

คู่มือปฏิบัติงาน
สำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
ไข่เค็มไชยา

1. คำนิยาม

ไข่เค็มไชยา (Chaiya Salted Eggs) หมายถึง ไข่เค็มที่ผลิตจากไข่เป็ด ที่ได้จากไข่เป็ดที่เลี้ยงในพื้นที่อำเภอไชยา และผลิตเป็นไข่เค็ม ด้วยกรรมวิธีพิเศษตามภูมิปัญญาของคนไชยา

เกษตรกร หมายถึง เกษตรกรหรือกลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงเป็ดไข่ ซึ่งเป็นสมาชิกสหกรณ์ผู้เลี้ยงเป็ด ผลิตและจำหน่ายไข่เค็มไชยา จำกัด หรือเป็นสมาชิกสถาบันเกษตรกร และมีฟาร์มเลี้ยงเป็ดไข่ ในพื้นที่อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ไข่เป็ดสด หมายถึง ไข่เป็ดที่ได้จากการเลี้ยงเป็ดไข่ของเกษตรกร ในพื้นที่อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี ผู้ผลิต/ผู้แปรรูป หมายถึง ผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์ไข่เค็ม หรือผู้ผลิตไข่เค็ม ด้วยกรรมวิธีพิเศษ ตามภูมิปัญญาของคนไชยา หรือผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องกับไข่เค็มไชยา ซึ่งเป็นสมาชิกสหกรณ์ผู้เลี้ยงเป็ดผลิตและจำหน่ายไข่เค็มไชยา จำกัด หรือเป็นสมาชิกสถาบันเกษตรกร มีสถานที่ผลิต/แปรรูปอยู่ในพื้นที่อำเภอไชยา และต้องขึ้นทะเบียนกับหน่วยงาน/องค์กร ที่จังหวัดสุราษฎร์ธานี มอบหมาย และยอมรับเงื่อนไขการตรวจรับรอง

การขึ้นทะเบียนผู้เลี้ยงเป็ด ผลิตและจำหน่ายไข่เค็มไชยา หมายถึง ผู้ได้รับการประกาศขึ้นทะเบียนเป็นผู้เลี้ยงเป็ดไข่ (ฟาร์มเลี้ยงเป็ดไข่) ผู้ผลิต/แปรรูป หรือ จำหน่าย ไข่เค็มไชยา และได้รับอนุญาตให้ใช้ชื่อไข่เค็มไชยา เพื่อประชาสัมพันธ์ฟาร์ม สถานที่ผลิต/แปรรูป หรือติดฉลากสินค้า ไข่เค็มไชยา

การรับรองฟาร์มแบบมีส่วนร่วม หมายถึง การร่วมกันระหว่างเกษตรกร ผู้ผลิต ผู้บริโภค และเจ้าหน้าที่เพื่อกำหนดหลักเกณฑ์การเลี้ยงเป็ด เพื่อให้ได้ไข่เป็ดที่มีคุณภาพ ปลอดภัย และไม่กระทบกับสิ่งแวดล้อม

2. ขอบเขตพื้นที่ผลิต

การเลี้ยงเป็ดไข่ ไข่เป็ด การผลิต/แปรรูปไข่เค็ม การเตรียมดินและกรรมวิธี อยู่ในพื้นที่อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี

3. คุณสมบัติพิเศษของไข่เค็มไชยา

- 3.1 ขนาดไข่ใบใหญ่
- 3.2 ไข่แดงร่วนเป็นทราย สีแดง มีความเป็นมัน
- 3.3 ไข่ขาวนุ่ม
- 3.4 รสไม่เค็มจัด กลิ่นหอม ไม่เหม็นคาว

4. กระบวนการผลิต

4.1 การเลี้ยงเป็ดไข่

- 1) พันธุ์เป็ด เป็นเป็ดพันธุ์ทั่วไป เป็นพันธุ์แท้หรือลูกผสม เช่น พันธุ์ปากน้ำ พันธุ์นครปฐม พันธุ์บินทร์บุรี, พันธุ์ชลบุรี, พันธุ์กาก็เคมเบล เป็นต้น
- 2) อาหารเป็ด ต้องใช้ 2 ส่วนควบคู่กัน ดังนี้
 - 2.1) อาหารหลัก เช่น อาหารผสมสำเร็จรูป ข้าวเปลือกเจ้า
 - 2.2) อาหารเสริม เช่น หอยกะพง หอยดอก หอยเชอร์รี่ หัวกุ้ง ลูกพลาสติก (ปลาเป็ด) ลูกปู เปลือกปู หรือ สาหร่ายทะเล (เลือกใช้ตามความเหมาะสม)

3) การเลี้ยง/การจัดการฟาร์ม

3.1) เลี้ยงเปิดระบบฟาร์ม โดยมีข้อกำหนดพื้นฐาน ดังนี้

ลำดับที่	ลำดับข้อกำหนด	แนวทางปฏิบัติ/เกณฑ์กำหนด	หมายเหตุ
1.	ทำเลที่ตั้งฟาร์ม	ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่เหมาะสมสำหรับเลี้ยงเปิดไข่ อากาศถ่ายเทได้ดี อยู่ห่างจากแหล่งปนเปื้อนของอันตราย ทางกายภาพ สารเคมี แหล่งน้ำสาธารณะ	
2.	ลักษณะฟาร์ม	2.1 มีการวางผังฟาร์มที่ดี จัดให้มีพื้นที่ใช้สอยเป็นสัดส่วน ชัดเจน สะดวกในการปฏิบัติงานแยกจากบ้านพักอาศัย ชัดเจน 2.2 มีรั้วรอบบริเวณพื้นที่เลี้ยงเปิดไข่ และควรมี ทางเข้า- ออกทางเดียว	
3.	ลักษณะโรงเรือน	3.1 โรงเรือนมีโครงสร้างที่แข็งแรง ขนาดเหมาะสมกับ จำนวนเปิดที่เลี้ยง ถูกสุขลักษณะเปิดอยู่อย่างสบาย แยก พื้นที่เลี้ยงเปิด และที่นอน/ที่วางไข่ชัดเจน และมีวัสดุรอง พื้นที่สะอาด และแห้งสำหรับเปิดวางไข่ 3.2 หน้าโรงเรือน ต้องมีอ่างน้ำยาฆ่าเชื้อโรค สำหรับจุ่มเท้า บุคคลเวลาเข้า - ออกโรงเรือน	
4.	การจัดการโรงเรือนและ อุปกรณ์	4.1 ทำความสะอาดโรงเรือนและอุปกรณ์อย่างมี ประสิทธิภาพ และสม่ำเสมอ 4.2 ต้องดูแลซ่อมแซมโรงเรือนและอุปกรณ์ ให้มีความ ปลอดภัยต่อเปิด และผู้ปฏิบัติงาน 4.3 จัดการบริเวณโดยรอบโรงเรือนให้สะอาด ไม่เป็นแหล่ง เพาะเชื้อโรคและเป็นแหล่งพักอาศัยของสัตว์พาหะนำโรค	
5.	การจัดการด้านอาหาร สัตว์	5.1 จัดให้มีสถานที่เหมาะสมสำหรับเก็บอาหารสัตว์ ที่สามารถ รักษาคุณภาพอาหารสัตว์ไม่ให้คุณภาพเปลี่ยนแปลง หรือ เกิดเชื้อรา 5.2 ให้พิจารณาใช้สารชีวภาพ เช่น น้ำหมักชีวภาพ อี.เอ็ม. ผสมในน้ำ อาหาร ให้เปิดกิน และผสมน้ำฉีดพ่นภายใน โรงเรือน อุปกรณ์ หรือพื้นที่เลี้ยง อย่างต่อเนื่อง	
6.	การป้องกันและควบคุม โรค	6.1 มีการควบคุมสุขลักษณะภายในฟาร์ม เพื่อไม่ให้เป็น แหล่งสะสมเชื้อโรค 6.2 มีการจัดโปรแกรมสร้างภูมิคุ้มกันโรคให้เปิด เช่น วัคซีน อหิวาต์ วัคซีนกาฬโรคเปิด ตามหลักสุขาภิบาลสัตว์	

ลำดับที่	ลำดับข้อกำหนด	แนวทางปฏิบัติ/เกณฑ์กำหนด	หมายเหตุ
7.	การจัดการสิ่งแวดล้อม	6.3 กรณีพบเปิดไข่ที่เลี้ยง มีปัญหาด้านสุขภาพ หรือมีอัตราการตายสูงผิดปกติ ต้องรีบแจ้งเจ้าหน้าที่ปศุสัตว์ เพื่อแก้ปัญหาทันที 6.4 การใช้ยาสำหรับสัตว์ ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดการใช้ยาสำหรับสัตว์ หรือฉลากใช้ยานั้น ๆ 7.1 กำจัดขยะมูลฝอย ต้องรวบรวมในภาชนะมิดชิด และนำไปกำจัดโดยวิธีเหมาะสม 7.2 เก็บเบ็ดที่ตายออกจากเล้าทันทีทุกครั้งที่มีการตรวจพบ โดยใส่ถุงพลาสติกกันน้ำ ปิดปากถุงให้มิดชิด เพื่อป้องกันสัตว์พาหะนำโรค แล้วนำไปทำลายโดยการเผา หรือฝังโดยวิธีที่ถูกต้อง 7.3 น้ำที่ใช้ล้างโรงเรือนและอุปกรณ์ จะต้องบำบัดให้เหมาะสมก่อนปล่อยลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะ	
8.	การบันทึกข้อมูล	8.1 บันทึกข้อมูลการจัดการฟาร์ม เกี่ยวกับตัวสัตว์ การให้อาหาร การใช้ยา วัคซีน ข้อมูลสุขภาพเปิดไข่ 8.2 บันทึกข้อมูลผลผลิตไข่ แต่ละวัน หรือข้อมูลบัญชีฟาร์ม ฯลฯ	

4.2 การตรวจสอบฟาร์มเลี้ยงเปิด กรณีผ่านตรวจสอบให้รวบรวมคำขอและรายงานผลการตรวจสอบ เพื่อเตรียมเข้าประชุมพิจารณาให้การรับรอง ส่วนกรณีไม่ผ่านครั้งที่ 1 ให้คณะปฏิบัติการ กำหนดประเด็น และให้เวลาปรับปรุงแก้ไขครั้งละไม่เกิน 10 วัน และไม่เกิน 2 รอบ

ฟาร์มเลี้ยงเปิดไข่ของเกษตรกร ที่ผ่านการรับรองขั้นทะเบียนแล้ว อายุการรับรองฟาร์มครั้งละ 3 ปี และคณะปฏิบัติการตรวจสอบฯ จะสุ่มตรวจติดตามฟาร์มเลี้ยงเปิดไข่ของเกษตรกรสมาชิก อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

4.3 การเก็บไข่ การคัดไข่เปิด และการขนส่ง

1) การเก็บไข่ ต้องเก็บไข่ช่วงเช้าของทุกวัน พร้อมกับบันทึกข้อมูลจำนวนไข่ที่เก็บได้แต่ละวัน

2) การคัดขนาดไข่เปิด คัดแยกไข่เปิดสด ออกอย่างน้อย 2 ขนาด คือ ขนาดใหญ่ เพื่อใช้ทำไข่เค็มไชยา (ตามมาตรฐาน คือ ไข่เปิด จำนวน 30 ฟอง น้ำหนักรวมไม่น้อยกว่า 23 กิโลกรัม) น้ำหนักต่อฟองไม่น้อยกว่า 65 กรัม ส่วนขนาดเล็ก นำไปประกอบอาหารหรือแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อื่น

3) ผิวเปลือกไข่ เรียบ สม่ำเสมอทั้งฟอง ไม่มีรอยบุบร้าว

4) บรรจุใส่ถาดไข่ ขนาดบรรจุ 30 ฟอง ระบุรหัส หมายเลขสมาชิก จำนวนไข่ วัน เดือน ปี ที่เปิดไข่ นำไปแปรรูป/ผลิตไข่เค็มไชยา ทุกวัน หรือ อย่างช้าไม่เกิน 5 วัน นับจากวันที่เปิดไข่

- 5) การบันทึกข้อมูล จำนวนไข่ทั้งหมด นำไปส่ง หรือจำหน่าย ให้ใคร ทำอะไร เท่าไร
- 6) การขนส่งไข่ พาหนะต้องสะอาด กันการกระแทก จนไข่เกิดความเสียหาย

4.4 การรับไข่เปิดสดของผู้ผลิต/แปรรูป

- 1) ผู้ผลิต/แปรรูป ต้องใช้ไข่เปิดสดจากเกษตรกร/กลุ่มเกษตรกรที่ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เท่านั้น

2) ในการรับซื้อ ก่อนผลิต/แปรรูป ต้องบันทึกรหัสหมายเลขที่สมาชิก จำนวน วัน เดือน ปี พร้อมตรวจสอบคุณภาพ และสรุปผลการตรวจสอบคุณภาพไข่ของสมาชิกแต่ละชุด หรือแต่ละรายให้ถูกต้อง

4.5 การเตรียมวัตถุดิบผลิต/แปรรูป

- 1) คัดเลือกดินจอมปลวก สีแกมเหลือง ที่แห้งสนิทที่ได้จากจอมปลวก นำมาบดให้ละเอียด
- 2) เกลือทะเลปน (จะเป็นเกลือสำเร็จรูปหรือเกลือเม็ดใหญ่มาปนก็ได้) โดยใช้น้ำเป็นตัวทำลาย ซึ่งน้ำที่ใช้ต้องเป็นน้ำบ่อหรือน้ำบาดาล หรือน้ำสะอาด เท่านั้น

- 3) ผสมดินจอมปลวกที่บดละเอียดกับเกลือปน ในอัตราส่วนเฉลี่ย 5 : 2 หรือ 3 : 1

- 4) ไข่ไก่แกลบ

4.6 การพอกไข่เค็มไชยา

1) นำไข่เปิดที่เตรียมไว้ตามข้อ 4.2 (กรณีพบผิวเปลือกไข่เปิดสกปรกให้ใช้ผ้าชุบน้ำหมาดๆ เช็ด หรือใช้กระดาษทรายขัดทำความสะอาด ห้ามใช้น้ำล้างโดยเด็ดขาด) ลงชุบในดินที่เตรียมไว้ตามข้อ 4.3

2) นำไข่เปิดที่ชุบดินแล้ว คลุกด้วยไข่ไก่แกลบ โดยวิธีการนำไปวางเรียงบนพื้นที่ปูด้วยไข่ไก่แกลบ และคลุกจนไข่ไก่แกลบหุ้มไข่จนทั่วพอง หรือโดยวิธีการนำไปวางเรียงเป็นชั้น ๆ ซึ่งระหว่างชั้นปูด้วยไข่ไก่แกลบสูงไม่เกิน 7 ชั้น และคลุกด้วยไข่ไก่แกลบจนติดทั่วพองไข่และสม่ำเสมอ

3) นำไข่ที่พอกเสร็จแล้วพักไว้ในภาชนะที่เหมาะสม เพื่อเตรียมบรรจุหีบห่อต่อไป ในกรณีที่ไม่ได้บรรจุหีบห่อในวันเดียวกัน ให้ใช้วัสดุปิดคลุมให้มิดชิดเพื่อควบคุมความชื้น

- 4) การพอกไข่ ในชุดเดียวกันจะต้องทำภายใน 5 วัน นับจากวันที่เปิดไข่

- 5) หลังจากผลิต/แปรรูป บรรจุหีบห่อ และติดฉลากสินค้าตามข้อ 4.8

4.7 กำหนดหลักเกณฑ์แหล่ง/สถานที่ผลิตหรือแปรรูปไข่เค็มไชยา

1) ผู้ผลิตชุมชน เจ้าของกิจการ และหัวหน้าควบคุมการผลิต ต้องเป็นผู้ประกอบการที่ทำการผลิตจริงและควรมีความรู้ ความเข้าใจ ในกระบวนการผลิต/แปรรูป ไม่เป็นผู้แอบอ้างหรือทำการผลิตแอบแฝง

2) สถานที่ตั้งและพื้นที่ผลิตโดยรอบสะอาด แยกพื้นที่ออกเป็นสัดส่วน เพื่อสะดวกในการปฏิบัติงาน ไม่มีน้ำขังและ สกปรก อยู่ห่างจากสภาพแวดล้อมที่มีฝุ่น เหม่า ควัน กลิ่นเหม็น ห้องสุขา พื้นที่ผลิตมีพื้นผาผนัง เพดาน ที่สามารถทำความสะอาดได้ง่าย มีการระบายอากาศที่เหมาะสม

3) เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ในการผลิตที่ใช้ สะอาด ทำความสะอาดได้ง่าย สารหล่อลื่นที่ใช้กับกลไกที่มีการสัมผัสหรือใกล้เคียงกับผลิตภัณฑ์ควรใช้สารหล่อลื่นสำหรับเครื่องจักรผลิตอาหารโดยเฉพาะภาชนะหรืออุปกรณ์ในการทำหน้าที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์ ทำจากวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ล้างทำความสะอาดได้ง่าย

4) มีน้ำใช้ล้างทำความสะอาด ที่สะอาดเพียงพอ มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์นำเชื้อ แมลง ผุนผงไม่ให้เข้าถึงบริเวณผลิต มีการกำจัดขยะ สิ่งสกปรก น้ำทิ้ง สารเคมีที่ใช้ในการทำมาสะอาดและกำจัดสัตว์นำเชื้อซึ่งไม่ได้ใช้กับผลิตภัณฑ์ควรจัดเก็บแยกจากบริเวณผลิต

5) ผู้ที่เกี่ยวข้องกับการผลิต ต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคลให้ดี เช่น สวมเสื้อผ้าที่สะอาด มีผ้าคลุมผม เพื่อป้องกันไม่ให้เส้นผมหล่นลงผลิตภัณฑ์ ไม่ไว้เล็บยาว ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนการปฏิบัติงาน หลังการใช้ห้องสุขา และเมื่อมือสกปรก

6) ผู้ผลิตชุมชน เจ้าของกิจการ หัวหน้าควบคุมการผลิต และผู้ทำการผลิต ควรมีความรู้ ความเข้าใจการควบคุมคุณภาพเบื้องต้น เช่น การคัดเลือกวัตถุดิบ การควบคุมกระบวนการผลิต การตรวจสอบผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป และนำไปควบคุมกระบวนการผลิตตามสมควร

7) การตรวจรับรอง เมื่อดำเนินการสถานที่ผลิตเป็นไปตามเงื่อนไขข้อ 4.7 2) - 5) ให้ยื่นขอรับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนไข่มุข (มผช. 27/2550) ตามแบบฟอร์มที่กำหนด

4.8 การบรรจุหีบห่อเพื่อจำหน่าย (ใช้กล่องกระดาษลูกฟูกหรือภาชนะที่สะอาดแห้ง สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอก และกันกระแทกได้)

- 1) บรรจุไข่มุขดินแล้วลงในถุงพลาสติก ก่อนนำไปบรรจุในกล่อง
- 2) ขนาดบรรจุ ในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องตรงตามที่ระบุไว้ที่ฉลาก
- 3) การติดฉลากกล่อง

(1) ด้านหน้ากล่อง

- ◆ สัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ สีทอง ความสูงไม่เกิน 1.5 นิ้ว ตามด้วยเลขทะเบียน

สข 50100019

- ◆ เครื่องหมายการค้าของผู้ผลิต/แปรรูปไข่มุขไชยา
- ◆ จำนวนฟองที่บรรจุต่อกล่อง ระบุวันที่บริโภคได้ในระยะต่าง ๆ วันหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน วัน เดือน ปี
- ◆ วิธีการบริโภค ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา
- ◆ ระบุแหล่ง/สถานที่ผลิต
- ◆ ชุดที่ผลิต
- ◆ เครื่องหมายรับรอง มผช.

(2) ด้านข้างกล่อง (ขวา)

- ◆ ข้างกล่องซ้ายมือ เป็นสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) สีทอง
- ◆ ฉลากข้อความ “ไข่เค็มไชยา” และหรือ Chaiya Salted Eggs
- ◆ รูปไข่เค็มประกอบ
- ◆ สัญลักษณ์ สหกรณ์ผู้เลี้ยงเป็ด ผลิตและจำหน่ายไข่เค็มไชยา จำกัด ข้อความ ควบคุมคุณภาพแหล่งผลิตและจัดจำหน่าย
- ◆ สัญลักษณ์ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสุราษฎร์ธานี สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดสุราษฎร์ธานี สำนักงานพาณิชย์จังหวัดสุราษฎร์ธานี ภายใต้อาณัติสัญลักษณ์หน่วยงาน ข้อความ “หน่วยงานกำกับไข่เค็มไชยาเป็นสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ : GI

(3) ด้านข้างกล่อง (ซ้าย)

ผู้ประกอบการออกแบบเพิ่มเติมตามความเหมาะสม แต่ไม่เกิดความเสียหาย/กระทบด้านลบกับไข่เค็มไชยา

(4) ด้านหลังกล่อง ตำนานไข่เค็มไชยา และส่วนประกอบที่สำคัญ

(5) ด้านบนกล่อง ระบุข้อความ “ระวังแตก”

4.9 การตรวจสอบ

- 1) กระบวนการผลิต/แปรรูป ต้องได้รับการตรวจสอบตามระบบควบคุมภายใน
- 2) ผลิตภัณฑ์ที่จำหน่าย ชื่อ ไข่เค็มไชยา จะสุ่มตัวอย่างมาตรวจสอบคุณภาพอย่างน้อย ดังนี้
 - (1) ตรวจสอบย้อนกลับทั้งกระบวนการผลิต (Tzaccability) ตั้งแต่จุดจำหน่าย ย้อนจนถึงฟาร์มเกษตรกรผู้เลี้ยงเป็ดไข่
 - (2) เป็นไปตามหลักเกณฑ์มาตรฐานไข่เค็มไชยาที่กำหนด

4.10 บุคคลเกี่ยวข้องในกระบวนการผลิต

- 1) เกษตรกรผู้เลี้ยงเป็ดไข่ ต้องขึ้นทะเบียนเป็นสมาชิก หากมีการยกเลิกการเลี้ยง ต้องแจ้งให้ผู้รับขึ้นทะเบียนทราบ และยอมรับเงื่อนไขการตรวจรับรองตามที่ตกลงกันก่อนเริ่มการผลิต
- 2) ผู้ผลิต/แปรรูป ต้องขึ้นทะเบียนเป็นสมาชิกร่วมกับเกษตรกรผู้เลี้ยงเป็ด และระบุที่ตั้งของแหล่งผลิต/แปรรูป การรับซื้อตามเงื่อนไขที่เป็นธรรม
- 3) ผู้ตรวจสอบ คณะกรรมการตรวจรับรอง ในเขตจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ตั้งขึ้นมาเพื่อดำเนินการตรวจสอบตลอดกระบวนการผลิตไข่เค็มไชยาก่อนที่จะเสนอให้คณะกรรมการพิจารณารับรอง และขออนุญาตใช้สัญลักษณ์สินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ /GI สำหรับใช้ในการรับรองสินค้าไข่เค็มไชยา

4.11 การขึ้นทะเบียนเกษตรกรผู้เลี้ยงเป็ดไข่ ผู้ผลิต/แปรรูป และผู้จำหน่าย

- (1) ใบสมัครขึ้นทะเบียนเป็นสมาชิก ผู้มีสิทธิใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไข่เค็มไชยา ใช้แบบตามที่กำหนด ซึ่งสถานที่ขึ้นทะเบียน กำหนดดังนี้

ปัญหา

ปัญหา

เกษตรกร ♦ สำนักงานปศุสัตว์อำเภอไชยา (พร้อมทั้งรวบรวมใบสมัครของเกษตรกรทุกแหล่ง เพื่อ
บริหารจัดการต่อไป)

- ♦ สำนักงานเกษตรอำเภอไชยา
- ♦ ศูนย์บริการและถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรประจำตำบล
- ♦ ที่ทำการสหกรณ์ผู้เลี้ยง ผลิตและจำหน่ายไข่เค็มไชยา จำกัด

ผู้ผลิต/แปรรูป ♦ สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดสุราษฎร์ธานี

จำหน่าย ♦ องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น

4.12 การยกเลิกหรือการเปลี่ยนแปลงข้อมูลใด ๆ ต้องแจ้งต่อหน่วยงานที่ยื่นใบสมัคร ในกรณีที่ไม่มีกร
เปลี่ยนแปลงให้ถือว่ายืนยันข้อมูลเดิมของสมาชิก

4.13 การยกเลิกการรับรอง

1) การติดตามตรวจสอบ กรณีไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในคู่มือปฏิบัติงานฯ และ
มาตรฐานไข่เค็มไชยาฯ ให้ประธานดำเนินการสหกรณ์ผู้เลี้ยงเปิดผลิตและจำหน่ายไข่เค็มไชยา จำกัด โดยความ
เห็นชอบจากคณะกรรมการดำเนินงานสหกรณ์ผู้เลี้ยงเปิดฯ มีหนังสือแจ้งเตือนถึงเกษตรกร หรือผู้ประกอบการ
ที่เป็นสมาชิก พร้อมแจ้งคณะกรรมการตรวจสอบฯ ที่เกี่ยวข้องเพื่อสุ่มตรวจ หากยังไม่ปฏิบัติตาม ให้รายงาน
เป็นหนังสือถึงคณะกรรมการรับรองคุณภาพไข่เค็มไชยาเป็นสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เพื่อพิจารณาดำเนินการ
ตามขั้นตอนต่อไป

2) ในกรณีที่ยกเลิกการรับรอง ผู้ประกอบการไข่เค็มไชยา ต้องยุติการใช้สิ่งพิมพ์ สื่อโฆษณา
ที่มีการอ้างอิงถึงการได้รับการรับรองทั้งหมด

3) ส่วนราชการที่เกี่ยวข้อง ในระบบการผลิตไข่เค็มไชยา และสหกรณ์ผู้เลี้ยงเปิด ผลิตและ
จำหน่ายไข่เค็มไชยา จำกัด ไม่รับผิดชอบในการกระทำใด ๆ ของผู้ได้รับการรับรองที่ได้กระทำไปโดยไม่สุจริต
หรือไม่ปฏิบัติตามหรือฝ่าฝืนหลักเกณฑ์ และเงื่อนไขที่กำหนด

หมายเหตุ การเตรียมการ 4 เดือน (ตุลาคม 2555 – มกราคม 2556)

1. เกษตรกร ปรับปรุงระบบการเลี้ยงเปิด ขยายปริมาณการเลี้ยงเปิดรวมทั้งเพิ่มสมาชิกผู้เลี้ยงเปิดไข่ ฯลฯ
ยื่นขอตรวจสอบ ระบบมาตรฐานแบบมีส่วนร่วม
2. ผู้ประกอบการ (ผลิต/แปรรูป) ปรับปรุงสถานที่ผลิต/แปรรูป ปรับขบวนการผลิต ฯลฯ ยื่นขอรับการ
รับรองมาตรฐาน มผช.
3. สหกรณ์ผู้เลี้ยงเปิดฯ วางแผน ดำเนินการ ควบคุม กำกับ ทั้งปริมาณและคุณภาพ ทั้งระบบ