



จุฬาสาร

กรมการค้าภายใน

ปีที่ 12 ฉบับที่ 151 กรกฎาคม 2560

• Website: www.dit.go.th



หมู่บ้านทำมาค้าขายต้นแบบ

> “หมู่บ้านเบญจรงค์ดอนไก่ดี”

ชวน Check in ตลาดต้องชม

> “ตลาดโนนหอม ไร่ล้อมพัฒนา”



บอกต่อความอร่อยกับ
> “หุบนิชย์ติดดาว”

5 ประโยชน์ดีๆ ที่ควรกินทุเรียน
โรงสีติดดาว :
> “เกษตรกรได้ประโยชน์มากกว่าที่คิด”



กรมการค้าภายใน

DEPARTMENT OF INTERNAL TRADE

• ปีที่ 12 ฉบับที่ 151 เดือนกรกฎาคม 2560 •

CONTENTS



สวัสดิ์ท่านผู้อ่าน DIT สาส์น ทุกท่าน...

กลับมาพบกันอีกครั้งในเดือนกรกฎาคม 2560 นะคะ ในเดือนนี้เราจะพาท่านผู้อ่านไปเที่ยวหนึ่งในหมู่บ้านทำมาค้าขายต้นแบบ ของกรมการค้าภายใน “หมู่บ้านเบญจรงค์ดอนไก่ดี” ตั้งอยู่ที่ อ.กระทุ่มแบน จ.สมุทรสาคร

นอกจากนี้เราจะพาท่านผู้อ่านไปเที่ยวตลาดต้องชม “ตลาดโนนหอม ไร่ล้อมพัฒนา” จ.สกลนคร ซึ่งตลาดแห่งนี้มีสินค้าจำหน่ายมากมายหลายชนิด ทั้งสินค้าอุปโภคบริโภค สินค้าพื้นเมืองที่เป็นจุดเด่นของจังหวัด และเรายังมีคุณประโยชน์ของทุเรียน ราชพฤกษ์ไม้มาฝากกันด้วย ท่านผู้อ่านสามารถติดตามอ่านกันได้ภายในเล่มค่ะ

หลังจากอ่านเนื้อหาภายในเล่มจบแล้วก็อย่าลืมเข้าไปร่วมสนุกกับคอลัมน์ “อ่าน D...D...DIT จัดให้” ที่กลับมาให้ท่านผู้อ่านได้ร่วมสนุกกันอีกเช่นเคย อ่านจบแล้วอย่าลืมค้นหาคำตอบเพื่อมาร่วมสนุกกันนะคะ...

บรรณาธิการ...

▲ บรรณาธิการ

3

หมู่บ้านทำมาค้าขาย

4

หมู่บ้านทำมาค้าขายต้นแบบ
“หมู่บ้านเบญจรงค์ดอนไก่ดี”

6

5 ประโยชน์ดี ๆ ที่ควรกินทุเรียน

8

บอกต่อความอร่อยกับ “ทุเรียนชัยติตดาว”

9

ชวน Check in ตลาดต้องชม
“ตลาดโนนหอม ไร่ล้อมพัฒนา”

10

โรงสีติตดาว :
เกษตรกรได้ประโยชน์มากกว่าที่คิด

12

อ่าน D...D...DIT จัดให้

คณะผู้จัดทำ :

กลุ่มประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการมีส่วนร่วม
สำนักสารสนเทศและแผนงานการค้าในประเทศ
โทรศัพท์/โทรสาร 0-2547-5375-8

เจ้าของ :

กรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์
563 ถนนนนทบุรี ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง
จังหวัดนนทบุรี 11000
Website: www.dit.go.th E-mail: osdit@dit.go.th

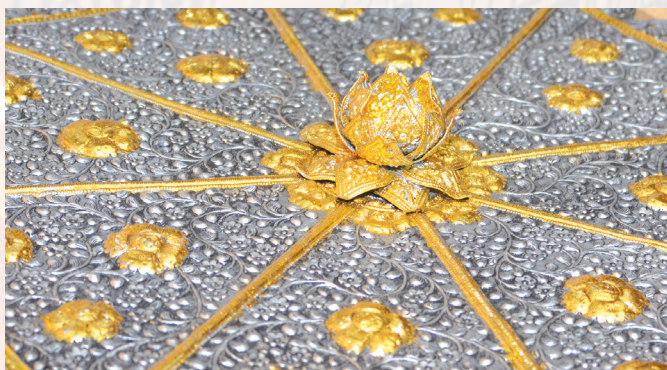
พิมพ์ที่ :

สำนักพิมพ์คณะรัฐมนตรีและราชกิจจานุเบกษา
สี่แยกชิงอี ถนนสามเสน เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300
โทรศัพท์ 0-2243-0613 โทรสาร 0-2243-1820



หมู่บ้านทำมาค้าขาย "Trading Village"

โครงการ “หมู่บ้านทำมาค้าขาย” เป็นการสนับสนุนนโยบายของรัฐบาลในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจท้องถิ่นให้เข้มแข็ง โดยดำเนินการส่งเสริมและพัฒนาให้วิสาหกิจชุมชนมีช่องทางการจำหน่ายผลผลิต/ผลิตภัณฑ์ รู้จักทำมาค้าขายและแข่งขันได้ รวมทั้งยกระดับไปสู่การเป็นผู้ประกอบการ (Entrepreneur) สร้างรายได้เพิ่มให้แก่ชุมชนได้อย่างมั่นคงและยั่งยืน



>> “หมู่บ้านทำมาค้าขาย” คืออะไร

หมายถึงกลุ่มเกษตรกร สถาบันเกษตรกร วิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้านที่มีการรวมตัวกันผลิตสินค้าและบริการเพื่อจำหน่าย โดยใช้แรงงาน/กลุ่มแม่บ้านที่มีการรวมตัวกันผลิตสินค้าและบริการเพื่อจำหน่าย โดยใช้แรงงาน/วัตถุดิบในชุมชนเป็นหลัก มีการพึ่งพาตนเองของครอบครัวและชุมชน

>>> หลักเกณฑ์การคัดเลือกหมู่บ้านทำมาค้าขาย

- มีการรวมกลุ่มของชุมชนในพื้นที่ที่ผลิตสินค้าหรือบริการเพื่อจำหน่าย
- มีสินค้าหรือบริการที่เป็นเอกลักษณ์โดดเด่น และสามารถนำมาต่อยอดเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม
- มีการรวมกลุ่มที่เข้มแข็ง (ผู้นำ/คนในชุมชน) และมีแนวคิด ความมุ่งมั่น ตั้งใจในการพัฒนาศักยภาพชุมชนของตนเองในการผลิตและจำหน่ายสินค้าและบริการเพื่อสร้างรายได้เพิ่มให้แก่ชุมชน
- มีการผลิตสินค้าหรือบริการโดยใช้แรงงาน/วัตถุดิบที่มีอยู่ในพื้นที่เป็นส่วนใหญ่
- มีความพร้อมที่จะได้รับการส่งเสริมและพัฒนาเพื่อศักยภาพทั้งด้านการตลาด การบริหารจัดการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์

>>>> การดำเนินงาน

ในปี 2559 มีหมู่บ้านทำมาค้าขาย 10 แห่ง ใน 5 จังหวัด ดังนี้

พื้นที่	กลุ่ม/หมู่บ้าน	สินค้า/บริการ
ภาคเหนือ	1. กลุ่มเกษตรกรบ้านท่าบอง อ.แม่ฮ่อม จ.เชียงใหม่	- ชาเมี่ยง กาแฟ การท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์
	2. ชุมชนวัวลาย อ.เมือง จ.เชียงใหม่	- เครื่องเงิน เครื่องเงิน
	3. ชุมชนห้วยแก้ว อ.ดอยเต่า จ.เชียงใหม่	- ผลิตภัณฑ์ผ้าทอกระเหรี่ยง ผ้าแปรรูป ตุ๊กตาผ้า
ภาคกลาง	4. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาชีพผลไม้สดและผลผลิตการเกษตรแปรรูป บ้านดอนทอง อ.สามพราน จ.นครปฐม	- ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผลไม้
	5. วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร ต.สระพัฒนา อ.กำแพงแสน จ.นครปฐม	- ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (เห็ด ข้าวไรซ์เบอร์รี่)
	6. วิสาหกิจชุมชนหัตถกรรมพื้นบ้าน ผักตบชวา อ.บางเลน จ.นครปฐม	- เครื่องจักสานจากผักตบชวา
	7. ชุมชนอรัญญิก อ.นครหลวง จ.พระนครศรีอยุธยา	- มิด ซ้อนส้อม เครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร
	8. หมู่บ้านเบญจรงค์ดอนไถ่ อ.กระทุ่มแบน จ.สมุทรสาคร	- เครื่องเบญจรงค์
	9. กลุ่มพัฒนาผู้เลี้ยงกุ้งเกษตรพอเพียง 49 อ.บ้านแพ้ว จ.สมุทรสาคร	- สัตว์น้ำ
	10. ตลาดน้ำลาวเวียง ชุมชนบ้านลาวเวียง อ.เสนาห์ จ.สระบุรี	- การท่องเที่ยว



หมู่บ้านทำมาค้าขายต้นแบบ

“หมู่บ้านเบญจรงค์ดอนไก่อดี”

“หมู่บ้านเบญจรงค์ดอนไก่อดี” อำเภอกระทุ่มแบน จังหวัดสมุทรสาคร เป็นหมู่บ้านที่สืบทอดการผลิตเครื่องเบญจรงค์กันมาหลายชั่วอายุคน จนปัจจุบันมีผลงานที่มีมาตรฐานระดับสากล มีการพัฒนาด้านตลาดขาย อันเป็นเอกลักษณ์ของไทย และยังมีการใช้สีที่สวยงามยิ่งขึ้นอย่าง เช่น ลายน้ำทอง มีสีทองช่วยเสริมความสวยงามและโดดเด่นของลวดลาย การพัฒนางานเบญจรงค์แพร่ออกไปอย่างกว้างขวาง จากถ้วยโถโอชาม ก็มีภาชนะอื่น ๆ มากขึ้น นอกจากนี้ ยังมีการเปิดโฮมสเตย์เป็นที่พักให้นักท่องเที่ยวที่สนใจงานเบญจรงค์เข้าไปศึกษาวิถีชีวิตและเรียนรู้กระบวนการผลิตของหมู่บ้านเบญจรงค์ดอนไก่อดี

▲ ส่งเสริมศักยภาพสู่ “หมู่บ้านทำมาค้าขาย”

จากศักยภาพของหมู่บ้านแห่งนี้ กรมการค้าภายใน จึงได้ส่งเสริมให้เป็น “หมู่บ้านทำมาค้าขาย” เพื่อพัฒนาศักยภาพ ในด้านต่าง ๆ ที่จำเป็นต่อการประกอบธุรกิจ ต่อยอดและยกระดับ การประกอบธุรกิจของเกษตรกร กลุ่มเกษตรกรกลุ่มแม่บ้าน และวิสาหกิจชุมชนที่อยู่ในพื้นที่หมู่บ้านทำมาค้าขายต้นแบบ ให้สามารถดำรงธุรกิจและสร้างรายได้ให้กับคนที่อยู่ในชุมชน ได้อย่างมั่นคงและยั่งยืน

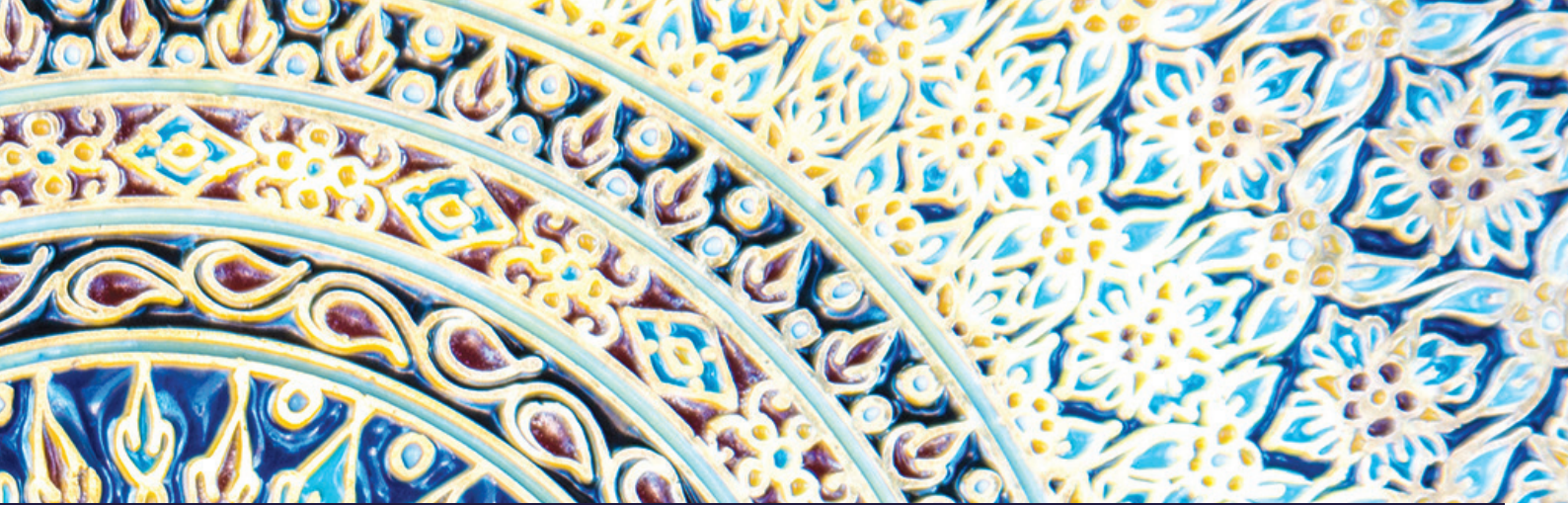
โดยกรมการค้าภายใน ได้มอบหมายให้มหาวิทยาลัย หอการค้าไทย เข้าไปจัดอบรมให้ความรู้ ให้คำปรึกษาแนะนำ เกี่ยวกับการบริหารจัดการธุรกิจในด้านต่าง ๆ เพื่อปรับเปลี่ยน แนวความคิดและทัศนคติในการทำธุรกิจและถ่ายทอด ลักษณะทางธุรกิจที่จำเป็นต่อการนำไปใช้เพื่อดำรงธุรกิจ

และพัฒนาธุรกิจของตนให้เติบโตยิ่งขึ้นในอนาคต นำผู้เชี่ยวชาญ ด้านการออกแบบลวดลายผลิตภัณฑ์เข้าไปให้คำแนะนำ กับทางสมาชิกหมู่บ้านเบญจรงค์ดอนไก่อดี รวมทั้ง พาสมาชิก ศึกษาดูงาน การสร้างเครือข่ายธุรกิจ การช่วยเหลือ/สนับสนุน ในการออกแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์แบบใหม่ ๆ

▲ เชื่อมโยงการจำหน่ายสร้างรายได้ให้ชุมชน

เพื่อสร้างรายได้ให้กับหมู่บ้านมากยิ่งขึ้น จึงได้จัดกิจกรรม การเชื่อมโยงจำหน่ายสินค้าของหมู่บ้านเบญจรงค์ดอนไก่อดี เพื่อขยายช่องทางการจัดจำหน่ายเครื่องเบญจรงค์ เช่น การจัดงาน “สืบสาน... สีสัน... สายเส้น เบญจรงค์ ดอนไก่อดี ครั้งที่ 7” เมื่อวันที่ 10 - 12 มีนาคม 2560 ณ บริเวณย่านธุรกิจ สร้างสรรค์หมู่บ้านเบญจรงค์ดอนไก่อดี อำเภอกระทุ่มแบน จังหวัดสมุทรสาคร งาน “กระทรวงพาณิชย์กับการสร้าง ความเข้มแข็งเศรษฐกิจท้องถิ่น Local Economy 4.0” เมื่อวันที่ 25 - 27 พฤษภาคม 2560 ณ ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุมอิมแพ็ค เมืองทองธานี เป็นต้น

ขณะนี้ได้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับ ความต้องการของตลาดเพื่อเชื่อมโยงการจำหน่ายสินค้ากับ บริษัท โฮม โปรดักส์ เซ็นเตอร์ จำกัด (มหาชน) หรือห้างโฮมโปร (Homepro) และบริษัท คิง เพาเวอร์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด (หรือร้านค้าปลอดภาษีคิงเพาเวอร์) เป็นต้น



villages do commercial prototype



let's go
travel

อีกทั้งกรรมการค้าภายในยังได้ปรับภูมิทัศน์ให้หมู่บ้านเบญจรงค์ดอนไก่อี ให้มีความสวยงาม และจัดทำสัญลักษณ์ของหมู่บ้านสำหรับใช้ถ่ายรูป เพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยว จึงขอเชิญชวนท่านผู้อ่านเยี่ยมชมความสวยงามของเครื่องเบญจรงค์ ตลอดจนระบายสีเครื่องเบญจรงค์ หรือจะหาเวลาไปนอนพักที่โฮมสเตย์บ้านอุไรเบญจรงค์ ที่ด้านข้างแกลเลอรี่จัดเรือนเป็นโฮมสเตย์เอาไว้รองรับนักท่องเที่ยวที่ต้องการมาสัมผัสกับวัฒนธรรมชาติและศิลปะการทำเครื่องเบญจรงค์

โดยสามารถดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ของโครงการหมู่บ้านทำมาค้าขายต้นแบบ www.tradingvillage-central.com หรือ Facebook Fanpage หมู่บ้านทำมาค้าขายต้นแบบภาคกลาง หมู่บ้านเบญจรงค์ดอนไก่อี (www.facebook.com/BanDonKaiDee/)

การเดินทางมายังหมู่บ้านเบญจรงค์ดอนไก่อี

จากถนนพระราม 2 (ทางหลวงหมายเลข 35) ซิดซ้ายอ้อมขึ้นสะพานมุ่งหน้าไปยังอำเภอกะทู้แบน จังหวัดสมุทรสาคร วิ่งตามถนนเศรษฐกิจ (ทางหลวงหมายเลข 3091) วิ่งตรงไปเกือบ 10 กิโลเมตร แล้วเลี้ยวซ้ายเข้าถนนสายไยรัก (จุดสังเกต : จะเจอป้ายขนาดใหญ่บอกทางไปหมู่บ้านเบญจรงค์ดอนไก่อี) ประมาณ 5 กิโลเมตร เลี้ยวซ้ายเข้าสู่ถนนเทศบาล 4 ประมาณ 100 เมตร เลี้ยวขวาเข้าซอย 5 เพื่อเข้าหมู่บ้านเบญจรงค์ดอนไก่อี (จุดสังเกต : ป้ายอุไรเบญจรงค์) พิกัด GPS : 13.641685, 100.251813
บุคคลที่ติดต่อได้ : คุณอุไร แต่งเอี่ยม โทรศัพท์ : 08-1861-4626, 0-3447-3408

5 ประโยชน์ดีๆ ที่การกินทุเรียน

ทุเรียน หรือฉายาราชาแห่งผลไม้ หากใครที่หลงมนเสน่ห์ความอร่อยของทุเรียนก็ยากที่จะอดใจไหว เพราะนอกจากความอร่อยแล้วจริงๆ ยังมีประโยชน์ต่อร่างกาย แต่ต้องกินในปริมาณที่พอเหมาะ แต่จะมีประโยชน์อย่างไรไปอ่านกัน

1. กินชะลอวัย

ทุเรียนมีสารต้านอนุมูลอิสระที่สำคัญหลายตัว ดังที่บอกไป อย่างโพลีฟีนอลส์และฟลาโวนอยด์ ซึ่งมีพลังในการต้านอนุมูลอิสระที่โดดเด่น

2. กินเติมวิตามินบี

ทุเรียนเป็นแหล่งใหญ่ของ **วิตามินบี** ทั้งบี 1, บี 2, บี 3, บี 5 และบี 6 ซึ่งช่วยร่างกายเราในการเมตาโบลิซึมคาร์โบไฮเดรตที่โดดเด่น



3. กินเติมแร่ธาตุ

ในทุเรียนเนื้อเหลืองมีแร่ธาตุสำคัญที่ร่างกายคนเราขาดไม่ได้ อาทิ ธาตุเหล็ก, โพแทสเซียม, แมกนีเซียม, ทองแดง และสังกะสีครบและแหล่งโพแทสเซียมยังช่วยลดความดันได้ด้วย

4. กินลดไขมัน

เพราะในความหวานมันและกลิ่นแรงของมันนั้นมีสารเคมีธรรมชาติที่ช่วยลดไขมันได้จากการวิจัยโดยการทดลองชี้ให้เห็นว่าสารสำคัญในทุเรียนหมอนทองมีส่วนช่วยลดไขมันในเลือดได้ แต่ทั้งนี้อยู่ที่การกินในปริมาณที่เหมาะสมและต้องคุมอาหารอย่างอื่น ๆ ด้วย

5. กินช่วยลำไส้

แต่อาจรับประทานแบบพอประมาณแล้วดื่มน้ำตามได้ หรือจะกินตอนท้องว่างก็ได้ เพราะจะช่วยระบายและไล่เชื้อในลำไส้ด้วยฤทธิ์ด้านจุลินทรีย์แบบธรรมชาติ



ส้มตำทุเรียน

ผลไม้ไทยนอกจากรสชาติอร่อยแล้ว ยังมีประโยชน์ต่อร่างกาย แบบนี้อ่าลิ้มรสสนับสนุนบริโภคผลไม้ไทย ซึ่งจะเป็นการช่วยสนับสนุนเกษตรกรอีกทางหนึ่ง

กระทรวงพาณิชย์ โดยกรมการค้าภายใน ได้จัดทำโครงการตลาดเฉพาะสินค้า (Magnet Market) เพื่อผลักดันให้เป็นตลาดที่จะมาช่วยในการกระจายสินค้าที่มีความโดดเด่น โดยนำสินค้าจากเกษตรกร ผู้ผลิต ผู้ค้า จากท้องถิ่นมาจัดจำหน่าย และเชื่อมโยงเข้ากับการท่องเที่ยว และจะมีกิจกรรมที่สร้างความสนใจให้แก่นักท่องเที่ยว เช่น มหกรรมบุฟเฟ่ต์ทุเรียน และผลไม้ตามฤดูกาล โดยมีทั้งหมด 6 แห่ง ได้แก่

- ศูนย์การค้า Think Park จ.เชียงใหม่
- ศูนย์การค้าจังซีลอน จ.ภูเก็ต
- ศูนย์การค้ามาบุญครอง กรุงเทพฯ
- ตลาดอุดรเมืองทอง จ.อุดรธานี
- ตลาดน้ำคลองแห จ.สงขลา
- ตลาดเนินสูง จ.จันทบุรี

เมนูส้มตำมะละกอดังต้องซิดซ้ายให้กับเมนูส้มตำทุเรียน สูตรนี้คัดแปลงมาจากส้มตำไทยแค่เปลี่ยนจากเส้นมะละกอเป็นเส้นทุเรียนเท่านั้น ทำง่ายดายยิ่งกว่าปอกกล้วย สูตรเด็ดแบบนี้ ห้ามพลาดด้วยประการทั้งปวง

ส่วนผสม

- กระเทียม (แกะเปลือก) 1 ช้อนโต๊ะ
- พริกชี้หู ตามชอบ
- กุ้งแห้ง 3 ช้อนโต๊ะ
- ถั่วฝักยาว (หั่นท่อน) 1/4 ถ้วย
- น้ำมะนาว 1/4 ถ้วย
- น้ำปลา 3 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลปีบ 2 ช้อนโต๊ะ
- มะเขือเทศลูกเล็ก (ผ่าครึ่ง) 1/4 ถ้วย
- ทุเรียนแก่หั่นเส้น (ทุเรียนเนื้อแข็ง) 1 ถ้วย
- ถั่วลิสงทอด 3 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำส้มตำทุเรียน

โขลกกระเทียมกับพริกชี้หูพอแตก ใส่กุ้งแห้งกับถั่วฝักยาวลงไปโขลกให้เข้ากัน ประรสด้วยน้ำมะนาว น้ำปลา และน้ำตาลปีบ คนให้เข้ากัน

ใส่มะเขือเทศลงไป ตามด้วยทุเรียน คนให้เข้ากันอีกครั้ง ตักใส่จาน โรยถั่วลิสงทอด พร้อมเสิร์ฟ



บอกต่อความอร่อย กับ “หนูนิษฐ์ติดดาว”

“แป๊ะฉัดไทยโบราณ” อร่อยแบบ
ดั้งเดิม เพิ่มเติมคือความอร่อย กับเมนู
อาหารไทยที่ดังไปทั่วโลกอย่างฉัดไทย แต่
ร้านนี้ที่มีความแตกต่างด้วยสูตรโบราณ
เฉพาะของทางร้าน ด้วยน้ำซอสฉัดไทยที่ใช้
น้ำมะขามให้รสชาติแบบโบราณ อร่อย
กลมกล่อม แทบไม่ต้องปรุง เสิร์เสิร์ฟนุ่ม
กำลังดี ในราคา 30 บาท ห่อไข่ 35 บาท
เท่านั้น นอกจากนี้ ยังมีข้าวหน้าเป็ดและ
อาหารตามสั่งอีกด้วย

ตั้งอยู่ซอยลาดพร้าว 31 ระหว่าง
ถนนนาคนิวาส 8-10 ใกล้สำนักงาน
เขตลาดพร้าว สอบถามเส้นทาง โทร.
081-984-0061 / 02-538-9266



วิธีการ Download Application หนูนิษฐ์

Qr code

สำหรับท่านที่ใช้ระบบ android

Qr code

สำหรับท่านที่ใช้ระบบ ios





ชวน Check in ตลาดต้องชม

"ตลาดโนนหอม ไฟล่อม"

ตลาดโนนหอมไฟล่อมพัฒนา เกิดจากชาวบ้านในตำบลโนนหอมต้องการให้มีพื้นที่สำหรับจำหน่ายสินค้าทางการเกษตรที่ได้จากการเพาะปลูกในพื้นที่มาจำหน่ายให้กับผู้ที่สัญจรผ่านไปมาเพื่อเป็นการหารายได้ให้กับครอบครัว ตลาดแห่งนี้เปิดเป็นตลาดต้องชมตั้งแต่วันที่ 3 มิถุนายน 2559 โดยมีจุดเด่นของตลาดเป็น "เอกลักษณ์พานิชย์ อัตลักษณ์ชุมชน" ตั้งอยู่ริมถนนสายสกลนคร - อำเภอนาแกของจังหวัดนครพนม โดยมีแผงขายของประมาณ ๓๐ แผง อีกทั้งเป็นตลาดริมทางท่องเที่ยวที่สามารถเดินทางมาเลือกซื้อสินค้าทางการเกษตรและเยี่ยมชมวิถีชีวิตของชาวภูไทบ้านโนนหอมได้

สินค้าแนะนำ : พันธุ์ต้นไม้ แคนตาลูป แตงโม และผลไม้ตามฤดูกาล

ไฮไลต์ : ตลาดที่จำหน่ายสินค้าพื้นเมืองหลากหลายประเภท ศูนย์ OTOP และศูนย์วัฒนธรรมโนนหอม ที่ดึงดูดนักท่องเที่ยวต่างชาติมาดูรำมวยโบราณ ซึ่งเป็นสัญลักษณ์ของตำบลโนนหอม

สถานที่ท่องเที่ยวใกล้เคียง : พระธาตุเชิงชุม เจดีย์พิพิธภัณฑสถานหลวงปู่เทสก์เทสงัสนี และในการเดินทางออกจากตัวเมืองสกลนคร ยังสามารถแวะซื้อสินค้าและเที่ยวชมสถานที่ท่องเที่ยวชื่อดังของจังหวัดสกลนคร เช่น ร้านฟาร์มฮัก เป็นร้านอาหารและจุดแวะถ่ายรูปกับฟาร์มแกะ กระต่าย ไรสตอเบอร์รี่ และไม้ดอกตามฤดูกาล เช่น ทานตะวัน ดาวเรือง เป็นต้น และยังมีสหกรณ์โคขุนโพนยางคำ ซึ่งเป็นต้นตำหรับของแท้งของเนื้อโคขุนโพนยางคำอันมีชื่อเสียงโด่งดัง

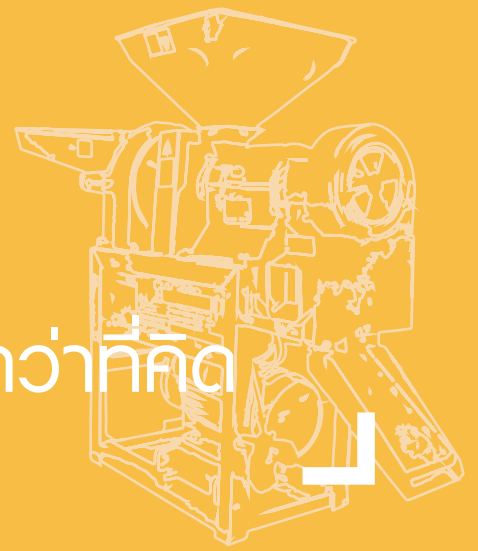
การเดินทาง : ใช้ถนนทางหลวงหมายเลข 2358 ตรงมาผ่านวัดโนนหอม จากนั้น ตรงไปสุดทางเข้าสู่ถนนทางหลวงหมายเลข 223 จะเจอตลาดโนนหอมไฟล่อมพัฒนา

วันเปิดทำการ : จันทร์ – อาทิตย์ เวลา 08.00 – 19.00 น.

คอลัมน์ "ชวน Check in ตลาดต้องชม" ในฉบับหน้า จะพาท่านผู้อ่านไปเที่ยวที่ไหนนั้นต้องรอดิตตามกันค่ะ



โรงสีติดดาว : เกษตรกรได้ประโยชน์มากกว่าที่คิด



จากการที่กรมการค้าภายในได้ดำเนินโครงการจัดเกรดโรงสีข้าวโดยการติดดาว เพื่อต้องการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการโรงสีของประเทศไทยให้มีการบริหารจัดการด้านกระบวนการผลิต การดูแลและเก็บสินค้า จนถึง การรับซื้อผลผลิตและจำหน่ายสินค้า อย่างมีประสิทธิภาพและมีระบบมาตรฐานสากล GMP (GOOD MANUFACTURING PRACTICE) และ HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROLPOINT) ซึ่งการที่จะได้เป็นโรงสีติดดาวได้นั้น ต้องผ่านหลักเกณฑ์ 6 ด้าน ทั้งนี้เพื่อส่งเสริมให้โรงสีได้จัดทำระบบมาตรฐาน GMP และ HACCP จึงได้จัดเกรดโรงสีติดดาวเป็น 2 ประเภท ได้แก่ ประเภทดาวเงินเป็นโรงสีที่ผ่านหลักเกณฑ์ 6 ด้าน และประเภทดาวทอง เป็นโรงสีที่ผ่านหลักเกณฑ์ฯ และมีใบรับรองระบบมาตรฐาน GMP และหรือ HACCP และหรือ ISO 22000 สำหรับหลักเกณฑ์ 6 ด้าน ประกอบด้วย

1. ปฏิบัติตามกฎหมาย เป็นโรงสีที่ได้รับหนังสืออนุญาตให้ประกอบการค้าข้าวตาม พ.ร.บ. การค้าข้าว พ.ศ. 2489 และต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการค้าข้าวอย่างเคร่งครัด

2. สถานประกอบการ ต้องมีป้ายชื่อโครงสร้างมีสภาพมั่นคง และแข็งแรง ไม่ก่อให้เกิดมลพิษและทำลายสิ่งแวดล้อม

3. กระบวนการผลิต ต้องมีลานตากข้าวหรือเครื่องอบลดความชื้นข้าวเพียงพอสำหรับการลดความชื้นข้าวเปลือก รวมทั้งมีระบบการทำความสะอาดข้าวเปลือก และมีเครื่องคัดแยกชั้นคุณภาพข้าวหรือเครื่อง SORTER ที่พร้อมใช้งาน

4. มีความเป็นธรรม ในการรับซื้อข้าวเปลือก ต้องมีเครื่องชั่ง เครื่องวัดความชื้นข้าวที่มีมาตรฐาน มีเครื่องตรวจสอบคุณภาพข้าว ได้แก่ เครื่องกะเทาะเปลือก เครื่องสีวัดกรัมข้าว/เปอร์เซ็นต์ข้าว เครื่องวัดสิ่งเจือปน และไม่เอาเปรียบเกษตรกรและให้ความเป็นธรรมในการซื้อขาย

5. มีลูกอนามัย ได้แก่ ต้องมีระบบป้องกันสัตว์พาหะนำโรค ป้องกันอันตรายที่อาจปนเปื้อน



ในระบบการผลิต มีการบริหารจัดการน้ำที่ใช้ในการผลิตให้มีความสะอาดและมีความปลอดภัยจากสารปนเปื้อน และต้องมีห้องน้ำ และอ่างล้างมือสำหรับพนักงาน

6. ด้านอื่นๆ เช่น การให้ความร่วมมือกับทางราชการ ตลอดจนปฏิบัติตามระเบียบของทางราชการอย่างเคร่งครัด และต้องไม่เคยหรือไม่อยู่ในระหว่างถูกแจ้งความดำเนินคดีเกี่ยวกับการทุจริตในการดำเนินโครงการของทางราชการหรือถูกขึ้นบัญชีดำของทางราชการ (BLACK LIST)

โรงสีติดดาว นอกจากจะพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการโรงสีแล้ว เกษตรกรยังได้รับผลประโยชน์จากการนำข้าวไปซื้อขาย เนื่องจากเป็นโรงสีที่มีคุณภาพ และโปร่งใส ไม่มีการโกงน้ำหนัก เพราะการได้รับเกรดติดดาว โรงสีจะต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ต่างๆอย่างเคร่งครัด เกษตรกรจึงเชื่อมั่นได้ว่าการซื้อขายกับโรงสีติดดาวนั้น ไม่ถูกเอารัดเอาเปรียบอย่างแน่นอน

" ปัจจุบันกรมการค้าภายในดำเนินโครงการจัดเกรดโรงสีติดดาวแล้ว 2 ครั้ง ได้แก่ ครั้งที่ 1 ในปี 2558/59 มีโรงสีได้รับการติดดาวจำนวน 98 ราย จำแนกเป็นโรงสีดาวเงิน 39 ราย และโรงสีดาวทอง 59 ราย และครั้งที่ 2 ในปี 2559/60 มีโรงสีได้รับการติดดาวจำนวน 59 ราย จำแนกเป็นโรงสีดาวเงิน 21 ราย และโรงสีดาวทอง 38 รายเมื่อรวมกันแล้วจะมีโรงสีดาวเงิน จำนวนทั้งสิ้น 60 ราย และ โรงสีดาวทอง จำนวนทั้งสิ้น 97 ราย โดยสามารถติดตามรายชื่อโรงสีติดดาวดังกล่าวได้ทางเว็บไซต์กรมการค้าภายใน www.dit.go.th "



อ่าน D...D...DIT จัดให้

คำถามประจำเดือนกรกฎาคม 2560

ชิงรางวัล รถเข็นจั่ว “ตลาดซื้อ ประหยัดใช้”
สำหรับวางโทรศัพท์มือถือ

"คำถาม : เราสามารถดูรายละเอียดได้ที่
เว็บไซต์ของโครงการหมู่บ้าน
ท่ามาค้าขายต้นแบบได้ที่ใดบ้าง ?"

เขียนคำตอบลงบนไปรษณียบัตร และส่งมาที่
ตู้ปณ. 1 ปณพ. กระทรวงพาณิชย์ ต.บางกระสอ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11005
ภายในวันที่ 20 กรกฎาคม 2560
(โปรดระบุด้านบนไปรษณียบัตรว่าตอบคำถาม DIT สาสน
ประจำเดือน ก.ค. 60)

เฉลยคำถามเดือน มิ.ย. 60

Q : เหตุใดอาหารออร์แกนิกถึงได้มีราคาที่แตกต่างกัน ?

A : เนื่องจากสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ออร์แกนิกจะถูกแบ่งออกเป็นประเภทต่างๆ
ตามสัดส่วนของส่วนผสมและวัตถุดิบที่เกิดจากการเพาะปลูกด้วยกระบวนการ
ออร์แกนิก โดยการควบคุมและการตรวจสอบมาตรฐานของหน่วยงานที่ได้รับ
การยอมรับ นี่จึงเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้ราคาของผลิตภัณฑ์ออร์แกนิก มีราคา
สูงกว่าทั่วไป เพราะว่ามีต้นทุนการผลิตที่สูงและมีข้อจำกัดในด้านการควบคุม
คุณภาพนั่นเอง

ติดตามรายชื่อผู้โชคดีที่ตอบคำถามถูกต้องและได้รับการจับฉลาก
จำนวน 5 รางวัล ได้ที่

Facebook : ditfamilyhomes



กรมการค้าภายใน
563 ถนนพหลโยธิน
ต.บางกระสอ อ.เมือง
จ.นนทบุรี 11000

ชำระค่าฝากส่งเป็นรายเดือน
เลขที่ใบอนุญาต 3/2553
ปณ.กระทรวงพาณิชย์ 11005

โปรดเผยแพร่ DIT สาสน ให้คนร่วมงาน เพื่อนข้างบ้าน อ่านให้ทั่วถึง

ศูนย์ข้อมูลข่าวสารเพื่อประชาชน กรมการค้าภายใน ตำบลอยู่ ณ ห้อง 20301 ชั้น 3
กรมการค้าภายใน โทรศัพท์ : 0-2507-5623 โทรสาร : 0-2547-5375-8