

แผนการควบคุมตรวจสอบ : ไซเค็มโซยา GI (ฉบับแก้ไข)

จังหวัดสุราษฎร์ธานี

วิธีและเครื่องมือที่ใช้ในการควบคุมตรวจสอบ									
ที่	เป้าหมายควบคุมตรวจสอบ	ข้อกำหนดหรือเงื่อนไข	มาตรการเฝ้าระวัง	ความถี่	ผู้รับหน้าที่ตรวจสอบ	วิธีการ	มาตรการแก้ไข	เอกสารที่ใช้ประกอบ	หมายเหตุ
1	พื้นที่เลี้ยงเปิดไข่	พื้นที่เลี้ยงเปิดไข่ อำเภอยะยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี	1. คณะทำงาน และคณะปฏิบัติการ ตรวจสอบฟาร์มเลี้ยงเปิดไข่ 2. คู่มือปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิก	ปีละ 1 ครั้ง	1. คณะทำงาน อำนาจการตรวจสอบ 2. สหกรณ์ผู้เลี้ยงเปิดไข่เค็มและจำหน่าย ไซเค็มโซยา จำกัด/สถาบันเกษตรกรในพื้นที่อำเภอยะยา	ตรวจพิจารณา และเอกสาร	แจ้งให้ทาง เกษตรกรผู้เลี้ยง เปิดไข่ ทำการ แก้ไข	1. คู่มือปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิก 2. สำเนาทะเบียน บ้าน เกษตรกร สมาชิกผู้เลี้ยงเปิดไข่	
2	เกษตรกรผู้เลี้ยงเปิดไข่	-มีฟาร์มเลี้ยงเปิดไข่ อยู่ในพื้นที่อำเภอยะยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี	-ขึ้นทะเบียนเป็นสมาชิกสหกรณ์ผู้เลี้ยงเปิด ไข่เค็มและจำหน่าย ไซเค็มโซยา จำกัด /สมาชิกสถาบันเกษตรกร และมีฟาร์มเลี้ยงเปิดไข่ ในอำเภอยะยา		1. คณะทำงาน อำนาจการตรวจสอบ 2. สหกรณ์ผู้เลี้ยงเปิดไข่เค็มและจำหน่าย ไซเค็มโซยา จำกัด/สถาบันเกษตรกรในพื้นที่อำเภอยะยา	และเอกสาร	แจ้งให้ทาง เกษตรกรผู้เลี้ยง เปิดไข่ ทำการ แก้ไข	1. คู่มือปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิก 2. สำเนาทะเบียน บ้าน เกษตรกร สมาชิกผู้เลี้ยงเปิดไข่	

แผนการควบคุมตรวจสอบ : ไซเค็มไซยา GI (ฉบับแก้ไข)

จังหวัดสุราษฎร์ธานี

		วิธีและเครื่องมือที่ใช้ในการควบคุมตรวจสอบ							
ที่	เป้าหมายควบคุมตรวจสอบ	ข้อกำหนดหรือเงื่อนไข	มาตรการเฝ้าระวัง มาตรการตรวจสอบ ติดตาม	ความถี่	ผู้รับหน้าที่ ตรวจสอบ	วิธีการ	มาตรการ แก้ไข	เอกสารที่ใช้ ประกอบ	หมายเหตุ
3	การจัดการฟาร์ม เปิดไซ	3.1 สภาพทั่วไปของฟาร์มเลี้ยงเป็ดไซ	1.ทำเลที่ตั้งน้ำไม่ท่วมขัง และห่างจากแหล่งปนเปื้อนอื่นตรงราย	ปีละ 1 ครั้ง	1.คณะปฏิบัติการตรวจสอบ 2.สหกรณ์ผู้เลี้ยงเป็ด ผลิตและจำหน่าย ไซเค็มไซยา จำกัด	ตรวจพินิจ และเอกสาร	แจ้งให้ทาง เกษตรกรผู้เลี้ยง เป็ดไซ ทำการ แก้ไข	1.คู่มือปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิก 2.บันทึกข้อมูล ประจำฟาร์ม	
		3.2 ลักษณะฟาร์ม	-มีเนื้อที่เหมาะสม แยกพื้นที่ใช้สอย เป็นสัดส่วน และมีแนวป้องกัน รอบฟาร์ม	ปีละ 1 ครั้ง	1.คณะปฏิบัติการ ตรวจสอบ 2.สหกรณ์ผู้เลี้ยงเป็ด ผลิตและจำหน่าย ไซเค็มไซยา จำกัด	ตรวจพินิจ และเอกสาร	แจ้งให้ทาง เกษตรกรผู้เลี้ยง เป็ดไซ ทำการ แก้ไข	1.คู่มือปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิก 2.บันทึกข้อมูล ประจำฟาร์ม	
		3.3 ลักษณะ โรงเรือน	-มีพื้นที่เพียงพอในการเลี้ยงเป็ดไซ ให้ถูกสุขลักษณะ วัสดุรองพื้นคอก บริเวณวางไข่แห้ง สะอาด และ มีระบบป้องกันสัตว์พาหะนำโรค เข้าโรงเรือน	ปีละ 1 ครั้ง	1.คณะปฏิบัติการ ตรวจสอบ 2.สหกรณ์ผู้เลี้ยงเป็ด ผลิตและจำหน่าย ไซเค็มไซยา จำกัด	ตรวจพินิจ และเอกสาร	แจ้งให้ทาง เกษตรกรผู้เลี้ยง เป็ดไซ ทำการ แก้ไข	1.คู่มือปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิก 2.บันทึกข้อมูล ประจำฟาร์ม	

แผนการควบคุมตรวจสอบ : ไข่เค็มไชยา GI (ฉบับแก้ไข)

จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ที่	เป้าหมายควบคุมตรวจสอบ	ข้อกำหนดหรือเงื่อนไข	มาตรการเฝ้าระวัง	ความถี่	ผู้รับหน้าที่ตรวจสอบ	วิธีการ	มาตรการแก้ไข	เอกสารที่ใช้ประกอบ	หมายเหตุ
			มาตรการเฝ้าระวังติดตาม						
	3.4 การจัดการโรงเรือนและอุปกรณ์	โรงเรือนและอุปกรณ์เพียงพอ มีการทำความสะอาดสม่ำเสมอ และมีอ่างฆ่าเชื้อจุลินทรีย์เข้า-ออก โรงเรือน		ปีละ 1 ครั้ง	1. คณะปฏิบัติการตรวจสอบ 2. สหกรณ์ผู้เลี้ยงเป็ดผลิตและจำหน่ายไข่เค็มไชยา จำกัด	ตรวจพินิจและเอกสาร	แจ้งให้เกษตรกรผู้เลี้ยงเป็ดไข่ทำการแก้ไข	1. คู่มือปฏิบัติงานสำหรับสมาชิก	
	3.5 พันธุ์เป็ดไข่	พันธุ์เป็ดที่เลี้ยงเป็น เป็ดไข่ พันธุ์ปาก-น้ำ นครปฐม กบินทร์บุรี ชลบุรี หรือ พันธุ์ภาคีคอมเบล และเลี้ยงในระบบฟาร์ม		ปีละ 1 ครั้ง	1. คณะปฏิบัติการตรวจสอบ 2. สหกรณ์ผู้เลี้ยงเป็ดผลิตและจำหน่ายไข่เค็มไชยา จำกัด	ตรวจพินิจและเอกสาร	แจ้งให้เกษตรกรผู้เลี้ยงเป็ดไข่ทำการแก้ไข	1. คู่มือปฏิบัติงานสำหรับสมาชิก 2. บันทึกข้อมูลประจำฟาร์ม	
	3.6 การให้อาหารเป็ดไข่	อาหารเป็ดไข่ ใช้ 2 อย่างควบคู่กัน คือ 1. อาหารหลัก เป็นอาหารผสมสำเร็จรูป หรือ ข้าวเปลือกเก่า 2. อาหารเสริม เช่น หอยกะพง หอยตอก หัวกุ้ง ปลาเบ็ด เปลือกปู สุกูปู หอยเชอร์รี่ หรือสำหรับทะเล (เลือกใช้ตามความเหมาะสม)		ปีละ 1 ครั้ง	1. คณะปฏิบัติการตรวจสอบ 2. สหกรณ์ผู้เลี้ยงเป็ดผลิตและจำหน่ายไข่เค็มไชยา จำกัด	ตรวจพินิจและเอกสาร	แจ้งให้เกษตรกรผู้เลี้ยงเป็ดไข่ทำการแก้ไข	1. คู่มือปฏิบัติงานสำหรับสมาชิก 2. บันทึกข้อมูลประจำฟาร์ม	

แผนการควบคุมตรวจสอบ : ไช้เค็มไชยา GI (ฉบับแก้ไข)

จังหวัดสุราษฎร์ธานี

		วิธีและเครื่องมือที่ใช้ในการควบคุมตรวจสอบ							
ที่	เป้าหมาย ควบคุม ตรวจสอบ	ข้อกำหนดหรือ เงื่อนไข	มาตรการเฝ้าระวัง มาตรฐานตรวจสอบ ติดตาม	ความถี่	ผู้รับหน้าที่ ตรวจสอบ	วิธีการ	มาตรการ แก้ไข	เอกสารที่ใช้ ประกอบ	หมายเหตุ
	3.7 การให้นำเปิดไช้		มีภาชนะใส่น้ำที่สะอาดเพียงพอ ตั้งให้เปิดตลอดเวลา (ให้พิจารณาใช้สารชีวภาพ เช่น น้ำหมักชีวภาพ อี.เอ็ม ผสมน้ำ อาหาร ให้เปิดกินและใช้ฉีดพ่นในโรงเรือน อุปกรณ์ และพ่นดอกอย่างต่อเนื่อง)	ปีละ 1 ครั้ง	1. คณะปฏิบัติการ ตรวจสอบ 2. สหกรณ์ผู้เลี้ยงเปิด ผลิตและจำหน่าย ไข่เค็มไชยา จำกัด	ตรวจพินิจ และเอกสาร	แจ้งให้เกษตรกร ผู้เลี้ยงเปิดไข่ ทำการแก้ไข	1. คู่มือปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิก 2. บันทึกข้อมูล ประจำฟาร์ม	
	3.8 การป้องกัน และ ควบคุมโรค		มีการควบคุมสุลักษณะ ภายในฟาร์ม มีโปรแกรมสร้างภูมิคุ้มกัน และต้อง ปฏิบัติตามข้อกำหนด หรือฉลากยา รักษาสัตว์โดยเคร่งครัด	ปีละ 2 ครั้ง	1. คณะปฏิบัติการ ตรวจสอบ 2. สหกรณ์ผู้เลี้ยงเปิด ผลิตและจำหน่าย ไข่เค็มไชยา จำกัด	ตรวจพินิจ และเอกสาร	แจ้งให้เกษตรกร ทำการแก้ไข	1. คู่มือปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิก 2. บันทึกข้อมูล ประจำฟาร์ม	
	3.9 การเชื่อมโยง ระหว่างเกษตรกร กับผู้ผลิต/แปรรูป ไข่เค็มไชยา		-ผู้รวบรวม หรือผู้ผลิต/แปรรูปไข่เค็ม ไชยา ต้องรับซื้อไข่เปิดสดจากฟาร์ม เลี้ยงเปิดไข่ที่ขึ้นทะเบียน หรือเป็น สมาชิกสหกรณ์ผู้เลี้ยงเปิดไข่ และ ผ่านผ่านการตรวจประเมินฟาร์ม เลี้ยงเปิดไข่แบบมีส่วนร่วม เท่านั้น	ทุกวันและ สรุปเดือน ละ 1 ครั้ง	1. คณะปฏิบัติการ ตรวจสอบ 2. สหกรณ์ผู้เลี้ยงเปิด ผลิตและจำหน่าย ไข่เค็มไชยา จำกัด	-ตรวจพินิจ และเอกสาร	แจ้งให้เกษตรกร ทำการแก้ไข	1. คู่มือปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิก 2. ทะเบียนสมาชิก สหกรณ์ผู้เลี้ยงเปิดไข่ 3. ใบรับรองฟาร์ม เลี้ยงเปิดไข่แบบ มีส่วนร่วม(รฟ.สข.3) 4. บันทึกข้อมูลฟาร์ม	

แผนการควบคุมตรวจสอบ : ไข่เค็มไชยา GI (ฉบับแก้ไข)

จังหวัดสุราษฎร์ธานี

วิธีและเครื่องมือที่ใช้ในการควบคุมตรวจสอบ									
ที่	เป้าหมายควบคุมตรวจสอบ	ข้อกำหนดหรือเงื่อนไข	มาตรการเฝ้าระวัง มาตรการตรวจสอบ ติดตาม	ความถี่	ผู้รับหน้าที่ตรวจสอบ	วิธีการ	มาตรการแก้ไข	เอกสารที่ใช้ประกอบ	หมายเหตุ
4	ผู้ประกอบการผลิต/แปรรูปไข่เค็มไชยา	มีสถานที่ผลิต/แปรรูป ตั้งอยู่ในพื้นที่อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี	- ขึ้นทะเบียนเป็นสมาชิกสหกรณ์ผู้เลี้ยงเบ็ด ผลิตและจำหน่ายไข่เค็มไชยา จำกัด/ สมาชิกสถาบันเกษตรกร และมีสถานที่ผลิต/แปรรูป ในอำเภอไชยา	ปีละ 1 ครั้ง	1. คณะทำงานอำนาจการ 2. สหกรณ์ผู้เลี้ยงเบ็ด ผลิตและจำหน่ายไข่เค็มไชยา จำกัด	- ตรวจพินิจและเอกสาร	แจ้งให้ผู้ประกอบการไข่เค็มไชยาทำการแก้ไข	1. คู่มือปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกบ้าน สมาชิก	
5	คุณภาพสินค้า	การคัดแยกไข่เค็มไชยา	- ไข่เค็มไชยาที่ได้รับอนุญาตให้ใช้สัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ต้องผ่านขั้นตอน ข้อ 1-4 บรรจุในภาชนะที่แห้ง และสะอาด และมีรูปสัญลักษณ์ ช้างภาษาชนบรจุ ชัดเจนตามคู่มือปฏิบัติงานฯ กำหนด	เดือนละ 1 ครั้ง	1. คณะกรรมการรับรองคุณภาพ ผลิตและจำหน่ายไข่เค็มไชยา จำกัด	- ตรวจพินิจและเอกสาร	แจ้งให้ผู้ประกอบการไข่เค็มไชยา	1. คู่มือปฏิบัติงานสำหรับสมาชิก 2. บันทึกควบคุมภายใน ของผู้ประกอบการ	

แผนการควบคุมตรวจสอบ : ไช้เค็มไชยา GI (ฉบับแก้ไข)

จังหวัดสุราษฎร์ธานี

		วิธีและเครื่องมือที่ใช้ในการควบคุมตรวจสอบ							
ที่	เป้าหมายควบคุมตรวจสอบ	ข้อกำหนดหรือเงื่อนไข	มาตรการเฝ้าระวัง มาตรการตรวจสอบ ติดตาม	ความถี่	ผู้รับหน้าที่ตรวจสอบ	วิธีการ	มาตรการแก้ไข	เอกสารที่ใช้ประกอบ	หมายเหตุ
6	การตรวจสอบ	คุณสมบัติพิเศษ ไช้เค็มไชยา	-ดูแหล่งที่มาของสินค้าจากฟาร์ม เลี้ยงเบ็ดไช้ (ผู้รวบรวม) ผู้ผลิต/แปรรูปไช้เค็มไชยา -ด้านข้างภาชนะบรรจุต้องระบุเครื่องหมายการค้า สถานที่ผลิต ชุดที่ผลิต วัน เดือน ปี ที่ผลิต ซึ่งสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ -ลักษณะทางกายภาพที่กำหนด	เดือนละ 1 ครั้ง	1.คณะกรรมการ รับรองคุณภาพฯ 2.คณะปฏิบัติการ ตรวจสอบการผลิต/ แปรรูป 3.สหกรณ์ผู้เลี้ยงเบ็ด ผลิตและจำหน่าย ไช้เค็มไชยา จำกัด	- ตรวจพินิจ และเอกสาร	แจ้งให้ผู้ประกอบการ การไปเค็มไชยา ทำการแก้ไข	1.คู่มือปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิก 2.มาตรฐานไช้เค็ม ไชยาฯ 3.บันทึกควบคุม ภายในของผู้ ประกอบการ	



(ลงชื่อ)

กรรมการและเลขานุการ

(นายบรรเท็ง ทิพย์มนตรี)

หัวหน้ากลุ่มพัฒนาเทคโนโลยีการแปรรูป

สรุปรายชื่อผู้ประกอบการผลิต/แปรรูปไข่เค็มไชยา ที่ผ่านการรับรองคุณภาพและแหล่งผลิต
จากคณะกรรมการรับรองคุณภาพไข่เค็มไชยาเป็นสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เพื่อขออนุญาตให้สัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ดังนี้

ที่	ชื่อผู้ประกอบการ และสถานที่แปรรูปไข่เค็มไชยา				ชื่อที่อยู่พาร์มเลี้ยงเปิดไข่ และผลผลิตไข่เปิดสด						
	ชื่อผู้ประกอบการไข่เค็มไชยา	เครื่องหมายการค้า	เลขที่	หมู่ที่	ตำบล	ชื่อเกษตรกร	เลขที่	หมู่ที่	ตำบล	จำนวน/วันจำนวน/เดือน (ฟอง)	จำนวน/วันจำนวน/เดือน (ฟอง)
1	นายภิตติวัฒน์ ธีรร	ไข่เค็มทิพวัลย์	108	6	เสม็ด	นายภิตติวัฒน์ ธีรร	68	7	เสม็ด	3,000	90,000
2	นางจุติมา ดันติพงษ์	จุติมา ไข่เค็ม	132	2	เสม็ด	นายทวีศักดิ์ ดันติพงษ์	132/1	2	เสม็ด	20,000	600,000
3	นางสำอางค์ แก้วปาน	ไข่เค็มพิชัย เพชรรัตน์	102	6	เสม็ด	นางกัลยา ไสสะอาด	13/2	4	เวียง	400	
						นายเอื้อน แสงเดช	13	2	เสม็ด	500	39,000
4	นายวิชาญ นาคอยู่	จรัสศรีไข่เค็ม	47/1	6	เสม็ด	นายไพรัช จันทะนา	94	7	เสม็ด	400	
5	นางมานี จันทร์กรุด	ข.ไข่ ไข่เค็ม	57/1	2	เสม็ด	นายเอื้อน แสงเดช	13	2	เสม็ด	200	6,000
6	นางเกสร ขวัญทอง	แสงเดชไชยาฟาร์ม	155/1	2	เสม็ด	นายเอื้อน แสงเดช	13	2	เสม็ด	300	9,000
7	นางวรรณรัตน์ บุญเกษม	วรรณรัตน์ไข่เค็ม	121	6	เสม็ด	นายเอื้อน แสงเดช	13	2	เสม็ด	3,000	90,000
8	นายเถลิง ศรีสุทธา	วิมลไข่เค็ม	35/1	1	ป่าว	นายเอื้อน แสงเดช	13	2	เสม็ด	200	6,000
9	นายสำราญ จันทร์กรุด	ชัยะไข่เค็ม	57/1	2	เสม็ด	นายเอื้อน แสงเดช	13	2	เสม็ด	500	15,000
10	น.ส.อัญญาพร หมั่นงะ	ไข่เค็มไชยาฟาร์มชัย	312	2	พุมเรียง	นายเอื้อน แสงเดช	13	2	เสม็ด	1,000	30,000
11	นางบุญศรี อู่ชลี	บุญศรีไข่เค็ม	130	2	เสม็ด	นายเอื้อน แสงเดช	13	2	เสม็ด	500	15,000
12	นางเกษร เสือปาน	โอท็อป	119/1	6	เสม็ด	นายประสิทธิ์ สังข์ช่วย	106	6	ทุ่ง	800	24,000
	รวม									200	6,000

สรุปรายชื่อผู้ประกอบการผลิต/แปรรูปไข่เค็มไชยา ที่ผ่านการรับรองคุณภาพและแหล่งผลิต
จากคณะกรรมการรับรองคุณภาพไข่เค็มไชยาเป็นสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เพื่อขออนุญาตให้สัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ดังนี้

ที่	ชื่อผู้ประกอบการ และสถานที่แปรรูปไข่เค็มไชยา				ชื่อที่อยู่ฟาร์มเลี้ยงไก่ไข่ และผลผลิตไข่แป็บสด						
	ชื่อผู้ประกอบการไข่เค็มไชยา	เครื่องหมายการค้า	เลขที่	หมู่ที่	ตำบล	ชื่อเกษตรกร	เลขที่	หมู่ที่	ตำบล	จำนวน/วันจำนวน/เดือน (ฟอง)	จำนวน/วันจำนวน/เดือน (ฟอง)
13	นางบาศรี คงประเสริฐ	บาศรีไข่เค็มไชยา	135	6	เลม็ด	นางกัลยา ไสสะอาด	13/2	4	เวียง	500	15,000
14	นางจุไร สุขแดง	จุไร สุขแดง	91	6	เลม็ด	นายนพรัตน์ เจตรัตนกุล	49	7	เลม็ด	150	4,500
15	นางนันทา วัฒนศิริ	ไข่เค็มันทา	94	6	เลม็ด	นายนพรัตน์ เจตรัตนกุล	49	7	เลม็ด	200	6,000
16	นางสุดา แสงแก้ว	อรรณไข่เค็ม	15/1	2	เวียง	นายศรัยชัย จิตไทย	110/1	4	พุมเรียง	1,000	30,000
17	นางปรานี เชิดสมอ	ปรานีไข่เค็ม	27	7	ทุ่ง	นายวิทยากรณ์ ชิตไทย	51/5	4	ตลาดไชยา	400	12,000
18	นางเจษฎาภรณ์ พุ่มทอง	แมกิมเจีย	151	6	เลม็ด	นายเฉลิม เคยมบูน	3	7	เลม็ด	500	
						นายประกอบ สุกลี	6/4	3	พุมเรียง	200	30,000
						นายสุภาพ สุขพร	34	7	เลม็ด	300	
19	น.ส.พุทธิมา เพชรน้อย	ไข่เค็มพุทธิมา เชิญเสมอ	128/3	2	เลม็ด	นายสมเกียรติ ทองเลม็ด	60	3	เลม็ด	400	12,000
20	นางบุญธรรม รอดรักษา	ไข่เค็มไชยาแม่บุญธรรม	1/8/1	6	เลม็ด	นายคณิน บัวอินทร์	155	4	ทุ่ง	300	9,000
21	นางจรรณ เวชแดง	โอท็อป	16/2	6	เลม็ด	นางเตือนใจ เนตรบุตร	-	7	เลม็ด	200	6,000
22	น.ส.วรรณี สงนุ้ย	ไข่เค็มขาลิน่า	118/1	6	เลม็ด	นางจันทนา สุขพร	46	2	เลม็ด	300	9,000
23	น.ส.บุญให้ สงนุ้ย	แม่บุญให้ไข่เค็ม	118/1	6	เลม็ด	นางจันทนา สุขพร	46	2	เลม็ด	300	9,000

สรุปรายชื่อผู้ประกอบการผลิต/แปรรูปไข่เค็มไชยา ที่ผ่านการรับรองคุณภาพและแหล่งผลิต จากคณะกรรมการรับรองคุณภาพไข่เค็มไชยาเป็นสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เพื่อขออนุญาตให้สัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ดังนี้

ที่	ชื่อผู้ประกอบการ และสถานที่แปรรูปไข่เค็มไชยา				ชื่อที่อยู่ฟาร์มเลี้ยงไข่ และผลผลิตไข่เปิดสด				จำนวน/วันจำนวน/เดือน (ฟอง)	จำนวน/วันจำนวน/เดือน (ฟอง)	หมายเหตุ	
	ชื่อผู้ประกอบการไข่เค็มไชยา	เครื่องหมายการค้า	เลขที่	หมู่ที่	ตำบล	ชื่อเกษตรกร	เลขที่	หมู่ที่				ตำบล
24	นางประสงค์ ทิถอนันต์	ไข่เค็ม อสม.	71	5	เสม็ด	นางอารีวรรณ ทองแจ่ม	69	5	เสม็ด	100		
						นางบุญมี มณีรัตน์	61	5	เสม็ด	100		
						นางประนอม อิ่มทอง	117/2	4	เสม็ด	150		
						นางบุญมา อิ่มทอง	119/7	4	เสม็ด	150		
						น.ส.วิไล แยมแก้ว	63	5	เสม็ด	160		
						นางบุญเริ่ม ศักดิ์เพชร	75	5	เสม็ด	100		
						นางบุญศีล หนูแก้ว	65	5	เสม็ด	70		
						นางเชื้อ แก้วสะอาด	8	5	เสม็ด	50		
						นายจ่านง มุลิกะ	66	5	เสม็ด	60		
						นายสุที อินทร์อักษร	60	5	เสม็ด	100	47,400	
						นางประสงค์ ทิถอนันต์	71	5	เสม็ด	80		
						น.ส.จันทนา จันทร์จินดา	71/1	5	เสม็ด	100		
						นางจรรยา จันทร์มณี	108	5	เสม็ด	60		
						นางอบเชย มุลิกะ	65	5	เสม็ด	30		
						นางมะลิ แยมแก้ว	69/1	5	เสม็ด	60		
						นางสง่า มณีรัตน์	25/1	5	เสม็ด	30		
						นางซูใจ แยมแก้ว	19	5	เสม็ด	70		

