



กระบวนการผลิตและแปรรูปน้ำมันปาล์ม



"ตัดปาล์มเมื่อสุก..
..อย่าแย่งกันขาย
เครื่องชั่งได้มาตรฐาน
ปิดป้ายราคาชัดเจน

หากไม่ได้รับความเป็นธรรมโปรดแจ้ง
คณะทำงานแก้ไขปัญหาปาล์มน้ำมันอย่างเป็นระบบ ระดับจังหวัดหรือ
คณะกรรมการเพื่อแก้ไขปัญหาเกษตรกรอื่นเนื่องมาจากการฉ้อฉลการเกษตร ระดับจังหวัด
สำนักงานการค้าภายในจังหวัด
สำนักงานพาณิชย์จังหวัด



ด้วยความปรารถนาดีจาก กรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์
44/100 ถนนพหลโยธิน-บางเขน กรุงเทพฯ 11000
<http://www.dti.go.th>

ปาล์มจะดีและมีราคา

ตัดปาล์มเมื่อสุก

อย่าแย่งกันขาย

เลือกแหล่งขาย

เปรียบเทียบราคา...ก่อนขาย

ผลปาล์มดี...สูง...น้ำมันปาล์มคุณภาพมาตรฐาน
อนาคตไกล...ไปต่างประเทศ

**ทางราชการจะเข้าดูแล
รักษาประโยชน์อย่างใกล้ชิด**



ด้วยความปรารถนาดีจาก
กรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์

ตัดปาล์มเมื่อสุก



- ควรตัดทะลายปาล์ม เมื่อสุกพอดี ผลปาล์มมีสีแดง (เนื้อปาล์มมีสีส้มสด) มีผลปาล์มร่วงประมาณ 10 ผล

ปาล์มที่ดีต้องมีสิ่งเจือปน

- การขายผลปาล์มจะต้องไม่มีสิ่งเจือปน เช่น กาบ ทะลายเปล่า ดิน ทราย เป็นต้น เพื่อให้ได้ปาล์มมีคุณภาพดีขายได้ราคา



ตัดแล้วต้องรีบส่งขาย

- เมื่อตัดปาล์มแล้วจะต้องส่งขายภายใน 1 วัน เพื่อจะได้น้ำมันปาล์มมีคุณภาพมาตรฐาน ส่งออกไปต่างประเทศก็ได้ บริโภคภายในยิ่งดี



อย่าแย่งกันขาย

- เกษตรกรอย่าเร่งตัดปาล์มคีบออกขาย จะได้ไม่ถูกกดราคาและต้องติดตามข้อมูลข่าวสารอย่างใกล้ชิด



เลือกแหล่งขาย

- เกษตรกรควรเลือกขายปาล์ม ณ แหล่งรับซื้อที่ติดป้ายแสดงราคา รับซื้อชัดเจน และใช้เครื่องชั่งที่ได้รับการตรวจสอบแล้วติดสติ๊กเกอร์ "ครุฑแดง" เป็นเครื่องหมายจากกรมการค้าภายใน



เปรียบเทียบราคา ก่อนตัดสินใจขาย



- ก่อนขายผลผลิตทุกครั้ง ต้องดูราคาจากแหล่งรับซื้อหลาย ๆ แห่งและเปรียบเทียบก่อนตัดสินใจขาย และต้องขาย ณ สถานที่รับซื้อที่เปิดป้ายแสดงราคา รวมทั้งตรวจสอบการชั่งน้ำหนักทุกครั้ง เพื่อให้ได้รับความเป็นธรรม