

ชื่อเรื่อง : การประยุกต์ใช้หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ในโรงงาน
แปรรูป “ปลาร้า” : กรณีศึกษาผลิตภัณฑ์ปลาร้าของสมุนไพรครูแหวน

ผู้วิจัย : วสาวิ พิษัย
อรทัย คลเยี่ยม
วีระเดช ชัยมงคล

คณะ : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ปีที่ได้รับทุน : 2551

ปีที่แล้วเสร็จ : 2551

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้ ได้ศึกษาการประยุกต์ใช้ GMP เพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุงสถานที่ประกอบการผลิตภัณฑ์ ปลาร้าของสมุนไพรครูแหวน ณ สถานที่ตั้ง 75/1 ถนนดินนาหน่ ตำบลตลาด อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม โดยศึกษาครอบคลุมใน 3 หมวด ได้แก่ 1) สถานที่ตั้งและอาคารผลิต 2) เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ ที่ใช้ในการผลิต และ 3) การสุขาภิบาล จาก การประเมินตามหลักเกณฑ์ GMP ของสถานที่ประกอบการการผลิตปลาร้าของสมุนไพรครูแหวน พบว่าก่อนการปรับปรุงได้คะแนนในแต่ละหมวดเป็น 55.5%, 71.4% และ 42.3% ตามลำดับ ซึ่งมีคะแนนต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐานตามหลักเกณฑ์ GMP พบข้อบกพร่องร้ายแรงที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนและเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค 1 จุด คือมาตรฐานการป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่อาคารผลิตจากข้อบกพร่องต่างๆที่ไม่สอดคล้องกับหลักเกณฑ์ GMP ผู้วิจัยได้จัดทำข้อเสนอแนะงบประมาณในการปรับปรุงและแบ่งระยะเวลาการปรับปรุงออกเป็น 3 ระยะ คือ ระยะแรก เสนอให้ผู้ประกอบการตัดสินใจเลือกการปรับปรุง โดยซึ่งผู้ประกอบการมีความเห็นชอบในการปรับปรุงจุดเสี่ยงที่เป็นข้อบกพร่องร้ายแรง ได้แก่ การซ่อมผนังและช่องปิดของตัวอาคารเพื่อไม่ให้เป็นทางเข้าของสัตว์หรือแมลง ระยะที่ 2 เน้นการปรับปรุงของโครงสร้างอาคารที่มีได้มีผลกระทบโดยตรงต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์ และระยะที่ 3 ปรับปรุงบริเวณโดยรอบอาคารผลิตจากการประเมิน GMP หลังจากที่ได้คาดว่าจะมีการปรับปรุง พบว่าทั้ง 3 ระยะผ่านเกณฑ์ GMP ของคณะกรรมการอาหารและยาในการปรับปรุง 50,200 บาท

TITLE : The Application of Good Manufacturing Practice (GMP) System : A Case Study of Pla-Ra Bong With Herbs Kruhaw.

RESEARCHER : Wasawee Pichai

Orathai Don-lam

Weeradat Chaimongkon

FACULTY : Science and Technology

ACADEMIC Year : 2008

ACADEMIC Year : 2008

Abstract

This study was aimed to apply Good Manufacturing Practice (GMP) to the entrepreneur, produced the Pla-ra bong with herbs products, (Pla-ra bong Kru Waww manufacturing plant) where is located at 75/1 Teenanon road, Tambon Talad, Mueang District, Mahasarakham province. The study involved 3 section of GMP regulation of Thai Food and Drug Administration including 1) food plant location and establishments, 2) tool and equipment and 3) sanitation. The evaluation scores before improvement in each section were lower than the minimum standard scores; 55.5%, 71.4% and 42.3% respectively. It was also found major defect; the pest control system. The evaluation result showed that GMP of the Pla-ra bong with herbs manufacturing plant was not in accordance with GMP regulation. Plant improvement procedure including the capital cost were suggested to prepare the GMP certified. The improvement procedure were divided into 3 steps. The entrepreneur approved of the rectification of the major defect, repair the wall and hole in the building (pest control system) as the first step. The second step focus on the structure of the building that has no affect on the quality of products. The last step was to improve the environmental hygiene. In each steps of the selected improvement, GMP evaluation was provided. After the third step, the scores in each section expected to complied with GMP regulations. The estimated budget was 50,200 Baht for all improvement steps.