



ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์  
เรื่อง แก้ไขชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตร ที่เป็นมาตรฐานทั่วไป  
ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.๒๕๕๑

โดยที่มาตรา ๗๔ แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.๒๕๕๑ ได้บัญญัติให้มาตรฐานสินค้าเกษตรที่คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษาอยู่ก่อนวันที่พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.๒๕๕๑ ใช้บังคับ ให้ถือว่าเป็นมาตรฐานทั่วไปตามพระราชบัญญัตินี้

คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร ในคราวประชุม ครั้งที่ ๑/๒๕๕๑ เมื่อวันที่ ๑๓ พฤศจิกายน ๒๕๕๑ ได้มีมติเห็นชอบให้แก้ไขชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตรดังกล่าว ดังนั้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ ประกอบมาตรา ๗ (๒) และ (๓) แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.๒๕๕๑ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ จึงให้แก้ไขชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตร ที่เป็นมาตรฐานทั่วไป รวม ๑๒๔ รายการ โดยมีรายละเอียดตามบัญชีแนบท้ายประกาศนี้ ดังต่อไปนี้

๑. แก้ไขชื่อจาก “มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ” เป็น “มาตรฐานสินค้าเกษตร”
๒. แก้ไขชื่อย่อจาก “มกอช.” เป็น “มกช.”

ประกาศ ณ วันที่ ๒ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๒

(นายธีระ วงศ์สมุทร)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

สำเนาถูกต้อง

ศิริฉวี ๒.๑๕๗๖

(นางจิระพันธ์ ช.เจริญยิ่ง)

นักจัดการงานทั่วไป ระดับชำนาญการ



**มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ**

**มกอช. 1510-2551**

**THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD**

**TACFS 1510-2008**

**หอมหัวใหญ่**

**ONION**

**สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ**

**กระทรวงเกษตรและสหกรณ์**

**ICS 67.080.20**

**ISBN XXX-XXX-XXX-X**



# มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 1510-2551

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 1510-2008

## หอมหัวใหญ่

## ONION

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

50 ถนนพหลโยธิน เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

โทรศัพท์ 0 2561 2277 โทรสาร 0 2561 3357

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

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 125 ตอนพิเศษ 139 ง

วันที่ 18 สิงหาคม พุทธศักราช 2551



- |  |                               |
|--|-------------------------------|
| 12. ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ<br>สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ<br>(นางวรรณช กิจสุขจิต)      | อนุกรรมการและเลขานุการ        |
| 13. ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ<br>สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ<br>(นางสาวญาณีนสิริ ถิ่นนคร) | อนุกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ |

หอมหัวใหญ่เป็นสินค้าเกษตรที่ประเทศไทยมีศักยภาพในการผลิตและการส่งออก การกำหนดมาตรฐานหอมหัวใหญ่ จึงมีความสำคัญที่จะช่วยส่งเสริมพัฒนาคุณภาพในการผลิตให้ได้มาตรฐาน เพื่อให้ผลิตผลหอมหัวใหญ่มีมาตรฐานทั้งด้านคุณภาพและความปลอดภัย สร้างความน่าเชื่อถือให้เป็นที่ยอมรับทั้งในประเทศและการค้าระหว่างประเทศ เพื่อคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค รวมทั้งส่งเสริมการส่งออกสินค้าเกษตรของไทย กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ จึงเห็นสมควรจัดทำมาตรฐานหอมหัวใหญ่ขึ้น

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินี้ กำหนดขึ้นโดยอาศัยข้อมูลจากผลการศึกษาค้นคว้าวิจัยระดับชาติเกี่ยวกับคุณลักษณะสำคัญที่ใช้เป็นเกณฑ์ในการบ่งชี้คุณภาพ การแบ่งชั้นคุณภาพ และการกำหนดรหัสขนาดหอมหัวใหญ่ ของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ซึ่งได้รับความร่วมมือการดำเนินงานจากคณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินี้ กำหนดขึ้นโดยใช้เอกสารต่อไปนี้เป็นแนวทาง

UNECE. 2003. The UNECE Standard for Onions (UNECE STANDARD FFV-25). The United Nations Economic Commission for Europe.



ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ  
เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ : หอมหัวใหญ่

พ.ศ. 2551

ด้วยคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติในการประชุมครั้งที่ 1/2551 เมื่อวันที่ 11 สิงหาคม 2551 มีมติเห็นชอบให้กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง หอมหัวใหญ่ เพื่อพัฒนาการผลิตสินค้าเกษตรและอาหารที่ปลอดภัยและได้มาตรฐาน

ดังนั้น อาศัยอำนาจของคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ซึ่งแต่งตั้งโดยมติคณะรัฐมนตรี เมื่อวันที่ 5 สิงหาคม 2551 จึงออกประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง หอมหัวใหญ่ ไว้ใช้เป็นมาตรฐานสมัครใจ ดังมีรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ 14 สิงหาคม พ.ศ. 2551

(นายสมศักดิ์ ปริศนานันท์กุล)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์  
ประธานคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

# มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

## หอมหัวใหญ่

### 1 ขอบข่าย

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินี้ครอบคลุม หอมหัวใหญ่ (onion) พันธุ์ที่ผลิตเป็นการค้า มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Allium cepa* L. อยู่ในวงศ์ Alliaceae มีการจัดเตรียมเรียบร้อยแล้ว พร้อมจำหน่ายเพื่อการบริโภค ทั้งนี้ไม่รวมหอมหัวใหญ่ที่ใช้สำหรับการแปรรูปในอุตสาหกรรม

### 2 คุณภาพ

#### 2.1 คุณภาพขั้นต่ำ

2.1.1 หอมหัวใหญ่ทุกชั้นคุณภาพต้องมีคุณภาพดังต่อไปนี้ เว้นแต่จะมีข้อกำหนดเฉพาะของแต่ละชั้น และเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนที่ยอมให้มีได้ตามที่ระบุไว้

- (1) เป็นหอมหัวใหญ่ทั้งหัว
- (2) หัว หรือ โคนใบ หรือคอ (neck) แห่งเพียงพอดตามวัตถุประสงค์การนำไปใช้ประโยชน์
- (3) ไม่แตกยอด และ/หรือไม่แตกรากใหม่
- (4) สะอาด และปราศจากสิ่งแปลกปลอมที่มองเห็นได้
- (5) ไม่มีความเสียหายอันเนื่องมาจากอุณหภูมิสูง อุณหภูมิต่ำ และ/หรือน้ำค้างแข็ง
- (6) ไม่มีหัวแฝด และ/หรือลักษณะผิดปกติที่ชัดเจน
- (7) ไม่นิ่ม ไม่เน่าเสีย หรือมีรอยช้ำที่จะทำให้ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค
- (8) ไม่มีศัตรูพืชที่มีผลกระทบต่อลักษณะทั่วไปของผลิตผล
- (9) ไม่มีความเสียหายของผลิตผลเนื่องจากศัตรูพืช
- (10) ไม่มีกลิ่นแปลกปลอม และ/หรือรสชาติที่ผิดปกติ
- (11) ใบจะต้องถูกตัดออกให้มีความยาวไม่เกิน 6 cm และตัดแต่งราก

2.1.2 หอมหัวใหญ่ต้องมีความแก่ได้ที่ เหมาะสมกับพันธุ์และพื้นที่ปลูก ต้องได้รับการเก็บเกี่ยว การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว การบรรจุและการขนส่งอย่างระมัดระวัง เพื่อให้อยู่ในสภาพที่ยอมรับได้เมื่อถึงปลายทาง



## 2.2 การแบ่งชั้นคุณภาพ

หอมหัวใหญ่ตามมาตรฐานนี้ แบ่งเป็น 2 ชั้นคุณภาพ ดังนี้

### 2.2.1 ชั้นหนึ่ง (class I)

หอมหัวใหญ่ในชั้นนี้ต้องมีคุณภาพดี มีลักษณะรูปทรงและสีตรงตามพันธุ์ หัวแน่น มีเปลือกหุ้มชั้นนอกที่แห้งและมีสภาพสมบูรณ์ ในกรณีที่มีตำหนิต้องเป็นตำหนิเล็กน้อยด้านรูปทรง สี โดยไม่มีผลกระทบต่อลักษณะทั่วไปของผลิตผล คุณภาพผลิตผล คุณภาพการเก็บรักษา และการจัดเรียงเสนอในภาชนะบรรจุ

### 2.2.2 ชั้นสอง (class II)

หอมหัวใหญ่ในชั้นนี้รวมหอมหัวใหญ่ที่มีคุณภาพไม่เข้าชั้นคุณภาพที่สูงกว่า แต่มีคุณภาพชั้นต่ำตามที่กำหนดในข้อ 2.1 หอมหัวใหญ่ในชั้นนี้มีตำหนิด้านรูปทรง สี รอยแผลเป็นเล็กน้อยหรือรอยชำรุดผิวดิน และรอยแตกที่เปลือกเล็กน้อย โดยตำหนิดังกล่าวต้องไม่มีผลกระทบต่อลักษณะทั่วไปของผลิตผล คุณภาพผลิตผล คุณภาพการเก็บรักษา และการจัดเรียงเสนอในภาชนะบรรจุ

## 3 ขนาด

ขนาดของหอมหัวใหญ่พิจารณาจากเส้นผ่าศูนย์กลาง โดยวัดจากความยาวเส้นผ่าศูนย์กลาง ณ ส่วนที่กว้างที่สุดของหอมหัวใหญ่ ดังนี้

### ตารางที่ 1 ขนาดของหอมหัวใหญ่

(ข้อ 3)

รหัสขนาด	เส้นผ่าศูนย์กลาง (cm)
1	> 9.0
2	>8.0 ถึง 9.0
3	>7.0 ถึง 8.0
4	>6.0 ถึง 7.0
5	>5.0 ถึง 6.0
6	>4.0 ถึง 5.0
7	3.0 ถึง 4.0

การแบ่งชั้นคุณภาพและข้อกำหนดเรื่องขนาดในมาตรฐานนี้ สามารถนำไปใช้ในการพิจารณาในทางการค้า โดยนำข้อกำหนดการแบ่งชั้นคุณภาพไปใช้ร่วมกับข้อกำหนดเรื่องขนาด เพื่อกำหนดเป็นชั้นทางการค้า ซึ่งคู่ค้าอาจมีการเรียกชื่อทางการค้าที่แตกต่างกัน ขึ้นกับความต้องการของคู่ค้าหรือตามข้อจำกัดที่มีเนื่องมาจากฤดูกาล

## 4 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อน

เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพและขนาดที่ยอมรับให้มีได้ในแต่ละภาชนะบรรจุ สำหรับผลิตผลที่ไม่เข้าชั้นที่ระบุไว้ดังนี้

### 4.1 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพ

#### 4.1.1 ชั้นหนึ่ง (class I)

ไม่เกิน 5% โดยจำนวนของหอมหัวใหญ่ที่มีคุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นหนึ่ง แต่เป็นไปตามคุณภาพของชั้นสอง หรือคุณภาพยังอยู่ในเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนของคุณภาพชั้นสอง

#### 4.1.2 ชั้นสอง (class II)

มีหอมหัวใหญ่ที่มีคุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นสอง หรือไม่ได้คุณภาพขั้นต่ำ ไม่เกิน 5% โดยจำนวนของหอมหัวใหญ่ แต่ต้องไม่มีหอมหัวใหญ่ที่ร่องรอยเน่าเสีย หรือมีสภาพไม่เหมาะต่อการบริโภค

### 4.2 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องขนาด

หอมหัวใหญ่ทุกรหัสขนาด มีหอมหัวใหญ่ที่ขนาดใหญ่หรือเล็กกว่าชั้นถัดไปหนึ่งชั้นปนมาได้ไม่เกิน 5% โดยจำนวนของหอมหัวใหญ่

## 5 การบรรจุและการจัดเรียงเสนอ

### 5.1 ความสม่ำเสมอ

หอมหัวใหญ่ที่บรรจุในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องมีความสม่ำเสมอทั้งในเรื่องของพันธุ์ คุณภาพ ขนาด และสี กรณีที่มองเห็นจากภายนอกภาชนะบรรจุ หอมหัวใหญ่ส่วนที่มองเห็นต้องเป็นตัวแทนของผลิตผลทั้งหมด

### 5.2 การบรรจุ

ต้องบรรจุหอมหัวใหญ่ในลักษณะที่สามารถเก็บรักษาหอมหัวใหญ่ได้อย่างเป็นปกติ วัสดุที่ใช้ภายในภาชนะบรรจุต้องสะอาด และมีคุณภาพ สามารถป้องกันความเสียหายที่จะมีผลต่อคุณภาพของหอมหัวใหญ่ หากมีการใช้วัสดุ โดยเฉพาะกระดาษหรือตราประทับที่มีข้อกำหนดทางการค้าสามารถทำได้ หากการพิมพ์หรือการแสดงฉลาก ใช้หมึกพิมพ์หรือกาวที่ไม่เป็นพิษ ฉลากที่ใช้ติดบนหอมหัวใหญ่แต่ละหัวนั้น จะต้องไม่ทิ้งรอยกาวหรือทำให้ผิวเสียหาย เมื่อถูกลอกออก

### 5.3 รายละเอียดของภาชนะบรรจุ

ภาชนะบรรจุต้องมีคุณภาพดี ถูกสุขลักษณะ มีการถ่ายเทอากาศที่ดี ไม่มีกลิ่นและสิ่งแปลกปลอม มีคุณสมบัติทนทานต่อการขนส่ง และรักษาคุณภาพหอมหัวใหญ่ได้

## 6 เครื่องหมายและฉลาก

### 6.1 ภาชนะบรรจุสำหรับผู้บริโภค

อย่างน้อยต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดที่ภาชนะบรรจุหอมหัวใหญ่ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน ไม่เป็นเท็จ หรือหลอกลวง ดังต่อไปนี้

(1) ประเภทของผลิตภัณฑ์

ให้ระบุข้อความว่า “หอมหัวใหญ่”

(2) วัน/เดือน/ปี ที่บรรจุ

(3) น้ำหนักสุทธิเป็นกรัม หรือกิโลกรัม

(4) ข้อมูลผู้ผลิตและผู้จำหน่าย

ให้ระบุชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต หรือแบ่งบรรจุ หรือจัดจำหน่าย ทั้งนี้อาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิต หรือผู้แบ่งบรรจุก็ได้ กรณีหอมหัวใหญ่นำเข้าให้ระบุชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้า

(5) ข้อมูลแหล่งผลิต

ให้ระบุประเทศผู้ผลิต ยกเว้นกรณีหอมหัวใหญ่ที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศ

(6) ภาษา

กรณีผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศต้องใช้ข้อความเป็นภาษาไทย กรณีผลิตเพื่อส่งออกให้แสดงข้อความ เป็นภาษาต่างประเทศได้

(7) กรณีที่มีการฉาบริงสี ต้องมีการระบุไว้ที่ฉลาก

### 6.2 ภาชนะบรรจุสำหรับขายส่ง

แต่ละภาชนะบรรจุ ต้องมีข้อความที่ระบุในเอกสารกำกับสินค้า ฉลาก หรือแสดงไว้ที่ภาชนะบรรจุ โดยข้อความต้องอ่านได้ชัดเจน ไม่หลุดลอก ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวง โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

(1) ประเภทของผลิตภัณฑ์

ให้ระบุข้อความว่า “หอมหัวใหญ่”

(2) ชั้นคุณภาพ

(3) รหัสขนาด ในกรณีที่มีการคัดขนาด

(4) น้ำหนักสุทธิเป็นกรัม หรือกิโลกรัม

**(5) ข้อมูลผู้ผลิตและผู้จำหน่าย**

ให้ระบุชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต หรือแบ่งบรรจุ หรือจัดจำหน่าย และหมายเลขรหัสขนาดสินค้า (ถ้ามี) ทั้งนี้อาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิต หรือผู้แบ่งบรรจุก็ได้ กรณีหอมหัวใหญ่นำเข้าให้ระบุชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้า

**(6) ข้อมูลแหล่งผลิต**

ให้ระบุประเทศผู้ผลิต หรือพื้นที่ที่ผลิต ยกเว้นกรณีหอมหัวใหญ่ที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศ

**(7) ภาษา**

กรณีผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศต้องใช้ข้อความเป็นภาษาไทย กรณีผลิตเพื่อส่งออกให้แสดงข้อความเป็นภาษาต่างประเทศได้

**(8) กรณีที่มีการฉายรังสี ต้องมีการระบุไว้ที่ฉลาก****6.3 การแสดงเครื่องหมายรับรองคุณภาพ**

การแสดงเครื่องหมายรับรองคุณภาพตามมาตรฐานนี้ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรกำหนด

**7 สารปนเปื้อน**

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง สารปนเปื้อน

**8 สารพิษตกค้าง**

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของ มกอช. 9002 มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง สารพิษตกค้าง: ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด และ มกอช. 9003 มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง สารพิษตกค้าง: ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้

**9 สุขลักษณะ**

การเก็บเกี่ยว การปฏิบัติต่อหอมหัวใหญ่ในขั้นตอนต่างๆ รวมถึงการเก็บรักษา การบรรจุ และการขนส่ง ต้องปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่จะก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค

## 10 วิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
แห่งชาติ เรื่อง วิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง

## ภาคผนวก ก

### ภาพแสดงหอมหัวใหญ่



ภาพ ก.1 หอมหัวใหญ่มีเปลือกสมบูรณ์  
และขั้วแห้ง



ภาพ ก.2 รอยแตกที่เปลือกเล็กน้อย



ภาพ ก.3 แทะยอดใหม่



ภาพ ก.4 รากงอกใหม่



ภาพ ก.5 ความเสียหายภายนอกจากเชื้อรา



ภาพ ก.6 ความเสียหายภายในจากศัตรูพืช



ภาพ ก.7 อาการเน่าเสียภายนอก

## ภาคผนวก ข

### หน่วย

หน่วยและสัญลักษณ์ที่ใช้ในมาตรฐานนี้ และหน่วย SI (International System of Units หรือ *Le Système International d' Unités*) ที่ยอมรับให้ใช้ได้ มีดังนี้

รายการ	ชื่อหน่วย	สัญลักษณ์หน่วย
ความยาว	เซนติเมตร (centimeter)	cm