

# การถ่ายทอดองค์ความรู้ เกษตรกรที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GAP



## ข้อมูลเกษตรกรเจ้าของแปลง

ชื่อ- สกุล นายชูชาติ ทองเหลือ

อายุ 44 ปี

ที่อยู่ หมู่ที่ 8 ตำบลครน อำเภอสวี จังหวัดชุมพร

ชนิดพืชที่ผ่านการรับรอง GAP ทุเรียน

ขนาดพื้นที่ปลูก 10 ไร่

สำนักงานเกษตรอำเภอสวี



## ประสบการณ์การเกษตรตามระบบ GAP

### ❖ หลังได้รับใบรับรองมาตรฐาน GAP มีการเปลี่ยนแปลงอย่างไร

ด้านราคาไม่มีการเปลี่ยนแปลง

มั่นใจว่าสินค้าปลอดภัยจากสารเคมี

### ❖ ระบบ GAP ดีอย่างไรในความรู้ดีของเกษตรกร

มีความปลอดภัยทั้งผู้บริโภคและผู้ผลิต

### ❖ ท่านได้มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับเกษตรกรรายอื่นอย่างไรบ้าง

ได้แลกเปลี่ยนและถ่ายทอดเทคโนโลยีในการผลิต, การจดบันทึกเพราะเป็น GAP อาสา



1. แหล่งน้ำ : แหล่งน้ำธรรมชาติ

3. การใช้วัตถุอันตรายในการทำการเกษตร :  
- ให้ใช้สารเคมีที่มีการขึ้นทะเบียนอย่างเป็นทางการในประเทศไทย หรือเป็นไปตามข้อกำหนดของลูกค้า  
- ห้ามใช้วัตถุอันตรายที่ระบุไว้ในทะเบียนวัตถุอันตรายทางการเกษตรที่ห้ามใช้

2. พื้นที่ปลูก:  
พื้นที่ปลูกทุเรียน 10 ไร่ เป็นสวนผสมผสาน  
- ทุเรียนพันธุ์หมอนทอง 200 ต้น อายุ 15 ปี  
- มังคุด 50 ต้น  
- ลองกอง 50 ต้น  
- หมาก 50 ต้น

4. การเก็บรักษาและการขนย้ายผลผลิตภายในแปลง  
- สถานที่เก็บรักษาต้องสะอาด อากาศถ่ายเทได้ดีและสามารถป้องกันการปนเปื้อนของวัตถุแปลกปลอม วัตถุอันตราย และสัตว์พาหะนำโรค  
- อุปกรณ์และพาหนะในการขนย้ายต้องสะอาด ปราศจากการปนเปื้อนสิ่งอันตรายที่มีผลต่อความปลอดภัยในการบริโภค



5. การบันทึกข้อมูล : ต้องบันทึกการปฏิบัติงานจริง เช่น การใช้สารเคมี ปริมาณที่ใช้ การสำรวจและป้องกันกำจัดศัตรูพืช การปฏิบัติในขั้นตอนการผลิตพืชที่มีความสำคัญ ซึ่งมีผลต่อคุณภาพและความปลอดภัยในกระบวนการผลิตตามแบบบันทึก

7. การจัดการกระบวนการผลิตเพื่อให้ได้ผลผลิตคุณภาพ :  
- การปฏิบัติและการจัดการตามแผนควบคุมการผลิต  
- คัดแยกผลผลิตด้อยคุณภาพไว้ต่างหาก

6. การผลิตให้ปลอดภัยจากศัตรูพืช :  
- สำรวจการเข้าทำลายของศัตรูพืช และป้องกันกำจัดเมื่อสำรวจพบความเสียหาย  
- ผลผลิตที่เก็บเกี่ยวแล้วต้องไม่มีศัตรูพืชติดอยู่ถ้าพบต้องคัดแยกไว้ต่างหาก

8. การเก็บเกี่ยวและปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว :  
- เก็บเกี่ยวผลในระยะเวลาที่เหมาะสมตามเกณฑ์ในแผนควบคุมการผลิต  
- อุปกรณ์ที่ใช้ในการเก็บเกี่ยว ภาชนะบรรจุ และวิธีการเก็บเกี่ยวต้องสะอาด ไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อคุณภาพของผลและปนเปื้อนสิ่งอันตรายที่มีผลต่อความปลอดภัยในการบริโภค