

ភាគធនវក ៩
មាត្រូវានិតិវិធានទំបន់ជាមុន ការពេគ្រោះ

ມາຕຮ້ານພລິຕກົມທີ່ຫຼຸມໜູນ ກາແຟັກວ

១. ខອນຫ່າຍ

១.១ ມາຕຮ້ານພລິຕກົມທີ່ຫຼຸມໜູນນີ້ ຄົວຄຸມເລີກພະກາແຟັກວໜົດເມື່ອ ແລະ ຂົດບົດ ທີ່ບຽງໃນ
ການນະບຽງ

២. ນກນິຍາມ

ຄວາມໝາຍຂອງຄຳທີ່ໃຊ້ໃນມາຕຮ້ານພລິຕກົມທີ່ຫຼຸມໜູນນີ້ ມີຄັງຕ່ອໄປນີ້

២.១ ກາແຟັກວ ໝາຍຖື່ງ ພລິຕກົມທີ່ໄດ້ຈາກການນຳມາເມື່ອກາແຟັກວ ໄປກໍ່ວ່າດ້ຍຄວາມຮ້ອນຈົນໄດ້ທີ່ ແລະ
ອານຳໄປບົດໃຫ້ໄດ້ບາດຕາມຕ້ອງການ

៣. ຂົດ

៣.១ ກາແຟັກວ ແບ່ງອອກເປັນ ២ ຂົດ ສືບ

៣.១.១ ຂົດເມື່ອ

៣.១.២ ຂົດບົດ

៤. ອຸນລັກຢະກຳທີ່ຕ້ອງການ

៤.១ ລັກຢະກຳທີ່ໄປ

៤.១.១ ຂົດເມື່ອ

ໃນການນະບຽງເດືອກກັນ ຕ້ອງມີບາດເມື່ອ ໄກລື້ເຄີຍກັນ ຈາມມີເມື່ອທັກໄດ້ບ້າງ

៤.១.២ ຂົດບົດ

ຕ້ອງເປັນຜົງແລະແໜ້ງ

៤.២ ສີ

ຕ້ອງມີສີທີ່ດີຕາມນົບມາດຫາຕິຂອງກາແຟັກວ

៤.៣ ກລິນຮສ

ຕ້ອງມີກລິນຮສທີ່ດີຕາມນົບມາດຫາຕິຂອງກາແຟັກວ ປຣາຈາກກລິນຮສອືນທີ່ໄໝພຶງປະສົງກ

เมื่อตรวจสอบโดยวิธีให้คะแนนตามข้อ ๕.๑ แล้ว ต้องได้คะแนนเฉลี่ยของแต่ละลักษณะจากผู้ตรวจสอบทุกคนไม่น้อยกว่า ๓ คะแนน และไม่มีลักษณะใดได้ ๑ คะแนน จากผู้ตรวจสอบคนใดคนหนึ่ง

๔.๔ สิ่งแปรกปลอม

ต้องไม่พบสิ่งแปรกปลอมที่ไม่ใช่กาแฟคั่ว เช่น เส้นผม ขนสัตว์ ดิน ราย กรวด ชิ้นส่วนหรือสิ่งปฏิกูลจากสัตว์

๔.๕ วัตถุเจือปนอาหาร

ห้ามใช้สีสังเคราะห์ทุกชนิด

๔.๖ ความชื้น

ต้องไม่เกินร้อยละ ๕ โดยน้ำหนัก

๔.๗ น้ำตาล (คำนวณเป็นน้ำตาลอินเวอร์ต)

ต้องไม่เกินร้อยละ ๑.๕ โดยน้ำหนัก

๔.๘ กาแฟอีน

ต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑ โดยน้ำหนัก

๔.๙ เถ้าทั้งหมด

ต้องไม่เกินร้อยละ ๖ โดยน้ำหนัก

๔.๑๐ เถาที่ละลายนำ

ต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ โดยน้ำหนัก

๕. สุขลักษณะ

๕.๑ สุขลักษณะในการทำกาแฟคั่ว ให้เป็นไปตามคำแนะนำตามภาคผนวก ก.

๖. การบรรจุ

๖.๑ ให้บรรจุกาแฟคั่วในภาชนะบรรจุที่สะอาด แห้ง ปิดได้สนิท และสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอกได้

๖.๒ น้ำหนักสุทธิของกาแฟคั่วในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

๓. เครื่องหมายและฉลาก

๓.๑ ที่ภาชนะบรรจุกาแฟคั่วทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียด ต่อไปนี้ให้เห็นได้ชัดเจน

(๑) ชื่อเรียกผลิตภัณฑ์ เช่น กาแฟคั่วชนิดเมล็ด กาแฟคั่วชนิดบด

(๒) นำหนักสุทธิ

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

(๔) ข้อแนะนำในการเก็บรักษา

(๕) ชื่อผู้ทำ หรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน

ในการผลิตใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

๔. การซักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

๔.๑ รุน ในที่นี้ หมายถึง กาแฟคั่วชนิดเดียวกัน ที่ทำในระยะเวลาเดียวกัน

๔.๒ การซักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการซักตัวอย่างที่กำหนดต่อไปนี้

๔.๒.๑ การซักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบสิ่งแปรผัน กระบวนการบรรจุ และ เครื่องหมายและฉลาก ให้ซักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อ ตรวจสอบแล้วทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๔.๔ ข้อ ๖. และข้อ ๗. จึงจะถือว่ากาแฟคั่วรุ่นนี้ เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

๔.๒.๒ การซักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบลักษณะทั่วไป สี และกลิ่นรส ให้ ใช้ตัวอย่างที่ผ่านการทดสอบตามข้อ ๔.๒.๑ แล้ว จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้ว ตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๔.๑ ถึงข้อ ๔.๓ จึงจะถือว่ากาแฟคั่วรุ่นนี้เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

๔.๒.๓ การซักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบวัตถุเจือปนอาหาร ความชื้น น้ำตาล กาแฟอื่น เค้าทึ้งหมุด และเค้าที่ละลายน้ำ ให้ซักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๕ หน่วยภาชนะบรรจุนำมาทำเป็นตัวอย่างรวม เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๔.๕ ถึง ข้อ ๔.๑๐ จึงจะถือว่ากาแฟคั่วรุ่นนี้เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

๔.๓ เกณฑ์ตัดสิน

ตัวอย่างกาแฟคั่วต้องเป็นไปตามข้อ ๔.๒.๑ ข้อ ๔.๒.๒ และข้อ ๔.๒.๓ ทุกข้อ จึงจะถือว่า กาแฟคั่วรุ่นนี้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้

๕. การทดสอบ

๕.๑ การทดสอบลักษณะทั่วไป สี และกลิ่นรส

๕.๑.๑ ให้แต่งตั้งคณะผู้ตรวจสอบ ประกอบด้วยผู้ที่มีความชำนาญในการตรวจสอบกาแฟคั่วอย่างน้อย ๕ คน แต่ละคนจะแยกกันตรวจและให้คะแนนโดยอิสระ

๕.๑.๒ เทตัวอย่างกาแฟคั่วลงในจานกระเบื้องสีขาว ตรวจสอบลักษณะทั่วไปและสี โดยการตรวจพินิจ

๕.๑.๓ เทตัวอย่างกาแฟคั่ว ๑๐ กรัมลงในถ้วย เติมน้ำเดือด ๒๐๐ ลูกบาศก์ เช่นติเมตร ตั้งทิ้งไว้ ๖ นาที ตรวจสอบกลิ่นรส โดยการชิม กรณีกาแฟคั่วชนิดเมล็ดให้นำมาบดก่อน

๕.๑.๔ หลักเกณฑ์การให้คะแนน ให้เป็นไปตามตารางที่ ๑

ตารางที่ ๑ หลักเกณฑ์การให้คะแนน

(ข้อ ๕.๑.๔)

ลักษณะที่ ตรวจสอบ	เกณฑ์ที่กำหนด	ระดับการตัดสิน (คะแนน)			
		ดีมาก	ดี	พอใช้	ต้องปรับปรุง
ลักษณะทั่วไป	ชนิดเมล็ด ในภาชนะบรรจุเดียวกัน ต้องมีขนาดเมล็ด ใกล้เคียงกัน อาจมีเมล็ดหักได้บ้าง	๔	๓	๒	๑
	ชนิดบด ต้องเป็นผงและแห้ง	๔	๓	๒	๑
สี	ต้องมีสีที่ดีตามธรรมชาติของกาแฟคั่ว	๔	๓	๒	๑
กลิ่นรส	ต้องมีกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติของกาแฟคั่ว ปราศจากกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์	๔	๓	๒	๑

๕.๒ การทดสอบลิ่งແปลกปลอม ภาชนะบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก

ให้ตรวจพินิจ

๕.๓ การทดสอบวัตถุเจือปนอาหาร ความชื้น น้ำตาล กาแฟอิน เถ้าทั้งหมด และเถ้าที่ละลายน้ำให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

๕.๔ การทดสอบน้ำหนักสุทธิ

ให้ใช้เครื่องชั่งที่เหมาะสม

ภาคผนวก ก.

สุขลักษณะ

(ข้อ ๕.๑)

ก.๑ สถานที่ตั้งและอาคารที่ทำ

ก.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง อยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ทำเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดย

ก.๑.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบ สะอาด ไม่มีนำขังและสกปรก

ก.๑.๑.๒ อยู่ห่างจากบันวิเวนหรือสถานที่ที่มีฝุ่น เขม่า ควัน มากผิดปกติ

ก.๑.๑.๓ ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น่ารังเกียจ เช่น บริเวณแพะเลี้ยงสัตว์ แหล่งเก็บหรือกำจัดขยะ

ก.๑.๒ อาคารที่ทำมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การบำรุงรักษา การทำความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน โดย

ก.๑.๒.๑ พื้น ผาผนัง และเพดานของอาคารที่ทำ ก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาด และซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา

ก.๑.๒.๒ แยกบริเวณที่ทำออกเป็นสัดส่วน ไม่อยู่ใกล้ห้องสุขา ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว หรือไม่เกี่ยวข้องกับการทำอยู่ในบริเวณที่ทำ

ก.๑.๒.๓ พื้นที่ปฏิบัติงานไม่แออัด มีแสงสว่างเพียงพอ และมีการระบายน้ำที่เหมาะสม

ก.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการทำ

ก.๒.๑ ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการทำที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์ ทำจากวัสดุมีพิเศษ เรียบ ไม่เป็นสนิม ล้างทำความสะอาดได้ง่าย

ก.๒.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ สะอาด เหมาะสมกับการใช้งาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนติดตัวได้ง่าย มีปริมาณเพียงพอ รวมทั้งสามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทั่วถึง

ก.๓ การควบคุมกระบวนการทำ

ก.๓.๑ วัตถุคิบและส่วนผสมในการทำ สะอาด มีคุณภาพดี มีการล้างหรือทำความสะอาดก่อนนำไปใช้

ก.๓.๒ การทำ การเก็บรักษา การขนย้าย และการขนส่ง ให้มีการป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์

ก.๔ การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด

ก.๔.๑ นำ้ที่ใช้ล้างทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และมือของผู้ทำ เป็นนำ้สะอาด และมีปริมาณเพียงพอ

ก.๔.๒ มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์นำ้เชื้อ แมลงและฝุ่นผง ไม่ให้เข้าในบริเวณที่ทำงาน ความเหมาะสม

ก.๔.๓ มีการกำจัดขยะ สิ่งสกปรก และนำ้ทิ้ง อย่างเหมาะสม เพื่อไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับลงสู่ผลิตภัณฑ์

ก.๔.๔ สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด และใช้กำจัดสัตว์นำ้เชื้อและแมลง ใช้ในปริมาณที่เหมาะสม และเก็บแยกจากบริเวณที่ทำ เพื่อไม่ให้ปนเปื้อนลงสู่ผลิตภัณฑ์ได้

ก.๕ บุคลากรและสุขลักษณะของผู้ทำ

ผู้ทำทุกคน ต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคลให้ดี เช่น สวมเสื้อผ้าที่สะอาด มีผ้าคลุมผมเพื่อป้องกันไม่ให้เส้นผมหล่นลงในผลิตภัณฑ์ ไม่ไว้เล็บยาว ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน หลังการใช้ห้องสุขา และเมื่อมือสกปรก

ภาคผนวก ข
แบบสำรวจผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์กาแฟอั่วเฉลียง

แบบสำรวจผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์กาแฟอั่วเฉลียง

แบบสำรวจ ประกอบด้วย 2ส่วน

ส่วนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานของผู้บริโภค

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับการยอมรับในผลิตภัณฑ์กาแฟอั่วเฉลียง

ส่วนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานของผู้บริโภค

เพศ	<input type="checkbox"/>	ชาย	<input type="checkbox"/>	หญิง
อายุ	<input type="checkbox"/>	20-25 ปี	<input type="checkbox"/>	25-30 ปี
	<input type="checkbox"/>	31-40 ปี	<input type="checkbox"/>	41- 45 ปี
	<input type="checkbox"/>	45-50 ปี	<input type="checkbox"/>	51 ปีขึ้นไป
อาชีพ	<input type="checkbox"/>	ธุรกิจส่วนตัว	<input type="checkbox"/>	ข้าราชการ
	<input type="checkbox"/>	รัฐวิสาหกิจ	<input type="checkbox"/>	นักเรียน/นักศึกษา
	<input type="checkbox"/>	พนักงานส่วนเอกชน	<input type="checkbox"/>	ลูกจ้าง
	<input type="checkbox"/>	อื่นๆ(โปรดระบุ).....		

ความถี่ในการรับประทานกาแฟ

<input type="checkbox"/>	ทุกวัน	<input type="checkbox"/>	วันเว้นวัน
<input type="checkbox"/>	2-3 ครั้งต่อสัปดาห์	<input type="checkbox"/>	สัปดาห์ละครั้ง
<input type="checkbox"/>	2-3 สัปดาห์ ต่อครั้ง	<input type="checkbox"/>	เดือนละครั้ง
<input type="checkbox"/>	ไม่แน่นอน(แล้วแต่โอกาส)	<input type="checkbox"/>	ไม่รับประทานเลย

** กรุณ่าท่านตอบ **ไม่รับประทานเลย** ท่านไม่ต้องตอบแบบสอบถามข้อต่อไป ขอขอบคุณในการให้ความร่วมมือ

ຢືນຢັນ / ຂາດ ຂອງກາແພທີ່ຖ່ານນິຍມຮັບປະການ

- | | | | |
|--------------------------|----------------------|--------------------------|-------------------|
| <input type="checkbox"/> | ເນສກາແພ | <input type="checkbox"/> | ມອຄໂຄນາ |
| <input type="checkbox"/> | ກາແພເພື່ອລວມນໍ້າຫັນກ | <input type="checkbox"/> | ກາແພສດ |
| <input type="checkbox"/> | ກາແພປ່ຽນຈາກກາແພອືນ | <input type="checkbox"/> | ເບອຮົ້ດີ |
| <input type="checkbox"/> | ຍູເລີກ ທີ່ | <input type="checkbox"/> | ຊູເປົກໂຄພີ່ມິກ້ຈໍ |
| <input type="checkbox"/> | ອື່ນໆ (ໄປປະບຸ)..... | | |

ອັຕຣາສ່ວນຮະຫວ່າງ ກາແພ : ຄຣີມເທີຍມ : ນໍ້າຕາລ ທີ່ຖ່ານໃຫ້ກາຍອ່ອມຮັບໃນກາຮັບປະການ

- | | | | |
|--------------------------|---------------------|--------------------------|-------|
| <input type="checkbox"/> | 1:1:1 | <input type="checkbox"/> | 1:0:1 |
| <input type="checkbox"/> | 2:2:1 | <input type="checkbox"/> | 2:2:2 |
| <input type="checkbox"/> | 2:3:2 | <input type="checkbox"/> | 3:2:2 |
| <input type="checkbox"/> | ອື່ນໆ (ໄປປະບຸ)..... | | |

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับการยอมรับในผลิตภัณฑ์กาแฟถั่วเหลือง

ให้ท่านรับประทานกาแฟถั่วเหลือง เป็นลำดับ จาก ซ้ายไปขวา แล้วให้คะแนนความชอบ โดยมีเกณฑ์การให้คะแนนดังนี้

- | | | |
|---|---------|-------------------|
| 1 | หมายถึง | ชอบน้อยที่สุด |
| 2 | หมายถึง | ชอบน้อย |
| 3 | หมายถึง | ชอบปานกลาง (เฉยๆ) |
| 4 | หมายถึง | ชอบมาก |
| 5 | หมายถึง | ชอบมากที่สุด |

คุณลักษณะ	รหัสตัวอย่างของผลิตภัณฑ์					
	158	214	227	385	459	855
รสชาติ						
กลิ่น						
สี						
การยอมรับรวม						

ขอขอบพระคุณที่ให้ความร่วมมือในการกรอกแบบสอบถาม

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ

นางสาวนริศรา วิชิต

ประวัติการศึกษา

ปริญญาวิทยาศาสตร์บัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาศึกษาระบบทร育นร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ตำแหน่ง

อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

ประสบการณ์ ผลงานทางวิชาการ

นริศรา วิชิต และภาวีร์ เสาร์เจีย. 2550. การศึกษาแบบจำลองทางคณิตศาสตร์ของกระบวนการ
ออสโนมิกดีไฮเดรชันของลินจิ้ฟันธูร์จกรพรรดิ. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ๕(พิเศษ) : 49-
51.