



เครือข่ายอุตสาหกรรม แป้งมันสำปะหลังไทย

Thailand Tapioca Starch Newsletter



ปีที่ 4 ฉบับที่ 12 ประจำเดือนกรกฎาคม – กันยายน 2556



บรรณาธิการแถลง

จดหมายข่าวปีที่ 4 ฉบับที่ 12 กลับมาพบท่านผู้อ่านอีกครั้ง ซึ่งประกอบด้วยเนื้อหาสาระสำคัญอย่างครบถ้วน เริ่มต้นจากการรวบรวมข่าวสารและเหตุการณ์ในแวดวงอุตสาหกรรมแป้งมันสำปะหลัง และรายงานพิเศษเรื่อง สศก. เตรียมเปิดตัว “สุรนารีโมเดล” สำหรับเป็นต้นแบบเกษตรกรรมยั่งยืน แป้งมันสำปะหลังทั่วประเทศ รวมทั้งยังมีบทความที่น่าสนใจและเป็นประโยชน์ต่อผู้อ่าน 2 เรื่องคือ ข้อกำหนดของ ISO 22000มาตรฐานระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารรวมทั้งการนำไปใช้ประโยชน์ และเรื่องการประยุกต์แนวคิดโรงงานเบอร์ 5 หรือโรงงานที่มีกระบวนการผลิตที่มีประสิทธิภาพในทุกกระบวนการทำงานรวมทั้งผลิตภัณฑ์และบริการ เพื่อลดต้นทุนการผลิตแป้งมันสำปะหลัง นอกจากนี้ยังมีรายละเอียดการดำเนินการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร “การเพิ่มประสิทธิภาพด้านพลังงานและทรัพยากรสำหรับอุตสาหกรรมแป้งมันสำปะหลัง” สำหรับ ผู้ประกอบการ ผู้จัดการสายการผลิต และเจ้าหน้าที่ประจำหน่วยการผลิตซึ่งผู้อ่านสามารถติดตามความเคลื่อนไหวเพิ่มเติมได้ที่ www.thailandtapiocastarch.net หากท่านผู้อ่านมีข้อเสนอแนะหรือคำติชมใดๆ สามารถแจ้งได้ที่ผู้จัดการโครงการตามที่อยู่ท้ายฉบับ



ข่าวและสถานการณ์เด่น ในอุตสาหกรรม

มันสำปะหลัง ปี 2556 คาดว่ามีพื้นที่เก็บเกี่ยว 8.16 ล้านไร่ และผลผลิต 27.46 ล้านตัน

ในเดือนสิงหาคม 2556 คาดว่าจะมีผลผลิตออกสู่ตลาด 0.93 ล้านตัน (ร้อยละ 3.37 ของผลผลิตทั้งหมด) ทั้งนี้ผลผลิตออกสู่ตลาดแล้ว (ต.ค. 2555 — มิ.ย. 2556) ประมาณ 24.85 ล้านตัน (ร้อยละ 90.50 ของผลผลิตทั้งหมด) และออกสู่ตลาดมากที่สุดในเดือนกุมภาพันธ์ ประมาณ 5.18 ล้านตัน (ร้อยละ 18.85 ของผลผลิตทั้งหมด) สำหรับปี 2557 คาดว่ามีพื้นที่เก็บเกี่ยว 8.02 ล้านไร่ และผลผลิต 28.22 ล้านตัน เมื่อเทียบกับปี 2556 พบว่าพื้นที่เก็บเกี่ยวลดลงร้อยละ 1.67 ส่วนผลผลิตเพิ่มขึ้นร้อยละ 2.78

(ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร วันที่ 20 สิงหาคม 2556)

พาณิชย์เตรียมเปิดประมูลมันสำปะหลัง 2.8 แสนตัน



นายวิวัฒน์ธำรง บุญทรงไพศาล รองนายกรัฐมนตรี และรัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์ เปิดเผยภายหลังการประชุมคณะกรรมการนโยบายมันสำปะหลังว่าการประชุมคณะกรรมการนโยบายมันสำปะหลังครั้งนี้ ได้เชิญนายพงษ์ศักดิ์ รักตพงศ์ไพศาล รัฐมนตรีว่าการกระทรวงพลังงาน เข้าร่วมรับฟังแนวทางการใช้พืชเศรษฐกิจเพื่อนำมาใช้เป็นพลังงานทดแทน ซึ่งที่ประชุมมีมติเห็นชอบให้มีการประกาศร่างหลักเกณฑ์การเปิดประมูลมันสำปะหลัง (ทีโออาร์) เพื่อให้ภาคเอกชนที่สนใจเข้ายื่นซองเพื่อเสนอราคาในการประมูลมันสำปะหลังที่เหลืออยู่ในสต็อกรัฐบาล โดยเฉพาะมันเส้นจำนวน 200,000 ตัน โดยจะประกาศประมูลเป็นการทั่วไป ทั้งนี้ คาดว่ากรมการค้าต่างประเทศจะสามารถประกาศ

ร่างทีโออาร์ได้ในวันที่ 5 สิงหาคมนี้ และให้เวลาภาคเอกชนที่สนใจสามารถตรวจสอบสต็อกมันสำปะหลังของรัฐบาลได้ในโกดังต่างๆ ภายใน 10 วัน ก่อนที่จะเสนอยื่นซองประมูลในอีก 2 สัปดาห์ข้างหน้า โดยการประมูล 200,000 ตันนั้น เป็นการประมูลเพื่อการส่งออกเท่านั้น

(ที่มา : สำนักข่าวไทย วันที่ 5 สิงหาคม 2556)



สถานการณ์ตลาด แปงมันสำปะหลัง

สศก. เตรียมเปิดตัว “สุรนารีโมเดล” ต้นแบบเกษตรกรปลูกมัน สำปะหลังทั่วประเทศ

นายสมมาตร ยิ่งยวด ผู้อำนวยการสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตรเขต 5 นครราชสีมา (สศช.5) สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร (สศก.) ให้ข้อมูลว่า สศก. ได้มีการศึกษาวิจัยและเก็บรวบรวมข้อมูลจากสถิติของ สศก. พบว่าจังหวัด นครราชสีมาเป็นจังหวัดที่ปลูกมันสำปะหลังมากที่สุดในประเทศ และมีแนวโน้ม ขยายพื้นที่ปลูกเพิ่มขึ้น โดยปี 2556 มีเนื้อที่เพาะปลูก 1,778,598 ไร่ คิดเป็น ร้อยละ 25 ของพื้นที่ปลูกรวมทั้งประเทศส่วนเนื้อที่เก็บเกี่ยวมี 1,771,765 ไร่ ให้ผลผลิต 6,236,613 ตันหรือคิดเป็นผลผลิตต่อเนื้อที่เก็บเกี่ยว 3,520 กก.ต่อ ไร่

เมื่อเดือน มิ.ย. ที่ผ่านมามี สศช.5 ได้เข้าร่วมงานที่จัดขึ้น ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี (มทส.) จังหวัดนครราชสีมา ซึ่งได้เปิดตัว “สถาบันมันสำปะหลังสุรนารี” โดยใช้วิทยาการ งานวิจัยและเทคโนโลยีถ่ายทอดสู่ผู้ผลิตตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำ จากการเพิ่มผลผลิตไปจนถึงการสร้างมูลค่าเพิ่มต่อพ่อค้า และนักวิชาการจากต่างประเทศที่เป็นคู่ค้ามันสำปะหลังกับประเทศไทยและจากประเทศที่ปลูกมันสำปะหลังทั้งในทวีปเอเชียและทวีปแอฟริการวมทั้งเกษตรกร และภาคอุตสาหกรรมของไทย นอกจากนี้ ยังมุ่งหวังให้เป็นโมเดลด้านการเพิ่มผลผลิต เน้นทางด้านการบริหารจัดการดินและปุ๋ยการให้บริการวิเคราะห์ดินและใบเพื่อให้มีการใช้ปุ๋ยอย่างมีประสิทธิภาพในปริมาณที่มันสำปะหลังต้องการพร้อมทั้งให้บริการวิชาการด้านวิเคราะห์โรคและแมลงอย่างครบวงจรซึ่งขณะนี้ได้เข้าไปถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับเกษตรกรผู้ปลูกมันสำปะหลังในพื้นที่ สุรนารี อ.เมือง จ.นครราชสีมา เพื่อมุ่งหวังให้เกิดเป็น “สุรนารีโมเดล” ซึ่งจะช่วยให้เกษตรกรสามารถเพิ่มประสิทธิภาพการปลูกด้วยการนำเทคโนโลยีที่ทันสมัยมาปรับใช้ทำให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพรวมทั้งจะส่งเสริมให้เกษตรกรได้รับข้อมูลข่าวสารรู้จักคิดวิเคราะห์ข้อมูลนำมาปรับใช้กับฟาร์มตนเองได้ทั้งด้านการผลิตและการตลาดอย่างเหมาะสมรวมทั้งเป็นต้นแบบให้เกษตรกรผู้ปลูกมันสำปะหลังรายอื่นๆ ต่อไปในอนาคต

(ที่มา : หนังสือพิมพ์แนวหน้า ฉบับประจำวันที่ 19 สิงหาคม 2556)



ข่าวสารและความเคลื่อนไหวเกี่ยวกับโครงการ



สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม (กสอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม ร่วมกันดำเนินการจัดอบรมในหลักสูตร “การพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านพลังงานและทรัพยากรสำหรับอุตสาหกรรมแปงมันสำปะหลัง ปีที่ 2 (พ.ศ. 2556)” เพื่อเสริมสร้างองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมการผลิตให้แก่บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมแปงมันสำปะหลัง ซึ่งจะช่วยเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันของอุตสาหกรรมแปงมันสำปะหลังของไทย

ระหว่างเดือนมิถุนายน – กันยายน โครงการฯ ได้ดำเนินการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร “การเพิ่มประสิทธิภาพด้านพลังงานและทรัพยากรสำหรับอุตสาหกรรมแปงมันสำปะหลัง” สำหรับ ผู้ประกอบการ ผู้จัดการสายการผลิต และเจ้าหน้าที่ประจำหน่วยการผลิตเพื่อเพิ่มพูนองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมสำหรับการบริหารจัดการกระบวนการผลิต

การฝึกอบรมดังกล่าวเริ่มตั้งแต่วันที่ 25 มิถุนายน 2556 โดยมี คุณ กอบชัย สังสิทธิสวัสดิ์ รองอธิบดีกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม เป็นประธานเปิดการฝึกอบรม ในส่วนของวิทยากรสำหรับการฝึกอบรมประกอบด้วยผู้เชี่ยวชาญของ สวทช. และหน่วยงานพันธมิตร ได้แก่ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี และ กรมโรงงานอุตสาหกรรม เป็นต้น ซึ่งหัวข้อการฝึกอบรมครอบคลุมตั้งแต่ การจัดการอุตสาหกรรม เทคโนโลยีและนวัตกรรมการผลิต การลดของเสียให้เกือบเป็นศูนย์ การใช้ประโยชน์จาก/น้ำเสียอุตสาหกรรม หลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย รวมถึงกฎหมายโรงงานที่เกี่ยวข้อง

สวทช. และ กสอ. คาดว่า การฝึกอบรมดังกล่าวข้างต้น จะทำให้โรงงานที่เข้าร่วมโครงการสามารถลดต้นทุนการผลิตลงได้ คิดเป็นมูลค่ารวมประมาณ 100 ล้านบาท/ปี จากการใช้พลังงานและทรัพยากรที่ลดลงอย่างน้อยร้อยละ 10 และการสูญเสียทรัพยากรระหว่างกระบวนการผลิตที่ลดลงอย่างน้อยร้อยละ 5 ซึ่งจะส่งผลให้เกิดการปรับปรุงประสิทธิภาพเชิงสิ่งแวดล้อมอุตสาหกรรม และลดการปลดปล่อยมลพิษที่ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศอีกด้วย



ข้อกำหนด ISO 22000 (มาตรฐานระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร)



ข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 มี 8 ข้อ บทหลักการสำคัญ 4 หลักการ คือ

- โปรแกรมขั้นพื้นฐาน (GMP / PRPs)
- ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP)
- ระบบการจัดการคุณภาพ (ISO 9001)
- การสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ (Interactive Communication)

ข้อกำหนด 8 ข้อ ของระบบ ISO 22000:2005 ได้แก่ 1.ขอบข่าย 2.เอกสารอ้างอิง

3.บทนิยาม 4.ระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหาร 5.ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร 6.การจัดการทรัพยากร 7.การวางแผนและการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย และ 8.การรับรองผลการตรวจสอบและการปรับปรุงระบบ ซึ่งจะขอสรุปประเด็น 5 ข้อสำคัญ ที่จะเป็นประโยชน์ในการนำไปประยุกต์ใช้แก่ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องในห่วงโซ่อาหารดังต่อไปนี้

1. ข้อกำหนดที่ 4 : ระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหาร (Food Safety Management System)

ข้อกำหนดนี้เน้นการจัดทำเอกสารด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น นโยบายและวัตถุประสงค์เอกสารขั้นตอนการดำเนินการ (Procedure) บันทึกคุณภาพตามที่มาตรฐานนี้กำหนด (Record) และเอกสารอื่นๆที่จำเป็นโดยต้องมีการควบคุมเอกสารซึ่งสอดคล้องกับมาตรฐาน ISO 9001

3. ข้อกำหนดที่ 6 : การจัดการทรัพยากร (Resource Management)

องค์กรต้องจัดให้มีทรัพยากรอย่างเพียงพอและสะดวกต่อการนำมาใช้งาน รวมทั้งทรัพยากรบุคคลที่มีประสิทธิภาพ และการจัดการสภาพแวดล้อมในการทำงานเพื่อให้การดำเนินการทางด้านความปลอดภัยอาหารเป็นไปตามวัตถุประสงค์และเป้าหมายที่กำหนด

5. ข้อกำหนดที่ 8 : การรับรองผลการตรวจสอบและการปรับปรุงระบบ (Validation Verification and Improvement of FSMS)

ข้อกำหนดนี้เน้นองค์กรต้องมีการยืนยันความถูกต้องการทวนสอบ และการพัฒนาการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร

2. ข้อกำหนดที่ 5 : ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร (Management Responsibility)

ข้อกำหนดนี้เน้นการมีส่วนร่วมของฝ่ายบริหาร นโยบายด้านความปลอดภัยของอาหาร การจัดทำแผนการมอบอำนาจและความรับผิดชอบ หัวหน้าทีมงานด้านความปลอดภัยของอาหาร การสื่อสารที่มีประสิทธิภาพระหว่างบุคลากรในองค์กรและองค์กรภายนอก การเตรียมพร้อมและการดำเนินการเมื่อเกิดเหตุฉุกเฉินซึ่งกระทบต่อความปลอดภัยของอาหาร และการทบทวนโดยฝ่ายบริหาร

4. ข้อกำหนดที่ 7 : การวางแผนและการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย (Planning and Realization of Safe Products)

ข้อกำหนดนี้เน้นจุดสำคัญของการควบคุมความปลอดภัยของอาหาร คือการจัดทำโปรแกรมพื้นฐาน (ระบบ GMP) และการควบคุมกระบวนการผลิต การวิเคราะห์อันตรายที่อาจเกิดขึ้นการกำหนดมาตรการควบคุมอันตราย การจัดทำแผน HACCP การทวนสอบความถูกต้องของแผน (ระบบ HACCP) รวมถึงระบบการจัดการผลิตภัณฑ์เมื่อไม่เป็นไปตามข้อกำหนดระบบการสอบย้อนกลับสินค้า และการเรียกคืนสินค้า

การนำมาตรฐาน ISO 22000 ไปใช้ให้เกิดประโยชน์

มาตรฐาน ISO 22000 เป็นมาตรฐานสากลที่ได้รับการรับรองของระบบ GMP, HACCP, และ ISO 9001 ไว้เป็นมาตรฐานเดียว ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อผู้ผลิตอาหาร รวมถึงอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องในห่วงโซ่อาหาร ที่จะนำมาตรฐาน ISO 22000 ไปประยุกต์ใช้ เพื่อให้การจัดการด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารอยู่ภายใต้กรอบการบริหารเดียวกัน ซึ่งเป็นการลดภาระค่าใช้จ่ายในการจัดทำระบบและการตรวจประเมินได้

ปัญหาสำคัญในการจัดทำระบบ ISO 22000

Q: องค์กรจะนำระบบทั้งหมดที่มีมารวมเข้าด้วยกันอย่างไร ?

A: ต้องเริ่มจากการทำความเข้าใจในข้อกำหนดของมาตรฐาน ISO 22000 ก่อน และจัดทำเพิ่มเติมในข้อที่พบว่าหายไปจากสภาพการทำงานปัจจุบัน โดยพิจารณาการไหลของกระบวนการตามปกติ แล้วจัดการวางแผนงานให้เข้าข่ายข้อกำหนดข้อใดในมาตรฐาน ISO 22000 หากไม่สอดคล้องกับข้อกำหนด ก็ปรับเปลี่ยนให้สอดคล้องและเข้ากับองค์กร

การนำมาตรฐาน ISO 22000 มาใช้จึงเป็นโอกาสที่จะได้ทบทวนทั้งส่วนโครงสร้างและอุปกรณ์ ซึ่งจัดว่าเป็น Hardware และการปฏิบัติงานซึ่งจัดว่าเป็นส่วน Software ขององค์กร

สำหรับอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์ซึ่งเป็นอุตสาหกรรมอาหารรายใหญ่ ส่วนใหญ่จะใช้ระบบ HACCP ในการควบคุมการผลิตอยู่แล้ว เพียงแค่เพิ่มหลักการบริหารจัดการบนพื้นฐานของ ISO 9001 ซึ่งเน้นที่ประสิทธิภาพของระบบอย่างแท้จริง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเรื่องของการจัดเก็บเอกสารและบันทึก ตลอดจนอำนาจหน้าที่และความรับผิดชอบของทุกส่วนงาน ขณะเดียวกันก็ต้องตรวจสอบว่ามีการนำโปรแกรมพื้นฐาน PRPs ไปปฏิบัติจริงหรือไม่ รวมทั้งทบทวนสภาพปัจจุบันของโปรแกรม หากมีสิ่งที่ไม่สอดคล้องกับข้อกำหนดของ มาตรฐาน ISO 22000 ก็แก้ไขให้สอดคล้อง

สำหรับองค์กรที่ใช้ระบบ ISO 9001 อยู่แล้วจะไม่รู้สึกว่ายากเลย เพียงแค่เพิ่มโครงสร้างของ HACCP ไว้ในระบบที่ใช้อยู่ปัจจุบัน ก็จะได้ระบบ ISO 22000 อย่างง่ายดาย

ส่วนองค์กรที่ยังไม่ได้จัดทำระบบใดๆ เลย ก็ต้องทำความเข้าใจในเรื่องการบริหารองค์กรและข้อกำหนดของมาตรฐาน ISO 22000 เสียก่อน จากนั้นจึงศึกษาวิธีการวิเคราะห์อันตรายตามหลักการของ HACCP และนำไปดำเนินการ ก็จะจัดทำโครงสร้างระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารทั้งหมดได้

ประโยชน์ของการนำมาตรฐาน ISO 22000 มาใช้นอกจากทำให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตได้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคแล้วยังเป็นเครื่องมือช่วยส่งเสริมเป็นใบเบิกทางไปสู่การเป็นคู่ค้าในต่างประเทศได้มากขึ้นเนื่องจากองค์กรสามารถสร้างความน่าเชื่อถือและเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันได้ด้วยมาตรฐานระดับสากล ISO 22000

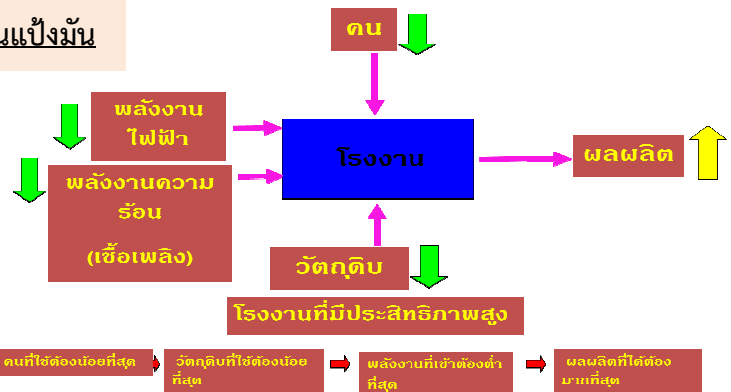
อ้างอิงจาก: สุวิมล กิริติพิบูล, 2551, “ISO 22000 Food Safety Management System”, สำนักพิมพ์ สสท.

ผู้เขียน เปรมฤดี สุขสงค์

ก้าวกับเทคโนโลยี

การประยุกต์แนวคิดโรงงานเบอร์ 5 ในการลดต้นทุนแป้งมัน

โรงงานเบอร์ 5 คือ โรงงานที่มีกระบวนการผลิตที่มีประสิทธิภาพในทุกกระบวนการทำงานรวมทั้งผลิตภัณฑ์และบริการ โดยมีการใช้ต้นทุนต่ำสุดเพื่อมุ่งสู่เป้าหมายที่ตั้งไว้นั้นคือความพึงพอใจของลูกค้าและการทำกำไรของบริษัท ซึ่งสามารถทำได้โดยการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต การลดของเสีย และการเพิ่มประสิทธิภาพการใช้ทรัพยากร ให้มากขึ้น รวมไปถึงการสนับสนุนกิจกรรมต่างๆ ที่ช่วยในการอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อม



ตัวชี้วัดโรงงานเบอร์ 5

3. ประสิทธิภาพการใช้วัตถุดิบ (Yield)

ต้องใช้วัตถุดิบให้น้อยที่สุด

4. ประสิทธิภาพการใช้พลังงาน

โดยใช้ค่าดัชนีพลังงาน (SEC) เป็นตัวกำหนดโดยต้องบริหารการผลิตให้มีค่า SEC ต่ำสุด

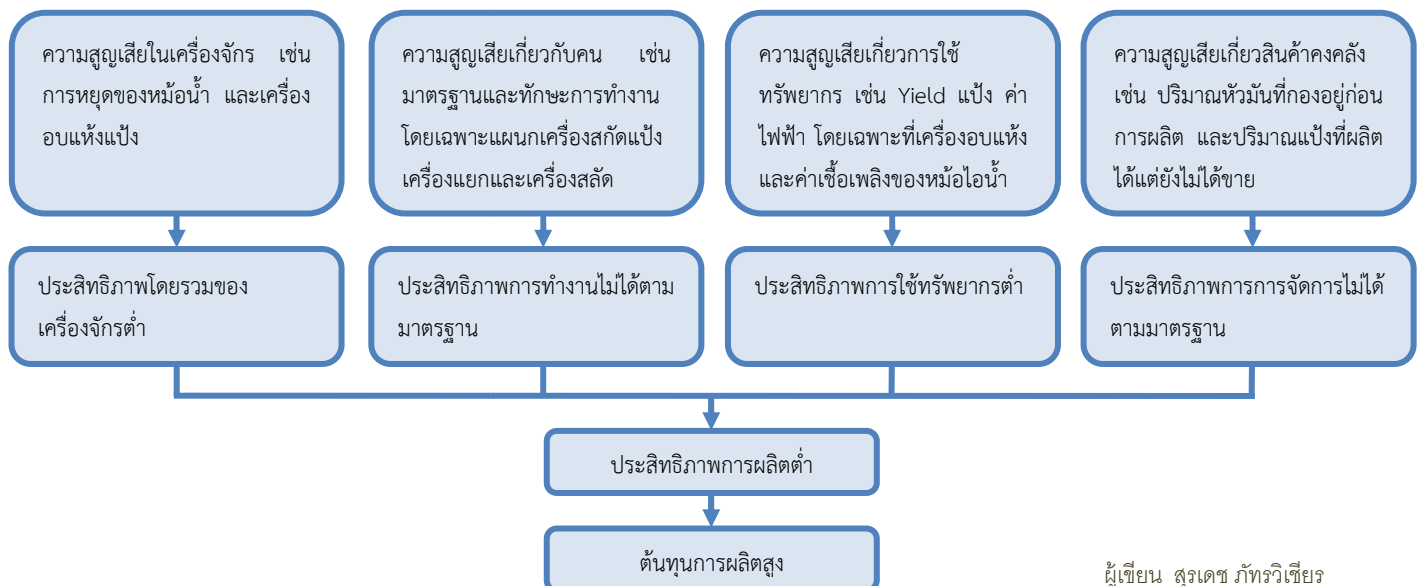
1. ประสิทธิภาพการใช้แรงงาน

โดยพิจารณาที่ค่าแรงต่อผลิตภัณฑ์และเทียบกับมาตรฐาน

2. ต้นทุนสินค้าคงคลัง (Inventory)

พยายามให้มีต้นทุนสินค้าคงคลังให้ต่ำที่สุด

การประยุกต์แนวคิดโรงงานเบอร์ 5 กับการลดต้นทุนการผลิตในโรงงานแป้งมันสำปะหลัง



ผู้เขียน สุรเดช ภัทรวชิเชียร

ติดต่อเรา



โครงการการเพิ่มศักยภาพการแข่งขันของอุตสาหกรรมมันสำปะหลังไทย

www.thailandtapiocastarch.net E-mail : starchzerowaste@gmail.com

ผู้จัดการโครงการ : คุณรินทร์มัย เลิศลัทธกรณ์

ศูนย์ EcoWaste สวทช. เบอร์โทรศัพท์ : (668) 3448 - 3079 โทรสาร : (662) 452 - 3455