



**มาตรฐานสินค้าเกษตร**

**มกษ. 7019-2556**

**THAI AGRICULTURAL STANDARD**

**TAS 7019-2013**

**กุ้งทะเล**

**MARINE SHRIMP**

**สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ**

**กระทรวงเกษตรและสหกรณ์**

**ICS 65.020.30**

**ISBN 978-616-358-009-2**



## มาตรฐานสินค้าเกษตร

มกษ. 7019 - 2556

THAI AGRICULTURAL STANDARD

TAS 7019-2013

## กุ้งทะเล

MARINE SHRIMP

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

50 ถนนพหลโยธิน เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

โทรศัพท์ 0 2561 2277 โทรสาร 0 2561 3373

[www.acfs.go.th](http://www.acfs.go.th)

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศทั่วไป เล่ม 131 ตอนพิเศษ 32 ง

วันที่ 13 กุมภาพันธ์ พุทธศักราช 2557

**คณะกรรมการวิชาการพิจารณามาตรฐานสินค้าเกษตร**  
**เรื่อง กุ้งทะเลและผลิตภัณฑ์**

- |  |                     |
|--|---------------------|
| 1. นายประติษฐ์ ชนชื่นชอบ<br>กรมประมง   | ประธานกรรมการ       |
| 2. นางสาวราทีพย์ สมบุญฤทธิ<br>กองพัฒนาอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมง                            | กรรมการ             |
| 3. นางอุษา บำรุงพีช<br>สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ                            | กรรมการ             |
| 4. นางกฤษณา สุขุมพานิช<br>กองตรวจสอบรับรองมาตรฐานคุณภาพสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ กรมประมง | กรรมการ             |
| 5. นางสาวจีรวรรณ มณีโรจน์<br>คณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์                                 | กรรมการ             |
| 6. รองศาสตราจารย์วรรณวิบูลย์ กาญจนกฤษร<br>คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์          | กรรมการ             |
| 7. นายธิตวิวัฒน์ ลีภัยสมบูรณ์<br>สภาหอการค้าแห่งประเทศไทย                                    | กรรมการ             |
| 8. นางจินดา จงกมานนท์<br>กลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย                     | กรรมการ             |
| 9. นายมติ นิตินพล<br>สมาคมกุ้งไทย  | กรรมการ             |
| 10. นายธรรศ ทังสมบัติ<br>สมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป  | กรรมการ             |
| 11. นายรุ่งโรจน์ รุ่งโรจน์สาคร<br>สมาคมอาหารแช่เยือกแข็งไทย                                  | กรรมการ             |
| 12. รองศาสตราจารย์ประเสริฐ สายสิทธิ์<br>กรรมการ  | กรรมการ             |
| 13. รองศาสตราจารย์มยุรี จัยวัฒน์<br>กรรมการ  | กรรมการ             |
| 14. นางสาวศนิดา คุณพานิช<br>สำนักกำหนดมาตรฐาน<br>สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ  | กรรมการและเลขานุการ |

กุ้งทะเลเป็นสัตว์น้ำที่มีความสำคัญและสามารถนำรายได้เข้าประเทศในระดับสูง อย่างไรก็ตาม มีประเทศที่เป็นคู่แข่งอยู่หลายประเทศ ซึ่งสามารถผลิตกุ้งได้ในปริมาณสูงและต้นทุนต่ำ ประเทศไทยจึงต้องมีการพัฒนาคุณภาพและความปลอดภัยของสินค้าให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคและสามารถแข่งขันได้ในการค้าระหว่างประเทศ คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร จึงเห็นสมควรจัดทำมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง กุ้งทะเล

มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ กำหนดขึ้นโดยใช้เอกสารต่อไปนี้เป็นแนวทาง

มกษ. 7019-2550. มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง กุ้งกุลาดำ. สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. 2550. 7 หน้า.

มกษ. 7020-2550. มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง กุ้งขาวแวนนาไม. สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. 2550. 7 หน้า.



ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์  
เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : กุ้งทะเล  
ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑

ด้วยคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร ได้มีมติในการประชุมครั้งที่ ๔/๒๕๕๖ เมื่อวันที่ ๒๘ สิงหาคม ๒๕๕๖ เห็นสมควรกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง กุ้งทะเล เป็นมาตรฐานทั่วไป ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ เพื่อส่งเสริมสินค้าเกษตรให้ได้คุณภาพ มาตรฐาน และปลอดภัย

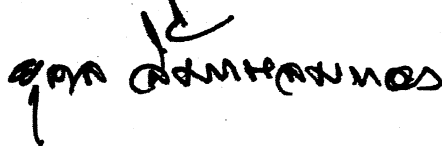
อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ มาตรา ๑๕ และมาตรา ๑๖ แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงออกประกาศ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : กุ้งทะเล ดังนี้

๑. ให้ยกเลิกประกาศคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ : กุ้งกุลาดำ พ.ศ. ๒๕๕๐ ลงวันที่ ๒๐ กันยายน ๒๕๕๐

๒. ให้ยกเลิกประกาศคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ : กุ้งขาวแวนนาไม พ.ศ. ๒๕๕๐ ลงวันที่ ๒๐ กันยายน ๒๕๕๐

๓. กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : กุ้งทะเล มาตรฐานเลขที่ มกษ. 7019-2556 ไว้เป็นมาตรฐานทั่วไป ดังมีรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๖



(นายยุคล ลิ้มแหลมทอง)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

# มาตรฐานสินค้าเกษตร

## กุ้งทะเล

### 1. ขอบข่าย

มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ ใช้กับกุ้งทะเล (marine shrimp) ในวงศ์ Penaeidae ที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจ ได้จากการเพาะเลี้ยงหรือจับจากแหล่งน้ำธรรมชาติ เพื่อนำมาจำหน่ายในลักษณะกุ้งทะเลมีชีวิต หรือกุ้งทะเลสดทั้งตัวในสภาพเย็น

### 2. นิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ มีดังต่อไปนี้

2.1 กุ้งทะเล (marine shrimp) หมายถึง กุ้งทะเลซึ่งเกิดและมีชีวิตตามธรรมชาติในน้ำกร่อยหรือน้ำทะเล ที่อยู่ในวงศ์ Penaeidae เช่น กุ้งกุลาดำ (*Penaeus monodon*) กุ้งแชบ๊วย (*Fenneropenaeus merguensis*) กุ้งขาวแวนนาไม (*Litopenaeus vannamei*) กุ้งตะกาด (*Metapenaeus affinis*)

2.2 กุ้งทะเลมีชีวิต (live shrimp) หมายถึง กุ้งทะเลที่จับและจำหน่ายในขณะที่มีชีวิต

2.3 กุ้งทะเลสด (fresh shrimp) หมายถึง กุ้งทะเลที่จับในขณะที่มีชีวิตและจำหน่ายในขณะที่ไม่มีชีวิต โดยเนื้อกุ้งทะเลยังคงคุณภาพทางประสาทสัมผัสไม่แตกต่างอย่างชัดเจนจากกุ้งทะเลมีชีวิต และมีวิธีการดูแลรักษาความสดให้ได้คุณภาพตามที่กำหนด

2.4 รุ่น (lot) หมายถึง รุ่นสินค้าของกุ้งทะเลที่เป็นผลิตผลจากแหล่งเดียวกัน บ่อเลี้ยงเดียวกัน หรือจากฟาร์มเดียวกันที่มีการจัดการแบบเดียวกันทุกบ่อเลี้ยง ที่จับหรือส่งมอบในคราวเดียวกัน

2.5 สารปนเปื้อน (contaminant) หมายถึง สารที่ปนเปื้อนในกุ้งทะเลซึ่งเกิดจากแหล่งจับ ปัจจัยการผลิต กรรมวิธีการผลิต สถานที่ผลิต การขนส่งหรือการเก็บรักษา

2.6 สิ่งแปลกปลอม (foreign matter) หมายถึง วัตถุอื่น ๆ ซึ่งไม่ใช่ชิ้นส่วนของกุ้งทะเล เช่น เศษตะไคร่น้ำ ดิน ทราย กรวด โคลน

### 3. คุณภาพ

กึ่งทะเลตามข้อ 2.2 หรือ 2.3 เป็นไปตามข้อกำหนดทางกายภาพและประสาทสัมผัส ดังต่อไปนี้

3.1 มีรูปร่างปกติและมีอวัยวะครบ (ยกเว้นหนวดกึ่งทะเล) มีสีตามธรรมชาติของกึ่งทะเลแต่ละชนิด ส่วนหัวติดแน่นกับส่วนลำตัว เปลือกแข็ง เป็นเงามันตามธรรมชาติ เนื้อติดแน่นกับเปลือก เนื้อแน่น ค่อนข้างใส และไม่ขุ่นขาว

3.2 สะอาด

3.3 ไม่มีตำหนิที่เห็นได้ชัดเจน เช่น แผลตามลำตัว ความพิการ

3.4 ปราศจากปรสิตหรือร่องรอยที่เกิดจากการติดเชื้อหรือเป็นโรคเมื่อตรวจสอบด้วยสายตา

3.5 ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ซึ่งแสดงให้เห็นถึงข้อบกพร่องจากการปฏิบัติที่ไม่ถูกสุขลักษณะ

3.6 ปราศจากกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นโคลน กลิ่นน้ำมัน

3.7 ไม่เป็นกึ่งทะเลที่เพิ่งผ่านการลอกคราบ เช่น กึ่งเปลือกนิ่ม

การประเมินคุณภาพต้องประเมินโดยบุคคลที่ผ่านการฝึกฝนมาโดยเฉพาะ โดยขั้นตอนการตรวจสอบทางประสาทสัมผัสเป็นไปตาม มกษ. 9026 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง แนวทางการประเมินคุณภาพสัตว์น้ำด้วยประสาทสัมผัสในห้องปฏิบัติการ

### 4. ขนาด

การกำหนดขนาดให้เป็นไปตามการตกลงระหว่างผู้ซื้อกับผู้ขาย โดยอาจกำหนดเป็นน้ำหนักต่อตัว หรือจำนวนตัวต่อน้ำหนัก

### 5. การบรรจุ

5.1 ภาชนะบรรจุ

5.1.1 ภาชนะบรรจุต้องทำจากวัสดุที่ไม่ดูดซับน้ำ ทนทานต่อการขนส่ง ปราศจากกลิ่นและสิ่งแปลกปลอม

5.1.2 ภาชนะบรรจุต้องสะอาด ถูกสุขลักษณะ สามารถป้องกันการปนเปื้อน และรักษาคุณภาพของกึ่งทะเล

5.1.3 วัสดุอื่น ๆ ที่ใช้ร่วมในการบรรจุกึ่งทะเลต้องสะอาด และป้องกันความเสียหายที่จะมีผลต่อกึ่งทะเล

5.1.4 ภาชนะบรรจุต้องเหมาะสมกับปริมาณการบรรจุ

## 5.2 ลักษณะการบรรจุ

5.2.1 กรณีบรรจุกึ่งทะเลมีชีวิต หากใช้น้ำ ต้องใช้น้ำที่มีคุณสมบัติเหมาะสมต่อการดำรงชีวิตของกึ่งทะเล และมีอุปกรณ์ที่จำเป็น เช่น เครื่องให้อากาศ เครื่องกรองน้ำ

5.2.2 กรณีบรรจุกึ่งทะเลสด หากใช้น้ำแข็ง น้ำแข็งต้องผลิตจากน้ำที่ไม่เพิ่มการปนเปื้อนแก่กึ่งทะเล และปริมาณที่ใช้ต้องเพียงพอเพื่อรักษาอุณหภูมิกึ่งทะเลไม่ให้สูงกว่า 4 องศาเซลเซียส ( $^{\circ}\text{C}$ )

## 5.3 ความสม่ำเสมอ

กึ่งทะเลที่บรรจุในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องมีความสม่ำเสมอทั้งในเรื่องคุณภาพตามข้อ 3 ขนาดตามข้อ 4 และยอมให้มีสัดส่วนของกึ่งทะเลที่อยู่ในช่วงขนาดต่ำถัดจากรหัสขนาดที่ระบุได้ไม่เกิน 10% โดยน้ำหนัก

## 6. ฉลากและเครื่องหมาย

### 6.1 ผลผลิตที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค

ให้แสดงฉลากตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง โดยข้อความต้องชัดเจน และอ่านได้ง่าย ไม่เป็นเท็จ หรือหลอกลวง ฉลากไม่หลุดลอก และอย่างน้อยต้องมีข้อความ ดังต่อไปนี้

6.1.1 ชื่อสินค้าให้มีข้อความว่า “กึ่ง” และตามด้วยชื่อสามัญ เช่น กึ่งกุลาดำ กึ่งขาวแวนนาไม กึ่งแซบวัย กรณีเป็นกึ่งทะเลที่มาจากฟาร์มที่ได้รับการรับรองตาม มกษ. 7424 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติทางการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำที่ดีสำหรับฟาร์มเลี้ยงกึ่งทะเลระบบชีวภาพ ให้ระบุคำว่า “ชีวภาพ” ต่อท้ายชื่อกึ่งทะเล เช่น กึ่งขาวแวนนาไมชีวภาพ

6.1.2 รหัสขนาด ขนาดเป็นน้ำหนักต่อตัว หรือจำนวนตัวต่อน้ำหนัก

6.1.3 น้ำหนักสุทธิเป็นหน่วยในระบบเมตริก

6.1.4 ถ้ามีการใช้วัตถุเจือปนอาหารหรือสารเติมแต่งเพื่อรักษาคุณภาพของกึ่งทะเล ให้ระบุ ชื่อ ประเภท พร้อมด้วยชื่อเฉพาะหรือหมายเลขของวัตถุเจือปนอาหารตามที่กำหนดใน CAC/GL 36-1989 Codex Class Names and the International Numbering System for Food Additives และเป็นไปตามข้อกำหนด ในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

6.1.5 ข้อมูลผู้ผลิตและ/หรือผู้จำหน่าย

ให้ระบุชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต และระบุผู้นำเข้า ผู้ส่งออก ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จัดจำหน่าย แล้วแต่กรณี

6.1.6 ข้อมูลแหล่งผลิต

ให้ระบุประเทศผู้ผลิต ยกเว้นกรณีที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศ



### 6.1.7 รุ่นของสินค้า

ให้ระบุรุ่นของสินค้า เช่น รหัสรุ่นสินค้า หรือวันที่จับ หรือวันที่ผลิต หรือวันที่แบ่งบรรจุ

### 6.1.8 วัน เดือน ปี ที่ผลิต และ/หรือ ข้อความ “ควรบริโภคก่อน วัน เดือน ปี”

6.1.9 คำแนะนำในการบริโภคหรือการเก็บรักษา ให้ระบุสภาพการเก็บรักษา และ/หรืออุณหภูมิที่รักษาภัณฑ์ให้ปลอดภัยต่อการบริโภค และยังคงลักษณะความสดระหว่างการขนส่ง การเก็บรักษา และการกระจายสินค้า

### 6.1.10 ภาษา

กรณีที่เกิดเพื่อจำหน่ายภายในประเทศต้องใช้ข้อความเป็นภาษาไทย กรณีที่มีภาษาอื่นร่วมด้วยจะต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น กรณีที่เกิดเพื่อการส่งออกให้เป็นไปตามข้อตกลงของประเทศคู่ค้า

## 6.2 ผลผลิตที่ไม่ได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค

ให้แสดงฉลากตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง โดยข้อความต้องชัดเจน และอ่านได้ง่าย ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวง ฉลากไม่หลุดลอก และอย่างน้อยต้องมีข้อความ ดังต่อไปนี้

### 6.2.1 ชื่อสินค้าให้มีข้อความว่า “กุ้ง” และตามด้วยชื่อสามัญ เช่น กุ้งกุลาดำ กุ้งขาวแวนนาไม กุ้งแช่บ๊วย

กรณีเป็นกุ้งทะเลที่มาจากฟาร์มที่ได้รับการรับรองตาม มกษ. 7424 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติทางการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำที่ดีสำหรับฟาร์มเลี้ยงกุ้งทะเลระบบชีวภาพ ให้ระบุคำว่า “ชีวภาพ” ต่อท้ายชื่อกุ้งทะเล เช่น กุ้งขาวแวนนาไมชีวภาพ

### 6.2.2 รหัสขนาด ขนาดเป็นน้ำหนักต่อตัว หรือจำนวนตัวต่อน้ำหนัก

### 6.2.3 น้ำหนักสุทธิเป็นหน่วยในระบบเมตริก

6.2.4 ถ้ามีการใช้วัตถุเจือปนอาหารหรือสารเติมแต่งเพื่อรักษาคุณภาพของกุ้งทะเล ให้ระบุชื่อประเภทพร้อมด้วยชื่อเฉพาะหรือหมายเลขของวัตถุเจือปนอาหารตามที่กำหนดใน CAC/GL 36-1989 Codex Class Names and the International Numbering System for Food Additives และเป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

### 6.2.5 ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต

ให้ระบุชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต ที่แบ่งบรรจุ หรือที่จัดจำหน่าย หมายเลขรหัสสินค้า (ถ้ามี) ทั้งนี้ อาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิต หรือที่แบ่งบรรจุก็ได้ กรณีที่เป็นกุ้งทะเลนำเข้าให้ระบุชื่อที่ตั้งของผู้นำเข้า และประเทศผู้ผลิต

### 6.2.6 รุ่นของสินค้า

ให้ระบุรุ่นของสินค้า เช่น รหัสรุ่นสินค้า หรือวันที่จับ หรือวันที่ผลิต หรือวันที่แบ่งบรรจุ

### 6.2.7 ภาษา

กรณีที่เกิดเพื่อจำหน่ายภายในประเทศต้องใช้ข้อความเป็นภาษาไทย กรณีที่มีภาษาอื่นร่วมด้วย จะต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น กรณีที่ผลิตเพื่อการส่งออกให้เป็นไปตามข้อตกลงของประเทศคู่ค้า

### 6.3 เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร

ให้เป็นไปตามกฎกระทรวง เรื่อง กำหนดลักษณะของเครื่องหมาย การใช้เครื่องหมาย และการแสดง เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2553 และประกาศสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตร และอาหารแห่งชาติที่เกี่ยวข้อง

## 7. แหล่งที่มา

### 7.1 กุ้งทะเลที่จับจากแหล่งน้ำธรรมชาติ

กุ้งทะเลที่บรรจุในภาชนะบรรจุเดียวกัน ต้องเป็นผลิตผลที่มาจากกุ้งเดียวกัน ให้ระบุแหล่งจับ หรือแหล่งที่มา หรือทั้งสองอย่างโดยแสดงที่ฉลากหรือเอกสารกำกับสินค้า หรือมีใบรับรองการจับสัตว์น้ำ

### 7.2 กุ้งทะเลที่ได้จากการเพาะเลี้ยง

กุ้งทะเลที่บรรจุในภาชนะบรรจุเดียวกัน ต้องเป็นผลิตผลที่มาจากกุ้งเดียวกัน และต้องสามารถระบุ ชื่อฟาร์มและที่ตั้งฟาร์ม หรือบ่อเลี้ยง หรือทั้งสองอย่าง โดยแสดงที่ฉลากหรือเอกสารกำกับสินค้า หรือมีหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (Movement Document; MD)

## 8. วัตถุเจือปนอาหาร

ถ้ามีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร (สารเติมแต่ง) ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

## 9. สารปนเปื้อน

ชนิดและปริมาณสารปนเปื้อน ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

## 10. ยาสัตว์ตกค้าง

ชนิดและปริมาณยาสัตว์ตกค้าง ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง ยาสัตว์ตกค้าง

## 11. สุขลักษณะ

11.1 กุ้งทะเลที่ได้จากการเพาะเลี้ยง ต้องมาจากฟาร์มที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน มกษ. 7401 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติทางการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำที่ดีสำหรับฟาร์มเลี้ยงกุ้งทะเล หรือได้รับการรับรองตามมาตรฐานการปฏิบัติทางการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำที่ดี (Good Aquaculture Practices; GAP) หรือ ซีไอซี (Codes of Conduct; CoC) หรือมาตรฐานอื่นที่เทียบเท่า

กรณีที่ระบุว่าเป็นกุ้งทะเลชีวภาพ ต้องได้รับการรับรองตามมาตรฐาน มกษ. 7424 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติทางการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำที่ดีสำหรับฟาร์มเลี้ยงกุ้งทะเลระบบชีวภาพ

11.2 การปฏิบัติด้านสุขลักษณะให้เป็นไปตาม มกษ. 7410 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง หลักปฏิบัติสำหรับสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ เล่ม 1: ข้อกำหนดทั่วไป และ มกษ. 7430 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีในการดูแลรักษาหลังการจับสัตว์น้ำ เพื่อป้องกันการเสื่อมคุณภาพของกุ้งทะเล และป้องกันการปนเปื้อนที่จะก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค

11.3 ชนิดและจำนวนจุลินทรีย์ที่ตรวจพบในกุ้งทะเลให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

## 12. วิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง

วิธีการวิเคราะห์ และชักตัวอย่างในกุ้งทะเลให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

## ภาคผนวก ก

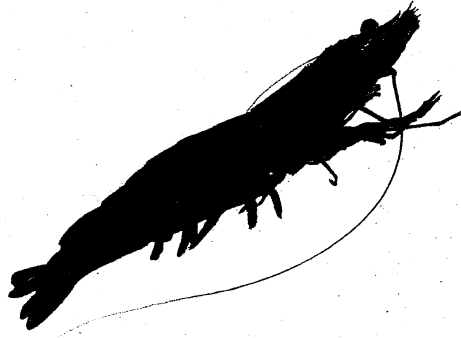
## ตัวอย่างการแบ่งขนาดของกุ้งกุลาดำและกุ้งขาวแวนนาไม

ชายปลีก	
รหัสขนาด	จำนวน(ตัว/กิโลกรัม)
0	<10
1	10-11
2	12-13
3	14-15
4	16-17
5	18-19
6	20-21
7	22-24
8	25-27
9	28-30
10	31-33
11	34-36
12	37-39
13	40-44
14	45-49
15	50-54
16	55-59
17	60-64
18	65-69
19	70-74
20	75-79
21	80-84
22	85-89
23	90-94
24	95-99
25	>100

ชายส่ง	
รหัสขนาด	จำนวน(ตัว/กิโลกรัม)
0	<10
1	10-19
2	20-29
3	30-39
4	40-49
5	50-59
6	60-69
7	70-79
8	80-89
9	90-99
10	> 100

หมายเหตุ ตัวอย่างการแบ่งขนาดของกุ้งกุลาดำและกุ้งขาวแวนนาไม ได้มาจากการคำนวณค่าเฉลี่ยขนาดที่มีการใช้ในการค้า ซึ่งคู่ค้าอาจมีการให้รหัสขนาดทางการค้าที่แตกต่างกัน ขึ้นกับความต้องการของคู่ค้า

ภาคผนวก ข  
ภาพแสดงตัวอย่างกุ้งทะเล



ภาพที่ ข.1 กุ้งกุลาดำ



ภาพที่ ข.2 กุ้งขาวแวนนาไม



**สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ**

**กระทรวงเกษตรและสหกรณ์**

**50 ถนนพหลโยธิน เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900**

**โทรศัพท์ 0 2561 2277 โทรสาร 0 2561 3357**

**[www.acfs.go.th](http://www.acfs.go.th)**