



เทคนิคการควบคุมคุณภาพข้าว มาตรฐานเจียเม้ง

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

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



บริษัท บางซื่อโรงสีไฟเจียเม้ง จำกัด



เครือข่ายคุณค่าข้าวหอมมะลิสหกรณ์ไทยดูงานที่บ.บางซื่อโรงสีไฟเจียเม้ง จำกัด



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

ด้วยวิสัยทัศน์ของบริษัท “ใส่ใจ สร้างสรรค์ ข้าวของโลก เพื่อคุณค่าชีวิต” มาสู่ปรัชญาองค์กร ที่ต้องการมอบ “ความสุข” ให้ทุกๆ คนที่มีส่วนร่วมในธุรกิจ ด้วยการทำธุรกิจโดยดูแลทั้งระบบให้ความสำคัญต่อทุกๆ คน ริเริ่มสิ่งดีๆ ให้สินค้าและบริการ จนทำให้ “ข้าวหงษ์ทอง” ได้รับรางวัล ข้าวหอมมะลิบรรจุถุงคุณภาพดี สม่่าเสมอจากกรมการค้าภายใน 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 “หงษ์ทอง” จึงเป็นที่ยอมรับและครองใจผู้บริโภค?

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

โรงสีไฟเจียเม้ง เป็นโรงงานที่เน้นในกระบวนการบรรจุถุงเป็นหลัก กล่าวคือวัตถุดิบที่เข้าสู่กระบวนการจะเป็นข้าวสารที่



ที่ บ.บางซื่อโรงสีไฟเจียเม้ง จำกัด



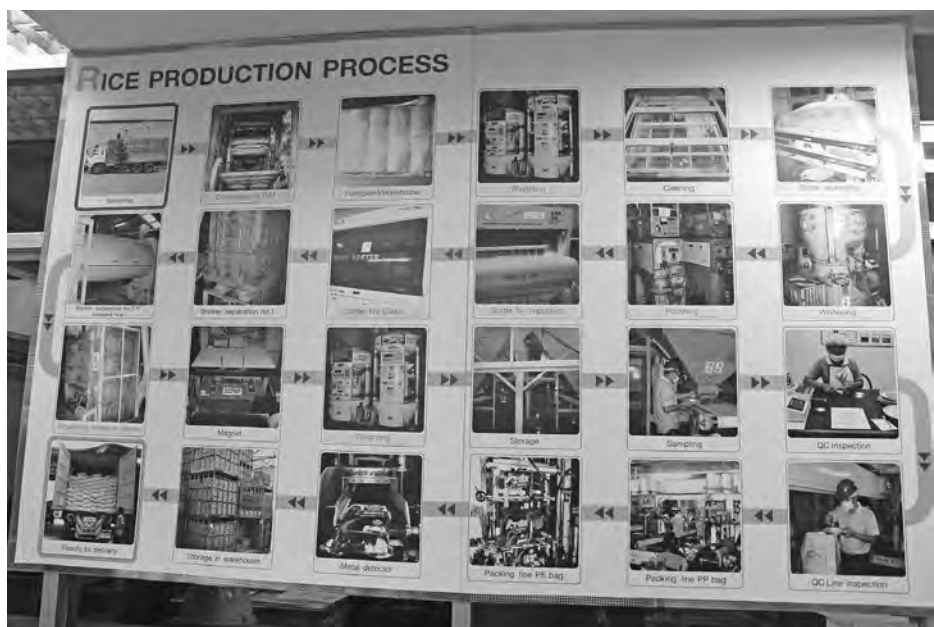
ข้าวขาวหอมมะลิ

รับรองมาตรฐาน
โดยกรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์

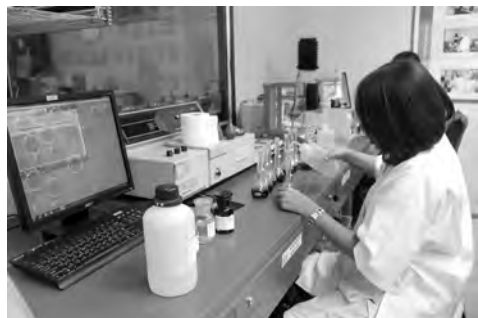
ข้าวบรรจุถุง 40 กิโลกรัม ได้มาตรฐานสม่ำเสมอ 8 ปีซ้อน

รางวัล Trusted Brand Gold Award 4 ปีซ้อน
จากการโหวตของผู้บริโภค ให้เป็นแบรนด์ที่ได้รับความนิยมสูงสุด
โดย Reader's Digest





การตรวจสอบคุณภาพข้าวสารทางกายภาพเพื่อคูลิ่ง
ปลอมปน



การตรวจสอบคุณภาพข้าวทางเคมี



การตรวจสอบคุณภาพข้าวโดยการหุงเพื่อวัดอัตรา
การไหลของแป้ง

ผ่านการขัดขาว ขัดมัน จากโรงสีของบริษัท และบริษัทในเครือมาเรียบร้อยแล้ว ซึ่งก่อนจะเข้าสู่กระบวนการบรรจุถุงได้ต้องผ่านกระบวนการตรวจสอบข้าวสารวัตถุดิบขาเข้า (ข้าวสาร) มีการปรับปรุงคุณภาพด้วยการทำความสะอาดและคัดแยก จนสินค้าได้มาตรฐานตามเกณฑ์ที่กำหนด แล้วจึงบรรจุลงถุง เพื่อส่งไปจำหน่าย ซึ่งมีรายละเอียดในขั้นตอนการปฏิบัติ ดังนี้

1. การตรวจรับข้าวสาร
2. การลงข้าว ณ จุดพัก
3. ผ่านเครื่องชั่งน้ำหนัก
4. ผ่านตะแกรงเขย่าทำความสะอาด
5. ผ่านเครื่องแยกหิน
6. ผ่านเครื่องขัดขาว-ขัดมัน ตามข้อกำหนดของแต่ละชนิดสินค้า
7. ผ่านเครื่องแยกสี "Colour Sorter" เพื่อแยกเมล็ดข้าวที่ไม่ได้มาตรฐานออก

8. ผ่านเครื่องยิงแก้ว เพื่อแยกเศษแก้วปลอมปนที่มีอนุภาคเล็กออก

9. ผ่านเครื่องคัดขนาดเพื่อแยกปลายข้าวที่หักออก

10. ผ่านเครื่องชั่งน้ำหนักอีกครั้ง ซึ่งจะทำให้ทราบปริมาณสูญเสียในกระบวนการ

11. แยกเก็บข้าวตามขนาด

12. ผสมข้าวตามสูตร

13. กระบวนการตรวจสอบเพื่อยืนยันว่าข้าวที่ได้เป็นไปตามเงื่อนไข/สูตรที่กำหนด

14. ปลอ่ยข้าวลงเครื่องบรรจุ

15. ผ่านเครื่องแยกโลหะ "Metal Detector"

16. บรรจุลงถุงและซีล

17. จัดเก็บในโกดัง เพื่อรอจำหน่าย

ทั้งนี้ในแต่ละขั้นตอนดังกล่าวข้างต้นจะมีระบบการควบคุมคุณภาพ คอยตรวจสอบในทุกขั้นตอน ซึ่งระบบการควบคุมคุณภาพประกอบด้วย 2 ขั้นตอนหลัก ได้แก่

1. Raw Material Sampling เป็นการตรวจสอบคุณภาพข้าวสาร ก่อนเข้าสู่กระบวนการ และ

2. Materialized Sampling เป็นการตรวจสอบคุณภาพในระหว่างกระบวนการผลิต โดยแบ่งเป็นการตรวจสอบคุณภาพใน 3 ลักษณะ ได้แก่

2.1 คุณภาพทางกายภาพ (Physical Quality) นั่นคือไม่มีสิ่งปลอมปน เกินมาตรฐานที่กำหนด เช่น หิน โลหะ เปอร์เซนต์ข้าวชนิดอื่น หรือข้าวที่มีสีเหลือง เป็นต้น

2.2 คุณภาพทางเคมี (Chemical Quality) เช่น การตรวจสอบปริมาณอะไมโลส (Amylos) ในเมล็ดข้าว ปริมาณวิตามิน (กรณีเป็นข้าวผสมวิตามิน) เป็นต้น

2.3 คุณภาพในการหุง (Cooking Quality) นั่นคือหุงข้าวเพื่อนำมาวัดอัตราการไหลของแป้ง คุณสมบัติในด้านความหนืดจากการบด รวมทั้งการชิมโดยเจ้าหน้าที่



ตรวจสอบคุณภาพผู้มีประสบการณ์ และ ความชำนาญ เป็นต้น

ทั้งนี้ ในกรรมวิธีตรวจสอบ จะมี เจ้าหน้าที่ผู้มีประสบการณ์ที่อยู่หน้าสายการผลิตเป็นผู้สุ่มตรวจคุณภาพที่หน้างานทุก 20 นาที ในขณะที่เดียวกันในทุกชั่วโมงจะมีการสุ่มตรวจละเอียดด้วยการสุ่มตัวอย่าง มาเข้าห้องแล็บตรวจสอบคุณภาพ โดยใช้เจ้าหน้าที่ชำนาญการผู้มีประสบการณ์ในการสุ่มตรวจสอบลักษณะเมล็ดข้าวด้วยการ คัดแยกเมล็ดด้วยสายตา รวมทั้งการตรวจสอบด้วยเครื่องมือเพื่อทดสอบคุณภาพทาง เคมีและคุณภาพในการหุงด้วย

ดังนั้นจะเห็นได้ว่าการควบคุมคุณภาพตามมาตรฐาน “ข้าวหงษ์ทอง” นั้น จะมีการสุ่มตรวจสอบอยู่ในทุกกระบวนการ ด้วยเครื่องมือที่ทันสมัย และเจ้าหน้าที่ผู้

ชำนาญการ เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับสินค้าที่มี คุณภาพมาตรฐาน ปลอดภัยและมีความพึงพอใจสูงสุดสมกับวิสัยทัศน์ของบริษัท “ใส่ใจ สร้างสรรค์ ข้าวของโลก เพื่อคุณค่าชีวิต” และเหนือสิ่งอื่นใด การที่จะก่อให้เกิดความ “ใส่ใจ” ได้นั้น ความมุ่งมั่น ที่จะมอบข้าว คุณภาพดี แก่ผู้บริโภคได้ซึมอยู่ในทุกอณู ขององค์กร นอกเหนือจากกระบวนการและ เครื่องมือ นั่นคือ เริ่มตั้งแต่ระดับผู้บริหาร การกำหนดวิสัยทัศน์ กลยุทธ์การดำเนินงาน ต่างๆ ไปจนถึงในใจของพนักงานทุกคน ได้ ให้ความสำคัญกับคุณภาพ จนเกิดเป็นความ ใส่ใจ และ ตั้งใจ ทำ เพื่อให้ได้มาซึ่งข้าว คุณภาพดี ให้ผู้บริโภคทุกคนได้รับประทาน “ข้าวหงษ์ทอง” อย่างมีความสุขตรงตาม ปรัชญาขององค์กร



คณะกรรมการและคุณมนัสร่วมถ่ายภาพที่ระลึก