

บทที่ 2

แนวคิดการวิจัยและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การวิจัยในบทนี้ ประกอบด้วย 2 ส่วน คือ 2.1 แนวคิดการวิจัย แบ่งเป็น แนวคิดความเป็นมาโครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ และแนวคิดด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และ 2.2 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง โดยมีรายละเอียดตามหัวข้อ ดังนี้

2.1 แนวคิดการวิจัย

1. ความเป็นมาโครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์

ในช่วงเวลาที่ประเทศไทย กำลังเผชิญปัญหาวิกฤตทางเศรษฐกิจ และประชาชนทุกระดับ ประสบปัญหาต่าง ๆ ปัญหาหนึ่งที่ประชาชนระดับรากหญ้า ซึ่งเป็นคนกลุ่มใหญ่ของประเทศ ถูกรุมเร้าคือ ปัญหาความยากจน รัฐบาลจึงได้ประกาศสงครามกับความยากจน โดยได้แถลงนโยบายต่อรัฐสภาว่า จะจัดให้มีโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์เพื่อให้แต่ละชุมชนได้ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในการพัฒนาสินค้าโดยรัฐพร้อมที่จะเข้าช่วยเหลือในด้านความรู้สมัยใหม่ และการบริหารจัดการเพื่อเชื่อมโยงสินค้าจากชุมชนสู่ตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศด้วยระบบร้านค้า เครือข่ายและอินเทอร์เน็ตเพื่อส่งเสริมและสนับสนุนกระบวนการพัฒนาท้องถิ่น สร้างชุมชนให้เข้มแข็ง พึ่งตนเองได้ให้ประชาชนมีส่วนร่วมในการสร้างรายได้ด้วยการนำทรัพยากร ภูมิปัญญาในท้องถิ่นมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์และบริการที่มีคุณภาพ มีจุดเด่นและมูลค่าเพิ่ม เป็นที่ต้องการของตลาด ทั้งในประเทศและต่างประเทศและได้กำหนดระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรีว่าด้วย คณะกรรมการ อำนวยการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ แห่งชาติ พ.ศ. 2544 ประกาศ ณ วันที่ 7 กันยายน 2544 ขึ้น โดยกำหนดให้มีคณะกรรมการ อำนวยการ หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ แห่งชาติ หรือเรียกโดยย่อว่า กอ.นตพ ซึ่งฯพณฯ นายกรัฐมนตรี ได้มอบหมายให้รองนายกรัฐมนตรี (นายปองพล อดิเรกสาร) เป็น ประธานกรรมการ และให้คณะกรรมการ กอ.นตพ มีอำนาจหน้าที่ในการกำหนดนโยบาย ยุทธศาสตร์และแผนแม่บทการดำเนินงาน “หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” กำหนดมาตรฐานและหลักเกณฑ์การคัดเลือกและขึ้นบัญชีผลิตภัณฑ์ดีเด่นของตำบลรวมทั้งสนับสนุนให้การดำเนินงาน เป็นไปตามนโยบาย ยุทธศาสตร์และแผนแม่บท อย่างมีประสิทธิภาพ

ปรัชญาของ หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์

“หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” เป็นแนวทางประการหนึ่ง ที่จะสร้างความเจริญแก่ชุมชน ให้สามารถยกระดับฐานะความเป็นอยู่ของคนในชุมชนให้ดีขึ้น โดยการผลิตหรือจัดการทรัพยากรที่มี อยู่ในท้องถิ่น ให้กลายเป็นสินค้าที่มีคุณภาพ มีจุดเด่นเป็นเอกลักษณ์ของตนเองที่ สอดคล้องกับ

วัฒนธรรมในแต่ละท้องถิ่น สามารถจำหน่ายในตลาดทั้งภายในและต่างประเทศ โดยมีหลักการพื้นฐาน 3 ประการ คือ

- 1) ภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่สากล (Local Yet Global)
- 2) พึ่งตนเองและคิดอย่างสร้างสรรค์ (Self-Reliance-Creativity)
- 3) การสร้างทรัพยากรมนุษย์ (Human Resource Development)

วัตถุประสงค์ของหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์

จากนโยบายของรัฐบาล ที่แถลงต่อรัฐสภา และตามระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรีว่าด้วยคณะกรรมการอำนวยการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์แห่งชาติ พ.ศ. 2544 การดำเนินงานตามโครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ มีวัตถุประสงค์เพื่อ

- 1) สร้างงาน สร้างรายได้ แก่ชุมชน
- 2) สร้างความเข้มแข็งแก่ชุมชน ให้สามารถคิดเอง ทำเอง ในการพัฒนาท้องถิ่น
- 3) ส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น
- 4) ส่งเสริมการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์
- 5) ส่งเสริมความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ของชุมชน ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยสอดคล้อง

กับวิถีชีวิตและวัฒนธรรมในท้องถิ่น

แนวทางการพัฒนาโครงการ “หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” นับเป็นบทบาทและหน้าที่ของหน่วยงานภาครัฐหลายหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง หากพิจารณาในแง่ของการบริหารจัดการโซ่อุปทาน (Supply Chain Management : SCM) จะเริ่มตั้งแต่ต้นน้ำ คือ การจัดหาวัตถุดิบ การจัดเก็บการผลิต การขนส่ง การส่งมอบและการกระจายสินค้า การสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์ การจัดตั้งคณะกรรมการอำนวยการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ (กอ.นตผ.) ได้กำหนดบทบาท/ภารกิจของหน่วยงานภาครัฐ เพื่อเป็นกลไกในการบริหารงานที่เชื่อมโยงลงไปถึงในระดับพื้นที่ทั้งส่วนกลาง ส่วนภูมิภาค และส่วนท้องถิ่น ดังต่อไปนี้

ตารางที่ 2.1 บทบาท/ภารกิจ ของหน่วยงานภาครัฐ

ลำดับที่	บทบาท/ภารกิจ	หน่วยงานหลัก	หน่วยงานสนับสนุน
1	การประชาคม ค้นหา ผลิตภัณฑ์/ข้อมูลพื้นฐาน การเสริมสร้างความ เข้มแข็งของกลุ่ม คน ชุมชน	กระทรวงมหาดไทย (ระดับจังหวัด อำเภอ และกิ่งอำเภอ)	กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงอุตสาหกรรม กระทรวงพาณิชย์ กระทรวงแรงงานฯ
2	การส่งเสริมการผลิต/ วัตถุดิบ/คุณภาพวัตถุดิบ การแปรรูปผลิตภัณฑ์ การศึกษาและการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ใหม่	กระทรวงเกษตรและ สหกรณ์	กระทรวงมหาดไทย กระทรวงอุตสาหกรรม กระทรวงพาณิชย์ กระทรวงศึกษาธิการ
3	การกำหนดมาตรฐาน หลักเกณฑ์การคัดเลือก ผลิตภัณฑ์	กระทรวง อุตสาหกรรม กระทรวงสาธารณสุข	กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงท่องเที่ยว กระทรวงวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยี กระทรวงแรงงานและสวัสดิการ สังคม
4	การส่งเสริมการตลาด การจัดจำหน่ายและการ กระจายสินค้า สิทธิบัตร และเครื่องหมายการค้า	กระทรวงพาณิชย์	กระทรวงการต่างประเทศ กระทรวงท่องเที่ยว กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงอุตสาหกรรม กระทรวงมหาดไทย กระทรวงคมนาคม

ตารางที่ 2.1 (ต่อ) บทบาท/ภารกิจ ของหน่วยงานภาครัฐ

ลำดับที่	บทบาท/ภารกิจ	หน่วยงานหลัก	หน่วยงานสนับสนุน
5	การวิจัยและพัฒนา คุณภาพผลิตภัณฑ์และ พัฒนาเทคโนโลยี การ บรรจุภัณฑ์ การออกแบบ	กระทรวงวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี	กระทรวงอุตสาหกรรม กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงสาธารณสุข กระทรวงศึกษาธิการ สภาวิจัยแห่งชาติ ทบวงมหาวิทยาลัย
6	การประชาสัมพันธ์	สำนักนายกรัฐมนตรี	กระทรวงการต่างประเทศ กระทรวงท่องเที่ยว กระทรวงศึกษาธิการ กระทรวงมหาดไทย
7	การติดตาม การ ประเมินผล	กระทรวงมหาดไทย สภาพัฒนาเศรษฐกิจ และสังคมแห่งชาติ	กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงพาณิชย์ สภาวิจัย แห่งชาติ กระทรวงวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยี กระทรวงสาธารณสุข กระทรวงอุตสาหกรรม
8	การวิเทศสัมพันธ์รับความ ช่วยเหลือด้านเทคนิคจาก ต่างประเทศ สัมพันธ์กับ ประเทศเพื่อนบ้าน	สำนักนายกรัฐมนตรี	กระทรวงการต่างประเทศ กรมวิเทศสหการ

ที่มา: คณะกรรมการอำนวยการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์, กรมการพัฒนาชุมชน

จากการที่ภาครัฐหันมาให้ความสำคัญกับการพัฒนาธุรกิจชุมชนที่ถือว่าเป็นการพัฒนาเศรษฐกิจในระดับรากหญ้าของประเทศ จึงได้มีความพยายามที่จะกำหนดกฎเกณฑ์สำหรับใช้ในการส่งเสริมและพัฒนาธุรกิจชุมชนที่มีอยู่กระจัดกระจายในทุกตำบลทั้งในส่วนกลางและส่วนภูมิภาค จึงได้จัดให้มีการลงทะเบียนธุรกิจชุมชนเหล่านี้ให้เป็นแบบแผนและเป็นระบบยิ่งขึ้น เพื่ออำนวยความสะดวกในอันที่จะได้รับการส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานของภาครัฐ โดยได้มีการจัดทำทะเบียนผู้ผลิต ผู้ประกอบการที่ผลิตสินค้า OTOP ทั่วประเทศ โดยมีหลักเกณฑ์สำคัญดังนี้ (กรมการพัฒนาชุมชน, 2553)

หลักเกณฑ์การลงทะเบียน

ลักษณะและคุณสมบัติของผู้ผลิต ผู้ประกอบการสินค้า OTOP ที่มีสิทธิลงทะเบียน ดังนี้

วัตถุประสงค์

ในการลงทะเบียนผู้ผลิต ผู้ประกอบการสินค้า OTOP มีวัตถุประสงค์หลักที่สำคัญ ดังนี้

- 1) เพื่อจัดทำฐานข้อมูลผู้ผลิต/ผู้ประกอบการ OTOP ให้เป็นปัจจุบัน
- 2) เพื่อใช้ประโยชน์ในการกำหนดแผนการส่งเสริมและพัฒนาได้อย่างเหมาะสม

กลุ่มเป้าหมาย

สำหรับกลุ่มเป้าหมายที่จำแนกตามประเภทผู้ผลิตจะต้องมีความเชื่อมโยงกับชุมชน โดยเข้าเกณฑ์ข้อใดข้อหนึ่งต่อไปนี้

- 1) ชุมชนมีส่วนร่วมในการผลิต เช่น ใช้แรงงานในชุมชน (ภายในจังหวัดที่ขอลงทะเบียน) มีการใช้วัตถุดิบการผลิตในชุมชน เป็นต้น

- 2) ชุมชนมีส่วนร่วมในการบริหารจัดการ

- 3) ชุมชนได้รับประโยชน์

ประเภทผู้ผลิต

- 1) กลุ่มผู้ผลิตชุมชน

- 2) ผู้ผลิตชุมชนที่เป็นเจ้าของรายเดียว

- 3) ผู้ผลิตที่เป็นวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม

ในการยื่นขอลงทะเบียน ผู้ผลิต ผู้ประกอบการที่จะลงทะเบียนให้ใช้ที่ตั้งของสถานที่ผลิตเป็นหลัก โดยผ่านการรับรองจากประธานเครือข่าย OTOP อำเภอ/ผู้แทน หรือประธานชุมชนของเขต (กรุงเทพมหานคร) / ผู้แทน ว่าได้ดำเนินการผลิตในพื้นที่นั้นจริง

ผู้ผลิต

ผู้ผลิต ผู้ประกอบการและสมาชิกกลุ่ม ต้องมีสัญชาติไทย กรณีส่งตัวแทนมาแจ้งการลงทะเบียนจะต้องเป็นผู้ได้รับมอบอำนาจ (มีเอกสารมอบอำนาจ)

ประเภทผลิตภัณฑ์

- 1) ประเภทอาหาร
- 2) ประเภทเครื่องดื่ม
- 3) ประเภทผ้า เครื่องแต่งกาย
- 4) ประเภทของใช้/ของตกแต่ง/ของที่ระลึก
- 5) ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

ลักษณะผลิตภัณฑ์ หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ที่สามารถลงทะเบียนได้ต้องแสดงถึงภูมิ

ปัญญาไทยและมีลักษณะดังนี้

- 1) วัตถุดิบที่นำมาผลิต ต้องไม่ผิดกฎหมาย
- 2) ไม่เป็นสินค้าที่เลียนแบบ ดัดแปลง นำเข้าหรือนำเข้าเพื่อดัดแปลงหรือละเมิด

ทรัพย์สินทางปัญญา

- 3) ไม่เป็นสินค้าที่ก่ออันตรายอย่างร้ายแรงต่อชุมชนหรือสิ่งแวดล้อม รวมทั้งไม่ขัดต่อ

ขนบธรรมเนียม ประเพณีวัฒนธรรมอันดีของไทย

- 4) กรณีเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีกฎหมายบังคับต้องได้รับอนุญาตให้ผลิต

ประเภทผลิตภัณฑ์ หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์ที่จะนำมาดำเนินการลงทะเบียน ต้องผ่านกระบวนการผลิตโดยใช้ภูมิปัญญา

จำแนก 5 ประเภท ดังนี้

- 1) ประเภทอาหาร หมายถึง ผลผลิตทางการเกษตรและอาหารแปรรูป ซึ่งได้รับมาตรฐาน อย. GAP, GMP, HACCP, Qmark, มพข., มอก., มาตรฐานเกษตรอินทรีย์, ฮาลาล และมีบรรจุภัณฑ์ เพื่อการจำหน่ายทั่วไป แบ่งเป็น 3 กลุ่ม ดังนี้

- 1.1) ผลิตผลทางการเกษตรที่ใช้บริโภคสด
- 1.2) ผลิตผลทางการเกษตรที่เป็นวัตถุดิบและผ่านกระบวนการแปรรูปเบื้องต้น
- 1.3) อาหารแปรรูปที่สำเร็จรูป สำเร็จรูป

- 2) ประเภทเครื่องดื่ม แบ่งเป็น 2 กลุ่ม

- 2.1) เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์
- 2.2) เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์

- 3) ประเภทผ้าเครื่องแต่งกาย แบ่งเป็น 2 กลุ่ม

- 3.1) ผ้า
- 3.2) เครื่องแต่งกาย

- 4) ประเภทของใช้/ของตกแต่ง/ของที่ระลึก แบ่งเป็น ๓ กลุ่ม

- 4.1) ไม้
- 4.2) จักสาน

- 4.3) ดอกไม้ประดิษฐ์/วัสดุจากเส้นใยธรรมชาติ
- 4.4) โลหะ
- 4.5) เซรามิค เครื่องปั้นดินเผา
- 4.6) เคหะสิ่งทอ
- 4.7) อื่น ๆ
5. ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร แบ่งเป็น 3 กลุ่ม
 - 5.1) ยาจากสมุนไพร
 - 5.2) เครื่องสำอางสมุนไพร
 - 5.3) วัตถุดิบสมุนไพรที่ใช้ในบ้านเรือน

สถานที่ผลิต

สถานที่ผลิตของกลุ่มเป้าหมายต้องตั้งอยู่ภายในอำเภอ เขต(กรุงเทพมหานคร) ที่ขอลงทะเบียน

โครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ของจังหวัดราชบุรี

นโยบายของโครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ของจังหวัดราชบุรีจัดทำขึ้นเพื่อให้แต่ละชุมชน นำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในการพัฒนาสินค้า เพื่อสร้างรายได้ให้แก่ชุมชนให้สามารถยกระดับฐานะความเป็นอยู่ของคนในชุมชนให้ดีขึ้น โดยการเลือกผลิตหรือจัดการทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นให้กลายเป็นสินค้าที่มีคุณภาพ มีจุดเด่นที่เป็นเอกลักษณ์ของตนเองที่สอดคล้องกับวัฒนธรรมท้องถิ่น ให้กลายเป็นสินค้าที่มีคุณภาพ สามารถจัดจำหน่ายในตลาดทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ โดยการนำภูมิปัญญาของชุมชนมาเพิ่มมูลค่ามากยิ่งขึ้น เช่น ผลิตภัณฑ์หมูหวาน การนำข้าวมาแปรรูปเป็นข้าวตังธัญพืช ผลิตภัณฑ์น้ำพริกเห็ดฟาง ผลิตภัณฑ์ไข่เค็มดองเกลือ/ไข่เค็มหมักซีอิ๊ว ผลิตภัณฑ์กุนเชียงปลา แหนมปลากราย การนำผลไม้พื้นบ้านที่ใช้ในท้องถิ่นมาแปรรูปให้เกิดประโยชน์ใช้สอย ซึ่งในปัจจุบันสังคมได้กลับมาให้ความสนใจในเรื่องการรักษาสุขภาพอนามัย จึงหันมาใช้ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผลไม้กันมากขึ้น การนำสับปะรดที่เป็นผลไม้ในท้องถิ่น มาเป็นส่วนผสมในการทำสบู่ สบู่สับปะรดก็เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่น่าสนใจต่อกลุ่มผู้บริโภค ช่วยดูแลสุขภาพพลีกลี้งการสะสมของสารเคมีในร่างกาย รวมทั้งเป็นการอนุรักษ์และนำสับปะรดในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์ ทำให้เห็นคุณค่าความเป็นไทย ความภูมิใจในวัฒนธรรมและ กลับมาดำเนินชีวิตใกล้ชีวิตธรรมชาติมากขึ้น เกษตรกรในชุมชนและกลุ่มผู้นำแต่ละชุมชนในจังหวัดราชบุรีได้จัดตั้งกลุ่มขึ้นมาเพื่อกระจายผลผลิตและผลิตภัณฑ์ OTOP ภายในชุมชนของตนเองให้สามารถออกไปจำหน่ายสู่ตลาดภายนอกได้มากยิ่งขึ้น

2. แนวคิดด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์

ผู้วิจัยได้ศึกษาแนวคิดเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ซึ่งในที่นี้การพัฒนาผลิตภัณฑ์ คือ การพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ หมายถึง การดำเนินการเพื่อให้การผลิตผลิตภัณฑ์มีมาตรฐาน เป็นแนวคิดด้านระบบคุณภาพ (Quality System) หรือบางครั้งเรียกว่า ระบบประกันคุณภาพ (Quality assurance system) เป็นดำเนินการเพื่อให้สถานที่ผลิตมีมาตรฐาน โดยคำนึงถึงทุกขั้นตอนของการผลิตรวมทั้งปัจจัยต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ซึ่งจะต้องถูกควบคุมตรวจสอบอย่างเป็นระบบ ต่อเนื่อง และสม่ำเสมอ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายมีคุณภาพและปลอดภัยมากยิ่งขึ้น หากระบบมีการดำเนินการถูกต้องแล้วจะสามารถช่วยตรวจสอบย้อนกลับถึงสาเหตุได้เมื่อผลิตภัณฑ์มีปัญหา แต่อย่างไรก็ตาม ระบบนี้เป็นระบบที่เน้นการป้องกันมากกว่าการแก้ไขปัญหา

สำหรับสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ในประเทศไทย มีการดำเนินการตั้งแต่นั้นพื้นฐานจนถึงลำดับสุดท้าย ตามลำดับขั้นตอนของระบบคุณภาพอาหารที่ดี โดยสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ประเภทผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป จะต้องมีการจัดการหลักเกณฑ์ขั้นต่ำในการดำเนินการสถานที่ผลิตอาหารที่เป็นหลักเกณฑ์ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ในเรื่องสุขาภิบาลและสุขลักษณะเบื้องต้น และส่วนใหญ่สินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ก็จะมีขอรับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มพช.) นอกจากนี้ ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปจะยื่นขอหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice :GMP) ที่เป็นหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร เป็นเกณฑ์หรือข้อกำหนดขั้นพื้นฐานที่จำเป็นในการผลิตและควบคุมเพื่อให้ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปปฏิบัติตาม เป็นมาตรฐาน GMP ที่นำมาเป็นมาตรฐานบังคับใช้เป็นกฎหมาย สำหรับระบบคุณภาพอาหารที่ดีที่เหนือจากมาตรฐาน GMP กฎหมาย หรือมาตรฐาน GMP ในระดับสากลจะเป็นสิ่งที่ผู้ประกอบการต้องดำเนินการเพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพและมาตรฐานที่สูงขึ้น ซึ่งผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปส่วนใหญ่ยังไม่สามารถดำเนินการเพื่อให้ได้มาตรฐาน GMP ในระดับสากล การผลิตอาหารนอกจากจะต้องศึกษาพระราชบัญญัติอาหารและกฎระเบียบต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง การเตรียมความพร้อม หรือการปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหารให้สะอาด และได้มาตรฐาน ก็เป็นปัจจัยสำคัญที่จะทำให้อาหารที่ผลิตมีคุณภาพและปลอดภัย

ในระดับสากล ระบบคุณภาพของอุตสาหกรรมอาหารที่นิยมและแพร่หลาย ได้แก่ ระบบ Good Manufacturing Practice (GMP) และ ระบบ Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) สำหรับประเทศไทย เป็นระบบที่มีความสำคัญและนิยมนำไปใช้ดำเนินการมากขึ้น โดยเฉพาะอุตสาหกรรมขนาดใหญ่และอุตสาหกรรมเพื่อการส่งออก เนื่องจากกระแสความต้องการการบริโภคอาหารภายในประเทศและกระแสการค้าโลกที่มีการแข่งขันในเรื่องคุณภาพ มาตรฐาน และความปลอดภัยของอาหารมากยิ่งขึ้น

ขั้นตอนของระบบคุณภาพอาหารที่ดี สรุปรายละเอียดดังนี้



ภาพที่ 1 ขั้นตอนของระบบคุณภาพอาหารที่ดี

ที่มา : <https://sites.google.com/site/rabbkhunphaphxahar/> สืบค้นเมื่อวันที่ 14 ตุลาคม 2556

1) หลักเกณฑ์ขั้นต่ำในการดำเนินการสถานที่ผลิตอาหาร (Minimum Requirement)

หลักเกณฑ์ขั้นต่ำในการดำเนินการสถานที่ผลิตอาหาร (Minimum Requirement) เป็นหลักเกณฑ์ที่จัดทำขึ้นโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ตั้งแต่ พ.ศ. 2523 มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้ผลิตจัดสถานที่ เครื่องจักรอุปกรณ์ และให้มีการดำเนินการในหลักการขั้นต่ำในเรื่องสุขาภิบาลและสุขลักษณะเบื้องต้น ทั้งนี้ ผู้ผลิตจะได้มีแนวทางในการดำเนินการที่ถูกต้องก่อนที่จะบริโภคอาหาร และปัจจุบันกระทรวงสาธารณสุขได้มีการพัฒนาการควบคุมสถานที่ผลิตและกระบวนการผลิต โดยใช้หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต หรือที่เรียกว่า GMP แต่หลักเกณฑ์นี้ยังสามารถนำไปใช้กับกลุ่มอาหารที่นอกเหนือจากที่ควบคุมด้วย GMP ซึ่งจะสอดคล้องกับกฎกระทรวง ฉบับที่ 1 ข้อ 4 ซึ่งจะเป็นกลุ่มอาหารทั่วไปที่เข้าข่ายโรงงานและไม่ได้ขายโดยตรงต่อผู้บริโภค แต่ขายเป็นวัตถุดิบให้โรงงานผลิตอาหาร ภัตตาคาร ร้านอาหาร

2) มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) หมายถึง ข้อกำหนดคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ที่ผลิตโดยชุมชน เป็นข้อกำหนดที่ไม่ยุ่งยาก ซับซ้อน เหมาะกับสภาพการผลิตของชุมชน เครื่องหมาย มผช. ให้การรับรองโดยสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) โดยจะมีเงื่อนไขการรับรอง ไม่ยุ่งยาก ซับซ้อน และต่างจากการให้การรับรองเครื่องหมายมาตรฐาน

ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองคุณภาพ ตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ของสมอ. จะแสดงเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มพช.)

ดังนั้น มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน จึงเป็นข้อกำหนดด้านคุณภาพที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ชุมชนให้เป็นที่เชื่อถือ เป็นที่ยอมรับ และสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ โดยมุ่งเน้นให้เกิดการพัฒนาอย่างยั่งยืน เพื่อยกระดับคุณภาพของผลิตภัณฑ์ชุมชนให้ เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด และสอดคล้องกับนโยบาย OTOP

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) ได้มีโครงการจัดทำมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อรองรับการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนหรือระดับพื้นที่ที่ไม่ได้รับการพัฒนาเท่าที่ควร ซึ่งวัตถุประสงค์ของโครงการที่สำคัญ คือ ส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ชุมชนให้ได้รับการรับรองและแสดงเครื่องหมายการรับรอง เพื่อส่งเสริมด้านการตลาดของผลิตภัณฑ์ ให้เป็นที่ยอมรับอย่างแพร่หลายและสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ชุมชนทั้งในประเทศและต่างประเทศ เน้นให้มีการพัฒนาแบบยั่งยืน อีกทั้งสนับสนุนนโยบายสำคัญของรัฐบาลโครงการ หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ในการแก้ไขปัญหาความยากจนของชุมชน โดยมุ่งให้ความสำคัญของการนำภูมิปัญญาชาวบ้าน และทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่น มาพัฒนาและสร้างมูลค่าของผลิตภัณฑ์ให้สูงขึ้น มีคุณภาพ มีจุดเด่น มีเอกลักษณ์ มีการพัฒนาท้องถิ่น สร้างชุมชนให้เข้มแข็งพึ่งตนเองได้ สร้างงาน สร้างรายได้

ประโยชน์ที่ได้รับจากมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

- ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ชุมชน มีความเข้าใจ และมีความรู้ในการผลิตสินค้าที่มีคุณภาพ
- สินค้าที่ผลิตมีคุณภาพมากยิ่งขึ้น
- สินค้าเป็นที่น่าเชื่อถือ และเป็นที่ต้องการของตลาด
- สามารถนำผลิตภัณฑ์เข้าคัดสรร OTOP Product Champion (ระดับดาว)
- ได้รับการสนับสนุนเพื่อการพัฒนาที่เหมาะสมจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

3) หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice:

GMP)

หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice :GMP) หมายถึง หลักเกณฑ์ วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร เป็นเกณฑ์หรือข้อกำหนดขั้นพื้นฐานที่จำเป็นในการผลิต และควบคุมเพื่อให้ผู้ผลิตปฏิบัติตาม และทำให้สามารถผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัย โดยเน้นการป้องกันและขจัดความเสี่ยงที่อาจจะทำให้อาหารเป็นพิษ เป็นอันตราย หรือเกิดความไม่ปลอดภัยแก่

ผู้บริโภค มาตรฐาน GMP เป็นระบบประกันคุณภาพที่มีการปฏิบัติ และพิสูจน์จากกลุ่มนักวิชาการด้านอาหารทั่วโลกแล้วว่า สามารถทำให้อาหารเกิดความปลอดภัย เป็นที่เชื่อถือยอมรับจากผู้บริโภค โดยอาศัยหลายปัจจัยที่เชื่อมโยงสัมพันธ์กัน ดังนั้นหากยิ่งสามารถปฏิบัติตามแนวทางที่กำหนดได้ทั้งหมด ก็จะทำให้อาหารมีคุณภาพมาตรฐานและมีความปลอดภัยมากที่สุด

GMP ที่นำมาเป็นมาตรการบังคับใช้เป็นกฎหมายนั้น ได้มีการปรับรายละเอียดเป็นบางประเด็นหรือเป็นการปรับให้ง่ายขึ้น (Simplify) เพื่อให้เหมาะสมกับศักยภาพของผู้ผลิตอาหารภายในประเทศ ซึ่งสามารถปฏิบัติได้จริงและนำไปใช้ได้กับสถานประกอบการทุกขนาดทุกประเภททุกผลิตภัณฑ์ ตามสภาพการณ์ของประเทศไทย แต่ยังมีข้อกำหนดที่เป็นหลักการที่สำคัญเหมือนกับของ Codex ซึ่งเป็นที่ยอมรับของสากล นอกจากนี้ยังเป็นการพัฒนามาตรฐานสูงขึ้นมาจากหลักเกณฑ์ขั้นพื้นฐาน (Minimum Requirement) ที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาใช้ในการพิจารณาอนุญาตผลิตเป็นเกณฑ์ ซึ่งทั้งผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่รัฐจกคุ้นเคยกันดีและปฏิบัติกันอยู่แล้วเพียงแต่จะต้องมีการปฏิบัติในรายละเอียดบางประเด็นที่เคร่งครัดและจริงจังมากขึ้น ซึ่งข้อกำหนด GMP สุขลักษณะทั่วไปที่มีอยู่ 6 ข้อกำหนด คือ 1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต 2. เครื่องมือเครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต 3. การควบคุมกระบวนการผลิต 4. การสุขาภิบาล 5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด และ 6. บุคลากรและสุขลักษณะ นี้ ผู้ประกอบการสามารถนำไปปฏิบัติตามได้ ในขณะที่กฎระเบียบข้อบังคับของหลักการสำคัญก็มีความน่าเชื่อถือในระดับสากล ทั้งนี้เพราะในแต่ละข้อกำหนดมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อให้ผู้ผลิตมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนอันตรายทั้งทางด้านจุลินทรีย์ เคมี และกายภาพ ลงสู่ผลิตภัณฑ์ ซึ่งอาจมาจากสิ่งแวดล้อมตัวอาคารเครื่องจักรอุปกรณ์ที่ใช้การดำเนินงานในแต่ละขั้นตอนการผลิต รวมถึงการจัดการในด้านสุขอนามัย ทั้งในส่วนของความสะอาด การบำรุงรักษาและผู้ปฏิบัติงาน

สำหรับ GMP เฉพาะผลิตภัณฑ์ (Specific GMP) นั้น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้กำหนดให้นำบริโภคเป็นผลิตภัณฑ์แรก que ผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตาม GMP เฉพาะเนื่องจากการผลิตมีกระบวนการที่ไม่ซับซ้อนและลงทุนไม่มาก ประกอบกับในยุคเศรษฐกิจปัจจุบันมีผู้ผลิตเพิ่มขึ้นเป็นจำนวนมาก จากการตรวจสอบจำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาและสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทั่วประเทศ ใน พ.ศ.2546 มีประมาณ 4,000 รายทั่วประเทศ ซึ่งส่วนใหญ่ผู้ประกอบการรายย่อยมีการผลิตโดยไม่คำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงเห็นว่าจำเป็นต้องมีมาตรการ และหาวิธีการป้องกันในเรื่องนี้อย่างจริงจังมากขึ้น ทั้งนี้ให้เน้นการควบคุมสถานที่และกระบวนการผลิต

โดยใช้หลักการของ GMP เฉพาะผลิตภัณฑ์เข้ามาเป็นหลักเกณฑ์บังคับทางกฎหมาย เพื่อให้ผู้ผลิตน้ำบริโภคตระหนัก มีการควบคุม ตรวจสอบ และเห็นความสำคัญเรื่องคุณภาพมาตรฐานและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ หลักการของ GMP นี้บริโภคใช้แนวทางของกฎหมายอเมริกา ที่กำหนดใน Code of Federal Regulation title ที่ 21 part 129 Processing and bottling of bottled drinking water และมาตรฐานสากล Codex (Code of Hygiene Practice for Bottled/Packaged Drinking Waters) ซึ่งสอดคล้องกับ GMP สุขลักษณะทั่วไปที่เป็นกฎหมาย เพียงแต่มีการขยายเนื้อหาในหมวดที่เกี่ยวกับกระบวนการผลิต ให้เป็นไปตามขั้นตอนที่ถูกต้องของผลิตภัณฑ์น้ำบริโภคเพื่อให้ผู้ผลิตสามารถควบคุมได้ครบถ้วนทุกจุดของการผลิตมากยิ่งขึ้น

หากกรณีที่ผู้ผลิตจะจัดทำระบบ GMP ให้เทียบเท่าสากลเพื่อการส่งออกหรือเพื่อพัฒนาระบบให้สูงขึ้นก่อนที่จะเข้าสู่ระบบ HACCP นั้น ผู้ผลิตต้องดำเนินการตาม GMP สากล ที่ต้องดำเนินการตามมาตรฐาน codex (General Principle of Food Hygiene) ซึ่งขณะนี้ประเทศไทยได้ประกาศใช้เป็นมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก. 7000-2540) แล้ว ซึ่งมีหัวข้อสำคัญ ๆ ได้แก่ 1. การออกแบบและสิ่งอำนวยความสะดวก 2. การควบคุมการปฏิบัติงาน 3. การบำรุงรักษา และการสุขาภิบาล 4. สุขลักษณะส่วนบุคคล 5. การขนส่ง 6. ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และการสร้างความเข้าใจให้กับผู้บริโภค และ 7. การฝึกอบรม

มาตรการ GMP

มาตรการ GMP เป็นการปรับเปลี่ยนระบบโดยใช้กฎหมายเป็นมาตรการรองรับ ซึ่งจะ เป็นวิธีที่จะทำให้เกิดผลสัมฤทธิ์ในรูปธรรมได้อย่างแท้จริง ในปัจจุบัน GMP ได้ถูกกำหนดให้เป็นกฎหมาย เพื่อมุ่งเน้นให้เกิดผลดีต่อคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร ประกอบด้วย

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 และ (ฉบับที่ 239) พ.ศ.2544 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร (GMP สุขลักษณะทั่วไป)
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 220) พ.ศ.2544 เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 3) (GMP น้ำบริโภค) ประกาศกระทรวงฯ ทั้ง 2 ฉบับนี้ มีผลบังคับใช้สำหรับผู้ประกอบการรายใหม่ตั้งแต่วันที่ 24 กรกฎาคม 2544 ส่วนรายเก่ามีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 24 กรกฎาคม 2546

ระบบมาตรฐาน GMP

สถาบันอาหาร (2547: ไม่ปรากฏเลขหน้า) กล่าวว่า GMP หรือ Good Manufacturing Practice หมายถึง สุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร โดยมีข้อกำหนด 8 ข้อ ดังนี้

(1) การผลิตขั้นต้น เพื่อให้แน่ใจว่าอาหารปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภค โดยตรวจสอบวัตถุดิบตามมาตรฐาน ตรวจสอบเยี่ยมแหล่งผลิต และคัดเลือกและประเมินผู้ขาย

(2) สถานที่ประกอบการ (การออกแบบและสิ่งอำนวยความสะดวก) ที่มีหลักการต้องคำนึงถึง คือ 1) มีการปนเปื้อนน้อยที่สุด 2) ง่ายต่อการทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ การบำรุงรักษา 3) พื้นผิววัสดุไม่เป็นพิษ ทนทาน 4) มีสิ่งอำนวยความสะดวกที่เหมาะสม และ 5) ป้องกันสัตว์พาหะนำเชื้อ

(3) การควบคุมการปฏิบัติงาน ได้แก่ การควบคุมการผลิต การสอบเทียบ การควบคุมน้ำใช้น้ำแข็งและไอน้ำ สารเคมีที่ใช้ในโรงงาน การควบคุมอันตรายทางกายภาพ การควบคุมและจัดเก็บ การกักและปล่อยผลิตภัณฑ์ การเรียกคืนผลิตภัณฑ์ การบรรจุหีบห่อ และการจัดทำบันทึกและการจัดเก็บบันทึก

(4) การซ่อมบำรุง/บำรุงรักษาเชิงป้องกัน ซึ่งการบำรุงรักษาเครื่องจักรประกอบด้วย 3 ส่วน คือ 1) ชีวภาพ คือทำความสะอาด เศษอาหารที่ติดอยู่ 2) เคมี คือสารหล่อลื่น และ 3) กายภาพ คือ ชิ้นส่วนเครื่องจักร การบำรุงรักษาควรมีแผนการบำรุงรักษาเครื่องจักร และบันทึกการบำรุงรักษา

(5) การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ ได้แก่ 1) การกำจัดสิ่งสกปรกด้วยการชะล้างด้วยน้ำสะอาด สารชะล้าง และล้างด้วยน้ำสะอาดเพื่อชะล้างสาร 2) การควบคุมแมลงและสัตว์นำโรคในอาคาร และการฝึกอบรมพนักงาน 3) การกำจัดขยะ และ 4) สุขลักษณะส่วนบุคคล

(6) การขนส่ง ที่ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนด CODEX บททั่วไปในเรื่องข้อแนะนำในการขนส่ง ข้อแนะนำในการขนส่งอาหารที่มีความเสี่ยงสูงที่มีข้อกำหนดในเรื่องการตรวจสอบตู้ขนส่ง และการตรวจสอบการขนส่งสินค้าอาหาร

(7) ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และการสร้างความเข้าใจให้ผู้บริโภค ที่ต้องดำเนินการตามข้อกำหนดของ CODEX ได้แก่ กำหนดรุ่นผลิตภัณฑ์ ข้อมูลของผลิตภัณฑ์ การแสดงฉลาก การให้ความรู้แก่ผู้บริโภค คือ โรงงานที่ผลิต/บรรจุ ผลิตภัณฑ์ที่บรรจุ ปีที่บรรจุ รุ่นที่บรรจุ ช่วงเวลาที่บรรจุ ซึ่งเป็นเรื่องของการชี้แจงและสอบกลับได้ของผลิตภัณฑ์ และการคัดแยกและการปล่อยสินค้า

(8) การฝึกอบรม ซึ่งข้อกำหนดของ CODEX ระบุในเรื่อง จิตสำนึกและความรับผิดชอบ โปรแกรมการฝึกอบรม การแนะนำและการตรวจดูแล การฝึกอบรมเพื่อพัฒนาความรู้ ซึ่งประเภทของการฝึกอบรม ได้แก่ ปรุมนิเทศ/แนะนำการปฏิบัติงาน ON THE JOB TRAINING หลักสูตรการฝึกอบรม (อบรมภายใน/ภายนอก) การฝึกอบรมเพื่อพัฒนาความรู้

คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม (ออนไลน์, 2549 : ไม่ปรากฏเลขหน้า) กล่าวว่า GMP (Good Manufacturing Practice) หรือหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีสำหรับการผลิตเป็นการจัดการสภาวะแวดล้อมขั้นพื้นฐานของกระบวนการผลิต เช่น การควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล การควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค การออกแบบโครงสร้างอาคารผลิต รวมถึงเครื่องจักรอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต เป็นต้น ซึ่งเน้นการป้องกันมากกว่าการแก้ไข เป็นระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารขั้นพื้นฐาน (Food Safety Management System) คือ การจัดการเพื่อไม่ให้อาหารก่อผลกระทบต่อผู้บริโภค เมื่ออาหารนั้นถูกเตรียมหรือบริโภค ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารจะสมบูรณ์ ถือเป็นระบบที่รองรับการจัดทำระบบ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point System) ซึ่งเป็นการจัดการด้านการควบคุมกระบวนการผลิต โดยจะทำการวิเคราะห์และประเมินอันตรายในขั้นตอนการผลิตทั้งหมด ตั้งแต่ตรวจรับวัตถุดิบ จนกระทั่งเป็นผลิตภัณฑ์สู่ผู้บริโภค ว่าจุดใด หรือขั้นตอนใดมีความเสี่ยง ต้องควบคุม ถ้าปราศจากการควบคุมที่จุดนั้นจะทำให้ผลิตภัณฑ์อาหารไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค เรียกจุด หรือขั้นตอนนั้น ๆ ว่า จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Critical Control Point; CCP) จากนั้นหามาตรการควบคุมจุดวิกฤต เพื่อให้อาหารปลอดภัยต่อผู้บริโภค กล่าวได้ว่า GMP เป็นพื้นฐานที่สำคัญของ HACCP

4) ระบบวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต (Hazard Analysis and Critical Control Point: HACCP)

ระบบวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต (HACCP) คือ ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (Hazard Analysis and Critical Control Point) ระบบมาตรฐาน HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค โดยมีการควบคุมการผลิตในการผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัย เน้นที่การป้องกันและขจัดความเสี่ยงที่จะทำให้อาหารเป็นพิษ เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค สามารถยกระดับมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน โดยมีการบริหารจัดการด้านความปลอดภัยของอาหารอย่างมีระบบ และสามารถเพิ่มอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ สอดคล้องกับข้อกำหนดของประเทศคู่ค้า

ดังนั้น ระบบวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต จึงเป็นระบบคุณภาพอาหารที่สูงขึ้นไปอีกระดับ ซึ่งการที่ผู้ผลิตจะดำเนินการจัดทำระบบนี้ต้องมีพื้นฐานในเรื่องระบบ GMP ที่ได้เสียก่อน ปัจจุบันในวงการอุตสาหกรรมต่าง ๆ ยอมรับว่าระบบบริหารคุณภาพเป็นระบบที่ให้ธุรกิจอยู่รอดและเติบโตได้ระยะยาว อุตสาหกรรมก็เช่นกันได้เริ่มให้ความสำคัญในการนำระบบบริหารคุณภาพมาใช้อย่างกว้างขวางขึ้น แนวคิดเรื่องการจัดการคุณภาพเปลี่ยนไป โดยหันมาให้ความสำคัญกับการประกันคุณภาพที่มุ่งการป้องกัน เน้นการดำเนินงานที่ถูกต้องตั้งแต่เริ่มต้นและตลอดสายการผลิตมากกว่าการตรวจสอบผลิตภัณฑ์สุดท้าย หลายประเทศเริ่มกำหนดกฎหมายบังคับให้ผู้ประกอบการต้องนำระบบ HACCP มาใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อเพิ่มความปลอดภัยให้แก่อาหารที่ผลิตขึ้น และในปี 2540 องค์การมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex) ร่วมกับ เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ (FAO/WHO) ประกาศใช้ข้อแนะนำสำหรับการนำระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Codex Alimentarius Supplement to Volume 1B-1997; Annex to CAC/RCP-1 (1969), Rev.3 (1997) : Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application) เป็นข้อกำหนดสากลโดยรวมหลักเกณฑ์ทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร (Recommendation Codex Code of Practices : General Principle for Food Hygiene) เป็นโปรแกรมพื้นฐานที่ต้องดำเนินการ

หลักการของระบบ HACCP

หลักการของระบบ HACCP ครอบคลุมถึงการป้องกันปัญหาจากอันตราย 3 สาเหตุ ได้แก่ อันตรายทางชีวภาพ ซึ่งเป็นอันตรายจากเชื้อจุลินทรีย์ อันตรายจากสารเคมี ได้แก่ สารเคมีที่ใช้ในการเพาะเลี้ยง เพาะปลูก ในกระบวนการผลิตวัตถุดิบ อาทิ สารปฏิชีวนะ สารเร่งการเจริญเติบโต สารเคมีกำจัดศัตรูพืช สารเคมีที่ใช้เป็นวัตถุเจือปนในอาหาร เช่น วัตถุกันเสีย และสารเคมีที่ใช้ในโรงงาน เช่น น้ำมันหล่อลื่นจาระบี สารเคมีทำความสะอาดเครื่องจักรอุปกรณ์ในโรงงาน เป็นต้น และอันตรายทางกายภาพสิ่งปลอมปนต่าง ๆ อาทิ เศษแก้ว เศษกระจก โลหะ อันตรายทางชีวภาพเป็นสิ่งที่จะต้องให้ความสำคัญมากที่สุดในระบบ HACCP เนื่องจากอันตรายประเภทอื่นมีขอบเขตการก่อให้เกิดปัญหาต่อผู้บริโภคในวงจำกัด และบางครั้งผู้บริโภคสามารถตรวจพบได้ด้วยตัวเอง แต่การบริโภคอาหารที่ปนเปื้อนด้วยจุลินทรีย์นั้น อาจส่งผลกระทบต่อผู้บริโภคโดยแพร่หลายและพิษที่เกิดขึ้นอาจรุนแรงจนถึงชีวิตได้ ระบบ HACCP เกี่ยวข้องกับการควบคุมปัจจัยต่าง ๆ ที่ส่งผลกระทบต่อวัตถุดิบกระบวนการผลิต และผลิตภัณฑ์ วัตถุประสงค์ของการใช้ระบบ HACCP เพื่อให้สามารถพิสูจน์ได้ว่าผลิตภัณฑ์นั้น ได้ผลิตขึ้นอย่างถูกสุขลักษณะและ

ปลอดภัยต่อผู้บริโภค และการประยุกต์ใช้หลักการ HACCP อย่างได้ผล ขึ้นกับการมุ่งมั่นและสนับสนุนจากฝ่ายบริหาร ความร่วมมือจากฝ่ายต่าง ๆ ในองค์กรและที่สำคัญยิ่ง คือ การที่หน่วยงานนั้น ๆ ต้องมีการจัดทำระบบพื้นฐานเกี่ยวกับสุขลักษณะโรงงานเสียก่อนระบบ HACCP สามารถนำมาประยุกต์ใช้กับกับอุตสาหกรรมอาหารทุกประเภทและทุกขนาดธุรกิจ ทั้งกับกระบวนการผลิตที่เรียบง่ายและซับซ้อน โดยสามารถจะนำไปใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ทำการผลิตแล้วหรือที่จะเริ่มทำการผลิต

5) ISO ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร

การจัดทำระบบคุณภาพ บางครั้งผู้ผลิตสามารถนำหลักการจัดการ (Management) และระบบเอกสาร (Document) เข้ามาเสริมเพื่อให้สามารถป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นกับอาหารที่ผลิต และสามารถมีระบบเอกสารที่สามารถทวนสอบปัญหาและแก้ไขปัญหาได้ถูกต้อง ซึ่งจะช่วยให้อาหารที่ผลิตปลอดภัยมากยิ่งขึ้น จึงมีผู้นำระบบ ISO เข้ามาใช้

ISO ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารที่จะช่วยทำให้อาหารมีคุณภาพและปลอดภัยได้แก่

- มอก. 9001-2544 (ISO 9001 : 2000) เป็นระบบการบริหารงานคุณภาพซึ่งมีข้อกำหนดหลัก 4 ข้อได้แก่ 1) ระบบการจัดการคุณภาพ 2) ความรับผิดชอบด้านการผลิต/บริการ 3) การจัดการทรัพยากร และ 4) การผลิต (และ/หรือการบริการ) ทั้งนี้ ระบบ ISO 9001 ต้องนำมาประกอบการพิจารณา ร่วมกับ ISO 9000 และ 9004 ซึ่งทั้ง 3 เล่ม ถูกบรรจุเป็น มอก.

- ISO 22000 : 2005 เป็นระบบสากลที่เพิ่งนำมาใช้ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นการจัดการระบบอาหารปลอดภัยตลอดห่วงโซ่อาหาร เป็นระบบที่เชื่อมโยงระหว่าง ISO 9001 กับ ระบบ HACCP โดยมีหัวข้อหลักใหญ่ ๆ คือ 1. ระบบการจัดการอาหารปลอดภัย 2. ความรับผิดชอบด้านการจัดการ 3. ทรัพยากรมนุษย์ 4. การวางแผนและการคำนึงถึงผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัย และ 5. การทวนสอบและปรับปรุงระบบการจัดการอาหารปลอดภัย ซึ่งระบบ ISO 22000 ในขณะนี้ทาง สมอ. ยังมีการปรับปรุงและพัฒนาเพื่อให้สามารถใช้กับทุกกิจกรรมธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เช่น ฟาร์ม แหล่งผลิต ขนส่ง ร้านอาหาร โรงพยาบาล และโรงเรียน เป็นต้น

จากสิ่งที่กล่าวมาข้างต้นเกี่ยวกับแนวคิดเกี่ยวกับระบบคุณภาพอาหารนั้น เป็นสิ่งที่ผู้ประกอบการทางด้านอาหารจะต้องมีการศึกษาเรียนรู้ให้เกิดความเข้าใจและนำไปพัฒนาปรับปรุงทั้งในเรื่องกระบวนการผลิตและสถานที่ผลิตเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีสะอาดปลอดภัย มีคุณภาพ และได้มาตรฐาน โดยนำหลักการและขั้นตอนของระบบคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหารมาใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป ตั้งแต่ระบบขั้นพื้นฐานที่ได้แก่ หลักเกณฑ์

การดำเนินการสถานที่ผลิตอาหารตามเครื่องหมาย อย. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ไปจนถึงระบบคุณภาพอาหารระดับสากล คือ ระบบ HACCP และ ISO ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร ทั้งนี้ เพื่อให้ผู้ประกอบการได้เกิดแรงกระตุ้นและเกิดมีเป้าหมายในการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปให้มีคุณภาพดีขึ้น และยกระดับมาตรฐานสินค้าของตนในระดับ OTOP ให้สูงขึ้นตามมา และที่สำคัญในระบบคุณภาพอาหารในแต่ละมาตรฐาน แต่ละขั้นตอนตามที่กล่าวมาข้างต้น จะต้องมีการพัฒนาไปเรื่อย ๆ เพื่อให้ระบบมั่นคงต่อเนื่อง และมีประสิทธิภาพเพื่อให้อาหารที่ผลิตสู่ผู้บริโภคปลอดภัยมากขึ้น ดังนั้น ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารจึงต้องมีการพัฒนาตนเองต่อไปเรื่อย ๆ เพื่อให้ทันต่อระบบที่มีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง และทำให้คุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารเกิดการพัฒนามีคุณภาพอย่างต่อเนื่องเช่นกัน

จากแนวคิดการวิจัยเกี่ยวกับระบบคุณภาพอาหาร และจากการประสานงานกับเจ้าหน้าที่สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดราชบุรี และเจ้าหน้าที่สาธารณสุขจังหวัดราชบุรี ทำให้ทราบว่าผู้ประกอบการสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปได้รับมาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนด คือ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) อยู่แล้ว การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปให้ได้รับมาตรฐานที่สูงขึ้นในระดับต่อมา คือ การพัฒนาให้ผลิตภัณฑ์ได้รับมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ทั้งในระดับขออนุญาตผลิตอาหารตามที่กฎหมายกำหนด และระดับที่ได้รับใบรับรอง (certificate) จึงทำให้ผู้วิจัยเล็งเห็นความสำคัญในการให้ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice : GMP) ให้แก่ผู้ประกอบการ โดยจัดเป็นโครงการบริการวิชาการแก่สังคมเพื่อฝึกอบรมผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปกลุ่มสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี ตามหลักเกณฑ์ของ GMP เพื่อให้ผู้ประกอบการมีความรู้เกี่ยวกับพระราชบัญญัติอาหารและกฎระเบียบต่าง ๆ ของหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้จัดเตรียมหรือการปรับปรุงในสถานที่ผลิตอาหารมีความสะอาด ถูกต้องตามสุขอนามัย และมีระดับมาตรฐานที่ดี ซึ่งจะเป็นปัจจัยสำคัญที่จะทำให้กระบวนการผลิตอาหารมีความปลอดภัยและคุณภาพที่ดี และติดตามผลภายหลังจากการฝึกอบรมด้วยการสัมภาษณ์และสำรวจสถานที่ผลิตของผู้ประกอบการที่เข้ารับการฝึกอบรม

2.2 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

งานวิจัยของ วิภาวดี ผกามาศ. (2558) ศึกษา เรื่อง “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP ของกลุ่มอาชีพเพื่อพร้อมรับการเปิด AEC: กรณีศึกษากลุ่ม อาชีพไส้เมี่ยงสมุนไพร จังหวัดเพชรบูรณ์” ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสภาพทั่วไปของกลุ่มอาชีพไส้เมี่ยงสมุนไพร ต.วังชมภู อ.เมือง จังหวัดเพชรบูรณ์ และเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มอาชีพไส้เมี่ยงสมุนไพร ต.วังชมภู อ.เมือง จังหวัดเพชรบูรณ์ ผลการวิจัย พบว่า ด้านบริบทและการดำเนินงานกลุ่มอาชีพไส้เมี่ยงสมุนไพร จัดตั้งเมื่อวันที่ 6 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2553 วัตถุประสงค์เพื่อหาอาชีพเสริมและสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัว ผลิตภัณฑ์ที่ทางกลุ่มดำเนินการผลิต ได้แก่ ไส้เมี่ยงสมุนไพร ข้าวแต่น้ำแดงโม ข้าวแต่น้ำมะขามอบเทียน ก๊วยไส้มะขามอบเทียน ปัจจุบันมีสมาชิก จำนวน 23 คนสมาชิกทั้งหมด เป็นเพศหญิง ส่วนใหญ่มีอายุ 40 ปีขึ้นไป รายได้ต่อเดือนก่อนเข้าเป็นสมาชิกโดยเฉลี่ย ต่ำกว่า 5,000 บาท มีปัญหาด้านวัตถุดิบ ด้านความรู้ ความสามารถและทักษะ และด้านความไม่สม่ำเสมอของแรงงาน ในด้านความต้องการและแนวทางการพัฒนา พบว่า มีความต้องการการอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยสมาชิกกลุ่มมีความพึงพอใจต่อโครงการอบรมในด้านการถ่ายทอดของวิทยากร อยู่ในระดับมากที่สุด มีความรู้ทักษะด้านการผลิตของสมาชิกกลุ่มที่ได้รับจากการวิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ อยู่ในระดับมากที่สุด และการทดสอบตลาดเพื่อเก็บข้อมูลด้านความพึงพอใจของผู้บริโภค พบว่า ผู้บริโภคมีความพึงพอใจต่อลักษณะผลิตภัณฑ์โดยรวมคือ ประเภทของผลิตภัณฑ์ใหม่ บรรจุภัณฑ์ รสชาติ อยู่ในระดับมากที่สุด ภายหลังจากการอบรมสมาชิกกลุ่มมีรายได้ต่อเดือนเพิ่มขึ้นประมาณ 6,000-9,000 บาท

สรุปผลการวิจัยของ วิภาวดี ผกามาศ. (2558) เรื่อง “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP ของกลุ่มอาชีพเพื่อพร้อมรับการเปิด AEC: กรณีศึกษากลุ่ม อาชีพไส้เมี่ยงสมุนไพร จังหวัดเพชรบูรณ์” พบว่าต้องการการอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ซึ่งทำให้สมาชิกกลุ่มมีรายได้ต่อเดือนเพิ่มขึ้นประมาณ 6,000-9,000 บาท จากเดิมมีรายได้ต่อเดือนก่อนเข้าเป็นสมาชิกโดยเฉลี่ยต่ำกว่า 5,000 บาท

งานวิจัยของ วรณพร พุทธภูมิพิทักษ์ (2557) ได้ศึกษาเรื่อง “ผลิตภัณฑ์ OTOP กับการก้าวเข้าสู่เส้นทาง AEC” พบว่า การประกอบธุรกิจในยุคการแข่งขันที่มีการก้าวข้ามพรมแดนทั้งทางเทคโนโลยี ทางระบบโลจิสติกส์ทาง ระบบโลกออนไลน์ในยุคสังคมแห่งการเปลี่ยนแปลงสู่ยุคที่เรียกว่า การค้าผ่านอินเทอร์เน็ต ซึ่งสิ่งต่าง ๆ เหล่านี้ล้วนเป็นผลจากการเปลี่ยนแปลงของสังคมโลก ดังนั้น ผู้ประกอบการธุรกิจจำเป็นต้องปรับตัวตั้งรับและทันต่อการเปลี่ยนแปลง เตรียมพร้อมรับการเปลี่ยนแปลงโดยเฉพาะโลกของการแข่งขันทางธุรกิจ ซึ่งธุรกิจ OTOP ของไทยที่เป็นผลิตภัณฑ์มาจากพื้นฐานของคนรากหญ้า ภูมิปัญญาท้องถิ่น สังคมชนบท สินค้าชุมชนจึงจำเป็นต้องทำการศึกษา และเตรียมความพร้อมในการเข้าสู่ AEC ของประเทศไทย ประเด็นหลักที่สำคัญ ๆ คือ การพัฒนา

ทักษะของพนักงานทั้งทักษะทางด้านภาษา ทักษะในการทำงานที่ใช้ทักษะความชำนาญเฉพาะด้าน ทั้งการศึกษาเรียนรู้ การฝึกฝน การใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นผนวกกับการเติมเต็มผสมผสานกับเทคนิค นวัตกรรม เทคโนโลยีที่สมัยใหม่และความต้องการของตลาดทั้งในและต่างประเทศ ซึ่งถือเป็น ประเด็นที่สำคัญของประเทศไทยเนื่องจากผู้ประกอบการ OTOP ชาวไทยยังขาดทักษะเหล่านี้ โดยเฉพาะทักษะด้านภาษา และการได้รับการสนับสนุนอย่างจริงจังและต่อเนื่องจากหน่วยงาน ภาครัฐเพื่อให้ผู้ประกอบการ OTOP ก้าวเข้าสู่การแข่งขันในภูมิภาคอาเซียน ก้าวเข้าสู่เวทีการแข่งขัน ระดับโลกได้อย่างเต็มความสามารถ เต็มศักยภาพ

สรุปผลการวิจัยของ วรณพร พุทธิภูมิพิทักษ์ (2557) ได้ศึกษาเรื่อง “ผลิตภัณฑ์ OTOP กับการก้าวเข้าสู่เส้นทาง AEC” พบว่า ชุมชนจำเป็นต้องทำการศึกษาและเตรียมความพร้อมในการ เข้าสู่ AEC ของประเทศไทย โดยการการพัฒนาที่สำคัญ คือ การพัฒนาทักษะพนักงานด้านภาษา และการพัฒนาทักษะความชำนาญเฉพาะด้าน เพื่อเข้าสู่การแข่งขันในภูมิภาคอาเซียนและเวทีการ แข่งขัน ระดับโลกได้อย่างเต็มความสามารถ เต็มศักยภาพ

งานวิจัยของ ธันยมัย เจียรกุล (2557) ศึกษาเรื่อง “ปัญหาและแนวทางการปรับตัวของ OTOP เพื่อพร้อมรับการเปิด AEC” พบว่า การรวมตัวกันของประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (AEC) นั้น มีผลกระทบต่อปรับตัวของกลุ่มผู้ประกอบการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ที่ถือเป็นธุรกิจ ที่สร้างรายได้ให้กับประเทศไทยจำนวนมาก โดยที่ปัญหาของ OTOP โดยรวมของทุกกลุ่มผลิตภัณฑ์ นั้น เกี่ยวข้องกับการสร้างเครือข่ายธุรกิจ ด้านการบริหารจัดการ ด้านการตลาด ด้านการผลิต ด้าน การเงิน และแหล่งเงินทุน ด้านเทคโนโลยี และด้านการสนับสนุนจากรัฐ

ดังนั้น แนวทางในการเตรียมความพร้อมของผู้ประกอบการ OTOP สู่การรวมตัวของ AEC ตามกรอบ ASEAN SMES นั้น ต้องเกิดจากความร่วมมือทั้งภาครัฐและเอกชน ที่มีความจริงจังในการ ร่วมมือกันอย่างบูรณาการ เพื่อช่วยพัฒนาอย่างต่อเนื่อง โดยควรเริ่มพัฒนาจากการสร้างแรงบันดาลใจ และความมุ่งมั่นตั้งใจของผู้ประกอบการเอง รวมทั้งเน้นด้านการสร้างเครือข่ายเพื่อการ แลกเปลี่ยนและแบ่งปันข้อมูลข่าวสารระหว่างกันในการบริหารจัดการ ต้องมีการพัฒนาฝีมือ แรงงาน รวมทั้งทักษะด้านภาษา รวมทั้งให้ความรู้ด้านต่าง ๆ ของอาเซียน ส่วนด้านการตลาด ควร สร้างนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ใหม่ที่สร้างคุณค่าให้กับผู้บริโภค พัฒนารูปแบบของบรรจุภัณฑ์ พัฒนา ผลิตภัณฑ์ให้ได้รับการรับรองมาตรฐานสินค้าและมีคุณภาพ พร้อมทั้งหากกลุ่มตลาดเป้าหมายและ ช่องทางการตลาดในการกระจายสินค้าให้ครอบคลุมกลุ่มเป้าหมายในต้นทุนที่ต่ำที่สุด สำหรับด้าน การผลิตควรให้มีการนำเทคโนโลยีมาช่วยในการผลิต หาแหล่งวัตถุดิบที่มีต้นทุนต่ำ ด้านการเงินและ แหล่งเงินทุน ควรมีการใช้ระบบการเงินและบัญชีที่ถูกต้อง มีความรู้เรื่องต้นทุนและจุดคุ้มทุน สนับสนุนเรื่องแหล่งทุนต้นทุนต่ำ ด้านเทคโนโลยีควรมีการนำเทคโนโลยีมาใช้ในระบบการทำงาน รวมถึงระบบสารสนเทศ และด้านการสร้างเครือข่ายธุรกิจ ผู้ประกอบการควรหาพันธมิตรธุรกิจทั้ง

ในด้านการผลิตและการจัดจำหน่าย และสำหรับภาครัฐ ควรให้การสนับสนุนในเรื่องข้อมูลที่ทันสมัยเกี่ยวกับ AEC อบรมให้ความรู้และประสานแหล่งเงินทุนต้นทุนต่ำ เพื่อสร้างความแข็งแกร่งในการแข่งขันในตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศต่อไป

สรุปผลการวิจัยของ ฉันทมัย เจียรกุล (2557) ศึกษาเรื่อง “ปัญหาและแนวทางการปรับตัวของ OTOP เพื่อพร้อมรับการเปิด AEC” พบว่า การรวมตัวกันของประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (AEC) นั้น มีผลกระทบต่อปรับตัวของกลุ่มผู้ประกอบการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ทำให้เกิดปัญหาต่าง ๆ โดยกลุ่มผู้ประกอบการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) คือ ปัญหาการสร้างเครือข่ายธุรกิจ ด้านการบริหารจัดการ ด้านการตลาด ด้านการผลิต ด้านการเงิน และแหล่งเงินทุน ด้านเทคโนโลยี และด้านการสนับสนุนจากภาครัฐ กลุ่มผู้ประกอบการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) จึงต้องมีแนวทางในการปรับตัวด้านต่าง ๆ เพื่อพร้อมรับการเปิด AEC โดยเฉพาะด้านการผลิต ต้องพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน

งานวิจัยของ ทิชากร เกษรบัว (2556) ศึกษาเรื่อง “แนวทางการพัฒนาสินค้าหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ (One Tambon One Product : OTOP) เพื่อการส่งออกในตลาดอาเซียน” ผลการวิจัยพบว่า ภาครัฐได้มีการกำหนดนโยบายให้หน่วยงาน 4 กระทรวง ได้แก่ กระทรวงอุตสาหกรรม กระทรวงมหาดไทย กระทรวงเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร และกระทรวงการคลังเป็นผู้ผลักดันสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์สู่ตลาดอาเซียน ซึ่งแต่ละหน่วยงานได้มีการวางยุทธศาสตร์การพัฒนาสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์เน้นในเรื่องของการพัฒนาสินค้าและเปลี่ยนแปลงกฎระเบียบภาครัฐ ด้านพฤติกรรมผู้บริโภคของประชาชนในกลุ่มอาเซียน พบว่า ผู้บริโภคในกลุ่มอาเซียนมีความต้องการผลิตภัณฑ์ที่แตกต่างกัน เช่น ประเทศบรูไน สิงคโปร์ต้องการสินค้าที่มีชื่อเสียง มีคุณภาพดีราคาสูง แต่มีบางประเทศ เช่น พม่า ลาว กัมพูชา ต้องการสินค้าที่ใช้ในชีวิตประจำวัน ราคาถูก คุณภาพดี เมื่อนำข้อมูลด้านภาครัฐ และด้านพฤติกรรมผู้บริโภคมาวิเคราะห์จุดแข็งจุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค ทำให้ได้แนวทางในการพัฒนาสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ คือ ผู้ประกอบการสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์จะต้องพัฒนาสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคในแต่ละประเทศ เช่น ประเทศที่มีกำลังซื้อจำนวนมาก ต้องการสินค้าที่มีคุณภาพดีราคาสูง ผู้ประกอบการจะต้องทำการพัฒนาผลิตภัณฑ์บรรจุภัณฑ์ของสินค้าให้มีมูลค่าเพิ่ม แต่สำหรับประเทศที่มีกำลังซื้อน้อย ผู้ประกอบการจะต้องแสดงให้ผู้บริโภคเห็นถึงความคุ้มค่า และเน้นประโยชน์ที่ได้รับจากสินค้านั้น เป็นต้น นอกจากนี้ ภาครัฐและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรจะเน้นให้ผู้ประกอบการสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ทำการจดลิขสิทธิ์หรือสิทธิบัตรเพื่อป้องกันการทำซ้ำและการลอกเลียนแบบ เนื่องจากสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์บางประเภทเป็นสินค้าที่เกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นของประชาชน

สรุปผลการวิจัยของทิวากร เกษรบัว (2556) ศึกษาเรื่อง “แนวทางการพัฒนาสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (One Tambon One Product: OTOP) เพื่อการส่งออกในตลาดอาเซียน” พบว่าผู้ประกอบการสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์จะต้องพัฒนาสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคในแต่ละประเทศ และการจดลิขสิทธิ์หรือสิทธิบัตรสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์บางประเภทที่เกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นของประชาชน เพื่อป้องกันการทำซ้ำและการลอกเลียนแบบ

งานวิจัยของ อาคม เจริญสุข (2556) ทำการศึกษา “ความต้องการของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ เพื่อสร้างเครือข่ายการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนในจังหวัดราชบุรี” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสภาพการประกอบธุรกิจ ศึกษาความต้องการที่แท้จริงในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ศึกษารูปแบบการทำงานเชิงเครือข่ายของหน่วยงานหรือองค์กรในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และเพื่อสนับสนุนให้เครือข่ายดำเนินงานเพื่อตอบสนองความต้องการที่แท้จริงในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ผลการวิจัยพบว่า ในจังหวัดราชบุรีมีกลุ่มผู้ผลิตชุมชนระดับ 2 – 3 ดาว รวมทั้งสิ้น 48 กลุ่ม จำแนกเป็น 5 ประเภทคือ ผลิตภัณฑ์ของใช้/ตกแต่ง/ที่ระลึก 51 ผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์อาหาร 33 ผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ผ้าเครื่องแต่งกาย 17 ผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร 6 ผลิตภัณฑ์ และผลิตภัณฑ์ประเภทเครื่องตีมี 1 ผลิตภัณฑ์ ผู้ผลิตชุมชนส่วนใหญ่จะเป็นผู้ผลิตรายเก่า ส่วนมากมีสมาชิกในกลุ่มอยู่ในช่วงประมาณ 10 – 19 คน ซึ่งจัดว่ามีขนาดปานกลาง ความเชื่อมโยงกับชุมชนส่วนใหญ่เป็นความเชื่อมโยงทางด้านการใช้แรงงานในท้องถิ่น สภาพการประกอบธุรกิจ การก่อตั้งกลุ่มการผลิตส่วนใหญ่เป็นเพราะคนมีความสนใจในตัวผลิตภัณฑ์ และทำเป็นอาชีพอยู่แล้ว วัตถุประสงค์ส่วนใหญ่ได้มาจากในชุมชนในท้องถิ่นทั้งหมด ส่วนใหญ่ผลิตโดยใช้แรงงานของคนในชุมชน แต่ก็มีปัญหาการขาดแคลน แรงงานในสินค้าที่เป็นงานฝีมือ ยอดการผลิตและยอดการจำหน่ายมีความต่อเนื่อง ทุนของกลุ่มส่วนใหญ่จะมาจากการระดมหุ้นรวมทุนของคนในชุมชน สินค้าของกลุ่มส่วนใหญ่ได้รับมาตรฐานผู้ผลิตชุมชน (มพช) แต่บรรจุภัณฑ์ยังเป็นแบบง่าย ส่วนใหญ่จะจำหน่ายที่ร้านของกลุ่ม ออกร้านตามงานต่าง ๆ การจำหน่ายผ่านพ่อค้าคนกลางยังมีน้อย ตลาดส่วนใหญ่จะเป็นตลาดในจังหวัด ลูกค้าส่วนใหญ่จะเป็นลูกค้าทั่วไปและนักท่องเที่ยว ราคาสินค้ายังไม่เป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวาง ต้องการการโฆษณาประชาสัมพันธ์ให้เป็นที่รู้จัก การจัดทำบัญชียังเป็นแบบง่าย และการบริหารจัดการกลุ่มยังเป็นแบบไม่เป็นทางการ ด้านความต้องการที่แท้จริงของกลุ่มผู้ผลิตชุมชนส่วนใหญ่เป็นความต้องการด้านการตลาดและการจัดจำหน่ายกับด้านการผลิต แต่รายละเอียดความต้องการแตกต่างกันตามลักษณะสินค้าหรือประเภทธุรกิจ ความต้องการที่แท้จริงในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มผู้ผลิตชุมชนจึงต้องประกอบไปด้วยการมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจของกลุ่มตนเป็นพื้นฐาน ด้านรูปแบบการทำงานเชิงเครือข่ายที่มีความเป็นไปได้ในการตอบสนองความต้องการที่แท้จริงในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เป็นรูปแบบที่เรียกในที่นี้ว่า

เครือข่ายที่ทำงาน คือ เป็นเครือข่ายที่ต้องอาศัยอำนาจหน้าที่เครือข่ายองค์ความรู้ Knowledge-based OTOP ที่มีอยู่ เดิมเป็นเครื่องมือและใช้ความเป็นทีมงานอันเกิดจากการทำงานร่วมกันอย่างยาวนานของคณะบุคคลที่เป็นตัวแทนของหน่วยงานเครือข่ายเป็นตัวขับเคลื่อนการดำเนินงาน และด้านปัจจัยความสำเร็จของเครือข่ายต้องขึ้นอยู่กับการทำหน้าที่ประสานงานของสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดราชบุรี และเครือข่ายผู้ประกอบการทั้งในระดับอำเภอและจังหวัด รวมทั้งความรู้ความเข้าใจของกลุ่มผู้ประกอบการในการประกอบธุรกิจของตนเอง

สรุปผลการวิจัยของอาคม เจริญสุข (2556) ทำการศึกษา "ความต้องการของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ เพื่อสร้างเครือข่ายการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนในจังหวัดราชบุรี" พบว่า ต้องการมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจเป็นพื้นฐาน การทำงานเชิงเครือข่ายที่ตอบสนองความต้องการ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในรูปแบบเครือข่ายองค์ความรู้ Knowledge-based OTOP

งานวิจัยของ อัญชัญ จงเจริญ (2555) ได้ศึกษา "การพัฒนา รูปแบบ และมาตรฐานการจัดการธุรกิจร้านจำหน่ายสินค้า OTOP และของฝากชุมชน จังหวัดระนอง" ผลการวิจัย พบว่า ด้านการผลิตมีการบริหารจัดการด้านการผลิต โดยมีผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะที่คล้ายกันเกือบทุกร้าน คือ เม็ดมะม่วงหิมพานต์ กะปิ และอาหารทะเลแห้ง จุดเด่นของผลิตภัณฑ์อยู่ที่ความสดใหม่ และความสะอาดของผลิตภัณฑ์ และกระบวนการผลิตที่ผู้ประกอบการร้านจำหน่ายสินค้าเป็นผู้ดำเนินการเองทั้งหมด ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ กระบวนการผลิต การบรรจุภัณฑ์ และการออกวางจำหน่ายด้านราคา ผู้ประกอบการมีการตั้งราคาสินค้าที่มีความเหมาะสม ด้านการจัดจำหน่าย ร้านจำหน่ายสินค้าสะอาด มีการจัดวางสินค้าได้อย่างเหมาะสม และสะดวกในการเลือกซื้อสินค้าของลูกค้า ด้านการส่งเสริมการตลาด ผู้ประกอบการให้ความสำคัญกับลูกค้า มีการสื่อสารแนะนำผลิตภัณฑ์ให้แก่ลูกค้าได้เป็นอย่างดี เนื่องจากผู้ประกอบการเป็นผู้ขายสินค้าหน้าร้านด้วยตนเอง สภาพและปัญหา ผู้ประกอบการเห็นว่าร้านจำหน่ายสินค้า OTOP และของฝากชุมชนจังหวัดระนอง ยังไม่มีกลยุทธ์ที่สามารถดึงดูดลูกค้า ผู้ประกอบการไม่มีความรู้ในด้านการตลาดหรือการจัดการผลิตภัณฑ์เท่าที่ควร นอกจากนี้ จากผลการวิเคราะห์ข้อมูลดังกล่าวข้างต้น ทางผู้วิจัยได้มีการจัดฝึกอบรมผู้ประกอบการร้านจำหน่ายสินค้า OTOP และของฝากชุมชน ในหัวข้อ ดังนี้ 1) เกณฑ์มาตรฐานร้านขายของชำ 2) การบริหารจัดการด้านการเงินและมาตรฐานการจัดการ 3) การจัดตกแต่งสินค้าและการจัดการสินค้า และ 4) เทคนิคการสร้างภาพลักษณ์ของตนเองด้วยกลยุทธ์การตลาด

สรุปผลการวิจัยของอัญชัญ จงเจริญ (2555) ได้ศึกษา "พัฒนา รูปแบบ และมาตรฐานการจัดการธุรกิจร้านจำหน่ายสินค้า OTOP และของฝากชุมชน จังหวัดระนอง" พบว่า ผู้ประกอบการขาดความรู้ในด้านการตลาดหรือการจัดการผลิตภัณฑ์ จึงแก้ไขโดยได้จัดฝึกอบรมผู้ประกอบการร้านจำหน่ายสินค้า OTOP และของฝากชุมชน ใน 4 ประเด็น ดังนี้ 1) เกณฑ์มาตรฐานร้านขายของชำ

2) การบริหารจัดการด้านการเงินและมาตรฐานการจัดการ 3) การจัดตกแต่งสินค้าและการจัดการสินค้า และ 4) เทคนิคการสร้างภาพลักษณ์ของตนเองด้วยกลยุทธ์การตลาด

งานวิจัยของ สุพิศพรรณ วัจนเทพินทร์ และชุตีระ ระบอบ. (2555) ศึกษา “โครงการพัฒนาคุณภาพอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์เกษตรแปรรูป OTOP จังหวัดนครนายก” ผลการวิจัยพบว่า ในด้านระดับความรู้ความเข้าใจของผู้ประกอบการ OTOP ก่อนและหลังการฝึกอบรม ค่าเฉลี่ย และความเบี่ยงเบนมาตรฐาน มีการเปลี่ยนแปลงเพิ่มขึ้น กล่าวคือ ระดับความรู้ที่ได้รับก่อนการฝึกอบรมอยู่ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ย (\bar{X}) เท่ากับ 1.71 แต่เมื่อได้รับการฝึกอบรมแล้วมีความรู้เพิ่มขึ้นในระดับมากมีค่าเฉลี่ย (\bar{X}) เท่ากับ 2.68 แสดงให้เห็นว่าการฝึกอบรมเป็นเครื่องมือสำคัญที่ทำให้ผู้ประกอบการธุรกิจชุมชนมีความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาคุณภาพอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์เกษตรแปรรูปเพิ่มขึ้น นอกจากนี้ เมื่อสรุปภาพรวมระดับความพึงพอใจของผู้เข้ารับการฝึกอบรมอยู่ในระดับมากที่สุด คือ มีค่าเฉลี่ย (\bar{X}) เท่ากับ 4.21 จากผลการตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์จากห้องปฏิบัติการปรากฏว่าผลิตภัณฑ์ทั้งหมดผ่านการตรวจสอบ ในด้านศักยภาพของผลิตภัณฑ์ OTOP จากผลการสัมภาษณ์พบว่าจุดแข็งที่สำคัญ ได้แก่ ประการแรก การนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในการผลิตสินค้าและสร้างมูลค่าเพิ่มให้เกิดขึ้น ประการที่สอง จังหวัดนครนายกเป็นแหล่งพืชผลทางการเกษตรที่มีความอุดมสมบูรณ์ทำให้มีวัตถุดิบที่มีคุณภาพสำหรับการแปรรูปหรือถนอมอาหาร ประการที่สาม ชุมชนแต่ละกลุ่มได้รับความช่วยเหลือสนับสนุนจากหน่วยงานของทางราชการทั้งในด้านการพัฒนาคุณภาพของผลิต การจัดการธุรกิจ การออกแบบผลิตภัณฑ์ การสร้างช่องทางการตลาด สำหรับจุดอ่อนก็คือ ประการแรก ขาดการเสริมสร้างแนวความคิดในเชิงธุรกิจให้กับชุมชนหรือผู้นำชุมชน หลายชุมชนที่ยังมีจุดอ่อนไม่สามารถพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ให้มีมาตรฐานและเป็นที่ยอมรับของตลาด ประการที่สอง ชุมชนยังขาดการพัฒนาทางด้านเทคโนโลยีหรือการใช้ความรู้ทางเทคนิคที่ทันสมัยมาช่วยเพื่อช่วยในการผลิต รวมทั้งการสร้างนวัตกรรมใหม่ของผลิตภัณฑ์ยังอยู่ในขอบเขตที่จำกัด

สรุปผลการวิจัยของสุพิศพรรณ วัจนเทพินทร์ และชุตีระ ระบอบ. (2555) ได้ศึกษา “โครงการพัฒนาคุณภาพอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์เกษตรแปรรูป OTOP จังหวัดนครนายก” พบว่า การฝึกอบรมเป็นเครื่องมือสำคัญที่ทำให้ผู้ประกอบการธุรกิจชุมชนมีความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาคุณภาพอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์เกษตรแปรรูปเพิ่มขึ้น

สรุปภาพรวมจากการทบทวนแนวคิดความเป็นมาโครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ และแนวคิดด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ สินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ในประเทศไทย จำเป็นต้องมีการดำเนินการตามลำดับขั้นตอนของระบบคุณภาพอาหารที่ดี โดยเฉพาะสินค้าประเภทผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป จะต้องมีการจัดการหลักเกณฑ์ขั้นต่ำในการดำเนินการสถานที่

ผลิตอาหารที่เป็นหลักเกณฑ์ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ในเรื่องสุขาภิบาล และสุขลักษณะเบื้องต้น การได้รับเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มพช.) การยื่นขอหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice: GMP) เป็นมาตรฐาน GMP ที่นำมาเป็นมาตรการบังคับใช้เป็นกฎหมาย ซึ่งผู้ประกอบการ สินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ประเภทผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป ระดับ 1 ดาว ถึง ระดับ 3 ดาว จะมีระบบคุณภาพอาหาร ถึงขั้นตอนของมาตรฐาน GMP ที่นำมาเป็นมาตรการบังคับใช้เป็นกฎหมาย โดยไม่ดำเนินการพัฒนาเพื่อให้ได้ระบบคุณภาพอาหารในระดับสากล แต่ผู้ประกอบการสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ประเภทผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป ระดับ 5 ดาว และ ระดับ 4 ดาว มีศักยภาพหรือสามารถที่จะพัฒนาคุณภาพผลิตอาหารและอาหารแปรรูปให้ได้มาตรฐานในระดับสากล การเตรียมความพร้อมหรือการปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหารให้สะอาดและได้มาตรฐานของผู้ประกอบการประเภทผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป จึงเป็นปัจจัยสำคัญที่จะทำให้อาหารที่ผลิตมีคุณภาพและปลอดภัย โดยใช้ระบบคุณภาพของอุตสาหกรรมอาหารที่นิยมและแพร่หลายในระดับสากล ได้แก่ ระบบ Good Manufacturing Practice (GMP) เพื่อให้ผู้ประกอบการ สินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ประเภทผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป ระดับ 5 ดาว และ ระดับ 4 ดาว สามารถแข่งขันในเรื่องคุณภาพ มาตรฐาน และความปลอดภัยของอาหารได้มากยิ่งขึ้น และจากการทบทวนงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง พบว่า ผู้ประกอบการและธุรกิจร้านจำหน่ายสินค้า OTOP และของฝากชุมชน ต้องการที่จะมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประเด็นต่าง ๆ คือ ด้านการประกอบธุรกิจขั้นพื้นฐาน ด้านการพัฒนาทักษะ ด้านการทำงานแบบเครือข่าย ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ด้านการตลาด ด้านการจัดการผลิตภัณฑ์ ด้านการจดลิขสิทธิ์หรือสิทธิบัตร ดังนั้น การศึกษาวิจัยโดยจัดเป็นโครงการบริการวิชาการแก่สังคม (อิงรูปแบบวิจัย) เป็นโครงการฝึกอบรมให้แก่ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูป ให้มีความรู้และเป็นเครื่องมือสำคัญที่จะทำให้เกิดการพัฒนาคูณภาพผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารแปรรูปของสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว และระดับ 4 ดาว ในจังหวัดราชบุรี