

โครงการย่อ

การสร้างความร่วมมือและขยายผลเครือข่ายวิทยากรท้องถิ่นด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร

หลักการและเหตุผล

ในปี 2540 ที่ประเทศไทย กำลังเผชิญปัญหาวิกฤตทางเศรษฐกิจ และประชาชนทุกระดับประสบปัญหาต่างๆ ปัญหาหนึ่งที่ประชาชนระดับรากหญ้า ซึ่งเป็นคนกลุ่มใหญ่ของประเทศถูกรุมเร้า คือ ปัญหาความยากจนรัฐบาลได้จัดให้มีโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ตั้งแต่ปี 2544 เพื่อให้แต่ละชุมชนได้นำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในการพัฒนาสินค้า ในการดำเนินงานที่ผ่านมา ได้ให้ผู้ประกอบการชุมชนและท้องถิ่น เช่น วิชากิจชุมชน ผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อมทั่วประเทศ จัดทะเบียนไว้กับกรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย จากฐานข้อมูลเมื่อ 2 มกราคม 2558 มีจำนวนผู้ประกอบการ OTOP ทั้งสิ้น 31,346 ราย ประกอบด้วยกลุ่มผู้ผลิตชุมชน จำนวน 20,121 ราย (ร้อยละ 67) ผู้ประกอบการเจ้าของรายเดียว จำนวน 10,768 ราย (ร้อยละ 27) ผู้ประกอบการที่เป็นนิติบุคคล จำนวน 457 ราย (ร้อยละ 6) ผู้ประกอบการมีการกระจายตัวอยู่ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือมากที่สุด รองลงมาได้แก่ ภาคเหนือ ภาคกลาง ภาคใต้ กรุงเทพฯ และปริมณฑล ตามลำดับ ผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นทะเบียนตามข้อมูลที่ได้สำรวจในปี 2558 มีจำนวนทั้งสิ้น 64,764 ผลิตภัณฑ์ โดยแบ่งตามประเภทผลิตภัณฑ์ได้ดังนี้ ประเภทของใช้ ของที่ระลึก มากที่สุด 20,171 รายการ (ร้อยละ 31) รองลงมาได้แก่ ประเภทอาหาร 19,153 รายการ (ร้อยละ 30) ประเภทผ้า เครื่องแต่งกาย 15,204 รายการ (ร้อยละ 23) ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร 7,737 รายการ (ร้อยละ 12) และประเภทเครื่องดื่ม 2,499 รายการ (ร้อยละ 4) และจากการสำรวจความต้องการได้รับการพัฒนา พบว่าผู้ประกอบการชุมชน และท้องถิ่น OTOP มีความต้องการ ดังนี้

1. องค์ความรู้การสร้างเรื่องราวท้องถิ่นและผลิตภัณฑ์ และการสืบสานอนุรักษ์ภูมิปัญญาเพิ่มขึ้น
2. องค์ความรู้ด้านการบริหารจัดการ
3. องค์ความรู้ด้านประสิทธิภาพการผลิต
4. องค์ความรู้ด้านคุณภาพมาตรฐานการผลิตที่ทันสมัย
5. ข้อมูลความต้องการด้านตลาดและช่องทางตลาด

จากความต้องการเหล่านี้ ด้วยกระบวนการเรียนรู้ของหน่วยงานต่างๆ ที่ส่งเสริมสินค้า OTOP ทำให้เกิดการจัดทำโครงการ “จัดตั้งเครือข่ายองค์ความรู้ชุมชนมุ่งสู่การเป็น Knowledge Based OTOP” โดยมีหน่วยงานรับผิดชอบ คือ กรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย มีวัตถุประสงค์ที่จะบูรณาการทำงานส่งเสริมสินค้า OTOP ของหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง โดยเฉพาะอย่างยิ่ง สถาบันการศึกษาในท้องถิ่นกับชุมชนต้นแบบเป็นศูนย์พี่เลี้ยง / ฝึกวิชาชีพ OTOP เพื่อออกแบบหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ประกอบการสินค้า OTOP และภูมิปัญญาในแต่ละท้องถิ่น มีเป้าหมายให้ชุมชนพึ่งตนเองได้อย่างยั่งยืน

เมื่อวิเคราะห์ปัญหาผลิตภัณฑ์สินค้า OTOP จะพบว่า ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ถึงแม้จะมีกลุ่มผู้ประกอบการที่ขึ้นทะเบียน OTOP เป็นอันดับสองและอันดับสุดท้าย แต่เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีปัญหามากที่สุด เนื่องจากผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารและเครื่องดื่มมีการเน่าเสียได้ง่าย และถ้าผู้บริโภครับประทานอาหารและเครื่องดื่มดังกล่าวเข้าไปจะเป็นอันตรายต่อร่างกายที่อาจทำให้เสียชีวิตได้ จากปัญหานี้ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) กระทรวงสาธารณสุข จึงได้นำประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร หรือที่เรียกว่า กฎหมาย GMP (Good Manufacturing Practice : GMP) มาใช้บังคับผู้ประกอบการอาหารแปรรูป 57 ชนิด ทั้งในระดับอุตสาหกรรม ผู้ประกอบการวิชากิจขนาดกลางและขนาดย่อม และวิชากิจชุมชน เพื่อให้ผู้บริโภคอาหารภายในประเทศได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัยจากอันตรายที่ปนเปื้อนมาในอาหารและเครื่องดื่ม โดยปัจจุบัน GMP ที่เป็นกฎหมายมี 4 ฉบับ คือ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 และ (ฉบับที่ 239) พ.ศ. 2544 เรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร (GMP สุขลักษณะทั่วไป) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 220) พ.ศ. 2544 เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 3) (GMP น้ำบริโภค) และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 298) พ.ศ. 2549 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ และที่เพิ่งออกเมื่อปี พ.ศ. 2555 คือประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 เรื่อง วิธีการผลิต

ปกปิด

โปรแกรมเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อชุมชน สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย หรือ Primary GMP โดยใช้ควบคุมกลุ่มอาหารที่เหลือ ซึ่งส่วนใหญ่เป็นกลุ่มอาหารทั่วไปและอาหารพร้อมบริโภคทันที แต่ภายหลังการประกาศใช้กฎหมาย GMP ก็ยังมีปัญหาในการบังคับใช้ให้ได้ตามที่กฎหมายกำหนด เนื่องจากผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม รวมทั้งวิสาหกิจชุมชน ขาดความรู้ด้านกฎหมาย GMP และขาดแคลนทุนทรัพย์ในการปรับปรุงคุณภาพการผลิตให้ได้ตามมาตรฐานแนวทางหนึ่งที่สามารถแก้ปัญหาดังกล่าวได้ คือ การจัดการให้ความรู้ด้านการแปรรูปอาหารที่ถูกต้อง และความรู้ด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารให้มีคุณภาพและความปลอดภัย โดยประยุกต์ใช้กฎหมาย GMP มาเป็นหลักของ GHP (Good Hygiene Practice) เพื่อให้ความรู้พื้นฐานกฎหมาย GMP ที่เหมาะสมกับการผลิตอาหารในระดับวิสาหกิจชุมชน โดยเน้นให้มีการสร้างความรู้ความเข้าใจให้ถูกต้องแก่กลุ่มชุมชน เพื่อก้าวไปสู่การพัฒนาถึงขั้นมาตรฐานตามกฎหมาย GMP ต่อไป นอกจากนี้ปัญหาด้านความปลอดภัยในผลิตภัณฑ์อาหารแล้ว ปัญหาที่เป็นความต้องการของผู้ประกอบการ OTOP ทั้งการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต และคุณภาพมาตรฐานการผลิตที่ทันสมัย จำเป็นต้องใช้องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเข้ามาแก้ปัญหาการผลิตให้ได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ นำไปสู่การสร้างมูลค่าในตลาด ทำให้เกิดการสร้างรายได้ที่เพิ่มขึ้นแก่กลุ่มเป้าหมายที่รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี ดังนั้น สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จึงได้จัดตั้งเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยี ให้เป็นกลไกความร่วมมือกับสถาบันการศึกษา เพื่อนำผลงานวิจัยและพัฒนา ตลอดจนองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ไปถ่ายทอดสู่กลุ่มเป้าหมาย และสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) เป็นหน่วยงานหนึ่งที่จะร่วมเป็นเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยี โดยดำเนินงานตามนโยบายของกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จาก 2 ใน 5 ของแผนกลยุทธ์หลักด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ คือ กลยุทธ์หลักที่ 1 : พัฒนาเครือข่ายวิสาหกิจ เศรษฐกิจชุมชน และคุณภาพชีวิต เพื่อเพิ่มขีดความสามารถทางเทคโนโลยีและผลิตภาพภาคการผลิต ยกระดับเศรษฐกิจและชุมชน และคุณภาพบริการทางสังคม และกลยุทธ์หลักที่ 2 : พัฒนากำลังคนด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ (ศช.) สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) สังกัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยหน่วยบริการเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาชุมชนชนบท ได้ดำเนินงานโครงการ “การให้บริการถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านกระบวนการแปรรูปอาหารเบื้องต้น และสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (Basic Food Processing and Good Hygiene Practice Service)” ตั้งแต่ปี 2545 ซึ่งเน้นการประยุกต์ใช้กฎหมาย GMP ให้เหมาะสมกับผู้ผลิตในระดับวิสาหกิจชุมชน โดยประสานงานความร่วมมือกับหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องในการส่งเสริมและพัฒนาผู้ผลิตอาหารในกลุ่มดังกล่าว เพื่อให้ชุมชนได้มีความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร รวมทั้งด้านสุขลักษณะที่ดี และสามารถนำความรู้มาประยุกต์ใช้กับการผลิตอาหารที่กลุ่มได้มีการดำเนินการอยู่แล้วให้มีคุณภาพมาตรฐานและปลอดภัยมากขึ้น เมื่อหน่วยงานต่างๆ มีความต้องการรับบริการมากขึ้นประกอบกับนโยบายของรัฐบาลที่ส่งเสริมผลิตภัณฑ์ OTOP ทำให้ทาง ศช. ได้ดำเนินงานโครงการ “พัฒนาศักยภาพบุคลากรของสถาบันการศึกษาในระดับท้องถิ่น สู่การเป็นวิทยากรด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Hygiene Practice : GHP)” ระยะเวลา 2 ปี โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาวิทยากรท้องถิ่นในทุกภูมิภาคของประเทศไทย จนสามารถทำหน้าที่ถ่ายทอดความรู้ด้านกระบวนการแปรรูปอาหารเบื้องต้น และสุขลักษณะที่ดีในการแปรรูปอาหารให้แก่กลุ่มผู้ผลิตอาหารในระดับวิสาหกิจชุมชน และเป็นพี่เลี้ยงแก่กลุ่มชุมชนต่างๆ รวมทั้งเพื่อกระตุ้นและสนับสนุนให้ผู้เชี่ยวชาญหรือนักวิชาการอาหารได้มีส่วนร่วมในการพัฒนาและปรับปรุงเทคโนโลยีด้านการแปรรูปอาหารที่เหมาะสม และสอดคล้องกับความต้องการของชุมชน เมื่อสิ้นสุดระยะเวลาดำเนินงานโครงการแล้ว สถาบันการศึกษาส่วนภูมิภาคและหน่วยงานต่างๆ ยังมีความต้องการวิทยากรท้องถิ่นด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารเพิ่มเติม จึงดำเนินการต่อเนื่องใน “โครงการเครือข่ายการยกระดับมาตรฐานคุณภาพอาหารและผลิตภัณฑ์ชุมชน” ระยะเวลา 3 ปี มีวัตถุประสงค์เพื่อขยายผลเครือข่ายวิทยากรท้องถิ่นด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารให้ครอบคลุมทั่วประเทศ มีผู้ผ่านการอบรมในระยะเวลา 5 ปี (จากทั้ง 2 โครงการ) จำนวน 513 คน ได้ดำเนินงานยกระดับมาตรฐานคุณภาพอาหารและผลิตภัณฑ์ชุมชนในลักษณะเครือข่ายทางวิชาการกับหน่วยงานต่างๆ ในจังหวัดที่มีหน้าที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมผลิตภัณฑ์ OTOP แต่การดำเนินงานของเครือข่ายมีลักษณะไม่ชัดเจน เนื่องจากขาดหน่วยงานประสานงานกลางที่ได้รับการแต่งตั้งอย่างเป็นทางการและไม่มีการประเมินรองรับการทำงานอย่างต่อเนื่องทั้งในระดับท้องถิ่นและระดับชาติ เมื่อกรมการพัฒนาชุมชนได้ดำเนินงานโครงการเครือข่ายองค์ความรู้ Knowledge Based OTOP : KBO รวมทั้งการดำเนินงานของเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีของสำนักปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มีการดำเนินงานในลักษณะเครือข่ายที่จัดตั้งอย่างเป็นทางการในการส่งเสริมผลิตภัณฑ์ OTOP และวิทยากรท้องถิ่นด้าน

ปกปิด
โปรแกรมเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อชุมชน
สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

สุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารได้เป็นคณะดำเนินงานในเครือข่ายเหล่านี้อย่างต่อเนื่อง ถึงแม้จะมีหน่วยงานที่เข้ามาดำเนินงานส่งเสริมผลิตภัณฑ์ OTOP และการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารและผลิตภัณฑ์ชุมชนทั่วประเทศแล้ว แต่การเข้าถึงแหล่งเทคโนโลยีของกลุ่มเป้าหมายต่างๆ ยังมีความต้องการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยีในระดับที่สูงขึ้น เนื่องจากความเข้มงวดของการใช้กฎหมาย GMP ที่เพิ่มมากขึ้นของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และมีแนวโน้มขยายการบังคับใช้ในอาหารแปรรูปทุกชนิด รวมทั้งความต้องการเทคโนโลยีด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารของผู้ประกอบการในระดับต่างๆ ยังมีปริมาณมาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งวิสาหกิจชุมชน และผู้ประกอบการรุ่นใหม่

นอกจากนี้ จากการศึกษาของสำนักบริหารมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม พบว่าผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารและเครื่องดื่มที่ยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนส่วนใหญ่ยังมีปัญหาด้านมาตรฐานคุณภาพไม่ได้เป็นไปตามข้อกำหนด โดยมีประเด็นปัญหาต่างๆ ที่สำคัญ ดังนี้

1. พบปริมาณวัตถุเจือปนในอาหารมากกว่ามาตรฐานที่กำหนด สาเหตุมาจากขาดความเข้าใจในการใช้วัตถุเจือปนในอาหาร สูตรในการผลิตไม่เหมาะสม เป็นต้น
2. พบสิ่งแปลกปลอม เช่น เศษผง เศษซากแมลง ตะกอน เส้นผม สาเหตุเกิดจากสุขลักษณะในการผลิตไม่ดี
3. มีค่าเปอร์ออกไซด์เกินมาตรฐานที่กำหนด สาเหตุเกิดจากน้ำมันที่ใช้ในการทอดเก่าและผ่านการทอดซ้ำๆ หลายครั้ง
4. มีค่าความชื้นเกินกำหนด สาเหตุเกิดจากการผลิตที่ต้องใช้การทำให้ผลิตภัณฑ์แห้งด้วยการอบ การตากแดดไม่แห้งพอ
5. มีค่าแอมโมเนียมไนเตรตสูงกว่ามาตรฐานที่กำหนด (ค่าแอมโมเนียมไนเตรต คือปัจจัยสำคัญในการคาดคะเนอายุการเก็บอาหาร และเป็นตัวบ่งชี้ถึงความปลอดภัยของอาหาร โดยทำหน้าที่ควบคุมการอยู่รอด การเจริญและการสร้างสารพิษของจุลินทรีย์) สาเหตุเกิดจากสูตรองค์ประกอบไม่ถูกต้อง กรรมวิธีในการผลิตลดความชื้นไม่เพียงพอ อุณหภูมิและระยะเวลาการอบแห้งไม่เหมาะสม
6. พบค่าอะไหล่ที่เกินมาตรฐาน สาเหตุเกิดจากวัตถุดิบคุณภาพไม่ดี การจัดเก็บวัตถุดิบไม่ถูกต้อง การเก็บรักษาไม่ถูกต้อง
7. ปริมาณเกลือ น้ำตาล ไขมัน หรือวัตถุเจือปนในอาหารไม่เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด สาเหตุเกิดจากไม่รู้ข้อกำหนดในมาตรฐาน คำนวณสูตรผิด และการชั่งตวงวัดไม่ถูกต้อง
8. มีค่าความเป็นกรด ต่าง ไม่เป็นไปตามมาตรฐาน สาเหตุเกิดจากกระบวนการผลิตไม่ถูกต้อง และสูตรที่ใช้ในการผลิตไม่ถูกต้อง
9. ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดเกินมาตรฐานที่กำหนด สาเหตุเกิดจากการปนเปื้อนของวัตถุดิบ การปนเปื้อนจากกระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์ถูกปนเปื้อนจากการบรรจุ เกิดความล่าช้าในการผลิต การใช้อุณหภูมิในการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่ต่ำเกินไป และ/หรือ ระยะเวลาในการให้ความร้อนน้อยเกินไป สุขลักษณะในการผลิตไม่ดี วิธีการเก็บรักษาไม่ดี การเก็บรักษาไม่เหมาะสม ภาชนะบรรจุไม่ดี
10. พบยีสต์และราเกินมาตรฐานที่กำหนด สาเหตุเกิดจากวัตถุดิบที่นำมาใช้ไม่สดใหม่ สุขลักษณะในการผลิตที่ไม่ดี
11. พบสารปนเปื้อนโลหะหนัก สารหนู ปรอท ตะกั่ว สาเหตุเกิดจากใช้วัตถุดิบเก่าหรือหมดอายุแล้ว วัตถุดิบที่ใช้ปนเปื้อนภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตไม่เหมาะสม

จากปัญหาเหล่านี้ ทำให้สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) ผู้รับผิดชอบมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน มีนโยบายทบทวนมาตรฐานทุก 5 ปี เนื่องจากมีข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง/ข้อมูลทางวิชาการ/เทคโนโลยีการผลิตที่เปลี่ยนแปลงไป เพื่อให้มาตรฐานมีความเหมาะสม ทันสมัย เกิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพที่เหมาะสมกับการเปลี่ยนแปลง สร้างความน่าเชื่อถือและการยอมรับในผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรอง สามารถแข่งขันในตลาดได้ จากการเปลี่ยนแปลงประกาศกระทรวงสาธารณสุข และข้อกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ทำให้ความต้องการเทคโนโลยีด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารในกลุ่มเป้าหมายเหล่านี้ยังอยู่ในระดับสูง ดังนั้นหน่วยบริการเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาชนบท ศช. จึงมีโครงการ “การถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหารสู่มาตรฐานสากล” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้บริการด้านในการต่อยอดภูมิปัญญา, การยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร และการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานการผลิตที่ทันสมัย ตลอดจนประสานงาน-ผลักดัน-สนับสนุนเครือข่ายวิทยากรท้องถิ่นในสถาบันการศึกษาต่างๆ ให้ขับเคลื่อนการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง ตลอดจนนำองค์ความรู้จากการดำเนินงานมาจัดทำเป็นฐานข้อมูลเพื่อการเรียนรู้และการสื่อสารของชุมชนซึ่งกันและกัน จนเกิดชุมชนวิทยาศาสตร์ที่เป็นต้นแบบและแบ่งปันให้ผู้อื่นตามเป้าหมายของ สวทช.

ปกปิด
โปรแกรมเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อชุมชน
สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

สวทช. เป็นหน่วยงานหนึ่งที่ดำเนินงานภายใต้แผนกลยุทธ์การดำเนินงาน 5 ปี 2560-2564 เพื่อให้สามารถตอบโจทย์ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยทาง สวทช. โดยฝ่ายพัฒนาพื้นที่เพื่อเกษตรและชุมชน เป็นส่วนหนึ่งของสถาบันการจัดการเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตร (สท.) ซึ่งโอนย้ายมาจากหน่วยบริการเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาชนบท ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ ได้ดำเนินงานพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาชุมชนชนบทตั้งแต่ปี 2539 และสถาบันการศึกษาในท้องถิ่นร่วมกันใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ในการดำเนินงานเพื่อตอบสนองโจทย์ด้านผลิตภัณฑ์อาหารและผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยใช้พื้นที่เป็นฐาน (area-based) และชุมชนเป็นตัวตั้ง แสวงหาเทคโนโลยีที่ตรงกับความต้องการของชุมชน/กลุ่มเป้าหมายนั้นๆ โดยร่วมดำเนินงานกับหน่วยงานต่างๆ (Strategic Partner) ทั้งในระดับชุมชนและนักวิชาการ จากการดำเนินงานที่ผ่านมาพบว่ากลุ่มเป้าหมายยังมีความต้องการรับบริการเทคโนโลยีด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเพื่อแก้ไขปัญหาและตอบสนองความต้องการของกลุ่มเป้าหมายต่างๆ ที่ร่วมดำเนินงานกับทางหน่วยฯ โดยกลุ่มเป้าหมายที่ต้องการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี ดังนี้

1. ผู้ประกอบการแปรรูปอาหารในระดับวิสาหกิจชุมชนและวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ที่มีความต้องการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยีในพื้นที่บริการของเครือข่ายสถาบันอุดมศึกษาที่ร่วมโครงการ
2. พื้นที่ปฏิบัติการของ สท. ตามภูมิภาคต่างๆ ได้แก่ เขตนวัตกรรมระเบียงเศรษฐกิจพิเศษภาคตะวันออก (EECi), เขตพัฒนาข้าวหอมมะลิทุ่งกุลารุ 5 จังหวัด, พื้นที่จังหวัดที่มีความร่วมมือกับหน่วยงานท้องถิ่นอย่างชัดเจน เป็นต้น
3. หน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมผลิตภัณฑ์ชุมชน ได้แก่ สถาบันการศึกษาที่มีเครือข่ายวิทยากรท้องถิ่น, คลินิกเทคโนโลยี และศูนย์ประสานงานประจำภูมิภาค สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.), สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (สสจ.), สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม, สำนักงานเกษตรจังหวัด กรมส่งเสริมการเกษตร และสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด กรมการพัฒนาชุมชน เป็นต้น

ด้วยเหตุปัจจัยดังกล่าวข้างต้นทั้งหมด ฝ่ายพัฒนาพื้นที่เพื่อเกษตรและชุมชน สท. จึงได้จัดทำโครงการ “การสร้างความร่วมมือและขยายผลเครือข่ายวิทยากรท้องถิ่นด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร : The Cooperation and Expansion for Good Hygiene Practice (GHP) Trainer Network” เพื่อดำเนินงานสร้างผลกระทบและขยายผลการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อขยายผลการพัฒนาศักยภาพบุคลากรของสถาบันการศึกษาในระดับท้องถิ่นสู่การเป็นวิทยากรด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร โดยการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการตามแนวทางหลักสูตรวิทยากรท้องถิ่น
2. เพื่อสร้างความร่วมมือและขยายผลการดำเนินงานโครงการวิจัยและพัฒนา/ถ่ายทอดเทคโนโลยีร่วมกันระหว่างสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ กับเครือข่ายวิทยากรท้องถิ่น GHP
3. เพื่อติดตามและประเมินผลกระทบการดำเนินงานของเครือข่ายวิทยากรท้องถิ่น GHP ในการขยายผลองค์ความรู้และการถ่ายทอดเทคโนโลยี รวมทั้งงานวิจัยและพัฒนาแก่ชุมชนและท้องถิ่น

เป้าหมายเชิงคุณภาพ

1. พัฒนาศักยภาพบุคลากรของสถาบันการศึกษาในระดับท้องถิ่นให้เป็นวิทยากรที่มีความรู้ความสามารถสอดคล้องกับประเด็นปัญหาของชุมชนท้องถิ่น ตามมาตรฐานวิทยากรท้องถิ่น GHP
2. มีโครงการดำเนินงานวิจัยและพัฒนา หรือถ่ายทอดเทคโนโลยีในพื้นที่ดำเนินงานของ สท./สวทช. และ/หรือของวิทยากรท้องถิ่นอย่างเป็นรูปธรรม อย่างน้อย 10 โครงการ
3. มีระบบการติดตามประเมินผลกระทบการดำเนินงานของเครือข่ายวิทยากรท้องถิ่น GHP ในการขยายผลองค์ความรู้และการถ่ายทอดเทคโนโลยี รวมทั้งงานวิจัยและพัฒนาแก่ชุมชนและท้องถิ่น ที่มีประสิทธิภาพและต่อเนื่อง
4. เกิดผลกระทบด้านการยกระดับคุณภาพและมาตรฐานการดำเนินงานของกลุ่มชุมชนผู้ผลิตอาหารที่ชัดเจน จากการขยายผลการถ่ายทอดเทคโนโลยีของเครือข่ายวิทยากรท้องถิ่น GHP โดยการรับรองมาตรฐานตามเกณฑ์ Primary GMP หรือ General GMP และ มพช. หรือมาตรฐานอย่างใดอย่างหนึ่ง

ปกปิด
โปรแกรมเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อชุมชน
สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

5. เป็นเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้และนำเสนอผลการดำเนินงานของเครือข่ายวิทยากรท้องถิ่น GHP รวมทั้งข้อมูลการประเมินผลกระทบการดำเนินงานของเครือข่ายฯ จากการติดตามลงพื้นที่

เป้าหมายเชิงปริมาณ

1. จัดอบรมเชิงปฏิบัติการตามแนวทางหลักสูตรวิทยากรท้องถิ่น จำนวน 10 ครั้ง และมีกลุ่มบุคลากรจากสถาบันการศึกษาเป้าหมายเข้าร่วมอบรมอย่างน้อย 200 คน
2. เกิดโครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีภายใต้ความร่วมมือของเครือข่ายวิทยากรท้องถิ่น และหน่วยงานพันธมิตร อย่างน้อย 10 โครงการ
3. มีการติดตามผลการดำเนินงานเครือข่ายวิทยากรท้องถิ่น GHP ได้อย่างน้อยร้อยละ 70
4. มีกลุ่มชุมชนเป้าหมายที่ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี อย่างน้อย 20 กลุ่ม/ปี และมีการพัฒนาคุณภาพการผลิตตามมาตรฐานจนผ่านการรับรอง อย่างน้อย 20 ผลิตภัณฑ์
5. มีการจัดประชุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้และนำเสนอผลการดำเนินงานเครือข่ายวิทยากรท้องถิ่น GHP จำนวน 2 ครั้ง

กลุ่มเป้าหมาย

1. บุคลากรของสถาบันการศึกษาที่มีเครือข่ายวิทยากรท้องถิ่นเดิมและสถาบันใหม่ที่สนใจ จำนวนอย่างน้อย 200 คน รวมทั้งบุคลากรของหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ชุมชน ได้แก่ คลินิกเทคโนโลยี และศูนย์ประสานงานประจำภูมิภาค สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.), สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (สสจ.), สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม, สำนักงานเกษตรจังหวัด กรมส่งเสริมการเกษตร, สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด กรมการพัฒนาชุมชน และองค์การบริหารส่วนท้องถิ่น เป็นต้น
2. ผู้ประกอบการแปรรูปอาหารในระดับวิสาหกิจชุมชนและวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ที่มีความต้องการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยีในพื้นที่บริการของเครือข่ายสถาบันอุดมศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ อย่างน้อย 20 กลุ่ม

กลยุทธ์โดยรวมของโครงการ

- ใช้ฐานความสัมพันธ์ที่มีมาก่อน ระหว่างเครือข่ายวิทยากรท้องถิ่นเดิมกับ สวทช. ในการประสานความร่วมมือกัน เพื่อการขยายผลเพิ่มจำนวนบุคลากรรุ่นใหม่ของแต่ละสถาบันการศึกษาให้เพียงพอกับความต้องการ
- ประสานกับหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อสร้างความร่วมมือซึ่งกันและกัน ทั้งในระดับส่วนกลางและส่วนท้องถิ่น เกิดการออกแบบวางแผนงานร่วมกันในระดับพื้นที่
- เชื่อมประสานระหว่างผู้ประกอบการแปรรูปอาหารในระดับวิสาหกิจชุมชนและวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ที่มีความต้องการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยีกับเครือข่ายสถาบันอุดมศึกษาในพื้นที่บริการที่เข้าร่วมโครงการ
- ติดตามประเมินผลการดำเนินงานของเครือข่ายวิทยากรร่วมกับหน่วยงานในท้องถิ่นและกลุ่มผู้ประกอบการเป็นระยะๆ เพื่อรับทราบข้อมูลต่างๆ และวิเคราะห์ประเด็นที่เกี่ยวข้องในการปรับปรุงแก้ไขและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง
- จัดเวทีถอดบทเรียนร่วมกันกับหน่วยงานภาคีที่เกี่ยวข้อง ทั้งในระดับภูมิภาคและระดับประเทศ เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์และข้อมูลจากการดำเนินงานของเครือข่ายวิทยากร

ขั้นตอนการดำเนินงาน มีดังนี้

1. การประสานความร่วมมือกับสถาบันอุดมศึกษาทั้งในระดับคณะวิชา และ/หรือระดับมหาวิทยาลัย

1.1 ติดต่อผู้แทนเครือข่ายวิทยากรท้องถิ่นเดิมของแต่ละสถาบัน (ทั้งที่เคยแจ้งความต้องการและที่ขาดการติดต่อกันไปในช่วงที่ผ่านมา) เพื่อแจ้งเรื่องโครงการ และทำหนังสือถึงคณบดี หรืออธิการบดี รวมทั้งขออนัดหมายเข้าพบเพื่อหารือในรายละเอียดของการดำเนินงานโครงการ

ปกปิด

โปรแกรมเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อชุมชน สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

1.2 ทำหนังสือแจ้งเรื่องโครงการถึงคณะบดี หรืออธิการบดี ของสถาบันใหม่ที่ยังไม่เคยเข้าร่วมโครงการ (ที่มีคณะวิชาการเรียนการสอนทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และ/หรือคหกรรมศาสตร์) รวมทั้งขออนัดหมายเข้าพบเพื่อชี้แจงและหารือในรายละเอียดของการดำเนินงานโครงการ

1.3 สถาบันการศึกษาต่างๆ ประชาสัมพันธ์ข้อมูลโครงการ และเปิดรับสมัครบุคลากรที่มีคุณสมบัติตรงตามที่กำหนดแล้วส่งรายชื่อ พร้อมรายละเอียดข้อมูลส่วนบุคคลตามแบบฟอร์มใบสมัครกลับมาให้ สท.

1.4 สท. พิจารณาใบสมัครและคัดเลือกผู้ที่เหมาะสม แล้วแจ้งผลกลับไปยังเจ้าตัวและมหาวิทยาลัย

1.5 กำหนดวัน/เวลา และสถานที่ในการจัดอบรมตามหลักสูตร วิทยากรท้องถิ่น GHP

2. การประสานความร่วมมือกับหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ชุมชน ทั้งในระดับพื้นที่/ท้องถิ่น และ/หรือระดับส่วนกลาง

2.1 ติดต่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในระดับกรม/กอง ได้แก่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, กรมการพัฒนาชุมชน, กรมส่งเสริมการเกษตร เป็นต้น เพื่อแจ้งเรื่องโครงการ และทำหนังสือถึงผู้บริหาร รวมทั้งขออนัดหมายเข้าพบเพื่อหารือในรายละเอียดของการดำเนินงานโครงการ

2.2 แจ้งประสานความร่วมมือกับหน่วยงานในระดับจังหวัด/อำเภอ โดยผ่านเครือข่ายวิทยากรที่มีการทำงานร่วมกันมาในพื้นที่ เพื่อเชื่อมโยงข้อมูลกลุ่มผู้ประกอบการเป้าหมายที่ต้องการรับบริการถ่ายทอดเทคโนโลยี และคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างกรณีศึกษาที่จะเข้าร่วมกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการตามหลักสูตรมาตรฐาน

3. การประชุมชี้แจงการดำเนินงานโครงการเครือข่ายวิทยากรท้องถิ่น GHP และหารือแนวทางการทำงานร่วมกัน

3.1 จัดประชุมชี้แจงรายละเอียดการดำเนินงานโครงการในระดับส่วนกลาง/ภูมิภาค ร่วมกับมหาวิทยาลัยและหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องตามข้อ 1.1, 1.2 และ 2.1 รวมทั้งหารือแนวทางการดำเนินงานร่วมกัน ซึ่งอาจมีการจัดทำบันทึกความเข้าใจและความร่วมมือการดำเนินงานร่วมกันระหว่าง สท. กับมหาวิทยาลัยและหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องและยินดีเข้าร่วมดำเนินการ โดยอาจมีการกำหนดเงื่อนไขการดำเนินงานด้านเป้าหมายที่ต้องการได้จากเก็บข้อมูลเชิงวิจัยประเมินผล โดยมีกรอบงานด้านพื้นที่ กลุ่มเป้าหมาย และการวิเคราะห์ผลกระทบที่เกิดขึ้นด้วย

3.2 จัดประชุมวางแผนการดำเนินงานในระดับจังหวัด ร่วมกับผู้แทนเครือข่ายวิทยากรท้องถิ่นของมหาวิทยาลัยและหน่วยงานต่างๆ ในพื้นที่ เพื่อกำหนดวันจัดฝึกอบรมตามข้อ 1.5 และคัดเลือกกลุ่มเป้าหมายเข้าร่วมกิจกรรมตามข้อ 2.2

3.3 เชื่อมประสานผู้ประกอบการแปรรูปอาหารในพื้นที่เป้าหมายปฏิบัติงานของ สท. ที่มีความต้องการรับบริการถ่ายทอดเทคโนโลยีกับเครือข่ายสถาบันอุดมศึกษาในพื้นที่จังหวัดที่เข้าร่วมโครงการ

4. การจัดอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรวิทยากรท้องถิ่น GHP เพื่อสร้างเครือข่ายวิทยากรท้องถิ่นเพิ่มเติมจากเดิม

4.1 รวบรวมข้อมูลความต้องการจากใบสมัคร แล้วดำเนินการตามข้อ 1.3 และ 1.4 โดยอาจคัดเลือกวิทยากรเข้าร่วมหลักสูตรในลักษณะเป็นที่วิทยากร 2-3 คน/สถาบัน

4.2 วางแผนการดำเนินงานและกำหนดวันจัดอบรม รวมทั้งเตรียมความพร้อมในส่วนที่เกี่ยวข้องทั้งหมด (สถานที่/อาหาร/การเดินทาง) โดยอาจแยกตามภูมิภาค แบ่งเป็น 4-5 รุ่น/ปี จำนวน 25-30 คน/รุ่น (รวมยอดเป้าหมายตลอดระยะเวลา 2 ปี อย่างน้อย 200 คน)

4.3 ประสานงานกับหน่วยงานในพื้นที่ที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตรการฝึกอบรม ทั้งในส่วนของวิทยากรบรรยายเรื่อง การขออนุญาตผลิตอาหาร จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และตัวแทนกลุ่มชุมชนที่เป็นกรณีศึกษา จำนวน 5-6 คน/กลุ่ม และ 4-5 กลุ่ม/รุ่น รวมทั้งสถานที่ผลิตจริงของกลุ่มตัวอย่างที่ใช้เป็นจุดศึกษาฐานในกิจกรรมตามหลักสูตรมาตรฐาน

4.2 ดำเนินการจัดกิจกรรมอบรมตามหลักสูตร ดังกรอบกิจกรรมของหลักสูตรที่แนบมา หน้า 16-18

4.3 สรุปผลการจัดฝึกอบรม และมอบหมายงาน รวมทั้งกำหนดแผนการติดตามผลร่วมกันต่อไป

4.4 ดำเนินการจัดอบรมตามหลักสูตรและขั้นตอนดังกล่าวข้างต้นให้ต่อเนื่องในปีที่ 2 ของการดำเนินงานโครงการ

5. การสร้างความร่วมมือดำเนินงานโครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีเชิงวิจัยและพัฒนา ระหว่าง สท. กับวิทยากรท้องถิ่น GHP และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

5.1 จากการดำเนินงานทั้งหมดตามข้อ 1-4 เครือข่ายวิทยากรท้องถิ่นที่มีโครงการของตนเองอยู่แล้ว สามารถดำเนินงานได้เลยร่วมกับหน่วยงานในพื้นที่ ซึ่งอาจมีการปรับปรุงแบบและกระบวนการใหม่ตามแนวทางของหลักสูตรวิทยากร

ปกปิด
โปรแกรมเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อชุมชน
สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

ท้องถิ่น โดยมีทีมงานของฝ่ายพัฒนาพื้นที่เพื่อเกษตรและชุมชนเป็นที่เลี้ยงหรือที่ปรึกษา รวมทั้งร่วมติดตามผลการดำเนินงานในพื้นที่ตามระยะเวลาที่เหมาะสมด้วย

5.2 วิทยากรท้องถิ่น ที่ยังไม่มีโครงการ ร่วมกันพัฒนาข้อเสนอโครงการกับกลุ่มชุมชนเป้าหมายและหน่วยงานในพื้นที่ (กลุ่มชุมชนบางส่วนอาจมาจากกลุ่มตัวอย่างที่เป็นกรณีศึกษาในหลักสูตรการฝึกอบรมตามข้อ 4) เพื่อขอรับการสนับสนุนการดำเนินงานโครงการจากแหล่งทุนต่างๆ รวมทั้ง สวทช. เมื่อผ่านการพิจารณาและได้รับการสนับสนุนแล้ว สามารถดำเนินงานโครงการในพื้นที่ปฏิบัติงานได้ตามแผนงาน โดยมีทีมงานของฝ่ายพัฒนาพื้นที่เพื่อเกษตรและชุมชนเป็นที่เลี้ยงหรือที่ปรึกษา รวมทั้งร่วมติดตามผลการดำเนินงานในพื้นที่ด้วย (เป้าหมาย อย่างน้อย 20 กลุ่ม)

5.3 วิทยากรท้องถิ่น ดำเนินงานตามแผนงานโครงการฯ และเจ้าหน้าที่โครงการหลักของฝ่ายพัฒนาพื้นที่เพื่อเกษตรและชุมชนร่วมลงพื้นที่ติดตามประเมินผลการดำเนินงานของเครือข่ายวิทยากรร่วมกับหน่วยงานในท้องถิ่นและกลุ่มผู้ประกอบการเป็นระยะๆ เพื่อรับทราบข้อมูลต่างๆ และวิเคราะห์ประเด็นที่เกี่ยวข้อง พร้อมทั้งแลกเปลี่ยนข้อเสนอแนะในการปรับปรุงแก้ไขและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

5.4 จัดทำรายงานติดตามผลการดำเนินงานโครงการของเครือข่ายวิทยากรท้องถิ่น และจัดเก็บในฐานข้อมูลผลการดำเนินงานเครือข่ายวิทยากรท้องถิ่น

6. การจัดประชุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้และนำเสนอผลการดำเนินงานเครือข่ายวิทยากรท้องถิ่น

เป็นการจัดเวทีถอดบทเรียนร่วมกันกับหน่วยงานภาคีที่เกี่ยวข้อง ทั้งในระดับภูมิภาคและระดับประเทศ เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์และข้อมูลจากการดำเนินงานของเครือข่ายวิทยากร

6.1 ประสานและวางแผนการจัดประชุมฯ ร่วมกับแกนนำเครือข่ายวิทยากรท้องถิ่นและหน่วยงานในแต่ละภูมิภาค/จังหวัด นำข้อมูลที่ได้มากำหนดวันประชุมและจัดทำเอกสารประกอบสำหรับเชิญวิทยากรท้องถิ่นฯ ประชุม

6.2 จัดประชุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้และนำเสนอผลการดำเนินงานตามกำหนดการที่ได้วางแผนไว้ เก็บข้อมูลระหว่างการประชุมและจัดทำรายงานภายหลังการประชุมแล้วเสร็จ

6.3 นำข้อมูลจากการประชุมมาวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ และจัดเก็บในฐานข้อมูลผลการดำเนินงานเครือข่ายวิทยากรท้องถิ่น

7. นำผลที่ได้จากการดำเนินงานทั้งหมดในปีแรก มาวิเคราะห์และประมวลผลข้อมูล เพื่อปรับปรุงการดำเนินงานในปีที่ 2 ให้มีการพัฒนายิ่งขึ้น พร้อมทั้งเตรียมการประเมินผลกระทบการดำเนินงานเครือข่ายวิทยากรท้องถิ่น เสนอ สท. ต่อไป

8. จัดทำรายงานผลการดำเนินงานจัดอบรมหลักสูตรวิทยากรท้องถิ่นทุกระดับ และรายงานการติดตามประเมินผลการดำเนินงานเครือข่ายวิทยากรท้องถิ่นทุก 6 เดือน รวมทั้งรายงานผลการดำเนินงานโครงการฯ ฉบับสมบูรณ์

กรอบกิจกรรมของหลักสูตรการฝึกอบรมวิทยากรท้องถิ่น GHP

ลำดับที่	ชื่อกิจกรรม	วัตถุประสงค์	การประเมินผล
1	การละลายพฤติกรรม	- เพื่อสร้างบรรยากาศและความเป็นกันเองก่อนเริ่มการฝึกอบรม - เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้รู้จักซึ่งกันและกัน	ความร่วมมือในการทำกิจกรรมของผู้เข้ารับการฝึกอบรม
2	ชี้แจงโครงการและแนะนำกิจกรรม	- เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมเข้าใจเป้าหมายและวัตถุประสงค์ของโครงการ - เพื่อเตรียมความพร้อมในการเข้าร่วมกิจกรรมให้แก่ผู้เข้ารับการฝึกอบรม	การซักถามผู้เข้ารับการฝึกอบรม
3	การฝึกอบรมแบบมีส่วนร่วม	- เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้รับความสำคัญของการฝึกอบรมแบบมีส่วนร่วม - เพื่อให้รู้ถึงองค์ประกอบ ขั้นตอนและการเตรียมพร้อมของการฝึกอบรมแบบมีส่วนร่วม	ความร่วมมือในการทำกิจกรรมของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

ปกปิด
โปรแกรมเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อชุมชน
สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

4	การพัฒนาทักษะของวิทยากรกระบวนการ (การเรียนรู้และสร้างสุขจากสื่อและกิจกรรมต่างๆ)	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อพัฒนาทักษะวิทยากรกระบวนการให้แก่ผู้เข้ารับการฝึกอบรม - เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำทักษะด้านกระบวนการที่ได้ไปใช้ในการดำเนินโครงการที่เกี่ยวข้องกับกลุ่มชุมชน 	การซักถามของผู้เข้ารับการฝึกอบรม
5	ความรู้เรื่องอันตรายที่เกิดขึ้นในอาหาร และหัวใจสำคัญ 3 ประการของการผลิตอาหารให้ปลอดภัย	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมเห็นถึงอันตรายที่เกิดขึ้นในอาหาร - เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถแยกประเภทอันตรายและบอกสาเหตุของการปนเปื้อนได้ - เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมทราบถึงหลักการในการผลิตอาหารให้มีความปลอดภัย - เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถบอกได้ว่าหัวใจสำคัญ 3 ประการมีอะไรบ้าง 	ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถแยกประเภทของอันตรายได้ และรู้วิธีป้องกัน
6	ความรู้เรื่องสุขลักษณะวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GHP)	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมทราบถึงสุขลักษณะวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารได้ - เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมเห็นถึงความสำคัญของสุขลักษณะวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารได้ - เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมบอกได้ว่าสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารมีอะไรบ้าง 	การซักถามผู้เข้ารับการฝึกอบรม และ ความสนใจในการตอบคำถาม
7	การขออนุญาตผลิตอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้รับทราบถึงแนวทางในการขออนุญาตผลิตอาหาร - เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถให้คำแนะนำแก่กลุ่มชุมชนที่ต้องการขออนุญาตผลิตอาหารได้ 	การตั้งคำถามของผู้เข้ารับการฝึกอบรม / แบบสอบถาม
8	มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) กับ GMP/GHP	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมเห็นถึงความเหมือนและความแตกต่างระหว่าง มผช. GHP และ GMP - เพื่อให้สามารถอธิบายแก่กลุ่มชุมชนเป้าหมายในพื้นที่ถึงความเหมือนหรือแตกต่างระหว่างมาตรฐานแต่ละอย่าง 	การซักถามของผู้เข้ารับการฝึกอบรม
9	การจัดทำแผนภูมิกระบวนการผลิตและแผนการปรับปรุงแก้ไข	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมเป็นวิทยากรท้องถิ่นเข้าใจถึงกระบวนการผลิตอาหาร และความสำคัญของแต่ละขั้นตอน - ผู้เข้ารับการฝึกอบรม สามารถเขียนแผนผังกระบวนการผลิตได้อย่างถูกต้องและครบถ้วน - ผู้เข้ารับการฝึกอบรม สามารถเขียนแผนการปรับปรุงแก้ไขได้ - ผู้เข้ารับการฝึกอบรม นำความรู้จากการเรียนรู้มาประยุกต์ใช้ได้ - ผู้เข้ารับการฝึกอบรม ซักถามประเด็นและฝึกวิเคราะห์ แนะนำแผนผังและแผนปรับปรุงของกลุ่มอื่นๆ 	การซักถามในประเด็นต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการนำเสนอ
10	การนำเสนอของวิทยากรท้องถิ่นแต่ละคน	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นระหว่างผู้เข้ารับการฝึกอบรมแต่ละคน - เพื่อเปิดโอกาสให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม แต่ละคนมีโอกาสซักถามและเสนอแนวความคิดเพิ่มเติม 	วิทยากร และ วิทยากรท้องถิ่น ซักถาม แลกเปลี่ยนความคิดเห็น

ปกปิด
โปรแกรมเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อชุมชน
สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

11	ซักถามปัญหาและข้อเสนอแนะสำหรับวิทยากรท้องถิ่น	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม ทราบถึงข้อควรปฏิบัติในการจัดฝึกอบรมแบบมีส่วนร่วม - เพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์และไขข้อข้องใจของผู้เข้ารับการฝึกอบรม 	การซักถามของผู้เข้าร่วมการฝึกอบรม
12	มอบวุฒิบัตรและปิดการอบรม	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อเป็นเกียรติแก่ผู้เข้ารับการฝึกอบรม - เพื่อเน้นย้ำให้วิทยากรท้องถิ่นปฏิบัติภารกิจให้สำเร็จลุล่วง และกำหนดวันเวลาจัดประชุมเพื่อการติดตามผล 	พุดคุยตกลงนัดหมาย

ตารางแผนการดำเนินงาน

แผนงาน/กิจกรรม	ผลงานที่คาดว่าจะได้รับ (เชิงคุณภาพ)	ปีที่	เดือนที่	ผู้รับผิดชอบ
1. การประสานความร่วมมือกับสถาบันอุดมศึกษาทั้งในระดับคณะวิชาและ/หรือระดับมหาวิทยาลัย	ความสนใจและร่วมมือในเบื้องต้นเพื่อการดำเนินงานโครงการในลำดับถัดไป	1, 2	1-2	นายชายกร ลินธุ์ชัย นายวิเชนทร์ฯ นายนิคมฯ
2. การประสานความร่วมมือกับหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ชุมชน ทั้งในระดับพื้นที่/ท้องถิ่นและ/หรือระดับส่วนกลาง	ความสนใจและร่วมมือในเบื้องต้นเพื่อการดำเนินงานโครงการในลำดับถัดไป		1-3	นายพันธวัฒน์ฯ นายเรืองฤทธิ์ฯ
3. การประชุมชี้แจงการดำเนินงานโครงการเครือข่ายวิทยากรท้องถิ่น GHP และหารือแนวทางการทำงานร่วมกัน	ความต้องการเทคโนโลยีของชุมชนเบื้องต้น และแนวทางการดำเนินงานของแต่ละพื้นที่		2-3	
4. การจัดอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรวิทยากรท้องถิ่น GHP เพื่อสร้างเครือข่ายวิทยากรท้องถิ่นเพิ่มเติมจากเดิม	วิทยากรได้เรียนรู้ทางด้านเทคนิคกระบวนการ และเนื้อหาวิชาการที่เกี่ยวข้องตามหลักสูตร		4-6	
5. การสร้างความร่วมมือดำเนินงานโครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีเชิงวิจัยและพัฒนา ระหว่าง สท. กับวิทยากรท้องถิ่น GHP และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	มีการนำความรู้และแนวทางจากหลักสูตรที่อบรมไปขยายผลร่วมกับกลุ่มชุมชนและหน่วยงานในพื้นที่ได้อย่างเหมาะสมและต่อเนื่อง		1-12	
6. การจัดประชุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้และนำเสนอผลการดำเนินงานเครือข่ายวิทยากรท้องถิ่น	มีข้อแลกเปลี่ยนทั้งด้านข้อมูลการดำเนินงานและประสบการณ์ของเครือข่ายวิทยากรแต่ละแห่ง		1, 12	
7. นำผลที่ได้จากการดำเนินงานทั้งหมดในปีแรก มาวิเคราะห์และประมวลผลข้อมูลเพื่อปรับปรุงการดำเนินงานในปีที่ 2 ให้มีการพัฒนายิ่งขึ้น พร้อมทั้งเตรียมการประเมินผลกระทบการดำเนินงานเครือข่ายวิทยากรท้องถิ่น เสนอ สท. ต่อไป	ได้ผลการประมวลข้อมูลและแนวทางในการปรับปรุงพัฒนาการดำเนินงานโครงการในปีที่ 2 และแผนการประเมินผลกระทบที่เกิดขึ้นในระยะต่อไป		12	
8. จัดทำรายงานผลการดำเนินงานจัดอบรมหลักสูตรวิทยากรท้องถิ่นทุกระดับ และรายงานการติดตามประเมินผลการดำเนินงานเครือข่ายวิทยากรท้องถิ่นทุก 6 เดือน รวมทั้งรายงานผลการดำเนินงานโครงการฯ ฉบับสมบูรณ์	ได้รายงานผลการดำเนินงาน เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการเชื่อมประสานการทำงานเพื่อขยายผลต่อไปร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ทั้งภายในและภายนอก สท.		6, 12	

ปกปิด
โปรแกรมเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อชุมชน
สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ