



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. 7019-2550**

**THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD**

**TACFS 7019-2007**

**กุ้งกุลาดำ**

**BLACK TIGER PRAWN**

**สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ**

**กระทรวงเกษตรและสหกรณ์**

**ICS 67.120.30**

**ISBN**



# มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 7019-2550

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 7019 -2007

## กุ้งกุลาดำ

## BLACK TIGER PRAWN

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ถนนราชดำเนินนอก เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200

โทรศัพท์ 0 2281 5955 โทรสาร 0 2283 1669

[www.acfs.go.th](http://www.acfs.go.th)

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 125 ตอนพิเศษ 3 ง

วันที่ 4 มกราคม พุทธศักราช 2551

คณะอนุกรรมการเฉพาะกิจพิจารณาร่างมาตรฐานสินค้าสัตว์น้ำสด เรื่อง กุ้งกุลาดำ

1. นางมะลิ บุญยรัตผลิน ประธานอนุกรรมการ
2. ผู้แทนกรมประมง อนุกรรมการ  
(นางนิรชา วงษ์จินดา)
3. ผู้แทนสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ อนุกรรมการ  
(นางอรทัย ศิลปนภาพร  
นางอุษา บำรุงพีช)
4. ผู้แทนคณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ อนุกรรมการ  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์มยุรี จัยวัฒน์  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปัทมา ระตะนะอาพร)
5. ผู้แทนคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ อนุกรรมการ  
(รองศาสตราจารย์วรรณวิบูลย์ กาญจนกฤษ)
6. ผู้แทนสภาหอการค้าแห่งประเทศไทย อนุกรรมการ  
(นางอำไพ ทาญไกรวิไลย์)
7. ผู้แทนสมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป อนุกรรมการ  
(นางปราณี ศรีสมบูรณ์)
8. ผู้แทนสมาคมอาหารแช่เยือกแข็งไทย อนุกรรมการ  
(นางสาวนารีรัตน์ จันทร์ทอง)
9. รองศาสตราจารย์ประเสริฐ สายสิทธิ์ อนุกรรมการ
10. ผู้ทรงคุณวุฒิและผู้แทนภาคเอกชน (เฉพาะคราวประชุม) อนุกรรมการ  
(นายสุพล ต้นสุวรรณ  
นายสุรศักดิ์ ดิลกเกียรติ  
นายผณิศวร ชำนาญเวช)
11. ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ อนุกรรมการและเลขานุการ  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ  
(นางศศิวิมล ทับแย้ม)
12. ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ อนุกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ  
(นางสาวจิตรลดา บุญเจริญ)

กุ้งเป็นสัตว์น้ำที่มีความสำคัญและสามารถนำรายได้เข้าประเทศในระดับสูง อย่างไรก็ตามมีประเทศที่เป็นคู่แข่งอยู่หลายประเทศ ซึ่งสามารถผลิตกุ้งได้ในปริมาณสูงและต้นทุนต่ำ ประเทศไทยจึงต้องมีการพัฒนา คุณภาพและความปลอดภัยของสินค้าให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคและสามารถแข่งขันได้ในการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ จึงเห็นสมควรจัดทำมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง กุ้งกุลาดำ

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินี้ กำหนดโดยอาศัยข้อมูลจากผลการศึกษาโครงการการกำหนดคุณภาพกุ้งกุลาดำของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ซึ่งได้รับความร่วมมือในการดำเนินงานจากกรมประมง



ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ  
เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ : กุ้งกุลาดำ  
พ.ศ. 2550

---

ด้วยคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ในการประชุมครั้งที่ 2/2550 เมื่อวันที่ 28 สิงหาคม 2550 มีมติเห็นชอบให้กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง กุ้งกุลาดำ เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการปรับปรุงคุณภาพ การอำนวยความสะดวกทางการค้า และการคุ้มครองผู้บริโภค

ดังนั้น อาศัยอำนาจของคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ซึ่งแต่งตั้งโดยมติคณะรัฐมนตรี เมื่อวันที่ 3 เมษายน 2550 จึงออกประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง กุ้งกุลาดำ ไว้ใช้เป็นมาตรฐานสมัครใจ ดังมีรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ กันยายน พ.ศ. 2550

(ศาสตราจารย์ธีระ สุตะบุตร)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ประธานคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

# มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

## กุ้งกุลาดำ

### 1 ขอบข่าย

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินี้ กำหนดคุณภาพที่ต้องการของกุ้งกุลาดำ มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Penaeus monodon Fabricius* อยู่ในวงศ์ Penaeidae มีชื่อสามัญว่า แบลค ไทเกอร์ ชริมป์ (Black tiger shrimp) และ แบลค ไทเกอร์ พรอน (Black tiger prawn) หรือ ไจแอนท์ ไทเกอร์ พรอน (Giant tiger prawn) หรือที่เรียกกันทั่วไปว่ากุ้งกุลาดำ สำหรับจำหน่ายสด

### 2 นิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มีดังต่อไปนี้

2.1 กุ้งกุลาดำ หมายถึง กุ้งที่มีกรีกลักษณะเรียวยาวแหลมโค้งเล็กน้อยยื่นออกไปข้างหน้ายาวกว่าลูกตาเล็กน้อย กรีด้านบนมีฟัน 6-8 ซี่ กรีด้านล่างมีฟัน 2-4 ซี่ มีหนวดสีดำไม่มีลาย ขาเดินคู่ที่ 5 ไม่มีระยางค์ด้านนอก

2.2 กุ้งสด (fresh shrimp) หมายถึง กุ้งมีชีวิต หรือกุ้งที่จับได้ขณะยังมีชีวิต นำมาล้างทำความสะอาดและทำให้เย็นทันที เพื่อรักษาความสด

### 3 คุณภาพ

#### 3.1 ข้อกำหนดทั่วไป

กุ้งต้องมีคุณภาพโดยการตรวจพินิจ และดมกลิ่น ดังต่อไปนี้

- เป็นกุ้งสดที่สะอาด มีเปลือกหุ้มส่วนหัว ลำตัวและหางครบ
- ไม่มีตำหนิผิดปกติที่เห็นได้ชัดเจน
- ไม่เป็นกุ้งที่เพิ่งผ่านการลอกคราบ (กุ้งนิ่ม)
- ปราศจากปรสิต และไม่ปรากฏร่องรอยของการติดเชื้อหรือเป็นโรค
- ปราศจากกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ หรือกลิ่นที่ผิดปกติของกุ้งสด
- ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ซึ่งแสดงให้เห็นถึงข้อบกพร่องจากการปฏิบัติที่ไม่ถูกสุขลักษณะ

### 3.2 ชั้นคุณภาพและเกณฑ์ความคลาดเคลื่อน

#### 3.2.1 ชั้นคุณภาพ

กึ่งตามมาตรฐานนี้ มี 2 ชั้นคุณภาพ ดังนี้

##### 3.2.1.1 คุณภาพชั้นพิเศษ

เป็นกึ่งที่ลักษณะทั่วไปและกลิ่น ต้องมีคะแนนระดับ 4 ตามหลักเกณฑ์การให้คะแนนในภาคผนวก ก

##### 3.2.1.2 คุณภาพชั้นหนึ่ง

เป็นกึ่งที่มีคุณภาพรองจากคุณภาพชั้นพิเศษ โดยลักษณะทั่วไปและกลิ่นมีระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า 3 ตามหลักเกณฑ์การให้คะแนนในภาคผนวก ก

#### 3.2.2 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพ

เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพกึ่งสดในแต่ละภาชนะบรรจุ ให้เป็นดังนี้

##### 3.2.2.1 ชั้นพิเศษ

ไม่เกิน 5 % ของจำนวนกึ่งสดทั้งหมด ที่คุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดชั้นพิเศษ แต่เป็นไปตามคุณภาพของชั้นหนึ่ง ซึ่งมีคะแนนในระดับ 3 ทุกคุณลักษณะ

##### 3.2.2.2 ชั้นหนึ่ง

ไม่เกิน 5 % ของจำนวนกึ่งสดทั้งหมด ที่คุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดชั้นหนึ่ง แต่มีคะแนนไม่ต่ำกว่าระดับ 2 ในทุกคุณลักษณะ

### 4 ขนาดและเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนของขนาด

#### 4.1 ขนาด

หากไม่ได้มีการตกลงกันเป็นอย่างอื่นระหว่างผู้ซื้อกับผู้ขาย ขนาดของกึ่งสดให้เป็นไปตามตารางที่ 1 ดังนี้



ตารางที่ 1 ชั้นขนาดของกุ้งสด

จำนวนตัวต่อกิโลกรัม
<10
10 ถึง 12
13 ถึง 15
16 ถึง 20
21 ถึง 25
26 ถึง 30
31 ถึง 35
36 ถึง 40
41 ถึง 45
46 ถึง 50
51 ถึง 55
55 ถึง 60
61 ถึง 65
66 ถึง 70
71 ถึง 75
76 ถึง 80
81 ถึง 85
86 ถึง 90
91 ถึง 100

4.2 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องขนาด

กุ้งทุกชั้นมีขนาดที่ใหญ่ หรือเล็กกว่าในชั้นถัดไปหนึ่งชั้นปนมาได้ไม่เกิน 5% ของน้ำหนักรวม

5 แหล่งกำเนิด

ให้ระบุแหล่งจับ หรือแหล่งที่มา หรือทั้งสองอย่าง โดยการระบุที่ฉลาก หรือหนังสือกำกับกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (aquatic animal movement document)

6 การบรรจุและภาชนะบรรจุ

(1) ภาชนะบรรจุต้องเหมาะสม

- (2) ภาชนะบรรจุต้องทำจากวัสดุไม่ดูดซับน้ำ สะอาด และถูกสุขลักษณะสามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ปราศจากกลิ่นและสิ่งแปลกปลอม ทนทานต่อการขนส่งและรักษาคุณภาพของกุ้งสด
- (3) ในภาชนะบรรจุเดียวกันต้องเป็นผลผลิตที่จับจากแหล่งเดียวกัน จับได้ในคราวเดียวกัน
- (4) ในกรณีมีการใช้น้ำและ/หรือน้ำแข็งที่ต้องสัมผัสกับตัวกุ้งเพื่อรักษาความเย็นในภาชนะบรรจุร่วมกับกุ้งสด น้ำและน้ำแข็งที่ใช้ต้องผลิตจากน้ำที่สะอาดที่ไม่เพิ่มการปนเปื้อนกุ้ง และให้เป็นไปตามการปฏิบัติที่ดีในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ เล่ม 1 : ข้อกำหนดทั่วไป (มกอช. 7410)

## 7 สารปนเปื้อน

ชนิดและปริมาณสารปนเปื้อนในกุ้งสดให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง สารปนเปื้อน

## 8 ยาสัตว์ตกค้าง

ชนิดและปริมาณของยาสัตว์ตกค้างในกุ้งสดให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง ยาสัตว์ตกค้าง

## 9 สุขลักษณะ

9.1 การเลี้ยง การจับ การดูแลรักษาหลังจับ การขนส่งกุ้ง ต้องปฏิบัติตามหลักการปฏิบัติทางการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำที่ดี (Good Aquaculture Practice: GAP) และ การปฏิบัติที่ดีในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ เล่ม 1: ข้อกำหนดทั่วไป (มกอช. 7410) เพื่อป้องกันการเสื่อมคุณภาพของกุ้ง และป้องกันการปนเปื้อนที่จะก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค

9.2 จุลินทรีย์ที่ตรวจพบในเนื้อกุ้งของตัวอย่างกุ้งสดทั้งตัว ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง ข้อกำหนดเกณฑ์ทางจุลชีววิทยาในสินค้าเกษตรและอาหาร

## 10 เครื่องหมายและฉลาก

ที่ภาชนะบรรจุกุ้งสดทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลขอักษร เครื่องหมาย หรือข้อความแสดงรายละเอียดให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวง ดังต่อไปนี้

### 10.1 กุ้งสดสำหรับขายส่ง

- (1) ให้มีข้อความว่า “กุ้งกุลาดำ” หรือ “กุ้งกุลาดำสด”

(2) ให้ระบุชื่อและที่อยู่ของสถานที่ประกอบการที่ขึ้นทะเบียนไว้ของผู้ขายส่ง หรือผู้บรรจุ โดยระบุหมายเลขรหัสสินค้า (ถ้ามี)

(3) ให้ระบุชั้นคุณภาพ ขนาด และน้ำหนักสุทธิเป็นระบบเมตริก

#### 10.2 กุ้งสดสำหรับผู้บริโภคสุดท้าย

ต้องมีรายละเอียดบนภาชนะบรรจุ ดังนี้

10.2.1 ให้มีข้อความว่า “กุ้งกุลาดำ” หรือ “กุ้งกุลาดำสด”

10.2.2 ให้ระบุชื่อและที่ตั้งของผู้จำหน่าย หรือผู้แบ่งบรรจุ หรือแสดงเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน

10.2.3 ให้ระบุชั้นคุณภาพ ขนาด และน้ำหนักสุทธิเป็นระบบเมตริก

10.2.4 ให้มีข้อความแนะนำการเก็บรักษา

(1) ให้ระบุ “ควรเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 4 °C หรือต่ำกว่า”

(2) ระบุวันที่ควรบริโภคก่อน หรือวันหมดอายุ

(3) กรณีที่เก็บในช่องเย็นจัด อายุการเก็บจะนานขึ้น อย่างไรก็ตามคุณภาพอาจลดลง

#### 10.3 ภาษา

กรณีผลิตเพื่อจำหน่ายภายในประเทศต้องใช้ข้อความเป็นภาษาไทย กรณีผลิตเพื่อการส่งออกให้แสดงข้อความเป็นภาษาที่ประเทศคู่ค้ากำหนด

#### 10.4 การแสดงเครื่องหมายการตรวจรับรองจากทางราชการ

การแสดงเครื่องหมายการตรวจรับรองให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขของหน่วยตรวจหรือหน่วยรับรองและเป็นไปตามมาตรฐานนี้ และได้รับการยอมรับจากคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

### 11 วิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง และเป็นไปตามมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

## ภาคผนวก ก

## หลักเกณฑ์การให้คะแนนการตรวจชั้นคุณภาพกุ้งสด

(ข้อ 3.2)

ก.1 คุณลักษณะ	ระดับคะแนน
<b>ก.1.1 ลักษณะทั่วไป</b>	
รูปร่างปกติและมีอวัยวะครบ มีสีตามธรรมชาติ ส่วนหัวและลำตัวติดแน่น เปลือกสดใส เป็นเงามันตามธรรมชาติ เนื้อแน่น ใสติดกับเปลือกแน่น แกะเปลือกยาก	4
รูปร่างปกติและมีอวัยวะครบ มีสีตามธรรมชาติ ส่วนหัวและลำตัวติดแน่น ปานกลาง เนื้อเยื่อบริเวณคอยังติดอยู่ไม่ฉีกขาด เปลือกเป็นเงามัน เนื้อแน่นใสติดกับเปลือกแน่นพอสมควร	3
รูปร่างปกติ ลำตัวมีสีซีด เปลือกเริ่มด้าน เนื้อติดเปลือกไม่แน่น ส่วนต่อระหว่างหัวกับลำตัวเริ่มไม่แน่น (หัวเริ่มคลอน) เนื้อเยื่อส่วนต่อระหว่างหัวกับลำตัวเริ่มฉีกขาด	2
รูปร่างปกติ ลำตัวมีสีซีดมาก เนื้อกับเปลือกไม่ติดแน่น เนื้อนิ่ม ชุ่มมาก ส่วนต่อระหว่างหัวกับลำตัวเกือบหลุดออกจากกัน (หัวคลอน)เนื้อเยื่อส่วนต่อระหว่างหัวกับลำตัวฉีกขาดเกือบหรือทั้งหมด	1
<b>ก.1.2 กลิ่น</b>	
มีกลิ่นปกติตามธรรมชาติของกุ้งสด ไม่พบกลิ่นผิดปกติใดๆ	4
กลิ่นปกติตามธรรมชาติเริ่มจางหายไปจนกระทั่งไม่มีกลิ่น	3
เริ่มมีกลิ่นคาวเล็กน้อย	2
มีกลิ่นผิดปกติ หรือกลิ่นไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นคาวจัด กลิ่นเปรี้ยว	1

**หมายเหตุ**

(1) เพื่อยืนยันการตรวจสอบกลิ่น เช่น กลิ่นโคลน อาจต้องนำตัวอย่างมาหุงต้มก่อน แล้วทดสอบโดยการชิม

(2) การประเมินการให้คะแนนการแบ่งชั้นคุณภาพต้องประเมินโดยบุคคลที่มีความชำนาญ

## ภาคผนวก ข

### หน่วย

หน่วยและสัญลักษณ์ที่ใช้ในมาตรฐานนี้ และหน่วยที่ SI (International System of Units หรือ *Le Systéme International d' Unités* ) ยอมรับให้ใช้ได้ มีดังนี้

รายการ	ชื่อหน่วย	สัญลักษณ์หน่วย
มวล	กิโลกรัม (kilogram)	kg
อุณหภูมิ	องศาเซลเซียส (degree Celsius)	°C