



แนวทางการส่งออกสินค้าปศุสัตว์ไปยังสาธารณรัฐสิงคโปร์

โดย

กุศลสิน ก้องกิติกุล
ปราน อัสมิมานะ

สถานที่ดำเนินการ

ระยะเวลาดำเนินการ

การเผยแพร่

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

มกราคม ถึง มีนาคม 2568

เว็บไซต์สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

คำนำ

เอกสารแนวทางการส่งออกสินค้าปศุสัตว์ไปยังสาธารณรัฐสิงคโปร์ฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อเป็นคู่มือปฏิบัติสำหรับเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ และผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง โดยสรุปขั้นตอน ข้อกำหนด และมาตรฐานที่ต้องปฏิบัติตามภายใต้กฎหมายและข้อบังคับของสิงคโปร์ รวมถึงบทบาทของกรมปศุสัตว์ในฐานะหน่วยงานผู้มีอำนาจในการกำกับดูแลและให้การรับรอง

เนื้อหาครอบคลุมกรอบกฎหมายสำคัญของสิงคโปร์ แนวทางการขึ้นทะเบียนและการรับรองสถานประกอบการโดย Singapore Food Agency (SFA) และข้อกำหนดด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยอาหาร เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถเตรียมความพร้อมและดำเนินการส่งออกได้อย่างถูกต้อง มีประสิทธิภาพ และสอดคล้องกับมาตรฐานสากล

คณะผู้จัดทำหวังว่าเอกสารฉบับนี้จะช่วยเพิ่มความเข้าใจ อำนวยความสะดวก และสนับสนุนการส่งออกสินค้าปศุสัตว์ของไทยไปยังสาธารณรัฐสิงคโปร์ให้ประสบความสำเร็จอย่างยั่งยืน

คณะผู้จัดทำ
กฤษลิน ก้องกิติกุล
ปราน อัสมิมานะ
มีนาคม 2568

สารบัญ

	หน้า
บทนำ	1
1. วัตถุประสงค์	2
2. ขอบข่าย	2
3. นิยาม	2
4. หลักเกณฑ์และเงื่อนไข	4
5. ขั้นตอนการปฏิบัติงานสำหรับการยื่นคำขอการรับรอง	5
บทที่ 1 ข้อควรทราบเกี่ยวกับการนำเข้าอาหารเพื่อการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ในสิงคโปร์	8
บทที่ 2 การจัดประเภทอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อการนำเข้า ส่งออก และการส่ง ถ่ายตู้สินค้า	13
บทที่ 3 การรับรองแหล่งผลิตอาหารในต่างประเทศของสิงคโปร์โดย Singapore Food Agency (SFA)	15
บทที่ 4 ข้อกำหนดในการขออนุญาตสำหรับการนำเข้า ส่งออก และส่งถ่ายตู้สินค้า	25
บรรณานุกรม	33
ภาคผนวก	
ก ข้อกำหนดและกฎระเบียบของสาธารณรัฐสิงคโปร์	36
ข เอกสารประกอบการสำหรับการยื่นคำขอการรับรองส่งออก	
1) เช็คลิสต์แนวทางการตรวจประเมินเพื่อเสนอชื่อโรงงานให้ทางการสิงคโปร์	76
2) แบบรับรองข้อมูลสถานประกอบการสำหรับการขึ้นทะเบียนแบบ Prelisting	85
3) แบบฟอร์มคำขอรับรองสถานประกอบการส่งออกสินค้าปศุสัตว์ไปยัง สาธารณรัฐสิงคโปร์ (application)	86
ค ข้อมูลสถิติการส่งออกสินค้าปศุสัตว์จากไทยไปยังสิงคโปร์	87

สารบัญตาราง

		หน้า
ตารางที่ 1	ค่าธรรมเนียมนำเข้าอาหาร (Food Import Permit Fees)	10
ตารางที่ 2	การจัดประเภทอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร (Classification of Food and Food Products)	14
ตารางที่ 3	ข้อกำหนดการรับรองสถานที่ผลิตในต่างประเทศตามประเภทอาหาร	16
ตารางที่ 4	การรับรองจาก SFA สำหรับการนำเข้าเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	16
ตารางที่ 5	รายการเอกสารประกอบการขอรับรองการส่งออกไข่สดที่หน่วยงานผู้มีอำนาจต้องจัดส่งให้ SFA	21
ตารางที่ 6	ข้อมูลเพิ่มเติมเพื่อประกอบการขอรับการรับรองที่เฉพาะเจาะจงสำหรับไข่ไก่เลี้ยงแบบปล่อย	22
ตารางที่ 7	รายการผลิตภัณฑ์ไข่ที่ต้องได้รับการรับรองสถานประกอบการก่อนนำเข้าสิงคโปร์	23
ตารางที่ 8	ข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์นม (Product Requirements)	29
ตารางที่ 9	แสดงจำนวนสถานประกอบการที่มีความประสงค์ขอรับรองเพื่อส่งออกเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ไปสิงคโปร์	87
ตารางที่ 10	แสดงจำนวนสถานประกอบการที่มีความประสงค์ขอรับรองเพื่อส่งออกไข่สดและไข่แปรรูปไปสิงคโปร์	87

สารบัญแผนภาพ

หน้า

แผนภาพที่ 1	การรับรองสถานประกอบการส่งออกสินค้าปศุสัตว์จากไทยไปยังสิงคโปร์ผ่านกรมปศุสัตว์	7
แผนภาพที่ 2	สถิติการส่งออกสินค้าสินค้าปศุสัตว์ไปยังสิงคโปร์ ปี 2565	88
แผนภาพที่ 3	สถิติการส่งออกสินค้าสินค้าปศุสัตว์ไปยังสิงคโปร์ ปี 2566	88
แผนภาพที่ 4	สถิติการส่งออกสินค้าสินค้าปศุสัตว์ไปยังสิงคโปร์ ปี 2567	89
แผนภาพที่ 5	สถิติปริมาณและมูลค่าการส่งออกเนื้อสัตว์ปีกดิบไปสิงคโปร์ ระหว่างปี พ.ศ. 2565-2567	89
แผนภาพที่ 6	สถิติปริมาณและมูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูปไปสิงคโปร์ ระหว่างปี พ.ศ. 2565-2567	90
แผนภาพที่ 7	สถิติปริมาณและมูลค่าการส่งออกไข่ไก่สดไปสิงคโปร์ ระหว่างปี พ.ศ. 2565-2567	90

บทนำ

ประเทศไทยมีการส่งออกสินค้าปศุสัตว์ไปยังสาธารณรัฐสิงคโปร์มาเป็นระยะเวลานาน และมีการขยายตัวอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีกแช่แข็งซึ่งเป็นสินค้าหลักของไทยในตลาดส่งออก สาธารณรัฐสิงคโปร์อนุญาตให้นำเข้าเนื้อสัตว์ปีกแช่แข็งจากประเทศไทยเป็นครั้งแรกในปี พ.ศ. 2563 ซึ่งนับเป็นการขยายตลาดจากเดิมที่สามารถส่งออกได้เฉพาะเนื้อสัตว์ปีกแช่แข็งเท่านั้น ข้อมูลการส่งออกสินค้าปศุสัตว์ของประเทศไทยไปยังสาธารณรัฐสิงคโปร์ในปี พ.ศ. 2567 ระบุว่า ประเทศไทยส่งออกเนื้อสัตว์ปีกแช่แข็งและแช่แข็งไปยังสิงคโปร์รวมปริมาณ 9,715,180 กิโลกรัม คิดเป็นมูลค่า 1,014 ล้านบาท นอกจากนี้ ประเทศไทยยังส่งออกผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์แปรรูปปรุงสุกไปยังสิงคโปร์ในปริมาณรวม 27,412,634 กิโลกรัม คิดเป็นมูลค่า 4,720 ล้านบาท (สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์, 2567)

ในส่วนของอุตสาหกรรมไข่ไก่ ประเทศไทยเป็นผู้ผลิตและส่งออกไข่ไก่สดคุณภาพสูงไปยังตลาดต่างประเทศ โดยไทยเป็นแหล่งหลักในการนำเข้าไข่ไก่สด 3 อันดับแรกของสิงคโปร์อย่างต่อเนื่องในปี 2566 และ 2567 ซึ่งสะท้อนบทบาทสำคัญของไทยในตลาดไข่ไก่สดของสิงคโปร์ในช่วงดังกล่าว (Singapore Food Statistics, 2024) ในปี พ.ศ. 2567 ประเทศไทยส่งออกไข่ไก่สดไปยังสิงคโปร์ประมาณ 271.7 ล้านฟอง คิดเป็นมูลค่าประมาณ 1,110 ล้านบาท (กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, ตุลาคม 2567) และมีการส่งออกผลิตภัณฑ์ไข่ แปรรูปในปริมาณ 210,560 กิโลกรัม คิดเป็นมูลค่า 75 ล้านบาท (สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์, 2567)

ข้อมูลดังกล่าวแสดงให้เห็นว่าสาธารณรัฐสิงคโปร์เป็นตลาดส่งออกสินค้าปศุสัตว์ที่มีศักยภาพสำหรับไทย และมีโอกาสผลักดันการส่งออกให้เพิ่มขึ้น หากจำนวนสถานประกอบการของไทยที่ได้รับการรับรองจาก SFA เพิ่มขึ้น ทั้งนี้ สิงคโปร์พึ่งพาการนำเข้าอาหารมากกว่าร้อยละ 90 และในปี 2567 มีแหล่งนำเข้าจาก 187 ประเทศ/ภูมิภาค อีกทั้งสินค้าที่มีความเสี่ยงสูง เช่น ปศุสัตว์ เนื้อ และไข่ ต้องผ่านการรับรองแหล่งที่มา (accreditation) ก่อนนำเข้า ซึ่งเป็นเงื่อนไขที่ผู้ส่งออกทุกประเทศ รวมทั้งประเทศไทยต้องปฏิบัติตาม (Singapore Food Statistics, 2024)

หน่วยงาน Singapore Food Agency (SFA) เป็นหน่วยงานของรัฐบาลสิงคโปร์ มีหน้าที่ในการกำหนดและบังคับใช้มาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร รวมถึงการตรวจสอบผลิตภัณฑ์อาหารทั้งในและต่างประเทศที่นำเข้ามายังสิงคโปร์เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่นำเข้าและส่งออกมีความปลอดภัยและไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค สถานประกอบการที่ประสงค์ส่งออกสินค้าปศุสัตว์ไปสาธารณรัฐสิงคโปร์ ต้องได้รับการรับรองการปฏิบัติสุขลักษณะที่ดี (Good Hygiene Practices; GHPs) จากกรมปศุสัตว์ รวมถึงได้รับการรับรองการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point; HACCP) (กรมปศุสัตว์, 2562) และต้องยื่นขอการรับรองกับหน่วยงาน SFA ผ่านทางกรมปศุสัตว์ในฐานะหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศผู้ส่งออก

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้ประกอบการที่มีความประสงค์จะส่งออกสินค้าปศุสัตว์ไปยังสิงคโปร์และเจ้าหน้าที่ภาครัฐที่เกี่ยวข้องกับการส่งออกสินค้าปศุสัตว์ไปยังสิงคโปร์ได้ใช้เป็นแนวทางการปฏิบัติตามข้อกำหนดของสาธารณรัฐสิงคโปร์

2. ขอบข่าย

แนวทางการส่งออกสินค้าปศุสัตว์ไปยังสาธารณรัฐสิงคโปร์ ซึ่งประกอบด้วยสินค้าประเภทเนื้อสัตว์ ไข่สด ผลิตภัณฑ์ไข่แปรรูป และผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปอื่นๆ โดยหลักเกณฑ์อ้างอิงตามระเบียบของ SFA สาธารณรัฐสิงคโปร์ ได้แก่ กฎระเบียบด้านอาหาร (Food Regulations), Sale of Food Act 1973, Wholesome Meat and Fish Act 1999, Animals and Birds Act, Accreditation Criteria for Overseas Establishments และเงื่อนไขการนำเข้าสินค้าปศุสัตว์ของ SFA อีกทั้ง แนวทางฉบับนี้ยังประกอบด้วยขั้นตอนการปฏิบัติงานและเอกสารที่เกี่ยวข้องสำหรับผู้ประกอบการที่มีความประสงค์ขอการรับรองและเจ้าหน้าที่ภาครัฐที่เกี่ยวข้องกับการส่งออกสินค้าปศุสัตว์ไปยังสิงคโปร์ มีความเข้าใจขั้นตอนการปฏิบัติที่ถูกต้องนำไปใช้เป็นแนวทางในการตรวจสอบและรับรองความสอดคล้องต่อข้อกำหนดของ SFA ของสถานประกอบการได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3. นิยาม

นิยามความหมายที่ใช้ในเอกสารฉบับนี้

3.1 “Singapore Food Agency (SFA)” หมายถึง สำนักงานอาหารสิงคโปร์ เป็นหน่วยงานของรัฐบาลสาธารณรัฐสิงคโปร์ที่รับผิดชอบการกำกับดูแลความปลอดภัยอาหาร และการรับรองแหล่งผลิตอาหารในต่างประเทศ ก่อนการนำเข้าสู่สิงคโปร์

3.2 “ระบบ GHPs” (Good Hygiene Practices) หมายถึง ระบบการปฏิบัติสุขลักษณะที่ดีในสถานประกอบการเพื่อการส่งออก

3.3 “ระบบ HACCP” (Hazard Analysis and Critical Control Point) หมายถึง ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิต

3.4 “การรับรอง” (accreditation) หมายถึง การรับรองแหล่งผลิตอาหารในต่างประเทศของสิงคโปร์ โดย Singapore Food Agency (SFA)

3.5 “Exporting Country/Region” หมายถึง ประเทศหรือภูมิภาคผู้ส่งออกที่ได้รับการรับรองจาก Singapore Food Agency (SFA) ให้สามารถส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารหรือสินค้าปศุสัตว์เข้าสู่สาธารณรัฐสิงคโปร์ได้

3.6 “สถานประกอบการ” (establishment) หมายถึง สถานที่ผลิต แปรรูป หรือจัดเก็บสินค้าปศุสัตว์ที่ยื่นขอรับการรับรองเพื่อส่งออกไปยังสาธารณรัฐสิงคโปร์

3.7 “ผู้ประกอบการ” (Entrepreneur/Operator) หมายถึง บุคคลหรือนิติบุคคลที่เป็นเจ้าของหรือผู้ดำเนินการสถานประกอบการ ซึ่งรับผิดชอบการจัดการและดำเนินการเพื่อขอรับรองการส่งออกสินค้าปศุสัตว์ไปยังสาธารณรัฐสิงคโปร์

3.8 “ศุลกากรสิงคโปร์” (Singapore Customs) หมายถึง หน่วยงานของรัฐบาลสาธารณรัฐสิงคโปร์ ที่รับผิดชอบการกำกับดูแลและบังคับใช้กฎหมายศุลกากร การจัดเก็บภาษีอากร และการควบคุมการนำเข้า-ส่งออกสินค้า รวมถึงสินค้าปศุสัตว์ที่เข้าสู่หรือส่งออกจากสิงคโปร์

3.9 “TadeNet” หมายถึง ระบบศุลกากรอิเล็กทรอนิกส์แบบเบ็ดเสร็จ (single-window system) ของรัฐบาลสิงคโปร์ที่ใช้ในการยื่นคำขอใบอนุญาตนำเข้า ส่งออก และผ่านแดนสินค้า โดยเชื่อมโยงข้อมูลระหว่างผู้นำเข้า ศุลกากร และหน่วยงานควบคุมอื่น ๆ เช่น SFA เพื่อให้การดำเนินพิธีการนำเข้าสินค้าเป็นไปอย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพ

4.0 “Accounting and Corporate Regulatory Authority (ACRA)” หมายถึง หน่วยงานของรัฐบาลสาธารณรัฐสิงคโปร์ที่ทำหน้าที่จดทะเบียนธุรกิจ กำกับดูแลบริษัท ห้างหุ้นส่วน และผู้สอบบัญชี ตลอดจนดูแลการกำกับด้านกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับนิติบุคคลและการบัญชี

4.1 “หมายเลขประจำหน่วยงาน” (Unique Entity Number: UEN) หมายถึง หมายเลขประจำตัวนิติบุคคลที่ออกโดยรัฐบาลสาธารณรัฐสิงคโปร์ เพื่อใช้ระบุตัวตนของธุรกิจ องค์กร หรือหน่วยงานต่าง ๆ ในการทำธุรกรรมกับภาครัฐ รวมถึงการยื่นคำขออนุญาตนำเข้า-ส่งออกสินค้าผ่านระบบศุลกากรสิงคโปร์ (TradeNet)

4.2 “บัญชี GIRO” (General Interbank Recurring Order: GIRO Account) หมายถึง บัญชีหักเงินอัตโนมัติระหว่างธนาคาร ที่ใช้สำหรับชำระค่าธรรมเนียมและค่าใช้จ่ายให้กับหน่วยงานของรัฐบาลสิงคโปร์ เช่น Singapore Food Agency (SFA) และ Singapore Customs โดยมี Monetary Authority of Singapore (MAS) และ ธนาคารพาณิชย์ในสิงคโปร์ เป็นผู้กำกับดูแลและดำเนินการระบบ

4.3 “ระบบพอร์ทัล GoBusiness” (GoBusiness Portal) หมายถึง ระบบบริการอิเล็กทรอนิกส์แบบเบ็ดเสร็จ (one-stop digital platform) ของรัฐบาลสิงคโปร์ เพื่ออำนวยความสะดวกแก่ภาคธุรกิจในการขออนุญาต ลงทะเบียน และจัดการธุรกรรมกับหน่วยงานของรัฐ รวมถึงการยื่นคำขอนำเข้า-ส่งออกสินค้า

4.4 “ใบอนุญาตนำเข้า” (Import Permit) หมายถึง ใบอนุญาตที่ออกโดย Singapore Customs ผ่านระบบ TradeNet ภายใต้การกำกับของ Singapore Food Agency (SFA) และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง สำหรับการนำเข้าสินค้าแต่ละล็อต (per consignment) เข้าสู่สาธารณรัฐสิงคโปร์อย่างถูกต้องตามกฎหมาย

4.5 “ใบอนุญาตผ่านแดนสินค้า” (Cargo Clearance Permit: CCP) หมายถึง เอกสารอนุมัติที่ออกโดย Singapore Customs ผ่านระบบ TradeNet หลังจากใบอนุญาตนำเข้า (Import Permit) ได้รับการอนุมัติ ใช้เป็นหลักฐานสำหรับการตรวจปล่อยสินค้าแต่ละล็อต (per consignment) ณ ด้านศุลกากรของสิงคโปร์

4.6 “หน่วยงานผู้มีอำนาจ” (Competent Authority) หมายถึง หน่วยงานของรัฐที่ได้รับมอบอำนาจอย่างเป็นทางการในการกำกับ ดูแล และรับรองการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขภาพสัตว์และความปลอดภัยอาหาร สำหรับประเทศไทยคือ กรมปศุสัตว์ ในการประสานงานและยื่นคำขอรับรองต่อ Singapore Food Agency (SFA)

4.7 “อาหารแปรรูป” (Processed Food) หมายถึง อาหารที่ผ่านกระบวนการผลิตหรือแปรรูปไม่ว่าจะเป็นการปรุง การบรรจุ หรือการเก็บรักษา เพื่อให้พร้อมสำหรับการจำหน่ายหรือการบริโภค โดยอยู่ภายใต้ข้อกำหนดของ Singapore Food Agency (SFA) ก่อนการนำเข้าสู่สิงคโปร์

4. หลักเกณฑ์และเงื่อนไข

ในการส่งออกสินค้าปศุสัตว์ไปยังสาธารณรัฐสิงคโปร์ ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขเริ่มต้นที่กรมปศุสัตว์กำหนด ดังนี้

4.1 คุณสมบัติของผู้ยื่นคำขอรับการรับรอง

4.1.1 เป็นผู้ประกอบการหรือสถานประกอบการที่ขอการรับรอง หรือผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการแทน

4.1.2 สถานประกอบการดังกล่าวต้องได้รับการรับรองการปฏิบัติสุขลักษณะที่ดี (Good Hygiene Practices; GHPs) ในสถานประกอบการเพื่อการส่งออก จากสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

4.1.3 สถานประกอบการดังกล่าว ต้องได้รับการรับรองระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Points system; HACCP) ในขอบข่ายสินค้าที่ SFA กำหนด

4.1.4 สถานประกอบการดังกล่าว ต้องปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ข้อระเบียบหลักเกณฑ์ต่างๆ ให้เป็นไปตามมาตรฐานของประเทศไทยและสาธารณรัฐสิงคโปร์

4.1.5 ไม่เป็นผู้ประกอบการหรือสถานประกอบการที่ถูกเพิกถอนการรับรองจากกรมปศุสัตว์ และ/หรือสาธารณรัฐสิงคโปร์

4.2 การตรวจรับรองความสอดคล้องเบื้องต้น

การตรวจรับรองความสอดคล้องเบื้องต้น เป็นขั้นตอนที่สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (สพส.) ดำเนินการเพื่อประเมินความพร้อมของสถานประกอบการที่ยื่นคำขอการรับรอง เพื่อให้สถานประกอบการมีความเข้าใจที่ถูกต้องและสามารถปฏิบัติให้สอดคล้องตามข้อกำหนดของประเทศไทยและสาธารณรัฐสิงคโปร์

ในการดำเนินการ สพส. ได้ประมวลหลักเกณฑ์และข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ Accreditation Criteria for Overseas Establishments, General Requirements for Overseas Farms & Establishments และ Veterinary Conditions for Importation of Meat and Meat Products มาจัดทำเป็น รายการตรวจสอบ (checklist) และ แบบฟอร์มรับรองความสอดคล้อง เครื่องมือดังกล่าวช่วยให้เจ้าหน้าที่ภาครัฐสามารถประเมินความสอดคล้องของสถานประกอบการตามเกณฑ์ของ Singapore Food Agency (SFA) ได้อย่างเป็นระบบและมีมาตรฐาน ก่อนที่จะเสนอชื่อสถานประกอบการต่อ SFA เพื่อพิจารณารับรอง

ดังนั้น ก่อนเข้าสู่กระบวนการยื่นคำขอการรับรองผ่านกรมปศุสัตว์ สถานประกอบการทุกแห่งจำเป็นต้องผ่านการตรวจประเมินเบื้องต้นโดยเจ้าหน้าที่ภาครัฐประจำสถานประกอบการ เพื่อรับรองว่ามีการปฏิบัติที่สอดคล้องกับข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องอย่างครบถ้วน

5. ขั้นตอนการปฏิบัติงานสำหรับการยื่นคำขอการรับรอง

ผู้ประกอบการที่ประสงค์จะส่งออกสินค้าปศุสัตว์จากประเทศไทยไปยังสาธารณรัฐสิงคโปร์ ต้องดำเนินการขอการรับรองสถานประกอบการผ่านกรมปศุสัตว์ โดยมีขั้นตอนดังนี้

5.1 การยื่นหนังสือแสดงความประสงค์

สถานประกอบการที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์ ต้องจัดทำหนังสือแสดงความประสงค์ขอรับการรับรองสถานประกอบการเพื่อส่งออกไปยังสาธารณรัฐสิงคโปร์ โดยใช้แบบกระดาษบริษัท (หากมี) และยื่นเรื่องต่อผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

5.2 การขอรับแบบฟอร์มคำขอรับรองสถานประกอบการ

ผู้ประกอบการสามารถขอรับแบบฟอร์มคำขอรับรองสถานประกอบการได้ที่

- กลุ่มตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์ สพส. โทรศัพท์ 0 2653 4444 ต่อ 3134
- ดาวน์โหลดจากเว็บไซต์ของสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ ตามที่อยู่เว็บไซต์ <https://certify2.dld.go.th/singapore/>

5.3 การจัดเตรียมเอกสารและการตรวจสอบ

ผู้ประกอบการจัดเตรียมเอกสารแบบฟอร์มคำขอรับรองสถานประกอบการ พร้อมแนบเอกสารประกอบที่เกี่ยวข้อง จากนั้นให้สัตวแพทย์หรือเจ้าหน้าที่ภาครัฐผู้กำกับดูแลสถานประกอบการ ตรวจสอบความสอดคล้องกับระเบียบและข้อกำหนดของสิงคโปร์ และลงนามรับรองในแบบฟอร์มคำขอรับรองสถานประกอบการดังกล่าว

5.4 การจัดส่งเอกสาร

ผู้ประกอบการจัดส่งเอกสารแบบฟอร์มคำขอรับรองสถานประกอบการ พร้อมเอกสารประกอบ และหนังสือแสดงความประสงค์ ไปยังสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ พร้อมทั้งแนบสำเนาเอกสารทั้งหมดในรูปแบบไฟล์อิเล็กทรอนิกส์ (soft file) เพื่อใช้สำหรับการจัดส่งให้หน่วยงาน SFA

5.5 การรับคำขอและการนำส่งข้อมูลแก่ SFA

เมื่อได้รับเอกสารคำขอ เจ้าหน้าที่ฝ่ายความร่วมมือด้านการปศุสัตว์ระหว่างประเทศ สพส. จะตรวจสอบความครบถ้วนและความถูกต้องของเอกสาร หากพบข้อบกพร่องจะประสานผู้ยื่นคำขอแก้ไขให้สมบูรณ์ จากนั้นจัดทำหนังสือเสนออธิบดีกรมปศุสัตว์ลงนาม เพื่อส่งถึง SFA พร้อมเอกสารประกอบทั้งหมดทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ เพื่อประกอบการพิจารณารับรองสถานประกอบการส่งออก

5.6 การรับคำขอ (หน่วยงาน SFA)

เมื่อ SFA ได้รับเอกสารประกอบการขอรับรองสถานประกอบการจากกรมปศุสัตว์ เจ้าหน้าที่จะดำเนินการตรวจสอบให้เป็นไปตามข้อกำหนดและมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง หากมีความจำเป็นต้องขอข้อมูลเพิ่มเติม SFA จะประสานงานกับ สพส. เพื่อดำเนินการแก้ไขหรือจัดส่งเอกสารเพิ่มเติม โดยเจ้าหน้าที่กลุ่มตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์ สพส. จะแจ้งให้ผู้ยื่นคำขอดำเนินการแก้ไขหรือเพิ่มเติมข้อมูล ก่อนรวบรวมและส่งกลับไปยัง SFA

5.7 การตรวจประเมินเพื่อให้การรับรอง

การตรวจประเมินเพื่อรับรองสถานประกอบการของประเทศไทย มี 2 รูปแบบ ได้แก่

5.7.1 ผู้ตรวจจาก SFA ตรวจประเมิน ณ สถานประกอบการ (onsite inspection) โดยจะมีหนังสือจาก SFA แจ้งแผนกำหนดการตรวจประเมินมายังกรมกรมปศุสัตว์อย่างเป็นทางการ

5.7.2 กรมปศุสัตว์เสนอชื่อโรงงานเพื่อขอการรับรอง โดยออกหนังสือรับรองอย่างเป็นทางการระบุว่าโรงงานมีคุณสมบัติตรงตามเงื่อนไขที่ SFA กำหนด โดยที่ผู้ตรวจ SFA ไม่ต้องดำเนินการตรวจ ณ สถานประกอบการ (Prelisting system) ปัจจุบันโรงงานผลิตสินค้าที่ขอการรับรองด้วย Prelisting system ได้แก่ เนื้อสัตว์ปีกดิบ เนื้อสัตว์ปีกแปรรูป ผลิตภัณฑ์สุกรแปรรูป และผลิตภัณฑ์ไข่แปรรูป

5.8 การรายงานผลการตรวจประเมิน

5.8.1 ภายหลังจากที่เจ้าหน้าที่จาก SFA เข้าดำเนินการตรวจประเมินสถานประกอบการในประเทศไทย SFA จะพิจารณาและแจ้งผลการตรวจประเมินมายัง สพส. เพื่อแจ้งผลการตรวจประเมินสถานประกอบการ หรือแจ้งข้อบกพร่องที่สถานประกอบการต้องดำเนินการแก้ไขให้เรียบร้อยก่อนพิจารณาให้การรับรอง

5.8.2 กลุ่มตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์ สพส. ออกหนังสือแจ้งผลการตรวจประเมินสถานประกอบการตามที่ SFA แจ้ง ทั้งนี้ หากผลการตรวจประเมินพบข้อบกพร่อง ผู้รับการตรวจประเมินต้องดำเนินการปรับปรุงแก้ไข และจัดทำรายงานการแก้ไขข้อบกพร่องดังกล่าว

5.8.3 รายงานการแก้ไขข้อบกพร่องต้องจัดทำพร้อมเอกสารและหลักฐานประกอบ โดยให้สัตวแพทย์ประจำโรงงานพิจารณารับรองความถูกต้อง ก่อนจัดส่งมายัง สพส. เพื่อส่งต่อให้ SFA พิจารณาอีกครั้ง

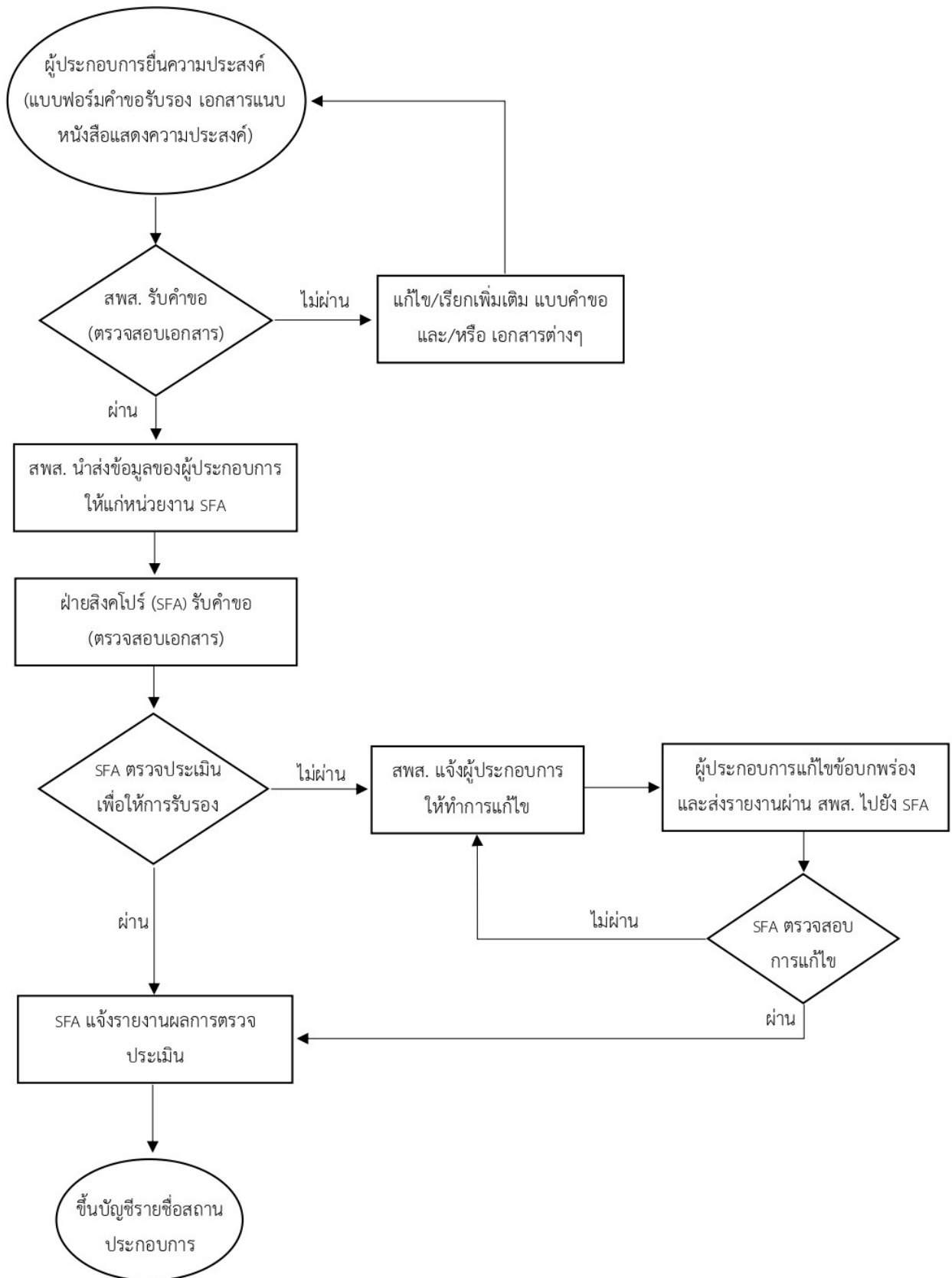
5.9 การขึ้นบัญชีรายชื่อสถานประกอบการ

เมื่อ SFA อนุมัติคำขอรับรองแล้วจะดำเนินการส่งหนังสือแจ้งการอนุมัติไปยังกรมปศุสัตว์ รายละเอียดของสถานประกอบการที่ได้รับการอนุมัติจะถูกบันทึกไว้ในระบบฐานข้อมูลการรับรองแหล่งผลิตในต่างประเทศ (Accreditation Database for Overseas Sources – ADOS) บนเว็บไซต์ของ SFA

อายุของการขึ้นทะเบียน: สำหรับการรับรองสถานประกอบการในประเทศไทย (เช่น โรงฆ่าสัตว์ โรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์) เพื่อส่งออกปศุสัตว์ ไม่มีการกำหนดอายุของการขึ้นทะเบียน โดยปกติเมื่อได้รับการขึ้นทะเบียนและมีรายชื่ออยู่ในฐานข้อมูล Accreditation Database ของ SFA แล้ว จะสามารถส่งออกได้ต่อเนื่อง

การคงสภาพการรับรอง: สถานประกอบการต้องรักษามาตรฐานความปลอดภัยอาหารอย่างเคร่งครัด และอาจมีการตรวจประเมินซ้ำจากเจ้าหน้าที่ SFA หรือหน่วยงานที่ได้รับมอบหมายเพื่อรักษาสถานะการรับรอง

ภาพที่ 1 การรับรองสถานประกอบการส่งออกสินค้าปศุสัตว์จากไทยไปยังสิงคโปร์ผ่านกรมปศุสัตว์



บทที่ 1

ข้อควรทราบเกี่ยวกับการนำเข้าอาหารเพื่อการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ในสิงคโปร์

เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารและคุ้มครองผู้บริโภค ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารจำเป็นต้องยื่นขอใบอนุญาตหรือดำเนินการลงทะเบียนกับหน่วยงาน Singapore Food Agency (SFA) สำหรับการนำเข้าอาหารเพื่อจำหน่ายในสิงคโปร์

1. ประเภทของใบอนุญาตหรือการลงทะเบียน

ประเภทของใบอนุญาตหรือการลงทะเบียนที่จำเป็นจะขึ้นอยู่กับประเภทของอาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหารที่ต้องการนำเข้า

• ใบอนุญาต (licences) จำเป็นเมื่อนำเข้า ส่งออก หรือการส่งถ่ายตู้สินค้า (transhipment) ของสินค้าต่อไปนี้

- เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำ
- ผลไม้สดและผักสด
- ไข่สด (shell eggs)

• การลงทะเบียน (registration) จำเป็นในกรณีการนำเข้าอาหารแปรรูป และอุปกรณ์เกี่ยวกับอาหาร เช่น ภาชนะและเครื่องใช้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ชาม ถ้วย หม้อ ตะเกียบ และช้อน

2. ผู้มีสิทธิในการนำเข้า

ผู้ประกอบการที่ได้รับอนุมัติใบอนุญาตหรือผ่านการลงทะเบียนกับ SFA เท่านั้นที่สามารถนำเข้าอาหารเพื่อจำหน่ายเชิงพาณิชย์ในสิงคโปร์ ผู้นำเข้าควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าอาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหารที่นำเข้าในสิงคโปร์ตรงตามข้อกำหนดของ SFA อาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหารบางประเภท (เช่น ไข่) สามารถนำเข้าได้จากสถานประกอบการในต่างประเทศที่ได้รับการรับรองจาก SFA เท่านั้น ทั้งนี้ แม้จะได้รับสินค้าหรือตัวอย่างอาหารทางพัสดุไปรษณีย์ก็ให้ถือเป็นการนำเข้าเชิงพาณิชย์

3. ขั้นตอนหลักในการนำเข้า

ขั้นตอนที่ 1: ระบุประเภทอาหาร/ผลิตภัณฑ์

ตรวจสอบการจำแนกประเภทของอาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหารโดยใช้เครื่องมือจำแนกประเภทอาหารและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง (Food & Related Products Classification Tool) ซึ่งให้บริการโดย SFA เพื่อกำหนดประเภทที่ถูกต้องก่อนดำเนินการขอใบอนุญาตหรือการลงทะเบียน

ขั้นตอนที่ 2: ตรวจสอบคุณสมบัติผู้นำเข้า

ผู้ประกอบการที่จะนำอาหารเข้าสิงคโปร์ต้องจดทะเบียนเป็นนิติบุคคลกับ Accounting and Corporate Regulatory Authority (ACRA) และได้รับหมายเลขประจำหน่วยงาน (UEN) ที่ถูกต้องและเปิดใช้งานเรียบร้อยแล้วบนระบบของศุลกากรสิงคโปร์ (TradeNet) เพื่อใช้ในการขอใบอนุญาตนำเข้าและดำเนินธุรกรรมอื่น ๆ กับภาครัฐของสิงคโปร์

ขั้นตอนที่ 3: ปฏิบัติตามข้อกำหนดและกฎหมาย

อาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดด้านการนำเข้าจะไม่ได้รับอนุญาตให้นำเข้าสู่สิงคโปร์ ตัวอย่างเช่น เฉพาะวัตถุดิบรวมถึงวัตถุดิบอาหารที่ได้รับการอนุมัติจาก SFA เท่านั้น ที่สามารถนำเข้าได้อย่างถูกต้องตามกฎหมาย ทั้งนี้ หากอาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหารที่นำเข้าถูกจัดประเภทเป็น “เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (meat & meat products)” จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดเฉพาะด้านการนำเข้าในหมวดหมู่นี้อย่างเคร่งครัด เช่น จะต้องมั่นใจว่าสินค้าเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ดังกล่าวมาจากแหล่งที่ได้รับการรับรองจาก SFA เท่านั้น ทั้งนี้ เนื่องจากแหล่งผลิตที่ไม่ได้รับการอนุมัติอาจเป็นพาหะของโรคระบาดในสัตว์หรือโรคที่ติดต่อผ่านอาหาร

นอกเหนือจากข้อกำหนดด้านการนำเข้าแล้ว ผู้ประกอบการทุกรายยังต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยอาหารของสิงคโปร์ที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน โดยกฎหมายที่เกี่ยวข้องจะขึ้นอยู่กับประเภทของอาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหารที่จำแนกไว้ก่อนหน้านี้

ขั้นตอนที่ 4: ยื่นขอใบอนุญาตหรือการลงทะเบียน

เมื่อผู้ประกอบการได้จัดประเภทสินค้าและตรวจสอบความพร้อมตามข้อกำหนดการนำเข้าแล้ว จะสามารถยื่นคำขอใบอนุญาตหรือลงทะเบียนกับ SFA โดยจะใช้เวลาอย่างน้อยหนึ่งวันทำการในการพิจารณาคำขอที่มีข้อมูลและเอกสารประกอบครบถ้วน ในกระบวนการดังกล่าวผู้ขอจะต้องทำการเปิดบัญชี GIRO กับ SFA สำหรับการชำระค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง โดยสามารถศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมได้จากหัวข้อ “Requirements for Licence / Permit / Registration for Import / Export” บนเว็บไซต์ทางการของ SFA

ขั้นตอนที่ 5: ขอใบอนุญาตนำเข้า (Import Permit) ผ่าน TradeNet

ผู้ประกอบการจะต้องยื่นขอใบอนุญาตนำเข้า (Import Permit) ผ่านระบบ TradeNet โดยสามารถเข้าสู่ระบบ TradeNet ได้โดยใช้หมายเลขหน่วยงานเฉพาะ (UEN) ที่ได้เปิดใช้งานกับศุลกากรสิงคโปร์ไว้ในขั้นตอนที่ 2 ก่อนหน้านี้ กระบวนการยื่นคำขอประกอบด้วยกรกรอกข้อมูลที่จำเป็น ส่งเอกสารประกอบ และชำระค่าธรรมเนียมที่เกี่ยวข้อง โดยจะใช้เวลาอย่างน้อยหนึ่งวันทำการในการพิจารณาคำขอที่สมบูรณ์

- รหัสสินค้า (Product / HS Codes)

ในระหว่างการยื่นขอใบอนุญาตนำเข้า ผู้ยื่นขอจะต้องระบุรหัสสินค้า หรือ HS Code ที่ตรงกับผลิตภัณฑ์ที่นำเข้า โดยสามารถค้นหารหัสที่เกี่ยวข้องได้ผ่านเครื่องมือ Product Code Search Tool ซึ่งให้บริการโดย SFA

- รหัสสถานประกอบการ (Establishment Codes)

ในบางกรณี อาจต้องระบุรหัสสถานประกอบการของประเทศหรือภูมิภาคผู้ส่งออก ซึ่งสามารถค้นหาได้จาก บัญชีรายชื่อรหัสสถานประกอบการของประเทศ/ภูมิภาค (ยกเว้นญี่ปุ่น) หรือ บัญชีรายชื่อรหัสจังหวัดของประเทศญี่ปุ่น (Japan Prefectural Codes)

- เอกสารประกอบ

เพื่อหลีกเลี่ยงความล่าช้าในการอนุมัติใบอนุญาตนำเข้า ผู้ขอรับใบอนุญาตควรจัดเตรียมและส่งเอกสารที่จำเป็นทั้งหมดให้ครบถ้วนผ่านระบบ TradeNet ได้แก่

- หนังสือรับรองสุขอนามัย (health certificates)
- รายงานผลการตรวจสอบจากห้องปฏิบัติการ (laboratory reports)
- รวมถึงเอกสารอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องตามข้อกำหนดของ SFA
- ค่าธรรมเนียมนำเข้า

ค่าธรรมเนียมสำหรับการนำเข้าอาหารจะระบุในตารางค่าธรรมเนียม โดยค่าธรรมเนียมทั้งหมดต้องชำระผ่านระบบ GIRO ตามบัญชีที่ได้เปิดไว้กับ SFA ในขั้นตอนการยื่นขอใบอนุญาตหรือการลงทะเบียนแล้ว

ตารางที่ 1 ค่าธรรมเนียมนำเข้าอาหาร (Food Import Permit Fees)

ประเภทสินค้า	ค่าธรรมเนียมต่อล็อตสินค้า
เนื้อสัตว์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง หรือแปรรูป)	300 SGD
เนื้อสัตว์บรรจุกระป๋อง	77 SGD
ไข่สด	62 SGD
ไข่แปรรูป (ไข่เค็ม/ไข่เยี่ยวม้า)	62 SGD
ผลิตภัณฑ์ไข่แปรรูปอื่น ๆ	22 SGD
อาหารแปรรูป	ไม่เก็บค่าธรรมเนียม

ที่มา : 1. <https://lic-public.wto.org/en/product-categories/760/procedure>

2. https://www.customs.gov.sg/files/2024_11_08_Revision_to_the_Fee_for_Permit_to_Import_FCP_Meat_Products.pdf

ขั้นตอนที่ 6: การอนุมัติใบอนุญาตนำเข้าและการออกใบอนุญาตผ่านแดนสินค้า

เมื่อใบอนุญาตนำเข้า (Import Permit) ได้รับการอนุมัติเรียบร้อยแล้ว ผู้นำเข้าจะได้รับใบอนุญาตผ่านแดนสินค้า (Cargo Clearance Permit – CCP)

- ข้อความอนุมัติเฉพาะเงื่อนไข (Conditional Approval Messages)

ผู้นำเข้าควรอ่านข้อความอนุมัติที่ระบุไว้ในใบ CCP อย่างละเอียด และปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้อย่างเคร่งครัด หากไม่ปฏิบัติตามข้อความอนุมัติเฉพาะเงื่อนไขที่ระบุไว้ อาจถูกดำเนินมาตรการทางกฎหมายหรือมาตรการบังคับใช้โดยหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

- การพิมพ์ใบ CCP

ผู้นำเข้าจะต้องจัดพิมพ์ใบ CCP ฉบับจริงเพื่อใช้ประกอบการตรวจสอบ ณ ด่านนำเข้าสินค้า หรือจุดตรวจปล่อยสินค้าอื่น ๆ ตามที่หน่วยงานกำหนด

ขั้นตอนที่ 7: การตรวจสอบสินค้านำเข้า

เมื่ออาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหารมาถึงสิงคโปร์และถูกจัดเก็บไว้ในคลังสินค้า อาจต้องผ่านการตรวจสอบโดย SFA

- การตรวจสอบตามปกติโดยไม่ต้องจองล่วงหน้า

การนำเข้าอาหารทุกประเภทอาจอยู่ภายใต้การตรวจสอบความปลอดภัยทางอาหารเมื่อเดินทางมาถึง เพื่อให้มั่นใจว่าสินค้ามีความปลอดภัยต่อการบริโภค

- การตรวจสอบที่ต้องจองล่วงหน้า

หากสินค้านำเข้าของท่านจำเป็นต้องทำการจองเพื่อตรวจสอบ รายละเอียดดังกล่าวจะถูกระบุไว้ในใบอนุญาตผ่านแดนสินค้า (CCP) พร้อมกับรหัสที่ใช้ในการจองการตรวจสอบ โดยจะใช้เวลาประมาณ 1 วันทำการในการตอบรับการจอง

การจองเพื่อตรวจสอบสามารถดำเนินการผ่านระบบ Inspection & Laboratory e-Service สำหรับกลุ่มผลิตภัณฑ์ต่อไปนี้

- ผลไม้สดและผักสด
- ไข่สด
- เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์
- ไข่แปรรูป
- สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำ
- การเตรียมตัวก่อนการตรวจสอบ

ก่อนดำเนินการตรวจสอบ ผู้นำเข้าจะต้องเตรียมสิ่งต่อไปนี้ให้พร้อม

- ใบอนุญาตผ่านแดนสินค้า (Cargo Clearance Permit – CCP)
- เอกสารที่เกี่ยวข้อง เช่น ใบแจ้งหนี้ และหนังสือรับรองสุขอนามัย
- สินค้าที่จะตรวจสอบ
- สำหรับเนื้อสัตว์ดิบแช่แข็ง ควรทำการละลายน้ำแข็งบริเวณพื้นผิวของผลิตภัณฑ์ 1 กล่อง

(carton) ล่วงหน้าก่อนการตรวจสอบ

- การเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

ในบางกรณีเจ้าหน้าที่อาจเก็บตัวอย่างสินค้าเพื่อนำไปวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ เพื่อให้มั่นใจว่าสินค้าเป็นไปตามกฎระเบียบด้านความปลอดภัยอาหาร บางกรณีชุดสินค้าอาจถูกจัดอยู่ในสถานะ “รอผลวิเคราะห์ (hold and test)” ซึ่งหมายความว่าไม่สามารถจำหน่ายหรือกระจายสินค้าได้ จนกว่าจะมีผลการทดสอบยืนยันว่าสินค้าเป็นไปตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยอาหารของสิงคโปร์

- ระยะเวลาและค่าธรรมเนียมในการตรวจสอบ

ระยะเวลาในการตรวจสอบขึ้นอยู่กับปริมาณของอาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหารที่นำเข้า ทั้งนี้ SFA ไม่เรียกเก็บค่าธรรมเนียมในการตรวจสอบ

ขั้นตอนที่ 8: การเคลียร์สินค้า

• การจำหน่ายหรือกระจายอาหาร/ผลิตภัณฑ์อาหาร

หากอาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้าไม่อยู่ภายใต้ข้อกำหนดการตรวจสอบ สามารถดำเนินการจำหน่ายหรือกระจายสินค้าได้ทันทีหลังจากได้รับใบอนุญาตผ่านแดนสินค้า (Cargo Clearance Permit – CCP) และผ่านกระบวนการตรวจสอบปล่อยสินค้าจากด่านศุลกากรเรียบร้อยแล้ว ในกรณีที่สินค้าต้องผ่านการตรวจสอบ จะต้องผ่านการตรวจสอบและการวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ (หากมี) ก่อนจึงจะสามารถดำเนินการจำหน่ายหรือกระจายสินค้าได้ สามารถศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับกระบวนการผ่านศุลกากรได้จากหัวข้อ “Import Procedures” บนเว็บไซต์ของศุลกากรสิงคโปร์

• การคืน/ส่งออกกลับผลิตภัณฑ์อาหาร

อาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่ผ่านการตรวจสอบจะไม่ได้รับอนุญาตให้จำหน่ายหรือกระจายในสิงคโปร์ รวมถึงกรณีที่สินค้าอยู่ในสถานะ “รอผลวิเคราะห์ (hold and test)” แล้วพบว่าไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของ SFA ในกรณีดังกล่าว ผู้นำเข้าสามารถเลือกคืนสินค้าหรือส่งออกสินค้าไปยังประเทศต้นทางหรือประเทศปลายทางอื่น

หากสินค้าถูกตรวจพบว่ามีสารปนเปื้อนจากสารกัมมันตรังสีจะไม่ได้รับอนุญาตให้ทำลายในสิงคโปร์ และสามารถดำเนินการได้เพียงการคืนหรือส่งออกกลับเท่านั้น

• การทำลายอาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหาร

ในกรณีการไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดทางกฎหมายหรือข้อบังคับของ SFA มีลักษณะร้ายแรง ผู้นำเข้าอาจจำเป็นต้องดำเนินการทำลายสินค้า โดยต้องว่าจ้างบริษัทรักษาความปลอดภัยและบริษัทขนส่งบุคคลที่สามที่มีใบอนุญาต เพื่อดำเนินการทำลายสินค้าให้ถูกต้องตามระเบียบและความปลอดภัย

• การระงับสิทธิ์ของแหล่งผลิต/ผู้ส่งออก/ผู้นำเข้า

หากมีกรณีฝ่าฝืนกฎหมายหรือข้อกำหนดอย่างร้ายแรง อาจส่งผลให้แหล่งผลิต (source) ผู้ส่งออก (exporter) หรือ ผู้นำเข้า (importer) ถูกระงับสิทธิ์ในการดำเนินการนำเข้าสินค้า ผู้นำเข้าควรตรวจสอบให้แน่ชัดว่าสามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดทั้งหมดของ SFA ได้อย่างครบถ้วนก่อนดำเนินการนำเข้า เพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงต่อการถูกระงับสิทธิ์

บทที่ 2

การจัดประเภทอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อการนำเข้า ส่งออก และการส่งถ่ายตู้สินค้า

การจัดประเภทอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารถือเป็นขั้นตอนสำคัญในการดำเนินงานด้านการนำเข้า ส่งออก และการส่งถ่ายตู้สินค้า (transshipment) เนื่องจากอาหารแต่ละประเภทอยู่ภายใต้ข้อกำหนดและข้อบังคับเฉพาะ การจำแนกประเภทอย่างถูกต้องจึงเป็นพื้นฐานสำคัญในการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านกฎหมาย และเป็นกลไกสำคัญในการควบคุมความปลอดภัยของอาหารในระดับประเทศ

1. วัตถุประสงค์

การจัดประเภทอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารมีไว้สำหรับผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร ผู้ค้า ผู้บริโภค รวมถึงนักเดินทางที่มีความประสงค์จะนำเข้า ส่งออก หรือส่งถ่ายตู้สินค้าอาหาร โดยการระบุประเภทของสินค้าอย่างถูกต้องก่อนการดำเนินการใด ๆ ถือเป็นขั้นตอนสำคัญ เนื่องจากสินค้าแต่ละประเภทมีข้อกำหนดเฉพาะด้านเอกสาร ใบอนุญาต และการตรวจสอบที่แตกต่างกัน ตัวอย่างเช่น หากผู้ประกอบการมีแผนนำเข้าพืชฯ แข็ง จะต้องจัดประเภทของพืชฯ ตามส่วนประกอบ หากพืชฯ มีหน่อที่มีเนื้อสัตว์ จะจัดอยู่ในประเภทเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ แต่หากมีเพียงชีส จะจัดอยู่ในประเภทอาหารแปรรูป

2. หมวดหมู่ของอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร

ปัจจุบัน ระบบการจัดประเภทอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร แบ่งออกเป็น 7 ประเภทหลัก ได้แก่

1. เนื้อสัตว์
2. ปลา
3. ผักและผลไม้สด
4. ไข่สดและไข่แปรรูป
5. อาหารแปรรูปและเครื่องใช้อาหาร
6. สัตว์มีชีวิต (รวมถึงสัตว์ปีกและปศุสัตว์)
7. ข้าว

นอกจากนี้ยังมีหมวดหมู่พิเศษสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ (Food-Health Products) ซึ่งครอบคลุมผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะอยู่ระหว่างอาหารและผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพจะอยู่ภายใต้การควบคุมตามคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ ดังนี้

- ผลิตภัณฑ์ที่มีสรรพคุณเป็นยา จะอยู่ภายใต้การควบคุมของสำนักงานวิทยาศาสตร์สุขภาพ (Health Sciences Authority: HSA)
- ผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีสรรพคุณเป็นยา และบริโภคในรูปแบบอาหารทั่วไปซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของอาหารประจำวัน จะอยู่ภายใต้การควบคุมของ Singapore Food Agency (SFA) ตัวอย่างของผลิตภัณฑ์ที่อยู่ภายใต้การควบคุมของ SFA ได้แก่ ละอองเกสรผึ้ง (bee pollen) ซุปไก่สกัด (essence of chicken) และวุ้นสมุนไพร (herbal jelly)

3. ขั้นตอนการใช้งานระบบการจัดประเภท

3.1 ตรวจสอบประเภทของสินค้า

ผู้ประกอบการควรตรวจสอบการจำแนกประเภทของอาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหารของตน โดยใช้ตารางการจำแนกหรือเครื่องมือจำแนกประเภทอาหารและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง (Food & Related Products Classification Tool) เพื่อกำหนดการจำแนกประเภทเบื้องต้นของสินค้า

ตารางที่ 2 การจัดประเภทอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร (Classification of Food and Food Products)

กลุ่มอาหาร	รายละเอียด
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	สัตว์บกแช่เย็น แช่แข็ง แปรรูป เช่น เบคอน ผงเนื้อไก่
ปลาและผลิตภัณฑ์จากปลา	ปลาทะเล กุ้ง หมึก ปะการัง สาหร่าย ทั้งสด แช่แข็ง แปรรูป
ผักและผลไม้สด	ผักและผลไม้ที่ไม่ผ่านการแปรรูป เช่น ทูเรียน ขิงสด
ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่	ไข่สด ไข่เค็ม ไข่เยี่ยวม้า ไข่ผง ไข่ต้ม
อาหารแปรรูปและเครื่องใช้อาหาร	น้ำดื่ม ไวน์ บิสกิต เครื่องดื่ม ถั่ว แมลง ช้อน จาน หม้อ
สัตว์มีชีวิต	ไก่ หมู เป็ด ที่ยังมีชีวิตเพื่อบริโภค
ข้าว	ข้าวสาร ข้าวเปลือก ข้าวแปรรูป

ที่มา : <https://www.sfa.gov.sg/food-import-export/general-classification-of-food-food-products/classification-of-general-food-food-products>

3.2 ลงทะเบียนกับ SFA

ผู้ประกอบการตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีการลงทะเบียนกับ SFA ที่ถูกต้องสำหรับการนำเข้าอาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหาร ผ่านระบบพอร์ทัล GoBusiness ในส่วนของ "Import Processed Food Products and Food Appliances"

3.3 ตรวจสอบใบอนุญาตและเอกสารประกอบ

ระบุใบอนุญาตหรือการขึ้นทะเบียนที่ต้องใช้ พร้อมเตรียมเอกสารประกอบให้ครบถ้วน

3.4 ปฏิบัติตามข้อกำหนดการนำเข้า ส่งออก

ตรวจสอบให้มั่นใจว่าสามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดของแต่ละประเภทสินค้าได้ครบถ้วน ตามข้อกำหนดสำหรับการขอรับใบอนุญาต ใบอนุญาตประกอบกิจการ หรือการขึ้นทะเบียนเพื่อการนำเข้าและส่งออก

3.5 ขอรหัสสินค้า (HS Code / Product Code)

ขอรหัส HS (Harmonized System code) หรือรหัสผลิตภัณฑ์สำหรับอาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งจำเป็นสำหรับการขนส่งสินค้าแต่ละครั้ง ก่อนดำเนินการนำเข้า ส่งออก หรือส่งถ่ายตู้สินค้า ผู้ประกอบการต้องทำความเข้าใจลักษณะของอาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหารของตนอย่างถูกต้องและครบถ้วน เพื่อให้สามารถเลือกรหัสสินค้าที่ถูกต้องหรือใกล้เคียงที่สุด ทั้งนี้ เพื่อหลีกเลี่ยงความล่าช้าในการดำเนินการเกี่ยวกับตู้สินค้าหรือการขนส่ง โดยสามารถตรวจสอบรหัสสินค้าได้จาก <https://www.sfa.gov.sg/tools-and-resources/product-code-search>

บทที่ 3

การรับรองแหล่งผลิตอาหารในต่างประเทศของสิงคโปร์โดย Singapore Food Agency (SFA)

ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับการรับรองฟาร์มและสถานประกอบการในต่างประเทศ

Singapore Food Agency (SFA) ใช้แนวทางการบริหารจัดการความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหาร โดยอิงหลักฐานเชิงวิทยาศาสตร์ (science-based risk management approach) เพื่อป้องกันความเสี่ยงจากโรคระบาดในสัตว์และโรคติดต่อทางอาหาร ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชน สุขภาพสัตว์ และระบบการค้าระหว่างประเทศ โดยเฉพาะกรณีของอาหารที่จัดอยู่ในกลุ่มเสี่ยงสูง เช่น เนื้อสัตว์ อาหารทะเลบางประเภท และผลิตภัณฑ์จากไข่ SFA กำหนดให้แหล่งผลิตในต่างประเทศต้องผ่านกระบวนการรับรอง (accreditation) ก่อนจึงจะสามารถนำเข้าสู่สิงคโปร์ได้ กระบวนการรับรองดังกล่าวประกอบด้วย การประเมินระบบสุขภาพสัตว์และระบบความปลอดภัยอาหารในระดับประเทศของประเทศผู้ส่งออก ตลอดจนการควบคุมกำกับฟาร์มและสถานประกอบการภายในประเทศนั้น

ประเทศไทยได้รับการอนุมัติให้ส่งออกเนื้อสัตว์ ครอบคลุมเนื้อสุกร เนื้อสัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง ไข่สดและผลิตภัณฑ์ไข่ ไปยังสิงคโปร์ สามารถดูข้อมูลรายชื่อประเทศ/ภูมิภาคที่ได้รับอนุมัติให้ส่งออกเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ไข่สดและผลิตภัณฑ์ไข่ สัตว์มีชีวิต หอยนางรมมีชีวิต และซากบ มายังสิงคโปร์ได้จาก https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/food-import-and-export/list_of_approved_countries_regions.pdf

เมื่อระบบในระดับประเทศผ่านเกณฑ์แล้ว SFA จะดำเนินการประเมินรายสถานประกอบการที่ประสงค์จะส่งออกผลิตภัณฑ์มายังสิงคโปร์ การรับรองนี้ดำเนินการในระดับรัฐบาลต่อรัฐบาล โดยผู้ยื่นคำขอจะต้องเป็นหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศผู้ส่งออก หรือที่เรียกว่า Competent Authority สำหรับการส่งออกสินค้าปศุสัตว์ของประเทศไทย อยู่ภายใต้การกำกับดูแลโดยกรมปศุสัตว์

รายการผลิตภัณฑ์อาหารที่ต้องได้รับการรับรองจาก SFA ได้แก่

- เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ (ยกเว้นในกรณีที่ผลิตภัณฑ์มีส่วนประกอบของเนื้อสัตว์น้อยกว่า 5%)
- สัตว์ปีกมีชีวิต
- ไข่สด
- ไข่แปรรูป (เช่น ไข่ผง ไข่พาสเจอร์ไรส์ หรือไข่ทั้งฟองในรูปแบบแปรรูปต่าง ๆ)
- ปลาและผลิตภัณฑ์จากปลา รวมถึงอาหารทะเลบางประเภทที่จัดอยู่ในกลุ่มเสี่ยงสูงต่อความปลอดภัยด้านอาหาร เช่น หอยนางรมสด และปลาปักเป้า

แม้ผลิตภัณฑ์อื่น ๆ จะไม่ต้องผ่านการรับรอง แต่ยังคงต้องเป็นไปตามข้อกำหนดและมาตรฐานของ SFA อย่างเคร่งครัด นอกจากนี้ อาหารทุกชนิดที่นำเข้าสู่ประเทศจะต้องผ่านกระบวนการตรวจสอบและสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ หากพบว่ามีการปนเปื้อนหรือไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค ผลิตภัณฑ์นั้นจะไม่สามารถอนุญาตให้จำหน่ายในประเทศ

ตารางที่ 3 ข้อกำหนดการรับรองแหล่งผลิตในต่างประเทศตามประเภทอาหาร

ประเภทอาหาร	ข้อกำหนดในการรับรองแหล่งผลิต
เนื้อสัตว์ แช่แข็งหรือแช่เย็น	โรงฆ่าสัตว์ต้องได้รับการรับรองโดย SFA
ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป	โรงฆ่าสัตว์และโรงงานแปรรูปต้องได้รับการรับรอง โดย SFA
ไข่สด	ฟาร์มไข่ต้องได้รับการรับรองโดย SFA
ไข่แปรรูป	โรงงานแปรรูปไข่ต้องได้รับการรับรองโดย SFA
อาหารแปรรูป	ไม่จำเป็นต้องมีการรับรองแหล่งผลิตในต่างประเทศโดย SFA

ที่มา : <https://www.sfa.gov.sg/food-import-export/accreditation-of-overseas-farms->

[establishments/general-requirements-for-overseas-farms-establishments-accreditation](https://www.sfa.gov.sg/food-import-export/accreditation-of-overseas-farms-establishments/general-requirements-for-overseas-farms-establishments-accreditation)

1. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์

Singapore Food Agency (SFA) กำหนดให้โรงฆ่าสัตว์ โรงตัดแต่งเนื้อ และสถานประกอบการแปรรูปเนื้อสัตว์ทุกแห่งต้องได้รับการรับรอง (accreditation) ก่อนที่จะสามารถส่งออกผลิตภัณฑ์ไปยังสิงคโปร์ได้ ในทางกลับกันห้องเย็นที่ไม่มีการแปรรูปอาหาร และฟาร์มที่เป็นแหล่งเลี้ยงสัตว์เพื่อส่งต่อไปยังโรงฆ่าสัตว์ในต่างประเทศไม่จำเป็นต้องได้รับการรับรองจาก SFA

การรับรองเป็นข้อกำหนดสำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บางประเภท มีบทบาทสำคัญในการประกันความปลอดภัยของเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ตามแนวทางการบริหารจัดการความเสี่ยงตามหลักวิทยาศาสตร์ เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่นำเข้ามาจากแหล่งผลิตในต่างประเทศมีมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารที่สอดคล้องกับมาตรฐานของสิงคโปร์ และเป็นไปตามข้อบังคับด้านอาหารที่มีอยู่ในปัจจุบัน การพิจารณาว่าเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ประเภทใดจำเป็นต้องได้รับการรับรองแหล่งผลิตในต่างประเทศจาก SFA

ตารางที่ 4 การรับรองจาก SFA สำหรับการนำเข้าเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์

ประเภทผลิตภัณฑ์	การรับรองจาก SFA
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อวัว (Beef Products)	ต้องได้รับการรับรองเสมอ ไม่ว่าผลิตภัณฑ์นั้นจะมีเนื้อวัวอยู่ในปริมาณเท่าใดก็ตาม
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ที่ไม่ใช่เนื้อวัว (Non-Beef Meat Products) ที่มีเนื้อสัตว์ > 5 %	ต้องได้รับการรับรอง
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ที่ไม่ใช่เนื้อวัว (Non-Beef Meat Products) ที่มีเนื้อสัตว์ ≤ 5 %	ไม่ต้องได้รับการรับรอง - แต่แหล่งผลิต/สถานประกอบการต้องอยู่ภายใต้การควบคุมของหน่วยงานที่มีอำนาจของประเทศผู้ส่งออก - ผลิตภัณฑ์ต้องได้รับการอนุมัติล่วงหน้าโดย SFA ก่อนส่งออกไปยังสิงคโปร์

ที่มา : <https://www.sfa.gov.sg/food-import-export/accreditation-of-overseas-farms->

[establishments/overseas-accreditation-of-food-food-products](https://www.sfa.gov.sg/food-import-export/accreditation-of-overseas-farms-establishments/overseas-accreditation-of-food-food-products)

การรับรองจาก SFA สำหรับการนำเข้าเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ทั้งหมด 2 ระดับ ได้แก่

- 1) การรับรองระดับประเทศ (Accreditation of Exporting Country/Region)
- 2) การรับรองระดับสถานประกอบการ (Accreditation of Establishment)

1.1 การรับรองระดับประเทศ (Accreditation of Exporting Country/Region)

ก่อนที่ฟาร์มหรือสถานประกอบการใดจะสามารถขอรับการรับรองได้ ประเทศหรือภูมิภาคต้นทางจะต้องได้รับการรับรองจาก SFA ก่อน

1.1.1 ผู้มีสิทธิ์ยื่นคำขอรับรอง

การยื่นขอรับรองจะต้องดำเนินการโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศผู้ส่งออกโดยตรงต่อ SFA เท่านั้น ผู้ประกอบการที่ประสงค์จะส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารมายังสิงคโปร์ควรประสานงานอย่างใกล้ชิดกับหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศตนเอง

1.1.2 เอกสารที่ต้องใช้ในการยื่นขอรับรอง

สามารถศึกษารายละเอียดเกี่ยวกับเอกสารที่ต้องจัดเตรียม รวมถึงรูปแบบและขั้นตอนในการยื่นคำขอรับรองได้จากคู่มือการรับรองประเทศ/ภูมิภาค สำหรับการส่งออกอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารไปยังสิงคโปร์ หัวข้อ "การรับรองประเทศ/ภูมิภาคใหม่สำหรับการส่งออกเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ไปยังสิงคโปร์" (Accreditation of New Countries/Regions for Export of Meat and Meat Products to Singapore) ที่จัดทำโดย SFA (Singapore Food Agency, 2024) เอกสารทั้งหมดจะต้องจัดทำเป็นภาษาอังกฤษ และในรูปแบบไฟล์อิเล็กทรอนิกส์

1.1.3 ข้อกำหนดด้านสัตวแพทย์ที่ต้องปฏิบัติตาม

การส่งออกจะต้องเป็นไปตามข้อกำหนดด้านสัตวแพทย์ตามประเภทผลิตภัณฑ์ ดังต่อไปนี้

- ข้อกำหนดด้านสัตวแพทย์สำหรับการนำเข้าเนื้อวัวและผลิตภัณฑ์เนื้อวัว
- ข้อกำหนดด้านสัตวแพทย์สำหรับการนำเข้าเนื้อสุกรและผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร
- ข้อกำหนดด้านสัตวแพทย์สำหรับการนำเข้าเนื้อสัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์สัตว์ปีก
- ข้อกำหนดเพิ่มเติมสำหรับการนำเข้าผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แช่เย็น (ในกรณีของการขอรับรองผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แช่เย็น)

1.1.4 ระยะเวลาที่ใช้ในกระบวนการรับรอง

ระยะเวลาที่ใช้ในกระบวนการรับรองอาจแตกต่างกันไปในแต่ละกรณี ผู้ส่งออกที่มีความประสงค์จะส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารมายังสิงคโปร์ควรตรวจสอบสถานะของกระบวนการรับรองกับหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศตนเอง

1.2 การรับรองระดับสถานประกอบการ (Accreditation of Establishment)

เมื่อประเทศหรือภูมิภาคใดได้รับการรับรองจาก SFA ให้สามารถส่งออกเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์มายังสิงคโปร์ได้แล้ว สถานประกอบการภายในประเทศหรือภูมิภาคดังกล่าวสามารถยื่นคำขอรับรองจาก SFA ได้ โดยผ่านทางหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศตนเอง

โรงฆ่าสัตว์และสถานประกอบการแปรรูปเนื้อสัตว์ควรปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่เกี่ยวข้องอย่างครบถ้วน ก่อนดำเนินการยื่นคำขอรับรองสถานประกอบการ โดยจะต้องมีความพร้อมตามข้อกำหนดด้านสุขอนามัย กระบวนการผลิต และการควบคุมคุณภาพ ตามที่ระบุไว้ในเอกสาร "หลักเกณฑ์การรับรองสำหรับ สถานประกอบการในต่างประเทศ" (Accreditation Criteria for Overseas Establishments) (Singapore Food Agency, 2022)

การยื่นขอรับรองสถานประกอบการต่างประเทศกับ SFA ต้องดำเนินการตามขั้นตอน ดังต่อไปนี้

1) ตรวจสอบสถานะการรับรองของประเทศ/ภูมิภาค: SFA พิจารณาเฉพาะคำขอรับรองจากสถานประกอบการที่ตั้งอยู่ในประเทศหรือภูมิภาคที่ได้รับการอนุมัติจาก SFA แล้วเท่านั้น โดยสามารถตรวจสอบสถานะการรับรองได้จากเอกสาร "รายชื่อประเทศ/ภูมิภาคที่ได้รับการรับรองให้สามารถส่งออกเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ไปยังสิงคโปร์" (List of Approved Countries/Regions for Export of Meat and Meat Products to Singapore)

2) จัดทำข้อมูลในแบบฟอร์มคำขอรับรองสถานประกอบการกับ SFA อย่างถูกต้อง พร้อมทั้งตรวจสอบให้แน่ใจว่าเอกสารประกอบทั้งหมดที่จำเป็น (เช่น แผนพับ แผนผัง ภาพถ่าย หรือวิดีโอ) ได้แนบมาพร้อมกับแบบฟอร์ม ในรูปแบบไฟล์อิเล็กทรอนิกส์อย่างครบถ้วน

- โรงฆ่าสัตว์/โรงตัดแต่งเนื้อ: ใช้แบบฟอร์ม APPLICATION FORM FOR SLAUGHTERHOUSE /CUTTING PLANT TO EXPORT RAW MEAT TO SINGAPORE

- โรงบรรจุผลิตภัณฑ์ในภาชนะปิดสนิท/โรงแปรรูปผลิตภัณฑ์: ใช้แบบฟอร์ม APPLICATION FORM FOR PROCESSING/CANNING PLANT TO EXPORT MEAT PRODUCTS TO SINGAPORE ทั้งนี้ เนื้อสัตว์ดิบที่ใช้ในการแปรรูปจะต้องมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรองจาก SFA เท่านั้น

3) จัดส่งแบบฟอร์มคำขอไปยังหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศหรือภูมิภาคของตน หน่วยงานผู้มีอำนาจจะเป็นผู้ตรวจสอบและรับรองความถูกต้องของเอกสาร ก่อนดำเนินการส่งคำขอดังกล่าวต่อไปยัง SFA เพื่อเข้าสู่ขั้นตอนการพิจารณาด้านเอกสาร

4) SFA ดำเนินการตรวจสอบเอกสาร: เมื่อได้รับแบบฟอร์มคำขอจากหน่วยงานผู้มีอำนาจของต่างประเทศแล้ว SFA จะดำเนินการตรวจสอบเอกสารประกอบตามขั้นตอนที่กำหนด ระยะเวลาในการดำเนินการจะระบุไว้ในแบบฟอร์มคำขอ อย่างไรก็ตาม หากเอกสารไม่ครบถ้วนหรือไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ระยะเวลาการดำเนินการอาจล่าช้า ในกรณีดังกล่าว SFA อาจมีความจำเป็นต้องร้องขอข้อมูลเพิ่มเติมหรือคำชี้แจงจากหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศผู้ส่งออก นอกจากนี้ SFA อาจดำเนินการตรวจสอบสถานประกอบการและประเทศ/ภูมิภาคผู้ส่งออก ณ สถานที่จริง ก่อนพิจารณาอนุมัติให้สถานประกอบการดังกล่าวสามารถส่งออกมายังสิงคโปร์ได้

5) อนุมัติคำขอรับรอง: เมื่อ SFA อนุมัติคำขอรับรองแล้วจะดำเนินการส่งหนังสือแจ้งการอนุมัติไปยังหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศหรือภูมิภาคที่เกี่ยวข้อง และออกหนังสือเวียนการค้า (Trade Circular) เพื่อแจ้งให้ผู้นำเข้าทุกแห่งทราบถึงการอนุมัติแหล่งผลิตใหม่ที่ได้รับการรับรอง รายละเอียดของสถานประกอบการที่ได้รับการอนุมัติจะถูกบันทึกไว้ในระบบฐานข้อมูลการรับรองแหล่งผลิตในต่างประเทศ (Accreditation Database for Overseas Sources – ADOS) ของ SFA เมื่อสถานประกอบการได้รับการรับรองแล้ว ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ของสถานประกอบการนั้นจะสามารถนำเข้าสู่สิงคโปร์ได้

การขอรับรองสำหรับผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่เนื้อวัวซึ่งมีส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ไม่เกิน 5%

1) SFA จะพิจารณาอนุมัติเฉพาะผลิตภัณฑ์ที่มาจากฟาร์มหรือสถานประกอบการในต่างประเทศซึ่งอยู่ภายใต้การควบคุมกำกับของหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศหรือภูมิภาคนั้นเท่านั้น ก่อนดำเนินการยื่นคำขอรับรองผู้ประกอบการควรตรวจสอบว่าฟาร์มหรือสถานประกอบการดังกล่าวอยู่ภายใต้การควบคุมของหน่วยงานผู้มีอำนาจหรือไม่

2) ตรวจสอบให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์เป็นไปตามข้อกำหนดของ SFA ผลิตภัณฑ์อาหารต้องไม่มีส่วนประกอบของเนื้อวัว และต้องมีปริมาณเนื้อสัตว์รวมไม่เกินร้อยละ 5 ของผลิตภัณฑ์ทั้งหมด

3) ผู้ประกอบการเตรียมเอกสารต่อไปนี้ ซึ่งใช้แสดงข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการผลิตของผลิตภัณฑ์

- แผนผังกระบวนการผลิต (process flow chart)
- ข้อมูลเกี่ยวกับเงื่อนไขการให้ความร้อน (heat treatment conditions)
- รายละเอียดเกี่ยวกับแหล่งที่มาของเนื้อสัตว์ดิบ (source of raw meat)

4) จัดส่งเอกสารทั้งหมดที่จัดเตรียมไว้ในขั้นตอนที่ 3) ผ่านทางแบบฟอร์มแสดงความคิดเห็นออนไลน์ของ SFA (SFA Online Feedback Form)

5) SFA จะดำเนินการตรวจสอบเอกสารเมื่อได้รับคำขอเรียบร้อยแล้ว หากคำขอไม่สมบูรณ์หรือข้อมูลที่จัดส่งไม่เป็นที่น่าพอใจ SFA อาจดำเนินการขอข้อมูลเพิ่มเติมหรือคำชี้แจงเพิ่มเติมจากผู้ยื่นคำขอ

6) เมื่อคำขอได้รับการอนุมัติแล้วผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่ไม่ใช่เนื้อวัวซึ่งมีปริมาณเนื้อสัตว์ไม่เกินร้อยละ 5 จะสามารถนำเข้าสู่สิงคโปร์ได้

7) ผู้ผลิตจัดทำหนังสือรับรองหรือสำแดงข้อมูลผลิตภัณฑ์ (Manufacturer's Declarations) เพื่อยืนยันข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย

ก) รายละเอียดที่เกี่ยวกับกระบวนการผลิต (Declaration on Manufacturing Process) เพื่อแนบมากับทุกชุดสินค้าที่ส่งออกไปยังสิงคโปร์ รายละเอียดประกอบด้วย

- เนื้อสัตว์ชนิด _____ รวมถึงไขมัน ที่อยู่ในผลิตภัณฑ์นั้น มีปริมาณไม่เกิน 5%
- ผลิตภัณฑ์ได้รับการแปรรูปโดยใช้เนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพดี ซึ่งได้มาจากสัตว์ที่ถูกฆ่าในโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานผู้มีอำนาจของรัฐ หรือได้รับการนำเข้าจากสถานประกอบการเลขที่ _____ ประเทศ/ภูมิภาค _____
- ในระหว่างกระบวนการผลิต เนื้อสัตว์ได้ผ่านการให้ความร้อนที่อุณหภูมิ _____ องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลา _____ นาที
- ผลิตภัณฑ์ไม่ได้ผ่านการใช้วัตถุกันเสียทางเคมี หรือสารอื่นใดที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของประชาชน
- ผลิตภัณฑ์ได้รับการแปรรูปในลักษณะที่ถูกสุขลักษณะ และเหมาะสมต่อการบริโภค

ข) การรับรองโดยหน่วยงานด้านสัตวแพทย์หรือหน่วยงานรัฐของประเทศผู้ส่งออก ซึ่งระบุรายละเอียดดังต่อไปนี้

- คำอธิบายลักษณะของผลิตภัณฑ์ (Product Description)
- ปริมาณของผลิตภัณฑ์ (Product Quantity)
- วันที่ผลิตหรือแปรรูป (Date of Processing)
- ชื่อผู้รับสินค้า (Name of Consignee)
- ชื่อผู้ส่งสินค้า (Name of Consignor)

ทั้งนี้ หากผลิตภัณฑ์มีการใช้เนื้อสัตว์ดิบที่นำเข้ามาจากประเทศหรือภูมิภาคอื่น ผู้ยื่นคำขอจะต้องแนบสำเนาหนังสือรับรองสุขอนามัย (veterinary health certificate) จากประเทศต้นทางของเนื้อสัตว์ดังกล่าว โดยต้องเป็นสำเนาที่รับรองว่าเป็นฉบับจริง (certified true copy) และส่งแนบพร้อมกับหนังสือรับรองของผู้ผลิตด้วย

2. ไช้สด

แหล่งผลิตไช้สดทุกแห่งในต่างประเทศจะต้องได้รับการรับรองก่อนจึงจะสามารถส่งออกมายังสิงคโปร์ได้ SFA ใช้แนวทางการบริหารความเสี่ยงตามหลักวิทยาศาสตร์ในการดูแลความปลอดภัยด้านอาหาร ไช้สดอาจปนเปื้อนจุลินทรีย์ที่เป็นอันตราย เช่น เชื้อแซลโมเนลลาซึ่งเป็นสาเหตุของโรคที่เกิดจากอาหารเป็นพาหะ นอกจากนี้ ไช้สดอาจมีสารตกค้างจากยาสัตว์ หากฟาร์มไม่ได้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การใช้ยาและระยะเวลาการหยุดยาอย่างเคร่งครัด การรับรองจะช่วยให้มั่นใจได้ว่าไช้สดจากแหล่งผลิตในต่างประเทศมีคุณสมบัติเป็นไปตามมาตรฐานด้านสุขภาพสัตว์และความปลอดภัยด้านอาหารของสิงคโปร์

การรับรองจาก SFA สำหรับการนำเข้าไช้สด ทั้งหมด 2 ระดับ ได้แก่

- 1) การรับรองระดับประเทศ (Accreditation of Exporting Country/Region)
- 2) การรับรองระดับฟาร์มไก่ไข่ (Accreditation of Farms)

2.1 การรับรองระดับประเทศ (Accreditation of Exporting Country/Region)

ก่อนที่ฟาร์มหรือสถานประกอบการใดจะสามารถขอรับการรับรองได้ ประเทศหรือภูมิภาคต้นทางจะต้องได้รับการรับรองจาก SFA ก่อน

2.1.1 ผู้มีสิทธิ์ยื่นคำขอรับรอง

การยื่นขอรับรองจะต้องดำเนินการโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศผู้ส่งออกโดยตรงต่อ SFA เท่านั้น ผู้ประกอบการส่งออกที่ประสงค์จะส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารมายังสิงคโปร์ควรประสานงานอย่างใกล้ชิดกับ Competent Authority ของประเทศตนเอง

2.1.2 เอกสารที่ต้องใช้ในการยื่นขอรับรอง

สามารถศึกษารายละเอียดเกี่ยวกับเอกสารที่ต้องจัดเตรียม รวมถึงรูปแบบและขั้นตอนในการยื่นคำขอรับรองได้จากคู่มือการรับรองประเทศ/ภูมิภาค สำหรับการส่งออกอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารไปยังสิงคโปร์ หัวข้อการรับรองประเทศ/ภูมิภาคใหม่สำหรับการส่งออกไข่และผลิตภัณฑ์ไข่ไปยังสิงคโปร์ (Accreditation of New Countries/Regions for Export of Egg and Egg Products to Singapore) เอกสารทั้งหมดจะต้องจัดทำเป็นภาษาอังกฤษ และในรูปแบบไฟล์อิเล็กทรอนิกส์ (Singapore Food Agency, 2024)

ตารางที่ 5 รายการเอกสารที่หน่วยงานผู้มีอำนาจต้องจัดส่งให้ SFA

ลำดับที่	เอกสารที่ต้องจัดเตรียม
1	โครงสร้างการจัดตั้งและโครงสร้างองค์กรของหน่วยงานสัตวแพทย์ของประเทศหรือภูมิภาค
2	สถานการณ์โรคในสัตว์ปีก และแผนงานระดับชาติในการควบคุมและป้องกันโรคดังกล่าว
3	สำเนากฎหมายที่ใช้ควบคุมและป้องกันการระบาดของโรคสัตว์ปีกในประเทศ/ภูมิภาค (หากกฎหมายไม่เป็นภาษาอังกฤษ ให้แนบบัญแปลหรือข้อความสรุปเป็นภาษาอังกฤษ)
4	สำเนากฎหมายที่ใช้ควบคุมฟาร์มสัตว์ปีก และการจัดเก็บ การจัดการ และการกระจายไข่
5	ข้อมูลเกี่ยวกับหน่วยงานผู้ออกใบอนุญาต และระบบการอนุญาตฟาร์มที่ได้รับการรับรอง
6	โครงการควบคุมทางจุลชีววิทยาและสารตกค้างระดับชาติที่เกี่ยวข้องกับสัตว์ปีก
7	โครงการควบคุมเชื้อ <i>Salmonella Enteritidis</i> ระดับชาติ ฟาร์มสัตว์ปีกที่ส่งออกไข่ไปยังสิงคโปร์จะต้องปราศจากเชื้อ <i>Salmonella Enteritidis</i> (SE) หากมีการใช้วัคซีน SE ในฟาร์ม วัคซีนดังกล่าวจะต้องได้รับการรับรองให้ใช้ได้โดยหน่วยงานผู้มีอำนาจในประเทศ/ภูมิภาคผู้ส่งออก พร้อมทั้งต้องแจ้งรายละเอียดของวัคซีนต่อ SFA ได้แก่ ชื่อวัคซีน ชื่อทางการค้า และชื่อผู้ผลิต

ที่มา: <https://www.sfa.gov.sg/food-import-export/accreditation-of-overseas-farms-establishments/overseas-accreditation-of-food-food-products#shell-eggs-2>

2.1.3 ข้อกำหนดด้านสัตวแพทย์ที่ต้องปฏิบัติตาม

การส่งออกจะต้องเป็นไปตามข้อกำหนดด้านสัตวแพทย์ตามประเภทผลิตภัณฑ์ ดังต่อไปนี้

- ข้อกำหนดด้านสัตวแพทย์สำหรับการนำเข้าไข่สด
- ข้อกำหนดด้านสัตวแพทย์สำหรับการนำเข้าไข่สดที่ผ่านการพาสเจอร์ไรส์

2.1.4 ระยะเวลาที่ใช้ในกระบวนการรับรอง

ระยะเวลาที่ใช้ในกระบวนการรับรองอาจแตกต่างกันไปในแต่ละกรณี ผู้ส่งออกที่มีความประสงค์จะส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารไปยังสิงคโปร์ควรตรวจสอบสถานะของกระบวนการรับรองกับหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศตนเอง

ข้อกำหนดในการขอรับการรับรองสำหรับไข่ไก่เลี้ยงแบบปล่อย (Free-Range Eggs)

ไข่ไก่เลี้ยงแบบปล่อยหมายถึง ไข่ที่ได้จากแม่ไก่ซึ่งได้รับการจัดสภาพแวดล้อมให้สามารถเข้าถึงพื้นที่กลางแจ้งได้อย่างมีนัยสำคัญและสม่ำเสมอในเวลากลางวันตลอดช่วงวงจรการให้ไข่ ทั้งนี้ แม่ไก่จะสามารถเดินหากินอาหารได้อย่างอิสระในพื้นที่ภายนอก

ประเทศหรือภูมิภาคที่ประสงค์จะส่งออกไข่ไก่เลี้ยงแบบปล่อยมายังสิงคโปร์ จะต้องจัดส่งข้อมูลเพิ่มเติมเพื่อประกอบการขอรับการรับรองที่เฉพาะเจาะจงสำหรับไข่ประเภทดังกล่าว ตามตารางแสดงรายการข้อมูลเพิ่มเติมที่ SFA กำหนดให้หน่วยงานผู้มีอำนาจต้องจัดส่ง โดยข้อมูลทั้งหมดต้องจัดทำเป็นภาษาอังกฤษและในรูปแบบไฟล์อิเล็กทรอนิกส์

ตารางที่ 6 ข้อมูลเพิ่มเติมเพื่อประกอบการขอรับการรับรองที่เฉพาะเจาะจงสำหรับไข่ไก่เลี้ยงแบบปล่อย

เกณฑ์	ข้อมูลเพิ่มเติมที่ต้องจัดส่ง
การประเมินความเสี่ยงต่อระบุและวิเคราะห์ปัจจัยเสี่ยงของโรคใช้หวัดนก (AI) ที่เฉพาะเจาะจงต่อประเทศ/ภูมิภาคและฟาร์มไข่ไก่เลี้ยงแบบปล่อยในต่างประเทศ	รายงานการประเมินความเสี่ยงของประเทศ/ภูมิภาคเกี่ยวกับการแพร่ระบาดของโรคใช้หวัดนกในฟาร์มไข่ไก่เลี้ยงแบบปล่อย ซึ่งต้องระบุปัจจัยเสี่ยงที่เฉพาะเจาะจงต่อประเทศ/ภูมิกษณณนั้น
ประเทศ/ภูมิภาคและภาคอุตสาหกรรมต้องมีมาตรการจัดการความเสี่ยงที่เหมาะสมเพื่อรองรับความเสี่ยงที่สูงขึ้นของฟาร์มไข่ไก่เลี้ยงแบบปล่อย	จัดส่งเอกสารมาตรการจัดการความเสี่ยงของประเทศ/ภูมิภาคและของอุตสาหกรรมฟาร์มไข่ไก่เลี้ยงแบบปล่อย เช่น แผนระดับชาติสำหรับโรคใช้หวัดนก โปรแกรมเฝ้าระวัง ควบคุม และกำจัดโรค รวมถึงแนวทางปฏิบัติของอุตสาหกรรมที่ออกโดยหน่วยงานภาครัฐหรือคณะผู้เชี่ยวชาญ
ประวัติการนำเข้าไข่สดจากประเทศ/ภูมิภาค มาয়งสิงคโปร์	ไม่อยู่ในเกณฑ์การพิจารณา - SFA จะพิจารณาประวัติการนำเข้าไข่สดจากประเทศ/ภูมิภาคโดยอิงจากอัตราการปฏิบัติตามข้อกำหนดของสินค้าแต่ละล็อตที่ได้รับการตรวจสอบและสุ่มตัวอย่าง
ประวัติการรายงานการระบาดของโรคใช้หวัดนกที่ต้องรายงานต่อองค์การสุขภาพสัตว์โลก (WOAH) อย่างรวดเร็วและโปร่งใส	จัดส่งข้อมูลการระบาดของโรคใช้หวัดนกที่ต้องรายงานต่อ WOAH ในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา โดยระบุวันที่มีการรายงานเบื้องต้น วันที่ยืนยันผล และวันที่แจ้งต่อ WOAH

ที่มา: <https://www.sfa.gov.sg/food-import-export/accreditation-of-overseas-farms-establishments/overseas-accreditation-of-food-food-products#shell-eggs-2>

2.2 การรับรองระดับฟาร์ม (Accreditation of Farms)

เมื่อประเทศหรือภูมิภาคใดได้รับการรับรองให้สามารถส่งออกไข่สดมายังสิงคโปร์แล้ว ฟาร์มภายในประเทศหรือภูมิภาคดังกล่าวสามารถยื่นขอรับการรับรองผ่านทางหน่วยงานผู้มีอำนาจของตนเองได้ โดยฟาร์มต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในเอกสาร “หลักเกณฑ์การรับรองสำหรับฟาร์มไก่เนื้อ ฟาร์มไข่ ฟาร์มพ่อแม่พันธุ์ และโรงฟักไข่ในต่างประเทศ” (Accreditation Criteria for Broiler, Layer, Breeder Farms and Hatcheries in Overseas Countries/Regions) ก่อนดำเนินการยื่นคำขอรับรอง (Singapore Food Agency, 2022)

ในกรณีที่ต้องการส่งออกไข่ไก่เลี้ยงแบบปล่อย ประเทศหรือภูมิภาคผู้ส่งออกจะต้องได้รับการรับรองสำหรับไข่ไก่เลี้ยงแบบปล่อยจาก SFA ก่อนที่ฟาร์มจะสามารถยื่นขอรับการรับรองได้

การยื่นขอรับรองฟาร์มในต่างประเทศกับ SFA จะต้องดำเนินการตามขั้นตอน ดังต่อไปนี้

- 1) ตรวจสอบสถานะการรับรองของประเทศ/ภูมิภาค SFA พิจารณาเฉพาะคำขอรับรองจากสถานประกอบการที่ตั้งอยู่ในประเทศหรือภูมิภาคที่ได้รับการอนุมัติจาก SFA แล้วเท่านั้น
- 2) กรอกแบบฟอร์มการสมัครเป็นภาษาอังกฤษ พร้อมทั้งแนบเอกสารประกอบ เช่น แผ่นพับภาพถ่าย หรือวิดีโอ ในรูปแบบไฟล์อิเล็กทรอนิกส์
 - สำหรับไข่สด (รวมทั้งไข่เลี้ยงแบบปล่อย) : ใช้แบบฟอร์ม APPLICATION FORM FOR EXPORT OF TABLE EGGS TO SINGAPORE
 - สำหรับไข่สดผ่านการพาสเจอร์ไรส์ : ใช้แบบฟอร์ม APPLICATION FORM FOR PROCESSING PLANT TO EXPORT PASTEURISED SHELL EGGS TO SINGAPORE
- 3) ส่งแบบฟอร์มไปยังหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศ/ภูมิภาค เพื่อให้ตรวจสอบและรับรองคำขอ ก่อนส่งต่อไปยัง SFA เพื่อทำการตรวจสอบเอกสาร
- 4) เมื่อได้รับคำขอจากหน่วยงานผู้มีอำนาจแล้ว SFA จะดำเนินการตรวจสอบเอกสาร โดยระยะเวลาการดำเนินการจะระบุไว้ในแบบฟอร์มการสมัคร หากเอกสารไม่ครบถ้วน SFA อาจขอข้อมูลเพิ่มเติม หรือขอเข้าตรวจเยี่ยมฟาร์มหรือสถานประกอบการก่อนอนุมัติ
- 5) เมื่ออนุมัติคำขอรับรองแล้ว SFA จะดำเนินการส่งหนังสือแจ้งการอนุมัติไปยังหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศหรือภูมิภาคที่เกี่ยวข้อง และบันทึกข้อมูลฟาร์มที่ได้รับการอนุมัติไว้ในระบบฐานข้อมูลการรับรองแหล่งผลิตในต่างประเทศ (Accreditation Database for Overseas Sources – ADOS) ของ SFA หลังจากนั้น ฟาร์มหรือสถานประกอบการสามารถส่งออกไข่สดมายังสิงคโปร์ตามสถานะการรับรองได้อย่างเป็นทางการ

3. ผลิตภัณฑ์ไข่แปรรูป

หน่วยงาน SFA ใช้แนวทางการบริหารจัดการความเสี่ยงตามหลักวิทยาศาสตร์ในการควบคุมความปลอดภัยด้านอาหารเช่นเดียวกับไข่สด ไข่แปรรูปอาจปนเปื้อนจุลินทรีย์ที่เป็นอันตราย เช่น แซลโมเนลลา ซึ่งสามารถก่อให้เกิดโรคจากอาหารเป็นพาหะได้ นอกจากนี้ ไข่แปรรูปยังอาจปนเปื้อนสารตกค้างจากยาสัตว์หากฟาร์มไม่ปฏิบัติตามขั้นตอนการใช้ยาและระมัดระวังอย่างเคร่งครัด นอกจากนี้ในระหว่างกระบวนการแปรรูปและบรรจุ ยังมีความเสี่ยงในการปนเปื้อนข้ามจากอุปกรณ์ พื้นผิว หรือบุคลากร การรับรองช่วยให้มั่นใจได้ว่าไข่แปรรูปจากแหล่งผลิตในต่างประเทศมีมาตรฐานด้านสุขภาพสัตว์และความปลอดภัยอาหารตามข้อกำหนดของสิงคโปร์

โรงงานหรือสถานประกอบการผลิตไข่แปรรูปจากต่างประเทศ ซึ่งเป็นแหล่งผลิตไข่แปรรูปตามรายการที่กำหนดไว้ ต้องได้รับการรับรองก่อนที่ผลิตภัณฑ์ไข่ดังกล่าวจะสามารถนำเข้าสิงคโปร์ได้

ตารางที่ 7 รายการผลิตภัณฑ์ไข่ที่ต้องได้รับการรับรองสถานประกอบการก่อนนำเข้าสิงคโปร์

รูปแบบของผลิตภัณฑ์ไข่	ตัวอย่าง
ไข่ผงและไข่เหลวที่ผ่านการพาสเจอร์ไรส์	ไข่ทั้งฟอง ไข่ขาว ไข่แดง ไข่ขาวและไข่แดงผสมกัน
ผลิตภัณฑ์ไข่ทั้งฟอง	ไข่ต้มสุก ไข่เจียวทั้งฟอง ไข่เค็มและไข่เยี่ยวม้า

ที่มา : <https://www.sfa.gov.sg/food-import-export/accreditation-of-overseas-farms-establishments/overseas-accreditation-of-food-food-products#processed-eggs-3>

การรับรองจาก SFA สำหรับการนำเข้าผลิตภัณฑ์ไข่แปรรูป ทั้งหมด 2 ระดับ ได้แก่

- 1) การรับรองระดับประเทศหรือภูมิภาค (Accreditation of Exporting Country/Region)
- 2) การรับรองระดับสถานประกอบการ (Accreditation of Establishment)

3.1 การรับรองระดับประเทศหรือภูมิภาค (Accreditation of Exporting Country/Region)

ก่อนที่สถานประกอบการใดจะสามารถขอรับการรับรองได้ ประเทศหรือภูมิภาคต้นทางจะต้องได้รับการรับรองจาก SFA ก่อน

3.1.1 ผู้มีสิทธิ์ยื่นคำขอรับรอง

การยื่นขอรับรองจะต้องดำเนินการโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศผู้ส่งออกโดยตรงต่อ SFA เท่านั้น ผู้ประกอบการส่งออกที่ประสงค์จะส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารมายังสิงคโปร์ควรประสานงานอย่างใกล้ชิดกับหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศตนเอง

3.1.2 เอกสารที่ต้องใช้ในการยื่นขอรับรอง

สามารถศึกษารายละเอียดเกี่ยวกับเอกสารที่ต้องจัดเตรียม รวมถึงรูปแบบและขั้นตอนในการยื่นคำขอรับรองได้จากคู่มือการรับรองประเทศ/ภูมิภาค สำหรับการส่งออกอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารไปยังสิงคโปร์ หัวข้อการรับรองประเทศ/ภูมิภาคใหม่สำหรับการส่งออกไข่และผลิตภัณฑ์ไข่ไปยังสิงคโปร์ (Accreditation of New Countries/Regions for Export of Egg and Egg Products to Singapore) เอกสารทั้งหมด จะต้องจัดทำเป็นภาษาอังกฤษ และในรูปแบบไฟล์อิเล็กทรอนิกส์ (Singapore Food Agency, 2024)

3.1.3 ข้อกำหนดด้านสัตวแพทย์ที่ต้องปฏิบัติตาม

การส่งออกจะต้องเป็นไปตามข้อกำหนดด้านสัตวแพทย์สำหรับการนำเข้าผลิตภัณฑ์ไข่แปรรูป

3.1.4 ระยะเวลาที่ใช้ในกระบวนการรับรอง

ระยะเวลาในการดำเนินการรับรองขึ้นอยู่กับแต่ละกรณี ผู้ส่งออกที่ประสงค์จะส่งผลิตภัณฑ์อาหารมายังสิงคโปร์ควรตรวจสอบสถานะกับหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศตนเอง

3.2 การรับรองระดับสถานที่ผลิต (Accreditation of Establishment)

เมื่อประเทศหรือภูมิภาคได้รับการรับรองสำหรับไข่แปรรูปแล้ว สถานประกอบการในประเทศนั้นสามารถยื่นขอรับการรับรองผ่านทางหน่วยงานผู้มีอำนาจของตนได้ โดยสถานประกอบการผลิตไข่แปรรูปควรปฏิบัติตามเกณฑ์การรับรองสำหรับสถานประกอบการที่ SFA กำหนดก่อนยื่นคำขอรับการรับรอง

การยื่นขอรับรองสถานประกอบการไข่แปรรูปในต่างประเทศกับ SFA จะต้องดำเนินการตามขั้นตอนดังต่อไปนี้

1) ตรวจสอบสถานะการรับรองของประเทศ/ภูมิภาค: SFA พิจารณาเฉพาะคำขอรับรองจากสถานประกอบการที่ตั้งอยู่ในประเทศหรือภูมิภาคที่ได้รับการอนุมัติจาก SFA แล้วเท่านั้น

2) กรอกแบบฟอร์มการสมัครเป็นภาษาอังกฤษ พร้อมทั้งแนบเอกสารประกอบ เช่น แผ่นพับภาพถ่าย หรือวิดีโอ ในรูปแบบไฟล์อิเล็กทรอนิกส์

— โรงงานผลิตไข่แปรรูป : ใช้แบบฟอร์ม APPLICATION FORM FOR PROCESSING PLANT TO EXPORT PROCESSED EGG PRODUCTS TO SINGAPORE

— โรงงานผลิตไข่เค็มและไข่เยี่ยวม้า : ใช้แบบฟอร์ม APPLICATION FORM FOR PROCESSING PLANT TO EXPORT SALTED AND PRESERVED EGG TO SINGAPORE

3) ส่งแบบฟอร์มไปยังหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศ/ภูมิภาค เพื่อให้ตรวจสอบและรับรองคำขอก่อนส่งต่อไปยัง SFA เพื่อทำการตรวจสอบเอกสาร

4) เมื่อได้รับคำขอจากหน่วยงานผู้มีอำนาจแล้ว SFA จะดำเนินการตรวจสอบเอกสาร โดยระยะเวลาการดำเนินการจะระบุไว้ในแบบฟอร์มการสมัคร หากเอกสารไม่ครบถ้วน SFA อาจขอข้อมูลเพิ่มเติม หรือขอเข้าตรวจเยี่ยมประเทศหรือสถานประกอบการก่อนอนุมัติ

5) เมื่ออนุมัติคำขอรับรองแล้ว SFA จะดำเนินการส่งหนังสือแจ้งการอนุมัติ ไปยังหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศหรือภูมิภาคที่เกี่ยวข้อง และออกหนังสือเวียนการค้า (Trade Circular) เพื่อแจ้งให้ผู้นำเข้าทุกแห่งทราบถึงการอนุมัติสถานประกอบการใหม่ที่ได้รับการรับรอง รายละเอียดของสถานประกอบการที่ได้รับการอนุมัติ จะถูกบันทึกไว้ในระบบฐานข้อมูลการรับรองแหล่งผลิตในต่างประเทศ (Accreditation Database for Overseas Sources – ADOS) ของ SFA เมื่อสถานประกอบการได้รับการรับรองแล้ว ผลิตภัณฑ์ไข่แปรรูปจากสถานประกอบการนั้นจึงจะสามารถนำเข้ามายังสิงคโปร์ได้

บทที่ 4

ข้อกำหนดในการขออนุญาตสำหรับการนำเข้า ส่งออก และส่งถ่ายตู้สินค้า

ผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดทั่วไปและข้อกำหนดเฉพาะที่กำหนดไว้ใน การนำเข้า ส่งออก หรือการส่งถ่ายตู้สินค้าอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารที่อยู่ภายใต้การควบคุมของ Singapore Food Agency (SFA)

ข้อกำหนดทั่วไป

ธุรกิจที่ดำเนินการนำเข้า ส่งออก หรือส่งถ่ายตู้สินค้าอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารซึ่งอยู่ภายใต้การควบคุมของ SFA จำเป็นต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดทั่วไป ดังต่อไปนี้

- ต้องจดทะเบียนกับสำนักงานกำกับดูแลบัญชีและองค์กรของสิงคโปร์ (Accounting and Corporate Regulatory Authority: ACRA)
- ต้องดำเนินการเปิดใช้งานบัญชีในระบบของศุลกากรสิงคโปร์ (Singapore Customs)
- ต้องมีการเปิดระบบหักบัญชีอัตโนมัติ (GIRO arrangement) กับ SFA

ข้อกำหนดเฉพาะสำหรับการนำเข้าอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร

ผู้ประกอบการที่ได้จดทะเบียนกับ SFA และได้รับใบอนุญาตให้นำเข้าอาหารเพื่อการจำหน่ายในเชิงพาณิชย์ในสิงคโปร์ จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดในการนำเข้าที่ใช้บังคับในขณะนั้น ซึ่งรวมถึงผู้นำเข้า ร้านอาหาร หรือผู้ผลิตอาหาร ข้อกำหนดเฉพาะขึ้นอยู่กับประเภทของอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารที่นำเข้า โดยสามารถจำแนกออกเป็นหมวดหมู่หลัก ดังนี้

- เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์
- ปลาและผลิตภัณฑ์จากปลา
- ผักและผลไม้สด
- ไข่สดและผลิตภัณฑ์จากไข่
- อาหารแปรรูปและอุปกรณ์ที่สัมผัสอาหาร
- แมลงและผลิตภัณฑ์จากแมลง
- ข้าว
- อาหารใหม่ (Novel Food)
- อาหารและอาหารสัตว์ที่มีการตัดต่อพันธุกรรม
- อาหารที่มีส่วนผสมของวัตถุเจือปนอาหารและส่วนประกอบอาหาร
- อาหารสัตว์
- สัตว์ปีกมีชีวิต ปศุสัตว์มีชีวิต และสัตว์มีชีวิตอื่น ๆ

ทั้งนี้ เอกสารแนวทางฉบับนี้ครอบคลุมเฉพาะผลิตภัณฑ์สินค้าปศุสัตว์ที่เกี่ยวข้องกับการส่งออกจากไทยไปยังสิงคโปร์ ได้แก่ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ไข่สดและผลิตภัณฑ์จากไข่ อาหารแปรรูป แมลงและผลิตภัณฑ์จากแมลง โดยสามารถจำแนกประเภทผลิตภัณฑ์ที่อยู่ภายใต้ขอบเขตของเอกสารแนวทางได้ดังต่อไปนี้

1. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์

สินค้าที่จัดอยู่ในประเภทเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดในการนำเข้าที่กำหนดไว้สำหรับอาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหารในกลุ่มนี้ ซึ่งอยู่ภายใต้กฎหมายการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของเนื้อสัตว์และปลา

ในการนำเข้า ก่อนยื่นขอใบอนุญาตนำเข้าเพื่อส่งเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์เข้าสู่สิงคโปร์ การไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดอาจนำไปสู่บทลงโทษตามกฎหมายและระเบียบด้านความปลอดภัยอาหารที่มีผลบังคับใช้ ตัวอย่างของเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ได้แก่ เนื้อสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์สด พืชชาติที่มีหน้าเนื้อสัตว์ และเนื้อสัตว์ปรุงสุกแบบบาร์บีคิว (Wholesome Meat and Fish Rules, 1999)

วิธีปฏิบัติตามข้อกำหนดในการนำเข้าเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์

ขั้นตอนที่ 1:

เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ต้องนำเข้าจากแหล่งที่ได้รับการอนุมัติจาก SFA เท่านั้น โดยสามารถตรวจสอบรายการแหล่งนำเข้าและสถานประกอบการที่ได้รับการรับรองจาก SFA ผ่านฐานข้อมูลการรับรองสถานที่จากต่างประเทศ (Accreditation Database for Overseas Sources) ก่อนนำเข้า

ขั้นตอนที่ 2:

สินค้าแต่ละเที่ยวขนส่งต้องแนบหนังสือรับรองสุขอนามัย (health certificate) ที่ออกโดยหน่วยงานที่รับผิดชอบด้านสุขภาพสัตว์/อาหารของประเทศหรือภูมิภาคผู้ส่งออก หนังสือรับรองดังกล่าวเป็นหลักฐานแสดงว่าสินค้านำเข้าปฏิบัติตามมาตรฐานด้านสุขภาพสัตว์และความปลอดภัยของอาหารของสิงคโปร์

ขั้นตอนที่ 3:

ตรวจสอบฉลากอาหารว่าถูกต้องและครบถ้วน แต่ละหน่วยบรรจุและบรรจุภัณฑ์ด้านนอก ต้องมีฉลากที่ระบุข้อมูล ดังนี้

- คำอธิบายผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์
- ประเทศ/ภูมิภาคต้นกำเนิด
- ชื่อการค้า (ถ้ามี)
- ชื่อและหมายเลขกำกับของสถานประกอบการแปรรูป (ถ้ามี)
- วันที่ผลิตหรือแปรรูปเนื้อสัตว์
- สำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป ต้องระบุชื่อและหมายเลขโรงฆ่าสัตว์ที่เป็นแหล่งที่มา พร้อมวันที่เชือด
- ชื่อและหมายเลขสถานประกอบการบรรจุสินค้า และวันที่บรรจุ
- หมายเลขชุดผลิต (batch number) สถานที่บรรจุ และรหัสการป้องกัน (กรณีเนื้อสัตว์บรรจุกระป๋อง)
- น้ำหนักสุทธิของผลิตภัณฑ์ในแต่ละหน่วยบรรจุและบรรจุภัณฑ์ด้านนอก

ผู้จัดหาหรือผู้ส่งออกสินค้าต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านการแสดงฉลากสำหรับอาหารของ SFA (Labelling Requirements for Food) ซึ่งจะช่วยให้ผู้บริโภคมีข้อมูลสำหรับตัดสินใจเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ อีกทั้งยังช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการตรวจสอบย้อนกลับในกรณีที่เกิดปัญหาด้านความปลอดภัยของอาหารหรือมีการเรียกคืนสินค้า

2. ไข่สดและผลิตภัณฑ์จากไข่

ไข่สดจัดเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความเสี่ยงในการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรีย *Salmonella Enteritidis* เพื่อควบคุมความเสี่ยงดังกล่าว SFA จึงกำหนดให้นำเข้าไข่จากแหล่งที่ได้รับอนุมัติเท่านั้น ซึ่งต้องผ่านกระบวนการรับรองโดยหนึ่งในเกณฑ์สำคัญคือ ฟาร์มต้นทางต้องปราศจากเชื้อ *Salmonella Enteritidis* นอกจากนี้ การนำเข้าไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่ทุกล็อตจะต้องแนบหนังสือรับรองสุขอนามัย (health certificate) ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของมาตรการควบคุมความปลอดภัยอาหารร่วมกับการตรวจสอบโดย SFA ณ จุดนำเข้า

อาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหารที่จัดอยู่ในกลุ่ม “ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่” เช่น ไข่สด ไข่เค็ม ไข่เหลว และไข่เจียว ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดการนำเข้าของ SFA ก่อนยื่นคำขอใบอนุญาตนำเข้าสู่สิงคโปร์ การไม่ปฏิบัติตามอาจนำไปสู่การดำเนินการตามกฎหมายและระเบียบข้อบังคับด้านความปลอดภัยอาหารที่มีผลบังคับใช้อยู่ในขณะนี้

วิธีปฏิบัติตามข้อกำหนดการนำเข้าไข่สดและผลิตภัณฑ์จากไข่

ขั้นตอนที่ 1:

ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่ต้องนำเข้าจากแหล่งที่ได้รับการอนุมัติจาก SFA เท่านั้น

- สำหรับไข่สด ต้องนำเข้าเฉพาะจากฟาร์มที่ได้รับอนุมัติ และแต่ละล็อตต้องมาจากฟาร์มเดียวเท่านั้น
- สำหรับผลิตภัณฑ์ไข่/ไข่แปรรูป ต้องนำเข้าเฉพาะจากแหล่งที่ได้รับอนุมัติจาก SFA เท่านั้น

หมายเหตุ: แหล่งที่ได้รับอนุมัติจาก SFA และสถานประกอบการในต่างประเทศอาจมีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา เช่น ถูกเพิ่ม หรือลบบอก จึงควรตรวจสอบฐานข้อมูลการออกหนังสือรับรองแหล่งที่มาจากต่างประเทศ (Accreditation Database for Overseas Sources) ทุกครั้งก่อนนำเข้า ที่หัวข้อ Overseas Accreditation of Food & Food Products – Shell Eggs / Processed Eggs จากเว็บไซต์ของ SFA

ขั้นตอนที่ 2:

การนำเข้าแต่ละล็อตจะต้องแนบหนังสือรับรองสุขอนามัย (health certificate) ซึ่งออกโดยหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศหรือภูมิภาคผู้ส่งออก เป็นรูปแบบที่ SFA และหน่วยงานในต่างประเทศได้ตกลงร่วมกันไว้ ใช้รับรองว่าสินค้าที่นำเข้าเป็นไปตามข้อกำหนดด้านสุขภาพสัตว์และความปลอดภัยอาหารของสิงคโปร์

ขั้นตอนที่ 3:

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฉลากอาหารมีความถูกต้องและครบถ้วน

- สำหรับไข่สดและไข่สดที่ผ่านการพาสเจอร์ไรส์ การติดฉลากสอดคล้องกับข้อกำหนดด้านสัตวแพทย์ สำหรับการนำเข้าไข่สด และข้อกำหนดด้านสัตวแพทย์สำหรับการนำเข้าไข่สดที่ผ่านการพาสเจอร์ไรส์ ไข่ที่ส่งออกไปยังสิงคโปร์ ต้องมีการติดฉลากรหัสประจำตัวเฉพาะ (unique identifier code) บนเปลือกไข่ ที่ออกให้โดย SFA เพื่อให้สามารถระบุฟาร์มผู้ผลิตได้อย่างชัดเจน
- สำหรับผลิตภัณฑ์ไข่แปรรูป ผู้ส่งออกสินค้าต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านการแสดงฉลากสำหรับอาหารของ SFA (Labelling Requirements for Food)

3. อาหารแปรรูป

อาหารกลุ่มอื่นๆ ที่มีลักษณะเป็นอาหารซึ่งไม่ถูกจัดให้อยู่ในกลุ่มผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ไข่ ผลิตภัณฑ์จากปลา หรือผักและผลไม้สด จะถูกจัดเป็น “อาหารแปรรูป” (processed food) ซึ่งสามารถนำเข้าไปยังสิงคโปร์ได้จากทุกประเทศหรือภูมิภาค หากเป็นไปตามเงื่อนไขของ SFA อย่างไรก็ตาม ผลิตภัณฑ์บางประเภทที่ถือว่ามีความเสี่ยงสูงจะต้องผ่านการประเมินก่อนการวางจำหน่าย โดยจะต้องตรวจสอบสถานประกอบการผลิตที่อยู่ภายใต้การกำกับดูแล รวมถึงหนังสือรับรองสุขอนามัย (health certificates) จากประเทศผู้ส่งออก เช่น นมผงทารก ผลิตภัณฑ์นมจากประเทศที่มีโรคปากและเท้าเปื่อย นมสดพาสเจอร์ไรส์ รังนก และเจลาติน/คอลลาเจนจากวัว ผู้ส่งออกต้องศึกษารายละเอียดผลิตภัณฑ์ที่จัดเป็นกลุ่มเสี่ยงสูงซึ่งกำหนดรายการผลิตภัณฑ์ที่ชัดเจน และปฏิบัติตามข้อกำหนดเฉพาะ ที่ระบุไว้ใน Import Requirements of Specific Food Products ก่อนดำเนินการยื่นขออนุญาตนำเข้าไปยังสิงคโปร์ (Singapore Food Agency, 2024)

อย่างไรก็ตาม นำนมดิบที่ไม่ผ่านการแปรรูป (raw liquid milk) ไม่ได้รับอนุญาตให้นำเข้าไปยังสิงคโปร์ ผลิตภัณฑ์นมที่จำหน่ายในสิงคโปร์ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์ใน กฎระเบียบด้านอาหาร (Food Regulations) ของ SFA โดยมีรายละเอียดดังนี้

ตารางที่ 8 ข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์นม (Product Requirements)

รายการ	ข้อกำหนด (Regulation)
นมและผลิตภัณฑ์นม	Regulation 93–125
ไอศกรีม ผลิตภัณฑ์แช่แข็ง และผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง	Regulation 126–129
วัตถุเจือปนอาหาร	Regulation 15–28
สารที่มีอยู่โดยบังเอิญในอาหาร	Regulation 29–35

ที่มา : ChemLinked. (n.d.). *Singapore Dairy Regulations*. สืบค้นจาก <https://food.chemlinked.com/foodpedia/singapore-dairy-regulations>

วิธีปฏิบัติตามข้อกำหนดการนำเข้าสำหรับอาหารแปรรูปความเสี่ยงสูง

ขั้นตอนที่ 1: จัดเตรียมและยื่นเอกสาร

- ตรวจสอบว่าสถานประกอบการอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และมีระบบประกันคุณภาพ (HACCP/GHPs)
- จัดเตรียมเอกสารยืนยันจากผู้ผลิต เช่น ใบรับรอง HACCP/GHPs, health certificate, attestation of exported food และใบอนุญาตโรงงาน
- ยื่นคำขอใบอนุญาตนำเข้าผ่าน TradeNet หรือ SFA Online Feedback โดยไม่มีค่าใช้จ่าย
- เมื่อเอกสารถูกต้องครบถ้วน SFA จะอนุมัติและออกหมายเลขรหัสสถานประกอบการเฉพาะให้

ขั้นตอนที่ 2 (ไม่บังคับ): ส่งตัวอย่างผลิตภัณฑ์ไปยังห้องปฏิบัติการ

แม้ว่าขั้นตอนนี้จะไม่ใช่ข้อบังคับ แต่ SFA แนะนำให้ผู้นำเข้าดำเนินการตรวจสอบคุณภาพล่วงหน้า โดยส่งตัวอย่างผลิตภัณฑ์ไปยังห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรอง เพื่อให้มั่นใจว่าสินค้าเป็นไปตามมาตรฐานด้านความปลอดภัยและข้อกำหนดทางอาหารของสิงคโปร์

- ระยะเวลาในการตรวจวิเคราะห์และค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องจะขึ้นอยู่กับประเภทของอาหารและลักษณะของการทดสอบ
- สามารถตรวจสอบรายชื่อห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองได้จากระบบรับรองของ SAC-SINGLAS

ขั้นตอนที่ 3: ตรวจสอบส่วนผสมและวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้ได้รับอนุญาต

เฉพาะวัตถุเจือปนอาหารและส่วนผสมบางประเภทเท่านั้นที่ได้รับอนุญาตให้นำมาใช้ในการทำอาหาร ดังนั้นผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง ซึ่งสามารถศึกษารายละเอียดได้จากเอกสารดังต่อไปนี้

- ข้อกำหนดเชิงกฎระเบียบเกี่ยวกับปริมาณวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ (Regulatory Limits for Food Additives) บนเว็บไซต์ https://www.sfa.gov.sg/regulatory-standards-frameworks-guidelines/food-safety-regulatory-limits/regulatory-limits-for-food-additives?utm_source=chatgpt.com ของ SFA
- ข้อกำหนดเชิงกฎระเบียบเกี่ยวกับสารปนเปื้อนในอาหาร (Regulatory Limits for Contaminants in Food) บนเว็บไซต์ <https://www.sfa.gov.sg/regulatory-standards-frameworks-guidelines/food-safety-regulatory-limits/regulatory-limits-for-contaminants-in-food> ของ SFA
- รายการสมุนไพรจีนและส่วนผสมที่ใช้ในอาหาร (Chinese Medicinal Materials and Ingredients Used in Food) บนเว็บไซต์ https://www.sfa.gov.sg/regulatory-standards-frameworks-guidelines/ingredients-used-in-food/chinese-medicinal-materials-and-ingredients-used-in-food?utm_source=chatgpt.com ของ SFA

ขั้นตอนที่ 4: ผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุสำเร็จรูปทั้งหมดที่จำหน่ายในสิงคโปร์จะต้องมีฉลากระบุข้อมูลตามข้อกำหนดที่กำหนดไว้ ผู้ประกอบการสามารถศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการติดฉลากอาหารและการโฆษณาได้จากเอกสาร Labelling Guidelines for Food

4. แผลงและผลิตภัณฑ์จากแผลง

SFA ให้ความสำคัญสูงสุดกับความปลอดภัยของอาหารที่บริโภคภายในประเทศ เนื่องจากแผลงถือเป็นวัตถุดิบอาหารรูปแบบใหม่และอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องยังอยู่ในระยะเริ่มต้น SFA จึงได้จัดทำกรอบกำกับดูแลเพื่อกำหนดแนวทางในการอนุญาตให้ใช้แผลงเป็นอาหารได้อย่างปลอดภัย

สำหรับการนำเข้าแผลงและผลิตภัณฑ์จากแผลงเพื่อการบริโภคของมนุษย์ ผู้นำเข้าจะต้องลงทะเบียนกับ SFA ภายใต้ประเภทการนำเข้าสินค้าอาหารแปรรูปและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร โดยสามารถนำเข้าแผลงและผลิตภัณฑ์จากแผลงจากประเทศหรือภูมิภาคใดก็ได้ หากเป็นไปตามแนวทางที่ SFA กำหนด ทั้งนี้ แนวทางที่บังคับใช้จะขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์ของการนำเข้า เช่น เพื่อการบริโภคของมนุษย์ หรือใช้เป็นอาหารสัตว์สำหรับสัตว์ที่เลี้ยงเพื่อผลิตอาหาร

แนวปฏิบัติในการนำเข้าแผลงและผลิตภัณฑ์จากแผลงเพื่อการบริโภคของมนุษย์

ขั้นตอนที่ 1: การยื่นเอกสาร (ยื่นเพียงครั้งเดียว) เพื่อประกอบการพิจารณาของ SFA จากผู้นำเข้า

- เอกสารหลักฐานแสดงว่าผลิตภัณฑ์ได้รับการผลิตในสถานประกอบการที่อยู่ภายใต้การกำกับดูแลของหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศผู้ส่งออก
- แผนการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis Critical Control Point: HACCP) หรือระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร (Food Safety Management System: FSMS) ซึ่งแสดงให้เห็นว่าสถานประกอบการมีการดำเนินกระบวนการผลิตและกระบวนการหลังการเก็บเกี่ยวที่สามารถระบุอันตรายและมาตรการควบคุมได้

ขั้นตอนที่ 2: การยื่นหนังสือรับรองสุขอนามัย (health certificate) สำหรับทุกล็อตการนำเข้า เพื่อรับรองว่า

- แผลงไม่ได้ถูกเก็บจากธรรมชาติ (ไม่ใช่แผลงป่า)
- ไม่ได้ใช้มูลสัตว์ วัสดุอินทรีย์ที่เน่าเปื่อย หรือวัสดุจากสัตว์หรือปลาที่เป็นโรค เป็นวัสดุอาหารเลี้ยงแผลง
หมายเหตุ: สถานะของการเน่าเปื่อยหมายถึงมีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ลักษณะละ เหลว หรือมีเชื้อรา/แบคทีเรียเห็นได้ชัด อย่างไรก็ตาม วัสดุที่ผ่านการหมักแบบควบคุมสามารถใช้ได้
- ไม่ใช่วัสดุที่มีแหล่งกำเนิดจากสัตว์เคี้ยวเอื้อง (ruminant) เป็นอาหาร ยกเว้นเฉพาะเนื้อที่เลาะกระดูกแล้ว และผลิตภัณฑ์จากนม เช่น นมและชีส
- ผลิตภัณฑ์ได้รับการจัดการและบรรจุหีบห่อด้วยวิธีที่ถูกต้องลักษณะ และปราศจากสารปนเปื้อน

ขั้นตอนที่ 3: แผลงที่นำเข้าได้ต้องเป็นชนิดที่อยู่ใน “บัญชีรายชื่อแผลงที่ได้รับการประเมินว่าปลอดภัยสำหรับการบริโภคของมนุษย์” เท่านั้น การแจ้งชื่อสายพันธุ์ของแผลงที่นำเข้าเป็นเงื่อนไขสำคัญในการอนุมัติใบอนุญาตผ่านพิธีการศุลกากร หากแผลงไม่อยู่ในรายชื่อดังกล่าว จะต้องผ่านกระบวนการประเมินความปลอดภัยก่อนเพื่อยืนยันว่าสามารถบริโภคได้อย่างปลอดภัย

SFA กำหนดให้ต้องส่งข้อมูลต่อไปนี้ เพื่อประกอบการประเมินแมลงสายพันธุ์ใหม่

- ชื่อวิทยาศาสตร์ของแมลง และระยะพัฒนาการของแมลงที่ตั้งใจใช้เป็นอาหาร
- รายละเอียดเกี่ยวกับวิธีการเพาะเลี้ยงและกระบวนการแปรรูป รวมถึงชนิดของวัสดุอาหารที่ใช้เลี้ยงแมลง
- หลักฐานการบริโภคมแมลงสายพันธุ์นั้นเป็นอาหารในประเทศอื่นนอกเหนือจากสิงคโปร์
- ข้อมูลที่ใช้สนับสนุนความปลอดภัยในการบริโภคมแมลงสายพันธุ์นั้นในระยะพัฒนาการที่ระบุ (เช่น วารสารวิชาการ รายงานห้องปฏิบัติการ ฯลฯ)
- ที่อยู่ในสิงคโปร์ หรือชื่อหน่วยงาน/องค์กรผู้ยื่นคำขอ

บรรณานุกรม

- กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. (ตุลาคม 2567). รายงานการส่งออกไข่ไก่สดของประเทศไทย. กรุงเทพฯ: กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- กรมปศุสัตว์. (2564). ระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการขอรับและออกใบรับรอง GHPs และระบบ HACCP ในสถานประกอบการเพื่อการส่งออก พ.ศ. 2564. ราชกิจจานุเบกษา, เล่ม 138, ตอนพิเศษ 231 ง, 27 กันยายน 2564. กรุงเทพฯ: กรมปศุสัตว์.
- กรมปศุสัตว์, สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์. (2567). ข้อมูลการส่งออกสินค้าปศุสัตว์ของประเทศไทยไปยังสาธารณรัฐสิงคโปร์ (มกราคม-ธันวาคม 2567). กรุงเทพฯ: กรมปศุสัตว์.
- Government of Singapore. (2019). Animals and Birds Act 1965 (Cap. 7, Revised edition 2002, updated as at 1 April 2019). Singapore: Singapore Statutes Online.
- Government of Singapore. (2025). Sale of Food Act 1973 (Cap. 283, Revised edition 2020, updated as at 27 June 2025). Singapore: Singapore Statutes Online.
- Government of Singapore. (2025). Wholesome Meat and Fish Act 1999 (Cap. 349A, Revised edition 2020, updated as at 27 June 2025). Singapore: Singapore Statutes Online.
- Singapore Food Agency. (2019, December). Accreditation criteria for overseas broiler, layer, breeder farms and hatcheries. Singapore: Singapore Food Agency.
- Singapore Food Agency. (2021, December 20). Veterinary conditions for importation of egg products. Singapore: Singapore Food Agency.
- Singapore Food Agency. (2021, December 20). Veterinary conditions for importation of pasteurised shell eggs. Singapore: Singapore Food Agency.
- Singapore Food Agency. (2021, December 20). Veterinary conditions for importation of shell eggs. Singapore: Singapore Food Agency.
- Singapore Food Agency. (2022, August). Accreditation criteria for export establishments. Singapore: Singapore Food Agency.
- Singapore Food Agency. (2022, August 1). Veterinary conditions for importation of beef and beef products. Singapore: Singapore Food Agency.
- Singapore Food Agency. (2024). Guide to accreditation of new countries/regions for export of meat and meat products / egg and egg products to Singapore (Version 6.1). Singapore: Singapore Food Agency.
- Singapore Food Agency. (2024, November). A guide to food labelling and advertisements (Revised edition). Singapore: Singapore Food Agency.

Singapore Food Agency. (2024, May). Import requirements of specific food products (Updated 15 May 2024). Singapore: Singapore Food Agency.

Singapore Food Agency. (2024, August 28). Veterinary conditions for importation of poultry and poultry products. Singapore: Singapore Food Agency.

Singapore Food Agency. (2024). Singapore Food Statistics 2024. Singapore: Singapore Food Agency.

Singapore Food Agency. (2025, March 14). Information on approval criteria and additional import conditions for specific types of meat and meat products exported to Singapore. Singapore: Singapore Food Agency.

Singapore Food Agency. (2025, March 14). Veterinary conditions for importation of pork and pork products. Singapore: Singapore Food Agency.

ภาคผนวก ก.

ข้อกำหนดและกฎระเบียบของสาธารณรัฐสิงคโปร์

การส่งออกสินค้าปศุสัตว์จากประเทศไทยไปยังสาธารณรัฐสิงคโปร์ จำเป็นต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดและกฎระเบียบของ Singapore Food Agency (SFA) ซึ่งเป็นหน่วยงานของรัฐที่มีหน้าที่ควบคุมความปลอดภัยอาหารภายในสิงคโปร์ โดยข้อกำหนดสำคัญที่เกี่ยวข้อง มีดังต่อไปนี้

1. กฎหมายว่าด้วยการจำหน่ายอาหารของสิงคโปร์ (Sale of Food Act 1973)

เป็นกฎหมายหลักที่กำกับให้ “อาหารที่จำหน่าย” ในประเทศมีความปลอดภัย เหมาะสมต่อการบริโภค และให้ข้อมูลแก่ผู้บริโภคอย่างเพียงพอ (Sale of Food Act, long title) โดยนิยาม “อาหาร” ครอบคลุมผลิตภัณฑ์ที่มีแหล่งกำเนิดจากสัตว์อย่างชัดเจน เช่น นม เนื้อ ปลา และไข่ อันเป็นพื้นฐานสำคัญที่ทำให้สินค้าเกษตรและปศุสัตว์ที่นำเข้าเพื่อจำหน่ายอยู่ภายใต้ขอบเขตการกำกับของกฎหมายฉบับนี้โดยตรง (ibid., s.2A(1), (2)(e)–(h), (5)) รวมถึงให้คำนิยามความหมายของการขาย (sell) และการนำเข้า (import) เพื่อจำหน่าย เพื่อการดำเนินการภายหลังในตลาดภายในประเทศตามกฎหมายดังกล่าว (ibid., s.2E; s.2 “import”)

ในระดับมาตรการคุ้มครองผู้บริโภค กฎหมายยังกำหนดมาตรการควบคุมความปลอดภัยของอาหาร โดยให้อำนาจแก่เจ้าหน้าที่รัฐสามารถออกคำสั่งระงับ เคลื่อนย้าย เรียกคืน หรือทำลายอาหารที่นำเข้าหากพบว่าไม่ปลอดภัยหรือไม่เหมาะสม (ibid., ss.10E–10H) รวมถึงกำหนดให้ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบต่ออาหารที่นำเข้า หากพบว่าอาหารมีการปนเปื้อนสารต้องห้าม หรือไม่เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด (ibid., ss.12–13, 15, 26) ให้อำนาจรัฐมนตรีในการออกข้อบังคับเพิ่มเติมเพื่อกำกับการนำเข้าอาหาร เช่น การจัดทำเอกสารแหล่งที่มา การควบคุมกระบวนการขนส่ง และการติดตามย้อนกลับ (traceability) (ibid., s.56(1)(eb)–(ec), (k)) ซึ่งทั้งหมดนี้แสดงให้เห็นถึงกรอบการกำกับดูแลที่ครอบคลุมตลอดห่วงโซ่อุปทานของอาหารจากสัตว์ เพื่อคุ้มครองสุขภาพของผู้บริโภคและรักษามาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารของประเทศ (Sale of Food Act, long title)

2. กฎระเบียบด้านอาหาร (Food Regulations)

ซึ่งตราภายใต้กฎหมายว่าด้วยการจำหน่ายอาหารของสิงคโปร์ ทำหน้าที่กำหนดรายละเอียดมาตรฐานคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารที่วางจำหน่าย (Food Regulations, Parts III–IV) โดยเฉพาะอาหารจากสัตว์ เช่น เนื้อสัตว์ นม ปลา และไข่ ซึ่งกระจายอยู่ทั้งในบททั่วไป (เช่น การระบุวันเดือนปีบนฉลาก และมาตรฐานจุลชีววิทยา) (reg 10; reg 35; Eleventh Sch.) และบทจำเพาะแยกตามประเภทอาหาร (Specific Standards) ได้แก่ หมวดย่อยและผลิตภัณฑ์เนื้อ (regs 65–69) หมวดย่อยและผลิตภัณฑ์นม ครอบคลุมนมสเตอริไลซ์ นมผง/นมผงเต็มมันเนย ข้อกำหนดฉลากเกี่ยวกับนม ตลอดจนครีมและผลิตภัณฑ์นมสำคัญอย่างชาครีม เนย ชีส (regs 96, 101, 109–117; 115–117; 118) ทั้งยังแยกกำหนดมาตรฐานจุลชีววิทยาไว้โดยเฉพาะ (reg 35; Eleventh Sch.) และกรอบความปลอดภัย/ขีดจำกัดปนเปื้อนต่าง ๆ ถูกกำหนดไว้ในภาคผนวก (Schs.) และเอกสารแนวปฏิบัติของ SFA ที่อิงตาม Food Regulations โดยตรง (e.g., Eleventh Sch.; SFA guidance on microbiological standards & food labelling)

3. กฎหมายการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของเนื้อสัตว์และปลา (Wholesome Meat and Fish Act 1999)

เป็นกฎหมายเฉพาะที่กำกับกิจกรรมตลอดห่วงโซ่อุปทานของผลิตภัณฑ์จากสัตว์สำหรับการบริโภคของมนุษย์ ครอบคลุมตั้งแต่การเชือด แปรรูป บรรจุ ตรวจสอบ นำเข้า ขนส่ง จำหน่าย ไปจนถึงการส่งออก (WMFA, long title; Parts II–IV) ในการนำเข้าเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากปลา กฎหมายกำหนดอย่างเคร่งครัดว่าผู้ประกอบการต้องมีใบอนุญาต (licence) สำหรับกิจกรรม นำเข้า ส่งออก หรือส่งถ่ายตู้สินค้า และต้องขอใบอนุญาตนำเข้าเฉพาะครั้ง (permit) สำหรับทุกตู้สินค้า โดยออกโดยหรือในรูปแบบที่ผู้อำนวยการใหญ่ด้านอาหาร (Director-General, Food Administration) กำหนด (WMFA, ss.5–7; s.6(1): permit per consignment; s.7(1): form as DG may require; Import, Export & Transshipment Rules)

ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขตามกฎหมายและกฎลำดับรอง ไม่ว่าจะเป็น เอกสารแหล่งที่มา/การรับรองจากประเทศต้นทาง การบรรจุและการติดฉลากตามแบบ การควบคุมคุณภาพ ตลอดจนการตรวจปล่อย ณ จุดนำเข้าตามที่ Import, Export & Transshipment Rules กำหนดไว้อย่างชัดเจน (ibid., rr.5–7; SFA “Import Requirements for Food & Food Products”) สินค้าที่นำเข้ามาต้องได้รับการตรวจสอบโดยเจ้าหน้าที่ที่ได้รับอนุญาต และหากพบว่าอาหารไม่ปลอดภัย อาจถูกสั่งให้ทำลายหรือส่งกลับต้นทาง ส่วนผู้ที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์จากสัตว์ที่นำเข้าอย่างผิดกฎหมายหรือผิดมาตรฐาน จะต้องรับโทษทางอาญา

ทั้งนี้ กฎหมายฉบับนี้ยังให้อำนาจเจ้าหน้าที่ตรวจค้น จับกุม และยึดสินค้าที่อาจก่ออันตรายต่อสาธารณสุข (WMFA, ss.10, 23(2), 26; Part V ss.24–27; r.6(7) of Rules)

4. กฎหมายว่าด้วยสัตว์และสัตว์ปีกของสิงคโปร์ (Animals and Birds Act 1965)

มีเป้าหมายหลักในการป้องกันการนำเข้าสู่และการแพร่ระบาดของโรคจากสัตว์ สัตว์ปีก และปลา โดยเฉพาะเมื่อเกี่ยวข้องกับนำเข้าจากต่างประเทศ (Animals and Birds Act 1965, preamble; s.2) กฎหมายกำหนดให้ผู้ที่ประสงค์นำเข้าต้องได้รับใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งถ่ายตู้สินค้า (licence for import or transshipment) จากผู้อำนวยการใหญ่ (Director General) โดยไม่สามารถนำเข้าได้หากไม่มีใบอนุญาต (ibid., ss.8(1)–(2), s.2, s.3) และยังออกข้อกำหนดกำกับเกี่ยวกับประเทศต้นทางหรือชนิดสัตว์ที่ต้องห้ามหรือตรวจเข้ม (ibid., s.7(1)) กำหนดให้สัตว์หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์ที่จะส่งออกมายังสิงคโปร์ต้องได้รับการกักกันและตรวจสอบด้านสุขภาพโดยหน่วยงานรัฐที่มีอำนาจของประเทศต้นทาง เพื่อให้มั่นใจว่าสินค้านั้นปลอดจากโรคติดต่อและเป็นไปตามมาตรฐานด้านสุขภาพสัตว์ที่สิงคโปร์กำหนด (AVS, “Preparing to bring dogs & cats into Singapore”; AVS, “Bringing Pet Birds”, May 2025; Wholesome Meat and Fish Act 1999; WMF Rules) และหากพบว่าไม่มีโรคหรือเป็นอันตราย เจ้าหน้าที่สามารถสั่งทำลายหรือกักกันสัตว์นั้นทันที (Animals and Birds Act 1965, ss.20, 38; Part VIII) รวมถึงควบคุมการนำเข้าศัตรูพืช เชื้อโรค หรือแมลงที่อาจเป็นอันตราย (ibid., s.9)

ด้วยกรอบกฎหมายที่ชัดเจนนี้ สิงคโปร์จึงมีระบบควบคุมการนำเข้าและการจัดการโรคจากสัตว์อย่างเข้มงวด ทั้งผ่านการออกใบอนุญาต การกักกัน ตรวจโรคยืนยัน และบทลงโทษแก่ผู้ฝ่าฝืน ซึ่งส่งผลโดยตรงต่อการควบคุมความเสี่ยงด้านสุขอนามัยสัตว์และสุขภาพของประชาชน (Animals and Birds Act 1965, Part IX; ss.60–69, 71–72, 64)

5. กฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยและความมั่นคงด้านอาหาร (Food Safety and Security Act 2025)

เป็นกฎหมายใหม่ที่รวมและปรับปรุง Sale of Food Act และ Wholesome Meat and Fish Act เพื่อสร้างระบบควบคุมอาหารแบบครบวงจรในสิงคโปร์ ยกระดับข้อกำหนดการติดตามย้อนกลับ (traceability) เป็นกฎหมายหลัก เพื่อเพิ่มความสามารถในการควบคุมความเสี่ยง โดยใช้แนวทางการกำกับแบบอิงความเสี่ยง (risk-based) เพื่ออำนวยความสะดวกกับสินค้าที่ความเสี่ยงต่ำ และเข้มงวดกับสินค้าความเสี่ยงสูง พร้อมทั้งเชื่อมโยงมาตรการด้านความมั่นคงอาหาร

กฎหมายฉบับนี้เริ่มมีผลบังคับใช้บางส่วนตาม Commencement Notification S 136/2025 ตั้งแต่วันที่ 27 กุมภาพันธ์ 2568 โดยเป็นเพียงบททางเทคนิค (s.402) ที่ใช้เพื่อรองรับการดำเนินงานภายในเท่านั้น ส่วนบทบัญญัติสำคัญที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าและการส่งออกสินค้าปศุสัตว์ ได้แก่ การอนุญาตนำเข้า ส่งออก หรือส่งถ่ายตู้สินค้า (Part 3, ss.45–58) และการติดตามตรวจสอบย้อนกลับ (ss.87–89) ยังไม่มีผลบังคับใช้ ณ ปัจจุบัน ในระยะเปลี่ยนผ่านนี้ ผู้นำเข้าสินค้าปศุสัตว์ยังคงต้องปฏิบัติตามกฎหมายเดิม ได้แก่ Wholesome Meat and Fish Act 1999 (Cap. 349A) ซึ่งกำกับการอนุญาตและการตรวจปล่อย ณ จุดนำเข้า และ Sale of Food Act (Cap. 283) และ Food Regulations ซึ่งกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ฉลาก และสารปนเปื้อน เมื่อมีการประกาศเริ่มใช้บทบัญญัติว่าด้วยการนำเข้าและส่งออกภายใต้ Food Safety and Security Act อย่างสมบูรณ์ บทบัญญัติของ Sale of Food Act และ Wholesome Meat and Fish Act จะถูกยกเลิกและแทนที่โดยตรง ส่งผลให้ระบบการอนุญาตและการควบคุมการนำเข้าสินค้าปศุสัตว์ต้องปรับเปลี่ยนไปตามโครงสร้างใหม่ที่อิงความเสี่ยง (risk-based) และให้ความสำคัญกับการตรวจสอบย้อนกลับมากขึ้น

6. คู่มือการรับรองประเทศ/ภูมิภาคสำหรับการส่งออกอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารไปยังสิงคโปร์



www.sfa.gov.sg
52 Jurong Gateway Road
#14-01 Singapore 608550

ACCREDITATION OF NEW COUNTRIES/REGIONS FOR EXPORT OF MEAT AND MEAT PRODUCTS/ EGG AND EGG PRODUCTS TO SINGAPORE

Important Notice:

The information required by the Singapore Food Agency (SFA), Republic of Singapore for the evaluation of new countries/regions to export meat/egg products to Singapore are set out below.

- 1) *All information must be submitted in English and in soft copy. Complete information must be provided, as inadequate/incomplete submissions will result in delays in processing. Please feel free to include any additional information to support your application.*
- 2) *The completed information must be submitted with a covering letter from the Central Competent Authority (CCA) with its verification and endorsement before submission to SFA.*

1. Name of Country/Region

2. Location

Please provide a map(s) showing:

- a. National borders
- b. Internal administrative borders (regional and local)
- c. Borders of any approved disease control areas (regionalisation)
- d. Sites of:
 - Headquarters of Central Competent Authority (CA)
 - Regional or local offices of the CA
 - Central and regional official laboratories
 - Approved border inspection posts (airports, seaports, land crossings)

3. Livestock Industry

Species and types of meat/egg products intended for export to Singapore (For example: Bone-in pork, boneless pork, heat-processed pork products, canned pork products, shell eggs, pasteurised liquid eggs etc.)

For each species of meat/egg intended for export to Singapore, provide an overview of the industry, including the latest information on:

- a. Farm size distribution (number of commercial farms, backyard farms etc);
- b. Livestock population census;
- c. Animal feed control/husbandry (especially swill feeding);
- d. Volume of meat/eggs produced in the country/region annually;
- e. Quantity of exports of meat/egg products to third countries (please also provide the specific type of meat/egg products exported to third countries);
- f. Audit reports of official inspections from third countries.

4. Legislation

- a. Copy of the legislation to control and prevent the introduction of animal and poultry diseases in the country/region (or excerpt in English if the legislation is not in English);
- b. Copy of the legislation governing livestock farms, slaughterhouses, meat and egg processing establishments, meat inspection system, storage, handling and distribution of products.

5. Animal Health Situation

- a. The animal/poultry disease situation and details of previous outbreaks (OIE listed diseases);
- b. National programmes for surveillance, control, prevention and eradication of such diseases;
- c. Zoning and compartmentalisation programmes (if any);
- d. National contingency plans for diseases of concern;
- e. Describe the vaccination programmes (if any) against such diseases;
- f. Animal identification and traceability systems;
- g. Animal movement controls.

6. Competent Authority (CA)

- a. The set up and organisational structure of the veterinary services;
- b. Financial resources available (including resource allocation for personnel, equipment, contingency plans, compensation policies etc);
- c. Authority and capability to authorise the private sector (veterinarians and laboratories) to carry out official tasks on behalf of the Competent Authority;
- d. Licensing authority and licensing system of approved livestock farms, export abattoirs, meat and egg processing establishments;

- e. National standards for livestock farms, slaughterhouses and meat processing establishments (including information on ante and post mortem inspections);
- f. Veterinary oversight in export establishments including frequency and nature of official controls; granting, monitoring and delisting of establishments; control over the use of official inspection stamps and health certificates;
- g. Training and professional development programmes (including continuing education);
- h. Powers and sanctions available in the event of non-compliance with national legislation;
- i. Communication and coordination efforts with neighbouring countries (for animal movement and disease control; and food safety recalls);
- j. Authority and capability of the Competent Authority to achieve and implement harmonisation of local standards with international standards;
- k. Annual report of the Competent Authority, especially the laboratories (if available);
- l. OIE-PVS evaluation report (if available).

7. National Control Programmes

- a. National microbiological food safety controls;
- b. National *Salmonella* Enteritidis monitoring and control programme (for poultry farms);
- c. National chemical and residue controls;
- d. Import control of livestock and livestock products;
- e. Control on the use and distribution of veterinary drugs (including growth promoters and antibiotics);
- f. List of banned drugs/substances.

8. Laboratory Services

- a. Number of official laboratories in the country/region both for animal health and food safety;
- b. Testing capabilities of the laboratories (including residues, chemicals, pesticides, radionuclides, metals etc);
- c. Details of any internal quality management systems;
- d. Accreditation status (registration/audit) of the official laboratories;
- e. Details of any ring tests organised and operated within the laboratory network and/or with laboratories in other countries or international reference laboratories through proficiency testing programmes.

7. หลักเกณฑ์การรับรองสำหรับสถานประกอบการในต่างประเทศ



ACCREDITATION CRITERIA FOR OVERSEAS ESTABLISHMENTS

Contents

A.	DEFINITION	1
B.	ESTABLISHMENT: DESIGN AND FACILITIES	2
1.	Design	2
2.	Layout	2
3.	Structure	2
4.	Sanitary and washing facilities	3
5.	Staff amenities.....	4
6.	Storage Facilities.....	4
C.	ESTABLISHMENT: PEST CONTROL	5
D.	ESTABLISHMENT: HYGIENIC PRACTICES	5
E.	SLAUGHTERHOUSE AND CUTTING/DEBONING OPERATIONS	6
1.	Pre-slaughter	6
2.	Slaughtering, Evisceration and Post Mortem Inspection.....	6
3.	Cutting and deboning room	8
F.	MEAT PROCESSING OPERATIONS	8
G.	EGG PROCESSING OPERATIONS	9
H.	RETORT OPERATIONS	9
I.	PRODUCT TRACEABILITY	10
J.	FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM (FSMS).....	10

ACCREDITATION CRITERIA FOR EXPORT ESTABLISHMENTS

Disclaimer: where necessary, additional relevant requirements may be imposed.

A. DEFINITION

<i>Ante-mortem inspection</i>	Any procedure or test conducted by a competent person on live animals for the purpose of judgement of safety and suitability and disposition.
<i>Carcass</i>	The body of an animal after dressing.
<i>Contaminant</i>	Any biological or chemical agent, foreign matter, or other substances not intentionally added to food which may compromise food safety or suitability.
<i>Contamination</i>	The introduction or occurrence of a contaminant in food or food environment.
<i>Dressing area</i>	Location for progressive separation of the body of an animal into a carcass and other edible and inedible parts.
<i>Egg product</i>	All, or a portion of, the contents found inside eggs separated from the shell, with or without added ingredients, intended for human consumption.
<i>Establishment</i>	Premises approved and registered by the controlling authority in which meat products are prepared, processed, handled packaged or stored.
<i>HACCP</i>	A system which identifies, evaluates, and controls hazards which are significant for food safety.
<i>Headspace</i>	The volume in a product container not occupied by the food.
<i>Meat</i>	Any edible part of the carcass of any animal or bird, healthy at the time of slaughter, which is ordinarily used as food by man, whether fresh, or prepared by freezing, chilling, preserving, salting or by any other process.
<i>Red offal</i>	Refers to diaphragm, heart, kidneys, liver, tongue, spleen, trachea and larynx.
<i>Green offal</i>	Refers to intestines/chitterings (includes rectum/bung), oesophagus/weasand and stomach/maw.
<i>Potable water</i>	Water fit for human consumption. Standards of potability should be equivalent or above World Health Organization standards.
<i>Post-mortem inspection</i>	Any procedure or test conducted by a competent person on all relevant parts of slaughtered/killed animals for the purpose of judgement of safety and suitability and disposition.
<i>Processing area</i>	Location in the premise where food is handled, prepared and produced.
<i>Product container</i>	Metal, glass, flexible pouch object designed to be filled with food and hermetically sealed.
<i>Retort</i>	A pressure vessel designed for thermal processing of food packed in hermetically sealed product containers.

August 2022

1

ACCREDITATION CRITERIA FOR EXPORT ESTABLISHMENTS

B. ESTABLISHMENT: DESIGN AND FACILITIES

1. Design

1.1 The building and facilities shall be:

- designed and maintained to prevent entry of pests, wild animals and environmental contaminants such as smoke, dust, mould, etc.
- not located near pollutive industries that could cause contamination
- constructed of materials suitable for intended use and not transfer any undesirable substances to the food.

2. Layout

2.1 Building and facilities shall be designed to provide separation by partition, location or other effective means, between those operations that may cause contamination. Low risk and high risk areas shall be effectively separated.

2.2 Food processing and storage shall be in separate areas/rooms.

2.3 The workflow shall be unidirectional (i.e. low risk to high risk area).

2.4 Adequate measures for transfer of raw materials, finished products and waste materials (e.g. time-separation with end of shift removal and sealed completely) shall be in place.

2.5 The processing area shall not be directly accessible to outdoor areas, with the exception of emergency doors.

3. Structure

Floor

3.1 Floors shall be constructed of durable, impervious, appropriately coloured (for the activity of the establishment and type of product produced), non-toxic, crack-resistant and easy to clean materials.

3.2 Measures shall be in place to prevent stagnation of water (e.g. floors shall be even and sloped towards the floor traps or internal drains).

3.3 The junction between the floors and walls shall be impervious to water and covered.

Pipes and drains

3.4 Pipes conduit and mechanisms shall be avoided directly above exposed products.

3.5 Drains shall be designed and maintained to prevent water retention in or around the drain and to carry the maximum anticipated load to prevent any problem of flooding or contamination of clean area.

Walls

August 2022

2

ACCREDITATION CRITERIA FOR EXPORT ESTABLISHMENTS

3.6 Walls shall be appropriately coloured (for the activity of the establishment and type of product produced) and made of smooth, impervious, crack-resistant materials that can be cleaned easily.

3.7 All sheeting joints shall be welded or sealed with compounds which are resistant to heat and mould growth.

Ceiling

3.8 Ceiling shall be made of crack and moisture resistant materials.

3.9 Ceilings and overheads shall be maintained clean and prevent harbourage of pests.

3.10 If false ceiling is used, it shall be made of moisture resistant material without any perforations, and plenum (space) shall be well maintained.

Windows and doors

3.11 Window sills, doors and frames shall be made of smooth, waterproof materials.

3.12 Windows should be kept closed at all times. If windows have to be left opened, meshed screens shall be used to minimise dust and pest entry. The windows and meshed screens shall be cleaned and maintained regularly to prevent accumulation of dust and dirt.

3.13 External doors and dock levellers shall be close fitting or adequately pest-proof.

Lighting

3.14 Adequate lighting shall be provided at the premises.

3.15 The establishment shall use shatterproof lighting or the light fittings shall be enclosed with shatterproof cover.

Ventilation

3.16 Proper vents or air circulation system shall be installed to prevent excessive heat, condensation and contamination with odours, dusts, vapour or smoke.

3.17 Ventilation openings shall be screened and equipped with proper air filters. The screens shall be easily removable for cleaning.

4. Sanitary and washing facilities

4.1 Toilet facilities shall be adequately segregated and not open directly to food processing area.

4.2 Sufficient, designated changing facilities shall be provided for all personnel before entry into food processing area.

4.3 Suitable and sufficient sanitary facilities such as footwear-sanitising and hand-washing facilities shall be provided at entry, and at other appropriate points within processing area.

August 2022

3

ACCREDITATION CRITERIA FOR EXPORT ESTABLISHMENTS

The hand washing facilities shall be equipped with a supply of hot and cold (suitably temperature controlled) potable water, hands-free operated taps and covered waste bin, liquid/foam soap, suitable hand drying facilities (*disposable paper towels preferred, hand dryers if used must be regularly cleaned and maintained).

- 4.4 An area or room shall be provided for cleaning and disinfection of equipment and utensils.

5. Staff amenities

- 5.1 Staff welfare room, if provided, shall be properly separated from the processing areas.
- 5.2 Workers shall be provided with lockers which are maintained to prevent accumulation of dust and debris.

6. Storage Facilities

- 6.1 Poisonous or harmful materials including cleaning compounds, disinfectants and insecticides shall be stored in separate rooms designed and marked specially for this purpose. The room shall only be accessible by authorised personnel.
- 6.2 There shall be separate storage facilities/areas for the raw materials, final products, chilled products, frozen products, packaging materials, cleaning equipment, etc. The First-In-First-Out (FIFO) system shall be practised.
- 6.3 Raw meat shall not be stored in the same chillers or freezers for other food products unless properly demarcated and segregated, with primary and secondary packaging intact, to prevent cross contamination.
- 6.4 Where shelving racks are required, they shall be made of impervious, durable and corrosion-resistant materials. For trolleys and racks, the lowest shelf shall be off the ground.
- 6.5 Food products shall be placed adequately off the ground and away from the wall.
- 6.6 The temperature of chillers shall be maintained at 4°C or below and that of freezers shall be -18 °C or below and monitored. They shall be equipped with temperature gauge and/or automated temperature data loggers. If not possible, manual recording of temperature shall be implemented. Chillers and freezers shall not be over loaded beyond their designated capacity.
- 6.7 There shall be continuous cold chain at loading and unloading bay.
- 6.8 Inflow of outdoor air into the cold store shall be minimized. Where the door of cold store has to be opened frequently, measures shall be implemented to minimize air flowing into the store.
- 6.9 Chillers and freezers shall be maintained in a sanitary condition at all times.

August 2022

4

ACCREDITATION CRITERIA FOR EXPORT ESTABLISHMENTS

C. ESTABLISHMENT: PEST CONTROL

- 1 The establishment shall have in place an effective pest management programme, or engage a competent pest control company, to prevent the harbouring and breeding of pests, in the establishment and delivery vehicles.
- 2 Baits and pest control devices shall be appropriately sited (e.g. not in processing areas) maintained and operational. Alternative systems and equipment shall be used if the device might cause contamination of the product.
- 3 Pets shall not be kept within the premises.

D. ESTABLISHMENT: HYGIENIC PRACTICES

- 1 All food contact surfaces shall be inert, non-toxic, smooth and non-porous and equipment shall be suitable for intended use.
- 2 Ice, if used in food processing, shall be manufactured from potable or clean water.
- 3 All chilled/frozen food products delivered to, or collected from the establishment shall be transported in refrigerated vehicles, equipped with temperature gauge and/or automated data loggers, to maintain and monitor cold chain system.
 - For chilled products, the temperature shall be maintained at 0 to 4°C and with a core temperature not exceeding 7°C during transportation.
 - For frozen products, the temperature shall be maintained at -18°C or below and with a core temperature not exceeding -12°C during transportation.
- 4 Vehicles used for the delivery of finished products shall be maintained in a sanitary and hygienic condition at all times.
- 5 No food products shall be kept outside the establishment except at the time of loading/unloading into vehicles for delivery.
- 6 All food products shall not be placed directly on the floor. Measures shall be implemented to prevent food products from coming into contact with the floor.
- 7 Expired/non-conforming food products shall be clearly identified and stored in a designated area.
- 8 Separate equipment and utensils shall be provided for raw food products, ready-to-eat/cooked food products and waste.
- 9 Good housekeeping shall be observed at all times.
- 10 Food processing areas including equipment, tables, utensils and protective clothing shall be washed and cleaned daily and disinfected whenever necessary.
- 11 All persons working in contact with food products, food-contact surfaces and product packaging materials shall adhere to hygienic practices while on duty to prevent adulteration of product.

August 2022

5

ACCREDITATION CRITERIA FOR EXPORT ESTABLISHMENTS

- 12 Personnel handling food products shall clean and wash their hands at the hand washing facilities ([Section B, 4.3](#)) before commencing work, immediately after using the toilet and after handling materials that may result in contamination of food items.
- 13 Uniform, aprons, and other outer clothing worn by personnel who handle food products shall be of material that is disposable or readily cleaned. Clean garments, head covers, face masks, beard/moustache net, and suitable foot wear shall be worn at the start of each working day and changed as often as necessary. If gloves are worn, appropriate measures shall be applied to ensure that the gloves do not become a source of contamination (*disposable gloves shall be worn when handling ready-to-eat and cooked food products).
- 14 Any person who has or appears to have an infectious disease, visibly infected skin lesions or wounds or any other source of microbial contamination shall be excluded from any operations which could result in product adulteration.
- 15 All personnel in food processing area shall not wear jewellery and accessories (*except plain wedding band).
- 16 All personnel in food processing area shall keep their fingernails short, clean and free of any form of nail varnish.

E. SLAUGHTERHOUSE AND CUTTING/DEBONING OPERATIONS

1. Pre-slaughter

- 1.1 Only healthy visibly clean animals shall be used for slaughter.
- 1.2 Lairage shall be kept clean and stress to animals shall be minimized.
- 1.3 Proper protocols for ante-mortem inspection and condemnation of unsuitable animals shall be in place.

2. Slaughtering, Evisceration and Post Mortem Inspection

General

- 2.1 Stunning and bleeding areas shall be separated from dressing areas (physically or by distance).
- 2.2 Method of slaughter and stunning shall be humane.
- 2.3 Proper facilities for slaughter and condemnation of unsuitable animals shall be provided.
- 2.4 A room/area for evisceration shall be provided next to slaughtering room and railing or chute system shall be used to transport carcasses.
- 2.5 Railing for transport of carcasses shall be maintained clean.
- 2.6 Rooms/area for edible and inedible products shall be separate and distinct.

August 2022

6

ACCREDITATION CRITERIA FOR EXPORT ESTABLISHMENTS

- 2.7 Knife sterilisers maintained at 82°C shall be provided and knives sterilised regularly.
- 2.8 Carcass shall be eviscerated in a manner that will not contaminate the carcass.
- 2.9 Inspection point equipped with adequate mirror/s and knife sterilisers shall be provided on-line after evisceration.
- 2.10 Adequate number of official/authorised veterinary inspectors shall be present to carry out post-mortem examination of carcasses.
- 2.11 There shall not be spillage or discharge of any material from oesophagus, crop, stomach, intestines, cloaca, rectum, gall bladder, urinary bladder, uterus or udder that may contaminate the carcass.
- 2.12 There shall be a method of identification to distinguish condemned carcasses/organs from fit-for-consumption carcasses/organs (e.g. marking with a dye).
- 2.13 Pathogen Reduction Treatments (PRTs), typically applied as a rinse, dip, spray or wash, may only be used on raw meat (other than minced or chopped) that has not been salted, marinated, preserved, or undergone any other form of processing.
- The establishment may use only SFA-approved PRTs, listed in Seventeenth Schedule of the Food Regulations, up to their maximum use levels. PRTs are used in addition to proper hygiene practices and are not used to make contaminated meat¹ fit for human consumption.
 - Establishments using PRTs are required to maintain proper records of PRT usage; the information to be recorded should include the type(s) of PRTs used, the usage levels, stage where the PRT is used in the process flow of the slaughterhouse/processing establishment and date used.

Poultry

- 2.14 Bleeding and de-feathering area shall be physically separated from live bird area.
- 2.15 Hygienic system for de-feathering shall be provided (e.g. feathers shall be removed on a regular basis).
- 2.16 The components of the wax products must meet their respective specifications and purity criteria established by the Joint Food and Agriculture Organisations of the United Nations and World Health Organisation (FAO/WHO) Expert Committee on Food Additives (“JECFA”) or other national or international bodies.
- 2.17 Cloacae of poultry shall be removed completely.
- 2.18 Poultry carcass (including head and feet if not removed) should be properly cleaned and free of contaminant.
- 2.19 Poultry head and feet (if detached from carcass) shall be cleaned at low risk area and chilled to 4°C or below, within an appropriate time period.

¹ “Contaminated meat” includes meat that has come into contact with any unclean surface, or that after evisceration, remains visibly contaminated with faeces, or of a diseased animal.

August 2022

7

ACCREDITATION CRITERIA FOR EXPORT ESTABLISHMENTS

- 2.20 Separate rooms/areas shall be provided for processing of poultry giblets, handling and storage of inedible parts.
- 2.21 Dressed poultry shall be chilled to 4°C or below, within an appropriate time period.
- 2.22 Clean water shall be used in spin chilling tank.

Ruminants (e.g. cattle, sheep) and pigs

- 2.23 All carcasses shall be tagged individually with name of slaughterhouse and date of slaughter.
- 2.24 Scalding, de-hairing and singeing areas shall be appropriately separated from dressing areas.
- 2.25 Hide removal shall be carried out before evisceration, and the external surface of the hide should not come into contact with the carcass meat during removal.
- 2.26 Separate rooms shall be provided for emptying and processing of green and red offal, handling of meat and inedible parts of animal as well as storage of inedible animal parts.
- 2.27 Rails shall be high enough such that the lowest part of the carcass or side is not in contact with the floor/platform.

3. Cutting and deboning room

- 3.1 The temperature of processing rooms shall be maintained at 12-15°C.
- 3.2 Knife steriliser with 82°C water, or other equivalent sterilisation method, shall be provided in cutting room.
- 3.3 For establishments that process meat from multiple species (e.g. beef, chicken) in the same production area, appropriate measures (e.g. time-separation with adequate sanitation, or physical separation) shall be taken to prevent cross-contamination.
- 3.4 Meat that has passed post-mortem inspections shall be removed without delay from dressing area and handled, stored and transported in a manner to protect it from contamination and deterioration.
- 3.5 Cases or cartons shall have a suitable inner lining, unless meat is individually wrapped before packing.
- 3.6 Meat in chiller/freezers that is not in cartons shall be hung or placed on racks to ensure adequate circulation of air and any drippings do not come into contact with other meat.

F. MEAT PROCESSING OPERATIONS

- 1 Food products held on trays shall be placed such that there is no direct contact with the base of upper trays.

August 2022

8

ACCREDITATION CRITERIA FOR EXPORT ESTABLISHMENTS

- 2 Food products shall be thawed in a designated area, in a manner that does not allow microbial proliferation, e.g.
 - in a chiller (0 to 4°C) or
 - temperature controlled room (12 to 15°C) in carton boxes or placed on stainless steel racks or tables or
 - under running water with leak-proof packaging intact or
 - using a machine for controlled thawing of meat
- 3 The use of fuel or charcoal in cooking or other forms of heat treatment shall not cause any contamination to the food products.
- 4 For establishments that process meat from multiple species (e.g. beef, chicken) in the same production area, appropriate measures (e.g. time-separation with adequate sanitation, or physical separation) shall be taken to prevent cross-contamination.
- 5 Cooked products shall achieve time / internal temperatures that are validated as achieving appropriate pathogen reduction, including meeting specified performance objectives, performance criteria and microbiological criteria.
- 6 Cooked meat products shall be cooled rapidly immediately after processing and maintained chilled/frozen, where applicable.

G. EGG PROCESSING OPERATIONS

- 1 Shell eggs used for processing shall be intact and free from physical contaminants such as dirt, blood and faecal material prior to breaking and separating or washed using an automated egg washing machine.
- 2 Egg products shall be subjected to validated microbiocidal treatment to ensure the products are safe and suitable.
- 3 Egg products shall be cooled rapidly immediately after processing and maintained chilled/frozen, where applicable.

H. RETORT OPERATIONS

- 1 All steps in the production process, including filling, closing/sealing, heat processing and cooling shall be performed as rapidly as possible to prevent contamination and deterioration.
- 2 Conveying systems and equipment shall be designed to minimize abuse of the product containers.
- 3 Product containers shall be handled in a manner that protects container and closures from damage at all times.
- 4 Product containers intended for use on aseptic filling lines shall be in good condition (e.g. free from dents, punctures, scratches, etc), clean and dry, prior to filling sterilization.

August 2022

9

ACCREDITATION CRITERIA FOR EXPORT ESTABLISHMENTS

- 5 The filling of product containers, either mechanically or by hand, shall be controlled so as to meet the filling and headspace requirements for effective thermal processing.
- 6 Contamination of seal/seam areas with product shall be avoided. Seam/seal areas shall be kept as clean and dry as necessary.
- 7 Regular observations shall be made for external product container defects and evaluation of seal/seam. Product container closures shall be visually examined and teardown inspections conducted at intervals of sufficient frequency to ensure proper closure and seam integrity.
- 8 Each retort and/or product sterilizer shall be equipped with at least one temperature/time recording device. There shall be a validated F_0 evaluation report for each product.
- 9 Potable water shall be used for cooling of any hermetically sealed product container. Where re-circulated water is used it should be filtered and if necessary treated by the addition of chlorine or approved sanitizer. Residual free chlorine in the cooling water may be between 0.5 and 2 ppm. Chlorine levels in excess of this may accelerate corrosion of certain metallic containers.
- 10 Product containers shall be dried as soon as possible after processing and shall not be manually handled while still wet. The product containers shall remain in the crates until dry before manual unloading.

I. PRODUCT TRACEABILITY

- 1 All raw materials or ingredients received by the establishment shall be traceable to the source of origin.
- 2 Establishments shall have a system to ensure traceability at all stages of production. (e.g. from raw material through intermediate products to final product).
- 3 Final products shall be clearly marked and date labelled to ensure traceability of producer and the lot/production number.
- 4 A proper recall system or programme shall be in place to manage incidents effectively and enable the prompt notification to relevant parties, withdrawal and recall of implicated products.

J. FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM (FSMS)

- 1 All establishments shall implement Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) or similar food safety management system to control the food hazards in the manufacturing processes to ensure the production of safe and wholesome food for human consumption.
- 2 The establishment shall have an effective document control system and maintain genuine records to demonstrate the effective control of product safety.

Required documents:

August 2022

10

ACCREDITATION CRITERIA FOR EXPORT ESTABLISHMENTS

- Up-to-date labelled layout plan with product, worker and waste removal flow, designated high/low risk processing areas
- Product process flowchart
- Hazard analysis and critical control point (HACCP) summary table
- Monitoring records of the critical control points
- Corrective action records
- Ante-mortem and condemnation records
- Heat penetration data, circular chart or records of the thermal processing and sterilization graph for retort products
- Temperature controls of chillers/freezers
- Laboratory reports on water, food contact surfaces and finished products
- Cleaning and hygiene sanitation records
- Personal hygiene records
- Staff medical records
- Staff training records
- Pest control plan, layout and records
- Food recall records
- Competent Authority's inspection report
- Any overseas competent authority reports

All other principles as stated under Codex guidelines mentioned below will apply:

1. Codex Code of Hygienic Practice for Meat
2. Codex Code of Hygienic Practice for Low and Acidified Low Acid Canned Foods
3. Codex Code of Hygienic Practice for Eggs and Egg Products

August 2022

11

8. หลักเกณฑ์การรับรองสำหรับฟาร์มไก่เนื้อ ฟาร์มไก่ไข่ ฟาร์มพ่อแม่พันธุ์ และโรงฟักไข่ในต่างประเทศ

ACCREDITATION CRITERIA FOR OVERSEAS BROILER, LAYER, BREEDER FARMS & HATCHERIES



ACCREDITATION CRITERIA FOR OVERSEAS BROILER, LAYER, BREEDER FARMS AND HATCHERIES

A. DEFINITION

Biosecurity plan	A plan that identifies potential pathways for the introduction and spread of disease in the premise, and describes the measures which are being or will be applied to mitigate the disease risks.
Cracked egg	An egg with damaged shell, but with intact membrane.
Dirty egg	An egg with foreign matter on the shell surface, including egg yolk, manure or soil.
Flock	A number of animals of one kind kept together under human control. A flock is usually regarded as an epidemiological unit.
Premises	Refers to broiler, layer, breeder farms and hatcheries.
Production area	Refers to the poultry houses and the ranges used for free-range production.

B. LOCATION AND CONSTRUCTION

- 1) Premises shall be:
 - At a suitably isolated location, taking into consideration the location of other poultry and livestock establishments, wild bird concentrations and the distance from roads used to transport poultry.
 - Surrounded by a barrier (e.g. fence) to prevent the entry of unwanted animals and people.
 - Located and constructed to provide adequate drainage for the site.
- 2) Poultry houses and hatcheries shall be designed and constructed in a manner that facilitates effective cleaning and disinfection.
- 3) Poultry houses, and buildings used to store feed, eggs or other material, shall be constructed and maintained to prevent the entry of wild birds, rodents, arthropods and other animals.
- 4) Buildings, facilities and equipment shall be well-maintained and kept in good condition and working order.

Additional measures applicable to hatcheries

In addition to Section B, (1) to (4), the following shall apply:

- 5) The design of the hatchery shall allow unidirectional movement of eggs, day-old-chicks and airflow, in the same direction.
- 6) The hatchery building shall include physical separation of areas used for the following:
 - personnel changing, showering and sanitary facilities;
 - receipt, storage and transfer of eggs;
 - incubation;
 - hatching;
 - sorting, sexing and other handling of day-old birds;

Dec 2019

1

ACCREDITATION CRITERIA FOR OVERSEAS BROILER, LAYER, BREEDER FARMS & HATCHERIES

- storage of egg boxes and boxes for day-old birds, egg flats, chick box liners, chemicals and other items;
- equipment washing;
- waste disposal;
- dining facilities for personnel;
- office space.

C. FARMING PRACTICE

- 1) Only single species and a single production type of poultry (i.e. broiler/layer) shall be reared in the farm.
- 2) The farm shall practise all-in-all-out system, of a single age group, on a house basis. Alternatively, each flock shall be managed as a separate epidemiological unit.
- 3) There shall be effective disinfection and spelling between production cycles.
- 4) The farm shall adopt good animal husbandry practices, which is preferably under a programme recognised by the Competent Authority of the country.
- 5) Drinking water supplied to poultry shall be potable in accordance with the World Health Organisation or to the relevant national standard, and microbiological quality should be monitored if groundwater is used.
- 6) The farm shall ensure the feed supplied to poultry is free from contamination.

D. BIOSECURITY PROCEDURES

- 1) All farms and hatcheries shall have a written biosecurity plan.
- 2) There shall be effective communication between persons involved in the production chain to ensure that steps are taken to minimise the introduction and dissemination of infectious agents.
- 3) The premises shall be well kept and clean, free from unwanted vegetation and debris that could attract or harbour pests.
- 4) Access to the premises shall be controlled and entry of visitors and vehicles shall be registered.
- 5) All persons entering the premises shall follow the farm's biosecurity procedure.
- 6) All persons entering the production area shall not have had recent contact with other poultry, poultry waste, or poultry processing plant(s).
- 7) There shall be effective measures for segregation between production and non-production areas (e.g. physical barriers, disinfection facilities).
- 8) Visitors and personnel entering the production area should shower and change into clean clothes and footwear provided by the farm. Where this is not practical, clean outer garments (i.e. coveralls or overalls, head covering and footwear) shall be provided.
- 9) All vehicles entering the premises shall be cleaned and disinfected via a covered wheel-dip with automated sprayer or in accordance with the biosecurity plan.
- 10) Facilities shall be available for disinfecting crates, vehicles and equipment associated with the transport of birds.
- 11) There shall be an effective programme to control pests and wild animals (e.g. birds, rodents and flies).

2

Dec 2019

ACCREDITATION CRITERIA FOR OVERSEAS BROILER, LAYER, BREEDER FARMS & HATCHERIES

Additional measures applicable to broiler, layer and breeder farms

In addition to Section D, (1) to (11), the following shall apply:

- 12) The farm shall obtain its replacement birds from a breeder farm/ hatchery that is regulated by the overseas Competent Authority.
- 13) Birds used to stock a poultry house shall be obtained from breeder flocks and hatcheries that are free from vertically transmitted infectious agents.
- 14) Personnel and visitors shall change footwear, use a boot spray or use a properly maintained disinfectant footbath before entering each poultry house. The disinfectant solution shall be changed on a regular basis to ensure its efficacy, in accordance with the manufacturer's instructions.
- 15) Any equipment shall be cleaned and sanitised before being taken into a poultry house.
- 16) Where litter is used in the poultry house, it shall be kept dry and in good condition.
- 17) Spilled feed shall be cleaned up immediately to remove attractants for wild birds and rodents. The movement of feed between flocks shall be avoided.
- 18) The farm shall practise a systematic disposal of dead birds and wastes, including manure and litter.
- 19) Poultry houses shall be effectively bird-proofed. For free-range farms, refer to section on "Additional measures for free-range farms".
- 20) Hatching eggs shall be collected at frequent intervals, at least daily, and placed in new or clean and disinfected packaging materials (for breeder farms only).

Additional measures applicable to free-range farms

In addition to Section D, (1) to (18), the following shall apply:

- 21) Free-range area shall not have environmental and amenity factors that attract congregations of large number of wild birds and waterfowl. There shall be control programmes that reduce and eliminate presence of wild birds and waterfowl on free-range areas.
- 22) Poultry shall not be allowed access to sources of contamination, such as household waste, litter storage areas, other animals, stagnant water and water of unknown quality.
- 23) Feeders, feed and other items which may attract wild birds shall be kept indoors.
- 24) The nesting area shall be inside the poultry house.

Additional measures applicable to hatcheries

In addition to Section D, (1) to (11), the following shall apply:

- 25) Dead-in-shell embryos shall be removed from hatcheries as soon as possible and disposed of in a safe and effective manner.
- 26) All hatchery waste, garbage and discarded equipment shall be contained or at least covered while on site and removed from the hatchery and its environs as soon as possible.
- 27) After use, hatchery equipment, tables and surfaces should be promptly and thoroughly cleaned and disinfected with an approved disinfectant.
- 28) Egg handlers and sexers and handlers of day-old birds shall wash their hands with soap and water before commencing work and between working with batches of hatching eggs or day-old birds from different breeder flocks.
- 29) Hatching eggs and day-old birds from different breeder flocks shall be identifiable during incubation, hatching, sorting and transportation.
- 30) Day-old birds shall be delivered to the farm in new containers or in clean, disinfected containers.
- 31) The cracked, broken and/or dirty eggs shall not be used as hatching eggs.

Dec 2019

3

ACCREDITATION CRITERIA FOR OVERSEAS BROILER, LAYER, BREEDER FARMS & HATCHERIES

- 32) Hatching eggs shall be cleaned and sanitised after collection and stored in a dedicated room as soon as possible.

E. ANIMAL HEALTH PROGRAMMES

- 1) The farm shall be subjected to national disease monitoring and control programmes, particularly on *Salmonella* enteritidis (SE) and Avian Influenza (AI). Health management shall be implemented under supervision of a veterinarian.
- 2) No prohibited drugs shall be used. Where medication is used the farm shall adhere to the recommended withdrawal period stipulated by the manufacturer.
- 3) Sick / dying birds shall be culled.
- 4) The farm shall immediately investigate any serious outbreaks of diseases as well as any occurrence of high mortality in birds (e.g. more than 5% mortality in one house in one day). Where necessary, the Competent Authority shall be notified.

F. EGG MANAGEMENT

- 1) Handling and storage of eggs shall be hygienic. Eggs shall be stored in well-ventilated areas.
- 2) Cracked, broken and/or dirty eggs shall be identified and segregated from clean and intact eggs.
- 3) Egg collecting equipment and containers, if used, shall be well-maintained, cleaned and disinfected regularly.
- 4) The egg grading and packing amenities shall have facilities to individually label eggs for traceability purposes.

G. FARM RECORDS

- 1) The farm shall maintain a farm layout detailing the location of all houses and structures on the premises.
- 2) The farm shall maintain complete records of farm management protocol and health programmes, this includes :
 - Vaccination regime
 - Disease diagnosis
 - Use of veterinary drugs/medicine and vaccines
 - Production records (including poultry population, mortality and culling)
 - Source of poultry
 - Feed and feed additives used by the farm
 - Cleaning and disinfection records
 - Laboratory reports
 - Pest control records
 - Traceability records

Dec 2019

4

ACCREDITATION CRITERIA FOR OVERSEAS BROILER, LAYER, BREEDER FARMS & HATCHERIES

H. OTHER REQUIREMENTS

- 1) The farm shall be regulated by the Competent Authority of the country.
- 2) Imports of eggs, broilers and day-old chicks are subjected to the Veterinary Conditions for the Importation of Table Hen Eggs, broilers and day-old chicks.

All other principles as stated in the international guidelines below will apply:

1. OIE Biosecurity Procedures in Poultry Production
2. Codex Code of Hygienic Practice for Eggs and Egg Products

Disclaimer: where necessary, additional relevant requirements may be imposed.

Dec 2019

5

9. ข้อกำหนดด้านสัตวแพทย์สำหรับการนำเข้าเนื้อวัวและผลิตภัณฑ์จากเนื้อวัว



VETERINARY CONDITIONS FOR IMPORTATION OF BEEF AND BEEF PRODUCTS

Singapore Food Agency (SFA)

BEEF AND BEEF PRODUCTS

- a) Country/zone is free from Foot and Mouth Disease (FMD) with or without vaccination, as officially recognised by the WOA. H.
- b) Bone-in meat and offal are eligible for export from FMD-free country/zone with vaccination, with the exception of the head, including the pharynx, tongue and associated lymph nodes.
- c) Where the products are exported from FMD-affected country/zone, the products have been subjected to heat treatment that is sufficient for inactivation of FMD virus in accordance with WOA. H. guidelines.
- d) Where the country is recognised by the WOA. H. as having a negligible BSE risk, beef cuts (bone-in and bone-less) and processed beef derived from cattle of all ages are eligible for export.
- e) Where the country is recognised by the WOA. H. as having a controlled BSE risk, deboned beef cuts from cattle of all ages and bone-in beef cuts derived from cattle less than thirty months of age are eligible for export. The meat was produced and handled in a manner which ensures that such products do not contain and are not contaminated with:
 - i. Brain, eye, spinal cord, skull and vertebral column from cattle 30 months and older, and the distal ileum and tonsils from all cattle
 - ii. Mechanically separated meat from the skull and vertebral column from cattle over 30 months of age
- f) Where the country has an undetermined BSE risk, only deboned beef cuts from cattle of all ages are eligible for export, subject to the following conditions:
 - i. The meat was derived from cattle that have not been fed meat-and-bone meal or greaves derived from ruminants.
 - ii. The meat was produced and handled in a manner which ensures that such products do not contain and are not contaminated with:
 - a. Brain, eye, spinal cord, skull and vertebral column from cattle 12 months and older, and the distal ileum and tonsils from all cattle
 - b. Nervous or lymphatic tissue exposed during the deboning process
 - c. Mechanically separated meat from the skull and vertebral column from cattle over 12 months of age
- g) Traceability of the animals through a reliable system is in place.

1 August 2022

Page 1 of 2

- h) The products have not been derived from suspect or confirmed BSE cases, or suspect or confirmed progeny or cohorts of BSE cases, as described in the Terrestrial Animal Health Code.
- i) The products have been derived from cattle that were not subjected to a stunning process with a device injecting compressed air or gas into the cranial cavity, or to a pithing process.
- j) The products have been prepared in an establishment accredited by SFA and is audited regularly by the competent authority for compliance with conditions for import into Singapore.
- k) The meat has been derived from animals which were born and bred in the country of origin since birth.
- l) The meat has been derived from animals which have passed ante-mortem and post-mortem inspection and found to be free from infectious and contagious diseases. Ante-mortem and post-mortem inspections have been carried out by veterinarians or meat inspectors under direct supervision of government veterinarians.
- m) The meat has been derived from animals which were slaughtered, processed, packed and stored under sanitary conditions under official veterinary supervision in establishments approved by the Director-General, Food Administration for export to Singapore.
- n) The meat has not been treated with chemical preservatives or other substances injurious to health.
- o) The meat has been inspected and found fit for human consumption and every precaution must be taken to prevent contamination prior to export.
- p) Retort processed meat products (e.g. canned meat) have been heat treated (sterilising process with sterilising value of not less than Fo3) to commercial sterility in hermetically sealed containers and are shelf stable at ambient temperatures.
- q) Pathogen reduction treatments (PRTs) may only be used on raw meat that has not been salted, marinated, preserved, or undergone any other form of processing. The establishment may use only SFA-approved PRTs up to their maximum use levels. PRTs are used in addition to proper hygiene practices and not used to make contaminated meat fit for human consumption.

10. ข้อกำหนดด้านสัตวแพทย์สำหรับการนำเข้าเนื้อสุกรและผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร



VETERINARY CONDITIONS FOR IMPORTATION OF PORK AND PORK PRODUCTS

Singapore Food Agency (SFA)

I. PORK AND PORK PRODUCTS

- a) African Swine Fever (ASF) and Classical Swine Fever (CSF) are notifiable diseases in the country.
- b) Country/zone has been free of Foot and Mouth Disease (FMD) with or without vaccination, ASF and CSF for three months immediately prior to the date of slaughter and the date of export.
- c) Where the products are exported from FMD-affected country/zone, the products have been subjected to heat treatment that is sufficient for inactivation of FMD virus in accordance with WOHAI guidelines.
- d) The meat has not been derived from animals which have been swill-fed.
- e) The meat has been derived from animals which were born and bred in the country of origin since birth.
- f) The meat has been derived from animals which have passed ante-mortem and post-mortem inspection and found to be free from any signs suggestive of ASF, CSF or other infectious and contagious diseases. Ante-mortem and post-mortem inspections have been carried out by veterinarians or meat inspectors under direct supervision of government veterinarians.
- g) The meat has been derived from animals which have been kept in a country/zone free from FMD (with or without vaccination), ASF and CSF, and were slaughtered, processed, packed and stored under sanitary conditions under official veterinary supervision in establishments approved by the Director-General, Food Administration for export to Singapore.
- h) The meat has not been treated with chemical preservatives or other substances injurious to health.
- i) The meat has been inspected and found fit for human consumption and every precaution must be taken to prevent contamination prior to export.
- j) Retort processed meat products (e.g. canned meat) have been heat treated (sterilising process with sterilising value of not less than Fo3) to commercial sterility in hermetically sealed containers and are shelf stable at ambient temperatures.
- k) Pathogen reduction treatments (PRTs) may only be used on raw meat that has not been salted, marinated, preserved, or undergone any other form of processing. The establishment may use only SFA-approved PRTs up to their

14 March 2025

Page 1 of 2

maximum use levels. PRTs are used in addition to proper hygiene practices and not used to make contaminated meat fit for human consumption.

II. ADDITIONAL CONDITIONS FOR CHILLED PORK

- a) Chilled pork comes from animals originating from a compartment with a negligible risk for *Trichinella* infection in accordance with World Organisation for Animal Health (WOAH) Article 8.18.5;
OR
Comes from animals tested negative by an approved method for the detection of *Trichinella* larvae
OR
Was processed to ensure the inactivation of *Trichinella* larvae in accordance with the Codex Guidelines for the control of *Trichinella* spp In meat of Suidae (CAC/GL 86-2015).
- b) Chilled pork has been derived from gilts and castrates; and the products do not contain any harmful residues.
- c) Chilled pork has been produced under strict hygienic condition, vacuum packed and have a shelf life of over 6 weeks.

III. ADDITIONAL CONDITIONS FOR MOISTURE-INFUSED PORK

- a) The products have been pre-packed and properly labelled as “moisture-infused pork” both on the outer carton and individual retail packs.
- b) The veterinary health certificate has indicated that the products are moisture-infused pork.

11. ข้อกำหนดด้านสัตวแพทย์สำหรับการนำเข้าสัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์จากสัตว์ปีก



VETERINARY CONDITIONS FOR IMPORTATION OF POULTRY AND POULTRY PRODUCTS

Singapore Food Agency (SFA)

POULTRY AND POULTRY PRODUCTS

- a) Infection with high pathogenicity avian influenza (HPAI) viruses is a notifiable disease in the country of export.
- b) The country has been free from high pathogenicity avian influenza (HPAI) for the past twelve (12) months prior to export¹.

¹ For SFA-accredited countries with HPAI outbreak(s), for resumption of trade, the following condition must be met: the country has been free from HPAI for past 28 days following a stamping out policy in accordance with Article 10.4.6 of WOAH Terrestrial Animal Health Code.

OR

The products have been subjected to heat treatment that is sufficient for inactivation of Avian Influenza virus in accordance with WOAH guidelines.

- c) The country is not practising HPAI vaccination to control the disease, or;
If the country is practising HPAI vaccination:
 - i. The poultry products are derived from poultry that were vaccinated against avian influenza viruses with a vaccine approved by the competent authority of the exporting country;
 - ii. The vaccine used is not a live or live-attenuated vaccine; and
 - iii. The vaccine used complies with standards described in WOAH Terrestrial Manual
- d) The meat has been derived from animals which were born and bred in the country of origin since birth.
- e) The meat has been derived from animals which have passed ante-mortem and post-mortem inspection and found to be free from infectious and contagious diseases. Ante-mortem and post-mortem inspections have been carried out by veterinarians or meat inspectors under direct supervision of government veterinarians.
- f) The meat has been derived from animals which were slaughtered, processed, packed and stored under sanitary conditions under official veterinary supervision in establishments approved by the Director-General, Food Administration for export to Singapore.
- g) The meat has not been treated with chemical preservatives or other substances injurious to health.

28 Aug 2024

Page 1 of 2

- h) The meat has been inspected and found fit for human consumption and every precaution must be taken to prevent contamination prior to export.
- i) Retort processed meat products (e.g. canned meat) have been heat treated (sterilising process with sterilising value of not less than Fo3) to commercial sterility in hermetically sealed containers and are shelf stable at ambient temperatures.
- j) Pathogen reduction treatments (PRTs) may only be used on raw meat that has not been salted, marinated, preserved, or undergone any other form of processing. The establishment may use only SFA-approved PRTs up to their maximum use levels. PRTs are used in addition to proper hygiene practices and not used to make contaminated meat fit for human consumption.

II. ADDITIONAL CONDITIONS FOR CHILLED POULTRY

- a) The product must not be derived from thawed frozen poultry.
- b) The product is sealed with leak-proof packaging and has a shelf life of at least 10 days at ≤ 4 °C, from the date of packing.

12. ข้อมูลเกี่ยวกับเกณฑ์การอนุมัติและข้อกำหนดการนำเข้าเพิ่มเติมสำหรับเนื้อและผลิตภัณฑ์จากเนื้อบางประเภทที่ส่งออกไปยังสิงคโปร์



INFORMATION ON APPROVAL CRITERIA AND ADDITIONAL IMPORT CONDITIONS FOR SPECIFIC TYPES OF MEAT AND MEAT PRODUCTS EXPORTED TO SINGAPORE (UPDATED 14 MARCH 2025)

SFA has additional requirements for certain meat and meat products that we consider to have higher food safety risk. In this document, we have listed the additional approval criteria and import conditions for:

- A. Chilled pork
- B. Moisture-infused pork
- C. Chilled poultry
- D. Fat / Beef tallow-injected beef



A. CHILLED PORK

Chilled pork refers to pork meat and offal that has been kept between 0 to 4°C without any part having been frozen.

Country/Region Approval Criteria for Chilled Pork

SFA considers the following criteria for country/region eligibility to export chilled pork:

- a) Country/Region has been accredited for export of frozen pork and has a track record of exports of frozen pork to Singapore.
- b) Country/Region has national programmes to monitor chemical, drug, antibiotics and biologic residues in chilled pork
- c) Compartment within the country/region is free from trichinosis or has a testing programme or inactivation process in place for chilled pork

Additional¹ Import Conditions for Chilled Pork

- a) Chilled pork comes from animals originating from a compartment with a negligible risk for *Trichinella* infection in accordance with World Organisation for Animal Health (WOAH) Article 8.18.5;
OR
Comes from animals tested negative by an approved method for the detection of *Trichinella* larvae
OR
Was processed to ensure the inactivation of *Trichinella* larvae in accordance with the Codex Guidelines for the control of *Trichinella* spp In meat of Suidae (CAC/GL 86-2015).
- b) Chilled pork has been derived from gilts and castrates; and the products do not contain any harmful residues.
- c) Chilled pork has been produced under strict hygienic condition, vacuum packed and have a shelf life of over 6 weeks.

B. MOISTURE-INFUSED PORK (MIP)

MIP refers to a processed pork product, where raw pork is injected with a mixture of water, salt and/or other flavouring agents.

1. Country/Region Approval Criteria for MIP

SFA considers the following criteria for country/region eligibility to export MIP:

¹ Refer to "Veterinary Conditions for Importation of Pork and Pork Products" for full import conditions.



- a) Country/Region has been accredited for export of chilled pork and has a track record of exports of chilled pork to Singapore.
- b) Country/Region has legislation to ensure food safety and proper labeling of MIP

Additional Establishment Approval Information for MIP

SFA requires the following additional information for establishments applying to export MIP:

- a) Process flowchart including critical control points
- b) Full list of ingredients injected
- c) Specifications on type of equipment used for injection
- d) Sanitisation programme for equipment used for injection

Additional² Import Conditions for MIP

- a) The products have been pre-packed and properly labelled as “moisture-infused pork” both on the outer carton and individual retail packs.
- b) To indicate on the health certificate that the product is moisture-infused pork.

² These conditions are in addition to the import conditions for frozen/chilled pork. Refer to “Veterinary Conditions for Importation of Pork and Pork Products” for full import conditions.



C. CHILLED POULTRY

Chilled poultry refers to poultry³ meat and offal that has been kept at between 0 to 4°C without any part having been frozen.

1. Country/Region Approval Criteria for Chilled Poultry

SFA considers the following criteria for country eligibility to export chilled poultry:

- a) Country/Region has been accredited for export of frozen poultry and has a track record of exports of frozen poultry to Singapore.
- b) Country/Region has national programmes to monitor chemical, drug, antibiotics and biologic residues in chilled poultry.

Establishment Approval for Chilled Poultry

- a) New export establishments are required to submit complete application for documentary evaluation of frozen poultry, with additional documents (shelf life studies and packaging information) for chilled poultry.
- b) Existing approved establishments for frozen poultry are required to submit only the additional documents (shelf life studies and packaging information).

Additional⁴ Import Conditions for Chilled Poultry

- a) The product must not be derived from thawed frozen poultry.
- b) The product is sealed with leak-proof packaging and has a shelf life of at least 10 days at ≤ 4 °C, from the date of packing.

³ Poultry is defined as chicken, turkey, duck, geese, quail, squab, guinea fowl or pheasant.

⁴ Refer to "Veterinary Conditions for Importation of Poultry and Poultry Products" for full import conditions.



D. FAT / BEEF TALLOW-INJECTED BEEF

Fat / beef tallow-injected beef refers to a processed beef product, where raw beef is injected with beef tallow or other forms of fat.

1. Country/Region Approval Criteria for Fat / Beef Tallow-injected Beef

SFA considers the following criteria for country/region eligibility to export fat / beef tallow-injected beef:

- a) Country/Region has been accredited for export of beef and has a track record of exports of beef to Singapore.
- b) Country/Region has legislation to ensure food safety and proper labeling of fat / beef tallow-injected beef.

Additional Establishment Approval Information for Fat / Beef Tallow-Injected Beef

SFA requires the following additional information for establishments applying to export fat / beef tallow-injected beef:

- a) Process flowchart including critical control points
- b) Full list of ingredients injected
- c) Specifications on type of equipment used for injection
- d) Sanitisation programme for equipment used for injection

Additional Import Conditions for import of Fat / Beef Tallow-Injected Beef

- a) The product must be packed and properly labelled e.g. "fat / beef tallow-injected beef";
- b) To indicate on the Health certificate that the product is "fat / beef tallow-injected beef."

www.sfa.gov.sg
52 Jurong Gateway Road, #14-01, Singapore 608550

5

13. ข้อกำหนดด้านสัตวแพทย์สำหรับการนำเข้าไข่สด



VETERINARY CONDITIONS FOR IMPORTATION OF SHELL EGGS

Singapore Food Agency (SFA)

SHELL EGGS

- a) Infection with high pathogenicity avian influenza (HPAI) viruses is a notifiable disease in the country of export.
- b) The country has been free from high pathogenicity avian influenza (HPAI) for the past twelve (12) months prior to export¹.
¹ For SFA-accredited countries with HPAI outbreak(s), for resumption of trade, the following condition must be met: the country has been free from HPAI for past 28 days following a stamping out policy in accordance with Article 10.4.6 of OIE Terrestrial Animal Health Code.
- c) The eggs are unfertilized and derived from layer flocks kept in a farm accredited for the import of eggs by SFA.
- d) The farm where the eggs originate has been tested and found to be free from *Salmonella* Enteritidis, and no case of velogenic Newcastle disease has been diagnosed on the farm for the last three (3) months prior to export.
- e) The eggs have a fully developed shell and were clean, fresh and fit for human consumption.
- f) The eggs have been handled and packed in appropriately sanitised packaging materials and containers in a hygienic manner.
- g) Additives and/or colouring matters injurious to health have not been added.
- h) Eggs exported from each farm shall be accompanied by a veterinary certificate dated within seven days of export.
- i) If eggs are transported in reefer containers, the temperature must be maintained throughout such that the products would arrive in sanitary and fresh condition.
- j) The eggs must be labelled with a unique identifier code, issued by the country's competent authority or SFA, to identify the producing farm.

It is recommended that suppliers and importers also put in place a cold chain management for shell eggs.

20 December 2021

Page 1 of 1

14. ข้อกำหนดด้านสัตวแพทย์สำหรับการนำเข้าไข่สเตพาสเจอร์ไรส์



VETERINARY CONDITIONS FOR IMPORTATION OF PASTEURISED SHELL EGGS

Singapore Food Agency (SFA)

PASTEURISED SHELL EGGS

- a) Infection with high pathogenicity avian influenza (HPAI) viruses is a notifiable disease in the country of export.
- b) The country has been free from high pathogenicity avian influenza (HPAI) for the past twelve (12) months prior to export¹.

¹ For SFA-accredited countries with HPAI outbreak(s), for resumption of trade, the following condition must be met: the country has been free from HPAI for past 28 days following a stamping out policy in accordance with Article 10.4.6 of OIE Terrestrial Animal Health Code.

OR

The products have been subjected to heat treatment that is sufficient for inactivation of Avian Influenza virus in accordance with OIE guidelines.

- c) The eggs used for processing have been sourced from layer flocks kept in a farm accredited by SFA.
- d) The eggs used for pasteurisation have a fully developed shell and were clean, fresh and fit for human consumption.
- e) The products have been subjected to heat treatment and have been free of pathogenic micro-organisms, especially Salmonella.
- f) Additives and/or colouring matters injurious to health have not been added.
- g) The eggs have been handled and packed in appropriately sanitised packaging materials and containers in a hygienic manner.
- h) Traceability of eggs from its producing farm to processing through a reliable system is in place.
- i) During transportation of eggs, the temperature must be maintained throughout such that the products would arrive in sanitary and fresh condition.


20 December 2021

Page 1 of 2

- j) The eggs must be labelled with a unique identifier code, issued by the country's competent authority or SFA, to identify eggs which have undergone pasteurisation and its producing farm.

It is recommended that suppliers and importers also put in place a cold chain management for pasteurised shell eggs.

15. ข้อกำหนดด้านสัตวแพทย์สำหรับการนำเข้าผลิตภัณฑ์ไข่



VETERINARY CONDITIONS FOR IMPORTATION OF EGG PRODUCTS

Singapore Food Agency (SFA)

PROCESSED EGGS

This category refers to: Powdered / liquid pasteurised eggs (eg. egg white, egg yolk, blends of whites/yolks; Whole egg products (eg. hard boiled eggs, whole egg omelettes).

- a) Infection with high pathogenicity avian influenza (HPAI) viruses is a notifiable disease in the country of export.
- b) The country has been free from high pathogenicity avian influenza (HPAI) for the past twelve (12) months prior to export¹.

¹ For SFA-accredited countries with HPAI outbreak(s), for resumption of trade, the following condition must be met: the country has been free from HPAI for past 28 days following a stamping out policy in accordance with Article 10.4.6 of OIE Terrestrial Animal Health Code.

OR

The products have been subjected to heat treatment that is sufficient for inactivation of Avian Influenza virus in accordance with OIE guidelines.

- c) The eggs used for processing have been cleaned using an automated egg washer; OR

had a fully developed shell and were clean and dry before they were broken.

- d) The products have been subjected to heat treatment and have been free of pathogenic micro-organisms, especially Salmonella.
- e) Additives and/or colouring matters injurious to health have not been added.
- f) The products have been handled and packed in a hygienic manner and are free from contaminants.

SALTED / PRESERVED EGGS

- a) Raw eggs have been sourced from farms regulated by the Competent Authority of the exporting country.
- b) Additives and/or colouring matters injurious to health have not been added.
- c) The products have been tested and found free from Sudan red dye, nitrofurans and its metabolites.
- d) The products have been handled and packed in a hygienic manner and are free of contaminants.

20 December 2021Page 1 of 1

16. บัญชีรายชื่อแมลงที่ได้รับการประเมินว่าปลอดภัยสำหรับการบริโภคของมนุษย์



www.sfa.gov.sg
52 Jurong Gateway Road
#14-01 Singapore 608550

List of Insect Species Approved for Human Consumption

S/N	Order	Common name of insect	Life stage(s) permitted	Species name of insect
1	Orthoptera	a) House cricket	Adult stage only	<i>Acheta domesticus</i>
		b) Banded cricket	Adult stage only	<i>Gryllobates sigillatus</i>
		c) Common/field cricket	Adult stage only	<i>Teleogryllus testaceus</i> / <i>Teleogryllus mitratus</i> (<i>Gryllus testaceus</i>)
		d) Black/field cricket / Two-spotted cricket	Adult stage only	<i>Gryllus bimaculatus</i>
		e) Migratory locust	Adult stage only	<i>Locusta migratoria</i>
		f) American desert locust / Desert locust	Adult stage only	<i>Schistocerca americana</i> / <i>Schistocerca gregaria</i>
		g) Rice grasshopper	Adult stage only	<i>Oxya japonica</i>
2	Coleoptera	a) Superworm beetles / Giant mealworm beetle / King mealworm	Larva stage only	<i>Zophobas atratus</i> / <i>Zophobas morio</i>
		b) Mealworm	Larva stage only	<i>Tenebrio molitor</i>
		c) Lesser mealworm	Larva stage only	<i>Alphitobius diaperinus</i>
		d) Whitegrub	Larva stage only	<i>Protaetia brevitarsis</i>
		e) Japanese rhinoceros beetle	Larva stage only	<i>Allomyrina dichotoma</i> / <i>Trypoxylus dichotomus</i>
3	Lepidoptera	a) Greater wax moth / Honeycomb moth	Larva stage only	<i>Galleria mellonella</i>
		b) Lesser wax moth	Larva stage only	<i>Achroia grisella</i>
		c) Silk moth / silkworm	Larva & pupa stages	<i>Bombyx mori</i>
4	Hymenoptera	a) Western honey bee / European honey bee	Larva & adult stages	<i>Apis mellifera</i>

As of 13 May 2025

ภาคผนวก ข.

เอกสารประกอบการสำหรับการยื่นคำขอการรับรอง

1) เช็คลิสต์แนวทางการตรวจประเมินเพื่อเสนอชื่อสถานประกอบการให้ทางการสิงคโปร์

โรงงาน..... EST.....

วันที่เข้าตรวจ.....

ผู้ประเมิน 1.....2.....3.....

แนวทางการตรวจประเมินเพื่อเสนอชื่อโรงงานให้ทางการสิงคโปร์

ที่	รายการ	การประเมิน	หมายเหตุ
GMP ทั่วไป			
ที่ตั้งและโครงสร้าง			
1	มีการออกแบบเพื่อป้องกันสัตว์พาหะ สัตว์ป่า และการปนเปื้อนจากธรรมชาติเช่น ฝุ่น ควัน เชื้อรา เป็นต้น		
2	ไม่ตั้งใกล้แหล่งอุตสาหกรรมที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน		
3	โครงสร้างอาคารจะต้องเหมาะสมต่อการใช้งานและไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร		
4	มีการแบ่งแยกพื้นที่หากมีกิจกรรมที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน เช่น พื้นที่เสี่ยงต่ำ (Low risk) พื้นที่เสี่ยงสูง (High risk)		
5	พื้นที่การผลิตสินค้ากับพื้นที่จัดเก็บต้องแยกออกจากกัน		
6	เส้นทางการทำงานจะต้องเป็นทิศทางเดียว (Unidirectional) เช่น จากพื้นที่เสี่ยงต่ำไปยังพื้นที่เสี่ยงสูง		
7	มีมาตรการการขนส่งวัตถุอันตราย ผลิตภัณฑ์สุดท้าย และของเสียที่เหมาะสม		
8	พื้นที่การผลิตจะต้องไม่เปิดออกสู่ภายนอกโดยตรง ยกเว้นประตูฉุกเฉิน		
พื้น			
1	มีความทนทาน ไม่ดูดซับน้ำ ใช้สีที่เหมาะสมกับพื้นที่ผลิต ไม่เป็นพิษ ทนทานต่อการแตกหักและง่ายต่อการทำความสะอาด		
ผนัง			
1	ใช้สีที่เหมาะสมกับพื้นที่การผลิต ผิวเรียบ ไม่ดูดซับน้ำ ทนทานต่อการแตกหักและง่ายต่อการทำความสะอาด		
2	จุดเชื่อมต่อของผนังจะต้องให้วัสดุทนความร้อนและป้องกันเชื้อรา		

หมายเหตุ: 1.การประเมินให้ใส่เครื่องหมาย ✓ หากอยู่ในเกณฑ์ที่ยอมรับได้

x หากอยู่ในเกณฑ์ที่ไม่สามารถยอมรับได้ พร้อมระบุสาเหตุ ในช่องหมายเหตุ

2. อ้างอิงจาก Accreditation Criteria for Overseas Slaughterhouses, Egg & Meat Processing Establishments, Singapore Food Agency

ที่	รายการ	การประเมิน	หมายเหตุ
เพดาน			
1	มีความหนาหนา ไม่ดูดซับน้ำ		
2	เพดานและพื้นที่เหนือศีรษะจะต้องทำให้สะอาดอยู่เสมอ และจะต้องไม่เป็นที่อยู่ของสัตว์พาหะ		
3	หากมีการใช้ฝ้าเพดาน จะต้องเป็นวัสดุไม่ดูดซับน้ำ ไม่มีรูหรือช่องว่าง		
ระบบการระบายน้ำ			
1	ระบบท่อน้ำจะต้องเลี่ยงการเปิดโดยตรงสู่สินค้า		
2	ระบบระบายน้ำออกแบบให้ป้องกันน้ำขังและต้องรองรับการระบายน้ำได้อย่างเพียงพอ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนพื้นที่การผลิต		
แสงสว่าง			
1	มีแสงสว่างเพียงพอต่อการปฏิบัติงาน		
2	หลอดไฟจะต้องเป็นชนิดป้องกันการแตก หรือมีที่ครอบหลอดไฟ		
ระบบหมุนเวียนอากาศ			
1	มีระบบหมุนเวียนอากาศที่เหมาะสมเพื่อป้องกันความร้อนส่วนเกิน การสะสมของหยดน้ำ และการปนเปื้อนจากกลิ่นฝุ่น ไขมัน และควัน		
2	มีระบบกรองอากาศที่เหมาะสมและสามารถทำความสะอาดได้ง่าย		
สุขอนามัยและพื้นที่การล้าง			
1	ห้องน้ำจะต้องไม่มีทางเปิดเข้าสู่พื้นที่การผลิตโดยตรง		
2	มีพื้นที่การเปลี่ยนชุดเพียงพอกับจำนวนพนักงาน		

หมายเหตุ: 1.การประเมินให้ใส่เครื่องหมาย ✓ หากอยู่ในเกณฑ์ที่ยอมรับได้

× หากอยู่ในเกณฑ์ที่ไม่สามารถยอมรับได้ พร้อมระบุสาเหตุ ในช่องหมายเหตุ

2. อ้างอิงจาก Accreditation Criteria for Overseas Slaughterhouses, Egg & Meat Processing Establishments, Singapore Food Agency

ที่	รายการ	การประเมิน	หมายเหตุ
3	มีอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับสุขอนามัยเพียงพอ ณ ทางเข้าพื้นที่การผลิต เช่น อ่างจุ่มบูท อ่างล้างมือ น้ำที่อ่างล้างมือจะต้องปรับอุณหภูมิได้ และมีความสะอาดระดับน้ำดื่ม ก๊อกน้ำเป็นชนิดไม่ใช้มือสัมผัส มีการจัดเตรียมสบู่ ถึงขณะมีฝาปิด มีอุปกรณ์การทำมือให้แห้ง (แนะนำให้ใช้กระดาษเช็ดมือ หากใช้เครื่องเป่ามือ จะต้องมีการทำความสะอาดและบำรุงรักษาเป็นประจำ)		
4	มีสื่อคเกอร์ให้พนักงานเก็บของใช้ส่วนตัว พร้อมทั้งต้องมีการทำความสะอาดอยู่เสมอ		
พื้นที่จัดเก็บ			
1	สารเคมีอันตราย เช่น สารทำความสะอาด ยาฆ่าแมลง จะต้องเก็บในพื้นที่เฉพาะและกำหนดจุดประสงค์การใช้งาน และผู้รับผิดชอบ		
2	การจัดเก็บวัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์สุดท้าย สินค้าแช่เย็น สินค้าแช่แข็ง บรรจุก้อนๆ อุปกรณ์ทำความสะอาด จะต้องมียพื้นที่การจัดเก็บที่แยกออกจากกัน รวมทั้งต้องมีการจัดการลักษณะ First-In-First-Out (FIFO)		
3	ไม่จัดเก็บเนื้อสัตว์ดิบในห้องแช่เย็นหรือแช่แข็งกับอาหารอื่น นอกจากจะมีการระบุ จัดแยก พร้อมทั้งบรรจุในบรรจุภัณฑ์สองชั้นที่ปิดสนิท เพื่อป้องกันการปนเปื้อน		
4	ห้องจัดเก็บสินค้าแช่เย็นต้องมีอุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า ห้องจัดเก็บสินค้าแช่แข็งต้องมีอุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียสหรือต่ำกว่าโดยต้องมีการตรวจสอบ ห้องจัดเก็บสินค้าจะต้องมีการติดตั้งอุปกรณ์วัดอุณหภูมิ และ/หรือเครื่องบันทึกอุณหภูมิอัตโนมัติ หรือหากไม่มี อาจใช้การตรวจสอบและบันทึกอุณหภูมิตามที่กำหนด		
5	การเก็บสินค้าในห้องแช่เย็น/แช่แข็งจะต้องไม่มากเกินไปเกินความจุที่กำหนดไว้ และมีการจัดการเรื่องความสะอาด		
6	จะต้องมีระบบห่วงโซ่ความเย็นที่ดีทั้งในการนำวัตถุดิบเข้า และการนำสินค้าออกจากโรงงาน		

หมายเหตุ: 1.การประเมินให้ใส่เครื่องหมาย ✓ หากอยู่ในเกณฑ์ที่ยอมรับได้

× หากอยู่ในเกณฑ์ที่ไม่สามารถยอมรับได้ พร้อมระบุสาเหตุ ในช่องหมายเหตุ

2. อ้างอิงจาก Accreditation Criteria for Overseas Slaughterhouses, Egg & Meat Processing Establishments, Singapore Food Agency

ที่	รายการ	การประเมิน	หมายเหตุ
การจัดการสัตว์พาหะ			
1	มีโปรแกรมการจัดการสัตว์พาหะ โดยอุปกรณ์กำจัดสัตว์พาหะจะต้องจัดวางอยู่ในที่เหมาะสม		
2	ไม่อนุญาตให้มีสัตว์เลี้ยงในโรงงาน		
การปฏิบัติด้านสุขลักษณะ			
1	อุปกรณ์ที่สัมผัสอาหารจะต้องไม่เป็นพิษ ผิวเรียบ ไม่มีรูพรุน		
2	น้ำแข็งจะต้องทำมาจากน้ำคุณภาพระดับน้ำดื่มหรือน้ำสะอาด		
3	<p>การขนส่งสินค้าแช่เย็นและแช่แข็งจะต้องขนส่งโดยรถปรับอากาศที่มีการติดตั้งอุปกรณ์วัดอุณหภูมิ และ/หรือเครื่องบันทึกอุณหภูมิอัตโนมัติ เพื่อควบคุมห่วงโซ่ความเย็น</p> <ul style="list-style-type: none"> • สินค้าแช่เย็นจะต้องควบคุมอุณหภูมิที่ระหว่าง 0-4 องศาเซลเซียส โดยที่อุณหภูมิใจกลางสินค้าไม่สูงกว่า 7 องศาเซลเซียส ระหว่างการขนส่ง • สินค้าแช่แข็งจะต้องควบคุมอุณหภูมิที่ -18 องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า โดยที่อุณหภูมิใจกลางสินค้าไม่สูงกว่า -12 องศาเซลเซียส ระหว่างการขนส่ง 		
4	รถขนส่งสินค้าจะต้องรักษาสภาพให้ถูกสุขลักษณะและสุขอนามัยอยู่เสมอ		
5	ไม่อนุญาตให้จับเก็บผลิตภัณฑ์อาหารภายนอกโรงงาน		
6	สินค้าหมดอายุ หรือวัตถุติดที่ไม่เป็นไปตามกำหนดจะต้องมีการบ่งชี้ที่ชัดเจนและจัดเก็บอย่างเหมาะสม		
7	มีการแยกอุปกรณ์ที่ใช้งานกับสินค้าดิบและสินค้าที่ปรุงสุกหรือสินค้าพร้อมรับประทานออกจากกัน		
8	พนักงานที่สัมผัสสินค้าจะต้องล้างมือก่อนปฏิบัติงาน รวมถึงหลังการใช้ห้องน้ำ หรือสัมผัสวัสดุที่อาจปนเปื้อนสู่อาหารได้		
9	ชุดปฏิบัติงานจะต้องสะอาด หากมีการใช้ถุงมือ จะต้องมีการป้องกันการปนเปื้อนของถุงมือสู่อาหาร		
10	ห้ามไม่ให้พนักงานที่ป่วยด้วยโรคติดต่อ หรือมีแผลที่ผิวหนังปฏิบัติงานสัมผัสอาหาร		

หมายเหตุ: 1.การประเมินให้ใส่เครื่องหมาย ✓ หากอยู่ในเกณฑ์ที่ยอมรับได้

× หากอยู่ในเกณฑ์ที่ไม่สามารถยอมรับได้ พร้อมระบุสาเหตุ ในช่องหมายเหตุ

2. อ้างอิงจาก Accreditation Criteria for Overseas Slaughterhouses, Egg & Meat Processing Establishments, Singapore Food Agency

ที่	รายการ	การประเมิน	หมายเหตุ
โรงเชือดและโรงตัดแต่ง			
1	สัตว์ที่สุขภาพดีเท่านั้นที่สามารถนำเข้าฆ่าได้		
2	ที่พีกสัตว์ (Lairage) จะต้องสะอาด		
3	การฆ่าและการล้างเครื่องใน		
4	จุดทำสลับและเอาเลือดออกจะต้องแยกออกจากพื้นที่ตัดแต่ง		
5	การเชือดและการทำสลับจะต้องเป็นไปตามสวัสดิภาพสัตว์		
6	จัดเตรียมอุปกรณ์สำหรับสัตว์ที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค		
7	อุปกรณ์รางขนส่งซากสัตว์จะต้องสะอาด		
8	พื้นที่จัดการสินค้าที่เหมาะสมและไม่เหมาะสมต่อการบริโภคจะต้องแยกจากกันอย่างชัดเจน		
9	มีการจัดเตรียมเครื่องฆ่าเชื้อมีดที่สามารถทำอุณหภูมิได้อย่างน้อย 82 องศาเซลเซียส และมีการฆ่าเชื้อมีดอย่างสม่ำเสมอ		
10	การล้างเครื่องในจะต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน		
11	มีกระຈกเพียงพอสต่อการตรวจซาก (Post mortem)		
12	มีการจัดเตรียมเครื่องฆ่าเชื้อมีดหลังจุดล้างเครื่องใน		
13	SFA ไม่อนุญาตให้ใช้วิธีการลดปริมาณเชื้อด้วยวิธีล้าง ฟัน จุ่มด้วยการฆ่าเชื้อ		
สัตว์ปีก			
1	พื้นที่เอาเลือดออกและถอนขนจะต้องแยกออกจากพื้นที่สัตว์มีชีวิต		
2	หากมีการใช้แวกซ์ในการถอนขนจะต้องเป็นแวกซ์ชนิด microcrystalline ตามข้อแนะนำ the Joint Food and Agriculture Organisations of the United Nations and World Health Organisation (FAO/WHO) Expert Committee on Food Additives ("JECFA")		
3	สัตว์ปีกจะต้องถูกตัดกัน (Cloaca) ออกทั้งหมด		

หมายเหตุ: 1.การประเมินให้ใส่เครื่องหมาย ✓ หากอยู่ในเกณฑ์ที่ยอมรับได้

× หากอยู่ในเกณฑ์ที่ไม่สามารถยอมรับได้ หรือระบุสาเหตุ ในช่องหมายเหตุ

2. อ้างอิงจาก Accreditation Criteria for Overseas Slaughterhouses, Egg & Meat Processing Establishments, Singapore Food Agency

ที่	รายการ	การประเมิน	หมายเหตุ
4	ขาซึ่งจะต้องถูกทำความสะอาดที่ฝั่งความเสี่ยงต่ำ (Low risk) และแช่เย็นที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียสหรือต่ำกว่าในระยะเวลาที่เหมาะสม		
5	สัตรปีกที่ติดตั้งแล้วจะต้องแช่เย็นที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียสหรือต่ำกว่าในระยะเวลาที่เหมาะสม		
สัตว์เคี้ยวเอื้องและสุกร			
1	ซากแต่ละซากจะต้องมีการระบุสถานที่ฆ่าและวันที่ฆ่า		
2	พื้นที่ลวก ปั่นขนและเผาขนจะต้องแยกออกจากพื้นที่ติดตั้ง		
3	การลอกหนังจะต้องกระทำก่อนการล้างเครื่องใน และหนังด้านนอกจะต้องไม่สัมผัสกับซาก		
4	ต้องมีห้องเฉพาะสำหรับการจัดการเครื่องในขาและเครื่องในแดง และแยกส่วนที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค		
5	อุปกรณ์โรงฆ่าจะต้องสูงเพียงพอที่ไม่ทำให้ซากสัมผัสพื้น		
พื้นที่ติดตั้ง			
1	พื้นที่ติดตั้งต้องมีการควบคุมอุณหภูมิที่ 12-15 องศาเซลเซียส		
2	มีการจัดเตรียมเครื่องฆ่าเชือดที่ทำอุณหภูมิ 82 องศาเซลเซียส หรือการฆ่าเชื้อที่เทียบเท่า		
3	สำหรับโรงงานที่ผลิตสินค้าจากเนื้อสัตว์มากกว่า 1 ชนิดในพื้นที่การผลิตเดียวกัน โรงงานจะต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างสินค้า		
4	เนื้อสัตว์ที่ผ่านการตรวจหลังฆ่าแล้วจะต้องถูกจัดเก็บหรือขนส่งโดยเร็วที่สุดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนและการเน่าเสีย		
5	การบรรจุลงกล่องจะต้องมีการรองสินค้าด้านใน (inner lining) หรือบรรจุในบรรจุภัณฑ์ก่อนบรรจุลงกล่อง		
6	พื้นที่การจัดเก็บสินค้าระหว่างการผลิตจะต้องมีระบบหมุนเวียนอากาศเพียงพอและมีการป้องกันน้ำจากเนื้อสัมผัสกับเนื้ออื่นๆ		

หมายเหตุ: 1.การประเมินให้ใส่เครื่องหมาย ✓ หากอยู่ในเกณฑ์ที่ยอมรับได้

× หากอยู่ในเกณฑ์ที่ไม่สามารถยอมรับได้ พร้อมระบุสาเหตุ ในช่องหมายเหตุ

2. อ้างอิงจาก Accreditation Criteria for Overseas Slaughterhouses, Egg & Meat Processing Establishments, Singapore Food Agency

ที่	รายการ	การประเมิน	หมายเหตุ
โรงงานแปรรูป			
1	สินค้าที่อยู่ในรถเข็น (trolley) จะต้องไม่สัมผัสกับด้านล่างของถาดที่อยู่เหนือสินค้า		
2	มีการละลายสินค้าที่เหมาะสม เช่น <ul style="list-style-type: none"> ห้องแช่เย็นอุณหภูมิ 0-4 องศาเซลเซียส ห้องควบคุมอุณหภูมิที่ 12-15 องศาเซลเซียสโดยสินค้าอยู่ในกล่อง (carton) หรือวางบนชั้นหรือโต๊ะสแตนเลส วิธีนำไหลผ่านโดยสินค้าบรรจุในบรรจุภัณฑ์ป้องกันการรั่วซึม วิธีใช้อุปกรณ์ควบคุมการละลาย 		
3	การใช้ถาดในการผลิตจะต้องมีการควบคุมการปนเปื้อนสู่อาหาร		
4	สำหรับโรงงานที่ผลิตสินค้าจากเนื้อสัตว์มากกว่า 1 ชนิด ในพื้นที่การผลิตเดียวกัน โรงงานจะต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างสินค้า		
5	อุณหภูมิสินค้าประเภทสุก <ul style="list-style-type: none"> สัตว์ปีก - อุณหภูมิใจกลางมากกว่าหรือเท่ากับ 70 องศาเซลเซียส 3.5 วินาที 		
การตรวจสอบย้อนกลับ			
1	วัตถุดิบหรือส่วนผสมมาจากโรงงานที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้		
2	โรงงานมีระบบตรวจสอบย้อนกลับในทุกขั้นตอนการผลิต		
3	ผลิตภัณฑ์สุดท้ายต้องระบุวันที่ผลิต ล็อตการผลิตเพื่อให้สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้		
4	มีระบบเรียกกลับสินค้าเพื่อจัดการกรณีมีเหตุการณ์เกิดขึ้นกับสินค้า		

หมายเหตุ: 1.การประเมินให้ใส่เครื่องหมาย ✓ หากอยู่ในเกณฑ์ที่ยอมรับได้

× หากอยู่ในเกณฑ์ที่ไม่สามารถยอมรับได้ พร้อมระบุสาเหตุ ในช่องหมายเหตุ

2. อ้างอิงจาก Accreditation Criteria for Overseas Slaughterhouses, Egg & Meat Processing Establishments, Singapore Food Agency

ที่	รายการ	การประเมิน	หมายเหตุ
การจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร			
1	ทุกโรงงานจะต้องมีระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP) หรือระบบที่ใกล้เคียง เพื่อควบคุมอันตรายที่อาจพบในขั้นตอนการผลิต		
2	โรงงานจะต้องมีระบบการจัดการเอกสารที่มีประสิทธิภาพ และจัดเก็บเอกสารตัวจริงเพื่อใช้เป็นยืนยันการควบคุมที่มีประสิทธิภาพ		

หมายเหตุ: 1.การประเมินให้ใส่เครื่องหมาย ✓ หากอยู่ในเกณฑ์ที่ยอมรับได้

× หากอยู่ในเกณฑ์ที่ไม่สามารถยอมรับได้ พร้อมระบุสาเหตุ ในช่องหมายเหตุ

2. อ้างอิงจาก Accreditation Criteria for Overseas Slaughterhouses, Egg & Meat Processing Establishments, Singapore Food Agency

โรงงาน..... EST.....

วันที่เข้าตรวจ.....

ผู้ประเมิน 1.....2.....3.....

เอกสารที่เกี่ยวข้อง		การประเมิน	หมายเหตุ
1	แผนผังโรงงานที่เป็นปัจจุบันพร้อมระบุพื้นที่การผลิตโดยมีการระบุแยกพื้นที่ความเสี่ยงต่ำและความเสี่ยงสูง		
2	เส้นทางการพนักงาน สินค้า และของเสียในพื้นที่การผลิต (Worker, product, waste flow)		
3	แผนภูมิกระบวนการผลิตสินค้า (Product flow chart)		
4	Hazard analysis and critical control point (HACCP) summary		
5	เอกสารบันทึกการควบคุมจุด CCP		
6	การบันทึกการแก้ไข (Corrective action records)		
7	บันทึกการตรวจซากก่อนฆ่าและการตัดทิ้ง Ante-mortem and condemnation records		
8	เอกสารการควบคุมการให้ความร้อนกับสินค้า		
9	เอกสารบันทึกการควบคุมอุณหภูมิห้องแช่เย็น/แช่แข็ง (Temperature control records)		
10	ผลทางห้องปฏิบัติการของน้ำ พื้นผิวสัมผัสอาหาร และผลิตภัณฑ์สุดท้าย (Laboratory results)		
11	เอกสารบันทึกการทำความสะอาด (Cleaning and sanitary program)		
12	เอกสารบันทึกการตรวจสอบสุขอนามัยส่วนบุคคล (Personal hygiene)		
13	เอกสารการตรวจสุขภาพ (Medical record)		
14	เอกสารบันทึกการฝึกอบรม (Training)		
15	เอกสารแผนการตรวจสอบ แมลง และบันทึกการควบคุมสัตว์พาหะ (Pest control)		
16	บันทึกการเรียกกลับสินค้า (Food recall)		
17	การตรวจสอบของภาครัฐ (Competent Authority's inspection report)		
18	การตรวจสอบของหน่วยงานภาครัฐจากต่างประเทศ (Overseas competent authority reports)		

หมายเหตุ: 1.การประเมินให้ใส่เครื่องหมาย ✓ หากอยู่ในเกณฑ์ที่ยอมรับได้

x หากอยู่ในเกณฑ์ที่ไม่สามารถยอมรับได้ พร้อมระบุสาเหตุ ในช่องหมายเหตุ

2. อ้างอิงจาก Accreditation Criteria for Overseas Slaughterhouses, Egg & Meat Processing Establishments, Singapore Food Agency

2) แบบรับรองข้อมูลสถานประกอบการสำหรับการขึ้นทะเบียนแบบ Prelisting

Prelisting establishment information

S/N	Product information	Details
A	Establishment name	
B	Establishment number	
C	Establishment type (i.e., slaughterhouse/cutting plant/processing plant)	
D	Site address	
E	Contact detail (Name/Tel.no. /E-mail)	
F	Product for export to Singapore	
This part is for heat-processed products only		
G	a. Photograph of finished products without packaging	
	b. Photograph of finished products with packaging	
	c. Heat processing condition (core temperature achieved and holding duration)	

.....
 (.....)
 Official Veterinarian
 Date.....

3) แบบฟอร์มคำขอรับรองสถานประกอบการส่งออกสินค้าปศุสัตว์ไปยังสาธารณรัฐสิงคโปร์ (application)

โรงฆ่าสัตว์/โรงตัดแต่งเนื้อ Application Form for Slaughterhouse/Cutting Plant	
โรงบรรจุผลิตภัณฑ์ในภาชนะปิดสนิท/โรงแปรรูปผลิตภัณฑ์ Application Form for Canning/Processing Plant	
สำหรับไข่สด (รวมทั้งไข่เลี้ยงแบบปล่อย) Application Form Table Eggs (includes free-range eggs)	
สถานประกอบการผลิตไข่แปรรูป Application Form Egg Processing Plant	
สถานประกอบการผลิตไข่เค็มและไข่เยี่ยวม้า Application Form Salted and Preserved Egg	
สำหรับไข่สดผ่านการพาสเจอร์ไรส์ Application Form Pasteurised Shell Eggs	

ภาคผนวก ค.

ข้อมูลสถิติการส่งออกสินค้าปศุสัตว์จากไทยไปยังสิงคโปร์

ปัจจุบัน สถานประกอบการของไทยที่ได้รับการรับรองขึ้นทะเบียนเพื่อการส่งออกไปยังสิงคโปร์จากหน่วยงาน SFA แบ่งเป็น 5 กลุ่ม ได้แก่ (1) โรงงานผลิตเนื้อสัตว์ปีกดิบ 39 แห่ง (2) โรงงานผลิตเนื้อสัตว์แปรรูป—ครอบคลุมเนื้อสัตว์ปีกแปรรูป เนื้อสุกรแปรรูป และเนื้อโคแปรรูป—รวม 65 แห่ง (3) โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ไข่แปรรูป 10 แห่ง (4) ฟาร์มไข่ไก่สด 54 แห่ง และ (5) ฟาร์มไข่นกกระทาสด 1 แห่ง (SFA, 2025)

ตารางที่ 9 แสดงจำนวนสถานประกอบการที่มีความประสงค์ขอรับรองเพื่อส่งออกเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ไปสิงคโปร์

ประเภท	จำนวนสถานประกอบการ			
	ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์	ประสงค์ขอขึ้นทะเบียน SFA	ได้รับการขึ้นทะเบียนจาก SFA	รอตรวจประเมิน/ผลการพิจารณา
โรงฆ่าไก่	34	31	30	1
โรงฆ่าเป็ด	4	4	4	0
โรงตัดแต่งสัตว์ปีก	16	6	5	6
โรงฆ่าสุกร	14	6	2	4
โรงตัดแต่งสุกร	1	1	1	0
โรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์	112	67	65	2

ที่มา : สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์, 2568

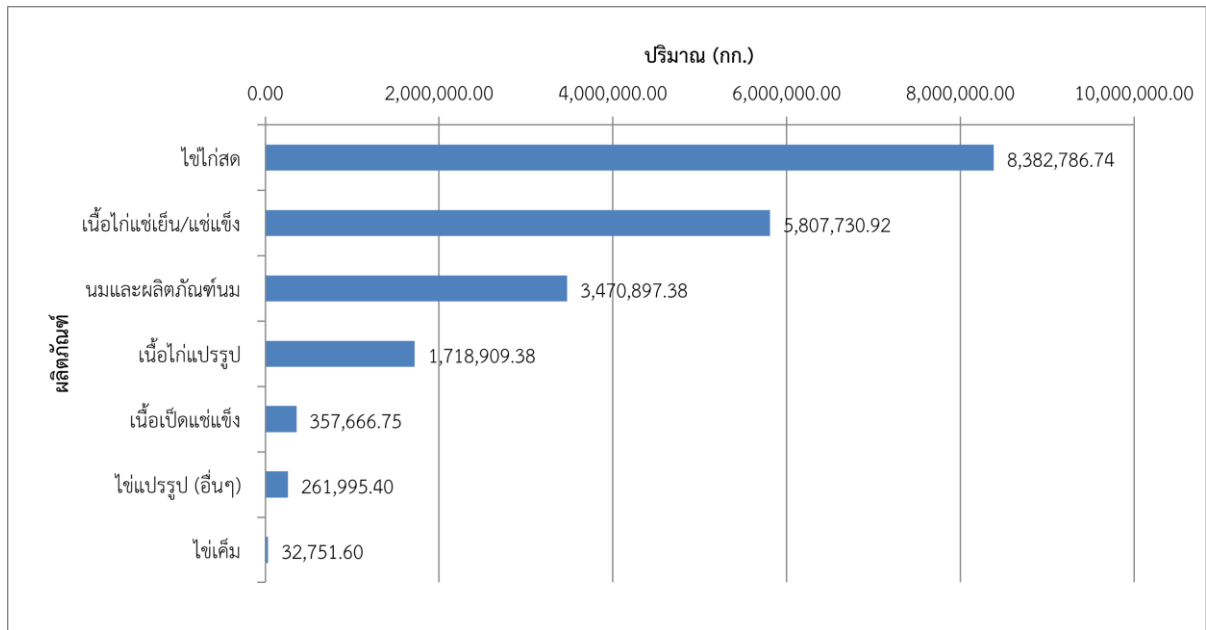
หมายเหตุ : SFA ให้การรับรองขึ้นทะเบียนโรงฆ่าสุกรและโรงตัดแต่งสุกรเป็นสถานประกอบการเพื่อผลิตเนื้อสุกรส่งให้โรงงานแปรรูปสุกรเพื่อส่งออกสิงคโปร์

ตารางที่ 10 แสดงจำนวนสถานประกอบการที่มีความประสงค์ขอรับรองเพื่อส่งออกไข่สดและไข่แปรรูปไปสิงคโปร์

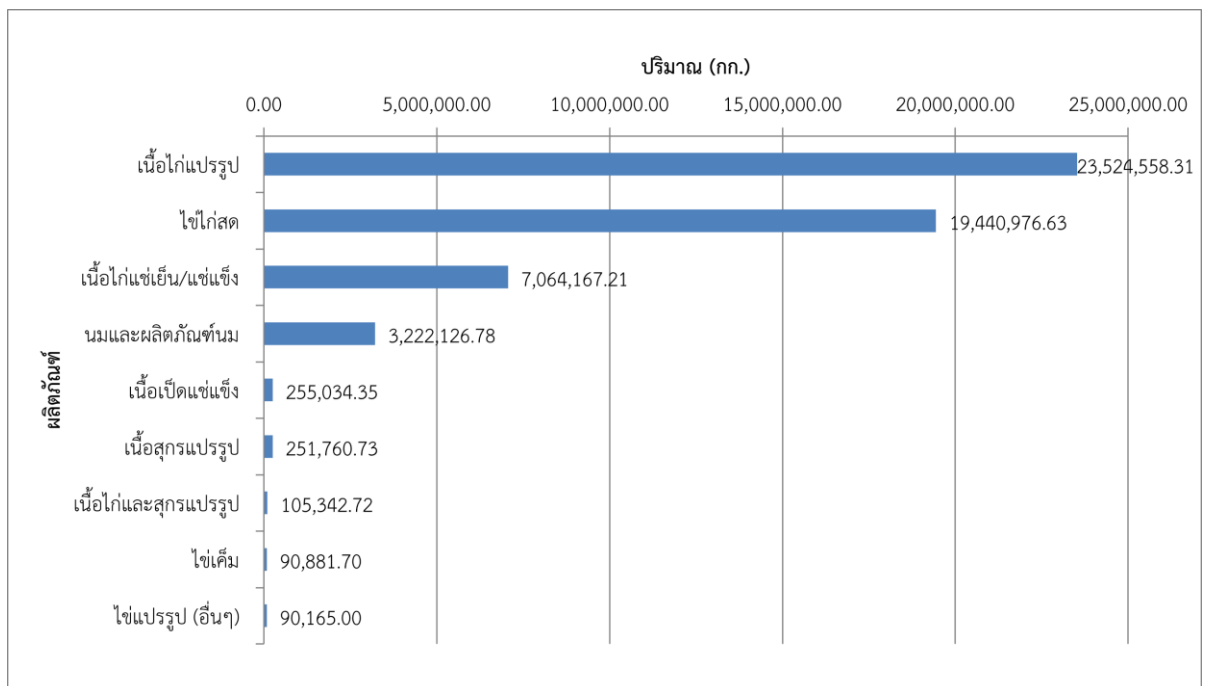
ประเภท	จำนวนสถานประกอบการ			
	ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์	ประสงค์ขอขึ้นทะเบียน SFA	ได้รับการขึ้นทะเบียนจาก SFA	รอตรวจประเมิน/ผลการพิจารณา
ไข่สดและไข่แปรรูป				
โรงงานผลิตภัณฑ์ไข่	26	10	10	0
ฟาร์มไก่ไข่	1330	56	54	2
ฟาร์มไก่ไข่เลี้ยงแบบปล่อย	25	1	0	1
ฟาร์มนกกระทา	18	2	1	1

ที่มา : สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์, 2568

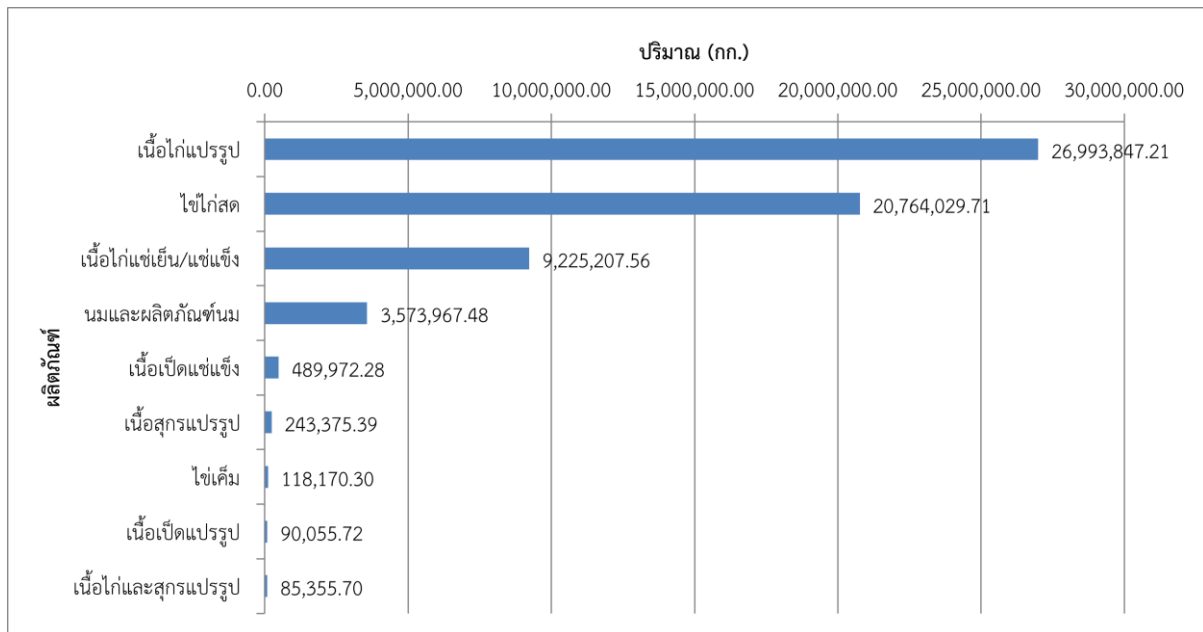
แผนภาพที่ 2 สถิติการส่งออกสินค้าสินค้าปศุสัตว์ไปยังสิงคโปร์ ปี 2565



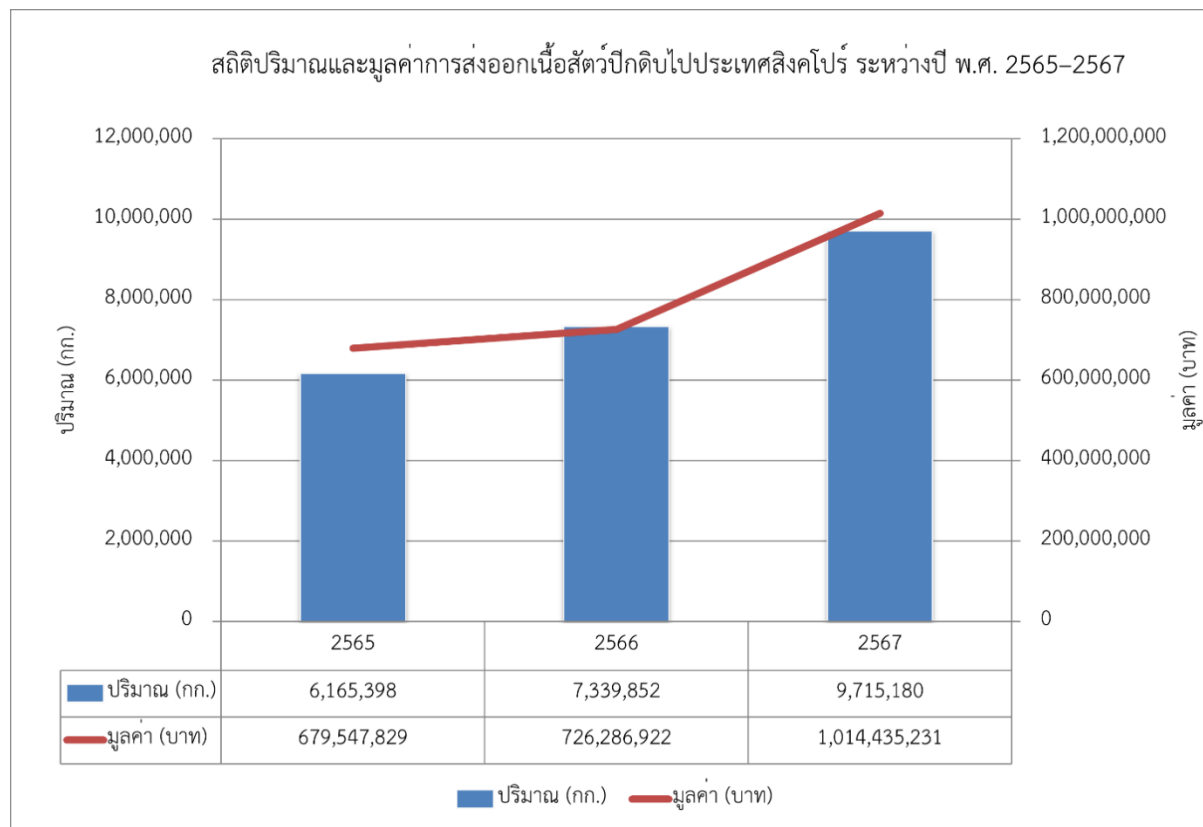
แผนภาพที่ 3 สถิติการส่งออกสินค้าสินค้าปศุสัตว์ไปยังสิงคโปร์ ปี 2566



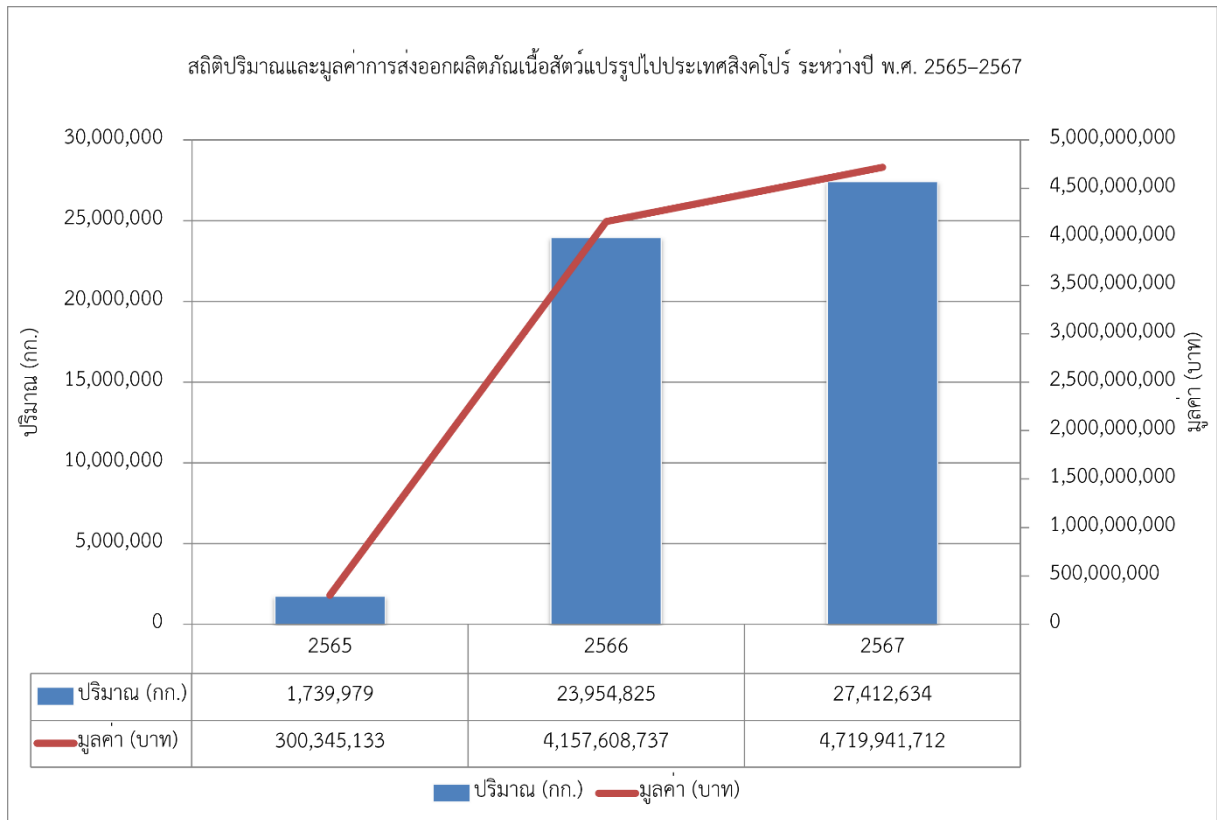
แผนภาพที่ 4 สถิติการส่งออกสินค้าสินค้าปศุสัตว์ไปยังสิงคโปร์ ปี 2567



แผนภาพที่ 5 สถิติปริมาณและมูลค่าการส่งออกเนื้อสัตว์ปีกดิบไปสิงคโปร์ ระหว่างปี พ.ศ. 2565-2567



แผนภาพที่ 6 สถิติปริมาณและมูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูปไปประเทศสิงคโปร์ ระหว่างปี พ.ศ. 2565-2567



แผนภาพที่ 7 สถิติปริมาณและมูลค่าการส่งออกไข่ไก่สดไปประเทศสิงคโปร์ ระหว่างปี พ.ศ. 2565-2567

