

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ มก. - ธ.ก.ส.

พลาสติกแตกเดียวทอด

ปี 2549

1. ขอบข่าย

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ มก. - ธ.ก.ส. นี้ครอบคลุมเฉพาะผลิตภัณฑ์พลาสติกที่ผ่านการทำแห้งแล้วนำไปทอดหรือย่าง บรรจุในภาชนะบรรจุ มีลักษณะเป็น ปลาทอดทั้งตัว หรือ ตัดแต่ง ได้แก่ ปลาแผ่นเนื้อติดหนัง ปลาชิ้นหั่นตามขวาง

2. บทนิยาม

ปลา สลิดแตกเดียวทอด หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำพลาสติกสด มาทอดเกลือ ตัดหัว กวักไส้ ทำความสะอาด คลุกกับเกลือ แล้วทำให้แห้ง โดยใช้ความร้อนจากแสงอาทิตย์หรือจากพลังงานอื่นแล้วทอดให้สุก

3. ชนิด

ปลา สลิดแตกเดียวทอดแบ่งออกเป็น 3 ประเภทคือ

- 3.1 ปลาทอดทั้งตัว เป็น พลาสติกแตกเดียวที่นำปลาทั้งตัวมาทอด
- 3.2 ปลาแผ่นเนื้อติดหนัง เป็น พลาสติกแตกเดียวที่นำปลาทั้งตัวมาแล้วเป็นชิ้นเนื้อติดหนังตามความยาวของปลาแยกเป็น 2 ชิ้น แล้วนำมาทอด
- 3.3 ปลาชิ้นหั่นขวาง เป็น พลาสติกแตกเดียวที่นำปลาทั้งตัวมาหั่นเป็นชิ้นตามขวางลำตัว แล้วนำมาทอด

4. คุณลักษณะที่ต้องการ

4.1 ลักษณะทั่วไป

ในภาชนะบรรจุเดียวกันต้องเป็นพลาสติกรูปทรงและขนาดใกล้เคียงกัน อาจแตกหักได้บ้าง ต้องไม่มีลักษณะใหม่

4.2 สี

ต้องมีสีที่ดีตามธรรมชาติและสม่ำเสมอ

4.3 กลิ่น และ กลิ่นรส

ต้องมีกลิ่นหอมตามธรรมชาติของพลาสติกทอด มีกลิ่นรสที่ดี ไม่มีกลิ่นรสขม ไม่มีกลิ่นน้ำมัน และปราศจากกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน

4.4 ลักษณะเนื้อสัมผัส

ต้องไม่แข็งกระด้าง หรือเหนียว เมื่อกัดไม่รู้สึกลึกลักษณะน้ำมัน

เมื่อตรวจสอบ โดยวิธีให้คะแนนตามข้อ 9.1 แล้ว ต้องได้คะแนนเฉลี่ยของแต่ละลักษณะจากผู้ตรวจสอบทุกคนไม่น้อยกว่า 3 คะแนน และไม่มีลักษณะใดได้ 1 คะแนน จากผู้ตรวจสอบคนใดคนหนึ่ง

4.5 สิ่งแปลกปลอม

ไม่พบสิ่งแปลกปลอมเช่น เส้นผม ขนสัตว์ ดิน ทราย กรวด ชิ้นส่วนจากสัตว์ เช่น แมลง มด หนู นก

4.6 วัตถุเจือปนอาหาร

4.6.1 ห้ามใช้วัตถุกันเสีย สารกันหืน และสีทุกชนิด

4.6.2 หากมีการใช้วัตถุปรุงแต่งกลิ่นรส ให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กฎหมายกำหนด

4.7 วอเตอร์แอกทิวิตี* ต้องไม่เกิน 0.6

*วอเตอร์แอกทิวิตี เป็นปัจจัยสำคัญในการคาดคะเนอายุการเก็บอาหาร และเป็นตัวบ่งชี้ถึงความปลอดภัยของอาหาร โดยทำหน้าที่ควบคุมการอยู่รอด การเจริญ และการสร้างสารพิษของจุลินทรีย์

4.8 จุลินทรีย์

4.8.1 จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด ต้องไม่เกิน 1×10^3 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม

4.8.2 เอสเชอริเชีย โคลิ โดยวิธีเอ็มพีเอ็น ต้องน้อยกว่า 3 ต่อตัวอย่าง 1 กรัม

4.8.3 ยีสต์และรา ต้องน้อยกว่า 10 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม

5. สุขลักษณะ

สุขลักษณะในการทำพลาสติกแคดเดียวทอด ให้เป็นไปตามคำแนะนำตามภาคผนวก

6. การบรรจุ

6.1 ให้บรรจุพลาสติกแคดเดียวทอด ในภาชนะบรรจุที่สะอาด แห้ง ปิดผนึกได้เรียบร้อย สามารถป้องกัน การปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอก

6.2 น้ำหนักสุทธิของพลาสติกแคดเดียวทอด ในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

7. เครื่องหมายและฉลาก

ที่ภาชนะบรรจุพลาสติกแคดเดียวทอด ทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีตัวเลข ตัวอักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน

(7.1) ชื่อเรียกผลิตภัณฑ์

(7.2) ชนิดและปริมาณของวัตถุปรุงแต่งกลิ่นรส (ถ้ามี)

(7.3) น้ำหนักสุทธิ

(7.4) วัน เดือน ปีที่ทำ และวัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี)”

(7.5) ชื่อผู้ทำ หรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน

ในกรณีใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

8. การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

8.1 รุ่น ในที่นี้ หมายถึง พลาสติกแตกเดี่ยวทอด ที่มีส่วนประกอบเดียวกัน ทำโดยกรรมวิธีเดียวกัน ในระยะเวลาเดียวกัน

8.2 การชักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างที่กำหนดต่อไปนี้

8.2.1 การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบสิ่งแปลกปลอม การบรรจุ และ เครื่องหมายและฉลาก ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน 3 หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตาม ข้อ 4.5 ข้อ 6 และ ข้อ 7 จึงจะถือว่าพลาสติกแตกเดี่ยวทอดรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

8.2.2 การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบลักษณะทั่วไป สี กลิ่น กลิ่นรส และ ลักษณะเนื้อสัมผัส ให้ใช้ตัวอย่างที่ผ่านการทดสอบตามข้อ 8.2.1 แล้ว จำนวน 3 หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้ว ตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 4.1 ถึงข้อ 4.4 จึงจะถือว่าพลาสติกแตกเดี่ยวทอดรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

8.2.3 การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบวัตถุเจือปนอาหาร วอเตอร์แอกทิวิตี และจุลินทรีย์ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน 5 หน่วยภาชนะบรรจุ นำมาทำเป็นตัวอย่างรวม เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 4.6 ถึงข้อ 4.8 จึงจะถือว่าพลาสติกแตกเดี่ยวทอดรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

8.3 เกณฑ์ตัดสิน

ตัวอย่างพลาสติกแตกเดี่ยวทอด ต้องเป็นไปตามข้อ 8.2.1 ข้อ 8.2.2 และข้อ 8.2.3 ทุกข้อ จึงจะถือว่าพลาสติกแตกเดี่ยวทอดรุ่นนั้นเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้

9. การทดสอบ

9.1 การทดสอบลักษณะทั่วไป สี กลิ่น กลิ่นรส และลักษณะเนื้อสัมผัส

9.1.1 ให้แต่งตั้งคณะผู้ตรวจสอบ ประกอบด้วยผู้ที่มีความชำนาญในการตรวจสอบพลาสติกแตกเดี่ยวทอด อย่างน้อย 5 คน แต่ละคนจะแยกกันตรวจและให้คะแนน โดยอิสระ

9.1.2 วางตัวอย่างพลาสติกแตกเดี่ยวทอดในจานกระเบื้องสีขาว ตรวจสอบโดยการตรวจพินิจและชิม

9.1.3 หลักเกณฑ์การให้คะแนน ให้เป็นไปตามตารางที่ 1

ตารางที่ 1 หลักเกณฑ์การให้คะแนน

ลักษณะที่ตรวจสอบ	เกณฑ์ที่กำหนด	ระดับการตัดสิน (คะแนน)			
		ดีมาก	ดี	พอใช้	ต้องปรับปรุง
ลักษณะทั่วไป	ในภาชนะบรรจุเดียวกันต้องเป็นปลาที่มีขนาดใกล้เคียงกัน ต้องมีลักษณะปรากฏตามธรรมชาติของประเภทของผลิตภัณฑ์ ไม่ควรมีเกสรติดอยู่หรือสิ่งแปลกปลอมอื่นปะปนอยู่ ผิวหนังต้องไม่ฉีกขาด ส่วนที่เป็นชิ้นต้องมีความสมบูรณ์ในตัว ต้องไม่มีลักษณะอมน้ำมันหรือลักษณะไหม้	4	3	2	1
สี	ปลาทอดทั้งตัว มีสีค่าของผิวหนังปลาตามธรรมชาติ ปลาแล่นเนื้อติดหนังและปลาชิ้นหั่นขวาง ด้านที่เป็นเนื้อมีสีเหลืองทองถึงเหลืองเข้ม มีสีสม่ำเสมอในบรรจุภัณฑ์เดียวกัน ไม่เจือสี	4	3	2	1
กลิ่น และ กลิ่นรส	ต้องมีกลิ่นและกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติของปลาสด มีความเค็มพอดี ไม่มีกลิ่นรสแปลกปลอมหรือขมปราศจากกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน กลิ่นน้ำมัน กลิ่นแอมโมเนีย	4	3	2	1
ลักษณะเนื้อสัมผัส	ต้องไม่แข็งกระด้าง หรือเหนียว เมื่อกัดไม่รู้สึกรัดถึงลักษณะอมน้ำมัน	4	3	2	1

- 9.2 การทดสอบสิ่งแปลกปลอม ภาชนะบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก
ให้ตรวจพินิจ
- 9.3 การทดสอบวัตถุเจือปนอาหาร
ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ
- 9.4 ทดสอบวอเตอร์แอกทิวิตี
ให้ใช้เครื่องวัดวอเตอร์แอกทิวิตี ที่ควบคุมอุณหภูมิที่ (25 ± 2) องศาเซลเซียส
- 9.5 การทดสอบจุลินทรีย์
ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือ BAM หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ
- 9.6 การทดสอบน้ำหนักสุทธิ
ให้ใช้เครื่องชั่งที่เหมาะสม

ภาคผนวก

สัญลักษณ์

ก.1 สถานที่ตั้งและอาคารผลิต

ก.1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณใกล้เคียง อยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้พลาสติกแตกเคียวทอดที่ผลิตเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดย

ก.1.1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบ สะอาด ไม่มีน้ำขังแฉะและสกปรก

ก.1.1.2 อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่น เขม่า ควัน มากผิดปกติ

ก.1.1.3 ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น่ารังเกียจ เช่น บริเวณเพาะเลี้ยงสัตว์ แหล่งเก็บหรือกำจัดขยะ

ก.1.2 อาคารผลิตมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การบำรุงรักษา การทำความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน โดย

ก.1.2.1 พื้น ฝาผนัง และเพดานของอาคารที่ผลิต ก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาด และซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา

ก.1.2.2 แยกบริเวณผลิตออกเป็นสัดส่วน ไม่อยู่ใกล้ห้องสุขา ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช่แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ในบริเวณผลิต

ก.1.2.3 พื้นที่ใช้ปฏิบัติงานไม่แออัด มีแสงสว่างเพียงพอ และมีการระบายอากาศที่เหมาะสม

ก.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต

ก.2.1 ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการผลิตที่สัมผัสกับพลาสติกแตกเคียวทอดทำจากวัสดุมีผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ล้างทำความสะอาดได้ง่าย

ก.2.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ สะอาด เหมาะสมกับการใช้งาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน ติดตั้งได้ง่าย มีปริมาณเพียงพอ รวมทั้งสามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทั่วถึง

ก.3 การควบคุมกระบวนการผลิต

ก.3.1 วัตถุดิบและส่วนผสมในการทำ สะอาด มีคุณภาพดี มีการล้างหรือทำความสะอาดก่อนนำไปใช้

ก.3.2 การผลิต การเก็บรักษา การขนย้าย และการขนส่ง ให้มีการป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของพลาสติกแฉกเดี่ยวทอด

ก.4 การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด

ก.4.1 น้ำที่ใช้ล้างทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และมีของผู้ทำ เป็นน้ำสะอาดและมีปริมาณเพียงพอ

ก. 4.2 มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์นำเชื้อ แมลงและฝุ่นผง ไม่ให้เข้าไปในบริเวณผลิตตามความเหมาะสม

ก.4.3 มีการกำจัดขยะ สิ่งสกปรก และน้ำทิ้ง อย่างเหมาะสม เพื่อไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับลงสู่พลาสติกแฉกเดี่ยวทอด

ก.4.4 สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด และใช้กำจัดสัตว์นำเชื้อและแมลง ใช้ในปริมาณที่เหมาะสม และ เก็บแยกจากบริเวณที่ผลิต เพื่อไม่ให้ปนเปื้อนลงสู่พลาสติกแฉกเดี่ยวทอดได้

ก.5 บุคลากรและสุขลักษณะของผู้ทำ

ผู้ทำทุกคน ต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคลให้ดี เช่น สวมเสื้อผ้าที่สะอาด มีผ้าคลุมผมเพื่อป้องกัน ไม่ให้เส้นผมหล่นลงในพลาสติกแฉกเดี่ยวทอด ไม่ไว้เล็บยาว ล้างมือให้สะอาดทุกครั้ง ก่อนปฏิบัติงาน หลังการใช้ห้องสุขา และเมื่อมือสกปรก