



# เทคนิคการควบคุมคุณภาพข้าว มาตรฐานเจียเม็ง

การควบคุมคุณภาพในกระบวนการผลิตข้าวสารบรรจุถุง นับเป็นกระบวนการหนึ่งที่มีความสำคัญ เพราะข้าวเป็นอาหารที่ผู้ซื้อจะนำไปบริโภค ดังนั้นหากมีสิ่งแปลกปลอม ปะปนไปไม่ว่าจะเป็นสิ่งแปลกปลอมที่เรามองเห็นได้ เช่น แมลง ก้อนกรวด ดินทราย โลหะต่างๆ เป็นต้น หรือเป็นสิ่งปนเปื้อนที่ไม่สามารถเห็นได้ด้วยตาเปล่า เช่น เชื้อโรค หรือสารตกค้างจากยาฆ่าแมลง ผสมอยู่ในข้าวสารบรรจุถุงของเราแล้ว ก็อาจจะส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้รับประทานแล้ว และยังส่งผลกระทบต่อความน่าเชื่อถือของข้าวแบรนด์นั้นๆอีกด้วย

ด้วยความตระหนักถึงความสำคัญในเรื่อง “คุณภาพ” ของกระบวนการผลิต ดังกล่าวทำให้คณะผู้เชี่ยวชาญข้าวหอมมะลิ สหกรณ์ไทย ผู้ผลิตข้าวหอมมะลิในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จำนวน 5 สหกรณ์ ได้แก่ สหกรณ์การเกษตรเกษตรวิสัย จำกัด สหกรณ์การเกษตรประสาธต์ จำกัด สหกรณ์การเกษตรกระสัง จำกัด สหกรณ์การเกษตรสุวรรณภูมิ จำกัด และชุมนุมสหกรณ์การเกษตรบุรีรัมย์ จำกัด ซึ่งได้ผ่านกระบวนการเรียนรู้ร่วมกันในการจัดการโลจิสติกส์จากต้นน้ำจนถึงผู้ซื้อปลายทางในระยะเวลาหนึ่ง สนใจอยากศึกษาด้านแบบการบริหารจัดการคุณภาพที่ดี ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานด้านคุณภาพในระดับสากล เพื่อเป็นประโยชน์ในการเป็นแนวทางเพื่อพัฒนา ปรับปรุง ระบบควบคุมคุณภาพของสหกรณ์ให้ได้มาตรฐานยิ่งขึ้น ด้วยการ



บริษัท บางซื่อโรงสีไฟเจียเม็ง จำกัด



เครือข่ายคุณค่าข้าวหอมมะลิสหกรณ์ไทยดูงานที่บ.บางซื่อโรงสีไฟเจียเม็ง จำกัด



ประสานงานโดยสถาบันวิชาการด้านสหกรณ์ ทำให้มีโอกาสได้เข้าศึกษาดูงาน ณ โรงสีไฟเจียเม้ง จ.นนทบุรี ผู้ผลิตข้าวหอมมะลิตรา “หงส์ทอง” ข้าวคุณภาพมาตรฐานสากล เมื่อวันที่ 9 สิงหาคม ที่ผ่านมา

ด้วยวิสัยทัศน์ของบริษัท “ใส่ใจสร้างสรรค์ ข้าวของโลก เพื่อคุณค่าชีวิต” มาสู่ปรัชญาองค์กร ที่ต้องการมอบ “ความสุข” ให้ทุกๆ คนที่มีส่วนร่วมในธุรกิจ ด้วยการทำธุรกิจโดยดูแลทั้งระบบให้ความสำคัญต่อทุกๆ คน ริเริ่มสิ่งดีๆ ให้สินค้าและบริการ จนทำให้ “ข้าวหงษ์ทอง” ได้รับรางวัล ข้าวหอมมะลิบรรจุคุณภาพดีสม่ำเสมอจากรมการการค้าภายใน ติดต่อกัน 8 ปี ตั้งแต่ปี 2548 จนถึงปัจจุบัน ไม่เพียงแต่ได้รับการยอมรับแต่ในประเทศเท่านั้น แต่ยังได้รับการรับรองคุณภาพระดับสากล ทั้ง HACCP ISO 9001:2008 และ GMP มาถึงในฝั่งของผู้บริโภค ก็ยังได้รับความไว้วางใจ ได้รับความนิยมสูงสุด 8 ปีซ้อน จากการโหวตของผู้บริโภค รางวัล Trusted Brand โดยหนังสือ Reader's Digest 2004 - 2011

ทำไมข้าว “หงส์ทอง” จึงเป็นที่ยอมรับและครองใจผู้บริโภค?

โดยในระบบการควบคุมคุณภาพของข้าว “หงษ์ทอง” นั้น ยึดหลักการควบคุมอย่างครบวงจรตั้งแต่ระดับเกษตรกรไปจนถึงผู้บริโภค (From farm to table) เริ่มตั้งแต่การคัดเลือกเมล็ดพันธุ์ที่ดี มีลักษณะเมล็ดที่เต็ม มีเปอร์เซ็นต์ข้าวหักหลังการสีน้อย เป็นต้น เพื่อมอบให้แก่เกษตรกร หลังการเก็บเกี่ยวข้าวเปลือกจะถูกส่งมาสู่กระบวนการตรวจสอบก่อนรับวัตถุดิบ หลังจากนั้นนำมาเก็บในไซโลที่มีการควบคุมสภาวะแวดล้อมเป็นอย่างดี มีการสุ่มตรวจข้าวเปลือกที่จัดเก็บในไซโลอย่างสม่ำเสมอ หลังจากนั้นข้าวเปลือกจะถูกส่งเข้ากระบวนการสีด้วยเครื่องจักรที่ทันสมัย ผ่านกระบวนการตรวจสอบอย่างพิถีพิถันในระหว่างการผลิตทุกขั้นตอน ออกมาเป็นข้าวสารหอมมะลิที่ได้มาตรฐานเพื่อส่งต่อมายังโรงงานบรรจุ ณ โรงสีไฟเจียเม้ง จ.นนทบุรี แห่งนี้

โรงสีไฟเจียเม้ง เป็นโรงงานที่เน้นในกระบวนการบรรจุจึงเป็นหลัก กล่าวคือวัตถุดิบที่เข้าสู่กระบวนการจะเป็นข้าวสารที่



ที่ บ.บางซื่อโรงสีไฟเจียเม้ง จำกัด



**ข้าวขาวหอมมะลิ**

รับรองมาตรฐาน  
โดยกรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์

**ข้าวบรรจุถุง 40 กิโลกรัม ได้มาตรฐานเสมอ 8 ปีซ้อน**

**รางวัล Trusted Brand Gold Award 4 ปีซ้อน**  
จากหนังสือของผู้อ่านทั่วโลก ให้เป็นแบรนด์ที่ได้รับความนิยมสูงสุด  
โดยนิตยสาร Reader's Digest









ตรวจสอบคุณภาพผู้มีประสบการณ์ และ ความชำนาญ เป็นต้น

ทั้งนี้ ในกรรมวิธีตรวจสอบ จะมี เจ้าหน้าที่ผู้มีประสบการณ์ที่อยู่นำสายการผลิตเป็นผู้สุ่มตรวจคุณภาพที่หน้างานทุก 20 นาที ในขณะที่เดียวกันในทุกชั่วโมงจะมีการสุ่มตรวจละเอียดด้วยการสุ่มตัวอย่าง มาเข้าห้องแล็บตรวจสอบคุณภาพ โดยใช้เจ้าหน้าที่ชำนาญการผู้มีประสบการณ์ในการสุ่มตรวจสอบลักษณะเมล็ดข้าวด้วยการ คัดแยกเมล็ดด้วยสายตา รวมทั้งการตรวจสอบด้วยเครื่องมือเพื่อทดสอบคุณภาพทางเคมีและคุณภาพในการหุงด้วย

ดังนั้นจะเห็นได้ว่าการควบคุมคุณภาพตามมาตรฐาน “ข้าวหงษ์ทอง” นั้น จะมีการสุ่มตรวจสอบอยู่ในทุกระบวนการ ด้วยเครื่องมือที่ทันสมัย และเจ้าหน้าที่ผู้

ชำนาญการ เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับสินค้าที่มีคุณภาพมาตรฐาน ปลอดภัยและมีความพึงพอใจสูงสุดสมกับวิสัยทัศน์ของบริษัท “ใส่ใจ สร้างสรรค์ ข้าวของโลก เพื่อคุณค่าชีวิต” และเหนือสิ่งอื่นใด การที่จะก่อให้เกิดความ “ใส่ใจ” ได้นั้น ความมุ่งมั่น ที่จะมอบข้าวคุณภาพดี แก่ผู้บริโภคได้ชิมอยู่ในทุกอณูขององค์กร นอกเหนือจากกระบวนการและเครื่องมือ นั่นคือ เริ่มตั้งแต่ระดับผู้บริหาร การกำหนดวิสัยทัศน์ กลยุทธ์การดำเนินงาน ต่างๆ ไปจนถึงในใจของพนักงานทุกคน ให้ความสำคัญกับคุณภาพ จนเกิดเป็นความใส่ใจ และ ตั้งใจ ทำ เพื่อให้ได้มาซึ่งข้าวคุณภาพดี ให้ผู้บริโภคทุกคนได้รับประทาน “ข้าวหงษ์ทอง” อย่างมีความสุขตรงตามปรัชญาขององค์กร



คณะดูงานและคุณมนัสร่วมถ่ายภาพที่ระลึก

