

รายงานผลงานเรื่องเต็มการทดลองสิ้นสุด โครงการวิจัยเร่งด่วน ปีงบประมาณ 2557

1. ชุดโครงการวิจัย : การพัฒนาองค์ความรู้การผลิตพืชผักตามมาตรฐานการส่งออก โดยความร่วมมือระหว่างภาครัฐ เอกชน และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในเขตพื้นที่จังหวัดนครปฐม ราชบุรี และปทุมธานี

2. โครงการวิจัย : การพัฒนาองค์ความรู้การผลิตพืชผักตามมาตรฐานการส่งออก โดยความร่วมมือระหว่างภาครัฐ เอกชน และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในเขตพื้นที่จังหวัดนครปฐม ราชบุรี และปทุมธานี

กิจกรรมที่ 3 : โครงการวิจัยการถ่ายทอดระบบการผลิตพืชผักเพื่อการส่งออก

กิจกรรมย่อยที่ 3.3.2 : การถ่ายทอดองค์ความรู้การจัดการโรงคัดบรรจุพืชผัก

3. ชื่อการทดลอง (ภาษาไทย) : การถ่ายทอดองค์ความรู้การจัดการโรงคัดบรรจุพืชผักจังหวัดปทุมธานี

ชื่อการทดลอง (ภาษาอังกฤษ) : The Knowledge Management Packing House Vegetables in Pathum Thani Province.

4. คณะผู้ดำเนินงาน

หัวหน้าการทดลอง	: นายทอมเตี้ยะเพชร	สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ 5
ผู้ร่วมงาน	: นางสาวกุลวดี ฐานกาญจน์	ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรปทุมธานี
	: นายนพพร ศิริพานิช	ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรปทุมธานี
	: นายไกรสิทธิ์ ชูดี	ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรปทุมธานี

5. บทคัดย่อ

การถ่ายทอดองค์ความรู้การจัดการโรงคัดบรรจุพืชผักจังหวัดปทุมธานีดำเนินการที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรปทุมธานี ระหว่างเดือนตุลาคม 2555 – เดือนกันยายน 2557 เพื่อถ่ายทอดระบบการผลิตในโรงคัดบรรจุของ ศวพ.ปทุมธานี โดยเน้นการถ่ายทอดการพัฒนากระบวนการผลิตที่ดี (GMP) โรงคัดบรรจุต้นแบบของกรมวิชาการเกษตรและโรงคัดบรรจุของเอกชนที่ได้รับการรับรองระบบการผลิตที่ดี (GMP) ของกรมวิชาการเกษตรให้แก่บุคลากรของหน่วยงานราชการ และบุคลากรในโรงคัดบรรจุของเอกชน ตลอดจนกลุ่มเกษตรกรทั่วไป เพื่อให้สามารถจัดการและควบคุมการผลิตผักสดให้สอดคล้องกับระบบมาตรฐานสากล โดยเฉพาะมาตรฐานของประเทศในกลุ่มสหภาพยุโรป โดยเริ่มจากการศึกษาเส้นทางการผลิต (Process line) ของการผลิตผักสด พร้อมทั้งจัดทำผังการผลิตและแผนภูมิการผลิตของผักสดแต่ละชนิดพร้อมกับเอกสารตามระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร โดยได้ทำการฝึกอบรมเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและ

ปฏิบัติ ให้กับนักวิชาการเกษตร เจ้าหน้าที่และผู้เกี่ยวข้องในเรื่องการผลิตในโรงคัดบรรจุพืชตามมาตรฐานการส่งออก มีผู้เข้าร่วมการฝึกอบรมจำนวน 20 คน ณ โรงคัดบรรจุศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรปทุมธานี

คำหลัก : องค์ความรู้ โรงคัดบรรจุ

Abstract

The transfer of knowledge management packing house in Pathum Thani Province. Conducted at Pathum Thani Agricultural Research and Development Center between October 2012 - September 2014 to discuss the production system in the packing house of Pathum Thani Agricultural Research and Development Center. The aim was to discuss the development of good manufacturing practice (GMP) packing master of the Department of Agriculture and packing of organizations that have been certified Good Manufacturing Practices (GMP) of the Department of Agriculture to the personnel. Arm of Government and personnel in the packing house, private. The group of farmers to be able to manage and control the production of vegetables in accordance with international standards. The standards of the European Union. By the start of the pathway for production (Process line) of the production of vegetables. At the same flow chart of production and the production of vegetables each. With documentation of food safety management system. The operator training to both theoretical and practical knowledge to practitioners within packing. The Agricultural Research staff and stakeholders standards in the production of export crops. Having attended numerous training at the packing house research and development of 20 persons.

Keyword : Knowledge Packing house

6. คำนำ

การส่งออกผักและผลไม้สดไปยังกลุ่มประเทศสหภาพยุโรป ถือเป็นรายได้ที่สำคัญของประเทศ ช่วงปีที่ผ่านมาผักและผลไม้สดประสบปัญหาถูกประเทศผู้ค้าแจ้งเตือนเกี่ยวกับสารเคมีตกค้างเกินค่ามาตรฐาน การปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ และศัตรูพืช ซึ่งเป็นอุปสรรคสำคัญต่ออนาคตการส่งออกพืชผักของไทยที่ต้องอาศัยความร่วมมือในการแก้ไขปัญหาพร้อมกันทั้งภาครัฐเอกชนและเกษตรกร ปัจจุบันแต่ละประเทศได้กำหนดมาตรฐานอาหารปลอดภัย เพื่อควบคุมคุณภาพสินค้าเกษตรที่นำเข้า และเพิ่มความปลอดภัยให้แก่ผู้บริโภคภายในประเทศ (ปิยะมาศ และคณะ, 2554) ซึ่งประเทศไทยเองไม่ได้นิ่งนอนใจ ในปี 2554 กรมวิชาการเกษตร

ได้ออกประกาศกำหนดมาตรการควบคุมพิเศษการส่งออกผักและผลไม้สดไปยังกลุ่มประเทศสหภาพยุโรป นอร์เวย์ และสมาพันธ์รัฐสวิส (กรมวิชาการเกษตร, 2554) เพื่อแก้ปัญหาการตรวจพบศัตรูพืชติดไปกับสินค้าที่ ส่งออกจากประเทศไทย ขณะนี้มีโรงคัดบรรจุผักผลไม้ที่ผ่านการพิจารณาตามหลักเกณฑ์มาตรการการควบคุม พิเศษ และได้ส่งออกพืชผักสดแล้ว 15 บริษัท เช่น โรงคัดบรรจุ ของ บริษัท สวิฟท์ จำกัด โรงคัดบรรจุ ของ บริษัท ไทยเวอลด์อิมพอร์ตเอ็กซ์พอร์ต จำกัด โรงคัดบรรจุ ของ หจก.ชัชวาล อิมพอร์ตเอ็กซ์พอร์ตแอนด์ แพคเกจจิ้ง เป็นต้น ทั้งนี้จากผลการประชุมหารือของท่านปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ คณะกรรมการ บริหารสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.) และผู้ประกอบการนำเข้าผักไทย และร้านอาหารไทยใน ยุโรป เมื่อวันที่ 18 พฤษภาคม 2555 ณ สถานเอกอัครราชทูตไทย กรุงบรัสเซลส์ เพื่อรับฟังสถานการณ์ ปัญหา และอุปสรรคในการส่งออกสินค้าเกษตรและอาหารของไทยไปยังประเทศต่างๆ ในสหภาพยุโรป พบว่า สินค้าผักสดมีวางขายในตลาดสหราชอาณาจักร ฝรั่งเศส เบลเยียม และ เนเธอร์แลนด์ น้อยมาก ราคาขาย กิโลกรัมละ 15 – 20 ยูโร ในขณะที่ราคาผักสดในประเทศไทย ราคา กิโลกรัมละ 1 – 2 ยูโรเท่านั้น ดังนั้นจาก การตระหนักถึงปัญหาดังที่กล่าวมา จึงจำเป็นต้องการมีถ่ายทอดและเผยแพร่องค์ความรู้ในการจัดการโรงคัด บรรจุให้แก่บุคลากรของภาครัฐ ภาคเอกชนและเกษตรกรกรต่าง ๆ ให้เข้าใจถึงระบบการผลิตที่ได้มาตรฐาน ส่งออก

7.วิธีดำเนินการ

อุปกรณ์

- 1.เอกสารประกอบการฝึกอบรม ได้แก่ การป้องกันกำจัดแมลงศัตรูพืช, การจัดการระบบมาตรฐานการผลิตที่ดี (GMP)
- 2.โรงคัดบรรจุพืชผักและผลไม้สด สำหรับการศึกษาดูงานและฝึกปฏิบัติ
3. สื่อนำเสนอเพื่อจัดนิทรรศการ การผลิตในโรงคัดบรรจุพืชและผลไม้
4. วัสดุอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องในการจัดฝึกอบรม

วิธีการ

ดำเนินการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ “การจัดทำเอกสารสำหรับระบบการผลิตที่ดี GMP” ให้แก่ เจ้าหน้าที่และผู้เกี่ยวข้องในการผลิตในโรงคัดบรรจุ ให้มีความรู้ ความเข้าใจในการจัดการและจัดทำเอกสาร

ระยะเวลา เริ่มต้น ตุลาคม 2555 สิ้นสุด กันยายน 2557

สถานที่ดำเนินการ โรงคัดบรรจุพืชผัก ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรปทุมธานี

8.ผลการทดลองและวิจารณ์

ดำเนินการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ “การจัดทำเอกสารสำหรับระบบการผลิตที่ดี GMP” ให้แก่ เจ้าหน้าที่และผู้เกี่ยวข้องในการผลิตในโรงคัดบรรจุ ให้มีความรู้ ความเข้าใจในการจัดการและจัดทำเอกสาร จำนวน 20 คน ระหว่างวันที่ 4-5 สิงหาคม 2557 ณ ห้องประชุม ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรปทุมธานี

หัวข้อการฝึกอบรม ได้แก่ ระบบการผลิตที่ดี GMP หลักปฏิบัติที่ดีในโรงคัดบรรจุ เอกสารระบบคุณภาพ การจัดทำเอกสารระบบคุณภาพโรงคัดบรรจุผักสดและศึกษาดูงานโรงคัดบรรจุของ ศวพ.ปทุมธานี ผลการฝึกอบรมพบว่า เจ้าหน้าที่มีความเข้าใจในการจัดทำเอกสารสำหรับระบบการผลิตที่ดี GMP และสามารถฝึกทำเอกสารได้ดี



ภาพที่ 1 แสดงการฝึกอบรมเจ้าหน้าที่โรงคัดบรรจุพืชผักเพื่อการส่งออกที่ ศวพ.ปทุมธานี

9.สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ

การถ่ายทอดองค์ความรู้การจัดการโรงคัดบรรจุพืชผักจังหวัดปทุมธานีเพื่อถ่ายทอดระบบการผลิตในโรงคัดบรรจุของ ศวพ.ปทุมธานี ดำเนินการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ “การจัดทำเอกสารสำหรับระบบการผลิตที่ดี GMP” ให้แก่เจ้าหน้าที่และผู้เกี่ยวข้องในการผลิตในโรงคัดบรรจุ ให้มีความรู้ ความเข้าใจในการจัดการและจัดทำเอกสาร ซึ่งเป็นการพัฒนาบุคลากรเพื่อที่จะสามารถเป็นผู้ถ่ายทอดความรู้ต่อไปได้

10. การนำผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์:

1. นำผลงานวิจัยถ่ายทอดให้เกษตรกรในพื้นที่ที่ทำการผลิตพืชผักเพื่อการส่งออก
2. นำผลงานวิจัยที่ได้จัดทำเป็นเอกสารทางวิชาการแนะนำเผยแพร่ในงานคลินิกเกษตร
3. นำผลงานวิจัยนำเสนอในการประชุมวิชาการประจำปี ของสำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ 5
4. นำผลงานวิจัยเรื่องเต็มนำเสนอในรายงานประจำปีของศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรปทุมธานี

11. เอกสารอ้างอิง :

กรมวิชาการเกษตร. 2554. การจัดการผักและผลไม้สดเพื่อการส่งออกไปสหภาพยุโรป. สำนักวิจัยและพัฒนา
วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผลเกษตร กรมวิชาการเกษตร. กรุงเทพฯ

ปิยะมาศ โสมภีร์, อรรวรรณ ฉัตรสีรุ่ง และสมพร ชุนท์ลือชานนท์, 2554. การใช้มูลวัวหมักเพื่อลดการปนเปื้อน
เชื้อ *Escherichia coli* ในการผลิตผักซีฟรัง และสละระแห่นเพื่อการส่งออก. ใน เรื่องเต็มการประชุม
วิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 : สาขาพืช, กรุงเทพฯ. หน้า 17-23 (659 หน้า).