

แบบประเมินคุณภาพสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

สำหรับคณะกรรมการหรือผู้มีหน้าที่ตรวจสอบสินค้าไข่กรอบสงขลา

วันที่ตรวจ.....

ชื่อ-สกุล ผู้รับการตรวจประเมิน.....

ที่อยู่.....

หมายเลขโทรศัพท์.....

ชื่อ-สกุล ผู้ตรวจประเมิน.....

สำหรับ

- ผู้ผลิต (การตรวจข้อที่ ๑-๓, ๕, ๗)
- ผู้ประกอบการค้า (การตรวจข้อที่ ๔-๗)
- ผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า (การตรวจข้อที่ ๑-๗)

ลำดับ	รายการตรวจสอบ	ข้อกำหนดหลัก/รอง	ผลการประเมิน		ข้อเสนอแนะ
			ถูกต้อง	ไม่ถูกต้อง	
๑	ขอบเขตพื้นที่การผลิต				
	๑.๑ พื้นที่การผลิตสถานที่ผลิตต้องเป็นสถานประกอบการผลิตอาหาร ที่ตั้งอยู่ในคาบสมุทรสทิงพระ จังหวัดสงขลา	หลัก			
๒	ลักษณะของสินค้า				
	๒.๑ ลักษณะปรากฏ ไข่แดงมีขนาดใหญ่ สีแดงอมส้ม ลักษณะเหมือนรูปหัวใจ (ไข่แดงวางประกบกันสองลูก) ผิวมันวาว ข้างนอกสุก ข้างในเป็นยางมะตูม ในเปลือกไข่ที่ตัดแต่งขอบ	หลัก			

ลำดับ	รายการตรวจสอบ	ข้อกำหนดหลัก/รอง	ผลการประเมิน		ข้อเสนอแนะ
			ถูกต้อง	ไม่ถูกต้อง	
	๒.๒ สี ด้านบนมีสีแดงอมส้ม ด้านในมีสีส้มเนียน	หลัก			
	๒.๓ กลิ่นรส ต้องมีกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติของ ส่วนประกอบที่ใช้ ปราศจากกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึง ประสงค์ เช่น กลิ่นหืน เหม็นเปรี้ยว เป็นต้น รสชาติ มีความมันและเค็มเล็กน้อย กลมกล่อม	หลัก			
	๒.๔ สิ่งแปลกปลอม ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ ใช้ เช่น เส้นผม ดิน ทราย กรวด ชิ้นส่วนหรือ สิ่ง ปฏิกูลจากสัตว์	หลัก			
	๒.๕ ยีสต์และรา ต้องไม่พบยีสต์และราที่สังเกตเห็นด้วยตาเปล่า	หลัก			
๓	กระบวนการผลิต				
	๓.๑ วัตถุดิบ ไข่เป็ด เป็นไข่เป็นที่ได้จาก การเลี้ยงในพื้นที่ 4 อำเภอ ของจังหวัดสงขลา ได้แก่ อำเภอสิงหนคร สทิง พระ กระแสสินธุ์ และอำเภอระโนด ที่ได้ รับรองมาตรฐานฟาร์มการเลี้ยงเป็ดไข่จากกรม ปศุสัตว์	หลัก			
	๓.๒ ส่วนประกอบอื่นๆ ทุกชนิดที่ใช้ใน ผลิตภัณฑ์ต้องมีคุณภาพระดับที่ใช้กับ ผลิตภัณฑ์อาหารได้ และใช้ในปริมาณที่ไม่เกิน กฎหมายควบคุม	รอง			

ลำดับ	รายการตรวจสอบ	ข้อกำหนดหลัก/รอง	ผลการประเมิน		ข้อเสนอแนะ
			ถูกต้อง	ไม่ถูกต้อง	
	<p>๓.๓ หลักเกณฑ์แหล่ง/สถานที่ผลิตไข่ครอบสงขลา</p> <p>*สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ได้รับมาตรฐาน อย. แล้ว จะได้รับการพิจารณาให้ผ่านตามหลักเกณฑ์โดยทันที หากผลิตภัณฑ์ยังไม่มีมาตรฐาน อย. รองรับ จะต้องเข้าสู่กระบวนการตรวจสอบและประเมินผลตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้</p> <p>๑. ผู้ผลิต ต้องเป็นผู้ประกอบการที่ทำการผลิตจริงและควรมีความรู้ ความเข้าใจ ในกระบวนการผลิต ไม่เป็นผู้แอบอ้างหรือทำการผลิตแอบแฝง</p> <p>๒. สถานที่ตั้งและพื้นที่ผลิตโดยรอบสะอาด แยกพื้นที่ออกเป็นสัดส่วน เพื่อสะดวกในการปฏิบัติงานไม่มีน้ำขังและ สกปรก อยู่ห่างจากสภาพแวดล้อมที่มีฝุ่น ควัน ควัน กลิ่นเหม็น ห้องสุขา พื้นที่ผลิตมีพื้นผาผนังเพดาน ที่สามารถทำความสะอาดได้ง่าย มีการระบายอากาศที่เหมาะสม</p> <p>๓. เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิตที่ใช้ สะอาด ทำความสะอาดได้ง่าย สารหล่อลื่นที่ใช้กับกลไกที่มีการสัมผัสหรือใกล้ เคียงกับผลิตภัณฑ์ ควรใช้สารหล่อลื่นสำหรับเครื่องจักรผลิตอาหารโดยเฉพาะภาชนะหรืออุปกรณ์ในการทำหน้าที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์ ทำจากวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ล้างทำความสะอาดได้ง่าย</p> <p>๔. มีน้ำใช้ล้างทำความสะอาด ที่สะอาดเพียงพอ มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์นำเชื้อ แมลงฝุ่นผงไม่ให้เข้าถึงบริเวณผลิต มีการกำจัดขยะ สิ่งสกปรก น้ำทิ้ง สารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดและกำจัดสัตว์นำเชื้อ ซึ่งไม่ได้ใช้กับผลิตภัณฑ์ ควรจัดเก็บแยกจากบริเวณผลิต</p> <p>๕. ผู้ที่เกี่ยวข้องกับการผลิต ต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคลให้ดี เช่น สวมเสื้อผ้าที่สะอาด มีผ้าคลุมผม เพื่อป้องกันไม่ให้เส้นผมหลบลงผลิตภัณฑ์ ไม่ไว้เล็บยาว ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนการปฏิบัติงานหลังการใช้ห้องสุขา และเมื่อมือสกปรก</p> <p>๖. ผู้ผลิต ควรมีความรู้ ความเข้าใจการควบคุมคุณภาพเบื้องต้น เช่น การคัดเลือกวัตถุดิบ การควบคุมกระบวนการผลิต การตรวจสอบผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป และนำไปควบคุมกระบวนการผลิตตามสมควร</p>	หลัก			

ลำดับ	รายการตรวจสอบ	ข้อกำหนดหลัก/รอง	ผลการประเมิน		ข้อเสนอแนะ
			ถูกต้อง	ไม่ถูกต้อง	
	<p>๓.๔ กระบวนการผลิต</p> <p>- การคั้ดไข่เป็ด</p> <p>๑. คั้ดไข่ขนาดเบอร์ ๑ น้ำหนัก และเบอร์ ๓ น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๖๐ กรัม</p> <p>๒. ผิวเปลือกไข่ เรียบ สม่่าเสมอทั้งฟอง ไม่มีรอยร้าว ไม่มีสิ่งสกปรก</p> <p>-กรรมวิธีถนอมอาหาร</p> <p>มีวิธีหลักๆ ๒ วิธี</p> <p>๑.นำไข่เป็ดที่ล้างสะอาดแล้ว มาแยกไข่แดงออกจากไข่ขาว และนำไข่แดง จำนวน ๒ ลูก ใส่ลงในเปลือกไข่ ๑ ใบ ที่ล้างสะอาด และตักแต่งเรียบร้อยแล้ว หยอดน้ำเกลือ ตั้งทิ้งไว้ ๕-๖ ชั่วโมง จึงนำไปทำการนึ่ง พอทำการนึ่งเสร็จแล้วนำมาวางให้เย็น ประมาณ ๒-๓ ชั่วโมง เพื่อรอการบรรจุ</p> <p>๒.ทำความสะอาดไข่เป็ด เตรียมน้ำเกลือตามสูตรเฉพาะ(เจ้าของสูตรไม่เผยแพร่) และแยกไข่แดงออกจากไข่ขาว แล้วนำไข่แดงไปแช่ในน้ำเกลือที่เตรียมไว้ นาน ๓ ชั่วโมง จากนั้นตักแต่งเปลือกไข่ ให้สวยงามแล้ว นำไข่แดง จำนวน ๒ ลูก ไปใส่ในเปลือกไข่ จึงนำไปทำการนึ่ง พอทำการนึ่งเสร็จแล้ว จากนั้นวางทิ้งไว้ให้เย็นสนิท เพื่อรอการบรรจุ</p>	รอง			
	<p>๓.๕ กระบวนการนึ่ง</p> <p>นึ่ง ได้ ๓ แบบ คือ</p> <p>- ระยะเวลา ๕-๗ นาที ไฟอ่อน จะได้เนื้อข้างในเป็นลาวา</p> <p>- ระยะเวลา ๘-๑๐ นาที ไฟปานกลาง จะได้เนื้อข้างในเป็นยางมะตูม</p> <p>- ระยะเวลา ๑๒-๑๕ นาที ไฟแรง จะได้เนื้อข้างในสุกพอดี</p>				

ลำดับ	รายการตรวจสอบ	ข้อกำหนดหลัก/รอง	ผลการประเมิน		ข้อเสนอแนะ
			ถูกต้อง	ไม่ถูกต้อง	
๔	การบรรจุและการติดฉลาก				
	๔.๑ การบรรจุ - บรรจุในภาชนะบรรจุที่สะอาด ปิดได้สนิท และสามารถป้องกันการปนเปื้อนของแมลง สิ่งแปลกปลอม และสิ่งสกปรกจากภายนอกได้	รอง			
	๔.๒ ฉลากสินค้า - ที่ภาชนะบรรจุ ให้ระบุรายละเอียดดังต่อไปนี้ ด้วยตัวอักษรที่เห็นได้ชัดเจน ๑.ชื่อผลิตภัณฑ์ ไซ้ครอบสงขลา ๒.จำนวนฟองที่บรรจุต่อกล่อง ๓.ระบุวันที่บริโภคได้ในระยะต่าง ๆ วันหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน วัน เดือน ปี ๔.วิธีการบริโภค ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา ๕.ระบุแหล่ง/สถานที่ผลิต ๖.ชุดที่ผลิต/ช่วงที่ผลิต	รอง			
	- มีการติดฉลากสัญลักษณ์สิ่ง บ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ลงบนบรรจุภัณฑ์ ที่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน	รอง			

ลำดับ	รายการตรวจสอบ	ข้อกำหนด หลัก/รอง	ผลการประเมิน		ข้อเสนอแนะ
			ถูกต้อง	ไม่ถูกต้อง	
๕	การตรวจสอบย้อนกลับ				
	๕.๑ การบันทึกข้อมูลเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับ - มีการบันทึกข้อมูลตามแบบบันทึกข้อมูลที่กำหนด	หลัก			
๖	การจำหน่ายสินค้า				
	๖.๑ การจำหน่าย - มีการรับซื้อสินค้า GI จากผู้ผลิตที่ขึ้นทะเบียนสมาชิก - ต้องบันทึกข้อมูลการรับซื้อสินค้าเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับ - แยกสินค้าตามชั้นคุณภาพ และยอมรับเงื่อนไขในการตรวจสอบตามที่ตกลงไว้ - ต้องแยกสินค้า GI ออกจากสินค้าอื่นอย่างชัดเจน ต้องติดฉลากสัญลักษณ์ตรา GI บนสินค้า	หลัก			
๗	การขึ้นทะเบียนผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า				
	๗.๑ ผู้ผลิต - มีการขึ้นทะเบียนเป็นผู้ผลิตกับหน่วยงานที่ได้รับมอบหมายจากจังหวัดสงขลา	หลัก			
	๗.๒ ผู้ประกอบการค้า - มีการขึ้นทะเบียนเป็นผู้ประกอบการค้ากับหน่วยงานที่ได้รับมอบหมายจากจังหวัดสงขลา	หลัก			
	๗.๓ ผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า - มีการขึ้นทะเบียนเป็นผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้ากับหน่วยงานที่ได้รับมอบหมายจากจังหวัดสงขลา	หลัก			

สรุปผลการตรวจรับรอง

- ผ่าน
- ไม่ผ่าน เนื่องจากไม่เป็นไปตามข้อกำหนดหลักรายการที่.....
- ต้องแก้ไขตามรายการที่ภายในวันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจประเมิน
(.....)
ตำแหน่ง.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจประเมิน
(.....)
ตำแหน่ง.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจประเมิน
(.....)
ตำแหน่ง.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจประเมิน
(.....)
ตำแหน่ง.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจประเมิน
(.....)
ตำแหน่ง.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจประเมิน
(.....)
ตำแหน่ง.....

