



Eggs and Egg Products

สพ.ญ. ปิยอร เทวบริรักษ์
นส.พ. สิงหนาท ตั้งชูยั้ง

ไข่และผลิตภัณฑ์

- สัตวแพทย์ประจำโรงงานเข้าตรวจที่โรงงานอย่างน้อย 1 ครั้งต่อเดือน
- ผลิตภัณฑ์หลักกลุ่มไข่และผลิตภัณฑ์
 - ไข่ไก่สด
 - ผลิตภัณฑ์ไข่ : ไข่นกกระทากระป๋อง

รายงานการตรวจโรงงานสินค้ากลุ่มไข่และผลิตภัณฑ์เพื่อการส่งออก
(Egg and egg products inspection Report)

ส่วนที่ 1 ข้อมูลโรงงาน (Company information part)

Company name	
EST. / VPH (E) No.	
TAS No.	
Type of products	

ส่วนที่ ๒ การตรวจประเมินของสัตวแพทย์ประจำโรงงาน (Evaluation part)

A = Acceptable U = Unacceptable N = Not Reviewed

Assessment Criteria	Results	Comments
1.รายละเอียดของโรงงาน (Establishment details)		
1.1 สถานที่ตั้ง / โครงสร้าง (Location / Construction / Layout)		
1.2 ถนนและร่องระบายน้ำรอบอาคารโรงงาน (Road and drainage surrounding the plant)		
1.3 การแยกท่อประปาใช้ / น้ำเสีย (Separation of potable water and waste water)		
1.4 การกั้นรั้ว / ซอบเขตของโรงงาน (Fence/Surrounding)		
1.5 ประตูทางเข้า-ออก ของพนักงาน (Worker entrance and exit)		
1.6 ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า/ ตู้เก็บของพนักงาน (Uniform changing room / Locker room)		
1.7 ห้องน้ำ / ห้องสุขา(Shower room / Toilet)		
1.8 ก๊อกน้ำแบบไม่ใช้มือสัมผัส/สบู่ล้างมือ (Non-hand operated tap / cleanser)		
1.9 กระดาษเช็ดมือ / เครื่องเป่ามือ (Hygienic hand drying)		

รายละเอียดของโรงงาน

(Egg grading / breaking area)		
-ความเข้มแสงในจุดตรวจ ไม่น้อยกว่า 540 lux		
-ความเข้มแสงในบริเวณผลิต ไม่น้อยกว่า 220 lux		
-ความเข้มแสงในบริเวณขึ้น ไม่น้อยกว่า 110 lux		
-สิ่งของที่คัดทิ้ง / เปลือกไข่		
2.4 ห้องบรรจุ (Egg products packing area)		
อุณหภูมิห้อง.....°C		
2.5 ห้องเก็บสินค้า		
(Egg products storage area)		
อุณหภูมิห้อง.....°C		
2.6 บริเวณที่ใช้รับ - ส่งสินค้า		
(Egg products loading area)		
2.7 ห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์		
2.8 ห้องเก็บบรรจุภัณฑ์		
2.9 ห้องเก็บอุปกรณ์ทำความสะอาด		
2.10 สถานที่เก็บสารเคมี (สารเคมีได้รับการ รับรอง ขึ้นทะเบียน และมีป้ายป้องกันการเบิกจ่าย)		
3. การป้องกันกำจัดแมลง นก และหนู (Pest control)		
3.1 โปรแกรมการป้องกันและกำจัด		
3.2 จุดติดตั้งไฟดักแมลง		
3.3 ป้ายปิดกั้นพาหนะ		
4. การสอบย้อนกลับได้ (Traceability)		
4.1 ระบบการเรียกคืนสินค้ากลับ		
4.2 ระบบการตรวจสอบและสืบค้นแหล่งที่มาของ วัตถุดิบในกระบวนการผลิต		
5.ระบบ HACCP		
5.1 HACCP summary plan		
5.2 CCP record		
5.3 Corrective action		
6. การควบคุมคุณภาพน้ำใช้ในโรงงาน (Water)		
6.1 แหล่งน้ำ		
ระบุ.....		



Pest control

Traceability

ระบบ HACCP

คุณภาพน้ำใช้ในโรงงาน

6.2 ระบบและวิธีการฆ่าเชื้อด้วยคลอรีน		
6.3 ผลวิเคราะห์การตรวจน้ำใช้ทางจุลวิทยา		
6.4 ผลวิเคราะห์การตรวจน้ำใช้ทางกายภาพและเคมี		
7. การควบคุมด้านคุณภาพในผลิตภัณฑ์ส่งออก (Microbiological control)		
ระดับฟาร์ม (Farm)		
1. ใบมาตรฐานฟาร์มไก่ไข่ที่เข้าคัดไข่เพื่อส่งออก		
2. ผลการตรวจเชื้ออีโคไล ไม่เกิน 6 เดือน		
3. ผลการตรวจเชื้ออีโคไล ไม่เกิน 6 เดือน		
4. ผลการตรวจเชื้อแซลโมเนลล่า ทุก 15 สัปดาห์		
ระดับโรงคัดไข่ (Shell egg packing plant)		
1. ใบรับรองมาตรฐานโรงคัดไข่ (GMP,HACCP)		
2. ผลการตรวจเชื้อแซลโมเนลล่า ไม่เกิน 1 ปี		
3. ผลการตรวจสารตกค้าง ไม่เกิน 1 ปี		

Microbiological control

- ฟาร์ม (ใบมาตรฐานฟาร์ม, Salmonella spp., AI/ND)
- โรงคัดไข่ (ใบมาตรฐานโรงคัดไข่, Salmonella spp., ผลการตรวจสอบ ตกค้าง)

1.10 ตู้ที่แบบไม่มีมือสัมผัส (Non-hand operated tap bin)		
1.11 เป้าฆ่าเชื้อ (Sanitizer)		
1.12 อ่างจุ่มรองเท้าบูท (Boots bath)		
1.13 การระบายอากาศภายในโรงงาน (Air ventilation)		
2. ส่วนผลิต (Production area)		
โรงงานผลิตไข่สด (Shell egg packing plant)		
2.1 ห้องรับไข่ (Egg receiving area)		
2.2 ห้องล้างไข่ (Egg washing area)		
2.3 ห้องคัดไข่ (Egg grading area)		
-ความเข้มแสงในจุดตรวจ ไม่น้อยกว่า 540 lux		
-ความเข้มแสงในบริเวณผลิต ไม่น้อยกว่า 220 lux		
-ความเข้มแสงในบริเวณอื่น ไม่น้อยกว่า 110 lux		
-ถังใส่ไข่ที่คัดทิ้ง		
2.4 ห้องบรรจุ (Egg packing area) อุณหภูมิห้อง.....°C		
2.5 ห้องเก็บสินค้า (Egg storage area) อุณหภูมิห้อง.....°C		
2.6 บริเวณที่ใช้รับ - ส่งสินค้า (Egg loading area)		
โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ไข่ (Egg products processing plant)		
2.1 ห้องรับไข่ (Egg receiving area)		
2.2 ห้องล้างไข่ (Egg washing area)		
2.3 ห้องคัดไข่ / ห้องตอกไข่		

ส่วนผลิต

- โรงงานผลิตไข่สด
- โรงงานผลิตภัณฑ์ไข่

ไข่ไก่สด



กระบวนการผลิตไข่ไก่สด



ส่วนผลิต โรงงานไข่ไก่สด

โรงงานผลิตไข่สด (Shell egg packing plant)		
2.1 ห้องรับไข่ (Egg receiving area)		
2.2 ห้องล้างไข่ (Egg washing area)		
2.3 ห้องคัดไข่ (Egg grading area)		
-ความเข้มแสงในจุดตรวจ ไม่น้อยกว่า 540 lux		
-ความเข้มแสงในบริเวณผลิต ไม่น้อยกว่า 220 lux		
-ความเข้มแสงในบริเวณอื่น ไม่น้อยกว่า 110 lux		
-ถังใส่ไข่ที่คัดทิ้ง		
2.4 ห้องบรรจุ (Egg packing area) อุณหภูมิห้อง..... °C		
2.5 ห้องเก็บสินค้า (Egg storage area) อุณหภูมิห้อง..... °C		
2.6 บริเวณที่ใช้รับ - ส่งสินค้า (Egg loading area)		

ไข่นกกกระทาบรรจุกระป๋อง



กระบวนการผลิตไข่นกกระทาบรรจุกระป๋อง

รับไข่นกกระทาต้มสุก → คัดแยกเกรดไข่ → ชั่งน้ำหนักและบรรจุกระป๋อง

ผึ่งให้แห้ง

ฆ่าเชื้อ
ด้วยความร้อน

ปิดฝา

เติมน้ำเกลือโดย
ผ่านการกรอง

จัดเก็บ

CCP2B
- $F_0 \geq 3.0$
- อุณหภูมิตาม **import permit** และขนาดกระป๋อง

CCP1B
Seaming can
(%Overlap, Tightness rating, Actual overlap, % Body hook butting)

ติดฉลาก/บรรจุกล่อง

ส่วนผลิต โรงงานผลิตภัณฑ์ไข่

โรงงานผลิตภัณฑ์ไข่ (Egg products processing plant)	
2.1 ห้องรับไข่ (Egg receiving area)	
2.2 ห้องล้างไข่ (Egg washing area)	
2.3 ห้องคัดไข่ / ห้องตอกไข่ (Egg grading / breaking area)	
-ความเข้มแสงในจุดตรวจ ไม่น้อยกว่า 540 lux	
-ความเข้มแสงในบริเวณผลิต ไม่น้อยกว่า 220 lux	
-ความเข้มแสงในบริเวณอื่น ไม่น้อยกว่า 110 lux	
-ถังใส่ไข่ที่คัดทิ้ง / เปลือกไข่	
2.4 ห้องบรรจุ (Egg products packing area) อุณหภูมิห้อง.....°C	
2.5 ห้องเก็บสินค้า (Egg products storage area) อุณหภูมิห้อง.....°C	
2.6 บริเวณที่ใส่รับ - ส่งสินค้า (Egg products loading area)	

2.7 ห้องล้างภาชนะและอุปกรณ์	
2.8 ห้องเก็บบรรจุภัณฑ์	
2.9 ห้องเก็บอุปกรณ์ทำความสะอาด	
2.10 สถานที่เก็บสารเคมี (สารเคมีได้รับการ รับรอง ขึ้นทะเบียน และมีบันทึกการเบิกจ่าย)	

Thank you

