



ประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

เรื่อง แก้ไขมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

ฉบับที่ ๓๑๔ (พ.ศ. ๒๕๕๘)

ปลาต้ม

(แก้ไขครั้งที่ ๑)

โดยที่คณะกรรมการมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนมีมติในการประชุมครั้งที่ ๑๘-๑/๒๕๕๗ เมื่อวันที่ ๑๘ เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๗ ให้แก้ไขเพิ่มเติมมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ปลาต้ม มาตรฐานเลขที่ มผช.๒๖/๒๕๕๖

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมจึงออกประกาศแก้ไขเพิ่มเติมมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ปลาต้ม มาตรฐานเลขที่ มผช.๒๖/๒๕๕๖ ท้ายประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ฉบับที่ ๒๖ (พ.ศ.๒๕๕๖) ลงวันที่ ๓๐ เมษายน ๒๕๕๖ ดังต่อไปนี้

๑. ให้แก้หมายเลขมาตรฐานเลขที่ “มผช.๒๖/๒๕๕๖” เป็น “มผช.๒๖/๒๕๕๘”

๒. ให้ยกเลิกความในข้อ ๔.๕ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“๔.๕ วัตถุเจือปนอาหาร

๔.๕.๑ ห้ามใช้สีสังเคราะห์ทุกชนิด

๔.๕.๒ ห้ามใช้โซเดียมบอเรต (บอแรกซ์)

๔.๕.๓ ห้ามใช้โซเดียมหรือโพแทสเซียมไนเตรด และโซเดียมหรือโพแทสเซียมไนไตรต์

๔.๕.๔ หากมีการใช้ฟอสเฟตในรูปของโมโน- ได- และโพลีของเกลือโซเดียมหรือโพแทสเซียมอย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันในผลิตภัณฑ์สำเร็จ (คำนวณเป็น P_2O_5 จากฟอสฟอรัสทั้งหมด) ต้องไม่เกิน ๕ ๐๐๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม”

ทั้งนี้ ให้มีผลบังคับใช้นับแต่วันที่ประกาศ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๒ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๘

ไพโรจน์ สัญญะเดชากุล

เลขาธิการสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

ปลาสาม

๑. ขอบข่าย

- ๑.๑ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ครอบคลุมปลาสามที่มีลักษณะเป็นปลาทั้งตัว เป็นชิ้น เป็นเส้น และที่บดหรือสับแล้ว

๒. บทนิยาม

- ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ มีดังต่อไปนี้
- ๒.๑ ปลาสาม หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากปลาที่ผ่านกรรมวิธีการหมักด้วยเกลือ ข้าวสวยหรือข้าวเหนียวหนึ่ง และกระเทียม จนมีรสเปรี้ยว อาจทำจากปลาทั้งตัว หรือเฉพาะเนื้อปลาก็ได้

๓. ประเภท

- ๓.๑ ปลาสาม แบ่งออกเป็น ๔ ประเภท คือ
- ๓.๑.๑ ปลาสามตัว เป็นปลาสามที่ทำจากปลาทั้งตัวที่ผ่าท้องควักไส้ออกแล้ว
- ๓.๑.๒ ปลาสามชิ้น เป็นปลาสามที่ทำจากเนื้อปลาล้วนที่หั่นเป็นชิ้นตามขวางของลำตัวปลา
- ๓.๑.๓ ปลาสามเส้น เป็นปลาสามที่ทำจากเนื้อปลาล้วนที่หั่นเป็นเส้น
- ๓.๑.๔ ปลาสามฟัก หรือ แหนมปลา เป็นปลาสามที่ทำจากเนื้อปลาล้วนที่บดหรือสับ

๔. คุณลักษณะที่ต้องการ

- ๔.๑ ลักษณะทั่วไป
- ต้องเป็นปลาชนิดเดียวกัน และมีลักษณะเฉพาะถูกต้องตรงตามชื่อประเภทปลาสามที่ระบุไว้ที่ฉลาก
- ๔.๒ สี กลิ่น รส
- ต้องมีสี กลิ่น รส เป็นไปตามธรรมชาติของปลาสามแต่ละประเภท ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นหืน หรือกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์
- ๔.๓ ลักษณะเนื้อ
- ๔.๓.๑ ปลาสามตัว ต้องคงสภาพเป็นตัว เนื้อแน่น ไม่ยุ่ย
- ๔.๓.๒ ปลาสามชิ้น ต้องคงสภาพเป็นชิ้น เนื้อแน่น ไม่ยุ่ย

- ๔.๓.๓ ปลาส้มเส้น ต้องคงสภาพเป็นเส้น ไม่แตกยุ่ย
- ๔.๓.๔ ปลาส้มฟัก หรือแหยมปลา ต้องมีเนื้อเนียน แน่น ยืดหยุ่นดี ไม่มีฟองอากาศ เมื่อตรวจสอบโดยวิธีให้คะแนนตามข้อ ๙.๒ แล้ว ต้องได้คะแนนเฉลี่ยของแต่ละลักษณะจากผู้ตรวจสอบทุกคน ไม่น้อยกว่า ๓ คะแนน และไม่มีลักษณะใดได้ต่ำกว่า ๒ คะแนน จากผู้ตรวจสอบคนใดคนหนึ่ง
- ๔.๔ สิ่งแปลกปลอม
ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอม เช่น เส้นผม ชิ้นส่วนหรือสิ่งปฏิภูลของแมลง หนอน หนู และนก ดิน ทราย และกรวด
- ๔.๕ วัตถุเจือปนอาหาร
ห้ามใช้โซเดียมหรือโพแทสเซียมไนเตรต โซเดียมหรือโพแทสเซียมไนไตรต์ โซเดียมบอเรต (บอแรกซ์) ฟอสเฟต และสี
- ๔.๖ ความเป็นกรด-ด่าง
ต้องมีค่าความเป็นกรด-ด่างอยู่ระหว่าง ๔.๐ ถึง ๖.๐
- ๔.๗ จุลินทรีย์
- ๔.๗.๑ ซาลโมเนลลา ต้องไม่พบในตัวอย่าง ๒๕ กรัม
- ๔.๗.๒ คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ ต้องไม่พบในตัวอย่าง ๐.๑ กรัม
- ๔.๗.๓ อี. โคไล โดยวิธีเอ็นพีเอ็น ต้องน้อยกว่า ๑๐ ต่อตัวอย่าง ๑ กรัม
- ๔.๗.๔ ต้องไม่มีราปรากฏให้เห็น
- ๔.๘ พยาธิ
ต้องไม่พบ

๕. สุขลักษณะ

- ๕.๑ สุขลักษณะในการทำปลาส้ม ให้เป็นไปตามคำแนะนำตามภาคผนวก ก.

๖. การบรรจุ

- ๖.๑ ให้บรรจุปลาส้มในภาชนะบรรจุที่สะอาด ผนึกได้เรียบร้อย ป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอกได้ โดยส่วนที่สัมผัสกับปลาส้มต้องไม่มีสี (ยกเว้นวัสดุจากธรรมชาติ)
- ๖.๒ น้ำหนักสุทธิของปลาส้มในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

๗. เครื่องหมายและฉลาก

- ๗.๑ ที่ภาชนะบรรจุปลาส้มทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมี เลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน

- (๑) ชื่อเรียกผลิตภัณฑ์ เช่น ปลายั้่มทั้งตัว ปลายั้่มชั้น
- (๒) น้ำหนักสุทธิ เป็นกรัมหรือกิโลกรัม
- (๓) ข้อแนะนำในการเก็บรักษา และการบริโภค
- (๔) วัน เดือน ปีที่ทำ และวัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี)”
- (๕) ชื่อผู้ทำ หรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน
ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

๘. การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

- ๘.๑ รุ่น ในที่นี้ หมายถึง ปลายั้่มประเภทเดียวกัน ที่ทำหรือส่งมอบหรือซื้อขายในระยะเวลาเดียวกัน
- ๘.๒ การชักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างที่กำหนดต่อไปนี้
 - ๘.๒.๑ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบสิ่งแปลกปลอม การบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๔.๔ ข้อ ๖. และข้อ ๗. จึงจะถือว่าปลายั้่มรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
 - ๘.๒.๒ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบลักษณะทั่วไป สี กลิ่น รส และลักษณะเนื้อ ให้ใช้ตัวอย่างที่ผ่านการทดสอบตามข้อ ๘.๒.๑ แล้ว จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๔.๑ ถึงข้อ ๔.๓ จึงจะถือว่าปลายั้่มรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
 - ๘.๒.๓ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบวัตถุเจือปนอาหาร ความเป็นกรด-ด่าง จุลินทรีย์ และพยาธิ ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๕ หน่วยภาชนะบรรจุ นำมาทำเป็นตัวอย่างรวม เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๔.๕ ถึงข้อ ๔.๘ จึงจะถือว่าปลายั้่มรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
- ๘.๓ เกณฑ์ตัดสิน
ตัวอย่างปลายั้่มต้องเป็นไปตามข้อ ๘.๒.๑ ข้อ ๘.๒.๒ และข้อ ๘.๒.๓ ทุกข้อ จึงจะถือว่าปลายั้่มรุ่นนั้นเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้

๙. การทดสอบ

- ๙.๑ การทดสอบลักษณะทั่วไป สิ่งแปลกปลอม ภาชนะบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก ให้ตรวจพินิจ
- ๙.๒ การทดสอบ สี กลิ่น รส และลักษณะเนื้อ
 - ๙.๒.๑ ให้แต่งตั้งคณะผู้ตรวจสอบ ประกอบด้วยผู้ที่มีความชำนาญในการตรวจสอบปลายั้่มอย่างน้อย ๕ คน แต่ละคนจะแยกกันตรวจและให้คะแนนโดยอิสระ
 - ๙.๒.๒ หลักเกณฑ์การให้คะแนน ให้เป็นไปตามตารางที่ ๑

ตารางที่ ๑ หลักเกณฑ์การให้คะแนน
(ข้อ ๙.๒.๒)

ลักษณะที่ ตรวจสอบ	เกณฑ์ที่กำหนด	ระดับการตัดสิน (คะแนน)			
		ดีมาก	ดี	พอใช้	ต้องปรับปรุง
สี	เป็นไปตามธรรมชาติของพลาสติกแต่ละประเภท	๔	๓	๒	๑
กลิ่น	เป็นไปตามธรรมชาติของพลาสติกแต่ละประเภท ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นหืน หรือกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์	๔	๓	๒	๑
รส	เป็นไปตามธรรมชาติของพลาสติกแต่ละประเภท	๔	๓	๒	๑
ลักษณะเนื้อ	พลาสติกตัว ต้องคงสภาพเป็นตัว เนื้อแน่น ไม่ยุ่ย	๔	๓	๒	๑
	พลาสติกชั้น ต้องคงสภาพเป็นชั้น เนื้อแน่น ไม่ยุ่ย	๔	๓	๒	๑
	พลาสติกเส้น ต้องคงสภาพเป็นเส้น ไม่แตกยุ่ย	๔	๓	๒	๑
	พลาสติกฟัก หรือแหนมปลา ต้องมีเนื้อเนียน แน่น ยึดหยุ่นดี ไม่มีฟองอากาศ	๔	๓	๒	๑

๙.๓ การทดสอบวัตถุเจือปนอาหาร

ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือ IFU หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

๙.๔ การทดสอบความเป็นกรด-ด่าง

ให้ทดสอบโดยใช้เครื่องวัดความเป็นกรด-ด่าง (pH meter)

๙.๕ การทดสอบจุลินทรีย์

ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือ BAM หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

๙.๖ การทดสอบพยาธิ

ให้วิธีทดสอบโดยใช้กล้องจุลทรรศน์

๙.๗ การทดสอบน้ำหนักสุทธิ

ให้ใช้เครื่องชั่งที่เหมาะสม

ภาคผนวก ก.

สุขลักษณะ

(ข้อ ๕.๑)

- ก.๑ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต
- ก.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง ควรอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้พลาสติกที่เกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดย
- ก.๑.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบ ควรสะอาด ไม่มีน้ำขังแฉะและสกปรก
- ก.๑.๑.๒ ควรอยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่นมากผิดปกติ
- ก.๑.๑.๓ ไม่ควรอยู่ใกล้เคียงกับสถานที่ที่น่ารังเกียจ
- ก.๑.๒ อาคารผลิตมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การบำรุงรักษา การทำความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน โดย
- ก.๑.๒.๑ พื้น ฝาผนัง และเพดานของอาคารสถานที่ผลิต ก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาด และซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา
- ก.๑.๒.๒ ควรแยกบริเวณผลิตพลาสติกออกเป็นสัดส่วน ไม่อยู่ใกล้ห้องสุขา ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือ ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ในบริเวณผลิต
- ก.๑.๒.๓ พื้นที่ใช้ปฏิบัติงาน มีบริเวณเพียงพอ แสงสว่าง และการระบายอากาศที่เหมาะสม
- ก.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต
- ก.๒.๑ ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการผลิตที่สัมผัสกับพลาสติก ทำจากวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ล้างทำความสะอาดได้ง่าย
- ก.๒.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ สะอาด และเหมาะสมกับการใช้งาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน ติดตั้งได้ง่าย มีปริมาณเพียงพอ รวมทั้งสามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทั่วถึง
- ก.๓ การควบคุมกระบวนการผลิต
- ก.๓.๑ วัตถุดิบและส่วนผสมในการทำพลาสติก สะอาด มีคุณภาพดี มีการล้างหรือทำความสะอาดก่อนนำไปใช้
- ก.๓.๒ การผลิต การเก็บรักษา ขนย้าย และขนส่งผลิตภัณฑ์พลาสติก มีการป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของพลาสติก
- ก.๔ การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด
- ก.๔.๑ น้ำที่ใช้ล้างทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และมือผู้ทำพลาสติก ควรเป็นน้ำสะอาดและมีปริมาณเพียงพอ
- ก.๔.๒ มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์นำเชื้อ แมลงและฝุ่นผง ไม่ให้เข้าไปในบริเวณผลิตตามความเหมาะสม
- ก.๔.๓ มีการกำจัดขยะ สิ่งสกปรก และน้ำทิ้ง อย่างเหมาะสม เพื่อไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับลงสู่พลาสติก
- ก.๔.๔ สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด และใช้กำจัดสัตว์นำเชื้อและแมลง ควรใช้ในปริมาณที่เหมาะสม และเก็บแยกจากบริเวณที่ผลิตพลาสติก เพื่อไม่ให้ปนเปื้อนลงสู่พลาสติกได้
- ก.๕ บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน
- ผู้ทำพลาสติกทุกคนต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคลให้ดี เช่น สวมเสื้อผ้าที่สะอาด มีผ้าคลุมผมเพื่อป้องกันไม่ให้เส้นผมหล่นลงในพลาสติก ไม่ไว้เล็บยาว ไม่ทาสีเล็บ ไม่สวมใส่เครื่องประดับ ควรล้างมือให้สะอาด ก่อนปฏิบัติงานทุกครั้ง