

บทที่ 1

บทนำ

1.1 หลักการและเหตุผล

หน่อไม้เป็นผักที่มีเส้นใยอาหาร (fiber) มาก หน่อไม้เป็นอาหารที่นิยมของคนไทย โดยเฉพาะประชาชนในภาคเหนือ และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ แต่ฤดูกาลของหน่อไม้จะอยู่ในช่วงเดือนกรกฎาคม ถึงเดือนตุลาคม ซึ่งในช่วงนั้นมีหน่อไม้ออกมาจำนวนมาก จึงมีการนำหน่อไม้มาทำการแปรรูป เพื่อใช้รับประทานนอกฤดู หากต้องการบริโภคหน่อไม้ไว้รับประทานนอกฤดู ต้องทำการแปรรูป เช่น หน่อไม้อบแห้ง หน่อไม้ปิ้ง หน่อไม้ดอง เป็นต้น ส่วนใหญ่นิยมแปรรูปเป็นหน่อไม้ปิ้ง จนมีการขายส่งทั้งภายใน และต่างประเทศ

การผลิตหน่อไม้ปิ้งยังเป็นระดับอุตสาหกรรมครัวเรือน เริ่มจากหน่อไม้สด หรือลวกบรรจุลงในปิ้ง แล้วนำไปต้มในน้ำร้อน เพื่อให้หน่อไม้หวาน และยับยั้งการเจริญเติบโต หรือการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ จากนั้นปิดฝา ทำให้เย็น กระบวนการนี้ไม่ปลอดภัยเนื่องจากหน่อไม้จัดเป็นอาหารที่มีกรดต่ำ (low acid foods) อุณหภูมิระดับน้ำเดือดสามารถฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ได้บางส่วนเท่านั้น แต่ไม่สามารถทำลายสปอร์ของจุลินทรีย์ได้ เคยเกิดเหตุการณ์อาหารเป็นพิษจากหน่อไม้อบแห้งหลายครั้ง แต่ไม่รุนแรงเท่ากับเมื่อวันที่ 16 มีนาคม พ.ศ.2549 ได้เกิดเหตุการณ์อาหารเป็นพิษจากหน่อไม้ปิ้งชนิดกรดต่ำ ที่รุนแรงขึ้น (good hygiene practice, 2549) เนื่องจากหน่อไม้ปิ้งมีการปนเปื้อนจากคลอสตริเดียม โบทูลินัม (*Clostridium botulinum*) ซึ่งเป็นเชื้อจุลินทรีย์ที่สามารถเจริญเติบโตได้ในอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ สปอร์ทนความร้อนได้ถึง 121 องศาเซลเซียส ปัจจุบันยังคงมีการผลิต และจำหน่ายอย่างต่อเนื่อง จากเหตุการณ์อาหารเป็นพิษดังกล่าว ทำให้หน่วยงานของรัฐต้องเข้ามาควบคุมดูแลด้านความปลอดภัยในอาหาร กำหนดกรรมวิธีการผลิตหน่อไม้ปิ้งปรับกรดขึ้น โดยใช้กรดซิตริก และวัดค่าความเป็นกรดค่าง ได้ต่ำกว่า 4.6 หน่อไม้ปิ้งต้องมีสติ๊กเกอร์ผ่านการรับรองจากสำนักงานสาธารณสุขจึงจะสามารถจำหน่ายได้ มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 1 สิงหาคม 2549 เป็นต้นไป (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2549)

สถานประกอบการทุกแห่ง ต้องปรับเปลี่ยนกระบวนการผลิต โดยเฉพาะภาคเหนือ แหล่งผลิตที่ใหญ่ที่สุด คือ จังหวัดลำปาง มีสถานประกอบการที่ขึ้นทะเบียนกับสำนักงานสาธารณสุขในปี พ.ศ. 2548 จำนวน 218 ราย นอกจากต้องปรับปรุงกระบวนการผลิตใหม่แล้ว สถานประกอบการ

จำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องมีการจัดทำระบบหลักเกณฑ์การผลิตอาหารที่ดี (Good Manufacturing Practice : GMP) ซึ่งประกอบด้วยหลักเกณฑ์ที่สำคัญ 6 หมวด คือ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือเครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต การควบคุมกระบวนการผลิต การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด บุคลากร และสุขลักษณะ แต่ที่สำคัญเป็นอันดับต้นๆ คือ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต จะกล่าวถึงการวางผังโรงงานเป็นสำคัญ ซึ่งการวางผังโรงงานจะมีผลต่อการช่วยป้องกันการปนเปื้อนจากอันตรายต่างๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นในกระบวนการผลิตได้ แล้วยังเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิต และสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภคอีกด้วย

ผู้ศึกษาจึงสนใจที่จะศึกษาการวางผังโรงงานผลิตหน่อไม้ปื๊บ ที่ถูกต้องตามหลักเกณฑ์การผลิตอาหารที่ดี เพื่อให้ผู้ผลิตหน่อไม้ปื๊บใช้ผังโรงงานที่ผ่านการปรับปรุง นำไปเป็นแนวทางในการออกแบบ หรือปรับปรุงสภาพโรงงานให้สอดคล้องต้องตามหลักเกณฑ์การผลิตอาหารที่ดี

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

เพื่อศึกษาการปรับปรุงผังโรงงานผลิตหน่อไม้ปื๊บที่ถูกต้อง ตามหลักเกณฑ์การผลิตอาหารที่ดี

1.3 ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา

เพื่อให้ผู้ผลิตหน่อไม้ปื๊บใช้ผังโรงงานที่ผ่านการปรับปรุง นำไปเป็นแนวทางในการออกแบบ หรือปรับปรุงสภาพโรงงานให้สอดคล้องต้องตามหลักเกณฑ์การผลิตอาหารที่ดี