

**โครงการ: ทรบับักบ้อบูล**  
**ตาม มทช.2507-2559**

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ  
กองส่งเสริมมาตรฐาน

และอาหารแห่งชาติ



## เอกสารและกำรบันทึกข้อมูล

เอกสารและบันทึกข้อมูลที่ใช้ประกอบการตรวจรับรองตามมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตเชื้อเห็ด (มกษ. 2507 – 2559) มีดังนี้

- (1) บันทึกการคัดเลือกดอกเห็ด (บพ.01)
- (2) บันทึกการเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อ ( บพ.02)  
และวิธีการเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อ ( บพ.02/1)
- (3) บันทึกการเตรียมวัสดุเลี้ยงเชื้อ ( บพ.02)
- (4) บันทึกการแยกเชื้อจากดอกเห็ดและถ่ายเชื้อ ( บพ.03)



## เอกสารและการบันทึกข้อมูล (ต่อ)

- (5) บันทึกการจัดการดูแลเชื้อเห็ดระหว่างการเก็บรักษา (บพ.03)
- (6) บันทึกการจัดการเชื้อเห็ดที่ไม่มีคุณภาพ (บพ.03)
- (7) บันทึกการทำความสะอาด ( บพ.04)
- (8) บันทึกการฝึกอบรม (บพ.05)
- (9) บันทึกการใช้งานหม้อนึ่งฆ่าเชื้อหรือเครื่องฆ่าเชื้อ ( บพ.06)
- (10) บันทึกการจำหน่าย (แต่ละรุ่นสินค้า) ( บพ.07)

### หมายเหตุ

1. บพ. ย่อมาจากคำว่า แบบฟอร์ม
2. ต้องมีบันทึกเหล่านี้ครบทุกหัวข้อ แต่รูปแบบการบันทึกสามารถปรับได้ตามแต่ละสถานที่ผลิต



**แบบบันทึกการคัดเลือกดอกเห็ด**

วันที่.....เดือน.....ปี.....

ชนิดเห็ด (ระบุ).....สถานที่เก็บดอกเห็ด.....

ชื่อผู้ปฏิบัติงาน .....ชื่อผู้ควบคุมงาน .....

วัน/เดือน/ปีที่นำไปใช้ตัดเนื้อเยื่อ.....

ลักษณะเฉพาะของดอกเห็ด	ผ่าน	ไม่ผ่าน	วิธีการแก้ไข/หมายเหตุ
(1) สมบูรณ์ตรงตามชนิดของเห็ด ไม่ผิดปกติ			
(2) ดอกเห็ดไม่เปียกน้ำ			
(3) ดอกที่เจริญเต็มที่แต่ยังไม่ทิ้งสปอร์			
(4) ไม่มีการปนเปื้อนจากศัตรูเห็ดและสัตว์พาหะ			
(5) โคนดอกหนา			
(6) ก้านดอกแข็งแรง			
(7) เนื้อดอกแน่น			
(8) ถ้ำแยกเนื้อเยื่อดอกเห็ดไม่ทันภายใน 1 วัน ให้เก็บในถุงกระดาษที่สะอาด ซ้อนด้วยถุงพลาสติก ปิดผนึก ไว้ในตู้เย็นช่องผัก			
(9) สถานที่เก็บดอกเห็ดที่ยังไม่ได้แยกเนื้อเยื่อ			

บันทึกเพิ่มเติม



## บพ.02

### แบบบันทึกการเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อหรือวัสดุเลี้ยงเชื้อ

วัน/ เดือน/ปี ที่ผลิต	ชนิดของ อาหาร เลี้ยงเชื้อ หรือวัสดุ เลี้ยงเชื้อ	จำนวนที่ ผลิตต่อ รุ่น (ขวด/ ถุง)	อุณหภูมิ ในการ นึ่ง ฆ่าเชื้อ (°C)	ความดัน (ปอนด์/ นิ้ว <sup>2</sup> )	เวลาใน การนึ่ง (นาที)	จำนวนที่ ปนเปื้อน (ขวด/ ถุง)	การ จัดการ ส่วนที่ ปนเปื้อน	ผู้ปฏิบัติ งาน	ผู้ควบคุม



บฟ.02/1  
วิธีการเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อ

ส่วนผสม

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

วิธีทำ

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

ข้อควรระวังในการนึ่งฆ่าเชื้อ



# บพ 03

## แบบบันทึกการถ่ายเชื้อ และการตรวจสอบคุณภาพ

วัน/ เดือน/ ปี	ชนิด เห็ด	ที่มา ของ เชื้อ เห็ด บริสุทธิ์	ชนิด วัสดุ เลี้ยง เชื้อ	จำนวน ที่ ถ่าย เชื้อ (ขวด/ ถุง)	อุณหภูมิ สถานที่ เก็บ (°C)	จำนวนเชื้อเห็ดที่คัดแยกออก (ขวด/ถุง)			การจัดการส่วน ที่ คัดแยกออก	ผู้ปฏิบัติงาน
						ปนเปื้อน	มีศัตรูเห็ด	เจริญเติบโตไม่ดี		



# บพ.04

## แบบบันทึกการทำความสะอาด

วัน/ เดือน/ปี	บริเวณ/ อุปกรณ์	เวลา	รายละเอียด การทำความสะอาด สะอาด	ผู้ปฏิบัติ	ผู้ควบคุม	หมายเหตุ





# บพ.05

## แบบบันทึกการฝึกอบรม

วัน/ เดือน/ ปี	ชื่อหลักสูตร/กิจกรรม	ชื่อวิทยากร/ผู้ให้ ความรู้	รายชื่อผู้เข้ารับการ อบรม



บพ. 06

แบบบันทึกการใช้งานหม้อนึ่งฆ่าเชื้อ

วันที่.....เดือน.....ปี.....

การใช้งานหม้อนึ่งฆ่าเชื้อสำหรับ .....

ชนิดอาหารเลี้ยงเชื้อหรือวัสดุเลี้ยงเชื้อ ..... จำนวน .....

ชื่อผู้ปฏิบัติงาน ..... ชื่อผู้ควบคุมงาน .....

ลำดับ	อุปกรณ์ของหม้อนึ่งฆ่าเชื้อ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	วิธีการแก้ไข/หมายเหตุ
1.	สภาพทั่วไปของหม้อนึ่ง เช่น การผูกกรอง รอยต่อ ความสมบูรณ์ของหม้อนึ่ง			
2.	วาล์วนิรภัย (safety valve)			
3.	มาตรวัด (gauge) ความดัน			
4.	มาตรวัด (gauge) อุณหภูมิ			
5.	น๊อตยึดฝาหม้อนึ่ง			
6.	ปะเก็น			
7.	ฝาหม้อนึ่ง			

บันทึกเพิ่มเติม



# บฟ.07

## แบบบันทึกการจำหน่ายเชื้อเห็ด

วันที่ผลิต วัน/เดือน/ปี	ชนิดเชื้อ เห็ดที่ จำหน่าย	แหล่งจำหน่าย	จำนวน (ถุง/ขวด)	ราคาต่อ หน่วย (บาท)	การขนส่ง	ผู้รับผิดชอบ/ หมายเหตุ



สามารถดาวน์โหลดเอกสารได้ที่

[WWW.ACFS.GO.TH](http://WWW.ACFS.GO.TH)



ขอบคุณค่ะ

