

สารบัญ

ลำดับที่	หน้า
1. นโยบายคุณภาพฝรั่ง	2
2. วัตถุประสงค์คุณภาพฝรั่ง	4
3. แผนควบคุมการผลิตฝรั่ง	6
4. ระเบียบปฏิบัติ GAP (Good Agricultural Practice)	18
5. ระบบการผลิตฝรั่งระดับเกษตรกร	27

นโยบายคุณภาพฝรั่ง

(ก) นโยบายคุณภาพ

นโยบายคุณภาพฝรั่ง

"เราจะผลิตฝรั่งที่มีคุณภาพและได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของลูกค้าและผู้บริโภค"

เพื่อให้บรรลุตามนโยบายคุณภาพฝรั่ง ในฐานะ “เกษตรกร” การผลิตฝรั่ง ภายใต้ “ระบบการจัดการคุณภาพ : GAP ฝรั่ง” ของกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ จะดำเนินการดังนี้

1. บุคลากรทุกคนในสวนมีส่วนร่วมในระบบการจัดการคุณภาพ
2. ผลิตฝรั่งอย่างซื่อตรง และได้มาตรฐาน ตามความต้องการของลูกค้าและผู้บริโภค
3. พัฒนากุณภาพ และผลิตผลอย่างต่อเนื่อง
4. อนุรักษ์และทบทวนระบบพร้อมทั้งมีการปรับปรุงให้ทันสมัย

ในฐานะ “เกษตรกร” การผลิตฝรั่งภายใต้ “ระบบการจัดการคุณภาพ : GAP ฝรั่ง” ยืนยันการผลิตฝรั่งเพื่อให้มีคุณภาพและได้มาตรฐาน ตาม “ระเบียบปฏิบัติ GAP ระบบการผลิตฝรั่งระดับเกษตรกร” เพื่อเสริมสร้างความเชื่อมั่นในสินค้าฝรั่งไทย ดังนี้

1. มีการจัดการสุขลักษณะสวน
2. มีการจัดการเครื่องมือและอุปกรณ์การเกษตร
3. มีการจัดการปัจจัยการผลิต
4. มีการปฏิบัติและการควบคุมการผลิต
5. มีการบันทึกและการควบคุมเอกสาร

ลงชื่อ

(.....)

“เกษตรกร” การผลิตฝรั่ง

ภายใต้ “ระบบการจัดการคุณภาพ : GAP ฝรั่ง”

วัตถุประสงค์คุณภาพฝรั่ง

(ข) วัตถุประสงค์คุณภาพ

วัตถุประสงค์คุณภาพฝรั่ง

ในฐานะ“เกษตรกร” การผลิตฝรั่ง ภายใต้ “ระบบการจัดการคุณภาพ : GAP ฝรั่ง” ของกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กำหนดวัตถุประสงค์คุณภาพ ดังนี้

1. ผลิตฝรั่งที่ตรงตามพันธุ์ ผิวสวย สะอาด ปราศจากตำหนิจากการเข้าทำลายของศัตรูพืชและสาเหตุอื่น และมีอายุการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม
2. ผลิตฝรั่งปลอดภัยจากสารพิษตกค้าง
3. ผลิตฝรั่งปลอดจากศัตรูพืช

แผนควบคุมการผลิตฝรั่ง

(ค) แผนควบคุมการผลิต

แผนควบคุมการผลิตฝรั่ง

เพื่อให้บรรลุตามนโยบายคุณภาพฝรั่ง “เราจะผลิตฝรั่งที่มีคุณภาพและได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของลูกค้าและผู้บริโภค” และบรรลุวัตถุประสงค์คุณภาพ ดังนี้

1. ผลิตฝรั่งที่ตรงตามพันธุ์ ผิวสวย สะอาด ปราศจากตำหนิจากการเข้าทำลายของศัตรูพืชและสาเหตุอื่น และมีอายุการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม
2. ผลิตฝรั่งปลอดภัยจากสารพิษตกค้าง
3. ผลิตฝรั่งปลอดจากศัตรูพืช

ในฐานะ “เกษตรกร” การผลิตฝรั่ง ภายใต้ “ระบบการจัดการคุณภาพ : GAP ฝรั่ง” ของกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มีแผนควบคุมการผลิต ดังรายละเอียดที่แนบ

(ค) แผนควบคุมการผลิตฝรั่งคุณภาพ

แผนควบคุมการผลิตฝรั่ง

No.	ขั้นตอนการผลิต	อันตราย	มาตรการควบคุม	CP/CCP	ค่าควบคุม	การเฝ้าระวัง	การแก้ไขปัญหา	สิ่งที่ต้องบันทึก
1.	การเตรียมต้นหลัง การเก็บเกี่ยว 1.2 การตัดแต่งกิ่ง	การแตกยอด ใหม่และการ ออกดอกช้า	ตัดแต่งกิ่งให้ เสร็จพร้อมกัน หลังการเก็บเกี่ยว ในแต่ละรุ่น	CP	ต้นฝรั่งมีการแตก ยอดใหม่ ไม่น้อย กว่า 80%	<ul style="list-style-type: none"> • สืบตรวจการแตกยอดใหม่ 	<ul style="list-style-type: none"> • ตัดยอดหรือตัดกิ่งข้างทุก กิ่งที่เหลือใบประมาณ 4 คู่ เพื่อให้แตกยอดใหม่ 	<ul style="list-style-type: none"> • วันที่ตัดแต่ง • เปอร์เซ็นต์การ แตกยอด
	1.2 การใส่ปุ๋ย	ต้นแตกใบ อ่อนช้า หรือไม่ สม่ำเสมอ และต้นไม่ สมบูรณ์ ผลผลิตด้อย คุณภาพ	ใส่ปุ๋ยให้สอดคล้องตามค่า วิเคราะห์ดินหรือ ใส่ปุ๋ยตาม คำแนะนำ	CP	ยอดที่แตกใหม่มี การเจริญเติบโต สม่ำเสมอทั้งต้น	<ul style="list-style-type: none"> • สังเกตความสมบูรณ์ของ ต้นและยอดที่แตกใหม่ 	<ul style="list-style-type: none"> • ใส่ปุ๋ยอินทรีย์ 10 กก./ต้น โดยแบ่งใส่ 2 ครั้ง • ใส่ปุ๋ยให้สอดคล้องกับค่า วิเคราะห์ดิน หรือใส่ปุ๋ยเคมี สูตร 15-15-15, 12-6-18 หรือ 15-5-20 อัตรา 0.5-1 กก./ ต้น 	<ul style="list-style-type: none"> • ผลการ วิเคราะห์ดิน • ชนิด อัตรา เวลา และปริมาณ ปุ๋ยที่ใช้
	1.3 การป้องกัน กำจัดโรคที่สำคัญ	ต้นและใบ ไม่สมบูรณ์	ป้องกันกำจัดตาม คำแนะนำ	CP	โรครากเน่า: พบ ต้นฝรั่งถูกทำลาย จากไส้เดือนฝอย	<ul style="list-style-type: none"> • ต้นฝรั่งแสดงอาการไม่ เจริญเติบโต การแตกใบ อ่อนหยุดชะงัก ข้อปล้อง สั้น รากไม่ยึดติดกับดิน 	<ul style="list-style-type: none"> • ดินที่ใช้เพาะต้นกล้า ปราศจากไส้เดือนฝอย • กำจัดไส้เดือนฝอยในดิน ก่อนปลูก โดยใช้สารเคมี 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้อมูล การ สำรวจโรค • วิธี ปฏิบัติ อื่นๆ

(ค) แผนควบคุมการผลิตฝรั่งคุณภาพ

แผนควบคุมการผลิตฝรั่ง

No.	ขั้นตอนการผลิต	อันตราย	มาตรการควบคุม	CP/CCP	ค่าควบคุม	การเฝ้าระวัง	การแก้ไขปัญหา	สิ่งที่ต้องบันทึก
						สามารถถอนต้นได้ง่าย ระบบรากเป็นปุ่มปม เนื้อเขื่อรากเปื่อยช้ำ ทำให้ ต้นล้มง่าย	คาร์โบฟูแรน รองกันหลุ่ม ก่อนปลูก และตากดินให้ แห้งก่อนปลูก • ขุดต้นที่เป็นโรคเผา ทำลาย และใช้สารเคมี คาร์โบฟูแรนหวานให้ทั่ว บริเวณ	• ชนิด อัตรา เวลา และปริมาณ สารเคมีที่ใช้
	1.4 การป้องกันแมลง ศัตรูที่สำคัญ	ต้นและใบ ไม่สมบูรณ์	ป้องกันกำจัดตาม คำแนะนำ	CP	เพ็ลี่ยแป้ง : พบ เพ็ลี่ยแป้ง ทำลาย ใบ ไม่เกิน 20% ของจำนวนที่สุ่ม สำรวจ เพ็ลี่ยหอย : พบใบ และกิ่งถูกทำลาย	• สำรวจการเข้าทำลายของ เพ็ลี่ยแป้ง • สำรวจใบและกิ่งที่ถูก ทำลายจากเพ็ลี่ยหอย	• ป้องกันมด ซึ่งเป็นตัวพาหะ นำเพ็ลี่ยแป้ง โดยพ่นสารเคมี คาร์บาริล 85% ดับบลิฟิ อัตรา 50 กรัมต่อน้ำ 20 ลิตร และใช้ผ้าชุบน้ำมันเครื่องผูก โคนต้นป้องกันมด • รักษาศัตรูธรรมชาติ (ตัว ห้ำ) ได้แก่ด้วงเต่า • ตัดใบและกิ่งที่มีเพ็ลี่ยหอย ทำลาย	• ข้อมูลการ สำรวจแมลง • ข้อมูลสำรวจ ศัตรูธรรมชาติ (ตัวห้ำ) • ชนิด อัตรา เวลา และปริมาณ สารเคมีที่ใช้ • ข้อมูลการ สำรวจกิ่งที่ถูก

(ค) แผนควบคุมการผลิตฝรั่งคุณภาพ

แผนควบคุมการผลิตฝรั่ง

No.	ขั้นตอนการผลิต	อันตราย	มาตรการควบคุม	CP/CCP	ค่าควบคุม	การเฝ้าระวัง	การแก้ไขปัญหา	สิ่งที่ต้องบันทึก
					ไม่เกิน 10% ของ จำนวนที่สุ่มสำรวจ หนอนเจาะกิ่ง : พบ กิ่งฝรั่งถูกทำลายไม่ เกิน 10% ของ จำนวนที่สุ่มสำรวจ	● ตรวจสอบการถูกทำลายจาก หนอนเจาะกิ่ง โดยหนอน มักเจาะกินตามกิ่งอ่อน หรือ กิ่งขนาดเล็ก แต่ถ้าเป็นฝรั่ง ต้นเล็กเจาะกินลำต้น โดยกิ่ง และลำต้นจะแห้ง	● รักษาศัตรูธรรมชาติพวก ด้วงเต่า ● ตัดกิ่งที่ถูกทำลาย และเผา ไฟ ● ใช้สารเคมีคลอร์ไพริฟอส 40% อีซี อัตรา 1-2 มิลลิลิตร ต่อรูฉีดเข้าไปในรูและอุดรู	ทำลาย ● ชนิด อัตรา เวลา และปริมาณ สารเคมีที่ใช้ ● ข้อมูลการ สำรวจกิ่งที่ถูก ทำลาย ● ชนิด อัตรา เวลา และปริมาณ สารเคมีที่ใช้
2.	การเตรียมต้นก่อน การออกดอก 2.1 การจัดการน้ำ เพื่อให้แตกยอดใหม่ และออกดอก	แตกยอด ใหม่ช้าและ ออกดอกไม่ สม่ำเสมอ	มีการจัดการน้ำ ให้สม่ำเสมอ	CCP	ต้นฝรั่งมีการออก ดอกไม่น้อยกว่า 90%	● สังเกตอาการใบเหี่ยว เนื่องจากการขาดน้ำ ● ตรวจสอบปริมาณการออก ดอก	● ให้น้ำอย่างสม่ำเสมอ และ เพียงพอสำหรับต้นโต	● ช่วงเวลา อัตรา และ ปริมาณน้ำที่ใช้ ● เปอร์เซ็นต์ การออกดอก

(ค) แผนควบคุมการผลิตฝรั่งคุณภาพ

แผนควบคุมการผลิตฝรั่ง

No.	ขั้นตอนการผลิต	อันตราย	มาตรการควบคุม	CP/CCP	ค่าควบคุม	การเฝ้าระวัง	การแก้ไขปัญหา	สิ่งที่ต้องบันทึก
3.	การจัดการต้นระยะ ออกดอกถึงก่อนการ เก็บเกี่ยว 3.1 การตัดแต่งผล อ่อน	ผลมีขนาดเล็ก	มีการตัดแต่งผล อ่อนออกให้เหลือ 1 ผลต่อกิ่ง	CCP	ไว้ผล 1 ผลต่อกิ่ง	• ไว้จำนวนผลต่อกิ่งไม่เกิน 1 ผล	• ตัดแต่งผลไม่สมบูรณ์ออก โดยตัดแต่งหลังจากติดผล 2- 4 สัปดาห์	• วันที่ตัดแต่งกิ่ง
	3.2 การใส่ปุ๋ย	ผลมีขนาดเล็ก	ใส่ปุ๋ยให้สอดคล้องตามค่า วิเคราะห์ดินหรือ ใส่ปุ๋ยตาม คำแนะนำ	CP	ผลมีการ เจริญเติบโต สม่ำเสมอตาม ระยะการพัฒนา การของผล	• สำรวจการพัฒนากการ ของผลทุก 2 สัปดาห์	• ใส่ปุ๋ยให้สอดคล้องกับค่า วิเคราะห์ดิน หรือใส่ปุ๋ยเคมี สูตร 13-13-21,12-6-18 หรือ 15-5-20 อัตรา 0.5-1 กก./ ต้น/ครั้ง จำนวน 2 ครั้ง	• ผลการ วิเคราะห์ดิน • ชนิด อัตรา เวลา และปริมาณ ปุ๋ยที่ใช้
	3.3 การป้องกัน กำจัดแมลงศัตรูทำลาย ช่อดอกและผล	ช่อดอกถูก ทำลาย ผลผลิตต่ำ และฉ่ำย คุณภาพ	ป้องกันกำจัดตาม คำแนะนำ	CCP	เพลี้ยแป้ง : พบ เพลี้ยแป้งที่บริเวณ ซั้วผลและก้นผลไม่ เกิน 5% ของผลที่ สุ่มสำรวจ	• สำรวจตัวอ่อนและตัวเต็ม วัยของเพลี้ยแป้งที่บริเวณซั้ว ผลและก้นผล	• ป้องกันกำจัดเช่นเดียวกับ วิธีที่ได้กล่าวมาข้างต้น	• ข้อมูลการ สำรวจ • ชนิด อัตรา เวลา และปริมาณ สารเคมีที่ใช้

(ค) แผนควบคุมการผลิตฝรั่งคุณภาพ

แผนควบคุมการผลิตฝรั่ง

No.	ขั้นตอนการผลิต	อันตราย	มาตรการควบคุม	CP/CCP	ค่าควบคุม	การเฝ้าระวัง	การแก้ไขปัญหา	สิ่งที่ต้องบันทึก
					<p>หนอนแดง : พบผลฝรั่งถูกหนอนกัดกิน</p>	<ul style="list-style-type: none"> • สํารวจผลฝรั่งที่ถูกหนอนเจาะกิน และมีการขับถ่ายมูลเป็นเม็ดกลมเล็กๆ ทำให้ผลเน่า 	<ul style="list-style-type: none"> • ห่อผลเพื่อป้องกันการเข้าทำลายของหนอน • พ่นด้วยสารเคมีไดฟูเบนซูลอน 25% ดับบลิวพี อัตรา 30 กรัมต่อน้ำ 20 ลิตร โดยพ่นช่วงเริ่มแทงดอก, ช่วงดอกตูม และหลังติดผล 2-3 ครั้งจนห่อผล 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้อมูลการสำรวจ • ชนิด อัตรา เวลา และปริมาณสารเคมีที่ใช้
					<p>เพลี้ยไฟ : พบช่อดอก/ผลอ่อน ถูกทำลายจากเพลี้ยไฟไม่เกิน 10% ของผลที่สุ่มสำรวจ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • สํารวจช่อดอก และผลอ่อนที่ถูกเพลี้ยไฟดูดกินน้ำเลี้ยง 	<ul style="list-style-type: none"> • พ่นสารเคมีอิมิดาโคลพริด 10% เอสแอล อัตรา 10 มิลลิลิตรต่อน้ำ 20 ลิตร หรือฟอ์เมทาเนท 25% เอสพี อัตรา 30 กรัมต่อน้ำ 20 ลิตร 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้อมูลการสำรวจ • ชนิด อัตรา เวลา และปริมาณสารเคมีที่ใช้
					<p>แมลงวันผลไม้ : พบแมลงวันผลไม้ติดกับดักมากกว่า 1</p>	<ul style="list-style-type: none"> • สํารวจโดยติดกับดัก สารเมทริลยูจินอล โดยใช้สารฆ่าแมลงมาลาไรซอน 83% 	<ul style="list-style-type: none"> • เก็บผลที่ถูกทำลายกำจัด • ห่อผล • พ่นเหยื่อพิษ โดยใช้เหยื่อ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้อมูลการสำรวจ • ชนิด อัตรา

(ค) แผนควบคุมการผลิตฝรั่งคุณภาพ

แผนควบคุมการผลิตฝรั่ง

No.	ขั้นตอนการผลิต	อันตราย	มาตรการควบคุม	CP/CCP	ค่าควบคุม	การเฝ้าระวัง	การแก้ไขปัญหา	สิ่งที่ต้องบันทึก
					ตัวต่อกับคั๊กต่อวัน	อีซี ผสมสารเมทิลยูจินอล อัตรา 1:1 ชุบสำลีห้อยใน กล่องคั๊กแมลง	โปรตีนอโตไลเซท 40% ผสมสารฆ่าแมลงมาลาไร ออน 83% อีซี อัตรา 40 มิลลิลิตร + 200 มิลลิลิตร และผสมน้ำ 20 ลิตร พ่นเป็น จุดๆ	เวลา และปริมาณ สารเคมีที่ใช้
	3.4 การป้องกัน กำจัดโรค	ผลผลิต ลดลงและ คัดยคุณภาพ	ป้องกันกำจัดตาม คำแนะนำ	CCP	โรคแอนแทรกโนส พบอาการผลเน่า จากโรคแอน แทรกโนส ไม่เกิน 5% ของจำนวนผล ที่สุ่มสำรวจ	<ul style="list-style-type: none"> สำรวจการเข้าทำลายของ เชื้อราที่ผล ทำให้เกิดจุดแผล และมีอาการเน่าสีน้ำตาล คล้ำ 	<ol style="list-style-type: none"> ตัดแต่งกิ่งเพื่อให้แสงแดด ต่อกถึง และลดความชื้นใน ทรงพุ่ม ทำความสะอาดแปลงปลูก โดยเก็บใบและผลที่เป็นโรค ออกจากแปลง วัสดุที่ใช้ห่อผลป้องกันการ เข้าทำลายของแมลงจะต้องตัด ปลายถุงให้น้ำระบายออกเพื่อ ลดความชื้น ช่วงระยะขาดรุนแรงไม่ควร ปล่อยให้ผลฝรั่งแก่เต็มที่ควร 	<ul style="list-style-type: none"> ข้อมูลการ สำรวจ ชนิด อัตรา เวลา และปริมาณ สารเคมีที่ใช้ วิธีปฏิบัติอื่น นอกเหนือจาก การใช้สารเคมี

(ค) แผนควบคุมการผลิตฝรั่งคุณภาพ

แผนควบคุมการผลิตฝรั่ง

No.	ขั้นตอนการผลิต	อันตราย	มาตรการควบคุม	CP/CCP	ค่าควบคุม	การเฝ้าระวัง	การแก้ไขปัญหา	สิ่งที่ต้องบันทึก
							เก็บในช่วงที่ผลแก่พอที่ รับประทานได้ 5. พ่นสารป้องกันกำจัดโรค เช่น คาร์เบนดาซิม 50% ดับ ลิวฟี โพรพิแนบ 70% ดับลิว ฟี แมนโคเซบ 80% ดับลิวฟี อัตรา 20-30 กรัมต่อน้ำ 20 ลิตร หรือคอปเปอร์ออกซีคลอ ไรด์ 50% ดับลิวฟี อัตรา 10- 20 กรัมต่อน้ำ 20 ลิตร	
	3.5 การห่อผล	<ul style="list-style-type: none"> ผลถูกทำลายโดยแมลงวันผลไม้ ผลมีสีผิวไม่สวยงามไม่ตรงตามความ 	ห่อผลเมื่ออายุ 4 สัปดาห์ หลังติดผล	CCP	แมลงวันผลไม้: พบแมลงวันผลไม้ติดกับดักมากกว่า 1 ตัวต่อดักต่อวัน	<ul style="list-style-type: none"> สำรวจโดยติดกับดัก สารเมทธิลยูจินอล โดยใช้สารฆ่าแมลงมาลาไรซอน 83% อีซี ผสมสารเมทธิลยูจินอล อัตรา 1:1 ชุบสำลีห้อยในกล่องดักแมลง 	<ul style="list-style-type: none"> เก็บผลที่ถูกทำลายกำจัด ห่อผล พ่นเหยื่อพิษ โดยใช้เหยื่อโปรตีนอโตไลเซท 40% ผสมสารฆ่าแมลงมาลาไรซอน 83% อีซี อัตรา 40 มิลลิลิตร + 200 มิลลิลิตร และผสมน้ำ 20 ลิตร พ่นเป็น 	<ul style="list-style-type: none"> ข้อมูลการสำรวจแมลง ชนิด อัตรา เวลา และปริมาณสารเคมีที่ใช้ วัน เวลา ที่ห่อผล

(ค) แผนควบคุมการผลิตฝรั่งคุณภาพ

แผนควบคุมการผลิตฝรั่ง

No.	ขั้นตอนการผลิต	อันตราย	มาตรการควบคุม	CP/CCP	ค่าควบคุม	การเฝ้าระวัง	การแก้ไขปัญหา	สิ่งที่ต้องบันทึก
		ต้องการ ของตลาด					จุดๆ	
4.	การจัดการเพื่อผลิต ฝรั่งที่ปลอดภัยจาก สารพิษ	ผลิตผลไม่ ปลอดภัยต่อ ผู้บริโภค	ใช้สารเคมีตามที่ ระบุในการแก้ไข ปัญหาในแผน ควบคุมการผลิต	CCP	ปริมาณสารพิษ ตกค้างไม่เกินค่า มาตรฐานที่ กำหนด	<ul style="list-style-type: none"> ตรวจสอบบันทึกการใช้สารเคมี สุ่มวิเคราะห์ปริมาณสารพิษตกค้างก่อนการเก็บเกี่ยวผลผลิต 	<ul style="list-style-type: none"> วิเคราะห์สาเหตุ ชะลอการเก็บเกี่ยวผลผลิต 	<ul style="list-style-type: none"> ชนิด อัตราเวลา และปริมาณสารเคมีที่ใช้
5.	การจัดการเพื่อผลิต ฝรั่งปลอดจาก ศัตรูพืช	ผลิตผลไม่ ปลอดจาก ศัตรูพืช	สำรวจชนิด และ ปริมาณศัตรูพืชทุก สัปดาห์	CP	สำรวจและ ป้องกันกำจัด ศัตรูพืช เมื่อพบ เกินค่าควบคุม ตามที่กล่าวข้างต้น	<ul style="list-style-type: none"> สำรวจชนิดและปริมาณศัตรูพืชในช่วงการพัฒนารองของพืชและผล 	<ul style="list-style-type: none"> ป้องกันกำจัดตามคำแนะนำที่กล่าวมาข้างต้น 	<ul style="list-style-type: none"> ชนิด อัตราเวลา และปริมาณสารเคมีที่ใช้ วิธีปฏิบัติอื่นนอกเหนือจากการใช้สารเคมี
6.	การเก็บเกี่ยวและการ ปฏิบัติหลังการเก็บ เกี่ยว 6.1 อายุการเก็บเกี่ยว ที่เหมาะสม	ผลิตผลด้อย คุณภาพ	เก็บเกี่ยวที่อายุ เหมาะสม	CCP	มีการคละปนของ ผลฝรั่งที่แก่หรือ	<ul style="list-style-type: none"> สุ่มตรวจสอบความแก่ก่อนที่จะทำการเก็บเกี่ยว 	<ul style="list-style-type: none"> เก็บเกี่ยวเมื่ออายุเหมาะสมของแต่ละพันธุ์ 	<ul style="list-style-type: none"> วันที่เก็บเกี่ยว

(ค) แผนควบคุมการผลิตฝรั่งคุณภาพ

แผนควบคุมการผลิตฝรั่ง

No.	ขั้นตอนการผลิต	อันตราย	มาตรการควบคุม	CP/CCP	ค่าควบคุม	การเฝ้าระวัง	การแก้ไขปัญหา	สิ่งที่ต้องบันทึก
					อ่อนเกินไป ไม่เกิน 5% ของผลผลิตทั้งหมดที่เก็บเกี่ยว			
	6.2 วิธีการเก็บเกี่ยวและการขนย้าย	ผลิตผลเสียหายและด้อยคุณภาพ	เก็บเกี่ยวและขนย้ายด้วยความระมัดระวัง	CCP	มีผลเสียหายจากการเก็บเกี่ยวและขนย้ายไม่เกิน 5%	<ul style="list-style-type: none"> ใช้แรงงานที่มีความชำนาญและใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมและขนย้ายด้วยความระมัดระวัง 	<ul style="list-style-type: none"> จัดอบรมให้ความรู้ในวิธีการเก็บเกี่ยวที่ถูกต้องให้แก่แรงงานที่จะทำการเก็บเกี่ยว 	<ul style="list-style-type: none"> จำนวนผลิตผลคุณภาพ จำนวนผลิตผลที่เสียหายจากการเก็บเกี่ยวและขนย้าย วัน เดือน ปีที่เก็บเกี่ยว
	6.3 การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว 6.3.1 การคัดแยกผลิตผลที่มีศัตรูพืช	ผลิตผลด้อยคุณภาพและไม่ปลอดภัย	ตรวจสอบและคัดแยกผลิตผลที่มีร่องรอยการเข้า	CCP	ไม่มีศัตรูพืชติดมากับผลิตผล	<ul style="list-style-type: none"> คัดแยกผลิตผลที่มีศัตรูพืชออกอย่างละเอียด ตรวจสอบผลิตผลที่ถูก 	<ul style="list-style-type: none"> คัดแยกช้ำและนำผลที่มีศัตรูพืชติดอยู่ออก คัดแยกผลิตผลที่มีศัตรูพืช 	<ul style="list-style-type: none"> ผลการตรวจสอบและการคัดแยก

(ค) แผนควบคุมการผลิตฝรั่งคุณภาพ

แผนควบคุมการผลิตฝรั่ง

No.	ขั้นตอนการผลิต	อันตราย	มาตรการควบคุม	CP/CCP	ค่าควบคุม	การเฝ้าระวัง	การแก้ไขปัญหา	สิ่งที่ต้องบันทึก
		จากศัตรูพืช	ทำลายของศัตรูพืช หรือมีศัตรูพืชติด อยู่บนผลออกจาก ผลิตผลคุณภาพ			ทำลายจากศัตรูพืชและ/ หรือพบศัตรูพืชติดอยู่บน ผลิตผล	และร่องรอยการเข้าทำลาย ของศัตรูพืชออก	
	6.3.2 การคัดขนาด	มีการคละ ปนของผลิต ผลต่างชั้น ขนาด	คัดแยกผลิตผลตรง ตามชั้นขนาด	CP	มีการคละปน ของ ผลิตผลที่ต่างชั้น ขนาด (สูงกว่าหรือ ต่ำกว่า 1 ชั้นขนาด) ไม่เกิน 10%ของ ผลิตผลในชั้น ขนาดนั้นๆ	● ตรวจสอบความถูกต้อง จากการคัดขนาด	● คัดแยกผลผลิตด้วยความ ละเอียดรอบคอบ ● ตรวจสอบและคัดขนาดซ้ำ เมื่อมีการคละปนของผลิตผล ต่างชั้นขนาดเกินค่าควบคุม	● ผลการคัดแยก และเปอร์เซ็นต์ ผลิตผลที่มีการ คละปน

ระเบียบปฏิบัติ GAP (Good Agricultural Practice)

ระบบการผลิตฝรั่งระดับเกษตรกร

ระเบียบปฏิบัติ GAP (Good Agricultural Practice)

ระบบการผลิตฝรั่งระดับเกษตรกร

1. ขอบข่าย

ระเบียบปฏิบัติฉบับนี้ ครอบคลุมระบบการผลิตฝรั่งในทุกขั้นตอนการผลิตที่ดำเนินการในระดับเกษตรกร เพื่อให้ได้ผลิตผลฝรั่งที่มีคุณภาพและได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของคู่ค้าและผู้บริโภค

2. นิยาม

-

3. ข้อกำหนด เกณฑ์ที่กำหนด และวิธีการตรวจประเมิน

ข้อกำหนด เกณฑ์ที่กำหนด และวิธีการตรวจประเมินว่าเป็นไปตามระบบการผลิตฝรั่งให้เป็นไปตามตารางที่ 3.1

ตารางที่ 3.1 ข้อกำหนด เกณฑ์ที่กำหนด และวิธีการตรวจประเมิน

ลำดับข้อกำหนด	เกณฑ์ที่กำหนด	วิธีการตรวจประเมิน
1. แหล่งน้ำ	<ul style="list-style-type: none">น้ำที่ใช้ ต้องได้จากแหล่งที่ไม่มีสภาพแวดล้อมซึ่งก่อให้เกิดการปนเปื้อน จุลินทรีย์ สารเคมี และ โลหะหนัก	<ul style="list-style-type: none">ตรวจพินิจสภาพแวดล้อม หากอยู่ในสถานะเสี่ยง ให้ตรวจสอบและวิเคราะห์คุณภาพน้ำ<ol style="list-style-type: none">แหล่งน้ำไม่อยู่ใกล้ หรือไหลผ่านชุมชน หรือคอกสัตว์ หรือโรงเก็บสารเคมี หรือสถานที่ผสมสารเคมีสำหรับพ่นในสวน หรือโรงงานอุตสาหกรรมไม่เป็นน้ำเสียจากโรงงานอุตสาหกรรม หรือกิจกรรมอื่น ๆ หากจำเป็นต้องใช้ ต้องมีหลักฐานประกอบว่าได้ผ่านการบำบัดน้ำเสียมาแล้วตามมาตรฐานหากเป็นแหล่งน้ำที่จัดทำขึ้นใหม่ บริเวณที่เป็นแหล่งน้ำนั้น ต้องไม่มีประวัติเคยเป็นโรงพยาบาล หรือคอกสัตว์ หรือโรงงานอุตสาหกรรมมาก่อนใช้แผนภูมิ 1 และ 2 Decision tree ความเสี่ยงในการปนเปื้อนจุลินทรีย์ในน้ำใช้ ในระหว่างกระบวนการผลิต และน้ำใช้ในการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว (หน้า 5/8 และ 6/8) และเอกสารสนับสนุน การประเมินความเสี่ยง เนื่องจากการปนเปื้อน ประกอบการตัดสินใจ

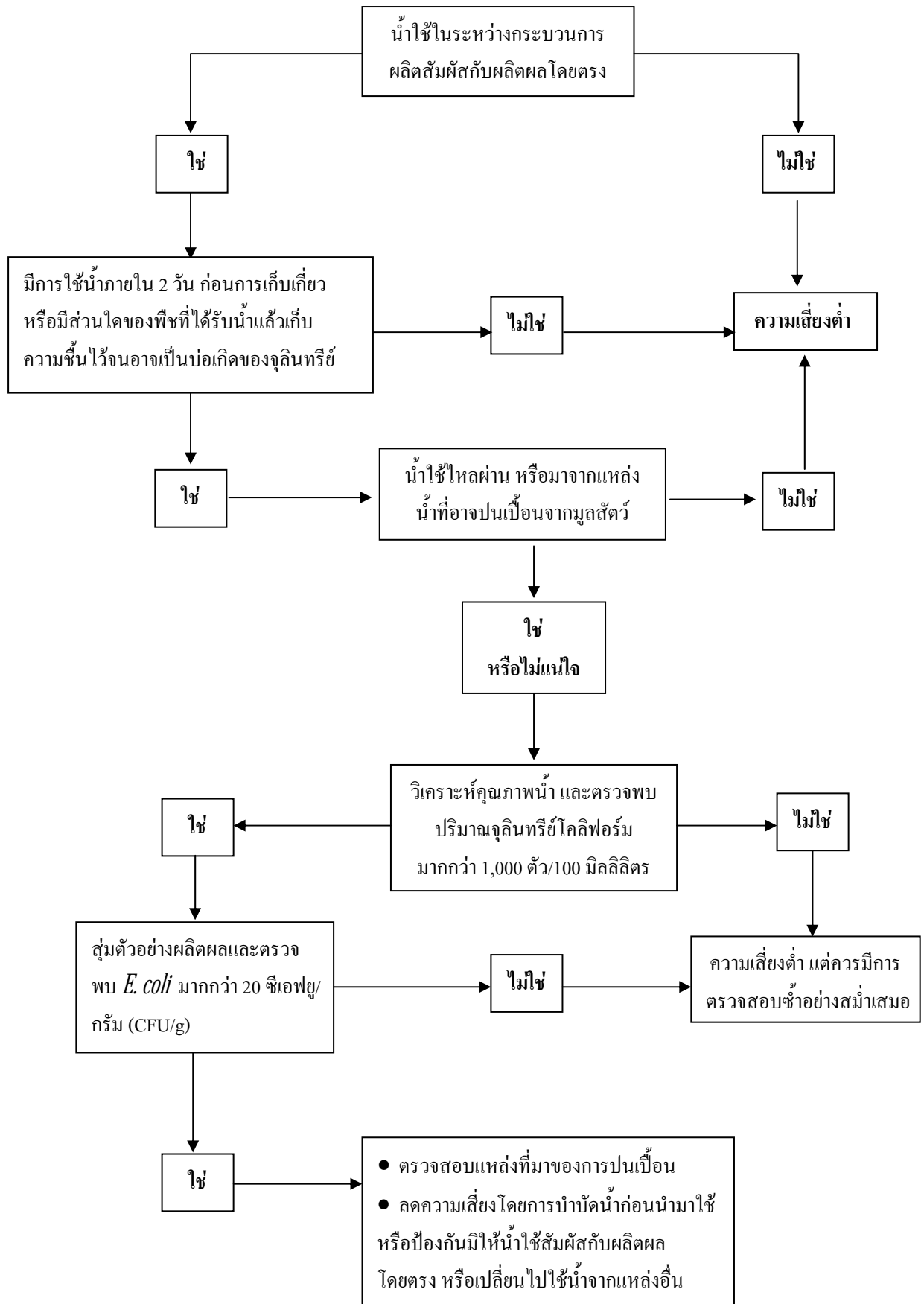
ลำดับข้อกำหนด	เกณฑ์ที่กำหนด	วิธีการตรวจประเมิน
<p>2. พื้นที่ปลูก</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● ต้องเป็นพื้นที่ที่ไม่มีความเสี่ยง เนื่องจาก สารเคมี จุลินทรีย์ และ โลหะหนัก ที่จะทำให้เกิด การตกค้างหรือปนเปื้อนในผลิตผล 	<ul style="list-style-type: none"> ● ตรวจพินิจสภาพแวดล้อม หากอยู่ในสภาวะ เสี่ยง ให้ตรวจสอบ และวิเคราะห์คุณภาพดิน <ol style="list-style-type: none"> 1. พื้นที่ปลูก ต้องไม่มีประวัติเคยเป็น โรงพยาบาล หรือโรงงานอุตสาหกรรม หรือคอก สัตว์ หรือโรงเก็บสารเคมี หรือสถานที่ทิ้งขยะมา ก่อน 2. ต้องไม่ใช่พื้นที่ที่มีการตรวจพบสารป้องกัน กำจัดศัตรูพืชกลุ่มออร์แกโนคลอรีน (OC) และ/หรือ กลุ่มออร์แกโนฟอสเฟต(OP) ในดิน หรือในผลิตผลมาก่อน 3. ใช้แผนภูมิ 3 Decision tree ความเสี่ยง เนื่องจากสารพิษตกค้างในดิน (หน้า 7/8) ประกอบการตัดสินใจ 4. ปุ๋ยเคมีและปุ๋ยอินทรีย์ที่ใช้ทางดินไม่มีธาตุ โลหะหนัก ปนเปื้อนอยู่ เช่น แคดเมียม ตะกั่ว และปรอท เป็นต้น 5. มีการนำส่วนต่าง ๆ ของสัตว์ที่ไม่ได้ผ่านการหมัก (compost) หรือบ่ม (aging) มาใช้เป็น ปุ๋ย ใช้แผนภูมิ 4 Decision tree ความเสี่ยงในการ ปนเปื้อนจุลินทรีย์เนื่องจากปุ๋ย และสารเสริม ประสิทธิภาพปุ๋ย (หน้า 8/8) และเอกสาร สนับสนุน การประเมินความเสี่ยงเนื่องจากการ ปนเปื้อน ประกอบการตัดสินใจ
<p>3. การใช้วัตถุอันตราย ทางการเกษตร</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● การใช้วัตถุอันตราย ให้ใช้ตามคำแนะนำ หรืออ้างอิงคำแนะนำของกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ หรือตาม คำแนะนำในฉลากที่ขึ้นทะเบียนกับกรมวิชาการ เกษตรกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ● ต้องใช้สารเคมีให้สอดคล้องกับรายการ สารเคมีที่ประเทศคู่ค้าอนุญาตให้ใช้ ● ห้ามใช้วัตถุอันตรายที่ระบุในทะเบียนวัตถุ อันตรายทางการเกษตรที่ห้ามใช้ 	<ul style="list-style-type: none"> ● ตรวจสอบสถานที่เก็บรักษาวัตถุอันตรายทาง การเกษตร (รายละเอียดภาคผนวก ก ข้อ 1.3) ● ตรวจสอบที่กข้อมูลการใช้วัตถุอันตรายทาง การเกษตร เปรียบเทียบกับเอกสารสนับสนุน วัตถุอันตรายทางการเกษตรที่ประเทศคู่ค้า อนุญาตให้ใช้ได้สำหรับฝรั่ง และส้มตัวอย่าง วิเคราะห์สารพิษตกค้างในผลิตผลกรณีข้อ สงสัย

ลำดับข้อกำหนด	เกณฑ์ที่กำหนด	วิธีการตรวจประเมิน
4. การเก็บรักษาและการขนย้ายผลิตผลในฟาร์ม	<ul style="list-style-type: none"> • สถานที่เก็บรักษาต้องสะอาด มีอากาศถ่ายเทได้ดี สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากวัตถุแปลกปลอม วัตถุอันตราย และสัตว์พาหะนำโรค • อุปกรณ์และพาหนะในการขนย้ายต้องสะอาดปราศจากการปนเปื้อนสิ่งอันตรายที่มีผลต่อความปลอดภัยในการบริโภค • ต้องขนย้ายผลิตผลอย่างระมัดระวัง มิให้เกิดรอยชำ 	<ul style="list-style-type: none"> • ตรวจพินิจสถานที่ อุปกรณ์ ภาชนะบรรจุ ขั้นตอน และวิธีการขนย้ายผลิตผล
5. การบันทึกข้อมูล	<ul style="list-style-type: none"> • ต้องมีการบันทึกข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการใช้วัตถุอันตราย • ต้องมีการบันทึกข้อมูลการสำรวจศัตรูพืช และการป้องกันกำจัด • ต้องบันทึกแหล่งที่มาของปัจจัยการผลิต • ต้องมีการบันทึกการจัดการให้ได้คุณภาพ 	<ul style="list-style-type: none"> • ตรวจสอบที่กข้อมูลของเกษตรกรตามแบบบันทึกข้อมูล
6. ผลิตผลปลอดจากศัตรูพืช	<ul style="list-style-type: none"> • ดำรงการเข้าทำลายของศัตรูฝรั่ง เพื่อป้องกันกำจัดศัตรูพืชไม่ให้เกินค่ากำหนด ตามแผนควบคุมการผลิต • ผลิตผลที่เก็บเกี่ยวต้องปราศจากร่องรอยการทำลายของศัตรูพืช และ/หรือมีศัตรูพืชติดอยู่กับผลิตผล ถ้าพบต้องคัดแยกออก 	<ul style="list-style-type: none"> • ตรวจสอบที่กข้อมูลการสำรวจศัตรูฝรั่ง และการป้องกันกำจัด • ตรวจพินิจผลการคัดแยก
7. การจัดการกระบวนการผลิตเพื่อให้ได้ผลผลิตคุณภาพ	<ul style="list-style-type: none"> • ทำการผลิตภายใต้ระบบการจัดการคุณภาพ : GAP ฝรั่ง และปฏิบัติตามแผนควบคุมการผลิตอย่างเคร่งครัด 	<ul style="list-style-type: none"> • ตรวจสอบที่กตามแผนควบคุมการผลิต
8. การเก็บเกี่ยวและการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว	<ul style="list-style-type: none"> • เก็บเกี่ยวฝรั่ง เมื่ออายุเหมาะสม • อุปกรณ์ที่ใช้ในการเก็บเกี่ยว ภาชนะบรรจุ และวิธีการเก็บเกี่ยวจะต้องไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อคุณภาพ และปนเปื้อนสิ่งอันตรายที่มีผลต่อการบริโภค • คัดแยกผลที่มีอายุอ่อนเกินไปแยกไว้ต่างหาก คัดแยกฝรั่งที่เสียหายจากการเก็บเกี่ยว หรือมีตำหนิจากการเข้าทำลายของศัตรูพืช หรือมีศัตรูพืชติดมาด้วย หรือที่ไม่ได้คุณภาพตามความต้องการของตลาด แยกไว้ต่างหาก • สถานที่เก็บรักษาต้องสะอาด มีอากาศถ่ายเทได้ดี สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากวัตถุ 	<ul style="list-style-type: none"> • ตรวจพินิจอุปกรณ์ ภาชนะบรรจุ และวิธีการเก็บเกี่ยว • ตรวจพินิจผลิตผลหลังเก็บเกี่ยว และผลการคัดแยก

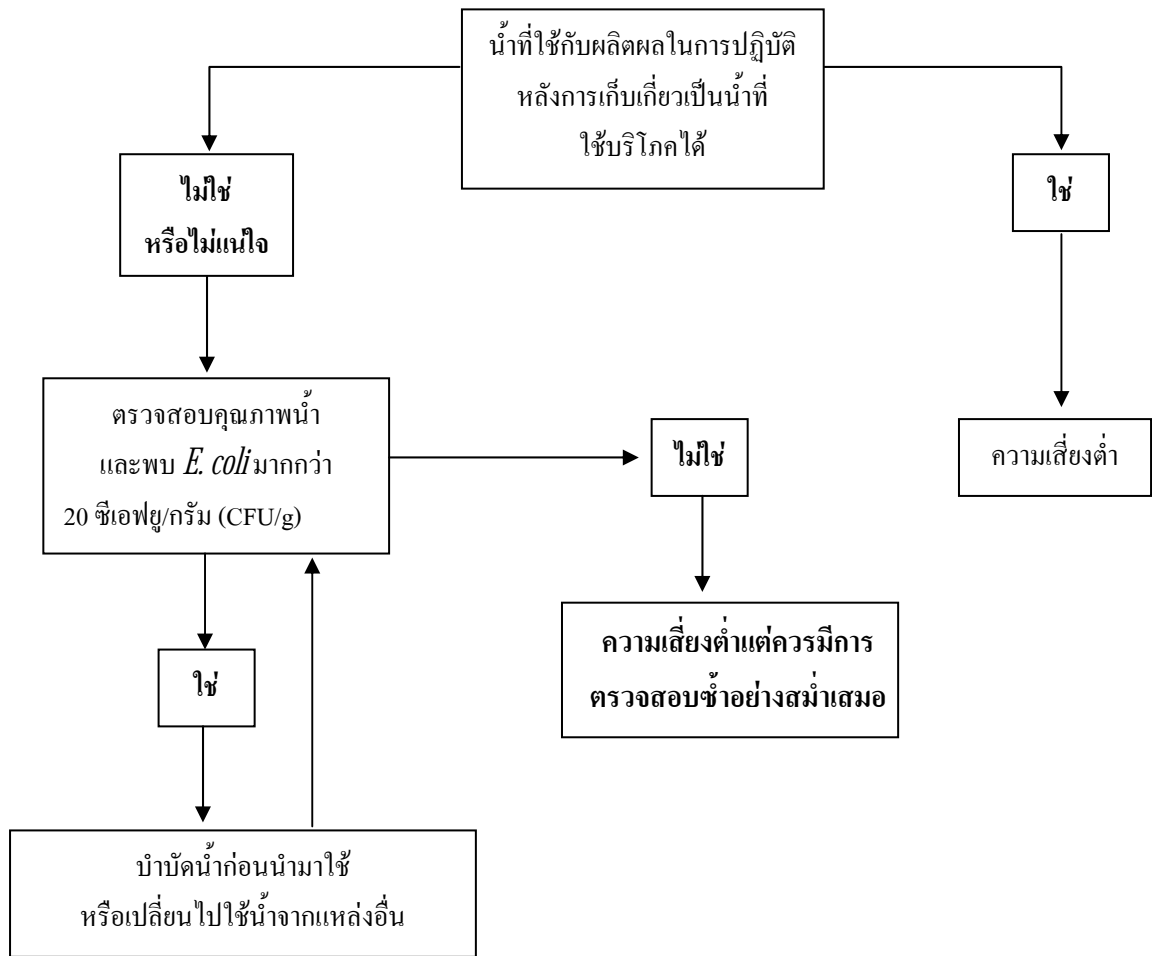
ลำดับข้อกำหนด	เกณฑ์ที่กำหนด	วิธีการตรวจประเมิน
	แปลกปลอม วัตถุอันตราย และสัตว์พาหะนำโรค <ul style="list-style-type: none"> ● อุปกรณ์และพาหะในการขนย้ายต้องสะอาดปราศจากการปนเปื้อนสิ่งอันตรายที่มีผลต่อความปลอดภัยในการบริโภค ● ต้องขนย้ายผลิตผลอย่างระมัดระวัง มิให้เกิดรอยชำ 	

4. คำแนะนำหลักการปฏิบัติตามระบบการผลิตฝรั่ง

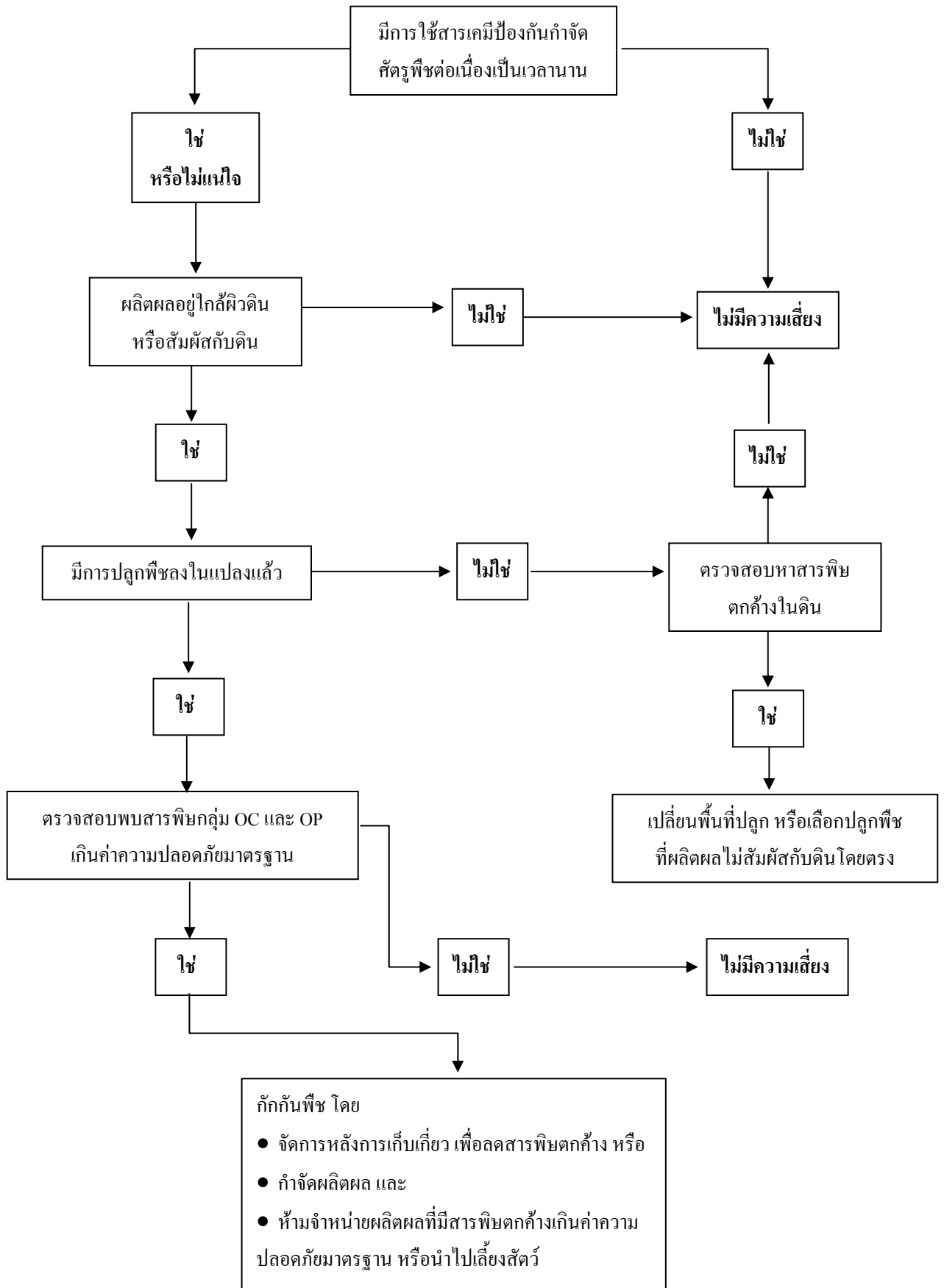
4.1 คำแนะนำหลักการปฏิบัติตามระบบการผลิตนี้มีไว้เพื่อใช้แนะนำเกษตรกรให้ผลิตฝรั่งตามระบบการผลิตทั้งหมดทุกขั้นตอนที่ดำเนินการในระดับเกษตรกร ซึ่งมีรายละเอียดอธิบายไว้ในภาคผนวก ก.



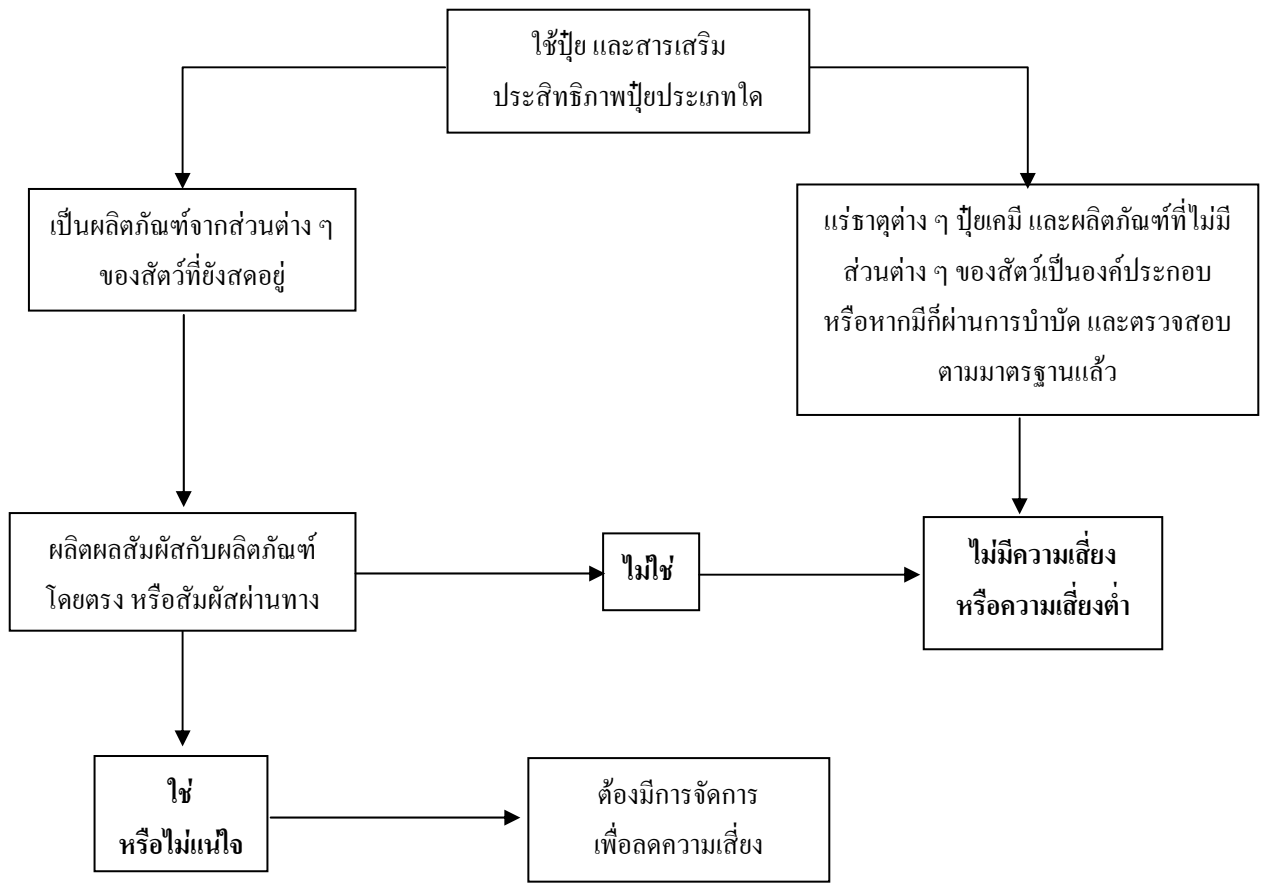
แผนภูมิ 1 Decision tree ความเสี่ยงในการปนเปื้อนจุลินทรีย์ในน้ำใช้ในระหว่างกระบวนการผลิต



แผนภูมิ 2 Decision tree ความเสี่ยงในการปนเปื้อนจุลินทรีย์ในน้ำใช้ในการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว



แผนภูมิ 3 Decision tree ความเสี่ยงเนื่องจากสารพิษตกค้างในดิน สารพิษกลุ่ม OC คือ กลุ่มออร์แกโนคลอรีน (organochlorine) OP คือ กลุ่มออร์แกโนฟอสเฟต (organophosphate)



แผนภูมิ 4 Decision tree ความเสี่ยงในการปนเปื้อนจุลินทรีย์เนื่องจากปุ๋ยและสารเสริมประสิทธิภาพปุ๋ย

ภาคผนวก

คำแนะนำหลักการปฏิบัติตามระบบการผลิต
ฝรั่ง

ภาคผนวก

คำแนะนำหลักการปฏิบัติตามระบบการผลิตฝรั่ง

1. การจัดการสุขลักษณะฟาร์ม

1.1 จัดทำประวัติฟาร์มและการใช้ประโยชน์ที่ดินในฟาร์ม

1.1.1 มีการจัดทำข้อมูลประจำแปลง โดยรวมชื่อเจ้าของแปลง ผู้ดูแลแปลง ที่ตั้งแปลง แผนที่ภายในแปลง ชนิดพืชและพันธุ์ที่ปลูก ประวัติการใช้ที่ดินย้อนหลังอย่างน้อย 3 ปี และรายละเอียดอื่น ๆ ตามแบบบันทึกข้อมูลประจำแปลง

1.1.2 ในกรณีที่สถานที่ผลิตอยู่ใกล้ หรืออยู่ในแหล่งอุตสาหกรรม หรือพื้นที่ที่มีความเสี่ยง ควรมีการวิเคราะห์ดิน เพื่อตรวจสอบคุณภาพดิน และการปนเปื้อนจากสิ่งที่เป็นอันตรายอย่างน้อย 1 ครั้ง ในระยะเริ่มระบบการจัดการคุณภาพ: GAP ฝรั่ง โดยดำเนินการตามคำแนะนำในเอกสารสนับสนุนวิธีเก็บตัวอย่างดินเพื่อการวิเคราะห์ บันทึกรายละเอียดการเก็บตัวอย่างดินลงในแบบบันทึก รวมทั้งเก็บใบแจ้งผลการวิเคราะห์ดินไว้เป็นหลักฐาน

1.2 แหล่งน้ำและคุณภาพน้ำ

1.2.1 น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิต ควรเป็นน้ำที่มีคุณภาพเหมาะสมกับการใช้ในการเกษตร ต้องไม่ใช้น้ำเสียจากโรงงานอุตสาหกรรม หรือกิจกรรมอื่น ๆ ที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสิ่งที่เป็นอันตราย กรณีจำเป็นต้องใช้ ต้องมีหลักฐานหรือข้อพิสูจน์ที่ชัดเจนว่าน้ำนั้นได้ผ่านการบำบัดน้ำเสียมาแล้ว และสามารถนำมาใช้ในกระบวนการผลิตได้ และน้ำที่ใช้ล้างผลิตผลหลังการเก็บเกี่ยวต้องเป็นน้ำที่มีคุณภาพบริโภคได้

1.2.2 ควรมีการเก็บตัวอย่างน้ำอย่างน้อย 1 ครั้ง ในระยะเริ่มระบบการจัดการคุณภาพ: GAP ฝรั่ง ตามคำแนะนำในเอกสารสนับสนุนวิธีเก็บตัวอย่างน้ำเพื่อการวิเคราะห์ ส่งห้องปฏิบัติการที่เชื่อถือได้ เพื่อวิเคราะห์การปนเปื้อนเนื่องจากสารเคมี แร่ธาตุ บันทึกรายละเอียดการเก็บตัวอย่างน้ำลงในแบบบันทึก รวมทั้งเก็บใบแจ้งผลการวิเคราะห์น้ำไว้เป็นหลักฐาน

1.2.3 แหล่งน้ำสำหรับการเกษตรไม่ควรเป็นแหล่งน้ำที่เกิดขึ้นเนื่องจากการทำลายสิ่งแวดล้อม

1.3 การเก็บรักษาสารเคมีทางการเกษตร

1.3.1 จัดเก็บสารเคมีชนิดต่าง ๆ ที่ใช้ในกระบวนการผลิตในสถานที่มิดชิด ปลอดภัย ป้องกันแดด และฝนได้ และมีอากาศถ่ายเทได้สะดวก

1.3.2 แยกสถานที่เก็บสารเคมีไม่ให้อยู่ใกล้ที่พักอาศัย และสถานที่ประกอบอาหาร ไม่อยู่ในบริเวณต้นน้ำ หรือบริเวณที่มีน้ำไหลผ่าน เพื่อป้องกันสารเคมีปนเปื้อนในแหล่งน้ำ

1.3.3 สารเคมีแต่ละชนิดต้องจัดเก็บในภาชนะปิดมิดชิด สารเคมีที่เปิดใช้แล้วห้ามถ่ายออกจากภาชนะบรรจุเดิม ให้ปิดป้ายแสดงชัดเจน และแยกเก็บเป็นหมวดหมู่ ไม่ปะปนกันระหว่างปุ๋ย สารควบคุมการเจริญเติบโตพืชสารเคมีป้องกันกำจัดโรค สารเคมีป้องกันกำจัดแมลง สารเคมีป้องกันกำจัดวัชพืช และอาหารเสริมต่าง ๆ

1.3.4 โรงเก็บสารเคมีต้องมีเครื่องมือและวัสดุป้องกันอุบัติเหตุอย่างครบถ้วน เช่น น้้ายาล้างตา น้ำสะอาด ทราช และอุปกรณ์ดับเพลิง เป็นต้น

1.3.5 ต้องไม่มีสารเคมีที่ไม่ได้ขึ้นทะเบียนวัตถุอันตรายตามพระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ.2535 และสารเคมีที่ประกาศห้ามใช้ เก็บรักษาอยู่ในสถานที่เก็บสารเคมี หรือภายในแปลง

1.4 การใช้สารเคมีทางการเกษตรอย่างถูกต้องและเหมาะสม

1.4.1 ห้ามใช้สารเคมีที่ไม่ได้ขึ้นทะเบียนวัตถุอันตรายตามพระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ. 2535 ตามเอกสารสนับสนุน รายชื่อวัตถุอันตรายห้ามใช้ในการเกษตร และต้องใช้สารเคมีให้สอดคล้องกับรายการสารเคมีที่ประเทศคู่ค้าอนุญาตให้ใช้

1.4.2 อ่านฉลากคำแนะนำ เพื่อให้ทราบคุณสมบัติ และวิธีการใช้สารป้องกันกำจัดศัตรูพืชก่อนปฏิบัติงานทุกครั้ง

1.4.3 ผู้ประกอบการและแรงงานที่ปฏิบัติงานด้านการป้องกันกำจัดศัตรูพืช ควรรู้จักศัตรูพืช ชนิด และอัตราการใช้สารป้องกันกำจัดศัตรูพืช การเลือกใช้เครื่องพ่นและอุปกรณ์หัวฉีด รวมทั้งวิธีการพ่นสารเคมีที่ถูกต้อง โดยต้องตรวจสอบเครื่องพ่นสารให้อยู่ในสภาพพร้อมที่จะใช้งานตลอดเวลา เพื่อป้องกันสารพิษเปื้อนเสื้อผ้าและร่างกายของผู้พ่น ต้องสวมเสื้อผ้าอุปกรณ์ป้องกันสารพิษ ได้แก่ หน้ากากหรือผ้าปิดจมูก ถุงมือ หมวก และรองเท้าเพื่อป้องกันอันตรายจากสารพิษ

1.4.4 เตรียมสารป้องกันกำจัดศัตรูพืช และใช้ให้หมดในคราวเดียว ไม่ควรเหลือติดค้างในถังพ่น

1.4.5 ปิดฝาภาชนะบรรจุสารป้องกันกำจัดศัตรูพืชให้สนิทเมื่อเลิกใช้ และเก็บในสถานที่เก็บสารเคมี

1.4.6 ให้ล้างภาชนะบรรจุสารเคมีที่ใช้หมดแล้วด้วยน้ำ 2-3 ครั้ง แล้วเทลงในถังพ่นสารเคมี ปรับปริมาณน้ำตามความเข้มข้นที่กำหนด ก่อนนำไปใช้พ่นป้องกันกำจัดศัตรูพืชต่อไป

1.4.7 ควรพ่นสารป้องกันกำจัดศัตรูพืชในช่วงเช้าหรือเย็นขณะลมสงบ หลีกเลี่ยงการพ่นในเวลา แดดจัดหรือลมแรง และขณะปฏิบัติงานผู้พ่นต้องอยู่เหนือลมตลอดเวลา

1.4.8 หลังการพ่นสารป้องกันกำจัดศัตรูพืชทุกครั้ง ผู้พ่นต้องอาบน้ำ สระผม และเปลี่ยนเสื้อผ้าทันที เสื้อผ้าที่ใส่ขณะพ่นสารต้องซักให้สะอาดทุกครั้ง

1.4.9 ต้องหยุดใช้สารป้องกันกำจัดศัตรูพืชก่อนการเก็บเกี่ยวตามที่ระบุไว้ในฉลากกำกับการใช้สารป้องกันกำจัดศัตรูพืชแต่ละชนิด

1.4.10 ให้ปฏิบัติตามแผนควบคุมการผลิตของฝรั่ง

1.4.11 ห้ามรับประทานอาหาร หรือสูบบุหรี่ ขณะพ่นสารป้องกันกำจัดศัตรูพืช

1.5 ความสะอาดปลอดภัยและการกำจัดของเสียและวัสดุเหลือใช้

1.5.1 ภาชนะบรรจุสารเคมีที่ใช้หมดและล้างสารเคมีออกหมดแล้วตามคำแนะนำในข้อ 1.4.6 ต้องไม่นำกลับมาใช้อีก และต้องทำให้ชำรุดเพื่อป้องกันการนำกลับมาใช้ แล้วนำไปทิ้งในสถานที่ที่จัดไว้สำหรับทิ้งภาชนะบรรจุสารเคมีโดยเฉพาะ หรือทำลายโดยการฝังดินห่างจากแหล่งน้ำ และให้มีความลึกมากพอที่สัตว์ไม่สามารถขุดขึ้นมาได้ ห้ามเผาทำลาย

1.5.2 กิ่งพืชที่มีโรคเข้าทำลายต้องเผาทำลายนอกแปลง

1.5.3 เศษพืช หรือกิ่งที่ตัดแต่งจากต้นและไม่มีโรคเข้าทำลาย สามารถนำมาทำเป็นปุ๋ยหมัก หรือปุ๋ยพืชสด
ได้

1.5.4 จำแนก และแยกประเภทของขยะให้ชัดเจน เช่น กระจาด กล่องกระจาด พลาสติก แก้ว
น้ำมัน สารเคมี และเศษซากพืช เป็นต้น รวมทั้งควรมีถังขยะวางให้เป็นระเบียบ หรือระบุจุดทิ้งขยะให้ชัดเจน

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. แบบบันทึก ข้อมูลประจำแปลง
2. แบบบันทึก การเก็บตัวอย่างดินและน้ำส่งวิเคราะห์
3. เอกสารสนับสนุน การประเมินความเสี่ยงเนื่องจากการปนเปื้อน
4. เอกสารสนับสนุน วิธีเก็บตัวอย่างดินเพื่อการวิเคราะห์
5. เอกสารสนับสนุน วิธีเก็บตัวอย่างน้ำเพื่อการวิเคราะห์
6. เอกสารสนับสนุน ปริมาณสูงสุดของโลหะหนัก
7. เอกสารสนับสนุน มาตรฐานคุณภาพน้ำใช้ในการเกษตร
8. เอกสารสนับสนุน รายชื่อวัตถุอันตรายที่ห้ามใช้ทางการเกษตร
9. เอกสารสนับสนุน วัตถุอันตรายทางการเกษตรที่ประเทศญี่ปุ่นอนุญาตให้ใช้สำหรับกระเจียบ
เจียว

2. การจัดการเครื่องมือและอุปกรณ์การเกษตร

2.1 การจัดทำรายการและการจัดเก็บเครื่องมือและอุปกรณ์

2.1.1 มีอุปกรณ์การเกษตรเหมาะสมและเพียงพอต่อการปฏิบัติงาน

2.1.2 สถานที่เก็บรักษาอุปกรณ์และเครื่องมือการเกษตร ควรเป็นสัดส่วน ปลอดภัย ง่ายต่อการ
นำไปใช้งาน มีป้ายแสดงไว้ชัดเจน พร้อมทั้งจัดทำรายการและแผนการตรวจบำรุงรักษาเครื่องมือ/อุปกรณ์
การเกษตรทุกชิ้น ลงในแบบบันทึก

2.2 การตรวจสภาพ และการซ่อมบำรุง

2.2.1 มีการตรวจสภาพเครื่องมือและอุปกรณ์การเกษตร เช่น เครื่องพ่นสารป้องกันกำจัดศัตรูพืช
อุปกรณ์การเก็บเกี่ยว ก่อนนำออกไปใช้งาน และหลังใช้งานเสร็จแล้วต้องทำความสะอาดทุกครั้งก่อนนำไป
เก็บในสถานที่เก็บ

2.2.2 มีการตรวจซ่อมบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์การเกษตร ตามแผนการบำรุงรักษาที่
กำหนดไว้ พร้อมทั้งบันทึกผลการตรวจซ่อมทุกครั้ง ลงในแบบบันทึก

2.2.3 เครื่องมือ อุปกรณ์ และภาชนะที่ใช้ในการบรรจุ และขนส่งผลิตผล ต้องมีการทำความสะอาด
สะอาดทุกครั้งก่อนการใช้งาน และเมื่อใช้งานเสร็จแล้วต้องทำความสะอาดก่อนนำไปเก็บ

2.2.4 กรณีที่มีความจำเป็นต้องใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ต้องอาศัยความเที่ยงตรงในการปฏิบัติงาน ต้องมีการตรวจสอบความเที่ยงตรงอย่างสม่ำเสมอแล้วแต่กรณี หากพบว่ามีความคลาดเคลื่อนต้องดำเนินการปรับปรุง ซ่อมแซม หรือเปลี่ยนใหม่ เพื่อให้อุปกรณ์ดังกล่าวมีประสิทธิภาพตามมาตรฐานเมื่อนำมาใช้งาน

3. การจัดการปัจจัยการผลิต

3.1 การจัดทำรายการปัจจัยการผลิตและแหล่งที่มา

จัดทำรายการและรายละเอียดเฉพาะของปัจจัยการผลิตที่สำคัญ ได้แก่ พันธุ์ ปุ๋ย สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช ที่ใช้ในการปฏิบัติการผลิต พร้อมทั้ง จัดทำบัญชี รายการ ปริมาณ วัน เดือน ปี ที่จัดซื้อจัดหาลงในแบบบันทึก

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. แบบบันทึก แหล่งที่มาของปัจจัยการผลิต

3.2 การตรวจสอบคุณสมบัติของปัจจัยการผลิตที่สำคัญ

ปัจจัยการผลิตที่สำคัญ ที่ไม่สามารถตรวจสอบแหล่งที่มาได้ หรือไม่น่าเชื่อถือ ต้องส่งปัจจัยการผลิตนั้นไปยังหน่วยงาน หรือห้องปฏิบัติการที่เชื่อถือได้เพื่อตรวจวิเคราะห์ บันทึกรายละเอียดการเก็บตัวอย่างปัจจัยการผลิตลงในแบบบันทึก รวมทั้งเก็บใบแจ้งผลการวิเคราะห์ไว้เป็นหลักฐาน

4. การปฏิบัติและการควบคุมการผลิต

4.1 การจัดการในกระบวนการผลิต

การจัดการในกระบวนการผลิต จะมี ระเบียบปฏิบัติของแต่ละประเด็นตามความเหมาะสมในแต่ละพืช การปฏิบัติต้องดำเนินการตามระเบียบปฏิบัติต่าง ๆ ในแต่ละพืช

4.1.1 มีขั้นตอนการปฏิบัติเกี่ยวกับการควบคุมกระบวนการผลิตในประเด็นคุณภาพ (quality attributes) ที่เกี่ยวข้องในเชิงการค้าเฉพาะเรื่องของพืชนั้น ๆ

4.2.2 มีขั้นตอนการปฏิบัติเกี่ยวกับการควบคุมกระบวนการผลิตในประเด็นความปลอดภัย (safety) ด้านสารเคมี (chemical) ด้านจุลินทรีย์ (microbial) และด้านกายภาพ (physical)

4.2.3 มีขั้นตอนการปฏิบัติเกี่ยวกับการควบคุมกระบวนการผลิตในประเด็นสุขอนามัยพืช (phytosanitary) ด้านโรค แมลง และศัตรูพืช

4.2 การจัดการประเด็นทั่วไป

ข้อพึงปฏิบัติในการเก็บเกี่ยวและการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว

4.2.1 ควรใช้เครื่องมือหรือวิธีการเฉพาะ ให้สอดคล้องกับธรรมชาติของแต่ละพืช เพื่อป้องกันการฆ่าของผลิตผลเนื่องจากการเก็บเกี่ยว

4.2.2 ต้องมีวัสดุปรองพื้นในบริเวณที่พักผลิตผลที่เก็บเกี่ยวในฟาร์ม เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ สิ่งปลูกศ เศษดิน และสิ่งสกปรก หรือสิ่งที่เป็นอันตรายอื่น ๆ จากพื้นดิน

4.2.3 ภาษาที่ใช้ในการบรรจุและการขนส่งผลิตภัณฑ์ ต้องแตกต่างหากจากภาษาที่ใช้ในการขนย้ายหรือขนส่งสารเคมี หรือปุ๋ย เพื่อป้องกันการปนเปื้อนสารเคมีทางการเกษตรและจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายต่อการบริโภค และความเสี่ยงของผลิตภัณฑ์

4.2.4 ในกรณีที่ไม่สามารถแยกภาษาบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ และภาษาขนย้ายสารเคมีหรือปุ๋ยได้ ต้องทำความเข้าใจว่าไม่มีการปนเปื้อนดังกล่าว

4.2.5 ภาษาที่ใช้ในการบรรจุขั้นต้นเพื่อการขนถ่ายภายในฟาร์มไปยังพื้นที่คัดแยกบรรจุ ต้องเหมาะสม มีรูปแบบภาษา มีวัสดุบรรจุภายในภาษาเพื่อป้องกันการกระแทกเสียดสี

4.2.6 การจัดวางผลิตภัณฑ์ในบริเวณที่พักผลิตภัณฑ์ที่เก็บเกี่ยวในฟาร์มต้องเหมาะสมกับธรรมชาติของแต่ละพืชเพื่อป้องกันการราบเปื้อนจากน้ำยางในผล หรือรอยแผลที่เกิดจากการขูดขีด หรือกระแทกกัน รวมทั้งปัญหาการเสื่อมสภาพของผลิตภัณฑ์เนื่องจากความร้อน และแสงแดด

4.2.7 การเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์ภายในฟาร์ม ควรปฏิบัติด้วยความระมัดระวัง

4.3 การควบคุมการคละปนของผลิตภัณฑ์ด้วยคุณภาพ

4.3.1 มีกระบวนการคัดแยกให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของลูกค้าและผู้บริโภค

4.3.2 ต้องมีพื้นที่การจัดวางแยกผลิตภัณฑ์ด้วยคุณภาพเป็นสัดส่วน

4.3.3 มีแผนการใช้ประโยชน์จากผลิตภัณฑ์ด้วยคุณภาพอย่างชัดเจน

4.4 การบ่งชี้และการสอบกลับ (traceability)

4.4.1 มีการบันทึกการปฏิบัติงาน ตามแบบบันทึก

4.4.2 มีการควบคุมเอกสาร

5. การบันทึกและการควบคุมเอกสาร

5.1 เอกสารที่ใช้ในการปฏิบัติงานฟาร์ม ได้แก่

5.1.1 นโยบายคุณภาพของฟาร์ม

5.1.2 วัตถุประสงค์คุณภาพของฟาร์ม

5.1.3 ขอบเขตการปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของระบบการจัดการคุณภาพ

5.1.4 แผนควบคุมการผลิตเฉพาะพืช

5.1.5 ระเบียบปฏิบัติต่าง ๆ ในกรปฏิบัติงานฟาร์ม

5.1.6 วิธีการปฏิบัติต่าง ๆ ตามระเบียบปฏิบัติ

5.1.7 แบบบันทึกการปฏิบัติงานฟาร์ม

5.1.8 เอกสารสนับสนุน

5.1.9 หลักฐานการฝึกอบรม การจัดซื้อ จัดหาปัจจัยการผลิต (ถ้ามี)

5.1.10 หลักฐานผลการตรวจวิเคราะห์ ดิน น้ำ ปัสสาวะการผลิต และสารตกค้างในผลิตผลที่ฟาร์มได้มีการดำเนินการเพื่อให้บรรลุตามวัตถุประสงค์คุณภาพ ตามความจำเป็น

5.1.11 เอกสารอื่น ๆ ที่จำเป็นในการดำเนินการเพื่อบรรลุตามวัตถุประสงค์คุณภาพ รวมถึงข้อสัญญาในการจัดซื้อผลิตผลกับลูกค้า

5.1.12 จัดทำรายการเอกสาร และบันทึกที่อยู่ในครอบครอง ลงในแบบบันทึก

5.2 เอกสารหรือแบบบันทึก ต้องจัดทำให้เป็นปัจจุบันสำหรับการผลิตในฤดูกาลนั้น ๆ รวมทั้งต้องมีการบันทึกให้ครบถ้วน และลงชื่อผู้ปฏิบัติงานทุกครั้งที่มีการบันทึกข้อมูล

5.3 ในกรณีที่มีแปลงผลิตมากกว่า 1 แปลง ต้องแยกบันทึกข้อมูลเป็นรายแปลง

6. การจัดเก็บและควบคุมเอกสาร

6.1 ให้มีการจัดเก็บเอกสารเป็นหมวดหมู่ แยกเป็นฤดูกาลผลิตแต่ละฤดูกาล เพื่อสะดวกต่อการตรวจสอบ และการนำมาใช้

6.2 เก็บรักษาแบบบันทึกการปฏิบัติงานและเอกสารสำคัญที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงาน ไว้เป็นอย่างดีอย่างน้อย 3 ปีของการผลิตติดต่อกัน หรือตามที่ผู้ประกอบการ หรือลูกค้าต้องการ เพื่อให้สามารถตรวจสอบย้อนหลังได้

6.3 ในกรณีที่มีการแก้ไขเปลี่ยนแปลงเอกสารมาตรฐานระเบียบปฏิบัติ หรือระเบียบปฏิบัติ และเอกสารอื่นที่เกี่ยวข้อง ผู้ประกอบการต้องบันทึกการแก้ไขลงในแบบบันทึกการควบคุมเอกสาร

7. การจัดการเพื่อให้ได้ผลผลิตคุณภาพผิวสวย สะอาด ปราศจากตำหนิปลอดภัยจากสารพิษ และศัตรูพืช

7.1 การเตรียมต้นหลังการเก็บเกี่ยว เพื่อให้ต้นพร้อมที่จะออกดอกและให้ผลิตผลที่มีคุณภาพดี โดยตัดแต่งกิ่ง ใส่ปุ๋ย ให้น้ำ และป้องกันกำจัดศัตรูพืชที่ทำลายใบ ในช่วงเวลาที่เหมาะสม

7.1.1 ตัดแต่งกิ่ง หลังจากเก็บเกี่ยวผลผลิตเสร็จสิ้นแล้ว ให้ตัดกิ่งแห้ง กิ่งหัก กิ่งที่ถูกทำลายโดยศัตรูพืช และตัดยอดหรือตัดกิ่งข้างทุกกิ่งให้เหลือใบประมาณ 4 คู่ เพื่อให้แตกยอดใหม่

7.1.2 การใส่ปุ๋ย หลังจากตัดแต่งกิ่งเสร็จสิ้นแล้ว ให้ใส่ปุ๋ยให้สอดคล้องกับค่าวิเคราะห์ดิน หรือใส่ปุ๋ยคอกและปุ๋ยเคมี

โดยใส่ ปุ๋ยคอก : อัตราเป็นกิโลกรัมต่อต้น ประมาณ 10 กิโลกรัมต่อต้น แบ่งใส่ 2 ครั้ง

ปุ๋ยเคมี : สูตร 15-15-15, 12-6-18 หรือ 15-5-20 อัตรา 0.5-1.0 กิโลกรัมต่อต้น

7.1.3 การป้องกันกำจัดโรคที่สำคัญ

♦ โรครากรูปม เมื่อพบต้นฝรั่งถูกทำลายจากไส้เดือนฝอย ซึ่งต้นฝรั่งมีอาการไม่เจริญเติบโต ยอดฝรั่งจะดำ ขอบปล้องสั้น รากไม่ยึดติดกับดิน สามารถถอนได้ง่าย ระบบรากเป็นปุ่มปม กรณีเป็นรุนแรงให้ขุดต้นที่เป็นโรคเผาทำลาย กรณีไม่รุนแรง ใช้สารคาร์โบฟูเร็น หว่านให้ทั่วบริเวณ

7.1.4 การป้องกันกำจัดแมลงศัตรูพืชที่สำคัญ

- ◆ **เพลี้ยแป้ง** เมื่อพบเพลี้ยแป้งทำลายใบไม่เกิน 20 % ของจำนวนที่สุ่มสำรวจ โดยจะต้องป้องกันมดซึ่งเป็นตัวพาหะนำเพลี้ยแป้ง โดยพ่นคาร์บาริด 85 % ดับลิฟพี อัตรา 50 กรัมต่อน้ำ 20 ลิตร และใช้ผ้าชุบน้ำมันเครื่องผูกโคนต้นป้องกันมด

- ◆ **เพลี้ยหอย** เมื่อพบใบและกิ่งถูกทำลายไม่เกิน 10% ของจำนวนที่สำรวจ โดยตัดใบและกิ่งที่มีเพลี้ยหอยทำลายออก รักษาศัตรูธรรมชาติพวกด้วงเต่า

- ◆ **หนอนเจาะกิ่ง** เมื่อพบกิ่งฝรังถูกทำลายไม่เกิน 10% ของจำนวนที่สำรวจ โดยตัวหนอนมักเจาะกินตามกิ่งอ่อนหรือกิ่งขนาดเล็ก แต่ถ้าเป็นฝรังต้นเล็กเจาะกินลำต้นและต้นจะแห้ง ให้ตัดกิ่งที่ถูกทำลายและเผาไฟ ใช้สาร คลอไพริฟอส 40% อีซี อัตรา 1-2 มิลลิลิตรต่อ รูฉีดเข้าไปในรูและอุดรู

7.2 การเตรียมต้นก่อนการออกดอก

7.2.1 การจัดการน้ำเพื่อให้แตกยอดใหม่และออกดอก โดยให้น้ำอย่างสม่ำเสมอและเพียงพอสำหรับต้นโตให้น้ำ 64 ลิตร/ต้น/สัปดาห์ โดยฝรังควรมีการออกดอกไม่น้อยกว่า 90%

7.3 การจัดการต้นระยะออกดอกถึงก่อนการเก็บเกี่ยว

7.3.1 **การตัดแต่งผลอ่อน** จะต้องมีการตัดแต่งผลอ่อนออกให้เหลือ 1 ผลต่อกิ่ง โดยตัดแต่งหลังจาดิดผล 2-4 สัปดาห์

7.3.2 การป้องกันกำจัดแมลงศัตรูทำลายช่อดอกและผล

7.3.2.1 ติดตามและป้องกันกำจัดแมลงศัตรูฝรังในระยะดอกและผล โดยเฉพาะถ้ามีการระบาดของเพลี้ยแป้ง หนอนแดง เพลี้ยไฟ และแมลงวันผลไม้

- **สำรวจการเข้าทำลายของเพลี้ยแป้ง** ทั้งตัวอ่อนและตัวเต็มวัยที่บริเวณช่อดอกและก้านผล และป้องกันกำจัดตามวิธีที่กล่าวมาข้างต้น

- **สำรวจการเข้าทำลายของหนอนแดงที่ผลฝรัง** ผลฝรังที่ถูกหนอนเจาะกินและมีการขบถ่ายมูลเป็นเม็ดกลมเล็กๆ ทำให้ผลเน่า ให้ทำการห่อผล เพื่อป้องกันการเข้าทำลายของหนอนแดง และพ่นสารไดฟลูเบนซูลอน 25% ดับลิฟพี อัตรา 30 กรัมต่อน้ำ 20 ลิตร โดยพ่นช่วงเริ่มแทงดอก ดอกตูมและหลังติดผล 2-3 ครั้ง จนห่อผล

- **สำรวจการเข้าทำลายของเพลี้ยไฟที่ช่อดอกและผลอ่อน** โดยจะถูกกินน้ำเลี้ยง ทำให้ผิวผลเป็นลาย ให้พ่นด้วยสารอิมิดาโคลพริด 10% เอสแอล อัตรา 10 มิลลิลิตรต่อน้ำ 20 ลิตร หรือ ฟอร์เมทาเนท 25% เอสพี อัตรา 30 กรัมต่อน้ำ 20 ลิตร

7.3.3 การป้องกันกำจัดโรค ทำการป้องกันกำจัดโรคที่ทำความเสียหายต้น ใบ ดอก และผล ตามคำแนะนำ โรคแอนแทรคโนส สําหรับการเข้าทำลายของเชื้อราที่ผล ทำให้เกิดจุดแผล และมีอาการเน่าสีน้ำตาลคล้ำ การป้องกันกำจัดโรค ใช้คาร์เบนดาซิม 50% ดับลิวฟี โพรพิแนบ 70% ดับลิวฟี แมนโดเซป 80% ดับลิวฟี หรือ คอปเปอร์ออกไซด์คลอไรด์ 50% ดับลิวฟี อัตรา 10-20 กรัมต่อน้ำ 20 ลิตร

7.3.4 การห่อผล เมื่อผลมีอายุ 4 สัปดาห์หลังการติดผล ให้ทำการห่อผลเพื่อป้องกันแมลงวันผลไม้ และผิวผลสวย และหลังห่อผล หากพบเกิน 40% ของจำนวนผลที่สุ่มสํารวจ ให้พ่นด้วยเหยื่อโปรตีนออโตไลเซท ผสมสารเคมี กำจัดแมลงมาลาไธออน 83% อีซี อัตรา 40 มิลลิลิตร โดยใช้อัตราเหยื่อโปรตีน 200 มิลลิลิตร กับสารเคมี 70 มิลลิลิตร ผสมน้ำ 20 ลิตร พ่นแบบเป็นจุดต้นละ 2-4 จุด

7.4 การจัดการเพื่อให้ได้ผลผลิตที่ปลอดภัยจากสารพิษตกค้าง

- สํารวจชนิด และปริมาณศัตรูพืช และป้องกันกำจัด โดยใช้สารเคมีตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด

7.5 การจัดการเพื่อผลิตฝรั่งที่ปลอดภัยจากศัตรูพืช

- สํารวจการเข้าทำลายของศัตรูพืชช่วงระยะต่างๆ ตามการพัฒนาการของพืชและผล และทำการป้องกันกำจัดตามคำแนะนำที่กล่าวมาข้างต้น

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. แบบบันทึก การป้องกันกำจัดศัตรูฝรั่ง

7.6 การเก็บเกี่ยวและการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว

7.6.1 อายุเก็บเกี่ยว ทำการเก็บเกี่ยวฝรั่งที่อายุเหมาะสม มีการสุ่มตรวจสอบความแก่ก่อนการเก็บเกี่ยว เพื่อให้ได้ผลผลิตคุณภาพ

7.6.2 วิธีการเก็บเกี่ยวและการขนย้าย เก็บเกี่ยวและขนย้ายฝรั่งด้วยความระมัดระวัง เพื่อป้องกันผลผลิตเสียหายรวมทั้งต้องใช้แรงงานที่มีความชำนาญ และใช้อุปกรณ์การเก็บเกี่ยวและขนย้ายที่เหมาะสม

7.6.3 การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว

7.6.3.1 การคัดแยกผลผลิตที่มีศัตรูพืช ตรวจสอบและคัดแยกผลผลิตผลที่มีการเข้าทำลายของศัตรูพืชหรือมีศัตรูพืชติดอยู่บนผลผลิตออกจากผลผลิตคุณภาพและบันทึกผลการคัดแยก ตามแบบบันทึกการเก็บเกี่ยวและการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว

7.6.3.2 การคัดขนาด ทำการคัดแยกขนาดผลให้สม่ำเสมอในแต่ละขนาด โดยมีการกะปนของผลผลิตที่ต่างชั้นขนาด ไม่เกิน 10% ของผลผลิตในชั้นขนาดนั้นๆ