



มาตรฐานสินค้าเกษตร

มกษ. 6910-2555

THAI AGRICULTURAL STANDARD

TAS 6910-2012

การปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมไข่

**GOOD MANUFACTURING PRACTICE FOR
EGG COLLECTING CENTER**

**สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์**

ICS 67.100.01

ISBN



มาตรฐานสินค้าเกษตร

มกษ. 6910-2555

THAI AGRICULTURAL STANDARD

TAS 6910-2012

การปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมไข่

**GOOD MANUFACTURING PRACTICE FOR
EGG COLLECTING CENTER**

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

50 ถนนพหลโยธิน เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

โทรศัพท์ 0 2561 2277 โทรสาร 0 2561 3357

www.acfs.go.th

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 129 ตอน 92 ง

วันที่ 23 สิงหาคม พุทธศักราช 2555

คณะกรรมการวิชาการพิจารณามาตรฐานสินค้าเกษตร
เรื่อง ไข่ไก่

- | | |
|--|---------------|
| 1. นายจีระ สรณวัตร
ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านมาตรฐานการปศุสัตว์ระหว่างประเทศ กรมปศุสัตว์ | ประธานกรรมการ |
| 2. นางสาวรรรณ เอี่ยมโชติวิวัฒน์
สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค สำนักนายกรัฐมนตรี | กรรมการ |
| 3. นางสาวดารณี หมู่ขจรพันธ์
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข | กรรมการ |
| 4. นายชัยศิริ มหันตชัยสกุล
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ | กรรมการ |
| 5. นายพลกฤษณ์ อัยตา
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ | กรรมการ |
| 6. รองศาสตราจารย์วรมณีบูลย์ กาญจนบุญชู
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ | กรรมการ |
| 7. รองศาสตราจารย์นิรัตน์ กองรัตนานันท์
ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ | กรรมการ |
| 8. นายประเทือง สุดสาคร
สัตวแพทยสภา | กรรมการ |
| 9. นายวิชัย เตชะวัฒนานันท์
กลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย | กรรมการ |
| 10. นางสาวพรศรี เหล่ารุจิสวัสดิ์
สมาคมผู้ผลิต ผู้ค้า และส่งออกไข่ไก่ | กรรมการ |
| 11. นายสุพัฒน์ ธนะพิงค์พงษ์
สมาคมผู้เลี้ยงไก่ไข่ | กรรมการ |
| 12. นางสาวดารณี สมบูรณ์จิตต์
บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด | กรรมการ |
| 13. นางสาวพัชรินทร์ ตันตระโกศล
บริษัท เอส แอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน) | กรรมการ |

14. ผู้ช่วยศาสตราจารย์เสกสม อุตมางกูร

กรรมการ

15. นางสาวยุพา เหล่าจินดาพันธ์

กรรมการและเลขานุการ

สำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

ไข่ เป็นสินค้าเกษตรที่สำคัญของประเทศไทย มีการค้าขายในรูปของไข่สดทั้งฟองเพื่อบริโภค หรือเป็นวัตถุดิบสำหรับโรงงานทำอาหาร ทั้งนี้ ไข่จัดเป็นอาหารกลุ่มที่มีความเสี่ยงในการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ และมีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วในด้านคุณภาพความสดของไข่ โดยไข่ที่ผลิตได้จากฟาร์มต่างๆ จะถูกรวบรวมไปยังศูนย์รวบรวมไข่ เพื่อผ่านกระบวนการต่างๆ ก่อนจัดส่งไปยังผู้บริโภค ซึ่งเป็นขั้นตอนสำคัญที่ต้องมีการดำเนินการอย่างรวดเร็ว และลดการปนเปื้อนให้เหลือน้อยลง คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร จึงเห็นสมควรจัดทำมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมไข่ เพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาการผลิต การจัดการด้านคุณภาพความปลอดภัย ให้ได้ไข่ที่มีมาตรฐานเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคมากขึ้น

มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้กำหนดขึ้นโดยใช้เอกสารต่อไปนี้เป็นแนวทาง

มาตรฐานสินค้าเกษตร. มกษ. 6702-2548. ไข่ไก่. กรุงเทพฯ: สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ.

รายงานการศึกษาคุณภาพการเก็บรักษาไข่ไก่ที่เหมาะสม ของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. 2553

CAC/RCP 15 – 1976. Code of Hygienic Practice for Eggs and Egg Products. Joint FAO/WHO Food Standards Programme, FAO, Rome.



ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : การปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวมไข่
ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑

ด้วยคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร เห็นสมควรกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวมไข่ เป็นมาตรฐานทั่วไป ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ เพื่อส่งเสริมสินค้าเกษตรให้ได้คุณภาพ มาตรฐาน และปลอดภัย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ มาตรา ๑๕ และมาตรา ๑๖ แห่งพระราชบัญญัติ มาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงออกประกาศ เรื่อง กำหนด มาตรฐานสินค้าเกษตร : การปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวมไข่ มาตรฐานเลขที่ มกษ. 6910-2555 ไว้เป็น มาตรฐานทั่วไป ดังมีรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๕

(นายธีระ วงศ์สมุทร)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

มาตรฐานสินค้าเกษตร

การปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมไข่

1 ขอบข่าย

มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ กำหนดการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมไข่ ตั้งแต่การรับวัตถุดิบ ไข่ บรรจุ เก็บรักษาและขนส่ง เพื่อให้ได้ไข่จากสัตว์ปีก เช่น ไก่ ไก่เปิด ไก่กระทา ในลักษณะ ไข่ทั้งฟอง (shell egg) ที่มีคุณภาพเหมาะสมในการจำหน่าย ทั้งนี้ไม่รวมไข่สำหรับการผลิตลูกสัตว์ปีก

2 นิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ ให้เป็นไปตาม มกษ. 6702 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง ไก่ และดังต่อไปนี้

2.1 ศูนย์รวบรวมไข่ (egg collecting center) หมายถึง สถานที่ประกอบการที่รับ และรวบรวมไข่จากฟาร์ม สัตว์ปีกสำหรับจัดการตามหลักสุขลักษณะก่อนนำส่งสู่แหล่งจำหน่ายไข่ หรือโรงงาน ซึ่งครอบคลุม อาคาร ปฏิบัติงาน รวบรวมและตัดไข่ สถานที่เก็บรักษา บริเวณกำจัดสิ่งปฏิกูล โดยเฉพาะไข่เน่า หรือไข่ที่ไม่เหมาะสม สำหรับบริโภค

2.2 อาคารปฏิบัติงาน หมายถึง สถานที่รับไข่ ทำความสะอาด คัดแยก คัดขนาด บรรจุ พื้นที่วางสินค้า ที่ผ่านการตรวจสอบและคัดขนาดแล้ว อาจรวมถึงพื้นที่เก็บรักษา ห้องเก็บภาชนะบรรจุ ห้องเก็บเคมีภัณฑ์ และห้องเก็บวัสดุอื่น ๆ ซึ่งแยกเป็นส่วนอย่างชัดเจน

2.3 ไข่บุบร้าว (cracked or check egg) หมายถึง ไข่ที่เปลือกภายนอกเป็นรอยบุบหรือร้าว โดยเยื่อ เปลือกไข่ (shell membrane) ไม่ฉีกขาด และไม่มีของเหลวภายในไข่ไหลออกมา

2.4 ไข่แตก (broken/leaker egg) หมายถึง ไข่ที่แตกทั้งเปลือก แตกภายนอกและเยื่อเปลือกไข่ฉีกขาด มีผลให้ของเหลวภายในไข่ไหลออกได้

2.5 ไข่สกปรก (dirty egg) หมายถึง ไข่ที่มีสิ่งแปลกปลอมบนผิวเปลือกไข่ รวมถึง ไข่แดง มูลสัตว์ หรือดิน

3 เกณฑ์กำหนด และวิธีตรวจประเมิน

เกณฑ์กำหนด และวิธีตรวจประเมิน ให้เป็นไปตามตารางที่ 1

ตารางที่ 1 เกณฑ์กำหนด และวิธีตรวจประเมิน

(ข้อ 3)

รายการ	เกณฑ์กำหนด	วิธีตรวจประเมิน
1. สถานประกอบการ		
1.1 ท่าเลที่ตั้ง	1.1.1 อยู่ในบริเวณที่ไม่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนที่มีผลต่อคุณภาพของไข่ และความปลอดภัยของผู้บริโภค	1.1.1 ตรวจสอบสภาพแวดล้อม
	1.1.2 ต้องมีมาตรการป้องกันอันตรายหากมีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อน	1.1.2 ตรวจสอบมาตรการป้องกันการปนเปื้อน
1.2 อาคารปฏิบัติงาน	1.2.1 โครงสร้างต้องแข็งแรง ง่ายต่อการทำความสะอาด และการบำรุงรักษา	1.2.1 ตรวจสอบโครงสร้างอาคาร
	1.2.2 ต้องมีพื้นที่เพียงพอสำหรับการปฏิบัติงานและจัดแบ่งพื้นที่ใช้งานเป็นสัดส่วน	1.2.2 ตรวจสอบพื้นที่อาคารปฏิบัติงาน
	1.2.3 การออกแบบภายในอาคารและวางผังสายการผลิตต้องเอื้อต่อการปฏิบัติงานอย่างถูกสุขลักษณะ เพื่อลดการปนเปื้อนระหว่างปฏิบัติงานที่ส่งผลต่อความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์	1.2.3 ตรวจสอบสายการปฏิบัติงานภายในอาคาร
1.3 เครื่องมือและอุปกรณ์	1.3.1 ต้องมีจำนวนเครื่องมือและอุปกรณ์เพียงพอต่อการปฏิบัติงานและอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน	1.3.1 ตรวจสอบจำนวนและสภาพเครื่องมือและอุปกรณ์
	1.3.2 มีมาตรการในการทำความสะอาดและบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์	1.3.2 ตรวจสอบมาตรการในการทำความสะอาดและการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์

รายการ	เกณฑ์กำหนด	วิธีตรวจประเมิน
1.4 สิ่งอำนวยความสะดวก	1.4.1 ในห้องต้องมีแสงสว่างเพียงพอต่อการปฏิบัติงาน	1.4.1 ตรวจความเข้มของแสงสว่าง
	1.4.2 มีการระบายอากาศที่เพียงพอในอาคารปฏิบัติงาน	1.4.2 ตรวจอุปกรณ์หรือช่องทางการระบายอากาศ
	1.4.3 มีอุปกรณ์การทำความสะอาดอย่างเพียงพอ	1.4.3 ตรวจอุปกรณ์การทำความสะอาด
	1.4.4 มีอุปกรณ์ ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล และห้องสุขาเพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน	1.4.4 ตรวจอุปกรณ์ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล และห้องสุขา
2. การควบคุมการปฏิบัติงาน 2.1 การรับไซ้	2.1.1 มีวิธีการตรวจรับไซ้โดยมีเกณฑ์การรับไซ้ตามที่กำหนด	2.1.1 ตรวจสอบเอกสารเกณฑ์และบันทึกการรับและแหล่งที่มาของไซ้
	2.1.2 มีวิธีการควบคุมการปฏิบัติต่อไซ้ไม่ให้เกิดการปนเปื้อน	2.1.2 ตรวจการปฏิบัติงาน และเอกสารที่เกี่ยวข้อง
2.2 ภาชนะบรรจุ	2.2 ภาชนะบรรจุต้องถูกสุขลักษณะและป้องกันการเสียหายของไซ้	2.2 ตรวจภาชนะบรรจุ
2.3 การตัดไซ้	2.3.1 คัดแยกไซ้สกปรก ไซ้บูบร้า ไซ้แตก เปลือกบาง ผิวขรุขระ รูปร่างผิดปกติ และไม่ได้ขนาดออก	2.3.1 ตรวจการปฏิบัติงานและบันทึกการคัดแยกไซ้
	2.3.2 ต้องมีมาตรการและบันทึกการปฏิบัติเกี่ยวกับการทำความสะอาดไซ้เพื่อลดการปนเปื้อนอย่างเหมาะสมก่อนการตัดขนาดไซ้	2.3.2 ตรวจการปฏิบัติงานและบันทึกการทำความสะอาดไซ้
	2.3.3 คัดไซ้ตามขนาดมาตรฐานที่กำหนด	2.3.3 ตรวจการปฏิบัติงานและบันทึกการคัดขนาดไซ้

รายการ	เกณฑ์กำหนด	วิธีตรวจประเมิน
2.4 การปฏิบัติหลังการตัดไข่		
2.4.1 การบรรจุ	2.4.1 บรรจุไข่ลงภาชนะบรรจุที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ และได้ขนาดเดียวกัน ตามเกณฑ์ที่กำหนด	2.4.1 ตรวจการปฏิบัติงานและ บันทึกการบรรจุ
2.4.2 การเก็บรักษา	2.4.2 มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน และการเสื่อมคุณภาพของไข่ระหว่างการเก็บรักษา	2.4.2 ตรวจมาตรการและการปฏิบัติ ในการป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมคุณภาพของไข่และ บันทึกการเก็บรักษา
2.4.3 การขนส่ง	2.4.3 มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน และการเสื่อมคุณภาพของไข่ระหว่างขนส่ง	2.4.3 ตรวจมาตรการและการปฏิบัติในการป้องกันการปนเปื้อน และการเสื่อมคุณภาพของไข่และ บันทึกการขนส่ง
<p>3. การบำรุงรักษา และการ สุขาภิบาล</p> <p>3.1 การบำรุงรักษาและการ ทำความสะอาด</p>	<p>3.1.1 มีแผนการบำรุงรักษาและการ ทำความสะอาดที่ระบุวิธีการ ความถี่ รวมถึงผู้รับผิดชอบ</p> <p>3.1.2 ต้องดูแลรักษาและซ่อมบำรุง สถานประกอบการและเครื่องมือ อุปกรณ์เพื่อลดการปนเปื้อน</p> <p>3.1.3 ให้ทำความสะอาดสถานประกอบการ เครื่องมือ และอุปกรณ์เพื่อลดการ ปนเปื้อน</p>	<p>3.1.1 ตรวจแผนการบำรุงรักษา และการทำความสะอาด</p> <p>3.1.2.1 ตรวจการดูแลรักษาและซ่อมบำรุง</p> <p>3.1.2.2 ตรวจบันทึกข้อมูลและ / หรือตรวจสถานที่</p> <p>3.1.3.1 ตรวจการทำความสะอาด</p> <p>3.1.3.2 ตรวจบันทึกข้อมูลและ / หรือตรวจสถานที่ และอุปกรณ์</p>

รายการ	เกณฑ์กำหนด	วิธีตรวจประเมิน
3.2 การควบคุมสัตว์พาหะนำโรค	3.2 มีมาตรการควบคุมและกำจัดสัตว์พาหะนำโรค ไม่ให้เข้ามาในบริเวณปฏิบัติงาน และสถานที่เก็บรักษา	3.2.1 ตรวจมาตรการควบคุมและกำจัดสัตว์พาหะนำโรค 3.2.2 ตรวจบันทึกการควบคุมสัตว์พาหะนำโรค
3.3 การจัดการของเสีย	3.3 มีวิธีการจัดการขยะและของเสียที่หลีกเลี่ยงการผลิได้อย่างเหมาะสม	3.3 ตรวจสอบที่และการจัดการของเสีย
4. สุขลักษณะส่วนบุคคล	4.1 ผู้ปฏิบัติงาน และบุคคลภายนอกที่เข้าไปในบริเวณปฏิบัติงานต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคล	4.1 ตรวจระเบียบปฏิบัติ และการรักษาความสะอาดของผู้ปฏิบัติงาน และบุคคลภายนอก
	4.2 ผู้ปฏิบัติงานต้องปฏิบัติงานอย่างถูกสุขลักษณะ	4.2.1 ตรวจการปฏิบัติงาน 4.2.2 ตรวจบันทึกการควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล
5. การฝึกอบรม	5. ผู้ปฏิบัติงานต้องได้รับการฝึกอบรมวิธีปฏิบัติงานในกระบวนการผลิต และสุขลักษณะ	5. ตรวจสอบที่ประวัติการฝึกอบรมและ/หรือประเมินผลโดยการสัมภาษณ์
6. การบันทึกข้อมูล	6.1 ให้บันทึกข้อมูลเกี่ยวกับ (1) การรับใช้ (2) การควบคุมกระบวนการคัดแยกคัดขนาด บรรจุ เก็บรักษา ขนส่งและจำหน่าย (3) การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา อาคาร สถานที่ เครื่องมือและอุปกรณ์ (4) การควบคุมสัตว์พาหะนำโรค (5) ประวัติการฝึกอบรม (6) การควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล	6.1 ตรวจสอบที่ข้อมูล
	6.2 ให้เก็บบันทึกไว้อย่างน้อย 1 ปี	6.2 ตรวจสอบการเก็บบันทึก

4 คำแนะนำการปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวมไร่

คำแนะนำการปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวมไร่ มีไว้เพื่อให้ผู้ปฏิบัติงานใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับศูนย์รวมไร่ เพื่อให้ผลิตผลมีคุณภาพและความปลอดภัย เหมาะต่อการนำไปบริโภคและแปรรูป โดยมีรายละเอียดอธิบายไว้ในภาคผนวก ก

ภาคผนวก ก

คำแนะนำการปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมไข่

(ข้อ 4)

ก.1 สถานประกอบการ

ก.1.1 ทำเลที่ตั้ง

ก.1.1.1 ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่แยกเป็นสัดส่วนจากบริเวณเลี้ยงสัตว์ปีกอย่างชัดเจน อากาศถ่ายเทได้เพียงพอ ไม่มีน้ำท่วมขัง พื้นที่การปฏิบัติงานต้องแยกห่างจากบริเวณสำนักงาน อาคารที่พักอาศัย บริเวณที่จอดรถ

ก.1.1.2 อยู่ห่างจากแหล่งปนเปื้อนที่เป็นอันตรายทางกายภาพ เคมี และชีวภาพ หรือถ้าอยู่ในสภาพเสี่ยง ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนอย่างชัดเจน

ก.1.1.3 มีแหล่งน้ำสะอาดและมีระบบสาธารณสุขปกปิด เพื่อใช้ในศูนย์รวบรวมไข่ อย่างเพียงพอ

ก.1.2 อาคารปฏิบัติงาน

ก.1.2.1 ออกแบบและวางผังสายการปฏิบัติงานอย่างถูกต้อง ที่เอื้ออำนวยต่อการปฏิบัติงานอย่างถูกสุขลักษณะ เพื่อลดการปนเปื้อนในการปฏิบัติงาน

ก.1.2.2 บริเวณผลิตมีพื้นที่เพียงพอ จัดแบ่งบริเวณมีระเบียบสอดคล้องกับการปฏิบัติงาน และแบ่งพื้นที่เป็นสัดส่วน ได้แก่ พื้นที่รับไข่ คัดแยกไข่ คัดขนาดไข่ จัดเก็บไข่ ทำความสะอาดภาชนะบรรจุไข่ จัดเก็บอุปกรณ์และเคมีภัณฑ์ ทางเข้าและออก ที่รวบรวมขยะและสิ่งปฏิกูลต่างๆ ที่ทำลายสิ่งปฏิกูล

ก.1.2.3 วัสดุทำโครงสร้างอาคารสถานที่ผลิตควรทำจากวัสดุที่คงทน แข็งแรง ผนังภายในอาคารมีพื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย สะดวกต่อการบำรุงรักษา

ก.1.2.4 อาคารและบริเวณโดยรอบต้องสะอาด พื้นไม่มีน้ำขังหรือสกปรก และมีระบบระบายน้ำทิ้ง ไม่ให้มีขยะปฏิกูลและสิ่งที่ไม่ใช้แล้วสะสม

ก.1.2.5 อาคารต้องป้องกันสัตว์พาหะนำโรคเข้าภายใน หรือถ้าเป็นอาคารเปิด ให้มีมาตรการป้องกันตามความเหมาะสม

ก.1.3 เครื่องมือและอุปกรณ์

ก.1.3.1 เครื่องมือและอุปกรณ์ ให้ทำจากวัสดุที่ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนต่อไข่ ติดตั้งอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม สะดวกต่อการปฏิบัติงาน การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

ก.1.3.2 เครื่องมือและอุปกรณ์มีเพียงพอต่อการปฏิบัติงาน ไม่ชำรุดแตกหัก และอยู่ในสภาพพร้อมใช้งานได้

ก.1.3.3 เครื่องมือและอุปกรณ์ ต้องมีมาตรการ วิธีการทำความสะอาดและบำรุงรักษาเป็นเอกสาร

ก.1.4 สิ่งอำนวยความสะดวก

ก.1.4.1 มีแสงสว่างเพียงพอต่อการปฏิบัติงาน 540 lx (ลักซ์) สำหรับบริเวณตรวจสอบ 220 lx บริเวณปฏิบัติงานทั่วไป และ 110 lx บริเวณอื่น ๆ

ก.1.4.2 มีการระบายอากาศในบริเวณผลิตอย่างเพียงพอ

ก.1.4.3 มีน้ำสะอาดและ/หรือน้ำบริโภคในปริมาณเพียงพอและเหมาะกับวัตถุประสงค์การใช้

ก.1.4.4 มีอุปกรณ์สำหรับการทำความสะอาดที่เพียงพอ มีที่เก็บอุปกรณ์และสารเคมีสำหรับทำความสะอาดให้เป็นสัดส่วนในสถานที่เหมาะสม มีป้ายชี้ระบุสารเคมีให้ชัดเจนและแยกเก็บเป็นหมวดหมู่เพื่อป้องกันการใช้ผิด

ก.1.4.5 การออกแบบและติดตั้งอุปกรณ์ล้างมือและทำมือให้แห้งอย่างถูกสุขลักษณะ และอยู่ในบริเวณที่เหมาะสม ก่อนเข้าสู่บริเวณผลิตและในบริเวณผลิต พร้อมระบุข้อแนะนำในการใช้และการปฏิบัติ

ก.1.4.6 มีสถานที่เปลี่ยนเสื้อผ้าและรองเท้าของพนักงานเพียงพอและเหมาะสม

ก.1.4.7 มีห้องสุขาเพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน ที่ตั้งห้องสุขาต้องแยกออกจากบริเวณผลิต ไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง และอยู่ในบริเวณที่เหมาะสม

ก.1.4.8 ห้องสุขาต้องสะอาดถูกสุขลักษณะอยู่ในสภาพใช้งานได้ และมีอ่างล้างมือหน้าห้องสุขา พร้อมอุปกรณ์ในการล้างมือและทำให้มือแห้ง

ก.2 การควบคุมการปฏิบัติงาน

การรวบรวม การเก็บรักษา และการขนส่ง ให้ดำเนินการในลักษณะที่ลดการปนเปื้อน และ/หรือทำให้ไขหรือเปลือกไข่เกิดความเสียหายน้อยที่สุด และมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างการรับไข่ และไข่ที่ผ่านกระบวนการแล้วพร้อมส่งออกสู่แหล่งจำหน่ายหรือโรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์ไข่

ก.2.1 การรับไข่

ก.2.1.1 ไข่ควรมาจากฟาร์มที่ได้มาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (good agricultural practice) ขนส่งไปยังสถานที่รวบรวมไข่ได้โดยเร็ว หลังเสร็จสิ้นการเก็บไข่จากฟาร์ม ด้วยพาหนะขนส่งที่สะอาดผ่านการฆ่าเชื้อ และป้องกันการปนเปื้อนได้

ก.2.1.2 มีวิธีการและเกณฑ์การตรวจรับไข่ ด้านขนาด คุณภาพและความสะอาด และไม่เปียกน้ำ

ก.2.1.3 ให้ชักตัวอย่างไข่เพื่อส่งตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี และจุลินทรีย์ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เพื่อให้ได้ไข่ตรงตามคุณภาพที่ต้องการ

ก.2.1.4 กรณีศูนย์รวบรวมไข่รับไข่จากหลายฟาร์ม ต้องแยกไข่แต่ละฟาร์ม พร้อมระบุให้ชัดเจนและบันทึกข้อมูล

ก.2.1.5 ไข่ที่รับเข้าสู่ศูนย์รวบรวมไข่ให้ใช้หลักการ “เข้าก่อน นำไปผลิตก่อน”

ก.2.1.6 พื้นที่รับไข่ ก่อนนำเข้าสู่กระบวนการผลิตต้องสะอาด

ก.2.1.7 ห้ามวางไข่ที่บรรจุในภาชนะแล้วกับพื้นโดยตรง

ก.2.2 ภาชนะบรรจุ

ก.2.2.1 ภาชนะบรรจุต้องมีคุณภาพ ถูกสุขลักษณะ มีความทนทานต่อการขนส่ง และป้องกันและรักษาไข่ได้ดี

ก.2.2.2 ให้เก็บภาชนะบรรจุในที่สะอาด

ก.2.2.3 การนำภาชนะบรรจุไข่กลับมาใช้ใหม่ต้องผ่านการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อก่อนทุกครั้ง ในบริเวณที่ แยกจากอาคารปฏิบัติงานเพื่อป้องกันการปนเปื้อนเชื้อโรค

ก.2.2.4 วัสดุอื่น ๆ ควรมีการตรวจรับตามคู่มือการปฏิบัติงาน

ก.2.3 การตัดไข่

ก.2.3.1 ก่อนการตัดไข่ ให้ตัดแยกไข่สกปรก ไข่บุบร้าว ไข่แตก เปลือกบาง ผิวขรุขระ รูปร่างผิดปกติ และไม่ได้ขนาดออกด้วยวิธีที่เหมาะสม ไข่แตกและไข่สกปรกให้แยกออกจากไข่อื่น ๆ อย่างชัดเจนเพื่อป้องกันการปนเปื้อน

ก.2.3.2 การทำความสะอาดเปลือกไข่ มี 2 วิธี คือ

(1) ทำความสะอาดแบบแห้ง

ให้เช็ดทำความสะอาดเปลือกไข่ เพื่อขจัดสิ่งสกปรกภายนอก ด้วยผ้าสะอาดหรือกระดาษทรายแห้งแบบละเอียดเฉพาะบริเวณที่สกปรก

(2) ทำความสะอาดแบบเปียก

(2.1) การทำความสะอาดเปลือกไข่แบบเปียกให้ใช้น้ำผสมสารเคมี สารเคมีร่วมและ/หรือการใช้สารฆ่าเชื้อ (sanitizing agents) หลังการทำความสะอาด ต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงาน

(2.2) กรณีการทำทำความสะอาดโดยใช้เครื่องล้างไข่แบบต่อเนื่อง (continuous-type washer) ควรมีการเปลี่ยนน้ำเพื่อลดการปนเปื้อน ตามคู่มือการปฏิบัติงาน

(2.3) ต้องทำการเคลือบไข่หลังทำความสะอาด

ก.2.3.3 การเคลือบไข่ (coating)

กรณีมีการเคลือบไข่หลังทำความสะอาดแบบแห้งหรือแบบเปียก สารเคลือบไข่ที่ใช้ควรมีคุณสมบัติในการป้องกันไข่อย่างมีประสิทธิภาพ และถ้าผ่านการใช้งานมาแล้วและพบสิ่งปนเปื้อนต่างๆ ให้ทำความสะอาด เช่น กรองสิ่งปนเปื้อนออกและอุ่นที่อุณหภูมิ 80 °C (องศาเซลเซียส) เป็นเวลาอย่างน้อย 3 นาที ก่อนนำมาใช้อีกครั้งหนึ่ง

ก.2.3.4 สารเคมีที่ใช้ทำความสะอาดผิวไข่ และสารเคลือบไข่ ต้องพิจารณาใช้สารเคมีที่ไม่มีกลิ่นที่ผิดปกติ/กลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ (off odor) และไม่อันตรายต่อผู้บริโภค

ก.2.3.5 ไข่ที่ผ่านกระบวนการทำความสะอาดผิวไข่และเคลือบเปลือกไข่แล้ว ควรมีการทำให้แห้งก่อนการคัดและบรรจุลงในบรรจุภัณฑ์

ก.2.3.6 คัดเลือกไซ้ที่มีคุณภาพและสะอาด โดยให้คัดไซ้ตามขนาดในมาตรฐานสินค้าเกษตร เช่น ไซ้ไก่ เป็นไปตาม มกษ. 6702 เรื่อง ไซ้ไก่

ก.2.3.7 ถ้ามีไซ้สกปรก ไซ้บูบราวให้แยกออก เพื่อดำเนินการตามความเหมาะสม

ก.2.3.8 น้ำและของเสียจากกระบวนการทำความสะอาดผิวไซ้และการเคลือบไซ้ต้องจัดการนำไปทิ้งลงระบบระบายของเสียโดยตรง

ก.2.3.9 ต้องมีผู้ควบคุมการคัดไซ้ที่มีความชำนาญสามารถควบคุมการปฏิบัติงานได้ถูกต้อง มีเอกสารขั้นตอนการดำเนินงานที่ถูกต้องสำหรับการปฏิบัติไว้อย่างชัดเจน

ก 2.4 การปฏิบัติหลังการคัดไซ้

ก.2.4.1 การบรรจุ

- (1) ไซ้ที่ผ่านขั้นตอนการคัดขนาดให้บรรจุในภาชนะที่สะอาด เพื่อป้องกันและรักษาไซ้ได้เป็นอย่างดี
- (2) ควรบรรจุไซ้ในแต่ละภาชนะบรรจุต้องมีความสม่ำเสมอของขนาด และมีคุณภาพตามที่กำหนดไว้
- (3) ให้สุ่มตัวอย่างไซ้เพื่อตรวจวิเคราะห์เชื้อจุลินทรีย์ และสารเคมี อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง
- (4) ภาชนะบรรจุเพื่อการจำหน่ายปลีกสำหรับผู้บริโภค ให้แสดงฉลากตาม มกษ. 6702 เรื่อง ไซ้ไก่
- (5) ควรมีผู้ควบคุมการบรรจุไซ้ที่มีความชำนาญให้ปฏิบัติงานได้ถูกต้อง

ก.2.4.2 การเก็บรักษาไซ้

- (1) มีมาตรการในการป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมคุณภาพของไซ้ระหว่างการเก็บรักษา ไซ้ที่ผ่านกระบวนการบรรจุแล้วควรนำไปยังสถานที่จำหน่ายให้เร็ว ภายใน 24 ชั่วโมง ถ้าจำเป็นต้องเก็บรักษานานกว่า 24 ชั่วโมง ควรเก็บไซ้ในห้องที่มีอุณหภูมิไม่เกิน 25 °C ทั้งนี้ คุณภาพความสดของไซ้ ที่ออกจากศูนย์รวบรวมไซ้ควรมี ค่าความสด (haugh unit) ไม่ต่ำกว่า 65
- (2) ไซ้ในภาชนะบรรจุ ที่รอการขนส่ง ต้องเก็บรักษาในสถานที่สะอาด มีการควบคุมอุณหภูมิและการระบายอากาศได้ ไม่มีกลิ่นผิดปกติจากสภาพแวดล้อม
- (3) ภาชนะบรรจุที่บรรจุไซ้แล้ว ไม่ควรวางกับพื้นโดยตรงในระหว่างการเก็บรักษา
- (4) กรณีเก็บรักษาไซ้ โดยใช้ห้องเย็นควรดูแลไม่ให้เกิดหยดน้ำเกาะผิวเปลือกไซ้หรือเหงื่อไซ้ รวมถึงรักษาความสะอาด และรักษาระบบให้มีความเย็นสม่ำเสมอ
- (5) ให้เก็บรักษาไซ้และจำหน่ายให้เป็นไปตามหลักการ ก.2.1.5 “เข้าก่อน นำไปผลิตก่อน” ตามลำดับชุดการผลิต ไซ้ที่ผ่านกระบวนการผลิตไซ้ก่อนควรเก็บรักษาและจำหน่ายก่อน

ก.2.4.3 การขนส่ง (ไซ้หลังการบรรจุ)

- (1) ก่อนและหลังขนส่งต้องทำความสะอาดพาหนะทันที ด้วยน้ำและสารฆ่าเชื้อที่ขึ้นทะเบียนไว้กับหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ แล้วปล่อยให้แห้ง
- (2) พาหนะขนส่งที่ผ่านเข้าและออกจากศูนย์รวบรวมไซ้ทุกคัน ต้องผ่านการฆ่าเชื้อ
- (3) พาหนะขนส่งควรพร้อมใช้งาน ได้รับการดูแล รักษาความสะอาดและบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพที่เหมาะสม ควรควบคุมอุณหภูมิหรือมีช่องระบายอากาศที่ถูกต้องลักษณะในบริเวณที่ใช้บรรจุทุกไซ้

- (4) พาหนะขนส่งควรเก็บรักษาไข่โดยไม่ให้เกิดความเสียหายต่อคุณภาพของไข่ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากสัตว์พาหะนำโรคและน้ำเข้าสู่บริเวณที่ใช้บรรจุไข่ รวมทั้งป้องกันสิ่งสกปรกสัมผัสผิวเปลือกไข่
- (5) ในกรณีต้องขนส่งไข่ในระยะทางไกล พาหนะที่ขนส่งควรมีระบบถ่ายเทอากาศบริเวณที่ใช้บรรจุไข่ได้ดี และกรณีใช้ระบบทำความเย็นต้องระวังการเกิดหยดน้ำบนเปลือกไข่เมื่อกระทบกับอุณหภูมิสูง

ก.2.4.4. การเรียกคืน

ให้ระบุรุ่นการผลิตที่ทำให้ติดตามที่มาที่ไปของไข่ ในแต่ละขั้นตอนเพื่อให้เรียกคืนไข่รุ่นใด ๆ ที่เกี่ยวข้องจากแหล่งจำหน่ายได้

ก.3 การบำรุงรักษาและการสุขาภิบาล

ก.3.1 การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

- ก.3.1.1 มีแผนการปฏิบัติงาน การใช้งาน การตรวจเช็ค การซ่อม การบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์
- ก.3.1.2 มีการทำความสะอาด การบำรุงรักษา พื้น ผนัง เพดาน โดยมีเอกสารระบุวิธีการและความถี่ของการทำความสะอาด การบำรุงรักษา รวมถึงผู้รับผิดชอบ
- ก.3.1.3 การทำความสะอาด ควรจัดสิ่งสกปรกที่อาจเป็นแหล่งการปนเปื้อน หลังการทำความสะอาด ควรมีมาตรการในการฆ่าเชื้อที่เหมาะสมในพื้นที่ที่มีความเสี่ยง
- ก.3.1.4 สารเคมีที่ใช้ทำความสะอาดให้ใช้ด้วยความระมัดระวัง และปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิต สารเคมี เก็บในภาชนะที่มีฉลากและรายละเอียดระบุไว้ชัดเจน
- ก.3.1.5 อุปกรณ์และสารเคมีสำหรับทำความสะอาดให้เก็บเป็นสัดส่วนในที่ที่เหมาะสม
- ก.3.1.6 กรณีมีข้อแตกต่างระหว่างการคัดขนาด ให้ทำความสะอาดเครื่องมือและอุปกรณ์ในเบื้องต้นโดยเร็ว
- ก.3.1.7 หลังการผลิตในแต่ละวัน ให้ทำความสะอาดเครื่องมือและอุปกรณ์
- ก.3.1.8 แยกบริเวณทำความสะอาดวัสดุอุปกรณ์ให้เป็นสัดส่วน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อโรค
- ก.3.1.9 ให้สุ่มตรวจวิเคราะห์เชื้อจุลินทรีย์จากเครื่องมืออุปกรณ์ และอากาศภายในอาคาร อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

ก.3.2 การควบคุมสัตว์พาหะนำโรค

- ก.3.2.1 บริเวณรอบอาคารสำหรับการรวบรวมและคัดไข่ ต้องสะอาด ไม่เป็นแหล่งหลบซ่อนของสัตว์พาหะนำโรค
- ก.3.2.2 มีแผนควบคุมและกำจัดสัตว์พาหะนำโรคต่างๆ
- ก.3.2.3 มีมาตรการควบคุม สัตว์พาหะนำโรคเข้าในบริเวณผลิตไข่ มีการซ่อมบำรุงอาคารให้อยู่ในสภาพดีเพื่อป้องกันสัตว์พาหะนำโรคเข้ามา และเพื่อกำจัดแหล่งเพาะพันธุ์ ปิดช่องต่างๆ ทางระบายน้ำ และบริเวณที่สัตว์พาหะนำโรคเข้ามาให้สนิท เช่น ดัดมุ้งลวดหรือตาข่าย มีระบบการจัดการของเสีย และสิ่งปฏิกูล ไม่ให้เป็นแหล่งแพร่พันธุ์ของสัตว์พาหะนำโรค

ก.3.2.4 ดูแลรักษาบริเวณทั้งภายในและภายนอกอาคารให้สะอาด เศษวัสดุที่ไม่ใช้แล้วให้เก็บในภาชนะที่ป้องกันสัตว์เลื้อย สัตว์พาหะนำโรคได้

ก.3.2.5 การใช้สารเคมี ชีวภาพ หรือวิธีทางกายภาพ กำจัดสัตว์พาหะนำโรค ให้ทำโดยไม่เกิดผลเสียต่อไข่ หากใช้สารเคมี ชีวภาพในบริเวณผลิต ให้ปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องและให้ป้องกันความเสี่ยงที่จะเกิดการปนเปื้อนในไข่ด้วย

ก.3.3 การจัดการของเสีย

ก.3.3.1 สถานที่รวบรวมสิ่งที่ไม่ใช้แล้วหรือสิ่งปฏิกูล ต้องแยกจากพื้นที่ผลิต พื้นที่รวบรวมและคัดไข่ ต้องมีที่ใส่ขยะจำนวนเพียงพอ โดยแยกขยะแห้งและเปียก และกำจัดขยะทุกวัน

ก.3.3.2 ให้มีระบบการกำจัดของเสียอย่างเหมาะสมภายหลังการผลิตไข่ทุกครั้ง ไม่ควรมีเศษที่เหลือจากการผลิตติดค้างในระบบการผลิต เช่น เปลือกไข่ ไข่แตกบนพื้นหรือบนเครื่องคัดขนาดไข่

ก.3.3.3 ที่ใส่ขยะต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนและมีป้ายระบุอย่างชัดเจน

ก.3.3.4 มีภาชนะใส่ไข่เน่าหรือไข่เสีย แยกไว้ต่างหากเป็นสัดส่วนจากขยะอื่น เพื่อนำไปกำจัดอย่างเหมาะสม

ก.4 สุขลักษณะส่วนบุคคล

ก.4.1 ต้องตรวจสอบสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปฏิบัติงานและมีบันทึกไว้ตรวจประเมิน ดังนี้

ก.4.1.1 ผู้ปฏิบัติงานต้องมีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ และต้องตรวจสอบสุขภาพอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

ก.4.1.2 ผู้ปฏิบัติงานต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคลไว้ในระดับที่เหมาะสม ควรสวมชุดกันเปื้อน หมวกคลุมผม และรองเท้า ที่จัดโดยทางศูนย์รวบรวมไข่

ก.4.1.3 ผู้ปฏิบัติงานต้องประพฤติและปฏิบัติงานอย่างถูกสุขลักษณะ เช่น ไม่สูบบุหรี่ บ้วนน้ำลาย และเคี้ยวหมากฝรั่ง ขณะปฏิบัติงาน

ก.4.1.4 บุคคลภายนอกที่เข้าเยี่ยมชมศูนย์รวบรวมไข่ ต้องสวมชุดกันเปื้อนและรองเท้าที่ศูนย์รวบรวมไข่ จัดเตรียมไว้ให้ และปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่ศูนย์กำหนดไว้

ก.5 การฝึกอบรม

ก.5.1 ผู้ปฏิบัติงานต้องได้รับการฝึกอบรมให้มีความรู้และความชำนาญเกี่ยวกับกระบวนการผลิตไข่ การใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การใช้สารเคมี และสุขลักษณะที่เหมาะสมต่อการปฏิบัติงานเพื่อความปลอดภัยต่อผู้ปฏิบัติงานและป้องกันการปนเปื้อนสู่ไข่

ก.5.2 ควรจัดทำโปรแกรมการฝึกอบรม โดยกำหนดหัวข้อการฝึกอบรมที่เหมาะสม และมีการประเมินประสิทธิผลของโปรแกรมการฝึกอบรม และติดตามเป็นระยะ ๆ

ก.5.3 ควรทบทวนโปรแกรมการฝึกอบรมและปรับให้ทันสมัยเป็นประจำ ควรจัดให้มีระบบที่จะทำให้แน่ใจว่าผู้ปฏิบัติงานยังคงตระหนักถึงขั้นตอนการดำเนินงานที่จำเป็นทั้งหมด เพื่อคงไว้ซึ่งความปลอดภัยและความเหมาะสมของไซ้

ก.6 การบันทึกข้อมูล

ก.6.1 ศูนย์รวบรวมไซ้ ต้องบันทึกข้อมูลในกระบวนการผลิต ได้แก่ บันทึกการรับไซ้ การตัดแยกไซ้ การคัดขนาดไซ้ การบรรจุและการจำหน่ายไซ้ ผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ การปฏิบัติงาน การทำความสะอาด การบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ต่างๆ การควบคุมสัตว์พาหะนำโรค และข้อมูลของบุคลากรที่เกี่ยวข้อง

ก.6.2 ต้องเก็บบันทึกข้อมูลต่างๆ อย่างเป็นระเบียบ คั่นหาง่าย และควรเก็บบันทึกไว้อย่างน้อย 1 ปี เพื่อให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบได้

ภาคผนวก ข

ตัวอย่างแบบบันทึกข้อมูลของศูนย์รวบรวมไข่

ข.1 ตัวอย่างแบบบันทึกข้อมูลการรับไข่จากฟาร์ม

ชื่อเจ้าของฟาร์ม/เกษตรกร.....ชื่อฟาร์ม.....เลขทะเบียนฟาร์ม.....
 สัญลักษณ์/เครื่องหมายฟาร์ม.....ที่ตั้งฟาร์มเลขที่.....ถนน.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....
 หมายเลขโทรศัพท์.....วัน เดือน ปี ที่ส่งไข่.....รหัสชุดการผลิต.....

เวลาที่รับไข่	ลำดับ ยานพาหนะ	หมายเลขทะเบียนรถ	สภาพรถขนส่ง	พนักงานขับรถ	จำนวนไข่ที่ส่ง (ฟอง)	ลักษณะกายภาพ ภายนอกไข่ที่รับ	หมายเหตุ

รวมจำนวนไข่ทั้งสิ้นที่ส่งเข้าศูนย์รวบรวมไข่.....ฟอง

ผู้ตรวจ.....

ข.2 ตัวอย่างแบบบันทึกข้อมูลการรับไข

ลำดับที่	รหัสชุดการผลิต	วัน เดือน ปี ที่รับไข	เวลาที่ รับไข	ชื่อฟาร์ม ที่ส่งไข	จำนวนไข ที่รับเข้าศูนย์ฯ (ฟอง)	ลักษณะกายภาพ ภายนอกของไขที่รับเข้า	ผู้บันทึก	หมายเหตุ

ผู้ตรวจ.....

ข.3 ตัวอย่างแบบบันทึกข้อมูลการตัดแยกไข

รหัสชุด การผลิต	วัน เดือน ปี ที่ตัดแยกไข	เวลาที่ ตัดแยกไข	จำนวนไขรวม ที่รับเข้าศูนย์ฯ (ฟอง)	จำนวนไขแตก/ บูบร้าว (ฟอง)	จำนวนไขเปื้อน/เปลือก ไขมีจุดกระ (ฟอง)	จำนวนไขที่มี รูปร่าง/ขนาด ผิดปกติ (ฟอง)	จำนวนไขที่เข้าสู่ การคัดขนาด (ฟอง)	ผู้บันทึก

ผู้ตรวจ.....

ข.4 ตัวอย่างแบบบันทึกข้อมูลการคัดขนาดไซ้ (กรณีไซ้ไก่)

รหัสชุด การผลิต	วัน เดือน ปี ที่คัดขนาดไซ้	เวลาที่ คัดขนาดไซ้	จำนวนไซ้รวม ที่รับเข้าคัดขนาด (ฟอง)	จำนวนไซ้เบอร์ต่างๆ (ฟอง)*						จำนวนไซ้แตก (ฟอง)	ผู้บันทึก
				0	1	2	3	4	5		

*หมายเหตุ ขนาดของไซ้ไก่พิจารณาจากน้ำหนักต่อฟอง เป็นไปตามมาตรฐานสินค้าเกษตรเรื่อง ไซ้ไก่ (มกษ. 6702-2553): เบอร์ 0, 1, 2, 3, 4 และ 5 มีน้ำหนักดังนี้ >70, >65 ถึง 70, >60 ถึง 65, >55 ถึง 60, >50 ถึง 55, >45 ถึง 50 กรัมต่อฟอง ตามลำดับ

ผู้ตรวจ.....

ข.5 ตัวอย่างแบบบันทึกข้อมูลการบรรจุไข่ (กรณีไข่ไก่)

รหัสชุดการผลิต	วัน เดือน ปี ที่บรรจุไข่	เวลาที่บรรจุไข่	จำนวนไข่รวม ที่รับเข้าบรรจุ (ฟอง)	บรรจุไข่.....ฟอง/บรรจุภัณฑ์						จำนวนไข่ แตก (ฟอง)	ผู้บันทึก
				จำนวนบรรจุภัณฑ์แบ่งตามขนาดไข่เบอร์ต่างๆ * (กล่อง/ถาด)							
				0	1	2	3	4	5		

*หมายเหตุ ขนาดของไข่ไก่พิจารณาจากน้ำหนักต่อฟอง เป็นไปตามมาตรฐานสินค้าเกษตรเรื่อง ไข่ไก่ (มกษ. 6702-2553): เบอร์ 0, 1, 2, 3, 4 และ 5 มีน้ำหนักดังนี้ >70, >65 ถึง 70, >60 ถึง 65, >55 ถึง 60, >50 ถึง 55, >45 ถึง 50 กรัมต่อฟอง ตามลำดับ

ผู้ตรวจ.....

ข.6 ตัวอย่างแบบบันทึกข้อมูลการเก็บรักษาไข่ (กรณีไข่ไก่)

รหัสชุดการผลิต	วัน เดือน ปี ที่ไข่เข้าเก็บ รักษา	เวลาที่ไข่เข้า เก็บรักษา	จำนวนไข่รวม ที่เข้าเก็บ รักษา (ฟอง)	บรรจุไข่.....ฟอง/บรรจุภัณฑ์						จำนวนไข่ แตก (ฟอง)	ผู้บันทึก
				จำนวนบรรจุภัณฑ์แบ่งตามขนาดไข่เบอร์ต่างๆ * (กล่อง/ถาด) เข้าเก็บรักษา							
				0	1	2	3	4	5		

*หมายเหตุ ขนาดของไข่ไก่พิจารณาจากน้ำหนักต่อฟอง เป็นไปตามมาตรฐานสินค้าเกษตรเรื่อง ไข่ไก่ (มกษ. 6702-2553): เบอร์ 0, 1, 2, 3, 4 และ 5 มีน้ำหนักดังนี้ >70, >65 ถึง 70, >60 ถึง 65, >55 ถึง 60, >50 ถึง 55, >45 ถึง 50 กรัมต่อฟอง ตามลำดับ

ผู้ตรวจ.....

ข.7 ตัวอย่างแบบบันทึกข้อมูลการจำหน่ายไข่ (กรณีไข่ไก่)

รหัสชุดการผลิต	วัน เดือน ปี ที่จำหน่ายไข่	เวลาที่ จำหน่ายไข่	จำนวนไข่รวม ที่จำหน่าย (ฟอง)	บรรจุไข่.....ฟอง/บรรจุภัณฑ์						จำนวนไข่ แตก (ฟอง)	ผู้บันทึก
				จำนวนบรรจุภัณฑ์แบ่งตามขนาดไข่เบอร์ต่างๆ * (กล่อง/ถาด) ที่จำหน่าย							
				0	1	2	3	4	5		

*หมายเหตุ ขนาดของไข่ไก่พิจารณาจากน้ำหนักต่อฟอง เป็นไปตามมาตรฐานสินค้าเกษตรเรื่อง ไข่ไก่ (มกษ. 6702-2553): เบอร์ 0, 1, 2, 3, 4 และ 5 มีน้ำหนักดังนี้ >70, >65 ถึง 70, >60 ถึง 65, >55 ถึง 60, >50 ถึง 55, >45 ถึง 50 กรัมต่อฟอง ตามลำดับ

ผู้ตรวจ.....

ข.8 ตัวอย่างแบบบันทึกข้อมูลการขนส่งไข่ (กรณีไข่ไก่)

ประเภทรถขนส่ง.....หมายเลขทะเบียนรถ.....ชื่อพนักงานขับรถ.....
 ลักษณะบริเวณจัดเก็บไข่บนรถ.....
 เวลารถขนส่งออกจากศูนย์ฯ.....เวลารถขนส่งถึงแหล่งจำหน่าย.....

รหัสชุด การผลิต	วัน เดือน ปี ที่ขนส่งไข่	เวลาที่เริ่ม ขนไข่ใส่รถ ขนส่ง	เวลาที่ขน ไข่ใส่รถ ขนส่ง เสร็จ	จำนวนไข่ รวมที่ขนส่ง (ฟอง)	บรรจุไข่.....ฟอง/บรรจุภัณฑ์ จำนวนบรรจุภัณฑ์แบ่งตามขนาดไข่เบอร์ต่าง ๆ * (กล่อง/ถาด) ที่ขนส่ง						จำนวนไข่ แตก (ฟอง)	ผู้บันทึก
					0	1	2	3	4	5		

*หมายเหตุ ขนาดของไข่ไก่พิจารณาจากน้ำหนักต่อฟอง เป็นไปตามมาตรฐานสินค้าเกษตรเรื่อง ไข่ไก่ (มกษ. 6702-2553): เบอร์ 0, 1, 2, 3, 4 และ 5 มีน้ำหนักดังนี้ >70, >65 ถึง 70, >60 ถึง 65, >55 ถึง 60, >50 ถึง 55, >45 ถึง 50 กรัมต่อฟอง ตามลำดับ

ผู้ตรวจ.....

ภาคผนวก ค

หน่วย

หน่วยและสัญลักษณ์ที่ใช้ในมาตรฐานนี้ และหน่วย SI (International System of Units หรือ *Le Système International d' Unités*) ที่ยอมรับให้ใช้ได้ ดังนี้

รายการ	ชื่อหน่วย	สัญลักษณ์หน่วย
มวล	มิลลิกรัม (milligram)	mg
	กิโลกรัม (kilogram)	kg
ความเข้มแสง	ลักซ์ (lux)	lx
อุณหภูมิ	องศาเซลเซียส (degree Celsius)	°C