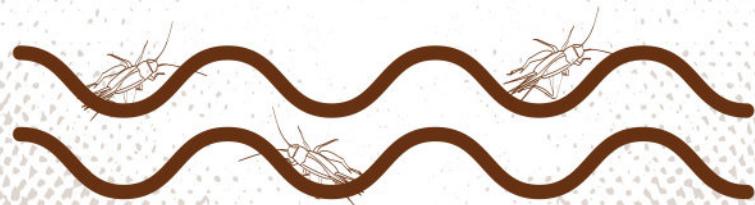
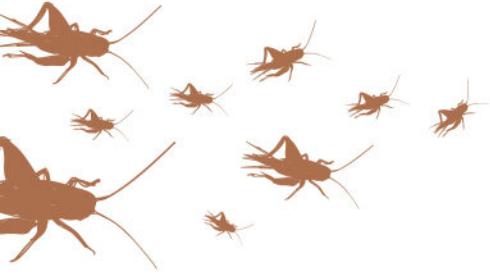


คุ้มครอง

การป้องกัน  
ทางการเกษตรที่ดี  
สำหรับ  
ฟาร์มจังหวัด  
(มกช. 8202-2560)





គុម៉ែ

ការបង្កើត  
ការកំណត់ទំនួល  
សំខាន់  
**ផារំនីចំហួដ**  
(អកុ. 8202-2560)



## คำนำ

จังหวัดเป็นแมลงชนิดหนึ่งที่องค์การอาหารและเกษตร แห่งสหประชาชาติ หรือ เอฟเอโอ (FAO) ได้ส่งเสริมให้คนทั่วโลก บริโภคเพิ่มมากขึ้น เนื่องจากเป็นแหล่งโปรตีนทางเลือกใหม่ที่มี ราคาถูกและสามารถหาได้ง่ายในท้องถิ่น

ประเทศไทยมีศักยภาพและมีความชำนาญในการเพาะเลี้ยง แมลงในเชิงพาณิชย์ มีการจำหน่ายจังหวัดในรูปแบบสด แช่แข็ง และแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ ทอต คั่ว บรรจุกระป๋อง รวมถึงบดเป็นผง เพื่อแปรรูปเป็นเบร์ นำไปทำผลิตภัณฑ์ เช่น คุกเก้ เค้ก มัคกะโนนี มีตลาดรองรับทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ โดยมีการส่งออก ไปต่างประเทศ อาทิ สหภาพยุโรป (EU) จีน สหรัฐอเมริกา และญี่ปุ่น

เอกสารคู่มือการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับฟาร์มจังหวัด (มกช. 8202-2560) จัดทำขึ้นโดยอาศัยข้อมูลจากมาตรฐานการปฏิบัติ ทางการเกษตรที่ดีสำหรับฟาร์มจังหวัด (มกช. 8202-2560) และ แนวปฏิบัติในการใช้มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติทางการ เกษตรที่ดีสำหรับฟาร์มจังหวัด (มกช. 8202(G)-2560) เพื่อให้เกษตรกร ผู้ประกอบการ และผู้เกี่ยวข้องมีความเข้าใจในการนำมาตรฐานไปใช้ และเตรียมความพร้อมเข้าสู่การขอการรับรอง และยกระดับการผลิต จังหวัดให้ได้มาตรฐาน

# ฟาร์มจีงหรีดที่จะขอการรับรองมาตรฐาน จีเอพี (GAP) หรือ การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับฟาร์มจีงหรีด จะต้องผ่านการตรวจประเมินตามข้อกำหนด มาช. 8202 จำนวน 5 ข้อ ดังนี้

1. องค์ประกอบฟาร์ม
  - 1.1 สถานที่ตั้ง
  - 1.2 ผังและลักษณะฟาร์ม
  - 1.3 โรงเรือน
2. การจัดการฟาร์ม
  - 2.1 คู่มือการปฏิบัติงานประจำฟาร์ม
  - 2.2 การจัดการจีงหรีด
  - 2.3 การจัดการอาหารและน้ำสำหรับจีงหรีด
  - 2.4 บุคลากร
  - 2.5 การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา
3. สุขภาพสัตว์
  - 3.1 การป้องกันและควบคุมโรค
  - 3.2 การบำบัดโรคสัตว์
4. สิ่งแวดล้อม
5. การบันทึกข้อมูล

1

## องค์ประกอบฟาร์ม



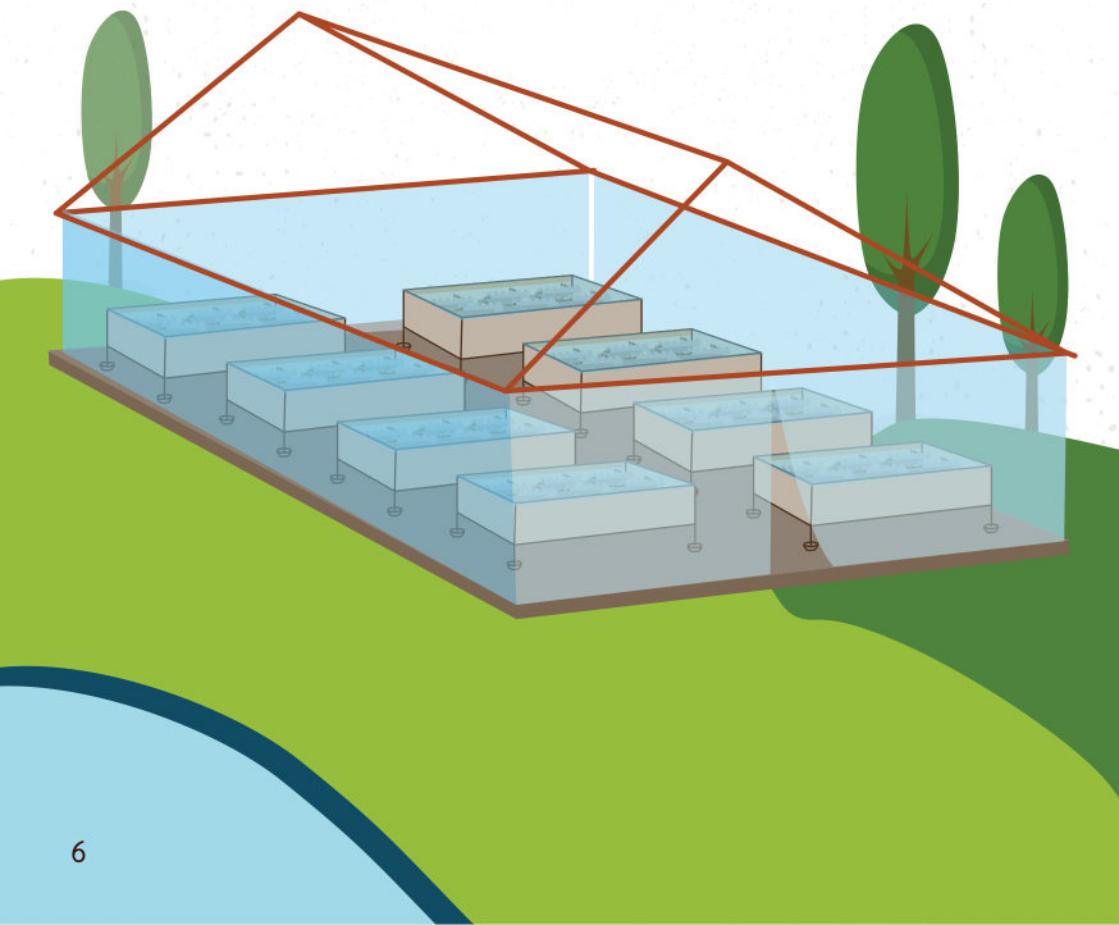
## 1.1 สถานที่ตั้ง

- ตั้งในพื้นที่เหมาะสม ไม่เสียงต่อการปนเปื้อนที่อาจเป็นอันตรายต่อจังหวัด เช่น ไม่ใกล้แหล่งขยาย ไม่ใกล้โรงงานอุตสาหกรรม
- ไม่อยู่ในพื้นที่ลุ่ม เสียงต่อการเกิดน้ำท่วมขัง
- การคำนวณระยะ เพื่อการขนส่งอาหารสำหรับจังหวัดและอุปกรณ์ต่างๆ เข้าสู่ฟาร์มรวมถึงการขนส่งผลิตผล



## 1.2 ผังและลักษณะฟาร์ม

- ฟาร์มจึงหรือต้องมีพื้นที่เหมาะสมกับขนาดและจำนวนบ่อครัวมีระยะห่างของแต่ละบ่อสะอาดในการทำงาน รวมถึงจัดการโรคได้ง่าย กรณีเกิดโรคระบาด
- ควรมีรั้วหรือตาข่ายล้อมรอบบริเวณฟาร์มและพื้นที่เลี้ยงจึงหรือ เพื่อป้องกัน การเข้า-ออกของคนและสัตว์อื่นๆ



- วางแผนฟาร์มที่ดี และจัดพื้นที่เป็นสัดส่วนอย่างชัดเจน เช่น แบ่งสัดส่วนตามชนิดและช่วงอายุของจิ้งหรีดในแต่ละรุ่น สถานที่เก็บอาหาร สถานที่เก็บอุปกรณ์ แหล่งน้ำใช้หรือสถานที่กักเก็บน้ำ
- ควรแยกบริเวณเลี้ยงจิ้งหรีดให้ชัดเจน กับที่พักอาศัย พื้นที่รวมรวมขยะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนอันตราย



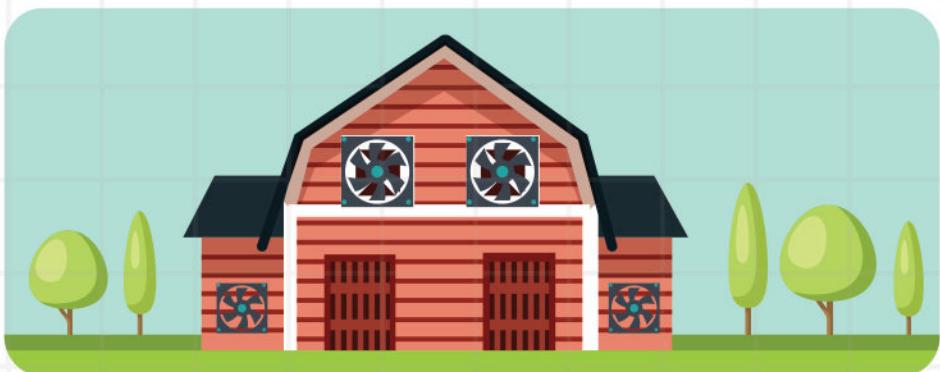
## 1.3 โรงเรือน

- โรงเรือนที่ใช้เลี้ยงจิงหรีดต้องมีโครงสร้างแข็งแรง มีหลังคาสำหรับกันแดดกันฝน และมีการระบายอากาศที่ดี ง่ายต่อการบำรุงรักษาและทำความสะอาด และสามารถป้องกันศัตรูจิงหรีดเข้าโรงเรือนได้ เช่น โรงเรือนเทพีนซีเมนต์ มีตาข่ายรอบโรงเรือน มีการทำความสะอาดหากไถ่ผุนละอองสัมภាន เพื่อให้มีการระบายอากาศที่ดี

ตัวอย่างโรงเรือนระบบฟาร์มเปิด



ตัวอย่างโรงเรือนระบบฟาร์มปิด



- บ่อเลี้ยงจิ้งหรีดต้องทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ทนทาน ง่ายต่อการบำรุงรักษา และทำความสะอาด และมีให้จิ้งหรีดสามารถกัดแทะได้ เนื่องจากอาจเป็นอันตรายต่อจิ้งหรีด รวมถึงอาจตกค้างในตัวจิ้งหรีดและเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคได้
- ในกรณีที่เป็นการเลี้ยงระบบฟาร์มเปิด อาจทำร่องน้ำล้อมรอบบ่อเลี้ยง เพื่อป้องกันมดที่จะมาทำร้ายตัวอ่อน และมากินอาหารจิ้งหรีด

### บ่อจิ้งหรีด ตัวอย่างวัสดุที่เหมาะสม



กล่องพลาสติก แข็งแรง ทำความสะอาดง่าย  
สามารถทำฟาร์มแนวสูงในพื้นที่ขนาดไม่ใหญ่ได้



ยิบซี่มบอร์ด ทำความสะอาดง่าย วัสดุน้ำหนักเบา ก่อสร้างง่าย



บ่อซีเมนต์ ทนทาน แข็งแรง ควรฉบับเรียบ  
เพื่อให้ง่ายต่อการทำความสะอาด

ตัวอย่างวัสดุที่ไม่เหมาะสม



แผ่นพลาสติกหรือบอร์ด หรือ พีพีบอร์ด จึงควรสามารถกัดเทาได้



กล่องโฟม จึงควรสามารถกัดเทาได้

2

## การจัดการฟาร์ม



## 2.1 คู่มือการปฏิบัติงานประจำฟาร์ม

มีคู่มือการปฏิบัติงานประจำฟาร์มที่แสดงรายละเอียดการปฏิบัติงานที่สำคัญภายในฟาร์ม ได้แก่



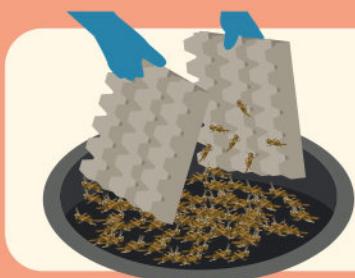
- ระบบการเลี้ยง ประกอบด้วยข้อมูล การเตรียมโรงเรือน การเตรียมบ่อเลี้ยง การเตรียมวัสดุเลี้ยง การคัดเลือกพันธุ์ การนำจึงหรีดลงบ่อเลี้ยง



- การจัดการอาหารและน้ำสำหรับจึงหรีด



- การเตรียมภาชนะให้จึงหรีดวางไข่ และ การเก็บไข่



- การเก็บจึงหรีดเพื่อจำหน่าย



- การทำความสะอาดและบำรุงรักษา



- การจัดการด้านสุขภาพจิ้งหรีด ประกอบด้วย ข้อมูลการสุ่มตรวจภาวะโรค การจัดการจิ้งหรีด เป็นโรคหรือจิ้งหรีดตาย



- การควบคุมแมลงและสัตว์พาหะ



- การจัดการเรื่องสุขาภิบาลและสิ่งแวดล้อม เช่น การระบายอากาศ การกำจัดของเสีย

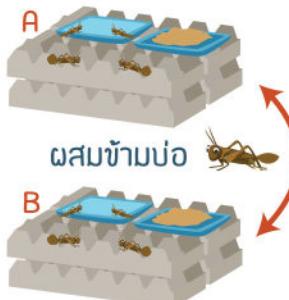


- การจัดการบุคลากร

## 2.2 การจัดการจีงหรีด

### พันธุ์

- คัดเลือกพ่อพันธุ์-แม่พันธุ์ ที่มีคุณภาพ เช่น แข็งแรง มีขนาดใหญ่และสมบูรณ์
- ความมีการผสมข้ามบ่อเลี้ยง เพื่อป้องกันเลือดชิด
- มีการจดบันทึกแหล่งที่มาของพ่อแม่พันธุ์



### บ่อเลี้ยงจีงหรีด

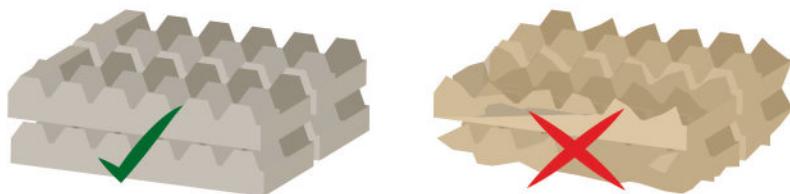
การทำความสะอาด ตรวจสอบและกำจัดสิ่งแผลกลอมก่อนนำไปจีงหรีดลงบ่อ



## วัสดุหลบซ่อนตัว

ต้องสะอาด ไม่เปียกชื้น ไม่มีกลิ่นແປກປลوم อยู่ในสภาพที่ดี และสามารถตรวจสอบแหล่งที่มาได้

กรณีนำวัสดุหลบซ่อนที่ผ่านการใช้งานแล้วมาใช้ใหม่ต้องทำความสะอาด เช่น เคาะมูลจิ้งหรีดและฝุ่นออก และอาจตากแดด 1-2 วัน หรือใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้อก่อนนำมาวางลงในบ่อจิ้งหรีด



## ภาชนะและวัสดุที่ใช้รองไว้

เช่น แกลบเพา ขุยมะพร้าว ต้องสะอาด และผ่านการฆ่าเชื้อก่อนนำมาใช้รองไว้

หลังจากจิ้งหรีดวางไว้บนภาชนะที่จัดวางไว้แล้ว ควรแยกพื้นที่บ่ำไว้กับพื้นที่บ่อเลี้ยงให้ชัดเจน และอาจมีวัสดุปิดเพื่อช่วยรักษาอุณหภูมิของไข่จิ้งหรีดด้วย



## การเก็บจึงหรีดเพื่อจำหน่าย

- พิจารณาจึงหรีดที่มีอายุเหมาะสมแต่ละชนิดจึงหรีด
- ควรเก็บจึงหรีดให้หมดทั้งบ่อ เพื่อสะดวกในการทำความสะอาด และเตรียมป้องสำหรับการเลี้ยงรุ่นต่อไป

### การจัดการก่อนการเก็บจึงหรีด

- ควรนำถ่านน้ำ ถอดอาหารออกจากบ่อเลี้ยง
- เคาะแผงไข่เพื่อขัดมูลและผุน
- เขย่าแผงไข่ลงในภาชนะรองรับ ช้อนจึงหรีดที่เหลือใส่ในภาชนะบรรจุที่สะอาด อาจใช้วัสดุรองที่สะอาดเพื่อไม่ให้ผู้ปฏิบัติงานสัมผัสพื้นบ่อหรือมูลจึงหรีด
- หากไม่สามารถจำหน่ายจึงหรีดได้ทันทีหลังการเก็บจึงหรีด ควรมีการเก็บรักษาหรือแปรรูป เช่น จัดเก็บในตู้แขวนแข็ง



## 2.3 การจัดอาหารและน้ำสำหรับเจ็บหัวใจ

- อาหารสำหรับเลี้ยงเจ็บหัวใจต้องไม่เสื่อมคุณภาพและไม่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพของเจ็บหัวใจ



### กรณีเป็นอาหารสำเร็จรูป

- ต้องมีการตรวจสอบภาชนะบรรจุ ไม่ฉีกขาด แตก และชำรุด อาหารต้องไม่หมดอายุ
- ก่อนนำอาหารไปเลี้ยงควรตรวจสอบคุณภาพอาหาร หากพบว่ามีสีกลิ่นที่ผิดปกติหรือรวมตัวเป็นก้อน ห้ามนำมาใช้เลี้ยงเจ็บหัวใจ และไม่ควรใช้อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพเจ็บหัวใจ
- ควรเก็บตัวอย่างอาหารนั้นไปวิเคราะห์



### กรณีพืชอาหาร เช่น ใบไม้ หญ้า ผัก และผลไม้

- ไม่น่าเสีย หรือมีกลิ่นผิดปกติ
- ควรทราบแหล่งที่มาของพืชอาหารเพื่อป้องกันการเกิดการปนเปื้อนของสารพิษตกค้าง

## ● แหล่งน้ำที่ใช้ในฟาร์ม

- ต้องเป็นน้ำที่สะอาด
- มีปริมาณเพียงพอ หรืออย่างน้อยตลอดช่วงของการเลี้ยงจึงหรีด
- กรณีสัตว์คุณภาพนำให้ตรวจคุณภาพน้ำบางรายการตามความเสี่ยงของการปนเปื้อนของอันตรายที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพจึงหรีด และผู้บริโภค และเก็บใบแจ้งผลการวิเคราะห์น้ำเป็นหลักฐาน



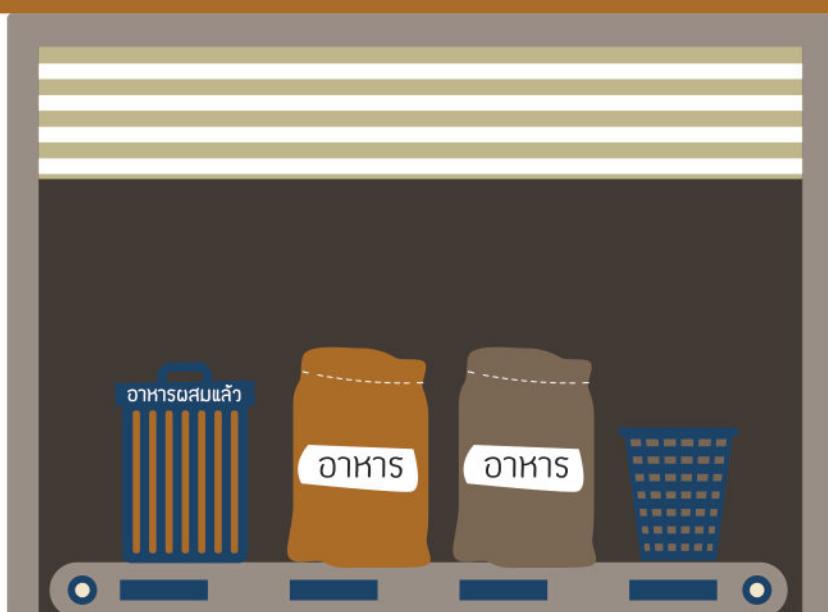
## ● ภาชนะให้อาหารและน้ำ

- สะอาด ไม่ชำรุดและไม่ทำจากวัสดุที่เป็นอันตรายต่อจึงหรีด
- มีขนาดเหมาะสมกับจำนวนและอายุของจึงหรีด
- ควรมีการทำความสะอาด ฝ่าเชื้อภาชนะ ระหว่างการเลี้ยง
- หากไม่ใช่ภาชนะให้อาหารและน้ำควรมีการเก็บรักษาเพื่อป้องกัน การปนเปื้อน ของสารเคมีหรือเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดอันตราย ต่อสุขภาพของจึงหรีดและส่งผลถึงผู้บริโภคได้



## ● การเก็บรักษาวัตถุคิบและอาหารที่ผิวส้มแล้ว

- เก็บในภาชนะบรรจุอาหารที่ปิดมิดชิด
- ต้องมีวัสดุรอง ด้านล่างของภาชนะบรรจุอาหารจึงหรีด เพื่อให้อาหาร ถ่ายเทและป้องกันความชื้นจากพื้น หากอาหาร มีความชื้นอาจก่อให้เกิด เชื้อราและสารพิษจากเชื้อร้าได้
- จัดวางอาหารเรียงลำดับแยกตามวันผลิตหรือรุ่นการผลิต ติดป้ายหรือ ทำสัญลักษณ์ไว้ ให้มีการนำไปใช้ตามลำดับการผลิตก่อนหลัง เพื่อไม่ให้มีอาหารตกค้าง หมดอายุ และจึงหรีดได้กินอาหารที่สดใหม่อよု່เสมอ
- สถานที่เก็บรักษาอาหารจึงหรีด ควรสะอาด แห้ง รายอากาศได้ดี มีการป้องกัน แมลงและสัตว์พาหะต่างๆ รวมถึงสามารถป้องกันการปนเปื้อน และรักษาคุณภาพของอาหารไม่ให้เสื่อมคุณภาพ



## 2.4 บุคลากร

- บุคลากรที่ทำหน้าที่เลี้ยงจังหวัดต้องมีความรู้ และได้รับการฝึกอบรม หรือได้รับการถ่ายทอดความรู้ เพื่อให้เลี้ยงจังหวัดได้อย่างถูกต้อง
- มีความชำนาญในการดูแลจังหวัดเป็นอย่างดี ได้รับการพัฒนา และฝึกอบรมอย่างต่อเนื่อง และมีประวัติการฝึกอบรมบุคลากรในหัวข้อที่เกี่ยวข้อง กับการปฏิบัติงาน





- บุคลากรต้องมีสุขลักษณะส่วนบุคคลที่ดีและต้องได้รับการตรวจสุขภาพประจำปี เพื่อป้องกันหรือลดการปนเปื้อนของเชื้อก่อโรคที่สำคัญจากผู้ปฏิบัติงานในฟาร์มสู่สัตว์ที่เลี้ยงได้ เพื่อให้แน่ใจว่าผู้ปฏิบัติงานในฟาร์มไม่เป็นโรค หรือพำนัชของโรคภัยติดภูมายາว่าด้วยอาหาร เช่น โรคเรื้อน วันโรคในระยะอันตราย โรคเท้าช้าง โรคไฟฟอยด์ และโรคผิวหนังที่นำรังเกียจ
- ผู้ที่แสดงอาการป่วยด้วยโรคระบบทางเดินหายใจและโรคระบบทางเดินอาหาร เช่น ไอ เจ็บคอ ห้องร่วงอาเจียน หรือมีไข้ ห้ามเข้าปฏิบัติงานในพื้นที่เลี้ยงจิงหรีด โดยให้หยุดพักจนกระหึ่มหายป่วย จึงให้กลับเข้าปฏิบัติงานได้

## 2.5 การทำความสะอาดและบำรุงรักษา

- โรงเรือน และอุปกรณ์ต้องสะอาด ถูกสุขลักษณะ มีการบำรุงรักษา โรงเรือนและอุปกรณ์ให้อยู่ในสภาพดี มีความปลอดภัยต่อจังหวัด และผู้ปฏิบัติงาน
- มีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรงเรือน และอุปกรณ์ที่ใช้ในฟาร์ม เช่น ภาชนะบรรจุอาหารและน้ำอย่างสม่ำเสมอ
- ต้องทำความสะอาดบ่อเลี้ยงจังหวัด และวัสดุหลบซ่อนทุกรอบการผลิต ก่อนเลี้ยงจังหวัดรุ่นใหม่
- กรณีให้พืชเป็นอาหารจังหวัดต้องมีการจัดการและทำความสะอาด บ่อเลี้ยงเพื่อไม่ให้พืชที่เป็นอาหารจังหวัดดังกล่าวตกค้างเป็นแหล่งสะสมของเชื้อจุลินทรีย์





ใช้ตามคำแนะนำ  
บนฉลากผลิตภัณฑ์



จัดเก็บสารเคมี  
เป็นสัดส่วน

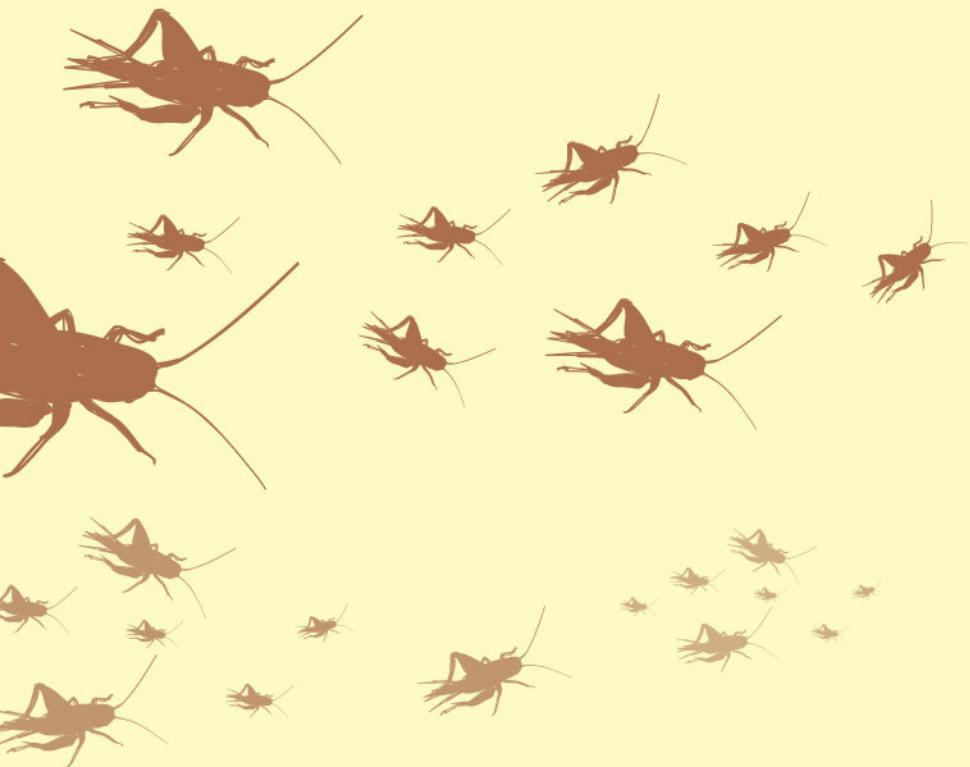


ภาชนะบรรจุสารเคมีเสื่อมสภาพ  
ต้องกำจัดด้วยวิธีที่ถูกต้อง



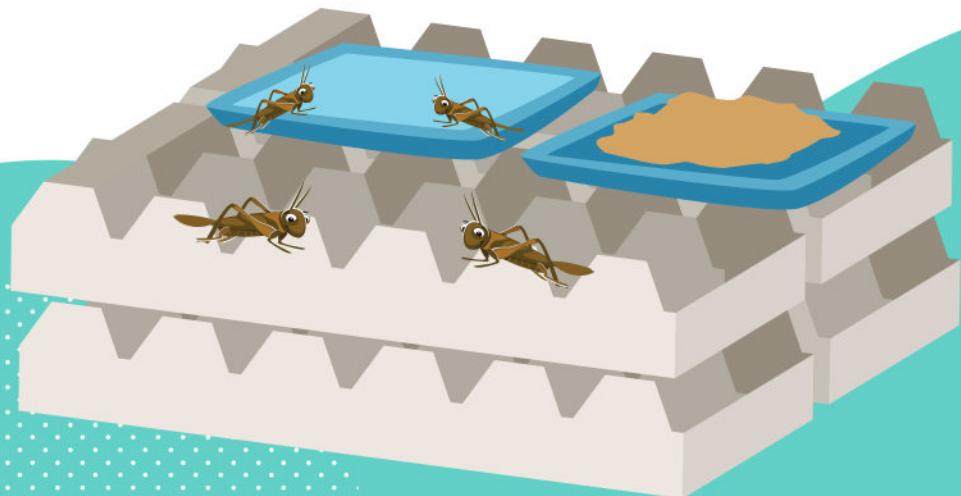
ผู้ปฏิบัติงานต้องมีความรู้  
ความเข้าใจในการใช้สารเคมี

- ใช้สารเคมี ยาฆ่าเชื้อ หรือวัตถุอันตรายที่ขึ้นทะเบียนกับกรมปศุสัตว์ และใช้ตามคำแนะนำนำบนฉลากผลิตภัณฑ์
- ความมีคุณมีอปภิบัติงานเกี่ยวกับการเตรียมน้ำยาฆ่าเชื้อหรือปฏิบัติตามคำแนะนำนำบนฉลาก
- จัดเก็บสารเคมี ยาฆ่าเชื้อ หรือผลิตภัณฑ์วัตถุอันตรายชนิดต่างๆ เป็นสัดส่วน ในสถานที่เก็บเฉพาะ เพื่อควบคุมการหยิบใช้ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน สูจิ้งหรีด และไม่เกิดอันตรายต่อบุคคล
- ภาชนะบรรจุสารเคมี น้ำยาฆ่าเชื้อ หรือวัตถุอันตรายที่เสื่อมสภาพ หรือใช้หมดแล้วต้องทำความสะอาดหรือกำจัดด้วยวิธีที่ถูกต้อง เพื่อป้องกันการนำกลับมาใช้
- ผู้ปฏิบัติงานต้องมีความรู้ ความเข้าใจในการใช้สารเคมี ยาฆ่าเชื้อ หรือผลิตภัณฑ์วัตถุอันตรายที่ถูกต้องรวมทั้งมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับ การป้องกันตนเองจากการใช้สารเคมี ยาฆ่าเชื้อ หรือผลิตภัณฑ์วัตถุอันตราย และการปฐมพยาบาลเบื้องต้น





## ສຸຂພາບສໍຕວ



### 3.1 การป้องกันและควบคุมโรค

- มีการป้องกันและข้าเชื้อโรค อุปกรณ์ และบุคคลก่อนเข้า-ออกจากฟาร์ม เช่น ล้างมือ และเปลี่ยนรองเท้าที่ใช้ในฟาร์มหรือโรงเรือนหรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากการรองเท้า



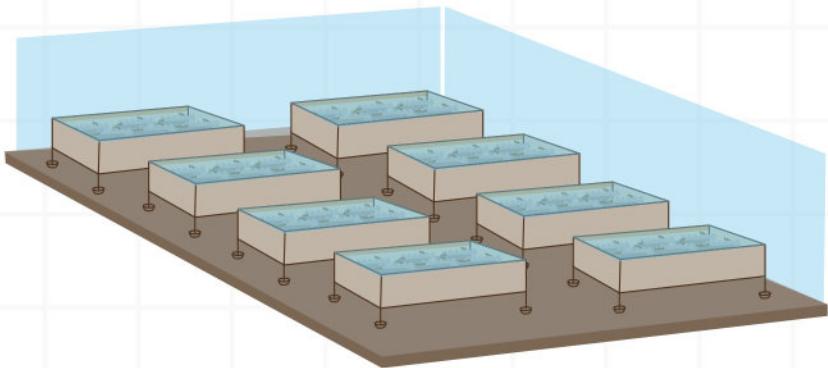
ควรติดตั้งอ่างล้างมือ  
แบบใช้เท้าเหยียบ  
และใช้สบู่เหลว



รองเท้าสำหรับใช้  
ในโรงเรือนเท่านั้น



- มีการจดบันทึกการผ่านเข้า-ออกจากฟาร์มของบุคคลภายนอกที่สามารถตรวจสอบได้
- ฝ่าเชื้ออุปกรณ์ที่ถูกต้องตามหลักวิชาการ ก่อนนำเข้าฟาร์มหรือโรงเรือน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อโรค
- ห้ามนำอาหารเข้าไปรับประทานภายในโรงเรือน



**ติดตามข่ายรอบบริเวณโรงเลี้ยงป้องกันไม่ให้แมลงและสัตว์พาหะอื่นๆ เข้ามาในโรงเรือน**

- ป้องกันไม่ให้แมลงและสัตว์พาหะอื่นๆ เข้ามาในโรงเรือน มีแผนการควบคุมและกำจัดอย่างสม่ำเสมอทั้งภายนอกและภายในโรงเรือน
- กรณีเกิดโรคระบาดหรือสงสัยว่าเกิดโรคระบาด ให้ปฏิบัติตามกฎหมาย ว่าด้วยโรคระบาดสัตว์และคำแนะนำของกรมปศุสัตว์ เช่นถ้าพบว่า จังหวัดมีอัตราการตายสูงผิดปกติให้แจ้งสัตวแพทย์เข้าตรวจสอบปัญหา
- ความมีการทำลายชากระจังหวัดที่ติดต่อโดยวิธีการที่เหมาะสม ณ บริเวณทำลายชา

### 3.2 การนำบัดโคงสัตว์

- การตรวจวินิจฉัย การรักษาโรค การป้องกันการเกิดชา การให้คำแนะนำ และควบคุมการใช้ยา รวมทั้งการกำหนดระยะเวลาหยุดยาและออกใบสั่งยา ต้องอยู่ในความดูแลของสัตวแพทย์ โดยปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยวิชาชีพ การสัตวแพทย์และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม และตามข้อกำหนดในมาตรฐาน สินค้าเกษตร มกช. 9032 เรื่อง ข้อปฏิบัติการควบคุมการใช้ยาสัตว์



4

## สิ่งแวดล้อม



## 4.1 กำจัดหรือจัดการขยะมูลฝอย

ของเสีย และมูลจิ้งหรีดควรกำจัดด้วยวิธีการที่เหมาะสมและถูกสุขลักษณะ เพื่อไม่ให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม และทำให้เกิดการปนเปื้อนสู่พื้นดินแหล่งน้ำและอากาศ อีกทั้งอาจจะเป็นแหล่งแพร่เชื้อโรคติดต่อต่างๆ ได้

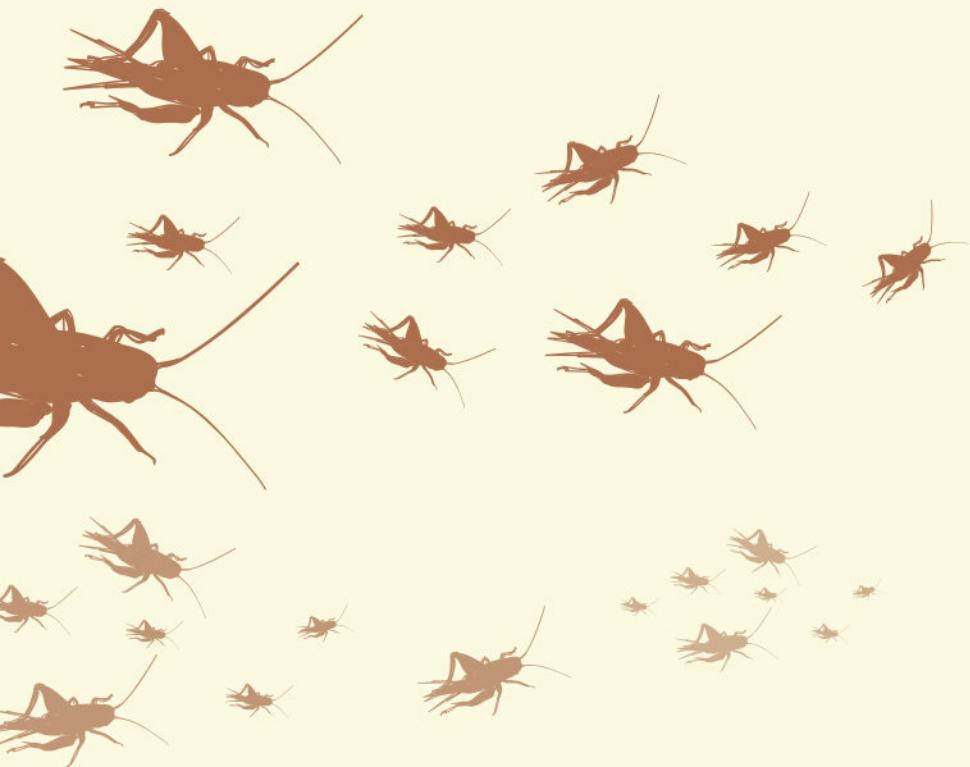
ต้องกำจัดขยะ ของเสีย และมูลจิ้งหรีดภายในฟาร์ม โดยแยกประเภทของขยะ และของเสียให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล เก็บรวบรวมขยะมูลฝอยและของเสียไว้ในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด และนำไปกำจัดโดยวิธีการที่เหมาะสม เพื่อไม่ให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม



## 4.2 กรณีที่ปล่อยน้ำเสียออกสู่แหล่งน้ำสาธารณะ

ให้บำบัดอย่างถูกต้องก่อนปล่อยออกสู่ภายนอกฟาร์มตามกฎหมาย  
ที่เกี่ยวข้อง และในกรณีที่เกิดโรคระบาดภายในฟาร์ม ต้องนำเชื้อและบำบัด  
น้ำเสียจากฟาร์มก่อนปล่อยออกนอกฟาร์มตามวิธีที่เหมาะสม เพื่อไม่ให้เชื้อ<sup>1</sup>  
แพร่กระจายสู่สิ่งแวดล้อมภายนอก





5

## การบันทึกข้อมูล



## 5.1 มีการบันทึกข้อมูล

ผลการปฏิบัติงานในขั้นตอนที่สำคัญในการจัดการฟาร์มที่มีผลกระทบต่อสุขภาพ ผลผลิตและการควบคุมโรคเพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยในด้านการตามสอบของกระบวนการผลิตฟาร์มจังหวัด จึงต้องมีการบันทึกข้อมูล เพื่อเป็นหลักฐานในการทำงานแต่ละขั้นตอนว่าถูกต้องตามวิธีปฏิบัติที่กำหนดไว้หรือไม่ นอกจากนี้ยังเป็นประโยชน์ในการใช้เป็นข้อมูลเพื่อวิเคราะห์หาสาเหตุที่มาของปัญหา หรือข้อผิดพลาดในกระบวนการผลิตได้



- การบันทึกข้อมูลเกี่ยวกับบุคลากร เช่น ข้อมูลการอบรมของบุคลากร และข้อมูลการตรวจสอบสุขภาพประจำปี

- การบันทึกข้อมูลเกี่ยวกับการจัดการด้านการผลิต เช่น ข้อมูลนิด  
รุ่นการผลิต อาหาร และน้ำ การจัดการฟาร์ม และผลผลิต อัตราการตาย  
จำนวนผลผลิตที่ได้ในแต่ละรุ่น
- บันทึกข้อมูลการควบคุมป้องกันและบำบัดโรค เช่น ข้อมูลการใช้ยา  
สารเคมี โดยระบุชื่อ ชนิดรุ่นการผลิต วันที่ใช้ และปริมาณการใช้

## 5.2 เก็บรักษาบันทึก

เป็นเวลาอย่างน้อย 3 ปี กรณีที่ผลิตผลมีปัญหาภายหลัง ข้อมูล  
ดังกล่าวจะเป็นประโยชน์ในการตรวจสอบให้ทราบถึงที่มาของปัญหาได้



## สามารถติดต่อขอรับการรับรอง GAP ได้ที่

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

กรมปศุสัตว์

เลขที่ 69/1 ถนนพญาไท แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี

กรุงเทพฯ 10400

โทรศัพท์ (Call Center) 0-2653-4444



## ສະໄໝຈ່າຍລະເອີຍດ

ມາຕຮ້ານກາປົງປັບຕິທາງກາເກຫະຕຣທີ່ດີສໍາຫຼັບພາຮົມຈິ້ງຫຼີດ

ມກຂ. 8202 -2560

ແລະແນວປົງປັບຕິໃນກາໃໝ່ມາຕຮ້ານສິນຄ້າເກຫະຕຣ

ມກຂ. 8202(G)-2560

ສາມາດດາວົນໄຫລດໄດ້ທີ່



[www.acfs.go.th](http://www.acfs.go.th)





สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ  
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10900

[www.acfs.go.th](http://www.acfs.go.th)

โทร. ๐๒-๒๕๖๑-๑๗๓๘-๑๒