

ที่ กษ ๒๓๐๓/ว ๐๔๔๐



สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
๕๐ ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร
กรุงเทพฯ ๑๐๙๐๐

๑๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๖

เรื่อง ขอเชิญเข้าร่วมการสัมมนาระดมความเห็นต่อร่างมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับ
การผลิตเชื้อเห็ด

เรียน คณะบดีคณะผลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้

- สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. โครงการสัมมนา
๒. เอกสารประกอบการสัมมนา
๓. แบบตอบรับการเข้าร่วมการสัมมนา

ด้วย สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) กำหนดจัดสัมมนาระดมความเห็น
ต่อร่างมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตเชื้อเห็ด ในวันพฤหัสบดีที่ ๗ มีนาคม ๒๕๕๖
เวลา ๘.๓๐ - ๑๗.๐๐ น. ณ ห้องปะการัง โรงแรมลองบีช ชะอำ จังหวัดเพชรบุรี โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อระดม
ความเห็นจากผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทั้งจากภาครัฐและเอกชน ให้ได้มาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตเชื้อเห็ด
ที่เป็นที่ยอมรับของทุกฝ่าย รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๑ และ ๒

มกอช. ขอเรียนเชิญท่านหรือผู้แทนเข้าร่วมการสัมมนาดังกล่าว ทั้งนี้โปรดแจ้งแบบตอบรับ
เข้าร่วมการสัมมนา รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๓ ให้ มกอช. ทราบ ภายในวันอังคารที่ ๕ มีนาคม ๒๕๕๖ ด้วย
จะขอบคุณมาก

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาเข้าร่วมการสัมมนาดังกล่าว

ขอแสดงความนับถือ

(นายพิศาล พงศาพิชน์)

ผู้อำนวยการสำนักกำหนดมาตรฐาน ปฏิบัติราชการแทน
ผู้อำนวยการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

สำนักกำหนดมาตรฐาน

โทรศัพท์ ๐ ๒๕๖๑ ๒๒๗๗ ต่อ ๑๔๕๕ - ๑๔๕๖

โทรสาร ๐ ๒๕๖๑ ๓๓๕๗, ๐ ๒๕๖๑ ๓๓๗๓

โครงการสัมมนาระดมความเห็นต่อร่างมาตรฐานสินค้าเกษตร

เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตเชื้อเห็ด

๑. หลักการและเหตุผล

ตามที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้มีนโยบายจัดทำมาตรฐานสินค้าเกษตรและระบบการผลิต เพื่อส่งเสริมให้สินค้าเกษตรของไทยมีคุณภาพได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับและเชื่อถือจากผู้บริโภคในประเทศและสามารถส่งออกแข่งขันได้ในเวทีโลก จึงมอบหมายให้สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติเป็นหน่วยงานกลางที่มีภารกิจหลักเกี่ยวกับการกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและระบบการผลิต เพื่อให้สินค้าเกษตรมีมาตรฐานตั้งแต่ระดับไร่นาจนถึงผู้บริโภค

“เห็ด” จัดเป็นสินค้าเกษตรที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจ มีปริมาณการผลิตภายในประเทศปีละประมาณ ๑๒๐,๐๐๐ ตัน คิดเป็นมูลค่า ๗,๐๐๐ ล้านบาท เห็ดเป็นอาหารที่นิยมบริโภคกันทั่วไป เพราะมีรสชาติดี มีคุณค่าทางโภชนาการสูงโดยเฉพาะโปรตีน และมีความปลอดภัยเนื่องจากใช้วัตถุดิบธรรมชาติทางการเกษตรน้อย ประเทศไทยมีศักยภาพในการผลิตเห็ดได้หลายชนิดโดยเฉพาะเห็ดเพาะในถุงพลาสติก เช่น เห็ดนางรม เห็ดนางฟ้า เห็ดเป๋าฮื้อ เห็ดหูหนู เห็ดหอม เห็ดขอนขาว และเห็ดหลินจือ เป็นต้น ซึ่งเป็นเห็ดที่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคโดยทั่วไป เพราะเกษตรกรสามารถเพาะเลี้ยงได้ตลอดปี คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรได้ประกาศใช้มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง เห็ดหูหนูสด เห็ดหูหนูแห้ง เห็ดหอมสด เห็ดสกุลนางรม และได้จัดทำมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับเห็ดเพาะในถุงในปีงบประมาณ ๒๕๕๕ แล้ว ดังนั้น เพื่อให้เกิดการส่งเสริมและยกระดับเห็ดเพาะในถุงให้เป็นสินค้าที่มีมาตรฐานแบบครบวงจรโดยเริ่มตั้งแต่ขั้นตอนการผลิตเชื้อเห็ด เพราะเชื้อเห็ดเป็นปัจจัยสำคัญ และเป็นจุดเริ่มต้นของกระบวนการผลิตเห็ดในขั้นตอนต่อมา การผลิตเชื้อเห็ดจึงเปรียบเหมือนการผลิตเมล็ดพันธุ์ ซึ่งต้องมีการควบคุมคุณภาพให้ได้มาตรฐาน สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติจึงเสนอให้มีการจัดทำร่างมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตเชื้อเห็ดขึ้น โดยได้จัดประชุมคณะกรรมการวิชาการพิจารณามาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง เห็ด ตั้งแต่เดือนมกราคม – กุมภาพันธ์ รวม ๓ ครั้ง เพื่อพิจารณาร่างมาตรฐานฯ ซึ่งมีข้อบ่งชี้ครอบคลุมข้อกำหนดการปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตเชื้อเห็ดเพาะในถุง ตั้งแต่ขั้นตอนของการเตรียมวัตถุดิบเพื่อทำอาหารเลี้ยงเชื้อเห็ดถึงแหล่งเก็บหรือรวบรวมเชื้อเห็ด เพื่อให้ได้เชื้อเห็ดที่มีคุณภาพ ตรงตามชนิดและสายพันธุ์ ไม่มีเชื้ออื่นปนเปื้อน เหมาะสมในการใช้ผลิตเห็ดเพาะในถุง และเพื่อให้ผู้เกี่ยวข้องมีส่วนร่วมในการให้ข้อคิดเห็นต่อร่างมาตรฐานฯ นี้ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติจึงจัดสัมมนา เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตเชื้อเห็ดขึ้น เพื่อให้ร่างมาตรฐานฯ เป็นที่ยอมรับจากทั้งผู้ผลิต ผู้ซื้อ รวมทั้งนักวิชาการ ซึ่งจะเป็นประโยชน์ต่อสินค้าเกษตรของประเทศไทยให้มีคุณภาพเหมาะสมต่อการนำไปผลิต เพื่อให้ดอกเห็ดที่ได้จากเชื้อเห็ดนี้มีคุณภาพและความปลอดภัย

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อรับฟังข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะต่อร่างมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตเชื้อเห็ด จากทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องทั้งหน่วยงานราชการ ภาคเอกชน ผู้ทรงคุณวุฒิ และเกษตรกร

๓. วิธีการดำเนินงาน

สัมมนาแสดงความคิดเห็นต่อร่างมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตเชื้อเห็ด โดยการพิจารณาความเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน ผู้ประกอบการ เกษตรกร นักวิชาการ และผู้บริโภค

๔. วิทยากร

ผู้ทรงคุณวุฒิและนักวิชาการจากหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และผู้ประกอบการ

๕. ผู้เข้าร่วมสัมมนา

ข้าราชการระดับปฏิบัติการ ข้าราชการ และข้าราชการพิเศษ จากหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง อาทิ กรมวิชาการเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร กรมส่งเสริมสหกรณ์ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ สถาบันการศึกษา สมาคม และผู้แทนเกษตรกร รวมผู้เข้าร่วมสัมมนาประมาณ ๑๐๐ คน

๖. วัน เวลา และสถานที่

วันพฤหัสบดีที่ ๗ มีนาคม ๒๕๕๖ เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๗.๐๐ น.

ณ ห้องปะการัง โรงแรมลองบีช ชะอำ อำเภอลำลูกเกด จังหวัดเพชรบุรี

๗. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

ได้ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะต่อร่างมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตเชื้อเห็ดจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทั้งภาคการผลิต ภาคการบริโภค และภาคราชการ เพื่อนำมาปรับปรุงร่างมาตรฐานสินค้าเกษตรดังกล่าวให้มีความสมบูรณ์และเป็นที่ยอมรับของทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง ก่อนนำเสนอคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรพิจารณาเสนอรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ลงนามและประกาศในราชกิจจานุเบกษาต่อไป

๘. งบประมาณ

ค่าใช้จ่ายในการสัมมนา เบิกจ่ายจากงบประมาณประจำปี ๒๕๕๖ ผลผลิตที่ ๑ กิจกรรมที่ ๑ กิจกรรมย่อยที่ ๑๒๒ งบดำเนินงานรายการค่าใช้จ่ายในการสัมมนาด้านการกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร กิจกรรมย่อยจัดทำมาตรฐานสินค้าเกษตร ของสำนักกำหนดมาตรฐาน สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

สำนักกำหนดมาตรฐาน

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มาตรฐานสินค้าเกษตร

การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตเชื้อเห็ด

1. ขอบข่าย

มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ ครอบคลุมข้อกำหนดการปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตเชื้อเห็ดเพาะในถุง ตั้งแต่ขั้นตอนของการเตรียมวัตถุดิบเพื่อทำอาหารเลี้ยงเชื้อเห็ดถึงแหล่งเก็บหรือรวบรวมเชื้อเห็ด เพื่อให้ได้เชื้อเห็ดที่มีคุณภาพ ตรงตามชนิดและสายพันธุ์ ไม่มีเชื้ออื่นปนเปื้อน เหมาะสมในการใช้ผลิตเห็ดเพาะในถุง

2. นิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ มีดังต่อไปนี้

2.1 เชื้อเห็ด/เชื้อเพาะ/เชื้อเห็ดขยาย (spawn) หมายถึง เชื้อเห็ดที่ใช้สำหรับเพาะเลี้ยง ประกอบด้วยเส้นใยเห็ด (mycelium) และวัสดุที่ใช้เลี้ยงเพื่อเพิ่มปริมาณเส้นใยเห็ด เช่น เมล็ดธัญพืช ชี้เลื่อย เป็นต้น

2.2 เห็ดเพาะในถุง (bag mushroom cultivation) หมายถึง เห็ดที่ผลิตโดยวิธีเลี้ยงเส้นใยเห็ดบนวัสดุเพาะในถุงพลาสติก เช่น เห็ดนางรม เห็ดนางฟ้า เห็ดหูหนู เห็ดหอม เห็ดขอนขาว และเห็ดหลินจือ เป็นต้น

2.3 การปนเปื้อน (contamination) หมายถึง การได้รับหรือการเกิดมีศัตรูเห็ดและสัตว์พาหะในทุกขั้นตอนการผลิต

2.4 ศัตรูเห็ด (pest) หมายถึง ไวรัส จุลินทรีย์ โร แมลง และสัตว์อื่น ๆ ที่ก่อให้เกิดความเสียหายแก่เห็ด

2.5 สัตว์พาหะ (carrier animal) หมายถึง สัตว์ที่นำศัตรูเห็ดมาก่อให้เกิดความเสียหายแก่เชื้อเห็ด เช่น ไร แมลงวัน หนู แมลงสาบ และแมลงหวี่ เป็นต้น

2.6 เชื้อเห็ดบริสุทธิ์ (pure mushroom culture) หมายถึง เชื้อเห็ดที่เพาะเลี้ยง (ในห้องปฏิบัติการ) ในสภาพที่ไม่มีเชื้อชนิดอื่น (species) ขึ้นปน โดยทั่วไปอยู่ในสภาพของเส้นใยบนอาหารวุ้น (เชื้อวุ้น)

2.7 การต่อเชื้อ (sub culturing) หมายถึง การเพิ่มปริมาณเชื้อเห็ดโดยการแบ่งมาจากเชื้อเห็ดเดิม การต่อเชื้ออาจทำเพื่อขยายพันธุ์ หรือเก็บรักษาพันธุ์ หรือทำให้เชื้อเห็ดมีอายุอ่อนลง (rejuvenate) ก็ได้ แต่ในเชื้อเห็ดบางชนิด เช่น เห็ดขอน เป็นต้น การต่อเชื้อหลายๆ ครั้งอาจทำให้เชื้อเห็ดรุ่นหลัง เกิดการเปลี่ยนแปลงโดยจะอ่อนแอลงกว่าเดิม

3. ข้อกำหนด

ข้อกำหนดของการปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตเชื้อเห็ดให้เป็นไปตามตารางที่ 1 ดังนี้

ตารางที่ 1 ข้อกำหนด

รายการ	ข้อกำหนด
1. สถานที่ประกอบการ	1.1 เป็นพื้นที่ที่สามารถบริหารจัดการในการป้องกันน้ำท่วมได้ เช่น สร้างคันกั้นน้ำและทางผันน้ำ ปรับปรุงและตกแต่งสภาพลำน้ำด้วยการปรับแต่งคันดินและขุดลอกคูคลองระบายน้ำ เป็นต้น 1.2 อยู่ในสภาพแวดล้อมที่ไม่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนหรือเป็นอันตรายต่อเชื้อเห็ด เช่น แหล่งทิ้งขยะ และคอกปศุสัตว์ เป็นต้น หากไม่สามารถหลีกเลี่ยงได้ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากศัตรูเห็ดและสัตว์พาหะที่อาจมีผลต่อคุณภาพของเชื้อเห็ด
2. อาคารสถานประกอบการ และพื้นที่ปฏิบัติงาน	2.1 การออกแบบภายในและการวางผังของสถานที่ประกอบการควรเอื้ออำนวยต่อการปฏิบัติงาน แยกพื้นที่ปฏิบัติงานออกจากกันอย่างชัดเจนตามลักษณะการใช้งาน เช่น พื้นที่รับ เก็บ และเตรียมวัตถุดิบ ห้องถ่ายเชื้อและบ่มเชื้อเห็ด เป็นต้น 2.2 โครงสร้างภายในและส่วนประกอบ 2.2.1 โครงสร้างอาคาร พื้น ผนัง และเพดานต้องก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน บำรุงรักษาและทำความสะอาดง่าย 2.2.2 พื้นที่รับ เก็บ เตรียมวัตถุดิบควรสร้างพื้นที่ระบายน้ำได้ดีและสามารถทำความสะอาดเพียงพอสะอาดได้ 2.2.3 มีพื้นที่สำหรับการปฏิบัติงานและจัดแบ่งพื้นที่ใช้งานเป็นสัดส่วนสอดคล้องกับขั้นตอนการปฏิบัติงาน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่อาจมีผลต่อคุณภาพของเชื้อเห็ด
3. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต	3.1 มีเครื่องมือและอุปกรณ์ที่มีประสิทธิภาพ และมีจำนวนเพียงพอต่อการปฏิบัติงาน 3.2 มีการบำรุงรักษาเพื่อให้มั่นใจว่าอยู่ในสภาพที่พร้อมใช้งาน

รายการ	ข้อกำหนด
4. สิ่งอำนวยความสะดวก	4.1 มีปริมาณน้ำเพียงพอต่อการปฏิบัติงาน เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดผลกระทบต่อเชื้อเห็ด และสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ 4.2 น้ำที่ใช้ต้องมาจากแหล่งน้ำที่ไม่อยู่ในสภาพแวดล้อมที่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนวัตถุหรือสิ่งที่เป็นอันตราย ในกรณีที่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนจากวัตถุหรือสิ่งที่เป็นอันตรายให้วิเคราะห์น้ำ โดยส่งห้องปฏิบัติการของทางราชการหรือห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองระบบคุณภาพเพื่อวิเคราะห์การปนเปื้อนวัตถุหรือสิ่งที่เป็นอันตราย และ/หรือ จุลินทรีย์ก่อโรค รวมทั้งเก็บใบแจ้งผลการวิเคราะห์น้ำไว้เป็นหลักฐาน 4.3 มีระบบและสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการระบายน้ำและการกำจัดของเสียอย่างเพียงพอ เช่น ท่อระบายน้ำหรือคูระบายน้ำมีตะแกรงกรองเศษเมล็ดธัญพืชหรือเศษขยะ และมีฝาทปิดท่อระบายน้ำ เป็นต้น 4.4 มีสิ่งอำนวยความสะดวกด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล เช่น อ่างล้างมือ อุปกรณ์ที่ใช้ล้างมือ และห้องสุขาเพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน 4.5 มีแสงสว่างเพียงพอเพื่อให้สามารถปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสมกับลักษณะการทำงาน โดยเฉพาะภายในตู้ถ่ายเชื้อเห็ด
5. การควบคุมการปฏิบัติงาน	5.1 วัตถุดิบ 5.1.1 ดอกเห็ด 5.1.1.1 กำหนดเกณฑ์หรือระบุข้อกำหนดของคุณลักษณะเฉพาะในการคัดเลือกดอกเห็ดไว้อย่างชัดเจนตามเกณฑ์ที่สถานประกอบการกำหนด รวมทั้งตรวจสอบคุณภาพของดอกเห็ด เพื่อให้ได้ดอกเห็ดตรงตามความต้องการ 5.1.1.2 ควบคุมการปฏิบัติต่อดอกเห็ดไม่ให้เกิดการปนเปื้อน เช่น บริเวณรับและเก็บดอกเห็ดต้องสะอาด สามารถป้องกันความชื้นและแสงแดดได้ เป็นต้น 5.1.1.3 ดอกเห็ดที่นำมาทำพันธุ์เป็นดอกที่เจริญเต็มที่ ยังไม่ทิ้งสปอร์ และสมบูรณ์ตรงตามชนิดของเห็ด 5.1.2 อาหารเลี้ยงเชื้อเห็ด 5.1.2.1 กำหนดเกณฑ์หรือระบุข้อกำหนดของคุณลักษณะเฉพาะในการคัดเลือกอาหารเลี้ยงเชื้อเห็ดไว้อย่างชัดเจนตามเกณฑ์ที่สถานประกอบการกำหนด รวมทั้งตรวจสอบคุณภาพของอาหารเลี้ยงเชื้อเห็ด เพื่อให้ได้อาหารเลี้ยงเชื้อเห็ดตรงตามความต้องการ

รายการ	ข้อกำหนด
	5.1.2.2 ควบคุมการปฏิบัติต่ออาหารเลี้ยงเชื้อเห็ดไม่ให้เกิดการปนเปื้อน เช่น บริเวณรับและเก็บอาหารเลี้ยงเชื้อเห็ดต้องสะอาด สามารถป้องกันความชื้นและแสงแดดได้ เป็นต้น
	5.1.2.3 ใช้อาหารเลี้ยงเชื้อเห็ดที่มีคุณภาพเหมาะสำหรับการเจริญเติบโตของเส้นใยเห็ด ไม่มีศัตรูเห็ดและสัตว์พาหะปนเปื้อน
	5.1.2.4 มีวิธีการเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อเห็ดที่มีประสิทธิภาพ โดยใช้หม้อนึ่งความดันไอน้ำที่ทนต่อแรงดันและอุณหภูมิสูงได้เพื่อฆ่าเชื้อจุลินทรีย์
	5.1.2.5 เก็บอาหารเลี้ยงเชื้อเห็ดหลังการนึ่งฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ในที่สะอาด และสะดวกต่อการใช้งาน สามารถป้องกันการปนเปื้อนศัตรูเห็ดและสัตว์พาหะได้
	5.1.3 เมล็ดธัญพืช
	5.1.3.1 กำหนดเกณฑ์หรือระบุข้อกำหนดของคุณลักษณะเฉพาะในการคัดเลือกเมล็ดธัญพืชไว้อย่างชัดเจนตามเกณฑ์ที่สถานประกอบการกำหนด รวมทั้งตรวจสอบคุณภาพของเมล็ดธัญพืชก่อนการรับซื้อ เพื่อให้ได้เมล็ดธัญพืชตรงตามความต้องการ
	5.1.3.2 ควบคุมการปฏิบัติต่อเมล็ดธัญพืชไม่ให้เกิดการปนเปื้อน เช่น บริเวณรับและเก็บเมล็ดธัญพืชต้องสะอาด สามารถป้องกันความชื้นและแสงแดดได้ เป็นต้น
	5.1.3.3 มีมาตรการตรวจสอบและคัดเลือกเมล็ดธัญพืชก่อนนำไปใช้งาน เพื่อให้มีคุณภาพเหมาะสม เช่น การแยกเมล็ดเสียและเมล็ดที่ถูกทำลายจากศัตรูเห็ดและสัตว์พาหะออกจากเมล็ดดี เป็นต้น
	5.1.3.4 มีวิธีการเตรียมเมล็ดธัญพืชและนึ่งฆ่าเชื้อที่ถูกต้อง มีประสิทธิภาพ เพื่อให้ได้เมล็ดธัญพืชที่มีความชื้นเหมาะสมกับการเจริญเติบโตของเส้นใยเห็ด ไม่มีการปนเปื้อนจากศัตรูเห็ดและสัตว์พาหะ เป็นต้น
	5.2 การปฏิบัติงาน
	5.2.1 การถ่ายเนื้อเยื่อดอกเห็ดลงในอาหารเลี้ยงเชื้อ (กรณีและผู้ผลิตแยกเชื้อเห็ดจากเนื้อเยื่อดอกเห็ดเอง) แยกเชื้อเห็ดด้วยเทคนิคปลอดเชื้อที่มีประสิทธิภาพ เช่น ฆ่าเชื้อวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้แยกเชื้อเห็ดทั้งก่อนและหลังการปฏิบัติงาน เป็นต้น
	5.2.2 การถ่ายเชื้อเห็ดบริสุทธิ์ลงในเมล็ดธัญพืช
	5.2.2.1 คัดเลือกเชื้อเห็ดบริสุทธิ์ที่มีเส้นใยเจริญดี ไม่มีศัตรูเห็ดและสัตว์พาหะปนเปื้อน
	5.2.2.2 มีวิธีการถ่ายเชื้อเห็ดที่ถูกต้องในสภาพปลอดเชื้อ

รายการ	ข้อกำหนด
	5.2.3 การถ่ายเชื้อเห็ดบริสุทธิ์ลงในอาหารเลี้ยงเชื้อเห็ด (การต่อเชื้อ) 5.2.3.1 ควรต่อเชื้อวันสัปดาห์ไม่เกิน 3 ครั้ง ถึง 5 ครั้ง ขึ้นอยู่กับชนิดของเห็ด และวิธีการเก็บรักษา เพราะอาจทำให้เส้นใยเห็ดอ่อนแอและผลผลิตที่ได้น้อยลง 5.2.3.2 มีคู่มือการปฏิบัติงานในการต่อเชื้อ เพื่อการตรวจสอบย้อนกลับ 5.3 การจัดการ 5.3.1 การเก็บรักษา 5.3.1.1 บ่มเชื้อเห็ดในสถานที่ซึ่งมีอุณหภูมิเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของเชื้อเห็ดแต่ละชนิด ไม่มีแสงแดดส่องถึง สะอาด สะดวกต่อการใช้งาน และมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากศัตรูเห็ดและสัตว์พาหะ 5.3.1.2 จัดเรียงเชื้อเห็ดแต่ละประเภทอย่างเป็นระเบียบ แยกเป็นหมวดหมู่ ไม่ปะปนกัน และมีป้ายแสดงชนิดของเชื้อเห็ดอย่างชัดเจน 5.3.2 ตรวจสอบการปนเปื้อนและคัดเลือกเชื้อเห็ดที่มีเส้นใยเจริญดีก่อนนำไปจำหน่าย เพื่อให้มีคุณภาพเหมาะสมตามชนิดของเห็ด
6. การบำรุงรักษาและการสุขาภิบาล	6.1 การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา 6.1.1 ทำความสะอาดอาคารสถานประกอบการ เครื่องมือและอุปกรณ์การผลิต โดยการกำจัดเศษเหลือของการผลิตและสิ่งสกปรกที่อาจจะเป็นแหล่งสะสมของศัตรูเห็ดและสัตว์พาหะอย่างสม่ำเสมอ 6.1.2 ดูแลรักษาซ่อมแซมอาคารสถานประกอบการ เครื่องมือ และอุปกรณ์การผลิตอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ 6.2 การควบคุมศัตรูเห็ดและสัตว์พาหะ 6.2.1 มีมาตรการป้องกันศัตรูเห็ดและสัตว์พาหะไม่ให้ปนเปื้อนในเชื้อเห็ด เช่น การทำความสะอาด การกำจัดขยะและสิ่งเหลือใช้ และการดูแลสุขลักษณะส่วนบุคคล เป็นต้น 6.2.2 ฝ้าระวังศัตรูเห็ดและสัตว์พาหะ โดยการตรวจสอบที่อยู่อาศัยและร่องรอยการเข้าทำลายอย่างสม่ำเสมอ 6.2.3 ผู้ปฏิบัติงานภายในห้องถ่ายเชื้อเห็ดไม่ควรมีกิจกรรมการทำงานที่เกี่ยวข้องกับโรงเรือนบ่มก้อนเชื้อเห็ด โรงเรือนเปิดดอก และการเก็บดอกเห็ดก่อนที่จะเข้ามาปฏิบัติงาน เพราะจะนำศัตรูเห็ดและสัตว์พาหะเข้ามาในห้องถ่ายเชื้อเห็ด

รายการ	ข้อกำหนด
	6.3 การจัดการของเสีย 6.3.1 ตรวจสอบและคัดแยกเชื้อเห็ดที่เกิดการปนเปื้อนในขั้นตอนการปฏิบัติงานต่าง ๆ ออกมากำจัดภายนอกสถานประกอบการด้วยวิธีที่เหมาะสม เช่น เผา ฝัง และทำปุ๋ยอินทรีย์ เป็นต้น เพื่อป้องกันไม่ให้ปนเปื้อนสู่เชื้อเห็ดที่มีคุณภาพ 6.3.2 มีวิธีการขนย้าย กำจัด และเก็บของเสียและขยะออกนอกสถานที่ประกอบการอย่างถูกสุขลักษณะ
7. สุขลักษณะส่วนบุคคล	7.1 ผู้ปฏิบัติงานควรรักษาความสะอาดส่วนบุคคลอย่างสม่ำเสมอ เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนจากศัตรูเห็ดและสัตว์พาหะ เช่น ทำความสะอาดมือก่อนและหลังการปฏิบัติงาน และไม่สวมเครื่องประดับระหว่างการปฏิบัติงานภายในห้องถ่ายเชื้อเห็ด เป็นต้น 7.2 ผู้เยี่ยมชมควรปฏิบัติตามข้อกำหนดสุขลักษณะส่วนบุคคลด้วย
8. การฝึกอบรม	8. ฝึกอบรมผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับขั้นตอนการปฏิบัติงาน การบำรุงรักษา และการสุขาภิบาลอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง
9. การบันทึกข้อมูล	9.1 บันทึกข้อมูล ดังนี้ 9.1.1 การรับวัตถุดิบ 9.1.2 การทำความสะอาดและบำรุงรักษาอาคารสถานประกอบการ เครื่องมือ และอุปกรณ์การผลิต 9.1.3 มาตรการป้องกันศัตรูเห็ดและสัตว์พาหะ 9.1.4 การตรวจสอบการเข้าทำลายของศัตรูเห็ดและสัตว์พาหะ 9.1.5 วันที่ปฏิบัติงานในแต่ละขั้นตอน (วัน/เดือน/ปี) (1) วันที่รับวัตถุดิบและวันที่นำวัตถุดิบไปใช้ผลิตเชื้อเห็ด (2) วันที่ถ่ายเนื้อเยื่อดอกเห็ดลงในอาหารเลี้ยงเชื้อเห็ด (3) วันที่ถ่ายเชื้อเห็ดบริสุทธิ์ลงในเมล็ดธัญพืช (4) วันที่และรหัสรุ่น (ครั้ง) การต่อเชื้อ (5) วันที่เก็บรักษาเชื้อเห็ด และวันที่จำหน่ายเชื้อเห็ด 9.1.6 วันที่จัดฝึกอบรมให้แก่ผู้ปฏิบัติงาน (วัน/เดือน/ปี) และรายละเอียดของเรื่องที่จัดฝึกอบรม หรือหลักฐานการอบรม หรือผลการประเมินผู้ปฏิบัติงาน 9.2 เก็บรักษานักบันทึกข้อมูลอย่างน้อย 1 ปี

ภาคผนวก ก

โครงสร้างภายในและส่วนประกอบ ของอาคารสถานประกอบการ และพื้นที่ปฏิบัติงาน

(ข้อ 2.2)

โครงสร้างภายในและส่วนประกอบ ควรมีลักษณะดังนี้

- ก.1 พื้น ผนัง และฝ้ากันควรมีผิวหน้าเรียบ ทำจากวัสดุกันน้ำ และฝ้ากันมีความสูงพอเหมาะต่อการปฏิบัติงาน
- ก.2 พื้นที่รับ เก็บ เตรียมวัตถุดิบควรสร้างพื้นให้ระบายน้ำได้ดีและสามารถทำความสะอาดได้
- ก.3 เพดานและอุปกรณ์ที่ยึดติดอยู่ด้านบนควรสร้างให้อยู่ในสภาพที่ช่วยลดการเกาะของสิ่งสกปรกและการควบแน่นของไอน้ำ และการหลุดกระจายของชิ้นส่วน
- ก.4 หน้าต่างควรทำความสะอาดได้ง่าย สร้างให้ลดการเกาะของสิ่งสกปรก และถ้าจำเป็นควรติดตั้งหลอดที่สามารถถอดออกและล้างทำความสะอาดได้ง่าย
- ก.5 ประตูควรมีผิวเรียบ ไม่ดูดซับน้ำ ทำความสะอาดได้ง่าย และฆ่าเชื้อปนเปื้อนได้ถ้าจำเป็น
- ก.6 มีพื้นที่เพียงพอสำหรับการปฏิบัติงานและจัดแบ่งพื้นที่ใช้งานเป็นสัดส่วน สอดคล้องกับขั้นตอนการปฏิบัติงาน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่อาจมีผลต่อคุณภาพของเชื้อเห็ด

ภาคผนวก ข

เครื่องมือและอุปกรณ์

(ข้อ 3)

เครื่องมือและอุปกรณ์ที่จำเป็นในการผลิตเชื้อเห็ด

- ข.1 ตู้ถ่ายเชื้อเห็ดเป็นอุปกรณ์ที่สำคัญสำหรับใช้ปฏิบัติการต่าง ๆ ดังนี้ การถ่ายเชื้อเห็ดจากเนื้อเยื่อดอกเห็ดลงในอาหารเลี้ยงเชื้อเห็ด การถ่ายแยกเชื้อเห็ดบริสุทธิ์ลงในเมล็ดธัญพืช และการต่อเชื้อ ซึ่งตู้ถ่ายเชื้อเห็ดอาจทำมาจากไม้หรือโลหะที่ไม่เป็นสนิม แต่วัสดุพื้นผิวภายในตู้ต้องไม่ดูดซับน้ำหรืออมความชื้น
- ข.2 หม้อนึ่งฆ่าเชื้อ สำหรับฆ่าเชื้อปนเปื้อน ควรใช้หม้อนึ่งความดันไอน้ำที่ทำจากโลหะที่ทนแรงดันได้ดี และมีวาล์วนิรภัย (safety valve) ควบคุมแรงดัน โดยนึ่งฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ 121°C (องศาเซลเซียส) ที่ระดับความดันไม่ต่ำกว่า 15 ปอนด์/ตารางนิ้ว
- ข.3 ภาชนะบรรจุ เช่น ขวดแก้ว ขวดพลาสติก และถุงพลาสติก เป็นต้น สำหรับเลี้ยงเชื้อเห็ด
- ข.4 เข็มเขี่ยเชื้อ สำหรับเขี่ยเชื้อเห็ด
- ข.5 ตะเกียงแอลกอฮอล์ สำหรับจุดไฟเพื่อฆ่าเชื้อปนเปื้อนบนเข็มเขี่ยเชื้อและใบมีด
- ข.6 ใบมีด สำหรับตัดเนื้อเยื่อดอกเห็ด
- ข.7 จุกสำลีและกระดาษ สำหรับปิดภาชนะบรรจุ
- ข.8 หม้อต้ม สำหรับเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อเห็ดและเมล็ดธัญพืช

ภาคผนวก ค

วัตถุดิบ

(ข้อ 5.1 ข้อ 5.1.3.3 และข้อ 5.1.3.4)

การคัดเลือกวัตถุดิบ

ควรกำหนดเกณฑ์หรือระบุข้อกำหนดของคุณลักษณะเฉพาะในการคัดเลือกวัตถุดิบไว้อย่างชัดเจนตามเกณฑ์ที่สถานประกอบการกำหนด

ค.1 ดอกเห็ด ลักษณะของดอกเห็ดที่นำมาแยกเนื้อเชื้อ มีดังนี้

ค.1.1 เป็นดอกที่เจริญเต็มที่แต่ยังไม่ทิ้งสปอร์

ค.1.2 สมบูรณ์ตรงตามชนิดของเห็ด

ค.1.3 เนื้อดอกแน่น

ค.1.4 ก้านดอกแข็งแรง

ค.1.5 โคนดอกหนา

ค.1.6 ดอกเห็ดไม่เปียกน้ำ

ค.1.7 ไม่มีการปนเปื้อนจากศัตรูเห็ดและสัตว์พาหะ

ค.2 อาหารเลี้ยงเชื้อเห็ด

ค.2.1 อาหารเลี้ยงเชื้อเห็ด คือ ส่วนประกอบของสารอาหารที่ทำให้เส้นใยเห็ดเจริญและเพิ่มจำนวน ซึ่งอาหารเลี้ยงเชื้อเห็ดโดยทั่วไปควรมีคุณลักษณะ ดังนี้

- (1) มีธาตุอาหารและความเข้มข้นที่เหมาะสมกับชนิดของเห็ด
- (2) มีความเป็นกรดและเบส (pH) เหมาะสมกับชนิดของเห็ด
- (3) ปราศจากสารพิษที่มีผลต่อการเจริญของเส้นใยเห็ดแต่ละชนิด
- (4) ไม่มีการปนเปื้อนจากสิ่งมีชีวิตชนิดใด ๆ

ค.2.2 โดยทั่วไปผู้ผลิตเชื้อเห็ดที่ต้องการแยกเชื้อเห็ดบริสุทธิ์จากเนื้อเยื่อดอกเห็ดจะใช้วิธีเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อบนอาหารเลี้ยงเชื้อเห็ดที่เป็นอาหารวุ้น โดยสูตรของอาหารวุ้นที่มีประสิทธิภาพมีหลายสูตร แต่ที่นิยมใช้เนื่องจากมีวิธีการเตรียมไม่ยุ่งยาก คือ อาหารวุ้นพีดีเอ (Potato Dextrose Agar; PDA) ซึ่งมีส่วนประกอบโดยทั่วไปดังนี้

- (1) มันฝรั่งสดที่ไม่มีการปนเปื้อนจากศัตรูเห็ดและสัตว์พาหะ
- (2) น้ำตาลเดกโตรสหรือน้ำตาลกลูโคส
- (3) ผงวุ้น หรือเส้นวุ้น
- (4) น้ำสะอาด

ค.3 เมล็ดธัญพืช

เมล็ดธัญพืชช่วยเพิ่มปริมาณเชื้อเห็ดให้อยู่ในสภาพแข็งแรง สามารถเจริญเติบโตได้ไวที่สุดที่ใช้ทำก้อนเชื้อเห็ด

ค.3.1 ชนิดของเมล็ดธัญพืชที่นิยมใช้ มีดังนี้

- (1) เมล็ดข้าวฟ่าง
- (2) เมล็ดข้าวเปลือก

ค.3.2 คุณลักษณะของเมล็ดธัญพืชที่ดี มีดังนี้

- (1) เป็นเมล็ดที่สมบูรณ์
- (2) มีความชื้นไม่เกิน 15%
- (3) ไม่มีการปนเปื้อนจากศัตรูเห็ดและสัตว์พาหะ

ค.3.3 การคัดเลือกเมล็ดธัญพืช

นำเมล็ดธัญพืชมาล้างทำความสะอาด คัดแยกเมล็ดเสียและเมล็ดที่ถูกทำลายจากศัตรูเห็ดและสัตว์พาหะออกจากเมล็ดดี

ค.3.4 การเตรียมเมล็ดธัญพืช

- (1) แช่น้ำสะอาดทิ้งไว้ 24 ชั่วโมง เพื่อให้เมล็ดธัญพืชอ่อนตัวลง
- (2) ต้มหรือนึ่งเมล็ดธัญพืช เพื่อให้สุกอย่างสม่ำเสมอและปรีออกประมาณ 15% ถึง 20 %
- (3) กรอกเมล็ดธัญพืชลงภาชนะบรรจุประมาณ 2 ส่วน ใน 3 ส่วน ปิดจุกด้วยสำลีและหุ้มด้วยกระดาษอีกชั้นหนึ่ง
- (4) นำภาชนะบรรจุเมล็ดธัญพืชไปนึ่งฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ โดยใช้หม้อนึ่งความดันไอน้ำ
- (5) นำภาชนะบรรจุเมล็ดธัญพืชมาผึ่งให้เย็นเพื่อเตรียมสำหรับถ่ายเชื้อเห็ด

แบบตอบรับการเข้าร่วมสัมมนา

การการสัมมนาระดมความเห็นต่อร่างมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตเชื้อเห็ด
ในวันพฤหัสบดีที่ ๗ มีนาคม ๒๕๕๖ เวลา ๘.๓๐ – ๑๗.๐๐ น.
ณ ห้องปะการัง โรงแรมลองบีช ชะอำ อำเภอลำพูน จังหวัดเพชรบุรี

๑. นาย/นาง/นางสาว/ผศ./รศ./ศ. ชื่อ-นามสกุล.....
ตำแหน่ง.....
ชื่อหน่วยงาน: กระทรวง/กรม/กอง/สำนัก: บริษัท: สมาคม: มหาวิทยาลัย:.....
ที่อยู่.....
โทรศัพท์.....โทรสาร.....
มือถือ.....E-mail Address.....

๒. ยืนยันการเข้าร่วมสัมมนา ภายในวันอังคารที่ ๕ มีนาคม ๒๕๕๖

- ☐ สามารถเข้าร่วมสัมมนาได้
☐ ไม่สามารถเข้าร่วมสัมมนา โดยส่งผู้แทนคือ

๑. ชื่อ.....นามสกุล.....
ตำแหน่ง.....
๒. ชื่อ.....นามสกุล.....
ตำแหน่ง.....

๓. ที่พัก (พักได้เฉพาะผู้ที่อยู่ไกลจากพื้นที่สัมมนาเท่านั้น)

- ☐ ประสงค์เข้าพักโรงแรมลองบีช ชะอำ วันที่ ๖ มีนาคม ๒๕๕๖ และออกวันที่ ๗ มีนาคม ๒๕๕๖
☐ พักห้องเดี่ยว โดยผู้เข้าร่วมสัมมนารับผิดชอบค่าใช้จ่ายส่วนเกินเองเป็นเงิน ๖๕๐ บาท/คืน
☐ พักห้องคู่ตามที่ มกอช. จัดให้
☐ ไม่ประสงค์เข้าพักโรงแรม

ลงชื่อ.....
(.....)
ตำแหน่ง.....
วันที่.....

หมายเหตุ

๑. มกอช. รับผิดชอบค่าอาหารกลางวัน ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม ในวันจัดสัมมนา
๒. มกอช. รับผิดชอบค่าที่พักสำหรับผู้เข้าร่วมสัมมนาที่อยู่ในจังหวัดที่ไกลจากพื้นที่สัมมนาและส่งแบบตอบรับเพื่อแจ้งให้ มกอช. ทราบเท่านั้น

กรุณาส่งแบบตอบรับการเข้าร่วมสัมมนาคืน ภายในวันอังคารที่ ๕ มีนาคม ๒๕๕๖

ที่กลุ่มมาตรฐานสุขอนามัยพืช สำนักกำหนดมาตรฐาน สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
๕๐ ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ ๑๐๙๐๐ โทรศัพท์ ๐ ๒๕๖๑ ๒๒๗๗ ต่อ ๑๔๕๕
หรือ ๐๘ ๑๓๒๓ ๑๘๖๘ (กุลศิริ เวียงวิเศษ) โทรสาร ๐ ๒๕๖๑ ๓๓๕๗, ๐ ๒๕๖๑ ๓๓๗๓

กำหนดการจัดสมมนาระดมความเห็นต่อร่างมาตรฐานสินค้าเกษตร
เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตเชื้อเห็ด
วันพฤหัสบดีที่ ๗ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๖
ณ ห้องประชุม โรงแรมลองบีช ชะอำ อำเภอลำพูน จังหวัดเพชรบุรี

๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น. ลงทะเบียน

๐๙.๐๐ - ๐๙.๓๐ น. พิธีเปิดการสัมมนา

กล่าวรายงานโดย ผู้อำนวยการสำนักกำหนดมาตรฐาน

กล่าวเปิดโดย ผู้อำนวยการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

ภาคบรรยาย

๐๙.๕๐ - ๑๐.๐๐ น. บรรยายในหัวข้อ “การผลิตเชื้อเห็ด; ปัญหา อุปสรรค และการแก้ไข”
โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ประพันธ์ โอสถาพันธ์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้

๑๐.๐๐ - ๑๐.๐๐ น. บรรยายในหัวข้อ “สมาคมเห็ดฯ กับการสนับสนุนทางวิชาการของการผลิตเชื้อเห็ด”
โดยนายชาญยุทธ์ ภาณุทัต ผู้อำนวยการสำนักงานเลขานุการคณะกรรมการวิสาหกิจชุมชน
กรมส่งเสริมการเกษตร ผู้แทนสมาคมนักวิจัยและเพาะเห็ดแห่งประเทศไทย

๑๐.๑๐ - ๑๐.๒๐ น. บรรยายในหัวข้อ “ความสำเร็จของการผลิตเชื้อเห็ด”
โดยนายศักดิ์ชัย พลชัย

๑๐.๒๐ - ๑๐.๓๐ น. สรุปภาพรวมการบรรยายวิชาการ

ภาคอภิปราย

๑๐.๔๕ - ๑๒.๐๐ น. การอภิปรายในหัวข้อร่างมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตเชื้อเห็ด

ประธานผู้อภิปราย : คุณหญิงประไพศรี พิทักษ์ไพรวรรณ

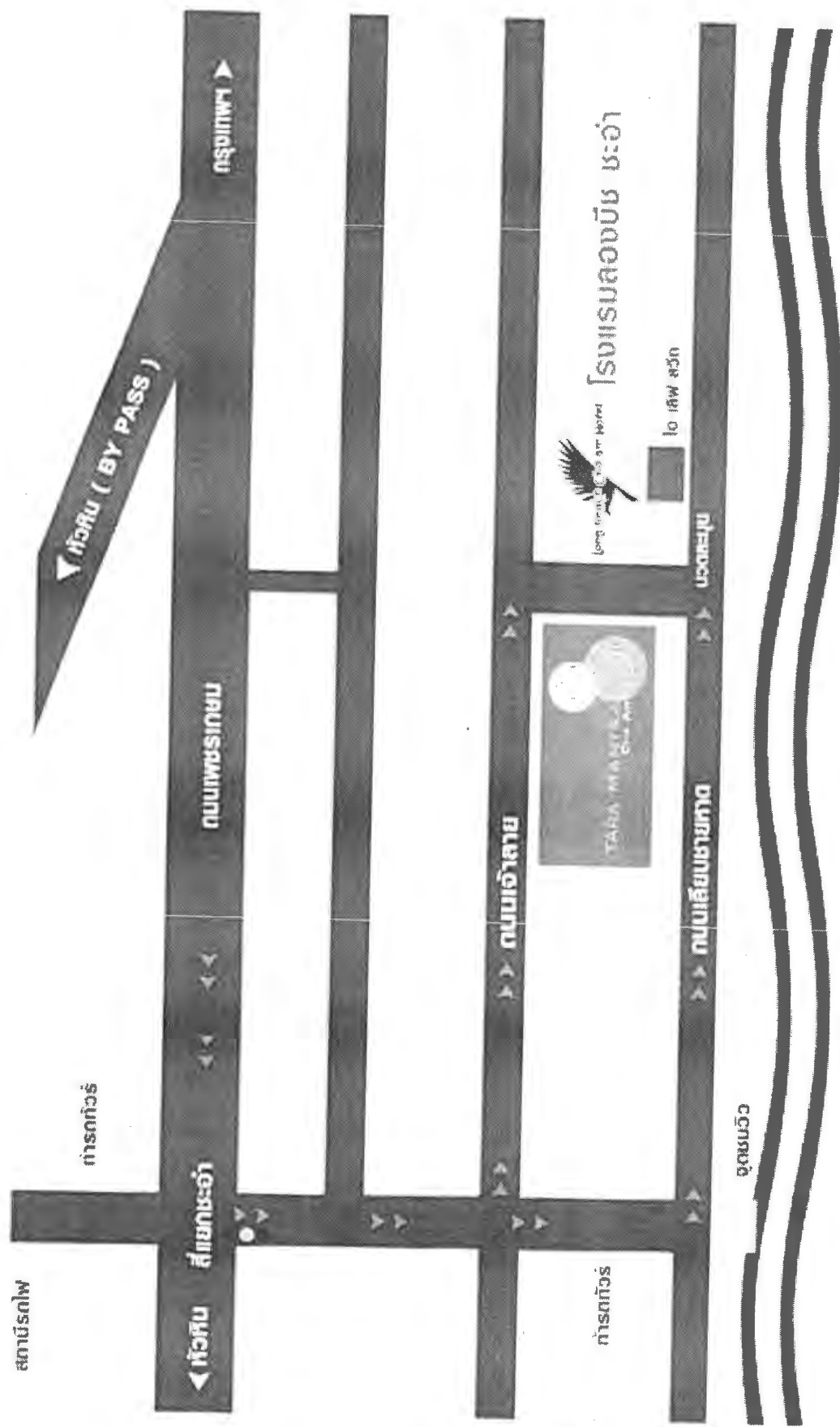
ผู้ร่วมอภิปราย : นายสัญญาชัย ตันตยาภรณ์ ผู้ทรงคุณวุฒิ
: นางอรสา ดิสถาพร กรมส่งเสริมการเกษตร
: นางสาวลักขณ์ ชัยชูโชติ กรมวิชาการเกษตร
: ผศ.ประพันธ์ โอสถาพันธ์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้
: นายชาญยุทธ์ ภาณุทัต ผู้แทนสมาคมนักวิจัยและเพาะเห็ดแห่งประเทศไทย
: นายศักดิ์ชัย พลชัย ผู้แทนเกษตรกร

เลขานุการ : นางกุลศิริ เวียงวิเศษ

๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. การอภิปรายในหัวข้อ ร่างมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตเชื้อเห็ด (ต่อ)

หมายเหตุ พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่มเวลา ๐๙.๓๐ - ๐๙.๔๕ น. และ ๑๕.๐๐ - ๑๕.๑๕ น.



แผนที่โรงแรมลองบีช ชะอำ จังหวัดเพชรบุรี
ที่อยู่ 225/75 ถนนริมหาด อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี
โทร. 032-472444