

ที่ กษ 0615/ 01571



สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
กรมปศุสัตว์ พญาไท กทม. 10400

๒/ กรกฎาคม 2553

เรื่อง ชักซ้อมความเข้าใจการจัดกลุ่มผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการด้านจุลชีววิทยา
สำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่น

เรียน นายเกษตรมาคมคู่ผลิตไก่ไข่ส่งออกไทย

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือ ที่ กษ 0615/1458 ลงวันที่ 23 ธันวาคม 2553 จำนวน 1 ฉบับ

ด้วย ปรากฏว่ามีผู้ประกอบการบางรายมีความเข้าใจคลาดเคลื่อนในการจัดกลุ่มผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์
เพื่อตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการด้านจุลชีววิทยาของกระทรวงสาธารณสุข สวัสดิการ และแรงงาน ญี่ปุ่น
(Ministry of Health Labour and Welfare; MHLW)

ดังนั้น เพื่อความเข้าใจตรงกันสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ จึงกำหนด
แนวทางปฏิบัติและได้แบ่งกลุ่มผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์โดยอ้างอิงตาม Specifications, Standards and Testing Methods
for Foodstuffs, Implements, Containers and Packing, Toys, Detergents 2008 (January 2009), Specifications and
Standards for Foods, Food Additives, etc. under the Food Sanitation ACT (Abstracts) 2008 และข้อมูลประวัติการ
ตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์ไม่ได้มาตรฐานในสินค้าเนื้อสัตว์ปรุงสุกจากประเทศไทย โดย MHLW ในช่วงระหว่างปี
2549 – 2553 ดังนี้

1. ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (Meat products) แบ่งเป็น 5 กลุ่ม

1.1 ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ชนิดแห้ง (Dried meat products)

(1) ผลวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ต้องไม่พบเชื้อ *E.coli* (*E.coli* negative)

(2) ค่า water activity น้อยกว่า 0.87

1.2 ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ไม่ผ่านความร้อนหรือการฆ่าเชื้อด้วยวิธีการรมควัน การทำให้แห้งหรือผ่าน

ความร้อนที่อุณหภูมิใจกลางสินค้า 63 องศาเซลเซียส นาน 30 นาที โดยวางขายในลักษณะสินค้าดิบ (Unheated meat products)

(1) พบเชื้อ *E.coli* ไม่เกิน 100 org/1 กรัมของตัวอย่างที่ทดสอบ

(2) พบเชื้อ *Staphylococcus aureus* ไม่เกิน 1,000 cfu/1 กรัมของตัวอย่างที่ทดสอบ

(3) ผลวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ต้องไม่พบเชื้อ *Salmonella* (*Salmonella* negative)

1.3 ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ผ่านความร้อนชนิดพิเศษด้วยวิธีผ่านความร้อน โดยอุณหภูมิใจกลางสินค้า

63 องศาเซลเซียส นาน 30 นาที (Special heated meat products)

(1) พบเชื้อ *E.coli* ไม่เกิน 100 org/1 กรัมของตัวอย่างที่ทดสอบ

(2) พบเชื้อ...

- (2) พบเชื้อ *Clostridia* bacteria ไม่เกิน 1,000 org/1 กรัมของตัวอย่างที่ทดสอบ
- (3) พบเชื้อ *Staphylococcus aureus* ไม่เกิน 1,000 cfu/1 กรัมของตัวอย่างที่ทดสอบ
- (4) ผลวิเคราะห์ผลึกภัณฑ์ต้องไม่พบเชื้อ *Salmonella* (*Salmonella* negative)

1.4 สิ้นค้าเนื้อสัตว์ผ่านความร้อนปรุงสุก และนำไปผ่านการฆ่าเชื้ออีกครั้งหลังการบรรจุเนื้อสัตว์ในหีบห่อแล้ว (Heated meat products and sterilized after packed in container-packages)

- (1) ผลวิเคราะห์ผลึกภัณฑ์ ต้องไม่พบเชื้อ *Coliform bacilli* (*Coliform bacilli* negative)
 - (2) พบเชื้อ *Clostridia* bacteria ไม่เกิน 1,000 org/ 1 กรัมของตัวอย่างที่ทดสอบ
- 1.5 สิ้นค้าเนื้อสัตว์ผ่านความร้อนปรุงสุก และผ่านการฆ่าเชื้ออีกครั้งก่อนการบรรจุในหีบห่อ

(Heated meat products and sterilized before packed in container - packages)

- (1) ผลวิเคราะห์ผลึกภัณฑ์ต้องไม่พบเชื้อ *E.coli* (*E.coli* negative)
 - (2) พบเชื้อ *Clostridia* bacteria ไม่เกิน 1,000 org/ 1 กรัมของตัวอย่างที่ทดสอบ
 - (3) ผลวิเคราะห์ผลึกภัณฑ์ต้องไม่พบเชื้อ *Salmonella* (*Salmonella* negative)
2. กลุ่มผลึกภัณฑ์เนื้อสัตว์แช่แข็ง (Frozen food)

2.1 ผลึกภัณฑ์อาหารที่รับประทานโดยไม่ต้องผ่านความร้อน (ผลึกภัณฑ์อาหารที่ผ่านกระบวนการผลิตแล้วแช่แข็ง) (Frozen food to be consumed unheated (food produced or processed and then frozen))

- (1) พบเชื้อ bacterial count (viable cell count) ไม่เกิน 100,000 cfu/1 กรัมของตัวอย่างที่ทดสอบ
- (2) ผลวิเคราะห์ผลึกภัณฑ์ ต้องไม่พบเชื้อ *Coliform bacilli* (*Coliform bacilli* negative)

2.2 ผลึกภัณฑ์อาหารต้องผ่านความร้อนก่อนรับประทาน (ผลึกภัณฑ์อาหารถูกแช่แข็งทันทีหลังผ่านกระบวนการปรุงสุก หรือฆ่าเชื้อ) (Frozen food served after heating (those heated immediately before freezing)) เช่น Yakitori, Tonkatsu, Hamburg และ Meat ball

- (1) พบเชื้อ bacterial count (viable cell count) ไม่เกิน 100,000 cfu/1 กรัมของตัวอย่างที่ทดสอบ
- (2) ผลวิเคราะห์ผลึกภัณฑ์ ต้องไม่พบเชื้อ *Coliform bacilli* (*Coliform bacilli* negative)

2.3 ผลึกภัณฑ์อาหารต้องผ่านความร้อนก่อนรับประทาน (ผลึกภัณฑ์อาหารไม่ถูกแช่แข็งทันทีหลังผ่านการปรุงสุกหรือฆ่าเชื้อ เช่น ผลึกภัณฑ์อาหารหลังจากผ่านเครื่องปรุงสุกแล้วมีกระบวนการผลิตเพิ่มเติม เช่น นำผลึกภัณฑ์อาหารไปราดซอส คลุกเกลือขนมปัง เป็นต้น) (Frozen food serve after heating (other than those heated immediately before freezing)) เช่น Yakitori, Tonkkatsu, Hamberg และ Meatball

- (1) พบเชื้อ bacterial count (viable cell count) ไม่เกิน 300,000 cfu/1 กรัมของตัวอย่างที่ทดสอบ
- (2) ผลวิเคราะห์ผลึกภัณฑ์ต้องไม่พบเชื้อ *E.coli* (*E.coli* negative)

3. การยื่นคำร้องขอเอกสารหนังสือรับรองสุขอนามัยเนื้อสัตว์ (Health certificate) สำหรับส่งออก สิ้นค้าเนื้อสัตว์ไปยังประเทศญี่ปุ่นให้ผู้ประกอบการแนบแผนภูมิกระบวนการผลิตสินค้า (Process flowchart) พร้อมกับเอกสารยื่นคำร้องขอเอกสาร Health certificate ทุกฉบับ โดยแผนภูมิกระบวนการผลิตต้องมีลายมือเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบของโรงงาน และเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ประจำโรงงาน (Veterinary inspector) ลงนามรับรองความถูกต้องของเอกสารด้วย

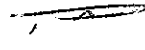
4. สินค้าที่ถูกตรวจพบผลวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยาไม่ได้มาตรฐาน และประเทศผู้นำเข้า ตีกลับคืนสินค้า เจ้าหน้าที่สัตวแพทย์กรมปศุสัตว์จะดำเนินการตามขั้นตอนการตรวจสอบเพื่อพิจารณาปล่อยการ กักกันสินค้ากลับคืนและผ่านราชอาณาจักรตามนัยหนังสือที่ กษ 0615/ 1458 ลงวันที่ 23 ธันวาคม 2553 รายละเอียด ปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

5. สพส. ใคร่ขอความร่วมมือผู้ประกอบการในการแจ้งข้อมูลข่าวสารให้ สพส.ทราบโดยเร็วที่สุด เมื่อทราบว่ามีปัญหาเกี่ยวกับสินค้า ณ ประเทศปลายทาง เช่น สินค้าถูกกักกัน ณ ด่านตรวจสอบการนำเข้าของ ประเทศผู้นำเข้า สินค้าถูกตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์หรือไม่ได้มาตรฐานตามข้อกำหนดของประเทศผู้นำเข้า สินค้า ถูกปฏิเสธการนำเข้าและถูกทำลาย หรือนำกลับคืนราชอาณาจักรไทย เป็นต้น ทั้งนี้ เพื่อที่ สพส. จะได้ ประสานงานกับประเทศผู้นำเข้าในการแก้ไขปัญหาทั้งในระยะเร่งด่วน และระยะยาวต่อไป

อนึ่ง สพส. ขอเรียนว่า เพื่อป้องกันปัญหาการถูกตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์ในสินค้าปศุสัตว์ ผู้ประกอบการต้องเอาใจใส่ในสุขอนามัยการผลิตอาหารอย่างดี รวมทั้งกระบวนการผลิตสินค้า กระบวนการ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อเครื่องมืออุปกรณ์ และอาคารผลิต สุขอนามัยของพนักงาน โครงสร้างอาคารและ สิ่งอำนวยความสะดวกต้องเป็นไปตามหลักพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ และมาตรฐานการผลิตอาหารตามคำแนะนำของ องค์กรระหว่างประเทศ เช่น OIE, FAO/WHO รวมทั้ง มาตรฐาน ข้อกำหนด กฎ ระเบียบ ที่เกี่ยวข้องของกรมปศุสัตว์ และประเทศผู้นำเข้า

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ



(นายนิรันดร เอื้องตระกูลสุข)
ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและ
รับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

ส่วนตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์

โทร. 0-2653-4444 ต่อ 3134

โทรสาร 0-2653-4917



ที่ กษ 0615/ว 1458

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
กรมปศุสัตว์ ถนนพญาไท กทม. 10400

๒๓ ธันวาคม 2552

เรื่อง แจ้งขั้นตอนการตรวจสอบเพื่อพิจารณาปล่อยการกักกันสินค้านำกลับคืนและผ่านเข้าราชอาณาจักร
เวียน

- สิ่งที่ส่งมาด้วย
1. สถิติสินค้านำกลับคืนจากต่างประเทศ
 2. ขั้นตอนการตรวจสอบเพื่อพิจารณาปล่อยการกักกันสินค้านำกลับคืนจากต่างประเทศ
จำนวน 1 ฉบับ

ตามที่ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ เป็นผู้ดำเนินการตรวจสอบและควบคุมคุณภาพสินค้าเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์เพื่อการส่งออก ณ โรงงานฆ่าสัตว์และชำแหละเนื้อสัตว์และโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อการส่งออก แต่เนื่องจาก ปรากฏว่ามีสินค้าของบางบริษัทที่อยู่ระหว่างเดินทางหรือสินค้าเมื่อเดินทางถึงประเทศปลายทางแล้วถูกปฏิเสธการนำเข้า หรือประเทศปลายทางให้ส่งสินค้ากลับคืนประเทศไทย เนื่องจากสินค้ามีคุณภาพไม่สอดคล้องกับข้อกำหนดของประเทศผู้นำเข้าหรือลูกค้า เช่น ตู้ขนส่งสินค้ามีกลิ่นน้ำยาทำความสะอาด ตู้ขนส่งสินค้าชำรุดเสียหาย ตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์วิทยาเกินมาตรฐาน สินค้าผิดสเปค เป็นต้น ผู้ประกอบการจึงขออนุญาตนำสินค้ากลับคืนและผ่านเข้าราชอาณาจักร นั้น

ดังนั้น เพื่อให้เจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ดำเนินการตรวจสอบสินค้านำกลับคืนจากต่างประเทศเป็นไปด้วยความเรียบร้อย สอดคล้องกับกฎระเบียบของกรมปศุสัตว์และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ จึงขอแจ้งขั้นตอนการตรวจสอบเพื่อพิจารณาปล่อยการกักกันสินค้านำกลับคืนและผ่านเข้าราชอาณาจักร โดยให้มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2553 เป็นต้นไป รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นายนิรันดร เอื้องตระกูลตุษ)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและ
รับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

ส่วนตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์

โทร. 0-2653-4411 ต่อ 3134

ขั้นตอนการตรวจสอบเพื่อพิจารณาปล่อยการกักกันสินค้านำกลับคืนและผ่านเข้าราชอาณาจักร

1. กรณีนำสินค้ากลับคืนเนื่องจากสินค้าถูกตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์ไม่ได้มาตรฐาน

(1) เจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ ร่วมกับสำนักควบคุม ป้องกัน และบำบัดโรคสัตว์ ทำการตรวจสอบสินค้า ณ สถานที่เก็บสินค้า

(2) เจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ ทำการตรวจสอบเอกสารที่เกี่ยวข้อง เช่น ใบขนสินค้าขาออก เอกสารตอบย้อนกลับผลิตภัณฑ์ ผลวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ เป็นต้น

(3) เจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ รายงานผลการตรวจสอบให้สำนักควบคุม ป้องกัน และบำบัดโรคสัตว์ เพื่อพิจารณาอนุญาตปล่อยการกักกันสินค้า

(4) สินค้านำกลับคืน Lot ที่ตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์ไม่อนุญาตให้ส่งออกใหม่ (Re-export) มาตรการป้องกันการเกิดปัญหาซ้ำ

เจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ทำการสุ่มเก็บตัวอย่าง จำนวนเพิ่ม 2 เท่าของการเก็บตัวอย่างตรวจเชื้อจุลินทรีย์เพื่อการส่งออกตามปกติ โดยส่งตรวจวิเคราะห์ที่ห้องปฏิบัติการที่ขึ้นทะเบียนกับกรมปศุสัตว์หรือได้รับการรับรองความสามารถในการตรวจวิเคราะห์จากกรมปศุสัตว์

2. กรณีผู้ประกอบการแจ้งนำกลับคืนเนื่องจากสินค้ามีคสเปค

(1) เจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ ร่วมกับสำนักควบคุม ป้องกัน และบำบัดโรคสัตว์ ตรวจสอบสินค้า ณ สถานที่เก็บสินค้า

(2) เจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ ทำการตรวจสอบเอกสารที่เกี่ยวข้อง เช่น ใบขนสินค้าขาออก เอกสารตอบย้อนกลับผลิตภัณฑ์ ผลวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ เป็นต้น

(3) เจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ทำการสุ่มเก็บตัวอย่างจำนวนเท่ากับการเก็บตัวอย่างเพื่อส่งออกโดยส่งตรวจวิเคราะห์ที่ห้องปฏิบัติการที่ขึ้นทะเบียนกับกรมปศุสัตว์หรือได้รับการรับรองความสามารถในการตรวจวิเคราะห์จากกรมปศุสัตว์

(4) เจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ รายงานผลการตรวจสอบให้สำนักควบคุม ป้องกัน และบำบัดโรคสัตว์ เพื่อพิจารณาอนุญาตปล่อยการกักกันสินค้า

(5) สินค้านำกลับคืน Lot ที่ตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์ไม่อนุญาตให้ส่งออกใหม่ (Re-export)

3. กรณีสินค้านำกลับคืนเนื่องจากคู่ขนส่งสินค้าชำรุด หรือระบบทำความเย็นไม่ได้มาตรฐาน

(1) เจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ ร่วมกับสำนักควบคุม ป้องกัน และบำบัดโรคสัตว์ ตรวจสอบสินค้า ณ สถานที่เก็บสินค้า

(2) เจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ ทำการตรวจสอบเอกสาร เช่น ใบขนสินค้าขาออก เอกสารสอบย้อนกลับผลิตภัณฑ์ ผลวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ เป็นต้น

(3) เจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ รายงานผลการตรวจสอบให้สำนักควบคุม ป้องกัน และบำบัดโรคสัตว์ เพื่อพิจารณาอนุญาตปล่อยการกักกันสินค้า

(4) ไม่อนุญาตให้ส่งออกสินค้า (Re-export)

- หมายเหตุ
1. เพื่อให้การตรวจสอบสินค้านำกลับคืนเป็นไปอย่างเรียบร้อย กลุ่มงานพัฒนาระบบตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์ระหว่างประเทศ หรือเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ อาจทำการตรวจสอบข้อมูลกับประเทศปลายทางประกอบการพิจารณาด้วย
 2. กรณีสินค้านำกลับคืนอันเนื่องมาจากสาเหตุอื่นนอกเหนือจากทั้ง 3 กรณีข้างต้น การตรวจสอบเพื่อพิจารณาปล่อยการกักกันสินค้านำกลับคืนตามขั้นตอนใดให้อยู่ในดุลยพินิจของเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ และผ่านความเห็นชอบหรือการอนุมัติโดยผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์