



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 6700-2548

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 6700-2005

เนื้อไก่

CHICKEN MEAT

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ICS 67.120.20 ISBN 974-403-284-7



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 6700-2548

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 6700-2005

เนื้อไก่

CHICKEN MEAT

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ถนนราชดำเนินนอก เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200

โทรศัพท์ 0 2283 1600 www.acfs.go.th

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 122 ตอนที่ 60 ง

วันที่ 28 กรกฎาคม พุทธศักราช 2548

คณะกรรมการร่างมาตรฐานเนื้อไก่

1. ประธานคณะกรรมการ
นายสัตวแพทย์ประกิจ จงวัฒนากุล
2. ผู้แทนกรมการค้าต่างประเทศ
นายวิวัฒน์ พานิชกุล
นายอำนาจ ไชยสิริยะสวัสดิ์
3. ผู้แทนสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค
นายประพิศ ยอดสุวรรณ
นายจิรัชย์ มูลทองโร่ย
นางสาววิราภรณ์ ห่วงรักษ์
4. ผู้แทนสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
นางสาววารุณี เสนสุภา
นางสาวศรีพิชญ์ สิละชัยกุล
นางสาวปาริฉัตร จันทร์ปลั่ง
5. ผู้แทนสำนักควบคุม ป้องกัน และบำบัดโรคสัตว์ กรมปศุสัตว์
นายสัตวแพทย์ประกาศ ภิญโญชีพ
นายสัตวแพทย์อภัย สุทธิสังข์
6. ผู้แทนสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์
สัตวแพทย์หญิงศศิธร คณะรัตน์
สัตวแพทย์หญิงสุจิตตรา พงศ์วิวัฒน์
7. ผู้แทนสำนักรับรองมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ มกอช.
นายสัตวแพทย์ประยูร สีลางามวงศา
นางสาวสุพิศสา ปิ่นพงษ์
8. ผู้แทนคณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ดร.พอใจ ถามากร
9. ผู้แทนคณะสัตวแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ น.สพ.ดร.ฐานิสร์ ดำรงค์วัฒนาโกดิน
10. ผู้แทนคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
รองศาสตราจารย์ ดร.ปรียา วิบูลย์เศรษฐ์
อาจารย์มัลลียวรรณ อารยะสกุล
ดร.ณัฐชนก อมรเทวกัทร
11. ผู้แทนกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร สมาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย
นายสัตวแพทย์บุญเพ็ง สันติวัฒนธรรม

12. ผู้แทนสมาคมผู้ผลิตไก่เพื่อส่งออกไทย

น.สพ.อุดม โพธิ์

นางสาวสายสนม เอนกผลิน

นางสาวสุภัทรา เล็กสูงษ์

13. ผู้แทนสมาคมส่งเสริมการเลี้ยงไก่แห่งประเทศไทย

นางฉวีวรรณ คำพา

นางวราภรณ์ ไชยพันธ์

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

15. สัตวแพทย์หญิงนันทนา โพธิ์เจริญ

คณะทำงานและเลขานุการ

16. นายสัตวแพทย์สุรยุทธ ทรงสุหมัด หรือ นางสาวจิรจิต ดิศสนะ คณะทำงานและผู้ช่วยเลขานุการ

เนื้อไก่เป็นสินค้าเกษตรด้านปศุสัตว์ที่ประเทศไทยเป็นประเทศผู้ผลิตที่สำคัญของโลก ดังนั้นเพื่อให้เนื้อไก่ของไทยเป็นที่ยอมรับในระดับชาติและระดับสากล เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคและส่งเสริมการส่งออก กระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงเห็นสมควรจัดทำมาตรฐานเนื้อไก่

มาตรฐานนี้กำหนดขึ้นโดยอาศัยข้อมูลจากเอกสารต่อไปนี้เป็นแนวทาง

1. กรมปศุสัตว์. 2543. กำหนดมาตรฐาน ด้านจุลชีววิทยาสำหรับสินค้าปศุสัตว์ ประกาศกรมปศุสัตว์ 26 พ.ศ. 2543
2. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมไก่สดเยือกแข็ง มอก. 590-2528.
3. Barbut, S. 2002. Poultry Products Processing : An Industrial Guide. CRC Press. Chapter 6 : Inspection, Grading, Cut Up and Composition. pp. 129-180.
4. FAO/WHO. 1994. Codex Alimentarius Volume 10. Meat and Meat Products Including Soups and Broths. (Part 2 – Codes of Practice and Guidelines for Processed Meat and Poultry Products). Joint FAO/WHO Food Standards Programme, FAO, Rome. P 33-75



ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ : เนื้อไก่
พ.ศ. 2548

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

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

ประกาศ ณ วันที่ 19 พฤษภาคม พ.ศ. 2548


(คุณหญิงจุฑาภัณี เกตุพาน์ศิริ)
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

เนื้อไก่

1 ขอบข่าย

มาตรฐานเนื้อไก่เป็นมาตรฐานของเนื้อจากสัตว์ในวงศ์ *Gallus domesticus* โดยเป็นเนื้อสดที่ยังไม่ผ่านกระบวนการแปรรูป ครอบคลุมจากโรงฆ่าสัตว์ถึงการขนส่งสู่ตลาด

2 บทนิยาม

- 2.1 ซากไก่ (carcass) หมายถึง ส่วนร่างกายทั้งหมดของไก่หลังเอาเลือด ขน และอวัยวะภายในออกแล้ว
- 2.2 เนื้อไก่ (chicken meat) หมายถึง เนื้อเยื่อจากซากไก่ที่ผ่านการชำแหละแล้ว
- 2.3 อวัยวะภายใน (visceral organ) หมายถึง อวัยวะทั้งหมดที่อยู่ภายในซากไก่ ประกอบด้วยส่วนที่สามารถบริโภคได้ และส่วนที่ไม่ควรบริโภค
- 2.4 เครื่องใน (giblet) หมายถึง อวัยวะภายใน เช่น หัวใจ ตับ กึ๋น ที่สามารถบริโภคได้
- 2.5 ไก่ทั้งตัว (whole chicken) หมายถึง ซากไก่ที่สมบูรณ์ประกอบด้วยหัว ลำตัว ขาสองข้างและปีก 2 ข้าง
- 2.6 ไก่ตัดเป็นส่วน (cutting part) หมายถึง ซากไก่ที่ตัดแบ่งออกเป็นชิ้น ซึ่งอาจจะแยกกระดูกหรือหนังออกหรือไม่ก็ได้ ตามวิธีการตัดแต่ง
 - 2.6.1 เนื้ออก (breast meat) หมายถึง เนื้อส่วนที่ตัดออกจากส่วนอกตั้งแต่ไหล่ถึงส่วนปลายของกระดูกอก (sternum)
 - 2.6.2 เนื้อสันใน (fillet) หมายถึง เนื้อส่วนที่ติดกับกระดูกอก มีลักษณะเป็นเส้นยาว
 - 2.6.3 เนื้อขา (leg meat) หมายถึง เนื้อส่วนตั้งแต่สะโพกถึงน่อง
 - 2.6.4 เนื้อสะโพก (thigh meat) หมายถึง เนื้อส่วนบนของขาที่ตัดแยกออกจากส่วนลำตัวและที่ข้อต่อที่เข่า (knee joint)
 - 2.6.5 เนื้อน่อง (drumstick) หมายถึง เนื้อส่วนล่างของขาที่ตัดเข่า (knee joint) และแข้ง (ankle) ออก
 - 2.6.6 ปีก (three joint wing) หมายถึง ส่วนปีกทั้งหมดตั้งแต่ข้อต่อที่ไหล่ถึงปลายปีก

2.6.7 ปีกบน (wingstick) หมายถึง ปีกส่วนที่ติดกับลำตัวโดยตัดส่วนปีกปลายออก

2.6.8 ปีกกลาง (middle wing) หมายถึง ปีกส่วนที่อยู่ระหว่างปีกบนกับปลายปีก

2.6.9 ปีกปลาย (two joint wing) หมายถึง ปีกทั้งหมดที่ตัดส่วนปีกบนออกแล้ว

2.6.10 ปลายปีก (wing tip) หมายถึง ส่วนปีกปลายที่ตัดส่วนบนออก

3 ประเภท

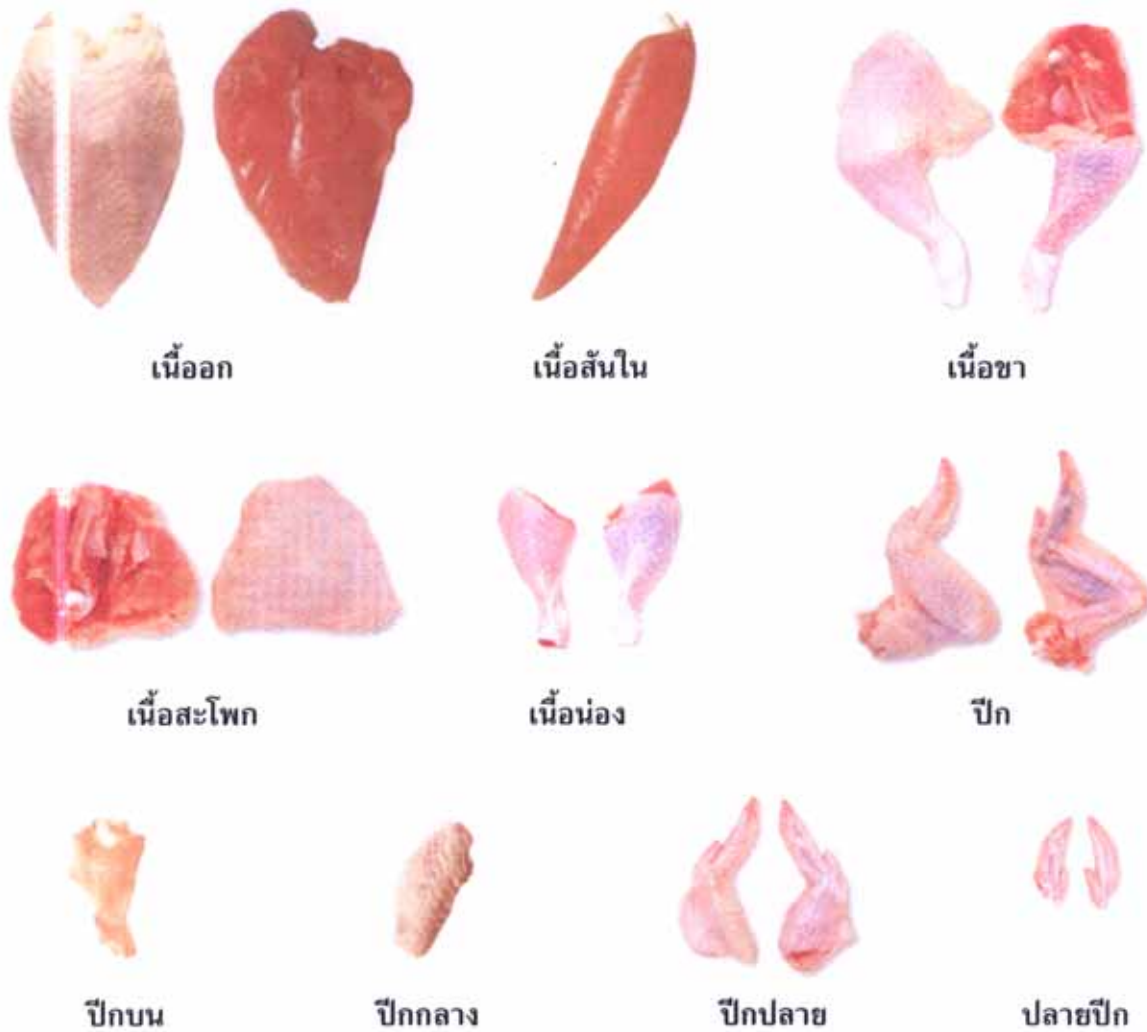
เนื้อไก่แบ่งออกได้เป็น 2 ประเภทคือ

3.1 ไก่ทั้งตัว (whole chicken) (รูปภาพที่ 1)

3.2 ไก่ตัดเป็นส่วน (cutting part) ได้แก่ เนื้ออก เนื้อสันใน เนื้อขา เนื้อสะโพก เนื้อน่อง ปีก ปีกบน ปีกกลาง ปีกปลาย ปลายปีก และอื่นๆ เช่น ตีนไก่ (รูปภาพที่ 2)



รูปภาพที่ 1 ภาพไก่ทั้งตัว



รูปภาพที่ 2 ภาพไก่ตัดเป็นส่วน

4 คุณภาพ

4.1 ข้อกำหนดคุณภาพขั้นต่ำของเนื้อไก่ที่ยอมรับได้ มีดังนี้

4.1.1 เนื้อไก่ตามมาตรฐานต้องผ่านการฆ่าและตัดแต่งจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกสุขลักษณะตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้องหรือมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง การปฏิบัติที่ดี สำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก

4.1.2 เนื้อไก่ต้องอยู่ในสภาพสะอาด เนื้อแน่นมีสีสม่ำเสมอตามธรรมชาติ มีรอยชำและรอยฉีกขาดได้ไม่เกินเกณฑ์การแบ่งชั้นคุณภาพ และปราศจากกลิ่นที่น่ารังเกียจ

4.1.3 ปราศจากสิ่งแปลกปลอมทางกายภาพที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค

4.1.4 ปราศจากวัตถุเจือปนอาหาร

4.2 การแบ่งชั้นคุณภาพ

เนื้อไก่แบ่งชั้นคุณภาพตามคุณลักษณะที่ต้องการของการบริโภค ดังนี้

4.2.1 ไก่ทั้งตัว แบ่งออกเป็น 3 ชั้นคุณภาพ ได้แก่ คุณภาพชั้นพิเศษ คุณภาพชั้นหนึ่ง คุณภาพชั้นสอง ตาม (ตารางที่ 1)

4.2.2 ไก่ตัดเป็นส่วน แบ่งออกเป็นคุณภาพชั้นพิเศษ และคุณภาพชั้นหนึ่ง (ตารางที่ 2)

ตารางที่ 1 คุณลักษณะของไก่ทั้งตัวตามเกณฑ์การแบ่งชั้นคุณภาพ

คุณลักษณะ	เกณฑ์ที่กำหนด		
	คุณภาพชั้นพิเศษ	คุณภาพชั้นหนึ่ง	คุณภาพชั้นสอง
1. รูปร่างทั้งตัว	สมบูรณ์ มีอกเต็ม	สมบูรณ์ มีอกไม่เต็ม	ไม่สมบูรณ์
2. กระดูกอก	โค้งธรรมชาติไปตามแนวอก	คดเล็กน้อย	คดมาก
3. หลัง	ไม่พิการ ไม่โค้งหรือคดงอ	โค้งหรือคดเล็กน้อย	คด
4. ขา	ตามธรรมชาติ ไม่มีรอยชำหรือเลือดคั่งบริเวณผิวหนัง	ตามธรรมชาติ หรือมีรอยชำหรือเลือดคั่งบริเวณผิวหนังเล็กน้อย	มีรอยชำหรือเลือดคั่งที่ผิวหนังบ้างหลายแห่ง
5. ปีก	มีครบทุกส่วน รูปร่างปกติ และมีเนื้อเต็ม	มีครบทุกส่วน อาจผิดรูปเล็กน้อย และมีเนื้อเต็ม	ครบทุกส่วน ผิดรูปร่าง
6. เนื้อทั้งตัว	มีเนื้ออกหนา แน่น และหุ้มกระดูกอกได้เต็มไม่เห็นสันกระดูกหรือสมบูรณ์ตามสายพันธุ์	เนื้อแน่นน้อยกว่าชั้นคุณภาพดีมาก ความหนาพอสมควร หุ้มกระดูกอกได้เต็ม	เนื้อแน่นน้อยกว่าชั้นคุณภาพดี
7. ขนอ่อนและ-ขนละเอียด	ไม่มี	มีเล็กน้อย	มีมาก
8. รอยฉีกขาดที่ผิวหนังทะลุถึงชั้นเนื้อ (วัดตามความยาว)	ส่วนอกและขาต้องไม่มีรอยฉีกขาด ถ้ามีรอยฉีกขาดทุกแห่งทั่วตัวรวมกันขนาดต้องไม่เกิน 1.3 เซนติเมตร	ส่วนอกและขามีรอยฉีกขาดรวมกันขนาดต้องไม่เกิน 1.3 เซนติเมตร หรือทุกแห่งทั่วตัวรวมกันขนาดต้องไม่เกิน 7.6 เซนติเมตร	มีรอยฉีกขาดทั่วตัวเกิน 7.6 เซนติเมตร

คุณลักษณะ	เกณฑ์ที่กำหนด		
	คุณภาพชั้นพิเศษ	คุณภาพชั้นหนึ่ง	คุณภาพชั้นสอง
9. กระดุก - ข้อหลุด - กระดุกหัก	ไม่เกิน 1 ข้อ ไม่มี	ข้อหลุดไม่เกิน 2 ข้อ กระดุกหักไม่เกิน 1 แห่ง แต่กระดุกต้องไม่โผล่พ้นเนื้อ	ข้อหลุดไม่เกิน 4 ข้อ กระดุกหักมากกว่า 1 แห่ง แต่ไม่เกิน 3 แห่ง กระดุกต้องไม่โผล่พ้นเนื้อ
10. ส่วนฉีกหลุดหาย	ไม่มี	มีได้เฉพาะปลายปีก	มีได้เฉพาะปลายปีก
11. สีสันหนังผิดปกติ	ให้มีได้ที่ส่วนอกและขา ขนาดรวมกันต้องไม่เกิน 2.5 เซนติเมตร หรือทุกแห่งทั่วตัว รวมกันต้องไม่เกิน 5.0 เซนติเมตร	ให้มีได้ที่ส่วนอกและขา ขนาดรวมกันต้องไม่เกิน 5.0 เซนติเมตร หรือทุกแห่งทั่วตัว รวมกันขนาดต้องไม่เกิน 7.6 เซนติเมตร	ทั่วตัวรวมกันขนาดต้องไม่เกิน 8 เซนติเมตร

ตารางที่ 2 คุณลักษณะที่ต้องการของไก่ตัดเป็นส่วน

คุณลักษณะ	เกณฑ์ที่กำหนด	
	คุณภาพชั้นพิเศษ	คุณภาพชั้นหนึ่ง
1. เนื้อ	เนื้อเต็มและแน่น	เนื้อเต็มและแน่นพอควร
2. ขนอ่อน	มีเล็กน้อย	มีพอควร
3. รอยฉีกขาด	ไม่มี	มีเล็กน้อย
4. หนังหลุด	ไม่มี	มีเล็กน้อย
5. กระดุกหักและข้อหลุด	ไม่มี	มีเล็กน้อย
6. สีที่ผิดไปจากปกติ เช่น สีที่เกิดจากเนื้อช้ำ	ไม่มี	มีเล็กน้อย

5 ข้อกำหนดเกณฑ์ความคลาดเคลื่อน

5.1 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนของคุณลักษณะของไก่แบบทั้งตัว

5.1.1 คุณภาพชั้นพิเศษ

ยอมให้มีเนื้อไก่ที่มีลักษณะไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดในคุณภาพชั้นพิเศษได้ แต่ต้องมีลักษณะไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดตามคุณภาพชั้นหนึ่งปนมาได้ไม่เกินร้อยละ 5 โดยปริมาณ

5.1.2 คุณภาพชั้นหนึ่ง

ยอมให้มีเนื้อไก่ที่มีลักษณะไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดในคุณภาพชั้นหนึ่งได้ แต่ต้องมีลักษณะไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดตามคุณภาพชั้นสองปนมาได้ไม่เกินร้อยละ 5 โดยปริมาณ

5.1.3 คุณภาพชั้นสอง

ยอมให้เนื้อไก่มีลักษณะเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดในชั้นคุณภาพนี้เท่านั้น

5.2 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนของคุณลักษณะของไก่ตัดเป็นส่วน

5.2.1 คุณภาพชั้นพิเศษ

ยอมให้มีเนื้อไก่ที่มีลักษณะไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดในคุณภาพชั้นพิเศษได้ แต่ต้องมีลักษณะไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดตามคุณภาพชั้นหนึ่งปนมาได้ไม่เกินร้อยละ 5 โดยปริมาณ

5.2.2 คุณภาพชั้นหนึ่ง

ยอมให้เนื้อไก่มีลักษณะเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดในชั้นคุณภาพนี้เท่านั้น

6 สารปนเปื้อน

ชนิดและปริมาณสารปนเปื้อนในเนื้อไก่ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติเรื่อง สารปนเปื้อน

7 สารพิษตกค้าง

ชนิดและปริมาณสารพิษตกค้างในเนื้อไก่ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติเรื่อง สารพิษตกค้าง

8 ยาสัตว์ตกค้าง

ชนิดและปริมาณยาสัตว์ตกค้างในเนื้อไก่ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติเรื่อง ยาสัตว์ตกค้าง

9 สุขลักษณะ

9.1 การผลิตเนื้อไก่รวมถึงการบรรจุ การเก็บรักษา และการขนส่ง ต้องปฏิบัติตามอย่างถูกต้องสุขลักษณะทุกขั้นตอน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่จะก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค

9.2 ข้อกำหนดด้านจุลินทรีย์

จุลินทรีย์ที่อาจปนเปื้อนเนื้อไก่ ต้องเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

9.2.1 จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด ต้องไม่เกิน 5×10^5 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม วิธีทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (2000) ข้อ 966.23C หรือวิธีการทดสอบที่เทียบเท่า

9.2.2 โคลิฟอร์ม (Coliform organism) ต้องไม่เกิน 5×10^3 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม วิธีทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (2000) ข้อ 966.24 หรือวิธีการทดสอบที่เทียบเท่า

9.2.3 สตาฟีโลค็อกคัส ออเรียส (*Staphylococcus aureus*) ต้องไม่เกิน 1×10^2 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม วิธีทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (2000) ข้อ 975.55 หรือวิธีการทดสอบที่เทียบเท่า

9.2.4 ซัลโมเนลลา (*Salmonella* spp.) ต้องไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม วิธีทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (2000) ข้อ 995.20 หรือวิธีการทดสอบที่เทียบเท่า

10 การบรรจุและการเก็บรักษา

10.1 เนื้อไก่ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด และปิดมิดชิด ถ้าเป็นบรรจุภัณฑ์พลาสติกต้องมีมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข คุณสมบัติของบรรจุภัณฑ์ต้องมีความทนทานต่อการขนส่ง ไม่ฉีกขาดหรือเป็นรูเมื่อเก็บที่อุณหภูมิต่ำ และสามารถป้องกันการดูดซึมกลิ่นจากสิ่งแวดล้อม

10.2 เนื้อไก่ที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์แล้ว ให้ปิดเครื่องหมายฉลากแสดงรายละเอียดและเก็บรักษาไว้ในห้องเย็นที่สามารถควบคุมอุณหภูมิภายในของเนื้อไม่สูงกว่า 4 องศาเซลเซียสตลอดเวลา แต่ต้องไม่เกิน 7 วัน

11 การแสดงเครื่องหมายและฉลาก

11.1 ฉลากที่ใช้กำกับบรรจุภัณฑ์เนื้อไก่ทุกหน่วยต้องมีฉลากที่มีข้อความอ่านได้ชัดเจนไม่ลอกหลุด โดยระบุข้อความ

11.1.1 ประเภทของเนื้อไก่และชั้นคุณภาพ

11.1.2 น้ำหนักสุทธิเป็นกรัม หรือกิโลกรัม

11.1.3 ข้อแนะนำในการเก็บรักษา

11.1.4 วันเดือนปีที่ผลิต และวันเดือนปีที่ควรบริโภคก่อน

11.1.5 ชื่อผู้ผลิตหรือฟาร์มที่ผลิต หรือเครื่องหมายการค้า หรือชื่อผู้จัดจำหน่าย และสถานที่ตั้ง

11.2 ภาษา ต้องใช้ข้อความเป็นภาษาไทย กรณีฉลากที่ผลิตเพื่อการส่งออกจะแสดงข้อความเป็นภาษาใดก็ได้

11.3 การแสดงเครื่องหมายการตรวจสอบทางราชการหรือเครื่องหมายรับรองให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์หรือเงื่อนไขของหน่วยตรวจรับรองที่ได้รับการยอมรับจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

12 การชักตัวอย่าง

การชักตัวอย่างให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติเรื่อง การชักตัวอย่างผลิตภัณฑ์จากสัตว์

13 การขนส่ง

13.1 พาหนะที่ใช้ในการขนส่งเนื้อไก่ต้องออกแบบให้บรรจุภัณฑ์ของเนื้อไก่ไม่สัมผัสพื้น สามารถรักษาคุณภาพของเนื้อไก่ไว้ได้ตลอดระยะเวลาขนส่ง สามารถป้องกันสัตว์พาหะและน้ำรั่วซึม และสามารถทำความสะอาดทั้งภายในและภายนอกได้อย่างทั่วถึง

13.2 พาหนะที่ใช้ขนส่งเนื้อไก่ต้องมีการติดตั้งระบบทำความเย็นภายในบริเวณจัดเก็บบรรจุภัณฑ์ของเนื้อไก่ และสามารถควบคุมอุณหภูมิใจกลางเนื้อไก่ให้มีอุณหภูมิไม่สูงกว่า 4 องศาเซลเซียสตลอดเวลา

13.3 ภายหลังการขนส่งเนื้อไก่แล้ว ต้องรีบทำความสะอาดพาหนะทันทีด้วยน้ำและ/หรือโซเดียมไฮโปคลอไรต์ที่เข้มข้นเพียงพอไว้กับทางราชการ แล้วปล่อยให้แห้ง และต้องปราศจากกลิ่นผิดปกติ

ภาคผนวก

ภาคผนวกนี้แสดงข้อมูล สารพิษตกค้าง สารปนเปื้อน และยาสัตว์ตกค้าง ที่มีกำหนดไว้ในกฎหมาย มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง เพื่อการใช้ประโยชน์ได้สะดวก อย่างไรก็ตาม ข้อมูลตามภาคผนวกนี้ไม่ถือว่าเป็น ส่วนหนึ่งของข้อกำหนดตามข้อ 6 7 และ 8 ในมาตรฐานฉบับนี้ ทั้งนี้ข้อมูลเหล่านี้ อาจมีการเปลี่ยนแปลง การนำไปใช้อ้างอิง ให้ยึดถือตามเอกสารอ้างอิงฉบับล่าสุด

1 สารพิษตกค้าง

ชนิดและปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่กำหนดให้มีได้ในเนื้อไก่ ดังนี้

1.1 ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ (Extraneous Maximum Residue Limit, EMRL)

ชนิดของสารพิษตกค้าง	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่กำหนดให้มีได้ (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของเนื้อไก่)
คลอร์เดน (Chlordane)	0.05
ดีดีที (DDT)	0.3
ดีลดริน (Dieldrin)	0.2
อัลดริน (Aldrin)	0.2
เอนดริน (Endrin)	0.1
เฮปทาคลอร์ (Heptachlor)	0.2

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

1.2 ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดเนื่องจากการใช้ (Maximum Residue Limit, MRL)

ชนิดของสารพิษตกค้าง	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่กำหนดให้มีได้ (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของเนื้อไก่)
คลอร์ไพริฟอส-เมทิล (Chlorpyrifos-methyl) ¹	0.05
คลอร์ไพริฟอส (Chlorpyrifos) ²	0.01 (ไขมัน)
คาร์บาริล (Carbaryl) ²	0.05
ไซเปอร์เมทริน (Cypermethrin) ²	0.05
ไดโคโฟล (Dicofol) ²	0.1 (ไขมัน)
ไดเมโทเอต (Dimethoate) ²	0.05

ชนิดของสารพิษตกค้าง	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่กำหนดให้มีได้ (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของเนื้อไก่)
ไดอะโซน (Diazone) ¹	0.02
ไตรอะโซฟอส (Triazophos) ²	0.01
ทีบูโคนาโซน (Tebuconazole) ¹	0.05
เทอบูฟอส (Terbufos) ¹	0.05
ไทโอฟาเนท-เมทิล (Thiophanate-methyl) ¹	0.1
ไบเฟนทริน (Bifenthrin) ¹	0.05
เพนโคนาโซน (Penconazole) ¹	0.05
โพรฟิโนฟอส (profenofos) ²	0.05
ฟลูซิโลโซน (Flusilazole) ¹	0.01
เฟนบูทาติน ออกไซด์ (Fenbutatin Oxide) ¹	0.05
เมโทมิล (Methomyl) ²	0.02
วินโคลโซลิน (Vinclozolin) ¹	0.05
อะซีเฟต (Acephate) ²	0.01

ที่มา: ¹ Codex Alimentarius. Maximum Residue Limits (MRLs) for Pesticides. CAC/MRL, Rev.1-2001

² มาตรฐานสินค้าเกษตรและแห่งชาติ เรื่อง สารพิษตกค้าง : ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (มกอช. 9002-2547)

2 สารปนเปื้อน

ชนิดและปริมาณสารปนเปื้อนที่กำหนดให้มีได้ในเนื้อไก่ ดังต่อไปนี้

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

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

3 ยาสัตว์ตกค้าง

3.1 เนื้อไก่ ต้องตรวจไม่พบการปนเปื้อนยาสัตว์ ดังต่อไปนี้

3.1.1 คลอแรมเฟนิคอลและเกลือของสารนี้ (Chloramphenical and its salts)

3.1.2 ไนโตรฟิวราโซนและเกลือของสารนี้ (Nitrofurazone and its salts)

3.1.3 ไนโตรฟิวแรนโทอินและเกลือของสารนี้ (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 ยาสัตว์ตกค้างสูงสุดที่กำหนดให้มีได้ในเนื้อไก่ ดังต่อไปนี้

ชนิดของยาสัตว์ตกค้าง	ปริมาณยาสัตว์ตกค้างสูงสุดที่กำหนดให้มีได้ (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของเนื้อไก่)
คลออร์ทเทระไซคลิน (Chlortetracycline)	0.2
ซัลราฟลอกซาซิน (Sarafloxacin)	0.01
เดโนฟลอกซาซิน (Danofloxacin)	0.2
เดลทาเมทริน (Deltamethrin)	0.03
ไดคลาซูริล (Diclazuril)	0.5
ไดไฮโดรสเตรปโทไมซิน (Dihydrostreptomycin)	0.6
เทตระไซคลิน (Tetracycline)	0.2
นีโอไมซิน (Neomycin)	0.5
ไนคาร์บาซิน (Nicarbazin)	0.2
เบนซิลเพนิซิลลิน (Benzylpenicillin)	0.05
โปรเคน เบนซิลเพนิซิลลิน (Procaine benzylpenicillin)	0.05
ฟลูเบนดาโซล (Flubendazole)	0.2
ฟลูเมควิน (Flumequine)	0.5
ลินโคไมซิน (Lincomycin)	0.2
ลิวามิโซล (Levamisole)	0.01
สไปราไมซิน (Spiramycin)	0.2
สเปคทีโนไมซิน (Spectinomycin)	0.5
สเตรปโทไมซิน (streptomycin)	0.6
ออกซิเทตระไซคลิน (Oxytetracycline)	0.2

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