



(ตัวอย่าง)

คู่มือมาตรฐานการปฏิบัติ

เพื่อคุณภาพการผลิตและการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวงเกษตรอินทรีย์
กรณีศึกษา สบู่กาแฟ

สนับสนุนทุนวิจัยโดย สนับสนุนทุนวิจัยโดย กองทุนส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
(ววน.) และหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการพัฒนาระดับพื้นที่ (บพท.)

เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2567

(ตัวอย่าง)

คู่มือมาตรฐานการปฏิบัติ

เพื่อคุณภาพการผลิตและการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวงเกษตรอินทรีย์

กรณีศึกษา สบู่กาแฟ

คู่มือมาตรฐานการปฏิบัติฉบับนี้ครอบคลุมสบู่ที่ส่วนผสมจากจากเครื่องสำอางวงเกษตรอินทรีย์ที่มีลักษณะเป็นสบู่ก้อนในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ปิดฉลาก โดยมีวัตถุประสงค์ของคู่มือ 3 ข้อ ดังนี้

(1) เพื่อวิเคราะห์และสร้างมาตรฐานผลผลิตและผลิตภัณฑ์วงเกษตรอินทรีย์โดยประยุกต์จากมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ มาตรฐานอาหาร มาตรฐานผู้ซื้อในตลาด และมาตรฐานของความยั่งยืน

(2) เพื่อพัฒนาระบบมาตรฐานการปฏิบัติการผลิตและการแปรรูปของวิสาหกิจชุมชนวงเกษตรอินทรีย์ให้สอดคล้องกับมาตรฐานผลผลิตและผลิตภัณฑ์วงเกษตรอินทรีย์แบบมีส่วนร่วม

(3) เพื่อฟื้นฟูทักษะและยกระดับทักษะของวิสาหกิจชุมชนวงเกษตรอินทรีย์ผลผลิตและผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ มีอัตลักษณ์ มีมาตรฐานวงเกษตรอินทรีย์แบบมีส่วนร่วมสามารถส่งต่อให้กับคู่ค้าและเครือข่ายวิสาหกิจได้ รายละเอียดมีดังต่อไปนี้

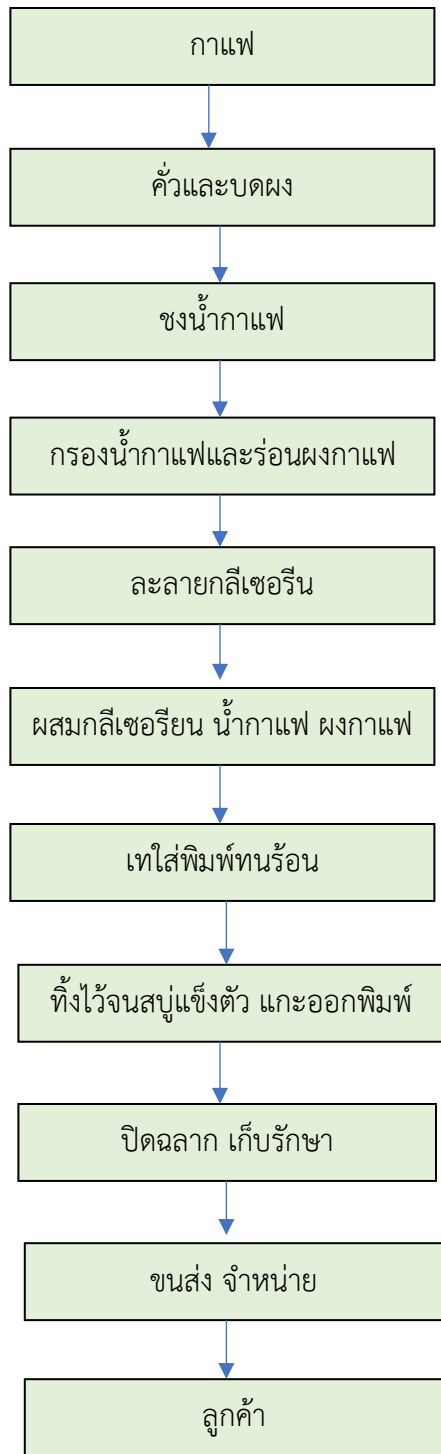
| รายละเอียด | ข้อกำหนด |
|--|--|
| บทนิยาม | สบู่ก้อนที่มีส่วนผสมน้ำกาแฟ และผงกาแฟ แล้วบรรจุลงในภาชนะบรรจุปิดสนิท |
| การสร้างสรรคห่วงโซ่คุณค่าวงเกษตรอินทรีย์ที่ยั่งยืน | กาแฟปลูกในพื้นที่ได้รับรองมาตรฐานวงเกษตรอินทรีย์แบบมีส่วนร่วม (OAF-PGS) |
| คุณลักษณะผลิตภัณฑ์พร้อมจำหน่าย | สบู่ก้อนกลีเซอรีนสีน้ำตาลที่มีกาแฟและผงกาแฟหยาบใช้กับร่างกายเพื่อขจัดสิ่งสกปรกออกจาก ผิวหนังบรรจุน้ำหนัก 200 กรัม ฉลากให้รายละเอียดชื่อ สบู่กาแฟ ส่วนประกอบสำคัญ น้ำหนัก ข้อมูลผู้ผลิตและแบ่งบรรจุ อายุการเก็บรักษา 6 เดือน (ภาพที่ 1) |
| มาตรฐานคุณภาพ | 1. ก้อนขุ่น ไม่มีสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้ 2. กลีเซอรีนต้องไม่น้อยกว่า 20% โดยน้ำหนัก 3. ไฮดรอกไซด์อิสระ (คำนวณเป็นโซเดียมไฮดรอกไซด์) ต้องไม่เกิน 0.05 โดยน้ำหนัก ค่า pH 8-10 |

| รายละเอียด | ข้อกำหนด |
|-------------------------------|--|
| | <p>4. คลอไรด์ (คำนวณเป็นโซเดียมคลอไรด์) ต้องไม่เกิน 0.8% โดยน้ำหนัก</p> <p>5. จำนวนแบคทีเรีย ยีสต์และราทั้งหมดที่เจริญเติบโตโดยใช้อากาศ น้อยกว่า 1×10^3 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม ไม่พบสตาฟิโลค็อกคัส ออเรียส</p> <p>6. การบรรจุหีบห่อ</p> <p>6.1 บรรจุภัณฑ์ต้อง สะอาด ปิดสนิท ไม้รั่ว ไม้แตก และสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอกได้</p> <p>6.2 น้ำหนักสุทธิของผลิตภัณฑ์ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้บนฉลาก</p> <p>7. การแสดงฉลาก</p> <p>7.1 ข้อความ สบู่กาแฟ</p> <p>7.2 ส่วนประกอบที่สำคัญ</p> <p>7.3 น้ำหนักสุทธิเป็นกรัม</p> <p>7.4 วัน เดือน ปี ที่ผลิต หรือแบ่งบรรจุ</p> <p>7.5 ข้อมูลผู้ผลิต หรือแบ่งบรรจุ</p> <p>7.6 คำแนะนำการเก็บรักษา เช่น ควรเก็บในภาชนะที่ปิดสนิท ไม่ถูกแสง ไม่สัมผัสความชื้น</p> <p>7.7 ภาษา กรณีที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศต้องใช้ข้อความเป็นภาษาไทยแต่จะมีภาษาต่างประเทศ ด้วยก็ได้กรณีที่ผลิตเพื่อการส่งออกให้แสดงข้อความเป็นภาษาต่างประเทศได้</p> <p>8. สุขลักษณะ การแปรรูป การเก็บรักษา การขนส่ง ต้องป้องกันการปนเปื้อนที่จะก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข</p> |
| มาตรฐานเกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ | <p>1. มาตรฐานเลขที่อินทรีย์แบบมีส่วนร่วม</p> <p>2. วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์สมุนไพร (GMP)</p> |
| กระบวนการแปรรูป | <p>กระบวนการแปรรูปแสดงในภาพที่ 2 โดยกำหนดให้มีจุดสำคัญในการควบคุมการแปรรูป 3 ส่วนได้แก่</p> |

| รายละเอียด | ข้อกำหนด |
|--|---|
| | <p>จุดเสี่ยงอันตราย (Critical Control Point, CCP) ได้แก่</p> <p>อันตรายทางกายภาพ เศษหิน กรวด ทราายนกับสมุนไพร</p> <p>จุดเสี่ยงการสูญเสียคุณภาพ (Critical Quality Point, CQP)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. คุณลักษณะสี กลิ่นหืนของน้ำมัน 2. รูปทรงไม่สมบูรณ์ มีรอยบิน แตกหัก 2. การบรรจุไม่รั่วซึม <p>จุดต้องบันทึก (Control point, CP) ได้แก่</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. การชั่งตวงส่วนผสม 2. การบรรจุ (น้ำหนัก วัน เดือนปี ที่ผลิต) |
| <p>ทักษะการผลิตที่ต้องฝึกฝนเพื่อรักษาคุณค่าและคุณลักษณะผลิตภัณฑ์</p> | <p>การฟื้นฟูทักษะ</p> <p>ทักษะการเตรียมวัตถุดิบ การชั่งตวงส่วนผสม การขึ้นรูปก้อนสุญญากาศ</p> <p>การยกระดับทักษะ</p> |
| <p>การประเมินการดำเนินการตามคู่มือ</p> | <p>ทักษะการตรวจสอบความปลอดภัยผลิตภัณฑ์ การรักษา</p> <p>มาตรฐานคุณภาพ การบันทึกกระบวนการผลิต การเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ประกอบการผลิตไว้ตรวจสอบอายุ</p> <p>ระดับที่ 1 มีการรับรองกาแฟตามมาตรฐานวนเกษตรอินทรีย์แบบมีส่วนร่วม</p> <p>ระดับที่ 2 มีการดำเนินการตามกระบวนการผลิต</p> <p>ระดับที่ 3 มีการดำเนินการตรวจสอบตามมาตรฐานคุณภาพ</p> <p>ระดับที่ 4 มีเครื่องหมายรับรองตามมาตรฐานเกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์</p> |
| <p>ผู้ร่างมาตรฐานการปฏิบัติ</p> | <p>คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. นกสิทธิ์ ปัญญาใหญ่ 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุพจน์ บุญแรง 3. นางสาวปิ่นธสุทธิ์ สุวรรณเลิศ |



ภาพที่ 1 ลักษณะปรากฏสบู่กาแฟ



CCP1 ตรวจสอบแยกเศษหิน ดิน ทราย สิ่งแปลกปลอม

CQP1 ตรวจสอบสัดส่วนการผสม อุณหภูมิผสม

CQP2 ตรวจสอบการทดสอบให้ขนาดใกล้เคียงกัน

CCP2 ตรวจสอบค่า pH

CQP3 ตรวจสอบการรื้อซึมของขวดบรรจุภัณฑ์

CP1 บันทึกจำนวน วันเดือน ปี ที่ผลิต

ภาพที่ 2 วิเคราะห์กระบวนการผลิตสบู่อกาแฟ