

มาตรฐานสินค้าเกษตร

มกษ. 7016-2558

THAI AGRICULTURAL STANDARD

TAS 7016-2015

ปลากะพงขาว

ASIAN SEABASS

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ICS 67.120.30 **ISBN**



มาตรฐานสินค้าเกษตร

มกษ. 7016-2558

THAI AGRICULTURAL STANDARD

TAS 7016-2015

ปลากะพงขาว

ASIAN SEABASS

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

50 ถนนพหลโยธิน เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

โทรศัพท์ 0 2561 2277 โทรสาร 0 2561 3357

www.acfs.go.th

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 132 ตอนพิเศษ 92 ง

วันที่ 23 เมษายน พุทธศักราช 2558

คณะกรรมการวิชาการพิจารณามาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง ปลากะพงขาว

1. นางมะลิ บุณยรัตผลิน ประธานกรรมการ

2. นางอุษา บำรุงพืช กรรมการ
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

3. นายยงยุทธ ปรีดาลัมพะบุตร กรรมการ
สำนักวิจัยและพัฒนาประมงชายฝั่ง กรมประมง

4. นางสาวสุวิมล กีรติวิริยาภรณ์ กรรมการ
กองตรวจสอบรับรองมาตรฐานคุณภาพสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ กรมประมง

5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์จิราพร รุ่งเลิศเกรียงไกร กรรมการ
คณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

6. รองศาสตราจารย์วรรณวิบูลย์ กาญจนกุญชร กรรมการ
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

7. รองศาสตราจารย์สายวรุฬ ชัยวานิชศิริ กรรมการ
ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

8. นางสาวรัตนา ชูศรี กรรมการ
สมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป

9. นายเอกพันธ์ รัชตเศรษฐกุล กรรมการ
สมาคมผู้เพาะเลี้ยงปลาไทย

10. นายรุ่งโรจน์ รุ่งโรจน์สาคร กรรมการ
สมาคมอาหารแช่เยือกแข็งไทย

11. รองศาสตราจารย์ประเสริฐ สายสิทธิ์ กรรมการ
ผู้ทรงคุณวุฒิด้านผลิตภัณฑ์ประมง

12. รองศาสตราจารย์มยุรี จัยวัฒน์ กรรมการ
ผู้ทรงคุณวุฒิด้านผลิตภัณฑ์ประมง

13. นายสุทิน วุฒิสินธ์ กรรมการ
ผู้ทรงคุณวุฒิด้านการเพาะเลี้ยงปลากะพงขาว

14. นางสาวจิตรลดา บุญเจริญ กรรมการและเลขานุการ
สำนักกำหนดมาตรฐาน สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้ประกาศมาตรฐานสินค้าเกษตรที่ มกษ. 7016-2549 เรื่อง ปลากะพงขาว เมื่อวันที่ 2 ตุลาคม 2549 ลงประกาศในราชกิจจานุเบกษาฉบับประกาศทั่วไป เมื่อวันที่ 21 ธันวาคม 2549 เพื่อเป็นการปรับปรุงให้มาตรฐานมีเนื้อหาสอดคล้องกับสถานการณ์ที่มีการเปลี่ยนแปลงไป คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร จึงเห็นสมควรให้ปรับปรุงแก้ไขมาตรฐานฉบับเดิม เพื่อให้ปลากะพงขาวของไทยเป็นที่ยอมรับทั้งด้านคุณภาพและความปลอดภัยในระดับชาติและระดับสากล

มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ กำหนดขึ้นโดยใช้เอกสารต่อไปนี้เป็นแนวทาง

มาตรฐานสินค้าเกษตร. มกษ. 7016-2549. ปลากะพงขาว. กรุงเทพ: สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ.

Microbiological Requirements of Frozen and Chilled Fishery Products Based on Countries. กองตรวจสอบรับรองมาตรฐานคุณภาพสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ. กรมประมง. 2009.



ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : ปลากะพงขาว
ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑

โดยเป็นการสมควรปรับปรุงแก้ไขการกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง ปลากะพงขาว ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ ให้เหมาะสมกับสภาวการณ์ปัจจุบัน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ มาตรา ๑๕ และมาตรา ๑๖ แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ ประกอบมติคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร ในการประชุมครั้งที่ ๔/๒๕๕๗ เมื่อวันที่ ๒๙ ธันวาคม ๒๕๕๗ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงได้ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

๑. ให้ยกเลิกประกาศคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ : ปลากะพงขาว พ.ศ. ๒๕๔๙ ลงวันที่ ๒ ตุลาคม ๒๕๔๙

๒. กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : ปลากะพงขาว มาตรฐานเลขที่ มกษ. 7016-2558 ไว้เป็นมาตรฐานทั่วไป ดังมีรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ทั้งนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๘

(นายปีติพงศ์ พึ่งบุญ ณ อยุธยา)
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

มาตรฐานสินค้าเกษตร
ปลากะพงขาว

1. ขอบข่าย

มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ ใช้กับปลาสกุล *Lates* ในวงศ์ Latidae มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Lates calcarifer* (Bloch, 1790) มีชื่อสามัญภาษาไทยว่า ปลากะพงขาว และมีชื่อสามัญภาษาอังกฤษ ว่า เอเชียน ซีแบสส์ (Asian seabass) หรือมีชื่ออื่น ๆ เช่น ซีแบสส์ (seabass) บาร์รามุนดิ (barramundi) ที่ได้จากการเพาะเลี้ยงหรือจับจากแหล่งน้ำธรรมชาติ เพื่อนำมาจำหน่ายในลักษณะมีชีวิตและปลาสดทั้งตัวหรือปลาสดตัดแต่งที่รักษาความสดด้วยวิธีการแช่เย็น

2. นิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ มีดังต่อไปนี้

2.1 ปลามีชีวิต (live fish) หมายถึง ปลากะพงขาวที่จับและจำหน่ายขณะมีชีวิต

2.2 ปลาสด (fresh fish) หมายถึง ปลากะพงขาวที่จับได้ขณะที่ยังมีชีวิต ทำให้ตายทันทีหลังการจับ มีวิธีการดูแลรักษาความสดให้ได้ตามเกณฑ์คุณภาพที่กำหนด และจำหน่ายขณะไม่มีชีวิต

ปลาสดมี 2 แบบ ดังนี้

2.2.1 ปลาสดทั้งตัว (fresh whole fish) หมายถึง ปลากะพงขาวสดทั้งตัว ที่ยังมีอวัยวะครบ (green fish) หรือเอาเหงือกและไส้ออก (gutted fish) นำมาล้างทำความสะอาด และทำให้เย็นทันที เพื่อรักษาความสด

2.2.2 ปลาสดตัดแต่ง (fresh dressed fish) หมายถึง ปลากะพงขาวสดที่ตัดแต่งโดยการผ่าท้องควักไส้ออก และ/หรือขอดเกล็ด และ/หรือเอาเหงือกออก และ/หรือตัดครีบ และ/หรือตัดหัว นำมาล้างทำความสะอาด และทำให้เย็นทันที เพื่อรักษาความสด

3. ชนิด

ปลากะพงขาวตามมาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ แบ่งเป็น 2 ชนิด ดังนี้

3.1 ปลามีชีวิต

3.2 ปลาสด

4. คุณภาพ

ปลากะพงขาวแต่ละชนิดต้องมีคุณภาพอย่างน้อยเป็นไปตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้

4.1 ปลามีชีวิต

4.1.1 แข็งแรง มีอวัยวะครบถ้วน ลำตัวไม่มีแผลหรือร่องรอยของการติดเชื้อหรือเป็นโรค เกล็ดไม่หลุด สีผิวปกติ ไม่มีตำหนิที่เห็นได้ชัดเจน เช่น ความพิการ

4.1.2 ไม่พบปรสิตภายนอกหรือสิ่งแปลกปลอมเมื่อตรวจสอบด้วยสายตา

4.1.3 สะอาด ไม่มีกลิ่นแปลกปลอมหรือกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นน้ำมัน กลิ่นโคลน

4.2 ปลาสด

คุณภาพสำหรับปลาสดทั้งตัวหรือปลาสดตัดแต่งต้องเป็นไปตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้

4.2.1 ปลาสดทั้งตัว

4.2.1.1 มีอวัยวะครบถ้วน

4.2.1.2 ลำตัวมีสีสดใส ไม่มีรอยช้ำเลือดที่เกิดจากการจับและการขนส่ง

4.2.1.3 ตานูนใสไม่แห้ง

4.2.1.4 เหงือกมีสีแดงสด

4.2.1.5 เกล็ด เป็นมันเงา ติดแน่นอยู่กับหนังปลา

4.2.1.6 เมือก (ถ้ามี) มีสีขาวใส

4.2.1.7 กลิ่นสดและมีกลิ่นเฉพาะตามชนิดของปลา

4.2.1.8 เนื้อสัมผัสแน่น ยืดหยุ่นดี และติดกับกระดูก

4.2.1.9 ไม่มีตำหนิที่เห็นได้ชัดเจน เช่น ความพิการ เป็นแผลบนลำตัว

4.2.2 ปลาสดตัดแต่ง

4.2.2.1 เนื้อสัมผัสแน่นยืดหยุ่นได้ดี ไม่มีรอยช้ำ รอยตัดแต่งเรียบ

4.2.2.2 ไม่มีตำหนิที่เห็นได้ชัดเจน เช่น ไม่มีแผลบนลำตัวหรือร่องรอยของการติดเชื้อหรือเป็นโรค สีผิวปกติ

4.2.2.3 สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอม หรือกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นน้ำมัน กลิ่นโคลนในเนื้อปลา หรือกลิ่นผิดปกติที่เกิดจากการเปลี่ยนแปลงคุณภาพความสด เช่น กลิ่นเน่าเสีย กลิ่นแอมโมเนีย

4.2.2.4 ไม่พบปรสิตหรือร่องรอยที่เกิดจากการติดเชื้อหรือเป็นโรค เมื่อตรวจสอบด้วยสายตา

4.2.2.5 ผ่านการตัดแต่งตามข้อ 2.2.2 อย่างสมบูรณ์ตามแบบของการตัดแต่ง

การตรวจสอบคุณภาพปลากะพงขาวต้องตรวจสอบโดยบุคคลที่ผ่านการฝึกฝนมาโดยเฉพาะ และขั้นตอนการตรวจสอบทางประสาทสัมผัส ให้เป็นไปตาม มกษ.9026 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง แนวทางการประเมินคุณภาพสัตว์น้ำด้วยประสาทสัมผัสในห้องปฏิบัติการ และ มกษ.9027 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง แนวทางการฝึกอบรมการประเมินคุณภาพสัตว์น้ำด้วยประสาทสัมผัสในห้องปฏิบัติการ

5. ขนาด

ขนาดของปลากะพงขาว ให้เป็นไปตามตารางที่ 1 ดังนี้

ตารางที่ 1 ขนาดของปลากะพงขาว

รหัสขนาด	น้ำหนักต่อตัว (กรัม)
1	> 5,000
2	> 4,000 – 5,000
3	> 3,000 – 4,000
4	> 2,000 – 3,000
5	> 1,300 – 2,000
6	> 1,000 – 1,300
7	> 800 – 1,000
8	> 500 – 800
9	≤ 500

หมายเหตุ

การกำหนดขนาดในมาตรฐานนี้ ใช้ในการพิจารณาทางการค้า ซึ่งคู่ค้าอาจมีการให้รหัสขนาดทางการค้าที่แตกต่างกัน ขึ้นกับความต้องการและการตกลงระหว่างผู้ซื้อกับผู้ขาย

6. การบรรจุ

6.1 ภาชนะบรรจุ

ภาชนะบรรจุต้องทำจากวัสดุไม่ดูดซับน้ำ สะอาด ถูกสุขลักษณะป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอกได้ ปราศจากกลิ่น และสิ่งแปลกปลอม มีคุณสมบัติทนทานต่อการขนส่ง และรักษาคุณภาพของปลากะพงขาวได้จนถึงปลายทาง

6.2 ลักษณะการบรรจุ

6.2.1 ปลากะพงขาวที่บรรจุในภาชนะบรรจุเดียวกัน ต้องเป็นผลิตผลที่มาจากแหล่งและรุ่นเดียวกัน มีปริมาณบรรจุเหมาะสมกับขนาดของภาชนะบรรจุ

6.2.2 กรณีที่ต้องเก็บในสภาพแช่เย็น ต้องเก็บรักษาที่อุณหภูมิไม่สูงกว่า 4 °C

6.2.3 กรณีที่มีการใช้น้ำแข็ง น้ำแข็งจะต้องผลิตจากน้ำสะอาด ไม่เพิ่มการปนเปื้อนในสินค้า เมื่อใช้แล้วไม่นำกลับมาใช้ใหม่

6.3 ความสม่ำเสมอ

ปลากะพงขาวในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องมีคุณภาพและขนาดสม่ำเสมอ

7. ฉลากและเครื่องหมาย

7.1 ผลิตผลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค

ให้แสดงฉลากหรือเอกสารแสดงรายละเอียดสินค้าตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง โดยข้อความต้องชัดเจน และอ่านได้ง่าย ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวง ฉลากไม่หลุดลอก และอย่างน้อยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้

7.1.1 ปลากะพงขาวมีชีวิต

7.1.1.1 “ปลากะพงขาว และอาจมี ชื่อสายพันธุ์ ร่วมด้วย”

7.1.1.2 รหัสขนาด (ถ้ามี)

7.1.1.3 ข้อมูลผู้ผลิต และ/หรือ ผู้นำเข้า และ/หรือ ผู้จำหน่าย

7.1.1.4 ประเทศผู้ผลิต (กรณีนำเข้าและส่งออก)

7.1.1.5 ระบุ วัน เดือน ปี ที่จับ

7.1.2 ปลากะพงขาวสด

7.1.2.1 “ปลากะพงขาว และอาจมี ชื่อสายพันธุ์ ร่วมด้วย และ/หรือ แบบของสินค้า”

7.1.2.2 รหัสขนาด (ถ้ามี)

7.1.2.3 น้ำหนัก และ/หรือ น้ำหนักสุทธิ (ถ้าจำเป็น)

7.1.2.4 ถ้ามีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ระบุชื่อ ประเภทและปริมาณที่ใช้ หรือเป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

7.1.2.5 ข้อมูลผู้ผลิต และ/หรือ ผู้นำเข้า และ/หรือ ผู้จำหน่าย
ให้ระบุชื่อ และที่อยู่ของสถานที่ผลิต หรือผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จัดจำหน่าย สำหรับสินค้าที่จำหน่ายในประเทศ และชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต หรือผู้ส่งออก หรือผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จัดจำหน่ายสำหรับสินค้าที่ผลิตเพื่อการส่งออก แล้วแต่กรณี

7.1.2.6 ประเทศผู้ผลิต (กรณีนำเข้าและส่งออก)

7.1.2.7 รุ่นของสินค้า (ถ้ามี)

7.1.2.8 วัน เดือน ปี ที่ผลิต และ/หรือ ข้อความ “ควรบริโภคก่อน วัน เดือน ปี”

7.1.2.9 คำแนะนำในการบริโภคหรือการเก็บรักษา ให้ระบุสภาพการเก็บรักษา และ/หรือ อุณหภูมิที่รักษาปลากะพงขาวให้ปลอดภัยต่อการบริโภค

7.1.2.10 ภาษา
กรณีที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศ ต้องใช้ข้อความเป็นภาษาไทย กรณีที่มีภาษาอื่นร่วมด้วยจะต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น กรณีที่ผลิตเพื่อการส่งออกให้เป็นไปตามข้อตกลงของประเทศคู่ค้า

7.2 ผลิตผลที่ไม่ได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค
ให้แสดงฉลากตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง โดยข้อความต้องชัดเจน และอ่านได้ง่าย ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวง ฉลากไม่หลุดลอก และอย่างน้อยต้องมีข้อความ ดังต่อไปนี้

7.2.1 “ปลากะพงขาว และอาจมี ชื่อสายพันธุ์ ร่วมด้วย และ/หรือ แบบของสินค้า”

7.2.2 รหัสขนาด (ถ้ามี)

7.2.3 น้ำหนักสุทธิ

7.2.4 ชื่อและที่อยู่ของสถานที่ผลิต หรือผู้แบ่งบรรจุ หรือจัดจำหน่าย ทั้งนี้อาจแสดงชื่อและที่อยู่สำนักงานใหญ่ของผู้ผลิต หรือผู้แบ่งบรรจุก็ได้ กรณีที่นำเข้า ให้ระบุชื่อและที่อยู่ของผู้นำเข้า

7.2.5 ประเทศผู้ผลิต (กรณีนำเข้าและส่งออก)

7.2.6 รุ่นของสินค้า

7.2.7 วัน เดือน ปี ที่ผลิต และ/หรือ ข้อความ “ควรบริโภคก่อน วัน เดือน ปี”

7.2.8 ภาษา
กรณีที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศ ต้องใช้ข้อความเป็นภาษาไทย กรณีที่มีภาษาอื่นร่วมด้วยจะต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น กรณีที่ผลิตเพื่อการส่งออกให้เป็นไปตามข้อกำหนดของประเทศคู่ค้า

7.3 เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร

การใช้เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร ให้เป็นไปตามกฎกระทรวง เรื่อง กำหนดลักษณะของเครื่องหมาย การใช้เครื่องหมาย และการแสดงเครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2553 และประกาศสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติที่เกี่ยวข้อง

8. แหล่งกำเนิด

8.1 ปลากะพงขาวที่ได้จากการเพาะเลี้ยง
ต้องระบุชื่อและที่อยู่ของแหล่งเลี้ยง รูปแบบการเลี้ยงในบ่อดินหรือกระชัง โดยแสดงที่เอกสารกำกับสินค้า หรือมีหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (Movement Document; MD) หรือเอกสารอื่นที่สามารถระบุแหล่งที่มาได้

8.2 ปลากะพงขาวที่จับจากแหล่งน้ำธรรมชาติ

ให้ระบุแหล่งจับหรือแหล่งที่มา หรือทั้งสองอย่างโดยแสดงที่ฉลากหรือเอกสารกำกับสินค้า หรือมีใบรับรองการจับสัตว์น้ำ

9. วัตถุเจือปนอาหาร

หากมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

10. สารปนเปื้อน

ชนิดและปริมาณสารปนเปื้อน ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

11. ยาสัตว์ตกค้าง

หากมีการใช้ชนิดและปริมาณยาสัตว์ตกค้างในปลากะพงขาวให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

12. สุขลักษณะ

12.1 ปลากะพงขาวที่ได้จากการเพาะเลี้ยง ต้องมาจากฟาร์มที่มีการปฏิบัติตามมาตรฐานการปฏิบัติทางการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำที่ดี (Good Aquaculture Practices; GAP) หรือมาตรฐานอื่นที่เทียบเท่า

12.2 การดูแลรักษาปลากะพงขาวหลังการจับ และการขนส่งปลากะพงขาวต้องปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่จะก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค และป้องกันการเสื่อมคุณภาพของปลากะพงขาว

12.3 ชนิดและจำนวนจุลินทรีย์ที่ตรวจพบในปลากะพงขาวให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

12.4 จุลินทรีย์ที่เป็นดัชนีด้านสุขลักษณะในปลากะพงขาวต้องไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนดตามตารางที่ 2 หรือตามข้อกำหนดของประเทศคู่ค้า

ตารางที่ 2 เกณฑ์กำหนดจุลินทรีย์ในปลากะพงขาว

จุลินทรีย์	n	c	m	M
เอสเคอริเคีย โคไล (*Escherichia coli*)	5	2	10 MPN/g	100 MPN/g
สตาฟิโลคอกคัส ออเรียส (*Staphylococcus aureus*)	5	2	10^3 MPN/g	10^4 MPN/g
แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.)	5	0	ไม่พบใน 25 g	-

หมายเหตุ

n หมายถึง จำนวนตัวอย่างที่ต้องนำมาตรวจสอบจากสินค้าแต่ละรุ่น

c หมายถึง จำนวนตัวอย่างสูงสุดที่ยอมให้พบจุลินทรีย์ในระดับสูง อยู่ในระหว่างค่า m และค่า M

m หมายถึง จำนวนจุลินทรีย์ที่ยอมรับได้ในตัวอย่างที่ตรวจสอบ

M หมายถึง จำนวนจุลินทรีย์ที่พบในตัวอย่างที่ตรวจสอบและมีผลให้ไม่ยอมรับสินค้ารุ่นที่ตรวจสอบ

MPN/g (most probable number per gram) หมายถึง จำนวนที่เป็นไปได้มากที่สุดต่อกรัม

กรณีที่ไม่ได้กำหนดค่า M ไว้ ให้ใช้ค่า m คู่กับค่า c เป็นเกณฑ์ตัดสิน

กรณีที่กำหนดค่า M ไว้ หากตรวจพบจุลินทรีย์ในตัวอย่างสูงกว่าค่า m จำนวนตัวอย่างที่ตรวจพบจุลินทรีย์ที่เกินค่า m ต้อง ไม่เกินค่า c แต่ทั้งนี้ จำนวนจุลินทรีย์ที่พบต้องไม่เกินค่า M

กรณีผู้ประกอบการมีระบบการประกันคุณภาพในการผลิต เช่น หลักเกณฑ์การปฏิบัติ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร (Code of Practice : General Principles of Food Hygiene)/ ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point; HACCP) และประวัติการผลิตที่ดี อาจลดจำนวนครั้งในการชักตัวอย่างเพื่อตรวจสอบ

13. วิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง

วิธีการวิเคราะห์ และวิธีชักตัวอย่างปลากะพงขาวให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

ภาคผนวก ก

ภาพตัวอย่างปลากะพงขาว



(ก) ลำตัวปกติ ครีบครบ (ข้อ 4.2.1)

ภาพที่ ก.1 ลักษณะปลาที่เป็นไปตามข้อกำหนดคุณภาพ (ข้อ 4.2.1)



(ก) ตัวอย่างความพิการ (ลำตัวสั้น ผิดปกติ) (ข้อ 4.1.1)

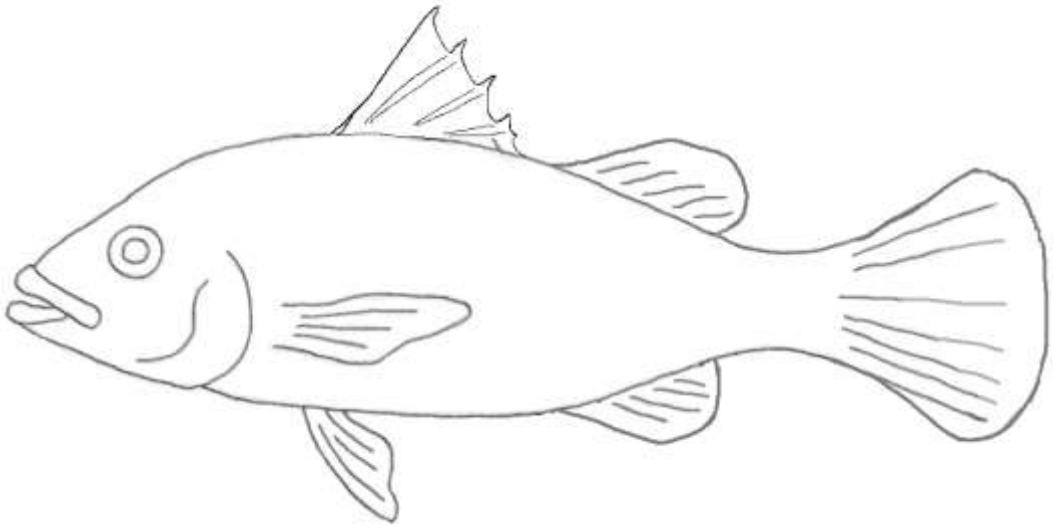


(ข) ตัวอย่างความพิการ (ไม่มีครีบหลังส่วนหน้า) (ข้อ 4.1.1)

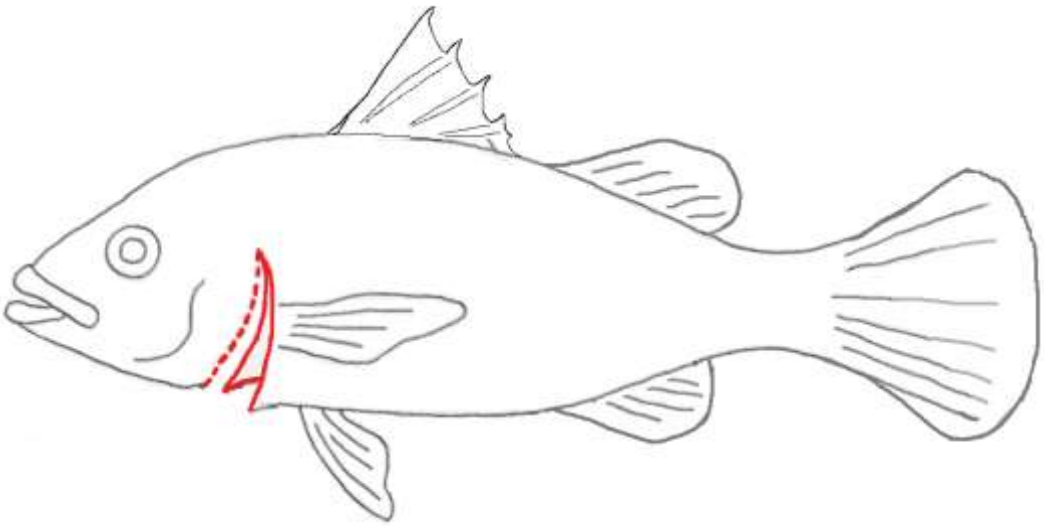
ภาพที่ ก.2 ตัวอย่างปลาที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดคุณภาพ (ข้อ 4.1.1)

ภาคผนวก ข

ภาพตัวอย่างปลาสด

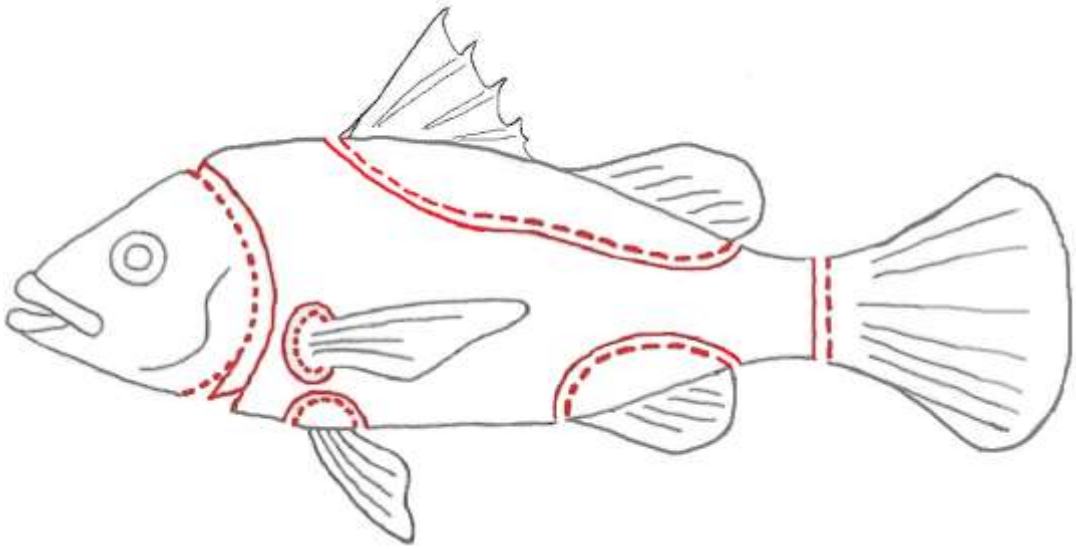


(ก) ปลาที่ยังมีอวัยวะครบ (green fish) (ข้อ 2.2.1)



(ข) ปลาที่เอาเหงือกและไส้ออก (gutted fish) (ข้อ 2.2.1)

ภาพที่ ข.1 ปลาสดทั้งตัว (fresh whole fish) (ข้อ 2.2.1)



(ก) ปลาที่ผ่าท้องควักไส้ออก และ/หรือขอดเกล็ด และ/หรือเอาเหงือกออก และ/หรือตัดครีบ และ/หรือตัดหัว

ภาพที่ ข.2 ปลาสดตัดแต่ง (fresh dressed fish) (ข้อ 2.2.2)