

แนวทางการรับรองสถานประกอบการผลิต
เนื้อสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุก และ
เนื้อสัตว์ปีกคั่วแปรรูปปรุงสุกเพื่อการส่งออก
ประเทศญี่ปุ่น



วรามล ใช้พานิช
จารุวดี เปรมฤดี
กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์

คำนำ

ประเทศญี่ปุ่น เป็นประเทศที่มีการนำเข้าผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีกเพื่อบริโภคภายในประเทศเป็นอันดับ 1 ของโลก และเป็นผู้นำเข้าเนื้อสุกร และเนื้อโคเป็นอันดับ 2 ของโลก ประเทศญี่ปุ่นจึงเป็นประเทศคู่ค้าที่สำคัญของประเทศไทย ที่เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ และผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง ควรปฏิบัติตามกฎระเบียบ และข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องในการผลิตสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออกได้อย่างถูกต้อง จะยิ่งช่วยเพิ่มความเชื่อมั่นให้กับประเทศคู่ค้าได้

ผู้จัดทำจึงได้รวบรวมแนวทางการรับรองสถานประกอบการผลิตเนื้อสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุกและเนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุกเพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่น เพื่อให้ผู้ประกอบการ ได้ศึกษาข้อมูล และปรับใช้ในการปฏิบัติงาน ตลอดจนเป็นแนวทางการปฏิบัติงานแก่สัตวแพทย์ประจำโรงงาน ผู้ตรวจประเมินเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ เพื่อศึกษาขั้นตอนการดำเนินการ และสามารถให้คำปรึกษา ดำเนินการ และตรวจสอบข้อมูลได้อย่างถูกต้อง นอกจากนี้ยังทำระบบ hyperlink แบบแหล่งที่มาในแต่ละหัวข้อให้ผู้สนใจ สามารถสืบค้นรายละเอียดเพิ่มเติมในแต่ละแหล่งที่มาผ่านทางอินเทอร์เน็ต ที่ผู้จัดทำได้แปลและเรียบเรียงจากภาษาอังกฤษและภาษาญี่ปุ่น เพื่อความเข้าใจในข้อมูลเพิ่มเติม และติดตามการเปลี่ยนแปลงข้อมูลที่ทันสมัยจากแหล่งที่มา

ผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่า แนวทางการรับรองสถานประกอบการผลิตเนื้อสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุกและเนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุกเพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่นเล่มนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่สนใจทุกท่าน

วรามล ไขพานิช

จารุวดี เปรมฤดี

พฤษภาคม 2567

สารบัญ

นิยาม.....	2
ขั้นตอนการขอรับรองเป็นสถานประกอบการผลิตเนื้อสัตว์เพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่น จากกรมปศุสัตว์.....	5
ขั้นตอนการขอขึ้นทะเบียนอยู่ในบัญชีรายชื่อสถานประกอบการผู้ผลิตเนื้อสัตว์เพื่อการส่งออก ประเทศญี่ปุ่น จากทางการญี่ปุ่น	11
1. การขึ้นทะเบียนเป็นสถานประกอบการผลิตเนื้อสัตว์ปีก (F16) เพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่น.....	11
2. การขึ้นทะเบียนเป็นสถานประกอบการผลิตเนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุก (F10) เพื่อการส่งออกประเทศ ญี่ปุ่น.....	12
3. การขึ้นทะเบียนเป็นสถานประกอบการผลิตเนื้อสัตว์กีบคู่แปรรูปปรุงสุก (F4) เพื่อการส่งออกประเทศ ญี่ปุ่น.....	13
4. การเปลี่ยนแปลงข้อมูลในบัญชีรายชื่อสถานประกอบการผู้ผลิตเนื้อสัตว์เพื่อการส่งออกประเทศ ญี่ปุ่น.....	14
กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่น	16
ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่น	21
1. ข้อกำหนดในสถานประกอบการผลิตเนื้อสัตว์ปีกจากประเทศไทยเพื่อการส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น (Animal Health Requirements for poultry meat etc. to be exported to Japan from Thailand)	21
2. ข้อกำหนดในสถานประกอบการผลิตเนื้อสัตว์ปีก และผลิตภัณฑ์สัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุกของประเทศไทย ส่งออกไปญี่ปุ่น (Animal health requirements for heat-processed poultry meat and poultry meat products to be exported from Thailand to Japan).....	23
3. ข้อกำหนดในสถานประกอบการผลิตเนื้อสัตว์กีบคู่และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์กีบคู่แปรรูปปรุงสุกเพื่อการ ส่งออกประเทศญี่ปุ่น Animal Health Requirements for heat-processed meat and its products derived from cloven-hoofed animals to be exported to Japan from Thailand	31
4. การปรับปรุงโครงสร้างอาคารผลิต (alterations).....	41
5. มาตรฐานการติดฉลาก Food Labeling Standard	45
6. Positive List System	49
8. Food Monitoring System.....	53
ขั้นตอนการส่งออกผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุก เนื้อสัตว์กีบคู่แปรรูปปรุงสุก.....	56
หน่วยงานของรัฐบาลญี่ปุ่นที่เกี่ยวข้องในการกำกับดูแลการนำเข้าอาหาร	63
หน่วยงานประสานงานด้านการส่งออกผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ของประเทศไทย	64

แนวทางในการเตรียมเอกสาร Application form for the designation of heat-processing facilities for meat and its products derived from cloven-hoofed animals และ Application form for the designation of heat-processing facilities for poultry meat and its products	65
แนวทางในการเตรียมความพร้อมเพื่อรับการตรวจประเมินจากคณะผู้ตรวจประเมินหน่วยงาน MAFF	67
ภาคผนวก	70
บรรณานุกรม.....	102

บทนำ

ประเทศญี่ปุ่น เป็นประเทศที่มีการนำเข้าผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีกเพื่อบริโภคภายในประเทศเป็นอันดับ 1 ของโลก และเป็นผู้นำเข้าเนื้อสุกร และเนื้อโคเป็นอันดับ 2 ของโลก รองจากประเทศจีน (USDA, 2023) โดยมีอัตราการบริโภคเนื้อหมู 21.94 กิโลกรัมต่อคนต่อปี อันดับที่ 51 ของโลก อัตราการบริโภคเนื้อสัตว์ปีก 25.47 กิโลกรัมต่อคนต่อปี อันดับที่ 66 ของโลก อัตราการบริโภคเนื้อโค 9.54 กิโลกรัมต่อคนต่อปี อันดับที่ 82 ของโลก (FAOSTAT, 2021) และมีแนวโน้มการนำเข้าโปรตีนจากเนื้อสัตว์เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยมีรายงานว่ามีการนำเข้าประมาณ 712,511 ตันในปี 2021 ซึ่งเพิ่มขึ้นร้อยละ 125 เมื่อเทียบกับช่วงปี 2011 (researchdive, 2023) โดยหน่วยงานที่มีหน้าที่ในการกำกับดูแลในการนำเข้าสินค้าปศุสัตว์ของประเทศญี่ปุ่นคือหน่วยงานกระทรวงสาธารณสุข แรงงานและสวัสดิการ (Ministry of Health, Labour and Welfare, MHLW) และหน่วยงานกระทรวงเกษตร ป่าไม้และประมง (Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries ; MAFF) ของญี่ปุ่น

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เป็นหน่วยงานที่สนับสนุนการส่งออกผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ของผู้ประกอบการไทยเพื่อผลิตสินค้าที่ได้มาตรฐานสำหรับแข่งขันกับตลาดโลก และมีอำนาจหน้าที่รับผิดชอบ (Competent Authority) ในการดำเนินการควบคุมรับรอง ตรวจสอบ ติดตาม กำกับดูแล ตั้งแต่ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ โรงฆ่าสัตว์ โรงงานผลิตสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออกให้ผู้ประกอบการต่างๆ ปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ข้อระเบียบ หลักเกณฑ์ต่างๆ ให้เป็นไปตามมาตรฐานของประเทศคู่ค้า ซึ่งมีข้อกำหนดในการตรวจรับรองเป็นโรงงานเพื่อการส่งออกจะมีข้อกำหนดเฉพาะที่แตกต่างกันไปในแต่ละประเทศ ล่าสุด ข้อมูลการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ ระบุว่า ปี 2022 ประเทศญี่ปุ่นได้มีการนำเข้าเนื้อสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุก และเนื้อสัตว์ปีกคู่แปรรูปปรุงสุก ปริมาณ 466 ล้านตัน มีมูลค่าสูงถึง 6.8 หมื่นล้านบาท ปัจจุบัน (พฤษภาคม 2567) มีโรงงานผู้ผลิตเนื้อสัตว์ปีก ที่ขึ้นบัญชีเพื่อการส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่นในบัญชีเนื้อสัตว์ปีก จำนวน 138 แห่ง เนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุก 58 แห่ง เนื้อสัตว์ปีกคู่แปรรูปปรุงสุก 20 แห่ง ประเทศญี่ปุ่นจึงเป็นประเทศคู่ค้าที่สำคัญของประเทศไทย ที่เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ และผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง ควรปฏิบัติตามกฎระเบียบ และข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องในการผลิตสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออกได้อย่างถูกต้อง จะยิ่งช่วยเพิ่มความเชื่อมั่นให้กับประเทศคู่ค้าได้

ขั้นตอนการดำเนินงานในการรับรองโรงงานเพื่อการส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่น แต่ละขั้นตอนมีรายละเอียดการปฏิบัติงาน แนวทางการตรวจประเมิน ระเบียบข้อกำหนด มาตรฐานการผลิตสินค้า การขอขึ้นทะเบียนเพื่อการส่งออก การประสานงานแจ้งขอขึ้นทะเบียนเพื่อการส่งออกต่อทางการญี่ปุ่นแต่ละหน่วยงาน จึงมีความสำคัญที่ผู้ปฏิบัติงานจะต้องมีความรู้ ความเข้าใจ ทักษะ และประสบการณ์ในการดำเนินงานตามวิธีการปฏิบัติงาน จึงจำเป็นที่ต้องมีการจัดทำเอกสารที่รวบรวมแนวทางในการรับรองโรงงานผลิตเนื้อสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุกและเนื้อสัตว์ปีกคู่แปรรูปปรุงสุกเพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่น เพื่อให้ผู้ประกอบการ ได้ศึกษาข้อมูล และปรับใช้ในการปฏิบัติงาน หรือสำหรับผู้ประกอบการรายใหม่ ศึกษาข้อมูลเพื่อเตรียมความพร้อมในการขอรับการรับรองเพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่น ตลอดจนเป็นแนวทางการปฏิบัติงานแก่สัตวแพทย์ประจำโรงงาน ผู้ตรวจ

ประเมิน เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ เพื่อศึกษาขั้นตอนการดำเนินการ และสามารถให้คำปรึกษา ดำเนินการ และตรวจสอบข้อมูลได้อย่างถูกต้อง

นิยาม

การนิยามความหมายที่ใช้ในเอกสารนี้

1. สัตว์ปีก (poultry) หมายถึง ไก่ นกกระทา ไก่วง นกกระจอกเทศ นกกินี นกยูง และสัตว์ปีกจาก order Anseriformes เช่น เป็ดและห่าน
2. เนื้อสัตว์ปีก (poultry meat) หมายถึง เนื้อ ไขมัน เอ็น และเครื่องใน หรือสินค้าที่ทำจากวัตถุดิบดังกล่าว ยกเว้น meat meal และ meat bone meal
3. สัตว์กีบคู่ (Cloven-hoofed animal) หมายถึง โค แพะ แกะ สุกร สุกรป่า และควาง
4. เนื้อสัตว์กีบคู่และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์กีบคู่ (Meat and its products derived from cloven-hoofed animals) หมายถึง กล้ามเนื้อ ลิ้น หัวใจ กระบังลม รวมถึงอวัยวะภายใน เช่น ตับ ไต รกสุกรที่รวบรวมจากฟาร์ม และผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเนื้อและเครื่องในของสัตว์กีบคู่ เช่น ไส้กรอก แฮม เบคอน ยกเว้น ทางเดินอาหาร มดลูก กระเพาะปัสสาวะ หัว (ยกเว้นลิ้นและกล้ามเนื้อแก้ม) ไขสันหลัง ไชกระดูก และ กระดูกสันหลังที่มีส่วนประกอบของกระดูก และส่วนที่เกี่ยวข้อง เช่น dorsal root ganglia
5. สถานประกอบการผลิตเนื้อสัตว์ปีก (F16) หมายถึง สถานประกอบการที่ได้รับรองเป็นผู้ผลิตเนื้อสัตว์ปีกเพื่อการส่งออก โดยมีกระบวนการผลิตเนื้อสัตว์ปีก ฆ่าสัตว์ปีก ตัดแต่งสัตว์ปีก แปรรูปสัตว์ปีกให้เป็นสินค้าดิบและสินค้าปรุงสุก ซึ่งโรงงานต้องสอดคล้องต่อข้อกำหนด Animal Health Requirements for poultry meat etc. to be exported to Japan from Thailand และใช้ใบรับรองสุขอนามัยแบบฟอร์ม 16 (Health certification Form 16) ในการส่งออก
6. สถานประกอบการผลิตเนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุก (F10) หมายถึง สถานประกอบการที่ได้รับรองเป็นผู้ผลิตเนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุกเพื่อการส่งออก โดยมีกระบวนการผลิตเนื้อสัตว์ปีก และแปรรูปเนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุกผ่านความร้อนเท่านั้นเพื่อการส่งออก ซึ่งโรงงานต้องสอดคล้องต่อข้อกำหนด Animal Health Requirements for heat-processed poultry meat and its products to be exported from Thailand to Japan และใช้ใบรับรองสุขอนามัยแบบฟอร์ม 10 ในการส่งออก (Health certification Form 10)
7. สถานประกอบการผลิตเนื้อสัตว์กีบคู่แปรรูปปรุงสุก (F4) หมายถึง สถานประกอบการที่ได้รับรองเป็นผู้ผลิตเนื้อสัตว์กีบคู่แปรรูปปรุงสุกเพื่อการส่งออก โดยมีกระบวนการผลิตเนื้อสัตว์กีบคู่ และแปรรูปเนื้อสัตว์กีบคู่แปรรูปปรุงสุกผ่านความร้อนเท่านั้นเพื่อการส่งออก ซึ่งโรงงานต้องสอดคล้องต่อข้อกำหนด Animal Health Requirements for heat-processed meat and its products derived from cloven-hoofed animals to be exported to Japan from Thailand และใช้ใบรับรองสุขอนามัยแบบฟอร์ม 4 ในการส่งออก (Health certification Form 4)

8. การขึ้นบัญชีเพื่อการส่งออก หมายถึง การขึ้นบัญชีเป็นสถานประกอบการผลิตเนื้อสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุก และเนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุกเพื่อการส่งออก ภายใต้การรับรองโดยหน่วยงาน MAFF และการขึ้นบัญชีเป็นสถานประกอบการผู้ผลิตเนื้อสัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ปีกที่ได้รับการรับรอง HACCP จากกรมปศุสัตว์ โดยบัญชีนี้จะอยู่ภายใต้การรับรองของหน่วยงาน MHLW
9. การรับรอง GHPs หมายถึง การให้การรับรองการจัดการที่ดีสำหรับสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออก โดยกรมปศุสัตว์ให้การรับรองขอข้าย GHPs และกำหนดความหมายสำหรับการส่งออกประเทศญี่ปุ่น ดังต่อไปนี้
 - Chicken Slaughterhouse สำหรับสถานประกอบการที่มีกระบวนการฆ่าไก่
 - Duck Slaughterhouse สำหรับสถานประกอบการที่มีกระบวนการฆ่าเป็ด
 - Poultry Slaughterhouse สำหรับสถานประกอบการที่มีกระบวนการฆ่าสัตว์ปีกมากกว่า 1 ชนิด เช่นการฆ่าไก่และเป็ด
 - Cutting plant สำหรับสถานประกอบการที่มีกระบวนการตัดแต่ง และผลิตสินค้าที่เป็นเนื้อสัตว์ปีกดิบตัดแต่งส่งออก หรือส่งขายสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุกเพื่อการส่งออก
 - Poultry meat product processing plant สำหรับสถานประกอบการที่มีกระบวนการแปรรูปปรุงสุกเนื้อสัตว์ปีก หรือมีกระบวนการแปรรูปเนื้อสัตว์ปีกดิบ เช่น การผลิตเสียบไม้เนื้อสัตว์ปีก กระบวนการหมักเครื่องปรุงส่วนผสมในเนื้อสัตว์ปีก (marinate)
 - Poultry meat product processing plant (product treated in a hermetically sealed container) สำหรับสถานประกอบการที่มีกระบวนการแปรรูปปรุงสุกเนื้อสัตว์ปีกในภาชนะปิดสนิท
 - Meat product processing plant สำหรับสถานประกอบการที่มีกระบวนการแปรรูปปรุงสุกเนื้อสัตว์ปีก
 - Cold storage หมายถึง สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับจัดเก็บสินค้าแช่แข็ง
10. การรับรอง HACCP หมายถึง การให้การรับรองระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เพื่อการส่งออกจากกรมปศุสัตว์
11. หน่วยงาน MAFF หมายถึง หน่วยงานกระทรวงเกษตร ป่าไม้และประมง (Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries ; MAFF) ของญี่ปุ่น
12. หน่วยงาน MHLW หมายถึง หน่วยงานกระทรวงสาธารณสุข แรงงานและสวัสดิการ (Ministry of Health, Labour and Welfare, MHLW) ของญี่ปุ่น
13. หน่วยงาน CAA หมายถึง หน่วยงานคุ้มครองผู้บริโภค (Consumer Affairs Agency; CAA) ซึ่งอยู่ภายใต้กระทรวง Ministry for State Consumer Affairs and Food Safety ของญี่ปุ่น

14. สปช. โตเกียว หมายถึง สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงโตเกียว
15. คณะกรรมการรับรอง (Certification Committee) หมายถึง คณะกรรมการรับรอง GHPs และระบบ HACCP ที่ได้รับการแต่งตั้งโดยอธิบดี เพื่อพิจารณาให้การรับรอง คงไว้ซึ่งการรับรอง ต่ออายุการรับรอง เพิ่มขอบข่ายการรับรอง ลดขอบข่ายการรับรอง ยกเลิกการรับรอง พักใช้การรับรองและเพิกถอนการรับรอง
16. การรับรอง (GHPs/ระบบ HACCP Granting Certification) หมายถึง การให้การยอมรับความสามารถของสถานประกอบการในการปฏิบัติตามหลัก GHPs และ/หรือ ระบบ HACCP
17. คณะผู้ตรวจประเมิน (Auditor Team) หมายถึง คณะผู้ตรวจประเมิน GHPs และระบบ HACCP ในสถานประกอบการ ซึ่งเป็นกลุ่มบุคคลที่ดำเนินการตรวจประเมินสถานประกอบการประกอบด้วย หัวหน้าคณะผู้ตรวจประเมิน และผู้ตรวจประเมิน หรือหัวหน้าผู้ตรวจประเมินฝึกหัดหรือผู้ตรวจประเมินฝึกหัดโดยอาจมีผู้เชี่ยวชาญ และผู้สังเกตการณ์เข้าร่วมด้วยเจ้าหน้าที่กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์
18. เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ (DLD officer) หมายถึง พนักงานตรวจโรคสัตว์ที่อธิบดีเป็นผู้แต่งตั้งตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 หรือบุคคลที่ได้รับมอบหมายจากกรมปศุสัตว์หรือคณะกรรมการรับรองเพื่อดำเนินการอย่างใดอย่างหนึ่งที่เกี่ยวข้องกับการตรวจประเมิน การตรวจสอบ หรือการควบคุมกระบวนการผลิตในสถานประกอบการ
19. การตรวจประเมิน (Audit) หมายถึง การตรวจประเมิน GHPs และ/หรือ ระบบ HACCP ในสถานประกอบการ เพื่อประเมินและตรวจสอบเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อกำหนด
20. สพส. 111 หมายถึง แบบคำขอรับรองระบบ GHPs สถานประกอบการเพื่อการส่งออก โดยมีรายละเอียดทั้งการขอรับรองใหม่ ขอต่ออายุการรับรอง ขอปรับปรุงโครงสร้าง ขอขยายขอบข่าย ตลอดจนขอรับรองเพื่อการส่งออกในแต่ละประเทศ
21. สพส. 222 หมายถึง แบบคำขอรับรองระบบ HACCP สถานประกอบการเพื่อการส่งออก โดยมีรายละเอียดทั้งการขอรับรองใหม่ ขอต่ออายุการรับรอง ขอขยายขอบข่าย
22. การปรับปรุงโครงสร้างอาคารผลิต (alteration) หมายถึง การปรับปรุง เปลี่ยนแปลงพื้นที่ผลิต การติดตั้งปรับตำแหน่งเครื่องจักร ยกเลิกการใช้งานเครื่องจักร ที่ต้องแจ้งต่อกรมปศุสัตว์ หรือหน่วยงาน MAFF ให้พิจารณาก่อนการปรับปรุงโครงสร้างอาคารผลิต

ขั้นตอนการขอรับรองเป็นสถานประกอบการผลิตเนื้อสัตว์เพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่น จากกรมปศุสัตว์

ผู้ประกอบการรายใหม่

ผู้ประกอบการรายใหม่ ที่ดำเนินกิจการในสถานประกอบการผลิตเนื้อสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุก และเนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุกที่ต้องการขอรับรองสถานประกอบการเพื่อการส่งออกกับกรมปศุสัตว์ และมีความประสงค์ส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่น สามารถยื่นความประสงค์ประเทศที่ต้องการขอรับการรับรองเพื่อการส่งออกได้ในเอกสาร สพส.111

โดยคณะผู้ตรวจประเมิน จะดำเนินการตรวจประเมินตามแนวทางการรับรองเป็นผู้ผลิตเพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่น เมื่อตรวจประเมิน GHPs และตรวจประเมิน HACCP ซึ่งผู้ตรวจประเมินจะตรวจประเมินตามหลักเกณฑ์ GHPs และ/หรือ HACCP ความสอดคล้องต่อระเบียบเพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่น และข้อกำหนดของกรมปศุสัตว์ จากนั้นจะนำเสนอผลการตรวจประเมินและผลการแก้ไขข้อบกพร่อง ไปจนถึงการนำเสนอข้อมูลสิ่งอำนวยความสะดวก และความสอดคล้องในกระบวนการผลิตของสถานประกอบการ (Company profile) เสนอต่อคณะกรรมการรับรองเพื่อพิจารณาและอนุญาตให้เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ดำเนินการที่เกี่ยวข้องเพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่นต่อไปได้

ผู้ประกอบการรายเดิมที่สถานประกอบการได้รับการรับรอง GHPs และ HACCP จากกรมปศุสัตว์

1. ขยายขอบข่ายการรับรอง GHPs และ/หรือ HACCP

กรณีขอขยายการรับรองยังไม่ครอบคลุมกระบวนการผลิตสินค้าที่ประสงค์จะส่งออกประเทศญี่ปุ่น สามารถดำเนินการขอขยายการรับรอง GHPs และ/หรือ HACCP แก่กรมปศุสัตว์ก่อน โดยแจ้งความประสงค์กรอกข้อมูลแบบเอกสารตามที่ สพส.111 หรือ สพส. 222 ระบุ เพื่อคณะผู้ตรวจประเมินจะดำเนินการตรวจขยายการรับรอง GHPs และ/หรือ HACCP และตรวจประเมินความสอดคล้องต่อระเบียบเพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่น

ขั้นตอนการดำเนินการ

- 1.1 ผู้ประกอบการยื่นความประสงค์ขอขยายการรับรอง GHPs โดยใช้ สพส.111 และขอขยายการรับรอง HACCP โดยใช้ สพส. 222 และแนบเอกสารที่ระบุใน สพส.111 และ สพส.222 ใน flash drive หรือ CD และแจ้งความประสงค์ในการขอขึ้นทะเบียนเป็นผู้ผลิตเนื้อสัตว์ปีกดิบเพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่น ส่งมายังสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
- 1.2 กรมปศุสัตว์มอบหมายคณะผู้ตรวจประเมินให้ตรวจขยายการรับรอง GHPs และ/หรือระบบ HACCP พร้อมทั้งประเมินความสอดคล้องเพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่น
- 1.3 กรณีพบข้อบกพร่องจากการตรวจประเมิน ทางสถานประกอบการต้องดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จภายใน 60 วัน หรือตามที่คณะกรรมการรับรองฯ กำหนด

- 1.4 ผู้ตรวจประเมิน สัตวแพทย์ประจำโรงงาน หรือเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ ตรวจสอบติดตามการแก้ไขข้อบกพร่อง
- 1.5 คณะผู้ตรวจประเมินนำเสนอผลการแก้ไขข้อบกพร่อง และผลการตรวจประเมิน ให้แก่คณะกรรมการรับรองฯ เพื่อพิจารณา
- 1.6 คณะกรรมการรับรองฯ อนุญาตให้ดำเนินการเพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่น

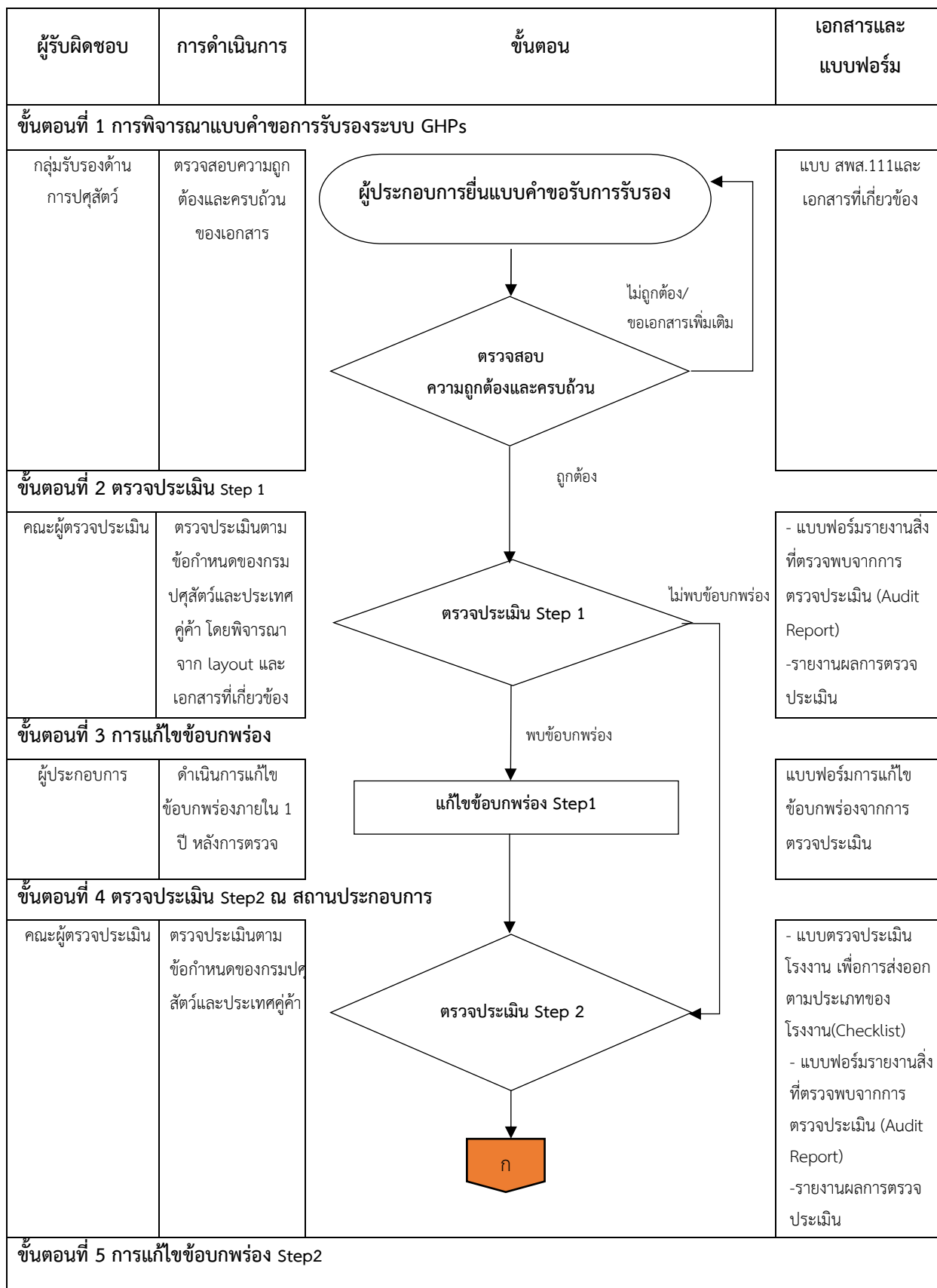
2. ขยายประเทศญี่ปุ่นเป็นประเทศที่ประสงค์จะส่งออก

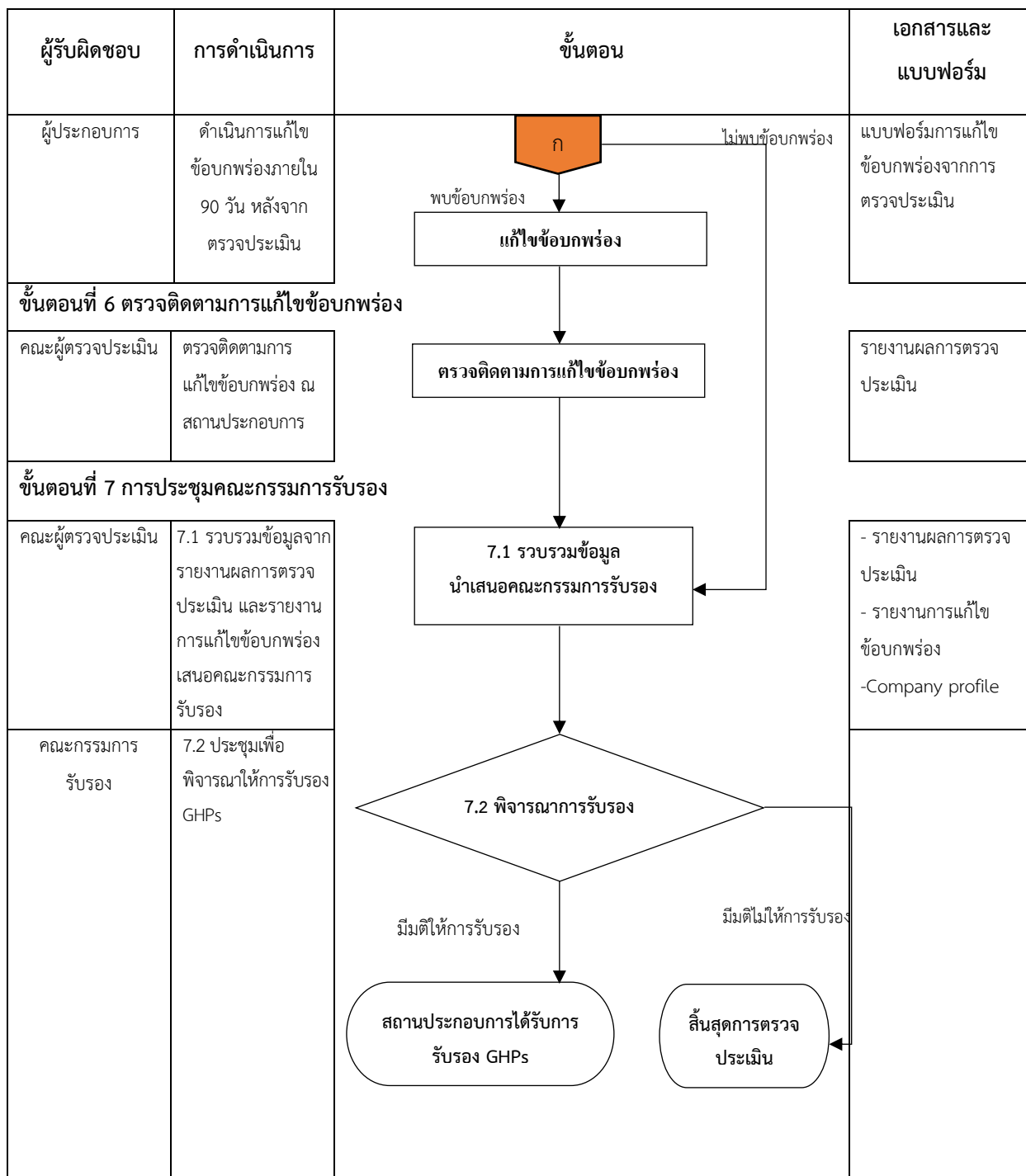
กรณีสถานประกอบการยังไม่ได้รับอนุญาตให้ดำเนินการเพื่อการส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่น สามารถดำเนินการขอขยายประเทศที่ประสงค์จะส่งออกได้ โดยยื่นความประสงค์ เพื่อขอขยายประเทศที่ประสงค์จะส่งออก

ขั้นตอนการดำเนินการ

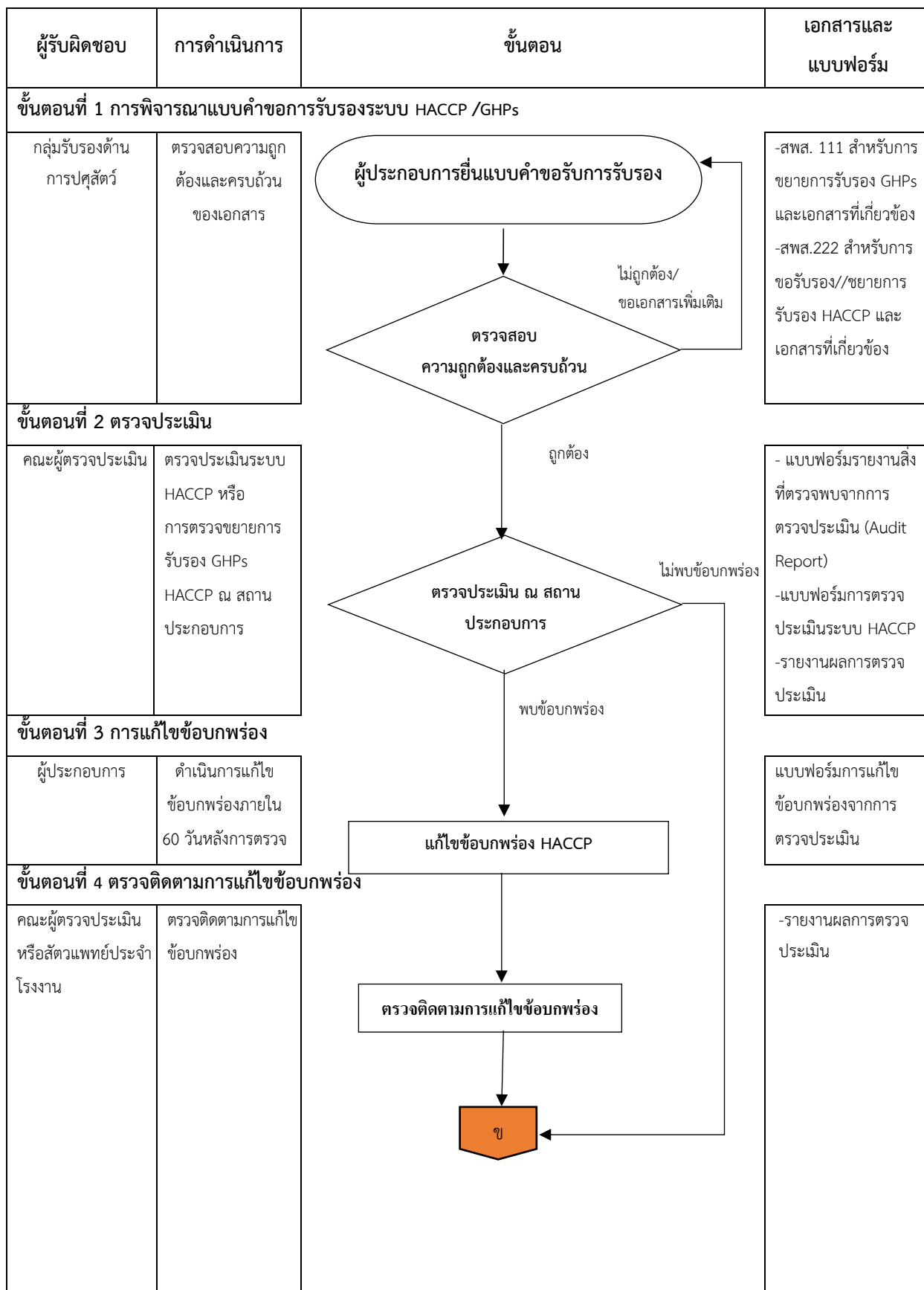
- 2.1 ผู้ประกอบการยื่นความประสงค์ขึ้นทะเบียนเป็นผู้ผลิตเนื้อสัตว์ปีกดิบเพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่น โดยแนบหนังสือแจ้งความประสงค์ของสถานประกอบการ ส่งมายังสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
- 2.2 กรมปศุสัตว์มอบหมายคณะผู้ตรวจประเมินให้ตรวจประเมินความสอดคล้องเพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่น (การตรวจกรณีพิเศษ)
- 2.3 กรณีพบข้อบกพร่องจากการตรวจประเมิน ทางสถานประกอบการต้องดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จภายใน 60 วัน หรือตามที่คณะกรรมการรับรองฯกำหนด
- 2.4 ผู้ตรวจประเมิน สัตวแพทย์ประจำโรงงาน หรือเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ ตรวจสอบติดตามการแก้ไขข้อบกพร่อง
- 2.5 คณะผู้ตรวจประเมินนำเสนอผลการแก้ไขข้อบกพร่อง และผลการตรวจประเมิน ให้แก่คณะกรรมการรับรองฯ เพื่อพิจารณา
- 2.6 คณะกรรมการรับรองฯ อนุญาตให้ดำเนินการเพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่น

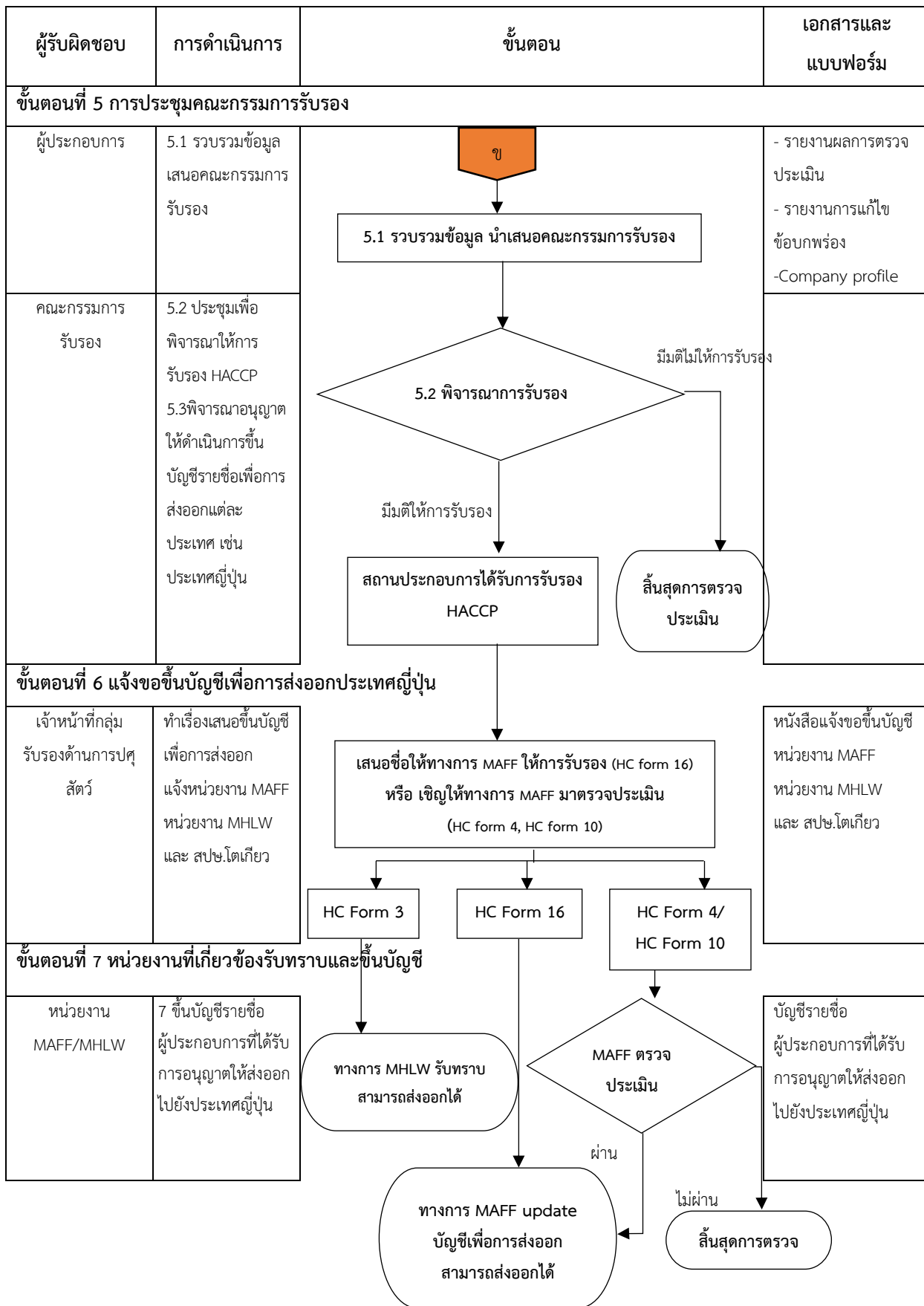
แผนผังแสดงขั้นตอนการรับรองใหม่ GHPs





แผนผังแสดงขั้นตอนการรับรองใหม่ HACCP//ขยายการรับรอง GHPs/HACCP ในขอบข่ายที่ต้องการ
ส่งออกประเทศญี่ปุ่น





ขั้นตอนการขอขึ้นทะเบียนอยู่ในบัญชีรายชื่อสถานประกอบการผู้ผลิตเนื้อสัตว์เพื่อการส่งออก ประเทศญี่ปุ่นจากทางการญี่ปุ่น

1. การขึ้นทะเบียนเป็นสถานประกอบการผลิตเนื้อสัตว์ปีก (F16) เพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่น

คุณสมบัติผู้ประกอบการ

1. เป็นผู้ยื่นคำขอขึ้นทะเบียนเป็นผู้ผลิตเนื้อสัตว์ปีก (F16) เพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่น
2. ได้รับการอนุญาตเพื่อดำเนินการเพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่นจากคณะกรรมการรับรองฯ
3. ได้รับการรับรอง GHPs และ HACCP จากกรมปศุสัตว์ในขอบข่ายที่เกี่ยวข้องกับสินค้าเนื้อสัตว์ปีกที่ต้องการส่งออกประเทศญี่ปุ่น
4. สามารถปฏิบัติตามระเบียบและแนวทางการรับรอง GHPs และ HACCP จากกรมปศุสัตว์
5. สามารถปฏิบัติตามระเบียบ Animal Health Requirements for poultry meat etc. to be exported to Japan from Thailand และกฎหมายที่เกี่ยวข้องของประเทศญี่ปุ่น
6. สามารถจัดส่งเอกสารต่างๆที่หน่วยงาน MAFF หรือ MHLW ร้องขอ เป็นภาษาอังกฤษได้

ขั้นตอนการดำเนินการ

1. เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ดำเนินการแจ้งรายละเอียดของสถานประกอบการที่ได้รับการรับรอง โดยประกอบด้วย
 - a. ชื่อ ที่อยู่ภาษาอังกฤษของสถานประกอบการที่ตรงกับใบรับรอง GHPs และ HACCP ที่กรมปศุสัตว์ให้การรับรอง ขอบข่าย GHPs ที่ได้รับการรับรอง แก่หน่วยงาน MAFF
 - b. ชื่อ ที่อยู่ภาษาอังกฤษของสถานประกอบการที่ตรงกับใบรับรอง GHPs และ HACCP ที่กรมปศุสัตว์ให้การรับรอง ขอบข่ายชนิดของสัตว์ที่ได้รับการรับรอง HACCP ชนิดของแบบฟอร์ม health certificate แก่หน่วยงาน MHLW
 - c. แจ้งประสานงานหน่วยงาน สปช.โตเกียว เพื่อขอความอนุเคราะห์ในการติดตามผลการพิจารณาของหน่วยงาน MAFF และหน่วยงาน MHLW
2. หน่วยงาน MAFF ทำการปรับปรุงทะเบียนรายชื่อผู้ผลิตเนื้อสัตว์ปีกเพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่น ให้เป็นปัจจุบัน ที่เว็บไซต์
<https://www.maff.go.jp/aqs/tetuzuki/facility/kakin.html>
 (ปัจจุบันหน่วยงาน MHLW ยังไม่มีการจัดทำทะเบียนรายชื่อผู้ผลิตเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP เผยแพร่ในเว็บไซต์)
3. เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์แจ้งให้สถานประกอบการและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทราบ และสถานประกอบการดังกล่าวจะสามารถส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ปีกไปยังประเทศญี่ปุ่น วัน

ถัดไปหลังจากที่ได้รับการขึ้นทะเบียนรายชื่อผู้ผลิตเนื้อสัตว์ปีกเพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่นจากหน่วยงาน MAFF

2. การขึ้นทะเบียนเป็นสถานประกอบการผลิตเนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุก (F10) เพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่น

คุณสมบัติผู้ประกอบการ

1. เป็นผู้ยื่นคำขอขึ้นทะเบียนเป็นผู้ผลิตเนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุกเพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่น
2. ได้รับการอนุญาตเพื่อดำเนินการเพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่นได้ จากคณะกรรมการรับรองฯ
3. ได้รับการรับรอง GHPs และ HACCP กับกรมปศุสัตว์ในขอบข่ายที่เกี่ยวข้องกับสินค้าเนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุกที่ต้องการส่งออกประเทศญี่ปุ่น
4. สามารถปฏิบัติตามระเบียบและแนวทางการรับรอง GHPs และ HACCP จากกรมปศุสัตว์
5. สามารถปฏิบัติตามระเบียบ Animal Health Requirements for heat-processed poultry meat and its products to be exported from Thailand to Japan และกฎหมายที่เกี่ยวข้องของประเทศญี่ปุ่น
6. สามารถจัดส่งเอกสารต่างๆที่หน่วยงาน MAFF หรือ MHLW ร้องขอ เป็นภาษาอังกฤษได้

ขั้นตอนการดำเนินการ

1. ผู้ประกอบการยื่นความประสงค์ขึ้นทะเบียนเป็นผู้ผลิตเนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุกเพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่น โดยจัดทำเอกสาร Application Form for the designation of heat-processing facilities for poultry meat and its products พร้อมเอกสารแนบตามที่ระบุใน application เป็นภาษาอังกฤษ
2. เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ ทำหนังสือแจ้งแก่หน่วยงาน MAFF ให้รับทราบ
3. คณะผู้ตรวจประเมิน MAFF ทำการตรวจประเมิน ณ สถานประกอบการ
4. กรณีพบข้อบกพร่อง ผู้ประกอบการต้องจัดส่งหลักฐานการแก้ไขข้อบกพร่อง เป็นภาษาอังกฤษ เพื่อเสนอหน่วยงาน MAFF พิจารณาให้การรับรอง
5. หน่วยงาน MAFF ให้การรับรองขึ้นทะเบียนรายชื่อสถานประกอบการผลิตเนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุกเพื่อการส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่น และปรับปรุงให้เป็นปัจจุบัน ที่เว็บไซต์ <https://www.maff.go.jp/aqs/tetuzuki/facility/heat-kakin.html>
6. เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์แจ้งหน่วยงาน MHLW เพื่อขอเพิ่มบัญชีรายชื่อผู้ผลิตเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรอง HACCP จากกรมปศุสัตว์

7. เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์แจ้งประสานงานหน่วยงาน สปช.โตเกียว เพื่อขอความอนุเคราะห์ ในการติดตามผลการพิจารณาของหน่วยงาน MHLW
 8. เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์หรือเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์แจ้งให้สถานประกอบการและหน่วยงาน ที่เกี่ยวข้องทราบผลการตรวจประเมินและสถานประกอบการดังกล่าวจะสามารถผลิต สินค้าเพื่อการส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่น วันถัดไปหลังจากที่แจ้งหน่วยงาน MHLW ให้ รับทราบ
3. การขึ้นทะเบียนเป็นสถานประกอบการผลิตเนื้อสัตว์กึ่งแปรรูปปรุงสุก (F4) เพื่อการส่งออกประเทศ ญี่ปุ่น

คุณสมบัติผู้ประกอบการ

1. เป็นผู้นำยื่นคำขอขึ้นทะเบียนเป็นผู้ผลิตเนื้อสัตว์กึ่งแปรรูปปรุงสุกเพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่น
2. ได้รับการอนุญาตเพื่อดำเนินการเพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่น จากคณะกรรมการรับรองฯ
3. ได้รับการรับรอง GHPs และ HACCP กับกรมปศุสัตว์ในขอบข่ายที่เกี่ยวข้องกับสินค้า เนื้อสัตว์กึ่งแปรรูปที่ต้องการส่งออกประเทศญี่ปุ่น
4. สามารถปฏิบัติตามระเบียบและแนวทางการรับรอง GHPs และ HACCP จากกรมปศุสัตว์
5. สามารถปฏิบัติตามระเบียบ Animal Health Requirements for heat-processed meat and its products derived from cloven-hoofed animals to be exported to Japan from Thailand และกฎหมายที่เกี่ยวข้องของประเทศญี่ปุ่น
6. สามารถจัดส่งเอกสารต่างๆที่หน่วยงาน MAFF หรือ MHLW ร้องขอ เป็นภาษาอังกฤษได้

ขั้นตอนการดำเนินการ

1. ผู้ประกอบการยื่นความประสงค์ขึ้นทะเบียนเป็นผู้ผลิตเนื้อสัตว์กึ่งแปรรูปปรุงสุกเพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่น โดยจัดทำเอกสาร Application form for the designation of heat-processing facilities for meat and its products derived from cloven-hoofed animals พร้อมเอกสารแนบตามที่ระบุใน application เป็นภาษาอังกฤษ
2. เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ทำหนังสือแจ้งแก่หน่วยงาน MAFF และหน่วยงานสำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศโตเกียวให้รับทราบ
3. คณะผู้ตรวจประเมิน MAFF ทำการตรวจประเมิน ณ สถานประกอบการ
4. กรณีพบข้อบกพร่องจากการตรวจประเมิน ผู้ประกอบการต้องจัดส่งหลักฐานการแก้ไข ข้อบกพร่อง เป็นภาษาอังกฤษ เพื่อเสนอหน่วยงาน MAFF พิจารณาให้การรับรอง
5. หน่วยงาน MAFF ให้การรับรองขึ้นทะเบียนสถานประกอบการผลิตเนื้อสัตว์กึ่งแปรรูป ปรุงสุกเพื่อการส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่น และปรับปรุงทะเบียนรายชื่อให้เป็นปัจจุบัน ที่ เว็บไซต์ <https://www.maff.go.jp/aqs/tetuzuki/facility/heat-building.html>

6. เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์แจ้งหน่วยงาน MHLW เพื่อขอเพิ่มบัญชีรายชื่อผู้ผลิตเนื้อสัตว์ที่ได้รับรอง HACCP จากกรมปศุสัตว์
7. เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์แจ้งประสานงานหน่วยงาน สปช.โตเกียว เพื่อขอความอนุเคราะห์ในการติดตามผลการพิจารณาของหน่วยงาน MHLW
8. เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์หรือเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์แจ้งให้สถานประกอบการและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทราบผลการตรวจประเมินและสถานประกอบการดังกล่าวจะสามารถผลิตสินค้าเพื่อการส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่น วันถัดไปหลังจากที่แจ้งหน่วยงาน MHLW ให้รับทราบ

4. การเปลี่ยนแปลงข้อมูลในบัญชีรายชื่อสถานประกอบการผู้ผลิตเนื้อสัตว์เพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่น

กรณีขอเปลี่ยนแปลงชื่อสถานประกอบการ

1. ผู้ประกอบการแจ้งความประสงค์ในการเปลี่ยนชื่อสถานประกอบการ พร้อมแนบเอกสารต่างๆ เช่น สำเนาทะเบียนพาณิชย์ที่มีการเปลี่ยนแปลงชื่อ สำเนาใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงาน (รง.4) ที่มีการเปลี่ยนแปลงชื่อ หรือเอกสารอื่นๆ ตามที่เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ร้องขอ ซึ่งควรแจ้งก่อนล่วงหน้า การดำเนินการเปลี่ยนแปลงเพื่อการส่งออก หรือการเปลี่ยนแปลงบรรจุภัณฑ์อย่างน้อย 60 วัน โดยให้ผู้ประกอบการระบุวันที่ต้องการใช้ชื่อที่เปลี่ยนแปลงมาในหนังสือแจ้งความประสงค์
2. เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ดำเนินการตรวจสอบเอกสาร และดำเนินการตรวจประเมิน ณ สถานประกอบการ กรณีมีการเปลี่ยนแปลงนโยบายคุณภาพของสถานประกอบการ หรือกรณีอื่นๆตามที่ได้รับพิจารณาจากคณะกรรมการรับรองฯ
3. เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ เสนอหลักฐานการเปลี่ยนแปลงชื่อพร้อมเหตุผลของสถานประกอบการแก่คณะกรรมการรับรองฯ
4. คณะกรรมการรับรองฯพิจารณาอนุญาตให้มีการเปลี่ยนแปลงชื่อสถานประกอบการ
5. กรมปศุสัตว์ออกใบรับรอง GHPs และ/หรือ HACCP ที่ระบุชื่อเปลี่ยนแปลงของสถานประกอบการตามขอบข่ายที่สถานประกอบการได้รับการรับรองอยู่เดิม
6. เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ หรือเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ ดำเนินการแจ้งการเปลี่ยนแปลงชื่อแก่หน่วยงาน MAFF หน่วยงาน MHLW และสปช.โตเกียว

กรณีขั้นตอนที่ 6 ดำเนินการแล้วเสร็จก่อนวันที่ผู้ประกอบการระบุวันที่ต้องการใช้ชื่อที่เปลี่ยนแปลงใหม่ สามารถดำเนินการได้ตามวันที่แจ้งในหนังสือได้ทันที

กรณีขั้นตอนที่ 6 ดำเนินการแล้วเสร็จหลังวันที่ผู้ประกอบการระบุวันที่ต้องการใช้ชื่อที่เปลี่ยนแปลงใหม่ จะสามารถใช้งานชื่อที่เปลี่ยนแปลงใหม่หลังได้รับการตอบกลับของทางการญี่ปุ่น ๒ สัปดาห์ เพื่อให้เจ้าหน้าที่ทางการญี่ปุ่นสามารถประสานงานแจ้งทุกหน่วยงานที่เกี่ยวข้องให้รับทราบ

กรณีขอเปลี่ยนแปลงที่อยู่

1. ผู้ประกอบการแจ้งความประสงค์ในการเปลี่ยนที่อยู่ พร้อมแนบเอกสารต่างๆ เช่น สำเนาทะเบียนพาณิชย์ที่มีการเปลี่ยนแปลงที่อยู่ สำเนาใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงาน (รง.4) ที่มีการเปลี่ยนแปลงที่อยู่ หรือเอกสารอื่นๆ ตามที่เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ร้องขอ ซึ่งควรแจ้งก่อนล่วงหน้าการดำเนินการเปลี่ยนแปลงเพื่อการส่งออก หรือการเปลี่ยนแปลงบรรจุภัณฑ์อย่างน้อย 60 วัน โดยให้ผู้ประกอบการระบุวันที่ต้องการใช้ที่อยู่ที่เปลี่ยนแปลงมาในหนังสือแจ้งความประสงค์
2. เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ดำเนินการตรวจสอบเอกสาร
3. เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ เสนอหลักฐานการเปลี่ยนแปลงที่อยู่พร้อมเหตุผลของสถานประกอบการแก่คณะกรรมการรับรองฯ
4. คณะกรรมการรับรองฯ พิจารณานุญาตให้มีการเปลี่ยนแปลงชื่อสถานประกอบการ
5. กรมปศุสัตว์ออกใบรับรอง GHPs และ/หรือ HACCP ที่ระบุที่อยู่ที่เปลี่ยนแปลงตามขอข่ายที่สถานประกอบการได้รับการรับรองอยู่เดิม
6. เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ หรือเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ ดำเนินการแจ้งการเปลี่ยนแปลงที่อยู่ แก่หน่วยงาน MAFF หน่วยงาน MHLW และสพช.โตเกียว

กรณีขั้นตอนที่ 1- 6 ดำเนินการแล้วเสร็จก่อนวันที่ผู้ประกอบการระบุวันที่ต้องการใช้ที่อยู่ ที่เปลี่ยนแปลงใหม่ สามารถดำเนินการได้ตามวันที่แจ้งในหนังสือได้ทันที

กรณีขั้นตอนที่ 1-6 ดำเนินการแล้วเสร็จหลังวันที่ผู้ประกอบการระบุวันที่ต้องการใช้ที่อยู่ ที่เปลี่ยนแปลงใหม่ จะสามารถใช้งานที่อยู่ที่เปลี่ยนแปลงใหม่หลังได้รับการตอบกลับของทางการญี่ปุ่น 2 สัปดาห์ เพื่อให้เจ้าหน้าที่ทางการญี่ปุ่นสามารถประสานงานแจ้งทุกหน่วยงานที่เกี่ยวข้องให้รับทราบ

กรณีขอขยาย/ลดขอข่ายการรับรอง

1. สถานประกอบการมีความประสงค์ขอย้ายขอข่ายการรับรองจากที่แจ้งขึ้นทะเบียนกับหน่วยงาน MAFF และ MHLW ที่แจ้งไว้ตั้งแต่แรกรับรอง และได้รับการอนุญาตสำหรับการขยายการรับรองจากคณะกรรมการรับรองฯ กรมปศุสัตว์
2. เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ ทำหนังสือแจ้งแก่หน่วยงาน MAFF และ/หรือหน่วยงาน MHLW และสพช.โตเกียวให้รับทราบ
3. หน่วยงาน MAFF แจ้งรับทราบการเปลี่ยนแปลงการรับรอง
4. เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ประสานงานแจ้งแก่ผู้ประกอบการให้รับทราบ และสามารถผลิตสินค้าได้ นับตั้งแต่วันที่คณะกรรมการรับรองฯ มีมติเห็นชอบให้ขยายขอข่ายการรับรอง แต่สามารถส่งสินค้าไปยังประเทศญี่ปุ่นได้ 2 สัปดาห์หลังจากที่หน่วยงาน MAFF แจ้งรับทราบการเปลี่ยนแปลงขอข่ายการรับรอง เพื่อเป็นระยะเวลาการประสานงานภายในหน่วยงานที่เกี่ยวข้องของทางการญี่ปุ่น

กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่น

1. [Food safety basic act](#) กฎหมายฉบับนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมนโยบายเพื่อความปลอดภัยของอาหารโดยกำหนดหลักการพื้นฐานและชี้แจงความรับผิดชอบของรัฐบาลระดับชาติและระดับท้องถิ่น ผู้ประกอบธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหาร และบทบาทของผู้บริโภค

กำหนดให้มีการกำหนดนโยบายเพื่อรับรองความปลอดภัยของอาหาร รวมถึง นโยบายในการป้องกันและยับยั้งผลกระทบที่ไม่พึงประสงค์จากการบริโภคอาหารที่มีต่อสุขภาพของมนุษย์ กำหนดมาตรการที่จำเป็นในการส่งเสริมการแลกเปลี่ยนข้อมูล การประสานงานระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง กำหนดมาตรการเพื่อพัฒนาความรู้ทางวิทยาศาสตร์

นอกจากนี้ยังกำหนดให้มีการจัดตั้งคณะกรรมการความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety Commission, FSC) คณะกรรมการจะมีหน้าที่การประเมินความเสี่ยงของอาหาร (Risk assessment) ประเมินความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารและติดตามนโยบายความปลอดภัยด้านอาหารของรัฐบาลรายงานต่อหน่วยงานภาครัฐที่รับผิดชอบและติดตามสถานะการดำเนินการในการจัดการความเสี่ยง (risk management) และเป็นศูนย์กลางรวบรวมข้อมูลความเสี่ยง (Risk information) อีกด้วย (MHLW, 2018)

2. [Food Sanitation Act](#) กฎหมายนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อปกป้องสุขภาพของประชาชนโดยการสร้างความมั่นใจในความปลอดภัยและสุขอนามัยของอาหารและเครื่องดื่ม กำหนดข้อกำหนดและมาตรฐาน (Specification and Standards) สำหรับอาหารและเครื่องดื่ม อุปกรณ์ประกอบอาหาร ภาชนะบรรจุอาหารและบรรจุภัณฑ์ สารปรุงแต่ง (additives) สารปนเปื้อน และการหลงเหลือจากเคมีเกษตร กำหนดห้ามการขายและนำเข้าอาหารและเครื่องดื่มมีสารที่เป็นอันตราย กฎหมายกำหนดแนวทางการติดตาม แผนการตรวจติดตาม และการตรวจสอบมาตรการ รวมถึงการกำหนดบทลงโทษ

โดยกฎหมายฉบับนี้บังคับใช้สำหรับอาหาร เครื่องดื่มที่ผลิตภายในประเทศและนำเข้า ตลอดจนเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร เครื่องครัว และอื่นๆ และกฎหมายฉบับนี้อยู่ภายใต้การดูแลของกระทรวงสาธารณสุข แรงงาน และสวัสดิการ (MHLW) ซึ่งเป็นหน่วยงานด้านความปลอดภัยอาหารของญี่ปุ่น

กฎหมายฉบับนี้มีการปรับปรุงล่าสุดเมื่อวันที่ 1 มกราคม 2018 โดยมีหัวข้อหลักในการเปลี่ยนแปลงดังต่อไปนี้ (MHLW, 2018)

2.1 การส่งเสริมการตอบสนองต่อการเกิดภาวะอาหารเป็นพิษ เพื่อให้มีการประสานงานความร่วมมือกันระหว่างหน่วยงาน MHLW และรัฐบาลท้องถิ่น เพื่อป้องกันการระบาดของอาหารเป็นพิษ โดยกำหนดให้จัดตั้ง Council for wide area cooperation ขึ้นมาเพื่อเป็นหน่วยงานในการจัดการกับเหตุการณ์ดังกล่าวเป็นกรณีฉุกเฉิน

2.2 การวางระบบการควบคุมสุขอนามัยอาหารตามหลักการ HACCP สำหรับผู้ประกอบการที่ผลิตอาหารทุกประเภท โดยผู้ประกอบการต้องนำหลักการ HACCP มาใช้ในกระบวนการผลิต นอกเหนือจาก prerequisite program ซึ่งข้อกำหนดนี้ที่เพิ่มขึ้น ทำให้กรมปศุสัตว์ต้องให้การรับรอง

HACCP ในโรงงานผู้ผลิตเนื้อสัตว์เพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่นก่อน และแจ้งหน่วยงาน MHLW เพื่อให้มีการเปลี่ยนแปลงข้อมูลในบัญชีรายชื่อโรงงานผู้ผลิตเนื้อสัตว์ที่ได้รับรอง HACCP จากกรมปศุสัตว์ก่อนดำเนินการส่งออกครั้งแรก

2.3 เป็นการกำหนดข้อบังคับให้ผู้ประกอบการแจ้งต่อหน่วยงานภาครัฐ MHLW เมื่อเกิดเหตุการณ์ที่อาหาร หรือส่วนผสมที่ใช้ในการผลิตอาหารมีผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภค

2.4 เริ่มการใช้งานระบบ positive list system สำหรับภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์บรรจุอาหาร (food containers and packaging) ซึ่งระบบนี้จะกำหนดให้สารประกอบอื่นใดที่ไม่ผ่านการประเมินความปลอดภัย (safety evaluated) จะไม่อนุญาตให้ใช้งาน

2.5 จัดตั้งระบบการแจ้งเตือน และการทบทวนระบบการออกใบอนุญาตในการผลิตอาหารแก่สถานประกอบการ โดยพิจารณาอนุญาตตามเงื่อนไขทางธุรกิจ

2.6 เป็นการกำหนดข้อบังคับให้ผู้ประกอบการแจ้งข้อมูลในการเรียกคืนอาหาร (Food recall information) แก่หน่วยงานภาครัฐ กำหนดกลไกการทำงานของผู้ประกอบการที่จะรายงานข้อมูลการเรียกคืนสินค้าแก่หน่วยงานภาครัฐ เพื่อเผยแพร่การแจ้งเตือนสู่สาธารณชนผ่านทางเว็บไซต์ และลดผลกระทบที่อาจเกิดขึ้นกับประชาชน

2.7 เพื่อเพิ่มเติมประสิทธิภาพของการรับรองอาหารปลอดภัยทั้งการนำเข้าและส่งออก เพิ่มความมั่นใจว่าเนื้อสัตว์ที่นำเข้ามีการควบคุมทางด้านสุขอนามัยและมีการนำระบบ HACCP มาประยุกต์ใช้ มีการขอใบรับรองสุขอนามัยสำหรับผลิตภัณฑ์จากนม และผลิตภัณฑ์จากอาหารทะเล นอกจากนี้ยังสร้างบทบัญญัติทางกฎหมายสำหรับการผลิตอาหารเพื่อการส่งออกโดยมีรัฐบาลท้องถิ่นเป็นผู้กำกับดูแล

3. [Food Labeling Act](#) กฎหมายฉบับนี้กำหนดมาตรฐานการติดฉลากอาหาร (Food Labeling Standards) เช่น ข้อกำหนดในการติดฉลากประเทศแหล่งกำเนิดสินค้า การติดฉลากสารก่อภูมิแพ้ การติดฉลากวันหมดอายุ การติดฉลากการกล่าวอ้างอาหารเพื่อสุขภาพ (functional food) เป็นต้น เพื่อเสริมสร้างความมั่นใจแก่ประชาชนผู้บริโภคให้มีโอกาสตัดสินใจเลือกอาหารอย่างเป็นอิสระและมีเหตุผล เพื่อปกป้องและส่งเสริมสุขภาพของประชาชน นอกจากนี้กฎหมายฉบับนี้ยังกำหนดบทลงโทษแก่ผู้ประกอบการในกรณีที่มีการละเมิดกฎหมาย กฎหมายฉบับนี้อยู่ภายใต้การกำกับดูแลของหน่วยงาน CAA
4. [Domestic Animal Infectious Diseases Control Act](#) กฎหมายฉบับนี้มีกำหนดมาตรการในการป้องกันและควบคุมโรคติดต่อในสัตว์ กำหนดชนิดของโรคระบาดสัตว์ที่ต้องรายงานทันทีเมื่อพบโรค (Notifiable disease) เพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรค และกักกันสัตว์ เนื้อสัตว์สำหรับการนำเข้าและการส่งออก กฎหมายฉบับนี้อยู่ภายใต้การกำกับดูแลของหน่วยงาน MAFF

มีการปรับปรุงกฎกระทรวงเพื่อการบังคับใช้กฎหมาย ([Ministerial Ordinance for Enforcement of the Act on Domestic Animal Infectious Diseases Control](#)) ล่าสุดเมื่อวันที่ 2 กุมภาพันธ์ 2017 โดยมีเนื้อหาโดยสรุปที่ปรับปรุงดังนี้ (WTO, 2017)

- 4.1 จากการแก้ไขล่าสุดปี 2012 ที่มีการเพิ่มโรค Classical swine fever (CSF) และ Highly pathogenic avian influenza (HPAI) ในทะเบียนโรคระบาดติดต่อร้ายแรง (Highly contagious animal disease) ใน Article 43 ให้เพิ่มข้อความหมายเหตุว่า Animal health requirements ที่ประเทศญี่ปุ่นได้ทำข้อตกลงกับประเทศคู่ค้าไว้แล้วนั้น ให้ดำเนินการตามเดิมไม่มีการเปลี่ยนแปลง เพื่อไม่ส่งผลกระทบต่อการนำเข้าสินค้า
- 4.2 เพิ่มเติมรายละเอียดของการนำเข้าสัตว์กึ่งคัมภีร์ชีวิตอื่นๆนอกเหนือจากหมู และหมูป่า รวมถึงสินค้าที่ผลิตจากเนื้อสัตว์นี้จาก 4 กลุ่มประเทศ คือ สิงคโปร์ โรมานี โครเอเชีย ประเทศบอสเนียและเฮอร์เซโกวีนา ที่ทางการญี่ปุ่นมองว่ามีความเสี่ยงต่ำต่อโรค Rinderpest และ FMD
- 4.3 มีการระบุโรคระบาดสัตว์ ดังตาราง

Kind of infectious disease	Kind of livestock
Bluetongue	Cattle, water buffalo, deer, sheep, goat
Akabane disease	Cattle, water buffalo, sheep, goat
Malignant catarrhal fever	Cattle, water buffalo, deer, sheep
Chuzan disease	Cattle, water buffalo, goat
Lumpy skin disease	Cattle, water buffalo
Bovine viral diarrhea / mucosal disease	Cattle, water buffalo
Infectious bovine rhinotracheitis	Cattle, water buffalo
Bovine leukemia	Cattle, water buffalo

Kind of infectious disease	Kind of livestock
Aino virus infection	Cattle, water buffalo
Ibaraki disease	Cattle, water buffalo
Bovine papular stomatitis	Cattle, water buffalo
Bovine ephemeral fever	Cattle, water buffalo
Melioidosis	Cattle, water buffalo, deer, horse, sheep, goat, pig, wild boar
Tetanus	Cattle, water buffalo, deer, horse
Blackleg	Cattle, water buffalo, deer, sheep, goat, pig, wild boar
Leptospirosis (caused by only <i>Leptospira pomona</i> , <i>Leptospira canicola</i> , <i>Leptospira icterohaemorrhagiae</i> , <i>Leptospira grippotyphosa</i> , <i>Leptospira hardjo</i> , <i>Leptospira autumnalis</i> and <i>Leptospira australis</i>)	Cattle, water buffalo, deer, pig, wild boar, dog
Salmonellosis (caused by only <i>Salmonella dublin</i> , <i>Salmonella enteritidis</i> , <i>Salmonella typhimurium</i> and <i>Salmonella choleraesuis</i>)	Cattle, water buffalo, deer, pig, wild boar, chicken, duck, quail, turkey
Bovine Campylobacteriosis	Cattle, water buffalo
Trypanosomiasis	Cattle, water buffalo, horse
Trichomoniasis	Cattle, water buffalo
Neosporosis	Cattle, water buffalo
Hypodermatitis	Cattle, water buffalo
Nipah virus infection	Horse, pig, wild boar
Equine influenza	Horse
Equine viral arteritis	Horse
Equine rhinopneumonitis	Horse
Equine morbillivirus pneumonia	Horse
Horse pox	Horse
Tularemia	Horse, sheep, pig, wild boar, rabbit
Contagious equine metritis	Horse
Equine paratyphoid	Horse
Epizootic lymphangitis	Horse
Contagious ecthyma	Deer, sheep, goat

Kind of infectious disease	Kind of livestock
Nairobi sheep disease	Sheep, goat
Sheep pox	Sheep
Maedi visna	Sheep
Contagious agalactia	Sheep, goat
Enzootic abortion of ewes	Sheep
Toxoplasmosis	Sheep, goat, pig, wild boar
Mange	Sheep
Goat pox	Goat
Caprine arthritis / encephalomyelitis	Goat
Contagious caprine pleuralpneumonia	Goat
Aujeszky's disease	Pig, wild boar
Transmissible gastroenteritis	Pig, wild boar
Swine enteroviral encephalomyelitis	Pig, wild boar
Porcine reproductive / respiratory syndrome	Pig, wild boar
Swine vesicular exanthema	Pig, wild boar
Porcine epidemic diarrhea	Pig, wild boar
Atrophic rhinitis	Pig, wild boar
Swine erysipelas	Pig, wild boar
Swine dysentery	Pig, wild boar
Avian influenza	Chicken, duck, quail, turkey
Low pathogenic Newcastle disease	Chicken, duck, quail, turkey
Avian pox	Chicken, quail
Marek's disease	Chicken, quail
Infectious bronchitis	Chicken
Infectious laryngotracheitis	Chicken
Infectious bursal disease	Chicken
Avian leukosis	Chicken
Avian tuberculosis	Chicken, duck, quail, turkey
Avian Mycoplasmosis	Chicken, turkey
Leucocytozoonosis	Chicken
Duck hepatitis	Duck
Duck viral enteritis	Duck
Rabbit hemorrhagic disease	Rabbit
Myxomatosis	Rabbit
Varroosis	Honey bee
Chalkbrood	Honey bee
Acariosis	Honey bee
Nosemmosis	Honey bee

ตารางที่ 1 แสดงโรคระบาดสัตว์ ตามที่หน่วยงาน MAFF กำหนดในกฎกระทรวงฯ

ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่น

1. [ข้อกำหนดในสถานประกอบการผลิตเนื้อสัตว์ปีกจากประเทศไทยเพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่น \(Animal Health Requirements for poultry meat etc. to be exported to Japan from Thailand\)](#)

แก้ไขล่าสุดวันที่ 25 ธันวาคม 2013

นิยาม(เฉพาะข้อกำหนดนี้)

- Poultry (สัตว์ปีก) หมายถึง ไก่ นกกระทา ไก่วง เป็ด นกกระจอกเทศ ไก่ต๊อก ไก่ฟ้า หรือสัตว์ปีกจำพวก Anseriformes เช่นเป็ด หรือ ห่าน เป็นต้น
- Poultry meat etc. (เนื้อสัตว์ปีก) หมายถึง เนื้อ ไขมัน เอ็น และเครื่องในของสัตว์ปีก หรือผลิตภัณฑ์ที่ทำจากสัตว์ปีก ยกเว้น meat meal และ meat and bone meal (เนื้อและกระดูกป่น)
- Notifiable Avian Influenza ; NAI หมายถึง influenza A virus H5, H7 หรือ subtype อื่นๆที่เป็น Highly pathogenic ตามที่หน่วยงาน World Organization for Animal Health; WOAH กำหนด
- outbreak (การระบาด) หมายถึง การแสดงอาการของโรค การตรวจพบ specific antigen หรือ specific antibodies หรือการตรวจพบเชื้อก่อโรค NAI ของสัตว์ปีกในประเทศไทย
- The Japanese animal health authority (หน่วยงานกำกับดูแลด้านสุขภาพสัตว์ของญี่ปุ่น) หมายถึง Animal Health Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of the Japanese Government
- The competent authority of Thailand หมายถึง Ministry of Agriculture and Cooperatives, Department of Livestock Development

ข้อกำหนดทั่วไปด้านสุขภาพสัตว์

1. โรคที่กรมปศุสัตว์ต้องแจ้งหน่วยงาน MAFF ทันทีที่พบว่ามี การระบาด หรือสงสัยว่าเกิดการระบาด คือโรค NAI โรค New castle disease และโรค Fowl cholera
2. กรณีที่พบการระบาด หรือสงสัยการระบาดของ NAI กรมปศุสัตว์ต้องระงับ (suspend) การส่งออกเนื้อสัตว์ปีก มายังประเทศญี่ปุ่นทันที และแจ้งสถานการณ์การระบาดของโรคแก่หน่วยงาน MAFF อย่างเป็นทางการ
3. กรมปศุสัตว์ต้องมีแผนเฝ้าระวังโรค NAI ตามหลักการของ WOAH
4. ห้ามใช้วัคซีนต้านไวรัส NAI แก่สัตว์ปีกภายในประเทศไทย

ข้อกำหนดของแหล่งที่มาของสัตว์ปีก

1. ประเทศไทยต้องปลอด NAI อย่างน้อย 28 วัน (เปลี่ยนแปลงข้อกำหนดที่ระบุใน health certificate วันที่ 1 พฤศจิกายน 2023) ก่อนที่จะมีการส่งออกผลิตภัณฑ์ poultry meat etc. ไปยังประเทศญี่ปุ่น

- ที่มาของสัตว์ปีกสำหรับผลิตผลิตภัณฑ์ poultry meat etc. ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่นต้องเลี้ยงในพื้นที่ที่รัศมีอย่างน้อย 50 กิโลเมตรปลอดจากการระบาดของโรค New castle โรค Fowl cholera หรือโรคติดต่อของสัตว์ปีกที่กำหนดตามที่กรมปศุสัตว์กำหนดอย่างน้อย 90 วันก่อนการฆ่าหรือการฟักไข่ของสัตว์ปีก (ปัจจุบันอ้างอิงถึง พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558)

ข้อกำหนดของสถานประกอบการในการผลิตเนื้อสัตว์ปีกเพื่อการส่งออก

1. สถานประกอบการ (โรงเชือดสัตว์ปีก โรงแปรรูปสัตว์ปีก และห้องเย็นเก็บชิ้นส่วนสัตว์ปีก) ต้องได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์ และมีการตรวจสอบทางด้านสุขอนามัย (Sanitary inspection) เป็นประจำจากเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ หรือเจ้าหน้าที่ตรวจเนื้อที่ได้รับมอบหมายจากกรมปศุสัตว์
2. กรมปศุสัตว์ต้องแจ้งการซื้อ ที่อยู่ และหมายเลขการรับรองของสถานประกอบการ แก่หน่วยงาน MAFF เพื่อขึ้นทะเบียนเป็นผู้ผลิตเนื้อสัตว์ปีกเพื่อการส่งออก
3. เจ้าหน้าที่ MAFF สามารถดำเนินการตรวจประเมิน ณ สถานประกอบการ (onsite inspection) ได้เมื่อมีเหตุจำเป็น และหากเจ้าหน้าที่ MAFF ตรวจสอบพบเอกสารการนำเข้าสินค้าไม่สอดคล้องตามที่ animal health requirement กำหนด สามารถระงับการนำเข้าสินค้าเนื้อสัตว์ปีกในรอบการขนส่งนั้น

ข้อกำหนดในการผลิตเนื้อสัตว์ปีกเพื่อการส่งออก

1. สัตว์ปีกมีชีวิตที่นำมาผลิตเป็นสินค้าเนื้อสัตว์ปีกเพื่อการส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่น ต้องมีการยืนยันว่าปราศจากโรคติดต่อของสัตว์ปีก โดยวิธีการตรวจสัตว์ปีกก่อนฆ่า (Ante-mortem inspection) และตรวจซากหลังฆ่า (post-mortem inspection) โดยเจ้าหน้าที่ตรวจเนื้อที่ได้รับมอบหมายจากกรมปศุสัตว์
2. เนื้อสัตว์ปีกที่ผลิตเพื่อการส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่นมีกระบวนการผลิตและจัดเก็บโดยสามารถป้องกันการปนเปื้อนโรคติดต่อของสัตว์ปีกอื่นๆ ในระหว่างการขนส่งไปยังประเทศญี่ปุ่น
3. เนื้อสัตว์ปีกที่ผลิตเพื่อการส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่นต้องบรรจุในภาชนะที่ปลอดภัย มีสุขอนามัยที่ดี มีการระบุที่กล่องสินค้าว่าผ่านการตรวจสอบโดยเจ้าหน้าที่ตรวจเนื้อ ชื่อสถานประกอบการ หมายเลขการรับรองของสถานประกอบการที่บริเวณด้านบนของกล่อง

ข้อกำหนดในการขนส่ง

1. สินค้าต้องส่งไปยังประเทศญี่ปุ่นโดยตรง หรือ
2. สินค้าถูกส่งไปยังประเทศที่สาม ในกรณีดังต่อไปนี้
 - 2.1 อยู่ในภาวะบรรจุปิดสนิทในความควบคุมของกรมปศุสัตว์
 - 2.2 รูปแบบในการปิดผนึกของบรรจุภัณฑ์ได้รับการรับรองจากหน่วยงาน MAFF

การตรวจสอบสินค้าและออกใบรับรองสุขอนามัยเพื่อการส่งออก

กรมปศุสัตว์ต้องให้การรับรองสินค้าเนื้อสัตว์ปีกเพื่อการส่งออก และระบุรายละเอียดเป็นภาษาอังกฤษ โดยมีหัวข้อดังต่อไปนี้ (ข้อความเหล่านี้ได้ถูกกำหนดในข้อตกลงใบรับรองสุขอนามัยรับรองการผลิตเนื้อสัตว์ปีก (F16) จากประเทศไทยส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่น ตามเอกสารในภาคผนวก)

1. ข้อความในข้อ 1,2,3-1,4-1,4-2 ตามที่ระบุในข้อกำหนดนี้
2. แหล่งที่มาของสัตว์ปีก
3. ชื่อ ที่อยู่ หมายเลขการรับรองสถานประกอบการ โรงเชือด โรงแปรรูป และห้องเย็นจัดเก็บสินค้า
4. วันที่เชือด และวันที่แปรรูป
5. ชื่อของ the port of shipment
6. วันที่ และสถานที่ที่ออกใบรับรองสุขอนามัย ชื่อของผู้ลงนาม
7. หมายเลขซีล

กรณีแหล่งที่มาของสัตว์ปีกไม่ใช่ประเทศไทย ต้องมีการแนบเอกสารฉบับจริง หรือสำเนาในการตรวจสอบหัวข้อตามที่ข้อกำหนดนี้ระบุ โดยเจ้าหน้าที่ภาครัฐที่ได้รับมอบหมายของประเทศผู้ผลิตเนื้อสัตว์ปีกต้นทาง (government authority)

หมายเหตุเพิ่มเติม

แหล่งที่มาของเนื้อสัตว์ปีกต้องเป็นมาจากประเทศที่ปราศจากโรค Highly pathogenic avian influenza (HPAI) Low pathogenic avian influenza (LPAI) ที่ออกประกาศโดยหน่วยงาน MAFF ตามที่ระบุใน website <http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html>

2.ข้อกำหนดในสถานประกอบการผลิตเนื้อสัตว์ปีก และผลิตภัณฑ์สัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุกของประเทศไทย ส่งออกไปญี่ปุ่น (Animal health requirements for heat-processed poultry meat and poultry meat products to be exported from Thailand to Japan)

แก้ไขล่าสุด 28 กันยายน 2016

1. ข้อกำหนดนี้บังคับใช้กับสถานประกอบการผลิตเนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุกของประเทศไทยส่งออกไปญี่ปุ่นเท่านั้น
2. นิยาม (เฉพาะข้อกำหนดนี้)
 - Heat processing การให้ความร้อนเนื้อสัตว์โดยอุณหภูมิใจกลางสินค้าเนื้อสัตว์ปีก หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์ปีกควบคุมที่มากกว่าหรือเท่ากับ 70 องศาเซลเซียส holding time มากกว่าหรือเท่ากับ 1 นาที ภายในสถานประกอบการที่มีลักษณะตาม ข้อ 7 (The designated facilities)
 - Poultry หมายถึง ไก่ นกกระทา ไก่วง เป็ด นกกระจอกเทศ ไก่ต๊อก ไก่ฟ้า หรือสัตว์ปีกจำพวก Anseriformes เช่น เป็ด หรือ ห่าน เป็นต้น

- Poultry meat and poultry meat products เนื้อสัตว์ปีก หมายถึง เนื้อ ไขมัน เอ็น และเครื่องในของสัตว์ปีก หรือผลิตภัณฑ์ที่ทำจากสัตว์ปีก ยกเว้น meat meal และ meat and bone meal (เนื้อและกระดูกป่น)
 - Notifiable Avian Influenza ; NAI หมายถึง influenza A virus H5, H7 หรือ subtype อื่นๆ ที่เป็น Highly pathogenic ตามที่ หน่วยงาน World Organization for Animal Health; WOAH กำหนด
 - NAI etc. หมายถึง NAI, Newcastle disease, fowl cholera, salmonellosis จาก *Salmonella Pullorum* หรือ *Salmonella Gallinarum*
 - การระบาด outbreak หมายถึง การแสดงอาการของโรค การตรวจพบ specific antigen หรือ specific antibodies หรือการตรวจพบเชื้อก่อโรค NAI ของสัตว์ปีกในประเทศไทย
 - Exporting country หมายถึง ประเทศไทย
 - The Japanese animal health authority (หน่วยงานกำกับดูแลด้านสุขภาพสัตว์ของญี่ปุ่น) หมายถึง Animal Health Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of the Japanese Government
3. ข้อกำหนดของประเทศไทยในการส่งออกเนื้อสัตว์ปีก และผลิตภัณฑ์สัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุก
- NAI etc. เป็นโรคที่ต้องมีการแจ้งเตือนจากกรมปศุสัตว์เมื่อเกิดการระบาด (notifiable disease)
 - กรมปศุสัตว์ต้องมีแผนเฝ้าระวังโรค NAI ตามหลักการของ WOAH
4. ข้อกำหนดของแหล่งที่มาของสัตว์ปีก
- สัตว์ปีกต้องมาจากฟาร์มที่ได้รับการยืนยันว่าไม่มีการระบาดของ NAI etc. อย่างน้อย 21 วัน ก่อนวันเข้าเชือด
 - สัตว์ปีกต้องได้รับการยืนยันว่าปราศจากโรคติดต่อของสัตว์ปีก โดยวิธีการตรวจสัตว์ปีกก่อนฆ่า (Ante-mortem inspection) และตรวจซากหลังฆ่า (post-mortem inspection) โดยเจ้าหน้าที่ตรวจเนื้อที่ได้รับมอบหมายจากกรมปศุสัตว์ โดยดำเนินการผลิตภายในโรงเชือดเพื่อการส่งออกที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์ (The slaughter facilities)
- หมายเหตุเพิ่มเติม มีข้อกำหนดท้าย health certificate form 10 เนื้อและเครื่องในสัตว์ปีกต้องปราศจากโรคติดต่อตามที่หน่วยงาน MHLW กำหนด และได้ตรวจสัตว์ปีกก่อนฆ่า (Ante-mortem inspection) และตรวจซากหลังฆ่า (post-mortem inspection) และมีการดำเนินการผลิตตามข้อกำหนดของประเทศไทย หรืออย่างน้อยต้องสอดคล้องตามที่ Food Sanitation Law และ Poultry Slaughtering Business Control and Poultry Inspection Law of Japan กำหนด
5. The slaughter facilities หมายถึง โรงเชือดสัตว์ปีกเพื่อการส่งออก ที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์เท่านั้นที่เป็นแหล่งที่มาของเนื้อสัตว์ปีก และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ปีก ที่ผลิตเพื่อการส่งออก

6. The processing facilities สถานประกอบการที่แปรรูปเนื้อสัตว์ปีก และผลิตภัณฑ์สัตว์ปีกเพื่อการส่งออกที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์ โดยต้องมีสิ่งอำนวยความสะดวกคล้อยตาม Annex 1 ของระเบียบกำหนด
7. เมื่อมีการยื่นคำขอ application เพื่ออยู่ในบัญชีรายชื่อสถานประกอบการผลิตเนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุกจากประเทศผู้ส่งออก ต้องมีลักษณะที่เรียกว่า The designated facilities โดยมีลักษณะตามที่ระบุใน Annex 1 (The designated standard)
8. เอกสารที่ต้องจัดทำเพื่อประกอบการยื่นคำขออยู่ในบัญชีรายชื่อโรงงานผู้ผลิตเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุกเพื่อการส่งออก ต้องเตรียมเอกสารต่อไปนี้เป็นภาษาอังกฤษ ผ่านกรมปศุสัตว์ก่อนเสนอให้ทางการ MAFF พิจารณา
 - 8.1 ชื่อโรงงาน ที่อยู่ และหมายเลข EST. No.
 - 8.2 อัตราส่วนของโรงงาน เช่น ground floor area, total-floor area
 - 8.3 จำนวนพนักงานและโครงสร้างองค์กรของโรงงาน
 - 8.4 ข้อมูลทั่วไป
 - species ของสัตว์ปีก เช่น ไก่ เป็ด ห่าน เป็นต้น
 - ขั้นตอนกระบวนการผลิต วิธีการให้ความร้อนเพื่อทำสุกสินค้า การควบคุมอุณหภูมิเครื่องจักรทำสุก และระยะเวลาการให้ความร้อน
 - วิธีการในการตรวจสอบอุณหภูมิสินค้า
 - 8.5 ข้อมูลเกี่ยวกับโครงสร้างของโรงงาน
 - แผนผังโรงงานที่แสดงถึงโครงสร้างของพื้นที่ฝั่ง pre-heating area และ post-heating area
 - แผนผังการจัดวางเครื่องจักร รวมถึงเครื่องจักรทำสุกสินค้า
 - ภาพแสดงโครงสร้างที่กั้นแบ่งระหว่าง pre-heating area และ post-heating area เช่น ผนังห้อง
 - ภาพแสดงจุดที่เชื่อมต่อระหว่างเครื่องจักรทำสุกสินค้ากับผนัง
 - ประเภทของเครื่องจักรทำสุกสินค้า ชนิดของการให้ความร้อนแบบใด เช่น batch type steamer, tunnel-type fryer
 - 8.6 แผนผังระบุทิศทางของโรงงานดังนี้
 - ทิศทางของสินค้าตั้งแต่การรับเข้าวัตถุดิบจนถึงการขนส่ง
 - ทิศทางการระบายน้ำเสียและการกำจัดขยะ
 - ทิศทางของท่อน้ำใช้
 - ทิศทางอากาศ
 - ทิศทางของพนักงาน

- 8.7 รายการของ Standard Operation Procedure (SOP) ที่ใช้ภายในโรงงาน
- 8.8 ข้อมูลอื่นๆที่ทางการ MAFF เห็นควรว่าจำเป็นต่อการประกอบการพิจารณา
9. เจ้าหน้าที่จากหน่วยงาน MAFF จะทำการตรวจประเมินสถานประกอบการเพื่อพิจารณาการขึ้นทะเบียนเป็นสถานประกอบการผลิตเนื้อสัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีกปรุงสุกเพื่อการส่งออก
 10. กรณีที่สถานประกอบการได้ขึ้นทะเบียนเป็นโรงงานผลิตเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุกเพื่อการส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่นแล้ว หากมีความต้องการในการปรับปรุงโครงสร้าง (Alteration) กรมปศุสัตว์ต้องแจ้งหน่วยงาน MAFF ให้รับทราบแผนการปรับปรุง และดำเนินการตรวจสอบโครงสร้างหลังการปรับปรุงแล้วเสร็จโดยเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ และแจ้งให้หน่วยงาน MAFF ทราบผลของการปรับปรุงโรงงานแล้วเสร็จทุกครั้งตามที่ระบุใน Annex 2
 11. เจ้าหน้าที่จากหน่วยงาน MAFF สามารถตรวจประเมินโรงงาน (on-site inspection) อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง โดยค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นจากการตรวจประเมินดังกล่าวเป็นค่าใช้จ่ายของประเทศผู้ส่งออก เพื่อยืนยันว่ากรมปศุสัตว์มีการกำกับดูแลสถานประกอบการอย่างถูกต้องเหมาะสม และสถานประกอบการยังคงไว้ซึ่งคุณสมบัติตามที่ระบุข้อกำหนด
 12. เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงชื่อ หรือที่อยู่ของโรงงาน กรมปศุสัตว์ต้องแจ้งหน่วยงาน MAFF ทันทันที
 13. ผู้จัดการของโรงงานดังกล่าวต้องมีการยืนยันมาตรการป้องกันการเกิดอันตรายด้านสุขอนามัย (preventive measures against the occurrence of sanitary hazards) เพื่อมั่นใจในคุณภาพและขั้นตอนที่เหมาะสมสำหรับการให้ความร้อนเนื้อสัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์สัตว์ปีกอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง และจัดเก็บผลการยืนยันมาตรการดังกล่าวไว้อย่างน้อย 2 ปี
 14. ผู้จัดการของสถานประกอบการต้องเก็บบันทึกดังนี้ อย่างน้อย 2 ปี
 - วันที่ในการผลิตสินค้าผ่านความร้อน (date of heat processing)
 - ปริมาณของสินค้าเนื้อสัตว์ปีก หรือผลิตภัณฑ์สัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุก และบันทึกการให้ความร้อนแก่สินค้า
 - วันที่ และปริมาณที่ส่งออก โดยแยกตามประเทศปลายทาง
 15. เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ต้องตรวจประเมินสถานประกอบการอย่างน้อย 1 ครั้ง ในรอบ 6 เดือน เพื่อตรวจสอบว่าสถานประกอบการและสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆยังสอดคล้องตามข้อกำหนด
 16. กรมปศุสัตว์ต้องจัดทำรายงานต่อหน่วยงาน MAFF ทุก 6 เดือน และจัดเก็บหลักฐานการตรวจประเมินอย่างน้อย 2 ปี เพื่อพร้อมให้เจ้าหน้าที่หน่วยงาน MAFF สามารถตรวจสอบได้
 - 17-20. หากเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์พบว่าสถานประกอบการไม่สามารถดำเนินการตามระเบียบข้อกำหนด ต้องระงับการส่งออกของสถานประกอบการ และแจ้งต่อหน่วยงาน MAFF พร้อมแนบเอกสารหลักฐานที่เกี่ยวข้องโดยเร็วที่สุด กรณีที่สถานประกอบการสามารถจัดทำแก้ไขข้อบกพร่องที่ดำเนินการไม่

สอดคล้องตามระเบียบฯกำหนดเรียบร้อยแล้ว ให้กรมปศุสัตว์จัดส่งหลักฐานที่เกี่ยวข้องแจ้งต่อหน่วยงาน MAFF เพื่อให้หน่วยงาน MAFF ยกเลิกการระงับการส่งออกต่อไป

21. หน่วยงาน MAFF จะระงับการส่งออกในสถานประกอบการผู้ผลิตเนื้อสัตว์ปีก และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุกทันที เมื่อพบเหตุการณ์ดังต่อไปนี้
- พบว่าสถานประกอบการมีการดำเนินการที่ไม่สอดคล้องตามระเบียบฯกำหนดฯ
 - เมื่อพบว่าสถานประกอบการมีการปลอมแปลง หรือการดำเนินการอื่นๆที่ทุจริต
 - เมื่อพบว่าสถานประกอบการมีการกระทำการโดยมิชอบหรือไม่ซื่อสัตย์ในการดำเนินการผลิต
 - เมื่อพบว่าสถานประกอบการมีการละเมิดการกระทำให้สอดคล้องตามระเบียบฯกำหนด โดยไม่มีเหตุอันสมควร
 - เมื่อพบว่าสถานประกอบการไม่มีการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ปีก และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุกเป็นเวลาต่อเนื่อง 2 ปี โดยไม่มีสาเหตุที่สามารถยอมรับได้
 - เมื่อพบเหตุอื่นใด ที่สถานประกอบการละเมิดข้อกำหนดตามระเบียบนี้ และเหตุแห่งการละเมิดดังกล่าวก่อให้เกิด หรือมีแนวโน้มให้เกิดอันตรายร้ายแรงต่อสุขภาพสัตว์
22. กรมปศุสัตว์ต้องให้ความมั่นใจว่ามีการจัดเก็บผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุก ภายในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ปิดมิดชิด และจัดเก็บโดยไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนข้ามของโรคติดเชื้อในสัตว์ใดๆ จนกว่าจะมีการขนส่ง
23. กรณีผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุกขนส่งไปยังประเทศญี่ปุ่นผ่านประเทศที่สาม ต้องบรรจุในภาชนะปิดสนิท โดยมีการติดซีลจากกรมปศุสัตว์ที่สามารถสังเกตเห็นได้ชัดเจน แตกต่างจากประเทศที่สาม
24. กรณีที่พบการระบาด หรือสงสัยการระบาดของ NAI etc. กรมปศุสัตว์ต้องแจ้งหน่วยงาน MAFF พร้อมเอกสารแนบที่เกี่ยวข้องทันทีภายใน 24 ชั่วโมง และมีการแจ้งสถานการณ์การระบาดของโรคเป็นประจำทุกเดือน
25. กรมปศุสัตว์ต้องให้การรับรองข้อมูลของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุกที่ส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่น โดยระบุเป็นภาษาอังกฤษ (ข้อความเหล่านี้ได้ถูกกำหนดในข้อตกลงใบรับรองสุขอนามัยรับรองการผลิตเนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุก (F10) จากประเทศไทยส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่น ตามเอกสารในภาคผนวก) มีรายละเอียดดังต่อไปนี้
- ความสอดคล้องของระเบียบฉบับนี้ตาม ข้อ 3-6 และ ข้อ 22
 - ชื่อ ที่อยู่ หมายเลขสถานประกอบการของโรงเชือด และโรงแปรรูป
 - ชื่อ ที่อยู่ และหมายเลขสถานประกอบการที่ผลิตเนื้อสัตว์ปีก และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุก

- d. หมายเลข seal container กรณีที่มีการขนส่งผ่านประเทศที่สาม
- e. วันที่และชื่อ ท่าเรือที่ขนส่ง
- f. วันที่และสถานที่ออกเอกสารใบรับรองสุขอนามัย ชื่อ และตำแหน่งของผู้ลงนาม

Annex 1

Designation Standard ข้อกำหนดเกี่ยวกับสิ่งอำนวยความสะดวกของสถานประกอบการ

1. ต้องมีสิ่งอำนวยความสะดวกของสถานประกอบการของพื้นที่ pre-heating area อุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกที่จำเป็นสำหรับผลิตวัตถุดิบ แยกจากอุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกของพื้นที่ post-heating area
2. pre-heating area ต้องแยกจากพื้นที่ post-heating area ยกเว้นช่องสำหรับส่งสินค้าที่เชื่อมต่อกับเครื่องจักรทำความร้อนสินค้า
3. กรณีที่ทางเข้าและทางออกของเครื่องจักรทำความร้อนสินค้าจำเป็นต้องเปิดออก ต้องมีการติดตั้งระบบเพื่อป้องกันอากาศไหลย้อนจากพื้นที่ pre-heating area เข้าสู่ post-heating area
4. pre-heating area ต้องมีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับจัดเก็บ ดำเนินการอื่นๆ และตรวจสอบ
5. post-heating area ต้องมีผนังที่ปิดมิดชิดไม่เชื่อมต่อกับภายนอกอาคาร มีเครื่องมือในการตรวจสอบอุณหภูมิใจกลางสินค้า หรือเครื่องมือในการบันทึกอุณหภูมิของสินค้า เครื่องมือในการตรวจสอบอื่นๆ เครื่องจักรในการทำความเย็น บรรจุสินค้า และสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับจัดเก็บสินค้า
6. pre-heating area และ post-heating area ต้องมีสิ่งอำนวยความสะดวกของพนักงานแยกจากกัน เช่นทางเข้าออกพนักงาน ห้อง locker เป็นต้น เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม
7. ผนัง ผนัง และเพดานต้องเรียบและง่ายต่อการทำความสะอาด ผนังควรเป็นวัสดุที่ไม่ดูดซับความชื้น มีความลาดเอียงที่เหมาะสม สามารถระบายน้ำได้ดี และง่ายต่อการทำความสะอาดฆ่าเชื้อ
8. สิ่งอำนวยความสะดวกต้องมีการติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียโดยไม่ให้เกิดการปนเปื้อนกับระบบบำบัดน้ำใช้ภายในสถานประกอบการ และมีการจัดเก็บน้ำใช้ที่เพียงพอต่อการทำความสะอาดพื้นที่ผลิต (แปลจากญี่ปุ่น)
9. ต้องมีการจัดทำคู่มือการปฏิบัติงานเพื่อป้องกันการเกิดอันตรายด้านสุขอนามัย และคู่มือการควบคุมคุณภาพของการผลิต สำหรับพื้นที่ pre-heating area, post-heating area และกระบวนการให้ความร้อนแก่สินค้า
10. พนักงานต้องมีการดำเนินการ และกำกับดูแลตามที่คู่มือของสถานประกอบการกำหนด

Annex 2

1. เมื่อสถานประกอบการผลิตเนื้อสัตว์ปีก และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุกมีความประสงค์จะปรับปรุงโรงงาน (alteration) ต้องแจ้งต่อกรมปศุสัตว์ เพื่อแจ้งต่อหน่วยงาน MAFF ถึงรายละเอียดในการปรับปรุง ระยะเวลาในการดำเนินการอย่างน้อยล่วงหน้า 1 เดือนก่อนการดำเนินการ

2. การ alteration หมายถึงการ reconstruction, enlargement และ/หรือ การเปลี่ยนแปลงสิ่งอำนวยความสะดวกในพื้นที่ผลิตตามที่ระบุใน Annex 1 และรวมถึงการเปลี่ยนแปลงสิ่งอำนวยความสะดวกนอกเหนือจากนี้ แต่ต้องมีการเปลี่ยนแปลงโครงสร้าง (ซึ่งอาจเป็นเพียงชั่วคราว) ที่กระทบต่อสิ่งอำนวยความสะดวกในพื้นที่ผลิตตามที่ annex 1 ระบุ

การ reconstruction หมายถึง

- การเปลี่ยนแปลงที่เกี่ยวข้องกับเครื่องจักรให้ความร้อน เช่น การเพิ่มหรือลดจำนวนเครื่องจักรให้ความร้อน การเปลี่ยนแปลงวิธีการให้ความร้อน เป็นต้น
- การเปลี่ยนแปลงที่เกี่ยวข้องกับผนังภายในอาคารผลิตที่กั้นแยกระหว่าง pre-heating area และ post-heating area
- การเปลี่ยนแปลงที่เกี่ยวข้องกับผนังภายในอาคารและทำให้มีการเปลี่ยนแปลงของ worker flow มีการเปลี่ยนแปลง process flow
- การเปลี่ยนแปลงที่เกี่ยวข้องกับผนังด้านนอกอาคารผลิต
- การเปลี่ยนแปลงการใช้งานพื้นที่ผลิตของอาคารที่ขอรับการรับรอง (มีเฉพาะ F10)

การ enlargement หมายถึง

- การขยายภายในพื้นที่ผลิตในโครงสร้างอาคารที่ได้รับการรับรอง
- การขยายที่เกี่ยวข้องกับการหมายเลขการขึ้นทะเบียน ชื่อ ที่อยู่ ของอาคารที่ได้รับการรับรอง

3. กรมปศุสัตว์ต้องระงับการส่งออก (suspend) เนื้อสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุกและผลิตภัณฑ์ที่ผลิตในโรงงาน หรือส่วนหนึ่งของโรงงานที่ได้รับผลกระทบระหว่างการ alteration หลังจากเริ่มการ alteration ตามแผน

4. กรมปศุสัตว์ต้อง onsite inspection อาคารผลิตหลังจากปรับปรุงโรงงานแล้วเสร็จ เพื่อยืนยันว่าสิ่งอำนวยความสะดวก และโครงสร้างอาคารผลิตยังคงไว้ซึ่งความสอดคล้องของมาตรฐานเพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่น และแจ้งหนังสือการปรับปรุงโรงงานแล้วเสร็จ รวมถึงผลการดำเนินการระยะเวลาในการปรับปรุงโครงสร้าง ภาพถ่าย และหลังจากที่มีรายงานการปรับปรุงโครงสร้างแล้วเสร็จจึงจะสามารถอนุญาตให้โรงงานนั้นๆส่งออกได้

ความแตกต่างระหว่าง สถานประกอบการผลิตเนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุก (F10) และ สถานประกอบการผลิตเนื้อสัตว์ปีก (F16)

หัวข้อ	F16	F10
ข้อกำหนดทั่วไปด้านสุขภาพสัตว์	ห้ามใช้วัคซีนของไวรัส NAI แก่สัตว์ปีกภายในประเทศไทย	ไม่ระบุ
ข้อกำหนดของแหล่งที่มาของสัตว์ปีก	ที่มาของสัตว์ปีกสำหรับผลิตผลิตภัณฑ์ poultry meat etc. ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ต้องเลี้ยงในพื้นที่ที่รัศมีอย่างน้อย 50 กิโลเมตรปลอดจากการระบาดของโรคนิวคาสเซิล โรคอหิวาห์ หรือโรคติดต่อของสัตว์ปีกที่กำหนดตามที่กรมปศุสัตว์กำหนดอย่างน้อย 90 วันก่อนการฆ่าหรือการฟักไข่ของสัตว์ปีก (ปัจจุบันอ้างอิงถึง พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558)	สัตว์ปีกต้องได้รับการยืนยันว่าปราศจากโรคติดต่อของสัตว์ปีก โดยวิธีการตรวจสัตว์ปีกก่อนฆ่า (Ante-mortem inspection) และตรวจซากหลังฆ่า (post-mortem inspection) โดยเจ้าหน้าที่ตรวจเนื้อที่ได้รับมอบหมายจากกรมปศุสัตว์ โดยดำเนินการผลิตภายในโรงเชือดเพื่อการส่งออกที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์ (The slaughter facilities)
การขึ้นบัญชีรายชื่อเพื่อการส่งออก	กรมปศุสัตว์ยื่นเรื่องเพื่อขอรับรองตัวเอง	หน่วยงาน MAFF ตรวจสอบประเมิน
การส่งออกกรณีเกิดใช้หัวหน้ากในในประเทศไทย	ระงับการส่งออก	ส่งออกได้อย่างต่อเนื่อง
การปรับปรุงโครงสร้างโรงงาน	กรมปศุสัตว์พิจารณา	หน่วยงาน MAFF พิจารณา
การตรวจทุก 6 เดือนจากเจ้าหน้าที่กรม	ไม่มี	มีการตรวจตามข้อกำหนดของทางการ MAFF
ชนิดของสินค้า	เนื้อสัตว์ปีกสุก และเนื้อสัตว์ปีกดิบ	เนื้อสัตว์ปีกสุก ที่มีอุณหภูมิใจกลางสินค้า ≥ 70 องศาเซลเซียส holding time > 1 นาที
สิ่งอำนวยความสะดวกภายนอก	ไม่กำหนดแยกกันระหว่างฝั่งสุกและฝั่งดิบ	แยกกันชัดเจนระหว่างฝั่งสุกและฝั่งดิบ เช่น ลีคเกอร์เก็บของ โรงอาหาร ห้องเปลี่ยนชุดพนักงาน เป็นต้น
การผลิตร่วมกับสินค้ากิบคู่	ห้ามผลิตร่วมกัน	สามารถผลิตร่วมกันได้ หากมีการให้ความร้อนกับสินค้าเนื้อสัตว์ปีกเทียบเท่าเนื้อสัตว์กิบคู่ และควรแยกห้องในการจัดเก็บวัตถุดิบสัตว์กิบคู่และเนื้อสัตว์ปีก
การดำเนินการของผู้จัดการโรงงาน	ไม่กำหนด	ต้องมีมาตรการ preventive measures against the occurrence of sanitary hazards ต้องเก็บบันทึกย้อนหลังอย่างน้อย 2 ปี เกี่ยวกับ 1. วันที่ในการผลิตสินค้า 2. ปริมาณของเนื้อสัตว์ปีก หรือผลิตภัณฑ์สัตว์ปีกที่แปรรูปปรุงสุก และบันทึกการทำสุกสินค้า 3. วันที่และปริมาณที่ส่งออก โดยแยกตามประเทศปลายทาง
การขนส่ง	ไม่กำหนด	กรณีผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุกขนส่งไปยังประเทศญี่ปุ่นผ่านประเทศที่สาม ต้องบรรจุในภาชนะปิดสนิท โดยมีการติดซีลจากกรมปศุสัตว์ที่สามารถสังเกตได้ชัดเจนแตกต่างจากประเทศที่สาม

ภาพที่ 1 สรุปรวบรวมความแตกต่างระหว่างข้อกำหนดของ F10 และ F16

3. [ข้อกำหนดในสถานประกอบการผลิตเนื้อสัตว์กีบคู้และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์กีบคู้แปรรูปปรุงสุกเพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่น Animal Health Requirements for heat-processed meat and its products derived from cloven-hoofed animals to be exported to Japan from Thailand](#)

แก้ไขล่าสุด 12 มีนาคม 2020

1. ข้อกำหนดนี้บังคับใช้กับสถานประกอบการผลิตเนื้อสัตว์กีบคู้แปรรูปปรุงสุกของประเทศไทยส่งออกไปประเทศญี่ปุ่นเท่านั้น
2. นิยาม (เฉพาะในข้อกำหนดนี้)

- สัตว์กีบคู้ cloven-hoofed animal หมายถึง โค กระบือ แกะ แพะ สุกร สุกรป่า และกวาง
- เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์กีบคู้ Meat and its products derived from cloven-hoofed animals หมายถึง เนื้อ (กล้ามเนื้อ ลิ้น หัวใจ กระบังลม) และเครื่องใน เช่น ตับและไต ไส้กรอก แฮม และเบคอน ที่ทำจากเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์กีบคู้ รวมถึงรกหมูที่ได้จากฟาร์ม (farm placentae) โดยข้อกำหนดนี้จะไม่รวมระบบทางเดินอาหาร (digestive tract) มดลูก กระจกไข่ปัสสาวะ หัว (ยกเว้นแก้มและลิ้น) ไช้สันหลัง และกระดูกสันหลัง (กระดูกและส่วนประกอบที่เกี่ยวข้อง เช่น dorsal root ganglia)
- Heat processing กระบวนการให้ความร้อนเพื่อการทำสุกสินค้าต้องเป็นไปตามที่หน่วยงาน MAFF กำหนดดังนี้

เนื้อและเครื่องในจากสัตว์กีบคู้ ต้องให้ความร้อนหลังจากที่ตัดแต่งเนื้อแยกออกจากกระดูกเรียบร้อยแล้ว (deboned) โดยมีวิธีการให้ความร้อน 2 วิธีคือ

- i) ควบคุมอุณหภูมิใจกลางสินค้าที่มากกว่าหรือเท่ากับ 70 องศาเซียส holding time มากกว่าหรือเท่ากับ 1 นาที ด้วยวิธีการต้ม (boiling) หรือผ่านไอน้ำที่อุณหภูมิมากกว่า 100 องศาเซลเซียสที่สินค้าโดยตรง (exposing steam)
- ii) ควบคุมอุณหภูมิใจกลางสินค้ามากกว่าหรือเท่ากับ 70 องศาเซียส holding time มากกว่าหรือเท่ากับ 30 นาที โดยการให้ความร้อนผ่าน water bath, drying in hot air, roasting หรือวิธีการอื่นๆ

ไส้กรอก แฮม เบคอน ที่ทำจากเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์กีบคู้ วัตถุดิบเนื้อสัตว์ต้องเก็บไว้ 3 วันหลังการตัดแต่ง (deboned) โดยไม่ผ่านการแช่แข็ง (freezing) และมีการแปรรูปด้วยวิธีการ curing หรือวิธีการอื่นใดในลักษณะเดียวกัน และจากนั้นจึงสามารถนำมาให้ความร้อนแก่สินค้า โดยมีวิธีการให้ความร้อน 2 วิธี คือ

- i) ควบคุมอุณหภูมิใจกลางสินค้าที่มากกว่าหรือเท่ากับ 70 องศาเซียส holding time มากกว่าหรือเท่ากับ 1 นาที ด้วยวิธีการต้ม (boiling) หรือผ่านไอน้ำที่อุณหภูมิมากกว่า 100 องศาเซลเซียสที่สินค้าโดยตรง (exposing steam)

- ii) ควบคุมอุณหภูมิใจกลางสินค้ามากกว่าหรือเท่ากับ 70 องศาเซียส holding time มากกว่าหรือเท่ากับ 30 นาที โดยการให้ความร้อนผ่าน water bath, drying in hot air, roastingหรือวิธีการอื่นๆ
- Outbreak การระบาด หมายถึง การแสดงอาการของโรค การตรวจพบ Antigen หรือ Antibodies ต่อโรค
 - Exporting country หมายถึงประเทศไทย
 - ประเทศที่สาม หมายถึง ประเทศที่ได้รับการรับรองว่าปราศจากโรค Spongiform Encephalopathy (BSE) or Chronic Wasting Disease (CWD) จากหน่วยงาน MAFF ตามที่ระบุไว้ใน annex 1 และที่ website
 - The Japanese animal health authority (หน่วยงานกำกับดูแลด้านสุขภาพสัตว์ของญี่ปุ่น) หมายถึง Animal Health Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of the Japanese Government
3. ข้อกำหนดของประเทศไทยต้องปราศจากโรค Spongiform Encephalopathy (BSE) กรณีที่ต้องการส่งออกผลิตภัณฑ์จากเนื้อโค แพะ และแกะ และปราศจากโรค Chronic Wasting Disease (CWD) กรณีที่ต้องการส่งออกผลิตภัณฑ์จากเนื้อกวาง
4. แหล่งที่มาของวัตถุดิบเนื้อสัตว์ เช่น ฟาร์มที่เลี้ยงแพะ หรือแกะ รวมถึงสัตว์ที่เหลือนอยู่ในฝูง ต้องได้รับการยืนยันว่าปราศจากโรค Scrapie
5. ข้อกำหนดของแหล่งที่มาของเนื้อสัตว์กิบคู้และผลิตภัณฑ์
- กรณีแหล่งที่มาวัตถุดิบคือสัตว์กิบคู้เกิดและเลี้ยงในประเทศไทย
- ต้องเกิดและเลี้ยงในประเทศไทย
 - ต้องได้รับการยืนยันว่าปราศจากโรคติดต่อของสัตว์โดยวิธีการตรวจสัตว์ก่อนฆ่า (Ante-mortem inspection) และตรวจซากหลังฆ่า (post-mortem inspection) โดยเจ้าหน้าที่ตรวจเนื้อที่ได้รับมอบหมายจากกรมปศุสัตว์ โดยดำเนินการผลิตภายในโรงเชือดเพื่อการส่งออกที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์ (The approved slaughter facilities)
 - หมายเหตุเพิ่มเติม มีข้อกำหนดท้าย health certificate form 4 เนื้อและเครื่องในสัตว์กิบคู้ ต้องมีการดำเนินการผลิตตามข้อกำหนดของประเทศไทย หรืออย่างน้อยต้องสอดคล้องตาม Food Sanitation Law และ Abattoir Law of Japan กำหนด
- กรณีแหล่งที่มาวัตถุดิบกรเป็นรกรสุกรจากฟาร์ม
- ต้องเป็นรกรสุกรที่ได้จากฟาร์มที่ปราศจากการระบาดของโรค foot-and-mouth disease (FMD), Rinderpest, African swine fever (ASF), and Classical swine fever (CSF) อย่างน้อย 3 เดือนก่อนการได้มาซึ่งวัตถุดิบกร

- แม่สุกรต้องไม่มีอาการของโรคติดต่อของสัตว์ ในช่วงที่มีการเก็บวัตถุดิบรก
- ทั้งนี้ สัตวแพทย์ผู้ควบคุมฟาร์ม ต้องจัดทำ Vet Declaration โดยมีรายละเอียดตามภาพที่ 2 ระบุ ทุก lot ที่ทำการขนส่งนำมาเป็นวัตถุดิบรกรูปรูป โดยโรงงานผู้ผลิตรกรูปรูป ปรงสุกต้องเก็บหลักฐานไว้ทุกครั้ง

คำรับรองของสัตวแพทย์ควบคุมฟาร์ม
Farm Veterinarian Declaration

ส่วนที่ 1: แหล่งที่มาของรกรูปรูป (Part 1: Origin of placenta)	
ชื่อฟาร์ม (Farm name)	
เลขมาตรฐานฟาร์ม (GAP Number)	
ที่อยู่ของฟาร์ม (Farm address)	
ส่วนที่ 2: สุขภาพสัตว์ (Part 2: Animal Health Status)	
<input type="checkbox"/> รกรูปรูปมาจากแม่สุกรที่มีสุขภาพดี ไม่มีลักษณะของการติดเชื้อ และมีการคลอดปกติ The placenta are from healthy sows, no sign of infectious diseases and normal parturition	
<input type="checkbox"/> รกรูปรูปมีลักษณะปกติ Normal appearance placenta	
<input type="checkbox"/> ในระยะ 3 เดือนไม่มีอุบัติการณ์ของโรคระบาดภายในฟาร์ม During the last 3 months there are no outbreaks in farm area)	
ความเห็นของสัตวแพทย์: Vet recommendation:	
วันที่เข้าตรวจ (Date checked) :	
สัตวแพทย์ผู้ควบคุมฟาร์ม (Name of veterinarian) :	
ลายมือชื่อ (Signature)	

ภาพที่ 2 ตัวอย่าง Vet declaration ที่สัตวแพทย์ผู้ควบคุมฟาร์มสุกรที่ส่งรกรูปรูปมายังโรงงานแปรรูปต้องจัดทำ และยืนยันมาด้วยทุก lot ที่รับเข้า

กรณีแหล่งที่มาของวัตถุดิบคือสัตว์ปีกที่มีชีวิตที่นำเข้ามาจากประเทศที่สาม

- ต้องเกิดและเลี้ยงในประเทศที่สาม
- การนำเข้าสัตว์ปีกที่มีชีวิตเพื่อนำมาเป็นวัตถุดิบเนื้อสัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์แปรรูปปรงสุกนั้น ต้องนำเข้าจากประเทศที่สาม เข้าสู่ประเทศไทยโดยตรง โดยไม่มีการ transit ประเทศอื่นใด และต้องมีการแยกจากสัตว์ชนิดอื่นๆ ตลอดกระบวนการขนส่ง
- การนำเข้าสัตว์ปีกที่มีชีวิต ต้องไม่มีอาการของโรคติดต่อในสัตว์ และผ่านการตรวจสอบสัตว์มีชีวิตจากเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์
- ต้องได้รับการยืนยันว่าปราศจากโรคติดต่อของสัตว์โดยวิธีการตรวจสัตว์ก่อนฆ่า (Ante-mortem inspection) และตรวจซากหลังฆ่า (post-mortem inspection) โดยเจ้าหน้าที่

ตรวจเนื้อที่ได้รับมอบหมายจากกรมปศุสัตว์ โดยดำเนินการผลิตภายในโรงเชือดเพื่อการส่งออกที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์ (The approved slaughter facilities)

- กรณีเป็นการนำเข้าแพะ หรือแกะมีชีวิตต้องมีการรับรองเพิ่มเติมว่าเกิดและเลี้ยงในฝูงที่ปราศจากโรค scrapie

กรณีแหล่งที่มาคือรกรสุกรนำเข้าจากประเทศที่สาม

- ต้องเป็นรกรสุกรที่ได้จากฟาร์มที่ปราศจากการระบาดของโรค foot-and-mouth disease (FMD), Rinderpest, African swine fever (ASF), and Classical swine fever (CSF) อย่างน้อย 3 เดือนก่อนการได้มาซึ่งวัตถุดิบรกร
- แม่สุกรต้องไม่มีอาการของโรคติดต่อของสัตว์ ในช่วงที่มีการเก็บวัตถุดิบรกร

กรณีแหล่งที่มาของวัตถุดิบคือเนื้อสัตว์กิบคู้และผลิตภัณฑ์จากสัตว์กิบคู้นำเข้าจากประเทศที่สาม

- สัตว์กิบคู้ต้องเกิดและเลี้ยงในประเทศที่สาม
- เนื้อสัตว์กิบคู้และผลิตภัณฑ์จากสัตว์กิบคู้ต้องนำเข้าโดยตรงจากประเทศที่สามสู่ประเทศไทย โดยไม่มีการ transit ที่ประเทศอื่น และต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดมิดชิดไม่ถูกเปิดระหว่างการขนส่ง
- เนื้อสัตว์กิบคู้และผลิตภัณฑ์จากสัตว์กิบคู้ที่นำเข้าต้องไม่มีหลักฐานของโรคติดต่อของสัตว์ โดยผ่านการตรวจสอบจากเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ และขนส่งโดยตรงจากด่านกักกันสัตว์เข้าสู่สถานประกอบการผู้ผลิตเนื้อสัตว์กิบคู้แปรรูปผ่านความร้อน
- กรณีเป็นเนื้อหรือผลิตภัณฑ์จากแพะ หรือ แกะ ต้องมีการรับรองเพิ่มเติมว่าเกิดและเลี้ยงในฝูงที่ปราศจากโรค scrapie

6. The slaughter facilities หมายถึง โรงเชือดสัตว์กิบคู้เพื่อการส่งออก ที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์

Farm placenta คือ ฟาร์มที่เป็นแหล่งที่มาของรกรสุกรต้องได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์

7. Processing facilities หมายถึง สถานประกอบการที่ผลิตเนื้อสัตว์กิบคู้และผลิตภัณฑ์จากสัตว์กิบคู้ผ่านความร้อนที่ได้รับการรับรองเพื่อการส่งออกจากกรมปศุสัตว์

8. สถานประกอบการต้องมีการจัดทำ application พร้อมเอกสารแนบตามที่หน่วยงาน MAFF ระบุ เพื่อขอขึ้นทะเบียนเป็นสถานประกอบการผลิตเนื้อสัตว์กิบคู้และผลิตภัณฑ์จากสัตว์กิบคู้ผ่านความร้อนเพื่อการส่งออก (ตามเอกสารแนบในภาคผนวก)

9. เจ้าหน้าที่จากหน่วยงาน MAFF จะทำการตรวจประเมินสถานประกอบการเพื่อได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นสถานประกอบการผลิตเนื้อสัตว์กิบคู้และผลิตภัณฑ์จากสัตว์กิบคู้ผ่านความร้อน

10. กรณีที่สถานประกอบการได้ขึ้นทะเบียนเป็นสถานประกอบการเนื้อสัตว์กิบคู้และผลิตภัณฑ์จากสัตว์กิบคู้ผ่านความร้อนเพื่อการส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่นแล้ว หากมีความต้องการในการปรับปรุง

โครงสร้าง (Alteration) กรมปศุสัตว์ต้องแจ้งหน่วยงาน MAFF ให้รับทราบแผนการปรับปรุง และดำเนินการตรวจสอบโครงสร้างหลังการปรับปรุงแล้วเสร็จโดยเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ และแจ้งให้หน่วยงาน MAFF ทราบผลของการปรับปรุงโรงงานแล้วเสร็จทุกครั้งตามที่ระบุใน Annex 3

11. เจ้าหน้าที่จากหน่วยงาน MAFF สามารถตรวจประเมินสถานประกอบการ (on-site inspection) อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง โดยค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นจากการตรวจประเมินดังกล่าวเป็นค่าใช้จ่ายของประเทศผู้ส่งออก เพื่อยืนยันว่ากรมปศุสัตว์มีการกำกับดูแลสถานประกอบการอย่างถูกต้องเหมาะสม และสถานประกอบการยังคงไว้ซึ่งคุณสมบัติตามที่กำหนด
12. เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ต้องแจ้งหน่วยงาน MAFF ทันททีที่สถานประกอบการเปลี่ยนแปลงชื่อ หรือที่อยู่ หรือยกเลิกการผลิตเนื้อสัตว์ปีกคู่และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ปีกคู่ผ่านความร้อน
13. ผู้จัดการของสถานประกอบการดังกล่าวต้องมีการยืนยันมาตรการป้องกันการเกิดอันตรายด้านสุขอนามัย (preventive measures against the occurrence of sanitary hazards) เพื่อมั่นใจในคุณภาพและขั้นตอนที่เหมาะสมสำหรับการให้ความร้อนเนื้อสัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์สัตว์ปีกอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง และจัดเก็บผลการยืนยันมาตรการดังกล่าวไว้อย่างน้อย 2 ปี
14. ผู้จัดการของสถานประกอบการต้องเก็บบันทึกดังนี้ อย่างน้อย 2 ปี
 - วันที่ในการผลิตสินค้าผ่านความร้อน (date of heat processing)
 - ปริมาณของสินค้าเนื้อสัตว์ปีกคู่หรือผลิตภัณฑ์สัตว์ปีกคู่แปรรูปปรุงสุก และบันทึกการให้ความร้อนแก่สินค้า กรณีที่นำเข้าวัตถุดิบจากประเทศที่สาม ต้องมีการบันทึกประเทศและจังหวัดผู้ผลิตเนื้อสัตว์ร่วมด้วย
 - วันที่ และปริมาณที่ส่งออก โดยแยกตามประเทศปลายทาง
15. เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ต้องตรวจประเมินสถานประกอบการอย่างน้อย 1 ครั้ง ในรอบ 6 เดือน เพื่อตรวจสอบว่าสถานประกอบการและสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆยังสอดคล้องตามข้อกำหนด
16. เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ต้องจัดทำรายงานต่อหน่วยงาน MAFF ทุก 6 เดือน และจัดเก็บหลักฐานการตรวจประเมินอย่างน้อย 2 ปี เพื่อพร้อมให้เจ้าหน้าที่หน่วยงาน MAFF สามารถตรวจสอบได้
17. หากเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์พบว่าสถานประกอบการมีการดำเนินการไม่สอดคล้องตามที่กำหนด ต้องระงับการส่งออกของสถานประกอบการมายังประเทศญี่ปุ่นโดยทันที
18. เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์แจ้งรายงานความไม่สอดคล้องต่อหน่วยงาน MAFF พร้อมแนบเอกสารหลักฐานที่เกี่ยวข้องกับโดยเร็วที่สุด
19. หน่วยงาน MAFF สามารถจัดการตรวจประเมิน ณ สถานประกอบการที่พบความไม่สอดคล้องได้เมื่อมีเหตุจำเป็น เพื่อยืนยันว่าสถานประกอบการดังกล่าวยังคงสอดคล้องตามข้อกำหนด

20. เมื่อเจ้าหน้าที่หน่วยงาน MAFF พบว่าสถานประกอบการดังกล่าวไม่ปฏิบัติตามระเบียบที่กำหนด จะเพิกถอนออกจากสถานประกอบการที่ได้รับการอนุญาตเพื่อการส่งออกและระงับการนำเข้าสินค้าจากสถานประกอบการดังกล่าว
21. กรมปศุสัตว์ต้องให้ความมั่นใจว่ามีการจัดเก็บผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุก ภายในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ปิดมิดชิด และจัดเก็บโดยไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนข้ามของโรคติดเชื้อในสัตว์ใดๆ ก่อนการขนส่ง
22. กรณีผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ปีกแปรรูปผ่านความร้อนเพื่อการส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่น จำเป็นต้องขนส่งผ่านทางประเทศอื่นๆ สินค้าดังกล่าวต้องเป็นไปตามข้อกำหนดนี้
- บรรจุในภาชนะปิดสนิท
 - ติดซีลที่ตู้คอนเทนเนอร์โดยกรมปศุสัตว์
 - ซีลจากกรมปศุสัตว์ต้องมีความแตกต่างจากประเทศอื่นที่สังเกตเห็นได้ชัดเจน
 - รูปแบบของซีล ต้องได้รับอนุญาตให้ใช้งานจากหน่วยงาน MAFF
23. หากพบว่าสินค้านำเข้าดังกล่าวเกิดชำรุดโดยเจตนา หรือหลุดลอก ที่ด่านตรวจสอบก่อนนำเข้าสู่ประเทศญี่ปุ่น อาจทำให้พิจารณาการนำเข้าสินค้านำเข้าดังกล่าวได้
24. กรณีพบอุบัติการณ์ของโรค BSE (กรณีที่สินค้าเป็นผลิตภัณฑ์จากเนื้อโค แพะ และแกะ) CWD (กรณีสินค้าเป็นเนื้อกวาง) ในประเทศไทย หน่วยงาน MAFF จะระงับการนำเข้าสินค้าเนื้อสัตว์ปีกแปรรูปผ่านความร้อนทั้งหมดจากประเทศไทย เว้นแต่มีการแสดงหลักฐานทางระบาดวิทยาว่าไม่เกิดการระบาดของโรคดังกล่าว
- กรณีที่สินค้าอยู่ในเรือและถูกขนส่งออกจากประเทศไทยก่อนหน้าที่จะเกิดการระบาดของโรค BSE และ CWD ต้องแสดงหลักฐานทางระบาดวิทยาว่าไม่เกี่ยวข้องกับกรณีที่เกิดการระบาดของโรคที่พบ มิเช่นนั้นจะถูกระงับการนำเข้าสินค้า
25. กรณีเกิดการระบาดของ BSE CWD ในประเทศไทย กรมปศุสัตว์ต้องระงับการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุกมายังประเทศญี่ปุ่นทันที
26. กรณีเกิดการระบาดของ BSE CWD ในประเทศที่สามที่สถานประกอบการในประเทศไทยมีการนำเข้าวัตถุดิบเนื้อสัตว์ปีก หรือผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ปีกเพื่อแปรรูปผ่านความร้อนผลิตเพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่น กรมปศุสัตว์ต้องระงับการส่งออกสินค้าที่นำเข้าวัตถุดิบจากประเทศที่สามที่เกิดการระบาดของโรคดังกล่าว นำมาผลิตสินค้าเนื้อสัตว์ปีก และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุก กรณีที่สินค้าที่นำเข้าที่ใช่วัตถุดิบดังกล่าว อยู่ในเรือและถูกขนส่งออกจากประเทศไทยก่อนหน้าที่จะเกิดการระบาดของโรค ต้องแสดงหลักฐานทางระบาดวิทยาว่าไม่เกี่ยวข้องกับกรณีที่เกิดการระบาดของโรคที่พบ มิเช่นนั้นจะถูกระงับการนำเข้าสินค้า

27. การยกเลิกการระงับการนำเข้ากรณีพบการระบาดของ BSE และ CWD จากประเทศที่สามที่นำเข้าวัตถุดิบ สามารถทำได้โดยกรมปศุสัตว์มีมาตรการห้ามการนำเข้าจากประเทศที่สามที่มีการระบาดดังกล่าว ทั้งในส่วนของสัตว์กีบคู้มีชีวิต เนื้อสัตว์กีบคู้ และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์กีบคู้ ในการเข้าเชือดในโรงเชือดที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์ หรือการแปรรูปผ่านความร้อนในสถานประกอบการผู้ผลิตเนื้อสัตว์กีบคู้ และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์กีบคู้แปรรูปผ่านความร้อนส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่น (ห้ามมิให้นำเข้ามาใช้ในกระบวนการผลิตในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้อง) และแจ้งผลการดำเนินการดังกล่าวต่อหน่วยงาน MAFF (เว้นแต่สถานประกอบการที่ไม่เกี่ยวข้องทางระบาดวิทยากับการระบาดของโรคดังกล่าว ไม่จำเป็นต้องมีการดำเนินการใดๆเพิ่มเติม)
28. กรณีพบการระบาดของโรคติดต่อของสัตว์กีบคู้ เช่น Foot and mouth disease (FMD), Rinderpest, African swine fever (ASF), Scrapie and Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE) ต้องแจ้งสถานการณ์การระบาดของโรคเป็นประจำทุกเดือน (monthly report)
29. กรณีเป็นสินค้าที่มาจากวัตถุดิบเนื้อสัตว์ผสมจากเนื้อสัตว์ปีก ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ปีก ร่วมกับ เนื้อสัตว์กีบคู้ หรือผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์กีบคู้ ต้องมีแนวทางในการดำเนินการดังต่อไปนี้
- กรมปศุสัตว์ต้องให้ความมั่นใจว่าวัตถุดิบจากสัตว์ปีกถูกบรรจุ จัดเก็บ และขนส่ง โดยไม่มีการปนเปื้อนข้ามของเชื้อก่อโรคจนกว่าจะขนส่งถึงสถานประกอบการผลิตเนื้อสัตว์กีบคู้ และผลิตภัณฑ์จากสัตว์กีบคู้แปรรูปผ่านความร้อนเพื่อการส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่น
 - การให้ความร้อนของวัตถุดิบเนื้อสัตว์ผสมดังกล่าว ต้องสอดคล้องกับกระบวนการให้ความร้อนตามข้อกำหนดทั้งของสถานประกอบการผลิตเนื้อสัตว์ปีกแปรรูปผ่านความร้อน และข้อกำหนดของสถานประกอบการผลิตเนื้อสัตว์กีบคู้ และผลิตภัณฑ์จากสัตว์กีบคู้แปรรูปผ่านความร้อนเพื่อการส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่น (Boiling, exposing steam > 100 องศาเซลเซียส core temperature ≥ 70 องศาเซลเซียส holding time ≥ 1 นาที หรือวิธีการให้ความร้อนอื่นๆ : core temperature ≥ 70 องศาเซลเซียส holding time ≥ 30 นาที)
30. กรมปศุสัตว์ต้องให้การรับรองข้อมูลของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์กีบคู้ และผลิตภัณฑ์จากสัตว์กีบคู้แปรรูปปรุงสุกที่ส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่น โดยระบุเป็นภาษาอังกฤษ (ข้อความเหล่านี้ได้ถูกกำหนดในข้อตกลงใบรับรองสุขอนามัยรับรองการผลิตเนื้อสัตว์กีบคู้แปรรูปปรุงสุก (F4) จากประเทศไทยส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่น ตามเอกสารในภาคผนวก) มีรายละเอียดดังต่อไปนี้
- ความสอดคล้องของระเบียบฉบับนี้ตาม article 3-7 และ article 21, 29 (1)
 - ชื่อ ที่อยู่ หมายเลขสถานประกอบการของโรงเชือด และโรงแปรรูป สำหรับวัตถุดิบเนื้อสัตว์กีบคู้ หรือผลิตภัณฑ์สัตว์กีบคู้ (ไม่รวมถึงกรณีโรงสุกร)
 - ชื่อ ที่อยู่ และหมายเลขสถานประกอบการที่ผลิตเนื้อสัตว์กีบคู้แปรรูปปรุงสุก
 - ประเทศนำเข้าของแหล่งที่มาวัตถุดิบ

- วันที่เชื้อด (กรณีวัตถุดิบบรรจุสุกรให้ระบุนวันที่เก็บจากฟาร์ม) วันที่แปรรูป (processing) วันที่ให้ความร้อนสินค้า (heat-processing) และระบุวิธีการให้ความร้อนแก่สินค้า
- หมายเลข seal container กรณีที่มีการขนส่งผ่านประเทศที่สาม
- วันที่และชื่อ ท่าเรือที่ขนส่ง
- วันที่และสถานที่ออกเอกสารใบรับรองสุขอนามัย ชื่อ และตำแหน่งของผู้ลงนาม

Annex 1

- แหล่งที่มาของวัตถุดิบหรือสัตว์มีชีวิต กรณีเป็นโค กระบือ แพะ แกะ ต้องเป็นประเทศที่ไม่มีภาวะระบาดของเชื้อ BSE ตามที่ระบุใน website <http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/bse.html>
- แหล่งที่มาของวัตถุดิบหรือสัตว์มีชีวิต กรณีเป็นกวาง ต้องเป็นประเทศที่ไม่มีภาวะระบาดของเชื้อ CWD ยกเว้น USA, Canada, Republic of Korea, Norway, Finland, Sweden

Annex 2

Designation Standard ข้อกำหนดเกี่ยวข้องกับสิ่งอำนวยความสะดวกของสถานประกอบการ

1. ต้องมีสิ่งอำนวยความสะดวกของสถานประกอบการของพื้นที่ pre-heating area อุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกที่จำเป็นสำหรับผลิตวัตถุดิบ แยกจากอุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกของพื้นที่ post-heating area
2. pre-heating area ต้องแยกจากพื้นที่ post-heating area ยกเว้น
 - ช่องสำหรับส่งสินค้าที่เชื่อมต่อกับเครื่องจักรทำความร้อนสินค้า หรือ
 - กรณีที่ทางเข้าและทางออกของเครื่องจักรทำความร้อนสินค้าจำเป็นต้องเปิดออก ต้องมีการติดตั้งระบบเพื่อป้องกันอากาศไหลย้อนจากพื้นที่ pre-heating area เข้าสู่ post-heating area
3. pre-heating area ต้องมีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับจัดเก็บ ดำเนินการอื่นๆ และตรวจสอบ
4. สถานประกอบการต้องมีเครื่องจักรให้ความร้อนสินค้า และมีการติดตั้งเครื่องมืออุปกรณ์ในการตรวจสอบอุณหภูมิสินค้าและเครื่องจักร
5. post-heating area ต้องมีผนังที่ปิดมิดชิดไม่เชื่อมต่อกับภายนอกอาคาร มีเครื่องมือหรืออุปกรณ์ในการตรวจสอบสินค้า ลดอุณหภูมิสินค้า บรรจุสินค้า และจัดเก็บสินค้าหลังผ่านเครื่องจักรให้ความร้อนทำสุกสินค้า
6. pre-heating area และ post-heating area ต้องมีสิ่งอำนวยความสะดวกของพนักงานแยกจากกัน เช่นทางเข้าออกพนักงาน ห้อง locker ห้องน้ำ เป็นต้น เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม
7. ผนัง ผนัง และเพดานต้องเรียบและง่ายต่อการทำความสะอาด ผนังควรเป็นวัสดุที่ไม่ดูดซับความชื้น มีความลาดเอียงที่เหมาะสม สามารถระบายน้ำได้ดี และง่ายต่อการทำความสะอาดฆ่าเชื้อ
8. สิ่งอำนวยความสะดวกต้องมีการติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียโดยไม่ให้เกิดการปนเปื้อนกับระบบบำบัดน้ำใช้ภายในสถานประกอบการ และมีการจัดเก็บน้ำใช้ที่เพียงพอต่อการทำความสะอาดพื้นที่ผลิต

9. ต้องมีการจัดทำคู่มือการปฏิบัติงานเพื่อป้องกันการเกิดอันตรายด้านสุขอนามัย และคู่มือการควบคุมคุณภาพของการผลิต สำหรับพื้นที่ pre-heating area, post-heating area และกระบวนการให้ความร้อนแก่อินค้า
10. พนักงานต้องมีการดำเนินการ และกำกับดูแลตามที่คู่มือของสถานประกอบการกำหนด

Annex 3

1. เมื่อสถานประกอบการผลิตเนื้อสัตว์ปีกคู่ และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ปีกคู่แปรรูปผ่านความร้อนเพื่อการส่งออกมีความประสงค์จะปรับปรุงโรงงาน (alteration) ต้องแจ้งต่อกรมปศุสัตว์ เพื่อแจ้งต่อหน่วยงาน MAFF ถึงรายละเอียดในการปรับปรุง ระยะเวลาในการดำเนินการอย่างน้อยล่วงหน้า 1 เดือนก่อนการดำเนินการ
2. การ alteration หมายถึงการ reconstruction, enlargement และ/หรือ การเปลี่ยนแปลงสิ่งอำนวยความสะดวกในสถานที่ผลิตตามที่ระบุใน Annex 2 และรวมถึงการเปลี่ยนแปลงสิ่งอำนวยความสะดวกนอกเหนือจากนี้ แต่ต้องมีการเปลี่ยนแปลงโครงสร้าง (ซึ่งอาจเป็นเพียงชั่วคราว) ที่กระทบต่อสิ่งอำนวยความสะดวกในสถานที่ผลิตตามที่ annex 2 ระบุ

การ reconstruction หมายถึง

 - การเปลี่ยนแปลงที่เกี่ยวข้องกับเครื่องจักรให้ความร้อน เช่น การเพิ่มหรือลดจำนวนเครื่องจักรให้ความร้อน การเปลี่ยนแปลงวิธีการให้ความร้อน เป็นต้น
 - การเปลี่ยนแปลงที่เกี่ยวข้องกับผนังภายในอาคารผลิตที่กั้นแยกระหว่าง pre-heating area และ post-heating area
 - การเปลี่ยนแปลงที่เกี่ยวข้องกับผนังภายในอาคารและทำให้มีการเปลี่ยนแปลงของ worker flow มีการเปลี่ยนแปลง process flow
 - การเปลี่ยนแปลงที่เกี่ยวข้องกับผนังด้านนอกอาคารผลิต

การ enlargement หมายถึง

 - การขยายภายในพื้นที่ผลิตในโครงสร้างอาคารที่ได้รับการรับรอง
 - การขยายที่เกี่ยวข้องกับการหมายเลขการขึ้นทะเบียน ชื่อ ที่อยู่ ของอาคารที่ได้รับการรับรอง
3. กรมปศุสัตว์ต้องระงับการส่งออก (suspend) เนื้อสัตว์ปีกคู่และเนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุกและผลิตภัณฑ์ที่ผลิตในโรงงาน หรือส่วนหนึ่งของโรงงานที่ได้รับผลกระทบระหว่างการ alteration หลังจากเริ่มการ alteration ตามแผน
4. กรมปศุสัตว์ต้อง onsite inspection อาคารผลิตหลังจากปรับปรุงโรงงานแล้วเสร็จ เพื่อยืนยันว่าสิ่งอำนวยความสะดวก และโครงสร้างอาคารผลิตยังคงไว้ซึ่งความสอดคล้องของมาตรฐานเพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่น และแจ้งหนังสือการปรับปรุงโรงงานแล้วเสร็จ รวมถึงผลการดำเนินการ

ระยะเวลาในการปรับปรุงโครงสร้าง ภาพถ่าย และหลังจากที่มีรายงานการปรับปรุงโครงสร้างแล้ว เสร็จจึงจะสามารถอนุญาตให้โรงงานนั้นๆส่งออกได้

ข้อกำหนดเพิ่มเติมที่เกี่ยวข้องกับการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์โดยใช้ casing สำหรับการส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่น

กรณีเป็น casing จากโค กระบือ แพะ และแกะ

1. Casing ต้องได้มาจากสัตว์มีชีวิตที่เกิดและเลี้ยงในประเทศอื่นๆ ที่ปราศจากโรค BSE และ CWD ตามที่ระบุใน website <http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/bse.html>
2. กรณีเป็น casing ที่ได้จากสัตว์ในประเทศไทย ต้องได้รับการยืนยันว่าปราศจากโรคติดต่อของสัตว์โดยวิธีการตรวจสัตว์ก่อนฆ่า (Ante-mortem inspection) และตรวจซากหลังฆ่า (post-mortem inspection) โดยเจ้าหน้าที่ตรวจเนื้อที่ได้รับมอบหมายจากกรมปศุสัตว์
กรณีเป็น casing นำเข้า ต้องไม่มีโรคติดต่อของสัตว์ โดยผ่านการตรวจสอบและยืนยันจากเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ ที่ด่านกักกันสัตว์
3. Casing ที่ผลิตในประเทศไทย ต้องผลิตในสถานประกอบการที่ได้รับการรับรองเพื่อผลิตเนื้อสัตว์กึ่งคูกูหรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์กึ่งคูกูแปรรูปผ่านความร้อนที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์ (approved casing facilities) ยกเว้นกรณีนำเข้าจากประเทศที่สาม
4. กรมปศุสัตว์ต้องแจ้งชื่อ ที่อยู่ หมายเลขที่รับรองเป็นสถานประกอบการผลิต casing เพื่อการส่งออกแก่หน่วยงาน MAFF
5. กรมปศุสัตว์ต้องออกหนังสือรับรองสุขอนามัยการผลิต casing เพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่น โดยระบุรายละเอียดดังต่อไปนี้
 - casing ที่ใช้ผลิตภายในประเทศ หรือจากการนำเข้า
 - ชนิดของ casing ที่ใช้ (ธรรมชาติ หรือสังเคราะห์) ประเทศของแหล่งที่มาของสัตว์ที่ได้มาซึ่ง casing หรือประเทศที่นำเข้า casing
 - ชื่อ ที่อยู่ และหมายเลขที่รับรองเป็นสถานประกอบการผลิต casing

กรณีเป็น casing ที่ได้มาจากสุกร

1. กรณีเป็น casing ที่ได้จากสัตว์ในประเทศไทย ต้องได้รับการยืนยันว่าปราศจากโรคติดต่อของสัตว์โดยวิธีการตรวจสัตว์ก่อนฆ่า (Ante-mortem inspection) และตรวจซากหลังฆ่า (post-mortem inspection) โดยเจ้าหน้าที่ตรวจเนื้อที่ได้รับมอบหมายจากกรมปศุสัตว์
กรณีเป็น casing นำเข้า ต้องไม่มีโรคติดต่อของสัตว์ โดยผ่านการตรวจสอบและยืนยันจากเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ ที่ด่านกักกันสัตว์
2. กรมปศุสัตว์ต้องออกหนังสือรับรองสุขอนามัยการผลิต casing เพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่น โดยระบุรายละเอียดดังต่อไปนี้

- casing ที่ใช้ผลิตภายในประเทศ หรือจากการนำเข้า
- ชนิดของ casing ที่ใช้ (ธรรมชาติ หรือสังเคราะห์) ประเทศของแหล่งที่มาของสัตว์ที่ได้มาซึ่ง casing หรือประเทศที่นำเข้า casing

4.การปรับปรุงโครงสร้างอาคารผลิต (alterations)

ตามข้อกำหนด สถานประกอบการที่อยู่ในบัญชีรายชื่อสถานประกอบการผลิตเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุก และเนื้อสัตว์ กีบคู่แปรรูปปรุงสุกเพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่น สถานประกอบการต้องแจ้งให้หน่วยงาน MAFF ก่อนการ ปรับปรุงโครงสร้างอาคารผลิตล่วงหน้าทุกครั้ง โดยเงื่อนไขการ alteration ที่ต้องแจ้งก่อนการปรับปรุงโรงงาน มีดังนี้

1. การ alteration ต้องแจ้งให้ทางการ MAFF ทราบก่อนปรับปรุงอย่างน้อย 1 เดือน
2. การ alteration ที่มีการ reconstruction, enlargement และ/หรือ การเปลี่ยนแปลงสิ่งอำนวยความสะดวกในพื้นที่ผลิตตามที่ระบุใน Annex 2 และรวมถึงการเปลี่ยนแปลงสิ่งอำนวยความสะดวก นอกเหนือจากที่ระบุใน annex 2 กรณีในระหว่างที่มีการ alteration อื่นๆ กระทบต่อสิ่งอำนวยความสะดวก ในพื้นที่ผลิตตามที่ annex 2 ระบุใน Animal Health Requirements for heat-processed meat and its products derived from cloven-hoofed animals to be exported to Japan from Thailand และ Animal health requirements for heat-processed poultry meat and poultry meat products to be exported from Thailand to Japan
3. การ reconstruction หมายถึง
 - 3.1 การเปลี่ยนแปลงที่เกี่ยวข้องกับเครื่องจักรให้ความร้อน เช่น การเพิ่มหรือลดจำนวนเครื่องจักรให้ความร้อน การเปลี่ยนแปลงวิธีการให้ความร้อน เป็นต้น
 - 3.2 การเปลี่ยนแปลงที่เกี่ยวข้องกับผนังภายในอาคารผลิตที่กั้นแยกระหว่าง pre-heating area และ post-heating area
 - 3.3 การเปลี่ยนแปลงที่เกี่ยวข้องกับผนังภายในอาคารและทำให้มีการเปลี่ยนแปลงของ worker flow มีการเปลี่ยนแปลง process flow
 - 3.4 การเปลี่ยนแปลงที่เกี่ยวข้องกับผนังด้านนอกอาคารผลิต
 - 3.5 การเปลี่ยนแปลงการใช้งานพื้นที่ผลิตของอาคารที่ขอรับการรับรอง (มีเฉพาะ F10)
4. การ enlargement หมายถึง
 - 4.1 การขยายภายในพื้นที่ผลิตในโครงสร้างอาคารที่ได้รับการรับรอง
 - 4.2 การขยายที่เกี่ยวข้องกับการหมายเลขการขึ้นทะเบียน ชื่อ ที่อยู่ ของอาคารที่ได้รับการรับรอง
5. กรมปศุสัตว์ต้องระงับการส่งออก (suspend) เนื้อสัตว์ กีบคู่และเนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุกและผลิตภัณฑ์ที่ผลิตในโรงงาน หรือส่วนหนึ่งของโรงงาน หลังจากเริ่มการ alteration ตามแผน

6. กรมปศุสัตว์ต้อง onsite inspection อาคารผลิตหลังจากปรับปรุงโรงงานแล้วเสร็จ เพื่อยืนยันว่าสิ่งอำนวยความสะดวก และโครงสร้างอาคารผลิตยังคงไว้ซึ่งความสอดคล้องของมาตรฐานเพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่น และแจ้งหนังสือการปรับปรุงโรงงานแล้วเสร็จ รวมถึงผลการดำเนินการระยะเวลาในการปรับปรุงโครงสร้าง ภาพถ่าย และหลังจากที่มีรายงานการปรับปรุงโครงสร้างแล้วเสร็จจึงจะสามารถอนุญาตให้โรงงานนั้นๆส่งออกได้

ขั้นตอนและเอกสารที่เกี่ยวข้องสำหรับการยื่นขอปรับปรุงโรงงาน

1. โรงงานยื่นความประสงค์ปรับปรุงโรงงาน ก่อนการปรับปรุงล่วงหน้าอย่างน้อย 60 วัน โดยมีเอกสารดังต่อไปนี้
 - 1.1 สพส.111
 - 1.2 หนังสือปะหน้าภาษาไทย เรียง ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ แจ้งความประสงค์ในการปรับปรุงโรงงาน
 - 1.3 หนังสือภาษาอังกฤษ แจ้งรายละเอียดในการปรับปรุงโรงงาน จำนวน 2 ชุด
 - 1.4 ตารางระบุแผนการปรับปรุงโรงงานเป็นภาษาอังกฤษ ซึ่งแจ้งรายละเอียดการปรับปรุงโรงงานแต่ละขั้นตอน และระบุวันที่จะปรับปรุงในแต่ละขั้นตอน (schedule plan) จำนวน 2 ชุด
 - 1.5 แผนผังการปรับปรุงโรงงาน ก่อนและหลังการปรับปรุง เป็นภาษาอังกฤษ (process flow, worker flow, ventilation flow, drainage flow, waste flow, ingredient flow, packaging flow, pipeline flow) จำนวน 2 ชุด
 - 1.6 กรณีมีการกั้นพื้นที่เพื่อปรับปรุงโครงสร้าง และต้องการผลิตเพื่อการส่งออกในวันที่มีการปรับปรุงโครงสร้างอย่างต่อเนื่อง ต้องจัดทำแผนผังในการกั้นพื้นที่ รวมถึงระบุมตรการในการป้องกันการปนเปื้อนเข้าสู่พื้นที่ผลิตในช่วงที่มีการปรับปรุงโครงสร้าง เป็นภาษาอังกฤษ จำนวน 2 ชุด
**เอกสารที่ต้องจัดทำ 2 ชุด เพื่อจัดส่งทางการ MAFF 1 ชุด และสำเนาเก็บที่กรมปศุสัตว์ 1 ชุด
2. เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ดำเนินการทำเรื่องแจ้งหน่วยงาน MAFF
3. โรงงานสามารถดำเนินการปรับปรุงโรงงานได้ตามแผนที่แจ้ง
4. กรณีมีการปรับเปลี่ยนแผนการปรับปรุงโรงงาน การเลื่อนวันที่ปรับปรุง การเปลี่ยนแปลงพื้นที่ผลิต ให้ผู้ประกอบการแจ้งกรมปศุสัตว์ เพื่อพิจารณาแจ้งทางการ MAFF ต่อไป

ขั้นตอนการปรับเปลี่ยนแผนการปรับปรุงโรงงาน การเลื่อนวันที่ปรับปรุงโรงงาน

ผู้ประกอบการไม่สามารถดำเนินการปรับปรุงโรงงานได้แล้วเสร็จตามแผนที่กำหนด หรือต้องการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างไปจากที่แจ้งไว้ในแผน ต้องจัดทำเอกสารเพื่อขอเปลี่ยนแปลงแผนการปรับปรุงโรงงานหรือเลื่อนกำหนดการวันที่ปรับปรุงโรงงานดังนี้

กรณีที่ต้องการขอปรับเปลี่ยนโครงสร้างการเปลี่ยนแปลงโครงสร้าง มีเอกสารดังต่อไปนี้

1. หนังสือภาษาไทย เรียง ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ แจ้งความประสงค์ในการปรับเปลี่ยนโครงสร้างจากแผนเดิมที่แจ้ง
2. หนังสือภาษาอังกฤษ แจ้งรายละเอียดในการปรับเปลี่ยนโครงสร้างจากแผนเดิมที่แจ้ง
3. ตารางระบุแผนการปรับปรุงโรงงานเป็นภาษาอังกฤษ ซึ่งแจ้งรายละเอียดการปรับปรุงโรงงานแต่ละขั้นตอน และระบุวันที่จะปรับปรุงในแต่ละขั้นตอน (schedule plan)
4. แผนผังสำหรับพื้นที่ที่ต้องการขอเปลี่ยนแปลงโครงสร้าง แผนที่แจ้งไว้เดิม และโครงสร้างที่ต้องการเปลี่ยนแปลง ก่อนและหลังการปรับปรุง
5. แผนผังการปรับปรุงโรงงาน ก่อนและหลังการปรับปรุง (process flow, worker flow, ventilation flow, drainage flow, waste flow, ingredient flow, packaging flow, pipeline flow) จำนวน 2 ชุด เพื่อส่งทางการ MAFF 1 ฉบับ และสำเนาเก็บที่กรมปศุสัตว์ 1 ฉบับ

เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ดำเนินการทำเรื่องแจ้งหน่วยงาน MAFF และผู้ประกอบการสามารถดำเนินการปรับปรุงโรงงานได้ตามแผนที่แจ้ง

ขั้นตอนการแจ้งการปรับปรุงโรงงานแล้วเสร็จ

กรณีที่ไม่มีการปรับปรุงโครงสร้างที่เพิ่มเครื่องจักรให้ความร้อนในการทำสุกสินค้า (เครื่องจักรที่เชื่อมต่อระหว่าง pre-heating area และ post-heating area) หรือขยายโครงสร้างอาคารสำหรับติดตั้งเครื่องจักรให้ความร้อนในการทำสุกสินค้า

เอกสารและขั้นตอนสำหรับแจ้งการปรับปรุงโรงงานแล้วเสร็จ

1. หนังสือภาษาไทย เรียง ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ แจ้งการปรับปรุงโรงงานแล้วเสร็จ
2. หนังสือรับรองจากสัตวแพทย์ประจำโรงงาน ในการตรวจติดตามหลังการปรับปรุงโรงงานแล้วเสร็จ พร้อมทั้งระบุวันที่อนุญาตให้ส่งออกได้อีกครั้ง
3. หนังสือภาษาอังกฤษ แจ้งรายละเอียดในการปรับปรุงโรงงานแล้วเสร็จแก่หน่วยงาน MAFF
4. ตารางระบุวันที่ในการดำเนินการตามแผนการปรับปรุงโรงงานและวันที่ดำเนินการปรับปรุงโรงงานเป็นภาษาอังกฤษ (schedule plan//Actual plan) โดยอ้างอิงจากหนังสือทางการของกรมปศุสัตว์ที่แจ้งหน่วยงาน MAFF
5. แผนผังการปรับปรุงโรงงาน ก่อนและหลังการปรับปรุง (process flow, worker flow, ventilation flow, drainage flow, waste flow, ingredient flow, packaging flow, pipeline flow) จำนวน 2 ชุด เพื่อส่งทางการ MAFF 1 ฉบับ และสำเนาเก็บที่กรมปศุสัตว์ 1 ฉบับ
6. ภาพถ่าย ก่อนและหลังการปรับปรุงโรงงาน โดยอ้างอิงจากหนังสือทางการของกรมปศุสัตว์ที่แจ้งหน่วยงาน MAFF

เพื่อที่เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ เสนอเอกสารพร้อมหลักฐานที่เกี่ยวข้องเสนอต่ออธิบดีกรมปศุสัตว์ หรือรองอธิบดีกรมปศุสัตว์ผู้ได้รับมอบหมายเพื่อพิจารณาลงนามในหนังสือแจ้งหน่วยงาน MAFF ต่อไป

กรณีที่มีการปรับปรุงโครงสร้างที่เพิ่มเครื่องจักรให้ความร้อนในการทำสุกสินค้า (เครื่องจักรที่เชื่อมต่อระหว่าง pre-heating area และ post-heating area) หรือขยายโครงสร้างอาคารสำหรับติดตั้งเครื่องจักรให้ความร้อนในการทำสุกสินค้า เช่น ขยายโครงสร้างจากพื้นที่ผลิตเดิม หรือปรับปรุงอาคารใหม่หลังเกิดเหตุการณ์ไฟไหม้ เป็นต้น

เอกสารและขั้นตอนสำหรับแจ้งการปรับปรุงโรงงานแล้วเสร็จ

1. หนังสือภาษาไทย เรียง ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ แจ้งการปรับปรุงโรงงานแล้วเสร็จ
2. เจ้าหน้าที่กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ ดำเนินการนัดหมายเพื่อตรวจประเมิน เพื่อขยายการรับรอง GHPs//HACCP แล้วแต่กรณี
3. เจ้าหน้าที่กลุ่มรับรองด้านการปศุสัตว์ ตรวจประเมิน ณ สถานประกอบการ หากมีข้อบกพร่องต้องแก้ไขให้แล้วเสร็จภายใน 60 วันตามที่ระเบียบฯ กำหนด
4. ผู้ประกอบการจัดส่งรายงานการแก้ไขข้อบกพร่องที่พบจากการตรวจประเมิน
5. สัตวแพทย์ประจำโรงงานตรวจติดตามการแก้ไขข้อบกพร่อง และจัดส่งรายงานการตรวจติดตามการแก้ไขข้อบกพร่องแก่ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
6. ผู้ตรวจประเมินพิจารณาผลการแก้ไขข้อบกพร่อง และเสนอผลการแก้ไขข้อบกพร่อง ข้อมูลของสถานประกอบการ (company profile) แก่คณะกรรมการรับรอง
7. คณะกรรมการรับรองพิจารณาอนุญาตให้ขยายการรับรอง GHPs//HACCP จะถือว่าเป็นวันที่อนุญาตให้มีการดำเนินการเพื่อการส่งออกได้

ผู้ประกอบการจัดส่งเอกสารเพิ่มเติมหลังได้รับอนุญาตให้ดำเนินการเพื่อการส่งออกจากคณะกรรมการรับรองฯ ดังนี้

1. หนังสือภาษาอังกฤษ แจ้งรายละเอียดในการปรับปรุงโรงงานแล้วเสร็จแก่หน่วยงาน MAFF
2. ตารางระบุวันที่ในการดำเนินการตามแผนการปรับปรุงโรงงานและระบุวันที่ดำเนินการปรับปรุงโรงงานเป็นภาษาอังกฤษ (schedule plan//Actual plan) โดยอ้างอิงจากหนังสือทางการของกรมปศุสัตว์ที่แจ้งหน่วยงาน MAFF
3. แผนผังการปรับปรุงโรงงาน ก่อนและหลังการปรับปรุง (process flow, worker flow, ventilation flow, drainage flow, waste flow, ingredient flow, packaging flow, pipeline flow) จำนวน 2 ชุด เพื่อส่งทางการ MAFF 1 ฉบับ และสำเนาเก็บที่กรมปศุสัตว์ 1 ฉบับ
4. ภาพถ่าย ก่อนและหลังการปรับปรุงโรงงาน โดยอ้างอิงจากหนังสือทางการของกรมปศุสัตว์ที่แจ้งหน่วยงาน MAFF

เพื่อที่เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ เสนอเอกสารพร้อมหลักฐานที่เกี่ยวข้องเสนอต่ออธิบดีกรมปศุสัตว์ หรือรองอธิบดีกรมปศุสัตว์ผู้ได้รับมอบหมายเพื่อพิจารณาลงนามในหนังสือแจ้งหน่วยงาน MAFF ต่อไป

5.มาตรฐานการติดฉลาก Food Labeling Standard

หน่วยงาน Consumer Affairs Agency (CAA) เป็นผู้กำหนดมาตรฐานดังกล่าวนี้ และมีการปรับเปลี่ยนล่าสุดเมื่อปี 2015 และเริ่มบังคับใช้ภายในปี 2020 สำหรับอาหาร processed food และสารปรุงแต่ง (food additives) และบังคับใช้ปี 2017 สำหรับอาหารสด (Fresh food) (Global Agricultural Information Network , 2017) โดยมีการเปลี่ยนแปลงดังต่อไปนี้

1. รวบรวมการจำแนกประเภทอาหารแปรรูป และอาหารสด (Harmonized Classifications for Processed and Fresh Foods) เนื่องจาก JAS Law (Japan Agricultural Standard) มีการให้คำจำกัดความของอาหารแปรรูปและอาหารสด แตกต่างจากที่ Food Sanitation Law กำหนด โดยปัจจุบันมีข้อกำหนดพื้นฐานในการติดฉลาก โดยมีรายละเอียดเป็นภาษาญี่ปุ่น อยู่ในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจนบนบรรจุภัณฑ์ที่อ่านได้ง่าย โดยไม่ต้องเปิดภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ มีการกำหนดการระบุข้อมูลโดยพื้นฐานดังนี้ (Baker McKenzie, n.d.)

Fresh food

- ชื่อสินค้า
- แหล่งที่มาของสินค้า (place of origin)
- ข้อมูลอื่นๆที่เกี่ยวข้องในการแบ่งประเภทของอาหาร เช่น ข้อมูลทางโภชนาการ อาหารกล่าวอ้างเพื่อสุขภาพ หรือข้อมูลอื่นๆที่บังคับให้ระบุแล้วแต่ประเภทของอาหาร

Processed food

- ชื่อสินค้า
- Use-by-date, Best-before-date
- ชื่อและที่อยู่ของโรงงานผู้ผลิต หรือชื่อและที่อยู่ของผู้นำเข้า กรณีเป็นสินค้านำเข้า
- คำแนะนำในการจัดเก็บ
- วัตถุประสงค์
- ปริมาณ
- Food additive
- องค์ประกอบทางโภชนาการ (แคลอรี โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต โซเดียม)
- แหล่งที่มาของสินค้า (เฉพาะสินค้าอาหาร 15 ชนิดที่ควบคุม)
- ข้อมูลอื่นๆที่เกี่ยวข้องในการแบ่งประเภทของอาหาร เช่น ข้อมูลทางโภชนาการ อาหารกล่าวอ้างเพื่อสุขภาพ หรือข้อมูลอื่นๆที่บังคับให้ระบุแล้วแต่ประเภทของอาหาร

【 MANDATORY LABELLING SYSTEM FOR PROCESSED FOODS 】

Packaged processed food carries information such as its name, ingredients (allergens), weight, expiration date, storage, manufacturer and nutrition.

e.g. (potato salad)



Labelling details

General name

名称	ポテトサラダ		
原材料名	<p>① Allergens are listed individually</p> <p>じゃがいも、にんじん、ハム(卵・豚肉を含む)、マヨネーズ(卵・大豆を含む)、たんぱく加水分解物(牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む)</p> <p>② Allergens are listed collectively</p> <p>じゃがいも、にんじん、ハム、マヨネーズ、たんぱく加水分解物(一部に卵・豚肉・大豆・牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む)</p>		
添加物	調味料(アミノ酸等)		
内容量	300g		
消費期限	2023年6月1日		
保存方法	要冷蔵(10℃以下)		
販売者	〇〇株式会社 東京都〇市××-町1-2		
製造所	△△株式会社 埼玉工場 埼玉県〇〇市△△町 □□-1		
栄養成分表示(100g当たり)			
熱量	172kcal	炭水化物	11g
たんぱく質	5g	食塩相当量	1.0g
脂質	12g		

Ingredients used

Allergens included are listed in ().

Allergens are listed as either ① or ②.

Use-by date

(Date after which the food may no longer be safe to consume)

Storage

(Store as per the instructions, such as "keep refrigerated," "keep in a freezer," and "keep at room temperature.")

calories, protein, fat, carbohydrate, salt equivalent

Food Labelling Division, Consumer Affairs Agency

Wing 4, 3-1-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo, 100-8958
https://www.caa.go.jp/en/policy/food_labeling/



ภาพที่ 3 ตัวอย่างการระบุข้อความที่กฎหมายบังคับบนฉลากสินค้า (CAA, 2023)

- การกำหนดรหัสประจำตัวผู้ผลิตและข้อมูลผู้ติดต่อบนสินค้า (Manufacturer Identification Codes and Contact Information) กฎหมายฉบับนี้ จะกำหนดให้มีการระบุชื่อผู้ผลิต และผู้กระจายสินค้า กรณีเป็นสินค้านำเข้าต้องระบุชื่อที่อยู่ผู้นำเข้าให้ครบถ้วนในฉลาก มีการระบุประเทศผู้ผลิต(Countries of origin of ingredients)ส่วนผสมที่มีอยู่ในสินค้า processed food ทุกชนิด ระบุรายชื่อประเทศกรณีเป็นส่วนผสมนำเข้า และระบุคำว่า domestic กรณีเป็นส่วนผสมที่ใช้ภายในประเทศบนฉลาก
- การระบุข้อมูลสารก่อภูมิแพ้ (Allergen labelling) มีการบังคับให้ระบุประเภทของสารก่อภูมิแพ้ที่มีอยู่ในอาหารจำนวน 7 ชนิด คือ กุ้ง (shrimp) ปู วอลนัท (สำหรับวอลนัทเริ่มบังคับใช้วันที่ 9 มีนาคม 2023 (RegASK, 2022)) ข้าวสาลี บัควีท ไข่ นม และ ถั่วลิสง และแนะนำให้มีการระบุประเภทของสารก่อภูมิแพ้ที่มีอยู่ในอาหารบนฉลากสินค้าทั้งหมด 24 ชนิด คืออัลมอนต์ หอยเป่าฮื้อ ปลาหมึก

แซลมอน ส้ม เม็ดมะม่วงหิมพานต์ กีวี เนื้อโค วอลนัท salmon roe ปลา mackerel ถั่วเหลือง ไข่ กุ้ง เนื้อหมู เห็ดมัตซึตาเกะ พืช wild yam แอปเปิ้ล และเจลาติน ดังภาพที่ 4 ทั้งนี้การระบุข้อมูลสารก่อภูมิแพ้จะมีการปรับปรุงให้เป็นปัจจุบันเสมอ โดยสามารถตรวจสอบได้ที่เว็บไซต์ https://www.caa.go.jp/en/policy/food_labeling/

ตามหลักการแล้ว ชื่อของส่วนผสมเฉพาะที่ระบุบนฉลาก ต้องระบุให้ชัดเจนว่ามีองค์ประกอบอะไรบ้าง โดยไม่ใช่คำกำกวม เช่นการใช้คำว่า ธัญพืช ทดแทนการบ่งชี้ถึง ถั่วเหลือง ข้าวสาลี เนื้อสัตว์ แทนคำว่า pork beef chicken เป็นต้น (Hiroshi, 2021) และระบบ precautionary allergen labelling (PAL) ของคำว่า อาจมีส่วนผสมของ... (May be included) เป็นเรื่องที่ต้องห้ามในประเทศญี่ปุ่น และต้องมีการจัดทำ individual allergen declaration กรณีที่วัตถุดิบ หรือส่วนประกอบในสินค้า มีหลากหลายในหีบห่อ ถึงแม้มีสารก่อภูมิแพ้ชนิดเดียวกันในหีบห่อนั้น ต้องระบุให้ชัดเจนทุกวัตถุดิบที่อาจมีส่วนผสมของสารก่อภูมิแพ้เป็นรายชนิด (CAA, 2015) ตัวอย่างการระบุสารก่อภูมิแพื่อดังภาพที่ 5

ALLERGEN

Presence of the following items must be indicated.

Specified ingredients	Labelling requirement
<div style="border: 1px solid #0070C0; padding: 2px; margin-bottom: 5px; font-size: 0.8em;">Labelling is mandatory</div> <div style="font-weight: bold; color: #0070C0; font-size: 1.1em;">shrimp, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut</div>	<div style="font-weight: bold; color: #0070C0; font-size: 1.1em;">Labelling is mandatory if the packaged food includes these allergens.</div> <div style="font-size: 0.8em;">(For food such as restaurant food, bread at bakeries and cakes in store windows, check with the staff.)</div>
<div style="border: 1px solid #0070C0; padding: 2px; margin-bottom: 5px; font-size: 0.8em;">Labelling is recommended</div> <div style="color: #0070C0; font-size: 0.9em;">almond, abalone, squid, salmon roe, orange, cashew nut, kiwi fruit, beef, sesame, salmon, mackerel, soybean, chicken, banana, pork, matsutake mushroom, peach, wild yam, apple, gelatin</div>	<div style="font-weight: bold; color: #0070C0; font-size: 1.1em;">The labelling may not show these items even if they are part of a packaged food.</div>

Note that items that are required to be labelled overseas as allergens may not be labelled in Japan.
Alcoholic drinks are not required to carry allergen information.

If you have allergies please read the last page.

ภาพที่ 4 ระบุสารก่อภูมิแพ้ที่หน่วยงาน CAA บังคับหรือแนะนำให้ระบุที่สินค้า (CAA, 2024)

Rice, Fried vegetable (containing wheat and egg),
 Fried chicken (containing wheat and soybean),
 Spaghetti (containing wheat, egg),
 Fried shrimp (containing, wheat, egg)
 Potato salad (containing egg).....

ภาพที่ 5 ตัวอย่างการระบุสารก่อภูมิแพ้รายชนิดของสินค้า (Hiroshi,2021)

4. Nutritional labelling การระบุข้อมูลสารอาหารในฉลาก จะมีการบังคับใช้ในโรงงานผู้ผลิตอาหาร การระบุในฉลากผู้ผลิต หรือผู้นำเข้าสามารถระบุได้ตามขนาดที่เหมาะสมต่อการบริโภค 1 ครั้ง (one

reasonable serving) ขึ้นกับชนิดของสินค้า โดยกฎหมายนี้ได้รับการยกเว้นโรงงานที่มีพนักงานน้อยกว่า 20 คน หรือบริษัทที่นำเข้าสินค้ามีพนักงานน้อยกว่า 5 คน
 ระเบียบฉบับนี้แบ่งออกเป็นการระบุ nutrition แบบตามกฎหมายภาคบังคับ ตามความสมัครใจแต่แนะนำให้ระบุ และตามความสมัครใจ โดยมีรายละเอียดดังภาพ

Labeling Requirement	Nutritional Components
Mandatory	Energy, Protein, Fat, Carbohydrate, Sodium (indicate as Salt Equivalent ³)
Voluntary But Recommended	Saturated Fat, Dietary Fiber
Voluntary	n-3 Fatty Acid, n-6 Fatty Acid, Carbohydrate, Sugars, Cholesterol, Vitamins and Minerals

ภาพที่ 6 ข้อมูลทางโภชนาการที่กำหนดให้มีการระบุในสินค้าอาหาร (USDA, 2017)

- Content Claims การกล่าวอ้างทางอาหาร กำหนดมาตรฐานในการระบุ การลดปริมาณ X (“Reduced X” or “Less X”) ในกรณีที่มีการลดปริมาณส่วนผสมเทียบกับสูตรอาหารก่อนหน้ามากกว่าร้อยละ 25 หรือมากกว่าร้อยละ 20 สำหรับการลดส่วนผสม soy sauce และ miso products และการระบุ การเพิ่มปริมาณ X (Enhanced X) สำหรับวิตามินหรือเกลือแร่กรณีที่มีส่วนผสมมากกว่าสูตรเดิมมากกว่าร้อยละ 10 ขึ้นไป และสามารถใช้คำว่า No added sugar, No added salt ได้ตั้งแต่การผลิตจำหน่ายครั้งแรก
- Compound Ingredient Labeling มาตรฐานนี้ให้ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าแยกประเภทของส่วนประกอบในแต่ละส่วนผสมของสารประกอบหากชื่อของสารไม่สามารถอธิบายได้ชัดเจนสำหรับส่วนประกอบนั้น หรือ ส่วนประกอบนั้น เป็นเพียงส่วนผสมของสารหลัก และชื่อของสารประกอบหลักมีชื่อที่ไม่ได้ให้ข้อมูลที่มีรายละเอียดสำหรับผู้บริโภค โดยมีตัวอย่างตามภาพ

Past Practice	Baking Mix (Flour, Sugar, Cornstarch, Almond Powder, Others (Including Egg)), Butter, Baking Powder, Essence
Standard	Flour, Sugar, Butter, Cornstarch, Almond Powder, Cocoa Powder, Dried Egg Yolk (Including Egg), Salt, Baking Powder, Essence

ภาพที่ 7 การระบุองค์ประกอบของสินค้าที่เปลี่ยนแปลงไปจากรูปแบบเดิม (USDA, 2017)

- Labelling of Food Additives for sale มีมาตรฐานในการระบุ food additive สำหรับผู้บริโภคที่แตกต่างกันระหว่าง JAS Law กับ Food Sanitation Law แต่กรณีที่มีการขายแบบ commercial sale ต้องมีการกำหนดรายละเอียดของ food additive และองค์ประกอบที่มีอยู่ให้ครบถ้วน โดยระบุ net content ของ Food additive (ที่ไม่บังคับใน Food Sanitation Law) ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต ผู้กระจายสินค้า และข้อมูลทางโภชนาการ (หากมี) ดังภาพ

- Labeling Example of Vanilla Essence

Name	Food additive, Flavoring agent
Contents	Flavoring agent 10%, Ethanol 47%, Glycerin 4%, Water 39%
<u>Amount</u>	<u>30 ml</u>
Expiration	Printed in box (outside of labeling section)
Storage	Store in dark and cool location. Do not swallow. Do not expose to fire or high temperature
<u>Distributor</u>	<u>©© Co. Ltd., △▲ City, Tokyo 321-7654</u>
<u>Manufacturer</u>	<u>■ ■ Co. Ltd., △△ City, Saitama 234-5678</u>

Sections of red and underline are newly required information

ภาพที่ 8 ตัวอย่างการระบุองค์ประกอบของ Food additive บนฉลาก (USDA, 2017)

6. Positive List System

ระบบการควบคุมการใช้สารเคมีในการเกษตร

ระบบ Positive List System สำหรับควบคุมปริมาณสารเคมีที่ใช้ในการเกษตร เช่น ยาฆ่าแมลง สารเจือปนในอาหารสัตว์ (feed additives) และยาสำหรับสัตว์ อยู่ภายใต้การกำกับดูแลของหน่วยงาน MHLW และมีการกำหนดค่ามาตรฐาน MRLs ของสารแต่ละชนิดบนเว็บไซต์ของ [The Japan Food Chemical Research Foundation](#) เริ่มใช้งานระบบนี้ตั้งแต่ 29 พฤษภาคม 2006 โดยการควบคุมการใช้งานสารเคมีแบ่งเป็นกลุ่มต่างๆดังนี้

6.1 Exempted substances ปัจจุบันมีสารเคมีอยู่ใน list นี้จำนวน 79 ชนิด (ปรับปรุงวันที่ 15 มีนาคม 2024) สารเคมีกลุ่มนี้สารที่ใช้งานได้โดยไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพ การคัดเลือกสารที่ได้รับการยกเว้นกลุ่มนี้มีแนวคิดดังนี้

- สารเคมี และสารที่เกิดจากการเปลี่ยนแปลงทางเคมี หรือการสลายตัวของสารเคมีดังกล่าวไม่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ แม้เกิดการตกค้างในสินค้าพืช เนื้อสัตว์ รวมถึงอาหารทะเล
- สารเคมีดังกล่าวได้ถูกกำหนดใน Agricultural Chemicals Regulation Law และไม่มีข้อกำหนดระดับการใช้งานในพืช แม้ว่าจะตกค้างในพืชที่ถูกบริโภคไปแล้ว
- สารเคมีต้องไม่มีการกำหนด MRL การประกาศห้ามใช้งานในประเทศอื่นๆ

โดยสารเคมีที่เพิ่มเข้ามาใหม่ในวันที่ 15 มีนาคม 2024 จำนวน 9 ชนิดคือ CHLORFLUAZURON, ETHOPABATE, FLUXAMETAMIDE, HYDROCORTISONE, ISOFETAMID, 1-

METHYLCYCLOPROPENE, MOSAPRIDE, "QUIZALOFOP-ETHYL and QUIZALOFOP-P-TEFURYL", and TEBUFENPYRAD

6.2 Provisional MRLs เป็นสารเคมีที่อนุญาตให้ใช้งานได้ แต่มีการศึกษาและกำหนดระดับ MRLs ที่อนุญาตให้ตกค้างในสินค้าได้ เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงค่า MRLs ที่ยอมรับให้ตกค้างในสินค้า หน่วยงาน MHLW จะร่างมาตรฐานแจ้งเวียนมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (Sanitary and Phytosanitary Measures; SPS) ต่อหน่วยงาน WTO และจัดส่งเอกสารการส่งเสริมการอำนวยความสะดวกอาหารนำเข้า (Material for Promotion of Food Import Facilitation) ผ่านทาง สปช.โตเกียวร่วมด้วย โดยสืบค้นรายชื่อสารเคมีที่มีการกำหนด MRLs ได้ที่ <https://db.ffcr.or.jp/front/>

6.3 Not Detected เป็นสารเคมีกลุ่มที่ห้ามตรวจพบการตกค้าง ห้ามใช้งานในกระบวนการผลิต โดยปัจจุบันมีการห้ามใช้งานสารเคมีทางเกษตร 24 รายการ (ปรับปรุงวันที่ 23 มีนาคม 2023) สืบค้นรายชื่อสารเคมีห้ามใช้งานที่เว็บไซต์ <https://www.ffcr.or.jp/en/zanryu/the-japanese-positive/positive-list-system---not-detected.html> และมีการห้ามใช้งานยาปฏิชีวนะรักษาสัตว์ 113 รายการ (ปรับปรุงวันที่ 22 ธันวาคม 2015) สืบค้นรายชื่อยาปฏิชีวนะได้ที่ <https://www.ffcr.or.jp/en/zanryu/the-japanese-positive/positive-list-system---antibiotics.html>

6.4 Uniform Limited เป็นสารเคมีที่นอกเหนือจากรายการ 1-3 ข้างต้น สามารถใช้งานได้ กำหนดให้ใช้ค่า MRLs ที่ระดับ 0.01 ppm ซึ่งเป็นระดับที่ไม่ก่อให้เกิดผลกระทบ หรือไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ [ระบบการควบคุมการใช้สารเคมีในอุปกรณ์ ภาชนะบรรจุ และบรรจุภัณฑ์](#)

ระบบ Positive List System สำหรับควบคุมความปลอดภัยของภาชนะบรรจุ อุปกรณ์ และบรรจุภัณฑ์ (Utensils, Containers and Packaging; UCP) โดยกำหนดค่ามาตรฐาน (Standard quality) กำหนดให้ใช้งานได้ต่อผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละประเภท Material test และ Elution test เป็นต้น เริ่มใช้งานตั้งแต่วันที่ 1 มิถุนายน 2020 เป็นต้นไป โดยอยู่ในช่วงระหว่าง transition period 5 ปี เพื่อให้ผู้ประกอบการเตรียมความพร้อม จะเริ่มบังคับใช้ในวันที่ 1 พฤษภาคม 2025 ปัจจุบันมีการออกมาตรฐานสำหรับภาชนะบรรจุด้วยกัน 5 มาตรฐานคือ Material in general, synthetic resin, metal cans, rubber, glass/ceramic/enamel (JFCRF)

[7.Specification and Standards for Foods, Food additives, etc.](#) (JETRO, 2011)

มาตรฐานนี้กำหนดขึ้นเมื่อปี 2010 ภายใต้ Food Sanitation Act Health Promotion Act, Agricultural Chemicals Regulation Law และ Food Safety Basic Act ซึ่งรับผิดชอบโดยหน่วยงาน MHLW และหน่วยงาน CAA ได้ปรับปรุงกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับ Specification and Standards for Foods,

Food additives เพื่อให้สอดคล้องกับหลักเกณฑ์ทางสุขาภิบาลและความปลอดภัย เป็นไปตามมาตรฐาน JAS Law ของหน่วยงาน MAFF ในการแสดงข้อมูลต่อผู้บริโภค โดยหน่วยงาน Japan External Trade Organization; JETRO เป็นผู้รวบรวมและจัดทำเอกสารขึ้น โดยมีรายละเอียดที่เกี่ยวข้องกับการผลิตเนื้อสัตว์ ดังนี้

- A. Specification of food in general และ Food additive ปัจจุบันยึดตามหลักการใช้งาน positive list system
- B. Standard of storage
 1. เมื่อสินค้าอาหารต้องจัดเก็บโดยสัมผัสโดยตรงกับน้ำแข็ง น้ำแข็งนั้นต้องผลิตจากน้ำลักษณะ potable water ต้องตรวจไม่พบ Coliform, Fecal Coliform ปนเปื้อนในน้ำแข็ง
 2. เมื่อมีการจัดเก็บอาหาร และ food additives ห้ามใช้ยาปฏิชีวนะใดๆในการยืดอายุ หรือจุดประสงค์อื่นๆ เพื่อป้องกันไม่ให้มีผลกระทบต่อสุขภาพของมนุษย์
 3. อาหารห้ามผ่านการฉายรังสีเพื่อเพิ่มอายุการจัดเก็บสินค้า
- C. Specification and Standards for Individual Food Categories

product group	มาตรฐานทางจุลชีววิทยา (cfu/g)					ข้อกำหนดเพิ่มเติม
	<i>E.coli</i> spp.	Aw	<i>S. aureus</i>	Salmonella	<i>Clostridium</i> spp.	
Dried meat products	negative	<0.87		negative		-
Unheated meat products หมายถึง เนื้อสัตว์ที่ผ่านการรมควันหรือทำให้แห้งหลังหมักเกลือ	<100		<1,000	negative		ต้องจัดเก็บที่อุณหภูมิห้องน้อยกว่า 10 องศาเซลเซียส
Special heat meat สินค้าที่ผ่านความร้อน อุณหภูมิใจกลางสินค้า 63 องศาเซลเซียส นาน 30 นาทีหรือเทียบเท่า	<100		<1,000	negative	<1,000	กรณีที่ Aw > 0.95 ต้องจัดเก็บที่อุณหภูมิห้องน้อยกว่า 4 องศาเซลเซียส
						กรณีที่ Aw < 0.95 ต้องจัดเก็บที่อุณหภูมิห้องน้อยกว่า 0 องศาเซลเซียส
Heated meat products (sterilized after being packed in package)	negative			negative	<1,000	ควรมีการจัดเก็บที่อุณหภูมิห้องน้อยกว่า 10 องศาเซลเซียส ยกเว้นสินค้าที่มีบรรจุปิดสนิท
Heated meat products (packed in package after being heat-sterilized)	negative		<1,000	negative		และได้รับการฆ่าเชื้ออุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส เวลามากกว่า 4 นาที โดยวัดที่อุณหภูมิใจกลางสินค้า หรือวิธีการอื่นในการให้ความร้อนที่เทียบเท่า หรือดีกว่าที่ระบุ

ตารางที่ 2 แสดงค่ามาตรฐานทางจุลชีววิทยาของสินค้าเนื้อสัตว์

ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับเนื้อสัตว์

1. เนื้อแช่แข็งต้องจัดเก็บที่อุณหภูมิห้องน้อยกว่า - 15 องศาเซลเซียส
2. สินค้าควรบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ถูกสุขอนามัย และถูกปิดสนิทด้วยวิธีการใดๆ ห่อหุ้มด้วย hygienic paper laminated with plastics, sulfate paper หรือ paraffin paper ก่อนขนส่งทุกครั้ง
3. Nitrite ไม่เกิน 0.07 g/kg

8. Food Monitoring System

ระบบนี้รับผิดชอบโดยหน่วยงาน MHLW จัดทำแผน Monitoring Inspection กำหนดจำนวนการตรวจโดยคำนวณตามอัตราการตรวจพบการฝ่าฝืนกฎหมายฯ จำนวนการยื่นขอนำเข้า ปริมาณการนำเข้า ผลกระทบต่อสุขภาพผู้บริโภคเมื่อมีการฝ่าฝืนเป็นรายผลิตภัณฑ์อาหาร ตามหลักการทางสถิติ ปัจจุบันหน่วยงาน Quarantine Station; MHLW จะดำเนินการ Monitoring Inspection ตามแผนที่กำหนด เพื่อเป็นการติดตามเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารที่มีการนำเข้าประเทศญี่ปุ่น แบ่งเกณฑ์การตรวจสอบสินค้าอาหารดังต่อไปนี้

8.1. Monitoring Inspection system เป็นระบบการตรวจสอบสินค้าอาหารที่นำเข้าตามแผนการตรวจสอบสินค้าอาหารนำเข้าประจำปี และจะมีการทบทวนแผนฯ โดยอาศัยข้อมูลแนวโน้มการนำเข้า ผลการตรวจกำกับกัน ผลการสำรวจข้อบังคับด้านสุขอนามัยของผลิตภัณฑ์อาหาร ณ ประเทศผู้ส่งออก การตรวจพบผลกระทบต่อสุขภาพซึ่งมีสาเหตุมาจากผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้า และการเรียกเก็บสินค้าอาหารที่ไม่เป็นไปตามหลักสุขอนามัย ประกอบกับจะมีการตรวจกำกับกันสารเคมีทางการเกษตรตกค้างที่สอดคล้องกับระบบ Positive List ซึ่งคำนึงถึงมาตรการควบคุมการใช้สารเคมีทางการเกษตรในต่างประเทศ ปริมาณการใช้ การตรวจพบ และจำนวนกรณีการฝ่าฝืนกฎหมายฯ ([สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงโตเกียว, 2567](#))

ระบบ Monitoring Inspection นี้มีวัตถุประสงค์เพื่อให้สามารถขยายการตรวจติดตามด้านสุขอนามัยอาหารของสินค้าอาหารที่นำเข้าได้อย่างครอบคลุมและทั่วถึง และเพิ่มรายการตรวจสอบวิเคราะห์ในขณะที่มีการนำเข้าสินค้าอาหารได้ตามความต้องการที่เพิ่มขึ้น ทั้งนี้หน่วยงานรัฐบาลญี่ปุ่นจะเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจสอบและวิเคราะห์ที่เกิดขึ้นทั้งหมด และผู้นำเข้าสามารถดำเนินการในขั้นตอนการนำเข้าขั้นต่อไปได้ในทันทีโดยไม่ต้องรอผลการตรวจสอบและวิเคราะห์สินค้าในขั้นนี้ ([นฤมล คงทน, 2555](#))

ในงบประมาณปี 2566 มีกำหนดการตรวจ Monitoring inspection ของสินค้าทางด้านปศุสัตว์ที่นำเข้าประเทศญี่ปุ่นดังภาพ

Food Groups	Inspected Substances*1	Number of inspection specimens*2	Total number of Inspection specimens*2
Livestock Foods Beef, pork, chicken, horse meat, other poultry meat, etc.	Antibacterial substances, etc.	2,200	6,400
	Residual agricultural chemicals	2,200	
	Additives	600	
	Pathogenic microbes	650	
	Standards, etc.	720	
	Radiation irradiation	30	
Processed Livestock Foods Natural cheese, meat products, ice cream, frozen food (meat), etc.	Antibacterial substances, etc.	1,800	10,700
	Residual agricultural chemicals	1,700	
	Additives	1,200	
	Pathogenic microbes	3,700	
	Standards, etc.	2,300	

ภาพที่ 9 แสดงจำนวนตัวอย่างผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่ทางการ MHLW สุ่มตรวจในปี 2023 (MHLW, 2023)

การยกระดับการสุ่มตรวจ Monitoring System เป็นการยกระดับการตรวจสอบสารเคมีทางการเกษตรตกค้าง จะเพิ่มอัตราการตรวจอาหารนำเข้าในรายการที่เข้าข่าย เพื่อตรวจสอบการฝ่าฝืนกฎหมายฯ ตามระดับความเชื่อมั่นทางสถิติ โดยประเทศไทยมีสินค้าที่ต้องยกระดับการสุ่มตรวจ ร้อยละ 30 เมื่อมีการตรวจพบสารตกค้างเกินมาตรฐาน คือไบอะกรูดและผลิตภัณฑ์แปรรูปอย่างง่าย ไบเตยและผลิตภัณฑ์แปรรูปอย่างง่าย ผักชีฝรั่งและผลิตภัณฑ์แปรรูปอย่างง่าย ชะอมและผลิตภัณฑ์แปรรูปอย่างง่าย

โดย MHLW จะยกเลิกการยกระดับ Monitoring Inspection เมื่อ

- 1) มีการสืบหาสาเหตุการฝ่าฝืนกฎหมายฯ ในประเทศผู้ส่งออก และมีการกำหนดมาตรการป้องกันการเกิดซ้ำ เช่น การกำหนดข้อบังคับใหม่ ระบบควบคุมดูแลด้านสารเคมีทางการเกษตรใหม่ หรือการยกระดับการตรวจ ที่มีผลในการปฏิบัติจริง หรือ
- 2) หลังจากมีการยกระดับ Monitoring Inspection แล้วเป็นเวลา 1 ปี หรือเมื่อมีการตรวจมากกว่า 60 กรณีขึ้นไป และไม่พบการฝ่าฝืนกฎหมายดังกล่าวอีก

ชนิด	รายการตรวจ	วันที่ออกคำสั่ง
ใบมะกรูดและผลิตภัณฑ์แปรรูปอย่างง่าย	สารเคมีทางการเกษตรตกค้าง (ไตรอะโซฟอส (MRL 0.01 ppm))	9 สิงหาคม 2566
ใบเตยและผลิตภัณฑ์แปรรูปอย่างง่าย	สารเคมีทางการเกษตรตกค้าง (ไซเพอร์เมทริน (MRL 5 ppm))	28 พฤศจิกายน 2566
โหระพาและผลิตภัณฑ์แปรรูปอย่างง่าย	สารเคมีทางการเกษตรตกค้าง (ไตรอะโซฟอส (MRL 0.01 ppm))	13 กุมภาพันธ์ 2566
ผักชีฝรั่งและผลิตภัณฑ์แปรรูปอย่างง่าย	สารเคมีทางการเกษตรตกค้าง (คลอร์ไพริฟอส (MRL 1 ppm))	22 มีนาคม 2566
ซอสมะเขือเทศและผลิตภัณฑ์แปรรูปอย่างง่าย	สารเคมีทางการเกษตรตกค้าง (ไดฟลูเบนซูรอน (MRL 0.01 ppm))	21 ธันวาคม 2566

ภาพที่ 10 แสดงอาหารนำเข้าจากประเทศไทยที่ยกระดับการตรวจ monitoring inspection ปีงบประมาณ 2566 (สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงโตเกียว, 2567)

8.2. Order Inspection เมื่อตรวจสอบเอกสารและข้อมูลทางด้านสุขอนามัย และลักษณะต่างๆ ของอาหารที่นำเข้าพบความไม่สอดคล้องต่อข้อกำหนด หรือมีความแตกต่างจากสินค้าลักษณะเดียวกันที่เคยนำเข้า ซึ่งมีลักษณะบ่งชี้ว่าสินค้าดังกล่าวต้องสงสัยว่าอาจผิดกฎหมาย ไม่สอดคล้องต่อ Food Sanitation Law หน่วยงาน MHLW จะกักกันสินค้านั้นไว้ จนกว่าจะมีหลักฐานยืนยันความปลอดภัยของอาหาร เรียกระบบนี้ว่า โดยผู้นำเข้าต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจสอบเพื่อยืนยันความปลอดภัยและความปลอดภัยในอาหาร ผู้นำเข้าต้องส่งตรวจรายการที่กำหนดกับห้องปฏิบัติการที่ขึ้นทะเบียนในประเทศญี่ปุ่นทุกครั้งที่นำเข้า และนำผลการตรวจสอบมาแสดงจึงจะได้รับการปล่อยสินค้าจากด่านกักกัน ปัจจุบันไม่มีสินค้าปศุสัตว์อยู่ในรายการของ Inspection Order System และมีสินค้าที่นำเข้าจากประเทศไทยที่ต้องตรวจก่อนการนำเข้าดังนี้ กุ้ง สำหรับรับประทานดิบ บูดัม กระเจี๊ยบเขียว หน่อไม้ฝรั่งเขียว ทูเรียน กล้วย มะม่วง มังคุด หอมแดง และปลาช่อน ([สพช.โตเกียว, 2567](#))

MHLW จะยกเลิก Order Inspection และกลับไปใช้ระบบการตรวจตามปกติ ก็ต่อเมื่อ

- 1) มีการสืบหาสาเหตุการฝ่าฝืนกฎหมายฯ ในประเทศผู้ส่งออก และมีการกำหนดมาตรการป้องกันการเกิดซ้ำ เช่น การกำหนดข้อบังคับใหม่ ระบบควบคุมดูแลด้านสารเคมีทางการเกษตรใหม่ หรือการยกระดับการตรวจ ที่ได้หารือร่วมกับประเทศผู้ส่งออก หรือเดินทางไปตรวจยังประเทศผู้ส่งออก หรือตรวจสอบตอนนำเข้าแล้ว ยืนยันว่าได้ผลในการปฏิบัติจริง หรือ

- 2) กรณีเป็น Order Inspection สารเคมีทางการเกษตรตกค้าง ภายหลังจากมีการแจ้ง Order Inspection แล้วเป็นเวลาไป 2 ปี นับจากการตรวจพบการฝ่าฝืนกฎหมายฯ ครั้งหลังสุด โดยไม่พบการฝ่าฝืนกฎหมายฯ อีก หรือตรวจไม่พบอีกในระยะเวลา 1 ปี และมีการตรวจ Order Inspection มากกว่า 300 กรณีขึ้นไป

โดยหลังจากมีการยกเลิก Order Inspection จะมีการเพิ่มอัตราการตรวจ Monitoring Inspection เพื่อให้สามารถตรวจสอบการฝ่าฝืนกฎหมายฯ ตามระดับความเชื่อมั่นทางสถิติ ซึ่งหากตรวจพบการฝ่าฝืนกฎหมายฯ จะกำหนดการตรวจ Order Inspection โดยทันที

ชนิด	เงื่อนไข	รายการที่ตรวจ
ปลาช่อนและผลิตภัณฑ์แปรรูปอย่างง่าย	-	เอนโรโพลซาซิน (ห้ามตรวจพบ)
กุ้งสำหรับรับประทานดิบ (เฉพาะกุ้งสดและกุ้งแช่แข็ง)	เฉพาะที่ผ่านกระบวนการโดยผู้ประกอบการที่กำหนดเท่านั้น	แบคทีเรีย Vibrio parahaemolyticus
ปูต้ม (เฉพาะปูต้มที่รับประทานได้เลยโดยไม่ต้องผ่านความร้อน)	เฉพาะที่ผ่านกระบวนการโดยผู้ประกอบการที่กำหนดเท่านั้น	แบคทีเรีย Vibrio parahaemolyticus
หอมแดงและผลิตภัณฑ์แปรรูป (เฉพาะการแปรรูปอย่างง่าย)	-	ซาลอกซิฟอป (MRL 0.01 ppm)
กระเจี๊ยบเขียวและผลิตภัณฑ์แปรรูป (เฉพาะการแปรรูปอย่างง่าย)	ยกเว้นที่ส่งออกโดยผู้ประกอบการส่งออกที่กำหนดและแนบเอกสารที่ออกโดยรัฐบาลไทย	EPN (MRL 0.01 ppm)
หน่อไม้ฝรั่งเขียวและผลิตภัณฑ์แปรรูป (เฉพาะการแปรรูปอย่างง่าย)	ยกเว้นที่ส่งออกโดยผู้ประกอบการส่งออกที่กำหนดและแนบเอกสารที่ออกโดยรัฐบาลไทย	EPN (MRL 0.01 ppm)
ทุเรียนและผลิตภัณฑ์แปรรูป (เฉพาะการแปรรูปอย่างง่าย)	-	โพโซมิโดน (MRL 0.01 ppm)
กล้วยและผลิตภัณฑ์แปรรูป (เฉพาะการแปรรูปอย่างง่าย)	ยกเว้นที่ส่งออกโดยผู้ประกอบการส่งออกที่กำหนดและแนบเอกสารที่ออกโดยรัฐบาลไทย	ไซเพอร์เมทริน (MRL 0.01 ppm)
มะม่วงและผลิตภัณฑ์แปรรูป (เฉพาะการแปรรูปอย่างง่าย)	กรณีเป็นมะม่วงสด ยกเว้นที่ส่งออกโดยผู้ประกอบการส่งออกที่กำหนดและแนบเอกสารที่ออกโดยรัฐบาลไทย กรณีเป็นมะม่วงแช่แข็งและมะม่วง Freeze Dry ยกเว้นที่ผลิตโดยผู้ผลิตที่กำหนดและแนบเอกสารที่ออกโดยรัฐบาลไทยซึ่งระบุเกี่ยวกับสารคลอร์ไพริฟอสและโพสิโคนาโซล	คลอร์ไพริฟอส (MRL 0.01 ppm) และโพสิโคนาโซล (MRL 0.01 ppm)
มังคุดและผลิตภัณฑ์แปรรูป (เฉพาะการแปรรูปอย่างง่าย)	ยกเว้นที่ส่งออกโดยผู้ประกอบการส่งออกที่กำหนดและแนบเอกสารที่ออกโดยรัฐบาลไทย	อิมซาลิล (MRL 0.02 ppm)

ภาพที่ 11 แสดงรายการตรวจ Order inspection ที่บังคับใช้กับอาหารที่นำเข้าจากประเทศไทย ([สปช.โตเกียว, 2567](#))

3. Administrative Inspection เป็นการตรวจสอบตามความจำเป็น หากเป็นการนำเข้าครั้งแรกของผู้ประกอบการนำเข้าอาหารฯ หรือเป็นอาหารฯ ที่การดูแลด้านสุขอนามัยมีความสำคัญเป็นพิเศษ ณ ประเทศผู้ส่งออก หรือมีอุบัติเหตุระหว่างการขนส่ง ฯลฯ

หากสินค้าอาหารนำเข้าซึ่งผลิตโดยประเทศหนึ่ง หรือภูมิภาคหนึ่ง หรือผู้ประกอบการรายหนึ่งมีการฝ่าฝืนกฎหมายฯ เกินกว่าร้อยละ 5 ของจำนวนที่ตรวจกักกัน ประกอบกับมีความเป็นไปได้ว่าจะมีการนำเข้าอาหารฯ ซึ่งฝ่าฝืนกฎหมายฯ อีก ภายหลังจากพิจารณาระดับความอันตรายต่อผู้บริโภคแล้วเห็นว่ามี ความจำเป็นเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องป้องกันการเกิดอันตรายด้านสุขอนามัยจากอาหารฯ ดังกล่าว รมว. MHLW จะรับ

ฟังความคิดเห็นจากคณะกรรมการสุขอนามัยและอาหาร และสั่งให้ใช้มาตรการห้ามการนำเข้า (Comprehensive Import Ban)



การตรวจหาสารตกค้าง^{1/} ในสินค้าเกษตรนำเข้า

โดยกระทรวงสาธารณสุข ญี่ปุ่น

*ข้อมูล ณ 15 เมษายน 2567

ระดับความเข้มข้น

สุ่มตรวจ (Monitoring)	สินค้าอาหารทุกชนิดที่นอกเหนือจากกำหนดให้ยกเว้นสุ่มตรวจ และสั่งตรวจทุกล็อตในรายการที่กำหนด
ยกระดับสุ่มตรวจ	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ไบโอมาร์กเกอร์และผลิตภัณฑ์แปรรูปอย่างง่าย (ไดโรโซโฟลอสและโปรพิโนฟอส) <input type="checkbox"/> ไบโอมาร์กเกอร์และผลิตภัณฑ์แปรรูปอย่างง่าย (ไซพอร์เมทรีน) <input type="checkbox"/> ซอมและผลิตภัณฑ์แปรรูปอย่างง่าย (ไดฟลูเบนซูรอนและไดโรโซโฟลอส)
สั่งตรวจทุกล็อต (Order Inspection)	<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> กุ้งสำหรับรับประทานดิบ^{2/} (<i>Vibrio parahaemolyticus</i>) <input checked="" type="checkbox"/> ปูดิบ^{2/} (<i>Vibrio parahaemolyticus</i>) <input checked="" type="checkbox"/> กระเทียมขี้วัว^{3/4/} (EPN) <input checked="" type="checkbox"/> หมูไม่มีหางขี้วัว^{3/4/} (EPN) <input checked="" type="checkbox"/> ทุเรียน^{3/} (ไฟโรไซโติน) <input checked="" type="checkbox"/> กล้วย^{3/4/} (ไซพอร์เมทรีน) <input checked="" type="checkbox"/> มะม่วง^{3/4/} (คลอร์ไพริฟอสและไพริพโรซอ) <input checked="" type="checkbox"/> มังคุด^{3/4/} (อิมาซาซิล) <input checked="" type="checkbox"/> คอมแดง^{3/} (อะลอกซิฟอป) <input checked="" type="checkbox"/> ปลาช่อน^{3/} (อะโรโซฟลูอาซิน) <input checked="" type="checkbox"/> ปลาบึกเปาะ (จำพวกนิโปลา) <input checked="" type="checkbox"/> ไข่ปลาเซลมอนแช่เกลือ (ไนไทรต์) <input checked="" type="checkbox"/> มะเดื่ออบแห้ง (อะฟลาท็อกซิน) <input checked="" type="checkbox"/> มันสำปะหลังและผลิตภัณฑ์กึ่งมันกึ่งแป้ง (ไซยาไนด์) <input checked="" type="checkbox"/> จำพวกถั่วที่มีส่วนประกอบของไซยาไนด์ (ไซยาไนด์) <input checked="" type="checkbox"/> ถั่วพิสตาชิโอ (อะฟลาท็อกซิน) <input checked="" type="checkbox"/> ถั่วบราซิล ไข่ฟัดยัคซ์ ฮีลมอนด์ วอลนัท พริก จมูกนกเทศ ลูกเดือย (อะฟลาท็อกซิน) <input checked="" type="checkbox"/> เครื่องเทศรวม กัววาวู^{5/} (อะฟลาท็อกซิน) <input checked="" type="checkbox"/> ถั่วลิสงและผลิตภัณฑ์แปรรูปที่มีส่วนผสมของถั่วลิสงมากกว่า 10% (อะฟลาท็อกซิน)

^{1/} หมายถึงการตรวจจุลินทรีย์ก่อโรค มาตรฐานส่วนประกอบ กัมมันตภาพรังสี การปนเปื้อนพิษกรรม ฯลฯ ^{2/} เฉพาะผู้ผลิตที่ปรากฏชื่อเท่านั้น ^{3/} รวมผลิตภัณฑ์แปรรูปอย่างง่าย ^{4/} ผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการจัดการสารเคมีกับกรมวิชาการเกษตร (Control Measure) จะได้รับการยกเว้นการสั่งตรวจ ^{5/} เฉพาะที่มีส่วนผสมของถั่วลิสง ถั่วพิสตาชิโอ ถั่วบราซิล ไข่ฟัดยัคซ์ ฮีลมอนด์ วอลนัท พริก จมูกนกเทศ และลูกเดือย แต่ละชนิด หรือรวมกันมากกว่า 10%



**สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ
ประจำกรุงโตเกียว**

ภาพที่ 12 แสดงระดับความเข้มข้นของการสุ่มตรวจหาสารตกค้างของหน่วยงาน MHLW ([สพช.โตเกียว, 2567](#))

ขั้นตอนการส่งออกผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุก เนื้อสัตว์ปีกคั่วแปรรูปปรุงสุก

จากกฎหมาย The Domestic Animal Infectious Diseases Control Law ได้มีข้อกำหนดเพื่อป้องกันโรคระบาดจากสัตว์แพร่กระจายในประเทศญี่ปุ่น ทำให้สินค้าที่ได้มาจากสัตว์ประเภท Artiodactyl เช่น โค สุกร แพะ แกะ ม้า และรวมถึง Domestic fowl (สัตว์ปีก นกกระทา นกยูง นกกระจอกเทศ เป็ด ห่าน ไก่วง ไก่ต๊อก กระต่าย รวมทั้งเนื้อ และเครื่องใน ไข่ ผี้ง ไส้กรอก แฮม เป็นต้น ต้องได้มีใบรับรองสุขอนามัย (health certificate) จาก Competent Authority ของประเทศผู้ส่งออก และต้องผ่านการตรวจจากด่านกักกันสัตว์ ที่อยู่ในการกำกับดูแลของหน่วยงาน MAFF ตรวจสอบสินค้าก่อน จึงจะสามารถผ่านไปยังขั้นตอนต่อไปได้ (MHLW, n.d.)

1. การขอหนังสือรับรองสุขอนามัย

การขอหนังสือรับรองสุขอนามัยของเนื้อสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุก เนื้อสัตว์ปีกคั่วแปรรูปปรุงสุก ผู้ประกอบการสามารถยื่นขอหนังสือรับรองสุขอนามัยได้ที่ฝ่ายรับรองสุขอนามัย กลุ่มตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ ชั้น 1 ตึกชัยอัครวิทย์ กรมปศุสัตว์ โทร 02-653 4444 ต่อ 3121 โดยยื่นและรับเอกสารตั้งแต่วันที่ 8.30-15.00 น. ในวันและเวลาราชการ โดยหนังสือ

รับรองสุขอนามัยของเนื้อสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุก เนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุก มีรายละเอียดที่แตกต่างกัน ตามที่ได้ทำข้อตกลงระหว่างกรมปศุสัตว์และหน่วยงาน MAFF โดยมีตัวอย่างรายละเอียดตามภาคผนวก

ทั้งนี้ผู้ประกอบการสามารถตรวจสอบสถานประกอบการที่อยู่ในบัญชีรายชื่อได้ด้วยตนเอง ตามลิงค์

- ทะเบียนรายชื่อสถานประกอบการผลิตเนื้อสัตว์ปีกเพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่น
<https://www.maff.go.jp/aqs/tetuzuki/facility/kakin.html>
- ทะเบียนรายชื่อสถานประกอบการผลิตเนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุกเพื่อการส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่น <https://www.maff.go.jp/aqs/tetuzuki/facility/heat-kakin.html>
- ทะเบียนสถานประกอบการผลิตเนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุกเพื่อการส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่น <https://www.maff.go.jp/aqs/tetuzuki/facility/heat-building.html>

2. Animal Quarantine Inspection under the Act on Domestic Animal Infectious Diseases control การตรวจสอบที่ด่านกักกันสัตว์ โดยเจ้าหน้าที่ฝ่าย Animal Quarantine Services ที่อยู่ในการกำกับดูแลของหน่วยงาน MAFF

2.1 สินค้าที่ได้มาจากสัตว์ประเภท Artiodactyl เช่น โค สุกร แพะ แกะ ม้า และรวมถึง Domestic fowl (สัตว์ปีก นกกระทา นกยูง นกกระจอกเทศ เป็ด ห่านไก่งวง ไก่ต็อก กระจ่าง รวมทั้งเนื้อและเครื่องใน ไช้ ผึ้ง ไส้กรอก แฮม ต้องผ่านการตรวจสอบที่ Animal quarantine station

2.2 เฉพาะผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก prepared meat product รวมถึงไส้กรอก แฮม เบคอน ที่นำเข้ามาจากประเทศที่ระบุใน article 43 ของกฎหมาย [Ministerial Ordinance for Enforcement of the Act on Domestic Animal Infectious Diseases Control](#) หรือมีการทำความร้อนให้สินค้าสุกตามที่ Animal Health Requirement ที่ผ่านข้อตกลงกันระหว่างประเทศผู้ส่งออกและประเทศญี่ปุ่นกำหนดเท่านั้นจึงสามารถนำเข้าได้

2.3 เมื่อมีการสินค้าดังกล่าวนี้ ผู้ประกอบการต้องยื่นคำขอตรวจสอบการนำเข้า (Notification Form for Importation of Food, etc.) และใบรับรองสุขอนามัยที่ผ่านการตรวจสอบจากกรมปศุสัตว์แก่ Animal quarantine station

2.4 เจ้าหน้าที่ด่านจะตรวจสอบ (inspection) ภายใน warehouse ที่กักกันสินค้าบริเวณท่าเรือ หรือสนามบิน กรณีนำเข้าโดยคนต่างชาติจะตรวจสอบบริเวณ animal quarantine counter ที่สนามบิน

2.5 หลังจาก Animal quarantine station ได้ตรวจสอบยืนยันเอกสารใบรับรองสุขอนามัยเรียบร้อยแล้ว จะมีการตรวจสอบสินค้าอีกครั้งเพื่อให้มั่นใจว่าสินค้าเนื้อสัตว์ที่จะนำเข้าสู่ประเทศญี่ปุ่นปราศจากโรคติดต่อที่ส่งผลกระทบต่อสัตว์ได้ จะออกimport quarantine certificate เพื่ออนุญาตการนำเข้าสินค้าเนื้อสัตว์

3. Food Sanitation Inspection การตรวจสอบโดยเจ้าหน้าที่หน่วยงาน MHLW

3.1 ขั้นตอน Import Notification

- ผู้ประกอบการต้องเตรียมเอกสาร Notification Form for Importation of Foods, etc ก่อนการนำเข้า ส่งแบบฟอร์มที่กรอกข้อมูลครบถ้วนไปยัง Quarantine station บริเวณ port ที่นำเข้า สามารถยื่นแบบฟอร์มแบบกระดาษ หรือไฟล์อิเล็กทรอนิกส์ สำหรับการยื่นออนไลน์แจ้งล่วงหน้าเท่านั้น
- นอกจากนี้ ผู้ประกอบการต้องเตรียมเอกสาร ใบรับรองสุขอนามัย กรณีเป็น processed food ต้องแจ้งรายการ ingredient ที่ใช้ รายการ food additive และ process flow ระบุอุณหภูมิและเวลาที่ใช้ในการฆ่าเชื้อผ่านความร้อน และผลตรวจวิเคราะห์สินค้า โดยเป็นรายงานผลการตรวจวิเคราะห์ที่ออกโดยห้องปฏิบัติการที่ขึ้นทะเบียนไว้หน่วยงาน MHLW แล้วเท่านั้น โดยปัจจุบันประเทศไทยขึ้นทะเบียนไว้จำนวน 22 แห่ง โดยระบุไว้ที่เว็บไซต์ https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/yunyu_kanshi/index_00019.html

3.2 ขั้นตอนการตรวจสอบเอกสาร Notification Form for Importation of Foods, etc

เจ้าหน้าที่ที่ด่านจะตรวจสอบพิจารณาข้อมูลตามรายการที่แจ้งไว้ เช่น ประเทศที่ส่งออก สินค้าที่นำเข้า ผู้ผลิต สถานที่ผลิต ส่วนผสม วิธีการผลิต และการใช้ food additive โดยมีเกณฑ์การพิจารณาต่อไปนี้

- อาหารที่นำเข้าเป็นไปตามมาตรฐานการผลิต ที่กำหนดใน Food Sanitation Act
- มีการใช้ Food additive ตามมาตรฐาน
- ไม่มีสารพิษ หรือสารอันตราย ปนเปื้อนในสินค้า
- ผู้ผลิต หรือ สถานที่ผลิตไม่มีประวัติการเกิดปัญหาทางด้านสุขอนามัย

3.3 ขั้นตอนการตรวจสอบและวิเคราะห์ตามแผน Food Monitoring System

โดยมีรายละเอียดตามที่ระบุไว้ก่อนหน้าในเอกสารนี้ เมื่อสินค้าผ่านการตรวจสอบขั้นตอนนี้แล้ว ผู้ประกอบการจะได้รับ Certificate of Notification คืนจากเจ้าหน้าที่ MHLW และอนุญาตให้สินค้าผ่านเข้าสู่พิธีการทางศุลกากรต่อไป

กรณีที่สินค้าไม่ถูกต้องตามกฎหมาย และไม่สามารถผ่านกระบวนการนำเข้า เจ้าหน้าที่ MHLW จะแจ้งให้ผู้ประกอบการทราบเพื่อดำเนินการต่อไป เช่น การส่งสินค้ากลับประเทศไทย หรือทำลายทิ้ง

ระบบช่วยอำนวยความสะดวกในการนำเข้า

การดำเนินงานของหน่วยงาน MHLW ที่ด่านกักกันสินค้ามักพบปัญหาสินค้าไม่ปลอดภัยซึ่งเกิดจากความผิดพลาดของผู้นำเข้า จึงได้เพิ่มการบริการให้คำปรึกษาการนำเข้าสินค้าอาหารแก่ผู้นำเข้า เพื่อช่วยให้ข้อมูลและคำแนะนำสำหรับผู้นำเข้าและเป็นการลดความยุ่งยาก ลดขั้นตอนการนำเข้า รวมทั้งสามารถช่วย

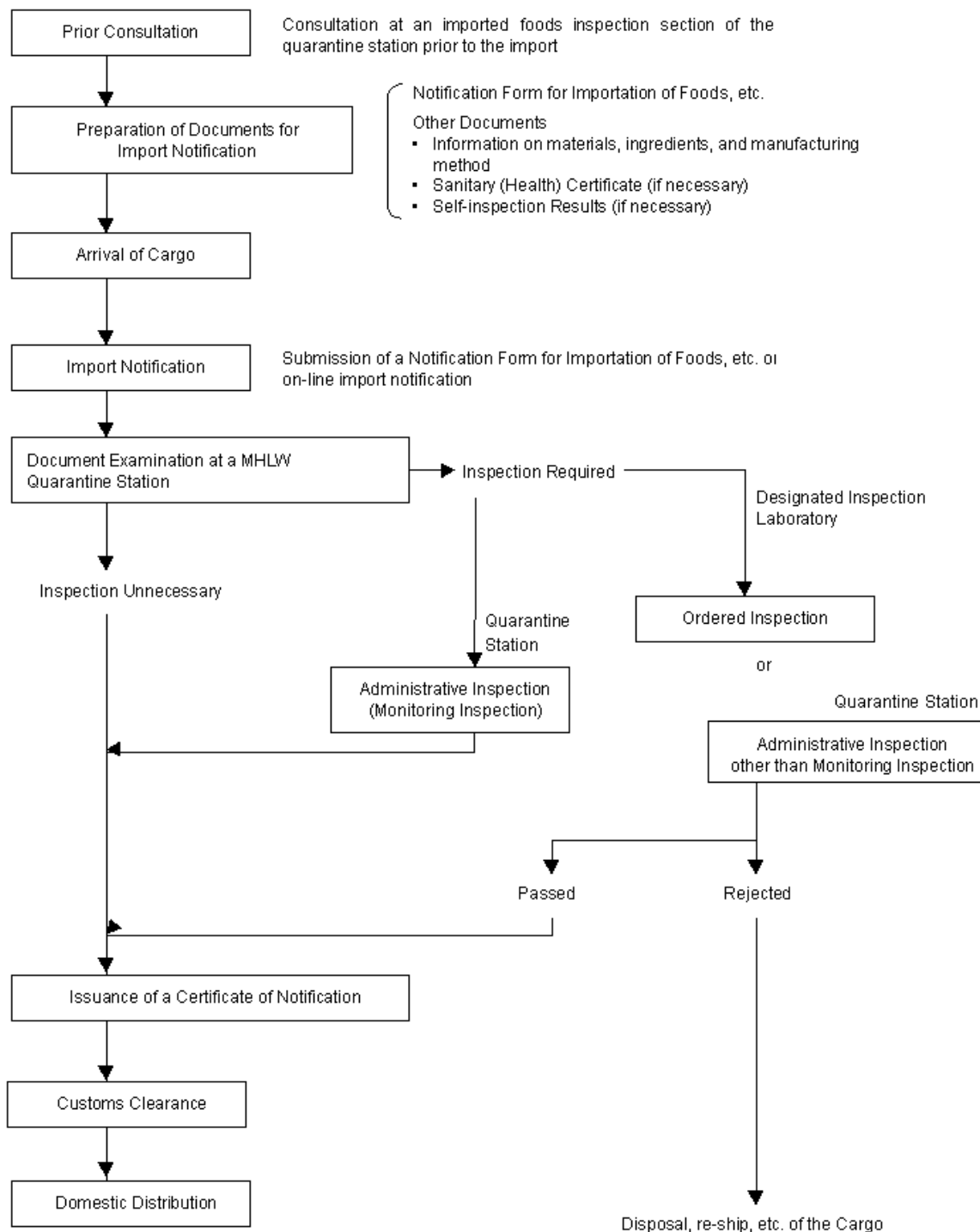
ป้องกันไม่ให้เกิดการกระทำผิดกฎหมายได้อีกทางหนึ่งด้วย หากผู้นำเข้าสนใจขอรับคำปรึกษาต้องติดต่อกับ
 หมายขอรับคำปรึกษาล่วงหน้าก่อนโดยสามารถติดต่อขอรับคำปรึกษาได้ที่แผนกตรวจสอบสินค้าอาหารนำเข้า
 สำนักงานกักกัน ณ สนามบินนาริตะ โทร. +81-476-32-6741 โทรสาร. +81-476-32-6742 หรือสำนักงาน
 กักกันอีก 31 สาขาในแต่ละภูมิภาคทั่วญี่ปุ่น

ระบบ	รายละเอียด
Advance Notification System	สำหรับสินค้าอาหารทุกชนิดสามารถส่งแบบฟอร์ม Import Notification ล่วงหน้าได้ 7 วัน ก่อนสินค้าเดินทางมาถึงคาร์โก ยกเว้น กรณีที่สินค้าจำเป็นต้องถูกตรวจสอบเพิ่มเติม ต้องสำเนาใบรับรองแบบส่งมาก่อนสินค้ามาถึง หรือหลังจากโหลดเอกสารขึ้นจากท่าเรือแล้ว
Planned Import system	สินค้าที่ส่งแผนการนำเข้าล่วงหน้าให้แก่สำนักงานกักกัน สามารถส่งได้ตั้งแต่ครั้งแรกที่นำเข้า ภายหลังจากตรวจสอบข้อมูลอย่างครบถ้วนแล้วจะได้รับการยกเว้นในการนำเข้าครั้งต่อไป
Inspection Results by official Inspection Organizations in other Countries	สินค้าที่ได้ผ่านการตรวจสอบโดยเจ้าหน้าที่จากประเทศผู้ส่งออก พร้อมแนบผลรายงานมากับตัวสินค้า เมื่อเดินทางมาถึงด่านกักกันสินค้านั้นจะได้รับการยกเว้นการตรวจสอบ สำหรับรายการตรวจสอบรายสินค้าที่อาจเป็นผลมาจากกาการขนส่ง เช่น จำนวนแบคทีเรีย หรือ ปริมาณสารพิษจากเชื้อราจะถูกแยกออกจากระบบนี้ ซึ่งเป็นการตรวจสอบตาม Specifications and Standards for Food, Food Additives, etc. โดยสามารถดูรายละเอียดได้จาก http://www.jetro.go.jp/se/e/standards_regulation/index.html
Continuous Import of Same Items	เมื่อสินค้าผ่านการนำเข้ามาเรียบร้อยแล้ว และมีผลการตรวจสอบแบบมาพร้อมกับ Import Notification Form หากพิจารณาแล้วไม่พบข้อสงสัยด้านเอกสารใดๆ จะได้รับการยกเว้นในการตรวจสอบสินค้าชนิดเดียวกันในครั้งต่อไป
ระบบ	รายละเอียด
Advance Approval of Imported Foods and related Products	เมื่อสินค้าอาหารได้ผ่านการนำเข้าตามกฎหมาย Food Sanitation Law เป็นที่เรียบร้อยแล้ว ชนิดของสินค้าอาหารและรายละเอียดของผู้ผลิตจะถูกขึ้นทะเบียนไว้เพื่อใช้ในการตรวจสอบในการนำเข้าครั้งต่อไป หากเป็นรายเดิมที่มีประวัติดีอยู่แล้วจะสามารถได้รับการรับรอง Import Notification ได้ทันที

ภาพที่ 13 แสดงรายละเอียดของระบบช่วยอำนวยความสะดวกในการนำเข้าของหน่วยงาน MHLW (นฤมล, 2555)

4. ขั้นตอนพิธีการทางศุลกากร <https://www.customs.go.jp/english/summary/import.htm>

ผู้นำเข้าต้องสำแดงการนำเข้า (Import Declaration) เจ้าหน้าที่ด่านศุลกากรพิจารณาในส่วนที่เกี่ยวข้อง เช่นเอกสารแสดงรายละเอียดสินค้า certification of notification ที่แสดงว่าสินค้าผ่านการตรวจสอบจากเจ้าหน้าที่ด่านของ MHLW การชำระค่าธรรมเนียม เป็นต้น เพื่ออนุญาตให้สินค้าได้วางขายภายในประเทศญี่ปุ่นต่อไป



ภาพที่ 14 แสดงขั้นตอนการตรวจสอบก่อนนำสินค้าเข้าสู่ประเทศญี่ปุ่น (MHLW, n.d.)

Notification Form for Importation of Foods, etc.

Minister of Health, Labour and Welfare, Esq.

Name and address of importer (Or name of importing corporation and its address)

(1) Notification Receipt Number	*1	(2) Name	
(3) Classification of Notification	Prior Notification / General Notification / Planned Import	Address	
(4) Code of Importer		(Telephone Number)	
(5) Name and Code of Country of Production		(6) Registration Number of Importer Responsible for Food Sanitation	
(7) Name, Address and Code of Manufacturer			
(8) Name, Address and Code of Manufacturing Factory			
(9) Name, Address and Code of Shipper			
(10) Name, Address and Code of Packer			
(11) Name and Code of Port of Loading		(12) Date of Loading	____(Month)____(Day)____(Year)
(13) Name and Code of Port of Discharge		(14) Date of Arrival	____(Month)____(Day)____(Year)
(15) Name and Code of Warehouse		(16) Date of Storage	____(Month)____(Day)____(Year)
		(19) Date of Notification	____(Month)____(Day)____(Year)
(17) Marks and Numbers of Cargo		(20) Accident Brief Explanation (If Yes)	Yes / No
(18) Ship Name or Flight Number of Aircraft		(21) Name and Code of Submitter	

1	(22) Classification of Cargo	Food / Food Additive / Apparatus / Container-Package/Toy	(23) Continuous Import	First / Continue/ Update	(33) Sanitary Certificate Number	
(24) Item Code					(34) If the cargo includes processed food, describe its ingredients and their codes. If the cargo includes apparatuses, container/packages or toys, describe the raw materials and their codes.	
(25) Description of Article						
(26) Shipped Volume (Number of Units)						
(27) Shipped Volume (Weight)	kg				(35) If the cargo includes food with additives, describe the names and codes of additives. If the cargo includes manufacturing agents in the additives, describe the names and codes of additives. (Additives used as flavoring agents are excluded for either case.)	*2
(28) Usage and its Code						
(29) Kind of Package and its Code						
(30) Registration Number 1						
(31) Registration Number 2						
(32) Registration Number 3						
(36) If the cargo includes processed food, describe the method of manufacturing or processing, and its code.						
(37) Remarks						Stamp for Receiving Notification

Notes:

*1: Do not write here.

*2: When the article in the cargo includes food additives that are generally supplied in food or drink and regulated by the relevant statutes, describe the names of the substances used. When the article includes manufacturing agents in the additives, excluding flavoring agents or food additives that are generally supplied in food or drink, write the names of the agents.

The seal of importer can be substituted by a signature of importer.

(22)Classification of Cargo	Food / Food Additive / Apparatus / Container-Package/ Toy	(23)Continuous Import	First / Continue/ Update	(33)Sanitary Certificate Number																				
(24)Item Code					(34)If the cargo includes processed food, describe its ingredients and their codes. If the cargo includes apparatuses, container/packages or toys, describe the raw materials and their codes.																			
(25)Description of Article																								
(26)Shipped Volume (Number of Units)																								
(27)Shipped Volume (Weight)				kg																				
(28)Usage and its Code					(35)If the cargo includes food with additives, describe the names and codes of additives. If the cargo includes manufacturing agents in the additives, describe the names and codes of additives. (Additives used as flavoring agents are excluded for either case.)																			
(29)Kind of Package and its Code																								
(30)Registration Number 1																								
(31)Registration Number 2																								
(32)Registration Number 3																								
(36)If the cargo includes processed food, describe the method of manufacturing or processing, and its code.																								
(37)Remarks															Stamp for Receiving Notification									

(22)Classification of Cargo	Food / Food Additive / Apparatus / Container-Package/ Toy	(23)Continuous Import	First / Continue/ Update	(33)Sanitary Certificate Number																					
(24)Item Code					(34)If the cargo includes processed food, describe its ingredients and their codes. If the cargo includes apparatuses, container/packages or toys, describe the raw materials and their codes.																				
(25)Description of Article																									
(26)Shipped Volume (Number of Units)																									
(27)Shipped Volume (Weight)				kg																					
(28)Usage and its Code					(35)If the cargo includes food with additives, describe the names and codes of additives. If the cargo includes manufacturing agents in the additives, describe the names and codes of additives. (Additives used as flavoring agents are excluded for either case.)																				
(29)Kind of Package and its Code																									
(30)Registration Number 1																									
(31)Registration Number 2																									
(32)Registration Number 3																									
(36)If the cargo includes processed food, describe the method of manufacturing or processing, and its code.																									
(37)Remarks															Stamp for Receiving Notification										

ภาพที่ 15 แสดงตัวอย่าง Notification form for importation of food, etc. (MHLW. n.d.)

หน่วยงานของรัฐบาลญี่ปุ่นที่เกี่ยวข้องในการกำกับดูแลการนำเข้าอาหาร

[Consumer Affairs Agency \(CAA\)](#)

ก่อตั้งขึ้นเมื่อวันที่ 1 กันยายน 2009 โดยเป็นองค์กรบริหารกลางที่นำโดยรัฐมนตรีว่าการกระทรวงกิจการผู้บริโภคและความปลอดภัยทางอาหาร (Minister of State for Consumer Affairs and Food Safety) ภารกิจหลักของ CAA คือการปกป้องและส่งเสริมสิทธิประโยชน์ของผู้บริโภค ป้องกันการดำเนินธุรกิจที่หลอกลวงไม่เป็นธรรม โดยผ่านการบังคับใช้ทางกฎหมายและกำหนดนโยบายที่เกี่ยวข้อง เช่น Food Labeling Act, Health promotion Act เป็นต้น

นอกจากนี้ยังได้รับการถ่ายโอนอำนาจด้านการกำหนดมาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหาร (เช่น การกำหนดค่า MRLs) มาจากหน่วยงาน MHLW โดยมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 1 เมษายน 2024 เพื่อเป็นการลดภาระของหน่วยงาน MHLW ให้เพิ่มขีดความสามารถด้านการเตรียมความพร้อมในการจัดการแพร่ระบาดของโรคทุกสถานการณ์ โดยให้ย้ายอำนาจไปยัง CAA ซึ่งกำกับดูแลด้านฉลากและการโฆษณาอาหารอยู่แล้ว ซึ่งเป็นประโยชน์กับผู้บริโภค เนื่องจากสามารถนำเอาประเด็นปัญหาจากผู้บริโภคมาเชื่อมโยงการกำหนดมาตรฐานได้รวดเร็ว และยังส่งผลให้ผู้รับผิดชอบหลักด้านมาตรฐานอาหารสากล (มาตรฐาน Codex) มารวมอยู่ในหน่วยงานเดียวกัน (สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ, 2023)

[Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries \(MAFF\)](#)

กระทรวงเกษตรป่าไม้และประมงญี่ปุ่น ก่อตั้งเมื่อปี 1881 และเริ่มใช้ชื่อปัจจุบันตั้งแต่ 1978 เพื่อสะท้อนให้เห็นอำนาจหน้าที่ของกระทรวงได้ดีขึ้น ภารกิจหลักคือการควบคุมกำกับดูแลวัตถุดิบอาหารที่ปลอดภัย ความมั่นคงทางอาหาร การพัฒนาสุขภาพสัตว์และการเกษตร การควบคุมและป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดต่อจากสัตว์ การควบคุมมาตรฐานการใช้ยาสัตว์ กำกับดูแลตลาดสินค้าโภคภัณฑ์ การฟื้นฟูสภาพที่ดิน และปรับปรุงบำรุงที่ดิน เป็นต้น

โดยหน่วยงานย่อยที่มีหน้าที่กำกับดูแลการขึ้นบัญชีรายชื่อผู้ผลิตเนื้อสัตว์เพื่อการส่งออก และมีหน้าที่ตรวจสอบมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่ด่านนำเข้า (Animal quarantine station) คือหน่วยงาน Animal Health Division สำนัก Food Safety and Consumer Affair Bureau

[Ministry of Health, Labour and Welfare \(MHLW\)](#)

กระทรวงสาธารณสุข แรงงาน และสวัสดิการญี่ปุ่น ก่อตั้งเมื่อปี 1938 และปรับโครงสร้างองค์กรและเปลี่ยนชื่อปัจจุบันเมื่อ 6 มกราคม 2001 ทำหน้าที่กำกับดูแลด้านสาธารณสุข การวางแผนเพื่อจัดการความเสี่ยงความปลอดภัยทางอาหาร การกำหนดระเบียบมาตรฐานของอาหาร food additive การกำหนดแผนเฝ้าระวังสารตกค้างในอาหาร การควบคุมความปลอดภัยของแรงงานเมื่อปฏิบัติงาน เป็นต้น

โดยหน่วยงานที่มีหน้าที่ขึ้นบัญชีรายชื่อผู้ผลิตเนื้อสัตว์ที่ได้รับรอง HACCP จากกรมปศุสัตว์คือ Office of Import Food Safety, Food Inspection and Safety Division, Pharmaceutical Safety and Environment Health Bureau

หน่วยงานประสานงานด้านการส่งออกผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ของประเทศไทย

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงโตเกียว (สพช.โตเกียว)

มีหน้าที่ดังนี้

- ศึกษาวิเคราะห์และจัดทำแผนงานตามนโยบาย
- ศึกษา วิเคราะห์ ติดตามนโยบาย มาตรการ ภาวะความเคลื่อนไหวทางการเกษตรในพื้นที่รับผิดชอบ
- เป็นผู้แทนกระทรวงฯ ในการประชุมเจรจาในองค์การ หรือหน่วยงานต่างประเทศ ในประเด็นที่เกี่ยวข้อง และเพื่อแก้ไขปัญหาอุปสรรคทางด้านมาตรการที่ไม่ใช่ภาษี
- ติดตามและรายงานสถานการณ์ด้านการเกษตรในญี่ปุ่น อาทิ การประมงข้าว การนำเข้าสินค้าเกษตรจากประเทศต่างๆ رسومและแนวโน้มการบริโภคของชาวญี่ปุ่น อาหารสัตว์เลี้ยง เป็นต้น
- ประสานงานความร่วมมือด้านการเกษตร ภายใต้กรอบต่างๆ อาทิ JTEPA ASEAN เป็นต้น โดยประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องของญี่ปุ่น
- ศึกษาแนวทางการขยายตลาดสินค้าเกษตรและอาหาร
- ร่วมมือและให้ความช่วยเหลือด้านการเกษตรระหว่างประเทศ
- เสริมสร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างไทยกับประเทศที่รับผิดชอบ
- เผยแพร่ข้อมูลข่าวสารด้านการเกษตรของไทย
- เสริมสร้างภาพลักษณ์ของสินค้าเกษตรไทยในตลาดญี่ปุ่น และประสานงานกับผู้นำเข้าเพื่อผลักดันการขยายตลาดสินค้าเกษตร รวมทั้งสินค้าประมง และปศุสัตว์
- ประชาสัมพันธ์ข้อมูลที่เกี่ยวข้องเกี่ยวกับการผลิตสินค้าเกษตรไทย
- เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของประเทศไทย รวมถึงการเกษตร และสินค้าเกษตรไทย

แนวทางในการเตรียมเอกสาร Application form for the designation of heat-processing facilities for meat and its products derived from cloven-hoofed animals และ Application form for the designation of heat-processing facilities for poultry meat and its products

เนื่องจากการแจ้งความประสงค์เพื่ออยู่ในบัญชีรายชื่อสถานประกอบการผลิตเนื้อสัตว์ปีกคู่แปรรูปปรุงสุกผ่านความร้อน และสถานประกอบการเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุกผ่านความร้อน ต้องจัดทำ application เพื่อเป็นข้อมูลประกอบการพิจารณาของคณะผู้ตรวจประเมินจากหน่วยงาน MAFF เพื่อให้การพิจารณาอย่างมีประสิทธิภาพ และลดเวลาที่ใช้ในการพิจารณา หรือแก้ไขเอกสารของทางผู้ประกอบการ จึงได้รวบรวมข้อผิดพลาดที่เกิดจากการเตรียมเอกสารของผู้ประกอบการก่อนหน้านี้ที่พบบ่อย มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1. ข้อมูลต้องกรอกเป็นภาษาอังกฤษ ตามที่ application ระบุ และสามารถตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลได้โดยเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ และสามารถให้คณะเจ้าหน้าที่ MAFF พิจารณาได้ทันที เนื่องจากบางโรงงานจัดทำเอกสารมาในรูปแบบภาษาญี่ปุ่น ที่เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ไม่สามารถตรวจสอบข้อมูลให้ได้เบื้องต้น จึงไม่สามารถดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไปได้ และต้องประสานงานให้ทางโรงงานจัดทำเอกสารเข้ามาอีกครั้ง
2. การสะกด ชื่อ และที่อยู่ของโรงงาน ต้องสอดคล้องกับใบรับรอง GHPs HACCP ที่โรงงานได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์
3. การระบุจำนวนเครื่องจักรที่ทำความร้อน ให้ระบุเครื่องจักรที่ทำให้สินค้าสุก และส่งผ่านสินค้าจากพื้นที่ pre-heating area ไปยัง post-heating area กรณีเป็น steamer ควรระบุให้ชัดเจนว่า batch type steamer, tunnel type steamer
4. ในกรณีที่เครื่องจักรที่ทำความร้อนเป็น Hot air oven หรือ super heat ที่สามารถทำสินค้าให้สุกโดยมีลักษณะปรากฏได้ทั้ง steam หรือ roast ในหัวข้อ [B](2b.) สามารถระบุการให้ความร้อนทำสุกสินค้าได้ทั้ง roast และ steam
5. ควรถ่ายภาพให้เห็นวิธีการการวัดอุณหภูมิใจกลางสินค้า ณ พื้นที่จริงหลังเครื่องจักรทำความร้อน พร้อมกับระบุบ่งชี้ตำแหน่งที่ปฏิบัติงานในแผนผังของโรงงาน
6. กรณีที่มีการใช้ conveyor belt ที่สามารถเคลื่อนที่ได้ในการส่งสินค้าจากเครื่องจักรทำความร้อนเข้าสู่เครื่อง IQF ควรระบุสายพานดังกล่าวในแผนผังแสดงทิศทาง process flow
7. SOP ในหัวข้อ [C] Management ควรมีคู่มือให้ครบทุกหัวข้อ และจัดเตรียมในวันที่รับการตรวจประเมินจากเจ้าหน้าที่ MAFF ร่วมด้วย อาจทำเป็น Index ขึ้นเป็นภาษาอังกฤษ ว่าโรงงานมี

SOP/WI/SD หรือคู่มืออะไรบ้างที่ใช้ควบคุมกระบวนการผลิต การจัดการ ตลอดจนการทำ ความสะอาดในโรงงาน เตรียมให้ครบถ้วนเพื่อเจ้าหน้าที่ MAFF เรียกตรวจสอบเอกสาร

8. ภาพถ่ายเครื่องจักรในหัวข้อ remark ควรถ่ายให้เห็นผนัง ที่มีการกั้นแยกอย่าง complete separate ระหว่างเครื่องจักรให้ความร้อนฝั่ง pre-heating area และพื้นที่ pre-heating area ควรถ่ายให้ครบทุกไลน์การผลิต พร้อมทั้งระบุวิธีการทำความร้อนของเครื่องจักรเป็นภาษาอังกฤษให้ครบถ้วนทุกเครื่อง (เช่น roaster, steamer, fryer, boiler เป็นต้น)
9. การแนบแผนผังที่ระบุทิศทางการไหลของอากาศ น้ำ พนักงาน สินค้า ส่วนผสมที่ใช้ในโรงงานในหัวข้อ remark ควรระบุหัวลูกศรให้ชัดเจน ระบุชื่อห้องทุกห้องเป็นภาษาอังกฤษ และมีขนาดตัวอักษรที่สามารถอ่านได้ชัดเจน และควรตรวจสอบความถูกต้องของแผนผังก่อนจัดส่ง
10. การระบุชื่อ zoning ในแผนผัง ควรระบุ pre-heating area หรือ post-heating area ไม่ควรใช้คำว่า low risk, high risk, medium risk, low care area, high care area เพื่อสื่อสารให้ชัดเจนกับเจ้าหน้าที่ MAFF
11. แผนผัง people flow ควรแสดงตำแหน่งห้องเปลี่ยนชุดของพนักงาน pre-heating area และ post-heating area อยู่บริเวณใดใน layout เป็นจุดเริ่มของ people flow ในพื้นที่ดังกล่าว หากจำเป็น เจ้าหน้าที่ MAFF จะขอภาพประกอบเพิ่มเติมเกี่ยวข้องกับขั้นตอนการแต่งกายก่อนเข้าสู่พื้นที่ผลิต และหากกรณีมีพื้นที่ผลิตหลายชั้น ต้องแสดงลูกศรชี้แสดงเส้นทางการเดินไปที่บันได หรือลิฟท์ที่พนักงานใช้ก่อนเข้าสู่พื้นที่ผลิตในแต่ละชั้น
12. แผนผังทุกชนิดต้องระบุอัตราส่วนที่ชัดเจน และควรระบุข้อมูลขนาดของพื้นที่ เช่น ground floor area, total floor area

แนวทางในการเตรียมความพร้อมเพื่อรับการตรวจประเมินจากคณะผู้ตรวจประเมินหน่วยงาน

MAFF

การขออยู่ในบัญชีรายชื่อสถานประกอบการผู้ผลิตเนื้อสัตว์ปีกคู่ และเนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุกต้องผ่านการตรวจประเมินจากคณะผู้ตรวจประเมินจากหน่วยงาน MAFF เพื่อให้ผู้ประกอบการ และสัตวแพทย์ประจำโรงงาน เฝ้าระวังและสังเกตสิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน เพื่อมีการดำเนินการสอดคล้องตามข้อกำหนด จึงได้รวบรวมข้อสังเกต และ ข้อบกพร่องที่พบจากการตรวจประเมินโดยคณะผู้ตรวจประเมิน MAFF มีรายละเอียดดังนี้

1. ทางหนีไฟที่เชื่อมต่อระหว่างทางเดินก่อนเข้าสู่พื้นที่ผลิตฝั่ง pre-heating area และ post-heating area หากมีการออกแบบให้มีการเชื่อมพื้นที่กัน จะมีการสอบถามถึงมาตรการที่เกี่ยวข้องในการป้องกันไม่ให้พนักงานใช้ทางเดินร่วมกัน ซึ่งบางโรงงานหาทางแก้ไขไม่ได้ จึงต้องล๊อคประตูเพื่อปิดตาย ยกเลิกการใช้งานในที่สุด จึงไม่แนะนำให้มีทางเดินที่สามารถเชื่อมต่อกันได้
2. กรณีเครื่องจักรทำความร้อนเพื่อทำสุกสินค้าและส่งสินค้าจากฝั่ง pre-heating area ไปยัง post-heating area เป็นลักษณะ tunnel type steamer//roaster หรือ continuous conveyor belt ให้มีฝาดครอบไว้ที่ฝั่ง post-heating area ด้วย เนื่องจากบางกรณีอาจไม่มีการเปิดการใช้งานเครื่องจักรทำความร้อนดังกล่าว จะต้องปิดให้สนิททุกครั้งเพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามของอากาศ และน้ำ จากฝั่ง pre-heating area นอกจากนี้วัสดุที่ใช้ในการทำฝาดครอบทางออกของสินค้าดังกล่าวนี้ ควรมีลักษณะเรียบ สามารถทำความสะอาดง่าย และง่ายต่อการใช้งาน ซึ่งนิยมใช้สแตนเลส นอกจากนี้ ไม่ให้มีการติดตั้งเครื่องจักรที่สามารถทำความร้อน เช่น batch type steam box ใช้ในการส่งผ่านซอส หรืออุปกรณ์ใดๆจากพื้นที่ฝั่ง pre-heating area ไปยัง post-heating area เนื่องจากสิ่งที่สามารถส่งผ่านจากพื้นที่ฝั่ง pre-heating area ไปยัง post-heating area ได้คือสินค้าที่สุกตามข้อกำหนดเท่านั้น
3. การกักตัวของเสีย ไม่ควรมีการออกแบบโครงสร้างสำหรับทิ้งขยะจากพื้นที่ post-heating area เข้าสู่พื้นที่รวบรวมขยะที่มีการจัดการโดยพนักงานจากพื้นที่ pre-heating area ถึงแม้จะเป็นลักษณะหน้าต่างก็ตาม เนื่องจากต้องมีการจัดทำระบบ interlock และมีมาตรการเพิ่มเติมระหว่างการผลิตขยะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามของอากาศจากฝั่ง pre-heating area หากมาตรการไม่เหมาะสมเพียงพอ จะเป็นประเด็นสู่ข้อบกพร่องที่โรงงานต้องดำเนินการแก้ไข
4. กรณีเป็นโรงงานที่ผลิตทั้งสินค้าเนื้อสัตว์ปีกคู่แปรรูปปรุงสุก และเนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุกภายในโรงงานเดียวกัน เจ้าหน้าที่ MAFF แนะนำว่าควรมีห้องในการแยกจัดเก็บวัตถุดิบเนื้อสัตว์ปีกคู่ และเนื้อสัตว์ปีก และควรมีการให้ความร้อนของสินค้าเนื้อสัตว์ปีกเทียบเท่ากับสินค้าเนื้อสัตว์ปีกคู่ กล่าวคือ ควบคุมอุณหภูมิใจกลางสินค้าที่มากกว่าหรือเท่ากับ 70 องศาเซียส holding time มากกว่าหรือเท่ากับ 1 นาที ด้วยวิธีการต้ม (boiling) หรือผ่านไอน้ำที่อุณหภูมิมากกว่า 100 องศาเซลเซียสที่สินค้า

โดยตรง (exposing steam) เพื่อมุ่งหวังการป้องกันการเลื้อรอดของเชื้อก่อโรค Foot and mouth disease (FMD) ที่อาจปนเปื้อนข้ามจากเนื้อสัตว์กับคู่สู่นเนื้อสัตว์ปีกได้

5. ประตุถูกฉนวนทุกประตู ต้องมีมาตรการในการป้องกันการใช้งานโดยพลการ หรือผิวดัตถุประสงค์ และต้องระบุป้ายให้ชัดเจนว่าเป็นประตูถูกฉนวน
6. เจ้าหน้าที่ MAFF จะตรวจสอบพื้นที่ผลิตที่มีการแจ้งปรับปรุงโรงงานครั้งล่าสุด หรือปีก่อนหน้าสำหรับโรงงานที่ได้รับการตรวจติดตาม เพื่อตรวจสอบว่าสอดคล้องตามข้อกำหนดหรือไม่
7. การป้องกันอากาศภายนอกไหลย้อนเข้าสู่พื้นที่ผลิตผ่านทางลานโหลดสินค้า ช่องรับวัตถุดิบ และช่องรับบรรจุภัณฑ์จากภายนอกอาคาร ทางโรงงานต้องมีสิ่งอำนวยความสะดวกเพื่อป้องกันอากาศไหลย้อน เช่น การติดตั้ง double door บริเวณลานโหลดสินค้า การติดตั้ง air bubble เพื่อครอบพอดีกับรถบรรทุกขณะขนส่ง การติดตั้ง pass box การติดตั้งระบบ interlock ระหว่างประตูหรือหน้าต่าง เป็นต้น ซึ่งนอกจากจะทำให้อากาศไม่ไหลย้อนเข้าสู่พื้นที่ผลิตแล้ว ยังเป็นการช่วยไม่ให้ความแตกต่างของอากาศภายในอาคารและภายนอกทำให้เกิดการควบแน่นของหยดน้ำ Condensation บริเวณลานโหลดสินค้า และยังช่วยไม่ให้เกิดเป็นทางเข้าของแมลงและสัตว์พาหะขณะขนส่งสินค้าอีกด้วย
8. การป้องกันอากาศไหลย้อนจากพื้นที่ pre-heating area เข้าสู่ post-heating area กรณีมี Barometer ติดตั้งบริเวณพื้นที่ผลิตผู้ตรวจประเมินจะสังเกตที่หน้าจอ อาจมีการสอบถามการตรวจสอบบ้างเล็กน้อย แต่ในกรณีที่ไม่มีเครื่องตรวจวัดดังกล่าวติดตั้ง ผู้ตรวจประเมินจะสอบถามรายละเอียดของการทดสอบอากาศไหลย้อนบริเวณเชื่อมต่อระหว่าง pre-heating area และ post-heating area ซึ่งคือบริเวณหน้าต่างออกของสินค้าจากเครื่องทำความร้อนมายังฝั่ง post-heating area ทางโรงงานควรมีมาตรการการทดสอบอากาศไหลย้อนประจำวัน และมีบันทึกการตรวจสอบ
9. การดำเนินการเมื่อสินค้าเบี่ยงเบนจากค่าวิกฤติ กรณีอุณหภูมิใจกลางสินค้าหรือ holding time ไม่สอดคล้องตามค่าวิกฤติที่ทางโรงงานกำหนด จะถือว่าสินค้าไม่สุก และเกิดการปนเปื้อนในพื้นที่ผลิตฝั่ง post-heating area ซึ่งจะเกิดการปนเปื้อนทั้งเครื่องจักรอุปกรณ์ มือพนักงาน รวมถึงอากาศ จึงต้องมีการดำเนินการโดยการล้างทำความสะอาดพื้นที่ผลิต เครื่องจักร อุปกรณ์ พนักงานเปลี่ยนชุดและล้างมือ ในส่วนของสินค้าต้องจัดการให้เหมาะสม ถือเป็นของเสียในพื้นที่ผลิตควรต้องคัดแยกจากสินค้าและนำออกจากพื้นที่ผลิตโดยเร็ว
10. สิ่งอำนวยความสะดวกที่ควรแยกจากกันชัดเจนระหว่างฝั่งพื้นที่ pre-heating area และ post-heating area ที่ไม่ได้กล่าวถึงโดยชัดเจนใน regulation เช่น ห้องซักผ้า โรงอาหาร เป็นต้น แต่มีข้อเสนอแนะจากผู้ตรวจประเมินว่าควรจัดทำแยกกันอย่างชัดเจนระหว่างของพื้นที่ pre-heating area และ post-heating area บางกรณีที่ทางโรงงานไม่สามารถจัดทำสิ่งอำนวยความสะดวก

ดังกล่าวได้ ต้องมีมาตรการการป้องกันการปนเปื้อนข้ามที่ชัดเจน ซึ่งต้องนำเสนอให้ทางคณะผู้ตรวจประเมินพิจารณาเป็นรายกรณีไป

11. การติดตั้งพัดลมระบายอากาศที่เชื่อมต่อระหว่างภายในและภายนอกอาคารผลิตโดยตรง จะไม่สามารถยืนยันได้ว่าไม่มีโอกาสที่อากาศจะไหลย้อนจากภายนอกเข้าสู่พื้นที่ผลิต ระบบระบายอากาศภายในโรงงานควรผ่าน Air handling Unit (AHU) นอกจากนี้อาจมีแมลงและสัตว์พาหะ เข้าสู่พื้นที่ผลิตผ่านทางพัดลมระบายอากาศที่ปิดและไม่ได้ใช้งานในวันที่ไม่มีการผลิต
12. เอกสารที่มักโดนสุ่มตรวจประเมิน
 - 12.1 ขั้นตอนการทำให้สินค้าสุก ความร้อนที่ใช้ภายในเครื่องจักร ค่าควบคุม
 - 12.2 การตรวจสอบอุณหภูมิใจกลางสินค้าหลังจากการให้ความร้อน อาจเรียกย้อนหลัง 2 ปีก่อนหน้า เพื่อยืนยันการจัดเก็บเอกสารตามข้อกำหนดอย่างน้อย 2 ปี
 - 12.3 ขั้นตอนการทำความสะอาด ความถี่ในการทำความสะอาด
 - 12.4 การตรวจสอบของสัตว์แพทย์ประจำโรงงานหรือหัวหน้าสาย (เอกสาร monitoring report ทุก 6 เดือน)
 - 12.5 การตรวจสอบแหล่งที่มาของเนื้อสัตว์ปีกดิบมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ใด มาจากฟาร์มใด ปริมาณการเลี้ยงภายในฟาร์มเท่าใด
 - 12.6 การปรับปรุงพื้นที่โรงงานล่าสุด

ภาคผนวก

ตัวอย่างหนังสือแจ้งความประสงค์ขอขยายขอบข่ายการรับรอง GHPs HACCP

ชื่อบริษัท...

ที่อยู่....

(ปีมตราบริษัท ถ้ามี)

วันที่

เรียน ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

เรื่อง ขอย้ายขอบข่ายการรับรองโรงงานเพื่อการส่งออก EST.....

ข้าพเจ้า นาย/นาง/นางสาว..... เป็นผู้มีอำนาจ (ผู้มีอำนาจตามหนังสือรับรองนิติบุคคลของกรมพัฒนาธุรกิจการค้า) ของบริษัท..... EST. มีความประสงค์ขอย้ายขอบข่ายการรับรอง GHP ในขอบข่าย..... ขยายขอบข่ายการรับรอง HACCP ในขอบข่าย.....

ทั้งนี้ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารตามที่ระบุใน สพส. 111///สปส. 222 มาด้วยกันในพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ลงชื่อ (ผู้มีอำนาจตามหนังสือรับรองนิติบุคคลของกรมพัฒนาธุรกิจการค้า)

(.....)

ตำแหน่ง.....

ผู้ประสานงาน.....

เบอร์ติดต่อ.....

ตัวอย่างหนังสือแจ้งความประสงค์ขอขึ้นทะเบียนอยู่ในบัญชีรายชื่อผู้ผลิตเพื่อการส่งออก
ประเทศญี่ปุ่น

ชื่อบริษัท...

ที่อยู่....

(พิมพ์ตราบริษัท ถ้ามี)

วันที่

เรียน ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

เรื่อง ขึ้นทะเบียนอยู่ในบัญชีรายชื่อผู้ผลิตเพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่น EST.....

ข้าพเจ้า นาย/นาง/นางสาว..... เป็นผู้มีอำนาจ (ผู้มีอำนาจตามหนังสือ
รับรองนิติบุคคลของกรมพัฒนาธุรกิจการค้า) ของบริษัท..... EST. มีความ
ประสงค์ขอขึ้นทะเบียนอยู่ในบัญชีรายชื่อผู้ผลิตเพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่น ในบัญชีรายชื่อผู้ผลิตเนื้อสัตว์
ปีก//บัญชีรายชื่อผู้ผลิตเนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุก//บัญชีรายชื่อผู้ผลิตเนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุก

ทั้งนี้ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารตามที่ระบุใน สพส. 111//สปส. 222 มาด้วยกันในพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ลงชื่อ (ผู้มีอำนาจตามหนังสือรับรองนิติบุคคลของกรมพัฒนาธุรกิจการค้า)

(.....)

ตำแหน่ง.....

ผู้ประสานงาน.....

เบอร์ติดต่อ.....

ตัวอย่างหนังสือแจ้งความประสงค์ขอเปลี่ยนแปลงข้อมูลชื่อ//ที่อยู่ในบัญชีรายชื่อผู้ผลิตเพื่อ
การส่งออกประเทศญี่ปุ่น

ชื่อบริษัท...

ที่อยู่....

(พิมพ์ตราบริษัท ถ้ามี)

วันที่

เรียน ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

เรื่อง ขอเปลี่ยนแปลงข้อมูลชื่อ//ที่อยู่ในบัญชีรายชื่อผู้ผลิตเพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่น EST.....

ข้าพเจ้า นาย/นาง/นางสาว..... เป็นผู้มีอำนาจ (ผู้มีอำนาจตามหนังสือ
รับรองนิติบุคคลของกรมพัฒนาธุรกิจการค้า) ของบริษัท..... EST. มีความ
ประสงค์ขอขอเปลี่ยนแปลงข้อมูลชื่อ//ที่อยู่ ในบัญชีรายชื่อผู้ผลิตเนื้อสัตว์ปีก//บัญชีรายชื่อผู้ผลิตเนื้อสัตว์ปีก
แปรรูปปรุงสุก//บัญชีรายชื่อผู้ผลิตเนื้อสัตว์ปีกกับคู่แปรรูปปรุงสุก

ทั้งนี้ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานการยืนยันชื่อ//ที่อยู่ที่เปลี่ยนแปลง มาด้วยกันในพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ลงชื่อ (ผู้มีอำนาจตามหนังสือรับรองนิติบุคคลของกรมพัฒนาธุรกิจการค้า)

(.....)

ตำแหน่ง.....

ผู้ประสานงาน.....

เบอร์ติดต่อ.....

ตัวอย่าง **Application**

**Application form
for the designation of heat-processing facilities for meat and its
products derived from cloven-hoofed animals**

(Important notice)

The information required by Animal Health Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (MAFF), for the evaluation of heat-processing facilities to export heat-processed meat and its products derived from cloven-hoofed animals to Japan are set out below.

- All information should be submitted in English. ****ข้อมูลต้องกรอกเป็นภาษาอังกฤษ**
- Please check where applicable or fill in the blanks.

Date of application (day/month/year) : วันที่กรอกแบบฟอร์ม

The exporting country : Thailand

【A】 Facility Profile

Facility name : ชื่อโรงงานตรงกับใบรับรอง

Facility address : ที่อยู่โรงงานที่ตรงกับใบรับรอง

Registration number of the facility : EST.

(1) Scale of the facility

Total-floor area : พื้นที่ของอาคารที่ขอรับรอง

(2) Number of workers

total : จำนวนพนักงานรวม** เฉพาะอาคารที่ขอรับการรับรอง

pre heating area :

post heating area :

storage area : จำนวนพนักงาน cold storage//warehouse

supervisor :

others :

※Please fulfill the numbers on average per day

(4) Year of Established : ปีที่ก่อตั้งโรงงาน

(5) Capacity of production : กำลังการผลิตต่อปี tons / year

【B】 Heat-processing

(1) Pre-heating

a. Kind of raw material (species of cloven-hoofed animals) : ชนิดของสัตว์กีบคู่ที่ขอรับรอง (Cattle, *Bos taurus*/*Bos indicus*, Swine, *Sus domesticus*, Goat, *Capra aegagrus* etc..)

b. Country of origin of raw materials : ประเทศแหล่งที่มาของวัตถุดิบเนื้อสัตว์กีบคู่

(2) Heat-processing

- a. Number of heat-processing equipment : ระบุจำนวนเครื่องให้ความร้อน ที่ทำให้สินค้าสุก**ที่เชื่อมต่อกันระหว่าง pre-heating area และ post-heating area
- b. Ways of heat-processing by each heat-processing equipment :
Equipment 1 : steam(<100°C, >100°C) • boil • fry • roast • grill • other(_____)
Equipment 2 : steam(<100°C, >100°C) • boil • fry • roast • grill • other(_____)
Equipment 3 : steam(<100°C, >100°C) • boil • fry • roast • grill • other(_____)
 *If the facility has more heat-processing equipment, please add the lines as necessary.
 *Please circle the way of heat-processing. In case the way of heat-processing is by steam, please circle “<100°C or >100°C”.
- หากมีเครื่องทำสุกมากกว่า 3 เครื่อง ให้ระบุเพิ่มเติมตามจำนวนที่มี
 - ให้วงกลมในชนิดการให้ความร้อนของเครื่องทำสุก กรณีทำสุกด้วย steam ให้วงกลมว่าอุณหภูมิในเครื่อง steam <100 หรือ > 100
 - กรณีเป็นเครื่อง hot air oven ที่ให้ความร้อนทั้ง steamer และ roaster สามารถวงกลมได้ทั้งสองข้อ
- c. Temperature management of the meat products by the heat-processing equipment
Equipment 1 : _____ °C, _____ minutes (core of the meat)
Equipment 2 : _____ °C, _____ minutes (core of the meat)
Equipment 3 : _____ °C, _____ minutes (core of the meat)
 *Please add the lines as necessary in accordance with the number of heat-processing equipment.
 ระบุการควบคุมอุณหภูมิใจกลางสินค้า และ holding time ของสินค้าที่ผลิตจากเครื่องทำสุกตามที่ระบุในข้อ b ทั้งนี้ควรมีภา
 ควบคุมตามข้อกำหนด คือ กรณีมีขั้นตอน direct steam ผู้สินค้า ควบคุมอุณหภูมิ steam > 100c
 core temperature > 70 c holding time > 1 min หรือวิธีการอื่นๆจะมีการควบคุม core temperature > 70 c
 holding time > 30 min
- d. Measuring method and place for central temperature for meat and meat products in heat processing บอกวิธีการตรวจสอบอุณหภูมิใจกลางสินค้าและ holding time ตามชนิดของเครื่องทำสุก สามารถระบุความถี่ วิธีการสุ่มตัวอย่างเพิ่มเติมได้.
- Equipment 1 :
- Equipment 2 :
- Equipment 3 :
- *Please add the lines as necessary in accordance with the number of heat-processing equipment.
- e. Kind of heat-processed products intended to be exported from the facility to Japan :
จะส่งสินค้าอะไรไปยังประเทศญี่ปุ่น
- f. Kind of products other than “e”, produced in the facility :
ชนิดของสินค้าอื่นๆที่ไม่ระบุในข้อ e ที่ไม่มีการส่งออกปญี่ปุ่น

【C】 Management

- (1) Standard operation procedures (SOP) for the following items; ให้ระบุคู่มือที่มีในโรงงาน โดยการวงกลม ตามหัวข้อ

(Pre-heating and Post-heating)

- Comprehensive sanitary management : equipped / not equipped

- Sanitary management for staff : equipped / not equipped
 - Training program for staff : equipped / not equipped
 - Sanitary management for water supply : equipped / not equipped
 - Sanitary management for draining and waste : equipped / not equipped
- (Pre-heating)
- Sanitary management for equipment for storage, treatment and inspection : equipped / not equipped
 - Maintenance of equipment for storage, treatment and inspection : equipped / not equipped
 - Sanitary handling for material : equipped / not equipped
 - Way of storage, treatment and inspection : equipped / not equipped
- (Post-heating)
- Sanitary management for equipment for inspection, cooling, storage and packing: equipped / not equipped
 - Maintenance of equipment for inspection, cooling, storage and packing : equipped / not equipped
 - Sanitary handling for heat-processed products : equipped / not equipped
 - Way of inspection, cooling, storage and packing after heat -processing : equipped / not equipped
 - Sanitary management for heat-processing equipment : equipped / not equipped
 - Maintenance of heat-processing equipment : equipped / not equipped
 - Confirmation of the heat-processing temperature and time : equipped / not equipped
 - Way of inspection of heat-processed products : equipped / not equipped

※In case SOP is not equipped, please describe measure of management on each item.
(Title of unequipped SOP)
(Measure of management)

*If the facility has more heat-processing equipment, please add the lines as necessary.

กรณีที่ไม่มี SOP ดังกล่าว ให้ระบุวิธีการที่จะจัดการในแต่ละหัวข้อที่ไม่มีคู่มือ โดยระบุรายหัวข้อที่ไม่มีคู่มือควบคุม และวิธีการที่ใช้ในการจัดการแต่ละหัวข้อ

**จึงแนะนำให้มีคู่มือครบทุกหัวข้อ

[D] Additional Information

a. Countries to which the products are exported from the facility :

ระบุประเทศที่ส่งออกอื่น ๆ นอกจากญี่ปุ่น

b. Actual export amount in the last twelve months (if applicable) :

ระบุจำนวนที่ส่งออกในระยะเวลา 12 เดือนที่ผ่านมา (หากมีการส่งออก) _____ kg

-Remarks-

Relevant documents attached to this application : เอกสารแนบอื่นๆ

- Organization chart of the facility แผนผังองค์กรของโรงงาน
- Building map which shows the structure of pre-heating area and post-heating area
แผนผังโรงงานที่ระบุขอบเขตของพื้นที่ฝั่ง pre-heating area and post-heating area (zoning layout)
- Arrangement plan of major equipment including heat-processing equipment แผนผังระบุ
เครื่องจักรหลัก (เช่นเครื่องจักรหลักที่ติดตั้งถาวร เคลื่อนย้ายไม่ได้ เป็นต้น) และเครื่องจักรที่ทำสุกสินค้า
- Photographs of an isolated appearance (dividing walls etc.) between pre-heating area
and post-heating area ภาพถ่ายของพื้นที่ที่กั้นแบ่งระหว่างฝั่ง pre-heating area and post-heating
area เช่น ผนังกั้น กระจกใส่อิสาร
- Photographs of attachment point between heat-processing equipment and dividing
walls ภาพถ่ายเครื่องจักรทำสุก พร้อมผนัง ที่ส่งผ่านสินค้าจาก pre-heating area and post-heating area
- Traffic line of the products from entrance to exit แผนผังแสดงทิศทางของวัตถุดิบรับเข้ามาผลิต
และสินค้าที่ส่งออกนอกโรงงาน (process flow)
- Traffic line of drainage and waste แผนผังแสดงทิศทางการระบายน้ำเสีย และทิศทางกำจัดขยะ
ของโรงงาน
- Traffic line of water supply แผนผังแสดงท่อน้ำใช้ ท่อน้ำผสมอาหาร ท่อน้ำร้อน ท่อน้ำเย็น (ถ้ามี)
ภายในโรงงาน
- Traffic line of air แผนผังแสดงทิศทางของอากาศ ภายในโรงงาน
- Traffic line of workers แผนผังแสดงทิศทางเข้าออกของพนักงาน
- List of Standard Operation Procedures (SOP) ทะเบียนคู่มือที่ใช้ภายในโรงงาน (ควรเตรียม
เอกสารให้พร้อมตามที่แจ้งในวันที่ตรวจประเมิน เนื่องจากอาจมีการเรียกดูเอกสาร)
- Map around the facility แผนผังอาคารต่างๆภายในรั้วโรงงาน และนอกรั้วโรงงานที่สามารถแสดงทิศ
ทางการเข้าออกรถขนส่ง
- Table of manufacturing process by each product ตาราง หรือแผนภูมิแสดงขั้นตอนและ
กระบวนการผลิตสินค้าแต่ละชนิด (process flow diagram)

Application form for the designation of heat-processing facilities for poultry meat and its products

(Important notice)

The information required by Animal Health Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (MAFF), for the evaluation of heat-processing facilities to export heat-processing poultry meat and its products to Japan are set out below.

- All information should be submitted in English. ****ข้อมูลต้องกรอกเป็นภาษาอังกฤษ**
- Please check where applicable or fill in the blanks.

Date of application (day/month/year) : _____ วันที่กรอกแบบฟอร์ม

The exporting country : _____ Thailand

【A】 Facility Profile

(3) Facility name : _____ ชื่อโรงงานตรงกับใบรับรอง

Facility address : _____ ที่อยู่โรงงานที่ตรงกับใบรับรอง

Registration number of the facility : _____ EST.

(4) Scale of the facility

Total-floor area : _____ พื้นที่ของอาคารที่ขอรับรอง

(5) Number of workers

total : _____ จำนวนพนักงานรวม** เฉพาะอาคารที่ขอรับรอง

pre heating area :

post heating area :

storage area : _____ จำนวนพนักงาน cold storage //warehouse

supervisor :

others :

※Please fulfill the numbers on average per day

(4) Year of Established : _____ ปีที่ก่อตั้งโรงงาน

(5) Capacity of production : _____ กำลังการผลิตต่อปี tons / year

【B】 Heat-processing

(3) Pre-heating

a. Kind of raw material (species of poultry) : _____ ชนิดของสัตว์ปีกที่ขอรับรอง Chicken, *Gallus gallus domesticus* Duck, *Anas platyrhynchos*

b. Country of origin of raw materials : _____ ระบุประเทศแหล่งที่มาของสัตว์ปีก (Thailand)

(4) Heat-processing

- a. Number of heat-processing equipment : ระบุจำนวนเครื่องให้ความร้อน ที่ทำให้สินค้าสุก**ที่เชื่อมต่อกันระหว่าง pre-heating area และ post-heating area
- b. Ways of heat-processing by each heat-processing equipment :
- Equipment 1 : steam(<100°C, >100°C) • boil • fry • roast • grill • other(_____)
Equipment 2 : steam(<100°C, >100°C) • boil • fry • roast • grill • other(_____)
Equipment 3 : steam(<100°C, >100°C) • boil • fry • roast • grill • other(_____)
- *If the facility has more heat-processing equipment, please add the lines as necessary.
 *Please circle the way of heat-processing. In case the way of heat-processing is by steam, please circle “<100°C or >100°C”.
- หากมีเครื่องทำสุกมากกว่า 3 เครื่อง ให้ระบุเพิ่มเติมตามจำนวนที่มี
 -ให้วงกลมในชนิดการให้ความร้อนของเครื่องทำสุก กรณีทำสุกด้วย steam ให้วงกลมว่าอุณหภูมิในเครื่อง steam <100 หรือ > 100
 -กรณีเป็นเครื่อง hot air oven ที่ให้ความร้อนทั้ง steamer และ roaster สามารถวงกลมได้ทั้งสองข้อ
- c. Temperature management of the meat products by the heat-processing equipment
- Equipment 1 : _____ °C, _____ minutes (core of the meat)
Equipment 2 : _____ °C, _____ minutes (core of the meat)
Equipment 3 : _____ °C, _____ minutes (core of the meat)
- *Please add the lines as necessary in accordance with the number of heat-processing equipment.
 ระบุการควบคุมอุณหภูมิใจกลางสินค้า และ holding time ของสินค้าที่ผลิตจากเครื่องทำสุกตามที่ระบุในข้อ b ทั้งนี้ควรมีการควบคุมตามข้อกำหนด คือ core temperature > 70 c holding time > 1 min หรือวิธีการอื่นๆที่สูงกว่า
- d. Measuring method and place for central temperature for poultry meat and meat products in heat processing บอกวิธีการตรวจสอบอุณหภูมิใจกลางสินค้าและ holding time ตามชนิดของเครื่องทำสุก สามารถระบุความถี่ วิธีการสุ่มตัวอย่างเพิ่มเติมได้.
- Equipment 1 :
Equipment 2 :
Equipment 3 :
- *Please add the lines as necessary in accordance with the number of heat-processing equipment.
- e. Kind of heat-processed products intended to be exported from the facility to Japan :
จะส่งสินค้าอะไรไปยังประเทศญี่ปุ่น
- f. Kind of products other than “e”, produced in the facility :
ชนิดของสินค้าอื่นๆที่ไม่ระบุในข้อ e ที่ไม่มีการส่งออกปญี่ปุ่น

[C] Management

- (2) Standard operation procedures (SOP) for the following items; ให้ระบุคู่มือที่มีในโรงงาน โดยการวงกลม ตามหัวข้อ

(Pre-heating and Post-heating)

- Comprehensive sanitary management : equipped / not equipped

- Sanitary management for staff : equipped / not equipped
 - Training program for staff : equipped / not equipped
 - Sanitary management for water supply : equipped / not equipped
 - Sanitary management for draining and waste : equipped / not equipped
- (Pre-heating)
- Sanitary management for equipment for storage, treatment and inspection : equipped / not equipped
 - Maintenance of equipment for storage, treatment and inspection : equipped / not equipped
 - Sanitary handling for material : equipped / not equipped
 - Way of storage, treatment and inspection : equipped / not equipped
- (Post-heating)
- Sanitary management for equipment for inspection, cooling, storage and packing: equipped / not equipped
 - Maintenance of equipment for inspection, cooling, storage and packing : equipped / not equipped
 - Sanitary handling for heat-processed products : equipped / not equipped
 - Way of inspection, cooling, storage and packing after heat -processing : equipped / not equipped
 - Sanitary management for heat-processing equipment : equipped / not equipped
 - Maintenance of heat-processing equipment : equipped / not equipped
 - Confirmation of the heat-processing temperature and time : equipped / not equipped
 - Way of inspection of heat-processed products : equipped / not equipped

※In case SOP is not equipped, please describe measure of management on each item.
(Title of unequipped SOP)
(Measure of management)

*If the facility has more heat-processing equipments, please add the lines as necessary.

กรณีที่ไม่มี SOP ดังกล่าว ให้ระบุวิธีการที่จะจัดการในแต่ละหัวข้อที่ไม่มีคู่มือ โดยระบุรายหัวข้อที่ไม่มีคู่มือควบคุม และวิธีการที่ใช้ในการจัดการแต่ละหัวข้อ

**จึงแนะนำให้คู่มือครบทุกหัวข้อ

[D] Additional Information

a. Countries to which the products are exported from the facility :

ระบุประเทศที่ส่งออกอื่นๆนอกจากญี่ปุ่น

b. Actual export amount in the last twelve months (if applicable) :

ระบุจำนวนที่ส่งออกในระยะเวลา 12 เดือนที่ผ่านมา (หากมีการส่งออก) _____ kg

-Remarks-

Relevant documents attached to this application : เอกสารแนบอื่นๆ

- Organization chart of the facility แผนผังองค์กรของโรงงาน

- Building map which shows the structure of pre-heating area and post-heating area
แผนผังโรงงานที่ระบุขอบเขตของพื้นที่ฝั่ง pre-heating area and post-heating area (zoning layout)
- Arrangement plan of major equipment including heat-processing equipment แผนผังระบุ
เครื่องจักรหลัก (เช่นเครื่องจักรหลักที่ติดตั้งถาวร เคลื่อนย้ายไม่ได้ เป็นต้น) และเครื่องจักรที่ทำสุกสินค้า
- Photographs of an isolated appearance (dividing walls etc.) between pre-heating area
and post-heating area ภาพถ่ายของพื้นที่ที่กั้นแบ่งระหว่างฝั่ง pre-heating area and post-heating
area เช่น ผนังกั้น กระจกใส่อิสรา
- Photographs of attachment point between heat-processing equipment and dividing
walls ภาพถ่ายเครื่องจักรทำสุก พร้อมผนัง ที่ส่งผ่านสินค้าจาก pre-heating area and post-heating area
- Traffic line of the products from entrance to exit แผนผังแสดงทิศทางของวัตถุดิบรับเข้ามาผลิต
และสินค้าที่ส่งออกนอกโรงงาน (process flow)
- Traffic line of drainage and waste แผนผังแสดงทิศทางการระบายน้ำเสีย และทิศทางกำจัดขยะ
ของโรงงาน
- Traffic line of water supply แผนผังแสดงท่อน้ำใช้ ท่อน้ำผสมอาหาร ท่อน้ำร้อน ท่อน้ำเย็น (ถ้ามี)
ภายในโรงงาน
- Traffic line of air แผนผังแสดงทิศทางของอากาศ ภายในโรงงาน
- Traffic line of workers แผนผังแสดงทิศทางเข้าออกของพนักงาน
- List of Standard Operation Procedures (SOP) ทะเบียนคู่มือที่ใช้ภายในโรงงาน (ควรเตรียม
เอกสารให้พร้อมตามที่แจ้งในวันที่ตรวจประเมิน เนื่องจากอาจมีการเรียกดูเอกสาร)
- Map around the facility แผนผังอาคารต่างๆภายในรั้วโรงงาน และนอกรั้วโรงงานที่สามารถแสดงทิศ
ทางการเข้าออกรถขนส่ง
- Table of manufacturing process by each product ตาราง หรือแผนภูมิแสดงขั้นตอนและ
กระบวนการผลิตสินค้าแต่ละชนิด (process flow diagram)

ภาพแสดงสถานประกอบการผู้ผลิตเนื้อสัตว์เพื่อการส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่น (พฤษภาคม 2024)

EST.	ชื่อบริษัท	Health certificate			ขอขายที่แจ้งหน่วยงาน MAFF พึ่งมีการขอรับรองจากกรมปศุสัตว์ บางโรงงานมีขอขายมากกว่าที่ขอขึ้นบัญชีญี่ปุ่น
		F16	F10	F4	
03	บริษัท ซีทีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)	✓			<ul style="list-style-type: none"> • CHICKEN SLAUGHTER-HOUSE • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • CUTTING PLANT • COLD STORAGE
05	บริษัท ซีทีเอฟ ฟู้ด แอนด์ เบฟเวอเรจ จำกัด	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • COLD STORAGE
06	บริษัท แคมทอของผลิตภัณฑ์อาหาร จำกัด	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> • CHICKEN SLAUGHTER-HOUSE • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • CUTTING PLANT • COLD STORAGE
07	บริษัท ไก่สดเซนาทโก จำกัด	✓			<ul style="list-style-type: none"> • CHICKEN SLAUGHTER-HOUSE • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • CUTTING PLANT • COLD STORAGE
10	บริษัท อาหารเบทเทอร์ จำกัด	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> • CHICKEN SLAUGHTER-HOUSE • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • CUTTING PLANT • COLD STORAGE
11	บริษัท ซีเอฟพีที จำกัด (มหาชน)	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> • CHICKEN SLAUGHTER-HOUSE • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • CUTTING PLANT • COLD STORAGE
14	บริษัท บางกอกแรนซ์ จำกัด (มหาชน)	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> • POULTRY SLAUGHTERHOUSE • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • CUTTING PLANT • COLD STORAGE
18	บริษัท ซีทีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)	✓			<ul style="list-style-type: none"> • POULTRY SLAUGHTERHOUSE • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • CUTTING PLANT • COLD STORAGE
21	บริษัท ซีทีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • CUTTING PLANT • COLD STORAGE
23	บริษัท ซีทีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> • CHICKEN SLAUGHTERHOUSE • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • CUTTING PLANT • COLD STORAGE
25	บริษัท ซันฟู้ด อินเตอร์เนชันแนล จำกัด	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> • CHICKEN SLAUGHTERHOUSE • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • CUTTING PLANT • COLD STORAGE
27	บริษัท สแนคกี้ไทย จำกัด	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • COLD STORAGE
29	บริษัท ไทยนิปปอนฟู้ดส์ จำกัด	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • COLD STORAGE
32	บริษัท คาร์กิลส์มีทส์ (ไทยแลนด์) จำกัด	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> • CHICKEN SLAUGHTERHOUSE • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • CUTTING PLANT • COLD STORAGE

EST.	ชื่อบริษัท	Health certificate			ขอข้ายที่แจ้งหน่วยงาน MAFF ทั้งนี้การขอรับรองจากกรมปศุสัตว์ บางโรงงานมีขอข้ายมากกว่าที่ขอขึ้นลิสต์ญี่ปุ่น
		F16	F10	F4	
34	บริษัท ไทสัน โพลทรี (ไทยแลนด์) จำกัด	✓			<ul style="list-style-type: none"> • CHICKEN SLAUGHTERHOUSE • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • CUTTING PLANT • COLD STORAGE
35	บริษัท คิวซีน โซลูชั่น เอเชีย จำกัด	✓			<ul style="list-style-type: none"> • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • COLD STORAGE
36	บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • COLD STORAGE
37	บริษัท อายิโนะโมะโต๊ะไฟรเซนฟู้ดส์ (ประเทศไทย) จำกัด	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • COLD STORAGE
38	บริษัท ซันโตรี เบเวอเรจ แอนด์ ฟู้ด (ประเทศไทย) จำกัด	✓			<ul style="list-style-type: none"> • POULTRY MEAT PRODUCTS PROCESSING PLANT (PRODUCTS TREATED IN A HERMETICALLY SEALED CONTAINER)
40	บริษัท เอ็น แอนด์ เอ็น ฟู้ดส์ จำกัด	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • COLD STORAGE
42	บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • COLD STORAGE
44	บริษัท สหฟาร์ม จำกัด	✓			<ul style="list-style-type: none"> • CHICKEN SLAUGHTERHOUSE • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • CUTTING PLANT • COLD STORAGE
47	บริษัท สุรพลนิชิเรฟู้ดส์ จำกัด	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • COLD STORAGE
48	บริษัท สุรพลนิชิเรฟู้ดส์ จำกัด	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • COLD STORAGE
49	บริษัท บี ฟู้ดส์ โปรดักส์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด sh	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> • CHICKEN SLAUGHTERHOUSE • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • CUTTING PLANT • COLD STORAGE
51	บริษัท ก้าวหน้าไก่สด จำกัด sh	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> • CHICKEN SLAUGHTERHOUSE • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • CUTTING PLANT • COLD STORAGE
53	บริษัท ไทสัน โพลทรี (ไทยแลนด์) จำกัด sh	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> • CHICKEN SLAUGHTERHOUSE • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • CUTTING PLANT • COLD STORAGE
57	บริษัท แมคคีย์ ฟู้ด เซอร์วิสเชส (ประเทศไทย) จำกัด	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • COLD STORAGE
59	บริษัท ไทยอกริ ฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน)	✓			<ul style="list-style-type: none"> • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT (FROZEN FOODS AND PRODUCTS TREATED IN A HERMETICALLY SEALED CONTAINER) • COLD STORAGE
60	บริษัท ฉวีวรรณ อินเตอร์เนชั่นแนล ฟู้ดส์ จำกัด	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • CUTTING PLANT • COLD STORAGE
64	บริษัท แวนการ์ด ฟู้ดส์ (ประเทศไทย) จำกัด	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • COLD STORAGE

EST.	ชื่อบริษัท	Health certificate			ขอข้ายที่แจ้งหน่วยงาน MAFF ทั้งนี้การขอรับรองจากกรมปศุสัตว์ บางโรงงานมีขอข้ายมากกว่าที่ขอขึ้นลิสต์ญี่ปุ่น
		F16	F10	F4	
67	บริษัท ดูฟู้ด จำกัด	✓			• POULTRY MEAT PRODUCTS PROCESSING PLANT (PRODUCTS TREATED IN A HERMETICALLY SEALED CONTAINER)
68	บริษัท ไทยนิสชิน เซฟุง จำกัด	✓		✓	• POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • COLD STORAGE
70	บริษัท แหลมทองโพลทรี จำกัด	✓			• CHICKEN SLAUGHTERHOUSE • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • CUTTING PLANT • COLD STORAGE
75	บริษัท โชติวัฒน์อุตสาหกรรมการผลิต จำกัด (มหาชน)	✓			• POULTRY MEAT PRODUCTS PROCESSING PLANT (PRODUCT TREATED IN A HERMETICALLY SEALED CONTAINER)
79	บริษัท พันธุ์โพลทรี กรุป จำกัด	✓	✓		• CHICKEN SLAUGHTERHOUSE • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • CUTTING PLANT • COLD STORAGE
80	บริษัท แหลมทองอุตสาหกรรมอาหาร จำกัด	✓			• POULTRY MEAT PRODUCTS PROCESSING PLANT (PRODUCTS TREATED IN A HERMETICALLY SEALED CONTAINER)
85	บริษัท ดอนเจตีย์ ฟู้ด โปรเซสซิ่ง จำกัด	✓			• POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • CUTTING PLANT • COLD STORAGE
88	บริษัท ส. ขอนแก่นฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน)	✓			• POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • COLD STORAGE
94	บริษัท เอ็นเอส เดลิกาทเลสเซน จำกัด	✓			• POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • COLD STORAGE
95	บริษัท เทพคินโซ ฟู้ดส์ จำกัด			✓	• POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • COLD STORAGE
98	บริษัท ซีพีแรม จำกัด	✓	✓	✓	• POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • COLD STORAGE
99	บริษัท สหฟาร์ม จำกัด	✓	✓		• POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • COLD STORAGE
104	บริษัท บีบีเอ็ม อินเตอร์ฟู้ด จำกัด	✓			• POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • CUTTING PLANT • COLD STORAGE
109	บริษัท ไทยโพลทรี กรุป จำกัด	✓			• CHICKEN SLAUGHTERHOUSE • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • CUTTING PLANT • COLD STORAGE
110	บริษัท ว. บุญอนันต์ จำกัด	✓			• POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • COLD STORAGE
114	บริษัท ซีพีเอฟ ฟู้ด แอนด์ เบฟเวอเรจ จำกัด	✓			• POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • COLD STORAGE
119	บริษัท ไทยฟู้ดส์กรุป จำกัด (มหาชน)	✓			• CHICKEN SLAUGHTERHOUSE • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • CUTTING PLANT • COLD STORAGE

EST.	ชื่อบริษัท	Health certificate			ขอข่ายที่แจ้งหน่วยงาน MAFF ทั้งนี้การขอรับรองจากกรมปศุสัตว์ บางโรงงานมีขอข่ายมากกว่าที่ขอขึ้นลิสต์อยู่
		F16	F10	F4	
120	บริษัท เอ็น แอนด์ เอ็น ฟู้ดส์ จำกัด	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT COLD STORAGE
122	บริษัท เซ้าอีสต์เอเซียเนคเคจจิ้งแอนด์แคนนิ่ง จำกัด	✓			<ul style="list-style-type: none"> POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT (PRODUCTS TREATED IN A HERMETICALLY SEALED CONTAINER)
123	บริษัท ปริ้นเซส ฟู้ดส์ จำกัด	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT COLD STORAGE
125	บริษัท แม็คฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน)	✓			<ul style="list-style-type: none"> POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT COLD STORAGE
129	บริษัท โกลด์เอนด์ไลน์ บิสซิเนส จำกัด	✓			<ul style="list-style-type: none"> CHICKEN SLAUGHTERHOUSE POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT CUTTING PLANT COLD STORAGE
130	บริษัท พรีเมียร์ ฟู้ด สเปเชียลตี้ จำกัด	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT COLD STORAGE
131	บริษัท เบทาโกร โคมิปปอน เทคโนโลยี จำกัด	✓			<ul style="list-style-type: none"> POULTRY MEAT PRODUCTS PROCESSING PLANT COLD STORAGE
135	บริษัท ผลิตภัณฑ์ปลากระป๋องสยาม จำกัด	✓			<ul style="list-style-type: none"> POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT (PRODUCT TREATED IN A HERMETICALLY SEALED CONTAINER)
136	บริษัท ไทยรวมสินพัฒนาอุตสาหกรรม จำกัด		✓		<ul style="list-style-type: none"> POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT COLD STORAGE
137	บริษัท สยามพรีเมียร์ฟู้ดส์ จำกัด	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT COLD STORAGE
139	บริษัท ซีทีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> CHICKEN SLAUGHTERHOUSE POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT CUTTING PLANT COLD STORAGE
141	บริษัท ซี เอฟ ที จำกัด	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT COLD STORAGE
143	บริษัท ปริมาแอมฟู้ดส์ (ไทยแลนด์) จำกัด	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT COLD STORAGE
144	บริษัท โกลด์เอนด์ไลน์ บิสซิเนส จำกัด	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT COLD STORAGE
149	บริษัท อายิโนะโมะไตะ เบทาโกร สเปเชียลตี้ ฟู้ดส์ จำกัด	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT COLD STORAGE
154	บริษัท อัลเฟรดโต เอ็นเตอร์ไพรส์ จำกัด	✓			<ul style="list-style-type: none"> POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT COLD STORAGE
159	บริษัท ซีทีเอฟ ฟู้ด แอนด์ เบฟเวอเรจ จำกัด	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT COLD STORAGE
160	บริษัท เอฟแอนด์เอฟ ฟู้ดส์ จำกัด	✓			<ul style="list-style-type: none"> CHICKEN SLAUGHTERHOUSE POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT CUTTING PLANT COLD STORAGE

EST.	ชื่อบริษัท	Health certificate			ขอขยายที่แจ้งหน่วยงาน MAFF ทั้งนี้การขอรับรองจากกรมปศุสัตว์ บางโรงงานมีขอขยายมากกว่าที่ขอขึ้นลิสต์ผู้ป้อน
		F16	F10	F4	
161	บริษัท อีคคั่วฟู้ดส์ จำกัด	✓			• POULTRY MEAT AND MEAT PRODUCTS PROCESSING PLANT (PRODUCTS TREATED IN A HERMETICALLY SEALED CONTAINER)
162	บริษัท ซีพีเอฟ ฟู้ด แอนด์ เบฟเวอเรจ จำกัด	✓			• POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • COLD STORAGE
165	บริษัท คาร์กิลส์มีท์ส (ไทยแลนด์) จำกัด	✓	✓		• CHICKEN SLAUGHTERHOUSE • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • CUTTING PLANT • COLD STORAGE
171	บริษัท อายิโนะโมะโต๊ะโปรเซสฟู้ดส์ (ประเทศไทย) จำกัด	✓	✓		• POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • COLD STORAGE
172	บริษัท สุรพลฟู้ดส์ จำกัด	✓	✓		• POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • COLD STORAGE
173	บริษัท ยูนิลีเวอร ไทย โยลด์คิงส์ จำกัด	✓			• POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • COLD STORAGE
176	บริษัท พรี่มาแอม (ไทยแลนด์) จำกัด	✓	✓	✓	• POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • COLD STORAGE
177	บริษัท ไทยยูเนี่ยน กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)	✓			• POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • COLD STORAGE
181	บริษัท ไทยซัมมิทมาร์เก็ตติ้ง จำกัด	✓	✓		• POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • CUTTING PLANT • COLD STORAGE
182	บริษัท ยูนิคอร์ด จำกัด (มหาชน)	✓			• POULTRY MEAT AND FISHERIES PRODUCTS PROCESSING PLANT (PRODUCTS TREATED IN A HERMETICALLY SEALED CONTAINER)
183	บริษัท ตี้กคิง จำกัด	✓			• DUCK SLAUGHTERHOUSE • CUTTING PLANT • COLD STORAGE
184	บริษัท เอ เอ็ม ที ฟู้ด จำกัด	✓	✓	✓	• POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • COLD STORAGE
192	บริษัท สกายฟู้ด จำกัด	✓	✓		• POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • COLD STORAGE
195	บริษัท อีโตแอม เบทาโกร ฟู้ด จำกัด	✓	✓	✓	• POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • COLD STORAGE
197	บริษัท ตะนาวศรี ไทไทย จำกัด	✓			• CHICKEN SLAUGHTERHOUSE • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • CUTTING PLANT • COLD STORAGE
198	บริษัท ไทยฟิฟฒน์ ซีเอส จำกัด	✓			• CUTTING PLANT • COLD STORAGE
200	บริษัท จีเอฟพีที นิธิเร (ประเทศไทย) จำกัด	✓	✓		• POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • COLD STORAGE
201	บริษัท จีเอฟพีที นิธิเร (ประเทศไทย) จำกัด (โรงฆ่า)	✓			• CHICKEN SLAUGHTERHOUSE • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • CUTTING PLANT • COLD STORAGE

EST.	ชื่อบริษัท	Health certificate			ขอขยายที่แจ้งหน่วยงาน MAFF ทั้งนี้การขอรับรองจากกรมปศุสัตว์ บางโรงงานมีขอขยายมากกว่าที่ขอขึ้นบัญชีปูน
		F16	F10	F4	
205	บริษัท ชันโทรี เบเวอเรจ แอนด์ ฟู้ด (ประเทศไทย) จำกัด	✓			• POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT (PRODUCT TREATED IN A HERMETICALLY SEALED CONTAINER)
209	บริษัท ฟู้ด ฟอว์ เดอร์ เวิลด์ จำกัด	✓	✓		• POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • COLD STORAGE
211	บริษัท วงศ์สุวรรณอาหาร และโลจิสติกส์ จำกัด	✓			• POULTRY MEAT PRODUCTS PROCESSING PLANT • CUTTING PLANT • COLD STORAGE
212	บริษัท เอ็นอาร์อินสแตนท์ โปรดิวซ์ จำกัด (มหาชน)	✓			• POULTRY MEAT PRODUCTS PROCESSING PLANT (PRODUCTS TREATED IN A HERMETICALLY SEALED CONTAINER)
214	บริษัท บางกอกอินเตอร์ฟู้ด จำกัด	✓	✓	✓	• POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • COLD STORAGE
221	บริษัท พรีเมียมฟู้ดส์ จำกัด	✓			• POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • COLD STORAGE
222	บริษัท เบทาโกร เอ็มเอฟ เดลี่ จำกัด	✓	✓	✓	• POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • COLD STORAGE
227	บริษัท สตาร์ มีท โปรดักส์ จำกัด	✓			• POULTRY MEAT PRODUCTS PROCESSING PLANT (PRODUCTS TREATED IN A HERMETICALLY SEALED CONTAINER)
231	บริษัท แซตส์ ฟู้ด โซลูชันส์ (ไทยแลนด์) จำกัด	✓	✓		• POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • COLD STORAGE
234	บริษัท เบทาโกรเกษตรอุตสาหกรรม จำกัด	✓			• CHICKEN SLAUGHTERHOUSE • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • CUTTING PLANT • COLD STORAGE
242	บริษัท อินเตอร์เซีย จำกัด	✓	✓		• POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • COLD STORAGE
244	บริษัท ไทยฟู้ดส์ กรุ๊ป จำกัด	✓			• CHICKEN SLAUGHTERHOUSE • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • CUTTING PLANT • COLD STORAGE
245	บริษัท ไทยนิปปอนฟู้ดส์ จำกัด สาขา 00005	✓			• CUTTING PLANT
246	บริษัท วีจีเอฟ แพลนท์ 2 จำกัด	✓			• POULTRY MEAT PRODUCTS PROCESSING PLANT • CUTTING PLANT • COLD STORAGE
250	บริษัท เจพีเค โคลด์ สโตร์จ จำกัด	✓			• COLD STORAGE
254	บริษัท เออีโอ (ประเทศไทย) จำกัด	✓	✓	✓	• POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • COLD STORAGE
256	บริษัท ไทยโยโกเร จำกัด	✓			• COLD STORAGE
257	บริษัท เอสซีจี นิธิเร โลจิสติกส์ จำกัด	✓			• COLD STORAGE
258	บริษัท เอ็ม เอ็ม ที โพรเซส ฟู้ดส์ จำกัด	✓			• COLD STORAGE
259	บริษัท สปริง คิทเซ็น จำกัด	✓	✓		• POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • COLD STORAGE
262	บริษัท วนิดา ฟู้ดส์ จำกัด	✓			• POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • CUTTING PLANT • COLD STORAGE
263	บริษัท ไทยนิปปอนฟู้ดส์ จำกัด	✓			• COLD STORAGE

EST.	ชื่อบริษัท	Health certificate			ขอข่ายที่แจ้งหน่วยงาน MAFF ทั้งนี้การขอรับรองจากกรมปศุสัตว์ บางโรงงานมีขอข่ายมากกว่าที่ขอขึ้นลิสญี่ปุ่น
		F16	F10	F4	
264	บริษัท เฮสโก โซลูชั่น จำกัด	✓			<ul style="list-style-type: none"> POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT (FROZEN FOODS AND PRODUCT TREATED IN A HERMETICALLY SEALED CONTAINER) COLD STORAGE
266	บริษัท ซิลเวอร์ ฟาร์ม เซ็นเตอร์ จำกัด	✓			<ul style="list-style-type: none"> CHICKEN SLAUGHTERHOUSE POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT CUTTING PLANT COLD STORAGE
267	บริษัท สหมิตร ฟู้ดส์ (แพลนท์ ๒) จำกัด	✓			<ul style="list-style-type: none"> POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT CUTTING PLANT COLD STORAGE
269	บริษัท โมบาย โลจิสติกส์ จำกัด	✓			<ul style="list-style-type: none"> COLD STORAGE
271	บริษัท ซีที ศูนย์กระจายสินค้า จำกัด	✓			<ul style="list-style-type: none"> COLD STORAGE
272	บริษัท ปิติเซ็นเตอร์ห้องเย็น จำกัด	✓			<ul style="list-style-type: none"> COLD STORAGE
275	บริษัท เจดับเบิลยูดี แปซิฟิก จำกัด	✓			<ul style="list-style-type: none"> COLD STORAGE
278	บริษัท ไทยโยโกเร จำกัด	✓			<ul style="list-style-type: none"> COLD STORAGE
279	บริษัท ไทยแม็ก โคลด์ สโตร์เรจ จำกัด	✓			<ul style="list-style-type: none"> COLD STORAGE
280	บริษัท แปซิฟิก ห้องเย็น จำกัด	✓			<ul style="list-style-type: none"> COLD STORAGE
302	บริษัท พัชรอินเตอร์ฟู้ด จำกัด	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> POULTRY MEAT PRODUCTS PROCESSING PLANT CUTTING PLANT COLD STORAGE
303	บริษัท สุรพลซูพริมาฟู้ดส์ จำกัด	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT COLD STORAGE
304	บริษัท ดี แอนด์ พี โคลด์สตอเรจ จำกัด	✓			<ul style="list-style-type: none"> COLD STORAGE
305	บริษัท แมคคีย์ ฟู้ด เซอร์วิสเชส (ประเทศไทย) จำกัด	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT COLD STORAGE
307	บริษัท ไทย นิคเคน ฟู้ดส์ จำกัด	✓			<ul style="list-style-type: none"> POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT COLD STORAGE
315	บริษัท ไทยฟู้ดส์ เฟอร์เธอร์ จำกัด	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT COLD STORAGE
316	บริษัท ลานนาเกษตรอุตสาหกรรม จำกัด	✓			<ul style="list-style-type: none"> POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT COLD STORAGE
318	บริษัท ทีพี กรุ๊ป อินเตอร์ฟู้ดส์	✓			<ul style="list-style-type: none"> POULTRY MEAT PRODUCTS PROCESSING PLANT CUTTING PLANT COLD STORAGE
319	บริษัท บิ๊กฟู้ดส์ กรุ๊ป จำกัด	✓			<ul style="list-style-type: none"> CHICKEN SLAUGHTERHOUSE POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT CUTTING PLANT COLD STORAGE
327	บริษัท ธนาสิริวิจน์ กรุ๊ป จำกัด	✓			<ul style="list-style-type: none"> POULTRY MEAT PRODUCTS PROCESSING PLANT WAREHOUSE
335	บริษัท แอดวานซ์มีท แพบริคเคชั่น จำกัด	✓			<ul style="list-style-type: none"> POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT COLD STORAGE
341	บริษัท ฟาร์ม 9 ไก่ฟู้ดส์ จำกัด	✓			<ul style="list-style-type: none"> CHICKEN SLAUGHTERHOUSE POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT CUTTING PLANT COLD STORAGE
347	บริษัท เอเชียน เบสท์ ชิคเก้น จำกัด	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT COLD STORAGE

EST.	ชื่อบริษัท	Health certificate			ขอข้ายที่แจ้งหน่วยงาน MAFF ทั้งนี้การขอรับรองจากกรมปศุสัตว์ บางโรงงานมีขอข้ายมากกว่าที่ขอขึ้นลิสอยู่ปุ่น
		F16	F10	F4	
357	บริษัท วินไทย ฟู้ด จำกัด	✓			<ul style="list-style-type: none"> • POULTRY SLAUGHTERHOUSE • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • CUTTING PLANT • COLD STORAGE
365	บริษัท อาหารเบทเทอร์ จำกัด (เซ็นทรัล คิทเช่น)	✓			<ul style="list-style-type: none"> • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • COLD STORAGE
368	บริษัท สกายลักซ์ จำกัด	✓			<ul style="list-style-type: none"> • POULTRY MEAT PRODUCTS PROCESSING PLANT • CUTTING PLANT • COLD STORAGE
369	บริษัท เควีเอส เฟรช โปรดักส์ จำกัด	✓			<ul style="list-style-type: none"> • CHICKEN SLAUGHTERHOUSE • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • CUTTING PLANT • COLD STORAGE
370	บริษัท ไทโรจน์ โพลทรีรี่ ฟู้ด พิชญ์โลก จำกัด	✓			<ul style="list-style-type: none"> • CHICKEN SLAUGHTERHOUSE • CUTTING PLANT • COLD STORAGE
373	บริษัท พีเอส ฟู้ด โปรดิวส์ จำกัด	✓			<ul style="list-style-type: none"> • CHICKEN SLAUGHTERHOUSE • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • CUTTING PLANT • COLD STORAGE
376	บริษัท ไทยรวมสินพัฒนาอุตสาหกรรม จำกัด	✓			<ul style="list-style-type: none"> • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT (PRODUCTS TREATED IN A HERMETICALLY SEALED CONTAINER)
378	บริษัท แอล พี เอฟ มีท โพรเซส จำกัด	✓			<ul style="list-style-type: none"> • CHICKEN SLAUGHTERHOUSE • CUTTING PLANT • COLD STORAGE
387	บริษัท เอเชียฟาร์ม แอนด์ ฟู้ดส์ จำกัด	✓			<ul style="list-style-type: none"> • CHICKEN SLAUGHTERHOUSE • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • CUTTING PLANT • COLD STORAGE
400	บริษัท สุชิน อินเตอร์ฟู้ดส์ จำกัด	✓			<ul style="list-style-type: none"> • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • WAREHOUSE
404	บริษัท นีออนอิจิ ฟู้ด (ประเทศไทย) จำกัด	✓			<ul style="list-style-type: none"> • POULTRY MEAT PRODUCT PROCESSING PLANT • COLD STORAGE

ข้อมูลเดือนเมษายน ๒๕๖๗

FORM 4



ORIGINAL

NO.AC

**DEPARTMENT OF LIVESTOCK DEVELOPMENT
MINISTRY OF AGRICULTURE AND CO-OPERATIVES THAILAND
OFFICIAL CERTIFICATE WITH RESPECT TO HEAT-PROCESSED MEAT PRODUCTS
DERIVED FROM CLOVEN-HOOFED ANIMALS TO BE EXPORTED TO JAPAN FROM THAILAND**

DATE		CERTIFICATE NO. AC	
PLACE OF ISSUE: BANGKOK, THAILAND			
CONSIGNOR:	COUNTRY OF ORIGIN:	SEA / AIR PORT OF LOADING:	
	THAILAND		
	NAME OF DESIGNATED FACILITIES:		
ADDRESS:			
DESIGNATION NO. (EST. NO.)			
CONSIGNEE:	SHIP/AIR LINE	DATE OF HEAT PROCESSING:	
	DATE OF MANUFACTURE:	DATE OF INSPECTION:	
	DESTINATION:	DATE OF DEPARTURE:	
MARKS	NUMBER AND KIND OF PACKAGES	DESCRIPTION OF GOODS	NET WEIGHT (kgs.)
ตัวอย่าง HC Form 4			
DLD. Seal No.		Container No.	
Kind of meat:	<input type="checkbox"/> Beef	<input type="checkbox"/> Pork	<input type="checkbox"/> Others.....
Country of origin of raw meat/viscera:	<input type="checkbox"/> Domestic (*a)	<input type="checkbox"/> Cloven-hoofed animals imported from the 3 rd country(*b)	
	<input type="checkbox"/> Cloven-hoofed animal's meat and its products imported from the 3 rd country (*c)		

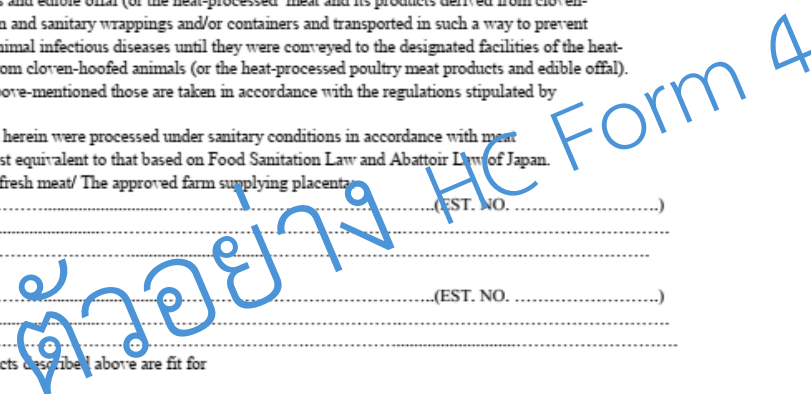
The undersigned official veterinarian, certify that :

- 1) The raw meat/viscera for the production of the exported heat-processed meat and its products derived from cloven-hoofed animals were;
 - (*a) derived from domestic animals,
 - (a.1) that were born and raised only in Thailand.
 - (a.2.1) that have been free from any animal infectious diseases as the result of the ante and post-mortem inspection at approved slaughterhouse and conducted by the government inspectors of Thailand.
 - (a.2.2) In case farm placenta, (a.2.1) must read as follows.
 - There has been no outbreak of a foot-and-mouth disease (FMD), Rinderpest, African swine fever (ASF), and Classical swine fever(CSF) on the approved farms from which the exported farm placenta are originated for at least 3 months before the collection.
 - The donor pigs of placenta are free from any evidence of the animal infectious diseases at the moment of placenta collection.
 - (*b) originated from the imported cloven-hoofed animals,
 - (Country of origin;....., Health certificate No.)
 - (b.1) that were born and raised only in the third countries.
 - (b.2) that were directly imported to Thailand from the third countries without any transit through countries other than the third countries or the said animals should be kept isolated from any other animals and should not be mix-loaded during the transportation.
 - (b.3) that were free from any animal infectious diseases as a result of importation inspection conducted by the animal health authorities of Thailand.
 - (b.4.1) that were free from any animal infectious diseases as a consequence of ante-and post-mortem inspections conducted by official inspectors of the national government of Thailand at the approved slaughter facilities
 - (b.4.2) In case farm placenta, (b.4.1) must read as follows.
 - There has been no outbreak of a foot-and-mouth disease (FMD), Rinderpest, African swine fever (ASF), and Classical swine fever(CSF) on the approved farms from which the exported farm placenta are originated for at least 3 months before the collection.
 - The donor pigs of placenta are free from any evidence of the animal infectious diseases at the moment of placenta collection.
 - (*c) originated from the imported raw meat/viscera or its products derived from cloven - hoofed animal,
 - (Country of origin; Health certificate No.)
 - (c.1) that were born and raised only in the third countries.
 - (c.2) the imported raw meat /viscera or its products were directly imported to Thailand without any transit through other countries other than the third countries, or were packed in a tight container and were not opened during transportation. the imported raw meat/viscera or its products were free from any evidence of animal infectious diseases as a result of import inspection conducted by the animal health authorities of Thailand, and after the said inspection, the imported raw meat/viscera or its products were directly carried into the approved and designated facilities.
- 2) The heat-processed meat and its products which made from meat of cattle, sheep, goat and deer are derived from the countries approved as free from BSE and CWD by the Japanese animal health authorities, which are listed in Annex1 of "Animal Health Requirements for heat-processed meat and its products derived from cloven-hoofed animals to be exported to Japan from Thailand"
- 3) In case the heat-processed meat and its products are derived from sheep and goats, those animals must be born, raised and remained in a herd in which no case of Scrapie had been confirmed.
- 4) The slaughter facilities (hereinafter referred to as "approved slaughter facilities") where the cloven-hoofed animals for heat- processed meat and its products to be exported to Japan were slaughtered are approved by the national government of Thailand or country of origin. (In the case of farm placenta, the farm from which the exported farm placenta are originated must be approved by the national government of the Thailand.)
- 5) The processing facilities (hereinafter referred to as" the approved processing facilities") where the meat etc. derived from are cloven-hoofed animals for heat-processing to be exported to Japan were pre-heat-processed (cutting and curing etc.) and stored are approved by the national government of Thailand or country of origin.
- 6) The raw meat which derived from cloven-hoofed animals for the production of exported heat-processed meat had been deboned completely before heat treatment.
- 7) The raw meat/viscera for the production of the exported heat processed-sausage,-ham and -bacon had been deboned completely kept in storage for more than three days without freezing, and then had been dealt with by means of curing or in other similar ways before heat-treatment.
- 8) The exported heat processed meat products described above were subject to a heat-treatment process, whereby the temperature at the center of the goods was kept in excess of 70° C for more than:
 - one minute by boiling. one minute by exposing it to heated steam. thirty minutes by roasting, drying through hot air or in any other ways.
 - (Date of processing:)
- 9) The exported heat-processed meat and its products derived from cloven-hoofed animals have been handled, stored in clean and sanitary wrappings and/ or containers and transported in such a way to prevent them from being contaminated with any animal infectious diseases until shipment to Japan.
- 10) The heat-processed poultry meat products and edible offal (or the heat-processed meat and its products derived from cloven-hoofed animal)were handle, stored in clean and sanitary wrappings and/or containers and transported in such a way to prevent them from being contaminated with any animal infectious diseases until they were conveyed to the designated facilities of the heat-processed meat and its products derived from cloven-hoofed animals (or the heat-processed poultry meat products and edible offal).
- 11) The animal health measures other than above-mentioned those are taken in accordance with the regulations stipulated by the government authorities of Thailand.
- 12) The meat and/or meat products described herein were processed under sanitary conditions in accordance with meat inspection requirements of Thailand at least equivalent to that based on Food Sanitation Law and Abattoir Law of Japan.
- 13) The approved slaughterhouse supplying fresh meat/ The approved farm supplying placenta:
 - Name: (EST. NO.)
 - Address:
 - Slaughtering date/ Collecting date
- 14) The approved processing facilities:
 - Name: (EST. NO.)
 - Address:
 - Processing date:
- 15) The exported heat-processed meat products described above are fit for
 - () Human consumption
 - () Pet food

Remarks: -----

.....
 (.....)
 Veterinary Inspector

.....
 (.....)
 Authorized Veterinary Officer



FORM 10



NO. AC

**DEPARTMENT OF LIVESTOCK DEVELOPMENT
MINISTRY OF AGRICULTURE AND CO-OPERATIVES THAILAND
OFFICIAL CERTIFICATE WITH RESPECT TO HEAT - PROCESSED POULTRY
MEAT PRODUCTS AND EDIBLE OFFAL**

Date of issue

Place of Issue: Bangkok, Thailand

Consignor:	Country of origin:	Sea port of loading:	
	Destination:	Ship line:	
Consignee:	Designated Facilities: Name and Address:		
	Designation No. (EST. NO.)		
	Date of processing:		
	Date of heat processing:		
Date of departure:	Date of inspection:		
Marks	Number and kind of packages	Description of goods	Net weight (Kg.)
<div style="font-size: 2em; color: blue; opacity: 0.5; transform: rotate(-15deg); position: absolute; top: 50%; left: 50%;">ตัวอย่าง HC Form 10</div>			
DLD. Seal No.		Container no.	

I, the undersigned official veterinarian, certify that:

- a) the above - mentioned materials were derived from export-approved processing facilities under veterinary supervision.
 b) the materials came from poultry which were inspected ante-and post-mortem and did not show any sign of infectious disease.
 c) the materials were subject to an examination for diseases and contaminants rendered injurious to health and found at the time of examination to be fit for Human Consumption ~~Pet Food~~

Remarks:

- 1. Meat or viscera of poultry or products thereof have neither been derived from poultry which has been suffering or had been suspected to have been suffering from diseases designated by Ministry of Health and Welfare Ordinance of Japan nor been derived from dead poultry which had not been subjected to ante- and post- mortem inspection.
- 2. The meat and/or meat products described herein were processed under sanitary condition in accordance with poultry meat inspection requirements of Thailand at least equivalent to that based on Food Sanitation Law and Poultry Slaughtering Business Control and Poultry Inspection Law of Japan.
- 3. The exported heat-processed poultry meat and its products to Japan are compiled with articles 3,4,5,6, and 22 of the "Animal Health Requirements for heat-processed poultry meat and its products to be exported to Japan " of Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.
 - Article 3 : When the exporting country to exports heat-processed poultry meat and poultry meat products, the following requirements must have been fulfilled in the exporting country.
 - (1) NAI etc. are designated as notifiable diseases by and to the animal health authorities of exporting country.
 - (2) Surveillance programs for NAI based on the OIE Code are in place and the outcomes of which are fully acknowledged by such animal health authorities
 - Article 4 : The poultry for heat-processed poultry meat and its products to be exported to Japan must be the one which fulfills the following requirements;
 - (1) It is produced in the farm where no outbreak of NAI etc. has been confirmed for at least 21 days before its slaughter date.
 - (2) It has been confirmed that it is free from any poultry infectious diseases as a consequence of ante- and post-mortem inspections conducted by official inspectors of the national government of the exporting country at the approved slaughter facilities specified in the article 5.
 - Article 5 : The slaughter facilities (hereinafter referred to as "the approved slaughter facilities") where the poultry for heat-processed poultry meat and its products to be exported to Japan is slaughtered must be approved by the national government of the exporting country.
 - Article 6 : The processing facilities (hereinafter referred to as "the approved processing facilities") where the poultry meat and its products for heat-processing to be exported to Japan are processed must be approved by the national government of the exporting country.
 - Article 22 : The animal health authorities of the exporting country must ensure that the heat-processed meat and poultry meat products are stored in clean and sanitary wrappings and/or containers and handled in a way to prevent contamination with pathogens of any animal infectious diseases until the shipment.

4. The poultry meat products have been heated to keep the temperature at the center of the poultry meat and its products of 70° C or higher for one minute or more.

5. Raw poultry meat / viscera derived from approved slaughter facilities

Name: (Est. No.)
 Address:
 Slaughter date:

6. The approved processing facilities

Name: (Est. No.)
 Address:
 Processing date:

Notice :

ตัวอย่าง HC Form 10

.....
 Veterinary Inspector

.....
 Authorized Veterinary Officer

FORM 16



NO.
ORIGINAL

DEPARTMENT OF LIVESTOCK DEVELOPMENT
MINISTRY OF AGRICULTURE AND CO-OPERATIVES THAILAND
**OFFICIAL CERTIFICATE WITH RESPECT TO POULTRY MEAT, MEAT PRODUCTS AND EDIBLE OFFAL
TO BE EXPORTED TO JAPAN**

Date		Place of issue.....	
Consignor: Name: Address:	Country of origin:	Sea/Air port of loading:	
	Destination:	Ship/Air line:	
	Producer: Name: (EST. No.) Address:		
Consignee: Name: Address:	Additional information of the designated establishments for production is shown in Remarks (10)		
	Date of slaughter (day/month/year):		
	Date of cutting (day/month/year):		
Date of departure :		Date of inspection (day/month/year):	
Marks	Number and kind of packages	Description of goods	Net weight (kg.)
ตัวอย่าง HC Form 16			
DLD Seal No.....		Container No.....	

I, the undersigned official veterinarian, certify that:

- a) The above-mentioned materials were derived from export-approved slaughterhouses under veterinary supervision.
- b) The materials came from animals, which were inspected ante- and post-mortem and did not show any sign of infectious disease.
- c) The materials were subject to an examination for diseases and contaminants rendered injurious to health and found at the time of examination to be fit for (X) Human Consumption (—) Pet Food
- d) The meat and/or meat products described herein were processed under sanitary condition in accordance with poultry meat inspection requirements of Thailand at least equivalent to that based on Food Sanitation Law and Poultry Slaughtering Business Control and Poultry Inspection Law of Japan.

Remarks:

1. NAI, Newcastle Disease and Fowl Cholera are notifiable diseases in Thailand. When an outbreak of any of these diseases is detected or suspected, the Department of Livestock Development shall immediately proceed in accordance with the national regulations.
2. If an outbreak of NAI is detected or suspected, the Department of Livestock Development shall immediately suspend the export of poultry meat etc. to Japan and officially notify the Japanese animal health authority of the outbreak.
3. The surveillance programme for NAI based on the OIE Code is implemented by the Department of Livestock Development.
4. The vaccination against NAI is prohibited in Thailand.
5. Thailand has been free from NAI for at least 28 days before the date of shipment of poultry meat etc. for export to Japan.
6. The poultry used for the production of poultry meat etc. for export to Japan are kept and raised in an area (at least in the radius of 50 km from the premises of origin) where there has been no outbreak of Newcastle Disease, Fowl Cholera and other serious/important poultry infectious diseases designated by the Department of Livestock Development for at least 90 days before slaughter or since the hatching of the poultry.
7. The establishments for production of the poultry meat etc. for export to Japan are authorized by the Department of Livestock Development as the ones where sanitary inspections are routinely conducted by the inspectors appointed by the Department of Livestock Development.
8. The poultry used for the production of poultry meat etc. to be exported to Japan are confirmed to be free from any poultry infectious diseases and found to be sound and healthy as a result of ante- and post-mortem inspections conducted by the inspectors.
9. The poultry meat etc. to be exported to Japan is handled and stored in such a way as to prevent contamination with pathogens of any animal infectious disease prior to shipment to Japan.
10. Additional information of the designated establishments for production:

Slaughterhouse

Name:(EST. No.....)
 Address:
 Date of slaughter (day/month/year):

Cutting plant

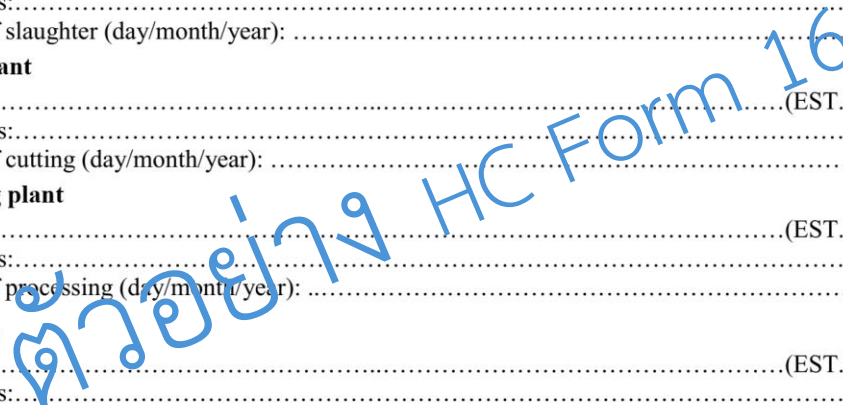
Name:(EST. No.....)
 Address:
 Date of cutting (day/month/year):

Processing plant

Name:(EST. No.....)
 Address:
 Date of processing (day/month/year):

Cold store

Name:(EST. No.....)
 Address:



Signature: Signature:
 Name (in capitals): Name (in capitals):
 Title: Veterinary Inspector Title: Authorized Veterinary Officer

ตัวอย่างของ แบบตรวจประเมินประจำ 6 เดือนของสัตว์แพทย์ประจำโรงงาน

Monitoring check list for Animal health requirements for heat-processed meat, poultry meat and its products to be exported to Japan.

- Establishment name
- Designation number

Designation standard

Requirement	Item	Compliance	Non-compliance	Comment
1. The designated facilities shall have a pre-heating area which is exclusively for treating raw materials furnished with necessary equipments, and a post-heating area which is exclusively for treating heat processed products furnished with necessary equipments	The Pre-heating area <ul style="list-style-type: none"> • location and structure equipment • location and structure of entrance of raw material 			
	The Post-heating area <ul style="list-style-type: none"> • location and structure equipment • location and structure of entrance for heat processed product 			
2. The pre-heating area shall be completely isolated from the post-heating area except for ; - the windows of heat - processing equipment, which can be opened for passing raw materials and keep closed otherwise ;	<ul style="list-style-type: none"> - location (ex. Heat-processing area) - structure (outside & inside) - the structure of the entrance for material (Are there any windows and doors?) - isolation way between pre-heating and post-heating (ex. Negative air pressure) 			

Requirement	Item	Compliance	Non-compliance	Comment
<p>or</p> <p>- the entrance and exit of heat- processing equipment, where the preventive measures against the backward flow of the air from the Per-heating area into the post-heating area are installed.</p>	<p>- During the time of pause of heat-processing facility, are there any measure to prevent air flow from outside?</p> <p>- Sanitary condition</p>			
<p>3. The pre-heating area shall have facilities for storage, treatment and inspection.</p>	<p><u>Storage facilities</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - location and structure - equipment - the way of keeping - sanitary management <p><u>Treatment facilities</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - location and structure - equipment - sanitary management <p><u>Inspection facilities</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - location (area) and structure - equipment - sanitary condition 			

Requirement	Item	Compliance	Non-compliance	Comment
4. The designated facilities shall have heat-processing equipment furnished with instruments for inspection such as temperature recorders.	<u>Heat-processing equipment</u> - location (area) - structure (outside and inside) <u>Instruments for inspection</u> - method procedure of inspection			
5. The post-heating area shall be walled off completely from the outside and have equipments or instruments for inspection, , cooling storage or packing after heat-processing	<u>Isolation way from outside</u> <u>Inspection facilities</u> - location (area) and structure - test item (inspection items) - test procedure(method of inspection) - confirmation way heat-processing <u>Cooling facilities</u> - location and structure - sanitary management - preventive measure for decontamination <u>Storage facilities</u> - location and structure - equipment <u>Packing facilities</u> - location and structure - equipment - sanitary management			

Requirement	Item	Compliance	Non-compliance	Comment
6. The pre-heating area and the post-heating area shall have individual facilities, such as the entrance and exit, locker room, , toilet etc. for personnel of each area in order to prevent recontamination.	<u>Pre-heating area :</u> <u>Entrance :</u> - location - isolation way from outside - isolate from the staff of the post-heating area after cooking area			
	<u>Locker room</u> - location and structure - sanitary management - isolation from a dressing room of the pest-heisting area			
	<u>Toilet :</u> - location and structure - sanitary condition - isolation from post-heating area			
	<u>Post-heating area :</u> <u>Entrance :</u> - location and structure - isolation way from outside - isolate from the staff of the pre-heating area after cooking area			
	<u>locker room :</u> - location and structure - sanitary management - isolation from a dressing room to the pre-heation area			

requirement	Item	Compliance	Non-compliance	Comment
	<u>Toilet :</u> - location and structure - sanitary condition - isolation from post-heating area			
7. Floors, walls and ceilings shall be smooth and easy to clean ; be floors shall made of impermeable material, sloped properly and provided with drainage and can be easily disinfected.	<u>Floor :</u> - impermeable material - easy to clean - drain system			
	<u>Wall :</u> - impermeable material - situation which walled off outside - preventive air inflow from outside			
	<u>Ceiling :</u> - permeable material - situation which walled off outside			
8. The designated facilities shall be equipped with facilities for decontamination as well as water supply facilities water for cleaning.	<u>Waste disposal facility</u> - location - structure - meted of disposal - sanitary condition			
	<u>Water supply</u> - location - structure			

Requirement	Item	Compliance	Non-compliance	Comment
<p>9. Procedural manual for preventing occurrence of sanitary hazard and ensuring proper quality in a series of pre-heat-processing, heat- processing and post-heat processing shall be equipped.</p>	<p><u>Heat-processing plant</u> SOP : Sanitary management of heat-processing facility SOP : Maintenance of heat processing facility - record and check for heat-processing times & temperature - the way of inspection for condition of heat-processing</p>			
<p>10. Personnel who supervise the compliance of the series of procedure with the procedural manual of the article 9 are posted.</p>	<p>Procedure supervision - organization - surveillance (Frequency , Method)</p>			

Inspector name :

1.
2.

Date

บรรณานุกรม

- กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2564. ระเบียบกรมปศุสัตว์ ว่าด้วยการขอรับและออกใบรับรอง GHPs และระบบ HACCP ในสถานประกอบการเพื่อการส่งออก พ.ศ. 2564. (2564, 27 กันยายน). ราชกิจจานุเบกษา. เล่ม 138 ตอนพิเศษ 231 ง. 5 – 17
- นฤมล คงทน, สถาบันอาหาร. 2555. ขั้นตอนการนำเข้าสินค้าอาหารของประเทศญี่ปุ่น. แหล่งที่มา : <https://fic.nfi.or.th/japan-desk/upload/file/pdf/ขั้นตอนการนำเข้าสินค้าอาหารของประเทศญี่ปุ่น.pdf>. [15 มกราคม 2567].
- สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงโตเกียว. 12 กุมภาพันธ์ 2567. แผนเฝ้าระวังและชี้แนะอาหารนำเข้าประจำปีงบประมาณญี่ปุ่น 2566 (เมษายน 2566- มีนาคม 2567) แหล่งที่มา: <https://www.opsmoac.go.th/tokyo-news-preview-431891791408>. [17 มีนาคม 2567].
- สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงโตเกียว. 15 เมษายน 2567. การตรวจหาสารตกค้างในสินค้าเกษตรนำเข้าโดยกระทรวงสาธารณสุข ญี่ปุ่น. แหล่งที่มา : <https://www.opsmoac.go.th/tokyo-news-preview-431891791408>. [16 เมษายน 2567].
- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ, 30 ตุลาคม 2566. ญี่ปุ่นถ่ายโอนอำนาจด้านการกำหนดมาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหาร จากกระทรวงสาธารณสุข แรงงาน และสวัสดิการ ไปยังสำนักงานกิจการผู้บริโภค. แหล่งที่มา : <https://warning.acfs.go.th/th/early-warning/view/?page=9064>. [16 เมษายน 2567].
- สำนักงานสถิติแห่งชาติ กระทรวงเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร. 2547. การเลือกใช้ตัวทดสอบสถิติ. แหล่งที่มา: <http://service.nso.go.th/nso/nsopublish/know/estat04.pdf>. [1 เมษายน 2567].
- Baker McKenzie. Nd. Food product and safety regulation. Available: <https://resourcehub.bakermckenzie.com/en/resources/asia-pacific-food-law-guide/asia-pacific/japan/topics/food-product-and-safety-regulation>. Accessed April 14, 2024.
- Consumer Affairs Agency (CAA). June 28, 2013. Food Labeling Act. Available: <https://www.japaneselawtranslation.go.jp/ja/laws/view/2601>. Accessed February 1, 2024.
- CAA. 2023. Japan Food Labelling System (For overseas visitors to Japan). Available : https://www.caa.go.jp/en/policy/food_labeling/. Accessed March 21, 2024.
- FAOSTAT. 2021. Apparent intake (based on household consumption and expenditure surveys. Available : <https://www.fao.org/faostat/en/#data/HCES>. Accessed December 11, 2023.

- Food Safety Commission. May 23, 2003. Food Safety Basic Act. Available :
<https://www.japaneselawtranslation.go.jp/en/laws/view/3757>, Accessed January 12, 2024.
- Japan Customs. n.d. Customs confirmation requirements concerning import restrictions in accordance with the Domestic Animal Infectious Diseases Control Law. Available :
https://www.customs.go.jp/english/c-answer_e/pdf/FAX1804e.pdf. Accessed April 11, 2024.
- Japan Customs. n.d. Import Procedures. Available :
<https://www.customs.go.jp/english/summary/import.htm>. Accessed April 11, 2024.
- JETRO. 2011. Specifications and Standards for Foods, Food Additives, etc. Under the Food Sanitation Act (Abstract) 2010, (2011). Available :
<https://www.jetro.go.jp/en/reports/regulations/pdf/foodext201112e.pdf>. Accessed January 14, 2024.
- Hiroshi Akiyama, Reiko Adachi. December 7, 2021. Japanese Food Allergy-Labeling System and Comparison with the International Experience; Detection and Thresholds. Available :
<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC8691970/>. Accessed March 21, 2024.
- Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan (MAFF). May 31, 1951. Act on Domestic Animal Infectious Diseases Control. Available :
<https://www.japaneselawtranslation.go.jp/en/laws/view/30>. Accessed February 18, 2024.
- MAFF. Ordinance No. 35, 1953. Ministerial Ordinance for Enforcement of the Act on Domestic Animal Infectious Diseases Control. Available :
https://www.maff.go.jp/e/policies/ap_health/animal/attach/pdf/index-6.pdf. Accessed April 14, 2024.
- MAFF. December 12, 2013. Animal Health Requirements for poultry meat etc. to be exported to Japan from Thailand. Available :
https://www.maff.go.jp/aqs/hou/require/pdf/ph_chicken.pdf. Accessed January 9, 2024.
- MAFF. September 28, 2016. Animal health requirements for heat-processed poultry meat and poultry meat products to be exported from Thailand to Japan. Available :
https://www.maff.go.jp/aqs/hou/require/pdf/th_hp_chicken.pdf. Accessed January 9, 2024.
- MAFF. March 12, 2020. Animal Health Requirements for heat-processed meat and its products derived from cloven-hoofed animals to be exported to Japan from Thailand. Available :
<https://www.maff.go.jp/aqs/hou/require/attach/pdf/sub1-2.pdf>. Accessed January 9, 2024.
- Manufactured Imports and Investment Promotion Organization (MIPRO). March 2024. Guide

to Food Import 2023. Available : https://www.mipro.or.jp/english/English_Document/hti0re0000000vi2-att/p_0111go18.pdf. Accessed April 15, 2024.

MHLW. December 24, 1947. Food Sanitation Act. Available :

<https://www.japaneselawtranslation.go.jp/en/laws/view/3687>. Accessed February 1, 2024.

MHLW Cabinet Order No. 229 of August 31, 1953. Order for Enforcement of the Food

Sanitation Act. Available : <https://www.opsmoac.go.th/tokyo-regulation-files-412991791793>. Accessed March 10, 2024.

MHLW. June 2018. Overview of amendments to the Food Sanitation Act. Available :

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/yunyu_kanshi/index_00016.html. Accessed March 21, 2024.

MHLW. 2018. Measures to ensure Food Safety. Available :

<https://www.mhlw.go.jp/english/policy/health-medical/food/dl/pamphlet.pdf>. Accessed February 1, 2024.

MHLW. 2023. Imported Foods Monitoring and Guidance Plan for FY 2023. Available :

<https://www.mhlw.go.jp/content/001124793.pdf>. Accessed March 10, 2024.

MHLW. n.d. Import Procedure under Food Sanitation Act. Available :

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/yunyu_kanshi/kanshi/index_00004.html. Accessed March 20, 2024.

Rachel Webb. March 13, 2023. Wilcoxon Signed-Rank Test. Available :

[https://stats.libretexts.org/Bookshelves/Introductory_Statistics/Mostly_Harmless_Statistics_\(Webb\)/13%3A_Nonparametric_Tests/13.04%3A_Wilcoxon_Signed-Rank_Test](https://stats.libretexts.org/Bookshelves/Introductory_Statistics/Mostly_Harmless_Statistics_(Webb)/13%3A_Nonparametric_Tests/13.04%3A_Wilcoxon_Signed-Rank_Test) Accessed April 4, 2024.

RegASK. July 18, 2022. Japan to Require Mandatory Allergy Labeling for Walnuts. Available

: <https://regask.com/japan-to-require-mandatory-allergy-labeling-for-walnuts/>. Accessed March 20, 2024.

ResearchDive. 2023. Japan Meat Products Market Analysis. Available :

<https://www.researchdive.com/8603/japan-meat-products-market>. Accessed December 11, 2023.

Statistics Kingdom. Nd. Wilcoxon Signed Rank test calculator (Computer program). Available

: https://www.statskingdom.com/175wilcoxon_signed_ranks.html. Accessed April 9, 2024.

The Japan Food Chemical Research Foundation. December 2015. Positive List System for Agricultural Chemical Residues in Foods-Antibiotics. Available :

<https://www.ffcr.or.jp/en/zanryu/the-japanese-positive/positive-list-system---antibiotics.html>. Accessed April 10, 2024.

- The Japan Food Chemical Research Foundation. May 29, 2006. The Japanese Positive List System for Agricultural Chemical Residues in Foods. Available : <https://www.ffcr.or.jp/en/zanryu/the-japanese-positive/the-japanese-positive-list-system-for-agricultural-chemical-residues-in-foods-enforcement-on-may-29-.html>. Accessed April 10, 2024.
- The Japan Food Chemical Research Foundation. March 23, 2023. Positive List System for Agricultural Chemical Residues in Foods-Not detected. Available : <https://www.ffcr.or.jp/en/zanryu/the-japanese-positive/positive-list-system---not-detected.html>. Accessed April 10, 2024.
- The Japan Food Chemical Research Foundation. March 15, 2024. MRLs of agricultural chemicals, feed additives and veterinary drugs in food. Available : <https://db.ffcr.or.jp/front/>. Accessed April 10, 2024.
- The Japan Food Chemical Research Foundation. March 15, 2024. Positive List System for Agricultural Chemical Residues in Foods- Exempted Substances. Available : <https://www.ffcr.or.jp/en/positive-list-system---exempted-substances.html>. Accessed April 10, 2024.
- USDA: Global Agricultural Information Network. May 26, 2017. An overview of the Food Labeling Standard. Available : https://apps.fas.usda.gov/newgainapi/api/report/downloadreportbyfilename?filename=An%20Overview%20of%20the%20Food%20Labeling%20Standard_Tokyo_Japan_5-26-2017.pdf. Accessed March 21, 2024.
- USDA. April 11, 2024. Livestock and Poultry: World Markets and Trade. Available : https://apps.fas.usda.gov/psdonline/circulars/livestock_poultry.pdf. Accessed April 16, 2024.
- WTO. 2017. Summary of the Revision of the Ministerial Ordinance for Enforcement of the Act on Domestic Animal Infectious Diseases Control. Available : https://members.wto.org/crnattachments/2017/SPS/JPN/17_1036_00_e.pdf. Accessed April 11, 2024.