



ปัญหาที่พบในพริกแกง	การแก้ไข
พบเชื้อจุลินทรีย์เกินเกณฑ์ที่กำหนด	ปรับปรุงสถานที่และกระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐาน
พบวัตถุกันเสียเกินที่กำหนด	ต้องใส่ไม่เกินที่กำหนด ตามมาตรฐาน มผช. น้ำพริกแกง
ค่าวอเตอร์แอกทิวิตีไม่เป็นไปตามที่กำหนด	ปรับกระบวนการเทคนิคการผลิต สูตรส่วนผสม เพื่อให้มีค่าไม่เกิน 0.85



วศ. ได้มีแผนงาน “โครงการยกระดับคุณภาพสินค้า OTOP อาหารและเครื่องดื่มเพื่อความปลอดภัยผู้บริโภคในพื้นที่จังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคใต้” โดยมีเป้าหมายให้ผู้ประกอบการใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ และให้ผู้ประกอบการตระหนักเห็นความสำคัญของการใช้หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต

(GMP) เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม มีคุณภาพดี ปลอดภัยต่อการบริโภค การส่งเสริมยกระดับคุณภาพอาหารและเครื่องดื่มนั้นนอกจากดำเนินการในภาคตะวันออกเฉียงเหนือภาคใต้ ได้มีแผนดำเนินการในภาคเหนือและภาคกลางด้วย

สอบถามข้อมูล: ปฎิญา จิยพงศ์ patinya@dss.go.th
 ขนิษฐา อินทร์ประสิทธิ์ khanittha@dss.go.th
 สำนักเทคโนโลยีชุมชน
 โทรศัพท์ : 0 2201 7415, 7187



กรมวิทยาศาสตร์บริการ กับการพัฒนายกระดับสินค้า OTOP



กรมวิทยาศาสตร์บริการ ในฐานะห้องปฏิบัติการกลางของประเทศ นำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาถ่ายทอดเทคโนโลยีให้แก่ผู้ประกอบการ เพื่อพัฒนาสินค้าให้เข้าสู่กระบวนการรับรองคุณภาพและได้มาตรฐาน ตลอดจนพัฒนาห้องปฏิบัติการทดสอบของหน่วยงานภาครัฐใน 4 ภูมิภาค คือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคเหนือ ภาคกลาง และภาคใต้ เพื่อรองรับการทดสอบสินค้า OTOP และสินค้าอื่นๆ ในพื้นที่ โดยไม่เพิ่มภาระค่าใช้จ่ายให้แก่ผู้ประกอบการ และยังเป็น การช่วยเสริมสร้างคุณค่า และเพิ่มมูลค่าของสินค้า OTOP จนเป็นแหล่งสร้างรายได้และความเข้มแข็งให้แก่ชุมชนอย่างยั่งยืน

แนวทางยกระดับสินค้า OTOP



กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 75/7 ถนนพระราม 6 เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400
 โทรศัพท์ : 0 2201 7000
 www.dss.go.th



กรมวิทยาศาสตร์บริการ

กับการยกระดับสินค้า **OTOP**

กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยกรมวิทยาศาสตร์บริการ มีนโยบายที่จะเร่งส่งเสริมการพัฒนา และยกระดับคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชน (OTOP) ซึ่งจะนำไปสู่การสร้างขีดความสามารถในการแข่งขัน ขยายศักยภาพทางการค้า และเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค วิธีหนึ่งของการดำเนินการคือ การทำให้สินค้า นั้น ๆ มีเครื่องหมายแสดงถึงคุณภาพที่ได้มาตรฐานเพื่อแสดงให้ผู้บริโภคมีความเชื่อมั่น มั่นใจ ในคุณภาพของสินค้า และเป็นการสร้างมูลค่าให้แก่สินค้า สามารถเพิ่มช่องทางการตลาด ได้มากยิ่งขึ้น

OTOP ผลิตภัณฑ์ปลาต้ม ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ



ปลาต้ม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากกระบวนการหมักเนื้อปลาเพื่อให้เกิดรสเปรี้ยว นิยมผลิตและบริโภคกันมากในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และแพร่หลายไปสู่ภูมิภาคอื่นๆ การผลิตปลาต้มในระดับชุมชน เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งกรรมวิธีผลิตอาศัยเทคนิควิธีที่ถ่ายทอดสืบต่อกันมา ซึ่งกระบวนการหมักใช้เชื้อจุลินทรีย์ที่มีอยู่โดยธรรมชาติ ซึ่งจะสร้างกรดแลคติกทำให้มีรสเปรี้ยว ปลาต้มมีหลายรูปแบบ เช่น ปลาต้มทั้งตัว ปลาต้มไร้ก้าง (หรือปลาต้มชนิดเป็นชิ้น) โดยนำปลาทั้งตัว หรือเนื้อปลาเป็นชิ้นที่ผ่านการตัดแต่งและล้างทำความสะอาด ผสมกับเกลือ พร้อมทั้งมีการเติมข้าว หรือข้าวเหนียว และกระเทียม

ในปัจจุบันได้มีมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ปลาต้ม ฉบับที่ 314 (พ.ศ. 2548) (แก้ไขครั้งที่ 1) ที่มีสาระสำคัญดังนี้

หมวด	ข้อกำหนด
วัตถุดิบอาหาร	ห้ามใช้สิ่งเคราะห่ทุกชนิด ห้ามใช้โซเดียมบอเรต(บอแรกซ์) ห้ามใช้โซเดียมหรือโพแทสเซียมไนเตรต และโซเดียมหรือโพแทสเซียมไนไตรต์ หากมีการใช้ฟอสเฟตในรูปของโมโน-ได- และโพลีของเกลือโซเดียมหรือโพแทสเซียมอย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันในผลิตภัณฑ์สำเร็จ (คำนวณเป็น P ₂ O ₅) ต้องไม่เกิน 5,000 มิลลิกรัม/กิโลกรัม
ค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH)	มีค่าในช่วง 4.0-6.0
ปริมาณจุลินทรีย์	<ul style="list-style-type: none"> ซาลโมเนลลา ต้องไม่พบในตัวอย่าง 25 มิลลิกรัม โคลอสตรีเดียมเพอร์ฟริงเจนส์ ต้องไม่พบในตัวอย่าง 0.1 กรัม อี.โคไล ต้องน้อยกว่า 10 ต่อตัวอย่าง 1 กรัม ต้องไม่มีเชื้อราปรากฏ

การผลิตปลาต้มในระดับวิสาหกิจชุมชน (OTOP) ส่วนใหญ่จะประสบปัญหาไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน โดยพบปัญหาต่างๆ ดังนี้

ปัญหาที่พบในปลาต้ม	การแก้ไข
พบเชื้อจุลินทรีย์เกินเกณฑ์ที่กำหนด	ปรับปรุงสถานที่และกระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐาน
พบโซเดียมหรือโพแทสเซียมไนเตรต และโซเดียมหรือโพแทสเซียมไนไตรต์	ต้องไม่ใส่สารเหล่านี้ เพราะตามมาตรฐาน มผช. ปลาต้ม ระบุว่าห้ามใช้
ค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) ไม่เป็นไปตามที่กำหนด	ต้องปรับกระบวนการเทคนิค สูตรส่วนประกอบ ระยะเวลาหมักให้เหมาะสมเพื่อให้ค่าความเป็นกรด-ด่าง มีค่า 4.0-6.0



จากข้อมูลการสำรวจกลุ่มผู้ผลิตปลาต้ม ในการจัดสัมมนา “การปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารเพื่อให้ผลิตภัณฑ์ มีคุณภาพ และปลอดภัย พัฒนาศักยภาพของกลุ่มผู้ผลิตสินค้า OTOP ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ” ให้แก่วิสาหกิจชุมชน และผู้ประกอบการ OTOP ในพื้นที่จังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือในวันที่ 18 กรกฎาคม 2556 ณ โรงแรมดกสิลา อำเภอเมืองจังหวัดมหาสารคามโดยผู้เข้าสัมมนาประกอบด้วย วิสาหกิจชุมชน และผู้ประกอบการ OTOP (กลุ่มผู้ผลิตปลาต้ม และแหนม) จังหวัดขอนแก่น มหาสารคาม กาฬสินธุ์ ร้อยเอ็ด อุบลราชธานี ยโสธร และมุกดาหาร พบปัญหาว่า มีการปนเปื้อนจุลินทรีย์รวมทั้งมีรสชาติที่ไม่สม่ำเสมอ

กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้ตระหนักถึงปัญหาการผลิตปลาต้มในระดับวิสาหกิจชุมชน ดังนั้นในปี 2527 กรมวิทยาศาสตร์บริการจึงมีแผนงาน “โครงการพัฒนายกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาต้ม ผู้ประกอบการ OTOP ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ” เพื่อเป็นการส่งเสริมพัฒนาคุณภาพการผลิตและเพื่อส่งเสริมให้ผลิตภัณฑ์เข้าสู่กระบวนการขอการรับรองมาตรฐาน

OTOP อาหารและเครื่องดื่มเพื่อความปลอดภัยผู้บริโภค ในพื้นที่จังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคใต้

กรมวิทยาศาสตร์มีการลงพื้นที่สำรวจปัญหาการผลิตของกลุ่ม OTOPI ในภาคใต้ พบว่ามีผู้ประกอบการผลิตพริกแกง และน้ำพริกจำนวนมาก และประสบปัญหาผลิตภัณฑ์ยังไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน มผช. 129/2546 น้ำพริกแกง

หมวด	ข้อกำหนด
วัตถุดิบอาหาร	ห้ามใช้สิ่งเคราะห่ทุกชนิด หากใช้วัตถุดิบเสีย <ul style="list-style-type: none"> กรดเบนโซอิกหรือเกลือของกรดเบนโซอิก ต้องไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัม/กิโลกรัม กรดซอร์บิก หรือเกลือของกรดซอร์บิกต้องไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัม/กิโลกรัม
อะฟลาทอกซิน	ต้องไม่เกิน 20 ไมโครกรัมต่อกิโลกรัม
วอเตอร์แอกทีวิตี	ต้องไม่เกิน 0.85

