

ภาคผนวก

ภาคผนวก 1 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ภาคผนวก 1.1 แบบสอบถามการดำเนินงานของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี

ภาคผนวก 1.2 แบบทดสอบการวัดความรู้ความเข้าใจผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี

ภาคผนวก 1.3 แบบประเมินความพึงพอใจผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี

ภาคผนวก 1.4 แบบสัมภาษณ์ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี

ภาคผนวก 1.5 แบบสำรวจสถานที่ผลิตของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี

ภาคผนวก 1.6 แบบสัมภาษณ์ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องของการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป ในจังหวัดราชบุรี

ภาคผนวก 2 เอกสารสรุปการบรรยายการจัดฝึกอบรมโครงการบริการวิชาการแก่สังคม เรื่อง การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี

หัวข้อที่ 1 : แนวคิดเกี่ยวกับคุณภาพและการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP กลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป ตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice : GMP)

หัวข้อที่ 2 : การเสริมสร้างความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ตามเกณฑ์การคัดสรรสินค้า OTOP

หัวข้อที่ 3 : แนวทางการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP

ภาคผนวก 3 สรุปผลจากการสัมภาษณ์และการสำรวจสถานที่ผลิตตามแนวทาง GMP ของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป ของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี และสัมภาษณ์ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป

ภาคผนวก 3.1 ผลิตภัณฑ์หมูหวาน

ภาคผนวก 3.2 ผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ-มันฉาบ

ภาคผนวก 3.3 ผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบหวาน

ภาคผนวก 3.4 ผลิตภัณฑ์ปลาร้าสมุนไพร ปลานิลแดดเดียว

ภาคผนวก 3.5 ผลิตภัณฑ์ข้าวตังธัญพืช

ภาคผนวก 3.6 ผลิตภัณฑ์ข้าวหอมมะลิ ข้าวไรซ์เบอร์รี่

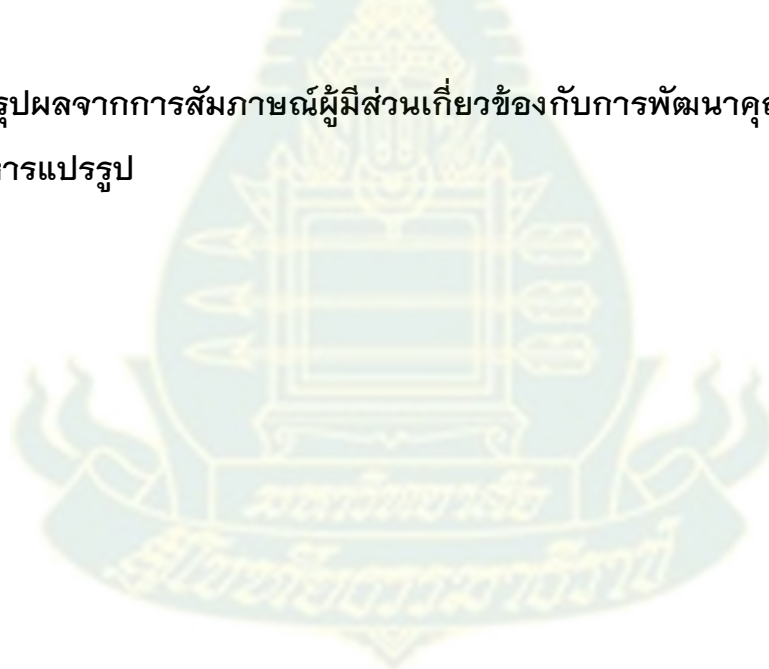
ภาคผนวก 3.7 ผลิตภัณฑ์น้ำพริกเห็ดฟาง

ภาคผนวก 3.8 ผลิตภัณฑ์ไข่เค็ม ไข่เค็มหมักซีอิ๊ว

ภาคผนวก 3.9 ผลิตภัณฑ์กุนเชียงปลา แหนมปลากราย

ภาคผนวก 3.10 ผลิตภัณฑ์ไข่เค็มดองเกลือ

ภาคผนวก 4 สรุปผลจากการสัมภาษณ์ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป



ภาคผนวก 1

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ในการวิจัย “โครงการการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี” มีเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยประกอบด้วย

ภาคผนวก 1.1 แบบสอบถามการดำเนินงานของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี

ภาคผนวก 1.2 แบบทดสอบการวัดความรู้ความเข้าใจผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี

ภาคผนวก 1.3 แบบประเมินความพึงพอใจผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี

ภาคผนวก 1.4 แบบสัมภาษณ์ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี

ภาคผนวก 1.5 แบบสำรวจสถานที่ผลิตของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี

ภาคผนวก 1.6 แบบสัมภาษณ์ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องของการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป ในจังหวัดราชบุรี



ภาคผนวก 1.1

แบบสอบถาม

การดำเนินงานของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป
ของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี

คำชี้แจง : จงใส่เครื่องหมาย ลงใน ช่องว่างหรือหน้าข้อที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านหรือที่เป็นจริงมากที่สุดเพียงข้อเดียว (ข้อมูลที่ได้จะนำไปใช้ประโยชน์สำหรับการศึกษาวิจัยเท่านั้น)

1. ชื่อสถานประกอบการ
2. ที่อยู่
- โทร..... โทรสาร..... อีเมล.....
3. ชื่อเจ้าของสถานประกอบการ
4. ชื่อผู้ให้ข้อมูล
5. เพศ 1. ชาย 2. หญิง
6. ประเภทผลิตภัณฑ์
7. อายุของเจ้าของสถานประกอบการ.....ปี
8. ระดับการศึกษาของเจ้าของสถานประกอบการ

<input type="checkbox"/> 1. ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น	<input type="checkbox"/> 2. ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย
<input type="checkbox"/> 3. ระดับอาชีวศึกษา	<input type="checkbox"/> 4. ระดับปริญญาตรี
<input type="checkbox"/> 5. ระดับปริญญาโท	<input type="checkbox"/> 6. ระดับปริญญาเอก
<input type="checkbox"/> 7. อื่นๆ (โปรดระบุ)	
9. กิจการของท่านจัดตั้งในรูปแบบใด

<input type="checkbox"/> 1. บริษัทจำกัด	<input type="checkbox"/> 2. ธุรกิจเจ้าของคนเดียวจดทะเบียนพาณิชย์
<input type="checkbox"/> 3. ห้างหุ้นส่วนจำกัด	<input type="checkbox"/> 4. ธุรกิจเจ้าของคนเดียวไม่จดทะเบียนพาณิชย์
<input type="checkbox"/> 5. ห้างหุ้นส่วนสามัญนิติบุคคล	<input type="checkbox"/> 6. ห้างหุ้นส่วนสามัญไม่เป็นนิติบุคคล
<input type="checkbox"/> 7. อื่นๆ (โปรดระบุ)	
10. ระยะเวลา นับตั้งแต่เริ่มต้นทำธุรกิจจนถึงปัจจุบัน

<input type="checkbox"/> 1. 1 – 10 ปี	<input type="checkbox"/> 2. 11 – 20 ปี	<input type="checkbox"/> 3. 21 – 30 ปี
<input type="checkbox"/> 4. 31 – 40 ปี	<input type="checkbox"/> 5. มากกว่า 40 ปีขึ้นไป	
11. จำนวนเงินลงทุนในกิจการของท่าน.....บาท
12. สัดส่วนการลงทุนในกิจการของท่านเป็นแบบใด

<input type="checkbox"/> 1. เป็นของคนไทย.....%	<input type="checkbox"/> 2. เป็นของต่างชาติ.....% (ระบุประเทศ.....)
<input type="checkbox"/> 3. ร่วมทุน.....% (ระบุประเทศ.....)	
13. ท่านใช้แหล่งเงินทุนในการจัดตั้งกิจการและดำเนินธุรกิจของท่านจากแหล่งใด

<input type="checkbox"/> 1. เงินทุนของตัวเอง	<input type="checkbox"/> 2. สถาบันการเงิน
<input type="checkbox"/> 3. ญาติพี่น้อง/คนรู้จัก	<input type="checkbox"/> 4. อื่นๆ (โปรดระบุ)

14. ในการประกอบกิจการท่านมีการนำเข้าวัตถุดิบ สินค้าหรือบริการจากต่างประเทศ หรือไม่

1. ไม่มีการนำเข้า 2. ใช้จากในประเทศ.....%
3. นำเข้าจากต่างประเทศ.....%

15. ท่านมีการจำหน่ายสินค้าไปในต่างประเทศ หรือไม่

1. ไม่มีการจำหน่ายสินค้าไปในต่างประเทศ
จำหน่ายสินค้าเฉพาะในประเทศ (โปรดระบุพื้นที่.....)
2. จำหน่ายสินค้าและบริการไปต่างประเทศ ประมาณ.....%
(โปรดระบุตลาดหลัก.....)
- 2.1 ส่งออกเอง 2.3 ไม่มีการส่งออก
- 2.2 ส่งออกผ่านทางตัวแทน/Trader

16. ผลลัพธ์ในกิจการของท่านได้รับมาตรฐานในด้านใดบ้าง

16.1 ผลลัพธ์ คือ ได้รับมาตรฐาน คือ

1. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) 2. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
3. GMP (Good Manufacturing Practice)
4. HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) 5. มาตรฐาน Q Mark
6. อื่นๆ (โปรดระบุ)

16.2 ผลลัพธ์ คือ ได้รับมาตรฐาน คือ

1. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) 2. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
3. GMP (Good Manufacturing Practice)
4. HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) 5. มาตรฐาน Q Mark
6. อื่นๆ (โปรดระบุ)

17. ท่านสนใจจะดำเนินการให้ผลลัพธ์ในกิจการของท่านได้รับมาตรฐานในด้านใดบ้าง

1. GMP (Good Manufacturing Practice) 2. HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)
3. อื่นๆ (โปรดระบุ)

18. กิจการของท่านได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐจากหน่วยงานใด ด้านใด

.....

19. ท่านต้องการฝึกอบรมเรื่องใดต่อไปนี่มากที่สุด เรียงลำดับจากมากไปหาน้อย

โดยใส่หมายเลข 3 2 1 ซึ่ง 3 หมายถึง ต้องการอบรมมากที่สุด)

1. การพัฒนาคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์ 2. การพัฒนาศักยภาพผู้ทางด้านการตลาดของผลิตภัณฑ์
3. การพัฒนาความเข้มแข็งของกลุ่ม 4. อื่นๆ (โปรดระบุ).....

20. ถ้ามีการจัดอบรมด้านการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป ท่านสะดวกเข้าอบรมในวันใดมากที่สุด

1. ไม่สามารถเข้าอบรมได้ 2. มาอบรมได้ในวันเสาร์ 3. มาอบรมได้ในวันอาทิตย์
4. มาอบรมได้ในวันธรรมดา (โปรดระบุวัน)

ขอขอบพระคุณที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถาม

ภาคผนวก 1.2

แบบทดสอบการวัดความรู้ความเข้าใจผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป
ของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี

-
1. ชื่อสถานประกอบการ
 2. ชื่อเจ้าของสถานประกอบการ
 3. ชื่อผู้ทำแบบทดสอบ
 4. ประเภทผลิตภัณฑ์

ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป

คำชี้แจง : กรุณาอ่านข้อความต่อไปนี้ แล้วให้ท่านพิจารณาว่าข้อความดังกล่าวถูกหรือผิด

โดยทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างที่เป็นคำตอบของแต่ละข้อตามความเข้าใจของท่าน

ข้อ	ข้อความ	ถูก	ผิด
1.	การพัฒนาคุณภาพสินค้า คือ การพัฒนาคุณลักษณะภาพรวมของสินค้าหรือบริการที่เกิดจากกระบวนการผลิตที่มีประสิทธิภาพ ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคให้ได้รับความพึงพอใจสูงสุด		
2.	คำว่า “คุณภาพ” รวมถึง คุณภาพตามรูปแบบที่กำหนด คุณภาพตรงตามข้อกำหนดมาตรฐาน และคุณภาพตรงตามความพึงพอใจของลูกค้า		
3.	มิติที่เกี่ยวกับคุณภาพมี 6 ด้าน คือ ผู้ผลิต คุณค่า สินค้า ผู้ใช้ ลูกค้า และสิ่งที่คาดไม่ถึง		
4.	ปัจจัยสำคัญที่ทำให้ผลิตภัณฑ์อาหาร OTOP มีคุณภาพ คือ การศึกษา พรบ. อาหารและบทบัญญัติต่างๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อเตรียมความพร้อมและปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหารให้สะอาดและได้มาตรฐาน		
5.	หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice: GMP) เป็นมาตรการบังคับใช้ตามกฎหมายที่ผู้ประกอบการต้องผ่านการพิจารณาและได้รับอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ในการผลิตอาหารทุกครั้ง		
6.	ปัจจุบัน GMP ได้ถูกกำหนดให้มุ่งเน้นมาตรการป้องกันสารปนเปื้อนอันตรายลงสู่ผลิตภัณฑ์ เพื่อให้เกิดผลดีต่อสุขภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร		
7.	ข้อกำหนด GMP สุขลักษณะทั่วไปมี 5 ข้อกำหนด ได้แก่ สถานที่ผลิต อุปกรณ์การผลิต การควบคุมกระบวนการผลิต การสุขาภิบาล และการบำรุงรักษา		
8.	ระบบ HACCP เป็นระบบที่ควบคุมปัจจัยต่าง ๆ ที่ส่งผลกระทบต่อวัตถุดิบ กระบวนการผลิต และผลิตภัณฑ์		
9.	หลักเกณฑ์พิจารณาการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย ประกอบด้วย 4 ส่วน ได้แก่ 1) ด้านผลิตภัณฑ์และความเข้มแข็งของชุมชน 2) ด้านความเป็นไปได้ทางการตลาด 3) ด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์ และ 4) ด้านความคิดสร้างสรรค์		
10.	แนวคิดจัดการคุณภาพรวม (TQM) เป็นวิธีการปรับปรุงคุณภาพตลอดกระบวนการทั้งองค์กรอย่างต่อเนื่อง ซึ่งไม่เหมาะสมกับผู้ประกอบการ OTOP		

ขอขอบพระคุณที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบทดสอบ

ภาคผนวก 1.3

แบบประเมินความพึงพอใจผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป
ของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี

คำชี้แจง : จงใส่เครื่องหมาย ลงใน ช่องว่างหรือหน้าข้อที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านหรือที่เป็นจริงมากที่สุดเพียงข้อเดียว และเติมข้อความคำตอบในคำถามให้สมบูรณ์ (ข้อมูลที่ได้จะนำไปใช้ประโยชน์สำหรับการศึกษาวิจัยเท่านั้น)

1. ชื่อสถานประกอบการ
2. ที่อยู่
- โทร..... โทรสาร..... อีเมล.....
3. ชื่อเจ้าของสถานประกอบการ
4. อายุของเจ้าของสถานประกอบการ.....ปี
5. ชื่อผู้ให้ข้อมูล
6. เพศ 1. ชาย 2. หญิง
7. ประเภทผลิตภัณฑ์
8. ระดับการศึกษาของเจ้าของสถานประกอบการ
 - 1. ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น 2. ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย 3. ระดับอาชีวศึกษา
 - 4. ระดับปริญญาตรี 5. ระดับปริญญาโท 6. ระดับปริญญาเอก 7. อื่นๆ (ระบุ)
9. กิจการของท่านจัดตั้งในรูปแบบใด
 - 1. บริษัทจำกัด 2. ธุรกิจเจ้าของคนเดียวจดทะเบียนพาณิชย์
 - 3. ห้างหุ้นส่วนจำกัด 4. ธุรกิจเจ้าของคนเดียวไม่จดทะเบียนพาณิชย์
 - 5. ห้างหุ้นส่วนสามัญนิติบุคคล 6. ห้างหุ้นส่วนสามัญไม่เป็นนิติบุคคล 7. อื่นๆ (ระบุ)
10. ระยะเวลา นับตั้งแต่เริ่มต้นทำธุรกิจจนถึงปัจจุบัน
 - 1. 1 – 10 ปี 2. 11 – 20 ปี 3. 21 – 30 ปี
 - 4. 31 – 40 ปี 5. มากกว่า 40 ปีขึ้นไป
11. จำนวนเงินลงทุนในกิจการของท่าน.....บาท
12. สัดส่วนการลงทุนในกิจการของท่านเป็นแบบใด
 - 1. เป็นของคนไทย.....% 2. เป็นของต่างชาติ.....% (ระบุประเทศ.....)
 - 3. ร่วมทุน.....% (ระบุประเทศ.....)
13. ท่านใช้แหล่งเงินทุนในการจัดตั้งกิจการและดำเนินธุรกิจของท่านจากแหล่งใด
 - 1. เงินทุนของตัวเอง 2. สถาบันการเงิน 3.ญาติพี่น้อง/คนรู้จัก 4. อื่นๆ (ระบุ)
14. ผลิตภัณฑ์ในกิจการของท่านได้รับมาตรฐานในด้านใดบ้าง
 - 14.1 ผลิตภัณฑ์ คือ ได้รับมาตรฐาน คือ
 - 1) สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) 2) มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
 - 3) GMP (Good Manufacturing Practice) 4) HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)
 - 5) มาตรฐาน Q Mark 6) อื่น ๆ (โปรดระบุ)

14.2 ผลิตภัณฑ์ คือ ได้รับมาตรฐาน คือ

- 1) สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) 2) มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
- 3) GMP (Good Manufacturing Practice) 4) HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)
- 5) มาตรฐาน Q Mark 6) อื่น ๆ (โปรดระบุ)

15. ท่านสนใจจะดำเนินการให้ผลิตภัณฑ์ในกิจการของท่านได้รับมาตรฐานในด้านใดบ้าง

- 1) GMP (Good Manufacturing Practice) 2) HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)
- 3) อื่น ๆ (โปรดระบุ)

16. ความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอบรม

รายการ	ระดับความรู้				
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
1. ระดับความรู้ก่อนการฝึกอบรม					
1.1 ความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาคุณภาพสินค้า					
1.2 ความรู้เกี่ยวกับการปรับปรุงสินค้าให้มาตรฐาน					
1.3 ความรู้เกี่ยวกับการยื่นขอรับรองคุณภาพสินค้า					
1.4 ความรู้ด้านการปรับปรุงคุณภาพกระบวนการผลิตสินค้า					
1.5 ความรู้เกี่ยวกับการตลาด					
1.6 ความรู้เกี่ยวกับโอกาสในการขายสินค้า					
1.7 ความรู้เกี่ยวกับการออกแบบผลิตภัณฑ์สินค้า					
1.8 ความรู้เกี่ยวกับการจัดการด้านการเงิน					
1.9 ความรู้เกี่ยวกับการสร้างมูลค่าเพิ่มแก่สินค้า					
1.10 ความรู้เกี่ยวกับการใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบในชุมชน					
1.11 สรุปภาพรวมความรู้ที่ได้หลังจากการเข้าฝึกอบรม					
2. ระดับความรู้ที่ได้รับหลังการฝึกอบรม					
2.1 ความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาคุณภาพสินค้า					
2.2 ความรู้เกี่ยวกับการปรับปรุงสินค้าให้มาตรฐาน					
2.3 ความรู้เกี่ยวกับการยื่นขอรับรองคุณภาพสินค้า					
2.4 ความรู้ด้านการปรับปรุงคุณภาพกระบวนการผลิตสินค้า					
2.5 ความรู้เกี่ยวกับการตลาด					
2.6 ความรู้เกี่ยวกับโอกาสในการขายสินค้า					

16. (ต่อ) ความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอบรม

รายการ	ระดับความรู้				
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
2.7 ความรู้เกี่ยวกับการออกแบบผลิตภัณฑ์สินค้า					
2.8 ความรู้เกี่ยวกับการจัดการด้านการเงิน					
2.9 ความรู้เกี่ยวกับการสร้างมูลค่าเพิ่มแก่สินค้า					
2.10 ความรู้เกี่ยวกับการใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบในชุมชน					
2.11 สรุปภาพรวมความรู้ที่ได้หลังจากการเข้าฝึกอบรม					

17. ความพึงพอใจที่ได้รับจากการฝึกอบรม

รายการ	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
1. หัวข้อประเด็นและลำดับการฝึกอบรม					
2. ความเหมาะสมของวิทยากรกับหัวข้อฝึกอบรม					
3. สถานที่จัดฝึกอบรม					
4. เอกสารประกอบการฝึกอบรม					
5. บรรยากาศของการฝึกอบรม					
6. อาหารและของว่างที่จัดในงานฝึกอบรม					
7. การต้อนรับของคณะผู้จัดฝึกอบรม					
8. ระยะเวลาของการฝึกอบรม					
9. ความสะดวกในการมาร่วมฝึกอบรม					
10. สรุปภาพรวมความพึงพอใจที่มีต่อการฝึกอบรม					

18. ข้อเสนอแนะหัวข้อการบรรยายในการอบรมครั้งต่อไป

.....

.....

19. ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

.....

.....

ขอขอบพระคุณที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถาม

ภาคผนวก 1.4

แบบสัมภาษณ์ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป
ของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี

คำชี้แจง : จงใส่เครื่องหมาย ลงใน ช่องว่างหรือหน้าข้อที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านหรือที่เป็นจริงมากที่สุดเพียงข้อเดียว (ข้อมูลที่ได้จะนำไปใช้ประโยชน์สำหรับการศึกษาวิจัยเท่านั้น)

1. ชื่อสถานประกอบการ
2. ที่อยู่
- โทร..... โทรสาร..... อีเมล.....
3. ชื่อเจ้าของสถานประกอบการ
4. ชื่อผู้ให้ข้อมูล
5. เพศ 1. ชาย 2. หญิง
6. ประเภทผลิตภัณฑ์
7. อายุของเจ้าของสถานประกอบการ.....ปี
8. ระดับการศึกษาของเจ้าของสถานประกอบการ

<input type="checkbox"/> 1. ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น	<input type="checkbox"/> 2. ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย
<input type="checkbox"/> 3. ระดับอาชีวศึกษา	<input type="checkbox"/> 4. ระดับปริญญาตรี
<input type="checkbox"/> 5. ระดับปริญญาโท	<input type="checkbox"/> 6. ระดับปริญญาเอก
<input type="checkbox"/> 7. อื่นๆ (โปรดระบุ)	
9. กิจการของท่านจัดตั้งในรูปแบบใด

<input type="checkbox"/> 1. บริษัทจำกัด	<input type="checkbox"/> 2. ธุรกิจเจ้าของคนเดียวจดทะเบียนพาณิชย์
<input type="checkbox"/> 3. ห้างหุ้นส่วนจำกัด	<input type="checkbox"/> 4. ธุรกิจเจ้าของคนเดียวไม่จดทะเบียนพาณิชย์
<input type="checkbox"/> 5. ห้างหุ้นส่วนสามัญนิติบุคคล	<input type="checkbox"/> 6. ห้างหุ้นส่วนสามัญไม่เป็นนิติบุคคล
<input type="checkbox"/> 7. อื่นๆ (โปรดระบุ)	
10. ระยะเวลา นับตั้งแต่เริ่มต้นทำธุรกิจจนถึงปัจจุบัน

<input type="checkbox"/> 1. 1 – 10 ปี	<input type="checkbox"/> 2. 11 – 20 ปี	<input type="checkbox"/> 3. 21 – 30 ปี
<input type="checkbox"/> 4. 31 – 40 ปี <input type="checkbox"/> 5. มากกว่า 40 ปีขึ้นไป		
11. จำนวนเงินลงทุนในกิจการของท่าน.....บาท
12. สัดส่วนการลงทุนในกิจการของท่านเป็นแบบใด

<input type="checkbox"/> 1. เป็นของคนไทย.....%	<input type="checkbox"/> 2. เป็นของต่างชาติ.....% (ระบุประเทศ.....)
<input type="checkbox"/> 3. ร่วมทุน.....% (ระบุประเทศ.....)	
13. ท่านใช้แหล่งเงินทุนในการจัดตั้งกิจการและดำเนินธุรกิจของท่านจากแหล่งใด

<input type="checkbox"/> 1) เงินทุนของตัวเอง	<input type="checkbox"/> 2) สถาบันการเงิน
<input type="checkbox"/> 3) ญาติพี่น้อง/คนรู้จัก	<input type="checkbox"/> 4) อื่น ๆ (โปรดระบุ)

14. ในการประกอบกิจการท่านมีการนำเข้าวัตถุดิบ สินค้าหรือบริการจากต่างประเทศ หรือไม่

- 1) ไม่มีการนำเข้า 2) ใช้จากในประเทศ.....% 3) นำเข้าจากต่างประเทศ.....%

15. ท่านมีการจำหน่ายสินค้าไปในต่างประเทศ หรือไม่

- 15.1 ไม่มีการจำหน่ายสินค้าไปในต่างประเทศ
จำหน่ายสินค้าเฉพาะในประเทศ (โปรดระบุพื้นที่.....)

- 15.2 จำหน่ายสินค้าและบริการไปต่างประเทศ ประมาณ.....%
(โปรดระบุตลาดหลัก.....)

- 1) ส่งออกเอง 2) ส่งออกผ่านทางตัวแทน/Trader 3) ไม่มีการส่งออก

16. ผลลัพธ์ในกิจการของท่านได้รับมาตรฐานในด้านใดบ้าง

16.1 ผลลัพธ์ คือ ได้รับมาตรฐาน คือ

- 1) สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) 2) มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
 3) GMP (Good Manufacturing Practice)
 4) HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) 5) มาตรฐาน Q Mark
 6) อื่น ๆ (โปรดระบุ)

16.2 ผลลัพธ์ คือ ได้รับมาตรฐาน คือ

- 1) สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) 2) มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
 3) GMP (Good Manufacturing Practice)
 4) HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) 5) มาตรฐาน Q Mark
 6) อื่น ๆ (โปรดระบุ)

17. ท่านสนใจจะดำเนินการให้ผลลัพธ์ในกิจการของท่านได้รับมาตรฐานในด้านใดบ้าง

- 1) GMP (Good Manufacturing Practice)
 2) HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)
 3) อื่น ๆ (โปรดระบุ)

18. กิจการของท่านได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐจากหน่วยงานใด และด้านใด

.....
.....

19. เกี่ยวกับธุรกิจ

19.1 สาเหตุหรือมูลเหตุสำคัญที่ทำให้ธุรกิจนี้

.....
.....

19.2 ระยะเวลานับตั้งแต่เริ่มต้นทำธุรกิจจนถึงปัจจุบัน

19.3 จำนวนเงินลงทุนเบื้องต้น บาท

19.4 แหล่งเงินทุน

19.5 ราคาต่อหน่วย

19.6 ต้นทุนต่อหน่วย บาท กำไรต่อหน่วยโดยประมาณ

19.7 ต้นทุนที่ใช้มากที่สุดทางด้านใด

- 19.8 ค่าใช้จ่าย (ต่อวัน/สัปดาห์/เดือน/ปี) บาท
- 19.9 ยอดขาย (ต่อวัน/สัปดาห์/เดือน/ปี) บาท
- 19.10 เงินทุนหมุนเวียน (ต่อวัน/สัปดาห์/เดือน) บาท
- 19.11 จำนวนพนักงาน คน
- 19.12 กระบวนการผลิต
-
-
- 19.13 ช่องทางการจำหน่าย
- 19.14 การโฆษณาประชาสัมพันธ์
- 19.15 อื่น ๆ
20. ปัญหาอุปสรรคในการดำเนินธุรกิจ
- 20.1 การผลิต
-
-
- 20.2 การตลาด/การขาย
-
-
- 20.3 การเงิน
-
-
- 20.4 การจัดการ
-
-
- 20.5 บุคลากร
-
-
- 20.6 อื่น ๆ
-
-
21. สิ่งที่ยากจะได้รับความสนับสนุนส่งเสริมจากหน่วยงานของภาครัฐ
-
-
22. ข้อคิดเห็นเสนอแนะอื่น ๆ
-
-

ขอขอบพระคุณที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสัมภาษณ์

ภาคผนวก 1.5

แบบสำรวจสถานที่ผลิตของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป
ของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี

ข้อกำหนด GMP จำนวน 6 ด้าน	ระดับคุณภาพ		
	ดีมาก	ปานกลาง	ต้องปรับปรุง
1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต			
1.1 การควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบ			
1.2 ความสะอาดของสถานที่จัดเก็บวัตถุดิบ			
1.3 การจัดเก็บสินค้าที่ออกจากกระบวนการผลิต			
2. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต			
2.1 ความสะอาดของเครื่องมือการผลิต			
2.2 ความสะอาดของอุปกรณ์การผลิต			
2.3 ความสะอาดของภาชนะบรรจุที่ใช้ในการผลิต			
3. การควบคุมกระบวนการผลิต			
3.1 การควบคุมคุณภาพขณะทำการผลิต			
3.2 ความสะอาดในการบรรจุหีบห่อสินค้า			
3.3 การใช้วัสดุจากธรรมชาติในการปรุงแต่งสินค้า			
4. การสุขาภิบาล			
4.1 ความสะอาดของน้ำที่ใช้ในการผลิต			
4.2 ความสะอาดของสถานที่ในขณะผลิต			
4.3 การรักษาความสะอาดในการขนส่งสินค้าไปตลาด			
5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด			
5.1 ความบ่อยครั้งในการบำรุงรักษาเครื่องจักร			
5.2 ความถี่ในการทำความสะอาดสถานที่ผลิต			
5.3 การบำรุงรักษาสภาพแวดล้อมในการทำงาน			
6. บุคลากรและสุขลักษณะ			
6.1 ความสะอาดของพนักงานในขณะปฏิบัติงาน			
6.2 การดูแลสุขลักษณะในระหว่างทำงาน			
6.3 การป้องกันสิ่งปนเปื้อนขณะทำการผลิต			

หมายเหตุ : การแปลความหมายและการให้คะแนน

- 1) ระดับคุณภาพดีมาก (3 คะแนน) หมายถึง มีการควบคุมคุณภาพอย่างเข้มงวดและต่อเนื่อง
- 2) ระดับคุณภาพดี (2 คะแนน) หมายถึง มีการควบคุมคุณภาพโดยทั่วไปเป็นระยะ ๆ
- 3) ระดับคุณภาพต้องปรับปรุง (1 คะแนน) หมายถึง มีการควบคุมคุณภาพน้อยครั้ง ไม่สม่ำเสมอ

ขอขอบพระคุณที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสำรวจ

ภาคผนวก 1.6

แบบสัมภาษณ์ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องการพัฒนาคุณภาพ

ผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป ในจังหวัดราชบุรี

โครงการการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป

ของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี

.....

1. ชื่อผู้ให้สัมภาษณ์.....
2. ตำแหน่ง.....
3. หน่วยงานที่สังกัด.....

ประเด็นแนวคำถามในการสัมภาษณ์

1. นโยบายด้านการส่งเสริมกลุ่มผู้ประกอบการ OTOP พัฒนาการแปรรูปสินค้าเกษตรกลุ่มอาหารให้ได้คุณภาพตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร
2. การบูรณาการด้านนโยบายและการทำงานร่วมกันของหน่วยงานราชการในการสนับสนุนและส่งเสริมอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์เกษตรแปรรูป
3. มาตรการ/แนวทางการส่งเสริมที่หน่วยงานของราชการในการดำเนินการตามโครงการสนับสนุนผู้ประกอบการ OTOP และผลการดำเนินงานตามโครงการ
4. ปัญหา/อุปสรรคในการส่งเสริมกลุ่มผู้ประกอบการ OTOP ในการพัฒนาการแปรรูปสินค้าเกษตรกลุ่มอาหารให้ได้คุณภาพตามมาตรฐานที่กำหนด
5. นโยบายด้านการพัฒนาพื้นที่และผลิตผลทางการเกษตรเพื่อรองรับการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารแปรรูปเบื้องต้น/สำเร็จรูป
6. ปัญหาในการพัฒนาพื้นที่และผลิตผลทางการเกษตรเพื่อรองรับการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารแปรรูปเบื้องต้น/สำเร็จรูป
7. ความคาดหวังที่ต้องการได้รับการวิจัยโครงการพัฒนาคุณภาพอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์เกษตรแปรรูป OTOP จังหวัดราชบุรี

ขอขอบพระคุณที่ให้ความอนุเคราะห์ในการให้สัมภาษณ์

ภาคผนวก 2

เอกสารสรุปการบรรยายการจัดฝึกอบรม

โครงการบริการวิชาการแก่สังคม เรื่อง

การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของ

สินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี

หัวข้อที่ 1 : แนวคิดเกี่ยวกับคุณภาพและการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP กลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป ตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice : GMP)

หัวข้อที่ 2 : การเสริมสร้างความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ตามเกณฑ์การคัดสรรสินค้า OTOP

หัวข้อที่ 3 : แนวทางการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP



หัวข้อที่ 1 : แนวคิดเกี่ยวกับคุณภาพและการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOB กลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป ตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice : GMP)

รายละเอียดการบรรยาย

การจัดฝึกอบรมผู้ประกอบการผลิตภัณฑอาหารและอาหารแปรรูป OTOB เป็นการถ่ายทอดความรู้ (Knowledge Transfer) และส่งเสริมและกระตุ้นให้ผู้ประกอบการตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ OTOB รวมทั้งเพื่อเตรียมความพร้อมสำหรับผู้ประกอบการ OTOB ก่อนที่ผู้วิจัยจะทำการสำรวจสถานที่ผลิตผลิตภัณฑของผู้ประกอบการตามแนวทางมาตรฐาน GMP สรุปเนื้อหาสาระสำคัญจากการฝึกอบรม สรุปได้ดังนี้

1. การพัฒนาคุณภาพของสินค้า

ในการพัฒนาคุณภาพของสินค้า คำว่าคุณภาพ หมายความว่าถึง คุณลักษณะที่เป็นภาพรวมของสินค้าหรือบริการใด ๆ อันเกิดจากกระบวนการผลิตที่มีประสิทธิภาพ สามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคให้ได้รับความพึงพอใจสูงสุด คุณภาพประกอบด้วยคำสำคัญ 3 คำได้แก่ S (Specification) หมายถึง คุณภาพตรงตามรูปแบบที่กำหนด S (Standard) หมายถึง คุณภาพตรงตามข้อกำหนดมาตรฐาน และ S (Satisfaction) หมายถึง คุณภาพตรงตามความพึงพอใจของลูกค้า

ความหมายของคุณภาพในการผลิตแต่เดิมเน้นที่ผู้ผลิต (Producer) เนื่องจากในอดีตการแข่งขันมีน้อย ตลาดเป็นของผู้ผลิต สินค้ามีน้อย ต่อมาจึงพัฒนามาสู่การผลิตสินค้าเพื่อให้ได้ตรงตามมาตรฐานที่กำหนด และเป็นการผลิตเพื่อตอบสนองความพึงพอใจของลูกค้าในปัจจุบัน

แนวคิดเกี่ยวกับความหมายของคุณภาพมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง จำแนกเป็น 4 ลักษณะ ได้แก่

ประการแรก คุณภาพ หมายถึง ตรงตามลักษณะที่กำหนด (Conformance to Specification) คุณภาพในลักษณะดังกล่าวอาจไม่ตรงกับความต้องการของลูกค้า

ประการที่สอง คุณภาพหมายถึง ความเหมาะสมในการใช้งาน (Fitness for Use) คุณภาพในความหมายนี้ถูกกำหนดจากลูกค้า

ประการที่สาม คุณภาพ หมายถึง การมองในภาพ 2 มิติ (A two-dimensional Model of Quality) คุณภาพดังกล่าวมีความหมายในแง่ “Must-be Quality” และคุณภาพในความหมาย “Attractive Quality” หมายถึง การทำในสิ่งที่ลูกค้าคาดหวัง

ประการที่สี่ คุณภาพ หมายถึง คุณค่าที่ให้แกบุคคล (Value to some Person)

ตัวแบบคุณภาพตามความคาดหวังและความประทับใจ (Mano Model of Expected Quality and Exciting Quality)



ตัวแบบคุณภาพตามความคาดหวังและความประทับใจ Kano Model of Expected Quality and Exciting Quality) ของคาโน ถูกนำเสนอลงในบทความชื่อว่า “Must-be Quality and Attractive Quality” เป็นตัวแบบที่อธิบายความสัมพันธ์ระหว่างความต้องการและความพึงพอใจ เส้นกราฟด้านล่างแสดงความต้องการที่คาดหวัง (Expected Requirement) เป็นคุณลักษณะพื้นฐานสำคัญที่ลูกค้าคาดหวังจากการใช้สินค้าและบริการในลักษณะปกติ เป็นความรู้สึกที่อยู่ภายในจิตใจ และจะปรากฏชัดเจนเมื่อลูกค้าไม่ได้รับการตอบสนอง

มิติเกี่ยวกับคุณภาพ ประกอบด้วย

1. ผู้ผลิต (Manufacturer)
2. คุณค่า (Value)
3. สินค้า (Product)
4. ผู้ใช้ (User)
5. ลูกค้า (Customer)
6. สิ่งที่คาดไม่ถึง (Transcendent)
7. บริการ (Services)

ความสำคัญของคุณภาพ

1. ความพอใจของลูกค้าที่มีต่อสินค้าและบริการ (Customer Satisfaction)
2. ภาพพจน์ขององค์การและการยอมรับจากสังคม (Organizational Image)
3. ประหยัดต้นทุนและค่าใช้จ่ายในการผลิต (Cost Reduction)
4. กระบวนการผลิตมีประสิทธิภาพและลดจำนวนของเสีย (Reduce Waste)
5. สินค้าเป็นที่ต้องการของตลาดและมีวัฏจักรวงจรชีวิตที่นาน (Long – range Life Cycle)

6. ขวัญและกำลังใจของพนักงานที่มีต่อองค์กร (Morale)

7. เป็นรากฐานสำคัญของการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ (Economic and Social Development)

การวัดคุณภาพของสินค้าหรือบริการจำแนกออกเป็น ลักษณะต่าง ๆ ได้แก่ ประการแรก คุณภาพบ่งชี้จากข้อกำหนด (stated Quality) ประการที่สอง คุณภาพแท้จริง (Real Quality) ประการที่สาม คุณภาพจากการโฆษณา (Advertised Quality) และการประการสุดท้าย คุณภาพที่เกิดจากประสบการณ์ (Experienced Quality)

ระบบคุณภาพ

ระบบคุณภาพ หมายถึง หลักเกณฑ์หรือวิธีการที่ทำให้สินค้า หรือบริการมีคุณภาพตรงกับมาตรฐานที่กำหนด โดยให้ความสำคัญกับทุกขั้นตอนของการผลิต รวมทั้งปัจจัยต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ซึ่งจะต้องมีการควบคุมและตรวจสอบคุณภาพอย่างเป็นระบบ ต่อเนื่อง และสม่ำเสมอ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายมีคุณภาพและมีความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค โดยสามารถตรวจสอบกลับถึงสาเหตุ ในกรณีมีปัญหาและมุ่งเน้นการป้องกันมากกว่าการแก้ไขปัญหา

ระบบคุณภาพอาหาร

ในการผลิตอาหารจะต้องศึกษาพระราชบัญญัติอาหารและบทบัญญัติต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อการเตรียมความพร้อม หรือการปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหารให้สะอาดและได้มาตรฐาน เป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้ผลิตภัณฑ์อาหารของ OTOP มีคุณภาพและปลอดภัยต่อการบริโภค

ปัจจุบันสังคมโลกได้ตระหนักและให้ความสำคัญกับสุขภาพมากขึ้น ทั้งนี้ได้มีการกำหนดมาตรฐานที่เรียกว่า GMP และ HACCP โดยเฉพาะสำหรับอุตสาหกรรมขนาดใหญ่และอุตสาหกรรมการส่งออกเนื่องจากกระแสดความต้องการของผู้บริโภค และสภาพการแข่งขันทางการค้าระดับโลกที่ให้ความสำคัญกับคุณภาพมาตรฐานและความปลอดภัยของอาหารมากยิ่งขึ้น

หลักเกณฑ์ขั้นต่ำเกี่ยวกับสถานที่ผลิตอาหาร เป็นหลักเกณฑ์ที่จัดทำขึ้นโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2523 มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้ผลิตมีการจัดสถานที่ เครื่องจักรอุปกรณ์ และให้มีการดำเนินการในเกณฑ์ขั้นต่ำในเรื่องสุขาภิบาล และสุขลักษณะเบื้องต้น ทั้งนี้ ผู้ผลิตจะได้มีแนวทางในการดำเนินการที่ถูกต้องก่อนที่จะผลิตสินค้าให้กับผู้บริโภค

หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice : GMP)

สำหรับหลักเกณฑ์ในการนำมาเป็นมาตรการบังคับใช้กฎหมายนั้น ได้นำแนวทางข้อกำหนดเป็นไปตาม Codex ซึ่งเป็นที่ยอมรับของสากล แต่มีการปรับให้สูงขึ้นเพื่อให้เหมาะสมกับศักยภาพของผู้ผลิตอาหารภายในประเทศที่สามารถปฏิบัติได้จริง นอกจากนี้ยังเป็นการพัฒนามาตรฐานในระดับที่สูงกว่าหลักเกณฑ์ขั้นพื้นฐาน

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาใช้ในการพิจารณาอนุญาตในการผลิตอาหารของผู้ประกอบการ และปรับให้ผู้ประกอบการสามารถนำไปปฏิบัติตามได้ สำนักงานคณะกรรมการอาหาร

และยาได้กำหนดให้น้ำบริโภคเป็นผลิตภัณฑ์แรกและผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตาม GMP โดยเฉพาะเนื่องจากการผลิตมีกระบวนการที่ไม่ซับซ้อนและลงทุนไม่มาก ประกอบกับในปัจจุบันมีผู้ผลิตเพิ่มขึ้นเป็นจำนวนมาก ทำให้มีการผลิตที่ไม่คำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค จึงเป็นสิ่งจำเป็นที่จะต้องมีการมาตรการและหาวิธีการป้องกันอย่างชัดเจนและจริงจัง โดยเน้นการควบคุมสถานที่และกระบวนการผลิต โดยใช้หลักการของ GMP เฉพาะผลิตภัณฑ์ เข้ามาเป็นหลักเกณฑ์บังคับทางกฎหมาย

GMP (Good Manufacturing Practice) หมายถึง หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร เป็นเกณฑ์หรือมาตรฐานในการผลิตอาหารหรือข้อกำหนดขั้นพื้นฐานที่จำเป็นในการผลิตและควบคุม เพื่อให้ผู้ผลิตปฏิบัติตาม และทำให้สามารถผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัย โดยเน้นการป้องกันและขจัดความเสี่ยงที่อาจทำให้อาหารเป็นอันตราย เป็นพิษ หรือเกิดความไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค ซึ่งเป็นเกณฑ์ขั้นต่ำเพื่อควบคุมการผลิตอาหารด้วยข้อกำหนดต่าง ๆ ให้ผู้ประกอบการปฏิบัติตาม เพื่อให้ได้อาหารที่มีมาตรฐานเรื่องความสะอาดและความปลอดภัย มาตรการ GMP จะช่วยป้องกันความเสี่ยงที่เกิดกับกระบวนการผลิตอาหาร ทั้งเรื่องของสิ่งเจือปน อาหารเป็นพิษ และความไม่ปลอดภัยที่อาจทำให้ผู้บริโภคได้รับอันตราย

GMP คือ ระบบประกันคุณภาพที่มีการปฏิบัติและพิสูจน์แล้วจากกลุ่มนักวิชาการด้านอาหารทั่วโลกว่า สามารถทำให้อาหารเกิดความปลอดภัย และเป็นที่ยอมรับจากผู้บริโภค โดยอาศัยหลายปัจจัยที่เชื่อมโยงสัมพันธ์กัน ดังนั้นหากปฏิบัติตามแนวทางที่กำหนดได้ทั้งหมด ก็จะทำให้อาหารมีคุณภาพมีความปลอดภัยและได้มาตรฐาน

GMP คือมาตรฐานที่ได้รับการรับรองจากทั่วโลก

หลักการของ GMP จะครอบคลุมตั้งแต่สถานที่ประกอบการ โครงสร้างอาคาร กระบวนการผลิตที่ดีมีความปลอดภัย และมีคุณภาพได้มาตรฐานทุกขั้นตอน นับตั้งแต่ขั้นตอน เริ่มต้นวางแผนการผลิต ระบบควบคุมตั้งแต่วัตถุดิบระหว่างการผลิต ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป การจัดเก็บ การควบคุมคุณภาพ และการขนส่งจนถึงผู้บริโภค มีระบบบันทึกข้อมูล ตรวจสอบและติดตามผลคุณภาพผลิตภัณฑ์ รวมถึงระบบการจัดการที่ดีในเรื่องสุขอนามัย เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายมีความปลอดภัยได้คุณภาพเป็นที่มั่นใจเมื่อถึงมือผู้บริโภค และ GMP ยังเป็นระบบประกันคุณภาพพื้นฐานก่อนที่จะนำไปสู่ระบบประกันคุณภาพอื่น ๆ ที่สูงกว่าต่อไป เช่น ISO 9000 และ HACCP (Hazards Analysis and Critical Points)

ประเภทของ GMP แบ่งเป็น 2 ประเภท ได้แก่

1. **GMP สุขลักษณะทั่วไป (General GMP)** เป็นหลักเกณฑ์ที่นำไปใช้ปฏิบัติสำหรับอาหารทุกประเภท

2. **GMP เฉพาะผลิตภัณฑ์ (Specific GMP)** เป็นข้อกำหนดที่เพิ่มเติมจาก GMP ทั่วไป เพื่อมุ่งเน้นในเรื่องของความเสี่ยงกับความปลอดภัยของแต่ละผลิตภัณฑ์อาหารโดยเฉพาะมากขึ้น เช่น ข้อกำหนด GMP สำหรับน้ำบริโภค หรือข้อกำหนด GMP สำหรับนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ เป็นต้น สำหรับ GMP เฉพาะผลิตภัณฑ์จะมีการ

ควบคุมการผลิตของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดที่แตกต่างกันออกไปตามรายละเอียดของผลิตภัณฑ์อาหารนั้น ๆ โดยเฉพาะ

มาตรฐาน GMP มีความน่าเชื่อถือสูงมากเพราะได้รับการรับรองจากทั่วโลกแล้วว่ามีมาตรฐานที่ดีในเรื่องการควบคุมกระบวนการผลิตอาหาร มีการพิสูจน์จากกลุ่มนักวิชาการด้านอาหารทั่วโลกว่า GMP ทำให้อาหารจากกระบวนการผลิตมีความปลอดภัย ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค นอกจากนี้ยังเป็นการรับรองว่าถ้าหากผู้ผลิตอาหารปฏิบัติตามข้อกำหนดของ GMP ทุกอย่าง จะทำให้สามารถผลิตอาหารที่ถูกต้องตามหลักสุขอนามัยและมีความปลอดภัยต่อสุขภาพของผู้บริโภค จะถือว่าเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณภาพตรงตามมาตรฐานสากล

GMP ควบคุมอะไรบ้าง?

GMP ควบคุมทั้งส่วนของสถานประกอบการ โครงสร้างอาคาร ไปจนถึงกระบวนการผลิตที่ต้องสะอาด ปลอดภัย ในส่วนของกระบวนการผลิตยังมีรายละเอียดที่ GMP ควบคุมอย่างเข้มงวดอีกนะคะ ตั้งแต่ขั้นตอนการวางแผน การตัดสรรและควบคุมวัตถุดิบ การควบคุมคุณภาพ การจัดเก็บ ไปจนถึงผลผลิตที่สำเร็จรูปแล้ว นอกจากนี้ GMP ยังควบคุมการจัดส่งของผู้ประกอบการด้วย โดยทางโรงงานจะต้องมีการบันทึกข้อมูลและการตรวจสอบติดตามคุณภาพของผลิตภัณฑ์

มาตรฐาน GMP เป็นการรับรองขั้นพื้นฐานที่จะนำไปสู่การรับรองมาตรฐานลำดับต่อไปที่สูงกว่า เช่น ISO 9000 และ HACCP (Hazards Analysis and Critical Points) เป็นต้น

การบังคับใช้ GMP

ปัจจุบันทางสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาของไทย ได้นำเอาหลักเกณฑ์ของ GMP มาบังคับใช้เป็นกฎหมาย โดยกำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษา ซึ่งมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 24 กรกฎาคม 2544 เป็นต้นมา ซึ่งข้อกำหนดตามประกาศฯ (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เป็นเกณฑ์สุขลักษณะทั่วไปได้ประยุกต์มาจากเกณฑ์ GMP สากลของ Codex โดยคำนึงถึงความพร้อมของผู้ผลิตในประเทศไทย ซึ่งมีข้อจำกัดในเรื่องเงินทุน เวลาและความรู้ เพื่อให้ผู้ผลิตทุกระดับ โดยเฉพาะขนาดเล็กกับขนาดกลาง ซึ่งมีเป็นจำนวนมากสามารถปรับปรุงและปฏิบัติตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ได้ แต่ทั้งนี้ข้อกำหนดยังคงสอดคล้องตามแนวทางของหน่วยงานมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ ดังนั้น ในปัจจุบัน GMP ได้ถูกกำหนดให้เป็นกฎหมายเพื่อมุ่งเน้นให้เกิดผลดีต่อสุขภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารประกอบด้วย

1. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 และ (ฉบับที่ 239) พ.ศ. 2544 เรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร (GMP สุขลักษณะทั่วไป)

2. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 220) พ.ศ. 2544 เรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 3) (GMP น้ำบริโภค)

ประกาศกระทรวงทั้ง 2 ฉบับนี้ มีผลบังคับใช้สำหรับผู้ประกอบการรายใหม่ ตั้งแต่วันที่ 24 กรกฎาคม 2544

ประเภทอาหารที่มีการบังคับให้ใช้ GMP ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เช่น อาหารเสริมสำหรับเด็กเล็ก, อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับเด็กเล็ก, น้ำแข็ง, นมโค, นมเปรี้ยว, เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท, สีสผสมอาหาร, ชา, กาแฟ, อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก, ไข่เยี่ยวม้า และข้าวเติมวิตามิน เป็นต้น

ข้อกำหนดทั่วไป หรือ General GMP

1. **สุขลักษณะของสถานที่ตั้งกับอาคารผลิต** สถานที่ตั้งตัวอาคารกับบริเวณใกล้เคียงจะต้องอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้อาหารที่ผลิตเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย และอาคารผลิตมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างที่ง่ายแก่การบำรุงรักษาความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน ต้องจัดให้มีพื้นที่เพียงพอ ต้องแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วน มีการระบายอากาศอย่างเพียงพอ เพื่อลดอันตรายที่อาจเกิดขึ้นเนื่องจากความชื้นหรือฝุ่นละอองจากการผลิต

2. **เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต** จะต้องทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ไม่เป็นพิษ ไม่เป็นสนิม มีความแข็งแรงทนทาน จำนวนเครื่องมือ เครื่องจักรกับอุปกรณ์ต้องมีอย่างเพียงพอ และเหมาะสมต่อการปฏิบัติงานในแต่ละประเภท การจัดเก็บอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อแล้ว ควรจัดเก็บแยกเป็นสัดส่วน อยู่ในสภาพที่เหมาะสม เพื่อไม่ให้มีโอกาสเกิดการปนเปื้อนจากฝุ่นละอองกับสิ่งสกปรกต่าง ๆ

3. **การควบคุมกระบวนการผลิต** การดำเนินการทุกขั้นตอนจะต้องมีการควบคุมตามหลักสุขาภิบาลที่ดี ทั้งวัตถุดิบ ส่วนผสม ภาชนะบรรจุ การผลิต การเก็บรักษา การขนย้าย และขนส่งผลิตภัณฑ์อาหาร

4. **การสุขาภิบาล** เป็นเกณฑ์สำหรับสิ่งที่อำนวยความสะดวกในการปฏิบัติงานทั้งหลาย เช่น น้ำใช้ อ่างล้างมือ ห้องน้ำ ห้องส้วม ระบบกำจัดขยะมูลฝอย ทางระบายน้ำทิ้ง การป้องกันและกำจัดสัตว์กับแมลง

5. **การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด** ช่วยให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ และป้องกันการปนเปื้อนของสารอันตรายสู่อาหาร โดยต้องทำความสะอาด ดูแลและเก็บรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิตให้อยู่ในสภาพที่สะอาด ทั้งก่อนและหลังการผลิต

6. **บุคลากรและสุขลักษณะ** สวมเสื้อผ้าที่สะอาดและเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากการปฏิบัติงานและตัวบุคลากร ซึ่งผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตจะต้องมีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคในระยะเวลาอันตราย โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจหรือโรคเรื้อน

ในแต่ละข้อกำหนดมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อให้ผู้ผลิตมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนทั้งอันตรายทั้งทางด้านจุลินทรีย์ เคมี และกายภาพ ลงสู่ผลิตภัณฑ์ ซึ่งอาจมาจากสิ่งแวดล้อม ตัวอาคาร

เครื่องจักรอุปกรณ์ที่ใช้การดำเนินงานในแต่ละขั้นตอนการผลิต รวมถึงการจัดการในด้านสุขอนามัย ทั้งในส่วนของความสะอาดการบำรุงรักษาและผู้ปฏิบัติงาน

ประโยชน์ของ GMP

1. ผู้บริโภคได้รับผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยมีคุณภาพ
2. เป็นแนวทางการผลิต เพื่อประกันว่าผลิตภัณฑ์มีคุณภาพปลอดภัย ตรงตามที่มาตราฐานกำหนด และผลิตภัณฑ์มีความสม่ำเสมอในทุก ๆ ล็อตการผลิต
3. ช่วยลดข้อผิดพลาดหรือความเปี่ยงเบนที่จะผลิตไม่ได้มาตรฐาน
4. ป้องกันไม่ให้เกิดข้อบกพร่องที่เกิดขึ้นในกระบวนการผลิตหรือการควบคุมคุณภาพ รวมทั้งช่วยลดปัญหาที่เกิดขึ้นซ้ำซ้อน
5. ส่งผลต่อคุณภาพอาหารในระยะยาว และช่วยลดต้นทุนการผลิต
6. มีความสะดวก และง่ายต่อการติดตามข้อมูล
7. มีการควบคุม และรักษามาตราฐานความสะอาด และถูกสุขลักษณะของโรงงาน
8. สร้างความสะอาดปลอดภัยต่อผู้ปฏิบัติงานในขณะที่ปฏิบัติงาน
9. ช่วยสร้างทัศนคติที่ดี และถูกต้องแก่ผู้ปฏิบัติงาน
10. ความคล่องตัวในการดูแล การจัดการ และการประเมินงานในโรงงาน

ผู้ประกอบการกลุ่มผลิตภัณฑ์ OTOP สาขาผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป จึงควรดำเนินการผลิตผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพโดยการพัฒนาคุณภาพตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice : GMP)

ระบบวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต (Hazard Analysis and Critical Control Point : HACCP)

ระบบวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต เป็นระบบคุณภาพอาหารที่สูงขึ้นไปอีกคือระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมจุดวิกฤตผู้ผลิตจะต้องมีพื้นฐานในเรื่องระบบ GMP ที่ดีเสียก่อนซึ่งระบบบริหารคุณภาพเป็นระบบที่ยอมรับว่าเป็นการทำให้ธุรกิจอยู่รอดและเติบโตได้ระยะยาวหลายประเทศเริ่มกำหนดกฎหมายบังคับให้ผู้ประกอบการต้องนำระบบ HACCP มาใช้ในอุตสาหกรรมอาหารเพื่อเพิ่มความปลอดภัยให้แก่อาหารที่ผลิตขึ้น และในปี พ.ศ. 2540 องค์การมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex) ร่วมกับ FAO/WHO ประกาศใช้ข้อเสนอแนะสำหรับการนำระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมเป็นข้อกำหนดสากลโดยรวมหลักเกณฑ์ทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร

หลักการของ HACCP หลักการนี้ครอบคลุมถึงการป้องกันปัญหาจากอันตราย 3 สาเหตุ ได้แก่ อันตรายทางชีวภาพ ซึ่งเป็นอันตรายจากเชื้อจุลินทรีย์ อันตรายจากสารเคมี ได้แก่ สารเคมีที่ใช้ในการเพาะเลี้ยง เพาะปลูก ในกระบวนการผลิตวัตถุดิบ อาทิ สารปฏิชีวนะ สารเร่งการเจริญเติบโต สารเคมีกำจัดศัตรูพืช สารเคมีที่ใช้เป็นวัตถุเจือปนในอาหาร เช่น วัตถุกันเสีย และสารเคมีที่ใช้ในโรงงาน เช่น

น้ำมันหล่อลื่นจาระบี สารเคมีทำความสะอาดเครื่องจักรอุปกรณ์ในโรงงาน เป็นต้น และอันตรายทางกายภาพ สิ่งปลอมปนต่าง ๆ อาทิ เศษแก้ว เศษกระจก โลหะ

อนึ่ง แนวคิดเรื่องการจัดการคุณภาพได้หันมาให้ความสำคัญกับการประกันคุณภาพที่มุ่งเน้นการป้องกัน เน้นการดำเนินงานที่ถูกต้อง ตั้งแต่เริ่มต้น และตลอดสายการผลิต มากกว่าการตรวจสอบผลิตภัณฑ์สุดท้าย อันตรายทางชีวภาพ เป็นสิ่งที่ต้องให้ความสำคัญมากที่สุดในระบบ HACCP เนื่องจากอันตรายประเภทอื่นมีขอบเขตการก่อให้เกิดปัญหาต่อผู้บริโภคในวงจำกัด และบางครั้งผู้บริโภคสามารถตรวจพบได้ด้วยตนเอง แต่การบริโภคอาหารปนเปื้อนด้วยจุลินทรีย์นั้น อาจส่งผลกระทบต่อผู้บริโภคโดยแพร่หลายและพิษที่เกิดขึ้นอาจรุนแรงจนถึงชีวิตได้

ระบบ HACCP เกี่ยวข้องกับการควบคุมปัจจัยต่าง ๆ ที่ส่งผลกระทบต่อวัตถุดิบ กระบวนการผลิต และผลิตภัณฑ์ วัตถุประสงค์ของการใช้ระบบ HACCP เพื่อให้สามารถพิสูจน์ได้ว่าผลิตภัณฑ์นั้น ได้ผลิตขึ้นอย่างถูกต้องลักษณะและปลอดภัยต่อผู้บริโภค และการประยุกต์ใช้หลักการ HACCP อย่างได้ผลขึ้นกับการมุ่งมั่นและสนับสนุนจากฝ่ายบริหาร ความร่วมมือจากฝ่ายต่าง ๆ ในองค์กร และที่สำคัญยิ่งคือ การที่หน่วยงานนั้น ๆ ต้องมีการจัดทำระบบพื้นฐานเกี่ยวกับสุขลักษณะโรงงานเสียก่อน อนึ่ง ระบบ HACCP สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับอุตสาหกรรมอาหารทุกประเภทและทุกขนาดธุรกิจ ทั้งกับกระบวนการผลิตที่เรียบง่ายและซับซ้อน โดยสามารถจะนำไปใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ทำการผลิตแล้วหรือที่จะเริ่มทำการผลิต

ระบบ HACCP ประกอบด้วยหลักการ 4 ข้อดังนี้

1. ดำเนินการวิเคราะห์อันตราย (Conduct a hazard analysis)
2. หาจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Determine the critical control point CCPs)
3. กำหนดค่าวิกฤต (Establish critical limit)
4. กำหนดระบบเพื่อเฝ้าระวังจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Establish a system to monitor control of the CCP)

หัวข้อที่ 2 : การเสริมสร้างความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ตามเกณฑ์การตัดสินสรรสินค้า OTOP

รายละเอียดการบรรยาย

เป้าหมายของกลุ่มผู้ประกอบการ OTOP คือ การได้รับจัดระดับผลิตภัณฑ์ (Product Level) ในระดับ 5 ดาวและผลิตภัณฑ์มีคุณค่า (Value) เพียงพอกับการตอบสนองของความต้องการเพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความพึงพอใจ จะเห็นได้ว่าเป้าหมายดังกล่าวจะนำไปสู่การรักษาและสร้างความเจริญเติบโตของกลุ่มผู้ประกอบการ OTOP ได้อย่างยั่งยืน แต่การจะนำไปสู่เป้าหมายตามที่ต้องการได้กลุ่มผู้ประกอบการจะต้องมีองค์ความรู้ตามหัวข้อที่จะนำเสนอต่อไปเพื่อนำไปปรับใช้ในการจัดการธุรกิจอย่างต่อเนื่อง ซึ่งมีดังต่อไปนี้

1. เกณฑ์การคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย เกณฑ์การคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย ปี พ.ศ. 2553 (OTOP Product Champion) ประเภทอาหาร องค์ประกอบ เกณฑ์การคัดสรรประกอบด้วย 3 ส่วนได้แก่ (ท่านผู้ประกอบการสามารถดูรายละเอียดได้จากเอกสารประกอบการบรรยาย จำนวน 2 ชุด)

ส่วน ก หลักเกณฑ์การพิจารณาด้านผลิตภัณฑ์ และความเข้มแข็งของชุมชน (30 คะแนน)

1. ด้านการผลิต
2. ด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์
3. ด้วยความเข้มแข็งของชุมชน

ส่วน ข หลักเกณฑ์การพิจารณาด้านความเป็นได้ทางการตลาด (25 คะแนน)

1. ด้านการตลาด
2. ด้านเรื่องราวของตำนานผลิตภัณฑ์

ส่วน ก และส่วน ข คณะกรรมการดำเนินการคัดสรรฯ ระดับจังหวัดจะเป็นผู้พิจารณาคำระดับคะแนน

ส่วน ค หลักเกณฑ์การพิจารณาด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์ (45 คะแนน)

1. การตรวจสอบ/วิเคราะห์คุณภาพตามประเภทผลิตภัณฑ์
2. โอกาสทางการตลาดสู่สากล

ส่วน ค คณะกรรมการดำเนินการคัดสรรฯ ระดับประเทศจะเป็นผู้พิจารณาคำระดับคะแนน

ดังนั้น กลุ่มผู้ประกอบการจะต้องพิจารณาคูณสมบัติและการดำเนินงานของกลุ่ม กลุ่มด้านใดที่สามารถปฏิบัติได้หรือไม่สามารถปฏิบัติได้ตามเกณฑ์การคัดสรร เพื่อนำข้อมูลจากการวิเคราะห์มาใช้ในการพัฒนาเพื่อการจัดระดับผลิตภัณฑ์ในระดับดาวที่สูงขึ้น สำหรับผลิตภัณฑ์กลุ่มอาหารสิ่งที่มีผู้ประกอบการ OTOP จะต้องให้ความสำคัญอย่างมาก คือ สิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบของอาหาร เช่น ชิ้นส่วนแมลง เส้นผม ขนสัตว์ ดินทราย กรวด และจุลินทรีย์ รวมทั้งสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หากคณะกรรมการคัดสรรฯ ระดับประเทศตรวจพบจะไม่ได้รับการพิจารณาในหลักเกณฑ์ข้ออื่น ๆ

2. การจัดการคุณภาพ การที่ผู้ประกอบการ OTOP จะสามารถจัดการธุรกิจอย่างมีคุณภาพจะต้องมีความเข้าใจแนวคิดจัดการคุณภาพรวม (TQM) ว่า เป็นวิธีการปรับปรุงคุณภาพตลอดกระบวนการทั่วทั้งองค์กรอย่างต่อเนื่อง จะเห็นได้ว่าแนวทางการคัดสรรเป็นแนวทางการวัดคุณภาพการจัดการผลิตภัณฑ์รวม ดังนั้นผู้ประกอบการ OTOP จึงต้องจัดการคุณภาพรวมโดยการปรับปรุงคุณภาพตลอดกระบวนการทั่วทั้งองค์กรอย่างต่อเนื่องเพื่อสร้างความพึงพอใจให้กับลูกค้าเนื่องจากความพึงพอใจเป็นระดับความรู้สึกอันเกิดจากการเปรียบเทียบระหว่างสิ่งที่ได้รับจากการซื้อและใช้สินค้าและบริการกับความคาดหวัง ดังนั้นการจัดการคุณภาพรวมจะทำให้สิ่งที่ลูกค้าได้รับมากกว่าความคาดหวัง

3. การวิเคราะห์สถานการณ์ของธุรกิจเพื่อการปรับปรุงคุณภาพ ปัญหาหนึ่งของผู้ประกอบการ OTOP คือ ไม่มีการวางแผนธุรกิจเชิงกลยุทธ์ที่สามารถนำไปปฏิบัติได้ หรือมีการวางแผนแต่ไม่ได้ปฏิบัติงานตามแผน การวางแผนธุรกิจเชิงกลยุทธ์ที่นำไปปฏิบัติได้และบรรลุวัตถุประสงค์ตามที่ต้องการจะต้องวิเคราะห์สถานการณ์ของธุรกิจโดยมีแนวคิดดังต่อไปนี้

1) การวิเคราะห์สถานการณ์นอกเพื่อระบุโอกาสและภัยคุกคาม โดยกลุ่มผู้ประกอบการจะต้องศึกษาวิเคราะห์สิ่งแวดล้อมมหภาค (Macro Environment) อาทิ ด้านเศรษฐกิจ การเมืองและกฎหมาย ทรัพยากรประชากรศาสตร์ สังคมและวัฒนธรรม เทคโนโลยี การแข่งขัน และสิ่งแวดล้อมจุลภาค (Micro Environment) อาทิ ปัจจัยการผลิต คนกลางทางการตลาด ตลาด และกลุ่มสาธารณชน เพื่อการค้นหาโอกาส (Opportunity) และภัยคุกคาม (Threat) ต่ตลาดหรืออุตสาหกรรม และนำโอกาสมาใช้เพื่อกำหนดกลยุทธ์ในการสร้างความเจริญเติบโตและกำหนดกลยุทธ์เพื่อให้ธุรกิจดำรงอยู่ได้ภายใต้สถานการณ์ที่มีภัยคุกคาม

2) การวิเคราะห์สถานการณ์ภายในเพื่อระบุจุดแข็งจุดอ่อน โดยกลุ่มผู้ประกอบการจะต้องศึกษาการปฏิบัติงานทุกหน้าที่ในระบบงานของธุรกิจโดยการเปรียบเทียบกับคู่แข่งทางตรงในตลาดเดียวกันและเกณฑ์การคัดสรรฯ เพื่อค้นหาจุดแข็ง (Strength) และจุดอ่อน (Weakness) และนำจุดแข็งมาใช้ประโยชน์ต่อการกำหนดกลยุทธ์และการกำหนดกลยุทธ์เพื่อแก้ไขจุดอ่อน ขอให้ผู้ประกอบการประเมินจุดแข็งจุดอ่อนของตนเองในแบบประเมินโดยการประเมินตามความเป็นจริงโดยศึกษาเพื่อตรวจสอบต่อไป

3) การระบุปัญหาของผู้ประกอบการ ผลจากการวิเคราะห์สถานการณ์ทางธุรกิจ (SWOT Analysis) จะทำให้กลุ่มผู้ประกอบการ ระบุและระบุปัญหาได้โดยปัญหาที่ผู้ประกอบการประสบได้มาจากจุดอ่อนที่ยังไม่ได้แก้ไขและภัยคุกคามที่ยังไม่ได้ปรับตัว หรือมีโอกาสแต่ไม่สามารถเข้าถึงโอกาสได้ปัญหาดังกล่าวทำให้ไม่สามารถจัดการคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้ได้ระดับตามมาตรฐานเกณฑ์การคัดสรรฯ และสร้างความพึงพอใจให้กับตลาดเป้าหมายได้

4. แนวทางการปรับปรุงคุณภาพ การกำหนดกลยุทธ์การจัดการธุรกิจเพื่อปรับปรุงคุณภาพจะต้องสอดคล้องกับปัญหาของธุรกิจ หากผู้ประกอบการประสบกับปัญหาหลายด้านจะต้องจัดลำดับความสำคัญของปัญหา กำหนดกลยุทธ์เพื่อการแก้ปัญหาเป็นระยะ ๆ อย่างต่อเนื่อง และการแก้ปัญหาจะต้องทำอย่างเป็นระบบทั้งห่วงโซ่อุปทานตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำอย่างเป็นรูปธรรม

หัวข้อที่ 3 : แนวทางการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP

รายละเอียดการบรรยาย

1. การส่งเสริมกระบวนการเครือข่ายขององค์ความรู้

แนวทางการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP โดยใช้การส่งเสริมกระบวนการเครือข่ายขององค์ความรู้ เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP หรือผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีคุณภาพ มาตรฐาน เป็นที่ยอมรับ

ในตลาดที่กว้างขึ้น กรมการพัฒนาชุมชนได้มีการจัดทำโครงการส่งเสริมกระบวนการเครือข่ายองค์ความรู้ (Knowledge-Based OTOP : KBO) ขึ้น การดำเนินการตามโครงการมีการมีการนำร่องใน 4 ภาค ภาคละ 1 จังหวัด ได้แก่ เชียงใหม่ อุตรธานี ราชบุรี และสงขลา เพื่อศึกษาหารูปแบบการดำเนินงานของเครือข่ายองค์ความรู้ KBO จังหวัด ในการพัฒนาขีดความสามารถแก่ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP โดยโครงการดังกล่าวได้ดำเนินการภายใต้แนวคิด การเชื่อมโยงสถาบันการศึกษาในท้องถิ่นกับชุมชน ด้วยการจัดตั้งเครือข่ายเป็นศูนย์พี่เลี้ยง/ฝึกวิชาชีพ OTOP ออกแบบหลักสูตรให้สอดคล้องกับภูมิปัญญาในแต่ ละท้องถิ่นโดยต้องการส่งเสริมให้เครือข่ายองค์ความรู้ KBO จังหวัด เป็นศูนย์กลางในการให้ความช่วยเหลือและสนับสนุนให้ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP พัฒนาขีดความสามารถในการประกอบการ และพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP ให้มีคุณภาพ มาตรฐาน เป็นที่ต้องการของตลาด สามารถจำหน่ายได้ทั้งในและต่างประเทศ โดยมีเป้าหมายให้ชุมชนสามารถพึ่งตนเองได้อย่างยั่งยืน

รูปแบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP โดยเครือข่ายองค์ความรู้ KBO จังหวัด

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ มีรูปแบบดังนี้

1. การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์
2. การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์
3. การพัฒนารูปแบบของผลิตภัณฑ์ให้เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย
4. การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์
5. การสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่ โดยการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาประยุกต์ร่วมกับเทคโนโลยีสมัยใหม่มาใช้ในกระบวนการผลิต

6. การพัฒนาลักษณะของผลิตภัณฑ์ เช่น สี กลิ่น รส เนื้อสัมผัส เป็นต้น

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ตามการจัดกลุ่ม Quadrant (A B C D)

จากการดำเนินงานตามโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์มาตั้งแต่ พ.ศ. 2544 จนถึงปัจจุบัน เพื่อต้องการสร้างอาชีพ กระจายรายได้ และแก้ไขปัญหาความยากจน อันนำไปสู่ความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจของประเทศ รัฐบาลได้มีการปรับเปลี่ยนรูปแบบการบริหารจัดการโครงการ งบประมาณ ดำเนินการ กลไกการดำเนินงานให้เข้ากับสถานการณ์ต่าง ๆ ที่เปลี่ยนแปลงไป สำหรับผลการพัฒนาที่ผ่านมายังมีปัญหาสรุปได้ดังนี้

1. ขาดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ทันสมัย ทำให้ขาดความน่าสนใจ
2. การผลิตไม่คำนึงถึงความต้องการของตลาด
3. ผลิตภัณฑ์ขาดเอกลักษณ์
4. คุณภาพของสินค้าไม่คงที่ โดยเฉพาะเมื่อมีคำสั่งซื้อจำนวนมาก
5. ผู้ประกอบการมีข้อจำกัดด้านทักษะและความรู้ด้านการบริหารจัดการ ด้านการผลิตสินค้าให้ได้มาตรฐาน

6. ผู้ประกอบการขาดการนำเทคโนโลยีที่เหมาะสมเข้ามาใช้
7. ผู้ประกอบการขาดความสามารถในการเข้าถึงแหล่งเงินทุน
8. ผู้ประกอบการมีข้อจำกัดในการรับรู้และปรับตัวเพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ที่ส่งผล

กระทบ

9. ผู้ประกอบการขาดความสามารถในการออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาด

10. ไม่สามารถขยายตลาดให้โตขึ้นได้ เนื่องจากขาดการรวมกลุ่มที่เข้มแข็ง

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้สามารถปรับตัวทันต่อการเปลี่ยนแปลง และสามารถดำเนินธุรกิจให้สามารถอยู่รอดได้ท่ามกลางการแข่งขันที่มีความรุนแรงมากขึ้น จะต้องใช้ความร่วมมือจากทุกภาคส่วน และมีการดำเนินการอย่างเป็นกระบวนการ มีการกำหนดกลยุทธ์ในการพัฒนาที่มีความชัดเจนเฉพาะกลุ่ม (Segmentation) โดยแนวทางการพัฒนาให้ความสำคัญใน 3 ด้าน ดังนี้

1. ขับเคลื่อนการพัฒนา โดยเปลี่ยนกระบวนทัศน์ในการพัฒนาจาก “ผลิตภัณฑ์” เป็นศูนย์กลาง สู่การมุ่งเน้นที่ “เครือข่าย” (Community Cluster) เป็นศูนย์กลาง เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ระยะยาว

2. ขยายตลาดเชื่อมโยงการท่องเที่ยว รวมทั้งการขยายโอกาสสู่อาเซียนและสากล

3. เสริมสร้างคุณค่า ตราสินค้า OTOP (Branding Thailand) โดยการเสริมสร้างภาพลักษณ์สินค้า OTOP ที่สะท้อนถึงความมีนวัตกรรม ความทันสมัยและทรงคุณค่าทางวัฒนธรรม

การจัดกลุ่ม OTOP Segmentation

แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์เฉพาะกลุ่ม ใช้กลยุทธ์การแบ่งผลิตภัณฑ์ออกเป็นกลุ่มอย่างชัดเจน โดยจำแนกได้ 4 กลุ่ม ได้แก่

- กลุ่ม A ดาวเด่นสู่สากล เป็นกลุ่มสินค้ามีคุณภาพ ราคาสูง ผลิตได้ปริมาณมาก
- กลุ่ม B อนุรักษ์สร้างคุณค่าในกลุ่มลูกค้าเฉพาะ เป็นกลุ่มสินค้ามีคุณภาพราคาสูงและ ผลิตในปริมาณน้อย เพื่อตอบสนองลูกค้าเฉพาะราย
- กลุ่ม C พัฒนาเข้าสู่ตลาดการแข่งขัน เป็นกลุ่มสินค้าที่มีคุณภาพและราคาต่ำผลิตได้ ในปริมาณมาก
- กลุ่ม D ปรับตัวเข้าสู่ห่วงโซ่อุปทานการผลิต เป็นกลุ่มสินค้าที่มีคุณภาพต่ำราคาต่ำผลิตได้ในปริมาณน้อย

กลุ่ม A ดาวเด่นสู่สากล

กลุ่มสินค้าคุณภาพดี ราคาสูง และสามารถผลิตได้ในปริมาณมาก จึงควรส่งเสริม มุ่งเน้นการเพิ่ม โอกาสเข้าถึงตลาดเป้าหมาย ดังนี้

1. **ด้านการตลาด** กรมการพัฒนาชุมชนพยายามเพิ่มช่องทางการจำหน่ายและโอกาสทางการตลาด โดยดำเนินการดังนี้

1.1 ส่งเสริมการทำวิจัยตลาด และพฤติกรรมผู้บริโภคในตลาดเป้าหมายเพื่อให้สามารถกำหนด ยุทธศาสตร์การผลิตสินค้าให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภคมีความสามารถในการแข่งขันทางธุรกิจได้

1.2 ผลักดัน เชื่อมโยงเครือข่ายทางการตลาดผ่านสมาคมการค้าทั้งในและต่างประเทศ เพื่อเพิ่มช่องทางการตลาดส่งออก ผ่านร้านค้าปลีกสมัยใหม่ที่มีสาขาในต่างประเทศด้วย

1.3 สนับสนุนให้มีโอกาสในการขยายตลาดสู่สากลในกลุ่มประเทศอาเซียน ในประเทศคู่ค้าใหม่ เช่น รัสเซีย แอฟริกา ตะวันออกกลาง โดยการเข้าร่วมงานแสดงสินค้านานาชาติ การเจรจาจับคู่ธุรกิจ Road show OTOP การจัดกิจกรรมร่วมกับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ ฯลฯ

1.4 พัฒนาช่องทางการตลาดที่เข้าถึงลูกค้าเป้าหมาย เช่น การจำหน่ายสินค้าทางรายการโทรทัศน์ การส่งแค็ตตาล็อกสินค้าทางอีเมล เป็นต้น

2. ด้านเสริมสร้างองค์ความรู้แก่ผู้ประกอบการ ดำเนินการดังนี้

2.1 จัดให้มีศูนย์จำหน่ายสินค้า OTOP ในต่างประเทศ (Mini Thailand Plaza) เพื่อเป็นแหล่งจำหน่ายสินค้าในต่างประเทศ และจัดแสดงสินค้า OTOP เพื่อรับคำสั่งซื้อ

2.2 เสริมสร้างความรู้การดำเนินธุรกิจต่างประเทศ เช่น ความรู้เกี่ยวกับภาษี กฎระเบียบธุรกรรมระหว่างประเทศ พฤติกรรมผู้บริโภค แนวโน้มสินค้าในอนาคต สถานการณ์การแข่งขัน เป็นต้น

3. ด้านการเสริมสร้างความเข้มแข็งของเครือข่าย ดำเนินการดังนี้

3.1 ส่งเสริมการรวมกลุ่มเครือข่าย การเชื่อมโยงเครือข่ายเพื่อให้สามารถผลิตได้ในปริมาณ ที่มากขึ้นสำหรับรองรับคำสั่งซื้อจำนวนมาก

3.2 เสริมสร้างความเข้มแข็งของเครือข่าย โดยผลักดันให้มีการจัดทำยุทธศาสตร์และ แนวทางการดำเนินงานของเครือข่าย พัฒนาผู้นำหรือผู้ประสานงานเครือข่ายให้มีความรู้และเป็นที่ยอมรับของกลุ่มเครือข่าย ตลอดจนเสริมสร้างองค์ความรู้ด้านการบริหารจัดการ และการประสานประโยชน์ของ เครือข่าย สนับสนุนให้เครือข่ายมีกิจกรรมร่วมกัน

4. ด้านการยกระดับผลิตภัณฑ์สู่สากล ดำเนินการดังนี้

4.1 พัฒนาผลิตภัณฑ์ด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ให้มีเอกลักษณ์เฉพาะเพื่อสร้างความแตกต่าง และสร้างมูลค่าเพิ่มให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาด

4.2 พัฒนาผลิตภัณฑ์สู่มาตรฐานสากล เพื่อสร้างความเชื่อถือ และเพิ่มโอกาสให้สามารถส่งออก ไปยังประเทศคู่ค้าหลัก

5. ด้านการเพิ่มประสิทธิภาพกระบวนการผลิต ดำเนินการดังนี้

5.1 ส่งเสริมให้ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP จัดทะเบียนทรัพย์สินทางปัญญา เพื่อประโยชน์ในการบริหารจัดการทรัพย์สินทางปัญญา และป้องกันการละเมิดลิขสิทธิ์

5.2 ส่งเสริมให้มีการทำวิจัย เพื่อพัฒนาวัตถุดิบ คุณภาพผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิต เพื่อให้แข่งขันได้ในระดับสากล

5.3 ส่งเสริมการนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมที่เหมาะสมมาใช้ในการบริหารจัดการกระบวนการผลิตและคำนึงถึงการรักษาสีสิ่งแวดล้อมเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ และให้เป็นไปตามข้อกำหนดของประเทศคู่ค้า ซึ่งขณะนี้ประเทศต่าง ๆ ให้ความสำคัญต่อสิ่งแวดล้อมมากขึ้น

5.4 ส่งเสริมการเข้าสู่ตลาดเงิน ตลาดทุน เพื่อเพิ่มโอกาสในการพัฒนาการผลิต และการแข่งขันทางการตลาดส่งออก

กลุ่ม B อนุรักษ์สร้างคุณค่าในกลุ่มลูกค้าเฉพาะ

กลุ่มสินค้าคุณภาพดี ราคาสูง ผลิตปริมาณน้อย จึงควรส่งเสริม มุ่งเน้นการสร้างคุณค่ามูลค่าเพิ่ม ในตลาดเฉพาะ ดังนี้

1. ด้านการตลาด ดำเนินการดังนี้

1.1 จัดงานและร่วมงานแสดงสินค้าแสดงเรื่องราว ความเป็นมาของสินค้า (Story Product) นำเสนอภูมิปัญญาวัฒนธรรม (Wisdom) ความเชื่อในสังคม องค์ความรู้ จัดแสดงผลงานความสำเร็จ และผลงานเด่น เพื่อให้ลูกค้ากลุ่มเป้าหมายเฉพาะรับรู้ในคุณค่าของสินค้า ทั้งในควมมีคุณค่าทางจิตใจ และความคุ้มค่าด้านราคา

1.2 ส่งเสริมการนำเทคโนโลยีสารสนเทศมาใช้ในการตลาด และการจำหน่ายสินค้า

1.3 เข้าร่วมกิจกรรมทางการตลาดที่เข้าถึงกลุ่มเป้าหมายเฉพาะ เช่น การเข้าร่วมงานนิทรรศการ และจำหน่ายสินค้าในต่างประเทศ ร่วมกับสถานทูตไทยในต่างประเทศ ซึ่งเป็นงานแสดงสินค้าเฉพาะกลุ่ม สินค้าอนุรักษ์

2. ด้านเสริมสร้างองค์ความรู้แก่ผู้ประกอบการ ดำเนินการดังนี้

2.1 เสริมสร้างระบบถ่ายทอดองค์ความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่คนรุ่นใหม่ เพื่อการสืบทอดให้คงอยู่ต่อไป

2.2 พัฒนาระบบการจัดการคำสั่งซื้อตามลำดับ (Queuing System)

2.3 เสริมสร้างความรู้การดำเนินธุรกิจ เช่น ความรู้เกี่ยวกับภาษี กฎระเบียบ การทางธุรกิจที่เชื่อถือได้ การควบคุมคุณภาพสินค้า เป็นต้น

2.4 สนับสนุนการพัฒนาทักษะฝีมือร่วมกับศูนย์ศิลปาชีพฯ

3. ด้านยกระดับคุณค่าผลิตภัณฑ์ ดำเนินการดังนี้

3.1 ตอกย้ำคุณค่าของสินค้าด้วยเรื่องราวของผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญา เพื่อเพิ่มมูลค่าของสินค้า สร้างความคุ้มค่าในการรอคอย มีการผลิตจำนวนจำกัด (Limited Edition) และสร้างตราสินค้าให้เป็น ที่รู้จักแก่กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

3.2 พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้รับมาตรฐาน เพื่อสร้างความน่าเชื่อถือแก่ลูกค้า

4. ด้านการเพิ่มประสิทธิภาพกระบวนการผลิต ดำเนินการดังนี้

4.1 ส่งเสริมการทำวิจัยและพัฒนา รวมถึงการศึกษาเชิงวิชาการ เพื่อเป็นข้อมูลสนับสนุน องค์ความรู้และภูมิปัญญา

4.2 ส่งเสริมการจดทะเบียนทรัพย์สินทางปัญญา เพื่อป้องกันการละเมิดสิทธิรวมถึงส่งเสริม การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เพื่อประโยชน์ทางการตลาด

กลุ่ม C พัฒนาเข้าสู่ตลาดการแข่งขัน

กลุ่มสินค้าคุณภาพต่ำ ราคาต่ำ ผลิตได้ในปริมาณมาก จึงควรส่งเสริม มุ่งเน้นการเพิ่มผลิต ภาพและ ประสิทธิภาพสู่การแข่งขัน ดังนี้

1. ด้านการตลาด ดำเนินการดังนี้

1.1 เชื่อมโยงผลิตภัณฑ์เข้ากับอุตสาหกรรมท่องเที่ยว และอุตสาหกรรมภาพยนตร์ทั้งในระดับ ภายในท้องถิ่น และระหว่างส่วนกลางกับท้องถิ่น

1.2 เชื่อมโยงผลิตภัณฑ์กับแหล่งจำหน่ายในท้องถิ่น ทั้งแหล่งเดิมโดยการพัฒนาศูนย์จำหน่าย สินค้าประจำจังหวัด ท้องถิ่นให้มีการบริหารจัดการอย่างมืออาชีพ พัฒนาหมู่บ้านโอท็อปเพื่อการ ท่องเที่ยว และพัฒนาแหล่งจำหน่ายใหม่ ซึ่งเป็นสถานที่ศูนย์รวมการเดินทาง หรือสถานที่ที่มี นักท่องเที่ยวจำนวนมาก เช่น สถานีขนส่ง สนามบิน เป็นต้น

1.3 ส่งเสริมการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายที่เข้าถึงมือลูกค้าเป้าหมาย เช่น สื่อออนไลน์ โทรทัศน์ และสื่อประชาสัมพันธ์อื่น ๆ

1.4 ส่งเสริมให้มีกิจกรรมภายในท้องถิ่นหรือกิจกรรมเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยว เช่น การจัด งาน ปีใหม่ที่สอดคล้องกับวิถีชีวิต ขนบธรรมเนียมของท้องถิ่น เพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวเข้ามาซื้อสินค้า ท้องถิ่นในพื้นที่มากขึ้น

1.5 ส่งเสริมการเข้าร่วมแสดงและจำหน่ายสินค้าในระดับท้องถิ่น ระดับกลุ่มจังหวัด ระดับประเทศ รวมถึงการเจรจาจับคู่ธุรกิจด้วย

1.6 ส่งเสริมการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายผ่านร้านค้าปลีกสมัยใหม่ ซึ่งมีสาขาจำหน่าย ทั่ว ประเทศ

1.7 เชื่อมโยงบริการของรัฐเพื่อขยายช่องทางการจัดจำหน่าย เช่น เว็บไซต์ของรัฐ บริการ รับสั่ง และขนส่งสินค้าของบริษัทไปรษณีย์ไทย เป็นต้น

1.8 ส่งเสริมการทำวิจัยตลาด และพฤติกรรมผู้บริโภคในตลาดเป้าหมายเพื่อการพัฒนาสินค้า

2. ด้านการเสริมสร้างองค์ความรู้แก่ผู้ประกอบการ ดำเนินการดังนี้

2.1 พัฒนาทักษะฝีมือแรงงาน/สมาชิกกลุ่ม ให้สามารถผลิตได้ตามมาตรฐานที่กำหนด และได้ คุณภาพสม่ำเสมอ

2.2 ส่งเสริมความรู้ด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ และสนับสนุนการนำเทคโนโลยีสารสนเทศ มา ใช้ในการบริหารจัดการธุรกิจ

2.3 เสริมสร้างความรู้ในการดำเนินธุรกิจ เช่น พฤติกรรมผู้บริโภค ธุรกิจทางธุรกิจ ภาษี และกฎระเบียบ สถานการณ์การแข่งขัน เป็นต้น

2.4 เสริมสร้างความรู้ และพัฒนาระบบการบริหารจัดการธุรกิจให้มีประสิทธิภาพ เพื่อรองรับความเสี่ยงทางธุรกิจ

3. ด้านการเสริมสร้างความเข้มแข็งของเครือข่าย ดำเนินการดังนี้

3.1 ส่งเสริมการรวมกลุ่มเครือข่ายและการเชื่อมโยงเครือข่ายในรูปแบบเครือข่ายต่าง ๆ เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการรองรับคำสั่งซื้อปริมาณมาก

3.2 เสริมสร้างความเข้มแข็งของเครือข่าย โดยผลักดันให้มีการจัดทำยุทธศาสตร์และแนวทางการดำเนินงานของเครือข่าย พัฒนาผู้นำหรือผู้ประสานงานเครือข่ายให้มีความรู้ และเป็นที่ยอมรับของกลุ่มเครือข่าย เสริมสร้างองค์ความรู้ด้านการบริหารจัดการ และการประสานประโยชน์ของเครือข่าย สนับสนุนให้เครือข่ายมีกิจกรรมร่วมกัน

4. ด้านยกระดับมาตรฐานและสร้างมูลค่าเพิ่มแก่ผลิตภัณฑ์ ดำเนินการดังนี้

4.1 เสริมสร้างอัตลักษณ์และความแตกต่างของสินค้า ด้วยเรื่องราวภูมิปัญญาเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม (Value added) สร้างคุณค่าและสร้างความน่าสนใจในตัวสินค้า

4.2 ปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ทั้งในด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ การส่งเสริมและเชื่อมโยงนักออกแบบผลิตภัณฑ์ให้เข้ามาช่วยเหลือด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีความหลากหลายและสอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมาย

4.3 ส่งเสริมการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ ผลักดันให้เข้าสู่กระบวนการรับรองมาตรฐาน ตลอดจนการรักษาไว้ซึ่งคุณภาพตามมาตรฐาน

4.4 ส่งเสริมให้มีตราสินค้าเป็นของตนเอง (Individual Brand) เพื่อให้เป็นที่รู้จักของลูกค้า รวมถึงส่งเสริมการใช้ตราสินค้าระดับท้องถิ่นหรือจังหวัดเพื่อสร้างความเชื่อมั่นในคุณภาพมาตรฐานของสินค้าแก่ลูกค้า

5. ด้านการเพิ่มประสิทธิภาพกระบวนการผลิต ดำเนินการดังนี้

5.1 พัฒนาระบบการผลิตอย่างเป็นระบบ และเพิ่มประสิทธิภาพลดต้นทุน ลดความสูญเสียจากการผลิต โดยคำนึงถึงชุมชนและสิ่งแวดล้อม

5.2 เชื่อมโยงเทคโนโลยี/งานวิจัยท้องถิ่น เพื่อแสวงหาเทคโนโลยีในระดับที่เหมาะสมมาใช้ในการผลิต รวมทั้งส่งเสริมการผลิตโดยใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่คำนึงถึงการรักษาสีสิ่งแวดล้อม

5.3 ส่งเสริมการทำวิจัยและแผนพัฒนา เพื่อปรับปรุงคุณภาพและกระบวนการผลิต

กลุ่ม D ปรับตัวเข้าสู่

ห่วงโซ่อุปทานการผลิต กลุ่มสินค้าคุณภาพต่ำ ราคาต่ำ ผลิตได้ปริมาณน้อย จึงควรมุ่งเน้นการปรับช่วงการผลิตโดยคำนึงถึง ทักษะฝีมือเดิม และเพิ่มทางเลือกการมีอาชีพเสริม ดังนี้

1. ด้านการตลาด ดำเนินการดังนี้

- 1.1 ส่งเสริมให้มีการจับคู่ระหว่างผู้รับจ้างผลิตกับผู้จำหน่ายสินค้า
- 1.2 ส่งเสริมการเข้าร่วมงานแสดงและจำหน่ายสินค้าในระดับท้องถิ่น

2. ด้านการเสริมสร้างองค์ความรู้ ดำเนินการดังนี้

- 2.1 เสริมสร้างทักษะฝีมือแรงงาน และเพิ่มทางเลือกด้วยการส่งเสริมอาชีพ
- 2.2 ส่งเสริมให้มีระบบพี่เลี้ยง คอยให้คำแนะนำ ปรึกษาในการวิเคราะห์ศักยภาพการดำเนิน

ธุรกิจ เสริมสร้างความรู้ด้านธุรกิจ

3. เสริมสร้างความเข้มแข็งของเครือข่าย โดยมุ่งเน้นการรับช่วงการผลิตเพื่อเป็นส่วนหนึ่งของห่วงโซ่อุปทานโดยส่งเสริมการเข้าร่วมเป็นกลุ่มเครือข่ายและการเชื่อมโยงเครือข่ายในรูปแบบเครือข่ายต่าง ๆ เพื่อการมีรายได้จากการรับจ้างผลิต หรือการผลิตเพื่อแลกเปลี่ยนสินค้าในชุมชน

4. ด้านการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ โดยส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้เข้าสู่กระบวนการรับรองมาตรฐาน และรักษาคุณภาพให้ได้ตามมาตรฐาน

5. ด้านการเพิ่มประสิทธิภาพกระบวนการผลิต โดยพัฒนากระบวนการผลิตอย่างเป็นระบบ และเพิ่มประสิทธิภาพ ลดต้นทุน ลดความสูญเสียจากการผลิต โดยคำนึงถึงชุมชนและสิ่งแวดล้อม

2. การจัดการด้านการเงิน

การจัดการทางการเงิน หมายถึง การวางแผนการจัดระเบียบและการควบคุมกำกับกิจกรรมทางการเงิน เช่น การจัดซื้อและการใช้ประโยชน์จากเงินทุน ซึ่งใช้หลักทั่วไปของทรัพยากรทางการเงินของธุรกิจ

วัตถุประสงค์ของการจัดการทางการเงิน การจัดการทางการเงินโดยทั่วไปเกี่ยวกับการจัดแหล่งเงินทุน เช่น การกู้ยืม หรือการควบคุมการใช้จ่ายของเงินทุน ซึ่งสามารถแบ่งวัตถุประสงค์ออกได้ดังนี้

1. เพื่อให้มีเงินทุนเพียงพอที่จะดำเนินธุรกิจได้อย่างต่อเนื่องในระยะยาว
2. เพื่อให้ได้รับผลตอบแทนจากการลงทุนในโครงการต่างๆ หรือ เขา ในตลาดหลักทรัพย์ ให้ผลตอบแทนด้านเงินปันผลที่เพียงพอและคุ้มค่ากับการลงทุน 3. เพื่อให้การลงทุนในโครงการต่างๆ หรือกิจการต่างๆ เขา
3. เพื่อให้การลงทุนในโครงการต่างๆ หรือกิจการต่างๆ เป็นไปอย่างเหมาะสม และถูกต้องตามวัตถุประสงค์ของการเบิกจ่ายเงินไปใช้
4. เพื่อให้เงินทุนที่มีอยู่ถูกใช้ในธุรกรรมต่างๆ อย่างเหมาะสม และถูกต้อง การลงทุนทางการเงิน และได้ผลตอบแทนตามที่กำหนดไว้ล่วงหน้า

5. เพื่อให้แผนการลงทุนต่างๆ ที่ได้วิเคราะห์แล้ว ได้ดำเนินการตามที่วางแผนไว้ และได้รับผลตอบแทนคุ้มกับการวางแผนไว้ล่วงหน้า มีความถูกต้องแม่นยำ หรือมีความผิดพลาดในส่วนใด จะเดิน กลับมาแก้ไขปรับปรุงสำหรับการวางแผนทางการเงินในครั้งต่อไป

วิธีการจัดการด้านการเงินเพื่อความคล่องตัว ควรดำเนินการด้านต่างๆ ดังนี้

1. พยากรณ์การเคลื่อนไหวของเงินสด โดยมีการวางแผนทางการเงินทั้งระยะสั้นและระยะยาว เพื่อให้มั่นใจว่ามีเงินสดเพียงพอในการดำเนินกิจกรรมต่างๆ และการลงทุน ถ้าหากไม่พอก็จะหาแหล่ง กู้ยืมเงินขาดมือซึ่งจะก่อความเสียหายให้แก่ธุรกิจได้

2. การจัดหาเงินทุน โดยฝ่ายบริหารจะเลือกแหล่งกู้ยืมเงินที่เสียค่าใช้จ่ายต่ำที่สุด และมี โอกาสที่จะได้รับเงินสดได้ทันตามความต้องการ

3. การบริหารเงินทุนหมุนเวียน เป็นการจัดสรรว่าเงินสดที่มีหรือเงินทุนที่เปลี่ยนเป็นเงินสดได้ ภายในรอบระยะเวลาของการปฏิบัติงาน เช่น 3 เดือน 6 เดือน 1 ปี หรือตามฤดูกาล ซึ่งแล้วแต่ชนิดและ ลักษณะของธุรกิจ ซึ่งโดยทั่วไปมี 2 ลักษณะ คือการเคลื่อนไหวในรอบระยะเวลาของการปฏิบัติงาน ระยะสั้น และการเคลื่อนไหวในรอบระยะเวลาของการปฏิบัติงานระยะยาว หรือการกำหนดเวลาที่ ผู้เกี่ยวข้อง จะพิจารณาให้ใกล้เคียงกับสภาพการณ์ที่ควรเป็นของธุรกิจ โดยพิจารณาว่าควรนำไปใช้ ด้านใดบ้างและ ในปริมาณเท่าใด เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด เช่น ค่าใช้จ่ายส่งเสริมการจัดจำหน่าย ต้นทุนการผลิต

ภาคผนวก 3

**สรุปผลจากการสัมภาษณ์และการสำรวจสถานที่ผลิตตามแนวทาง GMP
ของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป ของ
สินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี**

ผู้วิจัยได้มีการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการเชิงลึกแบบรายบุคคล จำนวน 10 ราย โดยใช้แนวคำถามชุดเดียวกับแบบสัมภาษณ์ผู้ประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี ซึ่งสามารถสรุปผลการสัมภาษณ์เชิงลึก ได้ดังนี้

- ภาคผนวก 3.1 ผลิตภัณฑ์หมูหวาน
- ภาคผนวก 3.2 ผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ-มันฉาบ
- ภาคผนวก 3.3 ผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบหวาน
- ภาคผนวก 3.4 ผลิตภัณฑ์ปลาร้าสมุนไพร ปลานิลแดดเดียว
- ภาคผนวก 3.5 ผลิตภัณฑ์ข้าวตังธัญพืช
- ภาคผนวก 3.6 ผลิตภัณฑ์ข้าวหอมมะลิ ข้าวไรซ์เบอร์รี่
- ภาคผนวก 3.7 ผลิตภัณฑ์น้ำพริกเห็ดฟาง
- ภาคผนวก 3.8 ผลิตภัณฑ์ไข่เค็ม ไข่เค็มหมักซีอิ๊ว
- ภาคผนวก 3.9 ผลิตภัณฑ์กุนเชียงปลา แหนมปลากราย
- ภาคผนวก 3.10 ผลิตภัณฑ์ไข่เค็มดองเกลือ

ภาคผนวก 3.1 ผลิตภัณฑ์หมูหวาน

จากการสัมภาษณ์ ทราบว่า ผู้ประกอบการได้เริ่มดำเนินธุรกิจผลิตหมูหวานมานานแล้วเกือบ 30 ปี โดยเป็นอาชีพของบรรพบุรุษ แต่เดิมขายอาหารต่อมาจึงมีการสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยการนำหมูที่เหลือจากการจำหน่ายมาแช่น้ำปลาและพัฒนาขึ้นมาเรื่อย ๆ จนกลายเป็นหมูหวานในปัจจุบัน ดังนั้น จึงเป็นลักษณะการค้าเนินธุรกิจแบบค่อยเป็นค่อยไป จำนวนเงินทุนเริ่มต้นไม่มากนัก แหล่งเงินทุนเป็นของตนเองและครอบครัวราคาขายกิโลกรัมละ 500 บาท หากขายส่งหรือตามใบสั่งซื้อจะมีราคา กิโลกรัมละ 400 บาท จากต้นทุน จำนวน 100 บาท ต่อมา เมื่อหมูมีราคาแพงจึงไม่สามารถที่จะสู้กับต้นทุนได้ เนื่องจากผู้สั่งซื้อต้องการราคาเดิมในการผลิตจะใช้สมาชิกภายในครอบครัวเป็นหลักมีจำนวน 3-4 คน มีผลิตภัณฑ์หลายประเภท เช่น กัวยฉาบ ข้าวเกรียบ และอื่น ๆ เป็นการใช้ทรัพยากรภายในท้องถิ่น สำหรับวัตถุดิบซื้อจากตลาดในการผลิต วัตถุดิบ คือ เนื้อหมู จำนวน 10 กิโลกรัม จะได้หมูหวาน 6 กิโลกรัม ผลผลิตสัปดาห์ละ 40 กิโลกรัม ในหน้าฝน และประมาณ 100 กิโลกรัมในหน้าร้อน เนื่องจากมีแดดดีทำให้ใช้เวลาในการตากไม่นาน

สำหรับช่องทางการจำหน่ายเป็นการจำหน่ายทั่วไปทั้งภายในจังหวัดและต่างจังหวัด และการผลิตตามคำสั่งซื้อโดยตรงจากลูกค้า การออกร้านในเทศกาลต่าง ๆ และการจำหน่ายผ่านกลไกของหน่วยงานราชการ การโฆษณาประชาสัมพันธ์ใช้วิธีการผ่านนามบัตร ทางอินเทอร์เน็ต และแผ่นพับ แนะนำผลิตภัณฑ์

ปัญหาอุปสรรคในการดำเนินธุรกิจ ทางด้านการผลิต วัตถุดิบปัจจุบันมีราคาแพงทำให้ต้นทุนการผลิตสูง ด้านการตลาดและการขายไม่มีปัญหา ปัจจุบันส่งไปจำหน่ายที่ตลาดไทประมาณ 100-200 กิโลกรัม ทางกลุ่มอยากได้รับความช่วยเหลือด้านเงินลงทุนเพื่อเพิ่มผลผลิตให้มีปริมาณมากขึ้น นอกจากนี้ยังต้องการโรงเรียนและอุปกรณ์การตากที่อาศัยพลังงานแสงอาทิตย์ สำหรับปัญหาทางด้านอื่น ๆ ไม่มี

ส่วนผสม

- | | |
|-----------------------------------|-------------|
| 1. วัตถุดิบ คือ เนื้อหมู เนื้อวัว | 4. น้ำปลา |
| 2. น้ำตาล | 5. พริกไทย |
| 3. เกลือ | 6. ลูกผักชี |

กระบวนการผลิต

- นำเนื้อหรือหมูที่แล่มาคลุกกับส่วนผสมจนได้ที่ ใช้เวลาหมักประมาณ 6-7 ชั่วโมง
- ใส่ลงในภาชนะ คือ ตะแกรงไม้ นำไปตากแดด หากแสงแดดดีจะใช้เวลาประมาณ 2-3 ชั่วโมง
- นำมาทอดลงในน้ำมันพืชจนได้ที่
- บรรจุใส่ภาชนะบรรจุภัณฑ์เพื่อรอการจำหน่าย

สรุปผลการสำรวจสถานที่ผลิตของผู้ประกอบการตามแนวทาง GMP

จากการสำรวจพื้นที่การผลิตของผู้ประกอบการ พบว่า ด้านสถานที่ตั้งและอาคารผลิตอยู่ในระดับคุณภาพดีมากในทุกปัจจัย ด้านเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตอยู่ในระดับปานกลางทุกปัจจัย ด้านการควบคุมกระบวนการผลิตอยู่ในระดับดีมากทุกปัจจัย ด้านการสุขาภิบาล อยู่ในระดับปานกลางทุกปัจจัย เช่นเดียวกับด้านการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด สำหรับด้านบุคลากรและสุขลักษณะอยู่ในระดับดีมากทุกปัจจัย

กล่าวโดยสรุป ในภาพรวมของสถานที่ผลิตกล้วยฉาบของกลุ่มแม่บ้าน ตามข้อกำหนด GMP ใน 6 ด้าน จำนวน 18 ปัจจัย มีคะแนนคุณภาพของสถานที่ผลิตในระดับดีมาก จำนวน 9 ปัจจัย คิดเป็นร้อยละ 50.00 มีคะแนนคุณภาพในระดับปานกลาง จำนวน 9 ปัจจัย คิดเป็นร้อยละ 50.00 คิดเป็นคะแนนในภาพรวมร้อยละ 83.33

ภาคผนวก 3.2 ผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ-มันฉาบ

จากการสัมภาษณ์ ทราบว่า เป็นธุรกิจที่ต้องการใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์และมีคุณค่า เนื่องจากแต่ละครอบครัวในชุมชนปลูกกล้วยสำหรับประกอบอาหารทั่วไปเป็นการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ เริ่มดำเนินการเมื่อประมาณปีพ.ศ .2546 หรือเมื่อ 7 ปีที่แล้ว โดยใช้เงินลงทุนครั้งแรกจากการรวมหุ้นของสมาชิก จำนวนประมาณ 4,000 บาท สำหรับราคาขายกิโลกรัมละ 300 บาท โดยมีต้นทุนจำนวน 100 บาท หากจำหน่ายปลีกราคาต่อกล่อง 35 บาท

วัตถุดิบที่สำคัญ ได้แก่ กล้วย เผือก มัน น้ำตาลและเกลือ เป็นการผลิตตามลูกค้าสั่งเป็นหลัก โดยจะทำการผลิต จำนวน 3 วันในแต่ละสัปดาห์ โดยใช้เงินลงทุนประมาณ 20,000 บาทต่อเดือน ยอดขายเดือนละประมาณ 30,000 บาท มีเงินทุนหมุนเวียนเดือนละประมาณ 20,000 บาท สมาชิกจะได้รับเงินปันผลร้อยละ 12 ใช้กำลังแรงงานสมาชิกทุกครั้งที่ทำกรผลิตประมาณ 3-6 คน ผู้ที่ซื้อสินค้าไปขายส่วนใหญ่จะเป็นการขายตามสถานที่ต่าง ๆ เช่น สถานีรถไฟ ตลาด และสถานที่ท่องเที่ยวในจังหวัด รวมทั้งการร่วมออกร้านกับหน่วยงานราชการ รูปแบบการประชาสัมพันธ์ส่วนใหญ่จะใช้วิธีปากต่อปากหรืออาศัยกลไกของทางราชการ

ปัญหาหลักที่สำคัญ คือ การขาดแคลนวัตถุดิบ หรือความไม่ต่อเนื่องของวัตถุดิบ สำหรับปัญหาทางด้านอื่น ๆ ไม่มี สิ่งที่คาดหวังจะได้รับการช่วยเหลือจากหน่วยงานของทางราชการ ได้แก่ ตู้อบกล้วย และการขยายอายุของสินค้าให้นานยิ่งขึ้น (อายุสินค้าโดยเฉลี่ยประมาณ 10 วัน)

ส่วนผสม

1. กล้วย มัน เผือก
2. น้ำตาล
3. เกลือ

กระบวนการผลิต

1. ตั้งกระทะให้ร้อนเติมน้ำมันในกระทะพอให้น้ำมันร้อน จึงปอกกล้วยแล้วผานเป็นแผ่นบางๆ ตามความยาวของผล ใส่ลงทอดในน้ำมันทันที หมั่นคนและพลิกขึ้นกล้วยกลับให้ถูกความร้อนสม่ำเสมอ จนกรอบ ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน
2. เทน้ำมันออกจากกระทะให้หมด ใส่น้ำตาล น้ำ และเกลือ ลงในกระทะนั้น ต้มจนน้ำตาลละลายและเคี่ยวต่ออีกครู่ จนน้ำตาลเหนียวเป็นเส้น เมื่อใช้ปลายมีดจุ่มลงในน้ำเชื่อมแล้วยกมีดขึ้น น้ำเชื่อมจะยึดตามมีดเป็นเส้น
3. ใส่กล้วยที่ทอดไว้ลงในกระทะน้ำเชื่อมทันทีที่ยกลงจากเตา คลุกเคล้าเบาๆ ให้น้ำเชื่อมจับขึ้นกล้วยให้ทั่วถึง
4. พักไว้จนเย็นสนิทและน้ำเชื่อมแห้งสนิทด้วย จากนั้นเก็บลงในภาชนะที่ปิดได้สนิท

สรุปผลการสำรวจสถานที่ผลิตของผู้ประกอบการตามแนวทาง GMP

จากการสำรวจพื้นที่การผลิตของผู้ประกอบการ พบว่า ด้านสถานที่ตั้งและอาคารผลิตอยู่ในระดับคุณภาพดีมากในทุกปัจจัย ด้านเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตอยู่ในระดับดีมาก 2 ปัจจัย และในระดับปานกลาง 1 ปัจจัย ด้านการควบคุมกระบวนการผลิตอยู่ในระดับดีมาก 2 ปัจจัย อยู่ในระดับปานกลาง 1 ปัจจัย ด้านการสุขาภิบาล ปัจจัยที่อยู่ในระดับดีมาก 2 ปัจจัย อยู่ในระดับปานกลาง 1 ปัจจัย ด้านการบำรุงรักษาและการทำความสะอาดอยู่ในระดับดีมากเพียง 1 ปัจจัย และระดับปานกลาง 2 ปัจจัย ด้านบุคลากรและสุขลักษณะอยู่ในระดับดีมาก 2 ปัจจัย และอยู่ในระดับปานกลาง 1 ปัจจัย

กล่าวโดยสรุป ในภาพรวมของสถานที่ผลิตกล้วยฉาบของกลุ่มแม่บ้าน ตามข้อกำหนด GMP ใน 6 ด้าน จำนวน 18 ปัจจัย มีคะแนนคุณภาพของสถานที่ผลิตในระดับดีมาก จำนวน 12 ปัจจัย คิดเป็นร้อยละ 66.67 มีคะแนนคุณภาพในระดับปานกลาง จำนวน 6 ปัจจัย คิดเป็นร้อยละ 33.33 คิดเป็นคะแนนในภาพรวมร้อยละ 88.89

ภาคผนวก 3.3 ผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบหวาน

จากการสัมภาษณ์ ทราบว่าเป็นธุรกิจที่ต้องการใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์และสร้างมูลค่าเพิ่ม เนื่องจากแต่ละครอบครัว ในชุมชนปลูกกล้วยสำหรับใช้ในการบริโภคจำนวนมากทำให้มีวัตถุดิบเพียงพอที่จะนำมาใช้ในการแปรรูปอาหาร และเริ่มดำเนินธุรกิจผลิตกล้วยฉาบตั้งแต่ปี พ.ศ. 2537 หรือเป็นระยะเวลาประมาณ 17 ปีที่ผ่านมา โดยเป็นผู้ลงทุนเองและใช้แรงงานสมาชิกของกลุ่ม จำนวนเงินทุนเริ่มต้นในลักษณะค่อยเป็นค่อยไป ราคาขายสินค้าจะมีลักษณะเป็นแพ็ค ๆ ละ 10.25 บาท หรือ 3 แพ็คราคา 100 บาท หรือจำหน่ายเป็นกิโลกรัม โดยราคากิโลกรัมละ 150 บาท สำหรับกล้วยฉาบเต็ม ต้นทุนกิโลกรัมละประมาณ 100 บาท กล้วย 1 แพ็ค ใช้กล้วยประมาณ 2 ลูก ราคาต้นทุนกล้วยลูกละ .50 บาท ใช้กล้วยจำนวน 30 ลูก ค่าแรงวันละ 200 บาท หรือชั่วโมงละ 25 บาท ปอกกล้วยวัน

ละ 200 ลูก ต้นทุนที่ใช้มากที่สุดสำหรับวัตถุดิบ คือ กล้วย น้ำตาลและเกลือ ค่าใช้จ่ายต่อเดือนเท่ากับ 13,500 บาท ยอดขายต่อเดือนจำนวน 59,000 บาท (รวมผลิตภัณฑ์อื่นด้วย)

สมาชิกชุมชนมีจำนวน 15 คน ช่องทางการจำหน่ายที่สำคัญ ได้แก่ สถานที่ท่องเที่ยว การออกร้าน หรือการขายผ่านหน่วยงานของทางราชการ การโฆษณาประชาสัมพันธ์ใช้วิธีปากต่อปาก ผ่านหน่วยราชการ เช่น สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด และแผนพับโฆษณาผลิตภัณฑ์ ปัญหาอุปสรรคทางด้านการผลิตการตลาดและการขาย การเงิน ไม่มี โดยทางกลุ่มมีการจัดทำบัญชีที่เป็นระบบ มีการแสดงรายรับรายจ่ายที่ชัดเจน สำหรับปัญหาอื่น ๆ ได้แก่ มีสถานที่ดำเนินงานคับแคบ สิ่งที่ยากจะได้รับความสนับสนุนส่งเสริมจากหน่วยงานของภาครัฐ คือ การขยายโรงงาน และเตาอบลมร้อน ข้อคิดเห็นเสนอแนะ ไม่มี

ส่วนผสม

1. กล้วย มัน เผือก
2. น้ำตาล
3. เกลือ

กระบวนการผลิต

1. ตัดกล้วย
2. แช่กล้วยลงในน้ำมะนาว หรือน้ำมะกรูด หรือน้ำมะขามเปียก ประมาณ 5-15 นาที
3. ตักกล้วยที่แช่ใส่ถังที่เตรียมไว้
4. หั่นหรือฝานเป็นแผ่นบาง ๆ ใส่ลงในกระทะร้อน ประมาณ 1.5 นาที
5. ตักกล้วยที่สุกขึ้นจากกระทะ
6. นำบรรจุในถุงหรือกล่องที่เตรียมไว้
7. เวลาขายจึงนำออกมาฉาบ
8. การฉาบ เตรียมน้ำตาลทราย เกลือและน้ำ (น้ำ 1 แก้ว น้ำตาล 1.5 กิโลกรัม เกลือ 1 ช้อนชา)

เคียวเข้าด้วยกันจนเป็นยางมะตูม

9. นำกล้วยที่ทอดแล้วลงในกระทะ และวางจนเย็น นำใส่แพ็ค เพื่อรอการจำหน่าย

สรุปผลการสำรวจสถานที่ผลิตของผู้ประกอบการตามแนวทาง GMP

จากการสำรวจพื้นที่การผลิตของผู้ประกอบการ พบว่า ด้านสถานที่ตั้งและอาคารผลิต ด้านเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต ด้านการควบคุมกระบวนการผลิต ด้านการสุขาภิบาล ด้านการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด รวมทั้งด้านบุคลากรและสุขลักษณะ อยู่ในระดับคุณภาพปานกลางในทุกปัจจัย

กล่าวโดยสรุป ในภาพรวมของสถานที่ผลิตกล้วยฉาบ ตามข้อกำหนด GMP ใน 6 ด้าน จำนวน 18 ปัจจัย มีคะแนนคุณภาพของสถานที่ผลิตในระดับปานกลาง จำนวน 17 ปัจจัย คิดเป็นร้อยละ 94.44 มีคะแนนคุณภาพในระดับต้องปรับปรุง จำนวน 1 ปัจจัย คิดเป็นร้อยละ 5.56 คิดเป็นคะแนนในภาพรวมร้อยละ 64.81

ภาคผนวก 3.4 ผลิตภัณฑ์ปลาร้าสมุนไพร ปลานิลแดดเดียว

จากการสัมภาษณ์ ธุรกิจเริ่มเมื่อประมาณปี พ.ศ.2551 เงินลงทุนครั้งแรกจำนวนไม่มาก เป็นการลงทุนส่วนตัวแต่จ้างสมาชิกเป็นค่าแรงการผลิต สำหรับการผลิต 400 กิโลกรัม จะมีต้นทุนเท่ากับ 7,000 บาท ในจำนวนนี้จ่ายเป็นค่าแรงจำนวน 600 บาท วัตถุดิบข้าวคั่วจำนวน 15 กิโลกรัม จำนวน 500 บาท วัตถุดิบหลัก ได้แก่ ปลา เกลือ และข้าวคั่ว ค่าใช้จ่ายต่อเดือน 10,000-20,000 บาท ยอดขายต่อเดือนโดยประมาณจำนวน 20,000 บาท เงินทุนหมุนเวียน 10,000ต่อเดือน

โดยมีพนักงานจำนวน 4-5 คน ช่องทางการจำหน่ายที่สำคัญคือ การผลิตตามคำสั่งซื้อ และการร่วมกิจกรรมกับหน่วยงานของทางราชการ ทางกลุ่มใช้วิธีการโฆษณาแบบปากต่อปาก การใช้แผ่นพับ และการโฆษณาผ่านหน่วยงานต่าง ๆ ปัญหาสำคัญของกลุ่มคือขาดแคลนแรงงานในกรณีที่มีคำสั่งซื้อจำนวนมาก และปัญหาการขาดเงินทุนหมุนเวียนในบางครั้ง นอกจากนี้ ยังไม่มีการจัดการระบบบัญชีที่ดี

ส่วนผสม

1. ปลา
2. ข้าวคั่ว
3. เกลือ

กระบวนการผลิต

1. จัดเตรียมปลาสำหรับผลิต
2. จ้างคนทำปลา ขอดเกล็ดปลา
3. หมักเกลือ 2 วัน
4. เอาใส่ไห ใส่ข้าวคั่ว ทั้งไว้ประมาณ 1 เดือนครึ่ง
5. นำมาทอดเป็นปลาร้าหยอง พักให้น้ำมันแห้ง
6. เจียวหอม กับทอดพริกแห้ง
7. บรรจุผลิตภัณฑ์ลงในกระปุก
8. รอกการจำหน่าย

สรุปผลการสำรวจสถานที่ผลิตของผู้ประกอบการตามแนวทาง GMP

จากการสำรวจพื้นที่การผลิตของผู้ประกอบการ พบว่า ด้านสถานที่ตั้งและอาคารผลิตอยู่ในระดับคุณภาพดีมาก 1 ปัจจัย อยู่ในระดับปานกลางมี 2 ปัจจัย ด้านเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตอยู่ในระดับดีมาก 1 ปัจจัย และในระดับปานกลาง 2 ปัจจัย ด้านการควบคุมกระบวนการผลิตอยู่ในระดับดีมาก 2 ปัจจัย อยู่ในระดับปานกลาง 1 ปัจจัย ด้านการสุขาภิบาล ปัจจัยที่อยู่ในระดับดีปานกลาง 2 ปัจจัย อยู่ในระดับต้องปรับปรุง 1 ปัจจัย ด้านการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด อยู่ในระดับปานกลาง 2 ปัจจัย อยู่ในระดับต้องปรับปรุง 1 ปัจจัย ด้านบุคลากรและสุขลักษณะอยู่ในระดับปานกลางทุกปัจจัย

กล่าวโดยสรุปในภาพรวมของสถานที่ผลิตปลาร้าหยอง ของกลุ่มแปรรูปปลา ตามข้อกำหนด GMP ใน 6 ด้าน จำนวน 18 ปัจจัย มีคะแนนคุณภาพของสถานที่ผลิตในระดับดีมากจำนวน 4 ปัจจัย คิดเป็นร้อยละ 22.22 มีคะแนนคุณภาพในระดับปานกลางจำนวน 12 ปัจจัย คิดเป็นร้อยละ 66.67 อยู่ในระดับต้องปรับปรุง 2 ปัจจัย คิดเป็นร้อยละ 11.11 คิดเป็นจำนวนในภาพรวมร้อยละ 70.37

ภาคผนวก 3.5 ผลิตภัณฑ์ข้าวตังธัญพืช

จากการสัมภาษณ์ ทราบว่าจุดเริ่มต้นของการทำธุรกิจเกิดจากความต้องการที่จะขยายผลิตภัณฑ์เดิมคือ ไล่จั่ว โดยเป็นธุรกิจที่ใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์ มาเป็นการทำข้าวข้าวตังธัญพืช เมื่อประมาณ 4 ปีมาแล้ว เงินลงทุนเริ่มต้นประมาณ 2,000 บาท เป็นเงินลงทุนส่วนตัว และจ้างแรงงานสมาชิกชุมชน เพื่อการกระจายรายได้ ราคาขายต่อหน่วย ขายส่ง ร้อยละ 300 บาท ถ้าขายปลีก 3 แผ่น 20 บาท ชุมชนจะต้องซื้อวัตถุดิบคือข้าวจำนวน 1 กระสอบทุก ๆ 3 วัน กระสอบ ๆ ละ 49 กิโลกรัม ขาย 300 บาท ต้นทุนประมาณ 100 บาท ต้นทุนที่ใช้มากที่สุด คือ ข้าว และส่วนประกอบอื่น ๆ สำหรับค่าใช้จ่ายไม่แน่นอน ผลิตร้อยละประมาณ 300 แผ่น รายได้ 1,000 บาท ต่อวัน สำหรับเงินทุนหมุนเวียนก็ไม่แน่นอนเช่นกัน กำลังแรงงานมาจากสมาชิกกลุ่มจำนวน 4 คน

ช่องทางการจัดจำหน่าย เป็นการจำหน่ายทั่วไปและตามคำสั่งซื้อ (ตลาดสด ลีแยกไฟแดง) การขายผ่านหน่วยงานราชการ การโฆษณาประชาสัมพันธ์ใช้วิธีปากต่อปาก และแผ่นพับโฆษณา ผลิตภัณฑ์ ปัญหาอุปสรรคในการดำเนินธุรกิจของชุมชนคือ ด้านการผลิต คุณภาพของสินค้าอยู่ที่สภาพดินฟ้าอากาศ ถ้าแดดดีข้าวเกรียบจะพอง เก็บได้ประมาณ 1.5 เดือน ด้านการตลาดและการขาย การออกแบบผลิตภัณฑ์ (ข้าวเกรียบสี่เหลี่ยม) ยอดขายยังจำกัดและมีน้อย ด้านการเงินไม่มีปัญหา เนื่องจากธุรกิจยังมีขนาดเล็ก สิ่งที่ยอยากจะได้รับควมสนับสนุนส่งเสริมจากหน่วยงานของภาครัฐ ก็คือ ต้องการแผ่นพับโฆษณาสินค้าที่สวยงาม

ส่วนผสม

1. ข้าวสารเหนียว
2. น้ำตาลมะพร้าว
3. หัวกะทิ
4. ไข่ไก่
5. น้ำมันพืช

กระบวนการผลิต

1. ต้มข้าวเหนียวที่นึ่งสุกใหม่ โดยใช้ครกมอง ตำจนข้าวเหนียวละเอียดเป็นแป้ง (20 นาที)
2. ใส่น้ำตาลมะพร้าวเคี้ยวผสมกะทิลงในครกมอง ตำต่อจนเป็นเนื้อเดียวกัน

3. นำแผ่นพลาสติกตัดเป็นวงกลม เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 6 นิ้ว หยิบแบ่งประมาณหัวนิ้วโป้งกดให้แบน คลึงแบ่งให้เป็นวงกลมด้วยกระบองไม้ คว่ำแผ่นแบ่งลงบนแผ่นพลาสติกใหญ่
4. นำไปตากแดดให้แห้งประมาณ 1 ชั่วโมง
5. กลับด้านแบ่ง และตากบนไม้ไผ่สานอีก 1 ชั่วโมง
6. แกะแบ่งออก พักไว้ให้เย็น นำมาเรียงซ้อนกันบรรจุในกระติ๊ก โดยใช้ใบตองรองด้านล่าง และปิดคลุมด้านบน เก็บไว้เป็นเวลา 1 คืน
7. นำแผ่นข้าวควบย่างกับเตาถ่าน

สรุปผลการสำรวจสถานที่ผลิตของผู้ประกอบการตามแนวทาง GMP

จากการสำรวจพื้นที่การผลิตของผู้ประกอบการ พบว่า ด้านสถานที่ตั้งและอาคารผลิตอยู่ในระดับปานกลางในทุกปัจจัย ด้านเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตอยู่ในระดับดีมาก 1 ปัจจัย และในระดับปานกลาง 2 ปัจจัย ด้านการควบคุมกระบวนการผลิตอยู่ในระดับดีมาก 1 ปัจจัย อยู่ในระดับปานกลาง 2 ปัจจัย ด้านการสุขาภิบาล ปัจจัยที่อยู่ในระดับดีมาก 1 ปัจจัย อยู่ในระดับปานกลาง 2 ปัจจัย ด้านการบำรุงรักษาและ การทำความสะอาด อยู่ในระดับดีมากเพียง 1 ปัจจัย และระดับปานกลาง 2 ปัจจัย ด้านบุคลากรและสุขลักษณะอยู่ในระดับดีมาก 1 ปัจจัย และอยู่ในระดับปานกลาง 2 ปัจจัย

กล่าวโดยสรุป ในภาพรวมของสถานที่ผลิตที่ผลิตกล้วยฉาบของกลุ่มแม่บ้าน-บ้านดงแปรรูปผลไม้ ตามข้อกำหนด GMP ใน 6 ด้าน จำนวน 18 ปัจจัย มีคะแนนคุณภาพของสถานที่ผลิตในระดับดีมาก จำนวน 5 ปัจจัย คิดเป็นร้อยละ 27.38 มีคะแนนคุณภาพในระดับปานกลางจำนวน 13 ปัจจัย คิดเป็นร้อยละ 72.22 คิดเป็นคะแนนในภาพรวมร้อยละ 75.93

ภาคผนวก 3.6 ผลิตภัณฑ์ข้าวหอมมะลิ ข้าวไรซ์เบอร์รี่

จากการสัมภาษณ์ ทราบว่า เป็นอาชีพของบรรพบุรุษดั้งเดิมโดยชุมชนมีการสีข้าวสำหรับบริโภค เมื่อมีเพียงพอต่อความต้องการจึงนำออกขาย เป็นการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ เริ่มต้นธุรกิจเมื่อประมาณ 14 ปีที่ผ่านมา จำนวนเงินทุนเริ่มแรกไม่แน่นอน เงินทุนมาจากสมาชิกของกลุ่มที่มีจำนวน 20 หุ้น ราคาขายต่อหน่วยข้าวหอมมือกิโลกรัมละ 35 บาท เกวียนละ 13,000 บาท ราคาขาย 20,000 บาท ได้กำไรเกวียนละประมาณ 7,000 บาท (ข้าว 1 เกวียน ได้ข้าวหอมมือ 600 กิโลกรัม) ค่าแรงถึงละ 10 บาท สำหรับรับจ้างสีข้าว ต้นทุนที่ใช้มากที่สุด ได้แก่ ค่าข้าวเปลือก และค่าแรงงาน วัตถุดิบคือ ข้าวขาวมะลิ 105 ค่าใช้จ่ายต่อหน่วย ข้าว 10 ถัง ผลิตได้ 6 ถัง ราคาซื้อข้าวเปลือก ถึงละ 130 บาท (เดิมถึงละ 80-90 บาท) ถึงละ 15 กิโลกรัม (ข้าวสาร) ถึงละ 10 กิโลกรัม (ข้าวเปลือก) กำลังการผลิตปีละประมาณ 2 เกวียน หรือ 2,000 กิโลกรัม ราคาขาย เกวียนละ 20,000 บาท เงินทุนหมุนเวียนขึ้นอยู่กับการสีข้าวในแต่ละครั้ง ค่าแรงสีข้าวถึงละ 10 บาท จำนวนพนักงานคือ สมาชิกกลุ่ม 3-4 คน

สำหรับช่องทางการจำหน่าย เป็นจำหน่ายทั่วไปและตามคำสั่งซื้อ ส่วนใหญ่ขายภายในท้องถิ่น ผ่านหน่วยงานของทางราชการ และผ่านเว็บไซต์ ไทยตำบลดอทคอม การโฆษณาประชาสัมพันธ์ส่วนใหญ่ใช้วิธีปากต่อปาก หรือผ่านหน่วยงานราชการ เช่น สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด และการจัดทำแผ่นพับโฆษณาผลิตภัณฑ์ ปัญหาอุปสรรคส่วนใหญ่ไม่มี หากแต่ในการผลิตนั้น ผลผลิตข้าวซ้อมมือเก็บไว้ไม่ได้นาน มีอายุสั้นประมาณ 15 วัน มีปัญหาเรื่องสถานที่เก็บข้าวเปลือก นอกจากนี้ยังมีปัญหาไม่มีคนขาย และมีค่าเช่าหลายราย สำหรับทางด้านการเงิน ไม่มีปัญหาเนื่องจากธุรกิจยังมีขนาดเล็ก สิ่งที่ยากได้รับความสนับสนุนส่งเสริมจากหน่วยงานของภาครัฐ ได้แก่ ต้องการสถานที่เก็บข้าวเปลือก

ขั้นตอนการทำ

1. นำข้าวหอมมะลิที่เก็บเกี่ยวแล้ว นำข้าวเปลือกตากในลานใช้เวลาประมาณ 2 วัน โดยการตากในตอนเช้า เก็บรวบรวมในตอนเย็นวันรุ่งขึ้น แล้วนำมาตากอีก โดยการกลับกองข้าววันละประมาณ 4 ครั้ง
2. ทำการรวบเก็บขึ้นฉางข้าว โดยการเทกอง เก็บไว้ประมาณ 3 เดือน เพื่อให้ข้าวแห้ง และมีข้าวเปลือกหมุ่นเวียนออกมาสีได้ตลอดปี ข้าวตากแล้วจะมีความชื้นประมาณ 15% ซึ่งน้ำหนักข้าวแห้งก่อนสีทุกครั้ง ในการสีข้าวจำนวน 1 ตัน ใช้เวลา 6 ชั่วโมง
3. นำมาสี กระเทาะเปลือก โดยใช้ครก
4. นำข้าวที่สีแล้วมาผ่านขั้นตอนการคัดแยกเมล็ด โดยการคัดแยกแกลบออกแล้ว นำมาคัดสิ่งเจือปนให้หมด แล้วนำมาร่อนอีก 1 รอบเพื่อให้ได้ข้าว นำมาบรรจุ ส่วนข้าวที่ร่อนออกไปคือ ข้าวท่อน
5. ข้าวที่ผ่านการร่อนแล้วนำมาบรรจุถุงแล้วชั่งน้ำหนักให้ได้ถุงละ 1 กิโลกรัม
6. ก่อนนำมาแพ็คด้วยระบบสุญญากาศ ซึ่งจะยืดอายุได้ประมาณ 3 เดือน แล้วนำมาติดสติ๊กเกอร์

สรุปผลการสำรวจสถานที่ผลิตของผู้ประกอบการตามแนวทาง GMP

จากการสำรวจพื้นที่การผลิตของผู้ประกอบการ พบว่า ด้านสถานที่ตั้งและอาคารผลิตอยู่ในระดับคุณภาพดีมาก 1 ปัจจัย อยู่ในระดับปานกลาง 2 ปัจจัย ด้านเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตอยู่ในระดับปานกลางทุกปัจจัย ด้านการควบคุมกระบวนการผลิตอยู่ในระดับดีมากทุกปัจจัย ด้านการสุขาภิบาล ปัจจัยที่อยู่ในระดับดีมาก 1 ปัจจัย อยู่ในระดับปานกลาง 2 ปัจจัย ด้านการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด อยู่ในระดับปานกลางทุกปัจจัย ด้านบุคลากรและสุขลักษณะอยู่ในระดับดีมาก 1 ปัจจัย และอยู่ในระดับปานกลาง 2 ปัจจัย

กล่าวโดยสรุป ในภาพรวมของสถานที่ผลิตข้าวซ้อมมือ ตามข้อกำหนด GMP 6 ด้าน จำนวน 18 ปัจจัย มีคะแนนคุณภาพของสถานที่ผลิตในระดับดีมากจำนวน 9 ปัจจัย คิดเป็นร้อยละ 50.00 มีคะแนนคุณภาพในระดับปานกลางจำนวน 9 ปัจจัย คิดเป็นร้อยละ 50.00 คิดเป็นคะแนนในภาพรวมร้อยละ 83.33

ภาคผนวก 3.7 ผลิตภัณฑ์น้ำพริกเห็ดฟาง

จากการสัมภาษณ์ ทราบว่า กลุ่มแม่บ้านได้เริ่มดำเนินธุรกิจผลิตน้ำพริกเห็ดฟางมานานแล้ว เกือบ 10 ปี จำนวนเงินทุนเริ่มต้นไม่มากนัก แหล่งเงินทุนมาจากสมาชิกภายในกลุ่ม ราคาขายต่อหน่วย มี 2 ขนาด คือ ขนาดกระปุกใหญ่ราคา 50 บาท และขนาดกระปุกเล็ก ราคา 15 บาท ต้นทุนต่อหน่วย 6-7 บาท กำไรกระปุกละ 8 บาท (สำหรับกระปุกเล็ก) ต้นทุนที่ใช้มากที่สุด ได้แก่ หอมกระเทียม พริก ค่าใช้จ่ายต่อ 1 วันเท่ากับ 1,000 บาท ยอดขายต่อวันประมาณ 3,000 บาท

จำนวนพนักงาน 6 คน ช่องทางการจำหน่าย เป็นการจำหน่ายทั่วไปและการสั่งซื้อโดยตรงจากลูกค้า การโฆษณาประชาสัมพันธ์ใช้วิธีการผ่านนามบัตรและแผ่นพับแนะนำผลิตภัณฑ์

ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินธุรกิจ ทางด้านการผลิต วัตถุดิบที่นำมาใช้ประกอบในการผลิตน้ำพริกเห็ดฟางค่อนข้างมีราคาแพง ทำให้ต้นทุนสูง สำหรับปัญหาทางด้านอื่น ๆ ไม่มี สำหรับสิ่งที่ยากจะได้รับควมสนับสนุนส่งเสริมจากหน่วยงานของภาครัฐก็คือ การทำสต็อกเกอร์สวยๆ และให้การสนับสนุนทางด้านการตลาดและการขาย

ส่วนผสม

1. พริกแห้ง
2. ตะไคร้ซอย
3. หอมแดง
4. มะเขือเทศสีดา
5. เห็ดฟาง (สับละเอียด)
6. น้ำปลา เกลือป่น น้ำตาลทรายแดง
7. น้ำส้มมะขาม น้ำมันงา

เครื่องเคียง ได้แก่ ผักสดทุกชนิด

กระบวนการผลิต

1. นำพริกแห้งมาแช่น้ำจนนิ่มโขลกรวมกับเกลือป่นจนละเอียด
2. ใส่ตะไคร้ หอมแดง และเต้าเจี้ยว โขลกให้เข้ากัน
3. ตักขึ้นผัดกับน้ำมันพืชนิดหน่อยจนมีกลิ่นหอม ใส่เห็ดฟาง เต้าหู้ มะเขือเทศ ที่เตรียมไว้
4. เติมน้ำให้ขลุกขลิก ปรุงรสด้วยน้ำปลาดี น้ำตาลทรายแดง และน้ำส้มมะขาม จนได้รสชาติ

ตามที่ต้องการ

5. ใส่น้ำมันงา และผัดให้เข้ากันจนน้ำพริกเนียนสนิท
6. นำไปใส่ภาชนะบรรจุที่เตรียมไว้
7. รอกการจำหน่าย

สรุปผลการสำรวจสถานที่ผลิตของผู้ประกอบการตามแนวทาง GMP

จากการสำรวจพื้นที่การผลิตของผู้ประกอบการ พบว่า ด้านสถานที่ตั้งและอาคารผลิตอยู่ในระดับคุณภาพปานกลาง 2 ปัจจัย อยู่ในระดับต้องปรับปรุง 1 ปัจจัย ด้านเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตอยู่ในระดับปานกลางทุกปัจจัยด้านการควบคุมกระบวนการผลิตอยู่ในระดับดีมาก 1 ปัจจัย อยู่ในระดับปานกลาง 2 ปัจจัย ด้านการสุขาภิบาล ปัจจัยที่อยู่ในระดับปานกลาง 2 ปัจจัย อยู่ในระดับที่ต้องปรับปรุง 1 ปัจจัย ด้านการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด อยู่ในระดับปานกลาง 2 ปัจจัย อยู่ในระดับที่ต้องปรับปรุง 1 ปัจจัย ด้านบุคลากรและสุขลักษณะอยู่ในระดับปานกลางทุกปัจจัย

กล่าวโดยสรุป ในภาพรวมของสถานที่ผลิตน้ำพริกเห็ดฟางของกลุ่มสตรีบ้านดอนเป็ริง ตามข้อกำหนด GMP ใน 6 ด้าน จำนวน 18 ปัจจัย มีคะแนนคุณภาพของสถานที่ผลิตในระดับดีมากจำนวน 1 ปัจจัย คิดเป็นร้อยละ 5.55 มีคะแนนคุณภาพในระดับปานกลางจำนวน 14 ปัจจัย คิดเป็นร้อยละ 77.78 มีคะแนนคุณภาพระดับต้องปรับปรุง 3 ปัจจัย คิดเป็นร้อยละ 16.67 คิดเป็นคะแนนในภาพรวมร้อยละ 55.56

ภาคผนวก 3.8 ผลลัพธ์ที่ไ้เค็ม ไ้เค็มหมักซีอิ้ว

จากการสัมภาษณ์ ทราบว่า ใช้เงินลงทุนเบื้องต้นประมาณ 10,000 บาท แหล่งเงินทุนมาจากการใช้เงินทอนหมุนเวียนภายในกลุ่มแม่บ้าน ไม่จำเป็นต้องมีการตุนวัตถุดิบทำให้ใช้เงินทอนน้อยราคาต่อหน่วย 7 บาทต่อ 1 ฟอง ต้นทุนต่อหน่วย 5.50 บาท กำไรต่อหน่วยโดยประมาณฟองละ 1.50 บาท ต้นทุนที่ใช้มากที่สุดได้แก่ วัตถุดิบคือไข่เป็ด ค่าใช้จ่ายต่อเดือนเท่ากับ 10,000 ยอดขายต่อเดือน 20,000 ฟอง จำนวนพนักงานคือสมาชิกในกลุ่ม 15 คน สำหรับผลิตภัณฑ์ที่สำเร็จแล้วมีช่องทางการจำหน่ายเป็นการฝากขายตามร้านขายฝากภายในจังหวัด และตามร้านอาหาร ร้านขายส้มตำ การโฆษณาประชาสัมพันธ์โดยผ่านทางแผ่นพับแนะนำผลิตภัณฑ์ การบอกเล่าปากต่อปาก

สำหรับปัญหาอุปสรรคในการดำเนินธุรกิจ ทางด้านการผลิต มักจะพบไข่เน่าเสียอยู่เสมอและไข่มักจะมีขนาดเล็กไม่ได้มาตรฐาน ปัญหาทางด้านการตลาดและการขาย เนื่องจากมีช่องทางการจำหน่ายที่จำกัด ทำให้สินค้าไม่ขยายตัวและหาบุคคลที่ช่วยนำสินค้าไปวางขายตามที่ต่าง ๆ ได้ยาก สำหรับปัญหาการเงินเนื่องจากใช้เงินลงทุนไม่มาก แต่ในบางครั้งต้องมีการตระเตรียมวัตถุดิบ เช่น ไข่ดิบ เพื่อการผลิตครั้งละมาก ๆ รวมทั้งการจัดทำกล่องบรรจุภัณฑ์ต้องใช้เงินทุนค่อนข้างมาก นอกจากนี้ ความชื้นทำให้ไข่สามารถเน่าเสีย สำหรับสิ่งที่ยากจะได้รับการสนับสนุนส่งเสริมจากหน่วยงานของภาครัฐก็คือ การจัดหาเงินทุนสำหรับการซื้อวัตถุดิบครั้งละมาก ๆ ในลักษณะเงินทุนกู้ยืมที่ไม่ยุ่งยาก และมีดอกเบี้ยถูก

ส่วนผสม

1. ไข่เป็ด
2. เกลือ

กระบวนการผลิต

1. เลือกซื้อวัตถุดิบคือไข่เป็ด
2. คัดแยกขนาดของไข่
3. ล้างไข่ให้สะอาดเตรียมน้ำดองไข่
4. ต้มไข่และทิ้งไว้ให้เย็น โดยปกติใช้เวลาประมาณ 3 ชั่วโมง
5. เตรียมถาดดองไข่เค็ม
6. ดองไข่ในถาดหมักไข่เค็ม ปกติใช้ระยะเวลาประมาณ 20 วัน
7. นำไข่มาต้ม ใช้ระยะเวลา 3 ชั่วโมง
8. ผึ่งไข่ให้แห้ง
9. นำมาบรรจุลงภาชนะพร้อมจำหน่าย

สรุปผลการสำรวจสถานที่ผลิตของผู้ประกอบการตามแนวทางของ GMP

จากการสำรวจพื้นที่การผลิตของผู้ประกอบการพบว่า ด้านสถานที่ตั้งและอาคารผลิตอยู่ในระดับคุณภาพดีมากทุกปัจจัย ด้านเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตอยู่ในระดับดีมาก 1 ปัจจัยอยู่ในระดับปานกลาง 2 ปัจจัย ด้านการควบคุมกระบวนการผลิตอยู่ในระดับดีมากทุกปัจจัย ด้านการสุขาภิบาล ปัจจัยที่อยู่ในระดับดีมาก 2 ปัจจัย อยู่ในระดับปานกลาง 1 ปัจจัย ด้านการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด อยู่ในระดับดีมาก 1 ปัจจัย อยู่ในระดับปานกลาง 2 ปัจจัย ด้านบุคลากรและสุขลักษณะอยู่ในระดับดีมาก 1 ปัจจัย และอยู่ในระดับปานกลาง 2 ปัจจัย

กล่าวโดยสรุป ในภาพรวมของสถานที่ผลิตไข่เค็มไอโอดีนของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหนองยาง สามีคดี ตามข้อกำหนด GMP ใน 6 ด้าน จำนวน 18 ปัจจัย มีคะแนนคุณภาพของสถานที่ผลิตในระดับดีมาก จำนวน 11 ปัจจัย คิดเป็นร้อยละ 61.11 มีคะแนนคุณภาพในระดับปานกลางจำนวน 7 ปัจจัย คิดเป็นร้อยละ 87.04

ภาคผนวก 3.9 ผลิตภัณฑ์กุนเชียงปลา แหนมปลากราย

จากการสัมภาษณ์ พบว่า สาเหตุสำคัญที่ประกอบธุรกิจผลิตแหนมปลาดังกล่าวเนื่องจากเป็นธุรกิจที่ต้องการใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ ใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์และมีคุณค่า โดยเป็นการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ สิ่งที่เป็นภูมิปัญญาของชุมชนก็คือ การสร้างมูลค่าเพิ่มในการถนอมอาหารเป็นผู้ผลิตเจ้าเดียวในย่านนี้ ระยะเวลาเริ่มต้นดำเนินธุรกิจเมื่อประมาณ 5 ปีที่แล้ว (พ.ศ.2549) จำนวนเงินลงทุนเริ่มต้นไม่แน่นอน ค่อยเป็นค่อยไป ปัจจุบันเป็นการผลิตตามคำสั่งซื้อ (ใบสั่งซื้อครั้ง

สุดท้าย 9,000 ชิ้น ใบสั่งซื้อจะมีทุก ๆ 10-15 วัน) จากจังหวัดขอนแก่นและใกล้เคียง สำหรับแหล่งเงินทุน ใช้เงินทุนส่วนตัว และจ้างแรงงานจากสมาชิกชุมชนเพื่อเป็นการกระจายรายได้

สำหรับราคาขายต่อหน่วย 1 ชิ้น ราคา 5.50 บาท แพ็คละ 5 ชิ้น กล่องละ 100 ชิ้น ต้นทุนต่อหน่วย ราคา 5 บาท ต่อสินค้า 1 ชิ้น ต้นทุนที่ใช้มากที่สุดส่วนใหญ่เป็นการลงทุนจัดซื้อวัตถุดิบคือ ปลายพลจันทร์แล่นเนื้อแล้วจากโรงงาน ข้าว เกลือ กระเทียม ค่าใช้จ่ายต่อวันไม่แน่นอน แล้วแต่ใบสั่งซื้อ ดังนั้นยอดขายจึงขึ้นอยู่กับปริมาณการสั่งซื้อ ทำให้การคำนวณเงินทุนหมุนเวียนต่อเดือนไม่แน่นอน สมาชิกกลุ่มมีจำนวน 7 คน ในการจำหน่ายอาศัยผ่านการผลิตตามคำสั่งซื้อ และจำหน่ายทั่วไปตามงานเทศกาลต่าง ๆ รวมทั้งอาศัยช่องทางจำหน่ายผ่านทางหน่วยงานของราชการ การโฆษณาประชาสัมพันธ์ส่วนใหญ่ใช้วิธีปากต่อปาก หรืออาศัยหน่วยราชการ เช่น สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด รวมทั้งใช้แผ่นพับโฆษณาผลิตภัณฑ์

ปัญหาอุปสรรคของการดำเนินธุรกิจ ในด้านการผลิต วัตถุดิบที่เป็นองค์ประกอบมีราคาแพง (ซื้อปลายพลจันทร์แล่นสำเร็จแล้วจากโรงงาน ราคามีความผันผวนตามฤดูกาลของปลา หน้าฝนปลาหายาก ต้นทุนต่อกิโลกรัมต่ำสุด 43-44 บาท สูงสุด 47-49 บาท) ปริมาณ 30 กิโลกรัมได้ 280 ชิ้น กำลังการผลิต 1 กะละมัง ได้ 300 ชิ้น แร้งงานวันละ 2 กะละมังห่อแหมม หลังจากห่อเสร็จแล้ว 12 ชั่วโมงเริ่มเปรี้ยว ในขอบเขตที่แคบ เป็นการผลิตตามใบสั่งซื้อเดือนละประมาณ 2 ครั้ง ด้านการเงินไม่มีปัญหา เนื่องจากธุรกิจยังมีขนาดเล็ก ส่วนในด้านการจัดการ ธุรกิจมักจะประสบปัญหาการขาดแคลนแรงงานในบางครั้งเมื่อปริมาณการสั่งซื้อมีจำนวนมาก ปัญหาด้านอื่น ๆ ไม่มี สิ่งที่ยากได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐ คือ ต้องการสต็อกเกอร์สวยๆ และการหาตลาดสำหรับจำหน่ายสินค้าข้อเสนอแนะไม่มี

สรุปผลจากการสำรวจสถานที่ผลิตของผู้ประกอบการตามแนวทาง GMP

จากการสำรวจพื้นที่การผลิตของผู้ประกอบการ พบว่า ด้านสถานที่ตั้งและอาคารผลิตอยู่ในระดับคุณภาพปานกลางทุกปัจจัยเช่นเดียวกัน ด้านเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต ด้านการควบคุมกระบวนการผลิตอยู่ในระดับดีมาก 2 ปัจจัย อยู่ในระดับปานกลาง 1 ปัจจัย ด้านการสุขาภิบาล ปัจจัยที่อยู่ในระดับ ดีมาก 1 ปัจจัย อยู่ในระดับปานกลาง 2 ปัจจัย ด้านการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด อยู่ในระดับดีมาก 1 ปัจจัย อยู่ในระดับปานกลาง 2 ปัจจัย ด้านบุคลากรและสุขลักษณะอยู่ในระดับปานกลางทุกปัจจัย

กล่าวโดยสรุป ในภาพรวมของสถานที่ผลิตของกลุ่มหม่อมปลา ตามข้อกำหนด GMP ใน 6 ด้าน จำนวน 18 ปัจจัย มีคะแนนคุณภาพของสถานที่ผลิตในระดับดีมากจำนวน 4 ปัจจัย คิดเป็นร้อยละ 22.22 มีคะแนนคุณภาพในระดับปานกลางจำนวน 14 ปัจจัย คิดเป็นร้อยละ 77.78 คิดเป็นคะแนนในภาพรวมร้อยละ 74.07

ภาคผนวก 3.10 ผลิตภัณฑ์ไข่เค็มดองเกลือ

จากการสัมภาษณ์ พบว่า สาเหตุหรือมูลเหตุสำคัญที่ทำให้ทำธุรกิจนี้ คือ เป็นธุรกิจที่ต้องการใช้วัตถุดิบที่มีอยู่จำนวนมาก (เปิด) ให้เกิดประโยชน์และมีคุณค่า โดนเป็นการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ สิ่งที่เป็นภูมิปัญญาของชุมชนก็คือ เป็นการแปรรูปและถนอมอาหารให้เกิดมูลค่าเพิ่มทางธุรกิจ โดยเริ่มธุรกิจเมื่อประมาณ 2-3 ปีที่ผ่านมา จำนวนเงินลงทุนเริ่มต้นประมาณ 7-800 ปี เงินทุนส่วนใหญ่มาจากเงินทุนของกลุ่มสมาชิกชุมชน

ราคาขายต่อหน่วย 5 บาท ต่อไข่ 1 ฟอง โดยมีต้นทุนต่อหน่วย ประมาณ 2.50 บาท ต้นทุนที่ใช้มากที่สุด ได้แก่ ต้นทุนวัตถุดิบคือ ไข่เป็ด เกลือ ปัจจุบันมีค่าใช้จ่ายต่อวัน 3-5,000 บาท โดยประมาณ การจำหน่าย แพ็คละ 4 ลูก ราคา 100 บาท เงินทุนหมุนเวียนไม่แน่นอน ตามแต่ลูกค้าสั่ง ลูกค้าสั่งครั้งละประมาณ 100-150 แพ็ค จำนวนพนักงานคือ สมาชิกกลุ่มมีจำนวน 4 คน สำหรับช่องทางการจำหน่าย เป็นการจำหน่ายทั่วไปและตามคำสั่งซื้อ รวมทั้งผ่านหน่วยงานของทางราชการ ในด้านการโฆษณาประชาสัมพันธ์ ใช้วิธีปากต่อปาก และผ่านกลไกของหน่วยงานราชการ เช่น สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด

ปัญหาอุปสรรคในการดำเนินธุรกิจ ปัญหาทางด้านการผลิต ราคาวัตถุดิบค่อนข้างสูง ไข่บางครั้งหายาก ปัญหาทางด้านการตลาด ตลาดค่อนข้างแคบ ขายเฉพาะในเขตพื้นที่ ปัญหาทางการเงินไม่มีปัญหา เนื่องจากธุรกิจยังมีขนาดเล็ก ปัญหาและสิ่งที่ยอยากจะได้รับควมสนับสนุนจากภาครัฐไม่มี

ส่วนผสม

1. ไข่เป็ด
2. เกลือ

กระบวนการผลิต

1. เลือกซื้อวัตถุดิบคือไข่เป็ด
2. คัดแยกขนาดของไข่
3. ล้างไข่ให้สะอาดเตรียมน้ำดองไข่
4. ต้มไข่และทิ้งไว้ให้เย็น โดยปกติใช้เวลาประมาณ 3 ชั่วโมง
5. เตรียมถังดองไข่เค็ม
6. ดองไข่ในถังหมักไข่เค็ม ปกติใช้ระยะเวลาประมาณ 20 วัน
7. นำไข่มาต้ม ใช้ระยะเวลา 3 ชั่วโมง
8. ผึ่งไข่ให้แห้ง
9. นำมาบรรจุลงภาชนะพร้อมจำหน่าย

สรุปผลการสำรวจสถานที่ผลิตของผู้ประกอบการตามแนวทางของ GMP

จากการสำรวจพื้นที่การผลิตของผู้ประกอบการ พบว่า ด้านสถานที่ตั้งและอาคารผลิตอยู่ในระดับคุณภาพดีมาก 1 ปัจจัย อยู่ในระดับปานกลาง 2 ปัจจัย ด้านเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตอยู่ในระดับปานกลางทุกปัจจัย ด้านการควบคุมกระบวนการผลิตอยู่ในระดับดีมาก 1 ปัจจัย อยู่ในระดับปานกลาง 2 ปัจจัย ด้านการสุขาภิบาล ปัจจัยที่อยู่ในระดับ ดีมากมี 2 ปัจจัย อยู่ในระดับปานกลางมี 1 ปัจจัย ด้านการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด อยู่ในระดับปานกลางทุกปัจจัย ด้านบุคลากรและสุขลักษณะอยู่ในระดับดีมาก 1 ปัจจัย และอยู่ในระดับปานกลาง 2 ปัจจัย

กล่าวโดยสรุปในภาพรวมของสถานที่ผลิตใช้เต็ม ตามข้อกำหนด GMP ใน 6 ด้าน จำนวน 18 ปัจจัย มีคะแนนคุณภาพของสถานที่ผลิตในระดับดีมากจำนวน 5 ปัจจัย คิดเป็นร้อยละ 27.78 มีคะแนนคุณภาพในระดับปานกลางจำนวน 13 ปัจจัย คิดเป็นร้อยละ 72.22 คิดเป็นคะแนนในภาพรวมร้อยละ 75.93



ภาคผนวก 4

สรุปผลจากการสัมภาษณ์ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการพัฒนาคุณภาพ ผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป ในจังหวัดราชบุรี

ผู้วิจัยได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลภาคสนามโดยการสัมภาษณ์บุคคลผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการพัฒนาคุณภาพอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์เกษตรแปรรูป OTOP จากภาคราชการที่เป็นหน่วยงานทั้งในระดับนโยบายและระดับปฏิบัติเพื่อนำแนวนโยบายไปใช้ให้เกิดผล บุคคลที่รับการสัมภาษณ์รวมจำนวนทั้งสิ้น 5 คน มีดังนี้

1. สำนักงานพาณิชย์ จังหวัดราชบุรี
2. สำนักงานอุตสาหกรรม จังหวัดราชบุรี
3. สำนักงานเกษตร จังหวัดราชบุรี
4. สำนักงานสาธารณสุข จังหวัดราชบุรี
5. สำนักงานพัฒนาชุมชน จังหวัดราชบุรี

สรุปผลจากการสัมภาษณ์ในแต่ละประเด็น ดังนี้

1. นโยบายด้านการส่งเสริมกลุ่มผู้ประกอบการ OTOP พัฒนาการแปรรูปสินค้าเกษตรกลุ่มอาหารให้ได้คุณภาพตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร

เป้าหมายการพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP ที่จังหวัดต้องการ คือ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ธุรกิจชุมชนที่ใช้ภูมิปัญญาผสมผสานกับวัตถุดิบในท้องถิ่นและพัฒนาไปสู่ความเป็นสากล แนวคิดดังกล่าวจะทำให้ผลิตภัณฑ์มีความแตกต่างและมีความเป็นได้ทางการตลาดที่ทำให้ธุรกิจเติบโตอย่างยั่งยืนตามแนวคิดปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง นอกจากนี้จังหวัดราชบุรียังเป็นจังหวัดที่เป็นแหล่งท่องเที่ยวตามนโยบายของกระทรวงมหาดไทย หากมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนโดยใช้ผลผลิตทางการเกษตรหรือใช้วัสดุในท้องถิ่นและใช้แหล่งท่องเที่ยวเป็นแหล่งจำหน่ายจะเป็นการสร้างรายได้และกระจายรายได้ไปสู่ชุมชน ซึ่งจะนำไปตามพันธกิจและนำไปสู่วิสัยทัศน์ที่กำหนด ดังนั้นการสนับสนุน OTOP ในเชิงบูรณาการทางจังหวัดได้มอบหมายให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องดำเนินการเชิงบูรณาการตลอดห่วงโซ่อุปทาน (Supply Chain)

2. การบูรณาการด้านนโยบายและการทำงานร่วมกันของหน่วยงานราชการ ในการสนับสนุนและส่งเสริมอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์เกษตรแปรรูป

ทางจังหวัดมีการบูรณาการทำงานและประสานความร่วมมือในลักษณะเครือข่าย ระหว่างหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องและเครือข่ายองค์กรในระดับท้องถิ่น โดยการจัดประชุมหัวหน้าส่วนราชการอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง สำหรับเครือข่ายเกษตรกรได้มีการจัดตั้งกลุ่มส่งเสริมการเกษตรกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร กลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มผู้ประกอบการธุรกิจชุมชน OTOP และได้มีการประสานการทำงานเป็นเครือข่ายอย่างต่อเนื่อง นอกจากนี้จังหวัดราชบุรียังมีแหล่งท่องเที่ยวทางการ

เกษตรซึ่งสามารถเป็นแหล่งจำหน่ายได้ทั้งผลผลิตทางการเกษตร และผลผลิตทางการเกษตรที่ผ่านการแปรรูปแล้ว

การทำงานของทุกหน่วยงานในจังหวัดจะทำงานแบบบูรณาการ ดังนั้นทุกหน่วยงานที่เกี่ยวข้องคือ สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด สำนักงานเกษตรจังหวัด สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด สำนักงานพาณิชย์จังหวัด และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด จะต้องทำงานร่วมกัน โดยแต่ละหน่วยงานต่างทำหน้าที่ตามบทบาทของหน่วยงาน และกำหนดขอบข่ายงานที่ชัดเจนเพื่อไม่ให้เกิดความซ้ำซ้อนกันโดยมีหน่วยงานที่เกี่ยวข้องดังนี้

- สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด ทำหน้าที่โดยตรงในการพัฒนาศักยภาพเครือข่าย และกลุ่มผู้ประกอบการชุมชน เพื่อให้สามารถประกอบธุรกิจได้อย่างยั่งยืน กำหนดยุทธศาสตร์เพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งในการพัฒนาศักยภาพและการจัดการเงินทุนชุมชนได้แก่ กองทุนหมู่บ้าน กลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิต กลุ่มสัจจะ เป็นต้น สร้างความมั่นคงทางเศรษฐกิจด้วยการส่งเสริมการผลิตให้ได้มาตรฐาน และส่งเสริมการบริหารผลิตภัณฑ์ ให้กับผู้ผลิตและผู้ประกอบการธุรกิจชุมชน หรือ OTOP โดยการสร้างกระบวนการรวมกลุ่ม การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากจากภูมิปัญญาของผู้รู้ในชุมชนโดยการใช้วัตถุดิบหรือวัสดุในท้องถิ่น และประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อพัฒนาระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์เชิงบูรณาการ สู่มาตรฐานอุตสาหกรรมและการค้าอย่างยั่งยืน

- สำนักงานเกษตรจังหวัด ทำการพัฒนาพื้นที่และผลผลิตทางการเกษตรเพื่อส่งเสริมด้านวัตถุดิบและการผลิตที่ครอบคลุมผลิตภัณฑ์ด้านอาหาร ผลิตภัณฑ์สุขภาพ

- สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด ทำหน้าที่พัฒนากลุ่มผู้ประกอบการธุรกิจชุมชนและยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ (มผช.) โดยการเพิ่มมูลค่าด้านรูปแบบผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ ให้มีมาตรฐานอุตสาหกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพในการขยายตลาดจากแหล่งตลาดในท้องถิ่น สู่ระดับระหว่างจังหวัด และทำการส่งออกต่อไป

- สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ทำหน้าที่สนับสนุนสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดในการพัฒนากลุ่มวิสาหกิจชุมชนทำการแปรรูปสินค้าเกษตรตามระบบความปลอดภัยด้านอาหาร

- สำนักงานพาณิชย์จังหวัด ทำหน้าที่ส่งเสริมและเผยแพร่ข้อมูลสารสนเทศทางธุรกิจให้แก่ผู้ประกอบการธุรกิจชุมชน รวมทั้งให้ความรู้กับผู้ประกอบการเกี่ยวกับการจดทะเบียนธุรกิจ จดทะเบียนการค้าคุ้มครองสิทธิบัตร เครื่องหมายการค้า และลิขสิทธิ์ พร้อมทั้งสนับสนุนส่งเสริมช่องทางการตลาดทั้งภายในประเทศและการส่งออก

3. มาตรการ/แนวทางการส่งเสริมที่หน่วยงานของราชการในการดำเนินการตามโครงการสนับสนุนผู้ประกอบการ OTOP และผลการดำเนินงานตามโครงการ

ในปัจจุบันมีกฎหมายใหม่ ผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการที่จะส่งผลิตภัณฑ์เข้ารับการคัดสรรจะต้องมีคุณสมบัติและมีหนังสือสำคัญแสดงการจดทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชนเป็นลำดับแรก นอกจากนั้นผลิตภัณฑ์จะต้องผ่านการรับรองมาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนด และหากผลิตภัณฑ์ใดไม่มีข้อกำหนดของกฎหมายระบุจะต้องผ่านการรับรองมาตรฐานอย่างใดอย่างหนึ่ง ก่อนวันสมัครเข้ารับ

การคัดสรร เช่น อย. มผช. มอก. ฮาลาล คิว (Qmark) GAP GMP HACCP และมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ และการจัดระดับผลิตภัณฑ์ยังพิจารณาด้านผลิตภัณฑ์และความเข้มแข็งของชุมชน ด้านความเป็นไปได้ทางการตลาด และด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์

ทางจังหวัดมีนโยบาย/มาตรการในการส่งเสริมผู้ประกอบการธุรกิจชุมชน OTOP ผู้การเป็นธุรกิจขนาดย่อมหรือ SMEs ดังนี้

1) การส่งเสริมองค์ความรู้ด้านการประกอบการเพื่อให้ผลผลิตมีมาตรฐานอุตสาหกรรม ได้แก่ การอบรมและให้ความช่วยเหลือในการจัดทำบรรจุภัณฑ์ การให้ความรู้เกี่ยวกับการได้การรับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ (มผช.) เป็นต้น

2) การยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP โดยการพัฒนาเชิงบูรณาการเพื่อการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ในการยกระดับสู่สากล เพื่อเพิ่มศักยภาพทางธุรกิจ และยกระดับจากวิสาหกิจชุมชนเป็นธุรกิจขนาดย่อมหรือ SMEs อาทิโครงการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการแปรรูปสินค้าเกษตรให้กับผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยรูปแบบโครงการจะพัฒนากลุ่มวิสาหกิจที่ผลิตอาหารและไม่ใช่อาหารและได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ (มผช.) จำนวน 20 กลุ่ม หรือ 200 ราย ทำให้ผู้ประกอบการบางราย เช่น กระเป๋าหนังปลาฉลาม INNODYZ มีศักยภาพที่จะทำการส่งออก

4. ปัญหา/อุปสรรคในการส่งเสริมกลุ่มผู้ประกอบการ OTOP ในการพัฒนาการแปรรูปสินค้าเกษตรกลุ่มอาหารให้ได้คุณภาพตามมาตรฐานที่กำหนด

ปัญหาที่ทำให้ผู้ประกอบการธุรกิจชุมชน OTOP ไม่สามารถเติบโตได้อย่างยั่งยืนมีดังนี้

1) การดำเนินงานของผู้ประกอบการ OTOP ส่วนใหญ่ให้ความสำคัญเฉพาะผลผลิต (Output) ไม่ใช่ประสิทธิผลจากการผลิต (Outcome) จึงไม่ได้วิเคราะห์ปัญหาเพื่อหาทางพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

2) การสืบสานภูมิปัญญาของผู้ประกอบการ OTOP กลุ่มผู้ประกอบการ OTOP ส่วนใหญ่จะเป็นผู้สูงอายุ ทายาทลูกหลานที่มีความรู้ไม่มีส่วนร่วมในการดำเนินงานและสืบทอดธุรกิจเพื่อสืบสานภูมิปัญญา

3) ผู้ประกอบการ OTOP ส่วนใหญ่ไม่มีแนวความคิดเชิงธุรกิจ ขาดระบบการจัดการ เช่นไม่มีการวางแผนงานและดำเนินการอย่างต่อเนื่อง ทำธุรกิจโดยการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า เช่น ทำการขอรับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ (มผช.) หมดอายุก็ไม่ทำการต่ออายุทั้งที่หน่วยมีมาตรการส่งเสริม โดยการทำจดหมายแจ้งเตือนก่อนการหมดอายุ 6 เดือน พร้อมทั้งทำการติดตาม เนื่องจากเป็นตัวชี้วัดความสำเร็จของหน่วยงาน นอกจากนั้นแล้วกลุ่มผู้ประกอบการส่วนหนึ่งยังต้องพึ่งพาหน่วยงาน โดยไม่สามารถพัฒนาต่อยอดจากการได้รับการสนับสนุนตามแนวคิดของกลุ่มได้

4) การประกอบธุรกิจเน้นแหล่งจำหน่ายเฉพาะในท้องถิ่น ไม่มีศักยภาพเพียงพอ การจำหน่ายระหว่างจังหวัดหรือทั่วประเทศ หรือส่งออก ทำให้ผู้ประกอบการยังคงมีสถานะเป็นวิสาหกิจชุมชนที่มีการแข่งขันเฉพาะในชุมชนหรือในท้องถิ่น ซึ่งมีศักยภาพไม่เพียงพอต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไปสู่สากลและเพิ่มขนาดธุรกิจเป็นผู้ประกอบการ SMEs

5. นโยบายด้านการพัฒนาพื้นที่และผลิตผลทางการเกษตรเพื่อรองรับการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารแปรรูปเบื้องต้น/สำเร็จรูป

อุตสาหกรรมอาหารมีศักยภาพในการเจริญเติบโต ซึ่งสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดมีนโยบายในการพัฒนาดังนี้

1) พัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP กลุ่มอาหารที่มีศักยภาพให้มีมาตรฐานอุตสาหกรรมก้าวสู่ระดับสากล เนื่องจากจังหวัดราชบุรีมีพื้นที่ส่วนใหญ่ทำการเกษตรซึ่งสามารถนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์กึ่งสำเร็จรูป/สำเร็จรูปกลุ่มอาหาร อุตสาหกรรมจังหวัดจะพัฒนาต่อยอดจากสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด โดยมีนโยบายการพัฒนาเพื่อการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ ในด้านต่าง ๆ เช่น การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิต รูปแบบผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ เพื่อให้มีมาตรฐานสากลเชิงการค้า

2) การประสานความร่วมมือ ส่งเสริมและพัฒนาอุตสาหกรรมโรงงาน อุตสาหกรรมในครอบครัว อุตสาหกรรมในชนบท ทั้งในด้านการจัดการ เทคโนโลยีการผลิต วัตถุประสงค์การตลาด ข้อมูลอุตสาหกรรม แหล่งเงินทุน การฝึกอบรม สัมมนา การจัดนิทรรศการ ตลอดจนการส่งเสริมให้มีการผลิตสินค้าให้ได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เพื่อเพิ่มความเจริญเติบโตให้กับอุตสาหกรรมอาหาร

สำหรับแนวทางหรือมาตรการในการส่งเสริมผลผลิตด้านเกษตรกรรมและการแปรรูป มีดังนี้

1) นโยบายการประกันราคาพืชผลทางการเกษตรของรัฐบาล ทำให้เกษตรกรส่วนหนึ่งออกจากภาคอุตสาหกรรมเข้าสู่ภาคการเกษตร ซึ่งสำนักงานเกษตรจังหวัดทำการพัฒนาโดยการฝึกอบรมการทำเกษตรแผนใหม่ตามแนวคิดปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

2) ส่งเสริมการรวมกลุ่มและการสร้างเครือข่ายทางการเกษตร ทั้งด้านพืชสวน พืชไร่ และการประมง เพื่อนำผลผลิตทางการเกษตรมาใช้ในการแปรรูปร่วมกัน ซึ่งจะแก้ปัญหาการขาดแคลนวัตถุดิบได้ระดับหนึ่ง

6. ปัญหาในการพัฒนาพื้นที่และผลิตผลทางการเกษตรเพื่อรองรับการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารแปรรูปเบื้องต้น/สำเร็จรูป

เนื่องจากลักษณะภูมิประเทศจังหวัดราชบุรีมีพื้นที่ส่วนใหญ่ทำการเกษตรเพื่อการบริโภคภายในจังหวัดและจังหวัดใกล้เคียง เริ่มมาพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวเมื่อไม่นานมานี้ ประชากรส่วนใหญ่มีการดำรงชีวิตแบบพอเพียง และมีลักษณะอนุรักษ์นิยม ดังนั้นจึงต้องใช้เวลาในการทำความเข้าใจและสร้างความร่วมมือในการพัฒนายุทธศาสตร์ในแต่ละด้านเพื่อให้สอดคล้องและเป็นไปตามวิสัยทัศน์ที่กำหนด

ปัญหาในการพัฒนาพื้นที่และผลิตผลทางการเกษตร เพื่อรองรับการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารแปรรูปเบื้องต้น/สำเร็จรูป มีดังต่อไปนี้

1) จังหวัดราชบุรีมีสถานที่ตั้งใกล้เคียงกรุงเทพมหานคร ทำให้ประชากรมีความหลากหลาย ประชากรส่วนหนึ่งมีลักษณะเป็นคนเมืองรายได้ต่อหัวสูง ประชากรที่อาศัยดั้งเดิมบางส่วนเป็นเกษตรกรประกอบอาชีพแบบดั้งเดิมมีรายได้ต่อหัวต่ำ ส่งผลให้มีความหลากหลายด้านรายได้

2) การทำอาชีพทางการเกษตรขึ้นอยู่กับดินฟ้าอากาศและราคาพืชผลทางการเกษตร ทำให้เกษตรกรมีรายได้ไม่แน่นอนและบางส่วนมีรายได้ต่ำ เกษตรกรเลือกเข้าสู่การประกอบอาชีพในอุตสาหกรรม หรือการขายพื้นที่ทางการเกษตรให้กับผู้ประกอบการธุรกิจอื่น ๆ

3) งบประมาณการส่งเสริมการเกษตรที่ได้รับการจัดสรรจากกรมส่งเสริมการเกษตรมีไม่เพียงพอ ทำให้ต้องขอรับการจัดสรรงบประมาณจากจังหวัด

7. ความคาดหวังที่ต้องการได้รับการวิจยโครงการพัฒนาคุณภาพอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์เกษตรแปรรูป OTOP จังหวัดราชบุรี

ความคาดหวังที่ต้องการได้รับการวิจยโครงการพัฒนาคุณภาพอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์เกษตรแปรรูป OTOP จังหวัดราชบุรี ได้แก่

1) ข้อเสนอแนะในการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ตามผลการสำรวจคุณภาพผลิตภัณฑ์ และการจัดการธุรกิจ เพื่อใช้เป็นทางในการพัฒนาอย่างเป็นรูปธรรมเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ และสร้างความเจริญในตลาดอย่างยั่งยืน

2) คัดเลือกผลิตภัณฑ์กลุ่มอาหารที่เอกลักษณ์เพื่อการส่งเสริม ให้เป็นผลิตภัณฑ์หลักของผลิตภัณฑ์กลุ่มอาหารจังหวัดราชบุรี

