

# มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ไข่เยี่ยวม้า

## ๑. ขอบข่าย

- ๑.๑ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ครอบคลุมเฉพาะไข่เยี่ยวม้าที่ใช้ต่างเป็นส่วนประกอบสำคัญในของผสมที่ใช้พอกหรือสารละลายที่ใช้ดอง

## ๒. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ มีดังต่อไปนี้

- ๒.๑ ไข่เยี่ยวม้า หมายถึง ไข่ที่ผ่านการคัดเลือกและทำความสะอาดแล้ว เช่น ไข่เป็ด ไข่นกกระทา นำมาพอกด้วยของผสมหรือดองในสารละลายที่มีคุณสมบัติเป็นด่าง ในระยะเวลาที่เหมาะสม จนทำให้ไข่ขาวมีลักษณะเป็นวุ้นสีน้ำตาลไหม้หรือสีชาเข้ม และไข่แดงเป็นยางมะตูม

## ๓. คุณลักษณะที่ต้องการ

- ๓.๑ ลักษณะทั่วไป
- เมื่อล้างสิ่งที่เคลือบเปลือกไข่เยี่ยวม้าออกแล้ว เปลือกไข่ต้องไม่แตก ร้าว หรือบวม ไม่มีจุดสีดำ แต่อาจมีจุดสีน้ำตาลได้บ้าง
- หมายเหตุ สีที่ใช้ทาเปลือกไข่ ต้องเป็นสีที่ล้างออกได้ด้วยน้ำ
- ๓.๒ ลักษณะภายใน
- ๓.๒.๑ ไข่ขาวต้องเป็นวุ้นใส สีน้ำตาลไหม้ หรือสีชาเข้ม อ่อนนุ่มและหยุ่นตัวดี มีความคงตัวดี
- ๓.๒.๒ เมื่อผ่าไข่เยี่ยวม้าออกเป็น ๒ ซีกตามยาว ขนาดของช่องอากาศภายใน ต้องมีขนาดไม่เกิน ๑ ใน ๔ ของความยาวนั้น
- ๓.๒.๓ ไข่แดงกับไข่ขาวต้องแยกกันเห็นได้ชัดเจนและแยกจากกันได้ง่าย ผิวนอกทั้งหมดของไข่แดงต้องมีสีสม่ำเสมอ
- ๓.๓ กลิ่นรส
- ต้องมีกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติของไข่เยี่ยวม้า ไม่มีกลิ่นจุนของแอมโมเนีย และปราศจากกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เมื่อตรวจสอบโดยวิธีให้คะแนนตามข้อ ๘.๑ แล้ว ต้องได้คะแนนเฉลี่ยของแต่ละลักษณะจากผู้ตรวจสอบทุกคนไม่น้อยกว่า ๓ คะแนน และไม่มีลักษณะใดได้ ๑ คะแนน จากผู้ตรวจสอบคนใดคนหนึ่ง

๓.๔ ตะกั่ว

ต้องไม่เกิน ๒ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

๓.๕ จุลินทรีย์

๓.๕.๑ ซาลโมเนลลา ต้องไม่พบในตัวอย่าง ๒๕ กรัม

๓.๕.๒ สตาฟีโลค็อกคัส ออเรียส ต้องไม่พบในตัวอย่าง ๑ กรัม

๓.๕.๓ คลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ ต้องไม่พบในตัวอย่าง ๐.๑ กรัม

## ๔. สุขลักษณะ

๔.๑ สุขลักษณะในการทำไข่เยี่ยวม้า ให้เป็นไปตามคำแนะนำตามภาคผนวก ก.

## ๕. การบรรจุ

๕.๑ ให้บรรจุไข่เยี่ยวม้าในภาชนะบรรจุที่สะอาดแห้ง สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอกและป้องกันการกระทบกระแทกได้

๕.๒ จำนวนไข่เยี่ยวม้าในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

## ๖. เครื่องหมายและฉลาก

๖.๑ ที่ภาชนะบรรจุไข่เยี่ยวม้าทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน

(๑) ชื่อผลิตภัณฑ์

(๒) จำนวนที่บรรจุ

(๓) วัน เดือน ปีที่ทำ และ วัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี)”

(๔) ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา

(๕) ชื่อผู้ทำ หรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน  
ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

## ๗. การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

๗.๑ รุ่น ในที่นี้ หมายถึง ไข่เยี่ยวม้าที่ใช้วัตถุดิบเดียวกัน ทำโดยกรรมวิธีเดียวกัน ในระยะเวลาเดียวกัน

๗.๒ การชักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างที่กำหนดต่อไปนี้

๗.๒.๑ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบการบรรจุและเครื่องหมายและฉลาก ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๕ หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๕. และข้อ ๖. จึงจะถือว่าไข่เยี่ยวม้ารุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

- ๗.๒.๒ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบลักษณะทั่วไป ลักษณะภายใน และกลิ่นรส ให้ชักตัวอย่าง โดยวิธีสุ่มตัวอย่างที่ผ่านการทดสอบตามข้อ ๗.๒.๑ แล้ว ภาชนะบรรจุละ ๑ ฟอง รวม ๕ ฟอง เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๑ ถึงข้อ ๓.๓ จึงจะถือว่าใช่เยื่อแก้วที่รุ่มนั้น เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
- ๗.๒.๓ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบตะกั่วและจุลินทรีย์ ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากตัวอย่างที่ผ่านการทดสอบตามข้อ ๗.๒.๑ แล้ว ภาชนะบรรจุละ ๒ ฟอง รวม ๑๐ ฟอง เพื่อใช้ทดสอบรายการละ ๕ ฟอง โดยปอกเปลือกไข่ออกแล้วทำเป็นตัวอย่างรวมสำหรับแต่ละรายการ กรณีที่ตัวอย่างไม่พอ ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน เพื่อให้ได้จำนวนตามที่กำหนด เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๔ และข้อ ๓.๕ จึงจะถือว่าใช่เยื่อแก้วที่รุ่มนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
- ๗.๓ เกณฑ์ตัดสิน  
ตัวอย่างใช่เยื่อแก้วต้องเป็นไปตามข้อ ๗.๒.๑ ข้อ ๗.๒.๒ และข้อ ๗.๒.๓ ทุกข้อ จึงจะถือว่าใช่เยื่อแก้วที่รุ่มนั้นเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้

## ๘. การทดสอบ

- ๘.๑ การทดสอบลักษณะทั่วไป ลักษณะภายใน และกลิ่นรส
- ๘.๑.๑ ให้แต่งตั้งคณะผู้ตรวจสอบ ประกอบด้วยผู้ที่มีความชำนาญในการตรวจสอบไข่เยื่อแก้วอย่างน้อย ๕ คน แต่ละคนจะแยกกันตรวจและให้คะแนนโดยอิสระ
- ๘.๑.๒ นำตัวอย่างไข่เยื่อแก้วที่ปอกเปลือกแล้ววางในจานกระเบื้องสีขาว ตมกลิ้งทันที แล้วตรวจสอบไข่ขาว โดยใช้นิ้วมือกดลงไปแล้วปล่อยออก จากนั้นล้างด้วยน้ำกลั่น ตั้งทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำ แล้วผ่าตัวอย่างไข่เยื่อแก้วออกเป็น ๒ ซีกตามยาวด้วยด้ายเย็บสีขาว เบอร์ ๘ ตรวจสอบไข่แดงและรสชาติของไข่เยื่อแก้ว
- ๘.๑.๓ หลักเกณฑ์การให้คะแนน ให้เป็นไปตามตารางที่ ๑

**ตารางที่ ๑ หลักเกณฑ์การให้คะแนน**  
(ข้อ ๘.๑.๓)

ลักษณะที่ตรวจสอบ	เกณฑ์ที่กำหนด	ระดับการตัดสิน (คะแนน)			
		ดีมาก	ดี	พอใช้	ต้องปรับปรุง
ลักษณะทั่วไป	เมื่อล้างสิ่งทีเคลือบเปลือกไข่เยียวม้ออกแล้ว เปลือกไข่ต้องไม่แตก ร้าว หรือบวม ไม่มีจุดสีดำ แต่อาจมีจุดสีน้ำตาลได้บ้าง	๔	๓	๒	๑
ลักษณะภายใน	ไข่ขาวต้องเป็นวุ้นใส สีน้ำตาลไหม้ หรือสีชา เข้ม อ่อนนุ่มและหยุ่นตัวดี มีความคงตัวดี	๔	๓	๒	๑
	เมื่อผ่าไข่เยียวม้ออกเป็น ๒ ซีกตามยาว ขนาดของช่องอากาศภายใน ต้องมีขนาดไม่เกิน ๑ ใน ๔ ของความยาวนั้น	๔	๓	๒	๑
	ไข่แดงกับไข่ขาวต้องแยกกันเห็นได้ชัดเจน และแยกจากกันได้ง่าย ผิววนอกทั้งหมดของไข่แดงต้องมีสีสม่ำเสมอ	๔	๓	๒	๑
กลิ่นรส	ต้องมีกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติของไข่เยียวม้อ ไม่มีกลิ่นฉุนของแอมโมเนีย และปราศจากกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์	๔	๓	๒	๑

## ๘.๒ การทดสอบตะกั่ว

ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

## ๘.๓ การทดสอบจุลินทรีย์

ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือ BAM หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

## ๘.๔ การทดสอบภาชนะบรรจุและเครื่องหมายและฉลาก

ให้ตรวจพินิจ

## ๘.๕ การทดสอบจำนวนที่บรรจุ

ให้ใช้วิธีนับ

## ภาคผนวก ก.

## สุขลักษณะ

## (ข้อ ๔.๑)

## ก.๑ สถานที่ตั้งและอาคารที่ทำ

ก.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง อยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดย

ก.๑.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบ สะอาด ไม่มีน้ำขังแฉะและสกปรก

ก.๑.๑.๒ อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่น เขม่า ควัน มากผิดปกติ

ก.๑.๑.๓ ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น่ารังเกียจ เช่น บริเวณเพาะเลี้ยงสัตว์ แหล่งเก็บหรือกำจัดขยะ

ก.๑.๒ อาคารที่ทำมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การบำรุงรักษา การทำความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน โดย

ก.๑.๒.๑ พื้น ฝาผนัง และเพดานของอาคารที่ทำ ก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาด และซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา

ก.๑.๒.๒ แยกบริเวณที่ทำออกเป็นสัดส่วน ไม่อยู่ใกล้ห้องสุขา ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการทำงานอยู่ในบริเวณที่ทำ

ก.๑.๒.๓ พื้นที่ใช้ปฏิบัติงานไม่แออัด มีแสงสว่างเพียงพอ และมีการระบายอากาศที่เหมาะสม

## ก.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการทำ

ก.๒.๑ ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการทำที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์ ทำจากวัสดุมีผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ล้างทำความสะอาดได้ง่าย

ก.๒.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ สะอาด เหมาะสมกับการใช้งาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน ติดตั้งได้ง่าย มีปริมาณเพียงพอ รวมทั้งสามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทั่วถึง

## ก.๓ การควบคุมกระบวนการทำ

ก.๓.๑ วัตถุดิบและส่วนผสมในการทำ สะอาด มีคุณภาพดี มีการล้างหรือทำความสะอาดก่อนนำไปใช้

ก.๓.๒ การทำ การเก็บรักษา การขนย้าย และการขนส่ง ให้มีการป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์

## ก.๔ การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด

ก.๔.๑ น้ำที่ใช้ล้างทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และมือของผู้ทำ เป็นน้ำสะอาดและมีปริมาณเพียงพอ

ก.๔.๒ มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์นำเชื้อ แมลงและฝุ่นผง ไม่ให้เข้าไปในบริเวณที่ทำตามความเหมาะสม

ก.๔.๓ มีการกำจัดขยะ สิ่งสกปรก และน้ำทิ้ง อย่างเหมาะสม เพื่อไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับลงสู่ผลิตภัณฑ์

ก.๔.๔ สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด และใช้กำจัดสัตว์นำเชื้อและแมลง ใช้ในปริมาณที่เหมาะสม และเก็บแยกจากบริเวณที่ทำ เพื่อไม่ให้ปนเปื้อนลงสู่ผลิตภัณฑ์ได้

## ก.๕ บุคลากรและสุขลักษณะของผู้ทำ

ผู้ทำทุกคน ต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคลให้ดี เช่น สวมเสื้อผ้าที่สะอาด มีผ้าคลุมผมเพื่อป้องกันไม่ให้เส้นผมหล่นลงในผลิตภัณฑ์ ไม่ไว้เล็บยาว ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน หลังการใช้ห้องสุขา และเมื่อมือสกปรก