



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 6702-2548

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 6702-2005

ไข่ไก่

HEN EGG

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ICS 67.120.20

ISBN 974-403-286-3



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 6702-2548

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 6702-2005

ไข่ไก่

HEN EGG

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ถนนราชดำเนินนอก เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200

โทรศัพท์ 0 2281 5955 www.acfs.go.th

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 122 ตอนที่ 60 ง

วันที่ 28 กรกฎาคม พุทธศักราช 2548

คณะกรรมการร่างมาตรฐานไข่ไก่

1. ประธานคณะกรรมการ
นายสัตวแพทย์ประกิจ จงวัฒนากุล
2. ผู้แทนสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค
นายประพิศ ยอดสุวรรณ
นายจิรัชย์ มูลทองโร่ย
นางสาววิราภานต์ ห่วงรักษ์
3. ผู้แทนสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
นางวนิดา ขาวเอียร
นางทัศนีย์ สุขสวัสดิ์ ณ อยุธยา
นางสาวดวงกมล บุญพยุ่ง
4. ผู้แทนสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์
สัตวแพทย์หญิงนิตยา นิจถาวร
5. ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ มกอช.
นางสาวเมทนี สุคนธรักษ์
นางอรทัย ศิลปนาพร
6. ผู้แทนสำนักรับรองมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ มกอช.
นางสาววิบูลวรรณ วรรณโมลี
นางสาวสุพิศสา ปิ่นพงษ์
7. ผู้แทนคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
รองศาสตราจารย์ ดร.วรรณวิบูลย์ กาญจนบุญชู
ดร.วรรณิ จิรภาคย์กุล
8. ผู้แทนภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
รองศาสตราจารย์ ดร.สุภาพร อิศริโยดม
อาจารย์อรประพันธ์ พุ่มอินทร์
9. ผู้แทนกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย
นายสัตวแพทย์บุญเพ็ง สันติวัฒนธรรม
นางสาวสารภี ยวดยง
นางสาวสุรรัตน์ วีระวัฒนากร
10. ผู้แทนสมาคมผู้ผลิต ผู้ค้า และส่งออกไข่ไก่
นายวิชัย เตชะวัฒนานันท์
นายประเสริฐ พงษ์พิชญพิจิตร
นายสุทธิ ทวีศักดิ์วุฒิกุล

11. ผู้แทนสมาคมส่งเสริมการเลี้ยงไก่แห่งประเทศไทย

นายสรารุณี เจริญพร

นายมานิต สุวเทพ

นางวารภรณ์ ไชยพันธ์

12. รองศาสตราจารย์ สพ.ญ.ดร.จันทนา กุญชร ณ อยุธยา

13. ผู้ทรงคุณวุฒิหรือผู้เชี่ยวชาญ

นายสัตวแพทย์ประเทือง สุดสาคร

14. สัตวแพทย์หญิงนันทนา โปษณเจริญ

15. นางสาวจิรจิต ดิศสนะ

คณะทำงานและเลขานุการ
คณะทำงานและผู้ช่วยเลขานุการ

ไข่ไก่เป็นสินค้าเกษตรด้านปศุสัตว์ที่ผลิตเพียงพอกับการบริโภคภายในประเทศและส่งออกไปยังต่างประเทศ ดังนั้นเพื่อให้ไข่ไก่ของไทยเป็นที่ยอมรับในระดับชาติและระดับสากล เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคและส่งเสริมการส่งออก กระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงเห็นสมควรจัดทำมาตรฐานไข่ไก่

มาตรฐานนี้กำหนดขึ้นโดยอาศัยข้อมูลจากเอกสารต่อไปนี้เป็นแนวทาง

1. Bacteriological Analytical Manual Online. April 2003. U.S. Department of Health and Human Services, U.S. Food & Drug Administration; p 5-6
2. Nield, J. 2002. Egg Grading, Breaking and Packaging Part, Present and Future, Poult. Inter. 41(9): 8-15
3. Parkhurst, C.R. and G.J. Mountney. 1988. Poultry Meat and Egg Production. Van Nostrand Reinhold, New York. Chapter 10: Poultry and Egg Marketing. pp. 151-172
4. United States Department of Agriculture. United States Standards, Grades and Weight Classes for Shell Eggs. AMS 56.20 et seq; p 1-12



ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ : ไข่ไก่
พ.ศ. 2548

ด้วยคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ในการประชุมครั้งที่ 2/2547 เมื่อวันที่ 27 กรกฎาคม 2547 มีมติเห็นชอบให้กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง ไข่ไก่ เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการปรับปรุงคุณภาพ การอำนวยความสะดวกทางการค้า และการคุ้มครองผู้บริโภค

ดังนั้น อาศัยอำนาจของคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ซึ่งแต่งตั้งโดยมติคณะรัฐมนตรี เมื่อวันที่ 19 พฤศจิกายน 2545 จึงออกประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง ไข่ไก่ ไว้เป็นมาตรฐานสมัครใจ ดังมีรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ 1๑ พฤษภาคม พ.ศ. 2548


(คุณหญิงสุดารัตน์ เกตุภาพังษ์)
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

ไข่ไก่

1 ขอบข่าย

มาตรฐานไข่ไก่เป็นมาตรฐานของไข่ที่ได้จากแม่สัตว์ปีก *Gallus domesticus* เพื่อนำมาใช้เป็นอาหาร โดยยังไม่ผ่านกระบวนการแปรรูปอื่นใด และเป็นไข่ที่ผลิตมาเพื่อการบริโภคโดยเฉพาะ

2 บทนิยาม

2.1 ไข่ไก่ (hen egg) หมายถึง ไข่ทั้งฟองรวมทั้งเปลือกไข่ ซึ่งสีของเปลือกเป็นไปตามลักษณะพันธุ์ สามารถนำมาใช้เป็นอาหารได้

2.2 ไข่แดง (egg yolk) หมายถึง ส่วนประกอบภายในของไข่ที่มีรูปร่างกลม มีสีเหลืองตามธรรมชาติ ลอยอยู่ในช่องเหลวตรงกลางไข่ เป็นส่วนที่อุดมไปด้วยสารอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย

2.3 ไข่ขาว (egg albumen) หมายถึง ส่วนประกอบภายในของไข่ แบ่งออกเป็นส่วนชั้น (firm) ที่โอบล้อมรอบไข่แดง และส่วนที่เป็นช่องเหลวใส (clear) โปร่งแสง ที่อยู่ล้อมรอบอีกชั้นหนึ่ง

2.4 ไข่ไก่มีเชื้อ (fertilized hen egg) หมายถึง ไข่จากแม่ไก่ที่ได้รับการผสมพันธุ์ โดยจะพบจุดสีขาว ลักษณะคล้ายขนมโด้บนไข่แดงซึ่งเมื่อนำไปฟักต่อจะมีการเจริญเป็นลูกไก่ได้

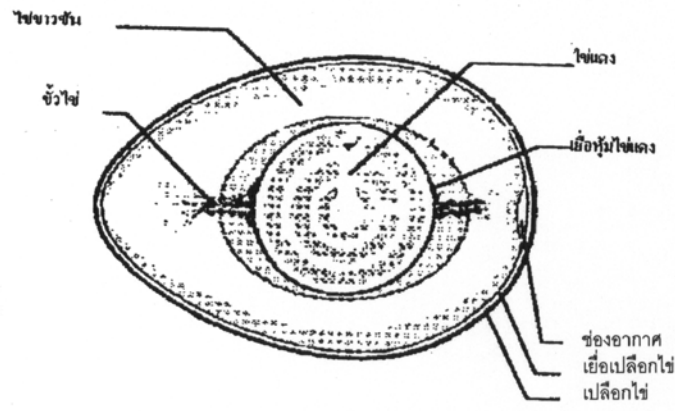
2.5 ไข่ไก่ไม่มีเชื้อ (infertilized hen egg) หมายถึง ไข่จากแม่ไก่ที่ได้รับการผสมพันธุ์ แต่ไม่มีการปฏิสนธิเกิดขึ้น

2.6 ไข่บุบ รั่ว หมายถึง ไข่ที่มีเปลือกไข่ภายนอกมีรอยบุบหรือรั่ว แต่เยื่อหุ้มเปลือกไข่ (shell membranes) ไม่ฉีกขาด และไม่มีช่องเหลวภายในไหลออกมา

2.7 ไข่ลม (table egg) หมายถึง ไข่จากแม่ไก่ที่ไม่ได้รับการผสมพันธุ์

2.8 ช่องอากาศ (air cell) หมายถึง ช่องว่างภายในไข่ทางด้านป้าน อยู่ระหว่างเยื่อหุ้มไข่ชั้นนอกกับเยื่อหุ้มไข่ชั้นใน

2.9 การส่องไข่ (candling egg) หมายถึง การตรวจดูคุณภาพภายในไข่เบื้องต้น โดยใช้เครื่องส่องไข่ และกระทำในห้องมืด



รูปภาพแสดงโครงสร้างและองค์ประกอบของไข่ไก่

3 ประเภท

ไข่ไก่ แบ่งออกเป็น 2 ประเภท ตามคุณลักษณะจากการส่องไข่

3.1 ไข่ไก่มีเชื้อ

3.2 ไข่ไก่ไม่มีเชื้อ

4 คุณภาพ

4.1 ข้อกำหนดคุณภาพขั้นต่ำของไข่ไก่ที่ยอมรับได้ ตามคุณสมบัติภายนอกโดยการตรวจพินิจ และคุณสมบัติภายในโดยการส่องไข่และต้อยไข่บนกระดาษ

4.1.1 รูปทรงปกติ เป็นรูปรี ด้านหนึ่งมีลักษณะป้านและอีกด้านหนึ่งมีลักษณะแหลมมน

4.1.2 เปลือกมีสีตามลักษณะพันธุ์ สะอาด ผิวเปลือกเรียบ สม่ำเสมอทั้งฟอง

4.1.3 ไม่มีกลิ่นผิดปกติ เน่าเสีย หรือกลิ่นไม่พึงประสงค์

4.1.4 ช่องอากาศภายในไข่มีขนาดเล็ก

4.1.5 ไข่แดงไม่แตกเหลว นูนเด่นอยู่กลางไข่ขาว ไม่ติดเปลือก และต้องไม่มีเชื้อลูกไก่ที่เจริญจนถึงระดับเป็นเส้นเลือดหรือรอบวงเลือด ไข่ขาวส่วนชั้นโอบล้อมไข่แดง

4.2 การแบ่งระดับชั้นคุณภาพของไข่ไก่ (grading)

ไข่ไก่แบ่งชั้นคุณภาพตามคุณลักษณะภายนอกและคุณลักษณะภายในเป็น 4 ชั้นคุณภาพ ได้แก่ ระดับชั้นเอเอ (AA) ระดับชั้นเอ (A) ระดับชั้นบี (B) และระดับชั้นซี (C) (ตารางที่ 1)

ตารางที่ 1 ไข่ไก่สามารถแบ่งระดับชั้นคุณภาพ (grading) ตามคุณลักษณะต่อไปนี้

คุณลักษณะ	ระดับชั้นคุณภาพ			
	ระดับชั้นเอเอ (AA)	ระดับชั้นเอ (A)	ระดับชั้นบี (B)	ระดับชั้นซี (C)
1.ภายนอกเปลือก	<ul style="list-style-type: none"> - สะอาด - ไม่มีรอยแตก บุบ ร้าว - สีเปลือกไข่ปกติ - เนื้อเปลือกไข่ลื่นเรียบ ไม่มีริ้วรอยหยาบ เป็นคลื่นหรือปุ่ม - ความแข็งของเปลือกปกติ 	เช่นเดียวกับระดับชั้นเอเอ	เช่นเดียวกับระดับชั้นเอเอ สะอาดหรือมีรอยเปื้อนบ้าง หากรอยเปื้อนกระจายตัวต้องไม่เกิน 1/16 ของพื้นที่ หากมีจุดเดี่ยวต้องไม่เกิน 1/32 ของพื้นที่ และไม่เป็นคราบติดแน่น ผิวเปลือกอาจหยาบมีคลื่นปุ่มอาจมีส่วนเปลือกที่บางบ้างแต่ไม่เด่นชัด	เช่นเดียวกับบี แต่อาจมีสีและลักษณะเนื้อเปลือกที่ผิดปกติเห็นได้ชัดเจน
2.การส่องไข่				
2.1 เปลือกภายใน	สะอาด ไม่แตกร้าวภายใน	เช่นเดียวกับระดับชั้นเอเอ	ไม่แตกร้าวภายใน มีรอยต่างบ้าง แต่ไม่เปรอะเปื้อน	ไม่แตกร้าว มีรอยต่างไม่เกิน ¼ ของพื้นที่ ไม่เปรอะเปื้อน
2.2 ช่องอากาศมีความสูง	ไม่เกิน 0.3 ซม. (1/8 นิ้ว)	ไม่เกิน 0.5 ซม. (2/8 นิ้ว)	ไม่เกิน 0.8 ซม. (3/8 นิ้ว)	เกิน 0.8 ซม. (3/8 นิ้ว)
2.3 ไข่ขาว	ใส (clear) โปร่งแสงชั้น (firm)	ใส ช้นพอควร	ใส ค่อนข้างเหลว	ใส เหลว ไหลไปมา มีจุดเลือด จุดเนื้อ

คุณลักษณะ	ระดับชั้นคุณภาพ			
	ระดับชั้นเอเอ (AA)	ระดับชั้นเอ (A)	ระดับชั้นบี (B)	ระดับชั้นซี (C)
2.4 ไข่แดง	เงาของไข่แดงมีสีจาง ลอยอยู่ตรงกลางของไข่ทั้งฟอง	เห็นเงาของขอบไข่แดงบ้าง ลอยอยู่ค่อนข้างตรงกลางของไข่ทั้งฟอง	เห็นเงาไข่แดงค่อนข้างชัด ไข่แดงขยายตัวเล็กน้อย	เห็นเงาไข่แดงชัดเจน ไม่ลอยอยู่ตรงกลาง มีรอยตำหนิหรือรอยเจริญของเชื้อ ลูกไก่ แต่ไม่มีเส้นเลือด
3.การต่อไข่ 3.1 ไข่แดง	เป็นไข่ไม่มีเชื้อ จุดกำเนิดบนผิวหน้าไข่แดงเล็กขาวเข้ม ไม่มีจุดเลือด จุดเนื้อไข่แดงนูน	เช่นเดียวกับระดับชั้นเอเอ มีจุดเลือด จุดเนื้อเล็กน้อย ไข่แดงนูน	ทั้งไข่ไม่มีเชื้อและไข่มีเชื้อ มีจุดกำเนิดบนผิวหน้าของไข่แดงขยายใหญ่ มีรอบวงสีขาวรูปร่างคล้ายขนมโดนัท มีจุดเลือด จุดเนื้อบ้าง ไข่แดงไม่นูน	เช่นเดียวกับระดับชั้นบี มีจุดกำเนิดบนผิวหน้าของไข่แดงขยายใหญ่ มีรอบวงสีขาวรูปร่างคล้ายขนมโดนัท มีจุดเลือด จุดเนื้อชัดเจน ไข่แดงไม่นูน
3.2 ไข่ขาว	ไข่ขาวชั้นนูน	ไข่ขาวชั้น	ไข่ขาวเหลวบ้าง	ไข่ขาวเหลว

5 ข้อกำหนดเรื่องขนาด

ขนาดของไข่ไก่จะพิจารณาจากน้ำหนักต่อฟอง หรือน้ำหนักชั้นต่ำต่อโหล (ตารางที่ 2)

ตารางที่ 2 ขนาดของไข่ไก่ตามน้ำหนัก

เบอร์	ขนาด	น้ำหนักขั้นต่ำต่อฟอง (กรัม)	น้ำหนักขั้นต่ำต่อจำนวนโหล (กรัม)
0	ไซยักษ์ (jumbo)	มากกว่า 70	มากกว่า 840
1	ไซใหญ่พิเศษ(extra large)	มากกว่า 65 ถึง 70	มากกว่า 780
2	ใหญ่ (large)	มากกว่า 60 ถึง 65	มากกว่า 720
3	กลาง (medium)	มากกว่า 55 ถึง 60	มากกว่า 660
4	เล็ก (small)	มากกว่า 50 ถึง 55	มากกว่า 600
5	จิ๋ว (pewee)	มากกว่า 45 ถึง 50	มากกว่า 540

6 ข้อกำหนดเกณฑ์ความคลาดเคลื่อน

ในแต่ละภาชนะบรรจุ ยอมให้มีเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพและขนาด สำหรับผลิตผลที่ไม่เข้าชั้นคุณภาพที่ระบุไว้มี ดังนี้

6.1 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องระดับชั้นคุณภาพ

6.1.1 ระดับชั้นคุณภาพเอเอ ต้องมีระดับขั้นต่ำของชั้นคุณภาพเอเอ 85% และยอมให้มีมาตรฐานระดับชั้นคุณภาพเอมารวมอยู่ได้ไม่มากกว่า 15%

6.1.2 ระดับชั้นคุณภาพเอ ต้องมีระดับขั้นต่ำของชั้นคุณภาพเอ 85% และยอมให้มีมาตรฐานระดับชั้นคุณภาพบีมารวมอยู่ได้ไม่มากกว่า 15%

6.1.3 ระดับชั้นคุณภาพบี ต้องมีระดับขั้นต่ำของชั้นคุณภาพบี 85% และยอมให้มีมาตรฐานระดับชั้นคุณภาพซีมารวมอยู่ได้ไม่มากกว่า 15%

6.1.4 ระดับชั้นคุณภาพซี ยอมให้มีลักษณะที่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดในชั้นคุณภาพนี้เท่านั้น

6.2 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องขนาด

ไข่ไก่ทุกขนาดน้ำหนักมีขนาดไข่ไก่ที่เล็กกว่าขนาดน้ำหนักถัดไปหนึ่งขนาดปนมาได้ไม่เกินร้อยละ 15 โดยจำนวน

6.3 ไข่ไก่ทุกระดับชั้นคุณภาพและทุกขนาดต้องไม่มีไข่บุบ ร้าว ยกเว้นยอมให้มีไข่บุบ ร้าว อันเกิดจากการขนส่งต้องไม่มากกว่า 5%

7 สารพิษตกค้าง

ชนิดและปริมาณสารพิษตกค้างในไข่ไก่ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง สารพิษตกค้าง

8 สารปนเปื้อน

ชนิดและปริมาณสารปนเปื้อนในไข่ไก่ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง สารปนเปื้อน

9 ยาสัตว์ตกค้าง

ชนิดและปริมาณยาสัตว์ตกค้างในไข่ไก่ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง ยาสัตว์ตกค้าง

10 สุขลักษณะ

10.1 การผลิตไข่ไก่รวมถึง การบรรจุ การเก็บรักษาและการขนส่งต้องปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะทุกขั้นตอน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่จะก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค

10.2 ข้อกำหนดด้านจุลินทรีย์

จุลินทรีย์ปนเปื้อนในไข่ต้องเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

10.2.1 ซัลโมเนลลา (*Salmonella* spp.) ต้องไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม วิธีทดสอบให้ปฏิบัติตาม Bacteriological Analytical Manual Online (2003) U.S. Food & Drug Administration, Chapter 5 หรือวิธีการทดสอบที่เทียบเท่า

11 ข้อกำหนดเรื่องการบรรจุ และการจัดเรียงเสนอ

11.1 ความสม่ำเสมอ

ไข่ไก่ที่บรรจุในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องมีความสม่ำเสมอทั้งในเรื่องของคุณภาพและขนาด ส่วนของไข่ไก่ในภาชนะบรรจุที่มองเห็นได้ ต้องเป็นตัวแทนของผลิตผลทั้งหมด

11.2 การบรรจุหีบห่อ

ภาชนะที่ใช้บรรจุไข่ไก่ต้องมีลักษณะที่สามารถเก็บรักษาไข่ไก่ได้เป็นอย่างดี ควรมีลักษณะเป็นภาชนะรูปทรงสี่เหลี่ยมหรืออื่น ๆ ซึ่งดัดแปลงเป็นหลุมขนาดเท่ารูปทรงของไข่ โดยวัสดุที่ใช้บรรจุต้องใหม่ สะอาดและมีคุณภาพในการป้องกันความเสียหายและฝุ่นละอองอันจะมีต่อไข่ที่บรรจุไว้

11.3 รายละเอียดของบรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์ต้องมีคุณภาพ ถูกสุขลักษณะ ปราศจากกลิ่นแปลกปลอม มีคุณสมบัติทนทานต่อการขนส่งและรักษาไข่ไก่ได้ ควรปิดฉลากข้อความ “ระวังแตก” บนบรรจุภัณฑ์ หากใช้บรรจุภัณฑ์ที่ทำจากกระดาษหรือใช้ตราประทับที่มีข้อกำหนดทางการค้าหรือแสดงเครื่องหมายบนไข่ สิ่งที่น่ามาใช้ต้องปลอดภัยต่อผู้บริโภค

12 การแสดงเครื่องหมายและฉลาก

12.1 บรรจุภัณฑ์สำหรับผู้บริโภคต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน ไม่ลอกหลุด โดยระบุข้อความ

12.1.1 ประเภทของผลิตภัณฑ์ มีข้อความว่า “ไข่ไก่” ระดับชั้นคุณภาพและขนาด

12.1.2 น้ำหนักสุทธิ เป็นระบบเมตริก หรือจำนวนฟอง

12.1.3 ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต เพื่อให้สามารถตรวจสอบย้อนกลับไปยังผู้ผลิตได้

12.1.4 ข้อมูลผู้จำหน่าย ชื่อและที่ตั้งของผู้จำหน่าย หรือผู้รวบรวมแบ่งบรรจุหรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน

12.1.5 ประเทศผู้ผลิต เพื่อความเข้าใจของผู้บริโภค

12.1.6 วัน เดือน ปี ที่ผลิต และวัน เดือน ปี ที่ควรบริโภคก่อน

12.1.7 ชุดการผลิต

12.1.8 ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา

12.2 ภาษา ต้องใช้ข้อความเป็นภาษาไทย กรณีฉลากที่ผลิตเพื่อการส่งออกจะแสดงข้อความเป็นภาษาใดก็ได้

12.3 การแสดงเครื่องหมายการตรวจสอบทางราชการหรือเครื่องหมายรับรองให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขของหน่วยตรวจหรือหน่วยรับรองที่ได้รับการยอมรับจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

13 การชักตัวอย่าง

การชักตัวอย่างให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้องและข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตร และอาหารแห่งชาติเรื่อง การชักตัวอย่างผลิตภัณฑ์จากสัตว์

14 การเก็บรักษา

14.1 ไซ้ไก่ที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์แล้ว ให้ปิดเครื่องหมายและฉลากแสดงรายละเอียดและเก็บรักษาในสถานที่สะอาด อากาศถ่ายเทได้ดี ไม่มีกลิ่นผิดปกติจากสภาพแวดล้อม

14.2 การเก็บรักษาไซ้ไก่นานกว่า 1 สัปดาห์ ต้องเก็บในตู้เย็นหรือห้องที่ควบคุมอุณหภูมิอยู่ระหว่าง 10-13 องศาเซลเซียส (50-55 องศาฟาเรนไฮต์) และความชื้นสัมพัทธ์อยู่ระหว่าง 70-85 เปอร์เซ็นต์

15 การขนส่ง

15.1 ไซ้พาหนะที่มีช่องระบายอากาศที่ถูกสุขลักษณะสามารถป้องกันไม่ให้สัตว์พาหะ แมลง และน้ำเข้าสู่บริเวณจัดเก็บ รวมทั้งป้องกันฝุ่นละอองมาสัมผัสกับผิวเปลือกไซ้ สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคได้ง่ายและมีประสิทธิภาพ

15.2 ในกรณีที่ต้องขนส่งไซ้ไก่ระยะทางไกล พาหนะที่ขนส่งควรติดตั้งระบบทำความเย็นภายในบริเวณจัดเก็บไซ้ไก่ ซึ่งสามารถควบคุมอุณหภูมิของไซ้ไก่ให้มีอุณหภูมิไม่สูงกว่า 10 องศาเซลเซียสตลอดเวลา

15.3 ภายหลังการขนส่งต้องทำความสะอาดพาหนะทันทีด้วยน้ำและยาฆ่าเชื้อโรคที่ขึ้นทะเบียนไว้กับราชการ แล้วปล่อยให้แห้งและต้องปราศจากกลิ่นที่ผิดปกติ

ภาคผนวก

ภาคผนวกนี้แสดงข้อมูล สารพิษตกค้าง สารปนเปื้อน และยาสัตว์ตกค้าง ที่มีกำหนดไว้ในกฎหมายมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง เพื่อการใช้ประโยชน์ได้สะดวก อย่างไรก็ตาม ข้อมูลตามภาคผนวกนี้ไม่ถือว่าเป็นส่วนหนึ่งของข้อกำหนดตามข้อ 7 8 และ 9 ในมาตรฐานฉบับนี้ ทั้งนี้ข้อมูลเหล่านี้อาจมีการเปลี่ยนแปลงการนำไปใช้อ้างอิง ให้ยึดถือตามเอกสารอ้างอิงฉบับล่าสุด

1 สารพิษตกค้าง

ชนิดและปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่กำหนดให้มีได้ในไข่ไก่ ดังนี้

1.1 ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ (Extraneous Maximum Residue Limit, EMRL)

ชนิดของสารพิษตกค้าง	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่กำหนดให้มีได้ (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของไข่ไก่)
คลอร์ดาน (Chlordane)	0.02
ดีดีที (DDT)	0.1
ดีลดริน (Dieldrin)	0.1
อัลดริน (Aldrin)	0.1
เอนดริน (Endrin)	0.005
เฮปทาคลอร์ (Heptachlor)	0.05

ที่มา : มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง สารพิษตกค้าง : ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ (มกอช. 9003-2547)

1.2 ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดเนื่องจากการใช้ (Maximum Residue Limit, MRL)

ชนิดของสารพิษตกค้าง	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่กำหนดให้มีได้ (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของไข่ไก่)
คลอร์ไพริฟอส (Chlorpyrifos)	0.01
คาร์บาริล (Carbaryl)	0.5
ไซเพอร์เมทริน (Cypermethrin)	0.05
ไดโคโฟล (Dicofol)	0.05
ไดเมโทเอต (Dimethoate)	0.05
โพรพิโนฟอส (Profenofos)	0.02
เมโทมิล (Methomyl)	0.02
อะซีเฟต (Acephate)	0.01

ที่มา: มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง สารพิษตกค้าง : ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (มกอช. 9002-2547)

2 สารปนเปื้อน

ชนิดและปริมาณสารปนเปื้อนที่ตรวจพบได้ในไข่ไก่ ดังต่อไปนี้

ชนิดของสารปนเปื้อน	ปริมาณสารปนเปื้อนสูงสุดที่กำหนดให้มีได้ (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของไข่ไก่)
ตะกั่ว (Lead)	0.1

ที่มา : Codex Alimentarius. Maximum Levels for Lead. Codex Stan 230-2001, Rev.1-2003

3 ยาสัตว์ตกค้าง

3.1 ไข่ไก่ ต้องตรวจไม่พบการปนเปื้อนยาสัตว์ ดังต่อไปนี้

3.1.1 คลอแรมเฟนิคอลและเกลือของสารนี้ (Chloramphenicol and its salts)

3.1.2 ไนโตรฟูราโซนและเกลือของสารนี้ (Nitrofurazone and its salts)

3.1.3 ไนโตรฟูแรนโทอินและเกลือของสารนี้ (Nitrofurantoin and its salts)

3.1.4 ฟิวราโซลิโดนและเกลือของสารนี้ (Furazolidone and its salts)

3.1.5 ฟิวแรลทาโดนและเกลือของสารนี้ (Furaltadone and its salts)

ที่มา: ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 268 พ.ศ. 2546 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีบางชนิด

3.2 ยาสัตว์ตกค้างสูงสุดที่กำหนดให้มีได้ในไข่ไก่ ดังต่อไปนี้

ชนิดของยาสัตว์ตกค้าง	ปริมาณยาสัตว์ตกค้างสูงสุดที่กำหนดให้มีได้ (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของไข่ไก่)
คลออร์ทเทระไซคลิน (Chlortetracycline)	0.4
เทตระไซคลิน (Tetracycline)	0.4
ฟลูเบนดาโซล (Flubendazole)	0.4
สเปคทีโนไมซิน (Spectinomycin)	2.0
เดลตาเมทริน (Deltamethrin)	0.03
นีโอไมซิน (Neomycin)	0.5
ออกซิเทตระไซคลิน (Oxytetracycline)	0.4

ที่มา : Codex Alimentarius: Veterinary Drug Residues in Food, Maximum Residue Limits, 20 July 2005.