



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 6701-2548

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 6701-2005

เนื้อเป็ด

DUCK MEAT

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ICS 67.120.20 ISBN 974-403-285-5



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 6701-2548

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 6701-2005

เนื้อเป็ด

DUCK MEAT

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

คณะกรรมการร่างมาตรฐานเนื้อเป็ด

1. ประธานคณะกรรมการ
นายสัตวแพทย์ศักดิ์ชัย ศรีบุญเชื้อ
2. ผู้แทนกรมการค้าต่างประเทศ
นายวิวัฒน์ พานิชกุล
นายชูชาติ คชศิริพงศ์
3. ผู้แทนกรมปศุสัตว์
นางศิริพันธ์ โมราถบ
นายสัตวแพทย์สมบัติ ศุภประภากร
4. ผู้แทนสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค
นายประพิศ ยอดสุวรรณ
นายจิรัชย์ มูลทองโร่ย
นางสาววิราภรณ์ ห่วงรักษ์
5. ผู้แทนสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
นางสาวพิมพ์พรรณ พิธานพิทยรัตน์
นางสาวจิรารัตน์ เทศะศิลป์
นางสาวทิพิชา โปษยานนท์
6. ผู้แทนสำนักรับรองมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ มกอช.
นางสาววิบูลวรรณ วรรณโมลี
นางสาวสุพิศสา ปิ่นพงษ์
7. ผู้แทนคณะสัตวแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ น.สพ.ดร.ฐานิสร์ ดำรงควัฒนโกติน
8. ผู้แทนคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
รองศาสตราจารย์ ดร.วรรณวิบูลย์ กาญจนบุญชู
ดร.วรรณิ จิรภาคย์กุล
9. ผู้แทนกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย
นายสัตวแพทย์บุญเพ็ง สันติวัฒนธรรม
10. ผู้แทนสมาคมผู้เลี้ยงเป็ดเพื่อการค้าและการส่งออก
นายกฤฤทธิ์ อารีปกรณ์
11. ผู้แทนสมาคมสัตว์บาลแห่งประเทศไทย
นายเจสตา จันทรเสรีวัฒน์
รองศาสตราจารย์ ดร.สุภาพร อีสริโยดม
12. ผู้แทนบริษัทบางกอกแรนซ์ จำกัด
นางสิริภิญญา ไชยมุทรา
นายบุญชัย เดชบรรเกียรติ

13. ผู้แทนบริษัทฟาร์มกรุงเทพฯ จำกัด

นายณฤกษ์ มางเขียว

14. ผู้ทรงคุณวุฒิ หรือผู้เชี่ยวชาญ

ดร.สวัสดิ์ ธรรมบุตร

15. สัตวแพทย์หญิงนนทนา โปษณเจริญ

คณะทำงานและเลขานุการ

16. นายสัตวแพทย์สุรยุทธ ทรงสุหมัด หรือ นางสาวจิรจิต ดิศสนะ คณะทำงานและผู้ช่วยเลขานุการ

เนื้อเป็ดเป็นสินค้าเกษตรด้านปศุสัตว์ที่ผลิตเพียงพอกับการบริโภคภายในประเทศและส่งออกไปยังต่างประเทศ ดังนั้นเพื่อให้เนื้อเป็ดของไทยเป็นที่ยอมรับในระดับชาติและระดับสากล เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคและส่งเสริมการส่งออก กระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงเห็นสมควรจัดทำมาตรฐานเนื้อเป็ด

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 : เนื้อเป็ด

พ.ศ. 2548

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

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

ประกาศ ณ วันที่ 14 พฤษภาคม พ.ศ. 2548


(คุณหญิงสุดารัตน์ เกตุราพันธ์)
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

เนื้อเป็ด

1 ขอบข่าย

มาตรฐานเนื้อเป็ดเป็นมาตรฐานของเนื้อจากสัตว์ในวงศ์ *Anatidae* โดยเป็นเนื้อสดที่ยังไม่ผ่านกระบวนการแปรรูป ครอบคลุมจากโรงฆ่าสัตว์ถึงการขนส่งสู่ตลาด

2 บทนิยาม

2.1 ซากเป็ด (carcass) หมายถึง ส่วนร่างกายทั้งหมดของเป็ดหลังเอาเลือด ขน และอวัยวะภายในออกแล้ว

2.2 เนื้อเป็ด (duck meat) หมายถึง เนื้อเยื่อจากซากเป็ดที่ผ่านการชำแหละแล้ว

2.3 อวัยวะภายใน (visceral organ) หมายถึง อวัยวะทั้งหมดที่อยู่ภายในซากเป็ด ประกอบด้วยส่วนที่สามารถบริโภคได้ และส่วนที่ไม่ควรบริโภค

2.4 เครื่องใน (giblet) หมายถึง อวัยวะภายใน เช่น หัวใจ ตับ กึ๋น ที่สามารถบริโภคได้

2.5 เป็ดทั้งตัว (whole duck) หมายถึง ซากเป็ดที่สมบูรณ์ประกอบด้วยหัว ลำตัว ขาสองข้างและปีก 2 ข้าง

2.6 เป็ดตัดเป็นส่วน (cutting part) หมายถึง ซากเป็ดที่ตัดแบ่งออกเป็นชิ้น 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

เนื้อเป็ดสดแบ่งออกได้เป็น 2 ประเภทคือ

- 3.1 เป็ดทั้งตัว (whole duck)
- 3.2 เป็ดตัดเป็นส่วน (cutting part) ได้แก่ เนื้ออก เนื้อสันใน เนื้อขา เนื้อสะโพก เนื้อน่อง ปีก ปีกบน ปีกกลาง ปีกปลาย ปลายปีก และอื่นๆ ได้แก่ ลิ้น ปากเปิด ตีนเป็ด ฯลฯ

4 คุณภาพ

- 4.1 ข้อกำหนดคุณภาพขั้นต่ำของเนื้อเป็ดที่ยอมรับได้ มีดังนี้

4.1.1 เนื้อเป็ดตามมาตรฐานต้องผ่านการฆ่าและตัดแต่งจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกสุขลักษณะตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้องหรือมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก

4.1.2 เนื้อเป็ดต้องอยู่ในสภาพสะอาด เนื้อแน่นมีสีสม่ำเสมอ มีรอยชำและรอยฉีกขาดได้ไม่เกินเกณฑ์การแบ่งชั้นคุณภาพ มีกลิ่นตามธรรมชาติ ปราศจากกลิ่นที่น่ารังเกียจ

4.1.3 ปราศจากสิ่งแปลกปลอมทางกายภาพที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค

4.1.4 ปราศจากวัตถุเจือปนอาหาร

4.2 การแบ่งชั้นคุณภาพ

เนื้อเป็ดแบ่งชั้นคุณภาพตามคุณลักษณะที่ต้องการของการบริโภค ดังนี้

- 4.2.1 เป็ดทั้งตัว แบ่งออกเป็น 2 ชั้นคุณภาพ ได้แก่ คุณภาพชั้นพิเศษ และคุณภาพชั้นหนึ่ง (ตารางที่ 1)
- 4.2.2 เป็ดตัดเป็นส่วน แบ่งออกเป็น 2 ชั้นคุณภาพ ได้แก่ คุณภาพชั้นพิเศษ และคุณภาพชั้นหนึ่ง (ตารางที่ 2)

ตารางที่ 1. คุณลักษณะของเปิดทั้งตัวตามเกณฑ์การแบ่งชั้นคุณภาพ

คุณลักษณะ	เกณฑ์ที่กำหนด	
	คุณภาพขั้นพิเศษ	คุณภาพชั้นหนึ่ง
1. รูปร่างทั้งตัว	สมบูรณ์ มือเต็ม	สมบูรณ์ มือไม่เต็ม
2. กระดุกอก	ตรงไปตามแนวอก	คดเล็กน้อย
3. หลัง	ไม่พิการ ไม่โค้งหรือคดงอ	โค้งหรือคดเล็กน้อย
4. ขา	รูปทรงปกติ ไม่มีรอยชำหรือเลือดคั่งบริเวณผิวหนัง	ผิดปกติ หรือมีรอยชำหรือเลือดคั่งบริเวณผิวหนังเล็กน้อย
5. ปีก	มีครบทุกส่วน รูปทรงปกติ และมีเนื้อเต็ม	มีครบทุกส่วน อาจผิดปกติเล็กน้อย และมีเนื้อเต็ม
6. เนื้อทั้งตัว	มีเนื้อมากหนา แน่น และหุ้มกระดุกอกได้เต็มไม่เห็นสันกระดูก หรือสมบูรณ์ตามสายพันธุ์	มีเนื้อมากหนาพอสมควร และหุ้มกระดุกอกได้เต็ม ไม่เห็นสันกระดูก
7. ขนคอ	ไม่มี	ไม่มี
8. ขนอ่อน	อาจมีบ้างเล็กน้อย	มีพอสมควร
9. รอยฉีกขาด ที่ผิวหนังทะลุถึงชั้นเนื้อ (วัดตามความยาว)	ส่วนอกและขาต้องไม่มีรอยฉีกขาด ถ้ามีรอยฉีกขาดทุกแห่งทั่วตัวรวมกันขนาดต้องไม่เกิน 1.3 เซนติเมตร	ส่วนอกและขามีรอยฉีกขาดรวมกันขนาดต้องไม่เกิน 1.3 เซนติเมตร หรือทุกแห่งทั่วตัวรวมกันขนาดต้องไม่เกิน 7.6 เซนติเมตร
10. กระดุก - ข้อหลุด - กระดุกหัก	ไม่เกิน 1 ข้อ ไม่มี	ข้อหลุดไม่เกิน 2 ข้อ กระดุกหักไม่เกิน 1 แห่ง แต่กระดุกต้องไม่โผล่พ้นเนื้อ
11. ส่วนฉีกหลุดหาย	ไม่มี	มีได้เฉพาะปลายปีก
12. สีผิวหนังผิดปกติ	ให้มีได้ที่ส่วนอกและขาขนาดรวมกันต้องไม่เกิน 2.5 เซนติเมตร หรือทุกแห่งทั่วตัวรวมกันต้องไม่เกิน 5.0 เซนติเมตร	ให้มีได้ที่ส่วนอกและขาขนาดรวมกันต้องไม่เกิน 5.0 เซนติเมตร หรือทุกแห่งทั่วตัวรวมกันขนาดต้องไม่เกิน 7.6 เซนติเมตร

ตารางที่ 2. คุณลักษณะที่ต้องการของเนื้อเป็ดแบบตัดเป็นส่วน

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

5 ข้อกำหนดเกณฑ์ความคลาดเคลื่อน

เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนของคุณลักษณะที่ต้องการในแต่ละชั้นคุณภาพ

5.1 คุณภาพชั้นพิเศษ

ยอมให้มีเนื้อเป็ดที่มีลักษณะไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดในคุณภาพชั้นพิเศษได้ แต่ต้องมีลักษณะไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดตามคุณภาพชั้นหนึ่งปนมาได้ไม่เกินร้อยละ 5 โดยปริมาณ

5.2 คุณภาพชั้นหนึ่ง

ยอมให้เนื้อเป็ดมีลักษณะเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดในชั้นคุณภาพนี้เท่านั้น

6 สารปนเปื้อน

ชนิดและปริมาณสารปนเปื้อนในเนื้อเป็ดให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติเรื่อง สารปนเปื้อน

7 สารพิษตกค้าง

ชนิดและปริมาณสารพิษตกค้างในเนื้อเป็ดให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติเรื่อง สารพิษตกค้าง

8 ยาสัตว์ตกค้าง

ชนิดและปริมาณยาสัตว์ตกค้างในเนื้อเปิดให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติเรื่อง ยาสัตว์ตกค้าง

9 สุขลักษณะ

9.1 การผลิตเนื้อเปิดรวมถึงการบรรจุ การเก็บรักษาและการขนส่ง ต้องปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะทุกขั้นตอน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่จะก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค

9.2 ข้อกำหนดด้านจุลินทรีย์

จุลินทรีย์ที่อาจปนเปื้อนเนื้อเปิด 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 สตาฟิโลค็อกคัส 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 เนื้อเปิดต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด และปิดมิดชิด ถ้าเป็นบรรจุภัณฑ์พลาสติกต้องมีมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข คุณสมบัติของบรรจุภัณฑ์ต้องมีความทนทานต่อการขนส่ง ไม่ฉีกขาดหรือเป็นรูเมื่อเก็บที่อุณหภูมิต่ำ และสามารถป้องกันการดูดซึ่มกลิ่นจากสิ่งแวดล้อม

10.2 เนื้อเปิดที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์แล้ว ให้ปิดเครื่องหมายฉลากแสดงรายละเอียดและเก็บรักษาไว้ในห้องเย็นที่สามารถควบคุมอุณหภูมิภายในของเนื้อไม่สูงกว่า 4 องศาเซลเซียสตลอดเวลา แต่ต้องไม่เกิน 7 วัน

11 การแสดงเครื่องหมายและฉลาก

11.1 ฉลากที่ใช้กำกับบรรจุภัณฑ์เนื้อเป็ดทุกหน่วยต้องมีฉลากที่มีข้อความอ่านได้ชัดเจนไม่ลอกหลุด โดยระบุข้อความ

11.1.1 ประเภทของเนื้อเป็ดและชั้นคุณภาพ

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 กรณีฉลากที่ผลิตเพื่อการส่งออกจะแสดงข้อความ เป็นภาษาใดก็ได้

11.3 การแสดงเครื่องหมายการตรวจสอบทางราชการหรือเครื่องหมายรับรองให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ หรือเงื่อนไขของหน่วยตรวจรับรองที่ได้รับการยอมรับจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

12 การชักตัวอย่าง

การชักตัวอย่างให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตร และอาหารแห่งชาติเรื่อง การชักตัวอย่างผลิตภัณฑ์จากสัตว์

13 การขนส่ง

13.1 พาหนะที่ใช้ในการขนส่งเนื้อเป็ดต้องออกแบบให้บรรจุภัณฑ์ของเนื้อเป็ดไม่สัมผัสพื้น สามารถรักษาคุณภาพของเนื้อเป็ดไว้ได้ตลอดระยะเวลาขนส่ง สามารถป้องกันสัตว์พาหะและน้ำรั่วซึม และสามารถทำความสะอาดทั้งภายในและภายนอกได้อย่างทั่วถึง

13.2 พาหนะที่ใช้ขนส่งเนื้อเป็ดต้องมีการติดตั้งระบบทำความเย็นภายในบริเวณจัดเก็บบรรจุภัณฑ์ของเนื้อเป็ด และสามารถควบคุมอุณหภูมิใจกลางเนื้อเป็ดให้มีอุณหภูมิไม่สูงกว่า 4 องศาเซลเซียสตลอดเวลา

13.3 ภายหลังการขนส่งเนื้อเป็ดแล้ว ต้องรีบทำความสะอาดพาหนะทันทีด้วยน้ำและ/หรือใช้ยาฆ่าเชื้อโรค ที่ขึ้นทะเบียนไว้กับทางราชการ แล้วปล่อยให้แห้ง และต้องปราศจากกลิ่นผิดปกติ

ภาคผนวก

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

1 สารพิษตกค้าง

ชนิดและปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่กำหนดให้มีได้ในเนื้อเป็ด ดังนี้

1.1 ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ (Extraneous Maximum Residue Limit, EMRL)

ชนิดของสารพิษตกค้าง	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่กำหนดให้มีได้ (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของเนื้อเป็ด)
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 กิโลกรัมของเนื้อเป็ด)
คลอร์ไพริฟอส (Chlorpyrifos)	0.01 (ไขมัน)
คาร์บาริล (Carbaryl)	0.05
ไซเพอร์เมทริน (Cypermethrin)	0.05
ไดโคโฟล (Dicofol)	0.1 (ไขมัน)
ไดเมโทเอต (Dimethoate)	0.05
ไดอะโซน (Diazon)	0.02
ไตรอะโซฟอส (Triazophos)	0.01
โพรฟีนอเฟอส (Profenofos)	0.05
เมโทมิล (Methomyl)	0.02
อะซีเฟต (Acephate)	0.01

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

2 สารปนเปื้อน

ชนิดและปริมาณสารปนเปื้อนที่กำหนดให้มีได้ในเนื้อเป็ด ดังต่อไปนี้

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

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

3 ยาสัตว์ตกค้าง

3.1 เนื้อเป็ด ต้องตรวจไม่พบการปนเปื้อนยาสัตว์ ดังต่อไปนี้

3.1.1 คลอแรมเฟนิคอลและเกลือของสารนี้ (Chloramphenicol 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 ยาสัตว์ตกค้างสูงสุดที่กำหนดให้มีได้ในเนื้อเป็ด ดังต่อไปนี้

ชนิดของยาสัตว์ตกค้าง	ปริมาณยาสัตว์ตกค้างสูงสุดที่กำหนดให้มีได้ (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของเนื้อเป็ด)
คลอร์เทตระไซคลิน (Chlortetracycline)	0.2
ไดคลาซูลิล (Diclazuril)	0.5
เทตระไซคลิน (Tetracycline)	0.2
นีโอไมซิน (Neomycin)	0.5
ฟลูเบนดาโซล (Flubendazole)	0.2
ลีวามิโซล (Levamisole)	0.01
ออกซิเทตระไซคลิน (Oxytetracycline)	0.2

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