

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ มก.-ธ.ก.ส.

ปลาต้มฟัก

ปี 2549

1. นิยาม

ปลาต้มฟัก หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเนื้อปลาที่บดหรือสับ แล้วผ่านกรรมวิธีการหมัก ด้วยเกลือ ข้าวสวย หรือข้าวเหนียวหนึ่ง และกระเทียม จนมีรสเปรี้ยว

2. คุณลักษณะที่ต้องการ

2.1 ลักษณะทั่วไป

ต้องมี สี กลิ่น รส เป็นไปตามธรรมชาติของปลาต้มฟัก ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นหืน หรือกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์ ลักษณะเนื้อต้องมีเนื้อเนียน แน่น ยึดหยุ่นดี ไม่มีฟองอากาศ และผ่านการตรวจสอบทางประสาทสัมผัสโดยการให้คะแนนตามเกณฑ์ที่คณะกรรมการกำหนด

2.2 สิ่งแปลกปลอม

ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอม เช่น เส้นผม ชิ้นส่วนหรือสิ่งปฏิภูลของแมลง หนอน หนู และนกดิน ทราบ และกรวด เป็นต้น

2.3 วัตถุเจือปนอาหาร

ต้องไม่พบโซเดียมหรือโพแทสเซียมในแตรต โซเดียมหรือโพแทสเซียมไนไตรต์ โซเดียมบอเรต (บอแรกซ์) และสีสังเคราะห์ทุกชนิด แต่อนุญาตให้ใช้ฟอสเฟตในรูปของโมโน- ได- และโพลิ-ของเกลือโซเดียม หรือโพแทสเซียมอย่างใดอย่างหนึ่ง หรือรวมกันในผลิตภัณฑ์ (คำนวณเป็น P_2O_5 จากฟอสฟอรัสทั้งหมด) ได้ไม่เกิน 5,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

2.4 ความเป็นกรด-ด่าง

ต้องมีค่าความเป็นกรด-ด่างอยู่ระหว่าง 4.0 ถึง 6.0

2.5 จุลินทรีย์

2.5.1 ซาลโมเนลลา ต้องไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม

2.5.2 กลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ ต้องไม่พบในตัวอย่าง 0.1 กรัม

2.5.3 อี. โคไล โดยวิธีเอ็มพีเอ็น ต้องน้อยกว่า 10 ต่อตัวอย่าง 1 กรัม

2.5.4 รา ต้องไม่มีปรากฏให้เห็น

2.6 พยาธิ ต้องไม่พบ

3. สุขลักษณะ

สุขลักษณะในการทำปลาต้มฟัก ให้เป็นไปตามคำแนะนำตามภาคผนวก

4. การบรรจุ และฉลาก

ให้บรรจุปลาสามฝักในภาชนะบรรจุที่สะอาด ฉีกได้เรียบร้อย ป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอกได้ โดยส่วนที่สัมผัสกับปลาสามฝักต้องไม่มีสี (ยกเว้นวัสดุจากธรรมชาติ) ที่ภาชนะบรรจุต้องมีฉลากที่แสดงรายละเอียดต่างๆ ดังนี้

- (4.1) ชื่อผลิตภัณฑ์ ปลาสามฝัก
 - (4.2) น้ำหนักสุทธิ
 - (4.3) วัน เดือน ปีที่ผลิต และ ข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี)”
 - (4.4) ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา และการบริโภค
 - (4.5) ชื่อผู้ผลิต หรือสถานที่ผลิต พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน
- ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น
- #### 5. การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

5.1 รุ่น ในที่นี้ หมายถึง ปลาสามฝัก ที่ทำหรือส่งมอบหรือซื้อขายในระยะเวลาเดียวกัน

5.2 การชักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างที่กำหนดต่อไปนี้

5.2.1 การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบสิ่งแปลกปลอม การบรรจุ และฉลาก ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน 3 หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตาม ข้อ 2.2 และข้อ 4. จึงจะถือว่าปลาสามฝักรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

5.2.2 การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบลักษณะทั่วไป ได้แก่ สี กลิ่น รส และลักษณะเนื้อ ให้ใช้ตัวอย่างที่ผ่านการทดสอบตามข้อ 5.2.1 แล้ว จำนวน 3 หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 2.1 โดยวิธีให้คะแนนตามข้อ 6.2 ซึ่งต้องได้คะแนนเฉลี่ยของแต่ละลักษณะจากผู้ตรวจสอบทุกคน ไม่น้อยกว่า 3 คะแนน และไม่มีลักษณะใดได้ต่ำกว่า 2 คะแนน จากผู้ตรวจสอบคนใดคนหนึ่ง จึงจะถือว่าปลาสามฝักรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

5.2.3 การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบวัตถุเจือปนอาหาร ความเป็นกรด-ด่าง จุลินทรีย์ และพยาธิ ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน 5 หน่วยภาชนะบรรจุ นำมาทำเป็นตัวอย่างรวม เมื่อตรวจสอบแล้ว ตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 2.3 ถึงข้อ 2.6 จึงจะถือว่าปลาสามฝักรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

5.3 เกณฑ์ตัดสิน

ตัวอย่างปลาสามฝักต้องเป็นไปตามข้อ 5.2.1 ข้อ 5.2.2 และข้อ 5.2.3 ทุกข้อ จึงจะถือว่าปลาสามฝักรุ่นนั้นเป็นไปตามมาตรฐานนี้

6. การทดสอบ

6.1 การทดสอบสิ่งแปลกปลอม การบรรจุ และฉลาก ให้ตรวจพินิจ

6.2 การทดสอบลักษณะทั่วไป ได้แก่ สี กลิ่น รส และลักษณะเนื้อ

6.2.1 ให้แต่งตั้งคณะผู้ตรวจสอบ ประกอบด้วยผู้ที่มีความชำนาญในการตรวจสอบปลาต้มฟัก อย่างน้อย 5 คน แต่ละคนจะแยกกันตรวจและให้คะแนนโดยอิสระ

6.2.2 หลักเกณฑ์การให้คะแนน ให้เป็นไปตามตารางที่ 1

6.3 การทดสอบวัตถุเจือปนอาหาร

ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือ IFU หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

6.4 การทดสอบความเป็นกรด-ด่าง

ให้ทดสอบโดยใช้เครื่องวัดความเป็นกรด-ด่าง (pH meter)

6.5 การทดสอบจุลินทรีย์

ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือ BAM หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

6.6 การทดสอบพยาธิ

ให้ใช้วิธีทดสอบโดยใช้กล้องจุลทรรศน์

6.7 การทดสอบน้ำหนักสุทธิ

ให้ใช้เครื่องชั่งที่เหมาะสม

ตารางที่ 1 หลักเกณฑ์การให้คะแนน

ลักษณะที่ตรวจสอบ	เกณฑ์ที่กำหนด	ระดับการตัดสิน (คะแนน)			
		ดีมาก	ดี	พอใช้	ปรับปรุง
สี	มีสีขาว ขาวนวล หรือ ขาวหม่น เป็นไปตามธรรมชาติของปลาต้มฟัก ไม่มีสีคล้ำ หรือสีผิดปกติ ไม่พบการเจือสีสังเคราะห์	4	3	2	1
กลิ่น	มีกลิ่นธรรมชาติของปลาต้มฟัก หรือ กลิ่นเปรี้ยวของผลิตภัณฑ์หมัก มีกลิ่นหอมของกระเทียม ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นหืน หรือกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์	4	3	2	1
รส	มีรสเปรี้ยวที่เหมาะสมตามธรรมชาติของปลาต้มฟัก	4	3	2	1
เนื้อ	ต้องมีเนื้อเนียน แน่น ยืดหยุ่นดี ไม่มีฟองอากาศ อาจมีกระเทียมบดแทรกในเนื้ออย่างสม่ำเสมอ	4	3	2	1

ภาคผนวก

สุขลักษณะ

ก.1 สถานที่ตั้งและอาคารผลิต

ก.1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณใกล้เคียง ควรอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้ปลาสัมผัสฟักที่ผลิตเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดย

ก.1.1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบ ควรสะอาด ไม่มีน้ำขังและและสกปรก

ก.1.1.2 ควรอยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่นมากผิดปกติ

ก.1.1.3 ไม่ควรอยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น้ำรังเกียจ

ก.1.2 อาคารผลิตมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การบำรุงรักษา การทำความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน โดย

ก.1.2.1 พื้น ฝาผนัง และเพดานของอาคารสถานที่ผลิต ก่อสร้างด้วยวัสดุที่ทนเรียบ

ทำความสะอาด และซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา

ก.1.2.2 ควรแยกบริเวณผลิตปลาสัมผัสฟักออกเป็นสัดส่วน ไม่อยู่ใกล้ห้องสุขา ไม่มีสิ่งของที่
ไม่ใช้แล้ว หรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ในบริเวณผลิต

ก.1.2.3 พื้นที่ใช้ปฏิบัติงาน มีบริเวณเพียงพอ มีแสงสว่าง และการระบายอากาศที่เหมาะสม

ก.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต

ก.2.1 ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการผลิตที่สัมผัสกับปลาสัมผัสฟัก ทำจากวัสดุมีผิวเรียบ ไม่เป็น
สนิมล้างทำความสะอาดได้ง่าย

ก.2.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ สะอาด และเหมาะสมกับการใช้งาน ไม่ก่อให้เกิดการ
ปนเปื้อน ติดตั้งได้ง่าย มีปริมาณเพียงพอ รวมทั้งสามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทั่วถึง

ก.3 การควบคุมกระบวนการผลิต

ก.3.1 วัตถุดิบและส่วนผสมในการทำปลาสัมผัสฟัก สะอาด มีคุณภาพดี มีการล้างหรือทำความสะอาด
สะอาด ก่อนนำไปใช้

ก.3.2 การผลิต การเก็บรักษา ขนย้าย และขนส่งปลาสัมผัสฟัก มีการป้องกันการปนเปื้อน และการ
เสื่อมเสียของปลาสัมผัสฟัก

ก.4 การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด

ก.4.1 น้ำที่ใช้ล้างทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และมือผู้ทำปลาสัมผัสฟัก เป็นน้ำ
สะอาดและมีปริมาณเพียงพอ

ก.4.2 มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์นำเชื้อ แมลงและฝุ่นผง ไม่ให้เข้าไปในบริเวณผลิตตามความ
เหมาะสม

ก.4.3 มีการกำจัดขยะ สิ่งสกปรก และน้ำทิ้ง อย่างเหมาะสม เพื่อไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับ
ลงสู่ปลาสัมผัสฟัก

ก.4.4 สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด และใช้กำจัดสัตว์น้ำเชื้อและแมลง ควรใช้ในปริมาณที่เหมาะสม และเก็บแยกจากบริเวณที่ผลิต เพื่อไม่ให้ปนเปื้อนลงสู่ปลาสัมผัสได้

ก.5 บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน

ผู้ทำปลาสัมผัสทุกคนต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคลให้ดี เช่น สวมเสื้อผ้าที่สะอาด มีผ้าคลุมผมเพื่อป้องกันไม่ให้เส้นผมหล่นลงในปลาสัมผัส ไม่ไว้เล็บยาว ไม่ทาสีเล็บ ไม่สวมใส่เครื่องประดับ ล้างมือให้สะอาดก่อนปฏิบัติงานทุกครั้ง