

การยกระดับผู้ผลิตสินค้าสู่การรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนในจังหวัดกำแพงเพชร Manufacturing Valuation for The Standards for Community Products in Kamphaeng Phet Province

วชิระ ลิงค์คง^{1*} บุญยกฤต รัตนพันธุ์² จำเนียร แดงเงิน³ และ กิจจา ไชยหนู³

¹อาจารย์ ²ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร จังหวัดกำแพงเพชร 62000

³อาจารย์ สาขาวิชาวิศวกรรมอุตสาหกรรม คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา จังหวัดตาก 63000

บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ของการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ คือการยกระดับผู้ผลิตสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ในจังหวัดกำแพงเพชร เพื่อการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยใช้วิธีการอบรมให้ความรู้กระบวนการผลิตและข้อกำหนดมาตรฐาน จากนั้นตรวจตัวอย่างเพื่อคัดกรองของกลุ่มที่มีและไม่มีเครื่องหมาย อย. และตรวจตัวอย่างโดยพิจารณาตัดสินตามเกณฑ์คุณภาพของมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน จากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ผลการศึกษาพบว่า ผลิตภัณฑ์ที่พบปัญหาคือ น้ำพริกปลาอย่าง มันทอดอบเนย วุ้นหางจรเข้ในน้ำเชื่อม แหนมเห็ด น้านมถั่วเหลือง คุกกี้ เส้นบะหมี่สด พริกแกง โดยควรแก้ไขในด้าน อะฟลาทอกซิน กรดซอร์บิก ความรู้เรื่องนิยามและขอบข่ายของผลิตภัณฑ์ สตาฟีโลค็อกคัส ออเรียส ความชื้น กรดเบนโซอิก วอเตอร์แอกทิวิตี ตามลำดับ การคัดกรองตัวอย่างพบปัญหาเรื่องการ ชั่งน้ำหนักบรรจุภัณฑ์การระบุข้อมูลบนฉลาก ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ผ่านเกณฑ์สามารถนำไปใช้เป็นต้นแบบผลิตภัณฑ์ชุมชนใน จังหวัดกำแพงเพชร เพื่อการพัฒนาสินค้าในท้องถิ่นสู่ความปลอดภัยและความมั่นคงทางอาหาร

Abstract

The objective of this study is to upgrade the quality of community product manufacturers in Kamphaeng Phet province to the national and international level of the standard for community products by using a knowledge implementation workshop promoted its processing and standard specification, followed up by sample screening test of Thai FDA certified or none products; and then, qualified each screened sample quality for the standards for community products by Thai Industrial Standards Institute. The result of this study revealed that the dry fish chili paste , fry tapioca butter, aloe vera in syrup, mushroom fermented, soya milk, cookies, noodle and chili paste which must be improved is aflatoxin, sorbic acid, the definition and scope of products, *Staphylococcus aureus*, moisture content, benzoic acid, water activity respectively. Screening test showed net weight measurement, and product labeling problems. The product information which met the standards could be applied for the standard quality of community product in Kamphaeng Phet province and upgraded to the quality of community product to food safety and food security.

คำสำคัญ : มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ความปลอดภัยและความมั่นคงทางอาหาร

Keywords : The Community products standard, OTOP, Food safety and Food security

*ผู้นิพนธ์ประสานงานไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ champsing@hotmail.com โทร. 0 5570 6555 ต่อ 4170

1. บทนำ

ช่วงระยะเวลาหลายปีที่สินค้าโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (Ritruetchai, C. et al., 2008) (One Tambon One Product) หรือสินค้า OTOP และเครื่องหมาย มผช. ดังรูปที่ 1 แฉงเกิดขึ้นมานั้น ไม่มีใครปฏิเสธได้เลยว่าสินค้าท้องถิ่นที่ผลิตขึ้นจากวัตถุดิบหรือทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่มาผสมผสานกับภูมิปัญญาในแต่ละท้องถิ่นกลุ่มนี้มีความโดดเด่นแตกต่างกันด้วยคุณค่า จนสามารถสร้างตลาดเฉพาะขึ้นมาได้เอง ทว่าตลอดเส้นทางที่สินค้า OTOP ก้าวเดินมานั้น บางกลุ่มก็ไปได้สวยเติบโตสร้างแบรนด์ได้เอง แต่อีกหลายกลุ่มก็หาทางไปต่อได้ยากโดยเฉพาะประเด็นความไม่มั่นใจว่าสินค้าที่ผลิตขึ้นมาจะขายได้จริงหรือไม่ ด้วยมาตรฐานและคุณภาพที่ผลิตจากชุมชนนั่นเอง

ตามนโยบายของรัฐบาลที่มอบให้กระทรวงอุตสาหกรรม โดยสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดกำแพงเพชร ดำเนินการส่งเสริมและพัฒนาภาคอุตสาหกรรม นำระบบมาตรฐานมาใช้ในการผลิตอุตสาหกรรมระดับโรงงานและผลิตภัณฑ์ระดับชุมชนให้มีมาตรฐาน ตามที่สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม กำหนดไว้เพื่อประเมินคุณภาพสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (จิราภา เจริญจรรยากุล และคณะ, 2553)

สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดกำแพงเพชร จึงได้ตระหนักถึงความสำคัญในการให้ผลิตภัณฑ์ระดับชุมชนมีมาตรฐานจึงได้จัดโครงการมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อรองรับการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ระดับผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคและสามารถพัฒนาสู่การเป็นผู้ประกอบการที่มีขีดความสามารถในการแข่งขันได้ โดยมีการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน แสดงเครื่องหมายรับรอง เพื่อเป็นหลักประกันความมั่นใจให้กับผู้บริโภคในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ มีมาตรฐานระดับสากลและสอดคล้องกับยุทธศาสตร์การพัฒนาจังหวัดกำแพงเพชร ปี 2553-2556 ตามยุทธศาสตร์ที่ 1 การส่งเสริมและพัฒนาการผลิตการแปรรูปและการตลาดสินค้าเกษตรปลอดภัยและกลยุทธ์ที่ 1.2 พัฒนาอุตสาหกรรมการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร

ตามนโยบายของรัฐบาลจัดตั้งโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ โดยกำหนดให้มีมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของจังหวัดให้มีการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนเพิ่มขึ้น จากโครงการมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของจังหวัดกำแพงเพชรปี 2553 ทั้งหมด 271 ราย ไม่ผ่านการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน 40 ราย (14.76 %)ไม่ได้ยื่นขอการรับรอง 80 ราย (29.52 %)

สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดกำแพงเพชรได้จัดโครงการพัฒนาผู้ผลิตระดับชุมชนขึ้นเพื่อยกระดับผู้ผลิตชุมชนและผู้ประกอบการให้มีความรู้ความเข้าใจที่จะพัฒนาแก้ไขปรับปรุงขบวนการผลิตจนพร้อมที่จะยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนและได้รับการรับรองมาตรฐานเข้าสู่ระบบมาตรฐานสากลเพิ่มขึ้น หน่วยงานระดับอุดมศึกษาในท้องถิ่นจึงมีบทบาทหน้าที่รับผิดชอบในการให้บริการวิชาการเพื่อพัฒนาอุตสาหกรรมโดยตรง มีศักยภาพทั้งด้านการบริหารจัดการ ด้านเทคโนโลยีเครื่องมืออุปกรณ์ และความพร้อมด้านบุคลากรในการให้บริการฝึกอบรมและการให้คำปรึกษาแนะนำ (วลัย หุตะโกวิท และคณะ, 2550ก) มีประสบการณ์และผลงานเป็นที่ยอมรับ



รูปที่ 1 สัญลักษณ์สินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ และเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

1.1 วัตถุประสงค์

1. เพื่อยกระดับผู้ผลิตชุมชนและผู้ประกอบการให้มีความรู้ความเข้าใจที่จะพัฒนาแก้ไขปรับปรุงกระบวนการผลิตจนพร้อมที่จะยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
2. เพื่อการบริหารจัดการด้านเทคโนโลยีเครื่องมืออุปกรณ์และความพร้อมด้านบุคลากรในการให้บริการฝึกอบรมและการให้คำปรึกษาแนะนำ มีประสบการณ์และผลงานเป็นที่ยอมรับ

1.2 นิยามศัพท์

1. ผู้ผลิตสินค้า หมายถึง กลุ่มเกษตรกรที่ใช้เวลาร่างจากการทำงานอาชีพกสิกรรม มารวมกลุ่มเพื่อแปรรูปผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายเป็นสินค้า
2. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน หมายถึง เกณฑ์ หรือข้อกำหนดที่กระทรวงอุตสาหกรรมตั้งขึ้นเพื่อให้สินค้าจากระดับชุมชน มีคุณภาพและมาตรฐานในการจำหน่ายสู่สากล
3. หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ หมายถึง สินค้าที่ผู้ผลิตสินค้าผลิตขึ้นเป็นสินค้าโดยนิยมหรือมีชื่อเสียง
4. ความปลอดภัยและความมั่นคงทางอาหาร หมายถึง การที่ชุมชนอยู่ได้ด้วยการมีผลิตภัณฑ์อาหารที่มีความพร้อมด้านคุณภาพและมาตรฐานโดยมีกระบวนการลดความเสี่ยงจากโรคหรืออันตรายที่จะเกิดขึ้นจากการบริโภคอาหารที่ไม่ปลอดภัย

1.3 กรอบแนวความคิด

ผลิตภัณฑ์จากการเกษตรต้องได้รับการเพิ่มมูลค่าในการนำไปแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารด้วยผู้ผลิต การไม่มีเกณฑ์มาตรฐานหรือคุณภาพทำให้เกิดการผลิตในรูปแบบที่ควบคุมได้ยากหาก งานวิจัยนี้จึงได้ความรู้แก่ผู้ผลิตสินค้าแปรรูปทางการเกษตร และนำข้อมูลพื้นฐานไปวิเคราะห์และตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์โดยใช้เกณฑ์ตัดสินจากมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ข้อมูลที่เกิดขึ้นจะถูกประเมินและหาแนวทางการแก้ไขในรายการที่ไม่เป็นไปตาม ข้อกำหนด

2. วิธีการทดลอง

2.1 ขั้นตอนในการดำเนินการระยะที่ 1

- 2.1.1 ฝึกอบรมให้ความรู้ผู้ผลิตระดับชุมชนในจังหวัดกำแพงเพชร ความรู้ด้านกระบวนการผลิต ข้อกำหนดมาตรฐาน และด้านอื่นๆ ไม่น้อยกว่า 50 คน ไปศึกษาดูงาน ณ โรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐานชุมชน 2 แห่ง
- 2.1.2 รับสมัครผู้เข้าร่วมโครงการจำนวนไม่น้อยกว่า 30 ราย เก็บข้อมูลพื้นฐานผู้ผลิต ตรวจสอบสถานที่ผลิต ศึกษาวิเคราะห์กระบวนการผลิต ปัญหาและอุปสรรค ตลอดจนการให้คำปรึกษาแนะนำแก่ผู้ผลิต
- 2.1.3 คัดกรองและจัดเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ และตรวจตาม มผช. โดยวิธีการมาตรฐานสากล Official Methods of Analysis (AOAC, 2000)

2.2 ขั้นตอนในการดำเนินการระยะที่ 2

- 2.2.1 วิเคราะห์ผลการตรวจสอบที่ไม่เป็นตามเกณฑ์มาตรฐานโดยหาสาเหตุของปัญหาและระบุแนวทางการแก้ไข
- 2.2.2 ตรวจสอบกระบวนการเรียนรู้ของผู้ผลิตโดยให้คะแนนรูปแบบของร้อยละ
- 2.2.3 ให้คำปรึกษาแนะนำเพื่อเป็นตัวอย่างรูปแบบการผลิตที่เหมาะสมต่อไป

2.3 เกณฑ์การพิจารณาเพื่อคัดกรอง

เกณฑ์พิจารณาเบื้องต้นในการพิจารณาคัดกรองและจัดเก็บตัวอย่างส่งตรวจรายผลิตภัณฑ์ ผู้เข้าร่วมโครงการพัฒนาผู้ผลิตระดับชุมชนกำหนดให้ใช้เกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนในงานวิจัยนี้ โดยมีเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ดังรูปที่ 1 หรือ Thai Community Product Standard (Community Development Department, 2004) หมายถึง ข้อกำหนดทางวิชาการที่ สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) ได้กำหนดขึ้นเพื่อเป็นแนวทางแก่ผู้ผลิตชุมชนในการผลิตสินค้าให้มีคุณภาพโดยเฉพาะ ด้านอาหาร เครื่องดื่ม และสมุนไพร

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนเป็นเครื่องมือที่ใช้เพื่อสนับสนุนผู้ประกอบการให้มีแนวทางในการผลิตสินค้าให้มีคุณภาพ เหมาะสมกับวัตถุประสงค์การใช้งานและปลอดภัยต่อผู้บริโภค อีกทั้งยังสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค เนื่องจากมีหลักเกณฑ์การตรวจสอบ และมีหน่วยงานกำกับดูแลทั้งการให้การรับรอง และการตรวจติดตามผลภายหลังได้รับการรับรองแล้ว อนึ่ง ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตเพื่อจำหน่ายต้องได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนและหรือต้องได้รับอนุญาตผลิตจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดก่อนการผลิต โดยแบ่งตามลักษณะการขออนุญาตผลิต ออกเป็น 2 กลุ่มคือ

2.3.1 กลุ่มอาหารที่ไม่ต้องมีเครื่องหมาย อย. อาหารกลุ่มนี้ ส่วนใหญ่เป็นอาหารที่ไม่แปรรูปหรือถ้าแปรรูปก็ใช้กระบวนการผลิตง่าย ๆ ในชุมชน ผู้บริโภคจะต้องนำมาปรุงหรือผ่านความร้อนก่อนบริโภค อาหารกลุ่มนี้ผู้ผลิตมีสถานที่ผลิตไม่เข้าข่ายโรงงาน

2.3.2 กลุ่มอาหารที่ต้องมีเครื่องหมาย อย. อาหารกลุ่มนี้เป็นอาหารที่มีการแปรรูปเป็นอาหารกึ่งสำเร็จรูปหรืออาหารสำเร็จรูปแล้ว ซึ่งอาจก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อผู้บริโภคในระดับต่ำ ปานกลางหรือสูง จึงจำเป็นต้องขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือจดทะเบียนอาหาร ได้ที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

2.4 เกณฑ์การพิจารณาเพื่อตัดสิน

รายละเอียดของมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ต้องตรวจสอบและคัดกรองต้องมีคุณลักษณะสำคัญที่เกี่ยวข้องดังนี้ (Rangsit, D., 2006)

2.4.1 มาตรฐานประเภทอาหาร มีการตรวจสอบ ลักษณะทั่วไป และลักษณะเนื้อสัมผัส (ถ้ามี) สีและกลิ่นรส สิ่งแปลกปลอม วัตถุเจือปนอาหาร (ถ้ามี) วอเตอร์แอกทิวิตี และจุลินทรีย์ (ถ้ามี)

2.4.2 มาตรฐานประเภทเครื่องดื่ม กรณีเป็นเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ มีการตรวจสอบลักษณะทั่วไป สี กลิ่น และรส สิ่งแปลกปลอม วัตถุเจือปนอาหาร (ถ้ามี) วอเตอร์แอกทิวิตี และจุลินทรีย์ (ถ้ามี)

2.4.3 มาตรฐานประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร มีการตรวจสอบลักษณะทั่วไป สี กลิ่น และส่วนประกอบ ความคงสภาพ จุลินทรีย์ ความเป็นกรด-ด่าง สารปนเปื้อน และการใช้งาน

2.4.4 การบรรจุผลิตภัณฑ์ กรณีมีภาชนะบรรจุ ให้กล่าวถึงภาชนะบรรจุไว้ด้วย กรณีที่หุ้มห่อด้วยวัสดุให้กล่าวถึงวัสดุไว้ด้วย กรณีมีปริมาตรสุทธิ ให้ระบุเป็นน้ำหนักสุทธิ หรือจำนวนชิ้น หรือปริมาตรสุทธิไว้ด้วย

2.4.5 การชักตัวอย่างและเกณฑ์การตัดสิน การชักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างที่กำหนด

2.4.6 การทดสอบเป็นการกำหนดวิธีทดสอบของแต่ละข้อกำหนดอาจตรวจสอบโดยคณะผู้ตรวจสอบที่มีความชำนาญหรือใช้เครื่องมือต่างๆ วิธีทดสอบอาจกำหนดให้ตรวจพินิจ หรือวัดด้วยเครื่องมือที่เหมาะสม หรืออ้างอิงที่เป็นที่รู้จักและยอมรับ

2.4.7 สุขลักษณะของการผลิตสถานที่ตั้งและอาคารที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ในการทำการควบคุมกระบวนการผลิต การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด บุคลากรและสุขลักษณะของผู้ผลิต

3. ผลการทดลองและวิจารณ์ผล

3.1 ผลการประเมินคุณลักษณะผู้ผลิตสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์

จากการลงพื้นที่จริงเพื่อให้คะแนนผู้ผลิตสินค้าในชุมชนที่เข้าร่วมโครงการโดยในการให้คำปรึกษาการปรับปรุงสถานที่ผลิตตั้งแผนภูมิที่ 1 ได้วิเคราะห์เชิงสถิติ ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ผลปรากฏว่าจำนวนผลิตภัณฑ์ที่มีคะแนนประเมิน น้อยกว่า 76.90 คะแนน จำนวน 9 ผลิตภัณฑ์ ต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐานและให้คำปรึกษาปรับปรุงสถานที่การผลิตให้อยู่ในกรอบตามมาตรฐานการผลิตที่กำหนดมีผลคะแนนสรุปว่า ผ่าน 2 ผลิตภัณฑ์ คิดเป็นอัตราร้อยละ 77.80 ไม่ผ่าน 7 ผลิตภัณฑ์ คิดเป็นอัตราร้อยละ 22.20 จำนวนผลิตภัณฑ์ที่มีคะแนนประเมิน มากกว่า 76.90 คะแนน

จำนวน 22 ผลผลิตกัญชง ผ่าน 18 ผลผลิตกัญชง คิดเป็นอัตราร้อยละ 81.80 ไม่ผ่าน 4 ผลผลิตกัญชง คิดเป็นอัตราร้อยละ 18.20 โดยแท่งสีแดงหมายถึงผลผลิตกัญชงที่ไม่ผ่านตามเกณฑ์มาตรฐานผลผลิตกัญชงชุมชน

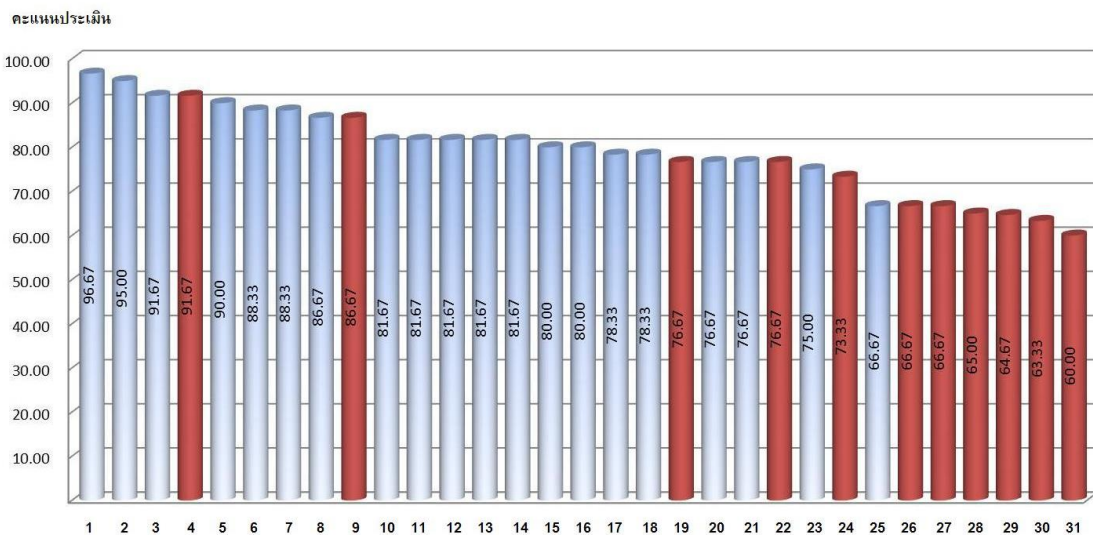
สรุปผลจากการให้คำปรึกษาการควบคุมการผลิตตั้งแผนภูมิที่ 2 โดยได้วิเคราะห์เชิงสถิติ ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ผลปรากฏว่าจำนวนผลผลิตกัญชง ที่มีคะแนนประเมินน้อยกว่า 72.44 คะแนน จำนวน 12 ผลผลิตกัญชง ที่ต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐานและให้คำปรึกษาปรับปรุงสถานที่การผลิตให้อยู่ในกรอบตามมาตรฐานการผลิตที่กำหนดจึงมีผลคะแนนสรุปว่า ผ่าน 4 ผลผลิตกัญชง คิดเป็นอัตราร้อยละ 33.30 ไม่ผ่าน 8 ผลผลิตกัญชง คิดเป็นอัตราร้อยละ 66.70 จำนวนผลผลิตกัญชง ที่มีคะแนนประเมิน มากกว่า 72.44 คะแนน จำนวน 19 ผลผลิตกัญชง ผ่าน 16 ผลผลิตกัญชง คิดเป็นอัตราร้อยละ 84.20 ไม่ผ่าน 3 ผลผลิตกัญชง คิดเป็นอัตราร้อยละ 15.80 รายชื่อผลผลิตกัญชงที่ผ่านการตรวจสอบคุณสมบัติตามเกณฑ์ มผช. จำนวน 20 ผลผลิตกัญชง โดยแท่งสีแดงหมายถึงผลผลิตกัญชงที่ไม่ผ่านตามเกณฑ์มาตรฐานผลผลิตกัญชงชุมชน

3.2 ผลการตรวจสอบผลผลิตกัญชงที่ไม่เป็นไปตามเกณฑ์

จากผลการตรวจสอบผลผลิตกัญชงพบว่า ผลผลิตกัญชงที่มีปัญหาไม่ผ่านเกณฑ์ มผช. คือ น้ำพริกปลาย่าง มันทอดอบเนย ว่านหางจระเข้ในน้ำเชื่อม แหนมเห็ด คุกกี้ เส้นบะหมี่สด น้ำมันถั่วเหลือง พริกแกง โดยสามารถสรุปเป็นแผนที่ความคิดแสดงสาเหตุและปัญหาของผลผลิตกัญชง ดังรูปที่ 2 และอธิบายได้ดังนี้

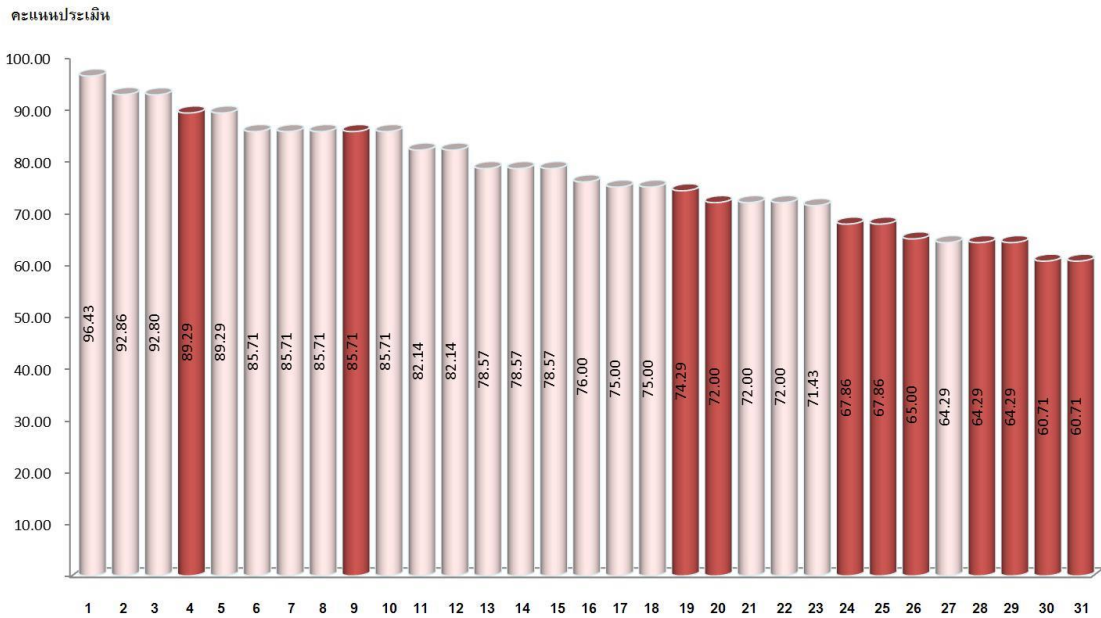
น้ำพริกปลาย่าง พบปัญหาคือ อะพลาทอกซิน ซึ่งเกินมาตรฐาน 20 ไมโครกรัมต่อกิโลกรัม โดยอาจมีสาเหตุคือ วัตถุดิบหลักคือพริกแห้ง ปลาแห้ง มีคุณภาพไม่ดี การจัดเก็บวัตถุดิบ เช่น พริกแห้ง ปลาแห้ง และส่วนประกอบของแห้งต่างๆ

มันทอดอบเนย พบปัญหาคือวัตถุดิบเสีย ซึ่งพบกรดซอร์บิกหรือเกลือของกรดนี้ เป็นวัตถุดิบเสียที่ตรวจพบโดยมาตรฐานระบุว่าต้องไม่พบ โดยอาจมีสาเหตุคือ ผู้ผลิตขาดความรู้ ความเข้าใจในการใช้วัตถุดิบเสีย มีการปะปนวัตถุดิบเสียจากส่วนประกอบในสูตร เช่น เนย หรือน้ำมันทอด



แผนภูมิที่ 1 คะแนนการประเมินสถานที่ผลิตของสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ที่เข้าร่วมโครงการ

วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร ฉบับพิเศษ
การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5



แผนภูมิที่ 2 คะแนนการประเมินการควบคุมการผลิตของสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ที่เข้าร่วมโครงการ

ว่านหางจระเข้ในน้ำเชื่อม พบปัญหาคือนิยาม ขอบข่าย โดยมาตรฐานนี้กำหนดให้ใช้กับอาหารที่บรรจุในขวดแก้ว หรือโลหะ และต้องเป็นอาหารที่มีน้ำเชื่อมเป็นส่วนประกอบ แต่อาหารที่ได้รับไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์โดยอาจมีสาเหตุคือ ผู้ผลิตขาดความรู้ ความเข้าใจในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยเฉพาะรายการที่จะยื่นขอสูตรในการผลิต

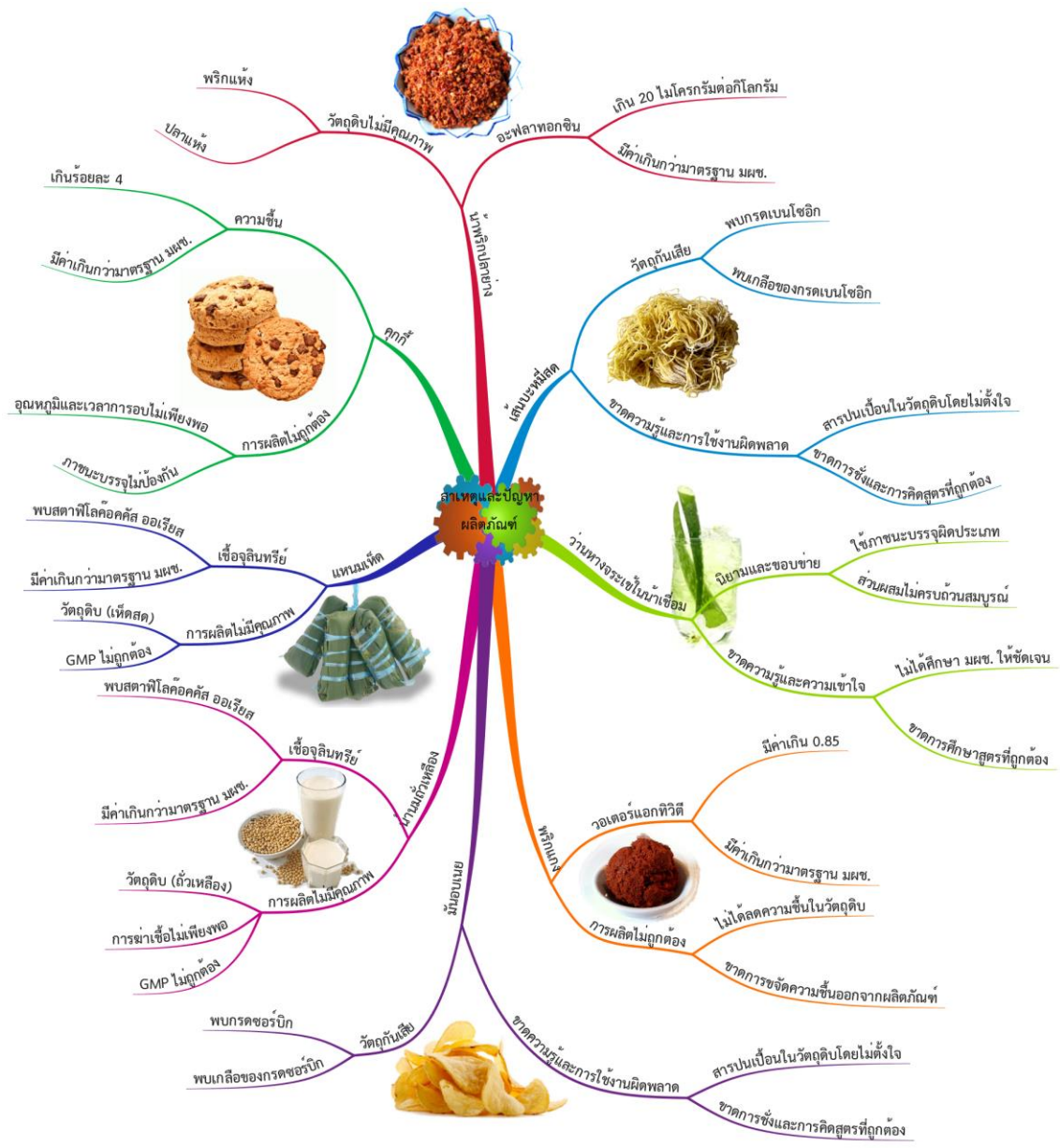
แหมมเห็ด พบปัญหาสาเหตุคือคอกซ์ ออเรียส ซึ่งเป็นการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคโดยอาจมีสาเหตุคือ เห็ดสด หรือส่วนประกอบต่างๆ ในการทำแหมม เช่น เครื่องปรุง หรือ ภาชนะบรรจุ อาจมีการปนเปื้อน กระบวนการผลิตไม่ถูกสุขลักษณะ น้ำที่ใช้ในการผลิตไม่สะอาด สุขลักษณะของผู้ผลิตไม่ดี

คุกกี้ พบปัญหาความชื้นของคุกกี้เกินเกณฑ์ที่กำหนดไว้ที่ ร้อยละ 4 (ผลิตภัณฑ์เป็นคุกกี้เนยสด ไม่มีส่วนประกอบอื่นปรุงแต่ง) ความชื้นที่เกินเกณฑ์นั้นอาจมีสาเหตุคือ ผลิตภัณฑ์คุกกี้มีการอบความร้อนไม่เพียงพอ ภาชนะบรรจุไม่สามารถป้องกันความชื้นจากภายนอกได้สมบูรณ์

เส้นบะหมี่สด พบปัญหากรดเบนโซอิกหรือเกลือของกรดนี้ ซึ่งเป็นวัตถุกันเสียที่ตรวจพบโดยมาตรฐานระบุไว้ว่าต้องไม่พบ โดยอาจมีสาเหตุคือ ผู้ผลิตขาดความรู้ ความเข้าใจในการใช้วัตถุกันเสีย สูตรในการผลิตผิดพลาดมีการปนเปื้อนวัตถุกันเสียจากส่วนประกอบในสูตร เช่น แป้งสาลี หรือแป้งเอนกประสงค์ หรือสารช่วยเสริมการผลิต

น้ำมันถั่วเหลือง ปัญหาพบสาเหตุคือคอกซ์ ออเรียส ซึ่งเป็นการปนเปื้อนของ เชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคโดยอาจมีสาเหตุคือ ถั่วเหลือง หรือส่วนประกอบต่างๆ ในการนํ้ามันถั่วเหลือง เช่น เครื่องปรุง หรือ ภาชนะบรรจุ อาจมีการปนเปื้อน การใช้อุณหภูมิในการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนต่ำเกินไป และ/หรือระยะเวลาในการให้ความร้อนน้อยเกินไป กระบวนการผลิตไม่ถูกสุขลักษณะ น้ำที่ใช้ในการผลิตไม่สะอาด สุขลักษณะของผู้ผลิตไม่ดี

พริกแกง พบปัญหาอวอเตอร์แอกทิวิตี (Sajda, N., 2010) โดยค่าอวอเตอร์แอกทิวิตีเกินเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดไว้ต้องไม่เกิน 0.85 โดยอาจมีสาเหตุคือ กรรมวิธีการผลิตลดความชื้นได้ไม่เพียงพอ และขาดขั้นตอนใช้อุณหภูมิและเวลาเพื่ออบแห้งวัตถุดิบหรือนํ้าพริกแกง (วลัย หุตะโกวิท และคณะ, 2550ข)



รูปที่ 2 แผนที่ความคิดแสดงสาเหตุและปัญหาของสินค้า OTOP อาหารและเครื่องดื่ม ของจังหวัดกำแพงเพชร

จากการวิเคราะห์แผนที่ความคิดแสดงสาเหตุและปัญหาของผลิตภัณฑ์ในรูปที่ 2 และตามการอธิบายความหมาย โดยสรุปเป็นแผนที่ความคิดแสดงแนวทางการแก้ไขปัญหาของผลิตภัณฑ์ ดังรูปที่ 3 และอธิบายได้ดังนี้

แนวทางแก้ไขสำหรับน้ำพริกปลาทู ต้องใช้วัตถุดิบใหม่ สด สะอาด ไม่มีความชื้น ไม่ปรากฏร่องรอยของเชื้อรา โดยเฉพาะวัตถุดิบพริกแห้ง ปลาแห้ง และส่วนประกอบของแห้งต่างๆ มีการคัดเลือก คัดแยกวัตถุดิบที่ไม่สมบูรณ์ทิ้ง เช่น ความชื้นสูง เป็นเชื้อรา เมล็ดเน่า สิบแบน มีจุดสีผิดปกติ การเก็บรักษาวัตถุดิบในภาชนะที่สะอาด ป้องกันการปนเปื้อนจากความชื้น บริเวณจัดเก็บวัตถุดิบต้องสะอาด อากาศถ่ายเทได้ดี อุณหภูมิไม่สูง-ไม่ต่ำเกินไปและ

ไม่เปียกชื้น การซื้อวัตถุดิบจากแหล่งที่ไว้ใจได้ และเนื่องจากบริเวณที่ผลิตมีการทำพริกแห้งและตากแดดโดยธรรมชาติ ซึ่งจะมีปัญหาการปนเปื้อนเชื้อราจากอากาศ และควรใช้พริกแห้ง และส่วนประกอบแห้งอื่นๆ ที่มาจากกระบวนการอบภายในตู้อบ ซึ่งจะสามารถควบคุมความสะอาดของอากาศแห้งในการอบได้

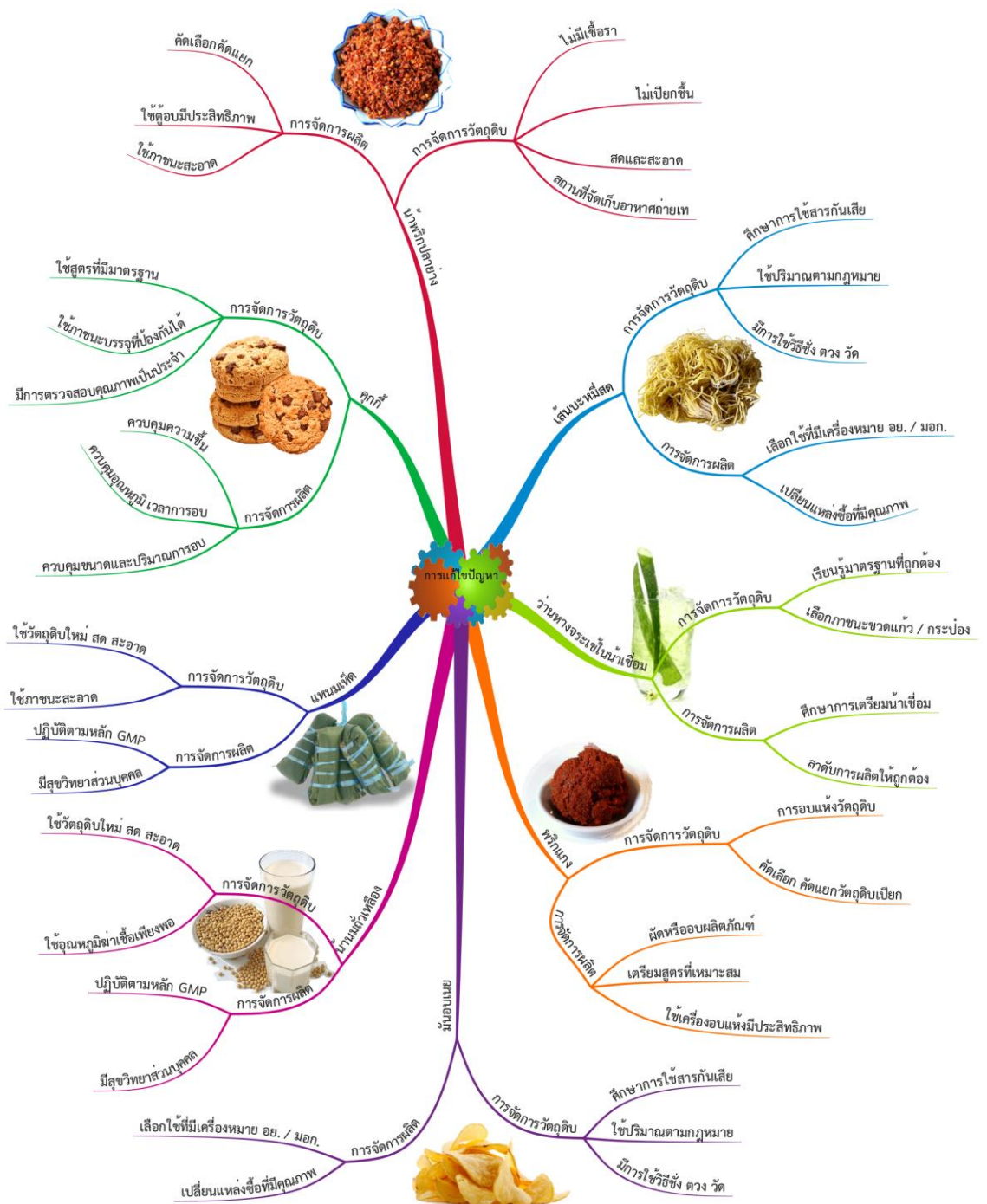
แนวทางแก้ไขสำหรับมันทอดอบเนย ผู้ผลิตต้องมีการเรียนรู้ ศึกษาข้อกำหนดการใช้วัตถุดิบเสียในอาหารโดยการสอบถามสถาบันการศึกษา หรือนักวิชาการผู้เชี่ยวชาญ เพื่อรับทราบข้อกำหนดปริมาณที่กฎหมายอนุญาต และวิธีการชั่ง ตวง วัด มีการอบรมให้ความรู้กับผู้ที่ซื้อและเตรียมวัตถุดิบ เพื่อให้รู้จักการเลือกใช้วัตถุดิบที่ถูกต้องเหมาะสม มีการเลือกใช้ส่วนประกอบอาหารที่ใช้ในการทำมันทอดอบเนย เช่น น้ำมัน เนย และเครื่องปรุงแต่งต่างๆ ที่ผ่านมาตรฐานที่ได้รับรองเครื่องหมาย มอก. หรือ ออย. และจำเป็นต้องมีการเปลี่ยนวัตถุดิบ หากพบว่าเมื่อใช้แล้วยังคงทำให้ตรวจพบวัตถุดิบเสีย

แนวทางแก้ไขสำหรับวุ้นนางจะเข้ในน้ำเชื่อม ผู้ผลิตต้องมีการเรียนรู้ ศึกษามาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน วุ้นนางจะเข้ในน้ำเชื่อมอย่างถ่องแท้ โดยในส่วนนิยามนั้นต้องปฏิบัติตามเคร่งครัด เลือกใช้ขวดแก้ว หรือกระป๋องโลหะมาใส่อาหารแทนขวดพลาสติก และในส่วนของขอบข่ายจะบอกถึงวิธีการบรรจุและฆ่าเชื้ออย่างเป็นขั้นตอน ต้องทำให้เป็นลำดับดังนี้ 1. บรรจุพร้อมน้ำเชื่อมที่ปรับสภาพให้เป็นกรดในภาชนะบรรจุ 2. ไล่อากาศ 3. ปิดฝา 4. ให้ความร้อนเพื่อฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิและระยะเวลาที่เหมาะสม อีกทั้งต้องตรวจสอบสูตรและการคำนวณน้ำเชื่อมที่จะใช้ให้ถูกต้องตามเกณฑ์ มีการชั่ง ตวง วัดให้ถูกต้อง อบรมให้ความรู้แก่ผู้ที่ทำหน้าที่เตรียมวัตถุดิบ เตรียมน้ำเชื่อม ทำการบันทึกส่วนผสมของวัตถุดิบและส่วนประกอบทุกชนิด

แนวทางแก้ไขสำหรับแหม่มเห็ด ต้องเลือกใช้เห็ดสด เครื่องปรุงต่างๆ รวมถึงภาชนะบรรจุที่ไม่มีการตกค้างของสดต้องใช้ให้หมดวันต่อวัน จัดเตรียมเห็ดสด และเครื่องปรุงต่างๆ อย่างถูกสุขลักษณะ ใช้อุปกรณ์ที่ทำความสะอาดด้วยน้ำสะอาด น้ำที่ใช้ล้างทำความสะอาดเห็ดสด และของสดต่างๆ ต้องเป็นน้ำประปาที่ผ่านการบำบัดอย่างถูกต้องและเป็นไปตามมาตรฐานน้ำบริโภค อุบริโภค หากต้องมีการจัดเก็บน้ำที่ใช้ในการผลิตต้องจัดเก็บไว้ในภาชนะที่มีความเหมาะสม มีฝาปิดมิดชิด ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และวิธีที่ดีในการผลิตอาหาร (จีเอ็มพี) คือ ดูแลสุขภาพร่างกายให้แข็งแรงไม่ผลิตอาหารขณะเจ็บป่วย ล้างมือก่อนทำการผลิต ล้างบ่อยๆ ระหว่างการผลิตและหลังใช้ห้องสุขา ไม่แกะ เกา ไอ จาม ขณะผลิต ควรใส่เครื่องแต่งกายที่สะอาดพร้อมสวมใส่อุปกรณ์ที่จำเป็น เช่น ผ้าคลุมผม ถุงมือ ผ้ากันเปื้อน และตัดเล็บให้สั้น ไม่มีการทาสีเล็บ

แนวทางแก้ไขสำหรับคูกี้ ต้องใช้เครื่องอบและมีการตั้งอุณหภูมิให้สูงพอที่จะอบคูกี้ก็ให้แห้งตามระยะเวลาที่กำหนดไว้ ตรวจสอบให้มีการตัดแต่งขนาดของคูกี้ก่อนอบให้มีความสม่ำเสมอ ความหนาบางของผลิตภัณฑ์ใกล้เคียงกัน เกลี่ยกระจายผลิตภัณฑ์ให้ได้รับความร้อนอย่างทั่วถึง มีการศึกษาถึงการใช้อุณหภูมิและเวลาในการอบคูกี้ ให้เหมาะสมกับชนิดและขนาดชิ้น ขนาดถาดของการอบคูกี้เพื่อการควบคุมได้ทุกครั้ง เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่มีความแข็งแรง และหนาเพียงพอ และยังคงต้องมีคุณสมบัติการต้านทานต่อน้ำ ไอน้ำ และอากาศได้ ปิดผนึกด้วยความระมัดระวัง และมีการตรวจสอบการรั่ว

แนวทางแก้ไขสำหรับเส้นบะหมี่สด ผู้ผลิตต้องมีการเรียนรู้ ศึกษาข้อกำหนดการใช้วัตถุดิบเสียในอาหารโดยการสอบถามสถาบันการศึกษา หรือนักวิชาการผู้เชี่ยวชาญ เพื่อรับทราบข้อกำหนดปริมาณที่กฎหมายอนุญาต และวิธีการชั่ง ตวง วัด อบรมให้ความรู้กับผู้ที่ทำหน้าที่ซื้อและเตรียมวัตถุดิบ เพื่อให้รู้จักการเลือกใช้วัตถุดิบที่ถูกต้องเหมาะสม เลือกใช้ส่วนประกอบอาหารที่ใช้ในการเส้นบะหมี่สด เช่น แป้งสาลี หรือแป้งเอนกประสงค์ และเครื่องปรุงแต่งต่างๆ ที่ผ่านมาตรฐานที่ได้รับรองเครื่องหมาย มอก. หรือ ออย. ตรวจสอบสูตรและการคำนวณองค์ประกอบให้ถูกต้องตามเกณฑ์ที่กำหนด โดยมีการชั่ง ตวง วัดให้ถูกต้อง อบรมผู้ทำหน้าที่เตรียมแป้ง ทำเส้น มีการจัดทำบันทึกส่วนผสมของวัตถุดิบและส่วนประกอบทุกชนิด จำเป็นต้องมีการเปลี่ยนวัตถุดิบ หากพบว่าเมื่อใช้แล้วยังคงทำให้ตรวจพบวัตถุดิบเสีย



รูปที่ 3 แผนที่ความคิดแสดงแนวทางการแก้ไขปัญหาของสินค้า OTOP อาหารและเครื่องดื่ม ของจังหวัดกำแพงเพชร

แนวทางแก้ไขสำหรับน้ำนมถั่วเหลือง ต้องเลือกใช้ถั่วเหลือง และเครื่องปรุงต่างๆ รวมถึงภาชนะบรรจุที่ไม่มีการตกค้าง ของสตกต้องใช้ให้หมดวันต่อวัน มีการจัดเตรียมถั่วเหลือง และเครื่องปรุงต่างๆ อย่างถูกสุขลักษณะใช้อุปกรณ์ที่ทำความสะอาดด้วยน้ำสะอาด น้ำที่ใช้ล้างทำความสะอาดถั่วเหลือง และของสตกต่างๆ ต้องเป็นน้ำประปาที่ผ่านการบำบัดอย่างถูกต้อง และน้ำที่เป็นส่วนประกอบต้องเป็นไปตามมาตรฐานน้ำบริโภค หากต้องมีการจัดเก็บน้ำที่ใช้ในการผลิตต้องจัดเก็บไว้ในภาชนะที่มีความเหมาะสม มีฝาปิดมิดชิด ควบคุมการหุงต้มน้ำนมถั่วเหลืองให้สุก โดยให้มีความร้อนเพียงพอที่ทำให้ถั่วเหลืองนั้นได้รับความร้อนที่ทั่วถึงกัน และเมื่อครบกำหนดเวลาให้ความร้อนต้องรีบทำให้น้ำนมถั่วเหลืองเย็นลงทันทีเพื่อเป็นการทำลายจุลินทรีย์อย่างสมบูรณ์ ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และวิธีที่ดีในการผลิตอาหาร (จีเอ็มพี) คือ ดูแลสุขภาพร่างกายให้แข็งแรง ไม่ผลิตอาหารขณะเจ็บป่วย ล้างมือก่อนทำการผลิตล้างบ่อยๆ ระหว่างการผลิตและหลังใช้ห้องสุขา ไม่แคะ แกะเกา ไอ จาม ขณะผลิต ควรใส่เครื่องแต่งกายที่สะอาดพร้อมสวมใส่อุปกรณ์ที่จำเป็น เช่น ผ้าคลุมผม ถุงมือ ผ้ากันเปื้อน ตัดเล็บให้สั้น ไม่มีการทาสีเล็บ

แนวทางการแก้ไขสำหรับน้ำพริกแกง ต้องควบคุมการผลิตให้มีการผัด หรือการอบ การทำให้น้ำพริกแกงแห้งหรือการทอดเพื่อไล่น้ำและความชื้นให้เหลือน้อยที่สุด ควบคุมสูตรน้ำพริกแกง อาจมีการใช้น้ำตาล เกลือ หรือสารเสริมการผลิต เช่น แป้ง หรือเจลช่วยในการลดน้ำ โดยใช้อย่างมีความเหมาะสม สม่่าเสมอและเพียงพอ เป็นไปตามสูตรที่กำหนดต้องมีการเพิ่มขั้นตอนการผลิตในด้านการลดน้ำในวัตถุดิบและน้ำพริกแกง โดยต้องมีการศึกษาอุณหภูมิและเวลาที่ทำให้วัตถุดิบและน้ำพริกแกงแห้ง แล้วยังคงรักษาสภาพลักษณะผลิตภัณฑ์เดิมไว้ได้

3.3 ผลจากการได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนต่อการพัฒนาประเทศ

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) เป็นข้อกำหนดทางวิชาการที่กำหนดคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์โดยมีเกณฑ์กำหนดที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์และอยู่ภายใต้กฎหมายที่เกี่ยวข้อง เพื่อนำมาใช้เป็นเกณฑ์ตัดสินในการให้การรับรองผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพเป็นไปตามมาตรฐานกำหนด อีกทั้งเป็นการส่งเสริม พัฒนา และยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ของผู้ผลิตในชุมชนให้เป็นที่ยอมรับของตลาดทั้งในและต่างประเทศ (Kurokawa, K. et al, 2010) สร้างความมั่นใจให้ผู้บริโภคในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ ที่ได้รับการรับรองคุณภาพจากหน่วยงานของรัฐสามารถจำแนกได้ดังนี้

ตารางที่ 1 ประโยชน์ของ มผช. ที่มีต่อผู้บริโภค ผู้ผลิต และเศรษฐกิจ

ประโยชน์ต่อผู้บริโภค	ประโยชน์ต่อผู้ผลิต	ประโยชน์ต่อเศรษฐกิจโดยรวม
<ol style="list-style-type: none"> 1. เมื่อเกิดการแข่งขันของธุรกิจชุมชนในเชิงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ผู้บริโภคจะได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพที่ดียิ่งขึ้น 2. ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยในการใช้งาน และการบริโภค 3. ประหยัดเงินและเวลาในการเลือกซื้อ-เลือกใช้ เพราะผลิตภัณฑ์ที่ได้รับมาตรฐานสามารถสลับเปลี่ยนทดแทนกันได้ 4. ได้รับความเป็นธรรมในการซื้อผลิตภัณฑ์ เพราะผลิตภัณฑ์มาตรฐานจะมีคุณภาพสมราคา และสามารถเลือกซื้อได้ตามความต้องการ 5. สามารถซื้อหาสินค้าที่มีคุณภาพ และสมรรถนะในการทำงานได้อย่างเดียวกันในราคาต่ำลง 	<ol style="list-style-type: none"> 1. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนที่กำหนดขึ้นสามารถใช้เป็นสื่อกลางในการตกลงซื้อ-ขายสินค้าที่มีคุณลักษณะตามมาตรฐาน ระหว่างผู้บริโภคกับผู้ผลิตรายย่อยเพื่อให้ฝ่ายใดเสียเปรียบทางการค้า 2. มาตรฐานฯ ยังเป็นประโยชน์โดยตรงกับผู้ผลิตสินค้าชุมชนโดยผู้ผลิตแต่ละรายที่ต้องการทำสินค้าให้ได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ สามารถนำมาตรฐานไปศึกษา และปรับปรุงกระบวนการผลิตตลอดจนทำให้เป็นไปตามข้อกำหนดในมาตรฐานฯ 3. ใช้เป็นเอกสารอ้างอิงในการรับรองคุณภาพของผลิตภัณฑ์ชุมชน ซึ่งเป็นการยกระดับคุณภาพการผลิต สร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคที่ปัจจุบันหันมาให้ความสนใจกับสินค้าที่ผลิตภายในประเทศมากขึ้น 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ทำให้เกิดความสะดวกในการติดต่อสื่อสาร เพราะมีความเข้าใจที่ตรงกัน 2. ประหยัดกำลังคน การใช้วัสดุและเวลา ลดค่าใช้จ่าย ในการจัดหา การส่งสินค้าออกสู่ตลาดการใช้บริการ ทำให้สามารถลดต้นทุนการผลิตและราคาจำหน่ายลงได้ 3. การสร้างพื้นฐานในการเปรียบเทียบก่อให้เกิดความยุติธรรมในการซื้อขายและเป็นพื้นฐานการแข่งขันในเชิงการค้า 4. สามารถใช้ทรัพยากรของประเทศให้เกิดประโยชน์สูงสุด เกิดการใช้ของคุ้มค่า 5. สร้างความนิยมเชื่อถือในสินค้าที่ผลิตขึ้นแก่ผู้ใช้ทั้งในประเทศและต่างประเทศ ขยายตลาดสินค้าอุตสาหกรรม อันเป็นการสร้างพื้นฐานที่มั่นคงให้แก่กิจการอุตสาหกรรมและพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศ

การให้คำปรึกษาผู้ผลิตสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ทำให้เห็นว่าผู้ผลิตบางรายยังขาดความรู้เรื่องสถานที่ผลิตและการควบคุมการผลิต จากการศึกษาโดยการลงพื้นที่จริง พบว่าผู้ผลิตชุมชนมีความเป็นตัวตนสูง (Chatethamrongchai, P., 2003 ; Pohchatarn, S., 2009) การให้ความรู้เป็นเพียงให้พื้นฐานความเข้าใจ และเอกลักษณ์ของสินค้าในท้องถิ่นยังไม่มีแตกต่างจากชุมชนอื่น ดังจะเห็นได้ว่ามีลักษณะของสินค้าที่เหมือนกันหลายพื้นที่ สินค้าที่เสี่ยงต่อการไม่ผ่านตามเกณฑ์ มผช. มักจะเป็นสินค้าที่มีปริมาณน้ำในอาหารสูง (Wiboonpongse, A. and Sriboonchitta, S., 2003 ; Sasiporn, S., 2008) และการใช้วัตถุดิบอาหารด้วยความไม่ตั้งใจ งานวิจัยนี้ นำไปใช้พัฒนาสินค้าท้องถิ่นให้มีคุณภาพและปลอดภัย ทำให้เกิดความมั่นคงทางอาหาร และในอนาคตควรศึกษาทดลองการแก้ปัญหาในเชิงลึก รวมถึงการพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อสิ่งแวดล้อมซึ่งเป็นเรื่องที่สำคัญยิ่งในการอยู่ร่วมกันของชุมชนและทรัพยากรในท้องถิ่น (บุษรา สร้อยระย้า และคณะ, 2556)

4. สรุป

จากงานวิจัยนี้สามารถสรุปได้ว่า การยกระดับผู้ผลิตชุมชนและผู้ประกอบการให้มีความรู้ความเข้าใจที่จะพัฒนาแก้ไขปรับปรุงขบวนการผลิตจนพร้อมที่จะยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ทำได้โดยการฝึกอบรมความรู้ด้านกระบวนการผลิต ข้อกำหนดมาตรฐาน การลงพื้นที่จริงทำให้ทราบถึงปัญหาที่ผู้ผลิตสินค้าในชุมชน ซึ่งปัญหาที่สำคัญคือ การปรับปรุงสถานที่การผลิตและงบประมาณ และปัญหาที่พบในผลิตภัณฑ์ที่ทำให้ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนคือ ความรู้เรื่องนิยามและขอบข่ายของผลิตภัณฑ์ วอเตอร์แอกทิวิตี วัตถุกันเสีย ความชื้น อะฟลาทอกซิน สตาฟีโลค็อกคัส ออเรียส และการชั่งน้ำหนักบรรจุกับการระบุข้อมูลบนฉลาก จะเห็นได้ว่าปัญหาดังกล่าวมีความหลากหลาย ซึ่งผู้ผลิตชุมชนและผู้ประกอบการที่ได้รับการยกระดับความรู้และปรับปรุงแก้ไขปัญหาแล้วจะสามารถผลักดันให้สินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไปสู่สังคมการค้าในเขตเศรษฐกิจอาเซียนได้อย่างแน่นอน

ข้อเสนอแนะ

1. ผู้ผลิตสินค้าต้องการงบประมาณในการจัดการด้านสถานที่ผลิตจึงควรหาช่องทางการได้มาซึ่งงบประมาณจากแหล่งต่างๆ ด้วย
2. สินค้าที่ได้รับการรับรองคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เป็นสินค้าที่ต้องการตรวจติดตามอย่างต่อเนื่องอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เพื่อเฝ้าระวังความปลอดภัยในการผลิต
3. ควรมีการประชาสัมพันธ์งานวิจัยให้เป็นที่ต้นแบบชุมชนแก่หน่วยงานอื่นเพื่อเป็นการพัฒนาต่อยอดหรือนำไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาประเทศต่อไป

5. กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดีโดยได้รับทุนสนับสนุนจากอุตสาหกรรมจังหวัดกำแพงเพชรและมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาตาก เป็นที่ปรึกษาโครงการ จึงขอขอบคุณ ณ โอกาสนี้

6. เอกสารอ้างอิง

- จิราภา เจริญจรรยากุล และคณะ. 2553. ระบบปฏิสัมพันธ์เพื่อการประเมินคุณภาพสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์. วารสารวิชาการและวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. 4(1):71-84.
- บุษรา สร้อยระย้า และคณะ. 2556. การพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อสิ่งแวดล้อมจากเส้นใยกล้วยสำหรับบรรจุผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป. วารสารวิชาการและวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. 7(1):9-24.
- วลัย หุตะโกวิท และคณะ. 2550ก. การถ่ายทอดเทคโนโลยีเรื่องแปงกล้วยและผลิตภัณฑ์อาหาร. วารสารวิชาการและวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. 1(1):107-116.

- วลัย หุตะโกวิท และคณะ. 2550ข. การพัฒนาผลิตภัณฑ์พริกแกงสำเร็จรูปเพื่ออุตสาหกรรมการส่งออก. **วารสารวิชาการและวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร**. 1(1):9-20.
- AOAC. 2000. **Official Methods of Analysis of AOAC International**. 17th. ed. The Association of Official Analytical Chemists. William Horwitz. Volum I,II.
- Chatethamrongchai, P. 2003. **Strategies to Combat Market: OTOP**. Journal of Agricultural Economics. No.559. p 560.
- Community Development Department. 2004. **OTOP Story of Product Record 2004: Local Wisdom Pride, the Product of Thailand**. Bangkok.
- Kurokawa, K. et al. 2010. **Challenges for the OVOP movement in Sub-Saharan Africa: Insights from Malawi, Japan and Thailand**. London Overseas Development Institute.
- Pohchatam, S. 2009. **Network Development of Community Enterprises Participated in the OTOP Project by Applying Local Wisdom in Nakhon Ratchasima**. Faculty of Management Science. Nakhon Ratchasima Rajabhat University.
- Rangsit, D. 2006. **Implications of the One Tambon One Product policy on sustainable development in Thailand**. Bangkok: Chulalongkorn University.
- Ritruetchai, C. et al. 2008. **One Tambon One Product, Thailand. Poverty reduction that works: experience of scaling up development success**. London: Earthscan. p.89.
- Sajda, N. 2010. **From “OTOP” to “OSOP” Empowering the slum through rural development: Development and International Co-operation**. Department of Life Sciences. Södertörn university.
- Sasiporn, S. 2008. **OVOP: One Village One Product Movement, IATSS FORUM**. International Association of Traffic and Safety Sciences. p.39.
- Wiboonpongse, A. and Sriboonchitta, S. 2003. **OTOP – Experiences from Northern Thailand: Implications for Research**. Chaing Mai University.