

ข่าวประจำวันอังคารที่ 5 กรกฎาคม 2559

ข่าวจากหนังสือพิมพ์ไทยรัฐ

โรคพริกหน้าฝน



ถดถอยความชื้นจำماءเยื่อน โรคเชื้อรากามหา เตือนเกษตรกรปูปลูกพริก หั้งหลายให้เตรียมรับมือการระบาดของ โรครากรโคนเน่า และ โรคกุ้งแห้ง หรือแอนแทรคโนสจากเชื้อรา พบได้ทุกรายการเจริญเติบโตของพริก

โรคกุ้งแห้ง มักพบอาการบนผลพริกที่เริ่มสุกหรือผลพริกก่อนจะเปลี่ยนสี เริ่มแรกมีแผลจุดขี้ซึ้ง น้ำตาลบุ่มยุบตัวลีกลงเล็กน้อยในผิวผลพริก ต่อมาแผลขยายออกเป็นวงรีหรือวงกลมซ้อนกันเป็นชั้นๆ ถ้าอาการซึ่งบริเวณแผลจะมีเมือกเย็นสีส้มอ่อนๆ แต่หากแสดงอาการที่ผลอ่อนจะทำให้ผลพริกโค้งงอบิดเบี้ยว ลักษณะคล้ายกุ้งแห้ง เชื้อราก่อโรคกุ้งแห้งสามารถติดไปกับเมล็ดได้...ถ้าเกษตรกรต้องการเก็บเมล็ดพริกไว้ทำพันธุ์ กรมวิชาการเกษตร แนะนำให้เลือกเก็บเฉพาะผลที่ปลอดโรค การปูปลูกไม่ควรปูลูกตันพริกให้ชิดกันเกินไป เพราะจะทำให้เกิดความชื้นสูง อากาศไม่ถ่ายเท ที่สำคัญยังทำให้เชื้อราแพร่กระจายเกิดการระบาดได้อย่างรวดเร็ว

หากสำรวจพบพริกแสดงอาการโรค ควรเก็บผลพริกเป็นโรคออกจากแปลงไปเผาทำลายนอกแปลง ปูลูกทันที...หากเริ่มพบการระบาดให้ฉีดพ่นด้วยสารป้องกันกำจัดเชื้อรา อะซอกซีสโตรบิน 25% เอสซี อัตรา 5-10 มิลลิลิตรต่อน้ำ 20 ลิตร หรือ สารแมนโคลเซบ 75% ดับเบิลยูจี อัตรา 50 กรัมต่อน้ำ 20 ลิตร หรือ สารโพรคลอราซ 45% อีซี อัตรา 20-30 มิลลิลิตรต่อน้ำ 20 ลิตร และพ่นทุก 7-10 วัน

โรครากรโคนเน่า มักเกิดในระยะพริกโตเติมที่ ช่วงออกดอกอตติดผล อาการเริ่มแรกจะมีใบเหลืองและร่วง หากระบาดรุนแรง ต้นพริกจะเหี่ยวยแลบยืนต้นตาย...โคนต้นจะพูดเชื้อราเส้นไส้ขาวรวมเป็นก้อนกลมจากนั้นจะเปลี่ยนจากสีขาวเป็นสีน้ำตาลดำคล้ายเมล็ดผักกาด (รามเม็ดผักกาด) หากเริ่มพบรอบด้านต้นพริกและเก็บเศษชากรพีชส่วนที่เป็นโรคออกจากแปลงไปเผาทำลายนอกแปลงปูลูกทันที และใช้สารป้องกันกำจัดเชื้อรา อีไตรไดอะโซล 24% อีซี อัตรา 20 มิลลิลิตรต่อน้ำ 20 ลิตร หรือ สารควินโตรซีน 75% ดับเบิลยูพี อัตรา 30 กรัมต่อน้ำ 20 ลิตร ราดบริเวณโคนต้น หรือดินในหลุมที่ชุดເອົາດິນເກ່າວົກແລ້ວ และหลังจากเก็บเกี่ยวผลผลิต ใส่ปุ๋นขาวปรับสภาพดินก่อนปูลูกพีชฤดูถัดไป...แต่แปลงที่มีการระบาดรุนแรงควรปูลูกพีชชนิดอื่นสลับหมุนเวียนอย่างน้อย 5 ปี

กรมศุลจับมือชิปปิ้งลุยปราบทุจริต



นายกุลิศ สมบัติศิริ อธิบดีกรมศุลกากร เปิดเผยว่า ในเรื่องนี้จะเชิญผู้ประกอบการตัวแทนส่งออก หรือชิปปิ้งมาหารือ เพื่อช่วยกันกำหนดหลักเกณฑ์และกติกาในการกำกับดูแลผู้ประกอบการชิปปิ้ง เพื่อลด ช่องโหว่ในกรณีที่ชิปปิ้งสมรู้ร่วมคิดกับเจ้าหน้าที่ในการส่งออกหรือนำเข้าสินค้าอย่างไม่ถูกต้องตามกฎหมาย เช่น สำแดงราคาสินค้าต่ำกว่าความเป็นจริง การสำแดงปริมาณสินค้าน้อยกว่าความเป็นจริง ส่งผลให้ฐานภาษีได้น้อย และยังทำให้เกิดความเสียเบรี่ยนและได้เบรี่ยนในการแข่งขันด้วย ซึ่งหลังจากหารือแล้ว ก็ จะนำร่างหลักเกณฑ์ไปรับฟังความคิดเห็นจากทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง เพื่อนำไปสู่การปฏิบัติที่สามารถดำเนินการได้จริง

อย่างไรก็ตาม ต้องยอมรับว่า ที่ผ่านมาพบว่า มีการนำเข้าสินค้าที่ไม่ถูกต้องตามด่านต่างๆ ทั้งทางบก บนเรือและอากาศ จะมีชิปปิ้งที่ไม่ได้ร่วมมือกับเจ้าหน้าที่กรมศุลฯทุจริตต่อหน้าที่ จึงจำเป็นต้องวางแผน หลักเกณฑ์และกติกาใหม่เพื่อให้ทุกฝ่ายปฏิบัติอย่างถูกต้องและเป็นธรรม ปัจจุบันมีผู้ประกอบการชิปปิ้งราว 2,000 ราย แต่ขึ้นทะเบียนและได้รับใบอนุญาตร้า 1,200 ราย หรือ 60% ถือเป็นชิปปิ้งที่ถูกต้องตามกฎหมาย ส่วนที่เหลืออีก 800 ราย เป็นชิปปิ้งที่ไม่มีใบอนุญาต หรือชิปปิ้งเก่า ซึ่งส่วนใหญ่เป็นรายเล็กๆ มีทั้งบุคคลธรรมดาและนิติบุคคล”

ด้านนายยรรยง ตั้งจิตร์กุล นายกสมาคมชิปปิ้งแห่งประเทศไทย กล่าวว่า ปัจจุบันปัญหาอยู่ตรงเจ้าหน้าที่ของกรมศุลฯ ใช้ดุลพินิจที่ไม่ถูกต้อง ทั้งๆที่หลักเกณฑ์และข้อกำหนดได้กำหนดชัดเจนไว้ เจ้าหน้าที่จะทำพิธีการศุลกากรให้กับชิปปิ้งที่มีใบอนุญาตเท่านั้น แต่ในข้อเท็จจริงเจ้าหน้าที่ไม่ได้ขอดูใบอนุญาต ซึ่งเป็นเพราะความสนใจที่จะชิปปิ้ง ถือเป็นต้นตอของการทุจริตได้

“สมาคมฯมีชิปปิ้งที่เป็นสมาชิกราว 1,200 ราย ซึ่งชิปปิ้งเหล่านี้มีตัวตนและที่ตั้งบริษัทชัดเจน หากทำผิดก็จะมีบทลงโทษ เช่น ข้ออกจากการเป็นสมาชิก ทำให้ต้องทำงานกฎหมายอย่างเคร่งครัด ส่วนชิปปิ้งที่ไม่มีใบอนุญาตก็อยู่เหนืออุตสาหกรรม เมื่อทำความผิดก็ไม่มีบทลงโทษ ผมเห็นว่า ไม่ใช่แค่เรื่องของโหว่ แต่เป็นรูร่วงขนาดใหญ่ของเจ้าหน้าที่ ที่ไม่ปฏิบัติตามกฎหมายเบี่ยงข้อบังคับ”