

## การปนเปื้อนบริเวณรอยปิดผนึก (Contaminated seal)

การปิดผนึกด้วยความร้อนพาอาศัยการหลอมวัสดุ 2 ชั้น เพื่อให้เกิดการเชื่อมติดกัน การปนเปื้อนของอนุภาคหรือสิ่งปนเปื้อนอื่น ๆ บริเวณรอยปิดผนึกขณะทำการปิดผนึกด้วยความร้อนจะส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของภาชนะบรรจุ การปนเปื้อนมักพบในช่วงของการบรรจุอาหารลงสู่ถุงรีทอร์ท โดยเฉพาะอย่างยิ่งการปนเปื้อนจากเศษอาหาร หรือชิ้นอาหาร ในกรณีที่สามารถตรวจพบสิ่งปนเปื้อนบริเวณรอยปิดผนึกได้ด้วยตาเปล่า ผู้ตรวจสอบจะมองเห็นรอยปิดผนึกที่โป่งขึ้นอย่างชัดเจนหรืออาจพบอนุภาคหรือชิ้นส่วนของสิ่งปนเปื้อนบริเวณรอยปิดผนึก ทั้งนี้ การปนเปื้อนบริเวณรอยปิดผนึกดังกล่าวอาจไม่ทำให้เกิดการรั่วของภาชนะบรรจุหากชิ้นส่วนของอาหารที่ปนเปื้อนมีขนาดเล็กมากกว่าความกว้างของรอยปิดผนึก ซึ่งการปนเปื้อนบริเวณรอยปิดผนึกจะถือเป็นข้อบกพร่องระดับรุนแรง (major defect) หรือข้อบกพร่องเล็กน้อย (minor defect) ในกรณีที่ความกว้างของรอยปิดผนึกเหลือน้อยกว่าและมากกว่า 3 มิลลิเมตร หรือ 3/32 นิ้ว ตามลำดับ



ภาพที่ 1 ลักษณะการปนเปื้อนบริเวณรอยปิดผนึกบนถุงรีทอร์ท

ที่มา: <https://www.ifsh.iit.edu/iir-package-integrity/flexible-pouch>

<http://www.inspection.gc.ca/food/archived-food-guidance/fish-and-seafood/manuals/flexible-retort-pouch/eng/1350916942104/1350932698250?chap=8#s14c8>