้ยว ถั่วเน่าแผ่น ซีอิ๊ว	
	กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านท่าล้อ	ลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง มะม่วงอบแห้ง	

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
10 มีนาคม 2558	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านบ่อปุ๊	แหนม ขนมดอกจอก	จังหวัดเชียงใหม่
	วิสาหกิจชุมชน ขนมคุณนายบ้านท่าหลุก	คุกกี้อเมริกัน	
	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านต้นจันทน์	ไส้อั่ว แคบหมู	
	วิสาหกิจชุมชนบ้านวังธาร	แหนมบ้านวังธาร	
	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสันทรายหลวง	แครกเกอร์อินทผลัม	
	วิสาหกิจชุมชน ก. กาละแม	กาละแม	
	วิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์ และสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน (น้ำสลัดตราป้าตุ่น)	น้ำสลัดตราป้าตุ่น	
	วิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์ และสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน (ไร่ไทเจริญพร)	น้ำตาลอ้อยผง 100 %	
	ไส้อั่วหลวงรันต์	ไส้อั่ว	จังหวัดลำพูน
	กล้วยตากพลังแสงอาทิตย์	กล้วยตาก	
	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านริมร่อง	ลำไยอบแห้งสีทอง	
	วิสาหกิจแปรรูปมะม่วง	มะม่วงแช่อิ่มอบแห้ง มะม่วงเคลือบช็อกโกแลต	
	ผู้ผลิตและแปรรูปผลผลิตการเกษตร	ข้าวกล้อง เนื้อเยื่อ และจมูกข้าว	
	ขนมบ้านหวาย	ขนมเปี๊ยะลำไย ขนมเปี๊ยะ 4 ไส้	
	ลำไยกวนผสมตราแม่พิกุล	ลำไยกวนผสมน้ำผึ้ง	
	วิสาหกิจชุมชนศิราณี แคบหมูสูตรโบราณ	แคบหมู	จังหวัดเชียงราย
17 มีนาคม 2558	กลุ่มแม่บ้านช่างเคี่ยน	สตรอเบอร์รี่อบแห้ง	จังหวัดเชียงใหม่
	กลุ่มผลิตภัณฑ์เห็ดยาและสมุนไพร	ผลิตภัณฑ์จากเห็ด	จังหวัดลำปาง
	วิสาหกิจชุมชนผู้พิการบ้านวอแก้ว	น้ำพริกปลาหยอง ปลาหยอง	
	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะคา (ข้าวแตนพิกุลทิพย์)	ข้าวแตนน้ำแตงโม	
	วิสาหกิจชุมชนไข่เค็มพอกดินเหนียวภูเขาไฟ	ไข่เค็มสูตรพอกดินเหนียวภูเขาไฟ	
	หจก. ธรรมเจริญ 99 สุรากลั่นชุมชน	สุรากลั่นชุมชน (สุราขาว 28 ดีกรี)	
	หจก. ขนุนทอง 49	สุรากลั่นชุมชน (สุราขาว 30 ดีกรี)	
	หจก. เรือง กาจารี กลั่นสุราพระบาท	สุรากลั่นชุมชน (สุราขาว 30 ดีกรี)	
	กลุ่มผลิตน้ำพริกบ้านศาลาไชย	น้ำพริกลาบ น้ำพริกแกงอ่อม	

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

2.2 การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

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

การอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีให้แก่ผู้ประกอบการ จังหวัดเชียงใหม่ เชียงราย และลำพูน

การอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีให้แก่ผู้ประกอบการ จังหวัดลำปาง

2.3 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
พฤษภาคม - พฤศจิกายน 2558	ผู้ประกอบการ จังหวัดเชียงใหม่	- กล้วยตาก - น้ำเสาวรส - น้ำพริกข้าวซอย - กาละแม - เต้าเจี้ยว - น้ำพริกขิงไข่เค็ม - ผักกาดดอง - สับปะรดอบแห้ง - คุกกี้งาดำ - น้ำสลัดตราป้าตุ่น - น้ำตาลอ้อยผง 100%	- สถานที่ผลิตไม่ได้มาตรฐาน - ขอขึ้นทะเบียน อย. และ มผช. - ปรับปรุงผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ให้มีคุณภาพเป็นไปตามมาตรฐานและน่าสนใจ - ยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์ - ต้องการขยายตลาดสินค้า	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตที่ถูกสุขลักษณะ เช่น ติดตั้งอ่างล้างมือ มุ้งลวด - แนะนำการขอขึ้นทะเบียน อย. และ มผช. - ปรับปรุงขั้นตอนการผลิตให้ได้มาตรฐาน เช่น คัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ใช้เวลาในการอบนานขึ้น - ทดสอบผลิตภัณฑ์เบื้องต้น - แนะนำการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีความหลากหลาย - แนะนำการใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมเพื่อยืดอายุการเก็บ
พฤษภาคม - พฤศจิกายน 2558	ผู้ประกอบการ จังหวัดเชียงราย	- แคบหมูติดมันติดเนื้อ	- สถานที่ผลิตไม่ได้มาตรฐาน	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ได้มาตรฐาน เช่น การแบ่งสถานที่สำหรับเก็บวัตถุดิบ กระบวนการผลิต และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต - ทดสอบผลิตภัณฑ์เบื้องต้น
พฤษภาคม - พฤศจิกายน 2558	ผู้ประกอบการ จังหวัดลำพูน	- ไส้อั่ว - กล้วยตาก - ขนมเปี๊ยะ - ลำไยอบแห้ง - ลำไยกวนผสมน้ำผึ้ง	- สถานที่ผลิตไม่ได้มาตรฐาน - ขอขึ้นทะเบียน อย. และ มผช. - ปรับปรุงผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ให้มีคุณภาพเป็นไปตามมาตรฐานและน่าสนใจ	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตที่ถูกสุขลักษณะ เช่น ติดตั้งอ่างล้างมือ มุ้งลวด - แนะนำการขอขึ้นทะเบียน อย. และ มผช. - แนะนำการใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม - ปรับปรุงขั้นตอนการผลิตให้ได้มาตรฐาน เช่น การเก็บผลิตภัณฑ์ผ่านความร้อนก่อนบรรจุ - ทดสอบผลิตภัณฑ์เบื้องต้น - แนะนำการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ให้มีความหลากหลาย
พฤษภาคม - พฤศจิกายน 2558	ผู้ประกอบการ จังหวัดลำปาง	- เห็ดอบแห้ง - น้ำพริกเผากุ้ง - ข้าวแตน - ไข่เค็มสูตรพอกดินเหนียวภูเขาไฟ - สุรากลั่นชุมชน	- สถานที่ผลิตไม่ได้มาตรฐาน - ขอขึ้นทะเบียน อย. และ มผช. - ปรับปรุงผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ให้มีคุณภาพเป็นไปตามมาตรฐาน	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตที่ถูกสุขลักษณะ เช่น ติดตั้งอ่างล้างมือ มุ้งลวด - ปรับปรุงขั้นตอนการผลิตให้ได้มาตรฐาน เช่น การคัดเลือกวัตถุดิบ - แนะนำการใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม - ทดสอบผลิตภัณฑ์เบื้องต้น

การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการ

2.4 การตรวจติดตามผลการดำเนินงาน

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
8 พฤศจิกายน 2558	วิสาหกิจชุมชนศิราณี แคบหมูสูตรโบราณ จังหวัดเชียงราย	แคบหมูติดมันติดเนื้อ	ปรับปรุงสถานที่ผลิตและยื่นขอขึ้นทะเบียนอาหาร
9 พฤศจิกายน 2558	ศุภราณีน้ำเสาวรส จังหวัดเชียงใหม่	น้ำเสาวรส	ปรับปรุงสถานที่ผลิตและยื่นขอขึ้นทะเบียนอาหาร
	วิสาหกิจชุมชนช่อแลแปรรูปพืชผักสมุนไพร จังหวัดเชียงใหม่	กล้วยตาก	ปรับปรุงสถานที่ผลิตและยื่นขอขึ้นทะเบียนอาหาร

การลงพื้นที่ติดตามประเมินผลการดำเนินงาน

2.5 การแถลงข่าวและพิธีปิดโครงการ

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

พิธีปิดโครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในภาคเหนือ

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารและเครื่องดื่มในภาคเหนือ

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)		จำนวนโรงเรือนที่ได้รับการปรับปรุง	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
จังหวัดเชียงใหม่ จังหวัดลำปาง จังหวัดลำพูน จังหวัดเชียงราย	100	160	25	42	3	7

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2559

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

ผู้ประกอบการขาดความพร้อมด้านการลงทุน ด้านวัสดุอุปกรณ์ เครื่องจักร และการปรับปรุงโรงเรือนให้เป็นไปตามมาตรฐาน Primary GMP

5. ข้อเสนอแนะ

การให้ความรู้เรื่อง Primary GMP และให้ผู้ประกอบการได้ทัศนศึกษา/ดูงานกับผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จในการผลิตอาหารและเครื่องดื่มตามมาตรฐาน

โครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชน ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในภาคกลาง

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

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อพัฒนาผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชน (OTOP) ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในพื้นที่เป้าหมายให้มีศักยภาพในการผลิตสินค้าให้ได้คุณภาพตามมาตรฐาน

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

2. ผลการดำเนินงาน

2.1 การแถลงข่าวและพิธีเปิดโครงการฯ

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

อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์ รองผู้ว่าราชการจังหวัด และหน่วยงานราชการประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา แถลงข่าวกับสื่อมวลชน

พิธีเปิดโครงการ โดย อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์กล่าวรายงานความเป็นมาของโครงการฯ และอธิบดีกรมวิทยาศาตร์บริการกล่าวเปิดโครงการฯ

ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนที่เข้าร่วมโครงการ

2.2 การสำรวจข้อมูลผู้ประกอบการ

เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
พฤศจิกายน 2558 - กุมภาพันธ์ 2559	นางสาวคัทลียา สมหมาย	ปลานิลแดดเดียว	จังหวัดตราด
	ชุมชนหนองบัว นางสมพงษ์ พานิชสุโข	ขนมปังอบกรอบเนยงา	
	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านตรอกแซง นางวรรณา เวศนารัตน์	กล้วยน้ำหว้าอบแผ่น	
	นางกุหลาบ สังข์ทอง	สละลอยแก้ว	
	นางสนิท หลี่จินดา	กล้วยทอดกรอบ	
มิถุนายน - ธันวาคม 2558	นางกิตติมา ระงับพาล	มะดันแช่อิ่ม	จังหวัดนครนายก

เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
มิถุนายน-ธันวาคม 2558	นางรุ่งอรุณ ไกรวิเชียน	กุ้งจ่อม “ไฮโซ”	จังหวัดนครนายก
	นายสาละ รองแนบ	หมี่กรอบ	
ตุลาคม 2558 - กุมภาพันธ์ 2559	กลุ่มแม่บ้านนิคมทหารผ่านศึก	น้ำพริกเผา	จังหวัดสระแก้ว
มิถุนายน 2558 - กุมภาพันธ์ 2559	นางกิตติมา ระงับแล	ผลไม้แช่อิ่ม	จังหวัดฉะเชิงเทรา
	นายพรระพี สาคริก	หมูสวรรค์	
	นางสาวปิ่นแก้ว คำพุธ	แค๊ปหมูไร้มัน	
	นายวิเชียร พัฒนาไพบูลย์	เฉาก๊วยเยลลี่	
	นางสาวรวิพร อุบล	สาลี่ทิพย์	
	นายวาทิต คลองมีคุณ	น้ำพริกเผา	
	นางขวัญยืน สมสีนวน	ขนมเปี๊ยะ ขนมบัวหิมะ	
	นางธนพร ยงค์โภชน์	ฝอยทอง เม็ดขนุน	
	นายวิสุทธิ์ พุ่มพวง	ปลาแดดเดียว	
	นางอำพร ปิ่นทอง	หมูสะเต๊ะ	
	นางสาววราพร สนิมแก้ว	ขนมจีนเส้นสด	
	นายจีรศักดิ์ เพียรเกิดชำนาญ	น้ำฟักข้าว	
	นายสมปอง นิ่มอนงค์	ข้าวไรซ์เบอร์รี่	
	นางสำราญ คชาโภชน์	กล้วยทอด	
	นางมะลิวัลย์ จิตรไพบูลย์	เครื่องดื่มสมุนไพร	
	นางสาวธนนท์ชนก กักสุวรรณ	กุ้งพันอ้อย	
	นางปราณี ชัยชุมพล	น้ำพริกปลาหวาน	
	นางจันทร์ฉาย สาสมจิตต์	ขนมไทย	
	นางน้อย ไทยเจริญ	มะพร้าวแก้ว	
	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บึงตะเข้ นางบานเย็น เข็มลาย	กระยาสารทธัญพืช	
	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรปากน้ำโจ้โล้ นางบุญมี ศรีสุข	หมี่กรอบ	
	บริษัทอาหารดีมีคุณ นางสาวลัดดาพร สื่อสวัสดิ์วาณิชย์	กุนเชียงปลา	
	นางสาวปฤษณา วิมลศิริ	ปลาสลิดพอดีคำ	
	นางบุญล้อม ผดุงกุล	ขนมหัวผักกาด	
	นางสุนีย์ ยงสวัสดิ์	น้ำฟักข้าว	
	นายเกี๋ยง แจ้งสุคนธ์	มะม่วงกวนชุบช็อคโกแลต	
	นางสาวรวิพร หอยสังข์	สาลี่ทิพย์	
	นางประไพ แสงสวัสดิ์	ไข่เค็ม	
	นางโสภา กุศลส่ง	เต้าหู้นมสด	
	นางนงลักษณ์ กิมสุวรรณ	ฝอยทอง	

เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
มิถุนายน 2558 - กุมภาพันธ์ 2559	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่หนู (ปลากุเลาเค็ม)	น้ำพริกเผา	จังหวัดฉะเชิงเทรา
	นางศิริลักษณ์ สันติสงวนศักดิ์	เส้นหมี่แห้งแครอท	
	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรการเคหะฉะเชิงเทรา	ขนมเปี๊ยะ	
	นางกิตติมา ระงับแล	ผลไม้แช่อิ่ม	
	นายเอกรัฐ กรรณิกา	มะพร้าวแก้ว	

2.3 การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

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

การอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีให้แก่ผู้ประกอบการ จังหวัดฉะเชิงเทรา นครนายก สระแก้ว และตราด

2.4 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
พฤศจิกายน 2558 - กุมภาพันธ์ 2559	กลุ่มผู้ประกอบการ จังหวัดตราด	- ขนมปังอบกรอบเนยงา - กล้วยน้ำว้าอบแผ่น - สละลอยแก้ว - กล้วยทอดกรอบ	- ปรับปรุงสถานที่ผลิต - ขอฉลากโภชนาการ - พัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตที่ถูกสุขลักษณะ เช่น ติดตั้งอ่างล้างมือ มุ้งลวด - จัดอบรมพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ - แนะนำการขอฉลากโภชนาการ - ทดสอบผลิตภัณฑ์เบื้องต้น
มิถุนายน - ธันวาคม 2558	กลุ่มผู้ประกอบการ จังหวัดนครนายก	มะดันแช่อิ่ม	- ปรับปรุงสถานที่ผลิต - ปรับปรุงรสชาติของผลิตภัณฑ์	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตที่ถูกสุขลักษณะ เช่น ติดตั้งอ่างล้างมือ มุ้งลวด - แนะนำการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อให้มีรสชาติเป็นไปตามความต้องการของผู้บริโภค - ทดสอบผลิตภัณฑ์เบื้องต้น
ตุลาคม 2558 - กุมภาพันธ์ 2559	กลุ่มผู้ประกอบการ จังหวัดสระแก้ว	น้ำพริกเผา	- ปรับปรุงสถานที่ผลิต - ปรับปรุงผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตที่ถูกสุขลักษณะ เช่น ติดตั้งอ่างล้างมือ มุ้งลวด - ปรับปรุงขั้นตอนการผลิต เช่น การเลือกใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ การล้างและการเก็บวัตถุดิบให้เหมาะสม - ทดสอบผลิตภัณฑ์เบื้องต้น
มิถุนายน 2558 - กุมภาพันธ์ 2559	กลุ่มผู้ประกอบการ จังหวัดฉะเชิงเทรา	- น้ำฟักข้าวผสมเสาวรส 99.5 % - ปลาสลิดพอดีคำ - มะพร้าวแก้ว - หมี่กรอบ - ขนมไทย (ลูกชุบ ฝอยทอง เม็ดขนุน) - กระยาสารทธัญพืช - สาลี่ทิพย์ - น้ำพริกเผา - ขนมเปี๊ยะ - ปลาแดดเดียวพร้อมบริโภค - หมูสะเต๊ะ - ขนมจีนเส้นสด - ข้าวไรซ์เบอร์รี่ - กล้วยทอด - เครื่องดื่มสมุนไพร - กุ้งพันอ้อย - ขนมหัวผักกาด	- ปรับปรุงสถานที่ผลิต - ขอขึ้นทะเบียน อย. และ มผช. - มีหลายผลิตภัณฑ์ไม่ได้มาตรฐานตาม มผช. เรื่องเชื้อจุลินทรีย์เกินเกณฑ์ที่กำหนด - ผลิตภัณฑ์เก็บไว้ไม่ได้นานเกิดการเปลี่ยนสีของผลิตภัณฑ์ - ปรับปรุงผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ให้มีคุณภาพเป็นไปตามมาตรฐานและตรงตามความต้องการของผู้บริโภค - ขอฉลากโภชนาการ - ยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์	- แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิตที่ถูกสุขลักษณะ เช่น ติดตั้งอ่างล้างมือ มุ้งลวด - แนะนำการขอขึ้นทะเบียน อย. มผช. และการขอฉลากโภชนาการ - ปรับปรุงขั้นตอนการผลิตให้ได้มาตรฐาน เช่น คัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ไม่ใช้น้ำมันทอดซ้ำ ใช้เวลาอบให้นานขึ้น - ทดสอบผลิตภัณฑ์เบื้องต้น - แนะนำการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ให้มีความหลากหลาย - แนะนำการใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บ และออกแบบฉลากผลิตภัณฑ์ให้สวยงามมากขึ้น

เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
มิถุนายน 2558 - กุมภาพันธ์ 2559	กลุ่มผู้ประกอบการ จังหวัดฉะเชิงเทรา	- น้ำฟักข้าว - มะม่วงกวนชุบช็อกโกแลต - กุนเชียงปลา - ไข่เค็มดองน้ำเกลือชนิดต้มสุก - เต้าหู้นมสด - น้ำพริกเผา - เส้นหมี่แห้งแครอท		

การให้คำแนะนำการปรับปรุงโรงเรือน

การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการ

2.5 การตรวจติดตามผลการดำเนินงาน

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
4 กุมภาพันธ์ 2559	ชุมชนหนองบัว (คุณสมพงษ์ พานิชสุโข) จังหวัดตราด	ขนมปังอบกรอบเนยงา	ปรับปรุงสถานที่ผลิตและยื่นขอขึ้นทะเบียนอาหาร
	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านตรอกแซง จังหวัดตราด	กล้วยน้ำว้าอบแผ่น	ปรับปรุงสถานที่ผลิตและยื่นขอขึ้นทะเบียนอาหาร
5 กุมภาพันธ์ 2559	นายจีรศักดิ์ เพียรเกิดชำนาญ จังหวัดฉะเชิงเทรา	น้ำฟักข้าวผสมเสาวรส	ปรับปรุงสถานที่ผลิตและยื่นขอขึ้นทะเบียนอาหาร
	นางน้อย ไทยเจริญ จังหวัดฉะเชิงเทรา	มะพร้าวแก้ว	ปรับปรุงสถานที่ผลิตและยื่นขอขึ้นทะเบียนอาหาร

การลงพื้นที่ติดตามประเมินผลการดำเนินงาน

2.6 การแถลงข่าวและพิธีปิดโครงการ

โครงการฯ ได้มีพิธีปิดโครงการและจัดการแถลงข่าวต่อสื่อมวลชนเมื่อวันที่ 16 มีนาคม 2559 ณ หอประชุมชั้น 5 อาคารราชนครินทร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์ จังหวัดฉะเชิงเทรา กล่าวต้อนรับโดย นายอนุกูล ตังคณานุกูลชัย ผู้ว่าราชการจังหวัดฉะเชิงเทรา กล่าวรายงานโดย ผศ.ดร. อุทัย ศิริภักดิ์ อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์ และกล่าวปิดโครงการโดย ดร. ณัชนพงศ์ วชิรวงศ์บุรี รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ผู้เข้าร่วมงาน 190 คน ประกอบด้วยหน่วยงานราชการและสื่อมวลชน 42 คน รวมทั้งผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ 148 คน

พิธีปิดโครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในภาคกลาง

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP ประเภทอาหารและเครื่องดื่มในภาคกลาง

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

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2559

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

ผู้ประกอบการขาดความพร้อมในการลงทุนด้านวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องจักร และการปรับปรุงโรงเรือนให้เป็นไปตามมาตรฐาน Primary GMP

5. ข้อเสนอแนะ

ควรมีการให้ความรู้เรื่อง Primary GMP และให้ผู้ประกอบการได้ทัศนศึกษาหรือดูงานกับผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จในการผลิตอาหารและเครื่องดื่มตามมาตรฐาน

ผ้าและเครื่องแต่งกาย

OTOP

- โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผ้าทอในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
- โครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชน (OTOP) ประเภทผ้าทอสู่การรับรองมาตรฐาน

โครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค ประเภทผ้าและเครื่องแต่งกาย

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

โครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค ประเภทผ้าและเครื่องแต่งกาย ประกอบด้วย

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

โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผ้าทอในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

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

1. วัตถุประสงค์

1.1 พัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์สินค้า OTOP ผ้าทอ ทั้งในเรื่องการเลือกสีย้อมให้เหมาะสมกับประเภทของเส้นใย เทคนิคการย้อม

1.2 พัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าทอให้ได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับในระดับภูมิภาคและสากล

2. ผลการดำเนินงาน

2.1 การสำรวจข้อมูลผู้ประกอบการ

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
13 ตุลาคม 2558	กลุ่มทอผ้าขิดไหมบ้านโพธิ์ค้ำ	- ผ้าขิดไหม	ตำบลกุดแห่ อำเภอนากลาง จังหวัดหนองบัวลำภู
14 ตุลาคม 2558	กลุ่มทอผ้าไหมบ้านท่าหายโศก	- ผ้าไหมมัดหมี่	ตำบลเฝ้าไร่ อำเภอเฝ้าไร่ จังหวัดหนองคาย
	กลุ่มสตรีทอผ้าบ้านแบง	- ผ้าไหมมัดหมี่	ตำบลหนองหลวง อำเภอเฝ้าไร่ จังหวัดหนองคาย
15 ตุลาคม 2558	กลุ่มทอผ้าขาวม้าบ้านกล้วย	- ผ้าขาวม้า - ผ้าพันคอ	ตำบลบ้านชัย อำเภอบ้านดุง จังหวัดอุดรธานี
	กลุ่มทำที่นอนและหมอนขิด บ้านโนนศรีทอง	- ผ้าขาวม้า - ผ้าพันคอ	ตำบลบ้านชัย อำเภอบ้านดุง จังหวัดอุดรธานี

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

2.2 การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

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

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

การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการแก่ผู้ประกอบการพื้นที่จังหวัดหนองบัวลำภู

ขั้นตอนการย้อมสีเส้นไหม

นำเส้นไหมที่ผ่านการย้อมไปผึ่งให้แห้ง

เส้นไหมที่ย้อมเสร็จแล้วนำมาทอเป็นผืนผ้า

ผู้ประกอบการที่เข้าร่วมการถ่ายทอดได้รับรางวัล

การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการแก่ผู้ประกอบการพื้นที่จังหวัดมหาสารคาม

ขั้นตอนการทอผ้ามัดหมี่ลายสร้อยดอกหมาก ซึ่งเป็นลายประจำจังหวัดมหาสารคาม

2.3 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
24 มีนาคม 2559	กลุ่มทอผ้าขิดไหมบ้านโพธิ์ค้ำ อำเภอนากลาง จังหวัดหนองบัวลำภู	- ผ้าไหมขิด	- มีปัญหาเรื่องสีเอโซและค่าความเป็นกรด-ด่างทำให้ไม่ผ่าน มผช.	- หลังจากการอบรมเชิงปฏิบัติการ เจ้าหน้าที่ได้ลงพื้นที่ไปตรวจสอบผลิตภัณฑ์เบื้องต้น (pre-test) ก่อนยื่นขอคำรับรอง มผช.
25 มีนาคม 2559	กลุ่มทอผ้าหมี่ขิด อำเภอนาข่า จังหวัดอุดรธานี	- ผ้าฝ้ายมัดหมี่	- มีปัญหาเรื่องสีเอโซและค่าความเป็นกรด-ด่าง ทำให้ไม่ผ่าน มผช.	- หลังจากการอบรมเชิงปฏิบัติการ เจ้าหน้าที่ได้ลงพื้นที่ไปตรวจสอบผลิตภัณฑ์เบื้องต้น (pre-test) ก่อนยื่นขอคำรับรอง มผช. - เจ้าหน้าที่ลงพื้นที่เพื่อตรวจสอบกระบวนการผลิต พบว่าขนาดของฟืมไม่ได้มาตรฐาน และการเย็บฝีเข็มไม่สม่ำเสมอ จึงแนะนำแก้ไขให้เปลี่ยนฟืม และพัฒนาทักษะและฝีมือในการเย็บจักร และทำการ pre-test ก่อนยื่นส่ง มผช.
	กลุ่มทอผ้าขาวม้าบ้านกล้วย จังหวัดอุดรธานี	- ผ้าขาวม้า - ผ้าพันคอ	- ผ้าขาวม้าและผ้าพันคอ มีปัญหาเทคนิคการย้อม การเลือกเส้นใย การหดตัวหลังการซัก ทำให้ไม่ผ่าน มผช.	
	กลุ่มทำที่นอนและหมอนขิดบ้านโนนศรีทอง จังหวัดอุดรธานี			
	กลุ่มทอผ้าฝ้ายบ้านหนองสว่าง อำเภอบ้านดุง จังหวัดอุดรธานี			
13 มิถุนายน 2559	กลุ่มทอผ้าไหมบ้านท่าหายโศก อำเภอเฝ้าไร่ จังหวัดหนองคาย	- ผ้าไหมมัดหมี่	- มีปัญหาเรื่องสีเอโซและค่าความเป็นกรด-ด่างทำให้ไม่ผ่าน มผช.	- หลังจากการอบรมเชิงปฏิบัติการ เจ้าหน้าที่ได้ลงพื้นที่ไปตรวจสอบผลิตภัณฑ์เบื้องต้น (pre-test) ก่อนยื่นขอคำรับรอง มผช.
14 มิถุนายน 2559	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาชีพทอผ้าไหมบ้านภู (นางสำหรับ งานไว) ตำบลบ้านเป้า อำเภอหนองสูง จังหวัดมุกดาหาร	- ผ้าไหมมัดหมี่	- ต้องการสีย้อมเคมีชนิดใหม่ที่ไม่มีสารพิษ สีไม่ตก	- ลงพื้นที่แนะนำให้การใช้สีเคมีชนิดใหม่ที่ไม่มีกลิ่นเหม็นระหว่างการย้อม ไม่ต้องใช้สารเคมีช่วยย้อม และสามารถลดเวลาในกระบวนการย้อมได้

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
15 มิถุนายน 2559	วิสาหกิจชุมชนทอผ้าฝ้าย-ผ้าไหมบ้านป่าเม็ก (นางชลมุรี โตวะวี) ตำบลหนองสูง อำเภอหนองสูง จังหวัดมุกดาหาร	- ผ้าไหม - ผ้าพันคอ - ผ้าคลุมไหล่ - ผ้าถุง	- ต้องการสีย้อมเคมีชนิดใหม่ที่ไม่มีสารพิษ สีไม่ตก รวมถึงแก้ปัญหาเรื่องความเป็นกรด-ด่างของผ้าผืน	- ลงพื้นที่แนะนำการใช้สีเคมีชนิดใหม่ที่ไม่มีกลิ่นเหม็นระหว่างการย้อม ไม่ต้องใช้สารเคมีช่วยย้อม และสามารถลดเวลาในกระบวนการย้อมได้ - สอนการใช้กระดาษ pH ในการวัดค่าความเป็นกรด-ด่างเบื้องต้น
16 มิถุนายน 2559	กลุ่มทอผ้าไหมมัดหมี่ (นายธนกฤต คล้ายหงษ์) ตำบลชนบท อำเภอชนบท จังหวัดขอนแก่น	ผ้าไหมมัดหมี่	- ต้องการสีย้อมเคมีชนิดใหม่ที่ไม่มีสารพิษ สีไม่ตก และประหยัดเวลาในการย้อม เนื่องจากลายผ้ามัดหมี่เฉพาะทางของกลุ่มนั้นมีลวดลายที่ละเอียดและมีขั้นตอนในการมัดย้อมไม่ต่ำกว่า 7 ครั้งต่อลาย	- ลงพื้นที่แนะนำการใช้สีเคมีชนิดใหม่ที่ไม่มีกลิ่นเหม็นระหว่างการย้อม ไม่ต้องใช้สารเคมีช่วยย้อม และสามารถลดเวลาในกระบวนการมัดย้อมได้
27 กรกฎาคม 2559	กลุ่มสตรีทอผ้าบ้านแบง อำเภอเฝ้าไร่ จังหวัดหนองคาย	ผ้าไหมมัดหมี่	- มีปัญหาเรื่องสีเอโซและค่าความเป็นกรด-ด่างทำให้ไม่ผ่าน มผช.	- หลังจากการอบรมเชิงปฏิบัติการ เจ้าหน้าที่ได้ลงพื้นที่ไปตรวจสอบผลิตภัณฑ์เบื้องต้น (pre-test) ก่อนยื่นขอคำรับรอง มผช.
28 กรกฎาคม 2559	- กลุ่มทอผ้าไหมบ้านกุดรัง หมู่ 16 - กลุ่มทอผ้าไหมผ้าฝ้ายบ้านหนองป้าน ตำบลกุดรัง อำเภอกุดรัง จังหวัดมหาสารคาม	ผ้าไหมมัดหมี่	- ผ้ามัดหมี่ลายสร้อยดอกหมากมีขั้นตอนการทำที่ละเอียด ทำให้มีความต้องการใช้สีย้อมที่ใช้งานได้ง่าย - มีปัญหาเรื่องสีเอโซและค่าความเป็นกรด-ด่างทำให้ไม่ผ่าน มผช.	- หลังจากการอบรมเชิงปฏิบัติการ เจ้าหน้าที่ได้ลงพื้นที่ไปตรวจสอบผลิตภัณฑ์เบื้องต้น (pre-test) ก่อนยื่นขอคำรับรอง มผช.
17 สิงหาคม 2559	กลุ่มผลิตผ้าฝ้ายและเสื้อเย็บมือภูไท ตำบลหนองสูง อำเภอหนองสูง จังหวัดมุกดาหาร	- ผ้าถุง - ผ้าพันคอ - ผ้าคลุมไหล่	- มีปัญหาเรื่องสีเอโซและค่าความเป็นกรด-ด่างทำให้ไม่ผ่าน มผช. - ต้องการเทคนิคการย้อมแบบใหม่	- ให้คำแนะนำเทคนิคการย้อมด้วยสีเคมีแบบใหม่ ที่ปลอดภัย และสอนวัดค่า pH เบื้องต้น
18 สิงหาคม 2559	กลุ่มผ้าทอย่า อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น	- ผ้าฝ้าย - ผ้าไหม	- มีปัญหาเรื่องสีเอโซและค่าความเป็นกรด-ด่างทำให้ไม่ผ่าน มผช. - ต้องการเทคนิคการย้อมแบบใหม่	- ให้คำแนะนำเทคนิคการย้อมด้วยสีเคมีแบบใหม่ ที่ปลอดภัย และสอนวัดค่า pH เบื้องต้น

การลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการ จังหวัดขอนแก่น

การลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการ จังหวัดมุกดาหาร

การลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการ จังหวัดอุดรธานี

ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ก่อนนำส่งขอ มผช.

นำผลิตภัณฑ์ไปยื่นขอ มผช. ที่อุตสาหกรรมจังหวัดอุดรธานี

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผ้าทอในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

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

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2559

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

4.1 ระยะเวลาในการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการสั้นเกินไป ทำให้ผู้ประกอบการไม่สามารถทดลองปฏิบัติในการฟอกย้อมได้ครบทุกกลุ่ม ต้องรวบรัดและรวมกลุ่มให้ฝึกปฏิบัติแทน

4.2 วัสดุที่ใช้อบรมอย่างเส้นไหมมีราคาสูง โดยการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการนั้นต้องมีการทดลองและปรับเปลี่ยนกรรมวิธีการย้อมตามภูมิปัญญาท้องถิ่นเดิมและสภาพน้ำของแต่ละท้องถิ่น เพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ และสามารถนำเทคโนโลยีไปใช้ได้จริงและเหมาะสม ซึ่งแต่ละครั้งต้องใช้เส้นไหมในปริมาณมากเพื่อให้พอต่อการทอหนึ่งผืน เวลาในการฟอกย้อมจึงนานขึ้นตามปริมาณไหมที่ใช้

5. ข้อเสนอแนะ

5.1 ควรเพิ่มจำนวนวันในการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการอย่างน้อย 3 วัน เพื่อทราบถึงปัญหาต่างๆ ที่ทำให้การผลิตผ้าไม่ผ่านมาตรฐาน เช่น คุณภาพน้ำที่ใช้ในการย้อม เพราะคุณภาพน้ำบางแห่งมีความเป็นกรดหรือด่างสูง ทำให้คุณภาพการย้อมผิดเพี้ยนไป และขั้นตอนในการย้อมอันเป็นสาเหตุทำให้ผ้าไม่ผ่านมาตรฐาน

5.2 ควรมีโครงการลักษณะนี้ต่อไป เพื่อเป็นการนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีออกสู่ชุมชนและสังคม โดยมีการร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามเป้าหมายที่วางไว้อย่างครบถ้วนและยั่งยืน

โครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชน (OTOP) ประเภทผ้าทอสู่การรับรองมาตรฐาน

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

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ประเภทผ้าทอให้ได้คุณภาพ และสามารถเข้าสู่กระบวนการขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

1.2 เพื่อถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีแก่ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ผ้าทอในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (จังหวัดมหาสารคาม จังหวัดร้อยเอ็ด และจังหวัดชัยภูมิ) ให้มีความรู้ความเข้าใจในการผลิตสินค้าให้มีคุณภาพตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

2. ผลการดำเนินงาน

กรมวิทยาศาสตร์บริการ ดำเนินการประสานงานกับผู้เชี่ยวชาญด้านผ้าทอจากมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม มหาวิทยาลัยราชภัฏร้อยเอ็ด เจ้าหน้าที่อุตสาหกรรมจังหวัด และพัฒนาชุมชนในจังหวัดพื้นที่เป้าหมาย เพื่อดำเนินการสืบค้นปัญหาและความต้องการของกลุ่มผู้ประกอบการในพื้นที่ที่ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ประเภทผ้า และมีความประสงค์จะยื่นขอการรับรอง มผช. โดยมีผลการดำเนินงาน ดังนี้

2.1 การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าทอที่ใช้สีธรรมชาติสู่มาตรฐานชุมชน” แก่ผู้ประกอบการผ้าทอจำนวน 5 ครั้ง มีรายละเอียด ดังนี้

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

กลุ่มผู้ประกอบการทอผ้าไหมบ้านตาหยวก

พืชในท้องถิ่นที่ใช้ในการอบรมการย้อมสีธรรมชาติ

การเตรียมพืชที่ใช้ในการย้อมด้วยการสับให้เป็นชิ้นเล็กๆ ของกลุ่มทอผ้าบ้านเสี้ยวน้อย จังหวัดชัยภูมิ

การอบรมเชิงปฏิบัติการย้อมสีธรรมชาติ ณ กลุ่มทอผ้าไหมบ้านท่าม่วง หมู่ 3 อำเภอเสลภูมิ จังหวัดร้อยเอ็ด

การอบรมเชิงปฏิบัติการย้อมสีธรรมชาติ ณ กลุ่มทอผ้าไหมบ้านหนองบัว อำเภอกุดรัง จังหวัดมหาสารคาม

ผลผลิตจากการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าทอที่ใช้สีธรรมชาติสู่มาตรฐานชุมชน”

2.2 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

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

2.3 การตรวจติดตามผลการดำเนินงาน

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
23-25 มีนาคม 2559	- กลุ่มผู้ประกอบการทอผ้าไหม หมู่ 1 หมู่ 2 หมู่ 4 หมู่ 10 และหมู่15 ตำบลทุ่งหลวง อำเภอสุวรรณภูมิ จังหวัดร้อยเอ็ด	ผ้าไหมมัดหมี่ย้อมสีธรรมชาติ ผ้าคลุมไหล่ย้อมสีธรรมชาติ ผ้าไหมยกดอกย้อมสีธรรมชาติ ผ้าไหมทอมือลายขัดย้อมสี ธรรมชาติ	ให้คำแนะนำแก่ผู้ประกอบการใน เรื่องต่างๆ ดังนี้ - กระบวนการย้อมด้วยสีธรรมชาติ ที่ใช้สารช่วยย้อมและวิธีการย้อมสี ให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ - ตรวจสอบความเรียบร้อยของ ตัวอย่างผ้าทอ - การกรอกเอกสารที่เกี่ยวข้อง สำหรับการยื่นคำร้องส่งตัวอย่าง ผ้าทอเพื่อขอการรับรอง มผช.
	- ผู้ประกอบการทอผ้าไหมบ้าน ท่าม่วง หมู่ 3 อำเภอเสลภูมิ จังหวัดร้อยเอ็ด	ผ้าไหมทอมือลายขัดย้อมสี ธรรมชาติ	

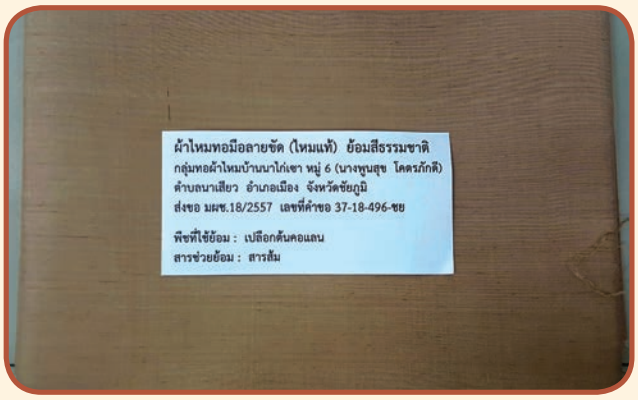
วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
23-25 มีนาคม 2559	- กลุ่มผู้ประกอบการทอผ้าไหมบ้านกุดรัง หมู่ 2 และหมู่ 15 อำเภอกุดรัง จังหวัดมหาสารคาม	ผ้าไหมทอมือลายขัดย้อมสีธรรมชาติ ผ้าไหมมัดหมี่ย้อมสีธรรมชาติ	- ประสานงานกับฝ่ายส่งเสริมอุตสาหกรรม สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด (จังหวัดร้อยเอ็ด จังหวัดมหาสารคาม และจังหวัดชัยภูมิ) เพื่อการตรวจสอบสถานที่ผลิต การเก็บตัวอย่างผ้าและการลงเลขรับ (ใบ มช.1) เพื่อเป็นหลักฐานในการส่งผ้าทอเพื่อขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของผู้ประกอบการ
	- กลุ่มผู้ประกอบการทอผ้าไหมและทอผ้าฝ้าย อำเภอโกสุมพิสัย จังหวัดมหาสารคาม	ผ้าฝ้ายย้อมคราม	
	- กลุ่มผู้ประกอบการทอผ้าไหมบ้านเสี้ยวน้อย บ้านนาวัง และบ้านนาไก่เซา จังหวัดชัยภูมิ	ผ้าไหมมัดหมี่ย้อมสีธรรมชาติ ผ้าไหมทอมือลายขัดย้อมสีธรรมชาติ	

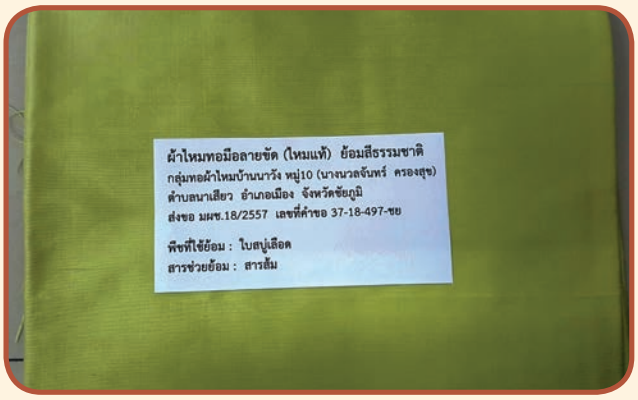
เจ้าหน้าที่อุตสาหกรรมจังหวัดร้อยเอ็ดตรวจสอบความเรียบร้อยของตัวอย่างผ้าทอของกลุ่มทอผ้าไหมบ้านท่าม่วง หมู่ 3 อำเภอเสลภูมิ จังหวัดร้อยเอ็ด

การตรวจติดตามงานที่กลุ่มทอผ้าบ้านเสี้ยวน้อย อำเภอเมือง จังหวัดชัยภูมิ

การตรวจติดตามงานที่กลุ่มทอผ้าฝ้ายโกสุมพิสัย จังหวัดมหาสารคาม

การตรวจติดตามงานที่กลุ่มทอผ้าไหมบ้านกุดรัง จังหวัดมหาสารคาม





ผ้าไหมทอมือลายขัด (ไหมแท้) ย้อมสีธรรมชาติ ที่ส่งยื่นขอ มผช.

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชน (OTOP) ประเภทผ้าทอสู่การรับรองมาตรฐาน

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

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2559

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการ

4.1 ผู้ประกอบการยังไม่สามารถแก้ไขปัญหาและปรับปรุงคุณภาพสินค้าให้ได้ตามที่มาตรฐานกำหนด เนื่องจากยังเคยชินกับการดำเนินการในรูปแบบเดิมๆ ที่ใช้การกะสัดส่วนเองแทนการชั่ง ตวง วัด

4.2 คุณภาพน้ำที่จำเป็นต้องใช้ในการย้อมสีเส้นด้าย ในบางพื้นที่ยังไม่ได้มาตรฐานโดยเฉพาะค่าความเป็นกรด-ด่าง ทำให้มีผลต่อการย้อม ซึ่งเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้ไม่สามารถผ่านเกณฑ์มาตรฐานในรายการค่าความเป็นกรด-ด่างได้

4.3 การจัดอบรมเชิงปฏิบัติการจำนวน 2 วัน ทำให้มีเวลาน้อยเกินไป ผู้ประกอบการยังไม่สามารถฝึกภาคปฏิบัติในการทดสอบเบื้องต้นในรายการค่าความเป็นกรด-ด่าง และการทดสอบการตกสี

5. ข้อเสนอแนะ

5.1 ในการดำเนินงานโครงการพัฒนาคุณภาพผ้าทอ ต้องอาศัยความร่วมมือจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ ได้แก่ อุตสาหกรรมจังหวัด ซึ่งทราบข้อมูลเกี่ยวกับผู้ประกอบการที่ยังไม่ผ่านการรับรองในหัวข้อเรื่องต่างๆ จะช่วยให้สามารถกำหนดวิธีการแก้ปัญหาของกลุ่มได้ตรงประเด็น

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

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

ของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก OTOP

- โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผลิตภัณฑ์จักสานในกลุ่มจังหวัดภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลาง และภาคใต้
- โครงการพัฒนาคุณภาพกระดาษหัตถกรรมสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
- โครงการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทแก้วเพื่อการส่งออก
- โครงการพัฒนากระบวนการผลิตเซรามิกเพื่อรับรองมาตรฐานสากล
- โครงการพัฒนาคุณภาพถ่านอัดแท่งและถ่านผลไม้ดูดกลิ่นให้ได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนในพื้นที่จังหวัดภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคใต้
- โครงการพัฒนาคุณภาพและรูปแบบผลิตภัณฑ์เซรามิกเพื่อเพิ่มมูลค่า

โครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค ประเภทของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก

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

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

โครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภคประเภทของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึกประกอบด้วย 6 โครงการ ได้แก่

1. โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผลิตภัณฑ์จักสาน ในกลุ่มจังหวัดภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลาง และภาคใต้
2. โครงการพัฒนาคุณภาพกระดาษหัตถกรรมสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
3. โครงการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทแก้วเพื่อการส่งออก
4. โครงการพัฒนากระบวนการผลิตเซรามิกเพื่อรองรับมาตรฐานสากล
5. โครงการพัฒนาคุณภาพถ่านอัดแท่งและถ่านผลไม้ดูดกลิ่นให้ได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนในพื้นที่จังหวัดภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคใต้
6. โครงการพัฒนาคุณภาพและรูปแบบผลิตภัณฑ์เซรามิกเพื่อเพิ่มมูลค่า

โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผลิตภัณฑ์จักสานในกลุ่มจังหวัดภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลาง และภาคใต้

ผลิตภัณฑ์จักสานเป็นภูมิปัญญาที่ทำสืบทอดกันมาแต่โบราณ โดยนำวัสดุธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาทำเครื่องเรือน ของใช้ภายในครอบครัว เช่น นำไม้ไผ่มาสร้างที่อยู่อาศัย ต้นกกและกระจูดมาสานเป็นเสื่อ ใบลานใช้ทำงอบหมวก ของประดับตกแต่ง หวายทำเครื่องเรือน ตะกร้า ผักตบชวาใช้ทำตะกร้า กระเป๋า เป็นต้น ปัจจุบันมีการทำผลิตภัณฑ์จักสานทุกภูมิภาคของประเทศ โดยมีรูปแบบลักษณะเด่นแตกต่างกันออกไป ขึ้นอยู่กับชนิดของวัตถุดิบ ขนบธรรมเนียมวัฒนธรรม ความนิยมและจุดประสงค์ในการใช้สอยเป็นตัวกำหนด นอกจากนี้ยังได้ถูกยกระดับขึ้นเป็นสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) และเปลี่ยนจากการผลิตเพื่อใช้ในครอบครัว เป็นการผลิตเพื่อจำหน่ายเป็นสินค้าสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัวและชุมชน ผลิตภัณฑ์บางชนิดได้รับความนิยมจากต่างประเทศ นำรายได้เข้าสู่ประเทศเป็นจำนวนไม่น้อย กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) โดยสำนักเทคโนโลยีชุมชน (ทช.) มีแผนดำเนินโครงการส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์จักสาน (OTOP) ภายใต้โครงการตรวจสอบคุณภาพสินค้า OTOP (2557-2561) เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค พร้อมทั้งผลักดันผู้ประกอบการเข้าสู่กระบวนการขอรับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)

สำหรับปีงบประมาณ 2559 กรมวิทยาศาสตร์บริการได้ทำการติดต่อประสานงานกับอุตสาหกรรมจังหวัดและผู้ประกอบการสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ที่ผลิตผลิตภัณฑ์จักสานในพื้นที่จังหวัดอุดรธานี จังหวัดพะเยา จังหวัดนครศรีธรรมราช และจังหวัดพัทลุง พบว่า ผลิตภัณฑ์ที่ยื่นขอรับ มผช. ไม่ได้รับการรับรอง เนื่องจากมีปัญหาด้านกระบวนการผลิต เช่น เส้นกกมีขนาดไม่สม่ำเสมอ การเก็บงานไม่เรียบร้อย โดยเฉพาะอย่างยิ่งผู้ประกอบการมีความต้องการเทคโนโลยีป้องกันการเกิดเชื้อราเพื่อพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ ดังนั้น หากแก้ไขปัญหาทั้งด้านการผลิตและการเกิดเชื้อราได้ จะเพิ่มโอกาสในการได้รับการรับรองมาตรฐาน มผช. และผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับของตลาดมากยิ่งขึ้น

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อพัฒนาคุณภาพสินค้าประเภทผลิตภัณฑ์จักสาน (OTOP) เช่น ผลิตภัณฑ์จากกก ผลิตภัณฑ์จากไม้ไผ่ ผลิตภัณฑ์จากผักตบชวา และผลิตภัณฑ์จากต้นกระจูด

1.2 สนับสนุนผู้ประกอบการให้ยื่นขอรับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

2. ผลการดำเนินงาน

2.1 การสำรวจข้อมูลผู้ประกอบการ

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

2.2 การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

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

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

2.3 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

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

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/ พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/ แนวทางแก้ไข
28-31 มีนาคม 2559	- กลุ่มทอเสื่อแม่บ้านสุขสำราญ อำเภอเมือง จังหวัดสระแก้ว - กลุ่มทอเสื่อบ้านท่าเกวียน อำเภอวัฒนานคร จังหวัดสระแก้ว - กลุ่มจักรสานสตรีแม่บ้านหนองแวง อำเภอวัฒนานคร จังหวัดสระแก้ว - วิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอผ้าบ้านหนองคุ้ม อำเภอเขาฉกรรจ์ จังหวัดสระแก้ว - กลุ่มทอเสื่อผู้สูงอายุ อำเภอเขาฉกรรจ์ จังหวัดสระแก้ว - กลุ่มทอเสื่อท่าผักชี อำเภอเขาฉกรรจ์ จังหวัดสระแก้ว	 			
24-28 เมษายน 2559	- กลุ่มทอเสื่อกก อำเภอทุ่งฝน จังหวัดอุดรธานี - กลุ่มทอเสื่อกกบ้านดงเย็น อำเภอบ้านดุง จังหวัดอุดรธานี - กลุ่มทอเสื่อกกสุมเส้า อำเภอเพ็ญ จังหวัดอุดรธานี - กลุ่มอาชีพทอเสื่อบ้านธาตุ อำเภอเพ็ญ จังหวัดอุดรธานี - กลุ่มจักสานบ้านโคกสว่าง อำเภอกุดจับ จังหวัดอุดรธานี - กลุ่มทอเสื่อบ้านหนองแซงสร้อย อำเภอหนองวัวซอ จังหวัดอุดรธานี 	ผลิตภัณฑ์จักสานจากกก 	มีปัญหาในการจักสานผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด มผช. เช่น การเย็บริมเสื่อไม่เรียบร้อย เส้นกกมีขนาดไม่สม่ำเสมอ สีตก	ให้คำแนะนำในการจักสานผลิตภัณฑ์ ตามข้อกำหนดใน มผช. ก่อนผลักดันให้ยื่นขอรับการรับรองต่อไป

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
12-13 พฤษภาคม 2559	- กลุ่มแปรรูปเสื่อกกด้วยจักร อุตสาหกรรม อำเภอเชียงคำ จังหวัดพะเยา - กลุ่มสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น อำเภอภูกามยาว จังหวัดพะเยา - กลุ่มทอเสื่อกก อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา - กลุ่มสตรีสหกรณ์ผลิตภัณฑ์หญ้าแฝก บ้านก๊อซาว อำเภอภูซาง จังหวัดพะเยา 	ผลิตภัณฑ์จักสานจากผักตบชวา ไม้ไผ่ และหญ้าแฝก	กลุ่มจักสานเหล่านี้ต้องการรายละเอียดเพิ่มเติมจากการฝึกอบรมเมื่อวันที่ 18-19 ธันวาคม 2558 เช่น การเตรียมวัตถุดิบ การจักสาน การย้อมสีและการเก็บงานในขั้นตอนสุดท้าย 	ให้คำแนะนำในการจักสานผลิตภัณฑ์ ตามข้อกำหนดใน มผช. ก่อนผลักดันให้ยื่นขอรับการรับรองต่อไป
2-4 มิถุนายน 2559	กลุ่มทอเสื่อกก อำเภอพรรณานิคม จังหวัดสกลนคร	ผลิตภัณฑ์จักสานจากกก	เทคโนโลยีป้องกันการเกิดเชื้อราในผลิตภัณฑ์จากกกและการออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาเชิงลึกเรื่องการป้องกันการเกิดเชื้อรา ส่วนการออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่จะดำเนินการให้ในปีงบประมาณ 2560

3. สรุปผลการดำเนินงานโครงการ

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผลิตภัณฑ์จักสาน ในกลุ่มจังหวัดภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลาง และภาคใต้

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยีและให้คำปรึกษาเชิงลึก (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
7 จังหวัด ได้แก่ พะเยา อุดรธานี สกลนคร สระแก้ว อ่างทอง นครศรีธรรมราช และพัทลุง	195	207	10	10

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2559

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

สมาชิกกลุ่มผู้ประกอบการ มีอาชีพหลักเป็นเกษตรกร หากเป็นช่วงฤดูทำนาหรือเก็บเกี่ยวผลผลิต จะไม่สะดวกในการดำเนินการเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่วมกับกรมวิทยาศาสตร์บริการ เช่น การฝึกอบรมและการเข้าสู่กระบวนการขอรับการรับรอง ทำให้ล่าช้า

โครงการพัฒนาคุณภาพกระดาษหัตถกรรม สู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

กระดาษสาและผลิตภัณฑ์จากกระดาษหัตถกรรมจัดเป็นสินค้าหัตถกรรมที่มีคุณค่า มีรูปแบบที่หลากหลาย มีความเป็นเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่โดดเด่น ซึ่งนอกจากจะอนุรักษ์เป็นมรดกทางวัฒนธรรมแล้ว ยังสามารถพัฒนาให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่เสริมสร้างเศรษฐกิจชุมชนตามนโยบายหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) และอุตสาหกรรมขนาดเล็กและขนาดกลาง (SMEs) ซึ่งมีความต้องการของตลาดทั้งในและต่างประเทศ

กรมวิทยาศาสตร์บริการ จึงมีความต้องการสนับสนุนให้กลุ่มผู้ผลิตกระดาษหัตถกรรมในภาคเหนือและภาคกลาง ยื่นขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนที่เกี่ยวข้องมากขึ้นพร้อมทั้งพัฒนาคุณภาพกระดาษหัตถกรรมที่ผลิตให้ตรงกับข้อกำหนดของมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อเป็นการยกระดับความสามารถการผลิตของผู้ประกอบการให้เข้มแข็งสามารถแข่งขันได้อย่างมีประสิทธิภาพ ในขณะเดียวกันกรมวิทยาศาสตร์บริการมีองค์ความรู้ในการปรับปรุงคุณภาพกระดาษหัตถกรรม เพื่อให้มีคุณภาพตรงตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนและความต้องการของลูกค้า จึงตั้งหลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการถ่ายทอดองค์ความรู้ดังกล่าวให้แก่กลุ่มผู้ผลิตกระดาษหัตถกรรมและผู้สนใจทั่วไป เพื่อเป็นการส่งเสริมการผลิตกระดาษหัตถกรรมและผลิตภัณฑ์ให้เข้มแข็งและยั่งยืน

1. วัตถุประสงค์

1.1 ผู้เข้าฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจในเทคนิคต่างๆ ในการทำกระดาษหัตถกรรมมากขึ้น

1.2 ส่งเสริมให้ผู้ผลิตกระดาษหัตถกรรมในภาคเหนือและภาคกลาง ยื่นขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนมากขึ้น

2. ผลการดำเนินงาน

2.1 การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

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

การจัดฝึกอบรม อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่

การจัดฝึกอบรม อำเภอวิเศษชัยชาญ จังหวัดอ่างทอง

2.2 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

จากการที่กลุ่มเยื่อและกระดาษ ได้จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร การพัฒนาคุณภาพกระดาษหัตถกรรมสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ให้แก่ผู้ประกอบการกลุ่มสันป่าตอง บ้านดงป่าซาง หมู่ 6 ตำบลมะขุนหวาน อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่ ในวันที่ 20-21 มกราคม 2559 และกลุ่มพัฒนาอาชีพวีรไทย หมู่ 2 ตำบลไผ่จำศีล อำเภอวิเศษชัยชาญ จังหวัดอ่างทอง ในวันที่ 10-11 กุมภาพันธ์ 2559 ทำให้ผู้ประกอบการมีการพัฒนาคุณภาพกระดาษหัตถกรรมดีขึ้น แต่ยังพบปัญหาในบางจุด คือ ความสม่ำเสมอของสี ความเรียบ และความสม่ำเสมอของแผ่นกระดาษยังไม่ดีเท่าที่ควร ทางกลุ่มเยื่อและกระดาษจึงได้ลงพื้นที่เพื่อให้คำปรึกษาเชิงลึกเพื่อแก้ไขปัญหาดังกล่าว เพื่อให้กระดาษหัตถกรรมที่ผลิตได้มีคุณภาพตรงกับข้อกำหนดของมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

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

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางการแก้ไข
4 พฤษภาคม 2559	กลุ่มโรงเรียนหมู่บ้านเด็กและเครือข่าย ตำบลวังด้ง อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี (1 ราย)	กระดาษรีไซเคิล กระดาษสา กระดาษฟางข้าว	- สีของกระดาษไม่สม่ำเสมอ - แผ่นกระดาษไม่เรียบและไม่สม่ำเสมอ	- ตรวจสอบจุดบกพร่องของกระบวนการผลิต - ปรับปรุงกระบวนการฟอกย้อมสีให้มีความสม่ำเสมอและติดทนนานมากขึ้น - ปรับปรุงกระบวนการขึ้นแผ่นกระดาษให้แผ่นมีความเรียบขึ้น

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาคุณภาพกระดาษหัตถกรรมสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยีและให้คำปรึกษาเชิงลึก (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
จังหวัดเชียงใหม่ จังหวัดอ่างทอง จังหวัดกาญจนบุรี	60	68	7	7

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2559

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

4.1 ผู้ประกอบการผลิตกระดาษหัตถกรรมมีความแตกต่าง หลากหลาย และมีกระบวนการผลิต ความประณีต และจุดเด่นแตกต่างกัน ทำให้มีการพัฒนาปรับปรุงแตกต่างกัน

4.2 ผู้ประกอบการไม่เห็นความสำคัญและไม่มีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนกระดาษหัตถกรรม

4.3 ผู้ประกอบการบางรายประสบปัญหาความพร้อมของสถานที่ และอุปกรณ์ในการผลิตกระดาษหัตถกรรม รวมถึงปัญหาด้านเงินทุน ทำให้ไม่สามารถเข้าสู่กระบวนการยื่นขอการรับรองมาตรฐานได้

5. ข้อเสนอแนะ

5.1 ผู้ประกอบการต้องการหาทางลดต้นทุนการผลิตกระดาษหัตถกรรม และการพัฒนาลวดลายของผลิตภัณฑ์ ดังนั้น กรมวิทยาศาสตร์บริการ ควรมีงานวิจัยเพื่อลดต้นทุนการผลิตกระดาษ และพัฒนาลวดลายของผลิตภัณฑ์

5.2 ผู้ประกอบการต้องการผลิตกระดาษหัตถกรรมจากวัตถุดิบชนิดอื่นๆ เช่น เศษผ้า ดังนั้น กรมวิทยาศาสตร์บริการ ควรมีวิจัยในการผลิตกระดาษหัตถกรรมจากเศษผ้า

5.3 กรมวิทยาศาสตร์บริการ ควรติดตามปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ เพื่อช่วยแก้ปัญหาและต่อยอดความรู้ของผู้ประกอบการ ถึงแม้ผู้ประกอบการจะได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนแล้ว

โครงการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทแก้วเพื่อการส่งออก

แก้วเป็นวัสดุหนึ่งที่ผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชนให้ความสนใจ โดยเฉพาะในต่างประเทศ ที่มีสถานที่ท่องเที่ยวแสดงการสาธิตการผลิตงานศิลปะบนแก้ว ในขณะเดียวกันก็จำหน่ายสินค้า ชิ้นงานศิลปะบนแก้วเมื่อทำเป็นผลิตภัณฑ์จะจำหน่ายได้ในราคาที่สูงมาก เนื่องจากต้องใช้ความอดทน และความชำนาญสูง ตามความหมายของมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน มผช. เลขที่ 426/2547 ผลิตภัณฑ์ศิลปะบนแก้ว หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำแก้วมาทำให้เกิดลวดลายโดยลอกลายลงบนแก้ว แล้วเดินเส้นด้วยสีกั้นขอบ เมื่อแห้งแล้วนำสีโปร่งใสระบายเกลี่ยเบาๆ หรือใช้สีทึบแสงระบายโดยไม่ต้องใช้สีกั้นขอบ หรือแกะลายโดยใช้สารกัดแก้วหรือการพ่นทรายเพื่อให้เกิดมิติมากขึ้นอาจตกแต่งด้วยวัสดุอื่นๆ เช่น พลอย หิน ทำเป็นของใช้ทั่วไป ของประดับตกแต่ง

จากข้อมูลสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ผลิตภัณฑ์ศิลปะบนแก้ว มีกลุ่มชุมชนหรือกลุ่มอาชีพที่ได้รับ มผช. จำนวนประมาณ 80 กลุ่ม อยู่ในภาคกลาง ภาคเหนือ และภาคใต้ จากการสอบถามข้อมูลของผู้ประกอบการทำให้ทราบว่า ปัญหาของแก้วที่มีการระบายและตกแต่งแล้วมีหลายประการ เช่น การหลุดร่อนง่ายของสีที่ใช้ในการเพ้นท์แก้วเมื่อแช่น้ำนาน ปัญหาการเกิดแก้วฝ้ามีคราบขาวที่ผิวแก้วที่นำมาใช้ ที่สำคัญคือต้องการพัฒนาเทคนิคใหม่ในการสร้างงานศิลปะบนแก้วแทนการระบายสีแบบเดิมๆ เพื่อเพิ่มมูลค่าและเป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์

กรมวิทยาศาสตร์บริการ ต้องการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ศิลปะบนแก้วให้ผลิตสินค้าที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน จึงจัดอบรมการถ่ายทอดเทคนิคการระบายสีบนแก้ว ให้มีความคงทนต่อการละลายน้ำมากขึ้น ตลอดจนมีเทคนิคใหม่ในการใช้สีที่ไม่เป็นพิษโดยการใช้วัสดุใหม่ๆ มาสร้างงานศิลปะบนแก้ว

1. วัตถุประสงค์

1.1 ให้การอบรมเทคนิคการเลือกแก้ว เทคนิคการเตรียมผิวแก้ว เพื่อให้เกิดการพัฒนาคุณภาพของสินค้าจนนำไปสู่การขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

1.2 ให้การอบรมพัฒนาเทคนิคการเขียนลายเส้นและการระบายสี เพื่อให้เกิดการสร้างงานศิลปะบนแก้ว และสนับสนุนให้ผลิตภัณฑ์ได้รับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

2. ผลการดำเนินงาน

2.1 การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร **"การสร้างงานศิลปะบนแก้ว"** ในภาคบรรยาย เป็นการให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการ OTOP เช่น ความสำคัญของ มผช. และ มผช. ที่เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์แก้ว และในภาคปฏิบัติเป็นการฝึกปฏิบัติขั้นตอนการลงลายเส้นพื้นฐาน บนกระดาษ ขั้นตอนการเขียนลายเส้น ด้วยกาวทอง กาวเงิน การใช้เทคนิคต่างๆ ในการลงสี โดยมีรายละเอียดการฝึกอบรมดังนี้

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
1	10-12 พฤศจิกายน 2558	กลุ่มตุ๊กตาแก้วถัก ตำบลนครชัยศรี อำเภอนครชัยศรี จังหวัดนครปฐม	32
2	17-19 พฤศจิกายน 2558	กลุ่มชุมชนสามแยกกระจับ ตำบลหนองอ้อ อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี	29
3	2-4 ธันวาคม 2558	กลุ่มผู้ประกอบการแก้วบ้านท่าพระฝั่งคลอง ตำบลอู่ทอง อำเภออู่ทอง จังหวัดสุพรรณบุรี	29

2.2 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
1 กุมภาพันธ์ 2559	กลุ่มชุมชนสามแยกกระจับ อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี	ศิลปะบนแก้ว	- ความละเอียดอ่อนในการเขียนลายเส้นด้วยกาวเงิน กาวทอง และการลงสีบนแก้ว - กระบวนการยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน มผช. 426/2547 ผลิตภัณฑ์ศิลปะบนแก้ว	- ให้คำปรึกษาเชิงลึกด้านเทคนิคการเขียนลายเส้นด้วยกาวเงิน กาวทองและเทคนิคต่างๆ ในการลงสีบนแก้ว - ผลักดันให้ผู้ประกอบการนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
2 กุมภาพันธ์ 2559	กลุ่มตุ๊กตาแก้วถัก อำเภอนครชัยศรี จังหวัดนครปฐม			
3 กุมภาพันธ์ 2559	กลุ่มผู้ประกอบการแก้ว อำเภออู่ทอง จังหวัดสุพรรณบุรี			
1 มีนาคม 2559	กลุ่มตุ๊กตาแก้วถัก อำเภอนครชัยศรี จังหวัดนครปฐม			

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทแก้วเพื่อการส่งออก

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

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2559

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

ผู้ประกอบการยังขาดช่องทางในการกระจายสินค้าสู่ตลาด

5. ข้อเสนอแนะ

5.1 ควรสนับสนุนการส่งเสริมอาชีพภายในชุมชน ด้วยการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีรูปแบบหลากหลาย และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์

5.2 ควรแนะนำช่องทางการตลาดโดยเฉพาะอย่างยิ่งการจำหน่ายสินค้าในตลาดอีคอมเมิร์ซ (e-commerce) เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้อย่างต่อเนื่องและยั่งยืน

โครงการพัฒนากระบวนการผลิตเซรามิก เพื่อรองรับมาตรฐานสากล

จากข้อมูลของสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) ได้รวบรวมรายชื่อ สินค้าเซรามิกที่มีการยื่นขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) พบว่า รายการที่ไม่ผ่านส่วนใหญ่ คือ ลักษณะทั่วไป การรั่วซึม การดูดซึมน้ำ เคลือบราน และลวดลาย ซึ่งปัญหาเหล่านี้ล้วนมาจากกระบวนการผลิตที่ทำให้สินค้ามีตำหนิ เกิดการแตกร้าว และทำให้เกิดการรั่วซึมได้ นอกจากนั้น ผู้ประกอบการสินค้า OTOP ยังขาดการพัฒนารูปแบบให้มีความหลากหลาย ซึ่งปัญหาเหล่านี้ล้วนส่งผลให้สินค้าเซรามิกขาดโอกาสทางการตลาด

กรมวิทยาศาสตร์บริการมีหน่วยงานวิจัยพัฒนาทางด้านเซรามิก สามารถให้คำปรึกษาแนะนำแก้ไขปัญหาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการ SMEs และชุมชน เพื่อให้สามารถผลิตสินค้าที่ผ่านการทดสอบตามมาตรฐาน และมีผลงานวิจัยพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตเซรามิกเป็นจำนวนมากพร้อมถ่ายทอดให้แก่ผู้ประกอบการ นำไปพัฒนาปรับปรุงกระบวนการผลิตให้มีประสิทธิภาพดียิ่งขึ้น หรือนำไปพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ให้มีมูลค่าเพิ่ม ช่วยให้สินค้าเซรามิกมีคุณภาพและได้มาตรฐาน

กรมวิทยาศาสตร์บริการ โดยสำนักเทคโนโลยีชุมชนจึงได้จัดทำโครงการพัฒนากระบวนการผลิตเพื่อรองรับมาตรฐานสากล โดยนำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ไปถ่ายทอดให้แก่ผู้ประกอบการนำไปพัฒนากระบวนการผลิต เพื่อพัฒนาคุณภาพสินค้าและผลักดันให้ผู้ประกอบการนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการขอการรับรอง มผช. ตลอดจนพัฒนารูปแบบสินค้าใหม่ เพื่อขยายโอกาสทางการตลาด และเตรียมความพร้อมให้สามารถแข่งขันในตลาดอาเซียน

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการให้สามารถผลิตเซรามิกที่มีคุณภาพและได้มาตรฐาน

1.2 เพื่อผลักดันสินค้าเซรามิกให้ยื่นขอการรับรองมาตรฐาน มผช.

2. ผลการดำเนินงาน

2.1 การสำรวจข้อมูลผู้ประกอบการ

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

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

2.2 การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
1	1-4 พฤศจิกายน 2558	เทคนิคการตกแต่งสีตุ๊กตาเพื่อเพิ่มมูลค่า	กลุ่มปั้นประติมากรรมบ้านป่าตาล ตำบลสันผักหวาน อำเภอหางดง จังหวัดเชียงใหม่	20
2	15-19 ธันวาคม 2558	เทคนิคการปั้นแป้นหมุนและปั้นลอยตัว	กลุ่มเครื่องปั้นดินเผาบ้านวังถั่ว ตำบลวังชัย อำเภอน้ำพอง จังหวัดขอนแก่น	23
3	16-18 ธันวาคม 2558	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่า	ศูนย์หัตถกรรมเตาลุงศรี ตำบลบ้านโป่ง อำเภอเวียงป่าเป้า จังหวัดเชียงราย	42
4	24-25 ธันวาคม 2558	เทคนิคการแกะลวดลายและตกแต่งสีเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์	กลุ่มเครื่องปั้นดินเผาบ้านมะยิง ตำบลโพธิ์ทอง อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช	28

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
5	20-22 เมษายน 2558	การปั้นแป้นหมุนและการตกแต่ง	กลุ่มเครื่องปั้นดินเผาบ้านกวน ตำบลหารแก้ว อำเภอหางดง จังหวัดเชียงใหม่	21

2.3 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
20-23 ตุลาคม 2558	1) กลุ่มเครื่องปั้นดินเผาบ้านหม้อ จังหวัดมหาสารคาม 2) กลุ่มหนุ่ยดินเผา จังหวัดหนองบัวลำภู 3) กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเชียงก้าวหน้า จังหวัดอุดรธานี 4) กลุ่มแอ้ดแอนบ้านเชียง จังหวัดอุดรธานี 5) โรงเรียนบ้านเชียงวิทยา จังหวัดอุดรธานี	ผลิตภัณฑ์ดินเผา	1. ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องประดับและถ้วยกาแฟรูปแบบใหม่ 2. ต้องการวิธีการขึ้นรูปด้วยเทคนิคใหม่	1. ออกแบบผลิตภัณฑ์เครื่องประดับ รูปแบบต่างๆ และ ถ้วยกาแฟสไตล์ญี่ปุ่นไปให้ผู้ประกอบการ 2. สอนวิธีการขึ้นรูปด้วยเทคนิคใหม่
14-17 กุมภาพันธ์ 2559	กลุ่มเครื่องปั้นดินเผาบ้านกลาง ตำบลโนนตาล อำเภอท่าอุเทน จังหวัดนครพนม (11 ราย)	ครก กระถาง แจกัน และของประดับตกแต่ง	ต้องการเทคนิคตกแต่งผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่า การทำแบบพิมพ์และการบำรุงรักษาเตาเผา	1. สอนเทคนิคการออกแบบ การร่างหรือคัดลอกลวดลาย ลงบนผลิตภัณฑ์ และการผสมสีเพื่อนำไปตกแต่งให้มีความสวยงาม 2. สอนเทคนิคการทำแบบพิมพ์สำหรับจิ๊กเกอร์ 3. สอนการซ่อมแซมและบำรุงรักษาเตาเผาแก๊ส

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
24 พฤษภาคม 2559	กลุ่มเครื่องปั้นดินเผา บ้านมะยิง ตำบลโพธิ์ทอง อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช (7 ราย)	กระถาง แจกัน และของประดับตกแต่ง	ต้องการเทคนิคการตกแต่งสีเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์	สอนเทคนิคการผสมสีและการตกแต่งสีให้มีความสวยงามและสม่ำเสมอ
25-26 พฤษภาคม 2559	กลุ่มเซรามิกบ้านหาดส้มแป้น ตำบลส้มแป้น อำเภอเมือง จังหวัดระนอง (11 ราย)	ของประดับตกแต่ง เครื่องใช้และภาชนะบนโต๊ะอาหาร	ต้องการเทคนิคการตกแต่งสีและการทำแบบพิมพ์ปูนปลาสเตอร์สำหรับจิ๊กเกอร์	1. สอนเทคนิคการตกแต่งสีภาพนูนต่ำ 2. สอนเทคนิคการทำแบบพิมพ์ปูนปลาสเตอร์สำหรับจิ๊กเกอร์
15-16 มิถุนายน 2559	ศูนย์หัตถกรรมเตาลุงศรี ตำบลบ้านโป่ง อำเภอเวียงป่าเป้า จังหวัดเชียงราย	ของใช้บนโต๊ะอาหาร	ต้องการการตกแต่งลวดลายด้วยรูปลอก	สอนเทคนิคการทำรูปลอกและการตกแต่งผลิตภัณฑ์ด้วยรูปลอก

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนากระบวนการผลิตเซรามิกเพื่อรองรับมาตรฐานสากล

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนสินค้า OTOP ที่เข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน (ผลิตภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
9 จังหวัด ได้แก่ พะเยา เชียงราย เชียงใหม่ ขอนแก่น มหาสารคาม อุดรธานี นครพนม ระนอง และนครศรีธรรมราช	170	175	15	15

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2559

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

4.1 ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ไม่ให้ความสำคัญกับการขอการรับรอง มผช. เนื่องจากผู้ประกอบการเข้าใจว่าไม่มีผลต่อการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และมีความยุ่งยากในการยื่นขอ

4.2 ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ยึดติดกับกระบวนการผลิตแบบเดิมๆ ทำให้ไม่สามารถผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีวิธีการผลิตแตกต่างจากเดิม

4.3 ผู้ประกอบการขาดประสบการณ์ในการทำตลาดใหม่สำหรับผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่

4.4 ผู้ประกอบการขาดงบประมาณในการจัดซื้อเครื่องมือเพื่อช่วยเตรียมเนื้อดินให้มีคุณภาพ

5. ข้อเสนอแนะ

5.1 กรมวิทยาศาสตร์บริการต้องชี้แจงให้ผู้ประกอบการเข้าใจถึงมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนเป็นเครื่องมือในการบอกถึงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ช่วยทำให้ผู้บริโภคมั่นใจในสินค้า

5.2 ผู้ประกอบการควรจัดกิจกรรมการศึกษาดูงานจากผู้ประกอบการรายอื่นที่ประสบความสำเร็จในการผลิตผลิตภัณฑ์นวัตกรรม เพื่อนำความรู้กลับมาประยุกต์ใช้กับการทำงานของกลุ่ม

5.3 กรมวิทยาศาสตร์บริการจะประสานหน่วยงานในท้องถิ่น เช่น เทศบาล อบต. ในเรื่องการทำช่องทางจำหน่ายสินค้าออนไลน์

5.4 แนะนำให้ผู้ประกอบการทำโครงการเสนอของบประมาณจากหน่วยงานในท้องถิ่น

โครงการพัฒนาคุณภาพถ่านอัดแท่งและถ่านผลไม้ดูดกลิ่น ให้ได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนในพื้นที่จังหวัดภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคใต้

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

ถ่านอัดแท่งเป็นสินค้า OTOP ที่มีการผลิตจากวัสดุทางการเกษตร ได้แก่ กะลามะพร้าว เศษไม้ยางพารา ข้อไม้ไผ่ กะลาปาล์ม ซังข้าวโพด เศษไม้ต่างๆ เป็นต้น กระบวนการผลิตโดยนำวัสดุเหล่านั้นมาเผา แล้วนำมาอัดขึ้นรูปโดยผ่านเครื่องอัดรีด หรือเครื่องผลิตเป็นก้อน เพื่อให้ถ่านมีลักษณะเป็นถ่านอัดแท่ง หรือถ่านอัดเป็นก้อน สะดวกสำหรับการใช้งาน ถ่านที่มีคุณภาพดีจะไม่มีควัน เผาไหม้ได้นาน เหมาะสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิงในการหุงต้ม ปิ้งย่างของครัวเรือนและร้านอาหารต่างๆ

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

1. วัตถุประสงค์

สนับสนุนและพัฒนาถ่านอัดแท่งและถ่านผลไม้ดูดกลิ่นจากวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตรเพื่อยกระดับให้ได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ตลอดจนสร้างมูลค่าเพิ่มของทรัพยากรธรรมชาติและวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตร

2. ผลการดำเนินงาน

2.1 การสำรวจข้อมูลผู้ประกอบการ

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	พื้นที่
1-2 มิถุนายน 2559	เวียงพิงค์ถ่านอัดแท่ง	ถ่านอัดแท่ง	ตำบลดอนเปา อำเภอแม่วาง จังหวัดเชียงใหม่
	กลุ่มถ่านอัดแท่ง	ถ่านไม้หุงต้ม	ตำบลไม้ยา อำเภอพญาเม็งราย จังหวัดเชียงราย
	กลุ่มถ่านอัดแท่งแม่เปาเหนือ	ถ่านอัดแท่ง	ตำบลแม่เปา อำเภอพญาเม็งราย จังหวัดเชียงราย
	นายสานิตย์ ต๊ะปวง	ถ่านอัดแท่ง	ตำบลเวียงเหนือ อำเภอเมืองเชียงราย จังหวัดเชียงราย
	กลุ่มสุวรรณภูมิถ่านอัดแท่ง	ถ่านอัดแท่ง	ตำบลดอนลาน อำเภอเมืองเชียงราย จังหวัดเชียงราย
	กลุ่มอัดแท่งประสิทธิภาพสูง	ถ่านอัดแท่ง	ตำบลป่าอ้อดอนชัย อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย
	นางทองสุข อินคำ	ถ่านอัดแท่ง	ตำบลแม่เย็น อำเภอพาน จังหวัดเชียงราย
	กลุ่มถ่านอัดแท่งมิตรภาพ	ถ่านอัดแท่ง	ตำบลควร อำเภอปง จังหวัดพะเยา
	วิสาหกิจชุมชนรุ่งรุจีถ่านอัด	ถ่านอัดแท่ง	ตำบลสบบง อำเภอภูซาง จังหวัดพะเยา
	นายประสิทธิ์ โปต๊ะ	ถ่านอัดแท่ง	ตำบลบ้านร้อง อำเภองาว จังหวัดลำปาง
3-7 กรกฎาคม 2559	นางรุ่งวดี สุขกระสานติ	ถ่านดูดกลิ่น	ตำบลบุ่งไหม อำเภอวารินชำราบ จังหวัดอุบลราชธานี
	กลุ่มพลังงานธรรมชาติ	ถ่านบดดูดกลิ่น	ตำบลโนนก่อ อำเภอสิรินธร จังหวัดอุบลราชธานี
	กลุ่มพลังงานทดแทนบ้านคำหว้า	ถ่านไม้หุงต้ม	ตำบลคำหว้า อำเภอตาลสุม จังหวัดอุบลราชธานี
	กลุ่มผลิตถ่านอัดแท่งบ้านเหล็ก	ถ่านอัดแท่ง	ตำบลศรีแก้ว อำเภอศรีรัตนะ จังหวัดศรีสะเกษ
	กลุ่มผลิตไม้ยูคา บ้านสวนป่า	ถ่านไม้หุงต้ม	ตำบลบักดอง อำเภอขุนหาญ จังหวัดศรีสะเกษ
	กลุ่มพัฒนาศักยภาพชุมชน บ้านสระทอง	ถ่านผลไม้ดูดกลิ่น	ตำบลทับสวาย อำเภอห้วยแถลง จังหวัดนครราชสีมา
	นายอยู่ แขมพลกรัง	ถ่านอัดแท่ง	ตำบลพลกรัง อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา
	นายพุฒินันท์ พึงวงศ์ญาติ	ถ่านไม้ปิ้งย่าง	ตำบลวังไทร อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา

2.2 การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร/หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม(ราย)
1	23-24 ธันวาคม 2558	การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ถ่านผลไม้ดูดกลิ่นและประดับตกแต่ง	กลุ่มถ่านช่องไม้แก้ว ตำบลช่องไม้แก้ว อำเภอทุ่งตะโก จังหวัดชุมพร	33

2.3 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
5 เมษายน 2559	กลุ่มถ่านช่องไม้แก้ว ตำบลช่องไม้แก้ว อำเภอทุ่งตะโก จังหวัดชุมพร	ถ่านดูดกลิ่น	บรรจุภัณฑ์	ให้คำแนะนำเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ เช่น ภาชนะที่ใช้บรรจุผลิตภัณฑ์ ฉลากผลิตภัณฑ์ควรมีข้อความต่างๆ ตามมาตรฐาน เป็นต้น
	นางอาภรณ์ สวัสดิ์วงศ์ ตำบลช่องไม้แก้ว อำเภอทุ่งตะโก จังหวัดชุมพร	ถ่านไม้หุงต้ม		
	นางจันทร์อำภา สวัสวดี ตำบลตากแดด อำเภอเมือง จังหวัดชุมพร	ถ่านไม้หุงต้ม		

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาคุณภาพถ่านอัดแท่งและถ่านผลไม้ดูดกลิ่นให้ได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนในพื้นที่จังหวัดภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคใต้

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

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2559

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

ผู้ประกอบการขาดความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ในการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้เป็นไปตามมาตรฐาน

5. ข้อเสนอแนะ

ควรให้คำแนะนำและการปรับปรุงกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ รวมถึงการให้ความรู้และความเข้าใจในวัตถุดิบที่ใช้และการแก้ปัญหาของอุปกรณ์การผลิตผลิตภัณฑ์

โครงการพัฒนาคุณภาพและรูปแบบผลิตภัณฑ์เซรามิก เพื่อเพิ่มมูลค่า

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

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

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อพัฒนาผู้ประกอบการ OTOP และวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SME) ให้มีความสามารถในการผลิตสินค้าเซรามิกที่มีคุณภาพและได้มาตรฐาน

1.2 เพื่อพัฒนาคุณภาพและรูปแบบสินค้าเซรามิกของผู้ประกอบการ OTOP และวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SME) ให้ได้มาตรฐาน

1.3 เพื่อสร้างความร่วมมือในการบูรณาการองค์ความรู้ระหว่างหน่วยงานภาครัฐ เอกชน และภาคส่วนต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง ในการเสริมสร้างความเข้มแข็งให้ผู้ประกอบการเซรามิก

2. ผลการดำเนินงาน

2.1 จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร / หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้าร่วมการสัมมนา/ฝึกอบรม (ราย)
1	19 มีนาคม 2558	โครงการพัฒนาคุณภาพและรูปแบบผลิตภัณฑ์เซรามิกเพื่อเพิ่มมูลค่า 1. หลักเกณฑ์ ขั้นตอน และวิธีการดำเนินงานในโครงการ 2. กระบวนการและหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการรับรอง มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน	โรงแรมเวียงลคอร ตำบลสวนดอก อำเภอเมืองลำปาง จังหวัดลำปาง	45
2	15 พฤษภาคม 2558	1. ความรู้เกี่ยวกับกระบวนการผลิตเซรามิก 2. การควบคุมคุณภาพ และการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ชุมชน 3. ความรู้เกี่ยวกับชนิดบรรจุภัณฑ์ หลักการเลือกใช้วัสดุ และการออกแบบเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้า	ห้องประชุม 1315 คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง ตำบลกล้วยแพะ อำเภอเมืองลำปาง จังหวัดลำปาง	45
3	29 พฤษภาคม 2558	การพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ เซรามิก เพื่อเพิ่มมูลค่าและให้ตรงกับความต้องการทางการตลาด	ห้องประชุม 1315 คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง ตำบลกล้วยแพะ อำเภอเมืองลำปาง จังหวัดลำปาง	36

2.2 การตรวจติดตามผลการดำเนินงาน

หลังจากผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ เข้ารับการอบรมความรู้ในหลักสูตรต่างๆ ทั้ง 3 ครั้งแล้ว ทีมที่ปรึกษาได้ลงพื้นที่ไปติดตามผลการดำเนินงาน จำนวน 3 ครั้ง

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ผลการดำเนินงาน
27-30 เมษายน 2558	1. โรงงานอารีเซรามิค 2. หสม. ปั้นงานเซรามิค 3. โรงงานวังแคว้งเซรามิกคราฟท์ 4. โรงงานเกียรติศิริเซรามิค 5. โรงงานเอ็กซ์คลูซีฟเซรามิค 6. โรงงานกิตติโรจน์เซรามิก 7. หจก. ดินเผาแหลมทอง 8. น้ำดิน ดีไซน์ 9. โรงงานสร้อยทิพย์เซรามิก 10. บริษัท วุฒิชัยเซรามิคส์ จำกัด	แจกัน ถ้วยเซรามิก ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก	- ผู้ประกอบการมีความเข้าใจในกระบวนการยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ทั้ง 3 ประเภท คือ เครื่องปั้นดินเผาเออร์เทนแวร์ เครื่องปั้นดินเผาสโตนแวร์ และเครื่องปั้นดินเผาพอร์ซเลน - ผู้ประกอบการมีความเข้าใจในการเลือกวัตถุดิบและจำแนกผลิตภัณฑ์ประเภทต่างๆตามการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
11-16 พฤษภาคม 2558	1. โรงงานอารีเซรามิค 2. หสม. ปั้นงานเซรามิค 3. โรงงานวังแคว้งเซรามิกคราฟท์ 4. โรงงานเกียรติศิริเซรามิค 5. โรงงานเอ็กซ์คลูซีฟเซรามิค 6. โรงงานกิตติโรจน์เซรามิก 7. หจก. ดินเผาแหลมทอง 8. น้ำดิน ดีไซน์ 9. โรงงานสร้อยทิพย์เซรามิก 10. บริษัท วุฒิชัยเซรามิคส์ จำกัด	แจกัน ถ้วยเซรามิก ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก	- ผู้ประกอบการมีความเข้าใจการเตรียมผลิตภัณฑ์เพื่อยื่นขอการรับรองมาตรฐาน ได้รับการดำเนินการยื่นเอกสารคำขอและส่งผลิตภัณฑ์ตัวอย่างเพื่อขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
3-8 มิถุนายน 2558	1. โรงงานอารีเซรามิค 2. หสม.ปั้นงานเซรามิค 3. โรงงานวังแคว้งเซรามิกคราฟท์ 4. โรงงานเกียรติศิริเซรามิค 5. โรงงานเอ็กซ์คลูซีฟเซรามิค 6. โรงงานกิตติโรจน์เซรามิก 7. หจก.ดินเผาแหลมทอง 8. น้ำดิน ดีไซน์ 9. โรงงานสร้อยทิพย์เซรามิก 10. บริษัท วุฒิชัยเซรามิคส์ จำกัด	แจกัน ถ้วยเซรามิก ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก	- ผลิตภัณฑ์ของโรงงานได้รับการตรวจสอบคุณภาพในรูปแบบของการทดสอบด้วยห้องปฏิบัติการ

2.3 ให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	ปัญหา/ ความต้องการ	วิธีดำเนินการ/ แนวทางการแก้ไข
13-18 สิงหาคม 2558	1. โรงงานอารีเซรามิค 2. หสม. ปั้นงานเซรามิค 3. โรงงานวังแคว้งเซรามิกคราฟท์ 4. โรงงานเกียรติศิริเซรามิค 5. โรงงานเอ็กซ์คลูซีฟเซรามิค 6. โรงงานกิตติโรจน์เซรามิก 7. หจก. ดินเผาแหลมทอง 8. น้ำดิน ดีไซน์ 9. โรงงานสร้อยทิพย์เซรามิก 10. บริษัท วุฒิชัยเซรามิคส์ จำกัด	แจกัน ถ้วยเซรามิก ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก	มีปัญหากระบวนการผลิตในเรื่อง - การถอดแบบพิมพ์ - การตกแต่งผลิตภัณฑ์ - ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์	- สอนเทคนิคการถอดแบบพิมพ์ออกจากผลิตภัณฑ์ การตกแต่งผลิตภัณฑ์หลังขึ้นรูปและการแก้ไขปัญหาผลิตภัณฑ์ เช่น การป้องกันการเกิดรูเข็มบนเนื้อดิน เคลือบร่อน การถอดแบบพิมพ์ การลดการบิดเบี้ยวของผลิตภัณฑ์
3-5 กันยายน 2558	1. โรงงานอารีเซรามิค 2. หสม. ปั้นงานเซรามิค 3. โรงงานวังแคว้งเซรามิกคราฟท์ 4. โรงงานเกียรติศิริเซรามิค 5. โรงงานเอ็กซ์คลูซีฟเซรามิค 6. โรงงานกิตติโรจน์เซรามิก 7. หจก. ดินเผาแหลมทอง 8. น้ำดิน ดีไซน์ 9. โรงงานสร้อยทิพย์เซรามิก 10. บริษัท วุฒิชัยเซรามิคส์ จำกัด	แจกัน ถ้วยเซรามิก ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก	มีปัญหาเรื่องการขึ้นรูปผลิตภัณฑ์ และการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นจากกระบวนการผลิต	- ให้คำแนะนำเทคนิคการผลิตและการตกแต่งเพื่อประหยัดเวลาและเพิ่มมูลค่า - การแกะลวดลาย และการตกแต่งผลิตภัณฑ์ - แก้ไขปัญหาผลิตภัณฑ์ เช่น การป้องกันการเกิดรูเข็มบนเนื้อดิน เคลือบร่อน การถอดแบบพิมพ์ การลดการบิดเบี้ยวของผลิตภัณฑ์
17 กันยายน – 6 ตุลาคม 2558	1. โรงงานอารีเซรามิค 2. หสม. ปั้นงานเซรามิค 3. โรงงานวังแคว้งเซรามิกคราฟท์ 4. โรงงานเกียรติศิริเซรามิค 5. โรงงานเอ็กซ์คลูซีฟเซรามิค 6. โรงงานกิตติโรจน์เซรามิก 7. หจก. ดินเผาแหลมทอง 8. น้ำดิน ดีไซน์ 9. โรงงานสร้อยทิพย์เซรามิก 10. บริษัทวุฒิชัยเซรามิคส์จำกัด	แจกัน ถ้วยเซรามิก ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก	ต้องการเรื่องรูปแบบผลิตภัณฑ์และวิธีการยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน	- สอนเทคนิคการออกแบบการตกแต่งสีลงบนผลิตภัณฑ์ - ให้คำแนะนำในการเตรียมผลิตภัณฑ์เพื่อยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาคุณภาพและรูปแบบผลิตภัณฑ์เซรามิกเพื่อเพิ่มมูลค่า

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

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2559

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

4.1 ผู้ประกอบการไม่มีเวลาทำกิจกรรมตามที่ที่ปรึกษาให้คำแนะนำ เนื่องจากรับงานตามใบสั่งซื้อในช่วงที่เข้าร่วมโครงการ

4.2 ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ขาดประสบการณ์ในการออกแบบผลิตภัณฑ์และการทำตลาดใหม่ ทำให้ผลิตแต่ผลิตภัณฑ์รูปแบบเดิม หรือรับผลิตตามใบสั่งซื้อ ซึ่งผู้สั่งมักจะให้ราคาไม่สูง

4.3 ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ไม่ให้ความสำคัญกับการขอรับรอง มผช. เนื่องจากผู้ประกอบการเข้าใจว่า ไม่มีผลต่อการจำหน่ายผลิตภัณฑ์

5. ข้อเสนอแนะ

5.1 ควรคัดเลือกผู้ประกอบการที่มีความพร้อมและมีเวลาเข้าร่วมกิจกรรมในโครงการ เพื่อสร้างผลสำเร็จให้เป็นตัวอย่างแก่ผู้ประกอบการรายอื่น

5.2 จัดกิจกรรมการศึกษาดูงานผู้ประกอบการรายอื่นที่ประสบความสำเร็จ เพื่อสร้างแรงบันดาลใจและนำความรู้ที่ได้มาประยุกต์ใช้กับการทำงาน

5.3 ชี้แจงให้ผู้ประกอบการเข้าใจเรื่องมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ซึ่งเป็นเครื่องมือที่สามารถบอกถึงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ได้

สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

OTOP

- โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผลิตภัณฑ์สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร ในกลุ่มจังหวัดภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลาง ภาคตะวันออก และภาคใต้

โครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

จากกระแสนิยมของประชาชนทั่วไปที่ต้องการเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ที่มาจากธรรมชาติและสมุนไพรในการดูแลสุขภาพ ประกอบกับรัฐบาลได้สนับสนุนโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ซึ่งได้มุ่งเน้นให้ชุมชนนำเอกลักษณ์ของท้องถิ่นผสมผสานกับภูมิปัญญาดั้งเดิมมาเพิ่มมูลค่าให้แก่สินค้าและบริการ สร้างรายได้และส่งเสริมเศรษฐกิจ มุ่งเน้นการเพิ่มขีดความสามารถของผู้ประกอบการและผลักดันสินค้า OTOP สู่สากล กรมวิทยาศาสตร์บริการจึงได้ทำการวิจัย พัฒนา และถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการผลิตผลิตภัณฑ์สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหารอย่างต่อเนื่อง และได้ลงพื้นที่สำรวจปัญหาด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์ รวมถึงกระบวนการผลิตของผู้ประกอบการสินค้า OTOP ในหลายจังหวัด เพื่อแก้ไขปัญหาด้านคุณภาพสินค้า เพิ่มประสิทธิภาพการผลิต สามารถยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค

โครงการนี้มุ่งเน้นที่จะส่งเสริมผู้ประกอบการสินค้า OTOP ในภูมิภาคต่างๆ ให้สามารถผลิตสินค้าที่มีคุณภาพ และผลักดันให้ผู้ประกอบการฯ ยื่นขอการรับรองมาตรฐาน ส่งเสริมการสร้างงานที่เน้นการประยุกต์ใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีหรือร่วมผสมผสานกับภูมิปัญญาท้องถิ่น เสริมสร้างรายได้และสามารถพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชนในทุกภาคส่วน พัฒนาเศรษฐกิจฐานรากของประเทศให้เข้มแข็งยิ่งขึ้น ตลอดจนเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ

โครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร ได้แก่ โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผลิตภัณฑ์สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร ในกลุ่มจังหวัดภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลาง ภาคตะวันออก และภาคใต้

โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผลิตภัณฑ์สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร ในกลุ่มจังหวัดภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลาง ภาคตะวันออก และภาคใต้

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

1. วัตถุประสงค์

เพื่อส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพร (OTOP) ให้แก่ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์สมุนไพรให้สามารถยื่นคำขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) หรือยื่นจดแจ้งเครื่องสำอางควบคุมของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)

2. ผลการดำเนินงาน

2.1 การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

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

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

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

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

2.2 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
24-26 กุมภาพันธ์ 2559	นางมยุรี กัวหา อำเภอวังสมบูรณ์ จังหวัดสระแก้ว	แชมพูสมุนไพร	ต้องการพัฒนาสูตรแชมพูที่ผลิตขึ้น และขอการรับรอง มผช.	แนะนำวิธีการผลิตการวัดค่ากรด-เบส ชนิดของสารชำระล้างในผลิตภัณฑ์แชมพู และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช.
	กลุ่มเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงบ้านไทยสามารถ อำเภออรัญประเทศ จังหวัดสระแก้ว	แชมพูสมุนไพร	ต้องการพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตแชมพู เพื่อลดปริมาณจุลินทรีย์ให้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน	ให้คำปรึกษาเชิงลึกเกี่ยวกับวิธีการผลิต การจัดสถานที่ผลิต การวัดค่ากรด-เบส การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช.
	นางอุไร อัครานุรักษ์ อำเภอคลองหาด จังหวัดสระแก้ว	สบู่ก้อนกลีเซอรีน	ต้องการพัฒนาสบู่กลีเซอรีนให้มีปริมาณกลีเซอรีนตามเกณฑ์มาตรฐาน และขอการรับรอง มผช.	ให้คำปรึกษาเชิงลึกเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์สบู่ก้อนกลีเซอรีนให้มีคุณภาพ และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช.

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
24-26 กุมภาพันธ์ 2559	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนส่งเสริมอาชีพ อ.ส.ม. อำเภอวัฒนานคร จังหวัดสระแก้ว	ลูกประคบสมุนไพร	ต้องการแก้ไขปัญหาลูกประคบมีความชื้นสูง ให้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน และขอการรับรอง มผช.	ให้คำปรึกษาเชิงลึกถึงขั้นตอนการผลิต ได้แก่ การเตรียม การตากสมุนไพร การอบสมุนไพร และการเก็บรักษาวัตถุดิบสมุนไพร ไม่ให้ชื้นและผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช.
26-29 เมษายน 2559	กลุ่มสุทธิโอสถ อำเภอท่าม่วง จังหวัดกาญจนบุรี	แชมพูสมุนไพร	ต้องการพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์แชมพูเพื่อขอการรับรอง มผช. และต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ได้แก่ แป้งฝุ่นสมุนไพร	ให้คำปรึกษาเชิงลึกเกี่ยวกับกระบวนการผลิตและการออกแบบฉลากแชมพูให้ถูกต้องพร้อมทั้งเก็บตัวอย่างแป้งฝุ่นสมุนไพรมาทดสอบเบื้องต้น (pre-test)
	กลุ่มสายใยต้นกล้า (วิสาหกิจชุมชนเขมชาติ) อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี	ผลิตภัณฑ์บำรุงผม	ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์บำรุงผมที่ผลิตขึ้นเพื่อขอการรับรอง มผช. และต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ได้แก่ โทนเนอร์	ให้คำปรึกษาเชิงลึกเกี่ยวกับกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์บำรุงผม เพื่อยื่นขอ มผช. พร้อมทั้งเก็บตัวอย่างโทนเนอร์มาทดสอบเบื้องต้น (pre-test) และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช.
	วิสาหกิจชุมชนสปาน้ำขาว S.P.K. อำเภอเลาขวัญ จังหวัดกาญจนบุรี	ผลิตภัณฑ์บำรุงผิว	ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์และปรับปรุงสถานที่ผลิตเครื่องสำอาง	ให้คำปรึกษาเชิงลึกกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์บำรุงผิว และการปรับปรุงห้องผลิตตามมาตรฐาน GMP เครื่องสำอาง

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
26-29 เมษายน 2559	วิสาหกิจชุมชนการผลิตนกกระจอกเทศ สุพรรณบุรี อำเภอสองพี่น้อง จังหวัดสุพรรณบุรี	สบู่ก้อนสมุนไพร	ต้องการพัฒนา และปรับปรุงผลิตภัณฑ์สบู่ให้ได้คุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานและขอการรับรอง มผช.	ให้คำปรึกษาเชิงลึกแนวทางการผลิตสบู่จากน้ำมันให้ได้มาตรฐานตามเกณฑ์ มผช. และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช.
	สมุนไพรสุวรรณหงส์ อำเภอสองพี่น้อง จังหวัดสุพรรณบุรี	แชมพูสมุนไพร	ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์แชมพูสมุนไพร และขอการรับรอง มผช.	ให้คำแนะนำวิธีการสกัดสมุนไพร และข้อควรระวังในการใช้สมุนไพรบางชนิดที่มีการระคายเคืองต่อดวงตา และแนะนำให้จดแจ้งผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นใหม่ เพื่อเตรียมยื่นขอ มผช. ต่อไป
	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มอนุรักษ์ธรรมชาติ สบู่โปรตีนไหม บ้านหนองสาหร่าย อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี	สบู่ก้อนสมุนไพร	ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์สบู่ก้อนและปรับปรุงสถานที่ผลิต	ให้คำแนะนำกระบวนการผลิตสบู่ก้อนและให้คำปรึกษาการปรับปรุงสถานที่ผลิตตามมาตรฐาน GMP เครื่องสำอาง
	กลุ่มทอผ้าบ้านทุ่งแสม อำเภอหนองหญ้าไซ จังหวัดสุพรรณบุรี	ผลิตภัณฑ์บำรุงผิว	ต้องการยื่นจดแจ้งผลิตภัณฑ์บำรุงผิว	ให้คำแนะนำแหล่งจำหน่ายสารเคมีที่มีคุณภาพ เพื่อใช้ในการผลิตตามสูตรของ วศ. และแนะนำการยื่นจดแจ้งผลิตภัณฑ์ให้ถูกต้องเพื่อเตรียมยื่นขอ มผช. ต่อไป

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
23-24 พฤษภาคม 2559	กลุ่มสวนสมุนไพรอุ่นหนาฝาคั่ง อำเภอแกลง จังหวัดระยอง	สบู่ทำมือ สบู่ก้อนสมุนไพร	ต้องการสูตรการผลิตสบู่ก้อนที่ได้มาตรฐาน และขอการรับรอง มผช.	ให้คำแนะนำสูตรการผลิตสบู่จากน้ำมันที่ได้มาตรฐานตามเกณฑ์ มผช. และแนะนำให้ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช.ต่อไป
	กลุ่มสบายไพร เนเชอรัล โพรดักส์ อำเภอบ้านฉาง จังหวัดระยอง	สบู่ก้อน แชมพูบาร์	ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์สบู่ก้อน และแชมพูบาร์ (แชมพูก้อน) ให้มีคุณภาพ และต้องการให้มี มผช.ของผลิตภัณฑ์ดังกล่าว	ให้คำแนะนำสูตรการผลิตและแนวทางการปรับปรุงสูตรแชมพูบาร์เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการทำความสะอาดเส้นผม และแนะนำให้ผู้ประกอบการแจ้งความประสงค์ต่อ สมอ. เพื่อให้ออกมาตรฐานแชมพูบาร์
	กลุ่มบ้านเทวินทร์ สมุนไพร อำเภอบ้านฉาง จังหวัดระยอง	ผลิตภัณฑ์บำรุงผิว แชมพู สบู่ และอื่นๆ	ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ให้มีความหลากหลาย และปรับปรุงสถานที่ผลิต	ให้คำปรึกษากระบวนการผลิต สูตรผลิตภัณฑ์ลิปบาล์ม และแนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิต
4-10 มิถุนายน 2559	กลุ่มขมิ้นชันศาลาไทย อำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี	สบู่ก้อน	ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์สบู่ก้อนให้มีคุณภาพ เพื่อขอการรับรอง มผช.	ให้คำแนะนำในการปรับปรุงกระบวนการผลิตสบู่ก้อน ผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอจดแจ้ง และยื่นขอ มผช.ต่อไป
	กลุ่มปลูกพืชสมุนไพรและผักปลอดสาร อำเภอท่าฉาง จังหวัดสุราษฎร์ธานี	แชมพูสมุนไพร	ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์แชมพูสมุนไพร และขอการรับรอง มผช.	ให้คำปรึกษาเชิงลึกเกี่ยวกับวิธีการผลิต การจัดสถานที่ผลิต การวัดค่ากรด-เบส การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช.

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
4-10 มิถุนายน 2559	กลุ่มสมุนไพรคีรีวง อำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช	แชมพูสมุนไพร ผลิตภัณฑ์ปรับสภาพเส้นผม	ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์แชมพูสมุนไพร และผลิตภัณฑ์ปรับสภาพเส้นผม เพื่อขอการรับรอง มผช.	ให้คำแนะนำกระบวนการผลิตแชมพู และผลิตภัณฑ์ปรับสภาพเส้นผม การวัดค่ากรด-เบส การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช.
	กลุ่มศูนย์สมุนไพรพื้นบ้านไทย อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช	สบู่กลีเซอรีน	ต้องการพัฒนาสบู่กลีเซอรีนให้มีปริมาณกลีเซอรีนตามเกณฑ์มาตรฐาน และขอการรับรอง มผช.	ให้คำปรึกษาเชิงลึกเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์สบู่กลีเซอรีนให้มีคุณภาพ และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช.
30 มิถุนายน 2559	คุณนิพนธ์ สุวรรณฤกษ์ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	ผลิตภัณฑ์ล้างจาน	ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ล้างจานให้มีคุณภาพ และขอการรับรอง มผช.	ให้คำแนะนำการผลิตและแนวทางการปรับปรุงสูตรผลิตภัณฑ์ล้างจานเพื่อให้ได้คุณภาพตาม มผช. และแนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิต การจดแจ้งผลิตภัณฑ์
13-14 กรกฎาคม 2559	กลุ่มกาญจนาสมุนไพรไทย อำเภอเมือง จังหวัดพระนครศรีอยุธยา	สบู่ก้อน	ต้องการพัฒนาสบู่ก้อน ให้มีคุณภาพ เพื่อขอการรับรอง มผช. และต้องการปรับปรุงสถานที่ผลิต	ให้คำปรึกษาเชิงลึกเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์สบู่ให้มีคุณภาพ แนะนำการปรับปรุงสถานที่ผลิต และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช.
	กลุ่มสมุนไพรรินรณี อำเภอเสนา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา	ผลิตภัณฑ์บำรุงผิว	ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์บำรุงผิวจากน้ำมันมะพร้าวให้มีคุณภาพ เพื่อขอการรับรอง มผช	ให้คำปรึกษาเชิงลึกกระบวนการผลิต สูตรผลิตภัณฑ์บำรุงผิวที่ได้มาตรฐานตามเกณฑ์ มผช. และแนะนำให้ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช. ต่อไป
	วิสาหกิจชุมชนสมุนไพรและส่งเสริมอาชีพบ้านหงษ์ อำเภอโพธิ์ทอง จังหวัดอ่างทอง	ลูกประคบสมุนไพร	ต้องการลดปริมาณจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์ลูกประคบสมุนไพร เพื่อขอการรับรอง มผช.	ให้คำปรึกษาเชิงลึกขั้นตอนการผลิต ได้แก่ การทำความสะอาด การตากหรืออบแห้งสมุนไพร และการเก็บรักษาวัตถุดิบสมุนไพร ไม่ให้ชื้น และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช.
25-29 กรกฎาคม 2559	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านดงกลาง อำเภอพระยืน จังหวัดขอนแก่น	ลูกประคบสมุนไพร	ต้องการลดปริมาณจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์ลูกประคบสมุนไพร เพื่อขอการรับรอง มผช.	ให้คำปรึกษาเชิงลึกขั้นตอนการผลิต ได้แก่ การทำความสะอาด การตากหรืออบแห้งสมุนไพร และการเก็บรักษาวัตถุดิบสมุนไพรไม่ให้ชื้น และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอ มผช.

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหา	วิธีการดำเนินการ/แนวทางแก้ไข
25-29 กรกฎาคม 2559	กลุ่มเครื่องสำอางสมุนไพรวสารินทร์ อำเภอชนบท จังหวัดขอนแก่น	สบู่ก้อนสมุนไพร	ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์สบู่ก้อนให้มีคุณภาพ เพื่อขอการรับรอง มผช.	ให้คำแนะนำในการปรับปรุงกระบวนการผลิตสบู่ก้อน ผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอจดแจ้ง และยื่นขอ มผช.ต่อไป
	กลุ่มพัฒนาอาชีพสมุนไพร อำเภอเขาสวนกวาง จังหวัดขอนแก่น	สบู่ก้อนสมุนไพร	ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์สบู่ก้อนให้มีคุณภาพ เพื่อขอการรับรอง มผช.	ให้คำแนะนำในการปรับปรุงกระบวนการผลิตสบู่ก้อน ผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอจดแจ้ง และยื่นขอ มผช. ต่อไป
	บริษัท เดอะแวนเดอริงบี จำกัด อำเภอไชยวาน จังหวัดอุดรธานี	ผลิตภัณฑ์บำรุงผิว	ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์บำรุงผิวที่มีส่วนผสมของนมผึ้งให้มีคุณภาพ แก้ไขปัญหาผลิตภัณฑ์ตกตะกอน และลดปริมาณจุลินทรีย์	ให้คำแนะนำเทคนิคการเก็บรักษาวัตถุดิบและนำวัตถุดิบมาวิจัย และพัฒนาเพื่อทำให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ เพื่อเตรียมยื่นขอ มผช. ต่อไป
	คุณจำเนียร สารปารัง อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี	ผลิตภัณฑ์บำรุงผิว	ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์บำรุงผิวให้มีคุณภาพ เพื่อขอการรับรอง มผช.	ให้คำแนะนำเกี่ยวกับกระบวนการผลิต การออกแบบฉลากผลิตภัณฑ์บำรุงผิวให้ถูกต้อง พร้อมทั้งเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์บำรุงผิว มาทดสอบเบื้องต้น (pre-test)
	วิสาหกิจชุมชนพีแอนด์พีไทยเฮิร์บ อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี	สบู่กลีเซอรีน	ต้องการพัฒนาสบู่กลีเซอรีนผสมสารสกัดจากรังไหมและสมุนไพรอื่นๆ ให้มีคุณภาพ เพื่อขอการรับรอง มผช.	ให้คำปรึกษาเชิงลึกเกี่ยวกับวิธีการสกัดรังไหม และวิธีการสกัดสมุนไพรเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์สบู่กลีเซอรีนให้มีคุณภาพ และผลักดันให้ผู้ประกอบการยื่นขอการรับรอง มผช.

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผลิตภัณฑ์สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

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

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2559

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

4.1 การจดแจ้งผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง ต้องใช้ชื่อวิทยาศาสตร์สำหรับสมุนไพรที่ใช้ และใช้ชื่อเคมีของสารที่ใช้เป็นส่วนประกอบในเครื่องสำอาง (INCI) เป็นภาษาอังกฤษ ทำให้ผู้ประกอบการบางรายไม่สามารถทำเองได้ การจดแจ้งจึงทำได้ล่าช้า

4.2 ผู้ประกอบการรายย่อยมีสถานที่ผลิตไม่เหมาะสมและขาดความพร้อมด้านการลงทุน ด้านอุปกรณ์เครื่องมือ และสถานที่การผลิตให้เป็นไปตามหลักของ GMP

4.3 ผู้ประกอบการรายย่อยขาดข้อมูลแหล่งซื้อวัตถุดิบสมุนไพรและสารเคมี ขาดความรู้ความเข้าใจในกระบวนการผลิต การควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้สม่ำเสมอ

4.4 ผู้ประกอบการขาดความรู้ทางด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์และรูปแบบที่ทันสมัยทำให้รูปลักษณ์ของสินค้าไม่ดึงดูดใจผู้บริโภค

4.5 ผู้ประกอบการไม่เห็นความสำคัญและไม่มีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

5. ข้อเสนอแนะ

5.1 ให้ความรู้หรือให้คำปรึกษาแก่ผู้ประกอบการเรื่องชื่อสารต่างๆ ในการยื่นขอจดแจ้งผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง ได้แก่ ลำดับขั้นตอนในการยื่นขอ เอกสารที่จำเป็น ข้อกำหนด ค่าใช้จ่าย

5.2 แนะนำผู้ประกอบการเกี่ยวกับการปรับปรุงสถานที่ผลิตตามหลัก GMP และให้การสนับสนุนวัสดุอุปกรณ์เบื้องต้นที่ใช้ในกระบวนการผลิตและทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ เช่น กระดาษวัดค่าความเป็นกรด-เบส

5.3 แนะนำแหล่งซื้อวัตถุดิบสมุนไพรและสารเคมีที่ได้มาตรฐาน พร้อมทั้งให้ความรู้ แนะนำกระบวนการผลิตและการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์

5.4 ควรนำปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการมาเป็นโจทย์วิจัยและพัฒนาเพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่และนำไปถ่ายทอดให้ผู้ประกอบการเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าและวัตถุดิบในท้องถิ่น

การสร้างมูลค่าเพิ่มของสินค้าโอทอป

OTOP

- โครงการเพิ่มกลยุทธ์การตลาดแก่วิสาหกิจชุมชนในภูมิภาค
- โครงการส่งเสริมศักยภาพการผลิตของวิสาหกิจชุมชน
- โครงการพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ OTOP
- โครงการพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ OTOP ด้วยบรรจุภัณฑ์
- โครงการประเมินผลลัพธ์ที่เป็นมูลค่าทางเศรษฐกิจของการยกระดับมาตรฐานสินค้าโอทอป

โครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค การสร้างมูลค่าเพิ่มของสินค้า OTOP

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

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

โครงการสร้างมูลค่าเพิ่มของสินค้า OTOP ประกอบด้วย 5 โครงการ ดังนี้

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

โครงการเพิ่มกลยุทธ์การตลาดแก่วิสาหกิจชุมชนในภูมิภาค

การก้าวเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนของประเทศไทย ซึ่งมีเป้าหมายของการรวมกลุ่มทางเศรษฐกิจเป็น "ตลาดและฐานการผลิตเดียว" โดยให้มีการเคลื่อนย้ายสินค้า บริการ การลงทุน และแรงงานมีฝีมือภายในอาเซียนอย่างเสรี รวมถึงการเคลื่อนย้ายเงินทุนที่เสรีมากขึ้นภายในปี 2558 จึงเป็นความท้าทายของผู้ประกอบการไทยไม่ว่าจะเป็นผู้ประกอบการธุรกิจส่งออก นำเข้า หรือผู้ที่ทำธุรกิจภายในประเทศ ทั้งขนาดใหญ่ ขนาดกลาง และขนาดย่อม รวมไปถึงผู้ประกอบการระดับชุมชนด้วย ในการที่จะต้องเรียนรู้และปรับตัวรองรับความเปลี่ยนแปลงอันเกิดจากการเปิดเสรีภายใต้ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (AEC) ที่จะมีผลกระทบต่อการดำเนินธุรกิจ ทั้งนี้ เพื่อลดความเสี่ยงที่อาจเป็นภัยคุกคามต่อธุรกิจ หรือแสวงหาโอกาสทางธุรกิจที่ท้าทายความสำเร็จ

ดังนั้น วิสาหกิจชุมชนจึงต้องเร่งพัฒนาสินค้าในด้านคุณภาพให้ได้รับรองมาตรฐานระดับประเทศ คือมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) เพื่อสร้างความน่าเชื่อถือต่อผู้บริโภค โดยผสมผสานวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น กับเทคโนโลยี นวัตกรรม และพัฒนารูปแบบ ความโดดเด่น ด้วยเรื่องราวของสินค้า รวมทั้งการให้ความสำคัญและตระหนักถึงการสร้างตรายี่ห้อสินค้าให้เป็นที่ยอมรับ เพื่อให้เกิดการสร้างคุณค่าในตัวสินค้า สามารถเพิ่มมูลค่าและลดอุปสรรคการแข่งขันทางด้านราคา วิสาหกิจชุมชนจึงจำเป็นต้องพัฒนาศักยภาพในการดำเนินธุรกิจที่สร้างความน่าเชื่อถือให้แก่ลูกค้า คู่สัญญา หรือสถาบันการเงิน โดยการเพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงานและเพิ่มช่องทางการตลาดที่สามารถเข้าถึงลูกค้ากลุ่มเป้าหมาย กรมวิทยาศาสตร์บริการ จึงได้จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง "การเพิ่มกลยุทธ์การตลาดแก่วิสาหกิจชุมชน" เพื่อผลักดันให้ผู้ประกอบการ OTOP สามารถปรับตัวในการดำเนินธุรกิจ รวมทั้งการขยายโอกาสทางการตลาดสู่กลุ่มประเทศประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนต่อไป

1. วัตถุประสงค์

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

2. ผลการดำเนินงาน

2.1 การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

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

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

2.2 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์

พัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ โดยการออกแบบและจัดทำบรรจุภัณฑ์ OTOP จำนวน 7 ราย

ลำดับ	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่พัฒนา
1	นายชัยยันต์ จันบัว ตำบลคลองกวาง อำเภอนาทวี จังหวัดสงขลา	ผลิตภัณฑ์ยาหม่องสมุนไพร	
2	นางอัญญารีย์ ธิติโชคธราวัชร์ ตำบลหาดใหญ่ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา	ผลิตภัณฑ์กาแฟสมุนไพร	
3	นางปัทมา ขวัญนิยม ตำบลบ้านอ้อน อำเภองาว จังหวัดลำปาง	ผลิตภัณฑ์กล้วยแปรรูป (บาบี้)	
4	นางอัมพร สมบูรณ์ชัย ตำบลพระบาท อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง	ผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผากุ้ง	

ลำดับ	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่พัฒนา
5	นางสุชานาถ เปี่ยมลือ ตำบลแม่เมาะ อำเภอแม่เมาะ จังหวัดลำปาง	ผลิตภัณฑ์เสื้อถัก	
6	นางสาวโฉมศรี ดวงสะเก ตำบลบ้างลาง อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่	ผลิตภัณฑ์ผ้าทอ	
7	นางธิดา สุขสม ตำบลสบเตี๊ยะ อำเภอจอมทอง จังหวัดเชียงใหม่	ผลิตภัณฑ์ผ้าฝ้าย ปักลวดลาย	

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการเพิ่มกลยุทธ์การตลาดแก่วิสาหกิจชุมชนในภูมิภาค

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

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2559

โครงการส่งเสริมศักยภาพการผลิตของวิสาหกิจชุมชน

กรมวิทยาศาสตร์บริการเป็นหน่วยงานวิชาการและปฏิบัติการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่ได้ดำเนินการวิเคราะห์ทดสอบ สอบเทียบและวิจัยในสาขาเคมี เซรามิก วิทยาศาสตร์ชีวภาพ ฟิสิกส์และวิศวกรรมและวัสดุศาสตร์มาอย่างต่อเนื่อง จึงมีผลงานด้านการพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตในสาขาต่างๆ ที่สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้เพื่อเพิ่มศักยภาพของภาคการผลิต วิสาหกิจชุมชน และชุมชน ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่หรือนำไปปรับปรุงการผลิตเดิมให้มีประสิทธิภาพดียิ่งขึ้น การดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยีที่มีอยู่และที่จะพัฒนาขึ้นในโอกาสต่อๆ ไป สู่กลุ่มผู้ใช้ประโยชน์ในภาคการผลิตด้วยวิธีดำเนินงานที่เหมาะสม จะช่วยให้ประเทศไทยสามารถพึ่งพาตนเองได้ด้านเทคโนโลยีการผลิตในประเทศ และยังจะเป็นแนวทางให้มีการพัฒนาเทคโนโลยีนั้นๆ ให้สูงขึ้นต่อไปด้วย ดังนั้นจึงมีความจำเป็นที่จะต้องเพิ่มประสิทธิภาพการถ่ายทอดเทคโนโลยีไปสู่กลุ่มเป้าหมาย เพื่อเป็นการใช้ประโยชน์ของเทคโนโลยีอย่างคุ้มค่า พร้อมทั้งช่วยเสริมสร้างความเข้มแข็งให้แก่ผู้ประกอบการ ภาคการผลิต และสร้างอาชีพ สร้างรายได้ให้แก่ประชาชนทั่วไป

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต ผลิตภัณฑ์ต่างๆ จากผลงานวิจัยและพัฒนาของหน่วยงานไปสู่กลุ่มเป้าหมายด้วยวิธีการที่เหมาะสม ซึ่งจะเป็นผลให้เพิ่มขีดความสามารถในการผลิต

1.2 เพื่อเสริมสร้างความรู้ ทักษะความชำนาญ ให้แก่บุคลากรของวิสาหกิจชุมชมและชุมชนด้านการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร อาหาร สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร วัสดุศาสตร์ และเซรามิก ให้มีความพร้อม/ความสามารถในการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2. ผลการดำเนินงาน

2.1 การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

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

ครั้งที่	วัน เดือน ปี	ชื่อหลักสูตร/หัวข้อบรรยาย	พื้นที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ราย)
2	25-27 พฤศจิกายน 2558	เทคนิคการปั้นแป้นหมุน ปั้นต้นแบบ และการเผาด้วยเตาแก๊ส **ภาคปฏิบัติ แบ่งกลุ่มปฏิบัติการ** - เทคนิคการปั้นแป้นหมุน - การปั้นต้นแบบ การปั้นลอยตัว การตกแต่งชิ้นงาน - การเผาผลิตภัณฑ์ด้วยเตาแก๊สและการบำรุงรักษาเตา 	กลุ่มปั้นซะป๊ะดงหลวง ตำบลวังผาง อำเภอเวียงหนองล่อง จังหวัดลำพูน	30
3	16-18 ธันวาคม 2558	เทคนิคการทำแบบพิมพ์ เคลือบ และการเผาด้วยเตาแก๊ส **ภาคปฏิบัติ แบ่งกลุ่มปฏิบัติการ** - เทคนิคการทำแบบพิมพ์ - การเตรียมเคลือบ และเทคนิคการเคลือบ - การเผาผลิตภัณฑ์ด้วยเตาแก๊ส และการบำรุงรักษาเตา 	กลุ่มเซรามิก บ้านหาดส้มแป้น ตำบลหาดส้มแป้น อำเภอเมือง จังหวัดระนอง	30
4	27 มกราคม 2559	การผลิตหมูยอไขมันต่ำด้วยเอนไซม์ **ภาคบรรยาย** - หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) - มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) หมูยอ - การผลิตหมูยอไขมันต่ำ **ภาคปฏิบัติ แบ่งกลุ่มปฏิบัติการ** - วิธีการผลิตหมูยอไขมันต่ำ 	กลุ่มหมูยอแม่ดวงจิตต์ ตำบลดงเจน อำเภอภูกามยาว จังหวัดพะเยา	30
5	29 มกราคม 2559	การผลิตหมูยอไขมันต่ำด้วยเอนไซม์ **ภาคบรรยาย** - หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) - มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) หมูยอ - การผลิตหมูยอไขมันต่ำ **ภาคปฏิบัติ แบ่งกลุ่มปฏิบัติการ** - วิธีการผลิตหมูยอไขมันต่ำ 	กลุ่มวิภาพรหมูยอ ตำบลรอบเวียง อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย	34

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

3. สรุปผลการดำเนินงาน

3.1 จัดทำฐานข้อมูลรายชื่อผู้ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีจำนวน 1 ฐาน

3.2 สรุปผลการดำเนินงานโครงการส่งเสริมศักยภาพการผลิตของวิสาหกิจชุมชน

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

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2559

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการ

ระยะเวลาในการฝึกอบรมสั้นเกินไป

5. ข้อเสนอแนะ

ควรเพิ่มระยะเวลาในการฝึกอบรมให้นานขึ้น เพื่อให้เหมาะสมกับเนื้อหาของหลักสูตรที่ฝึกอบรม

โครงการพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ OTOP

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

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

1. วัตถุประสงค์

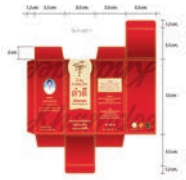
เพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์สินค้า OTOP ทั้ง 5 ประเภท ได้แก่ อาหาร เครื่องดื่ม ของใช้ ของประดับตกแต่งและของที่ระลึก ผ้าและเครื่องแต่งกาย สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและส่งเสริมการขาย จำนวน 60 ผลิตภัณฑ์

2. ผลการดำเนินงาน

2.1 การสำรวจข้อมูลผู้ประกอบการ/การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่

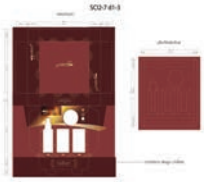
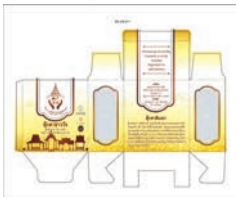
จังหวัด	ผลิตภัณฑ์/ผู้ประกอบการ	วิธีดำเนินการ/แนวทางพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่พัฒนา
เลย	กล้วยหักมุกฉาบเค็ม/นางประหยัด ศรีสุรัตน์	ออกแบบกล่องกล้วยหักมุกฉาบเค็ม 300 กรัม โดยยึดรูปทรงกล่องและโลโก้เดิมจากผลิตภัณฑ์กล้วยสุกทอด ออกแบบกล่องให้สวยงามทันสมัย โดดเด่น	
เลย	มะพร้าวแก้ว/กลุ่มสตรีและเยาวชนสหกรณ์ผู้ใช้น้ำบ้านน้อย	ออกแบบกล่องมะพร้าวแก้ว โดยยึดรูปทรงกล่องและ โลโก้เดิม และออกแบบใหม่ให้สวยงาม เด่นสะดุดตา ต้องการสื่อสารให้ลูกค้าทราบถึงที่มาของสีมะพร้าวแก้วที่มาจากธรรมชาติโดยใช้ภาพสื่อบนบรรจุภัณฑ์	

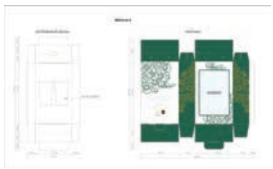
จังหวัด	ผลิตภัณฑ์/ผู้ประกอบการ	วิธีดำเนินการ/ แนวทางพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่พัฒนา
เลย	ไข่เค็มพอกชนิดต้มสุก/กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านสันติสุข (นางสุกี กัญญาระสิทธิ์)	ออกแบบกล่องไข่เค็มกระชายดำใหม่ให้สวยงามกว่าเดิม โดยใช้โลโก้เป็ดคู่เดิม เพิ่มเติมรูปกระชายดำลงไปบนกล่อง มีช่องให้เห็นสินค้าด้านใน ใช้โทนสีม่วงของกระชายดำ	
เลย	กล้วยกรอบ/กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรวิสาหกิจชุมชนบ้านเก่า (นางวันดี มิ่งแก้ว)	ออกแบบถุงหูหิ้วขนาด 12x12 นิ้ว เพื่อใส่ผลิตภัณฑ์ให้ลูกค้าได้หลากหลายผลิตภัณฑ์ สื่อให้เห็นถึงเอกลักษณ์ของจังหวัดเลย	
เลย	ถั่วคั่วทราย/วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านห้วยปลาฝา	ออกแบบสติ๊กเกอร์ใหม่ ให้สวยงามกว่าเดิม คงโลโก้เดิมไว้ รายละเอียดบนสติ๊กเกอร์ให้มีภาพผีตาโขน และถั่วลิสง	
เลย	สบู่สมุนไพรลอคำ/ นายบรรชา ภากระจ่าง	ออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับสบู่สมุนไพรชนิดต่างๆ เช่น มะกรูด ขมิ้น น้ำนมข้าว โดยออกแบบงานให้เข้ากับผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการ และออกแบบสายคาดที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์	
เลย	สบู่สมุนไพร/วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปสมุนไพรนครหงส์ (นางศรีเมือง บุตรธรรม)	ออกแบบกล่องสบู่ให้ดูสวยงามโดยใช้ขนาดกล่องเท่าเดิม เน้นงานออกแบบโทนสีเหลืองเข้มเป็นหลัก ส่วนคู่สีดูตามความเหมาะสม	
เลย	สบู่สมุนไพรบัวคำ/ นายมะโนไพ พงศ์สัมพันธ์	ออกแบบกล่องบรรจุภัณฑ์สบู่น้ำผึ้ง เดิมเป็นสติ๊กเกอร์พันรอบสบู่ ออกแบบให้เข้ากับผลิตภัณฑ์ดูสวยงาม	
เพชรบูรณ์	มะขามคลุก/วิสาหกิจชุมชนกลุ่มมะขามหวานแปรรูปบ้านยาวี	ออกแบบกล่องให้สวยงาม แก้ไขรายละเอียดของข้อมูล เช่น โทรศัพท์ อีเมล	
อุดรธานี	ข้าวแต๋น/ วิสาหกิจชุมชนข้าวแต๋นแม่บัวลี (นางพิสมัย แสนตุ้ย)	ออกแบบกล่องบรรจุภัณฑ์สำหรับบรรจุข้าวแต๋น 11 ชิ้น ออกแบบให้ดูทันสมัย มีกลิ่นอายของความเป็นไทย สะดุดตาผู้ซื้อเมื่ออยู่บนชั้นวางสินค้า	

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์/ผู้ประกอบการ	วิธีดำเนินการ/ แนวทางพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่พัฒนา
อุดรธานี	ผ้าพันคอ/วิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอผ้าไหม-ฝ้ายบ้านแสงบูรพา (นางลัดดาวัลย์ วรประเสริฐ)	ออกแบบถุงกระดาษคราฟท์แนวเอิร์ทโทน พิมพ์ 1 สี สีน้ำตาลอมเขียว หรือน้ำตาลอมเทา	
อุดรธานี	ลูกประคบสมุนไพร/ นางคำดี อัศวคีรีย์	ออกแบบกล่องบรรจุผลิตภัณฑ์น้ำมันนวดตัว 100 มล. โดยใช้โลโก้กระต่ายยิ้ม ออกแบบใหม่ให้สะดุดตาและโดดเด่น	
หนองบัวลำภู	ปลาส้ม/วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตภัณฑ์แปรรูปปลาร้าบ้านท่าลาด (นางใบแป้ง พรหมราช)	บรรจุภัณฑ์ถุงหิ้วขนาด 8x16 นิ้ว เนื่องจากสินค้าของผู้ประกอบการมีหลากหลายทั้งปลาส้มสายเดี่ยว ปลาส้มตัว ส้มปลาสวาย ฯลฯ จึงออกแบบให้บรรจุภัณฑ์สามารถใช้ร่วมกับสินค้าเหล่านี้ได้	
หนองบัวลำภู	ปลาส้ม/วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปปลาสมุนไพรบ้านห้วยบง (นางลำดวน คำสมหมาย)	บรรจุภัณฑ์สำหรับขายเป็นของฝาก และเวลาออกงานสามารถเป็นจุดขายของสินค้า โดยจะบรรจุปลาส้มสายเดี่ยว 18 ชิ้น และออกแบบโลโก้ใหม่	
หนองบัวลำภู	ปลาส้ม/กลุ่มแปรรูปปลาบ้านห้วยบงตรา ๑ เดียว (นางหนูเพียน เมฆวัน)	บรรจุภัณฑ์ถุงพลาสติกขนาด 9x18 นิ้ว สำหรับใส่ผลิตภัณฑ์ ออกแบบลักษณะกลางๆ สามารถใส่สินค้าได้หลากหลาย ใส่ข้อความ “เนื้อดี รสแซบที่หนึ่งเดียว”	
หนองบัวลำภู	ปลาส้ม/ กลุ่มแปรรูปปลาบ้านโนนปอแดง (นางโสภา สมพวงภักดี)	บรรจุภัณฑ์ถุงพลาสติกที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์ปลาส้มหน้ากระเทียมได้โดยตรง โทนสีส้มหรือแดง ใส่ตรา มผช. เลขที่ 47/2555 ขนาดถุง 7x11 นิ้ว	
ขอนแก่น	ข้าวเกรียบฟักทอง/ นางสงบ ขันจันทึก	ออกแบบถุงสำหรับบรรจุข้าวเกรียบในถุงพลาสติกซีลปิดปากถุงและติดสติ๊กเกอร์หน้าซองบนถุงมีงานพิมพ์ติดลงไป เพื่อลดเวลาในการทำงาน	
ขอนแก่น	น้ำพริกป่นแห้ง/ นางสมศรี รัตนบุตร	บรรจุภัณฑ์แพค 2 ชิ้น ใช้โลโก้เดิมแต่ออกแบบใหม่ให้สะดุดตาสวยงาม เหมาะสำหรับซื้อเป็นของฝาก	

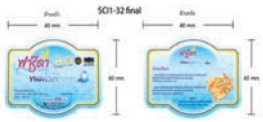
จังหวัด	ผลิตภัณฑ์/ผู้ประกอบการ	วิธีดำเนินการ/ แนวทางพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่พัฒนา
ขอนแก่น	กระเป๋าเสื่อกก/ นางสาวปริยะมาตร สุขสมบัติ	ออกแบบสติ๊กเกอร์ติดผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการ ออกแบบให้สวยงามใช้ตราสินค้าเดิมและใช้ภาพสินค้าลงบนสติ๊กเกอร์	
ขอนแก่น	ที่รองจานเสื่อกก/ นางทองปัน ราชวงษ์	ออกแบบป้ายกำกับสินค้า ให้สวยงามกว่าเดิม	
ขอนแก่น	ผลิตภัณฑ์เสื่อกก/ นางสาววาสนา คุณเงิน	ออกแบบกล่องบรรจุชุดแผ่นรองแก้วจำนวน 5 ชิ้น ใช้โลโก้เดิม ออกแบบให้สื่อถึงสินค้าผลิตภัณฑ์จากต้นกก	
ขอนแก่น	กระเป๋าเสื่อกก/ นางบุญจันทร์ ไชหลา	ออกแบบถุงกระดาษคราฟท์สำหรับบรรจุผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย ใส่โลโก้และข้อมูลกลุ่มลงไป	
มหาสารคาม	แหนมเนื้อ/กลุ่มแปรรูปเนื้อสัตว์	ออกแบบฉลากกับบรรจุภัณฑ์ใหม่ให้อยู่ในชุดเดียวกัน	
มหาสารคาม	ปลาร้าบอง/กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านกอก	บรรจุภัณฑ์แพคคู่ โดยออกแบบใหม่ใช้โลโก้เดิม ออกแบบใหม่ให้สะดุดตาสวยงามเหมาะสำหรับซื้อเป็นของฝาก	
มหาสารคาม	กล้วยทอดกรอบ/กลุ่มขนมไทยบ้านนาโพธิ์	ออกแบบกล่องบรรจุกล้วยฉาบครูนิจ ให้มีรูปทรงกล่องที่โดดเด่น ใช้โลโก้เดิมที่มีอยู่แล้ว ใช้โทนสีให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์กล้วย	
ร้อยเอ็ด	ทองม้วน/กลุ่มวิสาหกิจชุมชนฮักแพง-แบ่งปันแปรรูปสมุนไพรฝ้ายทอมือเพื่อการพึ่งพาตนเอง	ออกแบบกล่องบรรจุทองม้วนให้โดดเด่นสวยงามน่าซื้อเป็นของฝาก เดิมมีโลโก้และสติกเกอร์อยู่แล้ว จึงออกแบบกล่องบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าให้สินค้าในบรรจุภัณฑ์ใหม่ โดยใช้โลโก้เดิม	

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์/ผู้ประกอบการ	วิธีดำเนินการ/ แนวทางพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่พัฒนา
กาฬสินธุ์	ผ้ามัดหมี่/กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทอผ้าไหมมัดหมี่บ้านโนนชาด (นางกนกวรรณ ถิตย์เจือ)	ออกแบบถุงกระดาษหูหิ้วสำหรับใส่ผลิตภัณฑ์ โดยใช้ลายผ้าดอกเอนเอ้ในการออกแบบถุง	
กาฬสินธุ์	ผ้าไหมแพรวา/กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทอผ้าไหมแพรวา (นางสาวประกอบ ปัญจิต)	ออกแบบถุงกระดาษใส่ผลิตภัณฑ์ผ้าไหม โดยเน้นถุงสีแดงชาดและใช้โลโก้เดิมของกลุ่ม ออกแบบให้มีกลิ่นอายของวัฒนธรรมท้องถิ่น	
กาฬสินธุ์	ผ้าทอพื้นเมือง/กลุ่มทอผ้าพื้นเมืองและแปรรูปผลิตภัณฑ์ (นางสาวลำไย พิณรัตน์)	ออกแบบถุงกระดาษใส่ผลิตภัณฑ์ผ้าให้สวยงามและมีตราสินค้าเดิมของกลุ่ม	
พะเยา	ไข่เค็ม/นางระเบียบ หมั่นแสวง	ออกแบบผลิตภัณฑ์มีสายคาดสติ๊กเกอร์ โดยให้ใส่ภาพแม่ระเบียบเข้าไปในงานออกแบบด้วย ใช้สโลแกนตามฉลากเดิม งานสีฟ้า-ขาว	
ลำปาง	กล้วยฉาบ/วิสาหกิจชุมชนกลุ่มกล้วยบาบีคิวแม่กวัก	ออกแบบงานกล่องบรรจุกล้วย โทนเขียวเหลือง โดยใช้ข้อความตามแบบเดิม	
ลำปาง	แชมพูผสมสมุนไพร/กลุ่มแชมพูผสมสมุนไพรบ้านนาไผ่ (นางบุษบา การิยา)	ออกแบบบรรจุภัณฑ์ถุงกระดาษสำหรับใส่กลุ่มสินค้าที่มีหลายอย่าง ขนาดถุง 15x22x3.5 ซม. โทนถุงสีเขียว-ม่วง	
ลำพูน	เครื่องปั้นดินเผาเออร์เทนแวร์/นายอดุลย์ เชื่อธิรา	ออกแบบกล่องบรรจุตุ๊กตาดินเผา ให้สื่อถึงความเป็นล้านนา เช่น มีรูปภาพวาดโบราณ วัด บ้านไทยล้านนา โทนสีน้ำตาล	
ตาก	หมี่กรอบ/ นางมะลิวัลย์ เข็มทอง	ออกแบบสติ๊กเกอร์ เน้นสีเขียวขี้ม้า ออกแบบให้งานเรียบง่าย สวยงาม ดูหรูหราแต่ไม่หวือหวา	

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์/ผู้ประกอบการ	วิธีดำเนินการ/ แนวทางพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่พัฒนา
พิษณุโลก	เครื่องปั้นดินเผาเออร์เทนแวร์/ กลุ่มเซรามิกส์สองแคว (นางปราณี พูลทวี)	ออกแบบ Tag นามบัตร ขนาด 54x90 มม. ตัดมุมโค้ง Screen นามบัตร เป็นพลาสติกฝ้าขุ่น 2 สี โดยใช้โลโก้เดิมของผู้ประกอบการ	
ชัยนาท	ถ่านอัดแท่งดูดกลิ่น/ นางศศิญา ธนัชวงษ์	ออกแบบบรรจุภัณฑ์สินค้าถ่านดูดกลิ่นเป็นแบบ 3 แพ็ค ออกแบบกล่องให้เห็นสินค้า หน้ากล่องมีรูปกะลามะพร้าวสื่อให้เห็นสินค้าทำมาจากกะลามะพร้าว	
สุพรรณบุรี	ผลิตภัณฑ์บำรุงผิว/ นางสาวมณีรัตน์ หมีปาน	ออกแบบกล่องกิ๊ฟเซตบรรจุผลิตภัณฑ์ ให้เรียบหรู มีภาพสมุนไพรเป็นพื้นหลังลายเส้น ใช้สีตามความเหมาะสม	
อ่างทอง	ตุ๊กตาชาววัง/ นางรุจี วิจิตรานุรักษ์	ออกแบบบรรจุภัณฑ์สินค้าตุ๊กตาชาววังรูปคนขี่ควาย มีขนาดกล่อง 11X6X11 ซม. ออกแบบกล่องเจาะหน้า ให้มีกลิ่นอายความเป็นไทยโบราณ	
อยุธยา	สบู่กลีเซอรีน/ (นางรินรณี ตะเคียนโต	ออกแบบบรรจุภัณฑ์กล่องสบู่ไวท์เทนนิ่งทองคำ เน้นความเรียบหรู บรรจุสินค้าแนวนอน โทนสี 2 สีตัดกัน เลือกสีตามความเหมาะสม	
กาญจนบุรี	แชมพู/นางสาวปิยวดี หมีปาน	ออกแบบฉลากแชมพูมะกรูดให้ดูโดดเด่นสวยงาม ใช้โทนสีเขียว	
กรุงเทพฯ	แชมพูผสมสารสกัดจากสมุนไพรดอกอัญชัน/ (นางพะยอม ปัญญาคำ)	ออกแบบฉลากสติ๊กเกอร์โดยปรับปรุงจากบรรจุภัณฑ์เดิม ให้ดูพรีเมียม ใช้โทนสีตามความเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์	
กรุงเทพฯ	สบู่ก้อน (กวาวเครือขาว)/ กลุ่มอาชีพบ้านสบู่ (นายวชิระ จันทรวิฑูร)	ออกแบบกล่องสบู่กวาวเครือ-น้ำแร่ ใช้โลโก้เดิม ออกแบบให้งานสไตล์เรียบหรู โทนสีพาสเทล ตามความเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์	

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์/ผู้ประกอบการ	วิธีดำเนินการ/ แนวทางพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่พัฒนา
สมุทรปราการ	ผลิตภัณฑ์แก้ว/ นางสาวอัญญิกา สุยะตา	ออกแบบบรรจุภัณฑ์กิ๊ฟเซต โดยเน้นงานออกแบบที่เรียบง่ายเน้นแสดงให้เห็นสินค้า ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์แก้ว	
สระแก้ว	ผลิตภัณฑ์จากต้นกก/ นางทัศนี สุระขันธ์	ออกแบบป้ายกำกับสินค้าผลิตภัณฑ์เสื่อกก ขนาด 5.4x9 ซม. ออกแบบงานตามความเหมาะสม	
สระแก้ว	เสื่อกก/นางพะยอม โสมพงษ์	ออกแบบป้ายกำกับสินค้าผลิตภัณฑ์เสื่อกก ขนาด 5.4x9 ซม. ออกแบบงานตามความเหมาะสม	
ประจวบคีรีขันธ์	ถ่านอัดแท่ง/ นางประกายดาว อาณานุการ	ออกแบบบรรจุภัณฑ์ถุงบรรจุถ่านสามารถบรรจุได้ถึง 1 กก. ขนาด 7.5x5x12 นิ้ว ออกแบบโลโก้ใหม่ โทนสีฟ้าน้ำเงิน ใส่รายละเอียดข้อมูลพื้นฐานของผู้ผลิตและผลิตภัณฑ์	
ชุมพร	ผลไม้กวน/ กลุ่มอาชีพสตรีศรีขันเงิน	ออกแบบบรรจุภัณฑ์กล่องพลาสติก และออกแบบสายคาดกล่องพลาสติกเพื่อยกระดับสินค้า	
ชุมพร	กล้วยอบช็อกโกแลต/ นางเพ็ญศรี มากผล	ปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัย ดูหรูกว่าเดิม และเลือกสีของบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์	
ชุมพร	กล้วยอบ/กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนาโพธิ์สามัคคี	ออกแบบซองซิปอะลูมิเนียมฟอยด์แบบตั้งหลังทึบหน้าใส และออกแบบสติ๊กเกอร์สำหรับบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์กล้วยทอดกรอบ	
ชุมพร	ผักผลไม้ทอดกรอบ/ร้านกอบกุล (นางกอบกุล แย้มนาม)	ออกแบบบรรจุภัณฑ์กล่องกล้วยแบบบรรจุกล้วย 10 ชิ้น ให้มีรูปทรงคล้ายกับกล่องไม้ขีดไฟ	

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์/ผู้ประกอบการ	วิธีดำเนินการ/ แนวทางพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่พัฒนา
ชุมพร	กล้วยอบ/กล้วยบ้านก้อง	ออกแบบถุงกระดาษที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม สำหรับใส่สินค้าเป็นของฝาก	
สุราษฎร์ธานี	น้ำพริก/ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสนธิวัฒน์	ออกแบบบรรจุภัณฑ์บรรจุน้ำพริก 2 ขวด ออกแบบงานให้ใช้ได้กับน้ำพริกหลายชนิด	
สุราษฎร์ธานี	ผลิตภัณฑ์บำรุงผม น้ำมันมะพร้าว/ นายสมประสงค์ ศรีเทพ	ออกแบบบรรจุภัณฑ์กล่องกิ๊ฟเซต โดยใช้โลโก้มะพร้าวไทย ที่ผู้ประกอบการมีอยู่แล้ว ออกแบบกล่องให้ดูหรูหรา ใช้โทนสีดำ เงิน ทอง	
นครศรีธรรมราช	ถ่านผลไม้ดูดกลิ่น/ นายมะหนาย จิเหลา	ออกแบบบรรจุภัณฑ์กล่องขนาด 4X4X6 นิ้ว (เจาะช่องว่างทั้ง 2 ด้าน) ใช้โทนสี และแนวงานออกแบบที่เหมาะสม ให้ดูสวยงาม	
สงขลา	ขนมสัมปันนี/ กลุ่มร้านขนมไทยแม่ฉวี (นางพะเยีย สายเรี่ยม)	ออกแบบบรรจุภัณฑ์ถุงกระดาษหูหิ้วสำหรับใส่ผลิตภัณฑ์ขนมในร้าน ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์	
สงขลา	น้ำพริก/วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านหน้าควน (นางเพ็ญ แก้วเจริญ)	ออกแบบถุงกระดาษบรรจุน้ำพริก ออกแบบโลโก้โดดเด่น จดจำง่าย สีเด่นสะดุดตา	
สงขลา	น้ำพริก/วิสาหกิจชุมชนกลุ่มน้ำพริกบ้านตีน (นางนิจพร บุญเรืองรุ่ง)	ออกแบบสติ๊กเกอร์ติดสินค้าพริกแกงใหม่ ให้สวยงามเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์	
สงขลา	ขนมเปี๊ยะ/ ร้านขนมเปี๊ยะอบเทียน ป.สุญาดา (นายประพันธ์ พฤกษรังสี)	ออกแบบบรรจุภัณฑ์กล่องชิ้นเดียว โทนสีแดง เลือดนก ใช้โลโก้เดิม แนวไทยจีนและทันสมัย	

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์/ผู้ประกอบการ	วิธีดำเนินการ/แนวทางพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่พัฒนา
สงขลา	น้ำพริก/กลุ่มเครื่องแกงสมใจนึก	ออกแบบบรรจุภัณฑ์กิ๊ฟเซ็ต สำหรับขายเป็นของฝากบรรจุพริกแกง 3 ซอง บรรจุภัณฑ์เป็นทรงสามเหลี่ยมแนวไทยๆ ทันสมัย	
สตูล	โรตีกรอบ/วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านหัวเขา	ออกแบบสติ๊กเกอร์ให้สวยโดดเด่น มีสคอลใหม่เป็นภาพการ์ตูนผู้หญิงมุสลิม ออกแบบถุงซองฟอยด์หลังทึบหน้าใส	

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ OTOP

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

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2559

4. ข้อเสนอแนะ

การพัฒนาบรรจุภัณฑ์เป็นกิจกรรมที่ควรส่งเสริมให้แก่ผู้ประกอบการสินค้า OTOP ที่กรมวิทยาศาสตร์บริการได้เข้าไปช่วยพัฒนาคุณภาพสินค้าจนกระทั่งสินค้า OTOP ได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ซึ่งจะเป็นการส่งเสริมภาพลักษณ์ของสินค้า OTOP ให้เป็นที่ยอมรับและเพิ่มความสามารถในการแข่งขันทางการตลาด

โครงการพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ OTOP ด้วยบรรจุภัณฑ์

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

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ OTOP ประเภทอาหาร เครื่องดื่มให้มีความสวยงาม โดดเด่น เพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าและผลิตภัณฑ์

1.2 ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจในการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ เพิ่มความรู้ด้านเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ด้านแนวคิดในการปรับปรุงบรรจุภัณฑ์

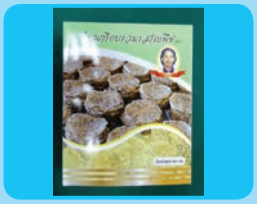
2. ผลการดำเนินงาน

2.1 การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ/สัมมนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

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

2.2 การให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการเพื่อแก้ปัญหาและพัฒนาบรรจุภัณฑ์

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหาด้านบรรจุภัณฑ์	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่พัฒนา
28-31 มีนาคม 2559	วิสาหกิจกลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร บ้านย่านยาว จังหวัดพิษณุโลก	น้ำพริกแกงเผ็ด	บรรจุภัณฑ์ไม่สวยงาม และอายุการเก็บผลิตภัณฑ์สั้น	ถุง Nylon/C8PE ซีล 3 ด้าน หนา 80 ไมครอน ขนาด 145x225 มิลลิเมตร (บรรจุแบบสุญญากาศ)
	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเห็ดนางฟ้า บ้านเข็กใหญ่ จังหวัดพิษณุโลก	ทองพับเห็ดนางฟ้า	บรรจุภัณฑ์ไม่สวยงาม และอายุการเก็บผลิตภัณฑ์สั้น	กล่องกระดาษเจาะหน้าต่างโปร่ง ขนาด 200 x 160 x 60 มิลลิเมตร ถุง PET/CPP ซีล 3 ด้าน หนารวม 40 ไมครอน ขนาด 180 x 120 มิลลิเมตร
	วิสาหกิจชุมชนถนอมอาหารบ้านหนองปรือ จังหวัดพิษณุโลก	น้ำพริกแกงเผ็ด	บรรจุภัณฑ์ไม่สวยงาม และอายุการเก็บผลิตภัณฑ์สั้น	ถุง Nylon/C8PE ซีล 3 ด้าน หนารวม 80 ไมครอน ขนาด 145 x 225 มิลลิเมตร (บรรจุแบบสุญญากาศ)
	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มปลาส้ม-หมูส้ม แม่นวลจันทร์ จังหวัดพิษณุโลก	ปลาส้ม	บรรจุภัณฑ์ไม่สวยงาม และอายุการเก็บผลิตภัณฑ์สั้น	ถุง Nylon/C8PE ซีล 3 ด้าน หนารวม 80 ไมครอน ขนาด 145 x 225 มิลลิเมตร (บรรจุแบบสุญญากาศ)

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหาด้านบรรจุภัณฑ์	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่พัฒนา
28-31 มีนาคม 2559	วิสาหกิจชุมชน น้ำพริกมยุราสตรีศรีวัดพริก จังหวัดพิษณุโลก	น้ำพริกแมงดา	บรรจุภัณฑ์รูปแบบไม่โดดเด่น ไม่สวยงาม	กล่องกระดาษเจาะหน้าต่างโปร่ง ขนาด 85 x 175 x 50 มิลลิเมตร สำหรับบรรจุถ้วยน้ำพริกได้ 2 ถ้วย ในบรรจุภัณฑ์ใหม่
	วิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรคลองมะแพลบ จังหวัดพิษณุโลก	กล้วยตาก	บรรจุภัณฑ์ไม่สวยงาม และอายุการเก็บผลิตภัณฑ์สั้น	กล่องสี่เหลี่ยม ขนาด 100 x 120 x 40 มิลลิเมตร สำหรับสินค้า 120 กรัม ถุง MPET/PE บรรจุกล้วยตาก 1-2 ชิ้น ซีล 3 ด้าน หนารวม 40 ไมครอน ขนาด 60 x 100 มิลลิเมตร มีฉลากสติกเกอร์ปิดที่ถุง
	วิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านริมคลอง จังหวัดพิษณุโลก	ข้าวเกรียบรวมรสธัญพืช	บรรจุภัณฑ์ไม่สวยงามและไม่โดดเด่น	กล่องกระดาษไม่เจาะหน้าต่าง ขนาด 160 x 200 x 60 มิลลิเมตร พิมพ์ 4 สี ถุง PET/CPP สำหรับบรรจุข้าวเกรียบจำนวนน้อย ซีล 3 ด้าน หนารวม 40 ไมครอน ขนาด 180 x 230 มิลลิเมตร 
	วิสาหกิจชุมชน เกษตรกรชลนที จังหวัดพิษณุโลก	ข้าวเกรียบรสฟักทอง	บรรจุภัณฑ์ไม่สวยงามและไม่โดดเด่น	กล่องกระดาษพิมพ์ 4 สีหน้าต่างโปร่ง ขนาด 160 x 200 x 60 มิลลิเมตร ถุง PET/CPP สำหรับบรรจุข้าวเกรียบ ซีล 3 ด้าน หนารวม 40 ไมครอน ขนาด 180 x 230 มิลลิเมตร

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหาด้านบรรจุภัณฑ์	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่พัฒนา
28-31 มีนาคม 2559	กลุ่มสตรีสหกรณ์กล้วยตากบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก	กล้วยอบน้ำผึ้ง	บรรจุภัณฑ์ไม่สวยงาม และอายุการเก็บผลิตภัณฑ์สั้น	กล่องสี่เหลี่ยม ขนาด 100 x 120 x 40 มิลลิเมตร สำหรับสินค้า 120 กรัม ถุง MPET/PE บรรจุกล้วยตาก 1-2 ชิ้น ซีล 3 ด้าน หนารวม 40 ไมครอน ขนาด 60 x 100 มิลลิเมตร มีฉลากสติกเกอร์ปิดที่ถุง
	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกล้วยตากแม่โสม จังหวัดพิษณุโลก	กล้วยตาก	บรรจุภัณฑ์ไม่สวยงาม และอายุการเก็บผลิตภัณฑ์สั้น	กล่องสี่เหลี่ยม ขนาด 100 x 120 x 40 มิลลิเมตร สำหรับสินค้า 120 กรัม ถุง MPET/PE บรรจุกล้วยตาก 1-2 ชิ้น ซีล 3 ด้าน หนารวม 40 ไมครอน ขนาด 60 x 100 มิลลิเมตร มีฉลากสติกเกอร์ปิดที่ถุง
	นางสาวขนิษฐา บุญคง จังหวัดเพชรบูรณ์	มะขามแกะเมล็ด	บรรจุภัณฑ์ไม่สวยงาม และอายุการเก็บผลิตภัณฑ์สั้น	กล่องสี่เหลี่ยม ขนาด 100 x 120 x 40 มิลลิเมตร สำหรับสินค้า 120 กรัม ถุง MPET/PE สำหรับบรรจุมะขามเป็นชิ้นๆ ซีล 3 ด้าน หนารวม 40 ไมครอน ขนาด 60 x 100 มิลลิเมตร มีฉลากสติกเกอร์ปิดที่ถุงของแต่ละซองที่ออกแบบใหม่

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหาด้านบรรจุภัณฑ์	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่พัฒนา
28-31 มีนาคม 2559	กลุ่มสตรีบ้านนาร่วมใจ จังหวัดเพชรบูรณ์	กระยาสารท	บรรจุภัณฑ์ไม่สวยงาม และอายุการเก็บผลิตภัณฑ์สั้น	กล่องสี่เหลี่ยม ขนาด 100 x 120 x 40 มิลลิเมตร สำหรับสินค้า 120 กรัม ถุง MPET/PE ซีล 3 ด้าน หนารวม 40 ไมครอน ขนาด 60 x 100 มิลลิเมตร
	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านแม่ไข จังหวัดตาก	น้ำพริก	บรรจุภัณฑ์ไม่โดดเด่น ไม่แตกต่างจากผู้ขายรายอื่น	กล่องกระดาษเจาะหน้าต่างโปร่ง ขนาด 170 x 140 x 70 มิลลิเมตร ใส่ขวดน้ำพริก 2 ขวด
16 มีนาคม 2559	ห้างหุ้นส่วนจำกัด อ๊อดกรีนพีช จังหวัดนนทบุรี	ปลาเค็ม	บรรจุภัณฑ์ไม่โดดเด่น ไม่แตกต่างจากผู้ขายรายอื่น	ถุง Nylon/C8PE ซีล 3 ด้าน หนารวม 80 ไมครอน ขนาด 160 x 320 มิลลิเมตร (บรรจุแบบสุญญากาศ) มีสติกเกอร์ พิมพ์ 4 สี สำหรับปิดที่ถุงบรรจุภัณฑ์
	วิสาหกิจชุมชน กลุ่มเกษตรกรและ สภต.ปลายบาง จังหวัดนนทบุรี	กล้วยอบ	บรรจุภัณฑ์ไม่โดดเด่น ไม่แตกต่างจากผู้ขายรายอื่น	กล่องสี่เหลี่ยม ขนาด 100 x 120 x 40 มิลลิเมตร สำหรับสินค้า 120 กรัม ถุง MPET/PE บรรจุกล้วยอบ 1-2 ชิ้น ซีล 3 ด้าน หนารวม 40 ไมครอน ขนาด 60 x 100 มิลลิเมตร มีฉลากสติกเกอร์ปิดที่ถุงของแต่ละซอง

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหาด้านบรรจุภัณฑ์	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่พัฒนา
16 มีนาคม 2559	กลุ่มแปรรูปผลผลิตการเกษตร บางรักใหญ่ จังหวัดนนทบุรี	ขนมข้าวตู	บรรจุภัณฑ์ไม่โดดเด่น ไม่แตกต่างจากผู้ขายรายอื่น	กล่องกระดาษเจาะหน้าต่าง ขนาด 105 x 160 x 50 มิลลิเมตร และถุง PET/CPP ผนึก ซีล 3 ด้าน หนารวม 40 ไมครอน ขนาด 180 x 230 มิลลิเมตร
22 มิถุนายน 2559	นางสาวพูลทรัพย์ พิชิตวิจัย จังหวัดเพชรบุรี	ข้าวเกรียบทอด	บรรจุภัณฑ์ไม่โดดเด่น ไม่แตกต่างจากผู้ขายรายอื่น	กล่องกระดาษไม่เจาะหน้าต่าง ขนาด 160 x 200 x 80 มิลลิเมตร และถุง PET/CPP สำหรับบรรจุข้าวเกรียบทอด ซีล 3 ด้าน หนารวม 40 ไมครอน ขนาด 180 x 230 มิลลิเมตร
	นางบุญรวม ทองดี จังหวัดเพชรบุรี	ลูกตาลอบแห้ง	บรรจุภัณฑ์ไม่สวยงาม และอายุการเก็บผลิตภัณฑ์สั้น	กล่องกระดาษ ขนาด 140 x 160 x 40 มิลลิเมตร และถุง Nylon/C8PE ซีล 3 ด้าน หนารวม 80 ไมครอน ขนาด 145 x 225 มิลลิเมตร (บรรจุแบบสุญญากาศ)
	นางสาวศศิอารียา อุดมธีรเดช จังหวัดสมุทรสาคร	ขนมปังใส้ไส้	บรรจุภัณฑ์ไม่สวยงาม และอายุการเก็บผลิตภัณฑ์สั้น	ถุง MPET/PE ซีล 3 ด้าน หนารวม 40 ไมครอน ขนาด 180 x 230 มิลลิเมตร ใช้หุ้มกล่องบรรจุขนมใส้ไส้

วัน เดือน ปี	ผู้ประกอบการ/พื้นที่/จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ความต้องการ/ปัญหาด้านบรรจุภัณฑ์	รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่พัฒนา
23 มิถุนายน 2559	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนตำบลสระแก้ว จังหวัดสุพรรณบุรี	ขนมหม้อแกง	บรรจุภัณฑ์ไม่สวยงาม และอายุการเก็บผลิตภัณฑ์สั้น	ถุง Nylon/C8PE ใส่ถาดขนมหม้อแกง ผนึกซีล 3 ด้าน หนารวม 80 ไมครอน ขนาด 160 x 320 มิลลิเมตร (บรรจุแบบสุญญากาศ) ติดด้วยสติกเกอร์ขนาด 5 x 5 ซม.

3. สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ OTOP ด้วยบรรจุภัณฑ์

พื้นที่ดำเนินการ	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับประโยชน์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ราย)		จำนวนบรรจุภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา (บรรจุภัณฑ์)	
	เป้าหมาย	ผล	เป้าหมาย	ผล
7 จังหวัด ได้แก่ ตาก พิษณุโลก เพชรบูรณ์ นนทบุรี เพชรบุรี สุพรรณบุรี และสมุทรสาคร	100	100	20	20

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2559

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

4.1 ผู้ประกอบการยังขาดแนวคิดในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ ในรูปแบบที่ตอบสนองความต้องการของตลาดและผู้บริโภค

4.2 การออกแบบบรรจุภัณฑ์ในรูปแบบที่สวยงามทันสมัย และสามารถเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ได้ยาวนาน มีค่าใช้จ่ายสูงเกินงบประมาณที่ได้ตั้งไว้

5. ข้อเสนอแนะ

5.1 การฝึกอบรมควรเป็นหลักสูตรที่เน้นในการฝึกสร้างแนวคิดและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ให้เกิดอัตลักษณ์กับผลิตภัณฑ์ รวมถึงการให้ความรู้ด้านวัสดุชนิดต่างๆ ที่ใช้ผลิตบรรจุภัณฑ์

5.2 การสนับสนุนในด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ควรคำนึงถึงต้นทุนการผลิต ความเหมาะสมของราคาสินค้าที่ผู้ประกอบการจะต้องรับภาระในอนาคต

โครงการประเมินผลลัพธ์ที่เป็นมูลค่าทางเศรษฐกิจของการยกระดับมาตรฐานสินค้าโอทอป

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

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

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อประเมินผลลัพธ์ที่เป็นมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดจากการดำเนินงานโครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค

1.2 เพื่อศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของโครงการฯ รวมทั้งปัญหาและอุปสรรคของการดำเนินงานโครงการฯ

1.3 เพื่อถอดบทเรียน สังเคราะห์ความรู้ และจัดทำข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย และเชิงปฏิบัติการในการพัฒนาและการขับเคลื่อนการดำเนินงานโครงการในระยะต่อไปให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

2. ผลการดำเนินงาน

แนวทางการดำเนินงานประกอบด้วย 3 ขั้นตอนหลัก ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 การวิเคราะห์เอกสารโครงการฯ

ขั้นตอนที่ 2 การลงพื้นที่ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

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

มีเป้าหมาย ดัชนีการวัดผลลัพธ์โดย CIPP model สรุปผลใน 5 มิติ ได้แก่ สภาพแวดล้อม ปัจจัยเบื้องต้น กระบวนการ และผลผลิต รวมถึงผลลัพธ์ทางสังคม ได้กำหนดกรอบใน 5 มิติ ได้แก่ ประสิทธิผล ประสิทธิภาพ ความสอดคล้อง ความยั่งยืน ผลกระทบ และผลลัพธ์ทางมูลค่าทางเศรษฐกิจ ได้กำหนดกรอบใน 5 มิติ ได้แก่ ผลิตภัณฑ์และบริการ การมุ่งเน้นลูกค้า ด้านการเงินและการตลาด การมุ่งเน้นบุคลากร ด้านการเรียนรู้

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

แผนการลงพื้นที่เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลโครงการฯ

วัน เดือน ปี	พื้นที่	ผลิตภัณฑ์
ภาคกลาง		
18 มี.ค. 2559	จังหวัดนนทบุรี	สบู่ก้อน (กวาวเครือขาว)
	กรุงเทพมหานคร	ลูกปัด
29-31 มี.ค. 2559	จังหวัดนนทบุรี	ถั่วลิสงอบสมุนไพร ปลาเค็ม กล้วยอบ
1 เม.ย. 2559	จังหวัดสระแก้ว	ผลิตภัณฑ์จากเสื่อกก/ผลิตภัณฑ์จากต้นกก
5 เม.ย. 2559	กรุงเทพมหานคร	แชมพูผสมสารสกัดจากสมุนไพรดอกอัญชัญ/ประคำดีควาย/งาดำ/ใบบัวบก
6 พ.ค. 2559	จังหวัดสุพรรณบุรี	แชมพู (สูตรมะกรูด) ผลิตภัณฑ์บำรุงผิว
	จังหวัดกาญจนบุรี	แชมพู (สูตรมะกรูด)
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ		
21-25 มี.ค. 2559	จังหวัดขอนแก่น	กล่องทิชชู น้ำพริกป่นแห้ง/ปั้นสิบ กระเป๋า หมวก
22-23 มี.ค. 2559	จังหวัดมหาสารคาม	ขนมไทย เสื่อกก/ผลิตภัณฑ์เสื่อกก เครื่องปั้นดินเผาเออร์เทนแวร์ แหนมเนื้อ ปลาร้าบอง
24 มี.ค. 2559	จังหวัดกาฬสินธุ์	ผ้าแพรวา ผ้ามัดหมี่
ภาคใต้		
18 เม.ย. 2559	จังหวัดนครศรีธรรมราช	น้ำรังนก ผ้าบาติก ผลไม้กวน (ทุเรียนกวนห่อกาบหมาก)
19 เม.ย. 2559	จังหวัดพัทลุง	หมูแผ่นรสดั้งเดิม (มาโย) คุกกี้/ข้าวตังไก่หยอง
20 เม.ย. 2559	จังหวัดสุราษฎร์ธานี	น้ำพริกหอยนางรม แกงไตปลาแห้ง ขนมจีบสังขยา
21-22 เม.ย. 2559	จังหวัดชุมพร	กล้วยอบ กล้วยอบช็อคโกแลต ผลไม้กวน ผลไม้แห้ง น้ำตาลมะพร้าว ถ่านดูดกลิ่น ผักและผลไม้ทอดกรอบ

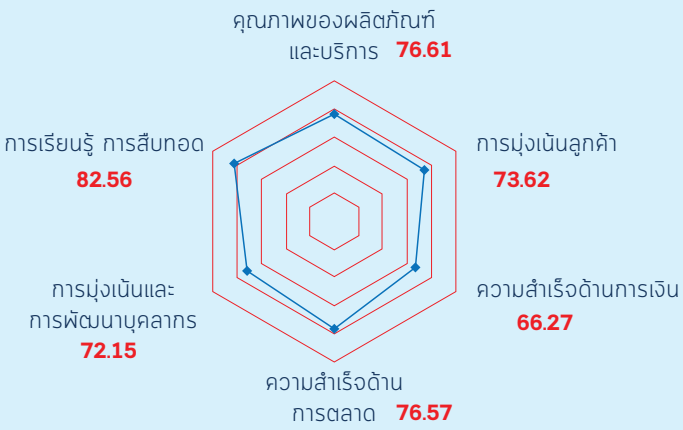
วัน เดือน ปี	พื้นที่	ผลิตภัณฑ์
ภาคเหนือ		
12-13 พ.ค. 2559	จังหวัดลำปาง	เครื่องปั้นดินเผาสโตนแวร์ ถั่วกรอบแก้ว กล้วยฉาบ
14 พ.ค. 2559	จังหวัดพะเยา	ไข่เค็ม ผลิตภัณฑ์จากผักตบชวา
16 พ.ค. 2559	จังหวัดเชียงใหม่	กระดาษสา เครื่องปั้นดินเผา

ภาพการลงพื้นที่เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลโครงการฯ

3. สรุปผลการดำเนินงาน

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

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



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

ผลการประเมินพบว่าในการดำเนินโครงการต่อเนื่อง ควรมีการสำรวจปัญหาที่แท้จริงและความต้องการของกลุ่มผู้ประกอบการในแต่ละพื้นที่ เนื่องจากบริบททางสังคมและวัฒนธรรมของแต่ละพื้นที่ที่แตกต่างกัน เพื่อให้การพัฒนาต่อยอดสินค้ามีความเหมาะสมกับพื้นที่นั้นๆ นอกจากนี้กลุ่มผู้ประกอบการส่วนใหญ่มีความประสงค์จะเข้าร่วมโครงการฯ ต่อเนื่อง เนื่องจากเกิดประโยชน์กับกลุ่มเป็นอย่างมาก และสิ่งที่ต้องการเพิ่มเติมในโครงการคือเรื่องช่องทางการตลาด เนื่องจากเมื่อมีการพัฒนาสินค้าเพิ่มขึ้น ควรมีช่องทางในด้านการตลาดเพิ่มขึ้นด้วย

อย่างไรก็ตาม ในการลงพื้นที่บางกลุ่ม ต้องแนะนำกรมวิทยาศาสตร์บริการด้วยการอธิบายความเป็นมาของโครงการฯ หรือบางกลุ่มต้องใช้เวลาในการพิจารณาผลลัพธ์ของการให้ความรู้จากกรมวิทยาศาสตร์บริการ เนื่องจากมีหน่วยงานภาครัฐอื่นลงพื้นที่ช่วยเหลือกลุ่มด้วย ดังนั้นจึงควรมีการประชาสัมพันธ์การดำเนินงานของกรมวิทยาศาสตร์บริการและความแตกต่างของการดำเนินงานของกรมวิทยาศาสตร์บริการกับหน่วยงานภาครัฐอื่นๆ ให้ผู้ประกอบการทราบ

4. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานโครงการฯ

4.1 ข้อมูลที่ใช้ในการติดต่อของผู้ประกอบการสินค้า OTOP ไม่เป็นข้อมูลปัจจุบัน เช่น เบอร์โทรติดต่อ ทำให้เกิดปัญหาและอุปสรรคในการติดต่อสื่อสาร

4.2 เมื่อถึงวันที่นัดหมายที่จะทำการลงพื้นที่ กลุ่มผู้ประกอบการสินค้า OTOP ได้ยกเลิกการนัดหมาย เนื่องจากติดกิจธุระกะทันหัน เช่น งานศพ เฝ้าญาติที่ป่วยที่โรงพยาบาล

5. ข้อเสนอแนะ

5.1 ควรจัดทำระบบฐานข้อมูลของกลุ่มผู้ประกอบการที่กรมวิทยาศาสตร์บริการรวมทั้งที่ปรึกษาได้ลงไปดำเนินงานอย่างเป็นระบบมากขึ้น

5.2 ในการลงพื้นที่หรือการให้ที่ปรึกษาลงพื้นที่ในการดำเนินงานนั้น ควรมีการแจ้งรายละเอียดเกี่ยวกับการดำเนินงานโครงการฯ ให้แก่ผู้ประกอบการทราบ เพื่อความเข้าใจที่ตรงกันในการดำเนินงานโครงการฯ ต่อไป

ภาคผนวก

ตารางที่ 1 : ร้อยละของการยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของประเทศไทย จำแนกตามประเภทผลิตภัณฑ์และภาคต่างๆ ปี 2558

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	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	สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร	153	91	62	395	248	147	39	27	12	112	63	49	68	50	18	767	479	288
		100%	59.48%	40.52%	100%	62.78%	37.22%	100%	69.23%	30.77%	100%	56.25%	43.75%	100%	73.53%	26.47%	100%	62.45%	37.55%
4	ผ้าและเครื่องแต่งกาย	479	339	140	340	283	57	26	19	7	1,306	794	512	138	108	30	2,289	1,543	746
		100%	70.77%	29.23%	100%	83.24%	16.76%	100%	73.08%	26.92%	100%	60.80%	39.20%	100%	78.26%	21.74%	100%	67.41%	32.59%
5	ของใช้ ของประดับตกแต่ง ของที่ระลึก	724	587	137	893	840	53	83	81	2	863	803	60	322	302	20	2,885	2,613	272
		100%	81.08%	18.92%	100%	94.06%	5.94%	100%	97.59%	2.41%	100%	93.05%	6.95%	100%	93.79%	6.21%	100%	90.57%	9.43%
รวม		1,740	1,223	517	1,897	1,562	335	198	172	26	2,490	1,761	729	845	657	188	7,170	5,375	1,795
		100%	70.29%	29.71%	100%	82.34%	17.66%	100%	86.87%	13.13%	100%	70.72%	29.28%	100%	77.75%	22.25%	100%	74.97%	25.03%

ที่มาของข้อมูล : สำนักบริหารมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พฤษภาคม 2559

รวบรวมโดย สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กรมวิทยาศาสตร์บริการ

ตารางที่ 2 : ร้อยละของการยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของประเทศไทย จำแนกตามประเภทผลิตภัณฑ์และภาคต่างๆ ปี 2557

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

ที่มาของข้อมูล : สำนักบริหารมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กุมภาพันธ์ 2558

รวบรวมโดย สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กรมวิทยาศาสตร์บริการ

ฐานข้อมูลส่งเสริมและยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP

http://otop.dss.go.th

คณะทำงานจัดทำหนังสือรายงานผลการดำเนินงานประจำปี 2559
โครงการทดสอบสินค้า OTOP เพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยของผู้บริโภค

ที่ปรึกษา

ดร.สุทธิเวช ต. แสงจันทร์	อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ
ดร.ณัชนพงศ์ วชิรวงศ์บุรี	รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ
นางอุมาพร สุขม่วง	รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ

คณะผู้จัดทำ

นางศิริวรรณ ศิลป์สกุลสุข	ประธานคณะทำงาน
นางสาวนงนุช เมธียนต์พิริยะ	คณะทำงาน
นางวรรณา ต. แสงจันทร์	คณะทำงาน
นางอาภาพร สินธุสาร	คณะทำงาน
นางอารีรัตน์ โพธิ์สุวรรณ	คณะทำงาน
นายก่อพงศ์ หงษ์ศรี	คณะทำงาน
นายมโนวิช เรืองดิษฐ์	คณะทำงาน
นายสุพะไชย์ จินดาวุฒิกุล	คณะทำงาน
นางสาวขนิษฐา อินทร์ประสิทธิ์	คณะทำงาน
ดร.สุวรรณี แทนธานี	คณะทำงาน
นางปฏิญญา จิยิพงศ์	คณะทำงาน
ดร.สายจิต ดาวสุโข	คณะทำงาน
นางสาวสุวศรี เตชะภาส	คณะทำงาน
นายทวีศักดิ์ แก้วบุรี	คณะทำงาน
นางเพ็ญพิชชา เข็มเงิน	คณะทำงานและเลขานุการ
นางสาวฐิติพร แก้วสุวรรณ	คณะทำงานและผู้ช่วยเลขานุการ
นางวลัยพร ร่มรื่น	คณะทำงานและผู้ช่วยเลขานุการ
นางสาวนันทกานต์ สัตยวงศ์	คณะทำงานและผู้ช่วยเลขานุการ

กรมวิทยาศาสตร์บริการ

กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

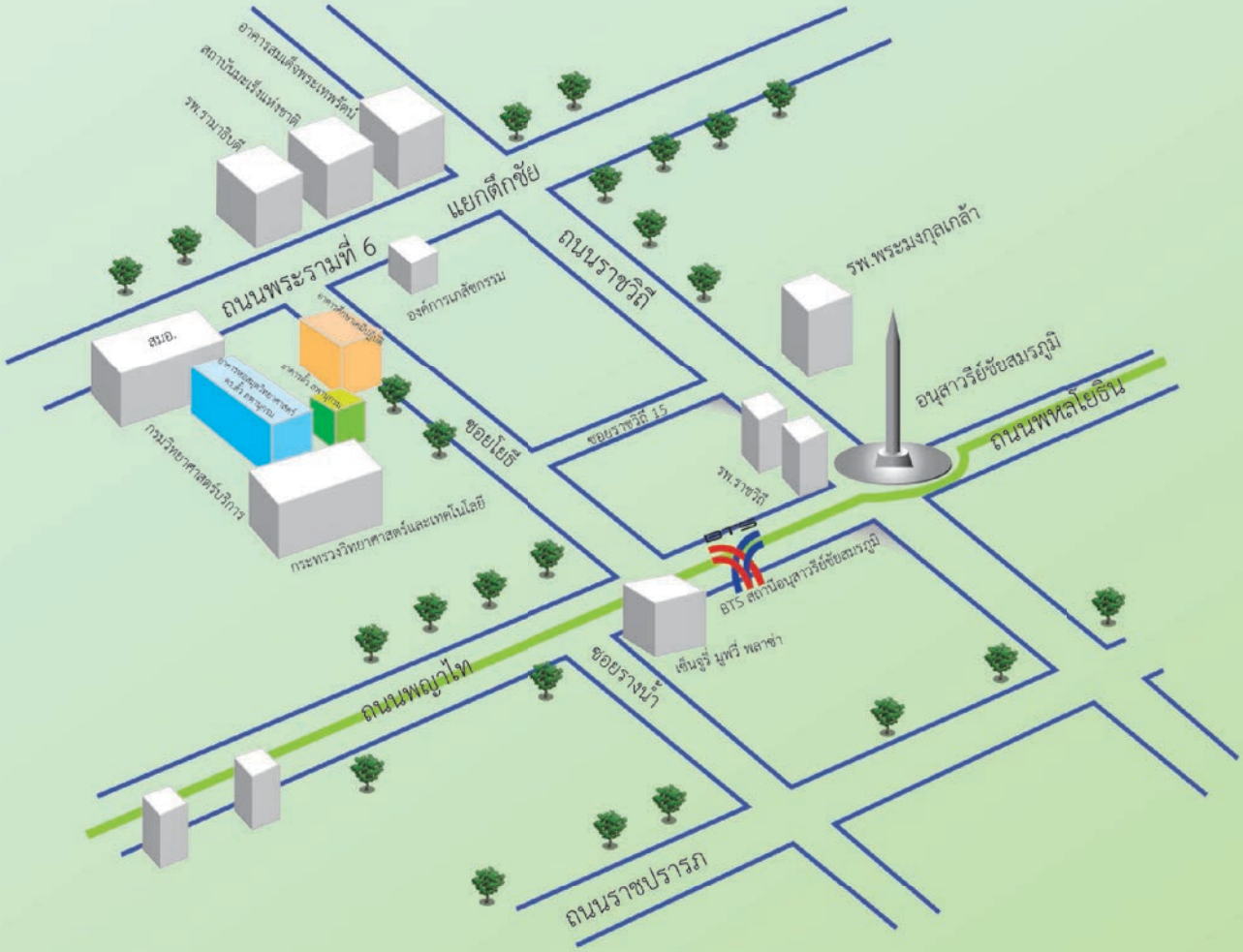
75/7 ถนนพระรามที่ 6 แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร 10400

โทรศัพท์ 0 2201 7000 โทรสาร 0 2201 7466

Call Center : 0 2201 7555

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

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



OTOP
One Tambon One Product

ISBN : 978-974-7581-23-2

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