

บทที่ 1

บทนำ

1.1 หลักการและเหตุผล

การผลิตอาหารให้สะอาดปลอดภัยและเหมาะสำหรับการบริโภค เป็นสิ่งจำเป็นที่ผู้ผลิต ต้องคำนึงถึงเพราะปัจจุบันผู้บริโภคมีทางเลือก และมีสิทธิที่คาดหวังกับอาหารที่เลือกซื้อหรือบริโภค ผู้บริโภคเป็นผู้กำหนดคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร ผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการจึงจำเป็นต้องดำเนินการผลิตอาหารที่มีคุณภาพที่ดีและมีความปลอดภัยต่อการบริโภค หากผู้ผลิตให้ความสำคัญกับความคาดหวังที่ผู้บริโภคต้องการ ก็เกิดผลดีทั้งต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค ที่ได้บริโภคอาหารปลอดภัยและไวใจได้

ระบบหลักเกณฑ์และวิธีดำเนินการผลิตอาหาร (GMP; Good Manufacturing Practice) เป็นหลักเกณฑ์การประกันคุณภาพที่กระทรวงสาธารณสุขได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 193 (พ.ศ. 2543) เรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ซึ่งมีผลบังคับใช้เมื่อวันที่ 24 กรกฎาคม พ.ศ. 2544 เพื่อให้โรงงานอุตสาหกรรมอาหารของไทยมีระบบการจัดการ และควบคุมการผลิตอาหารให้ปลอดภัยต่อการบริโภค และเป็นกรอบระดับมาตรฐาน การผลิตอาหารของประเทศไทย ทำให้ผู้ประกอบการโรงงานอาหารหลายรายต้องบริหารจัดการ หรือปรับปรุงระบบโรงงานเข้าสู่ระบบมาตรฐานที่กฎหมายได้กำหนด

หลังจากที่มีการบังคับใช้กฎหมาย GMP ในประเทศไทย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้ออกกฎหมายใหม่รวมทั้งปรับปรุงแก้ไขประกาศกำหนดต่างๆ มาโดยตลอดเพื่อให้เป็นไปตาม มาตรฐานสากลขององค์การการค้าโลก (WTO; World Trade Organization) นอกจากนี้ อย. ยังเข้าไปกำกับตรวจสอบแหล่งผลิตต่างๆ โดยเฉพาะเรื่องของการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ GMP หรือมีการเลือกใช้วัสดุก่อสร้างไม่เหมาะสม ทำให้ยากต่อการดูแล ซึ่งเสี่ยงต่อการปนเปื้อนเข้าไปสู่ผลิตภัณฑ์ที่ทำการผลิตได้

การผลิตปลาร้าของสมุนไพร โดยกลุ่มผลิตภัณฑ์ปลาร้าของสมุนไพรครูแหวน โดยการนำปลาที่ได้จากการประมงนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ปลาร้าของ ซึ่งเป็นการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารในอุตสาหกรรมครัวเรือนในระดับกลุ่มชุมชน ซึ่งจำเป็นต้องมีระบบ GMP เข้ามาช่วย

กำกับ ควบคุม ในกระบวนการผลิตเพื่อให้ได้มาตรฐานและถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อสำรวจและรวบรวมข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับโครงสร้างอาคารผลิต และผังกระบวนการผลิตของโรงงานผลิตปลาร้าของสมุนไพร โดยกลุ่มผลิตภัณฑ์ปลาร้าของสมุนไพรเหว

2. เพื่อสำรวจความคิดเห็นของบุคลากรของ ที่เกี่ยวกับแนวทางในการปรับปรุงโรงงานสถานที่ผลิตปลาร้าของสมุนไพร โดยผลิตภัณฑ์ปลาร้าของสมุนไพรเหว

3. เพื่อเสนอแนะแนวทางและงบประมาณการปรับปรุงโรงงานให้สอดคล้องกับหลักเกณฑ์ GMP

4. ประเมินผล GMP ของโรงงานผลิต หลังจากคาดว่าจะปรับปรุงตามแผนที่เสนอแนะ

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ได้แนวทางประยุกต์ใช้หลักเกณฑ์ GMP ในการปรับปรุงโรงงานผลิต

2. เป็นแนวทางให้ผู้บริหาร ในการตัดสินใจที่จะดำเนินในอนาคต

3. เพื่อเป็นแนวทางสำหรับผู้ประกอบการ โรงงานผลิตอาหารอื่นๆ ในการประยุกต์ใช้หลักเกณฑ์ GMP ในการปรับปรุงโรงงาน