

การบริหารจัดการด้านการผลิต และ งานสนับสนุนการผลิต

การจัดการวิสาหกิจชุมชน
กุลฉัตร ฉัตรกุล ณ ออยุธยา

สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดทั่วประเทศ กระทรวงอุตสาหกรรม
สายด่วน โทร. 1563 www.industry.go.th

เนื้อหาการเรียน

➤ มาตรฐานระบบการจัดการวิสาหกิจชุมชน (มจก.) การบริหารจัดการด้านการผลิตและงานสนับสนุนการผลิต

- ด้านการจัดซื้อและจัดหาวัตถุดิบหรือปัจจัยการผลิต
- ด้านการผลิต

มาตรฐานการผลิตต่างๆ

- มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.)
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารและยา (FDA)
 - อ.ย.
 - GMP
 - HACCP
 - Halal
- ด้านเครื่องมือ/อุปกรณ์และสถานที่ผลิต
- ด้านการบรรจุและการจัดส่ง
- การคำนวณต้นทุนการผลิตและค่าใช้จ่ายในการผลิต

มาตรฐานระบบการจัดการวิสาหกิจชุมชน (มจก.)

การบริหารจัดการด้านการผลิตและงานสนับสนุนการผลิต

- 1) ด้านการจัดซื้อและจัดหาวัตถุดิบหรือปัจจัยการผลิต
 - 1.1) จัดให้มีการบันทึกรายงานวัตถุดิบ/ปัจจัยการผลิต รวมทั้งแหล่งที่มาทุกครั้งที่มีการสั่งซื้อ เพื่อใช้อ้างอิงในการสั่งซื้อครั้งต่อไป
 - 1.2) จัดให้มีระบบการตรวจรับวัตถุดิบด้วยวิธีการที่เหมาะสมเพื่อควบคุมคุณภาพก่อนการผลิต โดยกำหนดผู้รับผิดชอบพร้อมวิธีการตรวจรับที่เหมาะสมตามหลักวิชาการ
 - 1.3) จัดซื้อตามหลักการ 5 R
 - Right Quality
 - Right Quantity
 - Right Price
 - Right Place
 - Right Time

มาตรฐานระบบการจัดการวิสาหกิจชุมชน (มจก.)

การบริหารจัดการด้านการผลิตและงานสนับสนุนการผลิต

2) ด้านการผลิต

2.1) วางแผนการผลิตให้สอดคล้องกับความต้องการในตลาดและกำลังการผลิตของกลุ่ม เพื่อเป็นข้อมูลในการจัดซื้อวัตถุดิบและปัจจัยการผลิตได้อย่างพอเพียง ไม่ขาดแคลนหรือซ้ารุดเสียหาย และเกิดความสิ้นเปลือง

2.2) จัดให้มีการแบ่งแผนงานและกำหนดผู้รับผิดชอบตามความสามารถเพื่อให้กลุ่มสามารถผลิตสินค้าได้ตรงตามความต้องการของตลาด หากกำลังการผลิตไม่เพียงพอ ให้พิจารณาจัดจ้างเพิ่มเติมจากภายนอกได้ (Outsourcing)

2.3) กำหนดให้มีขั้นตอนการผลิตที่ชัดเจน จัดพิมพ์เป็นเอกสาร แสดงขั้นตอนการผลิต เพื่อให้พนักงานสามารถดำเนินการผลิตตามขั้นตอนได้เหมือนๆ กัน

2.4) กำหนดเกณฑ์หรือวิธีการในการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์และตัวบ่งชี้สินค้าที่ไม่ผ่านการตรวจ โดยใช้ระเบียบวิธีหรือกฎเกณฑ์ของทางราชการเป็นหลัก

มาตรฐานการผลิตต่างๆ

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร

- อ.ย. (FDA) กระทรวงสาธารณสุข
- GMP กระทรวงอุตสาหกรรม
- HACCP กระทรวงอุตสาหกรรม
- Halal สำนักจุฬาราชมนตรี



มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)



โครงการมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ของ สำนักงานมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.)

มีวัตถุประสงค์ที่สำคัญ คือ

- ส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ชุมชนให้ได้รับการรับรองและแสดงเครื่องหมายการรับรอง
- เพื่อส่งเสริมด้านการตลาดของผลิตภัณฑ์ให้ เป็นที่ยอมรับอย่างแพร่หลาย และสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคในการเลือกซื้อ ผลิตภัณฑ์ชุมชน ทั้งในประเทศและต่างประเทศ
- เพื่อเน้นให้มีการพัฒนาแบบยั่งยืน อีกทั้งสนับสนุนนโยบายเร่งด่วนของรัฐบาลในโครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์



ประโยชน์ของการทำมาตรฐาน มผช.

อำนวยความสะดวกแก่บุคคลหลาย ๆ ฝ่ายทั้งผู้ผลิต ผู้บริโภค และต่อเศรษฐกิจ ของชาติโดยส่วนรวมด้วย กล่าวคือ

1. ประโยชน์ของการมาตรฐานต่อผู้ผลิต

- 1.1 ลดจำนวนวิธีหรือทางปฏิบัติ เพื่อให้ได้ผลอย่างเดียวกัน ให้เหลือเท่าที่จำเป็น
- 1.2 ลดจำนวนแบบและขนาดให้เหลือน้อยลง ด้วยการใช้แบบและขนาดที่สับเปลี่ยน ทดแทนกันได้
- 1.3 ลดความยุ่งยากและค่าใช้จ่ายในการตรวจสอบ ควบคุมคุณภาพ ชดเชยอุบัติเหตุในการทำงานลดลง
- 1.4 ลดปริมาณวัสดุ ส่วนประกอบ อะไหล่ และสินค้าที่ต้องมีไว้สำหรับใช้และจำหน่าย
- 1.5 ก่อให้เกิดการเพิ่มผลผลิต ซึ่งนำไปสู่การลดต้นทุนการผลิต ราคา และเพิ่มปริมาณการขาย

2. ประโยชน์ของการมาตรฐานต่อผู้ประกอบการบริโภค

- 2.1 ปลอดภัยในการใช้งาน และการบริโภค
- 2.2 สะดวก ประหยัดเงิน เวลาในการเลือกซื้อเพราะผลิตภัณฑ์มาตรฐาน สามารถสับเปลี่ยนทดแทนกันได้
- 2.3 ได้รับความเป็นธรรมในการซื้อผลิตภัณฑ์ เพราะผลิตภัณฑ์มาตรฐานจะมีคุณภาพสมราคา และสามารถเลือกซื้อได้ตามความต้องการ
- 2.4 สามารถซื้อหาสินค้าที่มีคุณภาพ และสมรรถนะในการทำงานได้อย่างเดียวกันในราคาต่ำลง
- 2.5 สับเปลี่ยนทดแทนชิ้นส่วนอุปกรณ์ที่ชำรุดหรือเสียได้ สะดวกและรวดเร็ว ไม่ต้องเปลี่ยนใหม่หมดทั้งชุด
- 2.6 ซื้อหาส่วนประกอบและอะไหล่ที่ต้องการสับเปลี่ยนได้ง่าย

3. ประโยชน์ของการมาตรฐานต่อเศรษฐกิจโดยส่วนรวม หรือประโยชน์ร่วมกัน

- 3.1 ทำให้เกิดความสะดวกในการติดต่อสื่อสาร เพราะมีความเข้าใจที่ตรงกัน
- 3.2 ประหยัดกำลังคน การใช้วัสดุและเวลา ลดค่าใช้จ่าย สามารถลดต้นทุนการผลิตและราคาจำหน่ายลงได้
- 3.3 การสร้างพื้นฐานในการเปรียบเทียบ เกิดความยุติธรรมในการซื้อขายและการแข่งขันในเชิงการค้า
- 3.4 ประหยัดการใช้ทรัพยากรธรรมชาติของประเทศ
- 3.5 สร้างความนิยมเชื่อถือในสินค้าที่ผลิตขึ้น แก่ผู้ใช้ทั้งในประเทศและต่างประเทศ ขยายตลาดสินค้าอุตสาหกรรม อันเป็นการสร้างพื้นฐานที่มั่นคงให้แก่กิจการอุตสาหกรรมและพัฒนาการเศรษฐกิจของประเทศ

การขอใบรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

- หลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
- ขั้นตอนการดำเนินงานในการให้การรับรอง
- Download ใบคำขอ
- ข้อแนะนำสำหรับผู้รับใบรับรองให้แสดงเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

มาตรฐาน อย. (Food and Drug Administration) สำนักคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

อย. มีนโยบายจะส่งเสริม สนับสนุน และพัฒนาผลิตภัณฑ์
สุขภาพจากภูมิปัญญาพื้นบ้านให้มีคุณภาพและปลอดภัย
สำหรับผู้บริโภค โดยให้เจ้าหน้าที่ในท้องถิ่นดูแลให้
คำแนะนำปรึกษาอย่างครบวงจร ตั้งแต่เทคโนโลยีการผลิต
การตลาด การออกแบบบรรจุภัณฑ์ ตลอดจนการอนุญาต
เลข อย. สำหรับผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดเพื่อประโยชน์ในการ
ตรวจสอบควบคุมคุณภาพมาตรฐาน เพื่อยกระดับการผลิตและ
ความปลอดภัยของผู้บริโภค นอกจากนี้ยังเื้อประโยชน์ต่อ
การตลาดอีกด้วย



ผลิตภัณฑ์สุขภาพสำหรับเศรษฐกิจชุมชน

ผลิตภัณฑ์อาหาร

อย. มีมาตรการดำเนินงานเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย และมีคุณภาพมาตรฐาน ตลอดจนไม่ถูกหลอกลวง เอาัดเอาเปรียบ โดยใช้มาตรการทางกฎหมาย ที่มีการกำกับดูแลก่อนและหลังออกสู่ตลาด อาทิ สถานที่ผลิตอาหาร ผลิตภัณฑ์อาหาร ตลอดจนการโฆษณา โดยการตรวจสอบและสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์ รวมถึงสอดส่องดูแลตามเรื่องร้องเรียน หรือเบาะแสที่มีเข้ามา

ทั้งนี้ อย. ได้จัดทำเกณฑ์หรือข้อกำหนดพื้นฐานที่จำเป็นในการผลิตและการควบคุมการผลิต ให้ผู้ผลิตปฏิบัติตามเพื่อทำให้สามารถผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัย เรียกว่า **หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร** หรือ **จีเอ็มพี (GMP)** หลักเกณฑ์ดังกล่าวจะถูกบังคับใช้เป็นกฎหมายในผลิตภัณฑ์หลายๆ ประเภท ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ชุมชน

สำหรับกลุ่มอาหารบริโภคทันที หมายถึง กลุ่มที่ภายในเครื่องหมาย อย. มีอักษร จพท นำหน้าตัวเลข) แม้กฎหมายจะไม่บังคับใช้ แต่จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ผลิตเอง หากนำหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (จีเอ็มพี) มาปฏิบัติ



ผลิตภัณฑ์ยา

ยาแผนโบราณเป็นผลิตภัณฑ์ที่ต้องขออนุญาตผลิตหรือจำหน่าย ยกเว้นยาสมุนไพรที่ได้จากพืช สัตว์ หรือแร่ธาตุ ซึ่งไม่ได้ผสมปรุงหรือแปรสภาพจนไม่เห็นลักษณะเดิม ดังนั้น สมุนไพรที่ผสมกันตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป หรือมีการแปรสภาพจนไม่เห็นลักษณะเดิม เช่น ทำเป็นลูกกลอนหรือแคปซูล จะต้องขออนุญาตผลิตหรือจำหน่าย และต้องขอขึ้นทะเบียนตำรับยานั้นๆ ต่อ ออย. ด้วย

ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง

เครื่องสำอางที่ผลิตในระดับชุมชนส่วนใหญ่ ได้แก่ แชมพูและครีมวดผม จัดอยู่ในกลุ่มที่มีความเสี่ยงต่ำ จึงมีข้อกำหนดเพียงให้จัดทำฉลากให้ถูกต้องตามที่กฎหมายกำหนดเท่านั้น ไม่ต้องมาขออนุญาตผลิต การแสดงฉลาก ฯลฯ กรณีหน่วยผลิตอ้างถึงสูตรสมุนไพร ควรมีการศึกษาค้นคว้าทดสอบ หรือมีข้อมูลทางวิชาการที่เชื่อถือได้ เพื่อพิสูจน์ส่วนประกอบสรรพคุณที่อ้างด้วย รวมทั้งไม่ควรโฆษณาสรรพคุณเป็นเท็จหรือเกินจริง

ผลิตภัณฑ์วัตถุดิบพืช

ผลิตภัณฑ์ที่เข้าข่ายวัตถุดิบอันตราย ที่ชุมชนมีการผลิตกัน ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ล้างจาน ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดพื้น ฝาผนัง เครื่องสุขภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ซักผ้าชนิดเหลว และผลิตภัณฑ์เช็ดกระจก ต้องขึ้นทะเบียน และขออนุญาตในการผลิต โดยต้องเป็นไปตามกฎกระทรวง และสถานที่ผลิตต้องมีระบบบำบัดน้ำเสียด้วย ส่วนผลิตภัณฑ์กันยุงที่ประกอบด้วย น้ำมันตะไคร้หอมและผลิตภัณฑ์จากจุลินทรีย์ ต้องมีการทดสอบประสิทธิภาพตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด และต้องขึ้นทะเบียนพร้อมทั้งแจ้งการดำเนินการให้ติดต่อได้ที่ ออย. หรือ สาธารณสุขจังหวัด



HACCP

- HACCP : **H**azard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oint คือ ระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม เป็นเครื่องมือในการชี้เฉพาะเจาะจง ประเมินและควบคุมอันตรายที่มีโอกาสเกิดขึ้นใน ผลิตภัณฑ์อาหาร ระบบนี้ได้รับการยอมรับอย่างกว้างขวางจากนานาประเทศถึงประสิทธิภาพ การประกันความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้บริโภค เนื่องจากระบบ HACCP เป็นระบบที่ออกแบบมาเพื่อควบคุมอันตราย ณ จุดหรือขั้นตอนการผลิตที่อันตรายเหล่านั้นมีโอกาสเกิดขึ้นในกระบวนการผลิตของ โรงงานอาหาร จึงสามารถประกันความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ได้ดีกว่าการตรวจสอบผลิตภัณฑ์สุดท้ายหรือการควบคุมคุณภาพที่ใช้กันอยู่เดิม ซึ่งมีข้อจำกัดของขนาดตัวอย่างที่สุ่ม



Halal สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

- ฮาลาล หมายถึง เครื่องหมายรับรองฮาลาล สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย อนุญาตให้ใช้ เครื่องหมายรับรองแสดงบนฉลากผลิตภัณฑ์ การโฆษณา ผลิตภัณฑ์ หรือกิจการใด โดยมีสัญลักษณ์เรียกว่า “ฮาลาล”
- “ฮาลาล” มีความหมายว่า “ถูกต้องตามกฎหมายหรือ การอนุญาต” อาหารที่ได้รับการรับรองฮาลาลแสดงว่าได้ผลิตขึ้นตามหลักการของศาสนาอิสลามที่มุสลิมสามารถบริโภคได้
- “ตลาดอาหารฮาลาล” เป็นเป้าหมายสำคัญเนื่องจากประชากรมุสลิมที่มีกว่า 1,900 ล้านคน ทั่วทุกภูมิภาคในโลก รัฐบาลจึงมุ่งส่งเสริมอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลในทุกขั้นตอนอย่างครบวงจร และได้แปลงนโยบายสู่การปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรม



ที่มา : <http://www.halal.or.th>

สถานที่ติดต่อ 28/2 หมู่ที่ 12 ถ.มิตรไมตรี เขตหนองจอก กรุงเทพฯ 10530

กุลฉัตร ฉัตรกุล ณ อยุธยา

โทร. 0 2989 7360

มาตรฐานระบบการจัดการวิสาหกิจชุมชน (มจก.)

การบริหารจัดการด้านการผลิตและงานสนับสนุนการผลิต

3) ด้านเครื่องมือ/อุปกรณ์และสถานที่ผลิต

สำหรับชุมชนที่ต้องการการรับรองมาตรฐาน จะถูกกำกับดูแลโดยมาตรฐานของรัฐ โดยเฉพาะอย่างยิ่งชุมชนที่ผลิตอาหารและยา จะมีกฎเกณฑ์ในการควบคุมตามมาตรฐาน อย. , GMP , HACCP หรือ Halal ส่วนกรณีผลิตภัณฑ์ Non-food จะต้องผ่านมาตรฐาน มพช. ของ อุตสาหกรรมก่อนเป็นอย่างน้อยจึงจะไปขึ้นทำเนียบขอดาวจากคณะกรรมการ OTOP ของ พช. ได้

มาตรฐานคร่าวๆ มีดังนี้

3.1) กำหนดรายละเอียดของกิจกรรมการดูแลเครื่องมือและอุปกรณ์ต่างๆ เช่น วิธีการ กระบวนการตรวจสอบ การบำรุงรักษา การทำความสะอาด เพื่อให้มั่นใจว่าสามารถผลิตหรือให้บริการได้ต่อเนื่อง

3.2) กรณีเป็นองค์กรผลิตสินค้าหรือบริการที่มีผลต่อสุขภาพอนามัยและความปลอดภัยของลูกค้า ต้องดูแลเป็นพิเศษตามมาตรฐานที่ทางการกำหนด เช่น อาหาร ขนม ยา เครื่องสำอาง น้ำยาทำความสะอาดต่าง บริการนวด สปา ฯลฯ

3.2.1) ให้องค์กรดำเนินการจัดสถานที่ผลิตให้มีสภาพเหมาะสมตามมาตรฐานที่รัฐกำหนด หากมีปฏิบัติอาจผิดกฎหมายได้

3.2.2) กำหนดให้มีการใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ที่ทำการผลิต

การคำนวณต้นทุนการผลิตสินค้า/บริการ

สมการเศรษฐกิจ

$$\text{กำไร} = \text{ขาย} - \text{ต้นทุน}$$

ความต้องการ
ของผู้ประกอบการ

เรื่องการตลาด

สิ่งที่คำนวณ

ให้ยึดหลัก 3 จ

จ ที่ 1 "เจ็ง"

ขาย < ต้นทุน

จ ที่ 2 "เจ้า"

ขาย = ต้นทุน

จ ที่ 3 "เจียะ"

ขาย > ต้นทุน

$$\text{กำไร} = \text{ขาย} - \text{ต้นทุน}$$

โครงสร้างต้นทุนสินค้า ($Tc = Fc + Vc$)

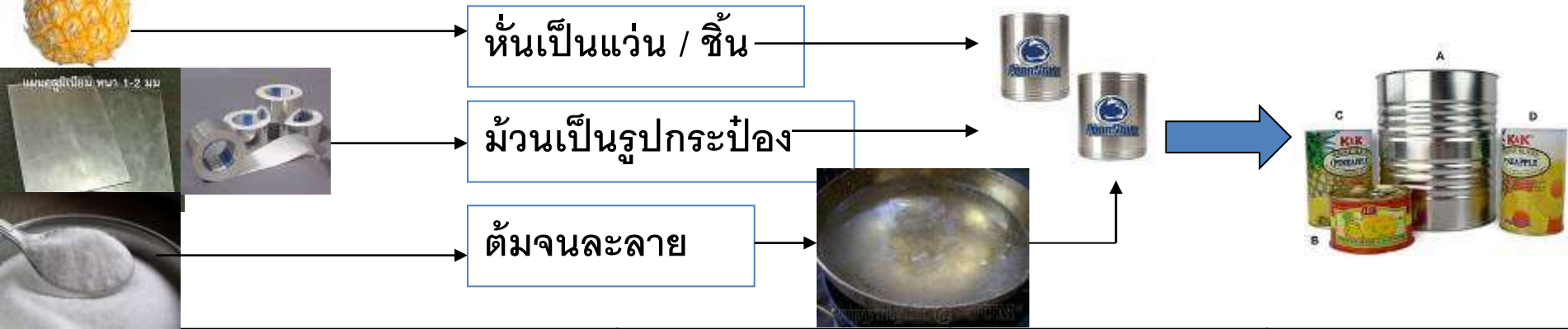
ต้นทุนสินค้า (Tc)	=	ต้นทุนคงที่ (Fc)	+	ต้นทุนผันแปร (Vc)
-------------------	---	------------------	---	-------------------

ต้นทุนสินค้า	=	ค่าเช่าสถานที่	+	ต้นทุนวัตถุดิบ
		เงินเดือนพนักงานผลิต		ค่าแรงทางตรง(รายวัน)
		ภาษีโรงเรือน , ป้าย		ค่าน้ำ
		ค่ายาม , ทำความสะอาด		ค่าไฟฟ้า
		ค่าใช้จ่ายในการผลิตอื่น		ค่าเชื้อเพลิง
				ค่าขนส่ง

$Tc / \text{จำนวนสินค้าที่ผลิตได้ใน 1 ลอต} = \underline{\text{ต้นทุนสินค้าต่อหน่วย}}$



ต้นทุนผันแปร : การคำนวณวัตถุดิบทางตรง (Direct Material ;DM) : สับประรดกระป๋อง



No	รายการวัตถุดิบ	จำนวนหน่วย	ราคาต่อหน่วย	จำนวนเงิน
1	สับประรด (80 ลูก)	120kg.	35	4,200
2	น้ำตาล	70 kg.	17	1,190
3	แผ่นอลูมิเนียม	80 kg.	100	8,000
4	กระดาษฉลากกระป๋อง	200 แผ่น	1	200
ราคารวมวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตทั้งหมด 200 หน่วย				13,590

ถ้าวัตถุดิบทั้งหมดนี้สามารถผลิตสับประรดได้ทั้งหมด 200 กระป๋อง

ต้นทุนผลิตต่อ 1 กระป๋อง = $13,590 / 200 = 67.95$ บาท

ต้นทุนผันแปร (Variable Cost)

- **ต้นทุนวัตถุดิบ** (Direct Material ; DM)
- ค่าแรงทางตรง (Direct Labor ; DL)
 - แปรผันตามปริมาณผลิต เช่น ค่าแรงรายวัน
- ค่าใช้จ่ายโรงงานทางตรง (Overhead Cost ; OH)
 - ค่าใช้จ่ายที่ผันแปรตามปริมาณผลิต เช่น ค่าไฟฟ้า น้ำ เชื้อเพลิง ค่าขนส่ง วัสดุสิ้นเปลืองในการผลิต ฯลฯ

ต้นทุนคงที่ (Fixed Cost)

- ค่าแรงทางอ้อม (Indirect Labor ; IDL)
 - ไม่ว่าจะผลิตเท่าไรก็ต้องจ่าย เช่น ค่าบริหารงาน เงินเดือนพนักงานใน office ค่าคนงานที่ไม่เกี่ยวกับการผลิต เช่น ค่ายาม ค่าคนทำความสะอาด ฯลฯ
- ค่าใช้จ่ายโรงงานคงที่ คือ ค่าใช้จ่ายที่ไม่ผันแปรตามปริมาณผลิต เช่น
 - ค่าเช่าที่ดิน ภาษีที่ดิน ภาษีป้าย โรงเรือน
 - ค่าเสื่อมราคาทรัพย์สิน เช่น ค่าเสื่อมราคาเครื่องจักร อุปกรณ์ต่างๆ ค่าเสื่อมโรงงานต่างๆ (ที่ดินและความดี ไม่มีเสื่อมราคา)