

ถอดบทเรียน

ศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร (ศพก.) อำเภอลำดวน จังหวัดสุรินทร์
เกษตรกรต้นแบบ นายสมุท มิสัจจะ

การผลิตพริกตามมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี GAP

นายสมุท มิสัจจะ เกษตรกรเจ้าของศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตรอำเภอลำดวน จังหวัดสุรินทร์ จากการวิเคราะห์ศักยภาพ ศพก. เกษตรกรต้นแบบ นายสมุท มิสัจจะ จากเดิมมีข้าวมะลิเป็นสินค้าหลัก มีศาลาเรียนรู้ ๑ หลัง มีแปลงเรียนรู้ด้านการผลิตข้าวมาตรฐาน GAP และการผลิตพริกมาตรฐาน GAP แนวทางการพัฒนา ศพก. ให้มีความพร้อมในการเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการเกษตรของชุมชน ปี ๒๕๖๑ โดยแนวทางการพัฒนาฐานเรียนรู้มุ่งพัฒนาเป็นจุดเรียนรู้ด้านการทำเกษตรผสมผสาน เช่น การเลี้ยงสัตว์น้ำ เพื่อเป็นฐานเรียนรู้ของเกษตรกรในด้านการประมง การแปรรูปสินค้า เพื่อเป็นจุดเรียนรู้ในการแปรรูปสินค้าและส่งเสริมการบรรจุหีบห่อผลิตภัณฑ์ การเลี้ยงหมูเพื่อเป็นจุดเรียนรู้ในการเลี้ยงสุกร การเลี้ยงไก่ เพื่อเป็นจุดเรียนรู้ในการเลี้ยงไก่เนื้อ และไก่ไข่ ศูนย์ดินปุ๋ยชุมชน เพื่อเป็นจุดเรียนรู้ในด้านการผสมปุ๋ยใช้เองและการผลิตน้ำหมักชีวภาพ การลดต้นทุนการผลิตข้าว เพื่อเป็นจุดเรียนรู้ด้านการลดต้นทุนการผลิตข้าว การผลิตพริกมาตรฐาน GAP เพื่อเป็นจุดเรียนรู้ด้านการผลิตพริกมาตรฐาน GAP และเรื่องการปลูกไม้ผล เพื่อเป็นจุดเรียนรู้ด้านการปลูกไม้ผล เป็นต้น

ในการดำเนินการถอดบทเรียนในครั้งนี้ ศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตรอำเภอลำดวน จังหวัดสุรินทร์ นำเสนอถอดบทเรียนเรื่องด้านการผลิตพริกมาตรฐาน GAP รายละเอียดดังต่อไปนี้

การดำเนินกิจกรรม มี ๔ ข้อ

๑. แหล่งน้ำที่ใช้ทำการเกษตร

เกษตรกรได้นำน้ำจากแหล่งที่มีสภาพแวดล้อมซึ่งไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนจุลินทรีย์ สารเคมี และโลหะหนัก



๒. พื้นที่ปลูกพริก

เป็นพื้นที่ไม่มีความเสี่ยงจากวัชตถุอันตรายและจุลินทรีย์ ที่จะทำให้เกิดการตกค้างหรือปนเปื้อน
ในผลิตผล



๓. การใช้วัชตถุอันตรายทางการเกษตร

ใช้วัชตถุอันตรายที่มีการขึ้นทะเบียนอย่างถูกต้องและไม่ใช้วัชตถุอันตรายที่ประกาศห้ามใช้ ต้องใช้วัชตถุอันตราย
ตามคำแนะนำในฉลากวัชตถุอันตราย หรือตามคำแนะนำ หรืออ้างอิงคำแนะนำของกรมวิชาการเกษตร ต้องมีวิธีการ
เก็บรักษา และวิธีการใช้วัชตถุอันตรายที่ถูกต้องและปลอดภัย

๔. กระบวนการผลิตผลผลิตปลอดจากศัตรูพืช

เกษตรกรได้รับการอบรมการผลิตพริกให้ปลอดจากศัตรูพืช

วิธีสำรวจการเข้าทำลายของศัตรูพืชและป้องกันกำจัดเพื่อให้คุณภาพเป็นที่พอใจของผู้บริโภค



๔.๑ การเตรียมแปลง



๔.๒ การสำรวจแปลง



๔.๓ การให้น้ำต้นพริก



๔.๔ การใช้ฟางข้าวคลุมแปลงรักษาความชื้น



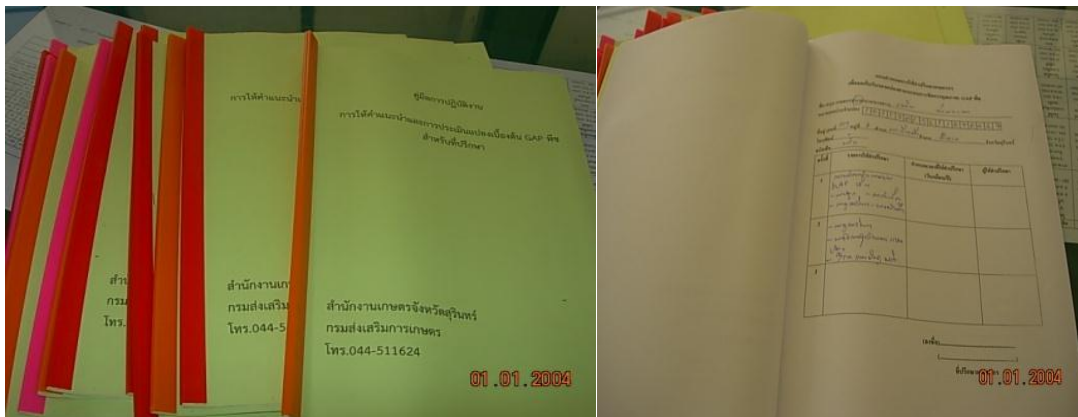
๕. การเก็บรักษาและการขนย้ายผลผลิตในแปลง

สถานที่เก็บรักษาผลผลิต อุปกรณ์ และพาหนะในการขนย้ายผลผลิตจะต้องมีคุณสมบัติป้องกันการปนเปื้อนของวัตถุดิบทราย ศัตรูพืช และพาหนะนำโรค รวมทั้งการขนย้ายผลผลิตอย่างระมัดระวัง



๖. การบันทึกข้อมูล

ต้องมีการบันทึกข้อมูลการใช้วัตถุดิบทรายในการผลิตพืช ต้องมีการบันทึกตรวจนับโรคและแมลงศัตรูพืชในแต่ละช่วงการเจริญเติบโตที่เป็นจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม ต้องมีการบันทึกข้อมูลการจัดการเพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพตามวัตถุประสงค์คุณภาพ กระบวนการผลิตที่ได้ผลผลิตปลอดภัย และปลอดภัยจากศัตรู



๗. ผลผลิตมีคุณภาพถ้าพบผลิตผลด้อยคุณภาพไม่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์คุณภาพต้องคัดแยกไว้ต่างหาก



๘. การเก็บเกี่ยว

วิธีการเก็บเกี่ยวและภาชนะบรรจุต้องสะอาด ไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อผลิตผลและอันตรายต่อความปลอดภัยในการบริโภค ผลิตผลจะต้องมีคุณลักษณะตามวัตถุประสงค์คุณภาพ



ทีมงานถอดบทเรียน

นายพินิจ มังกร นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ

นายสมุทร สัจจะ เกษตรกรต้นแบบ