

บทที่ 4

ข้อมูลทั่วไปของข้าวหอมมะลิ

4.1 ประวัติความเป็นมา

ข้าวหอมมะลิ (Thai Hom Mali Rice) เป็นสายพันธุ์ข้าวที่มีถิ่นกำเนิดในประเทศไทย จัดเป็นข้าวนาปี ปลูกได้เพียงปีละ 1 ครั้ง ลักษณะข้าวเปลือกเรียวยาว เมื่อสีเป็นข้าวสารจะได้ข้าวเมล็ดเรียวยาว ขาวใสเป็นเงา แกร่ง มีท้องไข่น้อย มีกลิ่นหอมคล้ายใบเตย เป็นพันธุ์ข้าวที่นิยมบริโภคอย่างแพร่หลายทั้งในประเทศและต่างประเทศ และเป็นพันธุ์ข้าวที่สร้างชื่อเสียงให้ข้าวไทยเป็นที่รู้จักทั่วโลก

ในช่วงปีพ.ศ. 2493-2494 กรมการข้าวในขณะนั้นได้มอบหมายให้เจ้าหน้าที่เกษตร ออกรวบรวมพันธุ์ข้าวพื้นเมืองต่างๆ ที่ปลูกในประเทศไทย ในการนี้ นายสุนทร สีหะเนิน เจ้าหน้าที่คนหนึ่งของกรมการข้าว ได้เดินทางไปรวบรวมพันธุ์ข้าวจำนวน 199 รวง จากพื้นที่จังหวัดฉะเชิงเทรา และถูกนำไปทดลองปลูก เพื่อคัดเลือกพันธุ์ และในที่สุด ข้าวรวงที่ 105 ได้รับการคัดเลือกออกมาเป็นพันธุ์ที่มีลักษณะเป็นที่น่าพอใจ มีลักษณะภายนอก เมล็ดสวยงาม เรียวยาว มีความมัน เลื่อม ใส ข้าวหุงสุกทั้งนุ่ม-เหนียว และหอมกรุ่นชวนรับประทาน กรมการข้าวจึงได้คัดพันธุ์บริสุทธิ์ ในสถานีทดลองข้าวโคกสำโรง จังหวัดลพบุรี และนำไปขยายผลในพื้นที่ปลูกข้าวทั่วประเทศ ในปีพ.ศ. 2500 เมล็ดพันธุ์บริสุทธิ์จึงถูกส่งไปปลูกขยายผล และทดสอบในภูมิภาคต่างๆของประเทศ พบว่าสภาพแวดล้อมทั้งดินและภูมิอากาศ ในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เป็นพื้นที่ที่เหมาะสมสำหรับปลูกข้าวพันธุ์นี้

ในปีพ.ศ. 2502 พันธุ์ข้าวรวงที่ 105 ได้รับประกาศรับรอง เป็นพันธุ์ข้าวรับรองที่กรมการข้าว สนับสนุนให้ เป็นพันธุ์ข้าวหอมมะลิ ชื่อพันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105 (อ่านว่าหนึ่งร้อยห้า) ในวันที่ 25 พฤษภาคม พ.ศ. 2502

เมื่อพันธุ์ข้าวผ่านการคัดเลือกและปรับปรุงจนได้เมล็ดพันธุ์บริสุทธิ์แล้ว การขยายผลพันธุ์ข้าวจำเป็นต้องมีการประกาศและสนับสนุนการปลูกข้าวพันธุ์นี้ กระบวนการตั้งชื่อจึงมีความสำคัญ เพื่อให้เป็นที่จดจำประทับใจ การตั้งชื่อต้องสื่อความหมาย คุณลักษณะของพันธุ์ข้าว จึงเป็นที่มาของชื่อ ข้าวดอกมะลิ 105 ชื่อแต่ละคำมีความหมายดังนี้

ขาว หมายถึง สีขาวของเมล็ดข้าวสาร

ดอกมะลิ หมายถึง ดอกมะลิซึ่งเป็นดอกไม้ไทย ที่มีปลูกกันอยู่ทุกครัวเรือนใช้สำหรับบูชาพระ

ตัวเลข 105 (หนึ่งร้อยห้า) หมายถึงรวงที่ 105 ที่ถูกเก็บรวบรวม โดยนายสุนทร สีหะเนิน

4.2 คุณสมบัติของข้าวหอมมะลิ

ข้าวหอมมะลิที่นิยมปลูกและบริโภคกันอย่างแพร่หลายคือพันธุ์ข้าวหอมมะลิ 105 และพันธุ์ กข.15 ความหอมของข้าวหอมมะลิ เกิดจากสารระเหยชื่อ 2-acetyl-1-pyrroline ซึ่งเป็นสารที่ระเหยหายไปได้ การรักษาความหอมของข้าวหอมที่ดีต้องเริ่มตั้งแต่ การเก็บเกี่ยว การเก็บรักษา ข้าวเปลือกการสีข้าว และการเก็บรักษาข้าวที่สีเรียบร้อยแล้วการจะรักษาความหอมของข้าวเอาไว้ต้องพยายามหลีกเลี่ยงภาวะแวดล้อมที่ร้อน อับอ้าว และมีความชื้นสูง การตากแดดหรือใกล้สถานที่ที่ร้อนจัดเป็นเวลานานๆ เป็นสิ่งที่ควรหลีกเลี่ยงอย่างยิ่งสภาวะที่เหมาะสมคือที่ที่มีอากาศค่อนข้างเย็น มีการถ่ายเทของอากาศดี ความชื้นไม่สูง

ข้าวหอมใหม่ (NEW CROP) หมายถึง ข้าวหอมที่เพิ่งเก็บเกี่ยวมาได้สักระยะหนึ่ง และมีการดูแลรักษาอย่างดี ก่อนที่จะนำมาบริโภค ข้าวหอมใหม่จะให้ความหอมขณะหุงต้ม ซึ่งเป็นคุณสมบัติพิเศษที่แตกต่างจากข้าวชนิดอื่นๆ นอกจากนี้ข้าวหอมที่หุงแล้ว ยังมีลักษณะนุ่มเหนียว มียาง เกาะตัวกันพอสมควร มีรสชาติอร่อย

ข้าวหอมที่เก็บไว้นานขึ้น (ข้าวเก่า) คือ ข้าวที่เก็บเกี่ยวมาแล้วเก็บไว้เป็นเวลานาน 5-6 เดือนขึ้นไป ความหอมจะเจือจางลง รวมทั้งความนุ่มเหนียวลดลงด้วย เมื่อนำข้าวหอมนี้มาหุงจะต้องใช้ปริมาณน้ำมากขึ้นกว่าข้าวใหม่ ถึงแม้ความหอมจะลดน้อยลงไปแต่ยังคงมีรสชาติอร่อยเหมือนเดิม ส่วนความนุ่มนวลนั้น แม้จะลดลงบ้างเมื่อเทียบกับข้าว-หอมใหม่ แต่ก็ไม่รวนแข็งกระด้างเหมือนข้าวชนิดอื่น ๆ

4.3 ประเภทของข้าวหอมมะลิ

กระทรวงพาณิชย์ (กรมการค้าต่างประเทศ) ได้แบ่งประเภทของ ข้าวหอมมะลิไทย ออกเป็น 2 ประเภท คือ ข้าวขาว (8 ชนิด) และข้าวกล้อง (6 ชนิด)

1) ข้าวขาวแบ่งออกเป็น 8 ชนิด ดังนี้

1.1 ข้าวขาว 100 เปอร์เซ็นต์ ชั้น 1

1.2 ข้าวขาว 100 เปอร์เซ็นต์ ชั้น 2 (มีปริมาณส่งออกมากที่สุด)

1.3 ข้าวขาว 100 เปอร์เซ็นต์ ชั้น 3

- 1.4 ข้าวขาว 5 เปอร์เซ็นต์
- 1.5 ข้าวขาว 10 เปอร์เซ็นต์
- 1.6 ข้าวขาว 15 เปอร์เซ็นต์
- 1.7 ข้าวขาวหักเอวันเลิศพิเศษ
- 1.8 ข้าวขาวหักเอวันเลิศ
- 2) ข้าวกล้องแบ่งออกเป็น 6 ชนิด ดังนี้
 - 2.1 ข้าวกล้อง 100 เปอร์เซ็นต์ ชั้น 1
 - 2.2 ข้าวกล้อง 100 เปอร์เซ็นต์ ชั้น 2
 - 2.3 ข้าวกล้อง 100 เปอร์เซ็นต์ ชั้น 3
 - 2.4 ข้าวกล้อง 5 เปอร์เซ็นต์
 - 2.5 ข้าวกล้อง 10 เปอร์เซ็นต์
 - 2.6 ข้าวกล้อง 15 เปอร์เซ็นต์

4.4 วิธีการตรวจความเป็นข้าวหอมมะลิ

การตรวจสอบที่สามารถยืนยันว่าเป็นข้าวหอมมะลิแท้หรือไม่นั้น ปัจจุบันมีเพียงวิธีเดียว คือ การตรวจสอบสายพันธุกรรม (DNA) ซึ่งมีสถาบันที่สามารถตรวจสอบได้อยู่บ่อย มีค่าใช้จ่ายในการตรวจสอบค่อนข้างสูง และต้องใช้เวลาในการตรวจสอบพอสมควร นอกจากนี้ยังมีวิธีการตรวจสอบเบื้องต้นเพื่อเป็นแนวทางในการบ่งชี้หาความเป็นข้าวหอมมะลิ คือ วิธีการตรวจทางกายภาพ

4.4.1 วิธีการตรวจลักษณะเมล็ดข้าวเปลือกหอมทางกายภาพ

พิจารณาจาก ลักษณะสีของเปลือก ขนาดรูปทรงของเมล็ดข้าวเปลือก ลักษณะพิเศษที่มีเอกลักษณ์เฉพาะที่บ่งชี้ว่าเป็นข้าวหอมอะไร (ซึ่งต้องอาศัยความชำนาญ) เช่น

- ข้าวหอมมะลิ 105 มีลูกหางแยกออกชัดเจน
- ข้าวหอมมะลิ กข.15 ที่ลูกหางมีลักษณะงอนขึ้นมากกว่า และเมล็ดจะกว้างกว่า
- ข้าวปทุมธานี 105 จะมีลักษณะคล้ายกับ หอมมะลิ 105 ต่างกันที่ลูกหางจะแยกน้อยกว่า

4.4.2 วิธีการตรวจลักษณะเมล็ดข้าวสารหอมที่ผ่านการกะเทาะเอาเปลือกและรำ ออกแล้ว

- การตรวจทางกายภาพ (มีมาตรฐานกำหนด) พิจารณาจาก ลักษณะรูปทรงของเมล็ดข้าวขนาดความยาวของเมล็ดข้าวและความยาวเฉลี่ย ต่อความกว้างของเมล็ด ลักษณะพิเศษที่บ่งชี้ว่าเป็นข้าวหอมอะไร และวิธีตรวจสอบเมล็ดข้าวสุกที่ต้มในน้ำเดือด

- การตรวจทางเคมี คือ การทดสอบหาปริมาณไวรัส การทดสอบหาปริมาณข้าวเจ้าอื่นที่ไม่ใช่ข้าวหอมมะลิไทยปน โดยการหาค่าการสลายเมล็ดข้าวในด่าง หรือการย้อมสี และการทดสอบความสดของข้าว

4.5 ความสำคัญทางเศรษฐกิจของข้าวหอมมะลิ

ประเทศไทยส่งออกข้าวเป็นอันดับ 1 ของโลก นอกจากนี้ประเทศไทยเป็นประเทศเดียวที่ผลิตและส่งออก ข้าวหอมมะลิ ปริมาณผลผลิตข้าวหอมมะลิทั่วประเทศมีประมาณ 6.4 ล้านตัน (ปี 2548/2549) โดย ข้าวหอมมะลิ 100 เปอร์เซ็นต์ ชั้น 2 มีปริมาณการส่งออกมากที่สุด (ประมาณ 1.3 ล้านตัน) และมีมูลค่าการส่งออกสูงสุดเมื่อเทียบกับข้าวหอมมะลิชนิดอื่นๆ

แนวโน้มการผลิตและการส่งออกข้าวหอมมะลิในช่วงหลายปีที่ผ่านมา มีอัตราการเติบโตอย่างต่อเนื่องทั้งตลาดภายในประเทศและตลาดต่างประเทศ ความต้องการบริโภคข้าวหอมมะลิในตลาดโลกยังคงมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น อย่างต่อเนื่องเช่นเดียวกัน โดยตลาดส่งออกข้าวหอมมะลิสำคัญของไทย คือ ประเทศสหรัฐอเมริกา จีน สิงคโปร์ฮ่องกง แคนาดา และประเทศในแถบแอฟริกา เช่น ไโอเวอรีโคท สาธารณรัฐกานา

ตารางที่ 4.1 ข้อมูลพื้นฐานสำคัญของข้าวหอมมะลิไทย

ข้อมูลพื้นฐานสำคัญของข้าวหอมมะลิไทย						
ข้อมูลสำคัญ ข้าวหอมมะลิไทย	2545	2546	2547	2548	2549	2550
เนื้อที่เพาะปลูก (ล้านไร่)	18.85	18.12	19.24	18.94	19.30	N/A
เนื้อที่เก็บเกี่ยว (ล้านไร่)	17.29	17.14	17.63	17.67	18.14	N/A
ผลผลิต (ล้านตัน)	5.92	6.06	6.25	6.41	6.49	N/A
แหล่งที่เพาะปลูกที่สำคัญ	สุรินทร์ ศรีสะเกษ บุรีรัมย์ นครราชสีมา ร้อยเอ็ด อุบลราชธานี					
ช่วงเพาะปลูก	กรกฎาคม - สิงหาคม					
ช่วงเก็บเกี่ยว	พฤศจิกายน - ธันวาคม					
ปริมาณการส่งออก (ล้านตัน)	1.49	2.20	2.28	2.31	2.60	3.07
มูลค่าการส่งออก (พันล้านบาท)	19.04	31.30	35.57	34.90	40.34	47.99
ประเทศคู่ค้าที่สำคัญ	สหรัฐอเมริกา จีน ฮ่องกง สิงคโปร์ แคนาดา และประเทศในแถบแอฟริกา เช่น ไโอเวอรีโคท สาธารณรัฐกานา					

ที่มา : ตลาดสินค้าเกษตรล่วงหน้าแห่งประเทศไทย (2551)

4.6 มาตรฐานข้าวหอมมะลิไทย

ข้าวหอมมะลิไทย

หมายถึง เฉพาะข้าวพันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105 และ พันธุ์ กข.15 เท่านั้น

ชนิดและชั้น

แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ ข้าวขาวและข้าวกล้อง

ข้าวขาว แบ่งออกเป็น 8 ชนิด

ข้าวกล้อง แบ่งออกเป็น 6 ชนิด

ข้อกำหนดมาตรฐาน

มีข้าวหอมมะลิไทยไม่น้อยกว่าร้อยละ 92.0

มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 14.0

เป็นข้าวเมล็ดยาวมีความขาว ท้องไข่น้อยโดยธรรมชาติ

ไม่มีแมลงที่ยังมีชีวิตอยู่

ขนาดเมล็ด

- ความยาวเฉลี่ยของข้าวเต็มเมล็ดที่ไม่มีส่วนใดหักต้องไม่ต่ำกว่า 7.0 มิลลิเมตร
- อัตราส่วนความยาวเฉลี่ยต่อความกว้างเฉลี่ยของข้าวเต็มเมล็ดที่ไม่มีส่วนใดหัก ต้องไม่ต่ำกว่า 3.2 : 1

มีคุณสมบัติทางเคมี ดังนี้

- มีปริมาณอมิโลสไม่ต่ำกว่าร้อยละ 13.0 และไม่เกินร้อยละ 18.0 ที่ระดับความชื้นร้อยละ 14.0
- มีค่าการสลายเมล็ดข้าวในด่าง ระดับ 6-7

นอกจากนี้ข้าวหอมมะลิไทยแต่ละประเภทและชนิด ต้องมีส่วนผสมของเมล็ดข้าวและระดับการสีข้าวเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดไว้

ในกรณีที่มีการซื้อขายสินค้ามาตรฐานข้าวหอมมะลิไทยตามตัวอย่าง ซึ่งหมายความถึง ข้าวหอมมะลิไทยผสม (mixed Thai hommali rice หรือ mixed Thai jasmine rice หรือ mixed Thai fragrant rice หรือชื่ออื่นที่มีความหมายเดียวกัน ไม่ว่าจะมียี่ห้อที่มีความหมายว่า ไทย หรือไม่ก็ตาม) สินค้ามาตรฐานข้าวหอมมะลิไทยตามตัวอย่างนั้น ต้องมีมาตรฐานตามที่กำหนดไว้ โดยต้องมีข้าวหอมมะลิไทยไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และข้าวขาว หรือข้าวกล้อง ซึ่งเป็นข้าวเจ้า พันธุ์อื่นผสมหรือปนแล้วแต่กรณี ต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าข้าวตามประเภท ชนิดและชั้นเดียวกัน กับข้าวหอมมะลิไทยนั้น

ผู้ทำการค้าขาออกซึ่งสินค้ามาตรฐาน ต้องแจ้งรายละเอียดไว้ในคำร้องขอให้ออกไปรับรองมาตรฐานสินค้า ทั้งนี้ต้องแสดงข้อความเป็นภาษาอังกฤษว่า mixed Thai hommali rice หรือ mixed Thai jasmine rice หรือ mixed Thai fragrant rice หรือชื่ออื่นที่มีความหมายเดียวกันให้ชัดเจนบนวัตถุที่ใช้ในการบรรจุ หุ้มห่อพร้อมทั้งระบุอัตราส่วนการผสม หรือปนของข้าวหอมมะลิไทยกับข้าวขาวหรือข้าวกล้อง ซึ่งเป็นข้าวเจ้าพันธุ์อื่นที่มีใช้ข้าวหอมมะลิไทย แล้วแต่กรณีไว้ด้วย

ด้านศุลกากรที่ต้องแสดงใบรับรองมาตรฐานสินค้า

ท่ากรุงเทฯ ด้านศุลกากรแหลมฉบัง ด้านศุลกากรสุโขทัย ด้านศุลกากรปาดังเบซาร์

การส่งหรือนำสินค้ามาตรฐานข้าวหอมมะลิไทยออก เพื่อใช้ในยานพาหนะที่บรรทุกออกไป หรือเพื่อเป็นตัวอย่าง ใดๆอย่างหนึ่ง หรือหลายอย่างรวมกันมีปริมาณครั้งละไม่เกิน 20 กิโลกรัม ไม่ต้องจดทะเบียนเป็นผู้ทำการค้าขาออกและไม่ต้องแสดงใบรับรองมาตรฐานสินค้า

อัตราค่าบริการตรวจสอบและออกใบรับรอง

- ตรวจสอบปล่อยสินค้าบรรทุกเรือใหญ่ หรือเรือลำเลียง เมตริกตันละไม่เกิน 18 บาท
- ตรวจสอบปล่อยสินค้าเข้าสู่คอนเทนเนอร์
 1. ตู้คอนเทนเนอร์ที่ 1 ไม่เกิน 1,500 บาท
 2. ตู้คอนเทนเนอร์ต่อไป เมตริกตันละ ไม่เกิน 18 บาท
- ค่าบริการออกใบรับรอง ฉบับละไม่เกิน 100 บาท

สรุปขั้นตอนการตรวจสอบมาตรฐานสินค้าข้าวหอมมะลิไทย

กรณีตรวจสอบแบบ 2 ขั้นตอน (ขั้นตอนก่อนตรวจสอบปล่อยและขั้นตอนตรวจสอบปล่อย)

ขั้นตอนก่อนตรวจสอบปล่อย

ผู้ทำการค้าออก ยื่นคำร้องขอให้ออกไปรับรองมาตรฐานสินค้า (แบบ มส. 13) ต่อสภาหอการค้าแห่งประเทศไทย

- แจ้งความประสงค์ต่อบริษัทผู้ประกอบธุรกิจตรวจสอบฯ เพื่อขอตรวจสอบขั้นตอนก่อนตรวจสอบปล่อย
- บริษัทผู้ประกอบธุรกิจตรวจสอบฯ แจ้งให้สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรพร้อมจัดส่งผู้ตรวจสอบฯ ประเภท ข. ไปดำเนินการ
- ผู้ตรวจสอบฯ ประเภท ข. ดำเนินการตรวจสอบขั้นตอนก่อนตรวจสอบปล่อยตามหลักเกณฑ์ และวิธีการที่กำหนดไว้ในแต่ละกรณี ได้แก่ กรณีกระสอบป่าน

กระสอบเส้นใยสังเคราะห์ ฯลฯ ถึงไซโลลำเลียงเข้าเก็บในคลังสินค้าหรือถังไซโลลำเลียงบรรจุใน jumbo bag และกรณี supervised packing

- นำตัวอย่างสินค้าที่ซักรว้แต่ละกรณีมาจัดทำตัวอย่างทอนและแบ่งตัวอย่างเป็น 6 ส่วน แต่ละส่วนมีน้ำหนักไม่น้อยกว่า 0.5 กิโลกรัม บรรจุถุงพริกสลากระแสดง วัน/เดือน/ปี ปริมาณสินค้าที่ซักรว้ และทำตราประทับกองสินค้าป้องกันรักษาสินค้าไม่ให้สินค้าถูกเพิ่มเติมสับเปลี่ยนหรือเปลี่ยนแปลงได้

จากนั้นผู้ตรวจสอบนำตัวอย่างกลับบริษัทผู้ประกอบการธุรกิจตรวจสอบฯ เพื่อนำส่งผู้ตรวจสอบฯ ประเภท ก. ทำการวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการและแจ้งผลวิเคราะห์ให้ผู้ทำการค้าส่งออกทราบ

ขั้นตรวจปล่อย

ผู้ทำการค้าขาออกแจ้งความประสงค์ต่อบริษัทผู้ประกอบการธุรกิจตรวจสอบฯ เพื่อขอตรวจสอบขั้นตรวจปล่อย

- บริษัทผู้ประกอบการธุรกิจตรวจสอบฯ แจ้งให้สำนักงานมาตรฐานสินค้าทราพร้อมจัดส่งผู้ตรวจสอบฯ ประเภท ข. ไปดำเนินการตรวจสอบ ดังนี้
- ตัวอย่างสินค้าขั้นก่อนตรวจปล่อยต้องปรากฏผลวิเคราะห์ถูกต้องตามมาตรฐานที่กำหนด
- ก่อนเริ่มการตรวจปล่อย ให้ผู้ตรวจสอบความชื้น ปริมาณ (ความบริสุทธิ์) ข้าวหอมมะลิไทย ขนาดเมล็ด ส่วนผสมข้าวและสิ่งที่มีปนได้ ระดับการสีแฉ่งที่ยังมีชีวิตอยู่ วิธีตรวจสอบเมล็ดข้าวสุกที่ต้มในน้ำเดือด ถ้าพบผิดจากมาตรฐาน ผู้ตรวจสอบต้องแจ้งผู้จัดให้มีการตรวจสอบไปปรับปรุงคุณภาพสินค้าให้ถูกต้องก่อนดำเนินการตรวจสอบต่อไป
- ตรวจสอบสินค้าตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กำหนดไว้ในแต่ละกรณี ได้แก่ กรณีกระสอบปาน กระสอบเส้นใยสังเคราะห์ ฯลฯ jumbo bag ถึงไซโล และ supervised packing

ทั้งนี้ ในการซักรว้ระหว่างตรวจปล่อยผู้ตรวจสอบต้องตรวจสอบคุณภาพสินค้าทางกายภาพ การบรรจุ หุ้มห่อ รวมทั้งทุกๆ ระยะตรวจปล่อยไม่เกิน 200 เมตรกตัน ให้ตรวจสอบความชื้นปริมาณ (ความบริสุทธิ์) ข้าวหอมมะลิไทยขนาดเมล็ด ส่วนผสมข้าวและสิ่งที่มีปนได้

- การตรวจสอบน้ำหนัก
 - บรรจุกระสอบ : ให้สุ่มชั่งไม่น้อยกว่าร้อยละ 1 ของจำนวนกระสอบ ถ้าชั่งพร้อม รถให้ชั่งน้ำหนัก 100 %
 - ไม่บรรจุกระสอบ ให้ชั่งน้ำหนัก 100 %
- ให้จัดทำตัวอย่างต่างๆ คำร้องขอให้ออกใบรับรองฯ จำนวน 6 ถุง ตามหลักเกณฑ์และวิธีการเช่นเดียวกับขั้นก่อนตรวจปล่อยและส่งมอบให้ผู้มีหน้าที่ที่กำหนด
- การขนถ่ายสินค้า ณ จุดห่างไกลจากสถานที่ตรวจสอบ ต้องทำตราประทับสินค้าที่บรรจุทุกในยานพาหนะ
- เมื่อสิ้นสุดการตรวจสอบในแต่ละวัน และการตรวจสอบยังไม่เสร็จสิ้น หรือมีสินค้าในขั้นก่อนตรวจปล่อยคงเหลือให้ทำตราประทับสินค้ากองหรือไซโล
- บริษัทผู้ประกอบการธุรกิจตรวจสอบฯ ส่งมอบผลการตรวจสอบพร้อมผลวิเคราะห์ตัวอย่างขั้นก่อนตรวจปล่อยแก่ผู้ทำการค้าขาออก โดยไม่ต้องรอทราบผลวิเคราะห์ตัวอย่างในขั้นตรวจปล่อย
- ผู้ทำการค้าขาออกนำรายงานผลการตรวจสอบพร้อมผลวิเคราะห์ตัวอย่างขั้นก่อนตรวจปล่อย ใช้ประกอบการขอออกใบรับรองมาตรฐานสินค้าจากสภาหอการค้าแห่งประเทศไทย
- ผู้ทำการค้าขาออกแสดงใบรับรองฯ พร้อมสินค้าที่ตรวจปล่อยต่อพนักงานศุลกากร
- พนักงานศุลกากรตรวจปล่อยสินค้าขนถ่ายขึ้นเรือใหญ่

กรณีตรวจสอบเพียงขั้นตอนเดียว (ขั้นตรวจปล่อย)

ขั้นตรวจปล่อย

ผู้ทำการค้าขาออก ยื่นคำร้องขอให้ออกใบรับรองมาตรฐานสินค้า (แบบ มส. 13) ต่อสภาหอการค้าแห่งประเทศไทย

- แจ้งความประสงค์ต่อบริษัทผู้ประกอบการตรวจสอบฯ เพื่อขอตรวจปล่อยขั้นตอนเดียว
- บริษัทผู้ประกอบการตรวจสอบฯ แจ้งให้สำนักงานมาตรฐานสินค้าทราบพร้อมจัดส่งผู้ตรวจสอบฯ ประเภท ข. ไปดำเนินการตรวจสอบ
- ก่อนเริ่มการตรวจปล่อย ให้สุ่มตรวจสอบความชื้น ปริมาณ (ความบริสุทธิ์) ข้าวหอมมะลิไทย ขนาดเมล็ด ส่วนผสมข้าวและสิ่งที่มีปนได้ สี เมล็ด

ที่ยังมีชีวิตอยู่ วิธีตรวจสอบเมล็ดข้าวสุกที่ต้มในน้ำเดือด ถ้าพบผิดจากมาตรฐาน ผู้ตรวจสอบต้องแจ้งผู้จัดให้มีการตรวจสอบไปปรับปรุงคุณภาพสินค้าให้ถูกต้องก่อนดำเนินการตรวจสอบต่อไป

การตรวจสอบสินค้าเป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กำหนดเช่นเดียวกับการตรวจปล่อย

วิธีการตรวจสอบเบื้องต้น

- สุ่มข้าวขาวเต็มเมล็ดมา 100 เมล็ด ใสในตระกร้าตะแกรงลวด ต้มน้ำกลั่นด้วยหม้อต้มไฟฟ้าให้เดือด แล้วหย่อนตระกร้าลงในน้ำเดือด 17 นาที แล้วกุ่มลงในน้ำเย็นทันที เรียงเมล็ดข้าวลงบนกระดาษให้กระจาย นำกระดาษอีกแผ่นมาทับและกดเมล็ดข้าวให้แบน เพื่อตรวจสอบเมล็ดข้าวทั้ง 100 เมล็ด ถ้าปรากฏว่าเมล็ดข้าวมีลักษณะเป็นจุดขาวขุ่นของแป้งดิบภายในเมล็ดข้าว ให้ถือว่าเป็นข้าวที่ไม่ใช่ข้าวหอมมะลิไทย

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved