

แบบทดสอบหลังการฝึกอบรม

การบรรยายข้อกำหนดการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ไปยังประเทศญี่ปุ่น

วันที่ ๔ มิถุนายน ๒๕๖๑ เวลา ๘.๓๐ - ๑๖.๓๐ น. ณ ห้องประชุม ๒ ตึกชัยอัครวิทย์ กรมปศุสัตว์

ชื่อ-นามสกุลกลุ่ม.....

กรุณาทำเครื่องหมายถูก (/) คำตอบที่ถูกต้อง และทำเครื่องหมายผิด (X) หน้าคำตอบที่ผิด
หรือเติมคำตอบที่ถูกต้องในช่องว่าง

	1. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น สัตว์ปีกต้องมาจากฟาร์มที่ไม่มีภาวะระบาดของ NAI (Notifiable Avian Influenza) รวมถึง Newcastle disease, fowl cholera disease, และ salmonellosis (จาก S. Pullorum Pullorum และ S. Gallinarum เท่านั้น) โดยต้องมีการยืนยันดังกล่าวอย่างน้อย วันก่อนเข้าฆ่า
	2. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น การออกแบบโรงงาน สิ่งอำนวยความสะดวกจะต้องแยกของส่วน pre-heating area ซึ่งเป็นส่วนสำหรับวัตถุดิบ และส่วน post-heating area ซึ่งเป็นส่วนสินค้าที่ผ่านการทำสุกออกจากกัน อย่างชัดเจน
	3. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก จะต้องให้อุณหภูมิใจกลางของเนื้อ (core temperature) มากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไป นานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป โดยใช้กับการปรุงสุกการนิ่ง ทอด เท่านั้น ไม่รวมถึงการย่าง หรืออบ
	4. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก (เนื้อหมู, เนื้อวัว) ด้วยการต้มหรืออบไอน้ำร้อน (Steam) อุณหภูมิตั้งแต่ 100°C โดยจะต้องให้อุณหภูมิใจกลางเนื้อมากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไปนานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป
	5. หลังการตรวจประเมินโรงงานแล้วพบข้อบกพร่อง สัตวแพทย์ประจำโรงงานต้องตรวจสอบผลการแก้ไขของโรงงานว่า สามารถแก้ปัญหาตามข้อบกพร่องที่ได้รับจากคณะผู้ตรวจประเมินฯ หรือไม่ และทำบันทึกข้อความเสนอผลการแก้ไขข้อบกพร่อง เสนอ ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ผ่านผู้อำนวยการกลุ่มตรวจสอบฯ
	6. โรงงานผลิตเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุกที่ส่งออกญี่ปุ่นประเภท form 10 ต้องแจ้งก่อนปรับปรุงไม่น้อยกว่า วัน
	7. ตามแบบฟอร์มรายงาน สพส. 001F รายงานการตรวจรับวัตถุดิบเนื้อสัตว์เข้าโรงงาน พนักงานตรวจเนื้อจะต้องสุ่มตรวจทั้งหมด 5 ภาชนะบรรจุ / ครั้งที่ทำการตรวจสอบ อย่างน้อย 1 ครั้งต่อกะ
	8. ในรายงานการตรวจเช็คความสะอาด ก่อนการผลิต และ หลังการผลิต (สพส. 002F) สัตวแพทย์ประจำโรงงานจะต้องเป็นผู้ลงลายมือชื่อท้ายตาราง
	9. รายงานการตรวจเช็คควบคุมอุณหภูมิและการฆ่าเชื้อในระหว่างการผลิต (สพส. 003F) จะต้องทำการตรวจสอบตรวจวัดอุณหภูมิวัตถุดิบเนื้อสัตว์ ตรวจวัดอุณหภูมิสินค้าหลังปรุงสุก ตรวจวัดอุณหภูมิห้อง รวมทั้งตรวจวัดอุณหภูมิ น้ำร้อน ไอน้ำร้อน หรือความเข้มข้นของสารเคมีที่ใช้
	10. ใบรับรองสุขอนามัยสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุก ใช้ฟอร์ม Health Certificate Form.....