

ภาคผนวก

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนน้ำฝรั่ง

1. ขอบข่าย

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ครอบคลุมเฉพาะน้ำฝรั่งพร้อมดื่มที่ทำจากฝรั่งสด ที่บรรจุในภาชนะบรรจุ

1.1 บทนิยาม ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ มีดังต่อไปนี้

1.1.1 น้ำฝรั่ง หมายถึง เครื่องดื่มชนิดหนึ่งที่ได้จากการนำผลฝรั่งสด มาล้างให้สะอาด แล้วตัดแต่งและหั่นเป็นชิ้น นำมาคั้นโดยตรงหรือนำมาตีปั่นผสมกับน้ำแล้วกรองแยกกากออก อาจนำมาปรุงแต่งรสด้วยน้ำตาล กรดซิตริก ต้มด้วยความร้อนที่อุณหภูมิไม่เกิน 100 องศาเซลเซียส บรรจุในภาชนะบรรจุ

1.1.2 น้ำฝรั่งแท้ หมายถึง น้ำฝรั่งที่ไม่มีการเจือน้ำ อาจแต่งรสด้วย น้ำตาลและกรดซิตริก

1.1.3 น้ำฝรั่งปรุง หมายถึง น้ำฝรั่งที่ทำจากน้ำฝรั่งแท้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 โดยน้ำหนัก มีการเจือน้ำ ปรุงแต่งรสด้วยน้ำตาล กรดซิตริก อาจแต่งสี กลิ่น และสเตบิลไลเซอร์

1.2. ชนิดน้ำฝรั่ง แบ่งออกเป็น 2 ชนิด คือ

1.2.1 น้ำฝรั่งแท้

1.2.2 น้ำฝรั่งปรุง

1.3 คุณลักษณะที่ต้องการ

1.3.1 ลักษณะทั่วไป ต้องเป็นของเหลวขุ่น อาจตกตะกอนเมื่อวางทิ้งไว้

1.3.2 สี กลิ่น และกลิ่นรส

- น้ำฝรั่งแท้ ต้องมีสี กลิ่น และรสชาติที่ดีตามธรรมชาติของผลฝรั่ง ไม่มีกลิ่นแอลกอฮอล์ และปราศจากกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์

- น้ำฝรั่งปรุง ต้องมีสีและกลิ่นใกล้เคียงน้ำฝรั่งธรรมชาติ มี รสชาติที่ดีตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้และปราศจากกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์

เมื่อตรวจสอบโดยวิธีให้คะแนนตามข้อ ก.1.8.1 แล้ว ต้องได้คะแนนเฉลี่ยของแต่ละลักษณะจากผู้ตรวจสอบทุกคนไม่น้อยกว่า 3 คะแนน และไม่มีลักษณะใดได้ 1 คะแนน จากผู้ตรวจสอบคนใดคนหนึ่ง

1.3.3 สิ่งแปลกปลอม ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้ เช่น เส้นผม ขนสัตว์ ดิน ทราย กรวด ชิ้นส่วนหรือสิ่งปฏิกูลจากสัตว์

1.3.4 วัตถุเจือปนอาหาร

- ห้ามใช้วัตถุกันเสียทุกชนิด
- หากมีการใช้สีสังเคราะห์และสเตบิไลเซอร์ ให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กฎหมายกำหนด (เฉพาะ น้ำฟุ้งปรุง)

1.3..5 จุลินทรีย์

- สตาฟีโลค็อกคัส ออเรียส ต้องไม่พบในตัวอย่าง 1 มิลลิลิตร
- เอสเชอริเชีย โคไล โดยวิธี MPN ต้องน้อยกว่า 2.2 ต่อตัวอย่าง 100 มิลลิลิตร
- ยีสต์และรา ต้องน้อยกว่า 100 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 มิลลิลิตร

1.4 **สัญลักษณ์** สัญลักษณ์ในการทำน้ำฟุ้ง ให้เป็นไปตามคำแนะนำตาม ก.2 สัญลักษณ์

1.5 การบรรจุ

1.5.1 ให้บรรจุน้ำฟุ้งในภาชนะที่สะอาด แห้ง ปิดได้สนิท และสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอกได้

1.5.2 ปริมาตรสุทธิของน้ำฟุ้งในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

1.6 เครื่องหมายและฉลาก

1.6.1 ที่ภาชนะบรรจุน้ำฟุ้งทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลขอักษรหรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน

- (1) ชื่อเรียกผลิตภัณฑ์ เช่น น้ำฟุ้ง 100% น้ำฟุ้ง 25%
- (2) ปริมาตรสุทธิ
- (3) วัน เดือน ปี ที่ทำ และวัน เดือน ปี ที่หมดอายุ หรือข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี)”
- (4) ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา เช่น ควรเก็บรักษาที่อุณหภูมิไม่เกิน 4 องศาเซลเซียส
- (5) ชื่อผู้ทำ หรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

1.7. การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

1.7.1 รุ่น ในที่นี้ หมายถึง น้ำฟุ้งชนิดเดียวกัน ที่ทำโดยกรรมวิธีเดียวกัน ในระยะเวลาเดียวกัน

1.7.2 การชักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างที่กำหนดต่อไปนี้

- การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบสิ่งแปลกปลอม การบรรจุ และเครื่องหมาย และฉลาก ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีการสุ่มจากรุ่นเดียวกันจำนวน 3 หน่วยภาชนะ

บรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วทุกอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 1.3.3 ข้อ 1.5 และข้อ 1.6 จึงจะถือว่าน้ำฝรั่งรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

- การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบลักษณะทั่วไปและสี กลิ่น และกลิ่นรส ให้ใช้ ตัวอย่างที่ผ่านการทดสอบตามข้อ 8.2.1 แล้ว จำนวน 3 หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วทุกอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 1.3.3 และข้อ 1.3.2 จึงจะถือว่าน้ำฝรั่งรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

- การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบการเจือปนอาหารและจุลินทรีย์ ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน 5 หน่วยภาชนะบรรจุ นำมาทำเป็นตัวอย่างรวม โดยมีปริมาตรรวมไม่น้อยกว่า 500 มิลลิตร เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 1.3.4 และข้อ 1.3.5 จึงจะถือว่าน้ำฝรั่งรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

1.7.3 เกณฑ์ตัดสิน

ตัวอย่างน้ำฝรั่งต้องเป็นไปตามข้อ 1.7.2 ทุกข้อ จึงจะถือว่าน้ำฝรั่ง รุ่นนั้นเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้

1.8. การทดสอบ

1.8.1 การทดสอบลักษณะทั่วไปและสี กลิ่น และกลิ่นรส

- (1) ให้แต่งตั้งคณะผู้ตรวจสอบ ประกอบด้วยผู้ที่มีความชำนาญในการตรวจสอบน้ำฝรั่งอย่างน้อย 5 คน แต่ละคนจะแยกกันตรวจและให้คะแนนโดยอิสระ
- (2) เขย่าตัวอย่างน้ำฝรั่งในภาชนะบรรจุแล้วเทลงในแก้วใสทันทีโดยมีกระดาษสีขาวเป็นฉากหลัง ตรวจสอบโดยการตรวจพินิจและชิม
- (3) หลักเกณฑ์การให้คะแนน ให้เป็นไปตามตารางที่ 1

ตารางที่ 1 หลักเกณฑ์การให้คะแนน

ลักษณะที่ ตรวจสอบ	เกณฑ์ที่กำหนด	ระดับการตัดสิน (คะแนน)			
		ดีมาก	ดี	พอใช้	ต้องปรับปรุง
ลักษณะทั่วไป	ต้องเป็นของเหลวขุ่น อาจ ตกตะกอนเมื่อวางทิ้งไว้	4	3	2	1
สี กลิ่น และกลิ่น รส	น้ำฝรั่งแท้ ต้องมีสี กลิ่น และ รสชาติที่ดีตามธรรมชาติของ ผลฝรั่ง ไม่มีกลิ่นแอลกอฮอล์ และปราศจากกลิ่นรสอื่นที่ไม่ พึงประสงค์	4	3	2	1
	น้ำฝรั่งปรุง ต้องมีสีและกลิ่น ใกล้เคียงน้ำฝรั่งธรรมชาติ มี รสชาติที่ดีตามธรรมชาติของ ส่วนประกอบที่ใช้ และ ปราศจากกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึง ประสงค์	4	3	2	1

1.8.2 การทดสอบสิ่งแปลกปลอม ภาชนะบรรจุ และเครื่องหมายและฉลากให้ตรวจ
พินิจ

1.8.3 การทดสอบวัตถุเจือปนอาหาร ให้ใช้วิธีตาม AOAC หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่
ยอมรับ

1.8.4 การทดสอบจุลินทรีย์ ให้ใช้วิธีตาม AOAC หรือ BAM หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็น
ที่ยอมรับ

1.8.5 การทดสอบปริมาณธาตุ ให้ใช้เครื่องวัดปริมาณที่เหมาะสม

2. สุขลักษณะ (ข้อ 1.4)

2.1 สถานที่ตั้งและอาคารที่ทำ

2.1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง อยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้เกิดการ
ปนเปื้อนได้ง่าย โดย

2.1.2 อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่น เขม่า คับัน มากผิดปกติ

2.1.3 ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น่ารังเกียจ เช่น บริเวณเพาะเลี้ยงสัตว์ แหล่งเก็บหรือกำจัดขยะ

2.2 อาคารที่ทำมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การบำรุงรักษา การทำความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน โดย

2.2.1 พื้น ฝาผนัง และเพดานของอาคารที่ทำก่อสร้างด้วยวัสดุที่ทนทาน เรียบ ทำความสะอาดซ่อมแซม อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา

2.2.2 แยกบริเวณที่ทำออกเป็นสัดส่วน ไม่อยู่ใกล้ห้องสุขาไม่มีสิ่งของที่ไม่าใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการทำอยู่ในบริเวณที่ทำ

2.2.3 พื้นที่ปฏิบัติงานไม่แออัด มีแสงสว่างเพียงพอและมีการระบายอากาศเหมาะสม

3 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการทำ

3.1 ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการทำที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์ทำจากวัสดุมีผิวเรียบไม่เป็นสนิมล้างทำความสะอาดได้ง่าย

3.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้สะอาดเหมาะสมกับการใช้งาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน ติดตั้งได้ง่าย มีปริมาณเพียงพอ รวมทั้งสามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทั่วถึง

4 การควบคุมกระบวนการทำ

4.1 วัตถุดิบและส่วนผสมในการทำ สะอาด มีคุณภาพดี มีการล้างหรือทำความสะอาดก่อนนำไปใช้

4.2 การทำ การเก็บรักษา การขนย้าย และการขนส่งให้มีการป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์

5 การสุขาภิบาล การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

5.1 น้ำที่ใช้ล้างทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และมือของผู้ทำ เป็นน้ำสะอาดและมีปริมาณเพียงพอ

5.2 มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์นำเชื้อ แมลงและฝุ่นผงไม่ให้เข้าในบริเวณที่ทำตามความเหมาะสม

5.3 มีการกำจัดขยะ สิ่งสกปรก และน้ำทิ้งอย่างเหมาะสม เพื่อไม่ให้ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับลงสู่ผลิตภัณฑ์

5.4 สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด และใช้กำจัดสัตว์นำเชื้อและแมลงใช้ในปริมาณที่เหมาะสมและเก็บ แยกจากบริเวณที่ทำ เพื่อไม่ให้ปนเปื้อนลงสู่ผลิตภัณฑ์ได้

6. บุคลากรและสุขลักษณะของผู้ทำ ผู้ทำทุกคน ต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคลให้ดี เช่น สวมเสื้อผ้าที่สะอาด มีผ้าคลุมผมเพื่อป้องกันไม่ให้เส้นผมหล่นลงในผลิตภัณฑ์ ไม่ไว้เล็บยาว ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน หลังการใช้ห้องสุขาและเมื่อมือสกปรก