



โครงการยกระดับมาตรฐานการท่องเที่ยวและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์
จากภูมิปัญญาไทยในภูมิภาคที่เชื่อมโยงและบูรณาการกับ มรท.



วว. พนักำล้ง วช. และ มรท.

สร้างโมเดลขับเคลื่อน

ยกระดับมาตรฐานสถานที่ท่องเที่ยวไทย

กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) โดย สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ดำเนินงาน “โครงการยกระดับมาตรฐานสถานที่ท่องเที่ยวและมาตรฐานผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาไทยในภูมิภาคที่เชื่อมโยงและบูรณาการ มรท.” (ซึ่งได้รับทุนสนับสนุนจาก สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)) โดยเป็นการร่วมพนักำล้งของ โครงการวิจัยการยกระดับศักยภาพการท่องเที่ยวชุมชนเชิงสร้างสรรค์บนฐานภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นเส้นทางท่องเที่ยวอ่าวไทย อันดามัน และพหุวัฒนธรรมชายแดนใต้ โดยมหาวิทยาลัยราชภัฏภูมิภาคภาคใต้ และโครงการยกระดับมาตรฐานสถานที่ท่องเที่ยวและมาตรฐานผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาไทยในภูมิภาคที่เชื่อมโยงและบูรณาการ มรท. ดำเนินการโดย วว. ซึ่งมี นางปรีเยดา วิสุทธีแพทย์ ผอ.สำนักสื่อสารองค์กร เป็นหัวหน้าโครงการ มีพื้นที่ดำเนินโครงการครอบคลุม 10 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดอุดรธานี ลำปาง ราชบุรี เพชรบุรี นครศรีธรรมราช สตูล ปัตตานี นครปฐม ออยุธยา และกรุงเทพมหานคร

การดำเนินงานดังกล่าว เป็นผลสืบเนื่องมาจาก ปัญหาหลักของผลิตภัณฑ์ชุมชน คือ มาตรฐานหรือการรับรองคุณภาพ หากสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากการสร้างสรรค์จากภูมิปัญญาชุมชนไม่มีการรับรองคุณภาพ จะส่งผลให้การจำหน่ายสามารถทำได้ในวงจำกัด ดังนั้นการยกระดับสินค้าชุมชนโอท็อปด้วยองค์ความรู้วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม จะช่วยให้ผู้ประกอบการขนาดเล็กหรือผู้ประกอบการในชุมชนที่มีสินค้าอยู่แล้ว มีศักยภาพการแข่งขันเพิ่มขึ้น จึงมีความจำเป็นยิ่งที่ต้องนำระบบมาตรฐานคุณภาพไปช่วยยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ควบคู่กับการท่องเที่ยว เพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งและยั่งยืนให้กับชุมชนอย่างเป็นรูปธรรม

ในการดำเนินงานมุ่งพัฒนาผลิตภัณฑ์เด่นที่เป็นผลิตภัณฑ์พื้นถิ่นของจังหวัด ครอบคลุมกลุ่มสินค้าอาหาร เครื่องดื่ม ของใช้ ของตกแต่งและของที่ระลึก ผ้าและเครื่องแต่งกาย และสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อให้มีแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นอัตลักษณ์ ได้มาตรฐาน เป็นที่เชื่อมั่นแก่นักท่องเที่ยว ยกย่องผลิตภัณฑ์ชุมชนให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดและมีมาตรฐานปลอดภัย บูรณาการความร่วมมือกับเครือข่ายมหาวิทยาลัยราชภัฏ (มรภ.) จำนวน 38 แห่ง ในการใช้ประโยชน์องค์ความรู้และโครงสร้างพื้นฐานพัฒนาต่อยอดงานวิจัย นวัตกรรม และมาตรฐานสู่การใช้ประโยชน์ทั้งภาคการผลิตและบริการ

มีเป้าหมายการพัฒนา (Inclusive Growth) ในด้านเศรษฐกิจ (มูลค่าสินค้าเพิ่มขึ้น รายได้เพิ่มขึ้น และต้นทุนการผลิตลดลง) ด้านสังคมและสิ่งแวดล้อม (การจ้างงานชุมชนคุณภาพชีวิตดีขึ้น และลดมลพิษ) รวมทั้งกระจายผลประโยชน์สู่ชุมชนและขยายผลความสำเร็จสู่พื้นที่อื่นๆ ของประเทศต่อไป

ผลจากการดำเนินงาน วว. และ วช. ประสบผลสำเร็จในการขับเคลื่อนโครงการยกระดับมาตรฐานสถานท่องเที่ยวและมาตรฐานผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาไทยในภูมิภาคที่เชื่อมโยงและบูรณาการ มรภ. ผ่านโมเดลการดำเนินงาน 4 รูปแบบ คือ

- 1) สร้างการรับรู้ การมีส่วนร่วมกับ มรภ. และต่อ ยอดการยกระดับมาตรฐานสินค้าของผู้ประกอบการที่ได้รับการพัฒนาจาก มรภ.
- 2) จัดอบรมด้านระบบและมาตรฐานผลิตภัณฑ์
- 3) ยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ด้วยการวิเคราะห์ทดสอบมาตรฐานผลิตภัณฑ์ (เพื่อสนับสนุนการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน มผช. หรือ ออย.) และยกระดับมาตรฐานการผลิตด้วยการตรวจประเมินสถานที่ผลิตและการรับรองระบบมาตรฐานการผลิต



4) ยกระดับแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นอัตลักษณ์ได้มาตรฐาน ด้วยการตรวจประเมินและรับรองมาตรฐานการท่องเที่ยว ตามมาตรฐานกรมการท่องเที่ยวและมาตรฐานฟาร์ม ตามมาตรฐาน GAP/ เกษตรอินทรีย์





“...การดำเนินงานบูรณาการเครือข่าย มรภ. และ วว. เป็นอีกผลลัพธ์จากการให้ทุนอุดหนุนการทักกิจกรรมส่งเสริมและสนับสนุนการวิจัยและนวัตกรรมจาก วช. โดยการบูรณาการจะเป็นกำลังสำคัญในการขับเคลื่อนการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน ที่จะนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี นวัตกรรม ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญในการยกระดับความสามารถ เข้าไปช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต พัฒนาคุณภาพและผลิตภัณฑ์ให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้น สร้างรายได้ให้กับประชาชนในพื้นที่อย่างยั่งยืน...”

ดร.วิภารัตน์ ดีอ่อง ผู้อำนวยการ สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ กล่าว



การพัฒนาเชิงพื้นที่โดยบูรณาการเชื่อมโยงกับ มรภ. ภายใต้การดำเนินโครงการนั้น บทบาทของ มรภ. ได้ดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ส่วน วว. ดำเนินการบริการและวิเคราะห์ทดสอบ ตามเกณฑ์มาตรฐานและวิเคราะห์ตามโภชนาการ รวมทั้งการยกระดับมาตรฐานเพื่อเข้าสู่ตลาด

จากการดำเนินงานร่วมกันของ วว. และ มรภ. พบว่า ผู้ประกอบการในพื้นที่ยังประสบปัญหาในการนำผลิตภัณฑ์สู่เชิงพาณิชย์ อาทิ ผลิตภัณฑ์ไม่มีมาตรฐาน อย. รองรับ ขาดเทคโนโลยีในการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตให้ได้จำนวนมาก ขาดการควบคุมคุณภาพการผลิต ขาดกระบวนการผลิตที่สามารถลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม คุณภาพวัตถุดิบไม่คงที่ และขาดเครื่องจักรอุปกรณ์ทุนแรงในการผลิต และสถานที่ผลิตยังไม่ได้มาตรฐาน เป็นต้น

จากปัญหาดังกล่าว วว. ได้บูรณาการความร่วมมือกับ มรภ. จนประสบผลสำเร็จ ทำให้เกิดผลผลิตและผลลัพธ์ที่เป็น **รูปธรรม** ดังนี้ จัดทำและอบรมด้านระบบและมาตรฐาน จำนวน 7 หลักสูตร อาทิ ระบบคุณภาพการผลิตอาหาร มาตรฐานผลิตภัณฑ์สมุนไพร มาตรฐานสินค้าเกษตร และมาตรฐานแหล่งท่องเที่ยว เป็นต้น **ผลิตภัณฑ์ชุมชนได้รับการวิเคราะห์**

การพัฒนาเชิงพื้นที่โดยบูรณาการเชื่อมโยงกับ มรภ

มรภ - พัฒนาผลิตภัณฑ์



วว - บริการวิเคราะห์ ทดสอบ

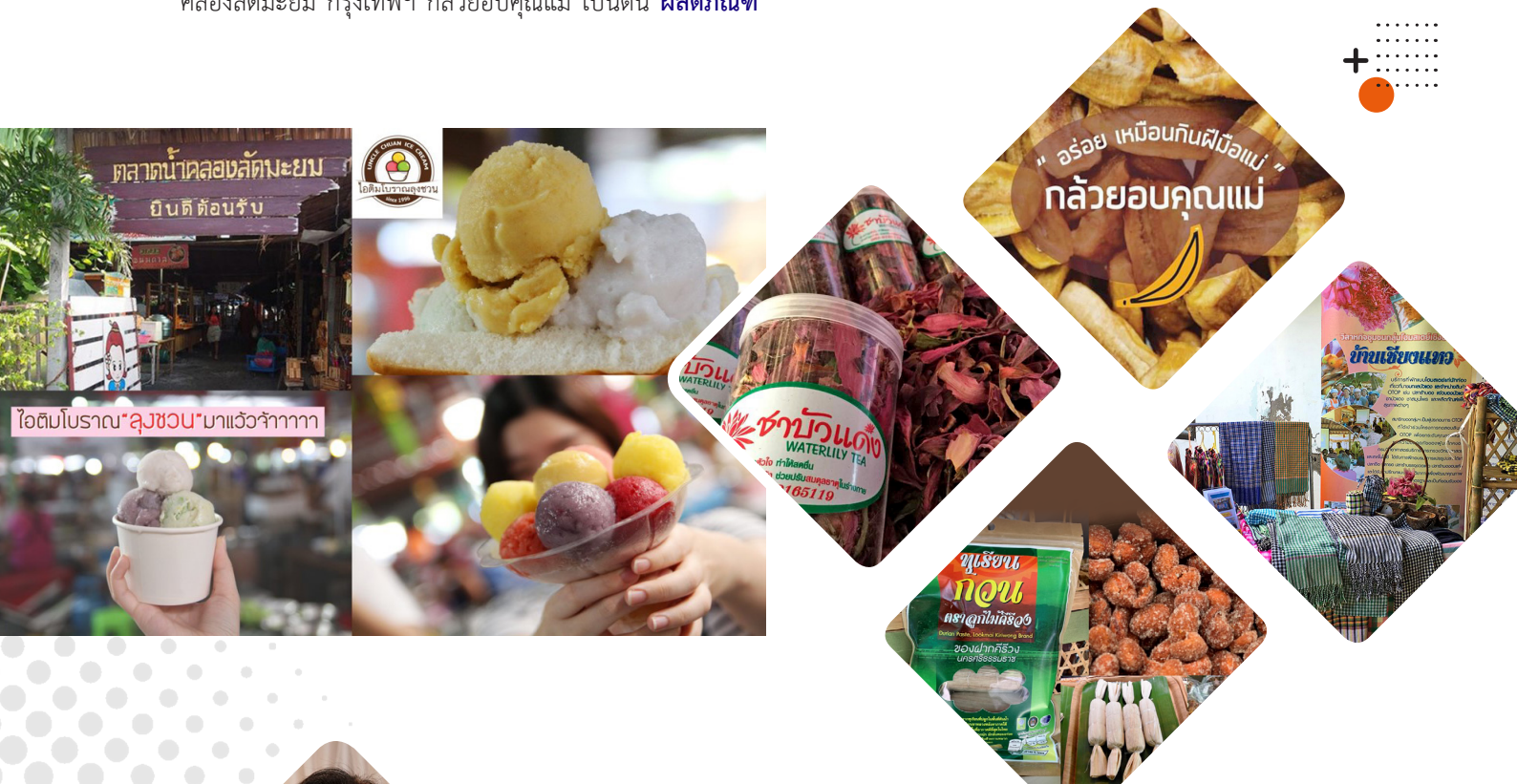


ดำเนินการวิเคราะห์ ตามเกณฑ์มาตรฐานและวิเคราะห์ทางโภชนาการ 26 รายการ

ทดสอบมาตรฐานผลิตภัณฑ์ (มผช. และ อย.) จำนวน 27 ผลิตภัณฑ์ อาทิ ไอศกรีมรสมะพร้าว กล้วยอบหนับ ชาบัวแดง น้ำสับปะรด น้ำกุหลาบ หอยลายผัดกะเพรา และสบู่อ่านชาโรล เป็นต้น **มีการเตรียมความพร้อมในการยื่นขอรับรองระบบ**

คุณภาพการผลิตให้กับผู้ประกอบการ (Primary GMP /GMP) จำนวน 21 ราย อาทิ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวกลุ่มลูกไม้คีรีวง จังหวัดนครศรีธรรมราช กลุ่มวิสาหกิจชุมชนและโฮมสเตย์บ้านเชียงแหว จังหวัดอุดรธานี ไอติมโบราณลุงชวน ตลาดน้ำคลองลัดมะยม กรุงเทพฯ กล้วยอบคุณแม่ เป็นต้น **ผลิตภัณฑ์**

ได้รับมาตรฐาน อย. จำนวน 3 รายการ ผลิตภัณฑ์จากจังหวัดนครศรีธรรมราช ได้แก่ จำปาตะกวน ทุเรียนกวนห่อกาหมาก ลูกหยีสามรส และผู้ประกอบการโอท็อปอยู่ระหว่าง **ยื่นขอการรับรองระบบคุณภาพการผลิต** ร้อยละ 30



“...ในการดำเนินงาน วว. มุ่งพัฒนาต่อยอดการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมในการยกระดับการพัฒนาตามมาตรฐานการท่องเที่ยวและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ตามภูมิปัญญาท้องถิ่น รวมทั้งมีความพร้อมในโครงสร้างพื้นฐานและห้องปฏิบัติการที่ได้มาตรฐาน เพื่อสร้างความเชื่อมั่นด้านผลิตภัณฑ์และมาตรฐานการท่องเที่ยว เสริมสร้างความเข้มแข็งและขับเคลื่อนการพัฒนาชุมชนของประเทศ การดำเนินงานโครงการยกระดับมาตรฐานสถานท่องเที่ยวและมาตรฐานผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาไทยในภูมิภาคที่เชื่อมโยงและบูรณาการ มรภ. เป็นความภาคภูมิใจของ วว. ที่ได้ นำองค์ความรู้ ความเชี่ยวชาญ ตลอดจนเทคโนโลยีที่เหมาะสม สู่การนำไปใช้ประโยชน์ให้กับประเทศ และเป็นโมเดลความสำเร็จในการขยายผลไปสู่ทุกภูมิภาคของไทยในระยะเวลาอันใกล้ต่อไป...” **ดร.ชุติมา เอี่ยมโชติชวลิต ผู้ว่ากร วว.** กล่าวสรุป

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและรับบริการด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมจาก วว.

ติดต่อได้ที่ โทร. 0 2577 9000 โทรสาร 0 2577 9009 www.tistr.or.th

E-mail : tistr@tistr.or.th Line : @TISTR IG : tistr_ig