



จดหมายข่าว

พืชนานาชาติ

ภาควิชาการวิจัยและพัฒนาการเกษตร

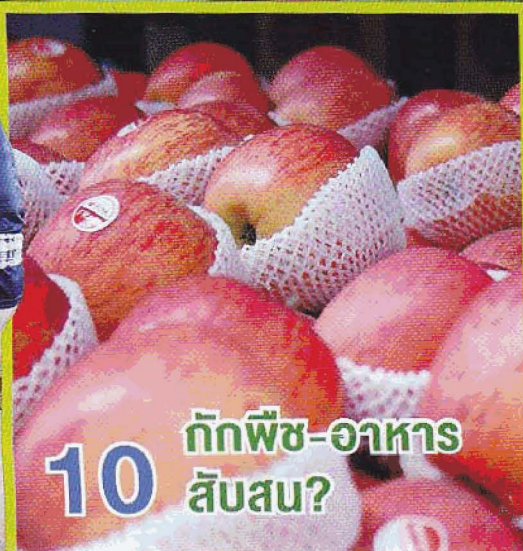
ฉบับที่ 12 ประจำเดือน มกราคม พ.ศ. 2558

ISSN 1513-0010

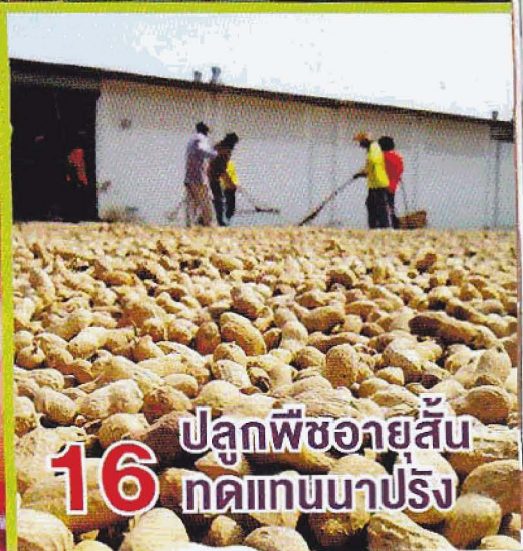
ควบคุมโรคแดง กุหลาบ โดยชีววิธี 2



ลดต้นทุน
การแปรรูปยางดิบ
พลิกวิกฤติ
ให้เป็นโอกาส



10 กักพืช-อาหาร
สืบสวน?



16 ปลุกพืชอายุสั้น
ทดแทนนาปรัง



ควบคุมโรแดงกุหลาบ โดยชีววิธี

กุหลาบ เป็นไม้ตัดดอกที่มียอดจำหน่ายสูง โดยเฉพาะในช่วงเทศกาลวาเลนไทน์ แม้ว่าผู้บริโภคจะเห็นกุหลาบได้ตลอดเวลา โดยที่ไม่มีภาวการณ์ขาดตลาด รวากับว่ากุหลาบเป็นไม้ดอกที่ปลูกได้อย่างง่ายดาย แต่ความจริงแล้วกุหลาบเป็นไม้ดอกที่ปลูกเลี้ยงได้ยากชนิดหนึ่ง เนื่องจากต้องระมัดระวังเรื่องศัตรูพืชที่มีอยู่หลายชนิด

โรแดงกุหลาบ

ดร.มานิตา คงชื่นสิน ผู้เชี่ยวชาญด้านศัตรูพืช กรมวิชาการเกษตร กล่าวว่าศัตรูกุหลาบมีด้วยกันหลายชนิด ชนิดที่สำคัญคือ เพลี้ยไฟกับไรแดง นอกจากนั้นก็จะมีหนอนผีเสื้อ เพลี้ยแป้ง เพลี้ยหอย และแมลงหวี่ขาว ซึ่งจะระบาดในช่วงที่อากาศร้อนอบอ้าว อุณหภูมิสูง เป็นช่วงที่ศัตรูพืชเหล่านี้ขยายพันธุ์ได้มาก สำหรับวิธีการป้องกันกำจัดไรแดงของเกษตรกรโดยทั่วไปใช้สารฆ่าแมลงสารฆ่าไร ในการฆ่าเพลี้ยไฟกับไรแดง แต่เมื่อใช้ไปสักระยะหนึ่ง ศัตรูพืชก็จะเกิดการต้านทานต่อสารเหล่านั้น

ปัจจุบันกรมวิชาการเกษตร มีงานวิจัยเกี่ยวกับวิธีกำจัดศัตรูพืชที่แนะนำให้ใช้กับกุหลาบ โดยการนำไรตัวห้ำมากินไรแดง ซึ่งสามารถควบคุมไรแดงไม่ให้เพิ่มจำนวนในกุหลาบได้

ไรตัวห้ำ

ตัวห้ำ คือสัตว์ชนิดหนึ่งไปกินสัตว์อีกชนิดหนึ่ง เช่น เสือไปกินลูกกวาง เสือก็คือตัวห้ำ กรณีนี้ก็เช่นเดียวกัน แต่ศัตรูพืชเป็นไร จึงเรียกว่า ไรตัวห้ำ ถ้าเป็นแมลงก็เป็นแมลงตัวห้ำ

ไรตัวห้ำนี้จะไม่กินพืชเพราะเป็นสัตว์กินเนื้ออาศัยอยู่ร่วมกันได้ใบกุหลาบ เมื่อไรตัวห้ำพบไรแดง มันจะใช้ปากเจาะเข้าไปในตัวไรแดงแล้วดูดน้ำเลี้ยง ดูดทุกสิ่งทุกอย่างที่อยู่ในตัวไรแดงเข้ามาในตัวมัน ตัวไรแดงก็จะเหี่ยวแห้งตาย โดยที่ไม่ต้องใช้สารเคมีในการกำจัดเลย

การควบคุมไรแดงให้ได้ผลดี ต้องกำจัดช่วงที่ไรแดงเข้ามาในไรในช่วงแรก เมื่อพบไรแดงก็รีบนำไรตัวห้ำมาปล่อย แม้ว่าในธรรมชาติจะมีไรตัวห้ำ อยู่ตามปกติอยู่แล้ว แต่อาจจะมึนน้อยเกินไป เนื่องจากที่ผ่านมากเกษตรกรใช้สารเคมีทำให้ไรตัวห้ำในธรรมชาติตาย จึงแนะนำให้เกษตรกรมีการขยายเพาะเลี้ยงไรตัวห้ำเพิ่มแล้วก็นำมาปล่อย



ดร.มานิตา คงชื่นสิน

วิธีการเพาะขยายไรตัวห้ำ จะใช้พืชที่เจริญเติบโตเร็ว เช่น ต้นถั่วที่เป็นถั่วที่โตไว แข็งแรง และเหมาะสำหรับการเลี้ยงขยาย ขั้นตอนแรกคือการปล่อยให้ไรแดงในต้นถั่วดำมีจำนวนมาก ประมาณ 3 สัปดาห์ ต้นถั่วดำจะเต็มไปด้วยไรแดง จากนั้นนำพ่อแม่ไรตัวห้ำที่ได้รับจากกรมวิชาการเกษตรไปปล่อยบนต้นถั่วดำเพื่อให้ขยายพันธุ์ ซึ่งพ่อแม่พันธุ์ไรตัวห้ำนั้นกรมวิชาการเกษตรมีไว้แจกให้กับเกษตรกรทุกราย จากนั้นอีก 2 สัปดาห์ไรตัวห้ำจะเพิ่มปริมาณขึ้นเรื่อย ๆ กระทั่งมีไรแดงหมด จึงตัดใบถั่วดำไปวางบนต้นกุหลาบ ตรงไหนมีเยอะก็วางเยอะ ไรตัวห้ำนี้หากนำมาใส่กระบอกลงน้ำ 3 - 4 วัน สามารถขนส่งไปยังจังหวัดอื่น ๆ ได้ เช่น ภาคเหนือ ที่มี



การปลูกเลี้ยงกุหลาบและสตรอว์เบอร์รี ซึ่งไรต์ว้านี้สามารถใช้ควบคุมไรแดงใน สตรอว์เบอร์รีได้ผลเช่นเดียวกัน

งานวิจัยสาร

ไร่กุหลาบคุณตุ้ม ตั้งอยู่ที่ ตำบลชนงพระ อำเภอบางบาล จังหวัด นครราชสีมา ดำเนินการมากกว่า 17 ปี ปัจจุบันดูแลโดยคุณน้อง จิรดา หุตะสิงห์ มี 6 โรงเรือน เริ่มแรกไม่มีความรู้เรื่อง การปลูกกุหลาบเลย แต่ด้วยความที่ คุณพ่อผู้ก่อตั้งไร่กุหลาบนี้เป็นผู้บริหาร ที่ดี ก่อนจะทำไร่ท่านจะศึกษาความเป็นไปได้ พร้อมทั้งศึกษาผู้จำหน่ายพันธุ์ ของทางการจำหน่าย ราคาวัสดุ อุปกรณ์ ต่าง ๆ เสมอ

สำหรับการกำจัดไรแดงโดยชีววิธีนี้ ได้มีการดำเนินการมาแล้ว ประมาณ 9 เดือน ดร.มานิตา ได้ทำการ ทดสอบในไร่กุหลาบคุณตุ้ม เริ่มทำใน ระยะแรก ช่วงที่ยังไม่เคยมีไรแดง ระบาดมาก่อน นำไร่ตัวห้ำปล่อยลงต้น กุหลาบ 3 - 4 ตัวต่อต้น ปล่อย 2 - 3 สัปดาห์ต่อครั้ง สังเกตดูที่ใต้ใบกุหลาบ หากไร่ตัวห้ำเริ่มวางไข่ ก็เปลี่ยนเป็น ปล่อยเพียงแค่เดือนละครั้ง ซึ่งเพียงพอ ต่อการควบคุมไรแดงข้อดีของไร่ตัวห้ำ จะกินเฉพาะไรแดงและกินจนหมด



คุณน้อง จิรดา หุตะสิงห์

โดยที่ไม่เปลี่ยนความสนใจไปกินเกสร พืช

คุณน้อง กล่าวว่าการที่เกษตรกรไม่ ใช้วิธีการกำจัดศัตรูพืชแบบชีววิธี แต่ใช้สารเคมี เมื่อผ่านไประยะหนึ่ง ทำให้เกษตรกรยิ่งจนลง เนื่องจากราคา ผลิตผลคงที่ ทั้งยังมีคู่แข่งมีจำนวน มากขึ้น และสารเคมีกำจัดศัตรูพืชก็มี ราคาสูงขึ้นเรื่อย ๆ เกษตรกรก็ไม่เหลือ กำไรพอสำหรับการเลี้ยงดูตนเองและ ครอบครัว

ก่อนหน้านี้ไร่กุหลาบคุณตุ้ม ก็ใช้ สารเคมีกำจัดศัตรูพืช ใครบอกว่าอะไรดี ก็ซื้อมาทดลองทุกอย่าง แต่ระยะหลัง คนงานของไร่เริ่มป่วย จึงหยุดการใช้ สารเคมีกำจัดศัตรูพืช จึงได้หาวิธีกำจัด ศัตรูพืชที่ไม่เป็นอันตรายต่อคนและ สัตว์เลี้ยง

คุณน้องร่วมทำไร่กุหลาบแบบชีววิธี โดยได้รับคำแนะนำจาก ดร.มานิตา เป็นการนำไร่ตัวห้ำมากำจัดไรแดง ทำการทดสอบอยู่ระยะหนึ่ง ก็ทราบว้าวิธีนี้ ได้ผล จึงได้เริ่มต้นทำอย่างจริงจัง ซึ่ง ดร.มานิตา เป็นผู้สนับสนุนตัวห้ำและให้ คำปรึกษาเกี่ยวกับการผลิตตัวห้ำ กระทั่งปัจจุบันนี้คุณน้องสามารถผลิตตัวห้ำ ได้ด้วยตนเองแล้ว ขณะเดียวกันเกษตรกรในไร่ยังได้เรียนรู้ไปพร้อมกันด้วย

การจะให้วิธีนี้ได้ผลอย่างมีประสิทธิภาพ ต้องคำนึงถึงจำนวนไร่ตัวห้ำ ต้องเพียงพอกับการกำจัดไรแดงอย่างทั่วถึง ซึ่งไร่ตัวห้ำกินได้ทั้งตัวแก่และตัวอ่อน ของไรแดงและนอกจากจะสามารถกำจัดไรแดงได้แล้ว ไร่ตัวห้ำนี้ยังช่วยควบคุม เพลี้ยไฟให้น้อยลงด้วยสันนิษฐานว่าเมื่อไร่ตัวห้ำกินไรแดงหมด จึงไปกินตัวอ่อน เพลี้ยไฟ





ไรแดง



ไรตัวห้า



ข้อดีของการไม่ใช้สารเคมีอีกประการหนึ่ง คือ ต้นไม้แข็งแรงมากขึ้น เพราะการฉีดสารเคมี 1 ครั้ง เท่ากับว่าต้นไม้จะหยุดเติบโต 1 วัน คุณน้องกล่าว

นอกจากปัญหาเรื่องไรแดงและเพลี้ยไฟแล้ว ยังมีเพลี้ยแป้งเพลี้ยหอย เคยทดลองใช้วิธีแบบต่างประเทศ คือให้แมลงช้างปีกใสที่สามารถกินเพลี้ยหอย เพลี้ยแป้งได้ แต่เมื่อนำมาปล่อยแล้ววันรุ่งขึ้นส่งพวกกลับหายไปหมดเพราะแมลงช้างปีกใสอยู่ประเทศไทยไม่ได้ อากาศร้อนเกินไป

คุณน้อง กล่าวเสริมว่า ถ้าเกษตรกรท่านใดสนใจการใช้ชีววิธีสามารถใช้ได้เลย เมื่อคำนึงถึงระยะยาวแล้วชีววิธีเป็นวิธีเดียวที่เกษตรกรจะอยู่ได้ ผู้ที่ใช้สารเคมีอยู่ควรลดการพึ่งพาสารเคมี เนื่องจากเราไม่มีความสามารถในการกำหนดราคาของสารเคมี

อีกประการหนึ่งที่สำคัญ คือ ไร่กุหลาบคุณตุ้มเป็นไร่เดี่ยว บริเวณรอบข้างไม่มีผู้ทำไร่ แต่หากพื้นที่ใดมีการรวมกลุ่มกันเพื่อทำอะไรแล้วเราเป็นคนเดียวที่ใช้ชีววิธี คนอื่นใช้สารเคมีอยู่รอบๆ เรา ศัตรูพืชทุกตัวอาจจะพุ่งมาหาเราคนเดียวที่ไม่มียา ดังนั้นถ้าต้องการจะเป็นชีววิธีควรรวมกลุ่มกันเป็นพื้นที่ใหญ่ สามารถติดต่อสอบถามข้อมูลการกำจัดศัตรูพืชโดยชีววิธีได้ที่ สำนักวิจัยและพัฒนาการอารักขาพืช กรมวิชาการเกษตร โทร. 0-2579-5583 ในวันเวลาราชการ

การทำเกษตรแบบชีววิธีต้องอาศัยความอดทน เพราะชีววิธีเป็นสิ่งที่ต้องใช้เวลา แต่ได้ผลระยะยาว เรียกว่า เป็นความอดทนที่จะได้ผลอย่างยั่งยืน ทั้งผลผลิต รายได้ และสุขภาพ





ลดต้นทุน

การแปรรูปยางดิบ พลิกวิกฤติให้เป็นโอกาส

ในช่วงที่ราคายางลดลงเท่ากับต้นทุน ทำให้เกษตรกรชาวสวนยางได้ผลกระทบอย่างรุนแรง ดังนั้นการลดต้นทุน การแปรรูปยางดิบเป็นการพลิกวิกฤติให้เป็นโอกาส โดยให้เกษตรกรชาวสวนยาง รวมทั้งผู้ประกอบการหาแนวทางลดต้นทุน ให้ได้อย่างพอเหมาะโดยไม่กระทบต่อคุณภาพยาง โดยเฉพาะในสภาวะที่มีการแข่งขันทางการค้าในระดับอุตสาหกรรมที่สูงขึ้น ในขณะเดียวกันการเปิดการค้าเสรีทำให้มีการนำเข้าสินค้ายางพาราจากต่างประเทศ ได้อีกด้วย ดังนั้นการเพิ่มขีดความสามารถการแข่งขันของผู้ประกอบการ ยางพาราโดยใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ ไม่ใช่สารปลอมปนใด ๆ ใช้สารเคมี เท่าที่จำเป็น กระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐาน รวมทั้งการลดปริมาณ ของเสียในน้ำยางให้มากที่สุด จะเป็นการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า และมีประสิทธิภาพสูงสุด นอกจากจะได้คุณภาพของสินค้าที่ได้ มาตรฐานแล้ว ยังมีส่วนช่วยในการลดต้นทุนการผลิตได้อีกด้วย



คุณปรีดีเปรม ทศนกุล นักวิทยาศาสตร์ ชำนาญการพิเศษ ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตร สงขลา (ศูนย์วิจัยยางสงขลา) กล่าวว่า หากเกษตรกร ชาวสวนยางสามารถลดต้นทุนการผลิตยางพารา ซึ่งคุณปรีดีเปรมได้รวบรวมและสรุปประเด็นใหญ่ ๆ ในส่วนของการลดต้นทุนวัตถุดิบ สารเคมี น้ำ และพลังงาน รวมถึงการบริหารจัดการงานและบำรุงรักษา ถึงแม้ว่าราคายางจะตกต่ำอย่างรุนแรงในขณะนี้ เกษตรกรจะสามารถอยู่ได้และอาจมีกำไรมากกว่า ในช่วงราคายางที่ตกต่ำในขณะนี้

คุณปรีดีเปรม ได้กล่าวเฉพาะในส่วน การลดต้นทุนวัตถุดิบ สารเคมี น้ำ และพลังงาน เพื่อใช้เป็นแนวทางในการดำเนินธุรกิจได้พอที่เกษตรกร หรือผู้ประกอบการจะสามารถยืนอยู่ได้ในภาวะยาง ราคาคงต่ำในขณะนี้

วัตถุดิบ ได้แก่ น้ำยางสด เป็นวัตถุดิบที่ใช้ ในการแปรรูปยางดิบ น้ำยางสดสามารถแปรรูป ให้เป็นน้ำยางชั้น ยางแผ่นรมควัน ยางแผ่นผึ่งแห้ง ยางเครฟ ยางแท่งเกรด STRXL และ STR5L

“สำหรับเกษตรกรที่มีสวนยางขนาด ไม่เกิน 25 ไร่ ในการผลิตเป็นยางดิบควรใช้น้ำยาง ที่มีความสดมากที่สุด นั่นหมายถึงเกษตรกรไม่ต้อง ใช้สารรักษาสภาพน้ำยาง ซึ่งจะทำให้ไม่ต้องเสีย ค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้น สำหรับสวนยางที่มีขนาดใหญ่ เกิน 25 ไร่ มีความจำเป็นต้องรวบรวมน้ำยางก่อนการ แปรรูปเกินกว่า 6 ชั่วโมง น้ำยางจะเริ่มเสื่อมสภาพ ทำให้ยางดิบที่ผลิตได้เกิดความเสียหาย เมื่อนำไป จำหน่ายจะได้ราคาต่ำ จำเป็นต้องใช้สารรักษา สภาพน้ำยางเท่าที่จำเป็นตามชนิดของการผลิตยางดิบ และควรใช้ในปริมาณที่เหมาะสม ไม่ควรใส่ปริมาณ

มากเกินไปกว่าอัตราคำแนะนำ เพราะจะทำให้สิ้นเปลืองค่าใช้จ่าย ซึ่งส่งผลให้ต้นทุนการผลิตเพิ่มขึ้น”

คุณปรีดีเปรม อธิบายว่า น้ำยางที่มีสิ่งเจือปนจำเป็นต้อง กรองน้ำยางให้สิ่งสกปรกออกไปให้มากที่สุด น้ำยางที่สะอาดก็จะได้ น้ำยางที่มีคุณภาพดี กรณีที่นำไปผลิตเป็นยางแผ่นรมควัน เมื่อนำไป คัดชั้นจะไม่เสียเวลาคัดตั้ง ซึ่งจะทำให้ประหยัดเวลา แรงงาน และ ไม่ สูญเสียเนื้อยาง หรือถ้าผลิตเป็นยางแผ่นอบแห้งจะจำหน่ายในราคา สูงหรือหากผลิตเป็นน้ำยางชั้นจะสูญเสียเนื้อยางน้อยที่สุด อย่างไรก็ตามน้ำยางสดที่จะนำไปผลิตเป็นน้ำยางชั้น ครมมีปริมาณน้ำยางแห้ง ไม่ต่ำกว่า 30 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณกรดไขมันระเหยได้ไม่เกิน 0.07% มิฉะนั้นจะทำให้ไม่สามารถนำน้ำยางนั้นไปปั่นเป็นน้ำยางชั้นตาม มาตรฐานที่กำหนด

เติมน้ำลงไปในน้ำยางสดก็เก็ยราคา

คุณปรีดีเปรม อธิบายต่อไปว่า การเติมน้ำลงในน้ำยางสด จะทำให้ราคาจำหน่ายลดลง เกษตรกรบางรายคิดว่า การเติมน้ำลงไปในน้ำยางจะทำให้ได้น้ำหนักเพิ่มขึ้น ทำให้จำหน่ายได้เงินมากขึ้น ซึ่ง ในความเป็นจริงแล้วเกษตรกรจะขาดทุนมากขึ้นไปอีก เนื่องจาก โรงงานกำหนดการรับซื้อจากปริมาณเปอร์เซ็นต์ หากวัดปริมาณ เปอร์เซ็นต์เนื้อยางแห้งหรือที่เรียกว่า DRC ได้ต่ำกว่า 30 เปอร์เซ็นต์ จะถูกหักค่าเปอร์เซ็นต์ละ 1 บาท ดังนั้นถ้าเกษตรกรเติมน้ำลงใน น้ำยางแม้จะได้น้ำหนักเพิ่ม แต่จะโดนหักราคาโดยที่ไม่รู้ตัว

คุณปรีดีเปรม ยกตัวอย่างให้เห็นชัดเจนดังนี้ ถ้าเกษตรกร ขายน้ำยางสด 100 กก. เมื่อวัดปริมาณเนื้อยางแห้งได้ 32 เปอร์เซ็นต์ จะมีเนื้อยางแห้ง 32 กก. การรับซื้อน้ำยางในวันนั้น กก.ละ 50 บาท เกษตรกรจะได้เงิน 1,600 บาท หากเราเติมน้ำลงไปในน้ำยางเพื่อเพิ่ม น้ำหนักไปอีก 14 กก. น้ำหนักของน้ำยางสดและน้ำรวมเป็น 114 กก. วัดปริมาณเนื้อยางแห้งแล้วจะลดลงเป็น 28.07 เปอร์เซ็นต์ เมื่อ คำนวณเนื้อแห้งแล้วเป็น 31.92 กก. น้ำหนักหายไป 0.08 กก. ขาย ได้เงิน 1,596 บาท ส่วนผู้รับซื้อจะตัดทศนิยมของเปอร์เซ็นต์เนื้อยาง ทั้งเหลือเพียง 28 และยังถูกหักเปอร์เซ็นต์น้ำยางต่ำอีก กก.ละ 2 บาท น้ำยาง 114 กก. จะถูกหักเงินไป 228 บาท รวมแล้วถูกหักทั้งหมด 232 บาท จากเงินที่ควรได้รับ 1,600 บาท เกษตรกรได้รับเงินเพียง 1,368 บาทเท่านั้น ดังนั้นจึงไม่ควรเติมน้ำเพื่อเพิ่มน้ำหนักยางนอกจาก จะทำให้ขาดทุนแล้ว ยังเพิ่มภาระในการขนส่ง ค่าสึกหรอของ ยานพาหนะ และทำให้น้ำยางเสื่อมคุณภาพเร็วขึ้น แต่หากมีเนื้อยาง แห้งสูงกว่า 40 เปอร์เซ็นต์ ทางผู้รับซื้อจะให้ราคาที่ระดับ DRC เพียงแค่ 40 เปอร์เซ็นต์เท่านั้น เนื่องจากเกรงว่าผู้ขายอาจเติมสาร ปลอมปนใด ๆ ลงในน้ำยาง

ยางแห้งที่สะอาดจะได้ราคาดี

ยางแห้งเป็นยางที่จับตัวอยู่ในรูปร่างก้อนด้วย ยางก้อน เศษ ยางตามรอยกรีด ยางคัดตั้ง ยางเครฟ มีทั้งยางที่สะอาด และยาง ที่มีสิ่งสกปรกปะปน ได้แก่ ดิน ทราย และเปลือกไม้ เป็นต้น ยางแห้ง





เหล่านี้เป็นวัตถุดิบขั้นต้น ที่นำไปแปรรูปเป็นยางเครพหรือยางแท่งเกรด STR 10 และ STR 20 ยางแท่งที่ขายได้ราคาดีจะเป็นยางที่สะอาด ไม่มีสิ่งปลอมปนใด ๆ หากมีการปะปนแล้วมองเห็นเด่นชัด ทางโรงงานจะหัก กก.ละ 5 - 10 บาท และถ้าเป็นสารปลอมปนชนิดร้ายแรง เช่น ยางตาย ซึ่งเป็นยางที่ผสมสารเคมีและผ่านความร้อนแล้ว เช่น ดุงมือ ยาง ท่อยาง เป็นต้น เป็นสิ่งปลอมปนที่ถือว่าร้ายแรง เนื่องจากทำความเสียหายให้กับผลิตภัณฑ์ ทางโรงงานจะเรียกค่าเสียหายไม่ต่ำกว่าชิ้นละ 1,000 บาท และมีมาตรการไม่รับซื้อจากเกษตรกรรายนี้ต่อไป

คุณปริศิ์เปรม กล่าวว่า ยางแท่งที่สะอาด นำไปผลิตยางแท่งจะได้ยางแท่งเกรดสูง คือ STR 10 ซึ่งใช้แรงงานน้ำและใช้เครื่องจักรหลัก เช่น Prebreaker, Creper และ Shredder ไม่เกิน 15 ตัว ทำให้ประหยัดทั้งแรงงานน้ำและพลังงานที่ใช้ หากเป็นยางแท่งที่สกปรกจะต้องมีวิธีการจัดการที่ยุ่ยากขึ้น ใช้พื้นที่ในการดำเนินงานมากขึ้น ใช้น้ำและพลังงานมากกว่าเท่าตัว โดยเฉพาะเครื่องจักรที่ต้องใช้จำนวนมากขึ้นไม่ต่ำกว่า 22 ตัว และยังได้ยางที่มีคุณภาพต่ำกว่า คือ เป็นยางแท่ง STR 20 ซึ่งในกระบวนการผลิตจะต้องใช้ยางที่มีคุณภาพดีผสมเพื่อให้ได้ยางให้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ซึ่งหมายถึงต้นทุนและวัตถุดิบเพิ่มขึ้นอีกทั้ง โรงงานที่ผลิตยางที่มีคุณภาพต่ำ จะมีของเสียในปริมาณมากขึ้น เช่น เศษดิน ทราย เปลือกไม้ จะต้องหาที่ฝังกลบ ส่วนน้ำเสียที่เกิดขึ้นจากการผลิต จะมีค่าสิ่งสกปรกมากกว่ายางที่สะอาดกว่า 3 เท่าตัว ต้องใช้พื้นที่การบำบัดมากกว่าวัตถุดิบยางที่มีความสะอาดรวมทั้งกลิ่นเหม็นที่เกิดขึ้นมีความรุนแรงกว่ายางที่สะอาด และต้องหาวิธีการจัดการของเสียที่เกิดขึ้น ซึ่งทำให้ต้นทุนการผลิตเพิ่มขึ้นหลายเท่าตัว

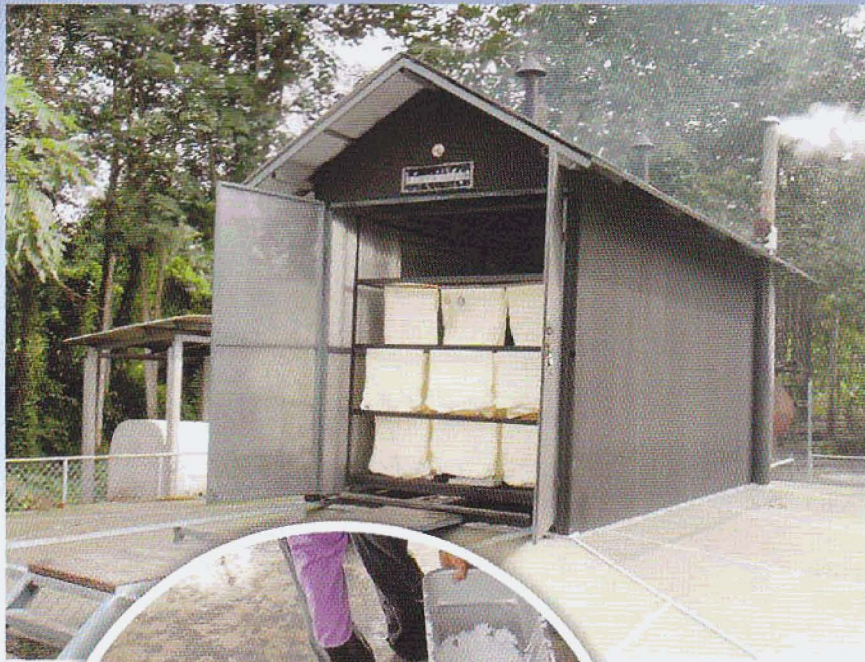
สารเคมี ไฮเก้ก่าจำเป็นในปริบทกที่เกบะสบ

สารเคมีเป็นตัวสำคัญที่ช่วยให้ผลการแปรรูปเป็นยางดิบชนิดต่าง ๆ มีคุณภาพตามมาตรฐาน คุณปริศิ์เปรม บอกว่า การใช้สารเคมีที่ถูกต้องและใช้เท่าที่จำเป็นในปริมาณที่เหมาะสม จะเป็นสิ่งที่ช่วยให้ยางดิบมีคุณภาพตรงตามความต้องการของผู้ใช้ หากใช้ในปริมาณที่น้อยเกินไปจะทำให้คุณภาพของวัตถุดิบยางเสียได้ สารเคมีที่ใช้มี

สารรักษาสภาพน้ำยางและสารจับตัวยาง สารรักษาสภาพน้ำยางควรใช้ให้ตรงตามการแปรรูปยางดิบชนิดนั้น ๆ ในการรักษาสภาพน้ำยางสดที่นำไปผลิตเป็นน้ำยางข้น จะใช้สารละลายแอมโมเนียในอัตรา 0.01 - 0.05 เปอร์เซ็นต์ต่อน้ำยางสด ก่อนบั่นเป็นน้ำยางข้นควรเติมสารละลายแอมโมเนียลงไปในระดับไม่เกิน 0.4 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งหากเติมมากเกินไปจะทำให้ลื่นเป็ลือก ในการบั่นน้ำยางข้นหากมีการใช้แอมโมเนียมากเกินไปจะทำให้ตกค้างอยู่ในทางน้ำยางในปริมาณสูง และทำให้ลื่นเป็ลือกกรดที่ใช้ในการจับตัวเนื้อยางซึ่งเป็นผลให้ต้นทุนการผลิตยางสกิมสูงขึ้น

สำหรับยางเกรด STRXL และ STR5L แนะนำให้ใช้สารละลายแอมโมเนียในอัตรา 0.05 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับกรดบอริกในอัตรา 0.05 เปอร์เซ็นต์ สามารถรักษายางสดได้นานถึง 40 ชั่วโมง

คุณปริศิ์เปรม กล่าวอีกด้วยว่าสารเคมีสำหรับจับตัวยางที่แนะนำ คือ กรดฟอร์มิก เนื่องจากเป็นสารอินทรีย์ที่ระเหยได้ง่าย ไม่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและไม่ตกค้างในยาง การจับตัวยางแล้วรีดแผ่นภายในวันเดียว อัตราที่แนะนำกรดฟอร์มิกคือ 0.6 เปอร์เซ็นต์ต่อน้ำหนักยางแท่งจะมีต้นทุนการทำยางแผ่นกิโลกรัมละ 0.31 บาท แต่ถ้ารีดยางในวันรุ่งขึ้น จะใช้กรดในอัตรา 0.4 เปอร์เซ็นต์ต่อน้ำหนักยางแท่ง สามารถลดต้นทุนไปได้ 0.10 บาท ดังนั้นหากทำยางแผ่นได้วันละ 1,000 กิโลกรัม จะประหยัดไปได้วันละ 100 บาท หรือเดือนละ 3,000 บาท



นอกจากนี้วิธีการลดต้นทุนการผลิตวันทำได้โดยใช้พลังงานทดแทนที่เป็นพลังงานธรรมชาติในการอบยางให้แห้ง โดยการนำความร้อนจากแสงอาทิตย์มาผ่านตัวกลางที่สามารถเก็บความร้อนได้แล้วกระจายความร้อนเข้าสู่ตัวโรงอบ เช่น โรงอบพลังงานแสงอาทิตย์ ยางแผ่นที่อบได้จะมีคุณภาพดี สีสวย ไม่ขึ้นรา จำหน่ายได้ราคาสูงกว่ายางแผ่นรมควัน สามารถลดต้นทุนการผลิตลงได้ 3 เท่า

คุณปรีดีเปรม กล่าวย้ำในที่สุดว่า ผู้ผลิตยาง ผู้ประกอบการต้องศึกษาหาแนวทางในการลดต้นทุนการผลิต การลดปริมาณของเสีย ลดปริมาณมลภาวะที่เกิดจากกระบวนการผลิต รวมทั้งการจัดการทรัพยากรอย่างคุ้มค่า ย่อมทำให้ผู้ประกอบการสามารถลดต้นทุนการผลิตได้อย่างแน่นอน



สนใจข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรสงขลา (ศูนย์วิจัยยางสงขลา) อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา โทรศัพท์ 0-7458-6725-30





กากพีช-อาหาร สับสพบ?



ปฏิเสธไม่ได้ว่าของขวัญที่โลกให้กับทุกสิ่งทุกอย่างบนโลกใบนี้ อย่างเท่าเทียมกัน คือ เวลา อย่างไรก็ตามความแตกต่างที่เกิดขึ้นกลับเป็นผลมาจากการใช้ประโยชน์จากวันเวลาที่แตกต่างกัน ความเจริญและความเสื่อมจึงเกิดขึ้นได้เสมอ จนแทบไม่น่าเชื่อว่าสิ่งสมมติจากเวลาที่เท่าเทียมกัน ผ่านวัน ผ่านเดือน ผ่านปีกันไปอีกครั้งแล้ว ความเจริญและความเสื่อมก็ผ่านไปด้วยเช่นกัน โอกาสปีใหม่นี้ ผู้เขียนขอสวัสดิ์ปีใหม่ผู้อ่านทุกท่าน ขอให้ทุกท่านมีกำลังกายและกำลังใจกล้าแข็ง ร่วมกันพัฒนาประเทศชาติบ้านเมืองไปด้วยกัน ความสงบสุขร่มเย็น ความอยู่ดีกินดี จะเกิดขึ้นไม่ได้ถ้าทุกท่านไม่ร่วมกันทำให้เกิดขึ้น สวัสดิ์ปีมะแม 2558

ช่วงเดือนมกราคม หลังบรรยากาศการเฉลิมฉลองและการหยุดยาวผ่านพ้นไปสำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี. ได้ทำหนังสือมายังกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ว่า องค์การอาหารและยาสหรัฐอเมริกา (USFDA) แจ้งการเรียกคืนแอปเปิ้ลพันธุ์กอล่า ภายใต้เครื่องหมายการค้า "Big B" และแอปเปิ้ล

พันธุ์แกรนนี่สมิธ ภายใต้เครื่องหมายการค้า "Big B" หรือ "Granny's Best" ของบริษัท Bidart Bros. เนื่องจากตรวจพบว่าแอปเปิ้ลดังกล่าวมีความเกี่ยวข้องกับการแพร่ระบาดของโรค Listeriosis ซึ่งเป็นอันตรายต่อเด็กแรกเกิด หญิงมีครรภ์ และคนชรา หรือผู้มีภูมิคุ้มกันบกพร่อง อาจเกิดผลกระทกร้ายแรงต่อสุขภาพ หรืออันตรายถึงขั้นเสียชีวิตได้ ผลจากหนังสือดังกล่าวกลายเป็นข่าวใหญ่ของประเทศไทยอยู่หลายวัน ทั้งในโลกโซเชียลและข่าวออนไลน์ต่างๆ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้ออกมาชี้แจงกับสื่อมวลชนต่อเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นตั้งแต่วันแรกๆ ที่ได้รับแจ้ง ท่ามกลางความสับสนของสังคมต่อการรับรู้ข่าวสาร ในที่สุดแล้วกระทรวงเกษตรและสหกรณ์จะรับผิดชอบต่อกรณีดังกล่าวอย่างไร และที่จริงแล้วมันเป็นบทบาทของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์จริงหรือ

"อีกรอง" ฉบับที่หักทายกันตอนปีใหม่ ขอมาท่านผู้อ่านไปทำความเข้าใจต่อเหตุการณ์ดังกล่าว กากพีช-อาหาร สับสพบกันหรือไม่ โปรดติดตาม

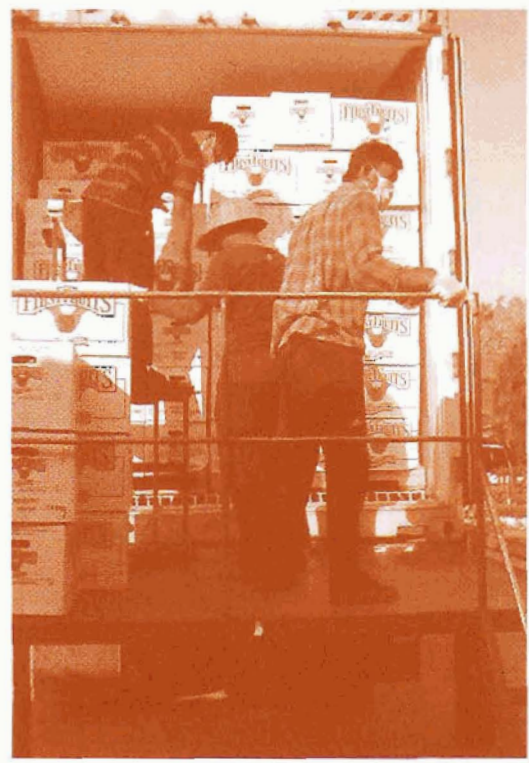
แอปเปิ้ลสหรัฐฯ กรณียุลาเหตุ

โดยปกติแล้ว การนำเข้าสินค้าเกษตรมีกฎหมายที่เกี่ยวข้องอยู่หลายฉบับ แต่ละฉบับต่างมีหน่วยงานที่รับผิดชอบแตกต่างกันไป ซึ่งกรณีของสินค้าเกษตรมีทั้งกฎหมายที่กระทรวงพาณิชย์รับผิดชอบ กระทรวงการคลัง กระทรวงสาธารณสุข และกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เมื่อปี 2546 คณะรัฐมนตรีได้มีมติเกี่ยวกับระบบความปลอดภัยทางอาหารของประเทศ โดยกำหนดให้กระทรวงเกษตร



และสหกรณ์รับผิดชอบความปลอดภัยของสินค้าเกษตรส่งออก ในขณะที่ความปลอดภัยของอาหารที่บริโภคในประเทศเป็นความรับผิดชอบของกระทรวงสาธารณสุข

กรณีแอปเปิลนำเข้าจากสหรัฐอเมริกา เป็นผลมาจากสำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี. ทำหนังสือถึงกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ลงวันที่ 14 มกราคม 2558 เรื่อง องค์การอาหารและยาสหรัฐอเมริกา (USFDA) แจ้งการเรียกคืนสินค้าของบริษัท Bidart Bros. โดยระบุว่า สำนักงานฯ ได้รับจดหมายอิเล็กทรอนิกส์จากองค์การอาหารและยาสหรัฐอเมริกา เมื่อวันที่ 14 มกราคม แจ้งว่าสินค้าของบริษัท Bidart Bros. ได้ถูกเรียกคืนจากการจำหน่ายในตลาดสหรัฐฯ เนื่องจากตรวจพบว่าการใช้หรือสัมผัสกับสินค้านี้ อาจเกิดผลกระทบต่อสุขภาพ หรืออันตรายถึงขั้นเสียชีวิตได้ และองค์การอาหารและยาสหรัฐฯ ได้รับข้อมูลว่า สินค้านี้ได้ถูกส่งออกไปจำหน่ายในประเทศไทย หรือบริเวณใกล้เคียง แต่เนื่องจากองค์การอาหารและยาสหรัฐฯ ไม่สามารถติดตามตรวจสอบสินค้าที่ได้ถูกส่งออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศได้ จึงได้แจ้งมายังทางการไทย เพื่อพิจารณาติดตาม ตรวจสอบ



และเรียกคืนสินค้าเหล่านั้นออกจากการจัดจำหน่ายในประเทศไทยตามที่เห็นสมควรต่อไป สินค้าที่กล่าวถึงเป็นของบริษัท Bidart Bros. ได้แก่ แอปเปิลพันธุ์กาล่า ภายใต้เครื่องหมายการค้า "Big B" และแอปเปิลพันธุ์แกรนนี่สไมธ ภายใต้เครื่องหมายการค้า "Big B" หรือ "Granny's Best" เนื่องจากสินค้าทั้งสองรายการมีความเกี่ยวข้องกับการแพร่ระบาดของโรค Listeriosis ซึ่งเป็นอันตรายต่อเด็กแรกเกิด หญิงมีครรภ์ และคนชรา หรือผู้ที่มีภูมิคุ้มกันบกพร่อง และได้แจ้งรายชื่อบริษัทที่รับสินค้านี้ในประเทศไทย ได้แก่ Fiesta Fruit, Inc, MB Fresh International, Paramount Export Co., United Fruits Corp., Voita Citrus, และ Dovex Export Company ทั้งนี้ยังระบุว่า จะขอติดตามและตรวจสอบการเก็บตัวอย่างสินค้า รวมทั้งมาตรการต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง ซึ่งทางการไทยดำเนินการเกี่ยวกับสินค้านี้ได้ หลังจากที่ได้รับแจ้งจากองค์การอาหารและยาสหรัฐฯ ทั้งนี้สำนักงานฯ ยังได้แจ้งเป็นจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ไปยังสำนักงานคณะกรรมการอาหาร และยา กระทรวงสาธารณสุข ด้วยเช่นกัน

ข้อมูลของศูนย์วิทยบริการ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา รายงานว่าโรค ลิสเทอริโอซิส (Listeriosis) หรือ โรคลิสทีเรีย เป็นโรคที่เกิดจากการรับประทานอาหารที่มีการปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรียลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส (Listeriamonocytogenes) ซึ่งเป็นแบคทีเรียที่เล็กมากไม่สามารถมองเห็นด้วยตาเปล่าได้ เมื่อรับประทานอาหารที่มีการปนเปื้อนของเชื้อดังกล่าวเข้าไปจะมีอาการคล้าย



โรคลิสเทอริโอซิส (Listeriosis) หรือโรคลิสทีเรียเป็นโรคที่เกิดจากการรับประทานอาหารที่มีการปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรียลิสทีเรียโมโนไซโตจีเนส (Listeriamonocytogenes) ซึ่งเป็นแบคทีเรียที่เล็กมากไม่สามารถมองเห็นด้วยตาเปล่าได้ เมื่อรับประทานอาหารที่มีการปนเปื้อนของเชื้อดังกล่าวเข้าไปจะมีอาการคล้ายโรคหวัด คือ ไข้ เวียนศีรษะ ปวดหัว มีไข้ อ่อนเพลีย คลื่นไส้ และอาเจียน

แบคทีเรียลิสทีเรียโมโนไซโตจีเนส (Listeriamonocytogenes)

โรคหวัด คือ ไข้หวัดใหญ่ ปวดหัว มีไข้ อ่อนเพลีย คลื่นไส้ และอาเจียน และที่สำคัญคือถ้าโรคนี้เกิดกับมารดาที่กำลังตั้งครรภ์ เด็กทารก และผู้สูงอายุรวมถึงผู้ป่วยที่เป็นโรคเอดส์ จะเกิดอาการรุนแรงมาก ในกรณีที่เป็นมารดาที่กำลังตั้งครรภ์ก็อาจจะเกิดภาวะการแท้งลูกได้ หากเกิดในทารก คนชรา หรือผู้ป่วยโรคเอดส์ อาจเสียชีวิตได้ หากไม่ได้รับการรักษาอย่างทันท่วงที จากข้อมูลพบว่าความรุนแรงที่เกิดกับมารดาที่กำลังตั้งครรภ์มีมากกว่าคนธรรมดาที่ติดเชื้อนี้ถึง 20 เท่า และ 200 - 300 เท่า สำหรับผู้ป่วยโรคเอดส์

โดยปกติจะพบเชื้อลิสทีเรียได้ในธรรมชาติ เช่น ดิน ขยะปฏิภูลต่าง ๆ น้ำเสีย หรือแม้แต่ในอาหารสัตว์ นอกจากนี้ยังพบมากในทางเดินอาหารของสัตว์ปีก วัว หมู แกะ ปลา หอย น้านม และอาหารแช่แข็ง เป็นต้น เชื้อเหล่านี้สามารถเจริญเติบโตได้ดีที่อุณหภูมิ 37 องศาเซลเซียส แต่ในช่วงอุณหภูมิ 2 - 45 องศาเซลเซียส และช่วงความเป็นกรด-ด่างที่ 5.6 - 9.8 เชื้อชนิดนี้ก็ยังสามารถเติบโตได้เช่นกัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับชนิดของอาหารและอุณหภูมิด้วย

ดังนั้นผู้บริโภคอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ เช่น ต้มนมที่ไม่ได้ผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อ รับประทานผักที่ไม่ได้ผ่านการล้างหรือลวกให้สุก หรือรับประทานเนื้อสัตว์ดิบที่ไม่ได้ผ่านการปรุงให้สุกแล้ว จะมีโอกาสติดเชื้อนี้ได้ อย่างไรก็ตาม เราสามารถป้องกันเชื้อลิสทีเรียโมโนไซโตจีเนสไม่ให้ติดต่อเข้าสู่ร่างกายได้ ด้วยหลักการง่าย ๆ กล่าวคือ การทำความสะอาด ควรทำความสะอาดเครื่องมือเครื่องใช้ทุกครั้งก่อนสัมผัสกับอาหาร และที่สำคัญต้องล้างมือทุกครั้งก่อนจับเครื่องมือเครื่องใช้หรืออาหาร

เพราะถ้าเราจับอาหารหรือเนื้อที่มีการปนเปื้อนเชื้อลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนสแล้ว เชื้อเหล่านี้จะติดไปกับมือเราเมื่อเราไป

จับภาชนะหรืออาหารที่สะอาดอื่น ๆ อาหารหรือภาชนะเหล่านั้นก็จะเกิดการปนเปื้อนเชื้อนี้เข้าไปด้วย นอกจากนี้ การแยกอาหารที่สดยังไม่ได้ผ่านกระบวนการฆ่าเชื้ออย่างเช่น เนื้อสัตว์ อาหารทะเล ฯลฯ ออกจากอาหารที่ผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อหรืออาหารที่สามารถรับประทานได้เลยโดยไม่ต้องปรุงให้สุก เช่น ผัก ผลไม้ ขนมปัง หรืออาหารสำเร็จรูป เนื่องจากอาหารสดที่ยังไม่ได้ผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อมีโอกาสปนเปื้อนเชื้อลิสทีเรียได้สูงซึ่งเมื่อนำไปปะปนกับอาหารที่ผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อหรืออาหารที่สามารถรับประทานได้เลยโดยไม่ต้องปรุงให้สุก โอกาสที่เชื้อจะปนเปื้อนกับอาหารเหล่านั้นจึงมีโอกาสได้สูง ดังนั้นเมื่อผู้บริโภครับประทานอาหารที่ปรุงสุกหรืออาหารที่สามารถรับประทานได้เลยโดยไม่ต้องแยกออกจากอาหารที่ไม่ผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อก็จะทำให้เกิดการติดเชื้อลิสทีเรียโมโนไซโตจีเนสจากอาหารเหล่านั้นได้

นอกจากนี้ กระบวนการปรุงอาหาร ควรปรุงให้สุกก่อนบริโภค ซึ่งเชื่อกันว่าสามารถเจริญเติบโตได้ในอุณหภูมิ 2 - 45 องศาเซลเซียส ดังนั้นถึงจะเก็บอาหารไว้ในตู้เย็นเชื่อกันว่ายังคงมีชีวิตอยู่ได้ ดังนั้นเพื่อป้องกันเชื้อที่อาจจะติดมากับอาหารเหล่านี้ได้จึงควรปรุงอาหารที่อุณหภูมิอย่างน้อย 73 องศาเซลเซียสเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 15 วินาที เพื่อฆ่าเชื้อที่อาจจะติดมากับอาหารนั้น รวมทั้งการเก็บรักษาอาหาร ควรเก็บอาหารใน





อุณหภูมิที่ 4 องศาเซลเซียสหรืออุณหภูมิต่ำกว่าเพื่อยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อและไม่ควรเก็บอาหารไว้อุณหภูมิภายนอกเป็นเวลานานมากกว่า 2 ชั่วโมง เพราะเป็นอุณหภูมิที่เชื้อสามารถเจริญเติบโตได้ดี นอกจากนี้แล้วยังควรดูวันหมดอายุของอาหารหรือผลิตภัณฑ์นั้น ๆ ด้วย

กักพืช-อาหาร-แบ่งแยก

จากที่กล่าวมาข้างต้น ระบบการควบคุมความปลอดภัยอาหารของไทย แบ่งบทบาทหน้าที่กันชัดเจนในสองกระทรวง และเป้าหมายในการควบคุมกำกับดูแลก็แตกต่างกันไปด้วย โดยในส่วนของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ณ ด้านนำเข้า มีหน่วยงานที่ทำหน้าที่กักกันพืชและสัตว์ จำนวน 3 หน่วยงาน คือ ด้านตรวจสัตว์น้ำของกรมประมง ด้านกักสัตว์ของกรมปศุสัตว์ และด้านตรวจพืชของกรมวิชาการเกษตร ในขณะที่กระทรวงสาธารณสุข มีหน่วยงาน ณ ด้านนำเข้า 2 หน่วยงาน คือ ด้านควบคุมโรค และด้านอาหารและยา

สำหรับด้านตรวจพืชของกรมวิชาการเกษตร ทำหน้าที่ในการควบคุม ตรวจสอบพืช ผลิตผลพืชและวัสดุการเกษตรที่นำเข้า นำผ่านและส่งออกตามกฎหมายว่าด้วยการกักพืช วัตถุอันตราย ปุ๋ย พันธุ์พืช ณ ด้านตรวจพืช ตลอดจนประสานงานและดำเนินการเกี่ยวกับการนำเข้า พืชและผลิตผลพืช โดยกฎหมายว่าด้วยการกักพืช คือพระราชบัญญัติกักพืช พ.ศ. 2507 และที่แก้ไขเพิ่มเติม ได้ให้ความหมายของด้านตรวจพืชไว้ว่า “ด้านตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษาเพื่อตรวจพืช สิ่งต้องห้าม สิ่งกักกีด และเชื้อพันธุ์ที่นำเข้าหรือนำผ่าน” โดยกำหนดให้รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการกักพืชมีอำนาจประกาศในราชกิจจานุเบกษา กำหนดทำเรือ ท่าอากาศยาน หรือสถานที่แห่งใดอันมีเขตกำหนดเป็นด้านตรวจพืชหรือเป็นสถานกักพืชได้ ซึ่งปกติแล้วการกำหนดด้านตรวจพืชจะยึดตามด้านศุลกากรเป็นหลัก แต่อาจไม่ครบถ้วนเท่ากับจำนวนด้านศุลกากรทั้งหมด

เจตนารมณ์ของพระราชบัญญัติกักพืช บังคับใช้เพื่อป้องกันไม่ให้ศัตรูพืชที่สำคัญจากต่างประเทศ แพร่ระบาดเข้ามาในประเทศ รวมทั้งป้องกันไม่ให้ศัตรูพืชแพร่ระบาดจากแหล่งหนึ่งไปยังอีกแหล่งหนึ่งภายในประเทศเอง และทำให้ประเทศไทยสามารถส่งออกพืช ผลิตผลพืชไปยังต่างประเทศตามเงื่อนไขการนำเข้าของประเทศปลายทาง ดังนั้นมุมการตรวจพืชของด้านตรวจพืชจึงเป็นไปตามเจตนารมณ์ของกฎหมายดังกล่าว นั่นคือ การตรวจหาศัตรูพืชเท่านั้น

พระราชบัญญัติกักพืช พ.ศ. 2507 และที่แก้ไขเพิ่มเติม ได้แบ่งพืช ศัตรูพืช และพาหะของศัตรูพืช ออกเป็น 3 ประเภท คือ (1) สิ่งต้องห้าม หมายถึง พืช ศัตรูพืช และพาหะที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดไว้ในราชกิจจานุเบกษา พืชที่ประกาศเป็นสิ่งต้องห้าม เป็นพืชที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจของประเทศ และเป็นที่ทราบแน่ชัดว่ามีศัตรูพืชร้ายแรงในแหล่งที่ระบุไว้ (2) สิ่งกักกีด หมายถึง พืช ศัตรูพืช และพาหะที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดไว้ในราชกิจจานุเบกษาให้เป็นสิ่งกักกีด พืชที่ได้รับการประกาศเป็นพืชที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจ หรืออาจมีความสำคัญทางเศรษฐกิจในอนาคต กับทั้งเป็นพาหะ หรือเป็นพืชอาศัยของศัตรูพืชที่ร้ายแรงของพืชเศรษฐกิจของประเทศ และ (3) สิ่งไม่ต้องห้าม หมายถึง พืชอย่างอื่นที่ไม่เป็นสิ่งต้องห้ามหรือสิ่งกักกีดซึ่งยังไม่มีมีความสำคัญทางเศรษฐกิจของประเทศ และไม่มีศัตรูพืชร้ายแรงในต่างประเทศ แต่อาจเป็นพาหะหรือพืชอาศัยของศัตรูพืช

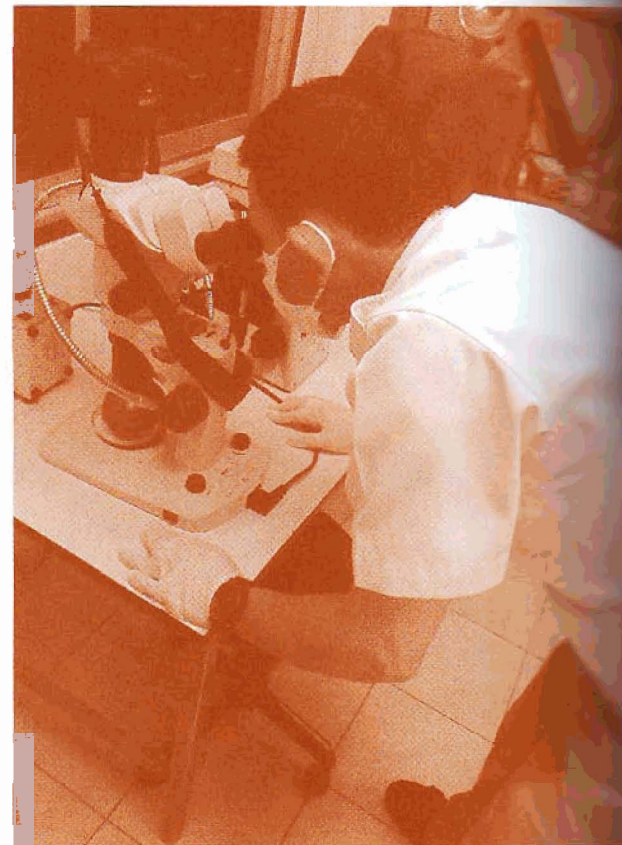


การกำหนดให้พืชเป็นสิ่งต้องห้าม สิ่งกักัด หรือสิ่งไม่ต้องห้าม พิจารณาจากความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นเป็นสำคัญ หรือเรียกว่า การวิเคราะห์ความเสี่ยงศัตรูพืช (Pest Risk Analysis) โดยเป็นกระบวนการประเมินหลักฐานด้านชีววิทยา หรือด้านวิทยาศาสตร์อื่นๆ และด้านเศรษฐกิจ เพื่อพิจารณาว่าศัตรูพืชชนิดหนึ่งควรได้รับการควบคุมหรือไม่ และมาตรการสุขอนามัยพืชใดที่เหมาะสมต่อการจัดการศัตรูพืชชนิดนั้น

กระบวนการวิเคราะห์ความเสี่ยงศัตรูพืชขั้น สามารถแบ่งได้เป็น 3 ขั้นตอน คือ ขั้นตอนที่ 1 การเริ่มต้นวิเคราะห์ความเสี่ยง ซึ่งจะพิจารณาว่าหากศัตรูพืชดังกล่าวเข้ามาระบาด อะไรคือสิ่งเลวร้ายที่สุดที่จะเกิดขึ้น เช่น การระบาดทำให้เกิดความเสียหายต่อพืชอย่างไร และส่งผลกระทบต่อเศรษฐกิจขนาดไหน เป็นต้น เรียกกันว่า Pest Identity ส่วนขั้นตอนที่ 2 คือ การประเมินความเสี่ยงศัตรูพืช โดยจะต้องตอบคำถามว่าโอกาสที่เกิดการระบาดเป็นอย่างไร หากเกิดขึ้นแล้วจะเป็นอย่างไร ความเสี่ยงที่จะเกิดขึ้นสามารถยอมรับได้หรือไม่ เรียกว่า Overall pest risk โดยการประเมินความเสี่ยงศัตรูพืช แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ การประเมินความเสี่ยงศัตรูพืชสำหรับศัตรูพืชกักกัน (Pest risk assessment for quarantine pests) หมายถึง การประเมินผลของความเป็นไปได้ของการนำเข้ามา และการแพร่กระจายของศัตรูพืชชนิดใดชนิดหนึ่งและสิ่งที่ติดตามมาทางเศรษฐกิจ ที่มีศักยภาพที่เกี่ยวข้อง และการประเมินความเสี่ยงศัตรูพืชสำหรับศัตรูพืชที่ไม่ใช่ศัตรูกักกันที่ต้องมีการควบคุม (Pest risk assessment for regulated non-quarantine pests) หมายถึง การประเมินผลของความเป็นไปได้ที่ศัตรูพืชชนิดใดชนิดหนึ่ง ในพืชปลูกที่มีผลกระทบต่อการใช้ที่ตั้งใจของพืชปลูกเหล่านั้น และมีต่อผลกระทบทางเศรษฐกิจที่ไม่สามารถยอมรับได้

ขั้นตอนที่ 3 คือ การจัดการความเสี่ยงต้องพิจารณาว่า ความเสี่ยงที่จะเกิดขึ้นในขั้นตอนที่ 2 เราสามารถจัดการความเสี่ยงได้อย่างไร นั่นคือ การตอบสนองต่อความเสี่ยง หรือ Response risk โดยหากเป็นการบริหารจัดการความเสี่ยงศัตรูพืชสำหรับศัตรูพืชกักกัน (Pest risk management for quarantine pests) หมายถึง การประเมินผลและการเลือกทางเลือกต่างๆ เพื่อลดความเสี่ยงของการนำเข้ามา และการแพร่กระจายของศัตรูพืชชนิดใดชนิดหนึ่ง ส่วนการบริหารจัดการความเสี่ยงศัตรูพืช สำหรับศัตรูพืชที่ไม่ใช่ศัตรูพืชกักกันที่ต้องมีการควบคุม (Pest risk management for regulated non - quarantine pests) หมายถึง การประเมินผล และการเลือกทางเลือกต่างๆ เพื่อลดความเสี่ยงที่ศัตรูพืชชนิดใดชนิดหนึ่งในพืชสำหรับปลูก เป็นสาเหตุที่ทำให้เกิดผลกระทบที่ไม่สามารถยอมรับได้ทางเศรษฐกิจในการใช้พืชเหล่านั้นอย่างที่ตั้งใจ

อย่างไรก็ตาม ในระหว่างกระบวนการวิเคราะห์ความเสี่ยงศัตรูพืช ทั้ง 3 ขั้นตอน จะต้องมี การสื่อสารความเสี่ยง (Risk communication) ไปพร้อมกัน เพื่อสร้างความเข้าใจให้เกิดขึ้นกับผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสีย



ทั้งระบบ ซึ่งจะเป็นผลดีต่อการกำหนดมาตรการสุขอนามัยพืช และเกิดประโยชน์สูงสุดต่อระบบการกักกันพืช

กรณีแอปเปิลจากสหรัฐอเมริกา เป็นสิ่งต้องห้ามที่ผ่านการวิเคราะห์ความเสี่ยงศัตรูพืช ตามประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง สิ่งต้องห้ามที่ผ่านการวิเคราะห์ความเสี่ยงศัตรูพืช เมื่อวันที่ 3 กุมภาพันธ์ 2552 ผู้นำเข้าจะต้องขอใบอนุญาตนำเข้าจากกรมวิชาการเกษตรก่อน เมื่อได้รับใบอนุญาตนำเข้าแล้ว จึงจะสามารถนำเข้าได้ โดยต้องแจ้งการนำเข้า ณด่านตรวจพืชที่นำเข้า จากนั้นเจ้าหน้าที่จะทำการตรวจสอบเอกสาร ประกอบด้วย ใบอนุญาตนำเข้า ใบแจ้งการนำเข้า ใบรับรองสุขอนามัยพืช ใบขนสินค้า



ในทางกลับกันจากนำเข้าแอปเปิลภายใต้ความรับผิดชอบของด้านอาหารและยา เป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหารกำหนดให้ผู้นำเข้าอาหารต้องขอใบอนุญาตนำเข้า แต่ไม่ได้กำหนดให้มีใบแจ้งการนำเข้า ซึ่งเจ้าหน้าที่ด้านอาหารและยาจะทำการสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจสอบหาสารตกค้างและเชื้อโรคต่างๆ ด้วยเช่นกัน อย่างไรก็ตาม รูปแบบการดำเนินการของด้านอาหารและยากับด้านตรวจพืชที่ปฏิบัติต่อสินค้าชนิดเดียวกัน แต่วัตถุประสงค์ในการดำเนินการที่แตกต่างกัน ส่งผลให้เกิดความแตกต่างในรายละเอียดของวิธีปฏิบัติด้วยเช่นกัน

กรณีแอปเปิลนำเข้าจากสหรัฐอเมริกาดังกล่าว จึงเป็นกรณีที่น่าศึกษามากอีกกรณีหนึ่งที่ต่อบทบาทหน้าที่และภารกิจของหน่วยงานรัฐบาลไทยกับความเข้าใจของสังคมโลกและสังคมไทย เริ่มจากทำไม่องค์การอาหารและยาสหรัฐอเมริกาจึงแจ้งเรื่องดังกล่าวมายังสำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ทำไมกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ออกมาชี้แจงเรื่องดังกล่าวต่อสาธารณชนก่อนที่กระทรวงสาธารณสุขจะดำเนินการ ทำไมสังคมไทยจึงมองว่าเรื่องดังกล่าวเป็นความรับผิดชอบของกรมวิชาการเกษตร และจบลงที่ทำไมจึงไม่มองว่าประเด็นดังกล่าวเป็นบทบาทของด้านอาหารและยา

ทั้งหมดนี้ คือ คำถามชวนคิด ในมุมมองของผู้เขียน ระบบกักกันหรือ Quarantine ในสังคมโลกส่วนใหญ่เห็นว่า Quarantine คือหนึ่งเดียว ไม่ว่า คน-สัตว์-พืช ประเทศชั้นนำหลายๆ ประเทศให้ความสำคัญต่อระบบ Quarantine ซึ่งเป็นด้านแรกในการสร้างความมั่นคงทางชีวภาพให้เกิดขึ้นในชาติ จึงไม่ได้แบ่งแยกหน่วยงานที่รับผิดชอบให้ซับซ้อนแต่ประการใด รวมทั้งได้สร้างความตระหนักรู้ของคนในชาติให้เข้าใจต่อระบบ Quarantine อย่างแท้จริง เมื่อหน่วยงานไม่ซับซ้อน ผู้คนในชาติเข้าใจในระบบ Quarantine ความเสี่ยงต่อความไม่มั่นคงทางชีวภาพจึงลดน้อยลงไป และเมื่อเกิดเหตุการณ์ที่เกี่ยวข้องกับระบบ Quarantine ขึ้น ภาพที่ออกมาจึงไม่สับสนอลหม่าน เหมือนที่เกิดขึ้นในประเทศไทยอันเป็นที่รักยิ่งของเรา

(ขอบคุณ : สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, สำนักงานที่ปรึกษาต่างประเทศประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี., ด้านตรวจพืชท่าเรือแหลมฉบัง สำนักควบคุมพืชและวัสดุการเกษตร กรมวิชาการเกษตร/ข้อมูล-ภาพประกอบ)



พบกันใหม่ฉบับหน้า
สวัสดิ์ปีใหม่.....อังกฤษ



คำถามนี้ของ

กองบรรณาธิการจดหมายข่าวผลไม้ฯ
กรมวิชาการเกษตร จตุจักร กรุงเทพฯ 10900
E-mail: asuwannakoot@hotmail.com



ใบกำกับราคาสินค้า ใบกำกับการบรรจุหีบห่อสินค้า ใบตราส่งสินค้าทางทะเล และหนังสือมอบอำนาจ กรณีให้ผู้อื่นดำเนินการแทน เมื่อเอกสารครบถ้วนถูกต้อง เจ้าหน้าที่จะดำเนินการตรวจสอบการปฏิบัติว่าถูกต้องตามเงื่อนไขหรือไม่โดยตรวจสอบหมายเลขตู้คอนเทนเนอร์ถูกต้อง ประตูปิดสนิท หมายเลขซีลตรงตามเอกสารก่อนที่จะตัดซีลแล้วตรวจสอบภายในตู้คอนเทนเนอร์ว่าเครื่องหมายการค้า ผลิตตรงตามเอกสารหรือไม่ หลังจากนั้นจึงทำการสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจหาศัตรูพืชต่อไป โดยกรณีจำนวนผลที่นำเข้า น้อยกว่า 1,000 ผลจะสุ่มตัวอย่างจำนวน 450 ผล และหากจำนวนผลที่นำเข้ามากกว่า 1,000 ผล จะสุ่มตัวอย่างจำนวน 600 ผล หลังการตรวจหาศัตรูพืชหากไม่พบศัตรูพืช จะอนุญาตให้นำเข้าได้ ทั้งนี้ หากตรวจพบศัตรูพืชกักกันของไทยหรือศัตรูพืชกักกันอื่นๆ ที่มีชีวิตนอกเหนือจากแมลงวันผลไม้ แอปเปิลทั้งหมดจะถูกส่งกลับ ทำลาย หรือกำจัดศัตรูพืชตามวิธีการที่เหมาะสม โดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้น ปัจจุบันมีผู้นำเข้าที่ได้รับใบอนุญาตนำเข้าผลแอปเปิลจากสหรัฐอเมริกาจำนวน 48 ราย ปริมาณการนำเข้า ประมาณ 15,000 - 19,000 ตัน/ปี มูลค่าการนำเข้ารวมราว 500 - 700 ล้านบาท

