

กรมการค้าภายใน

DEPARTMENT OF INTERNAL TRADE

“DIT” หนุน “กล้วยหอมเขียว”
สู่ตลาดส่งออกญี่ปุ่น



บก.วอคุย

สวัสดีผู้อ่านทุกท่านค่ะ จุลสาร DIT เดือนกรกฎาคม ฉบับนี้ ได้นำเสนอเรื่องราวสำคัญจากการขับเคลื่อนนโยบายภาครัฐ โดยเฉพาะบทบาทของกรมการค้าภายใน ในการสนับสนุน “กล้วยหอมเขียว” สู่ตลาดส่งออกญี่ปุ่น ซึ่งไม่เพียงเป็นการสร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรอย่างเป็นรูปธรรม แต่ยังต่อยอดถึงศักยภาพของสินค้าเกษตรไทย อีกทั้งกรมการค้าภายในยังได้ร่วมมือกับสายการบินไทยแอร์เอเชีย นำผลผลิตลำไยมาเป็นวัตถุดิบในเมนูอาหาร และเครื่องดื่มบนเครื่องบิน พร้อมเปิดช่องทางใหม่ให้ผู้บริโภคสนับสนุนเกษตรกรไทยผ่านการเลือกซื้อเมนูพิเศษนี้โดยตรงอีกด้วย

นอกจากนี้ ยังมีเรื่องราวของภูมิปัญญาท้องถิ่น “ตญาบาติก” ผลงานศิลปบนพื้นไหมจากภาคอีสาน ที่สะท้อนรากเหง้าและความงดงามของวัฒนธรรมไทย สู่ตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศ สำหรับสายสุขภาพพลาดไม่ได้กับ “ตลาดสีเขียวขอนแก่น” ตลาดกลางเมืองที่รวมสินค้าอินทรีย์และวิถีสีเขียวของคนรุ่นใหม่ ช่วยให้ผู้บริโภคได้สัมผัสบรรยากาศชุมชนที่เปี่ยมด้วยพลังสร้างสรรค์ และการพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืน

อย่าลืมติดตามเรื่องราวดี ๆ เหล่านี้ใน จุลสาร DIT ฉบับเดือนกรกฎาคม แล้วพบกันใหม่ฉบับหน้าค่ะ

CONTENT

DIT Insight

ขั้นตอนการขออนุญาตนำเข้าเครื่องสำอางค์
ออกจากด่านศุลกากร 03

DIT Talk

“DITxAirasia” เดินสายโปรโมต เมนูอาหาร-เครื่องดื่มจากลำไย ส้มลำไยบนไทยแอร์เอเชีย เพียงสั่งเท่ากับช่วยเกษตรกรไทย 04

สืบสานอัตลักษณ์ภูมิปัญญาไทย

“ตญาบาติก” งานศิลปบนพื้นไหม
เอกลักษณ์แห่งแผ่นดินอีสาน 06

DIT Focus

“พานิชย์” โดย DIT ใช้ ตลาดนำการผลิต
หนุน “กล้วยหอมเขียว” สู่ตลาดส่งออกญี่ปุ่น
เพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกร
ชี้โอกาสทองในกรอบ JTEPA 08

ชวน Check in ตลาดต้องชม

ตลาดสีเขียวขอนแก่น
เต็มสีเขียวให้ชีวิตกลางเมืองใหญ่ 10

DIT Channel

ช่องทางการติดตามข่าวสาร DIT 12

คณะผู้จัดทำ

กองประชาสัมพันธ์และสื่อสารองค์กร
โทรศัพท์ 0-2507-5622
โทรสาร 0-2547-5378

หน่วยงาน

กรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์
563 ถนนพหลโยธิน ต.บางกระสอ อ.เมือง
จ.นนทบุรี 11000
website: www.dit.go.th

ออกแบบโดย

บริษัท ทรีไลน์ส คอมมิวนิเคชั่น จำกัด
786/281 ซอยสุขุมวิท 55 (ทองหล่อ)
แวงคลองตันเหนือ
เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร 10110



ขั้นตอน การขออนุญาต นำเครื่องขึงดวงวัด ด้านศุลกากร



DIT Talk

**“DITxAirasia” เดินสายโปรโมต เมนูอาหาร-เครื่องดื่มจากลำไย
“สั่งลำไยบนไทยแอร์เอเชีย” เพียงสั่งเท่ากับช่วยเกษตรกรไทย**



DIT จับมือไทยแอร์เอเชีย ดันเมนูอาหารจากลำไย มังคุด และสับปะรดภูแล เสริมบ่มเกี่ยวพันทั้งในและต่างประเทศ อาทิ ไก่ทอดซอสลำไย ไอศกรีมน้ำลำไย ยำมังคุดกุ้งสด และพิซซ่าฮาวายไย้สับปะรดภูแล เพียงท่านสั่ง ก็เท่ากับช่วยเกษตรกรไทย พร้อมเตรียมต่อยอดสู่กึ่งและปลายกะพวงเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตรสู่ตลาดใหม่

กระทรวงพาณิชย์ โดยกรมการค้าภายใน ได้ร่วมกับสายการบินไทยแอร์เอเชีย ผลักดันผลไม้ไทยสร้างมูลค่าเพิ่มในรูปแบบเมนูอาหารบนเที่ยวบิน เพื่อช่วยเหลือเกษตรกรไทยผ่านการซื้อผลผลิตโดยตรง โดยสืบเนื่องจากที่กรมการค้าภายในเซ็น MOU กับ “ไทยแอร์เอเชีย” ในการรับซื้อผลไม้สดจากเกษตรกร เป้าหมาย 1,000 ตัน ในระยะเวลา 1 ปี โดยไทยแอร์เอเชียจะนำผลไม้มาเป็นวัตถุดิบในเมนูอาหารทั้งคาวและหวาน โครงการนี้เป็นการดึงพันธมิตรรายใหญ่ช่วยรับซื้อผลไม้จากเกษตรกรและนำไปสร้างมูลค่าเพิ่มโดยการผลิตเป็นสินค้าอาหารและเครื่องดื่ม

ออกจำหน่ายในตลาดใหม่ โดยไทยแอร์เอเชียจะช่วยรับซื้อผลไม้หลัก ๆ 3 ชนิด คือ ลำไย มังคุด และสับปะรดภูแล ผลิตเป็นเมนูจำหน่ายบนเครื่องบินทั้งในประเทศ และต่างประเทศ เริ่มตั้งแต่เดือน ก.ค.2568 เป็นต้นไปและจะจำหน่ายไปจนถึงกลางปี 2569





เมื่อวันที่ 18 ก.ค. 2568 นายวิทยากร มณีเนตร อธิบดีกรมการค้าภายใน ได้ร่วมประชาสัมพันธ์การจำหน่ายเมนูอาหาร-เครื่องดื่มบนเครื่องบินสายการบินไทยแอร์เอเชีย ท่าอากาศยานดอนเมือง โดยมีการโปรโมตเมนูอาหารใหม่ที่นำขึ้นจำหน่ายบนเที่ยวบินของสายการบินไทยแอร์เอเชีย ให้ประชาชนและนักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาสู่ท่าอากาศยานดอนเมืองได้รู้จักกับเมนูอาหาร และสร้างการรับรู้ว่าจะสามารถช่วยเหลือเกษตรกรได้ง่ายๆเพียงสั่งอาหารบนสายการบินไทยแอร์เอเชียด้วยเมนูที่มีผลไม้เป็นวัตถุดิบ ไม่ว่าจะเป็นลำไย มังคุด และสับปะรดภูเก็ต นำมาแปรรูปเป็นเมนูอาหารคาวและหวาน เพื่อยกระดับคุณค่า และสร้างรายได้ให้พี่น้องเกษตรกรไทย

ซึ่งจากการจำหน่ายตั้งแต่วันที่ 1 ก.ค.2568 ที่ผ่านมามีการตอบรับที่ดี ทั้งนี้มีลูกค้ากลุ่มแรก ภายใต้อัฒิ์ “อาหารใต้ใกล้ฉัน” โดยเมนูเด่น ได้แก่ “ไก่ทอดซอสลำไย” เป็นเมนูอาหารคาว

ที่ผสมผสานความหอมหวานของลำไยสด กับความจัดจ้านแบบปีกชั๊ต และในหมวดของหวานยังมีเมนูเครื่องดื่มอย่าง “ไออุ่นน้ำลำไย” ที่เน้นรสชาติธรรมชาติจากลำไยแท้ๆ โดยหลังจากนี้จะเพิ่มเมนูใหม่ๆ เมนูมังคุด ได้แก่ ยำมังคุดกุ้งสด แกงเผ็ดเปิดย่างใส่มังคุด ออกโทโด โรลมังคุด เมนูสับปะรด ได้แก่ พืชชาฮาวายเย็น น้ำพริกอ่องสับปะรดภูเก็ต เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีจำหน่าย Snack box อาหารว่างและเครื่องดื่มที่มาจากผลไม้ พร้อมความพิเศษใน Snack box จะได้รับคุกกี้รสผลไม้ 20 บาท เพื่อใช้ซื้อสินค้าเมนูจากผลไม้เพื่อช่วยเหลือเกษตรกรได้อีกด้วย

การร่วมมือกับสายการบินไทยแอร์เอเชีย ถือเป็นอีกหนึ่งของการร่วมมือระหว่างภาครัฐและเอกชน ในการเพิ่มช่องทางตลาดใหม่ให้กับผลผลิตทางการเกษตร นำผลไม้คุณภาพไทยก้าวสู่มูลค่าเพิ่มผ่านอุตสาหกรรมอาหาร พร้อมสร้างโอกาสและรายได้ที่ยั่งยืนให้แก่เกษตรกรไทยต่อไป



สืบสานอัตลักษณ์ภูมิปัญญาไทย

“ตลาดบาติก” งานศิลปบนผืนไหมเอกลักษณ์แห่งแผ่นดินอีสาน



เมื่อพูดถึง “บาติก” คนส่วนใหญ่อาจนึกถึงงานผ้าจากภาคใต้ ที่เน้นลายดอกไม้ ทะเล และธรรมชาติ แต่ในวันนี้ ขอพาไปรู้จักอีกหนึ่งความภาคภูมิใจของภาคอีสาน **“ตลาดบาติก” งานหัตถศิลปบนผ้าไหมปักธงชัย** ที่พลิกโฉมภาพจำของผ้าไหมและผ้าบาติกแบบเดิม ๆ ไปอย่างสิ้นเชิง สืบค้นจากวิสาหกิจชุมชนชนบทบาติก อ.ปักธงชัย จ.นครราชสีมา หนึ่งในหมู่บ้านทำมาค้าขายของกรมการค้าภายใน

แบรนด์ที่มีตัวตน...จากอีสานสู่สากล

“ศญา” มาจากคำว่า พุทธศยา สื่อถึงการตื่นรู้ เห็นจริง เหมือนผู้ก่อตั้งที่ผ่านบทเรียนชีวิตจนค้นพบทางของตัวเอง ทุกสายผ้าทุกชิ้นงาน ล้วนถ่ายทอดความรู้สึก ความคิดสร้างสรรค์ และความงดงามของอีสาน ถ่ายทอดผ่านลายเส้นที่มีแรงบันดาลใจ





จากธรรมชาติ เช่น เครื่องปั้นดินเผาโบราณ ใบไม้ ฟอสซิลปลา หรือแม้แต่รอยดินแตกหลังฝน จนกลายเป็นลายซิกเนเจอร์ ที่ทำให้ “ศญา” แตกต่างและจดจำง่าย

เทคนิคเอกลักษณ์... “กาวนวัตกรรม”

ความต่างของ “ศญาบาติก” คือ ลวดลายที่ใช้ “กาว” วาดลาย แทนเทียน เพื่อควบคุมลายให้อยู่ในกรอบอย่างแม่นยำ ก่อนลงสี และทำให้เกิดรอยแตก (crack) ที่สื่อถึง “ความแห้งแล้ง ดินแตก ก้อนหิน สายน้ำ” ซึ่งสะท้อนเอกลักษณ์แห่งผืนแผ่นดินอีสาน อย่างชัดเจน ถือเป็นเทคนิคใหม่ในวงการบาติก ที่ช่วยลดเวลา เพิ่มจำนวน และสร้างลวดลายเฉพาะตัวได้มากขึ้น จนได้รับการยอมรับและกลายเป็นจุดขายของแบรนด์

จากงานผ้า...สู่งานอนาคต

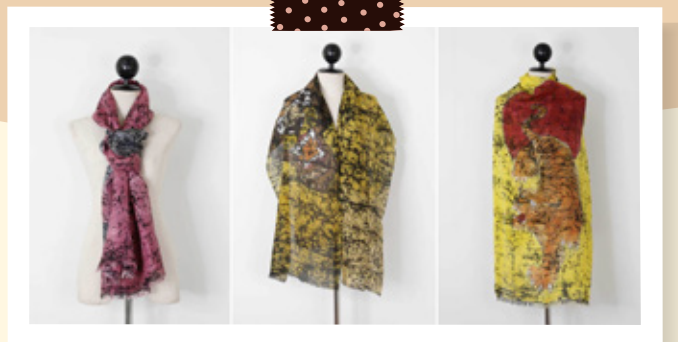
แม้ปัจจุบัน “ศญาบาติก” จะมีสินค้าหลากหลาย ทั้งคอลเลกชัน เสื้อผ้าทันสมัย ของแต่งบ้าน ของขวัญ และของที่ระลึก แต่ “ศญาบาติก” ยังไม่หยุดพัฒนา กำลังทดลองนำนวัตกรรม ธรรมชาติ จากพืชและสัตว์ (หม่อน) มาต่อยอดผลิตภัณฑ์ รักษ์โลก ที่ไม่สร้างน้ำเสียจากการย้อมสี พร้อมเดินทางสู่ ตลาดใหม่ ๆ อย่างต่อเนื่อง

จุดยืนของ “ศญาบาติก” คือ งานศิลป์ที่มีลมหายใจ...

ทุกชิ้นงานผลิตด้วยความใส่ใจ ทำให้ เส้นไหมธรรมชาติ และลวดลายแอนด์เมด มีชีวิต สะท้อนภูมิปัญญาท้องถิ่น

ผ่านมุมมองใหม่ ๆ ที่คนรุ่นใหม่เข้าถึงง่าย ใส่ได้จริงในชีวิตประจำวัน ซักง่าย ไม่ต้องรีดยุ่งยาก เปลี่ยนภาพลักษณ์ผ้าไหมอีสานให้ทันสมัย แต่ยังคงรากเหง้าไว้ชัดเจน

ใครที่อยากช้อปสินค้า “ศญาบาติก” สามารถเลือกช้อป สินค้าออนไลน์ได้ที่ Facebook : ศญาบาติก หรือ เว็บไซต์ : thaipowermarket.com



DIT Focus

**“พาณิชย์” โดย DIT ใช้ ตลาดนำการผลิต หนุน “กล้วยหอมเขียว” สู่ตลาดส่งออกญี่ปุ่น
เพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกร ชี้อากาศทองในกรอบ JTEPA**



กระทรวงพาณิชย์ โดยกรมการค้าภายใน เดินหน้าขับเคลื่อน ตลาดนำการผลิต นำร่องปลูกกล้วยหอมเขียว (คาเวนดิช) ส่งออกญี่ปุ่น โดยกลุ่มเกษตรกรแปลงใหญ่เสิงสาง จังหวัดนครราชสีมา ช่วยเพิ่มรายได้เกษตรกรต่อไร่สูงขึ้น 4-14% พร้อมได้รับความเชื่อมั่นจากผู้นำเข้าญี่ปุ่นที่ต้องการกล้วยหอมไทยคุณภาพสูงอย่างต่อเนื่อง ภายใต้โคเวตารอบความตกลง JTEPA เตรียมต่อยอดขยายพื้นที่ปลูกกล้วยหอมเขียวสู่แปลงใหญ่ในจังหวัดอื่นๆ เพื่อสร้างรายได้และความมั่นคงให้เกษตรกรไทยอย่างยั่งยืน

เมื่อวันที่ 18 กรกฎาคม 2568 นายสุชาติ ชมกลิ่น รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงพาณิชย์ เป็นสักขีพยานในการลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU) ระหว่าง บริษัท พีแอนด์เอฟ เทคโนโลยี จำกัด จากประเทศญี่ปุ่น กับ บริษัท แปลงใหญ่กล้วยหอมทองสุโขทัย จำกัด เพื่อส่งออกกล้วยหอมทองจากไทยไปยังตลาดญี่ปุ่น โดยใช้โควตาส่งกล้วยหอมภายใต้กรอบความ

ตกลง JTEPA ปริมาณ 8,000 ตัน/ปี ปัจจุบันมีการส่งออกกล้วยหอมทอง เพียงประมาณ 2,000 ตัน ซึ่งการทำความตกลงในครั้งนี้จะเป็นการเพิ่มปริมาณ ผลผลิตกล้วยหอมเขียว (คาเวนดิช)





เพื่อส่งออกไปประเทศญี่ปุ่นเพิ่มขึ้นเป็น 5,000 ตันมูลค่ากว่า 50 ล้านบาท ซึ่งถือเป็นตัวอย่างความสำเร็จของการรวมกลุ่มเกษตรกรแปลงใหญ่ ผลิตสินค้าเกษตรคุณภาพกล้วยหอมเพื่อการส่งออกตามมาตรฐาน GAP และ GMP ซึ่งมีสมาชิกกว่า 100 ราย จากโคเวตทากายได้ความตกลงดังกล่าว ไทยสามารถใช้สิทธิประโยชน์ส่งออกกล้วยโดยไม่เสียภาษีนำเข้าได้อีกจำนวนมาก

อีกทั้งกรมการค้าภายในยังได้สนับสนุนให้เกษตรกรหันมาปลูกกล้วยหอมเขียว (คาเวนดิช) ที่มีความได้เปรียบด้านความทนทานต่อโรคและการขนส่ง ผลผลิตต่อไร่สูง และเก็บรักษาได้นาน โดยกรมฯ ได้สนับสนุนกล้วยหอมเขียวครบวงจร ตั้งแต่ให้คำปรึกษาเชิงลึกโดยผู้เชี่ยวชาญในพื้นที่ ช่วยเกษตรกรดูแลหลังเก็บเกี่ยวคัดคุณภาพและเลือกบรรจุภัณฑ์เหมาะสมเพื่อการส่งออก พร้อมสนับสนุนพันธุ์กล้วยหอมเขียวต้นแบบกว่า 128,000 ต้น ครอบคลุมพื้นที่ 400 ไร่ ตอบโจทย์ตลาดญี่ปุ่น นอกจากนี้ยังมีแผนขยายผลสำเร็จจากแปลงใหญ่กล้วยหอมทองสู่พยุหยาในสิ่งสามสู่กลุ่มแปลงใหญ่ในจังหวัดอื่น ๆ เพื่อเพิ่มพื้นที่ปลูกกล้วยหอมเขียวและกล้วยหอมทอง ด้วยโมเดลการบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพและการเชื่อมโยงตลาดที่แข็งแกร่งสร้างรายได้ที่มั่นคงให้เกษตรกรไทย



ชวน Check in ตลาดต้องชม

ตลาดสีเขียวขอนแก่น เต็มสีเขียวให้ชีวิตกลางเมืองใหญ่



หากพูดถึง ตลาดต้องชม ที่มีเสน่ห์เฉพาะตัวในแบบฉบับเมืองขอนแก่น คงไม่มีใครไม่นึกถึง **“ตลาดสีเขียวขอนแก่น”** ตลาดอินทรีย์เล็กๆ แต่หัวใจใหญ่โต ที่ตั้งอยู่ริม บึงแก่นนคร แลนด์มาร์กแห่งการออกกำลังกายและการพักผ่อนใจกลางเมืองขอนแก่น ที่นี้ไม่ได้เป็นแค่ตลาดซอป-ซัมธรรมดา แต่ยังเป็นพื้นที่เล็กๆ ที่ปลูกฝังวิถีกินดีอยู่ดีอย่างยั่งยืนให้คนเมืองได้ซึมซับ

ตลาดสีเขียวแห่งนี้เกิดจากความร่วมแรงร่วมใจของเครือข่ายคนรักสุขภาพหลากหลายกลุ่ม ทั้งเกษตรกร ผู้บริโภค นักขับเคลื่อนสังคม ภาควิชาการ รวมถึงเทศบาลนครขอนแก่น จุดเริ่มต้นเล็กๆ ของคนหัวใจเขียวที่อยากให้คนขอนแก่น มีพื้นที่เลือกซื้ออาหารอินทรีย์จริงจัง จึงร่วมกันผลักดันให้เกิด **“ตลาดสีเขียวขอนแก่น”** ขึ้นมาในปลายวันศุกร์ของทุกสัปดาห์ มีสินค้าน่าสนใจมากมาย อาทิ หมูอินทรีย์ปิ้งเสียบไม้ที่ไม่เหนียวเหนียว เนื้อหมูแน่นแต่นุ่มไม่เหนียว ไขมันน้อย ในราคาแค่





ไม้ละ 20 บาท อาหารพื้นบ้านอีสานแท้ๆ “ลาบเปิดบึงปากเขื่อน”
ปรุงจากวัตถุดิบธรรมชาติร้อยเปอร์เซ็นต์ ทั้งลาบเปิด อ่อมปลาช่อน
ห่อหมก ลาบไก่ วัตถุดิบอาหารจากแหล่งธรรมชาติ เช่น
ผักกาดย่า ไหลบัว หน่อป่า เห็ดตะไค้ ไข่แดง ปลาแม่น้ำซี
หลากหลายชนิด นอกจากอาหาร ยังมี ผลงานฝีมือจักโครเซต
แบรนด์ “แม่เต้” ที่คุณพิระพรรณถักเองทุกชิ้นด้วยใจรัก
เป็นอีกมุมอบอุ่นของตลาดที่ใครเห็นก็ต้องหยุดดู

ความน่าสนใจของตลาดนี้ไม่ได้หยุดอยู่ที่สินค้าเท่านั้น
แต่ยังมี ระบบตรวจสอบคุณภาพ แบบ PGS (Participatory
Guarantee System) หรือ “รับรองกันเองในชุมชน” ทำให้
ผู้บริโภคมั่นใจได้ว่าสินค้าทุกชิ้นมาจากแหล่งผลิตที่ปลอดภัยจริง
นอกจากนี้ ยังมีร้านชาออร์แกนิกขอนแก่นที่เปิดให้บริการทุกวัน
รองรับคนเมืองที่อยากหาของกินปลอดภัยนอกวันศุกร์อีกด้วย
โดยตลาดแห่งนี้จะมีการแบ่งโซนต่างๆ ด้วยสีผ้ากันเปื้อน
สีเขียว : อินทรีย์แท้ 100% สีเหลือง : เกษตรปลอดภัย กำลัง
เปลี่ยนผ่านสู่ระบบอินทรีย์ และ สีน้ำตาล : ผลิตภัณฑ์แปรรูป
จากวัตถุดิบปลอดภัย เสน่ห์อีกอย่างของตลาดนี้ คือผู้ขาย
“ลงมือปลูก-ลงมือขายเอง”

ตลาดสีเขียวขอนแก่น เปิดทุกวันศุกร์ตั้งแต่เวลา 15.00 น.-19.00 น.
ส่วน “ร้านชาออร์แกนิกขอนแก่น” เปิดให้บริการทุกวัน ตั้งแต่
เวลา 10.30 น.-18.00 น. บริเวณถนนเลี่ยงบึงแก่นนคร ติดกับ
สถานีวิทยุกระจายเสียงแห่งประเทศไทย ตลาดสีเขียวขอนแก่น

ไม่ใช่แค่ตลาดนัด...แต่คือพื้นที่แห่งความหวังเล็กๆ ของคนเมือง
ที่อยากอยู่ดี กินดี และส่งต่อความยั่งยืนให้ถึงรุ่นลูกหลาน
อย่าลืมาเที่ยว มาช้อปปิ้งตลาดสีเขียวแห่งนี้กันนะค่ะ

ขอบคุณภาพจาก : Facebook : Khon Kaen
Green Market ตลาดสีเขียวขอนแก่น



ช่องทางติดตามข่าวสาร DIT



WEBSITE

www.dit.go.th



TIK TOK

dit channel



INSTAGRAM

dit_moc



สายด่วน กรมการค้าภายใน

1569



FACEBOOK

กรมการค้าภายใน DIT



YOUTUBE

dit channel



TWITTER (X)

dit_moc



กรมการค้าภายใน
Department of internal trade



แนะนำบริการ
E-Service



ระบบขออนุญาตขนย้าย
สินค้าควบคุมทางอิเล็กทรอนิกส์
กองตรวจสอบและปฏิบัติการ



ระบบตรวจสอบการให้บริการ
งานชั่งตวงวัด
กองชั่งตวงวัด



งานบริการด้านชั่งตวงวัด
กองชั่งตวงวัด



สมัครร้านอาหารธงฟ้า
กองบริหารมาตรฐานการค้าธงธงชัย



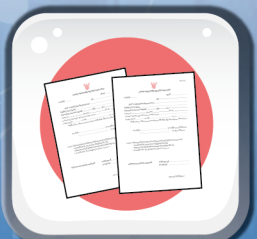
สมัครร้านธงฟ้า
พัฒนาเศรษฐกิจท้องถิ่น
กองบริหารมาตรฐานการค้าธงธงชัย



บริการออนไลน์สำหรับผู้ประกอบ
การค้าขนส่งสินค้า ไซโล และห้องเย็น
กองส่งเสริมและบริหารระบบตลาด



รายงานการรับซื้อ ผลิต จำหน่าย
ปริมาณคงเหลือ และสถานที่เก็บ
น้ำมันปาล์ม
กองส่งเสริมการค้าสินค้าเกษตร 1



ขออนุญาตประกอบการค้าข้าว
กองส่งเสริมการค้าสินค้าเกษตร 1



รายงานประจำเดือน (ก.พ.16)
กองส่งเสริมการค้าสินค้าเกษตร 1



ระบบการแจ้งราคา ปริมาณ สถานที่เก็บ
และจัดทำบัญชีสินค้า หน้ากากอนามัย
เจลล้างมือ สปันบอนด์ และ ATK
กองจัดระบบราคาและปริมาณสินค้า