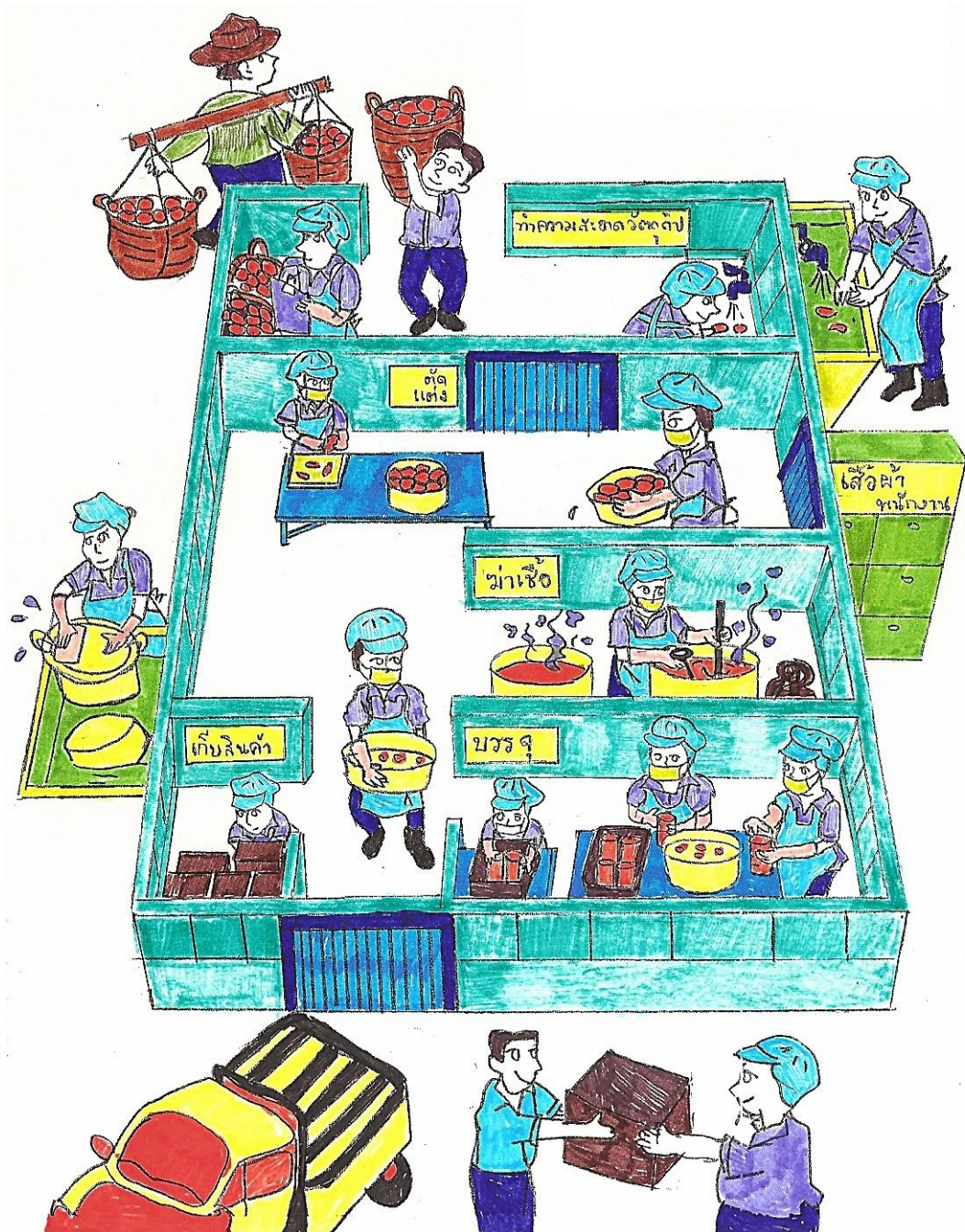


เรียบเรียงโดย: สุธารินทร์ รอดมณี และเกยูร เม่าทอง
กลุ่มวิจัยและพัฒนการปฏิรูปที่ดิน สำนักวิชาการและแผนงาน
สำนักงานการปฏิรูปที่ดินเพื่อเกษตรกรรม (ส.ป.ก.)
เบอร์ติดต่อ 0-2281-2834 และ 0-2280 5841

หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย



เอกสารเผยแพร่กลุ่มวิจัยและพัฒนาการปฏิรูปที่ดิน
ปีที่ 1 ฉบับที่ 2 เดือน กุมภาพันธ์ 2558

อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย หมายความว่า อาหารที่ผ่าน กระบวนการแปรรูป เช่น ตัดแต่งในลักษณะที่นำไปปรุงหรือ บริโภค คั่ว ทำให้ แห้ง หมักดอง เป็นต้น หรือทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลง คุณลักษณะของอาหาร หรืออาหารที่ผ่านกระบวนการผลิตเรียบร้อยแล้ว และบรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายต่อผู้บริโภค แต่ทั้งนี้ไม่รวมถึงอาหาร ควบคุมเฉพาะ หรืออาหาร ที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และอาหารที่ ต้องมีฉลากที่มีประกาศ กระทรวงสาธารณสุขกำหนดให้ต้องปฏิบัติตาม วิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารแล้ว



จากที่กล่าวมาทั้งหมดจะเห็นได้ว่าหากผู้ผลิตอาหารสามารถนำ
แนวทางทั้ง 6 หัวข้อ ไปศึกษาจนเป็นที่เข้าใจและนำไปประยุกต์ใช้
จะช่วยลดโอกาสเสี่ยงของก ารปนเปื้อนทั้งทางด้านกายภาพ เคมี
และจุลินทรีย์ อย่างมีประสิทธิภาพ และเป็นการสร้างหลักประกันที่
มั่นใจได้ว่าผู้ผลิตสามารถผลิตอาหารที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย
มีคุณภาพ ได้มาตรฐาน ไม่มีการปนเปื้อนของอันตรายที่ทำให้เกิด
ปัญหาความไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค



4. การสุขาภิบาล

น้ำที่ใช้ในสถานที่ผลิตเป็นน้ำสะอาด มีวิธีกำจัดขยะที่เหมาะสม

5. การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด

มีวิธีการดูแลทำความสะอาดและบำรุงสถานที่ เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิตอย่างเหมาะสม

6. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน

ผู้ปฏิบัติงานในบริ เวณผลิตอาหารต้องไม่เป็นโรคติดต่อ หรือโรค ที่น่ารังเกียจ หรือเป็นพาหะของโรค มีการสวมหมวกตาข่าย หรือผ้าคลุม ผม เป็นต้น



ปัจจุบัน ผู้บริโภคนิยมซื้อ อาหารพื้นบ้าน อาหารพื้นเมืองและ
สินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ไปเพื่อรับประทานหรือเป็น
ของฝาก จึงส่งผลให้เกิดการขยายปริมาณการผลิต เมื่อมีการผลิตมากขึ้น
เพื่อให้เพียงพอต่อความ ต้องการจึงอาจนำไปสู่ปัญหาของการควบคุม
ความสะอาด คุณภาพ และความปลอดภัยในอาหารเหล่านี้

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ซึ่งเป็นหน่วยงาน
ที่รับผิดชอบในการดูแลคุ้มครองผู้บริโภค จึงมีนโยบายในการพัฒนา
ยกระดับสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายเพื่อ
สร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค



ความหมายของ GMP

Good Manufacturing Practice หรือ GMP เป็นหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร ซึ่งเป็นเกณฑ์หรือข้อกำหนดขั้นพื้นฐานที่จำเป็นในการผลิตและการควบคุม เพื่อให้ผู้ผลิตปฏิบัติตาม มาตรฐานทุกขั้นตอน นับตั้งแต่เริ่มต้นวางแผนการผลิต ระบบควบคุมตั้งแต่วัตถุดิบระหว่างการผลิต ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป การจัดเก็บ การควบคุมคุณภาพ และการขนส่งจนถึงผู้บริโภค มีระบบบันทึกข้อมูล การตรวจสอบและติดตามผลคุณภาพผลิตภัณฑ์ รวมถึงระบบการจัดการที่ดีในเรื่องสุขอนามัย ทั้งนี้ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายมีคุณภาพและความปลอดภัย



ความรู้สำหรับผู้บริโภค

1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต

ต้องสะอาด ไม่สะสมสิ่งปฏิกูล ไม่มีน้ำขังแฉะสกปรก สามารถป้องกันสัตว์ และแมลงเข้าสู่บริเวณผลิตอาหาร

2. เครื่องมือ และอุปกรณ์ในการผลิต

ต้องทำความสะอาดง่าย ไม่เป็นสนิม

3. การควบคุมกระบวนการผลิต

วัตถุดิบ ส่วนผสมต่างๆ และภาชนะบรรจุต้องมีการคัดเลือกควบคุม และการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม



หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อม จำหน่าย Primary GMP

Primary GMP ยึดหลัก 3 ประการ ได้แก่ การป้องกันการปนเปื้อน
การลด ขจัด ทำลายจุลินทรีย์ก่อโรค และการป้องกันการปนเปื้อนข้าม
Primary GMP ประกอบด้วย 6 หัวข้อ ดังนี้



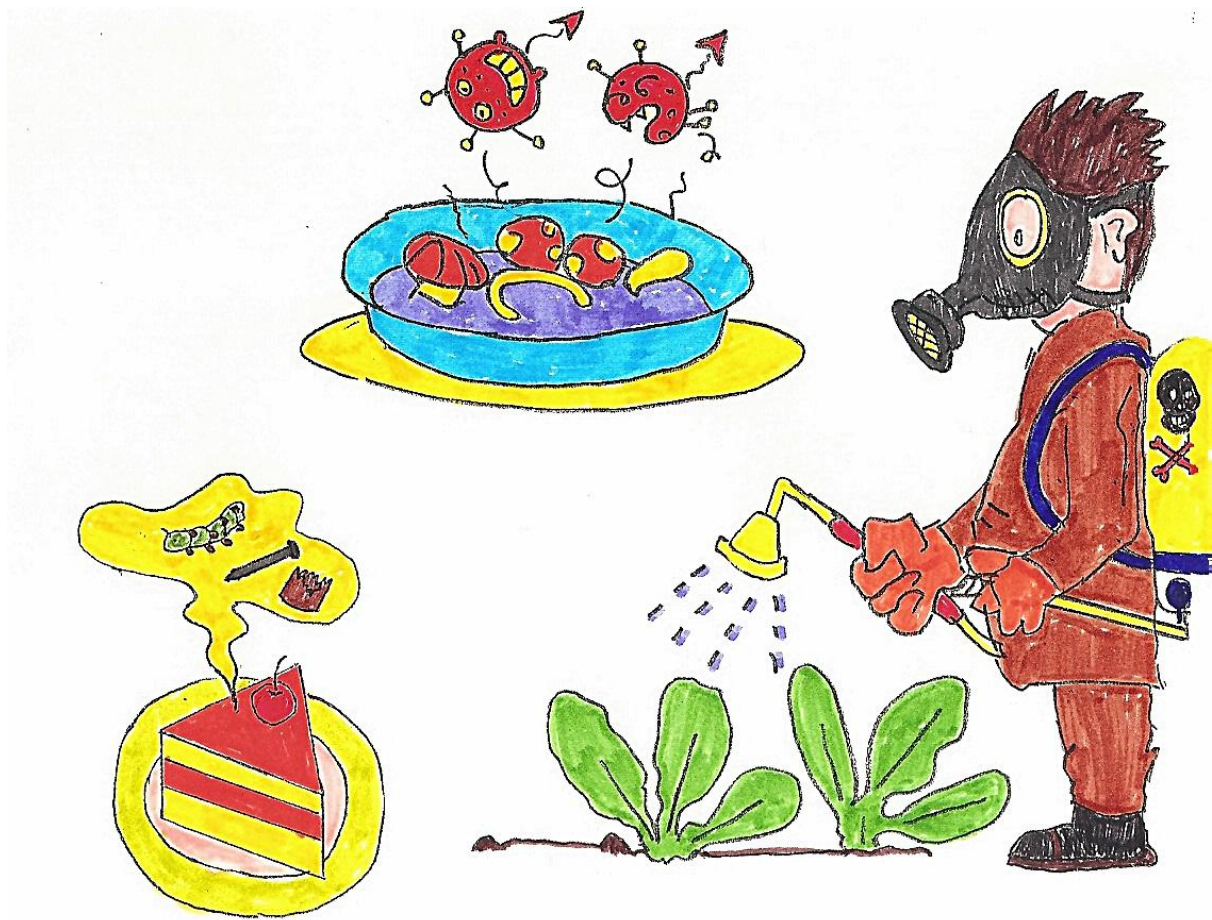
ในเบื้องต้นสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงได้ออก
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ.2555 เรื่อง วิธีการ
ผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และเก็บรักษา อาหารแปรรูปที่
บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP) เพื่อใช้เป็นแนวทาง
ในการพัฒนา สถานที่ผลิตและตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตาม
GMP ขั้นพื้นฐาน (Primary GMP) อีกทั้งเป็น แนวทางให้
ผู้ประกอบการได้เตรียมตัวก่อนที่จะปรับใช้มาตรฐาน GMP สุขลักษณะ
ทั่วไปในอนาคต

การปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ GMP ได้รับการทดลองปฏิบัติและ
พิสูจน์แล้ว จากกลุ่มนักวิชาการด้านอาหารทั่วโลกว่าถ้าสามารถผลิต
อาหารได้ตามหลักเกณฑ์นี้จะทำให้อาหารนั้นเกิดความ ปลอดภัยและ
เป็นที่เชื่อถือยอมรับจากผู้บริโภค โดยหลักการปฏิบัติของ GMP นำมา
ซึ่งอาหารปลอดภัย คือ ป้องกัน ลด และขจัดอันตรายเพื่อให้เกิดความ
ปลอดภัยในผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งได้แก่ อันตราย ทางด้านกายภาพ
อันตรายทางด้านเคมี และอันตรายทางด้านจุลินทรีย์

อันตรายและสาเหตุของการปนเปื้อนในอาหาร

1. อันตรายด้านกายภาพ ได้แก่ เศษไม้ เศษแก้ว เศษโลหะ และวัสดุอื่นๆ ที่มาจากวัตถุดิบ เครื่องมือ หรือ การแตกหักของภาชนะ หลอดไฟ และตกลงสู่อาหาร

2. อันตรายด้านเคมี ได้แก่ ยาฆ่าแมลง สารเคมี น้ำยาทำความสะอาด น้ำมันหล่อลื่น รวมถึงสารพิษที่เกิดขึ้น เช่น สารพิษอะฟลาท็อกซินจากเชื้อราในถั่วลิสง



3. อันตรายด้านจุลินทรีย์ ได้แก่ แบคทีเรีย ไวรัส และเชื้อรา โดยปนเปื้อนมากับการใช้วัตถุดิบที่ไม่มีคุณภาพ เครื่องมือเครื่องใช้ไม่สะอาด และการควบคุมการผลิตไม่ดีพอ ทำให้เกิดการปนเปื้อนระหว่างกระบวนการผลิต และการขนส่งตลอดจนการปฏิบัติของพนักงานไม่ถูกสุขลักษณะ

โดยอันตรายที่ปนเปื้อนมาในอาหารสามารถก่อให้เกิดความไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค เช่น เกิดการเจ็บป่วย

