

ข้อเสนอแนะในการเก็บเบอร์รี่อย่างมีคุณภาพ

บริษัท อารค์ติเซ็ท อะโรมิท จำกัด



1. การเก็บ ล้างเครื่องมือ

- ในการเก็บเบอร์รี่นั้น ให้ใช้เครื่องมือที่มีความเหมาะสมในการใช้กับเครื่องบริโภค: ถัง, คราดกวาดเบอร์รี่ และกล่องสำหรับขนย้ายเบอร์รี่ คราดกวาดเบอร์รี่นั้นได้ถูกนำเสนอในเว็บไซต์:

www.arcticflavours.fi/index.php?mid=3_69_91&la=en#tool

- ตรวจสอบว่าเครื่องมือทุกชิ้นอยู่ในสภาพสมบูรณ์, สะอาด และแห้ง จากเครื่องมือชิ้นหนึ่งจะไม่ผ่านกลิ่นหรือรสชาติไปสู่เบอร์รี่ และเช่นเดียวกันก็จะไม่หลุดผ่านสารเคลือบผิวหรือชิ้นส่วนอื่นใดเข้าไปปนเปื้อนกับเบอร์รี่ได้
- หลังการเก็บรักษาเครื่องมือ (ก่อนนำมาใช้) และหลังจากการใช้ในการเก็บเบอร์รี่แล้ว ให้ล้างเครื่องมือด้วยมือ และเช่นกันก็ไม่ลืมที่จะล้างคราดกวาดเบอร์รี่และฝาปิดถังด้วย การล้างเครื่องมือด้วยเครื่องก็เป็นไปได้เช่นกัน เว้นแต่คราดกวาดเบอร์รี่และเครื่องมืออื่น ๆ ที่มีส่วนประกอบเป็น โลหะ, ไม้ และผ้าใบ ซึ่งโดยปรกติแล้วล้างด้วยมือ เพราะส่วนประกอบเหล่านี้ไม่ทนต่อการล้างด้วยเครื่อง



หลังการชะล้างให้ล้างเครื่องมือโดยการผ่านด้วยน้ำอุ่นที่ไหลตลอด แล้วระบายน้ำออกให้แห้ง การระบายน้ำทำให้ภาชนะแห้งหรือการใช้ผ้าเช็ดชนิดใช้ครั้งเดียวทั้งนั้นดีกว่าการเช็ดด้วยผ้าเช็ดทั่วไป ให้หลีกเลี่ยงการสัมผัสกับพื้นผิวภายในของภาชนะ ชั้นสำหรับวางของให้แห้งหรือภาชนะนั้นไม่ให้วางบนพื้น ภาชนะที่ยังเปียกอยู่ก็ไม่วางทับซ้อนกัน ตรวจสอบให้มั่นใจว่าภาชนะนั้นสะอาดและแห้ง (ให้จำที่จะตรวจกันภาชนะด้วย)



ปิดภาชนะ โดยให้ภาชนะนั้นยังคงสะอาดอยู่แม้ในขณะที่เดินทางไปยังป่า ให้สำรองผ้าเช็ดมือที่มีคุณสมบัติทำให้ปราศจากเชื้อไปด้วย เพื่อใช้สำหรับการทำความสะอาดมือ



ถุงพลาสติกและถุงทั่วไปนั้น ไม่เหมาะสำหรับใช้เป็นภาชนะในการเก็บหรือการขนย้ายเบอร์รี่ เพราะในถุงเหล่านี้เบอร์รี่ที่มีเปลือกนุ่มจะถูกบีบอัดได้ง่าย ภาชนะที่ซาร์ดูหรือภาชนะที่ใช้สำหรับงานอื่น ๆ แต่ไม่ใช่สำหรับเครื่องบริโภคนั้น ไม่เหมาะกับการนำมาใช้เป็นภาชนะในการเก็บเบอร์รี่ ถุงมือที่ใช้ในงานสวนนั้น ไม่สะอาดพอที่จะนำมาใช้ในการเก็บเบอร์รี่

ล้างมือของท่าน



ให้ล้างมือให้สะอาดก่อนที่จะออกไปยังป่าเบอร์รี่ และก่อนที่จะลงมือเก็บ
ใช้น้ำอุ่นและสบู่แล้วล้างออกอย่างดี หลังจากนั้นเช็ดมือให้แห้งด้วยผ้าเช็ดที่
สะอาด จำไว้ว่าต้องล้าง ซอกใต้เล็บ, หว่างนิ้ว และหลังมือด้วย ให้ถอด
แหวน, เครื่องประดับ, และนาฬิกา และรักษาเล็บมือให้สั้น



ระหว่างช่วงพัก หลังจากได้เข้าห้องน้ำ, คุกกี้, ไอศกรีม, จาน หรือสูดจมูก ให้
ล้างมือเสมอหลังจากภารกิจเหล่านี้ และหลังจากช่วงเวลาพักอื่น ๆ



เช็ดมือด้วยผ้าเช็ดที่มีคุณสมบัติทำให้ปราศจากเชื้อ ถ้าไม่มีทางเลือกอื่น ๆ ที่
จะล้างมือ



ในมือของท่าน **ไม่**ให้มีสีทาเล็บ, ครีมสำหรับทามือ หรือยาไล่แมลง



รักษาบาดแผลให้ดี ถ้าในมือของท่านมีบาดแผลหรือพลาสติกปิดแผล ให้ใช้ถุงมือสำหรับป้องกันซึ่งถุงมือนั้นต้องมีการเปลี่ยนบ่อยครั้ง

- ระหว่างการเก็บเบอร์รี่ **ไม่**แกะเกา จมูก, ผม หรือผิวหนัง
- หลีกเลี่ยงการสัมผัสเบอร์รี่โดยไม่จำเป็น
- **ไม่**เข้าไปในป่าเบอร์รี่หากท่านยังป่วยอยู่

ใช้เสื้อผ้าที่มีคุณสมบัติปกป้อง

- ใช้เสื้อชั้นนอกที่มีแขนยาว กางเกงขายาว คลุมผมด้วยผ้าหรือหมวกคลุมศีรษะ ซึ่งจะปกป้องจากการกัดต่อยของแมลงต่าง ๆ ได้ดีกว่า หากใช้ยากันแมลงให้ระวังอย่าให้ยานั้นจะไม่ติดมือ, เครื่องมือเก็บเบอร์รี่ หรือเบอร์รี่
- ปิดกระเป๋ (เสื้อหรือกางเกง) อย่างระวังเพื่อป้องกันไม่ให้ ปากกา, ผ้าเช็ดจมูก หรือสิ่งของเล็กน้อยอื่น ๆ หล่นลงไปปนเปื้อนกับเบอร์รี่ได้

เลือกพื้นที่เก็บเบอร์รี่ที่สะอาด



เบอร์รี่ไม่ควรที่จะถูกเก็บจากบริเวณริมถนน บริเวณใกล้โรงงานหรือถิ่นที่ พักอาศัย หรือใกล้บริเวณเพาะปลูก ก่อนที่จะเริ่มเก็บเบอร์รี่ให้เว้นระยะ 50 ก้าว (25 เมตร) จากถนนลูกรังเล็ก และ 100 ก้าว (50 เมตร) จากบริเวณที่ จราจรคึกคักของถนนที่เต็มไปด้วยรถยนต์ หรือจากอาณาเขตสวน ไปยังเขต ป่า บริเวณที่เก็บไม่สามารถเป็นที่ที่สามารถมองเห็นได้จากเขตสวน ให้รักษาระยะห่างจากระยะที่สังเกตเห็นที่พักอาศัย 300 - 500 เมตร

- ไม่เก็บเบอร์รี่จากบริเวณที่ถูกใส่ปุ๋ย เพราะการใส่ปุ๋ยนั้นเพิ่มระดับ ปริมาณของสารประกอบไนโตรเจน
- ไม่เก็บเบอร์รี่จากบริเวณที่ถูกบำบัดโดยใช้ยาฆ่าแมลง เพราะมีความ เป็นไปได้ว่าจะมีสารพิษตกค้างในเบอร์รี่



รักษาบริเวณเก็บเบอร์รี่ให้สะอาดและร่มรื่น : อะไรที่ท่านนำติดตัวไปด้วย สิ่งนั้นก็ถูกให้เก็บกลับมาด้วยเช่นกัน

ให้ฝังอุจจาระและกระดากชำระลงในดิน

เพราะเป็นสิ่งที่ไม่สามารถปล่อยไว้ในธรรมชาติปราศจากการปกคลุมได้

เพราะสิ่งดังกล่าวจะรบกวนการล่าสัตว์

เมื่อสุนัขล่าสัตว์ดมสิ่งเหล่านั้นมันจะได้รับความสกปรก

เก็บเบอร์รี่ที่สุกเต็มที่ และตรวจสอบความสะอาดของเบอร์รี่

- ตรวจสอบเช็คเบอร์รี่ที่เก็บมา และเรียนรู้ที่จะแยกแยะเบอร์รี่ต่าง ๆ จากรูปลักษณะที่เหมือนกัน ตัวอย่างเช่น
 - เบอร์รี่ที่มีลักษณะคล้าย บี้๊วะลูกกะ ได้แก่ ซิอันบี้๊วะลูกกะ และ รี้๊วะ โหะกะนุกกะ (เป็นพิษ)
 - เบอร์รี่ที่มีลักษณะคล้าย มุสติกกะ ได้แก่ ะริกเซิ่นมาระยะ, ยี้๊วะ รุกกะ และ ซุเคิ่นมาระยะ (เป็นพิษ)
 - เบอร์รี่ที่มีลักษณะคล้าย เม๊ะสิมาระยะ ได้แก่ ลี้ลลูกกะ
- เก็บเบอร์รี่ที่สุกแล้วเท่านั้น ซึ่งเบอร์รี่สุกจะถูกปลิดออกได้ง่ายกว่าทนต่อการเก็บได้ดีกว่า และให้รสชาติที่ดีกว่า

ลักกะ ที่สุกแล้วจะอ่อนนุ่มและจะเปลี่ยนเป็นสีเหลืองหรือสีส้ม
ไม่ให้เก็บ ลักกะ ที่ลูกยังแข็งและดิบและยังมีสีแดงเข้มอยู่
เพราะลักษณะดังกล่าวไม่สามารถที่จะนำมาขายได้



เก็บเบอร์รี่เพียงชนิดเดียวในแต่ละครั้ง



เรียนรู้รูปแบบการเก็บเบอร์รี่อย่างสงบ เพื่อที่ปริมาณเบอร์รี่จะถูกเก็บสะสม
ได้เร็วขึ้นแต่มีเศษใบไม้เพียงเล็กน้อย เก็บในขณะที่มีอากาศแห้ง เบอร์รี่
เปียกจะติดเศษขยะมากและเบอร์รี่เปียกก็จะเน่าเสียเร็วกว่า ให้รองกว่ากิ่ง
ก้านเบอร์รี่จะแห้งหลังจากเปียกฝน 7



ในกลุ่มเบอร์รี่นั้นไม่ให้มี ทรายละเอียด, หินเล็ก, เศษกิ่งไม้, มูลสัตว์ต่าง ๆ หรือเศษหีดต่าง ๆ ในขณะที่เก็บเบอร์รี่โดยใช้คราดกวาดเบอร์รี่แบบส้อมนั้น ต้องมีความระวังเป็นพิเศษ

- เก็บถึงเก็บเบอร์รี่ไว้ในลักษณะที่ถูกปกคลุมไว้ในที่ใดที่หนึ่ง และรวบรวมเบอร์รี่ที่เก็บได้จากเครื่องมือกวาดลงในถัง ยิงท่านเคลื่อนย้ายถึงเก็บเบอร์รี่ไปกับท่านน้อยเท่าใด เบอร์รี่ก็จะคงสภาพสมบูรณ์ได้ดียิ่งกว่านั้น
- หลีกเลี่ยงการเทเบอร์รี่ที่ไม่จำเป็น จากภาชนะหนึ่งลงยังภาชนะหนึ่ง เพราะจะทำให้เบอร์รี่ถูกบีบอัดได้ง่าย
- จัดการกับเบอร์รี่ โดยที่เบอร์รี่นั้นจะยังคงสภาพสมบูรณ์และสะอาดเท่าที่จะเป็นไปได้ เบอร์รี่ไม่สามารถทนต่อการกดอัดได้

2. เตรียมความสะอาดสถานที่ที่ใช้ในการขนย้าย และขนย้ายเบอร์รี่โดยไม่มีกรพักไปยังสถานที่ซื้อขาย



- ผลผลิตที่ได้จากการเก็บนั้นสามารถที่จะขนย้ายได้ในเฉพาะสถานที่ที่มีหลังคาปกคลุมเท่านั้น ตัวอย่างเช่น รถพ่วงที่ควรจะต้องมีสิ่งปกคลุมและเบอร์รี่นั้นจะต้องถูกปกคลุมเพื่อกันฝุ่นและความชื้นเป็นอย่างดี
- พื้นผิวและความสะอาดของสถานที่ที่ใช้ในการขนย้าย ต้องตรวจสอบก่อนที่จะเริ่มมีการขนย้าย

- ตรวจสอบให้มั่นใจว่าขณะที่ถูกขนย้ายนั้น ผลผลิตที่ได้จากการเก็บมีสิ่งปกคลุมอย่างเพียงพอ

ขนย้ายเบอร์รี่ โดยที่ไม่มีการหยุดพักไปยังสถานที่ซื้อขาย โดยที่เบอร์รี่นั้นยังอยู่ในถังเก็บอยู่ ปิดถังด้วยฝาปิดที่สะอาดขณะที่มีการขนย้าย เบอร์รี่นั้นไม่สามารถที่จะถูกเก็บไว้ได้นานในภาชนะปิด เพราะเบอร์รี่จะคงสภาพได้ไม่ดีในภาวะที่ไม่มีอากาศ ดูแลว่าพื้นที่ของรถยนต์ที่ใช้ในการขนย้ายนั้นสะอาดและไม่มียุง



พื้นที่ที่ใช้ในการขนส่งนั้นไม่ให้เก็บ ถังน้ำมัน หรือน้ำมันเบนซิน, เลื่อยมอเตอร์ หรือสิ่งของอื่น ๆ ที่จะส่งผ่านติดกลิ่นหรือรสชาติไปยังเบอร์รี่ได้

- พื้นที่ที่ใช้ในการขนย้ายเบอร์รี่นั้น ไม่ให้มีการขนย้ายเครื่องบริโภคน้ำมันกลั่นคุณภาพดี
- พื้นที่ในการขนย้ายเบอร์รี่นั้น ไม่ให้มีการขนย้ายสัตว์เลี้ยงต่าง ๆ
- กล่องภาชนะที่มีฝาปิดต่าง ๆ ซึ่งถูกผลิตให้มีความเหมาะสมกับเครื่องบริโภคนั้นเหมาะสำหรับการขนย้ายอย่างดี
- ประคองภาชนะที่ใช้ในการขนย้ายตามที่จำเป็น เพื่อป้องกันไม่ให้ภาชนะเหล่านั้นล้ม
- ขณะที่มีการขนย้ายนั้น ให้ใช้รูปแบบการขับรถที่ระมัดระวัง จะทำให้เบอร์รี่คงสภาพสมบูรณ์และภาชนะที่ใช้ในการขนย้ายไม่ล้ม

3. เก็บเบอร์รี่ไว้ในที่ที่อากาศเย็นและอากาศถ่ายเทได้สะดวกในระยะข้ามคืน

- หลังจากการเก็บ ควรจัดให้มีการขายเบอร์รี่ให้เร็วที่สุดเท่าที่จะทำได้

- เก็บรักษาเบอรรี่ไว้ในห้องเย็นที่สะอาด (ห้องใต้ดิน หรือ ตู้เย็น) ในอุณหภูมิระหว่าง +4 - +8 องศา ถ้ามีความจำเป็นต้องเก็บเบอรรี่ไว้ก่อน ตัวอย่างเช่น เหตุที่ระยะทางไกลซึ่งจำเป็นต้องมีการขนย้ายในวันรุ่งขึ้น
- ภาชนะที่ใช้ในการเก็บนั้น ใช้ภาชนะที่สะอาด ไม่แตกหัก และเหมาะในการเก็บเครื่องบริโภค ดังเช่น ถังพลาสติก อย่าปิดถังอย่างแน่นในระยะเวลาอันยาวนานโดยเด็ดขาด เพียงเก็บเบอรรี่แบบให้มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก ภาชนะที่ใช้ในการเก็บที่ดีที่สุดได้แก่ กล่องหรือตะกร้าทรงเตี้ย เพราะในภาชนะเหล่านี้เบอรรี่จะไม่ทับถมกันเป็นชั้น
- ป้องกันเบอรรี่จากความชื้น, ความสกปรก และความเสียหายจากเครื่องจักรกล
- อย่าแช่แข็งเบอรรี่ที่กำลังจะขาย เพราะเบอรรี่แช่แข็งโดยใช้ตู้แช่แข็งที่ใช้ตามบ้านไม่สามารถขายได้

เก็บเบอรรี่โดยให้มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก อุณหภูมิ

ระหว่าง +4 - +8 องศา ในระยะข้ามคืน



ดูแล้วในพื้นที่เดียวกันที่ใช้ในการเก็บเบอรรี่นั้น ไม่มีสิ่งของต่าง ๆ หรือผลิตภัณฑ์ที่จะผ่านกลิ่นหรือรสชาติแปลกปลอมไปยังเบอรรี่ได้

4. การจัดการเกี่ยวกับเบอร์รี่นั้น ทุกอย่างต้องผ่านการล้างเสมอ



หากจะล้างเบอร์รี่เพื่อการขาย จำไว้ว่าต้องปฏิบัติตามคู่มือ การล้างมือ ให้ความสำคัญกับผม และต้องเก็บรวบรวมไว้ในผ้าหรือหมวกคลุม และสวมใส่เสื้อผ้าที่สะอาด

- ตรวจสอบว่าเครื่องมือในการทำงาน และภาชนะที่ใช้ในการเก็บเบอร์รี่นั้น สะอาดและเหมาะในการใช้กับเครื่องบริโภค และไม่แตกหัก
- ตรวจสอบให้มั่นใจว่า ในสภาพแวดล้อมการทำงานนั้นไม่มีสิ่งรบกวน (สัตว์เลี้ยง, แมลง, ฝุ่น, ความสกปรก)

5. การขาย

เมื่อขายเบอร์รี่ให้กับพ่อค้าคนกลาง, แหล่งการค้าขนาดใหญ่ หรือ พ่อค้าขายปลีก ผู้ซื้อจะถาม ชื่อ, ที่อยู่ ของท่านและเขตตำบลที่ท่านเก็บเบอร์รี่

ชื่อผู้เก็บ _____

ที่อยู่ _____

เขตตำบลที่เก็บ _____

ตามหลักกฎหมายแล้ว เหตุที่ต้องการข้อมูลเหล่านี้เพื่อที่จะบ่งถึงแหล่งกำเนิดของเบอร์รี่และการจำแนกชนิดของเบอร์รี่ ผู้ซื้อสามารถที่จะให้ข้อมูลที่ได้จากท่านให้แก่เจ้าพนักงานองค์กรคุ้มครองผู้บริโภคเท่านั้น เพื่อใช้ประกอบการควบคุมดูแล หากท่านขายเบอร์รี่โดยตรงแก่ผู้บริโภค ก็ให้ข้อมูลเหล่านั้นแก่ลูกค้าเช่นกับหากลูกค้าถามถึง

6. การจำแนกคุณภาพ

ท่านสามารถที่จะศึกษาเกี่ยวกับการจำแนกคุณภาพเบอร์รี่ได้จากเว็บไซต์ http://www.arctic-flavours.fi/index.php?mid=3_24&la=en



ขอแนะนำในการเก็บเบอร์รี่อย่างมีคุณภาพ

บริษัท อาร์คตีเซ็ท อะ โรมิท จำกัด

Arctic Flavours Association

Kauppakatu 20 , 98600 Suomussalmi, FINLAND

Tel. +358-8-6155 5590, fax +358-8-6155 5592

E-mail: info@arctic-flavours.fi

www.arctic-flavours.fi



Quality chain

for the Finnish food sector

