



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 ๒.๑๕๒๖

(นางจิระพันธ์ ช.เจริญยิ่ง)

นักจัดการงานทั่วไป ระดับชำนาญการ



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 1506-2551

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 1506-2008

เห็ดหอมสด

FRESH SHIITAKE MUSHROOM

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ICS 67.080.20

ISBN XXX-XXX-XXX-X



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 1506-2551

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 1506-2008

เห็ดหอมสด

FRESH SHIITAKE MUSHROOM

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

50 ถนนพหลโยธิน เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

โทรศัพท์ 0 2561 2277 โทรสาร 0 2561 3357

www.acfs.go.th

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 125 ตอนพิเศษ 139 ง

วันที่ 18 สิงหาคม พุทธศักราช 2551

คณะอนุกรรมการเฉพาะกิจพิจารณาร่างมาตรฐานเห็ด เรื่อง เห็ดหอมสด

- | | | |
|-----|---|------------------|
| 1. | คุณหญิงประไพศรี พิทักษ์ไพรวรรณ | ประธานอนุกรรมการ |
| 2. | ผู้แทนกรมวิชาการเกษตร
(นายกิตติศักดิ์ กิริติยะอังกูร) | อนุกรรมการ |
| 3. | ผู้แทนกรมส่งเสริมการเกษตร
(นางสาวจิราภา จอมไธสง) | อนุกรรมการ |
| 4. | ผู้แทนกรมส่งเสริมสหกรณ์
(นายอภิรัฐ นิโครธานนท์
นายสุวิศิษฐ์ โชติพุทธิกุล) | อนุกรรมการ |
| 5. | ผู้แทนสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(นางอรทัย ศิลปนาพร) | อนุกรรมการ |
| 6. | ผู้แทนสำนักวิจัยและพัฒนาการอารักขาพืช กรมวิชาการเกษตร
(นางอัจฉรา พยัพพานนท์) | อนุกรรมการ |
| 7. | ผู้แทนคณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
(นางสาวประภาพร ตั้งกิจโชติ) | อนุกรรมการ |
| 8. | ผู้แทนสภาหอการค้าแห่งประเทศไทย
(นายเจริญ ต้วงเผือก) | อนุกรรมการ |
| 9. | ผู้แทนสมาคมนักวิจัยและเพาะเห็ดแห่งประเทศไทย
(นายชาญยุทธ์ ภาณุทัต) | อนุกรรมการ |
| 10. | ผู้แทนสมาคมผู้ประกอบการพืช ผักผลไม้ไทย | อนุกรรมการ |
| 11. | ผู้แทนสมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป
(นางสาววนิดา เขียรสรระน้อย) | อนุกรรมการ |
| 12. | ผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้แทนเกษตรกร หรือผู้แทนภาคเอกชน (เฉพาะคราวประชุม)
(นางสาวชรีดา ปุกहुต
นายสุรพงษ์ โกสิยะจินดา
นายสำเภา ภัทรเกษวิทย์
นายวิศิษฐ์ ลิ้มประนะ
นายปราโมทย์ ไทยทัตกุล
นางอุดมลักษณ์ กาญจนอรั่มกุล
นายวิษณุ หาญศิริชัย | อนุกรรมการ |

ผู้ทรงคุณวุฒิด้านการเพาะเห็ด

ผู้ทรงคุณวุฒิด้านมาตรฐาน

ผู้ทรงคุณวุฒิด้านการเพาะเห็ด

ผู้แทนภาคเอกชน

ผู้แทนภาคเอกชน

ผู้แทนภาคเอกชน

ผู้แทนภาคเอกชน)

- | | |
|---|-------------------------------|
| 12. ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(นางวรรณช กิจสุขจิต) | อนุกรรมการและเลขานุการ |
| 13. ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(นางสาวก้อวดี ผลเกลี้ยง) | อนุกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ |

เห็ดหอมสดเป็นสินค้าเกษตรชนิดหนึ่งที่ประเทศไทยมีศักยภาพในการผลิต จากการที่เห็ดหอมมีคุณค่าทางโภชนาการสูง มีกลิ่นหอม และรสชาติดี เป็นที่นิยมของผู้บริโภคจำนวนมากอย่างต่อเนื่อง จึงมีการขยายตัวในการผลิตสูง โดยเป็นการผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศทดแทนการนำเข้า แต่เนื่องจากยังคงมีปริมาณไม่เพียงพอ จึงมีการนำเข้าในบางฤดูกาล ดังนั้นจึงจำเป็นต้องจัดทำมาตรฐาน เพื่อให้มีเกณฑ์ในการคุ้มครองผู้บริโภค การกำกับดูแลผลผลิตที่จำหน่ายในประเทศ รวมถึงสินค้านำเข้า กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ จึงเห็นสมควรจัดทำมาตรฐานเห็ดหอมสดขึ้น

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินี้ กำหนดขึ้นโดยอาศัยข้อมูลจากผลการศึกษาโครงการศึกษาดัชนีชี้วัดคุณลักษณะสำคัญที่ใช้เป็นเกณฑ์ในการบ่งชี้คุณภาพ การแบ่งชั้นคุณภาพ และการกำหนดรหัสขนาดของเห็ด ของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ซึ่งได้รับความร่วมมือการดำเนินงานจากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินี้ กำหนดขึ้นโดยใช้เอกสารต่อไปนี้เป็นแนวทาง

UNECE. 2004. The UNECE Standard for Cultivated Mushrooms (Agaricus) (UNECE STANDARD FFV-24). The United Nations Economic Commission for Europe.



ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ : เห็ดหอมสด
พ.ศ. 2551

ด้วยคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ในการประชุมครั้งที่ 1/2551 เมื่อวันที่ 11 สิงหาคม 2551 มีมติเห็นชอบให้กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง เห็ดหอมสด เพื่อพัฒนาการผลิตสินค้าเกษตรและอาหารที่ปลอดภัยและได้มาตรฐาน

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

ประกาศ ณ วันที่ 14 สิงหาคม พ.ศ. 2551

(นายสมศักดิ์ ปริศนานันทกุล)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
ประธานคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

เห็ดหอมสด

1 ขอบข่าย

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินี้ครอบคลุมเห็ดหอม (Shiitake mushroom หรือ black mushroom) พันธุ์ที่ผลิตเป็นการค้า มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Lentinus edodes* (Berk.) Sing. หรือ *Lentinula edodes* (Berk.) Pegler อยู่ในวงศ์ Tricholomataceae สำหรับจำหน่ายสด

2 คุณภาพ

2.1 คุณภาพขั้นต่ำ

2.1.1 เห็ดหอมทุกชั้นคุณภาพต้องมีคุณภาพดังต่อไปนี้ เว้นแต่จะมีข้อกำหนดเฉพาะของแต่ละชั้น และเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนที่ยอมให้มีได้ตามที่ระบุไว้

- (1) เป็นเห็ดหอมทั้งดอก (รวมดอกรวมก้านดอก)
- (2) มีความสด และมีกลิ่นของเห็ดตามธรรมชาติ
- (3) ไม่เน่าเสีย หรือเสื่อมคุณภาพที่จะทำให้ไม่เหมาะสมกับการบริโภค
- (4) สะอาดและปราศจากสิ่งแปลกปลอมที่มองเห็นได้
- (5) ไม่มีศัตรูเห็ด ที่มีผลกระทบต่อลักษณะทั่วไปของเห็ดที่มองเห็นได้
- (6) ไม่มีร่องรอยการทำลายของศัตรูเห็ดที่มีผลกระทบต่อลักษณะทั่วไปของเห็ดและการยอมรับของผู้บริโภค
- (7) ไม่มีกลิ่นแปลกปลอม และ/หรือ กลิ่นรสผิดปกติ
- (8) ไม่มีความชื้นที่ผิดปกติจากภายนอก ยกเว้นละอองน้ำที่เกิดจากการหายใจของดอกเห็ด หรือ หยดน้ำที่เกิดหลังจากนำออกจากห้องเย็น

2.1.2 รอยตัดแต่งก้านดอกต้องสะอาด และเปลี่ยนสีได้เล็กน้อยเนื่องจากการเก็บรักษา

2.1.3 เห็ดหอมต้องได้รับการเก็บเกี่ยว การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว การบรรจุและการขนส่งอย่างระมัดระวัง เพื่อให้อยู่ในสภาพที่ยอมรับได้เมื่อถึงปลายทาง

2.2 การแบ่งชั้นคุณภาพ

เห็ดหอมสดตามมาตรฐานนี้ แบ่งเป็น 3 ชั้นคุณภาพ ดังนี้

2.2.1 ชั้นพิเศษ (extra class)

เห็ดหอมในชั้นนี้ต้องมีคุณภาพดีที่สุด มีลักษณะ^{1/} ตรงตามพันธุ์ และหมวกดอกเห็ดดองนุ่ม เยื่อใต้หมวกยังไม่ขาด ปราศจากตำหนิ ที่มองเห็นได้ชัดเจน ในกรณีที่มีตำหนิต้องไม่มีผลต่อลักษณะทั่วไปของผลิตผล คุณภาพผลิตผล คุณภาพการเก็บรักษา และการจัดเรียงเสนอในภาชนะบรรจุ

2.2.2 ชั้นหนึ่ง (class I)

เห็ดหอมในชั้นนี้มีคุณภาพดี มีลักษณะ ตรงตามพันธุ์ หมวกดอกเห็ดดองนุ่มและเยื่อใต้หมวกขาดได้เล็กน้อย เห็ดหอมในชั้นนี้อาจมีตำหนิเล็กน้อย ได้ไม่เกิน 5% ในด้านรูปทรง สี ผิวของดอก และรอยขั้วบนผิวเล็กน้อย โดยไม่มีผลต่อลักษณะทั่วไปของผลิตผล คุณภาพผลิตผล คุณภาพการเก็บรักษา และการจัดเรียงเสนอในภาชนะบรรจุ

2.2.3 ชั้นสอง (class II)

เห็ดหอมในชั้นนี้รวมเห็ดหอมที่มีคุณภาพไม่เข้าชั้นที่สูงกว่า แต่มีคุณภาพชั้นต่ำตามที่กำหนดในข้อ 2.1 เห็ดหอมในชั้นนี้มีตำหนิได้ไม่เกิน 10% ในด้านรูปทรง สี ผิวของดอก และรอยขั้วเล็กน้อย ก้านขั้วอาจมีรอยฉีกขาดได้ โดยตำหนิดังกล่าวต้องไม่มีผลต่อลักษณะทั่วไปของผลิตผล คุณภาพผลิตผล คุณภาพการเก็บรักษา และการจัดเรียงเสนอในภาชนะบรรจุ

^{1/} ลักษณะของเห็ดหอม: ดอกเห็ดมีหมวกดอกคล้ายร่มสีน้ำตาล ผิวหมวกเรียบหรือปริแตกเป็นลายโดยธรรมชาติ เนื้อภายในหมวกแน่นสีขาวหรือสีครีม ก้านดอกสีขาวนวลหรือสีน้ำตาลอ่อน ใต้หมวกดอกมีครีบสีขาวหรือสีครีม

3 ขนาด

ขนาดของดอกเห็ดหอม วัดจากความยาวเส้นผ่าศูนย์กลาง ณ ส่วนที่กว้างที่สุดของหมวกดอกความยาวของก้านดอกให้ยาวไม่เกินเส้นผ่าศูนย์กลางหมวกดอกตามตารางที่ 1 ดังนี้

ตารางที่ 1 ขนาดของเห็ดหอมสด

(ข้อ 3)

รหัสขนาด	เส้นผ่านศูนย์กลาง (cm)
1	> 4
2	> 3 ถึง 4
3	> 2 ถึง 3
4	≤ 2

การแบ่งชั้นคุณภาพและข้อกำหนดเรื่องขนาดในมาตรฐานนี้ สามารถนำไปใช้พิจารณาในทางการค้า โดยนำข้อกำหนดการแบ่งชั้นคุณภาพไปใช้ร่วมกับข้อกำหนดเรื่องขนาด เพื่อกำหนดเป็นชั้นทางการค้า ซึ่งคู่ค้าอาจมีการเรียกชื่อทางการค้าที่แตกต่างกัน ขึ้นกับความต้องการของคู่ค้าหรือตามข้อกำหนดที่มีเนื่องมาจากฤดูกาล

4 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อน

เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพและขนาด ที่ยอมให้มีได้ในแต่ละภาชนะบรรจุ สำหรับผลิตผลที่ไม่เข้าชั้นที่ระบุไว้ มีดังนี้

4.1 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพ

4.1.1 ชั้นพิเศษ (extra class)

ไม่เกิน 5% โดยจำนวนหรือน้ำหนักของเห็ดหอมที่มีคุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นพิเศษ แต่เป็นไปตามคุณภาพชั้นหนึ่ง หรือคุณภาพยังอยู่ในเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนของคุณภาพชั้นหนึ่ง

4.1.2 ชั้นหนึ่ง (class I)

ไม่เกิน 10% โดยจำนวนหรือน้ำหนักของเห็ดหอมที่มีคุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นหนึ่งแต่เป็นไปตามคุณภาพชั้นสอง หรือคุณภาพยังอยู่ในเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนของคุณภาพชั้นสอง

4.1.3 ชั้นสอง (class II)

มีเห็ดหอมที่มีคุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นสอง หรือไม่ได้คุณภาพขั้นต่ำไม่เกิน 10% โดยจำนวนหรือน้ำหนักของเห็ดหอม แต่ต้องไม่มีดอกเห็ดที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค

4.2 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนของขนาด

เห็ดหอมทุกรหัสขนาด มีเห็ดขนาดที่ใหญ่หรือเล็กกว่าชั้นถัดไปหนึ่งชั้นปนมาได้ไม่เกิน 10% โดยจำนวนหรือน้ำหนัก

5 การบรรจุและการจัดเรียงเสนอ

5.1 ความสม่ำเสมอ

เห็ดหอมที่บรรจุในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องมีความสม่ำเสมอทั้งในเรื่องคุณภาพ ขนาด และสี กรณีที่มองเห็นจากภายนอกภาชนะบรรจุ เห็ดหอมส่วนที่มองเห็นต้องเป็นตัวแทนของผลิตผลทั้งหมด

5.2 การบรรจุ

ต้องบรรจุเห็ดหอมในลักษณะที่สามารถเก็บรักษาเห็ดหอมได้เป็นอย่างดี วัสดุที่ใช้ภายในภาชนะบรรจุต้องใหม่ สะอาด และมีคุณภาพ สามารถป้องกันความเสียหายที่จะมีผลกระทบต่อคุณภาพของเห็ดหอม หากมีการใช้วัสดุโดยเฉพาะกระดาษหรือตราประทับที่มีข้อกำหนดทางการค้าสามารถทำได้ หากการพิมพ์หรือการแสดงฉลากใช้หมึกพิมพ์หรือกาวที่ไม่เป็นพิษ

5.3 รายละเอียดของภาชนะบรรจุ

ภาชนะบรรจุต้องมีคุณภาพดี ถูกสุขลักษณะ มีการถ่ายเทอากาศที่ดี ยกเว้นกรณีบรรจุในภาชนะปิดที่มีการควบคุมอุณหภูมิ ไม่มีกลิ่นและสิ่งแปลกปลอม มีคุณสมบัติทนทานต่อการขนส่ง และรักษาคุณภาพเห็ดหอมได้

6 เครื่องหมายและฉลาก

6.1 ภาชนะบรรจุสำหรับผู้บริโภค

อย่างน้อย ต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดที่ภาชนะบรรจุเห็ดหอมให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวง ดังต่อไปนี้

(1) ประเภทของผลิตภัณฑ์

ให้ระบุข้อความว่า “เห็ดหอมสด”

(2) ชั้นคุณภาพ

(3) รหัสขนาด และขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ในกรณีที่มีการคัดขนาด

(4) น้ำหนักสุทธิเป็นกรัม หรือกิโลกรัม และวัน/เดือน/ปี ที่บรรจุ

(5) ข้อมูลผู้ผลิต และผู้จำหน่าย

ให้ระบุชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต หรือแบ่งบรรจุ หรือจัดจำหน่าย และหมายเลขรหัสสินค้า (ถ้ามี) ทั้งนี้ อาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิต หรือผู้แบ่งบรรจุก็ได้ กรณีเห็ดหอมนำเข้าให้ระบุชื่อ และที่ตั้งของผู้นำเข้า

(6) ข้อมูลแหล่งผลิต

ให้ระบุประเทศผู้ผลิต ยกเว้นกรณีเห็ดหอมที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศ

(7) ภาษา

กรณีผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศต้องใช้ข้อความเป็นภาษาไทย กรณีผลิตเพื่อการส่งออกให้แสดงข้อความเป็นภาษาต่างประเทศได้

6.2 ภาชนะบรรจุสำหรับขายส่ง

แต่ละภาชนะบรรจุ ต้องมีข้อความที่ระบุในเอกสารกำกับสินค้า ฉลาก หรือแสดงไว้ที่ภาชนะบรรจุ โดยข้อความต้องอ่านได้ชัดเจน ไม่หลุดลอก ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวง โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

(1) ประเภทของผลิตภัณฑ์

ให้ระบุข้อความว่า “เห็ดหอมสด”

(2) ชั้นคุณภาพ

(3) รหัสขนาด และขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ในกรณีที่มีการคัดขนาด

(4) น้ำหนักสุทธิเป็นกรัม หรือกิโลกรัม และวัน/เดือน/ปี ที่บรรจุ

(5) ข้อมูลผู้ผลิต และผู้จำหน่าย

ให้ระบุชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต หรือแบ่งบรรจุ หรือจัดจำหน่าย และหมายเลขรหัสสินค้า (ถ้ามี) ทั้งนี้ อาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิต หรือผู้แบ่งบรรจุก็ได้ กรณีเห็ดหอมนำเข้าให้ระบุชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้า

(6) ข้อมูลแหล่งผลิต

ให้ระบุชื่อประเทศผู้ผลิต หรือพื้นที่ที่ผลิต ยกเว้นกรณีเห็ดหอมที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศ

(7) ภาษา

กรณีผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศต้องใช้ข้อความภาษาไทย กรณีผลิตเพื่อส่งออกให้แสดงข้อความ เป็นภาษาต่างประเทศได้

6.3 การแสดงเครื่องหมายรับรองคุณภาพ

การแสดงเครื่องหมายรับรองคุณภาพตามมาตรฐานนี้ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่คณะกรรมการ มาตรฐานสินค้าเกษตรกำหนด

7 สารปนเปื้อน

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้องและข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร แห่งชาติ เรื่อง สารปนเปื้อน

8 สารพิษตกค้าง

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้องและข้อกำหนดของ มกอช. 9002 มาตรฐานสินค้าเกษตรและ อาหารแห่งชาติ เรื่อง สารพิษตกค้าง: ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด และ มกอช. 9003 มาตรฐานสินค้าเกษตร และอาหารแห่งชาติ เรื่อง สารพิษตกค้าง: ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจ หลีกเลี่ยงได้

9 สุขลักษณะ

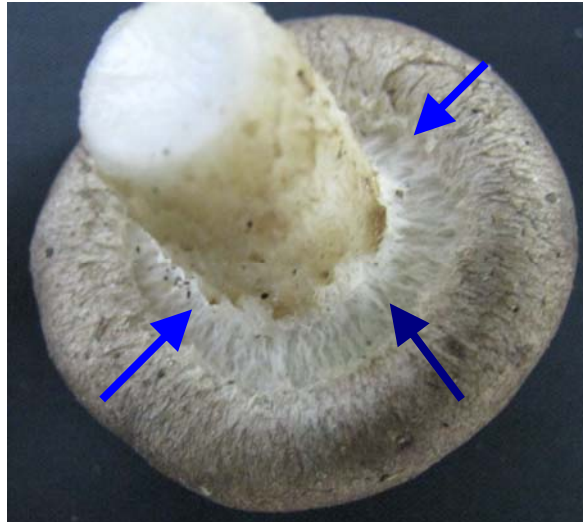
การเก็บเกี่ยว การปฏิบัติต่อเห็ดหอมในขั้นตอนต่างๆ รวมถึงการเก็บรักษา การบรรจุ และการขนส่ง ต้องปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่จะก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค

10 วิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง วิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง

ภาคผนวก ก

ภาพแสดงเห็ดหอม



ภาพ ก.1 เห็ดหอมมีเชื้อใต้หมวกสมบูรณ์



ภาพ ก.2 เชื้อใต้หมวกฉีกขาดบางส่วน



ภาพ ก.3 เยื่อไตหวมกฉีกขาดทั้งหมด



ภาพ ก.4 เห็ดหอมรูปทรงผิดปกติ

ภาคผนวก ข

หน่วย

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

ปริมาณ	ชื่อหน่วย	สัญลักษณ์หน่วย
ความยาว	เซนติเมตร (centimeter)	cm