

เงื่อนไขการขึ้นทะเบียนบริษัทผู้ผลิตรังนกและผลิตภัณฑ์ของต่างประเทศเพื่อการนำเข้าและเช็คคลิสต์

เลขที่ขึ้นทะเบียน:

ชื่อบริษัท:

ที่อยู่บริษัท:

วันที่กรอกแบบฟอร์ม:

คำชี้แจงการกรอกแบบฟอร์ม:

1. อ้างอิงตาม Regulations on the Registration and Administration of Overseas Producers of Imported Food (ประกาศศุลกากรแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีนเลขที่ 248) ระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของประเทศ (ภูมิภาค) ของบริษัทผู้ผลิตรังนกและผลิตภัณฑ์ของต่างประเทศที่ประสงค์ยื่นขอขึ้นทะเบียนในจีนผ่านการตรวจสอบ ประเมินความเท่าเทียมจากสำนักงานศุลกากรแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน หน่วยงานกำกับดูแลภาครัฐของประเทศ (ภูมิภาค) ของบริษัทผู้ผลิตรังนกและผลิตภัณฑ์ของต่างประเทศอนุมัติการก่อสร้างของโรงงานและโรงงานอยู่ภายใต้การดูแลที่มีประสิทธิภาพของหน่วยงานกำกับดูแลภาครัฐ จัดสร้างระบบการป้องกันและการบริหารจัดการสุขอนามัย ความปลอดภัยอาหารที่มีประสิทธิภาพ ทำการผลิตและส่งออกที่ถูกต้องตามกฎหมายของประเทศ (ภูมิภาค) ที่บริษัทตั้งอยู่ รับประกันผลิตภัณฑ์อาหารที่ส่งออกมาয়สาธารณรัฐประชาชนจีนสอดคล้องกับกฎหมาย กฎระเบียบ มาตรฐานความปลอดภัยอาหารแห่งชาติที่เกี่ยวข้องของจีน สอดคล้องกับข้อกำหนดในพิธีสารว่าด้วยการตรวจสอบกักกันโรคที่เกี่ยวข้องที่ได้มีเจรจากลางระหว่างหน่วยงานกำกับภาครัฐของประเทศ (ภูมิภาค) ที่บริษัทตั้งอยู่กับสำนักงานศุลกากรแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน หน่วยงานกำกับดูแลภาครัฐของต่างประเทศที่กำกับดูแลบริษัทผู้ผลิตรังนกและผลิตภัณฑ์สามารถนำเข้าและหลักเกณฑ์ที่สำคัญ จุดสำคัญที่ต้องดำเนินการตรวจสอบที่ได้ระบุไว้ในเงื่อนไขการขึ้นทะเบียนบริษัทผู้ผลิตรังนกและผลิตภัณฑ์ของต่างประเทศเพื่อการนำเข้าและเช็คคลิสต์ฉบับนี้ไปใช้อ้างอิงในการตรวจประเมินบริษัทผู้ผลิตรังนกและผลิตภัณฑ์ในฐานะการตรวจสอบของทางการได้ ในขณะที่เดียวกันบริษัทผู้ผลิตรังนกและผลิตภัณฑ์ของต่างประเทศสามารถใช้เงื่อนไขและหลักเกณฑ์ที่สำคัญ ข้อกำหนดในการกรอกข้อมูลและเอกสารเพื่อการพิสูจน์ จุดสำคัญที่ต้องดำเนินการตรวจสอบที่ได้ระบุไว้ในเงื่อนไขการขึ้นทะเบียนบริษัทผู้ผลิตรังนกและผลิตภัณฑ์ของต่างประเทศเพื่อการนำเข้าและเช็คคลิสต์ฉบับนี้ไปใช้อ้างอิงในการตรวจสอบตนเอง และประเมินตนเองก่อนการขอขึ้นขึ้นทะเบียน

2. หน่วยงานกำกับดูแลภาครัฐของต่างประเทศและบริษัทผู้ผลิตรังนกและผลิตภัณฑ์ของต่างประเทศจะต้องประเมินความสอดคล้องตามความเป็นจริงโดยใช้เงื่อนไขการขึ้นทะเบียนบริษัทผู้ผลิตรังนกและผลิตภัณฑ์ของต่างประเทศเพื่อการนำเข้าและเช็คคลิสต์ฉบับนี้ในการตรวจประเมิน

3. เอกสารที่นำส่งจะต้องใช้ภาษาจีนหรือภาษาอังกฤษในการตอบข้อมูล เนื้อหาถูกต้องตามความเป็นความจริงและครบถ้วนสมบูรณ์ เอกสารแนบจะต้องมีการมีลำดับเลขที่กำกับให้เรียบร้อย เนื้อหาและลำดับของเลขที่เอกสารแนบจะต้องสอดคล้องกับเนื้อหาและลำดับของเลขที่รายการในช่องข้อกำหนดในการกรอกข้อมูลและเอกสารเพื่อการพิสูจน์ เอกสารเพื่อการพิสูจน์จะต้องมีการจัดทำสารบัญด้วย

รายการ	เงื่อนไขและหลักเกณฑ์ที่สำคัญ	ข้อกำหนดการกรอกข้อมูลและเอกสารเพื่อการพิสูจน์	จุดสำคัญที่ต้องดำเนินการตรวจสอบ	การประเมินความสอดคล้อง	หมายเหตุ
1. ข้อมูลพื้นฐานของบริษัท					
1.ข้อมูลพื้นฐานของบริษัท	<p>1. Regulations of the People’s Republic of China on the Registration and Administration of Overseas Manufacturers of Imported Food (GACC Announcement No.248) Article 4\5\7\8</p> <p>2. The Measures of the People’s Republic of China for the Administration of Import and Export Food Safety (GACC Announcement No.249) Article 18</p> <p>3. พิธีสารว่าด้วยข้อกำหนดการตรวจสอบกักกันโรคและสุขอนามัยสำหรับการนำเข้ารังนกและผลิตภัณฑ์ระหว่างสำนักงานศุลกากรแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีนและหน่วยงานกำกับภาครัฐของประเทศที่ขอยื่นสมัครขึ้นทะเบียนส่งออก</p>	1. กรอกแบบฟอร์มหนังสือขอขึ้นทะเบียนบริษัทผู้ผลิตรังนกและผลิตภัณฑ์ของต่างประเทศเพื่อการนำเข้า	<p>1. บริษัทจะต้องกรอกข้อมูลตามความเป็นจริง ข้อมูลพื้นฐานของบริษัทกับข้อมูลที่หน่วยงานกำกับภาครัฐนำส่งมาจะต้องสอดคล้องกัน ซึ่งจะต้องสอดคล้องกับกำลังการผลิตและแปรรูปจริง</p> <p>2. ทรัพยากรบุคคล (ทั้งของบริษัทและหน่วยงานภาครัฐ) จะต้องสอดคล้องกับข้อกำหนดการผลิตและแปรรูปของทางบริษัทและข้อกำหนดเรื่องการตรวจสอบ ควบคุมกักกันโรคของทางหน่วยงานภาครัฐ</p> <p>3. รังนกที่ประสงค์จะส่งออกมาจีน จะต้องสอดคล้องกับขอบข่ายสินค้าที่กำหนดไว้ในพิธีสาร</p> <p>4. บรรจุภัณฑ์และฉลากจะต้องสอดคล้องกับพิธีสารของทั้งสองฝ่ายและข้อกำหนดของนานาชาติ</p>	<input type="checkbox"/> สอดคล้อง <input type="checkbox"/> ไม่สอดคล้อง	

2. ตำแหน่งที่ตั้ง แผนผังห้องปฏิบัติงานและอาคารเครื่องจักรและอุปกรณ์เครื่องมือของบริษัท					
2.1 สิ่งแวดล้อมโดยรอบที่บริษัทตั้งอยู่	National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for food production (GB14881) Article 3	2.1 นำส่งรูปภาพสิ่งแวดล้อมโดยรอบของที่ตั้งโรงงาน ระบุข้อมูลสิ่งแวดล้อมโดยรอบ (เขตเมือง เขตชานเมือง เขตอุตสาหกรรม เขตเกษตรกรรม และเขตพักอาศัย)	บริเวณโดยรอบของโรงงานจะต้องไม่มีแหล่งกำเนิดของสิ่งปนเปื้อน	<input type="checkbox"/> สอดคล้อง <input type="checkbox"/> ไม่สอดคล้อง	
2.2 แผนผัง (layout) ของบริษัท	National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for food production (GB14881) Article 4.1	2.2 นำส่งแผนผัง (layout) ของห้องปฏิบัติงานของบริษัท (ระบุขอบเขตโซนพื้นที่ทำงานต่างๆ และใช้ลูกศรสีต่างๆ ระบุทิศทางการเดินของพนักงานและการเคลื่อนย้ายสินค้า ระบุโซนพื้นที่การวางของเสีย/สิ่งปฏิกูล)	แผนผังของห้องปฏิบัติงานเหมาะสมถูกต้องตามหลักการ หลีกเลี่ยงการปนเปื้อนข้ามของช่องทางเดินพนักงานและช่องทางการลำเลียงสิ่งของ	<input type="checkbox"/> สอดคล้อง <input type="checkbox"/> ไม่สอดคล้อง	
2.3 เครื่องจักรอุปกรณ์ในการผลิต	1. National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for food production (GB14881) Article 5.2 2. พิธีสารว่าด้วยข้อกำหนดการตรวจสอบกักกันโรคและสุขอนามัยสำหรับการนำเข้ารังนกและผลิตภัณฑ์ระหว่างสำนักงานศุลกากรแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีนและหน่วยงานกำกับภาครัฐของประเทศที่ขอยื่นสมัครขึ้นทะเบียนส่งออก	2.3.1 นำส่งรายการเครื่องจักรอุปกรณ์ในกระบวนการผลิตที่สำคัญ 2.3.2 นำส่งรูปภาพเครื่องจักรที่ใช้ในกรรมวิธีการจัดการด้วยความร้อน (heat treatment) และรายงานการทดสอบ	1. บริษัทจะต้องติดตั้งเครื่องจักรและอุปกรณ์เครื่องมือการผลิตที่สอดคล้องกับกำลังการผลิต 2. บริษัทแปรรูปผลิตภัณฑ์รังนกส่งออกจีนที่มาจากโซนพื้นที่ใช้หวัดนกระบาดมีเครื่องจักร heat treatment ที่สอดคล้องกัน ผลิตภัณฑ์รังนกส่งออกจีนจะต้องได้รับการจัดการด้วยความร้อนที่มีประสิทธิภาพสำหรับการฆ่าไวรัสใช้หวัดนกที่อุณหภูมิใจกลางไม่ต่ำกว่า 70 °C ให้ความร้อนอย่างน้อย 3.5 วินาที	<input type="checkbox"/> สอดคล้อง <input type="checkbox"/> ไม่สอดคล้อง	

3. การจัดเตรียมน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิต					
3.1 การควบคุมคุณภาพน้ำใช้ที่ใช้ในกระบวนการผลิต	1. National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for food production (GB14881) Article 5.1.1 5.1.2 2. National Food Safety Standards - Hygienic Standard for drinking water (GB 5749)	3.1 หากทางบริษัทมีแหล่งน้ำของตนเอง ขอให้ชี้แจงมาตรการควบคุมคุณภาพน้ำที่เกี่ยวข้องและนำเสนอรายงานการตรวจสอบคุณภาพน้ำใช้ที่ใช้ในกระบวนการผลิตครั้งล่าสุด (หากมีแหล่งน้ำของตนเอง)	Chlorination treatment ปริมาณคลอรีนจะต้องสอดคล้องกับข้อกำหนดของมาตรฐาน Hygienic standard for drinking water (GB 5749) หากไม่มีการเติมคลอรีน บริษัทจะต้องรับประกันว่าคุณภาพของน้ำสอดคล้องกับข้อกำหนดของมาตรฐาน Hygienic standard for drinking water (GB 5749)	<input type="checkbox"/> สอดคล้อง <input type="checkbox"/> ไม่สอดคล้อง	
4. แหล่งที่มาวัตถุดิบ					
4.1 แหล่งที่มาวัตถุดิบรังก	พิธีสารว่าด้วยข้อกำหนดการตรวจสอบกักกันโรคและสุขอนามัยสำหรับการนำเข้ารังกและผลิตภัณฑ์ระหว่างสำนักงานศุลกากรแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีนและหน่วยงานกำกับภาครัฐของประเทศที่ขอยื่นสมัครขึ้นทะเบียนส่งออก	4.1.1 นำส่งรายชื่อบ้านของนก (ถ้า) ที่เป็นแหล่งที่มาของวัตถุดิบ (รวมถึงเลขที่ขึ้นทะเบียนปริมาณอุปทานของรังก) 4.1.2 สำหรับวัตถุดิบรังกที่มาจากประเทศที่สาม ให้นำส่งรายชื่อบ้านของนก (ถ้า) และเลขที่ขึ้นทะเบียนที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากหน่วยงานกำกับภาครัฐของประเทศที่สาม)	บ้านของนก (ถ้า) ของผลิตภัณฑ์รังกที่ส่งออกมาย้งเงินจะต้องได้รับการขึ้นทะเบียนจากหน่วยงานกำกับภาครัฐและแจ้งบันทึกกับฝ่ายเงิน	<input type="checkbox"/> สอดคล้อง <input type="checkbox"/> ไม่สอดคล้อง	
4.2 การตรวจรับวัตถุดิบ	National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for food production (GB14881) Article 7.1 7.2	4.2 นำส่งระบบการตรวจรับวัตถุดิบ	ในกระบวนการการผลิตรังก การตรวจรับวัตถุดิบถือเป็นขั้นตอนที่สำคัญยิ่ง การใช้วัตถุดิบในกระบวนการผลิตจะต้องสอดคล้องกับข้อกำหนดระเบียบสุขอนามัย	<input type="checkbox"/> สอดคล้อง <input type="checkbox"/> ไม่สอดคล้อง	

5. การควบคุมกระบวนการการแปรรูป

<p>5.1 กรรมวิธีที่สำคัญในกระบวนการการแปรรูปและการควบคุมกรรมวิธีดังกล่าว</p>	<p>1. National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for food production (GB14881) Article 8</p> <p>2. ระเบียบข้อบังคับเรื่องการจัดการด้วยความร้อนที่กำหนดไว้ในพิธีสารว่าด้วยข้อกำหนดการตรวจสอบกักกันโรคและสุขอนามัยสำหรับการนำเข้ารังนกและผลิตภัณฑ์ระหว่างสำนักงานศุลกากรแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีนและหน่วยงานกำกับภาครัฐของประเทศที่ขอยื่นสมัครขึ้นทะเบียนส่งออก</p>	<p>5.1.1 นำส่งผังกระบวนการผลิตสินค้า (flow chart)</p> <p>5.1.2 นำส่งเอกสารคู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP) ของกรรมวิธีการล้าง กรรมวิธีการทำให้แห้ง</p> <p>5.1.3 นำส่งขั้นตอนการปฏิบัติงานกรรมวิธีการจัดการด้วยความร้อน (ในกรณีที่มีการใช้ความร้อน)</p>	<p>1. ผังกระบวนการผลิตสินค้าจะต้องถูกต้อง สมเหตุสมผล</p> <p>2. กรรมวิธีที่สำคัญที่ส่งผลต่อสุขอนามัยความปลอดภัยของรังนกจะต้องมีการกำหนด ระเบียบการปฏิบัติงานที่ชัดเจน เพื่อรับประกันว่ามีการควบคุมอย่างมีประสิทธิภาพ สามารถปรับแก้เมื่อค่าควบคุมเบี่ยงเบนไปจากมาตรฐานได้อย่างทันทั่วทั้งที่ ปรับแก้จุดบกพร่องอยู่เสมอ และมีการจดบันทึกที่เกี่ยวข้อง</p> <p>3. กรรมวิธีการล้างทำความสะอาดจะต้องครอบคลุมถึงระยะเวลาและความถี่ในการแช่น้ำ (soaking) ที่เพียงพอ เพื่อเป็นการรับประกันว่าปริมาณสารไนโตรทีนในรังนกสำเร็จรูปไม่เกินค่ามาตรฐานที่กำหนด</p> <p>4. กรรมวิธีการทำให้แห้งจะต้องมีการควบคุมเวลาและอุณหภูมิของการทำให้แห้ง</p>	<p><input type="checkbox"/> สอดคล้อง</p> <p><input type="checkbox"/> ไม่สอดคล้อง</p>	
<p>5.2 การควบคุมการตรวจสอบด้วยตนเอง</p>	<p>1. National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for food production (GB14881) Article 9</p>	<p>5.2.1 กรณีบริษัทมีห้องปฏิบัติการของตนเอง ขอให้นำเสนอเอกสารรับรองคุณสมบัติและความสามารถของห้องปฏิบัติการ ในกรณีที่ใช้บริการห้องปฏิบัติการของหน่วยงานที่สาม ขอให้นำเสนอเอกสารรับรองคุณสมบัติของห้องปฏิบัติการนั้น</p> <p>5.2.2 นำส่งแผนการเฝ้าระวังของบริษัท ครอบคลุมรายการที่ตรวจสอบ ความถี่ เกณฑ์</p>	<p>บริษัทจะต้องจัดสร้างแผนการควบคุมการตรวจสอบด้วยตนเอง การเก็บตัวอย่างเพื่อการตรวจสอบของวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ การตรวจสอบและมาตรฐาน/เกณฑ์การพิจารณาจะต้องสอดคล้องกับข้อกำหนดของจีน เพื่อรับประกันสุขอนามัยความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์</p>	<p><input type="checkbox"/> สอดคล้อง</p> <p><input type="checkbox"/> ไม่สอดคล้อง</p>	

		<p>มาตรฐาน มาตรการการจัดการสินค้าที่มีได้มาตรฐาน เป็นต้น</p> <p>5.2.3 นำส่งผลการทดสอบสารไนโตรท์ ปริมาณไนโตรท์ในผลิตภัณฑ์หลังจากเก็บรักษาสินค้าไว้ 6 เดือน 1 ปีและ 2 ปี (ถ้ามี)</p>			
6. การจัดการสารปรุงแต่งอาหารและวัสดุบรรจุภัณฑ์					
6.1 การควบคุมสารปรุงแต่งอาหาร	<p>1. National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for food production (GB14881) Article 7.3</p> <p>2. National Food Safety Standards-Standards for Use of Food Additives (GB2760)</p>	6.1 นำส่งรายชื่อและปริมาณการใช้สารปรุงแต่งอาหาร (ในกรณีที่มีการใช้สารปรุงแต่งอาหาร)	บริษัทจะต้องจัดทำกระบวนการควบคุมสารปรุงแต่งอาหาร การใช้สารปรุงแต่งอาหาร จะต้องสอดคล้องกับข้อกำหนด GB2760	<input type="checkbox"/> สอดคล้อง <input type="checkbox"/> ไม่สอดคล้อง	
6.2 การจัดการและการเก็บรักษาวัสดุบรรจุภัณฑ์ภายในและภายนอก	<p>1. Hygienic standards for uses of additives in food containers and packaging materials (GB9685)</p> <p>2. ระเบียบข้อบังคับเรื่องบรรจุภัณฑ์ที่กำหนดไว้ในพิธีสารว่าด้วยข้อกำหนดการตรวจสอบกักกันโรคและสุขอนามัยสำหรับการนำเข้า รังนกและผลิตภัณฑ์ระหว่างสำนักงานศุลกากรแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีนและหน่วยงานกำกับภาครัฐของประเทศที่ขอยื่นสมัคร ขึ้นทะเบียนส่งออก</p>	6.2 นำส่งรายการวัสดุบรรจุภัณฑ์และเอกสารหลักฐานที่พิสูจน์ได้ว่าวัสดุบรรจุภัณฑ์ทั้งภายในและภายนอกเหมาะสมกับการบรรจุรังนก	ผลิตภัณฑ์รังนกที่ส่งออกจีนจะต้องใช้วัสดุบรรจุภัณฑ์ที่ใหม่ สะอาด สอดคล้องกับมาตรฐานสุขอนามัยนานาชาติและมาตรฐานความปลอดภัยอาหารแห่งชาติจีน	<input type="checkbox"/> สอดคล้อง <input type="checkbox"/> ไม่สอดคล้อง	

7. การบริหารจัดการและการอบรมพนักงาน					
7.1 สุขภาพและคุณสมบัติของพนักงาน	1. The Food Safety Law of the People's Republic of China Article 45 2. National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for food production (GB14881) Article 6.3.1	7.1 นำส่งข้อกำหนดการบริหารจัดการด้านสุขภาพและข้อกำหนดการตรวจสอบสุขภาพของพนักงานก่อนรับพนักงานเข้าทำงาน	ก่อนรับพนักงานเข้าทำงานจะต้องให้พนักงานมีการตรวจสอบสุขภาพก่อนและพิสูจน์ได้ว่าพนักงานเหมาะสมกับการทำงานในบริษัทผลิตอาหาร พนักงานที่ทำการแปรรูปอาหารจะต้องมีการตรวจสอบสุขภาพเป็นประจำ ได้รับความคุ้มครองสุขภาพ สุ่มตรวจบันทึกที่เกี่ยวข้อง	<input type="checkbox"/> สอดคล้อง <input type="checkbox"/> ไม่สอดคล้อง	
7.2 การอบรมพนักงาน	National Food Safety Standards-General Hygienic Standard for food production (GB14881) Article 12	7.2 นำส่งแผนการอบรมพนักงานประจำปี ที่ครอบคลุมถึงเนื้อหาการอบรม ผลสอบ/ทดสอบในการอบรม และบันทึกการอบรม	เนื้อหาการอบรมจะต้องครอบคลุมเนื้อหาในพิธีสารว่าด้วยการตรวจโรคและกักกันรังนกส่งออกจีน และกฎหมาย มาตรฐานของจีน	<input type="checkbox"/> สอดคล้อง <input type="checkbox"/> ไม่สอดคล้อง	
8. การตรวจสอบย้อนกลับและการเรียกคืนผลิตภัณฑ์					
8.1 ระบบการตรวจสอบย้อนกลับและการเรียกคืนผลิตภัณฑ์	1. The Food Safety Law of the People's Republic of China Article 42 2. ระเบียบข้อบังคับเรื่องการตรวจสอบย้อนกลับและการเรียกคืนผลิตภัณฑ์ที่กำหนดไว้ในพิธีสารว่าด้วยข้อกำหนดการตรวจสอบกักกันโรคและสุขอนามัยสำหรับการนำเข้ารังนกและผลิตภัณฑ์ระหว่างสำนักงานศุลกากรแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีนและหน่วยงานกำกับภาครัฐของประเทศที่ขอขึ้นสมัครขึ้นทะเบียนส่งออก	8.1 อธิบายกระบวนการตรวจสอบย้อนกลับผลิตภัณฑ์อย่างคร่าวๆ โดยขอให้ใช้หมายเลขชุดการผลิตสินค้าสำเร็จรูป (batch number) เป็นตัวอย่าง ชี้แจงว่าสามารถสอบย้อนกลับจากสินค้าสำเร็จรูปไปยังบ้านของนก (ถ้า) ที่เกี่ยวข้องได้อย่างไร	จัดทำระบบการตรวจสอบย้อนกลับผลิตภัณฑ์และนำไปปฏิบัติอย่างมีประสิทธิภาพ มีการบันทึกอย่างถูกต้องแม่นยำ และการจัดการข้อมูลความปลอดภัยของอาหาร ชุดการผลิต (batch) และฉลากสินค้า ที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่การผลิต ผลิตภัณฑ์รังนกที่ส่งออกจีนจะต้องสามารถระบุแหล่งที่มาของบ้านนก (ถ้า) ในระหว่างกระบวนการผลิตและบรรจุภัณฑ์สินค้าได้	<input type="checkbox"/> สอดคล้อง <input type="checkbox"/> ไม่สอดคล้อง	

9. Declaration

<p>9.1 Declaration ของบริษัท</p>		<p>9.1 กรอกแบบฟอร์มหนังสือ สมัครขอขึ้นทะเบียนเป็นผู้ส่งออก รังนกและผลิตภัณฑ์สำหรับบริษัท ต่างประเทศ</p>	<p>จะต้องมีการลงนามของผู้แทนทางกฎหมาย และประทับตราของบริษัท</p>	<p><input type="checkbox"/> สอดคล้อง <input type="checkbox"/> ไม่สอดคล้อง</p>	
<p>9.2 การยืนยันจากสัตว แพทย์ของหน่วยงานกำกับ ภาครัฐ</p>		<p>9.2 กรอกแบบฟอร์มหนังสือ สมัครขอขึ้นทะเบียนเป็นผู้ส่งออก รังนกและผลิตภัณฑ์สำหรับบริษัท ต่างประเทศ</p>	<p>จะต้องมีการลงนามของสัตวแพทย์จาก หน่วยงานกำกับภาครัฐและประทับตราของ หน่วยงานกำกับภาครัฐ</p>	<p><input type="checkbox"/> สอดคล้อง <input type="checkbox"/> ไม่สอดคล้อง</p>	