

สาระสำคัญกฎกระทรวงว่าด้วยหลักเกณฑ์และวิธีการขอ มอก. ฉบับใหม่ พ.ศ. 2537

ผลิตภัณฑ์ที่มี “คุณภาพ” และได้ “มาตรฐาน” นั้น นอกจากเพื่อคุ้มครองความปลอดภัยในชีวิตและทรัพย์สินให้กับประชาชนผู้บวบไว้โภคแล้ว ยังมีความสำคัญต่อการพัฒนาธุรกิจ อุตสาหกรรมและปกป้องเศรษฐกิจของประเทศไทยได้อีกด้วย

สมอ. ซึ่งดูแลงานด้านการมาตรฐานของประเทศไทย ได้ปรับปรุง กฎกระทรวงตามพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 ที่ใช้ในการดำเนินงานด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม โดย สมอ. ได้เสนอให้มีการแก้ไขปรับปรุงขึ้นใหม่ เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายของรัฐบาลและเพื่อให้การดำเนินงานมีประสิทธิภาพมากขึ้น และรัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรม นาย พินิจ จาลุยสมบัติ ได้ลงนามประกาศให้ไปเมื่อวันที่ 27 ก.พ. 2547 สรุปประเด็นสาระสำคัญดังนี้

1. ปรับปรุงกระบวนการตรวจสอบเอกสารของผู้ผลิตในประเทศไทย และผู้นำเข้าจากต่างประเทศให้อยู่ในระดับเดียวกันและ

เป็นไปตามมาตรฐานสากล

2. คณะกรรมการมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (กมอ.) สามารถกำหนดหลักเกณฑ์ในการตรวจสอบผู้ขอใช้เครื่องหมาย มาตรฐาน ผู้ทำ และผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์ให้มีความเหมาะสมสมกับ ผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดได้ โดยพนักงานเจ้าหน้าที่อาจไปตรวจ สอบสถานที่ผลิตในต่างประเทศได้

3. แก้ไขปรับปรุงกฎกระทรวงฉบับที่ 1, ฉบับที่ 5 และ ฉบับที่ 6 โดยรวมเป็นกฎกระทรวงฉบับเดียวกันเนื่องจากเนื้อหา มีความสอดคล้องกัน

4. กำหนดแบบคำขอและใบอนุญาตของผู้ทำ ผู้นำเข้าและผู้ ขอแสดงเครื่องหมาย มอก. ขึ้นใหม่ เพื่อให้มีความเหมาะสมมากขึ้น และใช้เอกสารหลักฐานในการยื่นประกอบคำขอเดียวกัน

ทั้งนี้ หากสงสัยสามารถสอบถามเพิ่มเติมได้ที่ กองนิติการ โทรศัพท์ 0-2202-3322

กล้วย สารพัດคุณค่ามากกว่าที่เห็น

คุณค่าที่มีต่อสุขภาพ

มากหมายของกล้วย

ทำให้กล้วยเป็นหนึ่งในรายการ

อาหารสุขภาพที่หลาย ๆ คน

นึกถึง ทั้งราคาที่ไม่แพง

สามารถหาซื้อได้ทั่วไป

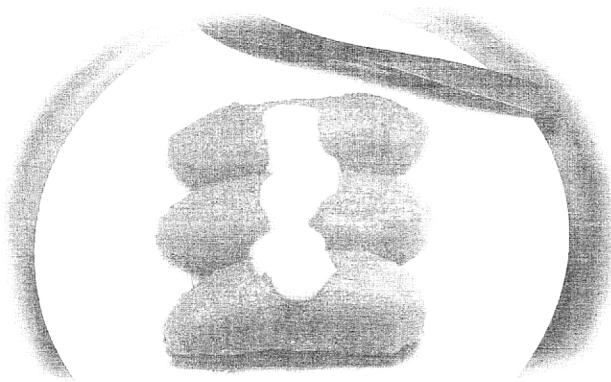


มีคำถามให้ลองคิดกันเล่นๆ ว่า ผลไม้อะไรที่ไม่สามารถ ค้นออกมากเป็นน้ำให้เดิมชืนใจกันได้ คำตอบก็คือผลไม้ที่เป็น พระเอกของวันนี้ “กล้วย” นั่นเอง คิดว่าตอนนี้ยังไม่ใครที่คิด ประดิษฐ์นำกล้วยสดบรรจุกล่องหรือบรรจุกระป๋องออกมายา ใหญ่ตลาด ทั้งที่อาจจะมีหลายๆ ชนรอซื้อมอยู่ และหากใครค้น พบเคล็ดลับตรงนี้ก็อาจรายไปเลย

ด้วยคุณค่าที่มีต่อสุขภาพมากหมายของกล้วยทำให้กล้วยเป็น หนึ่ง ในรายการอาหารสุขภาพที่หลาย ๆ คนนึกถึง ทั้งราคาที่ไม่แพง สามารถหาซื้อได้ทั่วไป ตั้งแต่ตลาดข้างๆ บ้าน จนถึง

ชูเบอร์มาร์เก็ตติดแอร์

จากข้อมูลที่สืบเสาะมาจากหลายๆ แหล่ง พบรากล้วยมี ถิ่นกำเนิดในประเทศไทยแถบเชียงตะวันออกเฉียงใต้ กล้วยชอบ อากาศแบบร้อนชื้น พบรากให้ทั่วไปในประเทศไทยอินเดีย พม่า เขมร ไทย ลาว อินโดนีเซีย ไทย ฯลฯ สำหรับประเทศไทยกล้วย เดินทางเข้ามาในสมัยอยุธยา ซึ่งมีบันทึกเกี่ยวกับซื้อกล้วยร้อยหวี หรือที่รู้จักกันชื่อหนึ่งคือ กล้วยงานช้างจนถึงปัจจุบันพันธุ์กล้วยใน ไทยมีมากถึง 223 สายพันธุ์ แต่ที่นิยมรับประทานกันมากคือ กล้วยหอม กล้วยเล็บมือนาง กล้วยไข่ และกล้วยน้ำว้า



อย่างที่เกริ่นไว้ตอนต้นว่ากลัวมีคุณค่าทางโภชนาการสูง มีไฟเบอร์ แคลเซียม ธาตุเหล็ก เปปต้าแครอฟท์ วิตามินเอ รวม ไ淘汰มีน โรบอฟลัวน ไนอาซิน และวิตามินซี มีคอ-เรสเทอรอลและเกลือแร่ต่างๆ มีเกลือโซเดียมเล็กน้อย และมีโปรเตสเซียมสูง ซึ่งจะช่วยลดความดันโลหิต กลัวยังมีไขมันต่ำ แต่ให้พลังงานสูง จึงเหมาะสมสำหรับเป็นอาหารสำหรับคนที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก กลัวยังลดก้าชในกระเพาะอาหารซึ่งเกิดจากความเครียด เป็นที่ท้ามจากกลัวดีบ ใช้รักษาผู้ที่มีปัญหาในด้านระบบการย่อยอาหาร ห้องอีด มีกรดมาก กลัวยังสูกบันไส่นมและน้ำผึ้งบรรเทาอาการมีน้ำริบจากภารมาถ้าได้กลัวยังมีสารลดกรดตามธรรมชาติ ทำให้ผ่อนคลายจากการเสียดห้องได้ ผลกลัวยังสุกมีสารแพคติน มากช่วยแก้ปัญหาอาการห้องผูก พร้อมมีเล้าไยการสูง ช่วยกระตุนให้ลำไส้เกิดการขับถ่ายได้ดีขึ้น และเมื่อมีอาการห้องเสียให้กลัวยังกีดขวาง กีดสุกมีสารแทนนินช่วยยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อโรค ซึ่งจะใช้ได้กับอาการห้องเสียระยะแรก กลัวยังป้องกันโรคโลหิตาง เนื่องจากกลัวยังมีธาตุเหล็กสูง กลัวยังน้ำว้าสุกอมแซน้ำผึ้งประมาณ 20 วัน รับประทานวันละ 1 ผล ใช้เป็น ยาอายุวัฒนะกลัวยังปังก์หรือเย็นและนิยมกินกันมาก

ใบกลัวยัง นอกจากมีประโยชน์ในการนำมาทำเป็นภาชนะในงานพิธีต่างๆ แล้ว ใบกลัวยังมีสรรพคุณทางสมุนไพรอีกด้วย หลายๆ คนอาจ จะคิดไม่ถึง เรากำลังใช้ใบอ่อนของกลัวยังล้างให้สะอาดใช้แทนผ้าพันแผล ใบกลัวยังมีสรรพคุณเป็นยาผ้าด สามารถรักษาโรคห้องเสีย แก้บิด แก้ผื่นคัน ใบกลัวยังอ่อนนำมาอังไฟให้ร่องแล้วนำไปพับปะรุงบริเวณที่ปวดเมื่อย เคลือดขัดยก และช่วยบรรเทาอาการอักเสบของกล้ามเนื้อได้ ก้านกลัวยังมีสารแทนนิน มีคุณสมบัติยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อแบคทีเรีย และลดการอักเสบของแผล

หากกลัวยังหรือใบกลัวยัง คือส่วนที่เป็นไส้อ่อนขาว ผ่านบางๆ ให้ประกอบอาหารได้หลายอย่าง กับกลัวยังแห้งนำมากรีดเป็นเส้นยาวๆ ตากแห้งจนเป็นเส้นๆ ใช้สาหรือห่อเป็นสิ่งของเครื่องใช้ได้หลายชนิด ส่วนสรรพคุณทางสมุนไพรก็มีเช่นเดียวกัน โดยเมื่อมีไข้สามารถใช้กับกลัวยังนำมาวางแผนเนื้อตัว ช่วยลดไข้

หากกลัวยังเผาไฟนำมารับประทานมีฤทธิ์ในการช่วยขับพยาธิ

ต้นกลัวยังและรากกลัวยัง มักใช้ประกอบในพิธีกรรมต่างๆ เช่น งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ หรืองานพิธีศพ แต่ถ้าถามถึงสรรพคุณทางยา มีหรือไม่ ก็ต้องบอกว่ามีแน่นอน เรียกว่า ใช้เป็นยาแก้ดีด้วยต้นกล้วยที่เดียว สำหรับรากกลัวยังนั้น นำมาต้มน้ำดื่มแก้ไข้ ร้อนใน กระหายน้ำ หรือถ้านำมาคั้นช่วยรักษาโรคคอดอก แก้ปวดฟัน สมานแผลภายในปาก น้ำคันจากต้นกลัวยังมีสรรพคุณให้หักกันผอมร่วง ช่วยทำให้ผอมขึ้น รากกลัวยังและเหง้าให้เป็นยาขับปัสสาวะ รักษาโรคขับเบา รักษาโรคเบาหวาน ขับน้ำเหลืองเสีย ราขและลำต้นใต้ดิน มีสารแทนนินช่วยเรื่องแพ้ไฟไหม้ น้ำร้อนลงจาก รักษาผิวที่เกรียมไฟไหม้เพราเดดเผา และห้ามสูดคือ ย่างกลัวยัง มองเห็นอนามัยจะมีประโยชน์อะไร แต่มืออยู่เหมือนกัน เดียวจะเสียชือกลัวยังออกแล้วว่ามีประโยชน์ทั้งต้น ย่างกลัวยัง ใช้เป็นสีย้อมด้วย ย้อมผ้า หรือจะนำย่างกลัวยังมาชีบยนลาดลายบนผ้าขาวแทนสีเขียนผ้า จะให้สีน้ำตาลที่ไม่ตก ไม่ลอก และทนทาน ใช้งานได้นาน ส่วนสรรพคุณทางยา ช่วยบรรเทาอาการบวมจากพิษแมลงกันต่อย ช่วยห้ามเลือดช่วยสมานแผลสด จะทำให้แพลงไทร์ไม้อักเสบ ด้วยการหยดย่างกลัวยังจากก้านหรือยอดหันออกกลัวยังลงบนแผล เลือดเมื่อถูกย่างกลัวยังจะแข็งตัวและหยุดไหล

คุณค่าของกลัวยังไม่หมดเพียงเท่านี้ กลัวยัง 1 ต้นสามารถแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ มากมาย ห้องอาหาร ของใช้ของประดับตกแต่ง ฯลฯ และแต่ความคิดสร้างสรรค์ เป็นหนึ่งในสินค้าหนึ่งที่สำคัญที่สุด ของไทย ชุมชน ในประเทศไทยที่สร้างชื่อเสียงและรายได้ที่ดี สำหรับชาวไทย ให้แก่พืชในชนบทของประเทศไทย ถือเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่สิ่งของที่ถูกคนมองไม่เห็นคุณค่าให้เปลี่ยนเป็นเงินทุน ชุมชน ท้องถิ่นไทยที่เป็นแหล่งที่มาของกลัวยัง วันนี้ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกลัวยังทยอยออกสู่ตลาดอย่างต่อเนื่องมากมายหลายชนิด และแต่ครั้งจะติดต่อ สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ซึ่งเป็นผู้ออกเครื่องหมายรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน หรือ ผ.ช. ขณะนี้ก็ได้กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์จากกลัวยังไว้ 4 รายการด้วยกัน ได้แก่ กลัวยังหอดกรอบ (ผ.ช. 111/2546) กลัวยอง (ผ.ช. 112/2546) กระดาษตันกลัวยัง (ผ.ช. 227/2547) และผลิตภัณฑ์จากการดาษหันกลัวยัง (ผ.ช. 228/2547) ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์จากกลัวยังรายได้สนใจอย่างมาก ได้รับการสนับสนุนและเชื่อถือ สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม สำนักบริหารมาตรฐาน 3 โทรศัพท์ 0-2202-3363, 0-2202-3364, 0-2202-3345, 0-2202-3346 และสำนักบริการฯ บริโภคหากจะซื้อผลิตภัณฑ์จากกลัวยังให้ดูว่าผลิตภัณฑ์นั้นๆ ได้รับเครื่องหมาย ผ.ช. หรือเปล่า ถ้ามีรับรองว่ามีคุณภาพดีและอร่อยแน่นอน ◎