

# มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ข้าวตังหน้าหมูหยอง

## ๑. ขอบข่าย

- ๑.๑ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ครอบคลุมเฉพาะข้าวตังหน้าหมูหยองที่ทำจากข้าวเจ้าเท่านั้น

## ๒. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ มีดังต่อไปนี้

- ๒.๑ ข้าวตังหน้าหมูหยอง หมายถึง อาหารว่างที่ได้จากการนำข้าวตังมาทอดให้กรอบ ทาด้วยเครื่องปรุงแต่งรสที่เหมาะสม โรยหน้าด้วยหมูหยองให้ทั่ว แล้วนำไปอบที่อุณหภูมิและภายในระยะเวลาที่กำหนด
- ๒.๒ ข้าวตัง หมายถึง ข้าวสุกที่ติดเป็นแผ่นเกรียมอยู่กันห่อหรือกระทะ หรือผลิตภัณฑ์ที่ทำจากการนำข้าวเจ้ามาหุงสุก แล้วทำให้เป็นแผ่นบาง โดยอาจนำมาบดก่อนหรือไม่ก็ได้ ทำให้แห้งโดยใช้ความร้อนจากแสงอาทิตย์หรือจากแหล่งพลังงานอื่น
- ๒.๓ หมูหยอง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเนื้อหมูปรุงรส ต้มสุก ทำให้เป็นเส้นเล็กๆ แล้วผัดหรือคั่วจนแห้ง มีลักษณะเป็นเส้นเล็กๆ หรือเป็นเส้นฝอย

## ๓. คุณลักษณะที่ต้องการ

- ๓.๑ ลักษณะทั่วไป  
ต้องเป็นแผ่น อาจแตกหักได้เล็กน้อย กรอบร่วน หมูหยองเกาะติดแผ่นข้าวตังและกระจายตัวค่อนข้างสม่ำเสมอ
- ๓.๒ สี  
มีสีสม่ำเสมอ เป็นไปตามธรรมชาติของข้าวตังทอดและหมูหยองที่ใช้
- ๓.๓ กลิ่นรส  
มีกลิ่นรสเฉพาะของส่วนประกอบที่ใช้ทำ และปราศจากกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์  
เมื่อตรวจสอบโดยวิธีให้คะแนนตามข้อ ๘.๑ แล้ว ต้องได้คะแนนเฉลี่ยของแต่ละลักษณะจากผู้ตรวจสอบทุกคน ไม่น้อยกว่า ๓ คะแนน และไม่มีลักษณะใดได้ ๑ คะแนน จากผู้ตรวจสอบคนใดคนหนึ่ง
- ๓.๔ สิ่งแปลกปลอม  
ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบของข้าวตังหน้าหมูหยอง เช่น เส้นผม แมลง ชิ้นส่วนของแมลง

### ๓.๕ จุลินทรีย์

- ๓.๕.๑ จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด ต้องไม่เกิน  $1 \times 10^6$  โคโลนีต่อตัวอย่าง ๑ กรัม
- ๓.๕.๒ ต้องไม่มีราปรากฏให้เห็นได้อย่างชัดเจน

## ๔. สุขลักษณะ

- ๔.๑ สุขลักษณะในการทำข้าวตังหน้าหมูหยอง ให้เป็นไปตามคำแนะนำตามภาคผนวก ก.

## ๕. การบรรจุ

- ๕.๑ ให้บรรจุข้าวตังหน้าหมูหยองในภาชนะบรรจุที่สะอาดแห้ง ผนึกได้เรียบร้อย สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอกได้
- ๕.๒ น้ำหนักสุทธิของข้าวตังหน้าหมูหยองในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

## ๖. เครื่องหมายและฉลาก

- ๖.๑ ที่ภาชนะบรรจุข้าวตังหน้าหมูหยองทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมี เลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้อย่างชัดเจน ชัดเจน
  - (๑) ชื่อผลิตภัณฑ์
  - (๒) น้ำหนักสุทธิ เป็นกรัม
  - (๓) วัน เดือน ปีที่ทำ โดยมีข้อความว่า “ผลิต” และวัน เดือน ปีที่หมดอายุ โดยมีข้อความว่า “หมดอายุ” หรือ “ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี)”
  - (๔) ชื่อผู้ทำ หรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียนในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

## ๗. การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

- ๗.๑ รุ่น ในที่นี้ หมายถึง ข้าวตังหน้าหมูหยองที่มีส่วนประกอบและกรรมวิธีในการทำเหมือนกัน ที่ทำหรือส่งมอบหรือซื้อขายในระยะเวลาเดียวกัน
- ๗.๒ การชักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างที่กำหนดต่อไปนี้
  - ๗.๒.๑ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบสิ่งแปลกปลอม การบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๕ หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๔ ข้อ ๕. และข้อ ๖. จึงจะถือว่าข้าวตังหน้าหมูหยองรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

- ๗.๒.๒ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับลักษณะทั่วไป สี และกลิ่นรส ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากตัวอย่างที่ผ่านการตรวจสอบตามข้อ ๗.๒.๑ แล้ว ภาชนะบรรจุละ ๑ ชิ้น และถือว่าข้าวตั้งหน้าหมูหยอง ๑ ชิ้นนั้นเป็น ๑ ตัวอย่างทดสอบ เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๑ ถึงข้อ ๓.๓ จึงจะถือว่าข้าวตั้งหน้าหมูหยองรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
- ๗.๒.๓ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบจุลินทรีย์ ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๕ หน่วยภาชนะบรรจุ นำมาทำเป็นตัวอย่างรวม เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๕ จึงจะถือว่าข้าวตั้งหน้าหมูหยองรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
- ๗.๓ เกณฑ์ตัดสิน  
ตัวอย่างข้าวตั้งหน้าหมูหยองต้องเป็นไปตามข้อ ๗.๒.๑ ข้อ ๗.๒.๒ และข้อ ๗.๒.๓ ทุกข้อ จึงจะถือว่าข้าวตั้งหน้าหมูหยองรุ่นนั้นเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้

## ๘. การทดสอบ

- ๘.๑ การทดสอบลักษณะทั่วไป สี กลิ่นรส
- ๘.๑.๑ ให้แต่งตั้งคณะผู้ตรวจสอบ ประกอบด้วยผู้ที่มีความชำนาญในการตรวจสอบข้าวตั้งหน้าหมูหยองอย่างน้อย ๕ คน แต่ละคนจะแยกกันตรวจและให้คะแนนโดยอิสระ
- ๘.๑.๒ วางตัวอย่างข้าวตั้งหน้าหมูหยองในจานกระเบื้องสีขาว ตรวจสอบโดยการตรวจพินิจและการชิม
- ๘.๑.๓ หลักเกณฑ์การให้คะแนน ให้เป็นไปตามตารางที่ ๑

### ตารางที่ ๑ หลักเกณฑ์การให้คะแนนสำหรับลักษณะทั่วไป สี กลิ่นรส

(ข้อ ๘.๑.๓)

สมบัติที่ตรวจสอบ	เกณฑ์กำหนด	ระดับการตัดสิน (คะแนน)			
		ดีมาก	ดี	พอใช้	ต้องปรับปรุง
ลักษณะทั่วไป	ต้องเป็นแผ่น อาจแตกหักได้เล็กน้อย กรอบร่วน หมูหยองเกาะติดแผ่นข้าวตั้งและกระจายตัวค่อนข้างสม่ำเสมอ	๔	๓	๒	๑
สี	มีสีสม่ำเสมอ เป็นไปตามธรรมชาติของข้าวตั้งทอดและหมูหยองที่ใช้	๔	๓	๒	๑
กลิ่นรส	มีกลิ่นรสเฉพาะของส่วนประกอบที่ใช้ทำ และปราศจากกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์	๔	๓	๒	๑

- ๘.๒ การทดสอบสิ่งแปลกปลอม ภาชนะบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก ให้ตรวจพินิจ

๘.๓ การทดสอบจุลินทรีย์

ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือ BAM หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

๘.๔ การทดสอบน้ำหนักสุทธิ

ให้ใช้เครื่องชั่งที่เหมาะสม

## ภาคผนวก ก.

## สุขลักษณะ

(ข้อ ๔.๑)

## ก.๑ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต

ก.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง ควรอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้ข้าวตังหน้าหมูหยองที่ผลิตเกิดการปนเปื้อนได้ง่ายโดย

ก.๑.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบ สะอาด ไม่มีน้ำขังและและสกปรก

ก.๑.๑.๒ อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่นมากผิดปกติ

ก.๑.๑.๓ ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น่ารังเกียจ

ก.๑.๒ อาคารผลิตมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การบำรุงรักษา การทำความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน โดย

ก.๑.๒.๑ พื้น ฝาผนัง และเพดานของอาคารสถานที่ผลิต ก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาด และซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ตลอดเวลา

ก.๑.๒.๒ ควรแยกบริเวณผลิตข้าวตังหน้าหมูหยองออกเป็นสัดส่วน ไม่อยู่ใกล้ห้องสุขา ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ในบริเวณผลิต

ก.๑.๒.๓ พื้นที่ใช้ปฏิบัติงาน ควรมีบริเวณเพียงพอ แสงสว่าง และการระบายอากาศที่เหมาะสม

## ก.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต

ก.๒.๑ ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการผลิตที่สัมผัสกับข้าวตังหน้าหมูหยอง ทำจากวัสดุมีผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ล้างทำความสะอาดได้ง่าย

ก.๒.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ สะอาด และเหมาะสมกับการใช้งาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน ติดตั้งได้ง่าย มีปริมาณเพียงพอ รวมทั้งสามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทั่วถึง

## ก.๓ การควบคุมกระบวนการผลิต

ก.๓.๑ วัตถุประสงค์และส่วนผสมในการผลิตข้าวตังหน้าหมูหยอง สะอาด มีคุณภาพดี

ก.๓.๒ การผลิต การเก็บรักษา ขนย้าย และขนส่งผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูหยอง ให้มีการป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของข้าวตังหน้าหมูหยอง

## ก.๔ การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด

ก.๔.๑ น้ำที่ใช้ล้างทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และมือผู้ทำข้าวตังหน้าหมูหยอง เป็นน้ำสะอาดและมีปริมาณเพียงพอ

ก.๔.๒ มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์นำเชื้อ แมลงและฝุ่นผง ไม่ให้เข้าไปในบริเวณผลิตตามความเหมาะสม

ก.๔.๓ มีการกำจัดขยะ สิ่งสกปรก และน้ำทิ้ง อย่างเหมาะสม เพื่อไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับลงสู่ข้าวตังหน้าหมูหยอง

ก.๔.๔ สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด และใช้กำจัดสัตว์นำเชื้อและแมลง ใช้ในปริมาณที่เหมาะสม และเก็บแยกจากบริเวณที่ผลิตข้าวตังหน้าหมูหยอง เพื่อไม่ให้ปนเปื้อนลงสู่ข้าวตังหน้าหมูหยองได้

ก.๕ บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน

ผู้ทำข้าวตังหน้าหมูของทุกคนควรรักษาความสะอาดส่วนบุคคลให้ดี เช่น สวมเสื้อผ้าที่สะอาด มีผ้าคลุมผมเพื่อป้องกันไม่ให้เส้นผมหล่นลงในข้าวตังหน้าหมูของ ไม่ไว้เล็บยาว ล้างมือให้สะอาดก่อนสัมผัสข้าวตังหน้าหมูของทุกครั้ง

---