

จดหมายข่าว พาสีใบ

ก้าวใหม่การวิจัยและพัฒนากการเกษตร



ปุดช้าง

2

ฉีกซอง

- ทุเรียน นำเข้า

8

รายงาน

- ปุดช้าง : คุณค่าพืชท้องถิ่นสู่การใช้ประโยชน์
เชิงโภชนเภสัช

12

ขอคุยด้วยคน

- การรับรองแปลงมะพร้าวตามมาตรการป้องกันการใช้แรงงานลิง
ในกระบวนการผลิตมะพร้าวเพื่อการส่งออก (Monkey Free Plus)

16

จากโต๊ะบกก

- เกษตรกรกล้วยหอมทองเมืองอุดร คว่ำรางวัล GAP ดีเด่นแห่งชาติ



**DOA
TOGETHER**
Hearing for Changing, Acting for Moving forward



ฉีกซอง

อังคณา สุวรรณภู



ระบบการควบคุมความปลอดภัยทางอาหารของไทย เป็นระบบที่มีหลายหน่วยงานเกี่ยวข้อง ถ้ามองในภาพกว้าง คือ อาหารที่บริโภคภายในประเทศกำกับดูแลโดยกระทรวงสาธารณสุข ในขณะที่อาหารที่ผลิตส่งออกจำหน่ายยังต่างประเทศกำกับดูแลโดยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มีความพยายามในการรวบรวมระบบควบคุมดังกล่าวให้เป็นหน่วยงานเดียวในหลาย ๆ ครั้ง แต่ด้วยปัจจัยหลายประการ แนวทางดังกล่าวยังคงค้างคาอยู่ ขยับมาเพียงการถ่ายโอนภารกิจที่หน่วยงานหลักที่รับผิดชอบ พิจารณาแล้วเห็นว่ากลุ่มสินค้าดังกล่าวไม่มีความเสี่ยงสูง จึงมอบอำนาจให้หน่วยอื่นดำเนินการแทน เช่น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ถ่ายโอนภารกิจการตรวจนำเข้าให้กับกรมวิชาการเกษตร ในสินค้ากลุ่มธัญพืช เครื่องเทศ และกลุ่มสินค้าพืชที่ส่งออกไปแล้วถูกส่งกลับคืนมา โดยมีวัตถุประสงค์อื่นที่มีใช้การบริโภคภายในประเทศ

ในช่วงเวลาที่ประเด็นทุเรียนส่งออกกำลังร้อนแรง ผลผลิตทุเรียนภาคตะวันออก แหล่งผลิตทุเรียนสำคัญของไทยก็อยู่ในช่วงท้ายฤดูกาล บรรดาผู้รับซื้อ หรือส่งกำลังเตรียมเคลื่อนย้ายลงพื้นที่ภาคใต้ ซึ่งเป็นแหล่งที่ผลผลิตทุเรียนกำลังจะออกสู่ตลาดเป็นลำดับต่อไป ประเด็นทุเรียนนำเข้าก็ไม่น้อยหน้าเช่นกัน เมื่อทุเรียน “ราชาแห่งผลไม้” ยังคงเป็นผลไม้ที่มีมูลค่าทางการตลาดสูง จึงปฏิเสธไม่ได้ว่าพื้นที่ในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ขยายการปลูกทุเรียนอย่างกว้างขวางและต่อเนื่อง เมื่ออุปสงค์มี อุปทานเกิด มือที่มองไม่เห็นก็เริ่มทำงานทันที และทุเรียนนำเข้าก็เริ่มเข้าสู่ประเทศไทย

“ฉีกซอง” ฉบับเดือนมิถุนายน ขอนำท่านผู้อ่านไปทำความเข้าใจกับสถานะของทุเรียนนำเข้า ในบทบาทของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เป็นอย่างไร โปรดติดตาม

ทุเรียนนำเข้ากับกฎหมายกักพืช

พระราชบัญญัติกักพืช พ.ศ. 2507 และที่แก้ไขเพิ่มเติม เป็นกฎหมายหลักสำหรับการดำเนินงานของพนักงานเจ้าหน้าที่ประจำด่านตรวจพืช โดยกฎหมายดังกล่าวให้คำนิยามของคำว่า “พืช” หมายความว่า พันธุ์พืชทุกชนิด ทั้งพืชบก พืชน้ำ และพืชประเภทอื่น รวมทั้งส่วนหนึ่งส่วนใดของพืช เช่น ต้น ตา ตอ แขนง หน่อ กิ่ง ใบ ราก เหง้า หัว ดอก ผล เมล็ด เชื้อ และสปอร์ของเห็ด ไม่ว่าที่ยังทำพันธุ์ได้ หรือตายแล้ว และให้หมายความรวมถึง ตัวห้ำ ตัวเบียน ตัวไหม ไข่ไหม รังไหม ผีเสื้อ รังผึ้ง และจุลินทรีย์ด้วย ซึ่งได้จำแนกพืชและพาหะในการควบคุมออกเป็น 3 ประเภท คือ สิ่งต้องห้าม สิ่งกักตุน และสิ่งไม่ต้องห้าม ตามการวิเคราะห์ความเสี่ยงศัตรูพืช

เนื่องจากกฎหมายฉบับดังกล่าวมีเจตนารมณ์ในการป้องกันการเข้ามาและการติดออกไปของศัตรูพืชจากการเคลื่อนย้ายสินค้าระหว่างประเทศ เป็นการรักษาความมั่นคงทางชีวภาพของประเทศ โดยอาศัยความร่วมมือระหว่างประเทศ ซึ่งกฎหมายลำดับรองที่เกี่ยวข้องกับกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการนำเข้า หรือนำผ่านสิ่งต้องห้าม สิ่งกักตุน และสิ่งไม่ต้องห้าม ภายใต้พระราชบัญญัติกักพืช พ.ศ. 2507 และที่แก้ไขเพิ่มเติม คือ ประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการนำเข้า หรือนำผ่านสิ่งต้องห้าม สิ่งกักตุน และสิ่งไม่ต้องห้าม พ.ศ. 2551 โดยสิ่งต้องห้ามไม่สามารถนำเข้า/นำผ่านได้ เว้นแต่ผ่านการวิเคราะห์ความเสี่ยงศัตรูพืชและประกาศกำหนดเงื่อนไขเรียบร้อยแล้ว การนำเข้า/นำผ่านสิ่งต้องห้ามดังกล่าวต้องขอใบอนุญาตนำเข้า/นำผ่านสิ่งต้องห้ามก่อนการแจ้งนำเข้า ณ ด่านตรวจพืช และต้องแนบใบรับรองสุขอนามัยพืช (Phytosanitary Certificate) กำกับมาด้วยทุกครั้ง สิ่งต้องห้ามที่กำหนดเงื่อนไขการนำเข้าไว้แล้ว แต่ไม่มีการกำหนดเงื่อนไขการนำผ่าน ไม่สามารถนำผ่านได้ เช่นเดียวกับสิ่งต้องห้ามที่มีการกำหนดเงื่อนไขการนำผ่าน แต่ไม่มีการกำหนดเงื่อนไขการนำเข้าไว้ จะไม่สามารถนำเข้าได้เช่นกัน

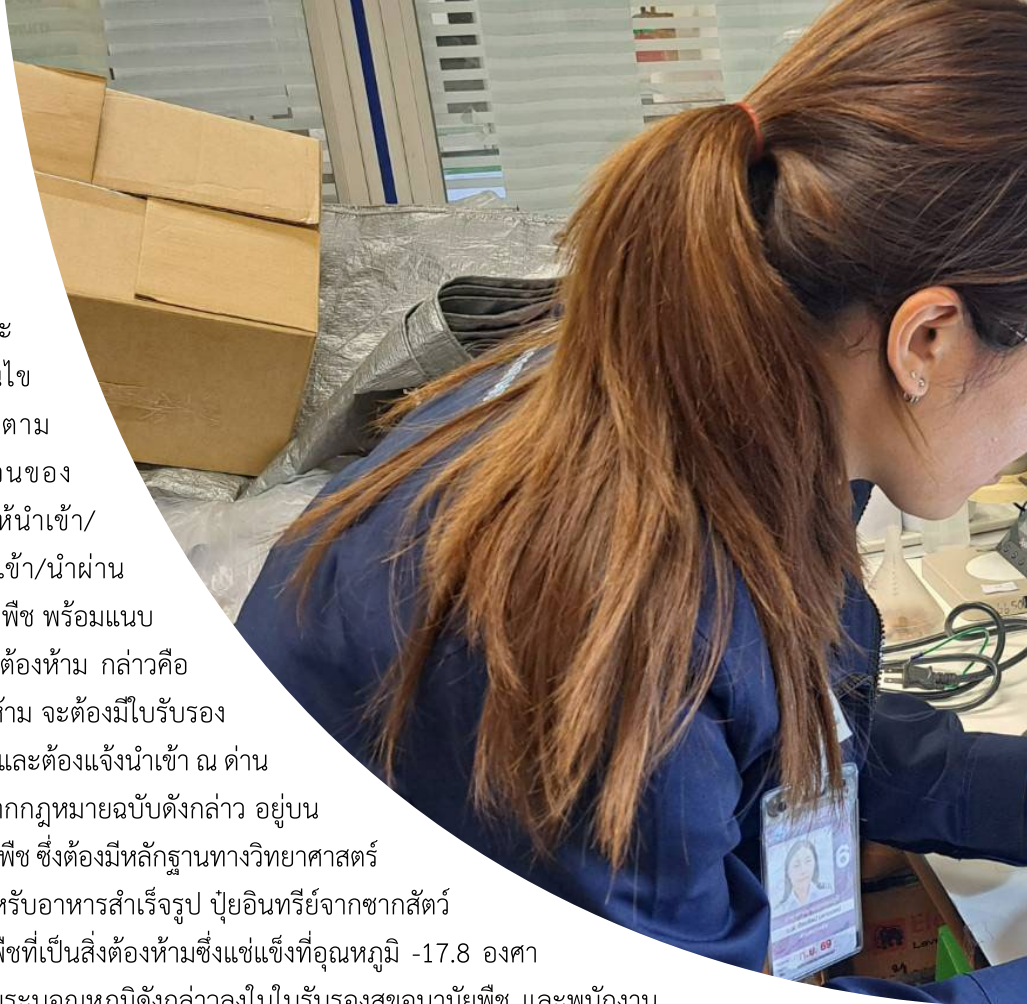


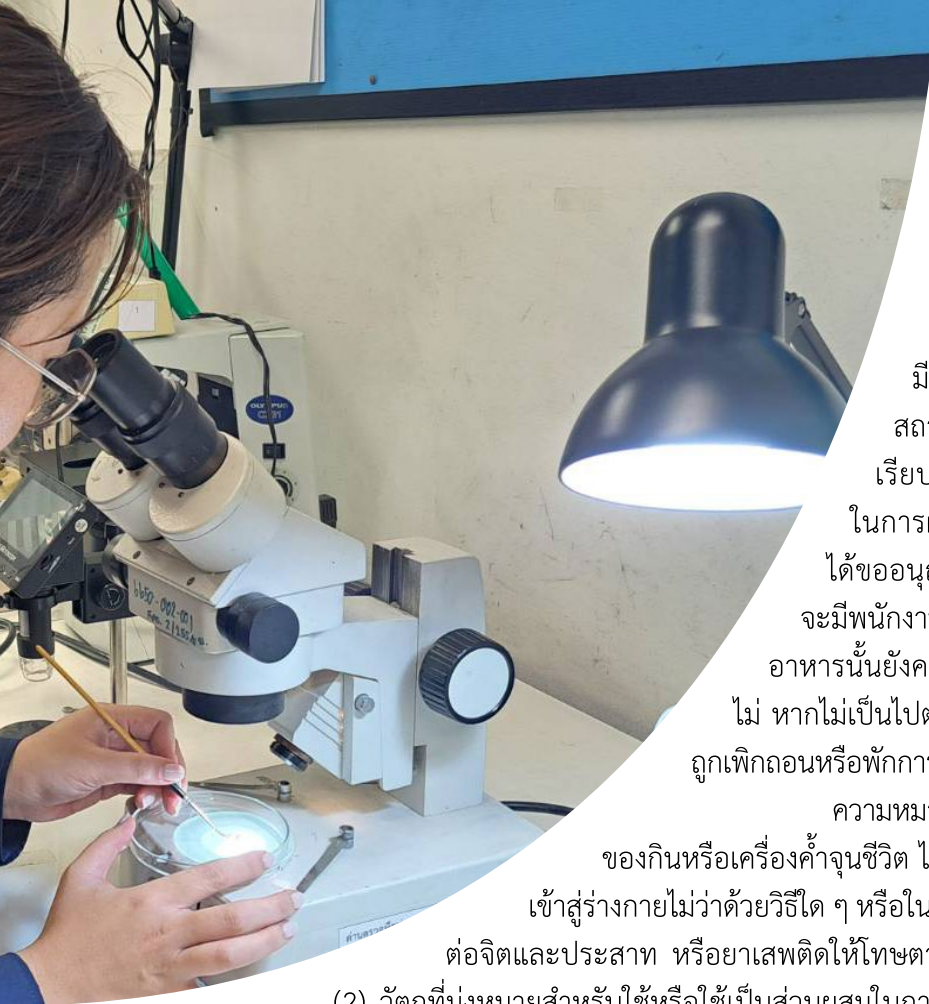
การนำเข้าสิ่งต้องห้าม
กำหนดวัตถุประสงค์ในการนำเข้า
3 ประการ คือ การนำเข้าเพื่อการค้า
การนำเข้าเพื่อการทดลองหรือวิจัย และ
การนำเข้าเพื่อกิจการอื่น โดยเงื่อนไข
และวิธีการปฏิบัติจะแตกต่างกันไปตาม
วัตถุประสงค์ของการนำเข้า ในส่วนของ
สิ่งกีดกีดและสิ่งไม่ต้องห้าม กำหนดให้นำเข้า/
นำผ่านได้ โดยไม่ต้องมีใบอนุญาตนำเข้า/นำผ่าน
และให้แจ้งนำเข้า/นำผ่าน ณ ด่านตรวจพืช พร้อมแนบ
ใบรับรองสุขอนามัยพืช เช่นเดียวกับสิ่งต้องห้าม กล่าวคือ
ทั้งสิ่งต้องห้าม สิ่งกีดกีด และสิ่งไม่ต้องห้าม จะต้องมีการรับรอง
สุขอนามัยพืชกำกับมาทุกครั้ง และต้องแจ้งนำเข้า ณ ด่าน
ตรวจพืช เท่านั้น อย่างไรก็ตาม เนื่องจากกฎหมายฉบับดังกล่าว อยู่บน
พื้นฐานของการวิเคราะห์ความเสี่ยงศัตรูพืช ซึ่งต้องมีหลักฐานทางวิทยาศาสตร์
ยืนยัน จึงมีการกำหนดข้อยกเว้นไว้ สำหรับอาหารสำเร็จรูป ปุ๋ยอินทรีย์จากซากสัตว์
กระดูกสัตว์ และเลือดสัตว์ ผลสดของพืชที่เป็นสิ่งต้องห้ามซึ่งแช่แข็งที่อุณหภูมิ -17.8 องศา
เซลเซียส หรือ 0 องศาฟาเรนไฮต์ โดยระบุอุณหภูมิดังกล่าวลงในใบรับรองสุขอนามัยพืช และพนักงาน
เจ้าหน้าที่จะตรวจสอบยืนยันอุณหภูมิอีกครั้งเมื่อแจ้งนำเข้า

จากข้อมูลตามกฎหมายฉบับดังกล่าว ทูเรียน (*Durio zibethinus* L.) จึงจัดเป็น “สิ่งไม่ต้องห้าม” สามารถนำเข้าได้
จากทุกแหล่ง โดยแจ้งนำเข้า ณ ด่านตรวจพืช และแนบใบรับรองสุขอนามัยพืชซึ่งออกให้โดยองค์การกักขาพืชแห่งชาติของ
ประเทศผู้ส่งออกแนบมาด้วย กรณีเป็นส่วนขยายพันธุ์ต้องมีหนังสือรับรองว่ามีใช้พืชตัดต่อสารพันธุกรรมกำกับมาทุกครั้ง เช่น
เดียวกัน หากเป็นทูเรียนแช่แข็งเยือกแข็ง ในใบรับรองสุขอนามัยพืชที่แนบมาต้องระบุอุณหภูมิให้ชัดเจน โดยพนักงานเจ้าหน้าที่
จะดำเนินการตรวจยืนยันอุณหภูมิอีกครั้งเมื่อนำเข้า

ทูเรียนนำเข้ากับกฎหมายอาหาร

พ.ร.บ.อาหาร พ.ศ. 2522 อยู่ภายใต้การกำกับดูแลโดยกระทรวง
สาธารณสุข มีสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เป็นผู้รับผิดชอบหลัก โดยเป็น
กฎหมายว่าด้วยการควบคุมคุณภาพอาหาร ซึ่งคำนึงถึงความปลอดภัยคุณค่า
สมประโยชน์และเป็นธรรมให้กับผู้บริโภคในการซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร
และใช้เป็นเกณฑ์หลักให้ผู้ผลิตและผู้นำเข้าอาหารนำไปปฏิบัติ โดยมี
การกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขในการผลิต
หรือนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหาร การกำหนดคุณภาพ
และมาตรฐานของอาหาร ข้อห้ามเกี่ยวกับ
อาหารและการโฆษณาอาหาร มีหน่วยงาน
ที่เกี่ยวข้องควบคุมกำกับ และก่อนนำ
ผลิตภัณฑ์อาหารออกจำหน่ายสู่ตลาด
ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารต้องดำเนินการ
ขออนุญาตตามที่กฎหมายกำหนด ได้แก่
การขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตหรือนำเข้า





อาหารการขออนุญาตในเรื่องฉลากและการ
โฆษณาอาหาร เมื่อได้รับอนุญาตแล้วจึงจะ
จำหน่ายในตลาดได้ และเมื่อจำหน่ายอาหาร
สู่ตลาดแล้ว ผู้ผลิตหรือนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหาร
มีหน้าที่ต้องดูแลรักษาสถานที่ผลิต สถานที่บรรจุ
สถานที่เก็บรักษา ตลอดจนเครื่องมือการผลิตให้
เรียบร้อยเหมาะสมกับการใช้งานและยังมีหน้าที่
ในการผลิตอาหารให้มีคุณภาพและมาตรฐานตามที่
ได้ขออนุญาต หรือตามเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด โดย
จะมีพนักงานเจ้าหน้าที่ตามกฎหมายอาหาร ตรวจสอบว่า
อาหารนั้นยังคงมีคุณภาพตามมาตรฐานที่ได้รับอนุญาตหรือไม่ หากไม่เป็นไปตามกฎหมายกำหนด จะมีบทลงโทษตั้งแต่การ
ถูกเพิกถอนหรือพักการใช้ใบอนุญาต การจำคุก ปรับหรือทั้งจำทั้งปรับ

ความหมายของ “อาหาร” ตามกฎหมายฉบับนี้ หมายถึง
ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่ (1) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำ
เข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือในรูปลักษณะใด ๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์
ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้น แล้วแต่กรณี และ
(2) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมถึงวัตถุเจือปนอาหารสีและ
เครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส “อาหารควบคุมเฉพาะ” หมายถึง อาหารที่รัฐมนตรีประกาศในราชกิจจานุเบกษาให้เป็นอาหารที่
อยู่ในความควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐาน และ “ตำรับอาหาร” หมายถึง รายการของวัตถุที่ใช้เป็นส่วนประกอบอาหาร
ซึ่งระบุน้ำหนักหรือปริมาตรของแต่ละรายการ

กฎหมายฉบับนี้ได้ให้อำนาจรัฐมนตรีประกาศในราชกิจจานุเบกษา เพื่อประโยชน์แก่การควบคุมอาหาร
ประกอบด้วย การกำหนดอาหารควบคุมเฉพาะ คุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารควบคุมเฉพาะตามชื่อ ประเภท ชนิด หรือ
ลักษณะของอาหารนั้น ๆ ที่ผลิต ตลอดจนหลักเกณฑ์ เงื่อนไขและวิธีการผลิต เพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือ
ที่จำหน่าย กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารที่มีใช้เป็นอาหารควบคุม และจะกำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และ
วิธีการผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่ายด้วยหรือไม่ก็ได้ กำหนดอัตราส่วนของวัตถุที่ใช้เป็นส่วนผสม
อาหารตามชื่อ ประเภท ชนิด หรือลักษณะของอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย รวมทั้ง
การใช้สีและเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการใช้วัตถุเจือปนในอาหาร
การใช้วัตถุกันเสีย และวิธีป้องกันการเสีย การเจือสี หรือวัตถุอื่นในอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย
นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุและการใช้
ภาชนะบรรจุตลอดจนการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุอาหารด้วย กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ
เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารเพื่อป้องกันมิให้อาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อ
จำหน่าย หรือที่จำหน่ายเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามกฎหมาย กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า
หรือจำหน่าย กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจ การเก็บตัวอย่าง การยึด
การอายัดและการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการซึ่งอาหาร รวมทั้งเอกสารอ้างอิง กำหนดประเภท
และชนิดอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย
ซึ่งจะต้องมีฉลากข้อความในฉลาก เงื่อนไขและวิธีการแสดงฉลาก
และหลักเกณฑ์และวิธีการโฆษณาในฉลาก



ดังนั้น “ทุเรียน” ตามกฎหมายฉบับดังกล่าว จึงจัดเป็น “อาหาร” การนำเข้าต้องได้ขออนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยต้องมีใบอนุญาตนำเข้าหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร และใบรับรองระบบมาตรฐานการผลิต แจ้งการนำเข้า ณ ด่านอาหารและยาที่ประสงค์จะนำเข้า โดยด่านอาหารและยาจะมีการสุ่มตัวอย่างเฝ้าระวังตามแผนงานการเฝ้าระวังประจำปี ซึ่งในส่วนของทุเรียนผลสด จะทำการตรวจหาสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช แคดเมียม และสาร BY2 ที่เปื้อน ส่วนทุเรียนแช่แข็งจะตรวจสอบสารตกค้างดังกล่าวในเนื้อทุเรียนจากข้อมูลของการดำเนินการตามกฎหมายทั้งสองฉบับ จะเห็นว่า ทุเรียน เมื่อนำเข้ามาสู่ประเทศไทยจะต้องแจ้งกับด่านตรวจพืช เพื่อตรวจหาศัตรูพืช และแจ้งกับด่านอาหารและยา เพื่อตรวจสอบสารเคมีและโลหะหนักตกค้าง โดยเชื่อมโยงผ่านระบบการแจ้งนำเข้าของกรมศุลกากร คือ ระบบ National Single Window ซึ่งผูกไว้ด้วยพิกัดศุลกากรที่หน่วยงานที่เกี่ยวข้องดำเนินการ กระบวนการแจ้งนำเข้าดังกล่าว จะต้องผ่านการตรวจสอบของทุกหน่วยงานก่อน หมายความว่า ใบแจ้งนำเข้าดังกล่าวจะถูกปล่อยให้ดำเนินการจัดทำใบขนสินค้าขาเข้าของกรมศุลกากรได้ ก็ต่อเมื่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งหมดกับสินค้าพิกัดที่แจ้งนำเข้า ต้องอนุญาตให้นำเข้าครบถ้วนทุกหน่วยงานแล้วเท่านั้น

ทุเรียนกับกฎหมายมาตรฐานสินค้าเกษตร

พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 และที่แก้ไขเพิ่มเติม เป็นกฎหมายภายใต้การกำกับดูแลของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โดยมีสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ทำหน้าที่เป็นผู้รับผิดชอบตามกฎหมายฉบับนี้ กฎหมายดังกล่าว จำแนกมาตรฐานสินค้าเกษตรออกเป็น 2 ประเภท คือ มาตรฐานทั่วไป และมาตรฐานบังคับ โดยมาตรฐานทั่วไปเป็นมาตรฐานที่ใช้เพื่อส่งเสริมระบบการผลิตสินค้าเกษตรให้มีคุณภาพมาตรฐาน ซึ่งมีลักษณะเป็นการดำเนินการตามความสมัครใจ แต่ในการส่งออกหรือนำเข้าสินค้านี้ดังกล่าว ประเทศคู่ค้าส่วนใหญ่จะร้องขอให้มีการตรวจสอบรับรองมาตรฐานก่อนการส่งออกหรือนำเข้า เพื่อสร้างความมั่นใจด้านคุณภาพหรือความปลอดภัยให้แก่ผู้ซื้อหรือผู้บริโภคในประเทศนั้น ๆ

สำหรับมาตรฐานบังคับ เป็นมาตรฐานที่กำหนดให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า และผู้ส่งออกสินค้าเกษตรดังกล่าว ต้องปฏิบัติตามมาตรฐาน ซึ่งมีข้อกำหนดสิ่งที่ต้องทำ สิ่งที่ไม่ควรทำ และข้อห้ามต่าง ๆ นอกจากนี้ต้องดำเนินการให้สอดคล้องกับกฎหมาย ได้แก่ การขอรับใบอนุญาต การขอรับการรับรองมาตรฐาน การแสดงเครื่องหมายรับรองมาตรฐาน รวมถึงมีบทลงโทษในกรณีที่พบการกระทำฝ่าฝืนกฎหมาย ส่วนใหญ่จะกำหนดให้สินค้าเกษตรเป็นมาตรฐานบังคับตามความจำเป็น โดย มกอช. ได้ออกกฎกระทรวงกำหนดให้มาตรฐานสินค้าเกษตรเป็นมาตรฐานบังคับ เพื่อควบคุมให้สินค้าเกษตรที่ผลิตนำเข้าหรือส่งออกมีคุณภาพและมาตรฐาน เป็นที่ยอมรับของผู้ซื้อหรือผู้บริโภคและมีศักยภาพในการแข่งขันทางการค้า

กลไกการกำกับดูแลสินค้าเกษตรตามมาตรฐานบังคับภายใต้กฎหมายดังกล่าวประกอบด้วยการนำมาตรฐานไปใช้ การขอรับใบอนุญาต การขอรับการรับรองมาตรฐาน การแจ้งการนำเข้า-ส่งออก การแสดงเครื่องหมายรับรองมาตรฐาน และการตรวจการปฏิบัติตามมาตรฐาน ซึ่งเป็นบทบาทหน้าที่ของผู้ผลิตผู้นำเข้าและผู้ส่งออกสินค้าเกษตรตามมาตรฐานบังคับที่ต้องดำเนินการให้สอดคล้องกับกฎหมาย สำหรับมาตรฐานบังคับที่เกี่ยวข้องทุเรียนโดยตรง คือ มาตรฐานบังคับเรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง (มกษ. 9046-2560) โดยมีข้อบ่งชี้ครอบคลุมการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็งเพื่อการส่งออก และมาตรฐานบังคับเรื่อง หลักปฏิบัติในการตรวจและรับผลทุเรียนสำหรับโรงรวบรวมและโรงคัดบรรจุ (มกษ. 9070-2566)





การรวมด้วยสารเคมีเพื่อกำจัดเพลี้ยแป้งที่ติดมากับผลทุเรียน

กรณีผู้ผลิต ผู้ส่งออก และผู้นำเข้าสินค้า ที่อยู่ภายใต้มาตรฐานบังคับ จะต้องดำเนินการให้เป็นไปตามมาตรฐานและกฎหมาย ได้แก่ การนำมาตรฐานไปปรับใช้ในการผลิตหรือการจัดการสินค้า การขอรับใบอนุญาตตามลักษณะกิจการ การขอรับการรับรองมาตรฐานจากผู้ประกอบการ ตรวจสอบมาตรฐาน การแสดงเครื่องหมายการรับรองมาตรฐาน และการให้ความร่วมมือในการเข้าตรวจสอบการดำเนินการของพนักงานเจ้าหน้าที่

หากเป็นผู้ส่งออกต้องจัดหาสินค้าที่ผ่านระบบการผลิตและ/หรือมีคุณภาพเป็นไปตามที่มาตรฐานบังคับกำหนด โดยต้องมาจากสถานที่ผลิตที่ได้รับใบอนุญาตจาก มกอช. และได้รับการรับรองมาตรฐาน พร้อมทั้งมีเอกสารยืนยันที่มาของสินค้าในรุ่น หรือล็อตการผลิตที่จะส่งออกดังกล่าว ครบถ้วน เช่น ใบรับรองมาตรฐานและ/หรือรายงานผลการวิเคราะห์ ตามที่กำหนด กรณีเป็นผู้นำเข้า ต้องติดต่อประสานงานกับผู้ส่งออกในต่างประเทศ เพื่อจัดหาสินค้าเกษตรที่ผ่านระบบการผลิตและ/หรือมีคุณภาพเป็นไปตามที่มาตรฐานบังคับกำหนด พร้อมทั้งมีเอกสารยืนยันที่มาของสินค้าในรุ่นหรือล็อตการผลิตที่จะนำเข้าดังกล่าวครบถ้วน เช่น ใบรับรองมาตรฐาน และ/หรือรายงานผลการวิเคราะห์ ตามที่กำหนด ซึ่งการได้รับใบรับรองตามมาตรฐานบังคับจากผู้ผลิต หรือผู้ส่งออกในต่างประเทศสามารถดำเนินการได้ 3 ลักษณะ คือ (1) ให้ผู้ประกอบการตรวจสอบมาตรฐานที่ได้รับการยอมรับของประเทศไทยไปดำเนินการตรวจสอบ ณ สถานที่ผลิตในต่างประเทศ (2) สำหรับสินค้าที่

ผลิตจากประเทศที่มีมาตรฐานทัดเทียมกับมาตรฐานบังคับของประเทศไทย ให้ใช้เอกสารตามที่ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์กำหนดไว้เป็นรายประเทศ และ (3) สำหรับสินค้าที่ผลิตจากประเทศที่มีมาตรฐานไม่ทัดเทียมกับมาตรฐานบังคับของประเทศไทย ให้ผู้นำเข้าใช้ใบรับรองตามมาตรฐานสากลที่ประกาศการยอมรับโดย มกอช. หรือใบรับรองที่ออกโดยหน่วยตรวจสอบรับรองมาตรฐานของต่างประเทศที่ มกอช. ได้ประกาศให้การยอมรับ

ข้อมูลการนำเข้าทุเรียนผ่านด่านตรวจพืชตามข้อมูลใบแจ้งนำเข้า ระหว่างวันที่ 1 มกราคม - 15 พฤษภาคม 2568 พบว่า มีปริมาณการนำเข้าทุเรียนผลสดและทุเรียนแช่เยือกแข็งรวม 15,072 ตัน มูลค่ารวม 1,568 ล้านบาท จำนวนรวม 488 shipment โดยเป็นทุเรียนผลสด จากมาเลเซีย 1 ตัน ส่วนที่เหลือทั้งหมดเป็นทุเรียนแช่เยือกแข็ง รวม 15,071 ตัน ซึ่งนำเข้าจากเวียดนาม 10,854 ตัน รองลงมาคือ อินโดนีเซีย 4,163 ตัน และฟิลิปปินส์ 54 ตัน เมื่อเทียบข้อมูลการนำเข้าจากข้อมูลของด่านอาหารและยาพบว่าตัวเลขการนำเข้าที่แจ้งผ่านด่านอาหารและยาต่ำกว่าตัวเลขของด่านตรวจพืชมาก ประเด็นดังกล่าวจึงเป็นประเด็นที่น่าสนใจว่าระบบการแจ้งนำเข้าซึ่งดำเนินการโดยผู้นำเข้ามีการดำเนินการถูกต้องครบถ้วนหรือไม่อย่างไร สถานะของ “ทุเรียน” ที่ถูกควบคุมกำกับดูแลโดยหน่วยงานหลายหน่วยงาน มีความจำเป็นที่จะต้องทบทวนหรือไม่อย่างไร เป็นคำถามที่ทุกฝ่ายจะต้องพิจารณาร่วมกันอย่างจริงจัง

.....
(ขอบคุณ : สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
สำนักควบคุมพืชและวัสดุการเกษตร กรมวิชาการเกษตร/
ข้อมูล-ภาพ)



คำถามฉีกข้อ



พบกับใหม่ฉบับหน้า
สวัสดี...อีกคน

กองบรรณาธิการจดหมายข่าวฟลิบฯ
กรมวิชาการเกษตร จตุจักร กรุงเทพฯ 10900

E-mail ang.moac@gmail.com

รายงาน

ธีรภัทร เหลืองศุภบุลย์ อภิญญา วงศ์เปี้ย
สื้ออภิญญา จารุพินทุโสภณ และอังคณา จารุพินทุโสภณ

ปดช้าง :



คุณค่าพืชท้องถิ่น
สู่การใช้ประโยชน์เชิงโภชนเภสัช



ปุดช้าง หรือปุดใหญ่ (*Etlingera littoralis* (J.Koenig) Giesecke) เป็นพืชท้องถิ่นทางภาคใต้ของประเทศไทย เป็นพืชที่อยู่ในกลุ่มเดียวกับดาหลา และเป็นพืชในวงศ์ขิง (Zingiberaceae) ชนิดหนึ่งเช่นเดียวกับพวกขิงและข่า โดยเป็นสกุลพืชที่มีขนาดใหญ่ที่สุดในพืชวงศ์ขิง ปุดช้างมีขนาดลำต้นเหนือดินสูง 3 - 4 เมตร เกิดจากก้านใบที่มีลักษณะแผ่ออกเป็นกาบใบแล้วเรียงซ้อนกันแน่นมองดูคล้ายลำต้นจึงเรียกว่า **“ลำต้นเทียม”** ลำต้นจริงมีลักษณะเป็นเหง้าอยู่ใต้ดิน มีใบเป็นใบเดี่ยว ออกเรียงสลับระนาบเดียว รูปขอบขนานแกมรูปใบหอก กว้าง 9-15 เซนติเมตร ยาว 50-70 เซนติเมตร ปลายเรียวแหลม เส้น ดอกออกเป็นช่อ ช่อดอกแบบช่อเชิงลดคล้ายช่อกระจุก ช่อดอกออกจากลำต้นใต้ดิน รูปกรวยหรือรูปไข่ เส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 10 เซนติเมตร ก้านช่อดอกสั้น ติดพื้นดินยาว 1-3 เซนติเมตร กลีบดอกมีสีขาวแกมชมพู กลีบปากสีแดงขอบด้านข้างสีเหลืองหรือสีส้มอมแดง ออกดอกและเป็นผลช่วงเดือนเมษายนถึงเดือนพฤษภาคม ซึ่งอาจสังเกตเห็นดอกได้ยากเนื่องจากออกดอกได้ตรงพุ่ม และอยู่แนวเดียวกับระดับพื้นดิน ขยายพันธุ์โดยการแยกหน่อ สำหรับในประเทศไทยสามารถพบเห็นปุดช้างได้มากทางภาคใต้ ตามป่าดิบชื้น ป่าละเมาะ ป่าข้างสวนผลไม้ สวนยางพารา สวนปาล์มน้ำมัน หรือพื้นที่รกร้างข้างทางที่มีความชื้น และริมลำธาร

ตามภูมิปัญญาพื้นบ้านท้องถิ่น ปุดช้างถูกนำมาใช้ประโยชน์เป็นอาหาร และพืชสมุนไพร ดอกและหน่ออ่อนสามารถรับประทานเป็นผักสดได้ หรือปอกกาบนอกของหน่ออ่อนออก นำไปลวกน้ำร้อน ทานเป็นผักจิ้มน้ำพริกและผักเคียงขนมจีน ซึ่งหน่ออ่อนมีกลิ่นหอม รสเผ็ดร้อน ใช้ในการปรุงรสอาหารเพื่อดับกลิ่นคาว หรือใช้เป็นเครื่องเทศในแกงชนิดต่าง ๆ หน่ออ่อน เหง้าและรากเป็นสมุนไพรช่วยขับลม แก้ปวดท้อง อาหารไม่ย่อย แก้โรคกระเพาะอาหาร อาหารเป็นพิษ แก้หวัด และรักษาแผลสด เป็นต้น



อย่างไรก็ตามปุดช้างยังเป็นที่รู้จักน้อยสำหรับประชาชนทั่วไป เนื่องจากมีลำต้นขนาดใหญ่จึงทำให้ถูกมองว่าเป็นวัชพืชและถูกกำจัดทิ้งไป การขาดความรู้ความเข้าใจ ขาดความตระหนักถึงคุณค่าความสำคัญและการใช้ประโยชน์ของปุดช้าง ทำให้ปุดช้างในประเทศไทยมีความเสี่ยงต่อการสูญเสียมูลค่าความหลากหลายทางพันธุกรรมเพื่อหาแนวทางการใช้ประโยชน์จากชนิดพันธุ์พืชสกุลปุดที่มีศักยภาพด้วยการพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์มูลค่าสูง ธนาคารเชื้อพันธุ์พืชกรมวิชาการเกษตร ร่วมกับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และสาขาวิชานวัตกรรมและเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร ดำเนินโครงการวิจัยพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากความหลากหลายทางชีวภาพของพืชสกุลปุด (*Etlingera* spp.) ในประเทศไทยเพื่อสร้างมูลค่าเชิงโภชนเภสัชและเวชสำอาง โดยมีเป้าหมายเพื่อสร้างรายได้สู่ชุมชนควบคู่กับการใช้ประโยชน์และการอนุรักษ์อย่างยั่งยืน อีกทั้งยังเป็นการผลักดันองค์ความรู้และผลผลิตที่เกิดขึ้นจริงจากการวิจัยมาขยายผลให้เกิดเป็นผลิตภัณฑ์เผยแพร่สู่กลุ่มเกษตรกรและชุมชนท้องถิ่น ให้เกิดความรู้ ความเข้าใจถึงคุณค่าการใช้ประโยชน์ของปุดช้าง เป็นพืชทางเลือกเสริมรายได้ และเป็นแนวทางต่อยอดการพัฒนาต้นแบบผลิตเพื่อเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบและสร้างรายได้แก่ชุมชน ตลอดจนกระตุ้นจิตสำนึกการอนุรักษ์พืชสกุลปุดในท้องถิ่น และตระหนักถึงความสำคัญของทรัพยากรพันธุกรรมพืชสกุลปุดในชุมชนให้สามารถใช้ประโยชน์ได้อย่างยั่งยืน

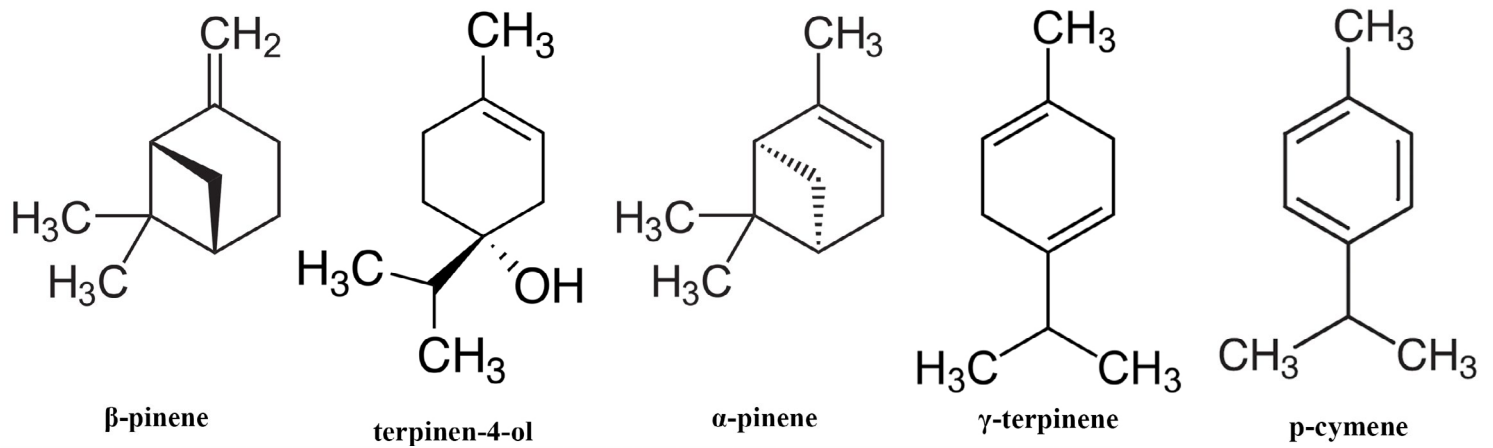
การศึกษาวิจัยสารพฤกษเคมี น้ำมันหอมระเหยและการออกฤทธิ์ทางชีวภาพ พบว่าปุดช้างเป็นแหล่งของน้ำมันหอมระเหยกลุ่มโมโนเทอร์ปีนเป็นองค์ประกอบหลัก 5 ชนิด ได้แก่ β -pinene, terpinen-4-ol, α -pinene, γ -terpinene และ p-cymene และปุดช้างยังเป็นแหล่งของพฤกษเคมีในกลุ่มสารประกอบฟีนอลิก (phenolic) และฟลาโวนอยด์ (flavonoid) ซึ่งเป็นกลุ่มสารที่ออกฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ โดยมีปริมาณสารฟีนอลิกทั้งหมดเท่ากับ 155.16 (mg Gallic Acid Equivalent (GAE)/g of extract) และมีปริมาณสารฟลาโวนอยด์ทั้งหมดเท่ากับ 74.23 (mg catechin equivalent (CE)/g of extract) และให้ผลการทดสอบการต้านอนุมูลอิสระในระดับสูงเมื่อทดสอบด้วยวิธี DPPH ABTS FRAP มีค่า IC_{50} 0.26 mg/mL และ 1.72 mg/mL เมื่อเทียบกับ Trolox และ 268.81 mg $FeSO_4/g$

extract ตามลำดับ และยังมีฤทธิ์ยับยั้งเอนไซม์แอลฟา กลูโคซิเดสสูงที่ $IC_{50} = 1.13$ mg/mL ที่เกี่ยวข้องกับ การลดระดับน้ำตาลในกระแสเลือด และมีฤทธิ์ต้านการเจริญของจุลินทรีย์สามารถต้านการเจริญของแบคทีเรียแกรมบวก (*Bacillus subtilis*) แบคทีเรียแกรมลบ (*Pseudomonas aeruginosa*) และยีสต์ (*Candida albicans*) อีกด้วย

เห็นได้ว่าปุดช้างมีสรรพคุณ และคุณค่าทางโภชนเภสัชที่หลากหลายจึงได้คัดเลือกปุดช้างจากชุมชนท้องถิ่นภาคใต้ในจังหวัดพังงาที่ได้ผ่านการวิจัยว่ามีสารพฤกษเคมีออกฤทธิ์ทางชีวภาพสูงมาเป็นต้นแบบในการพัฒนาเพิ่มมูลค่าพืชท้องถิ่นปุดช้าง

โครงการฯ ได้พัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์ **ทองม้วนสมุนไพรหน่อปุด** เพื่อเป็นแนวทางแปรรูปปุดช้างให้สามารถรับประทานได้ง่าย เหมาะกับทุกเพศทุกวัย เพิ่มรสชาติ กลิ่น และรสสัมผัสแปลกใหม่จากน้ำมันหอมระเหยของปุดช้างให้กับผู้บริโภค อีกทั้งยังสามารถถ่ายทอดสู่กลุ่มเกษตรกรและชุมชนท้องถิ่นเพื่อให้นำไปสู่การใช้ประโยชน์ได้ง่าย ดังนั้นเพื่อเป็นการยกระดับคุณภาพชีวิตและเศรษฐกิจฐานรากในชุมชนให้เข้มแข็งมากขึ้น และสร้างการรับรู้ถึงคุณค่าพืชท้องถิ่นสู่การใช้ประโยชน์เชิงโภชนเภสัช เกิดการอนุรักษ์และการใช้ประโยชน์ปุดช้างอย่างยั่งยืน ธนาคารเชื้อพันธุ์พืชกรมวิชาการเกษตร ร่วมกับคณาจารย์คณะวิทยาศาสตร์





และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร จึงได้จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์โภชนเภสัชและการใช้ประโยชน์จากพืชสกุลปุด” ณ ชุมชนตำบลบางม่วง อ.ตะกั่วป่า จ.พังงา (ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรพังงา) เพื่อดำเนินการขยายผลสู่ชุมชนในรูปแบบที่ชุมชนมีส่วนร่วม ถ่ายทอดองค์ความรู้ผ่านการบรรยาย และสาธิตการพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์เชิงโภชนเภสัชจากปุดช้าง (ทองม้วนสมุนไพรหน่อปุด) พืชท้องถิ่นที่มีศักยภาพ พร้อมทั้งพัฒนาช่องและกล่องบรรจุภัณฑ์

ทองม้วนสมุนไพรหน่อปุด 1 กล่อง น้ำหนัก 30 กรัม ให้พลังงาน 120 กิโลแคลอรี ไขมัน 2 กรัม โปรตีน 3 กรัม คาร์โบไฮเดรต 24 กรัม โซเดียม 80 มิลลิกรัม และโพแทสเซียม 60 มิลลิกรัม สามารถเก็บรักษาได้นาน 1 เดือน

การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการฯ ได้รับความสนใจ และผลตอบรับจากชุมชนท้องถิ่นเป็นอย่างดี นับว่าเป็นจุดเริ่มต้นของการเพิ่มมูลค่าจากพืชท้องถิ่น ทำให้เกิดการตระหนักรู้ถึงคุณค่าการอนุรักษ์ และการใช้ประโยชน์พืชท้องถิ่นปุดช้างอย่างยั่งยืนต่อไปในอนาคต

ธนาคารเชื้อพันธุ์พืชกรมวิชาการเกษตร เก็บรวบรวมเชื้อพันธุ์กรรมพืชสกุลปุดจากพื้นที่ต่าง ๆ ไว้ เพื่อเป็นแหล่งสำรองเชื้อพันธุ์และอนุรักษ์เชื้อพันธุ์กรรมพืชสกุลปุดและปุดช้างไว้ใช้ประโยชน์ในอนาคต ตามวัตถุประสงค์ของโครงการวิจัยพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากความหลากหลายทางชีวภาพของพืชสกุลปุด (*Etlingera* spp.) ในประเทศไทย เพื่อสร้างมูลค่าเชิงโภชนเภสัชและเวชสำอาง ซึ่งอยู่ภายใต้แผนงานวิจัยและพัฒนการสร้างมูลค่าเพิ่มจากความหลากหลายทางชีวภาพของพืช เติบ จุลินทรีย์ และศัตรูธรรมชาติ เพื่อการอนุรักษ์อย่างยั่งยืน โดยได้รับงบประมาณสนับสนุนงานวิจัยมูลฐานจากกองทุนส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกสว.) Fundamentel Fund



ขอบคุณด้วยคน

จารุณี ติสวัสถ์

การรับรองแปลงมะพร้าวตามมาตรฐาน
ป้องกันการใช้แรงงานลิงในกระบวนการ
ผลิตมะพร้าวเพื่อการส่งออก

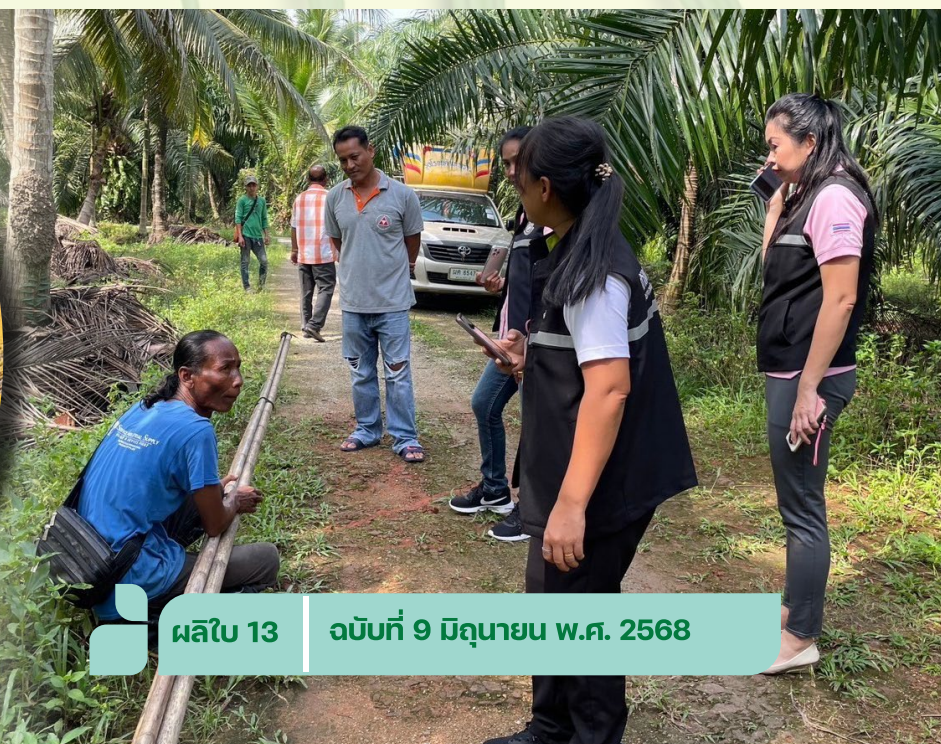
(Monkey Free Plus)





การตรวจประเมินแปลงมะพร้าวตามมาตรการ Monkey Free Plus เริ่มจากการที่กรมวิชาการเกษตร ออกประกาศมาตรการป้องกันการใช้แรงงานลิงในกระบวนการผลิตมะพร้าวเพื่อการส่งออก (Monkey Free Plus) เมื่อวันที่ 5 ตุลาคม 2565 เพื่อรับรองแปลงมะพร้าวที่ไม่มีการใช้ลิงในการเก็บเกี่ยว สืบเนื่องมาจากองค์กรเพื่อการปฏิบัติที่มีจริยธรรมต่อสัตว์ (People for the Ethical Treatment of Animals : PETA) กล่าวหาว่าผลิตภัณฑ์กะทิจากประเทศไทยมีการใช้แรงงานและทารุณกรรมลิงในกระบวนการผลิต ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์กะทิของประเทศไทย ในตลาดต่างประเทศได้รับผลกระทบในวงกว้าง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในตลาดแถบประเทศสหรัฐอเมริกา และยุโรป

ดังนั้น กรมวิชาการเกษตร จึงออกประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง มาตรการป้องกันการใช้แรงงานลิงในกระบวนการผลิตมะพร้าวเพื่อการส่งออก (Monkey Free Plus) และจัดทำแบบตรวจประเมินเพิ่มเติมจากแบบบันทึกการตรวจประเมิน GAP/เกษตรอินทรีย์ ประกอบด้วย 6 รายการตรวจประเมิน โดยผู้ที่มีความประสงค์ขอการรับรอง Monkey Free Plus ต้องผ่านการรับรองมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืช (GAP) หรือการผลิตพืชอินทรีย์จากกรมวิชาการเกษตร หรือหน่วยรับรองที่ขึ้นทะเบียนกับกรมวิชาการเกษตรก่อน แล้วจึงตรวจประเมินตามแบบตรวจประเมินเพิ่มเติม ในแหล่งผลิตมะพร้าวที่ขอการรับรอง GAP/เกษตรอินทรีย์ โดยในแบบตรวจประเมินเพิ่มเติมประกอบด้วย ชื่อเจ้าของฟาร์ม ที่ตั้งฟาร์ม หมายเลขประจำฟาร์ม รหัสรับรอง (กรณีตรวจติดตาม/ตรวจต่ออายุ) พื้นที่ พันธุ์ที่ปลูก จำนวนต้น อายุต้น ความสูงต้น และการระบุพิกัดทางภูมิศาสตร์ ของแปลงปลูกมะพร้าว ส่วนรายละเอียดที่เกี่ยวข้องกับการตรวจประเมินเพิ่มเติม มีดังนี้





1. เก็บเกี่ยวผลผลิตมะพร้าวโดยใช้แรงงานคน

ซึ่งผู้เก็บเกี่ยวจะใช้ตะขอที่ผูกติดไว้ที่ปลายลำไม้ไผ่ลำยาว ๆ เกียวทะลายที่มีผลแก่แล้ว ใช้กำลังดึงกระชากให้ผลหลุดร่วงลงมา โดยทั่วไปเกษตรกร และผู้รับจ้างเก็บเกี่ยวมักจะใช้วิธีนี้เก็บเกี่ยวมะพร้าวแก่ในแปลงมะพร้าวขนาดใหญ่ที่ผลผลิตมะพร้าวเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมแปรรูป หรือผู้ประกอบการที่มีเครื่องจักรกลเพื่ออำนวยความสะดวก อาจใช้การยกให้ผู้เก็บเกี่ยวมะพร้าวอยู่ใกล้ทะลายมะพร้าวมากที่สุด แล้วใช้มีดตะขอที่ผูกติดไว้ที่ปลายลำไม้ไผ่ ตัดชั่วทะลายมะพร้าวดึงกระชากให้ทะลายมะพร้าวขาดจากชั่ว และร่วงลงมาทั้งทะลาย หรือใช้ตะขอที่ผูกติดไว้ที่ปลายลำไม้ไผ่ดึงกระชากให้ผลมะพร้าวหลุดร่วงลงมา

บางพื้นที่มีการใช้คนปีนขึ้นบนต้นมะพร้าวซึ่งเป็นวิธีการที่เข้ามาแต่โบราณ และปัจจุบันยังสามารถพบเห็นได้ในแหล่งปลูกมะพร้าวดั้งเดิมของประเทศไทย โดยผู้เก็บเกี่ยวจะใช้พลอกขา หรือพลอกเท้าเป็นอุปกรณ์ในการช่วยปีน แล้วใช้มีดตะขอตัดที่ชั่วทะลายมะพร้าวร่วงลงมาทั้งทะลาย หรือใช้มือหมุนลูกมะพร้าวให้ขาดจากชั่วและร่วงลงมา วิธีนี้เป็นวิธีที่เป็นอันตรายต่อผู้ปฏิบัติงาน ผู้ปฏิบัติต้องมีความชำนาญและมีประสบการณ์สูงในการปีนต้นมะพร้าว รวมทั้งควรมีอุปกรณ์ป้องกันการเกิดอันตรายด้วย

2. เก็บเกี่ยวผลผลิตมะพร้าวโดยใช้เครื่องมือ

เก็บเกี่ยวเฉพาะ สามารถพบเห็นทั่วไปที่ใช้ในแปลงมะพร้าว มี 2 แบบ ได้แก่ แบบตะขอ และแบบใบมีด ตะขอสอยมะพร้าว ทำมาจากเหล็กเส้นข้ออ้อย ความยาวตะขอขึ้นอยู่กับความต้องการของผู้ใช้ เจียรปลายด้านใดด้านหนึ่งให้แหลมแล้วโค้งเป็นตะขอ ผูกติดกับปลายลำไม้ไผ่ที่มีความยาวเหมาะสมกับการใช้งาน ส่วนใบมีดตะขอเกี่ยวทะลายมะพร้าว ทำมาจากเหล็กแหลมบรรยงต์ตีให้มีความโค้ง ด้านในเจียรคมเป็นใบมีด ใช้สำหรับตัด กระชาก กระตุกให้ขาด ปลายด้ามของมีดตะขอผูกติดกับปลายลำไม้ไผ่เพื่อใช้งาน



แบบตะขอ



แบบใบมีด

ลักษณะของผลมะพร้าวที่เก็บเกี่ยวโดยใช้ตะขอสอยมะพร้าว จะพบรูเจาะตะขอที่เปลือก เนื่องจากผู้เก็บเกี่ยวใช้ตะขอเกาะที่ผลมะพร้าว แล้วกระชากให้ผลหลุดร่วงลงมา การใช้ตะขอสามารถเก็บเกี่ยวมะพร้าวได้ครั้งละ 1 ผล ส่วนการเก็บเกี่ยวโดยใช้มีดตะขอสอยมะพร้าว ผู้เก็บเกี่ยวจะใช้มีดตะขอสอดเข้าไปถึงคอทะลายมะพร้าว หากมีดตะขอเข้าถึงคอทะลายมะพร้าว ได้ยากก็จะเกี่ยวมะพร้าวบางลูกลงมา เพื่อให้เห็นคอทะลายมะพร้าว แล้วจึงกระชากให้ทะลายมะพร้าวขาดจากชั่วและร่วงลงมาทั้งทะลาย ดังนั้น บริเวณแปลงหรือจุดรวบรวมมะพร้าวในแปลงที่เก็บเกี่ยวโดยใช้มีดตะขอ จะพบทะลายมะพร้าวแห้งที่ถูกตัดร่วงลงมาพร้อมผลมะพร้าวด้วย



3. ไม่มีการใช้แรงงานลิงในการเก็บเกี่ยวผลผลิตมะพร้าว จัดบันทึกข้อมูล หรือบันทึกหลักฐานที่แสดงว่า ไม่มีการใช้ลิงในการเก็บเกี่ยวมะพร้าว รวมทั้งไม่พบร่องรอย บริเวณข้าวผลมะพร้าวที่บ่งชี้ว่าใช้ลิงเก็บเกี่ยว โดยการสังเกตลักษณะข้าวผลมะพร้าวที่เก็บเกี่ยวโดยใช้ลิง ลิงที่ผ่านการฝึกฝนให้เก็บมะพร้าวจะปีนขึ้นไปบนยอดมะพร้าว และรอฟังคำสั่ง หรือสัญญาณจากเจ้าของว่า มะพร้าวในทะลายไหนที่เก็บได้ เพราะลิงจะไม่ว่ามะพร้าวลูกไหนอ่อน ลูกไหนแก่ เมื่อเจ้าของสื่อสารตามวิธีที่ฝึกมา ลิงจะใช้มือบิดมะพร้าวทีละลูก ทำให้ข้าวผลมะพร้าวมีรอยบิด ผิดจากแตกต่างจากการใช้เครื่องมือเก็บเกี่ยว

4. ไม่มีการเลี้ยงลิงเพื่อใช้ประโยชน์ในการใช้แรงงานเก็บเกี่ยวผลผลิตมะพร้าว บริเวณแปลง และที่พักอาศัยต้องไม่มีกรงขัง โซ่ อาหารสำหรับลิง อุจจาระของลิง

5. ไม่ใช้ผู้รับจ้างเก็บเกี่ยวผลผลิตมะพร้าวที่ใช้แรงงานลิงในการเก็บเกี่ยว หากมีการจ้างผู้รับจ้างเก็บมะพร้าว ผู้ขอรับรองต้องมีการจดบันทึกข้อมูลวันที่เก็บเกี่ยว ชื่อผู้รับจ้าง วิธีการเก็บเกี่ยว และปริมาณผลผลิตที่เก็บเกี่ยวได้

6. มีแผนการปลูกมะพร้าวพันธุ์ดีทดแทน สำหรับแปลงที่มีมะพร้าวต้นสูงกว่า 20 เมตร และไม่สามารถใช้แรงงานคน หรือใช้เครื่องมือในการเก็บเกี่ยวมะพร้าวได้ ควรมีแผนการปลูกมะพร้าวใหม่ อาจเป็นการปลูกแซมในสวนมะพร้าวเดิม หรือการโค่นปลูกใหม่ก็ได้

การรับรองแปลงมะพร้าวตามมาตรฐาน GAP Monkey Free Plus เป็นการยกระดับมาตรฐานการผลิตมะพร้าวให้เป็นที่ยอมรับในระดับสากล สร้างภาพลักษณ์ให้มะพร้าวของประเทศไทยที่ได้รับการรับรองว่า ไม่มีการทารุณกรรมสัตว์ ปัจจุบันกรมวิชาการเกษตรให้การรับรองแปลงมะพร้าวตามมาตรฐาน GAP Monkey Free Plus แล้วจำนวน 6,016 แปลง พื้นที่ 69,150 ไร่ (ข้อมูล ณ ก.พ. 2568) พื้นที่รับรองส่วนใหญ่อยู่ในจังหวัดราชบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สมุทรสงคราม และสมุทรสาคร ทั้งแปลงมะพร้าวแก่ และมะพร้าวอ่อน

การดำเนินงานดังกล่าว ควรมีการติดตาม และประเมินผลอย่างต่อเนื่อง รวมถึงสนับสนุนเกษตรกรให้สามารถพัฒนาแนวทางการผลิตที่ยั่งยืน โดยการสร้างการรับรู้แก่เกษตรกรเกี่ยวกับแนวทางการผลิตมะพร้าวที่เป็นไปตามมาตรฐาน GAP และไม่ใช่ลิงในการเก็บเกี่ยว ออกแบบเครื่องมือใหม่หรือนำระบบอัตโนมัติมาใช้เพื่อลดต้นทุนด้านแรงงาน ส่งเสริมการตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability System) เพื่อให้สามารถตรวจสอบแหล่งที่มาของมะพร้าวได้อย่างโปร่งใส และสร้างความร่วมมือกับภาคเอกชน และองค์กรระหว่างประเทศเพื่อขยายโอกาสทางการตลาด และเพิ่มความเชื่อมั่นต่อสินค้ามะพร้าวของประเทศไทย

.....





เกษตรกรกล้วยหอมทองเมืองอุดร คว้ารางวัล GAP ดีเด่นแห่งชาติ

ฉบับที่แล้วได้ทิ้งท้ายไว้ว่าจะนำเรื่องราวของเกษตรกรดีเด่นแห่งชาติประจำปี 2568 จำนวน 2 ราย ซึ่งได้รับพระราชทานโล่ประกาศเกียรติคุณจากพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ ภายในพระราชพิธีจรดพระนังคัลแรกนาขวัญ เมื่อวันที่ 9 พฤษภาคม 2568 ณ มณฑลพิธีท้องสนามหลวง มาเล่าสู่กันฟัง ฉบับนี้ขอเริ่มต้นด้วยเกษตรกรที่ได้รับรางวัล สาขาการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืช (GAP) นายจักรินทร์ โพธิ์พรม เกษตรกรตำบลบ้านโคก อำเภอสร้างคอม จังหวัดอุดรธานี

นายจักรินทร์ เริ่มปลูกกล้วยหอมทองในพื้นที่จำนวน 3 ไร่ จากนั้นมีการขยายเครือข่าย และเนื้อที่ปลูกเพิ่มขึ้นจำนวน 600 ไร่ โดยนำเทคโนโลยีในการผลิตกล้วยหอมทองจากการศึกษาดูงานในการทำแปลงปลูกกล้วยหอมทองที่ประเทศอิสราเอล มาปรับใช้เพื่อให้ได้ผลผลิตกล้วยหอมทองที่มีคุณภาพ ให้ผลผลิตเฉลี่ย 4 - 6 ตัน/ไร่/รุ่น สามารถผลิตกล้วยหอมทองได้ 2 รุ่นต่อปี

นายจักรินทร์ เป็นเกษตรกรที่มีผลงานเป็นแบบอย่างที่ดีทั้งในด้านการผลิต การพัฒนาเครือข่าย และการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม โดยนำทุกส่วนของกล้วยหอมทองมาใช้ให้เกิดประโยชน์เป็นการลดปริมาณขยะ ในการผลิตพืชในแปลงกล้วยหอมทองมีการบริหารจัดการแปลงกล้วยหอมทองตามแนวทาง BCG Model โดยนำวัสดุเหลือทิ้ง ได้แก่ เครือกล้วย ต้นกล้วย นำไปผลิตเส้นใย สำหรับการผลิตเสื้อผ้า ซึ่งเป็นนวัตกรรมที่ได้ศึกษางานวิจัยร่วมกับประเทศญี่ปุ่นด้วย รวมทั้งยังผลิตภาชนะใส่อาหารเพื่อลดขยะในแปลงตามแนวคิด zero waste เป็นการเพิ่มมูลค่า และเพิ่มช่องทางการตลาด

นายจักรินทร์ถือเป็นต้นแบบให้เกษตรกรทั่วไปในการจัดการระบบการผลิตกล้วยหอมทอง และสร้างผลงานด้านการผลิตกล้วยหอมทอง โดยได้รับรางวัลต่าง ๆ ด้านการบริหารจัดการกล้วยหอมทองมากมาย รวมทั้งยังเป็นประธาน “วิสาหกิจชุมชนกล้วยหอมทองสามน้ำโขง” ปัจจุบันมีสมาชิกจำนวน 132 ราย จาก 10 จังหวัดในพื้นที่ลุ่มน้ำโขง

จากผลงานดังกล่าวไม่แปลกใจเลยว่า เพราะเหตุใดนายจักรินทร์จึงสามารถคว้ารางวัล เกษตรกรดีเด่นแห่งชาติ สาขาการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืช (GAP) ประจำปี 2568 มาครอบครองได้สำเร็จ ฉบับหน้าถึงเวลาของเกษตรกรดีเด่นแห่งชาติ สาขาเกษตรอินทรีย์ ที่จะนำมาเล่าให้ฟังกันบ้าง อดใจรอ รับรองว่าผลงานมีความปังไม่แพ้กัน



พบกันใหม่ฉบับหน้า
บรรณาธิการ

ผลิใบ

ก้าวใหม่การวิจัยและ
พัฒนาการเกษตร

วัตถุประสงค์

- เพื่อเผยแพร่ผลงานวิจัย และผลการดำเนินงานของหน่วยงานในสังกัดกรมวิชาการเกษตร
- เพื่อเป็นสื่อกลางสำหรับนักวิจัยกับผู้บริหาร นักวิจัยกับนักวิจัย และนักวิจัยกับผู้สนใจการแลกเปลี่ยนความรู้ความคิดเห็นและประสบการณ์ซึ่งกันและกัน
- เพื่อเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่น อันจะเป็นตัวอย่างหรือเป็นพื้นฐานการวิจัยขั้นสูงต่อไป

ที่ปรึกษา : รพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์ ภัสชญภณ หมีนแจ้ง วิลาวัลย์ ไคร้ครองญ ปริญญา ขิพยะวัฒน์
ขนาดลย์ สัตถนภัก

บรรณาธิการ : พนาธิณี เสรีภัก

กองบรรณาธิการ : อังคณา สุวรรณภู จินตนิภานต์ งามสุกรา มธุรส วงษ์ครุส จันระวี จิตรสมาน
ช่างภาพ : ภัณฑยาณัฐ ฝัแดง

ช่างศิลป์ : มณฑา แกมเงิน กฤษฎา ดาวเรือง จตุรภัทร คงสถาน วรรมณี ปองภา

จัดส่ง : วิไลวรรณ ศรีพันธ์ รสสุคนธ์ โพธิ์ทอง

สำนักงาน : กรมวิชาการเกษตร ถนนพหลโยธิน เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

โทรศัพท์ : 0 2561 2825 โทรสาร : 0 2579 4406 E-mail : prdoa55@gmail.com

พิมพ์ที่ : กรีนเบิ้ล ศรีเอทีพี โทรศัพท์ : 0 2047 6778