

**ขั้นตอนการตรวจรับข้าววัตถุดิบ
และขั้นตอนการตรวจสอบส่งออกข้าว**



ข้าวคืออาหาร สำหรับมนุษย์



ประเทศไทยในฐานะผู้ผลิตและส่งออกข้าวที่สำคัญของโลกมีการกำหนด มาตรฐานสินค้าข้าวเพื่อใช้เป็นเกณฑ์ในการค้าขายและส่งออกประกาศ กระทรวงพาณิชย์มาตรฐานสินค้าข้าว พ.ศ.2559

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานนี้ มีดังนี้

- มาตรฐานสินค้าข้าว(Rice Standards)
หมายความว่า : ข้อกำหนดขั้นต่ำสำหรับข้าวแต่ละประเภทและชนิด
สำหรับการค้าภายในประเทศและการค้าระหว่างประเทศ
- ข้าว(Rice) หมายความว่า : ข้าวเจ้าและข้าวเหนียว ไม่ว่าจะอยู่ในรูปใด
- ข้าวเปลือก(Paddy) หมายความว่า : ข้าวที่ยังไม่ผ่านการแกะเอาเปลือกออก



RICE STANDARD (มาตรฐานข้าวไทย)

ประเภทของข้าว มี 4 ประเภท



ข้าวขาว

White Rice



ข้าวกล้อง

Cargo Rice,
Loonzain Rice,
Brown Rice,
Husked Rice



ข้าวเหนียว

White Glutinous Rice



ข้าว نیم

Parboiled Rice

RICE STANDARD (มาตรฐานข้าวไทย)



ประเภทข้าวขาว

White Rice

หมายความว่า

ข้าวที่ได้จากการนำข้าวกล้องเจ้าไปขัด
เอารำออกแล้ว

RICE STANDARD (มาตรฐานข้าวไทย)



ประเภทข้าวกล้อง

Cargo Rice, Loonzain Rice, Brown Rice, Husked Rice

หมายความว่า

**ข้าวที่ได้จากการนำข้าวกล้องเจ้าไปขัด
เอารำออกแล้ว**

RICE STANDARD (มาตรฐานข้าวไทย)



ประเภทข้าวเหนียวขาว

White Glutinous Rice

หมายความว่า

ข้าวที่ได้จากการนำข้าวกล้องเหนียวไป
ขัดเอารำออกแล้ว

RICE STANDARD (มาตรฐานข้าวไทย)



ประเภทข้าวนี้

Parboiled Rice

หมายความว่า

ข้าวเจ้าที่ได้ผ่านกระบวนการทำข้าวนี้
และขัดเอารำออกแล้ว



01 ความชื้น (moisture)

ความชื้นข้าวแต่ละประเภทไม่เกินร้อยละ 14.0

02 พันข้าว (Rice Classification)

เมล็ดข้าวที่มีขนาดความยาวระดับต่างๆตามที่กำหนด ซึ่งเป็นส่วนผสมของข้าวแต่ละชั้น ตามอัตราส่วนที่กำหนด

03 ส่วนผสม (Grain Composition)

- ข้าวเต็มเมล็ด
- ต้นข้าว
- ข้าวหัก

04 สิ่งที่มีปนได้ (Rice and matter that may be present, not exceeding)

- ข้าวเมล็ดเหลือง
- ข้าวเมล็ดทองไข
- ข้าวเมล็ดเสีย
- ข้าวเหนียวขาว
- ข้าวเปลือก
- ข้าวเมล็ดลีบ อ่อน พิษอื่น วัตถุอื่น

05 ระดับการสี (Milling Degree)

- สีดพิเศษ
- สีด
- สีดปานกลาง
- สีดธรรมดา

THAI HOM MALI RICE (มาตรฐานข้าวหอมมะลิไทย)




มาตรฐานสินค้าข้าวหอมมะลิไทยท้ายประกาศกระทรวงพาณิชย์


เรื่องกำหนดข้าวหอมมะลิไทยเป็นสินค้ามาตรฐานและมาตรฐาน
สินค้าข้าวหอมมะลิไทย พ.ศ. 2559


ข้าวหอมมะลิไทย (THAI HOM MALI RICE) หมายถึง ข้าวกล้องและข้าวขาวที่
แปรรูปมาจากข้าวเปลือกเจ้าพันธุ์ข้าวหอมที่ไวต่อช่วงแสง ซึ่งผลิตในประเทศไทย
ในฤดูนาปีและกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ประกาศรับรองว่าเป็นพันธุ์ข้าวดอก
มะลิ 105 และพันธุ์ กข. 15 ซึ่งมีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ ขึ้นอยู่กับว่าเป็นข้าวใหม่
หรือข้าวเก่า เมื่อหุงเป็นข้าวสวยแล้ว เมล็ดข้าวสวยจะอ่อนนุ่ม



สินค้ามาตรฐานข้าวหอม มะลิไทยต้องมีมาตรฐาน ดังต่อไปนี้


 **01** มีความชื้นไม่เกิน ร้อยละ 14.0

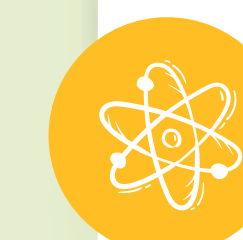
 **02** มีข้าวหอมมะลิไทยไม่น้อยกว่า ร้อยละ 92.0 โดยปริมาณ

 **03** มีขนาดเมล็ด ดังนี้

- ความยาวเฉลี่ยของข้าวเต็มเมล็ด ที่ไม่มีส่วนใดหักต้องไม่ต่ำกว่า 7.0 มิลลิเมตร
- อัตราส่วนความยาวเฉลี่ยต่อความกว้างเฉลี่ยของข้าวเต็มเมล็ดที่ไม่มีส่วนใดหักต้องไม่ต่ำกว่า 3.2:1

 **04** มีลักษณะโดยทั่วไปเป็นข้าวเมล็ดยาว

 **05** ไม่มีแมลงที่ยังมีชีวิตอยู่

 **06** มีคุณสมบัติทางเคมี ดังนี้

- มีปริมาณอะมิโลส ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 13.0 และไม่เกินร้อยละ 18.0 ที่ระดับความชื้นร้อยละ 14.0
- มีค่าการสลายเมล็ดข้าวในด่าง ระดับ 6 – 7

THAI JASMINE RICE (มาตรฐานข้าวหอมไทย)



มาตรฐานสินค้าข้าวหอมไทยท้ายประกาศกระทรวงพาณิชย์

เรื่องมาตรฐานสินค้าข้าวหอมไทย พ.ศ. 2559

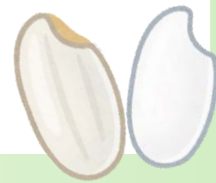
ข้าวหอมไทย (THAI JASMINE RICE หรือ THAI FRAGRANT RICE หรือ THAI AROMATIC RICE หรือชื่ออื่นที่มีความหมายเดียวกัน) หมายความว่า ข้าวกล้อง และข้าวขาว ที่แปรรูปมาจากข้าวเปลือกเจ้า พันธุ์ข้าวหอมซึ่งผลิตในประเทศไทย และกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ประกาศรับรองว่า เป็นพันธุ์ข้าวเจ้าหอมซึ่งมี กลิ่นหอมตามธรรมชาติขึ้นอยู่กับว่าเป็นข้าวใหม่หรือข้าวเก่า เมื่อหุงเป็นข้าวสวยแล้ว เมล็ดข้าวสวยจะอ่อนนุ่ม

มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 14.0



มีขนาดเมล็ด ดังนี้

- ความยาวเฉลี่ยของข้าวเต็มเมล็ด ที่ไม่มีส่วนใดหักต้องไม่ต่ำกว่า 7.0 มิลลิเมตร
- อัตราส่วนความยาวเฉลี่ยต่อความกว้างเฉลี่ยของข้าวเต็มเมล็ดที่ไม่มีส่วนใดหักต้องไม่ต่ำกว่า 3.2:1



สินค้ามาตรฐานข้าวหอมไทยต้องมีมาตรฐานดังต่อไปนี้

มีลักษณะโดยทั่วไปเป็นข้าวเมล็ดยาว



มีคุณสมบัติทางเคมี ดังนี้

- มีปริมาณอะมิโลส ไม่เกินร้อยละ 20.0 ที่ระดับความชื้นร้อยละ 14.0
- มีค่าการสลายเมล็ดข้าวในด่าง ระดับ 6 – 7



มีข้าวหอมมะลิไทยไม่น้อยกว่าร้อยละ 80.0 โดยปริมาณ



ไม่มีแมลงที่ยังมีชีวิตอยู่





ขั้นตอนการตรวจรับเข้าวัตถุดิบ

วัตถุประสงค์

เพื่อให้มั่นใจว่ากระบวนการรับเข้าข้าวได้รับการควบคุมทุกขั้นตอน เพื่อให้ข้าวที่ผลิตได้ตามมาตรฐานสินค้าที่กำหนด

ขอบเขต

ขั้นตอนการปฏิบัติงานนี้ ครอบคลุมตั้งแต่ขั้นตอนการรับตัวอย่างข้าวที่มาจากโรงสีต่างๆ ความชื้น ความขาว และการวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพของข้าวแต่ละประเภท ตามชนิดข้าวต่างๆ

การเก็บตัวอย่างข้าว

สุ่มเก็บตัวอย่างข้าวแต่ละประเภทและชนิด



การตรวจสอบ ความชื้นของข้าว

- นำตัวอย่างข้าวพร้อมเอกสารใบส่งข้าวจากโรงสี มาตรวจเอกสารเทียบกับใบสั่งซื้อข้าวของบริษัทฯ โดยตรวจสอบชื่อโรงสี ชนิดข้าว เลขที่ PO ทำการตรวจวัดความชื้นตามมาตรฐานที่กำหนด ข้าวทุกประเภทความชื้นไม่เกิน ร้อยละ 14.0



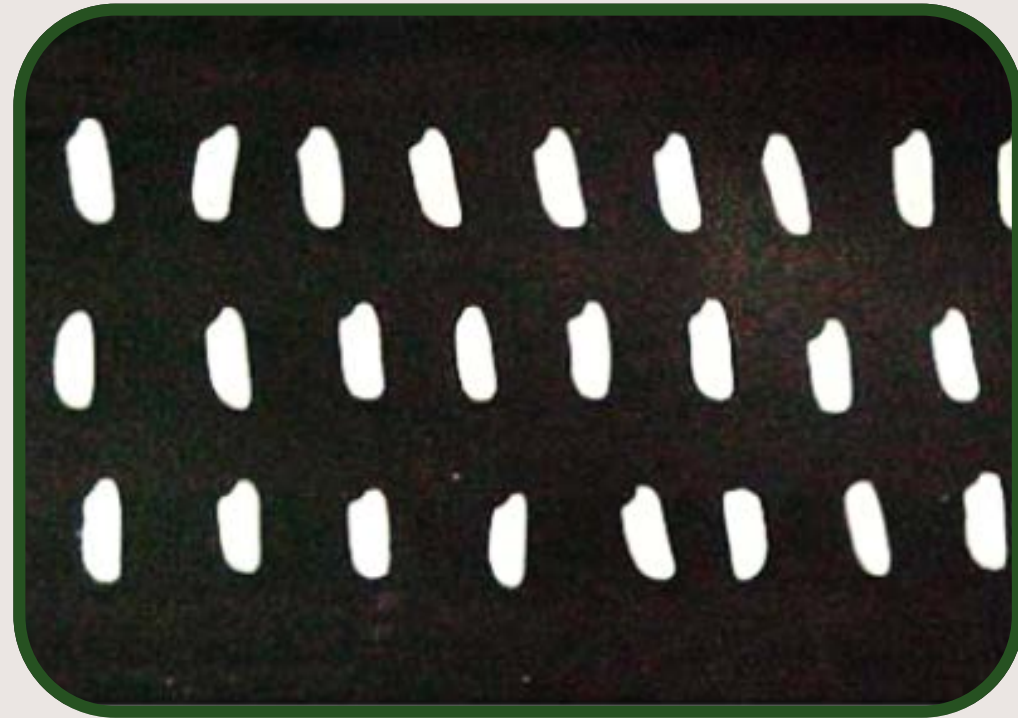


การตรวจ สอบความ ขาวของข้าว



ทดสอบความขาวของข้าวแต่ละประเภทและชนิดตามที่กำหนด
หรือตามความต้องการของผู้ซื้อ

การวิเคราะห์คุณภาพข้าวทางกายภาพ



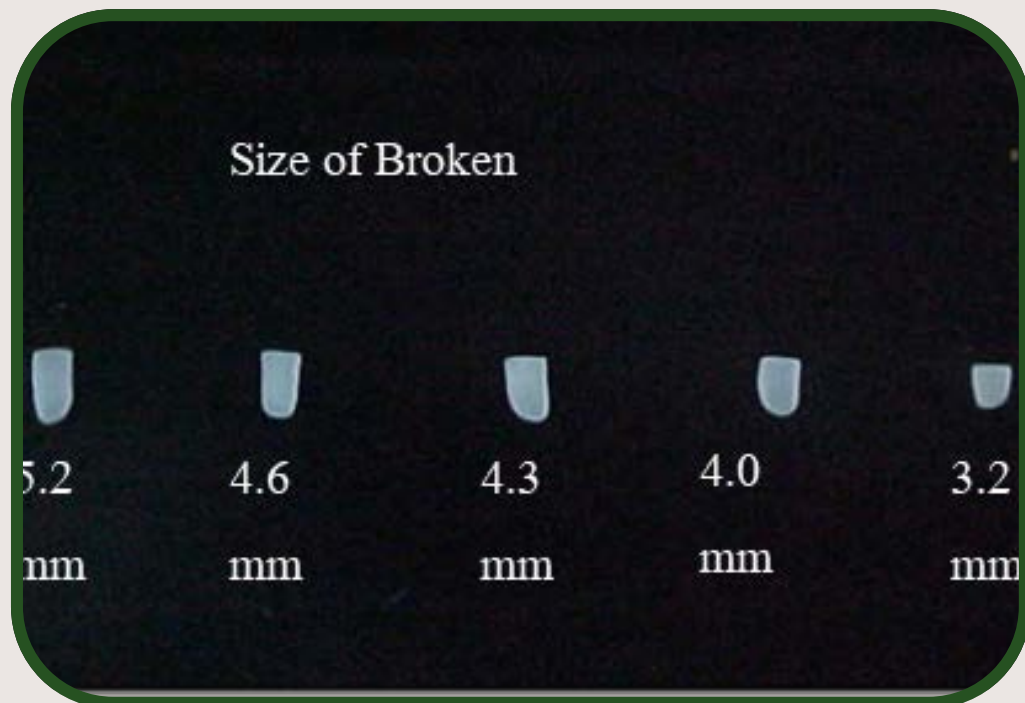
ข้าวเต็มเมล็ด

ข้าวเต็มเมล็ด หมายถึง

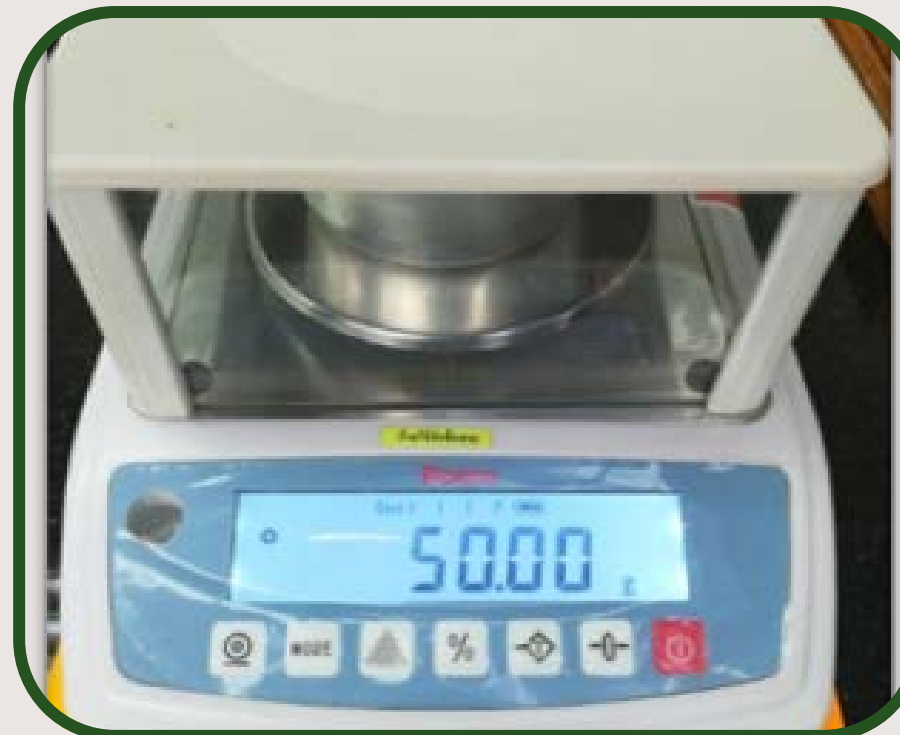
- เมล็ดข้าวที่อยู่ในสภาพเต็มเมล็ดไม่มีส่วนใดหักและให้รวมถึงเมล็ดข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 9 ส่วนขึ้นไป

ข้าวหัก หมายถึง

- เมล็ดข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 2.5 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึงความยาวของต้นข้าวและให้รวมถึงเมล็ดข้าวแตกเป็นซีกที่มีเนื้อที่เหลืออยู่ไม่ถึงร้อยละ 80 ของเมล็ด



ข้าวหัก



ทำการวิเคราะห์ส่วนผสมของข้าว เช่น ข้าวเต็มเมล็ด ข้าวหัก โดยทำการชั่งข้าวจำนวน 50 กรัม

การวิเคราะห์ข้าวเมล็ดทองไข่

การวิเคราะห์ข้าวเมล็ดทองไข่ โดย
ทำการชั่งข้าวจำนวน 50 กรัม
ดังภาพ →

ข้าวเมล็ดทองไข่ หมายถึง

- เมล็ดข้าวเจ้าที่เป็นสีขาวขุ่นเหมือนชอล์กมีเนื้อที่ตั้งแต่ร้อยละ 50 ขึ้นไปของเนื้อที่เมล็ดข้าว



วิเคราะห์ข้าวและสิ่งที่มีปนได้

วิเคราะห์ข้าวและสิ่งที่มีปนได้ไม่เกินร้อยละที่กำหนด

- เช่น ข้าวเมล็ดเหลือง ข้าวเมล็ดเสีย ข้าวเมล็ดอ่อน/ลีบ ข้าวเมล็ดดำ ข้าวเมล็ดดำบางส่วน ข้าวเมล็ดจุดดำ เมล็ดพืชและวัตถุอื่น โดยชั่งข้าว 100 กรัม ดังภาพ →

ข้าวเมล็ดเสีย หมายถึง

- เมล็ดข้าวที่เสียอย่างเห็นได้ชัดแจ้งด้วยตาเปล่า ซึ่งเกิดจากความชื้น ความร้อน เชื้อรา แมลงและอื่นๆ

ข้าวเมล็ดเหลือง หมายถึง

- เมล็ดข้าวที่มีบางส่วนหรือทั้งเมล็ดกลายเป็นสีเหลืองอย่างชัดเจน ในกรณีข้าวหนึ่งเมล็ดเหลือง หมายความว่ามีส่วนสีเหลืองเข้มบางส่วนหรือทั้งเมล็ดอย่างชัดเจน



การวิเคราะห์คุณภาพข้าวทางกายภาพ



ข้าวเมล็ด
อ่อน/ลิบ



ข้าวเมล็ด
ดำบางส่วน



เมล็ดพืช
และวัตถุอื่น



ข้าว
เมล็ดดำ



ข้าวเมล็ด
จุดดำ

วิเคราะห์ข้าวและสิ่งที่มีปนได้ไม่
เกินร้อยละที่กำหนด

- ข้าวเมล็ดอ่อน/ลิบ
- ข้าวเมล็ดดำบางส่วน
- เมล็ดพืชและวัตถุอื่น
- ข้าวเมล็ดดำ
- ข้าวเมล็ดจุดดำ

การวิเคราะห์คุณภาพข้าวทางกายภาพ

วิเคราะห์คุณภาพของปลายข้าวขาวหักโดยตรวจสอบปลายข้าวขาวหัก C1

- ชั่งน้ำหนัก ตัวอย่างข้าว 100 กรัม
- ใช้ตะแกรงโลหะสี่เหลี่ยมรูปกลม เบอร์ 7 ตรวจสอบโดยการร่อน 4 ด้านๆละ10 ครั้ง (ดังภาพที่ 1)
- ส่วนที่อยู่ใต้ตะแกรง เบอร์ 7 คือปลายข้าว C1 ต้องไม่เกินตามมาตรฐาน กำหนดของข้าวแต่ละชนิด (ดังภาพที่ 2)



ภาพที่ 1

ตะแกรงเบอร์ 7



ภาพที่ 2

- ตะแกรงโลหะรูปกลมหนา 0.79 มม. (0.031 นิ้ว)
และเส้นผ่านศูนย์กลางรู 1.75 มม. (0.069 นิ้ว)

ห้องปฏิบัติการทางเคมี



การวิเคราะห์ทางเคมีของข้าวหอมมะลิไทยและข้าวหอมไทย



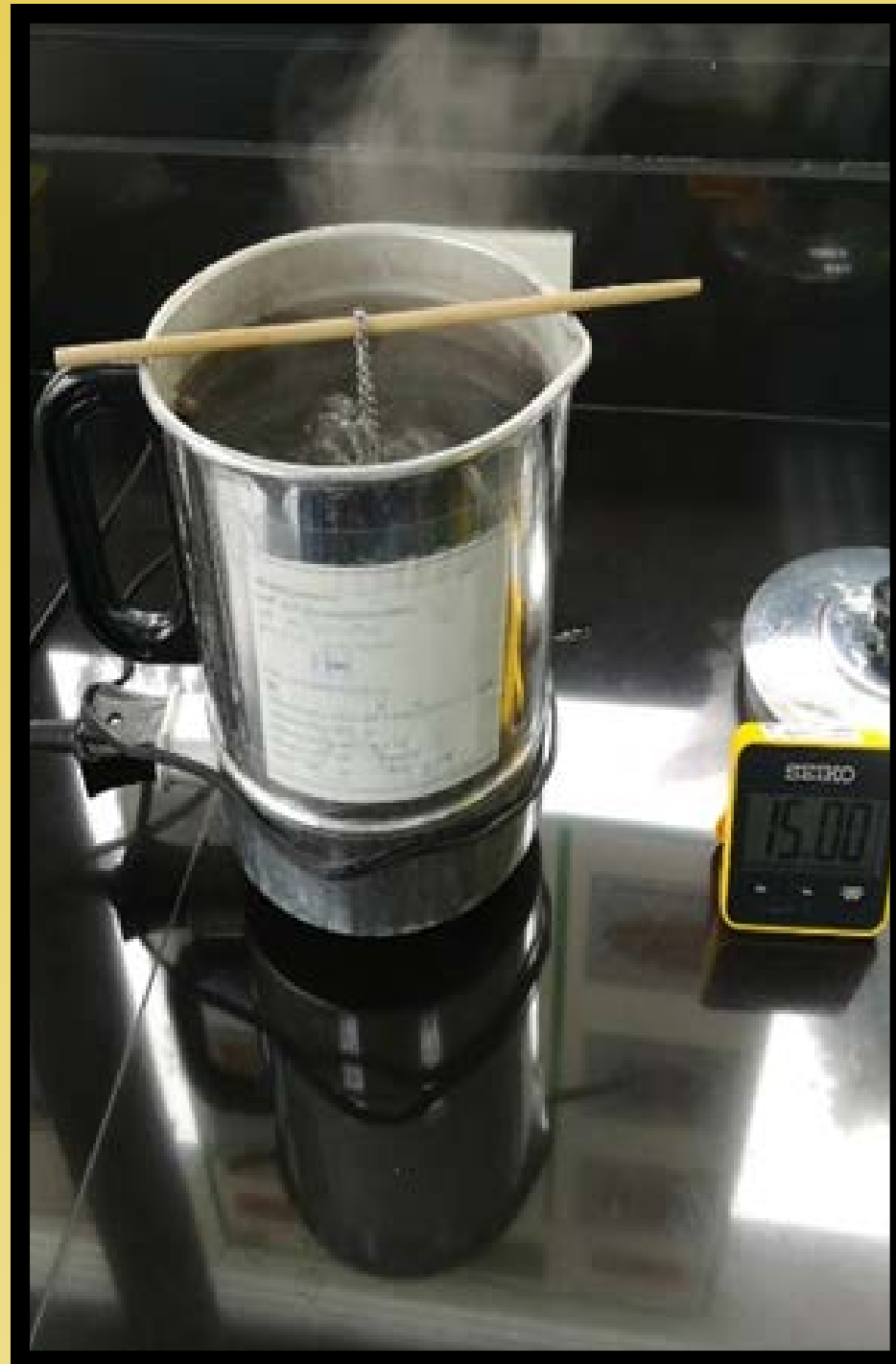
• หากความบริสุทธิ์โดยน้ำหนัก การวินิจฉัย เมล็ดข้าวที่ติดสีม่วงเข้มไม่ใช่ข้าวหอมมะลิและข้าวหอมไทย

การวิธีตรวจสอบเมล็ดข้าวสุกที่ต้มในน้ำเดือดของข้าวหอมมะลิไทยและข้าวหอมไทย

ข้าวเมล็ดใดยังเป็นไตโดยมีลักษณะที่มีจุดขุ่นขาวของแป้งดิบปรากฏภายในเมล็ดให้ถือว่าเป็นข้าวที่ยังไม่สุกสมบูรณ์

การวินิจฉัย

- เมล็ดข้าวที่ยังไม่สุกสมบูรณ์ให้ถือว่าเป็นเมล็ดข้าวที่ไม่ใช่ข้าวหอมมะลิไทยหรือข้าวหอมไทย



อุปกรณ์ที่ใช้ในการต้ม จะทำการจับเวลา 15 นาที โดยอ้างอิงจากผลการตรวจสอบทางDNA

วิธีการหาค่าการสลายเมล็ดข้าวในด่าง

1. สุ่มเมล็ดข้าวขาวมา 100 เมล็ด แบ่งใส่จานจำนวน 4 จาน จานละ 25 เมล็ด แล้ววางบนพื้นราบสีดำ
2. เติมสารละลายโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ลงในจาน ประมาณจานละ 100 มล. ให้เมล็ดข้าวทุกเมล็ดจมอยู่ในสารละลาย และให้แต่ละเมล็ดอยู่ห่างกันพอสมควร ปิดฝาทิ้งที่อุณหภูมิห้อง ($30 \pm 5^\circ\text{C}$) โดยไม่ขยับเขยื้อนเป็นเวลา 23 ชม.
3. ตรวจสอบเมล็ดข้าว โดยพิจารณาจากระดับการสลายของเมล็ดข้าวในด่างแต่ละเมล็ด

(ดังรูปภาพ)



ระดับ 1
ลักษณะเมล็ดข้าวไม่เปลี่ยนแปลงเลย



ระดับ 2
เมล็ดข้าวพองตัว



ระดับ 3
เมล็ดข้าวพองตัวและมีแป้งกระจายออกมาจากบางส่วนของเมล็ดข้าว



ระดับ 4
เมล็ดข้าวพองตัวและมีแป้งกระจายออกมารอบเมล็ดข้าวเป็นบริเวณกว้าง



ระดับ 5
ผิวของเมล็ดข้าวปริทางขวางหรือทางยาวและมีแป้งกระจายออกมารอบเมล็ดเป็นบริเวณกว้าง



ระดับ 6
เมล็ดข้าวสลายตัวตลอดทั้งเมล็ด มีลักษณะเป็นเมือกขุ่นขาว



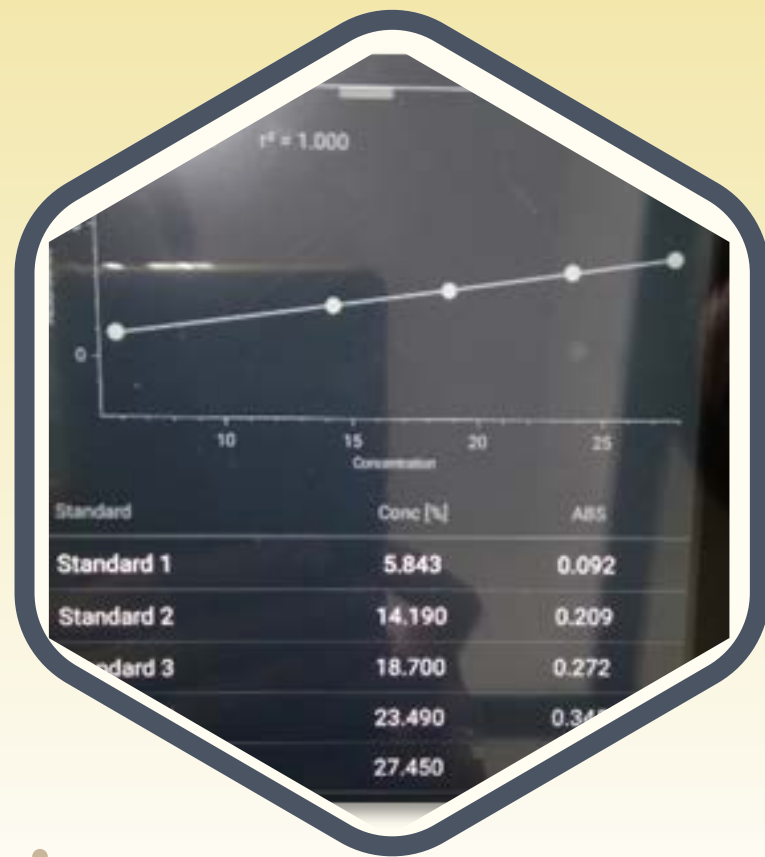
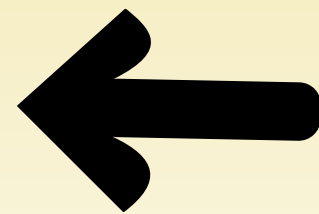
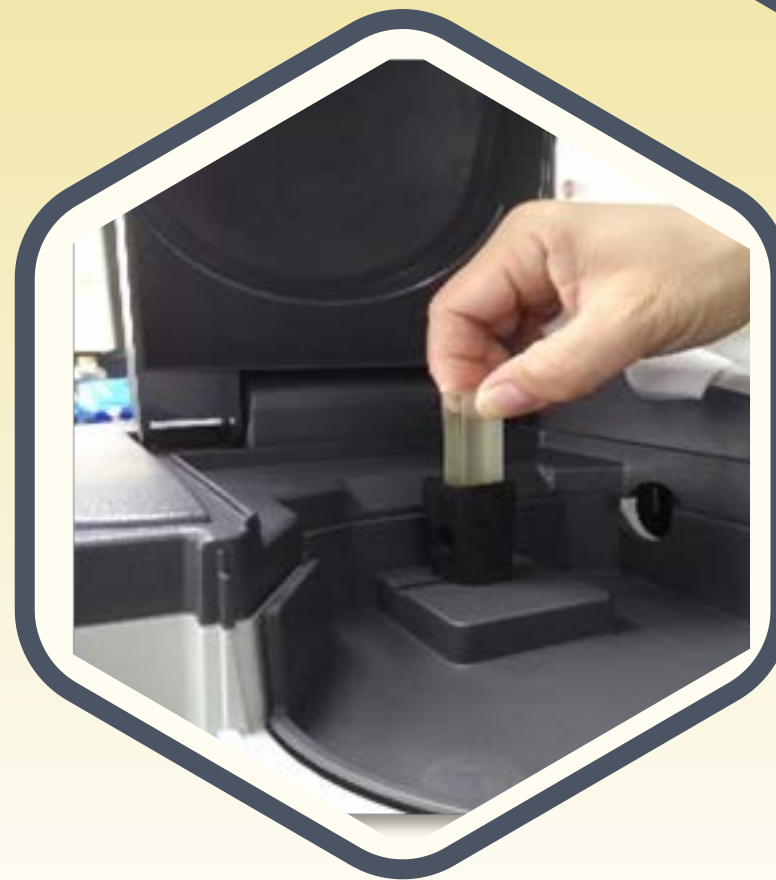
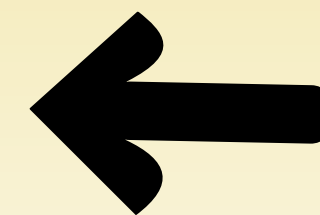
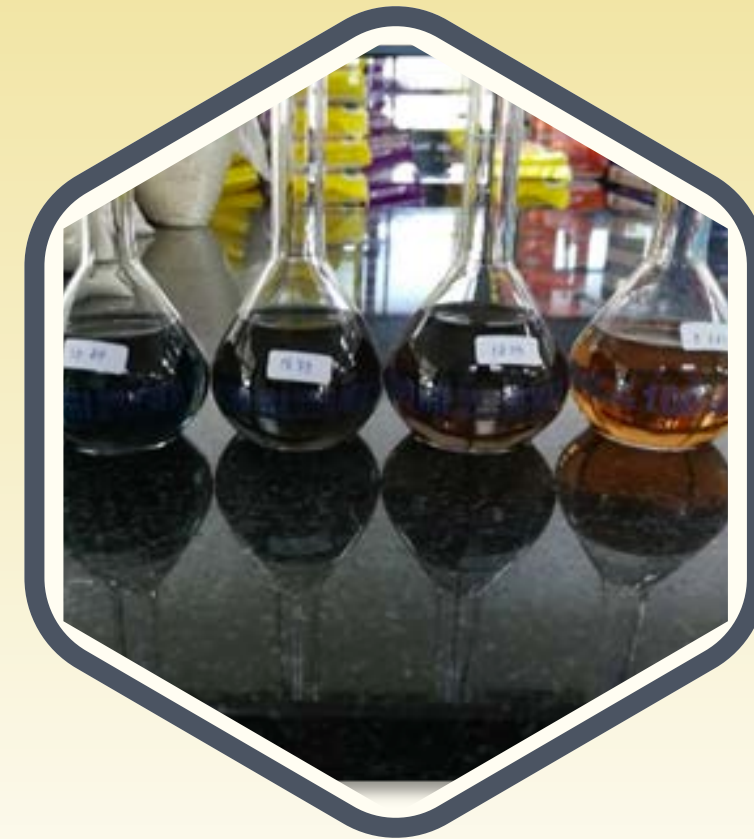
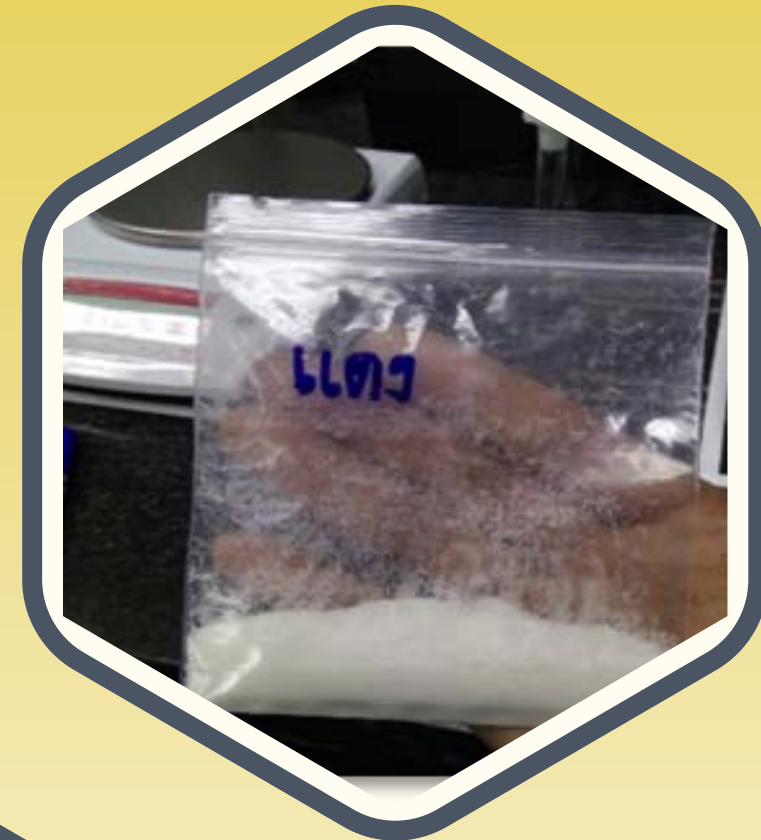
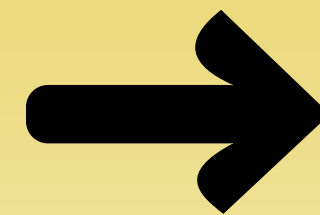
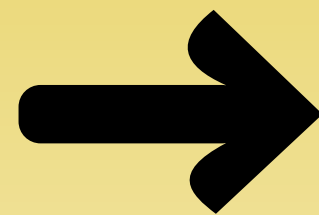
ระดับ 7
เมล็ดข้าวสลายตัวตลอดทั้งเมล็ดและมีลักษณะเป็นแป้งเปียกใส

การวิเคราะห์ทางเคมี (ข้าวเก่า-ใหม่)



1. ชั่งตัวอย่างข้าว 5 กรัม ลงในหลอดทดลอง
2. เติมสารย้อมสีลงไป 10 มิลลิลิตร
3. ผสมให้เข้ากันประมาณ 1 นาที
4. สังเกตการเปลี่ยนแปลงสีของสารละลายเทียบสีกับตารางเฉดสี

การวิเคราะห์ทางเคมี (หาปริมาณอมิโลส)



การทดสอบโดยวิธีการหุงข้าวหอมมะลิ 105, กว 15

1

- ตวงข้าวสาร 1 ส่วน ใส่หม้อหุงข้าว



2

- เติมน้ำสะอาดในอัตราส่วนข้าว 1 ส่วน ต่อน้ำ 1.2-1.3 ส่วน (เพิ่มหรือลดตามความเหมาะสม)



3

- เมื่อข้าวสุกให้พักไว้อย่างน้อย 15 นาที ก่อนนำไปรับประทาน



4

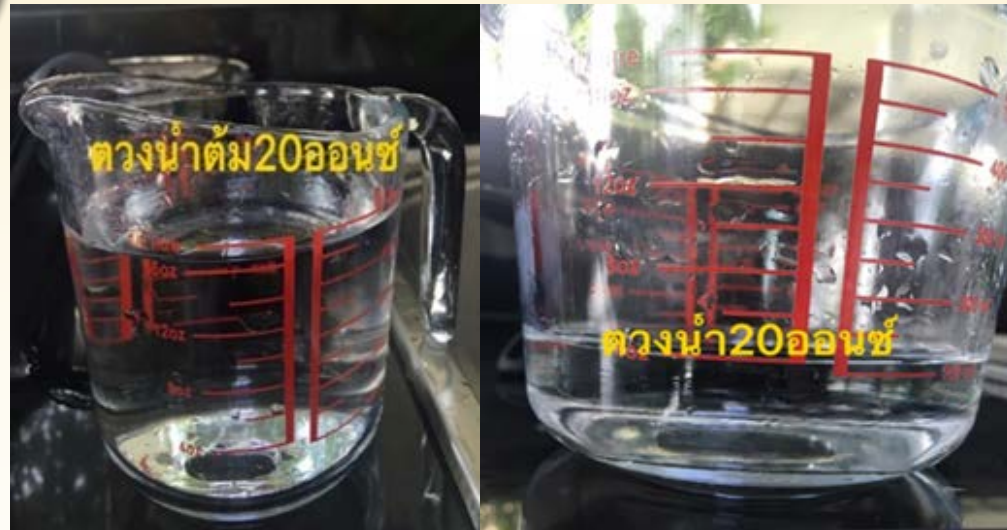
- เมื่อทำตามวิธีข้างต้นแล้วจะได้ข้าวที่สวย ขาว สะอาด หุงขึ้นหม้อ



การทดสอบโดยวิธีการหุงข้าวแบบเม็กซิโก

- ตวงน้ำ 2 ½ ถ้วย (20 ออนซ์)

1



- ใส่กระทะ ปิดฝาและต้มน้ำให้เดือด

2



- ตวงข้าว 1 ถ้วย (8 ออนซ์) ใส่ในกระชอนล้างน้ำ 25 วินาที และทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำ

3



- เมื่อน้ำเดือดเทข้าวใส่ในกระทะ หลี่ไฟ ปิดฝาทิ้งไว้ 25 นาที

4



5



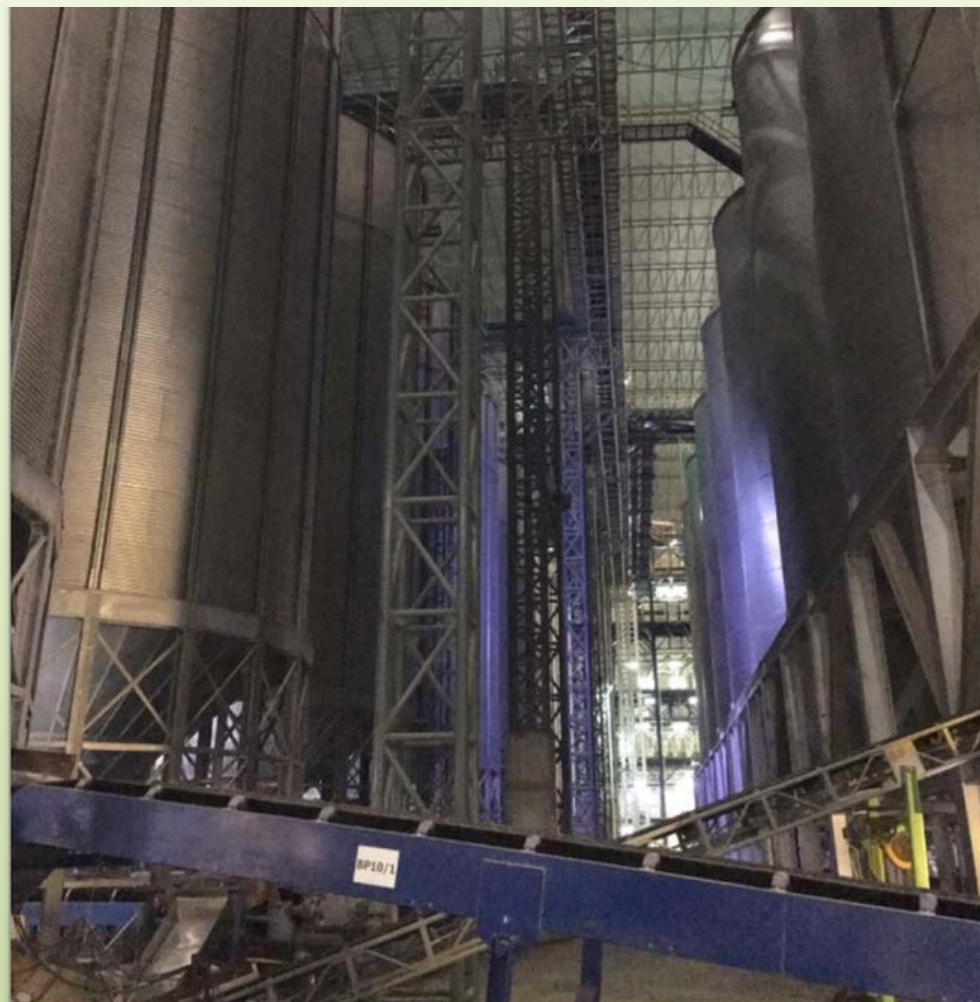
- เมื่อครบ 25 นาที ปิดไฟ เปิดฝาทิ้งไว้ 5 นาที

การตรวจสอบคุณภาพข้าว

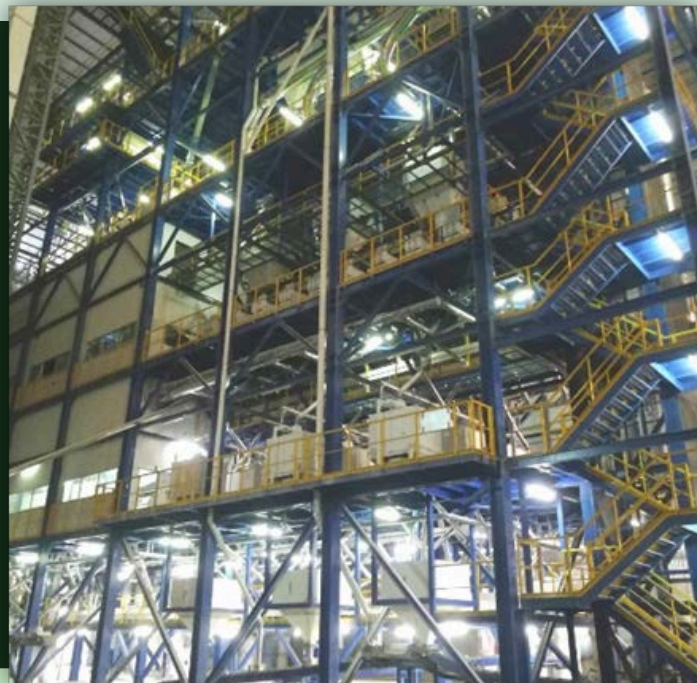


การตรวจสอบคุณภาพข้าว

- จากรถบรรทุกนำเข้าเก็บในถังไซโล (จากรถบรรทุกที่ผ่านคุณภาพจากห้องQC ไปซึ่งน้ำหนักก่อนเข้าเก็บ)



ขั้นตอนการปรับปรุงคุณภาพข้าวก่อนส่งออก



ชุดเครื่องจักรปรับปรุง
คุณภาพ



ตะแกรงกลมคัดแยก
เมล็ด

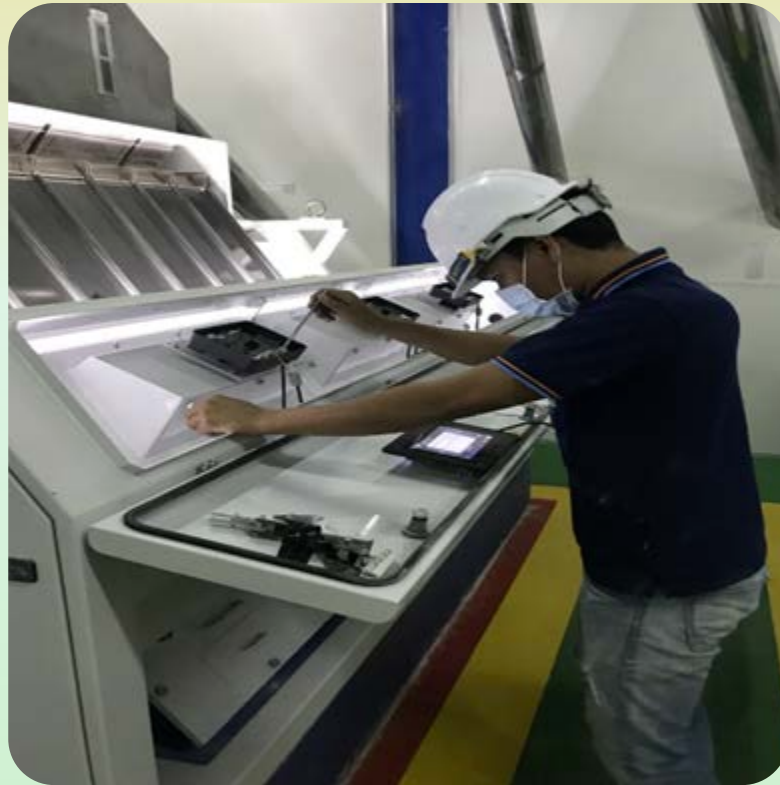


เครื่องทำความสะอาด



เครื่องคัดแยกหิน

ขั้นตอนการปรับปรุงคุณภาพข้าวก่อนส่งออก



เครื่องยึงสี

เครื่องขัดมัน



ก่อนปรับปรุง



หลังปรับปรุง



รีเจ็ค



ขั้นตอนการส่ง
ออกข้าว

ขั้นตอนการปฏิบัติงาน

ใบแจ้งงาน

Page 1-1 17/02/2026 15:33:52
เลขที่ใบแจ้งงาน: 8690022 + B690021 + B690020

ชื่อผู้ซื้อ: LOUIS DREYFUS COMPANY ASIA PTE LTD เลขที่: TNS260005-01(L)
เลขที่สัญญา: TNS260005 วันที่: 17/02/2026
เลขที่สัญญาของลูกค้า: P004319

ใบแจ้งงาน (Bulk)
INVOICE NO. TANA0062/26

สถานที่ส่งมอบ: KOH SICHANG เซอร์เวย์: INTERTEK
วันที่เรือเข้า: 28/02/2026 เซอร์เวย์ร่วม: -
ปลายทาง: UMM QASR, IRAQ Tally: Cotecna at LDC's Account
เรือแม่: MV. GREY LUNA เซอร์เวย์ร่วมยา: INTERTEK
Vessel Agent: Sealite ชนิดยา: Phosphine, 3.0 GMS/CUBM
Shipping: ฉุกเฉิน

ชื่อข้าว: ข้าวขาว 100% ใหม่ ชั้น 2 สเปคอีริก บี 2025/2026
RiceName: Thai White Rice 100% Grade B IRAQ SPEC. New Crop 2025/2026

วันที่	สถานที่	ชนิดของข้าว	จำนวน (ตัน)	ถุงเปล่า	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)	สถานที่ลงเรือ	วันที่ลงเรือ
25/02/2026	MRN	LONG GRAIN WHITE RICE	20,000	1%	1,000,000,000	1,002,800,000	ท่าเรือเวียต	25/02/2026
26/02/2026	MRN	LONG GRAIN WHITE RICE	40,000	1%	2,000,000,000	2,005,600,000	ท่าเรือเวียต	26/02/2026
27/02/2026	MRN	LONG GRAIN WHITE RICE	40,000	1%	2,000,000,000	2,005,600,000	ท่าเรือเวียต	27/02/2026
รวม	3,000,000,000		100,000.00		5,000,000,000	5,014,000,000		

Remark : ***แจ้งพนักงาน - กระสอบเปล่าแถมลูกค้า 1% LONG GRAIN WHITE RICE 50KG = 1,000ใบ (2มัดเบด @500x2) ใยสายสีแดง เขียว ดำ (Multicoloured Sewing Thread)
Hose test and draft Survey : Intertek
MV.GREY LUNA

#	กระสอบ	จำนวน
1	ข้าว LONG GRAIN WHITE RICE 50.00 KG. WHITE SINGLE POLYPROPYLENE BAG 140g ใยสายสีแดง เขียว ดำ (Multicoloured Sewing Thread) (แพค 100,000 / แคม 1,000 / เนื้อแคค 150) - วันที่ตั้ง 23/02/2026 สถานที่ตั้ง โรงสีเวียต จำนวน 101,150	101,150

18/02/2026

ใบแจ้งงาน

Page 2-2 07/08/2018 17:44:07
เลขที่ใบแจ้งงาน: C610370

ชื่อผู้ซื้อ: ADM RICE INC เลขที่: TNS180235-02(L)
เลขที่สัญญา: TNS180235 วันที่: 07/08/2018
เลขที่สัญญาของลูกค้า: 1060/18

ใบแจ้งงาน (Container)

ชนิดข้าวรวม 1 ชนิด, จำนวนตู้รวม 50 ตู้
ชื่อข้าว: ข้าวขาว 5% บิ๊จจุบัน
RiceName: Thai White Rice 5% Broken CURRENT CROP

วันที่	โรงสี	จำนวน ตัน/ตู้	จำนวน ตัน	จำนวน ตู้	ประเภท	NW ตัน (kg)	GW ตัน (kg)	จำนวน ตัน/ตู้	ถุงเปล่า	GW ตัน/ตู้	หัวสาขา
21/06/2018	MRN	25,000	375,00000	15	SARI	25,000	25,080	1,000.00	3%=30bags/cdn	25,080.00	ศูนย์ฯ(SRP) โทร 094-094-1824
21/06/2018	MRN	25,000	175,00000	7	SARI	25,000	25,080	1,000.00	3%=30bags/cdn	25,080.00	ศูนย์ฯ(Phangphong) โทร 094-878-8745
21/06/2018	MRN	25,000	350,00000	14	SARI	25,000	25,080	1,000.00	3%=30bags/cdn	25,080.00	ศูนย์ฯ(Borneo) โทร 083-885-0725
21/06/2018	MRN	25,000	350,00000	14	SARI	25,000	25,080	1,000.00	3%=30bags/cdn	25,080.00	ศูนย์ฯ(ASF) โทร 086-310-4253
รวม		1,250,00000		50							

กระดาษปูตู้: 1 ด้าน
Remark :

Created by Sutee Weearong
Sale Dept Kanchat Tel. 0932139996
Approved 09:58 8/8/2018



- ตรวจสอบเอกสารใบแจ้งงานที่ส่งมาจากฝ่ายขายตามที่ลูกค้ามีการซื้อ-ขาย

ขั้นตอนการปฏิบัติงาน



ตรวจสอบเครื่องหมายบนกระสอบถูกต้องตามใบแจ้งงาน



سُومَ حَنْجَانِ نَاحِ كُفَرَسُوبِ لَإِ 1 بَإِ وَ 10 بَإِ

تُرَاقِبُ بَإِ أَعْجَاجَ أَوْ لَآ، مَعَ بَاقِ كُفَرَسُوبِ نَاحِ كُفَرَسُوبِ بَإِ بَإِ فُورَمِ

سُومَ 1 بَإِ



سُومَ 10 بَإِ



ตรวจสอบคุณภาพข้าวของตัวแทนผู้ซื้อ(SURVEYOR)



ก่อนบรรจุกระสอบเข้าตู้คอนเทนเนอร์และลงเรือลำเลียง

สุ่มชั่งน้ำหนักรวมพร้อมบันทึกน้ำหนักลงในแบบฟอร์ม





**QC ของบริษัทฯเก็บตัวอย่างมา
วิเคราะห์คุณภาพข้าว**

การตรวจปล่อยสินค้าข้าวเข้าตู้คอนเทนเนอร์

01



ตู้ใส่สินค้าไม่บรรจุกระสอบ

02



ตรวจสอบความสะอาดตู้เปล่า

03



ตู้ใส่สินค้าบรรจุกระสอบจัมโบ้

04



ตู้ใส่สินค้าบรรจุกระสอบและรมยาในตู้

05



หลังจากรมยาตู้และซีลตู้

การตรวจปล่อยสินค้าข้าวลงเรือลำเลียง

ตรวจสอบเรือบรรทุกสินค้าก่อนลงสินค้า



สินค้าโดยไม่บรรจุกระสอบ



**การตรวจปล่อยสินค้าข้าว
ลงเรือลำเลียง
ลงสินค้าบรรจุกระสอบ**



การตรวจปล่อยสินค้าข้าวลงเรือลำเลียง

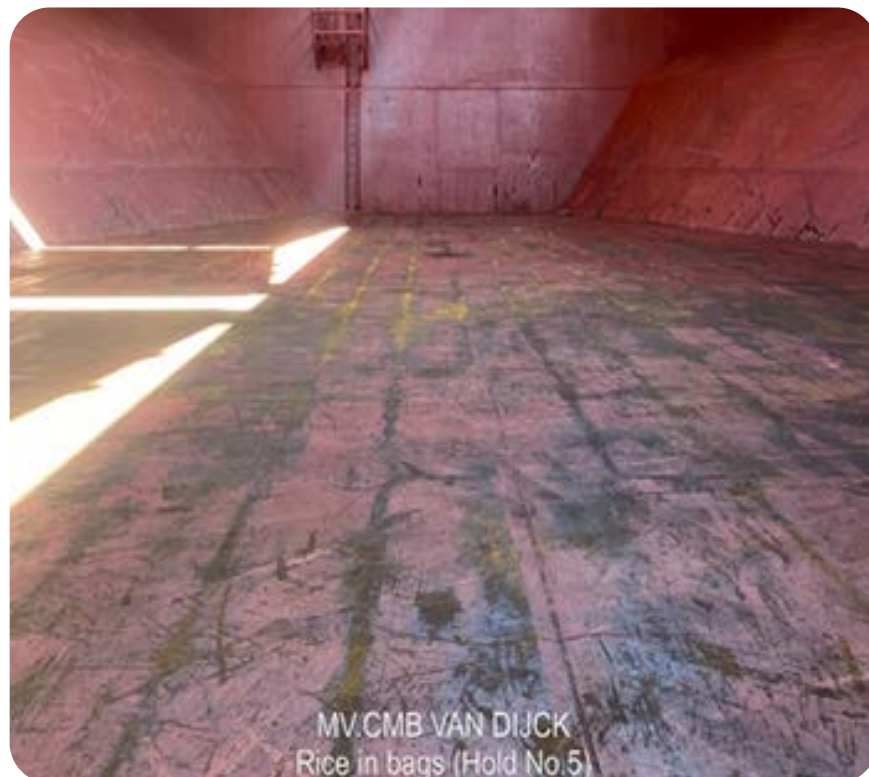
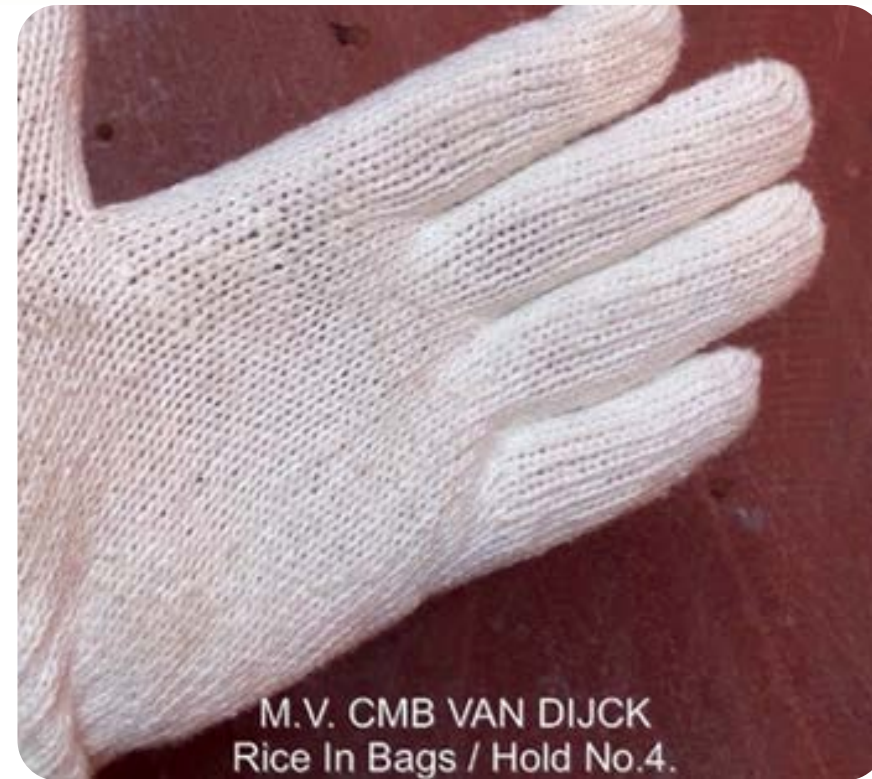
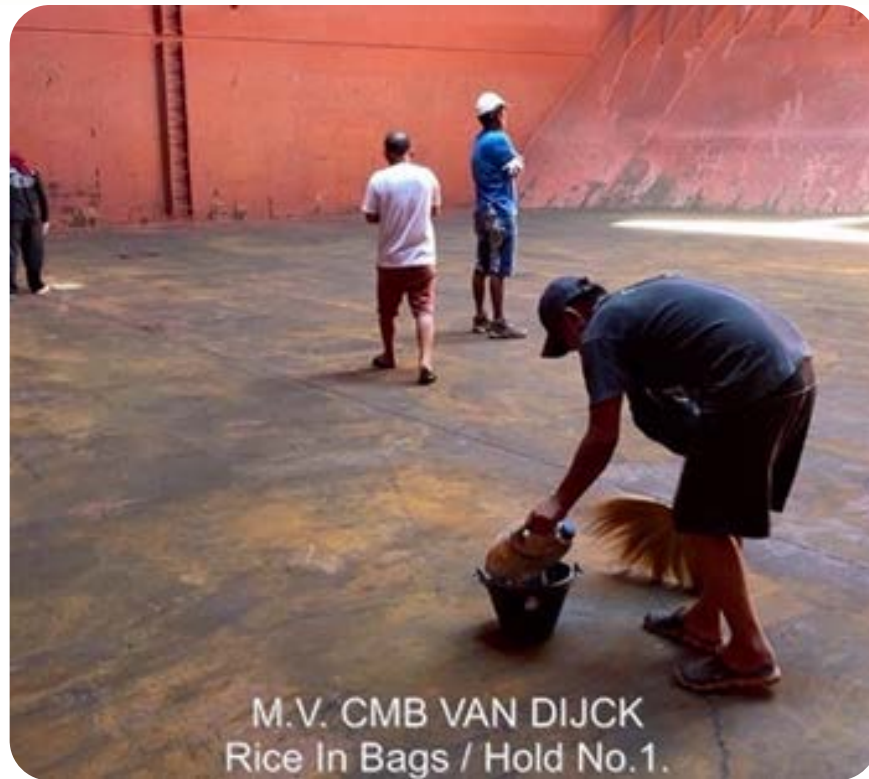
ลงสินค้าบรรจุกระสอบจัมโบ้

(1,000 กก.)



การตรวจสอบสภาพเรือใหญ่ก่อนบรรทุกสินค้าข้าว

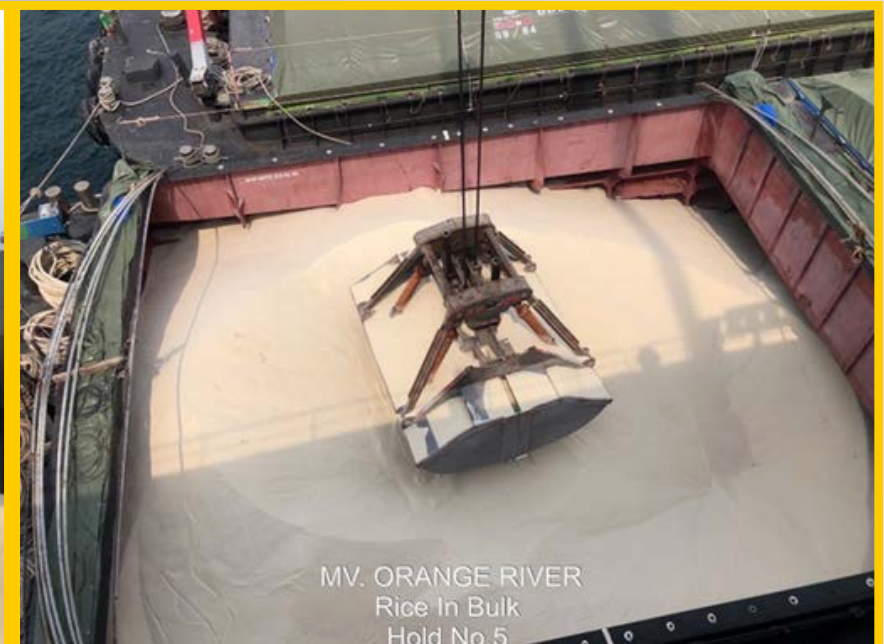
ของบริษัท ผู้ตรวจสอบ(SURVEYOR)



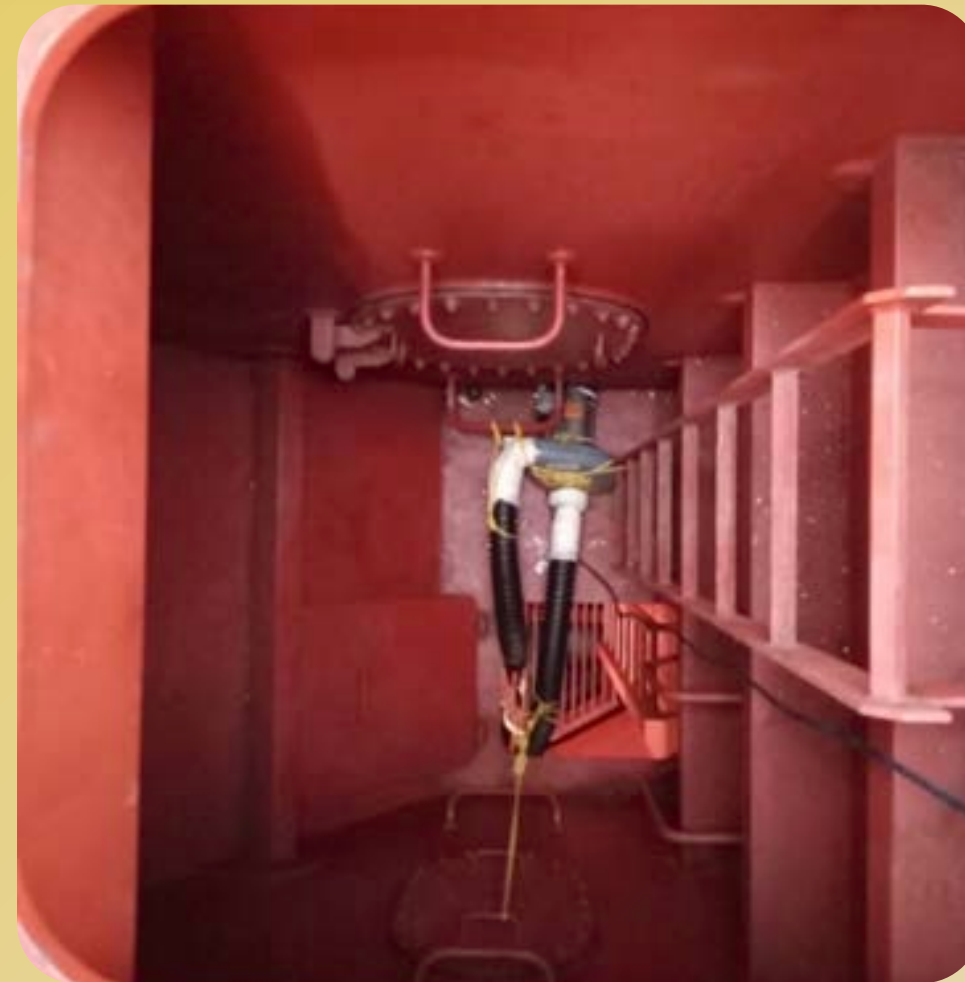
การขนถ่ายสินค้าข้าวจากเรือลำเลียงขึ้นเรือใหญ่



การขนถ่ายสินค้าข้าวจากเรือลำเลียงขึ้นเรือใหญ่



การมยาในระวางเรือใหญ่ที่มารับสินค้าข้าวเต็มจำนวนแล้ว





THANK YOU
