

# การผลิตแหนม

## อย่างปลอดภัย

### แหนมคืออะไร?

แหนมเป็นผลิตภัณฑ์เนื้อพร้อมทานที่มีต้นกำเนิดจากประเทศเวียดนาม มีส่วนผสมหลักคือเนื้อหมูสับ/บดละเอียด หนั๋งหมูต้มและหั่น ข้าวคั่ว เครื่องเทศ และสารเติมแต่ง เนื้อบดจะถูกขึ้นรูปเป็นก้อนสี่เหลี่ยมหรือทรงกระบอก แล้วห่อด้วยใบตองหรือแผ่นพลาสติก ผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายจะมีรสเปรี้ยวเล็กน้อย หวาน เค็ม และเผ็ด



ในรัฐ NSW นั้น ในการผลิตแหนมจะมีการเติมผงแหนม (Nem powder) ที่ผลิตขึ้นเพื่อการค้าที่ประกอบด้วยกลูโคโน เดลต้า-แลคโตน (GDL) เป็นสารสร้างกรด

ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตด้วยผงแหนมนั้นไม่จัดว่าเป็นเนื้อหมักที่ยังไม่ได้ปรุง (UCFM) เอกสารนี้กล่าวถึงเฉพาะการผลิตแหนมโดยใช้ผงแหนม

หมายเหตุ: ถ้ามีการหมักเกิดขึ้นในการผลิตแหนมของท่าน ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวก็จะถูกจัดว่าเป็นเนื้อหมักที่ยังไม่ได้ปรุง (UCFM) และจะไม่เกี่ยวข้องกับเอกสารฉบับนี้ ผู้ผลิต UCFM ต้องยื่นแบบฟอร์มสรุปขั้นตอนการผลิตและต้องได้รับการอนุมัติจากหน่วยงานอาหารของ NSW ก่อนวางขายผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ซึ่งท่านสามารถดูแบบฟอร์มนี้ได้จากเว็บไซต์ของ NSW Food Authority (ดูลิงค์ได้ที่ 'ข้อมูลเพิ่มเติม')

### จุดควบคุมสำคัญเพื่อผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัย

ท่านสามารถลดความเสี่ยงอาหารเป็นพิษจากผลิตภัณฑ์เหล่านี้ได้ถ้าปฏิบัติตามต่อไปนี้:

#### ส่วนผสมคุณภาพสูง

- ต้องซื้อส่วนผสมจากผู้ขายที่วางใจได้เท่านั้น
- ต้องเก็บส่วนผสมอย่างเหมาะสมตามคำแนะนำของผู้ผลิต
- ต้องใช้เนื้อที่สดใหม่และคุณภาพสูง
- ต้องเก็บเนื้อดิบไว้ในที่ที่มีการควบคุมอุณหภูมิ (เย็นกว่า 5°C) ก่อนใช้งาน
- ส่วนผสมสด เช่น กระเทียมหรือพริกนั้นต้องผ่านการล้างและฆ่าเชื้อก่อนใช้งาน
- ต้องใช้เครื่องเทศที่ใส่อยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นเพื่อการค้า
- ต้องใช้ผงแหนมเพื่อลดค่า pH อย่างรวดเร็ว
- วัสดุบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์ (เช่น ใบตอง พลาสติก หรือภาชนะพลาสติก) ต้องผ่านการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อก่อนใช้งาน
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์เก่าที่เหลือค้างมาผสม

#### การควบคุมการผลิต

- ต้องผสม ขึ้นรูป แล้วจัดเก็บส่วนผสมทั้งหมดไว้ในตู้เย็นทันที
- ค่า pH ของผลิตภัณฑ์ต้องต่ำกว่า 4.4 ภายใน 4 ชั่วโมงหลังผสม ซึ่งสามารถทำเช่นนี้ได้ด้วยการใช้ผงแหนมที่ผลิตมาเพื่อการค้า
- ต้องเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ไว้ในที่เย็นจัดตลอดอายุของผลิตภัณฑ์ ต้องมีการวิจัยอายุการเก็บรักษาเพื่อหาอายุของผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม

## ข้อกำหนดต่างๆ

### การขออนุญาต

แผนมจะต้องผลิตโดยผู้แปรรูปเนื้อที่ได้รับอนุญาตจาก NSW Food Authority แล้ว

### สารเติมแต่งที่อนุญาต

ในเรื่องเกี่ยวกับระเบียบนั้น แผนมถูกจัดว่าเป็นผลิตภัณฑ์เนื้อบดที่แปรรูปแล้ว ในเรื่องสารเติมแต่งอาหารนั้น จะต้องปฏิบัติตามตารางที่ 15 ข้อ 8.3 และตารางที่ 16 ของประมวลมาตรฐานอาหาร

สารเติมแต่งที่อนุญาตให้ใช้ในแผนม:

สารเติมแต่งอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต
กลูโคโน เดลต้า-แลคโตน (GDL) เลขสารเติมแต่ง: 575	กรรมวิธีการผลิตที่ดี
ซัลเฟอร์ไดออกไซด์และโซเดียมและโปแตสเซียมซัลไฟต์ เลขสารเติมแต่ง: 220, 221, 222, 223, 224, 225, 228	500 มก. /กก.
นิซิน เลขสารเติมแต่ง: 234	12.5 มก. /กก.
สารสกัดจากแอนเนตโต้ เลขสารเติมแต่ง: 160b	100 มก. /กก.
ไนไตรท์ (เกลือโปแตสเซียมและโซเดียม) เลขสารเติมแต่ง: 249, 250	125 มก. /กก.
กรดโปรไพโอนิกและโซเดียมและโปแตสเซียมและแคลเซียมโปรไพโอเนต	กรรมวิธีการผลิตที่ดี

## ข้อกำหนดการทดสอบ

แผนมเป็นผลิตภัณฑ์พร้อมทาน

ดังนั้นจึงต้องผ่านการทดสอบตามข้อกำหนดที่ระบุไว้ในคู่มือแผนความปลอดภัย

อาหารของ NSW (คู่มือ) นอกจากนี้

ผู้ผลิตต้องทำการทดสอบสภาพแวดล้อมและพื้นผิวการทำงานเพื่อตรวจหาเชื้อ

*Listeria* spp. ตามคู่มือ (คู่มือที่ 'ข้อมูลเพิ่มเติม')

ผลิตภัณฑ์ที่ จะทดสอบ	การทดสอบที่จำเป็น ชิดจำกัดและความถี่		
	<i>E. coli</i>	<i>L. monocytogenes</i>	<i>Salmonella</i>
	ไม่เกิน 3 cfu/g	ไม่เกิน 100 cfu/g	ไม่พบในปริมาณ 25 กรัม
เนื้อและผลิตภัณฑ์เนื้อเปิดไก่พร้อมทานในบรรจุภัณฑ์แบบหั่นหรือทั้งชิ้น – พร้อมขาย	ทุก 10 แบบการผลิต	ทุก 10 แบบการผลิต	ทุก 10 แบบการผลิต

## ฉลากอาหาร

ข้อกำหนดของฉลาก	คำแนะนำ
ชื่ออาหาร	Nem chua (แหนม) หรือชื่อภาษาอังกฤษอื่น
ชื่อผู้ผลิตและที่อยู่ในออสเตรเลีย	ห้ามใช้เลขตู้ไป.ณ.แทนที่อยู่ ห้ามใช้ชื่อทรัสต์เป็นชื่อธุรกิจ
รายการส่วนผสม	ต้องระบุส่วนผสมทั้งหมดโดยเรียงจากมากไปน้อย 'ตามน้ำหนัก ณ เวลาที่ผลิต' รวมทั้งสีและสารนอมอาหารด้วย
ข้อความสารก่อภูมิแพ้	ถ้าผลิตภัณฑ์หรือส่วนผสมประกอบด้วยสารก่อภูมิแพ้ในอาหารที่พบได้ทั่วไป ก็ต้องระบุเอาไว้ด้วยในรายการส่วนผสม (ใช้ตัวหนา) หรือด้วยข้อความแยกต่างหาก อย่างเช่น 'มีส่วนผสมของถั่วลิสง' กลูเตน (ถ้ามีแป้งข้าวสาลี) สัตว์ทะเลมีเปลือก (เช่น ปู กุ้ง) ไข่ ปลา นม ถั่วลิสง ถั่วยืนต้น (เช่น อัลมอนต์ บราซิลนัท มะม่วงหิมพานต์ พิสตาชิโอ วอลนัท) ถั่วเหลือง ลูพิน หรือ เมล็ดงา
วันที่ 'ควรบริโภคก่อน'	ต้องระบุวันที่ควรบริโภคในรูปแบบ วัน/เดือน/ปี
คำแนะนำการใช้งานและการเก็บรักษา	สภาพที่เหมาะสมสำหรับการเก็บรักษาอาหารเพื่อให้อาหารดังกล่าวสามารถอยู่ในสภาพที่ดีจนถึงวันที่ 'ควรบริโภคก่อน' ต้องระบุว่า: เก็บในที่เย็นจัด ต้องระบุว่าผลิตภัณฑ์นี้ยังไม่ได้ผ่านการปรุงอาหารและพร้อมทานได้เลย
ตารางข้อมูลโภชนาการ (NIP)	
ประเทศต้นกำเนิด	

## ข้อมูลเพิ่มเติม

- เว็บไซต์ของ NSW Food Authority - <http://www.foodauthority.nsw.gov.au/industry>
- แบบฟอร์ม UCFM - [foodauthority.nsw.gov.au/industry/meat/retail-meat-premises-butchers](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/industry/meat/retail-meat-premises-butchers)
- ข้อมูลการขออนุญาต - [foodauthority.nsw.gov.au/ip/licensing](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/ip/licensing)
- คู่มือแผนความปลอดภัยของอาหาร - [foodauthority.nsw.gov.au/Documents/industry/food\\_safety\\_schemes\\_manual.pdf](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/Documents/industry/food_safety_schemes_manual.pdf)
- โทรมาหาสายด่วนได้ที่เบอร์ 1300 552 406
- หรือส่งอีเมลมาที่ – [food.contact@dpi.nsw.gov.au](mailto:food.contact@dpi.nsw.gov.au)

About the NSW Food Authority: The NSW Food Authority is the government organisation that helps ensure NSW food is safe and correctly labelled. It works with consumers, industry and other government organisations to minimise food poisoning by providing information about and regulating the safe production, storage, transport, promotion and preparation of food.

Note: This information is a general summary and cannot cover all situations. Food businesses are required to comply with all of the provisions of the Food Standards Code and the *Food Act 2003* (NSW).