กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
MINISTRY OF AGRICULTURE AND COOPERATIVES

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

จดหมายข่าว มกอช.

เรื่องน่ารู้มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารปลอดภัย

ฉบับที่ 2/2567 เดือนมกราคม-มีนาคม 2567



เทศกาลปีใหม่ไทย
สุขสันต์วันสงกรานต์
๒๕๐๗

วันสงกรานต์ 2567

ขอให้ท่านสุขกาย สบายใจ ปลอดโรค ปลอดโศก
ถือเป็นฤกษ์เริ่มต้นสิ่งดี ๆ ที่จะเข้ามาในชีวิต



นางสาวปรียานุช ทิพยะวัฒน์
รองเลขาธิการฯ มกอช.

นายพิศาล พงศาพิชญ์
เลขาธิการฯ มกอช.

นางกาญจนา แดงรุ่งโรจน์
รองเลขาธิการฯ มกอช.

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.)

www.acfs.go.th

Editor

สวัสดีค่ะ/ครับ ทักทายแบบไทยๆ อากาศร้อน ไม่ต้องร้อนใจตามกันนะ ข้อดี (อย่างมาก) หน้าร้อนบ้านเรา มีผลไม้ทยอยออกผลผลิตตามกันมา เช่น ทุเรียน มะม่วง ส้มโอ ยังมีอีกเยอะเลย ฉบับนี้ คิวจังขอพาไปชม ทั้งสวนส้มโอ สวนมะม่วง และสวนกาแฟ...น่ากิน น่าดื่มทั้งน้านเลย จะเป็นที่ไหนนั้นต้องตามมาอ่าน มาชมกันนะ

สำหรับคิวจัง หรือเครื่องหมาย Q เรามีหน้าที่แสดง/บ่งบอกให้ทุกคนที่พบเห็นทราบว่าเป็นสินค้าที่ได้รับรองตามมาตรฐาน มีคุณภาพ และมีความรับผิดชอบสร้างความเชื่อมั่นให้กับทุกคนว่าปลอดภัย มีคุณภาพและมาตรฐาน...ส่วนเรา มกอช. ก็มีหน้าที่ขับเคลื่อนภารกิจงานด้านการมาตรฐานตลอดห่วงโซ่คุณค่า และมีความรับผิดชอบสร้างสินค้าเกษตรและอาหารปลอดภัย....เราจะไม่ลืมหน้าที่และความรับผิดชอบที่มีต่อเกษตรกร ผู้ประกอบการ และผู้บริโภค ทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง...มาร่วมขับเคลื่อนงานกับเราน่ะๆ ...ไปด้วยกัน...ไปได้ไกล...ไปกับ Q จัง.... พบกันใหม่ฉบับหน้าค่ะ/ครับ



เรื่องน่าอ่าน

4. คนในอยากบอก
- ส้มโอขาวแตงกวา
- มะม่วงน้ำดอกไม้

10. มาตรฐานเกษตรน่ารู้
- เรื่อง หลักปฏิบัติในการตรวจและรับผลทุเรียนสำหรับโรงรวบรวมและโรงคัดบรรจุ (มกษ.9070-2566)
- เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมพักและผลไม้สด (มกษ. 9047-2560)
- GAP ส้มโอ

16. มุมสื่อประสัมพันธ์ มกอช.
- Short Film เรื่องกาแฟ
- Short Film เรื่องส้มโอ

จดหมายข่าว มกอช.

เรื่องน่ารู้มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารปลอดภัย เพื่อเผยแพร่ความรู้ด้านมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารปลอดภัยของไทยสู่ผู้เกี่ยวข้องทุกภาคส่วน

ที่ปรึกษา

นายพิศาล พงศาพิชญ์
นางสาวปรียานุช ทิพยะวัฒน์
นางกาญจนา แดงรุ่งโรจน์
นางสาวกุลพิพิทย์ จันทร์บวย
นายชัยยะ รัศมีแจ่ม

กองบรรณาธิการ

นางสาวสิริพร เกตุประสิทธิ์
นางสาวญาณิศา เกื้อสกุล
นายทินกร วิรุฬหมาศ
นางสาวกัญญาณัฐ มูลคำ

สถานที่ติดต่อ

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
เลขที่ 50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900
โทร 02-561-2277 ต่อ 1170, 1175
www.acfs.go.th
www.facebook.com/iacfs
E-mail: letter_acfs@outlook.com
มกอช.-2566-จดหมายข่าว-กสม.-4



ส้มโอขาวแตงกวา



สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ได้ขับเคลื่อนนโยบายของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ด้านการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตและยกระดับสินค้าเกษตรด้วยการมาตรฐาน รวมถึงนโยบาย "ตลาดนำ นวัตกรรมเสริม เพิ่มรายได้" และเล็งเห็นว่าส้มโอขาวแตงกวาเป็นผลไม้ที่สร้างชื่อเสียงให้กับจังหวัดชัยนาท มีอัตลักษณ์จนได้รับการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เป็นที่นิยมของผู้บริโภค สามารถเปิดตลาดผลไม้ในต่างประเทศได้ รวมถึงยังมีศักยภาพที่จะพัฒนาให้เป็นสินค้าเกษตรตามนโยบาย 1 ท้องถิ่น 1 สินค้าเกษตรมูลค่าสูง และเมื่อเดือนสิงหาคม 2566 มกอช. ได้มีการเจรจาร่วมกับหน่วยงานของประเทศญี่ปุ่น เพื่อเปิดตลาดการส่งออกส้มโอสายพันธุ์อื่นของไทย ซึ่งจากเดิมที่อนุญาตให้นำเข้าเฉพาะส้มโอพันธุ์ทองดีเท่านั้น และผลการประชุมมีข้อสรุปว่าประเทศญี่ปุ่นจะพิจารณายกเลิกมาตรการจำกัดสายพันธุ์ในการนำเข้าส้มโอของประเทศไทย รวมถึงประเทศสหรัฐอเมริกาได้อนุญาตให้นำเข้าส้มโอทุกสายพันธุ์จากประเทศไทยแล้วด้วยเช่นกัน นอกจากนี้การส่งออกส้มโอไปจำหน่ายยังต่างประเทศจำเป็นต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของประเทศคู่ค้าและได้รับการรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร

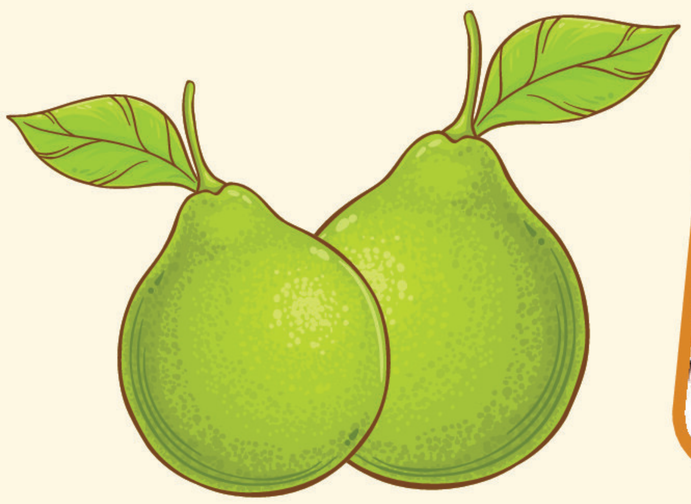








มกอช. ร่วมกับสำนักงานเกษตรจังหวัดชัยนาท มีความตั้งใจที่จะพัฒนาการผลิตส้มโอให้เข้าสู่มาตรฐาน เพื่อสร้างความปลอดภัยตามความต้องการของตลาด และได้ส่งเสริมให้เกษตรกรนำเครื่องหมายรับรองมาตรฐานมาแสดงบนสินค้า รวมถึงนำระบบตามสอบสินค้า QR Trace on cloud มาให้เกษตรกรใช้เป็นเครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลแหล่งผลิตและการรับรองมาตรฐานของสินค้า เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภค โดยจัดโครงการสัมมนาการสร้างความเชื่อมั่นด้านคุณภาพมาตรฐานความปลอดภัยสินค้าเกษตรในพื้นที่แปลงใหญ่สู่เกษตรมูลค่าสูง จังหวัดชัยนาท เพื่อสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับการมาตรฐานสินค้าเกษตรและการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ และชี้แจงกฎระเบียบเงื่อนไขและข้อกำหนดในการส่งออกส้มโอไปยังต่างประเทศ และมีวิทยากรจากสำนักงานพาณิชย์จังหวัดชัยนาท สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ 5 และ มกอช. รวมถึงผู้เข้าร่วมการสัมมนาซึ่งเป็นเกษตรกรที่ปลูกส้มโอในพื้นที่แปลงใหญ่ของจังหวัดชัยนาท และเจ้าหน้าที่ผู้เกี่ยวข้องจำนวน 150 คน ณ โรงแรมแฟนตาซี รีสอร์ท จังหวัดชัยนาท ซึ่งการสัมมนาในครั้งนี้ถือเป็นจุดเริ่มต้นของความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภาครัฐและเกษตรกรจังหวัดชัยนาทในการพัฒนาส้มโอให้มีคุณภาพมาตรฐาน มีความปลอดภัยและมีศักยภาพเป็นสินค้าเกษตรมูลค่าสูงประจำจังหวัดชัยนาทต่อไป





นอกจากนี้ นางสาวปรียานุช ทิพยะวัฒน์ รองเลขาธิการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ลงพื้นตรวจเยี่ยมกลุ่มแปลงใหญ่ส้มโอขาวแตงกวาสรรคบุรี ร่วมด้วย นายกิตติเกษม นิ่มสะอาด ผู้อำนวยการกองควบคุมมาตรฐาน โดยมีนายประเวช ขำมา ประธานกลุ่มเกษตรกรแปลงใหญ่ส้มโอขาวแตงกวาสรรคบุรี และนางบุญตา บุตรศรี เจ้าของฟาร์มบุญตา ร่วมให้การต้อนรับ พร้อมร่วมหารือแลกเปลี่ยนข้อคิดเห็นการขับเคลื่อนงานเกษตรแปลงใหญ่ของกลุ่มเกษตรกรผู้ผลิตส้มโอขาวแตงกวาในด้านการพัฒนาคุณภาพผลผลิตสู่มาตรฐาน โดยการอบรมพัฒนาเกษตรกรและสมาชิกให้ได้รับการรับรอง GAP และ GI รวมถึงด้านการตลาดโดยเพิ่มแหล่งจำหน่ายสินค้าเกษตรผ่านตลาดสินค้าเกษตรออนไลน์ หรือ DGT Farm และระบบตามสอบสินค้าเกษตร QR Trace on cloud เพื่อสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภค ณ ฟาร์มบุญตา อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท











ทั้งนี้ กลุ่มแปลงใหญ่ส้มโอขาวแตงกวาสรรคบุรี ได้จัดตั้งขึ้นเมื่อวันที่ 10 พฤษภาคม พ.ศ. 2562 โดยใช้ชื่อกลุ่มแปลงใหญ่ส้มโอขาวแตงกวาสรรคบุรี ตำบลแพรกศรีราชา อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัยนาท โดยนายประเวช ขำมา เป็นประธานแปลงใหญ่ มีสมาชิก 67 ราย มีพื้นที่ปลูกส้มโอรวม 368.25 ไร่ ผลผลิตประมาณ 900 ตันต่อปี และมีขอบเขตการปลูกในพื้นที่ราบลุ่มภาคกลางครอบคลุมพื้นที่ของจังหวัดชัยนาท โดยได้รับการรับรองพันธุ์จากกรมส่งเสริมการเกษตรให้เป็นพันธุ์ส้มโอประจำท้องถิ่น ส้มโอขาวแตงกวาชัยนาทสามารถให้ผลผลิตได้ตลอดทั้งปี ช่วงที่ออกผลมากที่สุด คือเดือนตุลาคม รสชาติอร่อย หวานนำอมเปรี้ยวเล็กน้อย เนื้อแห้ง ไม่แฉะน้ำ ไม่มีรสชาติขมติดลิ้น ลูกโตและเปลือกหนา ซึ่งเป็นผลมาจากลักษณะภูมิประเทศโดยทั่วไปของจังหวัดชัยนาทเป็นที่ราบลุ่ม และเป็นลูกคลื่นราดสลับเป็นบางแห่ง มีแม่น้ำเจ้าพระยา แม่น้ำน้อย และแม่น้ำท่าจีนไหลผ่าน ทำให้เกิดพื้นที่ที่เรียกว่า น้ำไหลทรายมูล



มกษ. 5-2558

มาตรฐานสินค้าเกษตร

มะม่วง น้ำดอกไม้



ชื่อวิทยาศาสตร์ *Mangifera indica* L. วงศ์ Anacardiacae

ปัจจุบัน ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับสินค้าที่มีมาตรฐาน และพัฒนาคุณภาพการผลิตเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะผลไม้ปลอดสารพิษ หรือเกษตรอินทรีย์ หน่วยงานภาครัฐ และเอกชนจึงร่วมกันพัฒนาสถานประกอบการให้ได้รับมาตรฐาน GMP เป็นการสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภคว่าได้บริโภคสินค้าเกษตรที่มีคุณภาพมาตรฐาน เพื่อเป็นการพัฒนาตลาดการค้าสินค้าเกษตรทั้งในและต่างประเทศ ด้วยการส่งเสริมและการสนับสนุนให้เกษตรกรผลิตผลไม้ที่ได้มาตรฐาน และเป็นการลดกำแพงทางการค้า เพิ่มศักยภาพในการแข่งขัน



สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.)

เห็นถึงความสำคัญในการผลิตสินค้าเกษตรให้ได้คุณภาพมาตรฐานตลอดห่วงโซ่การผลิต และเป็นกลไกการขับเคลื่อนการมาตรฐาน จึงได้จัดทำโครงการยกระดับและส่งเสริมการนำมาตรฐาน GMP ไปใช้ในสถานประกอบการ ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด (มกษ. 9035-2563) หรือการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด (มกษ. 9047-2560) เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดตามมาตรฐานสินค้าเกษตรให้แก่ เกษตรกรในพื้นที่แปลงใหญ่ที่มีประสงค์ในการจัดเตรียมสถานประกอบการให้มีความพร้อมในการขอการรับรองตามมาตรฐาน รวมถึงผู้ประกอบการที่ปรึกษาเกษตรกร ผู้ที่เกี่ยวข้อง และผู้ที่สนใจ ในการพัฒนาและยกระดับสถานประกอบการให้มีความพร้อมและสามารถยื่นขอการรับรองตามมาตรฐาน รวมถึงเป็นแหล่งเรียนรู้ และขยายผลในการให้คำปรึกษาแก่ผู้ประกอบการรายอื่นๆ ตลอดจนยกระดับภาคการเกษตรของประเทศไทยก้าวสู่มาตรฐานสากล







ทั้งนี้ **มกอช.** ได้ดำเนินโครงการยกระดับและส่งเสริมการนำมาตรฐาน GMP ไปใช้ในสถานประกอบการกับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มมะม่วงบ้านท่าทอง จ.สุพรรณบุรี โดยส่งเสริมและพัฒนาเกษตรกรและบุคลากรให้มีความรู้ ความเข้าใจเรื่อง มาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด (มกษ. 9035-2563) หรือการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด (มกษ. 9047-2560) การประเมินศักยภาพและความพร้อมเบื้องต้น (Gap Analysis) ของสถานประกอบการและวางแผนพัฒนาระบบรวมถึงการพัฒนาเอกสารระบบคุณภาพต้นแบบสำหรับสถานประกอบการ พร้อมทั้งให้คำแนะนำในส่วนของโครงสร้างของสถานประกอบการ เพื่อเตรียมความพร้อมในการขอการรับรองตลอดจนการตรวจประเมินเบื้องต้น (Pre-Audit) เพื่อประเมินความพร้อมในการขอการรับรองระบบการผลิต



นอกจากนี้ **มกอช.** ได้ลงพื้นที่พูดคุยกับนายทนงศักดิ์ นิลน้อย ประธานวิสาหกิจชุมชนกลุ่มมะม่วงบ้านท่าทอง อ.เดิมบางนางบวช จ.สุพรรณบุรี โดยสรุปได้ว่า มะม่วง เป็นอาชีพหลักของเกษตรกรที่รองลงมาจาการทำนา การปลูกมะม่วงของกลุ่มเพื่อการส่งออก โดยเน้นทำเพื่อคุณภาพ มีการศึกษาเรียนรู้ด้านเทคโนโลยีและวิชาการใหม่ ๆ เพื่อที่จะพัฒนาให้ผลผลิตของกลุ่มมีคุณภาพและสามารถส่งออกได้ โดยหลักของการทำมะม่วงเพื่อการส่งออก มาตรฐานที่แต่ละสวนต้องมีคือ มาตรฐาน GAP ซึ่งได้รับการอบรมจากทาง มกอช. จากนั้นนำไปสู่การพัฒนาคุณภาพ การผลิตเพื่อขอการรับรองโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด (มกษ. 9035-2563) รวมถึงการให้ความสำคัญกับการรวบรวมผลผลิตด้วย ทั้งนี้ การผลิตมะม่วงให้ได้คุณภาพปลายทาง หรือผู้บริโภค รวมถึงประเทศคู่ค้าจะเป็นผู้กำหนดมาตรฐานสินค้านั้น ๆ

ฉะนั้น เกษตรกรต้องศึกษาและพัฒนามาตรฐานให้สอดคล้องกับผู้ซื้อหรือประเทศคู่ค้า ซึ่งวันนี้การผลิตสินค้าเกษตรในเชิงปริมาณไม่ใช่คำตอบ แต่ต้องผลิตด้วยความประณีต นั้นคือการผลิตสินค้าที่มีคุณภาพและมาตรฐาน เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า



มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง หลักปฏิบัติในการตรวจและรับผลทุเรียน สำหรับโรงรวบรวมและโรงคัดบรรจุ (มกษ. 9070-2566)



เพื่อให้ได้ผลทุเรียนทั้งผลที่แก่ ตามข้อกำหนดมาตรฐาน สำหรับจำหน่ายส่งออก และนำเข้า

1 ข้อกำหนดของหลักปฏิบัติในการตรวจและรับผลทุเรียนตาม มกษ. 9070-2566

ขอบข่าย

กำหนดหลักปฏิบัติในขั้นตอนการตรวจและรับผลทุเรียนสำหรับโรงรวบรวมและโรงคัดบรรจุ เพื่อให้ได้ผลทุเรียนทั้งผลที่แก่ ตามข้อกำหนดของมาตรฐานสำหรับจำหน่าย ส่งออก และนำเข้า ซึ่งมาตรฐานนี้จะไม่ใช้กับ

1. การตรวจและรับผลทุเรียน เพื่อการผลิตทุเรียนตัดแต่งพร้อมบริโภค มกษ. 9039 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค
2. การตรวจและรับผลทุเรียนเพื่อการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ตาม มกษ. 9046 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง

หลักปฏิบัติในการตรวจและรับผลทุเรียน

1. การตรวจและรับผลทุเรียน:

- ผู้ประกอบการโรงรวบรวมหรือโรงคัดบรรจุ ต้องมีมาตรการการตรวจสอบความแก่ของผลทุเรียนก่อนรับเข้าสู่กระบวนการจัดการ ดังนี้
  - ▶ ตรวจหลักฐานแสดงการจัดการของแหล่งปลูกของผลทุเรียนทุกรุ่นที่จะรับเข้าสู่กระบวนการจัดการ
  - ▶ ตรวจลักษณะภายนอกของผลทุเรียนแก่ทุกผลจาก ทุกรุ่น
  - ▶ สุ่มตรวจวิเคราะห์น้ำหนักเนื้อแห้งของทุเรียน อย่างน้อย 10 เปอร์เซ็นต์ของจำนวนรุ่นที่จะรับเข้าต่อวัน

2. การฝึกอบรม:

- ผู้ควบคุมการเก็บเกี่ยว ต้องได้รับการฝึกอบรมและการผ่านการทดสอบ จากโรงรวบรวมหรือโรงคัดบรรจุ หรือหน่วยงานภาครัฐหรือหน่วยงานที่ภาครัฐให้ความเห็นชอบ
- ผู้ตรวจสอบความแก่ของผลทุเรียน ต้องได้รับการฝึกอบรม ตามหลักสูตรที่จัดโดยภาครัฐหรือภาครัฐให้ความเห็นชอบ และมีหลักฐานการผ่านการทดสอบ
- ผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับการตรวจและรับผลทุเรียนโดยตรงหรือโดยอ้อม ต้องได้รับการฝึกอบรมหรือสอนงาน และถูกประเมินผลอย่างน้อยหนึ่งครั้งต่อปี

3. การบันทึกข้อมูลเพื่อการตามสอบ:

- ต้องบันทึกข้อมูลการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับการตรวจและรับผลทุเรียนในแต่ละรุ่น และเก็บรักษาบันทึกข้อมูลอย่างน้อย 2 ปี เพื่อการตามสอบได้

ติดต่อสอบถามรายละเอียดข้อมูล มกษ. 9070 เพิ่มเติมได้ที่ สำนักกำหนดมาตรฐาน (สกม.) โทร. 02-561-2277 ต่อ 1413

มกษ. 9070

ผู้เกี่ยวข้องในขอบข่ายตามมาตรฐานฯ ได้แก่



ผู้ผลิต

โรงรวบรวมหรือโรงคัดบรรจุทุเรียน
จะต้องใช้มาตรฐานบังคับนี้ภายใน 1 ปี
นับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษา



ผู้ส่งออก

ผู้ส่งออกทุเรียนผลสดที่ใช้สินค้า
ที่ตนเองผลิต และผู้ส่งออกทุเรียนผลสด
ที่ใช้สินค้าจากผู้ผลิตอื่น



ผู้นำเข้า

ผู้นำเข้าทุเรียนผลสด

2 หลักสูตรการฝึกอบรม

ต้องได้รับการฝึกอบรม จากภาครัฐหรือภาครัฐให้ความเห็นชอบและมีหลักฐานผ่านการอบรม และผ่านการทดสอบ

● **ผู้ควบคุมการเก็บเกี่ยว** (นักตัด)





ในหลักสูตร

1) หลักสูตรนักคัด-นักตัดมืออาชีพ
โดย ศูนย์วิจัยพืชสวนจันทบุรี

2) หลักสูตรเทคนิคการตัดและคัดแยกผลทุเรียน
(Techniques for Durian Sorting and Cutting)
โดย สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานตราด

3) หลักสูตรผู้ควบคุมการเก็บเกี่ยว
โดย มกอช.

4) มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพ
เกษตรกรรม สาขาการคัดแยกผลิตผลทางการเกษตร
โดย สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)

● **ผู้ตรวจสอบความแก่ของผลทุเรียน**



ในหลักสูตร

1) หลักสูตรผู้ตรวจสอบความแก่ของผลทุเรียน โดย มกอช.

2) หลักสูตรการพัฒนาทักษะผู้ควบคุมคุณภาพผลผลิตประจำโรงคัดบรรจุผลไม้ทั้งเปลือก (ทุเรียน)
โดย สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ 6 กรมวิชาการเกษตร

หลักสูตรการฝึกอบรม

● **หลักสูตรระบบเรียนออนไลน์ (E-Learning)**
เรื่อง หลักปฏิบัติในการตรวจและรับผลทุเรียน
สำหรับโรงรวบรวมและโรงคัดบรรจุ
(มกษ. 9070-2566)





ลงทะเบียนฟรี

ติดต่อสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ กลุ่มส่งเสริมระบบการรับรอง กองส่งเสริมมาตรฐาน (กสม.)
โทร. 0-2561-2277 ต่อ 1606

หมายเหตุ

1. **โรงรวบรวม** (collecting house) หมายถึง อาคารหรือพื้นที่ที่อยู่ภายใต้การควบคุมและการจัดการเดียวกันที่สามารถจัดการด้านสุขลักษณะสำหรับรวบรวมผลทุเรียน
2. **โรงคัดบรรจุ** (packing house) หมายถึง อาคารหรือพื้นที่ที่อยู่ภายใต้การควบคุมและการบริหารจัดการเดียวกันสำหรับคัดบรรจุผลทุเรียน
3. **ผู้ควบคุมการเก็บเกี่ยว** (harvesting supervisor) หมายถึง ผู้ที่ทำหน้าที่ในการควบคุมการเก็บเกี่ยวผลทุเรียนจากต้น ตั้งแต่ขั้นตอนการประเมินความแก่ของผลทุเรียน การตัดการคัดแยกในสวนจนถึงการขนส่ง
4. **ผู้ตรวจสอบความแก่ของผลทุเรียน** (qualitvy control) ผู้ที่ตรวจและรับผลทุเรียนประจำโรงรวบรวม/โรงคัดบรรจุ
5. **รุ่น** (lot) หมายถึง ปริมาณของทุเรียนพันธุ์เดียวกันที่รับเข้าในช่วงเวลาเดียวกันที่มีความเหมือนกัน เช่น แหล่งปลูกหรือแปลงปลูก ผู้ผลิต ผู้ส่งมอบ
6. **ผลทุเรียนแก่** (mature durian) หมายถึง ผลทุเรียนที่เจริญเติบโตที่เหมาะสม สามารถพัฒนาเป็นผลทุเรียนสุกหลังจากเก็บเกี่ยวจากต้นแล้ว



การยื่นขอการรับรอง

● **ยื่นขอการรับรองได้ที่ หน่วยรับรองที่ได้การรับรองระบบงาน ตาม มกษ. 9070-2566**

รายชื่อหน่วยรับรอง

ติดต่อสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ กลุ่มวิชาการมาตรฐานระบบคุณภาพ กองรับรองมาตรฐาน (กรร.)
โทร. 0-2561-2277 ต่อ 1251-1258

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด

ครอบคลุมข้อกำหนดตั้งแต่การรั
การบรรจุ และการเก็บรักษา ซึ่ง
ที่ปลอดภัยและมีคุณภาพเหมาะส
ข้อกำหนด ดังต่อไปนี้



1. สถานประกอบการ

- **ทำเลที่ตั้ง**

  ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนที่ทำให้อาหารไม่ปลอดภัย ห่างจากบริเวณที่มีสัตว์พาหะสิ่งปฏิกูล บริเวณน้ำท่วมขัง บริเวณที่มีฝุ่นควันมาก

- **ออกแบบและวางผัง**

  สายการผลิตให้เอื้อต่อการปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะ บริเวณผลิตมีพื้นที่เพียงพอและแยกเป็นสัดส่วน เพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อน โครงสร้างภายในอาคารมีการออกแบบอย่างเหมาะสม สร้างด้วยวัสดุที่แข็งแรง ทนทาน ง่ายต่อการบำรุงรักษาและทำความสะอาด สามารถระบายน้ำได้ดีและป้องกันแมลงศัตรูพืชได้



- **เครื่องมือและอุปกรณ์**

  มีการออกแบบและสร้างด้วยวัสดุที่เหมาะสมไม่เป็นพิษต่อการผลิต ผลิตภัณฑ์ง่ายต่อการบำรุงรักษา การทำความสะอาดมีจำนวนเพียงพอต่อการปฏิบัติงานและควรตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอเพื่อให้ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

- **มีน้ำและสิ่งอำนวยความสะอาดที่เพียงพอ**

  มีห้องน้ำ อ่างล้างมือ โดยจัดให้อยู่ในบริเวณที่ไม่เสี่ยงต่อการปนเปื้อน มีเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการทำความสะอาด การจัดการของเสียและระบายน้ำอย่างเหมาะสม รวมถึงมีแสงสว่าง และการระบายอากาศที่เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน

2. การควบคุมการปฏิบัติง

- **คัดเลือกวัตถุดิบ**

  ที่มีคุณภาพเหมาะสมและต้องมาจากแหล่งปลูกที่ได้รับการรับรอง มีมาตรการควบคุมคุณภาพวัตถุดิบเพื่อป้องกันการปนเปื้อนและเสื่อมสภาพ



- **ดำเนินการคัดคุณภาพและตัดแต่งผลิตผลในเบื้องต้น**

  ควรปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะและระมัดระวังไม่ให้ผลิตผลเสื่อมคุณภาพ

- **มีการใช้สารเคมีในกระบวนการผลิต**

  ต้องเลือกใช้อย่างถูกต้องเหมาะสม ภาชนะบรรจุและวัสดุที่ใช้ในการบรรจุหีบห่อต้องสะอาดมีความเหมาะสมกับผลิตผล ซึ่งสามารถป้องกันความเสียหายหรือปนเปื้อนได้ในกรณีบรรจุหีบห่อ เพื่อการส่งออกต้องแสดงฉลากให้ครบถ้วนและถูกต้องตามกฎหมายหรือข้อกำหนดของประเทศคู่ค้า



3. ระบบการการบำรุงรักษา และสุขาภิบาลโรงรวบรวม



ต้องทำความสะอาดอาคารผลิตอย่างสม่ำ
เครื่องมือและอุปกรณ์ก่อนและหลังปฏิ
การปนเปื้อนได้ มีการป้องกันและกำจั
บริเวณผลิตและเก็บรักษาผลิตผลจ
แสดงรายละเอียดอย่างครบถ้วน กำจั
เฝ้าระวังประสิทธิผลสุขาภิบาล

บวัตถุดิบ การจัดเตรียม การคัดเลือก
อาจรวมถึงการขนส่ง เพื่อให้ได้ผลิตผล
สมเพื่อการจำหน่าย โดยมีรายละเอียด



มกษ. 9047-2560

4. สุขลักษณะส่วนบุคคล

ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือเป็นพาหะนำโรคที่อาจปนเปื้อนผู้ปฏิบัติงานและผู้เยี่ยมชมต้องมีสุขลักษณะดังนี้

- แต่งกายสะอาดและเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน ไม่สูบบุหรี่ ถ่มน้ำลาย เคี้ยวหมากฝรั่ง หรือทานอาหารบริเวณปฏิบัติงาน
- ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเข้าสู่บริเวณผลิต หลังการใช้ห้องน้ำและหลังการสัมผัสสิ่งปนเปื้อน มีการให้ความรู้ สอนงาน หรืออบรมเกี่ยวกับการปฏิบัติที่ถูกสุขลักษณะแก่ผู้ปฏิบัติงาน



5. การขนส่ง



ผลิตผลที่รอการขนส่งต้องเก็บรักษาในสภาพที่เหมาะสม เป็นระเบียบและสะดวกต่อการตรวจสอบ โดยพาหนะและตู้ขนส่งต้องสะอาดและอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน สามารถเก็บรักษาผลิตผลได้ โดยไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน



6. เอกสารและบันทึกข้อมูล



ผู้ประกอบการต้องจัดทำเอกสารและบันทึกข้อมูล เช่น แผนผัง หรือแผนภูมิการผลิต บันทึกข้อมูลผลิตผล บันทึกข้อมูลในกระบวนการผลิตและสุขาภิบาลและบันทึกผลการตรวจสอบวัตถุดิบ โดยจัดเก็บเอกสารและบันทึกข้อมูลต่างๆ ไว้อย่างน้อย 2 ปี หรือตามข้อกำหนดของประเทศคู่ค้า

สนใจรายละเอียดเพิ่มเติม
สามารถ Scan QR Code

ผักและผลไม้สด

เสมอและถูกสุขลักษณะ รวมทั้งทำความสะอาด
ฏิบัติงาน เก็บให้เป็นสัดส่วน สามารถป้องกัน
ัดสัตว์และแมลงป้องกันสัตว์เลี้ยงไม่ให้อยู่ใน
วัดเก็บสารเคมีอย่างเหมาะสมและมีป้าย
ัดของเสียอย่างเหมาะสมและมีวิธีการตรวจ

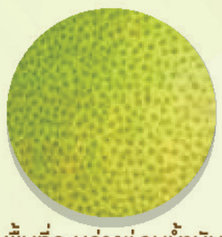
มาตรฐานสินค้าเกษตร

เรื่อง ส้มโอ

มกษ. 13-2550

PUMMELO

คุณภาพ



พื้นที่ระหว่างต่อมน้ำมันขยายออกชัดเจน

- เป็นส้มโอทั้งผล
- เนื้อแน่น สด ไม่มีรอยช้ำ ไม่เน่าเสีย หรือเสื่อมคุณภาพ
- ไม่มีความเสียหายจากศัตรูพืช
- ไม่มีความชื้นที่ผิดปกติจากภายนอก
- ไม่มีความเสียหายเนื่องจากอุณหภูมิต่ำหรือสูง
- ไม่มีกลิ่นและ/หรือรสชาติที่ผิดปกติ
- มีอายุการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมกับพันธุ์และพื้นที่ปลูก โดยพิจารณาจากปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมด (Total Soluble Solid, TSS) ไม่น้อยกว่า 8° Brix หรือสังเกตจากสีของผิวผลส้มโอจางลง 2 ส่วนใน 3 ส่วน หรือมองเห็นพื้นที่ระหว่างต่อมน้ำมันที่ปลายผลขยายออกชัดเจน

การแบ่งชั้นคุณภาพ

ชั้นพิเศษ (Extra class)



ถุงน้ำหวานในกลีบส้มโอ

- มีคุณภาพดีที่สุด ผลต้องมีลักษณะตรงตามพันธุ์
- ไม่มีลักษณะอาการผิดปกติของถุงน้ำหวานในกลีบส้มโอ เช่น เป็นสีขาวขุ่น แข็ง มีน้ำน้อยหรือแห้ง
- ไม่มีตำหนิ ยกเว้นตำหนิเล็กน้อยที่ไม่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน
- เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนของคุณภาพไม่เกิน 5%

ชั้นหนึ่ง (Class I)

- มีคุณภาพดี ผลต้องมีลักษณะตรงตามพันธุ์
- มีตำหนิเล็กน้อยเกี่ยวกับรูปร่าง สี ผิวในช่วงการเกิดผลบาดแผลที่หายแล้ว
- ขนาดตำหนิไม่เกิน 10% ของพื้นที่ผิว โดยไม่มีผลกระทบต่อเนื้อส้มโอ
- เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนของคุณภาพไม่เกิน 10%

ชั้นสอง (Class

- มีคุณภาพไม่เข้าชั้นที่สูง
- มีตำหนิเกี่ยวกับรูปร่าง
ที่หายแล้ว
- ขนาดตำหนิที่ผิวไม่เกิน
โดยไม่มีผลกระทบต่อเนื้อส้
- เกณฑ์ความคลาดเคลื่อ

การจัดขนาด

พิจารณาจากน้ำหนักต่อผล

รหัสขนาด	น้ำหนักต่อผล (กรัม)
1	>1900
2	>1700 - 1900
3	>1500 - 1700
4	>1300 - 1500
5	>1100 - 1300
6	>900 - 1100
7	>700 - 900
8	400 - 700

พิจารณาจากเส้นผ่าศูนย์กลางตามขวางของผล หรือเส้นรอบวง

รหัสขนาด	เส้นผ่าศูนย์กลาง (นิ้ว)	เส้นผ่าศูนย์กลาง (mm)	เส้นรอบวง (นิ้ว)	เส้นรอบวง (mm)
1	> 7	> 170	> 21.10	> 536
2	> 6.20 - 7.00	> 159 - 170	> 19.4 - 21.10	> 493 - 536
3	> 5.90 - 6.20	> 151 - 159	> 18.5 - 19.4	> 470 - 493
4	> 5.60 - 5.90	> 143 - 151	> 17.5 - 18.5	> 445 - 470
5	> 5.30 - 5.60	> 135 - 143	> 16.6 - 17.5	> 422 - 445
6	> 4.90 - 5.30	> 126 - 135	> 15.0 - 16.6	> 396 - 422
7	> 4.60 - 4.90	> 117 - 126	> 14.5 - 15.0	> 368 - 396
8	3.90 - 4.60	100 - 117	12.3 - 14.5	313 - 368

หมายเหตุ: เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนของส้มโอทุกชั้นคุณภาพ ทุกรหัสขนาด มีผลส้มโอขนาดที่ใหญ่หรือเล็กกว่าในชั้นถัดไป

ขอบข่าย

- ส้มโอ (pummelo)
- ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Citrus maxima* Merr. [syn. C. *grandis* (L.) Osbeck] อยู่ในวงศ์ Rutaceae
- จำหน่ายในรูปผลสด



หมายเหตุ:
ไม่มีผลกระทบต่อลักษณะภายนอก คุณภาพของเนื้อส้มโอ
ระหว่างการเก็บรักษา รวมถึงการจัดเรียงในภาชนะบรรจุ

III)

กว่า
า สี ผิวในช่วงการเกิดผลบาดแผล

15% ของพื้นที่ผิว
้มโอ
นของคุณภาพไม่เกิน 10%

การบรรจุหีบห่อ

ภาชนะบรรจุ

- มีคุณภาพ ถูกสุขลักษณะ ระบายอากาศได้ดี ป้องกันความเสียหายที่มีผลกระทบต่อผลส้มโอได้
- วัสดุที่ใช้ภายในสะอาด มีคุณภาพ

ความสม่ำเสมอ

- มีการจัดเรียงให้สม่ำเสมอทั้งในเรื่องคุณภาพ ขนาด และ สี กรณีที่มองเห็นผลส้มโอจากภายนอกภาชนะบรรจุ ส่วนที่มองเห็นต้องเป็นตัวแทนของผลิตผลทั้งหมด



การแสดงฉลากและเครื่องหมาย

- ชื่อผลิตผล “**ส้มโอ**” และ “**ชื่อพันธุ์ส้มโอ**”
- **น้ำหนักสุทธิ**
- **ชั้นคุณภาพ**
- **รหัสขนาด**
- **ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต** หรือผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จัดจำหน่าย หรือผู้นำเข้า หรือผู้ส่งออก
- **ข้อมูลแหล่งผลิต** (ระบุชื่อประเทศ/จังหวัดที่ปลูก ยกเว้นจำหน่ายในประเทศ)
- **ภาษา** (จำหน่ายในประเทศต้องใช้ภาษาไทย ถ้าส่งออกให้ใช้ภาษาต่างประเทศได้)



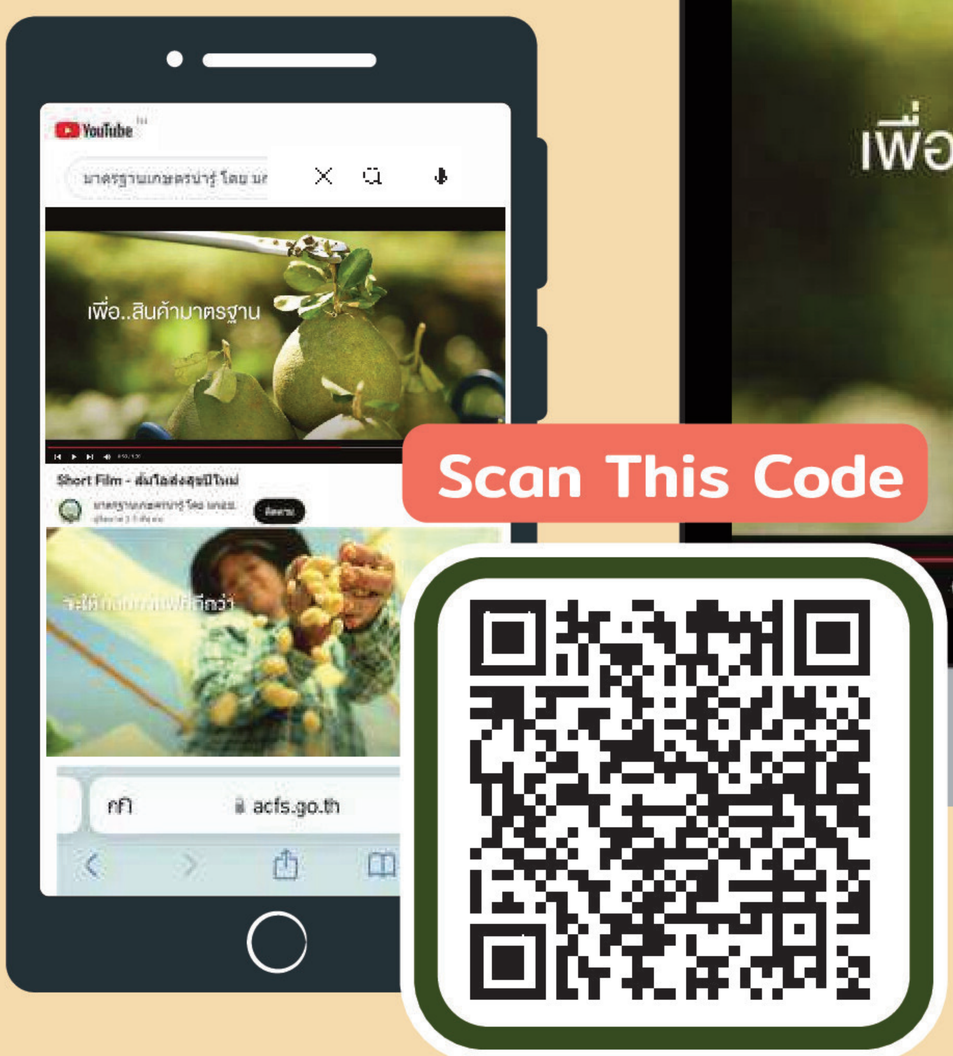
สนใจรายละเอียดเพิ่มเติม
สามารถ Scan QR Code

มกษ. 13-2550

Short Film – ส้มโอ

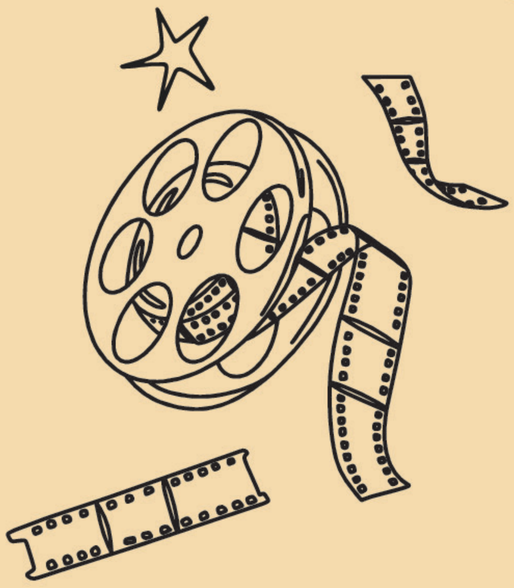


ช่วงนี้ ทีม Q จัง ออกทำสื่อตัวใหม่ ให้มิตรรัก Q จัง ได้เสพงานใหม่ๆ ต่างจากเดิม นอกจากภาพนิ่งสวยๆ กราฟิคโดนๆ แล้วเรายังทำ Short Film ที่มีภาพเคลื่อนไหว พร้อมเสียงและบรรยากาศที่จะทำให้เราเคลิ้มไปเลย อดใจไม่ไหว ต้องไปหาสินค้า Q มากินกัน ใครที่พลาดฉบับที่แล้ว ฉบับนี้ก็จัดให้แบบเต็มๆ 2 เรื่องไปเลย ทั้งกาแฟและส้มโอ



Scan This Code

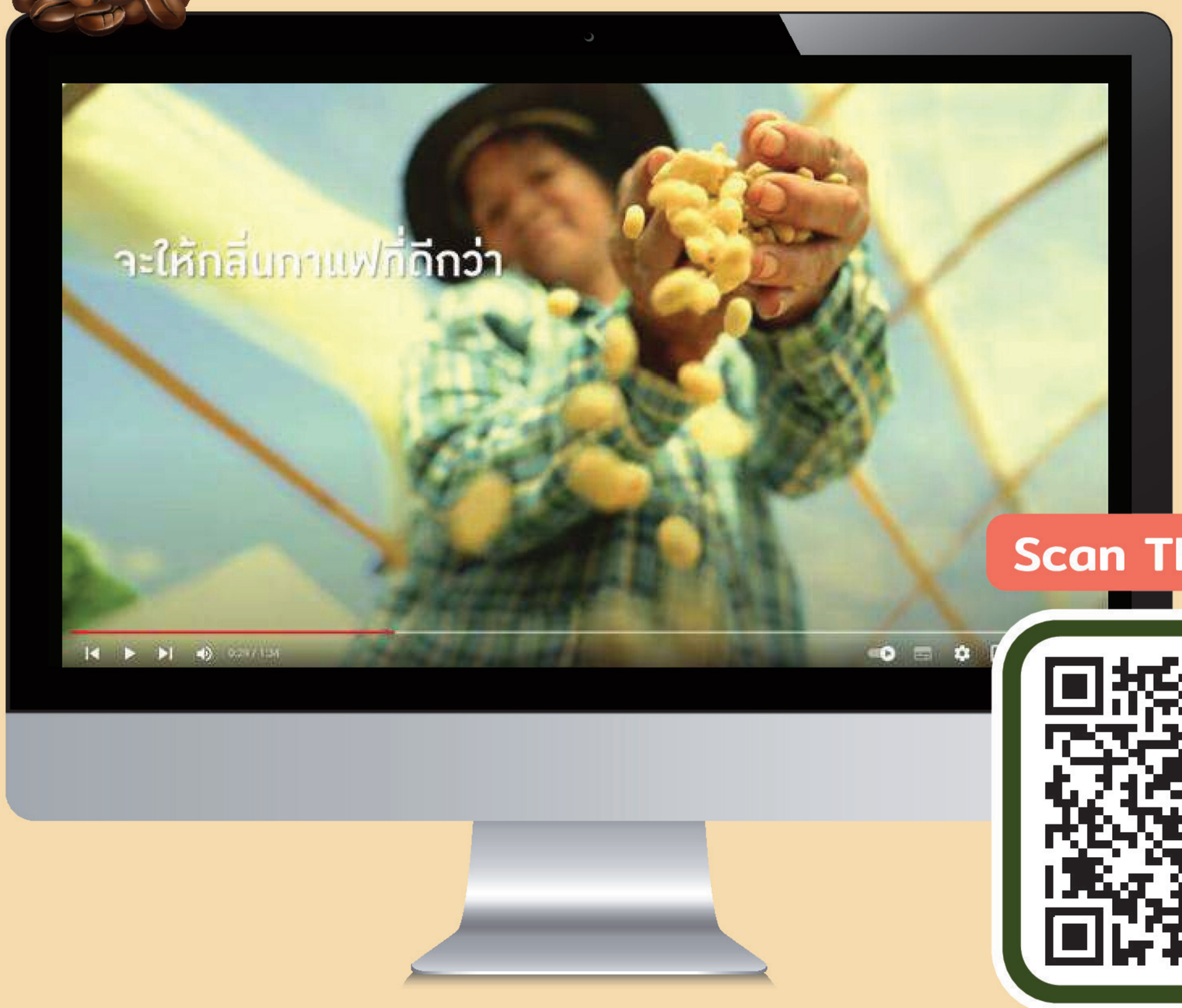






Short Film – กาแฟ

Subscribe!



Scan This Code



ช่องทางการติดตามข่าวสาร มาตรฐานสินค้าเกษตร



Facebook

: สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ-มกอช.
www.facebook.com/iACFS

: มาตรฐานเกษตรน่ารู้ โดย มกอช.
www.facebook.com/acfsch

Line official account

@ACFS มาตรฐานเกษตรน่ารู้

Youtube channel

: มาตรฐานเกษตรน่ารู้ โดย มกอช.
www.bit.ly/2w6z1Jm

E-book มกอช.

: เอกสารเผยแพร่ มกอช.
http://e-book.acfs.go.th/



www.acfs.go.th

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์