

แผนการดำเนินงาน

โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่เป็นอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมท้องถิ่นเพื่อเป็นสินค้า OTOP

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2562

หน่วยงานที่รับผิดชอบ : กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

ผู้รับผิดชอบโครงการ : นายอำพล วรวิจิตรธรรม ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

ผู้ประสานงาน : นางสาวอัญญาณี พูลสุขกล้า นักวิทยาศาสตร์ปฏิบัติการ

สภาพโครงการ : โครงการใหม่ โครงการต่อเนื่อง ขยายผล

สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ที่ 4 : ด้านการแก้ไขปัญหาความยากจน ลดความเหลื่อมล้ำ และสร้างการเติบโตจากภายใน แผนงานยุทธศาสตร์สร้างความมั่นคงและการลดความเหลื่อมล้ำทางด้านเศรษฐกิจและสังคม

1. หลักการและเหตุผล :

ตามที่รัฐบาลได้จัดให้มีโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ หรือ OTOP ตั้งแต่ ปี พ.ศ. 2544 โดยมีวัตถุประสงค์สำคัญ เพื่อแก้ไขปัญหาความยากจน สร้างงาน สร้างรายได้ในชุมชนและท้องถิ่น โดยหลักปรัชญาของ OTOP 3 ประการ คือ (1) ภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่สากล คือ การผลิตสินค้าที่คงไว้ซึ่งวัฒนธรรมท้องถิ่นและอัตลักษณ์ของชุมชน ซึ่งไม่ใช่เพียงการผลิต ที่ตอบสนองความต้องการของชุมชนเท่านั้น แต่เป็นการผลิตที่สามารถเข้าถึงรสนิยมของผู้บริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศโดยพิจารณาความต้องการของตลาดเป็นสิ่งสำคัญ (2) การพึ่งพาตนเองและคิดอย่างสร้างสรรค์ คือ ให้ประชาชนในท้องถิ่นเป็นผู้ตัดสินใจเพื่อพัฒนาท้องถิ่นของตนเอง กิจกรรมต่างๆ ต้องมาจากความต้องการของคนในชุมชน โดยคนในท้องถิ่นเป็นผู้ตัดสินใจว่าสิ่งใดของท้องถิ่นที่มีศักยภาพและสิ่งใดที่มีเฉพาะในท้องถิ่น ชุมชนต้องร่วมกันใช้ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ คิดค้นผลิตสินค้าและบริการใหม่ๆ จากทรัพยากรในท้องถิ่นโดยผสมผสานกับเอกลักษณ์เฉพาะของท้องถิ่น เพื่อสร้างความแตกต่างและการสร้างมูลค่า ในเชิงเศรษฐกิจ อันเป็นการผลิตที่ไม่ได้แข่งขันด้านราคาที่มาจากการผลิตสินค้าตามกัน และ (3) การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ คือ การส่งเสริมพัฒนาบุคลากรในท้องถิ่นให้สามารถเรียนรู้ ค้นคว้า พัฒนาได้ด้วยตนเอง กระตุ้นและส่งเสริมให้ทำในสิ่งใหม่ๆ ที่ท้าทายความสามารถ และมีความคิดสร้างสรรค์ เพราะผู้ที่มีบทบาทสำคัญในการขับเคลื่อนให้ท้องถิ่นเกิดการพัฒนาอย่างยั่งยืน

ภายใต้หลักปรัชญาของ OTOP นี้กรมปศุสัตว์จึงมีแนวคิดที่จะพัฒนาปศุสัตว์ที่เป็นอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมท้องถิ่นเพื่อเป็นสินค้า OTOP โดยการคัดเลือกผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการที่มีสิทธิลงทะเบียน OTOP และชนิดปศุสัตว์ที่เลี้ยงในพื้นที่และเหมาะสมที่จะนำมาทำเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร โดยมุ่งเน้นการนำอาหารที่เป็นวัฒนธรรมของท้องถิ่น หรือ อยู่บนพื้นฐานภูมิปัญญาของท้องถิ่น มาประยุกต์เข้ากับเทคโนโลยีสมัยใหม่ในการเก็บรักษาอาหารให้มีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนาน และเก็บได้ในสภาพแวดล้อมทั่วไปโดยไม่จำเป็นต้องแช่เย็นหรือแช่แข็ง ยกตัวอย่าง เช่น การนำไก่พื้นเมืองของภาคเหนือมาทำอาหารตามวัฒนธรรมของล้านนา เช่น แกงฮังเล แกงฮูป ห่อหมก ฯลฯ แล้วนำเทคโนโลยีการฆ่าเชื้อในภาชนะที่ปิดสนิท (กระป๋อง ถูงแพ็คเกจ) มาใช้

เพื่อให้สามารถเก็บรักษาได้นานขึ้น แล้วทำการขึ้นทะเบียนให้เป็นสินค้า OTOP และทำการโฆษณา ประชาสัมพันธ์สินค้าให้เป็นของสำหรับนักท่องเที่ยว และเป็นการเผยแพร่วัฒนธรรมทางอาหารไปยังต่างพื้นที่ หรือไปยังต่างประเทศ ทั้งนี้การพัฒนาผลิตภัณฑ์ครั้งนี้จะให้ความสำคัญกับการสร้างผลิตภัณฑ์ที่มีอัตลักษณ์ เฉพาะของท้องถิ่น เชื่อมโยงวัฒนธรรม และมีการใช้วัตถุดิบประเภทเครื่องเทศ สมุนไพร เพื่อเป็นการยกระดับ อุตสาหกรรมการแปรรูปพืชสมุนไพร และสร้างผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โดยมุ่งหวังเป็นอย่างยิ่งว่า ผลิตภัณฑ์ OTOP ชนิดใหม่นี้ จะเป็นสินค้าที่สร้างชื่อเสียง เป็นของฝากประจำถิ่น ช่วยพัฒนาการท่องเที่ยวให้ เจริญรุ่งเรืองต่อไป

2. วัตถุประสงค์โครงการ :

- 2.1 เพื่อนำผลผลิตจากการเลี้ยงปลุสสัตว์ในพื้นที่มาทำเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นวัฒนธรรม ภูมิปัญญา ทางอาหารของท้องถิ่น
- 2.2 เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์เป็นอัตลักษณ์ของท้องถิ่นและพัฒนาให้เป็นสินค้า OTOP
- 2.3 เพื่อกระตุ้นเศรษฐกิจของประเทศในส่วนในด้านการท่องเที่ยว โดยผลิตภัณฑ์ที่ผลิตได้สามารถเป็น ของฝากที่มีอายุการเก็บรักษานานและไม่ต้องแช่แข็งหรือแช่เย็น นักท่องเที่ยวสามารถซื้อกลับไปได้

3. กลุ่มเป้าหมาย : กลุ่มเกษตรกรผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์ปลุสสัตว์ ในพื้นที่ 9 เขต ๆ ละ 1 กลุ่ม

4. ผลผลิต ผลลัพธ์ และตัวชี้วัด :

4.1 ผลผลิต :

สร้างผลิตภัณฑ์ปลุสสัตว์ที่เป็นอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมท้องถิ่นเพื่อเป็นสินค้า OTOP ในพื้นที่ 9 เขต ๆ ละ 1 ผลิตภัณฑ์ รวม 9 ผลิตภัณฑ์

4.2 ผลลัพธ์ :

กระตุ้นเศรษฐกิจของประเทศในส่วนในด้านการท่องเที่ยว โดยผลิตภัณฑ์ที่ผลิตได้สามารถ เป็นของฝากที่มีอายุการเก็บรักษานานและไม่ต้องแช่แข็งหรือแช่เย็น นักท่องเที่ยวสามารถซื้อกลับไปได้

4.3 ตัวชี้วัด :

สร้างผลิตภัณฑ์ปลุสสัตว์ที่เป็นอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมท้องถิ่นเพื่อเป็นสินค้า OTOP ในพื้นที่ 9 เขต ๆ ละ 1 ผลิตภัณฑ์ รวม 9 ผลิตภัณฑ์

5. ขอบเขตและวิธีการดำเนินงาน :

5.1 ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลุสสัตว์ ร่วมกับ สำนักงานปลุสสัตว์เขต และสำนักงานปลุสสัตว์ จังหวัด ประชุมหารือเพื่อคัดเลือกผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการที่มีสิทธิลงทะเบียน OTOP* และชนิดปลุสสัตว์ที่เลี้ยง ในพื้นที่และเหมาะสมที่จะนำมาทำเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร ที่เป็นวัฒนธรรมการบริโภคในพื้นที่ และสามารถ นำผลผลิตจากการเลี้ยงปลุสสัตว์ที่คัดเลือกมาทำเป็นผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท (กระป๋อง ถุงแพ๊นท์)

*ลักษณะและคุณสมบัติของผู้ผลิต ผู้ประกอบการ ที่มีสิทธิลงทะเบียน OTOP

1. เป็นผู้ผลิตดังต่อไปนี้

1.1 เป็นกลุ่มผู้ผลิตชุมชน

1.2 เป็นผู้ผลิตที่เป็นวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม

2. กลุ่มเป้าหมายตามข้อ 1.1 ต้องมีความเชื่อมโยง กับชุมชนโดยเข้าเกณฑ์ข้อใดข้อหนึ่ง

ต่อไปนี้

2.1 ชุมชนมีส่วนร่วมในการผลิต เช่น ใช้แรงงานในชุมชน (ภายในจังหวัดที่ขอลงทะเบียน) มีการใช้วัตถุดิบการผลิตในชุมชน เป็นต้น

2.2 ชุมชนมีส่วนร่วมในการบริหารจัดการ

2.3 ชุมชนได้รับประโยชน์

5.2 ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ และสำนักงานปศุสัตว์จังหวัด ร่วมกับ ผู้ผลิตที่ได้รับการคัดเลือก ทำการทดลองผลิตผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท (กระป๋อง ถุงแพคเกจ) เพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบ ในการศึกษาวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงของสี กลิ่น รส และเนื้อสัมผัสของอาหาร หลังจากผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อภายใต้แรงดัน และทำการปรับสูตรให้มีความเหมาะสม โดยทำการทดลองผลิตได้ที่ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี และโรงงานบริการนวัตกรรมอาหาร สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย เนื่องจากมีเครื่องมืออุปกรณ์ในการทดลองผลิต

5.3 กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ทำการจ้างผลิตผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท (ถุงแพคเกจ) จากสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

5.4 ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ และสำนักงานปศุสัตว์จังหวัด ร่วมกับ ผู้ผลิตที่ได้รับการคัดเลือกดำเนินการขอขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์ OTOP

5.5 ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ สำนักงานปศุสัตว์เขต และสำนักงานปศุสัตว์จังหวัด ร่วมกับ ผู้ผลิตที่ได้รับการคัดเลือกดำเนินการกิจกรรมประชาสัมพันธ์ และส่งเสริมการตลาด

6. งบประมาณ : 2,340,000 บาท

ที่	กิจกรรม	งบรายจ่ายอื่น (ค่าจ้างเหมา)	งบดำเนินการ			รวมเป็นเงิน
			ค่าเบี้ยเลี้ยงที่พักยานพาหนะ	ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมสัมมนา	ค่าวัสดุเกษตรและวัสดุงานบ้านงานครัว	
1	คัดเลือกผู้ผลิตฯ และชนิดปศุสัตว์ที่เลี้ยงในพื้นที่และเหมาะสมที่จะนำมาทำเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร ที่เป็นวัฒนธรรมการบริโภคในพื้นที่	-	-	-	-	-
2	ทดลองผลิตผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารที่	-	305,580	-	127,908	433,488

	บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท (ถุงแพ๊ซ) เพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบ					
3	จ้างผลิตผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ถุงแพ๊ซ)	900,000	-	-	-	900,000
4	ขอขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์ OTOP	-	-	-	-	-
5	กิจกรรมประชาสัมพันธ์ และส่งเสริมการตลาด	-	172,800	-	-	172,800
6	การจัดแสดงผลงาน และประชุมสัมมนา	-	-	653,600	-	653,600
7	กิจกรรมติดตาม การดำเนินการกิจกรรม	-	179,572	-	-	179,572
	รวม	900,000	658,492	653,600	127,908	2,340,000

7. ระยะเวลาดำเนินการ : ระยะเวลาดำเนินงาน 12 เดือน (ตุลาคม 2561 ถึง กันยายน 2562)

8. พื้นที่และหน่วยร่วมดำเนินการ :

8.1 สำนักงานปศุสัตว์เขต 1 – 9

8.2 สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด

8.3 ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปทุมธานี
ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์มหาสารคาม

8.4 กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์

9. แผนการดำเนินงาน :

กิจกรรม	ระยะเวลาการดำเนินการ				หน่วย	จำนวน	หน่วยงานที่ดำเนินงาน
	ต.ค. – ธ.ค. 61	ม.ค. – มี.ค. 62	เม.ย. – มิ.ย. 62	ก.ค. – ก.ย. 62			
1. คัดเลือกผู้ผลิตฯ และชนิดปศุสัตว์ที่เลี้ยงในพื้นที่และเหมาะสมที่จะนำมาทำเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร และทำการสำรวจชนิดอาหารที่เป็นวัฒนธรรมการบริโภคของพื้นที่		✓			กลุ่ม เป้า หมาย	9	สนง.ปศข. สนง.ปศจ. ศพส.
2. ทดลองผลิตผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท (กระป๋อง ถุงแพ๊ซ) เพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบ			✓		ผลิต ภัณฑ์	9	สนง.ปศจ. ศพส. กพส.
3. จ้างที่ปรึกษาผลิตผลิตภัณฑ์ประเภท			✓	✓	ผลิต	9	กพส.

อาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท (กระป๋อง ถุงแพ็คเกจ)					ภัณฑ์		
4. ขออนุญาตเขียนผลิตภัณฑ์ OTOP			✓		ผลิต ภัณฑ์	9	สนง.ปศจ. ศผส.
5. กิจกรรมประชาสัมพันธ์ และส่งเสริม การตลาด			✓		ครั้ง	1	สนง.ปศข. สนง.ปศจ. ศผส. กผส.
6. การจัดแสดงผลงาน และ ประชุมสัมมนา				✓	ครั้ง	1	สนง.ปศข. สนง.ปศจ. ศผส. กผส.
7. กิจกรรมติดตามการดำเนินการ			✓	✓	เขต	9	สนง.ปศจ. ศผส. กผส.

ผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่ได้รับการคัดเลือกให้เข้าร่วม

โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่เป็นอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมท้องถิ่นเพื่อเป็นสินค้า OTOP

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2562

เขต	จังหวัด	ผลิตภัณฑ์	ผู้รับผิดชอบ
1	กรุงเทพฯ	แกงกุ่มซีแพะหนองจอก	สนง.ปศจ.ปทุมธานี ศผส.ปทุมธานี
2	ระยอง	ไก่หนองซ้อต้มน้ำปลา สมุนไพร	สนง.ปศจ.ระยอง ศผส.ปทุมธานี
3	สุรินทร์	ข้าวต้มหมูสเร็น	สนง.ปศจ.สุรินทร์ ศผส.มหาสารคาม
4	สกลนคร	ส้มตั้นโคขุนโพนยางคำ	สนง.ปศจ.สกลนคร ศผส.มหาสารคาม
5	แม่ฮ่องสอน	อู๋ไก่แม่ฮ่องสอน	สนง.ปศจ.แม่ฮ่องสอน ศผส.เชียงใหม่
6	พิษณุโลก	ไก่ดำเชิงหวายตุ๋นสมุนไพร	สนง.ปศจ.พิษณุโลก ศผส.เชียงใหม่
7	เพชรบุรี	เนื้อตุ๋นเห็ดถั่งเช่าเพชรบุรี	สนง.ปศจ.เพชรบุรี ศผส.ปทุมธานี
8	นครศรีธรรมราช	ไก่ศรีวิชัยต้มขมิ้น	สนง.ปศจ.นครศรีธรรมราช ศผส.ปทุมธานี
9	ยะลา	ไก่เบตงตุ๋นตำลึงห้วง (จอม พลัง)	สนง.ปศจ.ยะลา ศผส.ปทุมธานี