



ประกาศกรมปศุสัตว์

เรื่อง เกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาของสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออก

เพื่อประโยชน์ในการเพิ่มประสิทธิภาพในการตรวจสอบและรับรองสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออก และเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันในตลาดโลกของสินค้าปศุสัตว์ไทย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๒ วรรคสอง แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ ๕) พ.ศ. ๒๕๔๕ อธิบดีกรมปศุสัตว์จึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสำหรับสินค้าปศุสัตว์ ลงวันที่ ๑๙ พฤษภาคม ๒๕๔๔

ข้อ ๒ กำหนดเกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาของสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออก รายละเอียดปรากฏตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๓ ให้ผู้ส่งออกสินค้าปศุสัตว์ถือปฏิบัติตามเกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาของสินค้าปศุสัตว์แนบท้ายประกาศนี้ เว้นแต่ประเทศผู้นำเข้าได้กำหนดเกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาของสินค้าปศุสัตว์ไว้เป็นการเฉพาะแล้ว

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๕๒ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๑

(นายสุภา ลิ้มเนรมิตทอง)
อธิบดีกรมปศุสัตว์

เอกสารแนบท้ายประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่อง เกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาของสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออก

ตั้งวันที่ 30 ธันวาคม 2551 แผ่นที่ 1/3

เกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาของเนื้อสัตว์แช่เย็นและแช่แข็ง (Microbiological Guideline for Chilled / Frozen Meat & Poultry Meat)

Aerobic Plate Count at 35°C / 48 h (or at 30°C / 72 h) (cfu/g)	Coliform (org/g)	E. coli (org/g)	Stap. aureus (cfu/g)	Enterococci sp. (cfu/g)	Salmonella spp. (in 25 g)	Yeasts / Molds (cfu/g)	Listeria monocytogenes (in 25 g)	Campylobacter jejuni / coli (in 25 g)
≤ 5.0x10 ⁵	≤ 5,000	≤ 100	≤ 100	≤ 1,000	N	*	*	*

มาตรฐานด้านจุลชีววิทยาของสินค้าปศุสัตว์ และ น้ำ นำเข้าใช้ในโรงงาน (Microbiological Standard for Livestock Products and Water / Ice)

อาหารสด	Aerobic Plate Count at 35°C / 48 h (or at 32°C / 48 h for Milk Product) (cfu/g)	Coliform ^a (org/g)	E. coli ^a (org/g)	Clostridium ^b perfringens	Stap. aureus ^c	Enterococci sp. (cfu/g)	Salmonella spp. (in 25 g)	Yeasts / Molds (cfu/g)	Listeria monocytogenes (in 25 g)	Campylobacter jejuni / coli (in 25 g)
Heat-Treated meat products and reheat after packing	≤ 1.0x10 ⁵	N	N	N	N	≤ 100	N	≤ 100	N	N**
Heat-Treated Meat Products	≤ 1.0x10 ⁵	≤ 100	N	N	N	≤ 100	N	≤ 100	N	N**
Cooked meat with non-heat coating	≤ 1.0x10 ⁵	≤ 500	N	*	N	≤ 100	N	*	N	N**

เอกสารแนบท้ายประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่อง เกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาของสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออก

ลงวันที่ 30 ธันวาคม 2551 แผ่นที่ 2/3

อาหารกระป๋อง Canned Food & Pouch	Aerobic Plate Count at 35°C / 48 h at 55°C / 48 h ^o (cfu/g)		Coliforms ^a	E. coli ^b	Flat Sour Bacteria ^h	Clostridium perfringens ^c	Clostridium botulinum ^e	Staphylococcus aureus ^c	Salmonella spp (in 25 g)	Yeasts / Molds (cfu/g)
	Aeroba	Anaerobe								
Incubation Temp (°C)										
37	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
Room Temp	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
55	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
น้ำแช่แข็ง Water & Ice	MPN Coliforms ^e (org/100 ml)		E. coli ^b (org/100 ml)		Clostridium perfringens ^f (org / 100 ml)		Enterococci spp. (cfu/100 ml)			
	N		N		N		N		N	

อาหารกึ่งสำเร็จรูป	Aerobic Plate Count at 35°C / 48 h (or at 30°C / 72 h) (cfu/g)	E. coli ^a (org/g)	Salmonella spp. (in 25 g)	Clostridium perfringens ^b	Staphylococcus aureus ^c	Yeasts / Molds (cfu/g)
นมผงสำเร็จรูป	≤ 1.0 X 10 ⁴	N	N	N	N	≤ 100
ก๋วยเตี๋ยว, ก๋วยจั๊บ เส้นหมี่, กุ้งเส้น	≤ 3.0 X 10 ⁴	N	N	N	N	≤ 100
เค็รียงปรุง	≤ 5.0 X 10 ⁵	N	N	N	N	≤ 500

เอกสารแนบท้ายประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่อง เกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาของสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออก

ลงวันที่ ... ธันวาคม 2551 แผ่นที่ 3/3

1.1	Aerobic Plate Count at 35°C / 48 h (or at 30°C / 72 h) (cfu/g)	Coliforms ^a (org/g)	<i>E. coli</i> ^a	<i>Salmonella</i> spp. (in 25 g)	<i>Staphylococcus aureus</i> ^c	Yeasts / Molds (cfu/g)
Non pasteurized	$\leq 1.0 \times 10^6$	$\leq 1,000$	N	N	*	*
Pasteurized	$\leq 5.0 \times 10^4$	< 10	N	N	N	≤ 100
Powdered egg. (ไข่ผง)	$\leq 5.0 \times 10^3$	N	N	N	N	≤ 100

หมายเหตุ N = ตรวจไม่พบ

* = ไม่มี เกณฑ์ / มาตรฐาน กำหนดแต่กรมปศุสัตว์จะทำการเฝ้าระวัง และโรงงานควรมีการสุ่มตรวจเป็นระยะ ๆ

** = กรมปศุสัตว์ทำการตรวจสอบและเฝ้าระวัง และโรงงานทำการสุ่มตรวจเป็นระยะ ๆ

a = Limit of Detection = 10 org/g (Solid sample), 1 org/ml (liquid sample)

b = Limit of Detection = 5 org/g (Solid sample), 1 org/ml (liquid sample)

c = Limit of Detection = 10 org/g (Solid sample), 1 org/ml (liquid sample)

d = For canned food undergone incubation test at 55°C only

e = Limit of Detection = 1.1 org/100ml

f = Water originates from or influenced by surface water only