

แผนควบคุมตรวจสอบสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทย (GI) สินค้า ไก่เบตงยะลา

จุดควบคุม	ข้อกำหนดตามทะเบียน GI คู่มือปฏิบัติงาน	วิธีและเครื่องมือที่ใช้ในการควบคุมตรวจสอบ			
		วิธีการ	ความถี่	ผู้รับผิดชอบ ควบคุมตรวจสอบ	มาตรการ
ขอบเขตพื้นที่การผลิต	เขตพื้นที่ : ขอบเขตพื้นที่การเลี้ยงและผลิต "ไก่เบตงยะลา" ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดยะลา ประกอบไปด้วย 8 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมืองยะลา อำเภอรามัน อำเภอกงหรา อำเภอยะหา อำเภอกาบัง อำเภอบันนังสตา อำเภอธารโต และอำเภอเบตง	พิกัด GPS	ไม่น้อยกว่า 1 ครั้งต่อปี และทุกครั้งที่มีการเปลี่ยนแปลง	- การควบคุมตัวเอง - คณะกรรมการฯ	แจ้งให้ทราบว่าเป็นไปตามข้อตกลงของสมาชิก
รายการสินค้าและลักษณะของสินค้า	รายการสินค้า : ไก่สด คือ ไก่เบตงยะลา ที่ผ่านกระบวนการแปรรูปแล้ว และเก็บรักษาในรูปแบบแช่เย็นที่อุณหภูมิ อยู่ที่ 2 ถึง 4 องศาเซลเซียส หรือในรูปแบบแช่แข็ง ที่อุณหภูมิอยู่ที่ -18 ถึง -20 องศาเซลเซียส ลักษณะทางกายภาพ - ผิวหนัง มีสีขาวอมเหลืองค่อนข้างหนา - เนื้อ แน่นนุ่ม ไม่เละ มันใต้หนังเป็นมันเหลวไม่แข็ง - ขนาด เพศผู้ อายุ 5 - 7 เดือน มีน้ำหนักอยู่ระหว่าง 1.50 – 2.20 กิโลกรัม/ตัว เพศเมีย อายุ 5 - 7 เดือน มีน้ำหนักอยู่ระหว่าง 1.20 – 1.50 กิโลกรัม/ตัว	เอกสารคู่มือการปฏิบัติงาน	ไม่น้อยกว่า 1 ครั้งต่อปี	- การควบคุมตัวเอง - คณะกรรมการฯ	แจ้งให้ผู้ผลิต ทำการแก้ไขหากไม่แก้ไขภายในเวลาที่กำหนดจะทำการคัดออกจากบัญชีสมาชิก
แหล่งที่มาของวัตถุดิบ	แหล่งที่มาของวัตถุดิบ : ไก่เบตงยะลา เป็นไก่พื้นเมืองพันธุ์เบตง มีลักษณะหงอนเป็นหงอนจักร สีแดง ปีกและขนปีกสั้น ขนไม่แข็ง ผิวหนังมีสีขาวอมเหลือง โดยนำพันธุ์ไก่เบตงมาจากศูนย์วิจัยและพัฒนาแพะแกะ หรือฟาร์มเครือข่ายสัตว์พันธุ์ดีกรมปศุสัตว์ (ไก่เบตง) ที่ผ่านการตรวจสอบและขึ้นทะเบียนรับรองจากหน่วยงานกรมปศุสัตว์ และเลี้ยงในฟาร์มหรือเลี้ยงเพื่อขยายพันธุ์ในเขตพื้นที่จังหวัดยะลา ซึ่งสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้	เอกสารคู่มือการปฏิบัติงาน	ไม่น้อยกว่า 1 ครั้งต่อปี	- การควบคุมตัวเอง - คณะกรรมการฯ	แจ้งให้ผู้ผลิต ทำการแก้ไขหากไม่แก้ไขภายในเวลาที่กำหนดจะทำการคัดออกจากบัญชีสมาชิก

จุดควบคุม	ข้อกำหนดตามทะเบียน GI คู่มือปฏิบัติงาน	วิธีและเครื่องมือที่ใช้ในการควบคุมตรวจสอบ			
		วิธีการ	ความถี่	ผู้รับผิดชอบ ควบคุมตรวจสอบ	มาตรการ
กระบวนการผลิต	กระบวนการผลิต : การเลี้ยงไก่เบตง การเลี้ยงไก่เบตง 2 แบบ คือ 1) การนำลูกไก่จากศูนย์วิจัยและพัฒนาแพะแกะ หรือฟาร์มเครือข่ายสัตว์พันธุ์ดีกรมปศุสัตว์ (ไก่เบตง) มาเลี้ยงเพื่อขุนขาย หรือเลี้ยงเพื่อการขยายพันธุ์ และ 2) การนำลูกไก่หรือพ่อแม่พันธุ์จากศูนย์วิจัยและพัฒนาแพะแกะ หรือฟาร์มเครือข่ายสัตว์พันธุ์ดีกรมปศุสัตว์ (ไก่เบตง) มาเลี้ยงเพื่อการขยายพันธุ์ 1) การนำลูกไก่จากศูนย์วิจัยและพัฒนาแพะแกะ หรือฟาร์มเครือข่ายสัตว์พันธุ์ดีกรมปศุสัตว์(ไก่เบตง) มาเลี้ยงเพื่อขุนขาย หรือเลี้ยงเพื่อการขยายพันธุ์ 1.1) นำลูกไก่อายุตั้งแต่แรกเกิด ถึง 1 เดือน (เรียกการเลี้ยงในช่วงระยะนี้ว่า ระยะกก) เริ่มการเลี้ยงระยะกก ด้วยหลอดไฟฟ้าหรือเครื่องกกหรือระบบอื่นๆ เพื่อให้ความอบอุ่นด้วยอุณหภูมิที่เหมาะสมลูกไก่จะมีอายุอย่างน้อย 21 วัน โดยเลี้ยงในคอกกก จัดอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาที่เหมาะสมตามอายุ และมีน้ำให้ไก่กินตลอดเวลา 1.2) เมื่อลูกไก่อายุมากกว่า 1 เดือน ไปจนถึง 3 เดือน (เรียกการเลี้ยงในช่วงระยะนี้ว่า ระยะรุ่น) การเลี้ยงไกระยะรุ่น เป็นการเลี้ยงแบบกักบริเวณให้อยู่ในบริเวณที่เลี้ยง ที่ล้อมรอบด้วยอวนหรือตาข่ายเพื่อปล่อยให้ไก่หากินเอง ตามธรรมชาติ ให้อาหารผสมหรือให้อาหารสำเร็จรูปเหมาะสมตามอายุ โดยให้อาหารอย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง หรือตามความเหมาะสม และมีน้ำให้ไก่กินตลอดเวลา	เอกสารคู่มือ การ ปฏิบัติงาน	ไม่น้อยกว่า 1 ครั้งต่อปี	- การควบคุม ตัวเอง - คณะกรรมการฯ	แจ้งให้ผู้ผลิต ทำ การแก้ไขหากไม่ แก้ไขภายในเวลาที่ กำหนดจะทำการ คัดออกจากบัญชี สมาชิก

จุดควบคุม	ข้อกำหนดตามทะเบียน GI คู่มือปฏิบัติงาน	วิธีและเครื่องมือที่ใช้ในการควบคุมตรวจสอบ			
		วิธีการ	ความถี่	ผู้รับผิดชอบ ควบคุมตรวจสอบ	มาตรการ
	1.3) เมื่อไก่อายุ 3 - 4 เดือน (เรียกการเลี้ยงในช่วงระยะนี้ว่า ระยะขุน) การเลี้ยงไก่ระยะขุน โดยเริ่มคัดไก่เบตงที่อายุ 3 - 4 เดือน มีลักษณะรูปร่างที่ดี แข็งแรง เลี้ยงโดยให้อาหารผสมหรือให้อาหารสำเร็จรูป โดยให้อาหารอย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง หรือตามความเหมาะสม และมีน้ำให้ไก่กินตลอดเวลา เลี้ยงจนได้อายุ 5 - 7 เดือน เพศผู้จะมีน้ำหนัก 2.2 - 2.7 กิโลกรัม เพศเมียจะมีน้ำหนัก 1.9 - 2.2 กิโลกรัม จึงสามารถนำเข้าสู่กระบวนการแปรรูป 1.4) กรณีเลี้ยงเพื่อการขยายพันธุ์ หรือเรียกการเลี้ยงในช่วงนี้ว่า “ไก่พ่อแม่พันธุ์” การเลี้ยงไก่พ่อแม่พันธุ์ เริ่มคัดไก่เบตงเพศเมียที่มีอายุ 7 เดือนขึ้นไป และไก่เบตงเพศผู้ที่มีอายุ 8 เดือนขึ้นไป มีลักษณะรูปร่างที่ดี แข็งแรง ตรงตามสายพันธุ์ เลี้ยงโดยให้อาหารผสมหรือให้อาหารสำเร็จรูป โดยให้อาหารอย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง หรือตามความเหมาะสม และมีน้ำให้ไก่กินตลอดเวลา การผสมพันธุ์ด้วยวิธีธรรมชาติหรือใช้การผสมเทียม เพื่อผลิตลูกไก่จำหน่าย ขยายพันธุ์ภายในฟาร์ม (ตามกระบวนการผลิต) และเลี้ยงไก่ระยะขุนสู่กระบวนการแปรรูป 1.5) ฟาร์มที่เลี้ยงต้องเป็นฟาร์มที่ได้รับรองมาตรฐาน ฟาร์มที่มีระบบการป้องกันโรคและการเลี้ยงสัตว์ที่เหมาะสม Good Farming Management (GFM) จากกรมปศุสัตว์เป็นอย่างน้อย 1.6) มีการบันทึกข้อมูลการผลิต การเลี้ยงไก่เบตง การแปรรูป และการจำหน่ายผลิตภัณฑ์				

จุดควบคุม	ข้อกำหนดตามทะเบียน GI คู่มือปฏิบัติงาน	วิธีและเครื่องมือที่ใช้ในการควบคุมตรวจสอบ			
		วิธีการ	ความถี่	ผู้รับผิดชอบ ควบคุมตรวจสอบ	มาตรการ
	2) การนำไก่พ่อแม่พันธุ์จากศูนย์วิจัยและพัฒนาแพะแกะ หรือฟาร์มเครือข่ายสัตว์พันธุ์ดีกรมปศุสัตว์ (ไก่เบตง) มาเลี้ยงเพื่อการขยายพันธุ์ 2.1) นำไก่พ่อแม่พันธุ์ จากศูนย์วิจัยและพัฒนาแพะแกะ หรือฟาร์มเครือข่ายสัตว์พันธุ์ดี กรมปศุสัตว์ (ไก่เบตง) มาเลี้ยงโดยให้อาหารผสมหรือให้อาหารสำเร็จรูป โดยให้อาหารอย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง หรือตามความเหมาะสม และมีน้ำให้กินตลอดเวลา นำไก่เพศผู้และเพศเมียผสมพันธุ์กันด้วยวิธีธรรมชาติหรือใช้การผสมเทียมเพื่อผลิตลูกไก่ ขยายพันธุ์ และขุนขาย 2.2) เมื่อแม่ไก่เบตงออกไข่ นำไข่ที่ได้ ไข่ฟักในตู้ฟักที่อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ดี ใช้เวลาฟัก จำนวน 21 วัน 2.3) นำลูกไก่ตั้งแต่แรกเกิด ถึง 1 เดือน (เรียกการเลี้ยงในช่วงระยะนี้ว่า ระยะกก) เริ่มการเลี้ยงระยะกก ด้วยหลอดไฟฟ้าหรือเครื่องกกหรือระบบอื่นๆ เพื่อให้ความอบอุ่นด้วยอุณหภูมิที่เหมาะสมลูกไก่จะมีอายุอย่างน้อย 21 วัน โดยเลี้ยงในคอกกก จัดอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาที่เหมาะสมตามอายุ และมีน้ำให้กินตลอดเวลา 2.4) ไก่อายุมากกว่า 1 เดือน ไปจนถึง 3 เดือน (เรียกการเลี้ยงในช่วงระยะนี้ว่า ระยะรุ่น) การเลี้ยงไก่ระยะรุ่น เป็นการเลี้ยงแบบกักบริเวณให้อยู่ในบริเวณที่เลี้ยง ที่ล้อมรอบด้วยอวนหรือตาข่าย เพื่อปล่อยให้ไก่ หากินเอง ตามธรรมชาติ ให้อาหารผสมหรือให้อาหารสำเร็จรูปเหมาะสมตามอายุ โดยให้อาหารอย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง หรือตามความเหมาะสม และมีน้ำให้กินตลอดเวลา 2.5) ไก่อายุ 3 - 4 เดือน (เรียกการเลี้ยงในช่วงระยะนี้ว่า ระยะขุน) การเลี้ยงไก่ระยะขุน โดยเริ่มคัดไก่เบตงที่อายุ 3 - 4 เดือน มีลักษณะรูปร่าง				

จุดควบคุม	ข้อกำหนดตามทะเบียน GI คู่มือปฏิบัติงาน	วิธีและเครื่องมือที่ใช้ในการควบคุมตรวจสอบ			
		วิธีการ	ความถี่	ผู้รับผิดชอบ ควบคุมตรวจสอบ	มาตรการ
	ที่ดี แข็งแรง เลี้ยงโดยให้อาหารผสมหรือให้อาหารสำเร็จรูป โดยให้อาหารอย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง หรือตามความเหมาะสม และมีน้ำให้ไก่กินตลอดเวลา เลี้ยงจนได้อายุ 5 - 7 เดือน เพศผู้จะมีน้ำหนัก 2.2 - 2.7 กิโลกรัม เพศเมียจะมีน้ำหนัก 1.9 - 2.2 กิโลกรัม จึงสามารถนำเข้าสู่กระบวนการแปรรูป 2.6) ฟาร์มที่เลี้ยงต้องเป็นฟาร์มที่ได้รับรองมาตรฐาน ฟาร์มที่มีระบบการป้องกันโรคและการเลี้ยงสัตว์ที่เหมาะสม Good Farming Management (GFM) จากกรมปศุสัตว์เป็นอย่างน้อย 2.7) มีการบันทึกข้อมูลการผลิต การเลี้ยงไก่เบตง การแปรรูป และการจำหน่ายผลิตภัณฑ์				
กระบวนการแปรรูป	กระบวนการแปรรูป : ไก่เบตง มีอายุในช่วง 5 - 7 เดือน เพศผู้ น้ำหนัก 2.2 - 2.7 กิโลกรัม เพศเมียน้ำหนัก 1.9 - 2.2 กิโลกรัม จะถูกแปรรูปโดยโรงฆ่ามาตรฐาน หรือโรงฆ่าชุมชน โดยผ่านการเชือด นำเลือดออก ถอนขน นำเครื่องในออก และล้างทำความสะอาด หลังจากผ่านกระบวนการแปรรูปแล้ว ให้นำไก่สดบรรจุในถุงสุญญากาศ ถุงละ 1 ตัว และเก็บรักษา ในรูปแบบแช่เย็น อุณหภูมิอยู่ที่ 2 ถึง 4 องศาเซลเซียส หรือในรูปแบบแช่แข็ง อุณหภูมิอยู่ที่ -18 ถึง -20 องศาเซลเซียส ซึ่งไก่เบตงยะลาจะมีน้ำหนักหลังแปรรูปแล้ว ดังนี้ - เพศผู้ มีน้ำหนักอยู่ระหว่าง 1.50 – 2.20 กิโลกรัม - เพศเมีย มีน้ำหนักอยู่ระหว่าง 1.20 – 1.50 กิโลกรัม	เอกสารคู่มือ การ ปฏิบัติงาน	ไม่น้อยกว่า 1 ครั้งต่อปี	- การควบคุมตัวเอง - คณะกรรมการฯ	แจ้งให้ผู้ผลิต ทำ การแก้ไขหากไม่ แก้ไขภายในเวลาที่ กำหนดจะทำการ คัดออกจากบัญชี สมาชิก

จุดควบคุม	ข้อกำหนดตามทะเบียน GI คู่มือปฏิบัติงาน	วิธีและเครื่องมือที่ใช้ในการควบคุมตรวจสอบ			
		วิธีการ	ความถี่	ผู้รับผิดชอบ ควบคุมตรวจสอบ	มาตรการ
การจำหน่าย	การจำหน่าย : การจำหน่ายแบบไก่สด เป็นไก่สดบรรจุในถุงสุญญากาศ ถุงละ 1 ตัว และเก็บรักษาในรูปแบบแช่เย็น อุณหภูมิอยู่ที่ 2 ถึง 4 องศา เซลเซียส หรือในรูปแบบแช่แข็ง อุณหภูมิอยู่ที่ -18 ถึง -20 องศาเซลเซียส โดยไก่เบตงเพศผู้ มีน้ำหนักอยู่ในช่วง 1.50 – 2.20 กิโลกรัม และไก่เบตง เพศเมีย มีน้ำหนักอยู่ในช่วง 1.20 – 1.50 กิโลกรัม	เอกสารคู่มือ การ ปฏิบัติงาน	ไม่น้อยกว่า 1 ครั้งต่อปี	- การควบคุม ตัวเอง - คณะกรรมการฯ	แจ้งให้ผู้ผลิต ทำ การแก้ไขหากไม่ แก้ไขภายในเวลาที่ กำหนดจะทำการ คัดออกจากบัญชี สมาชิก
การบรรจุหีบห่อ/การติด ฉลาก	ฉลากสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ต้องมีรายละเอียดดังนี้ 1. รูปเครื่องหมายสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์  2. รายละเอียดบนฉลากหรือหีบห่อ ให้ประกอบด้วยคำว่า "ไก่เบตง ยะลา" หรือ "Betong Yala Chicken" หรือ "Kai Betong Yala" 3. ให้ระบุวันผลิต ชื่อฟาร์ม หรือชื่อเกษตรกร ที่อยู่ติดต่อก็ได้หรืออื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค	เอกสารคู่มือ การ ปฏิบัติงาน	ไม่น้อยกว่า 1 ครั้งต่อปี	- การควบคุม ตัวเอง - คณะกรรมการฯ	แจ้งให้ผู้ผลิต ทำการแก้ไขหาก ไม่แก้ไขภายใน เวลาที่กำหนดจะ ทำการคัดออกจาก บัญชีสมาชิก