



2018, June 4<sup>th</sup>

# ข้อกำหนดของประเทศญี่ปุ่น

สำหรับเนื้อสัตว์ปีก ผลิตภัณฑ์สัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุก  
และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีกปรุงสุก



สพ.ญ. ดลฉัตรณ์ แหยมตั้ง

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

# Outlines

- ข้อมูลการส่งออกสินค้าปศุสัตว์ไทยไปญี่ปุ่น
- หน่วยงานที่ดูแลเรื่องสินค้าปศุสัตว์นำเข้าเพื่อการบริโภคของมนุษย์ในญี่ปุ่น
- ข้อกำหนดของประเทศญี่ปุ่น
  - สัตว์ปีก
  - สัตว์กีบคู่

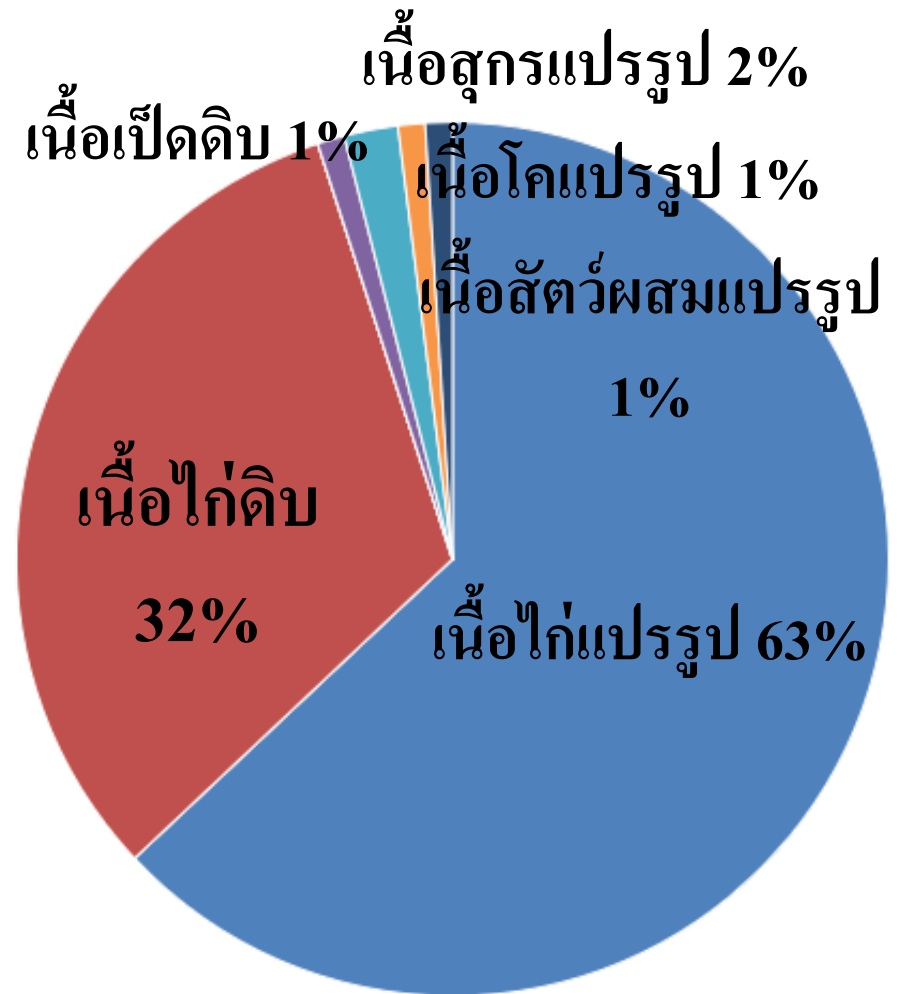




# Updates on livestock industry in Thailand

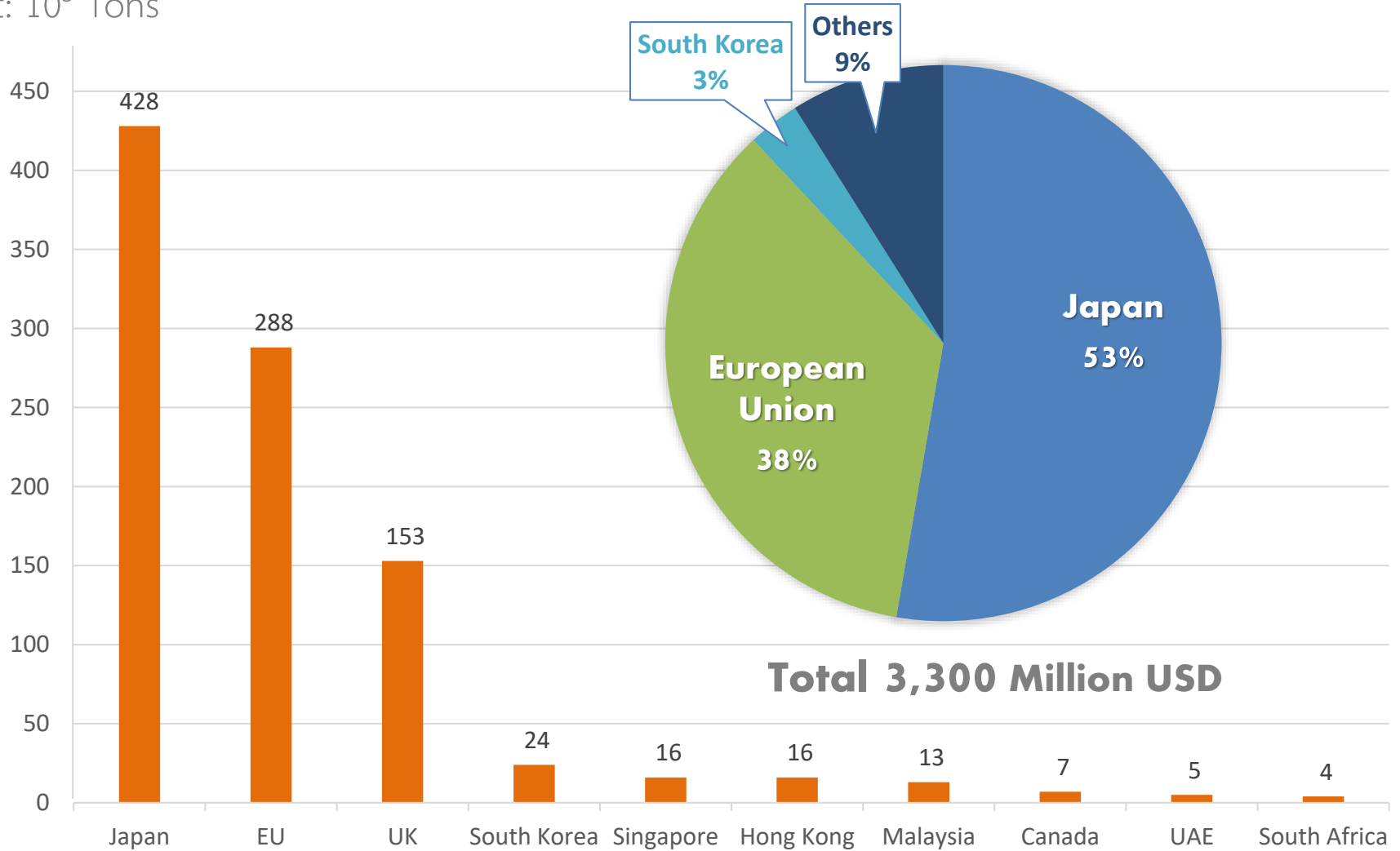
# Exporting livestock products from Thailand to Japan, 2017

**Total :**  
**- 448,572 Tons**  
**- 63,172 Million Baht**



# Poultry Meat Market of Thailand, 2017

Unit: 10<sup>3</sup> Tons



Source : Thai Broiler Processing Exporters Association



厚生労働省

Ministry of Health, Labour and Welfare

Japan Ministry of Health, Labour and Welfare  
(JMHLW)



# Ministry of Health, Labour and Welfare (MHLW)

www.mhlw.go.jp/english/index.html



HOME | What's New | Related Sites Links | Japanese

 search

For people, for life, for the future

About Our Logo and Catchphrase

## The Comprehensive Reform of Social Security and Tax

[Announcement on the current status of Japan's Social Security System and deliberations on the policies for the social security reform](#)

[Cabinet Secretariat](#)

News Daily Information Service

Daily Information Service may be unable to be displayed by the version of a browser. In that case, please refer to this page <http://www.mhlw.go.jp/english/Information/index.html>

### Policy Information



Health, Medical Care

- Health
- Food
- Medical Care
- Health Insurance
- Pharmaceuticals and



Children and Childrearing

- Children and Childrearing
- Promotion of Balancing Work and Family



Long-Term Care, Health and Welfare Services

- Health and Welfare Services for the Persons with Disabilities
- Social Welfare
- Long-Term Care, Health and

Download Pamphlet



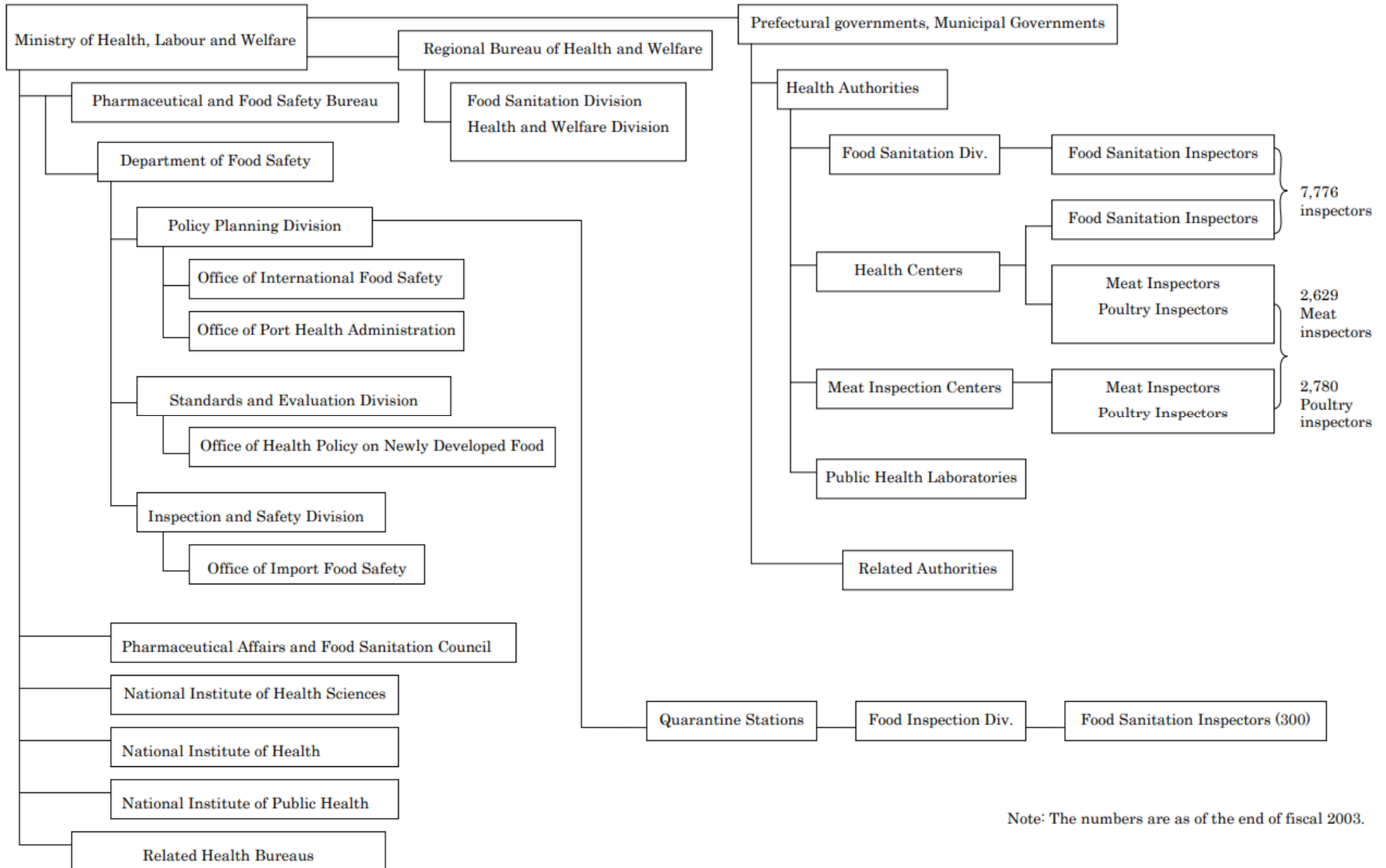
### Organization

- Ministerial Team
- Organization of the Ministry of Health, Labour and Welfare

กระทรวงสาธารณสุข. แรงงาน และสวัสดิการญี่ปุ่น

<http://www.mhlw.go.jp/english/index.html>

**Relationship between national and local governments**



Note: The numbers are as of the end of fiscal 2003.



## Policy Information

### FOOD SAFETY INFORMATION

→ GO TO JAPANESE



### Administration of Food Safety

- [1. Introduction](#)
- [2. Structure and Responsibilities of the Department of Food Safety](#)
- [3. Outline of the Administration of Food Safety](#)
  - [Overview of Administration of Food Safety \(PDE:112KB\)](#)
  - [Relationship between national and local government \(PDE:43KB\)](#)



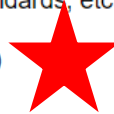
Pamphlet(PDF:3.044KB)



Leaflet(PDF:2.500KB)

### Topics

- [Food Produced by Recombinant DNA Techniques](#)
- [Imported Foods Inspection Service Home Page](#)
- [Information on the Great East Japan Earthquake](#)
- [Positive List System for Agricultural Chemical Residues in Food](#)
  - [Guideline for Application for Establishment and Revision of Maximum Residue Limits for Agricultural Chemicals used outside Japan \(Import Tolerance\)](#)
- [Bovine Spongiform Encephalopathy\(BSE\)](#)
- [Food Additives](#)
- [Containers, Packaging and Utensils](#)
- [Health Foods \(PDE:183KB\)](#)
- [Food Poisoning Statistics](#)
- [Consideration of mandatory HACCP implementation](#)
  
- [Ministerial Ordinance on Milk and Milk products Concerning Compositional Standards, etc. \(PDE:404KB\)](#)
- [Abattoir Law \(PDE:237KB\)](#)
- [Poultry Slaughtering Business Control And Poultry Inspection Law\(PDE:270KB\)](#)



<http://www.mhlw.go.jp/english/policy/health-medical/food/index.html>

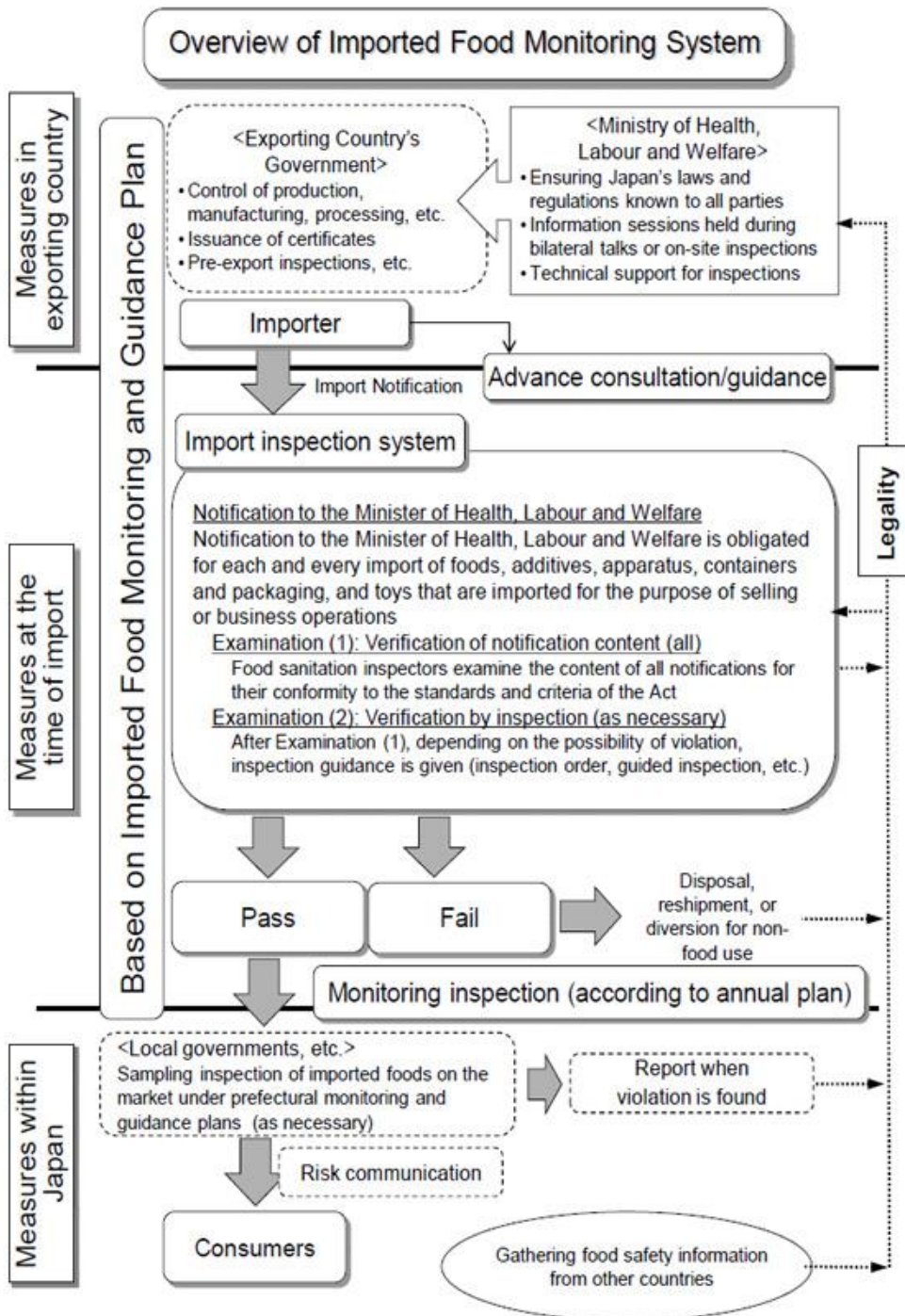
- Products Recall: [Aqli Foods Co. recalls frozen foods contaminated with Malathion](#)



**Table 3. Implementation of Monitoring Inspections (Apr-Sep 2016: Tentative)**

Food Groups	Inspected Substances *1	Planned Number in FY*2	Actual Number	Violations
<b>Livestock Foods</b> Beef, pork, chicken, horse meat, other poultry meat, etc.	Antibacterial substances, etc.	1,879	1,054	1
	Residual agricultural chemicals	1,191	974	0
	Additives	118	65	0
	Pathogenic microorganism	657	340	0
	Standards for constituents	415	260	0
	Radiation irradiation	29	18	0
	Removal of SRM	-	1,102	3
<b>Processed Livestock Foods</b> Natural cheeses, processed meat products, ice cream, frozen (meat) products, etc.	Antibacterial substances, etc.	2,182	1,354	0
	Residual agricultural chemicals	1,697	1,139	0
	Additives	1,247	820	0
	Pathogenic microorganism	3,584	2,231	0
	Standards for constituents	1,937	1,224	2
	Mycotoxins	-	3	0
	Genetically modified food	-	2	2
			1,407	1





Legality



Table 2 – Implementation of Monitoring Inspections (FY 2016)

Food Groups	Inspected Substances*1	Planned Number in FY	Actual Number	Violations
<b>Livestock Foods</b> Beef, pork, chicken, horse meat, other poultry meat, etc.	Antibacterial substances, etc.	1,879	2,008	1
	Residual agricultural chemicals	1,191	1,658	0
	Additives	118	135	0
	Pathogenic microorganisms	657	644	0
	Standards for constituents	415	373	0
	Radiation irradiation	29	29	0
	Removal of SRMs	-	2,326	5
<b>Processed Livestock Foods</b> Natural cheeses, processed meat products, ice cream, frozen (meat) products, etc.	Antibacterial substances, etc.	2,182	2,218	0
	Residual agricultural chemicals	1,697	1,807	0
	Additives	1,247	1,400	1
	Pathogenic microorganisms	3,584	3,649	0
	Standards for constituents	1,937	2,171	3
	Mycotoxins	-	3	0



**Table 4. Items Subject to Enhanced Monitoring Inspections<sup>\*1</sup>(Apr-Sep 2016<sup>\*2</sup>)**

Country/Region	Subject Item	Inspected Substances
Thailand	Red hot pepper	Propiconazole
	Shrimp for raw consumption	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> (MPN) <sup>*3</sup>
	Boiled crab for raw consumption	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> <sup>*3</sup>

**Table 8-1 – Violations of standards on microbes (FY 2016)**

Country of production	Item category	Violation details	Cases <sup>*</sup>
Thailand	Frozen food (squid)	Coliform bacteria (4), Bacterial count (2)	26
	Frozen food (shrimp)	Coliform bacteria (4), E.coli (2)	
	Frozen food (vegetable)	Bacterial count (4), Coliform bacteria (2)	
	Frozen food (fish)	Coliform bacteria, E.coli	
	Fish paste product	Coliform bacteria (2)	
	Ice milk	Coliform bacteria	
	Frozen fresh fish and shellfish for raw consumption	Coliform bacteria	
	Frozen food (grain)	E.coli	
	Frozen food (fruit)	Coliform bacteria	

**Table 14 – Cases of Import Consultations by County, Item and Violation details (FY 2016)**

Country of Production	Item	Violation details	Cases <sup>※2</sup>	
Thailand	Confectionery	Use of unspecified additives(Iodine, Iodinated salt) Use to inhabited foods(Sodium propionate(2)) Use of excessive amounts(Propylene glycol(2))	6	17
	Processed seaweed product	Use of unspecified additives(Iodine(4))	4	
	Processed fruits product	Residue of excessive amounts of additives (Sodium pyrosulfite, Sulfur dioxide)	2	
	Soft drink	Non-compliance with manufacturing standard(inadequate sterilization) Use to inhabited foods(Potassium sorbate)	2	
	Health food	Use of unspecified additives(Butylene glycol)	1	
	Processed Livestock product	Use to inhabited foods(Color)	1	
	Frozen food (confectionery)	Use to inhabited foods(Sodium stearyl lactylate)	1	



[Return to Imported Foods Inspection Services Home Page](#)

## Implementation of "Imported Foods Monitoring Plan for FY 2018"

[Notice No. 0330-2, dated March 30, 2018](#)

[Schedule 1](#)

[Schedule 2](#)

[Schedule 3](#)

[Schedule 4](#)

[Schedule 5](#)

[Schedule 6](#)

[Schedule 7](#)

[Schedule 8](#)

Schedule 2 : แผนการสุ่มเก็บตัวอย่างเป้าหมายรายประเทศ

Schedule 7,8 : แผนการสุ่มเก็บตัวอย่างสารตกค้างรายชนิดสินค้า

[Return To Top](#)

[Return to Imported Foods Inspection Services Home Page](#)

Serbia	Parsley and its processed products (simple processing only)	Residual agricultural chemicals (chlorpyrifos)	August 28 ,2017
Thailand	Coriander and its processed products (simple processing only)	Residual agricultural chemicals (profenofos)	December 27 ,2016
	Soup celery and its processed products (simple processing only)	Residual agricultural chemicals (phenthoate)	August 15 ,2017
	Chinese broccoli and its processed products (simple processing only)	Residual agricultural chemicals (tolfenpyrad)	August 15 ,2017
		Residual agricultural chemicals (dimethomorph)	August 24 ,2017
		Residual agricultural chemicals (tebuconazole)	August 24 ,2017
	Feverweed and its processed products (simple processing only)	Residual agricultural chemicals (chlorpyrifos)	February 8 ,2018
	Immature peas(limited to the pod types and the peas commonly referred to as "snap beans") and its processed products (simple processing only)	Residual agricultural chemicals (Fenpropathrin)	March 8 ,2018
Durian and its processed products (simple processing only)	Residual agricultural chemicals (Metalaxyl, mefenoxam)	April 5 ,2018	
	Taro(limited to Colocasia esculenta) and its processed products (simple processing only)	Residual agricultural chemicals (chlorpyrifos)	May 30 ,2016
	Cultured large yellow croaker and its processed products (simple processing only)	Enrofloxacin	February 9 ,2017
	Stem lettuce and its processed products (simple processing only)	Residual agricultural chemicals (dimethomorph)	December 18 ,2017

# MAFF

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries



# Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (MAFF)

The screenshot shows the homepage of the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (MAFF) of Japan. The browser address bar displays [www.maff.go.jp/e/index.html](http://www.maff.go.jp/e/index.html). The MAFF logo is prominently displayed at the top left. Navigation options include 'Japanese', 'Sitemap', and 'Character Size' (with 'Standard' and 'Large' buttons). The main content area features a large image of wheat with the text '72 Seasons The Time for Wheat' and the Japanese characters '麦秋至' (Wheat Harvest Time). A search bar is located below the main image, and a 'Topics' section is visible at the bottom left with a link to 'Rural Tourism'.

กระทรวงเกษตร ประมง และป่าไม้ ของประเทศญี่ปุ่น  
<http://www.maff.go.jp/e/index.html>

In order to bring animal products into Japan from overseas



## 1. Check whether it is subject to animal quarantine

- cloven-hoofed animals (such as cattle, pig, sheep, goat and deer)
- Poultry: Chicken, quail, turkey, duck, geese and others.

### Meat and organ

Any type of meat / organ (such as raw, processed product, refrigerated, frozen, cooked, etc.) is subject to animal quarantine.

Examples of processed products: Jerky, ham, sausages, bacon, meat buns, etc.

- **Egg (including eggshell)**
- **Bone, fat, blood, skin, hair, feather, horn, hoof, tendon**

Finished products, such as leather bags and woolen sweaters, are excluded.

- **Raw milk, semen, fertilized egg, unfertilized egg, feces, urine**
- **Dairy products (excluding those imported as passenger baggage)**
- **Straw and hay for feed ([certain areas](#))**

In order to bring animal products into Japan from overseas



## 2. Check to make sure that importation is not prohibited or suspended

- countries and regions from which imports have been suspended due to outbreaks of foot-and-mouth disease, avian influenza etc.

## 3. Obtaining an inspection certificate

Items without an inspection certificate issued by a government agency of the exporting country cannot be brought into Japan, even if they are souvenirs or for personal consumption.

## 4. Undergo import inspection by Animal Quarantine Service when you arrive in Japan



現在中国、韓国、ロシア、モンゴル、台湾などにおいて  
**動物の悪性伝染病である口蹄疫、  
鳥インフルエンザ**が発生しています。

There has been outbreaks of malignant animal infectious diseases such as foot-and-mouth disease(FMD) and Avian Influenza in China, Korea, Russia and Taiwan etc.

**注意！ Caution!**

ほとんどの国からの肉、ハム、ソーセージ、ベーコンなどの肉製品は日本へ持ちこむことはできません。許可なく持ち込んだ場合は処罰されます。

It is prohibited by Japanese law to bring meat, sausages, bacon or any other meat products into Japan without permission from the Animal Quarantine Service. Those who bring those products into Japan without permission could be prosecuted.



日本到着時に履き物の消毒を行っています。  
海外では家畜を飼養している農場などへの立ち入りはお控え下さい。  
**農場に立ち入ったり、家畜に触れたり、ゴルフシューズなどの土の付いた靴をお持ちの方は、帰国時に動物検疫所のカウンターにお立ち寄りください。**

Your shoes need to be disinfected on arrival at Japan.  
Please refrain from visiting farms keeping livestock (cattle, pig, sheep, goat etc.).  
Passengers who have visited a farm, or been in contact with livestock or who have shoes contaminated with soil such as golf shoes should stop at the Animal Quarantine Service.

詳しくは、下記へお問い合わせ下さい。

農林水産省 動物検疫所  
Animal Quarantine Service  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, Japan  
<http://www.maff.go.jp/aqs>

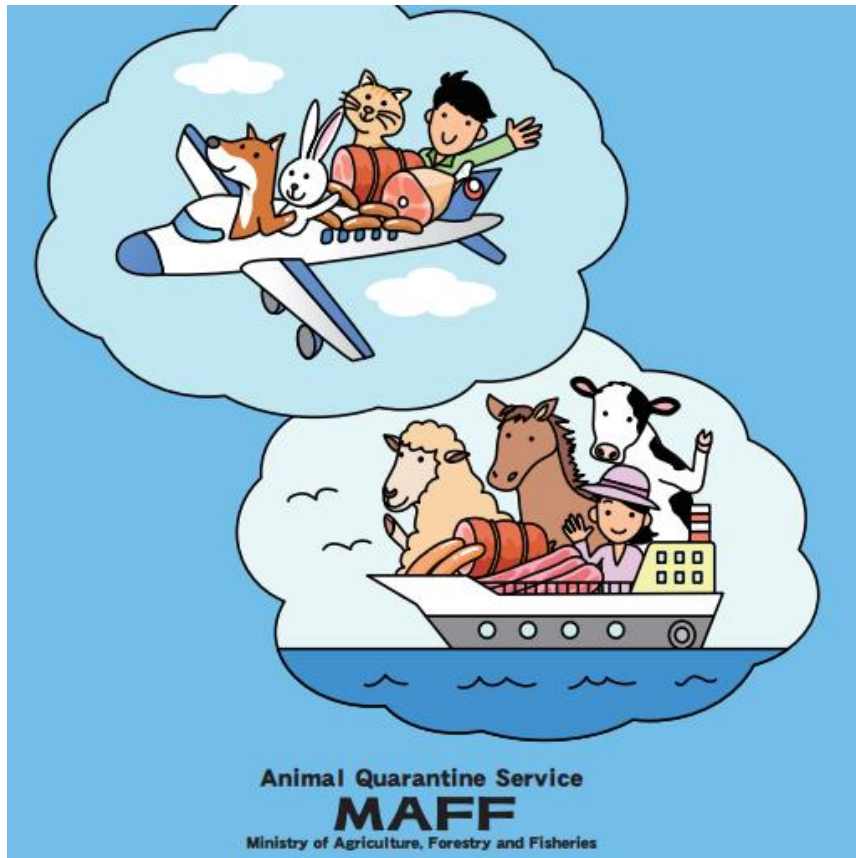


口蹄疫に感染した牛(出典:宮崎県)  
Infected cow with FMD (Ref.: Miyazaki pref.)

**MAFF**  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

# MAFF

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries



## Animals and Animal Products Required for Quarantine



Once brought into Japan, animal infectious diseases may cause fatal damage to the livestock industry and to the public health.

Animals and animal products listed below require inspection and quarantine procedures before they can be allowed in.

Importing animals and animal products without inspection is against the law and will lead to prosecution.

These rules apply to products without regard for commercial or personal use.



Applicable laws	Target diseases	Animals	Animal products
Domestic animal infectious diseases control law	Foot-and-mouth disease, Rinderpest, Bovine spongiform encephalopathy (BSE), Classical swine fever etc.	Cloven-hoofed animals such as cattle, pig, goat, sheep and deer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Meat, organ, bone, horn and antler, skin and hide, hair, feather, egg, raw milk, feces and others</li> <li>Ham, sausage and bacon.</li> <li>Processed goods containing above products</li> </ul>
	African horse sickness, Glanders, etc.	Equine such as horse and donkey.	
	Avian influenza, Fowl cholera, Newcastle disease etc.	Domestic fowls such as chicken, quail, pheasant, ostrich, guinea fowl, turkey, duck, goose and relatives (Anseriformes)	
	Tularemia etc.	Rabbit	
	Foul brood etc.	Honeybee	
	Leptospirosis	Dog	
The Rabies Prevention Law	Rabies	Dog, cat, raccoon, fox and skunk	
The Infectious Disease Law (1)	Ebola hemorrhagic fever, Marburg disease	Non-human Primates	

Note (1): The Law Concerning the Prevention of Infectious Diseases and Medical Care for Patients of Infectious Diseases.

- These animals and animal products can only be imported through the designated airports and seaports.
- Inspection and quarantine procedures will apply for straw of grains, forage for feeding and causative agent of animal infectious disease.

[http://www.maff.go.jp/aqs/english/pdf/aqs\\_info\\_eng.pdf](http://www.maff.go.jp/aqs/english/pdf/aqs_info_eng.pdf)

**Animal health requirements for heat-processed poultry meat and poultry meat products to be exported from Thailand to Japan**



**MAFF**  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

## หน่วยงานที่รับผิดชอบ

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (MAFF)

1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8950 Japan

Website [www.maff.go.jp](http://www.maff.go.jp)

# Animal health requirements for heat-processed poultry meat and poultry meat products to be exported from Thailand to Japan

- โรงฆ่า/ แปรรูป / ห้องคลัง ต้องมีเจ้าหน้าที่ตรวจเนื้อที่แต่งตั้ง โดย DLD ตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอ
- สัตว์ปีก ต้องมาจากฟาร์มที่ไม่มีการระบาดของ NAI (Notifiable Avian Influenza) รวมถึง Newcastle disease, fowl cholera และ salmonellosis (จาก S. Pullorum และ S. Gallinarum เท่านั้น) โดยต้องมีการยืนยันดังกล่าวน้อยกว่า 21 วันก่อนเข้าฆ่า
- ต้องมีการตรวจ AM-PM ในโรงฆ่าโดยเจ้าหน้าที่รัฐ เพื่อยืนยันว่าไม่มีโรคระบาด
- MAFF อาจขอเข้าตรวจโรงงานเมื่อมีข้อสงสัย



# Animal health requirements for heat-processed poultry meat and poultry meat products to be exported from Thailand to Japan

- ข้อมูลที่ต้องส่งให้ MAFF
  - General information
  - ข้อมูลกระบวนการผลิต
  - ข้อมูลและรูปภาพทางด้านโครงสร้าง facility ต่าง ๆ
  - Traffic line
  - SOP
  - Map
  - อื่น ๆ





# Animal health requirements for heat-processed poultry meat and poultry meat products to be exported from Thailand to Japan

- หากโรงงานมีแผนปรับปรุง/เปลี่ยนแปลงโครงสร้าง DLD ต้องรายงานมายัง MAFF ให้ทราบล่วงหน้า (รายละเอียดเพิ่มเติมใน Annex 2)
- MAFF จะมีการเดินทางมาตรวจ on-site inspection (ผู้ประกอบการบางราย/กลุ่ม) อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง
- DLD ต้องแจ้ง MAFF โดยด่วน หากผู้ประกอบการมีการเปลี่ยนแปลงชื่อ หรือ ที่อยู่



# Animal health requirements for heat-processed poultry meat and poultry meat products to be exported from Thailand to Japan

- ผู้ประกอบการต้องมีการรายงานอย่างน้อยเดือนละครั้ง ถึงมาตรการป้องกัน sanitary hazard
- ผู้ประกอบการต้องมีการเก็บบันทึกต่าง ๆ อย่างน้อย 2 ปี ดังนี้
  - Date of heat processing
  - Heating record โดยบันทึกตามจำนวนสินค้าต่อ item
  - วันที่ และจำนวนที่ส่งออก ต่อ shipment ของแต่ละประเทศ



# Animal health requirements for heat-processed poultry meat and poultry meat products to be exported from Thailand to Japan

- DLD ต้องเข้าตรวจโรงงานอย่างน้อย 1 ครั้งภายใน 6 เดือน และต้องมีการทำรายงานมายัง MAFF เพื่อให้รับทราบ โดยเก็บบันทึกรายงานดังกล่าวไว้อย่างน้อย 2 ปี
- หากพบ non-compliance กับระเบียบของญี่ปุ่น ให้ DLD ทำการ suspend โรงงาน มิให้มีการส่งออกมายังญี่ปุ่นทันที และให้รับรายงานมายัง MAFF
- หากผู้ประกอบการได้แก้ไขข้อที่ non-compliance และ DLD ได้ตรวจสอบเรียบร้อยแล้ว DLD สามารถอนุญาตให้ผู้ประกอบการกลับมาผลิตเพื่อส่งออกญี่ปุ่นได้ พร้อมกับรายงานแจ้งกลับมายัง MAFF



# Animal health requirements for heat-processed poultry meat and poultry meat products to be exported from Thailand to Japan

- หากผู้ประกอบการไม่มีการส่งออกไปญี่ปุ่นมากกว่า 2 ปี ทาง MAFF จะทำการ suspend ผู้ประกอบการดังกล่าว
- DLD มีการควบคุมกระบวนการบรรจุ หีบห่อ การขนส่ง ไม่ให้เกิดการปนเปื้อนก่อนการขนส่งมายังญี่ปุ่น
- หากพบการระบาดของ NAI DLD ต้องรายงานมายัง MAFF ภายใน 24 ชั่วโมง และต้องมีการรายงานสถานการณ์โรคทุก ๆ เดือน
- ข้อมูลที่ระบุใน Health certificate



# เนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุก

## Heat processing :

การใช้ความร้อนในการปรุงสุก จะต้องให้อุณหภูมิใจกลางของเนื้อ (core temperature) มีระดับตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไป นานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป โดยใช้กับทุกกระบวนการปรุงสุก



# Annex 1: Designation Standard

- ข้อ 1 การออกแบบโรงงาน ต้องมีอุปกรณ์ที่จำเป็นของส่วน pre-heating area ซึ่งเป็นส่วนสำหรับวัตถุดิบ และส่วน post-heating area ซึ่งเป็นส่วนสินค้าที่ผ่านการทำสุก
- ข้อ 2 ส่วนของ pre-heating area จะต้องแยกออกจากส่วน post-heating area
- ข้อ 3 ต้องมีระบบป้องกันการไหลย้อนกลับของลมจาก pre-heating area ไปยังส่วน post-heating area
- ข้อ 4 ในส่วนของ pre-heating area จะต้องมี facilities สำหรับ storage, treatment and inspection
- ข้อ 5 ในส่วนของ post-heating area ต้องเป็นระบบปิด และมีเครื่องมือสำหรับ inspection เช่น เครื่องบันทึกอุณหภูมิ รวมถึงอุปกรณ์สำหรับตรวจสอบต่าง ๆ การทำความสะอาด การจัดเก็บ หรือการบรรจุภายหลังกระบวนการทำสุก





# Annex 1: Designation Standard

- ข้อ 6 ส่วน pre-heating area และ post-heating area จะต้องมียุติวิธาน แยกกัน
- ข้อ 7 พื้น ผนัง เพดาน ง่ายต่อการทำความสะอาด
- ข้อ 8 การออกแบบ ยุติวิธาน ต่าง ๆ มีความเหมาะสมและป้องกันการปนเปื้อนต่าง ๆ ได้ดี รวมถึงมีระบบน้ำใช้อย่างเพียงพอ
- ข้อ 9 การออกแบบ ยุติวิธาน ต่าง สามารถป้องกันทาง sanitary hazard และรักษาคุณภาพการผลิตทั้งในกระบวนการก่อนปรุงสุก ขณะปรุงสุก และภายหลังปรุงสุกได้



## Annex 2 : Alterations of designated facilities

DLD ส่งรายละเอียด ระยะเวลาการเปลี่ยนแปลง ถึง MAFF ก่อนดำเนินการ และรายงานหลังแล้วเสร็จ

- การเปลี่ยนแปลงโครงสร้าง

1. Reconstruction

- Heat-processing equipments (increase or decrease equipments, way)

- Separations

- Inner - Outer wall

2. Enlargement



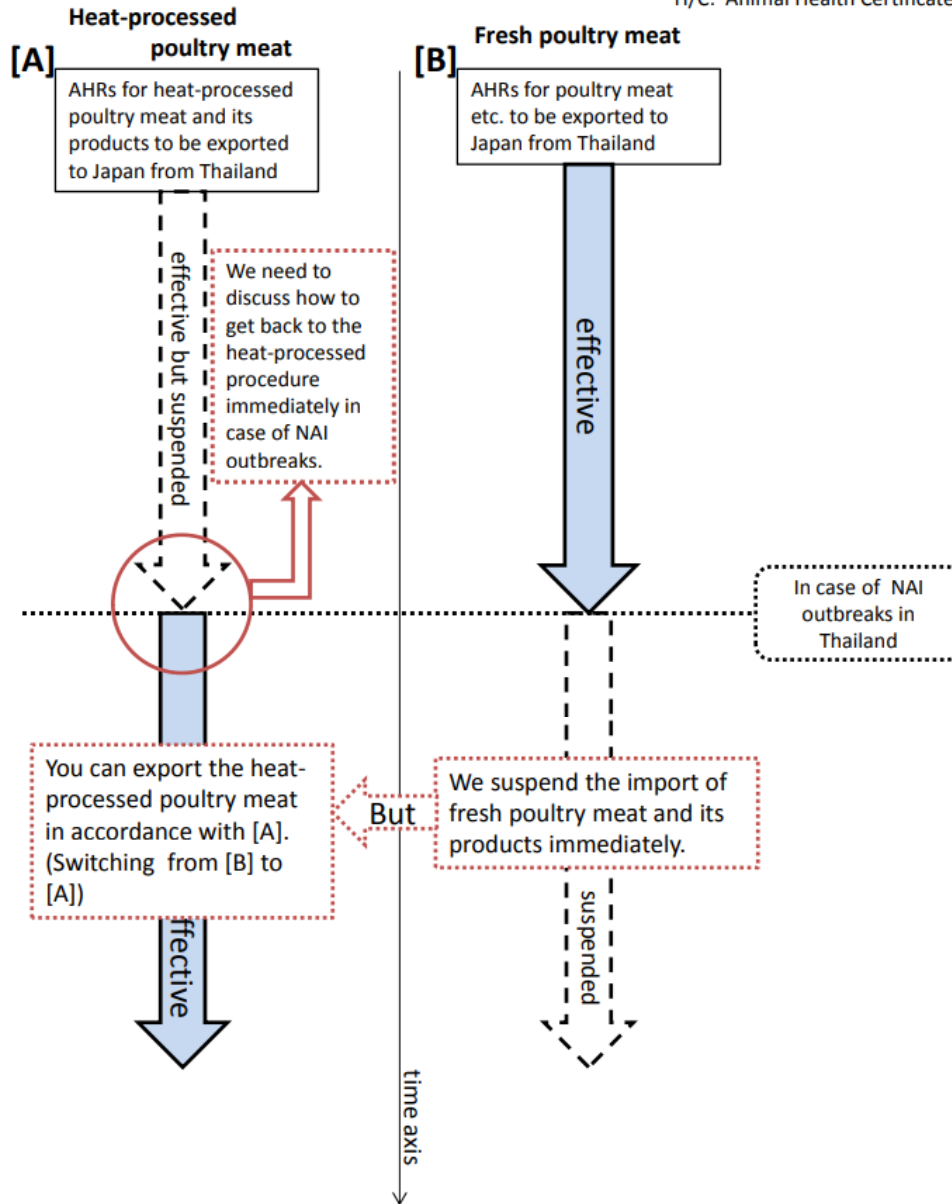
## Annex 2 : Alterations of designated facilities

- หากผู้ประกอบการดำเนินการผลิตระหว่างที่มีการก่อสร้าง DLD สามารถระงับการส่งออกสินค้าของผู้ประกอบการรายดังกล่าวมายังประเทศญี่ปุ่นได้
- เมื่อการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างแล้วเสร็จ DLD ต้องไปตรวจสอบ แล้วทำการรายงานมายัง MAFF ซึ่งประกอบด้วยข้อมูลดังนี้ ระยะเวลาก่อสร้าง แผนและภาพประกอบ ซึ่งหากการก่อสร้างเสร็จสมบูรณ์ DLD สามารถอนุญาตให้ผู้ประกอบการผลิตสินค้ามาเพื่อส่งออกญี่ปุ่นได้



- In case of NAI outbreaks in Thailand after lifting the suspension -

※ AHRs: Animal Health Requirements  
H/C: Animal Health Certificate



**Animal Health Requirements for heat-processed meat and its products derived from cloven-hoofed animals to be exported to Japan from Thailand**



ประเทศญี่ปุ่น

MAFF

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

สินค้าที่ส่งออก: เนื้อสุกรแปรรูปปรุงสุก

เนื้อสัตว์กึ่งคั่วแปรรูปปรุงสุก (เนื้อหมู, เนื้อวัว)

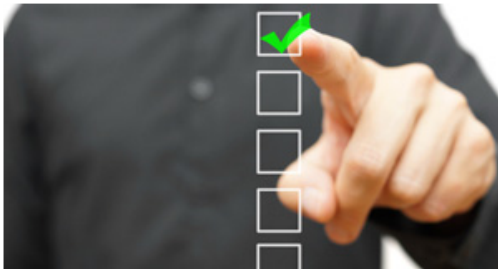
- ✓ ด้วยการต้มหรืออบไอน้ำร้อน (Steam) อุณหภูมิตั้งแต่ 100 °C โดยจะต้องให้อุณหภูมิใจกลางเนื้อมีระดับตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไปนานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป
- ✓ ด้วยวิธีการอื่น ๆ ที่นอกเหนือจากวิธีที่ได้ระบุในข้อ 1 (ทอด ย่าง) โดยจะต้องให้อุณหภูมิใจกลางของเนื้อมีระดับตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไปนานอย่างน้อย 30 นาทีขึ้นไป

# Japan External Trade Organization (JETRO)

## Reports and Statistics

- Market Reports
- Standards and Regulations
- Japanese Trade and Investment Statistics
- Survey Reports
- JETRO White Paper

## Standards and Regulations



Numerous documents devoted to Japan's standards and regulations concerning import procedures, quarantine periods, technical requirements, etc. Section also details laws/ordinances and amendments concerning import standards and regulations.

### Section 1 Major Related Laws and Regulations

These are unofficial translations. Only the original Japanese texts of the laws and regulations have legal effect, and the translations are to be used solely as reference material to aid in the understanding of Japanese laws and regulations.

The Government of Japan shall not be responsible for the accuracy, reliability or currency of the legislative material provided in this website, or for any

องค์การส่งเสริมการค้าต่างประเทศของญี่ปุ่น

<https://www.jetro.go.jp/en/reports/regulations/>

[https://www.jetro.go.jp/thailand/thai/t\\_activity/bscttha.html](https://www.jetro.go.jp/thailand/thai/t_activity/bscttha.html)



# **Handbook for Agricultural and Fishery Products Import Regulations 2009**

[https://www.jetro.go.jp/ext\\_images/en/reports/regulations/pdf/agri2009e.pdf](https://www.jetro.go.jp/ext_images/en/reports/regulations/pdf/agri2009e.pdf)

**February 2010**

**JETRO** Japan External Trade  
Organization





**KEEP  
CALM  
AND  
LOVE  
MAFF**