



คลัง
เทคโนโลยี

รายงานฉบับสมบูรณ์

กิจกรรมส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพ
การผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน

Business Community Enterprise : BCE

เรื่อง

การพัฒนาและยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูป
อาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 ด้วยเทคโนโลยีเฮอर्टเดิล (ปีที่ 2)

โดย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อิศรา วัฒนนภาเกษม
มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ

เสนอต่อ

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

กิตติกรรมประกาศ

โครงการ “เพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) “การพัฒนาและยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 ด้วยเทคโนโลยีเฮอร์เดล (ปีที่ 2)” คณะผู้รับผิดชอบโครงการ ขอขอบคุณคลินิกเทคโนโลยี กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ซึ่งเป็นผู้ให้การสนับสนุนงบประมาณประจำปี 2568 ในการดำเนินการจัดถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ โดยโครงการนี้ได้รับงบประมาณต่อเนื่องเป็นปีที่ 2 กิจกรรมของโครงการในปีที่ 2 นี้ เน้นทางด้านกระบวนการต่างๆที่เกี่ยวข้องการขอรับรองมาตรฐานของผลิตภัณฑ์อาหาร เช่น การจัดเตรียมสถานที่ ไลน์การผลิต และการให้ความรู้เรื่องฉลากและบรรจุภัณฑ์ เพื่อเตรียมความพร้อมในการยื่นขอมาตรฐาน อย. ทั้งนี้ขอขอบคุณสมาชิกวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 ที่ให้ความร่วมมือในการเข้าร่วมกิจกรรมนี้จนบรรลุวัตถุประสงค์ของโครงการ สุดท้ายขอขอบคุณเจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ ที่ช่วยอำนวยความสะดวกและสนับสนุนกิจกรรมต่าง ๆ ของโครงการจนสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

คณะทำงาน
ธันวาคม 2568

คำนำ

คลินิกเทคโนโลยี กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ซึ่งเป็นผู้ให้การสนับสนุนงบประมาณในการดำเนินโครงการ “เพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) การพัฒนาและยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 ด้วยเทคโนโลยีเฮอर्टเดิล (ปีที่ 2)” ต่อเนื่องเป็นปีที่ 2 ซึ่งทางคณะผู้รับผิดชอบโครงการได้ลงพื้นที่สำรวจความต้องการของกลุ่ม สร้างความเข้าใจในการดำเนินโครงการในปีที่ 2 และจัดกิจกรรมอบรมเพื่อถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีต่าง ๆ สู่ชุมชนเพื่อเพิ่มศักยภาพของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านในการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อยให้มีคุณภาพสำหรับการจัดจำหน่ายสู่ตลาด การอบรมทางด้านข้อมูลฉลาก สำหรับการเตรียมความพร้อมของสมาชิกกลุ่มเพื่อเตรียมการจัดการ ยื่นขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ อย. จากสาธารณสุข จังหวัดแพร่

บทสรุปผู้บริหาร

โครงการ “เพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) “การพัฒนาและยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 ด้วยเทคโนโลยีเฮอร์เดล (ปีที่ 2)” มีวัตถุประสงค์หลัก ประกอบไปด้วย 1) เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีเฮอร์เดล สำหรับควบคุมกระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐาน ให้แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 และ 2) เพื่อสร้างความรู้/ความเข้าใจเกี่ยวกับการขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ โดยถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยี เพื่อพัฒนาและยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อย โดยมีการดำเนินงานทั้งหมด 4 กิจกรรมหลัก คือ 1) การอบรมให้ความรู้เรื่อง การจัดทำข้อมูลฉลากและโภชนาการ 2) อบรมเรื่องกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร 3) การติดตาม ผลักดันการขึ้นทะเบียนมาตรฐาน ออย. และให้คำปรึกษา และ 4) การบริหารจัดการบัญชีต้นทุน และการวางแผนการตลาด โดยผลของการดำเนินนั้นทางวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 นั้น คือ 1) สามารถวางแผนในการปรับปรุงข้อมูลของฉลากโภชนาการเพื่อใช้ในการประกอบเอกสารการยื่นขอสถานที่ผลิตอาหารและขึ้นทะเบียนมาตรฐานอาหาร (อย.) 2) มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการยื่นเอกสารสำหรับการขอสถานที่ผลิต โดยพิจารณาจากการดำเนินเอกสาร ที่มีการสรุปและบันทึกรายงานการประชุม เพื่อมอบหมายให้ นางสาวชัชสรีย์ จิวแดง ในการยื่นเอกสารขอสถานที่ผลิตกับทางสาธารณสุขจังหวัดแพร่ ทั้งนี้อาคารสถานที่ผลิตจำเป็นต้องมีการปรับปรุงเพิ่มเติมเพื่อให้พร้อมสำหรับการยื่นขอของสถานที่ผลิต 3) มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการผลิต และการวางแผนผังการผลิตให้สอดคล้องกับเอกสารที่ใช้ประกอบการยื่นขอสถานที่ผลิตอาหาร รวมทั้งการร่วมมือร่วมใจในการช่วยปรับปรุงอาคารสถานที่ผลิต เพื่อเตรียมความพร้อมสำหรับการเข้ารับ การตรวจจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดแพร่ และ 4) สามารถแจกแจงและบันทึกรายการต้นทุนการผลิต ทั้งต้นทุนคงที่และต้นทุนผันแปร เพื่อใช้ในการคำนวณต้นทุนการผลิต สำหรับการกำหนดราคาขายที่ก่อให้เกิดผลกำไรเชิงธุรกิจ

ผลสรุปของการดำเนินโครงการ “การพัฒนาและยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 ด้วยเทคโนโลยีเฮอร์เดล (ปีที่ 2)” ตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 คือ 1) จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยีเป็นไปตามเป้าหมายที่ตั้งไว้ คือ จำนวน 29 คน 2) จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอดทั้งหมดจำนวน 2 เทคโนโลยี ประกอบด้วย 1) เทคโนโลยีเฮอร์เดลในการควบคุมคุณภาพกระบวนการ/ผลิตภัณฑ์ 2) ถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องมาตรฐาน GMP และมาตรฐาน ออย. และข้อมูลฉลาก และสถานที่ผลิตอาหารที่ตามมาตรฐาน ออย. 3) จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้จำนวน 3 คน คือ 1) นางจันทร์คำ โป่งคำ 2) ชัชสรีย์ จิวแดง และ 3) นางศิริพร ชุนลาด และ 4) ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการที่มีต่อการถ่ายทอดเทคโนโลยีมีค่าร้อยละ 86.67 5) ผู้เข้ารับการถ่ายทอดเทคโนโลยีสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ และ 6) สัดส่วนมูลค่าเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น มีค่าเท่ากับ 7.04 เท่า

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
คำนำ	ข
บทสรุปผู้บริหาร	ค
สารบัญ	ง
สารบัญตาราง	ฉ
สารบัญภาพ	ช
บทคัดย่อ	ฌ
บทที่ 1 ข้อเสนอโครงการที่ได้รับการอนุมัติ	1
1.1 ชื่อหน่วยงาน	1
1.2 ชื่อโครงการ	1
1.3 ห่วงโซ่คุณค่า (Value chain)	1
1.4 รายชื่อผู้รับผิดชอบโครงการและผู้ร่วมโครงการ	2
1.5 ลักษณะโครงการ	3
1.6 หลักการและเหตุผล	3
1.7 วัตถุประสงค์	8
1.8 กลุ่มเป้าหมาย	8
1.9 ระยะเวลาดำเนินการ	8
1.10 ห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain)	9
1.11 แผนธุรกิจชุมชนหรือโมเดลธุรกิจ	11
1.12 แผนการดำเนินงาน (Gantt Chart)	12
1.13 ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ	15
1.14 หน่วยงานสนับสนุน	15
1.15 ผลกระทบ	15
1.16 งบประมาณขอรับการสนับสนุน	16
1.17 การรายงานความก้าวหน้าติดตามและประเมินผล	18
1.18 การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ	18
บทที่ 2 ข้อมูลการเปลี่ยนแปลงจากข้อเสนอโครงการที่ได้รับอนุมัติ	19
2.1 ชื่อหน่วยงาน	20
2.2 ชื่อโครงการ	20
2.3 แพลตฟอร์ม	20

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
2.4 แผนปฏิบัติงาน (ที่ระบุไว้ในข้อเสนอโครงการ)	20
2.5 กิจกรรมที่ขอปรับ/ขอขยายเวลา (ยกมาจาก ข้อ 4)	21
บทที่ 3 ผลการดำเนินงาน	22
3.1 แผนการดำเนินงานของโครงการ	22
3.2.1 กิจกรรม การอบรมให้ความรู้เรื่อง การจัดทำข้อมูลผลผลิตและโภชนาการ	23
3.2.2 กิจกรรม อบรมเรื่องกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร	24
3.2.3 กิจกรรม การติดตาม ผลักดันการขึ้นทะเบียนมาตรฐาน อย. และให้คำปรึกษา	25
3.2.4 กิจกรรมที่ การบริหารจัดการบัญชี ต้นทุน และการวางแผนการตลาด	39
บทที่ 4 สรุปผลการดำเนินงาน	46
4.1 สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในภาพรวม	46
4.2 สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 (ปีที่ดำเนินการในปัจจุบัน)	51
4.3 การประเมินผลกระทบจากการดำเนินโครงการ	52
4.4 สรุปกิจกรรมที่บรรลุเป้าหมายตามแผนการดำเนินงานของโครงการ (ตั้งแต่ปีแรก – ปีปัจจุบัน)	53
บทที่ 5 สรุปผลการดำเนินโครงการตามข้อเสนอโครงการ	55
5.1 ปัญหาและอุปสรรค	55
5.2 ข้อเสนอแนะ	55
ภาคผนวก	56
ภาคผนวก ก : รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ	57
ภาคผนวก ข : ข้อมูลการประเมินความพึงพอใจผู้เข้าร่วมฝึกอบรม	58
ภาคผนวก ค : แบบฟอร์มการนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์	59

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1	20
2.2	21
3.1	22
3.2	42
3.3	43
3.4	44
3.5	45
4.1	46
4.2	49
4.3	49
4.4	50
4.5	51
4.6	54

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1.1	กิจกรรมกลุ่มการเรียนรู้ด้านการใช้เทคโนโลยีเฮอर्टเดิลในการผลิตน้ำพริกน้ำย่อย	6
1.2	ผลิตภัณฑ์จากน้ำพริกน้ำย่อยสำหรับการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์	7
1.3	ลงพื้นที่ให้คำแนะนำในการปรับปรุงสถานที่ และไลน์ในการวางอุปกรณ์สำหรับผลิตน้ำพริกน้ำย่อย	8
1.4	ห่วงโซ่คุณค่า การพัฒนาและยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อยกลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มแปรรูป อาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 ด้วยเทคโนโลยีเฮอर्टเดิล	9
2.1	เอกสารเห็นชอบขอขยายเวลาการดำเนินโครงการ	19
3.1	การจัดทำข้อมูลฉลากและโภชนาการ	23
3.2	อบรมเรื่องกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร	25
3.3	กระบวนการผลิตที่ใช้ยื่นประกอบของการขอสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อยหมูกระเจก	26
3.4	ดำเนินการอบรมจัดทำเอกสาร และการให้ข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการผลิตน้ำพริกน้ำย่อย หมูกระเจกเพื่อผลักดันการขึ้นทะเบียนมาตรฐาน อย.	27
3.5	การปรับปรุงสถานที่อาคาร เพื่อผลักดันการขึ้นทะเบียนมาตรฐาน อย.	28
3.6	การถ่ายทอดข้อมูลจากการนำเอกสารไปยื่นที่สาธารณสุขจังหวัดแพร่ เพื่อเตรียมเอกสารเพิ่มเติม สำหรับยื่นขอสถานที่ผลิตอาหาร	29
3.7	ตัวอย่างการเตรียมเอกสารประกอบการยื่นขอสถานที่ผลิตอาหาร	35
3.8	บันทึกรายงานการประชุม เพื่อมอบหมายให้ นางสาวชัชสรณ์ จีวแดง เป็นผู้ดำเนินการยื่นขอ สถานที่ผลิตอาหาร	36
3.9	ข้อมูลโภชนาการของผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อยหมูกระเจก	37
3.10	ฉลากแบบย่อยของผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อยหมูกระเจกขนาด 125 กรัม และ 180 กรัม	38
3.11	การอบรมการจัดทำบัญชี และการเก็บต้นทุนกระบวนการผลิตน้ำพริกน้ำย่อยหมูกระเจก	40
4.1	การจัดจำหน่ายผลิตน้ำพริกน้ำย่อยหมูกระเจกของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ที่ 10	47
4.2	การปรับปรุงข้อมูลส่วนประกอบของอาหาร	48
4.3	สรุปกิจกรรมที่บรรลุเป้าหมายตามแผนการดำเนินงานของโครงการ (ตั้งแต่ปีแรก – ปัจจุบัน)	53

บทที่ 1

ข้อเสนอโครงการที่ได้รับการอนุมัติ

แบบฟอร์ม

2

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน

5

Building Community Enterprise : BCE

6

เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน

8

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน
Business Community Enterprise : BCE

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) จัดทำขึ้นเพื่อให้นักวิจัยนำความรู้ด้าน วทน. และการบริหารจัดการ การตลาด ยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันและวางรากฐานทางเศรษฐกิจให้กับผู้ประกอบการชุมชน ทั้งนี้ แพลตฟอร์ม BCE มุ่งเน้นการพัฒนาสินค้า(Product) และบริการ(Service) ตลอดห่วงโซ่คุณค่า(ต้นทาง กลางทาง ปลายทาง) มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการด้วยการต่อยอดภูมิปัญญา นำไปสู่การพัฒนาคุณภาพและมาตรฐาน(Quality & Standard) มีกระบวนการในการช่วยผู้ประกอบการในการจัดทำโมเดลธุรกิจ(Business model) และแผนธุรกิจ(Business plan) ที่ชัดเจนตอบโจทย์ทั้งตลาดออฟไลน์และออนไลน์ ซึ่งจะนำไปสู่การเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันให้กับสินค้าและบริการของธุรกิจชุมชนและส่งเสริมวิธีคิดและการดำเนินธุรกิจในรูปแบบของธุรกิจเพื่อชุมชน(Business for Community) หรือธุรกิจเพื่อสังคม(Social Enterprise) ได้ในอนาคต

ขั้นตอนการพัฒนา	แนวทางเบื้องต้น
ปีที่ ๑ มาตรฐาน เตรียมพร้อมสู่การขอรับรองมาตรฐาน	การให้ความรู้ เทคโนโลยี เพื่อนำไปสู่การขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ เช่น GMP อย. มผช.
ปีที่ ๒ โมเดลธุรกิจ ขับเคลื่อนโมเดลธุรกิจ	นำโมเดลธุรกิจมาใช้ในการขายสินค้าและบริการผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์
ปีที่ ๓ ธุรกิจยั่งยืน พัฒนารัฐกิจสู่ธุรกิจเพื่อสังคม	ส่งเสริมการดำเนินงานของธุรกิจเพื่อพัฒนาไปสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม

 โครงการใหม่ โครงการต่อเนื่องปีที่ 2 โครงการต่อเนื่องปีที่ 3

1.1 ชื่อหน่วยงาน : มหาวิทยาลัยแม่โจ้ แพร่ เฉลิมพระเกียรติ

1.2 ชื่อโครงการ : การพัฒนาและยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 ด้วยเทคโนโลยีเฮอริเทล (ปีที่ 2)

1.3 ห่วงโซ่คุณค่า (Value chain) : NO-04 : นวัตกรรมเพื่อเกษตรปลอดภัย

1.4 รายชื่อผู้รับผิดชอบโครงการและผู้ร่วมโครงการ

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล	หน้าที่รับผิดชอบใน โครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/นวัตกรรม ที่รับผิดชอบในโครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่ เกี่ยวข้องกับโครงการ ²
1. ผศ.ดร.อิศรา วัฒนภาเกษม ตำแหน่ง อาจารย์ประจำหลักสูตร โทรศัพท์ 082-9352263 E-mail: w_isara@hotmail.com	หัวหน้าโครงการ	- การแปรรูปผลิตภัณฑ์จาก ทางการเกษตร และมาตรฐาน การผลิต primary GMP	เอกสารแนบท้าย
ผศ.ดร. วรศิลป์ มาลัยทอง	ผู้ร่วมโครงการ	- มาตรฐานทางการเกษตรของ วัตถุดิบปลอดภัย/อินทรีย์	เอกสารแนบท้าย
ดร. รัชนิวรรณ คำตัน	ผู้ร่วมโครงการ	- ช่องทางการจัดจำหน่าย / คำนวณมูลค่าความคุ้มทุน	เอกสารแนบท้าย
นางสุรัชชญา มะโนเนื่อง	ผู้ร่วมโครงการ	- การแปรรูปผลิตภัณฑ์จาก ทางการเกษตร	เอกสารแนบท้าย

¹ หน้าที่ความรับผิดชอบ ได้แก่ หัวหน้าโครงการ ผู้ร่วมโครงการ ประธานกลุ่ม เจ้าหน้าที่รัฐ เจ้าหน้าที่ท้องถิ่น อื่น ๆ

² แนบประวัติแบบย่อ(การศึกษา ประสบการณ์ทำงาน งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง) ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับบทบาทหน้าที่ในโครงการของผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน

1.5 ลักษณะโครงการ : โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ที่ต้องการและกรอกข้อมูลพร้อมหลักฐานตามที่ระบุ

- 5.1 เป็นโครงการที่กลุ่มเป้าหมายอยู่ในฐานข้อมูลแผนงานการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี
(ปีที่ให้คำปรึกษา.....)
- 5.2 เป็นโครงการที่มีผู้ร่วมโครงการ ด้านผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาด และแผนธุรกิจเข้ามาร่วมวางแผนธุรกิจชุมชน (ปรากฏในชื่อผู้เสนอโครงการ
และผู้ร่วมโครงการหรือแผนการดำเนินโครงการ)
- 5.3 เป็นโครงการต่อเนื่องที่เคยได้รับการสนับสนุนจากโครงการคลินิกฯหรือโครงการที่เคยดำเนินการ มาแล้วจากแหล่งทุนอื่น
(ปีดำเนินการ.ปีงบประมาณ 2567)
☞ แนบผลการดำเนินงานและผลสำเร็จที่ผ่านมาประกอบด้วย
- 5.4 เป็นโครงการใหม่ (ไม่เคยดำเนินการหรือรับงบประมาณจากแหล่งใด) โดยเป็นโครงการที่.....
- 1) เป็นความต้องการของชุมชน (เกษตรกร แม่บ้านเป็นรายบุคคลหรือเป็นกลุ่ม หรือ วิสาหกิจชุมชน หรือ SMEs โดย
ได้แนบหลักฐานตามแบบสำรวจความต้องการ (แบบสำรวจข้อมูลความต้องการเทคโนโลยี)
- 2) มาจากสมาชิกอาสาสมัครวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (โปรดระบุชื่อผู้นำ) โดยได้แนบหนังสือขอความ
ช่วยเหลือทางวิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี)
- 3) กลุ่มเป้าหมายมาจากสมาชิกของกองทุนหมู่บ้าน (โปรดระบุชื่อผู้นำ) โดยได้แนบหนังสือขอความ
ช่วยเหลือทางวิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี)
- 4) เป็นข้อเสนอความต้องการของ จังหวัด /ท้องถิ่น (ผ่านหน่วยปฏิบัติการเครือข่าย อว. ระดับภาค)
- 5.5 เป็นผลงานวิจัยและพัฒนาที่มีพร้อมในการนำมาดำเนินการจริงตามแผนธุรกิจชุมชน
โปรดระบุแหล่งทุน.....ปีที่ได้รับทุน.....
หมายเลขโทรศัพท์แหล่งทุน.....โดย ไม่เคยดำเนินการ
 เคยดำเนินการ ให้ระบุไว้ในข้อ 5.3

1.6 หลักการและเหตุผล :

ผู้เสนอโครงการต้องนำเสนอข้อมูลสำคัญ 2 ส่วน คือ (1) ข้อมูลพื้นฐานของผู้ประกอบการ และ (2) ข้อมูลการวิเคราะห์ศักยภาพและความพร้อมของผู้ประกอบการ โดยใช้เครื่องมือต่าง ๆ ในการวิเคราะห์ เช่น SWOT, fishbone, Dream it Do it (DIDI), Problem situation, Problem research planning, Empathise form, Crazy's 8, Icsberg model, Theory of Change, Stakeholder Analysis, Impact Value Chain, Value Proposition, Gantt Chart เป็นต้น อ่านเพิ่มเติมในบทที่ 6-7)

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 สถานที่ตั้งศาลาอเนกประสงค์ เลขที่ 2 หมู่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมือง จังหวัดแพร่ ทะเบียนเลขที่ 6-54-01-11/1-0037 มีสมาชิกจำนวน ทั้งหมด 18 ท่าน กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 เกิดจากการรวมตัวของแม่บ้านเกษตรกร ที่ว่างจากการทำสวน ทำนา ปลูกผักและกลุ่มผู้สูงอายุ ที่ไม่ได้ประกอบอาชีพแล้ว โดยได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานเกษตรอำเภอเมืองแพร่ ตามโครงการเกษตรต่อยอด ในการส่งเสริมแปรรูปน้ำพริกน้ำย่อย ซึ่งเป็นอาหารท้องถิ่นของเมืองแพร่ มีลักษณะคล้ายน้ำพริกจากหมู กินกับขนมจีน กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 ได้ดำเนินการปรับปรุงสูตรน้ำพริกน้ำย่อยให้แตกต่างจากต้นตำหรับ โดยปรับให้เข้ากับลักษณะการทานของชุมชน ที่ทานขนมจีนน้ำใสหมู แบบใส่กระเทียมเจียวผสมหอมแดงเจียวแบบแห้งๆ เมื่อสินค้าเริ่มได้รับการตอบรับที่ดี ประกอบกับหมู่บ้านโป่งศรีได้รับคัดเลือกให้เป็น “หมู่บ้าน OTOP นวัตวิถี” ในปี 2562 จึงได้รับการเชิญชวนจากสำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอเมืองแพร่ให้นำผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อยหมูกระจกไปจดทะเบียน สินค้า OTOP ในปี 2565 ได้รับคัดเลือกให้เป็น “หมู่บ้าน D-HOPE” ตามโครงการส่งเสริมส่งเสริมผู้ประกอบการชุมชน โดยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 ได้รับคัดเลือกเป็นฐานแชมป์ 2 ใน 10 ฐาน คือ ฐานน้ำพริกน้ำย่อยและฐานขนมไทยไร้น้ำตาล ส่งผลให้ผลการดำเนินกิจการการแปรรูปน้ำพริกน้ำย่อยของกลุ่มวิสาหกิจฯ เริ่มเป็นที่รู้จักและมียอดการผลิตเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งยังได้รับการสนับสนุนจากเทศบาลตำบลบ้านถิ่นในการใช้ศาลาอเนกประสงค์ และทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 ที่เกิดจากการรวมกลุ่มของชุมชน และมีกิจกรรมดำเนินการผลิตอาหารและน้ำพริกน้ำย่อย ที่ก่อให้เกิดรายได้ สร้างอาชีพ และการกระจายรายได้ให้แก่สมาชิก ทำให้ทางเทศบาลตำบลบ้านถิ่นได้เห็นถึงความไปได้ในการสร้างอาชีพอย่างยั่งยืนให้แก่สมาชิกและชุมชนบ้านโป่งศรี

จากสำรวจข้อมูลทางด้านการผลิต การตลาด และการรวมกลุ่มของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 เพื่อนำมาวิเคราะห์จุดแข็งจุดอ่อนของกลุ่มเพื่อเปิดโอกาสในการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการ โดยใช้ฐานเทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อก่อให้เกิดการสร้างและการกระจายรายได้ อย่างยั่งยืน โดย ข้อมูลเบื้องต้นของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 ที่มีการรวมตัวของแม่บ้านเกษตรกร ที่ว่างจากการทำสวน ทำนา ปลูกผัก และกลุ่มผู้สูงอายุที่ไม่ได้ประกอบอาชีพแล้ว มารวมกลุ่มสร้างอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์น้ำพริก เช่น น้ำพริกน้ำย่อย น้ำพริกลาบ และน้ำพริกข่า ที่เป็นน้ำพริกที่เป็นจุดเด่นของล้านนา โดยเน้นการใช้วัตถุดิบสมุนไพรในท้องถิ่นของชุมชน และชุมชนใกล้เคียง จึงสามารถนำมาวิเคราะห์สถานการณ์ปัจจัยภายในและปัจจัยภายนอกของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 ในด้านจุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค (SWOT analysis) ได้ดังนี้

จุดแข็ง (Strength)

1. มีการรวมกลุ่มของชุมชนอย่างเข้มแข็ง ในการผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์น้ำพริกสมุนไพร เช่น น้ำพริกน้ำย่อย น้ำพริกลาบ และน้ำพริกข่า
2. การใช้วัตถุดิบเกษตรที่ปลูกในพื้นที่ โดยปลูกแบบเกษตรปลอดภัย ซึ่งเหมาะแก่การนำมาเป็นวัตถุดิบหลักในการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำพริกสมุนไพร

3. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 มีเป้าหมายในการสร้างอาชีพให้แก่แม่บ้านเกษตรกร และกลุ่มผู้สูงอายุของชุมชน อย่างชัดเจน

จุดอ่อน (Weakness)

1. ขาดความรู้และทักษะ การแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์จากน้ำพริกสมุนไพร
2. ขาดกระบวนการสร้างการรับรู้ให้กับผู้บริโภค

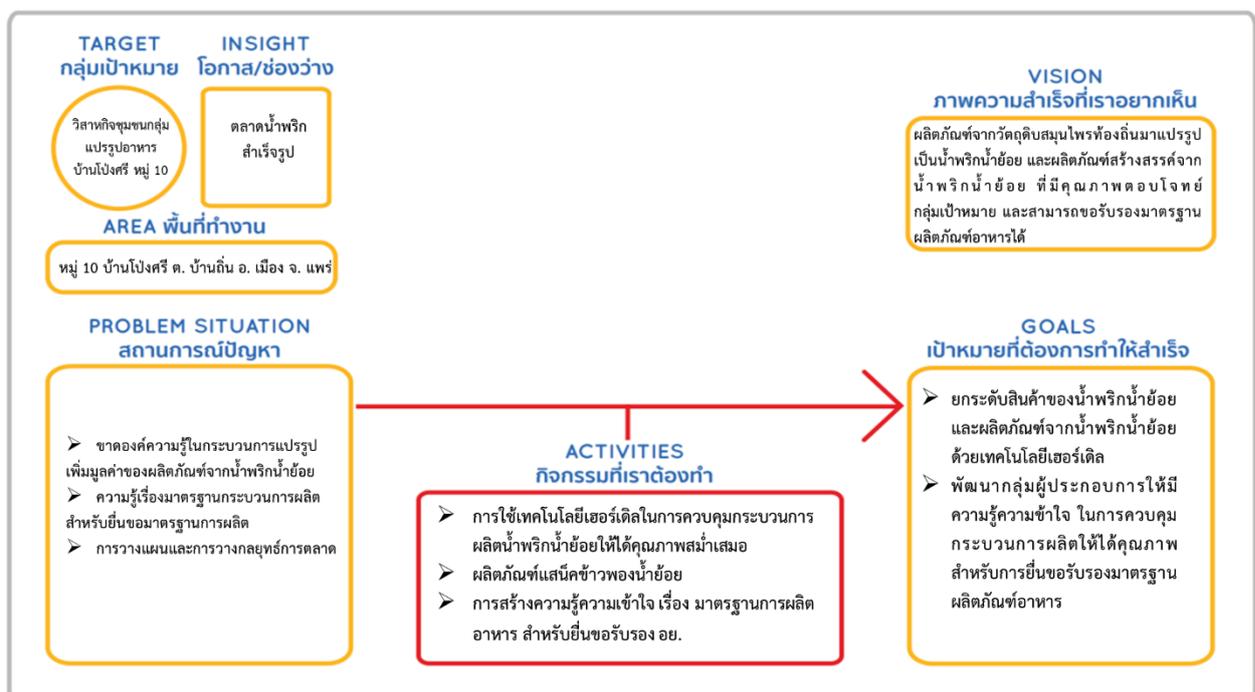
โอกาส (Opportunity)

1. รัฐบาลมีโครงการสนับสนุน เพื่อให้ประชาชนมีความตระหนักและใส่ใจเรื่องสุขภาพ ซึ่งน้ำพริกถือเป็นอาหารคู่ครัวของคนไทย และมักได้รับการแนะนำในการรับประทานเพื่อสุขภาพ
2. ปัจจุบันผู้บริโภคมีแนวโน้มความนิยมที่ใส่ใจสุขภาพ โดยเฉพาะเรื่องอาหาร ที่เน้นเพื่อสุขภาพเป็นสำคัญ
3. น้ำพริกเป็นอาหารแห้ง น้ำหนักเบา และมักรับประทานเคียงกับทุกมื้ออาหาร
4. มีสถานที่ผลิต อาคารแปรรูป ที่มีโอกาสในการขอรับรองมาตรฐานอาหาร

อุปสรรค (Threats)

1. คู่แข่งในตลาดน้ำพริกมีมากมาย และหลากหลาย
2. สถานะทางเศรษฐกิจ ด้านหนี้สินครัวเรือนของประชาชนยังมีแนวโน้มไม่ลดลง ดังนั้น จึงทำให้ผู้บริโภคตระหนักในเรื่องการใช้จ่ายใช้สอย

จากการวิเคราะห์ SWOT analysis โดยรวมของสถานการณ์ปัญหา (วิเคราะห์ข้อมูลและสรุปความเห็นของทีมวิจัย) โดยจุดเด่นที่ค้นพบของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 เป็นกลุ่มวิสาหกิจที่เข้มแข็ง โดยใช้วัตถุดิบสมุนไพรของท้องถิ่นที่ปลูกแบบปลอดภัย นำมาเพิ่มมูลค่าโดยการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อย อย่างไรก็ตามวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 ที่เข้าร่วมโครงการเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) ยังขาดทักษะในการพัฒนาและผลิตภัณฑ์ในการสร้างคุณค่าให้แก่สินค้า รวมทั้งองค์ความรู้ทางด้านเตรียมข้อมูล กระบวนการผลิต ในการขอรับรองมาตรฐานอาหาร เพื่อยกระดับมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ของกลุ่มและสร้างโอกาสในการขยายสินค้าต่อไปในอนาคต



โดยผลการดำเนินงานในปี 2567

แผนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	ผลที่ได้รับ
<p>เป้าประสงค์ของแผนงาน “การถ่ายทอดเทคโนโลยีเฮอร์ติคัล สำหรับควบคุมกระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐาน ให้แก่กลุ่มวิสาหกิจ ชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10”</p> <p>ประกอบไปด้วยกิจกรรม</p> <p>1) การพัฒนาและยกระดับคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อยด้วยเทคโนโลยีเฮอร์ติคัล</p> <p>2) การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากน้ำพริกน้ำย่อยสำหรับการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์</p> <p>3) การควบคุมคุณภาพ การตรวจวิเคราะห์คุณภาพเบื้องต้นผลิตภัณฑ์</p> <p>4) ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงสถานที่และไลน์ในการวางอุปกรณ์สำหรับผลิตน้ำพริกน้ำย่อย</p>	<p>การจัดกิจกรรมกลุ่มเรื่อง การสร้างความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีเฮอร์ติคัลในการควบคุมคุณภาพกระบวนการ/ผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อย โดยเริ่มตั้งแต่วัตถุดิบ โดยเน้นการเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ การล้างทำความสะอาด เพื่อลดการปนเปื้อนที่มาจากวัตถุดิบ รวมทั้งการใช้ความร้อนและระยะเวลาที่สม่ำเสมอในการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์</p> <p>นอกจากนั้นทางทีมที่ปรึกษาลงพบกลุ่มย่อยของทางผู้นำวิสาหกิจฯ ในการจัดทำกิจกรรมกลุ่มย่อย ทางด้านการวัดและวิเคราะห์คุณภาพของผลิตภัณฑ์</p> <p>การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เป็นแน็คข้าวพองน้ำพริกน้ำย่อย มีการทดสอบชิมผ่านการสร้างมูลค่าของข้าวพองและน้ำพริกน้ำย่อย</p> <p>นำสแน็คข้าวพองน้ำพริกน้ำย่อยที่ผลิตได้ มาทำการตรวจสอบคุณภาพตามข้อกำหนดของมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เทียบเคียง (เนื่องจากไม่มีมีผข. ของผลิตภัณฑ์นี้) มผข. 130/2556 (น้ำพริกบ่นแห้ง) และ มผข. 743/2562 (ข้าวพอง) ได้แก่ ค่า aw (ต้องไม่เกิน 0.6) ความชื้นไม่เกินร้อยละ 20 ห้ามใช้วัตถุกันเสียทุกชนิด</p> <p>ให้คำแนะนำ และการจัดทำเกี่ยวกับการวางแผนผังกระบวนการผลิต รวมทั้งการข้อมูลที่ใช้สำหรับการเขียนแบบแปลนสำหรับเตรียมยื่นขอการรับรองสถานที่ผลิตอาหาร</p>	<p>สรุปตัวชี้วัด ผลผลิต ผลลัพธ์ และผลกระทบ และมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น</p> <p>ผลผลิต</p> <p>ผู้ประกอบการมีการควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ เกณฑ์คุณภาพผลิตแบบเกษตรปลอดภัย และทักษะในการควบคุมกระบวนการผลิต ด้วยเทคโนโลยีเฮอร์ติคัล</p> <p>ผลลัพธ์</p> <p>1) ผู้ประกอบการสามารถนำองค์ความรู้ไปควบคุมกระบวนการผลิต และจัดทำเอกสารประกอบการต่างๆ สำหรับใช้ประกอบการยื่นขอรับรองมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารได้</p> <p>2) ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาเพื่อยื่นรับรองคุณภาพของมาตรฐาน</p> <p>ผลกระทบ</p> <p>การใช้ประโยชน์และสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์ เพื่อก่อให้เกิดรายได้ที่เพิ่มขึ้นของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ</p> <p>มูลค่าทางเศรษฐกิจ</p> <p>สร้างคุณค่าและเพิ่มมูลค่าผลิตผลของผู้ประกอบการ/ชุมชน สร้างโอกาสและรายได้เพิ่มขึ้น วิสาหกิจชุมชน สามารถแปรรูปผลิตภัณฑ์จากน้ำพริกน้ำย่อยได้ราคาสูงขึ้น จากเดิมขายกิโลกรัมละ 400 บาท เมื่อผ่านกระบวนการเพิ่มมูลค่าโดยใช้ข้าวพองไร้น้ำมาผสม ทำให้ลดส่วนผสมของน้ำพริกน้ำย่อย แต่เมื่อเป็นผลิตภัณฑ์อาหารทานเล่น จะขายได้ไม่ต่ำกว่า กิโลกรัมละ 600 บาท (ลักษณะบรรจุซอง) โดยต่อเดือนผลิตได้ประมาณ 100 กิโลกรัม คิดต่อปีได้ เป็นมูลค่าเพิ่มขึ้นได้ 20,000 บาท ซึ่งเป็นรายได้ที่เพิ่มจากการขายผลิตภัณฑ์จากน้ำพริกน้ำย่อยเพียงอย่างเดียว</p>

ข้อมูลเพิ่มเติมโดยละเอียด

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 สถานที่ตั้งศาลาอเนกประสงค์ เลขที่ 2 หมู่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมือง จังหวัดแพร่ ทะเบียนเลขที่ 6-45-01-11/1-0037 วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 น้ำพริกน้ำย่อย ได้ดำเนินการปรับปรุงสูตรน้ำพริกน้ำย่อยให้แตกต่างจากต้นตำหรับ โดยปรับให้เข้ากับลักษณะการทานของชุมชน ที่ทานขนมจีนน้ำใสมะขาม แบบใส่กระเทียมเจียวผสมหอมแดงเจียวแบบแห้งๆ การดำเนินกิจการการแปรรูปน้ำพริกน้ำย่อยของกลุ่มวิสาหกิจฯ เริ่มเป็นที่รู้จักและมียอดการผลิตเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ซึ่งทางกลุ่มวิสาหกิจฯ ได้ตระหนักถึงการสร้างมาตรฐานของผลิตภัณฑ์อาหาร โดยมีความต้องการในการยื่นขอรับรองผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อทำให้เกิดความเชื่อมั่นในแก่ผู้บริโภค และการกระจายสินค้าสู่ต่างพื้นที่ เพื่อก่อให้เกิดรายได้ สร้างอาชีพ และการกระจายรายได้ให้แก่สมาชิก โดยในปี 2567 มีกิจกรรมที่สนับสนุนในการพัฒนากลุ่มวิสาหกิจสู่ความสำเร็จด้านการเป็นผู้ประกอบการ ประกอบไปด้วย

การพัฒนาและยกระดับคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อยด้วยเทคโนโลยีฮอร์ดิล

สร้างความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการนำเทคโนโลยีฮอร์ดิลมาประยุกต์ใช้ในกระบวนการผลิตน้ำพริกน้ำย่อย ซึ่งเทคโนโลยีฮอร์ดิล (Hurdle technology) เป็นเทคโนโลยีที่มีมานานแล้ว โดยใช้วิธีการต่าง ๆ มากกว่าหนึ่งวิธีในการถนอมรักษาอาหาร หรือยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร โดยผลจากการใช้วิธีต่าง ๆ ร่วมกันจะทำให้สภาวะการเจริญของจุลินทรีย์ไม่เหมาะสม ซึ่งดีกว่าการใช้วิธีการถนอมอาหารเพียงวิธีเดียวที่อาจไม่เพียงพอ หรือมีผลในการป้องกันการเจริญของจุลินทรีย์ต่าง ๆ ได้น้อยกว่าการใช้หลายๆ วิธีร่วมกัน



ภาพที่ 1.1 กิจกรรมกลุ่มการเรียนรู้ด้านการใช้เทคโนโลยีฮอร์ดิลในการผลิตน้ำพริกน้ำย่อย

การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากน้ำพริกน้ำย่อยสำหรับการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์

การศึกษาเพื่อสร้างสูตรต้นแบบ ใช้น้ำพริกน้ำย่อยสูตรต้นตำรับ/สูตรอ้างอิงของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 โดยมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากการนำข้าวหอมมะลิที่หุงสุกแล้ว (อัตราส่วนน้ำต่อข้าว คือ 2 : 1) ไปแช่ในตู้เย็น อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 12 ชั่วโมง เมื่อครบกำหนดเวลาให้นำข้าวออกมาบีบน้ำจนแยกเป็นเม็ดไม่เกาะติดกัน จากนั้นให้เกลี่ยลงบนตะแกรงสแตนเลส แล้วนำไปอบด้วยตู้อบลมร้อน อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส นาน 5 ชั่วโมง เมื่อได้ข้าวที่อบแห้งแล้ว (ความชื้นสุดท้ายไม่เกินร้อยละ 8)ให้นำมาทอดด้วยน้ำมันปาล์ม (ปริมาณ 1 ถ้วยตวงต่อน้ำมัน 1 ลิตร) ใช้ไฟแรงปาน แล้วนำข้าวพองไปใช้ในการศึกษาส่วนประกอบเพื่อสร้างสูตรต้นแบบผลิตภัณฑ์ไส้แซนด์ข้าวพองน้ำพริกน้ำย่อย แล้วนำตัวอย่างไส้แซนด์ข้าวพองน้ำพริกน้ำย่อย ไปทดสอบ

คุณภาพทางประสาทสัมผัส โดยการประเมินคุณภาพความพอดี (Just about right) ในคุณลักษณะด้านความกรอบ รสชาติเค็ม รสชาติเผ็ด และความชอบโดยรวม ใช้กลุ่มผู้ทดสอบชิมทั่วไป จำนวน 30 คน

สร้างคุณค่าและเพิ่มมูลค่าผลิตผลของผู้ประกอบการ/ชุมชน สร้างโอกาสและรายได้เพิ่มขึ้น วิสาหกิจชุมชนสามารถแปรรูปผลิตภัณฑ์จากน้ำพริกน้ำย่อยได้ราคาสูงขึ้น จากเดิมขายกิโลกรัมละ 400 บาท เมื่อผ่านกระบวนการเพิ่มมูลค่าโดยใช้ข้าวพองโร้น้ำมาผสม ทำให้ลดส่วนผสมของน้ำพริกน้ำย่อย แต่เมื่อเป็นผลิตภัณฑ์อาหารทานเล่นจะขายได้ไม่ต่ำกว่า กิโลกรัมละ 600 บาท (ลักษณะบรรจุซอง) โดยต่อเดือนผลิตได้ประมาณ 100 กิโลกรัม คิดต่อปีได้ เป็นมูลค่าเพิ่มขึ้นได้ 20,000 บาท ซึ่งเป็นรายได้ที่เพิ่มจากการขายผลิตภัณฑ์จากน้ำพริกน้ำย่อยเพียงอย่างเดียว



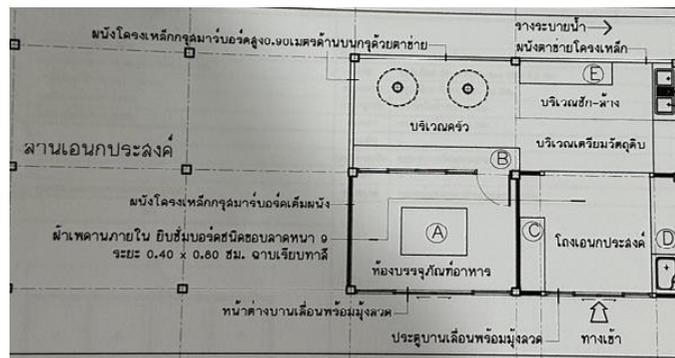
ภาพที่ 1.2 ผลิตภัณฑ์จากน้ำพริกน้ำย่อยสำหรับการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์

การควบคุมคุณภาพ การตรวจวิเคราะห์คุณภาพเบื้องต้นผลิตภัณฑ์

นำสแน็คข้าวพองน้ำพริกน้ำย่อยที่ผลิตได้ มาทำการตรวจสอบคุณภาพ ตามข้อกำหนดของมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เทียบเคียง (เนื่องจากไม่มีมผช.ของผลิตภัณฑ์นี้) มผช. 130/2556 (น้ำพริกบ่นแห้ง) และ มผช. 743/2562 (ข้าวพอง) ได้แก่ ค่า a_w (ต้องไม่เกิน 0.6) ความชื้นไม่เกินร้อยละ 20 ห้ามใช้วัตถุกันเสียทุกชนิด จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด (ต้องน้อยกว่า 1×10^6 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม) ยีสต์และ รา (ต้องไม่เกิน 100 CFU/g) *Staphylococcus aureus* (ต้องน้อยกว่า 10 โคโลนีต่อ ตัวอย่าง 1 กรัม) *Salmonella* spp. (ต้องไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม) *Clostridium perfringens* (ต้องน้อยกว่า 100 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม) *Bacillus cereus* (ต้องน้อยกว่า 100 โคโลนีต่อ ตัวอย่าง 1 กรัม) และ *Escherichia coli* โดยวิธีเอ็มพีเอ็น (ต้องน้อยกว่า 3 ต่อตัวอย่าง 1 กรัม) พร้อมทั้งค่าสี (L^* , a^* , b^*) ปริมาณความชื้น (AOAC., 2000) และค่าเพอร์ออกไซด์ต้องไม่เกิน 30 มิลลิกรัมสมมูลเพอร์ออกไซด์ออกซิเจนต่อกิโลกรัม

ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงสถานที่ และไลน์ในการวางอุปกรณ์สำหรับผลิตน้ำพริกน้ำย่อย

มีการให้คำแนะนำ และการจัดทำเกี่ยวกับการวางแผนผังกระบวนการผลิต รวมทั้งการข้อมูลที่ใช้สำหรับการเขียนแบบแปลนสำหรับเตรียมยื่นขอการรับรองสถานที่ผลิตอาหาร



ภาพที่ 1.3 ลงพื้นที่ให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงสถานที่ และไลน์ในการวางอุปกรณ์สำหรับผลิตน้ำพริกน้าย้อย

จากการดำเนินงานในการสร้างความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการใช้เทคโนโลยีเออร์เดิล ในการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้สม่ำเสมอ รวมทั้งการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีมูลค่าเพิ่มขึ้น รวมทั้งการจัดเตรียมสถานที่ สำหรับการยื่นของสถานที่ผลิตอาหาร จากหน่วยงานสาธารณสุขจังหวัดแพร่ ดังนั้นในการดำเนินงานในปี 2568 จะเป็นการดำเนินการเตรียมเอกสาร ข้อมูลการผลิต ผังการผลิต วัสดุอุปกรณ์ สถานที่ สำหรับการผลิตอาหารที่ได้มาตรฐานตามที่สาธารณสุขกำหนด เพื่อเลขสารบบอาหารในเครื่องหมาย ออย. ของกลุ่มวิสาหกิจฯ

1.7 วัตถุประสงค์ :

1. เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีเออร์เดิล สำหรับควบคุมกระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐาน ให้แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10
2. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากน้ำพริกน้าย้อยสำหรับการจัดจำหน่ายเชิงพาณิชย์
3. เพื่อสร้างความรู้/ความเข้าใจเกี่ยวกับการขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์
4. เพื่อพัฒนากลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 ไปสู่การสร้างอาชีพอย่างยั่งยืน

1.8 กลุ่มเป้าหมาย :

ชื่อกลุ่มเป้าหมาย วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10

ชื่อผู้ประสานงาน นางสาวชัชสรีย์ จิวแดง เบอร์โทร 098-6791691

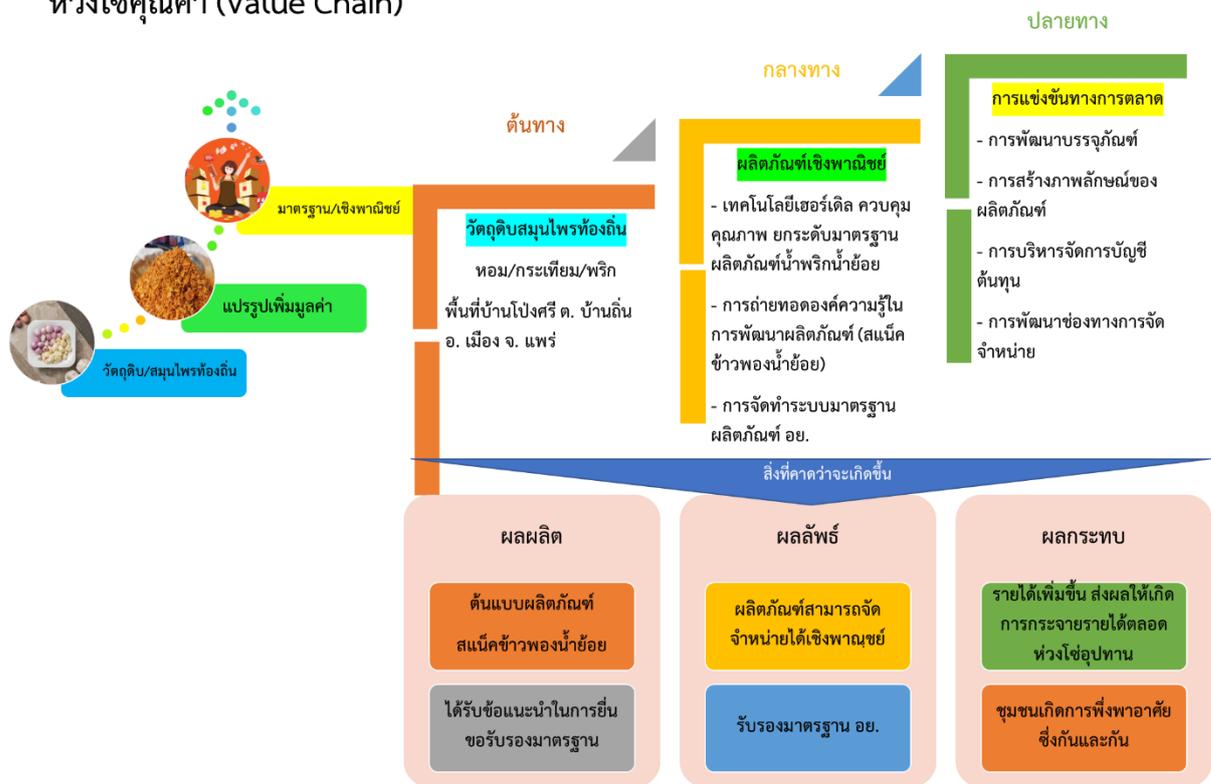
พิกัดของกลุ่มเป้าหมาย พิกัดละติจูด : 18.13109512354961 ลองจิจูด: 100.21531655053666

1.9 ระยะเวลาดำเนินการ : วันเริ่มต้น -สิ้นสุดโครงการจากการวางแผนระยะยาว 3 ปี

ตุลาคม พ.ศ. 2567- ตุลาคม พ.ศ. 2569

1.10 ห่วงโซ่คุณค่า(Value Chain) :

ห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain)



ภาพที่ 1.4 ห่วงโซ่คุณค่า การพัฒนาและยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 ด้วยเทคโนโลยีเออร์ดีเทล

ปัจจัยนำเข้า

1. สถานที่ผลิตอาหาร / อาคารแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร : เทศบาลตำบลบ้านถิ่นสนับสนุน
2. วัตถุดิบเกษตร หอม กระเทียม พริก ปลอดภัย
3. การควบคุมกระบวนการผลิตและการทดสอบคุณภาพเบื้องต้นของผลิตภัณฑ์ เพื่อขอรับรองมาตรฐาน อย. : มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ สนับสนุน

ต้นทาง

1. การควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ เน้นการผลิตแบบเกษตรปลอดภัย
2. การใช้เทคโนโลยีในการควบคุมกระบวนการผลิตน้ำพริกน้ำย่อย เพื่อให้ได้คุณภาพผลิตภัณฑ์ที่สม่ำเสมอ โดยควบคุมตั้งแต่กระบวนการของวัตถุดิบ แปรรูป และบรรจุ

กลางทาง

3. การพัฒนาและสร้างคุณค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อย โดยการถ่ายทอดองค์ความรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์
4. การถ่ายทอดองค์ความรู้/และเทคโนโลยีในการจัดทำระบบมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร

ปลายทาง

5. การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และให้เกิดการแข่งขันทางการตลาด สร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชน
6. การพัฒนาช่องทางทางการตลาดเชิงพาณิชย์

ผลผลิต ได้ผลิตภัณฑ์ต้นแบบเพื่อจัดจำหน่ายเชิงพาณิชย์

1. ผู้ประกอบการมีการควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ เกณฑ์คุณภาพผลิตแบบเกษตรปลอดภัย
2. ผู้ประกอบการได้ทักษะความรู้ในการจัดทำมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร
3. ผู้ประกอบการได้ทักษะในการควบคุมกระบวนการผลิต ด้วยเทคโนโลยีเฮอร์เดิล
4. การลดปริมาณของเสียที่เกิดจากกระบวนการผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อย

ผลลัพธ์

1. ผู้ประกอบการสามารถนำองค์ความรู้ไปควบคุมกระบวนการผลิต และจัดทำเอกสารประกอบการยื่นขอรับรองมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารได้
2. ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาผ่านการรับรองมาตรฐาน

ผลกระทบ

1. รายได้ที่เพิ่มขึ้นของกลุ่มเป้าหมาย ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10
2. รายจ่ายที่ลดลงของกลุ่มเป้าหมาย ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 10
3. มูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการเทียบับงบประมาณที่ได้รับ ไม่น้อยกว่า 1 เท่า (B/C ratio >1)

1.11 แผนธุรกิจชุมชนหรือโมเดลธุรกิจ :

Business Model Canvas				
Key Partners	Key Activities	Value Propositions	Customer Relationships	Customer Segments
<ul style="list-style-type: none"> ○ ผู้ปลูกพริก กระเทียม ○ ร้านขายหอมแดง หอมแขก ○ ร้านขายเครื่องปรุง ○ เทศบาลตำบลบ้านถิ่น ○ สนง.พัฒนาชุมชน แพร่ ○ สนง.เกษตรอำเภอเมืองแพร่ ○ ม.แม่ใจ เฉลิมพระเกียรติ แพร่ 	<ul style="list-style-type: none"> ○ ผลิตน้ำพริกน้ำย่อย ○ ผลิตหมูกระจัก ○ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่ ○ เปิดตลาดออนไลน์ 	<ul style="list-style-type: none"> ○ มีหลากหลายรสชาติให้เลือก ○ เป็นสูตรลับเฉพาะ ○ เน้นน้ำมันน้อย ○ น้ำหนักเบา ได้ปริมาณเยอะ ○ อร่อย ดีต่อสุขภาพ ○ เพิ่มรสชาติให้อาหาร 	<ul style="list-style-type: none"> ○ มีเพจ Facebook ○ จัดโปรโมชั่นช่วงเทศกาลต่างๆ ○ ติดตามการส่งของให้ลูกค้า ○ มีข้อความตอบกลับอัตโนมัติ ○ Line 	<ul style="list-style-type: none"> ○ คนในพื้นที่ จังหวัดแพร่ ○ คนที่ไปทำงานต่างจังหวัด ○ คนที่อยู่หอพัก ○ กลุ่มวัยทำงาน, ทัวไป ○ กลุ่มคนที่ทานอาหารเดิม ๆ ที่รสชาติไม่จำเจ ○ วัยรุ่นที่ชอบลองของแปลกใหม่ ○ คนที่ใช้ชีวิตแบบเร่งรีบ
	Key Resources		Channels	
	<ul style="list-style-type: none"> ○ คนทอดที่มีความชำนาญ ○ ห้องผลิตและบรรจุที่มีมาตรฐาน ○ กระเทียมปลอดสาร ○ สูตรลับเฉพาะ ○ การพัฒนาสูตรและออกผลิตภัณฑ์ใหม่ 		<ul style="list-style-type: none"> ○ ปากต่อปาก ○ งานแสดงสินค้าของหน่วยงาน ○ Line, Facebook Page ○ ตลาดนัด 	
Cost Structure		Revenue Streams		
<ul style="list-style-type: none"> ○ ค่าแรง ○ ค่าวัตถุดิบ, บรรจุภัณฑ์ ○ ค่ารับรองมาตรฐาน ○ ค่าฝึกอบรม, เบี้ยเลี้ยง ○ ค่าขนส่ง ○ ค่าสินค้าตัวอย่าง 	<ul style="list-style-type: none"> ○ ค่าพัฒนาสินค้า ○ ค่าหุ้่น และปันผลสมาชิก ○ ค่าใช้จ่ายในการผลิต 	<ul style="list-style-type: none"> ○ น้ำพริกน้ำย่อยสูตรหมูกระจัก 65% ○ หมูกระจัก 20% ○ น้ำพริกสูตรอื่นๆ 5% <p>ยอดขายประมาณ 20,000-40,000 บาท กำไรประมาณ 20-30%</p>		

1.12 แผนการดำเนินงาน (Gantt Chart) :

ระบุแผนการดำเนินงานให้สอดคล้องกับข้อ 12 ตลอดจนระยะเวลาที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

1.12.1 แผนการดำเนินงานรายปี

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. กิจกรรมที่ 1 ประชุม ชี้แจง การสร้างเวที ความ เข้าใจ กับวิสาหกิจชุมชน กลุ่มแปรรูปอาหารบ้าน โป่งศรี หมู่ 10													9,960	วรศิลป์/ อิศรา/ รัชนีวรรณ	การให้ คำปรึกษา
2. กิจกรรมที่ 2 การ พัฒนาและยกระดับ คุณภาพมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อย ด้วยเทคโนโลยีเฮอร์เดล													7,130	อิศรา	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
3. กิจกรรมที่ 3 การแปร รูปผลิตภัณฑ์จากน้ำพริก น้ำย่อยสำหรับการเพิ่ม มูลค่าของผลิตภัณฑ์													52,090	อิศรา/ สุรัลชญา/ รัชนีวรรณ	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
4. กิจกรรมที่ 4 การ ควบคุมคุณภาพ การ ตรวจวิเคราะห์คุณภาพ เบื้องต้นผลิตภัณฑ์													42,260	อิศรา/ สุรัลชญา/ รัชนีวรรณ	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
5. กิจกรรมที่ 5 การจัดทำ ต้นแบบผลิตภัณฑ์ สแน็คน้ำพริกน้ำย่อย													37,130	อิศรา/ สุรัลชญา/ รัชนีวรรณ	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
6. กิจกรรมที่ 6 ข้อเสนอแนะในการ ปรับปรุงสถานที่ และไลน์ ในการวางอุปกรณ์ สำหรับผลิตน้ำพริกน้ำ ย่อย													14,260	อิศรา/ วรศิลป์/ รัชนีวรรณ	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ

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			
7. กิจกรรมที่ 7 การติดตาม ให้คำปรึกษาการปรับปรุงผลผลิต การจัดทำมาตรฐานการผลิต													12,170	อิสรา/ วรศิลป์	การให้ คำปรึกษา
8. กิจกรรมที่ 8 การอบรมให้ความรู้เรื่อง การจัดทำข้อมูลฉลากและโภชนาการ													40,130	อิสรา/ สุรัชชานา	การ บรรยาย
9. กิจกรรมที่ 9 อบรมเรื่องกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร													14,260	อิสรา/ สุรัชชานา	การ บรรยาย
10. กิจกรรมที่ 10 การติดตาม ผลักดันการขึ้นทะเบียนมาตรฐาน อย. และให้คำปรึกษา													78,642	อิสรา/ วรศิลป์	การให้ คำปรึกษา
11. กิจกรรมที่ 11 การบริหารจัดการบัญชีต้นทุน และการวางแผนการตลาด													32,260	อิสรา/ รัชนีวรรณ	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
12. กิจกรรมที่ 12 การพัฒนาและขยายช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์													50,000	อิสรา/ รัชนีวรรณ	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
13. กิจกรรมที่ 13 การถ่ายทอดองค์ความรู้การวิเคราะห์ตลาดและต้นทุนการตลาด การสร้างช่องทางการรับรู้และช่องทางการจำหน่ายสินค้า													50,000	อิสรา/ รัชนีวรรณ	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 14 การถ่ายทอดความรู้ด้านการ													50,000	อิสรา/ รัชนีวรรณ	การ บรรยาย

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				
สร้างมูลค่าสินค้าด้วย บรรจุภัณฑ์ที่ เป็นอัตลักษณ์ชุมชน																และลงมือ ปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 15 การสร้าง แบรนด์สินค้าและการรับรู้ คุณภาพของผลิตภัณฑ์ ชุมชน													150,000	อิศรา/ รัชนีวรรณ/ วรศิลป์	ลงมือ ปฏิบัติ	
สรุปงบประมาณ	175,000				165,292				250,000				625,000			

⁴ผู้รับผิดชอบต้องมีชื่อปรากฏตามข้อ 4

⁵วิธีการดำเนินงาน เช่น การบรรยายและลงมือปฏิบัติ การให้คำปรึกษา บรรยายออนไลน์ ประชุมออนไลน์ ฯลฯ

1.12.2 แผนการดำเนินงานของปีที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

เทคโนโลยี/องค์ ความรู้/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 ดำเนินงาน
1. กิจกรรมที่ 1 การ อบรมให้ความรู้เรื่อง การจัดทำข้อมูล ฉลากและ โภชนาการ													40,130	อิศรา/ สุรัลชนา	
2. กิจกรรมที่ 2 อบรมเรื่องกฎหมาย ที่เกี่ยวข้องกับการ ผลิตอาหาร													14,260	อิศรา/ สุรัลชนา	
3. กิจกรรมที่ 3 การ ติดตาม ผลักดันการ ขึ้นทะเบียน มาตรฐาน ออย. และ ให้คำปรึกษา													78,642	อิศรา/ วรศิลป์	
4. กิจกรรมที่ 4 การ บริหารจัดการบัญชี ต้นทุน และการ วางแผนการตลาด													32,260	อิศรา/ รัชนีวรรณ	
สรุปงบประมาณ	40,130			53,581			71,581			165,292					

1.13 ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ :

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี		
		ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	25	25	25
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้/เทคโนโลยี) 1) เทคโนโลยีเฮิร์ดเดิลในการควบคุมคุณภาพกระบวนการ/ผลิตภัณฑ์ 2) การแปรรูปผลิตภัณฑ์สแน็คข้าวพองน้ำพริกน้ำย่อย 3) มาตรฐานอาหาร	เรื่อง	3	2	2
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	2	3	3
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	80	80	80
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	15	15	15
6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น	เท่า	1.5	1.5	1.5
อื่น ๆ				

1.14 หน่วยงานสนับสนุน :

ชื่อหน่วยงานสนับสนุน	รูปแบบการสนับสนุน
เทศบาลตำบลบ้านถิ่น	อาคารสถานที่
มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ	วิทยากร อุปกรณ์ทางการตรวจสอบคุณภาพทางกายเคมี และจุลินทรีย์

1.15 ผลกระทบ : (แสดงผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการทั้งที่เกิดกับผู้ประกอบการ และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่ได้รับประโยชน์จากการดำเนินโครงการ)

1.15.1 เศรษฐกิจ

เพิ่มรายได้ (แสดงรายการ วิธีการหารายได้จากการนำองค์ความรู้/เทคโนโลยีไปพัฒนาธุรกิจของผู้ประกอบการ)

สร้างคุณค่าและเพิ่มมูลค่าผลิตผลของผู้ประกอบการ/ชุมชน สร้างโอกาสและรายได้เพิ่มขึ้น

- วิชากิจชุมชน สามารถแปรรูปผลิตภัณฑ์จากน้ำพริกน้ำย่อยได้ราคาสูงขึ้น จากเดิมขายกิโลกรัมละ 400 บาท เมื่อผ่านกระบวนการเพิ่มมูลค่าโดยใช้ข้าวพองไร่น้ำมาผสม ทำให้ลดส่วนผสมของน้ำพริกน้ำย่อย แต่เมื่อเป็นผลิตภัณฑ์อาหารทานเล่น จะขายได้ไม่ต่ำกว่า กิโลกรัมละ 600 บาท (ลักษณะบรรจุซอง) โดยต่อเดือนผลิตได้ประมาณ 100 กิโลกรัม คิดต่อปีได้ เป็นมูลค่าเพิ่มขึ้นได้ 20,000 บาท ซึ่งเป็นรายได้ที่เพิ่มจากการขายผลิตภัณฑ์จากน้ำพริกน้ำย่อยเพียงอย่างเดียว

- สามารถนำผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานการรับรองจาก อย. วางจำหน่ายในร้านสะดวกซื้อ เพื่อเพิ่มยอดจำหน่ายให้แก่สินค้าของกลุ่มวิสาหกิจฯ

ลดรายจ่าย(แสดงรายการ วิธีการที่ช่วยลดค่าใช้จ่ายให้กับผู้ประกอบการเมื่อได้นำองค์ความรู้/เทคโนโลยีไปปรับใช้ในการประกอบธุรกิจ

แม่บ้านเกษตรกร ในกลุ่มสามารถนำผลผลิตทางการเกษตร เช่น หอม กระเทียม พริก มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อย ที่ถือว่าเป็นกระบวนการถนอมอาหาร ลดค่าใช้จ่ายค่าอาหารในครัวเรือน รวมทั้งเมื่อข้าวเหนียวที่เหลือจากงานบุญ สามารถนำมาผลิตเป็นข้าวพอง เพื่อใช้เป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์สแน็คข้าวพองน้ำย่อยได้ ซึ่งเป็นการลดค่าใช้จ่ายประจำวันได้

1.15.2 สังคม (เช่น เกิดการจ้างงาน ลดการย้ายถิ่นฐาน ครอบครัวเป็นสุข เป็นต้น) โปรตรระบุ

- เกิดการจ้างงานในชุมชน
- ลดการย้ายแรงงานเข้าทำงานในเมือง
- เกิดการสร้างอาชีพให้กับชุมชนมีความเข้มแข็งและใช้ทรัพยากรในชุมชนให้เกิดความคุ้มค่า

1.15.3 สิ่งแวดล้อม (เช่น การลดปัญหามลพิษ การเพิ่มพื้นที่ป่า การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ เป็นต้น)

การให้ความรู้เรื่องการจัดการแปลงปลูกพืชสมุนไพร (หอม กระเทียม พริก) เพื่อนำมาใช้เป็นวัตถุดิบหลักของการแปรรูปน้ำพริกน้ำย่อย โดยการทำเกษตรแบบเกษตรปลอดภัยจะ ช่วยในดูแลพื้นที่แปลงลดการใช้สารเคมี ที่ก่อให้เกิดมลพิษ ต่อสิ่งแวดล้อม

1.16 งบประมาณขอรับการสนับสนุน :

จำนวนทั้งสิ้น 590,292 บาท (รวมทุกปีที่ยอมรับงบประมาณ)

ปีที่ 1 พ.ศ.2567	จำนวน	175,000	บาท
ปีที่ 2 พ.ศ.2568	จำนวน	165,292	บาท
ปีที่ 3 พ.ศ.2569	จำนวน	250,000	บาท

รายการงบประมาณ ดังนี้

(คำอธิบาย : แยกแยะเฉพาะปีงบประมาณที่ขอรับการสนับสนุนในปีปัจจุบัน โดยให้แยกแยะรายละเอียดค่าใช้จ่ายที่จะใช้ในการดำเนินโครงการรายกิจกรรมที่ตรงกับข้อ 12.2 โดยจัดทำ เป็นงบตัวคุณ [ราคาต่อหน่วย: จำนวนคน/ครั้ง/วัน/ชิ้น] โดยใช้ระเบียบและอัตราของทางราชการ)

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน 165,292 บาท ประกอบด้วย

กิจกรรม	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเป็นเงิน
กิจกรรมที่ 1 การอบรมให้ความรู้เรื่อง การจัดทำข้อมูลตลาดและโภชนาการ			40,130
1. ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง (ไป-กลับ) 70 กิโลเมตร	70 กม. x 1 คัน x 1 ครั้ง	4	280
2. ค่าอาหารกลางวัน จำนวน 25 คน	1 มื้อ x 25 คน x 1 ครั้ง	80	2,000
3. ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	2 มื้อ x 25 คน x 1 ครั้ง	25	1,250
4. ค่าตอบแทนวิทยากร บรรยายจำนวน 1 คน	1 คน x 6 ชั่วโมง	600	3,600
5. ค่าจ้างเหมาเตรียมสารเคมี สำหรับวิเคราะห์คุณภาพผลผลิตของกลุ่มผู้ประกอบการ	1 ผลิตภัณฑ์	12,000	12,000
6. ค่าวัสดุงานบ้านงานครัว			14,000
7. ค่าจ้างเหมาพิมพ์ผลึก			7,000

กิจกรรมที่ 2 อบรมเรื่องกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร			14,260
1. ค่าเดินทางระยะทาง (ไป-กลับ) 70 กิโลเมตร	1 คัน x 1 ครั้ง x 2 วัน	4	560
2. ค่าอาหารกลางวัน จำนวน 25 คน	1 มื้อ x 25 คน x 2 วัน	80	4,000
3. ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	2 มื้อ x 25 คน x 2 วัน	25	2,500
4. ค่าตอบแทนวิทยากร บรรยายจำนวน 1 คน	1 คน x 6 ชั่วโมง x 2 วัน	600	7,200
กิจกรรมที่ 3 การติดตาม ผลักดันการขึ้นทะเบียนมาตรฐาน ออย. และให้คำปรึกษา			78,642
1. ค่าเดินทางระยะทาง (ไป-กลับ) 70 กิโลเมตร	1 คัน x 2 ครั้ง	4	560
2. ค่าอาหารกลางวัน จำนวน 25 คน	1 มื้อ x 25 คน x 2 วัน	80	4,000
3. ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	2 มื้อ x 25 คน x 2 วัน	25	2,500
4. ค่าตอบแทนวิทยากร บรรยายจำนวน 1 คน	1 คน x 6 ชั่วโมง x 2 วัน	600	7,200
5. ค่าตรวจวิเคราะห์โภชนาการ	1 ผลิตภัณฑ์	12,000	12,000
6. ค่าวัสดุสารเคมีตรวจคุณภาพทางเคมี	1 ผลิตภัณฑ์	12,822	12,822
7. ค่าวัสดุวิทยาศาสตร์อาหารเลี้ยงเชื้อตรวจคุณภาพทางจุลินทรีย์	1 ผลิตภัณฑ์	12,000	12,000
8. วัสดุงานบ้านงานครัว สำหรับปรับปรุงอุปกรณ์การผลิต		10,000	10,000
9. ค่าวัสดุสำนักงาน			2,560
10. ค่าจ้างเหมาผลิตผลิตภัณฑ์ต้นแบบเพื่อขอ ออย.	1 ผลิตภัณฑ์	15,000	15,000
กิจกรรมที่ 4 การบริหารจัดการบัญชี ต้นทุน และการวางแผนการตลาด			32,260
1. ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง (ไป-กลับ) 70 กิโลเมตร	70 กม x 1 คัน x 2 ครั้ง	4	560
2. ค่าอาหารกลางวัน จำนวน 25 คน	1 มื้อ x 25 คน x 2 ครั้ง	80	4,000
3. ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	2 มื้อ x 25 คน x 2 ครั้ง	25	2,500
4. ค่าตอบแทนวิทยากร บรรยายจำนวน 1 คน	1 คน x 6 ชั่วโมง x 2 วัน	600	7,200
5. ค่าวัสดุฝึกปฏิบัติ ทำผลิตภัณฑ์ต้นแบบ เพื่อทดสอบตลาด	1 งาน	18000	18,000
รวม			165,292

หมายเหตุ

- ขอความร่วมมือเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีไม่คิดค่าใช้จ่ายที่เป็นค่าธรรมเนียมหักเข้าหน่วยงาน
- ค่าที่พัก ค่าเดินทาง ค่าเบี้ยเลี้ยง เบิกตามระเบียบและอัตราที่ทางราชการกำหนด
- ค่าจ้างออกแบบงานกับบุคคลภายนอก ให้ยึดความประหยัดงบประมาณเป็นหลักและแสดงหลักฐานการจ้างงานชัดเจน
- ค่าจ้างเหมาทดสอบทางวิทยาศาสตร์ ให้แนบรายละเอียดอัตราค่าบริการ
- ค่าวัสดุ/อุปกรณ์ ค่าวัสดุสำนักงานที่ใช้ในการจัดกิจกรรม ต้องให้รายละเอียดว่ามีวัสดุและอุปกรณ์อะไรที่จำเป็นต้องใช้ในการดำเนินโครงการ บางอย่างผู้ประกอบการสามารถรวมออกค่าใช้จ่ายได้หรือไม่
- ค่าวัสดุการเกษตรค่าวัสดุวิทยาศาสตร์และสารเคมี ให้แจกแจงรายละเอียดว่าคืออะไร

1.17 การรายงานความก้าวหน้าติดตามและประเมินผล : ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

- (1) รายงานความก้าวหน้าโครงการผ่านระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (CMO) รายไตรมาส
- (2) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบสำรวจวัดความพึงพอใจผู้รับบริการในขณะจัดกิจกรรม และผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์หลังสิ้นสุดการดำเนินงานของโครงการ ก่อนจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์
- (3) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องคำนวณมูลค่าทางเศรษฐกิจ และ B/C ratio ของโครงการ
- (4) จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เป็นอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์พร้อมหนังสือนำส่งจากหน่วยงาน ไม่เกินวันที่ 30 กันยายน (วันสิ้นสุดปีงบประมาณ) ยกเว้นมีเหตุจำเป็น หรือสุดวิสัย
- (5) การขอขยายเวลา หากคาดว่าโครงการจะไม่สามารถจัดกิจกรรมตามแผนที่วางไว้และมีความจำเป็นต้องขอขยายเวลา ผู้รับผิดชอบโครงการต้องจัดทำหนังสือขอขยายเวลาโดยผู้บริหารหน่วยงานเป็นผู้ลงนามในหนังสือถึง ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ก่อนวันที่ 15 กันยายน แจ้งให้ สป.อว. ทราบ เพื่อดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

1.18 การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :

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



(นางสาวอิศรา วัฒนนภาเกษม)

ผู้เสนอโครงการ
ตำแหน่ง อาจารย์

บทที่ 2

ข้อมูลการเปลี่ยนแปลงจากข้อเสนอโครงการที่ได้รับอนุมัติ



ที่ อว ๐๒๐๗.๔/ว๑๙๙๒๔

กระทรวงการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
ถนนพระรามที่ ๖ ราชเทวี กทม. ๑๐๕๐๐

๓๐ กันยายน ๒๕๖๘

เรื่อง การขยายเวลาการดำเนินโครงการภายใต้กิจกรรมส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

เรียน ผู้อำนวยการคลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยแม่โจ้ - แพร่ เฉลิมพระเกียรติ

อ้างถึง หนังสือมหาวิทยาลัยแม่โจ้ - แพร่ เฉลิมพระเกียรติ ที่ อว ๖๙.๑๔/๒๕๐๖
ลงวันที่ ๒๒ สิงหาคม ๒๕๖๘

ตามหนังสือที่อ้างถึง มหาวิทยาลัยแม่โจ้ - แพร่ เฉลิมพระเกียรติ ได้ขอขยายเวลาการดำเนินโครงการภายใต้กิจกรรมส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ จำนวน ๑๐ โครงการ ความละเอียดแจ้งแล้ว นั้น

ในการนี้ สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม พิจารณาแล้ว เห็นชอบการขอขยายเวลาการดำเนินโครงการฯ ของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ - แพร่ เฉลิมพระเกียรติ ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม - ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๘ จำนวน ๑ โครงการ ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม - ๓๐ ธันวาคม ๒๕๖๘ จำนวน ๑ โครงการ และตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม - ๓๑ ธันวาคม ๒๕๖๘ จำนวน ๘ โครงการ ทั้งนี้ ขอให้หน่วยงานของท่าน กำกับและติดตามการดำเนินงานโครงการฯ ให้แล้วเสร็จภายในระยะเวลาที่กำหนด โดยให้ถือวันสุดท้ายที่ได้รับอนุมัติการขยายเวลาดำเนินโครงการฯ เป็นกำหนดการส่งรายงานฉบับสมบูรณ์ของโครงการ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวสุณีย์ เลิศเพียรธรรม)

รองปลัดกระทรวง ปฏิบัติราชการแทน

ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

สำนักงานปลัดกระทรวง

กองส่งเสริมและประสานเพื่อประโยชน์ทางวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

โทรศัพท์ ๐ ๒๓๓๓ ๓๙๔๗ (อัญชลี, เอสา, สลิตา)

ภาพที่ 2.1 เอกสารเห็นชอบขอขยายเวลาการดำเนินโครงการ

- 2.1 ชื่อหน่วยงาน มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ
- 2.2 ชื่อโครงการ การพัฒนาและยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่10 ด้วยเทคโนโลยีเฮอริเดิล (ปีที่ 2)
- 2.3 แพลตฟอร์ม เพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) สถานะโครงการ (ต่อเนื่อง) ปีที่ 2
- 2.4 แผนปฏิบัติงาน (ที่ระบุไว้ในข้อเสนอโครงการ)
- ตารางที่ 2.1** แผนปฏิบัติงาน (ที่ระบุไว้ในข้อเสนอโครงการ)

กิจกรรม	ระยะเวลาดำเนินการ (ระบุแต่ละกิจกรรม เช่น 1 มค. - 30 กย.)	สถานะการดำเนินงาน ในแต่ละกิจกรรม		งบประมาณที่ใช้ จ่ายไปแล้ว (บาท)
		เสร็จแล้ว	ขอขยายเวลา	
1. กิจกรรมที่ 1 การอบรมให้ความรู้เรื่อง การจัดทำข้อมูลตลาดและโภชนาการ (งบประมาณ 40,130บาท)	ตค. - มีค. 68		✓	21,130
2. กิจกรรมที่ 2 อบรมเรื่องกฎหมายที่ เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร (งบประมาณ 14,260 บาท)	เมย. - มิย. 68	✓		14,260
3. กิจกรรมที่ 3 การติดตาม ผลักดันการ ขึ้นทะเบียนมาตรฐาน อย. และให้ คำปรึกษา (งบประมาณ 78,642 บาท)	เมย. - กย. 68		✓	14,260
4. กิจกรรมที่ 4 การบริหารจัดการบัญชี ต้นทุน และการวางแผนการตลาด (งบประมาณ 32,260บาท)	กค.-กย. 68		✓	-
แผนเงิน : ตามไตรมาส	165,292	14,260	15,642	49,560

2.5 กิจกรรมที่ขอปรับ/ขอขยายเวลา (ยกมาจาก ข้อ 4)

ตารางที่ 2.2 กิจกรรมที่ขอปรับ/ขอขยายเวลา

กิจกรรมที่ขอปรับ/ ขอขยายเวลา	ระยะเวลาที่ขอปรับ/ ขอขยายเวลา (โปรดระบุ เช่น 1 ตค. - 31 ธค.)	เหตุผลความจำเป็นที่ต้องปรับ แผน (ระบุทุกกิจกรรมที่ขอปรับแผน)	งบประมาณที่คาดว่าจะใช้จ่าย (บาท)
1) กิจกรรมที่ 1 การ อบรมให้ความรู้เรื่อง การ จัดทำข้อมูลฉลากและ โภชนาการ (งบประมาณ 40,130 บาท)	1 ตค. - 31 ธค. 68	วิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์ ของ กลุ่มผู้ประกอบการ และจัดทำ ฉลาก	19,000
2) กิจกรรมที่ 3 การ ติดตาม ผลักดันการขึ้น ทะเบียนมาตรฐาน อย. และให้คำปรึกษา (งบประมาณ 78,642 บาท)	1 ตค. - 31 ธค. 68	อยู่ในช่วงกำลังปรับปรุง ห้อง แปรรูป เพื่อเตรียมผลักดันขึ้น ทะเบียนมาตรฐาน อย.	64,382
3) กิจกรรมที่ 4 การ บริหารจัดการบัญชี ต้นทุน และการวางแผน การตลาด (งบประมาณ 32,260 บาท)	1 ตค. - 31 ธค. 68	อยู่ในช่วงปรับปรุงรูปแบบบรรจุ ภัณฑ์ สำหรับนำไปทดสอบตลาด และวางแผนเพื่อจัดทำระบบ ต้นทุนบัญชี	32,260
แผนเงิน : ตามไตรมาส			115,642

ปัญหา/อุปสรรคที่พบ พร้อมแนวทางการแก้ไข

1. -

บทที่ 3

ผลการดำเนินงาน

โครงการ “การพัฒนาและยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 ด้วยเทคโนโลยีเฮอริเดิล (ปีที่ 2)” เป็นโครงการในแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Business Community Enterprise : BCE) และภายใต้ห่วงโซ่คุณค่า(Value chain) : NO-04 นวัตกรรมเพื่อเกษตรปลอดภัย ได้รับงบประมาณต่อเนื่องเป็นปีที่ 2 โดยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่10 เป็นกลุ่มแม่บ้านที่มีการรวมตัวกันที่รวมกันแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อย

โครงสร้างการบริหารจัดการกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่10 ประกอบด้วย ตำแหน่งต่าง ๆ คือ คือ ประธาน รองประธาน เลขานุการ เหรัญญิก กรรมการ และประชาสัมพันธ์ การดำเนินงานของกลุ่มมุ่งเน้นในการผลิตและแปรรูปน้ำพริกน้ำย่อย เป็นหลัก ซึ่งมีฐานลูกค้าที่อยู่ภายในชุมชน และการจัดจำหน่ายในลักษณะของฝากในชุมชน การดำเนินโครงการในปีที่ 2 กิจกรรมหลักของโครงการเกี่ยวข้องสร้างความรู้ ความเข้าใจและการเตรียมเอกสารเพื่อใช้ในการประกอบการยื่นขอมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหาร ซึ่งประกอบไปด้วย กิจกรรมที่สร้างความรู้ความเข้าใจ ทั้งการเตรียมข้อมูลผลิตภัณฑ์และสถานที่ผลิตเพื่อยื่นขอรับรองมาตรฐาน อย. โดยมีรายละเอียดของแผนการดำเนินงานของโครงการ ดังนี้

3.1 แผนการดำเนินงานของโครงการ

ตารางที่ 3.1 แผนการดำเนินงานของโครงการ

กิจกรรม	ระยะเวลาดำเนินการ (ระบุแต่ละกิจกรรม)	สถานะการดำเนินงาน ในแต่ละกิจกรรม	
		เสร็จแล้ว	ขอขยายเวลา
1. กิจกรรมที่ 1 การอบรมให้ความรู้เรื่อง การจัดทำข้อมูลฉลากและ โภชนาการ (งบประมาณ 40,130บาท)	1 ตค. – 31 ธค. 68	✓	
2. กิจกรรมที่ 2 อบรมเรื่องกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร (งบประมาณ 14,260 บาท)	1เมย. -30 กย. 68	✓	
3. กิจกรรมที่ 3 การติดตาม ผลักดันการขึ้นทะเบียนมาตรฐาน อย. และให้คำปรึกษา (งบประมาณ 78,642 บาท)	1 ตค. – 31 ธค. 68	✓	
4. กิจกรรมที่ 4 การบริหารจัดการบัญชี ต้นทุน และการวางแผนการตลาด (งบประมาณ 32,260บาท)	1 ตค. – 31 ธค. 68	✓	
แผนเงิน : ตามไตรมาส	165,292	165,292	

3.2 สรุปขั้นตอนการดำเนินงานตามแผนของแต่ละกิจกรรมที่กำหนด

3.2.1 กิจกรรม การอบรมให้ความรู้เรื่อง การจัดทำข้อมูลฉลากและโภชนาการ

วัตถุประสงค์ เพื่อสร้างความริ่ควมเข้าใจเกี่ยวกับกาจัดทำข้อมูลฉลากโภชนาการ สำหรับการจำหน่าย และประกอบการยื่นขอขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป

การอบรมให้ความรู้เรื่องการจัดทำข้อมูลฉลากและโภชนาการ มีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้างความรู้และทักษะให้แก่วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 ในการจัดทำฉลากอาหารได้อย่างถูกต้องตามกฎหมาย ผู้เข้ารับการอบรมสามารถจัดทำและปรับปรุงข้อมูลฉลากได้ด้วยตนเอง เข้าใจหลักการแสดงข้อมูลโภชนาการ และนำไปใช้เพิ่มความน่าเชื่อถือและมูลค่าสินค้า เพื่อรองรับการขยายตลาดและการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้าย้อย

ดำเนินการจัดการอบรม เรื่อง การจัดทำข้อมูลฉลากและโภชนาการ ณ ศาลาอเนกประสงค์ เลขที่ 2 หมู่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมือง จังหวัดแพร่ ให้แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 ในวันที่ 20 ตุลาคม 2568 บรรยายโดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อิศรา วัฒนนภาเกษม และคณะ



คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ถ้วย
ควรแบ่งกิน ประมาณ 7 ครั้ง

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
1,120	21	84	1,400
กิโลแคลอรี	กรัม	กรัม	มิลลิกรัม
* 56 %	* 32 %	* 129 %	* 70 %

* คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน

-End of Report-

ภาพที่ 3.1 การจัดทำข้อมูลฉลากและโภชนาการ

ผลการดำเนินงานด้านการจัดทำข้อมูลผลลากและโภชนาการแก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ พบว่า ข้อมูลผลลากของ น้ำพริกน้ำย่อย ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ มีส่วนประกอบที่ถูกต้อง ได้แก่

- 1) ชื่ออาหารที่แสดงไว้ตรงตำแหน่งที่ชัดเจน
- 2) ปริมาณสุทธิ น้ำหนักที่แสดงเป็นกรัม
- 3) ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิตและจัดจำหน่าย

สิ่งที่ต้องเพิ่มเติม เพื่อยื่นขอรับรองมาตรฐาน อย.

- 1) ผลิต : วัน/เดือน/ปี ที่ผลิต ควรบริโภคนก่อน
- 2) ส่วนประกอบสำคัญ

ผลลัพธ์ คือ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ สามารถจัดทำผลลากอาหารได้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด โดยได้นำ ข้อเสนอแนะเพื่อไปทำการปรับปรุงสำหรับการจัดทำข้อมูลเพิ่มเติม คือ ให้ระบุข้อมูลส่วนประกอบ วันผลิตและ ควรบริโภคนก่อน ซึ่งจะทำให้ได้ข้อมูลครบถ้วนและสามารถนำไปยื่นเอกสารประกอบในการยื่นขอมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อยได้ การสร้างความรู้ความเข้าใจในการแสดงข้อมูลโภชนาการเบื้องต้น สามารถนำไปใช้เพิ่มความน่าเชื่อถือและมูลค่าสินค้า พร้อมต่อยอดสู่การขยายตลาดในระดับชุมชน

นอกจากนั้นยังทำการวิเคราะห์คุณภาพของทางเคมีของผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อย เพื่อให้ได้ตามคุณภาพที่ จำเป็นต้องควบคุม คือ ปริมาณความชื้น (Moisture Content) เพื่อป้องกันการเสื่อมสภาพและเชื้อรา ต้องไม่เกิน ร้อยละ 20 โดยน้ำหนัก ซึ่งผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อยมีความชื้นประมาณร้อยละ 3.18 ± 0.10 ค่าปริมาณน้ำอิสระ 0.276 ± 0.001 ซึ่งค่าที่พบในผลิตภัณฑ์มีค่าที่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของผลิตภัณฑ์น้ำพริกแห้งป่น (มผช. 130/2546) ส่วนค่าของการวิเคราะห์ค่าเปอร์ออกไซด์ (peroxide value : PV) ไม่พบปริมาณของค่าเปอร์ออกไซด์ ในผลิตภัณฑ์ นอกจากนั้นยังวิเคราะห์คุณภาพทางด้านจุลินทรีย์ โดยมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนน้ำพริกแห้งป่น มผช. 130/2546 กำหนดเกี่ยวกับปริมาณยีสต์และรา ต้องไม่เกิน 100 โคโลนีต่อตัวอย่างอาหาร 1 กรัม และปริมาณ จุลินทรีย์ทั้งหมด ไม่เกิน 1.00×10^4 โคโลนีต่อตัวอย่างอาหาร 1 กรัม และปริมาณเชื้อเอสเชอริเชีย โคลิ (*Escherichia coli*) วิเคราะห์ด้วยวิธีเอ็มพีเอ็น ต้องน้อยกว่า 3 ต่อตัวอย่าง 1 กรัม โดยผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อยมี ปริมาณเชื้อไม่เกินกว่าที่มาตรฐานกำหนด

3.2.2 กิจกรรม อบรมเรื่องกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร

วัตถุประสงค์ เพื่อให้สมาชิกวิสาหกิจชุมชนฯ เข้าใจกระบวนการขั้นตอนการยื่นขอสถานที่ผลิต และกฎหมายที่ เกี่ยวข้องกบการผลิตอาหารเพื่อการจำหน่าย

วันที่ 30-31 กรกฎาคม 2568 ในการจัดกิจกรรมอบรมเรื่องกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร เพื่อให้ สมาชิกวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 เข้าใจในกระบวนการขั้นตอนการยื่นเอกสาร ประกอบการขอสถานที่ผลิต รวมถึงข้อกำหนดกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของ การดำเนินโครงการ โดยวิทยากร ผศ.ดร.อิสรา วัฒนนภาเกษม และเภสัชกรรติพร สำเกานนท์ สำนักงาน สาธารณสุขจังหวัดแพร่ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข ได้ดำเนินการอบรมสร้างความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับกระบวนการขั้นตอนที่เกี่ยวข้องกับการยื่นขอสถานที่ผลิตอาหาร ณ ศาลาอเนกประสงค์ เลขที่ 2 หมู่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมือง จังหวัดแพร่ ให้แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10



ภาพที่ 3.2 อบรมเรื่องกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร

ผลการดำเนินงาน โดยจากกิจกรรมอบรมเรื่องกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร สามารถสรุปได้ว่าการยื่นขอสถานที่ผลิตอาหาร จากอาคารสถานที่ตั้ง เลขที่ 2 หมู่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ โดยมีสถานที่ตั้ง อยู่ในเขตการดูแลของทางเทศบาล ดังนั้นจำเป็นต้องได้รับความยินยอมในการใช้สถานที่เพื่อดำเนินกิจการการผลิตและแปรรูปอาหาร จากทางเทศบาลตำบลบ้านถิ่น

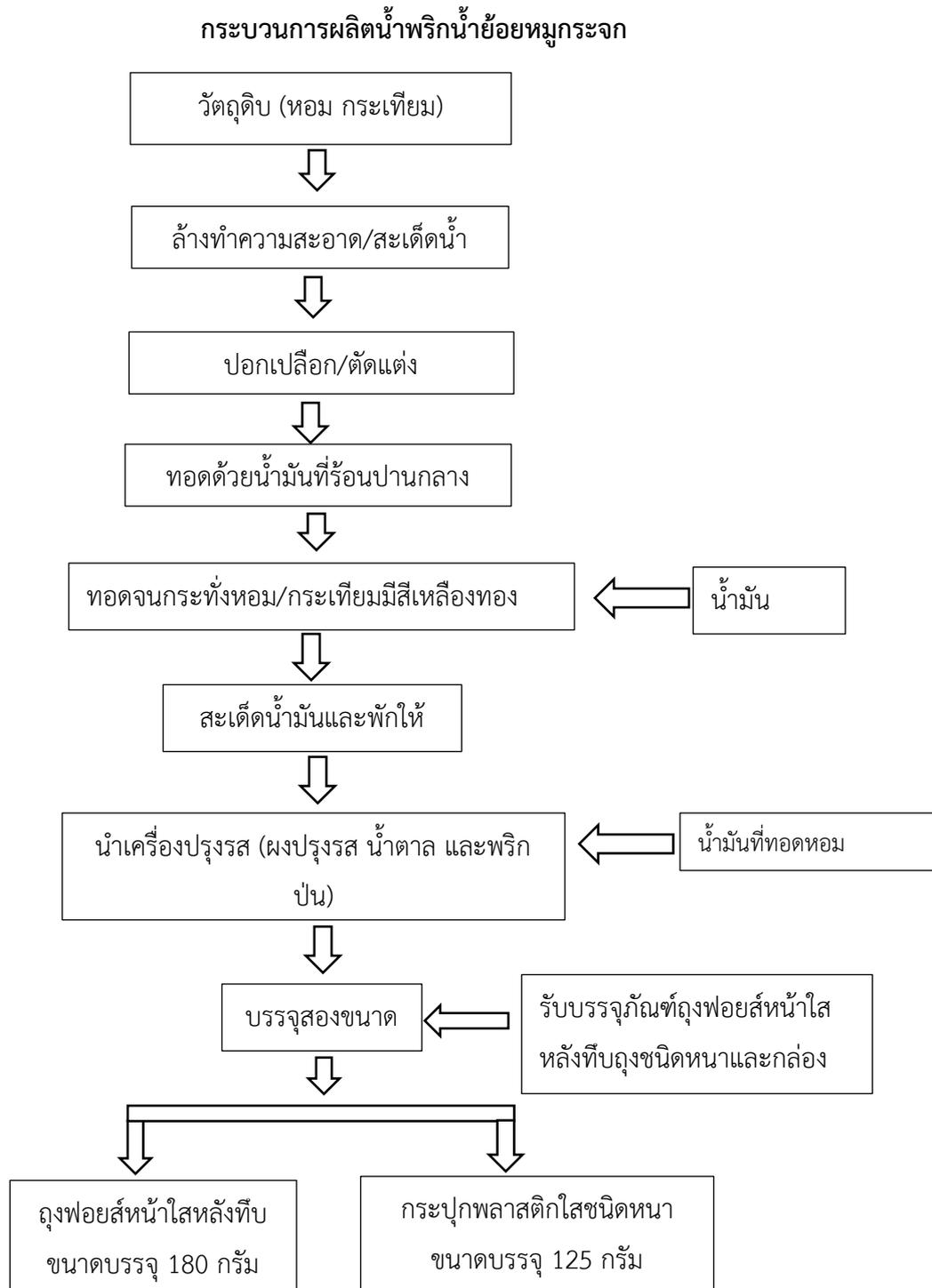
ผลลัพธ์ คือ สมาชิกวิสาหกิจชุมชนฯ เข้าใจขั้นตอนการยื่นเอกสารประกอบการขอขึ้นทะเบียนสถานที่ผลิตอาหาร โดยได้ทำการนัดประชุม เพื่อทำการมอบหมายให้นางสาวซซสรณัฐ จิวแดง ในการยื่นเอกสารขอสถานที่ผลิตกับทางสาธารณสุขจังหวัดแพร่ ทั้งนี้อาคารสถานที่ผลิตจำเป็นต้องมีการปรับปรุงเพิ่มเติมเพื่อให้พร้อมสำหรับการยื่นขอสถานที่ผลิต

3.2.3 กิจกรรม การติดตาม ผลักดันการขึ้นทะเบียนมาตรฐาน อย. และให้คำปรึกษา

วัตถุประสงค์ เพื่อผลักดันการดำเนินงานของสมาชิกวิสาหกิจชุมชนฯ ในการยื่นขอขึ้นทะเบียนสถานที่ผลิตอาหาร

ระหว่างวันที่ 30 พฤศจิกายน 2568 - วันที่ 26 ธันวาคม 2568 นำโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อิศรา วัฒนนภาเกษม หัวหน้าโครงการ พร้อมด้วยคณะทำงาน ได้จัดกิจกรรมที่ 3 เพื่อการติดตาม ผลักดันการขึ้นทะเบียนมาตรฐาน อย. และให้ คำปรึกษา โดยวันที่ 30 พฤศจิกายน และวันที่ 1 ธันวาคม 2568 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อิศรา วัฒนนภาเกษม เป็นวิทยากร และมีอาจารย์ ดร. ศุกรี อยู่สุข ดร. วรศิลป์ มาลัยมทอง และนางสุรลลนา มะโนเนื่อง เป็นทีมผู้ช่วยวิทยากรภาคปฏิบัติ การดำเนินการอบรมจัดทำเอกสาร เพื่อผลักดันการขึ้นทะเบียนมาตรฐาน อย. ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตน้ำพริกน้าย้อย และปรับปรุงอาคารสถานที่ผลิต ณ ศาลาอเนกประสงค์ เลขที่ 2 หมู่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมือง จังหวัดแพร่

ผลดำเนินการได้ข้อมูลกระบวนการผลิตน้ำพริกน้ำย่อยหมูกระจก สำหรับใช้เป็นเอกสารกระบวนการผลิต เพื่อยื่นประกอบคำขอสถานที่ผลิตอาหาร และผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อยหมูกระจก แสดงดังต่อไปนี้
กรรมวิธีการผลิต (อาหารทุกประเภทที่ยื่นขออนุญาต)



ภาพที่ 3.3 กระบวนการผลิตที่ใช้ยื่นประกอบของการขอสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อยหมูกระจก

สูตรส่วนประกอบของอาหาร (คิดเป็นร้อยละของน้ำหนัก)

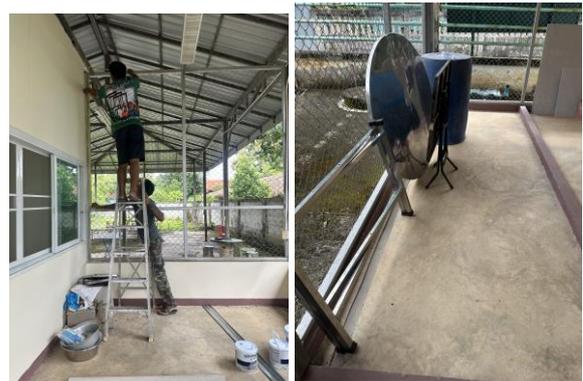
หอมกระเทียมร้อยละ 63.00 หมูกระจกร้อยละ 30.00 พริกป่นร้อยละ 3.00 น้ำตาลร้อยละ 2 และผงปรุงรสร้อยละ 2

ผลลัพธ์ คือ สมาชิกร่วมด้วยช่วยกันในการดำเนินการจัดทำข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการผลิต น้ำพริกน้ำย่อย รวมถึงการปรับปรุงและเตรียมสถานที่ผลิต เพื่อให้เหมาะสมสำหรับการยื่นขอของสถานที่ผลิตอาหาร



ภาพที่ 3.4 ดำเนินการอบรมจัดทำเอกสาร และการให้ข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการผลิตน้ำพริกน้ำย่อยหมูกระจาก เพื่อผลักดันการขึ้นทะเบียนมาตรฐาน อย.

การปรับปรุงสถานที่อาคาร เช่น การปรับเปลี่ยนฝ้าเพดาน ที่มีเชื้อราเก่า เปลี่ยนเป็นฝ้าเพดานแผ่นเรียบ เป็นต้น



ภาพที่ 3.5 การปรับปรุงสถานที่อาคาร เพื่อผลักดันการขึ้นทะเบียนมาตรฐาน ออ.

วันที่ 25 และ 26 ธันวาคม 2568 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อิศรา วัฒนนภาเกษม หัวหน้าโครงการ นำข้อมูลรายละเอียดต่าง ๆ ของสถานที่ผลิตมาออกแบบแบบแปลนสำหรับสถานที่ผลิต ผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อย จากนั้นนำข้อมูลแบบแปลนยื่นแบบที่สาธารณสุขจังหวัดแพร่ เพื่อขอข้อเสนอแนะและปรับแก้ไขแบบให้ได้มาตรฐาน จากนั้นนำโครงสร้างแบบแปลนของสถานที่ผลิตที่ผ่าน ถ่ายถอดให้กับสมาชิกกลุ่มได้ทราบแนวทางและกระบวนการยื่นขอมมาตรฐาน อย.



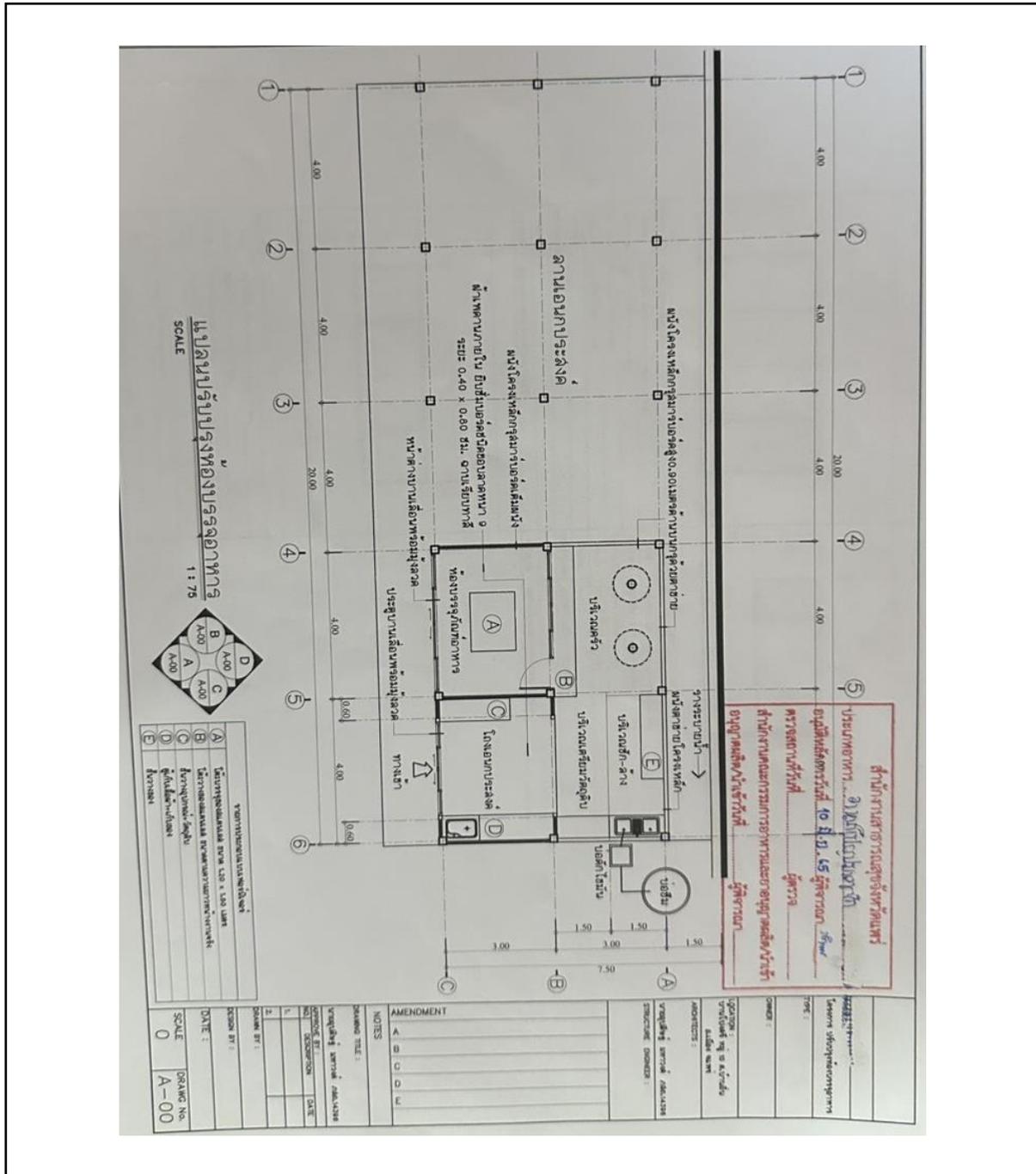
ภาพที่ 3.6 การถ่ายทอดข้อมูลจากการนำเอกสารไปยื่นที่สาธารณสุขจังหวัดแพร่ เพื่อเตรียมเอกสารเพิ่มเติมสำหรับยื่นขอสถานที่ผลิตอาหาร

การเตรียมเอกสารเพิ่มเติมประกอบไปด้วย

- 1) เอกสารที่เกี่ยวข้องกับวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 เช่น ใบทะเบียนพาณิชย์ หนังสือสำแดงการจดทะเบียนวิสาหกิจ
- 2) เอกสารรหัสบ้าน 11 หลัก
- 3) ใบอนุญาตของใช้สถานที่/เอกสารหนังสือยินยอม จากเทศบาลตำบลบ้านถิ่น
- 4) แปลนอาคารสถานที่ผลิต เพิ่มในส่วนของบริษัทที่ใกล้เคียง
- 5) เอกสารรายละเอียดประกอบคำขออนุญาตผลิตอาหาร

แผนผังภายในสถานที่ผลิตอาหาร

แผนที่ตั้งของสถานที่สถานที่วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10



มาตราส่วน 1 เมตร ต่อ 75

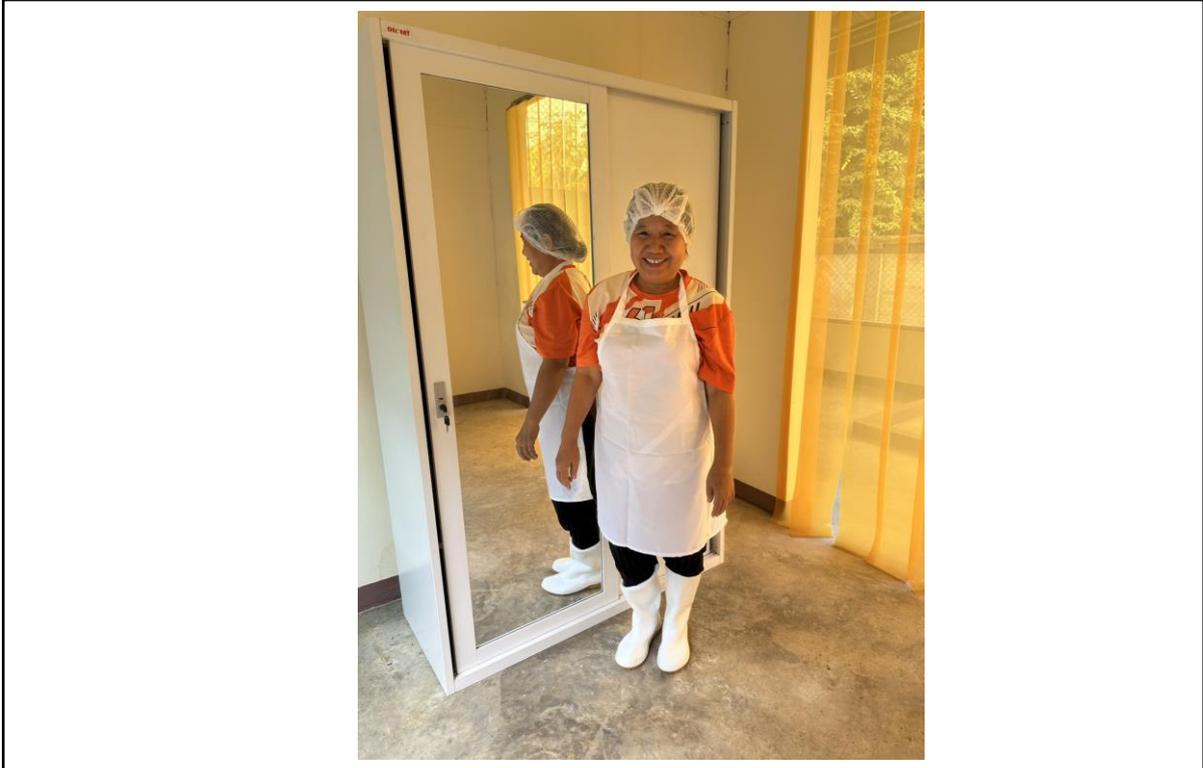
หมายเหตุ วาดแผนผังโดยใช้มาตราส่วนตามจริง เช่น 1 เมตรต่อ 1 เซนติเมตร หรือมาตราส่วนอื่นตามความเหมาะสม โดยในแผนผังต้องระบุ ดังนี้

1. ระบุขนาดกว้างและยาวของสถานที่ โดยระบุหน่วยเป็นเมตร (สามารถวาดได้ทั้งแนวตั้งและแนวนอน)
2. ระบุขนาดของห้องต่าง ๆ ภายในสถานผลิตอาหาร
3. ระบุชื่อห้อง/บริเวณ/วัสดุสิ่งของ เช่น ห้อง/บริเวณแต่งตัวพนักงาน ห้อง/บริเวณอ่างล้างมือ ห้อง/บริเวณเตรียมวัตถุดิบ/เก็บวัตถุดิบ ห้อง/บริเวณผสมวัตถุดิบ เครื่องกรอง เครื่องชั่ง เครื่องอบ เครื่องฟรีซทราย ถังขยะ ฯลฯ

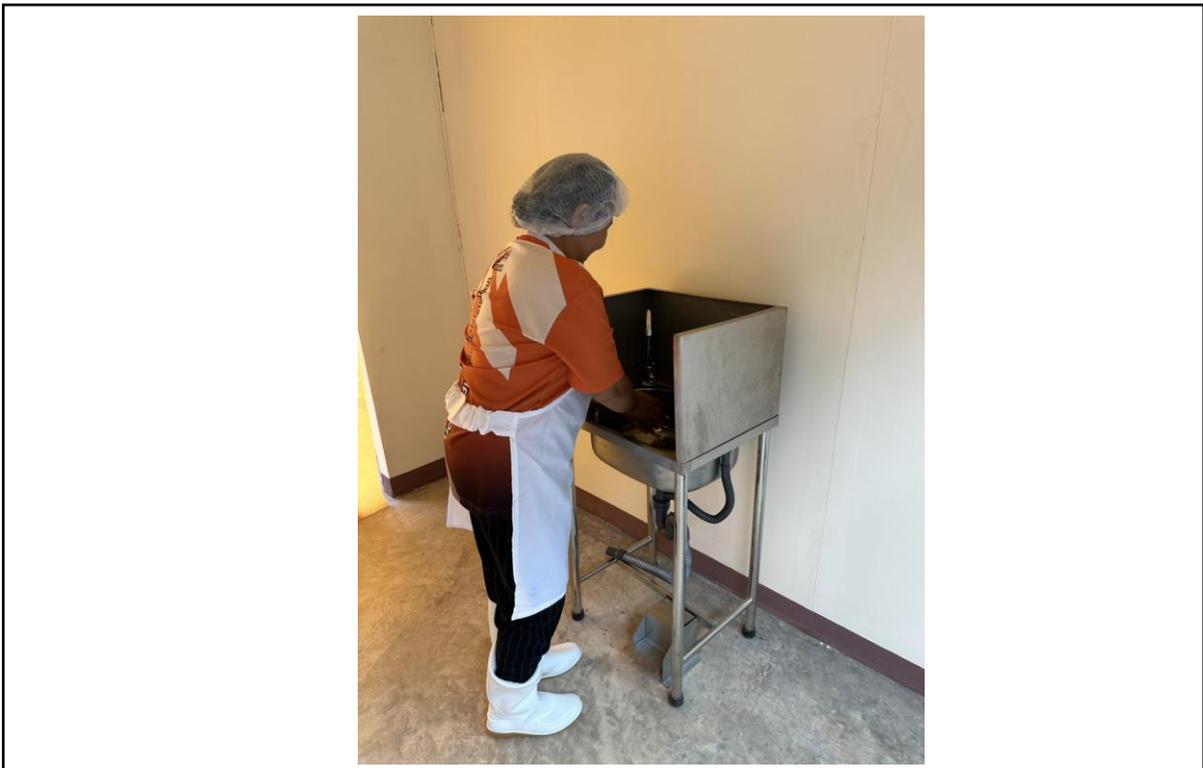
ภาพถ่ายสถานที่ผลิตอาหารประกอบการขออนุญาต

แผนที่ตั้งของสถานที่สถานที่วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10

1. ภาพถ่ายบริเวณแต่งตัวพนักงาน



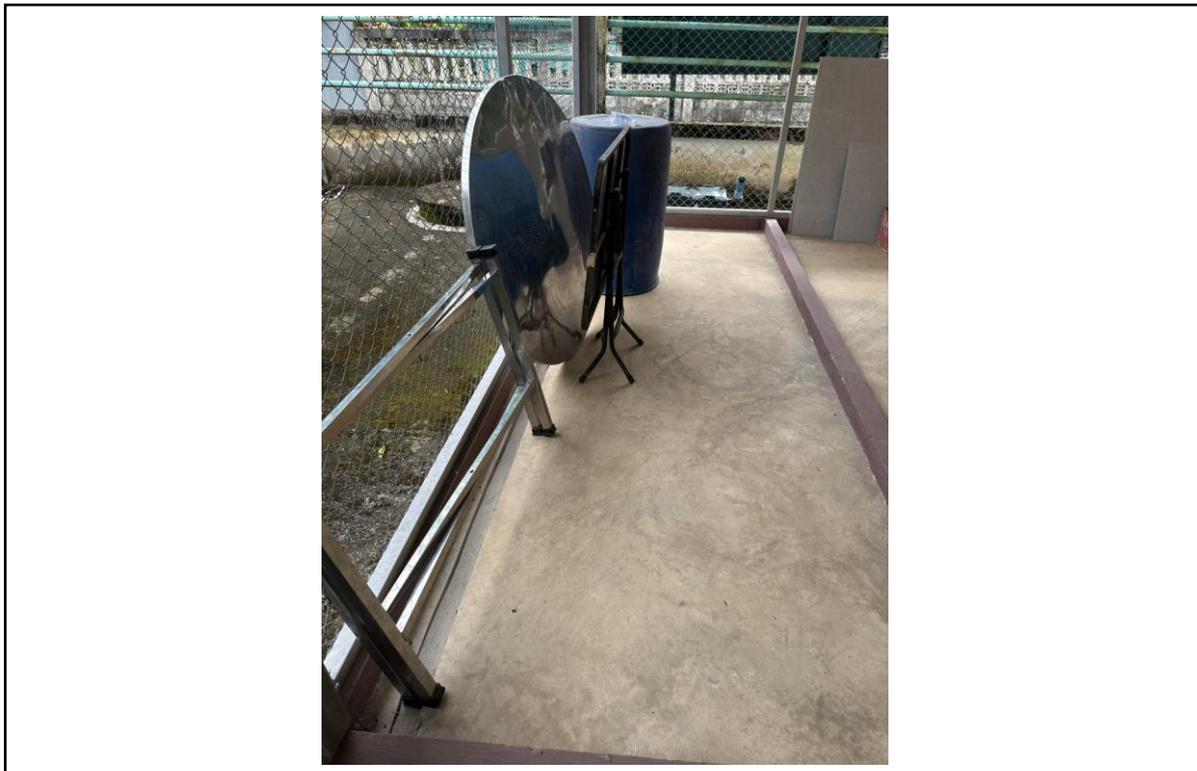
2. ภาพถ่ายบริเวณอ่างล้างมือ



ภาพถ่ายสถานที่ผลิตอาหารประกอบการขออนุญาต

แผนที่ตั้งของสถานที่สถานที่วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10

3. ภาพถ่ายบริเวณเตรียมวัตถุดิบ/เก็บวัตถุดิบ



4. ภาพถ่ายบริเวณผสมวัตถุดิบ



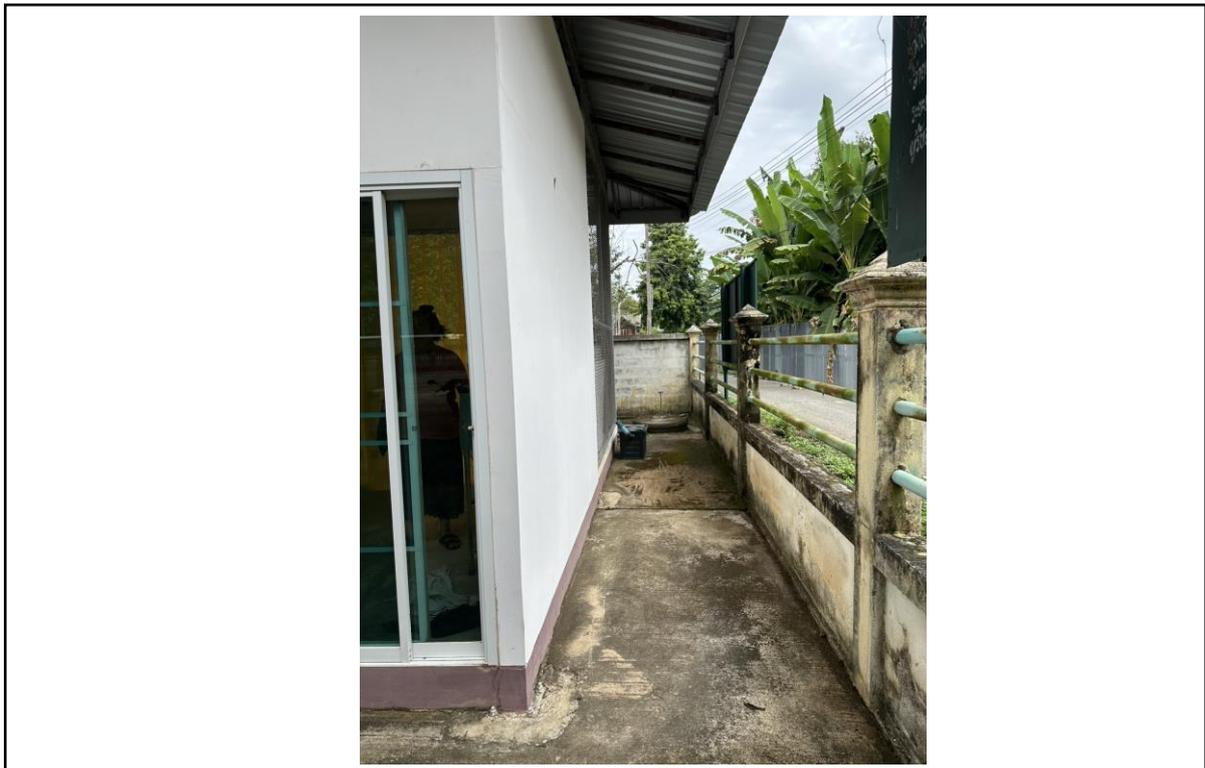
ภาพถ่ายสถานที่ผลิตอาหารประกอบการขออนุญาต

แผนที่ตั้งของสถานที่สถานที่วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10

5. ภาพถ่ายแสดงด้านหน้าอาคารผลิต



6. ภาพถ่ายแสดงด้านข้างอาคารผลิต ด้านซ้าย

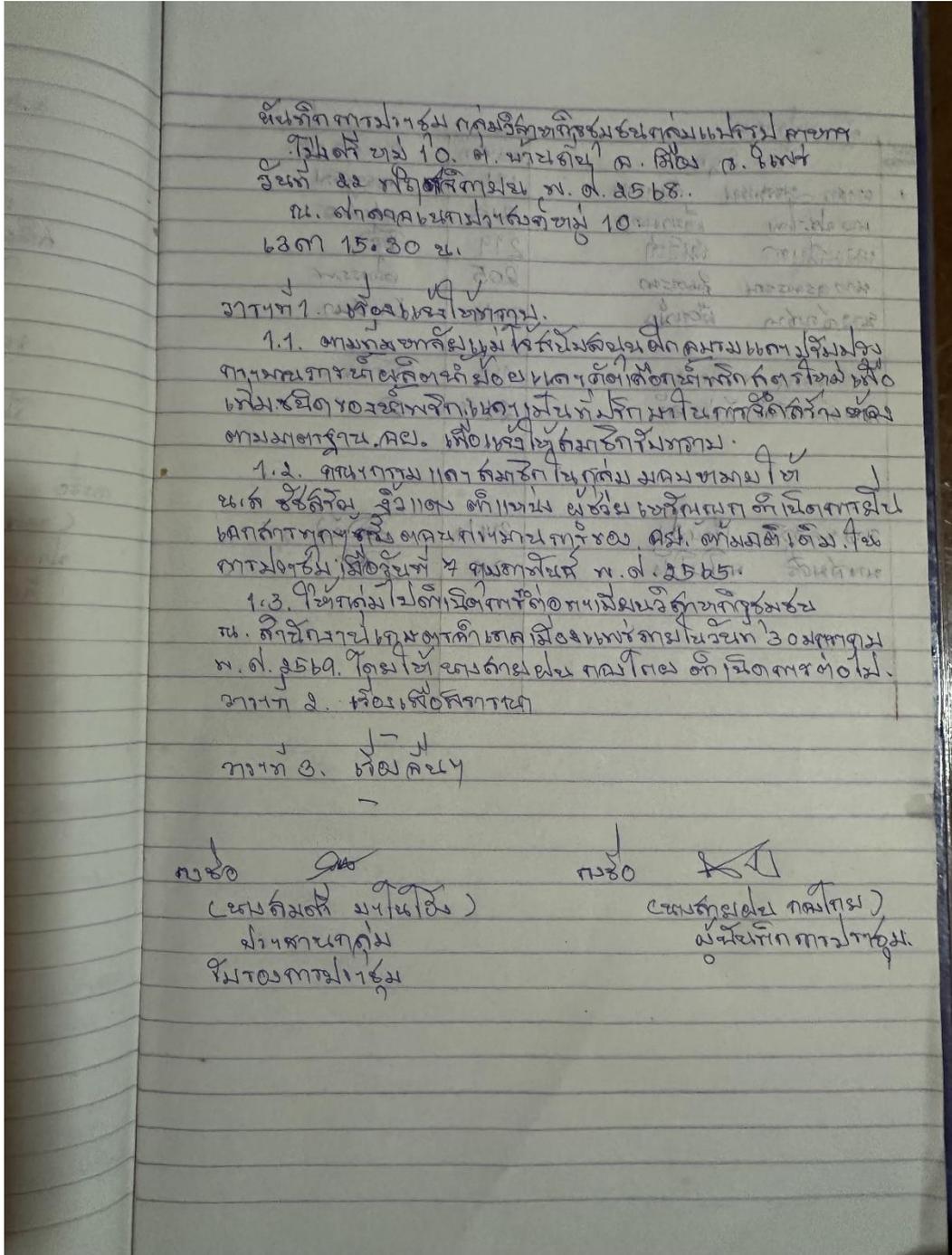


7. ภาพถ่ายแสดงด้านข้างอาคารผลิต ด้านขวา



ภาพที่ 3.7 ตัวอย่างการเตรียมเอกสารประกอบการยื่นขอสถานที่ผลิตอาหาร

เอกสารประกอบการประชุมที่แสดงถึงการมอบอำนาจให้ นางสาวชัชสรัญ จิวแดง เป็นผู้ดำเนินการยื่นขอ
สถานที่ผลิตอาหาร



ภาพที่ 3.8 บันทึกการรายงานการประชุม เพื่อมอบหมายให้ นางสาวชัชสรัญ จิวแดง
เป็นผู้ดำเนินการยื่นขอสถานที่ผลิตอาหาร

นอกจากนี้ยังทำการเตรียมข้อมูลประกอบทางด้านโภชนาการและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ น้ำพริกน้ำย่อย ได้ส่งตรวจคุณภาพของผลิตภัณฑ์ แสดงดังต่อไปนี้



ฝ่ายบริการห้องปฏิบัติการ สถาบันบริการตรวจสอบคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้
Laboratory Services Department, Institute of Product Quality and Standardization, Maejo University
63 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองหาร อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่ 50290
63 Moo 4 Nonghar, Sansai, Chiang Mai, Thailand 50290
โทร.: 0 5387 5646 Tel.: +66(0) 5387 5646

รายงานผลการทดสอบ

หมายเลขรายงานผลการทดสอบ 0700/69		หน้า 1/5
หมายเลขปฏิบัติการ	69/T-00471	
ใบคำขอรับบริการเลขที่	IQS-0077/69	
ชื่อ-ที่อยู่ของผู้ขอรับบริการ	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารโป่งศรี เลขที่ 2 หมู่ที่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่	
รายละเอียดตัวอย่าง	น้ำพริกน้ำย่อย	
ลักษณะและสภาพตัวอย่าง	น้ำพริกน้ำย่อยพร้อมบริโภค บรรจุในถุงอลูมิเนียมฟอยล์ปิดสนิท, ปริมาณ : 1 ถุง, น้ำหนัก : 500 กรัม	
วันที่รับตัวอย่าง	12 พฤศจิกายน 2568	
วันที่ทดสอบ	12 - 28 พฤศจิกายน 2568	
วันที่ออกรายงานผลทดสอบ	4 ธันวาคม 2568	

ผลการทดสอบ

รายการทดสอบ	ผลการทดสอบ	หน่วย	LOD	วิธีทดสอบ
เถ้า	3.04	g/100 g	-	AOAC Official Methods of Analysis, 22 nd ed., 2023, method 940.26
ความชื้น	2.70	g/100 g	-	AOAC Official Methods of Analysis, 22 nd ed., 2023, method 934.06
โปรตีน	16.21	g/100 g	-	AOAC Official Methods of Analysis, 22 nd ed., 2023, method 991.20
ไขมัน	44.77	g/100 g	-	AOAC Official Methods of Analysis, 22 nd ed., 2023, method 954.02
ปริมาณน้ำตาลทั้งหมด	10.50	g/100 g	-	Phenol and sulfuric method (Dubois et al., 1956)
คอเลสเตอรอล	39.98	mg/100 g	-	In-house method : T-013 based on AOAC Official Methods of Analysis, 22 nd ed., 2023, method 994.10
โซเดียม	754.14	mg/100 g	-	In-house method : T-013 based on AOAC Official Methods of Analysis, 22 nd ed., 2023, method 999.10
โพแทสเซียม	305.26	mg/100 g	-	detected by ICP-OES
ไขมันอิ่มตัว	0.02	g/100 g	-	In-house method : T-013 based on AOAC Official Methods of Analysis, 22 nd ed., 2023, method 41.1.28 Detected GC-FID
คาร์โบไฮเดรต	33.25	g/100 g	-	By difference
พลังงานทั้งหมด	600.77	kcal/100 g	-	

ภาพที่ 3.9 ข้อมูลโภชนาการของผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อยหมูกระจก

บรรจุภัณฑ์แบบซองอลูมิเนียม ขนาด 180 กรัม

ฉลากโภชนาการแบบไทย
ปริมาณสุทธิ 180 กรัม

ข้อมูลโภชนาการ	
กินได้ 7 ครั้ง ต่อถุง	
คุณค่าทางโภชนาการต่อการกินหนึ่งครั้ง : 26 กรัม	
พลังงาน	160 กิโลแคลอรี
ร้อยละของค่าอ้างอิงต่อวัน*	
ไขมันทั้งหมด 12 ก.	18 %
ไขมันอิ่มตัว 0 ก.	0 %
คอเลสเตอรอล 10 มก.	3 %
โปรตีน 4 ก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด 9 ก.	3 %
น้ำตาลทั้งหมด 3 ก.	
โซเดียม 200 มก.	10 %
โพแทสเซียม 80 มก.	2 %
*ร้อยละของค่าอ้างอิงสารอาหารต่อวันสำหรับคนไทย จากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี	

ฉลากโภชนาการแบบจีดีเอ
ปริมาณสุทธิ 180 กรัม

คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ถุง
ควรแบ่งกิน ประมาณ 7 ครั้ง

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
1,120	21	84	1,400
กิโลแคลอรี	กรัม	กรัม	มิลลิกรัม
* 56 %	* 32 %	* 129 %	* 70 %

บรรจุภัณฑ์แบบกระปุกพลาสติก ขนาด 125 กรัม

ข้อมูลโภชนาการ	
กินได้ 5 ครั้ง ต่อขวด	
คุณค่าทางโภชนาการต่อการกินหนึ่งครั้ง : 25 กรัม	
พลังงาน	150 กิโลแคลอรี
ร้อยละของค่าอ้างอิงต่อวัน*	
ไขมันทั้งหมด 11 ก.	17 %
ไขมันอิ่มตัว 0 ก.	0 %
คอเลสเตอรอล 10 มก.	3 %
โปรตีน 4 ก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด 8 ก.	3 %
น้ำตาลทั้งหมด 3 ก.	
โซเดียม 190 มก.	10 %
โพแทสเซียม 80 มก.	2 %
*ร้อยละของค่าอ้างอิงสารอาหารต่อวันสำหรับคนไทย จากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี	

ฉลากโภชนาการแบบจีดีเอ
ปริมาณสุทธิ 125 กรัม

คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ขวด
ควรแบ่งกิน 5 ครั้ง

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
750	15	55	950
กิโลแคลอรี	กรัม	กรัม	มิลลิกรัม
* 38 %	* 23 %	* 85 %	* 48 %

* คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน

ภาพที่ 3.10 ฉลากแบบย่อยของผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อยหมูกระจกขนาด 125 กรัม และ 180 กรัม

ผลการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ โดยส่งตรวจวิเคราะห์ที่สถาบันบริการตรวจสอบคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ (IQS) โดยผลการวิเคราะห์คิดคำนวณปริมาณสารอาหารต่อ 100 กรัมตัวอย่าง พบว่า ผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อย มีค่าพลังงาน 600.77 กิโลแคลอรี ไขมันทั้งหมด 44.77 กรัม โปรตีน 16.21 กรัม คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด 33.25 กรัม ความชื้น 2.70 กรัม เถ้า 3.04 กรัม

การตรวจสอบความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ ทำการตรวจสอบจำนวนเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมด เชื้อยีสต์และรา และ *Escherichia coli* รวมทั้งการตรวจวิเคราะห์ปริมาณแบคทีเรียก่อโรค ได้แก่ *Clostridium perfringens*, *Bacillus cereus*, *Salmonella* spp., *Staphylococcus aureus* พบว่า ตัวอย่างผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้าย่อย มีผลตรวจสอบคุณภาพทางด้านจุลินทรีย์ที่ระบุตามเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร ฉบับที่ 3 พ.ศ. 2560 (ประกาศกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์, 2560) ข้อที่ 2 เรื่อง อาหารที่ผ่านกระบวนการทำให้แห้งที่มีปริมาณน้ำอิสระในอาหาร (aw) น้อยกว่า 0.86 มีคุณภาพทางจุลชีววิทยาอยู่ในเกณฑ์คุณภาพที่ดี และไม่พบจุลินทรีย์เกินมาตรฐาน และยังอ้างอิงถึงเกณฑ์จำนวน *E. coli* ทั้งหมด ตามคำแนะนำของอาหารพร้อมบริโภค Guidelines for the Microbiological Quality of Some Ready-to-Eat Foods at Point of Sale (Committee on the Review of the Use of Scientific Criteria and Performance Standards for Safe Food, National Research Council, 2003) ซึ่งตรวจไม่พบ *E. coli* ทำให้อาหารอยู่ในเกณฑ์น่าพอใจ (Satisfactory)

ตามประกาศกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เรื่อง เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร ฉบับที่ 3 พ.ศ. 2560 ข้อที่ 2 เรื่อง กลุ่มอาหารพร้อมบริโภค ข้อที่ 2.2.4 อาหารที่ผ่านกระบวนการทำให้แห้งที่มีปริมาณน้ำอิสระในอาหาร (aw) น้อยกว่า 0.86 ระบุว่าต้องมีเกณฑ์จำนวนจุลินทรีย์ดังต่อไปนี้

จำนวนยีสต์และรา CFU/กรัม	น้อยกว่า 100
<i>Escherichia coli</i> MPN/กรัม	น้อยกว่า 3
<i>Staphylococcus aureus</i> CFU/กรัม	น้อยกว่า 10
<i>Clostridium perfringens</i> CFU/กรัม	น้อยกว่า 100
<i>Bacillus cereus</i> CFU/กรัม	น้อยกว่า 1,000
<i>Salmonella</i> spp. /25 กรัม	ไม่พบ

3.2.4 กิจกรรมที่ การบริหารจัดการบัญชี ต้นทุน และการวางแผนการตลาด

วัตถุประสงค์ เพื่อให้สมาชิกวิสาหกิจชุมชนฯ เข้าใจเรื่องต้นทุน และบริหารจัดการผลกำไรได้อย่างเหมาะสม

การบริหารจัดการบัญชี ต้นทุน และการวางแผนการตลาด ได้ดำเนินการอบรมเรื่องการจัดทำต้นทุน บัญชีครัวเรือน รวมทั้งการวางแผนการบริหารต้นทุนและการตลาด ในวันที่ 9 พฤศจิกายน 2568 โดยวิทยากร ประกอบไปด้วย ดร. รัชนีวรรณ คำตัน ดร.สิริยุพา เลิศกาญจนานพร และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อิศรา วัฒนนภาเกษม ได้อบรมเกี่ยวกับการจัดบันทึกข้อมูลของต้นทุนทั้งต้นทุนคงที่ ต้นทุนผันแปร ในกระบวนการผลิตน้ำพริกน้าย่อยหมูกระเจก เป็นต้น รวมถึงแนวทางการจัดการบริหารกลุ่มเกี่ยวกับการผลิตและแผนการดำเนินงานทางการตลาด ณ ศาลาอเนกประสงค์ เลขที่ 2 หมู่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมือง จังหวัดแพร่ ให้แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10



ภาพที่ 3.11 การอบรมการจัดทำบัญชี และการเก็บต้นทุนกระบวนการผลิตน้ำพริกน้ำย่อยหมูกระจก

ผลการดำเนินงาน การวิเคราะห์ต้นทุนน้ำพริกน้ำย่อย

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 มีการผลิตและจำหน่ายน้ำพริกน้ำ โดยเฉลี่ยจะมีการผลิตน้ำพริกน้ำย่อยประมาณ 9 ครั้งต่อเดือน โดยในแต่ละรอบจะผลิตสามารถผลิตน้ำพริกน้ำย่อยได้ครั้งละ 8 กิโลกรัม ซึ่งกลุ่มวิสาหกิจจะจำหน่ายน้ำพริกน้ำย่อยทั้งแบบขายปลีกและขายส่ง กรณีขายปลีกจะมีการจำหน่าย 2 รูปแบบ คือ แบบถุงซีพ็อคและแบบกระปุก จะหน่ายในราคา 50 บาทและ 65 บาท ตามลำดับ กรณีขายส่งจะจำหน่ายในกิโลกรัมละ 400 บาท

ต้นทุนวัตถุดิบทางตรง

ต้นทุนวัตถุดิบทางตรงแสดงรายละเอียดการใช้วัตถุดิบในการผลิตน้ำพริกน้ำย่อยต่อหนึ่งรอบการผลิต โดยประกอบด้วยวัตถุดิบหลักจำนวน 6 รายการ ได้แก่ หมูกระเจก หอมแดง กระเทียม พริก น้ำมันพืช เครื่องปรุงรส วัตถุดิบที่มีต้นทุนสูงสุดคือหมูกระเจก ใช้ปริมาณ 3 กิโลกรัม คิดเป็นต้นทุน 900 บาท รองลงมา คือ กระเทียม ใช้ 5 กิโลกรัม ต้นทุน 400 บาท และหอมแดง ใช้ 16 กิโลกรัม ต้นทุน 240 บาท พริกแดงจินดา 50 บาท ส่วนวัตถุดิบอื่น ๆ ได้แก่ น้ำมันพืช และเครื่องปรุงรส 270 บาท และ 100 ตามลำดับ ซึ่งมีต้นทุนรวมไม่สูงเมื่อเทียบกับวัตถุดิบหลัก รวมถึงกระดาษซับมัน และวัสดุสิ้นเปลืองอื่นๆ อีกประมาณ 112 บาท เมื่อนำต้นทุนวัตถุดิบทั้งหมดมารวมกัน พบว่าต้นทุนวัตถุดิบทางตรงต่อหนึ่งรอบการผลิตมีมูลค่ารวมทั้งสิ้น 2,072.00 บาท

ต้นทุนค่าแรงทางตรง

ในรอบการผลิตหนึ่งรอบ ใช้แรงงานจำนวน 2 คน (สำหรับรอบ 8 กิโลกรัม) ปฏิบัติงานในขั้นตอนผลิต น้ำพริกน้ำย่อย ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ ซึ่งประกอบด้วยการปอก ล้าง และหั่นวัตถุดิบ การผัด การพักเย็น และบรรจุ และการทำความสะอาดอุปกรณ์ ใช้เวลาทำงานรวม 3 ชั่วโมง ทั้งนี้เมื่อคำนวณจากค่าแรงขั้นต่ำที่กำหนดของจังหวัดแพร่ 345 บาท/วัน ดังนั้นค่าแรงเฉลี่ยต่อชั่วโมง 50 บาทต่อชั่วโมง ส่งผลให้เกิดต้นทุนแรงงานในผลิตคนละ 150 บาท จำนวน 2 คน เป็นจำนวนเงิน 300 บาทต่อรอบการผลิตที่ 8 กิโลกรัม

ต้นทุนค่าใช้จ่ายการผลิต

ต้นทุนค่าใช้จ่ายการผลิต (Manufacturing Overhead: OH) แสดงรายละเอียดค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตน้ำพริกน้ำย่อย แต่ไม่สามารถระบุเข้ากับหน่วยผลิตโดยตรง โดยประกอบด้วยค่าใช้จ่ายสำคัญ ได้แก่ ค่าแก๊สสำหรับการประกอบอาหาร คิดเป็นต้นทุนต่อรอบการผลิต 137.14 บาท ซึ่งคำนวณจากการซื้อแก๊สถังละ 480 บาท จำนวนเดือนละ 2 ถัง และสามารถใช้ในการผลิตได้ประมาณ 7 รอบ

ดังนั้น เพื่อสะท้อนให้เห็นถึงต้นทุนและผลตอบแทนในการผลิตและจำหน่ายน้ำพริกน้ำย่อยของกลุ่มวิสาหกิจฯ และเป็นทางเลือกในการพิจารณาสำหรับกลุ่มวิสาหกิจฯ ในการดำเนินการผลิตน้ำพริกน้ำย่อยหมูกระเจก ให้สามารถทำกำไรและสามารถดำเนินกิจการต่อไปได้ในอนาคต การวิเคราะห์ต้นทุนน้ำพริกน้ำย่อยเพื่อดูต้นทุนและผลตอบแทน จะแบ่งรูปแบบการจำหน่ายออกเป็น 4 รูปแบบต่อรอบการผลิต ดังนี้

1) ผลิตเพื่อจำหน่ายแบบขายส่ง

จากการวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนจากการผลิตน้ำพริกน้ำย่อยกรณีขายส่ง พบว่า ต้นทุนรวมทั้งหมดมีมูลค่าเท่ากับ 2,534.75 บาท แบ่งเป็นต้นทุนคงที่ 25.61 บาท คิดเป็นร้อยละ 1.01 ประกอบด้วย ค่าเสื่อมอุปกรณ์ 25.54 บาท คิดเป็นร้อยละ 1.01 และค่าเสียโอกาสในการลงทุน 0.06 บาท คิดเป็นร้อยละ 0.002 และแบ่งเป็นต้นทุนผันแปร 2,509.14 บาท คิดเป็นร้อยละ 98.99 ประกอบด้วย ค่าวัตถุดิบ 2,072.00 บาท คิดเป็นร้อยละ 81.74 ค่าแรงงาน 300 บาท คิดเป็นร้อยละ 11.84 และค่าแก๊สหุงต้ม 137.14 บาท คิดเป็นร้อยละ 5.41 โดยกลุ่มวิสาหกิจฯจำหน่ายน้ำพริกน้ำย่อยในราคา กิโลกรัมละ 400 บาท ซึ่งต่อรอบการผลิตสามารถผลิตน้ำพริกน้ำย่อยได้ทั้งหมด 8 กิโลกรัม (ประมาณ 3-4 ชั่วโมง) ดังนั้น รายได้รวมทั้งหมดมีมูลค่าเท่ากับ 3,200 บาท ดังนั้น ต่อ 1 รอบการผลิตกลุ่มวิสาหกิจฯจะได้รับกำไรสุทธิทั้งหมดมีมูลค่าเท่ากับ 665.25 บาท หรือ กำไรสุทธิต่อกิโลกรัมมีมูลค่าเท่ากับ 83.16 บาท ดังตารางที่ 3.2

ตารางที่ 3.2 ต้นทุนผลและตอบแทนการผลิตน้ำพริกน้ำย่อย กรณีขายส่ง

หน่วย: บาท

รายการ	เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	ร้อยละ-ของต้นทุนรวม
ต้นทุนคงที่	-	25.61	25.61	1.01
1. ค่าเสื่อมอุปกรณ์	-	25.54	25.54	1.01
2. ค่าเสียโอกาสในการลงทุน ^{1/}	-	0.06	0.06	0.00
ต้นทุนผันแปร	2,509.14	-	2,509.14	98.99
1. ค่าวัตถุดิบ	2,072.00	-	2,072.00	81.74
2. ค่าแรงงาน	300.00	-	300.00	11.84
3. ค่าแก๊สหุงต้ม	137.14	-	137.14	5.41
ต้นทุนรวม	2,509.14	25.61	2,534.75	100.00
รายได้รวม	3,200.00		3,200.00	
กำไร/ขาดทุนสุทธิต่อการผลิต 1 รอบการผลิต			665.25	
กำไร/ขาดทุนสุทธิต่อ 1 กิโลกรัม			83.16	

ที่มา: จากการสำรวจ

หมายเหตุ: ค่าเสียโอกาสเงินลงทุนคำนวณจากอัตราดอกเบี้ยเงินฝากประจำของ ธกส. ร้อยละ 0.25 ต่อปี

2) ผลิตเพื่อจำหน่ายแบบขายปลีก (แบบถุงซีปล็อค)

จากการวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนจากการผลิตน้ำพริกน้ำย่อยกรณีขายปลีก (แบบถุงซีปล็อค) พบว่า ต้นทุนรวมทั้งหมดมีมูลค่าเท่ากับ 2,656.35 บาท แบ่งเป็นต้นทุนคงที่ 25.61 บาท คิดเป็นร้อยละ 0.96 ประกอบด้วย ค่าเสื่อมอุปกรณ์ 25.54 บาท คิดเป็นร้อยละ 0.96 และค่าเสียโอกาสในการลงทุน 0.06 บาท คิดเป็นร้อยละ 0.002 และแบ่งเป็นต้นทุนผันแปร 2,630.74 บาท คิดเป็นร้อยละ 99.04 ประกอบด้วย ค่าวัตถุดิบ 2,072.00 บาท คิดเป็นร้อยละ 78.00 ค่าแรงงาน 300 บาท คิดเป็นร้อยละ 11.29 ค่าบรรจุภัณฑ์ 121.60 บาท คิดเป็นร้อยละ 4.58 และค่าแก๊สหุงต้ม 137.14 บาท คิดเป็นร้อยละ 5.16 โดยกลุ่มวิสาหกิจฯจำหน่ายน้ำพริกน้ำย่อยหมุกระจกในรูปแบบถุงซีปล็อค ราคาถุงละ 50 บาท ซึ่งต่อรอบการผลิตสามารถผลิตน้ำพริกน้ำย่อยได้ทั้งหมด 8 กิโลกรัม สามารถบรรจุใส่ถุงได้จำนวนทั้งสิ้น 64 ถุง ดังนั้น รายได้รวมทั้งหมดมีมูลค่าเท่ากับ 3,200 บาท ดังนั้น ต่อ 1 รอบการผลิต กลุ่มวิสาหกิจฯจะได้รับกำไรสุทธิทั้งหมดมีมูลค่าเท่ากับ 543.65บาท หรือ กำไรสุทธิต่อกิโลกรัมมีมูลค่าเท่ากับ 67.96 บาท ดังตารางที่ 3.3

ตารางที่ 3.3 ต้นทุนผลและตอบแทนการผลิตน้ำพริกน้ำย่อย กรณีขายปลีก (แบบถุงซิปล็อค)

หน่วย: บาท

รายการ	เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	ร้อยละ-ของต้นทุนรวม
ต้นทุนคงที่	-	25.61	25.61	0.96
1. ค่าเสื่อมอุปกรณ์	-	25.54	25.54	0.96
2. ค่าเสียโอกาสในการลงทุน ^{1/}	-	0.06	0.06	0.00
ต้นทุนผันแปร	2,630.74	-	2,630.74	99.04
1. ค่าวัตถุดิบ	2,072.00	-	2,072.00	78.00
2. ค่าแรงงาน	300.00	-	300.00	11.29
3. ค่าบรรจุภัณฑ์	121.60	-	121.60	4.58
4. ค่าแกสหุงต้ม	137.14	-	137.14	5.16
ต้นทุนรวม	2,630.74	25.61	2,656.35	100.00
รายได้รวม	3,200.00		3,200.00	
กำไร/ขาดทุนสุทธิต่อการผลิต 1 รอบการผลิต			543.65	
กำไร/ขาดทุนสุทธิต่อ 1 กิโลกรัม			67.96	

ที่มา: จากการสำรวจ

หมายเหตุ: ค่าเสียโอกาสเงินลงทุนคำนวณจากอัตราดอกเบี้ยเงินฝากประจำของ ธกส. ร้อยละ 0.25 ต่อปี

3) ผลิตเพื่อจำหน่ายแบบขายปลีก (แบบกระปุก)

จากการวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนจากการผลิตน้ำพริกน้ำย่อยกรณีขายปลีก (แบบกระปุก) พบว่า ต้นทุนรวมทั้งหมดมีมูลค่าเท่ากับ 2,854.75 บาท แบ่งเป็นต้นทุนคงที่ 25.61 บาท คิดเป็นร้อยละ 0.90 ประกอบด้วย ค่าเสื่อมอุปกรณ์ 25.54 บาท คิดเป็นร้อยละ 0.89 และค่าเสียโอกาสในการลงทุน 0.06 บาท คิดเป็นร้อยละ 0.002 และแบ่งเป็นต้นทุนผันแปร 2,829.14 บาท คิดเป็นร้อยละ 99.10 ประกอบด้วย ค่าวัตถุดิบ 2,072.00 บาท คิดเป็นร้อยละ 72.60 ค่าแรงงาน 300 บาท คิดเป็นร้อยละ 10.51 ค่าบรรจุภัณฑ์ 320 บาท คิดเป็นร้อยละ 11.21 และค่าแกสหุงต้ม 137.14 บาท คิดเป็นร้อยละ 4.80 โดยกลุ่มวิสาหกิจฯ จำหน่ายน้ำพริกน้ำย่อยหมูกระจก ในรูปแบบกระปุก ราคากระปุกละ 65 บาท ซึ่งต่อรอบการผลิตสามารถผลิตน้ำพริกน้ำย่อยได้ทั้งหมด 8 กิโลกรัม สามารถบรรจุใส่ถุงได้จำนวนทั้งสิ้น 64 กระปุก ดังนั้น ต่อ 1 รอบการผลิตกลุ่มวิสาหกิจฯ จะได้รับกำไรสุทธิทั้งหมดมีมูลค่าเท่ากับ 1,305.25 บาท หรือ กำไรสุทธิต่อกิโลกรัมมีมูลค่าเท่ากับ 163.16 บาท ดังตารางที่ 3.4

ตารางที่ 3.4 ต้นทุนผลและตอบแทนการผลิตน้ำพริกน้ำย่อย กรณีขายปลีก (แบบกระปุก)

หน่วย: บาท

รายการ	เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	ร้อยละ-ของต้นทุนรวม
ต้นทุนคงที่	-	25.61	25.61	0.90
1. ค่าเสื่อมอุปกรณ์	-	25.54	25.54	0.89
2. ค่าเสียโอกาสในการลงทุน ^{1/}	-	0.06	0.06	0.00
ต้นทุนผันแปร	2,829.14	-	2,829.14	99.10
1. ค่าวัตถุดิบ	2,072.00	-	2,072.00	72.6
2. ค่าแรงงาน	300.00	-	300.00	10.51
3. ค่าบรรจุภัณฑ์	320.00	-	320.00	11.21
4. ค่าแก๊สหุงต้ม	137.14	-	137.14	4.80
ต้นทุนรวม	2,829.14	25.61	2,854.75	100.00
รายได้รวม	4,160.00		4,160.00	
กำไร/ขาดทุนสุทธิต่อการผลิต 1 รอบการผลิต			1,305.25	
กำไร/ขาดทุนสุทธิต่อ 1 กิโลกรัม			163.16	

ที่มา: จากการสำรวจ

หมายเหตุ: ค่าเสียโอกาสเงินลงทุนคำนวณจากอัตราดอกเบี้ยเงินฝากประจำของ ธกส. ร้อยละ 0.25 ต่อปี

4) ผลิตเพื่อจำหน่ายทั้งแบบขายส่งและขายปลีก

จากการวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนจากการผลิตน้ำพริกน้ำย่อยกรณีขายส่ง พบว่า ต้นทุนรวมทั้งหมดมีมูลค่าเท่ากับ 2,700.35 บาท แบ่งเป็นต้นทุนคงที่ 25.61 บาท คิดเป็นร้อยละ 0.95 ประกอบด้วย ค่าเสื่อมอุปกรณ์ 25.54 บาท คิดเป็นร้อยละ 0.95 และค่าเสียโอกาสในการลงทุน 0.06 บาท คิดเป็นร้อยละ 0.002 และแบ่งเป็นต้นทุนผันแปร 2,674.74 บาท คิดเป็นร้อยละ 99.05 ประกอบด้วย ค่าวัตถุดิบ 2,072.00 บาท คิดเป็นร้อยละ 76.73 ค่าแรงงาน 300 บาท คิดเป็นร้อยละ 11.11 ค่าบรรจุภัณฑ์ 165.60 บาท คิดเป็นร้อยละ 6.13 และค่าแก๊สหุงต้ม 137.14 บาท คิดเป็นร้อยละ 5.08 โดยกลุ่มวิสาหกิจสามารถผลิตน้ำพริกน้ำย่อยได้ทั้งหมด 8 กิโลกรัมต่อรอบการผลิต และแบ่งขายส่งจำนวน 2 กิโลกรัม ในราคากิโลกรัมละ 400 บาท แบ่งขายปลีก (แบบถุงซีลลอค) จำนวน 3 กิโลกรัม สามารถบรรจุได้ทั้งสิ้น 24 ถุง จำหน่ายในราคาถุงละ 50 บาท และแบ่งขายปลีก (แบบกระปุก) จำนวน 3 กิโลกรัม สามารถบรรจุได้ทั้งสิ้น 24 กระปุก จำหน่ายในราคากระปุกละ 65 บาท

ดังนั้น รายได้จากจำหน่ายน้ำพริกน้ำย่อยทั้งขายส่งและขายปลีก มีมูลค่าเท่ากับ 800 บาท 1,600 บาท และ 2,080 บาท ตามลำดับ ทำให้กลุ่มวิสาหกิจมีรายได้รวมทั้งหมดเท่ากับ 4,480 บาท ดังนั้น ต่อ 1 รอบการผลิต กลุ่มวิสาหกิจจะได้รับกำไรสุทธิทั้งหมดมีมูลค่าเท่ากับ 1,179.65 บาท หรือ กำไรสุทธิต่อกิโลกรัมมีมูลค่าเท่ากับ 222.46 บาท ดังตารางที่ 3.5

ตารางที่ 3.5 ต้นทุนผลและตอบแทนการผลิตน้ำพริกน้ำย่อย กรณีขายส่งและขายปลีก

หน่วย: บาท

รายการ	เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	ร้อยละ-ของ ต้นทุนรวม
ต้นทุนคงที่	-	25.61	25.61	0.95
1. ค่าเสื่อมอุปกรณ์	-	25.54	25.54	0.95
2. ค่าเสียโอกาสในการลงทุน ^{1/}	-	0.06	0.06	0.00
ต้นทุนผันแปร	2,674.74	-	2,674.74	99.05
1. ค่าวัตถุดิบ	2,072.00	-	2,072.00	76.73
2. ค่าแรงงาน	300.00	-	300.00	11.11
3. ค่าบรรจุภัณฑ์	165.60	-	165.60	6.13
4. ค่าแกสหุงต้ม	137.14	-	137.14	5.08
ต้นทุนรวม	2,674.74	25.61	2,700.35	100.00
รายได้รวม	4,480.00		4,480.00	
กำไร/ขาดทุนสุทธิต่อการผลิต 1 รอบการผลิต			1,779.65	
กำไร/ขาดทุนสุทธิต่อ 1 กิโลกรัม			222.46	

ที่มา: จากการสำรวจ

หมายเหตุ: ค่าเสียโอกาสเงินลงทุนคำนวณจากอัตราดอกเบี้ยเงินฝากประจำของ ธกส. ร้อยละ 0.25 ต่อปี

จากการพิจารณาต้นทุนการผลิตทั้ง 4 รูปแบบ พบว่า ต้นทุนผันแปรที่มีมูลค่าสูงสุด คือ ค่าแรงงาน และเมื่อพิจารณารูปแบบการจำหน่ายทั้ง 4 รูปแบบ คือ การจำหน่ายแบบขายส่ง การจำหน่ายแบบขายปลีก (แบบถุงซิปล็อค) การจำหน่ายแบบขายปลีก (แบบกระปุก) และการจำหน่ายแบบขายส่งและขายปลีก พบว่า การจำหน่ายแบบขายส่งให้ผลตอบแทน 83.16 บาทต่อกิโลกรัม 67.96 บาทต่อกิโลกรัม 163.16 บาทต่อกิโลกรัม และ 222.46 บาทต่อกิโลกรัม ตามลำดับ

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินกิจการการผลิตน้ำพริกน้ำย่อยหมู่กระจกของวิสาหกิจฯ ให้สามารถดำเนินกิจการและมีผลตอบแทนที่สูงที่สุด กลุ่มวิสาหกิจควรเลือกรูปแบบการผลิตและจำหน่ายในรูปแบบที่ 4 คือ การจำหน่ายทั้งแบบขายส่งและขายปลีก (แบบถุงซิปล็อค/แบบกระปุก) เพื่อกระจายความเสี่ยงและสามารถจำหน่ายผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อยในหลายรูปแบบเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค

ผลลัพธ์ คือ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 ทราบข้อมูลต้นทุนจากการผลิตและจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในรูปแบบต่าง ๆ ซึ่งการผลิตและจัดจำหน่าย จะก่อให้เกิดรายได้แก่สมาชิก และนำเงินปันส่วนเข้ากลุ่มวิสาหกิจฯ เพื่อใช้ในการดำเนินงานกิจกรรมต่าง ๆ ต่อไป

บทที่ 4 สรุปผลการดำเนินงาน

โครงการการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 ด้วยเทคโนโลยีเฮอร์เดล (ปีที่ 2) เป็นโครงการในแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Business Community Enterprise : BCE) และภายใต้ห่วงโซ่คุณค่า (Value chain) : NO-04 นวัตกรรมเพื่อเกษตรปลอดภัย โดยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 เป็นกลุ่มที่มีการรวมตัวของแม่บ้านเกษตรกร ที่ว่างจากการทำสวน ทำนา ปลูกผัก และกลุ่มผู้สูงอายุที่ไม่ได้ประกอบอาชีพแล้ว มารวมกลุ่มสร้างอาชีพ การแปรรูปผลิตภัณฑ์น้ำพริก เช่น น้ำพริกน้ำย่อย น้ำพริกปลา และน้ำพริกข่า ที่เป็นน้ำพริกที่เป็นจุดเด่นของลำานา โดยเน้นการใช้วัตถุดิบสมุนไพรในท้องถิ่นของชุมชน และชุมชนใกล้เคียง วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 โดยได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ 2568 ดำเนินงานภายใต้คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในภาพรวม ดังนี้

4.1 สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในภาพรวม

ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ

ตารางที่ 4.1 ค่าเป้าหมายในแต่ละปี (3 ปี) ของผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี					
		ปีที่ 1		ปีที่ 2		ปีที่ 3	
		แผน	ผล	แผน	ผล	แผน	ผล
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	25	25	25		25	
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี) 1) เทคโนโลยีเฮอร์เดลในการควบคุมคุณภาพกระบวนการ/ผลิตภัณฑ์ 2) การแปรรูปผลิตภัณฑ์สแน็คข้าวพองน้ำพริกน้ำย่อย 3) มาตรฐานอาหาร	เรื่อง	3	3	2		2	
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	2	2	3		3	
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	80	90.20	80		80	
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	15	25	15		15	
6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น	เท่า	1.5	6.10x	1.5		1.5	

สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการ ปีที่ 2 โดยจำนวนสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 และกลุ่มแม่บ้านที่ประกอบอาชีพในการแปรรูปน้ำพริก หรืออาหารที่สนใจ เข้าร่วมกิจกรรมการอบรมการสร้างความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการยื่นขอสถานที่ผลิตอาหาร และขึ้นทะเบียน มาตรฐานอาหาร (อย.) จำนวน 29 คน

สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีแก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ที่ 10 ได้ครบถ้วนตามตัวชี้วัด รวมจำนวน 2 เทคโนโลยีหลัก สำหรับปีที่ 2 โดยมีรายละเอียดดังนี้

1) เทคโนโลยีเฮอริเตจในการควบคุมคุณภาพกระบวนการ/ผลิตภัณฑ์ การอบรมถ่ายทอดความรู้การใช้ ปัจจัยควบคุมหลายด้านร่วมกันในการผลิตน้ำพริกน้ำย่อยหมูกระจก จากกระบวนการผลิต ซึ่งประกอบไปด้วย

- วัตถุดิบ : หอม กระเทียม พริก ปัจจัยที่ทำให้ก่อให้เกิดการเสื่อมคุณภาพ คือ การปนเปื้อนจาก จุลินทรีย์ ที่ติดมากับวัตถุดิบ ดังนั้นการล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ จะส่งผลให้เกิดการลดการ ปนเปื้อนขั้นต้น
- การทอดด้วยน้ำมัน : การให้ความร้อนสม่ำเสมอ ด้วยความร้อนระดับไฟกลาง จะทำให้ได้วัตถุดิบที่ มีสีสวย และไม่อบน้ำมัน การซับน้ำมันจะช่วยทำให้มีน้ำมันติดที่ผิวของหอม กระเทียม น้อย ส่งผล ให้ลดการเกิดกลิ่นหืนของผลิตภัณฑ์ได้
- การพักให้สะเด็ดน้ำมัน : การสะเด็ดน้ำมันในส่วนของหอมและกระเทียม จะช่วยทำให้ลดปริมาณ น้ำมันในผลิตภัณฑ์ ซึ่งโดยปกติผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อยจะมีส่วนของน้ำมันติดที่ผิวของหอม กระเทียม อยู่จำนวนมากทำให้อายุการเก็บสั้น
- การบรรจุ : หลังจากผสมและผัดคลุกเคล้า ให้ส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันดี และบรรจุลงในถุงหรือ กระปุกปิดสนิท จะช่วยทำให้ผลิตภัณฑ์ลดการสัมผัสกับอากาศได้ดี ทำให้ผลิตภัณฑ์สามารถยืดอายุ การเก็บได้ดีขึ้น
- อุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในการผลิต : การล้างทำความสะอาดอุปกรณ์ ช่วยลดการปนเปื้อนจาก เศษฝุ่นและเศษสิ่งปลอมปนที่ไม่ต้องการ (ทางกายภาพ)

จากการถ่ายทอดองค์ความรู้ และทวนสอบกระบวนการผลิตอย่างสม่ำเสมอ ทำให้กลุ่มสมาชิก วิสาหกิจ ชุมชนแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ที่ 10 เข้าใจและตระหนักถึงการควบคุมกระบวนการผลิตเพื่อให้ผลิตภัณฑ์ สามารถมีอายุการเก็บได้นานกว่า 60 วัน ภายใต้สภาวะการปิดสนิท และทำการจัดจำหน่ายโดยการจำหน่ายทั้งแบบ ออกบูธและการบริการส่งผลิตภัณฑ์ตามคำสั่งซื้อของผู้บริโภค



ภาพที่ 4.1 การจัดจำหน่ายผลิตน้ำพริกน้ำย่อยหมูกระจกของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ที่ 10

2) มาตรฐานอาหาร ประกอบไปด้วย

เทคโนโลยีและองค์ความรู้ด้านมาตรฐานอาหาร ถ่ายทอดความรู้ด้านมาตรฐานอาหารที่เกี่ยวข้อง เช่น หลักเกณฑ์การขออนุญาต อย. การจัดทำฉลากอาหารและข้อมูลโภชนาการ หลักสุขาภิบาลสถานที่ผลิต (GMP ขั้นต้น) และการควบคุมความปลอดภัยอาหาร เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มมีความถูกต้องตามกฎหมายและได้มาตรฐาน

การอบรมการจัดทำข้อมูลฉลากโภชนาการ จากการอบรมข้อมูลเกี่ยวกับการจัดทำฉลากสำหรับหารจัดหน่ายเชิงพาณิชย์ จะต้องมืองค์ประกอบส่วนใดบ้างที่สำคัญ ที่จะต้องแสดงแก่ผู้บริโภค เพื่อให้เป็นข้อมูลในการตัดสินใจในการซื้อ โดยทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ ได้ประเมินและวิเคราะห์ข้อมูลฉลากของน้ำพริกน้ำย่อยหมูกระจกของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ มีส่วนประกอบที่ถูกต้อง ประกอบไปด้วย

- 1) ชื่ออาหารที่แสดงไว้ตรงตำแหน่งที่ชัดเจน คือ ชื่อน้ำพริกน้ำย่อยหมูกระจก
- 2) ปริมาณสุทธิ น้ำหนักที่แสดงเป็นกรัม คือ 125 กรัม
- 3) ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิตและจัดจำหน่าย คือ กลุ่มน้ำพริกน้ำย่อยบ้านโป่งศรี เลขที่ 2 หมู่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมือง จังหวัดแพร่

สิ่งที่ต้องเพิ่มเติม เพื่อยื่นขอรับรองมาตรฐาน อย.

- 1) ผลิต : วัน/เดือน/ปี ที่ผลิต ควรบริโภคก่อน โดยทางกลุ่มจะทำการติดสติ๊กเกอร์วันผลิต และวันเดือนและปีที่ควรบริโภคก่อน ไว้ที่บรรจุภัณฑ์
- 2) ส่วนประกอบสำคัญ ทางกลุ่มจะทำฉลากรูปแบบติกที่บรรจุภัณฑ์เพิ่มเติม เพื่อแสดงส่วนประกอบของส่วนผสมที่บรรจุภัณฑ์ โดยมีข้อความดังนี้

สูตรส่วนประกอบของอาหาร	
หอมกระเทียมร้อยละ	63.00
หมูกระจกร้อยละ	30.00
พริกบ่นร้อยละ	3.00
น้ำตาลร้อยละ	2
ผงปรุงรสร้อยละ	2



ภาพที่ 4.2 การปรับปรุงข้อมูลส่วนประกอบของอาหาร

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ เข้าใจ และได้จะทำการปรับปรุงข้อมูลของบรรจุภัณฑ์ เพื่อจัดทำฉลากอาหารได้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด โดยได้นำข้อแนะนำเพื่อไปทำการปรับปรุงสำหรับการจัดทำข้อมูลเพิ่มเติม คือ ให้ระบุข้อมูลส่วนประกอบ วันผลิตและควรบริโภคก่อน ซึ่งจะทำให้ได้ข้อมูลครบถ้วน ทั้งนี้ความสำเร็จในด้านการจัดเตรียมเอกสารสำหรับประกอบการยื่นขอสถานที่ผลิต ดำเนินการไปมากกว่าร้อยละ 80

การดำเนินงานถ่ายทอดเทคโนโลยีแก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ที่ 10 ส่งผลให้กลุ่มสมาชิกมีศักยภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อยหมูกระจก และผลิตภัณฑ์แปรรูปต่อยอด โดยสามารถลดต้นทุนการผลิต เพิ่มคุณภาพและมาตรฐานสินค้า ทำให้เกิดความเชื่อมั่นของผู้บริโภคและเพิ่มช่องทางการจำหน่าย ส่งผลให้ รายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น ทั้งในระดับกลุ่มและระดับครัวเรือนสมาชิก

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ที่ 10 เข้าร่วมกิจกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีมีจำนวน 29 คน สามารถติดตามประเมินผลได้ 29 คน คิดเป็นร้อยละ 100 ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ที่ 10 ที่ดำเนินการทั้งหมด 1 กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ที่ตั้งอยู่เลขที่ 2 หมู่ 10 บ้านโป่งศรี ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

ผลการติดตามหลังการถ่ายทอดเทคโนโลยีเรื่องการนำไปใช้ประโยชน์

หลังจากการถ่ายทอดเทคโนโลยี ภายใต้โครงการเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ที่ 10 ได้ติดตามประเมินผลการดำเนินโครงการจากแบบติดตามประเมินผลจำนวน 29 คน เรื่องการนำไปใช้ประโยชน์แสดงดังตารางที่ 4.2

ตารางที่ 4.2 แสดงจำนวนคนและค่าร้อยละของผู้นำไปใช้ประโยชน์

การนำไปใช้ประโยชน์	จำนวน (คน)	ร้อยละ
สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	29	100.00
ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	-	00.00
รวม	29	100.00

จากตารางที่ 4.2 ได้ติดตามประเมินผลจำนวน 29 คน พบว่า สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้จำนวน 29 คน คิดเป็นร้อยละ 100 โดยความรู้ที่ได้ประเมินจาก 1) การทบทวนกิจกรรมการผลิตน้ำพริกน้ำย่อยหมูกระจก 2) การใช้ถุงมือ/สวมหมวกคลุมผม สำหรับคนที่ปรุงและบรรจุผลิตภัณฑ์เสมอ 3) การร่วมกันช่วยพัฒนาและปรับปรุงสถานที่ผลิตเพื่อรองรับการยื่นขอสถานที่ผลิตอาหาร เพื่อที่จะได้เป็นแหล่งผลิตและแปรรูปอาหารของกลุ่มสมาชิก

ผลของความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์และประเมินเป็นรายได้ก็บาทต่อเดือน

การประเมินในเรื่องของสามารถนำไปใช้ประโยชน์และประเมินเป็นรายได้ แบ่งออกเป็น 2 หัวข้อ คือ รายได้ที่ท่านได้รับเป็นแบบใด และท่านสามารถนำความรู้ไปไปเพิ่มรายได้ก็บาทต่อเดือน แสดงดังตารางที่ 4.3 และ 4.4 ดังต่อไปนี้

ตารางที่ 4.3 แสดงจำนวนคนและค่าร้อยละของลักษณะรายได้ที่ได้รับ

ลักษณะรายได้ที่ได้จากการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
รายได้หลัก	-	-
รายได้เสริม	29	100
รวม	29	100

จากตารางที่ 4.3 พบว่าผู้ที่นำไปใช้ประโยชน์จากการอบรม จำนวนทั้งหมด 29 คน ที่ได้นำความรู้ที่ได้ไปสร้างเป็นรายได้เสริมให้กับตนเองทั้งหมดจำนวน 29 คน คิดเป็นร้อยละ 100 จากการวิเคราะห์ผล พบว่ารายได้เสริมเนื่องจากการผลิตน้ำพริกน้ำย่อยหมูกระจก นั้นมีวิธีการบริหารของกลุ่มสมาชิก ประกอบไปด้วย 1) ผู้ที่มาผลิตในแต่ละครั้งจะได้รับเป็นค่าแรงในการผลิต 2) สมาชิกสามารถนำผลิตที่ผลิตไปขาย หรือการหาจำนวนยอดสั่งซื้อมาให้แก่

กลุ่มและมีการปันส่วนของรายได้ และ 3) การนำความรู้ที่ได้จากการอบรมเรื่อง การผลิตน้ำพริกน้ำย่อย ไปผลิตเพื่อจำหน่าย ดังนั้นสมาชิกที่ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีสามารถนำความรู้ไปเพิ่มรายได้ให้แก่ครอบครัวได้

ตารางที่ 4.4 จำนวนและร้อยละที่ท่านสามารถนำความรู้ไปเพิ่มรายได้ต่อเดือน

รายได้ต่อเดือน (บาท)	จำนวน (คน)	ร้อยละ
น้อยกว่า 1,000	0	0
1,001-2,000	12	41.38
2,001-3,000	8	27.59
3,001-4,000	3	10.34
4,001-5,000	2	6.90
5,001-6,000	3	10.34
6,001-7,000	0	0
7,001-8,000	0	0
8,001-9,000	1	3.45
9,001-10,000	0	0
มากกว่า 10,000 (17,000 บาท)	0	0
รวม	29	100

จากตารางที่ 4.4 พบว่า สมาชิกที่เข้ารับการถ่ายทอดเทคโนโลยีภายใต้โครงการ “การพัฒนาและยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 ด้วยเทคโนโลยีเฮอริเคิล (ปีที่ 2)” ร้อยละของการเพิ่มรายได้ต่อเดือนสูงสุด คือ รายได้ที่เพิ่มขึ้นอยู่ระหว่าง 1,001-2,000 บาทต่อเดือน จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 41.38 รองลงมาคือรายได้ 2,001-3,000 ต่อเดือน จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 27.59 รายได้ 3,001-4,000 และ 5,001-6,000 บาทต่อเดือน จำนวนอย่างละ 3 คน คิดเป็นร้อยละ 10.34 รวมทั้งมีรายได้ 4,001- 5,000 บาท จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 6.90 และมีรายได้เพิ่มขึ้นต่อเดือนสูงสุด 8,001-9,000 จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 3.45

ซึ่งสามารถยกตัวอย่างที่มาของรายได้จากข้อมูลดังกล่าวภายหลังจากการ ถ่ายทอดเทคโนโลยีในครั้งนี้ โดยสมาชิกในกลุ่มเป็นส่วนใหญ่เป็นแม่บ้าน ผู้สูงอายุ ที่มาช่วยกลุ่มในการผลิตน้ำพริกน้ำย่อยหมูกระจก โดยรับค่าแรง วันละ 150-200 บาท/รอบการผลิต ซึ่งมีการผลิตประมาณ 9 รอบต่อเดือน ทั้งนี้อาจมีการหมุนเวียนของสมาชิกกลุ่มมาร่วมในการผลิตน้ำพริกน้ำย่อย เพื่อให้เกิดการกระจายรายได้แก่สมาชิก นอกจากนั้นจะเห็นได้ว่า รอบการผลิตประมาณ 8-16 กิโลกรัมต่อรอบ สามารถสร้างผลกำไรประมาณ 6,000 - 12,000 บาทต่อเดือน ขึ้นอยู่กับปริมาณยอดคำสั่งซื้อที่ได้สั่งเข้ามา มีสมาชิกกลุ่มจำนวน 1 คน ที่มีรายได้เพิ่มขึ้นอย่างเห็นได้ชัดเนื่องจากสมาชิกกลุ่มท่านนี้ คือ เป็นผู้ควบคุมการผลิตน้ำพริกน้ำย่อยหมูกระจก และมีลูกค้าประจำ ทำให้มีรายได้เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง

การประเมินผลทั้งโครงการทางเศรษฐศาสตร์โดยเจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี

$$\text{สูตรการคำนวณผลตอบแทนโครงการ (เท่า)} = \frac{\text{รวมรายได้แต่ละคน/จำนวนคนเข้าอบรม} \times 12 \text{ เดือน}}{\text{ต้นทุนโครงการต่อคน}}$$

รายได้รวมทุกคน เท่ากับ 97,000 บาท

จำนวนคนเข้าร่วมโครงการ เท่ากับ 29 คน

ต้นทุนโครงการต่อคน 165,292/29 บาทต่อคน

ฉะนั้นต้นทุนโครงการต่อคนเท่ากับ 5,699.73 บาทต่อคน

เมื่อแทนค่าในสูตรการคำนวณผลตอบแทนโครงการ

$$\begin{aligned} \text{ผลตอบแทนโครงการ} &= \frac{(97,000/29) \times 12}{5,699.73} \\ &= 7.04 \end{aligned}$$

ดังนั้นผลตอบแทนโครงการทางเศรษฐศาสตร์มีค่าเท่ากับ 7.04 เท่า

4.2 สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 (ปีที่ดำเนินการในปัจจุบัน)

สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 แสดงในตารางที่ 4.5

ตารางที่ 4.5 สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมาย	
		แผน	ผล
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	25	29
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี) 1) เทคโนโลยีเฮอร์เคิลในการควบคุมคุณภาพกระบวนการ/ผลิตภัณฑ์ 2) มาตรฐานอาหาร (ถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องมาตรฐาน GMP และข้อมูลฉลาก และสถานที่ผลิตอาหารที่ตามมาตรฐาน อย.)	เรื่อง	2	2
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	3	3
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	80	86.67
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	15	29
6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น	เท่า	1.5	7.04x

จากตารางที่ 4.5 สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ของโครงการ “การพัฒนาและยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 ด้วยเทคโนโลยีเฮอร์เคิล (ปีที่ 2) มีรายละเอียดดังนี้

1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยีเป็นไปตามเป้าหมายที่ตั้งไว้คือ จำนวน 29 คน
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอดทั้งหมดจำนวน 2 เทคโนโลยี ประกอบด้วย 1) เทคโนโลยีเฮอร์เคิลในการ

ควบคุมคุณภาพกระบวนการ/ผลิตภัณฑ์ 2) ถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องมาตรฐาน GMP และมาตรฐาน ออย. และ ข้อมูลฉลาก และสถานที่ผลิตอาหารที่ตามมาตรฐาน ออย.

3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้จำนวน 3 คน คือ 1) นางจันทร์คำ โป่งคำ 2) ชัชสรีย์ จิวแดง และ 3) นางศิริพร ขุนลาด

4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการที่มีต่อการถ่ายทอดเทคโนโลยีมีค่าร้อยละ 86.67

5. จำนวนผู้นำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในกลุ่ม พบว่าสมาชิกกลุ่มสามารถนำความรู้ที่ได้รับการอบรมไปใช้ประโยชน์ในด้านต่าง ๆ ทั้งการพัฒนาอาชีพ การเป็นวิทยากร การเพิ่มรายได้และลดรายจ่ายในครัวเรือน ได้ทั้งหมดจำนวน 29 คน

6. สัดส่วนมูลค่าเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น มีค่าเท่ากับ 7.04 เท่า

4.3 การประเมินผลกระทบจากการดำเนินโครงการ

(1) ผลกระทบทางเศรษฐกิจ การเพิ่มรายได้ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10

1) การผลิตน้ำพริกน้ำย่อยหมูกระจก ชนิดแบบขายแพ็คละ 1 กิโลกรัม ราคา 400 บาท/กิโลกรัม ผลิตรอบละ 16 กิโลกรัม จำนวน 5 รอบ/เดือน เป็นจำนวนเงิน 32,000 บาท/เดือน

(400 บาท x 16 กิโลกรัม x 5 รอบการผลิต/เดือน)

2) การผลิตน้ำพริกน้ำย่อยหมูกระจก ชนิดแบบขายถุงแบ่ง (50 บาท/ถุง) ผลิตรอบละ 4 กิโลกรัม จำนวน 2 รอบ/เดือน ชนิดขายแบ่งถุงฟอยด์ซีปล็อค (125 กรัม) เป็นจำนวนเงิน 3,200 บาท/เดือน

(50 บาท x 4 กิโลกรัม x 2 รอบการผลิต/เดือน)

3) การผลิตน้ำพริกน้ำย่อยหมูกระจก ชนิดแบบกระปุกพลาสติก (65 บาท/ถุง) ผลิตรอบละ 4 กิโลกรัม จำนวน 2 รอบ/เดือน ชนิดกระปุกพลาสติก (125 กรัม) เป็นจำนวนเงิน 4,160 บาท/เดือน

(65 บาท x 4 กิโลกรัม x 2 รอบการผลิต/เดือน)

รวมเป็นรายได้ขายน้ำพริกน้ำย่อยหมูกระจก ประมาณเดือนละ 39,360 บาท

ช่องทางการจัดจำหน่ายที่ก่อให้เกิดรายได้-คำสั่งซื้อของยอดขายปัจจุบัน ประกอบไปด้วย

1) การผลิตแบบกิโลกรัม เพื่อส่งให้สมาชิกในภายในจัดจำหน่าย ทั้งแบบนำไปแบ่งย่อยจำหน่ายเอง และขายส่งให้ร้านค้า

2) การวางจำหน่ายในร้านชุมชนตำบลบ้านถิ่น

3) การจำหน่ายเป็นของฝากของชุมชน

4) การบอกต่อของลูกค้าที่ชื่นชอบน้ำพริกน้ำย่อยแบบที่น้ำมันน้อย เป็นต้น

ทั้งนี้ส่วนรายได้ที่เพิ่มเติมจากการวางแผนการดำเนินการผลิต ภายหลังจากการได้รับถ่ายทอดเทคโนโลยี โดยเฉพาะการได้ยื่นขอสถานที่ผลิตอาหารของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 เพื่อใช้เป็นแหล่งผลิตน้ำพริกน้ำย่อยของชุมชน ที่รายได้มาจากการเช่าบริการสถานที่ผลิต การรับจ้างผลิตแบบ OEM ทั้งนี้ยังไม่ได้ดำเนินการ อยู่ระหว่างการดำเนินการเตรียมเอกสารเพื่อยื่นขอสถานที่ผลิต

(2) ผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม

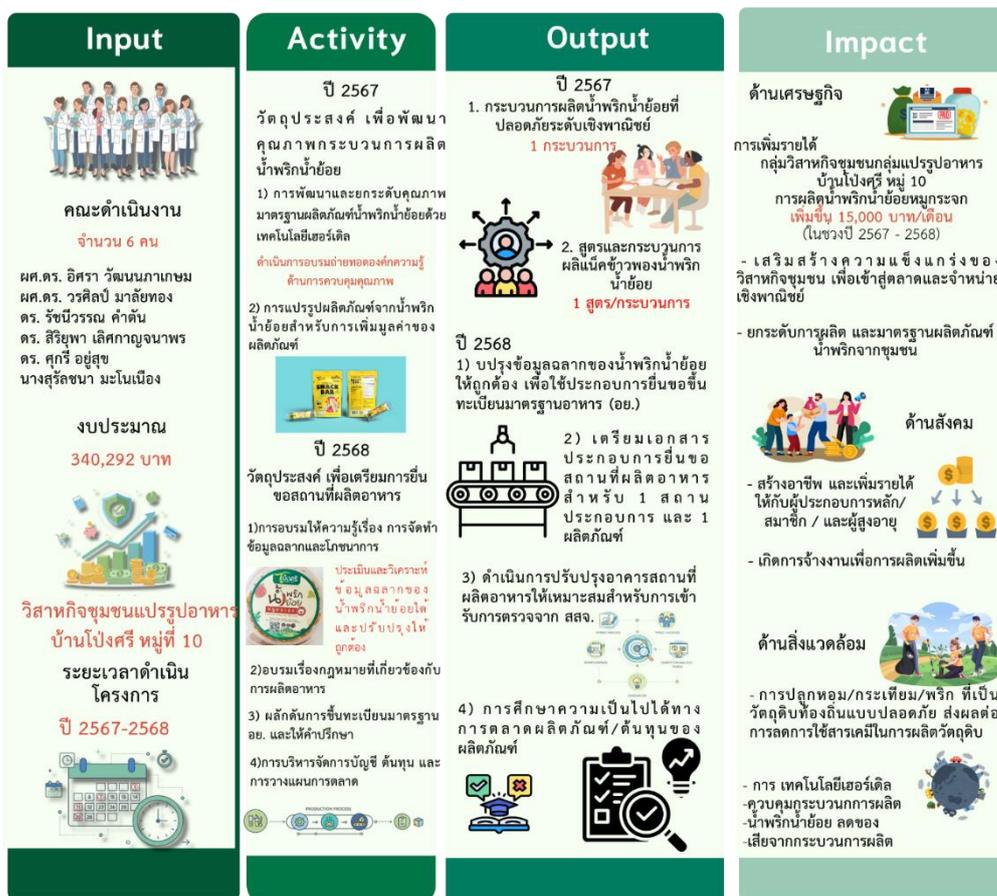
การผลิตน้ำพริกน้ำย่อยหมูกระจกของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ที่ 10 มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมในระดับต่ำ เนื่องจากการใช้เทคโนโลยีเฮอร์ดีลในการควบคุมคุณภาพกระบวนการ/ผลิตภัณฑ์ จะช่วยทบทวนกระบวนการผลิตเพื่อลดของเสีย เช่น การทอดใหม่ของกระทียม/หอม รวมทั้งการใช้วัตถุดิบที่ผลิตได้ในท้องถิ่นเป็นส่วนผสม

(3) ผลกระทบด้านสังคม

- 1) การสร้างความเข้มแข็งให้แก่วิสาหกิจฯ และชุมชน โดยกระบวนการผลิตน้ำพริกน้ำย่อย จะดำเนินการโดยกลุ่มสมาชิก ซึ่งจะมีการผลิตที่ได้รับค่าแรงการผลิต ทำให้เกิดรายได้แก่สมาชิกภายในกลุ่ม
- 2) สมาชิกกลุ่มมีทั้งแม่บ้าน และผู้สูงอายุ การดำเนินกิจกรรมการแปรรูปน้ำพริกน้ำย่อย ไม่ต้องใช้กระบวนการที่ซับซ้อนทำให้ผู้สูงอายุ สามารถทำได้ทำให้เกิดการพัฒนาคุณภาพชีวิต ของผู้สูงอายุ จากรายได้ของการแปรรูปน้ำพริกน้ำย่อย
- 3) การมีเป้าหมายเพื่อขึ้นทะเบียนสถานที่ผลิตอาหาร เพื่อใช้เป็นแหล่งผลิตและแปรรูปของผลิตอาหารของชุมชน ทำให้เกิดแปรรูปและผลิตอาหาร ที่สร้างความน่าเชื่อถือแก่ผู้บริโภค สร้างโอกาสและรายได้ภายในชุมชน ทำให้เกิดการจ้างงานภายในชุมชน

4.4 สรุปลักษณะที่บรรลุเป้าหมายตามแผนการดำเนินงานของโครงการ (ตั้งแต่ปีแรก - ปีปัจจุบัน)

สรุปลักษณะที่บรรลุเป้าหมายตามแผนการดำเนินงานของโครงการ



ภาพที่ 4.3 สรุปลักษณะที่บรรลุเป้าหมายตามแผนการดำเนินงานของโครงการ (ตั้งแต่ปีแรก - ปีปัจจุบัน)

4.5 สรุปผลการใช้จ่ายงบประมาณตามรายการกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อเสนอโครงการ

ตารางที่ 4.6 สรุปผลการใช้จ่ายงบประมาณตามรายการกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อเสนอโครงการ

ปีงบประมาณ (พ.ศ.)	งบประมาณที่ได้รับ การสนับสนุน (บาท)	งบประมาณที่ใช้ จ่าย (บาท)	งบประมาณ คงเหลือ (บาท)	หมายเหตุ
2567	175,000	175,000	-	
2568	165,292	165,292	-	
รวม	340,292	340,292		

บทที่ 5

ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ

5.1 ปัญหา/อุปสรรค

เนื่องจากสมาชิกในกลุ่มส่วนใหญ่ เป็นแม่บ้านและผู้สูงอายุ ดังนั้นกิจกรรมทางด้านการตลาด และเอกสารต่างๆ ในบางกิจกรรมจำเป็นต้องมีกลุ่มเด็กๆ น้องนักศึกษา / ลูกหลาน มาช่วยในการจัดทำเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการเตรียมเอกสารในการยื่นขอสถานที่ผลิตอาหาร

ขาดความรู้ในการสร้างสื่อ การประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ ซึ่งปัจจุบันได้ให้ชักชวนเครือข่ายในการช่วยดำเนินการประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อยเพิ่มขึ้น

5.2 ข้อเสนอแนะ

ในการดำเนินกิจกรรมในครั้งนี้งานสมาชิกวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ที่ 10 มีความพร้อมและตั้งใจในการเข้ารับการถ่ายทอดเทคโนโลยี เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อยให้มีคุณภาพและมาตรฐานการขึ้นทะเบียนสถานที่ผลิตอาหาร เป็นหนึ่งในกลไกของการยกระดับมาตรฐานและคุณภาพของผลิตภัณฑ์จากชุมชน ทั้งนี้สมาชิกในกลุ่มมีประสบการณ์ทั้งในการผลิต การควบคุมคุณภาพ ซึ่งจะสามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ที่ได้รับจากคลินิกเทคโนโลยี ให้แก่กลุ่มสมาชิกอื่น หรือชุมชนอื่นที่สนใจได้

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก
รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ

ลำดับ	คำ นำหน้า*	ชื่อ	นามสกุล	ที่อยู่	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด
1	นาง	สมศรี	มะโนโฮง	210 หมู่ 10	ต. บ้านถิ่น	อ. เมือง	จ. แพร่
2	นาง	สายฝน	กองโกย	168 หมู่ 10	ต. บ้านถิ่น	อ. เมือง	จ. แพร่
3	นาง	จันทร์คำ	โป่งคำ	219 หมู่ 10	ต. บ้านถิ่น	อ. เมือง	จ. แพร่
4	นางสาว	ชัชศรีธัญ	จิวแดง	202 หมู่ 10	ต. บ้านถิ่น	อ. เมือง	จ. แพร่
5	นางสาว	พรนภัส	จิวแดง	202 หมู่ 10	ต. บ้านถิ่น	อ. เมือง	จ. แพร่
6	นาง	แสงเลย	สมอุ้น	218 หมู่ 10	ต. บ้านถิ่น	อ. เมือง	จ. แพร่
7	นาง	อินทรชรร	วัลยา	183/1 หมู่ 10	ต. บ้านถิ่น	อ. เมือง	จ. แพร่
8	นาง	ประไพ	เชียวบุตร	213 หมู่ 10	ต. บ้านถิ่น	อ. เมือง	จ. แพร่
9	นาง	จันทร์ฉาย	โป่งแยง	209	ต. บ้านถิ่น	อ. เมือง	จ. แพร่
10	นาง	สมพล	สมอุ้น	219/1	ต. บ้านถิ่น	อ. เมือง	จ. แพร่
11	นาง	ปราณี	ร้อนมัน	214 หมู่ 10	ต. บ้านถิ่น	อ. เมือง	จ. แพร่
12	นาง	อรพรรณ	กันตะนา	205 หมู่ 10	ต. บ้านถิ่น	อ. เมือง	จ. แพร่
13	นาง	สมหมาย	โป่งสุริยา	167 หมู่ 10	ต. บ้านถิ่น	อ. เมือง	จ. แพร่
14	นาง	สุนาริกา	ศรีอินทร์	199 หมู่ 10	ต. บ้านถิ่น	อ. เมือง	จ. แพร่
15	นาง	อัญชญา	ร้อนมัน	214/1 หมู่ 10	ต. บ้านถิ่น	อ. เมือง	จ. แพร่
16	นาง	ศิริพร	ขุนลาด	174 หมู่ 10	ต. บ้านถิ่น	อ. เมือง	จ. แพร่
17	นางสาว	พชรพรรณ	กันตะนา	176 หมู่ 10	ต. บ้านถิ่น	อ. เมือง	จ. แพร่
18	นางสาว	อินทรีย์	โป่งคำ	219 หมู่ 10	ต. บ้านถิ่น	อ. เมือง	จ. แพร่
19	นาย	ณัฐพล	สมอุ้น	218 หมู่ 10	ต. บ้านถิ่น	อ. เมือง	จ. แพร่
20	นาย	ประยุทธ์	สมอุ้น	219/1 หมู่ 10	ต. บ้านถิ่น	อ. เมือง	จ. แพร่
21	นางสาว	อัมพร	อุทธยาน	194 หมู่ 10	ต. บ้านถิ่น	อ. เมือง	จ. แพร่
22	นาง	สายสมร	แสงป่ง	199/1 หมู่ 10	ต. บ้านถิ่น	อ. เมือง	จ. แพร่
23	นาง	บุษบา	เชียวบุตร	140 หมู่ 10	ต. บ้านถิ่น	อ. เมือง	จ. แพร่
24	นาง	ชูศรี	โป่งคำ	152 หมู่ 10	ต. บ้านถิ่น	อ. เมือง	จ. แพร่
25	นาง	บุปผา	โป่งคำ	153 หมู่ 10	ต. บ้านถิ่น	อ. เมือง	จ. แพร่
26	นาง	ฟองแกง	สมอุ้น	17 หมู่ 4	ต. บ้านถิ่น	อ. เมือง	จ. แพร่
27	นาง	อังคณา	สายถิ่น	148/1 หมู่ 6	ต. บ้านถิ่น	อ. เมือง	จ. แพร่
28	นาง	สุพรรณ	ป่งสม	15 หมู่ 6	ต. บ้านถิ่น	อ. เมือง	จ. แพร่
29	นาง	ศิริลักษณ์	สมอุ้น	96 หมู่ 4	ต. บ้านถิ่น	อ. เมือง	จ. แพร่

ภาคผนวก ข
ข้อมูลการประเมินความพึงพอใจผู้เข้าร่วมฝึกอบรม

รายละเอียดผลการประเมิน	คิดเป็นร้อยละ									
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ	5	4	3	2	1					
1. มีขั้นตอนการให้บริการ เช่น การแจ้งให้ทราบก่อนอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล ทำให้ท่านได้รับความสะดวกแค่ไหน	37.93	62.07	0.00	0.00	0.00					
2. วิทยากร เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความยิ้มแย้มแจ่มใส เป็นกันเอง	37.93	62.07	0.00	0.00	0.00					
3. สถานที่อบรม อาหาร เครื่องใช้ต่างๆ เอกสารอบรม มีพร้อมในการอบรม	41.38	58.62	0.00	0.00	0.00					
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร	5	4	3	2	1					
4. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์ เช่น ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวันได้มากน้อยแค่ไหน	37.93	62.07	0.00	0.00	0.00					
5. เนื้อหาที่วิทยากรสอนท่านสามารถเข้าใจได้น้อยแค่ไหน	24.14	75.86	0.00	0.00	0.00					
6. วิทยากรถ่ายทอดความรู้ ทำให้ท่านเข้าใจและได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	44.83	55.17	0.00	0.00	0.00					
7. เวลาการอบรมเหมาะสมหรือไม่	31.03	65.52	3.45	0.00	0.00					
8. ช่วงเวลาของการจัดการอบรมมีความเหมาะสม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม)	31.03	68.97	0.00	0.00	0.00					
9. ความคุ้มค่าหรือประโยชน์ที่ได้รับเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	24.14	68.97	6.90	0.00	0.00					
ระดับ ความ พึง พอใจ	%ระดับ ความพึง พอใจ	ขั้นตอน การ ให้บริการ	วิทยากร/ เจ้าหน้าที่ ความ สะดวก	สิ่งอำนวยความสะดวก ความรู้ไป ใช้ ประโยชน์	การนำ ความรู้ไป ของ เนื้อหา	ความ เหมาะสม ของ วิทยากร	ความ เหมาะสม ของ วิทยากร	ระยะเวลา อบรม	ช่วงเวลาที่ จัดอบรม	ความ คุ้มค่า/ ประโยชน์ ที่ได้รับ
% ความพึงพอใจ		87.59	87.59	88.28	87.59	84.83	88.97	85.52	86.21	83.45

ภาคผนวก ค

แบบฟอร์มการนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์



แบบฟอร์มการนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10

เลขที่ 2 หมู่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมือง

จังหวัดแพร่ 54000

วันที่ 9 เดือน ตุลาคม พ.ศ. 2568

เรื่อง การนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

ตามที่ สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ร่วมกับ
คลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย ได้ดำเนินโครงการส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่ม
ศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน เพื่อนำผลงานวิจัยและพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
ไปถ่ายทอด บ่มเพาะ เพิ่มศักยภาพให้แก่ชุมชน วิสาหกิจชุมชน ผู้ประกอบการ กลุ่มเกษตรกร นั้น

ข้าพเจ้านางสาวชัชสรณ์ ใจดวง กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 และ
สมาชิกกลุ่ม/ชุมชน จำนวน 30 คนได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและ
นวัตกรรม ดังนี้(ระบุได้มากกว่า ๑ เรื่อง/เทคโนโลยี/องค์ความรู้)

เทคโนโลยี/องค์ความรู้	ผลของการใช้องค์ความรู้/เทคโนโลยี (เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย มาตรฐาน อื่น ๆ)
1. เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าวพองน้ำพริกน้าย่อย	เพิ่มรายได้
2. การขอรับรองมาตรฐานการผลิต	เพิ่มรายได้
3. การตลาดออนไลน์	เพิ่มรายได้

ซึ่งกลุ่มได้นำความรู้ดังกล่าวไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ การพัฒนาชุมชน พัฒนาผลิตภัณฑ์ ทำให้
สามารถเพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย และพัฒนาคุณภาพชีวิตให้ดีขึ้น จึงขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ



(นางสาวอุษรา วัฒนนภาเกษม)

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ขอแสดงความนับถือ



(นางสาวชัชสรณ์ ใจดวง)

ตัวแทนกลุ่ม