



สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นสูง
 วันที่ 0968
 วันที่ 30 เม.ย 53
 ลงชื่อ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
 เขตพื้นที่ลำปาง

๑.๐๓๒ ๕๓

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
 เขตพื้นที่ลำปาง
 วันที่ 1095 2๔๗,๐๐๐
 วันที่ 29 เม.ย. 53
 เวลา 08.12 น.

ตาม หนังสือ บันทึกข้อความ ที่ อวน.2553-132 ลงวันที่ 23 เม.ย. 53

เรื่อง นำส่งบันทึกข้อตกลงและข้อเสนอโครงการ

สรุป โครงการอุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ ขอนำส่งบันทึกข้อตกลงและข้อเสนอโครงการ "ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการพัฒนาระบบการผลิตน้ำจิ้มไก่ตามมาตรฐาน GMP (CODEX)" จำนวน 2 ชุด

- เรียน รองอธิการบดี มทร.ธัญบุรี เขตพื้นที่ลำปาง
- เพื่อโปรดทราบ เพื่ออนุญาต/อนุมัติ
 - เพื่อโปรดทราบและพิจารณา
 - เพื่อมอบ... ๑.๐๓๒ ขุนนรวิทย์ (พันเอก.)
 - เพื่อแจ้ง.....

[Signature]
 รองผู้อำนวยการฝ่ายบริหารทั่วไป
 ๒๗ / ๑๔๔ / ๕๓
 เวลา 10-๑๕ น.

- ทราบ อนุญาต ทราบ/จัดตั้งเสนอ
- อนุมัติ
- มอบ... กองการศึกษา (3๖๕๗) / 11๕๖ อภิเดช อดิษฐ์

[Signature]
 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิทยา วนาภิชาติ)
 ผู้อำนวยการกองการศึกษา รักษาราชการแทน
 รองอธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ลำปาง
 ๒๗ / ๑๔๔ / ๕๓

<input checked="" type="checkbox"/> ทราบ	<input type="checkbox"/> มอบผ่านคณะกรรมการ
<input type="checkbox"/> อนุญาต	<input type="checkbox"/> ทราบเพื่อพิจารณา
<input type="checkbox"/> อนุมัติ	<input checked="" type="checkbox"/> มอบผ่านคณะกรรมการดำเนินการ
<input type="checkbox"/> เห็นชอบ	<input type="checkbox"/> ทราบเพื่อพิจารณา
	<input type="checkbox"/> มอบ.....

[Signature]
 ผู้อำนวยการกองการศึกษา ลำปาง
 30 / 1๔๔ / ๕๓

๕๓ 30 เม.ย 53

๓๐ เม.ย ๕๓ 13 น.
 30 เม.ย ๕๓

อวน. 2553 - 132



23 เมษายน 2553

เรื่อง นำส่งบันทึกข้อตกลงและข้อเสนอโครงการ

เรียน รองอธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เขตพื้นที่ลำปาง

สิ่งที่ส่งมาด้วย บันทึกข้อตกลงและข้อเสนอโครงการ “ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการพัฒนาระบบ
การผลิตน้ำจิ้มไก่ตามมาตรฐานGMP(CODEX)” จำนวน 2 ชุด

ตามที่ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เขตพื้นที่ลำปาง และ ห้างหุ้นส่วนจำกัด
พูนผลเกษตรลำปาง ได้ลงนามในบันทึกข้อตกลงโครงการ “ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการพัฒนาระบบ
การผลิตน้ำจิ้มไก่ตามมาตรฐานGMP(CODEX)” เพื่อขอรับการสนับสนุนจากสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์
และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ผ่านโครงการอุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ นั้น

บัดนี้ บันทึกข้อตกลงและข้อเสนอโครงการฯ ได้มีการลงนามเสร็จสิ้นแล้ว อวน. จึงขอส่ง
บันทึกข้อตกลงและข้อเสนอโครงการฯ(รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย) ให้แก่ ห้างหุ้นส่วนจำกัด
พูนผลเกษตรลำปาง ทั้งนี้ อวน.ใคร่ขอความอนุเคราะห์มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เขต
พื้นที่ลำปาง โปรดดำเนินการนำส่งบันทึกข้อตกลงและข้อเสนอโครงการฯ ให้กับ ห้างหุ้นส่วนจำกัด
พูนผลเกษตรลำปาง เพื่อใช้เก็บไว้เป็นหลักฐานและนำมาอ้างอิงในการเบิกจ่ายงบประมาณ ต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นายอเนก ธรรมรัตน์พร)

นักวิชาการ 11

รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการโครงการอุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ

อุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ

โทร. 053-892-225-6 ต่อ 14 (รชนิศ)

โทรสาร 053-892-225-6 ต่อ 18

Northern Science Park อุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

อาคาร 3 บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 239 ถ.ห้วยแก้ว ต.สุเทพ อ.เมือง จ.เชียงใหม่ 50200

Tel.053-892225-6, Mobile: 081-915-3846 Fax: 053-892225-6 ต่อ 18

Website: www.nsp.or.th

บันทึกข้อตกลงการสนับสนุนการเพิ่มผลผลิตตามนโยบายของรัฐบาล
โครงการ “ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการพัฒนาระบบการผลิตน้ำจิ้มไก่
ตามมาตรฐาน GMP (CODEX)”

บันทึกข้อตกลงนี้ทำขึ้น ณ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ตั้งอยู่ เลขที่ 35 หมู่ที่ 3 เทคโนธานี ตำบลคลองห้า อำเภอลองหลวง จังหวัดปทุมธานี ระหว่าง สถาบันวิจัย วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย(วว.) โดย นางเกษมศรี หอมชื่น ตำแหน่ง ผู้อำนวยการสถาบันวิจัย วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงนี้เรียกว่า “ผู้ให้การสนับสนุน” ฝ่ายหนึ่ง กับ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตั้งอยู่เลขที่ 128 ถนนสุเทพ ตำบลช้างเผือก อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ โดย นายเศรษฐศิลป์ อัมมวรรณ ตำแหน่ง รองอธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เขตพื้นที่ลำปาง ผู้ได้รับมอบอำนาจตามคำสั่งมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา รายละเอียดดังเอกสารแนบท้ายข้อตกลง และ ห้างหุ้นส่วนจำกัด พูลผลเกษตรลำปาง โดย นายสุภสิทธิ์ พูลผลอนันต์ ตำแหน่ง หัวหน้าผู้จัดการ ตั้งอยู่เลขที่ 73/2 หมู่ที่ 7 ตำบลปอแก้ว อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงนี้เรียกว่า “ผู้ขอรับการสนับสนุน” อีกฝ่ายหนึ่ง

โดยที่ “ผู้ขอรับการสนับสนุน” มีความประสงค์ที่จะดำเนินโครงการ “ถ่ายทอดองค์ความรู้ ด้านการพัฒนาระบบการผลิตน้ำจิ้มไก่ตามมาตรฐานGMP(CODEX)” เพื่อรับการถ่ายทอดองค์ความรู้และ บ่มเพาะด้านระบบประกันคุณภาพอาหารตามมาตรฐานGMP(CODEX) เพื่อให้สามารถยกระดับมาตรฐาน การผลิตและขยายตลาดผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่ยอมรับในระดับสากล จึงได้ขอรับการสนับสนุนจาก “ผู้ให้การ สนับสนุน” ผ่านโครงการอุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ และโดยที่ “ผู้ให้การสนับสนุน” มีวัตถุประสงค์ที่จะ สนับสนุนการเพิ่มผลผลิตตามนโยบายของรัฐบาล โดยการเผยแพร่ผลของการศึกษาหรือค้นคว้าทาง วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เพื่อนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์ในทางปฏิบัติอย่างเหมาะสมต่อการพัฒนาเศรษฐกิจ สังคมและสิ่งแวดล้อมของประเทศ ทั้งสองฝ่ายจึงได้จัดทำข้อตกลงการสนับสนุนการเพิ่มผลผลิตตามนโยบาย ของรัฐบาลโครงการ “ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการพัฒนาระบบการผลิตน้ำจิ้มไก่ตามมาตรฐานGMP(CODEX)” ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงนี้เรียกว่า “โครงการ” ไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 “ผู้ขอรับการสนับสนุน” ตกลงดำเนิน “โครงการ” โดยมีรายละเอียดตามข้อเสนอ โครงการแนบท้ายบันทึกข้อตกลงนี้ และให้ถือเป็นส่วนหนึ่งของบันทึกข้อตกลงนี้ด้วย โดยมีกำหนดระยะเวลา 12 เดือน นับตั้งแต่วันลงนามในบันทึกข้อตกลงนี้

ข้อ 2 “ผู้ให้การสนับสนุน” และ “ผู้ขอรับการสนับสนุน” ตกลงให้การสนับสนุนเพื่อเป็น ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานตาม “โครงการ” เป็นจำนวนเงินทั้งสิ้น 289,000.-บาท โดย “ผู้ให้การสนับสนุน” จะให้การสนับสนุนผ่านโครงการอุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ เป็นค่าตอบแทน ค่าจ้าง ค่าใช้สอยและ ค่าวัสดุ ในวงเงินไม่เกิน 209,000.- บาท และ “ผู้ขอรับการสนับสนุน” ห้างหุ้นส่วนจำกัด พูลผลเกษตร ลำปาง จะเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายเป็นค่าใช้สอยและค่าวัสดุอุปกรณ์ รวมเป็นเงิน 80,000.- บาท และ



วว.



ลำปาง

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เขตพื้นที่ลำปาง จะเป็นผู้ดำเนินโครงการให้ประสบผลสำเร็จตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้

ข้อ 3 ในการให้การสนับสนุนตามบันทึกข้อตกลงนี้ หาก "ผู้ขอรับการสนับสนุน" ไม่ดำเนินการให้เป็นไปตามบันทึกข้อตกลงหรือข้อเสนอโครงการข้อใดข้อหนึ่ง "ผู้ให้การสนับสนุน" มีสิทธิบอกเลิกข้อตกลงนี้โดยแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้ทราบล่วงหน้าไม่น้อยกว่า 30 วัน และเรียกร้องค่าเสียหายได้ตามความเหมาะสม ยกเว้น กรณีอันควรที่เกิดจากการปรับเปลี่ยน หยุดหรือยกเลิกการดำเนินงาน ที่เกิดจากเหตุสุดวิสัย

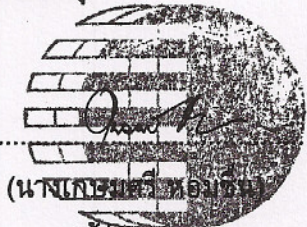
ข้อ 4 หากมีผลประโยชน์เกิดขึ้นจากการจดสิทธิบัตร ขายสิทธิบัตร และการถ่ายทอดเทคโนโลยีให้กับผู้รับการถ่ายทอดรายอื่น "ผู้ให้การสนับสนุน" จะแบ่งปันผลประโยชน์ให้แก่ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เขตพื้นที่ลำปาง ตามความเหมาะสมกับการดำเนินงานต่อไป

บันทึกข้อตกลงนี้ทำขึ้นสามฉบับมีข้อความถูกต้องตรงกัน ทั้งสองฝ่ายได้อ่านและเข้าใจข้อความโดยตลอดแล้ว จึงลงลายมือชื่อไว้เป็นหลักฐานต่อหน้าพยาน และต่างฝ่ายต่างเก็บไว้ฝ่ายละหนึ่งฉบับ

บันทึกข้อตกลงนี้ทำขึ้นเมื่อ วันที่ 25 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2553

ผู้ให้การสนับสนุน

ลงชื่อ



(นางเกษมศรี หอมธรรม)

ผู้ว่าการ

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

ลงชื่อ

พยาน

(นายอเนก ธรรมรัตน์พร)

รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการโครงการอุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ

ผู้ขอรับการสนับสนุน

ลงชื่อ

(นายเศรษฐศิลป์ อมมารัตน์)

รองอธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา
เขตพื้นที่ลำปาง วิทยาเขตลำปาง
อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา
ลำปาง

ลงชื่อ

(นายสุภสิทธิ์ พูลผลอนันต์)

ห้างหุ้นส่วนจำกัด พูลผลเกษตรลำปาง

ลงชื่อ

พยาน

(นางอรทัย บุญทะวงค์)

แบบข้อเสนอโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ
อุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ (อวน.)

1. เครื่องข่ายที่เสนอโครงการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เขตพื้นที่ลำปาง

2. ชื่อโครงการ

โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการพัฒนาระบบการผลิตน้ำจิ้มไก่ตามมาตรฐาน GMP (CODEX)
Knowledge Transfer of GMP (CODEX) System to Improve Process of Sweet Chili Sauce

3. หน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

3.1 หัวหน้าโครงการ

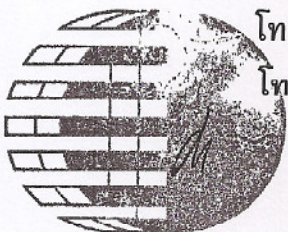
ชื่อ นางอรทัย บุญทะวงค์
ตำแหน่ง อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
หน่วยงานที่สังกัด มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เขตพื้นที่ลำปาง
ที่อยู่ 200 หมู่ 17 ต.พิชัย อ.เมือง จ.ลำปาง 52000
โทรศัพท์ 0-5434-2547-8 โทรสาร 0-5434-2549
E-mail orathai_bun@hotmail.com

3.2 ผู้ร่วมโครงการ

ชื่อ นางสาวชนิชา จินากราน
ตำแหน่ง อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
หน่วยงานที่สังกัด มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เขตพื้นที่ลำปาง
ที่อยู่ 200 หมู่ 17 ต.พิชัย อ.เมือง จ.ลำปาง 52000
โทรศัพท์ 0-5434-2547-8 โทรสาร 0-5434-2549
E-mail jinakran@hotmail.com

4. ผู้ประกอบการที่ร่วมโครงการ

ชื่อ-สกุล นายสุภสิทธิ์ พูลผลอนันต์
บริษัท หจก. พูลผลเกษตรลำปาง
ที่อยู่ 73/2 หมู่ 7 ต.บ่อแก้ว อ.เมือง จ.ลำปาง 52100
โทรศัพท์ 054-312234
โทรสาร 054-230928

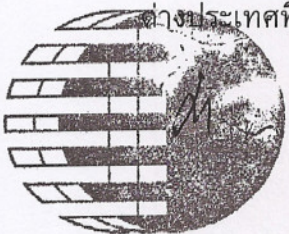


5. หลักการและเหตุผล

ห้างหุ้นส่วน พูลผลเกษตรลำปาง ตั้งอยู่ที่ 73/2 หมู่ 7 ต.บ่อแก้ว อ.เมือง จ.ลำปาง ได้ดำเนินการธุรกิจเกี่ยวกับการผลิตผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่ายเชิงพาณิชย์ขึ้นเมื่อ พ.ศ.2533 มีพื้นที่ประมาณ 6 ไร่ มีพนักงานทั้งหมดจำนวน 24 คน เป็นโรงงานที่ได้มาตรฐานถูกต้องตามข้อกำหนด GMP ของกระทรวงสาธารณสุข ผลิตสินค้าจำหน่ายภายใต้เครื่องหมายการค้าตราแม่วัง โดยมีผลิตภัณฑ์และกำลังการผลิตต่อเดือน คือ น้ำจิ้มไก่ 2,300 แกลลอน และบรรจุขวด 67,000 ขวด, ซอสพริก 1,200 แกลลอน และบรรจุขวด 4,000 ขวด, เต้าเจี้ยว 13,000 ขวด, ซอสหอยนางรม 720 แกลลอน, ซีอิ๊วขาวสูตร 2 11,000 ขวด, ซีอิ๊วดำ 1,200 ขวด และน้ำจิ้มสุกี้ 1,200 ขวด มีตลาดจำหน่ายสินค้าภายในประเทศในเขตจังหวัดภาคเหนือ และรับจ้างผลิตให้กับลูกค้าผู้ส่งออกต่างประเทศในกลุ่มยุโรป เช่น บริษัท อาหารสากล จำกัด (มหาชน) โดยมีมูลค่าการขายต่อปีประมาณ 15 ล้านบาท โดยโรงงานมีแหล่งวัตถุดิบอยู่ในพื้นที่จังหวัดลำปางและจังหวัดสกลนคร

ผู้ประกอบการมีความต้องการเพิ่มผลผลิตอีก 1 เท่าจากเดิมผลิตน้ำจิ้มไก่ 2,300 แกลลอนต่อเดือน เป็น 4,600 แกลลอนต่อเดือน เพื่อขยายตลาดผลิตภัณฑ์น้ำจิ้มไก่ให้สามารถจำหน่ายภายในประเทศทุกจังหวัด และสามารถส่งออกจำหน่ายต่างประเทศในกลุ่มเอเชียและกลุ่มยุโรป ภายใต้เครื่องหมายการค้าตราแม่วัง ซึ่งเป็นเครื่องหมายการค้าของโรงงานเองได้ เนื่องจากน้ำจิ้มไก่เป็นผลิตภัณฑ์หลักของโรงงาน ซึ่งที่ผ่านมาการจำหน่ายเป็นลักษณะการรับจ้างผลิตให้กับลูกค้าผู้ส่งออกต่างประเทศเท่านั้น อีกทั้งปัจจุบันมีบริษัทที่ทำธุรกิจเกี่ยวกับอาหารส่งออกสนใจติดต่อนำผลิตภัณฑ์ดังกล่าวส่งขายไปยังต่างประเทศ แต่ผลิตภัณฑ์ยังไม่ได้รับการรับรองมาตรฐานสากล GMP (CODEX) จึงไม่สามารถส่งออกได้ ดังนั้นผู้ประกอบการจึงได้เล็งเห็นความสำคัญของการผลิตสินค้าตามหลักการมาตรฐานสากล GMP (CODEX) ในผลิตภัณฑ์น้ำจิ้มไก่ เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันกับตลาดส่งออกที่สำคัญอื่นๆ ได้ และสามารถสร้างความมั่นใจของลูกค้าในกลุ่มตลาดส่งออกได้ แต่ผู้ประกอบการไม่มีความรู้และความชำนาญด้านระบบประกันคุณภาพอาหารตามหลักการ GMP (CODEX)

ดังนั้นจึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องถ่ายทอดองค์ความรู้และปมเพาะด้านระบบประกันคุณภาพอาหารตามหลักการ GMP (CODEX) สู่อุประกอบการให้สามารถผลิตในเชิงพาณิชย์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และเกิดประสิทธิผล ได้รับยอมรับและเชื่อถือทั้งในประเทศและต่างประเทศ จึงจำเป็นต้องมีการจัดทำระบบการตรวจและระบบเอกสารคู่มือคุณภาพ (Quality Manual) ขั้นตอนและวิธีการปฏิบัติงาน (Procedure and Work Instruction) รวมทั้งบันทึกเอกสาร (Record) อย่างเป็นทางการและมีการนำไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพ ประกอบกับเพื่อรองรับระบบคุณภาพตามหลักการ GMP (CODEX) ในอนาคตต่อไป โดยการพัฒนาความรู้ทักษะ และการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการเขียนและจัดทำเอกสาร การนำระบบ GMP ไปประยุกต์ใช้จริงในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำจิ้มไก่ รวมไปถึงการควบคุมและตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์น้ำจิ้มไก่ตามระบบ GMP (CODEX) เพื่อยกระดับมาตรฐานสินค้าให้แก่ผู้ประกอบการ ผู้ประกอบการสามารถพึ่งตนเองอย่างยั่งยืนและมีศักยภาพที่แข่งขันได้ในระดับสากล สร้างอำนาจแข่งขันตลาดในประเทศและธุรกิจส่งออกต่างประเทศที่สำคัญให้แก่ผู้ประกอบการได้



๖๖.

[Handwritten signature]



GMP (Good Manufacturing Practice) หรือ หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีสำหรับการผลิต เป็นการจัดการสภาวะแวดล้อมขั้นพื้นฐานของกระบวนการผลิต ประกอบด้วยข้อกำหนด 6 ข้อได้แก่

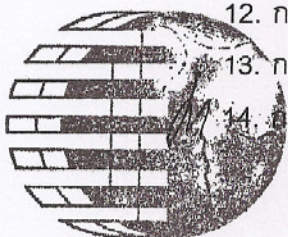
1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต
2. เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิต
3. การควบคุมกระบวนการผลิต
4. การสุขาภิบาล
5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด
6. บุคลากรและสุขลักษณะ

ซึ่งเน้นการป้องกันมากกว่าการแก้ไข เป็นระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารขั้นพื้นฐาน (Food Safety Management System) คือ การจัดการเพื่อไม่ให้อาหารก่อผลกระทบต่อผู้บริโภค เมื่ออาหารนั้น ถูกเตรียมหรือบริโภค

ระดับดังกล่าวนี้ ได้เริ่มนำเอามาใช้กันเป็นครั้งแรกในสหรัฐอเมริกาเมื่อปี พ.ศ.2514 หลังจากนั้นระบบนี้ก็แพร่หลายออกไปในประเทศต่าง ๆ ในที่สุดก็ได้มีการนำเอาระบบ GMP นี้ เข้าไปใช้ในโครงการกำหนดมาตรฐานด้านอาหารระหว่างประเทศ ซึ่งมีลักษณะเป็นคำแนะนำและหลักการทั่วไปของสุขอนามัยของอาหารสำหรับประเทศต่าง ๆ ซึ่งมีชื่อเป็นภาษาละตินว่า Codex Alimentarius อันมีความหมายว่า Food Code หรือ Food Law ที่องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) กับองค์การอนามัยโลก (WHO) ร่วมกันจัดทำอยู่ด้วย ซึ่งในที่สุดก็ได้ผลออกมาเป็นข้อแนะนำระหว่างประเทศที่เกี่ยวข้องกับหลักการทั่วไปว่าด้วยสุขลักษณะอาหาร (Recommended International Code of Practice : General Principles of Food Hygiene CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003)

GMP สาภค ตามมาตรฐาน codex (General Principle of Food Hygiene) มีหัวข้อสำคัญ ๆ ดังนี้ :

1. การควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล
2. การควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค
3. การควบคุมระบบน้ำใช้ น้ำแข็ง และไอน้ำ
4. การควบคุมความสะอาดของอุปกรณ์และสถานที่การผลิต
5. การควบคุมแก้วและพลาสติกแข็ง
6. การควบคุมสารเคมี
7. การชั่งและสอบกลับผลิตภัณฑ์
8. การกักและปล่อยผลิตภัณฑ์
9. การเรียกผลิตภัณฑ์คืน
10. การสอบเทียบอุปกรณ์และเครื่องมือวัด
11. การควบคุมการขนส่ง
12. การบำรุงรักษาเครื่องจักร และอุปกรณ์
13. การกำจัดขยะ
14. การจัดเก็บบันทึก เป็นต้น



CC

Signature



ข้อดีของการรับรองระบบ GMP Codex

1. ลดความเสี่ยงในการปนเปื้อนของอาหาร การเรียกสินค้าคืนกลับและการปฏิบัติตามกฎหมาย
2. เป็นระบบที่เปลี่ยนการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย เป็นระบบการป้องกันปัญหาตามหลักการประกันคุณภาพ
3. ระบบ GMP เป็นระบบที่สามารถใช้ควบคุมอันตรายจากจุลินทรีย์ สารเคมี และสิ่งแปลกปลอมได้อย่างมีประสิทธิภาพและไม่สิ้นเปลือง
4. ช่วยป้องกันการสูญเสีย จากการที่ผลิตภัณฑ์เกิดการปนเปื้อนหรือไม่เป็นไปตามข้อกำหนด
5. แสดงให้เห็นถึงความมุ่งมั่นในความรับผิดชอบต่อความปลอดภัยพื้นฐานของอาหาร
6. เพื่อสร้างความพร้อมของระบบสู่การรับรอง HACCP
7. สร้างความเชื่อมั่นและสร้างความแตกต่างในการแข่งขันในตลาดในประเทศและต่างประเทศ

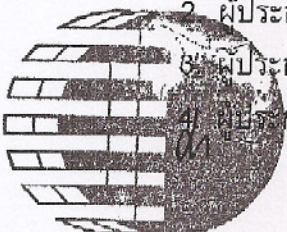
ระบบ GMP นั้น เป็นหลักการทั่วไปที่ว่าด้วยคุณลักษณะของการผลิตอาหาร ได้ระบุแนวทางการจัดการด้านความพร้อมของสภาวะแวดล้อมในกระบวนการผลิตอาหาร ส่วนระบบ HACCP เป็นการจัดการด้านการควบคุมกระบวนการผลิต (Process Control) ซึ่งมุ่งเน้นการจัดการกับจุดที่ได้รับการวิเคราะห์แล้วว่าเป็นตำแหน่งอันสำคัญ หรือเป็นจุดวิกฤต (Critical Control Points) ในการควบคุมมิให้เกิดอันตรายขึ้นแก่ผู้บริโภค ระบบ GMP และ HACCP นั้นมีความสัมพันธ์กันเป็นอันมาก ทั้งนี้ก็เนื่องจากสภาวะความเป็นจริงที่ว่าสภาพแวดล้อมในการผลิตที่ดีจากการดำเนินงานตามระบบ GMP ย่อมจะทำให้การควบคุมกระบวนการผลิต ณ จุดวิกฤตมีประสิทธิภาพมากขึ้น ดังนั้นระบบ GMP หลังจากที่ได้รับการรับรอง GMP แล้วจะเป็นพื้นฐานที่ดีในการมุ่งสู่การรับรองระบบ HACCP, ISO9001, BRC, IFS และ ISO22001 ต่อไป

6. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. ถ่ายทอดองค์ความรู้และบ่มเพาะด้านระบบประกันคุณภาพอาหารตามหลักการ GMP (CODEX) สู่ผู้ประกอบการที่สามารถผลิตในเชิงพาณิชย์ได้ทันที
2. ผู้ประกอบการมีความรู้ความสามารถและปรับมาตรฐานการผลิตเป็นไปในแนวทางเดียวกันและต่อเนื่องจนสามารถปรับปรุงเปลี่ยนแปลงกระบวนการผลิตให้เป็นไปตามหลักการ GMP (CODEX)
3. เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการสามารถยกระดับมาตรฐานการผลิตให้เป็นที่ยอมรับของตลาดได้
4. เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถขยายตลาดผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่เชื่อมั่นและยอมรับในระดับสากลได้มากขึ้น เพื่อสร้างอำนาจในการแข่งขันทางตลาดเพิ่มขึ้น

7. เป้าหมาย และตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

1. สามารถถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ผู้ประกอบการจนสามารถดำเนินการได้เอง สร้างคนให้มีความรู้ทักษะเพิ่มขึ้น 24 คน (100 %)
2. ผู้ประกอบการสามารถปรับปรุงเปลี่ยนแปลงกระบวนการผลิตเป็นไปตามหลักการ GMP (CODEX)
3. ผู้ประกอบการจัดทำเอกสารและยื่นขอการรับรองมาตรฐาน GMP (CODEX)
4. ผู้ประกอบการสามารถขยายการผลิตน้ำจิ้มไก่และขยายตลาดน้ำจิ้มไก่เพิ่มขึ้นอย่างน้อย 50 %



จ.จ.



ลำปาง

8. ขอบเขตการดำเนินการ

เก็บรวบรวมข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับสถานที่ผลิตและความพร้อมของผู้ประกอบการเบื้องต้น เพื่อวางแผนการดำเนินงานที่เหมาะสมสำหรับการปรับปรุงกระบวนการผลิตน้ำจิ้มไก่และจัดการสภาวะแวดล้อมขั้นพื้นฐานของกระบวนการผลิตตามมาตรฐาน GMP (CODEX) ถ่ายทอดองค์ความรู้และบ่มเพาะด้านระบบประกันคุณภาพอาหารตามมาตรฐาน GMP (CODEX) ผู้ประกอบการให้สามารถผลิตในเชิงพาณิชย์ได้ โดยการพัฒนาความรู้ ทักษะ และการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการเขียนและจัดทำเอกสารตามมาตรฐาน GMP (CODEX) ครอบคลุมระบบเอกสารและการตรวจประเมิน GMP ตามมาตรฐานสากล (CODEX) การนำระบบตามมาตรฐาน GMP (CODEX) ไปประยุกต์ใช้จริงในกระบวนการผลิต รวมไปถึงการควบคุมและตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์น้ำจิ้มไก่ตามระบบ GMP (CODEX)

การดำเนินงานโครงการนี้ใช้ 2 สถานที่ คือ

- หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ลำปาง อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง
- หจก. พูลผลเกษตรลำปาง อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง

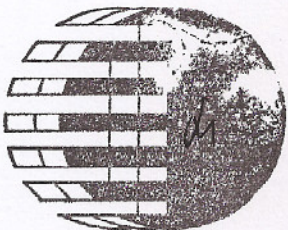
9. ขั้นตอนและวิธีการดำเนินโครงการ

1. ศึกษาข้อมูลพื้นฐานของผู้ประกอบการ พบผู้ประกอบการเพื่อตรวจสอบข้อมูลพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับสถานที่ผลิตและความพร้อมของผู้ประกอบการเบื้องต้น เพื่อวางแผนการดำเนินงานที่เหมาะสมสำหรับการปรับปรุงกระบวนการผลิตน้ำจิ้มไก่และจัดการสภาวะแวดล้อมขั้นพื้นฐานของกระบวนการผลิตตามมาตรฐาน GMP (CODEX)
2. ปรับปรุงอาคารสถานที่ผลิต ประเมินสภาพสถานที่ผลิต เพื่อแนะนำแนวทางปรับปรุงสถานที่ผลิตและสภาวะแวดล้อมพื้นฐานของกระบวนการผลิตตามมาตรฐาน GMP (CODEX) เพื่อให้ผู้ประกอบการทำการปรับปรุงได้ถูกต้องตามมาตรฐาน
3. ถ่ายทอดและบ่มเพาะด้านระบบคุณภาพตามมาตรฐาน GMP (CODEX)

3.1 การถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านระบบคุณภาพตามมาตรฐาน GMP (CODEX)

โดยการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการให้แก่พนักงานจำนวน 3 ครั้ง คือ

- 3.1.1 ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการหัวข้อ “ความรู้พื้นฐานและข้อกำหนดตามมาตรฐาน GMP (CODEX)” ให้แก่พนักงานทุกแผนกเกี่ยวกับการปฏิบัติงานภายใต้ระบบคุณภาพ GMP (CODEX)
- 3.1.2 ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการหัวข้อ “การเขียนเอกสารตามมาตรฐาน GMP (CODEX) และการประยุกต์ใช้จริง” ให้แก่ทีมงานที่รับผิดชอบการเขียนเอกสาร
- 3.1.3 ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการหัวข้อ “การตรวจติดตามหรือการประเมินระบบ GMP (CODEX) ภายใน (Internal Audit)” ให้แก่ทีมงานที่รับผิดชอบ



(Handwritten signature)



3.2 บ่มเพาะด้านระบบคุณภาพตามมาตรฐาน GMP (CODEX) โดยภายหลังจากผ่านการฝึกอบรม จัดประชุมคณะทำงานที่เกี่ยวข้องกับระบบเพื่อให้การปฏิบัติเป็นไปตามระบบคุณภาพ โดยมอบหมายผู้รับผิดชอบการทำงานในแต่ละส่วนตามความเหมาะสม เพื่อพัฒนาระบบเอกสารคู่มือคุณภาพเอกสารขั้นตอนการปฏิบัติงาน วิธีการปฏิบัติงาน และแบบฟอร์มต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งการจัดเก็บเอกสารและบันทึกต่างๆ จากนั้นทำการตรวจติดตามการดำเนินงาน เพื่อให้คำปรึกษา และแก้ไขงานเพื่อให้เป็นไปตามระบบคุณภาพมาตรฐาน GMP (CODEX)

4. การนำระบบ GMP (CODEX) ประยุกต์ใช้จริงในกระบวนการผลิต โดยเริ่มนำไปใช้ที่ละแผนก พร้อมประเมินผลการดำเนินการ เพื่อวิเคราะห์ปัญหาและแก้ไขตามความเหมาะสม
5. การตรวจติดตามระบบภายใน (Internal Audit) เพื่อดำเนินการตรวจติดตามภายในและประเมินสมรรถนะผู้ประกอบการ เพื่อประเมินความพร้อมในขอรับรองระบบ GMP (CODEX)
6. การจัดทำเอกสารและยื่นขอการรับรองมาตรฐาน GMP (CODEX) ผู้ประกอบการมีการดำเนินงานจัดทำเอกสารครบตามข้อกำหนดระบบคุณภาพมาตรฐาน GMP (CODEX) และดำเนินการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน GMP (CODEX)
7. สรุปผลการดำเนินงานของโครงการ จัดทำรายงานเล่มสมบูรณ์

10. การบริหารโครงการ

จำนวนบุคลากรในโครงการ 3 คน

10.1 ชื่อ นางอรัญญา บุญทะวงศ์

คุณสมบัติ ปริญญาโท วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

หน้าที่ความรับผิดชอบ (60 %)

วางแผนการดำเนินงาน ดำเนินกิจกรรมตามแผนงาน และควบคุมกิจกรรมโครงการให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ให้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี ตลอดจนการรายงานผลการดำเนินการโครงการ

10.2 ชื่อ นางสาวชณิชา จินาการ

คุณสมบัติ ปริญญาโท วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

หน้าที่ความรับผิดชอบ (40 %)

วางแผนการดำเนินงาน ดำเนินกิจกรรมตามแผนงาน และควบคุมกิจกรรมโครงการให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ให้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี ตลอดจนการรายงานผลการดำเนินการโครงการ

10.3 ผู้ช่วยนักวิจัย

คุณสมบัติ ปริญญาตรี วิทยาศาสตร์บัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ช่วยดำเนินงานในโครงการ รวบรวมข้อมูล และปฏิบัติงานตามภาระงานที่เกี่ยวข้องตามที่หัวหน้าโครงการมอบหมาย



๖๖.



11. ระยะเวลาการดำเนินการ

ระยะเวลาการดำเนินการโครงการทั้งหมด 12 เดือน (นับตั้งแต่ลงนามในสัญญา)

12. แผนการดำเนินการ

ลำดับ ที่	ขั้นตอนการดำเนินการ	เดือนที่											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	ศึกษาข้อมูลพื้นฐานของ ผู้ประกอบการ	■											
2	ปรับปรุงอาคารสถานที่ผลิต		■										
3	ถ่ายถอดและบ่มเพาะด้านระบบ คุณภาพตามมาตรฐาน GMP (CODEX)			■	■	■	■	■					
4	การนำระบบ GMP (CODEX) ประยุกต์ใช้จริงในกระบวนการผลิต				■	■	■	■	■				
5	การตรวจติดตามระบบภายใน (Internal Audit)									■	■	■	■
6	การจัดทำเอกสารและยื่นขอการ รับรองมาตรฐาน GMP (CODEX)										■	■	■
7	สรุปผลการดำเนินงานของโครงการ และจัดทำรายงานเล่มสมบูรณ์												■

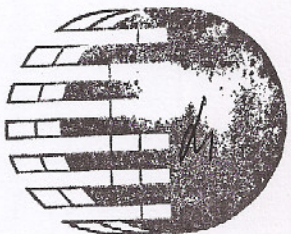
13. งบประมาณ

งบประมาณดำเนินการโครงการทั้งหมด เท่ากับ 289,000 บาท (สองแสนแปดหมื่นเก้าพันบาทถ้วน)

13.1 งบประมาณที่อุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือสนับสนุน จำนวน 209,000 บาท (สองแสนเก้าหมื่นบาทถ้วน)

13.2 งบประมาณที่ผู้ประกอบการสมทบค่าใช้จ่าย จำนวน 80,000 บาท (แปดหมื่นบาทถ้วน)

13.3 งบประมาณจากหน่วยงานอื่น (.....) จำนวน บาท (.....)



๖๖.

(Handwritten signature)



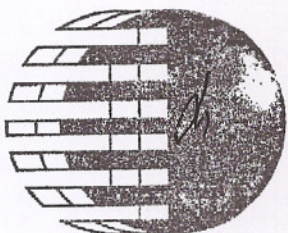
14. รายละเอียดงบประมาณโครงการ

ลำดับ ที่	รายการ	จำนวน (หน่วย)	งบประมาณ ต่อหน่วย (บาท)	งบประมาณ (บาท)	ผู้รับผิดชอบงบประมาณ (บาท)		
					อวน.	ผู้ประกอบการ	นักวิจัย
1	ค่าตอบแทนคณะกรรมการ 1.1 ค่าตอบแทนคณะกรรมการ (เหมาจ่าย 12 เดือน)	-	-	-	17,000	-	-
2	ค่าจ้าง 2.1 ค่าจ้างเหมารถในการเดินทาง 2.2 ค่าจ้างนักวิจัยประจำโครงการ (12 เดือน x 8,000 บาท)	12 เดือน 12 เดือน	1,000 96,000	12,000 96,000	12,000 96,000	- -	- -
3	ค่าใช้สอย 3.1 ค่าจัดทำเอกสาร/รายงาน (เหมาจ่าย) 3.2 ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด (เหมาจ่าย) 3.3 ค่าตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์ก่อโรค 3.4 ค่าตรวจวิเคราะห์สารตกค้างในวัตถุดิบ 3.5 ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม	- - - - 3 ครั้ง	20,000 5,000 10,000 10,000 10,000	20,000 5,000 10,000 10,000 30,000	10,000 5,000 - - 30,000	10,000 - 10,000 10,000 -	- - - - -
4	ค่าวัสดุ 4.1 ค่าวัสดุและอุปกรณ์เพิ่มเติมในการ ปรับปรุงโครงสร้าง อาคารสถานที่ผลิต (เหมาจ่าย) 4.2 ค่าวัสดุสำนักงาน (เหมาจ่าย) 4.3 วัสดุคอมพิวเตอร์ (เหมาจ่าย)	- - -	50,000 10,000 10,000	50,000 10,000 10,000	- 10,000 10,000	50,000 - -	- - -
5	ค่าบริหารโครงการ (10 %)	-	-	-	19,000	-	-
รวมงบประมาณ				289,000	209,000	80,000	
รวมงบประมาณทั้งหมด				สองแสนแปดหมื่นเก้าพันบาทถ้วน			

หมายเหตุ ค่าใช้จ่ายในหมวดต่าง ๆ สามารถจ่ายได้ โดยค่าใช้จ่ายรวมจะไม่เกินงบประมาณรวมของโครงการ

15. การรายงานความก้าวหน้าและการเบิกจ่ายงบประมาณโครงการ (งวดการจ่ายเงินสนับสนุน)

งวดการจ่ายเงินสนับสนุนจากอุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ(รวม 209,000 บาท) แบ่งเป็น 3 งวด ดังนี้
 งวดที่ 1 เมื่อเริ่มต้นดำเนินการภายหลังการลงนามในสัญญาแล้ว จำนวน 41,800 บาท (20 %)
 งวดที่ 2 เมื่อส่งรายงานความก้าวหน้าของโครงการ งวดที่ 1 จำนวน 73,150 บาท (35 %)
 งวดที่ 3 เมื่อส่งรายงานความก้าวหน้าของโครงการ งวดที่ 2 จำนวน 73,150 บาท (35 %)
 งวดที่ 4 เมื่อส่งรายงานฉบับสมบูรณ์แล้ว จำนวน 20,900 บาท (10 %)



๖๖.

(Handwritten signature)



16. ประโยชน์ที่ได้รับจากการดำเนินการโครงการ

16.1 ประโยชน์ทางตรง

- ผู้ประกอบการที่รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพมาตรฐานตามหลักการ GMP (CODEX) และยื่นขอการรับรองมาตรฐาน GMP (CODEX) ได้เพิ่มศักยภาพในการแข่งขันด้านการตลาดได้ในระดับสากล มีรายได้เพิ่มขึ้น และสามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน

16.2 ประโยชน์ทางอ้อม

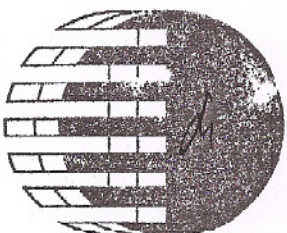
- เกษตรกรผู้ปลูกพืชผักมีช่องทางการตลาดเพิ่มขึ้น ซึ่งจะส่งเสริมการสร้างงานให้เกิดการขยายตัวของระบบเศรษฐกิจในพื้นที่ดีขึ้น เกิดเครือข่ายธุรกิจที่เข้มแข็งมั่นคง

17. เอกสารอ้างอิง

1. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข. 2544. แนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดี (จี. เอ็ม. พี.) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) เรื่องวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและเก็บรักษาอาหาร.
2. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข. 2545. คู่มือผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อเศรษฐกิจชุมชน (ฉบับปรับปรุง). พิมพ์ครั้งที่ 2. โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.
3. Forsythe, S.J., and Hayes, P.R. 1998. 3rd Edition. Food Hygiene, Microbiology and HACCP. Gaithersburg: An Aspen Publication.

ลงนาม (หัวหน้าโครงการ)
(นางอรทัย บุญทะวงศ์)
วันที่.....

ลงนาม..... (ผู้ประกอบการ)
(นายสุภัสสิทธิ์ พูลผลอนันต์)
วันที่.....



๖๖.

.....



ลำปาง

ประวัติผู้รับผิดชอบโครงการ

ชื่อ นางอรทัย บุญทะวงศ์

คุณสมบัติ

ประวัติการศึกษา

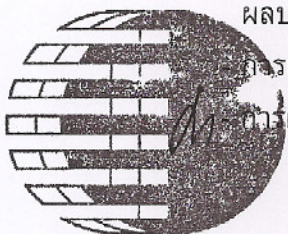
ปริญญาโท วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ปริญญาตรี วิทยาศาสตร์บัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ลำปาง

สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ

- กระบวนการผลิตอาหารในภาชนะปิดสนิท
- ระบบการควบคุมคุณภาพการผลิตอาหารมาตรฐาน GHP, GMP และ HACCP

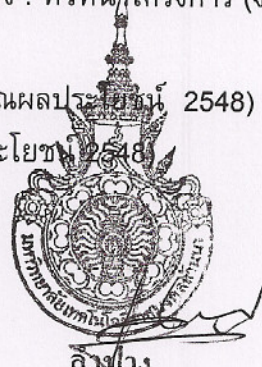
ประสบการณ์งานวิจัย

- การผลิตน้ำนมถั่วลิสง. ปัญหาพิเศษ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตลำปาง, ลำปาง : ผู้วิจัย (2537)
- การใช้สารให้ความหวานในน้ำนมปรุงแต่งรสช็อคโกแลตไขมันต่ำ. ปัญหาพิเศษ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตลำปาง, ลำปาง : ผู้วิจัย (2539)
- การใช้ประโยชน์น้ำเวย์ทิ้งจากโรงงานอุตสาหกรรมเนยแข็งเพื่อปรับปรุงคุณภาพโยเกิร์ตถั่วเหลืองและโยเกิร์ตถั่วเหลืองผง : ผู้ช่วยนักวิจัย (งบประมาณ วช. 2544-2545)
- กระบวนการผลิตน้ำพริกหนุ่มบรรจุขวดสเตอไรส์ : ผู้ร่วมโครงการ (งบประมาณผลประโยชน์ 2544)
- กระบวนการผลิตมะกึ๋นผงชงพร้อมดื่มโดยวิธีเคลือบด้วยน้ำตาล : หัวหน้าโครงการ (งบประมาณผลประโยชน์ 2546)
- กระบวนการผลิตมะกึ๋นผงชงพร้อมดื่มโดยวิธีอบแห้งแบบโฟม-แมท : หัวหน้าโครงการ (งบประมาณผลประโยชน์ 2547)
- การสร้างเครื่องต้นแบบชุดผลิตโยเกิร์ตแบบกวนด้วยระบบคอมพิวเตอร์สำหรับอุตสาหกรรมขนาดย่อมและการเรียนการสอน : ผู้ร่วมโครงการ (งบประมาณ วช. 2546 – 2547)
- การผลิตแคปซูลด้วยวิธีการอบ : หัวหน้าโครงการ (งบประมาณ สกว. 2547)
- ผลของกระบวนการผลิตและสภาวะการเก็บรักษาต่อคุณภาพทางเคมีและกายภาพของแคปซูลกึ่งสำเร็จรูป : หัวหน้าโครงการ (งบประมาณ สกอ. 2547)
- การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นจากข้าวกล้อง : หัวหน้าโครงการ (งบประมาณผลประโยชน์ 2548)
- การผลิตคุกกี้สอดไส้มะกึ๋น : หัวหน้าโครงการ (งบประมาณผลประโยชน์ 2548)
- การผลิตท็อปปิ้งมะกึ๋น : ผู้ร่วมโครงการ (งบประมาณผลประโยชน์ 2548)



๖๖.

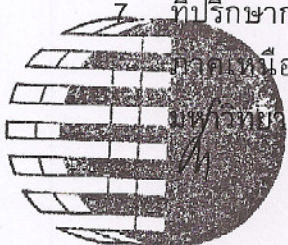
(Handwritten signature)



- แคมเปญกิ่งสำเร็จรูปสำหรับไมโครเวฟ : หัวหน้าโครงการ (งบประมาณ สกว. 2548)
- การผลิตปาท่องโก๋ด้วยวิธีการอบ : หัวหน้าโครงการ (งบประมาณ สกว. 2549)
- ข้าวแต๋นกิ่งสำเร็จรูปสำหรับไมโครเวฟ : หัวหน้าโครงการ (งบประมาณ สกว. 2550)
- หัวหน้าโครงการ IRPUS เรื่อง กระบวนการผลิตน้ำลูกเต๋อยเข้มข้น ณ ห้างหุ้นส่วนจำกัด แม่เล็ก ฟู้ดโปรดักท์ จ.พะเยา (งบประมาณ สกว. 2550)
- แคมเปญชนิดติดมันกิ่งสำเร็จรูปสำหรับไมโครเวฟ : หัวหน้าโครงการ (งบประมาณ สกว. 2551)
- หัวหน้าโครงการ IRPUS เรื่อง กระบวนการผลิตน้ำเสาวรสมเข้มข้น ณ ห้างหุ้นส่วนจำกัด แม่เล็ก ฟู้ดโปรดักท์ จ.พะเยา (งบประมาณ สกว. 2551)
- หัวหน้าโครงการ IRPUS เรื่อง การผลิตเมล็ดข้าวโพดหวานในน้ำเกลือบรรจุด้วยพลาสติกทนความร้อนสูง ณ บริษัท แอกริ-ออน (ไทยแลนด์) จำกัด จ.พะเยา (งบประมาณ สกว. 2551)
- หัวหน้าโครงการ IRPUS เรื่อง การผลิตลิ้นจี่ในน้ำส้มสายชูบรรจุขวดแก้ว ณ บริษัท แอกริ-ออน (ไทยแลนด์) จำกัด จ.พะเยา (งบประมาณ สกว. 2551)
- ผลของกระบวนการผลิตต่อคุณภาพการพองตัวของข้าวเกรียบโดยการอบในเตาไมโครเวฟ : หัวหน้าโครงการ (งบประมาณ วช. 2552)

ประสบการณ์การทำงาน

1. เมษายน 2540 – มกราคม 2544 บริษัทแอกริ-ออน(พะเยา) จำกัด จ.พะเยา
ตำแหน่ง ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายควบคุมคุณภาพ มีหน้าที่
 - วางแผนการผลิต ร่วมกับฝ่ายผลิต
 - ควบคุมคุณภาพการรับเข้าวัตถุดิบ ส่วนผสม และบรรจุภัณฑ์ทุกชนิด รวมถึงควบคุมกระบวนการผลิตทุกขั้นตอน
 - ตรวจสอบผลิตภัณฑ์ส่งออก และกำหนดรหัสสินค้าส่งออก
 - พัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่
 - ดำเนินการด้านการเขียนเอกสารเพื่อเข้าสู่ระบบ GMP , HACCP และ ISO 9000 ของบริษัท รวมถึงเป็นเจ้าหน้าที่ควบคุมเอกสารของระบบคุณภาพ
2. ที่ปรึกษาการจัดทำระบบคุณภาพ GMP และ HACCP ให้แก่โรงงานเจริญดี จ.ลำปาง (2545)
3. ที่ปรึกษาที่วินิจฉัยผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มฯ (บริการวิชาการร่วมกับมหาวิทยาลัยแม่โจ้) (2547)
4. คณะกรรมการคัดสรรผลิตภัณฑ์ OTOP จังหวัดลำปาง (2547-2548)
5. ที่ปรึกษาผู้ประกอบการ SMEs น้ำพริกหนุ่มบ้านน้อย จังหวัดลำปาง (2548-ปัจจุบัน)
6. ขึ้นทะเบียนเป็นผู้เชี่ยวชาญระบบประกันคุณภาพ GMP และ HACCP ในสังกัดคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (2548)
7. ที่ปรึกษาการจัดทำระบบคุณภาพ GMP และ HACCP เพื่อเสริมสร้างศักยภาพอุตสาหกรรม SMEs ภาคเหนือ ณ สถานประกอบการในเขตภาคเหนือ (2548) ในสังกัดคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่(โรงงานเจริญดี จ.ลำปาง)

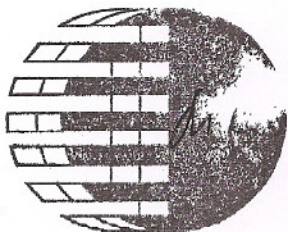


๖๖.

จ.ลำปาง



8. ที่ปรึกษาการจัดทำระบบคุณภาพ GMP และ HACCP เพื่อเสริมสร้างศักยภาพอุตสาหกรรม SMEs ภาคเหนือ ณ สถานประกอบการในเขตภาคเหนือ (2549) ในสังกัดคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่(โรงงานแม่เหล็กฟู้ดโปรดักส์ จ.พะเยา)
9. กรรมการเครือข่ายภาคเหนือด้านความปลอดภัยของอาหาร ร่วมกับศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ (สวทช.) (2549-ปัจจุบัน)
10. กรรมการเครือข่ายงานวิจัยภาคเหนือตอนบน ของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) (2549-2551)
11. วิทยากรรับเชิญบรรยายด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารแก่ผู้ประกอบการ SMEs และกลุ่ม OTOP ร่วมกับสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดลำปาง (2549-2551)
12. วิทยากรรับเชิญบรรยายด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิตแคบหมูแก่ผู้ประกอบการผลิตแคบหมูในจังหวัดเชียงราย ร่วมกับมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย (2549-ปัจจุบัน)
13. วิทยากรฝึกอบรมโครงการให้ความรู้ คำปรึกษา แนะนำเพื่อยกระดับขีดความสามารถและทักษะของผู้ประกอบการ OTOP ในจังหวัดเชียงใหม่ ร่วมกับโครงการคลินิกเทคโนโลยี และสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดเชียงใหม่ (2549)
14. ผู้เชี่ยวชาญในโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ผลิตอาหารระดับ SME เตรียมเข้าสู่ระบบ HACCP ภายใต้ความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ และศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2551)
15. ผู้ร่วมโครงการวิจัย การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการผลิตแคบหมูใน 8 จังหวัดภาคเหนือตอนบน ร่วมกับมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย (2551-2552)



๖๖.

จ.ร.ส.
J



หน้า 12 จาก 13

ลำปาง

ชื่อ นางสาวชนิชา จินาการ

คุณสมบัติ

ประวัติการศึกษา

ปริญญาโท วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

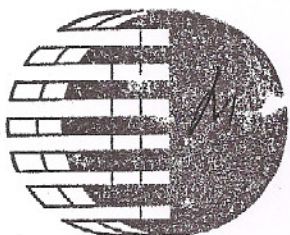
ปริญญาตรี วิทยาศาสตร์บัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ลำปาง

สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ

- การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เทคโนโลยีนํ้านมและผลิตภัณฑ์ การแปรรูปผักและผลไม้
- ระบบการควบคุมคุณภาพการผลิตอาหารมาตรฐาน GMP และ HACCP

ประสบการณ์งานวิจัย

- นํ้าพริกหนุ่มบรรจุขวดสเตอริไรส์ (ผู้ร่วมโครงการ 2545) ได้รับเงินสนับสนุนโครงการจาก มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เขตพื้นที่ลำปาง
- การใช้เนื้อปลาอุกอุยเทศทดแทนเนื้อสุกรในผลิตภัณฑ์กุนเชียง (ผู้ร่วมโครงการ 2549) ได้รับเงินสนับสนุนโครงการจาก มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เขตพื้นที่ลำปาง
- ผลของวิธีการสกัดและสารก่อให้เกิดโฟมต่อคุณภาพของเครื่องดื่มผงชงละลายจากกระชายดำ ผสมสับปะรด (การค้นคว้าแบบอิสระระดับปริญญาโท มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2550)
- ผลของกระบวนการผลิตต่อคุณภาพการพองตัวของข้าวเกรียบโดยการอบในเตาไมโครเวฟ: ผู้ร่วมโครงการ (งบประมาณ วช. 2552 , ผู้ร่วมโครงการ)



๖๖.



Signature of the applicant, Ms. Chaniha Jinnakarn.

ลำปาง

บัตรประจำตัวประชาชน Thai National ID Card
เลขประจำตัวประชาชน Identification Number 3 5201 00547 77 0



ชื่อ/นามสกุล นาย สุภลิทธิ พูลผลอนันต์



Name Mr. Supasit
Last name Poolphon-anan
เกิดวันที่ - - 2484
Date of Birth - - 1941



ที่อยู่ 42 ถ.ตัดใหม่ ต.สบตุ๋ย อ.เมืองลำปาง
จ.ลำปาง

25 ธ.ค. 2551
วันออกบัตร
25 Dec. 2008
Date of Issue

เจ้าพนักงานออกบัตร

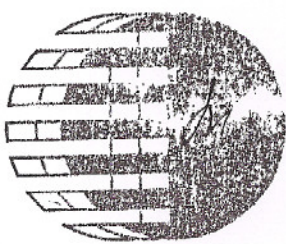
ตลอดชีพ
วันหมดอายุ
LIFELONG
Date of Expiry

5299-01-12251324



Small text or stamp on the right side.

Handwritten signature or mark.



๖๖.

รับรองสำเนาถูกต้อง



Handwritten signature or mark.



ลำปาง