

บรรณานุกรม

ภาษาไทย

กิ่งกนก วิทยานุกุลและคณะ. การบัญชีขั้นต้น. กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์มหาวิทยาลัย
ธรรมศาสตร์, 2527.

กันฐิภา รัตนาคกุล. "การเปรียบเทียบต้นทุนการเพาะเลี้ยงปลาสดกับแบบดั้งเดิมและแบบสมัยใหม่."
(วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ ภาควิชาการบัญชี บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย,
2530).

เจียมเจ็ด บุญส่ง. "การพัฒนาวิธีการเลี้ยงและปรับปรุงผลผลิตปลาสด." สถาบันประมงน้ำจืด
เชียงใหม่ บางเขน กรมประมง, 2527.

_____. "ปัญหาเกี่ยวกับผลผลิตและแนวทางการแก้ไขในการทำปลาสด." วารสารการประมง
ปีที่ 39 ฉบับที่ 1 : หน้า 29 - 45.

เจ็ดศักดิ์ วงษ์กุลและคณะ. "ทำอย่างไรจึงจะเพิ่มผลผลิตในบ่อเลี้ยงปลา." วารสารการประมง
ปีที่ 38 ฉบับที่ 1 : หน้า 435 - 444.

ประมง, กรม. "สถิติผลผลิตการเลี้ยงสัตว์น้ำจืด ปี 2528." เอกสารฉบับที่ 6/2530,
กรุงเทพมหานคร : กรมประมง, 2530.

_____. "สถิติกรมประมงแห่งประเทศไทย ปี 2528." เอกสารฉบับที่ 4/2530,
กรุงเทพมหานคร : กรมประมง, 2530.

ประทีป จีรรัตนธารัง. การบัญชีขั้นต้นเพื่อการตัดสินใจ. กรุงเทพมหานคร : ห้างหุ้นส่วนจำกัด
โรงพิมพ์ศรีสยาม, 2528.

เทพี ชูทรัพย์. วิเคราะห์งบการเงิน. กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์,
2528.

พรรคทิพย์ สุวรรณสารกุล. "การพัฒนาระบบการผลิตปลาสดแห้ง." วิทยานิพนธ์ปริญญา
โทบริหารธุรกิจ ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย,
2528.

เจ็ญแซ สันโทวงศ์ ณ อยุธยา. การแปรรูปปลาทู. กรุงเทพมหานคร โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์
มหาวิทยาลัย, 2509.

ภาษาอังกฤษ

Ban Mao. Analysis of Production Costs and Profitability of Crops and
Livestock Farming. ASPAC Food and fertilizer Technology
Center. Taiwan Republic of China, 1979.

H.M. Lupin. Principles of Fishery Industry Officer. Fish Technology
and Quality Control, Manila, Philippines, 1982.

_____. Salt for Fish Salting from Sea Water. Fishery Industry
Officer, fish Technology and Quality Control, Manila, Philippines,
1982.

Jianjit Boonsom. Zooplankton feeding in the fish *Trichogaster pectoralis*
Regan. National Inland Fisheries Institute. Bangkok Thailand,
1984.

U. Aye FAO Consultant. "Drying of Marine Fish by low cost Solar Dryers"
Consultancy report.

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ภาคผนวก ก.

ลักษณะและการทำงานของเครื่องอบไฟฟ้า



ภาพ 2 คำอธิบายภาพ

1. ที่ล็อกประตู
2. หม้อแปลงไฟฟ้า

วิธีใช้ตลับและการจัดเรียงสินค้าที่จะอบลงถาด

1. ทำความสะอาดตู้โดยปกติกวาดเช็ดดูเบา ๆ ทุก ๆ ครั้งก่อนการใช้ตู้ หรือทุก ๆ ครั้งที่จะมีการเปลี่ยนสินค้าที่จะอบ เพื่อเป็นการขับไล่กลิ่นต่าง ๆ ที่คงค้างอยู่ในตู้ ดังเช่นปกติเคยอบปลาอบที่มีกลิ่นปลา เก็บปลาตากอยู่กับตู้ซึ่งหากจะนำมาอบตะไคร้หรือสมุนไพรกลิ่นปลาอื่น ๆ ก็อาจจะติดไปกับตะไคร้หรือสมุนไพรได้

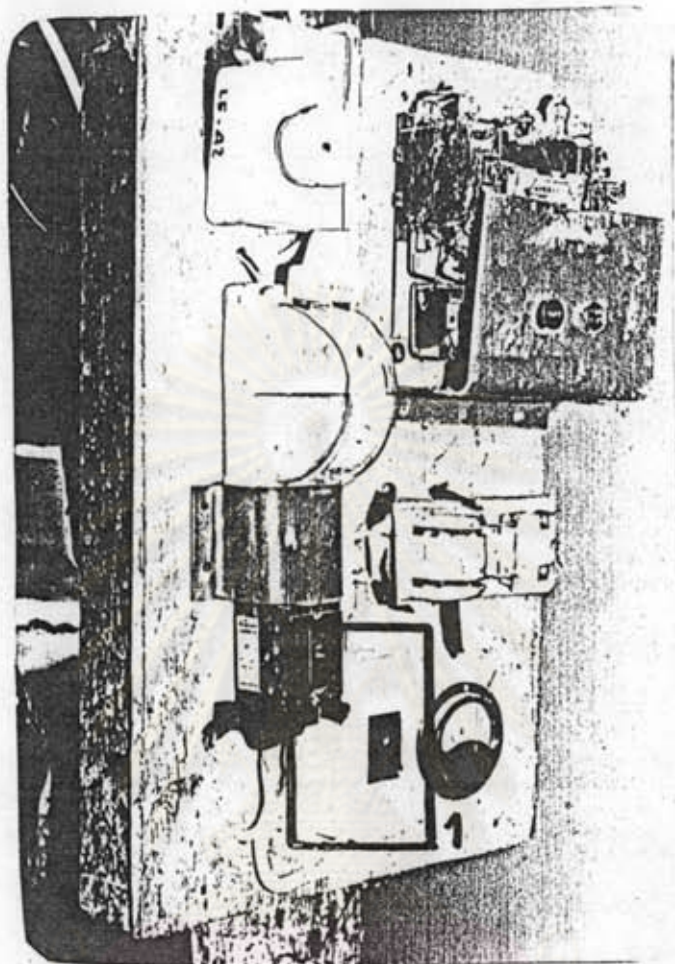
2. เอาสินค้าที่จะอบเรียงลงในถาด ตัวอย่างเช่น หากเป็นสินค้าชิ้นโตขนาดฝ่ามือ ก็อย่าเรียงซ้อนกัน หากเป็นสินค้าเล็กขนาดใบไม้หรือเป็นท่อน ๆ ขนาดถึงไม้ ก็ให้เรียงซ้อนกันได้ แต่อย่างเรียงไปเลยขอบถาด หรือหากต้องการจะอบสินค้าที่เป็นชิ้นย่อย ๆ ก็ให้หาคะแวงที่ลวดถึงเช่น มุงลวดต่าง ๆ ปรุงลงบนถาดที่หนักก่อน

3. ตรวจสอบความเรียบร้อยในการจัดเรียง จัดชั้น เสร็จแล้วปิดประตูตู้ให้สนิท

4. เปิดเครื่อง

สิ่งควรจำ ท่อนเปล่งไฟที่จะต้องวางไว้ในที่ ๆ ไม่เปียกน้ำเป็นอันขาด

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



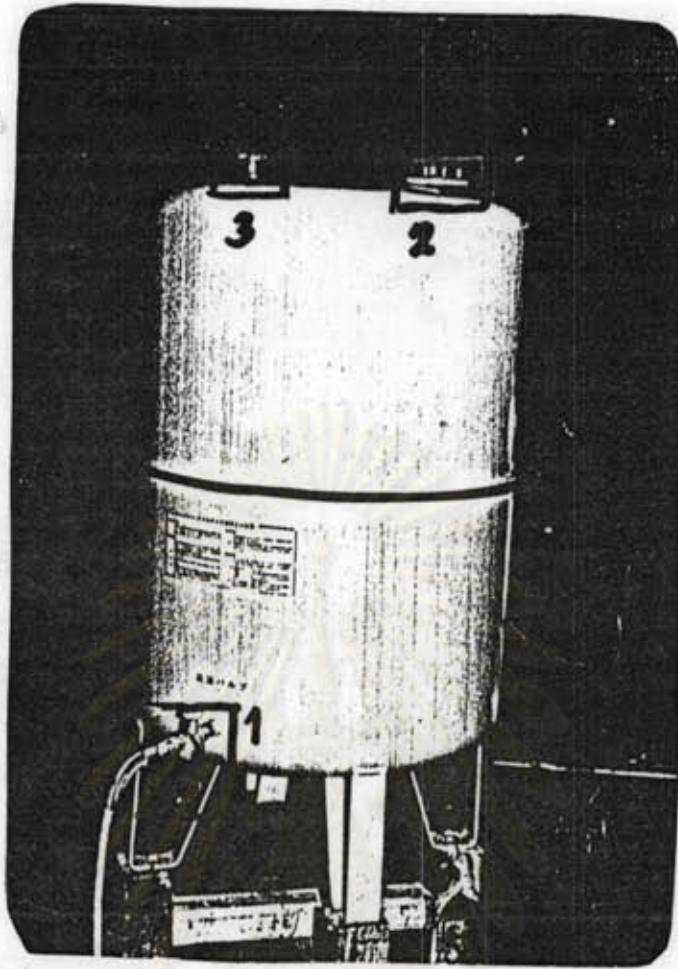
ภาพที่ 3 ถ้าวัดภาพ

1. สะพานไฟฟ้า

การเดินเครื่องและการเปิด-ปิดตู้หมักกับอุปกรณ์ต่าง ๆ ตอนที่ 1

1. หลังจากเปิดตู้เรียบร้อยแล้ว ให้เปิดสะพานไฟฟ้าเพื่อให้ไฟฟ้าเข้าตู้

สิ่งควรจำ หากเราต้องการพักการใช้ตู้หลาย ๆ ชั่วโมง หรือหลาย ๆ วัน เราก็จะต้องปิดสะพานไฟฟ้าทุก ๆ ครั้งหลังจากปิดกอน้ำทิ้งจากถังน้ำที่ไหลเข้าตู้ ทั้งนี้เพื่อป้องกัน ไฟฟ้ารั่วหรือไฟฟ้าลัดวงจร เพื่อกันความเสียหายต่าง ๆ อันอาจจะเกิดขึ้นกับแผงควบคุมและเครื่องอบ



ภาพที่ 4 คำอธิบายภาพ

1. ที่เปิดปิดกอน้ำหนักและใส่กรอง
2. ฟาเปิดปิดตั้งน้ำหนัก
3. เกจวัดปรมาณน้ำหนักในถัง

ตอนที่ 2

2. หลังจากเปิดสะพานไฟฟ้าแล้วให้เปิดกอน้ำหนัก เพื่อให้น้ำหนักไหลเข้าเครื่อง

สิ่งควรจำ หากเราต้องการหัดการใช้เครื่องหลาย ๆ ชั่วโมง หรือหลาย ๆ วัน ก็จะต้องปิดกอน้ำหนัก เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำหนักรั่วออกจากถัง หรือไปเข้าเครื่อง

ในกรณีที่มีน้ำหนักไหลลงอยู่ที่พื้นหลังจากเราปิดกอน้ำหนักแล้ว ให้ตรวจสอบว่า สายน้ำหนักรั่ว หรือแตก หรือไหม



ตอนที่ 3

3. หลังจากเปิดกอกแล้วให้ตั้งชั่วโมงทำงานเท่าที่ต้องการ ในกรณีที่ต้องการให้เครื่องทำงาน 2 ชั่วโมง ให้ตั้งเวลาไป 2.15 ชั่วโมง และหากต้องการให้เครื่องทำงานต่อเนื่องกัน 7 วัน 10 วัน ก็ให้ตั้งไป 24 ชั่วโมง และเมื่อเดินเครื่องไป 20 - 23 ชั่วโมงแล้วให้ปรับตัวตั้งนี้ไปที่หมายเลข 24 เลขก็ไค้ ไม่จำเป็นที่ต้องคอยให้เข้เดินไปสุดที่ 24 ชั่วโมงเสียก่อน เพราะอาจจะทำให้เครื่องกับไค้ในกรณีที่ไม่ทราบว่าจะใช้เครื่องกี่ชั่วโมง ก็ให้ตั้งเวลาไปที่หมายเลข 24 ก็ไค้ เพราะถึงแม้ว่าเราจะตั้งเวลาไป 24 ชั่วโมง แต่เราใช้เครื่องจริง ๆ เพียงครึ่งชั่วโมง หรือ 1 ชั่วโมง เราก็จะสามารถปิดเครื่องไค้โดยไม่จำเป็นที่จะต้องให้เครื่องเดินไปครบ 24 ชั่วโมง และตัวตั้งเวลาไค้จะไม่เสีย

สิ่งควรจำ ตัวตั้งเวลาไค้จะเสียไค้หากว่าเราไปปรับเวลาให้เดินหน้า เช่น เมื่อเวลาทำงานอีก 2 ชั่วโมง เราปรับทุกเดินหน้าจนหมดเวลาแต่ที่ปล่อยให้เครื่องหมุนไปเอง

ตัวตั้งเวลาไค้จะไม่เสียหากเราหมุนต่อขดลวด เช่น เราตั้งเวลาทำงาน 24 ชั่วโมง เครื่องทำงานแล้ว 20 ชั่วโมง เหลืออีก 4 ชั่วโมง จะหมดเวลา แต่เราต้องการจะเดินเครื่องต่อไปอีก 4 ชั่วโมง เราจะสามารถตั้งเวลาให้ต่อขดลวดไปอีก 10 ชั่วโมงก็ไค้โดยที่เครื่องนี้จะไม่เสีย

ตัวตั้งเวลาไค้จะไม่หมุนกลับไปที่เลข 0 เอง ถึงแม้ว่าเราจะปิดเครื่องแล้ว จะหันออย่าปรับเวลาให้เดินหน้าจะทำให้ตัวตั้งเวลาเสีย

ประโยชน์ที่จะได้รับจากตัวตั้งเวลาก็คือ จะทำให้มีโอกาสดีก่อน เช่น สีนค้ำที่จะอบใช้เวลาในการอบ 3 ชั่วโมง เราก็ตั้งเวลาเอาไว้ $3\frac{1}{2}$ ชั่วโมง และหลังจากเดินเครื่องแล้วเราก็จะไปทำธุระไค้โดยไม่จำเป็นต้องคุมเครื่อง ฝ้าเครื่อง เพราะเมื่อถึงเวลา $3\frac{1}{2}$ ชั่วโมงตามที่เรที่ตั้งเอาไว้ เครื่องจะหยุดทำงานเองโดยอัตโนมัติ

4. หลังจากเราตั้งชั่วโมงทำงานแล้ว ให้ตั้งอุณหภูมิที่เราต้องการว่าจะใช้อุณหภูมิตี่เท่าใดในการอบนั้น ๆ (ในกรณีที่เราไม่ทราบว่าสีนค้ำที่เราอบใช้อุณหภูมิตี่เท่าใดเราก็สามารถตั้งอุณหภูมิตี่สูงที่สุด ก่อนแล้วคอยสังเกตว่าสีนค้ำที่จะอบสีนค้ำภายนอกแห้งเร็วหรือไม่ หากแห้งเร็วเกินไปจึงลดอุณหภูมิตี่สูงที่สุดตกลงไปเรื่อย ๆ จนถึง 30)

สิ่งควรจำ ในการอบแห้งของสินค้า หากสินค้าแห้งเร็วเกินไปจะทำให้เนื้อในเปียก และสินค้าอื่น ๆ ก็จะได้เก็บไว้ได้ไม่นาน การอบแห้งหากต้องการอบให้สินค้าแห้งทั้งผิวนอกและเนื้อใน เพื่อการจับเก็บสินค้าอื่น ๆ ยังคงสภาพและคุณภาพตามที่ต้องการ

5. หลังจากตั้งอุณหภูมิแล้วให้กดปุ่มสี่เหลี่ยมเครื่องหมาย ON ที่หมายเลข 3 แล้วรอสัก 1 นาที จึงกดปุ่มสี่เหลี่ยมเครื่องหมาย ที่หมายเลข 6

6. เมื่อเปิดสวิทช์ตามข้อ 5 เรียบร้อยแล้วให้มองที่หมายเลข 4 ดูว่ากระแสไฟฟ้าเข้าที่โวลต์ (ซึ่งมักจะขึ้นอยู่ค่ากว่า 200 โวลต์เสมอ) หากเข็มชี้ไปที่หมายเลขมากกว่านั้นก็ให้ปิดเครื่อง โดยกดปุ่มสี่เหลี่ยม ที่หมายเลข 3 และกดปุ่มหมายเลข 6 และจึงรีบจัดการตามช่างใหม่มาดูเครื่องทันที

7. หากทุก ๆ อย่างเรียบร้อยแล้วไฟที่หมายเลข 7 และ 8 ก็จะติด

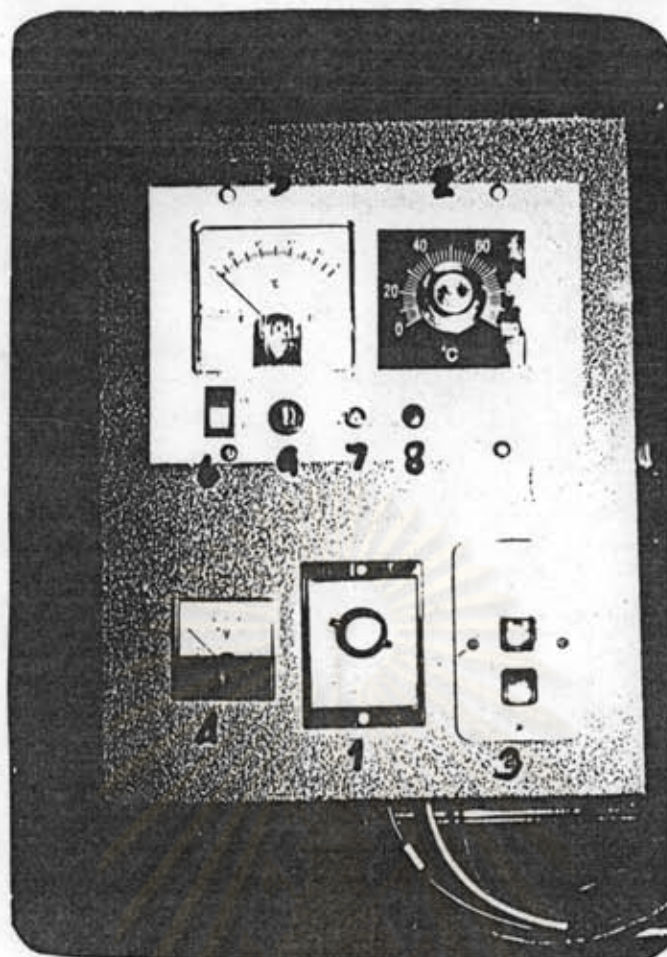
8. หากทุก ๆ อย่างไม่ทำงานไฟโพรที่ตามช่างโดยด่วน

9. หากไฟที่หมายเลข 7 ติด แต่หมายเลข 8 ไม่ติด หรือในทางกลับกันคือไฟหมายเลข 7 ไม่ติด แต่หมายเลข 8 ติด ให้เปิดสวิทช์ทั้งหมดและหมุนดูว่าหลอดไฟสว่างหรือไม่ หากหลอดไฟสว่างก็ให้เปลี่ยนหลอดไฟเสียใหม่ (หลอดไฟเดิมโดยปกติจะมีจำหน่ายทั่วไปในท้องตลาด)

10. หมายเลข 5 จะทำงานประสานกับตัวตั้งอุณหภูมิหมายเลข 2 เช่น หากเราตั้งอุณหภูมิไปที่ 60 และเมื่อความร้อนในตู้นั้นถึง 60 (ซึ่งแก่จหมายเลข 5 จะชี้ไปที่หมายเลข 60) เครื่องทำความร้อนจะหยุดการทำงานโดยอัตโนมัติ และเมื่อเครื่องทำความร้อนหยุดทำงานไฟที่หมายเลข 8 ก็ดับ เมื่อไฟที่หมายเลข 8 ดับแล้ว เข็มที่หมายเลข 5 จะขึ้นไปที่ 62, 63 และ 65 ก็ได้ หากไม่ต้องการวิตกเพราะหลังจากนี้หลาย ๆ นาที เข็มจะลดลงมาที่เลขน้อยลง ๆ เรื่อย ๆ จนถึงหมายเลข 59, 58 และ 57 เครื่องทำความร้อนก็จะทำงานอีกครั้งหนึ่ง และไฟที่หมายเลข 8 จะติดโดยจะเป็นเช่นนี้ตลอดไป ทั้งนี้เพื่อเป็นการประหยัดน้ำมัน และเป็นการควบคุมความร้อนภายในเครื่องให้สม่ำเสมอตลอดเวลา

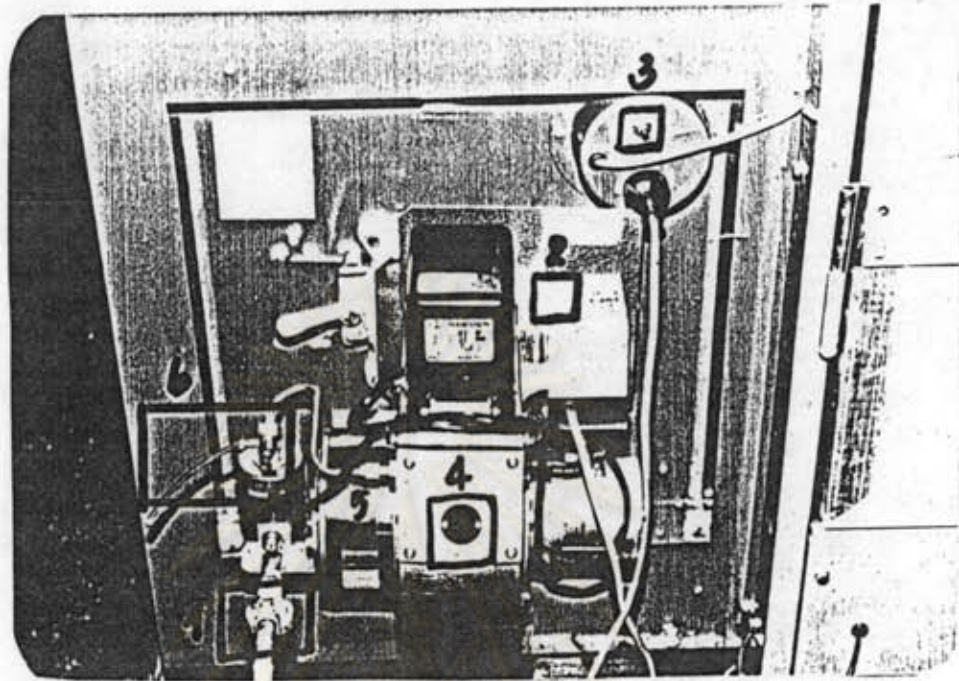
หมายเหตุ ทุก ๆ อย่างของเครื่องอบจะทำงานโดยอัตโนมัติ ฉะนั้นหากมีจุดใดจุดหนึ่งที่ชำรุดหรือชำรุดแล้ว เครื่องอบนั้นก็จะต้องออกของจุดที่ชำรุดนั้น ออมาแก้ไขเอง กรุณาตามช่างโดยด่วน

สิ่งควรจำ กรุณาเปิดสวิทช์ต่าง ๆ ทุกครั้งที่จะหยุดการใช้เครื่องหลาย ๆ ชั่วโมง



ภาพที่ 5. คำอธิบายภาพ

1. ตัวตั้ง เวลาทำงานของเครื่องอบ
2. ตัวตั้งอุณหภูมิภายในเครื่องอบ
3. สวิตช์เปิดปิดเครื่องอบ
4. เกจวัดกระแสไฟฟ้าเข้าเครื่องอบ
5. เกจวัดอุณหภูมิในเครื่องอบ
6. สวิตช์เปิดปิดเครื่องควบคุมความร้อนในเครื่องอบ
7. ไฟแสดงว่าเครื่องอบมีกระแสไฟฟ้าเข้าหรือไม่
8. ไฟแสดงว่าเครื่องทำลมร้อนทำงานหรือไม่
9. หลอดกาวีสถิตควบคุมแรงดันไฟฟ้าระหว่างไฟนอกเครื่องอบ-ในเครื่องอบ เพื่อป้องกันไฟลัดวงจร



ภาพที่ 6 ถ้าวัดอากาศ

1. ไส้กรองน้ำมันที่เกาตและสกรูไล่อากาศ
2. ปุ่มช่วยติดเครื่องทำคลื่นความร้อน
3. ปุ่มไล่ความชื้นในเครื่องทำคลื่นความร้อน
4. ช่องมองเปลวไฟเครื่องทำคลื่นความร้อน
5. ช่องตั้งอากาศภายนอกเข้าเครื่องทำคลื่นความร้อน
6. ท่อหายใจน้ำมันที่เกาต

11. ในกรณีที่น้ำมันที่เกาตจากถังไม่ไหลเข้าเครื่องทำคลื่นความร้อน ก็ให้ใช้ไขควงไขที่สกรูหมายเลข 1 เพื่อไล่อากาศจากสายน้ำมัน

หมายเลข 2 ในกรณีที่เราถอดเค้นเครื่องจากน้ำมันที่กดค้างแล้ว หลังจากที่เรากดน้ำมันลงแล้ว เครื่องทำคลื่นความร้อนยังไมทำงาน ให้ใช้นิ้วมือกดไปที่ปุ่มที่เล็ก 1 - 2 ครั้ง เพื่อช่วยให้เครื่องทำคลื่นความร้อนทำงาน (ปุ่มที่เล็กเอนตั้งเป็นสวิทช์ใช้คน้ำมันของรถยนต์)

หมายเลข 3 จะมีปุ่มสีแดงขึ้นออกมา ปุ่มนี้และอุปกรณ์ส่วนนี้เป็นส่วนที่เปราะบาง และชำรุดได้ง่ายที่สุด ฉะนั้นโปรดระวังมาก อย่าทำให้แตกหักหรือกระทบกระเทือนแรง ๆ เป็นอันขาด เพราะว่าอุปกรณ์ชิ้นนี้ซึ่งควบคุมความชื้น ความร้อน อุณหภูมิของเครื่อง ทั้งเครื่อง อุปกรณ์ชิ้นนี้ซึ่งจะไม่เสียเลยนอกจากว่าจะถูกกระทบกระเทือนแรง ๆ เพื่อการควบคุม อุณหภูมิ ความชื้น และความร้อนนี้เท่านั้น

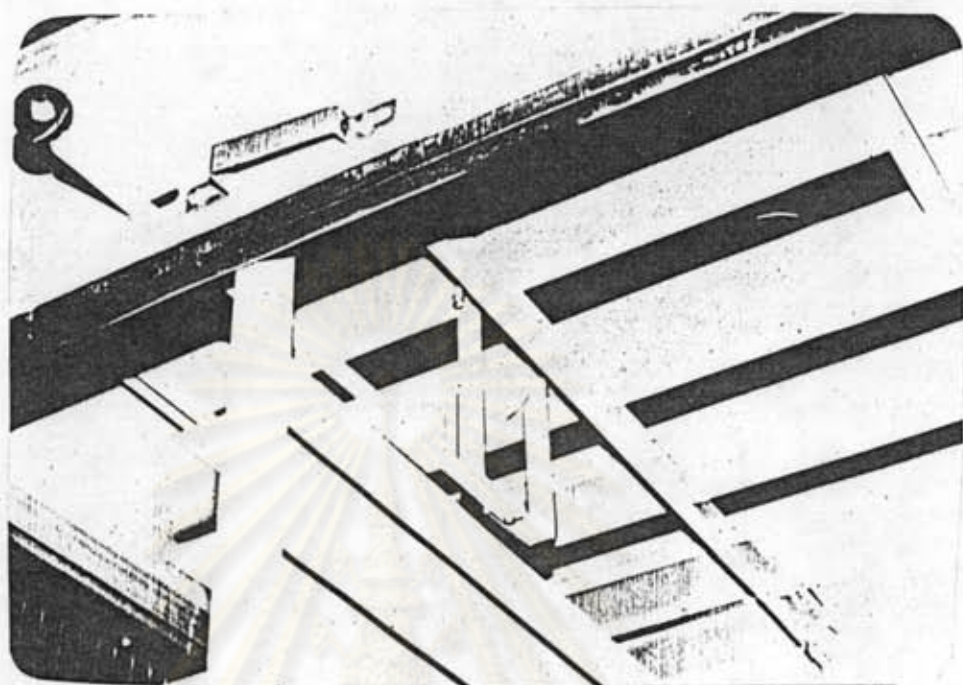
โดยปกติแล้วเราแทบจะไม่ต้องไปยุ่งเกี่ยวกับอุปกรณ์ส่วนนี้เลย นอกจากว่าจะมี ฝ้าเหม็นมาจากความชื้นของอากาศภายนอก และความชื้นภายในตู้ไม่สมดุลกัน เราจะสังเกตเห็นได้จากเวลาเราเดินเครื่องอุปกรณ์ต่าง ๆ ส่วนของเครื่องจะทำงานได้ดีหมด แต่ตัวเครื่อง ทำกลิ่นเหม็นร้อนนี้จะไม่สามารถทำงานได้เราจึงจะใช้ "นิวโอ" กดปุ่มสีแดง "เบา" เพื่อปรับ ความชื้น และหลังจากเรากดแล้วตัวเครื่องทำกลิ่นเหม็นร้อนนี้จะทำงานทันที การกดให้กดเบา ๆ 1 ครั้งแล้วปล่อยให้พักสักแปะเป็นอันขาด

หมายเลข 4 คือ ช่องมองดูว่ามีเปลวไฟในเครื่องทำกลิ่นเหม็นร้อนหรือไม่

หมายเลข 5 คือ ช่องเปิดไฟออกซิเจนภายนอกเข้าไปผสมกับออกเทนของน้ำมันภาค ซึ่งช่องนี้โดยปกติเราจะเปิดอยู่ที่หมายเลข 7 หรือหมายเลข 8 ในกรณีที่ตั้งอยู่ในที่อื่นไม่ก้อยที่ อากาศถ่ายเท และจะเปิดอยู่ที่หมายเลข 5 หรือหมายเลข 6 ในกรณีที่ตั้งอยู่ในที่ที่อากาศถ่ายเท ได้ดี

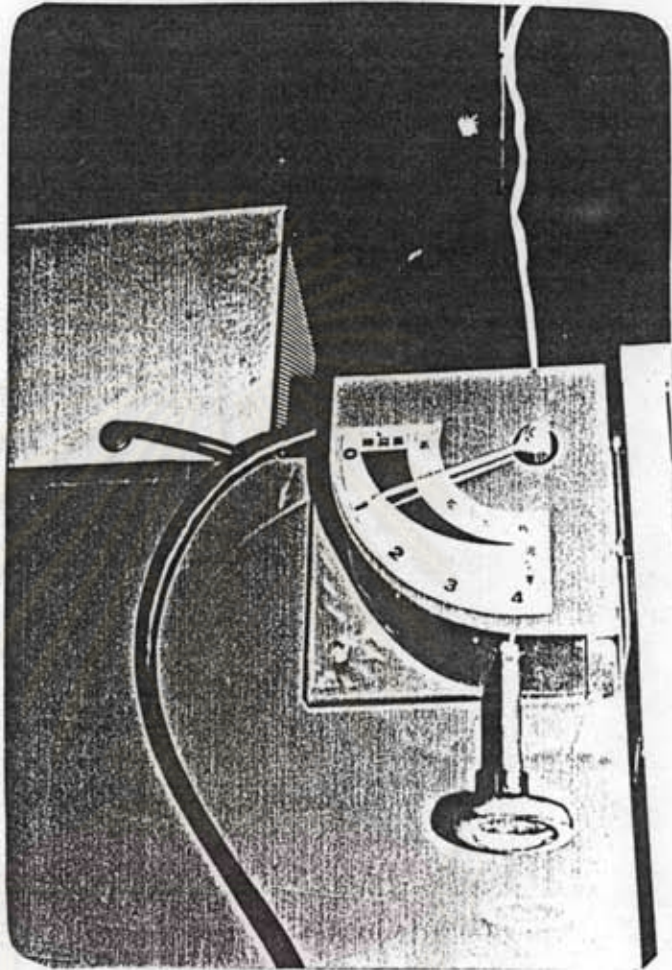
หมายเลข 6 หอหายใจของแก๊วที่ภาค (อย่าวิตกมากบางครั้งอาจจะที่แก๊วนี้ขึ้น ออกมา 1 - 2 หยด)

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ภาพที่ 7 หลังการ ใช้ประโยชน์เพื่อเปิดให้ไอน้ำในตู้ออกนอกตู้ ให้ใช้ใบกรณีที่เราเห็นว่าไอน้ำในตู้มากไป อาจจะทำให้สินค้าแช่แข็งและใช้ปิดใบกรณีที่เติมเครื่องใหม่ ๆ ความร้อนในตู้ยังมีไม่มากพอที่จะทำให้ความชื้นในตัวสินค้าจะระเหยออกมาเป็นไอน้ำ

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ศูนย์วิทยทรัพยากร

ภาพที่ 8 เครื่องควบคุมอากาศภายนอกและภายใน บุค ๆ ครั้งที่เติมเครื่องอบไอน้ำเปิด
ห่อควบคุมอากาศที่ไอน้ำที่หมายเลข 2 จนถึงเกณฑ์ว่าความร้อนในตู้อบได้
จุดที่เรากำลังต้องการ และเมื่อได้ถึงจุดที่เรากำลังต้องการ จานเครื่องทำคลื่น
ความร้อนที่เรากำลังทำงานไปแล้ว 2 ครั้ง ถอดปรับที่ไอน้ำที่หมายเลข 1 และให้
ให้อุณหภูมิที่หมายเลข 1 ถอดไปจนกว่าเราจะหยุดการใช้เครื่องอบ

การบำรุงรักษา

1. ให้เปิดประตูไว้นาน ๆ ว่างตลอดเวลาที่ไม่ใช้เครื่อง
 2. ให้เปิดฝายของตู้ระหว่างเปิดประตูนาน ๆ ว่าง
 3. การจะเช็คทำความสะอาดในตู้ก่อนการใช้ตู้ หรือก่อนการเปลี่ยนชนิดสินค้าที่จะอบ
 4. หากต้องการอบสินค้าต่างชนิดที่มีกลิ่นติดกันมาก ๆ ควรจะแยกกันอบ ออย่าอบพร้อมกัน และควรทิ้งระยะเวลาให้กลิ่นในตู้อบจางลงเสียก่อนจึงจะอบสินค้าอีกชนิดหนึ่ง
 5. เครื่องอบควรจะต้องอยู่ในที่ร่ม อย่าให้โดนฝน อย่าอยู่ที่เปียกชื้น
 6. ห้ามงัดหรือแฉะ หรือกระแทกตู้ของแข็ง ๆ
 7. ควรจะปิดสะพานไฟและปลั๊กน้ำทุก ๆ ครั้งที่จะหยุดการใช้เครื่องหลาย ๆ ชั่วโมง
- หลาย ๆ วัน

พลังงานที่จะทำให้เครื่องอบทำงาน

เครื่องอบที่ใช้พลังงานมี 2 ชนิด ในการเดินเครื่อง

1. ใช้พลังงานไฟฟ้าจากเกจวัดต่าง ๆ ของตู้ ฉะนั้นเครื่องอบที่จึงกินไฟที่แน่นอนมาก โดยปกติจะกินไฟขนาดหัดลมธรรมดา 1 เครื่องเท่านั้น
2. น้ำมันก๊าดที่ใช้จะทำให้เกิดกลิ่นเหม็น โดยจะมีขั้นตอนต่าง ๆ ดังต่อไปนี้
 - 2.1 จากน้ำมันจะเปลี่ยนเป็นละออง จากละอองจะเปลี่ยนเป็นเปลวไฟ
 - 2.2 จากเปลวไฟจะเปลี่ยนเป็นคลื่นความร้อน และคลื่นความร้อนที่จะมาถูกเวียชเป็นรูปวงกลมอยู่ภายในเครื่องอบตลอดเวลา ดังนั้นสินค้าต่าง ๆ ที่อยู่ในเครื่องจะไม่จำเป็นต้องพลิกหรือกลับข้างระหว่างที่กำลังอบอยู่ เพราะวาล์วคลื่นความร้อนจะแตกตัวเข้าไปอยู่ในทุก ๆ มุมของตู้ ทำให้สินค้าที่อยู่ในตู้จะแดงโดยสม่ำเสมอ

ภาคผนวก ข.

หมายเหตุการในส่วนตนยกเลกลงไปตามทุนเดิมแปรและทุนคงที่วิธีธรรมชาติโดยการหักแตกเดียว

ทุนเดิมแปร	19,182.22	=	$\frac{19,182.22 \times 981.67}{19,310.81}$	=	975.13
ทุนคงที่	128.59	=	$\frac{128.59 \times 981.67}{19,310.81}$	=	6.54
รวม	<u>19,310.81</u>				

วิธีธรรมชาติโดยการหักแตกสองแตก

ทุนเดิมแปร	18,566.84	=	$\frac{18,566.84 \times 984.17}{18,675.50}$	=	978.44
ทุนคงที่	108.66	=	$\frac{108.66 \times 984.17}{18,675.50}$	=	5.73
รวม	<u>18,675.50</u>				

วิธีลดด้วยเครื่องใช้หากกรณีไม่มีเครื่องอบของตนเอง

ทุนเดิมแปร	18,648.49	=	$\frac{18,648.49 \times 984.35}{18,662.63}$	=	983.60
ทุนคงที่	14.14	=	$\frac{14.14 \times 984.35}{18,662.63}$	=	0.75
รวม	<u>18,662.63</u>				

วิธีลดด้วยเครื่องใช้หากกรณีมีเครื่องอบของตนเอง

ทุนเดิมแปร	18,425.45	=	$\frac{18,425.45 \times 984.35}{18,494.69}$	=	980.66
ทุนคงที่	69.24	=	$\frac{69.24 \times 984.35}{18,494.69}$	=	3.69
รวม	<u>18,494.69</u>				



ต้นทุนผันแปรและต้นทุนคงที่ที่เปลี่ยนไปกับต้นทุนลดลงที่จัสสรรแล้วคำนวณไว้ดังนี้

วิธีรรรพ่วติโดยการตาดเคดเคียว

ต้นทุนผันแปร	19,182.22 - 975.13	=	18,207.09	บาท
ต้นทุนคงที่	128.59 - 6.54	=	122.05	บาท

วิธีรรรพ่วติโดยการตาดสองเคด

ต้นทุนผันแปร	18,566.84 - 978.44	=	17,588.40	บาท
ต้นทุนคงที่	108.66 - 5.73	=	102.93	บาท

วิธีอบควยเคร่องไฟฟาครตีไมมีเคร่องอบทงตนเอง

ต้นทุนผันแปร	18,648.49 - 983.60	=	17,664.89	บาท
ต้นทุนคงที่	14.14 - 0.75	=	13.39	บาท

วิธีอบควยเคร่องไฟฟาครตีมีเคร่องอบทงตนเอง

ต้นทุนผันแปร	18,425.45 - 980.66	=	17,444.79	บาท
ต้นทุนคงที่	69.24 - 3.69	=	65.55	บาท

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

งบกำไรขาดทุนจากการขายผลิตภัณฑ์เสริมอาหารตามหลักวิชาการตามเกณฑ์ของกรมสรรพากร

รายการ	รวม	ประเภท			
		วัสดุสิ้นเปลือง	योग	กลาง	เสถียร
ปริมาณผลิตภัณฑ์เสริม : กิโลกรัม	467.00	62.22	136.78	147.67	88.11
รายได้จากการขายผลิตภัณฑ์เสริม : บาท	20,335.60	3,733.20	7,112.56	6,202.14	2,643.30
ต้นทุนสินค้า	19,182.22	2,555.71	5,618.30	6,065.61	3,619.16
ต้นทุนค่าจ้าง	128.59	17.13	37.67	40.66	24.26
ต้นทุนรวมทั้งสิ้น	19,310.81	2,572.84	5,655.97	6,106.27	3,643.42
ต้นทุนลดลง	995.00	132.57	291.43	313.62	187.73
หัก ค่าใช้จ่ายในการเก็บรวบรวม	13.33	1.78	3.91	4.19	2.52
ต้นทุนลดลงทั้งสิ้นหักภาษี	981.67	130.79	287.52	310.43	185.21
ต้นทุนรวมสุทธิ	18,329.14	2,442.05	5,368.45	5,795.84	3,458.21
กำไร (ขาดทุน) ชั่วคราว	2,006.46	1,291.15	1,744.11	406.29	(814.91)
หัก ค่าขนส่งผลิตภัณฑ์เสริม	206.00	27.45	60.34	65.13	38.87
กำไร (ขาดทุน) สุทธิ	1,800.46	1,263.70	1,683.77	341.16	(853.78)

งบกำไรขาดทุนจากการดำเนินงานตามประเภท

รายการ	รวม	ขนาด		
		ใหญ่พิเศษ	ใหญ่	เล็ก
ปรับ: ขดปลาสดเกิน : กิโลกรัม	330. --	58.33	95.67	73.44
รายได้จากการขายปลาสดเกิน	20,821.70	4,666.40	6,696.90	3,304.80
ต้นทุนขั้นต้น	18,566.84	3,281.83	5,382.70	4,131.97
ต้นทุนที่	108.66	19.21	31.50	24.18
ต้นทุนรวมทั้งสิ้น	18,675.50	3,301.04	5,414.20	4,156.15
- ต้นทุนกลาง	995. --	175.87	288.46	221.43
- หักค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน	10.83	1.91	3.14	2.41
ต้นทุนกลางส่งมอบไปยัง	984.17	173.96	285.32	219.02
ต้นทุนรวมส่งมอบต้นทุนกลาง	17,691.33	3,127.08	5,128.88	3,937.13
กำไร (ขาดทุน) ชั้นบน	3,130.37	1,539.32	1,568.02	(62.33)
หัก ค่าขนส่งปลาสดเกิน	100. --	17.68	28.99	22.25
กำไร (ขาดทุน) สุทธิ	3,030.37	1,521.64	1,539.03	(64.58)

งบกำไรขาดทุนสุทธิของกรมสรรพากร

รายการ	จำนวน	ล้านบาท					
		ปี ๒๕๖๕	ปี ๒๕๖๔	ปี ๒๕๖๓	ปี ๒๕๖๒	ปี ๒๕๖๑	ปี ๒๕๖๐
กำไรสุทธิ	485.00	66.00	139.00	152.00	92.00	36.00	
กำไรสุทธิของกรมสรรพากร	21,052.00	3,960.00	7,228.00	6,384.00	2,760.00	720.00	
กำไรสุทธิของกรมสรรพากร	18,648.49	2,537.73	5,244.623	5,844.47	3,537.45	1,384.22	
กำไรสุทธิของกรมสรรพากร	14.14	1.92	4.05	4.44	2.68	1.05	
กำไรสุทธิของกรมสรรพากร	18,662.63	2,539.65	5,248.67	5,848.91	3,540.13	1,385.27	
กำไรสุทธิของกรมสรรพากร	995.00	135.40	285.16	311.84	188.74	73.86	
กำไรสุทธิของกรมสรรพากร	10.65	1.45	3.05	3.34	2.02	0.79	
กำไรสุทธิของกรมสรรพากร	984.35	133.95	282.11	308.50	186.72	73.07	
กำไรสุทธิของกรมสรรพากร	17,678.28	2,405.70	5,066.56	5,540.41	3,353.41	1,312.20	
กำไรสุทธิของกรมสรรพากร	3,373.72	1,554.30	2,161.44	843.59	(593.41)	(592.20)	
กำไรสุทธิของกรมสรรพากร	320.00	43.35	91.71	100.29	60.70	23.75	
กำไรสุทธิของกรมสรรพากร	3,053.72	1,510.75	2,069.73	743.30	(654.11)	(615.95)	

งบกำไรขาดทุนจากรายการดำเนินงานวิสาหกิจที่มิใช่ของรัฐบาลและหน่วยงานราชการ

รายการ	รวม	ต้นทุน				กำไร
		ค่าวัสดุ	ค่าแรง	ค่าเช่า	ค่าอื่น	
บริษัทวิสาหกิจที่มิใช่ : กิจการ	485.00	66.00	139.00	152.00	92.00	36.00
รายได้จากการขายวิสาหกิจที่มิใช่ : บริษัท	21,052.00	3,960.00	7,228.00	6,384.00	2,760.00	720.00
ต้นทุนค่าวัสดุ	18,425.45	2,507.38	5,280.70	5,774.57	3,495.14	1,367.66
ต้นทุนค่าแรง	69.24	9.42	19.84	21.71	13.13	5.14
ต้นทุนค่าเช่า	18,494.69	2,516.80	5,300.54	5,796.28	3,508.27	1,372.80
ต้นทุนค่าอื่น	995.00	135.40	295.16	311.84	188.74	73.86
กำไรสุทธิ	10.65	1.45	3.05	3.34	2.02	0.79
กำไรสุทธิ	984.35	133.95	232.11	308.50	186.72	73.07
กำไรสุทธิ	17,510.34	2,382.85	5,018.43	5,487.78	3,321.55	1,299.73
กำไรสุทธิ	3,541.66	1,577.15	2,209.57	856.22	(561.55)	(579.73)
กำไรสุทธิ	320.00	43.55	91.71	100.29	60.70	23.75
กำไรสุทธิ	3,221.66	1,533.60	2,117.86	795.93	(622.25)	(602.48)

งบกำไรขาดทุนจากรายการเปลี่ยนแปลงมูลค่าสินทรัพย์ทางการเงิน

รายการ	รวม	บาท		
		ในรูปของ	ในรูป	เล็ก
กำไรขาดทุนสุทธิ	710.00	79.5	231.75	149.5
กำไรขาดทุนสุทธิ	40,325.00	7,153.00	16,222.50	4,485.00
กำไรขาดทุนสุทธิ	37,596.55	4,209.75	12,271.83	7,916.46
กำไรขาดทุนสุทธิ	121.05	13.55	39.51	25.49
กำไรขาดทุนสุทธิ	37,717.60	4,223.30	12,311.34	7,941.95
กำไรขาดทุนสุทธิ	2,607.40	2,931.70	3,911.16	(3,456.95)
กำไรขาดทุนสุทธิ	50.00	5.60	16.32	10.53
กำไรขาดทุนสุทธิ	2,557.40	2,926.10	3,894.84	(3,467.48)

ภาคผนวก ก.

แนวทางปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบกิจการค้าซึ่งเป็นที่รังเกียจหรืออาจเป็นอันตรายแก่สุขภาพ

ขั้นตอนการยื่นคำร้องขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการค้าซึ่งเป็นที่รังเกียจหรืออาจเป็นอันตรายแก่สุขภาพ

1. กรณีขออนุญาตประกอบกิจการรายใหม่

1.1 กรณีบุคคลธรรมดาให้แสดงบัตรประจำตัวประชาชนของเจ้าของกิจการและต้องจกเลขที่บัตรประจำตัวประชาชนนั้นลงในคำร้องขอที่ด่านชายมือของท้ายคำร้องด้วย

1.2 กรณีที่ผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคล ให้สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล พร้อมแสดงบัตรประจำตัวประชาชนของผู้แทนนิติบุคคล และให้เจ้าหน้าที่จกเลขที่บัตรประจำตัวประชาชนไว้ในใบคำร้องด้วย

1.3 สำเนาใบอนุญาตปลูกสร้างอาคาร เฉพาะอาคารที่มีลักษณะเป็นโรงงานหรืออาคารเอกเทศที่ขออนุญาตประกอบกิจการที่ปลูกสร้างหลังพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พุทธศักราช 2522 ไปด้วย

1.4 ถ้าเจ้าของไม่มายื่นด้วยตนเอง ต้องทำใบมอบอำนาจให้ถูกต้องตามกฎหมาย โดยต้องแสดงบัตรประจำตัวประชาชนของผู้มอบและผู้รับมอบอำนาจ

2. กรณีขออนุญาตประกอบกิจการรายเก่า

2.1 กรณีบุคคลธรรมดา ให้แสดงบัตรประจำตัวประชาชนผู้ขออนุญาตและจกเลขที่บัตรประจำตัวไว้ในใบคำร้องด้วย

2.2 กรณีที่ผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคล ให้สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล พร้อมแสดงบัตรประจำตัวประชาชนของผู้แทนนิติบุคคล และให้เจ้าหน้าที่จกเลขที่บัตรประจำตัวไว้ในใบคำร้องด้วย

3. ทั้งสองกรณีต้องมีแผนที่แสดงที่ตั้งของสถานที่ขออนุญาต และแผนผังแสดงรายการเครื่องจักรหรือจุดที่ปฏิบัติงานประจำ

ขั้นตอนการตรวจสอบกิจการค้าซึ่งเป็นที่รังเกียจหรืออาจเป็นอันตรายแก่สุขภาพรายใหม่

1. เมื่อเจ้าหน้าที่ธุรการรับเรื่องขออนุญาตแล้ว จะออกใบรับเรื่องราวไว้เป็นหลักฐาน แล้วรีบนำเสนอหัวหน้างานภายใน 3 วัน

2. หัวหน้างาน สั่งการให้เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบตรวจสอบภายใน 7 วัน

3. เจ้าหน้าที่เมื่อตรวจสอบแล้ว เสนอหัวหน้างานเพื่อพิจารณาภายใน 3 วัน

4. หัวหน้างานตรวจสอบและพิจารณาแล้ว เสนอหัวหน้าเขตหรือผู้ช่วยหัวหน้าเขตที่หัวหน้าเขตมอบหมาย เพื่อพิจารณาอนุญาตต่อไป

5. เมื่อหัวหน้าเขตหรือผู้ช่วยหัวหน้าเขตพิจารณาอนุญาตแล้ว ให้เจ้าหน้าที่ธุรการและเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบแจ้งเจ้าของกิจการทราบภายใน 7 วัน เพื่อนำเงินค่าธรรมเนียมมาชำระ และขอรับใบอนุญาต

6. เมื่อเจ้าหน้าที่เตือนผู้ประกอบการ โดยออกบันทึกการตรวจสาธารณสุขใหม่มา ชำระเงินค่าธรรมเนียมภายใน 7 วัน หากครบกำหนดผู้ประกอบการค้ายังไม่นำเงินมาชำระ ให้ออกเป็นคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่นให้ผู้ค้านำเงินมาชำระค่าธรรมเนียมอีกครั้งหนึ่ง ภายในระยะเวลา 15 วัน หากฝ่าฝืนให้ดำเนินการตามกฎหมาย

7. ในรายที่เจ้าหน้าที่ตรวจพบว่ามิชอบทรงร้านค้าสุขลักษณะหรือขัดกับหลักเกณฑ์ ให้เจ้าพนักงานสาธารณสุข ชักลดยินจ. เสนอเจ้าพนักงานท้องถิ่นสั่งให้ผู้ประกอบการแก้ไขในระยะเวลาอันสมควร หากผู้ประกอบการฝ่าฝืนคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่นดังกล่าวนี้ ให้ดำเนินการตามกฎหมาย

ขั้นตอนการตรวจสอบกิจการค้าซึ่งเป็นที่รังเกียจหรือเป็นอันตรายแก่สุขภาพรายเก่า

รายเก่าให้ดำเนินการตรวจและออกใบอนุญาตให้แล้วเสร็จภายในวันที่ 31 มีนาคม ของทุกปี

แนวทางปฏิบัติเกี่ยวกับเหตุเคือครอน รำคาญ ในสถานที่ประกอบการค้าฯ ซึ่งต้องควบคุม

1. การรับเรื่อง

1.1 ให้ผู้ร้องเรียนเหตุเคือครอน รำคาญ ยื่นเรื่องราวที่งานอนามัย เขตที่มีเหตุ รำคาญนั้นตั้งอยู่ ผู้ร้องต้องร้องเรียนเป็นลายลักษณ์อักษร พร้อมแสดงแผนที่สังเขปของสถานที่ ที่ก่อให้เกิดเหตุเคือครอนรำคาญนั้น ๆ

1.2 หากผู้ร้องเรียนทางโทรศัพท์ ให้จดชื่อที่อยู่ของผู้ร้อง และสถานที่ที่เกิด เหตุเคือครอน รำคาญ และรายละเอียด

1.3 หากเป็นการร้องเรียนทางจดหมาย บัตรสนเท่ห์ หรือสื่อมวลชน โดยไม่ลงชื่อ และที่อยู่หรือสถานที่ติดต่อของผู้ได้รับความเคือครอน ให้ตรวจสอบหาข้อเท็จจริง หากเป็นจริง ให้ดำเนินการตามขั้นตอนของการตรวจสอบ หากไม่เป็นจริงให้ระงับเรื่องโดยไม่ต้องให้ผู้ที่อยู่ ใกล้เคียงรับรอง

1.4 ห้ามเจ้าหน้าที่เปิดเผยชื่อผู้ร้อง หากมีความจำเป็นให้ขอรับอนุญาตจาก หัวหน้างานอนามัยก่อน และห้ามสำเนาหรือถ่ายเอกสารให้แก่ผู้ถูกร้องเรียนโดยเด็ดขาด

2. การตรวจสอบหรือระงับเหตุเคือครอนรำคาญ

2.1 ตรวจสอบสถานที่ก่อเหตุเคือครอนรำคาญ ถ้ามีสาเหตุเกิดจากกิจการซึ่งต้อง ขออนุญาตตามขออนุญาตฯ ให้รายงานเกี่ยวกับใบอนุญาตของกิจการนั้นว่าได้รับอนุญาตถูกต้องหรือไม่ ถ้าไม่มีใบอนุญาตหรือขาดต่อใบอนุญาตประจำปี ให้ดำเนินการขอร้องประกอบการค้าโดยมิได้รับอนุญาต ว่าด้วยกิจการนั้น และให้เจ้าหน้าที่เขียนแผนที่ตั้งและผังบริเวณ และสาเหตุที่มาแห่งความเคือครอน รำคาญ

2.2 กรณีที่ไม่มีใบอนุญาตหรือขาดต่อใบอนุญาต เมื่อดำเนินการตามข้อ 2.1 แล้ว ให้ดำเนินการออกคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น สั่งระงับการกระทำส่วนที่ก่อให้เกิดเหตุเคือครอน รำคาญไว้ก่อนจนกว่าจะไต่ถามคำขอและแก้ไขปรับปรุงถูกต้องจนได้รับอนุญาตแล้ว

2.3 พิจารณาสั่งการแก้ไขเพื่อระงับเหตุเคือครอนรำคาญนั้นตามความจำเป็นและ เฉพาะทางวิชาการโดยเร็ว

กรณีที่ถูกเหตุเดือดร้อนรำคาญได้แก้ไขตามคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น และทำให้เหตุเดือดร้อนรำคาญนั้นระงับแล้ว แต่ผู้ร้องไม่ยอมรับการแก้ไขนั้น อาจจะเป็นเพราะเหตุส่วนตัวให้เจ้าพนักงานสาธารณสุขวินิจฉัยระงับเหตุเดือดร้อนรำคาญนั้นได้ เว้นแต่หัวหน้าเขตเห็นว่ากรณีที่ยากต่อการวินิจฉัยให้ตั้งเป็นรูปคณะกรรมการ เพื่อพิจารณาหาทางระงับเหตุเดือดร้อนรำคาญประกอบด้วย

- ก. สารวัตรใหญ่ประจำท้องที่
- ข. ผู้ช่วยหัวหน้าเขตที่ดูแลสายงาน
- ค. หัวหน้างานปกครอง
- ง. เจ้าพนักงานสาธารณสุข
- จ. หัวหน้างานของกองอนามัยสิ่งแวดล้อม

2.4 กรณีที่ถูกเหตุไม่ปฏิบัติตามคำสั่งหรือมีเจตนาฝ่าฝืนตามข้อ 2.2 และ 2.3 โดยไม่มีเหตุอันสมควร ให้เขตขอความร่วมมือตำรวจท้องที่ดำเนินการขึ้นศาลเพื่อร้องขอศาลสั่งผู้ฝ่าฝืนปฏิบัติตามคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น



ศูนย์สุขภาพ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

รายงานการตรวจสอบที่ประกอบกิจการซึ่งเป็นที่รังเกียจ ในรายใหม่

1. ประเภทกิจการลำดับที่.....
2. เจ้าของ..... ผู้จัดการ.....
ชื่อสถานที่..... โทรศัพท์.....
3. สถานที่ตั้ง เลขที่..... ซอย..... ถนน.....
แขวง.....
4. ลักษณะอาคาร อาคารโรงงาน คีกรแถว หองแถวไม้อาคารพักอาศัยอื่น ๆ
กว้าง..... เมตร ยาว..... เมตร สูง..... เมตร
จำนวนชั้น..... ชั้น ประกอบกิจการชั้นที่..... ลักษณะฝา พื้น เสา
เพดาน.....
.....
5. การสุขาภิบาลทั่วไป
 - ลักษณะของทางระบายน้ำ.....
 - การระบายน้ำจากโรงงานไปสู่ที่ใด.....
 - บ่อพักและบ่อคักไขมัน..... ขนาด.....
 - ระบบการกำจัดน้ำเสียชนิด..... ขนาด.....
 - การระบายอากาศ.....
มีระบบป้องกันฝุ่น ควัน กลิ่น แก๊ส ชนิดใด.....
 - แสงสว่าง.....
 - ห้องน้ำ ห้องส้วม.....
 - ที่รองรับขยะมูลฝอยชนิด..... ขนาด.....
 - ชนิดเครื่องดับเพลิง..... จำนวน.....
 - ลักษณะสถานที่ว่าง ดาด หรือสิ่งอื่นใด.....
 - ความสะอาดของสถานที่.....
 - น้ำดื่มสำหรับคนงาน.....
 - ผลผลิตที่เป็นอาหารวิธีการป้องกันการปนเปื้อนเพียงใด.....
.....

- การขนส่งสิ่งของมีห้องหรือไม่.....ขนาด.....
- เวชภัณฑ์สำหรับการปัจจุบันพยาบาล.....
6. เคยปรากฏเหตุรำคาญหรือไม่.....
- กิจกรรมนี้อาจจะก่อเหตุรำคาญประเภทใดใด.....
7. กิจกรรมนี้เปิดทำงานตั้งแต่เวลา.....น. ถึงเวลา.....น.
8. มีใบอนุญาตปลูกสร้างอาคารหรือไม่.....เลขที่.....
- วันเดือนปีออกใบอนุญาต.....
9. มีหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคลหรือไม่.....
10. มีใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงานของกระทรวงอุตสาหกรรมหรือไม่.....
- เลขที่.....วันเดือนปีที่ออกใบอนุญาต.....
11. ชนิดของสินค้าที่ผลิต.....
- กรรมวิธีการผลิต.....
-
-
12. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการผลิต.....
-
-
-
- จำนวนเครื่องจักร.....แรงม้า จำนวนคน.....คน
- เครื่องจักรติดตั้งกับที่หรือเคลื่อนย้ายได้.....
13. ขอสรุปแนะนำของเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจ.....
-
-
-
-
-

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจ
ตำแหน่ง.....
...../...../.....



รายชื่อกิจการค้าซึ่งเป็นทรงเกียจหรืออาจเป็นอันตรายแก่สุขภาพที่ต้องควบคุม 120 ประเภท

- (1) การเลี้ยงมา โท กระปือ
- (2) การเลี้ยงสุกร
- (3) การเลี้ยงแพะ แกะ
- (4) การเลี้ยงห่าน
- (5) การเลี้ยงสัตว์เพื่อรีดเอาน้ำนม การรีดเอาน้ำนม
- (6) การทำเนย เนยเทียม
- (7) การฆ่าห่าน เป็ด ไก่ ยกเว้นการฆ่าในภัตตาคาร โรงแรม หรือร้านข้าวแกง เพื่อปรุงอาหารในนั้น หรือการฆ่าเพื่อปรุงอาหารเรขายด้วยตนเอง
- (8) การฟอกหนังสัตว์ การสะสมหนังสัตว์
- (9) การสะสมเขาสัตว์ กระดูกสัตว์ หนังสัตว์ที่ยังไม่ได้ออก
- (10) การย้อมที่ทำให้เกิดกลิ่นเหม็น
- (11) การทำกะปิ น้ำปลา น้ำเค็ม ไตปลา เต้าเจี้ยว ซีอิ๊ว หอยคอง
- (12) การทำ การหมัก การสะสมปลาร้า ปลาเจ่า กุ้งเจ่า
- (13) การทำและตากปลาเค็ม เนื้อเค็ม เป็ดเค็ม หมูแห้ง กุ้งแห้ง การเคี้ยวมันกุ้ง
- (14) การนึ่งปลา การต้มปลาซึ่งใช้แทนการนึ่ง ยกเว้นการนึ่งหรือต้มในภัตตาคาร โรงแรม หรือร้านข้าวแกงเพื่อปรุงอาหารในนั้น และการนึ่งหรือต้มเพื่อปรุงอาหารเรขายด้วยตนเอง
- (15) การทำสบู
- (16) การเคี้ยวหนังสัตว์ เอ็นสัตว์ ไซสัตว์
- (17) การอัดเอาน้ำมัน
- (18) การเคี้ยวน้ำมัน การทำกวนเขียง หมูตั้ง
- (19) การทำเส้นหมี่ ขมจีน กวยเตี๋ยว เต้าหู วุ้นเส้น เกี่ยมมื่อ

- (20) การทำแปะแซ่
- (21) การเผาเปลือกหอย
- (22) การล้าง การรม การสะสม ยางคืบ
- (23) การทำอาหารบรรจุกระป๋อง ขวด หรือภาชนะอื่นใด
- (24) การทำขนมปังสด ขนมปังแห้ง จันอับ
- (25) การทำน้ำอัดลม
- (26) การทำน้ำตาล
- (27) การทำน้ำนมข้น
- (28) การทำแป้งมันสำปะหลัง แป้งสาคู และการทำแป้งอื่น ๆ ในทำนองเดียวกัน
- (29) การสีข้าว
- (30) การตกถักเส้นแอลกอฮอล์ สূรา เบียร์ และน้ำส้มสายชู
- (31) การทำไม้ซีตไฟ
- (32) การทำเซลล์เล็ก
- (33) การทำภาชนะดินเผา
- (34) การทำและมวนยาสูบ
- (35) การทำกระดาษทราย
- (36) การทำรูปโดยใช้เครื่องจักร
- (37) การปั่นฝ้ายหรือนุ่นโดยใช้เครื่องจักร
- (38) การประดิษฐ์ของเครื่องใช้ด้วยกระดูกสัตว์ เขาสัตว์ หนังสัตว์ ขนสัตว์ และยาง
- (39) การสะสมหนังสัตว์ชนิดแทนที่ฟอกแล้ว
- (40) การสะสมถ่าน
- (41) การเลื่อยและซอยไม้
- (42) การหลอม หล่อ ที่ ถัดถึง ถลุงแร่ แก้ว และโลหะทุกชนิด
- (43) การเชื่อมและประสานโลหะด้วยก๊าซ ไฟฟ้า หรือเครื่องจักร
- (44) การคอ ประกอบ หรือซ่อมเครื่องจักร เครื่องยนต์ รถยนต์ เรือยนต์ เรือกลไฟ

- (45) การล้าง อัด ฉีด รดย่นต์
- (46) การเคลือบ ชุบโลหะด้วยตะกั่ว สังกะสี ทัลคัม โครเมียม นิกเกิล หรือโลหะอื่นใด
- (47) การขัดโลหะด้วยเครื่องจักร
- (48) การไม่ ปั่นกินด้วยเครื่องจักร
- (49) การอัด เจาะ รีดโลหะด้วยเครื่องจักร
- (50) การไม่ บดขยาดด้วยเครื่องจักร
- (51) การประคิษฐ์ไม้ หรือจาเป็นสิ่งของต่าง ๆ ด้วยเครื่องจักร
- (52) การใส่ เจาะ ชุตรอง ทำทิว และตัดไม้ด้วยเครื่องจักร
- (53) การทำโลหะเป็นภาชนะหรือเครื่องใช้ต่าง ๆ
- (54) การพิมพ์ทกเง้งสื่อด้วยเครื่องจักร
- (55) การประคิษฐ์สิ่งของ เครื่องใช้ เครื่องเขียนด้วยกระดาษ
- (56) การทนสี
- (57) การกรอคาย ทอผ้าด้วยเครื่องจักร หรือด้วยที่กระตุกตั้งแต่ 5 ก็ขึ้นไป
- (58) การสะสมหรือล้างครั้ง
- (59) การทำยากันยุงชนิดเผาที่ควัน
- (60) การกัวกาเต
- (61) การทอกระสอบด้วยเครื่องจักร
- (62) การสะสมปอหรือปาน
- (63) การทำกระดาษต่าง ๆ
- (64) การทำสิ่งของเครื่องใช้ด้วยวัตถุซีเมนต์หรือวัตถุที่คล้ายคลึง
- (65) การทำลูกชิ้นด้วยเครื่องจักร
- (66) การทำกาว
- (67) การประคิษฐ์ของใช้ด้วยยางเทียม พลาสติก เซลโลอยด์ เบเกอไลท์ หรือวัตถุที่คล้ายคลึง
- (68) การทอเสื่อ พรหม และสิ่งทออื่น ๆ
- (69) การทำ การบรรจุ การสะสม ยาฆ่าแมลง

- (70) การทำผงชูรส
- (71) การสะสมอาหารสัตว์
- (72) การขีด กะเทาะ บด เมล็ดพืช
- (73) การโม่ บด ชั้
- (74) การทำ บรรจุ เครื่องสำอางค์และยาสีใน
- (75) การปะ เชื่อม ยาง
- (76) การทำ การบรรจุ ยารักษาโรค
- (77) การทำสี และน้ำมันผสมสี
- (78) การทำสี
- (79) การทำ สะสม ปุ๋ย
- (80) การทำ ช่อม การอัด แพตเตอร์
- (81) การเย็บผ้าด้วยจักรเย็บผ้าเกิน 5 เครื่อง
- (82) การทำน้ำกรด
- (83) การทำน้ำกลั่น น้ำบริโภค เครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ
- (84) การทำ สะสม ก๊าซ
- (85) การประกอบกิจการ อาบ อบ นวด
- (86) การประกอบกิจการโรงแรม
- (87) การประกอบกิจการโรงนรสี
- (88) การสะสมน้ำมันเชื้อเพลิง
- (89) การสะสมซีเมนต์และวัตถุที่คล้ายคลึง
- (90) การทำหลอดกาแฟ
- (91) การอบไม
- (92) การซ่อมเครื่องอิเล็กทรอนิกส์
- (93) การล้างฟิล์มรูปถ่ายและฟิล์มภาพยนตร์
- (94) การพิมพ์สไลด์ฉายผ้าและสิ่งอื่น ๆ
- (95) การทำหรือประดิษฐ์ผ้าเย็บ และสิ่งที่คล้ายคลึงกันไม่ว่าบรรจุหรือบรรจุในกล่องหรือซอง

- (96) การตัดโลหะโดยใช้ไฟฟ้า ก๊าซ หรือเครื่องจักร
- (97) การเจียรไนเพชร พลอย หิน กระจก หรือวัตถุที่คล้ายคลึง
- (98) การเลื่อย คัดหรือประดิษฐ์หินเป็นสิ่งของต่าง ๆ
- (99) การประดิษฐ์กระจก
- (100) การเคลื่อน ขุด วัตถุควยพลาสติก เซลโลลอยด์ เบเกอร์ไลท์ หรือวัตถุที่คล้ายคลึง
- (101) การทำ โม บค หลอม หล่อ พลาสติก เซลโลลอยด์ เบเกอร์ไลท์ หรือวัตถุที่คล้ายคลึง
- (102) การอัดผาเบรค ผาครีซี
- (103) การสะสม แยก คัดเลือก หรือล้างแร่
- (104) การทำหรือบรรจุสารเคมีดับเพลิง
- (105) การทำน้ำแข็งแห้ง
- (106) การทำซอลัก ปูนปาสเตอร์
- (107) การขีกรีด อัดกลับ กัดสีผา โดยใช้เครื่องจักร
- (108) การทำไหมมะพร้าว หรือวัตถุที่คล้ายคลึงควยเครื่องจักร
- (109) การทำเทียน เทียนไข หรือวัตถุที่คล้ายคลึง
- (110) การพิมพ์แถบ พิมพ์เขียว
- (111) การเก็บ ผนอมอาหาร โดยใช้เครื่องจักรที่มีกำลังตั้งแต่ 4 แรงม้าขึ้นไป
- (112) การทำ บรรจุ ไบซาแห้ง ช่าง
- (113) การทำไอศกรีม
- (114) การทำบะหมี่ มัถกะโรนี
- (115) การสะสมถ่านโคลก
- (116) การจัดใหม่การเต็นท์หรือราว
- (117) การจัดตั้งสระว่ายน้ำ
- (118) การจัดใหม่การเล่นสเก็ต โดยมีแสงหรือเสียงประกอบ
- (119) การรับจ้างแต่งเส้น การแกะหู การล้างตา ซึ่งอาจเป็นอันตรายแก่สุขภาพ
- (120) การสะสมวัตถุสิ่งของที่ชำรุดใช้แล้วหรือเหลือใช้

ภาคผนวก ง.

อัตราค่าน้ำประปา

ประเภทที่ 1 : ที่พักอาศัย

ประเภทที่ 2 : ธุรกิจ รัฐวิสาหกิจ ราชการและอื่น ๆ

ปริมาณน้ำที่ใช้ (ลูกบาศก์เมตร)	อัตราค่าเงิน (บาท/ลูกบาศก์เมตร)	ปริมาณน้ำที่ใช้ (ลูกบาศก์เมตร)	อัตราค่าเงิน (บาท/ลูกบาศก์เมตร)
0 - 30	4.00 แต่ไม่ต่ำกว่า 20 บาท	0 - 10	เฉพาะ 50.00
31 - 40	4.25	11 - 20	6.20
41 - 50	4.50	21 - 30	6.45
51 - 60	4.75	31 - 40	6.70
61 - 70	5.00	41 - 50	6.95
71 - 80	5.25	51 - 60	7.20
81 - 90	6.15	61 - 80	7.45
91 - 100	6.40	81 - 200	7.70
101 - 120	6.65	101 - 120	7.95
121 - 160	6.90	121 - 160	8.20
161 - 200	7.15	161 - 200	8.45
201 ขึ้นไป	7.65	201 ขึ้นไป	8.70

ที่มา : การประปานครหลวง

ภาคผนวก จ.

แบบสอบถาม

1. ชื่อผู้ผลิต.....
ที่อยู่.....
.....
2. กรรมวิธีในการผลิต
วิธี.....แบบใส่งน้ำแข็ง.....ตาก.....แดด
แบบไม่ใส่งน้ำแข็ง.....ตาก.....แดด
3. อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำปลาฝลิกเค็ม
 - 1) ตูมั้งกร.....ใบ ราคาใบละ.....บาท อายุการใช้งาน.....ปี
 - 2) หลีว.....ใบ ราคาใบละ.....บาท อายุการใช้งาน.....เดือน
 - 3) ส้วง.....ปาก ราคาปากละ.....บาท อายุการใช้งาน.....เดือน
 - 4) ถังไม้.....ใบ ราคาใบละ.....บาท อายุการใช้งาน.....ปี
 - 5) ฟอน.....โหล ราคาโหลละ.....บาท อายุการใช้งาน.....เดือน
 - 6) ดุงมือ.....โหล ราคาโหลละ.....บาท อายุการใช้งาน.....เดือน
 - 7) หลีว.....อัน ราคาอันละ.....บาท อายุการใช้งาน.....เดือน
 - 8) สายขาง.....เมตร ราคาเมตรละ.....บาท อายุการใช้งาน.....ปี
 - 9) เครื่องสูบน้ำ.....เครื่อง ราคา.....บาท อายุการใช้งาน.....ปี
 - 10) ลานซีเมนต์ใส่งน้ำ.....ลาน ราคา.....บาท อายุการใช้งาน.....ปี
 - 11) ลานถินไม้.....ลาน ราคา.....บาท อายุการใช้งาน.....ปี
 - 12) หลั่งตางจาก.....ลาน ราคา.....บาท อายุการใช้งาน.....ปี
 - 13) แผงไม้ไผ่ที่ใช้ตากปลาและเหือก.....แผง ราคา.....บาท
อายุการใช้งาน.....ปี
 - 14) กะทะที่ใช้เชื่อมน้ำมันปลาฝลิก.....ใบ ราคา.....บาท
อายุการใช้งาน.....ปี
 - 15) เตา.....เตา ราคา.....บาท อายุการใช้งาน.....ปี

- 16) กาละมัง.....ใบ ราคา.....บาท อายุการใช้งาน.....ปี
- 17) เตื่อ.....เตี ราคา.....บาท อายุการใช้งาน.....เดือน
- 18) ทางมะพร้าว.....หาง ราคา.....บาท อายุการใช้งาน.....วัน
- 19) กุ้งเกลือ.....ใบ ราคา.....บาท อายุการใช้งาน.....วัน
- 20) ผาหลาสติก.....มวน/เมตร ราคา.....บาท อายุการใช้งาน.....ปี
- 21) น้ำส้มสายชู.....ขวด ราคา.....บาท อายุการใช้งาน.....ปี
- 22) ไวกทมึบ.....โหล ราคา.....บาท อายุการใช้งาน.....ปี
- 23) อื่น ๆ

4. วัสดุที่ใช้ในการทำปลาสดเค็ม

- 1) จำนวนปลาสดที่ซื้อ.....หนบ ราคา.....บาท หนบละ.....บาท
- 2) จำนวนเกลือที่ใช้.....กิโลกรัม/ถุง ราคาเกลือถุงละ.....บาท
ปลาสดสด 1 หนบ ใช้เกลือ.....กิโลกรัม/ถุง
- 3) น้ำแข็งที่ใช้.....แก้ว/กิโลกรัม ราคา.....บาท

5. ผลเฉลยได้
- หัวปลา.....กิโลกรัม ราคากิโลกรัมละ.....บาท
 - ใส่ถุงปลา.....กิโลกรัม ใส่น้ำที่ปลาสด.....กิโลกรัม
ราคากิโลกรัมละ.....บาท

- ไซปลาสด.....กิโลกรัม น้ำหนักแห้งตากแห้ง.....กิโลกรัม
ราคากิโลกรัมละ.....บาท

- น้ำหนักปลาสดสด 1 หนบ แบ่งเป็นน้ำหนักของใส่ถุงปลา.....กิโลกรัม
- ไซปลาสด.....กิโลกรัม
 - หัวปลาสด.....กิโลกรัม
 - เกลือปลา.....กิโลกรัม

น้ำหนักแห้งของเกลือ ตักหัว และเอาใส่ออก.....กิโลกรัม

- 6. 1) ค่าแรงในการชอกเกลือ ตักหัว และเอาใส่ออก/กิโลกรัมละ.....บาท
- 2) ค่าแรงในการตากปลา รอยละ.....บาท

3) เงินเดือนประจำ.....คน เงินเดือน ๆ ละ.....บาท

4) ค่าแรงงานในครัวเรือน.....คน

7. ผลผลิตที่ได้

ขนาดใหญ่พิเศษ.....กิโลกรัม ๆ ละ.....บาท

ขนาดใหญ่.....กิโลกรัม ๆ ละ.....บาท

ขนาดกลาง.....กิโลกรัม ๆ ละ.....บาท

ขนาดเล็ก.....กิโลกรัม ๆ ละ.....บาท

ขนาดจิ๋ว.....กิโลกรัม ๆ ละ.....บาท

8. คำนวณต้นทุนที่ใช้ในการซื้อปลาวันละ.....บาท

คำนวณต้นทุนเรือที่ใช้ในการซื้อปลาวันละ.....บาท

ค่าจ้างรถที่ใช้ในการซื้อปลาวันละ.....บาท

ค่าจ้างเรือที่ใช้ในการซื้อปลาวันละ.....บาท

ค่าขนส่งปลาสดเก็บไปขายที่ตลาดวันละ.....บาท

9. รถยนต์.....คัน ราคา.....บาท อายุการใช้งาน.....ปี

ลำเรือยนต์.....ลำ ราคา.....บาท อายุการใช้งาน.....ปี

เครื่องเรือยนต์.....เครื่อง ราคา.....บาท อายุการใช้งาน.....ปี

10. รายละเอียดอื่น ๆ

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ประวัติผู้เขียน

นางสาวฉวีท้าววรรณ กงรัตนสมบูรณ์ เกิดเมื่อวันที่ 3 มีนาคม 2483 ที่จังหวัด
 กรุงเทพมหานคร จบการศึกษานี้ปริญญาตรี บัณฑิตฝึกหัด จากคณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี
 มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ปีการศึกษา 2516 ปัจจุบันทำงานที่มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์
 คณะการบัญชี



ศูนย์วิทยทรัพยากร
 จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย