

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

น้ำพริกหนุ่มเป็นอาหารพื้นบ้านที่ขึ้นชื่ออย่างหนึ่งของจังหวัดเชียงใหม่ นิยมซื้อหาเป็นของฝาก จนกลายเป็นสัญลักษณ์ของเมืองเชียงใหม่ไปโดยปริยาย จากการสำรวจปริมาณการขายน้ำพริกหนุ่มจากตลาดในจังหวัดเชียงใหม่ 6 แห่ง คือ ตลาดวโรรส ดันพยอม ศิริวัฒนา สันป่าข่อย รวมโชค และตลาดหนองหอย อยู่ในช่วง 30-300 กิโลกรัมต่อวันต่อตลาด และราคาขายประมาณ 100-130 บาทต่อกิโลกรัม โดยในช่วงเทศกาลปริมาณการขายจะเพิ่มขึ้น จากความนิยมในการบริโภคและซื้อหาเป็นของฝากทำให้เกิดการผลิตกันอย่างกว้างขวาง ทั้งผู้ผลิตที่ดำเนินการในรูปแบบบริษัทมีการผลิตเป็นอุตสาหกรรมและในลักษณะของผู้ประกอบการรายย่อย หรืออุตสาหกรรมในครัวเรือน ซึ่งก่อให้เกิดปัญหาในการผลิตหลายประการ คือสถานที่ผลิตคับแคบและขาดการจัดการที่ดี เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ไม่มีมาตรฐาน ขาดความเข้าใจในการใช้สารเคมี การสุขาภิบาล ทำให้เกิดการปนเปื้อนของจุลินทรีย์จากทั้งวัตถุดิบและกระบวนการผลิตที่ไม่ถูกวิธี นอกจากนี้ น้ำพริกหนุ่มยังมีอายุการเก็บรักษาสั้นคือ 1 วัน ที่อุณหภูมิห้อง หรือ 2-3 วัน เมื่อเก็บในตู้เย็น แต่ผู้ผลิตหรือผู้จำหน่ายมักให้ข้อมูลแก่ผู้ซื้อว่าสามารถเก็บได้นานหลายอาทิตย์ ฉะนั้นจึงคาดว่าผู้ผลิตบางรายที่ใส่วัตถุกันเสียเพื่อยืดอายุการเก็บให้นานขึ้น ซึ่งผู้ผลิตส่วนใหญ่ยังขาดความรู้ที่ถูกต้องเกี่ยวกับการใช้วัตถุกันเสีย ซึ่งอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคเนื่องจากมักใช้วัตถุกันเสียในปริมาณที่มากเกินไปจนพอสวมอ

จากปัญหาดังกล่าว ทำให้ผลิตภัณฑ์อาหารจากชุมชนขาดมาตรฐานทางด้านคุณภาพและความปลอดภัย รัฐบาลจึงสนับสนุนให้โรงงานด้านอาหารมีความสามารถในการผลิตอาหารปลอดภัย และกำหนดยุทธศาสตร์ให้ประเทศไทยเป็นครัวของโลก ซึ่งได้กำหนดวิสัยทัศน์ไว้ว่า “สร้างความมั่นคงให้ผู้ผลิต สร้างคุณภาพชีวิตให้แก่ผู้บริโภค” เน้นการผลิตที่ปลอดภัยด้วยมาตรฐานที่เท่าเทียมกันทั้งการผลิตเพื่อผู้บริโภคภายในประเทศ และเพื่อการส่งออก มีเป้าหมายให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัย ครอบคลุมอาหารสด อาหารแปรรูปและอาหารสำเร็จรูป โดยกำหนดให้สถานผลิตอาหารทุกแห่งต้องผ่านหลักเกณฑ์การผลิตที่ดี หรือ จีเอ็มพี (Good Manufacturing Practice; GMP) เพื่อให้เกิดความมั่นใจในความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร รวมทั้งเพื่อเป็นการยกระดับคุณภาพให้สามารถแข่งขันได้ในตลาดโลก (กระทรวงสาธารณสุข, 2547) นอกจากนี้จีเอ็มพียังเป็นระบบพื้นฐานสำคัญสำหรับการจัดทำระบบประกันคุณภาพ

(Hazard Analysis and Critical Control Point; HACCP) ซึ่งเป็นระบบที่ใช้ระบุอันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมอีกด้วย (สุวิมล, 2547)

ดังนั้นผู้วิจัยจึงต้องการปรับปรุงมาตรฐานการผลิตน้ำพริกหนุ่ม โดยนำหลักจีเอ็มพีมาประยุกต์ใช้เพื่อเป็นแนวทางที่ดีในการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัย เพื่อให้ผลิตภัณฑ์น้ำพริกหนุ่มมีมาตรฐาน เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

1.2 วัตถุประสงค์ของงานวิจัย

1. เพื่อศึกษาคุณภาพทางจุลชีววิทยาและเคมีของน้ำพริกหนุ่มที่วางจำหน่ายในท้องตลาด
2. เพื่อศึกษาความเป็นไปได้ในการจัดทำระบบจีเอ็มพีในการผลิตน้ำพริกหนุ่มของผู้ผลิตน้ำพริกหนุ่มรายย่อยในจังหวัดเชียงใหม่

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากงานวิจัย

1. ทราบสถานการณ์ ปัญหา อุปสรรค ความสามารถและความพร้อมของสถานประกอบการในการนำหลักเกณฑ์จีเอ็มพีมาใช้ในการผลิตน้ำพริกหนุ่ม
2. ทำให้ผู้ประกอบการน้ำพริกหนุ่ม มีความรู้เกี่ยวกับจีเอ็มพีและสามารถผลิตน้ำพริกหนุ่มได้ตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข หรือมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
3. ทำให้ผลิตภัณฑ์น้ำพริกหนุ่มของจังหวัดเชียงใหม่ ได้มาตรฐานตามหลักจีเอ็มพีและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคมากขึ้น
4. สามารถนำข้อมูลไปประยุกต์ใช้ในการจัดทำระบบจีเอ็มพี สำหรับอุตสาหกรรมอาหารสำเร็จรูปประเภทอื่น

1.4 ขอบเขตงานวิจัย

งานวิจัยนี้เป็นการศึกษาคุณภาพทางจุลชีววิทยา และทางเคมีของน้ำพริกหนุ่มที่วางจำหน่ายในท้องตลาด โดยสุ่มตัวอย่างน้ำพริกหนุ่มจากผู้ประกอบการจากตลาดในจังหวัดเชียงใหม่ 6 แห่ง รวมทั้งสิ้น 34 รายๆ ละ 2 ครั้ง ทำการตรวจวิเคราะห์ เชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมด เชื้อยีสต์และรา Coliform bacteria *Escherichia coli* และ ตรวจหาปริมาณวัตถุกันเสียโดยเครื่องโครมาโทกราฟีชนิดของเหลวประสิทธิภาพสูง (High Performance Liquid Chromatography; HPLC) จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เพื่อให้ความรู้ด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิตแก่ผู้ประกอบการผลิตน้ำพริกหนุ่ม ปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องในกระบวนการผลิตที่ไม่ได้มาตรฐานตามหลักเกณฑ์ของจีเอ็มพี พร้อมทั้งประเมินผลการดำเนินงานหลังจากการแก้ไขข้อบกพร่อง โดยสุ่มตัวอย่างผลิตภัณฑ์น้ำพริก

หนุ่มส์ปดาค้ละ 1 ค้ร้ังเป็นระยะเวลาท้ังล้ัน 4 ส้ปคาค้ห้ เพื่อค้ดค้ตามการเปล้ยนเปล้งค้้านสุขล้กษณะ
และการร้กษามาตรฐานการผล้ต โดยการตรวจคุณภาพทางจุลชีววิทยาและทางเคมี



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved