

แนวทางปฏิบัติด้านความปลอดภัย ของทุเรียนไทยสำหรับผู้บริโภค



คำนำ

ทุเรียนไทยได้รับการยอมรับในระดับสากลว่าเป็นหนึ่งในทุเรียนที่มีคุณภาพดีที่สุดในโลก ทั้งในด้านรสชาติ กลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ และคุณค่าทางโภชนาการที่สูง ด้วยความนิยมที่เพิ่มขึ้นทั้งในประเทศและต่างประเทศ การส่งออกทุเรียนไทยจึงมีบทบาทสำคัญในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศ อย่างไรก็ตาม เพื่อรักษามาตรฐานคุณภาพและสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ การปฏิบัติด้านความปลอดภัยในการผลิตและการส่งออกทุเรียนจึงเป็นเรื่องที่ต้องให้ความสำคัญเป็นอย่างยิ่ง

เอกสารฉบับนี้ได้รวบรวมแนวทางการปฏิบัติด้านความปลอดภัยของทุเรียนต่อผู้บริโภค และเพื่อการส่งออกตามมาตรฐานสากล ตั้งแต่แหล่งผลิต โรงคัดบรรจุ ไปจนถึงการขนส่ง เพื่อให้ทุเรียนไทยมีคุณภาพตรงตามมาตรฐานและปลอดภัยต่อผู้บริโภคทุกกลุ่ม นอกจากนี้ยังมุ่งเน้นการสร้างความเชื่อมั่นในทุเรียนไทยให้เป็นที่รู้จักและยอมรับในตลาดโลก

คณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่าแนวทางในเอกสารฉบับนี้จะช่วยส่งเสริมให้เกษตรกรชาวสวน ล้ง/โรงคัดบรรจุ ผู้ประกอบการส่งออก ตระหนักถึงความสำคัญของความปลอดภัยและคุณภาพทุเรียนไทย พร้อมทั้งร่วมกันรักษามาตรฐานและชื่อเสียงของทุเรียนไทยให้คงอยู่คู่เศรษฐกิจและวัฒนธรรมของประเทศสืบไป

สมาคมทุเรียนไทย

มีนาคม 2568

1. การปฏิบัติที่ดีสำหรับชาวสวนทุเรียนไทย

1.1 เกษตรกรต้องมีกระบวนการผลิตทุเรียนตามมาตรฐาน GAP 8 ประการ อย่างเข้มงวด

GAP หรือ Good Agricultural Practice เป็นแนวทางการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีในการผลิตพืช เพื่อให้ได้ผลผลิตที่ดี มีคุณภาพ ได้มาตรฐาน ปลอดภัยทั้งต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค ที่เกษตรกรทุกคนต้องปฏิบัติและควรทำตามอย่างเคร่งครัด มีทั้งหมด 8 ประการ ดังนี้

ประการที่ 1 น้ำ : น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตต้องมาจากแหล่งที่ไม่มีสภาพแวดล้อมที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่อผลผลิต 	ประการที่ 2 พื้นที่ปลูก : ไม่อยู่ในสภาพแวดล้อมที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนวัตถุหรือสิ่งอันตรายต่อผลผลิต ห่างไกลจากพื้นที่โรงงานอุตสาหกรรมหรือพื้นที่การขุดเจาะการทำเหมืองแร่ เป็นต้น 
ประการที่ 3 วัตถุอันตรายทางการเกษตร : จัดเก็บเป็นหมวดหมู่ ในสถานที่มิดชิด และใช้ตามคำแนะนำของกรมวิชาการเกษตร 	ประการที่ 4 การจัดการคุณภาพในกระบวนการผลิต ก่อนการเก็บเกี่ยว : มีแผนควบคุมการผลิต เพื่อให้ได้ผลผลิตคุณภาพ โดยใช้หลักการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี 

ประการที่ 5 การเก็บเกี่ยวและการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว : เก็บเกี่ยวผลผลิตที่มีอายุเหมาะสม ผลผลิตมีคุณภาพตามความต้องการของตลาดและข้อตกลงของประเทศคู่ค้า



ประการที่ 6 การพัสดุผลผลิต : การขนย้ายในแปลงปลูกและการเก็บรักษาผลผลิต มีการจัดการด้านสุขลักษณะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่มีผลต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค



ประการที่ 7 บุคลากร : ผู้ปฏิบัติงานมีความรู้ ความเข้าใจ หรือได้รับการฝึกอบรมสุขลักษณะส่วนบุคคล เพื่อให้ปฏิบัติงานได้อย่างถูกสุขลักษณะ



ประการที่ 8 เอกสาร บันทึกข้อมูล และการตามสอบ มีการบันทึกและการเก็บรักษานบันทึกข้อมูลต่าง ๆ ที่สำคัญ ในทุกขั้นตอนการผลิต เพื่อใช้เป็นแนวทางการปรับปรุงและพัฒนาการผลิต รวมถึงมีเอกสารหลักฐานที่ใช้ในการตามสอบได้



- หลีกเลี่ยงการนำวัสดุที่อาจเป็นอันตรายมาถมที่ดิน จำพวกเศษวัสดุที่มีโลหะหนักปนเปื้อน เช่น กากแบตเตอรี่ เป็นต้น เพราะอาจเกิดการละลายแล้วไหลลงสู่แม่น้ำ นำไปสู่การปนเปื้อนในวงกว้าง
- หากตรวจพบว่ามีปริมาณแคดเมียมตกค้างภายในแปลงสูง ควรลด/หลีกเลี่ยงการใช้ปุ๋ยที่มีฟอสฟอรัส (P) สูง หากจำเป็นต้องใช้แนะนำให้ฉีดพ่นทางใบแทน เพราะมีความเสี่ยงว่าอาจจะมีการสะสมปะปนมากับปุ๋ยฟอสฟอรัส
- ปรับค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) ของดินภายในแปลง ให้อยู่ในระดับที่เหมาะสมคือมีค่า pH 6-6.5 โดยใช้สารปรับปรุงดิน เช่น โดโลไมท์ ปูนเปลือกหอยเผา เนื่องจากต้นทุเรียนจะดูดซับโลหะหนักขึ้นไปบนดินได้มากขึ้น หากดินมีค่า pH เป็นกรด
- เติมสารช่วยลดการดูดซับแคดเมียมของรากทุเรียน เช่น เพิ่มอินทรีย์วัตถุ ชีลิกา และจุลินทรีย์ที่ดี เช่น แบคทีเรียกลุ่มบาซิลลัสในดิน เป็นต้น สารกลุ่มดังกล่าวมีคุณสมบัติในการจับตัวกับโครงสร้างของแคดเมียมทำให้มีอนุภาคนาขนาดใหญ่ขึ้น รากทุเรียนจึงไม่สามารถดูดซับโลหะหนักขึ้นไปได้

1.2.2 การตรวจน้ำ

เกษตรกรควรสำรวจโดยรอบของแปลงของตนเองว่ามีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนหรือไม่ เช่น อยู่ใกล้บ่อขยะ ใกล้แหล่งโรงงานอุตสาหกรรม หรือใกล้แหล่งชุมชน เพราะของเสียจากพื้นที่เหล่านี้อาจซึมเข้ามาสู่แหล่งน้ำที่ใช้สำหรับสวนทุเรียนได้ ซึ่งอาจเป็นหนึ่งในสาเหตุให้เกิดการสะสมของโลหะหนักภายในแปลงทุเรียนของเกษตรกร ดังนั้นในทุก ๆ ปีเกษตรกรจึงไม่ควรละเลยการตรวจสอบคุณภาพของน้ำที่ใช้ในสวนทุเรียน



1.2.3 การตรวจใบ

เกษตรกรควรเก็บใบทุเรียนในระยะเพสลาดจำนวน 1 กิโลกรัม โดยเก็บกระจายทั่วทั้งแปลง แล้วนำไปส่งตรวจยังห้องปฏิบัติการ เพื่อตรวจสอบอย่างต่อเนื่องจากการตรวจค่าในดิน ว่าต้นทุเรียนมีการดูดซับโลหะหนักขึ้นมาจากดินในปริมาณเท่าไร และเสี่ยงต่อการตกค้างในผลทุเรียนต่อไปหรือไม่ หากพบว่าค่าโลหะหนักมีการตกค้างในปริมาณที่สูง ให้ทำตามคำแนะนำเดียวกันกับหัวข้อการตรวจดิน การตรวจใบนั้นควรสุ่มตรวจก่อนที่ทุเรียนจะให้ผลผลิต เพื่อให้เกษตรกรมีเวลาแก้ไขได้ทัน เพราะหากตรวจโดยเว้นระยะช่วงก่อนเก็บเกี่ยวไม่นานพอ ผลผลิตอาจจะมีการปนเปื้อนและไม่สามารถส่งออกไปยังต่างประเทศได้



1.2.4 การตรวจผล

เกษตรกรควรนำผลทุเรียนจำนวน 5 ผล โดยแต่ละผลมีขนาด 3 พูขึ้นไป และมีอายุผลอย่างน้อย 90 วัน โดยสุ่มให้ทั่วทั้งแปลง ทั้งนี้ไม่ควรสุ่มมาจากต้นเดียวกัน เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้ประกอบการส่งออก ก่อนที่ผลผลิตจะออกจากสวนไปถึงมือผู้บริโภค



1.3 การเลือกใช้ปัจจัยการผลิต

เกษตรกรควรเลือกใช้ปัจจัยการผลิตที่เชื่อถือได้ และได้รับการรับรองจากกรมวิชาการเกษตร ไม่ใช่ปัจจัยการผลิตที่ไม่ได้ขึ้นทะเบียน ไม่มีฉลาก หรือหมดอายุแล้ว เพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่อาจมาพร้อมกับผลิตภัณฑ์ ทั้งนี้เกษตรกรควรมีความรู้ความเข้าใจเรื่องโรคและแมลงศัตรูพืชสำหรับทุเรียน เพื่อเลือกใช้ปัจจัยการผลิตให้ถูกต้องทั้งชนิดและอัตราการใช้สำหรับแต่ละโรคและแมลง เพื่อลดการใช้สารที่ไม่จำเป็น และป้องกันการตกค้างของสารภายในผลผลิตทุเรียน



2. การปฏิบัติที่ดีสำหรับล้ง/โรงคัดบรรจุ

2.1 ล้ง/โรงคัดบรรจุต้องดำเนินงานตามมาตรฐาน GMP ทั้ง 7 ประการอย่างเข้มงวด

ล้ง/โรงคัดบรรจุที่ขอการรับรองด้านสุขลักษณะที่ดีสำหรับการคัดบรรจุผักและผลไม้สด สามารถใช้เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร หรือเครื่องหมาย Q เมื่อผ่านการตรวจประเมินตามข้อกำหนดของ มกษ.9047-2560 จำนวน 7 ข้อ

1. สถานประกอบการ: การออกแบบและสิ่งอำนวยความสะดวก

อาคารสถานที่ เครื่องมือ และสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ของล้ง/โรงคัดบรรจุ ควรมีการจัดวาง ออกแบบ และสร้างให้สามารถป้องกันการปนเปื้อนอันตรายต่อผลผลิตที่อาจกระทบต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค และสามารถบำรุงรักษา ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคได้โดยสะดวก



2. การควบคุมการปฏิบัติงาน

ล้ง/โรงคัดบรรจุควรมีการควบคุมคุณภาพและลดความเสี่ยงของการปนเปื้อนในการปฏิบัติงาน ตั้งแต่การรับวัตถุดิบ การจัดเตรียม การคัดเลือก การบรรจุ การเก็บรักษา และการขนส่ง รวมถึงมีเอกสารและบันทึกข้อมูลที่จะนำไปใช้ในการทบทวนประสิทธิภาพของการควบคุม เพื่อให้มั่นใจในความปลอดภัย



3. การบำรุงรักษาและการสุขาภิบาล

ล้ง/โรงคัดบรรจุควรมีข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ
เพื่อให้มั่นใจว่าจะไม่มีจุลินทรีย์ก่อโรคในสิ่งอำนวยความสะดวกหรือเครื่องมือ



4. สุขลักษณะส่วนบุคคล

ล้ง/โรงคัดบรรจุควรมีข้อกำหนดเกี่ยวกับสุขลักษณะ
ส่วนบุคคลสำหรับผู้ปฏิบัติงาน และบุคคลภายนอกที่เข้าไปในบริเวณ
ที่มีการผลิต เพื่อให้มั่นใจว่าผู้ที่สัมผัสอาหารทั้งทางตรงและทางอ้อม
จะไม่ทำให้อาหารปนเปื้อน



5. การขนส่ง

หากมีการขนส่งทางล้ง/โรงคัดบรรจุควรมีการควบคุมและจัดให้มีสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมใน
ระหว่างการขนส่ง เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรก และความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นกับ
ผลิตภัณฑ์



6. ฉลากผลิตภัณฑ์

ห้าง/โรงคัดบรรจุควรมีข้อมูลที่เพียงพอที่จะทำให้ผู้ที่รับช่วงต่อไปในห่วงโซ่อาหารสามารถปฏิบัติตามได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย รวมถึงสามารถบ่งชี้และเรียกคืนสินค้าได้ง่าย กล่าวคือ ควรฉลากที่แสดงถึงข้อมูลของผลิตภัณฑ์ และการให้ความรู้แก่ผู้บริโภค เพื่อสร้างการรับรู้และความเข้าใจให้กับผู้บริโภค



7. การฝึกอบรม

ห้าง/โรงคัดบรรจุควรจัดให้มีการฝึกอบรมในเรื่องสุขลักษณะอาหารให้กับผู้ที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานทั้งทางตรงและทางอ้อม เพื่อป้องกันให้อาหารมีคุณภาพและปลอดภัยต่อผู้บริโภค



2.2 ห้าง/โรงคัดบรรจุปฏิบัติตามมาตรการ 4 ไม่ ของกรมวิชาการเกษตร

มาตรการ 4 ไม่ มีดังนี้

1. **ไม่อ่อน** : ไม่ตัด ไม่ฉีก ไม่ขาย ทุเรียนอ่อน
2. **ไม่หนอน** : ผลทุเรียนปราศจากการทำลายของศัตรูพืช (เพลี้ย หนอน เชื้อรา ฯลฯ)
3. **ไม่สวมสิทธิ์** : ไม่แอบอ้างใช้ใบรับรอง GAP GMP DOA ของบุคคลอื่นโดยไม่ได้รับการอนุญาต
4. **ไม่มีสี ไม่มีสาร** : ไม่ใช้สีทุกชนิด ห้ามใช้สารต้องห้ามในกระบวนการผลิตทุเรียนสด



ทั้งนี้ ห้าง/โรงคัดบรรจุ ต้องใช้ปัจจัยการผลิตตามที่กรมวิชาการเกษตรให้คำแนะนำ

แนวทางปฏิบัติด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล



สุขอนามัยส่วนบุคคล

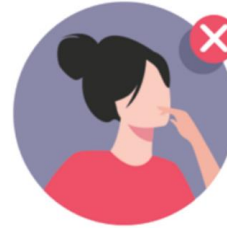
สำคัญที่สุด ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ เป็นเวลาไม่ต่ำกว่า 30 วินาที ให้บ่อยที่สุด รวมถึงใช้เจลล้างมือที่มีส่วนผสมแอลกอฮอล์ไม่ต่ำกว่า 70%



เลืบนั่นสะอาด



หลีกเลี่ยงการทักทายโดยการสัมผัสตัว เช่น จับมือ กอด



ห้ามใช้มือจับหน้าโดยเฉพาะบริเวณปาก จมูกและตา



ถ้ามีการไอหรือจาม ให้ใช้ทิชชู



ทำความสะอาดโทรศัพท์มือถือและของใช้ส่วนตัวที่สัมผัสบ่อยครั้ง



เมื่อกลับถึงบ้านให้ถอดเสื้อผ้า รองเท้า และอาบน้ำทันที



ทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออุปกรณ์การเกษตรและพื้นที่สาธารณะ โดยใช้น้ำยาฆ่าเชื้อ



ทำความสะอาดอุปกรณ์การเกษตรที่ใช้ในวันนั้น ๆ เมื่อทำงานเสร็จ



ขณะทำความสะอาดฆ่าเชื้อให้เปิดประตูและหน้าต่าง เพื่อให้อากาศถ่ายเทสะดวก



ทำความสะอาดฆ่าเชื้อยานพาหนะที่ใช้ร่วมกันทุกวันหลังใช้งาน



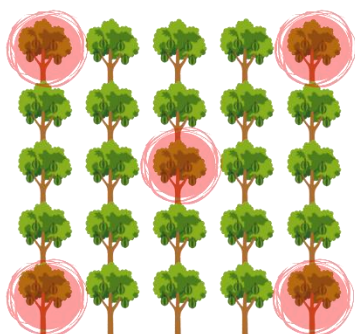
เพิ่มการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อเข้าไปตารางการทำงานของพนักงาน



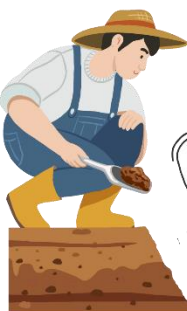
น้ำยาทำความสะอาดต้องมีส่วนผสมของสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรท์ 0.1% หรือแอลกอฮอล์ 70%

การเก็บตัวอย่างดิน

1



สุ่มเก็บตัวอย่างดินบริเวณชายทรงพุ่ม
โดยรอบให้ทั่วทั้งแปลง



กวาดเศษหญ้าและใบไม้บริเวณหน้าดิน
แล้วขุดดินลึกลงไป 30 ซม.



นำดินที่ขุดได้ทั้งหมดมา
ใส่ในภาชนะที่สะอาด

2



นำดินที่ได้มา ตากในที่ร่มให้แห้งสนิท
ห้ามตากโดนแสงแดด



คลุกเคล้าดินทั้งหมดให้เข้ากัน
แบ่งดินออกเป็น 4 ส่วน
เลือกออกมา 1 ส่วน จำนวน 1 กิโลกรัม



หากดินเป็นก้อน
ให้ทำการบดหรือร่อนผ่านตะแกรง
ให้ละเอียด

3



นำดินที่พร้อมส่งตรวจ
ใส่ถุง มัดปากถุงให้มิดชิด
พร้อมเขียนชื่อ เบอร์โทร และที่อยู่ให้ชัดเจน



ส่งดินตรวจที่ห้องปฏิบัติการ (Lab)
ที่ได้การรับรองมาตรฐาน



ระยะเวลาในการตรวจโดยประมาณ 5 วัน
(ขึ้นอยู่กับงานดำเนินงานของแต่ละ Lab)
ก็จะได้ผลตรวจออกมา

เอกสารอ้างอิง

ราชกิจจานุเบกษา, (2568), “ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดอัตราค่าบริการตรวจสอบ

และรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรสำหรับมาตรฐานบังคับ ฉบับที่ 4 พ.ศ. 2568,

<https://ratchakitcha.soc.go.th/documents/60203.pdf>

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติกระทรวงเกษตรและสหกรณ์, 2560, “การปฏิบัติที่ดี

สำหรับสำหรับโรงรวบรวมผลัดและผลไม้สด”

https://www.acfs.go.th/standard/download/TAS_9047-2560.pdf

สำนักงานการปฏิรูปที่ดินเพื่อเกษตรกรรม (สปก.), “คู่มือการรับรองมาตรฐาน การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี

Good Agricultural Practice (GAP)”

https://alro.go.th/uploads/org/alro_th/article_attach/article_attach_201705011493613012.pdf

AMARCH, 2568, “สาร BY2 ในทุเรียน ความท้าทายใหม่ในการส่งออกและการรับรองมาตรฐาน”,

<https://www.amarc.co.th/by2-durian/>

GAP คืออะไร, ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรจันทบุรี, สืบค้นเมื่อ 1 มีนาคม 2568, จาก

https://www.doa.go.th/ac/chanthaburi/?page_id=182



CONTACT:

Facebook: สมาคมทุเรียนไทย Thai Durian Association (TDA)

Tel. : 06-1441-5958

E-mail : info@thaitda.com

Line ID : @thai_tda

