

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ค
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
สารบัญ	ฉ
สารบัญตาราง	ฅ
สารบัญภาพ	ญ
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 หลักการและเหตุผล	1
1.2 วัตถุประสงค์การศึกษา	3
1.3 ขอบเขตการวิจัยและวิธีการศึกษา	3
1.3.1 ขอบเขตการวิจัย	3
1.3.2 วิธีการศึกษา	3
1.4 นิยามศัพท์ในการศึกษา	4
1.5 ประโยชน์ที่จะได้รับจากการศึกษา	5
บทที่ 2 เอกสารที่เกี่ยวข้องและงานวิจัย	6
2.1 คำจำกัดความ	6
2.2 ประวัติความเป็นมา	7
2.3 หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) ในประเทศไทย	8
2.4 หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) ตามกฎหมายไทย	10
2.5 ประโยชน์ที่ได้รับจากการจัดทำหลักเกณฑ์และวิธีการผลิตที่ดี (GMP)	18
2.6 กระบวนการผลิตเครื่องสำอาง	19
2.7 หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) มาตรฐานของ Codex	22

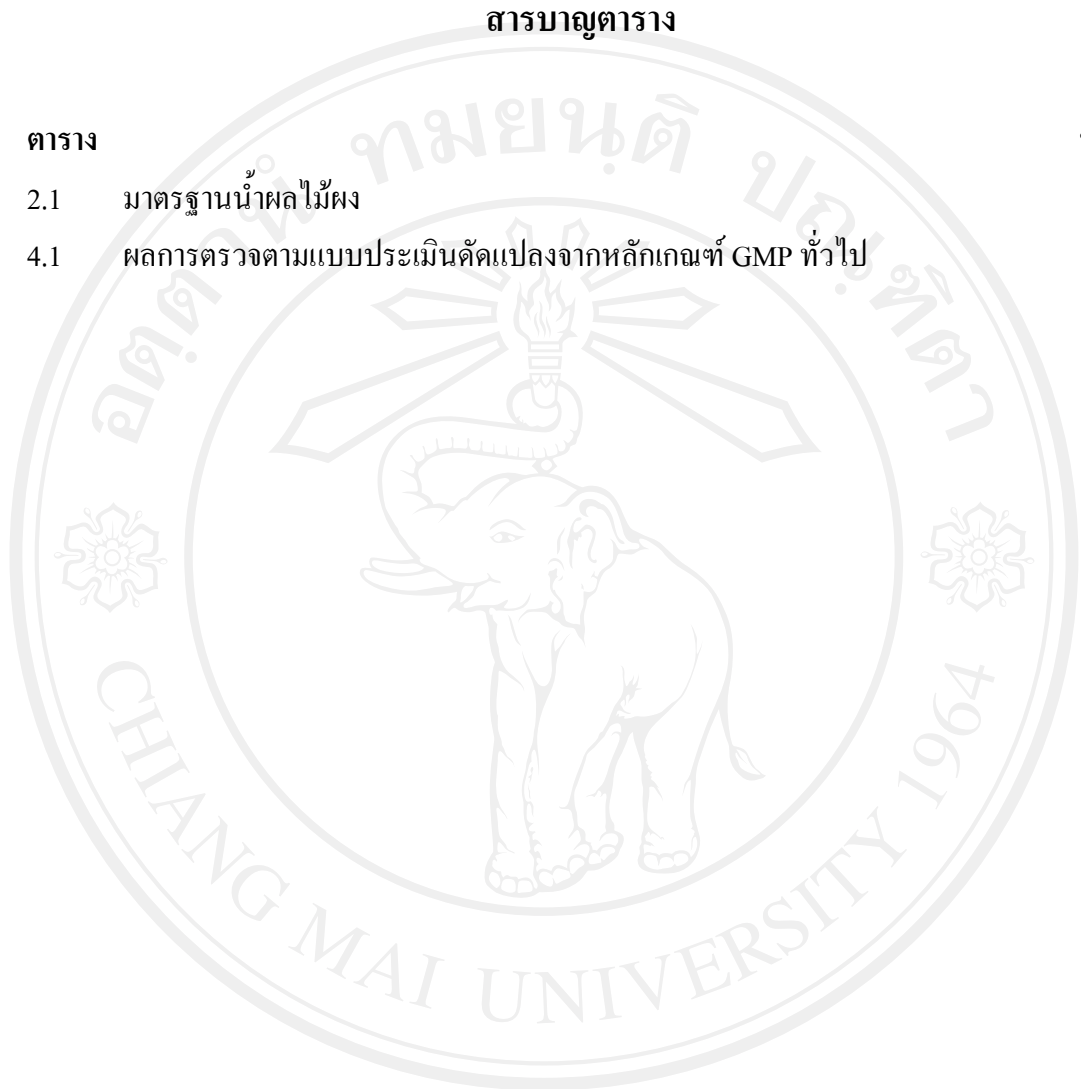
บทที่ 3	วิธีดำเนินการศึกษา	36
	3.1 ศึกษาเยี่ยมชม และสำรวจสถานประกอบการ	36
	3.2 วิเคราะห์ข้อบกพร่องที่ไม่สอดคล้องตามข้อกำหนด GMP ทั่วไป	36
	3.3 จัดทำแนวทางการจัดทำหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตเครื่องดื่ม ลำไยผงสำเร็จรูป	36
บทที่ 4	ผลการศึกษาและวิจารณ์ผลการศึกษา	40
	4.1 ผลการศึกษา เยี่ยมชม และสำรวจ บริษัท ชุนน้ำทา โพรเซสซิ่ง จำกัด , กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้งและกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านแคว โดยใช้แบบประเมินและการสอบถาม	40
	4.2 การวิเคราะห์ข้อบกพร่องที่ไม่สอดคล้องตามข้อกำหนด GMP ทั่วไป	47
	4.3 ข้อกำหนดการจัดทำหลักเกณฑ์ และวิธีการที่ดีในการผลิต สำหรับเครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูปต้นแบบ	49
	4.3.1 สถานที่ตั้งและอาคารผลิต	49
	4.3.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต	53
	4.3.3 การควบคุมกระบวนการผลิต	54
	4.3.4 การสุขาภิบาล	58
	4.3.5 การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด	60
	4.3.6 บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน	61
	4.3.7 การขนส่ง	64
	4.3.8 การฝึกอบรม	65
บทที่ 5	สรุปผลการศึกษาและข้อเสนอแนะ	66
	5.1 สรุปผลการศึกษา	66
	5.2 ข้อเสนอแนะ	69
	เอกสารอ้างอิง	70

ภาคผนวก		72
ภาคผนวก ก	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 61) พ.ศ. 2524	72
ภาคผนวก ข	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 135) พ.ศ. 2534	76
ภาคผนวก ค	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543	78
ภาคผนวก ง	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 214) พ.ศ. 2543	87
ภาคผนวก จ	มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ลำไยผงขงค้ม	92
ภาคผนวก ฉ	คำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข ฉบับที่ 2/2548	98
ประวัติผู้เขียน		102

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright© by Chiang Mai University
 All rights reserved

สารบัญตาราง

ตาราง		หน้า
2.1	มาตรฐานน้ำผลไม้ผง	21
4.1	ผลการตรวจตามแบบประเมินคัดแปลงจากหลักเกณฑ์ GMP ทั่วไป	42



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบัญภาพ

รูป		หน้า
2.1	กระบวนการผลิตเครื่องคั้มผง	21
4.1	กระบวนการผลิตเครื่องคั้มลำไยผงสำเร็จรูป บริษัท ขุนน้ำทา โพรเซสซิ่ง จำกัด	37
4.2	กระบวนการผลิตเครื่องคั้มลำไยผงสำเร็จรูป กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง	38
4.3	กระบวนการผลิตเครื่องคั้มลำไยผงสำเร็จรูป กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านแคว	39
4.4	แผนผังต้นแบบของสถานที่ผลิตเครื่องคั้มลำไยผงสำเร็จรูป	52
4.5	ปัจจัยการควบคุมกระบวนการผลิตเครื่องคั้มลำไยผงสำเร็จรูป	56