

แบบฟอร์มการเสนอผลงานเพื่อประกวดรางวัล สุดยอดผลงานและนวัตกรรมการจัดการความรู้ Best KU-KM Awards

๑. ชื่อผลงาน เลขสารบบอาหารผ่านระบบออนไลน์
๒. ชื่อส่วนงาน ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
๓. ชื่อทีม
รายชื่อทีมงาน
 - ๓.๑ นางสาวศรุดา โลหะนะ นักวิจัยชำนาญการพิเศษ
 - ๓.๒ นายพิสุทธิ บุตรสุวรรณ นักวิจัยชำนาญการ
 - ๓.๓ นางสาวสุภัคชนม์ คล่องดี นักวิจัยชำนาญการ
 - ๓.๔ นางสาวพิศมัย ศรีชาเยช นักวิจัยชำนาญการ
๔. นิยามการจัดการความรู้ของส่วนงาน การแลกเปลี่ยนเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง จะทำให้สามารถทำงานทดแทนกัน และองค์ความรู้ไม่สูญหายไปจากองค์กร
๕. ที่มาของผลงาน (ความเป็นมา หลักการเหตุผล เป้าหมาย และวัตถุประสงค์)

๕.๑ ความเป็นมา

เลขสารบบอาหาร หรือเลขอย. คือ เลขประจำตัวผลิตภัณฑ์อาหาร จะเป็นตัวเลข ๑๓ หลัก แสดงอยู่ภายในเครื่องหมาย อย. ซึ่งเลขสารบบอาหารนี้จะระบุข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับสถานที่และข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหาร เลขสารบบอาหารจึงเป็นเครื่องหมายที่มีความสำคัญ เพื่อแสดงถึงการผลิตอาหารที่ได้คุณภาพตามมาตรฐานที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด ทำให้ผู้บริโภคเกิดความมั่นใจในการเลือกซื้อสินค้าและสามารถสืบย้อนกลับหากสินค้านั้นเกิดปัญหาทางด้านคุณภาพ

สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ซึ่งเป็นหน่วยงานที่มีภารกิจหลักในการศึกษาวิจัยทางด้านอาหาร ประกอบด้วยโรงงานผลิต ๑ และ ๒ เป็นแหล่งเรียนรู้และผลิตสินค้าที่มีคุณภาพตามมาตรฐาน เลขสารบบอาหารในผลิตภัณฑ์ของสถาบันฯ จึงจำเป็นในการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ของสถาบันฯ ให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่ดีและได้มาตรฐานตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด สถาบันฯ จึงมอบหมายให้นางสาวศรุดา โลหะนะ นักวิจัยชำนาญการพิเศษ สังกัดฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป เป็นผู้ได้รับมอบอำนาจจากอธิการบดี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในการดำเนินการยื่นคำขอเลขสารบบอาหารให้กับผลิตภัณฑ์ของทางสถาบันฯ ตั้งแต่ปี ๒๕๓๒ เป็นต้นมา ซึ่งนางสาวศรุดา จะเกษียณอายุราชการในปี ๒๕๕๙ สถาบันฯ จึงนำกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ภายในหน่วยงานมาเชื่อมโยงในการถ่ายทอดองค์ความรู้จากนางสาวศรุดาฯ ที่ได้สั่งสมประสบการณ์มาเป็นระยะเวลาอันยาวนานมาถอดความรู้และส่งมอบองค์ความรู้ให้กับนายพิสุทธิ บุตรสุวรรณ นักวิจัยชำนาญการ และนางสาวสุภัคชนม์ คล่องดี นักวิจัยชำนาญการ สังกัดฝ่ายกระบวนการผลิตฯ นักวิจัยรุ่นใหม่เป็นผู้รับมอบ

การถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการขออนุญาตผลิตอาหารในผลิตภัณฑ์ของสถาบันฯ เพื่อให้บุคลากรมีความรู้ความสามารถในการดำเนินการขออนุญาตผลิตอาหาร ทำให้การทำงานเป็นไปอย่างต่อเนื่อง และองค์ความรู้ขององค์กรยังคงอยู่ไม่สูญหาย

๕.๒ วัตถุประสงค์

- ๕.๒.๑ เพื่อเป็นการถ่ายทอดจากความรู้จากบุคลากรที่จะเกษียณอายุราชการในระยะ ๕ ปี
- ๕.๒.๒ เพื่อให้เกิดการพัฒนางานสู่การพัฒนาองค์กร
- ๕.๒.๓ เพื่อรักษาองค์ความรู้ที่สำคัญของสถาบันฯ ให้ดำรงอยู่ไม่สูญหาย

๕.๓ เป้าหมาย

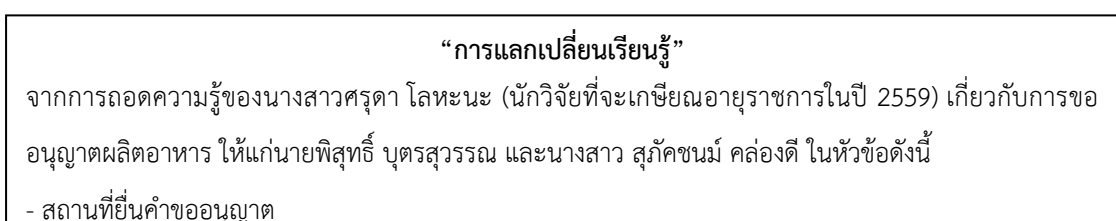
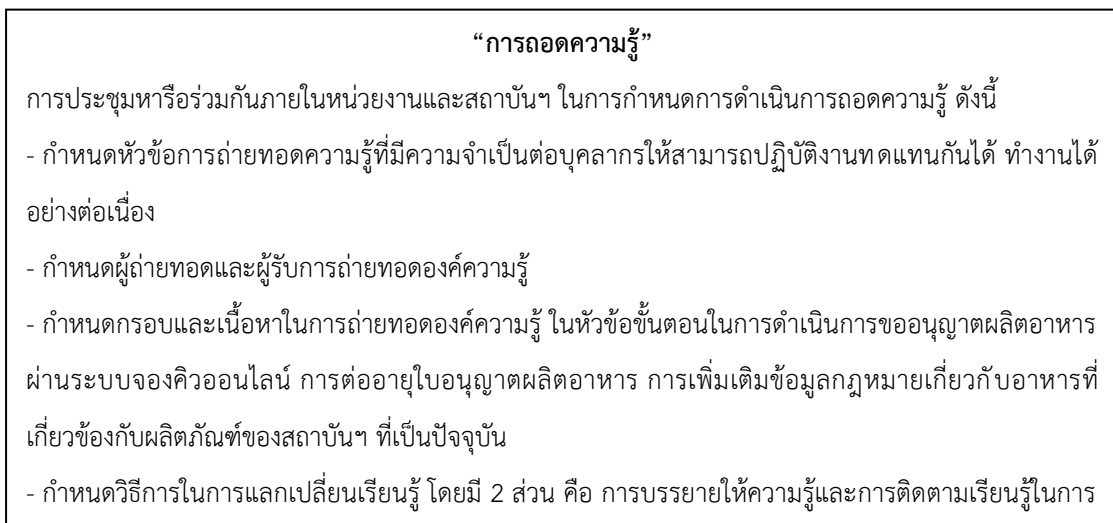
- ๕.๓.๑ บุคลากรสามารถปฏิบัติงานทดแทนกันได้
- ๕.๓.๒ สามารถรักษาองค์ความรู้ที่สำคัญของสถาบันฯ ให้ดำรงอยู่ไม่สูญหาย

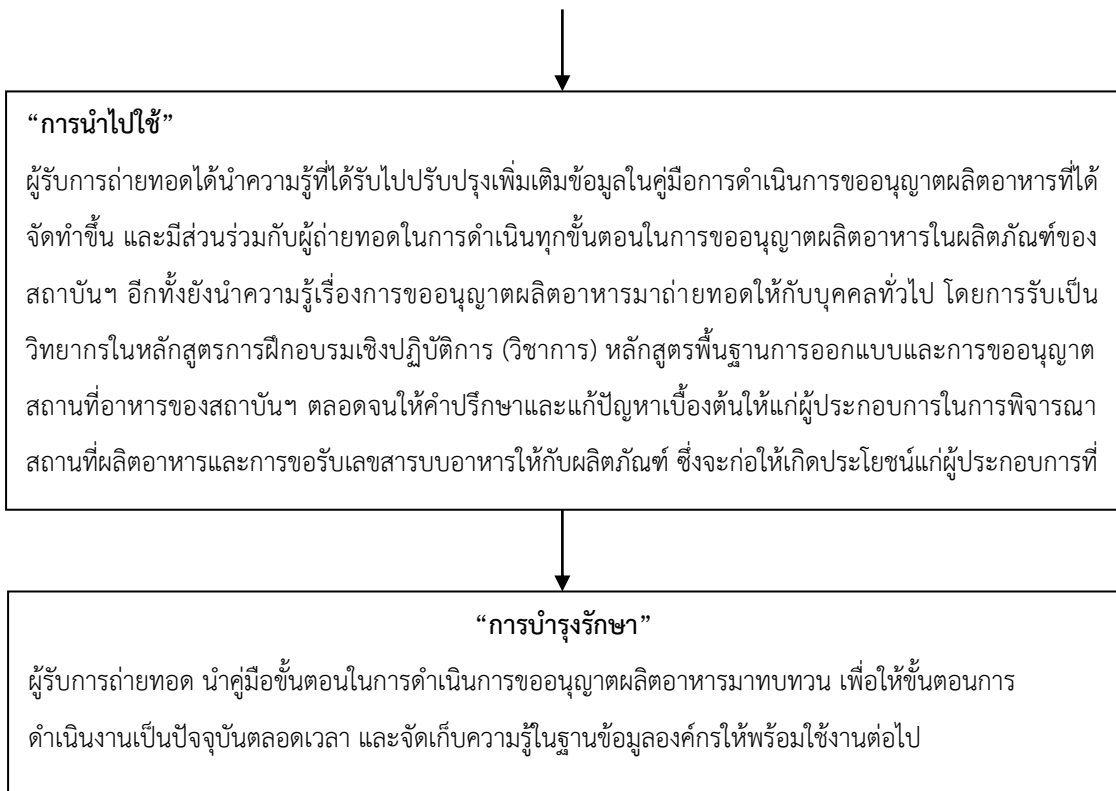
๖. วิธีการ แนวทาง กระบวนการดำเนินงานจัดการความรู้

๖.๑ เป้าหมายของการจัดการความรู้

เพื่อให้บุคลากรมีความรู้ความสามารถในการดำเนินการขออนุญาตผลิตอาหาร ทำให้การทำงานเป็นไปอย่างต่อเนื่อง และองค์ความรู้ขององค์กรยังคงอยู่ไม่สูญหาย

๖.๒ ขั้นตอน กระบวนการที่เป็นระบบ / Model การจัดการความรู้





๖.๓ การมีส่วนร่วมของบุคลากรในส่วนงานที่เกี่ยวข้อง

ผู้รับการถ่ายทอดได้นำความรู้เรื่อง การขออนุญาตผลิตอาหารมาถ่ายทอดให้กับบุคคลทั่วไป โดยการรับเป็นวิทยากรในหลักสูตรการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ (วิชาการ) หลักสูตรพื้นฐานการออกแบบ และการขออนุญาตสถานที่อาหารของศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีและพัฒนาอุตสาหกรรม สถาบันฯ ตลอดจนให้คำปรึกษาและแก้ปัญหาเบื้องต้นให้แก่ผู้ประกอบการในการพิจารณาสถานที่ผลิตอาหาร และการขอรับเลขสารบบอาหารให้กับผลิตภัณฑ์

๖.๔ การนำเทคโนโลยีสารสนเทศมาใช้ประโยชน์ในการจัดการความรู้

ฝ่ายกระบวนการผลิตฯ ได้นำเทคโนโลยีสารสนเทศมาใช้ประโยชน์ในการจัดเก็บองค์ความรู้ ดังกล่าวในระบบฐานข้อมูลของหน่วยงาน เพื่อเสริมสร้างทักษะให้กับบุคลากรและอาจนำไปใช้ในการปฏิบัติงานของกลุ่มงานอื่นๆ ได้อีกทางหนึ่ง

๖.๕ งบประมาณ / ทรัพยากรที่ใช้

ฝ่ายกระบวนการผลิตฯ ได้ใช้งบประมาณในส่วนของงบประมาณเพื่อการดำเนินกิจกรรมการจัดการความรู้ในหน่วยงานของสถาบันฯ ที่ได้ให้การสนับสนุน

๖.๖ ปัจจัยที่สนับสนุนความสำเร็จ

ความตั้งใจ และความร่วมมือของบุคลากรที่เข้าร่วมในกิจกรรมครั้งนี้ เนื่องจากบุคลากรแต่ละคน มีภาระงานประจำและงานที่ได้รับมอบหมายอย่างอื่นมาก แต่บุคลากรเหล่านี้ก็ยังสามารถได้เสียสละเวลามา เข้าร่วมกิจกรรม ทำให้เกิดประโยชน์ต่อตนเอง องค์กร และประเทศชาติเป็นอย่างมาก

๖.๗ ปัญหาที่พบและวิธีการแก้ไข

ปัญหาที่พบ	วิธีการแก้ไข
ในช่วงระยะเวลาที่ได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้การขออนุญาตผลิตอาหาร ผลิตภัณฑ์ของสถาบันฯ ยังไม่ถึงรอบของการต่ออายุ หรือการดำเนินการขออนุญาตผลิตอาหารสำหรับผลิตภัณฑ์ใหม่	ไม่มีทางแก้ไข เนื่องจากเป็นไปตามรอบของการดำเนินการ

๗. ผลลัพธ์ที่ได้จากการจัดการความรู้

ผู้ที่ได้รับการถ่ายทอดสามารถดำเนินการขออนุญาตผลิตอาหารให้แก่ผลิตภัณฑ์ของสถาบันฯ ทำได้อย่างต่อเนื่อง อีกทั้งยังสามารถยื่นขอรับเลขสารบบอาหารให้กับผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการรายใหม่จากโครงการพัฒนาวิชาการ จำนวน ๒ ราย ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ซอสไทยซีฟู้ด ตรา รสนาง (บริษัท ชินชิม่า จำกัด) และผลิตภัณฑ์เสริมอาหารแคปซูลแก่นตะวัน ตรา ชันอินูเลติก (โครงการวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์แคปซูลแก่นตะวันสู่เชิงพาณิชย์)

๘. ผลสัมฤทธิ์ที่ได้จากการดำเนินการจัดการความรู้

๘.๑ ผู้รับการถ่ายทอดนำความรู้เรื่อง การขออนุญาตผลิตอาหาร ไปถ่ายทอดให้กับผู้ประกอบการและบุคคลทั่วไป โดยการเป็นวิทยากร และให้คำปรึกษา ตลอดจนการแก้ปัญหาเบื้องต้นให้แก่ผู้ประกอบการในการพิจารณาสถานที่ผลิตอาหารและการขอรับเลขสารบบอาหารให้กับผลิตภัณฑ์

๘.๒ ผู้รับการถ่ายทอดรับเป็นผู้ร่วมโครงการ/ที่ปรึกษาโครงการพัฒนาวิชาการต่างๆ และโครงการความร่วมมือกับหน่วยงานอุตสาหกรรมอาหาร OTP/SMEs เพื่อตอบสนองต่อความต้องการและการแก้ปัญหาเร่งด่วนในอุตสาหกรรมอาหารของประเทศ โดยมีชื่อโครงการ ดังนี้

- โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ เพื่อเพิ่มศักยภาพคลัสเตอร์ผลไม้ภาคตะวันออก ร่วมกับคณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- กิจกรรมพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปภายใต้โครงการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารแปรรูป (กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม)
- โครงการพัฒนาศักยภาพและยกระดับมาตรฐานการผลิตสินค้า OTOP เกษตรแปรรูปสู่สากล (กรมส่งเสริมการเกษตรและศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่)
- โครงการแปรรูปมันสำปะหลังและผลิตภัณฑ์สู่อุตสาหกรรมอาหารเพื่อยกระดับรายได้เกษตรกร (กรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์)
- โครงการส่งเสริมและสนับสนุนการวิจัยพัฒนาเทคโนโลยีให้กับผู้ประกอบการไทย ภายใต้การดำเนินงานเครือข่ายโปรแกรมสนับสนุนเทคโนโลยีและนวัตกรรม (iTAP) ระหว่างสำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและนวัตกรรมแห่งชาติ (สวทช.) กับ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ดังวิสัยทัศน์ของสถาบันฯ “เป็นที่พึ่งทางวิชาการและเป็นผู้ชี้นำอุตสาหกรรมอาหารของประเทศ”

๙. การจัดเก็บความรู้สำหรับการนำมาใช้ใหม่หรือพัฒนาให้ดียิ่งขึ้น

๑๐. สรุปผลและข้อเสนอแนะ

๑๑. บทเรียนที่ได้จากการดำเนินงาน

๑๒. การนำไปใช้ประยุกต์ใช้สำหรับส่วนงานอื่น
