



แบบฟอร์มข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ
การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน

Business Community Enterprise : BCE

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Business Community Enterprise : BCE) จัดทำขึ้นเพื่อให้นักวิจัยนำความรู้ด้าน วทน. และการบริหารจัดการ การตลาด ยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันและวางรากฐานทางเศรษฐกิจ (P.10) ให้กับผู้ประกอบการชุมชน ทั้งนี้ แพลตฟอร์ม BCE มุ่งเน้นการพัฒนาสินค้า (Product) และบริการ (Service) ตลอดห่วงโซ่คุณค่า (ต้นทาง กลางทาง ปลายทาง) มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการด้วยการต่อยอดภูมิปัญญา นำไปสู่การพัฒนาคุณภาพและมาตรฐาน (Quality & Standard) มีกระบวนการในการช่วยผู้ประกอบการในการจัดทำโมเดลธุรกิจ (Business model) และแผนธุรกิจ (Business plan) ที่ชัดเจน ตอบโจทย์ทั้งตลาดออฟไลน์และออนไลน์ ซึ่งจะนำไปสู่การเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันให้กับสินค้าและบริการของธุรกิจชุมชน และส่งเสริมวิถีคิดและการดำเนินธุรกิจในรูปแบบของธุรกิจเพื่อชุมชน (Business for Community) หรือธุรกิจเพื่อสังคม (Social Enterprise) ได้ในอนาคต

ขั้นตอนการพัฒนา	แนวทางเบื้องต้น
ปีที่ 1 มาตรฐานเตรียมพร้อมสู่การขอรับรองมาตรฐาน	การให้ความรู้ เทคโนโลยี เพื่อนำไปสู่การขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ เช่น GMP อย. มผช.
ปีที่ 2 โมเดลธุรกิจขับเคลื่อนโมเดลธุรกิจ	นำโมเดลธุรกิจมาใช้ในการขายสินค้าและบริการผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์
ปีที่ 3 ธุรกิจยั่งยืน พัฒนาธุรกิจสู่ธุรกิจเพื่อสังคม	ส่งเสริมการดำเนินงานของธุรกิจเพื่อพัฒนาไปสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม

1. **ชื่อหน่วยงาน** : มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี.....
2. **ชื่อโครงการ** : พัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพรอินทรีย์เชิงพาณิชย์ของวิสาหกิจชุมชนสมุนไพรอินทรีย์กลุ่มส้ม ต.ลุ่มส้ม อ.ไทรโยค จ.กาญจนบุรี.....
3. **ห่วงโซ่คุณค่า(Value chain)** : CE-02 : การใช้ วทน. เพิ่มศักยภาพด้านสมุนไพร.....
4. **รายชื่อผู้รับผิดชอบโครงการและผู้ร่วมโครงการ**

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล	หน้าที่รับผิดชอบใน โครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน โครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับ โครงการ ²
1. ผศ.ณัฐธิชา ทวีแสง เบอร์โทรศัพท์: 09-8315-9036 E-mail: natnicha@kru.ac.th	หัวหน้าโครงการ	ด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร และการแปรรูปอาหาร	ประวัติการศึกษา - วท.ม. (เทคโนโลยีการอาหาร), 2552 - วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหารและ โภชนาศาสตร์), 2548

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล	หน้าที่รับผิดชอบใน โครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน โครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับ โครงการ ²
			<p>ประสบการณ์ทำงานในส่วนที่เกี่ยวข้องกับโครงการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - หัวหน้าโครงการวิจัยการเรื่อง พัฒนาผลิตภัณฑ์ธัญพืชแห้งที่มีคุณค่าทางโภชนาการ, 2560 - ผู้ร่วมโครงการวิจัยเรื่องการผลิตขี้สรรค์จากน้ำเปลือกมังคุด, 2560 - หัวหน้าโครงการวิจัยเรื่อง การแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ตาลใน ต.หนองโรง อ.พนมทวน จ.กาญจนบุรี, 2561
<p>2. ดร.นันทยา ชุ่มบุญชู เบอร์โทรศัพท์: 09-5901-4545 E-mail: nuttaya.kru@gmail.com</p>	<p>หัวหน้าโครงการ</p>	<p>ด้านการวางแผนธุรกิจ การวางแผนเชิงกลยุทธ์ แผนการตลาด และการ บริหารจัดการธุรกิจ</p>	<p>ประวัติการศึกษา</p> <ul style="list-style-type: none"> - บธ.ด. (การจัดการเชิงกลยุทธ์), 2560 - บธ.ม., 2550 <p>ประสบการณ์ทำงานในส่วนที่เกี่ยวข้องกับโครงการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - หัวหน้าโครงการวิจัยเรื่อง พฤติกรรมที่ส่งผลต่อการออกแบบบรรจุภัณฑ์เครื่องดื่มชาสมุนไพรของวิสาหกิจชุมชน จังหวัดกาญจนบุรี, 2563 - ที่ปรึกษาโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น, 2563 (กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสมุนไพรอินทรีย์ลุ่มส้ม) - หัวหน้าโครงการวิจัย เรื่อง พฤติกรรมผู้บริโภคผลิตภัณฑ์ชุมชน: อาหารและสมุนไพร 2557
<p>3. นางสาวรัชชิดา ดาวเรือง เบอร์โทรศัพท์: 08-7495-6872 E-mail: runchida@kru.ac.th</p>	<p>ผู้ร่วมโครงการ</p>	<p>ด้านการตลาดออนไลน์ และ การออกแบบบรรจุภัณฑ์</p>	<p>ประวัติการศึกษา</p> <ul style="list-style-type: none"> - บธ.ม., 2560 - วท.บ. (วิทยาการคอมพิวเตอร์ประยุกต์-มัลติมีเดีย), 2556 <p>ประสบการณ์ทำงานในส่วนที่เกี่ยวข้องกับโครงการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ผู้ร่วมโครงการวิจัยเรื่อง พฤติกรรมที่ส่งผลต่อการออกแบบบรรจุภัณฑ์

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมลล์	หน้าที่รับผิดชอบใน โครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน โครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับ โครงการ ²
			เครื่องตีผสมขนมปังของวิสาหกิจ ชุมชน จังหวัดกาญจนบุรี, 2563 - หัวหน้าโครงการวิจัยเรื่องการศึกษา ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อ ชา ในจังหวัดกาญจนบุรี, 2561
4. นางสาวมรกต โกมลดิษฐ์ เบอร์โทรศัพท์: 09-4486-6395 E-mail: morakot@kru.ac.th	ผู้ร่วมโครงการ	ด้านการวางแผนธุรกิจ การบัญชี การเงิน และการ บริหารจัดการธุรกิจ	ประวัติการศึกษา - บธ.ม, 2546 - บธ.บ. (การบัญชี), 2538 ประสบการณ์ทำงานในส่วนที่ เกี่ยวข้องกับโครงการ - ผู้ร่วมโครงการวิจัยเรื่อง พฤติกรรม ที่ส่งผลต่อการออกแบบบรรจุภัณฑ์ เครื่องตีผสมขนมปังของวิสาหกิจ ชุมชน จังหวัดกาญจนบุรี, 2563 - ผู้ร่วมโครงการวิจัยเรื่องการเรียนรู้ แนวทางการจัดจำหน่ายและการ ส่งเสริมการตลาดของผลผลิตทาง การเกษตรตามแนวคิดเกษตรทฤษฎี ใหม่, 2561
5. นางสาวฉวีพร ไตวนิช เบอร์โทรศัพท์: 08-1858-5825 E-mail: t_towanit@hotmail.com	ผู้ร่วมโครงการ	ด้านการประชาสัมพันธ์ และ การออกแบบบรรจุภัณฑ์	ประวัติการศึกษา - นศ.ม. (นิเทศศาสตร์ธุรกิจ), 2547 - ศศ.บ. (สื่อสารมวลชน), 2552 ประสบการณ์ทำงานในส่วนที่ เกี่ยวข้องกับโครงการ - ผู้ร่วมวิจัยโครงการวิจัยเรื่อง คุณค่า ตราสินค้ากับความภักดีของผู้บริโภค ที่มีต่อร้านขายของฝากในเขตอำเภอ ท่าม่วง จังหวัดกาญจนบุรี, 2561 - ผู้ร่วมวิจัยโครงการวิจัยเรื่อง คุณค่า ตราสินค้ากับความภักดีของผู้บริโภค ที่มีต่อร้านขายของฝาก, 2561 - หัวหน้าโครงการวิจัยเรื่อง การ ออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน: อาหารและสมุนไพร, 2557

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล	หน้าที่รับผิดชอบใน โครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน โครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับ โครงการ ²
นางสาววันฐิยา ไชยลา โทรศัพท์ 085-822-0102 e-mail: krubi_50@hotmail.com	ผู้ร่วมโครงการ	ดำเนินการประสานงานที่ เกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน คลินิกเทคโนโลยี รวมทั้งการ ติดตาม ประเมินผลและ รายงานผล	ประวัติการศึกษา - กศ.ม. (วิจัยและสถิติ), 2549 - กศ.บ. (คณิตศาสตร์), 2547 ประสบการณ์ทำงานในส่วนที่ เกี่ยวข้องกับโครงการ - การดำเนินงานโครงการคลินิก เทคโนโลยีตั้งแต่ปี 2563
นางสาวนัฐสพิน รสจันทร์ โทรศัพท์ 064-952-6523 e-mail: nudsarin@kru.ac.th	ผู้ร่วมโครงการ	ดำเนินการประสานงานที่ เกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน คลินิกเทคโนโลยี รวมทั้งการ ติดตาม ประเมินผลและ รายงานผล	ประวัติการศึกษา - บธ.บ. (การจัดการทั่วไป), 2553 ประสบการณ์ทำงานในส่วนที่ เกี่ยวข้องกับโครงการ - การดำเนินงานโครงการคลินิก เทคโนโลยีตั้งแต่ปี 2563

5. **ลักษณะโครงการ** : โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ที่ต้องการและกรอกข้อมูลพร้อมหลักฐานตามที่ระบุ

- 5.1 เป็นโครงการที่กลุ่มเป้าหมายอยู่ในฐานข้อมูลแผนงานการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี
(ปีที่ให้คำปรึกษา.....)
- 5.2 เป็นโครงการที่มีผู้ร่วมโครงการ ด้านผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาด และแผนธุรกิจเข้าร่วมวางแผนธุรกิจชุมชน
(ปรากฏในชื่อผู้เสนอโครงการและผู้ร่วมโครงการหรือแผนการดำเนินโครงการ)
- 5.3 เป็นโครงการต่อเนื่องที่เคยได้รับการสนับสนุนจากโครงการคลินิกฯ (ปีที่ดำเนินการ.....2565.....)
☞ *แนบผลการดำเนินงานและผลสำเร็จที่ผ่านมาประกอบด้วย*

โครงการต่อเนื่อง

จากปีงบประมาณ 2565 ผู้จัดทำ ได้ดำเนินการศึกษาปัญหาและความต้องการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกสมุนไพรอินทรีย์ลุ่ม ต.ลุ่มสุม อ.ไทรโยค จ.กาญจนบุรี โดยมีการประชุมวางแผน อบรมให้ความรู้ จนได้ออกมาเป็นผลิตภัณฑ์เจลลี่สมุนไพรพร้อมดื่มเพื่อสุขภาพ ที่ผ่านการปรับปรุงลักษณะเนื้อเจลลี่ และรสชาติให้เหมาะสมตรงตามความต้องการของกลุ่มฯ ซึ่งสรุปได้ออกมา 2 รสชาติ ดังนี้ 1) รสกระเจี๊ยบ 2) รสตะไคร้ผสมอัญชัญ

นอกจากรสชาติแล้ว ยังได้มีการจัดอบรมแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และรวมกันก่อตั้งชื่อผลิตภัณฑ์ โดยได้ใช้ชื่อว่า “ยั้งมี” (Yung-Mee) ซึ่งมาจากคำว่า Young ที่แปลว่าอ่อนวัย และ มี พ้องเสียงมาจากคำว่า Yummy ที่แปลว่าอร่อย เนื่องจากกลุ่มฯ ต้องการที่จะสื่อความหมายว่า กินแล้ว จะช่วยให้สุขภาพดีดูอ่อนวัย และมีรสชาติที่อร่อยกินง่าย นั่นเอง โดยมีตราสินค้าที่ออกแบบ ดังนี้



แผนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	ผลที่ได้รับ
1. นำผลิตภัณฑ์ที่ได้มาทดสอบความพึงพอใจของผลิตภัณฑ์จากกลุ่มตัวอย่างผู้บริโภค เพื่อปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ตอบโจทย์ความต้องการของตลาด	การนำผลิตภัณฑ์“เจลลี่สมุนไพรร่วมดื่มเพื่อสุขภาพ” 2 ชนิด ไปทดสอบความพึงพอใจจากผู้บริโภคเพื่อนำมาปรับปรุงให้ตรงตามความต้องการของตลาด และมุ่งสร้างมาตรฐานให้กับสินค้าด้วยการขอรับรองคุณภาพสินค้าตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ควบคู่กับการพัฒนาองค์ความรู้และทักษะการทำตลาดผ่านสื่อสมัยใหม่ และการให้ความรู้การจัดการธุรกิจ เพื่อให้สมาชิกในกลุ่มสามารถต่อยอดการพัฒนาการดำเนินการได้อย่างยั่งยืน	-ผลิตภัณฑ์“เจลลี่สมุนไพรร่วมดื่มเพื่อสุขภาพ” 2 ชนิด ได้รับการรับรองคุณภาพตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน -ผู้ประกอบการอย่างน้อยร้อยละ 90 มีความรู้และทักษะการทำตลาดออนไลน์ ออฟไลน์ และต่อยอดธุรกิจได้จากการเข้ารับการอบรมการตลาดและการจัดการธุรกิจซึ่งจะช่วยให้สมาชิกเข้าใจกระบวนการกระจายสินค้าให้เป็นที่รู้จักของผู้บริโภคด้วยช่องทางการตลาดที่ทันสมัยตอบโจทย์ผู้บริโภคมากขึ้น และเป็นการช่วยสร้างรายได้เพิ่มการจ้างงาน และพัฒนาคุณภาพชีวิตให้แก่สมาชิกกลุ่ม
2. ดำเนินการนำผลิตภัณฑ์เจลลี่สมุนไพรร่วมดื่มเพื่อสุขภาพ เข้าสู่กระบวนการขอรับรองคุณภาพตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน		
3. จัดอบรมการทำตลาดสมัยใหม่ ผ่านสื่อโซเชียลมีเดีย และนำผลิตภัณฑ์ออกจำหน่าย		
4. ให้ความรู้เกี่ยวกับการจัดการธุรกิจ เพื่อให้ชุมชนสามารถนำไปต่อยอดและบริหารจัดการได้อย่างยั่งยืน		

ผลการประเมินของปีที่ผ่านมาเมื่อเทียบกับแผนที่วางไว้

คณะกรรมการประเมินและติดตามผลฯ ได้ลงพื้นที่ประเมินเมื่อวันที่ 20 มิถุนายน 2565 ซึ่งได้เห็นกระบวนการทำงานของกลุ่มและทีมงานที่ลงพื้นที่ดำเนินงานได้ตามแผนปี 2565 จากการสอบถามประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ และสมาชิกคนอื่น ๆ ที่มีส่วนร่วมตั้งแต่เสนอประเภทสมุนไพรร่วมดื่มเพื่อสุขภาพมาเป็นร่างต้นแบบเจลลี่สมุนไพรร่วมดื่ม การทดสอบรสชาติและรสสัมผัส กลิ่น สีของเจลลี่สมุนไพรร่วมดื่มจนร่วมนำเสนอร่างการออกแบบบรรจุภัณฑ์เจลลี่สมุนไพรร่วมดื่ม ซึ่งคณะกรรมการประเมินและติดตามผลเห็นการทำงานเป็นไปตามแผนที่ได้กำหนดไว้ โครงการมีความน่าสนใจ มีแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ดี โดยมีการนำวัตถุดิบสมุนไพรร่วมดื่มที่สมาชิกกลุ่มปลูกไว้มาใช้ประโยชน์สูงสุดเป็นการเพิ่มรายได้ให้กับสมาชิก อีกทั้งการนำสมุนไพรร่วมดื่มที่มีศักยภาพมาเป็นวัตถุดิบผลิตเจลลี่สมุนไพรร่วมดื่มจะช่วยเพิ่มเรื่องราวความน่าสนใจในตัวผลิตภัณฑ์มากขึ้น เนื่องจากตอบโจทย์กระแสการดูแลสุขภาพในปัจจุบัน และเจลลี่สมุนไพรร่วมดื่มนี้เป็นกระแสนิยมของเด็กวัยรุ่น เด็ก ๆ ที่ชื่นชอบอยู่แล้วโอกาสทางการตลาดจึงมีความเป็นไปได้สูงมากและกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ มีความเข้มแข็ง คาดว่าจะสามารถทำโครงการนี้ได้ และสร้างรายได้ได้จริง อย่างไรก็ตามเมื่อจะวิเคราะห์ศักยภาพวัตถุดิบสมุนไพรร่วมดื่มที่ขึ้นชอชอยู่แล้วจึงอยากให้สมาชิกกลุ่มมีกระบวนการจัดการเก็บรักษาวัตถุดิบสมุนไพรร่วมดื่มให้สามารถรักษาคุณภาพและได้รับการยอมรับจากหน่วยงานที่จะเข้ามาตรวจสอบคุณภาพสมุนไพรร่วมดื่มในอนาคตเพิ่มความน่าเชื่อถือได้อย่างยั่งยืนต่อไป

5.4 เป็นโครงการใหม่ (ไม่เคยดำเนินการหรือรับงบประมาณจากแหล่งใด) โดยเป็นโครงการที่.....

- 1) เป็นความต้องการของชุมชน (เกษตรกร แม่บ้านเป็นรายบุคคลหรือเป็นกลุ่ม หรือ วิสาหกิจชุมชน หรือ SMEs โดยได้แนบหลักฐานตามแบบสำรวจความต้องการ (แบบสำรวจข้อมูลความต้องการเทคโนโลยี)
- 2) มาจากสมาชิกอาสาสมัครวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (โปรดระบุชื่อผู้นำ) .. โดยได้แนบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี)
- 3) กลุ่มเป้าหมายมาจากสมาชิกของกองทุนหมู่บ้าน (โปรดระบุชื่อผู้นำ) โดยได้แนบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี)
- 4) เป็นข้อเสนอความต้องการของ จังหวัด /ท้องถิ่น (ผ่าน หน่วยปฏิบัติการเครือข่าย อว. ระดับภูมิภาค 1-5)

5.5 เป็นผลงานวิจัยและพัฒนาที่มีพร้อมในการนำมาดำเนินการจริงตามแผนธุรกิจชุมชน

โปรดระบุแหล่งทุน.....ปีที่ได้รับทุน.....

หมายเลขโทรศัพท์แหล่งทุน.....โดย ไม่เคยดำเนินการ
 เคยดำเนินการ ให้ระบุไว้ในข้อ 5.3

6. หลักการและเหตุผล :

จากนโยบายของรัฐบาลที่ต้องการพัฒนาสมุนไพรไทยให้มีศักยภาพเชิงพาณิชย์ด้วยการใช้องค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาแปรรูปให้ได้ผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรที่มีความหลากหลายตอบสนองความต้องการของผู้ใช้ในประเทศ ซึ่งเป็นการส่งเสริมให้ประชาชนในประเทศใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพที่ผลิตจากวัตถุดิบภายในประเทศเอง นอกจากสะท้อนให้เห็นความเข้มแข็งจากการพึ่งตนเองได้แล้ว ยังช่วยลดการนำเข้าสินค้าที่มีคุณลักษณะใกล้เคียงกันจากต่างประเทศได้ทางหนึ่ง พร้อม ๆ ไปด้วยกับเป็นสร้างงานสร้างอาชีพให้กับชุมชนได้อย่างดีเยี่ยม โดยเฉพาะในช่วงสถานการณ์โควิด-19 กำลังระบาดอยู่ทั่วโลกที่ส่งผลต่อวิถีการดำเนินชีวิตประจำวันและการจัดหารายได้ในแบบเดิม ที่ต้องมีการปรับตัวให้เหมาะสม เข้าสู่สังคมแบบใหม่ดังคำนิยาม “วิถีปกติใหม่ (New Normal)” คือ การปรับเปลี่ยนการใช้ชีวิตประจำวันในแบบเดิม ๆ ให้เป็นแบบใหม่ ลดการสัมผัสใกล้ชิด แต่ยังมีศักยภาพในการดำเนินการต่าง ๆ เหมือนเช่นเดิม ในประเทศไทยมีสมุนไพรหลายชนิดที่นักวิชาการจากหลายองค์กรให้แนวคิดที่สามารถเสริมสร้างภูมิคุ้มกันให้กับร่างกาย ลดความเสี่ยงในการเกิดโรคต่าง ๆ ได้ โดยเฉพาะสมุนไพรที่มีรสขม เปรี้ยว ฝาด ขม และเผ็ดร้อน

วิสาหกิจชุมชนสมุนไพรอินทรีย์กลุ่มส้ม ต.ลุ่มส้ม อ.ไทรโยค จ.กาญจนบุรี ได้ทำการปลูกและผลิตสมุนไพรอบแห้งหลายชนิด อาทิ กระเจี๊ยบ มะตูม รางจืด ไม้ฝาง มะขามป้อม และส่งจำหน่ายให้กับโรงพยาบาลศิริราช ร้านอภัยภูเบศร์ เพื่อนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ แต่เนื่องจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนนี้ประสบปัญหาผลผลิตที่ได้ มีมากเกินความต้องการของตลาด ส่งผลให้มีสินค้าตกค้างอยู่ในคลังสินค้าจำนวนมาก เมื่อเก็บไว้นานก็ก่อให้เกิดความเสียหายจากความชื้นทำให้ไม่สามารถนำไปจำหน่าย ทำให้สูญเสียรายได้ทั้งจากต้นทุนในการจัดเก็บสินค้า และโอกาสที่จะได้รับรายได้จากการขายสินค้า ซึ่งสามารถสรุปภาพรวมการวิเคราะห์ศักยภาพของผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชนสมุนไพรอินทรีย์กลุ่มส้ม ต.ลุ่มส้ม อ.ไทรโยค จ.กาญจนบุรี ได้ดังนี้

จุดแข็ง	จุดอ่อน
<ol style="list-style-type: none"> 1. สมุนไพรเกษตรอินทรีย์ปลอดภัยไร้สารเคมี 2. กลุ่มเกษตรกรมีกำลังการผลิตสูง 3. กลุ่มเกษตรกรมีความรู้ด้านการเพาะปลูกพืชสมุนไพรเกษตรอินทรีย์ 4. มีศูนย์การเรียนรู้การปลูกพืชสมุนไพรอินทรีย์ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ช่องทางการจัดจำหน่ายมีน้อย 2. ขาดความรู้ด้านการตลาด 3. ไม่มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่
โอกาส	อุปสรรค
<ol style="list-style-type: none"> 1. กระแสความนิยมการดูแลสุขภาพของผู้บริโภคในยุคปัจจุบันมีเพิ่มมากขึ้น 2. สถานการณ์โรคระบาดโควิด 19 ทำให้ผู้บริโภคสนใจสมุนไพรเพื่อสุขภาพ 3. ผลิตภัณฑ์เยลลี่สมุนไพรพร้อมดื่มเพื่อสุขภาพยังไม่มีคู่แข่ง 4. กลุ่มเกษตรกรได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐหลายแห่ง 	<ol style="list-style-type: none"> 1. คู่แข่งเกษตรกรผู้ปลูกสมุนไพรมีจำนวนหลายราย 2. สภาพภูมิอากาศส่งผลต่อการเก็บรักษาสมุนไพรให้คงคุณภาพ

จากการวิเคราะห์ข้อมูลผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชนสมุนไพรอินทรีย์กลุ่มส้ม ต.ลุ่มส้ม อ.ไทรโยค จ.กาญจนบุรี ทางคณะทำงานมองเห็นถึงโอกาสที่จะนำสมุนไพรที่มีอยู่มากในพื้นที่ตำบลลุ่มส้ม อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี มาพัฒนาให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่ตอบสนอง วิถีชีวิตของสังคมในปัจจุบัน ที่ต้องการความสะดวก รวดเร็ว ในขณะที่เดียวกันก็มีประโยชน์ต่อสุขภาพด้วย

ดังนั้น คณะทำงานจึงมีแนวคิดที่จะนำสมุนไพรไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์นวัตกรรม “เยลลี่สมุนไพรพร้อมดื่มเพื่อสุขภาพ” เพื่อตอบสนองกระแสความนิยมการดูแลสุขภาพของผู้บริโภคในยุคปัจจุบันที่มีเพิ่มมากขึ้น ซึ่ง “เยลลี่สมุนไพรพร้อมดื่มเพื่อสุขภาพ” นี้ ทำมาจากพืชสมุนไพรอินทรีย์ สามารถดื่มได้ทุกเพศทุกวัย มีคุณค่าทางโภชนาการ และวิตามินสำคัญที่จำเป็นแก่ร่างกาย และยังคงสะดวกสบายในการรับประทาน โดยมีงานวิจัยทางวิทยาศาสตร์รองรับ ในการที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ดังกล่าว



เยลลี่ (jelly) เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำจากน้ำผลไม้หรือน้ำผลไม้เข้มข้น เช่น สับปะรด กระจับแตง สตอเบอร์รี่ มะนาว ส้ม มะม่วง กับสารให้ความหวาน (sweetening agent) และสารที่ทำให้เกิดเจล (gelling agent) เช่น เจลาติน (gelatin) คาราจีแนน (carrageenan) กลูโคแมนแนน (glucomannan) อาจมีการผสมสี (coloring agent) แต่งกลิ่นรส ซึ่งผลิตภัณฑ์เยลลี่สำเร็จรูปที่จำหน่ายในท้องตลาดสามารถแบ่งได้เป็น 2 ชนิด ดังนี้

1. เยลลี่ชนิดเหลว ที่รับประทานเป็นอาหารว่าง (dessert jelly) เป็นเยลลี่ที่มีเนื้อสัมผัสนุ่ม มีน้ำมาก ใช้ช้อนตักรับประทาน หรือใช้หลอดดูดได้ มักรับประทานแบบแช่เย็น เป็นของหวาน เป็นอาหารว่าง หรือหลังมื้ออาหาร อาจรับประทานกับไอศกรีม เยลลี่ประเภทนี้ มีส่วนผสมของสารที่ทำให้เกิดเจล ได้แก่ คาราจีแนน ผงบุก มีการเติมน้ำตาล กรดซิตริก สีผสมอาหาร และสารปรุงแต่งกลิ่นรส (flavoring agent) ผลิตภัณฑ์ที่มีทั้งรสหวานและรสเปรี้ยว ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ที่พบในท้องตลาด อาจเป็นผงเยลลี่ผสมสำเร็จรูปที่ ผู้บริโภคนำมาผสมน้ำร้อนตามสัดส่วน แล้วแช่เย็นเพื่อให้เกิดเจล อีกรูปแบบหนึ่งคือ เยลลี่ที่พร้อมรับประทาน บรรจุถ้วยในภาชนะที่ปิดผนึกสนิท

2. เยลลี่แข็ง หรืออาจเรียกว่า กัมมี่เยลลี่ (gummy jelly) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำผลไม้ ผัก ธัญชาติ (cereal grain) หรือสมุนไพรมาคั้นหรือสกัดแล้วผสมกับสารให้ความหวาน (sweetener) และสารที่ทำให้เกิดเจล (gelling agent) เช่น เจลาติน คาราจีแนน วัณในปริมาณที่เหมาะสมที่จะทำให้ผลิตภัณฑ์ อยู่ในลักษณะแข็งและเหนียว อาจผสมกรดผลไม้และ

ส่วนประกอบอื่นๆ เช่น ผลไม้ ผัก ธัญชาติ สมุนไพร เคี้ยวให้ความชื้นเหนียวพอเหมาะที่อุณหภูมิที่เหมาะสม อาจแต่งสีและกลิ่นรสด้วยก็ได้ อาจเทใส่พิมพ์หรือตัดเป็น ชิ้นหลังจากทิ้งไว้ให้เย็น แล้วอาจคลุกด้วยน้ำตาลหรือแป้งบริโภค รับประทานเป็นขนมหวาน (confectionery jelly) เยลลี่ชนิดนี้ มีเนื้อเหนียวหนึบ แห้งไม่ติดมือ

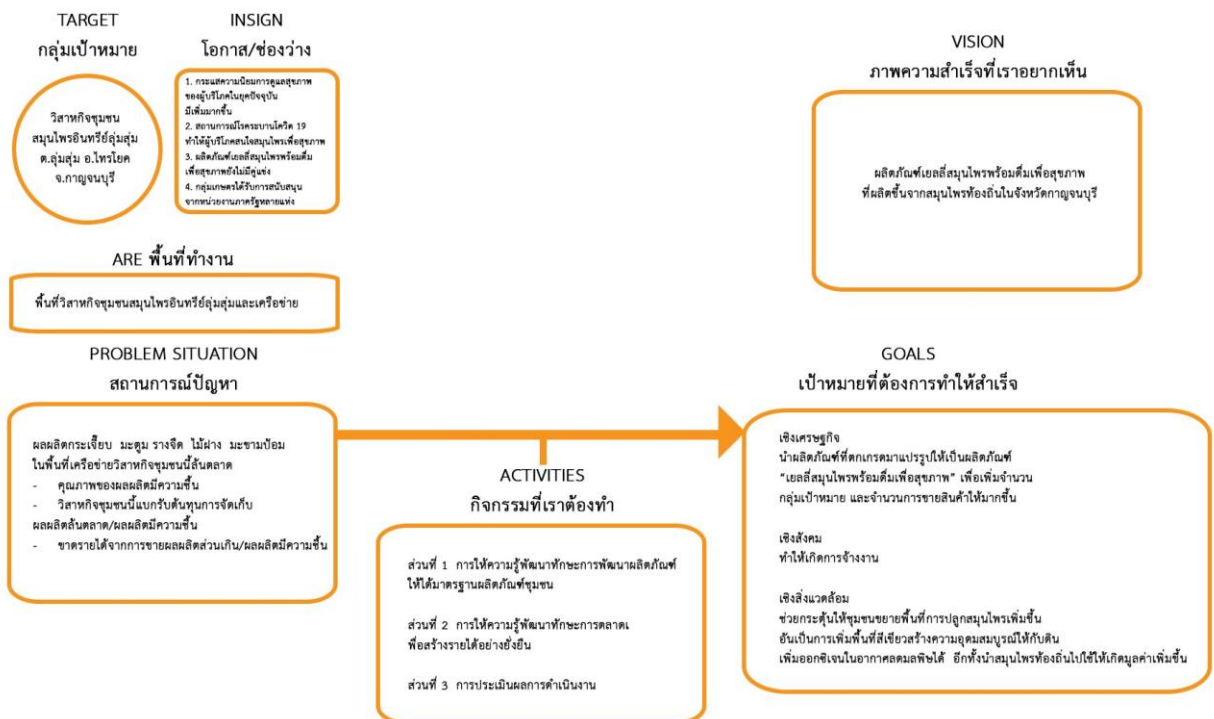
ส่วนประกอบในการทำเยลลี่

1. สารที่ทำให้เกิดเจล (gelling agent) การผลิตเยลลี่สำเร็จรูปในเชิงอุตสาหกรรมมี ส่วนประกอบที่สำคัญคือ กัม (Gums) ซึ่งทำหน้าที่เป็นสารที่ทำให้เกิดเจล ชนิดของกัมที่ใช้กันอย่างแพร่หลาย ได้แก่ คาราจีแนน เจลาติน และเพกติน

2. สารให้ความหวาน (sweetener) เยลลี่ส่วนใหญ่ใช้น้ำตาลซูโครส เป็นสารให้ความหวาน ช่วยให้เพกตินเกิดโครงสร้างเป็นเจล ปริมาณน้ำตาลที่ใช้ขึ้นอยู่กับปริมาณเพกติน และความเป็นกรดต่างของเนื้อหรือน้ำผลไม้ชนิดนั้น ๆ ถ้าปริมาณเพกตินมาก ปริมาณน้ำตาลที่ใช้ต่อน้ำหนักของผลไม้ก็มากด้วย ถ้าผลไม้มีความเป็นกรดสูง (เปรี้ยว) ปริมาณน้ำตาลที่ใช้ต่อน้ำหนักผลไม้หรือน้ำผลไม้ต่ำ ปริมาณน้ำตาลที่ใช้ ไม่ควรสูงกว่า 70 องศาบริกซ์ (วัดโดย refractometer) นอกจากน้ำตาลซูโครส สารให้ความหวานอื่น ที่อนุญาตให้ใช้ในเยลลี่ ตาม มอก.236- 2521 มีหลายชนิด ได้แก่ น้ำตาลอินเวิร์ต (invert sugar) อินเวิร์ตไซรัป (invert syrup) เดกซ์โตรส (dextrose) ฟรุคโตสไซรัป (fructose syrup) กลูโคสไซรัป (glucose syrup) และทรายกลูโคสไซรัป (dried glucose syrup)

3. สารควบคุมความเป็นกรดและควบคุมความเป็นกรดต่าง (acidifying และ pH regulating agents) มีความสำคัญต่อรสของผลิตภัณฑ์และช่วยให้เจลอยู่ตัวมากขึ้น ถ้ามีกรดมากเกินไปจะทำลายความอยู่ตัวของเจลได้ โดยปกติความเป็นกรดเป็นด่าง (pH) ของเยลลี่อยู่ระหว่าง pH 2.8-3.5 ส่วน pH ที่เหมาะสมที่สุดคือ pH 3.2 ในการปรับความเป็นกรด-ด่าง ของเยลลี่ ตาม มอก.263-2521 ได้กำหนดสารที่ใช้เพิ่มและควบคุมความเป็นกรด-ด่าง ได้แก่ กรดซิตริก (citric acid) กรดมาลิก (malic acid) กรดแลกติก (lactic acid) กรดฟูมาลิก (fumatic acid) และเกลือโซเดียม โปตัสเซียมและแคลเซียมของกรดเหล่านี้ โซเดียมและโปตัสเซียมไบคาร์บอเนต

4. สี กลิ่นรส หรือน้ำผลไม้ จะช่วยปรับปรุงผลิตภัณฑ์ให้มีลักษณะน่ารับประทานเพิ่มขึ้น น้ำผลไม้ที่ใช้เป็นส่วนผสมในเยลลี่ต้องเป็นน้ำผลไม้แท้หรือน้ำสกัดได้จากผลไม้ที่ผ่านการกรอง เพื่อให้ใสปราศจากชิ้นหรือเศษผลไม้และอาจทำให้ขึ้นด้วยวิธีการระเหยน้ำออก และน้ำผลไม้หรือน้ำสกัดจากผลไม้ที่ใช้ต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 ของ น้ำหนัก (สำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม, 2521)



กระบวนการผลิตเยลลี่

1



ผสมคาราจีแนน น้ำตาลทราย
โปรตีนซีรัมซีตรด คนให้เข้ากัน

2



นำน้ำตั้งไฟพอให้อุ่นจัด วัดอุณหภูมิที่ 90 องศา
ใส่ส่วนผสมตามข้อ 1. ลงไป คนให้เข้ากัน
เมื่อน้ำเดือดให้ใส่น้ำสมุนไพรที่เตรียมไว้
แล้วคนจนเดือดอีกครั้ง

3



ค่อยๆ เทน้ำสมุนไพรลงในส่วนผสม
วัดอุณหภูมิให้ได้ 85 องศาเซลเซียส
นาน 3 นาที

4



เมื่อส่วนผสมเริ่มอยู่ตัว ให้ยกลง ตักฟองออก
และตักใส่บรรจุภัณฑ์

5



ได้เป็นผลิตภัณฑ์เยลลี่สมุนไพรพร้อมดื่ม
เพื่อสุขภาพ

ภาพที่ 5 : กระบวนการผลิตเยลลี่

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของเยลลี่เหลว

1. ขอบข่าย

1.1 มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ครอบคลุมเฉพาะเยลลี่พร้อมบริโภคน้ำตาลที่อยู่ในลักษณะเหลว บรรจุในภาชนะบรรจุไม่ครอบคลุมถึงเยลลี่อ่อนและเยลลี่แข็งตามที่ได้ประกาศเป็นมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนแล้ว

2. บทนิยาม ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ ดังต่อไปนี้

2.1 เยลลี่เหลว หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำผลไม้ ผัก ธัญชาติหรือสมุนไพรมาคั้นหรือสกัดแล้วผสมกับสารให้ความหวานและสารที่ทำให้เกิดเจล เช่น เจลาติน คาราจีแนน วุ้น ในปริมาณที่เหมาะสมที่จะทำให้ผลิตภัณฑ์อยู่ในลักษณะเหลว อาจผสมกรดผลไม้และส่วนประกอบอื่น ๆ เช่น ผลไม้ ผัก ธัญชาติ สมุนไพร เคี้ยวให้มีความข้นเหนียวพอเหมาะที่อุณหภูมิเหมาะสมอาจจะแต่งสีและกลิ่นรสด้วยก็ได้บรรจุในภาชนะที่ได้ปิดสนิท

3. คุณลักษณะที่ต้องการ

3.1 ลักษณะทั่วไปต้องเป็นวุ้นเหลว สามารถใช้หลอดดูดได้

3.2 สีต้องมีสีที่ดีตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้และสม่ำเสมอ

3.3 กลิ่นรสต้องมีกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ไม่มีกลิ่นแอลกอฮอล์ ปราศจากกลิ่นรสที่ไม่พึงประสงค์

3.4 ลักษณะเนื้อสัมผัสต้องหยุ่นตัว ไม่แข็งกระด้าง

3.5 สิ่งแปลกปลอมต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้ เช่น เส้นผม ดิน ทราย กรวด ชิ้นส่วน หรือสิ่งปนเปื้อนจากสัตว์

3.6 วัตถุเจือปนอาหาร หากมีการใช้สีและวัตถุกันเสียให้ใช้ตามชนิดและปริมาณที่กฎหมายกำหนด

3.7 จุลินทรีย์

3.7.1 จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด ต้องไม่เกิน 1×10^4 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม

3.7.2 สตาฟีโลค็อกคัสออเรียส ต้องไม่พบในตัวอย่าง 1 กรัม

3.7.3 เอสเชอริเชียโคไล โดยวิธีเอ็มพีเอ็น ต้องน้อยกว่า 3 ตัวอย่าง 1 กรัม

3.7.4 ยีสต์และรา ต้องไม่เกิน 100 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม

(ที่มา: <http://www.clinictech.ops.go.th/online/techlist/attachFile/20122141354261.pdf>)

การปฏิบัติสุขลักษณะที่ดี (Good Hygiene Practices (GHPs))

หลักเกณฑ์หรือข้อกำหนดของ GHP เป็นแนวทางพื้นฐานในการควบคุมการผลิตสินค้าประเภทอาหาร ยา เครื่องสำอางและเวชภัณฑ์ต่างๆ มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อป้องกันอันตรายทางอาหาร (food hazard) ทั้งอันตรายทางกายภาพ อันตรายทางเคมีและอันตรายทางชีวภาพ มีหลักเกณฑ์ GHP มีความคล้ายคลึงกับหลักเกณฑ์ตามมาตรฐาน GMP โดยครอบคลุมตั้งแต่สุขอนามัยของสถานที่ผลิต วัตถุดิบ และบรรจุภัณฑ์ สุขอนามัยในทุกขั้นตอนการผลิต การบำรุงรักษาสถานที่ผลิต และการขนส่งจนกว่าสินค้าจะถึงมือผู้บริโภค

การขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (ที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน) ตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น หรือ Primary GMP

การผลิตอาหารจะต้องมีการกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร จะต้องคำนึงถึงสิ่งต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต

1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง ต้องอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้อาหารที่ผลิตเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดย

1.1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบสะอาด ไม่ปล่อยให้มีการสะสมสิ่งที่ไม่ใช่แล้ว หรือสิ่งปนเปื้อนอันอาจเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลง รวมทั้งเชื้อโรคต่างๆ ขึ้นได้

1.1.2 อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่นมากผิดปกติ

1.1.3 ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น้ำรั่ว

1.1.4 บริเวณพื้นที่ตั้งตัวอาคารไม่มีน้ำขังและสกปรก และมีท่อระบายน้ำเพื่อให้ไหลลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะในกรณีที่ตั้งตัวอาคารซึ่งใช้ผลิตอาหารอยู่ติดกับบริเวณที่มีสภาพไม่เหมาะสม หรือไม่ปฏิบัติตามข้อ 1.1.1-1.1.4 ต้องมีกรรมวิธีที่มีประสิทธิภาพในการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์นำโรค ตลอดจนฝุ่นผงและสาเหตุของการปนเปื้อนอื่น ๆ ด้วย

1.2 อาคารผลิตมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การทะนุบำรุงสภาพ รักษาความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน โดย

1.2.1 พื้น ฝาผนัง และเพดานของอาคารสถานที่ผลิต ต้องก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาด และซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา

1.2.2 ต้องแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับที่อยู่อาศัย

1.2.3 ต้องมีมาตรการป้องกันสัตว์และแมลงไม่ให้เข้าไปในบริเวณอาคารผลิต

1.2.4 จัดให้มีพื้นที่เพียงพอที่จะติดตั้งเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตให้เป็นไปตามสายงานการผลิตอาหารแต่ละประเภท และแบ่งแยกพื้นที่การผลิตเป็นสัดส่วนเพื่อป้องกันการปนเปื้อนอันอาจเกิดขึ้นกับอาหารที่ผลิตขึ้น

1.2.5 ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ในบริเวณผลิต

1.2.6 จัดให้มีแสงสว่างและการระบายอากาศที่เหมาะสมเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงานภายในอาคารผลิต

2. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต

2.1 ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการผลิตที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหารอันอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

2.2 โตะที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตในส่วนที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เกิดสนิม ทำความสะอาดง่าย และไม่ทำให้เกิดปฏิกิริยาที่อาจเป็นอันตรายแก่สุขภาพของผู้บริโภค โดยมีความสูงเหมาะสมและมีเพียงพอในการปฏิบัติงาน

2.3 การออกแบบติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้เหมาะสมและคำนึงถึงการปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้น รวมทั้งสามารถทำความสะอาดตัวเครื่องมือ เครื่องจักร และบริเวณที่ตั้งได้ง่ายและทั่วถึง

2.4 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ต้องเพียงพอต่อการปฏิบัติงาน

3. การควบคุมกระบวนการผลิต

3.1 การดำเนินการทุกขั้นตอนจะต้องมีการควบคุมตามหลักสุขาภิบาลที่ดีตั้งแต่การตรวจรับวัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิตอาหาร การขนย้าย การจัดเตรียม การผลิต การบรรจุ การเก็บรักษาอาหาร และการขนส่ง

3.1.1 วัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิตอาหาร ต้องมีการคัดเลือกให้อยู่ในสภาพที่สะอาด มีคุณภาพดี เหมาะสำหรับการผลิตอาหารสำหรับผู้บริโภค ต้องล้างหรือทำความสะอาดตามความจำเป็นเพื่อขจัดสิ่งสกปรก หรือสิ่งปนเปื้อนที่อาจติดหรือปนมากับวัตถุดิบนั้น ๆ และต้องเก็บรักษาวัตถุดิบภายใต้สภาวะที่ป้องกันการปนเปื้อนได้โดยมีการเสื่อมสลายน้อยที่สุด และมีการหมุนเวียนสต็อกของวัตถุดิบและส่วนผสมอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ

3.1.2 ภาชนะบรรจุอาหารและภาชนะที่ใช้ในการขนย้ายวัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิตอาหาร ตลอดจนเครื่องมือที่ใช้ในการนี้ ต้องอยู่ในสภาพที่เหมาะสมและไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหารในระหว่างการผลิต

3.1.3 น้ำแข็งและไอน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตที่สัมผัสกับอาหาร ต้องมีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำแข็งและน้ำบริโภค และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกละเลย

3.1.4 น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร ต้องเป็นน้ำสะอาดบริโภคได้ มีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำบริโภค และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกละเลย

3.1.5 การผลิต การเก็บรักษา ขนย้าย และขนส่งผลิตภัณฑ์อาหาร ต้องป้องกันการปนเปื้อนและป้องกันการเสื่อมสลายของอาหารและภาชนะบรรจุด้วย

3.1.6 การดำเนินการควบคุมกระบวนการผลิตทั้งหมด ให้อยู่ภายใต้สภาวะที่เหมาะสม

3.2 จัดทำบันทึกและรายงานอย่างน้อยดังต่อไปนี้

3.2.1 ผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์

3.2.2 ชนิด ปริมาณการผลิตของผลิตภัณฑ์และวันเดือนปีที่ผลิต โดยให้เก็บบันทึกและรายงานไว้อย่างน้อย 2 ปี

4. การสุขาภิบาล

4.1 น้ำที่ใช้ภายในโรงงาน ต้องเป็นน้ำสะอาดและจัดให้มีการปรับคุณภาพน้ำตามความจำเป็น

4.2 จัดให้มีห้องล้างและอ่างล้างมือหน้าห้องล้างให้เพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน และต้องถูกสุขลักษณะ มีอุปกรณ์ในกรล้างมืออย่างครบถ้วน และต้องแยกต่างหากจากบริเวณผลิต หรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง

4.3 จัดให้มีอ่างล้างมือในบริเวณผลิตให้เพียงพอและมีอุปกรณ์การล้างมืออย่างครบถ้วน

4.4 จัดให้มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์และแมลงในสถานที่ผลิตตามความเหมาะสม

4.5 จัดให้มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยที่มีฝาปิดในจำนวนที่เพียงพอ และมีระบบกำจัดขยะมูลฝอยที่เหมาะสม

4.6 จัดให้มีทางระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพ เหมาะสม และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับเข้าสู่กระบวนการผลิตอาหาร

5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

5.1 ตัวอาคารสถานที่ผลิตต้องทำความสะอาดและรักษาให้อยู่ในสภาพสะอาดถูกสุขลักษณะโดยสม่ำเสมอ

5.2 ต้องทำความสะอาด ดูแลและเก็บรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิตให้อยู่ในสภาพที่สะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิต สำหรับชิ้นส่วนของเครื่องมือเครื่องจักรต่าง ๆ ที่อาจเป็นแหล่งสะสมจุลินทรีย์ หรือก่อให้เกิดการปนเปื้อนอาหาร สามารถทำความสะอาดด้วยวิธีที่เหมาะสมและเพียงพอ

5.3 พื้นผิวของเครื่องมือและอุปกรณ์การผลิตที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ

5.4 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ต้องมีการตรวจสอบและบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพสม่ำเสมอ

5.5 การใช้สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด ตลอดจนเคมีวัตถุที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ภายใต้เงื่อนไขที่ปลอดภัย และการเก็บรักษาวัตถุดังกล่าวจะต้องแยกเป็นสัดส่วนและปลอดภัย

6. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน

6.1 ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคน่ารังเกียจตามที่กำหนดโดยกฎกระทรวง หรือมีบาดแผลอันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์

6.2 เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานทุกคนในขณะดำเนินการผลิตและมีการสัมผัสโดยตรงกับอาหาร หรือส่วนผสมของอาหาร หรือส่วนใดส่วนหนึ่งของพื้นที่ผิวที่อาจมีการสัมผัสกับอาหาร ต้อง

6.2.1 สวมเสื้อผ้าที่สะอาดและเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน กรณีที่ใช้เสื้อคลุมก็ต้องสะอาด

6.2.2 ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน และหลังการปนเปื้อน

6.2.3 ใช้ถุงมือที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์และสะอาดถูกสุขลักษณะ ทำด้วยวัสดุที่ไม่มีสารละลายหลุดออกมาปนเปื้อนอาหารและของเหลวซึมผ่านไม่ได้ สำหรับจับต้องหรือสัมผัสกับอาหาร กรณีไม่สวมถุงมือต้องมีมาตรการให้คนงานล้างมือ เล็บ แขน ให้สะอาด

6.2.4 ไม่สวมใส่เครื่องประดับต่าง ๆ ขณะปฏิบัติงาน และดูแลสุขอนามัยของมือและเล็บให้สะอาดอยู่เสมอ

6.2.5 สวมหมวก หรือผ้าคลุมผม หรือตาข่าย

6.3 มีการฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับสุขลักษณะทั่วไป และความรู้ทั่วไปในการผลิตอาหารตามความเหมาะสม

6.4 ผู้ที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต ปฏิบัติตามข้อ 6.1-6.2 เมื่ออยู่ในบริเวณผลิต

สิ่งสำคัญที่สุด คือ การจัดเตรียมสถานที่ผลิตให้มีความพร้อมตามเกณฑ์มาตรฐานการผลิตขั้นต้นทั้ง 6 ด้านก่อน จึงจะดำเนินการเพื่อขออนุญาตสถานที่ผลิตได้ โดยการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปฯ ที่เป็นของกิน ของฝาก ซึ่งเป็นผู้ผลิตรายเล็กที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน แบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ 1) การขออนุญาตสถานที่ผลิต 2) การขออนุญาตผลิตภัณฑ์

7. วัตถุประสงค์ :

1. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เยลลี่สมุนไพรพร้อมดื่มเพื่อสุขภาพตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของเยลลี่เหลว
2. เพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์เยลลี่สมุนไพรพร้อมดื่มเพื่อสุขภาพ
3. เพื่อพัฒนาช่องทางการตลาดสมัยใหม่ให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนสมุนไพรอินทรีย์ลุ่มสุ่ม ต.ลุ่มสุ่ม อ.ไทรโยค จ.กาญจนบุรี

8. กลุ่มเป้าหมาย :

ชื่อกลุ่มเป้าหมาย วิสาหกิจชุมชนสมุนไพรอินทรีย์ลุ่มสุ่ม อยู่ 59 หมู่ 8 บ้านเสริธรรม ต.ลุ่มสุ่ม อ.ไทรโยค จ.กาญจนบุรี ซึ่งมีสมาชิกกลุ่มจำนวน 14 ราย และประธานกลุ่ม รวมเป็น 15 ราย ประกอบไปด้วย

ชื่อผู้ประสานงาน.....นางบำรุง จันทะเอ.....(ประธานกลุ่ม).....เบอร์โทร...0843611257.....

สมาชิก

- | | |
|--------------------|-------------|
| 1. นางบำรุง | จันทะเอ |
| 2. นางสาวนิชานันท์ | มิ่งขวัญ |
| 3. นางสาวโคกิชฐ์ | ศศิบุตร |
| 4. นางสมใจ | ช่างทอง |
| 5. นางสาวทองอินทร์ | สุวรรณศรี |
| 6. นางจันทร์ | โพธิ์มี |
| 7. นางสาวไฉ่ | แสงทับทิม |
| 8. นางอรุณ | ปิลิงห์ |
| 9. นางอุไร | มูราชวงษ์ |
| 10. นางบุปผมา | สีบวงษ์ |
| 11. นางสาวกัลยากร | รุ่งสิริกมล |
| 12. นางอภักตรา | ศรีจันทร์ |
| 13. นางเสวย | กาจรัมย์ |
| 14. นางสาวลาวัลย์ | เชื้อทองคำ |
| 15. นางสาวนภาพร | แซ่ใจไว้ |

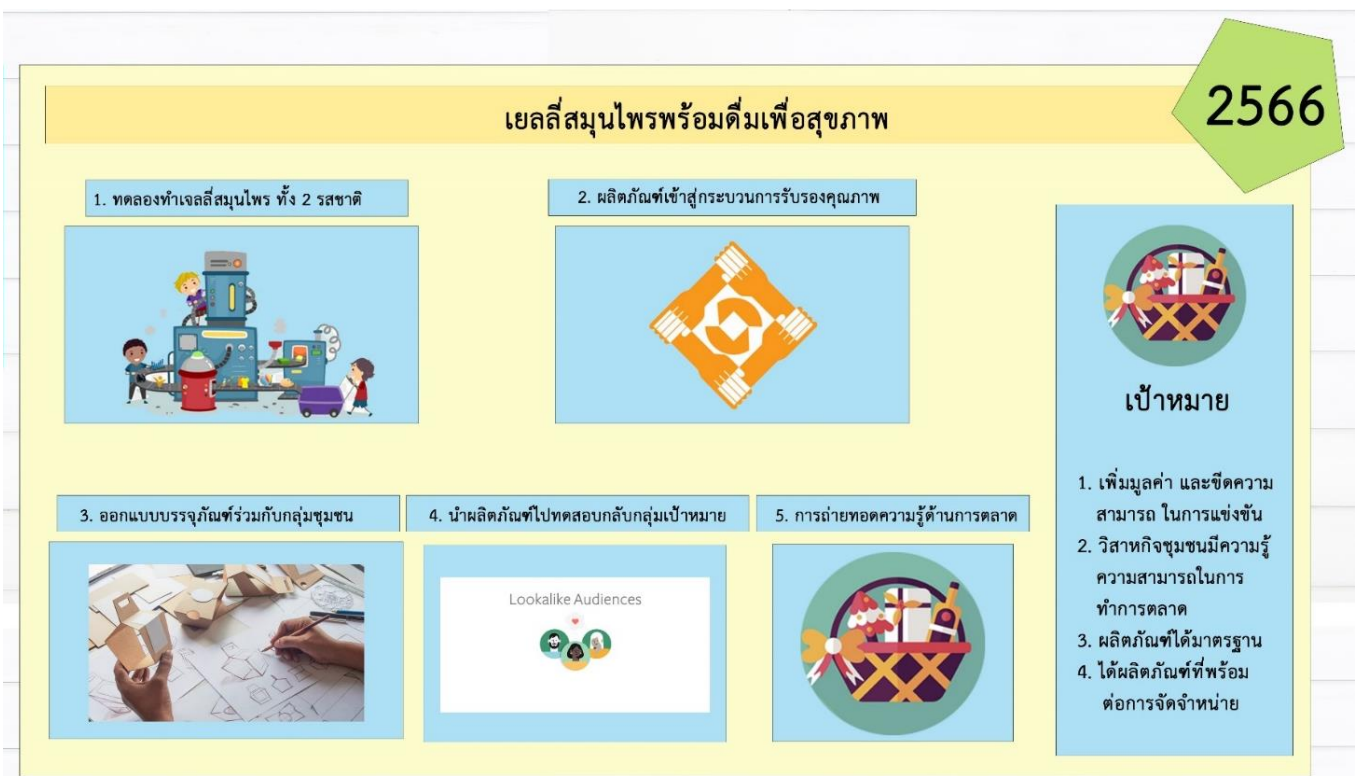
พิกัดของกลุ่มเป้าหมาย...ละติจูด..... 14.094730.....ลองจิจูด..... 99.089799.....

9. ระยะเวลาดำเนินการ : โครงการต่อเนื่องปีที่ 2 ระหว่างวันที่ 1 ต.ค 65 – 30 ก.ย. 66

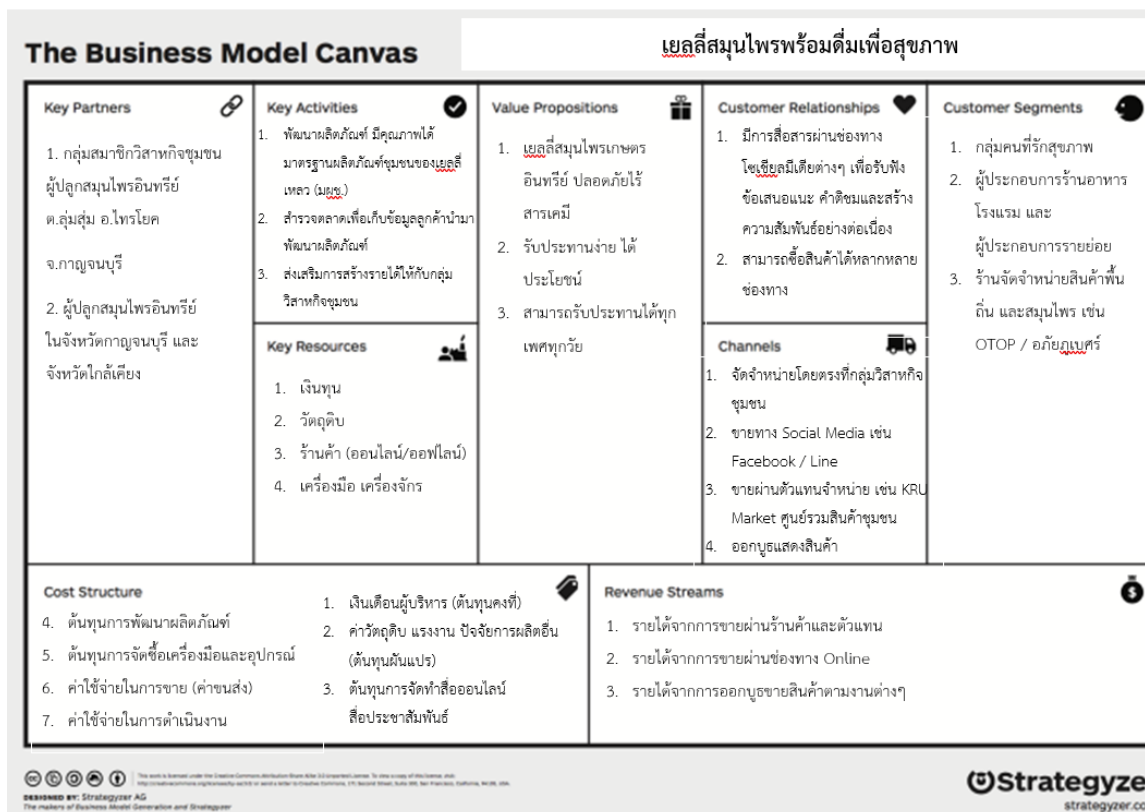
10. ห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain) :



แผนการดำเนินงานโครงการต่อเนื่องในปีที่ 2



11. แผนธุรกิจชุมชนหรือโมเดลธุรกิจ :



แผนงานด้านงบประมาณ

จากการทดลองผลิตเจลลี่สมุนไพรเบื้องต้น ()

ต้นทุนต่อหน่วย	10	บาท
กำไรส่วนเกินหน่วยละ	10	บาท
ราคาขายจริง	20	บาท
ควรขายได้วันละ จึงจะคุ้มทุน	200	ชิ้น
ยอดขายต่อเดือน	4,000	บาท
เงินลงทุนตั้งต้น	20,000	บาท
คืนทุน ในเวลาประมาณ	5	เดือน

12. แผนการดำเนินงาน (Gantt Chart)

ระบุแผนการดำเนินงานให้สอดคล้องกับข้อ 12 ตลอดระยะเวลาที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

12.1 แผนการดำเนินงานรายปี (ปีที่ 2 และ 3)

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/ กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการ ⁵
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
1. ทดลองดำเนินการผลิต “เยลลี่สมุนไพรรวมดื่มเพื่อสุขภาพ” จากสมุนไพรรวม 2 ชนิดเพื่อเป็นต้นแบบผลิตภัณฑ์ โดยให้ชุมชนมีส่วนร่วม					←→								83,800	ผศ.ณัฐนิชา, ดร.นัสทยา, อ.มรกต, อ.รัฐชิตา	บรรยาย ลงมือปฏิบัติ
2. ออกแบบบรรจุภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ร่วมกับชุมชน โดยจัดทำแบบร่างบรรจุภัณฑ์ต้นแบบเชิงสร้างสรรค์โดยมีผู้เชี่ยวชาญให้คำปรึกษา					←→								28,600	ผศ.ณัฐนิชา, ดร.นัสทยา, อ.มรกต, อ.รัฐชิตา	ประชุมกลุ่มย่อย บรรยาย ลงมือปฏิบัติ
3. นำผลิตภัณฑ์ที่ได้มาทดสอบความพึงพอใจของผลิตภัณฑ์จากกลุ่มตัวอย่างผู้บริโภค เพื่อปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ตอบโจทย์ความต้องการของตลาด					←→								6,000	ดร.นัสทยา, ผศ.ณัฐนิชา, อ.มรกต, อ.รัฐชิตา	ลงมือปฏิบัติ
4. ดำเนินการนำผลิตภัณฑ์เยลลี่สมุนไพรรวมดื่มเพื่อสุขภาพ เข้าสู่กระบวนการขอรับรองคุณภาพตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของเยลลี่เหลว (มผช.)					←→								9,200	ผศ.ณัฐนิชา, ดร.นัสทยา, อ.มรกต, อ.รัฐชิตา	ลงมือปฏิบัติ
5. จัดอบรมการทำการตลาดสมัยใหม่ ผ่านสื่อโซเชียลมีเดีย และนำผลิตภัณฑ์ออกจำหน่าย					←→								51,600	ดร.นัสทยา, ผศ.ณัฐนิชา, อ.มรกต, อ.รัฐชิตา	บรรยาย ลงมือปฏิบัติ
6. การติดตามและประเมินผลการดำเนินงาน					↔								2,000	ดร.นัสทยา, ผศ.ณัฐนิชา, อ.มรกต, อ.รัฐชิตา	
7. ให้ความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีการผลิต และการจัดการสถานที่ในการผลิต / สุขลักษณะส่วนบุคคล ให้ปลอดภัยตามหลัก GMP									←→				90,800	ผศ.ณัฐนิชา, ดร.นัสทยา, อ.มรกต, อ.รัฐชิตา	บรรยาย ลงมือปฏิบัติ
8. ให้ความรู้เกี่ยวกับการจัดการธุรกิจ และแนวทางการสร้างธุรกิจเพื่อสังคม (CSR) เพื่อให้ชุมชนสามารถนำไปต่อยอดและบริหารจัดการได้อย่างยั่งยืน									←→				47,200	ดร.นัสทยา, อ.มรกต, อ.รัฐชิตา	บรรยาย ลงมือปฏิบัติ

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/ กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการ ⁵	
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4				
9. นำผลิตภัณฑ์ออกจำหน่ายทั้ง รูปแบบร้านค้าออนไลน์และ ออฟไลน์														56,400	ดร.นัสทยา, อ.มรกต, อ.รัฐชิตา	ลงมือปฏิบัติ
10. ติดตามผลการดำเนินโครงการ และประเมินผลงานของผลิตภัณฑ์ เยลลี่สมุนไพรพร้อมดื่มเพื่อ สุขภาพ														55,600	ดร.นัสทยา, ผศ.ณัฐนิชา, อ.มรกต, อ.รัฐชิตา	ประชุมกลุ่ม ย่อย
สรุปงบประมาณ 2 ปีหลัง														431,200		

12.2 แผนการดำเนินงานของปีที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ 2566

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/ กิจกรรม	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ	วิธีการ
1. ทดลองดำเนินการผลิต “เยลลี่ สมุนไพรพร้อมดื่มเพื่อสุขภาพ” จากสมุนไพร 2 ชนิดเพื่อเป็น ต้นแบบผลิตภัณฑ์ โดยให้ชุมชนมี ส่วนร่วม และให้ความรู้วิธีการเก็บ รักษาผลิตภัณฑ์ อายุของผลิตภัณฑ์													83,800	ดร.นัสทยา, อ.มรกต, อ.รัฐชิตา, อ.ณัฐนิชา	บรรยาย ลงมือ ปฏิบัติ
2. ออกแบบบรรจุภัณฑ์เชิง สร้างสรรค์ร่วมกับชุมชน โดย จัดทำแบบร่างบรรจุภัณฑ์ ต้นแบบเชิงสร้างสรรค์โดยมี ผู้เชี่ยวชาญให้คำปรึกษา													28,600	ดร.นัสทยา, อ.มรกต, อ.รัฐชิตา, อ.ณัฐนิชา	ประชุม กลุ่มย่อย บรรยาย ลงมือ ปฏิบัติ
3. นำผลิตภัณฑ์ที่ได้มาทดสอบ ความพึงพอใจของผลิตภัณฑ์จาก กลุ่มตัวอย่างผู้บริโภค เพื่อ ปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ ตอบโจทย์ความต้องการของตลาด													6,000	ดร.นัสทยา, อ.มรกต, อ.รัฐชิตา, อ.ณัฐนิชา	ลงมือ ปฏิบัติ
4. ดำเนินการนำผลิตภัณฑ์เยลลี่ สมุนไพรพร้อมดื่มเพื่อสุขภาพ เข้าสู่กระบวนการขอรับรอง คุณภาพตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ชุมชนของเยลลี่เหลว (มผช.)													9,200	ดร.นัสทยา, อ.มรกต, อ.รัฐชิตา, อ.ณัฐนิชา	ลงมือ ปฏิบัติ
5. จัดอบรมการทำตลาด สมัยใหม่ ผ่านสื่อโซเชียลมีเดีย และนำผลิตภัณฑ์ออกจำหน่าย													51,600	ดร.นัสทยา, อ.มรกต, อ.รัฐชิตา, อ.ณัฐนิชา	บรรยาย ลงมือ ปฏิบัติ
6. ติดตามผลการดำเนินโครงการ และประเมินผลงานของ ผลิตภัณฑ์เยลลี่สมุนไพรพร้อมดื่ม เพื่อสุขภาพ													2,000	ดร.นัสทยา, ผศ.ณัฐนิชา, อ.มรกต, อ.รัฐชิตา	
สรุปงบประมาณ 2566													181,200		

13. ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ตัวชี้วัด
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	15
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด(ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี) 2.1 องค์ความรู้เรื่องสูตรส่วนผสมการผลิตเจลลี่สมุนไพรพร้อมดื่มเพื่อสุขภาพ 2.2 องค์ความรู้เรื่องคุณสมบัติของบรรจุภัณฑ์ประเภทต่าง ๆ 2.3 องค์ความรู้เรื่องการออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์เจลลี่สมุนไพรพร้อมดื่มเพื่อสุขภาพ 2.4 องค์ความรู้ด้านกระบวนการขอรับรองคุณภาพตามมาตรฐานของเจลลี่เหลว 2.5 องค์ความรู้ด้านการตลาดสมัยใหม่ ผ่านสื่อโซเชียลมีเดีย และนำผลิตภัณฑ์ออกจำหน่าย 2.6 องค์ความรู้การจัดการธุรกิจ เพื่อให้ชุมชนสามารถนำไปต่อยอดและบริหารจัดการได้อย่างยั่งยืน	เรื่อง	2 2 1 2 1 1
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้ 3.1 การผลิต “เจลลี่สมุนไพรพร้อมดื่มเพื่อสุขภาพ” รสกระเจี๊ยบ 3.2 การผลิต “เจลลี่สมุนไพรพร้อมดื่มเพื่อสุขภาพ” รสอัญชัญ+ตะไคร้ 3.3 การตลาดสมัยใหม่ ผ่านสื่อโซเชียลมีเดีย และนำผลิตภัณฑ์ออกจำหน่าย 3.4 การจัดการธุรกิจเพื่อให้ชุมชนสามารถนำไปต่อยอดและบริหารจัดการได้อย่างยั่งยืน	คน	5
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	90
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	15
6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น	เท่า	1
7. จำนวนอาชีพใหม่ของคนในชุมชน	อาชีพ	1

14. หน่วยงานสนับสนุน

ชื่อหน่วยงานสนับสนุน	รูปแบบการสนับสนุน
มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี	บริการด้านอาคารสถานที่ในการจัดประชุมกลุ่ม จัดหาวิทยากรให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการ/กลุ่มวิสาหกิจ
องค์การบริหารส่วนตำบลชุมชุม	ให้คำปรึกษาและดูแลกลุ่มวิสาหกิจชุมชนสมุนไพรอินทรีย์ กลุ่มชุมตั้งแต่เริ่มต้นจัดตั้งกลุ่มโดยนักพัฒนาชุมชน
หน่วยบ่มเพาะวิสาหกิจ มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี	ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ (อย.) และพัฒนาแผนธุรกิจของผลิตภัณฑ์
ธนาคารออมสิน	สนับสนุนงบประมาณเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์

15. ผลกระทบ

1. “เยลลี่สมุนไพรร่วมดื่มเพื่อสุขภาพ” เป็นการต่อยอดผลิตภัณฑ์สมุนไพรร่วมดื่ม โดยการนำสมุนไพรรวมดื่มหรือสมุนไพรร่วมดื่มที่มีมากกว่าปริมาณการส่งขายเพื่อนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่พร้อมรับประทาน อีกทั้งเป็นการเปิดตลาดผู้บริโภคกลุ่มใหม่ที่เป็นกลุ่มวัยรุ่น วัยทำงาน ซึ่งจะส่งผลให้ผู้ประกอบการสามารถสร้างรายได้เพิ่มจากสมุนไพรร่วมดื่มที่ตกเกรดและไม่มีมูลค่าได้

2. ร้อยละ 90 ของผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีสามารถนำความรู้ไปใช้ในการทำผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากสมุนไพรร่วมดื่ม

ในท้องถิ่น เป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับสมุนไพรร่วมดื่มในชุมชน เป็นศูนย์กลางการเรียนรู้ในการพัฒนาสินค้าผลิตภัณฑ์สมุนไพรร่วมดื่ม “เยลลี่สมุนไพรร่วมดื่มเพื่อสุขภาพ”

3. เกิดการจ้างงาน และเกิดรายได้เพิ่มขึ้นในชุมชน อีกทั้งผู้ปลูกสมุนไพรร่วมดื่มอื่น ๆ ในพื้นที่สามารถนำไปใช้เป็นแนวทางในการต่อยอดผลิตภัณฑ์ หรือเกิดการรวมกลุ่มของคนในพื้นที่เพิ่มขึ้น

15.1 เศรษฐกิจ

เพิ่มรายได้

จากเดิมสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนสมุนไพรร่วมดื่มมีกลุ่มผู้ปลูกสมุนไพรร่วมดื่มเพื่อนำมาจำหน่าย รวมถึงมีการซื้อสมุนไพรร่วมดื่มจากพื้นที่อื่นร่วมด้วย ซึ่งปัญหาที่พบจากการบริหารจัดการกลุ่ม มีดังนี้

1. สมาชิกกลุ่มไม่สามารถปลูกพืชสมุนไพรร่วมดื่มได้ตามจำนวนการสั่งซื้อ จึงจำเป็นต้องมีการสั่งซื้อสมุนไพรร่วมดื่มจากพื้นที่อื่น

2. ปัญหาเรื่องการเพาะปลูกสมุนไพรร่วมดื่มของสมาชิกกลุ่มที่ไม่ได้มาตรฐาน

จากปัญหาที่พบทั้ง 2 เรื่องส่งผลให้ไม่สามารถควบคุมคุณภาพของสมุนไพรร่วมดื่มตามข้อตกลงที่ทำไว้กับทางหน่วยงานที่เป็นคู่ค้า ทำให้มีสินค้าที่ตกเกรดไม่สามารถส่งขายได้ ซึ่งเป็นค่าใช้จ่ายส่วนที่ทางประธานกลุ่มต้องแบกรับภาระค่าใช้จ่าย ดังนั้นเพื่อแก้ปัญหาดังกล่าวการนำผลิตภัณฑ์ที่ตกเกรดมาแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์ “เยลลี่สมุนไพรร่วมดื่มเพื่อสุขภาพ” จึงเป็นการต่อยอดผลิตภัณฑ์และเป็นการเปิดตลาดกลุ่มผู้บริโภคใหม่ที่เป็นกลุ่มวัยรุ่น วัยทำงาน ซึ่งจะส่งผลให้ผู้ประกอบการสามารถสร้างรายได้เพิ่มจากสมุนไพรร่วมดื่มที่ตกเกรด ไม่มีมูลค่าได้ โดยประมาณการรายได้จากการจำหน่าย “เยลลี่สมุนไพรร่วมดื่มเพื่อสุขภาพ” จะเพิ่มขึ้นจากเดิมเฉลี่ย 5,000 บาทต่อเดือนต่อครัวเรือน คิดเป็นมูลค่า 60,000 บาท/ปี (5,000 บาท × 12 เดือน)

ลดรายจ่าย

การผลิต “เยลลี่สมุนไพรร่วมดื่มเพื่อสุขภาพ” เป็นการนำสมุนไพรร่วมดื่มจากคลังสินค้าของวิสาหกิจชุมชนสมุนไพรร่วมดื่มมาเพิ่มมูลค่าทำให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนลดภาระการแบกรับค่าใช้จ่ายการเก็บรักษาสมุนไพรร่วมดื่มที่ได้คุณภาพและลดต้นทุนจากการแบกรับภาระสมุนไพรร่วมดื่มเสื่อมคุณภาพจากการที่ไม่ได้จำหน่าย โดยสามารถลดรายจ่ายลงจากเดิมเฉลี่ย 3,000 บาทต่อเดือนต่อครัวเรือน คิดเป็นมูลค่า 36,000 บาท/ปี (3,000 บาท × 12 เดือน)

15.2 สังคม

ทำให้เกิดการจ้างงานในชุมชน มีการจ้างปลูก เก็บเกี่ยวสมุนไพรร่วมดื่มและแปรรูปสมุนไพรร่วมดื่มท้องถิ่นทำให้คนในชุมชนมีอาชีพและสร้างรายได้ให้กับชุมชน สามารถช่วยให้คุณภาพชีวิตของชุมชนดีขึ้นจากการมีรายได้เพิ่มขึ้น ส่งผลให้ชุมชนมีความเข้มแข็งสามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน

15.3 สิ่งแวดล้อม

การผลิต “เยลลี่สมุนไพรพร้อมดื่มเพื่อสุขภาพ” ช่วยกระตุ้นให้ชุมชนขยายพื้นที่การปลูกสมุนไพรเพิ่มขึ้น อันเป็นการเพิ่มพื้นที่สีเขียวสร้างความอุดมสมบูรณ์ให้กับดิน เพิ่มออกซิเจนในอากาศดมกลิ่นได้ อีกทั้งนำสมุนไพรท้องถิ่นไปใช้ให้เกิดมูลค่าเพิ่มขึ้น

16. งบประมาณขอรับการสนับสนุน

จำนวนทั้งสิ้น662,200.....	บาท
ปีที่ 1 พ.ศ.....2565.....	จำนวน.....231,000.....	บาท
ปีที่ 2 พ.ศ.....2566.....	จำนวน.....181,200.....	บาท
ปีที่ 3 พ.ศ.....2567.....	จำนวน.....250,000.....	บาท

รายการงบประมาณ ดังนี้

ปีงบประมาณ พ.ศ.....2566.... ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน181,200..... บาท ประกอบด้วย

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
การทดลองดำเนินการผลิต “เยลลี่สมุนไพรพร้อมดื่มเพื่อสุขภาพ” จากสมุนไพร 2 ชนิด	-ค่าวัสดุวิทยาศาสตร์และวัสดุทำเยลลี่	2 ผลิตภัณ์ท์	5,000	10,000
	-ค่าวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อจัดทำฉลากโภชนาการ	2 ผลิตภัณ์ท์	15,000	30,000
	-ค่าวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อขอมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข	2 ผลิตภัณ์ท์	10,000	20,000
	-ค่าตอบแทนผู้เชี่ยวชาญในการถ่ายทอดเทคโนโลยี	6 ชั่วโมง*2คน	600	7,200
	-ค่าเช่ายานพาหนะพร้อมน้ำมันเชื้อเพลิง	1วัน*2ครั้ง	2,300	4,600
	-ค่าอาหารกลางวัน อาหารว่าง และเครื่องดื่มผู้เข้าร่วมกิจกรรม	1วัน*2ครั้ง*40คน	150	12,000
การออกแบบบรรจุภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ร่วมกับชุมชน โดยจัดทำแบบร่างบรรจุภัณฑ์ต้นแบบเชิงสร้างสรรค์	-ค่าออกแบบบรรจุภัณฑ์และตราสินค้า	2 ผลิตภัณ์ท์	2,000	4,000
	-ค่าจ้างเหมาจัดทำบรรจุภัณฑ์	2 ผลิตภัณ์ท์	10,000	20,000
	-ค่าเช่ายานพาหนะพร้อมน้ำมันเชื้อเพลิง	1วัน*2ครั้ง	2,300	4,600
การนำผลิตภัณ์ท์ที่ได้มาทดสอบความพึงพอใจของผลิตภัณ์ท์จากกลุ่มตัวอย่างผู้บริโภค	-ค่าวัสดุดิบจัดทำต้นแบบผลิตภัณ์ท์สำหรับทดสอบความพึงพอใจ	200 ชิ้น	10	2,000
	-ค่าจ้างเหมาดำเนินการสำรวจความพึงพอใจ			4,000
การดำเนินการนำผลิตภัณ์ท์เยลลี่สมุนไพรพร้อมดื่มเพื่อสุขภาพเข้าสู่กระบวนการขอรับรองคุณภาพตามมาตรฐานผลิตภัณ์ท์ชุมชนของเยลลี่เหลว (มผช.)	-ค่าตอบแทนผู้เชี่ยวชาญในการให้คำปรึกษา	6 ชั่วโมง*2คน	600	7,200
	-ค่าดำเนินการนำผลิตภัณ์ท์เยลลี่สมุนไพรพร้อมดื่มเพื่อสุขภาพ ขอรับรองคุณภาพตามมาตรฐานผลิตภัณ์ท์ชุมชน			2,000

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
การจัดอบรมการทำตลาดสมัยใหม่ ผ่านสื่อโซเชียลมีเดีย และนำผลิตภัณฑ์ออกจำหน่าย	-ค่าตอบแทนผู้เชี่ยวชาญในการถ่ายทอดเทคโนโลยี	10ชั่วโมง*2คน*2ครั้ง	600	24,000
	-ค่าเช่ายานพาหนะพร้อมน้ำมันเชื้อเพลิง	1วัน*2ครั้ง	2,300	4,600
	-ค่าจัดทำเอกสาร			2,400
	-ค่าวัสดุและอุปกรณ์			8,600
	-ค่าอาหารกลางวัน อาหารว่าง และเครื่องดื่มผู้เข้าร่วมกิจกรรม	1วัน*2ครั้ง*40คน	150	12,000
การติดตามและประเมินผล การดำเนินงาน	- ค่าติดตามและประเมินผล การดำเนินงาน	-	-	2,000

17. การรายงานความก้าวหน้าติดตามและประเมินผล : ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

- (1) รายงานความก้าวหน้าโครงการผ่านระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (CMO) รายไตรมาส
- (2) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบสำรวจวัดความพึงพอใจผู้รับบริการในขณะจัดกิจกรรม ผ่าน google form <https://forms.gle/8a1SghvTppQorXFP9>
- (3) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์หลังสิ้นสุดการดำเนินงานของโครงการ ก่อนจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์ ผ่าน google form <https://forms.gle/gciEhebXRfiRMWhV7>
- (4) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องคำนวณมูลค่าทางเศรษฐกิจ และ B/C ratio ของโครงการ
- (5) จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เป็นอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์พร้อมหนังสือนำส่งจากหน่วยงาน ไม่เกิน 30 วันหลังสิ้นสุดปีงบประมาณ (30 กันยายน) ยกเว้นมีเหตุจำเป็น หรือสุดวิสัย
- (6) การขอขยายเวลา หากคาดว่าโครงการจะไม่สามารถจัดกิจกรรมตามแผนที่วางไว้และมีความจำเป็นต้องขอขยายเวลา ผู้รับผิดชอบโครงการต้องจัดทำหนังสือขอขยายเวลาโดยผู้บริหารหน่วยงานเป็นผู้ลงนามในหนังสือถึง ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ก่อนวันที่ 15 กันยายน แจ้งให้ สป.อว. ทราบ เพื่อดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

18. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :

การจัดกิจกรรมหรือการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการในรูปแบบต่างๆเช่น แผ่นพับ ป้ายประชาสัมพันธ์ จดหมายข่าว วารสาร และสื่ออื่นใด **ต้องมีข้อความและสัญลักษณ์ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม** ซึ่งเป็นผู้ให้การสนับสนุนงบประมาณปรากฏทุกครั้ง และโครงการยินดีให้ความร่วมมือเข้าร่วมจัดแสดงผลงานในกิจกรรมต่างๆ ตามที่ สป.อว. ร้องขอ พร้อมทั้งทำตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่ระบุในคู่มือการดำเนินงานฯ ทุกประการ



(...ดร.นันทยา ชุ่มบุญชู...)

ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่ง**.....ประธานหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต

...สาขาการจัดการ

(** ตำแหน่งในสถาบันการศึกษา)



แบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ
แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE) ประจำปีงบประมาณ....2566.....

เรื่อง ขอเข้าร่วมแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE)
เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
สิ่งที่ส่งมาด้วย รายชื่อสมาชิกของสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

ด้วย ดร.นัสทยา ชุ่มบุญชู มีความประสงค์ที่จะนำความรู้และงานวิจัยด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมและความรู้ในการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ ไปใช้ในการพัฒนาธุรกิจชุมชน โดยมีรายละเอียด ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลผู้ประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ วิสาหกิจชุมชนสมุนไพรอินทรีย์ลุ่มสุม...ที่ตั้งสถานประกอบการ 59 หมู่ที่ 8 บ้านเสรีธรรม ต.ลุ่มสุม อ.ไทรโยค จ.กาญจนบุรี

พิกัดละติจูด: 14.094730 ลองจิจูด: 99.089799

ชื่อประธาน.....นางบำรุง จันทร์เอ.....เบอร์โทร..... 084-361-1257

ชื่อผู้ประสานงาน ดร.นัสทยา ชุ่มบุญชู.....เบอร์โทร..... 095-901-4545

ส่วนที่ 2 ข้อมูลการประกอบการ

รูปแบบธุรกิจ ผู้ประกอบการรายเดียว หุ้นส่วน/ห้างหุ้นส่วน จำกัด บริษัทจำกัด

ผู้ประกอบการ OTOP

วิสาหกิจชุมชน สหกรณ์ กลุ่มอาชีพ กลุ่มผู้ผลิตชุมชนที่ยังไม่จดทะเบียน

ผู้ประกอบการรายเดียว

จำนวนสมาชิก...15.....คน ปีที่ก่อตั้ง...2557...ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ...7...ปี

ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตและจำหน่ายอยู่

ชื่อผลิตภัณฑ์...สมุนไพรอินทรีย์อบแห้ง...ยอดขายต่อเดือน...200 กิโลกรัม...รายได้ต่อเดือน...30,000...บาท


กลุ่มลูกค้า...ส่งจำหน่ายให้กับโรงพยาบาลศิริราช และร้านอภัยภูเบศร์...

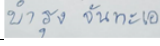
แหล่งจำหน่ายสินค้า(ออฟไลน์/ออนไลน์)...ส่งจำหน่ายให้กับโรงพยาบาลศิริราช และร้านอภัยภูเบศร์.....

ส่วนที่ 3 ประเด็นความต้องการพัฒนาสินค้าและบริการ

ระบุประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้น และความต้องการในการพัฒนา

ปัญหาที่เกิดขึ้น	ความต้องการด้าน วทน.
1. จากการที่กลุ่มเริ่มต้นที่การขายส่งเพียงอย่างเดียว ไม่ได้มีการขายปลีก ทางกลุ่มจึงประสบปัญหาปริมาณการผลิตมีจำนวนที่มากเกินไปเกินความต้องการของตลาด ส่งผลให้มีสินค้าตกค้างในคลังสินค้าจำนวนมากและเมื่อเก็บไว้นานก็ก่อให้เกิดความเสียหายจากความชื้น ทำให้ไม่สามารถนำไปจำหน่ายได้จึง ส่งผลให้สูญเสียรายได้	1. กลุ่มจึงมีความต้องการที่จะพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์โดยการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์นวัตกรรมพร้อมจำหน่าย (ขายปลีก) เพื่อเป็นการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นและเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่กลุ่ม
2. ปัญหาทางด้านการตลาด เนื่องจากทางกลุ่มได้ขายส่งเพียงอย่างเดียว ไม่มีหน้าร้านและไม่มีความรู้เรื่องการตลาด จึงทำให้สินค้าที่ตกค้างไม่สามารถจำหน่ายออกไปได้เกิดความเสียหาย	2. กลุ่มมีความต้องการที่จะได้รับความรู้เรื่องการตลาด การส่งเสริมการขายเพื่อที่จะสามารถจำหน่ายสินค้าได้ทั้งแบบออนไลน์และแบบออฟไลน์

ลงชื่อ.....  (ตัวบรรจง)
หมายเลขโทรศัพท์.....095-901-4545.....
ผู้สำรวจข้อมูล
วันที่ ..5.../...ก.ย...../..2565.....

ลงชื่อ.....  (ตัวบรรจง)
หมายเลขโทรศัพท์.....084-361-1257.....
ผู้ให้ข้อมูล
วันที่ ..5.../...ก.ย...../..2565.....

หมายเหตุ

1. กรุณาแนบรายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน
2. ต้องแสดงแบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ (BCE) ทุกปีที่เสนอโครงการ