

จากเมดาน อินโดนีเซีย สู่ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP

โดย

คํารงค์ ใจยศ

นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการ
ศูนย์สารสนเทศเพื่อการพัฒนาชุมชน
กรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย



ผู้เขียน ได้รับเกียรติจากสถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งเอเชีย (Asian Productivity Organization : APO) ประเทศญี่ปุ่นพิจารณาให้เข้าร่วม โครงการ “ Workshop on Innovative Approaches and Tools for Improving Performance of Agribusiness SMEs ” ระหว่างวันที่ ๔ - ๘ ตุลาคม ๒๕๕๓ ณ โรงแรม Grand Astron เมืองเมดาน ประเทศอินโดนีเซีย โดยสถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งเอเชีย (APO) และหน่วยงานภาครัฐของประเทศอินโดนีเซียจำนวน ๒ กระทรวง ได้แก่ Ministry of Agriculture และ Ministry of Manpower and Transmigration ร่วมรับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด และสถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ (Thailand Productivity Organization) ที่ได้ช่วยเตรียมความพร้อมก่อน เข้าร่วมโครงการได้เป็นอย่างดีมาก รวมทั้ง กรมการพัฒนาชุมชนที่อนุญาตให้เข้าร่วมโครงการฯ จึงขอใคร่ขออนุญาต ขอบคุณหน่วยงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง มา ณ ที่นี้ด้วย

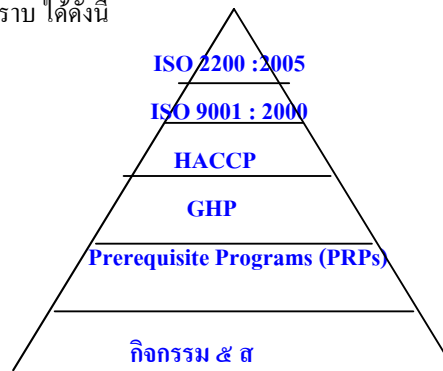
ผู้เข้าร่วมโครงการครั้งนี้ มีจำนวน ๒๑ คน รับผิดชอบเกี่ยวข้องกับวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม วิสาหกิจชุมชน ผู้ประกอบการด้านอุตสาหกรรมเกษตรและนักวิชาการจากหน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนจากประเทศต่างๆ จำนวน ๑๐ ประเทศ ได้แก่ ประเทศกัมพูชา (๔ คน) อินโดนีเซีย (๕ คน) อินเดีย (๒ คน) อิหร่าน (๒ คน) มาเลเซีย (๒ คน) ฟิลิปปินส์ (๑ คน) เวียดนาม (๑ คน) และประเทศไทย (๔ คน)

วัตถุประสงค์ของโครงการ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้ ความชำนาญด้านการบริหารจัดการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) ผู้ประกอบการเกี่ยวกับธุรกิจเกษตรและส่งเสริมและสนับสนุน การฝึกอบรม และเครื่องมือในการให้บริการแนะนำสำหรับ SMEs ภาคธุรกิจเกษตร

รูปแบบของหลักสูตร เน้นการฟังบรรยาย และการแลกเปลี่ยนความรู้ร่วมกัน โดยแบ่งผู้เข้าร่วมโครงการออกเป็น ๔ กลุ่มละประเทศ และวิทยากรผู้ให้ความรู้ ประกอบด้วย วิทยากรท้องถิ่น ๒ คน และวิทยากรผู้ทรงคุณวุฒิหลักประจำโครงการ ๑ คน จากประเทศญี่ปุ่น ฟิลิปปินส์ มาเลเซีย และอินโดนีเซีย โดยครอบคลุมเนื้อหา จำนวน ๓ ประเด็นหลัก ได้แก่ ๑) Marketing Strategy/Financial Analysis โดย Mr. Reuel K. Virtucio ตำแหน่ง Executive Director Punla sa tao Foundation ประเทศฟิลิปปินส์ ๒) Quality Control โดย Mr.Koichi Hiratsuka Consultant ประเทศญี่ปุ่น และ ๓) Food Safety Management System โดย Mr.Yong Kok Seng Managing Director, QMC Resource Centre Sdu. Bhd ประเทศมาเลเซีย



สิ่งที่ผู้เขียนเกิดความประทับใจมากที่สุด เห็นจะเป็นการที่ได้เรียนรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับระบบคุณภาพ หรือระบบประกันคุณภาพต่างๆ ที่เกี่ยวกับกระบวนการผลิตสินค้าประเภทอาหาร ทำให้ได้รู้จักเส้นทางและขั้นตอนของระบบคุณภาพจากระดับพื้นฐานไปสู่ระดับที่สูงขึ้น จึงขออนุญาตนำความรู้จากท่านวิทยากร นำความรู้จากท่านวิทยากรมาเรียนให้ทราบ ได้ดังนี้



๑. กิจกรรม 5 S (๕ ส) นับว่าเป็นกิจกรรมพื้นฐานช่วยพัฒนาบุคลากรในกลุ่มอาชีพหรือสถานประกอบการเป็นคนมีคุณภาพ ขั้นตอนของ ๕ ส ได้แก่ สะสาง สะดวก สะอาด สุขลักษณะ และสร้างนิสัย กิจกรรม ๕ ส ถือได้ว่าเป็นพื้นฐานของการดำเนินกิจกรรม QC และ KAIZEN ผลประโยชน์ ทำให้มีสถานที่ทำงาน สภาพแวดล้อมสะอาด ไม่สกปรก สมาชิกมีสุขภาพกายและจิตที่ดี เคารพระเบียบวินัย ประหยัดทรัพยากรทั้งคน วัสดุ และงบประมาณ รวมทั้ง ช่วยลดการเก็บเอกสารที่ซ้ำซ้อนและลดต้นทุนด้วย

๒. Prerequisite Programs (PRPs) เป็นมาตรการควบคุมที่ใช้จัดการกับกิจกรรมและสภาวะพื้นฐาน มาตรการควบคุมชนิดนี้ (PRPs) ช่วยธำรงรักษาสุขลักษณะของสถานที่ผลิต รวมทั้ง กระบวนการผลิตและหรือสภาพแวดล้อมของกระบวนการผลิต เช่น หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตสินค้า (Good Hygiene Practices : GHP)

๓. หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตสินค้า (Good Manufacturing Practice :GMP) คือ ข้อกำหนด ระเบียบ แบบแผนขั้นพื้นฐานและวิธีปฏิบัติที่นำมาใช้ในการผลิตที่ดีและได้สินค้าที่มีคุณภาพมาตรฐาน ครอบคลุมถึงสถานที่ผลิต อุปกรณ์เครื่องจักร บุคลากร วัสดุ เอกสารต่าง ๆ และเกี่ยวข้องกับกระบวนการการผลิตทุกขั้นตอน ตั้งแต่การนำวัตถุดิบเข้าในสถานที่ผลิต ผ่านขั้นตอนการผลิตต่าง ๆ และการตรวจสอบคุณภาพ การบรรจุ การเข้าหีบห่อ ตลอดจนการจัดเก็บ จนได้เป็นสินค้าสำเร็จรูปและออกจำหน่ายแก่ประชาชน โดยเน้นการป้องกันและขจัดความเลี่ยนที่อาจจะทำให้อาหารเป็นพิษ เป็นอันตราย หรือเกิดความไม่ปลอดภัยแก่ผู้บริโภค และ GMP ยังเป็นระบบประกันคุณภาพก่อนที่จะพัฒนาไปสู่ระบบประกันคุณภาพอื่นที่สูงขึ้น เช่น HACCP (Hazards Analysis and Critical Control Points) และ ISO 9001 :2000 เป็นต้น

- **วัตถุประสงค์ของการนำ GMP มาบังคับใช้ ๑)** เพื่อให้การผลิตผลิตภัณฑ์สินค้ามีคุณภาพมาตรฐานสม่ำเสมอประสิทธิภาพเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้ใช้ผลิตภัณฑ์อย่างคุ้มค่าและปลอดภัย ๒) มีรายได้สูงขึ้น และ ๓) ลดค่าใช้จ่าย

- **ประเภทของ GMP มี ๒ ประเภท ได้แก่ ๑) GMP สุขลักษณะทั่วไป (General GMP)** เป็นหลักเกณฑ์ที่นำไปกับอาหารทุกประเภท และ ๒) **GMP เฉพาะผลิตภัณฑ์ (Specific GMP)** เป็นข้อกำหนดที่เพิ่มเติมจาก GMP ทั่วไปเพื่่มุ่งเน้นในเรื่องความเสี่ยงและความปลอดภัยของแต่ละผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะมากยิ่งขึ้น

- **ข้อกำหนด GMP สุขลักษณะทั่วไป มีอยู่ ๖ ข้อกำหนด ได้แก่ ๑)** สถานที่ตั้งและอาคารผลิต ๒) เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิต ๓) การควบคุมกระบวนการผลิต ๔) การสุขาภิบาล ๕) การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด ๖) บุคลากรและสุขลักษณะ

- **ผลดีของการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ GMP มีดังนี้ ๑)** มีการควบคุมคุณภาพเป็นไปตามมาตรฐานทุกขั้นตอนและจัดทำบันทึกเป็นหลักฐาน ๒) มีระบบการควบคุมกระบวนการผลิต และคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่ดีตรวจสอบได้ ๓) มีความเป็นระเบียบเรียบร้อยของสถานที่ผลิต ๔) มีมาตรฐานการสุขาภิบาลที่ถูกสุขลักษณะเป็นระเบียบ ๕) มีมาตรฐานดูแลรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ป้องกันอุบัติเหตุได้อย่างมีประสิทธิภาพ ๖) มีการจัดการกรณีของเสียมลพิษไม่ให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ๗) มีระบบการรักษาและการขนส่งที่ถูกต้องชัดเจน เพื่อให้สินค้าถึงมือผู้บริโภค

๔. HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)

- เป็นระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม เป็นเครื่องมือที่ใช้ประเมินและควบคุมอันตรายที่มีโอกาสเกิดขึ้นในการผลิตอาหาร โดยระบบ HACCP จะเน้นการควบคุมกระบวนการผลิตในจุดหรือขั้นตอนที่สำคัญที่สามารถประยุกต์วิธีการควบคุมเข้าไปใช้ได้ โดยพิจารณาตั้งแต่วัตถุดิบ กระบวนการผลิต การขนส่ง จนถึงผู้บริโภค นอกจากนี้ระบบ HACCP ยังมีศักยภาพในการระบุบริเวณหรือขั้นตอนการผลิตที่มีโอกาสเกิดความผิดพลาดขึ้นได้ แม้ว่าจุดหรือในขั้นตอนดังกล่าวจะยังไม่เคยเกิดอันตรายมาก่อนถือว่าเป็นประโยชน์อย่างยิ่ง

- **ความสัมพันธ์ระหว่างหลักเกณฑ์ทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร (Good Manufacturing Practice: GMP และการจัดระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (Hazards Analysis and Critical Control Points System: HACCP) ได้แก่ ๑)** ระบบ HACCP มุ่งเน้นการควบคุมกระบวนการผลิต โดยเฉพาะขั้นตอนที่ได้รับการวิเคราะห์แล้วว่าเป็นจุด CCP ๒) ระบบ GMP จะเน้นในเรื่องของการจัดการด้านสุขลักษณะของอาคาร สถานที่การผลิต เครื่องจักรอุปกรณ์ และควบคุมกระบวนการผลิต ๓) สรุปได้ว่า ก่อนที่จะนำระบบ HACCP มาปรับใช้ สถานประกอบการ ต้องมีความพร้อมในเรื่องของโปรแกรมพื้นฐาน (GMP) ก่อน

- **หลักการของ ระบบ HACCP มีจำนวน ๗ หลักการ ดังนี้ ๑)** วิเคราะห์อันตราย (Conduct a Hazard Analysis) ๒) กำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Determine the Critical Control Point; CCP) ๓) กำหนดค่าวิกฤต (Establish Critical Limits) ๔) กำหนดระบบเพื่อตรวจติดตามการควบคุมจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Establish a System to Monitor Control of the CCP) ๕) กำหนดการแก้ไข (Establish the Corrective Action) ๖) กำหนดการทวนสอบ (Establish Procedures for Verification) ๗) กำหนดระบบเอกสารและการเก็บบันทึกข้อมูล (Establish Documentation and Record Keeping)

- **ประโยชน์ของระบบ HACCP ๑)** สร้างความมั่นใจต่อความปลอดภัยในการบริโภค ๒) มีการบริหารจัดการด้านความปลอดภัยของอาหารอย่างมีระบบ ๓) เพิ่มอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ ๔) สอดคล้องกับข้อกำหนดของประเทศคู่ค้า ๕) ลดต้นทุนการผลิต ๖) เป็นเครื่องมือช่วยป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นในการผลิตอาหาร ๗) ผู้บริโภคจะได้รับประโยชน์เนื่องจากผลิตภัณฑ์อาหารมีความปลอดภัย

๕. ISO ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร

ระบบ ISO ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมที่จะช่วยทำให้อาหารมีคุณภาพและปลอดภัย ได้แก่

๕.๑ ISO 9001 : 2000 (มอก. ๕๐๐๑ : ๒๕๔๔) มีข้อกำหนด ๔ หัวข้อใหญ่ คือ

- ๑) ระบบการจัดการคุณภาพ
- ๒) ความรับผิดชอบด้านการผลิตและบริการ
- ๓) การจัดการทรัพยากร
- ๔) การผลิต/การบริการ

๕.๒ ISO 22000 : 2005 ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety

Management System)

• ISO 22000 : 2005 เป็นข้อกำหนดสำหรับทุกบริษัทในห่วงโซ่อาหาร ออกแบบมาเพื่อควบคุมความเสี่ยงความปลอดภัยด้านอาหารในห่วงโซ่อาหารทั้งหมด ตั้งแต่การผลิตวัตถุดิบจนถึงสินค้าสำเร็จรูป ดังนั้นข้อกำหนดใหม่เกี่ยวกับ ISO 22000 2005 เป็นระบบที่เชื่อมโยงระหว่าง ISO 9001 : 2000 และ HACCP

• ข้อกำหนดทั้งหมดในระบบ ISO 22000 : 2005 ได้แก่

๑) ขอบข่าย (Scope) กล่าวถึงการนำมาตรฐานไปใช้ในองค์กรต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อาหารเพื่อทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย

๒) เอกสารอ้างอิง (Normative reference) เอกสารหลัก ได้แก่ ISO 9000 : 2000 Quality management system-Fundamental and vocabulary

๓) บทนิยาม (Terms and definitions) คำนิยามที่เกี่ยวข้องกับ Food safety food chain และเกี่ยวข้องกับการประเมินอันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม

๔) ระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหาร (Food safety management system) เน้นการจัดทำเอกสารและการควบคุมเอกสาร

๕) ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร (Management responsibility)

กำหนดหน้าที่ขององค์กรและผู้บริหารต้องให้ความสำคัญกับการจัดทำระบบ กำหนดนโยบายเป็นเอกสารการแต่งตั้งหัวหน้าทีมดูแลการจัดทำระบบ การสื่อสารทั้งภายในและภายนอกองค์กร การตอบสนองของผู้บริหารในกรณีฉุกเฉิน และการทบทวนโดยผู้บริหาร

๖) การจัดการทรัพยากร (Resource management) กำหนดให้องค์กรตั้งจัดหาทรัพยากรที่เพียงพอต่อการจัดทำระบบซึ่งประกอบด้วย ทรัพยากรบุคคล โครงสร้างพื้นฐาน และสภาพแวดล้อมที่ดีในการทำงาน

๗) การวางแผนและจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย (Planning and realization of safe products) เป็นข้อหลักที่เน้นจุดสำคัญของการควบคุมความปลอดภัยอาหาร ได้แก่

๗.๑) ต้องมีโปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ (Pre-requisite programs)

ซึ่งขึ้นอยู่กับประเภทของผู้ประกอบการในห่วงโซ่อาหารและต้องทำเป็นเอกสารด้วย ได้แก่

- GAP (Good Agriculture Practice)
- GHP (Good Hygienic Practice)
- GMP (Good Manufacturing Practice เป็นต้น

๗.๒) ต้องมีระบบ HACCP โดยกำหนดให้มี

- Food Safety Team
- ระบุคุณลักษณะของวัตถุดิบ ส่วนประกอบ บรรจุภัณฑ์/ผลิตภัณฑ์
- มีการกำหนดค่านำไปใช้งาน
- จัดทำแผนภูมิการผลิต
- มีการวิเคราะห์และประเมินอันตราย
- มีการวางแผนการตรวจสอบ
- มีระบบการสืบค้นย้อนกลับ (Traceability System)
- จัดทำแผนภูมิการผลิต
- มีมาตรการควบคุมความไม่สอดคล้อง

๘) การรับรองผลการตรวจสอบและการปรับปรุงระบบ

จากองค์ความรู้ดังกล่าวสามารถนำมาปรับใช้กับการดำเนินงานของกรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย ที่มุ่งเน้นการเสริมสร้างเศรษฐกิจฐานรากของประชาชนในชนบทให้เข้มแข็ง ส่งเสริมกลุ่มอาชีพ ผลิตภัณฑ์ OTOP และผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชน โดยมอบหมายให้ข้าราชการทุกระดับทำงานร่วมกับประชาชน ดังนี้ ๑) ศึกษา วิเคราะห์ วิจัย พัฒนารูปแบบและวิธีการส่งเสริมกลุ่มอาชีพ/วิสาหกิจชุมชน ๒) ส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน ๔) ส่งเสริมให้ได้มาตรฐาน การจัดระดับและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ๕) ส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม พัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ และ ๖) ส่งเสริมการตลาด เช่น โครงการ OTOP

การดำเนินโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) นับตั้งแต่ปี ๒๕๔๔ เพื่อให้ชุมชนได้นำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในการผลิตสินค้า เพิ่มรายได้ให้แก่ชุมชนและลดปัญหาความยากจนก็จริง แต่เมื่อได้วิเคราะห์ปัญหาสินค้า OTOP จะพบว่า กลุ่มสินค้าประเภทอาหารและเครื่องดื่มที่ไม่ใช่สมุนไพร เป็นผลิตภัณฑ์ที่เสี่ยงต่อการเน่าเสียได้ง่าย และเกิดอันตรายต่อร่างกายอาจทำให้เสียชีวิตได้ เนื่องจากเป็นสินค้าที่ไม่ได้มาตรฐาน มีรูปแบบผลิตภัณฑ์ที่ซ้ำ มีการลอกเลียนแบบ การตัดราคากันในกลุ่มสินค้าที่เหมือนกัน ผู้ผลิตส่วนหนึ่งจึงหาทางออกด้วยการลดต้นทุนการผลิตโดยการลดคุณภาพในตัวสินค้า รวมถึงการขาดทักษะในการออกแบบการบรรจุภัณฑ์ มีกระบวนการผลิตที่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ขาดทักษะด้านการบริหารจัดการกลุ่ม ทำให้การดำเนินงานดังกล่าวไม่ก้าวหน้าเท่าที่ควร ดังนั้น เพื่อให้ปัญหาด้านต่างๆ ได้รับการแก้ไขโดยชุมชนเอง ใช้ทุนทางสังคม ประชาชนชาวบ้านและสถาบันการศึกษาที่มีผู้เชี่ยวชาญ มาเชื่อมโยงกัน สนับสนุนช่วยเหลือเกื้อกูลซึ่งกันและกัน กลุ่มผู้ผลิต/ผู้ประกอบการ OTOP ได้พัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์และสร้างเอกลักษณ์ ให้ตรงตามความต้องการของตลาดเพื่อสร้างจุดขายและเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า และท้ายที่สุดสามารถนำพาชุมชนให้มีความเข้มแข็งยั่งยืนต่อไป

กรมการพัฒนาชุมชน จึงได้ดำเนินโครงการเครือข่ายองค์ความรู้ (Knowledge - Based OTOP : KBO) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเชื่อมโยงแหล่งความรู้ในท้องถิ่นกับชุมชนในการนำภูมิปัญญาเพื่อพัฒนา OTOP ในปัจจุบันมีการจัดตั้งเป็นเครือข่ายองค์ความรู้เครือข่าย (Knowledge - Based OTOP : KBO) 75 เครือข่าย ประกอบด้วยสถาบันการศึกษาในท้องถิ่น องค์กรปกครองท้องถิ่น หน่วยงานภาครัฐ/ ภาคเอกชน ประชาชนชาวบ้านและกลุ่มผู้ผลิตชุมชนและท้องถิ่น เป็นต้น เป็นการทำงานเชิงบูรณาการ ทำงานแนวราบให้ความสำคัญของเครือข่ายฯ อย่างเท่าเทียมกัน ตัวอย่างของการทำงาน เช่น โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (GHP : Good Hygiene Practice) แก่กลุ่มสินค้า OTOP ในจังหวัดอุบลราชธานี โดยคณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ระหว่างวันที่ ๑ พฤศจิกายน ๒๕๔๘ – ๒๕๔๙ เป็นต้น

นอกเหนือจากนั้น รัฐบาลมีมาตรการส่งเสริมและสนับสนุนการผลิตและการส่งออกสินค้า OTOP ประเภทอื่นๆ อย่างจริงจัง เช่น

๑. มาตรการส่งเสริมการลงทุน จากสำนักคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุน (Office of the Board of Investment: BOI) ส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (Small and Medium Enterprises: SMEs)

๒) กิจการการผลิตสินค้า OTOP ที่ได้ มาตรฐานการผลิตชุมชน (มผช.) โดยให้สิทธิประโยชน์ยกเว้นภาษีเงินได้นิติบุคคลเป็นเวลา 8 ปี โดยไม่จำกัดเขตลงทุนและมูลค่าภาษีที่ได้รับการยกเว้น รวมทั้งยกเว้นอากรขาเข้าสำหรับเครื่องจักรนำเข้าเพื่อการผลิตสินค้า OTOP

๓) กระทรวงอุตสาหกรรมได้สนับสนุนฝึกอบรม ความรู้ด้านการผลิต การจัดการ และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ให้แก่ผู้ผลิตระดับรากหญ้า ภายใต้โครงการ Smart OTOP

๔) มาตรการส่งเสริมการส่งออก กระทรวงพาณิชย์ ได้จัดทำโครงการ Thailand Plaza (THP) เพื่อสร้างช่องทางจำหน่ายสินค้าลาวให้แก่สินค้าทั้งในและต่างประเทศและสนับสนุนการจำหน่ายผ่านรายการโทรทัศน์และร้านอาหารไทยในต่างประเทศ

๕) การจัดตั้งเขตการค้าเสรี (Free Trade Area: FTA) ระหว่างไทยกับประเทศต่าง ๆ โดยเฉพาะ TAFTA และความตกลงการค้าเสรี ไทย-นิวซีแลนด์ (Thailand-New Zealand Closer Economic Partnership: CEP) มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๔๘ และ ๑ กรกฎาคม ๒๕๔๘ ตามลำดับ ทำให้ทั้งสองประเทศต้องทยอยลดภาษีนำเข้า OTOP จากไทย อาทิ ผ้าทอ เครื่องสำอาง ผลิตภัณฑ์บำรุงผิว เครื่องประดับ ผลิตภัณฑ์ไม้และของทำด้วยหินให้เหลือร้อยละ ๐ ภายในปี ๒๕๕๘

๖) การได้รับสิทธิพิเศษทางศุลกากรเป็นการทั่วไป (Generalized System of Preferences: GSP) จากประเทศคู่ค้าสำคัญ อาทิ EU สหรัฐฯ ญี่ปุ่น ทำให้สินค้า OTOP ของไทย โดยเฉพาะผ้าไหมพื้นเมือง เครื่องจักสาน จากเส้นใยพืช ผลิตภัณฑ์สมุนไพร เครื่องปั้นดินเผา และเครื่องเบญจรงค์ ที่ส่งออกไปยังประเทศดังกล่าวเสียภาษีนำเข้าในอัตราต่ำกว่าปกติ

เพื่อเป็นการช่วยกระตุ้นเศรษฐกิจฐานราก ตอบสนองความต้องการของประชาชนและผู้ประกอบการสินค้า OTOP ร่วมภาคภูมิใจกับภูมิปัญญาท้องถิ่นไทย คณะกรรมการอำนวยการหนึ่ง ตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ แห่งชาติ จึงขอเชิญชวนมาร่วมกระจายรายได้สู่ชุมชนพร้อมชิมอาหารอร่อยได้ที่ งาน OTOP CITY 2010 จัดขึ้นระหว่างวันที่ ๑๕ – ๒๖ ธันวาคม ๒๕๕๕ ณ ศูนย์การแสดงสินค้าอิมแพค เมืองทองธานี กรุงเทพมหานคร ระหว่างเวลา ๑๐.๐๐ – ๒๑.๐๐ น. ครับ



เอกสารอ้างอิง

๑. เอกภพ ตั้งสัมพันธ์. ๒๕๔๘ “ มาตรฐานการผลิตใหม่ของ BRC, HACCP, GMP ” (การบรรยาย) ๒๗ – ๒๘ กรกฎาคม. สถาบันวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม
๒. กัลยาณี ดิประเสริฐวงศ์. ๒๕๕๐ “ ระบบความปลอดภัยของอาหารตามมาตรฐาน ISO 2200:2005 : Food Safety Management System Requirement” ตุลาคม. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
๓. Food Safety Management system- Requirements for any organization in the food chain: International standard ISO 22000 : First edition 2005
๔. <http://www.cep.cdd.go.th/>, <http://cdd.go.th/>, ๖. <http://www.kbootop.com/>
