



ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
เรื่อง แก้ไขชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตร ที่เป็นมาตรฐานทั่วไป
ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.๒๕๕๑

โดยที่มาตรา ๗๔ แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.๒๕๕๑ ได้บัญญัติให้มาตรฐานสินค้าเกษตรที่คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษาอยู่ก่อนวันที่พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.๒๕๕๑ ใช้บังคับ ให้ถือว่าเป็นมาตรฐานทั่วไปตามพระราชบัญญัตินี้

คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร ในคราวประชุม ครั้งที่ ๑/๒๕๕๑ เมื่อวันที่ ๑๓ พฤศจิกายน ๒๕๕๑ ได้มีมติเห็นชอบให้แก้ไขชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตรดังกล่าว ดังนั้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ ประกอบมาตรา ๗ (๒) และ (๓) แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.๒๕๕๑ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ จึงให้แก้ไขชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตร ที่เป็นมาตรฐานทั่วไป รวม ๑๒๔ รายการ โดยมีรายละเอียดตามบัญชีแนบท้ายประกาศนี้ ดังต่อไปนี้

๑. แก้ไขชื่อจาก “มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ” เป็น “มาตรฐานสินค้าเกษตร”
๒. แก้ไขชื่อย่อจาก “มกอช.” เป็น “มกช.”

ประกาศ ณ วันที่ ๒ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๒

(นายธีระ วงศ์สมุทร)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

สำเนาถูกต้อง

ศิริฉวี ๒.๑๕๗๖

(นางจิระพันธ์ ช.เจริญยิ่ง)

นักจัดการงานทั่วไป ระดับชำนาญการ



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 7016-2549

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 7016-2006

ปลากะพงขาว

SEABASS

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ICS 67.120.30

ISBN 974-403-420-3



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 7016-2549

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 7016-2006

ปลากระพงขาว

SEABASS

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ถนนราชดำเนินนอก เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200

โทรศัพท์ 0 2283 1600 www.acfs.go.th

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 123 ตอนที่ 131 ง

วันที่ 21 ธันวาคม พุทธศักราช 2549

คณะอนุกรรมการเฉพาะกิจพิจารณา ร่างมาตรฐานด้านประมงและผลิตภัณฑ์

คณะอนุกรรมการเฉพาะกิจพิจารณา ร่างมาตรฐานปลา คณะที่ 1

- | | |
|--|------------------|
| 1. นางมะลิ บุญรัตน์ผลิน | ประธานอนุกรรมการ |
| 2. ผู้แทนกองตรวจสอบรับรองมาตรฐานคุณภาพสัตว์น้ำ
และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ กรมประมง
(นางสาวรุ่งนภา ว่องไวไพโรจน์) | อนุกรรมการ |
| 3. ผู้แทนกองพัฒนาอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมง
(นางนิรชา วงษ์จินดา
นายสุเมธ สุพิชญางกูร) | อนุกรรมการ |
| 4. ผู้แทนสำนักวิจัยและพัฒนาประมงชายฝั่ง กรมประมง
(นายคณิต ไชยาคำ) | อนุกรรมการ |
| 5. ผู้แทนสำนักวิจัยและพัฒนาประมงน้ำจืด กรมประมง
(นายสนธิพันธ์ ผาสุกดี) | อนุกรรมการ |
| 6. ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(นางอรทัย ศิลปนภาพร
นางอุษา บำรุงพีช) | อนุกรรมการ |
| 7. ผู้แทนคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
(รศ. วรณวิบูลย์ กาญจนบุญชร) | อนุกรรมการ |
| 8. ผู้แทนภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร
คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
(รศ. สมเกียรติ ปิยะธีรธิตวิรกุล) | อนุกรรมการ |
| 9. ผู้แทนสมาคมอาหารแช่เยือกแข็งไทย
(นางสาวนารีรัตน์ จันทร์ทอง) | อนุกรรมการ |
| 10. ผู้แทนสมาคมผู้เพาะเลี้ยงปลาไทย
(นายธวัชชัย อรรถกรจระ) | อนุกรรมการ |

(2)

- | | |
|---|-------------------------------|
| 11. ผู้แทนสมาคมกึ่งไทย
(นายอุดม จรรย์วิลาศจกุล) | อนุกรรมการ |
| 12. ผู้แทนสมาคมผู้เพาะเลี้ยงกุ้งในพื้นที่น้ำจืด
(นายนิติศ ภัทรกุลชัย) | อนุกรรมการ |
| 13. รศ.ประเสริฐ สายสิทธิ์ | อนุกรรมการ |
| 14. รศ.นงนุช รักสกุลไทย | อนุกรรมการ |
| 15. ผศ.มยุรี จัยวัฒน์ | อนุกรรมการ |
| 16. ผู้ทรงคุณวุฒิหรือผู้เชี่ยวชาญ (เฉพาะคราวประชุม)
(นายสุวันชัย แสงสุขเอี่ยม
นายสุทิน วุฒิสินธ์) | อนุกรรมการ |
| 17. ผู้แทนสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(เรือโทมนัส ลาภผล) | อนุกรรมการและเลขานุการ |
| 18. ผู้แทนสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(นางสาวจิตรลดา บุญเจริญ) | อนุกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ |

(3)

ปลากระพงขาวเป็นสินค้าสัตว์น้ำที่มีการเลี้ยงและการบริโภคอย่างแพร่หลายในประเทศ เนื่องจากเลี้ยงง่าย โตเร็ว เนื้อมีรสชาติดีและมีราคาสูง ประกอบกับเป็นสัตว์น้ำชนิดที่เกษตรกรเลี้ยงได้เองในประเทศอย่าง ครอบคลุม ตั้งแต่ลูกปลาจนกระทั่งเนื้อปลาที่ขายตามท้องตลาด กระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงเห็นสมควร จัดทำมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง ปลากระพงขาว เพื่อให้ผู้ผลิตใช้เป็นแนวทางในการ พัฒนาคุณภาพและมีความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค

มาตรฐานฯ นี้ กำหนดขึ้นโดยอาศัยข้อมูลจากเอกสารต่อไปนี้เป็นแนวทาง

1. มกอช. 7001-2547. มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ปลานิล
2. ICMSF (International Commission of Microbiological Specifications for Foods), 1986. Microorganisms in Foods Vol.2.Sampling for Microbiological Analysis: University of Toronto Press Canada.



ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ : ปลากระพงขาว
พ.ศ. 2549

ด้วยคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ในการประชุมครั้งที่ 2/2549 เมื่อวันที่ 4 กันยายน 2549 มีมติเห็นชอบให้กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง ปลากระพงขาว เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการปรับปรุงคุณภาพ การอำนวยความสะดวกทางการค้า และการคุ้มครองผู้บริโภค

ดังนั้น อาศัยอำนาจของคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ซึ่งแต่งตั้งโดยมติคณะรัฐมนตรี เมื่อวันที่ 19 พฤศจิกายน 2545 จึงออกประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง ปลากระพงขาว ไว้ใช้เป็นมาตรฐานสมัครใจ ดังมีรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๒ ตุลาคม พ.ศ. 2549

(นายบรรพต หงษ์ทอง)

ปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ผู้ใช้อำนาจรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
ประธานกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

ปลากะพงขาว

1. ขอบข่าย

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินี้ กำหนดคุณภาพที่ต้องการของปลากะพงขาวในวงศ์ Centropomidae ที่มีชื่อสามัญว่า เอเชียียน ซีแบสส์ (Asian seabass) ไจแอนต์ ซีเพิร์ช (giant seaperch) ซิลเวอร์ ซีเพิร์ช (silver seaperch) หรือ บาร์รามุนดี (barramundi) มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า “*Lates calcarifer*” (Bloch) ซึ่งต่อไปนี้จะเรียกว่า ปลาสด สำหรับจำหน่ายสดแก่ผู้บริโภคโดยตรง (direct consumption) หรือนำไปแปรรูปต่อไปในอุตสาหกรรม

2. นิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินี้ มีดังต่อไปนี้

2.1 ปลาสดทั้งตัว (whole fresh fish) หมายถึง ปลาที่จับได้ขณะยังมีชีวิตจากการเลี้ยงหรือจากแหล่งน้ำธรรมชาติ นำมาล้างทำความสะอาด และทำให้เย็นทันที เพื่อรักษาความสด

2.2 ปลาสดตัดแต่ง (dressed fish) หมายถึง ปลาที่จับได้ขณะยังมีชีวิตจากการเลี้ยงหรือจากแหล่งน้ำธรรมชาติ ที่ตัดแต่งโดยการผ่าท้องควักไส้ออก และ/หรือขอดเกล็ด และ/หรือเอาเหงือกออก และ/หรือตัดครีบ นำมาล้างทำความสะอาดและทำให้เย็นทันที เพื่อรักษาความสด

3. ชนิดและแบบ

ปลาสดตามมาตรฐานฯ นี้แบ่งเป็น 2 ชนิด ดังนี้

3.1 ปลาสดทั้งตัว

3.2 ปลาสดตัดแต่ง มี 5 แบบ ดังนี้

3.2.1 ผ่าท้องควักไส้

3.2.2 ผ่าท้องควักไส้ และขอดเกล็ด

3.2.3 ผ่าท้องควักไส้ ขอดเกล็ด และเอาเหงือกออก

3.2.4 ผ่าท้องควักไส้ ขอดเกล็ด เอาเหงือกออก และตัดครีบ

3.2.5 อื่น ๆ

4. คุณภาพ

4.1 ข้อกำหนดทั่วไป

พลาสติกทุกชนิดและทุกแบบต้องมีคุณภาพดังต่อไปนี้ =

- (1) สะอาด หากมีการตัดแต่งตามข้อ 2.2 ต้องเป็นไปตามที่ระบุตามแบบของการตัดแต่ง
- (2) ไม่มีตำหนิที่เห็นได้ชัดเจน เช่น ไม่มีแผลบนลำตัว
- (3) ปราศจากพยาธิ และไม่เป็นโรค
- (4) ปราศจากกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นโคลน กลิ่นน้ำมัน
- (5) ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ซึ่งแสดงให้เห็นถึงข้อบกพร่องจากการปฏิบัติที่ไม่ถูกต้องลักษณะ

การตรวจสอบให้ทำโดยการตรวจพินิจ และการดมกลิ่น

4.2 ชั้นคุณภาพและเกณฑ์ความคลาดเคลื่อน

4.2.1 ชั้นคุณภาพ

พลาสติกตามมาตรฐานนี้ มี 2 ชั้นคุณภาพ ดังนี้

4.2.1.1 คุณภาพชั้นพิเศษ

เป็นพลาสติกที่ทุกคุณลักษณะต้องมีคะแนนระดับ 4 ตามหลักเกณฑ์การให้คะแนนในภาคผนวก ก หรือ ข

4.2.1.2 คุณภาพชั้นหนึ่ง

เป็นพลาสติกที่มีคุณภาพรองจากคุณภาพชั้นพิเศษ โดยทุกคุณลักษณะต้องมีระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า 3 ตามหลักเกณฑ์การให้คะแนนในภาคผนวก ก หรือ ข

4.2.2 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพ

เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพปลาในแต่ละภาชนะบรรจุ ให้เป็นดังนี้

4.2.2.1 ชั้นพิเศษ

ไม่เกิน 5% ของจำนวนปลาทั้งหมด ที่คุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดชั้นพิเศษ แต่เป็นไปตามคุณภาพของชั้นหนึ่ง ซึ่งมีคะแนนในระดับ 3 ทุกคุณลักษณะ

4.2.2.2 ชั้นหนึ่ง

ไม่เกิน 5% ของจำนวนปลาทั้งหมด ที่คุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดชั้นหนึ่ง แต่มีระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า 2 ในทุกคุณลักษณะ

5. ขนาดและเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนของขนาด

5.1 ขนาด

หากไม่ได้มีการตกลงกันเป็นอย่างอื่นระหว่างผู้ซื้อกับผู้ขาย ขนาดและความคลาดเคลื่อนของขนาดพลาสติกให้เป็นไปตามตารางที่ 1 ดังนี้

ตารางที่ 1 ขนาดและความคลาดเคลื่อนเรื่องขนาดของพลาสติก

รหัสขนาด	น้ำหนักต่อตัว g	ความคลาดเคลื่อนของน้ำหนักต่อตัว g
1	>4 000	±50
2	>3 000 ถึง 4 000	±50
3	>2 500 ถึง 3 000	±30
4	>1 000 ถึง 2 500	±30
5	>900 ถึง 1 000	±10
6	500 ถึง 900	±10

5.2 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องขนาด

มีความคลาดเคลื่อนของขนาดตามข้อกำหนดในตารางที่ 1 ได้ไม่เกิน 15% ของจำนวนปลาทั้งหมดในรหัสขนาดเดียวกัน

6. แหล่งกำเนิด

ให้ระบุแหล่งจับ หรือแหล่งที่มา หรือทั้งสองอย่าง โดยการระบุที่ฉลากหรือหนังสือกำกับกับการจำหน่าย สัตว์น้ำ (aquatic animal movement document)

7. การบรรจุและภาชนะบรรจุ

- (1) ภาชนะบรรจุต้องเหมาะสมกับขนาดของปลา
- (2) ภาชนะบรรจุต้องทำจากวัสดุไม่ดูดซับน้ำ สะอาด และถูกสุขลักษณะ ปราศจากกลิ่นและวัตถุแปลกปลอม ทนทานต่อการขนส่งและสามารถรักษาคุณภาพของปลา
- (3) ในภาชนะบรรจุเดียวกันต้องบรรจุปลาจากแหล่งเดียวกัน
- (4) ในกรณีมีการใช้น้ำแข็งในภาชนะบรรจุปลา น้ำแข็งที่ใช้ต้องผลิตจากน้ำที่สะอาดเหมาะสมต่อการบริโภค ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำแข็ง

8. สารปนเปื้อน

ชนิดและปริมาณสารปนเปื้อนในพลาสติกให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง สารปนเปื้อน

9. ยาสัตว์ตกค้าง

ชนิดและปริมาณยาสัตว์ตกค้างในพลาสติกให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง ยาสัตว์ตกค้าง

10. สุขลักษณะ

10.1 การเลี้ยง การจับ การดูแลพลาสติกหลังจับ การตัดแต่ง (ถ้ามี) และการขนส่งพลาสติก ต้องปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะเพื่อป้องกันการเสื่อมคุณภาพของพลาสติก และป้องกันการปนเปื้อนที่จะก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค

10.2 จุลินทรีย์ในแต่ละรุ่นต้องไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนดตามตารางที่ 2 ดังนี้

ตารางที่ 2 เกณฑ์กำหนดเรื่องจุลินทรีย์

จุลินทรีย์	n ⁽¹⁾	c ⁽²⁾	m ⁽³⁾	M ⁽⁴⁾
จุลินทรีย์ที่มีชีวิตทั้งหมด (total viable count)	5	3	5x10 ⁵ cfu/g	10 ⁷ cfu/g
เอสเคอริเชีย โคลิ (<i>Escherichia coli</i>)	5	3	11 MPN/g	500 MPN/g
สตาฟีโลคอคคัส ออเรียส (<i>Staphylococcus aureus</i>)	5	2	10 ³ cfu/g	10 ⁴ cfu/g
แซลโมเนลลา (<i>Salmonella</i> spp.)	5	0	ไม่พบใน 25 g	-

หมายเหตุ

- (1) n หมายถึง จำนวนตัวอย่างขั้นต่ำที่ต้องนำมาตรวจสอบในแต่ละรุ่น (lot)
- (2) c หมายถึง จำนวนตัวอย่างสูงสุดที่พบจุลินทรีย์ที่ตรวจสอบได้ในระดับสูงกว่า m
- (3) m หมายถึง จำนวนจุลินทรีย์ที่ยอมรับได้ในตัวอย่างที่ตรวจสอบ
- (4) M หมายถึง จำนวนจุลินทรีย์สูงสุดที่พบในตัวอย่างที่ตรวจสอบ มีผลให้ไม่ยอมรับสินค้านั้น
- กรณีที่ไม่ได้กำหนด M ไว้ ให้ใช้ m คู่กับ c เป็นเกณฑ์ตัดสิน

- กรณีที่กำหนด M ไว้ หากตรวจพบจุลินทรีย์ในตัวอย่างสูงกว่า m จำนวนตัวอย่างที่เกิน m ต้องไม่เกิน c แต่ทั้งนี้ จำนวนจุลินทรีย์ที่พบต้องไม่เกิน M
- กรณีที่ผู้ประกอบการมีระบบการประกันคุณภาพในการผลิตและประวัติการผลิตที่ดี การนำข้อกำหนดเรื่องจุลินทรีย์ไปใช้ อาจลดจำนวนครั้งในการชักตัวอย่างหรือลดจำนวนตัวอย่างที่ตรวจสอบได้

- (5) cfu/g หมายถึง colony forming unit per gram จำนวนโคโลนีต่อกรัม
- (6) MPN/g หมายถึง most probable number per gram จำนวนที่เป็นไปได้มากที่สุดต่อกรัม

การวิเคราะห์ในข้อ 10.2 ให้ปฏิบัติตามข้อ 12 เรื่องวิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง

11. เครื่องหมายและฉลาก

ที่ภาชนะบรรจุพลาสติกทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลขอักษร เครื่องหมาย หรือข้อความแสดงรายละเอียดให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวง ดังต่อไปนี้

11.1 พลาสติกสำหรับขายส่ง

- (1) ให้มีข้อความว่า “ปลากะพงขาว” กรณีพลาสติกตัดแต่งให้ระบุแบบการตัดแต่ง
- (2) ให้ระบุชื่อและที่อยู่ของผู้ขายส่ง หรือผู้บรรจุ โดยระบุหมายเลขรหัสสินค้า (ถ้ามี)
- (3) ให้ระบุแหล่งกำเนิดตามข้อ 6 ชื่อและสถานที่ตั้งของฟาร์ม หรือทะเบียนฟาร์มหรือกระชัง วันที่จับ วันที่ขนส่ง วิธีการขนส่ง และอนุกรมการเก็บรักษาในการขนส่ง
- (4) ให้ระบุชั้นคุณภาพตามข้อ 4.2 ขนาดตามข้อ 5 และน้ำหนักสุทธิเป็นกรัม

11.2 พลาสติกสำหรับผู้บริโภคสุดท้าย

- (1) ให้มีข้อความว่า “ปลากะพงขาว” กรณีพลาสติกตัดแต่ง ให้ระบุแบบการตัดแต่ง
- (2) แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้จำหน่าย หรือผู้แบ่งบรรจุ หรือแสดงเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน
- (3) ให้ระบุชั้นคุณภาพตามข้อ 4.2 ขนาดตามข้อ 5 และน้ำหนักสุทธิเป็นกรัม
- (4) ให้มีข้อความแนะนำการเก็บรักษา

(4.1) ให้ระบุ “ควรเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 °C ถึง 4 °C”

(4.2) ระบุวันที่ควรบริโภคก่อน หรือวันหมดอายุ

11.3 ภาษา

กรณีผลิตเพื่อจำหน่ายภายในประเทศต้องใช้ข้อความเป็นภาษาไทย กรณีผลิตเพื่อการส่งออกให้แสดงข้อความเป็นภาษาที่ประเทศคู่ค้ากำหนด

11.4 การแสดงเครื่องหมายการตรวจรับรองจากทางราชการ

การแสดงเครื่องหมายการตรวจรับรองให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขของหน่วยตรวจหรือหน่วยรับรองและเป็นไปตามมาตรฐานนี้ และได้รับการยอมรับจากคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

12. วิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และเป็นไปตามมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

ภาคผนวก ก

หลักเกณฑ์การให้คะแนนการตรวจชั้นคุณภาพพลาสติกทั้งตัว

คุณลักษณะ **ระดับคะแนน**

ตา

- มีลักษณะนูนเต่ง ใส ดำเป็นมันแวววาว 4
- สีตาขุ่นเล็กน้อย บริเวณตรงกลางตาอยู่ในสภาพนูน เรียบ หรือจมลงเล็กน้อย 3
- ตาจมลึกลงไปในเบ้าตา ตาขาวขุ่นตาดำเริ่มเป็นสีแดง 2
- ตาจมลึกลงไปในเบ้าตามาก ตาขาวขุ่นมาก ตาดำเป็นสีแดง 1

ผิวหนังและลำตัว

- เกี๊ยมีสีธรรมชาติ สดใส เป็นเงามัน ติดแน่น มีเมือกมากและใส ด้านท้องสีขาวเป็นมันวาว 4
มีกลิ่นตามธรรมชาติ เนื้อสัมผัสแน่นยืดหยุ่นมาก ไม่มีรอยฟกช้ำบนลำตัว
- เกี๊ยมีสีธรรมชาติ สดใส เป็นเงา มีเมือกน้อยและขุ่น ด้านท้องสีขาวจนถึงสีชมพูอ่อน 3
ปราศจากกลิ่นคาว เนื้อสัมผัสแน่นยืดหยุ่นปานกลาง ลำตัวมีรอยฟกช้ำเล็กน้อย
- เกี๊ยไม่เป็นเงา หลุดร่วงบ้างเล็กน้อย สีซีดจางเล็กน้อย อาจมีกลิ่นคาวเล็กน้อย 2
เนื้อสัมผัสไม่แน่นและยืดหยุ่นน้อย ลำตัวมีรอยฟกช้ำเล็กน้อย
- เกี๊ยไม่เป็นเงา หลุดร่วงมาก สีซีดจางมาก มีกลิ่นคาวรุนแรง เนื้อสัมผัสนิ่มและ 1
ไม่ยืดหยุ่น ลำตัวมีรอยฟกช้ำมาก

เหงือก

- สีแดงเข้มสดใส ไม่มีกลิ่นคาว มีเมือกใส 4
- สีแดงคล้ำ มีกลิ่นคาวเล็กน้อย มีเมือกขุ่นเล็กน้อย 3
- สีน้ำตาล มีกลิ่นคาวมาก มีเมือกขุ่นมาก 2
- สีน้ำตาลซีดจาง มีกลิ่นคาวรุนแรง มีเมือกขุ่นมาก 1

การประเมินการให้คะแนนการแบ่งชั้นคุณภาพต้องประเมินโดยบุคคลที่มีความชำนาญ

ภาคผนวก ข

หลักเกณฑ์การให้คะแนนการตรวจชั้นคุณภาพพลาสติกตัดแต่ง

คุณลักษณะ ระดับคะแนน

ตา

- มีลักษณะนูนเต่ง ใส ดำเป็นมันแวววาว 4
- สีตาขุ่นเล็กน้อย บริเวณตรงกลางตาอยู่ในสภาพนูน เรียบ หรือจมลงเล็กน้อย 3
- ตาจมลึกลงไปในเขี้ยวตา ตาขาวขุ่นตาดำเริ่มเป็นสีแดง 2
- ตาจมลึกลงไปในเขี้ยวตามาก ตาขาวขุ่นมาก ตาดำเป็นสีแดง 1

เกล็ด (กรณีไม่ขอดเกล็ด)

- เกล็ดมีสีธรรมชาติ สดใส เป็นเงามัน ติดแน่น 4
- เกล็ดมีสีธรรมชาติ สดใส เป็นเงา 3
- เกล็ดไม่เป็นเงามัน หลุดร่วงบ้างเล็กน้อย 2
- เกล็ดไม่เป็นเงา หลุดร่วงมาก 1

ผิวหนังและลำตัว

- ลำตัวสะอาด ตัดแต่งครบถ้วนสมบูรณ์ มีกลิ่นธรรมชาติของปลา เนื้อสัมผัสแน่น ยืดหยุ่นมาก ไม่มีรอยฟกช้ำบนลำตัว 4
- การทำความสะอาดลำตัวไม่สมบูรณ์ ตัดแต่งครบถ้วนแต่มีข้อบกพร่องเล็กน้อย อาจมีเกล็ดหรือไส้ติดอยู่เล็กน้อย ปราศจากกลิ่นคาว เนื้อสัมผัสแน่น ยืดหยุ่นปานกลาง ลำตัวมีรอยฟกช้ำเล็กน้อย 3
- การทำความสะอาดลำตัวไม่สมบูรณ์ ตัดแต่งครบถ้วนแต่มีข้อบกพร่องปานกลาง มีกลิ่นคาวเล็กน้อย เนื้อสัมผัสไม่แน่น ยืดหยุ่นน้อย ลำตัวมีรอยฟกช้ำเล็กน้อย 2
- การทำความสะอาดลำตัวไม่สมบูรณ์ การตัดแต่งไม่ครบถ้วน มีกลิ่นคาวรุนแรง เนื้อสัมผัสนิ่มและ ไม่ยืดหยุ่น ลำตัวมีรอยฟกช้ำมาก 1

เหงือก

- สีแดงถึงชมพู ไม่มีกลิ่นคาว มีเมือกใส 4
- สีชมพูซีด มีกลิ่นคาวเล็กน้อย มีเมือกขุ่นเล็กน้อย 3
- สีซีดจาง มีกลิ่นคาวมาก มีเมือกขุ่นมาก 2
- สีซีดจางมาก มีกลิ่นคาวรุนแรง มีเมือกขุ่นมาก 1

การประเมินการให้คะแนนการแบ่งชั้นคุณภาพต้องประเมินโดยบุคคลที่มีความชำนาญ

ภาคผนวก ค

หน่วย

หน่วยและสัญลักษณ์ที่ใช้ในมาตรฐานฯ นี้ เป็นหน่วยที่ SI ยอมให้ใช้ได้ มีดังนี้

ปริมาณ	ชื่อหน่วย	สัญลักษณ์หน่วย
มวล	ไมโครกรัม (microgram)	μg
	มิลลิกรัม (milligram)	mg
	กรัม (gram)	g
	กิโลกรัม (kilogram)	kg
อุณหภูมิ	องศาเซลเซียส (degree Celsius)	$^{\circ}\text{C}$

หน่วย SI หมายถึง International System of Units หรือ *Le Système International d' Unités*