



# รายงานสรุปผล

การสัมมนาเชิงปฏิบัติการเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงาน  
โครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

---

กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน  
กรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์  
มกราคม 2567

# คำนำ

กรมส่งเสริมการเกษตร ได้เล็งเห็นว่าเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานวิสาหกิจชุมชนด้านการแปรรูปสินค้าเกษตร เป็นกลไกสำคัญสำหรับการพัฒนาสินค้าเกษตรแปรรูป เนื่องจากดำเนินงานใกล้ชิดกับวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่ทั่วประเทศ ประกอบกับมีการปรับเปลี่ยนเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการฯ ทำให้เจ้าหน้าที่ใหม่ยังขาดความรู้ในการดำเนินงาน จึงควรได้รับการส่งเสริมความรู้และพัฒนาศักยภาพในการดำเนินงานด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนแปรรูป รวมทั้งการส่งเสริมการตลาด ดังนั้น กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน จึงได้จัดสัมมนาเชิงปฏิบัติการเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ เมื่อระหว่างวันที่ ๑๓ - ๑๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๖ ผ่านระบบประชุมทางไกล Zoom Meeting ให้กับเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานด้านการแปรรูปสินค้าเกษตรระดับเขต ระดับจังหวัด ระดับอำเภอ และส่วนกลาง เพื่อพัฒนาศักยภาพและติดอาวุธทางปัญญาให้กับเจ้าหน้าที่ทุกระดับให้สามารถทำงานและดำเนินโครงการบรรลุตามเป้าหมายและเกิดประโยชน์สูงสุดแก่วิสาหกิจชุมชน

กลุ่มส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชน กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน ได้ประมวลและสรุปผลจากการสัมมนา รวบรวม และจัดพิมพ์เป็นรูปเล่ม โดยได้รับความร่วมมืออย่างดียิ่งจากผู้เข้าร่วมสัมมนาทุกท่าน ที่กรุณาให้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ ทำให้การสัมมนาดังกล่าวสำเร็จลุล่วงด้วยดี จึงขอขอบพระคุณ มา ณ โอกาสนี้

กลุ่มส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชน

กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน

มกราคม ๒๕๖๗

# สารบัญ

เรื่อง	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
โครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ โครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗.....	๑
กำหนดการสัมมนาเชิงปฏิบัติการเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร .....	๓
พิธีเปิดการสัมมนาเชิงปฏิบัติการเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗.....	๕
❖ การบรรยายและการฝึกปฏิบัติในหลักสูตรของการสัมมนาฯ .....	๘
๑. การขอมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปและมาตรฐาน อย. สำหรับวิสาหกิจชุมชน .....	๘
๒. ฉลากอาหารแปรรูปสำคัญกว่าที่คิด .....	๑๕
๓. การคิด Concept สินค้าเกษตรแปรรูปให้ตรงกับความต้องการของตลาด โดยใช้เทคโนโลยี และนวัตกรรม .....	๒๖
๔. ตั้งราคาอย่างไร มีกำไร ไม่ขาดทุนและการคิด Content และการผลิตสื่อ .....	๓๗
❖ สรุปผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมสัมมนาเชิงปฏิบัติการเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ โครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ .....	๔๒
❖ ผลการวิเคราะห์ข้อมูลแบบประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมสัมมนาเชิงปฏิบัติการ เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ .....	๔๔
❖ ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมสัมมนาเชิงปฏิบัติการเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ โครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ .....	๔๙
ภาคผนวก .....	๕๗

**โครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ**  
**โครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓**  
**โดยใช้งบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ไปพลางก่อน**  
**ระหว่างวันที่ ๑๓ - ๑๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๖**  
**ผ่านระบบประชุมทางไกล Zoom meeting**

**๑. หลักการและเหตุผล**

กรมส่งเสริมการเกษตร มีภารกิจในการส่งเสริมให้เกษตรกรแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตร ซึ่งมีส่วนช่วยในการลดปัญหาผลผลิตล้นตลาด และช่วยยกระดับราคาผลผลิตโดยเน้นการปรับโครงสร้างการผลิตในภาคเกษตรไปสู่การผลิตสินค้าและผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าสูง โดยนำเทคโนโลยี นวัตกรรม และผลงานวิจัยที่ใช้ในการแปรรูป ทั้งในสินค้าพืช ปศุสัตว์และ ประมง ประกอบกับปัจจุบันมีกลุ่มเกษตรกร สถาบันเกษตรกร ตลอดจนวิสาหกิจชุมชนจำนวนมากที่มีการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร และจัดจำหน่ายสินค้าทั้งในประเทศและต่างประเทศ แต่ยังพบว่าสินค้าและผลิตภัณฑ์มีคุณภาพที่แตกต่างกัน และฉลากสินค้าไม่ถูกต้องตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เนื่องจากผู้ประกอบการขาดความรู้ด้านเทคโนโลยีการผลิต การพัฒนามาตรฐานการผลิตและผลิตภัณฑ์ การทำฉลากสินค้าที่ถูกต้อง เป็นต้น

กรมส่งเสริมการเกษตร ได้เล็งเห็นว่าเจ้าหน้าที่ของกรมส่งเสริมการเกษตรผู้รับผิดชอบงานวิสาหกิจชุมชนด้านการแปรรูปสินค้าเกษตร เป็นกลไกสำคัญสำหรับการพัฒนาสินค้าเกษตรแปรรูป เนื่องจากดำเนินงานใกล้ชิดกับวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่ทั่วประเทศ ประกอบกับมีการปรับเปลี่ยนเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการฯ ทำให้เจ้าหน้าที่ใหม่ยังขาดความรู้ในการดำเนินงาน จึงควรได้รับการส่งเสริมความรู้และพัฒนาศักยภาพในการดำเนินงานด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนแปรรูป รวมทั้งการส่งเสริมการตลาด ดังนั้นการจัดสัมมนาพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบงานโครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร จะช่วยพัฒนาศักยภาพการดำเนินงานและติดต่อทางปัญญาให้กับเจ้าหน้าที่ทุกระดับให้สามารถทำงานและดำเนินโครงการบรรลุตามเป้าหมายของกรมส่งเสริมการเกษตรที่ตั้งไว้และเกิดประโยชน์สูงสุด แก่วิสาหกิจชุมชน

**๒. วัตถุประสงค์**

๒.๑ เพื่อเสริมสร้างความรู้ และพัฒนาศักยภาพการดำเนินงานด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนแปรรูป ให้กับเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานด้านการแปรรูปสินค้าเกษตร ทั้งส่วนกลางและส่วนภูมิภาค

๒.๒ เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานด้านการแปรรูปสินค้าเกษตร ระดับส่วนกลางและส่วนภูมิภาค ได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ในการทำงานด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนแปรรูป

**๓. เป้าหมายโครงการ**

เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการฯ หรือผู้รับผิดชอบงานวิสาหกิจชุมชนด้านการแปรรูปสินค้าเกษตร จำนวน ๑๐๐ คน ผ่านระบบประชุมทางไกล Zoom Meeting ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบระดับอำเภอ จังหวัด เขต จำนวน ๘๖ คน เจ้าหน้าที่ผู้จัดงานและเจ้าหน้าที่กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน จำนวน ๑๐ คน และวิทยากร ๔ คน

#### ๔. งบประมาณ

จำนวน ๒๗,๐๐๐ บาท (สองหมื่นเจ็ดพันบาทถ้วน)

#### ๕. กิจกรรมและวิธีการดำเนินงาน

๑. จัดทำโครงการ และขออนุมัติงบประมาณโครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร

๒. กำหนดหลักสูตร และประสานงานวิทยากร เพื่อให้ความรู้ในหัวข้อดังนี้

- การขอมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารและมาตรฐาน ออย.
- ฉลากอาหารสำคัญกว่าที่คิด
- การคิด Concept สินค้าแปรรูปให้ตรงกับความต้องการของตลาด โดยใช้เทคโนโลยี

และนวัตกรรม

- ตั้งราคาอย่างไร มีกำไร ไม่ขาดทุน

- การคิด Content และการผลิตสื่อ

๓. เชิญเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานที่เป็นกลุ่มเป้าหมาย และผู้ที่เกี่ยวข้อง เข้าร่วมการสัมมนาผ่านระบบประชุมทางไกล Zoom meeting

๔. ดำเนินการจัดสัมมนาผ่านระบบประชุมทางไกล Zoom meeting

๕. ประเมินผลการสัมมนา สรุปผลและรายงานผลให้กรมส่งเสริมการเกษตรทราบ

#### ๖. ระยะเวลาและสถานที่ดำเนินการ

ระหว่างวันที่ ๑๓ - ๑๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๖ ผ่านระบบประชุมทางไกล Zoom meeting ณ ห้องประชุม ๔/๑ ชั้น ๔ อาคาร ๑ กรมส่งเสริมการเกษตร

#### ๗. หน่วยงานดำเนินการ

กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร

#### ๘. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๑. เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานด้านการแปรรูปสินค้าเกษตรมีความรู้ ความเข้าใจ และได้พัฒนาศักยภาพ การดำเนินงานด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนแปรรูป

๒. เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ในการทำงานด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนแปรรูป ระหว่างเจ้าหน้าที่ทุกระดับ

๓. เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานสามารถนำความรู้ไปปฏิบัติงานในพื้นที่ ทำให้เกิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าเกษตรแปรรูปของวิสาหกิจชุมชน

กำหนดการสัมมนาเชิงปฏิบัติการเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร  
ระหว่างวันที่ ๑๓ - ๑๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๖  
ผ่านระบบประชุมทางไกล Zoom Meeting

เวลา	หลักสูตร	วิทยากร
<b>วันจันทร์ที่ ๑๓ พฤศจิกายน ๒๕๖๖</b>		
๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน / เข้าระบบ Zoom	
๐๙.๐๐ - ๐๙.๓๐ น.	ชี้แจงโครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร	กลุ่มส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ วิสาหกิจชุมชน
๐๙.๓๐ - ๑๐.๐๐ น.	พิธีเปิดการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ - มอบนโยบายการดำเนินงานส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร	นายกฤษ อุตตะมะเวทิน รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร
๑๐.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	การขอมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปและมาตรฐาน อย. สำหรับวิสาหกิจชุมชน บรรยายความรู้เกี่ยวกับหลักเกณฑ์และแนวทางในการตรวจ ประเมินสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปและการขอมาตรฐาน อย.	นางสาวกัญญาญจน์ ประไพพงษ์ นักวิชาการอาหารและยาปฏิบัติการ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและ ยา (อย.)
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	ฉลากอาหารแปรรูปสำคัญกว่าที่คิด - บรรยายความรู้เกี่ยวกับการทำฉลากอาหารแปรรูป ที่ถูกต้องตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง	นางสาวพัชราภรณ์ อังรังกิจเจริญ นักวิชาการอาหารและยาชำนาญการ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและ ยา (อย.)
๑๖.๐๐ - ๑๗.๐๐ น.	สรุปและประเมินผลรายวิชา	กลุ่มส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ วิสาหกิจชุมชน
<b>วันอังคารที่ ๑๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๖</b>		
๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน / เข้าระบบ Zoom	
๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	การคิด Concept สินค้าเกษตรแปรรูปให้ตรงกับ ความต้องการของตลาด โดยใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรม บรรยายความรู้เกี่ยวกับกับการแปรรูปสินค้าเกษตรโดยใช้ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่เหมาะสม ซึ่งใช้การตลาดนำการผลิต	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช นักวิจัยชำนาญการ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	การคิด Concept สินค้าเกษตรแปรรูปให้ตรงกับ ความต้องการของตลาด โดยใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรม บรรยายความรู้เกี่ยวกับกับการแปรรูปสินค้าเกษตรโดยใช้ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่เหมาะสม ซึ่งใช้การตลาดนำการผลิต	ดร.พิศมัย ศรีชาเยช นักวิจัยชำนาญการ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

๑๖.๐๐ – ๑๗.๐๐ น.	สรุปและประเมินผลรายวิชา	กลุ่มส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ วิสาหกิจชุมชน
<b>วันพุธที่ ๑๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๖</b>		
<b>เวลา</b>	<b>หลักสูตร</b>	<b>วิทยากร</b>
๐๘.๓๐ – ๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน /เข้าระบบ Zoom	
๐๙.๐๐ – ๑๒.๐๐ น.	<b>ตั้งราคาอย่างไร มีกำไร ไม่ขาดทุน</b> บรรยายความรู้เกี่ยวกับเทคนิคการตั้งราคาสินค้าที่เหมาะสม ไม่ให้ขาดทุน ได้กำไร	<b>คุณนารุ ลิมพานิชย์</b> Stylist and Consultant เจ้าของกิจการถ่ายภาพโฆษณา, อาจารย์พิเศษ, ที่ปรึกษาธุรกิจ SMEs
๑๒.๐๐ – ๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
๑๓.๐๐ – ๑๖.๐๐ น.	<b>การคิด Content และการผลิตสื่อ</b> บรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติ - การเขียนคอนเทนต์ให้ถูกใจโซเชียล - การผลิตสื่อโฆษณาด้วยโปรแกรม Canva	<b>คุณนารุ ลิมพานิชย์</b> Stylist and Consultant เจ้าของกิจการถ่ายภาพโฆษณา, อาจารย์พิเศษ, ที่ปรึกษาธุรกิจ SMEs
๑๖.๐๐ – ๑๗.๐๐ น.	สรุปและประเมินผลรายวิชา	กลุ่มส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ วิสาหกิจชุมชน

#### หมายเหตุ

- กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม
- พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม เวลา ๑๐.๓๐ น. – ๑๐.๔๐ น. และ เวลา ๑๔.๓๐ - ๑๔.๔๐ น.



ID : ๙๓๙ ๕๐๒๔ ๔๗๖๓      Passcode : ๑๒๓๔๕๖

Link Zoom Meeting

พิธีเปิดการสัมมนาเชิงปฏิบัติการเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗  
วันจันทร์ที่ ๑๓ พฤศจิกายน ๒๕๖๖ ณ ห้องประชุม ๔/๑ ชั้น ๔ อาคาร ๑ กรมส่งเสริมการเกษตร

\*\*\*\*\*

● คำกล่าวรายงานของผู้แทนผู้อำนวยการกองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน

กราบเรียน ท่านรองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร

กระผม นายฐิปปัน จารุพงศกร นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชน ในนามคณะผู้จัดการสัมมนาเชิงปฏิบัติการเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน โครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร ขอกราบขอบพระคุณท่านรองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตรเป็นอย่างสูง ที่ให้เกียรติเป็นประธานเปิดการสัมมนาในครั้งนี้

การสัมมนานี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร ภายใต้แผนงานยุทธศาสตร์การเกษตรสร้างมูลค่า กิจกรรมพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันสินค้าเกษตรแปรรูป โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาองค์ความรู้และศักยภาพของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร และให้เจ้าหน้าที่สามารถให้คำแนะนำแก่วิสาหกิจชุมชนในการประกอบกิจการได้ ทั้งนี้ กรมส่งเสริมการเกษตรเล็งเห็นว่า เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนทุกระดับ โดยเฉพาะระดับจังหวัดและระดับอำเภอ เป็นกลไกสำคัญในการพัฒนาผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนและสินค้าเกษตร เนื่องจากทำงานใกล้ชิดกับวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่ทั่วประเทศ จึงควรได้รับการส่งเสริมความรู้และพัฒนาทักษะวิชาการที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชน โดยกรมส่งเสริมการเกษตรได้รับเกียรติจากคณะวิทยากรผู้ทรงคุณวุฒิ ประกอบด้วย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และที่ปรึกษาธุรกิจ SMEs ที่สละเวลามาเป็นวิทยากร ให้ความรู้ วิชาการที่เกี่ยวข้อง การสัมมนาในครั้งนี้ มีกำหนดระยะเวลา ๓ วัน ตั้งแต่วันที่ ๑๓ - ๑๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๖ โดยผู้เข้าร่วมสัมมนา แบบ online ประกอบด้วย เจ้าหน้าที่ระดับเขต จังหวัด อำเภอ ส่วนกลาง และผู้เกี่ยวข้อง ผ่านระบบ Zoom Meeting จำนวน ๑๐๐ คน

บัดนี้ ได้เวลาอันสมควรแล้ว กระผมขอกราบเรียนเชิญท่านรองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตรกล่าวเปิดการสัมมนาเชิงปฏิบัติการเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร ในครั้งนี้

ขอเรียนเชิญครับ

\*\*\*\*\*

● คำกล่าวของประธานในพิธีเปิดการสัมมนาเชิงปฏิบัติการเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการ  
ส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร

โดย นายเกษ อุตตะมะเวทิน รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร

ผู้อำนวยการกองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน คณะผู้จัด และเจ้าหน้าที่ผู้เข้าร่วมสัมมนาทุกท่าน ผมมีความยินดีและเป็นเกียรติอย่างยิ่ง ที่ได้มาเป็นประธานเปิดการสัมมนาเชิงปฏิบัติการเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตรในวันนี้ ตามที่ ผู้แทนผู้อำนวยการกองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนได้กล่าวรายงาน ผมขอเรียนว่าการส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชนให้เข้มแข็งสามารถพัฒนาในระดับแข่งขันได้นั้น เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานวิสาหกิจชุมชนทุกระดับจะต้องมีความรู้ ความเข้าใจในการปฏิบัติงานส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนอย่างถ่องแท้ ซึ่งหนึ่งในนั้นคือ งานด้านการแปรรูปสินค้าเกษตร หรืองานพัฒนาผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชน โดยเจ้าหน้าที่กรมส่งเสริมการเกษตรจะต้องสามารถเป็นพี่เลี้ยงให้คำปรึกษา ให้คำแนะนำในการประกอบกิจการ ตลอดจนประสานงานด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชน ซึ่งเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มจากวัตถุดิบทางการเกษตร ตลอดจนกระบวนการผลิตที่มีคุณภาพ ได้มาตรฐาน มีการบริหารจัดการการผลิตและการตลาดที่ดี สามารถตอบสนองความต้องการของตลาดและผู้บริโภค ภายใต้หลักวิชาการที่ถูกต้องและเหมาะสม ซึ่งในการสัมมนาฯ ครั้งนี้ ถือเป็นกระบวนการเริ่มต้นที่มีความสำคัญเป็นอย่างยิ่งในการกำหนดทิศทางและแนวทางการดำเนินงานด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์หรือสินค้าเกษตรแปรรูป และบรรจุภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้มีคุณภาพ สวยงาม ตอบสนองความต้องการของตลาด สร้างโอกาสในการแข่งขัน และสร้างรายได้ที่มั่นคงให้แก่วิสาหกิจชุมชน

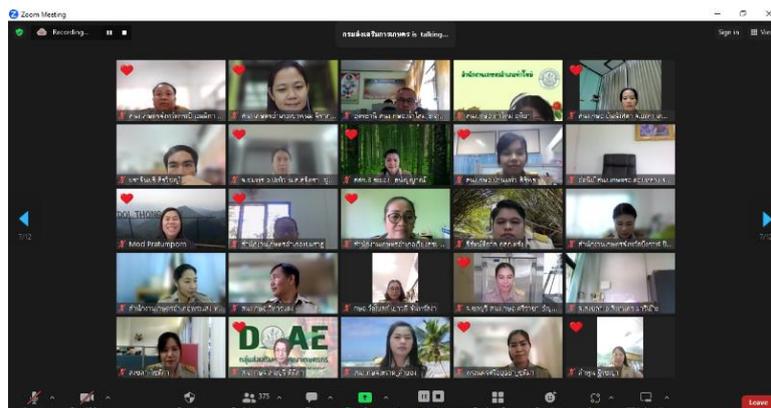
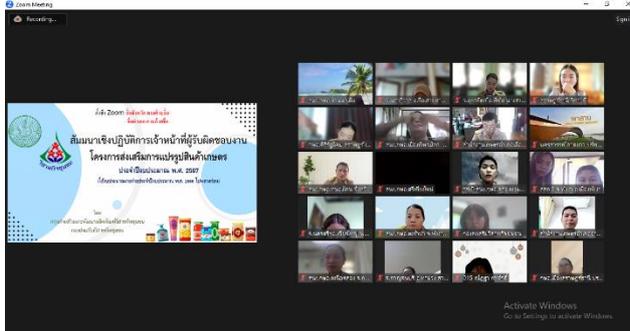
ผมหวังเป็นอย่างยิ่งว่า การสัมมนาเชิงปฏิบัติการเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตรในครั้งนี้ จะพัฒนาองค์ความรู้และศักยภาพของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร และให้เจ้าหน้าที่สามารถให้คำแนะนำแก่วิสาหกิจชุมชนในการประกอบกิจการได้ ซึ่งผมต้องขอขอบคุณ คณะวิทยากรจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และที่ปรึกษาธุรกิจ SMEs ที่สละเวลามาเป็นวิทยากร ให้ความรู้ วิชาการที่เกี่ยวข้อง และคณะผู้จัดงานทุกท่านที่จัดให้มีการสัมมนาครั้งนี้ขึ้น

บัดนี้ ได้เวลาอันสมควร ผมขอเปิดการสัมมนาเชิงปฏิบัติการเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร และขอให้การสัมมนาในครั้งนี้ สำเร็จลุล่วง ตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ทุกประการ

\*\*\*\*\*

# พิธีเปิด

โดย นายภุช อดตะมะเวทิน รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร ด้านการพัฒนาเกษตรกร





๒) กฎหมายที่เกี่ยวข้อง



- ตัวอย่างกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร

**พ.ร.บ. อาหาร พ.ศ. 2522**

- มาตรา 4 นิยาม "การผลิตอาหาร" "โรงงาน"
- อ้างอิง** กฎหมายว่าด้วยโรงงาน → พ.ร.บ.โรงงาน ฉ.2 (27 ต.ค.2562)
- มาตรา 14 วรรคหนึ่ง "ห้ามมิให้ผู้ใดตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย เว้นแต่ได้รับใบอนุญาตจากผู้อนุญาต"

**มาตรา 4** ในพระราชบัญญัตินี้

"อาหาร" หมายความว่า ของกินหรือเครื่องดื่มที่บริโภคได้แก่

(1) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ต้ม อบ หรือนำเข้าร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือในรูปลักษณะใด ๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษ ตามกฎหมายว่าด้วยการนั้น แล้วแต่กรณี

(2) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหารรวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สี และวัตถุปรุงแต่งกลิ่นรส

"อาหารควบคุมเฉพาะ" หมายความว่า อาหารที่รัฐมนตรีประกาศในราชกิจจานุเบกษาให้เป็นอาหารที่มีความควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐาน

"ตัวรับอาหาร" หมายความว่า รายการของวัตถุที่ใช้เป็นส่วนประกอบอาหาร ซึ่งระบุกำกับหรือปริมาณของแต่ละรายการ

"ภาชนะบรรจุ" หมายความว่า วัตถุที่ใช้บรรจุอาหารไม่ว่าด้วยการใส่หรือห่อหรือด้วยวิธีใด ๆ

"ฉลาก" หมายความว่า รวมไปถึง รูป ประติมากรรม เครื่องหมาย หรือข้อความใด ๆ ที่แสดงไว้ที่อาหาร ภาชนะบรรจุอาหาร หรือมีที่ต่อของภาชนะที่บรรจุอาหาร

"ผลิต" หมายความว่า ทำ ผสม ปรุงแต่ง และผสมรวมกันหรือปรุงรวมด้วย

"จำหน่าย" หมายความว่า ขาย จ่าย แจก หรือแลกเปลี่ยน ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ในทางการค้า หรือการมีไว้เพื่อจำหน่ายด้วย

"นำเข้า" หมายความว่า นำหรือส่งเข้ามาในราชอาณาจักร

"ส่งออก" หมายความว่า นำหรือส่งออกนอกราชอาณาจักร

"โรงงาน" หมายความว่า โรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงานที่ตั้งขึ้นเพื่อผลิตอาหาร

"ผู้อนุญาต" หมายความว่า ผู้ได้รับใบอนุญาตตามพระราชบัญญัตินี้ในกรณีที่มีนิติบุคคลเป็นผู้รับใบอนุญาตให้หมายความรวมถึงผู้ซึ่งนิติบุคคลแต่งตั้งให้เป็นผู้ดำเนินการด้วย

"ผู้อนุญาต" หมายความว่า เจ้าอธิการคณะกรรมการอาหารและยา หรือผู้ซึ่งเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาเสนอหมาย

"คณะกรรมการ" หมายความว่า คณะกรรมการอาหาร

"พนักงานเจ้าหน้าที่" หมายความว่า ผู้ซึ่งรัฐมนตรีแต่งตั้งไปปฏิบัติการตามพระราชบัญญัตินี้

"รัฐมนตรี" หมายความว่า รัฐมนตรีผู้รักษาการตามพระราชบัญญัตินี้

### ๑.๓ การเตรียมสถานที่ผลิต ตามข้อกำหนด GMP

#### ๑) สถานที่ตั้ง อาคารผลิต การทำความสะอาดและบำรุงรักษา

- ทำเลที่ตั้ง ต้องห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดสิ่งปนเปื้อน
- บริเวณรอบอาคาร/ภายในอาคาร ไม่สะสมสิ่งของไม่ใช้แล้ว
- ภายใน/ภายนอกอาคาร มีท่อหรือทางระบายน้ำที่เหมาะสม
- อาคารผลิต มั่นคงแข็งแรง ออกแบบง่ายต่อการทำความสะอาด มีสภาพดี/สะอาด
- อาคารผลิต ป้องกันสัตว์แมลงเข้าสู่บริเวณผลิต/สัมผัสอาหาร
- อาคารผลิตมีพื้นที่ผลิตเพียงพอ แยกจากที่พักอาศัย/การผลิตที่ไม่ใช่อาหาร/บริเวณกินข้าว
- อาคารผลิต ที่มีพื้นที่ผลิตเป็นสัดส่วน และตามสายงานการผลิต
- อาคารผลิต มีห้องบรรจุหรือมีมาตรการ จัดการพื้นที่บรรจุ (M)
- อาคารผลิต มีระบบระบายอากาศเพียงพอ และควบคุมทิศทางการไหล ไม่ให้เกิดการปนเปื้อน
- อาคารผลิต มีแสงสว่างเพียงพอ

#### ๒) เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต การทำความสะอาดและบำรุงรักษา

- เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต ที่สัมผัสกับอาหาร มีการออกแบบที่ถูกต้องลักษณะ
- เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต ติดตั้งในตำแหน่งที่เหมาะสม
- เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต มีความเหมาะสมสัมพันธ์กับชนิดของอาหาร

ที่ผลิต กรรมวิธีการผลิต และมีจำนวนเพียงพอ

- โต๊ะหรือพื้นผิวปฏิบัติงานที่สัมผัสอาหารโดยตรง มีการออกแบบที่ถูกต้องลักษณะ
- กรณีใช้ระบบท่อลำเลียงอาหาร ภายในท่อรวมทั้งปั๊ม ข้อต่อ ปะเก็น วาล์วต่างๆที่สัมผัส

อาหารต้องออกแบบอย่างถูกต้องลักษณะ

- เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต ต้องมีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ และจัดเก็บอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดแล้วเป็นสัดส่วน ถูกต้องลักษณะ

- เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต ต้องมีการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพที่ดี

- อุปกรณ์การชั่ง ตวง วัด มีความเหมาะสม เพียงพอ มีความเที่ยงตรงแม่นยำ และมีการ

สอบเทียบอย่างน้อย ปีละ ๑ ครั้ง

#### ๓) การควบคุมกระบวนการผลิต

- วัตถุดิบ ส่วนผสมและวัตถุดิบอาหาร (FA) มีการคัดเลือก/เก็บรักษา/ลดการปนเปื้อนเบื้องต้น
- ภาชนะบรรจุที่สัมผัสอาหารมีการคัดเลือก/เก็บรักษา ขนย้าย /ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อก่อนใช้
- การผสม

- FA : ใช้ตามกฎหมาย/ชั่งด้วยเครื่องที่สอบเทียบ

- ส่วนผสมอื่น : มีการตรวจสอบตามสูตร

- น้ำ / น้ำแข็ง ที่เป็นส่วนผสมหรือสัมผัสอาหารที่พร้อมกิน มีคุณภาพตามประกาศฯ

และจัดเก็บดี ไม่ปนเปื้อน

- มีการควบคุมกระบวนการลดและขจัดอันตรายด้านจุลินทรีย์ให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัย

- กรณีการผลิตไม่มีกระบวนการลดและกำจัดอันตรายด้านจุลินทรีย์ ต้องเข้มงวดในการควบคุมการปนเปื้อนตลอดกระบวนการผลิต

- การบรรจุและปิดผนึกอย่างเหมาะสม / ตรวจสอบความสมบูรณ์ของการปิดผนึก / ฉลากมีสภาพสมบูรณ์ ข้อมูลเพียงพอ

- ในกระบวนการผลิต มีการขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม และผลิตภัณฑ์สุดท้ายไม่ปนเปื้อนข้าม

- มีการบ่งชี้ชนิด รุ่นการผลิต แหล่งที่มาของวัตถุ ส่วนผสม FA ภาชนะบรรจุ ผลิตภัณฑ์สุดท้าย ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐาน เพื่อตามสอบย้อนกลับ

- ผลิตภัณฑ์สุดท้าย

- มีคุณภาพตามกฎหมาย มีผลวิเคราะห์

- เก็บรักษาและขนส่งเหมาะสม

- มีบันทึกเกี่ยวกับ ชนิด ปริมาณการผลิต ข้อมูลการขาย วิธีเรียกคืนสินค้า

- ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

- ผลิตภัณฑ์อาหารอื่น

- มีการจัดการผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐานอย่างเหมาะสม

- เก็บบันทึกและรายงาน

- มีการตรวจประเมินตนเองหรือโดยหน่วยงานภายนอก

#### ๔) การสุขาภิบาล

- น้ำที่ใช้ต้องเป็นน้ำสะอาด เหมาะสมตามวัตถุประสงค์ที่ใช้

- ห้องส้วมและอ่างล้างมือ ต้องมีเพียงพอ ถูกสุขลักษณะ และไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง

- ต้องมีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับเปลี่ยนเสื้อผ้า เก็บของใช้ส่วนตัวของผู้ปฏิบัติงาน เช่น ตู้หรือล็อกเกอร์ ต้องมีเพียงพอและถูกสุขลักษณะ อยู่ในตำแหน่งที่สะดวกต่อการใช้งานและไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนข้ามจากสิ่งแวดล้อมสู่ชุดผู้ปฏิบัติงาน ซึ่งส่งผลให้เกิดการปนเปื้อนในกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์

- อ่างล้างมือบริเวณผลิต เข้าทางบริเวณผลิตและไม่ควรใช้ก๊อกน้ำที่ต้องใช้มือสัมผัส หลังล้างเสร็จ ควรเลือกใช้แบบเท้าเหยียบ หรือแบบใช้เข้าหรือศอกดันเพื่อเปิด-ปิดน้ำ แทนการใช้ก๊อกน้ำแบบมือหมุนหรือบิด มีน้ำยาฆ่าเชื้อโรคหรืออุปกรณ์ทำให้มือแห้งตามความจำเป็น ต้องมีเพียงพอและถูกสุขลักษณะ อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสมต่อการใช้งานและไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนลงผลิตภัณฑ์หรือกระบวนการผลิต

- มาตรการควบคุมและกำจัดสัตว์เลื้อยและแมลง ตรวจสอบอาคารไม่ให้มีช่องเปิดที่สัตว์หรือแมลงเข้ามา และต้องตรวจสอบวัตถุดิบ ภาชนะหรือสิ่งของอื่นเข้ามาในบริเวณที่ผลิตมีสัตว์หรือแมลงติดเข้ามา สำรวจร่องรอยของสัตว์และแมลงเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการอยู่อาศัย และวิธีการกำจัดต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์

- การจัดการขยะ มีการกำจัดขยะที่เหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน โดยใส่ภาชนะที่เหมาะสมมีฝาปิด และมีการกำจัดขยะทั้งภายในและภายนอกอาคารผลิตไม่ให้เกิดการสะสมจนเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ แมลง และเชื้อโรค

- มาตรการจัดการสารเคมี เป็นสารเคมีที่ไม่ได้ใช้เป็นส่วนผสมของอาหาร เช่น สารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ สารเคมีที่ใช้ในการบำรุงรักษาอุปกรณ์ สารเคมีที่ใช้ในการกำจัดสัตว์และแมลง เป็นต้น สารเคมีต้องมีการจัดเก็บแยกเป็นสัดส่วนจากบริเวณผลิตไม่ปะปนกับสารเคมีที่ใช้ในการผลิตอาหาร และมีป้ายชื่อหรือฉลากสารเคมีที่พนักงานสามารถอ่านเข้าใจและมีการบ่งชี้ตำแหน่งของสารเคมีในบริเวณจัดเก็บอย่างชัดเจน แยกเก็บตามชนิดและความเป็นอันตรายของสารเคมี

- มาตรการจัดการกับอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการกำจัดสัตว์และแมลง การทำความสะอาดฆ่าเชื้อ เช่น ไม่ควรใช้อุปกรณ์ร่วมกันในการทำความสะอาดในบริเวณ High care area กับ Low care area จัดเก็บอุปกรณ์เป็นระเบียบในตำแหน่งที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน

๕) สุขลักษณะส่วนบุคคล

- ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิต ไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรค หรือมีบาดแผลตามกฎกระทรวง และมีมาตรการสำหรับผู้ปฏิบัติงานที่มีอาการของโรค ต้องจัดให้มีการตรวจร่างกายและมีใบรับรองแพทย์ (ผู้ประกอบการวิชาชีพเวชกรรม) อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และก่อนเข้ารับทำงาน (กรณีพนักงานใหม่)

- โรคเรื้อน
- โรคผิวหนังในระยะอันตราย
- ติดยาเสพติด
- โรคพิษสุราเรื้อรัง
- โรคเท้าช้าง
- โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ

- ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิต ต้องรักษาความสะอาดของร่างกายอยู่เสมอ เช่น เล็บสั้น ไม่ทาเล็บ และต้องล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน กรณีสวมถุงมือที่สัมผัสอาหาร ถุงมือต้องอยู่ในสภาพสมบูรณ์ สะอาด ถูกสุขลักษณะ ทำด้วยวัสดุที่สามารถสัมผัสอาหารได้ โดยไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหาร นอกจากนี้ผู้ปฏิบัติงานต้องไม่บริโภคอาหาร ไม่สูบบุหรี่ บ้วนน้ำลาย ล้วง แคะ เกา ขณะปฏิบัติงาน และไม่นำของใช้ส่วนตัวเข้าไปในบริเวณผลิต

๑.๔ การสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับการขอมาตรฐานระบบผลิตอาหาร (GMP)

### ๑.๕ ขั้นตอนการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (ผู้ประกอบการใหม่)

#### ขั้นตอนที่ 1 การขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร

1. การสร้างบัญชีผู้ใช้และยืนยันตัวตนบุคคลในระบบ OPEN ID
2. การเปิดสิทธิ์การใช้งานระบบ e-Submission และการยื่นขอจัดทำฐานข้อมูลหลักผู้ประกอบการ (Master Data)
 

สถานที่ติดต่อ

  - สถานที่ผลิตตั้งอยู่ที่ กรุงเทพมหานคร ยื่นเอกสารได้ที่ ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ อาหาร 6 ชั้น 4 ซ. จ.มนูญี
  - สถานที่ผลิตตั้งอยู่ที่ต่างจังหวัด ยื่นเอกสารได้ที่ ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
3. การยื่นคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารผ่านระบบ e-Submission
 

คู่มือการยื่นคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร

หรือ ยื่นคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารกับหน่วยตรวจสอบหรือหน่วยรับรองที่ใบอนุญาต อย. โดยติดต่อด้วยตนเอง

รายชื่อหน่วยตรวจสอบหรือหน่วยรับรอง
4. การรับการตรวจประเมินและรับรายงานผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร (Audit Report) เมื่อนำมาตามเกณฑ์ GMP กฎหมาย
 

ค่าใช้จ่ายในการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร

ประเภทเครื่องจักรและจำนวนคนงาน	ค่าใช้จ่าย (บาท)
ไม่เกิน 5 แรงม้า และคนงาน 1-6 คน	3,000
มากกว่า 5 แรงม้า แต่ไม่เกิน 20 แรงม้า หรือคนงาน 7-50 คน	5,000
มากกว่า 20 แรงม้า แต่ไม่เกิน 50 แรงม้า หรือคนงาน 51-100 คน	10,000
มากกว่า 50 แรงม้า แต่ไม่เกิน 100 แรงม้า หรือคนงาน 101-200 คน	15,000
มากกว่า 100 แรงม้า หรือคนงานมากกว่า 200 คน	20,000

ระยะเวลาดำเนินการ 10 วันทำการ ไม่นับรวมการแก้ไขเอกสารหลักฐานหรือสถานที่ผลิตอาหาร

#### ขั้นตอนที่ 2 การขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร

ยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่จำหน่ายโรมาน (แบบ สบ.1) หรือคำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (แบบ อ.1) แล้วแต่กรณี ผ่านระบบ e-Submission พร้อมแนบเอกสารตามคู่มือสำหรับประชาชนและชำระเงินค่าขอ และค่าธรรมเนียม (เฉพาะใบอนุญาตผลิตอาหาร)

คู่มือสำหรับประชาชน คู่มือการยื่นคำขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร

ค่าใช้จ่าย

- ค่าใช้จ่ายในการพิจารณาคำขอและการตรวจสอบความถูกต้องของเอกสาร
 

รายละเอียดคำขอและรูปแบบใบอนุญาต	ค่าใช้จ่าย (บาท)
คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่จำหน่ายโรมาน (แบบ สบ.1) → ใบสำคัญสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่จำหน่ายโรมาน (แบบ สบ.1/1)	1,000
คำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (แบบ อ.1) → ใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.2)	2,000
- ค่าธรรมเนียมใบอนุญาต เฉพาะใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.2)
 

ประเภทเครื่องจักรและจำนวนคนงาน	ค่าใช้จ่าย (บาท)
คนงานตั้งแต่ 50 คนขึ้นไป ไม่ใช้เครื่องจักร หรือใช้เครื่องจักรไม่ถึง 2 แรงม้า	5,000
คนงานตั้งแต่ 50 คนขึ้นไป เครื่องจักรตั้งแต่ 2 แรงม้า แต่ไม่ถึง 10 แรงม้า	6,000
คนงานตั้งแต่ 50 คนขึ้นไป เครื่องจักรตั้งแต่ 10 แรงม้า แต่ไม่ถึง 25 แรงม้า	7,000
คนงานตั้งแต่ 50 คนขึ้นไป เครื่องจักรตั้งแต่ 25 แรงม้า แต่ไม่ถึง 50 แรงม้า	8,000
คนงานน้อยกว่า 50 หรือมากกว่า 50 คน เครื่องจักรตั้งแต่ 50 แรงม้า ขึ้นไป	10,000

ระยะเวลาดำเนินการ 6 วันทำการ ไม่นับรวมการแก้ไขเอกสารหลักฐาน

### ๑.๖ การเตรียมเอกสารเพื่อยื่นคำขอตรวจประเมินสถานที่

การสืบค้นข้อมูล เว็บไซต์ใหม่กองอาหาร <https://food.fda.moph.go.th>

#### 1. เลือกหัวข้อ คู่มือสำหรับประชาชน

สถานที่ติดต่อ: ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ (One Stop Service Center : OSSC) อาคาร 6 ชั้น 4 สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข (สถานที่ผลิตตั้งอยู่กรุงเทพฯ)

#### 2. เลือกคำขอตรวจ กรณีขอใหม่

ติดต่อ: ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (สถานที่ผลิตตั้งอยู่ต่างจังหวัด)

95

### ๑.๗ การเตรียมเอกสารเพื่อยื่นคำขออนุญาตสถานที่ผลิต

## การเตรียมเอกสารเพื่อยื่นคำขออนุญาตสถานที่ผลิต

การสืบค้นข้อมูล เว็บไซต์ใหม่กองอาหาร <https://food.fda.moph.go.th>

**1 เลือกหัวข้อ คู่มือสำหรับประชาชน**

**2 เลือกคำขอ อ.1 หรือ สบ.1**

### ๑.๘ รูปแบบใบอนุญาต เอกสารแนบท้ายและค่าใช้จ่ายในการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร

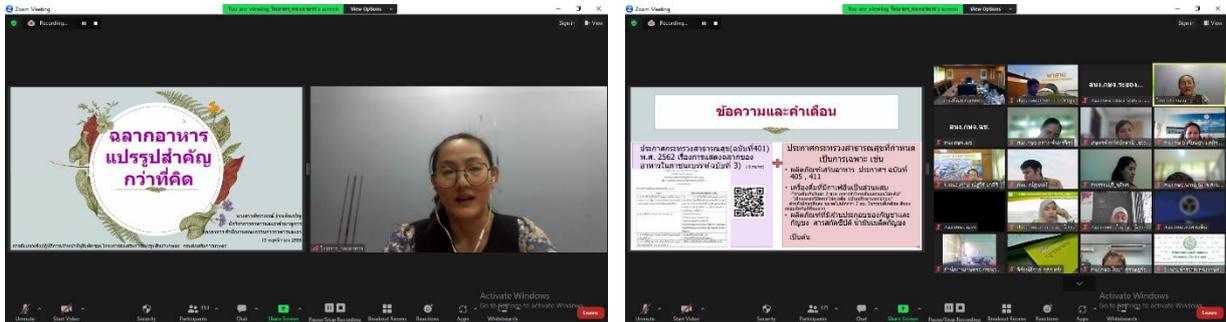
#### ตัวอย่าง แบบ อ.2 (เข้าข่ายโรงงาน)

#### ตัวอย่าง แบบ สบ.1/1 (ไม่เข้าข่ายโรงงาน)

คำคำขอ/ค่าธรรมเนียม	รายละเอียด	ค่าใช้จ่าย (บาท)
<b>1. ค่าคำขอตระวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร</b> *ชำระเงินในงวดก่อน 3,000 บาท ส่วนที่เหลือชำระภายหลังการตรวจประเมิน เมื่อทราบเรื่องแจ้งเสร็จและคนงานทั้งหมด	1. ไม่เกิน 5 แร่งม้า และคนงาน 1-6 คน	3,000
	2. มากกว่า 5 แร่งม้า แต่ไม่เกิน 20 แร่งม้า หรือคนงาน 7-50 คน	5,000
	3. มากกว่า 20 แร่งม้า แต่ไม่เกิน 50 แร่งม้า หรือคนงาน 52-100 คน	7,000
	4. มากกว่า 50 แร่งม้า แต่ไม่เกิน 100 แร่งม้า หรือคนงาน 101-200 คน	10,000
	5. มากกว่า 100 แร่งม้า หรือคนงานมากกว่า 200 คน	20,000
<b>2. ค่าคำขอ</b>	2.1 คำคำขอใบสำคัญเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (กรณีไม่เข้าข่ายโรงงาน, ยื่นแบบ สบ.1)	1,000
	2.2 คำคำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (กรณีเข้าข่ายโรงงาน, ยื่นแบบ อ.1)	2,000
<b>3. ค่าธรรมเนียม</b>	3.1 สถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (ใบสำคัญเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน แบบ สบ.1/1)	ไม่มี
	3.2 สถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายโรงงาน (ใบอนุญาตผลิตอาหาร แบบ อ.2)	
- ไม่ใช่เครื่องจักร หรือใช้เครื่องจักรไม่ถึง 2 แร่งม้า <b>ใช้คนงานตั้งแต่ 50 คนขึ้นไป</b>		5,000
- ใช้เครื่องจักร 2 แร่งม้า แต่ไม่ถึง 10 แร่งม้า <b>ใช้คนงานตั้งแต่ 50 คนขึ้นไป</b>		6,000
- ใช้เครื่องจักร 10 แร่งม้า แต่ไม่ถึง 25 แร่งม้า <b>ใช้คนงานตั้งแต่ 50 คนขึ้นไป</b>		7,000
- ใช้เครื่องจักร 25 แร่งม้า แต่ไม่ถึง 50 แร่งม้า <b>ใช้คนงานตั้งแต่ 50 คนขึ้นไป</b>		8,000
- <b>ใช้เครื่องจักร 50 แร่งม้าขึ้นไป ใช้คนงานน้อยกว่า หรือมากกว่า 50 คนขึ้นไป</b>		10,000

## ๒. ฉลากอาหารแปรรูปสำคัญกว่าที่คิด

โดย นางสาวพัชราภรณ์ ชำรงกิจเจริญ นักวิชาการอาหารและยาชำนาญการ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)



บรรยายความรู้เกี่ยวกับการทำฉลากอาหารแปรรูปที่ถูกต้องตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

### ๒.๑ ข้อกำหนดโดยทั่วไป

- แสดงเลขสารบบอาหารตามกำหนดในระเบียบ อย.
- แสดงฉลากไว้ที่ภาชนะบรรจุที่มองเห็นได้ชัดเจน อ่านได้ง่าย มีขนาดตัวอักษรเป็นไปตามขนาดพื้นที่ฉลาก
- ไม่มีการแนะนำผลิตภัณฑ์อื่น ซึ่งอาจทำให้เข้าใจผิด
- สีของข้อความต้องตัดกับสีพื้นฉลาก เว้นแต่ข้อความที่มีประกาศฯ หรือระเบียบ อย. กำหนดไว้

### การแสดงฉลากที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค

วิธีรับประทาน(ถ้ามี)		ข้อแนะนำในการเก็บรักษา(ถ้ามี)	
<p><b>ชื่ออาหาร</b></p> <p>แสดงไว้ตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจนและอยู่ในแนวนอนด้วยข้อความต่อเนื่องกัน</p>	<p>เลขสารบบอาหาร แสดงในเครื่องหมาย</p>	<p><b>ชื่อและที่ตั้ง</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ผู้ผลิต/ผลิตโดย... หรือ</li> <li>• ผู้แบ่งบรรจุ/แบ่งบรรจุโดย... หรือ</li> <li>• ผู้นำเข้า/นำเข้าโดย... พร้อมชื่อและประเทศผู้ผลิต</li> </ul>	
<p><b>หมดอายุ / ควรบริโภคก่อน</b></p> <p>แสดงวัน เดือน ปี / เดือนและปี ตามลำดับ การแสดงเดือนอาจเป็นตัวเลขผลิต แล้วแต่ประเภทอาหาร</p>	<h1>ฉลาก</h1>	<p><b>ส่วนประกอบที่สำคัญ</b></p> <p>ร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ เรียงปริมาณจากมากไปน้อย (ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารแสดงต่อหน่วยบริโภค เช่น แคปซูล)</p>	
<p><b>ปริมาณสุทธิ(ระบบเมตริก)</b></p> <p>น้ำหนักสุทธิ (กรัม, กิโลกรัม) กรณีของแข็ง ปริมาตรสุทธิ (มิลลิลิตร, ลิตร) กรณีของเหลว น้ำหนักสุทธิ/ปริมาณสุทธิ กรณีของกึ่งเหลวกึ่งแข็ง</p>		<p>แสดงหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารและชื่อเฉพาะ/ INS</p>	<p><b>ข้อมูลสารก่อภูมิแพ้</b></p> <p>“ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร: มี..., อามี...” หรือ <input type="checkbox"/> มี... <input type="checkbox"/> อามี... แสดงด้านล่างส่วนประกอบ</p>
<p>แต่งกลิ่นธรรมชาติ/แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ/แต่งกลิ่นสังเคราะห์(ถ้ามี)</p>		<p>คำเตือน(ถ้ามี)</p>	

**ตัวอย่างคำที่ **ไม่อนุญาต** ให้ใช้ในการโฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพ สรรพคุณของอาหาร**

<p><b>สรรพคุณทางยา บำบัด บรรเทา รักษาป้องกันโรค หรืออาการของโรค</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ลดโคเลสเตอรอล ลดความดันโลหิต ลดไขมันในเลือด ลดน้ำตาลในเลือด</li> <li>• ป้องกัน บำบัด รักษา โรคหัวใจ โรคกระเพาะ โรคเบาหวาน อัมพฤกษ์ อัมพาต โรคมะเร็ง ฯลฯ</li> <li>• บรรเทาอาการปวดหัว ไมเกรน อาการชา บวม และเส้นเลือดอุดตัน</li> <li>• ลดอาการปวดประจำเดือน</li> <li>• ยับยั้งแบคทีเรีย</li> <li>• ตับกลั่นตัว กลิ่นปาก</li> <li>• เพิ่มความจำ แก้อาหารหลงลืม</li> </ul>	<p><b>มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างของร่างกาย หน้าที่อวัยวะ หรือระบบการทำงานของร่างกาย</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ปรับสมดุลให้ร่างกาย ฟันฟูร่างกายหรืออวัยวะ</li> <li>• เพิ่มน้ำหนัก กระตุ้นน้ำหนัก</li> <li>• เพิ่มการไหลเวียนของเลือด</li> <li>• บำรุงสมอง บำรุงประสาท บำรุงร่างกาย</li> <li>• เพิ่มภูมิคุ้มกัน เพิ่มภูมิต้านทาน</li> <li>• ดีทีออกซ์ สังสารพิษ</li> <li>• ภาพอวัยวะภายในร่างกาย</li> </ul>
<p><b>เสริมสร้างสมรรถภาพทางเพศ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• เพิ่มสมรรถภาพทางเพศ แข็ง ทน อึด เพิ่มขนาดใหญ่ขึ้น ยาวขึ้น</li> <li>• ออกฟู รูฟืด กระชับ ช่วงล่างเป๊ะ ตกขาวหายจริง</li> <li>• อาหารเสริมสำหรับชาย/ หญิง อาหารของวัยทอง</li> </ul>	<p><b>สรรพคุณเครื่องสำอาง เพื่อบำรุงผิวพรรณและความสวยงาม</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ลดรอยเหี่ยวย่น ลดริ้ว ฝ้า กระ จุดต่างดำ ขาวใส</li> <li>• หน้าแดง แผลงปลั่ง กระชับรูขุมขน ฟันฟูผิว ชะลอความแก่ ผิวกระจ่างใส</li> <li>• กันแดด ทำแดด แก้ผมหงอก</li> <li>• ภาพ Before- After คนผิวคล้ำ-ผิวขาว</li> </ul>

15

**ตัวอย่างคำที่ **ไม่อนุญาต** ให้ใช้ในการโฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพ สรรพคุณของอาหาร**

<p><b>สรรพคุณในการลดน้ำหนัก</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ลดความอ้วน ลดน้ำหนัก</li> <li>• ช่วยให้ระบายท้อง</li> <li>• ขจัดไขมันส่วนเกิน ตักจับแป้ง น้ำตาล ไขมัน</li> <li>• BLOCK BURN BUILD BREAK ช่วยเร่งการเผาผลาญ กระชับสัดส่วน ลดขนาดเอว ต้นแขน ต้นขา</li> <li>• การใช้ภาพสายวัด เครื่องชั่งน้ำหนัก กางเกง Over Size</li> <li>• ภาพ Before- After คนอ้วน-คนผอม</li> <li>• Weight Loss</li> <li>• หุ่นดี ผอม เปรี้ยว สลิม Slim Slen</li> <li>• ไมโยโย่</li> <li>• ลดยา กัดยา ลดความอยากอาหาร</li> </ul>	<p><b>ข้อความ/ ภาพอื่น ๆ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ออย. รับรอง/ ปลอดภัย</li> <li>• คักดีสิทธิ์ มหัทจรรย์ ปาฏิหาริย์ วิเศษ</li> <li>• เลิศที่สุด ดีเลิศ ชั้นเลิศ เลิศเลอ ล้ำเลิศ</li> <li>• ยอด ยอดเยี่ยม ยอดไปเลย เยี่ยมยอด เยี่ยมไปเลย สุดยอด</li> <li>• ที่หนึ่ง หนึ่งเดียว ที่หนึ่งเลย</li> <li>• ที่สุด ดีที่สุด ดีเด็ด สูงสุด บริสุทธิ์</li> <li>• เด็ดขาด หายห่วง หายขาด หมดกังวล</li> <li>• สุดเหวี่ยง</li> <li>• ไม่มีผลข้างเคียง ไร้ผลข้างเคียง</li> <li>• สวย สดใส ดูดี มั่นใจ</li> <li>• อายุวัฒนะ สเต็มเซลล์ ชะลอ</li> <li>• พัฒนาการสมอง ความฉลาดทางสมอง/อารมณ์/สังคม เก่งฉลาด</li> <li>• ข้อความอื่นที่ทำให้เข้าใจผิดในผลิตภัณฑ์นั้น ๆ</li> </ul>
---	--

**\* บัญชีหมายเลข 1** แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร พ.ศ. 2564

**๒.๒ ข้อกำหนดเกี่ยวกับชื่ออาหาร**

- มีขนาดตัวอักษรไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร อ่านชัดเจน และได้สัดส่วนสัมพันธ์พื้นที่ฉลาก
- แสดงตำแหน่งที่เห็นชัดเจน
- ข้อความต่อเนื่องกันในแนวนอน
- ต้องไม่ทำให้เข้าใจผิด ไม่เป็นเท็จ ไม่หลอกลวง ไม่ทำลายคุณค่าของภาษาไทย ไม่ขัดต่อวัฒนธรรม

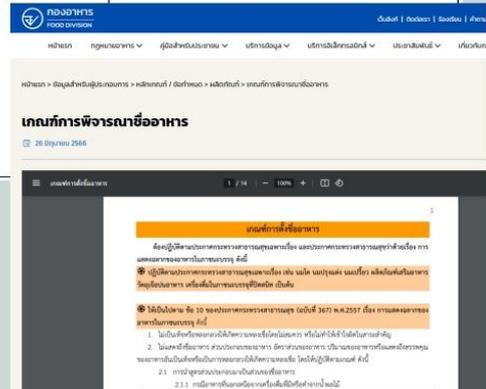
อันดีงามของไทย

\*\*\* เว้นแต่ฉลากที่มีพื้นที่น้อยกว่า ๓๕ ตร.ซม. อักษรไม่น้อยกว่า ๑ มม.

- โดยสามารถดาวน์โหลด เกณฑ์การพิจารณาชื่ออาหารได้ใน [www.food.fda.moph.go.th](http://www.food.fda.moph.go.th)

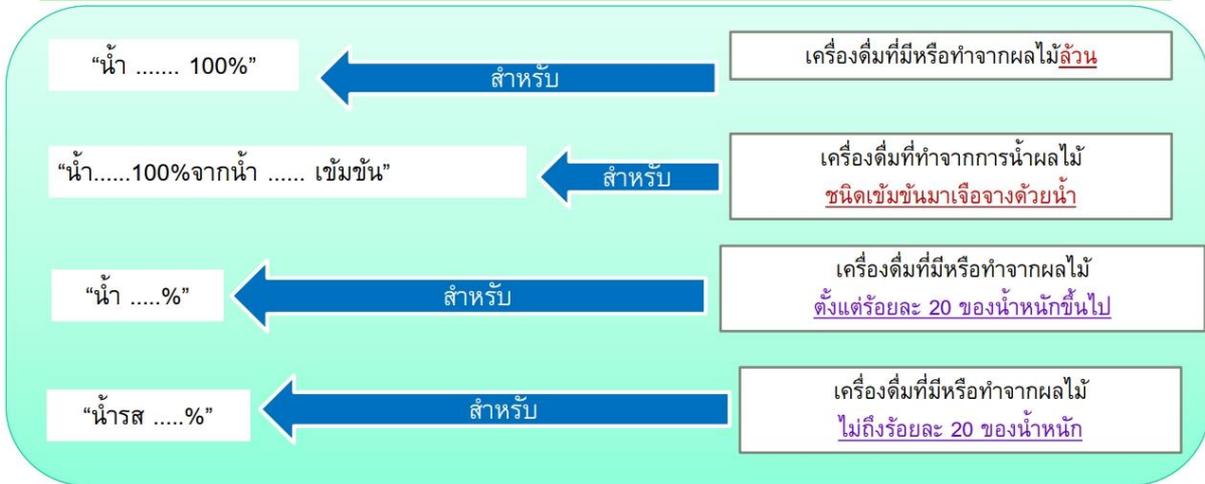
## เกณฑ์การตั้งชื่ออาหาร

กรณี	ตัวอย่างชื่ออาหาร	เงื่อนไข
<p>▶ <b>อาหารที่ใส่วัตถุแต่งกลิ่นรสต่างๆ</b> อนุญาตให้แสดง “.....กลิ่น.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุส่วนประกอบที่ใช้) เป็นส่วนชื่อของชื่ออาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- กรณีมีการใส่วัตถุแต่งกลิ่นรสหลายกลิ่นสามารถเลือกแสดงกลิ่นที่เด่นชัดที่สุดเป็นส่วนชื่อของชื่ออาหาร</li> <li>- กรณีเป็นอาหารที่มีการแต่งกลิ่นเพียงเล็กน้อย เพื่อช่วยให้ผลิตภัณฑ์รสกลมกล่อม อาจไม่แสดง “กลิ่น...” เป็นส่วนชื่อของชื่ออาหาร (เว้นแต่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะเรื่องกำหนดไว้ เช่น นมปรุงแต่ง)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- “ลูกอมกลิ่นสตรอเบอร์รี่”</li> <li>- “หมากฝรั่งกลิ่นมินต์”</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แสดงรูปภาพส่วนประกอบนั้นของกลิ่นได้ โดยระบุข้อความ “ภาพ.....สื่อถึงกลิ่นรสเท่านั้น” ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของรูปภาพ เช่น ภาพสตรอเบอร์รี่สื่อถึงกลิ่นรสเท่านั้น</li> </ul>



## การใช้ชื่ออาหาร : เครื่องดื่ม

เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมีส่วนคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม



### ๒.๓ ข้อกำหนดเกี่ยวกับตราหรือเครื่องหมายการค้า หรือ เครื่องหมายการค้าจดทะเบียน

- แสดงคำว่า “ตรา” หรือ “เครื่องหมายการค้า” กำกับหรือ เครื่องหมายการค้าจดทะเบียนกำกับอย่างเห็นได้ชัดเจน และอ่านได้ง่าย
- ต้องไม่หลอกลวงให้หลงเชื่อ หรือทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ
- ขนาดสัมพันธ์กับพื้นที่ฉลาก
- เครื่องหมายการค้าจดทะเบียน ต้องมีหลักฐานการได้รับการจดทะเบียน

# แสดงเลขสารบบอาหาร

เลขสารบบอาหาร ประกอบด้วยตัวเลข 13 หลัก แสดงถึงข้อมูลสำคัญ 2 ชุด ได้แก่

- ชุดข้อมูลชุดแรก (X) คือข้อมูลสถานที่ประกอบการ ประกอบด้วยตัวเลข 8 หลักแรก XX-X-XXXXX
- ชุดข้อมูลชุดหลัง (Y) คือข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วยตัวเลข 5 หลักหลัง Y-YYYY

## แสดงเลขสารบบอาหารในเครื่องหมาย



แบบ สบ.7/1 (ฉบับปรับปรุง)



ใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร

เลขสารบบอาหาร: XX-X-XXXXX-Y-YYYY      ไซโร ๗ วันที่ .....

ให้ใช้เพื่อแสดงว่าผลิตภัณฑ์อาหารที่ระบุไว้มีรายการจะเปิดไว้กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือจัดดี ตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร

การผลิตเพื่อจำหน่าย       การนำเข้าเพื่อจำหน่าย       การผลิตเพื่อส่งออก (ไม่จำหน่ายในประเทศ)

ชื่ออาหารภาษาไทย	
ชื่ออาหารภาษาอังกฤษ	

- ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต หรือผู้แบ่งบรรจุหรือผู้นำเข้า
- ผู้ผลิต - ผู้ผลิต แสดงข้อความ “ผู้ผลิต” หรือ “ผลิตโดย” + ชื่อและที่ตั้ง
  - ผู้แบ่งบรรจุ แสดงข้อความ “ผู้แบ่งบรรจุ” หรือ “แบ่งบรรจุโดย” + ชื่อและที่ตั้ง
  - ผู้ผลิต/ผู้แบ่งบรรจุ เลือกลงข้อความ “สำนักงานใหญ่” + ชื่อและที่ตั้ง
- นำเข้า - แสดงข้อความ “ผู้นำเข้า” หรือ “นำเข้าโดย” + ชื่อและที่ตั้ง
  - แสดงข้อความ ชื่อและประเทศผู้ผลิต

### ๒.๔ ข้อความและคำเตือน

### ประกาศกระทรวงสาธารณสุข(ฉบับที่401) พ.ศ. 2562 เรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ(ฉบับที่ 3) (8 รายการ)

บัญชีและแบบประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๐๑) พ.ศ. ๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๓)

อาหาร	ข้อความคำเตือนหรือข้อความอื่น
๑. อาหารที่มีวัตถุที่จัดเป็นวัตถุอันตรายหรือมีสารพิษของอาหารบรรจุในภาชนะเคลือบต่างหาก แต่รวมอยู่ในภาชนะบรรจุอาหารและจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	“มี.....” (ตามที่ไว้ในวิธีระบุลักษณะของบรรจุภัณฑ์และชนิดของวัตถุที่จัดเป็นวัตถุอันตรายหรือมีสารพิษของอาหาร เช่น ของรั่วซึมขึ้น ของรั่วซึมออกจากรูปเป็นต้น) คำคำอธิบายสั้นๆ ขนาดตัวอักษรไม่ต่ำกว่า ๒ มิลลิเมตร บนพื้นสีขาว
๒. อาหารที่มีส่วนประกอบของรังสีไอออไนซ์	“ไม่ใช้อาหารหากแพทย์” และ “หยุดบริโภคเมื่อมีอาการแพ้” และ “คำคำอธิบายสั้นๆ ขนาดตัวอักษรไม่ต่ำกว่า ๒ มิลลิเมตร เพื่อให้ชัดเจนในกรณีฉุกเฉิน หรือการขอติดกับสิ่งของพื้นฉลาก
๓. อาหารที่มีส่วนประกอบของโปรตีนและสารสกัดจากไข่ในปริมาณ*	“อาจมีไข่เสียดแข็งตัว” และ “เด็กและสตรีที่รับประทาน”
๔. อาหารที่เชื่อมหรือหมัก เป็นสารให้ความหวานแทนน้ำตาลหรือใช้ให้ความหวานแทนน้ำตาล	“ผู้ที่มีภาวะน้ำตาลในเลือดต่ำ” และ “ผู้ที่มีภาวะไตผิดปกติ”



### ประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่กำหนดเป็นการเฉพาะ เช่น

- ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ประกาศฯ ฉบับที่ 405 , 411
- เครื่องดื่มที่มีกาเฟอีนเป็นส่วนผสม
  - “ห้ามดื่มเกินวันละ 2 ขวด เพราะหัวใจจะสั่นและนอนไม่หลับ”
  - “เด็กและสตรีมีครรภ์ไม่ควรดื่ม ผู้ป่วยปรึกษาแพทย์ก่อน”
- ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของกัญชาและกัญชง สารสกัดซีบีดี น้ำมันเมล็ดกัญชง เป็นต้น

ทุกผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร		ตามส่วนประกอบอาหารที่ใช้
ข้อความ	เงื่อนไข	<ul style="list-style-type: none"> <li>ข้อความค่าเดือนอื่นๆ ตามส่วนประกอบอาหารที่ใช้ บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 405) พ.ศ.2562 เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ฉบับที่ 3)</li> </ul>
ค่าเดือน	ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า 1.5 มม. ในกรอบสี่เหลี่ยม สีของตัวอักษรตัดกับสีของพื้นกรอบ และสีกรอบตัดกับสีของพื้นฉลาก	
เด็กและสตรีมีครรภ์ ไม่ควรรับประทาน	ด้วยตัวอักษรที่มีขนาดเห็นได้ชัดเจน	
ควรกินอาหารหลากหลายครบ 5 หมู่ ในสัดส่วนที่เหมาะสมเป็นประจำ	ด้วยตัวอักษรที่มีขนาดเห็นได้ชัดเจน	
ไม่มีผลในการป้องกัน หรือรักษาโรค	ด้วยตัวอักษรหนาทึบ ในกรอบสี่เหลี่ยม สีของตัวอักษรตัดกับสีของพื้นกรอบ และสีของกรอบตัดกับสีของพื้นฉลาก	

42

## ๒.๕ คำที่อนุญาตให้ใช้

ข้อความ/ลักษณะการโฆษณา	หลักฐานประกอบ	เงื่อนไข
สูตรใหม่	หลักฐานการเปลี่ยนแปลงไม่เกิน 1 ปี หรือ หนังสือรับรองการเริ่มวางจำหน่าย	สินค้าสูตรใหม่และวางจำหน่ายเป็นเวลาไม่เกิน 1 ปี
ยอดเยี่ยมอันดับ 1/แบรนด์ยอดเยี่ยมอันดับ 1	หลักฐานการสำรวจยอดขาย อันดับ 1 /แบรนด์ยอดเยี่ยมอันดับ 1 จากหน่วยงานหรือองค์กรที่เป็นที่ยอมรับ	1. ให้ระบุว่าเป็นยอดขายของผลิตภัณฑ์หรือกลุ่มผลิตภัณฑ์/แบรนด์ให้ชัดเจน 2. ให้ระบุปีที่ได้รับการรับรองยอดเยี่ยม 3. ให้กล่าวอ้างเฉพาะสิ่งที่ปรากฏในหลักฐานการสำรวจและไม่ขัดกับกฎหมายอาหาร 4. การใช้ยอดเยี่ยมอันดับ 1 ทั่วโลกต้องมีหลักฐานแสดงว่ามียอดเยี่ยมเป็นอันดับ 1 ทุกๆประเทศ
วัตถุดิบ/ผลิตภัณฑ์นำเข้าจาก...(ระบุประเทศ)	เอกสารการนำเข้า หรือหลักฐานแสดงประเทศที่มาของอาหาร	ให้ระบุชื่อวัตถุดิบแต่ละชนิดตามหลักฐาน
ไม่ใช่/ไม่ใช่/ไม่เต็ม...(ความที่เว้นไว้ให้ระบุหน้าที่หรือชื่อของวัตถุเจือปนอาหาร) -วัตถุกันเสีย -วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร -สีสังเคราะห์	สูตรส่วนประกอบ 100 %	เป็นอาหารที่มีกฎหมายอนุญาตให้ใช้วัตถุเจือปนอาหารแต่ไม่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารในสูตรส่วนประกอบของอาหารและในวัตถุดิบ

### บัญชีหมายเลข 2 แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร พ.ศ. 2564

ลำดับ	ข้อความ	หลักฐานประกอบ	เงื่อนไข
๘	แท้	๑. สูตรส่วนประกอบที่ได้รับการอนุญาต/สูตรส่วนประกอบ ๑๐๐% หรือ ๒. คุณภาพมาตรฐานวัตถุดิบที่สามารถชี้บ่งลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบนั้น	๑. เป็นไปตามเงื่อนไขในประกาศเฉพาะ เช่น น้ำปลากแท้ กาแฟแท้ เป็นต้น ๒. มีการใช้วัตถุดิบนั้น ๆ เป็นส่วนประกอบจริง
๑๐	มีระบบควบคุมความปลอดภัย	ใบรับรองระบบ GMP จากหน่วยงานของรัฐ หรือหน่วยงานที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐ หรือจากหน่วยงานรับรองสากล	๑. ไม่ใช่ใช้คำว่าอาหารปลอดภัย ๒. ให้ใช้ได้เมื่อมีการแสดงภาพหรือข้อความที่เกี่ยวข้องกับกรรมวิธีการผลิต หรือสถานที่ผลิต

### บัญชีหมายเลข 3 แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร พ.ศ. 2564

### ๒.๖ การแสดงข้อความหรือเครื่องหมายการได้รับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร (ถ้ามี)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงข้อความหรือเครื่องหมายการได้รับการรับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร ลงวันที่ ๙ มีนาคม ๒๕๖๔

๑) การแสดงมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร ประเภทการรับรองระบบการจัดการ (Management system certification) เช่น

- มาตรฐานเกี่ยวกับวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร ตามพระราชบัญญัติอาหารพ.ศ. ๒๕๒๒

- หลักเกณฑ์ว่าด้วยสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร(Good Hygiene Practices; GHPs)

- ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP)

- มาตรฐาน ISO ๒๒๐๐๐ Food safety management systems- Requirement for any organization in the food chain เป็นต้น

• ได้รับการรับรองมาตรฐานการผลิต (ใบ certificate )

• ให้แสดงเป็นข้อความ (Statement) เท่านั้น และสอดคล้องกับข้อกำหนดการแสดง

ข้อความการได้รับการรับรองของหน่วยรับรอง โดยต้องไม่ทำให้เข้าใจผิดว่าเป็นการรับรองผลิตภัณฑ์

• มีข้อมูลอย่างน้อยบนฉลากอาหาร ดังนี้

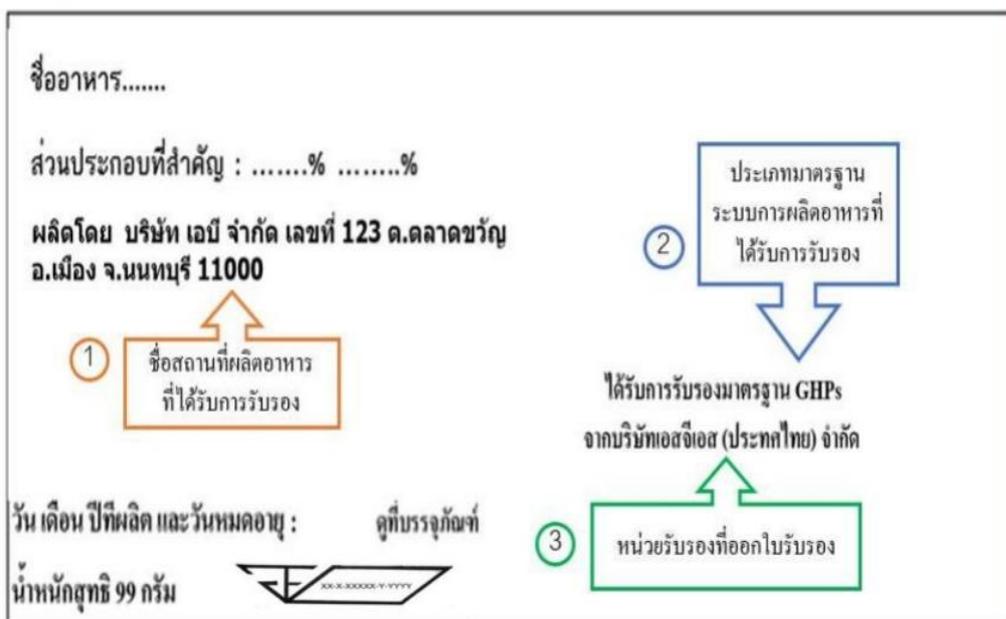
(๑) ชื่อ สถานที่ผลิตอาหารที่ได้รับการรับรอง

(๒) ประเภทมาตรฐานระบบการผลิตอาหารที่ได้รับการรับรอง

(๓) หน่วยรับรองที่ออกใบรับรอง

#### ตัวอย่าง การแสดงมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร ประเภทการรับรองระบบการจัดการ

- 1 • ได้รับการรับรองมาตรฐานการผลิต (ใบ certificate )
- แสดงข้อมูลบนฉลาก



๒) การแสดงมาตรฐานระบบการผลิต ประเภทการรับรองผลิตภัณฑ์ (Product certification) เช่น

- การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practice, GAP)
- มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ (Organic Agriculture Standard)
- มาตรฐานสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (Geographical Indication, GI) เป็นต้น
  - ได้รับการรับรอง (ใบ certificate )

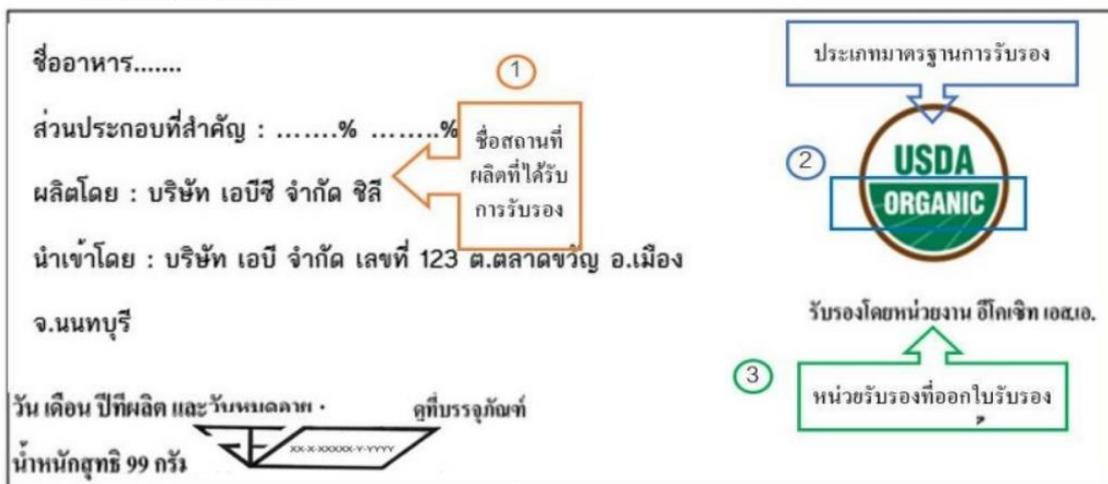
• ให้แสดงเครื่องหมายหรือสัญลักษณ์การรับรอง (Certification mark/Logo) ที่เป็นไปตาม

เงื่อนไขการใช้เครื่องหมายหรือสัญลักษณ์การรับรองของหน่วยรับรอง

- มีข้อมูลอย่างน้อยบนฉลากอาหาร ดังนี้
  - (๑) ชื่อสถานที่ผลิตอาหารที่ได้รับการรับรอง
  - (๒) ประเภทมาตรฐานการรับรอง
  - (๓) หน่วยรับรองที่ออกใบรับรอง

**ตัวอย่าง การแสดงมาตรฐานระบบการผลิต ประเภทการรับรองผลิตภัณฑ์**

- 2**
- ได้รับการรับรองมาตรฐานการผลิต (ใบ certificate )
  - แสดงข้อมูลบนฉลาก



๓) การแสดงมาตรฐานระบบการผลิตอาหารอื่น ๆ เช่น

- ฮาลาล(Halal)
- โคเซอร์(Kosher)
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม(มอก.) เป็นต้น

• ได้รับการรับรอง (ใบ certificate )

• ให้แสดงเครื่องหมายหรือสัญลักษณ์การรับรอง (Certification mark/Logo) ที่เป็นไปตาม

เงื่อนไขการใช้เครื่องหมายหรือสัญลักษณ์การรับรองของหน่วยรับรอง

- มีข้อมูลอย่างน้อยบนฉลากอาหาร ดังนี้
  - (๑) ชื่อสถานที่ผลิตอาหารที่ได้รับการรับรอง
  - (๒) ประเภทมาตรฐานการรับรอง
  - (๓) หน่วยรับรองที่ออกใบรับรอง

ตัวอย่าง การแสดงมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร อื่น

- ได้รับการรับรองมาตรฐาน (ใบ certificate)
- แสดงข้อมูลบนฉลาก

ชื่ออาหาร.....  
 สูตรส่วนประกอบที่สำคัญ .....%.....%  
 ผลิตโดย บริษัท เอบีซี จำกัด เลขที่ 123 ค.ตลาดขวัญ  
 อ.เมือง จ.นนทบุรี

ชื่อสถานที่ผลิตอาหาร  
 ที่ได้รับการรับรอง

ประเภทมาตรฐานการรับรอง

หน่วยรับรองที่  
 ออกใบรับรอง

ชื่ออาหาร.....  
 ส่วนประกอบที่สำคัญ : .....% .....%  
 ผลิตโดย : บริษัท เอบีซี จำกัด ประเทศ มาเลเซีย  
 นำเข้าโดย : บริษัท เอบี จำกัด เลขที่ 123 ค.ตลาดขวัญ อ.เมือง  
 จ.นนทบุรี

บริษัท เอบีซี จำกัด ได้รับการรับรองมาตรฐานสากล  
 จาก Jabatan Kemajuan Islam Malaysia

วัน เดือน ปีที่ผลิต และวันหมดอายุ : ดูที่บรรจุภัณฑ์

น้ำหนักสุทธิ 99 กรัม

53

ตัวอย่างฉลากอาหาร

ตัวอย่างฉลาก

1. ชื่ออาหาร/ชื่อตรา

น้ำพริกปลาแซลมอน (ตราแม่ไทย)

2. ชื่อ/ที่ตั้งสถานที่ผลิต "ผู้ผลิต" หรือ "ผลิตโดย" กำกับ

ผู้ผลิต  
 บริษัท แม่ไทย จำกัด 1234 หมู่ 5  
 ต.ร่องพอง อ.เมือง จ.แพร่

3. ผลิต วัน/เดือน/ปี และ  
 หมดอายุ วัน/เดือน/ปี หรือ  
 จะแสดงควรระบุภาคก่อน  
 วัน/เดือน/ปี ก็ได้

ผลิต  
 ครัวครัวโลกก่อน

4. เลขสารบบอาหาร

๙๙-๙-๙๙๙๙-๙-๙๙๙๙

ส่วนประกอบสำคัญโดยประมาณ

ปลาแซลมอน	40%
หอมแดง	20%
กระเทียม	15%
พริก	10%
น้ำตาล	5%
เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน	3%
น้ำมันงา	3%

วัตถุดิบปรุงแต่งรสอาหาร (ไม่โบโซเดียม กลูตาเมต)  
 วัตถุดิบเจือปนอาหาร (กรดซิตริก)  
 แต่งกลิ่นสังเคราะห์  
 \*\*เก็บที่อุณหภูมิ 2-4 องศาเซลเซียส  
 \*\*เปิดแล้วควรรับประทานให้หมด

น้ำหนักสุทธิ 50 กรัม

5. ส่วนประกอบที่สำคัญ  
 ให้ระบุชนิดวัตถุดิบที่ใช้  
 โดยเรียงลำดับจาก  
 ปริมาณมากไปน้อย

6. วัตถุเจือปนอาหาร

7. แต่งกลิ่น...

8. วิธีการเก็บรักษา

9. ปริมาณ

10. แสดงวัน เดือน ปี ที่หมดอายุ  
 หรือควรบริโภคก่อน

55

ตัวอย่างฉลาก ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

1. ชื่ออาหาร/ชื่อตรา  
 ต้องตรงตามที่ได้รับอนุญาต

2. ส่วนประกอบสำคัญต่อ  
 หน่วยบริโภค

• ชื่อวัตถุดิบ  
 • ปริมาณน้ำหนัก  
 • เรียงลำดับจากปริมาณ  
 มากไปน้อย

3. วัตถุเจือปนอาหาร

4. ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร  
 ต้องแจ้งวัตถุดิบที่กฎหมาย  
 กำหนดว่าเป็นสารก่อภูมิแพ้

5. วิธี/ขนาดรับประทาน  
 ต้องตรงตามที่ได้รับอนุญาต

6. ชื่อความ/คำเตือน  
 แสดงตามที่กฎหมายกำหนด

7. แสดงข้อความ กรณีมีการบรรจุ  
 ของวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือ  
 มาตรฐานของอาหาร

8. เลขสารบบอาหาร

9. แสดงวัน เดือน ปี ที่ผลิต

10. แสดงวัน เดือน ปี ที่หมดอายุ  
 หรือควรบริโภคก่อน

11. แสดงข้อความ  
 ตามที่กฎหมายกำหนด  
 สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีน้ำมัน  
 ปลาเป็นส่วนประกอบ

12. ชื่อ/ที่ตั้งสถานที่ผลิต  
 หรือสำนักงานใหญ่

13. ปริมาณของผลิตภัณฑ์  
 ที่บรรจุ

ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารน้ำมันปลาทูน่า  
 ผสมธาตุเหล็กและวิตามินอี (ตราเออีทู)

ส่วนประกอบสำคัญ 1 แคปซูล ๑๐๐๐ มก.  
 น้ำมันปลาทูน่า xxx มก.  
 ธาตุเหล็ก xx มก.  
 วิตามินอี x มก.

สารให้ความเข้มข้นเหนียว (กลีเซอรอล)

ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร: มีผลิตภัณฑ์จากปลา  
 วิธรับประทาน : วันละ 1 แคปซูล

คำเตือน

- เด็กและสตรีมีครรภ์ ไม่ควรรับประทาน
- ห้ามใช้ในผู้ที่แพ้ปลาทะเลหรือน้ำมันปลา
- ควรระวังในผู้ที่เลือดแข็งตัวช้า หรือผู้ที่เขย่ายานการแข็งตัวของเลือด  
 หรือแอสไพริน

ควรกินอาหารหลากหลาย ครบ 5 หมู่ ในสัดส่วนที่เหมาะสมเป็นประจำ

ไม่มีผลในการป้องกัน หรือรักษาโรค

ผลิตโดย : บริษัท จำกัด  
 สาขา แขวง เขต จังหวัด  
 จัดจำหน่ายโดย : บริษัท จำกัด  
 สาขา แขวง เขต จังหวัด

ผลิต :  
 หมดอายุ : .....

จำนวนบรรจุ ..xx แคปซูล  
 น้ำหนักสุทธิ xxx กรัม

56

อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ



๒.๗ อาหารที่ไม่ถูกบังคับให้แสดงฉลากโภชนาการ

๑) อาหารซึ่งได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดในส่วนที่เกี่ยวกับการแสดงอาหารบนฉลากไว้แล้วโดยเฉพาะ เช่น

- นมดัดแปลงสำหรับทารก และนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก
- อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

๒) อาหารที่มีได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค หรืออาหารที่มีได้ผลิตหรือนำเข้ามาเพื่อจำหน่ายในประเทศ

๓) อาหารที่บรรจุในภาชนะย่อย ซึ่งมุ่งหมายจะจำหน่ายรวมกันในภาชนะบรรจุใหญ่

๒.๘ การแสดงฉลากโภชนาการ



## ฉลากโภชนาการ แบบเต็ม

ข้อมูลโภชนาการ	
หนึ่งหน่วยบริโภค : .....	
จำนวนหน่วยบริโภคต่อ ..... :	
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	
พลังงานทั้งหมด ..... กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน ..... กิโลแคลอรี)	
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *	
ไขมันทั้งหมด ..... ก.	.....%
ไขมันอิ่มตัว ..... ก.	.....%
โคเลสเตอรอล ..... มก.	.....%
โปรตีน ..... ก.	.....%
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ..... ก.	.....%
ใยอาหาร ..... ก.	.....%
น้ำตาล ..... ก.	.....%
โซเดียม ..... มก.	.....%
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *	
วิตามินเอ .....%	วิตามินบี 1 .....%
วิตามินบี 2 .....%	แคลเซียม .....%
เหล็ก .....%	
* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี	
ความเค็มหรือปริมาณโซเดียมที่ระบุต่อหน่วยบริโภคต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่าง ๆ ดังนี้	
ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า 65 ก.
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า 20 ก.
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	300 ก.
ใยอาหาร	25 ก.
โซเดียม	น้อยกว่า 2,000 มก.
พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = 9 ; โปรตีน = 4 ; โปแตสเซียม = 4	

**ส่วนที่ 1**

ปริมาณที่ผู้ผลิตแนะนำให้กินในแต่ละครั้ง (2 รายการ)

**ส่วนที่ 2**

ปริมาณสารอาหารที่ได้รับจากการกินในปริมาณที่ผู้ผลิตแนะนำ (13 รายการ)

**ส่วนที่ 3**

ปริมาณสารอาหารที่คนไทยควรได้รับในหนึ่งวัน

สามารถเลือกจะแสดงข้อมูลในส่วนนี้หรือไม่

## ฉลากโภชนาการแบบย่อรูปแบบมาตรฐาน

ข้อมูลโภชนาการ	
หนึ่งหน่วยบริโภค : .....	
จำนวนหน่วยบริโภคต่อ ..... :	
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	
พลังงานทั้งหมด ..... กิโลแคลอรี	
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *	
ไขมันทั้งหมด ..... ก.	.....%
โปรตีน ..... ก.	.....%
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ..... ก.	.....%
น้ำตาล ..... ก.	.....%
โซเดียม ..... มก.	.....%
* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี	

**ส่วนที่ 1**

ปริมาณที่ผู้ผลิตแนะนำให้กินในแต่ละครั้ง(2 รายการ)

**ส่วนที่ 2**

ปริมาณสารอาหารที่ได้รับจากการกินในปริมาณที่ผู้ผลิตแนะนำ (6 รายการ)

### กรอบข้อมูลโภชนาการแบบย่อ

**ข้อมูลโภชนาการ**

หนึ่งหน่วยบริโภค : ..... (.....)  
จำนวนหน่วยบริโภคต่อ : .....

---

**คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค**

พลังงานทั้งหมด ..... กิโลแคลอรี

หรือต่อปริมาณที่แนะนำต่อวัน\*

ไขมันทั้งหมด ..... ก. .... %

โปรตีน ..... ก. .... %

คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ..... ก. .... %

น้ำตาล ..... ก. .... %

โซเดียม ..... มก. .... %

\* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี

ข้อมูลโภชนาการ	คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	ร้อยละของปริมาณที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน
หนึ่งหน่วยบริโภค : ..... (.....)	ไขมันทั้งหมด ..... ก.	..... %
จำนวนหน่วยบริโภคต่อ : .....	โปรตีน ..... ก.	..... %
พลังงานทั้งหมด ..... กิโลแคลอรี	คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ..... ก.	..... %
	น้ำตาล ..... ก.	..... %
	โซเดียม ..... มก.	..... %

\* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี

**ข้อมูลโภชนาการ** (Nutrition Information)

หนึ่งหน่วยบริโภค : ..... (.....) (Serving size : ..... (.....))

จำนวนหน่วยบริโภคต่อ : ..... (Serving (s) per container) : .....

**คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค** (Amount per serving)

พลังงานทั้งหมด (Total energy) ..... กิโลแคลอรี (kcal)      หรือต่อปริมาณที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน (Percent Thai RDI)

ไขมันทั้งหมด (Total fat) ..... ก. (g) ..... %

โปรตีน (Protein) ..... ก. (g) ..... %

คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด (Total carbohydrate) ..... ก. (g) ..... %

น้ำตาล (Sugars) ..... ก. (g) ..... %

โซเดียม (Sodium) ..... มก. (mg) ..... %

\* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี (Percent Thai Recommended Daily Intakes for population over 6 years of age are based on a 2,000 kcal diet.)

### ๒.๙ บัญชีหมายเลข ๔ หลักเกณฑ์ในการกล่าวอ้างทางโภชนาการบนฉลากอาหาร

#### ๑) การกล่าวอ้างปริมาณสารอาหาร (Nutrient Content Claim)

เป็นการกล่าวอ้างถึงระดับของสารอาหารหรือพลังงานในอาหารนั้น เช่น เป็นแหล่งของแคลเซียม โปรตีนสูง ไขมันต่ำ โดยต้องเป็นไปตามเงื่อนไขและเงื่อนไขเพิ่มเติม ไม่อนุญาต การกล่าวอ้าง “ปราศจาก” หรือ “ต่ำ” หากอาหารนั้นหรืออาหารชนิดนั้นโดยธรรมชาติทั่วไปเป็นไปตามเงื่อนไขอยู่แล้ว และต้องแสดงฉลากโภชนาการ โดยระบุชนิดและปริมาณสารอาหารที่มุ่งหมายจะกล่าวอ้าง

#### ๒) การกล่าวอ้างปริมาณโดยเปรียบเทียบ (Comparative Claim)

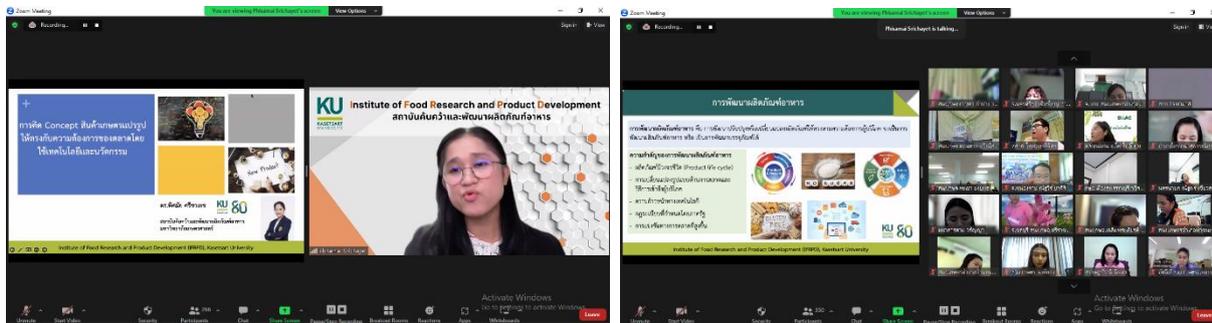
เป็นการเปรียบเทียบปริมาณของสารอาหารหรือพลังงานที่มีในอาหาร ตั้งแต่ ๒ อย่างขึ้นไป เช่น น้อยกว่า ,มากกว่า , ลดปริมาณลง, เสริม, น้ำตาลน้อยกว่า โดยต้องเป็นไปตามเงื่อนไขและเงื่อนไขเพิ่มเติม อนุญาต ให้เปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์สูตรปกติของผู้ผลิตเอง หรือผลิตภัณฑ์ชนิดเดียวกันทั่วไป ที่เป็นตัวแทนของอาหารประเภทดังกล่าวที่มีจำหน่ายในไทย ห้ามใช้ข้อความดังกล่าวหากอ้างถึงมีสารอาหารหรือพลังงานที่จะเปรียบเทียบนั้น อยู่ในปริมาณที่เป็นไปตามเงื่อนไขของต่ำ หรือ น้อยมาก อยู่แล้ว และต้องแสดงฉลากโภชนาการ โดยระบุชนิดของอาหารอ้างอิงและแสดงการเปรียบเทียบระดับสารอาหาร

#### ๓) การกล่าวอ้างหน้าที่สารอาหาร (Nutrient Function Claim)

เป็นการกล่าวถึงหน้าที่ของสารอาหารที่มีต่อร่างกาย ต้องอยู่ใน Thai RDI และมีสารอาหารในระดับที่จัดว่า “เป็นแหล่งของ” ของสารอาหารนั้นในปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง และหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก ต้องเป็นการกล่าวอ้างถึงสารอาหาร ไม่ใช่เป็นการกล่าวอ้างถึงผลิตภัณฑ์ และแสดงข้อความ “ควรกินอาหารหลากหลาย ครบ ๕ หมู่ ในสัดส่วนที่เหมาะสมเป็นประจำ” กำกับด้วยอักษรที่ชัดเจน

### ๓. การคิด Concept สินค้าเกษตรแปรรูปให้ตรงกับความต้องการของตลาด โดยใช้เทคโนโลยี และนวัตกรรม

โดย ดร.พิศมัย ศรีชาเยช นักวิจัยชำนาญการ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

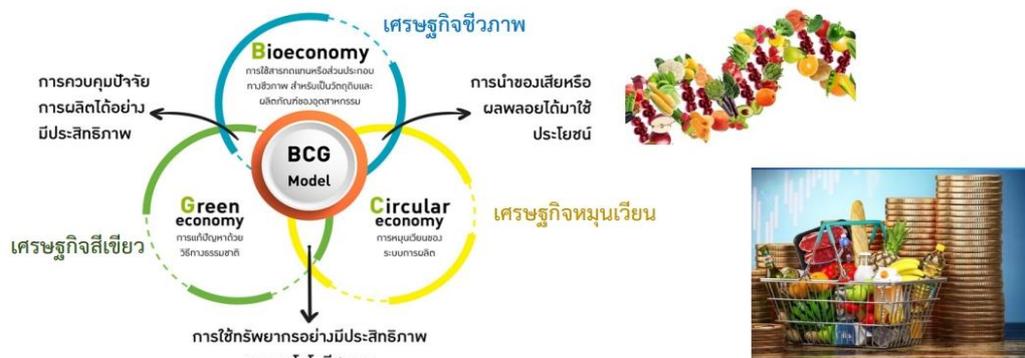


สินค้าเกษตรแปรรูป (อาหาร) หมายถึง การนำผลผลิตทางการเกษตรมาผ่านกระบวนการที่เปลี่ยนแปลงสภาพของผลผลิตทางการเกษตรให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่อยู่สภาพที่เหมาะสม สะดวก และปลอดภัยตรงตามความต้องการของผู้บริโภคและตลาดการค้าอาหารโลก เนื่องจากประชากรที่จะมีจำนวนมากต้องการสินค้าแปรรูปเพื่อการบริโภค

วัตถุประสงค์ของสินค้าเกษตรแปรรูป

- ๑) เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา
- ๒) เพิ่มผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีความหลากหลาย
- ๓) เพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตร
- ๔) ลดปัญหาผลผลิตล้นตลาด
- ๕) ยกระดับราคาผลผลิตทางการเกษตรไม่ให้ตกต่ำ
- ๖) ช่วยให้เกิดอาชีพเสริม

การเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตร เป็นเรื่องที่เกี่ยวข้องกับ BCG Model ที่รัฐบาลประกาศใช้มุ่งเน้นการเติบโตทางเศรษฐกิจอย่างยั่งยืน กระจายรายได้ โอกาส และความมั่งคั่งแบบทั่วถึง (Inclusive growth) ประกอบด้วยการพัฒนา ๓ เศรษฐกิจไปพร้อมกัน



**BCG Model ทางด้านอาหาร** เป็นการสร้างมาตรฐานให้กับอาหารกลุ่มต่าง ๆ ทำให้ผู้บริโภคเข้าถึงอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัย มีการพัฒนาแนวทางการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารที่มีการพัฒนาแบบยั่งยืน (sustainability) ลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม รวมทั้งการสร้างความมั่นคงทางอาหาร (food security) อุตสาหกรรมอาหาร จึงจำเป็นต้องมีการปรับปรุงพัฒนากระบวนการผลิต เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ที่ตรงต่อความต้องการของผู้บริโภค

แนวโน้มในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารของผู้บริโภคในอนาคต

- ๑) รสชาติของอาหาร มีความแตกต่างจากปัจจุบัน เช่น หวาน เค็ม ผ่านการปรุงน้อยที่สุด
- ๒) ประโยชน์ต่อสุขภาพ เช่น อาหารลดการเกิดโรค NCDs อาหารเสริมพัฒนาการเด็ก
- ๓) อาหารท้องถิ่น เชื่อมโยงศาสนา ความเชื่อ เช่น อาหารมังสวิรัต อาหารฮาลาล
- ๔) อาหารเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เช่น อาหารลดการปล่อย CO<sub>2</sub>
- ๕) ความโปร่งใส ตรวจสอบได้ เป็นการตรวจสอบย้อนกลับได้ การใช้ส่วนผสมต่าง ๆ ที่แสดงบนฉลาก
- ๖) สะดวกรวดเร็ว

**การคิด Concept** คือ แนวความคิดในการออกแบบ แนวคิดโดยรวมสิ่งที่ต้องการจะได้ เช่น แนวคิดผลิตภัณฑ์ (Product Concept)

Proof of Concept หรือ PoC คือ การทดสอบความเป็นไปได้ หรือ การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ ว่าสามารถทำได้จริงหรือไม่ เพื่อทดสอบก่อนเริ่มงานจริง เป็นการวิเคราะห์ว่ามีโอกาสเป็นไปได้หรือไม่ มีจุดไหนที่ต้องแก้ไขหรือสร้างความมั่นใจ โดยมีตัวอย่าง Product Concept เช่น ผักผลไม้ มีน้ำเป็นองค์ประกอบหลักและมีน้ำตาล การเกิดเสื่อมเสียได้ง่ายจากเชื้อจุลินทรีย์ จึงจำเป็นต้องนำมาแปรรูปเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา และเพิ่มมูลค่า

การเสื่อมเสียของอาหาร คือ การเสื่อมหรือลดลงคุณภาพของอาหารทางด้านกายภาพ เคมีและจุลินทรีย์ เช่น สี กลิ่นรส รสชาติ เนื้อสัมผัส สูญเสียคุณค่าโภชนาการทำให้อาหารไม่เป็นที่ต้องการ ไม่ปลอดภัยหรือไม่ยอมรับของผู้บริโภค โดยมีสาเหตุหลักจาก แบคทีเรีย รา หรือ ยีสต์

สาเหตุที่ทำให้การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไม่ประสบความสำเร็จ

- ๑) ไม่เข้าใจเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์
- ๒) ผลิตภัณฑ์ยังมีข้อบกพร่อง
- ๓) ขาดความใหม่หรือนวัตกรรม
- ๔) การวางแผนการตลาดไม่เหมาะสม
- ๕) ต้นทุนการพัฒนาผลิตภัณฑ์สูงเกินไป
- ๖) คู่แข่งที่พร้อมตอบสนองทุกช่วงเวลา

**การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (Research and Product Development: R&D)** คือ การพัฒนาปรับปรุงหรือเปลี่ยนแปลงผลิตภัณฑ์ให้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค จะเป็นการพัฒนาอาหารหรือการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ได้ โดยแบ่งเป็น

- ๑) ผลิตภัณฑ์นวัตกรรม (Innovated Product)
- ๒) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ (Me-too Product)
- ๓) ผลิตภัณฑ์ปรับปรุงใหม่ (Modified Product)

### แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

แนวโน้มการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เน้นการพัฒนาการผลิต กระบวนการผลิต เพื่อเพิ่มมูลค่าและเพิ่มการใช้ประโยชน์และเน้นผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร โดยการสร้างมูลค่า (Value creation) ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มี ๒ แบบ

๑) การพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์เดิมหรือสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่

การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ เช่น การสร้างสรรค์บรรจุภัณฑ์ การสร้างผลิตภัณฑ์นวัตกรรม การสร้างผลิตภัณฑ์ทางเลือกสำหรับผู้บริโภคเฉพาะกลุ่ม หรือผลงานที่เป็นเอกลักษณ์

๒) การขยายตลาดหรือการหากลุ่มเป้าหมายใหม่

ใช้ข้อมูลจากการวิจัยตลาดและพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพื่อให้ตรงตามความต้องการผู้บริโภค เช่น อาหารเพื่อสุขภาพ



ใช้แนวคิดการสร้างมูลค่าผลิตภัณฑ์โดยผ่านเครื่องมือ Ansoff's Matrix หรือ Product/Market Expansion Grid : เป็นแนวทางการวางกลยุทธ์การตลาดจากการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์และตลาดในมุมของตาราง Matrix



	ผลิตภัณฑ์เดิม	ผลิตภัณฑ์ใหม่
ตลาดเดิม	<p><b>1. ผลิตภัณฑ์เดิมตลาดเดิม (Market Penetration)</b></p> <p>เป็นการเพิ่มส่วนแบ่งทางการตลาด ทำโดยลดราคาเพื่อดึงดูดลูกค้าเก่าและลูกค้าใหม่ ออกโปรโมชั่น และหาช่องทางกระจายสินค้า</p>	<p><b>2. ผลิตภัณฑ์ใหม่ตลาดเดิม (Product Development)</b></p> <p>วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อหาโอกาสในการขยายสายผลิตภัณฑ์ นำเสนอนวัตกรรมหรือวิธีการใหม่ๆ</p>
ตลาดใหม่	<p><b>3. ผลิตภัณฑ์เดิมตลาดใหม่ (Market Development)</b></p> <p>เจาะตลาดใหม่ กลุ่มลูกค้าใหม่ โดยมีเทคโนโลยีเดิมเพื่อสร้างกำไร</p>	<p><b>4. ผลิตภัณฑ์ใหม่ตลาดใหม่ (Diversification)</b></p> <p>พัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่และเจาะตลาดใหม่ เป็นการลงทุนสูงและมีความเสี่ยง</p>

**การพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภค**

๑. ผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากการขยายสายการผลิตโดยใช้กระบวนการผลิตที่มีอยู่ ซึ่งมีข้อดี คือ ประหยัด และใช้เครื่องมือที่มีอยู่ในโรงงาน เช่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์รสชาติใหม่



๒. การสร้างแนวคิดใหม่ในผลิตภัณฑ์เดิม เป็นการปรับผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ในแง่ของการใช้งาน โดยไม่เปลี่ยนแปลงคุณสมบัติหลัก อาจเป็นไปตามข้อเสนอผู้บริโภค



๓. ผลิตภัณฑ์เดิมแต่ปรับรูปแบบใหม่ โดยการเปลี่ยนภาพลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ ใช้ระยะเวลานาน และลงทุนสูง เนื่องจากต้องเปลี่ยนอุปกรณ์และบรรจุภัณฑ์ใหม่



๔. ผลิตภัณฑ์ใหม่เกิดจากการปรับปรุงสูตรที่มีอยู่แล้ว เป็นการตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค เช่น อาหารเพื่อสุขภาพ พลังงานต่ำ อาหารเส้นใยสูง ไขมันต่ำ



๕. ผลิตภัณฑ์ในบรรจุภัณฑ์ใหม่ เพื่อเพิ่มความสะดวก เพิ่มขนาดบรรจุ เพื่อช่วยยืดอายุการเก็บ



ทุเรียนทอด

ข้าวสาร



การพัฒนาผลิตภัณฑ์ (RESEARCH AND PRODUCT DEVELOPMENT: R&D)

ข้าวต้มมัด

ขนมไหว้พระจันทร์



๖. ผลิตภัณฑ์นวัตกรรม เป็นการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์แปลกใหม่ที่แตกต่างจากผลิตภัณฑ์เดิม



นมจากพืชสำหรับเด็ก

"best health / health food / best snack innovation" award of the 2020 World Food Innovation Award.



โปรตีนบาร์ ลดการดูดซึมแอลกอฮอล์



ไข่จากพืช



๗. ผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากความคิดสร้างสรรค์

เกิดจากความคิดสร้างสรรค์

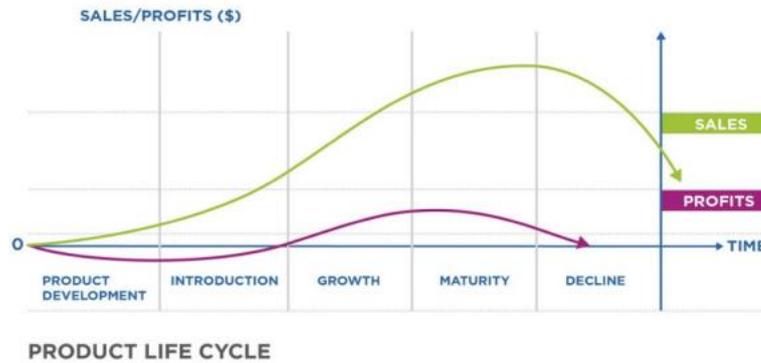


โปรตีนเกษตร เป็นจุดเริ่มต้นของ Plant based protein



**ความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์**

1. วงจรชีวิตของผลิตภัณฑ์ (Product life cycle) เกิดขึ้นได้กับผลิตภัณฑ์ทุกชนิด เริ่มต้นจำหน่าย มียอดขายที่ส่งผลกำไรและเสื่อมถอยไปจากตลาด และมีผลิตภัณฑ์ใหม่มาทดแทน



2. การเปลี่ยนแปลงรูปแบบการตลาดและการเข้าถึงผู้บริโภค
3. ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีที่ก่อให้เกิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์
4. กฎระเบียบของภาครัฐ เป็นการคุ้มครองผู้บริโภคให้ปลอดภัย มีผลกระทบโดยตรงกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่



5. การแข่งขันทางการตลาดที่สูงขึ้น ซึ่งการแข่งขันทำให้ราคาสินค้าทั้งภายในประเทศและตลาดโลก ไม่มีเสถียรสภาพ

**แนวโน้มการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร**

- คำนึงถึงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่ยอมรับและเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค
- เน้นทางด้าน การพัฒนาการผลิต กระบวนการเพื่อเพิ่มมูลค่า และเพิ่มการใช้ประโยชน์และเน้น

ผลิตภัณฑ์และนวัตกรรมอาหาร

**นวัตกรรมอาหาร (Food Innovation)** คือ ผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้รับการเปลี่ยนแปลงด้านความคิด การผลิต กระบวนการเพื่อเพิ่มมูลค่าและเพิ่มการใช้ประโยชน์ ผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากความคิดสร้างสรรค์เมื่อนำมา ผสมกับนวัตกรรมงานวิจัย มีโอกาสน้อยมากที่จะเจอทางตันเพราะสามารถถูกต่อยอดเป็นมูลค่าใหม่

## เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร (Food Technology)

การแปรรูปอาหาร คือ กระบวนการและเทคนิคที่ใช้การเปลี่ยนวัตถุดิบให้เป็นอาหารสำหรับผู้บริโภค และเป็นกระบวนการเก็บรักษาอาหารเพื่อป้องกันไม่ให้อาหารเสื่อมเสียเนื่องจากจุลินทรีย์ เป็นการถนอมอาหารเพื่อให้อาหารปลอดภัย หรือเป็นการยืดอายุการเก็บอาหาร



### การแปรรูปเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา

การแปรรูปอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บมีความสำคัญ เนื่องจากเป็นกระบวนการเพื่อการเก็บรักษาอาหารให้ปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค โดยอาหารที่ผ่านการแปรรูปอาจมีรสชาติไม่เป็นที่ยอมรับ เพราะกระบวนการแปรรูปมีผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัส กลิ่นรส และคุณค่าทางโภชนาการ ดังนั้น การแปรรูปอาหาร จึงมีการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง เพื่อยืดอายุการเก็บและป้องกันการเปลี่ยนแปลงทั้งด้านคุณภาพ และคุณค่าทางโภชนาการ

### หลักการแปรรูปอาหาร

#### ๑. การควบคุมการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์



#### ๒. การยับยั้งการทำงานของเอนไซม์



### ๓. การป้องกันการปนเปื้อนจากจุลินทรีย์

การป้องกันการปนเปื้อนจากจุลินทรีย์	เก็บอาหารในที่แห้ง บรรจุในภาชนะปิดสนิท
	 <p data-bbox="614 470 933 504">ภาชนะปิดสนิท = ป้องกันการซึมผ่านอากาศ</p> <p data-bbox="973 504 1284 537">ภาชนะปิดไม่สนิท = อากาศซึมผ่านได้</p> 

#### สภาพธรรมชาติของอาหาร

- **ความเป็นกรด** แสดงว่าอาหารนั้นมี pH ที่ช่วยถนอมอาหารได้ระดับหนึ่ง เนื่องจากจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนอยู่ในอาหารที่มีความเป็นกรดสูง หรือมีค่า pH ต่ำจะทนต่อความร้อนได้น้อยกว่าจุลินทรีย์ที่มีค่า pH สูง

- **ค่า Water Activity ( $a_w$ )** หมายถึง อาหารที่มีปริมาณน้ำมากจะเสื่อมเสียได้รวดเร็ว โดยการเปลี่ยนแปลงทางชีวภาพและเคมี ดังนั้น การชะลอการเน่าเสียของอาหารจึงใช้วิธีลดปริมาณน้ำอาหารให้น้อยลง ซึ่งเป็นหลักการที่สำคัญที่ใช้ในการถนอมอาหารด้วยวิธีต่าง ๆ ดังนี้

๑) อาหารที่มีปริมาณน้ำมาก จัดอยู่ในประเภทที่มีค่า  $a_w$  สูง คือ มีค่า  $a_w$  สูงกว่า ๐.๙ ได้แก่ อาหารสดทั้งหลาย เช่น เนื้อสัตว์ อาหารทะเล ผักสด เป็นต้น

๒) อาหารที่จัดอยู่ในจำพวกอาหารกึ่งแห้ง มีค่า  $a_w$  ระหว่าง ๐.๖ – ๐.๙ ได้แก่ แยม ทูเรียนกวน และกึ่งแห้ง เป็นต้น

๓) อาหารที่มีค่า  $a_w$  ต่ำกว่า ๐.๖ ได้แก่ อาหารแห้ง ธัญพืช นมผงและกาแฟ ซึ่งเน่าเสียยาก และสามารถเก็บรักษาได้เป็นเวลานาน

#### เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร

##### ๑. การแปรรูปด้วยความร้อน

- เป็นการใช้อุณหภูมิและเวลาที่เหมาะสมในการทำลายจุลินทรีย์และสปอร์

- ยับยั้งการทำงานของเอนไซม์

- ความร้อนทำให้โปรตีนในเซลล์ของจุลินทรีย์เสื่อมสภาพ รวมทั้งเอนไซม์ที่จำเป็นในกระบวนการต่าง ๆ ถูกทำลาย ดังนั้นจุลินทรีย์ที่ได้รับความร้อนที่มากระดับหนึ่ง จะไม่สามารถเจริญได้ จึงสามารถถนอมอาหารให้อายุการเก็บยาวนานขึ้น

- หลักการที่สำคัญ คือ อาหารต้องได้รับความร้อนเพียงพอและนานพอที่จะทำให้ผลิตภัณฑ์ปลอดภัยแก่ผู้บริโภค และบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท ซึ่งจะป้องกันการปนเปื้อนหลังผลิตภัณฑ์ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว

๑.๑) การพาสเจอร์ไรส์ (Pasteurization) คือการใช้ความร้อนที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๑๐๐°C โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ

- ทำลายจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค และจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเสื่อมเสีย โดยจุลินทรีย์ที่ถูกทำลายเป็นเซลล์จุลินทรีย์ แต่ไม่สามารถทำลายสปอร์จุลินทรีย์ได้

- เป็นวิธีการแปรรูปที่ใช้ร่วมกับวิธีอื่น เช่น การใช้อุณหภูมิต่ำในการเก็บรักษา การใช้สารเคมี การใช้น้ำตาล เกลือ หรือกรด
- เพื่อทำลายเอนไซม์



๑.๒) การสเตอริไรส์ (Sterilization) คือ การใช้ความร้อนที่อุณหภูมิสูงกว่า ๑๐๐°C เพื่อทำลายสปอร์ของจุลินทรีย์

เครื่องฆ่าเชื้อ (Retort)



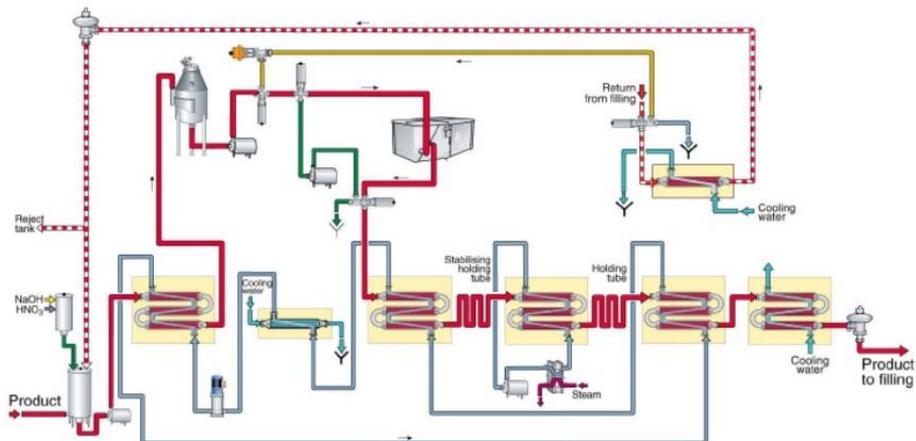
(Steam Retort)



(Overpressure Retort)

๑.๓) UHT (Ultra - Heat Treatment) หรือ Ultra High Temperature Sterilization ใช้กับผลิตภัณฑ์ที่บรรจุในกล่องกระดาษหลายชั้น (laminated) ใช้กับอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ ฆ่าเชื้อที่ ๑๓๕ - ๑๔๐ °C เวลา ๖ - ๗ วินาที และบรรจุในสภาพปลอดเชื้อ (Aseptic Processing)

UHT Standard temperature programme for Milk 5(10)°C - 75°C - homogenization - 137°C/4 sec - 20/25°C



## ๒. การแปรรูปด้วยความเย็น

- ลดปฏิกิริยาของเอนไซม์ และการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ จึงช่วยยืดอายุของการเก็บรักษา
- ทำได้ ๒ วิธี คือ เก็บแช่เย็น และ เก็บแช่แข็ง
- หลักการแช่แข็ง คือ การลดอุณหภูมิของอาหารให้ต่ำกว่า  $- ๑๘^{\circ}\text{C}$  โดยน้ำในอาหารจะเปลี่ยนสถานะเป็นน้ำแข็ง ยับยั้งการเพิ่มจำนวนจุลินทรีย์ได้ แต่ไม่สามารถทำลายจุลินทรีย์ได้
- การแช่แข็งอาหารต้องแช่แข็งอย่างรวดเร็ว เพื่อให้ผลึกน้ำแข็งที่ได้มีขนาดเล็ก ทำให้เกิดความเสียหายต่อเนื้อสัมผัสน้อยที่สุด
- สภาพะในการเก็บมีผลต่อคุณภาพของอาหารแช่แข็ง ถ้าอุณหภูมิที่เก็บสูงขึ้น ผลึกน้ำแข็งมีขนาดใหญ่ มีผลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์

## ๓. การแปรรูปด้วยการทำแห้ง

- การทำแห้ง หรือ การดึงน้ำออก อาจเรียกว่า drying เป็นวิธีการถนอมอาหารที่ใช้กันมาเป็นเวลานาน
- เป็นกาสรลดความชื้นของอาหารด้วยการระเหยน้ำ ทำได้หลายวิธี ได้แก่ การอบแห้ง การพรีชดราย เป็นการลดค่า  $a_w$  ในอาหาร



## ๔. การแปรรูปด้วยการหมักดอง

- การหมัก คือ กระบวนการเปลี่ยนน้ำตาลเป็นแอลกอฮอล์และได้  $\text{CO}_2$  และกรด

## ๕. การแปรรูปแบบไม่ใช้ความร้อน (Non Thermal Processing)

- ความร้อนมีประสิทธิภาพในการทำลายจุลินทรีย์และเอนไซม์
- ความร้อนมีผลต่อคุณภาพและรสชาติของอาหาร
- การแปรรูปแบบไม่ใช้ความร้อน มีประสิทธิภาพในการทำลายจุลินทรีย์
  - การใช้ความดัน (High pressure processing, HPP) โดยใช้ความดันสูง ( $100-800$  MPa) ในการทำลายเชื้อจุลินทรีย์ ใช้ น้ำเป็นตัวกลางในการผ่านความดัน (Pressurizing medium) มีผลเล็กน้อยต่อโมเลกุลของอาหาร ทำให้อาหารไม่แตกต่างจากของสด และใช้เวลาในการผลิตน้อยกว่า ๒๐ นาที ซึ่งในบางครั้งใช้ร่วมกับความร้อนเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำลายเชื้อจุลินทรีย์และการทำลายเอนไซม์
  - การใช้สนามไฟฟ้าแบบเป็นจังหวะ (Pulsed electric field, PEF) เป็นการปล่อยกระแสไฟฟ้าในอาหารเหลวซึ่งถูกบรรจุอยู่ระหว่างขั้วอิเล็กโทรด และปล่อยกระแสไฟฟ้าเข้าสู่อาหารเหลวภายใต้สนามไฟฟ้าแรงดันสูงเพื่อกระตุ้นการเหนี่ยวนำบริเวณเยื่อหุ้มเซลล์ โดยส่งถ่ายคลื่นพลังงานไฟฟ้า

ที่ความถี่ที่ไม่ทำให้เกิดความร้อน เซลล์ของจุลินทรีย์จะเกิดการบวม ผนังเซลล์เกิดการแตกหรือฉีกขาด และวิธีนี้จะไม่สามารถยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ได้ อาจใช้ร่วมกับการใช้ความร้อน

**๖. การแปรรูปด้วยการใช้วัตถุเจือปนอาหาร (Food additive)**

วัตถุที่ตามปกติไม่ได้ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบสำคัญของอาหาร แต่ใช้เจือปนในอาหารเพื่อประโยชน์ทางเทคโนโลยีการผลิต การแต่งสี กลิ่นรสอาหาร การบรรจุ การเก็บรักษา หรือการขนส่ง ซึ่งมีผลต่อคุณภาพหรือมาตรฐานหรือลักษณะของอาหาร รวมถึงวัตถุที่ไม่ได้เจือปนในอาหาร แต่มีภาชนะบรรจุไว้เฉพาะใส่รวมกับอาหารเพื่อประโยชน์ดังกล่าวข้างต้น เช่น วัตถุกันชื้น วัตถุดูดซับออกซิเจน

**๖.๑ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร มีวัตถุประสงค์**

- ๑) เพื่อให้อาหารมีความคงตัว เช่น การใช้อิมัลซิไฟเออร์ (emulsifier) การใช้สเตบิไลเซอร์ (Stabilizer)
- ๒) เพื่อรักษาคุณภาพโดยรวมของผลิตภัณฑ์อาหาร เช่น การใช้วัตถุกันเสีย
- ๓) เพื่อควบคุมความเป็นกรดต่างของอาหาร เช่น การเติมกรด
- ๔) เพื่อแต่งกลิ่น สี รส

**๖.๒ วัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้**

- ต้องเป็นวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้สำหรับอาหาร ที่ผ่านการประเมินความปลอดภัย มีการกำหนดค่าความปลอดภัยหรือค่า Acceptable Daily Intake (ADI) โดยองค์กรมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ หรือโคเด็กซ์ และได้ประกาศคุณภาพหรือมาตรฐานไว้ตามข้อกำหนดเฉพาะสำหรับเอกลักษณ์และความบริสุทธิ์ของวัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ หรือเป็นวัตถุเจือปนอาหารที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศไว้
- ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขอาหารใช้ที่กำหนด คือ ต้องใช้ตามชนิดวัตถุเจือปนอาหาร ชนิดของอาหาร และปริมาณสูงสุดให้ได้ตามกฎหมาย
- ใช้ในปริมาณน้อยที่สุด และเป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายเพื่อไม่ก่อให้เกิดอันตรายของผู้บริโภค

**การนำวัตถุเจือปนอาหารไปใช้**

- กำหนดให้ต้อง แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives

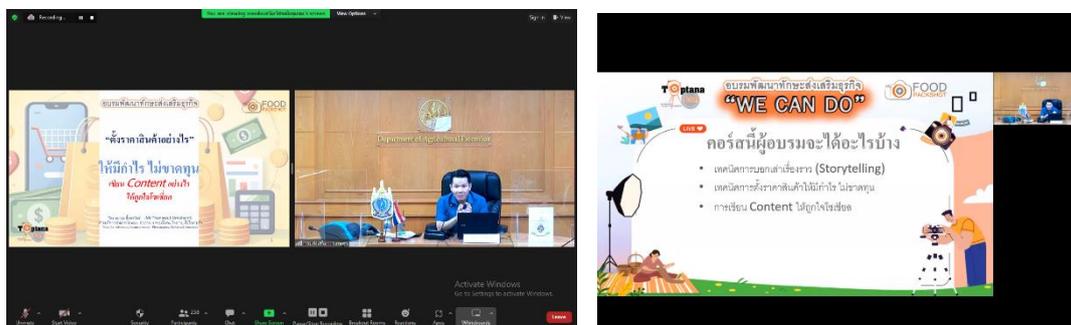


แป้งสาลี (Wheat Flour)	62.0 %
น้ำตาล (Sugar)	5.0 %
ไขมันพืช (Vegetable Fat)	2.5 %
ยีสต์ (Yeast)	1.0 %
เนยขาว (Blends)	1.0 %
เกลือโซเดียมคลอไรด์ (Iodized Salt)	1.0 %
นมผง (Milk Powder)	0.6 %
แต่งกลิ่นสังเคราะห์ (Artificial Flavour)	
วัตถุกันเสีย (Preservative) (INS 282)	
วัตถุเจือปนอาหาร (Food Additive) (INS 300, INS 471, INS 481(i))	
ข้อมูลสารพิษฟอสฟอรัส : มีแป้งสาลี, นม และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	



## ๔. ตั้งราคาอย่างไร มีกำไร ไม่ขาดทุนและการคิด Content และการผลิตสื่อ

โดยนายธนาวุธ ลิ้มพานิชย์ ผู้เชี่ยวชาญด้านการสร้างคอนเท้นท์บนแพลตฟอร์มออนไลน์เพื่อส่งเสริมการตลาด และเป็นพี่ปรึษาธุรกิจ SMEs



### ๔.๑ การตั้งราคาอย่างไร มีกำไร ไม่ขาดทุน

๔.๑.๑ การใช้คอนเท้นท์แบบการเล่าเรื่อง หรือ Story telling ซึ่งเหมาะสำหรับสินค้าหรือบริการแบบเดียวกันที่มีขายอยู่ทั่วไป มีคุณสมบัติ, ใช่วัตถุดิบ, และราคาขายคล้ายคลึงกัน จึงต้องสร้างความแตกต่างให้กับสินค้าและบริการนั้น โดยมีเทคนิคการเล่าเรื่องของชุมชน ดังต่อไปนี้

- ๑) ประวัติความเป็นมาของสินค้าชุมชนและการพัฒนา ณ ปัจจุบัน (Before - After)
- ๒) แบ่งปันเรื่องราวว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีผลกระทบต่อชีวิตของสมาชิกในชุมชนอย่างไร
- ๓) ใช้สมาชิกในชุมชนช่วยบอกข้อดีของผลิตภัณฑ์จากการใช้จริง/ได้กินจริง
- ๔) เล่าเรื่องประโยชน์ของผลิตภัณฑ์ว่าแตกต่างจากที่อื่นอย่างไร
- ๕) แบ่งปันเรื่องราวของผลิตภัณฑ์ถูกสร้างขึ้น โดยคำนึงถึงหลักที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมอย่างไร
- ๖) เล่าเรื่องราวโดยการตั้งคำถาม แนะนำวิธีการแก้ไข
- ๗) แบ่งปันเรื่องราวว่าผลิตภัณฑ์ได้รับความนิยมจากภายนอกชุมชนอย่างไร โดยเน้นคำวิจารณ์เชิงบวกและคำรับรองจากลูกค้าที่พึงพอใจ
- ๘) ใช้เทคนิคข้างต้นในการเล่าสลับกันในแต่ละวัน

### ๔.๑.๒ เทคนิคการตั้งราคาสินค้า (Pricing Strategy)

$$\text{ราคาสินค้า} = \text{ต้นทุน} + \text{กำไรที่ต้องการ}$$

- การคำนวณต้นทุน – วัตถุดิบหลักในการผลิต (ทางตรง) + วัตถุดิบหลักในการผลิต (ทางอ้อม)
  - ค่าแรงงาน (ทางตรง) + ค่าแรงงาน (ทางอ้อม)
  - ค่าใช้จ่ายในการผลิตบรรจุของ (ค่าซอง, ค่าไฟ, ค่าขนส่ง)
  - ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ค่าทำการตลาด, เงินเดือนพนักงานและตนเอง ฯลฯ




อบรมพัฒนาทักษะตั้งเสริมธุรกิจ

**“WE CAN DO”**



## คิดต้นทุนผิด เพราะไม่รู้จัก Yield

### Yield คืออะไร?

**Yield** หรือ “อีลด์” คือ สัดส่วนเปอร์เซ็นต์ของปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ได้จริงหารกับปริมาณวัตถุดิบที่ซื้อมาเพื่อนำมาใช้คำนวณหาต้นทุนวัตถุดิบที่แท้จริง

ยกตัวอย่างเช่น ซื้อขอมอบมาแล่เป็นซาอิมิขายเจ็ดละ 200 กรัม

ก่อนตัดแต่ง	หลังตัดแต่ง
	
ซื้อขอมอบมา 5 กิโลกรัม ราคา 1,750 บาท (กก. ละ 350 บาท)	หลังจากที่ควัก ตัดหาง เสาข้าง จะเหลือส่วนที่ใช้ได้ 4 กิโลกรัม

หากคำนวณตรง ๆ จะจ่ายได้ 25 เซ็นต์ ต่อกิโลกรัม: 70 บาท  
#ซึ่งไม่เป็นความจริง เพราะ: จริง ๆ ก็ได้เพียง 20 เซ็นต์เท่านั้น

### สูตรคำนวณ Yield%

**Yield%** =  $\frac{\text{ปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ได้จริง}}{\text{ปริมาณวัตถุดิบที่ซื้อมา}} \times 100$

Yield% ของขอมอบจะเท่ากับ



x 100 =

80%

ผลของขอมอบ เราจะได้ Yield% เท่ากับขอมอบ  
เท่ากับที่แท้จริง คือ ราคาที่ซื้อมา times Yield%

ต้นทุนที่แท้จริงเท่ากับ → **2,187.5**  
(1,750 ÷ 80%)

- การตั้งราคาสินค้า (Pricing Strategy) มี ๗ เทคนิค ดังต่อไปนี้
  - ๑) ตั้งราคาแบบสูงกว่าตลาด (Premium Pricing)
  - ๒) ตั้งราคาแบบประหยัด (Economy Pricing)
  - ๓) ตั้งราคาแบบจับคู่สินค้าลดราคา (Bundle Pricing)
  - ๔) ตั้งราคาตามหลักจิตวิทยา (Psychological Pricing)
    - ตั้งราคาลงท้ายด้วย ๙
    - ตั้งราคาที่ยกจำนวนได้ง่าย
    - ตั้งราคาแบบเหมารวม
    - ตั้งราคาให้แพง แต่ลดราคาเยอะ ให้เวลาตัดสินใจสั้นๆ
    - ตั้งราคาเป็น ๓ ระดับ
    - แยกค่าขนส่งกับราคาสินค้า
    - แสดงตัวเลขราคาถูก ให้มองเห็นได้ง่าย
  - ๕) ตั้งราคาแบบรุกตลาด (Penetration Pricing)
  - ๖) ตั้งราคาแบบตามคู่แข่งในตลาด (Competitive Pricing)
  - ๗) ตั้งราคาตามฤดูกาล (seasonal Pricing)

## ๔.๒ การคิด Content และการผลิตสื่อ

Content คือ สารที่ส่งไปให้กลุ่มเป้าหมาย โดยเป็นภาพถ่าย ข้อความสั้นหรือยาว รายละเอียดติดต่อ ข้อมูล การแจ้งราคาหรือโปรโมชั่น ฯลฯ ซึ่งก่อนการเขียน Content ต้องรู้

### ๔.๒.๑ หลักการตลาดพื้นฐาน 4 P

- ๑) Product
- ๒) Place
- ๓) Price
- ๔) Promotion

### ๔.๒.๒ หลักการวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค ๖W๑H

- ๑) Who ใครคือกลุ่มเป้าหมายของเรา
- ๒) What อะไรคือสิ่งที่ผู้บริโภคต้องการ
- ๓) Where สามารถซื้อหรือใช้บริการได้ที่ไหน
- ๔) When ซื้อหรือรับบริการได้เมื่อไหร่
- ๕) Why ทำไมต้องซื้อ
- ๖) Whom ใครเป็นผู้ตัดสินใจซื้อ
- ๗) How ซื้ออย่างไร

### ๔.๒.๓ องค์ประกอบในการเขียน Content

- ๑) Be Creative สร้างสรรค์ให้ตรงกลุ่มเป้าหมาย
- ๒) Be useful ให้ข้อมูล, ความเข้าใจ, ความบันเทิง
- ๓) Call to action เชิญชวนให้ซื้อ, สมัครสมาชิก
- ๔) Accurate สะกดคำให้ถูกต้อง
- ๕) Link เนื้อหาสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการทำตลาด
- ๖) Clearly ตรงประเด็น, ไม่เยิ่นเย้อ, เข้าใจง่าย
- ๗) SEO Friendly เขียนคีย์เวิร์ดที่ช่วยในเรื่อง Search Engine

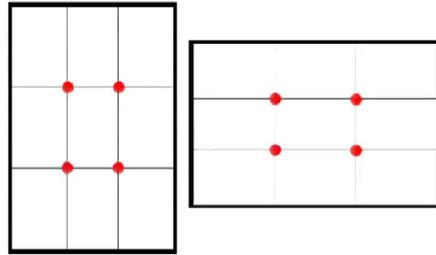
### ๔.๒.๔ คำแนะนำ ๕ ข้อ ในการออกแบบสื่อ

- ๑) เลือกรูปที่คนซื้ออยากเห็น
- ๒) รูปต้องชัด ไม่เบลอล
- ๓) รูปนั้นต้องมีที่วางเว้นไว้เสมอ
- ๔) เลือกใช้สีให้คุมโทน
- ๕) ใช้ภาษาให้ตรงกลุ่มเป้าหมาย / สั้นกระชับ



๔.๒.๕ เทคนิคในการถ่ายภาพโดยใช้สมาร์ทโฟน เพื่อทำ Content

- ๑) การวางองค์ประกอบภาพ (จุดสนใจ) ต้องได้ โดยใช้ กฎ ๓ ส่วน หรือจุดตัด ๙ ช่อง
- ๒) ถ่ายแบบเว้นที่ว่าง ไว้สำหรับใส่รายละเอียด (Story Product)
- ๓) ถ่ายแบบหน้าชัด - หลังเบลอ เน้นที่ตัวสินค้า



- ถ่ายแบบหน้าชัด - หลังเบลอ เน้นที่ตัวสินค้า



Digital Marketing

๑๐

๔) การใช้สีพื้นหลัง ให้ดึงสีพื้นหลังจากสีตัวสินค้า



Digital Marketing

50

### ๕) การเลือกคู่สี

อบรมพัฒนาทักษะส่งเสริมธุรกิจ "WE CAN DO" FOOD PACKSHOT

ตัวอย่างการเลือกใช้สีพื้นหลัง

การเลือกคู่สี

- สีขาว ถัดมา สีเทา เข้าได้กับทุกสี
- ใช้สีคู่ตรงข้ามจัดคู่ด้วยกัน\*
- สีโทนร้อน จัดคู่กับ สีโทนเย็น

แถบเสียด้าน 50-50

- ใช้ไม่เกิน 3 สี ที่อยู่ติดกัน

Digital Marketing 51

อบรมพัฒนาทักษะส่งเสริมธุรกิจ "WE CAN DO" FOOD PACKSHOT

ชุดสีคู่โทนสำหรับการออกแบบ

คู่สียอดนิยม

Digital Marketing 55

### ๔.๒.๖ แนะนำ Application แต่งภาพ

แนะนำ Application แต่งภาพ C

Canva

62

แนะนำ Application แต่งภาพ C

63

### แนะนำ Application แต่งภาพ C



Homemade Delicious

## น้ำพริกผัดจินดา

**Order Now !**

กินกับอะไรก็อร่อย เมาผัดกับผักและเนื้อสัตว์ต่าง ๆ ตามชอบ  
เพิ่มรสชาติอาหารแทนไม่ต้องปรุง หรือ กานกับคู่กับไข่และผักต่าง ๆ

**"ก็ฟินแซ่บไม่แพ้กัน"**

**ต้องลอง**

**CONTACT TO US**  
TEL 0945127813 THAILAND  
TEL 07951656264 UK  
Instagram : jolandayok

❖ **สรุปผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมสัมมนาเชิงปฏิบัติการเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ  
โครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗  
ระหว่างวันที่ ๑๓ - ๑๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๖  
ผ่านระบบประชุมทางไกล Zoom meeting**

การสัมมนาเชิงปฏิบัติการเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ มีโดยมีผู้เข้าร่วมสัมมนาในรูปแบบ Online ผ่านระบบประชุมทางไกล Zoom Meeting ประกอบด้วย เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานด้านการแปรรูปสินค้าเกษตร ระดับเขต จังหวัด และอำเภอ จำนวน ๓๘๖ ราย และในรูปแบบ Onsite ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่ส่วนกลาง (กองส่งเสริมวิสาหกิจ ชุมชน) ณ ห้องประชุม ๔/๑ ชั้น ๔ อาคาร ๑ กรมส่งเสริมการเกษตร จำนวน ๑๐ ราย รวมทั้งสิ้น ๓๙๖ ราย โดยมีผู้ตอบประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมสัมมนา จำนวน ๒๔๐ ราย คิดเป็นร้อยละ ๖๐

**ตอนที่ ๑ ข้อมูลพื้นฐาน**

- ๑.๑ เจ้าหน้าที่ผู้เข้าร่วมสัมมนา มีอายุเฉลี่ยอยู่ในช่วงอายุ ๓๐ - ๓๙ ปี คิดเป็นร้อยละ ๔๗.๑
- ๑.๒ เจ้าหน้าที่ผู้เข้าร่วมสัมมนา การศึกษาโดยรวมอยู่ในระดับปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ ๕๘.๓
- ๑.๓ เจ้าหน้าที่ผู้เข้าร่วมสัมมนา โดยรวมมีประสบการณ์การทำงานวิสาหกิจชุมชน อยู่ระหว่าง ๑ - ๕ ปี คิดเป็นร้อยละ ๕๙.๔

**ตอนที่ ๒ ระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมสัมมนา**

**๒.๑ ด้านเนื้อหาหลักสูตรที่สัมมนา**

เนื้อหา สาระที่สัมมนา ตรงความต้องการ มีความรู้ ความเข้าใจหลังการสัมมนามากขึ้น สามารถนำความรู้ไปใช้กับการปฏิบัติงานได้ สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดได้ อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก (คะแนนเฉลี่ย ๔.๑๑)

**๒.๒ ด้านการอำนวยความสะดวก ช่องทางการจัดสัมมนา ระยะเวลาการจัดสัมมนา เอกสารประกอบการจัดสัมมนา**

ด้านการอำนวยความสะดวก ช่องทางการจัดสัมมนา (Zoom meeting) ระยะเวลาการจัดสัมมนาเอกสารประกอบการจัดสัมมนา อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก (คะแนนเฉลี่ย ๓.๙๐)

**๒.๓ ด้านวิทยากร**

๒.๓.๑ การบรรยายในหัวข้อ การขอมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารและมาตรฐาน อย. สำหรับวิสาหกิจชุมชน โดยนางสาวกิงกาญจน์ ประไพพงศ์ นักวิชาการอาหารและยาปฏิบัติการ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เทคนิคการนำเสนอของวิทยากร มีความรู้ ความชำนาญในเรื่องที่บรรยาย มีความสามารถในการถ่ายทอดความรู้เป็นอย่างดี เปิดโอกาสให้ซักถาม และตอบคำถามได้ชัดเจน เข้าใจ มีสื่อประกอบการบรรยาย หรือทำกิจกรรม อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก (คะแนนเฉลี่ย ๔.๑๔)

๒.๓.๒ การบรรยายในหัวข้อ ฉลากอาหารสำคัญกว่าที่คิด โดยนางสาวพัชราภรณ์ อ่างกิจเจริญ นักวิชาการอาหารและยาชำนาญการ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เทคนิคการนำเสนอของวิทยากร มีความรู้ ความชำนาญในเรื่องที่บรรยาย มีความสามารถในการถ่ายทอด เป็นอย่างดี เปิดโอกาสให้ซักถาม และตอบคำถามได้ชัดเจน เข้าใจ มีสื่อประกอบการบรรยายหรือทำกิจกรรม อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก (คะแนนเฉลี่ย ๔.๑๘)

๒.๓.๓ การบรรยายในหัวข้อ การคิด Concept สินค้าเกษตรแปรรูปให้ตรงกับความต้องการ ของตลาด โดยใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรม โดย ดร.พิศมัย ศรีชาเยช นักวิจัยชำนาญการ สถาบันค้นคว้า และพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

เทคนิคการนำเสนอของวิทยากร มีความรู้ ความชำนาญในเรื่องที่บรรยาย มีความสามารถในการถ่ายทอด เป็นอย่างดี เปิดโอกาสให้ซักถาม และตอบคำถามได้ชัดเจน เข้าใจ มีสื่อประกอบการบรรยายหรือทำกิจกรรม อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย ๔.๓๔)

๒.๓.๔ การบรรยายและฝึกปฏิบัติในหัวข้อ ตั้งราคาอย่างไร ให้มีกำไร ไม่ขาดทุน และการคิด Content และการผลิตสื่อ โดย นายธนาวุธ ลิ้มพานิชย์ ผู้เชี่ยวชาญด้านการสร้างคอนเท้นท์บนแพลตฟอร์มออนไลน์ เพื่อส่งเสริมการตลาด และเป็นพี่ปรีชาธุรกิจ SMEs

เทคนิคการนำเสนอของวิทยากร มีความรู้ ความชำนาญในเรื่องที่บรรยาย มีความสามารถในการถ่ายทอด เป็นอย่างดี เปิดโอกาสให้ซักถาม และตอบคำถามได้ชัดเจน เข้าใจ มีสื่อประกอบการบรรยายหรือทำกิจกรรม อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย ๔.๓๙)

### ๓. การประเมินผลความรู้ความเข้าใจในหลักสูตรเนื้อหาการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ

ก่อนเข้าสัมมนาเชิงปฏิบัติการ (Pre-test) มีผู้เข้าทำแบบทดสอบ จำนวน ๓๓๐ ราย คะแนนผ่านเกณฑ์ คิดเป็นร้อยละ ๐.๙ และไม่ผ่านเกณฑ์ คิดเป็นร้อยละ ๙๙.๑

หลังการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ (Post-test) มีผู้เข้าทำแบบทดสอบ จำนวน ๓๐๔ ราย คะแนนผ่านเกณฑ์ คิดเป็นร้อยละ ๗๑.๑ และไม่ผ่านเกณฑ์ คิดเป็นร้อยละ ๒๘.๙

### ๔. ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงหลักสูตรการสัมมนาฯ ครั้งต่อไป

๑) ควรเป็นการจัดสัมมนาเชิงปฏิบัติการในรูปแบบ onsite เพราะจะได้ร่วมฝึกปฏิบัติจริง เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการเรียนรู้มากยิ่งขึ้น

๒) ควรมีตัวอย่าง case study ของพื้นที่จริง และการไปดูงาน ณ สถานที่จริง เพื่อที่จะได้เห็นตัวอย่างชัดเจน

๓) อยากให้เพิ่มเติมหลักสูตรเรื่อง การทำการตลาดใน tiktok การออกแบบโลโก้สินค้าและบรรจุภัณฑ์ และการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ ในครั้งต่อไป

๔) อยากให้เพิ่มเวลาการอบรมหัวข้อการคิด Content และการผลิตสื่อให้มากขึ้นเพราะเป็นประโยชน์ มากในการปฏิบัติงาน

- ❖ ผลการวิเคราะห์ข้อมูลแบบประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมสัมมนาเชิงปฏิบัติการเจ้าหน้าที่  
ผู้รับผิดชอบโครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗  
ระหว่างวันที่ ๑๓ - ๑๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๖  
ผ่านระบบประชุมทางไกล Zoom meeting

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลแบบประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมสัมมนาเชิงปฏิบัติการเจ้าหน้าที่  
ผู้รับผิดชอบโครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ จากผู้ตอบแบบประเมิน  
ทั้งสิ้น ๒๔๐ คน โดยมีผลการวิเคราะห์ข้อมูลดังต่อไปนี้

### ส่วนที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป

#### ตารางที่ ๑ แสดงจำนวนร้อยละของอายุผู้ฝึกอบรม

อายุ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
๒๐ - ๒๙ ปี	๒๕	๑๐.๔
๓๐ - ๓๙ ปี	๑๑๓	๔๗.๑
๔๐ - ๔๙ ปี	๙๓	๓๘.๗
๕๐ - ๖๐ ปี	๙	๓.๗
รวม	๒๔๐	๑๐๐

#### ตารางที่ ๒ แสดงจำนวนร้อยละของระดับการศึกษาผู้ฝึกอบรม

ระดับการศึกษา	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ปริญญาตรี	๑๔๐	๕๘.๓
ปริญญาโท	๙๙	๔๑.๓
ปริญญาเอก	๑	๐.๔
รวม	๒๔๐	๑๐๐

#### ตารางที่ ๓ แสดงจำนวนร้อยละของประสบการณ์การทำงานวิสาหกิจชุมชน

ระดับการศึกษา	จำนวน (คน)	ร้อยละ
น้อยกว่า ๑ ปี	๔๒	๑๗.๕
๑ - ๕ ปี	๑๔๓	๕๙.๔
๖ - ๑๐ ปี	๔๓	๑๗.๘
มากกว่า ๑๐ ปีขึ้นไป	๑๒	๕.๒
รวม	๒๔๐	๑๐๐

## ส่วนที่ ๒ ระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมสัมมนา

ข้อ	ประเด็น	ความคิดเห็น					รวมทั้งสิ้น (๒๔๐)	- X ค่าเฉลี่ย	ระดับ ความ คิดเห็น
		มากที่สุด (๕)	มาก (๔)	ปาน กลาง (๓)	น้อย (๒)	น้อย ที่สุด (๑)			
<b>๑. ด้านเนื้อหาหลักสูตรที่สัมมนา</b>									
๑.๑	เนื้อหาสาระตรงความต้องการ	๖๕ (๒๗.๑%) ๓๒๕	๑๕๙ (๖๖.๓%) ๖๓๖	๑๒ (๕%) ๓๖	๑ (๐.๔%) ๒	๓ (๑.๒%) ๓	๒๔๐ ๑,๐๐๒	๔.๑๘	มาก
๑.๒	ผู้เข้าร่วมสัมมนามีความรู้ ความ เข้าใจหลังการสัมมนามากขึ้น	๕๓ (๒๒.๑%) ๒๖๕	๑๖๔ (๖๘.๓%) ๖๕๖	๑๘ (๗.๕%) ๕๔	๒ (๐.๘%) ๔	๓ (๑.๓%) ๓	๒๔๐ ๙๘๒	๔.๐๙	มาก
๑.๓	เจ้าหน้าที่ผู้เข้าร่วมสัมมนา สามารถ นำความรู้ไปใช้กับการปฏิบัติงาน ได้	๖๕ (๒๗.๑%) ๓๒๕	๑๕๖ (๖๕%) ๖๒๔	๑๕ (๖.๓%) ๔๕	๑ (๐.๔%) ๒	๓ (๑.๒%) ๓	๒๔๐ ๙๙๙	๔.๑๖	มาก
๑.๔	เจ้าหน้าที่ผู้เข้าร่วมสัมมนา สามารถ นำความรู้ไปเผยแพร่หรือ ถ่ายทอดได้	๕๐ (๒๐.๘%) ๒๕๐	๑๕๓ (๖๓.๘%) ๖๑๒	๓๒ (๑๓.๓%) ๙๖	๒ (๐.๘%) ๔	๓ (๑.๓%) ๓	๒๔๐ ๙๖๕	๔.๐๒	มาก
<b>๒. ด้านการอำนวยความสะดวก ช่องทางการจัดสัมมนา ระยะเวลาการจัดสัมมนา เอกสารประกอบการจัดสัมมนา</b>									
๒.๑	ช่องทางการจัดสัมมนา (Zoom meeting)	๕๓ (๒๒.๑%) ๒๖๕	๑๓๐ (๕๔.๒%) ๕๒๐	๔๑ (๑๗.๑%) ๑๒๓	๑๑ (๔.๕%) ๒๒	๕ (๒.๑%) ๕	๒๔๐ ๙๓๕	๓.๘๙	มาก
๒.๒	ระยะเวลาในการจัดสัมมนา	๕๑ (๒๑.๓%) ๒๕๕	๑๓๓ (๕๕.๕%) ๕๓๒	๔๘ (๒๐%) ๑๔๔	๔ (๑.๖%) ๘	๔ (๑.๖%) ๔	๒๔๐ ๙๔๓	๓.๙๓	มาก
๒.๓	เอกสารประกอบการสัมมนา	๔๔ (๑๘.๓%) ๒๒๐	๑๓๙ (๕๗.๙%) ๕๕๖	๔๙ (๒๐.๔%) ๑๔๗	๔ (๑.๗%) ๘	๔ (๑.๗%) ๔	๒๔๐ ๙๓๕	๓.๘๙	มาก
<b>๓. ด้านวิทยากร</b>									
<b>๓.๑ การบรรยายในหัวข้อ การขอมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารและมาตรฐาน อย. สำหรับวิสาหกิจชุมชน โดยนางสาวกัญญาญจน์ ประไพพงศ์ นักวิชาการอาหารและยาปฏิบัติการ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา</b>									
๑)	เทคนิคการนำเสนอของวิทยากร	๕๖ (๒๓.๓%) ๒๘๐	๑๔๓ (๕๙.๖%) ๕๗๒	๓๖ (๑๕%) ๑๐๘	๓ (๑.๓%) ๖	๒ (๐.๘%) ๒	๒๔๐ ๙๖๘	๔.๐๓	มาก
๒)	วิทยากรมีความรู้ ความชำนาญ ในเรื่องที่บรรยาย	๗๕ (๓๑.๓%) ๓๗๕	๑๔๖ (๖๐.๘%) ๕๘๔	๑๖ (๖.๗%) ๔๘	๑ (๐.๔%) ๒	๒ (๐.๘%) ๒	๒๔๐ ๑,๐๑๑	๔.๒๑	มากที่สุด
๓)	วิทยากรมีความสามารถ ในการถ่ายทอดความรู้เป็นอย่างดี	๖๘ (๒๘.๓%) ๓๔๐	๑๔๖ (๖๐.๙%) ๕๘๔	๒๒ (๙.๒%) ๖๖	๒ (๐.๘%) ๔	๒ (๐.๘%) ๒	๒๔๐ ๙๙๖	๔.๑๕	มาก

ข้อ	ประเด็น	ความคิดเห็น					รวมทั้งสิ้น (๒๔๐)	- X ค่าเฉลี่ย	ระดับ ความ คิดเห็น
		มากที่สุด (๕)	มาก (๔)	ปาน กลาง (๓)	น้อย (๒)	น้อย ที่สุด (๑)			
๒)	วิทยากรมีความรู้ ความชำนาญ ในเรื่องที่บรรยาย	๗๕ (๓๑.๓%) ๓๗๕	๑๔๖ (๖๐.๘%) ๕๘๔	๑๖ (๖.๗%) ๔๘	๑ (๐.๔%) ๒	๒ (๐.๘%) ๒	๒๔๐ ๑,๐๑๑	๔.๒๑	มากที่สุด
๓)	วิทยากรมีความสามารถ ในการถ่ายทอดความรู้เป็นอย่างดี	๖๘ (๒๘.๓%) ๓๔๐	๑๔๖ (๖๐.๙%) ๕๘๔	๒๒ (๙.๒%) ๖๖	๒ (๐.๘%) ๔	๒ (๐.๘%) ๒	๒๔๐ ๙๙๖	๔.๑๕	มาก
๔)	การเปิดโอกาสให้ซักถาม และตอบคำถามได้ชัดเจน เข้าใจ	๗๑ (๒๙.๖%) ๓๕๕	๑๔๗ (๖๑.๓%) ๕๘๘	๑๘ (๗.๕%) ๕๔	๒ (๐.๘%) ๔	๒ (๐.๘%) ๒	๒๔๐ ๑,๐๐๓	๔.๑๘	มาก
๕)	สื่อที่ใช้ในการประกอบการ บรรยายหรือการทำกิจกรรม	๖๗ (๒๘%) ๓๓๕	๑๔๖ (๖๐.๘%) ๕๘๔	๒๓ (๙.๖%) ๖๙	๒ (๐.๘%) ๔	๒ (๐.๘%) ๒	๒๔๐ ๙๙๔	๔.๑๔	มาก
<b>๓.๒ การบรรยายในหัวข้อ ฉลากอาหารสำคัญกว่าที่คิด</b> <b>โดยนางสาวพัชราภรณ์ อ่างกิจเจริญ นักวิชาการอาหารและยาชำนาญการ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา</b>									
๑)	เทคนิคการนำเสนอของวิทยากร	๕๘ (๒๔.๒%) ๒๙๐	๑๕๔ (๖๔.๒%) ๖๑๖	๒๔ (๑๐%) ๗๒	๒ (๐.๘%) ๔	๒ (๐.๘%) ๒	๒๔๐ ๙๘๔	๔.๑๐	มาก
๒)	วิทยากรมีความรู้ ความชำนาญ ในเรื่องที่บรรยาย	๗๙ (๓๒.๙%) ๓๙๕	๑๔๗ (๖๑.๓%) ๕๘๘	๑๑ (๔.๖%) ๓๓	๑ (๐.๔%) ๒	๒ (๐.๘%) ๒	๒๔๐ ๑,๐๒๐	๔.๒๕	มากที่สุด
๓)	วิทยากรมีความสามารถในการ ถ่ายทอดความรู้เป็นอย่างดี	๗๒ (๓๐%) ๓๖๐	๑๔๗ (๖๑.๓%) ๕๘๘	๑๘ (๗.๕%) ๕๔	๒ (๐.๘%) ๔	๑ (๐.๔%) ๒	๒๔๐ ๑,๐๐๘	๔.๒๐	มาก
๔)	การเปิดโอกาสให้ซักถาม และตอบ คำถามได้ชัดเจน เข้าใจ	๗๑ (๒๖.๙%) ๓๕๕	๑๔๖ (๖๐.๘%) ๕๘๔	๒๐ (๘.๔%) ๖๐	๑ (๐.๔%) ๒	๒ (๐.๘%) ๒	๒๔๐ ๑,๐๐๓	๔.๑๘	มาก
๕)	สื่อที่ใช้ในการประกอบการ บรรยายหรือการทำกิจกรรม	๖๙ (๒๘.๘%) ๓๔๕	๑๕๑ (๖๒.๙%) ๖๐๔	๑๗ (๗.๑%) ๕๑	๒ (๐.๘%) ๔	๑ (๐.๔%) ๒	๒๔๐ ๑,๐๐๖	๔.๑๙	มาก
<b>๓.๓ การบรรยายในหัวข้อ การคิด Concept สินค้าเกษตรแปรรูปให้ตรงกับความต้องการของตลาด โดยใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรม โดย ดร.พิศมัย ศรีชาเยช นักวิจัยชำนาญการ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</b>									
๑)	เทคนิคการนำเสนอของวิทยากร	๘๘ (๓๖.๗%) ๔๔๐	๑๓๘ (๕๗.๕%) ๕๕๒	๑๑ (๔.๖%) ๓๓	๒ (๐.๘%) ๔	๑ (๐.๔%) ๑	๒๔๐ ๑,๐๓๐	๔.๒๙	มากที่สุด
๒)	วิทยากรมีความรู้ ความชำนาญ ในเรื่องที่บรรยาย	๑๐๘ (๔๕%) ๕๔๐	๑๑๙ (๔๙.๖%) ๔๗๖	๑๐ (๔.๒%) ๓๐	๒ (๐.๘%) ๔	๑ (๐.๔%) ๑	๒๔๐ ๑,๐๕๑	๔.๓๘	มากที่สุด

ข้อ	ประเด็น	ความคิดเห็น					รวมทั้งสิ้น (๒๔๐)	- X ค่าเฉลี่ย	ระดับ ความ คิดเห็น
		มากที่สุด (๕)	มาก (๔)	ปาน กลาง (๓)	น้อย (๒)	น้อย ที่สุด (๑)			
๓)	วิทยากรมีความสามารถในการถ่ายทอดความรู้เป็นอย่างดี	๑๐๔ (๔๓.๓%) ๕๒๐	๑๒๔ (๕๑.๗%) ๔๙๖	๙ (๓.๘%) ๒๗	๑ (๐.๔%) ๒	๒ (๐.๘%) ๒	๒๔๐ ๑,๐๔๗	๔.๓๖	มากที่สุด
๔)	การเปิดโอกาสให้ซักถาม และตอบคำถามได้ชัดเจน เข้าใจ	๑๐๑ (๔๒.๑%) ๕๐๕	๑๒๔ (๕๑.๗%) ๔๙๖	๑๒ (๕%) ๓๖	๒ (๐.๘%) ๔	๑ (๐.๔%) ๒	๒๔๐ ๑,๐๔๓	๔.๓๕	มากที่สุด
๕)	สื่อที่ใช้ในการประกอบการบรรยายหรือการทำกิจกรรม	๙๖ (๔๐%) ๔๘๐	๑๒๖ (๕๒.๕%) ๕๐๔	๑๕ (๖.๓%) ๔๕	๒ (๐.๘%) ๔	๑ (๐.๔%) ๑	๒๔๐ ๑,๐๓๔	๔.๓๑	มากที่สุด
๓.๔ การบรรยายและฝึกปฏิบัติในหัวข้อ ดังราคาอย่างไร ให้มีกำไร ไม่ขาดทุน และการคิด Content และการผลิตสื่อ โดย นายธนาวุร ลิ้มพานิชย์ ผู้เชี่ยวชาญด้านการสร้างคอนเท้นท์บนแพลตฟอร์มออนไลน์เพื่อส่งเสริมการตลาดและที่ปรึกษาธุรกิจ SMEs									
๑)	เทคนิคการนำเสนอของวิทยากร	๑๑๒ (๔๖.๗%) ๕๖๐	๑๑๘ (๔๙.๒%) ๔๗๒	๗ (๒.๙%) ๒๑	๑ (๐.๔%) ๒	๒ (๐.๘%) ๒	๒๔๐ ๑,๐๕๗	๔.๔๐	มากที่สุด
๒)	วิทยากรมีความรู้ ความชำนาญในเรื่องที่บรรยาย	๑๒๐ (๕๐%) ๖๐๐	๑๑๑ (๔๖.๓%) ๔๔๔	๕ (๒.๑%) ๑๕	๒ (๐.๘%) ๔	๒ (๐.๘%) ๒	๒๔๐ ๑,๐๖๕	๔.๔๔	มากที่สุด
๓)	วิทยากรมีความสามารถในการถ่ายทอดความรู้เป็นอย่างดี	๑๑๙ (๔๙.๖%) ๕๙๕	๑๑๑ (๔๖.๓%) ๔๔๔	๖ (๒.๕%) ๑๘	๒ (๐.๘%) ๔	๒ (๐.๘%) ๑	๒๔๐ ๑,๐๖๒	๔.๔๓	มากที่สุด
๔)	การเปิดโอกาสให้ซักถาม และตอบคำถามได้ชัดเจน เข้าใจ	๑๑๐ (๔๕.๘%) ๕๕๐	๑๑๙ (๔๙.๖%) ๔๗๖	๗ (๓%) ๒๑	๒ (๐.๘%) ๔	๒ (๐.๘%) ๒	๒๔๐ ๑,๐๕๓	๔.๓๙	มากที่สุด
๕)	สื่อที่ใช้ในการประกอบการบรรยายหรือการทำกิจกรรม	๑๐๓ (๔๒.๙%) ๕๑๕	๑๑๗ (๔๘.๘%) ๔๖๘	๑๔ (๕.๘%) ๔๒	๓ (๑.๓%) ๖	๓ (๑.๓%) ๓	๒๔๐ ๑,๐๓๔	๔.๓๑	มากที่สุด

### เกณฑ์ในการประเมิน

แบบสอบถามเป็นแบบ Rating Scale เป็นข้อความเชิงบวกทั้งหมด แบ่งเป็น ๕ ระดับ คือ พึงพอใจมากที่สุด พึงพอใจมาก พึงพอใจปานกลาง พึงพอใจน้อย และพึงพอใจน้อยที่สุด โดยมีเกณฑ์การให้คะแนนดังนี้

ระดับความพึงพอใจ	คะแนน	เกณฑ์ประเมินระดับความคิดเห็น ( $\bar{x}$ )
มากที่สุด	๕	๔.๒๑ - ๕.๐๐
มาก	๔	๓.๔๑ - ๔.๒๐
ปานกลาง	๓	๒.๖๑ - ๓.๔๐
น้อย	๒	๑.๘๑ - ๒.๖๐
น้อยที่สุด	๑	๑.๐๐ - ๑.๘๐

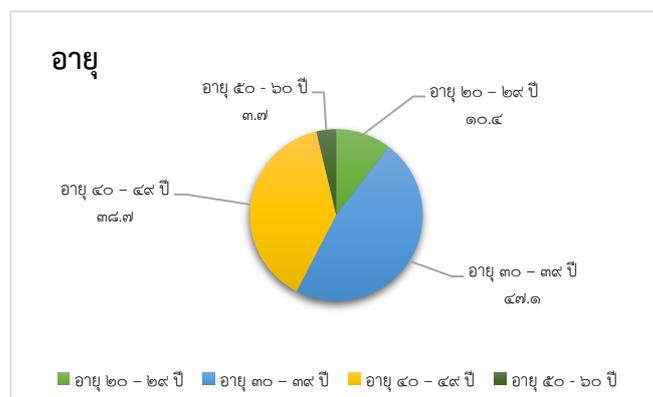
❖ ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมสัมมนาเชิงปฏิบัติการเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ  
โครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗  
ระหว่างวันที่ ๑๓ - ๑๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๖  
ผ่านระบบประชุมทางไกล Zoom meeting

ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมสัมมนาเชิงปฏิบัติการเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ จากผู้ตอบประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมสัมมนาฯ จำนวนทั้งสิ้น ๒๔๐ ราย ดังนี้

### ตอนที่ ๑ ข้อมูลพื้นฐาน

#### ● อายุ (ปี)

อายุ ๒๐ - ๒๙ ปี	คิดเป็นร้อยละ ๑๐.๔
อายุ ๓๐ - ๓๙ ปี	คิดเป็นร้อยละ ๔๗.๑
อายุ ๔๐ - ๔๙ ปี	คิดเป็นร้อยละ ๓๘.๗
อายุ ๕๐ - ๖๐ ปี	คิดเป็นร้อยละ ๓.๗



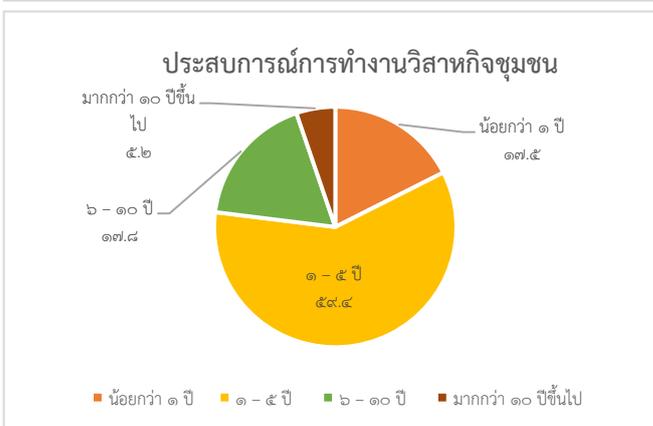
#### ● ระดับการศึกษา

ระดับปริญญาตรี	คิดเป็นร้อยละ ๕๘.๓
ระดับปริญญาโท	คิดเป็นร้อยละ ๔๑.๓
ระดับปริญญาเอก	คิดเป็นร้อยละ ๐.๔



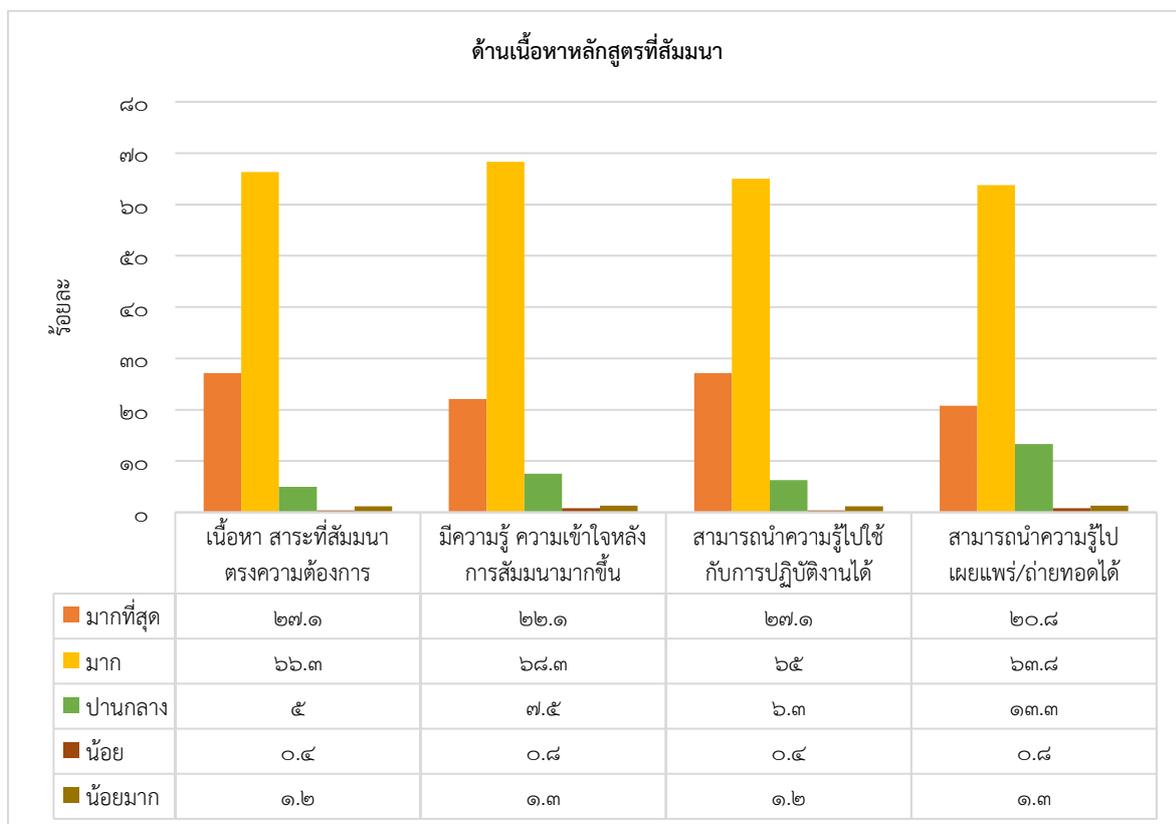
#### ● ประสบการณ์การทำงานวิสาหกิจชุมชน

น้อยกว่า ๑ ปี	คิดเป็นร้อยละ ๑๗.๕
๑ - ๕ ปี	คิดเป็นร้อยละ ๕๙.๔
๖ - ๑๐ ปี	คิดเป็นร้อยละ ๑๗.๘
มากกว่า ๑๐ ปีขึ้นไป	คิดเป็นร้อยละ ๕.๒



**ตอนที่ ๒ ระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมสัมมนาฯ**

**๒.๑ ด้านเนื้อหาหลักสูตรที่สัมมนา อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก (คะแนนเฉลี่ย ๔.๑๑)**



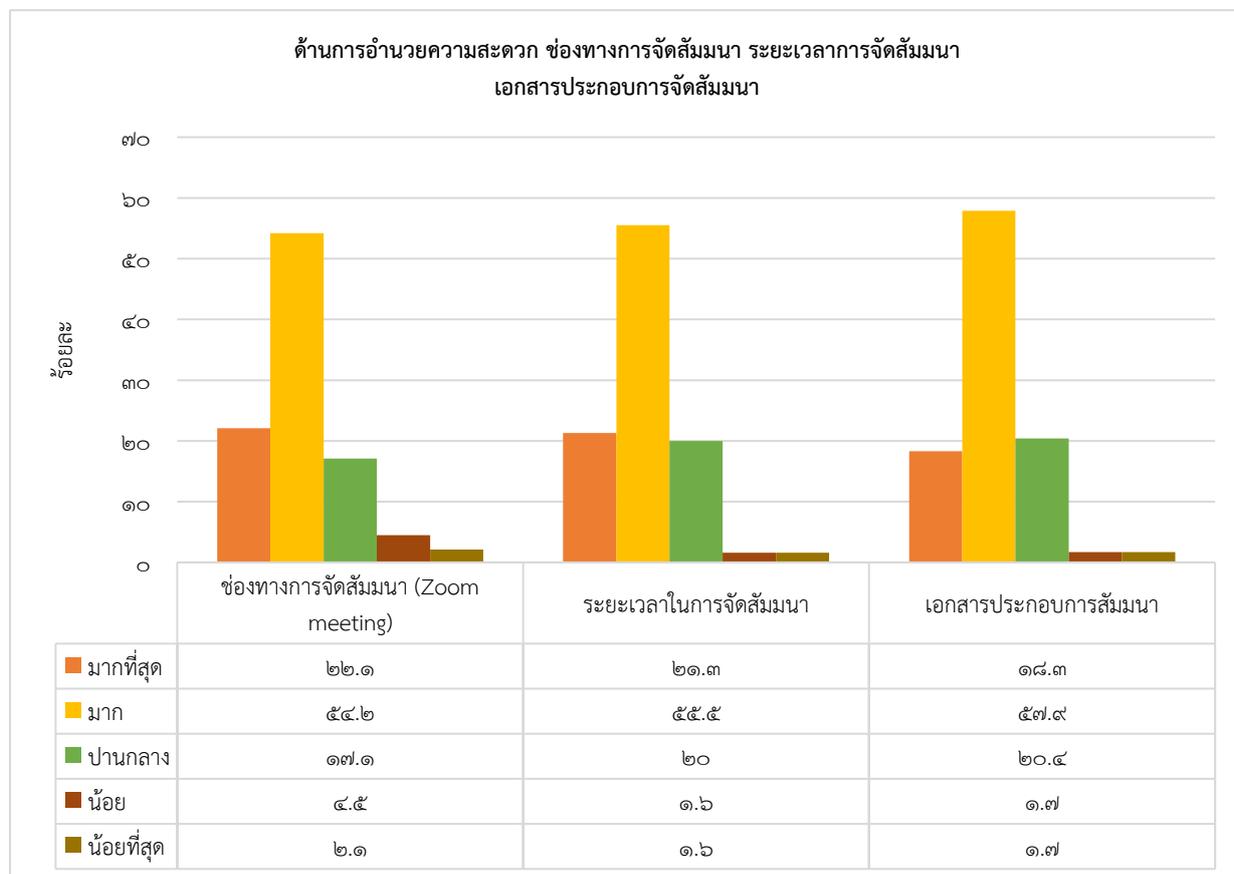
๑) เนื้อหาสาระตรงความต้องการ อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก (คะแนนเฉลี่ย ๔.๑๘)

๒) เจ้าหน้าที่ผู้เข้าร่วมสัมมนามีความรู้ ความเข้าใจหลังการสัมมนามากขึ้น อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก (คะแนนเฉลี่ย ๔.๐๙)

๓) เจ้าหน้าที่ผู้เข้าร่วมสัมมนาสามารถนำความรู้ไปใช้กับการปฏิบัติงานได้ อยู่ในระดับมาก อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก (คะแนนเฉลี่ย ๔.๑๖)

๔) เจ้าหน้าที่ผู้เข้าร่วมสัมมนาสามารถนำความรู้ไปเผยแพร่หรือถ่ายทอดได้ อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก (คะแนนเฉลี่ย ๔.๐๒)

๒.๒ ด้านการอำนวยความสะดวก ช่องทางการจัดสัมมนา ระยะเวลาการจัดสัมมนา เอกสารประกอบการจัดสัมมนา อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก (คะแนนเฉลี่ย ๓.๙๐)



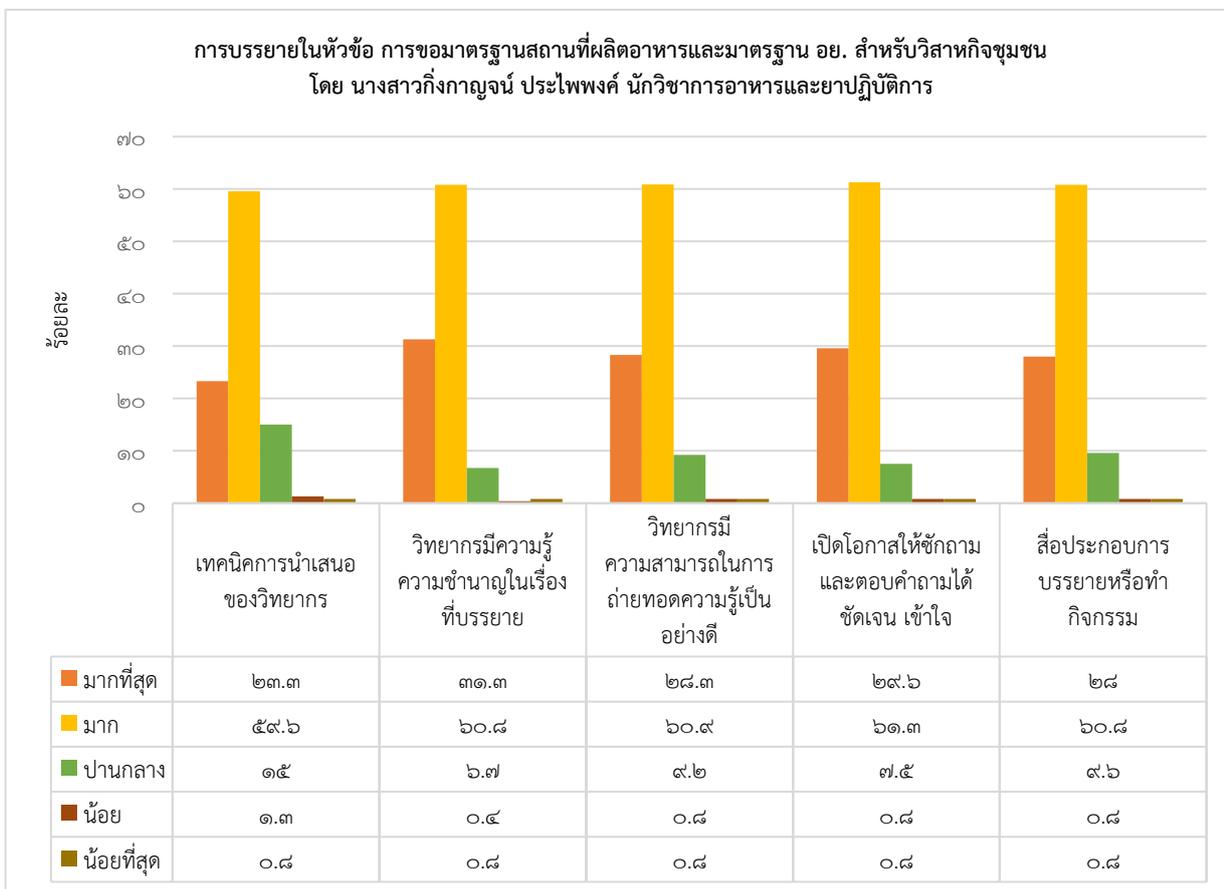
๑) ช่องทางการจัดสัมมนา (Zoom meeting) อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก (คะแนนเฉลี่ย ๓.๘๙)

๒) ระยะเวลาในการจัดสัมมนา อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก (คะแนนเฉลี่ย ๓.๙๓)

๓) เอกสารประกอบการสัมมนา อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก (คะแนนเฉลี่ย ๓.๘๙)

๒.๓ ด้านวิทยากร

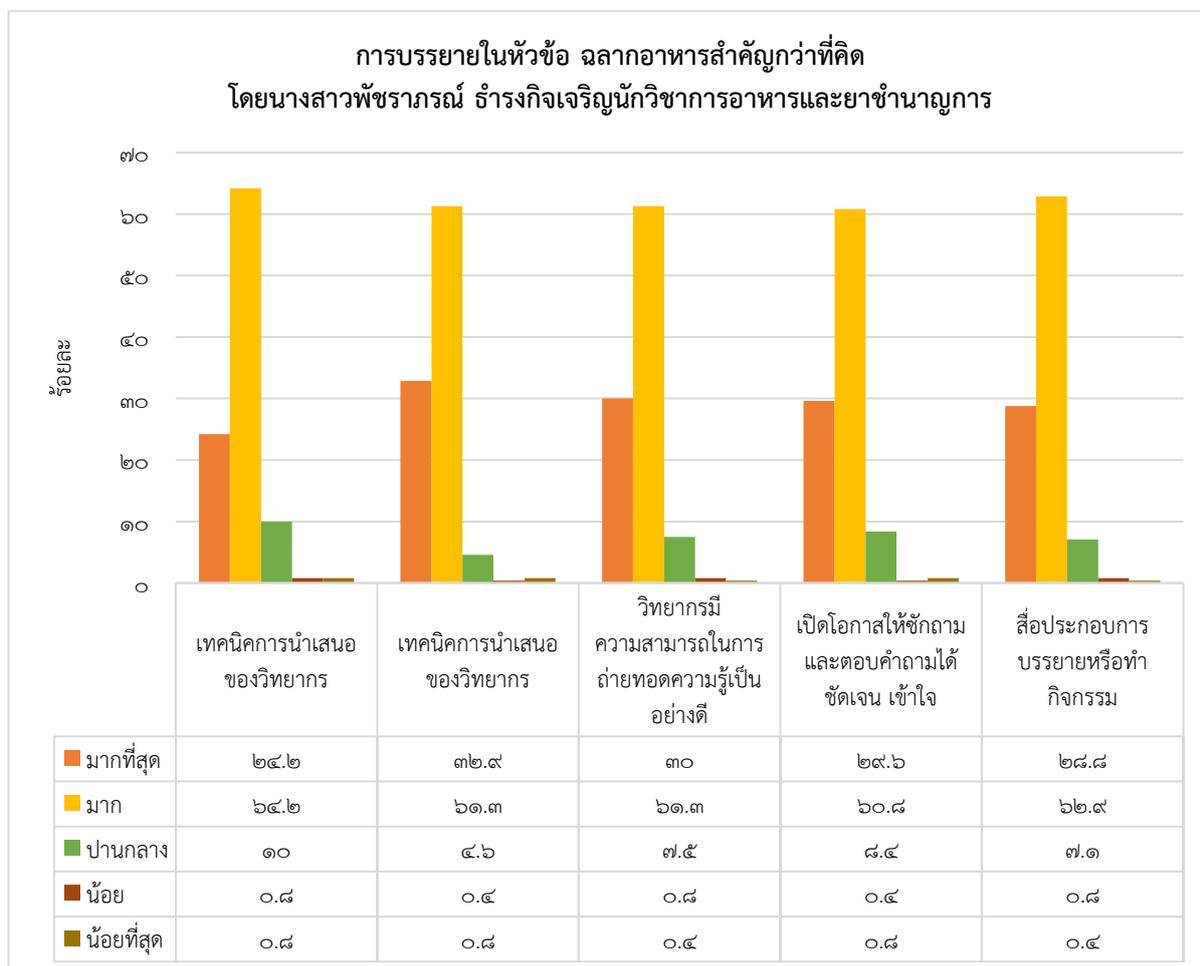
๒.๓.๑ การบรรยายในหัวข้อ การขอมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารและมาตรฐาน ออย. สำหรับวิสาหกิจชุมชน โดยนางสาวกิ่งกาญจน์ ประไพพงษ์ นักวิชาการอาหารและยาปฏิบัติการ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก (คะแนนเฉลี่ย ๔.๑๔)



- ๑) เทคนิคการนำเสนอของวิทยากร อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก (คะแนนเฉลี่ย ๔.๐๓)
- ๒) วิทยากรมีความรู้ ความชำนาญในเรื่องที่บรรยาย อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย ๔.๒๑)
- ๓) วิทยากรมีความสามารถในการถ่ายทอดความรู้เป็นอย่างดี อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก (คะแนนเฉลี่ย ๔.๑๕)
- ๔) การเปิดโอกาสให้ซักถาม และตอบคำถามได้ชัดเจน เข้าใจ อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก (คะแนนเฉลี่ย ๔.๑๘)
- ๕) สื่อที่ใช้ในการประกอบการบรรยายหรือการทำกิจกรรม อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก (คะแนนเฉลี่ย ๔.๑๔)

### ๒.๓.๒ การบรรยายในหัวข้อ ฉลากอาหารสำคัญกว่าที่คิด

โดยนางสาวพัชราภรณ์ ชำรงกิจเจริญ นักวิชาการอาหารและยาชำนาญการ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก (คะแนนเฉลี่ย ๔.๑๘)



๑) เทคนิคการนำเสนอของวิทยากร อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก (คะแนนเฉลี่ย ๔.๑๐)

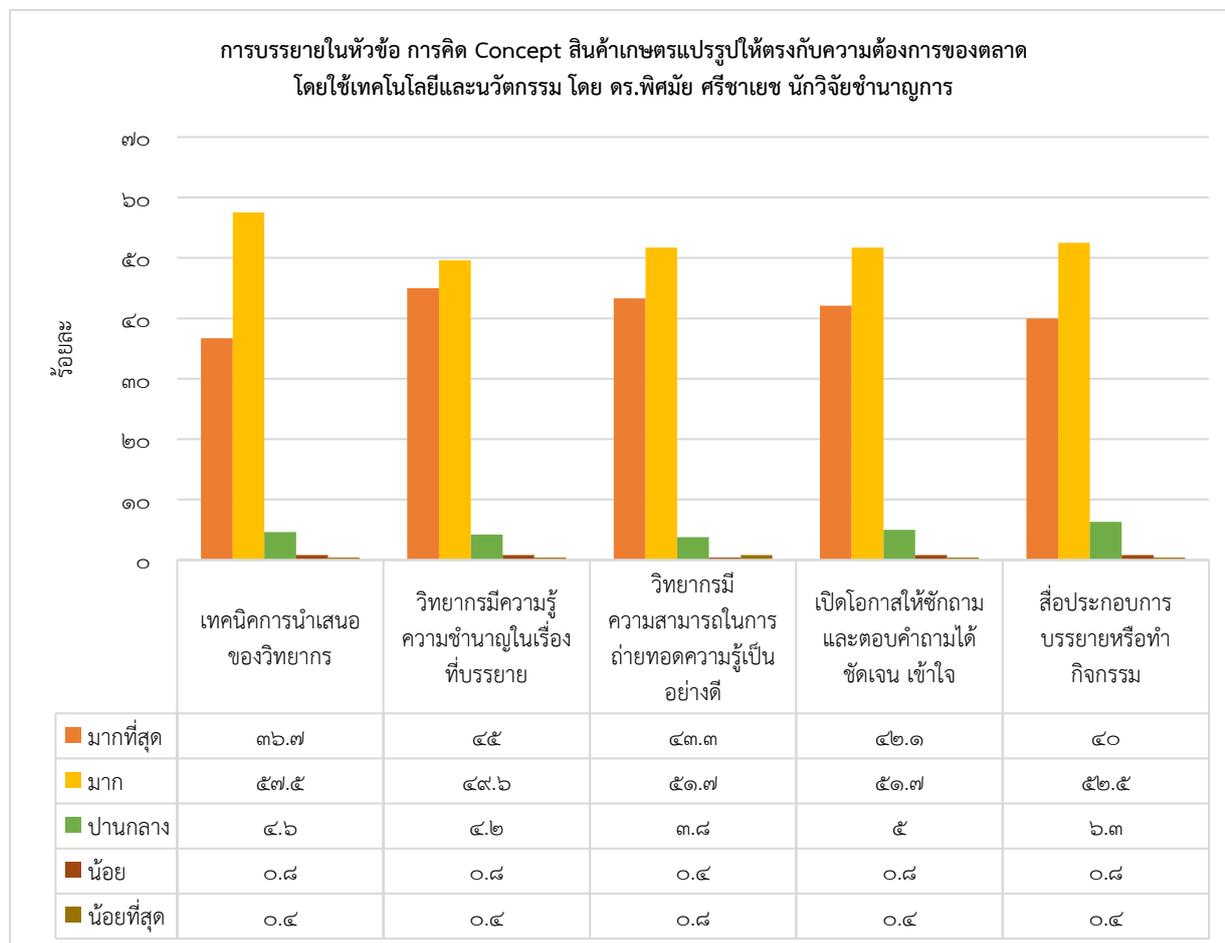
๒) วิทยากรมีความรู้ ความชำนาญในเรื่องที่บรรยาย อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย ๔.๒๕)

๓) วิทยากรมีความสามารถในการถ่ายทอดความรู้เป็นอย่างดี อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก (คะแนนเฉลี่ย ๔.๒๐)

๔) การเปิดโอกาสให้ซักถาม และตอบคำถามได้ชัดเจน เข้าใจ อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก (คะแนนเฉลี่ย ๔.๑๘)

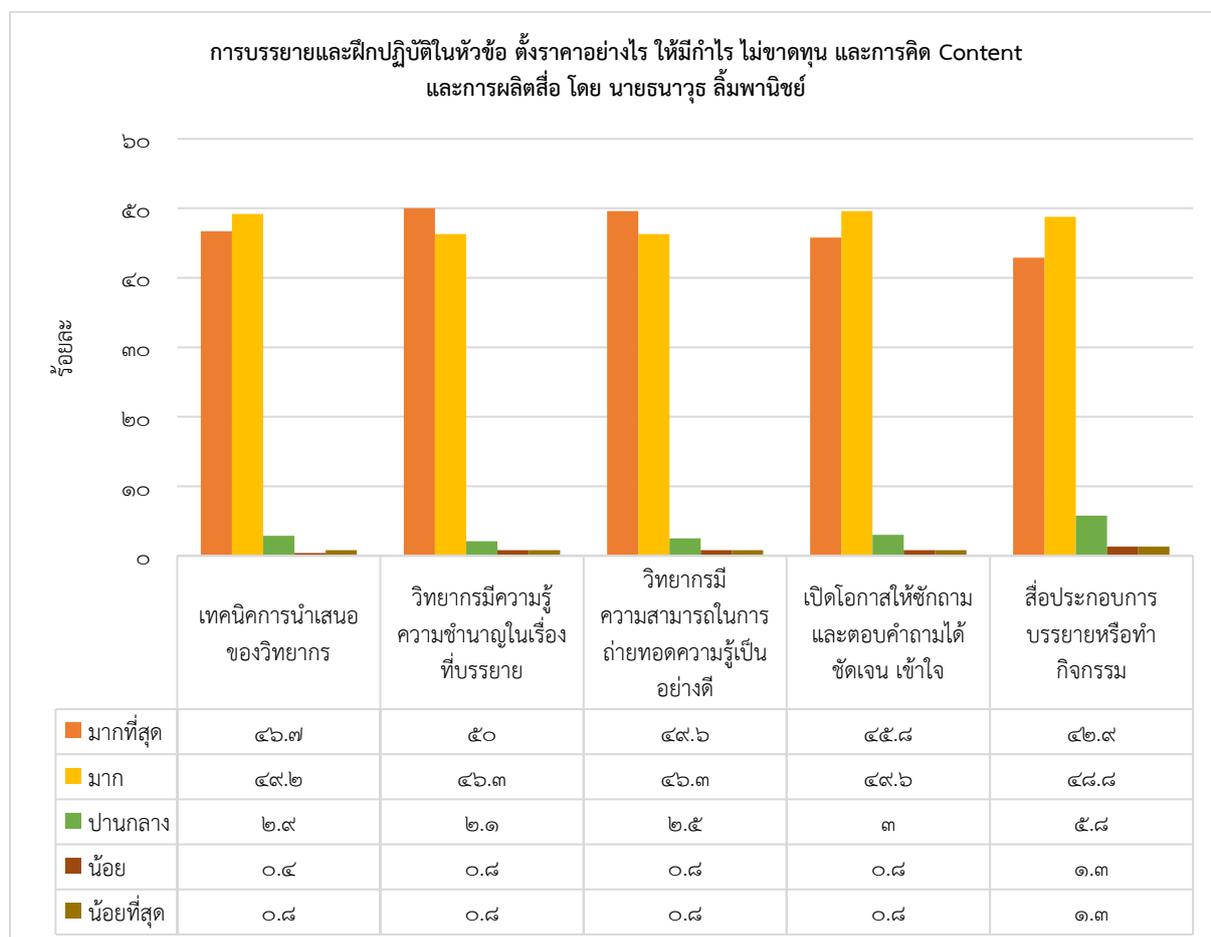
๕) สื่อที่ใช้ในการประกอบการบรรยายหรือการทำกิจกรรม อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก (คะแนนเฉลี่ย ๔.๑๙)

๒.๓.๓ การบรรยายในหัวข้อ การคิด Concept สินค้าเกษตรแปรรูปให้ตรงกับความต้องการของตลาด โดยใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรม โดย ดร.พิศมัย ศรีชาเยช นักวิจัยชำนาญการ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย ๔.๓๔)



- ๑) เทคนิคการนำเสนอของวิทยากร อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย ๔.๒๙)
- ๒) วิทยากรมีความรู้ ความชำนาญในเรื่องที่บรรยาย อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย ๔.๓๘)
- ๓) วิทยากรมีความสามารถในการถ่ายทอดความรู้เป็นอย่างดี อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย ๔.๓๖)
- ๔) การเปิดโอกาสให้ซักถาม และตอบคำถามได้ชัดเจน เข้าใจ อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย ๔.๓๕)
- ๕) สื่อที่ใช้ในการประกอบการบรรยายหรือการทำกิจกรรม อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก (คะแนนเฉลี่ย ๔.๓๑)

๒.๓.๔ การบรรยายและฝึกปฏิบัติในหัวข้อ **ตั้งราคาอย่างไร ให้มีกำไร ไม่ขาดทุน และการคิด Content และการผลิตสื่อ** โดย นายธนาวุฒิ ลิ้มพานิชย์ ผู้เชี่ยวชาญด้านการสร้างคอนเท้นท์บนแพลตฟอร์มออนไลน์เพื่อส่งเสริมการตลาด และเป็นທີ່ปรึกษารูธุรกิจ SMEs อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย ๔.๓๙)



๑) เทคนิคการนำเสนอของวิทยากร อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย ๔.๔๐)

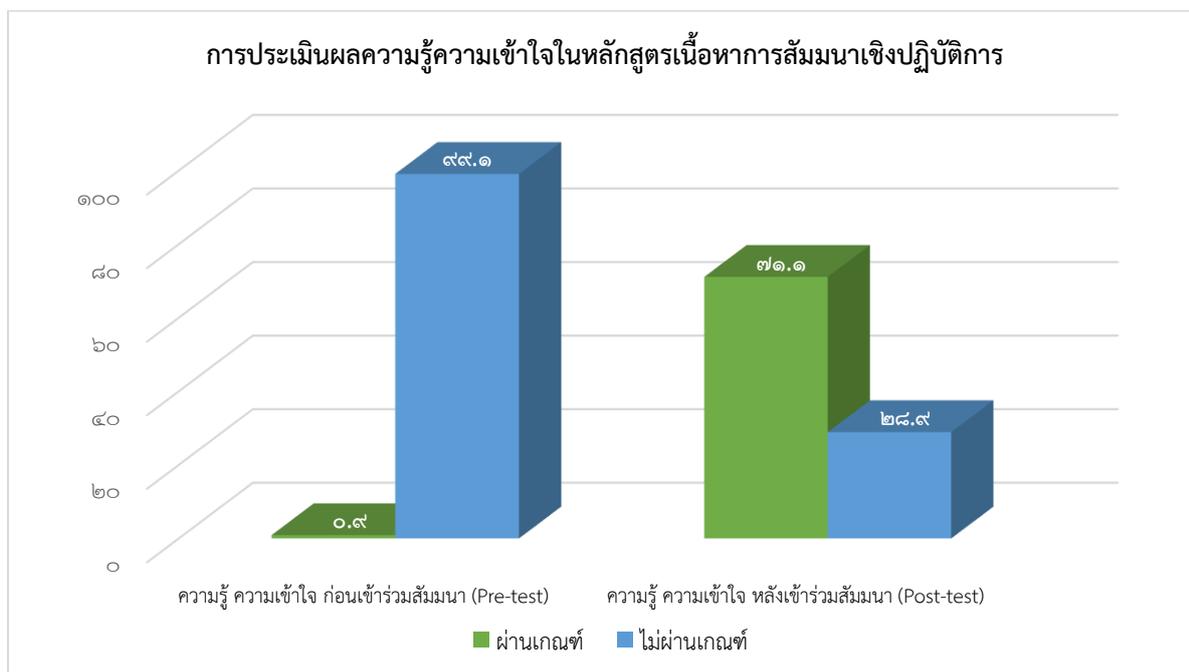
๒) วิทยากรมีความรู้ ความชำนาญในเรื่องที่บรรยาย อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย ๔.๔๔)

๓) วิทยากรมีความสามารถในการถ่ายทอดความรู้เป็นอย่างดี อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย ๔.๔๓)

๔) การเปิดโอกาสให้ซักถาม และตอบคำถามได้ชัดเจน เข้าใจ อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย ๔.๓๙)

๕) สื่อที่ใช้ในการประกอบการบรรยายหรือการทำกิจกรรม อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย ๔.๓๑)

### ๓. ด้านการประเมินผลความรู้ความเข้าใจในหลักสูตรเนื้อหาการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ



การประเมินผลความรู้ความเข้าใจในหลักสูตรเนื้อหาการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ โดยทำแบบทดสอบก่อนและหลังเข้าร่วมสัมมนาเชิงปฏิบัติการ ซึ่งคะแนนผ่านเกณฑ์ คิดเป็นร้อยละ ๘๐ (๑๖ คะแนน จาก ๒๐ คะแนน)

- ก่อนเข้าร่วมสัมมนาเชิงปฏิบัติการ (Pre-test) มีผู้เข้าทำแบบทดสอบ จำนวน ๓๓๐ ราย  
คะแนนผ่านเกณฑ์ คิดเป็นร้อยละ ๐.๙ และไม่ผ่านเกณฑ์ คิดเป็นร้อยละ ๙๙.๑
- หลังการเข้าร่วมสัมมนาเชิงปฏิบัติการ (Post-test) มีผู้เข้าทำแบบทดสอบ จำนวน ๓๐๔ ราย  
คะแนนผ่านเกณฑ์ คิดเป็นร้อยละ ๗๑.๑ และไม่ผ่านเกณฑ์ คิดเป็นร้อยละ ๒๘.๙

# ภาคผนวก

ตัวอย่างการฝึกปฏิบัติในหัวข้อ การคิด Content และการผลิตสื่อ โดยใช้ Canva

"จากพื้นป่า...สู่ชาไทย"  
สมุนไพรพื้นบ้าน นานา..พันธ์

**หอมมะหาด**  
HOMMAHAT & TEA

ชาหอมมะหาด  
HOMMAHAT & TAE

ชาสมุนไพร...พื้นบ้าน

- ช่วยขับลมในลำไส้
- ขับเหงื่อที่เป็นสารพิษออกจากร่างกาย
- ต้านอนุมูลอิสระ
- บำรุงโลหิต ทำให้เลือดไหลเวียนสะดวก
- ช่วยให้ผ่อนคลาย นอนหลับสบาย

ติดต่อสอบถามข้อมูล  
วิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์หอมมะหาด  
โทรศัพท์ : 09 9498 0952

กล่องละ **149.-**

วิธีการชงชา

Judy

**Caramel Popcorn Bread**

Tel. 089-8550505

**40.-**

ขนมปังกรอบคาราเมล ทำด้วยหัวใจ ใส่ใจทุกขั้นตอน  
กรอบ หอม กินเพลิน ทำจากเนยแท้ 100%

ใครไม่ปล้ม !!! แม่ปล้ม

น้ำพริกเห็ดนางฟ้า  
เหน็ดเต็มขั้น  
กรอบ หอม อร่อย  
เคี้ยวเพลิน  
เกินห้ามใจ

ติดต่อสอบถาม  
โทร.089-994-0130  
Fanpage : MalangMangmai  
Facebook : Charawat Wat

สั่งเลย

1 แกรม 1

**220.-**

ส่งฟรี มีปลายทาง

ข้าวคุณภาพ คู่ความอร่อย

ติดต่อเรา  
โทร.089-994-0130  
Fanpage : MalangMangmai  
Facebook : Charawat Wat

โปรโมชั่น 1 - 31 พ.ย. 66

**กิมจิ**  
มีไฟโรโบโอติกตามธรรมชาติ

**กิมจิ**

ไม่ใส่ผงปรุงรส ✕ ไม่ใส่วัตถุกันเสีย

กระปุกละ **50.-**

Big's farm  
ทุกเล้าร์ โขงหินลิ้งคำเกษตร  
@กาถ่งก้อม หนองกรรท่งลำปาง 098-9696153

HORTONG จิงแกวเคลือบน้ำตาล  
Sweet Dried Ginger Chips

ไม่ใส่ผงปรุงรส ✕ ไม่ใส่วัตถุกันเสีย

กระปุกละ **50.-**

Big's farm

มูลไส้เดือน  
VERMICOMPOST

แท้ 100%

@reallygreatsite  
ORDER NOW

**พริกแกงเผ็ด**  
สำเร็จรูปชนิดผง

รสชาติอร่อย  
เก็บได้นานไม่ต้องแช่ตู้เย็น

**60.-**

โทรศัพท์ 096-3744692

PhotoRoom

**บ้าน**  
หาดสมบุญ

**น้ำพริกกุ้งเสียบ**

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิตและแปรรูปอาหารทะเล  
บ้านหาดสมบุญ

[www.facebook.com/BaanHadSomBoon](http://www.facebook.com/BaanHadSomBoon)  
<https://shopee.co.th/baanhadsomboon>

ราคากระปุกละ : 70.-

**รสแซ่บ**

รสแซ่บ 100 กรัม

OCEAN