

ปลาส้ม

มพช.26/2546

1. ขอบข่าย

1.1 มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ครอบคลุมปลาส้มที่มีลักษณะเป็นปลาทั้งตัว เป็นชิ้น เป็นเส้น และที่บดหรือสับแล้ว

ที่มา:

2. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ มีดังต่อไปนี้

2.1 ปลาส้ม หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากปลาที่ผ่านกรรมวิธีการหมักด้วยเกลือ ข้าวสวย หรือข้าวเหนียวหนึ่ง และกระเทียมจนมีรสเปรี้ยวอาจทำจากปลาทั้งตัว หรือเฉพาะเนื้อปลาก็ได้

ปลาส้ม เป็นการแปรรูปอาหารจากปลาชนิดหนึ่งที่นิยมบริโภคกันในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือ อย่างแพร่หลาย และแพร่ไปสู่ภูมิภาคอื่นๆ เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นในการถนอมอาหารซึ่งการผลิตส่วนใหญ่ยังเป็นการผลิตแบบอุตสาหกรรมในครอบครัว โดยอาศัยเทคนิควิถีที่ถ่ายทอดสืบต่อกันมา ดังนั้น รสชาติ หรือคุณภาพของปลาส้มแต่ละแห่ง จึงมีความแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับสูตรการผลิต อย่างไรก็ตาม แม้สูตรการผลิตเดียวกัน ในแต่ละครั้งก็อาจไม่ได้คุณภาพเท่ากัน ทั้งนี้เพราะการผลิตปลาส้มจะเป็นการหมักเพื่อให้เกิดเชื้อตามธรรมชาติ ไม่สามารถควบคุมได้คุณภาพและรสชาติ จึงมีโอกาสเปลี่ยนแปลงเนื่องจากองค์ประกอบหลายๆ ด้าน

เครื่องปรุงหลักในการทำปลาส้มประกอบด้วย ปลา เกลือ กระเทียม ข้าวสุก ผสมกัน หมักจนมีรสเปรี้ยวมีทั้งแบบที่ใช้ปลาทั้งตัวและแบบที่ใช้เฉพาะเนื้อปลา ซึ่งแบบที่ใช้เนื้อปลาอย่างเดียวอาจเรียกปลาส้มฟัก หรือแหนมปลา สัดส่วนเครื่องปรุงจะแตกต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น เช่น ชาวไทญ้อมีสูตรปลาส้มเป็นของตนเอง โดยเครื่องปรุง ใช้พริก เกลือ กระเทียม น้ำข้าวข้าว ข้าวเหนียวใหม่หนึ่ง จะต้องล้างเกลือให้แห้งและตำให้ละเอียดก่อนนำมาคลุกกับส่วนผสมอื่น

ปลาส้มของภาคใต้มีเอกลักษณ์เฉพาะที่ต่างไป โดยจะนำปลา เช่น ปลากระตี่ ปลาตะเพียน มาผ่าท้องเอาไส้ออก หมักเกลือไว้ 2-3 วัน แล้วจึงล้าง จากนั้นนำไปชุบในน้ำเกลือ โดนดที่เคี่ยวกับข้าวคั่วจนข้น เรียงใส่ไห ปิดปากไหให้แน่น ทิ้งไว้ 7-10 วัน ถ้าใช้กุ้งแทนเรียกกุ้งส้ม

อย่างไรก็ตามการบริโภคปลาส้มควรปรุงให้สุกก่อน ไม่ควรบริโภคดิบๆ เพราะมีพยาธิใบไม้ในตับอยู่ ทำให้เสี่ยงต่อการเป็นโรคมะเร็งลำไส้

3. ประเภท

3.1 ปลาซึ่ม แบ่งออกเป็น 4 ประเภท คือ

3.1.1 ปลาซึ่มตัว เป็นปลาซึ่มที่ทำจากปลาทั้งตัวที่ผ่าท้องควักไส้ออกแล้ว

3.1.2 ปลาซึ่มชิ้น เป็นปลาซึ่มที่ทำจากเนื้อปลาล้วนที่หั่นเป็นชิ้นตามขวางของลำตัวปลา

3.1.3 ปลาซึ่มเส้น เป็นปลาซึ่มที่ทำจากเนื้อปลาล้วนที่หั่นเป็นเส้น

3.1.4 ปลาซึ่มฟัก หรือ แหนมปลา เป็นปลาซึ่มที่ทำจากเนื้อปลาล้วนที่บดหรือสับ

4. คุณลักษณะที่ต้องการ

4.1 ลักษณะทั่วไป

ต้องเป็นปลาชนิดเดียวกัน และมีลักษณะเฉพาะถูกต้องตรงตามชื่อประเภทปลาซึ่มที่ระบุไว้ในที่ตลาด

4.2 สีกลิ่น (flavoring agent) วัสดุ

ต้องมีสีกลิ่น (flavoring agent) วัสดุเป็นไปตามธรรมชาติของปลาซึ่มแต่ละประเภท ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นเหม็น หรือกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์

4.3 ลักษณะเนื้อ

4.3.1 ปลาซึ่มตัว ต้องคงสภาพเป็นตัว เนื้อแน่น ไม่ยุ่ย

4.3.2 ปลาซึ่มชิ้น ต้องคงสภาพเป็นชิ้น เนื้อแน่น ไม่ยุ่ย

4.3.3 ปลาซึ่มเส้น ต้องคงสภาพเป็นเส้น ไม่แตกยุ่ย

4.3.4 ปลาซึ่มฟัก หรือ แหนมปลา ต้องมีเนื้อเนียน แน่น ยืดหยุ่นดี ไม่มีฟองอากาศ

เมื่อตรวจสอบโดยวิธีให้คะแนนตามข้อ 9.2 แล้ว ต้องได้คะแนนเฉลี่ยของแต่ละลักษณะจากผู้ตรวจสอบทุกคน ไม่น้อยกว่า 3 คะแนน และไม่มีลักษณะใดได้ต่ำกว่า 2 คะแนน จากผู้ตรวจสอบคนใดคนหนึ่ง

4.4 สิ่งแปลกปลอม

ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอม เช่น เส้นผม ชิ้นส่วนหรือสิ่งปฏิภูลของแมลง หนอน หนู และนก ดิน ทราย และกรวด

4.5 วัตถุเจือปนอาหาร

ห้ามใช้โซเดียมหรือโพแทสเซียมไนเตรด (potassium nitrate) โซเดียมหรือโพแทสเซียมไนไตรต์ โซเดียมบอแรกซ์ (บอแรกซ์) ฟอสเฟต และสี

4.6 ความเป็นกรด-ด่าง (pH)

ต้องมีค่าความเป็นกรด-ด่างอยู่ระหว่าง 4.0 ถึง 6.0

4.7 จุลินทรีย์

4.7.1 ซาลโมเนลลา (*Salmonella* spp.) ต้องไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม

4.7.2 คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ (*Clostridium perfringens*) ต้องไม่พบในตัวอย่าง 0.1 กรัม

4.7.3 อี. โคไล (*E.coli*) โดยวิธีเอ็นพีเอ็น (MPN) ต้องน้อยกว่า 10 ต่อตัวอย่าง 1 กรัม

4.7.4 ต้องไม่มีราปรากฏให้เห็น

4.8 พยาธิ

ต้องไม่พบ

5. สุขลักษณะ

5.1 สุขลักษณะในการทำปลาซั้ม ให้เป็นไปตามคำแนะนำตาม GMP

6. การบรรจุ

6.1 ให้บรรจุปลาซั้มในภาชนะบรรจุที่สะอาด ผนึกได้เรียบร้อย ป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอกได้ โดยส่วนที่สัมผัสกับปลาซั้มต้องไม่มีสี (ยกเว้นวัสดุจากธรรมชาติ)

6.2 น้ำหนักสุทธิของปลาซั้มในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

7. เครื่องหมายและฉลาก

7.1 ที่ภาชนะบรรจุปลาซั้มทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมี เลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้อย่างชัดเจน

(1) ชื่อเรียกผลิตภัณฑ์ เช่น ปลาซั้มทั้งตัว ปลาซั้มชิ้น

(2) น้ำหนักสุทธิเป็นกรัมหรือกิโลกรัม

(3) ชื่อแนะนำในการเก็บรักษา และการบริโภค

(4) วัน เดือน ปีที่ทำ และวัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือข้อความว่า "ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี) "

(5) ชื่อผู้ทำ หรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน

ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

8. การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

8.1 รุน ในที่นี้ หมายถึง ปลาสดประเภทเดียวกัน ที่ทำหรือส่งมอบหรือซื้อขายในระยะเวลาเดียวกัน

8.2 การชักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างที่กำหนดต่อไปนี้

8.2.1 การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบสิ่งแปลกปลอมการบรรจุและเครื่องหมาย และฉลากให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน 3 หน่วยภาชนะบรรจุเมื่อตรวจสอบแล้ว ทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 4.4 ข้อ 6. และข้อ 7. จึงจะถือว่าปลาสดรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

8.2.2 การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบลักษณะทั่วไป สีกลิ่น (flavoring agent) รส และลักษณะเนื้อ ให้ใช้ตัวอย่างที่ผ่านการทดสอบตามข้อ 8.2.1 แล้ว จำนวน 3 หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 4.1 ถึงข้อ 4.3 จึงจะถือว่าปลาสดรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

8.2.3 การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบวัตถุเจือปนอาหารความเป็นกรด-ด่าง (pH) จุลินทรีย์และพยาธิ ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน 5 หน่วยภาชนะบรรจุนำมาทำเป็นตัวอย่างรวม เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 4.5 ถึงข้อ 4.8 จึงจะถือว่าปลาสดรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

8.3 เกณฑ์ตัดสิน

ตัวอย่างปลาสดต้องเป็นไปตามข้อ 8.2.1 ข้อ 8.2.2 และข้อ 8.2.3 ทุกข้อ จึงจะถือว่าปลาสดรุ่นนั้นเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้

9. การทดสอบ

9.1 การทดสอบลักษณะทั่วไป สิ่งแปลกปลอมภาชนะบรรจุและเครื่องหมายและฉลากให้ตรวจพินิจ

9.2 การทดสอบ สีกลิ่น (flavoring agent) รสและลักษณะเนื้อ

9.2.1 ให้แต่งตั้งคณะผู้ตรวจสอบ ประกอบด้วยผู้ที่มีความชำนาญในการตรวจสอบปลาสดอย่างน้อย 5 คนแต่ละคนจะแยกกันตรวจและให้คะแนนโดยอิสระ

9.2.2 หลักเกณฑ์การให้คะแนน ให้เป็นไปตามตารางที่ 1

ตารางที่ 1 หลักเกณฑ์การให้คะแนน

(ข้อ 9.2.2)

ลักษณะที่ ตรวจสอบ	เกณฑ์ที่กำหนด	ระดับการตัดสิน (คะแนน)			
		ดีมาก	ดี	พอใช้	ต้องปรับปรุง
สี	เป็นไปตามธรรมชาติของปลาลัมแต่ละประเภท	๕	๓	๒	๑
กลิ่น	เป็นไปตามธรรมชาติของปลาลัมแต่ละประเภท ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นหืน หรือกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์	๕	๓	๒	๑
รส	เป็นไปตามธรรมชาติของปลาลัมแต่ละประเภท	๕	๓	๒	๑
ลักษณะเนื้อ	ปลาลัมตัว ต้องคงสภาพเป็นตัว เนื้อแน่น ไม่ยุ่ย	๕	๓	๒	๑
	ปลาลัมชิ้น ต้องคงสภาพเป็นชิ้น เนื้อแน่น ไม่ยุ่ย	๕	๓	๒	๑
	ปลาลัมเส้น ต้องคงสภาพเป็นเส้น ไม่แตกยุ่ย	๕	๓	๒	๑
	ปลาลัมฟัก หรือแหวนปลา ต้องมีเนื้อเนียน แน่น ยืดหยุ่นดี ไม่มีฟองอากาศ	๕	๓	๒	๑

9.3 การทดสอบ เติมน้ำเกลือปลาขาว

ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือ IFU หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

9.4 การทดสอบความเป็นกรด-ด่าง (pH)

ให้ทดสอบโดยใช้เครื่องวัดความเป็นกรด-ด่าง (pH meter)

9.5 การทดสอบจุลินทรีย์

ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือ BAM หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

9.6 การทดสอบพยาธิ

ให้วิธีทดสอบโดยใช้กล้องจุลทรรศน์

9.7 การทดสอบน้ำหนักสุก

ให้ใช้เครื่องชั่งที่เหมาะสม

Reference

http://app.tisi.go.th/otop/pdf_file/teps26_48.pdf

<http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/4045/%E0%B8%9B%E0%B8%A5%E0%B8%B2%E0%B8%AA%E0%B9%89%E0%B8%A1>