



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

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 125 ตอนพิเศษ 139 ง

วันที่ 18 สิงหาคม พุทธศักราช 2551

คณะกรรมการเฉพาะกิจพิจารณาร่างมาตรฐานพืชผัก เรื่อง หอมหัวใหญ่

- | | | |
|-----|---|------------------|
| 1. | อธิบดีกรมวิชาการเกษตร หรือผู้แทน
(นายสุชาติ วิจิตรานนท์
แทนอธิบดีกรมวิชาการเกษตร) | ประธานอนุกรรมการ |
| 2. | ผู้แทนกรมส่งเสริมการเกษตร
(นางอรสา ดิสถาพร) | อนุกรรมการ |
| 3. | ผู้แทนกรมส่งเสริมสหกรณ์
(นายพัสนธิ วสีวีร์สิวี
นายสุวิศิษฐ์ โชติพุทธิกุล) | อนุกรรมการ |
| 4. | ผู้แทนสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(นางอรทัย ศิลปนาพร
นายพิศาล พงศาพิชณ์) | อนุกรรมการ |
| 5. | ผู้แทนสถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร
(นางพิศวาท บั้วรา) | อนุกรรมการ |
| 6. | ผู้แทนคณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
(นางสาวปริยานุช จุลกะ) | อนุกรรมการ |
| 7. | ผู้แทนสภาหอการค้าแห่งประเทศไทย | อนุกรรมการ |
| 8. | ผู้แทนสมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย
(นายสุรพงษ์ โกสิยะจินดา) | อนุกรรมการ |
| 9. | ผู้แทนสมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป
(นายสุนทร วัฒนาพร
นางปราณี ศรีสมบูรณ์) | อนุกรรมการ |
| 10. | ผู้แทนสมาคมผู้ประกอบการพืช ผักผลไม้ไทย
(นายปฐม แทนขำ) | อนุกรรมการ |
| 11. | ผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้แทนเกษตรกร หรือผู้แทนภาคเอกชน (เฉพาะคราวประชุม)
(รองศาสตราจารย์นิพนธ์ ไชยมงคล
นายคณิต ลิขิตวิทย์วุฒิ
นายปรีชา บ่อทรัพย์ | อนุกรรมการ |

ผู้ทรงคุณวุฒิด้านการผลิตพืชผัก
ผู้ทรงคุณวุฒิด้านเศรษฐกิจผลิตผล
ผู้ทรงคุณวุฒิภาคเกษตรกร)

- | | |
|--|-------------------------------|
| 12. ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(นางวรรณช กิจสุขจิต) | อนุกรรมการและเลขานุการ |
| 13. ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(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 รอยแผลเป็นเล็กน้อยหรือรอยชำรุดผิวเผิน 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