**มาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารชุมชน (20 points)**

**Standards for Community Food Products (20 points)**

อรุณ ชาญชัยเชาว์วิวัฒน์\* ⋅ สุวินัย เกิดทับทิม ⋅ สมเกียรติ พรพิสุทธิมาศ **(18 points)**

Arun Chanchaichaovivat\* ⋅ Suwinai Kerdtubtim ⋅ Somkiat Phornphisutthimas **(18 points)**

อรุณ ชาญชัยเชาว์วิวัฒน์ (corresponding author) (16 points)

สาขาวิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา ธนบุรี กรุงเทพฯ 10600

Program Study of Microbiology, Faculty of Science and Technology, Bansomdejchaopraya Rajabhat University, Thonburi, Bangkok 10600, Thailand (14 points)

E-mail: arunchan\_57@hotmail.com

สุวินัย เกิดทับทิม

สาขาวิชารัฐประศาสนศาสตร์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา ธนบุรี กรุงเทพฯ 10600

Program Study of Public Administration, Faculty of Humanities and Social Science, Bansomdejchaopraya Rajabhat University, Thonburi, Bangkok 10600, Thailand

E-mail: adscience@outlook.co.th

สมเกียรติ พรพิสุทธิมาศ

ภาควิชาชีววิทยา และหน่วยวิจัยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อมเพื่อการเรียนรู้ คณะวิทยาศาสตร์

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ วัฒนา กรุงเทพฯ 10110

Department of Biology and Research Unit on Science, Technology and Environment for Learning, Faculty of Science, Srinakharinwirot University, Wattana, Bangkok 10110, Thailand

Email: somkiatp@g.swu.ac.th ORCID iD: https://orcid.org/0000-0001-7273-0895

*คำสำคัญ (keywords)*: ผู้ประกอบการท้องถิ่น, มาตรฐานอาหาร, ผลิตภัณฑ์ชุมชน, ภูมิปัญญาท้องถิ่น

Local entrepreneur, Food standard, Community product, Local wisdom

(16 points)

**มาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารชุมชน** (18 points)

**Standards for Community Food Products** (18 points)

**บทคัดย่อ** (14 points)

กระบวนการควบคุมมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารชุมชนเป็นปัจจัยสำคัญในการผลิตสินค้าที่ส่งผลให้ผู้บริโภคยอมรับในคุณภาพและเพิ่มโอกาสในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้ทั้งภายในและภายนอกประเทศ การผลิตอาหารโดยชุมชนท้องถิ่นที่แสดงถึงเอกลักษณ์และภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดกันมานั้นสามารถยกระดับคุณค่าของสินค้าได้ด้วยมาตรฐานด้านความปลอดภัยต่อสุขภาพและประโยชน์ต่อร่างกาย ดังนั้นภาครัฐของประเทศไทยจึงมีมาตรการกำกับดูแลที่มุ่งเน้นการผลิตอาหารด้วยวิธีการถูกสุขลักษณะซึ่งเกี่ยวข้องกับวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ สถานที่ผลิต และผู้ประกอบอาหาร เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนในระหว่างการผลิตอาหาร และผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตสำเร็จแล้วต้องถูกตรวจสอบทั้งด้านกายภาพ เคมี และจุลชีววิทยา… (14 points)

**คำสำคัญ:** ผู้ประกอบการท้องถิ่น, มาตรฐานอาหาร, ผลิตภัณฑ์ชุมชน, ภูมิปัญญาท้องถิ่น

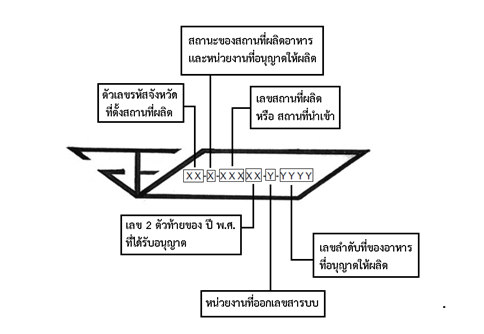
**Abstract**

Community food process control is an important factor in the production of the product that results in consumers accepting the quality and increasing the chances of selling the product internally and externally. Local community food production demonstrating identity and inherited local wisdom can enhance the value of a product by the standards of safety, health and fitness. Therefore, the government of Thailand has a regulatory framework focusing on hygienic food production involving raw materials, materials, production sites and cooks to prevent contamination during food production. …

**Keywords:** Local entrepreneur, Food standard, Community product, Local wisdom

**บทนำ**

ปัจจุบันผลิตภัณฑ์อาหารที่มาจากชุมชนในประเทศไทยเริ่มได้รับความสนใจจากผู้บริโภคอย่างกว้างขวาง เนื่องจากภาครัฐได้ให้การสนับสนุนและส่งเสริมผู้ประกอบในท้องถิ่นให้พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากภูมิปัญญาพื้นบ้านโดยการนำวัตถุดิบหรือทรัพยากรที่มีอยู่ในแต่ละพื้นที่มาผลิตอาหารที่มีเอกลักษณ์ ...



**ภาพที่ 1** องค์ประกอบของเครื่องหมาย อย.

**ที่มา:** Bureau of food, 2016

1) ตัวเลขกลุ่มที่ 1(xx) เป็นกลุ่มตัวเลข 2 หลัก แสดงจังหวัดซึ่งเป็นที่ตั้งของสถานที่ผลิตอาหาร หรือนำเข้าอาหาร โดยใช้ตัวเลขเป็นรหัสของแต่ละจังหวัดในประเทศไทย (ตารางที่ 1)

**ตาราง 1** รหัสตัวเลขของแต่ละจังหวัดในประเทศไทย

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **รหัสจังหวัด** | **ชื่อจังหวัด** | **รหัสจังหวัด** | **ชื่อจังหวัด** | **รหัสจังหวัด** | **ชื่อจังหวัด** |
| 10 | กรุงเทพฯ | 37 | อำนาจเจริญ | 63 | ตาก |
| 11 | สมุทรปราการ | 38 | บึงกาฬ | 64 | สุโขทัย |
| 12 | นนทบุรี | 39 | หนองบัวลำภู | 65 | พิษณุโลก |
| 13 | ปทุมธานี | 40 | ขอนแก่น | 66 | พิจิตร |
| 14 | พระนครศรีอยุธยา | 41 | อุดรธานี | 67 | เพชรบูรณ์ |
| 15 | อ่างทอง | 42 | เลย | 70 | ราชบุรี |

**ที่มา:** Bureau of food, 2016

**กิตติกรรมประกาศ**

งานวิจัยนี้ได้รับทุนสนับสนุนจาก Murata Science Foundation ประจำปีงบประมาณ 2561 และจริยธรรมการวิจัยในคนของงานวิจัยนี้ได้รับ การอนุมัติให้ดำเนินการจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยในคน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เลขที่ COA No.011/62, CMUREC No.62/010

**เอกสารอ้างอิง**

Bureau of food. (2016). **Regulation of the Food and Drug Administration on procedures of food serial number B.E. 2557 (2014)**. Retrieved from http://www.fda.moph.go.th/sites/food/SitePages/View.aspx?T=Contacts &TF=1&IDdata=26, October 3, 2018.

Bureau of Local Wisdom and Community Enterprise Promotion. (2017). **OTOP services**. Retrieved from http://cep.cdd.go.th/services/otop, October 16, 2018. (in Thai)

Chantuk, T. and Chadcham, S. (2014). A development on evaluation criteria of quality management in community enterprises. **Journal of Politics, Administration and Law** 6(1): 99–129.

Community Product Standards Division. (2018). **List of Thai community product standards**. Retrieved from http://tcps.tisi.go.th/public/en/StandardList.aspx, September 20, 2018. (in Thai)

Krisbergsson, K. and Oliveira, J. (Eds.). (2016). **Traditional foods: general and consumer aspects**. New York: Springer.

Lerdkasemphol, C., Mankeb, P., Suwanmaneepong, S. and Chulilung, P. (2016). Determinants of the certified Thai community product standard of small and micro community enterprise groups in Samut Sakhon Province, Thailand**. International Journal of Agricultural Technology** 12(7.2): 1785–1795**.**

Ministry of Public Health. (2018). **Law and regulation**. Retrieved from http://food.fda.moph.go.th/law/announ \_fda.php, October 5, 2018. (in Thai)

Owen, J.D. (Ed.). (2015). **Indigenous fermented foods Southeast Asia**. Florida: CRC Press.