

“การศึกษาหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP)

: กรณีศึกษาการผลิตผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์”

โดย นายศุภทัตน์ วงศ์ตาชน 43132450

อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ไท แสงเทียน

บทคัดย่อ

โครงการนี้เป็นการศึกษาหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice : GMP) ตลอดจนการประยุกต์ใช้กับผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ตามที่ระบุไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 243) พ.ศ. 2544 เรื่องผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ โดยเฉพาะ ลูกชิ้น ไส้กรอก แหนม หมูยอ กุนเชียง ซึ่งจัดเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสูง ทั้งทางด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ เพื่อให้ทุกขั้นตอนในการผลิตเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและมีความปลอดภัย

ข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 หรือ GMP ประกอบด้วย โครงสร้าง 6 หมวด ดังนี้

หมวดที่ 1 สุขลักษณะของสถานที่ตั้งและอาคารการผลิต

หมวดที่ 2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต

หมวดที่ 3 การควบคุมกระบวนการผลิต

หมวดที่ 4 การสุขาภิบาล

หมวดที่ 5 การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

หมวดที่ 6 บุคลากร

ผลการศึกษาเรื่องหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตและการประยุกต์ใช้กับผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คือ สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณใกล้เคียงสถานที่ผลิตต้องไม่อยู่ในที่เกิดการปนเปื้อนต่อผลิตภัณฑ์ได้ง่าย มีการจัดบริเวณการผลิตเป็นไปตามลำดับสายงานการผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตควรทำจากวัสดุที่คงทน ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหารสามารถทำความสะอาดได้ง่ายและออกแบบ/ติดตั้งให้เหมาะสมกับกระบวนการผลิต การดำเนินงานทุกขั้นตอนจะต้องมีการควบคุมตามหลักสุขาภิบาล สถานที่ผลิตควรจัดให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกและมาตรการเพื่อให้เกิดการดำเนินงานตามหลักสุขาภิบาลที่ดี น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิตเป็นน้ำสะอาด มีภาชนะสำหรับใส่ขยะพร้อมฝาปิด

และตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมและเพียงพอ มีวิธีการในการดูแลรักษาสภาพของอาคารผลิต เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิตให้สามารถทำงานได้มีประสิทธิภาพและไม่มีการปนเปื้อนกับกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ บุคลากรที่มีหน้าที่สัมผัสอาหาร ให้ปฏิบัติงานได้ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะ มีข้อเสนอแนะคือ เจ้าหน้าที่ที่ทำการตรวจสอบสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ต้องมีมาตรฐานในการตรวจสอบ สถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารทุกประเภท จะต้องผ่านหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต สถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอย่างเคร่งครัดและต่อเนื่อง

**“Education about good manufacturing practices
: Case study applying in product from meat”**

By Mr.Suphathat Wongtakhon 43132450

Project Advisor Mr.Thai Sangthean

Abstract

The purpose of this project is to study the case concerning practices and standards of good manufacturing processes (GMP) applying in products from meat under the authority of the Ministry of Public Health.(Edition 243) "The product from meat" (i.e. meatballs , fish balls ,sausage , salted pork wrapped with banana leaves, preserved minced pork ,Chinese sausage) are product with a high risk of contamination in physics, chemistry and biological process and must be controlled by GMP standard.

The issues by authority of enforcement under the Ministry of Public Health(Edition 192 of the year 2000) or GMP carry out structures in the 6 groups listed below:

- 1.The building of manufacture and hygienic practices there of and wherein.
- 2.The materials, machines and equipment used for production.
- 3.The control of the manufacturing process.
- 4.Public health and safety.
- 5.Maintanince and cleaning.
- 6.Personal officers.

The response of the study about good manufacturing processes apply to products from meat, the places they are created and hygienic practices in and around the manufacturing place .These manufacturing place should have equipment suitable for long term use and do not lessen or contaminate the quality of the product produced .Every process should be governed under the concern of public health and safety of the work place. The materials, workers and equipment should be maintained in a clean and suitable environment. Standards for manufacturing should be maintained and checked by staff as a recommendation and adherence to these quality control issues should be continued.