



# Food Import to Singapore

## ข้อกำหนดการนำเข้าสินค้าปศุสัตว์ของประเทศสิงคโปร์

กุศลสิน ก้องกิติกุล  
นายสัตวแพทย์ชำนาญการ

กลุ่มตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์  
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์



# การนำเข้าและการขายอาหารของสิงคโปร์

อยู่ภายใต้กฎระเบียบด้านอาหาร

ภายใต้หน่วยงาน Singapore Food Agency (SFA)



## ขั้นตอนการนำเข้าอาหารของผู้นำเข้า

- ตรวจสอบประเภทของอาหารที่จะนำเข้า
- ยื่นขอใบอนุญาตผู้ค้าหรือขึ้นทะเบียนกับ SFA
- ปฏิบัติตามข้อกำหนดกฎหมายอาหารสิงคโปร์และข้อกำหนด

แต่และประเภทสินค้า

- ปฏิบัติตามข้อกำหนดกฎระเบียบฉลากอาหารของ SFA
- ยื่นขอ import permit
- ลงทะเบียนขอรับการตรวจสอบอาหารนำเข้า



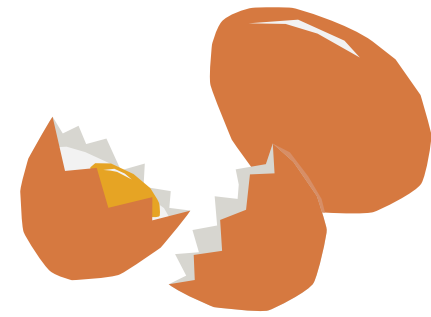
A Guide to Food Labelling and Advertising



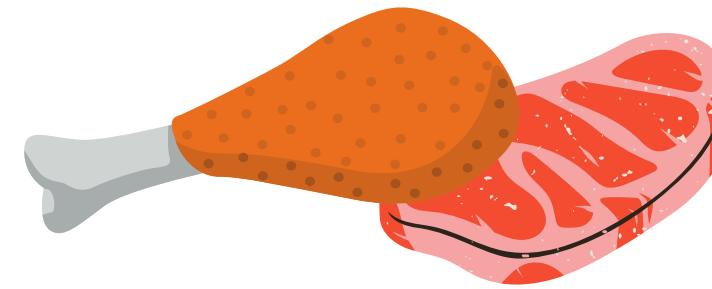
# การจำแนกประเภททั่วไปของ อาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร



ผลิตภัณฑ์ไข่แปรรูป



ไข่สด

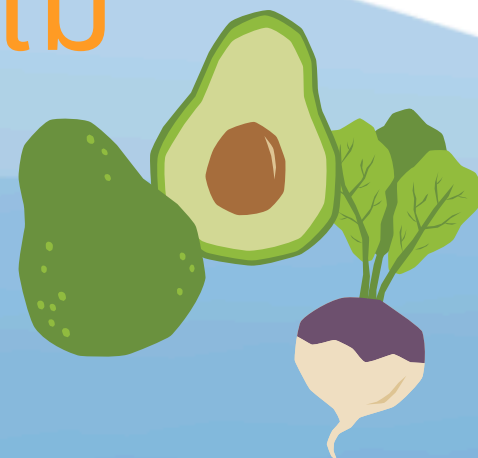


เนื้อสัตว์และ  
ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

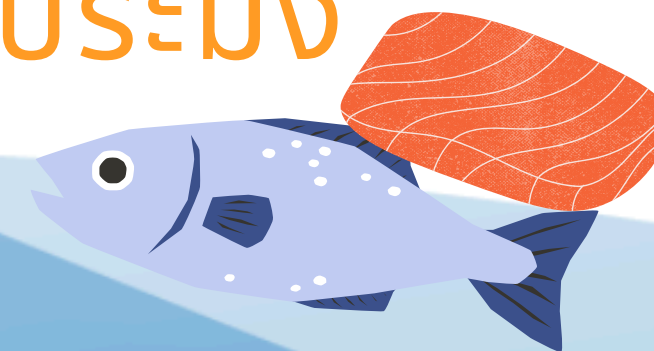


อาหารแปรรูป  
อื่นๆ

ผักผลไม้



ประมง





# การขอรับรองโรงงานผู้ผลิตเพื่อส่งออกสินค้าปศุสัตว์

- เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ (Meat and meat products)  
ที่จะส่งออกไปยังสิงคโปร์จะต้องมาจากแหล่งผลิตที่ได้รับการรับรองจาก SFA
- การขอการรับรองจะต้องยื่นผ่านหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศผู้ส่งออก
- เกณฑ์การรับรองฟาร์มและสถานประกอบการในต่างประเทศมีดังนี้  
(ฟาร์ม/สถานประกอบการควรปฏิบัติตามเกณฑ์ที่เกี่ยวข้องก่อนยื่นขอการรับรอง)
  - accreditation criteria-farm
  - accreditation criteria-establishment
- ผลิตภัณฑ์ Processed food จะต้องมาจากสถานประกอบการที่ควบคุมโดย  
หน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศผู้ส่งออก ไม่จำเป็นต้องยื่นขอการรับรอง SFA



# MEAT & MEAT PRODUCTS

- เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ (รวมถึงน้ำมันและไขมันจากสัตว์) ที่มีเนื้อสัตว์มากกว่า 5% จะต้องได้รับการรับรอง 3 ระดับ
- สำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อวัวจะต้องได้รับรองทั้งหมดโดยไม่คำนึงถึงปริมาณเปอร์เซ็นต์
  1. Country/Region
  2. Establishments of approved countries or regions
  3. Product from approved establishments

## Submit application to Competent Authority

- Slaughterhouse/Cutting Plant: SFA Form-SH
- Canning/Processing Plant\*: SFA Form-PP
- เนื้อดิบที่ใช้สำหรับการแปรรูปจะต้องได้รับจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการอนุมัติจาก SFA





# PRELISTING CONDITION

## 1. DLD สามารถเสนอชื่อโรงฆ่าสัตว์ปีก/โรงตัดแต่ง/โรงแปรรูป ที่จะขอรับรองเพื่อการส่งออกเนื้อสัตว์ปีกดิบ หรือ เนื้อสัตว์แปรรูป ไปสิงคโปร์

- DLD ตรวจสอบความสอดคล้องตามข้อกำหนดของ SFA และส่งหนังสือทางการแจ้งขอรับการรับรอง

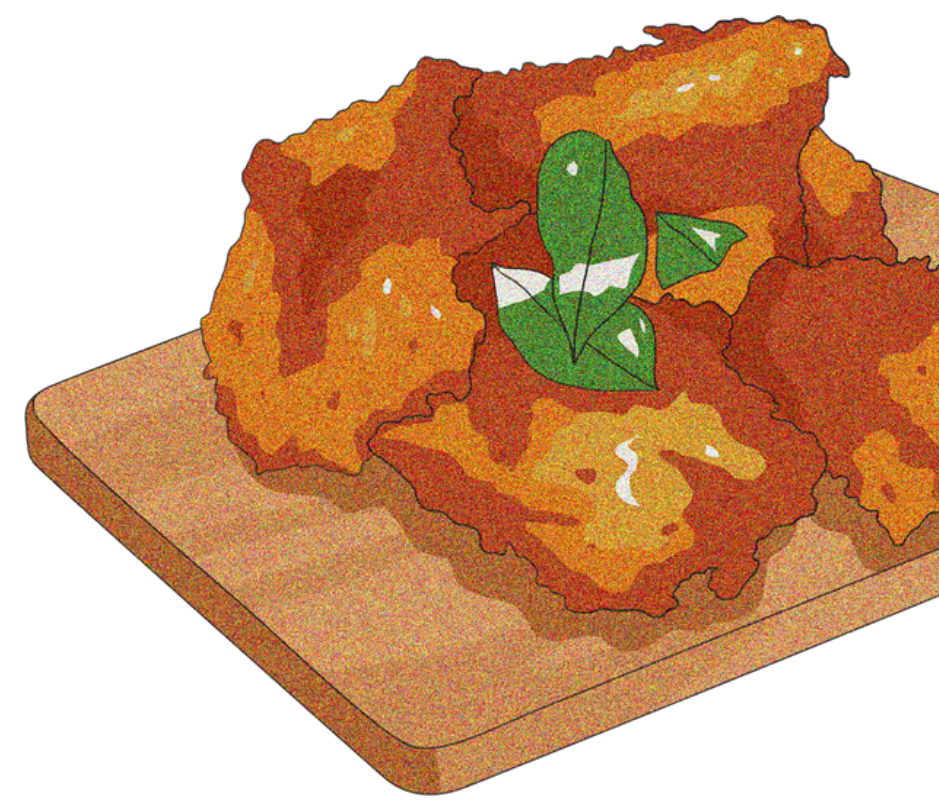
- Veterinary conditions for the importation of beef and beef products
- Veterinary conditions for the importation of pork and pork products
- Veterinary conditions for the importation of poultry and poultry products
- Additional Conditions for Chilled Meat Products.

## 2. ต้องมีรายละเอียดที่จัดส่งให้ SFA ดังนี้

- Establishment name
- Establishment number
- Establishment type (i.e. slaughterhouse/cutting plant/processing plant)
- Site address
- Contact details
- Products for export to Singapore.

In the case of processed meat products, kindly include:

- a. Photos of finished products with and without packaging
- b. Heat-processing conditions (core temperature achieved and holding duration at which core temperature is maintained)



## เนื้อสัตว์แปรรูป

- ผลิตภัณฑ์สัตว์ปีกผ่านกรรมวิธีทางความร้อนที่เพียงพอต่อการยับยั้งเชื้อไวรัสไข้หวัดนกตามแนวทางของ OIE (70.0 °C 3.5 วินาที)
- ผลิตภัณฑ์สุกรผ่านกรรมวิธีทางความร้อนที่เพียงพอต่อการยับยั้งไวรัส FMD ตามแนวทางของ (WOAH 70°C อย่างน้อย 30 นาที)
- เนื้อดิบที่ใช้สำหรับนำมาแปรรูปได้รับจากโรงฆ่าสัตว์จาก โรงงานที่ SFA รับรอง



# ผลิตภัณฑ์ไข่แปรรูป

- แหล่งที่มาจากฟาร์ม GAP

- นำเข้าจากโรงงานที่ SFA รับรอง

- accreditation criteria-establishment
- Egg Processing Plant
- Salted and Preserved Egg

- ตรงตามเงื่อนไขทางสัตวแพทย์ที่ SFA กำหนด

- Veterinary conditions for the importation of egg products

- ออกหนังสือรับรองสุขอนามัยจากกรมปศุสัตว์

- ไข่เค็ม ไข่เยี่ยวม้า
- ไข่เหลว ไข่ผง
- ไข่สุกทั้งฟอง (เช่น ไข่ต้ม ไข่เจียว)

การขึ้นทะเบียนโรงงาน  
ส่ง application ให้ SFA พิจารณา  
เดินทางมาตรวจ onsite





# ผลิตภัณฑ์ไข่แปรรูป

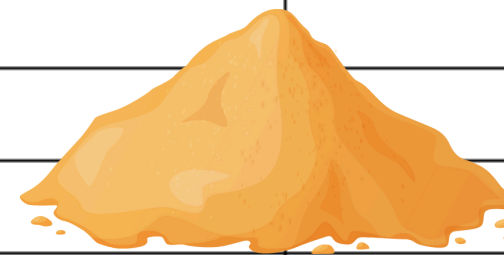
- ผลิตภัณฑ์ได้รับความร้อนและไม่มีจุลินทรีย์ก่อโรค โดยเฉพาะเชื้อ Salmonella
- สินค้าผ่านกรรมวิธีทางความร้อนที่เพียงพอสำหรับการยับยั้งเชื้อไวรัสไข้หวัดนกตามแนวทางของ OIE

Article 10.4.23.

## Procedures for the inactivation of high pathogenicity avian influenza viruses in egg products from poultry

The following time/temperature combinations are suitable for the inactivation of high pathogenicity avian influenza viruses present in egg products:

	Core temperature (°C)	Time
Whole egg	60	188 seconds
Whole egg blends	60	188 seconds
Whole egg blends	61.1	94 seconds
Liquid egg white	55.6	870 seconds
Liquid egg white	56.7	232 seconds
Plain or pure egg yolk	60	288 seconds
10% salted yolk	62.2	138 seconds
Dried egg white	67	20 hours
Dried egg white	54.4	50.4 hours
Dried egg white	51.7	73.2 hours



These time/temperature combinations are indicative of a range that achieves a 7-log<sub>10</sub> reduction of avian influenza virus infectivity. These are examples for a variety of egg products but, when supported by scientific evidence, variations of these time/temperature combinations may be used, and they may be used for other egg products, if they achieve equivalent inactivation of the virus.



# ไข่สด

- ไข่ต้องมาจากฟาร์มที่ได้รับรองขึ้นลิสต์กับ SFA
  - Accreditation of Poultry Layer Farm
  - Table Eggs
  - Pasteurised Shell Eggs
- ตรงตามเงื่อนไขทางสัตวแพทย์ที่ SFA กำหนด
  - Veterinary conditions for importation of table eggs
  - Veterinary conditions for the importation of pasteurised shell eggs
- ออกหนังสือรับรองสุขอนามัยจากกรมปศุสัตว์

- ไข่ไก่สด
- ไข่นกกระทาสด

**ฟาร์มปลอด Salmonella Enteritidis**



## processed food

- นมสดพาสเจอร์ไรส์
- ขนมไหว้พระจันทร์
- ซีเรียลสำหรับการกและอาหารสำหรับการก

- ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีเนื้อสัตว์น้อยกว่า 5%
- สถานประกอบการไม่จำเป็นต้องได้รับการรับรองจาก SFA
- โรงงานได้รับการรับรองจากหน่วยงานผู้มีอำนาจภาครัฐ (CA)
- ผลิตภัณฑ์ยังคงต้องได้รับการอนุมัติจาก SFA ก่อนส่งออก
- ตรงตามเงื่อนไขทางสัตวแพทย์ที่ SFA กำหนด
- ส่งเอกสารผ่านแบบฟอร์มออนไลน์ของ SFA
- ออกหนังสือรับรองสุขอนามัยจากกรมปศุสัตว์



# กฎหมายอาหารที่เกี่ยวข้อง

- Conditions related to Food Additives & Ingredients
  - FOOD ADDITIVES PERMITTED UNDER THE SINGAPORE FOOD REGULATIONS
- Meat and Meat product
  - Wholesome Meat and Fish Act 1999
  - Sale of Food Act
- Fresh eggs / Processed eggs
  - Animal and Birds Act
  - Sale of Food Act
- Processed food
  - Sale of Food Act





# FOOD SAFETY REGULATORY LIMITS

## Limits for contaminants In Food

<https://www.sfa.gov.sg/food-information/regulatory-limits/limits-for-incidental-constituents-in-food>

- Microbiological standards
  - Ready-to-eat food
  - Non-ready-to-eat food
- Heavy metals
- Mycotoxins and Marine biotoxins
- Veterinary drug residues
- Pesticide residues
  - (i) Singapore's regulatory limits
  - (ii) Codex MRLs (if there are no regulatory limits specified under i)
- Other incidental constituents



FOOD IMPORT  
TO SINGAPORE  
SAFE FOOD FOR  
ALL  
THANK YOU

