

ภาคผนวก ก แบบสัมภาษณ์

Prince of Songkla University  
Pattani Campus



แหล่งที่มา ราคา การเก็บรักษาวัตถุดิบแต่ละชนิดที่ใช้ในการผลิตข้าวเกรียบของท่านเป็นอย่างไร

ชนิดวัตถุดิบ	แหล่งที่มา	ราคา (ระบุต่อหน่วย)	วิธีการเก็บรักษา/ระยะเวลาการใช้	หมายเหตุ
1.ปลา.....				
2.แป้งสากุ				
3.แป้งมันสำปะหลัง				
4.แป้งสาลี				
5.เกลือ				
6.พริกไทย				
7.กระเทียม				
8.				
9.				
10.				

1.4 ท่านมีปัญหา หรืออุปสรรคในการจัดหาวัตถุดิบหรือไม่

ไม่มี

มี ในเรื่องต่อไปนี้ (ทำเครื่องหมาย หน้าข้อความและระบุรายละเอียดให้ชัดเจนว่าเป็นวัตถุดิบชนิดใด มีปัญหาอะไร)

ราคาวัตถุดิบ ระบุรายละเอียด .....

.....

แหล่งซื้อ ระบุรายละเอียด .....

.....

คุณภาพวัตถุดิบ ระบุรายละเอียด .....

.....

อื่น ๆ ระบุ .....

.....

2.5 ท่านมีปัญหา หรืออุปสรรคในการผลิตหรือไม่

ไม่มี

มี ในเรื่องต่อไปนี้ (ทำเครื่องหมาย หน้าข้อความและระบุรายละเอียดให้ชัดเจนว่ามีปัญหาอย่างไร)

การจัดหาแรงงานในการผลิต ระบุรายละเอียด .....

.....  
 .....  
 เครื่องมือในการผลิต ระบุรายละเอียด .....

.....  
 .....  
 ปริมาณการผลิตไม่เพียงพอกับความต้องการของลูกค้า

คุณภาพข้าวเกรียบ ไม่เป็นที่พอใจของลูกค้า

การเสื่อมเสียของข้าวเกรียบ

การเก็บรักษาข้าวเกรียบรอจำหน่าย

อื่น ๆ ระบุ .....

1.3 ท่านมีความคิดเห็นอย่างไรเกี่ยวกับสถานที่ผลิต วิธีการผลิต และคุณภาพข้าวเกรียบของท่าน

1.3.1 สถานที่ผลิต

ดีแล้ว

น่าจะปรับปรุงในเรื่อง (ระบุ) .....

วิธีการผลิต

ดีแล้ว

น่าจะปรับปรุงในเรื่อง (ระบุ) .....

คุณภาพข้าวเกรียบ

ดีแล้ว

น่าจะปรับปรุงในเรื่อง (ระบุ) .....

1.4 ข้าวเกรียบที่ผลิตได้รับเครื่องหมายรับรองคุณภาพ เช่น อย. ฮาลาล มผช. หรือไม่

ได้รับเครื่องหมาย (ระบุ) .....(ข้ามไปข้อ 2.8)

ไม่ได้รับ

1.5 กรณีที่ยังไม่ได้รับเครื่องหมาย ท่านมีความต้องการให้ข้าวเกรียบของท่านได้รับเครื่องหมายรับรองหรือไม่

ต้องการเครื่องหมาย (ระบุ) .....

เพราะ .....

ไม่ต้องการ เพราะ .....

1.6 ท่านจำหน่ายข้าวเกรียบไปที่ใดบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

ขายปลีก

ขายส่งไปยัง... ร้านค้าในปัตตานี

ร้านค้านอกจังหวัดปัตตานี ได้แก่ .....

.....

1.7 ท่านมีปัญหา หรืออุปสรรคในการจำหน่ายข้าวเกรียบ หรือไม่

ไม่มี

มี ในเรื่องต่อไปนี้ (ทำเครื่องหมาย หน้าข้อความและระบุรายละเอียดให้ชัดเจนว่ามีปัญหาอย่างไร)

ราคา ระบุรายละเอียด .....

.....

.....

แหล่งรับซื้อ ระบุรายละเอียด .....

.....

.....

การขนส่ง/การกระจายสินค้า.....

.....

.....

อื่นๆ ระบุ .....

.....

.....

Prince of Songkla University  
Pattani Campus

1.8 ท่านต้องการให้หน่วยงานภาครัฐ หรือเอกชนเข้ามาช่วยเหลือท่านในเรื่องใดบ้าง (ให้ทำเครื่องหมายลงในช่องที่ตรงกับคำตอบของผู้ให้ข้อมูล) ให้ระบุรายการ 3 ลำดับแรกที่สุดที่ผู้ประกอบการต้องการความช่วยเหลือมากที่สุด

รายการ	ต้องการ	ไม่ต้องการ	ให้ใส่ หมายเลข 3 ลำดับแรกที่ ต้องการ
1. การพัฒนาสถานที่ผลิตให้ถูกสุขลักษณะ			
2. การปรับปรุงกระบวนการผลิตให้มีประสิทธิภาพ เช่น การลดต้นทุน การเพิ่มปริมาณการผลิต การทำแห้งข้าวเกรียบ			
3. การพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย และคุณภาพของข้าวเกรียบ			
4. บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาข้าวเกรียบ			
5. การส่งเสริมการตลาด			
6. การจัดการเกี่ยวกับวัตถุดิบ เช่น ปลา แป้ง เครื่องปรุงรส			
7. การรวมกลุ่มผู้ผลิตข้าวเกรียบ เช่น ชมรมผู้ประกอบการข้าวเกรียบ เพื่อให้มีการช่วยเหลือกัน การพัฒนาคุณภาพ และการขยายตลาดข้าวเกรียบ			
8. การสนับสนุนด้านข้อมูลข่าวสารที่เป็นประโยชน์/หรือการศึกษา ฝึกงาน การแลกเปลี่ยนประสบการณ์			
9. แหล่งเงินทุนที่ให้ช่วยเหลือและสนับสนุนการผลิตข้าวเกรียบ			
10. การตรวจวิเคราะห์คุณภาพข้าวเกรียบ			

### ข้อมูลจากการสังเกตและประเมินของผู้ช่วยวิจัย

#### 1. เครื่องจักร/เครื่องมือที่ใช้ในโรงงาน

รายการเครื่องมือ	จำนวน	สภาพเครื่องมือ
1. เครื่องผสม/นวดแป้ง		
2. เครื่องหั่นข้าวเกรียบ		
3. เครื่องอบแห้งแบบลมร้อน		
4. ตู้อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์		
5. อ่างนึ่ง/ต้ม		
6. อุปกรณ์งานครัว เช่น กะละมัง ถาด เขียง มีด ทัพพี เป็นต้น	เพียงพอ/ ไม่เพียงพอ	
7. อื่น ๆ		
8.		
9.		
10.		

#### 2. ลักษณะบรรจุภัณฑ์ข้าวเกรียบ

.....

.....

#### 3. ลักษณะการเก็บรักษาข้าวเกรียบ

ข้าวเกรียบที่ยังไม่แห้ง

.....

.....

ก่อนบรรจุ

.....

.....

หลังบรรจุ

.....

.....

## 4. จุดเด่น จุดด้อยของผู้ประกอบการ/สถานประกอบการ

จุดเด่น	จุดด้อย
1.	1.
2.	2.
3.	3.

## 5. การประเมินภาพรวมสถานที่ผลิต วิธีการผลิต และคุณภาพข้าวเกรียบของผู้ช่วยวิจัย

รายการ	ความคิดเห็น	ข้อมูลสนับสนุน
1. สถานที่ผลิต	<input type="checkbox"/> ดี <input type="checkbox"/> พอใช้ <input type="checkbox"/> ควรปรับปรุง	..... ..... ..... ..... .....
2. วิธีการผลิต (หากมีการผลิตในวันเก็บข้อมูล)	<input type="checkbox"/> ดี <input type="checkbox"/> พอใช้ <input type="checkbox"/> ควรปรับปรุง	..... ..... ..... ..... .....
3. คุณภาพข้าวเกรียบ	<input type="checkbox"/> ดี <input type="checkbox"/> พอใช้ <input type="checkbox"/> ควรปรับปรุง	..... ..... ..... ..... .....



ภาคผนวก ข แบบประเมินสถานที่การผลิตตามมาตรฐาน GMP สุขลักษณะทั่วไป

Prince of Songkla University  
Pattani Campus

## บันทึกการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร

วันที่ ..... เวลา..... นาย,นา,นางสาว.....

พนักงานเจ้าหน้าที่ตามความในมาตรา43 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2552 ได้พร้อมกันมาตรวจสถานที่ผลิตอาหาร

ชื่อ.....

ซึ่งมีผู้ดำเนินการ/ผู้รับอนุญาต คือ .....

สถานที่ผลิตตั้งอยู่ ณ.....

ใบอนุญาตผลิตอาหาร/ เลขสถานที่ผลิตอาหาร เลขที่.....

ประเภทอาหารที่ขออนุญาต / ได้รับอนุญาต.....

วัตถุประสงค์ในการตรวจ :  ตรวจประกอบการอนุญาต แรกมา .....HP คนงาน.....คน(แล้วแต่กรณี)  ตรวจเฝ้าระวัง  อื่นๆ.....

ครั้งที่ตรวจ : .....

สิ่งที่ตรวจสอบ	น้ำหนัก	ดี	พอใช้	ปรับปรุง	คะแนนที่	หมายเหตุ
		2	1	0	ได้	
1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต 1.1 สถานที่ตั้ง 1.1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียงมี ลักษณะดังต่อไปนี้		กรณีพบว่า บริเวณภายในและภายนอกอาคารสถานที่ผลิตมีปัญหาการปนเปื้อนจากเหตุการณ์ในข้อ 1.1.1(1)-1.1.1(6)ข้อใดข้อหนึ่งหรือทั้งหมด อันอาจส่งผลกระทบต่อให้อาหารเกิดความไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค ให้ผู้ตรวจพิจารณามาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่สถานที่ผลิตมีอยู่ ว่าสามารถป้องกันการปนเปื้อนผลกระทบจากอันตรายนั้นได้หรือไม่ และนำมาร่วมประกอบการพิจารณาด้วยทั้งนี้ให้ใช้หลักเกณฑ์การตัดสินใจให้คะแนนตามที่ระบุไว้ใน ตส.2 (50)และให้บันทึกไว้ในช่องหมายเหตุ				
(1) ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช่แล้ว	0.25					
(2) ไม่มีการสะสมสิ่งปฏิกูล	0.75					
(3) ไม่มีฝุ่นควันมากผิดปกติ	0.5					
(4) ไม่มีวัตถุอันตราย	0.5					
(5) ไม่มีคอกปศุสัตว์หรือสถานเลี้ยงสัตว์	0.5					
(6) ไม่มีน้ำขังและสกรปรก	0.5					
(7) มีท่อหรือทางระบายน้ำนออกอาคารเพื่อระบายน้ำทิ้ง	0.5					
1.2 อาคารผลิตมีลักษณะดังต่อไปนี้						
1.2.1 มีการแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วนจากที่พักอาศัยและผลิตภัณฑ์อื่นๆ	1.0					
1.2.2 มีพื้นที่เพียงพอในการผลิต	0.5					
1.2.3 มีการจัดบริเวณการผลิตเป็นไปตามลำดับสายงานการผลิต	0.5					
1.2.4 แบ่งแยกพื้นที่การผลิตเป็นสัดส่วนเพื่อป้องกันการปนเปื้อน	0.5					

(ลงชื่อ).....(.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ ผู้แทน

สิ่งที่ตรวจสอบ	น้ำหนัก	ดี	พอใช้	ปรับปรุง	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
1.2.5 พื้นผนังและเพดานของอาคารผลิต		2	1	0		
(1) พื้นคงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย มีความลาดเอียงเพียงพอ	0.5					
(2) ผนังคงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย	0.5					
(3) เพดานคงทน เรียบ รวมทั้งอุปกรณ์ สิ่งที่ยึดติดอยู่ด้านบนไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	0.5					
1.2.6 มีแสงสว่างเพียงพอสำหรับการ ปฏิบัติงาน	0.25					
1.2.7 มีการระบายอากาศที่เหมาะสม สำหรับการปฏิบัติงาน	0.25					
1.2.8 อาคารผลิตมีมาตรการป้องกันการ ปนเปื้อนจากสัตว์และแมลง	1.0					
1.2.9 ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับ การผลิตอยู่ในบริเวณผลิต	0.5					
หัวข้อที่ 1 คะแนนรวม =					19	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน(.....%)
สิ่งที่ตรวจสอบ	น้ำหนัก	ดี	พอใช้	ปรับปรุง	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
2. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ใน การผลิต		2	1	0		
2.1 การออกแบบ						
2.1.1 ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน	1.0					
2.1.2 รอยต่อเรียบ ไม่เป็นแหล่งสะสมของ จุลินทรีย์	0.5					
2.1.3 ง่ายแก่การทำทำความสะอาด	0.5					
2.2 การติดตั้ง	0.5					
2.2.1 ถูกต้อง เหมาะสม และเป็นไปตาม สายงานการผลิต	0.5					
2.2.2 อยู่ในตำแหน่งที่ทำความสะอาดง่าย	0.5					
2.3 พื้นผิวหรือโต๊ะปฏิบัติงานที่สัมผัสกับอาหาร ทำด้วยวัสดุเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อ การกัดกร่อน และสูงจากพื้นตามความเหมาะสม	0.5					
2.4 จำนวนเพียงพอ	0.5					
หัวข้อที่ 2 คะแนนรวม =					8	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน (.....%)

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

สิ่งที่ตรวจสอบ	น้ำหนัก	ดี	พอใช้	ปรับปรุง	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
		2	1	0		
<b>3. การควบคุมกระบวนการผลิต</b>						
3.1 วัตถุดิบ ส่วนผสมต่างๆ และภาชนะบรรจุ	0.5					
3.1.1 มีการคัดเลือก						
3.1.2 มีการล้างทำความสะอาดอย่าง เหมาะสมในบางประเภทที่จำเป็น	0.5					
3.1.3 มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม	0.5					
3.2 ในระหว่างการผลิตอาหารมีการดำเนินการ ขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม ภาชนะบรรจุ และบรรจุ ภัณฑ์ในลักษณะที่ไม่เกิดการปนเปื้อน	2.0					
3.3 น้ำแข็งที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต						
3.3.1 มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตาม มาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข	1.0					
3.3.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา และ การนำไปใช้ ในสภาพถูกสุขลักษณะ	0.5					
3.4 ใอน้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต						
3.4.1 มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตาม มาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข	0.5					
3.4.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา และการ นำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ	0.5					
3.5 น้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต						
3.5.1 มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตาม มาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข	1.0 (M)					
3.5.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา และการ นำไปใช้ในสภาพถูกสุขลักษณะ	1.0					
3.6 มีการควบคุมกระบวนการผลิตอย่างเหมาะสม	2.0					
3.7 ผลิตภัณฑ์						
3.7.1 มีการตรวจสอบวิเคราะห์คุณภาพของ ผลิตภัณฑ์และเก็บบันทึกไว้อย่างน้อย 2 ปี	1.5					
3.7.2 มีการคัดแยกหรือทำลายผลิตภัณฑ์ที่ไม่ เหมาะสม	0.5					
3.7.3 มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม	0.5					
3.7.4 มีการขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการ ปนเปื้อนและการเสื่อมสลาย	1.0					
3.8 มีบันทึกแสดงชนิดและปริมาณการผลิต ประจำวัน และเก็บบันทึกไว้อย่างน้อย 2 ปี	1.5					
<b>หัวข้อที่ 3 คะแนนรวม</b>		=			30	คะแนน
<b>คะแนนที่ได้รวม</b>		=				คะแนน(.....%)

สิ่งที่ตรวจสอบ	น้ำหนัก	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ ได้	หมายเหตุ
<b>4. การสุขาภิบาล</b>						
4.1 น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิตเป็นน้ำสะอาด	1.0					
4.2 มีภาชนะสำหรับใส่ขยะพร้อมฝาปิด และตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมและเพียงพอ	1.0					
4.3 มีวิธีการกำจัดขยะที่เหมาะสม	0.5					
4.4 มีการจัดการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครก	0.5					
4.5 ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม						
4.5.1 ห้องส้วมแยกจากบริเวณผลิตหรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง	0.5					
4.5.2 ห้องส้วมอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด	0.25					
4.5.3 ห้องส้วมมีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน	0.25					
4.5.4 มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง	0.5					
4.5.5 อ่างล้างมือและอุปกรณ์อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด	0.25					
4.5.6 อ่างล้างมือมีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน	0.25					
4.6 อ่างล้างมือบริเวณผลิต						
4.6.1 มีสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค	0.5					
4.6.2 อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด	0.5					
4.6.3 มีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน	0.25					
4.6.4 อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม	0.25					
4.7 มีมาตรการในการป้องกันมิให้สัตว์หรือแมลงเข้าในบริเวณผลิต	1.0					
หัวข้อที่ 4 คะแนนรวม =					15	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน(.....%)
สิ่งที่ตรวจสอบ	น้ำหนัก	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ ได้	หมายเหตุ
<b>5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด</b>						
5.1 อาคารผลิตอยู่ในสภาพที่สะอาด มีวิธีการหรือมาตรการดูแลทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ	1.0					
5.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต มีการทำความสะอาดก่อนและหลังปฏิบัติงาน	1.0					
5.3 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตที่สัมผัสกับอาหาร มีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ	1.0					

สิ่งที่ตรวจสอบ	น้ำหนัก	ดี	พอใช้	ปรับปรุง	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
		2	1	0		
5.4 มีการเก็บอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดแล้วให้เป็นสัดส่วน และอยู่ในสภาพที่เหมาะสม รวมถึงไม่ปนเปื้อนจากจุลินทรีย์ ฝุ่นละออง และอื่นๆ	1.0					
5.5 การล้างล้างขนส่งภาชนะและอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดแล้ว อยู่ในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอกได้ดี	0.5					
5.6 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต มีการดูแลบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพพอสมควร	1.0					
5.7 มีการเก็บสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมี อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสุขลักษณะ และมีป้ายแสดงชื่อ แยกให้เป็นสัดส่วนและปลอดภัย	1.0					
หัวข้อที่ 5 คะแนนรวม =					13	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน(.....%)
สิ่งที่ตรวจสอบ	น้ำหนัก	ดี	พอใช้	ปรับปรุง	คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
		2	1	0		
<b>6. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน</b>						
6.1 คนงานในบริเวณผลิตอาหารไม่มีบาดแผลไม่เป็นโรคหรือ พยาหะของโรคตามที่ระบุในกฎกระทรวง	1.5					
6.2 คนงานที่ทำหน้าที่สัมผัสกับอาหารขณะปฏิบัติงานต้อง ปฏิบัติดังนี้						
6.2.1 แต่งกายสะอาด เลือคลุมหรือผ้ากันเปื้อนสะอาด	0.5					
6.2.2 มีมาตรการจัดการรองเท้าที่ใช้ในบริเวณผลิตอย่าง เหมาะสม	0.5					
6.2.3 ไม่สวมใส่เครื่องประดับ	0.5					
6.2.4 มือและเล็บต้องสะอาด	0.75					
6.2.5 ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน	1.0					
6.2.6 สวมถุงมือที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์และ สะอาด หรือกรณีไม่สวมถุงมือต้องมีมาตรการดูแล ความสะอาดและฆ่าเชื้อมือก่อนปฏิบัติงาน	0.75					
6.2.7 มีการสวมหมวกตาข่ายหรือผ้าคลุมผมอย่างใดอย่างหนึ่ง ตามความจำเป็น	0.5					
6.3 มีการฝึกอบรมคนงานด้านสุขลักษณะตามความเหมาะสม	1.0					
6.4 มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้อง กับการผลิตที่มีความจำเป็นต้องเข้าไปในบริเวณผลิต	0.5					
หัวข้อที่ 6 คะแนนรวม =					15	คะแนน
คะแนนที่ได้รวม =						คะแนน(.....%)

ภาคผนวก ค ข้อมูลเบื้องต้นสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

Prince of Songkla University  
Pattani Campus

ลำดับ	คำ นำหน้า	ชื่อผู้ผลิต	ชื่อสกุล	ที่อยู่	เบอร์โทร	ระยะเวลา ดำเนิน การ (ปี)	ตราข้าว เกียรติ	จำนวน คนงาน	ชนิดข้าว เกียรติ	ปริมาณ ข้าวเกียรติ ที่ผลิตต่อ เดือน (กก.)	การได้รับ เครื่องหมาย รับรอง คุณภาพ	ความ ต้องการ เครื่องหมาย รับรอง คุณภาพ	แหล่งจำหน่ายข้าว เกียรติ	ความคิดเห็นของผู้เกี่ยวข้อง				
														สถานที่ ผลิต	วิธีผลิต	คุณภาพข้าว เกียรติ		
1	นาง	อานว	ดอเลาะ	1/2 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	089- 5961001	15	ไม่มี	4	ข้าวเกียรติ แสนแห่ง	2600	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งทั้งในและ นอกปัตตานี	ควร ปรับปรุง	พอใจ	ควรปรับปรุง	พอใจ	
2	นาง	แยมะ	บุละ	1/3 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	081- 0941903	47	ไม่มี	3	ข้าวเกียรติ แสนแห่ง	2600	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งนอกจังหวัด ปัตตานี	ควร ปรับปรุง	ไม่ได้ตรวจ	พอใจ	พอใจ	
3	นาง	มื่อแย	สะเฮาะ	1/12 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	086- 2862964	23	ไม่มี	7	ข้าวเกียรติ แสนแห่ง	7020	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งทั้งในและ นอกปัตตานี	ควร ปรับปรุง	พอใจ	พอใจ	พอใจ	
4	นาง	แยมะแยมะ	บุละ	1/15 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	087- 7967059	10	ไม่มี	3	ข้าวเกียรติ แสนแห่ง	3120	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งทั้งในและ นอกปัตตานี	พอใจ	พอใจ	พอใจ	พอใจ	
5	นางสาว	มัสบิง	ยูโซะ	1/18 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	083- 1503447	10	ไม่มี	4	ข้าวเกียรติ แสนแห่ง	3900	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ขายส่งทั้งในและ นอกปัตตานี	ควร ปรับปรุง	ไม่ได้ตรวจ	พอใจ	พอใจ	
6	นางสาว	รอยหน๊ะ	สามแม่	1/21 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	081- 7983698	10	เรือ	20	ข้าวเกียรติ แสนแห่ง	6000	มศช.	มีแล้ว	ไม่ต้องการ	ขายส่งทั้งในและ นอกปัตตานี	ไม่ได้ ตรวจ	ไม่ได้ตรวจ	ไม่ได้ตรวจ	ไม่ได้ตรวจ
7	นาง	สะรีปะ	กาตร์	2 ม.4 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง	080- 8727407	30	ไม่มี	3	ข้าวเกียรติ แสนแห่ง	3120	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ขายส่งใน นอก ปัตตานี และ ต่างประเทศ	ควร ปรับปรุง	ไม่ได้ตรวจ	พอใจ	พอใจ	
8	นาง	สารีห๊ะ	ดาเหร่	2/1 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	081- 9572558	18	ไม่มี	6	ข้าวเกียรติ แสนแห่ง และข้าว เกียรติยศ	4680	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งนอก ปัตตานีและ ต่างประเทศ	ควร ปรับปรุง	ควรปรับปรุง	พอใจ	พอใจ	
9	นาง	แอสะฮะ	มานะ	2/4 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	086- 2960190	8	จะละมี ต 5 ตัว	4	ข้าวเกียรติ แสนแห่ง	3640	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ขายส่งไป ต่างประเทศด้วย	ควร ปรับปรุง	ไม่ได้ตรวจ	พอใจ	พอใจ	



ลำดับ	คำ นำหน้า	ชื่อผู้ผลิต	ชื่อสกุล	ที่อยู่	เบอร์โทร	ระยะเวลา ดำเนินการ (ปี)	ตราข้าว เครื่องหมาย การค้า	จำนวน คนงาน	ชนิดข้าว เครื่องหมาย	ปริมาณ ข้าวเปลือก ที่ผลิตต่อ เดือน (กก.)	การได้รับ เครื่องหมาย รับรอง คุณภาพ	ความ ต้องการ เครื่องหมาย รับรอง คุณภาพ	แหล่งจำหน่ายข้าว เปลือก	ความคิดเห็นของผู้เกี่ยวข้อง		
														สถานที่ ผลิต	วิธีผลิต	คุณภาพข้าว เปลือก
10	นาง	มารีเม	มานะ	2/6 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	086- 9570747	14	ไม่มี	3	ข้าวเปลือก แสนแห่ง	2600	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ขายส่งร้านค้าใน ปัตตานีเท่านั้น	ควร ปรับปรุง	ควรปรับปรุง	พอใจ
11	นาย	ซากรีธา	สามะ	2/7 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	084- 8611921	10	ไม่มี	4	ข้าวเปลือก แสนแห่ง	3120	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ขายส่งทั้งในและ นอกปัตตานี	พอใจ	ควรปรับปรุง	พอใจ
12	นาง	แม่สะเต	อานุ	2/9 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	086- 2884096	10	ไม่มี	7	ข้าวเปลือก แสนแห่ง	4680	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ขายส่งนอกจังหวัด ปัตตานี	ควร ปรับปรุง	ควรปรับปรุง	พอใจ
13	นางสาว	นูรีธา	อานุ	2/9 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	085- 7993170	30	ไม่มี	4	ข้าวเปลือก แสนแห่ง	3300	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งร้านค้าใน ปัตตานีเท่านั้น	ควร ปรับปรุง	พอใจ	พอใจ
14	นาง	ปาดิเมาะ	สามะ	2/13 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	086- 9699770	4	ไม่มี	3	ข้าวเปลือก แสนแห่ง	960	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ขายส่งทั้งในและ นอกปัตตานี	ควร ปรับปรุง	พอใจ	พอใจ
15	นาง	ทาสมาศ	มานะ	2/16 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	086- 9613808	3	ไม่มี	2	ข้าวเปลือก แสนแห่ง	3300	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งไป ต่างประเทศด้วย	ควร ปรับปรุง	ไม่ได้ตรวจ	พอใจ
16	นาง	มารีเม	ดาโอะ	2/20 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	083- 6597913	4	ไม่มี	3	ข้าวเปลือก แสนแห่ง	2600	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ขายส่งร้านค้าใน ปัตตานีเท่านั้น	ควร ปรับปรุง	ควรปรับปรุง	พอใจ
17	นาง	ตีเมาะ	สามะ	3/1 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	083- 6597913	10	ไม่มี	4	ข้าวเปลือก แสนแห่ง	26000	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ขายส่งทั้งในและ นอกปัตตานี	พอใจ	ไม่ได้ตรวจ	พอใจ
18	นาย	มารูดีง	ดาละห์	3/12 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	089- 9758864	10	ไม่มี	3	ข้าวเปลือก แสนแห่ง	3900	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งนอกจังหวัด ปัตตานี	ควร ปรับปรุง	พอใจ	พอใจ
19	นาง	คอรีเยาะ	กาตร์	3/14 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	087- 2962357	10	ไม่มี	4	ข้าวเปลือก แสนแห่ง	3900	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งทั้งในและ นอกปัตตานี	ควร ปรับปรุง	ไม่ได้ตรวจ	พอใจ

ลำดับ	คำ นำหน้า	ชื่อผู้ผลิต	ชื่อสกุล	ที่อยู่	เบอร์โทร	ระยะเวลา ดำเนินการ (ปี)	ตราข้าว เครื่องหมาย การค้า	จำนวน คนงาน	ชนิดข้าว เครื่องหมาย การค้า	ปริมาณ ข้าวที่ผลิตต่อ เดือน (กก.)	การได้รับ เครื่องหมาย คุณภาพ	ความ ต้องการ รับรอง คุณภาพ	แหล่งจำหน่ายข้าว เครื่องหมาย การค้า	ความคิดเห็นของผู้เกี่ยวข้อง		
														สถานที่ ผลิต	วิธีผลิต	คุณภาพข้าว เทียบ
20	นางสาว	แอสาย	ตาละห์	3/16 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	083- 6591435	5	ไม่มี	4	ข้าวกรียบ แผ่นแห้ง	6240	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งนอก ปัตตานี	พอใจ	พอใจ	พอใจ
21	นาง	เจ๊ะสะปี เยาะ	มะแซ	4/2 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง		30	ไม่มี	4	ข้าวกรียบ แผ่นแห้ง	6500	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ขายส่งนอก ปัตตานีและ ต่างประเทศ	ไม่ได้รับการ ตรวจสอบ	พอใจ	พอใจ
22	นาง	คอดีเยาะ	มะแซ	4/3 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง		10	ไม่มี	4	ข้าวกรียบ แผ่นแห้ง	5200	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ขายส่งนอก ปัตตานี	ไม่ได้รับการ ตรวจสอบ	พอใจ	ดี
23	นาย	อับดุลลาฮี	สามแม	4/4 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง		30	ไม่มี	2	ข้าวกรียบ แผ่นแห้ง	1120	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ขายส่งนอก ปัตตานี	ควร ปรับปรุง	ควร ปรับปรุง	พอใจ
24	นางสาว	สารีปะ	ลาตะ	6/1 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	087- 2859665	10	ไม่มี	5	ข้าวกรียบ แผ่นแห้ง	2860	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งนอก ปัตตานีและ ต่างประเทศ	ควร ปรับปรุง	ไม่ได้รับการ ตรวจสอบ	พอใจ
25	นาง	เจะรอฮา นา	ตาแกะ	83 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	089- 2971259	15	ไม่มี	4	ข้าวกรียบ แผ่นแห้ง และข้าว กรียบสด	4680	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งนอก ปัตตานี	พอใจ	พอใจ	ดี
26	นาง	ฆอริเยาะ	วาฮง	8 ม.4 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง		42	ไม่มี	2	ข้าวกรียบ แผ่นแห้ง	2600	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ขายส่งนอก ปัตตานีและ ต่างประเทศ	ควร ปรับปรุง	ไม่ได้รับการ ตรวจสอบ	พอใจ
27	นาง	หะมิตะ	บอซู	8/1 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	087- 2931363	20	ไม่มี	6	ข้าวกรียบ แผ่นแห้ง	4160	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งทั้งในและ นอกปัตตานี	ควร ปรับปรุง	ควร ปรับปรุง	พอใจ
28	นาย	โรมละห์	สามแม	8/1 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง		2	ไม่มี	3	ข้าวกรียบ แผ่นแห้ง	2860	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ขายส่งร้านค้าใน ปัตตานีเท่านั้น	ควร ปรับปรุง	ควร ปรับปรุง	พอใจ

ลำดับ	คำ นำหน้า	ชื่อผู้ผลิต	ชื่อสกุล	ที่อยู่	เบอร์โทร	ระยะเวลา ดำเนินการ (ปี)	ตราข้าว เกียรติ ยว	จำนวน คนงาน	ชนิดข้าว เกียรติ	ปริมาณ ข้าวเกียรติ ที่ผลิตต่อ เดือน (กก.)	การได้รับ เครื่องหมาย รับรอง คุณภาพ	ความ ต้องการ รับรอง คุณภาพ	แหล่งจำหน่ายข้าว เกียรติ	ความคิดเห็นของผู้วิจัยต่อ		
														สถานที่ ผลิต	วิธีผลิต	คุณภาพข้าว เกียรติ
29	นาย	บุษขอ	มามะ	8/4 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	086- 9632124	15	ไม่มี	4	ข้าวเกียรติ แสนแห่ง	3380	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งทั้งในและ นอกปัตตานี	ควร ปรับปรุง	ควรปรับปรุง	พอใจ
30	นาง	รอกีเยาะ	ลาตะ	8/5 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง		12	ไม่มี	3	ข้าวเกียรติ แสนแห่ง	3120	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งทั้งในและ นอกปัตตานี	ควร ปรับปรุง	ไม่ได้ตรวจ	พอใจ
31	นาย	อาแซ	บาราเฮง	8/7 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	087- 8999318	20	ไม่มี	3	ข้าวเกียรติ แสนแห่ง	3380	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ขายส่งร้านค้าใน ปัตตานีเท่านั้น	ไม่ได้ ตรวจ	ไม่ได้ตรวจ	ไม่ได้ตรวจ
32	นาย	อัสนุเลาะ	มามะ	8/11 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	086- 5729974	3	ไม่มี	2	ข้าวเกียรติ แสนแห่ง	2600	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งทั้งในและ นอกปัตตานี	ควร ปรับปรุง	ควรปรับปรุง	พอใจ
33	นาย	คอเลาะ	เจ๊ะอุซัยง์	8/12 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	089- 9760992	3	ไม่มี	4	ข้าวเกียรติ แสนแห่ง	3900	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งทั้งในและ นอกปัตตานี	พอใจ	ไม่ได้ตรวจ	พอใจ
34	นาย	มระอิดิง	สามแม	10/1 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	089- 5968185	8	ไม่มี	2	ข้าวเกียรติ แสนแห่ง	6240	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งนอกจังหวัด ปัตตานี	พอใจ	ไม่ได้ตรวจ	พอใจ
35	นาง	มัสตุรอก	เวดอเลาะ	11/3 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	089- 5988913	2	ไม่มี	2	ข้าวเกียรติ แสนแห่ง	3120	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งทั้งในและ นอกปัตตานี	ควร ปรับปรุง	ควรปรับปรุง	พอใจ
36	นาย	แวอ็ฮอก	เวดอเลาะ	11/3 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	087- 6327528	15	ไม่มี	3	ข้าวเกียรติ แสนแห่ง	3900	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งนอกจังหวัด ปัตตานี	ควร ปรับปรุง	ไม่ได้ตรวจ	พอใจ
37	นาง	มูบะชะ	ปอนา	14/2 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	083- 6518174	16	ไม่มี	5	ข้าวเกียรติ แสนแห่ง	3120	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งทั้งในและ นอกปัตตานี	ควร ปรับปรุง	ไม่ได้ตรวจ	พอใจ
38	นาง	ซ็อนะห์	กาตร์	14/5 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	089- 9771536	3	ข้อมูล	3	ไม่มีข้อมูล	ไม่มีข้อมูล	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งทั้งในและ นอกปัตตานี	ควร ปรับปรุง	ไม่ได้ตรวจ	พอใจ
39	นาง	สึตีแซกอ	คอเลาะ	16 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	085- 894692	10	ไม่มี	4	ข้าวเกียรติ แสนแห่ง	3120	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ขายส่งนอกจังหวัด ปัตตานี	ควร ปรับปรุง	พอใจ	ควรปรับปรุง

ลำดับ	คำ นำหน้า	ชื่อผู้ผลิต	ชื่อสกุล	ที่อยู่	เบอร์โทร	ระยะเวลา ดำเนินการ (ปี)	ตราข้าว เก็บบ	จำนวน คนงาน	ชนิดข้าว เก็บบ	ปริมาณ ข้าวเก็บบ ที่ผลิตต่อ เดือน (กก.)	การได้รับ เครื่องหมาย รับรอง คุณภาพ	ความ ต้องการ เครื่องหมาย รับรอง คุณภาพ	ความคิดเห็นของผู้เกี่ยวข้อง		
													สถานที่ ผลิต	วิธีผลิต	คุณภาพข้าว เก็บบ
40	นางสาว	รอนิห๊ะ	คอเตาะ	16/1 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	089- 9772402	16	ไม่มี	5	ข้าวเก็บบ แผ่นแห้ง	5720	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ข้าว ปรับปรุง	ไม่ได้ตรวจ	พอใจ
41	นาง	แมะเสาะ	ลาตะ	19/1 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง		17	ไม่มี	4	ข้าวเก็บบ แผ่นแห้ง	3000	ไม่มี	ต้องการ	ข้าว ปรับปรุง	ไม่ได้ตรวจ	พอใจ
42	นางสาว	แมะเบาะ	กาตร์	24 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง		20	ไม่มี	3	ข้าวเก็บบ แผ่นแห้ง	3120	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ข้าว ปรับปรุง	ไม่ได้ตรวจ	พอใจ
43	นาง	สารา	ปอนา	29 ม.4 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง	087- 2948313	10	ไม่มี	3	ข้าวเก็บบ แผ่นแห้ง	3900	ไม่มี	ต้องการ	ข้าว ปรับปรุง	ไม่ได้ตรวจ	พอใจ
44	นาง	แมะบ๊ะ	มีตั้ง	37/1 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	080- 1591682	30	ไม่มี	3	ข้าวเก็บบ แผ่นแห้ง	2860	ไม่มี	ต้องการ	ข้าว ปรับปรุง	พอใจ	ดี
45	นางสาว	บัตตะ	สือแต	38 ม.4 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง	086- 2969454	7	ไม่มี	3	ข้าวเก็บบ แผ่นแห้ง	3120	ไม่มี	ต้องการ	ข้าว ปรับปรุง	พอใจ	พอใจ
46	นาง	แมะเยาะ	บาราตง	39 ม.4 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง	087- 2944534	20	ไม่มี	5	ข้าวเก็บบ แผ่นแห้ง	3380	ไม่มี	ต้องการ	ข้าว ปรับปรุง	ไม่ได้ตรวจ	พอใจ
47	นาง	มารีเย	อับตุล เตาะ	39/1 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง		20	ไม่มี	3	ข้าวเก็บบ แผ่นแห้ง	2800	ไม่มี	ไม่ต้องการ	พอใจ	ไม่ได้ตรวจ	พอใจ
48	นาง	มารีเย	กาตร์	43 ม.4 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง	089- 9768502	8	ไม่มี	5	ข้าวเก็บบ แผ่นแห้ง	3640	ไม่มี	ต้องการ	ข้าว ปรับปรุง	ไม่ได้ตรวจ	ควรปรับปรุง
49	นาง	แมะเยาะ	เจเนว	44 ม.4 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง	087- 8376027	8	ไม่มี	8	ข้าวเก็บบ แผ่นแห้ง	21840	ไม่มี	ต้องการ	ข้าว ปรับปรุง	ควรปรับปรุง	พอใจ
50	นาย	มานะ	เจเนว	44/2 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	089- 2976273	10	ไม่มี	4	ข้าวเก็บบ แผ่นแห้ง	3640	ไม่มี	ไม่ต้องการ	พอใจ	ไม่ได้ตรวจ	พอใจ

ลำดับ	คำ นำหน้า	ชื่อผู้ผลิต	ชื่อสกุล	ที่อยู่	เบอร์โทร	ระยะเวลา ดำเนินการ (ปี)	ตราข้าว กรียบ	จำนวน คนงาน	ชนิดข้าว กรียบ	ปริมาณ ข้าวกรียบ ที่ผลิตต่อ เดือน (กก.)	การได้รับ เครื่องหมาย คุณภาพ	ความ ต้องการ รับรอง คุณภาพ	แหล่งจำหน่ายข้าว กรียบ	ความคิดเห็นของผู้ช่วยวิจัยต่อ		
														สถานที่ ผลิต	วิธีผลิต	คุณภาพข้าว กรียบ
51	นาย	มะยูโงะ	สามแม	45/1 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	089- 5990371	5	ไม่มี	7	ข้าวกรียบ แผ่นแห้ง	2600	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ขายส่งนอก ปัตตานีและ ต่างประทศ	ควร ปรับปรุง	พอใช้	พอใช้
52	นาย	คอเลาะ	โตะดั่ง	49 ม.4 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง	081- 0933477	2	ไม่มี	6	ข้าวกรียบ แผ่นแห้ง	3380	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งทั้งในและ นอกปัตตานี	ควร ปรับปรุง	ไม่ได้ตรวจ	พอใช้
53	นาง	ยาริยะ	ยายอ	52/6 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	081- 0989203	3	ไม่มี	3	ข้าวกรียบ แผ่นแห้ง	2600	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งทั้งในและ นอกปัตตานี	พอใช้	ควรปรับปรุง	พอใช้
54	นาย	ดาแม	กอยู	61/1 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	086- 2957652	13	สาม ดาว	4	ข้าวกรียบ แผ่นแห้ง	3640	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ขายส่งทั้งในและ นอกปัตตานี	ควร ปรับปรุง	ไม่ได้ตรวจ	พอใช้
55	นาย	มะเอ	ดาราแม	65/1 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	081- 0932781	3	ไม่มี	4	ข้าวกรียบ แผ่นแห้ง	4160	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งนอกจังหวัด ปัตตานี	ควร ปรับปรุง	พอใช้	พอใช้
56	นางสาว	รอยะ	แยนา	67 ม.4 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง	087- 2862502	10	ไม่มี	3	ข้าวกรียบ แผ่นแห้ง	3380	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ขายส่งร้านค้าใน ปัตตานีเท่านั้น	ควร ปรับปรุง	ไม่ได้ตรวจ	พอใช้
57	นาย	มะมะ	มะแซ	68/1 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	089- 5984562	1.5	ไม่มี	3	ข้าวกรียบ แผ่นแห้ง	2600	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งทั้งในและ นอกปัตตานี	พอใช้	ดี	พอใช้
58	นาง	แม่มะ	คอเคาะ	74 ม.4 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง	089- 2939936	40	ไม่มี	3	ข้าวกรียบ แผ่นแห้ง	3900	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งนอกจังหวัด ปัตตานี	ควร ปรับปรุง	พอใช้	พอใช้
59	นาง	เจ๊ะบีเคาะ	มะแซ	75 ม.4 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง	084- 8543732	10	เรือ และ	20	ข้าวกรียบ แผ่นแห้ง	6000	มศช.	มีแล้ว	ขายปลีกและส่ง นอกปัตตานี	ไม่ได้ ตรวจ	ไม่ได้ตรวจ	ไม่ได้ตรวจ
60	นาง	ปาตีมะ	ลาตะ	77 ม.4 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง	087- 2890287	15	ไม่มี	5	ข้าวกรียบ แผ่นแห้ง	4140	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ขายส่งทั้งในและ นอกปัตตานี	ควร ปรับปรุง	ไม่ได้ตรวจ	พอใช้

ลำดับ	คำ นำหน้า	ชื่อผู้ผลิต	ชื่อสกุล	ที่อยู่	เบอร์โทร	ระยะเวลา ดำเนินการ (ปี)	ตราข้าว เปรียบเทียบ	จำนวน คนงาน	ชนิดข้าว เปรียบเทียบ	ปริมาณ ข้าวเปรียบเทียบ ที่ผลิตต่อ เดือน (กก.)	การได้รับ เครื่องหมาย รับรอง คุณภาพ	ความ ต้องการ เครื่องหมาย รับรอง คุณภาพ	แหล่งจำหน่ายข้าว เปรียบเทียบ	ความคิดเห็นของผู้เกี่ยวข้อง		
														สถานที่ ผลิต	วิธีผลิต	คุณภาพข้าว เปรียบเทียบ
61	นาย	อาลี	เงาะ	91/1 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	086- 2952056	20	ไม่มี	3	ข้าวเทียบ แสนแห้ง	2000	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งทั้งในและ นอกปัตตานี	ควร ปรับปรุง	ไม่ได้ตรวจ	พอใช้
62	นาง	ปิศาจ	สามแม่	93 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง		10	ไม่มี	4	ข้าวเทียบ แสนแห้ง	1680	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ขายส่งทั้งในและ นอกปัตตานี	ควร ปรับปรุง	พอใช้	พอใช้
63	นาง	มีมละ	ตืออิ่ง	100/8 ม.4 ต. แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง		25	ไม่มี	5	ข้าวเทียบ แสนแห้ง	8000	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ขายส่งทั้งในและ นอกปัตตานี	ควร ปรับปรุง	ไม่ได้ตรวจ	พอใช้
64	นาง	แยมะ	คอเลาะ	102/5 ม.4 ต. แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง	084- 9683058	4	ไม่มี	3	ข้าวเทียบ แสนแห้ง	3640	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งนอกจังหวัด ปัตตานี	ควร ปรับปรุง	ไม่ได้ตรวจ	พอใช้
65	นาง	เจะยา ซึห๊ะ	แมกมาถ์	108/2 ม.4 ต. แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง	087- 2973998	2	ไม่มี	4	ข้าวเทียบ แสนแห้ง	3120	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งทั้งในและ นอกปัตตานี	ควร ปรับปรุง	ควรปรับปรุง	พอใช้
66	นาง	มะเยาะ	กาเดร์	114/2 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	084- 1972883	15	ไม่มี	5	ข้าวเทียบ แสนแห้ง	3900	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งทั้งในและ นอกปัตตานี	ควร ปรับปรุง	ควรปรับปรุง	พอใช้
67	นาง	อาลีเยาะ	สามแม่	114/3 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	082- 2989367	10	เรือ สำเภา	3	ข้าวเทียบ แสนแห้ง	3900	มสช.	มีแล้ว	ขายส่งใน นอก ปัตตานี และ ต่างประเทศ	พอใช้	พอใช้	ดี
68	นาง	มะแอลา	ลาเดาะห์	114/4 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	083- 6542109	1	ไม่มี	2	ข้าวเทียบ แสนแห้ง	1300	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ขายส่งทั้งในและ นอกปัตตานี	ควร ปรับปรุง	ไม่ได้ตรวจ	พอใช้
69	นาย	มายอ	ยัมยอ	115/2 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	086- 9688478	15	ไม่มี	4	ข้าวเทียบ แสนแห้ง	2860	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ขายส่งใน นอก ปัตตานี และ ต่างประเทศ	พอใช้	ดี	พอใช้
70	นาง	กืออซง	ตืออระ	117 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	089- 2950787	29	ไม่มี	3	ข้าวเทียบ แสนแห้ง	3640	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งทั้งในและ นอกปัตตานี	ควร ปรับปรุง	ไม่ได้ตรวจ	พอใช้

ลำดับ	คำนำหน้า	ชื่อผู้ผลิต	ชื่อสกุล	ที่อยู่	เบอร์โทร	ระยะเวลาดำเนินงาน (ปี)	ตราข้าว	จำนวนคนงาน	ชนิดข้าว	ปริมาณข้าวที่ผลิตต่อเดือน (กก.)	การได้รับเครื่องหมายรับรองคุณภาพ	ความต้องการรับรองคุณภาพ	ความคิดเห็นของผู้เกี่ยวข้อง			
													สถานที่ผลิต	วิธีผลิต	คุณภาพข้าว	
71	นาง	ยี่ะ	มูซอ	117/1 ม.4 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง	089-5954924	7	จะละมี่ ๓ 5 ตัว	3	ข้าวเหนียว	3640	ไม่มี	ต้องการ	ชายส่งทั้งในและนอกปัตตานี	ควรปรับปรุง	ไม่ได้ตรวจ	พอใจ
72	นาง	รอกียะ	ดาโอะ	119/1 ม.4 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง	081-0919552	8.5	ไม่มี	3	ข้าวเหนียว	4680	ไม่มี	ต้องการ	ชายส่งทั้งในและนอกปัตตานี	พอใจ	ควรปรับปรุง	พอใจ
73	นางสาว	แวนปี	สุหลง	123 ม.4 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง	087-2863878	32	ไม่มี	5	ข้าวเหนียว	3640	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ชายส่งทั้งในและนอกปัตตานี	ไม่ได้	ไม่ได้ตรวจ	ไม่ได้ตรวจ
74	นาง	มารีเยะ	มีเต็ง	124 ม.4 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง	081-0948829	20	ไม่มี	4	ข้าวเหนียว	2000	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ชายส่งทั้งในและนอกปัตตานี	ควรปรับปรุง	พอใจ	พอใจ
75	นาง	เสาศะ	เจ๊ะอุซัง	127 ม.4 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง	081-0957255	0.5	ไม่มี	2	ข้าวเหนียว	2600	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ชายส่งนอกจังหวัดปัตตานี	พอใจ	ไม่ได้ตรวจ	ไม่ได้ตรวจ
76	นาย	อายุมิง	ยามา	132/4 ม.4 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง	086-2977390	14	ไม่มี	3	ข้าวเหนียว	4680	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ชายส่งนอกจังหวัดปัตตานี	ควรปรับปรุง	ไม่ได้ตรวจ	พอใจ
77	นาย	บือราเอง	เฮงสามะ	135 ม.4 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง	086-2967621	10	ไม่มี	3	ข้าวเหนียว	2860	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ชายส่งใน นอกปัตตานี และต่างประเทศ	พอใจ	ควรปรับปรุง	พอใจ
78	นาย	อายุ	ลาตะห์	136 ม.4 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง	087-2948442	2	ไม่มี	5	ข้าวเหนียว	3800	ไม่มี	ไม่มีข้อมูล	ชายส่งนอกจังหวัดปัตตานี	พอใจ	พอใจ	พอใจ
79	นาย	อับดุลเลาะ	ดีอระห์	137/5 ม.4 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง	081-0951588	30	ไม่มี	5	ข้าวเหนียว	9100	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ชายส่งทั้งในและนอกปัตตานี	ดี	ควรปรับปรุง	ดี
80	นาง	นิมาะห์	นิกากิ	139/1 ม.4 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง	080-8677590	10	ไม่มี	2	ข้าวเหนียว	3380	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ชายส่งร้านค้าในปัตตานีเท่านั้น	พอใจ	ไม่ได้ตรวจ	พอใจ

ลำดับ	คำ นำหน้า	ชื่อผู้ผลิต	ชื่อสกุล	ที่อยู่	เบอร์โทร	ระยะเวลา ดำเนินการ (ปี)	ตราข้าว เกี๊ยบ	จำนวน คนงาน	ชนิดข้าว เกี๊ยบ	ปริมาณ ข้าวเกี๊ยบ ที่ผลิตต่อ เดือน (กก.)	การได้รับ เครื่องหมาย รับรอง คุณภาพ	ความ ต้องการ เครื่องหมาย รับรอง คุณภาพ	แหล่งจำหน่ายข้าว เกี๊ยบ	ความคิดเห็นของผู้เกี่ยวข้อง		
														สถานที่ ผลิต	วิธีผลิต	คุณภาพข้าว เกี๊ยบ
81	นาย	แวอาแซ	กาโง	142/2 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	081- 0948829	20	ไม่มี	3	ข้าวเกี๊ยบ แผ่นแห้ง	4680	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ขายส่งทั้งในและ นอกปัตตานี	ควร ปรับปรุง	พอใจ	พอใจ
82	นาง	ซีตอานะ	ยี่มายอ	143/1 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	083- 1835412	20	ไม่มี	3	ข้าวเกี๊ยบ แผ่นแห้ง	4200	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งทั้งในและ นอกปัตตานี	พอใจ	ไม่ตรวจ	ควรปรับปรุง
83	นาย	รอมแม	มามะ	143/3 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	089- 5968193	8	ไม่มี	3	ข้าวเกี๊ยบ แผ่นแห้ง	2600	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งร้านค้าใน ปัตตานีเท่านั้น	ควร ปรับปรุง	ควรปรับปรุง	พอใจ
84	นาย	ตอละ	แบลล	150/2 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	088- 1824220	0.5	ไม่มี	3	ข้าวเกี๊ยบ แผ่นแห้ง	2600	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งทั้งในและ นอกปัตตานี	ควร ปรับปรุง	ควรปรับปรุง	พอใจ
85	นางสาว	กอร์เียะ	กอกู	150/4 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	081- 7987130	6	ไม่มี	4	ข้าวเกี๊ยบ แผ่นแห้ง	4200	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ขายส่งนอกจังหวัด ปัตตานี	ควร ปรับปรุง	ไม่ตรวจ	พอใจ
86	นาย	อัสอารี	ลาตะ	150/7 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	083- 6538466	1.6	ไม่มี	3	ข้าวเกี๊ยบ แผ่นแห้ง	2600	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ขายส่งทั้งในและ นอกปัตตานี	พอใจ	ไม่ตรวจ	พอใจ
87	นาง	ซันนะ	มะสะอี	150/9 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	083- 1906816	15	ไม่มี	5	ข้าวเกี๊ยบ แผ่นแห้ง	3900	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งนอก ปัตตานีและ ต่างประเทศ	ควร ปรับปรุง	ไม่ตรวจ	ไม่ตรวจ
88	นาย	แวตาโอะ	มามะ	162 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง	073- 460734	6	ไม่มี	3	ข้าวเกี๊ยบ แผ่นแห้ง	3250	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งทั้งในและ นอกปัตตานี	ควร ปรับปรุง	พอใจ	พอใจ
89	นาง	มีเนาะ	ตานิ	163 ม.4 ต.แหลม โพธิ์ อ.ยะหริ่ง			ไม่มี	5	ข้าวเกี๊ยบ แผ่นแห้ง	5200	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งทั้งในและ นอกปัตตานี	ควร ปรับปรุง	ไม่ตรวจ	ไม่ตรวจ
90	นาง	รอกาห๊ะ	สามแม				ไม่มี	3	ข้าวเกี๊ยบ แผ่นแห้ง		ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งทั้งในและ นอกปัตตานี	ควร ปรับปรุง	พอใจ	พอใจ



ลำดับ	ตำแหน่ง	ชื่อผู้ผลิต	ชื่อสกุล	ที่อยู่	เบอร์โทร	ระยะเวลาดำเนินงาน (ปี)	ตราข้าว	จำนวนคนงาน	ชนิดข้าว	ปริมาณข้าวที่ผลิตต่อเดือน (กก.)	การได้รับเครื่องหมายรับรองคุณภาพ	ความต้องการรับรองคุณภาพ	แหล่งจำหน่ายข้าว	ความคิดเห็นของผู้เกี่ยวข้อง		
														สถานที่ผลิต	วิธีผลิต	คุณภาพข้าว
91	นาย	กอลิ่ง	เดชะ	170/1 ม.4 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง	086-2952686	20	ไม่มี	7	ข้าวกรียบแสนแห่ง	4940	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งในนอกปัตตานี และต่างประเทศ	พอใจ	พอใจ	คุณภาพข้าว
92	นาง	คอสิยะ	สมะแอ	170/3 ม.4 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง		4	ไม่มี	3	ข้าวกรียบแสนแห่ง	2860	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ขายส่งนอกจังหวัดปัตตานี	พอใจ	พอใจ	พอใจ
93	นาย	เจชะ	เจชะ	173/1 ม.4 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง	083-3977941	16	ไม่มี	4	ข้าวกรียบแสนแห่ง	3640	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ขายส่งทั้งในและนอกปัตตานี	พอใจ	พอใจ	พอใจ
94	นาง	ยารอ	มานะ	177 ม.4 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง		10	ไม่มี	3	ข้าวกรียบแสนแห่ง	3120	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ขายส่งทั้งในและนอกปัตตานี	พอใจ	พอใจ	พอใจ
95	นาง	บีเตชะ	นิกูแอม	179 ม.4 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง		20	ไม่มี	3	ข้าวกรียบแสนแห่ง	2860	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งนอกจังหวัดปัตตานี	ไม่ตรวจ	ไม่ตรวจ	ไม่ตรวจ
96	นาย	มัสติม	เจชะ	185/1 ม.4 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง	082-8225503	1.6	ไม่มี	3	ข้าวกรียบแสนแห่ง	2600	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งร้านค้าในปัตตานีเท่านั้น	พอใจ	พอใจ	พอใจ
97	นาง	ยาราชะ	เวชะแอม	187 ม.4 ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง	084-8565631	7.5	ไม่มี	4	ข้าวกรียบแสนแห่ง	3900	ไม่มี	ต้องการ	ขายปลีกและส่งในปัตตานี	พอใจ	พอใจ	พอใจ
98	นาง	แอมมะ	อาแซ	4/4 ม.2 ต.ตะโละกะโปร์ อ.ยะหริ่ง	082-8280508	14	ไม่มี	5	ข้าวกรียบแสน	7200	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งร้านค้าในปัตตานีเท่านั้น	พอใจ	ไม่ตรวจ	พอใจ
99	นาง	ตีมาชะ	เจชะ	178 ม.2 ต.ตะโละกะโปร์ อ.ยะหริ่ง	086-2920515	12	ไม่มี	4	ข้าวกรียบแสน	400	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ขายส่งนอกจังหวัดปัตตานี	ไม่ตรวจ	ไม่ตรวจ	ไม่ตรวจ
100	นาง	แอมมะ	มานะ	196/2 ม.2 ต.ตะโละกะโปร์ อ.ยะหริ่ง	080-1407586	8	ไม่มี	3	ข้าวกรียบแสน	6240	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ขายปลีกและส่งในปัตตานี	พอใจ	ไม่ตรวจ	ไม่ตรวจ

ลำดับ	คำ นำหน้า	ชื่อผู้ผลิต	ชื่อสกุล	ที่อยู่	เบอร์โทร	ระยะเวลา ดำเนินการ (ปี)	ตราข้าว เกียรติ	จำนวน คนงาน	ชนิดข้าว เกียรติ	ปริมาณ ข้าวเกียรติ ที่ผลิตต่อ เดือน (กก.)	การได้รับ เครื่องหมาย รับรอง คุณภาพ	ความ ต้องการ รับรอง คุณภาพ	แหล่งจำหน่ายข้าว เกียรติ	ความคิดเห็นของผู้วิจัยต่อ		
														สถานที่ ผลิต	วิธีผลิต	คุณภาพข้าว เกียรติ
101	นาง	รอธิมะห์	เจ๊ะหลง	35/4 ม.1 ต.ปะนา ระ อ.ปะนาเระ	088- 3880101	5	ไม่มี	5	ข้าวเกียรติ สด	2100	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งนอกจังหวัด ปัตตานี	ควร ปรับปรุง	ควร ปรับปรุง	พอใจ
102	นาง	มีอละห์	อาแว	87/4 ม.1 ต.ปะนา ระ อ.ปะนาเระ	087- 2908822	3	ไม่มี	2	ข้าวเกียรติ แผ่นแห้ง ข้าวเกียรติ สด และข้าว เกียรติทอด	3200	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ขายส่งทั้งในและ นอกปัตตานี	ควร ปรับปรุง	ไม่ได้ตรวจ	ไม่ได้ตรวจ
103	นาง	อาแอสะ	ดาร์โอะ	252/1 ม.3 ต.ปะนา ระ อ.ปะนาเระ	084- 6913389	35	ไม่มี	6	ข้าวเกียรติ แผ่นแห้ง ข้าวเกียรติ สด และข้าว เกียรติทอด	4000	ไม่มี	ต้องการ	ขายปลีกและส่งใน ปัตตานี	ควร ปรับปรุง	ควร ปรับปรุง	พอใจ
104	นาย	ยูไซะ	เวาะฮอ	252/2 ม.3 ต.ปะ นาเระ อ.ปะนาเระ	083- 1861828	22	ไม่มี	2	ข้าวเกียรติ ทอด	240	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ขายปลีก	ควร ปรับปรุง	ไม่ได้ตรวจ	ไม่ได้ตรวจ
105	นาง	มารีแย	สุตริมันตุ	270/1 ม.5 ต.ปะนา ระ อ.ปะนาเระ	084- 2142540	10	ไม่มี	10	ข้าวเกียรติ แผ่นแห้งและ ข้าวเกียรติ	5200	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งใน นอก ปัตตานี และ ต่างประเทศ	ควร ปรับปรุง	ควร ปรับปรุง	พอใจ
106	นาง	รอปีอะห์	อาแว	285/1 ม.5 ต.ปะนา ระ อ.ปะนาเระ	073- 499273	26	ไม่มี	15	ข้าวเกียรติ แผ่นแห้ง ข้าวเกียรติ สด และข้าว เกียรติทอด	9100	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งทั้งในและ นอกปัตตานี	ควร ปรับปรุง	ควร ปรับปรุง	พอใจ
107	นาง	ฟูโต๊ะ	ตาละห์	37/3 ม.8 ต.บ้าน กลาง อ.ปะนาเระ	082- 2606795	5	ไม่มี	5	ข้าวเกียรติ สด และข้าว เกียรติทอด	3000	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ขายปลีก	ควร ปรับปรุง	ไม่ได้ตรวจ	ไม่ได้ตรวจ
108	กลุ่มข้าวเกียรติบ้านป่าตาบาระ			ม.1 ต.ปะนาเระ อ. สายบุรี	080- 0356601	7.4	ไม่มี	29	ข้าวเกียรติ สด	108000	อย.	มีแล้ว	ขายส่งทั้งในและ นอกปัตตานี	ดี	ดี	ดี

ลำดับ	คำนำหน้า	ชื่อผู้ผลิต	ชื่อสกุล	ที่อยู่	เบอร์โทร	ระยะเวลาดำเนินงาน (ปี)	ตราข้าว	จำนวนคนงาน	ชนิดข้าว	ปริมาณข้าวเปลือกที่ผลิตต่อเดือน (กก.)	การได้รับเครื่องหมายรับรองคุณภาพ	ความต้องการรับรองคุณภาพ	ความคิดเห็นของผู้เกี่ยวข้อง			
													แหล่งจำหน่ายข้าว	สถานที่ผลิต	วิธีผลิต	คุณภาพข้าว
109	นาง	นิรวัตต์	จิ	8/1 ม.1 ต.ปะเสยา วอ อ.สายบุรี	082-2666335	5	ไม่มี	5	ข้าวเหนียว สด	44200	ไม่มี	ต้องการ	ขายปลีกและส่ง นอกปัตตานี	ควรปรับปรุง	พอใจ	ดี
110	นาง	รอกายะห์	เวหะมะ	49 ม.1 ต.ปะเสยา วอ อ.สายบุรี	082-8283066	2	ไม่มี	9	ข้าวเหนียว แผ่นแห้ง	3000	ไม่มี	ต้องการ	ขายปลีกและส่งใน ปัตตานี	ควรปรับปรุง	พอใจ	พอใจ
111	นาง	แมะยะห์	เจ๊ะนู	110/2 ม.2 ต.ปะเสยา ยาวอ อ.สายบุรี		7.5	ไม่มี	5	ข้าวเหนียว สด	31200	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ขายส่งทั้งในและ นอกปัตตานี	ควรปรับปรุง	ไม่ตรวจ	ไม่ตรวจ
112		พะย็ก่อรี			089-6574113	15	ไม่มี	10	ข้าวเหนียว สด	90000	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ขายส่งนอกจังหวัด ปัตตานี	ควรปรับปรุง	พอใจ	พอใจ
113	นาง	ฮาดบี	มามะ	1/6 ต.ตะลุบัน อ. สายบุรี	082-8271740	17	ไม่มี	11	ข้าวเหนียว สด	60000	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งนอกจังหวัด ปัตตานี	พอใจ	พอใจ	พอใจ
114	นาง	รอยนะ	เปาะซา	34/1 ต.ตะลุบัน อ. สายบุรี	082-8262817	33	ไม่มี	7	ข้าวเหนียว สด	15000	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ขายปลีกและส่ง นอกปัตตานี	ควรปรับปรุง	พอใจ	พอใจ
115	นาง	อาชียะ	เต๊ะ	86/1 ต.ตะลุบัน อ. สายบุรี	087-5704557	3	ไม่มี	7	ข้าวเหนียว สด	52000	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ขายส่งนอกจังหวัด ปัตตานี	ควรปรับปรุง	พอใจ	พอใจ
116	นาง	โชเฝีย	บูรณาภ	95/4 ต.ตะลุบัน อ. สายบุรี	086-2939956	10	ไม่มี	20	ข้าวเหนียว สด	52000	ไม่มี	ต้องการ	ขายส่งทั้งในและ นอกปัตตานี	ควรปรับปรุง	พอใจ	พอใจ
117	นาง	อาชียะห์	सानะ	105 ม.3 ต.ตันหยงลู โละ อ.เมือง	087-299010	10	ไม่มี	3	ข้าวเหนียว สด	1200	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ขายปลีก	ควรปรับปรุง	ไม่ตรวจ	ไม่ตรวจ
118	นาง	ฟารีดา	ดอละชะ	148 ม.3 ต.ตันหยงลู โละ อ.เมือง	081-9500493	8	ไม่มี	4	ข้าวเหนียว สด	2400	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ขายส่งทั้งในและ นอกปัตตานี	ควรปรับปรุง	ควรปรับปรุง	พอใจ
119	นาง	สาสิมะห์	วาตะ	164 ม.3 ต.ตันหยงลู โละ อ.เมือง	084-8608238	5	ไม่มี	3	ข้าวเหนียว สด	6500	ไม่มี	ไม่ต้องการ	ขายปลีก	ควรปรับปรุง	ไม่ตรวจ	พอใจ

ภาคผนวก ง คະแนบประเมินสถานที่ผลิตตามมาตรฐาน GMP เฉลี่ยรายชื่อ

Prince of Songkla University  
Pattani Campus

ตารางภาคผนวกที่ 1 ค่าเฉลี่ยคะแนนประเมินสถานที่ผลิตตามมาตรฐาน GMP รายข้อ

ข้อที่	รายละเอียดการประเมิน	คะแนนเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	ค่าต่ำสุด	ค่าสูงสุด
1.1.1	สถานที่ตั้งไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช่แล้ว	0.11	0.15	0.00	0.50
1.1.2	สถานที่ตั้งไม่มีการสะสมสิ่งปฏิกูล	0.56	0.56	0.00	1.50
1.1.3	สถานที่ตั้งไม่มีฝุ่นควันมากผิดปกติ	0.65	0.28	0.00	1.00
1.1.4	สถานที่ตั้งไม่มีวัตถุอันตราย	0.65	0.32	0.00	1.00
1.1.5	สถานที่ตั้งไม่มีคอกปศุสัตว์หรือสถานเลี้ยงสัตว์	0.56	0.40	0.00	1.00
1.1.6	สถานที่ตั้งไม่มีน้ำขังและสกปรก	0.29	0.32	0.00	1.00
1.1.7	สถานที่ตั้งมีท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคารเพื่อระบายน้ำทิ้ง	0.13	0.27	0.00	1.00
1.2.1	อาคารผลิต มีการแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วนจากที่พักอาศัยและผลิตภัณฑ์อื่นๆ	0.43	0.68	0.00	2.00
1.2.2	อาคารผลิต มีพื้นที่เพียงพอในการผลิต	0.41	0.34	0.00	1.00
1.2.3	อาคารผลิต มีการจัดบริเวณการผลิตเป็นไปตามลำดับสายงานการผลิต	0.21	0.27	0.00	1.00
1.2.4	อาคารผลิต มีการแบ่งแยกพื้นที่การผลิตเป็นสัดส่วน เพื่อป้องกันการปนเปื้อน	0.25	0.28	0.00	1.00
1.2.5.1	พื้น ผนัง และเพดานของอาคารผลิต พื้นคอนกรีต เรียบ ทำความสะอาดง่าย มีความลาดเอียงเพียงพอ	0.25	0.32	0.00	1.00
1.2.5.2	ผนังคอนกรีต เรียบ ทำความสะอาดง่าย	0.26	0.28	0.00	1.00
1.2.5.3	เพดานคอนกรีต เรียบ รวมทั้งอุปกรณ์ สิ่งที่ยึดติดอยู่ด้านบนไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	0.41	0.25	0.00	1.00
1.2.6	มีแสงสว่างเพียงพอ สำหรับการปฏิบัติงาน	0.23	0.15	0.00	0.50
1.2.7	มีการระบายอากาศที่เหมาะสม สำหรับการปฏิบัติงาน	0.23	0.14	0.00	0.50
1.2.8	อาคารผลิตมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากสัตว์และแมลง	0.23	0.42	0.00	1.00
1.2.9	ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช่แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ในบริเวณผลิต	0.13	0.25	0.00	1.00
2.1.1	เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต การออกแบบ ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน	0.25	0.44	0.00	1.00
2.1.2	รอยต่อเรียบ ไม่เป็นแหล่งสะสมของจุลินทรีย์	0.13	0.25	0.00	1.00
2.1.3	ง่ายแก่การทำความสะอาด	0.10	0.20	0.00	0.50
2.2.1	การติดตั้ง ถูกต้อง เหมาะสม และเป็นไปตามสายงานการผลิต	0.11	0.24	0.00	1.00
2.2.2	การติดตั้งอยู่ในตำแหน่งที่ทำความสะอาดง่าย	0.10	0.23	0.00	1.00
2.3	พื้นผิวหรือโต๊ะปฏิบัติงานที่สัมผัสกับอาหาร ทำด้วยวัสดุเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน และสูงจากพื้นตามความเหมาะสม	0.25	0.28	0.00	1.00
2.4	จำนวนเพียงพอ	0.50	0.11	0.00	1.00
3.1.2	มีการล้างทำความสะอาดอย่างเหมาะสม ในบางประเภทที่จำเป็น	0.43	0.24	0.00	1.00
3.1.3	มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม	0.36	0.28	0.00	1.00

ข้อที่	รายละเอียดการประเมิน	คะแนนเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	ค่าต่ำสุด	ค่าสูงสุด
4.6.2	อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด	0.04	0.13	0.00	0.50
4.6.3	มีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน	0.02	0.07	0.00	0.25
4.6.4	อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม	0.02	0.07	0.00	0.25
4.7	มีมาตรการในการป้องกันมิให้สัตว์หรือแมลงเข้าไปในบริเวณผลิต	0.20	0.46	0.00	2.00
5.1	การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด อาคารผลิตอยู่ในสถานที่สะอาด มีวิธีการหรือมาตรการดูแลทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ	0.35	0.62	0.00	2.00
5.2	เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต มีการทำความสะอาดก่อนและหลังปฏิบัติงาน	0.20	0.52	0.00	2.00
5.3	เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตที่สัมผัสกับอาหาร มีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ	0.20	0.46	0.00	2.00
5.4	มีการเก็บอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดแล้วให้เป็นสัดส่วน และอยู่ในสภาพที่เหมาะสม รวมถึงไม่ปนเปื้อนจากจุลินทรีย์ ฝุ่นละออง และอื่นๆ	0.18	0.45	0.00	2.00
5.5	การลำเลียงขนส่งภาชนะและอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดแล้ว อยู่ในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอกได้ดี	0.15	0.26	0.00	1.00
5.6	เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต มีการดูแลบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพใช้งานได้ อย่างมีประสิทธิภาพสม่ำเสมอ	0.30	0.52	0.00	2.00
5.7	มีการเก็บสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่นๆที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสุขลักษณะ และมีป้ายแสดงชื่อแยกให้เป็นสัดส่วนและปลอดภัย	0.28	0.60	0.00	2.00
6.1	บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน คนงานในบริเวณผลิตอาหารไม่มีบาดแผล ไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรคตามที่ระบุในกฎกระทรวง	2.18	0.76	1.50	3.00
6.2.1	คนงานที่ทำหน้าที่สัมผัสกับอาหาร ขณะปฏิบัติงานต้องปฏิบัติดังนี้ แต่งกายสะอาด สวมคลุมหรือผ้ากันเปื้อนสะอาด	0.50	0.16	0.00	1.00
6.2.2	มีมาตรการจัดการรองเท้าที่ใช้ในบริเวณผลิตอย่างเหมาะสม	0.18	0.29	0.00	1.00
6.2.3	ไม่สวมใส่เครื่องประดับ	0.60	0.28	0.00	1.00
6.2.4	มือและเล็บต้องสะอาด	0.84	0.25	0.75	1.50
6.2.5	ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน	1.03	0.28	0.00	2.00
6.2.6	สวมถุงมือที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์และสะอาด หรือกรณีไม่สวมถุงมือต้องมีมาตรการดูแลทำความสะอาดและฆ่าเชื้อมือก่อนปฏิบัติงาน	0.49	0.40	0.00	1.50
6.2.7	มีการสวมหมวกตาข่ายหรือผ้าคลุมผมอย่างใดอย่างหนึ่งตามความจำเป็น	0.35	0.34	0.00	1.00
6.3	มีการฝึกอบรมคนงานด้านสุขลักษณะตามความเหมาะสม	0.05	0.22	0.00	1.00
6.4	มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตที่มีความจำเป็นต้องเข้าไปในบริเวณผลิต	0.08	0.18	0.00	0.50
	<b>คะแนนรวม (คะแนนเต็ม 100 คะแนน)</b>	<b>27.08</b>	<b>11.83</b>	<b>13.75</b>	<b>90.00</b>

ภาคผนวก จ ภาพการผลิตข้าวเกรียบในจังหวัดปัตตานี

Prince of Songkla University  
Pattani Campus



การผสมและนวดแป้งและส่วนผสมต่าง ๆ ในสูตรให้เข้ากัน



การปั้นแป้งโดให้ได้ขนาดตามต้องการ



นำก้อนแป้งโดไปตัมให้สุก (เมื่อก้อนแป้งลอยตัวขึ้นแสดงว่าสุกแล้ว)





นำก้อนแป้งที่สุกแล้วไปตากแดด 1-2 วัน เพื่อให้ก้อนแป้งแข็งตัวพอที่จะหั่นเป็นแผ่นข้าวเกรียบได้



นำก้อนแป้งไปหั่นให้เป็นแผ่นบาง ๆ ด้วยเครื่องหั่นข้าวเกรียบ



นำข้าวเกรียบที่หั่นเป็นแผ่นแล้ว ไปเรียงบนตะแกรงไม้ไผ่ แล้วนำไปตากแดดให้แห้ง  
ใช้เวลา 1-2 วัน



การบรรจุข้าวเกรียบแผ่นแห้ง เพื่อจำหน่าย



ข้าวเกรียบสด หรือ กรือโป๊ะ