

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในการศึกษาพัฒนาสื่อโปสเตอร์เรื่องการผลิตกล้วยตากที่ปลอดภัย ผู้วิจัยได้ศึกษาแนวคิดและทฤษฎี จากเอกสาร หนังสือและผลการวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นแนวทางการวิจัย โดยศึกษาสาระสำคัญดังนี้

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. การสื่อสาร
 - 1.1 ความหมายของการสื่อสาร
 - 1.2 องค์ประกอบของการสื่อสาร
 - 1.3 แบบจำลองกระบวนการสื่อสาร
 - 1.4 ประเภทของสื่อ
2. สื่อโปสเตอร์
 - 2.1 ความหมายของโปสเตอร์
 - 2.2 ประเภทของโปสเตอร์
 - 2.3 องค์ประกอบในการออกแบบโปสเตอร์
 - 2.4 ลักษณะของโปสเตอร์ที่ดี
3. กล้วย
 - 3.1 ประวัติกล้วยในประเทศไทย
 - 3.2 กล้วยน้ำว้า
 - 3.3 การแปรรูปกล้วยตาก
4. แนวทางการผลิตกล้วยตากให้ปลอดภัย
 - 4.1 มาตรฐาน จี.เอ็ม.พี. (Good Manufacturing Practice: GMP)
 - 4.1.1 ความหมายของ จี.เอ็ม.พี.
 - 4.1.2 ข้อกำหนดของ จี.เอ็ม.พี.

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

1. งานวิจัยในประเทศ
2. งานวิจัยในต่างประเทศ

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. การสื่อสาร

1.1 ความหมายของการสื่อสาร

คำว่า "การสื่อสาร" ตรงกับภาษาอังกฤษว่า "Communication" ซึ่งรากศัพท์มาจากภาษาละตินว่า "communis" หมายถึง ร่วมกัน คล้ายคลึงกัน (common) ถ้าแปลตามรากศัพท์เดิมหมายถึง สิ่งที่มีงสร้างให้เกิดความร่วมมือกันหรือคล้ายคลึงกันระหว่างบุคคลที่เกี่ยวข้อง (ณรงค์ สมพงษ์, 2543. หน้า 4)

ชวรัตน์ เติดยชัย (2527. หน้า 92) กล่าวถึงสื่อไว้ว่า สื่อ คือ ช่องทางข่าวสาร ซึ่งอาจเป็นคำพูด ตัวอักษรหรืออย่างอื่น ที่นำข้อมูลข่าวสารต่าง ๆ ไปสู่ผู้รับหรือจากจุดเริ่มต้นไปสู่จุดหมายปลายทางนั่นเอง

กระทรวงศึกษาธิการ (2542. หน้า 5) ให้ความหมายของการสื่อสารไว้ว่า การสื่อสาร หมายถึง การนำเรื่องราวต่าง ๆ ที่เป็นข้อเท็จจริง ข้อคิดเห็นหรือความรู้สึก โดยอาศัยเครื่องนำไปโดยวิธีใดวิธีหนึ่ง ให้ถึงจุดหมายปลายทางที่ต้องการ จนทำให้เกิดการกำหนดรู้ความหมายแห่งเรื่องราวนั้นร่วมกันได้

เรไร ไพรวรรณ (2542. หน้า 2) สรุปความหมายของการสื่อสารไว้ว่าการสื่อสารคือกระบวนการถ่ายทอดข่าวสาร ความรู้สึกนึกคิด ประสบการณ์ระหว่างมนุษย์โดยผ่านสื่อเพื่อให้เกิดการรับรู้ร่วมกันและมีการตอบสนอง

ณรงค์ สมพงษ์ (2543. หน้า 4) ให้คำจำกัดความของการสื่อสาร หมายถึง กระบวนการในการส่งหรือแลกเปลี่ยนข่าวสาร ความคิดและทัศนคติจากบุคคลหนึ่งไปยังอีกบุคคลหนึ่ง

ธัชมน ศรีแก่นจันทร์ (2546. หน้า 25) ให้ความหมายของการสื่อสารไว้ว่าการสื่อสาร หมายถึง การส่งผ่านข้อมูลข่าวสารจากผู้ส่งสารไปยังผู้รับสารโดยผ่านสื่อ เพื่อให้เกิดการกำหนดรู้ความหมายร่วมกันได้

สุชาติ พงษ์พานิช (ม.ป.ป. หน้า 2) สรุปความหมายของการสื่อสารไว้ว่า การสื่อสาร คือ กระบวนการถ่ายทอดเรื่องราวต่าง ๆ ที่เป็นข้อเท็จจริง ข้อคิดเห็น ความรู้สึกหรือจินตนาการจากผู้ส่งสารไปสู่ผู้รับสารด้วยวิธีการใดวิธีการหนึ่งจนเกิดการกำหนดหมายรู้แห่งเรื่องราวเหล่านั้นร่วมกันได้

จากความหมายของการสื่อสารสรุปได้ว่า การสื่อสาร คือ เป็นกระบวนการในการติดต่อกันระหว่างผู้ส่งสารและผู้รับสารโดยอาศัยสื่อหรือช่องทางในการถ่ายทอดเพื่อให้ได้รับความหมายตรงกันหรือใกล้เคียงกัน

1.2 องค์ประกอบของการสื่อสาร

เรไร ไพรวรรณ (2542. หน้า 2) กล่าวถึงองค์ประกอบพื้นฐานของการสื่อสารโดยทั่วไปประกอบด้วย 4 องค์ประกอบ ดังนี้

1. ผู้ส่งสาร (Sender)
2. สาร (Message)
3. สื่อหรือช่องทางการส่งสาร (Medium or Channel)
4. ผู้รับสาร (Receiver)

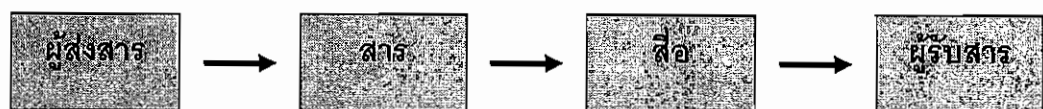
1. ผู้ส่งสาร คือ บุคคลหรือหน่วยงานที่สร้างและส่งสารข้อมูลหรือเรื่องราวไปยังบุคคลอื่นหรือกลุ่มอื่น โดยการพูด การเขียน ลักษณะท่าทางหรืออื่น ๆ ที่สามารถทำให้แปลความหมายได้ผู้ส่งสารจึงเป็นผู้มีความสำคัญในการเริ่มต้นการสื่อสาร (สุชาติ พงษ์พานิช, ม.ป.ป. หน้า 2)

2. สาร คือ เรื่องราว ข้อมูล ข้อเท็จจริง ข้อคิดเห็น ความรู้ และสิ่งต่าง ๆ ที่ผู้ส่งสารส่งไปยังผู้รับสาร (เรไร ไพรวรรณ, 2542. หน้า 2) โดยอาศัยภาษาหรือสัญลักษณ์ที่สามารถทำให้เกิดการรับรู้ร่วมกันได้ (สุชาติ พงษ์พานิช, ม.ป.ป. หน้า 3)

3. สื่อหรือช่องทางการส่งสาร คือ สิ่งที่ทำหน้าที่นำสารไปยังผู้รับสาร (สุชาติ พงษ์พานิช, ม.ป.ป. หน้า 3) เป็นตัวเชื่อมโยงให้ผู้ส่งสารและผู้รับสารติดต่อกันได้ (เรไร ไพรวรรณ, 2542. หน้า 4)

4. ผู้รับสาร คือ บุคคลที่เป็นจุดหมายปลายทางของข่าวสารที่ส่งออกไป (สุชาติ พงษ์พานิช, ม.ป.ป. หน้า 3) แล้วนำมาถอดรหัสหรือตีความและเกิดการตอบสนอง (เรไร ไพรวรรณ, 2542. หน้า 8)

จึงสรุปได้ว่าองค์ประกอบพื้นฐานของการสื่อสารมีขั้นตอนดังภาพ 1



ภาพ 1 ขั้นตอนของการสื่อสาร

1.3 แบบจำลองกระบวนการสื่อสาร

แอริสโตเติล (Aristotle) วิเคราะห์กระบวนการการพูดเพื่อชักจูงใจว่ามีองค์ประกอบที่สำคัญ คือ ผู้พูด (speaker) คำพูด (speech) และผู้ฟัง (audience) ซึ่งเขียนเป็นแบบจำลองดังภาพ 2



ภาพ 2 แบบจำลองกระบวนการสื่อสารของแอริสโตเติล

แอริสโตเติลอธิบายไว้ว่าการพูดจะมีประสิทธิผลขึ้นอยู่กับบุคลิกลักษณะของผู้พูด (character หรือ ethos) ว่ามีความรู้ น่าเชื่อถือ น่าเลื่อมใส รวมถึงคำพูดก็มีความสำคัญ กล่าวคือ เนื้อหาสาระ การเรียบเรียงและวิธีการพูด (content, arrangement and delivery) ซึ่งมีผลต่อการชักจูงใจ โดยผู้ถูกจูงใจจะเชื่อตามคำพูดหรือไม่ขึ้นอยู่กับอารมณ์ของผู้ฟัง (emotion) (ปรมะ สตะเวทิน, 2540. หน้า 45)

ฮาโรลด์ ลาสเวลล์ (Harold Lasswell) กล่าวถึงกระบวนการสื่อสารด้วยการตั้งคำถามสั้น ๆ 5 ประการ ดังนี้ (กิดานันท์ มลิทอง, 2548. หน้า 39)

Who (ใคร) ผู้ส่งหรือผู้ทำการสื่อสาร

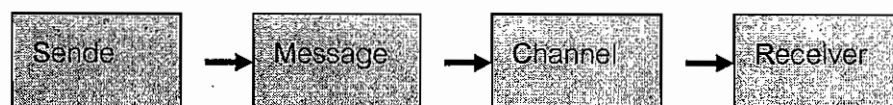
What (พูดอะไร) ด้วยวัตถุประสงค์ใด เป็นสิ่งที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาข่าวสารที่ส่งไป

What channel (ผ่านสื่อใด) ช่องทางการสื่อสารเช่น ภาพ การแสดงกิริยาท่าทาง

to whom (กับใคร) ผู้ส่งจะส่งข่าวสารไปยังผู้รับเป็นใครบ้าง

in what effect? (เกิดผลอย่างไร) ผลสะท้อน ผลรับจากการสื่อสาร

เบอร์โล (Berlo) กล่าวถึงกระบวนการสื่อสารที่เรียกว่า S-M-C-R Process Model ดังภาพ 3 (ไชยยศ เรืองสุวรรณ, 2533. หน้า 47)



ภาพ 3 รูปแบบการสื่อสาร SMCR

กระบวนการ S-M-C-R นี้เบอร์โลได้อธิบายอย่างละเอียด โดยจำแนกออกเป็น องค์ประกอบได้ 5 ประการ คือ

1. ผู้สื่อ (Sender)
2. สาร(Message)
3. ช่องทางการสื่อสาร(Channel)
4. ผู้รับ(Receiver)
5. ข้อมูลย้อนกลับ(Feedback)

1.4 ประเภทของสื่อ

สื่อเป็นเครื่องมือสำคัญในการสื่อสาร เป็นสิ่งช่วยให้ผู้ใช้บรรลุจุดมุ่งหมายได้ง่าย ขึ้นสื่อมีหลายประเภทมีผู้แบ่งประเภทของสื่อไว้ดังนี้

มณฑล ไบบัว (2536. หน้า 40) จำแนกประเภทของสื่อโดยใช้ลักษณะของสื่อ เป็นเกณฑ์ได้ 5 ประเภท สรุปได้ดังนี้

1. สื่อธรรมชาติ ได้แก่ บรรยากาศที่อยู่รอบตัวมนุษย์อันมีธรรมชาติ ทำหน้าที่เป็นทางติดต่อของการสื่อสารระหว่างบุคคลแบบอยู่ต่อหน้ากัน
2. สื่อบุคคลหรือสื่อมนุษย์ ได้แก่ บุคคลที่ทำหน้าที่เป็นสื่อ นำสารไปสู่ผู้รับ เช่น การใช้คนนำสาร ฝากบอกข้อความต่อ ๆ กันไป
3. สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ สื่อทุกชนิดที่อาศัยเทคนิคการพิมพ์ เช่น หนังสือพิมพ์ ไปสเตอร์ แผ่นพับ ใบปลิว วารสาร เป็นต้น
4. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ได้แก่ สื่อที่พัฒนาขึ้นโดยใช้ระบบเครื่องกลไฟฟ้าเป็นหลัก เช่น วิทยุ โทรทัศน์ โทรศัพท์ ดาวเทียมสื่อสาร เป็นต้น
5. สื่อระคน เช่น วัตถุจารึก สื่อพื้นบ้าน เป็นต้น

กิดานันท์ มลิทอง (2540. หน้า 80-83) กล่าวถึงการจำแนกสื่อของเดอ คีฟเฟอร์ (De Kieffer) ตามการใช้ว่าแบ่งออกเป็น 3 ประเภท ดังนี้

1. สื่อประเภทใช้เครื่องฉาย (Projected Aids) เช่น เครื่องฉายแผ่นโปร่งใส เครื่องฉายสไลด์
2. สื่อประเภทไม่ใช้เครื่องฉาย (Nonprojected Aids) เช่น รูปภาพ ของจริง แผนภูมิ
3. สื่อประเภทเครื่องเสียง (Audio Aids) ได้แก่ เครื่องบันทึกเสียง แผ่นเสียงวิทยุ เป็นต้น

2. สื่อโปสเตอร์

2.1 ความหมายของโปสเตอร์

โปสเตอร์เป็นคำทับศัพท์ มาจากภาษาอังกฤษว่า "Poster" มีผู้ให้ความหมายของโปสเตอร์ไว้ ดังนี้

ชม ภูมิภาค (2529. หน้า 146) กล่าวว่าโปสเตอร์ หมายถึง ทัศนวัสดุที่สร้างขึ้นเพื่อประกาศหรือจูงใจให้ผู้ดูได้กระทำตาม ภาพโฆษณาประกอบด้วยภาพและข้อความสั้น ๆ ที่อาจจะเป็นคำถาม คำพึงเพย หรือข้อความที่คล้องจองกัน ทำให้ผู้ดูเข้าใจง่าย ระลึกถึงและปฏิบัติตาม

ประชิด ทิถบุตร (2530. หน้า 136) ให้ความหมายของโปสเตอร์ไว้ว่า หมายถึง สื่ออย่างหนึ่งที่บอกกล่าวถึงรายละเอียดให้ผู้คนที่ได้พบเห็นได้ทราบ โดยมีจุดเด่นและเข้าใจได้ในระยะเวลาสั้น ๆ ในภาพโปสเตอร์อาจบรรจุตัวหนังสือหรือภาพ หรือทั้งสองอย่าง

ณรงค์ สมพงษ์ (2530. หน้า 155) ให้ความหมายของโปสเตอร์ หมายถึง กระดาษเพียงแผ่นเดียวมีข้อความหรือภาพประกอบ ช่วยสื่อความหมายในการบอกกล่าว ชักจูงใจ หรือเรียกความสนใจต่าง ๆ

จำนง วันวิชัย (2532. หน้า 43 อ้างอิงใน จตุรวิทย์ พิมพ์ทอง. หน้า 25) สรุปความหมายของโปสเตอร์ หมายถึง สื่อสิ่งพิมพ์ชนิดหนึ่งที่ใช้สำหรับชักชวนประกาศ บอกข่าวสารในงานต่าง ๆ เช่น หน่วยงานทางราชการหรืองานโฆษณาประชาสัมพันธ์ เป็นต้น

เรไร ไพรวรรณ (2542. หน้า 237) กล่าวถึงโปสเตอร์หรือแผ่นประกาศหรือแผ่นโฆษณาว่าเป็นสื่อที่มีหลายขนาด ทั้งขนาดเล็กและขนาดใหญ่ ใช้ติดตามอาคาร ชุมชนหรือที่สาธารณะ ต่าง ๆ เพื่อดึงดูดความสนใจของผู้คน โปสเตอร์แผ่นหนึ่งต้องเสนอแนวคิดเพียงแนวคิดเดียว นิยมสื่อด้วยภาพ ภาพจึงต้องมีความเด่นชัด มีความหมายในตัวเอง สะดุดตาและใช้ถ้อยคำที่กะทัดรัด เข้าใจง่าย มีความหมายและสอดคล้องกับภาพประกอบ ซึ่งมีองค์ประกอบที่สำคัญอยู่ 4 องค์ประกอบ คือ ส่วนที่เป็นพาดหัว (Headline) ส่วนที่เป็นข้อความ (Body) ส่วนที่เป็นภาพ (Illustration) และส่วนที่เป็นชื่อหรือสัญลักษณ์ขององค์กรผู้เผยแพร่ (Identification)

ดังนั้นจากความหมายของโปสเตอร์สรุปได้ว่า โปสเตอร์ หมายถึง สื่อสิ่งพิมพ์ที่ประกอบด้วยภาพและข้อความสั้น ๆ ที่ใช้ในการบอกกล่าว เพื่อชักจูงใจให้ผู้อ่านรู้และปฏิบัติตาม

2.2 ประเภทของโปสเตอร์

จำนง วันวิชัย (2532. หน้า 43 อ้างอิงใน จตุรวิทย์ พิมพ์ทอง. หน้า 25) แบ่งประเภทของโปสเตอร์ออกเป็นลักษณะต่าง ๆ ดังนี้

1. โรงพิมพ์จัดพิมพ์ กรณีนี้ผู้จัดทำโปสเตอร์ต้องการพิมพ์เผยแพร่เป็นจำนวนมาก ซึ่งการจัดพิมพ์ชนิดนี้จะสิ้นเปลืองค่าใช้จ่ายมาก
2. จัดพิมพ์เอง โดยใช้ระบบทำซิลค์สกรีน ซึ่งสามารถพิมพ์ได้เป็นจำนวนมาก แต่ขั้นตอนต่าง ๆ ในการพิมพ์จะไม่เหมาะสมและเป็นปัญหาแก่ผู้ที่ไม่มีความรู้ทางด้านซิลค์สกรีน
3. จัดทำเองโดยไม่ต้องพิมพ์ การจัดพิมพ์ในลักษณะนี้เหมาะสำหรับคนที่ไม่มีความรู้ทางด้านศิลปะ เพียงแต่มีความเข้าใจเล็กน้อยก็สามารถสร้างงานได้ แต่การจัดทำโปสเตอร์นี้ไม่สามารถจัดทำเป็นจำนวนมากได้ เพราะเป็นงานฝีมือทำเป็นจำนวนน้อยไว้สำหรับติดตามบอร์ดในหน่วยงานต่าง ๆ

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช (2530. หน้า 30) แบ่งประเภทของโปสเตอร์ไว้ 2 ลักษณะดังนี้

1. โปสเตอร์สิ่งพิมพ์ เป็นโปสเตอร์ที่ใช้การพิมพ์เป็นหลัก ซึ่งสามารถปิดประกาศโฆษณาได้ตามสถานที่สาธารณะทั่วไป มีหลายขนาด สามารถอ่านได้ในระยะไกล อาจประกาศด้วยคำธรรมดาโดยมีภาพประกอบหรือไม่มีก็ได้
2. โปสเตอร์ที่ไม่ใช่สิ่งพิมพ์ โปสเตอร์ลักษณะนี้เป็นการใช้วัสดุต่าง ๆ ทำเป็นโปสเตอร์ เช่น ป้ายโฆษณาที่วาดหรือเขียนด้วยข้อความโฆษณาสินค้าและบริการต่าง ๆ วัสดุที่ใช้ทำอาจใช้เขียนหรือวาด รวมถึงการประดิษฐ์ลงบนกระดาษ แผ่นไม้และแผ่นโลหะต่าง ๆ

2.3 องค์ประกอบในการออกแบบโปสเตอร์

ธัชมน ศรีแก่นจันทร์ (2546. หน้า 151-165) กล่าวถึงการโฆษณาทางสิ่งพิมพ์ซึ่งมีองค์ประกอบของการสร้างสรรค์สิ่งโฆษณาไว้ดังนี้

1. ข้อความพาดหัว (Headline) เป็นส่วนที่ดึงดูดความสนใจของผู้อ่านมากที่สุด เพราะหากข้อความพาดหัวไม่มีพลังพอก็จะไม่สามารถทำให้ผู้อ่านให้ความสนใจต่อข้อความโฆษณาส่วนอื่น ๆ ได้
2. ข้อความ (Body) เป็นองค์ประกอบในสิ่งโฆษณาในส่วนที่อยู่ต่อจากข้อความพาดหัว ซึ่งเป็นส่วนที่ให้ข้อเท็จจริงและรายละเอียดต่าง ๆ แก่ผู้อ่าน
3. คำขวัญ (Slogan) เป็นข้อความสั้น ๆ ที่บ่งบอกถึงแนวคิดหลัก เพื่อให้ผู้อ่านจดจำได้ง่ายและเข้าใจได้ง่าย
4. ภาพ (Illustration) เป็นองค์ประกอบที่สำคัญยิ่งสำหรับการโฆษณาทางสิ่งพิมพ์ ซึ่งช่วยดึงดูดความสนใจและตรึงใจผู้อ่านให้จดจ่ออยู่ที่ชิ้นงาน

5. สี (Color) สิ่งพิมพ์ที่โฆษณาหน้าสีจะดึงดูดความสนใจและทำให้ข่าวสารโดดเด่นกว่าการโฆษณาขาว/ดำ เนื่องจากภาพสีช่วยสร้างภาพลักษณ์ให้ดูดี สีแดง หมายถึง ความโกรธ ความร้อน ไฟ ความรัก ความตื่นเต้น และอันตราย เป็นต้น สีน้ำเงิน หมายถึง ความเศร้า ความเยือกเย็น ความจริง ความเป็นการเป็นงาน เป็นต้น

สีเหลือง หมายถึง ความร่าเริง ความไม่ซื่อสัตย์ แสงสว่าง ความเบิกบาน เป็นต้น

สีส้ม หมายถึง ความร้อน ไฟ การเคลื่อนไหว พืชผล เป็นต้น

สีเขียว หมายถึง ความสงบสุข ชุ่มชื้น ธรรมชาติ เป็นต้น

สีดำ หมายถึง ความลึกลับ ความตาย ความหนัก เป็นต้น

สีขาว หมายถึง ความสะอาด ความบริสุทธิ์ เป็นต้น

พัทตร์พริ้ง แสงดี (ม.ป.ป. เว็บไซต์) กล่าวถึงการออกแบบโปสเตอร์เพื่อให้อ่านได้ง่าย ไว้ว่า เนื้อความในโปสเตอร์ควรสรุปให้สั้นและตรงประเด็น มิฉะนั้นผู้ชมอาจหมดความสนใจได้ง่าย ส่วนรายละเอียดภายในกราฟควรมีเฉพาะข้อมูลที่น่าสนใจสำหรับกลุ่มบุคคลที่เข้าชมและดึงดูดความสนใจได้ดี ซึ่งถ้าเป็นกราฟสีได้จะดีกว่าขาว-ดำ เพราะเห็นความแตกต่างได้ง่าย ซึ่งรูปภาพหนึ่งรูปมีค่าเทียบเท่าประมาณ 4000 คำ ซึ่งเป็นสิ่งจูงใจผู้ชมได้มากที่สุดอย่างหนึ่ง

โดยทั่วไปความสามารถในการมองตัวอักษรไทยของแต่ละบุคคลย่อมแตกต่างกันตามอายุ ดังแสดงในตาราง 1 รวมถึงความสัมพันธ์ของขนาดของตัวอักษรกับระยะทางในการมองก็แตกต่างกันดังแสดงในตาราง 2

ตาราง 1 ขนาดของตัวอักษรที่เหมาะสม

อายุ (ปี)	ขนาดตัวอักษรไทย (พอยท์)
5-7	24-30
7-10	18-30
10-12	16-18
12 ปีขึ้นไป	16-18
ผู้ใหญ่	14-16
60 ปีขึ้นไป	16-18

(ที่มา: พรสวรรค์ ภูประกร, 2544. หน้า 33)

ตาราง 2 ความสัมพันธ์ของขนาดตัวอักษรกับระยะทางในการมอง

ระยะทางในการมอง (ฟุต)	ความสูงของตัวอักษร (นิ้ว)
8	¼
16	½
32	1
64	2

(ที่มา: พรสวรรค์ ภูประกร, 2544. หน้า 33)

2.4 ลักษณะของโปสเตอร์ที่ดี

Woolsey (1989) กล่าวถึงโปสเตอร์ที่ดีควรมีลักษณะที่สั้น กระชับและชัดเจน สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ ดึงดูดความสนใจและง่ายต่อการอ่านในระยะ 1-2 เมตร

Davis (1996. p.175 - 179) กล่าวถึงการนำเสนอโปสเตอร์ที่ดีควรมีลักษณะดังนี้

1. เนื้อหา ควรอธิบายเนื้อหาอย่างสั้น ๆ ซึ่งในแต่ละย่อหน้าไม่ควรเกิน 20 บรรทัด ส่วนข้อความที่เป็นเนื้อหาทางด้านวิทยาศาสตร์ไม่ควรสั้นเกินไปเนื่องจากจะทำให้ข้อมูลไม่เพียงพอทำให้ผู้อ่านเข้าใจความหมายผิดเพี้ยนได้และควรเลือกรูปแบบ ขนาด สีและช่องว่างของตัวอักษรให้เหมาะสมซึ่งช่วยให้ง่ายต่อการอ่าน และถ้าทำเป็นหัวข้อย่อยได้จะสะดวกต่อผู้อ่านมากขึ้น รวมถึงภายในโปสเตอร์ควรมีชื่อและที่อยู่ของผู้จัดทำและคณะทุกครั้ง

2. ขนาดและรูปแบบของตัวอักษร ควรใช้แบบตัวอักษรทั่วไปที่สามารถอ่านได้ง่าย โดยทั่วไปชื่อเรื่องต้องสามารถมองเห็นได้ในระยะ 5 - 10 เมตร และเนื้อหาต้องอ่านได้ในระยะ 1.5-2 เมตร ส่วนความหนาของอักษร ชื่อเรื่องควรมีไม่น้อยกว่า 23 มิลลิเมตรและเนื้อหาควรมีไม่น้อยกว่า 5 มิลลิเมตร สำหรับตัวเอียงจะใช้ก็ต่อเมื่อเป็นชื่อทางวิทยาศาสตร์ซึ่งไม่ควรใช้ตัวเขียนใหญ่ทั้งหมด

3. สีและคุณภาพทางกายภาพ สีของตัวอักษรควรจะสามารถมองเห็นได้ชัดเจนจากพื้นหลัง ซึ่งพื้นหลังที่มีสีสว่างมาก ๆ จะทำให้ยากต่อการอ่านจึงควรใช้พื้นหลังที่มีสีอ่อนหรือสีมืด ส่วนสีน้ำเงิน สีน้ำตาล สีเขียวและสีเทา เหมาะสำหรับใช้เป็นกรอบและถ้าวัตถุประสงค์หรือเป้าหมายมีมากกว่า 1 ควรเน้นสีให้แตกต่างกันเพื่อความชัดเจนมากยิ่งขึ้นและถ้าต้องการทำตัวหนังสือหรือภาพประกอบให้มีลักษณะเป็น 3 มิติสามารถทำได้โดยการตัดขอบแผ่นโฟมให้เฉียงออกไปประมาณ 45 องศาเซลเซียส

กล้วยบวชชี กล้วยฉาบและกล้วยตากที่ทำเป็นสินค้าไปขายยังต่างประเทศ (เบญจมาศ ศิลาย้อย, 2538. หน้า 66) กล้วยน้ำว้ามีลำต้นเทียมสูงไม่เกิน 3.5 เมตร เส้นผ่านศูนย์กลางมากกว่า 15 เซนติเมตร กาบลำต้นด้านนอกสีเขียวอ่อน ก้านใบมีร่องค่อนข้างแคบเส้นกลางใบสีเขียว ก้านช่อดอกไม่มีขน ใบประดับรูปไข่ค่อนข้างป้อม ม้วนงอขึ้นปลายบ้าน ด้านบนสีแดงอมม่วง ด้านล่างสีแดงเข้ม หนึ่งเครือมี 7-10 หวี หวีหนึ่งมี 10-16 ผล ผลกว้าง 3-4 เซนติเมตร ยาว 11-13 เซนติเมตร เนื้อสีขาว รสหวาน ที่แกนกลางหรือไส้กลางมีสีเหลือง ชมพูหรือขาว ซึ่งทำให้แบ่งออกได้เป็นกล้วยน้ำว้าเหลือง กล้วยน้ำว้าแดงและกล้วยน้ำว้าขาว ซึ่งที่นิยมใช้ทำกล้วยตากคือน้ำว้าขาว เมื่อตากจะให้กล้วยตากที่มีสีสวยและรสหวาน (เบญจมาศ ศิลาย้อย, 2538. หน้า 243)

3.3 การแปรรูปกล้วยตาก

กล้วยเป็นผลไม้ที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง โดยเฉพาะกล้วยน้ำว้าสามารถนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ได้หลากหลายชนิด การแปรรูปกล้วยด้วยวิธีการตากจึงเป็นการถนอมอาหารวิธีหนึ่งที่ยืดอายุในการเก็บรักษากล้วยไว้รับประทาน

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (2528. หน้า 1) ให้ความหมายของกล้วยตาก ไว้ว่า หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำกล้วยที่แก่และสุกพอดี ปอกเปลือกแล้วทำให้แห้งโดยใช้ความร้อนช่วย(อบ)หรือวิธีธรรมชาติ(ตาก) จนได้ปริมาณความชื้นที่เหมาะสม

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (2549. เว็บไซต์) ให้ความหมายของกล้วยตากไว้ว่า หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำกล้วยทั้งผลหรือกล้วยที่ตัดแต่งเป็นรูปทรงตามต้องการ มาทำให้แห้งโดยใช้พลังงานจากแสงแดดหรือแหล่งพลังงานอื่น ๆ อาจปรุงแต่งรสก่อนหรือหลังการทำให้แห้งด้วยส่วนประกอบอื่น เช่น น้ำผึ้งหรือวัตถุปรุงแต่งกลิ่นรสอื่น อาจเป็นกล้วยทั้งผล เป็นชิ้นหรือเป็นแผ่น

กรมส่งเสริมการเกษตร (2549. หน้า 84-85) กล่าวถึงการทำให้แห้งว่าเป็นการใช้ความร้อนทำให้น้ำหรือความชื้นที่มีอยู่ในอาหารลดน้อยลงจนอยู่ในระดับต่ำกว่า 0.7 ซึ่งจุลินทรีย์ไม่สามารถเจริญเติบโตได้ (Water Activity : Aw) โดยอาศัยลมร้อน พลังงานจากรังสีหรือคลื่นไมโครเวฟและความเย็นในการทำให้แห้ง

คลินิกเทคโนโลยี วิทยาลัยพลังงานทดแทน มหาวิทยาลัยนครสวรรค์และสำนักส่งเสริมและถ่ายทอดเทคโนโลยี (2549. หน้า 18) กล่าวถึงเทคนิคการแปรรูปกล้วยตากว่า ช่วงเวลาที่เหมาะสมในการตากกล้วย คือตั้งแต่เวลา 08.00 น. – 16.00 น. ซึ่งในแต่ละวันจะต้องเก็บกล้วยที่ตากใส่ถุงพลาสติกไว้เพื่อที่จะนำไปตากในวันต่อไปและมัดปากถุงให้แน่น เนื่องจากเมื่อทำการอบแห้งน้ำที่ผิวกล้วยจะระเหยออกไปจึงต้องนำกล้วยมาพักเก็บไว้เพื่อให้ น้ำภายในเคลื่อนที่ออกมาที่ผิวจะช่วยให้ผิวกล้วยไม่แข็งกระด้าง โดยทั่วไปหลังจากการอบแห้งแล้วน้ำหนักของกล้วย

หลังอบแห้งจะเหลือ 1 ใน 3 ของน้ำหนักก่อนอบแห้ง ซึ่งมาตรฐานของผลิตภัณฑ์กล้วยอบ (กล้วยตาก) ที่มีคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานที่สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมรองรับดังตาราง 3 และเมื่อเปรียบเทียบข้อแตกต่างของแหล่งพลังงานความร้อนต่าง ๆ จากแสงอาทิตย์ น้ำมันเตาและไฟฟ้าจะเห็นได้ว่ามีความแตกต่างกันดังแสดงในตารางที่ 4

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตรกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ (2537) กล่าวถึงการแปรรูปกล้วยตากในจังหวัดพิษณุโลก ซึ่งได้เริ่มมีการผลิตกล้วยตากเป็นเวลานานกว่า 60 ปีมาแล้ว โดย ผู้ริเริ่ม คือ นางปรี สิงห์ลักษณ์ ซึ่งเป็นต้นตระกูลของ กำนันประภาส สิงห์ลักษณ์ กำนันตำบลบางกระทุ่ม ซึ่งนำพันธุ์กล้วยน้ำว้ามาจากจังหวัดฉะเชิงเทราแล้วนำมาปลูกที่บ้านเกาะคู ตำบลบางกระทุ่ม เมื่อกล้วยเหลือจากการบริโภคและขายกล้วยสดจึงได้นำมาแปรรูปโดยการตากแห้ง ปรากฏว่ามีรสชาติ หอมหวานอร่อย จนเป็นที่ถูกใจของคนทั่วไปและได้แพร่หลายจนกลายเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือนและการส่งออก

จากการสัมภาษณ์ผู้แปรรูปกล้วยตาก (ประสานศุภร์ นัยเนตร, 26 ธันวาคม 2549) จะเห็นว่าขั้นตอนการแปรรูปกล้วยตากมีดังนี้

1. คัดเลือกผลกล้วยที่แก่จัดเพื่อนำมาปม
2. ใช้กระสอบป่านคลุมผลกล้วยเป็นเวลา 3 วันและเปิดผ้าคลุมออกเพื่อผึ่งไว้ในร่ม 1- 2 วัน
3. นำผลกล้วยสุกล้างด้วยน้ำเปล่าแล้วผึ่งให้แห้ง
4. นำกล้วยสุกปอกเปลือกแล้วตากบนตะแกรงเป็นเวลา 3-4 วัน
5. ใช้มีดกดทับกล้วยให้มีลักษณะแบนตามต้องการแล้วนำกล้วยที่ได้ล้างในน้ำเกลือ (โดยอัตราส่วน น้ำ 4 ลิตร/เกลือโดยประมาณ 10 กรัม) และตากอีก 1 วัน
6. นำกล้วยที่ได้ไปเข้าตู้อบแห้ง
7. นำกล้วยที่ผ่านการอบแห้งบรรจุและติดฉลากพร้อมจำหน่าย

ตาราง 3 กล้วยตากตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม* มอก.๕๘๖-๒๕๒๘	มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน** มผช.๑๑๒/๒๕๔๖
<p>1. กล้วยอบหรือที่เรียกกันทั่วไปว่ากล้วยตาก หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำกล้วยที่แก่และสุกพอดีเปลือกแล้วทำให้แห้งโดยใช้ความร้อน(อบ) หรือวิธีธรรมชาติ (ตาก) จนได้ปริมาณความชื้นที่เหมาะสม</p>	<p>1. กล้วยอบ หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำกล้วยทั้งผลหรือกล้วยที่ตัดแต่งเป็นรูปทรงตามต้องการมาทำให้แห้งโดยใช้พลังงานจากแสงแดดหรือแหล่งพลังงานอื่น อาจปรุงแต่งรสก่อนหรือหลังการทำให้แห้งด้วยส่วนผสมอื่น ๆ เช่น น้ำผึ้ง หรือวัตถุปรุงแต่งกลิ่นรสอื่นก็ได้</p>
<p>2. คุณลักษณะที่ต้องการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - สี ต้องมีสีตามธรรมชาติของกล้วยอบ - กลิ่นรส ต้องมีกลิ่นรสตามธรรมชาติของกล้วยอบหรือส่วนผสมที่ใช้ปรุงแต่งกลิ่นรส(ถ้ามี) ปราศจากกลิ่นรสที่นำรังเกียจอื่นใด - ลักษณะเนื้อ เนื้อต้องนุ่ม ไม่แข็งกระด้าง ไม่ละ ไม่ยุ่ยและไม่มีเมล็ด - ปราศจากสิ่งสกปรก แมลงและรอยกัดหรือรอยแทะซึ่งเกิดจากแมลงและสัตว์อื่น ๆ - ความสม่ำเสมอของขนาด น้ำหนักของกล้วยอบผลที่เล็กสุดและกล้วยอบผลที่ใหญ่สุด ในภาชนะเดียวกันจะต่างกันได้ไม่เกินร้อยละ 20 ของกล้วยอบผลที่ใหญ่สุด - ความชื้น ต้องไม่เกินร้อยละ 21 โดยน้ำหนัก 	<p>2. คุณลักษณะที่ต้องการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - สี ต้องมีสีที่ดีตามธรรมชาติของส่วนผสมที่ใช้ - กลิ่นรส ต้องมีกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติของส่วนผสมที่ใช้ - ลักษณะเนื้อสัมผัส ต้องนุ่ม มีความหยุ่นตัว ไม่แข็งกระด้าง - สิ่งแปลกปลอม ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนผสมที่ใช้ เช่น เส้นผม ดิน กรวด สิ่งปฏิกูลจากสัตว์ เป็นต้น - วอเตอร์แอกทิวิตี (ปัจจัยสำคัญในการคาดคะเนอายุการเก็บอาหารและเป็นตัวบ่งชี้ถึงความปลอดภัยของอาหารโดยทำหน้าที่ควบคุมการอยู่รอด การเจริญและการสร้างพิษของจุลินทรีย์) ต้องไม่เกิน 0.75

ตาราง 3 (ต่อ)

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม* มอก.๕๘๖-๒๕๒๘	มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน** มผช.๑๑๒/๒๕๔๖
<p>3. จุลินทรีย์</p> <ul style="list-style-type: none"> - จำนวนจุลินทรีย์ ที่ยอมให้มีได้ 10^3 โคโลนีต่อตัวอย่าง ๑ กรัม จำนวนจุลินทรีย์ที่ยอมให้มีได้สูงสุด 10^4 โคโลนีต่อตัวอย่าง ๑ กรัม - เอสเชอริเชีย โคลิ โดยวิธี MPN ที่ยอมให้มีได้น้อยกว่า ๓ ต่อตัวอย่าง ๑ กรัม ยอมให้มีได้สูงสุด ๓ - สตาฟีโลค็อกคัส ออเรียส ต้องไม่พบ - ยีสและรา ยอมให้มีได้ ๑๐ โคโลนีต่อตัวอย่าง ๑ กรัม ยอมให้มีได้สูงสุด 10^4 - คลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ ต้องไม่พบ 	<p>3. จุลินทรีย์</p> <ul style="list-style-type: none"> - จำนวนจุลินทรีย์ ทั้งหมดต้องไม่เกิน 1×10^6 โคโลนีต่อตัวอย่าง ๑ กรัม - เอสเชอริเชีย โคลิ โดยวิธี MPN ต้องน้อยกว่า ๓ ต่อตัวอย่าง ๑ กรัม - สตาฟีโลค็อกคัส ออเรียส ต้องไม่พบในตัวอย่าง ๐.๑ กรัม - ยีสและรา ต้องไม่เกิน ๑๐ โคโลนีต่อตัวอย่าง ๑ กรัม
<p>4. วัตถุเจือปนอาหาร</p> <p>ห้ามใช้วัตถุเจือปนอาหารทุกชนิด</p>	<p>4. วัตถุเจือปนอาหาร</p> <p>ห้ามใช้วัตถุเจือปนอาหารทุกชนิด หากมีการใช้วัตถุปรุงแต่งกลิ่นรส ให้ใช้ตามปริมาณที่กฎหมายกำหนด</p>
<p>5. ภาชนะบรรจุ</p> <p>ต้องสะอาด ปิดได้สนิทและผิวภายในของภาชนะต้องไม่ทำปฏิกิริยากับกัลวยอบและไม่ขัดต่อประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุอาหาร</p>	<p>5. ภาชนะบรรจุ</p> <p>ให้บรรจุกัลวยอบในภาชนะบรรจุที่สะอาดแห้ง ผนึกได้เรียบร้อยและสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอกได้</p>
<p>6. ปริมาณ</p> <p>น้ำหนักสุทธิของกัลวยอบต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก</p>	<p>6. ปริมาณ</p> <p>น้ำหนักสุทธิของกัลวยอบในแต่ละภาชนะบรรจุต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก</p>

ตาราง 3 (ต่อ)

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม* มอก.๕๘๖-๒๕๒๘	มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน** มผช.๑๑๒/๒๕๔๖
<p>7. เครื่องหมายและฉลาก ที่ภาชนะบรรจุกล้วยอบทุกหน่วย อย่างน้อย ต้องมีเลข อักษรหรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียด ต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน</p> <p>7.1 ชื่อผลิตภัณฑ์ (ระบุคำว่า "กล้วยอบ" หรือ"กล้วยตาก"ตามกรรมวิธีการผลิต)</p> <p>7.2 ส่วนประกอบ</p> <p>7.3 น้ำหนักสุทธิ เป็นกรัมหรือกิโลกรัม</p> <p>7.4 ชื่อผู้ทำหรือโรงงานที่ทำหรือชื่อผู้บรรจุ หรือผู้จัดจำหน่าย พร้อมสถานที่ตั้งหรือเครื่องหมายการค้า</p> <p>7.5 เดือน ปี ที่ทำ ประเทศที่ทำ</p> <p>8. การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน รุ่น หมายถึง กล้วยอบที่ทำขึ้นในคราว เดียวกัน มีส่วนประกอบในการทำเหมือนกัน บรรจุในภาชนะประเภทและขนาดเดียวกันการชัก ตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน ให้เป็นไปตามแผนการ ชักตัวอย่างที่กำหนด</p> <p>9. การตรวจสอบ - คณะผู้ตรวจสอบ ประกอบด้วยผู้มีความ ชำนาญในการตรวจสอบกล้วยอบอย่างน้อย ๕ คน ทุกคนจะแยกกันตรวจและให้คะแนนโดยอิสระ</p>	<p>7. เครื่องหมายและฉลาก ที่ภาชนะบรรจุกล้วยอบทุกหน่วย อย่างน้อย ต้องมีเลข อักษรหรือเครื่องหมายแจ้ง รายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน</p> <p>7.1 ชื่อผลิตภัณฑ์ เช่น กล้วยตาก กล้วยอบ น้ำผึ้ง กล้วยอบม้วน กล้วยอบแผ่น</p> <p>7.2 ชนิดและปริมาณวัตถุเจือปนอาหาร(ถ้ามี)</p> <p>7.3 น้ำหนักสุทธิ</p> <p>7.4 ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา</p> <p>7.5 วัน เดือน ปี ที่ทำ</p> <p>7.6 ชื่อผู้ทำหรือสถานที่ทำพร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน</p> <p>8. การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน รุ่น หมายถึง กล้วยอบที่มีส่วนประกอบ เดียวกัน ที่ทำโดยกรรมวิธีเดียวกัน ใน ระยะเวลาเดียวกัน การชักตัวอย่างและยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างที่กำหนด</p> <p>9. การตรวจสอบ - ให้แต่งตั้งคณะผู้ตรวจสอบ ประกอบด้วยผู้ มีความชำนาญในการตรวจสอบกล้วยอบอย่าง น้อย 5 คน</p> <p>- วางตัวอย่างกล้วยอบในงานกระเบื้องสีขาว ตรวจสอบโดยการพินิจและชิมเพื่อให้คะแนน</p>

(*ที่มา: สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, 2528. หน้า 1-8)

(**ที่มา: สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน, เว็บไซต์)

ตาราง 4 เปรียบเทียบข้อแตกต่างของแหล่งพลังงานความร้อน

รายละเอียด	แสงอาทิตย์	น้ำมันเตา	ไฟฟ้า
ค่าใช้จ่ายพลังงาน	ไม่มี	ราคาถูก	ราคาแพง
ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม	ไม่มี	มีมาก	มีเล็กน้อย
ค่าลงทุนก่อสร้าง	สูง	ปานกลาง	ต่ำ
ความคุ้มทุนระยะยาว	ให้ผลคุ้มค่า	ปานกลาง	ต่ำ
ค่าพลังงานความร้อนต่อหน่วย	ต่ำ	สูง	ปานกลาง
การประหยัดพลังงาน	ไม่มีค่าใช้จ่าย	ปานกลาง	ไม่ประหยัด
ความสะดวกในการใช้	สะดวก	สะดวก	สะดวกที่สุด
พื้นที่ติดตั้ง	มาก	ปานกลาง	น้อย

(ที่มา: คลินิกเทคโนโลยี วิทยาลัยพลังงานทดแทน มหาวิทยาลัยนเรศวรและสำนักส่งเสริมและถ่ายทอดเทคโนโลยี, 2549. หน้า 18)

4. แนวทางการผลิตกล้วยตากให้ปลอดภัย

ปัจจุบันมีหน่วยงานหรือสถาบันรับรองด้านอาหารมากมายที่ดูแลทางด้านการผลิต การแปรรูปรวมถึงการบรรจุภัณฑ์ต่าง ๆ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและเป็นไปตามเกณฑ์ มาตรฐานที่หน่วยงานต่าง ๆ รองรับ สำหรับการแปรรูปกล้วยตากให้มีความปลอดภัยนั้นต้อง ดำเนินการตามหลักมาตรฐานสินค้าเกษตรไทยโดยมีกระบวนการในการผลิตที่ปลอดภัยตาม หลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดี (GMP) ดังนี้

4.1 มาตรฐานจี.เอ็ม.พี.(Good Manufacturing Practice: GMP)

4.1.1 ความหมายของ จี.เอ็ม.พี.

จี.เอ็ม.พี. ย่อมาจากคำว่า “Good Manufacturing Practice: GMP” เป็น ข้อกำหนดขั้นพื้นฐานที่จำเป็นสำหรับการผลิตและการควบคุม เพื่อให้ผู้ผลิตปฏิบัติตามและทำให้ สามารถผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัย

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (2544. หน้า 5) สรุปความหมาย ได้ว่า จี.เอ็ม.พี. หมายถึง เกณฑ์หรือข้อกำหนดขั้นพื้นฐานที่จำเป็นในการผลิตและการควบคุม เพื่อให้ผู้ผลิตปฏิบัติตามและทำให้สามารถผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัย

กรมส่งเสริมการเกษตร (2549. หน้า 21) กล่าวถึงความหมายของ จี.เอ็ม.พี. หมายถึงข้อกำหนดขั้นพื้นฐานที่ใช้ในการควบคุมสถานที่ผลิตอาหารให้สามารถผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัยตามหลักสุขาภิบาล

กัลยาณี ดีประเสริฐวงศ์ (ม.ป.ป. เว็บไซต์ ก) ให้ความหมายไว้ว่า จี.เอ็ม.พี. หมายถึง หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร เป็นเกณฑ์หรือข้อกำหนดขั้นพื้นฐานที่จำเป็นในการผลิตและควบคุมเพื่อให้ผู้ผลิตปฏิบัติตามและทำให้สามารถผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัย โดยเน้นการป้องกันและขจัดความเสี่ยงที่อาจจะทำให้อาหารเป็นพิษ เป็นอันตรายหรือเกิดความไม่ปลอดภัย แก่ผู้บริโภค

เบญจวรรณ อึ้งกุลมงคล (ม.ป.ป. เว็บไซต์) ให้ความหมายไว้ว่า จี.เอ็ม.พี. คือ หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีสำหรับการผลิต เป็นการจัดการสภาวะแวดล้อมขั้นพื้นฐานของกระบวนการผลิต ซึ่งเน้นการป้องกันมากกว่าการแก้ไขและเป็นระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารขั้นพื้นฐาน

4.1.2 ข้อกำหนดของ จี.เอ็ม.พี.

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (2548. เว็บไซต์) กล่าวถึงข้อกำหนดของวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารหรือเรียกสั้น ๆ ว่า "จี.เอ็ม.พี. สุขลักษณะทั่วไป" มีข้อกำหนด 6 ข้อสำคัญ ดังนี้

1) สุขลักษณะของสถานที่ตั้งและอาคารผลิต ควรอยู่ในที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนได้ง่าย สะอาด หลีกเลียงสิ่งแวดลอมที่มีโอกาสก่อให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร เช่น กองขยะ โรงเลี้ยงสัตว์ บริเวณที่มีน้ำขังและสกปรก แหล่งเพาะพันธุ์แมลงและบริเวณที่มีฝุ่นละออง โดยต้องแยกสัดส่วนบริเวณผลิตอาหารไม่ให้ปะปนกับที่อยู่อาศัย

2) เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิต ควรทำจากวัสดุที่ไม่เป็นสนิม แข็งแรง ทนทาน ทำความสะอาดง่ายและมีจำนวนเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์อย่างเพียงพอ เหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน มีความปลอดภัยและสะดวกต่อการตรวจสภาพ เครื่องจักร

3) การควบคุมกระบวนการผลิต ควรคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพดี แล้วล้างทำความสะอาดวัตถุดิบตามความจำเป็นก่อนแปรรูป เพื่อป้องกันการปนเปื้อน ซึ่งต้องมีการควบคุมกระบวนการผลิตและจัดเก็บอย่างเป็นระบบ

4) การสุขาภิบาล ควบคุมเกี่ยวกับน้ำที่ใช้ภายในโรงงาน อ่างล้างมือ ห้องน้ำห้องส้วม การป้องกันและกำจัดสัตว์และแมลง ทางระบายน้ำทิ้งและระบบกำจัดขยะมูลฝอย

5) การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด ต้องทำความสะอาดสถานที่ผลิต เครื่องมือและอุปกรณ์ในการผลิตอยู่เสมอและรักษาให้อยู่ในสภาพที่สะอาดทั้งก่อนและหลังใช้งาน

6) บุคลากร ผู้ปฏิบัติงานควรมีสภาพร่างกายที่แข็งแรง มีการแต่งกายที่เหมาะสม เช่น สวมถุงมือ ใส่ชุดกันเปื้อน สวมหมวกคลุมผมหรือตาข่ายคลุมผมเพื่อป้องกันผมหลุดร่วงลงสู่อาหาร เป็นต้น

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

1. งานวิจัยในประเทศ

1.1 การผลิตกล้วยตากและผลิตภัณฑ์อาหารปลอดภัย

เฉลิมพร ทองพูน (2540) ศึกษาการวิเคราะห์สารเจือปนในกล้วยตากพบว่าปราศจากสารเจือปนและปลอดภัยต่อผู้บริโภค ซึ่งกล้วยตากมีค่าความเป็นกรด-ด่างอยู่ในช่วง 4.58-6.45 เมื่อทดสอบสีเจือปนด้วยเทคนิคโครมาโทกราฟีกระดาษพบว่าปราศจากสีเจือปนและกล้วยตากที่เก็บที่อุณหภูมิปกติจะมีการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพเร็วกว่าการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ

สุทธิดา ปัญญาอินทร์ (2544) ศึกษาการใช้วัตถุดิบอาหารในการแปรรูปอาหารของเกษตรกรจากระบบเกษตรอินทรีย์ โดยใช้เกษตรกรที่เป็นสมาชิกกลุ่มแปรรูปอาหารจากระบบเกษตรอินทรีย์ ในเขตตำบลแม่ทา กิ่งอำเภอแม่ฮอน จังหวัดเชียงใหม่ ผลการวิจัยพบว่าวัตถุดิบอาหาร ที่เกษตรกรใช้ในการผลิตอาหารแปรรูป คือ เกลือป่นอนามัย น้ำปูนใสและกรดมะนาว ซึ่งใช้ในปริมาณที่กฎหมายกำหนดและไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพและเกษตรกรส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับโทษของวัตถุดิบอาหารต่อสุขภาพจากประสบการณ์ในการใช้วัตถุดิบอาหารจากคำบอกเล่าของเกษตรกรและจากความเชื่อ

พรทิพย์ ศรีแสงจันทร์ (2547) ศึกษาความต้องการของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์อาหารปลอดภัยในภาคตะวันตกพบว่าผู้บริโภคต้องการบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารปลอดภัยที่สะอาด มีประโยชน์ต่อสุขภาพ มีคุณค่าทางโภชนาการ และเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน



MISSING
(22-25)