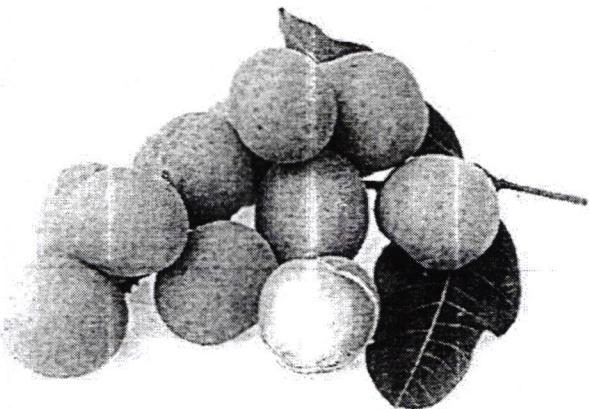




คุ้มครองปีบติงงาน

สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI)
ลำไยเบี้ยวเขียวลำพูน



จัดทำโดย
องค์การบริหารส่วนจังหวัดลำพูน

คู่มือปฎิบัติงาน
สำหรับสมนาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
“ลำไยเบี้ยวน้ำลำพูน”

1. บทนำ

คู่มือปฎิบัติงานนี้จัดทำขึ้นเพื่อใช้กำหนดรายละเอียดผลิตภัณฑ์ “ลำไยเบี้ยวน้ำลำพูน” เพื่อให้ สินค้า GI ที่ขึ้นทะเบียนแล้ว มีการรักษาคุณภาพและมาตรฐานตามที่ขึ้นทะเบียนไว้

2. คำนิยาม

“ลำไยเบี้ยวน้ำลำพูน” หรือ “LamyaiBiaokhiaoLamphun” หรือ “LamphunBiaokhiaoLongan” คือผลผลิตลำไยที่เกิดจากลำไยสายพันธุ์เบี้ยวน้ำลำพูน ที่ปลูกในสวนของเกษตรกรซึ่งได้รับมาตรฐานการ ปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practices : GAP) และเก็บเกี่ยวผลผลิตช่วงในฤดู (เดือนกรกฎาคมถึงกันยายน) เท่านั้น มีลักษณะเฉพาะคือ ผลกลม ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 25 มิลลิเมตร ขึ้นไป รูปหน้าตัดทรงผลความหวานกลม รูปร่างปลายผลป้านกลม ผิวเปลือกขุรุระ สีของเปลือกน้ำตาล ปนเขียว สีเนื้อขาวซุ่น ความฉ่ำของเนื้อแห้ง เนื้อแน่น รสชาติหวานหอม เมล็ดกลมและแบนค้านข้าง สีดำเป็นมัน

3. รายการสินค้าและลักษณะของสินค้า

(1) รายการสินค้า ลำไยเบี้ยวน้ำลำพูน

(2) ลักษณะทางกายภาพ

ลำไยเบี้ยวน้ำลำพูน เป็นลำไยสายพันธุ์เบี้ยวน้ำลำพูน ที่มีลักษณะผลผลิตดังนี้

ผล เป็นผลกลม ปลายผลป้านกลม ผิวเปลือกสีน้ำตาลปนเขียวผลมีขนาด
เส้นผ่าศูนย์กลางตั้งแต่ 25 มิลลิเมตร ขึ้นไป

เนื้อ มีสีขาวซุ่น เนื้อแน่นแห้ง ไม่ฉ่ำน้ำ

รสชาติ หวาน

เมล็ด เมล็ดเล็กกลมและแบนค้านข้าง สีดำเป็นมัน

ความหวาน วัดค่าของแข็งที่ละลายอยู่ในสารละลายหรือค่าความหวานได้ไม่น้อยกว่า 16 องศาบริกซ์ (สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดลำพูน,2550)

4. ขอบเขตพื้นที่การผลิต

พื้นที่การผลิต “ล้าไชเบี้ยงเขียวลำพูน” มีขอบเขตพื้นที่ปูกรในเขตพื้นที่ 6 ตำบล ของอำเภอเมือง จังหวัดลำพูน กือ

- (1) ตำบลหนองหาน อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน
- (2) ตำบลอุโมงค์ อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน
- (3) ตำบลเหมืองจ่า อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน
- (4) ตำบลศันธง อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน
- (5) ตำบลคริมปิง อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน
- (6) ตำบลประดู่ป่า อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน

5. วัสดุคิน

“ล้าไชเบี้ยงเขียวลำพูน” เป็นผลผลิตล้าไชที่เกิดจากล้าไชสายพันธุ์เบี้ยงเขียวป่าเส้า โดยมีลักษณะ ประจำพันธุ์สำคัญ คือ กิ่งมีถักย่อยกalem เปเลือกคัดต้นเริ่บ ในอ่อนสีเขียวปนเหลือง ในแก่ด้านบนสีเขียวเข้ม ลักษณะใบเรียบ ปลายใบแหลม รูปร่างใบเป็นใบหอกกลับ ขนาดของซ่อออกขาว 20 เซนติเมตร ขึ้นไป ตีกอกครีมปนเหลือง จำนวนผลต่อซ่อ 10 – 25 ผล/ซ่อ ขึ้นอยู่กับสภาพความสมบูรณ์ของต้น (สำนักงาน เกษตรและสหกรณ์จังหวัดลำพูน, 2550) และต้องปูกรด้วยการใช้กึงพันธุ์เท่านั้น

6. กระบวนการผลิต

(1) การปูกร

- สภาพพื้นที่ พื้นที่ร่วนอุ่นแม่น้ำในทุบเขา หรือ พื้นที่ที่ปรับสภาพมาเป็นสวนล้าไช โดยการ ไถพรวน
 - ลักษณะดิน ดินร่วนปนทรายที่เกิดจากตะกอนกรวด หิน ดิน ทราย และอินทรีย์วัสดุที่น้ำ พัดพามากับลมในเขตที่ร่วนอุ่นแม่น้ำ
 - สภาพภูมิอากาศอุณหภูมิ ที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตและให้ผลผลิตอยู่ระหว่าง 4 - 30 องศาเซลเซียส โดยอุณหภูมิที่เหมาะสมที่สุดในการแทนซ่อคอกซ่วงเดือนพฤษภาคม-มกราคม อยู่ระหว่าง 10 - 20 องศาเซลเซียส จะสังเกตว่าถ้าปีใหม่องาคหน้าเย็นนานคิดต่อกันประมาณ 1 – 2 เดือน โดยเฉพาะในช่วงเดือนธันวาคม – เดือนมกราคม โดยไม่มีอากาศอบอุ่นเข้ามแทรก ล้าไชจะมีการออกดอก ติดผลดี

- แหล่งน้ำ ให้น้ำสักคราฟละ 2 ครั้ง คัววิธีต่างๆ ขึ้นกับสภาพแวดล้อมเพื่อให้ดินชื้น และใน พื้นที่ควรมีปริมาณน้ำฝนอยู่ในเกณฑ์เฉลี่ย 1,250 มิลลิเมตรต่อปี และควรมีการระบายน้ำตัวของฝนคือ 100 - 150 วันต่อปี โดยล้าไชจะต้องการน้ำ้อยในช่วงก่อนออกดอก และต้องการน้ำมากในช่วงออกดอกติดผล
 - แสงแดด ปูกรด้วยต้องโล่งแจ้ง มีแสงแดดรส่องตลอดเวลา

(2) การปูกรากข่ายพันธุ์

• การเตรียมกิ่งพันธุ์ คัดเลือกกิ่งพันธุ์ล้ำไส้สายพันธุ์เนื้อขาวเขียวป่าเส้าที่ได้จากการถอนกิ่งพันธุ์จากดันที่ออกดอกติดผลสมร่วงเสมอและปลูกต่อโรค โดยเฉพาะอย่างเช่น โรคพุ่มไม้กวาง คัดเลือกกิ่งที่สมบูรณ์หรือมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางกิ่งไม่ต่ำกว่า 2.5 เซนติเมตร และ มีรากของสมร่วงเสมอมาใช้ในการปูกรากเพื่อหลีกเลี่ยงการกองลักษณะพันธุ์

• การเตรียมพื้นที่ปูกราก หักหงายหลังจากปรับสภาพพื้นที่ให้เหมาะสมแล้ว กำหนดครุภัณฑ์ปูกรากและนำอินทรีย์วัตถุมาผสมคลุกเคล้ากับดินบริเวณที่เป็นจุดปูกราก โดยมีรัศมีในการผสมคลุกเคล้าในแต่ละด้านแห่งพื้นที่ประมาณ 1 เมตร ทำไปจนครบจุดที่จะปูกรากทุกจุด

• การเตรียมหลุมปูกราก ขุดหลุมในแต่ละด้านแห่งพื้นที่ปูกรากลึก 10 - 15 เซนติเมตร และนำดินที่ผสมเข้ากับอินทรีย์วัตถุมาโรยบนบริเวณรอบๆ หลุมปูกราก ให้มีฐานกว้าง 1 เมตร สูงจากพื้นดิน 30 - 50 เซนติเมตร ปักหลักไว้กางหกมหุ่มเพื่อจะได้เป็นจุดที่จะปูกราก

• ระยะปูกราก กำหนดระยะปูกราก 4×4 เมตร ชั้นนำไปเพื่อกวนดินให้ได้ดันที่มีขนาดทรงพุ่มและความสูงต้นไม้เกิน 3 เมตร เพื่อให้สะดวกต่อการบำรุงรักษาและเก็บเกี่ยวผลผลิต

• ลักษณะการเพาะปูกราก

- นำกิ่งพันธุ์ปูกลอดโรคที่เตรียมมาปูกรากลงในหลุมปูกรากที่มีความลึก 10 - 15 เซนติเมตร และนำดินผสมอินทรีย์วัตถุมาโรยกลับบริเวณโคนดันให้มีฐานกว้าง 1 เมตร สูงจากพื้นดิน 30-50 เซนติเมตร เพื่อให้เกิดการระบายน้ำได้ทั่วซึ่งดันลำไยในช่วงน้ำชื้น ซึ่งเป็นภูมิปัญญาของชุมชนในการแก้ปัญหาน้ำท่วมซึ่งพื้นที่ปูกราก โดยบริเวณกางหกมหุ่มปักไม้หลักเพื่อเป็นจุดยึดกับดันกล้าล้ำไส้สายพันธุ์โดย และกำหนดระยะปูกราก 4×4 เมตร หรือมากกว่าตามความเหมาะสม ทั้งนี้ เพื่อให้สะดวกต่อการบำรุงรักษาและเก็บเกี่ยวผลผลิต

- สำหรับกิ่งพันธุ์ปูกรากใน 6 ตำแหน่ง ของจังหวัดลำพูนนี้ จะเริ่มปูกรากช่วงปลายฤดูฝน ประมาณเดือนสิงหาคม - ตุลาคม ในแต่ละปี และเก็บเกี่ยวผลผลิตปีละ 1 ครั้ง ในเดือน กรกฎาคม - กันยายน เมื่อถึงอายุ 3 ปี แสดงรายละเอียดดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 การเจริญเติบโตและการพัฒนาของลำไยในรอบปี

เดือน	ระยะการเจริญเติบโต	ระยะการพัฒนา
มกราคม		ระยะการแทงซ่อดอก
กุมภาพันธ์		ระยะคอกบาน
มีนาคม		ระยะคิดผลขนาดเล็ก
เมษายน	การเจริญเติบโตทางการสืบพันธุ์ (Reproductive Phase)	ระยะคิดผลขนาดเล็ก
พฤษภาคม		ระยะผลกำลังเจริญเติบโต
มิถุนายน		ระยะผลกำลังเจริญเติบโต
กรกฎาคม		ระยะผลกำลังเจริญเติบโต
สิงหาคม		ระยะเก็บเกี่ยวผลผลิต
กันยายน		ระยะหลังเก็บเกี่ยวผลผลิต
ตุลาคม	การเจริญเติบโตทางคิ่งใบลำต้น (Vegetative Phase)	ระยะแตกใบอ่อน
พฤศจิกายน		ระยะใบแก่
ธันวาคม		ระยะก่อนออกดอก

(3) การดูแลรักษา

- การตัดแต่งกิ่งต้นลำไย แบ่งเป็น 2 ระยะ คือ การตัดแต่งกิ่งต้นอายุ 1-3 ปี ที่ยังไม่ให้ผลผลิต จะตัดแต่งให้ทรงต้นให้มีลักษณะเป็นทรงกลม และการตัดแต่งกิ่งต้นลำไยอายุ 4-10 ปี ให้ตัดแต่งกิ่งหลังการเก็บเกี่ยว โดยตัดกิ่งกลางทรงพุ่มที่อยู่ในแนวหั้งของน้ำเหลืองต่อ กิ่งเพื่อเปิดกลางทรงพุ่มให้ได้รับแสงมากขึ้น และควบคุมระดับความสูงไม่เกิน 3 เมตร เพื่อสะดวกในการคุ้ยและเก็บเกี่ยวผลผลิต

- การให้ปุ๋ย แบ่งเป็น 2 ระยะ คือ ช่วงปีแรกหรือช่วงเริ่มปลูก 1-3 ปี จะให้ปุ๋ยในโตรเจน (ปูซิเคมี) ในปริมาณที่เหมาะสมตามผลวิเคราะห์คิน และ ช่วงการติดผลตั้งแต่ลำไยอายุ 3 ปีขึ้นไป จะใส่ปุ๋ย อินทรีย์ละ 2 ครั้ง โดยครั้งแรกใส่ก่อนการติดช่อผล และครั้งที่ 2 ใส่หลังเก็บเกี่ยวผลผลิตล่าไยเรียบร้อย แล้ว โดยใส่ควบคู่กับปูซิเคมีที่ให้ธาตุอาหารอื่นที่สูญหายจากคิน โดยประเมินจากผลการวิเคราะห์ธาตุอาหาร ในด้าว่างคิน

- การให้น้ำ ให้น้ำสัปดาห์ละ 2 ครั้ง ครั้ง ครัววิธีค่างๆ อาทิ สายยางรดน้ำพื้นที่ที่มีแหล่งน้ำเพียงพอ สถาปิงเกอร์ หรือการให้น้ำแบบน้ำหยด เป็นเดือนขึ้นกับสภาพแวดล้อมเพื่อให้ดินชื้น

- การดูแลรักษาต้นหลังการติดผล ตัดแต่งช่อให้มีผลเหลือต่อช่อ 60-70 ผล พร้อมใช้ไม้ค้ำกิ่ง ทุกกิ่งที่ติดผลเพื่อป้องกันกิ่งพืชหักจากพายุลมแรง และ ฉีดพ่นสารกำจัดโรคและแมลงหักกีดการระนาคก่อนการเก็บเกี่ยว 1 เดือน

- การคุ้มครองต้นหลังการเก็บเกี่ยว ตัดแต่งกิ่งทรงพุ่มให้มีลักษณะโปร่ง

(4) การเก็บเกี่ยวผลผลิต

- การเก็บเกี่ยวผลผลิต ลำไยเนื้ยวีชว์ลำพูนจะให้ผลผลิตปีละ 1 กรัม ในเดือนกรกฎาคม กันยายน โดยเริ่มเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ครั้งแรกเมื่อถึงลำไยอายุ 3 ปี การเก็บเกี่ยวผล จะเลือกเก็บช่อผลที่มีสุกแก่ ซึ่งมีลักษณะ ผลกลม ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางตั้งแต่ 25 มิลลิเมตรขึ้นไป รูปหน้าตัดทรงผลตามขวางกลม รูปร่างปลายผลป้านกกลม ผิวเปลือกขรุขระ สีของเปลือกน้ำตาลปนเขียว

- วิธีการเก็บเกี่ยว หักช่อผลลัชช่อผลอยู่ใกล้มือไม่สามารถเอื้อมถึง ที่ใช้ตะขอโน้มก้มมาหัก ช่อผล แล้วนำมาย่างในเชิงที่ผู้เก็บนำเข้าไปด้วยมือช่อผลลำไยเนื้วีชว์ลำพูนเดิมเป็นแล้ว จึงหย่อนเชิงลงมาแล้วเปลี่ยนเชิงใหม่เข้าไปเป็น

- การคัดขนาดช่อผลลำไยเนื้วีชว์ลำพูน ใช้การเทียบกับเกณฑ์มาตรฐานขนาดของลำไยสด เพื่อการส่งออก แบ่งดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ขนาดของผลลำไยสดของมาตรฐานลำไยของประเทศไทย

รหัสขนาด	จำนวนผล/กิโลกรัม		เส้นผ่าศูนย์กลางผล (มิลลิเมตร)
	ลำไยช่อ	ลำไยผลเดี่ยว (ตัดเหลือข้อ)	
1	< 85	< 91	> 28
2	85 – 94	91 – 100	> 27 - 28
3	95 – 104	101 – 111	> 26 - 27
4	105 – 114	112 – 122	> 25 - 26
5	≥ 115	≥ 123	> 24 - 25
6	-	-	22 - 24

ที่มา : กรมวิชาการเกษตร, 2543; ธีรนุชและพาวิน, 2548

- การเก็บรักษาผลผลิตเพื่อนำไปจำหน่าย จะเก็บรักษาได้ 2 แบบ คือ เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง 25-30 องศาเซลเซียส จะเก็บรักษาได้นาน 3-4 วัน หรือเก็บรักษาที่อุณหภูมิค่า ได้แก่ อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส จะเก็บรักษาได้นาน 40-45 วัน หรืออุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส เก็บได้นาน 20 วัน โดยการจำหน่ายอาจบรรจุลงภาชนะด่างๆ เช่น ตะกร้าพลาสติก หรือ กล่องกระดาษสำหรับบรรจุผลไม้ เป็นต้น

7. การบรรจุภัณฑ์

โดยการบรรจุลงภาชนะชนิดด่างๆ เช่น ตะกร้าพลาสติก หรือ กล่องกระดาษสำหรับบรรจุผลไม้ เป็นต้น และต้องมีลักษณะบรรจุภัณฑ์ที่คิดตามเกณฑ์ข้อกำหนดดังนี้

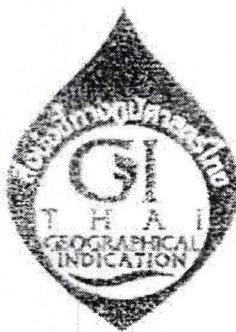
- มีความแข็งแรงทนทาน สะดวกและเหมาะสมต่อการขนส่ง
- มีการซั่งเบนง้ำหนักลำไยเนื้วีชว์ลำพูนความขนาดหินห่อบรรจุภัณฑ์

- มีการปีกนกหินห่อบรรจุภัณฑ์ที่เรียบร้อย สวยงาม
- มีการติดฉลากสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ลงบนบรรจุภัณฑ์ มองเห็นได้ชัดเจน

8. การติดฉลาก

มีการระบุรายละเอียดในฉลากบรรจุภัณฑ์ ประกอบด้วย

- สัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI)
- ชื่อสินค้า “ลำไยเบี้ยวน้ำเต้าพุน” หรือ “Lamyai Biaokhiao Lamphun” หรือ “Lamphun Biaokhiao Longan”
- ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต



ลำไยเบี้ยวน้ำเต้าพุน

Lamyai Biaokhiao Lamphun

9. การบันทึกข้อมูลเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับ

ผู้ผลิตต้องทำการบันทึกข้อมูลตามแบบฟอร์มเอกสารที่กำหนดตามกำหนดเวลา

10. การบริหารจัดการ

(1) จัดตั้งคณะกรรมการควบคุมตรวจสอบ (Internal Control) ในการบริหารจัดการสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ลำไยเบี้ยวน้ำเต้าพุน

- เป็นแกนหลักในการรับสมัครสมาชิกผู้ประสงค์จะขอใช้ตรา GI รวมทั้งรวบรวมปรับปรุงข้อมูลเกี่ยวกับสมาชิกให้เป็นปัจจุบัน

- เป็นแกนหลักในการประสานคณะกรรมการควบคุมตรวจสอบ(Internal Control) สินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ลงพื้นที่ตรวจสอบกระบวนการผลิตสินค้า GI ตามแผนควบคุมตรวจสอบ

(2) เมื่อมีการสมัครสมาชิกผู้ผลิต จะได้รับคู่มือการปฏิบัติงานเพื่อใช้เป็นแนวทางในการผลิตและขอใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

- (3) จัดฝึกอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์แก่สมาชิก
- (4) สมาชิกผู้ประสงค์จะขอใช้ตรา GI ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ หากไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดจะถูกตัดออกจากบัญชีสมาชิก
- (5) เมื่อมีข้อร้องเรียนจากผู้บริโภค ต้องมีการแจงข้อมูลให้คณะกรรมการควบคุมตรวจสอบ (Internal Control) สินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ทราบ

11. ระเบียบการเขียนทะเบียนสมาชิกสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

- (1) ผู้ผลิต/เกย์ตระกร ต้องมีชื่ออยู่ในทะเบียนบ้านและสถานที่ผลิตสินค้าต้องอยู่ในเขตแหล่งภูมิศาสตร์
- (2) ผู้ผลิต/เกย์ตระกร ต้องมีการสมัครสมาชิกอย่างเป็นทางการ
- (3) ผู้ผลิต/เกย์ตระกร ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนด
- (4) สินค้าที่ผลิตต้องเป็นไปตามข้อกำหนด และไม่มีลักษณะดังห้าม

แบบบันทึกข้อมูลการผลิต
สำหรับสมนาชนกผู้ขอใช้สิ่งปลูกสร้างคุณภาพดี (CI) "ถ้าไถเป็นข้าวเป็นล่าพูน"

ชื่อ - สกุล รหัสสมนาชนก.....

ที่ตั้งสวนลำไย เลขที่..... หมู่ที่..... ตำบล.....

อำเภอ..... จังหวัด..... โทรศัพท์.....

เลขที่ใบรับรอง GAP

จำนวนพื้นที่ป่าอุด..... ไร..... งาน..... ตารางวา.....

จำนวนต้นลำไยเนื้ยวิเศษล่าพูนทั้งหมด..... ต้น | จำนวนต้นลำไยเนื้ยวิเศษล่าพูนที่ให้ผลผลิต..... ต้น

จำนวนผลผลิตทั้งหมด..... กิโลกรัม/ปี

รอบการผลิตที่..... ประจำปี..... รหัสรอบการผลิต.....

ให้ทำเครื่องหมาย / ในช่องที่คำนิยนการ และเดิมข้อมูลที่คำนิยนการแล้ว

ลำดับ	รายการบันทึก	การดำเนินการบันทึก			หมายเหตุ
		ดำเนินการแล้ว	วันที่บันทึก	ยังไม่ได้ดำเนินการ	
1	การเตรียมพื้นที่ป่าอุด				
	1.1 ดักยักษะคิน	<input type="checkbox"/> คินร่วน <input type="checkbox"/> คินร่วนป่นทราย <input type="checkbox"/> คินเหนียว/...../.....		
	1.2 ໄอดพรวน/การปรับพื้นที่/การขึ้นแปลงป่าอุด	/...../.....		
	1.3 นำอินทรีวัดคุณภาพสมคุกเคล้ากับคินบริเวณชุมป่าอุด รัศมีกว้างประมาณ 1 เมตร	/...../.....		
2	การปลูกขยายพันธุ์				
	2.1 การเตรียมกิงพันธุ์ - กิงพันธุ์จากการตอนกิงขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 2.5 ซม. มีรากงอกสาม่เสมอ	/...../.....		

ลำดับ	รายการบันทึก	การดำเนินการบันทึก			หมายเหตุ
		ดำเนินการแล้ว	วันที่บันทึก	ยังไม่ได้ดำเนินการ	
2 (ต่อ)	2.2 การเตรียมหลุมปลูก - ขุดหลุมในตำแหน่งปลูก ลึก 10 – 15 ซม. ระยะปลูก 4×4 เมตร ขึ้นไป	/...../.....		
	2.3 การปลูก - นำกิ่งพันธุ์ที่เตรียมไว้มา ^{ปอกลง} ในหลุม ความลึก 10 – 15 ซม.	/...../.....		
	- นำดินผสมอินทรีวัตถุมาโดย รอบหลุมปลูกกว้าง 1 เมตร สูง 30 – 50 ซม.	/...../.....		
	- บีกไม้หลักเพื่อเป็นจุดยึด ของกิ่งพันธุ์จากลมพัดโดยก	/...../.....		
3	การคูแลบำรุงรักษา				
	3.1 การคูแลรักษาก่อนการติดผล - ตัดแต่งทรงต้นให้มีลักษณะ ^{เป็นทรงกลม}	/...../.....		
	- ให้น้ำในโครงการ(ปุ๋ยเคมี) ในปริมาณที่เหมาะสม	จำนวน..... กก./ต้น/...../.....		
	- ให้น้ำสัปดาห์ละ.....ครั้ง	<input type="checkbox"/> แบบสาขางรด <input type="checkbox"/> แบบสร้างเกอร์ <input type="checkbox"/> แบบน้ำหยด <input type="checkbox"/> แบบอินจู...../...../.....		
	- การกำจัดวัชพืช	จำนวน..... ครั้ง/เดือน จำนวน..... ครั้ง/ปี/...../.....		
	3.2 การคูแลรักษาหลังการติดผล (แหงช่องดอกก่อนที่.....) - ตัดแต่งช่องผลเหลือ 60 – 70 ผล/ช่อง	/...../.....		

ลำดับ	รายการบันทึก	การดำเนินการบันทึก			หมายเหตุ
		ดำเนินการแล้ว	วันที่บันทึก	ยังไม่ได้ดำเนินการ	
4 (ต่อ)	4.3 วิธีการเก็บเกี่ยว	<input type="checkbox"/> ใช้ตะขอในมือกิ่งมาหักช่อผลแล้วนำมายื่งลงในช่อง <input type="checkbox"/> ใช้วัสดุอื่น กือ...../...../.....		
	4.4 การคัดขนาดผลผลิต - จำนวนผลผลิตทั้งหมด	จำนวน.....ก.ก./...../.....		
	- การแบ่งขนาดผลผลิตตาม ค่าร่างมาตรฐานฯ	ขนาด 1 จำนวน.....ก.ก. ขนาด 2 จำนวน.....ก.ก. ขนาด 3 จำนวน.....ก.ก. ขนาด 4 จำนวน.....ก.ก. ขนาด 5 จำนวน.....ก.ก. ขนาด 6 จำนวน.....ก.ก.			คำไข้เนื้อข้าวเจียว ค้ำพูน GI ต้องมี ขนาดผลผลิตตาม มาตรฐาน “ขนาด 1” เท่านั้น
	4.5 การบรรจุ	<input type="checkbox"/> ตะกร้าพลาสติก ขนาด.....ก.ก. จำนวน.....ตะกร้า <input type="checkbox"/> กล่องกระดาษ ขนาด.....ก.ก. จำนวน.....กล่อง <input type="checkbox"/> อื่นๆ			
	4.6 การเก็บรักษา	<input type="checkbox"/> เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25 – 30 องศาเซลเซียส) จำนวน.....ก.ก. <input type="checkbox"/> เก็บรักษาที่อุณหภูมิค่า (.....องศาเซลเซียส) จำนวน.....ก.ก. <input type="checkbox"/> ไม่มีการเก็บรักษา			

ลำดับ	รายการบันทึก	การดำเนินการบันทึก			หมายเหตุ
		ดำเนินการแล้ว	วันที่บันทึก	ยังไม่ได้ดำเนินการ	
5	การคูณรักษาต้นหนังสือเก็บ เกี่ยว - ตัดแต่งกิ่งทรงพุ่มให้มี ลักษณะโปรด	/...../.....		
	- ให้ปูยอินทรีช	จำนวน.....ครั้ง วันที่..... วันที่..... วันที่..... วันที่...../...../.....		
	- ให้น้ำสับปะรด.....ครั้ง	<input type="checkbox"/> แบบสายยางรด <input type="checkbox"/> แบบสปริงเกอร์ <input type="checkbox"/> แบบน้ำหยด <input type="checkbox"/> แบบอื่นๆ...../...../.....		

แบบบันทึกการซื้อ – ขาย ผลผลิต ลำไยเบี้ยงเชียงคำพูน

ประจำปี.....