

# บทที่ 1

## บทนำ

### 1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

น้ำพริกหนุ่มเป็นอาหารพื้นเมืองที่ขึ้นชื่อของจังหวัดเชียงใหม่ มีวัตถุดิบหลัก คือ พริกหนุ่ม กระเทียม หอมแดง มะเขือเทศ และเครื่องปรุงรส ได้แก่ เกลือ น้ำปลา น้ำปลาร้า หรือเนื้อปลาอินทรี เป็นต้น เนื่องจากมีรสชาติดีทำให้มีความนิยมในการบริโภคและซื้อหาเป็นของฝากกันอย่างกว้างขวาง เป็นอาหารที่ขายทั่วไปตามท้องตลาด ซึ่งจัดเป็นอาหารพร้อมบริโภคที่ไม่ได้ผ่านความร้อน มีความเป็นกรดต่ำ ส่วนประกอบของน้ำพริกหนุ่มอุดมด้วยสารอาหารที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ จึงต้องมีการควบคุมกรรมวิธีการผลิตอย่างเข้มงวด เพื่อป้องกันอันตรายที่เกิดจากการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ และมีอายุการเก็บรักษาสั้น คือ 1 วัน ที่อุณหภูมิห้อง หรือ 2-3 วัน ในอุณหภูมิตู้เย็น แต่ผู้ผลิตหรือผู้จำหน่ายมักจะใช้วัตถุกันเสีย เพื่อยืดอายุการเก็บให้นานขึ้น ซึ่งผู้ผลิตส่วนใหญ่ยังขาดความรู้ที่ถูกต้องเกี่ยวกับการใช้วัตถุกันเสีย ซึ่งอาจก่อให้เกิดอันตรายแก่ผู้บริโภคได้

จากปัญหาดังกล่าว จะเห็นได้ว่าผลิตภัณฑ์น้ำพริกหนุ่มบางรายยังขาดมาตรฐานทางด้านคุณภาพและความปลอดภัย โดยเฉพาะสถานที่ผลิตยังคงมีปัญหาเกี่ยวกับมาตรฐานการผลิตและการควบคุมผลิตภัณฑ์ จึงควรมีระบบ GMP มาประยุกต์ใช้กับโรงงานผลิตน้ำพริกหนุ่ม เพื่อควบคุมให้ผู้ผลิตปฏิบัติตาม ทำให้สามารถผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัย ทั้งยังช่วยยกระดับอุตสาหกรรมน้ำพริกหนุ่ม ให้สามารถขยายตลาดได้เพิ่มขึ้น และสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคโดยรวมด้วย

GMP (Good Manufacturing Practice) หรือหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต เป็นระบบการจัดการและควบคุมการผลิตอาหารให้ปลอดภัยต่อการบริโภค ซึ่งสำนักงานอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข กำลังผลักดันให้ผู้ผลิตอาหารทุกประเภท ทุกระดับ นำไปใช้ในการผลิตอาหาร (สุวิมล, 2550)

จากความสำคัญของระบบ GMP ดังกล่าว หากสามารถนำระบบ GMP ไปประยุกต์ใช้ในกระบวนการผลิตและขั้นตอนต่างๆ ให้ได้มาตรฐาน ตลอดจนมีการสร้างจิตสำนึกและให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการ จะสามารถช่วยลดปัญหาการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค และการใช้สารเคมีอย่างถูกต้องได้ ซึ่งจะช่วยในการพัฒนาและปรับปรุงมาตรฐานการผลิตตามหลักเกณฑ์

วิธีการผลิตที่ดี เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถผลิตอาหารที่มีคุณภาพ มาตรฐานและความปลอดภัย แก่ผู้บริโภคได้อย่างยั่งยืน

## 1.2 วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาเปรียบเทียบคุณภาพทางกายภาพ เคมี และจุลชีววิทยาของน้ำพริกหนุ่มจากผู้ประกอบการที่ผ่านการอบรมระบบ GMP และน้ำพริกหนุ่มที่วางจำหน่ายในตลาดอำเภอเมือง เชียงใหม่

## 1.3 ประโยชน์ที่จะได้รับจากการศึกษา

1. ทราบคุณภาพของน้ำพริกหนุ่มจากผู้ประกอบการที่ผ่านการอบรมระบบ GMP
2. ทราบคุณภาพของผลิตภัณฑ์น้ำพริกหนุ่มที่วางจำหน่ายในท้องตลาด
3. เป็นข้อมูลในการปรับปรุงพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกหนุ่มให้มีคุณภาพและความปลอดภัยต่อผู้บริโภคยิ่งขึ้น

## 1.4 ขอบเขตการศึกษา

ตรวจสอบคุณภาพทางกายภาพ เคมี และจุลชีววิทยาของน้ำพริกหนุ่มจากผู้ประกอบการ 10 รายที่ผ่านการอบรม GMP เปรียบเทียบกับน้ำพริกหนุ่มที่วางจำหน่ายในท้องตลาดในอำเภอเมือง เชียงใหม่ จำนวน 36 ราย