



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ภาคผนวก ก

เลขที่แบบสัมภาษณ์.....

แบบสัมภาษณ์วิทยานิพนธ์

เรื่อง การจัดการแปรรูปลำไยของเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนบ้านสันป่าเหียง เพื่อให้ได้มาตรฐาน
อาหารและยา ตำบลมะเขือแจ้ อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน

ชื่อ – นามสกุล ผู้ให้สัมภาษณ์.....

ที่อยู่ บ้านเลขที่..... หมู่ที่..... ตำบล..... อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน

คำชี้แจง แบบสัมภาษณ์มีทั้งหมด 5 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป ทางด้านส่วนบุคคล เศรษฐกิจ สังคม

ตอนที่ 2 ข้อมูลทางด้านการจัดการแปรรูปลำไย

ตอนที่ 3 ข้อมูลด้านการควบคุมคุณภาพเพื่อให้ได้มาตรฐาน อย.

ตอนที่ 4 ข้อมูลการส่งเสริมและสนับสนุนการแปรรูปลำไย

ตอนที่ 5 ข้อมูลปัญหา อุปสรรคและข้อเสนอแนะการแปรรูปลำไย

คำอธิบาย โปรดอ่านคำถามให้เข้าใจอย่างละเอียดถี่ถ้วน พร้อมทั้งตอบคำถามตามความเป็นจริง
โดยทำเครื่องหมาย / หน้าคำตอบของท่านเอง กรุณาตอบให้ครบทุกข้อ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป ทางด้านส่วนบุคคล เศรษฐกิจ สังคม

1.1 ข้อมูลทางด้านลักษณะส่วนบุคคล

1. ชื่อกลุ่มวิสาหกิจชุมชน.....
2. เพศ ชาย หญิง
3. อายุ.....ปี
4. ระดับการศึกษา

<input type="checkbox"/> ต่ำกว่าประถมศึกษาปีที่ 6	<input type="checkbox"/> ประถมศึกษาปีที่ 6
<input type="checkbox"/> มัธยมศึกษาปีที่ 3	<input type="checkbox"/> มัธยมศึกษาปีที่ 6 หรือเทียบเท่า
<input type="checkbox"/> อนุปริญญา – ปริญญาตรี	<input type="checkbox"/> สูงกว่าปริญญาตรี
5. สมาชิกในครัวเรือนที่ช่วยในการแปรรูปลำไยทั้งหมด.....คน

ลำดับ	เพศ	อายุ	การศึกษา	อาชีพ
1				
2				
3				
4				
5				

6. ประสบการณ์ในการแปรรูปลำไยอบแห้ง.....ปี
7. ท่านเคยได้รับทราบข้อมูลเกี่ยวกับมาตรฐานต่างๆ เช่น GAP, GMP และ ออ. ในการผลิตและแปรรูปลำไยบ้างหรือไม่ โปรดระบุหน่วยงาน

<input type="checkbox"/> เคย (ระบุ)	จาก.....
<input type="checkbox"/> ไม่เคย เพราะ	

1.2 ข้อมูลทางด้านเศรษฐกิจ

1. จำนวนที่ดินที่ใช้ประโยชน์ทั้งหมดในปัจจุบันมีจำนวนทั้งหมด.....แปลง
รวม.....ไร่

2. ข้อมูลการใช้ประโยชน์ที่ดินทำกินของครัวเรือน

ที่ดินแปลงที่	จำนวนที่ดิน (ไร่)	ลักษณะการถือครองที่ดิน	การใช้ประโยชน์ในที่ดิน
1			
2			
3			
4			
5			

3. รายได้ทั้งหมด.....บาท/ปี

- รายได้จากภาคเกษตร.....บาท/ปี
- รายได้นอกภาคเกษตร.....บาท/ปี
- รายได้ อื่นๆ ระบุ.....บาท/ปี

4. รายได้จากการจำหน่ายลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง ปี 2553

ลักษณะการจำหน่าย	จำนวนผลผลิต (กก.)	รวมเป็นเงิน (บาท)
จำหน่ายให้กับพ่อค้าคนกลาง		
จำหน่ายให้กับกลุ่มเครือข่าย		
รวม		

5. ท่านได้กู้ยืมเงินมาใช้จ่ายหรือลงทุนในการปลูกลำไยและอบลำไยบ้างหรือไม่

- ไม่ได้กู้ เพราะ.....
- กู้ สัดส่วนเงินทุนแบ่งเป็นเงินทุนตัวเอง.....% เงินกู้ยืม.....%

6. รายละเอียดการกู้เงินและหนี้สินที่ใช้ในการแปรรูปลำไย ปี 2553

แหล่งเงินทุน	ปีที่กู้เงิน	ระยะเวลาการกู้ (ปี)	จำนวนเงินกู้ทั้งหมด(ปี)	จำนวนเงินคงค้าง(บาท)	วัตถุประสงค์ที่กู้ (ระบุสั้นๆ)
1. ธกส.					
2. คชก.					
3. เทศบาล					
4. กลุ่มออมทรัพย์					
5. อื่นๆ.....					

1.3 ข้อมูลทางด้านสังคม

1. ท่านเข้าร่วมกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปลำไยเมื่อใด เพราะเหตุใด

.....

.....

.....

2. ปัจจุบันท่านอยู่ในตำแหน่งใดของกลุ่มแปรรูปลำไย

- ประธาน กรรมการ
- สมาชิก อื่นๆ (ระบุ).....

3. จากข้อที่ 2 ท่านทำหน้าที่อะไรบ้างในกลุ่ม

.....

.....

4. ท่านเป็นสมาชิกกลุ่มอื่นๆ ในหมู่บ้านอีกหรือไม่

รายชื่อกลุ่ม	
กลุ่มแม่บ้าน	
กลุ่มออมทรัพย์ (วันละ 1 บาท)	
กลุ่มเกษตรกร	
กลุ่มสหกรณ์การเกษตร	
กลุ่มกองทุนหมู่บ้าน (เงินล้าน)	
กลุ่มอื่นๆ ระบุ.....	

5. ท่านคิดว่าทำไมกลุ่มของท่านถึงรวมกันเป็นเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนแปรรูปลำไยเนื้อสีทองอำเภอเมืองลำพูน

.....

.....

.....

6. เครือข่ายวิสาหกิจชุมชนแปรรูปลำไยเนื้อสีทองอำเภอเมืองลำพูน ได้ช่วยเหลือท่านในเรื่องมาตรฐาน อย. บ้างหรือไม่ อย่างไร

- ช่วย ไม่ช่วย

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ตอนที่ 2 ข้อมูลการจัดการแปรรูปลำไย

2.1 พันธุ์และราคาลำไยที่นำมาใช้ในการแปรรูป

ลำไยพันธุ์	ราคาลำไย (บาท/กก.)	เหตุผล

2.2 ลักษณะการดำเนินงานการแปรรูปลำไยในรอบปี 2553-2554

ลักษณะการดำเนินงาน	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
การผลิตลำไยสด												
การแปรรูปลำไย												
การทำเกษตร												
การรับจ้าง												
อื่นๆ.....												

2.3 ทรัพย์สินที่ใช้ในการแปรรูปลำไย

ชนิดทรัพย์สินการแปรรูปลำไย	จำนวนที่มี (ระบุหน่วย)	มูลค่าปัจจุบัน (บาท)
โรงเรือน		
เตาอบลำไย		
เครื่องคัดลำไย		
เครื่องอบไล่ความชื้น(เตาอุ่น)		
เครื่องชั่ง		
กระด้ง/ตะแกรงใส่เนื้อลำไย		

ฟ้าใบ		
ตะกร้า		
กะละมัง		

2.4 รูปแบบเตาอบและปริมาณผลผลิตที่ได้

รูปแบบเตาอบ (ระบุ)	ปริมาณการผลิต (กก./วัน)
รวม	

2.5 ค่าใช้จ่ายที่ใช้ในขั้นตอนการอบลำไยในฤดูการผลิต

- จำนวนแรงงานประจำ.....คน ชั่วโมง.....คน
- จำนวนแรงงานและค่าจ้างรายวัน
 - รับซื้อลำไยสด.....คน ค่าจ้าง.....บาท/วัน
 - ฝ้าเตาอบลำไย.....คน ค่าจ้าง.....บาท/วัน
 - คัดเกรดลำไย.....คน ค่าจ้าง.....บาท/วัน
 - คว้านลำไย.....คน ค่าจ้าง.....บาท/วัน
 - อื่นๆ ระบุ.....คน ค่าจ้าง.....บาท/วัน

รวมค่าแรงงานทั้งหมด.....บาท/วัน

3. ค่าใช้จ่ายในการรับซื้อลำไยสด

- เกรด AA บาท/กิโลกรัม
 - เกรด A บาท/กิโลกรัม
 - เกรด B บาท/กิโลกรัม
 - เกรด C บาท/กิโลกรัม
- รวมค่าใช้จ่ายในการรับซื้อลำไยสดทั้งหมด.....บาท

4. ค่าใช้จ่ายในการซื้อวัสดุ

- ฟืนเป็นเงิน.....บาท
- แก๊สเป็นเงิน.....บาท

- บรรจุก๊าซ.....เป็นเงิน.....บาท
 - อื่นๆ ระบุ.....เป็นเงิน.....บาท
 รวมค่าใช้จ่ายวัสดุทั้งหมด.....บาท

5. ค่าใช้จ่ายสาธารณูปโภค

- ค่าน้ำ.....เป็นเงิน.....บาท
 - ค่าไฟฟ้า.....เป็นเงิน.....บาท
 - อื่นๆ ระบุ.....เป็นเงิน.....บาท
 รวมค่าใช้จ่ายสาธารณูปโภคทั้งหมด.....บาท

2.6 ลักษณะการจำหน่ายผลผลิตจากการแปรรูป

- จำหน่ายให้แก่กลุ่มเครือข่าย คิดเป็น.....%
 จำหน่ายให้แก่พ่อค้าคนกลาง คิดเป็น.....%
 จำหน่าย ด้วยตนเอง(ขายปลีก)คิดเป็น.....%

2.7 ท่านใช้วิธีใดในการคัดเกรดผลผลิต

- ใช้การมองด้วยสายตา ใช้เครื่องคัดเกรดระบบชั่งน้ำหนัก
 วิธีการอื่นๆ (ระบุ).....

2.8 ท่านมีการควบคุมคุณภาพการแปรรูปลำไยอบแห้งอย่างไร

.....

2.9 ท่านมีการบำบัดหรือการกำจัดของเสียจากการอบลำไยอย่างไร

น้ำทิ้งจากการล้างเนื้อลำไย	เปลือกและเมล็ดลำไย

ตอนที่ 3 ข้อมูลด้านการควบคุมคุณภาพเพื่อให้ได้มาตรฐาน อย.

3.1 ท่านได้รับการรับรองมาตรฐาน อย. หรือไม่

- ยังไม่เคยได้รับ เนื่องจาก.....
- ได้รับ ในปี.....

3.2 ท่านคิดว่ามาตรฐาน อย. มีความสำคัญและจำเป็นต่อการแปรรูปลำไยหรือไม่ อย่างไร

.....

.....

.....

3.3 รายละเอียดในการปฏิบัติเกี่ยวข้องกับการได้รับการรับรองมาตรฐาน อย.

ระดับการปฏิบัติ 3 = ดี, 2 = ปานกลาง, 1 = ต้องปรับปรุง

ดี หมายถึง ปฏิบัติอย่างสม่ำเสมอ

ปานกลาง หมายถึง ปฏิบัติบ้างเป็นบางครั้ง

ต้องปรับปรุง หมายถึง ไม่ได้ปฏิบัติ

รายละเอียดในการปฏิบัติ	ทำ	ไม่ทำ	ระดับการปฏิบัติงาน
1. สถานที่ตั้งและอาคารที่ผลิต			
1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบ สะอาด ไม่มีน้ำขังและและสกปรก มีท่อหรือรางระบายน้ำเพื่อระบายน้ำทิ้ง			
1.2 สถานที่ตั้ง ตัวอาคารและบริเวณ โดยรอบ ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่เพาะเลี้ยงสัตว์ หรือแหล่งเก็บและกำจัดขยะ			
1.3 อาคารที่ผลิตมีการออกแบบที่ง่ายแก่การบำรุงรักษา สะอาดและสะดวกในการปฏิบัติงาน			
1.4 บริเวณที่ผลิตแยกออกเป็นสัดส่วนชัดเจน ไม่อยู่ใกล้ห้องสุขาหรือสิ่งสกปรก			
1.5 พื้นปฏิบัติงานไม่แออัด มีแสงสว่างเพียงพอและระบายอากาศได้ดี			

2. เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิต			
2.1 ภาชนะหรืออุปกรณ์การผลิตที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์ไม่เป็นสนิม ล้างทำความสะอาดง่าย			
2.2 เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ที่ใช้ มีคุณภาพดีและอยู่ในสภาพพร้อมใช้			
2.3 มีการล้างทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอย่างสม่ำเสมอ			
3. การควบคุมกระบวนการผลิต			
3.1 วัตถุประสงค์และส่วนผสม มีการคัดเลือก คุณภาพดี มีการล้างทำความสะอาดก่อนนำไปใช้			
3.2 น้ำที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์ สะอาด ผ่านการกรอง			
3.3 การทำ การเก็บรักษา การขนย้ายและการขนส่ง มีการป้องกันการปนเปื้อนและเสื่อมเสียของผลิต			
3.4 มีการบันทึกชนิดและปริมาณการผลิตประจำวัน			
4. การสุขาภิบาล			
4.1 มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์นำเชื้อ แมลงและฝุ่นละออง ไม่ให้เข้ามาในบริเวณที่ผลิต			
4.2 มีการกำจัดขยะ สิ่งสกปรกและน้ำทิ้ง อย่างเหมาะสม เพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อนกลับลงสู่ผลิตภัณฑ์			
4.3 มีอ่างล้างมือ มีสบู่ ผ้าเช็ดมือ เพื่อล้างทำความสะอาดก่อนปฏิบัติงานทุกครั้ง			
5. การบำรุงรักษาและทำความสะอาด			
5.1 มีการดูแลรักษา ทำความสะอาด บำรุงรักษา ตัวอาคาร อุปกรณ์ให้สะอาดสม่ำเสมอ			
5.2 สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาดและใช้กำจัดสัตว์นำเชื้อ และแมลง ใช้ในปริมาณที่เหมาะสมและแยกเก็บให้ห่างจากบริเวณที่ผลิต เพื่อไม่ให้ปนเปื้อนลงสู่ผลิตภัณฑ์			
6. บุคลากรและสุขลักษณะของผู้ผลิต			
6.1 ผู้ผลิตควรสวมเสื้อผ้าที่สะอาด มีผ้ากันเปื้อนและล้างมือทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน			

6.2 สวมหมวกคลุมและถุงมือ เพื่อป้องกันไม่ให้เส้นผมและ สิ่งสกปรกปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์			
6.3 ไม่ไว้เล็บยาว ไม่สวมเครื่องประดับ เช่น แหวน นาฬิกา สร้อยข้อมือ ขณะปฏิบัติงาน			

ตอนที่ 4 ข้อมูลการส่งเสริมและสนับสนุนการแปรรูปลำไย

4.1 ท่านได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับวิธีการแปรรูปลำไยและการรับรองมาตรฐาน อย. จากแหล่งใดบ้าง (โปรดระบุ)

ข้อมูลความรู้และเทคโนโลยีที่ได้รับ	แหล่งข้อมูล	การนำมาใช้ในทางปฏิบัติ		จำนวนครั้ง/ปี
		ได้	ไม่ได้	

หมายเหตุ : แหล่งข้อมูล 1 = วิทยุ, 2 = โทรทัศน์, 3 = หนังสือพิมพ์, 4 = เจ้าหน้าที่จากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง, 5 = การเข้าร่วมการประชุม คุยงานหรือฝึกอบรม, 6 = จากเครือข่ายผู้ผลิต

4.2 ท่านต้องการให้หน่วยงานของภาครัฐเข้ามาช่วยส่งเสริมและสนับสนุนในด้านใดบ้าง

ลำดับที่	เรื่องที่ต้องการให้สนับสนุน	เนื่องจาก

4.3 ประวัติการฝึกอบรม/ดูงาน

ลำดับที่	ชื่อหลักสูตร/หัวข้อการศึกษาดูงาน	หน่วยงานที่รับผิดชอบ	ปี พ.ศ.

4.4 รางวัลหรือมาตรฐานที่ได้รับการรับรองจากการแปรรูปลำไย

ลำดับที่	รางวัล/มาตรฐานที่ได้รับ	จากหน่วยงาน	ปีที่ได้รับรางวัล

ตอนที่ 5 ข้อมูลปัญหา อุปสรรคและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการแปรรูปลำไยและเรื่องการรับรองมาตรฐาน อย.

ปัญหาอุปสรรค	แนวทางในการแก้ไขปัญหา

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

.....

.....

ขอขอบคุณเป็นอย่างสูงที่ท่านเสียสละเวลาตอบแบบสัมภาษณ์

นางสาว พัชรีรีรา ศรีสุวรรณยา

นักศึกษาระดับปริญญาโท สาขาส่งเสริมเผยแพร่การเกษตร

คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ภาคผนวก ข

การแปรรูปลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง

(สำนักส่งเสริมและพัฒนาการเกษตรเขตที่ 6 จังหวัดเชียงใหม่)

ลำไยอบแห้งชนิดเนื้อ เป็นการอบลำไยที่มุ่งเฉพาะเนื้อลำไยล้วน ๆ โดยแกะเปลือกและเอาเมล็ดออก สามารถใช้ลำไยสดได้ทุกพันธุ์ แต่ส่วนใหญ่จะใช้พันธุ์คอ หัว และเบ็ยเขียว เพราะมีการปลูกเป็นจำนวนมาก

อุปกรณ์

1. เตอบแห้ง ชนิดมีพัดลมเป่าและไม่มีพัดลมเป่า
2. ตู้อุด : เครื่องมือสำหรับคว้านเมล็ดโดยเฉพาะ
3. ตะแกรงโปร่ง

ขั้นตอนการผลิต

1. นำลำไยสดคว้านเมล็ดออกด้วยตู้อุด แกะเปลือกออกอย่าให้หัวสีน้ำตาลติด
2. ล้างน้ำสะอาด วางเรียงบนตะแกรงให้สะเด็ดน้ำ
3. นำเนื้อลำไยที่สะเด็ดน้ำลงแช่ในสารละลายโพแทสเซียมเมตาซัลไฟท์เพื่อป้องกันการเกิดรา

ขึ้น หลังจากการอบแห้งเสร็จแล้ว

3.1 ถ้าต้องการจำหน่ายทันทีหรือเก็บไว้ 3 เดือน ให้ใช้สารโพแทสเซียมเมตาซัลไฟท์ 3 กรัมต่อน้ำ 10 ลิตร ต่อเนื้อลำไย 10 กิโลกรัม แช่ไว้ 3-5 นาที จึงยกขึ้นให้สะเด็ดน้ำ

3.2 ถ้าต้องการเก็บไว้ 6-9 เดือน ให้สารโพแทสเซียมเมตาซัลไฟท์ 5 กรัมต่อน้ำ 10 ลิตร ต่อเนื้อลำไย 10 กิโลกรัม แช่ไว้ 8-10 นาที จึงยกขึ้นให้สะเด็ดน้ำ

4. เรียงลำไยบนตะแกรงโปร่ง หรือกระดาษ

5. นำเข้าเตอบชนิดที่มีพัดลมเป่า อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส ใช้เวลาอบเนิ่นนาน 6 ชั่วโมง แล้วกลับชั้นล่างขึ้นชั้นบน สลับกันอบต่อไป 6 ชั่วโมง หากเตอบขนาดบรรจุ 100 กก. ใช้เวลาอบนาน 15 ชั่วโมง ในอุณหภูมิเท่ากัน หากเตอบชนิดที่ไม่มีพัดลมเป่าจะต้องอบที่อุณหภูมิ 65 องศาเซลเซียส ใช้เวลา 16-20 ชั่วโมง ติดต่อกัน

6. ไม่ควรใช้อุณหภูมิสูงกว่านี้ เพราะจะทำให้เนื้อลำไยมีสีน้ำตาลเข้มถึงดำ อีกทั้งเนื้อลำไยด้านนอกจะแข็ง ด้านในยังชื้นอยู่เป็นสาเหตุให้อายุการเก็บสั้นและเกิดรา

7. เมื่ออบแห้งครบกำหนดเวลาแล้ว ควรตรวจสอบความแห้งโดยการสัมผัส ไม่เหนียวติดมือและตรวจสอบภายในเนื้อลำไยว่าแห้งสนิทดี

8. นำออกจากเตา ผึ่งให้เย็นหรือเป่าลมเย็นให้เนื้อลำไยเย็นตัว

ลักษณะที่ดีของเนื้อลำไยอบแห้ง

1. เนื้อลำไยล้วน ไม่มีขี้เมสติดติดอยู่ที่เนื้อ
2. ไม่มีเปลือกติด
3. ไม่มีสิ่งแปลกปลอมอื่น ๆ
4. มีกลิ่นหอมของลำไย ไม่มีกลิ่นคาว เหม็นไหม้
5. รสชาติ หวาน ไม่ขม
6. แห้งมีความชื้นไม่เกิน 18

คุณภาพของเนื้อลำไยอบแห้ง แบ่งตามสีของผลิตภัณฑ์

1. สีเหลืองทอง แบ่งออกเป็น 2 เกรด

เกรด A หมายถึง เนื้อลำไยที่ทำจากลำไยร่วงคัด หรือเกรด C หรือ เกรด B ของโรงงานลำไยกระป๋อง มาควั่นเอาเฉพาะเนื้อ ผ่านการแช่สารโพแทสเซียมเมตาไบซัลไฟท์อบจนแห้ง ลักษณะเนื้อลำไยอบแห้งเกรด A มีขนาดผลสม่ำเสมอ ไม่มีกลิ่น มีสีเหลืองทอง แห้งสนิท ไม่มีสิ่งเจือปนอื่น ๆ ใช้บริโภคได้ทันทีเหมือนผลไม้แห้งชนิดอื่น ๆ

เกรดคละ หมายถึง เนื้อลำไยที่ทำจากลำไยร่วงมาควั่นเอาเฉพาะเนื้อ ผ่านการแช่สารโพแทสเซียมเมตาไบซัลไฟท์ นำไปอบจนแห้งลักษณะเนื้ออบแห้ง เกรดคละมีขนาดผลไม่สม่ำเสมอมีขนาดเล็กน้อย มีสีเหลืองทอง แห้งสนิท ไม่มีสิ่งเจือปนอื่น ๆ ใช้บริโภคได้ทันทีหรือนำไปผสมผลิตภัณฑ์อื่นๆ

2. สีน้ำตาล หรือเนื้อลำไยเกรดคัด หมายถึง เนื้อลำไยแห้งที่ทำจากการแกะเนื้อลำไยจากลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ลักษณะเนื้อลำไยแห้งเกรดคัดจะมีสีน้ำตาลแดง ลักษณะยังเป็นผลขนาดเล็กน้อย มีสิ่งเจือปนบ้างเล็กน้อย นิยมไว้ทำน้ำลำไยหรือส่วนผสมของยาจีน

3. สีน้ำตาล-แดง น้ำตาล-ดำ หรือเนื้อลำไยเกรดรวม หมายถึง เนื้อลำไยอบแห้งที่ทำจากการแกะเนื้อลำไยจากลำไยอบแห้งทั้งเปลือกหรือรวมเศษเนื้อจากเกรดอื่น ลักษณะเนื้อลำไยอบแห้งเกรดรวมจะมีสีตั้งแต่สีน้ำตาลแดงไปจนถึงน้ำตาลดำ ลักษณะจะไม่เป็นผลสมบูรณ์ มีสิ่งเจือปนมาก เวลาจำหน่ายจะนำมาอัดเป็นก้อนหรือแท่งใช้ทำน้ำลำไย

การบรรจุและเก็บรักษา

ถ้าต้องการให้เนื้อลำไยอบแห้งยังคงสีเหลืองทอง ตลอดเวลาที่เก็บรักษาทำได้ 2 วิธี คือ

1. นำเนื้อลำไยอบแห้งมาบรรจุถุงพลาสติก รัดปากถุงให้แน่น บรรจุปี๊บ หรือกล่องกระดาษนำไปเก็บในห้องเย็นอุณหภูมิ 4-10 องศาเซลเซียส
2. บรรจุเนื้อลำไยอบแห้งในถุงสุญญากาศ เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้องได้ แต่ต้องไม่ให้ถูกแดดหรือความร้อน

การจัดเตรียมสถานที่ผลิตลำไยอบแห้ง (สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำพูน)

1. สถานที่ตั้งและตัวอาคารที่ผลิต

- 1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง อยู่ในที่ที่ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดย
- สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบ สะอาด ไม่มีน้ำขังและและสกปรก มีท่อหรือรางระบายน้ำเพื่อระบายน้ำทิ้ง
 - อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่น เหม่า ควั่น มากผิดปกติ
 - ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น่ารังเกียจ เช่น บริเวณที่เลี้ยงสัตว์ แหล่งเก็บหรือกำจัดขยะ
- 1.2 อาคารที่ผลิตมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การบำรุงรักษา การทำความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน โดย
- พื้น ผนัง เพดาน ของอาคารผลิต ก่อสร้างด้วยวัสดุทน เรียบ ทำความสะอาดง่ายและซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ติดตลอดเวลา หลอดไฟใส่ที่ครอบพลาสติก หากมีหน้าต่างหรือช่องลมหรือพัดลมดูดอากาศให้ติดมุ้งลวด
 - แยกบริเวณผลิตออกเป็นสัดส่วน ไม่อยู่ใกล้ห้องสุขา ไม่มีสิ่งของที่ไมใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ในบริเวณผลิต
 - พื้นที่ปฏิบัติงาน ไม่แออัด มีแสงสว่างเพียงพอและมีการระบายอากาศที่เหมาะสม

2. เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิต

- 2.1 ภาชนะหรืออุปกรณ์การผลิตที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์ ทำจากวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิมล้างทำความสะอาดง่าย
- 2.2 เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ที่ใช้สะอาด มีคุณภาพดี มีการล้างทำความสะอาดได้ง่ายและทั่วถึง
- 2.3 โต๊ะที่ใช้ในการผลิต ผิวเรียบ สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

3. การควบคุมการผลิต

- 3.1 วัตถุดิบและส่วนผสม มีการคัดเลือก คุณภาพดี มีการล้างทำความสะอาดก่อนนำไปใช้
- 3.2 น้ำที่สัมผัสกับอาหารควรเป็นน้ำที่สะอาดได้มาตรฐาน อย.
- 3.3 การทำ การเก็บรักษา การขนย้าย และการขนส่ง ให้มีการป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์

4. การสุขาภิบาล

- 4.1 น้ำที่ใช้ล้างทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และมือของผู้ผลิตเป็นน้ำที่สะอาดและมีปริมาณเพียงพอ
- 4.2 มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์นำเชื้อ แมลงและฝุ่นผง ไม่ให้เข้าไปในบริเวณที่ผลิต
- 4.3 มีการกำจัดขยะ สิ่งสกปรก และน้ำทิ้งอย่างเหมาะสม เพื่อไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับลงสู่ผลิตภัณฑ์
- 4.4 อ่างล้างมือสะอาด มีสบู่ ผ้าเช็ดมือ

5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

- 5.1 มีการดูแล ทำความสะอาด บำรุงรักษา ตัวอาคาร อุปกรณ์ ให้สะอาดสม่ำเสมอ
- 5.2 สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด และใช้กำจัดสัตว์นำเชื้อและแมลง ใช้ในปริมาณที่เหมาะสม และเก็บแยกจากบริเวณที่ทำเพื่อไม่ให้ปนเปื้อนลงสู่ผลิตภัณฑ์ได้

6. บุคลากรและสุขลักษณะของผลิต

ผู้ผลิตทุกคน ต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคลให้ดี ดังนี้

- 6.1 สวมเสื้อผ้าที่สะอาด มีผ้ากันเปื้อน
- 6.2 สวมหมวกคลุมเพื่อป้องกันไม่ให้เส้นผมหล่นลงในผลิตภัณฑ์
- 6.3 ไม่ไว้เล็บยาว ไม่สวมเครื่องประดับ เช่น นาฬิกา สร้อยคอ สร้อยข้อมือ เป็นต้น
- 6.4 ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน หลังการใช้ห้องสุขาและเมื่อมือสกปรก

การขออนุญาตผลิตอาหาร
(สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำพูน)

1. อาหารแบ่งออกเป็น 4 ประเภท ได้แก่

ประเภทที่ 1 อาหารควบคุมเฉพาะ เช่น เครื่องดื่มในภาชนะที่บรรจุที่ปิดสนิท นม วัตถุเจือปนอาหาร อาหารในภาชนะที่บรรจุที่ปิดสนิท ไอศกรีม

ประเภทที่ 2 อาหารที่กำหนดคุณภาพมาตรฐาน เช่น ชา กาแฟ น้ำบริโภคในภาชนะที่บรรจุที่ปิดสนิท น้ำแข็ง อาหารกึ่งสำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ครีม น้ำปลา น้ำผึ้ง

ประเภทที่ 3 อาหารที่ต้องมีฉลาก เช่น ขนมอบัง ซอส ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ หมากฝรั่ง ลูกอม อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

ประเภทที่ 4 อาหารทั่วไป เช่น วิทยุพืชต่างๆ พริกแห้ง พริกป่น ข้าวเกรียบไม่ทอด ปลาแห้ง กุ้งแห้ง กะปิ ปลาร้าดิบ

2. เอกสารที่ใช้ในการขออนุญาตด้านสถานที่

1. คำอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (แบบ อ.1) หรือ คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (สบ.1)

2. สำเนาทะเบียนบ้าน

3. สำเนาบัตรประชาชน

4. ใบทะเบียนพาณิชย์ (กรณี บุคคลธรรมดา)

5. หนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล (กรณี นิติบุคคล)

6. สำเนาหนังสือการจดทะเบียนวิสาหกิจชุมชน (กรณี วิสาหกิจชุมชน)

7. หนังสือรับรองกลุ่ม (กรณีเป็นกลุ่มผู้ผลิต)

8. แผนที่ที่ตั้งของสถานที่ผลิตอาหาร

9. แผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณที่ดิน

10. แบบแปลนแผนผังที่ถูกต้องตามมาตราส่วน

- แสดงการแบ่งห้อง

- แสดงตำแหน่งโต๊ะ ตู้ อ่างล้าง ถังขยะ

- แสดงตำแหน่งของเครื่องจักร เตา

- แสดงท่อหรือทางระบายน้ำ พร้อมแจ้งทิศทางการไหล

11. ระบบกำจัดน้ำเสียหรือน้ำทิ้ง

12. รายละเอียดอื่นๆ

- น้ำที่ใช้ในการผลิต
- วิธีล้าง ทำความสะอาดเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต
- สูตรและกรรมวิธีการผลิต โดยละเอียด
- ชนิดและขนาดของภาชนะที่บรรจุ
- จำนวนคนงาน

ขั้นตอนการขออนุญาตผลิตอาหาร

1. ผู้ประกอบการยื่นคำขออนุญาตตามแบบ อ.1/สบ.1 พร้อมเอกสารหลักฐาน
 2. เจ้าหน้าที่ตรวจสอบคำขอฯพร้อมเอกสาร ออกเลขรับ/ส่งกลุ่มงานพิจารณา (ครึ่งวัน)
 3. เจ้าหน้าที่พิจารณาคำขอฯ/เอกสารหลักฐาน/แบบแปลนแผนผัง (1 วัน)
 4. ผู้ประกอบการเตรียมความพร้อมของสถานที่ (ไม่เกิน 15 วัน)
 5. ตรวจสอบสถานที่ผลิตประกอบการพิจารณาอนุญาต (1 วัน)
 6. ปรับปรุงแก้ไขสถานที่
 7. ออกใบอนุญาตผลิตอาหารและเสนออนุมัติ
 8. ผ่านหัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค
 9. เสนอ นพ. สสจ. ลงนาม
 10. ผู้ประกอบการรับอนุญาต
- (ในขั้นตอนที่ 7 – 10 ใช้ระยะเวลารวม 7 วัน)

การแสดงลากอาหาร

1. ชื่ออาหาร
2. ชื่อตราหรือเครื่องหมายการค้า
3. ส่วนประกอบ
4. ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต
5. น้ำหนักสุทธิ
6. วันที่ผลิตและวันหมดอายุ

7. เลขสารระบบอาหาร (เลข อย.)
8. คำแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)
9. วิธีการปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี)
10. ข้อความที่ อย. กำหนด

เอกสารที่ใช้ในการขออนุญาตด้านผลิตภัณฑ์ (ขอเลข อย.)

1. แบบคำขอลงจด/แจ้ง จำนวน 2 ชุด
2. ตัวอย่างฉลากอาหาร จำนวน 2 ชุด
3. สูตรและกรรมวิธีการผลิตอาหาร
4. ชนิดและขนาดของภาชนะบรรจุ
5. ผลตรวจวิเคราะห์อาหาร (กรณีเป็นอาหารที่ต้องตรวจวิเคราะห์)

ค่าธรรมเนียมใบอนุญาต

1. ใบอนุญาตสถานที่ผลิต
 - ไม่เข้าข่ายโรงงาน(เครื่องจักรน้อยกว่า 5 แรงม้า)
คนงานไม่เกิน 7 คน ไม่มีค่าธรรมเนียม
 - คนงาน 7-19 คน 3,000 บาท
 - คนงาน 20 คน 5,000 บาท
 - เข้าข่ายโรงงาน
 - เครื่องจักร 5-10 แรงม้า 6,000 บาท
 - เครื่องจักร 10-25 แรงม้า 7,000 บาท
 - เครื่องจักร 25-50 แรงม้า 8,000 บาท
 - เครื่องจักร 50 แรงม้าขึ้นไป 10,000 บาท
- (ใบอนุญาตมีอายุ 3 ปี)
2. ใบอนุญาตผลิตภัณฑ์
 - ค่าธรรมเนียมตำรับอาหาร 5,000 บาท
(สำหรับอาหารควบคุมเฉพาะและสถานที่ผลิตเข้าข่ายโรงงาน)
 - อาหารประเภทอื่นๆ ไม่มีค่าธรรมเนียม

ประวัติส่วนตัว

ชื่อ - สกุล

ว่าที่ร้อยตรีหญิงพัทธ์ธีรา ศรีสุวรรณ

วัน เดือน ปี เกิด

15 มิถุนายน 2529

ประวัติการศึกษา

สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนป่าตาลบ้านธิพิทยา
ปีการศึกษา 2548สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาสัตวศาสตร์
มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ปีการศึกษา 2551

ทุนการศึกษา

ทุนอุดหนุนโครงการวิจัย ประเภทบัณฑิตศึกษา คณะเกษตรศาสตร์
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปี 2554