

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 9005-2548

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 9005-2005

หลักเกณฑ์การใช้เครื่องหมายรับรอง Q และ Q Premium กับสินค้าเกษตรและอาหาร

CRITERIA FOR THE USE OF CERTIFICATION MARKS Q AND Q PREMIUM ON AGRICULTURAL AND FOOD COMMODITES

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ICS 03.120.20 ISBN 974-403-334-7



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 9005 – 2548

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 9005 – 2005

หลักเกณฑ์การใช้เครื่องหมายรับรอง Q และ Q Premium กับสินค้าเกษตรและอาหาร

CRITERIA FOR THE USE OF CERTIFICATION MARKS Q AND Q PREMIUM ON AGRICULTURAL AND FOOD COMMODITES

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
ถนนราชดำเนินนอก เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200
โทรศัพท์ 0 2283 1600 www.acfs.go.th

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 122 ตอนที่ 122ง
วันที่ 22 ธันวาคม พุทธศักราช 2548

ตามที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้จัดระบบการรับรองสินค้าเกษตรและอาหาร และระบบการผลิตสินค้าเกษตรและอาหารขึ้น โดยครอบคลุมสินค้าเกษตรทุกประเภททั้งผัก ผลไม้ ธัญพืช สินค้าปศุสัตว์ สินค้าประมง และได้กำหนดการใช้เครื่องหมายรับรอง Q สำหรับความปลอดภัยของการรับรองสินค้าเกษตรและอาหารทุกประเภทไปแล้ว เพื่อเป็นการสนับสนุนการพัฒนาการผลิตสินค้าเกษตรที่มีคุณภาพสูง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ จึงได้กำหนดให้มีการใช้เครื่องหมาย Q Premium เพื่อรับรองสินค้าเกษตรที่มีความปลอดภัย และมีการคัดแยกชั้นคุณภาพ หรือมีการผลิตและการจัดการเป็นพิเศษเพื่อให้ได้สินค้าที่มีคุณภาพระดับสูง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงเห็นสมควรจัดทำมาตรฐานหลักเกณฑ์การใช้เครื่องหมายรับรอง Q และ Q Premium กับสินค้าเกษตรและอาหารให้มีความชัดเจน

มาตรฐานนี้กำหนดขึ้นโดยอ้างอิงเกณฑ์ข้อกำหนดในมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติที่เป็นมาตรฐานสินค้าและมาตรฐานระบบการผลิตที่เกี่ยวข้อง และมีการประชุมหารือผู้เกี่ยวข้องทุกฝ่ายทั้งภาครัฐ เกษตรกร ผู้ประกอบการ ผู้ส่งออก ผู้ประกอบธุรกิจค้าปลีก นักวิชาการ และผู้ทรงคุณวุฒิ ในกลุ่มสินค้าด้านผัก ผลไม้ ข้าว ประมง และปศุสัตว์ เพื่อกำหนดเกณฑ์คุณภาพระดับสูง



ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ :
หลักเกณฑ์การใช้เครื่องหมายรับรอง Q และ Q Premium กับสินค้าเกษตรและอาหาร
พ.ศ. 2548

ด้วยคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ในการประชุมครั้งที่ 2/2548 เมื่อวันที่ 29 สิงหาคม 2548 มีมติเห็นชอบให้กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง หลักเกณฑ์การใช้เครื่องหมายรับรอง Q และ Q Premium กับสินค้าเกษตรและอาหาร เพื่อสนับสนุนการพัฒนาการผลิตสินค้าเกษตรและอาหารที่ปลอดภัย และมีคุณภาพสูง

ดังนั้น อาศัยอำนาจของคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ซึ่งแต่งตั้งโดยมติคณะรัฐมนตรี เมื่อวันที่ 19 พฤศจิกายน 2545 จึงออกประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง หลักเกณฑ์การใช้เครื่องหมายรับรอง Q และ Q Premium กับสินค้าเกษตรและอาหาร ไว้ใช้เป็นมาตรฐานสมัครใจ ดังมีรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๒๑ กันยายน พ.ศ. 2548

(คุณหญิงสุดารัตน์ เกยุราพันธุ์)
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
ประธานกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
หลักเกณฑ์การใช้เครื่องหมายรับรอง Q และ Q Premium กับสินค้าเกษตรและอาหาร

1 ขอบข่าย

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินี้ กำหนดหลักเกณฑ์การใช้เครื่องหมายรับรอง Q และ Q Premium กับสินค้าเกษตรและอาหาร รวมทั้งเกณฑ์ข้อกำหนดการใช้เครื่องหมายรับรอง Q Premium กับสินค้าเกษตรและอาหารแต่ละชนิด เฉพาะขอบข่ายของการรับรองผลิตภัณฑ์ (product certification)

2 บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินี้ มีดังต่อไปนี้

2.1 เครื่องหมายรับรอง Q หมายถึง เครื่องหมายรับรองที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ประกาศใช้เพื่อแสดงถึงการให้การรับรองสินค้าเกษตรและอาหาร ว่าเป็นไปตามมาตรฐานที่ประกาศโดยหรือได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ในด้านความปลอดภัยอาหาร (food safety) และด้านคุณภาพที่จำเป็น (essential quality)

2.2 เครื่องหมายรับรอง Q Premium หมายถึง เครื่องหมายรับรองที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ประกาศใช้เพื่อแสดงถึงการให้การรับรองสินค้าเกษตรและอาหาร ว่าเป็นไปตามมาตรฐานที่ประกาศโดยหรือได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ในด้านความปลอดภัยอาหารและด้านคุณภาพที่จำเป็น นอกจากนี้สินค้าเกษตรและอาหารต้องมีการคัดแยกชั้นคุณภาพ หรือมีการผลิตและจัดการเป็นพิเศษ เพื่อให้สินค้ามีคุณภาพอยู่ในระดับพิเศษ ตามเกณฑ์เฉพาะสินค้าที่กำหนดในมาตรฐานนี้

2.3 หน่วยรับรอง หมายถึง หน่วยตรวจสอบรับรองภายใต้กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ หรือหน่วยตรวจสอบรับรองอื่น ที่ได้รับการยอมรับความสามารถจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ที่มีหน้าที่และความสามารถในการตรวจประเมิน ให้การรับรองระบบและสินค้า และอนุญาตให้ผู้ขอรับการรับรองใช้เครื่องหมาย Q หรือ Q Premium ได้

3 การใช้เครื่องหมายรับรอง Q และ Q Premium

3.1 ผู้ที่ต้องการใช้เครื่องหมายรับรอง Q หรือ Q Premium กับสินค้าเกษตรและอาหาร จะต้องยื่นคำขอกับหน่วยรับรอง ตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขและวิธีการที่หน่วยรับรองกำหนด

3.2 สินค้าเกษตรและอาหาร จะสามารถแสดงเครื่องหมายรับรอง Q หรือ Q Premium ได้ เมื่อเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในข้อ 4 หรือข้อ 5 แล้วแต่กรณี รวมทั้งเกณฑ์ข้อกำหนดเฉพาะสำหรับสินค้าเกษตรและอาหารแต่ละชนิดตามที่ระบุในภาคผนวก

3.3 เครื่องหมายรับรอง Q และ Q premium สามารถนำไปใช้กับสินค้าที่ได้รับการรับรอง โดยแสดงบนสินค้าหรือบรรจุภัณฑ์สินค้านั้น โดยผู้ได้รับการรับรองต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขของการรับรองผลิตภัณฑ์ และการแสดงเครื่องหมายรับรองที่หน่วยรับรองกำหนด

4 หลักเกณฑ์การใช้เครื่องหมายรับรอง Q บนสินค้าเกษตรและอาหาร

4.1 การผลิตในระดับฟาร์มของสินค้าเกษตรต้องสอดคล้องกับมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practices; GAP) และได้รับการตรวจสอบรับรองโดยหน่วยรับรองที่มีอำนาจหน้าที่เกี่ยวข้อง

4.2 การผลิตในระดับโรงงาน รวมทั้งโรงคัดบรรจุผักผลไม้ โรงฆ่าสัตว์ ศูนย์รวบรวมน้ำนมดิบ ต้องสอดคล้องกับมาตรฐานการปฏิบัติในการผลิตที่ดี (Good Manufacturing Practices; GMP) หรือมาตรฐานการวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤต (Hazard Analysis and Critical Control Points; HACCP) และได้รับการตรวจสอบรับรองโดยหน่วยรับรองที่มีอำนาจหน้าที่เกี่ยวข้อง

4.3 ผู้ขออนุญาตใช้เครื่องหมาย ต้องมีระบบการเรียกคืนหรือติดตามสินค้าได้ กรณีที่พบว่ามีปัญหา โดยใช้หลักการของการติดตามผลิตภัณฑ์ (product tracing / traceability)

4.4 สินค้าต้องถูกตรวจสอบคุณภาพที่จำเป็น และตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนทางกายภาพ เคมี และชีวภาพ เช่น สารพิษตกค้าง สารปนเปื้อน หรือสิ่งอันตรายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง ให้สอดคล้องกับมาตรฐาน ตามแผนการตรวจที่หน่วยรับรองกำหนด

4.5 มาตรฐานที่ใช้เป็นเกณฑ์ในการตรวจตามข้อ 4.1 – 4.4 ให้ใช้มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติที่ประกาศโดยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กรณีสินค้าเกษตรใดที่ยังไม่มีมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ให้ใช้มาตรฐานสากลหรือมาตรฐานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

5 หลักเกณฑ์การใช้เครื่องหมายรับรอง Q Premium บนสินค้าเกษตรและอาหาร

5.1 สินค้าและกระบวนการผลิตทั้งหมด ต้องได้ตามเกณฑ์ของการใช้เครื่องหมายรับรอง Q ตามข้อ 4

5.2 สินค้านั้นผ่านการคัดแยกระดับชั้นคุณภาพ (grading) และหรือผ่านกระบวนการผลิต บรรจุ ดูแล ขนส่งเป็นพิเศษ ทำให้สินค้ามีคุณภาพอยู่ในระดับพิเศษ ตามภาคผนวก

5.3 ผู้ขออนุญาตใช้เครื่องหมาย ต้องมีระบบการจัดการสินค้า เพื่อให้มั่นใจว่าสินค้าที่วางจำหน่ายยังคงคุณภาพตามมาตรฐานและหลักเกณฑ์ดังข้างต้น รวมถึงการระบุวันที่ผลิต บรรจุ หรือวันที่ควรบริโภคก่อน (best before) บนสินค้า รายละเอียดหลักเกณฑ์สินค้าแต่ละชนิด ให้เป็นไปตามภาคผนวก

5.4 หน่วยรับรองควรกำหนดรายละเอียดหลักเกณฑ์การอนุญาตใช้เครื่องหมาย Q Premium โดยยึดหลักการประเมินความสามารถของผู้ประกอบการที่ยื่นขออนุญาตใช้เครื่องหมาย Q Premium ในการผลิต การคัดแยกชั้นคุณภาพ การบรรจุ หรือการควบคุมดูแล ที่ทำให้มั่นใจในความสามารถของผู้ประกอบการ ทั้งนี้รวมถึงการตรวจติดตาม การนำเครื่องหมายไปใช้ของผู้ประกอบการ ให้เกิดความมั่นใจและความเชื่อถือโดยผู้บริโภค

ภาคผนวก

เกณฑ์ข้อกำหนดการใช้เครื่องหมาย Q Premium กับสินค้าเกษตรและอาหารแต่ละชนิด

1 ผักและผลไม้

1.1 เกณฑ์ข้อกำหนด Q Premium ของลำไย

1.1.1 ระบบการผลิตระดับฟาร์มได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GAP (มกอช. 9001-2546 และ มกอช. 1000-2546)

1.1.2 ระบบการผลิตของโรงคัดบรรจุได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP (Codex CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997, Amended 1999)

1.1.3 ผลลำไยผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร เรื่อง ลำไย (มกอช. 1-2546) ข้อ 2.1 คุณภาพขั้นต่ำทุกข้อ และมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพชั้นพิเศษ (ข้อ 2.2.1) รวมทั้งผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนดเรื่องเกณฑ์ความคลาดเคลื่อน การบรรจุและการจัดเรียงเสนอ การแสดงเครื่องหมายหรือฉลาก วัตถุเจือปนอาหาร สารปนเปื้อน สารพิษตกค้าง และสุขลักษณะ

1.1.4 คุณลักษณะพิเศษ

1.1.4.1 ขนาดผลใหญ่ (รหัสขนาด 1)

ตารางที่ 1 ข้อกำหนดเรื่องขนาดของลำไยช่อและลำไยผลเดี่ยว

รหัสขนาด	จำนวนผล/กิโลกรัม		เส้นผ่าศูนย์กลางผล (มิลลิเมตร)
	ลำไยช่อ	ลำไยผลเดี่ยว (ตัดเหลือขั้ว)	
1	<85	<91	>28

1.1.4.2 ความหวานวัดเป็นปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมดไม่ต่ำกว่า 16 ^{o}Brix

1.1.5 ถ้ามีการบรรจุเพื่อจำหน่าย หรือขนส่ง บรรจุภัณฑ์สามารถป้องกันการปลอมปนจากสินค้าต่างคุณภาพได้

1.1.6 ระบุวันที่บรรจุ และวันที่ควรบริโภคก่อน

1.2 เกณฑ์ข้อกำหนด Q Premium ของสับปะรด

1.2.1 ระบบการผลิตระดับฟาร์มได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GAP (มกอช. 9001-2546)

1.2.2 ระบบการผลิตของโรงคัดบรรจุได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP (Codex CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997, Amended 1999)

1.2.3 ผลสับปะรดผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง สับปะรด (มกอช. 4-2546) ข้อ 3.1 คุณภาพขั้นต่ำทุกข้อ และมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพชั้นพิเศษ (ข้อ 3.2.1) รวมทั้งผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนดเรื่องเกณฑ์ความคลาดเคลื่อน การบรรจุและการจัดเรียงเสนอ การแสดงเครื่องหมายหรือฉลาก สารปนเปื้อน สารพิษตกค้าง และสุขลักษณะ

1.2.4 คุณลักษณะพิเศษ

1.2.4.1 ความหวานวัดเป็นปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมดไม่ต่ำกว่า 12 ^{o}Brix

1.2.5 ระบุวันที่บรรจุ และวันที่ควรบริโภคก่อน

1.3 เกณฑ์ข้อกำหนด Q Premium ของมะม่วง

1.3.1 ระบบการผลิตระดับฟาร์มได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GAP (มกอช. 9001-2546)

1.3.2 ระบบการผลิตของโรงคัดบรรจุได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP (Codex CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997, Amended 1999)

1.3.3 ผลมะม่วงผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง มะม่วง (มกอช. 5-2546) ข้อ 2.1 คุณภาพขั้นต่ำทุกข้อ และมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพชั้นพิเศษ (ข้อ 2.2.1) รวมทั้งผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนดเรื่องเกณฑ์ความคลาดเคลื่อน การบรรจุและการจัดเรียงเสนอ การแสดงเครื่องหมายหรือฉลาก สารปนเปื้อน สารพิษตกค้าง และสุขลักษณะ

1.3.4 ถ้ามีการบรรจุเพื่อจำหน่าย หรือขนส่ง บรรจุภัณฑ์สามารถป้องกันการปลอมปนจากสินค้าต่างคุณภาพได้

1.3.5 ระบุวันที่บรรจุ และวันที่ควรบริโภคก่อน

1.4 เกณฑ์ข้อกำหนด Q Premium ของมังคุด

1.4.1 ระบบการผลิตระดับฟาร์มได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GAP (มกอช. 9001-2546)

1.4.2 ระบบการผลิตของโรงคัดบรรจุได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP (Codex CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997, Amended 1999)

1.4.3 ผลมังคุดผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง มังคุด (มกอช. 2-2546) ข้อ 2.1 คุณภาพขั้นต่ำทุกข้อ และมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพชั้นพิเศษ (ข้อ 2.2.1) รวมทั้งผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนดเรื่องเกณฑ์ความคลาดเคลื่อน การบรรจุ และการจัดเรียงเสนอ การแสดงเครื่องหมายหรือฉลาก สารปนเปื้อน สารพิษตกค้าง และสุขลักษณะ

1.4.4 คุณลักษณะพิเศษ

1.4.4.1 ความหวานวัดเป็นปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมดไม่ต่ำกว่า 14 ^{o}Brix

1.4.5 ถ้ามีการบรรจุเพื่อจำหน่าย หรือขนส่ง บรรจุภัณฑ์สามารถป้องกันการปลอมปนจากสินค้าต่างคุณภาพได้

1.4.6 ระบุวันที่บรรจุ และวันที่ควรบริโภคก่อน

1.5 เกณฑ์ข้อกำหนด Q Premium ของเงาะ

1.5.1 ระบบการผลิตระดับฟาร์มได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GAP (มกอช. 9001-2546)

1.5.2 ระบบการผลิตของโรงคัดบรรจุได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP (Codex CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997, Amended 1999)

1.5.3 ผลเงาะผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง เงาะ ข้อ 2.1 คุณภาพขั้นต่ำทุกข้อ และมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพชั้นพิเศษ (ข้อ 2.2.1) รวมทั้งผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนดเรื่องเกณฑ์ความคลาดเคลื่อน การบรรจุ และการจัดเรียงเสนอ การแสดงเครื่องหมายหรือฉลาก สารปนเปื้อน สารพิษตกค้าง และสุขลักษณะ

1.5.4 คุณลักษณะพิเศษ

1.5.4.1 ขนาดผลใหญ่ (รหัสขนาด 1)

ตารางที่ 2 ข้อกำหนดเรื่องขนาดของเงาะช่อและเงาะผลเดี่ยว

รหัสขนาด	จำนวนผล/กิโลกรัม	
	เงาะช่อ	เงาะผลเดี่ยว (ตัดเหลือขั้ว)
1	< 29	<26

1.5.5 ถ้ามีการบรรจุเพื่อจำหน่าย หรือขนส่ง บรรจุภัณฑ์สามารถป้องกันการปลอมปนจากสินค้าต่างคุณภาพได้

1.5.6 ระบุวันที่บรรจุ และวันที่ควรบริโภคก่อน

1.6 เกณฑ์ข้อกำหนด Q Premium ของทุเรียน

1.6.1 ระบบการผลิตระดับฟาร์มได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GAP (มกอช. 9001-2546)

1.6.2 ระบบการผลิตของโรงคัดบรรจุได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP (Codex CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997, Amended 1999)

1.6.3 ผลทุเรียนผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง ทุเรียน (มกอช. 3-2546) ข้อ 3.1 คุณภาพขั้นต่ำทุกข้อ และมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพชั้นพิเศษ (ข้อ 3.2.1) รวมทั้งผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนดเรื่องเกณฑ์ความคลาดเคลื่อน การบรรจุและการจัดเรียงเสนอ การแสดงเครื่องหมายหรือฉลาก สารปนเปื้อน สารพิษตกค้าง และสุขลักษณะ

1.6.4 คุณลักษณะพิเศษ

1.6.4.1 ขนาดผลใหญ่ โดยผลทุเรียนแต่ละพันธุ์มีน้ำหนักต่อผลดังนี้

(1) พันธุ์ชะนี ไม่น้อยกว่า 1.5 kg และไม่มากกว่า 4 kg

(2) พันธุ์หมอนทองไม่น้อยกว่า 1.5 kg และไม่มากกว่า 6 kg

(3) พันธุ์ก้านยาวไม่น้อยกว่า 1.5 kg

(4) พันธุ์กระดุมทองไม่น้อยกว่า 1.3 kg

1.6.5 ระบุวันที่บรรจุ และวันที่ควรบริโภคก่อน

1.7 เกณฑ์ข้อกำหนด Q Premium ของลิ้นจี่

1.7.1 ระบบการผลิตระดับฟาร์มได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GAP (มกอช. 9001-2546)

1.7.2 ระบบการผลิตของโรงคัดบรรจุได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP (Codex CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997, Amended 1999)

1.7.3 ผลลิ้นจี่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง ลิ้นจี่ ข้อ 2.1 คุณภาพขั้นต่ำทุกข้อ และมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพชั้นพิเศษ (ข้อ 2.2.1) รวมทั้งผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนดเรื่องเกณฑ์ความคลาดเคลื่อน การบรรจุและการจัดเรียงเสนอ การแสดงเครื่องหมายหรือฉลาก สาปนเปื้อน สารพิษตกค้าง และสุขลักษณะ

1.7.4 คุณลักษณะพิเศษ

1.7.4.1 ขนาดผลใหญ่ (รหัสขนาด 1)

ตารางที่ 3 ข้อกำหนดเรื่องขนาดของลิ้นจี่

รหัสขนาด	จำนวนผลต่อกิโลกรัม				
	พันธุ์จักรพรรดิ์	พันธุ์ฮงฮวย	พันธุ์โฮเฮียะ	พันธุ์กิมเจ็ง	พันธุ์ค่อม
1	<18	<33	<44	<40	<55

1.7.5 ถ้ามีการบรรจุเพื่อจำหน่าย หรือขนส่ง บรรจุภัณฑ์สามารถป้องกันการปลอมปนจากสินค้าต่างคุณภาพได้

1.7.6 ระบุวันที่บรรจุ และวันที่ควรบริโภคก่อน

1.8 เกณฑ์ข้อกำหนด Q Premium ของหน่อไม้ฝรั่ง

1.8.1 ระบบการผลิตระดับฟาร์มได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GAP (มกอช. 2500-2548)

1.8.2 ระบบการผลิตของโรงคัดบรรจุได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP (Codex CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997, Amended 1999)

1.8.3 หน่อไม้ฝรั่งผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง หน่อไม้ฝรั่ง (มกอช. 1500-2547) 2.1 คุณภาพขั้นต่ำทุกข้อ และ มีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพชั้นพิเศษ (ข้อ 2.2.1) รวมทั้งผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนดเรื่องขนาด เกณฑ์ความคลาดเคลื่อน การบรรจุและการจัดเรียงเสนอ การแสดงเครื่องหมายหรือฉลาก สารปนเปื้อน สารพิษตกค้าง และสุขลักษณะ

1.8.4 ระบุวันที่บรรจุ หรือวันที่ควรบริโภคก่อน

1.9 เกณฑ์ข้อกำหนด Q Premium ของกระเจี๊ยบเขียว

1.9.1 ระบบการผลิตระดับฟาร์มได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GAP (มกอช. 2501-2548)

1.9.2 ระบบการผลิตของโรงคัดบรรจุได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP (Codex CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997, Amended 1999)

1.9.3 กระเจี๊ยบเขียวผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง กระเจี๊ยบเขียว (มกอช. 1501-2547) ข้อ 2.1 คุณภาพขั้นต่ำทุกข้อ และ มีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพชั้นพิเศษ (ข้อ 2.2.1) รวมทั้งผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนดเรื่องขนาด เกณฑ์ความคลาดเคลื่อน การบรรจุและการจัดเรียงเสนอ การแสดงเครื่องหมายหรือฉลาก สารปนเปื้อน สารพิษตกค้าง และสุขลักษณะ

1.9.4 คุณลักษณะพิเศษ

1.9.4.1 เป็นฝักที่ไม่แก่ โดยมีความยาวฝัก (ไม่รวมก้านขั้ว) ไม่เกิน 10 cm หรือน้ำหนักต่อ 10 ฝักไม่เกิน 100 g

1.9.5 ระบุวันที่บรรจุ หรือวันที่ควรบริโภคก่อน

1.10 เกณฑ์ข้อกำหนด Q Premium ของพริก

1.10.1 ระบบการผลิตระดับฟาร์มได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GAP (มกอช. 2502-2548)

1.10.2 ระบบการผลิตของโรงคัดบรรจุได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP (Codex CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997, Amended 1999)

1.10.3 พริกผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง พริก (มกอช. 1502-2547) ข้อ 2.1 คุณภาพขั้นต่ำทุกข้อ และมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพชั้นพิเศษ (ข้อ 2.2.1) รวมทั้งผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนดเรื่องขนาด เกณฑ์ความคลาดเคลื่อน การบรรจุและการจัดเรียงเสนอ การแสดงเครื่องหมายหรือฉลาก สารปนเปื้อน สารพิษตกค้าง และสุขลักษณะ

1.10.4 คุณลักษณะพิเศษ

1.10.4.1 มีความสม่ำเสมอในเรื่องขนาดของพริกที่บรรจุในภาชนะบรรจุเดียวกัน

1.10.5 ระบุวันที่บรรจุ หรือวันที่ควรบริโภคก่อน

2 ธัญพืชและพืชอื่น ๆ

2.1 เกณฑ์ข้อกำหนด Q Premium ของข้าวหอมมะลิ

2.1.1 ระบบการผลิตระดับฟาร์มได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GAP (มกอช. 4400-2546)

2.1.2 ระบบการผลิตของการสีและบรรจุได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP (Codex CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997, Amended 1999)

2.1.3 ข้าวหอมมะลิผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง ข้าวหอมมะลิไทย (มกอช. 4000-2546) ข้อ 3.1 คุณภาพขั้นต่ำทุกข้อ รวมทั้งผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนดเรื่องการบรรจุ การแสดงเครื่องหมายหรือฉลาก สารปนเปื้อน สารพิษตกค้าง และสุขลักษณะ

2.1.4 คุณลักษณะพิเศษ

2.1.4.1 เป็นข้าวชนิดข้าว 100%

2.1.4.2 มีข้าวหอมมะลิไม่ต่ำกว่า 95%

2.1.5 ข้าวหอมมะลิคงกลิ่นหอมไว้ได้ โดยผู้ผลิตมีการควบคุมกระบวนการผลิต การบรรจุ อายุสินค้า และการระบุวันที่ควรบริโภคก่อน (best before) ที่จะทำให้สามารถมั่นใจในคุณภาพความหอมของข้าวได้

3 สินค้าประมง

3.1 เกณฑ์ข้อกำหนด Q Premium ของปลานิล

3.1.1 ระบบการผลิตระดับฟาร์มได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GAP (มกอช. 7405-2547)

3.1.2 ระบบการผลิตของโรงงานคัดบรรจุ แปรรูป ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP และ HACCP (Codex CAC/RCP1-1969, Rev.3-1997, Amended 1999 and 2003)

3.1.3 ผลผลิตผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง ปลานิล (มกอช. 7001-2547) ข้อ 3.1 คุณภาพขั้นต่ำที่ยอมรับได้ ทุกข้อ และมีคุณภาพเป็นไปตามคุณภาพชั้นพิเศษ (extra class) ข้อ 3.2.1 โดยไม่มีเกณฑ์ความคลาดเคลื่อน และไม่มีตำหนิ รวมทั้งผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนดเรื่องการบรรจุผลิตผล สารปนเปื้อน ยาสัตว์ตกค้าง สุขลักษณะ และเครื่องหมายหรือฉลาก

3.1.4 คุณลักษณะพิเศษ

3.1.4.1 มีการกำหนดสัดส่วนปริมาณของเนื้อ (ค่าต่ำสุดของ % yield)

3.1.4.2 มีการกำหนดขนาดขั้นต่ำ (ไม่ต่ำกว่าตัวละ 300 g)

3.1.4.3 มีการกำหนดค่าความสด เช่น TVB หรือค่า K เพื่อใช้เป็นเกณฑ์ในการตัดสินคุณภาพสำหรับการให้เครื่องหมายรับรอง Q Premium

3.2 เกณฑ์ข้อกำหนด Q Premium ของปลาแล่เยือกแข็ง

3.2.1 ปลาที่ใช้ทำปลาแล่เยือกแข็ง กรณีที่มาจากการเพาะเลี้ยง ฟาร์มเพาะเลี้ยงได้รับการรับรองระบบ GAP กรณีปลาที่จับจากแหล่งน้ำธรรมชาติ หรือมาจากปลาที่ผ่านการทำเยือกแข็งมาแล้ว หรือเป็นวัตถุดิบนำเข้า มีคุณภาพด้านความปลอดภัย และมีการเก็บรักษาที่เหมาะสม ตามเกณฑ์ของหน่วยตรวจสอบรับรอง

3.2.2 ระบบการผลิตของโรงงานแปรรูป ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP และ HACCP (Codex CAC/RCP1-1969, Rev.3-1997, Amended 1999 and 2003)

3.2.3 ผลิตภัณฑ์ปลาแล่เยือกแข็ง เป็นไปตามมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง ปลาแล่เยือกแข็ง (มกอช.7014-2548)

3.2.4 คุณลักษณะพิเศษ

3.2.4.1 มีการกำหนดค่าความสดของผลิตภัณฑ์ปลาแล่เยือกแข็ง (TVB-N หรือค่า K)

3.2.4.2 ไม่มีการใช้สารประกอบฟอสเฟต โดยผู้ผลิตมีฐานข้อมูลของผลการวิเคราะห์สารประกอบฟอสเฟตตาม ธรรมชาติของปลาแต่ละชนิดที่นำมาแล่

3.2.4.3 ไม่พบข้อบกพร่อง (ตามที่ระบุในมาตรฐาน มกอช.7014-2548) คือ การสูญเสียน้ำ สิ่งแปลกปลอม ปรสิต ก้าง กลิ่น และรส ลักษณะเนื้อผิดปกติโดยสรุป ดังนี้

ตารางที่ 4 ข้อบกพร่องของปลาแล่เยือกแข็ง

ข้อบกพร่อง	
1.การสูญเสียน้ำที่พื้นที่ผิวต่อตัวอย่าง >10% หรือตามน้ำหนักบรรจุที่ระบุในมาตรฐาน	ไม่พบ
2.สิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ชิ้นส่วนของปลา	ไม่พบ
3.ปรสิต (ชนิด Capsular เส้นผ่านศูนย์กลาง >3 mm หรือชนิด uncapsular ที่ยาว >10mm) $\geq$ 2ตัวต่อตัวอย่าง 1 kg	ไม่พบ
4.ปลาแล่ไม่มีก้าง มีก้าง (ยาว $\geq$ 10mm หรือ $\Phi \geq$ 1mm) >1 ก้าง/kg	ไม่พบ
5.กลิ่นและรสไม่พึงประสงค์	ไม่พบ
6.ลักษณะเนื้อผิดปกติ (เป็นเมือกวุ้นปริมาณความชื้น >86% หรือเนื้อนิ่มเละ >5% ต่อน้ำหนักหน่วยตัวอย่าง)	ไม่พบ

3.3 เกณฑ์ข้อกำหนด Q Premium ของกุ้งก้ามกราม

3.3.1 ระบบการผลิตโรงเพาะฟักและฟาร์ม ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน Code of Conduct (CoC)

3.3.2 กุ้งที่จับจากแหล่งน้ำธรรมชาติ แหล่งน้ำธรรมชาตินั้นได้รับการรับรองจากหน่วยตรวจสอบรับรองและมีระบบติดตามสินค้าหรือสอบกลับแหล่งที่มาได้

3.3.3 ระบบการผลิตของโรงคัดบรรจุ สถานแปรรูปเบื้องต้น และหรือศูนย์กระจายสินค้า ได้รับการรับรองมาตรฐานระบบ GMP และ HACCP (Codex CAC/RCP1-1969, Rev.3-1997, Amended 1999 and 2003)

3.3.4 ผลผลิตผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง กุ้งก้ามกราม (มกอช. 7002-2548) ข้อ 4.1 คุณภาพทั่วไปที่ยอมรับได้ ทุกข้อ และมีคุณภาพเป็นไปตามคุณภาพชั้นพิเศษ (extra class) ข้อ 4.2.1 โดยไม่มีเกณฑ์ความคลาดเคลื่อน และไม่มีตำหนิ รวมทั้งผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนดเรื่องการจัดเสนอผลิตผล สารปนเปื้อน ยาสัตว์ตกค้าง สุขลักษณะ และเครื่องหมายหรือฉลาก

3.3.5 คุณลักษณะพิเศษ

3.3.5.1 มีขนาดใหญ่ โดยจำนวนไม่เกิน 10 ตัว/kg

3.3.5.2 มีการกำหนดสัดส่วนปริมาณของเนื้อ (ค่าต่ำสุดของ % yield)

3.3.5.3 มีการกำหนดค่าความสด เช่น TVB-N หรือค่า K

3.4 เกณฑ์ข้อกำหนด Q Premium ของปูม้า

3.4.1 ระบบการผลิตของโรงคัดบรรจุ สถานแปรรูปเบื้องต้น และหรือศูนย์กระจายสินค้า ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP และ HACCP (Codex CAC/RCP1-1969, Rev.3-1997, Amended 1999 and 2003)

3.4.2 ผลผลิตผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง ปูม้า ข้อ 4.1 ข้อกำหนดทั่วไปทุกข้อ โดยปูตัวมีคุณภาพเป็นไปตามชั้นพิเศษ (extra class) ข้อ 4.2.1.1(1) และเนื้อปูมีคุณภาพเป็นไปตามชั้นพิเศษ (extra class) ข้อ 4.2.1.2(1) และไม่มีเกณฑ์ความคลาดเคลื่อน รวมทั้งผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนดเรื่องการบรรจุ สารปนเปื้อน สุขลักษณะ และเครื่องหมายหรือฉลาก

3.4.3 ปฏิบัติตามคำแนะนำวิธีการจับ การปฏิบัติบนเรือประมง การดูแลหลังการจับ และการขนส่งที่เหมาะสมสำหรับปูม้า ในภาคผนวก ฉ ของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง ปูม้า

3.4.4 คุณลักษณะพิเศษ

3.4.4.1 มีการกำหนดสัดส่วนปริมาณของเนื้อ (ค่าต่ำสุดของ % yield)

3.4.4.2 มีการกำหนดค่าความสด เช่น TVB-N หรือค่า K

3.4.4.3 มีการระบุความแน่นเนื้อ (น้ำหนักต่อขนาดตัว)

3.4.4.4 ปูตัว มีขนาดใหญ่ โดยจำนวนไม่เกิน 4 ตัว/kg

3.4.4.5 เนื้อปูก้อน มีขนาดใหญ่ โดยไม่ต่ำกว่า 10 g/ชิ้น และมีเนื้อก้อนแตกไม่เกิน 5 %

3.5 เกณฑ์ข้อกำหนด Q Premium ของกุ้งเยือกแข็ง

3.5.1 กุ้งที่ใช้ทำกุ้งเยือกแข็ง กรณีที่มาจากการเพาะเลี้ยง ฟาร์มเพาะเลี้ยงได้รับการรับรองตามมาตรฐาน Code of Conduct (CoC) กรณีกุ้งที่จับจากแหล่งน้ำธรรมชาติ หรือเป็นวัตถุดิบนำเข้า มีคุณภาพด้านความปลอดภัย และมีการเก็บรักษาที่เหมาะสม ตามเกณฑ์ของหน่วยตรวจสอบรับรอง

3.5.2 การจับจากแหล่งน้ำธรรมชาติ ปฏิบัติตามจรรยาบรรณในการทำการประมงอย่างมีความรับผิดชอบ (Code of Conduct for Responsible Fisheries) และมีระบบติดตามสินค้าหรือสอบกลับแหล่งที่มา

3.5.3 ระบบการผลิตของโรงงานแปรรูป ผ่านการรับรองตามมาตรฐาน GMP และ HACCP (Codex CAC/RCP1-1969, Rev.3-1997, Amended 1999 and 2003)

3.5.4 ผลิตภัณฑ์กุ้งเยือกแข็ง เป็นไปตามมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง กุ้งเยือกแข็ง

3.5.5 คุณลักษณะพิเศษ

3.5.5.1 มีการกำหนดค่าความสดของผลิตภัณฑ์กุ้งเยือกแข็ง (TVB-N หรือค่า K)

3.5.5.2 ไม่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารประเภทสารประกอบฟอสเฟต

3.5.5.3 ไม่พบข้อบกพร่อง (ตามที่ระบุในมาตรฐาน) คือ การสูญเสียน้ำ สิ่งแปลกปลอม กลิ่นและรสไม่พึงประสงค์ การเปลี่ยนสี โดยสรุปดังนี้

ตารางที่ 5 ข้อบกพร่องของกุ้งเยือกแข็ง

ข้อบกพร่อง	
1.การสูญเสียน้ำ (deep dehydration) >10% โดยน้ำหนักต่อ หน่วยตัวอย่าง หรือ >10% ของพื้นที่ผิวของ block	ไม่พบ
2.สิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ชิ้นส่วนของกุ้ง	ไม่พบ
3.กลิ่นและรสไม่พึงประสงค์	ไม่พบ
4.การเปลี่ยนสีของกุ้งเกิด >10%ของพื้นที่ผิวต่อชิ้นกุ้งและ เกิดขึ้น >25% ของหน่วยตัวอย่าง	ไม่พบ

4 เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์

4.1 เกณฑ์ข้อกำหนด Q Premium ของเนื้อโค เนื้อกระบือ

4.1.1 ระบบการผลิตระดับฟาร์ม ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GAP ฟาร์มโคเนื้อ (มกอช.6400-2548)

4.1.2 ระบบการผลิตเนื้อสัตว์ และการตัดแต่งซากของโรงฆ่าโค-กระบือได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP (Codex CAC/RCP1-1969, Rev.3-1997, Amended 1999 and 2003)

4.1.3 เนื้อโค เนื้อกระบือ ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง เนื้อโค (มกอช. 6001-2547) และเนื้อกระบือ (มกอช.6002-2547) ข้อ 4.1 คุณภาพขั้นต่ำทุกข้อ รวมทั้งผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนดเรื่องเกณฑ์ความคลาดเคลื่อน สุขลักษณะ และสารพิษตกค้าง สารปนเปื้อน ยาสัตว์ตกค้าง และมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ชั้นคุณภาพตามตารางที่ 6

ตารางที่ 6 ชั้นคุณภาพของเนื้อโค เนื้อกระบือ

สินค้า	ชั้นคุณภาพ	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
เนื้อโค	ดีเลิศ ดีมาก	เนื้อโคได้จากโคขุนอายุไม่เกิน 36 เดือน ระดับไขมันแทรกอยู่ระหว่าง 3.5 ถึง 5 (ตามตารางในมาตรฐานเนื้อโค) ไขมันมีสีขาวหรือสีครีม เส้นเนื้อค่อนข้างละเอียดและสีแดงสด	ตารางแผนภูมิมาตรฐานคุณภาพซากของเนื้อโค
เนื้อกระบือ	ดีเลิศ ดีมาก	เนื้อกระบือที่ได้จากกระบือขุนอายุประมาณ 36-42 เดือน เส้นเนื้อค่อนข้างละเอียด และสีแดงเข้ม	

4.1.4 เนื้อโค เนื้อกระบือชิ้น ควรบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ปิดมิดชิด มีความทนทานต่อการขนส่ง

4.1.5 เนื้อโค เนื้อกระบือที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์แล้วให้ปิดเครื่องหมายฉลากแสดงรายละเอียด ระบุข้อความชัดเจนของน้ำหนักสุทธิ วัน เดือนปีที่ตัดแต่ง วันหมดอายุ อุณหภูมิที่เก็บรักษา และชื่อผู้ผลิต หรือผู้จำหน่าย เครื่องหมายการค้า สถานที่ตั้ง

4.2 เกณฑ์ข้อกำหนด Q Premium ของเนื้อสุกร

4.2.1 ระบบการผลิตระดับฟาร์มได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GAP

4.2.2 ระบบการผลิตเนื้อสัตว์และการตัดแต่งซากของโรงฆ่าสุกร ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP (Codex CAC/RCP1-1969, Rev.3-1997, Amended 1999 and 2003)

4.2.3 เนื้อสุกรควรผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง เนื้อสุกร (มกอช. 6000-2547) ข้อ 4.1 คุณภาพขั้นต่ำทุกข้อ รวมทั้งผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนดเรื่องเกณฑ์ความคลาดเคลื่อน สุขลักษณะ และสารพิษตกค้าง สารปนเปื้อน ยาสัตว์ตกค้าง และมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ชั้นคุณภาพตามตารางที่ 7

ตารางที่ 7 ชั้นคุณภาพของเนื้อสุกร

สินค้า	ชั้นคุณภาพ
เนื้อสุกร	เป็นเนื้อสุกรสาวหรือสุกรขุนตัวผู้ที่ตอนแล้ว มีไขมันแทรกในกล้ามเนื้อปานกลางถึงน้อย โดยการตรวจพินิจ

4.2.4 เนื้อสุกรชิ้นควรบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ปิดมิดชิด มีความทนทานต่อการขนส่ง

4.2.5 เนื้อสุกรที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์แล้วให้ปิดเครื่องหมายฉลากแสดงรายละเอียด ระบุข้อความชัดเจนของน้ำหนักสุทธิ วันเดือนปีที่ตัดแต่ง วันหมดอายุ อุณหภูมิที่เก็บรักษา และชื่อผู้ผลิตหรือผู้จำหน่าย เครื่องหมายการค้า สถานที่ตั้ง

4.3 เกณฑ์ข้อกำหนด Q Premium ของเนื้อไก่

4.3.1 ระบบการผลิตระดับฟาร์มได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GAP ฟาร์มไก่เนื้อ

4.3.2 ระบบการผลิตเนื้อสัตว์ และการตัดแต่งซากของโรงฆ่าสัตว์ปีกได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP (Codex CAC/RCP1-1969, Rev.3-1997, Amended 1999 and 2003)

4.3.3 เนื้อไก่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง เนื้อไก่ (มกอช. 6007-2548) ข้อ 4.1 คุณภาพขั้นต่ำทุกข้อ รวมทั้งผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนดเรื่องเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนสุขลักษณะ และสารพิษตกค้าง สารปนเปื้อน ยาสัตว์ตกค้าง และมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ชั้นคุณภาพตามตารางที่ 8

ตารางที่ 8 ชั้นคุณภาพของเนื้อไก่

สินค้า	ชั้นคุณภาพ	คุณลักษณะ
เนื้อไก่ทั้งตัว	ชั้นพิเศษ	รูปร่างทั้งตัวสมบูรณ์ เนื้ออกเต็มไม่เห็นสันกระดูก กระดูกอกโค้งตามธรรมชาติ หลังไม่คดงอ ขาไม่มีรอยช้ำหรือเลือดคั่ง ปีกครบถ้วน ไม่มีขนอ่อนและขนละเอียด รอยฉีกขาดที่ผิวหนังทะลุชั้นเนื้อทั้งตัวรวมกันไม่เกิน 1.3 cm
ไก่ตัดเป็นส่วน	ชั้นพิเศษ	เนื้อเต็มและแน่น ไม่มีขนอ่อนและขนละเอียด ไม่มีรอยฉีกขาด ไม่มีหนังหลุด ไม่มีสีที่เกิดจากเนื้อช้ำ ไม่มีกระดูกหัก ข้อหลุด

4.3.4 เนื้อไก่ควรบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ปิดมิดชิด มีความทนทานต่อการขนส่ง

4.3.5 ฉลากที่ใช้กำกับบรรจุภัณฑ์ ชัดเจนไม่ลอกหลุด ระบุข้อความชัดเจนของน้ำหนักสุทธิ วัน เดือนปีที่ตัดแต่ง วันหมดอายุ อุณหภูมิที่เก็บรักษา และชื่อผู้ผลิตหรือผู้จำหน่าย เครื่องหมายการค้า สถานที่ตั้ง

4.4 เกณฑ์ข้อกำหนด Q Premium ของเนื้อเป็ด

4.4.1 ระบบการผลิตระดับฟาร์มได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GAP ฟาร์มเป็ดเนื้อ

4.4.2 ระบบการผลิตเนื้อสัตว์ และการตัดแต่งซาก ของโรงฆ่าสัตว์ปีกได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP (Codex CAC/RCP1-1969, Rev.3-1997, Amended 1999 and 2003)

4.4.3 เนื้อเป็ดผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง เนื้อเป็ด (มกอช. 6701-2548) ข้อ 4.1 คุณภาพขั้นต่ำทุกข้อ รวมทั้งผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนดเรื่องเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนสุขลักษณะ และสารพิษตกค้าง สารปนเปื้อน ยาสัตว์ตกค้าง และมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ชั้นคุณภาพตามตารางที่ 9

ตารางที่ 9 ชั้นคุณภาพของเนื้อเป็ด

สินค้า	ชั้นคุณภาพ	คุณลักษณะ
เป็ดทั้งตัว	ชั้นพิเศษ	รูปร่างทั้งตัวสมบูรณ์ เนื้ออกเต็มไม่เห็นสันกระดูก กระดูกอกโค้งตามธรรมชาติ หลังไม่คดงอ ขาไม่มีรอยช้ำหรือเลือดคั่ง ปีกครบถ้วน ไม่มีขนตอและขนอ่อน รอยฉีกขาดที่ผิวหนังทะลุชั้นเนื้อทั้งตัวรวมกันไม่เกิน 1.3 cm สีผิวหนังผิดปกติทั่วตัวรวมกันไม่เกิน 5 cm
เป็ดตัดเป็นส่วน	ชั้นพิเศษ	เนื้อเต็มและแน่น ไม่มีขนตอ ผิวหนังไม่มีรอยฉีกขาดและหนังหลุดจากเนื้อ ไม่มีสีที่เกิดจากเนื้อช้ำ ไม่มีกระดูกหัก ข้อหลุด

4.4.4 เนื้อเป็ดควรบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ปิดมิดชิด มีความทนทานต่อการขนส่ง

4.4.5 ฉลากที่ใช้กำกับบรรจุภัณฑ์ ชัดเจนไม่ลอกหลุด ระบุข้อความชัดเจนของน้ำหนักสุทธิ วัน เดือนปีที่ตัดแต่ง วันหมดอายุ อุณหภูมิที่เก็บรักษา และชื่อผู้ผลิต หรือผู้จำหน่าย เครื่องหมายการค้า สถานที่ตั้ง

4.5 เกณฑ์ข้อกำหนด Q Premium ของไข่ไก่

4.5.1 ระบบการผลิตระดับฟาร์มได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GAP ฟาร์มไก่ไข่

4.5.2 ระบบการผลิตของโรงคัดบรรจุได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP (Codex CAC/RCP1-1969, Rev.3-1997, Amended 1999 and 2003)

4.5.3 ไข่ไก่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง ไข่ไก่ (มกอช.6702 -2548) ข้อ 4.1 คุณภาพขั้นต่ำทุกข้อ รวมทั้งผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนดเรื่องเกณฑ์ความคลาดเคลื่อน สุขลักษณะ และสารพิษตกค้าง สารปนเปื้อน ยาสัตว์ตกค้าง และมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ชั้นคุณภาพตาม ตารางที่ 10

ตารางที่ 10 ชั้นคุณภาพของไข่ไก่

สินค้า	ชั้นคุณภาพ	คุณลักษณะ
ไข่ไก่	ชั้นเอ เอ ชั้น เอ	เปลือกสะอาด ไม่มีรอยร้าว ไม่มีรอยเปื้อน ผิวเรียบ ความแข็งของเปลือกปกติ ไข่แดงมีลักษณะนูน ไม่มีจุดเลือด จุดเนื้อ ไข่ขาวนูนข้น

4.5.4 คุณลักษณะพิเศษ

4.5.4.1 มีขนาดใหญ่พิเศษถึงขนาดยักษ์ น้ำหนักมากกว่า 65 g เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องระดับชั้น คุณภาพ เอ เอ และ เอ ไม่เกิน 5% ไม่มีไข่บุบไข่ร้าวจากการขนส่ง

4.5.5 บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ควรมีคุณภาพ ถูกสุขลักษณะ ปราศจากกลิ่นแปลกปลอม มีคุณสมบัติทนทานต่อการ ขนส่ง

4.5.6 ฉลากที่ใช้กำกับบรรจุภัณฑ์ชัดเจนไม่ลอกหลุด ระบุข้อความชัดเจนของน้ำหนักสุทธิ วันเดือนปีที่ ผลิต วันเดือนปีที่หมดอายุ อุณหภูมิที่เก็บรักษา และชื่อผู้ผลิต หรือผู้จำหน่าย เครื่องหมายการค้า สถานที่ตั้ง

4.6 เกณฑ์ข้อกำหนด Q Premium ของไข่เป็ด

4.6.1 ระบบการผลิตระดับฟาร์มได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GAP ฟาร์มเป็ดไข่

4.6.2 ระบบการผลิตของโรงคัดบรรจุได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP (Codex CAC/RCP1-1969, Rev.3-1997, Amended 1999 and 2003)

4.6.3 ไข่เป็ดผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง ไข่เป็ด (มกอช. 6703-2548) ข้อ 4.1 คุณภาพขั้นต่ำทุกข้อ รวมทั้งผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนดเรื่องเกณฑ์ความคลาดเคลื่อน สุขลักษณะ และสารพิษตกค้าง สารปนเปื้อน ยาสัตว์ตกค้าง และมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ชั้นคุณภาพตาม ตารางที่ 11

ตารางที่ 11 ชั้นคุณภาพของไข่ไก่

สินค้า	ชั้นคุณภาพ	คุณลักษณะ
ไข่เป็ด	ชั้นเอ เอ และชั้น เอ	เปลือกสะอาด ไม่มีรอยร้าว ไม่มีรอยเปื้อน ผิวเรียบ ความแข็งของเปลือกปกติ ไข่แดงมีลักษณะนูน ไม่มีจุดเลือด จุดเนื้อ ไข่ขาวนูนข้น

4.6.4 คุณลักษณะพิเศษ

4.6.4.1 ไข่เป็ดมีขนาดใหญ่พิเศษถึงขนาดยักษ์ น้ำหนักมากกว่า 70 g เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องระดับชั้นคุณภาพ เอ เอ และ เอ ไม่เกิน 5% ไม่มีไข่บุบร้าวจากการขนส่ง

4.6.5 บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ควรมีคุณภาพ ถูกสุขลักษณะ ปราศจากกลิ่นแปลกปลอม มีคุณสมบัติทนทานต่อการขนส่ง

4.6.6 ฉลากที่ใช้กำกับบรรจุภัณฑ์ชัดเจนไม่ลอกหลุด ระบุข้อความชัดเจนของน้ำหนักสุทธิ วันเดือนปีที่ผลิต วันเดือนปีที่หมดอายุ อุณหภูมิที่เก็บรักษา และชื่อผู้ผลิตหรือผู้จำหน่าย เครื่องหมายการค้า สถานที่ตั้ง

4.7 เกณฑ์ข้อกำหนด Q Premium ของไข่นกกระทา

4.7.1 ระบบการผลิตระดับฟาร์มได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GAP ฟาร์มไข่นกกระทา

4.7.2 ระบบการผลิตของโรงคัดบรรจุได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP (Codex CAC/RCP1-1969, Rev.3-1997, Amended 1999 and 2003)

4.7.3 ไข่นกกระทาผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้ใน มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง ไข่นกกระทา ข้อ 4.1 คุณภาพขั้นต่ำทุกข้อ รวมทั้งผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนดเรื่องเกณฑ์ความคลาดเคลื่อน สุขลักษณะ และสารพิษตกค้าง สารปนเปื้อน ยาสัตว์ตกค้าง และมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ชั้นคุณภาพตามตารางที่ 12

ตารางที่ 12 ชั้นคุณภาพของไข่นกกระทา

สินค้า	ชั้นคุณภาพ	คุณลักษณะ
ไข่นกกระทา	ชั้นเอ	เปลือกสะอาด ไม่มีรอยบุบ ร้าว เปลือกมีสีสายประเข้ม และความแข็งของเปลือกไข่ปกติ ผิวเปลือกเรียบ ช่องอากาศทางด้านป้านของไข่มีขนาดเล็ก ไข่แดงนูน ไม่มีจุดเลือดจุดเนื้อ ไข่ขาวข้นนูน

4.7.4 คุณลักษณะพิเศษ

4.7.4.1 ไข่นกกระทาขนาดเบอร์ 1 มีน้ำหนักต่อฟองเท่ากับหรือมากกว่า 10 g หรือน้ำหนักต่อ 100 ฟอง เท่ากับหรือมากกว่า 1 kg

4.7.5 บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ควรมีคุณภาพ ถูกสุขลักษณะ ปราศจากกลิ่นแปลกปลอม มีคุณสมบัติทนทานต่อการขนส่ง

4.7.6 ฉลากที่ใช้กำกับบรรจุภัณฑ์ชัดเจนไม่ลอกหลุด ระบุข้อความชัดเจนของน้ำหนักสุทธิ วันเดือนปีที่ผลิต วันเดือนปีที่หมดอายุ อุณหภูมิที่เก็บรักษา และชื่อผู้ผลิตหรือผู้จำหน่าย เครื่องหมายการค้า สถานที่ตั้ง

4.8 เกณฑ์ข้อกำหนด Q Premium ของเนื้อแพะและเนื้อแกะ

4.8.1 ระบบการผลิตระดับฟาร์มได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GAP ฟาร์มแพะ ฟาร์มแกะ

4.8.2 ระบบการผลิตเนื้อสัตว์ และการตัดแต่งซาก ของโรงฆ่าสัตว์ปีกได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP (Codex CAC/RCP1-1969, Rev.3-1997, Amended 1999 and 2003)

4.8.3 เนื้อแพะ เนื้อแกะ ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง เนื้อแพะและเนื้อแกะ ข้อ 4.1 คุณภาพขั้นต่ำทุกข้อ รวมทั้งผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนดเรื่องเกณฑ์ความคลาดเคลื่อน สุขลักษณะ และสารพิษตกค้าง สารปนเปื้อน ยาสัตว์ตกค้าง และมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ชั้นคุณภาพตามตารางที่ 13

ตารางที่ 13 ชั้นคุณภาพของเนื้อแพะและเนื้อแกะ

สินค้า	ชั้นคุณภาพ	คุณลักษณะ
เนื้อแพะ	ชั้นดีมาก	ได้จากเนื้อแพะอายุไม่เกิน 1 ปี เนื้อแน่น มีสีแดงอ่อน
เนื้อแกะ	ชั้นดีมาก	ได้จากเนื้อแกะอายุไม่เกิน 1 ปี เนื้อแน่น มีสีแดงสด มีระดับไขมันแทรกอยู่ในระดับ 4 (ตามตารางในมาตรฐานเนื้อแกะ)

4.8.4 เนื้อแพะ เนื้อแกะชิ้น ควรบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ปิดมิดชิด มีความทนทานต่อการขนส่ง

4.8.5 เนื้อแพะ เนื้อแกะ ที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์แล้วให้ปิดเครื่องหมายฉลากแสดงรายละเอียด ระบุข้อความชัดเจนของน้ำหนักสุทธิ วัน เดือนปีที่ตัดแต่ง วันหมดอายุ อุณหภูมิที่เก็บรักษา และชื่อผู้ผลิตหรือผู้จำหน่าย เครื่องหมายการค้า สถานที่ตั้ง