



บทที่ 9

อาชีพจำหน่าย อาหารสำเร็จรูป ตามหลักสุขาภิบาล



อาชีพจำหน่ายอาหารสำเร็จรูปตามหลักสุขาภิบาล

ผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป หมายถึง อาหารที่ได้ผ่านขั้นตอนการหุงต้ม หรือกระบวนการแปรรูปผลิตผลการเกษตร โดยใช้เทคโนโลยีเพื่อให้อาหารนั้นสามารถเก็บได้เป็นเวลานานพอสมควร โดยไม่เน่าเสีย สามารถต้มหรือรับประทานได้ทันทีเมื่อต้องการจะอุ่นหรือไม่อุ่นให้ร้อนก่อนรับประทานก็ได้ ผลิตภัณฑ์ประเภทนี้ที่รู้จักกันแพร่หลาย คือ

อาหารบรรจุกระป๋อง เช่น

- สับปะรดกระป๋อง

บรรจุกล่อง เช่น

- นมสด





เรื่องที่ 1 การถนอมอาหารโดยใช้ความร้อนสูง

กรรมวิธีการผลิตอาหารกระป๋องหรืออาหารในขวดแก้วจำเป็นต้องใช้ความร้อน เพื่อทำให้อาหาร ที่บรรจุภายในสุก และเพื่อทำลายเชื้อจุลินทรีย์ ความร้อนที่ใช้จะต้องสัมพันธ์กันเพราะถ้าใช้ความร้อนสูงเกินไป อาจจะทำให้อาหารที่บรรจุในกระป๋อง/ขวดนม และไม่น่ารับประทาน ถ้าความร้อนต่ำเกินไป อาจจะมีจุลินทรีย์หลงเหลืออยู่ซึ่งจะทำให้อาหารนั้นเสีย เกิดกระป๋องบวมและระเบิดได้ในที่สุด





การฆ่าเชื้อโดยความร้อนมี 3 ระดับ

การฆ่าเชื้อ หมายถึง การถนอมอาหาร โดยใช้ความร้อนสูงภายใต้ความดัน เพื่อให้จุลินทรีย์ที่มีอยู่ทั้งหมดถูกทำลาย

การฆ่าเชื้อระดับการค้า หมายถึง การถนอมอาหาร โดยใช้ความร้อนสูง เพื่อทำลายจุลินทรีย์ที่มีอยู่ในอาหาร เพื่อให้อาหารนั้น ๆ สามารถบริโภคได้

การฆ่าเชื้อแบบพาสเตอร์ หมายถึง การถนอมอาหาร โดยใช้ความร้อนต่ำกว่าอุณหภูมิของน้ำเดือด (ต่ำกว่า 100 องศาเซลเซียส) เพื่อทำลายจุลินทรีย์บางส่วน



เรื่องที่ 2 การถนอมอาหารโดยใช้ความเย็น

1) การใช้น้ำแข็ง ความเย็นของน้ำแข็งที่ใช้ในการแช่อาหารจะลดอุณหภูมิของอาหารได้เร็ว

2) การใช้สารผสมแช่แข็ง การใช้น้ำแข็งผสมเกลือแกงหรือเกลืออินทรีย์อื่น ๆ

3) การใช้น้ำแข็งแห้ง น้ำแข็งแห้ง คือ คาร์บอนไดออกไซด์ที่เย็นจนแข็ง

4) การใช้ไนโตรเจนเหลว ไนโตรเจนเหลวที่ความดันปกติจะระเหยกลายเป็นไอที่อุณหภูมิ 196o

5) การใช้เครื่องทำความเย็น เครื่องทำความเย็นที่ใช้กัน โดยทั่วไป ตามบ้านเรือน คือ ตู้เย็น



เรื่องที่ 3 การถนอมอาหารโดยการทำแห้ง

1) ใช้กระแสลมร้อนสัมผัสกับอาหาร เช่น ตู้อบแสงอาทิตย์ ตู้อบลมร้อน

2) พ่นอาหารที่เป็นของเหลวไปในลมร้อน เครื่องมือที่ใช้คือ เครื่องอบแห้งแบบพ่นฝอย

3) ให้อาหารชั้นสัมผัสผิวหน้าของลูกกลิ้งร้อน เครื่องมือที่ใช้คือ เครื่องอบแห้งแบบลูกกลิ้ง

4) กำจัดความชื้นในอาหารในสภาพที่ทำน้ำให้เป็นน้ำแข็งแล้วกลายเป็นไอในห้องสุญญากาศ

5) ลดความชื้นในอาหาร โดยใช้ไมโครเวฟ



เรื่องที่ 4 การถนอมอาหารโดยการหมักดอง

ปัจจุบันความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีในด้านจุลชีววิทยามีมากขึ้น สามารถใช้กระบวนการหมักเพื่อผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ได้มากขึ้น และมีการใช้จุลินทรีย์บริสุทธิ์และสายพันธุ์ที่มีประสิทธิภาพให้ผลผลิตสูงสุด ซีอิ๊ว และเต้าเจี้ยว ผลิตภัณฑ์ทั้ง 2 ชนิดนี้มักจะผลิตพร้อมกัน

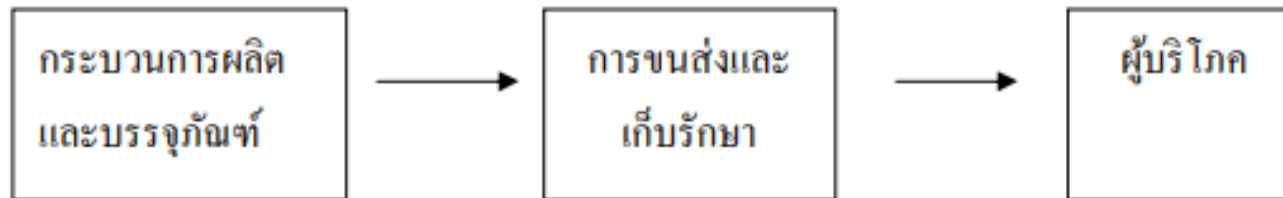
เรื่องที่ 5 การถนอมอาหารโดยใช้รังสี

รังสีที่ฉายลงไปในการอาหารจะไปทำลายหรือยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์หรือทำให้การเปลี่ยนแปลงทางเคมีลดลง ซึ่งมีผลทำให้การเก็บรักษาอาหารนั้นมีอายุยืนนาน โดยไม่เน่าเสีย ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับชนิดของอาหารและปริมาณรังสีที่อาหารได้รับและวัตถุประสงค์ในการฉายรังสี



เรื่องที่ 6 อาชีพจำหน่ายอาหารสำเร็จรูปตามหลักสุขาภิบาล

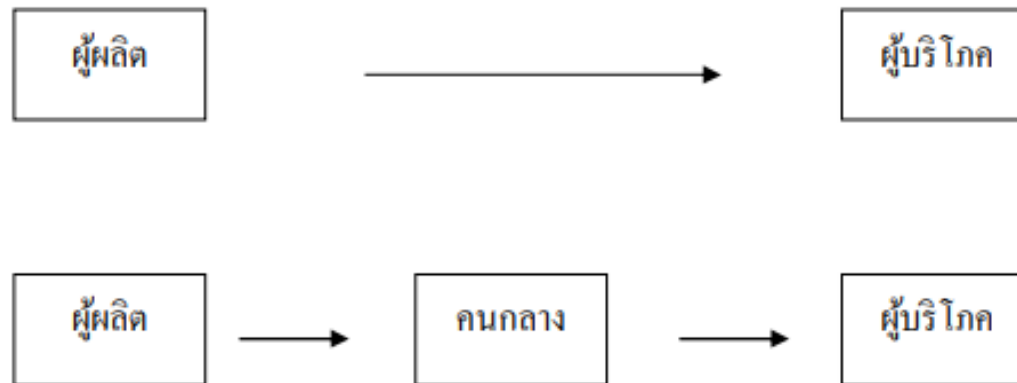
อาชีพจำหน่ายอาหารสำเร็จรูป คือ กระบวนการเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์จากผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูปไปยังผู้บริโภค โดยคำนึงหลักสุขาภิบาล ตั้งแต่ขั้นตอนการผลิต การบรรจุหีบห่อ บรรจุภัณฑ์ การขนส่งและการจัดเก็บเพื่อรอจำหน่าย กระทั่งผลิตภัณฑ์ถึงผู้บริโภค





เรื่องที่ 6 อาชีพจำหน่ายอาหารสำเร็จรูปตามหลักสุขาภิบาล

ช่องทางการจัดจำหน่าย ประกอบด้วย ผู้ผลิต คนกลาง และผู้บริโภครวม ซึ่งอาจจะใช้ช่องทางตรงจากผู้ผลิตไปยังผู้บริโภครวม และใช้ช่องทางอ้อมจากผู้ผลิตผ่านคนกลางไปยังผู้บริโภครวม ดังรูป





เรื่องที่ 7 การจัดตกแต่งร้านและการจัดวางสินค้าอาหารสำเร็จรูปตามหลักสุขาภิบาล

1. แสงสว่างภายในร้าน

2. การตกแต่งสีภายนอกและภายในร้าน

3. การจัดวางสินค้าบริเวณทางเข้าร้าน ใกล้เคียง ๆ ทางเข้าร้าน

4. การจัดหมวดหมู่ของสินค้า

5. การติดป้ายบอกประเภทของสินค้า

6. การติดป้ายราคาสินค้า





การจัดการและดูแลคลังสินค้าตามหลักสุขาภิบาล

การจัดการคลังสินค้าเป็นการจัดการในการรับ การจัดเก็บ หมายถึง การจัดส่งสินค้าให้ผู้รับเพื่อกิจกรรมการขาย เป้าหมายหลักในการบริหาร ดำเนินธุรกิจ ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับคลังสินค้าก็เพื่อให้เกิดการดำเนินการ เป็นระบบให้คุ้มกับการลงทุน การควบคุมคุณภาพของการเก็บการหยิบสินค้า การป้องกัน ลดการสูญเสียดจากการดำเนินงานเพื่อให้ต้นทุน การดำเนินงานต่ำที่สุด และการใช้ประโยชน์เต็มที่จากพื้นที่



เรื่องที่ 8 พฤติกรรมผู้บริโภคกับช่องทางการจำหน่ายอาหารสำเร็จรูป

พฤติกรรมของผู้บริโภค (Consumer behavior) หมายถึง การแสดงออกรวมทั้งกระบวนการในการตัดสินใจของแต่ละบุคคล ที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับการใช้สินค้าและบริการ





เรื่องที่ 9 การบริหารจัดการธุรกิจ

ทุนและแหล่งเงินทุน

เงินทุน หมายถึง เงินตราที่องค์กรธุรกิจจัดหามา เพื่อนำมาใช้ในการดำเนินกิจการ โดยมีจุดประสงค์เพื่อให้ได้ผลตอบแทนจากการลงทุนอย่างคุ้มค่า เงินทุนมีความสำคัญต่อธุรกิจ เพราะเป็นปัจจัยในการดำเนินธุรกิจ ตั้งแต่เริ่มตั้งกิจการ และระหว่างดำเนินกิจการ เงินทุนทำให้การผลิต การซื้อขายเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ และธุรกิจขยายตัวได้อย่างรวดเร็ว





เรื่องที่ 10 การกำหนดราคาขาย

ราคา (Price) หมายถึง “มูลค่าของผลิตภัณฑ์หรือบริการที่แสดงค่าออกมา
ในรูปหน่วยเงิน หรือหน่วยการแลกเปลี่ยนอื่น ๆ”

วิธีการขั้นพื้นฐานในการตั้งราคานิยมกันอยู่ทั่วไป คือ วิธีการตั้งราคา
โดยยึดต้นทุนเป็นเกณฑ์ราคาขายต่อหน่วย = ต้นทุนทั้งหมด + กำไรที่ต้องการ

การบัญชี (Accounting) หมายถึง การจดบันทึกรายการค้าต่าง ๆ
ที่เกี่ยวกับการรับ-จ่ายเงิน การจัดหมวดหมู่สรุปผลและวิเคราะห์ อย่างมีหลักเกณฑ์



เรื่องที่ 11 คุณธรรมในการประกอบอาชีพ

1. ความขยันหมั่นเพียร

2. อดทน

3. ความซื่อสัตย์

4. สุจริต

5. ความรับผิดชอบ



เรื่องที่ 12 หน่วยงานส่งเสริมและสนับสนุนในประเทศไทย

หน่วยงานที่สนับสนุน SME

- การลงทุน
- การเงิน
- การตลาด
- วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี





พบกันใหม่ บทเรียนหน้า นะคะ