

## บันทึกสรุปบทเรียนจากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

เรื่อง ข้อกำหนดการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ไปยังประเทศญี่ปุ่นสำหรับเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์

กิจกรรมครั้งที่ ๑ วันที่ ๔ มิถุนายน ๒๕๖๑

ชื่อผู้บันทึก นางสาวพรทิพย์ พิระพัฒน์พงษ์

### ขอบเขตเนื้อหา

- ข้อกำหนดการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ไปยังประเทศญี่ปุ่น

### บันทึกสรุปบทเรียน

หน่วยงานที่รับผิดชอบของประเทศญี่ปุ่น : Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (MAFF)

- 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) โดยต้องมีการยืนยันดังกล่าวอย่างน้อย 21 วันก่อนเข้าฆ่า

- ต้องมีการตรวจ AM-PM ในโรงฆ่าโดยเจ้าหน้าที่รัฐ เพื่อยืนยันว่าไม่มีโรคระบาด

- MAFF อาจขอเข้าตรวจโรงงานเมื่อมีข้อสงสัย

- ข้อมูลที่ต้องส่งให้ MAFF

- General information
- ข้อมูลกระบวนการผลิต
- ข้อมูลและรูปภาพทางด้านโครงสร้าง facility ต่างๆ
- Traffic line
- SOP
- Map
- อื่นๆ

- หากโรงงานมีแผนปรับปรุง/เปลี่ยนแปลงโครงสร้าง DLD ต้องรายงานมายัง MAFF ให้ทราบล่วงหน้า (รายละเอียดเพิ่มเติมใน Annex2)

- MAFF จะมีการเดินทางมาตรวจ on-site inspection (ผู้ประกอบการบางราย/กลุ่ม) อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

- DLD ต้องแจ้ง MAFF โดยด่วน หากผู้ประกอบการมีการเปลี่ยนแปลงชื่อ หรือ ที่อยู่

- ผู้ประกอบการต้องมีการรายงานอย่างน้อยเดือนละครั้ง ถึงมาตรการป้องกัน sanitary hazard

- ผู้ประกอบการต้องมีการเก็บบันทึกต่างๆ อย่างน้อย 2 ปี ดังนี้

- Date of heat processing
- Heating record โดยบันทึกตามจำนวนสินค้าต่อ item
- วันที่ และจำนวนที่ส่งออก ต่อ shipment ของแต่ละประเทศ

- DLD ต้องเข้าตรวจโรงงานอย่างน้อย 1 ครั้งภายใน 6 เดือน และต้องมีการทำรายงานมายัง MAFF เพื่อให้ทราบ โดยเก็บรายงานดังกล่าวไว้อย่างน้อย 2 ปี

- หากพบ non-compliance กับระเบียบของญี่ปุ่น ให้ DLD ทำการ suspend โรงงาน มิให้มีการส่งออกมายังญี่ปุ่นทันที และให้รับรายงานมายัง MAFF
- หากผู้ประกอบการได้แก้ไขข้อที่ non-compliance และ DLD ได้ตรวจสอบเรียบร้อยแล้ว DLD สามารถอนุญาตให้ผู้ประกอบการกลับมาผลิตเพื่อส่งออกญี่ปุ่นได้ พร้อมกับรายงานแจ้งมายัง MAFF
- หากผู้ประกอบการไม่มีการส่งออกไปญี่ปุ่นมากกว่า 2 ปี ทาง MAFF จะทำการ suspend ผู้ประกอบการดังกล่าว
- DLD มีการควบคุมกระบวนการบรรจุ ทึบห่อ การขนส่ง ไม่ให้เกิดการปนเปื้อนก่อนการขนส่งมายังญี่ปุ่น
- หากพบการระบาดของ NAI DLD ต้องรายงานมายัง MAFF ภายใน 24 ชั่วโมง และต้องมีการรายงานสถานการณ์โรคทุกๆเดือน
- ข้อมูลที่ระบุใน Health certificate

## เนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุก

Heat processing :

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

## เนื้อสุกรแปรรูปปรุงสุก

### เนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุก (เนื้อหมู, เนื้อวัว)

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