

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Chiang Mai University

ภาคผนวก



## ข้อมูลทั่วไปของจังหวัดเชียงใหม่

### 1. ประวัติเมืองเชียงใหม่

เมืองเชียงใหม่ มีชื่อปรากฏในตำนานว่า “นพบุรีนครพิงค์เชียงใหม่” เป็นราชอาณาจักรล้านนาไทย มาตั้งแต่พระยามังรายได้ทรงสร้างขึ้น เมื่อ พ.ศ. 1839 และมีอายุครบ 700 ปี ในปี พ.ศ.2539 และเมืองเชียงใหม่ได้มีวิวัฒนาการสืบเนื่อง กันมาในประวัติศาสตร์ตลอดมา เชียงใหม่ในฐานะเป็นนครหลวงอิสระ ปกครองโดยกษัตริย์ราชวงศ์มังราย ประมาณ 200 ปี (ระหว่างพ.ศ.1839-2100) ในปี พ.ศ.2101 เชียงใหม่ได้เสียเอกราชให้แก่กษัตริย์พม่าซึ่งอนุเรงนอง และได้ตกอยู่ใต้การปกครองของพม่านานร่วมสองร้อยปีจนถึงสมัยสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช และพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช ได้ทรงช่วยเหลือล้านนาไทย ภายใต้การนำของพระยาภาววิละและพระยาจำบ้านในการทำสงคราม ขับไล่พม่าออกไปจากเชียงใหม่และเมืองเชียงแสน ได้สำเร็จ พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช สถาปนาพระยาภาววิละเป็นเจ้าเมืองเชียงใหม่ในฐานะเมืองประเทศราชของกรุงเทพมหานครและมีเชื้อสายของพระยาภาววิละ ซึ่งเรียกว่าตระกูลเจ้าเจ็ดคน ปกครองเมืองเชียงใหม่เมืองลำพูนและลำปางสืบต่อมาจนกระทั่งในรัชสมัยของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวได้โปรดให้ปฏิรูปการปกครองหัวเมืองประเทศราช ได้ยกเลิกการมีเมืองประเทศราชในภาคเหนือ จัดตั้งการปกครองแบบมณฑลเทศาภิบาล เรียกว่ามณฑลพายัพ และเมื่อ ปี พ.ศ.2476 พระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัวได้ปรับปรุงการปกครองเป็นแบบจังหวัด เชียงใหม่จึงมีฐานะเป็นจังหวัดจนปัจจุบัน

### 2. ลักษณะทางภูมิศาสตร์

#### 2.1 ที่ตั้ง

จังหวัดเชียงใหม่ตั้งอยู่ทางทิศเหนือของประเทศไทย เส้นรุ้งที่ 16 องศาเหนือ และเส้นแวง 99 องศาตะวันออก สูงจากระดับน้ำทะเลประมาณ 1,027 ฟุต (310 เมตร) ส่วนกว้างจากทิศตะวันตกจรดทิศตะวันออกประมาณ 138 กิโลเมตร ส่วนยาวจากทิศเหนือจรดทิศใต้ประมาณ 320 กิโลเมตร ห่างจากกรุงเทพมหานคร ประมาณ 750 กิโลเมตร โดยทางรถไฟ และโดยรถยนต์ประมาณ 720 กิโลเมตร ตามแนวทางหลวงแผ่นดินสายเหนือ

## 2.2 อาณาเขต

ทิศเหนือ	ติดต่อกับ	รัฐฉานของสหภาพเมียนมาร์ โดยมีสันปันน้ำ คอยคำ คอยปกเกล้า คอยหลักแต่ง คอยถ้ำป่อง คอยถั่ว คอยผาอง คอยอ่างขาง อันเป็นส่วนหนึ่งของทิวเขาแดนลาว เป็นเส้นกั้นอาณาเขต
ทิศใต้	ติดต่อกับ	อำเภอสามเงา จังหวัดตาก มีร่องน้ำแม่ต้นและสันปันน้ำ คอยเรือม คอยหลวง เป็นเส้นกั้นอาณาเขต
ทิศตะวันออก	ติดต่อกับ	จังหวัดเชียงราย ลำพูนและลำปาง มีร่องน้ำลึกของแม่น้ำกก สันปันน้ำคอยขาง คอยหลุมข้าว คอยแม่วุ้นน้อย คอยวังผา คอยแม่โต เป็นเส้นกั้นอาณาเขต ส่วนที่ติดจังหวัดลำพูนมีคอยขุนห้วยหละและร่องน้ำแม่ปิงเป็นเส้นกั้นอาณาเขต
ทิศตะวันตก	ติดต่อกับ	อำเภอปาย ขุนยวนและแม่สะเรียง จังหวัดแม่ฮ่องสอน มีสันปันน้ำ คอยกิวแดง คอยแปรมือเมือง คอยแม่ยะ คอยอังกะตุ คอยแม่สุรินทร์ คอยขุนยวม คอยหลวงและร่องริค แม่อยและสันปันน้ำ คอยขุนแม่ต้นเป็นเส้นกั้นอาณาเขต

## 3. ลักษณะภูมิอากาศ

เชียงใหม่เป็นจังหวัดที่มีสภาพอากาศค่อนข้างเย็นเกือบตลอดปี มีอุณหภูมิเฉลี่ยทั้ง 25.5 องศาเซลเซียส โดยมีค่าเฉลี่ยอุณหภูมิสูงสุด 32.1 องศาเซลเซียส ต่ำสุด 20.3 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ยตลอดปี อยู่ระหว่าง 46.2 – 86.3%

ปริมาณน้ำฝนในปี 2541 โดยเฉลี่ยวัดได้ 61.6 มิลลิเมตร เดือนที่ฝนตกมากที่สุด คือ เดือนพฤษภาคม สิงหาคมและกรกฎาคม มีฝนตกเฉลี่ยประมาณ 7.9 วันใน 1 เดือน

สภาพภูมิอากาศ จังหวัดเชียงใหม่อยู่ภายใต้อิทธิพลมรสุม 3 ชนิด คือมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ มรสุมตะวันออกเฉียงเหนือและลมมรสุมตะวันออกเฉียงใต้ ทำให้มีลักษณะภูมิอากาศในช่วงปีเป็นดังนี้

ฤดูฝน เริ่มตั้งแต่กลางเดือนพฤษภาคมถึงเดือนตุลาคม โดยได้รับอิทธิพลมาจากมรสุมตะวันตกเฉียงใต้

ฤดูหนาว	เริ่มตั้งแต่เดือนพฤศจิกายนถึงกลางเดือนมีนาคมโดยได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ นำอากาศหนาวจากไซบีเรียพัดผ่านจีนเข้าสู่ภาคเหนือ
ฤดูร้อน	เริ่มตั้งแต่เดือนมีนาคมถึงกลางเดือนพฤษภาคมโดยได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันออกเฉียงใต้

โดยปกติลมจะพัดมาจากทิศใต้เป็นลมมรสุม ยกเว้นเดือนตุลาคม พฤศจิกายนและธันวาคม ลมพัดจากทางทิศเหนือ ซึ่งเป็นลมหนาว ความเร็วของลมประมาณ 2.9 น็อต/ชม.

#### 4. สภาพภูมิประเทศ

สภาพภูมิประเทศเขตจังหวัดเชียงใหม่ โดยทั่วไปอาจแบ่งออกได้เป็น 2 ลักษณะ คือ

1. พื้นที่ภูเขา ที่มีความสูงจากระดับน้ำทะเลเกินกว่า 500 เมตร ส่วนใหญ่อยู่ทางทิศเหนือและทิศตะวันตกของจังหวัด คิดเป็นพื้นที่ประมาณ 80% ของพื้นที่จังหวัดทั้งหมดพื้นที่ภูเขาเหล่านี้เป็นพื้นที่ป่า ดันน้ำ ลำธาร ไม่เหมาะต่อการเพาะปลูก
2. พื้นที่ราบลุ่มน้ำและที่ราบเชิงเขา ซึ่งกระจายอยู่ทั่วไประหว่างหุบเขามีสรูปร่างยาวรีทอดตัวในแนวเหนือ - ใต้ อันได้แก่ ที่ราบลุ่มแม่น้ำปิง ลุ่มน้ำฝาง และลุ่มน้ำแม่งัด ซึ่งเป็นพื้นที่มีความสมบูรณ์เหมาะสมต่อการเกษตร

#### 5. พื้นที่

จังหวัดเชียงใหม่มีพื้นที่ประมาณ 20,107 ตารางกิโลเมตร หรือประมาณ 12,566,910 ไร่ โดยนำแนกลักษณะพื้นที่ได้ดังนี้

- พื้นที่ป่าไม้และภูเขา ประมาณ 16,363 ตร.กม. หรือ 10,397,500 ไร่ (82.74%)
- พื้นที่ทำการเกษตร ประมาณ 2,578 ตร.กม. หรือ 1,611,283 ไร่ (12.80%)
- พื้นที่อยู่อาศัยและอื่นๆ ประมาณ 893 ตร.กม. หรือ 558,127 ไร่ (4.46%)

#### 6. การแบ่งเขตการปกครอง

จังหวัดเชียงใหม่ แบ่งเขตการปกครองออกเป็น 22 อำเภอ 2 กิ่งอำเภอ มีจำนวน ตำบล 20 ตำบล และจำนวนหมู่บ้าน 1,881 หมู่บ้าน มีการปกครองท้องถิ่น ในรูปเทศบาลนครเชียงใหม่ 1 แห่ง สุขาภิบาล 28 แห่ง และองค์การบริหารส่วนตำบล 166 แห่ง สภาตำบล 23 ตำบล

จังหวัดเชียงใหม่มีหน่วยงานที่สังกัดการบริหารกลางอยู่ในพื้นที่ 191 หน่วยงาน มีหน่วยงานที่เป็นรัฐวิสาหกิจต่างๆ อยู่ในจังหวัดเชียงใหม่ 27 หน่วยงาน ในบรรดาหน่วยงานเหล่านี้ มีหน่วยงานที่มีการบังคับบัญชาขึ้นตรงต่อผู้ว่าราชการจังหวัด 32 หน่วยงาน

#### 6. โครงสร้างประชากร

จังหวัดเชียงใหม่มีจำนวนประชากรทั้งสิ้น 1,580,039 คน โดยจำแนกเป็นชาย 786,293 คน หญิง 793,746 คน มีจำนวนครัวเรือน 247,838 ครัวเรือน ความหนาแน่นเฉลี่ย 79 คน/ตร.กม. ชาวเขามี 11 เผ่า จำนวนประมาณ 233,245 คน ประกอบด้วย เผ่าม้ง เผ่าเย้า เผ่าอีเก้อ เผ่ามูเซอ กระเหรี่ยง ลัวะ ประหล่อง อาศัยอยู่ใน 20 อำเภอ 2 กิ่งอำเภอ ยกเว้นอำเภอสารภี สันทราย สันกำแพง และอำเภอสันป่าตอง

#### 8. ข้อมูลการเกษตรจังหวัดเชียงใหม่

จำนวนครัวเรือนเกษตรกร	193,978	ครัวเรือน
จำนวนเกษตรกร	750,239	คน
พื้นที่ทำการเกษตร	1,243,761	ไร่
พื้นที่อยู่อาศัย	91,773	ไร่
พื้นที่อื่น	29,200	ไร่
เฉลี่ยการถือครองพื้นที่ของประชากรจังหวัดเชียงใหม่ 7.04 ไร่ ต่อครัวเรือน		

ภาคผนวก ข. รูปภาพ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ในจังหวัดเชียงใหม่  
รูปภาพ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรช่างเคียน อำเภอเมือง



นางพ้องพรรณ ไชยเดช  
ประธานกลุ่ม



โรงเรียนแปรรูป



การบรรจุมะเขือเทศหีบ



ออกร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์



ผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม

รูปภาพ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านห้วยโจ้ อำเภอดงขี้เหล็ก



นางทองพูล ไหวพริบ  
ประธานกลุ่ม



ศูนย์สารพัดและจำหน่ายผลิตภัณฑ์



การแปรรูปกล้วยกวน  
และน้ำพริกตาแดง



ทอดกล้วยกรอบ



กล้วยกรอบ 3 รสพร้อมจำหน่าย



รูปภาพ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านแม่กะ อำเภอแม่แตง



นางเอื้องไพโร ปิงวัง  
ประธานกลุ่ม



สาธิตการแปรรูป



โรงเรือนผลิตถัณฑ์



ออกร้านจำหน่ายผลิตถัณฑ์



รับใบมาตรฐานชวนชิม ชวนใช้

รูปภาพ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านม่วงคำ อำเภอแม่อริม



ศูนย์แปรรูปผลิตภัณฑ์



จัดประชุมประจำปี



สาธิตทำลูกอมสตอเบอร์รี่



ผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม



ออกร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์

รูปภาพ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบวก อำเภอบางคนที



นางแสงอิน คุ้มคำ  
ประธานกลุ่ม



โรงเรียนแปรรูป



สาธิตวิธีการนมะขาม



ส่วนผสมน้ำพริกตาบ



กล้วยกวน

รูปภาพ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านท่าโป่ง อำเภอสันป่าตอง



นายปวง สมนักดี และภรรยา  
ผู้นำกลุ่มแปรรูป



โรงเรือนแปรรูป



อุปกรณ์ทำเหมม



การท้อเหมม



ผลิตภัณฑ์เหมม

รูปภาพ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านดงหาดนาถ อำเภोजอมทอง



นางบัวจำ จิระธรรม  
ประธานกลุ่มแม่บ้าน



โรงเรือนเก็บผลิตภัณฑ์



โรงแปรรูปผลิตภัณฑ์



โรงแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร



ออกจำหน่ายผลิตภัณฑ์

รูปภาพ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านป่าไผ่ อำเภอคอยสะเกิด



อาคาร ร้านค้าของกลุ่ม



รับวัตถุดีบจากสมาชิก



ตัดแต่งกระเทียม



บรรจุน้ำพริกตาแดง



ห้องแสดงสินค้า-จำหน่ายสินค้า

รูปภาพ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสันทรายหลวง อำเภอสันทราย



นางบัวจันทร์ นนทวาที  
ประธานกลุ่ม



ทำข้าวแตน



โรงเรือนแปรรูป



รับใบมาตรฐานชวนชิม ชวนใช้



ผลิตภัณฑ์กลุ่ม

รูปภาพ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านแม่ตาด อำเภอสันกำแพง



นางรัตนา ศรีบุญยาภิรัต  
ประธานกลุ่ม



ห้องแปรรูปผลิตภัณฑ์



เครื่องทำทองม้วน-ทองพับ



ผลิตภัณฑ์กลุ่ม



ออกร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์



รูปภาพ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านสันหนอง อำเภอแม่แจ่ม



นางอุษณีย์ เทียบยอด  
ประธานกลุ่ม



การตากกล้วย



โรงเรียนแปรรูป



ตู้อบกล้วยพลังแสงอาทิตย์



พื้นที่ตากกล้วย

รูปภาพ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านสันโป่ง อำเภอแม่วาง



นางชুম คำตา  
ประธานกลุ่ม



ห้องแปรรูป



โรงเก็บผลิตภัณฑ์



ห้องบรรจุกระเทียม



ไคดองกระเทียม

รูปภาพ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านป่ากล้วย อำเภอสะเมิง



เตาอบกล้วยภูมิปัญญาชาวบ้าน



กล้วยในเตาอบ



บรรจุกล้วย

ภาคผนวก ค. แบบสัมภาษณ์โครงการวิจัย

เรื่อง การดำเนินงานของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในจังหวัดเชียงใหม่ที่มีการแปรรูปผลผลิต  
ทางการเกษตรที่ได้รับการรับรองคุณภาพมาตรฐานตามกระทรวงสาธารณสุข

ผู้ดำเนินการวิจัย

นางพิศมัย ตรีวิชา

นักศึกษาปริญญาโท สาขาส่งเสริมการเกษตร  
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

วัน/เดือน/ปี ที่สัมภาษณ์ .....

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ชื่อกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร .....

สถานที่ตั้ง เลขที่ ..... ถนน ..... หมู่ที่ ..... ตำบล .....

อำเภอ ..... จังหวัด ..... โทรศัพท์ .....

ชื่อสกุลผู้ให้สัมภาษณ์ ..... อายุ ..... ปี

บ้านเลขที่ ..... ถนน ..... หมู่ที่ ..... ตำบล .....

อำเภอ ..... จังหวัด ..... โทรศัพท์ .....

วุฒิการศึกษาสูงสุด ..... สถานภาพ ..... มีบุตร ..... คน

อาชีพหลักของครอบครัว .....

ท่านเข้าเป็นสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ปี พ.ศ. .... เป็นสมาชิกได้ .....

นอกจากท่านเป็นสมาชิกของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแล้วท่านเป็นสมาชิกกลุ่มทางสังคมอื่นๆ อีก คือ

1. ....

2. ....

3. ....

## ตอนที่ 2 การจัดตั้งกลุ่มและการบริหารกลุ่ม

ประเด็นที่สัมภาษณ์	วัน ..... เวลา ..... สถานที่/ บันทึก .....	หมายเหตุ อุปกรณ์เสริม
1.เหตุผลที่จัดตั้งกลุ่ม(ประวัติความเป็นมา) - ปี พ.ศ. ที่เริ่มก่อตั้งกลุ่ม - จำนวนสมาชิกเริ่มก่อตั้ง - จำนวนต้นทุนเมื่อเริ่มผลิต	คำตอบ ..... ..... ..... .....	บันทึกเทป และถ่ายภาพ
2.วัตถุประสงค์ของการจัดตั้งกลุ่ม	คำตอบ..... .....	
3.การบริหารงานกลุ่ม - จำนวนสมาชิก เริ่มจัดตั้ง - ปัจจุบัน - จำนวนหุ้น - โครงสร้างขององค์การกลุ่ม - ข้อบังคับ,กฎ,ระเบียบต่างๆ	คำตอบ..... ..... ..... ..... .....	
4.แผนการดำเนินงานในอดีตและอนาคต	คำตอบ..... .....	
5.ความสำเร็จขององค์กร - การดำเนินงานที่ผ่านมา (เคยได้รับรางวัลอะไรบ้าง) - เหตุที่ทำให้องค์กรประสบผลสำเร็จ - ปัจจัยที่ทำให้องค์กรประสบผลสำเร็จ - ข้อเสนอแนะในการจัดตั้งองค์กรใหม่เพื่อนำไปสู่ความสำเร็จ	คำตอบ..... ..... ..... ..... ..... .....	
6.ปัญหาและอุปสรรคขององค์กร - ปัญหาที่ประสบ - แนวทางแก้ไข	คำตอบ..... ..... .....	





## ตอนที่ 5 การแปรรูปและเทคโนโลยี

ประเด็นที่สัมภาษณ์	วัน ..... เวลา ..... สถานที่ / บันทึก .....	หมายเหตุ อุปกรณ์เสริม
1. กลุ่มมีการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร เป็นผลิตภัณฑ์กี่ชนิด อะไรบ้าง	คำตอบ..... ..... .....	บันทึกเทป และถ่ายภาพ
2. การตัดสินใจแปรรูปผลิตภัณฑ์เกษตร ตัดสินใจจากส่วนใด ทำไมจึงแปรรูปผลิต ภัณฑ์ชนิดนั้นๆ - แนะนำ - อยากทำ..... / ทำตามคนอื่น - คิดเอง	คำตอบ..... ..... ..... ..... ..... ..... .....	
3. ปัญหาและอุปสรรคในการตัดสินใจ เลือกชนิดของการแปรรูปผลิตภัณฑ์	คำตอบ..... ..... .....	
4. วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูป วัตถุดิบ เพียงพอหรือไม่ มีปัญหาอย่างไร ใช้ เทคโนโลยีอย่างไร	คำตอบ..... ..... ..... .....	
5. กระบวนการแปรรูปแต่ละชนิดเป็น อย่างไร เกิดปัญหาอะไรหรือไม่ แก้ไข ได้หรือไม่อย่างไร	คำตอบ..... ..... .....	



## ตอนที่ 6 การรับรองคุณภาพ

ประเด็นที่สัมภาษณ์	วัน ..... เวลา ..... สถานที่ / บันทึก .....	หมายเหตุ อุปกรณ์เสริม
1. ผลิตภัณฑ์ที่กลุ่มแปรรูปออกมาเป็น อาหารประเภทใดบ้าง จำเป็นต้องมีฉลาก หรือไม่ เพราะเหตุใด	คำตอบ..... ..... .....	บันทึกเทป และถ่ายภาพ
2. ท่านสามารถดำเนินการขอแจ้งขึ้น ทะเบียนอาหารได้ที่ไหนใช้เอกสารอะไร และเสียค่าใช้จ่ายอย่างไร	คำตอบ..... ..... .....	
3. เหตุใดท่านจึงอยากให้ผลิตภัณฑ์ที่แปร รูปได้รับการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์	คำตอบ..... ..... .....	
4. ท่านคิดว่าควรปฏิบัติอย่างไรในการแปร รูปผลผลิตทางการเกษตรเพื่อให้ได้รับการรับ รองคุณภาพ	คำตอบ..... ..... .....	
5. ปัญหา - อุปสรรคในการปฏิบัติเพื่อให้ ได้รับการรับรองคุณภาพ ยากหรือง่ายอย่างไร	คำตอบ..... .....	

ภาคผนวก ง. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับด้าน อย.

### 1. โครงสร้างของ อย.

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เป็นหน่วยงานของกระทรวงสาธารณสุข ระดับกรม มีอำนาจหน้าที่ในการควบคุมคุณภาพและมาตรฐานการผลิต การนำหรือสั่งเข้ามาในราชอาณาจักร การจำหน่ายซึ่ง อาหาร ยา เครื่องสำอาง ยาเสพติด วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท วัตถุอันตราย เครื่องมือแพทย์ และสารระเหย โดยเป็นผู้อนุญาตและควบคุมให้เป็นไปตามกฎหมาย และมีการดำเนินการที่สำคัญ คือ

1. การกำกับดูแลผลิตภัณฑ์ ก่อนออกสู่ท้องตลาด (Pre Marketing Control)
2. การกำกับดูแลการประกอบการและคุณภาพผลิตภัณฑ์หลังออกจำหน่ายในท้องตลาด (Post Marketing Control)
3. การพัฒนาเพื่อยกระดับการผลิตและคุณภาพผลิตภัณฑ์
4. การเผยแพร่ความรู้แก่ผู้บริโภค
5. การเฝ้าระวังด้านความปลอดภัยจากการบริโภค

### 2. การแบ่งประเภทของอาหาร

ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 จำแนกออกเป็น 3 จำพวก คือ

1. อาหารควบคุมเฉพาะ หมายถึง อาหารที่รัฐมนตรีประกาศในราชกิจจานุเบกษาให้เป็นอาหารที่อยู่ในควบคุมโดยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตามชื่อ ประเภท ชนิดหรือลักษณะของอาหารนั้นๆ ตลอดจนหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่าย ขณะนี้มีประกาศควบคุมแล้วรวม 39 ประเภท คือ

- |                        |                        |
|------------------------|------------------------|
| 1) น้ำแร่              | 2) สีส้มอาหาร          |
| 3) น้ำมันและไขมัน      | 4) น้ำมันถั่วลิสง      |
| 5) นมโค                | 6) เนย                 |
| 7) เนยแข็ง             | 8) กี้                 |
| 9) ไอศกรีม             | 10) เนยเทียม           |
| 11) วัตถุปรุงแต่งอาหาร | 12) อาหารกึ่งสำเร็จรูป |
| 13) ซอสบางชนิด         | 14) น้ำมันเนย          |
| 15) นมเปรี้ยว          | 16) น้ำปลา             |
| 17) น้ำส้มสายชู        | 18) ครีม               |
| 19) นมปรุงแต่ง         | 20) กัมมันต์ของนม      |

- |  |   |
|--|---|
| 21) ชา   | 22) น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท               |
| 23) เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท            | 24) เครื่องดื่มเกลือแร่                           |
| 25) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท                  | 26) นํ้านมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท        |
| 27) กาแฟ   | 28) นํ้าแข็ง                                      |
| 29) วัตถุเจือปนอาหาร                             | 30) นมดัดแปลงสำหรับทารก                           |
| 31) อาหารทารก                                    | 32) นํ้ามันปลา                                    |
| 33) นํ้ามันมะพร้าว                               | 34) อาหารเสริมสำหรับเด็ก                          |
| 35) แยมเยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท | 36) โซเดียมซัยคลาเมตและอาหารที่มีโซเดียมซัยคลาเมต |
| 37) อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก        | 38) รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่            |
| 39) นํ้าผึ้ง                                     |   |

2. อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หมายถึง อาหารที่มีรัฐมนตรีประกาศในราชกิจจานุเบกษา กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและอาจกำหนดหลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่ายด้วยหรือไม่ก็ได้ ขณะนี้มีประกาศไปแล้ว รวม 7 ประเภท คือ

- 1) นํ้าที่ผลิตจากการผลิตโมโนโซเดียมกลูตาเมต
- 2) อาหารที่มีสารพิษตกค้าง
- 3) ซีอิ๊วโกแลต
- 4) ไข่เยี่ยวม้า
- 5) อาหารที่มีสารปนเปื้อน
- 6) อาหารที่มีกัมมันตรังสี
- 7) ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง

3. อาหารทั่วไป หมายถึง อาหารอื่นที่นอกเหนือจากที่ประกาศเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และอาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานซึ่งยังแบ่งออกเป็น 2 พวก คือ

3.1 อาหารที่มีประกาศกำหนดเกี่ยวกับการแสดงฉลาก ปัจจุบันประกาศแล้ว รวม 14 ประเภทคือ

- 1) แป้งข้าวกล้อง
- 2) นํ้าเกลือปรุงอาหาร

- 3) ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ได้แก่ ซอสที่ทำจากหอย เต้าเจี้ยว น้ำจิ้มชนิดต่างๆ ซอสที่ทำจากกากน้ำตาลหรือเครื่องเทศ ซอสที่ทำจากถั่วชนิดต่างๆ
- 4) ขนมอบปอนด์
- 5) อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ
- 6) หมากฝรั่งและลูกอม
- 7) วัสดุสำเร็จรูปและขนมเยลลี่
- 8) อาหารฉายรังสี
- 9) อาหารที่มีวัตถุกันชื้นรวมอยู่ในภาชนะบรรจุ
- 10) ผลิตภัณฑ์กระเทียม
- 11) ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์
- 12) อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที
- 13) วัตถุแต่งกลิ่นรส
- 14) อาหารพร้อมปรุง

### 3.2 อาหารอื่นนอกเหนือจากที่กล่าวมาแล้ว

### 3. อาหารสำเร็จรูปและหลักเกณฑ์การขออนุญาตทะเบียนอาหาร (เลข อย.)

อาหารสำเร็จรูป หมายถึง อาหารพร้อมปรุงและอาหารพร้อมบริโภคทันที

1. อาหารพร้อมปรุง คือ อาหารที่จัดเตรียมส่วนประกอบต่างๆ บรรจุไว้ในภาชนะที่พร้อมจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค เพื่อนำไปปรุงเป็นอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งโดยเฉพาะ แบ่งเป็นประเภทต่างๆ ได้แก่

1.1 กับข้าวสำเร็จรูป แผลขาดโฟม เช่น แกงส้มผักกระเฉดกับกุ้ง ซึ่งภายในภาชนะบรรจุจะมีกุ้ง เครื่องแกง ผักกระเฉด ผักต่างๆ บรรจุรวมกันในภาชนะ

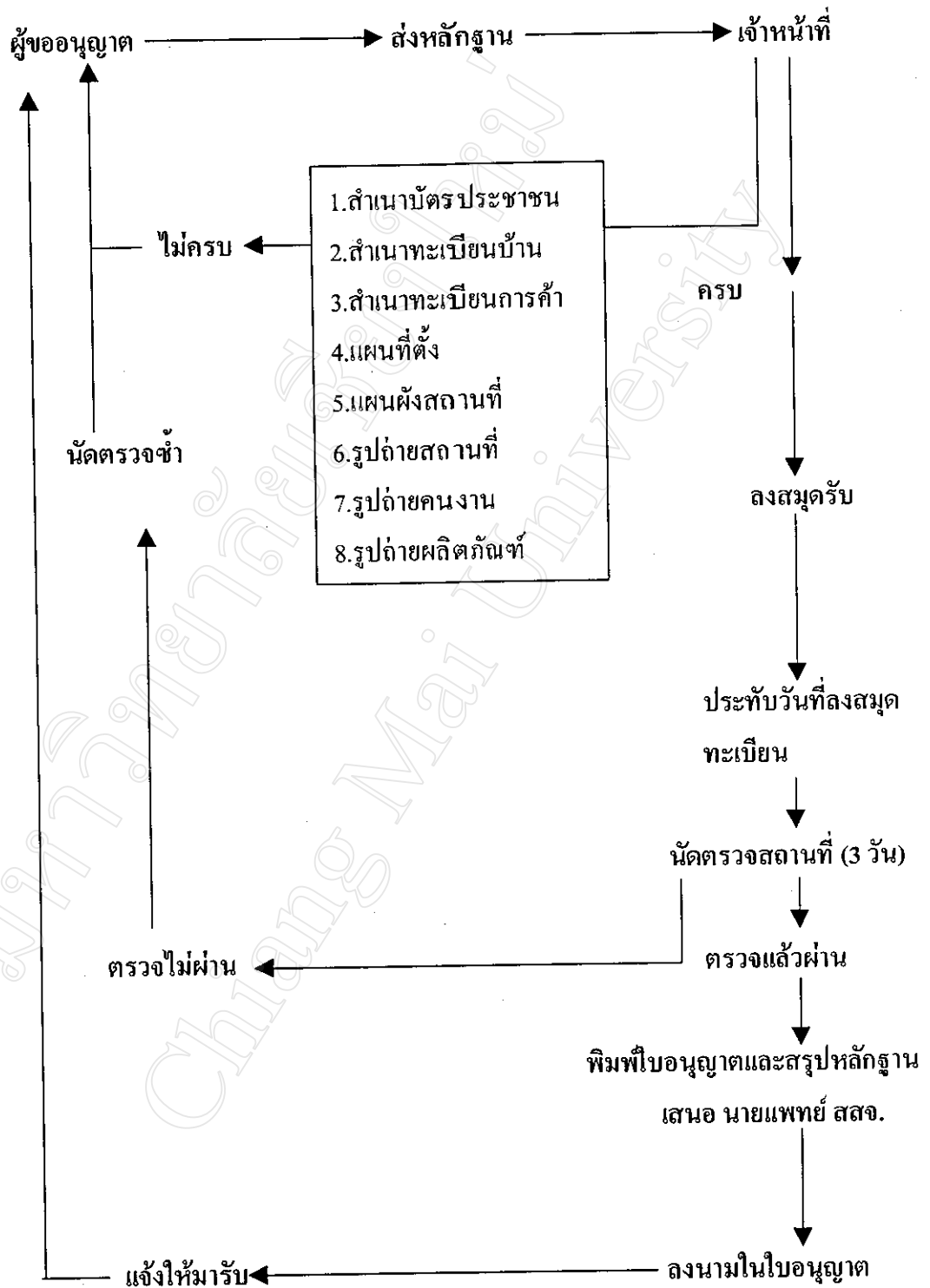
1.2 ก๋วยเตี๋ยว สุกี้ ยำต่างๆ ที่จัดส่วนประกอบต่างๆ เข้าด้วยกัน เมื่อนำไปปรุงหรือให้ความร้อนจึงจะบริโภคได้ บรรจุในภาชนะ เช่น แผลขาดโฟม ถุงพลาสติก

2. อาหารพร้อมบริโภค คือ อาหารที่ผลิตเรียบร้อยแล้วพร้อมบริโภค ที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายได้ทันที (หรืออาหารที่แพคใส่ถุง กล่อง ถาดโฟม ที่แกะห่อแล้วทานได้ทันที) แบ่งคร่าวๆ เป็นประเภทต่างๆ ได้ดังนี้

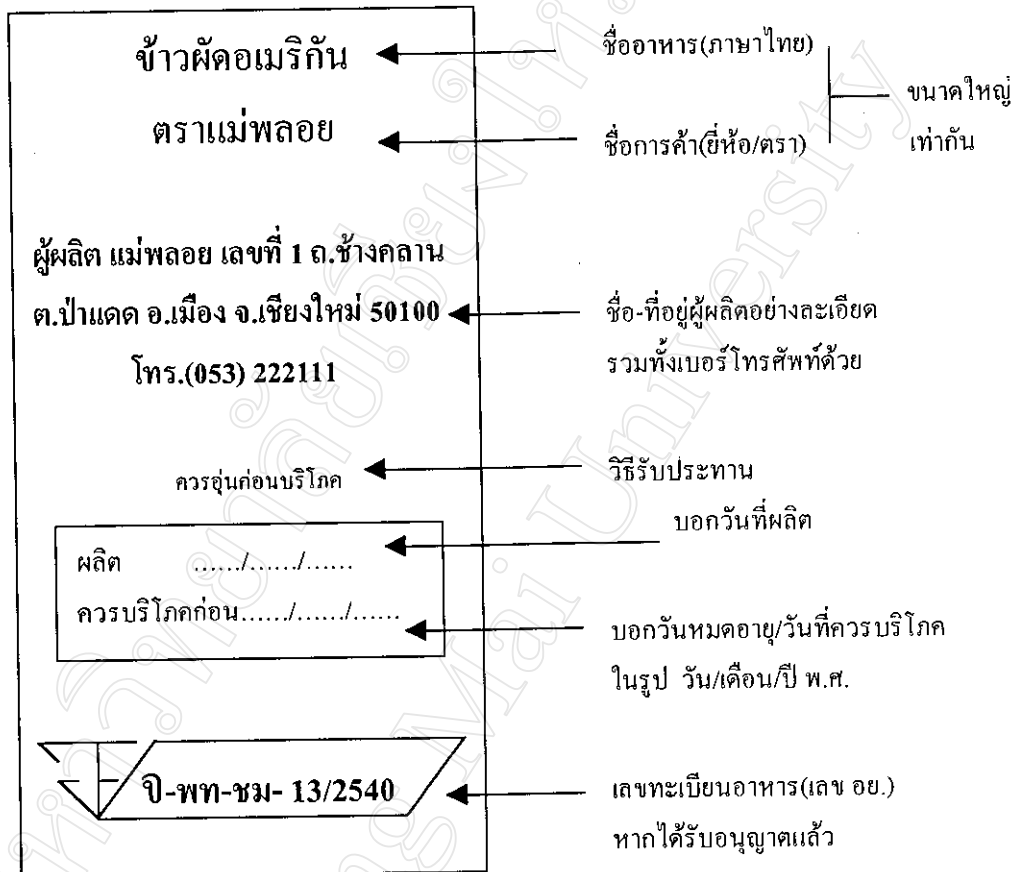
2.1 ขนมไทย - ขนมหวาน เช่น ฝอยทอง ทองหยิบ ขนมน้ำชั้น ขนมนึ่ง ขนมน้ำวน ตะโก้ กาละแมะ ปั่นขลิบ กระทิ์ป๊อบ กรอบเค็ม ขนมนครก ทองม้วน ทองพับ

2.2 อาหารจานเดียว เช่น ข้าวผัด มักกะโรนีปรุงสุก พิซซ่า สลัด ข้าวมันไก่ ข้าวผัดกระเพราไข่ดาว

- 2.3 เบเกอร์รี่ เช่น ขนมคุกกี้นั้น แชนวีน เอ แคร้ ขนมเค้ก แยมโรล โดนัท ขนมไข่ ปุยฝ้าย ยกเว้น ขนมปังปอนด์ ขนมปังไม่มีไส้ (ต้องขอ อย. ทัวไปหรือ อย. อาหารควบคุม)
- 2.4 ขนมกรอบ – ขนมขบเคี้ยว เช่น ข้าวแต่น ข้าวเกรียบ ขนมข้าวโพดกรอบ ขนมขี้ไก่ ถั่วทอด กลัวยศุกทอดกรอบ มะม่วงหิมพานต์อบ วัฟเฟออร์ ขนมปังกรอบ มันฝรั่งทอด
- 2.5 ผลไม้สด (ตัดแต่ง) และผลไม้แปรรูป (ผลไม้ดอง แช่อิ่ม เชื่อม กวน) เช่น ผลไม้ตัดแต่งใส่ถาดโฟม มะม่วงดอง – แช่อิ่ม ลูกหยีกวน สาเกเชื่อม ยกเว้น กระทียมดอง กระทียมโทนดอง ท้อดอง บ๊วยดอง ที่ต้องขอ อย. ทัวไป
- 2.6 น้ำพริกต่างๆ เช่น น้ำพริกตาแดง น้ำพริกเผา น้ำพริกนรก น้ำสลัด น้ำจิ้มสุกี้ แชนวิชสเปรด ยกเว้น น้ำพริกแกงต่างๆ ผงเครื่องเทศ ผงกระทรี เครื่องแกงส้ม
- 2.7 เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์สัตว์ที่สุกแล้วและรับประทานได้ทันที เช่น ไข่เค็ม แคนหมู หมูหยอง หมูแผ่น หมูทุบ ยกเว้น หมูยอ แหนม กุนเชียง ลูกชิ้นไส้กรอก หมูแฮม เบคอน ที่สามารถขอ อย. ทัวไป
- 2.8 อาหารว่างและอาหารอื่นๆ เช่น ขนมก๊วยช่าย เมี่ยงคำ ข้าวเกรียบปากหม้อ สาธุไส้หมู
3. รายการอาหารที่ยกเว้นไม่ต้องขอเลข อย.
- 3.1 อาหารพร้อมปรุง พร้อมบริโภค ที่ผู้ผลิตผลิตขึ้นเอง แล้วจำหน่ายกับผู้บริโภค โดยตรง ณ สถานที่ผลิต เช่น ผักแกงแค ที่ขายในตลาด เนื้อสัตว์ที่ขายให้ลูกค้าโดยตรง
- 3.2 อาหารสำเร็จรูปที่ผลิตแล้วยังไม่ได้บรรจุใส่ภาชนะ เมื่อจะจำหน่ายต้องหีบเป็นชิ้นๆ หรือตัดใส่ถุง เช่น กีบข้าวสุก อาหารถุง ข้าวแกงต่างๆ
- 3.3 กลุ่มอาหารที่ทำจากเนื้อสัตว์ที่ต้องนำไปปรุงให้สุกก่อน เช่น แหนม หมูยอ กุนเชียง ไส้กรอก เบคอน ลูกชิ้น ปลาหู ปลาทอด ปลาดิบ ปูอัด ปลาสลิด ปลาเค็ม ปลาแห้ง ปูดอง กุ้งแห้ง ปลาป่น
- หมายเหตุ : อาหารเหล่านี้บางชนิดสามารถขอเลข อย. ได้หากมีการบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท
- 3.4 กลุ่มอาหารที่มีจุดมุ่งหมายเป็นเครื่องปรุง เครื่องชูรส เช่น น้ำพริกปลา กะปิ ปลาร้า น้ำจิ้ม
4. อาหารบางชนิดขอ อย. จดแจ้งก็ได้หรือไม่ขอ อย. จดแจ้งก็ได้
- 4.1 อาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่บรรจุถุง ก่อ่ง หรือภาชนะใดๆ ที่แกะออกจาก ก่อ่งแล้ว สามารถบริโภคได้ทันที เช่น แคนหมู หมูทุบ หมูหยอง ปลาหมึก 3 รส
- 4.2 อาหารพร้อมปรุง พร้อมบริโภค ที่ผลิตขึ้น และจำหน่ายในห้างร้านนั้นๆ



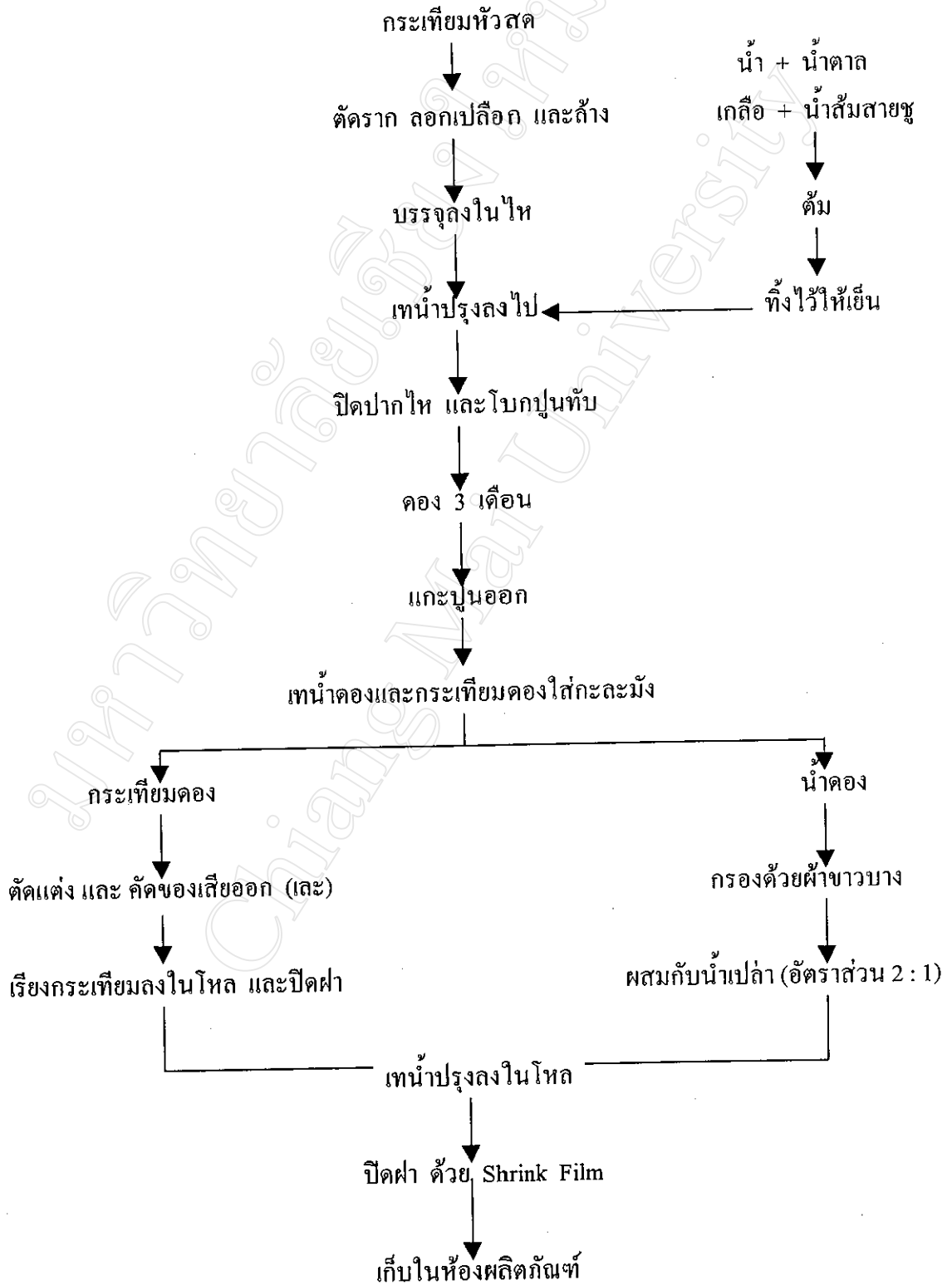
หลักเกณฑ์การรับจดแจ้งขึ้นทะเบียนอาหาร



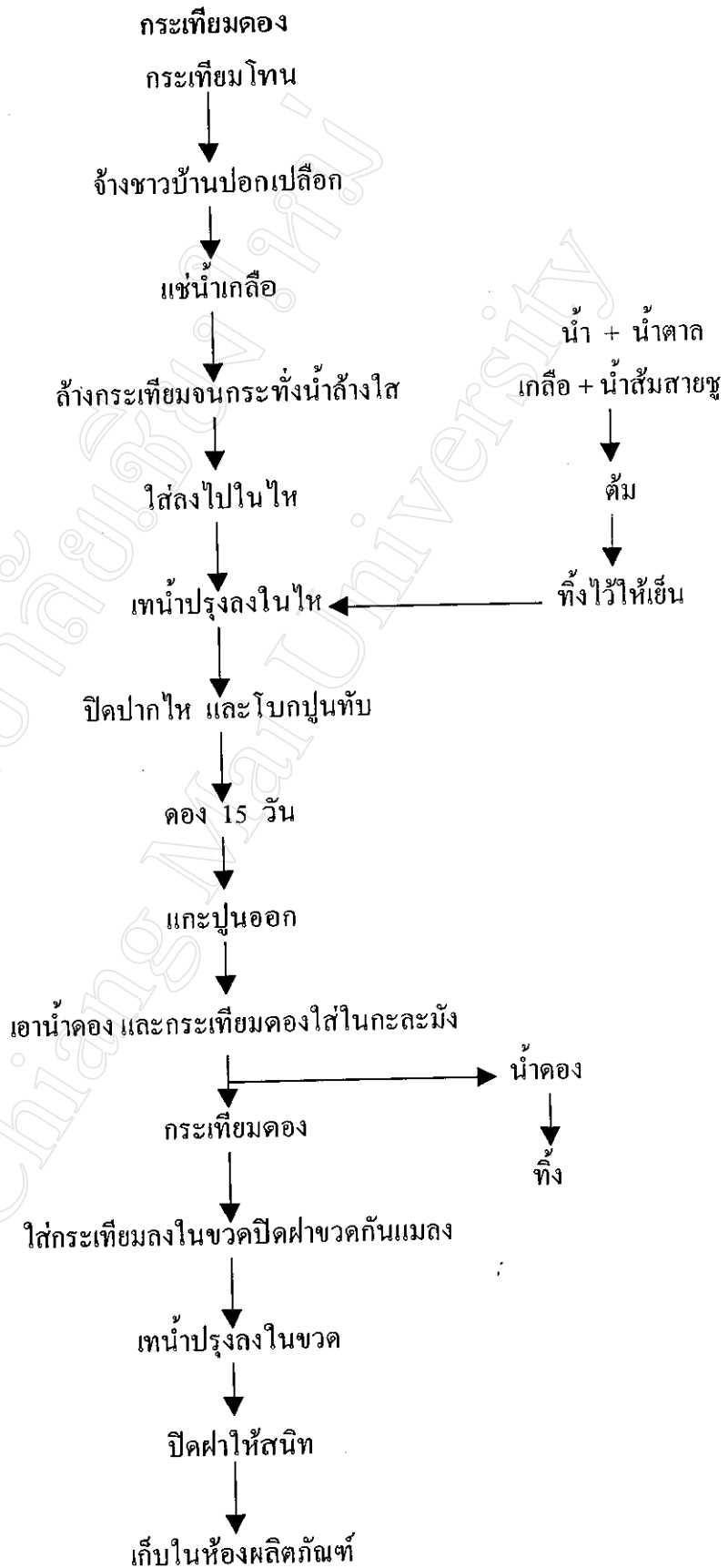
ตัวอย่างการทำฉลากอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

ภาคผนวก จ. กระบวนการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรของกลุ่มแม่บ้านบางชนิด

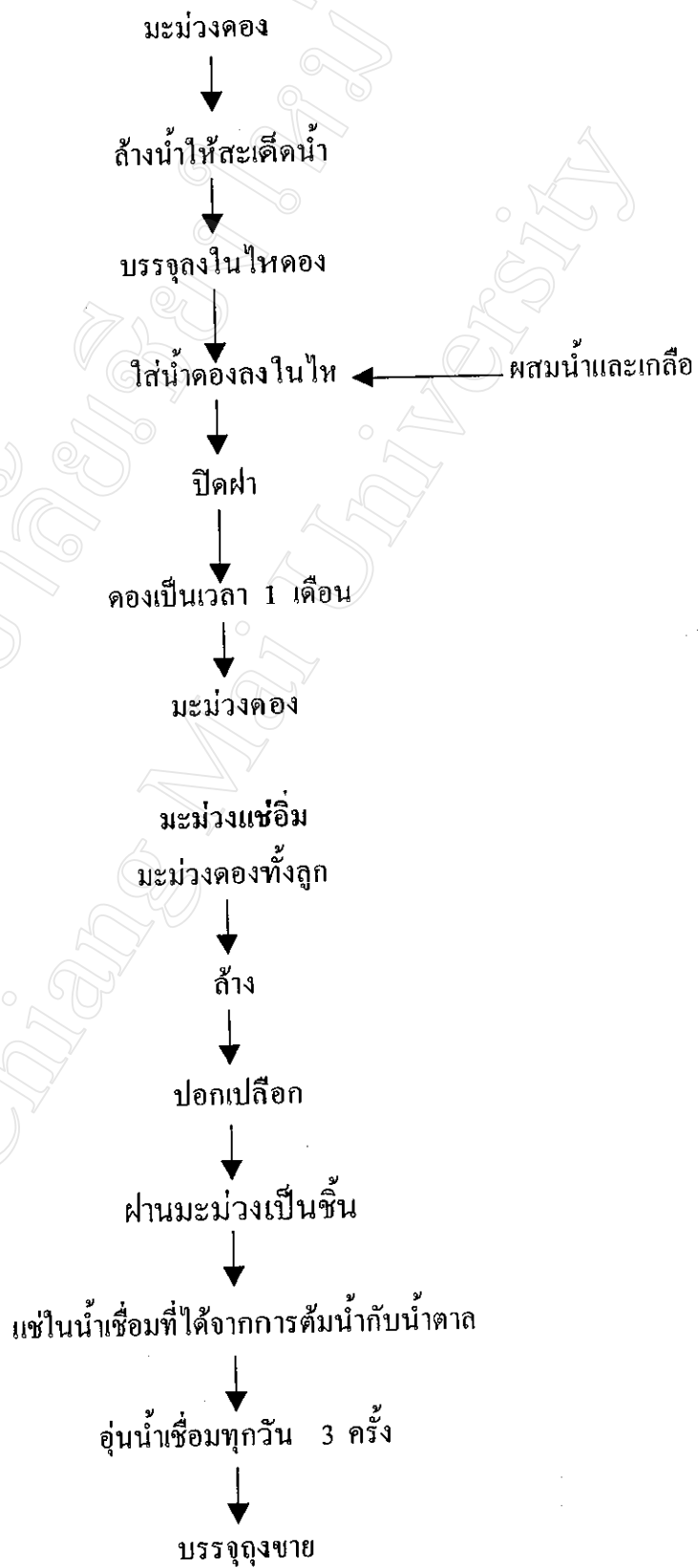
กระเทียมดอง (หัว)



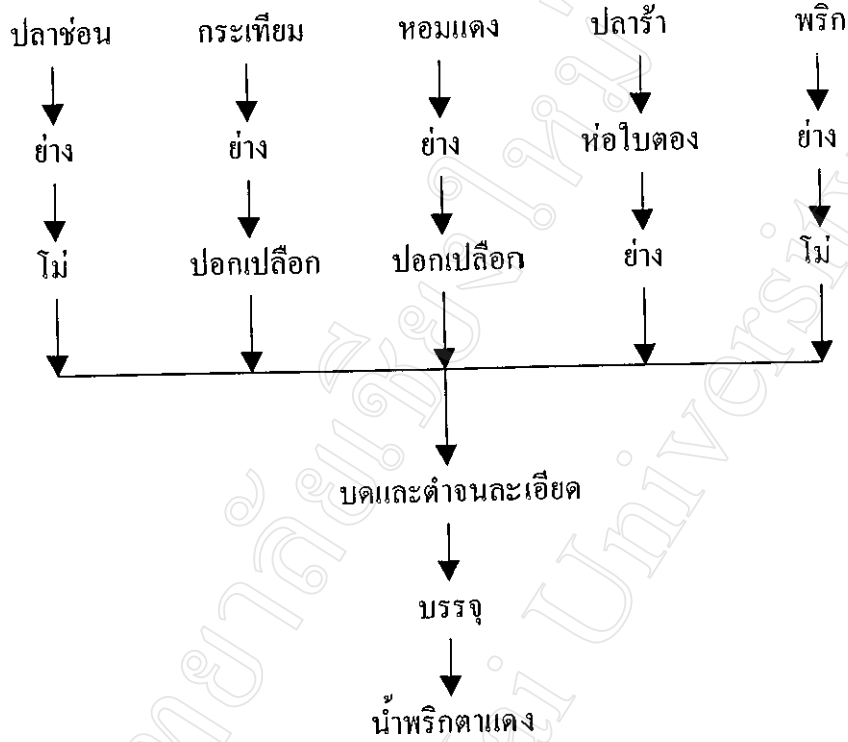




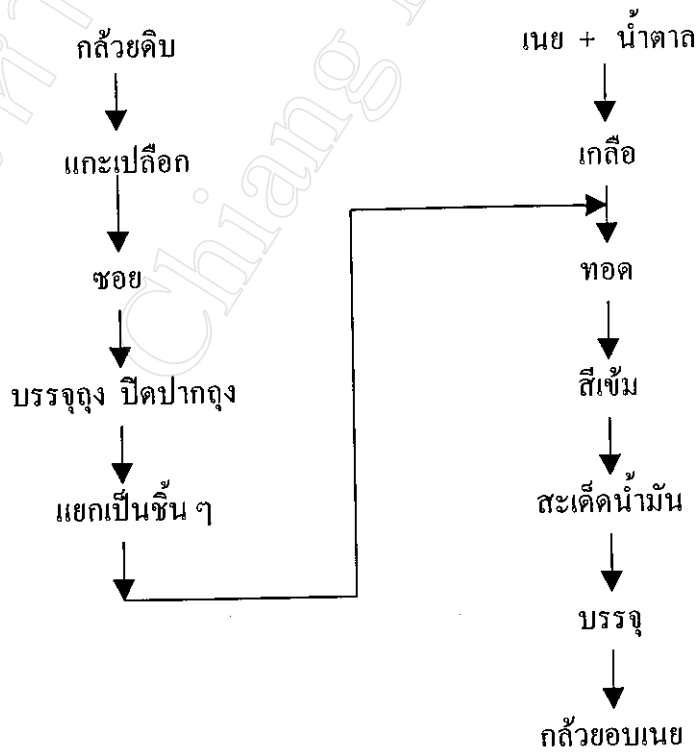
## มะม่วงคอง

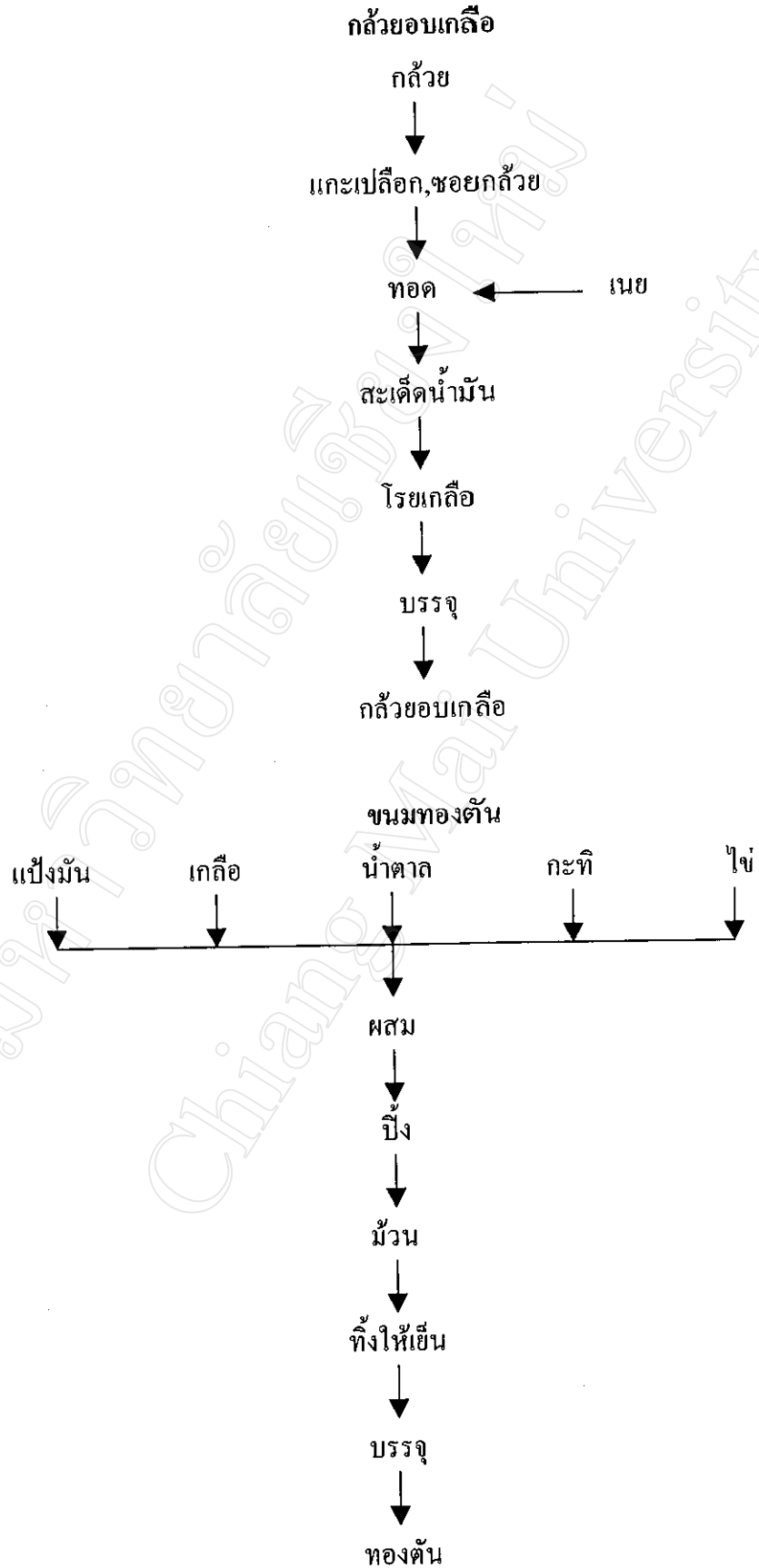


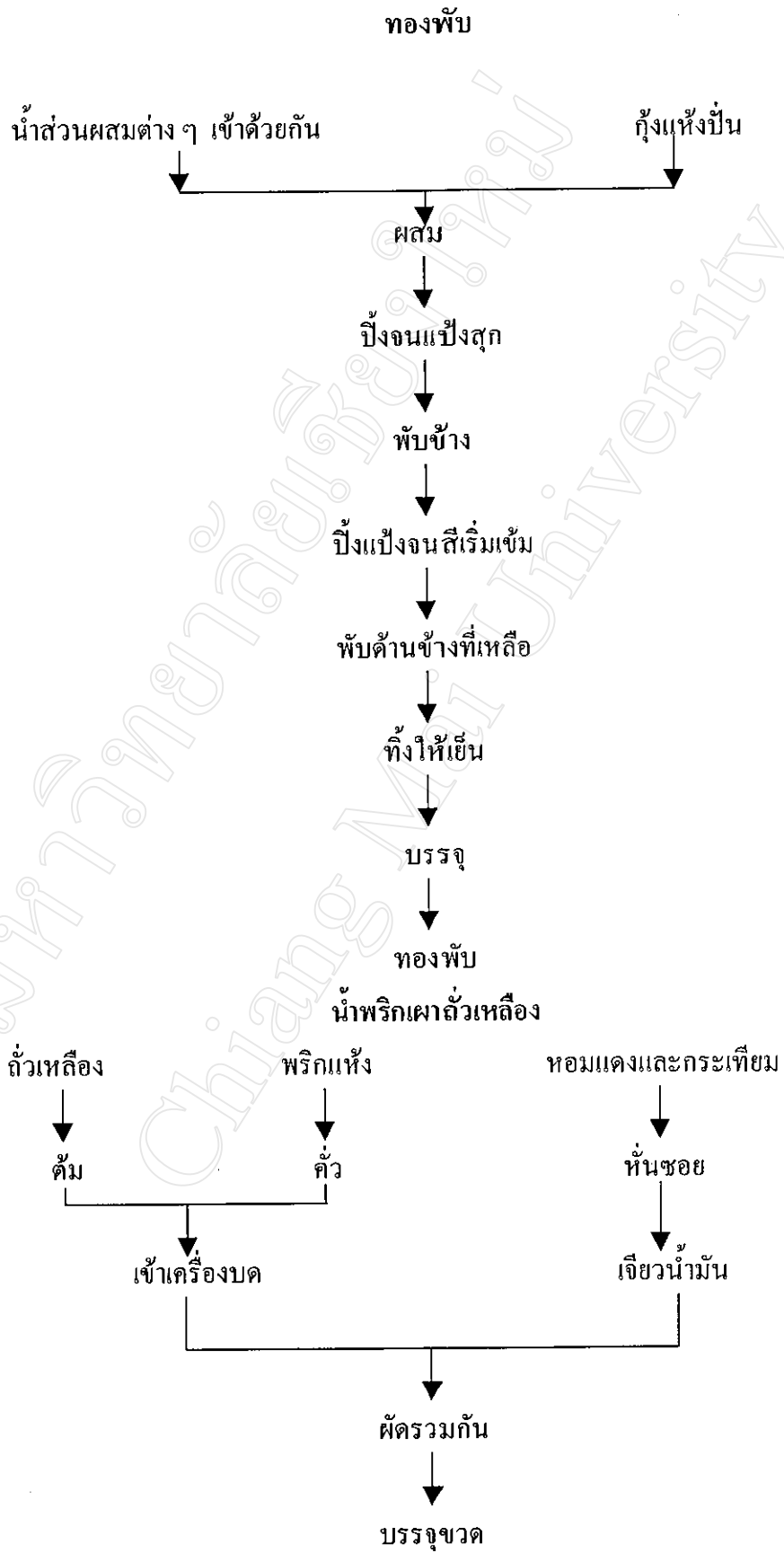
### น้ำพริกตาแดง



### กล้วยอบเนย







## ประวัติผู้เขียน

ชื่อ สกุล

นางพิศมัย ตรีวิชา

วัน เดือน ปีเกิด

29 กันยายน 2505

ประวัติการศึกษา

- สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้นและตอนปลาย  
โรงเรียนสตรีนครสวรรค์ อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์  
ปีการศึกษา 2522
- สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี การศึกษามัธยมศึกษา (กศ.บ)  
สาขาคุณกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ  
วิทยาเขตบางเขน ปีการศึกษา 2526

ประสบการณ์การทำงาน

- อาจารย์ 1 ระดับ 3 วิทยาลัยเกษตรกรรมนครสวรรค์  
อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ ปี พ.ศ.2527 – 2531
- ปัจจุบัน  
กรรมการบริษัท ไนซ์เอ็นเตอร์เทนเมนท์ จำกัด  
กรรมการบริษัท เอส.ทีเอ็ม บิวทีเนส จำกัด  
หุ้นส่วนผู้จัดการบริษัท บิวทีเนส เซน จำกัด