

# มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ซอสกล้วย

## ๑. ขอบข่าย

๑.๑ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ครอบคลุมซอสที่ทำจากกล้วยเป็นส่วนประกอบหลัก บรรจุในภาชนะบรรจุ

## ๒. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ มีดังต่อไปนี้

๒.๑ ซอสกล้วย หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำกล้วย เช่น กล้วยน้ำว้า กล้วยหอม ที่สุกและอุดးในสภาพดี มาล้างให้สะอาด ปอกเปลือก บดให้ละเอียด กรอง นำเนื้อกล้วยบดที่ได้มาผสมกับส่วนประกอบอื่น เช่น พริกดอง กระเทียมดอง ที่บดละเอียดแล้ว น้ำส้มสายชู น้ำตาล เกลือ ในสัดส่วนที่เหมาะสม นำไปให้ความร้อนจนมีความเข้มข้นนิดตามต้องการ อาจแต่งสีและอาจผสมผัก ผลไม้อื่น หรือเครื่องเทศ เช่น อบเชย การแพล ที่บดละเอียดด้วยหือไม้ก็ได้

## ๓. คุณลักษณะที่ต้องการ

### ๓.๑ ลักษณะทั่วไป

ต้องเป็นของเหลวที่มีความเข้มข้นนิดพอเหมาะ เนื้อละเอียด ไม่แยกชั้น อาจมีชั้นส่วนของส่วนประกอบที่ใช้ปั่นอยู่ได้บางเล็กน้อย

### ๓.๒ สี

ต้องมีสีที่ดีตามธรรมชาติของซอสกล้วย

### ๓.๓ กลิ่นรส

ต้องมีกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติของซอสกล้วย ปราศจากกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นบุหรี่ รสเผ็ด เมื่อตรวจสอบโดยวิธีให้คะแนนตามข้อ ๔.๑ แล้ว ต้องได้คะแนนเฉลี่ยของแต่ละลักษณะจากผู้ตรวจสอบทุกคน ไม่น้อยกว่า ๓ และไม่มีลักษณะใดได้ต่ำกว่า ๑ คะแนนจากผู้ตรวจคนใดคนหนึ่ง

### ๓.๔ สิ่งแปลกปลอม

ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้ เช่น เส้นผม ศิษะ กระดูก ขี้น้ำนมหรือสิ่งปฏิกูล จากสัตว์

๓.๕ วัตถุเจือปนอาหาร

หากมีการใช้สีและวัตถุกันเสีย ให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กฎหมายกำหนด

๓.๖ ความเป็นกรด-ด่าง

ต้องไม่เกิน ๔.๕

๓.๗ จุลินทรีย์

๓.๗.๑ จำนวนจุลินทรีย์ทึบหมุด ต้องไม่เกิน  $0 \times 10^6$  โคลoniต่อตัวอย่าง ๑ กรัม

๓.๗.๒ สตาฟิโลค็อกคัส ออเรียส ต้องน้อยกว่า ๑๐๐ โคลoniต่อตัวอย่าง ๑ กรัม

๓.๗.๓ เอสเซอร์เชีย โคลิ ໂಡຍวีอีเอ็มพีເອັນ ต้องน้อยกว่า ๓ ต่อตัวอย่าง ๑ กรัม

๓.๗.๔ บีสต์และรา ต้องไม่เกิน ๑๐ โคลoniต่อตัวอย่าง ๑ กรัม

#### ๔. สุขลักษณะ

๔.๑ สุขลักษณะในการทำซอสกล้วย สถานประกอบการต้องได้รับอนุญาตจากกระทรวงสาธารณสุข และให้เป็นไปตามค่าแนะนำตามภาคผนวก ก.

#### ๕. การบรรจุ

๕.๑ ให้บรรจุซอสกล้วยในภาชนะบรรจุที่สะอาด ปิดได้สนิท และสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากกลิ่นสกปรก ภายนอกได้

๕.๒ ปริมาตรสุทธิหรือน้ำหนักสุทธิของซอสกล้วยในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

#### ๖. เครื่องหมายและฉลาก

๖.๑ ที่ภาชนะบรรจุซอสกล้วยทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ ให้เห็นได้ชัดเจน

(๑) ชื่อเรียกผลิตภัณฑ์ เช่น ซอสกล้วย ซอสกล้วยหอม ซอสกล้วยน้ำว้า

(๒) ส่วนประกอบที่สำคัญ

(๓) ชนิดและปริมาณวัตถุเจือปนอาหาร (ถ้ามี)

(๔) ปริมาตรสุทธิหรือน้ำหนักสุทธิ

(๕) วัน เดือน ปีที่ทำ และวัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี)”

(๖) ข้อแนะนำในการเก็บรักษา เช่น ควรเก็บไว้ในตู้เย็นหลังจากเปิดหัว

(๗) ชื่อผู้ทำหรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าจดทะเบียน  
ในการที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ชัดเจน

## ๗. การซักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

- ๗.๑ รุน ในที่นี้ หมายถึง ช่องสกัดวัยที่มีส่วนประกอบเดียวกัน ทำในระยะเวลาเดียวกัน
- ๗.๒ การซักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการซักตัวอย่างที่กำหนดต่อไปนี้
- ๗.๒.๑ การซักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบสิ่งแปลกปลอม การบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก ให้ซักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุนเดียวกัน จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้ว ทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๔ ข้อ ๕. และข้อ ๖. จึงจะถือว่าช่องสกัดวัยรุนนี้เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
- ๗.๒.๒ การซักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบลักษณะทั่วไป สี และกลิ่นรส ให้ใช้ตัวอย่างที่ผ่านการทดสอบตามข้อ ๗.๒.๑ แล้ว จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วทุกตัวอย่าง ต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๑ ถึงข้อ ๓.๓ จึงจะถือว่าช่องสกัดวัยรุนนี้เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
- ๗.๒.๓ การซักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบวัตถุเจือปนอาหารและความเป็นกรด-ด่าง ให้ซักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุนเดียวกัน จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เพื่อทำเป็นตัวอย่างรวม โดยมีปริมาตรรวมหรือน้ำหนักรวมไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม ลูกบาศก์เซนติเมตรหรือ ๒๐๐ ลิตร กรณีตัวอย่างไม่พอให้ซักตัวอย่างเพิ่มโดยวิธีสุ่มจากรุนเดียวกันให้ได้ตัวอย่างที่มีปริมาตรรวมหรือน้ำหนักรวมตามที่กำหนด เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๕ และข้อ ๓.๖ จึงจะถือว่าช่องสกัดวัยรุนนี้เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
- ๗.๒.๔ การซักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบจุลินทรีย์ ให้ซักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุนเดียวกัน จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เพื่อทำเป็นตัวอย่างรวม โดยมีปริมาตรรวมหรือน้ำหนักรวมไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม ลูกบาศก์เซนติเมตรหรือ ๒๐๐ ลิตร กรณีตัวอย่างไม่พอให้ซักตัวอย่างเพิ่มโดยวิธีสุ่มจากรุนเดียวกันให้ได้ตัวอย่างที่มีปริมาตรรวมหรือน้ำหนักรวมตามที่กำหนด เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๗ จึงจะถือว่าช่องสกัดวัยรุนนี้เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

### ๗.๓ เกณฑ์ตัดสิน

ตัวอย่างช่องสกัดวัยต้องเป็นไปตามข้อ ๗.๒.๑ ข้อ ๗.๒.๒ ข้อ ๗.๒.๓ และข้อ ๗.๒.๔ ทุกข้อ จึงจะถือว่าช่องสกัดวัยรุนนี้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้

## ๘. การทดสอบ

### ๘.๑ การทดสอบลักษณะทั่วไป สี และกลิ่นรส

- ๘.๑.๑ ให้แต่งตั้งคณะกรรมการทดสอบ ประกอบด้วยผู้ที่มีความชำนาญในการตรวจสอบช่องสกัดวัยอย่างน้อย ๕ คน แต่ละคนจะแยกกันตรวจและให้คะแนนโดยอิสระ
- ๘.๑.๒ เทตัวอย่างช่องสกัดวัยลงในถ้วยกระเบื้องสีขาว ตรวจสอบโดยการตรวจพิบิจและชิม
- ๘.๑.๓ หลักเกณฑ์การให้คะแนน ให้เป็นไปตามตารางที่ ๑

**ตารางที่ ๑ หลักเกณฑ์การให้คะแนน  
(ข้อ ๔.๑.๓)**

ลักษณะที่ตรวจสอบ	เกณฑ์ที่กำหนด	ระดับการตัดสิน (คะแนน)			
		ดีมาก	ดี	พอใช้	ต้องปรับปรุง
ลักษณะทั่วไป	ต้องเป็นของเหลวที่มีความชันหนึด พอเนาะ เนื้อละเอียด ไม่แยกชั้น อาจมีชิ้นส่วนของส่วนประกอบที่ใช้ป่นอยู่ได้บางเล็กน้อย	๔	๓	๒	๑
ลีส	ต้องมีลีสที่ดีตามธรรมชาติของซอส กล้วย	๔	๓	๒	๑
กลิ่นรส	ต้องมีกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติของ ซอสกล้วย ปราศจากกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นบุหรี่ รสเผื่อน	๔	๓	๒	๑

๔.๒ การทดสอบลิ้งแบลกปลอม ภาชนะบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก ให้ตรวจสอบพินิจ

๔.๓ การทดสอบวัตถุเจือปนอาหารและความเป็นกรด-ด่าง ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

๔.๔ การทดสอบจุลินทรีย์

ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือ BAM หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

๔.๕ การทดสอบปริมาตรสุทธิหรือน้ำหนักสุทธิ

ให้ใช้เครื่องวัดปริมาตรหรือเครื่องซึ่งที่เหมาะสม

## ภาคผนวก ก.

### สุขลักษณะ

(ข้อ ๔.๑)

#### ก.๑ สถานที่ตั้งและอาคารที่ทำ

- ก.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง ออยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ทำเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดย
  - ก.๑.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบ สะอาด ไม่มีน้ำซึ้งและสกปรก
  - ก.๑.๑.๒ ออยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่น เช่น ควัน มากพิเศษ
  - ก.๑.๑.๓ ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น้ำรังเกียจ เช่น บริเวณเพาะเลี้ยงสัตว์ แหล่งเก็บหรือกำจัดขยะ
- ก.๑.๒ อาคารที่ทำมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การบำรุงรักษา การทำความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน โดย
  - ก.๑.๒.๑ พื้น ฝาผนัง และเพดานของอาคารที่ทำ ก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาด และซ่อมแซมให้ออยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา
  - ก.๑.๒.๒ แยกบริเวณที่ทำออกเป็นสัดส่วน ไม่อยู่ใกล้ห้องสุขา ไม่มีลิ้งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการท่าอยู่ในบริเวณที่ทำ
  - ก.๑.๒.๓ พื้นที่ปฏิบัติงานไม่แออัด มีแสงสว่างเพียงพอ และมีการระบายน้ำอากาศที่เหมาะสม

#### ก.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการทำ

- ก.๒.๑ ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการทำที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์ ทำจากวัสดุมีผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ล้างทำความสะอาดได้ง่าย
- ก.๒.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ สะอาด เหมาะสมกับการใช้งาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนติดตั้งได้ง่าย มีปริมาณเพียงพอ รวมทั้งสามารถทำความสะอาดได้ง่ายและท้วถึง

#### ก.๓ การควบคุมกระบวนการทำ

- ก.๓.๑ วัตถุดินและส่วนผสมในการทำ สะอาด มีคุณภาพดี มีการล้างหรือทำความสะอาดก่อนนำไปใช้
- ก.๓.๒ การทำ การเก็บรักษา การขนย้าย และการขนส่ง ให้มีการป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์

#### ก.๔ การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด

- ก.๔.๑ น้ำที่ใช้ล้างทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และมือของผู้ทำ เป็นน้ำสะอาดและมีปริมาณเพียงพอ
- ก.๔.๒ มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์นำเข้า แมลงและฝุ่นผง ไม่ให้เข้าในบริเวณที่ทำการตามความเหมาะสม
- ก.๔.๓ มีการกำจัดขยะ สิ่งสกปรก และน้ำทิ้ง อย่างเหมาะสม เพื่อไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับลงสู่ผลิตภัณฑ์
- ก.๔.๔ สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด และใช้กำจัดสัตว์นำเข้าและแมลง ใช้ในปริมาณที่เหมาะสม และเก็บแยกจากบริเวณที่ทำ เพื่อไม่ให้ปนเปื้อนลงสู่ผลิตภัณฑ์ได้

#### ก.๕ บุคลากรและสุขลักษณะของผู้ทำ

- ผู้ทำทุกคน ต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคลให้ดี เช่น สวมเสื้อผ้าที่สะอาด มีผ้าคลุมผมเพื่อป้องกันไม่ให้เส้นผมหล่นลงในผลิตภัณฑ์ ไม่วิ้งเล็บยาว ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน หลังการใช้ห้องสุขาและเมื่อมือสกปรก