

8/10

แบบทดสอบหลังการฝึกอบรม

การบรรยายข้อกำหนดการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ไปยังประเทศญี่ปุ่น

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

ชื่อ-นามสกุล โอบิ อิซุมิ.....กลุ่ม..... วิมล ดนพมณี

กรุณาทำเครื่องหมายถูก (✓) คำตอบที่ถูกต้อง และทำเครื่องหมายผิด (X) หน้าคำตอบที่ผิด หรือเติมคำตอบที่ถูกต้องในช่องว่าง

✓	1. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น สัตว์ปีกต้องมาจากฟาร์มที่ไม่มีการระบาดของ NAI (Notifiable Avian Influenza) รวมถึง Newcastle disease, fowl cholera disease, และ salmonellosis (จาก S. Pullorum Pullorum และ S. Gallinarum เท่านั้น) โดยต้องมีการยืนยันดังกล่าวอย่างน้อย <u>21</u> วันก่อนนำเข้า	✓
✓	2. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น การออกแบบโรงงาน สิ่งอำนวยความสะดวกจะต้องแยกของส่วน pre-heating area ซึ่งเป็นส่วนสำหรับวัตถุดิบ และส่วน post-heating area ซึ่งเป็นส่วนสินค้าที่ผ่านการทำสุกออกจากกัน อย่างชัดเจน	✓
X	3. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก จะต้องให้อุณหภูมิใจกลางของเนื้อ (core temperature) มากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไป นานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป โดยใช้กับการปรุงสุกการนิ่ง ทอด เท่านั้น ไม่รวมถึงการย่าง หรืออบ	✓
X	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 <u>45</u> วัน	✓
✓	7. ตามแบบฟอร์มรายงาน สพส. 001F รายงานการตรวจรับวัตถุดิบเนื้อสัตว์เข้าโรงงาน พนักงานตรวจเนื้อจะต้องสุ่มตรวจทั้งหมด 5 ภาชนะบรรจุ / ครั้งที่ทำการตรวจสอบ อย่างน้อย 1 ครั้งต่อกะ <u>~ 2 ครั้ง</u>	X
✓	8. ในรายงานการตรวจเช็คความสะอาด ก่อนการผลิต และ หลังการผลิต (สพส. 002F) สัตวแพทย์ประจำโรงงาน จะต้องเป็นผู้ลงลายมือชื่อท้ายตาราง <u>ดนพ.</u>	X
✓	9. รายงานการตรวจเช็คควบคุมอุณหภูมิและการฆ่าเชื้อในระหว่างการผลิต (สพส. 003F) จะต้องทำการตรวจสอบ ตรวจวัดอุณหภูมิวัตถุดิบเนื้อสัตว์ ตรวจวัดอุณหภูมิสินค้าหลังปรุงสุก ตรวจวัดอุณหภูมิห้อง รวมทั้งตรวจวัดอุณหภูมิ น้ำร้อน ไอน้ำร้อน หรือความเข้มข้นของสารเคมีที่ใช้	✓
✓	10. ใบรับรองสุขอนามัยสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุก ใช้ฟอร์ม Health Certificate Form..... <u>4</u>	✓

แบบทดสอบหลังการฝึกอบรม

การบรรยายข้อกำหนดการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ไปยังประเทศญี่ปุ่น

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

ชื่อ-นามสกุล รวม ภิรมย์ กลุ่ม 5B20.๑ 8

กรุณาทำเครื่องหมายถูก (/) คำตอบที่ถูกต้อง และทำเครื่องหมายผิด (X) หน้าคำตอบที่ผิด
หรือเติมคำตอบที่ถูกต้องในช่องว่าง

1	✓	1. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น สัตว์ปีกต้องมาจากฟาร์มที่ไม่มีการระบาดของ NAI (Notifiable Avian Influenza) รวมถึง Newcastle disease, fowl cholera disease, และ salmonellosis (จาก S. Pullorum Pullorum และ S. Gallinarum เท่านั้น) โดยต้องมีการยืนยันดังกล่าวอย่างน้อย <u>21</u> วันก่อนนำเข้า
2	✓	2. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น การออกแบบโรงงาน <u>สิ่งอำนวยความสะดวก</u> จะต้องแยกของส่วน pre-heating area ซึ่งเป็นส่วนสำหรับวัตถุดิบ และส่วน post-heating area ซึ่งเป็นส่วนสินค้าที่ผ่านการทำสุกออกจากกัน อย่างชัดเจน
3	X	3. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับ <u>เนื้อสัตว์ปีก</u> จะต้องให้อุณหภูมิใจกลางของเนื้อ (core temperature) มากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไป นานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป โดยใช้กับการปรุงสุกการนี้ ทอด เท่านั้น ไม่รวมถึงการย่าง หรืออบ
4	✓	4. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก (เนื้อหมู, เนื้อวัว) ด้วยการต้มหรืออบไอน้ำร้อน (Steam) อุณหภูมิตั้งแต่ 100°C โดยจะต้องให้อุณหภูมิใจกลางเนื้อมากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไปนานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป
5	✓	5. หลังการตรวจประเมินโรงงานแล้วพบข้อบกพร่อง สัตวแพทย์ประจำโรงงานต้องตรวจสอบผลการแก้ไขของโรงงานว่า สามารถแก้ปัญหาตามข้อบกพร่องที่ได้รับจากคณะผู้ตรวจประเมินฯ หรือไม่ และทำบันทึกข้อความเสนอผลการแก้ไขข้อบกพร่อง เสนอ ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ผ่านผู้อำนวยการกลุ่มตรวจสอบฯ
6	✓	6. โรงงานผลิตเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุกที่ส่งออกญี่ปุ่นประเภท form 10 ต้องแจ้งก่อนปรับปรุงไม่น้อยกว่า <u>45</u> วัน
7	X	7. ตามแบบฟอร์มรายงาน สพส. 001F รายงานการตรวจรับวัตถุดิบเนื้อสัตว์เข้าโรงงาน พนักงานตรวจเนื้อจะต้องสุ่มตรวจทั้งหมด 5 ภาชนะบรรจุ / ครั้งที่ทำการตรวจสอบ อย่างน้อย <u>8</u> ครั้งต่อกะ
8	✓	8. ในรายงานการตรวจเช็คความสะอาด ก่อนการผลิต และ หลังการผลิต (สพส. 002F) <u>สัตวแพทย์ประจำโรงงาน</u> จะต้องเป็นผู้ลงลายมือชื่อท้ายตาราง MT X
9	✓	9. รายงานการตรวจเช็คควบคุมอุณหภูมิและการฆ่าเชื้อในระหว่างการผลิต (สพส. 003F) จะต้องทำการตรวจสอบตรวจวัดอุณหภูมิวัตถุดิบเนื้อสัตว์ ตรวจวัดอุณหภูมิสินค้าหลังปรุงสุก ตรวจวัดอุณหภูมิห้อง รวมทั้งตรวจวัดอุณหภูมิไอน้ำร้อน ไอน้ำร้อน หรือความเข้มข้นของสารเคมีที่ใช้
10	✓	10. ใบรับรองสุขอนามัยสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุก ใช้ฟอร์ม Health Certificate Form... <u>4</u>

แบบทดสอบหลังการฝึกอบรม

การบรรยายข้อกำหนดการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ไปยังประเทศญี่ปุ่น

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

ชื่อ-นามสกุล นางสาวประวีณา บุณยชัย กลุ่ม..... รับงานด้านการปศุสัตว์.....

กรุณาทำเครื่องหมายถูก (/) คำตอบที่ถูกต้อง และทำเครื่องหมายผิด (X) หน้าคำตอบที่ผิด หรือเติมคำตอบที่ถูกต้องในช่องว่าง

✓	1. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น สัตว์ปีกต้องมาจากฟาร์มที่ไม่มีการระบาดของ NAI (Notifiable Avian Influenza) รวมถึง Newcastle disease, fowl cholera disease, และ salmonellosis (จาก S. Pullorum Pullorum และ S. Gallinarum เท่านั้น) โดยต้องมีการยืนยันดังกล่าวอย่างน้อย <u>90</u> วันก่อนเข้ามา <u>X 21 วัน</u>
1 ✓	2. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น การออกแบบโรงงาน สิ่งอำนวยความสะดวกจะต้องแยกของส่วน pre-heating area ซึ่งเป็นส่วนสำหรับวัตถุดิบ และส่วน post-heating area ซึ่งเป็นส่วนสินค้าที่ผ่านการทำสุกออกจากกัน อย่างชัดเจน
1 X	3. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก จะต้องให้อุณหภูมิใจกลางของเนื้อ (core temperature) มากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไป นานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป โดยใช้กับการปรุงสุกการนิ่ง ทอด เท่านั้น ไม่รวมถึงการย่าง หรืออบ (<u>ปรุงอบจนครบเวลา</u>)
1 ✓	4. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก (เนื้อหมู, เนื้อวัว) ด้วยการต้มหรืออบไอน้ำร้อน (Steam) อุณหภูมิตั้งแต่ <u>100</u> °C โดยจะต้องให้อุณหภูมิใจกลางเนื้อมากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไปนานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป
1 ✓	5. หลังการตรวจประเมินโรงงานแล้วพบข้อบกพร่อง สัตวแพทย์ประจำโรงงานต้องตรวจสอบผลการแก้ไขของโรงงานว่า สามารถแก้ปัญหาตามข้อบกพร่องที่ได้รับจากคณะผู้ตรวจประเมินฯ หรือไม่ และทำบันทึกข้อความเสนอผลการแก้ไขข้อบกพร่อง เสนอ ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ผ่านผู้อำนวยการกลุ่มตรวจสอบฯ
✓	6. โรงงานผลิตเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุกที่ส่งออกญี่ปุ่นประเภท form 10 ต้องแจ้งก่อนปรับปรุงไม่น้อยกว่า <u>30</u> วัน <u>X 45</u> วัน
✓	7. ตามแบบฟอร์มรายงาน สพส. 001F รายงานการตรวจรับวัตถุดิบเนื้อสัตว์เข้าโรงงาน พนักงานตรวจเนื้อจะต้องสุ่มตรวจทั้งหมด 5 ภาชนะบรรจุ / ครั้งที่ทำการตรวจสอบ อย่างน้อย 1 ครั้งต่อกะ <u>X (2 ครั้ง)</u>
✓	8. ในรายงานการตรวจเช็คความสะอาด ก่อนการผลิต และ หลังการผลิต (สพส. 002F) สัตวแพทย์ประจำโรงงาน จะต้องเป็นผู้ลงลายมือชื่อท้ายตาราง <u>X พนักงานขายเนื้อ</u>
1 ✓	9. รายงานการตรวจเช็คควบคุมอุณหภูมิและการฆ่าเชื้อในระหว่างการผลิต (สพส. 003F) จะต้องทำการตรวจสอบ ตรวจวัดอุณหภูมิวัตถุดิบเนื้อสัตว์ ตรวจวัดอุณหภูมิสินค้าหลังปรุงสุก ตรวจวัดอุณหภูมิห้อง รวมทั้งตรวจวัดอุณหภูมิน้ำร้อน ไอน้ำร้อน หรือความเข้มข้นของสารเคมีที่ใช้
1 ✓	10. ใบรับรองสุขอนามัยสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุก ใช้ฟอร์ม Health Certificate Form..... <u>4</u>

แบบทดสอบหลังการฝึกอบรม

การบรรยายข้อกำหนดการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ไปยังประเทศญี่ปุ่น

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

ชื่อ-นามสกุล น.รัต แสนวิเศษ กลุ่ม วิวงษ์

กรุณาทำเครื่องหมายถูก (/) คำตอบที่ถูกต้อง และทำเครื่องหมายผิด (X) หน้าคำตอบที่ผิด
หรือเติมคำตอบที่ถูกต้องในช่องว่าง

✓	1. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น สัตว์ปีกต้องมาจากฟาร์มที่ไม่มีการระบาดของ NAI (Notifiable Avian Influenza) รวมถึง Newcastle disease, fowl cholera disease, และ salmonellosis (จาก S. Pullorum Pullorum และ S. Gallinarum เท่านั้น) โดยต้องมีการยืนยันดังกล่าวอย่างน้อย 21 วันก่อนเข้ามา ✓
✓	2. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น การออกแบบโรงงาน สิ่งอำนวยความสะดวกจะต้องแยกของส่วน pre-heating area ซึ่งเป็นส่วนสำหรับวัตถุดิบ และส่วน post-heating area ซึ่งเป็นส่วนสินค้าที่ผ่านการทำสุกออกจากกัน อย่างชัดเจน ✓
X	3. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก จะต้องให้อุณหภูมิใจกลางของเนื้อ (core temperature) มากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไป นานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป โดยใช้กับการปรุงสุกการนิ่ง ทอด เท่านั้น ไม่รวมถึงการย่าง หรืออบ ✓
X	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 ... 45 ... วัน ✓
✓	7. ตามแบบฟอร์มรายงาน สพส. 001F รายงานการตรวจรับวัตถุดิบเนื้อสัตว์เข้าโรงงาน พนักงานตรวจเนื้อจะต้องสุ่มตรวจทั้งหมด 5 ภาชนะบรรจุ / ครั้งที่ทำการตรวจสอบ อย่างน้อย 1 ครั้งต่อกะ X
✓	8. ในรายงานการตรวจเช็คความสะอาด ก่อนการผลิต และ หลังการผลิต (สพส. 002F) สัตวแพทย์ประจำโรงงานจะต้องเป็นผู้ลงลายมือชื่อท้ายตาราง X
✓	9. รายงานการตรวจเช็คควบคุมอุณหภูมิและการฆ่าเชื้อในระหว่างการผลิต (สพส. 003F) จะต้องทำการตรวจสอบตรวจวัดอุณหภูมิวัตถุดิบเนื้อสัตว์ ตรวจวัดอุณหภูมิสินค้าหลังปรุงสุก ตรวจวัดอุณหภูมิห้อง รวมทั้งตรวจวัดอุณหภูมิ น้ำร้อน ไอน้ำร้อน หรือความเข้มข้นของสารเคมีที่ใช้ ✓
✓	10. ใบรับรองสุขอนามัยสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุก ใช้ฟอร์ม Health Certificate Form... 4 ✓

แบบทดสอบหลังการฝึกอบรม

การบรรยายข้อกำหนดการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ไปยังประเทศญี่ปุ่น

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

9

ชื่อ-นามสกุล ทน กลุ่ม ๖๒๖

กรุณาทำเครื่องหมายถูก (/) คำตอบที่ถูกต้อง และทำเครื่องหมายผิด (X) หน้าคำตอบที่ผิด หรือเติมคำตอบที่ถูกต้องในช่องว่าง

✓	1. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น สัตว์ปีกต้องมาจากฟาร์มที่ไม่มีการระบาดของ NAI (Notifiable Avian Influenza) รวมถึง Newcastle disease, fowl cholera disease, และ salmonellosis (จาก S. Pullorum Pullorum และ S. Gallinarum เท่านั้น) โดยต้องมีการยืนยันดังกล่าวอย่างน้อย 21 วันก่อนเข้าท่า	✓
✓	2. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น การออกแบบโรงงาน สิ่งอำนวยความสะดวกจะต้องแยกของส่วน pre-heating area ซึ่งเป็นส่วนสำหรับวัตถุดิบ และส่วน post-heating area ซึ่งเป็นส่วนสินค้าที่ผ่านการทำสุกออกจากกัน อย่างชัดเจน	✓
X	3. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก จะต้องให้อุณหภูมิใจกลางของเนื้อ (core temperature) มากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไป นานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป โดยใช้กับการปรุงสุกการนี้ หอด เท่านั้น ไม่รวมถึงการย่าง หรืออบ (more than)	✓
✓	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 45 วัน	✓
X	7. ตามแบบฟอร์มรายงาน สพส. 001F รายงานการตรวจรับวัตถุดิบเนื้อสัตว์เข้าโรงงาน พนักงานตรวจเนื้อจะต้องสุ่มตรวจทั้งหมด 5 ภาชนะบรรจุ / ครั้งที่ทำการตรวจสอบ อย่างน้อย 1 ครั้งต่อกะ (2 ครั้ง/กะ)	✓
✓	8. ในรายงานการตรวจเช็คความสะอาด ก่อนการผลิต และ หลังการผลิต (สพส. 002F) สัตวแพทย์ประจำโรงงาน จะต้องเป็นผู้ลงลายมือชื่อท้ายตาราง (พนักงานสอบสวน)	X
✓	9. รายงานการตรวจเช็คควบคุมอุณหภูมิและการฆ่าเชื้อในระหว่างการผลิต (สพส. 003F) จะต้องทำการตรวจสอบตรวจวัดอุณหภูมิวัตถุดิบเนื้อสัตว์ ตรวจวัดอุณหภูมิสินค้าหลังปรุงสุก ตรวจวัดอุณหภูมิห้อง รวมทั้งตรวจวัดอุณหภูมิ น้ำร้อน ไอน้ำร้อน หรือความเข้มข้นของสารเคมีที่ใช้	✓
✓	10. ใบรับรองสุขอนามัยสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุก ใช้ฟอร์ม Health Certificate Form..... 4	✓

แบบทดสอบหลังการฝึกอบรม

การบรรยายข้อกำหนดการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ไปยังประเทศญี่ปุ่น

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

(9/10)

ชื่อ-นามสกุล น.ส. สว่าง นามวงษ์ กลุ่ม บริหารคินทรปศุสัตว์

กรุณาทำเครื่องหมายถูก (/) คำตอบที่ถูกต้อง และทำเครื่องหมายผิด (X) หน้าคำตอบที่ผิด หรือเติมคำตอบที่ถูกต้องในช่องว่าง

	1. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น สัตว์ปีกต้องมาจากฟาร์มที่ไม่มีการระบาดของ NAI (Notifiable Avian Influenza) รวมถึง Newcastle disease, fowl cholera disease, และ salmonellosis (จาก S. Pullorum Pullorum และ S. Gallinarum เท่านั้น) โดยต้องมีการยืนยันดังกล่าวอย่างน้อย 14 21 วันก่อนนำเข้า
✓	2. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น การออกแบบโรงงาน สิ่งอำนวยความสะดวกจะต้องแยกของส่วน pre-heating area ซึ่งเป็นส่วนสำหรับวัตถุดิบ และส่วน post-heating area ซึ่งเป็นส่วนสินค้าที่ผ่านการทำสุกออกจากกัน อย่างชัดเจน
X	3. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก จะต้องให้อุณหภูมิใจกลางของเนื้อ (core temperature) มากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไป นานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป โดยใช้กับการปรุงสุกการนิ่ง ทอด เท่านั้น ไม่รวมถึงการย่าง หรืออบ <u>ทุกประเภทผลิตภัณฑ์ (ข้อกำหนดใน มว)</u>
X	4. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก (เนื้อหมู, เนื้อวัว) ด้วยการต้มหรืออบไอน้ำร้อน (Steam) อุณหภูมิตั้งแต่ 100 °C โดยจะต้องให้อุณหภูมิใจกลางเนื้อมากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไปนานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป
✓	5. หลังการตรวจประเมินโรงงานแล้วพบข้อบกพร่อง สัตวแพทย์ประจำโรงงานต้องตรวจสอบผลการแก้ไขของโรงงานว่า สามารถแก้ปัญหาตามข้อบกพร่องที่ได้รับจากคณะผู้ตรวจประเมินฯ หรือไม่ และทำบันทึกข้อความเสนอผลการแก้ไขข้อบกพร่อง เสนอ ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ผ่านผู้อำนวยการกลุ่มตรวจสอบฯ
X	6. โรงงานผลิตเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุกที่ส่งออกญี่ปุ่นประเภท form 10 ต้องแจ้งก่อนปรับปรุงไม่น้อยกว่า 14 45 วัน
X	7. ตามแบบฟอร์มรายงาน สพส. 001F รายงานการตรวจรับวัตถุดิบเนื้อสัตว์เข้าโรงงาน พนักงานตรวจเนื้อจะต้องสุ่มตรวจทั้งหมด 5 ภาชนะบรรจุ / ครั้งที่ทำการตรวจสอบ อย่างน้อย <u>1</u> ครั้งต่อกะ
✓	8. ในรายงานการตรวจเช็คความสะอาด ก่อนการผลิต และ หลังการผลิต (สพส. 002F) <u>สัตวแพทย์ประจำโรงงาน</u> จะต้องเป็นผู้ลงลายมือชื่อท้ายตาราง <u>พนักงานตรวจเนื้อ</u>
✓	9. รายงานการตรวจเช็คควบคุมอุณหภูมิและการฆ่าเชื้อในระหว่างการผลิต (สพส. 003F) จะต้องทำการตรวจสอบตรวจวัดอุณหภูมิวัตถุดิบเนื้อสัตว์ ตรวจวัดอุณหภูมิสินค้าหลังปรุงสุก ตรวจวัดอุณหภูมิห้อง รวมทั้งตรวจวัดอุณหภูมิ น้ำร้อน ไอน้ำร้อน หรือความเข้มข้นของสารเคมีที่ใช้
	10. ใบรับรองสุขอนามัยสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุก ใช้ฟอร์ม Health Certificate Form..... <u>4</u>

แบบทดสอบหลังการฝึกอบรม

การบรรยายข้อกำหนดการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ไปยังประเทศญี่ปุ่น

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

7/10

ชื่อ-นามสกุล จงสิทธิ์ สิวเพ็ญมาทนต์ กลุ่ม งานฐานบริหารปศุสัตว์

กรุณาทำเครื่องหมายถูก (/) คำตอบที่ถูกต้อง และทำเครื่องหมายผิด (X) หน้าคำตอบที่ผิด หรือเติมคำตอบที่ถูกต้องในช่องว่าง

90	1. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น สัตว์ปีกต้องมาจากฟาร์มที่ไม่มีการระบาดของ NAI (Notifiable Avian Influenza) รวมถึง Newcastle disease, fowl cholera disease, และ salmonellosis (จาก S. Pullorum Pullorum และ S. Gallinarum เท่านั้น) โดยต้องมีการยืนยันดังกล่าวอย่างน้อย <u>21</u> วันก่อนเข้าท่า
✓	2. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น การออกแบบโรงงาน สิ่งอำนวยความสะดวกจะต้องแยกของส่วน pre-heating area ซึ่งเป็นส่วนสำหรับวัตถุดิบ และส่วน post-heating area ซึ่งเป็นส่วนสินค้าที่ผ่านการทำสุกออกจากกัน อย่างชัดเจน
X	3. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก จะต้องให้อุณหภูมิใจกลางของเนื้อ (core temperature) มากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไป นานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป โดยใช้กับการปรุงสุกการนิ่ง ทอด เท่านั้น ไม่รวมถึงการย่าง หรืออบ <u>ทุกประเภทเนื้อ</u>
X	4. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก (เนื้อหมู, เนื้อวัว) ด้วยการต้มหรืออบไอน้ำร้อน (Steam) อุณหภูมิตั้งแต่ 100 °C โดยจะต้องให้อุณหภูมิใจกลางเนื้อมากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไปนานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป
✓	5. หลังการตรวจประเมินโรงงานแล้วพบข้อบกพร่อง สัตวแพทย์ประจำโรงงานต้องตรวจสอบผลการแก้ไขของโรงงานว่า สามารถแก้ปัญหาตามข้อบกพร่องที่ได้รับจากคณะผู้ตรวจประเมินฯ หรือไม่ และทำบันทึกข้อความเสนอผลการแก้ไขข้อบกพร่อง เสนอ ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ผ่านผู้อำนวยการกลุ่มตรวจสอบฯ
45	6. โรงงานผลิตเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุกที่ส่งออกญี่ปุ่นประเภท form 10 ต้องแจ้งก่อนปรับปรุงไม่น้อยกว่า วัน
✓ X	7. ตามแบบฟอร์มรายงาน สพส. 001F รายงานการตรวจรับวัตถุดิบเนื้อสัตว์เข้าโรงงาน พนักงานตรวจเนื้อจะต้องสุ่มตรวจทั้งหมด 5 ภาชนะบรรจุ / ครั้งที่ทำการตรวจสอบ อย่างน้อย <u>1</u> ครั้งต่อกะ <u>2</u>
X	8. ในรายงานการตรวจเช็คความสะอาด ก่อนการผลิต และ หลังการผลิต (สพส. 002F) สัตวแพทย์ประจำโรงงาน จะต้องเป็นผู้ลงลายมือชื่อท้ายตาราง <u>พอ. นก/ปอ</u>
X	9. รายงานการตรวจเช็คควบคุมอุณหภูมิและการฆ่าเชื้อในระหว่างการผลิต (สพส. 003F) จะต้องทำการตรวจสอบ ตรวจวัตถุดิบวัตถุดิบเนื้อสัตว์ ตรวจวัตถุดิบสินค้าหลังปรุงสุก ตรวจวัตถุดิบห้อง รวมทั้งตรวจวัตถุดิบไอน้ำร้อน ไอน้ำร้อน หรือความเข้มข้นของสารเคมีที่ใช้
4	10. ใบรับรองสุขอนามัยสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุก ใช้ฟอร์ม Health Certificate Form.....

แบบทดสอบหลังการฝึกอบรม

การบรรยายข้อกำหนดการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ไปยังประเทศญี่ปุ่น

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

ชื่อ-นามสกุล สมชาย ๑๐๒๒/พ.พ. กลุ่ม ๑.๕.

กรุณาทำเครื่องหมายถูก (/) คำตอบที่ถูกต้อง และทำเครื่องหมายผิด (X) หน้าคำตอบที่ผิด
หรือเติมคำตอบที่ถูกต้องในช่องว่าง 

X	X	1. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น สัตว์ปีกต้องมาจากฟาร์มที่ไม่มีการระบาดของ NAI (Notifiable Avian Influenza) รวมถึง Newcastle disease, fowl cholera disease, และ salmonellosis (จาก S. Pullorum Pullorum และ S. Gallinarum เท่านั้น) โดยต้องมีการยืนยันดังกล่าวอย่างน้อย ๓๐ ^{3๐} วันก่อนนำเข้า <u>(21)</u>
✓	✓	2. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น การออกแบบโรงงาน สิ่งอำนวยความสะดวกจะต้องแยกของส่วน pre-heating area ซึ่งเป็นส่วนสำหรับวัตถุดิบ และส่วน post-heating area ซึ่งเป็นส่วนสินค้าที่ผ่านการทำสุกออกจากกัน อย่างชัดเจน
X	✓	3. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก จะต้องให้อุณหภูมิใจกลางของเนื้อ (core temperature) มากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไป นานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป โดยใช้กับการปรุงสุกการนิ่ง ทอด เท่านั้น ไม่รวมถึงการย่าง หรืออบ <u>ทุกประเภท</u>
✓	✓	4. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก (เนื้อหมู, เนื้อวัว) ด้วยการต้มหรืออบไอน้ำร้อน (Steam) อุณหภูมิตั้งแต่ ^{1๐๐} 100 °C โดยจะต้องให้อุณหภูมิใจกลางเนื้อมากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไป นานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป
✓	✓	5. หลังการตรวจประเมินโรงงานแล้วพบข้อบกพร่อง สัตวแพทย์ประจำโรงงานต้องตรวจสอบผลการแก้ไขของโรงงานว่า สามารถแก้ปัญหาดตามข้อบกพร่องที่ได้รับจากคณะผู้ตรวจประเมินฯ หรือไม่ และทำบันทึกข้อความเสนอผลการแก้ไขข้อบกพร่อง เสนอ ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ผ่านผู้อำนวยการกลุ่มตรวจสอบฯ <u>น.พ. ๒๕๖</u>
✓		6. โรงงานผลิตเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุกที่ส่งออกญี่ปุ่นประเภท form 10 ต้องแจ้งก่อนปรับปรุงไม่น้อยกว่า <u>30, 45</u> วัน
X	✓	7. ตามแบบฟอร์มรายงาน สพส. 001F รายงานการตรวจรับวัตถุดิบเนื้อสัตว์เข้าโรงงาน พนักงานตรวจเนื้อจะต้องสุ่มตรวจทั้งหมด 5 ภาชนะบรรจุ / ครั้งที่ทำการตรวจสอบ อย่างน้อย <u>(2)</u> ครั้งต่อกะ
✓	X	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... <u>4</u>

แบบทดสอบหลังการฝึกอบรม

การบรรยายข้อกำหนดการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ไปยังประเทศญี่ปุ่น

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

ชื่อ-นามสกุล อนุชิตา วัฒนกุล กลุ่ม ๓-๗

กรุณาทำเครื่องหมายถูก (/) คำตอบที่ถูกต้อง และทำเครื่องหมายผิด (X) หน้าคำตอบที่ผิด
หรือเติมคำตอบที่ถูกต้องในช่องว่าง

21	1. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น สัตว์ปีกต้องมาจากฟาร์มที่ไม่มีภาวะระบาดของ NAI (Notifiable Avian Influenza) รวมถึง Newcastle disease, fowl cholera disease, และ salmonellosis (จาก S. Pullorum Pullorum และ S. Gallinarum เท่านั้น) โดยต้องมีการยืนยันดังกล่าวอย่างน้อย <u>21</u> วันก่อนนำเข้า	✓
✓	2. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น การออกแบบโรงงาน สิ่งอำนวยความสะดวกจะต้องแยกของส่วน pre-heating area ซึ่งเป็นส่วนสำหรับวัตถุดิบ และส่วน post-heating area ซึ่งเป็นส่วนสินค้าที่ผ่านการทำสุกออกจากกัน อย่างชัดเจน	✓
X	3. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก จะต้องให้อุณหภูมิใจกลางของเนื้อ (core temperature) มากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไป นานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป โดยใช้กับการปรุงสุกการนี้ หอด เท่านั้น ไม่รวมถึงการย่าง หรืออบ	✓
X	4. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก (เนื้อหมู, เนื้อวัว) ด้วยการต้มหรืออบไอน้ำร้อน (Steam) อุณหภูมิตั้งแต่ ^{มากกว่า} 100 °C โดยจะต้องให้อุณหภูมิใจกลางเนื้อมากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไปนานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป	✓
✓	5. หลังการตรวจประเมินโรงงานแล้วพบข้อบกพร่อง สัตวแพทย์ประจำโรงงานต้องตรวจสอบผลการแก้ไขของโรงงานว่า สามารถแก้ปัญหาตามข้อบกพร่องที่ได้รับจากคณะผู้ตรวจประเมินฯ หรือไม่ และทำบันทึกข้อความเสนอผลการแก้ไขข้อบกพร่อง เสนอ ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ผ่านผู้อำนวยการกลุ่มตรวจสอบฯ	✓
45	6. โรงงานผลิตเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุกที่ส่งออกญี่ปุ่นประเภท form 10 ต้องแจ้งก่อนปรับปรุงไม่น้อยกว่า วัน	✓
✓	7. ตามแบบฟอร์มรายงาน สพส. 001F รายงานการตรวจรับวัตถุดิบเนื้อสัตว์เข้าโรงงาน พนักงานตรวจเนื้อจะต้องสุ่มตรวจทั้งหมด 5 ภาชนะบรรจุ / ครั้งที่ทำการตรวจสอบ อย่างน้อย 1 ครั้งต่อกะ	X
✓	8. ในรายงานการตรวจเช็คความสะอาด ก่อนการผลิต และ หลังการผลิต (สพส. 002F) สัตวแพทย์ประจำโรงงาน จะต้องเป็นผู้ลงลายมือชื่อท้ายตาราง	X
✓	9. รายงานการตรวจเช็คควบคุมอุณหภูมิและการฆ่าเชื้อในระหว่างการผลิต (สพส. 003F) จะต้องทำการตรวจสอบตรวจวัดอุณหภูมิวัตถุดิบเนื้อสัตว์ ตรวจวัดอุณหภูมิสินค้าหลังปรุงสุก ตรวจวัดอุณหภูมิห้อง รวมทั้งตรวจวัดอุณหภูมิไอน้ำร้อน หรือความเข้มข้นของสารเคมีที่ใช้	✓
4	10. ใบรับรองสุขอนามัยสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุก ใช้ฟอร์ม Health Certificate Form.....	✓

8 / 10

แบบทดสอบหลังการฝึกอบรม

การบรรยายข้อกำหนดการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ไปยังประเทศญี่ปุ่น

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

ชื่อ-นามสกุล อริสรา เดชเนลา กลุ่ม ๓๕

กรุณาทำเครื่องหมายถูก (/) คำตอบที่ถูกต้อง และทำเครื่องหมายผิด (X) หน้าคำตอบที่ผิด หรือเติมคำตอบที่ถูกต้องในช่องว่าง

<u>21</u>	1. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น สัตว์ปีกต้องมาจากฟาร์มที่ไม่มีการระบาดของ NAI (Notifiable Avian Influenza) รวมถึง Newcastle disease, fowl cholera disease, และ salmonellosis (จาก S. Pullorum Pullorum และ S. Gallinarum เท่านั้น) โดยต้องมีการยืนยันดังกล่าวอย่างน้อย <u>21</u> วันก่อนนำเข้า
/	2. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น การออกแบบโรงงาน สิ่งอำนวยความสะดวกจะต้องแยกของส่วน pre-heating area ซึ่งเป็นส่วนสำหรับวัตถุดิบ และส่วน post-heating area ซึ่งเป็นส่วนสินค้าที่ผ่านการทำสุกออกจากกัน อย่างชัดเจน
X	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 สามารถแก้ปัญหาดตามข้อบกพร่องที่ได้รับจากคณะผู้ตรวจประเมินฯ หรือไม่ และทำบันทึกข้อความเสนอผลการแก้ไขข้อบกพร่อง เสนอ ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ผ่านผู้อำนวยการกลุ่มตรวจสอบฯ
<u>45</u>	6. โรงงานผลิตเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุกที่ส่งออกญี่ปุ่นประเภท form 10 ต้องแจ้งก่อนปรับปรุงไม่น้อยกว่า <u>45</u> วัน
/	7. ตามแบบฟอร์มรายงาน สพส. 001F รายงานการตรวจรับวัตถุดิบเนื้อสัตว์เข้าโรงงาน พนักงานตรวจเนื้อจะต้องสุ่มตรวจทั้งหมด 5 ภาชนะบรรจุ / ครั้งที่ทำกรตรวจสอบ อย่างน้อย 1 ครั้งต่อกะ
X	8. ในรายงานการตรวจเช็คความสะอาด ก่อนการผลิต และ หลังการผลิต (สพส. 002F) สัตวแพทย์ประจำโรงงาน จะต้องเป็นผู้ลงลายมือชื่อท้ายตาราง
/	9. รายงานการตรวจเช็คควบคุมอุณหภูมิและการฆ่าเชื้อในระหว่างการผลิต (สพส. 003F) จะต้องทำการตรวจสอบตรวจวัดอุณหภูมิวัตถุดิบเนื้อสัตว์ ตรวจวัดอุณหภูมิสินค้าหลังปรุงสุก ตรวจวัดอุณหภูมิห้อง รวมทั้งตรวจวัดอุณหภูมิ น้ำร้อน ไอน้ำร้อน หรือความเข้มข้นของสารเคมีที่ใช้
<u>4</u>	10. ใบรับรองสุขอนามัยสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุก ใช้ฟอร์ม Health Certificate Form..... <u>4</u>

แบบทดสอบหลังการฝึกอบรม

การบรรยายข้อกำหนดการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ไปยังประเทศญี่ปุ่น

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

ชื่อ-นามสกุล อัญชลีรัตน์ สารประเสริฐ กลุ่ม ทศ.

กรุณาทำเครื่องหมายถูก (/) คำตอบที่ถูกต้อง และทำเครื่องหมายผิด (X) หน้าคำตอบที่ผิด
หรือเติมคำตอบที่ถูกต้องในช่องว่าง

<input checked="" type="checkbox"/>	1. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น สัตว์ปีกต้องมาจากฟาร์มที่ไม่มีการระบาดของ NAI (Notifiable Avian Influenza) รวมถึง Newcastle disease, fowl cholera disease, และ salmonellosis (จาก S. Pullorum Pullorum และ S. Gallinarum เท่านั้น) โดยต้องมีการยืนยันดังกล่าวอย่างน้อย <u>21</u> วันก่อนเข้าฆ่า
<input checked="" type="checkbox"/>	2. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น การออกแบบโรงงาน สิ่งอำนวยความสะดวกจะต้องแยกของส่วน pre-heating area ซึ่งเป็นส่วนสำหรับวัตถุดิบ และส่วน post-heating area ซึ่งเป็นส่วนสินค้าที่ผ่านการทำสุกออกจากกัน อย่างชัดเจน
<input checked="" type="checkbox"/>	3. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก จะต้องให้อุณหภูมิใจกลางของเนื้อ (core temperature) มากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไป นานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป โดยใช้กับการปรุงสุกการนิ่ง ทอด เท่านั้น ไม่รวมถึงการย่าง หรืออบ
<input checked="" type="checkbox"/>	4. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก (เนื้อหมู, เนื้อวัว) ด้วยการต้มหรืออบไอน้ำร้อน (Steam) อุณหภูมิตั้งแต่ 100°C โดยจะต้องให้อุณหภูมิใจกลางเนื้อมากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไปนานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป
<input checked="" type="checkbox"/>	5. หลังการตรวจประเมินโรงงานแล้วพบข้อบกพร่อง สัตวแพทย์ประจำโรงงานต้องตรวจสอบผลการแก้ไขของโรงงานว่า สามารถแก้ปัญหาตามข้อบกพร่องที่ได้รับจากคณะผู้ตรวจประเมินฯ หรือไม่ และทำบันทึกข้อความเสนอผลการแก้ไขข้อบกพร่อง เสนอ ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ผ่านผู้อำนวยการกลุ่มตรวจสอบฯ
<input checked="" type="checkbox"/>	6. โรงงานผลิตเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุกที่ส่งออกญี่ปุ่นประเภท form 10 ต้องแจ้งก่อนปรับปรุงไม่น้อยกว่า <u>45</u> วัน
<input checked="" type="checkbox"/>	7. ตามแบบฟอร์มรายงาน สพส. 001F รายงานการตรวจรับวัตถุดิบเนื้อสัตว์เข้าโรงงาน พนักงานตรวจเนื้อจะต้องสุ่มตรวจทั้งหมด 5 ภาชนะบรรจุ / ครั้งที่ทำการตรวจสอบ อย่างน้อย 1 ครั้งต่อกะ
<input checked="" type="checkbox"/>	8. ในรายงานการตรวจเช็คความสะอาด ก่อนการผลิต และ หลังการผลิต (สพส. 002F) สัตวแพทย์ประจำโรงงาน จะต้องเป็นผู้ลงลายมือชื่อท้ายตาราง
<input checked="" type="checkbox"/>	9. รายงานการตรวจเช็คควบคุมอุณหภูมิและการฆ่าเชื้อในระหว่างการผลิต (สพส. 003F) จะต้องทำการตรวจสอบตรวจวัดอุณหภูมิวัตถุดิบเนื้อสัตว์ ตรวจวัดอุณหภูมิสินค้าหลังปรุงสุก ตรวจวัดอุณหภูมิห้อง รวมทั้งตรวจวัดอุณหภูมิ น้ำร้อน ไอน้ำร้อน หรือความเข้มข้นของสารเคมีที่ใช้
<input checked="" type="checkbox"/>	10. ใบรับรองสุขอนามัยสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุก ใช้ฟอร์ม Health Certificate Form..... <u>4</u>

แบบทดสอบหลังการฝึกอบรม

การบรรยายข้อกำหนดการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ไปยังประเทศญี่ปุ่น

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

ชื่อ-นามสกุล ศุภพร อธิมา กลุ่ม..... M5

กรุณาทำเครื่องหมายถูก (/) คำตอบที่ถูกต้อง และทำเครื่องหมายผิด (X) หน้าคำตอบที่ผิด หรือเติมคำตอบที่ถูกต้องในช่องว่าง

<input checked="" type="checkbox"/>	1. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น สัตว์ปีกต้องมาจากฟาร์มที่ไม่มีการระบาดของ NAI (Notifiable Avian Influenza) รวมถึง Newcastle disease, fowl cholera disease, และ salmonellosis (จาก S. Pullorum Pullorum และ S. Gallinarum เท่านั้น) โดยต้องมีการยืนยันดังกล่าวอย่างน้อย <u>21</u> วันก่อนฆ่า	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	2. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น การออกแบบโรงงาน สิ่งอำนวยความสะดวกจะต้องแยกของส่วน pre-heating area ซึ่งเป็นส่วนสำหรับวัตถุดิบ และส่วน post-heating area ซึ่งเป็นส่วนสินค้าที่ผ่านการทำสุกออกจากกัน อย่างชัดเจน	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	3. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก จะต้องให้อุณหภูมิใจกลางของเนื้อ (core temperature) มากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไป นานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป โดยใช้กับการปรุงสุกการนิ่ง หอด เท่านั้น ไม่รวมถึงการย่าง หรืออบ	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	4. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก (เนื้อหมู, เนื้อวัว) ด้วยการต้มหรืออบไอน้ำร้อน (Steam) อุณหภูมิตั้งแต่ 100°C โดยจะต้องให้อุณหภูมิใจกลางเนื้อมากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไปนานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	5. หลังการตรวจประเมินโรงงานแล้วพบข้อบกพร่อง สัตวแพทย์ประจำโรงงานต้องตรวจสอบผลการแก้ไขของโรงงานว่า สามารถแก้ปัญหาตามข้อบกพร่องที่ได้รับจากคณะผู้ตรวจประเมินฯ หรือไม่ และทำบันทึกข้อความเสนอผลการแก้ไขข้อบกพร่อง เสนอ ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ผ่านผู้อำนวยการกลุ่มตรวจสอบฯ	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	6. โรงงานผลิตเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุกที่ส่งออกญี่ปุ่นประเภท form 10 ต้องแจ้งก่อนปรับปรุงไม่น้อยกว่า 30 <u>15</u> วัน	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	7. ตามแบบฟอร์มรายงาน สพส. 001F รายงานการตรวจรับวัตถุดิบเนื้อสัตว์เข้าโรงงาน พนักงานตรวจเนื้อจะต้องสุ่มตรวจทั้งหมด 5 ภาชนะบรรจุ / ครั้งที่ทำการตรวจสอบ อย่างน้อย 1 ครั้งต่อกะ	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	8. ในรายงานการตรวจเช็คความสะอาด ก่อนการผลิต และ หลังการผลิต (สพส. 002F) สัตวแพทย์ประจำโรงงาน จะต้องเป็นผู้ลงลายมือชื่อท้ายตาราง	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	9. รายงานการตรวจเช็คควบคุมอุณหภูมิและการฆ่าเชื้อในระหว่างการผลิต (สพส. 003F) จะต้องทำการตรวจสอบ ตรวจวัดอุณหภูมิวัตถุดิบเนื้อสัตว์ ตรวจวัดอุณหภูมิสินค้าหลังปรุงสุก ตรวจวัดอุณหภูมิห้อง รวมทั้งตรวจวัดอุณหภูมิ น้ำร้อน ไอน้ำร้อน หรือความเข้มข้นของสารเคมีที่ใช้	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	10. ใบรับรองสุขอนามัยสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุก ใช้ฟอร์ม Health Certificate Form..... <u>4</u>	<input checked="" type="checkbox"/>

9
10

แบบทดสอบหลังการฝึกอบรม

การบรรยายข้อกำหนดการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ไปยังประเทศญี่ปุ่น

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

ชื่อ-นามสกุล วิรัตน์ เกียรติภู่กลุ่ม ๓๖.....

กรุณาทำเครื่องหมายถูก (✓) คำตอบที่ถูกต้อง และทำเครื่องหมายผิด (X) หน้าคำตอบที่ผิด
หรือเติมคำตอบที่ถูกต้องในช่องว่าง

✓	1. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น สัตว์ปีกต้องมาจากฟาร์มที่ไม่มีการระบาดของ NAI (Notifiable Avian Influenza) รวมถึง Newcastle disease, fowl cholera disease, และ salmonellosis (จาก S. Pullorum Pullorum และ S. Gallinarum เท่านั้น) โดยต้องมีการยืนยันดังกล่าวอย่างน้อย <u>15</u> วันก่อนเข้าฆ่า X
✓	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 <u>45</u> วัน ✓
✓	7. ตามแบบฟอร์มรายงาน สพส. 001F รายงานการตรวจรับวัตถุดิบเนื้อสัตว์เข้าโรงงาน พนักงานตรวจเนื้อจะต้องสุ่มตรวจทั้งหมด 5 ภาชนะบรรจุ / ครั้งที่ทำการตรวจสอบ อย่างน้อย 1 ครั้งต่อกะ ✓
✓	8. ในรายงานการตรวจเช็คความสะอาด ก่อนการผลิต และ หลังการผลิต (สพส. 002F) สัตวแพทย์ประจำโรงงานจะต้องเป็นผู้ลงลายมือชื่อท้ายตาราง X
✓	9. รายงานการตรวจเช็คควบคุมอุณหภูมิและการฆ่าเชื้อในระหว่างการผลิต (สพส. 003F) จะต้องทำการตรวจสอบตรวจวัดอุณหภูมิวัตถุดิบเนื้อสัตว์ ตรวจวัดอุณหภูมิสินค้าหลังปรุงสุก ตรวจวัดอุณหภูมิห้อง รวมทั้งตรวจวัดอุณหภูมิ น้ำร้อน ไอน้ำร้อน หรือความเข้มข้นของสารเคมีที่ใช้ ✓
✓	10. ใบรับรองสุขอนามัยสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุก ใช้ฟอร์ม Health Certificate Form..... <u>4</u> ✓

แบบทดสอบหลังการฝึกอบรม

การบรรยายข้อกำหนดการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ไปยังประเทศญี่ปุ่น

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

8/10

ชื่อ-นามสกุล คอสาวุศลสิน กิตติกุล.....กลุ่ม..... ต.ศ.

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 ... <u>21</u> วันก่อนเข้าฆ่า
✓	2. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น การออกแบบโรงงาน สิ่งอำนวยความสะดวกจะต้องแยกของส่วน pre-heating area ซึ่งเป็นส่วนสำหรับวัตถุดิบ และส่วน post-heating area ซึ่งเป็นส่วนสินค้าที่ผ่านการทำสุกออกจากกัน อย่างชัดเจน
X	3. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก จะต้องให้อุณหภูมิใจกลางของเนื้อ (core temperature) มากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไป นานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป โดยใช้กับการปรุงสุกการนิ่ง ทอด เท่านั้น ไม่รวมถึงการย่าง หรืออบ
X	4. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก (เนื้อหมู, เนื้อวัว) ด้วยการต้มหรืออบไอน้ำร้อน (Steam) อุณหภูมิที่ <u>สูงพอ</u> ได้ 100 C โดยจะต้องให้อุณหภูมิใจกลางเนื้อมากกว่า <u>มากกว่า</u> 70 °C ขึ้นไป นานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป
✓	5. หลังการตรวจประเมินโรงงานแล้วพบข้อบกพร่อง สัตวแพทย์ประจำโรงงานต้องตรวจสอบผลการแก้ไขของโรงงานว่า สามารถแก้ปัญหาตามข้อบกพร่องที่ได้รับจากคณะผู้ตรวจประเมินฯ หรือไม่ และทำบันทึกข้อความเสนอผลการแก้ไขข้อบกพร่อง เสนอ ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ผ่านผู้อำนวยการกลุ่มตรวจสอบฯ
	6. โรงงานผลิตเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุกที่ส่งออกญี่ปุ่นประเภท form 10 ต้องแจ้งก่อนปรับปรุงไม่น้อยกว่า <u>45</u> วัน
X	7. ตามแบบฟอร์มรายงาน สพส. 001F รายงานการตรวจรับวัตถุดิบเนื้อสัตว์เข้าโรงงาน พนักงานตรวจเนื้อจะต้องสุ่มตรวจทั้งหมด 5 ภาชนะบรรจุ / ครั้งที่ทำการตรวจสอบ อย่างน้อย <u>2</u> ครั้งต่อกะ
X	8. ในรายงานการตรวจเช็คความสะอาด ก่อนการผลิต และ หลังการผลิต (สพส. 002F) <u>สัตวแพทย์ประจำโรงงาน</u> จะต้องเป็นผู้ลงลายมือชื่อท้ายตาราง <u>พนักงานตรวจเนื้อ</u>
✓	9. รายงานการตรวจเช็คควบคุมอุณหภูมิและการฆ่าเชื้อในระหว่างการผลิต (สพส. 003F) จะต้องทำการตรวจสอบตรวจวัดอุณหภูมิวัตถุดิบเนื้อสัตว์ ตรวจวัดอุณหภูมิสินค้าหลังปรุงสุก ตรวจวัดอุณหภูมิห้อง รวมทั้งตรวจวัดอุณหภูมิไอน้ำร้อน หรือความเข้มข้นของสารเคมีที่ใช้
✓	10. ใบรับรองสุขอนามัยสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุก ใช้ฟอร์ม Health Certificate Form.... <u>4</u>

แบบทดสอบหลังการฝึกอบรม

การบรรยายข้อกำหนดการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ไปยังประเทศญี่ปุ่น

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

ชื่อ-นามสกุล นส. สรณฯ เกตุพงษ์ วัฒนกุล กลุ่ม..... มส.

กรุณาทำเครื่องหมายถูก (/) คำตอบที่ถูกต้อง และทำเครื่องหมายผิด (X) หน้าคำตอบที่ผิด หรือเติมคำตอบที่ถูกต้องในช่องว่าง

10

✓	1. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น สัตว์ปีกต้องมาจากฟาร์มที่ไม่มีการระบาดของ NAI (Notifiable Avian Influenza) รวมถึง Newcastle disease, fowl cholera disease, และ salmonellosis (จาก S. Pullorum Pullorum และ S. Gallinarum เท่านั้น) โดยต้องมีการยืนยันดังกล่าวอย่างน้อย 24 วันก่อนนำเข้า
✓	2. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น การออกแบบโรงงาน สิ่งอำนวยความสะดวกจะต้องแยกของส่วน pre-heating area ซึ่งเป็นส่วนสำหรับวัตถุดิบ และส่วน post-heating area ซึ่งเป็นส่วนสินค้าที่ผ่านการทำสุกออกจากกัน อย่างชัดเจน
X	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 45 วัน
X	7. ตามแบบฟอร์มรายงาน สพส. 001F รายงานการตรวจรับวัตถุดิบเนื้อสัตว์เข้าโรงงาน พนักงานตรวจเนื้อจะต้องสุ่มตรวจทั้งหมด 5 ภาชนะบรรจุ / ครั้งที่ทำการตรวจสอบ อย่างน้อย 2 ครั้งต่อกะ
X	8. ในรายงานการตรวจเช็คความสะอาด ก่อนการผลิต และ หลังการผลิต (สพส. 002F) สัตวแพทย์ประจำโรงงาน จะต้องเป็นผู้ลงลายมือชื่อท้ายตาราง MI.
✓	9. รายงานการตรวจเช็คควบคุมอุณหภูมิและการฆ่าเชื้อในระหว่างการผลิต (สพส. 003F) จะต้องทำการตรวจสอบ ตรวจวัดอุณหภูมิวัตถุดิบเนื้อสัตว์ ตรวจวัดอุณหภูมิสินค้าหลังปรุงสุก ตรวจวัดอุณหภูมิห้อง รวมทั้งตรวจวัดอุณหภูมิ น้ำร้อน ไอน้ำร้อน หรือความเข้มข้นของสารเคมีที่ใช้
✓	10. ใบรับรองสุขอนามัยสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุก ใช้ฟอร์ม Health Certificate Form..... 4

แบบทดสอบหลังการฝึกอบรม

การบรรยายข้อกำหนดการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ไปยังประเทศญี่ปุ่น

วันที่ ๔ มิถุนายน ๒๕๖๑ เวลา ๘.๓๐ - ๑๖.๓๐ น. ณ ห้องประชุม ๒ ดิกชัยวิศวกรรม วิทยาลัยวิศวกรรมศาสตร์

ชื่อ-นามสกุล สวิต งามเลิศ กลุ่ม ดร.สุวิมลพรตาม อานนท์พงษ์

กรุณาทำเครื่องหมายถูก (/) คำตอบที่ถูกต้อง และทำเครื่องหมายผิด (X) หน้าคำตอบที่ผิด

หรือเติมคำตอบที่ถูกต้องในช่องว่าง

<input checked="" type="checkbox"/>	1. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น สัตว์ปีกต้องมาจากฟาร์มที่ไม่มีการระบาดของ NAI (Notifiable Avian Influenza) รวมถึง Newcastle disease, fowl cholera disease, และ salmonellosis (จาก S. Pullorum Pullorum และ S. Gallinarum เท่านั้น) โดยต้องมีการยืนยันดังกล่าวอย่างน้อย <u>21</u> วันก่อนนำเข้า
<input checked="" type="checkbox"/>	2. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น การออกแบบโรงงาน สิ่งอำนวยความสะดวกจะต้องแยกของส่วน pre-heating area ซึ่งเป็นส่วนสำหรับวัตถุดิบ และส่วน post-heating area ซึ่งเป็นส่วนสินค้าที่ผ่านการทำสุกออกจากกัน อย่างชัดเจน
<input checked="" type="checkbox"/>	3. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก จะต้องให้อุณหภูมิใจกลางของเนื้อ (core temperature) มากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไป นานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป โดยใช้กับการปรุงสุกการนิ่ง ทอด เท่านั้น <u>ไม่รวมถึงการย่าง หรืออบ</u>
<input checked="" type="checkbox"/>	4. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก (เนื้อหมู, เนื้อวัว) ด้วยการต้มหรืออบไอน้ำร้อน (Steam) อุณหภูมิตั้งแต่ 100 °C โดยจะต้องให้อุณหภูมิใจกลางเนื้อมากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไปนานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป
<input checked="" type="checkbox"/>	5. หลังการตรวจประเมินโรงงานแล้วพบข้อบกพร่อง สัตวแพทย์ประจำโรงงานต้องตรวจสอบผลการแก้ไขของโรงงานว่า สามารถแก้ปัญหาตามข้อบกพร่องที่ได้รับจากคณะผู้ตรวจประเมินฯ หรือไม่ และทำบันทึกข้อความเสนอผลการแก้ไขข้อบกพร่อง เสนอ ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ผ่านผู้อำนวยการกลุ่มตรวจสอบฯ
<input checked="" type="checkbox"/>	6. โรงงานผลิตเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุกที่ส่งออกญี่ปุ่นประเภท form 10 ต้องแจ้งก่อนปรับปรุงไม่น้อยกว่า <u>45</u> วัน
<input checked="" type="checkbox"/>	7. ตามแบบฟอร์มรายงาน สพส. 001F รายงานการตรวจรับวัตถุดิบเนื้อสัตว์เข้าโรงงาน พนักงานตรวจเนื้อจะต้องสุ่มตรวจทั้งหมด 5 ภาชนะบรรจุ / ครั้งที่ทำกรตรวจสอบ อย่างน้อย <u>1</u> ครั้งต่อกะ
<input checked="" type="checkbox"/>	8. ในรายงานการตรวจเช็คความสะอาด ก่อนการผลิต และ หลังการผลิต (สพส. 002F) สัตวแพทย์ประจำโรงงาน จะต้องเป็นผู้ลงลายมือชื่อท้ายตาราง
<input checked="" type="checkbox"/>	9. รายงานการตรวจเช็คควบคุมอุณหภูมิและการฆ่าเชื้อในระหว่างการผลิต (สพส. 003F) จะต้องทำการตรวจสอบตรวจวัดอุณหภูมิวัตถุดิบเนื้อสัตว์ ตรวจวัดอุณหภูมิสินค้าหลังปรุงสุก ตรวจวัดอุณหภูมิห้อง รวมทั้งตรวจวัดอุณหภูมิ น้ำร้อน ไอน้ำร้อน หรือความเข้มข้นของสารเคมีที่ใช้
<input checked="" type="checkbox"/>	10. ใบรับรองสุขอนามัยสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุก ใช้ฟอร์ม Health Certificate Form..... <u>4</u>

10/10

แบบทดสอบหลังการฝึกอบรม

การบรรยายข้อกำหนดการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ไปยังประเทศญี่ปุ่น

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

ชื่อ-นามสกุล วิไล สุนันทิ ภิรมย์ กลุ่ม..... ตำรวจอำนวยการ ปศุสัตว์

กรุณาทำเครื่องหมายถูก (/) คำตอบที่ถูกต้อง และทำเครื่องหมายผิด (X) หน้าคำตอบที่ผิด

หรือเติมคำตอบที่ถูกต้องในช่องว่าง

7

X	✓	1. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น สัตว์ปีกต้องมาจากฟาร์มที่ไม่มีการระบาดของ NAI (Notifiable Avian Influenza) รวมถึง Newcastle disease, fowl cholera disease, และ salmonellosis (จาก S. Pullorum Pullorum และ S. Gallinarum เท่านั้น) โดยต้องมีการยืนยันดังกล่าวอย่างน้อย <u>15</u> วันก่อนนำเข้า <u>X 21</u>
✓	✓	2. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น การออกแบบโรงงาน สิ่งอำนวยความสะดวกจะต้องแยกของส่วน pre-heating area ซึ่งเป็นส่วนสำหรับวัตถุดิบ และส่วน post-heating area ซึ่งเป็นส่วนสินค้าที่ผ่านการทำสุกออกจากกัน อย่างชัดเจน
✓	X	3. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก จะต้องให้อุณหภูมิใจกลางของเนื้อ (core temperature) มากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไป นานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป โดยใช้กับการปรุงสุกการนี้ ทอด เท่านั้น ไม่รวมถึงการย่าง หรืออบ
✓	X	4. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก (เนื้อหมู, เนื้อวัว) ด้วยการต้มหรืออบไอน้ำร้อน (Steam) อุณหภูมิตั้งแต่ 100 °C โดยจะต้องให้อุณหภูมิใจกลางเนื้อมากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไปนานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป
✓	✓	5. หลังการตรวจประเมินโรงงานแล้วพบข้อบกพร่อง สัตวแพทย์ประจำโรงงานต้องตรวจสอบผลการแก้ไขของโรงงานว่า สามารถแก้ปัญหามาตามข้อบกพร่องที่ได้รับจากคณะผู้ตรวจประเมินฯ หรือไม่ และทำบันทึกข้อความเสนอผลการแก้ไขข้อบกพร่อง เสนอ ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ผ่านผู้อำนวยการกลุ่มตรวจสอบฯ
✓	✓	6. โรงงานผลิตเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุกที่ส่งออกญี่ปุ่นประเภท form 10 ต้องแจ้งก่อนปรับปรุงไม่น้อยกว่า <u>45</u> วัน
X	✓	7. ตามแบบฟอร์มรายงาน สพส. 001F รายงานการตรวจรับวัตถุดิบเนื้อสัตว์เข้าโรงงาน พนักงานตรวจเนื้อจะต้องสุ่มตรวจทั้งหมด 5 ภาชนะบรรจุ / ครั้งที่ทำ การตรวจสอบ อย่างน้อย 1 ครั้งต่อกะ <u>2 ครั้ง</u>
X	✓	8. ในรายงานการตรวจเช็คความสะอาด ก่อนการผลิต และ หลังการผลิต (สพส. 002F) สัตวแพทย์ประจำโรงงาน จะต้องเป็นผู้ลงลายมือชื่อท้ายตาราง <u>บันทึกขอตรวจขอ</u>
✓	✓	9. รายงานการตรวจเช็คควบคุมอุณหภูมิและการฆ่าเชื้อในระหว่างการผลิต (สพส. 003F) จะต้องทำการตรวจสอบ ตรวจวัดอุณหภูมิวัตถุดิบเนื้อสัตว์ ตรวจวัดอุณหภูมิสินค้าหลังปรุงสุก ตรวจวัดอุณหภูมิห้อง รวมทั้งตรวจวัดอุณหภูมิ น้ำร้อน ไอน้ำร้อน หรือความเข้มข้นของสารเคมีที่ใช้
✓	A	10. ใบรับรองสุขอนามัยสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุก ใช้ฟอร์ม Health Certificate Form.....

49 กม

10/10

แบบทดสอบหลังการฝึกอบรม

การบรรยายข้อกำหนดการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ไปยังประเทศญี่ปุ่น

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

ชื่อ-นามสกุล สุวิทย์ อภิชาติกุล กลุ่ม ๑๖

กรุณาทำเครื่องหมายถูก (✓) คำตอบที่ถูกต้อง และทำเครื่องหมายผิด (X) หน้าคำตอบที่ผิด หรือเติมคำตอบที่ถูกต้องในช่องว่าง

✓	✓	1. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น สัตว์ปีกต้องมาจากฟาร์มที่ไม่มีการระบาดของ NAI (Notifiable Avian Influenza) รวมถึง Newcastle disease, fowl cholera disease, และ salmonellosis (จาก S. Pullorum Pullorum และ S. Gallinarum เท่านั้น) โดยต้องมีการยืนยันดังกล่าวอย่างน้อย <u>๕!</u> วันก่อนเข้ามา
✓	✓	2. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น การออกแบบโรงงาน สิ่งอำนวยความสะดวกจะต้องแยกของส่วน pre-heating area ซึ่งเป็นส่วนสำหรับวัตถุดิบ และส่วน post-heating area ซึ่งเป็นส่วนสินค้าที่ผ่านการทำสุกออกจากกัน อย่างชัดเจน
✓	X	3. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก จะต้องให้อุณหภูมิใจกลางของเนื้อ (core temperature) มากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไป นานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป โดยใช้กับการปรุงสุกการนิ่ง ทอด เท่านั้น ไม่รวมถึงการย่าง หรืออบ
	X	4. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก (เนื้อหมู, เนื้อวัว) ด้วยการต้มหรืออบไอน้ำร้อน (Steam) <u>ของเหลว 100°C (น้ำร้อน)</u> อุณหภูมิตั้งแต่ 100°C โดยจะต้องให้อุณหภูมิใจกลางเนื้อมากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไปนานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป
✓	✓	5. หลังการตรวจประเมินโรงงานแล้วพบข้อบกพร่อง สัตวแพทย์ประจำโรงงานต้องตรวจสอบผลการแก้ไขของโรงงาน ว่า สามารถแก้ปัญหาตามข้อบกพร่องที่ได้รับจากคณะผู้ตรวจประเมินฯ หรือไม่ และทำบันทึกข้อความเสนอผลการแก้ไขข้อบกพร่อง เสนอ ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ผ่านผู้อำนวยการกลุ่มตรวจสอบฯ
✓		6. โรงงานผลิตเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุกที่ส่งออกญี่ปุ่นประเภท form 10 ต้องแจ้งก่อนปรับปรุงไม่น้อยกว่า <u>45</u> วัน
✓	X	7. ตามแบบฟอร์มรายงาน สพส. 001F รายงานการตรวจรับวัตถุดิบเนื้อสัตว์เข้าโรงงาน พนักงานตรวจเนื้อจะต้องสุ่มตรวจทั้งหมด 5 ภาชนะบรรจุ / ครั้งที่ทำ การตรวจสอบ อย่างน้อย 1 ครั้งต่อกะ (2)
✓	X	8. ในรายงานการตรวจเช็คความสะอาด ก่อนการผลิต และ หลังการผลิต (สพส. 002F) สัตวแพทย์ประจำโรงงาน จะต้องเป็นผู้ลงลายมือชื่อท้ายตาราง <u>พ.พ.ช. ๑๖๐ ๐๕</u>
✓	✓	9. รายงานการตรวจเช็คควบคุมอุณหภูมิและการฆ่าเชื้อในระหว่างการผลิต (สพส. 003F) จะต้องทำการตรวจสอบ ตรวจวัดอุณหภูมิวัตถุดิบเนื้อสัตว์ ตรวจวัดอุณหภูมิสินค้าหลังปรุงสุก ตรวจวัดอุณหภูมิห้อง รวมทั้งตรวจวัดอุณหภูมิ น้ำร้อน ไอน้ำร้อน หรือความเข้มข้นของสารเคมีที่ใช้
✓		10. ใบรับรองสุขอนามัยสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุก ใช้ฟอร์ม Health Certificate Form..... <u>๔</u>

แบบทดสอบหลังการฝึกอบรม

การบรรยายข้อกำหนดการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ไปยังประเทศญี่ปุ่น

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

ชื่อ-นามสกุล นายจิระเดช เหมอังกะ กลุ่ม ตรวจ

กรุณาทำเครื่องหมายถูก (/) คำตอบที่ถูกต้อง และทำเครื่องหมายผิด (X) หน้าคำตอบที่ผิด หรือเติมคำตอบที่ถูกต้องในช่องว่าง

<input checked="" type="checkbox"/>	1. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น สัตว์ปีกต้องมาจากฟาร์มที่ไม่มีการระบาดของ NAI (Notifiable Avian Influenza) รวมถึง Newcastle disease, fowl cholera disease, และ salmonellosis (จาก S. Pullorum Pullorum และ S. Gallinarum เท่านั้น) โดยต้องมีการยืนยันดังกล่าวอย่างน้อย <u>21</u> วันก่อนเข้าฆ่า
<input checked="" type="checkbox"/>	2. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น การออกแบบโรงงาน สิ่งอำนวยความสะดวกจะต้องแยกของส่วน pre-heating area ซึ่งเป็นส่วนสำหรับวัตถุดิบ และส่วน post-heating area ซึ่งเป็นส่วนสินค้าที่ผ่านการทำสุกออกจากกัน อย่างชัดเจน
<input checked="" type="checkbox"/>	3. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก จะต้องให้อุณหภูมิใจกลางของเนื้อ (core temperature) มากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไป นานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป โดยใช้กับการปรุงสุกการนิ่ง ทอด เท่านั้น ไม่รวมถึงการย่าง หรืออบ
<input checked="" type="checkbox"/>	4. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก (เนื้อหมู, เนื้อวัว) ด้วยการต้มหรืออบไอน้ำร้อน (Steam) อุณหภูมิตั้งแต่ 100°C โดยจะต้องให้อุณหภูมิใจกลางเนื้อมากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไปนานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป
<input checked="" type="checkbox"/>	5. หลังการตรวจประเมินโรงงานแล้วพบข้อบกพร่อง สัตวแพทย์ประจำโรงงานต้องตรวจสอบผลการแก้ไขของโรงงานว่า สามารถแก้ปัญหาดตามข้อบกพร่องที่ได้รับจากคณะผู้ตรวจประเมินฯ หรือไม่ และทำบันทึกข้อความเสนอผลการแก้ไขข้อบกพร่อง เสนอ ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ผ่านผู้อำนวยการกลุ่มตรวจสอบฯ
<input checked="" type="checkbox"/>	6. โรงงานผลิตเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุกที่ส่งออกญี่ปุ่นประเภท form 10 ต้องแจ้งก่อนปรับปรุงไม่น้อยกว่า <u>90</u> วัน
<input checked="" type="checkbox"/>	7. ตามแบบฟอร์มรายงาน สพส. 001F รายงานการตรวจรับวัตถุดิบเนื้อสัตว์เข้าโรงงาน พนักงานตรวจเนื้อจะต้องสุ่มตรวจทั้งหมด 5 ภาชนะบรรจุ / ครั้งที่ทำการตรวจสอบ อย่างน้อย 1 ครั้งต่อกะ
<input checked="" type="checkbox"/>	8. ในรายงานการตรวจเช็คความสะอาด ก่อนการผลิต และ หลังการผลิต (สพส. 002F) สัตวแพทย์ประจำโรงงาน จะต้องเป็นผู้ลงลายมือชื่อท้ายตาราง
<input checked="" type="checkbox"/>	9. รายงานการตรวจเช็คควบคุมอุณหภูมิและการฆ่าเชื้อในระหว่างการผลิต (สพส. 003F) จะต้องทำการตรวจสอบ ตรวจวัดอุณหภูมิวัตถุดิบเนื้อสัตว์ ตรวจวัดอุณหภูมิสินค้าหลังปรุงสุก ตรวจวัดอุณหภูมิห้อง รวมทั้งตรวจวัดอุณหภูมิ น้ำร้อน ไอน้ำร้อน หรือความเข้มข้นของสารเคมีที่ใช้
<input checked="" type="checkbox"/>	10. ใบรับรองสุขอนามัยสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุก ใช้ฟอร์ม Health Certificate Form..... <u>4</u>

แบบทดสอบหลังการฝึกอบรม

การบรรยายข้อกำหนดการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ไปยังประเทศญี่ปุ่น

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

ชื่อ-นามสกุล สุวิทย์ พงษ์มงคล.....กลุ่ม ๗๖.....

กรุณาทำเครื่องหมายถูก (/) คำตอบที่ถูกต้อง และทำเครื่องหมายผิด (X) หน้าคำตอบที่ผิด
หรือเติมคำตอบที่ถูกต้องในช่องว่าง

<input checked="" type="checkbox"/>	1. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น สัตว์ปีกต้องมาจากฟาร์มที่ไม่มีการระบาดของ NAI (Notifiable Avian Influenza) รวมถึง Newcastle disease, fowl cholera disease, และ salmonellosis (จาก S. Pullorum Pullorum และ S. Gallinarum เท่านั้น) โดยต้องมีการยืนยันดังกล่าวอย่างน้อย <u>21</u> วันก่อนนำเข้า
<input checked="" type="checkbox"/>	2. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น การออกแบบโรงงาน สิ่งอำนวยความสะดวกจะต้องแยกของส่วน pre-heating area ซึ่งเป็นส่วนสำหรับวัตถุดิบ และส่วน post-heating area ซึ่งเป็นส่วนสินค้าที่ผ่านการทำสุกออกจากกัน อย่างชัดเจน
<input checked="" type="checkbox"/>	3. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก จะต้องให้อุณหภูมิใจกลางของเนื้อ (core temperature) มากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไป นานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป โดยใช้กับการปรุงสุกการนิ่ง ทอด เท่านั้น ไม่รวมถึงการย่าง หรืออบ
<input checked="" type="checkbox"/>	4. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก (เนื้อหมู, เนื้อวัว) ด้วยการต้มหรืออบไอน้ำร้อน (Steam) อุณหภูมิตั้งแต่ 100°C โดยจะต้องให้อุณหภูมิใจกลางเนื้อมากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไปนานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป
<input checked="" type="checkbox"/>	5. หลังการตรวจประเมินโรงงานแล้วพบข้อบกพร่อง สัตวแพทย์ประจำโรงงานต้องตรวจสอบผลการแก้ไขของโรงงานว่า สามารถแก้ปัญหาดตามข้อบกพร่องที่ได้รับจากคณะผู้ตรวจประเมินฯ หรือไม่ และทำบันทึกข้อความเสนอผลการแก้ไขข้อบกพร่อง เสนอ ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ผ่านผู้อำนวยการกลุ่มตรวจสอบฯ
<input checked="" type="checkbox"/>	6. โรงงานผลิตเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุกที่ส่งออกญี่ปุ่นประเภท form 10 ต้องแจ้งก่อนปรับปรุงไม่น้อยกว่า <u>45</u> วัน
<input checked="" type="checkbox"/>	7. ตามแบบฟอร์มรายงาน สพส. 001F รายงานการตรวจรับวัตถุดิบเนื้อสัตว์เข้าโรงงาน พนักงานตรวจเนื้อจะต้องสุ่มตรวจทั้งหมด 5 ภาชนะบรรจุ / ครั้งที่ทำการตรวจสอบ อย่างน้อย 1 ครั้งต่อกะ
<input checked="" type="checkbox"/>	8. ในรายงานการตรวจเช็คความสะอาด ก่อนการผลิต และ หลังการผลิต (สพส. 002F) สัตวแพทย์ประจำโรงงาน จะต้องเป็นผู้ลงลายมือชื่อท้ายตาราง
<input checked="" type="checkbox"/>	9. รายงานการตรวจเช็คควบคุมอุณหภูมิและการฆ่าเชื้อในระหว่างการผลิต (สพส. 003F) จะต้องทำการตรวจสอบตรวจวัดอุณหภูมิวัตถุดิบเนื้อสัตว์ ตรวจวัดอุณหภูมิสินค้าหลังปรุงสุก ตรวจวัดอุณหภูมิห้อง รวมทั้งตรวจวัดอุณหภูมิ น้ำร้อน ไอน้ำร้อน หรือความเข้มข้นของสารเคมีที่ใช้
<input checked="" type="checkbox"/>	10. ไปรับรองสุขอนามัยสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุก ใช้ฟอร์ม Health Certificate Form..... <u>4</u>

แบบทดสอบหลังการฝึกอบรม

การบรรยายข้อกำหนดการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ไปยังประเทศญี่ปุ่น

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

ชื่อ-นามสกุล สมพงษ์ กุศลพงษ์ กลุ่ม ๓๕

กรุณาทำเครื่องหมายถูก (✓) คำตอบที่ถูกต้อง และทำเครื่องหมายผิด (X) หน้าคำตอบที่ผิด
หรือเติมคำตอบที่ถูกต้องในช่องว่าง 8

✓	1. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น สัตว์ปีกต้องมาจากฟาร์มที่ไม่มีการระบาดของ NAI (Notifiable Avian Influenza) รวมถึง Newcastle disease, fowl cholera disease, และ salmonellosis (จาก S. Pullorum Pullorum และ S. Gallinarum เท่านั้น) โดยต้องมีการยืนยันดังกล่าวอย่างน้อย ... <u>๕๑</u> ... วันก่อนเข้ามา ✓
✓	2. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น การออกแบบโรงงาน สิ่งอำนวยความสะดวกจะต้องแยกของส่วน pre-heating area ซึ่งเป็นส่วนสำหรับวัตถุดิบ และส่วน post-heating area ซึ่งเป็นส่วนสินค้าที่ผ่านการทำสุกออกจากกัน อย่างชัดเจน
X	3. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก จะต้องให้อุณหภูมิใจกลางของเนื้อ (core temperature) มากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไป นานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป โดยใช้กับการปรุงสุกการนี้ ทอด เท่านั้น ไม่รวมถึงการย่าง หรืออบ <i>ทุก 3๕</i>
✓	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 ... <u>๑๕</u> ... วัน
X	7. ตามแบบฟอร์มรายงาน สพส. 001F รายงานการตรวจรับวัตถุดิบเนื้อสัตว์เข้าโรงงาน พนักงานตรวจเนื้อจะต้องสุ่มตรวจทั้งหมด 5 ภาชนะบรรจุ / ครั้งที่ทำการตรวจสอบ อย่างน้อย 1 ครั้งต่อกะ <i>๒ ครั้ง</i> ✓
✓	8. ในรายงานการตรวจเช็คความสะอาด ก่อนการผลิต และ หลังการผลิต (สพส. 002F) สัตวแพทย์ประจำโรงงาน จะต้องเป็นผู้ลงลายมือชื่อท้ายตาราง <i>(CMI)</i> X
X	9. รายงานการตรวจเช็คควบคุมอุณหภูมิและการฆ่าเชื้อในระหว่างการผลิต (สพส. 003F) จะต้องทำการตรวจสอบ ตรวจวัดอุณหภูมิวัตถุดิบเนื้อสัตว์ ตรวจวัดอุณหภูมิสินค้าหลังปรุงสุก ตรวจวัดอุณหภูมิห้อง รวมทั้งตรวจวัดอุณหภูมิ น้ำร้อน ไอน้ำร้อน หรือความเข้มข้นของสารเคมีที่ใช้ X
4	10. ใบรับรองสุขอนามัยสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุก ใช้ฟอร์ม Health Certificate Form..... ✓

แบบทดสอบหลังการฝึกอบรม

การบรรยายข้อกำหนดการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ไปยังประเทศญี่ปุ่น

วันที่ ๔ มิถุนายน ๒๕๖๑ เวลา ๘.๓๐ - ๑๖.๓๐ น. ณ ห้องประชุม ๒ ดิกซีย์ฮิลล์ วิทยาลัยสัตวแพทยศาสตร์

ชื่อ-นามสกุล วิษณุ โกลกลุ่ม ตรวจสอบ ๑

กรุณาทำเครื่องหมายถูก (/) คำตอบที่ถูกต้อง และทำเครื่องหมายผิด (X) หน้าคำตอบที่ผิด
หรือเติมคำตอบที่ถูกต้องในช่องว่าง

9

<input checked="" type="checkbox"/>	1. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น สัตว์ปีกต้องมาจากฟาร์มที่ไม่มีการระบาดของ NAI (Notifiable Avian Influenza) รวมถึง Newcastle disease, fowl cholera disease, และ salmonellosis (จาก S. Pullorum Pullorum และ S. Gallinarum เท่านั้น) โดยต้องมีการยืนยันดังกล่าวอย่างน้อย ...๒... วันก่อนนำเข้า
<input checked="" type="checkbox"/>	2. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น การออกแบบโรงงาน สิ่งอำนวยความสะดวกจะต้องแยกของส่วน pre-heating area ซึ่งเป็นส่วนสำหรับวัตถุดิบ และส่วน post-heating area ซึ่งเป็นส่วนสินค้าที่ผ่านการทำสุกออกจากกัน อย่างชัดเจน
<input checked="" type="checkbox"/>	3. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก จะต้องให้อุณหภูมิใจกลางของเนื้อ (core temperature) มากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไป นานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป โดยใช้กับการปรุงสุกการนิ่ง ทอด เท่านั้น ไม่รวมถึงการย่าง หรืออบ
<input checked="" type="checkbox"/>	4. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก (เนื้อหมู, เนื้อวัว) ด้วยการต้มหรืออบไอน้ำร้อน (Steam) อุณหภูมิตั้งแต่ 100 °C โดยจะต้องให้อุณหภูมิใจกลางเนื้อมากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไป นานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป
<input checked="" type="checkbox"/>	5. หลังการตรวจประเมินโรงงานแล้วพบข้อบกพร่อง สัตวแพทย์ประจำโรงงานต้องตรวจสอบผลการแก้ไขของโรงงานว่า สามารถแก้ปัญหาตามข้อบกพร่องที่ได้รับจากคณะผู้ตรวจประเมินฯ หรือไม่ และทำบันทึกข้อความเสนอผลการแก้ไขข้อบกพร่อง เสนอ ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ผ่านผู้อำนวยการกลุ่มตรวจสอบฯ
<input checked="" type="checkbox"/>	6. โรงงานผลิตเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุกที่ส่งออกญี่ปุ่นประเภท form 10 ต้องแจ้งก่อนปรับปรุงไม่น้อยกว่า ...15... วัน
<input checked="" type="checkbox"/>	7. ตามแบบฟอร์มรายงาน สพส. 001F รายงานการตรวจรับวัตถุดิบเนื้อสัตว์เข้าโรงงาน พนักงานตรวจเนื้อจะต้องสุ่มตรวจทั้งหมด 5 ภาชนะบรรจุ / ครั้งที่ทำการตรวจสอบ อย่างน้อย ๒ ครั้งต่อกะ
<input checked="" type="checkbox"/>	8. ในรายงานการตรวจเช็คความสะอาด ก่อนการผลิต และ หลังการผลิต (สพส. 002F) สัตวแพทย์ประจำโรงงาน จะต้องเป็นผู้ลงลายมือชื่อท้ายตาราง <u>นพ. ตรวจสอบ</u>
<input checked="" type="checkbox"/>	9. รายงานการตรวจเช็คควบคุมอุณหภูมิและการฆ่าเชื้อในระหว่างการผลิต (สพส. 003F) จะต้องทำการตรวจสอบตรวจวัดอุณหภูมิวัตถุดิบเนื้อสัตว์ ตรวจวัดอุณหภูมิสินค้าหลังปรุงสุก ตรวจวัดอุณหภูมิห้อง รวมทั้งตรวจวัดอุณหภูมิน้ำร้อน ไอน้ำร้อน หรือความเข้มข้นของสารเคมีที่ใช้
<input checked="" type="checkbox"/>	10. ใบรับรองสุขอนามัยสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุก ใช้ฟอร์ม Health Certificate Form.....๒.....

แบบทดสอบหลังการฝึกอบรม

การบรรยายข้อกำหนดการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ไปยังประเทศญี่ปุ่น

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

ชื่อ-นามสกุล ทศกิจ รวมศิริกลุ่ม กรมปศุสัตว์ 9

กรุณาทำเครื่องหมายถูก (/) คำตอบที่ถูกต้อง และทำเครื่องหมายผิด (X) หน้าคำตอบที่ผิด หรือเติมคำตอบที่ถูกต้องในช่องว่าง

	1. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น สัตว์ปีกต้องมาจากฟาร์มที่ไม่มีการระบาดของ NAI (Notifiable Avian Influenza) รวมถึง Newcastle disease, fowl cholera disease, และ salmonellosis (จาก S. Pullorum Pullorum และ S. Gallinarum เท่านั้น) โดยต้องมีการยืนยันดังกล่าวอย่างน้อย 21 วันก่อนเข้าท่า	✓
✓	2. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น การออกแบบโรงงาน สิ่งอำนวยความสะดวกจะต้องแยกของส่วน pre-heating area ซึ่งเป็นส่วนสำหรับวัตถุดิบ และส่วน post-heating area ซึ่งเป็นส่วนสินค้าที่ผ่านการทำสุกออกจากกัน อย่างชัดเจน	✓
X	3. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก จะต้องให้อุณหภูมิใจกลางของเนื้อ (core temperature) มากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไป นานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป โดยใช้กับการปรุงสุกการนิ่ง ทอด เท่านั้น ไม่รวมถึงการย่าง หรืออบ	✓
X	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 45 วัน	✓
✓	7. ตามแบบฟอร์มรายงาน สพส. 001F รายงานการตรวจรับวัตถุดิบเนื้อสัตว์เข้าโรงงาน พนักงานตรวจเนื้อจะต้องสุ่มตรวจทั้งหมด 5 ภาชนะบรรจุ / ครั้งที่ทำการตรวจสอบ อย่างน้อย 1 ครั้งต่อกะ	X
X	8. ในรายงานการตรวจเช็คความสะอาด ก่อนการผลิต และ หลังการผลิต (สพส. 002F) สัตวแพทย์ประจำโรงงาน จะต้องเป็นผู้ลงลายมือชื่อท้ายตาราง	✓
✓	9. รายงานการตรวจเช็คควบคุมอุณหภูมิและการฆ่าเชื้อในระหว่างการผลิต (สพส. 003F) จะต้องทำการตรวจสอบตรวจวัดอุณหภูมิวัตถุดิบเนื้อสัตว์ ตรวจวัดอุณหภูมิสินค้าหลังปรุงสุก ตรวจวัดอุณหภูมิห้อง รวมทั้งตรวจวัดอุณหภูมิ น้ำร้อน ไอน้ำร้อน หรือความเข้มข้นของสารเคมีที่ใช้	✓
	10. ใบรับรองสุขอนามัยสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุก ใช้ฟอร์ม Health Certificate Form..... 4	✓

แบบทดสอบหลังการฝึกอบรม

การบรรยายข้อกำหนดการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ไปยังประเทศญี่ปุ่น

วันที่ ๕ มิถุนายน ๒๕๖๑ เวลา ๘.๓๐ - ๑๖.๓๐ น. ณ ห้องประชุม ๒ ตึกชัยอัครวิทย์ กรมปศุสัตว์

ชื่อ-นามสกุล นาย นริศ จังเจริญชัย กลุ่ม ตรวจสอบมาตรฐานไก่แปดสี

กรุณาทำเครื่องหมายถูก (/) คำตอบที่ถูกต้อง และทำเครื่องหมายผิด (X) หน้าคำตอบที่ผิด หรือเติมคำตอบที่ถูกต้องในช่องว่าง

1	<input checked="" type="checkbox"/>	1. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น สัตว์ปีกต้องมาจากฟาร์มที่ไม่มีการระบาดของ NAI (Notifiable Avian Influenza) รวมถึง Newcastle disease, fowl cholera disease, และ salmonellosis (จาก S. Pullorum Pullorum และ S. Gallinarum เท่านั้น) โดยต้องมีการยืนยันดังกล่าวอย่างน้อย <u>24</u> วันก่อนเข้ามา
1	<input checked="" type="checkbox"/>	2. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น การออกแบบโรงงาน สิ่งอำนวยความสะดวกจะต้องแยกของส่วน pre-heating area ซึ่งเป็นส่วนสำหรับวัตถุดิบ และส่วน post-heating area ซึ่งเป็นส่วนสินค้าที่ผ่านการทำสุกออกจากกัน อย่างชัดเจน
1	<input checked="" type="checkbox"/>	3. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก จะต้องให้อุณหภูมิใจกลางของเนื้อ (core temperature) มากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไป นานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป โดยใช้กับการปรุงสุกการนิ่ง หอด เท่านั้น ไม่รวมถึงการย่าง หรืออบ
1/4	<input checked="" type="checkbox"/>	4. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก (เนื้อหมู, เนื้อวัว) ด้วยการต้มหรืออบไอน้ำร้อน (Steam) อุณหภูมิตั้งแต่ 100°C โดยจะต้องให้อุณหภูมิใจกลางเนื้อมากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไปนานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป
1	<input checked="" type="checkbox"/>	5. หลังการตรวจประเมินโรงงานแล้วพบข้อบกพร่อง สัตวแพทย์ประจำโรงงานต้องตรวจสอบผลการแก้ไขของโรงงานว่า สามารถแก้ปัญหาตามข้อบกพร่องที่ได้รับจากคณะผู้ตรวจประเมินฯ หรือไม่ และทำบันทึกข้อความเสนอผลการแก้ไขข้อบกพร่อง เสนอ ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ผ่านผู้อำนวยการกลุ่มตรวจสอบฯ
1	<input checked="" type="checkbox"/>	6. โรงงานผลิตเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุกที่ส่งออกญี่ปุ่นประเภท form 10 ต้องแจ้งก่อนปรับปรุงไม่น้อยกว่า <u>45</u> วัน
1	<input checked="" type="checkbox"/>	7. ตามแบบฟอร์มรายงาน สพส. 001F รายงานการตรวจรับวัตถุดิบเนื้อสัตว์เข้าโรงงาน พนักงานตรวจเนื้อจะต้องสุ่มตรวจทั้งหมด 5 ภาชนะบรรจุ / ครั้งที่ทำการตรวจสอบ อย่างน้อย <u>1</u> ครั้งต่อกะ
0	<input checked="" type="checkbox"/>	8. ในรายงานการตรวจเช็คความสะอาด ก่อนการผลิต และ หลังการผลิต (สพส. 002F) สัตวแพทย์ประจำโรงงาน จะต้องเป็นผู้ลงลายมือชื่อท้ายตาราง
1	<input checked="" type="checkbox"/>	9. รายงานการตรวจเช็คควบคุมอุณหภูมิและการฆ่าเชื้อในระหว่างการผลิต (สพส. 003F) จะต้องทำการตรวจสอบตรวจวัดอุณหภูมิวัตถุดิบเนื้อสัตว์ ตรวจวัดอุณหภูมิสินค้าหลังปรุงสุก ตรวจวัดอุณหภูมิห้อง รวมทั้งตรวจวัดอุณหภูมิ น้ำร้อน ไอน้ำร้อน หรือความเข้มข้นของสารเคมีที่ใช้
1	<input checked="" type="checkbox"/>	10. ใบรับรองสุขอนามัยสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุก ใช้ฟอร์ม Health Certificate Form..... <u>4</u>

แบบทดสอบหลังการฝึกอบรม

การบรรยายข้อกำหนดการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ไปยังประเทศญี่ปุ่น

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

ชื่อ-นามสกุล ปัทมา ไนริศ.....กลุ่ม..... MS

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 <u>21</u> วันก่อนนำเข้า
✓	2. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น การออกแบบโรงงาน สิ่งอำนวยความสะดวกจะต้องแยกของส่วน pre-heating area ซึ่งเป็นส่วนสำหรับวัตถุดิบ และส่วน post-heating area ซึ่งเป็นส่วนสินค้าที่ผ่านการทำสุกออกจากกัน อย่างชัดเจน
X	3. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก จะต้องให้อุณหภูมิใจกลางของเนื้อ (core temperature) มากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไป นานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป โดยใช้กับการปรุงสุกการนิ่ง ทอด เท่านั้น ไม่รวมถึงการย่าง หรืออบ
X	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 <u>45</u> วัน
✓	7. ตามแบบฟอร์มรายงาน สพส. 001F รายงานการตรวจรับวัตถุดิบเนื้อสัตว์เข้าโรงงาน พนักงานตรวจเนื้อจะต้องสุ่มตรวจทั้งหมด 5 ภาชนะบรรจุ / ครั้งที่ทำการตรวจสอบ อย่างน้อย 1 ครั้งต่อกะ
✓	8. ในรายงานการตรวจเช็คความสะอาด ก่อนการผลิต และ หลังการผลิต (สพส. 002F) สัตวแพทย์ประจำโรงงาน จะต้องเป็นผู้ลงลายมือชื่อท้ายตาราง
✓	9. รายงานการตรวจเช็คควบคุมอุณหภูมิและการฆ่าเชื้อในระหว่างการผลิต (สพส. 003F) จะต้องทำการตรวจสอบตรวจวัดอุณหภูมิวัตถุดิบเนื้อสัตว์ ตรวจวัดอุณหภูมิสินค้าหลังปรุงสุก ตรวจวัดอุณหภูมิห้อง รวมทั้งตรวจวัดอุณหภูมิ น้ำร้อน ไอน้ำร้อน หรือความเข้มข้นของสารเคมีที่ใช้
✓	10. ใบรับรองสุขอนามัยสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุก ใช้ฟอร์ม Health Certificate Form..... <u>4</u>

80

แบบทดสอบหลังการฝึกอบรม

การบรรยายข้อกำหนดการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ไปยังประเทศญี่ปุ่น

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

ชื่อ-นามสกุล *Dr. Sunee* กลุ่ม *เธอรอ*

กรุณาทำเครื่องหมายถูก (✓) คำตอบที่ถูกต้อง และทำเครื่องหมายผิด (X) หน้าคำตอบที่ผิด หรือเติมคำตอบที่ถูกต้องในช่องว่าง

6

✓	1. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น สัตว์ปีกต้องมาจากฟาร์มที่ไม่มีภาวะระบาดของ NAI (Notifiable Avian Influenza) รวมถึง Newcastle disease, fowl cholera disease, และ salmonellosis (จาก S. Pullorum Pullorum และ S. Gallinarum เท่านั้น) โดยต้องมีการยืนยันดังกล่าวอย่างน้อย <u>90</u> วันก่อนนำเข้า
✓	2. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น การออกแบบโรงงาน สิ่งอำนวยความสะดวกจะต้องแยกของส่วน pre-heating area ซึ่งเป็นส่วนสำหรับวัตถุดิบ และส่วน post-heating area ซึ่งเป็นส่วนสินค้าที่ผ่านการทำสุกออกจากกัน อย่างชัดเจน
X	3. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก จะต้องให้อุณหภูมิใจกลางของเนื้อ (core temperature) มากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไป นานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป โดยใช้กับการปรุงสุกการนิ่ง ทอด เท่านั้น ไม่รวมถึงการย่าง หรืออบ
✓	4. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก (เนื้อหมู, เนื้อวัว) ด้วยการต้มหรืออบไอน้ำร้อน (Steam) อุณหภูมิ <u>ตั้งแต่ 100 °C</u> โดยจะต้องให้อุณหภูมิใจกลางเนื้อมากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไป นานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป
✓	5. หลังการตรวจประเมินโรงงานแล้วพบข้อบกพร่อง สัตวแพทย์ประจำโรงงานต้องตรวจสอบผลการแก้ไขของโรงงานว่า สามารถแก้ปัญหาตามข้อบกพร่องที่ได้รับจากคณะผู้ตรวจประเมินฯ หรือไม่ และทำบันทึกข้อความเสนอผลการแก้ไขข้อบกพร่อง เสนอ ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ผ่านผู้อำนวยการกลุ่มตรวจสอบฯ
✓	6. โรงงานผลิตเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุกที่ส่งออกญี่ปุ่นประเภท form 10 ต้องแจ้งก่อนปรับปรุงไม่น้อยกว่า <u>45</u> วัน
✓	7. ตามแบบฟอร์มรายงาน สพส. 001F รายงานการตรวจรับวัตถุดิบเนื้อสัตว์เข้าโรงงาน พนักงานตรวจเนื้อจะต้องสุ่มตรวจทั้งหมด 5 ภาชนะบรรจุ / ครั้งที่ทำการตรวจสอบ อย่างน้อย <u>1</u> ครั้งต่อกะ
✓	8. ในรายงานการตรวจเช็คความสะอาด ก่อนการผลิต และ หลังการผลิต (สพส. 002F) สัตวแพทย์ประจำโรงงาน จะต้องเป็นผู้ลงลายมือชื่อท้ายตาราง <i>พ.อ.น.</i>
X	9. รายงานการตรวจเช็คควบคุมอุณหภูมิและการฆ่าเชื้อในระหว่างการผลิต (สพส. 003F) จะต้องทำการตรวจสอบตรวจวัดอุณหภูมิวัตถุดิบเนื้อสัตว์ ตรวจวัดอุณหภูมิสินค้าหลังปรุงสุก ตรวจวัดอุณหภูมิห้อง รวมทั้งตรวจวัดอุณหภูมิ น้ำร้อน ไอน้ำร้อน หรือความเข้มข้นของสารเคมีที่ใช้
✓	10. ใบรับรองสุขอนามัยสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุก ใช้ฟอร์ม Health Certificate Form..... <u>4</u>

แบบทดสอบหลังการฝึกอบรม

การบรรยายข้อกำหนดการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ไปยังประเทศญี่ปุ่น

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

ชื่อ-นามสกุล พ.ล.น. พัทธกมล กลุ่ม ศูนย์ตรวจวัดความปลอดภัยสัตว์ปีก

กรุณาทำเครื่องหมายถูก (/) คำตอบที่ถูกต้อง และทำเครื่องหมายผิด (X) หน้าคำตอบที่ผิด
หรือเติมคำตอบที่ถูกต้องในช่องว่าง

	✓	1. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น สัตว์ปีกต้องมาจากฟาร์มที่ไม่มีการระบาดของ NAI (Notifiable Avian Influenza) รวมถึง Newcastle disease, fowl cholera disease, และ salmonellosis (จาก S. Pullorum Pullorum และ S. Gallinarum เท่านั้น) โดยต้องมีการยืนยันดังกล่าวอย่างน้อย <u>๒๑</u> วันก่อนนำเข้า
	✓	2. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น การออกแบบโรงงาน สิ่งอำนวยความสะดวกจะต้องแยกของส่วน pre-heating area ซึ่งเป็นส่วนสำหรับวัตถุดิบ และส่วน post-heating area ซึ่งเป็นส่วนสินค้าที่ผ่านการทำสุกออกจากกัน อย่างชัดเจน
	X	3. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก จะต้องให้อุณหภูมิใจกลางของเนื้อ (core temperature) มากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไป นานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป โดยใช้กับการปรุงสุกการนิ่ง ทอด เท่านั้น ไม่รวมถึงการย่าง หรืออบ
X	✓	4. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก (เนื้อหมู, เนื้อวัว) ด้วยการต้มหรืออบไอน้ำร้อน (Steam) อุณหภูมิตั้งแต่ 100°C โดยจะต้องให้อุณหภูมิใจกลางเนื้อมากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไปนานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป
	✓	5. หลังการตรวจประเมินโรงงานแล้วพบข้อบกพร่อง สัตวแพทย์ประจำโรงงานต้องตรวจสอบผลการแก้ไขของโรงงานว่า สามารถแก้ปัญหาตามข้อบกพร่องที่ได้รับจากคณะผู้ตรวจประเมินฯ หรือไม่ และทำบันทึกข้อความเสนอผลการแก้ไขข้อบกพร่อง เสนอ ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ผ่านผู้อำนวยการกลุ่มตรวจสอบฯ
X	✓	6. โรงงานผลิตเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุกที่ส่งออกญี่ปุ่นประเภท form 10 ต้องแจ้งก่อนปรับปรุงไม่น้อยกว่า <u>45</u> วัน
	X	7. ตามแบบฟอร์มรายงาน สพส. 001F รายงานการตรวจรับวัตถุดิบเนื้อสัตว์เข้าโรงงาน พนักงานตรวจเนื้อจะต้องสุ่มตรวจทั้งหมด 5 ภาชนะบรรจุ / ครั้งที่ทำการตรวจสอบ อย่างน้อย 1 ครั้งต่อกะ
X	✓	8. ในรายงานการตรวจเช็คความสะอาด ก่อนการผลิต และ หลังการผลิต (สพส. 002F) สัตวแพทย์ประจำโรงงาน จะต้องเป็นผู้ลงลายมือชื่อท้ายตาราง <u>ดีโอ MR</u>
	✓	9. รายงานการตรวจเช็คควบคุมอุณหภูมิและการฆ่าเชื้อในระหว่างการผลิต (สพส. 003F) จะต้องทำการตรวจสอบตรวจวัดอุณหภูมิวัตถุดิบเนื้อสัตว์ ตรวจวัดอุณหภูมิสินค้าหลังปรุงสุก ตรวจวัดอุณหภูมิห้อง รวมทั้งตรวจวัดอุณหภูมิไอน้ำร้อน หรือความเข้มข้นของสารเคมีที่ใช้
	✓	10. ใบรับรองสุขอนามัยสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุก ใช้ฟอร์ม Health Certificate Form..... <u>4</u>

แบบทดสอบหลังการฝึกอบรม

การบรรยายข้อกำหนดการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ไปยังประเทศญี่ปุ่น

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

ชื่อ-นามสกุล เพ็ญศรี กมลศิลป์ กลุ่ม ตรวจสอบ ๗

กรุณาทำเครื่องหมายถูก (/) คำตอบที่ถูกต้อง และทำเครื่องหมายผิด (X) หน้าคำตอบที่ผิด
หรือเติมคำตอบที่ถูกต้องในช่องว่าง

1/2 *	✓	1. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น สัตว์ปีกต้องมาจากฟาร์มที่ไม่มีการระบาดของ NAI (Notifiable Avian Influenza) รวมถึง Newcastle disease, fowl cholera disease, และ salmonellosis (จาก S. Pullorum Pullorum และ S. Gallinarum เท่านั้น) โดยต้องมีการยืนยันดังกล่าวอย่างน้อย <u>๑๐-๒๑</u> วันก่อนนำเข้า
✓	✓	2. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น การออกแบบโรงงาน สิ่งอำนวยความสะดวกจะต้องแยกของส่วน pre-heating area ซึ่งเป็นส่วนสำหรับวัตถุดิบ และส่วน post-heating area ซึ่งเป็นส่วนสินค้าที่ผ่านการทำสุกออกจากกัน อย่างชัดเจน
✓	X	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 สัตวแพทย์ประจำโรงงานต้องตรวจสอบผลการแก้ไขของโรงงาน ว่า สามารถแก้ปัญหาตามข้อบกพร่องที่ได้รับจากคณะผู้ตรวจประเมินฯ หรือไม่ และทำบันทึกข้อความเสนอผลการแก้ไขข้อบกพร่อง เสนอ ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ผ่านผู้อำนวยการกลุ่มตรวจสอบฯ
1/2 *	✓	6. โรงงานผลิตเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุกที่ส่งออกญี่ปุ่นประเภท form 10 ต้องแจ้งก่อนปรับปรุงไม่น้อยกว่า <u>45</u> วัน
✓	X	7. ตามแบบฟอร์มรายงาน สพส. 001F รายงานการตรวจรับวัตถุดิบเนื้อสัตว์เข้าโรงงาน พนักงานตรวจเนื้อจะต้องสุ่มตรวจทั้งหมด 5 ภาชนะบรรจุ / ครั้งที่ทำการตรวจสอบ อย่างน้อย <u>๒</u> ครั้งต่อกะ
✓	X	8. ในรายงานการตรวจเช็คความสะอาด ก่อนการผลิต และ หลังการผลิต (สพส. 002F) <u>สัตวแพทย์ประจำโรงงาน</u> <u>พนักงานตรวจเนื้อ</u> จะต้องเป็นผู้ลงลายมือชื่อท้ายตาราง
✓	✓	9. รายงานการตรวจเช็คควบคุมอุณหภูมิและการฆ่าเชื้อในระหว่างการผลิต (สพส. 003F) จะต้องทำการตรวจสอบ ตรวจวัดอุณหภูมิวัตถุดิบเนื้อสัตว์ ตรวจวัดอุณหภูมิสินค้าหลังปรุงสุก ตรวจวัดอุณหภูมิห้อง รวมทั้งตรวจวัดอุณหภูมิ น้ำร้อน ไอน้ำร้อน หรือความเข้มข้นของสารเคมีที่ใช้
✓	✓	10. ใบรับรองสุขอนามัยสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุก ใช้ฟอร์ม Health Certificate Form..... <u>4</u>

9

แบบทดสอบหลังการฝึกอบรม

การบรรยายข้อกำหนดการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ไปยังประเทศญี่ปุ่น

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

ชื่อ-นามสกุล อรรถวิทย์ วัฒนศิริ กลุ่ม ๗๕

กรุณาทำเครื่องหมายถูก (/) คำตอบที่ถูกต้อง และทำเครื่องหมายผิด (X) หน้าคำตอบที่ผิด หรือเติมคำตอบที่ถูกต้องในช่องว่าง

21	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
X	3. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก จะต้องให้อุณหภูมิใจกลางของเนื้อ (core temperature) มากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไป นานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป โดยใช้กับการปรุงสุกการนี้ หอด เท่านั้น ไม่รวมถึงการย่าง หรืออบ
X	4. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก (เนื้อหมู, เนื้อวัว) ด้วยการต้มหรืออบไอน้ำร้อน (Steam) อุณหภูมิตั้งแต่ 100°C โดยจะต้องให้อุณหภูมิใจกลางเนื้อมากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไปนานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป
/	5. หลังการตรวจประเมินโรงงานแล้วพบข้อบกพร่อง สัตวแพทย์ประจำโรงงานต้องตรวจสอบผลการแก้ไขของโรงงานว่า สามารถแก้ปัญหาตามข้อบกพร่องที่ได้รับจากคณะผู้ตรวจประเมินฯ หรือไม่ และทำบันทึกข้อความเสนอผลการแก้ไขข้อบกพร่อง เสนอ ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ผ่านผู้อำนวยการกลุ่มตรวจสอบฯ
45	6. โรงงานผลิตเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุกที่ส่งออกญี่ปุ่นประเภท form 10 ต้องแจ้งก่อนปรับปรุงไม่น้อยกว่า วัน
X	7. ตามแบบฟอร์มรายงาน สพส. 001F รายงานการตรวจรับวัตถุดิบเนื้อสัตว์เข้าโรงงาน พนักงานตรวจเนื้อจะต้องสุ่มตรวจทั้งหมด 5 ภาชนะบรรจุ / ครั้งที่ทำการตรวจสอบ อย่างน้อย 1 ครั้งต่อกะ
X	8. ในรายงานการตรวจเช็คความสะอาด ก่อนการผลิต และ หลังการผลิต (สพส. 002F) สัตวแพทย์ประจำโรงงาน จะต้องเป็นผู้ลงลายมือชื่อท้ายตาราง
/	9. รายงานการตรวจเช็คควบคุมอุณหภูมิและการฆ่าเชื้อในระหว่างการผลิต (สพส. 003F) จะต้องทำการตรวจสอบตรวจวัดอุณหภูมิวัตถุดิบเนื้อสัตว์ ตรวจวัดอุณหภูมิสินค้าหลังปรุงสุก ตรวจวัดอุณหภูมิห้อง รวมทั้งตรวจวัดอุณหภูมิ น้ำร้อน ไอน้ำร้อน หรือความเข้มข้นของสารเคมีที่ใช้
/	10. ใบรับรองสุขอนามัยสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุก ใช้ฟอร์ม Health Certificate Form.....

แบบทดสอบหลังการฝึกอบรม

การบรรยายข้อกำหนดการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ไปยังประเทศญี่ปุ่น

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

ชื่อ-นามสกุล น.ส. ชญวรินทร์ ชลนอยกลุ่ม ทรงสอบภาคเรียน ดัชนีปศุสัตว์

กรุณาทำเครื่องหมายถูก (/) คำตอบที่ถูกต้อง และทำเครื่องหมายผิด (X) หน้าคำตอบที่ผิด หรือเติมคำตอบที่ถูกต้องในช่องว่าง

9

✓	1. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น สัตว์ปีกต้องมาจากฟาร์มที่ไม่มีการระบาดของ NAI (Notifiable Avian Influenza) รวมถึง Newcastle disease, fowl cholera disease, และ salmonellosis (จาก S. Pullorum Pullorum และ S. Gallinarum เท่านั้น) โดยต้องมีการยืนยันดังกล่าวอย่างน้อย <u>21</u> วันก่อนเข้าชำ
✓	2. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น การออกแบบโรงงาน สิ่งอำนวยความสะดวกจะต้องแยกของส่วน pre-heating area ซึ่งเป็นส่วนสำหรับวัตถุดิบ และส่วน post-heating area ซึ่งเป็นส่วนสินค้าที่ผ่านการทำสุกออกจากกัน อย่างชัดเจน
X	3. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก จะต้องให้อุณหภูมิใจกลางของเนื้อ (core temperature) มากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไป นานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป โดยใช้กับการปรุงสุกการนิ่ง ทอด เท่านั้น ไม่รวมถึงการย่าง หรืออบ (๕๐ทุกหมกอบ)
✓	4. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก (เนื้อหมู, เนื้อวัว) ด้วยการต้มหรืออบไอน้ำร้อน (Steam) อุณหภูมิตั้งแต่ <u>100</u> °C โดยจะต้องให้อุณหภูมิใจกลางเนื้อมากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไปนานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป
✓	5. หลังการตรวจประเมินโรงงานแล้วพบข้อบกพร่อง สัตวแพทย์ประจำโรงงานต้องตรวจสอบผลการแก้ไขของโรงงานว่า สามารถแก้ปัญหาตามข้อบกพร่องที่ได้รับจากคณะผู้ตรวจประเมินฯ หรือไม่ และทำบันทึกข้อความเสนอผลการแก้ไขข้อบกพร่อง เสนอ ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ผ่านผู้อำนวยการกลุ่มตรวจสอบฯ
✓	6. โรงงานผลิตเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุกที่ส่งออกญี่ปุ่นประเภท form 10 ต้องแจ้งก่อนปรับปรุงไม่น้อยกว่า <u>45</u> วัน
X	7. ตามแบบฟอร์มรายงาน สพส. 001F รายงานการตรวจรับวัตถุดิบเนื้อสัตว์เข้าโรงงาน พนักงานตรวจเนื้อจะต้องสุ่มตรวจทั้งหมด 5 ภาชนะบรรจุ / ครั้งที่ทำการตรวจสอบ อย่างน้อย 1 ครั้งต่อกะ <u>๕๐/๒๕๖๑/๒๕๖๑</u>
✓	8. ในรายงานการตรวจเช็คความสะอาด ก่อนการผลิต และ หลังการผลิต (สพส. 002F) สัตวแพทย์ประจำโรงงานจะต้องเป็นผู้ลงลายมือชื่อท้ายตาราง <u>๕๐/๒๕๖๑/๒๕๖๑/๒๕๖๑</u>
✓	9. รายงานการตรวจเช็คควบคุมอุณหภูมิและการฆ่าเชื้อในระหว่างการผลิต (สพส. 003F) จะต้องทำการตรวจสอบตรวจวัดอุณหภูมิวัตถุดิบเนื้อสัตว์ ตรวจวัดอุณหภูมิสินค้าหลังปรุงสุก ตรวจวัดอุณหภูมิห้อง รวมทั้งตรวจวัดอุณหภูมิ น้ำร้อน ไอน้ำร้อน หรือความเข้มข้นของสารเคมีที่ใช้
✓	10. ใบรับรองสุขอนามัยสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุก ใช้ฟอร์ม Health Certificate Form..... <u>๕</u>

แบบทดสอบหลังการฝึกอบรม

การบรรยายข้อกำหนดการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ไปยังประเทศญี่ปุ่น

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

ชื่อ-นามสกุล นายภิเชษฐ์ อ่วมกลชัย กลุ่ม ทิวาล่องลมทิวาฯ

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 ...21..... วันก่อนเข้าฆ่า
✓	2. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น การออกแบบโรงงาน สิ่งอำนวยความสะดวกจะต้องแยกของส่วน pre-heating area ซึ่งเป็นส่วนสำหรับวัตถุดิบ และส่วน post-heating area ซึ่งเป็นส่วนสินค้าที่ผ่านการทำสุกออกจากกัน อย่างชัดเจน
X	3. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก จะต้องให้อุณหภูมิใจกลางของเนื้อ (core temperature) มากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไป นานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป โดยใช้กับการปรุงสุกการนิ่ง ทอด เท่านั้น ไม่รวมถึงการย่าง หรืออบ
✓	4. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีกคู่ (เนื้อหมู, เนื้อวัว) ด้วยการต้มหรืออบไอน้ำร้อน (Steam) อุณหภูมิตั้งแต่ 100 °C โดยจะต้องให้อุณหภูมิใจกลางเนื้อมากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไปนานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป
✓	5. หลังการตรวจประเมินโรงงานแล้วพบข้อบกพร่อง สัตวแพทย์ประจำโรงงานต้องตรวจสอบผลการแก้ไขของโรงงาน ว่า สามารถแก้ปัญหาตามข้อบกพร่องที่ได้รับจากคณะผู้ตรวจประเมินฯ หรือไม่ และทำบันทึกข้อความเสนอผลการแก้ไขข้อบกพร่อง เสนอ ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ผ่านผู้อำนวยการกลุ่มตรวจสอบฯ
✓	6. โรงงานผลิตเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุกที่ส่งออกญี่ปุ่นประเภท form 10 ต้องแจ้งก่อนปรับปรุงไม่น้อยกว่า ...4๕..... วัน
X	7. ตามแบบฟอร์มรายงาน สพส. 001F รายงานการตรวจรับวัตถุดิบเนื้อสัตว์เข้าโรงงาน พนักงานตรวจเนื้อจะต้องสุ่มตรวจทั้งหมด 5 ภาชนะบรรจุ / ครั้งที่ทำการตรวจสอบ อย่างน้อย 1 ครั้งต่อกะ ๑.
X	8. ในรายงานการตรวจเช็คความสะอาด ก่อนการผลิต และ หลังการผลิต (สพส. 002F) สัตวแพทย์ประจำโรงงาน จะต้องเป็นผู้ลงลายมือชื่อท้ายตาราง พัทฑทพจนโณณ.
✓	9. รายงานการตรวจเช็คควบคุมอุณหภูมิและการฆ่าเชื้อในระหว่างการผลิต (สพส. 003F) จะต้องทำการตรวจสอบ ตรวจวัดอุณหภูมิวัตถุดิบเนื้อสัตว์ ตรวจวัดอุณหภูมิสินค้าหลังปรุงสุก ตรวจวัดอุณหภูมิห้อง รวมทั้งตรวจวัดอุณหภูมิ น้ำร้อน ไอน้ำร้อน หรือความเข้มข้นของสารเคมีที่ใช้
✓	10. ใบรับรองสุขอนามัยสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ปีกคู่ปรุงสุก ใช้ฟอร์ม Health Certificate Form.....4.....

แบบทดสอบหลังการฝึกอบรม

การบรรยายข้อกำหนดการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ไปยังประเทศญี่ปุ่น

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

ชื่อ-นามสกุล สุดจิต วงศ์พรหม กลุ่ม ตงภาณี

กรุณาทำเครื่องหมายถูก (/) คำตอบที่ถูกต้อง และทำเครื่องหมายผิด (X) หน้าคำตอบที่ผิด หรือเติมคำตอบที่ถูกต้องในช่องว่าง

10

<input checked="" type="checkbox"/>	1. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น สัตว์ปีกต้องมาจากฟาร์มที่ไม่มีการระบาดของ NAI (Notifiable Avian Influenza) รวมถึง Newcastle disease, fowl cholera disease, และ salmonellosis (จาก S. Pullorum Pullorum และ S. Gallinarum เท่านั้น) โดยต้องมีการยืนยันดังกล่าวอย่างน้อย <u>21</u> วันก่อนเข้าฆ่า
<input checked="" type="checkbox"/>	2. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น การออกแบบโรงงาน สิ่งอำนวยความสะดวกจะต้องแยกของส่วน pre-heating area ซึ่งเป็นส่วนสำหรับวัตถุดิบ และส่วน post-heating area ซึ่งเป็นส่วนสินค้าที่ผ่านการทำสุกออกจากกัน อย่างชัดเจน
<input checked="" type="checkbox"/>	3. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก จะต้องให้อุณหภูมิใจกลางของเนื้อ (core temperature) มากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไป นานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป โดยใช้กับการปรุงสุกการนี้ ทอด เท่านั้น ไม่รวมถึงการย่าง หรืออบ <u>ทุกประเภท</u>
<input checked="" type="checkbox"/>	4. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก (เนื้อหมู, เนื้อวัว) ด้วยการต้มหรืออบไอน้ำร้อน (Steam) อุณหภูมิตั้งแต่ <u>100</u> °C โดยจะต้องให้อุณหภูมิใจกลางเนื้อมากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไปนานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป
<input checked="" type="checkbox"/>	5. หลังการตรวจประเมินโรงงานแล้วพบข้อบกพร่อง สัตวแพทย์ประจำโรงงานต้องตรวจสอบผลการแก้ไขของโรงงานว่า สามารถแก้ปัญหาตามข้อบกพร่องที่ได้รับจากคณะผู้ตรวจประเมินฯ หรือไม่ และทำบันทึกข้อความเสนอผลการแก้ไขข้อบกพร่อง เสนอ ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ผ่านผู้อำนวยการกลุ่มตรวจสอบฯ
<input checked="" type="checkbox"/>	6. โรงงานผลิตเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุกที่ส่งออกญี่ปุ่นประเภท form 10 ต้องแจ้งก่อนปรับปรุงไม่น้อยกว่า <u>45</u> วัน
<input checked="" type="checkbox"/>	7. ตามแบบฟอร์มรายงาน สพส. 001F รายงานการตรวจรับวัตถุดิบเนื้อสัตว์เข้าโรงงาน พนักงานตรวจเนื้อจะต้องสุ่มตรวจทั้งหมด 5 ภาชนะบรรจุ / ครั้งที่ทำการตรวจสอบ อย่างน้อย 1 ครั้งต่อกะ <u>2 ครั้ง/กะ</u>
<input checked="" type="checkbox"/>	8. ในรายงานการตรวจเช็คความสะอาด ก่อนการผลิต และ หลังการผลิต (สพส. 002F) สัตวแพทย์ประจำโรงงาน <u>พนักงานตรวจเนื้อ สสข มีชื่อ</u> จะต้องเป็นผู้ลงลายมือชื่อท้ายตาราง
<input checked="" type="checkbox"/>	9. รายงานการตรวจเช็คควบคุมอุณหภูมิและการฆ่าเชื้อในระหว่างการผลิต (สพส. 003F) จะต้องทำการตรวจสอบ ตรวจวัดอุณหภูมิวัตถุดิบเนื้อสัตว์ ตรวจวัดอุณหภูมิสินค้าหลังปรุงสุก ตรวจวัดอุณหภูมิห้อง รวมทั้งตรวจวัดอุณหภูมิ น้ำร้อน ไอน้ำร้อน หรือความเข้มข้นของสารเคมีที่ใช้
<input checked="" type="checkbox"/>	10. ใบรับรองสุขอนามัยสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุก ใช้ฟอร์ม Health Certificate Form..... <u>4</u>

แบบทดสอบหลังการฝึกอบรม

การบรรยายข้อกำหนดการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ไปยังประเทศญี่ปุ่น

วันที่ ๕ มิถุนายน ๒๕๖๑ เวลา ๘.๓๐ - ๑๖.๓๐ น. ณ ห้องประชุม ๒ ตึกชัยอัครวิทย์ กรมปศุสัตว์

ชื่อ-นามสกุล น.ส. นันทิภา บุญเกิดกลุ่ม ตรวจข้อ ๓

กรุณาทำเครื่องหมายถูก (/) คำตอบที่ถูกต้อง และทำเครื่องหมายผิด (X) หน้าคำตอบที่ผิด
หรือเติมคำตอบที่ถูกต้องในช่องว่าง

21	1. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น สัตว์ปีกต้องมาจากฟาร์มที่ไม่มีการระบาดของ 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	✓
X	3. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก จะต้องให้อุณหภูมิใจกลางของเนื้อ (core temperature) มากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไป นานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป โดยใช้กับการปรุงสุกการนิ่ง หอด เท่านั้น ไม่รวมถึงการย่าง หรืออบ <u>ทุกขบวนการผลิต</u>	✓
X	4. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก (เนื้อหมู, เนื้อวัว) ด้วยการต้มหรืออบไอน้ำร้อน (Steam) อุณหภูมิตั้งแต่ 100°C โดยจะต้องให้อุณหภูมิใจกลางเนื้อมากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไปนานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป	✓
✓	5. หลังการตรวจประเมินโรงงานแล้วพบข้อบกพร่อง สัตวแพทย์ประจำโรงงานต้องตรวจสอบผลการแก้ไขของโรงงานว่า สามารถแก้ปัญหาตามข้อบกพร่องที่ได้รับจากคณะผู้ตรวจประเมินฯ หรือไม่ และทำบันทึกข้อความเสนอผลการแก้ไขข้อบกพร่อง เสนอ ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ผ่านผู้อำนวยการกลุ่มตรวจสอบฯ	✓
45	6. โรงงานผลิตเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุกที่ส่งออกญี่ปุ่นประเภท form 10 ต้องแจ้งก่อนปรับปรุงไม่น้อยกว่า วัน	✓
X	7. ตามแบบฟอร์มรายงาน สพส. 001F รายงานการตรวจรับวัตถุดิบเนื้อสัตว์เข้าโรงงาน พนักงานตรวจเนื้อจะต้องสุ่มตรวจทั้งหมด 5 ภาชนะบรรจุ / ครั้งที่ทำการตรวจสอบ อย่างน้อย <u>1 ครั้งต่อกะ</u> <u>๒ ครั้ง/กะ</u>	✓
X	8. ในรายงานการตรวจเช็คความสะอาด ก่อนการผลิต และ หลังการผลิต (สพส. 002F) สัตวแพทย์ประจำโรงงาน จะต้องเป็นผู้ลงลายมือชื่อท้ายตาราง <u>พนักงานตรวจเนื้อ</u>	✓
✓	9. รายงานการตรวจเช็คควบคุมอุณหภูมิและการฆ่าเชื้อในระหว่างการผลิต (สพส. 003F) จะต้องทำการตรวจสอบตรวจวัดอุณหภูมิวัตถุดิบเนื้อสัตว์ ตรวจวัดอุณหภูมิสินค้าหลังปรุงสุก ตรวจวัดอุณหภูมิห้อง รวมทั้งตรวจวัดอุณหภูมิ น้ำร้อน ไอน้ำร้อน หรือความเข้มข้นของสารเคมีที่ใช้	✓
4	10. ใบรับรองสุขอนามัยสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุก ใช้ฟอร์ม Health Certificate Form.....	✓

10 / 10

แบบทดสอบหลังการฝึกอบรม

การบรรยายข้อกำหนดการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ไปยังประเทศญี่ปุ่น

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

ชื่อ-นามสกุล จิรวิทย์ ขอมสันทาง กลุ่ม ตลาดสอบ

กรุณาทำเครื่องหมายถูก (✓) คำตอบที่ถูกต้อง และทำเครื่องหมายผิด (X) หน้าคำตอบที่ผิด หรือเติมคำตอบที่ถูกต้องในช่องว่าง

✓	1. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น สัตว์ปีกต้องมาจากฟาร์มที่ไม่มีการระบาดของ NAI (Notifiable Avian Influenza) รวมถึง Newcastle disease, fowl cholera disease, และ salmonellosis (จาก S. Pullorum Pullorum และ S. Gallinarum เท่านั้น) โดยต้องมีการยืนยันดังกล่าวอย่างน้อย <u>21</u> วันก่อนเข้าฆ่า	1
✓	2. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น การออกแบบโรงงาน สิ่งอำนวยความสะดวกจะต้องแยกของส่วน pre-heating area ซึ่งเป็นส่วนสำหรับวัตถุดิบ และส่วน post-heating area ซึ่งเป็นส่วนสินค้าที่ผ่านการทำสุกออกจากกัน อย่างชัดเจน	1
✓ X	3. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก จะต้องให้อุณหภูมิใจกลางของเนื้อ (core temperature) มากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไป นานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป โดยใช้กับการปรุงสุกการ <u>นิ่ง</u> <u>ทอด</u> เท่านั้น ไม่รวมถึงการย่าง หรืออบ <u>อบแห้ง</u> *	0
✓	4. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีกคู่ (เนื้อหมู, เนื้อวัว) ด้วยการต้มหรืออบไอน้ำร้อน (Steam) อุณหภูมิ <u>ตั้งแต่</u> 100 °C โดยจะต้องให้อุณหภูมิใจกลางเนื้อมากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไปนานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป	1
✓	5. หลังการตรวจประเมินโรงงานแล้วพบข้อบกพร่อง สัตวแพทย์ประจำโรงงานต้องตรวจสอบผลการแก้ไขของโรงงานว่า สามารถแก้ปัญหาตามข้อบกพร่องที่ได้รับจากคณะผู้ตรวจประเมินฯ หรือไม่ และทำบันทึกข้อความเสนอผลการแก้ไขข้อบกพร่อง เสนอ ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ผ่านผู้อำนวยการกลุ่มตรวจสอบฯ	1
✓	6. โรงงานผลิตเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุกที่ส่งออกญี่ปุ่นประเภท form 10 ต้องแจ้งก่อนปรับปรุงไม่น้อยกว่า <u>45</u> วัน	1
X	7. ตามแบบฟอร์มรายงาน สพส. 001F รายงานการตรวจรับวัตถุดิบเนื้อสัตว์เข้าโรงงาน พนักงานตรวจเนื้อจะต้องสุ่มตรวจทั้งหมด 5 ภาชนะบรรจุ / ครั้งที่ทำการตรวจสอบ อย่างน้อย 1 ครั้งต่อกะ <u>2 ครั้ง/กะ</u>	1
X	8. ในรายงานการตรวจเช็คความสะอาด ก่อนการผลิต และ หลังการผลิต (สพส. 002F) สัตวแพทย์ประจำโรงงานจะต้องเป็นผู้ลงลายมือชื่อท้ายตาราง <u>พนักงานตรวจเนื้อ</u>	1
✓	9. รายงานการตรวจเช็คควบคุมอุณหภูมิและการฆ่าเชื้อในระหว่างการผลิต (สพส. 003F) จะต้องทำการตรวจสอบตรวจวัดอุณหภูมิวัตถุดิบเนื้อสัตว์ ตรวจวัดอุณหภูมิสินค้าหลังปรุงสุก ตรวจวัดอุณหภูมิห้อง รวมทั้งตรวจวัดอุณหภูมิ น้ำร้อน ไอน้ำร้อน หรือความเข้มข้นของสารเคมีที่ใช้	1
✓	10. ใบรับรองสุขอนามัยสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ปีกคู่ปรุงสุก ใช้ฟอร์ม Health Certificate Form..... <u>4</u>	1

แบบทดสอบหลังการฝึกอบรม

การบรรยายข้อกำหนดการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ไปยังประเทศญี่ปุ่น

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

ชื่อ-นามสกุล ทนาย ปุณณภัทร กลุ่ม ทวงสอบ

กรุณาทำเครื่องหมายถูก (✓) คำตอบที่ถูกต้อง และทำเครื่องหมายผิด (X) หน้าคำตอบที่ผิด
หรือเติมคำตอบที่ถูกต้องในช่องว่าง

7
10

X	✓	1. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น สัตว์ปีกต้องมาจากฟาร์มที่ไม่มีการระบาดของ NAI (Notifiable Avian Influenza) รวมถึง Newcastle disease, fowl cholera disease, และ salmonellosis (จาก S. Pullorum Pullorum และ S. Gallinarum เท่านั้น) โดยต้องมีการยืนยันดังกล่าวอย่างน้อย <u>9๐</u> วันก่อนนำเข้า <u>21 วันก่อนนำเข้า</u>
✓	✓	2. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น การออกแบบโรงงาน สิ่งอำนวยความสะดวกจะต้องแยกของส่วน pre-heating area ซึ่งเป็นส่วนสำหรับวัตถุดิบ และส่วน post-heating area ซึ่งเป็นส่วนสินค้าที่ผ่านการทำสุกออกจากกัน อย่างชัดเจน
✓	X	3. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก จะต้องให้อุณหภูมิใจกลางของเนื้อ (core temperature) มากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไป นานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป โดยใช้กับการปรุงสุกการนิ่ง ทอด เท่านั้น ไม่รวมถึงการย่าง หรืออบ <u>รวมทั้งอบ</u>
	✓	4. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก (เนื้อหมู, เนื้อวัว) ด้วยการต้มหรืออบไอน้ำร้อน (Steam) อุณหภูมิตั้งแต่ 100 °C โดยจะต้องให้อุณหภูมิใจกลางเนื้อมากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไปนานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป <u>มากกว่าเท่ากับ</u>
✓	✓	5. หลังการตรวจประเมินโรงงานแล้วพบข้อบกพร่อง สัตวแพทย์ประจำโรงงานต้องตรวจสอบผลการแก้ไขของโรงงานว่า สามารถแก้ปัญหาตามข้อบกพร่องที่ได้รับจากคณะผู้ตรวจประเมินฯ หรือไม่ และทำบันทึกข้อความเสนอผลการแก้ไขข้อบกพร่อง เสนอ ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ผ่านผู้อำนวยการกลุ่มตรวจสอบฯ
✓	✓	6. โรงงานผลิตเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุกที่ส่งออกญี่ปุ่นประเภท form 10 ต้องแจ้งก่อนปรับปรุงไม่น้อยกว่า <u>45</u> วัน
X	✓	7. ตามแบบฟอร์มรายงาน สพส. 001F รายงานการตรวจรับวัตถุดิบเนื้อสัตว์เข้าโรงงาน พนักงานตรวจเนื้อจะต้องสุ่มตรวจทั้งหมด 5 ภาชนะบรรจุ / ครั้งที่ทำการตรวจสอบ อย่างน้อย <u>1</u> ครั้งต่อกะ <u>2 ครั้งต่อกะ</u>
X	✓	8. ในรายงานการตรวจเช็คความสะอาด ก่อนการผลิต และ หลังการผลิต (สพส. 002F) สัตวแพทย์ประจำโรงงาน จะต้องเป็นผู้ลงลายมือชื่อท้ายตาราง <u>พนักงานตรวจเนื้อ</u>
✓	✓	9. รายงานการตรวจเช็คควบคุมอุณหภูมิและการฆ่าเชื้อในระหว่างการผลิต (สพส. 003F) จะต้องทำการตรวจสอบตรวจวัดอุณหภูมิวัตถุดิบเนื้อสัตว์ ตรวจวัดอุณหภูมิสินค้าหลังปรุงสุก ตรวจวัดอุณหภูมิห้อง รวมทั้งตรวจวัดอุณหภูมิไอน้ำร้อน ไอน้ำร้อน หรือ <u>ความเข้มข้นของสารเคมีที่ใช้</u> <u>อุณหภูมิ & หัวปรุงสุก</u>
✓	✓	10. ใบรับรองสุขอนามัยสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุก ใช้ฟอร์ม Health Certificate Form..... <u>4</u>

แบบทดสอบหลังการฝึกอบรม

การบรรยายข้อกำหนดการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ไปยังประเทศญี่ปุ่น

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

ชื่อ-นามสกุล ปภาวี จารวัฒนดิษฐ์กลุ่ม..... ต.เวียงสงบ.....

กรุณาทำเครื่องหมายถูก (/) คำตอบที่ถูกต้อง และทำเครื่องหมายผิด (X) หน้าคำตอบที่ผิด หรือเติมคำตอบที่ถูกต้องในช่องว่าง

8/10

✓	<input checked="" type="checkbox"/>	1. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น สัตว์ปีกต้องมาจากฟาร์มที่ไม่มีการระบาดของ NAI (Notifiable Avian Influenza) รวมถึง Newcastle disease, fowl cholera disease, และ salmonellosis (จาก S. Pullorum Pullorum และ S. Gallinarum เท่านั้น) โดยต้องมีการยืนยันดังกล่าวอย่างน้อย <u>๒๒(๒) → ๒๓</u> วันก่อนเข้ามา
✓	<input checked="" type="checkbox"/>	2. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น การออกแบบโรงงาน สิ่งอำนวยความสะดวกจะต้องแยกของส่วน pre-heating area ซึ่งเป็นส่วนสำหรับวัตถุดิบ และส่วน post-heating area ซึ่งเป็นส่วนสินค้าที่ผ่านการทำสุกออกจากกัน อย่างชัดเจน
X	<input checked="" type="checkbox"/>	3. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก จะต้องให้อุณหภูมิใจกลางของเนื้อ (core temperature) มากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไป นานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป โดยใช้กับการปรุงสุกการนิ่ง ทอด เท่านั้น ไม่รวมถึงการย่าง หรืออบ <u>๒ ทุกๆ → ทุกๆ ๒๓ นาที</u>
X	<input checked="" type="checkbox"/>	4. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก (เนื้อหมู, เนื้อวัว) ด้วยการต้มหรืออบไอน้ำร้อน (Steam) อุณหภูมิตั้งแต่ <u>๗๐</u> 100 °C โดยจะต้องให้อุณหภูมิใจกลางเนื้อมากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไปนานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป
✓	<input checked="" type="checkbox"/>	5. หลังการตรวจประเมินโรงงานแล้วพบข้อบกพร่อง สัตวแพทย์ประจำโรงงานต้องตรวจสอบผลการแก้ไขของโรงงานว่า สามารถแก้ปัญหาตามข้อบกพร่องที่ได้รับจากคณะผู้ตรวจประเมินฯ หรือไม่ และทำบันทึกข้อความเสนอผลการแก้ไขข้อบกพร่อง เสนอ ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ผ่านผู้อำนวยการกลุ่มตรวจสอบฯ
✓	<input checked="" type="checkbox"/>	6. โรงงานผลิตเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุกที่ส่งออกญี่ปุ่นประเภท form 10 ต้องแจ้งก่อนปรับปรุงไม่น้อยกว่า <u>45</u> วัน
X	<input checked="" type="checkbox"/>	7. ตามแบบฟอร์มรายงาน สพส. 001F รายงานการตรวจรับวัตถุดิบเนื้อสัตว์เข้าโรงงาน พนักงานตรวจเนื้อจะต้องสุ่มตรวจทั้งหมด 5 ภาชนะบรรจุ / ครั้งที่ทำการตรวจสอบ อย่างน้อย <u>2</u> ครั้งต่อกะ
X	<input checked="" type="checkbox"/>	8. ในรายงานการตรวจเช็คความสะอาด ก่อนการผลิต และ หลังการผลิต (สพส. 002F) สัตวแพทย์ประจำโรงงาน จะต้องเป็นผู้ลงลายมือชื่อท้ายตาราง <u>พ.พ. ๑๗๖ ๗๐</u>
✓	<input checked="" type="checkbox"/>	9. รายงานการตรวจเช็คควบคุมอุณหภูมิและการฆ่าเชื้อในระหว่างการผลิต (สพส. 003F) จะต้องทำการตรวจสอบตรวจวัดอุณหภูมิวัตถุดิบเนื้อสัตว์ ตรวจวัดอุณหภูมิสินค้าหลังปรุงสุก ตรวจวัดอุณหภูมิห้อง รวมทั้งตรวจวัดอุณหภูมิไอน้ำร้อน หรือความเข้มข้นของสารเคมีที่ใช้
✓	<input checked="" type="checkbox"/>	10. ใบรับรองสุขอนามัยสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุก ใช้ฟอร์ม Health Certificate Form..... <u>4</u>

แบบทดสอบหลังการฝึกอบรม

การบรรยายข้อกำหนดการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ไปยังประเทศญี่ปุ่น

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

ชื่อ-นามสกุล สุเทพ นิลมิตรพงษ์ กลุ่ม ตราครุฑ ๑

กรุณาทำเครื่องหมายถูก (/) คำตอบที่ถูกต้อง และทำเครื่องหมายผิด (X) หน้าคำตอบที่ผิด หรือเติมคำตอบที่ถูกต้องในช่องว่าง

10

1/2	✓	1. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น สัตว์ปีกต้องมาจากฟาร์มที่ไม่มีการระบาดของ NAI (Notifiable Avian Influenza) รวมถึง Newcastle disease, fowl cholera disease, และ salmonellosis (จาก S. Pullorum Pullorum และ S. Gallinarum เท่านั้น) โดยต้องมีการยืนยันดังกล่าวอย่างน้อย <u>๑๕-๒๑</u> วันก่อนนำเข้า
1	✓	2. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น การออกแบบโรงงาน สิ่งอำนวยความสะดวกจะต้องแยกของส่วน pre-heating area ซึ่งเป็นส่วนสำหรับวัตถุดิบ และส่วน post-heating area ซึ่งเป็นส่วนสินค้าที่ผ่านการทำสุกออกจากกัน อย่างชัดเจน
1	X	3. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก จะต้องให้อุณหภูมิใจกลางของเนื้อ (core temperature) มากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไป นานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป โดยใช้กับการปรุงสุกการนิ่ง ทอด เท่านั้น ไม่รวมถึงการย่าง หรืออบ
1	✓	4. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก (เนื้อหมู, เนื้อวัว) ด้วยการต้มหรืออบไอน้ำร้อน (Steam) อุณหภูมิตั้งแต่ 100°C โดยจะต้องให้อุณหภูมิใจกลางเนื้อมากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไปนานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป
1	✓	5. หลังการตรวจประเมินโรงงานแล้วพบข้อบกพร่อง สัตวแพทย์ประจำโรงงานต้องตรวจสอบผลการแก้ไขของโรงงาน ว่า สามารถแก้ปัญหาตามข้อบกพร่องที่ได้รับจากคณะผู้ตรวจประเมินฯ หรือไม่ และทำบันทึกข้อความเสนอผลการแก้ไขข้อบกพร่อง เสนอ ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ผ่านผู้อำนวยการกลุ่มตรวจสอบฯ
1/2	✓	6. โรงงานผลิตเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุกที่ส่งออกญี่ปุ่นประเภท form 10 ต้องแจ้งก่อนปรับปรุงไม่น้อยกว่า <u>15-๓๕</u> วัน
1	X	7. ตามแบบฟอร์มรายงาน สพส. 001F รายงานการตรวจรับวัตถุดิบเนื้อสัตว์เข้าโรงงาน พนักงานตรวจเนื้อจะต้องสุ่มตรวจทั้งหมด 5 ภาชนะบรรจุ / ครั้งที่ทำการตรวจสอบ อย่างน้อย <u>๑ ครั้งต่อกะ ๒ ครั้ง/๑๐</u>
1	X	8. ในรายงานการตรวจเช็คความสะอาด ก่อนการผลิต และ หลังการผลิต (สพส. 002F) สัตวแพทย์ประจำโรงงาน จะต้องเป็นผู้ลงลายมือชื่อท้ายตาราง <u>น.ส. นพ. ๒๕๖๑</u>
1	✓	9. รายงานการตรวจเช็คควบคุมอุณหภูมิและการฆ่าเชื้อในระหว่างการผลิต (สพส. 003F) จะต้องทำการตรวจสอบ ตรวจวัดอุณหภูมิวัตถุดิบเนื้อสัตว์ ตรวจวัดอุณหภูมิสินค้าหลังปรุงสุก ตรวจวัดอุณหภูมิห้อง รวมทั้งตรวจวัดอุณหภูมิ น้ำร้อน ไอน้ำร้อน หรือความเข้มข้นของสารเคมีที่ใช้
1	✓	10. ใบรับรองสุขอนามัยสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุก ใช้ฟอร์ม Health Certificate Form..... <u>4</u>

แบบทดสอบหลังการฝึกอบรม

การบรรยายข้อกำหนดการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ไปยังประเทศญี่ปุ่น

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

ชื่อ-นามสกุล กัมภักชนา ดีเลิศกลุ่ม ตรวจศอกมาตรฐานด้านการปศุสัตว์

กรุณาทำเครื่องหมายถูก (/) คำตอบที่ถูกต้อง และทำเครื่องหมายผิด (X) หน้าคำตอบที่ผิด

หรือเติมคำตอบที่ถูกต้องในช่องว่าง

7

X	/	1. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น สัตว์ปีกต้องมาจากฟาร์มที่ไม่มีการระบาดของ NAI (Notifiable Avian Influenza) รวมถึง Newcastle disease, fowl cholera disease, และ salmonellosis (จาก S. Pullorum Pullorum และ S. Gallinarum เท่านั้น) โดยต้องมีการยืนยันดังกล่าวอย่างน้อย <u>15-21</u> วันก่อนฆ่า
✓	/	2. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น การออกแบบโรงงาน สิ่งอำนวยความสะดวกจะต้องแยกของส่วน pre-heating area ซึ่งเป็นส่วนสำหรับวัตถุดิบ และส่วน post-heating area ซึ่งเป็นส่วนสินค้าที่ผ่านการทำสุกออกจากกัน อย่างชัดเจน
X	/	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 <u>15</u> วัน
X	/	7. ตามแบบฟอร์มรายงาน สพส. 001F รายงานการตรวจรับวัตถุดิบเนื้อสัตว์เข้าโรงงาน พนักงานตรวจเนื้อจะต้องสุ่มตรวจทั้งหมด 5 ภาชนะบรรจุ / ครั้งที่ทำการตรวจสอบ อย่างน้อย <u>2</u> ครั้งต่อกะ
X	/	8. ในรายงานการตรวจเช็คความสะอาด ก่อนการผลิต และ หลังการผลิต (สพส. 002F) สัตวแพทย์ประจำโรงงาน จะต้องเป็นผู้ลงลายมือชื่อท้ายตาราง <u>พนักงานตรวจเนื้อ</u>
✓	/	9. รายงานการตรวจเช็คควบคุมอุณหภูมิและการฆ่าเชื้อในระหว่างการผลิต (สพส. 003F) จะต้องทำการตรวจสอบตรวจวัดอุณหภูมิวัตถุดิบเนื้อสัตว์ ตรวจวัดอุณหภูมิสินค้าหลังปรุงสุก ตรวจวัดอุณหภูมิห้อง รวมทั้งตรวจวัดอุณหภูมิ น้ำร้อน ไอน้ำร้อน หรือความเข้มข้นของสารเคมีที่ใช้
✓	/	10. ใบรับรองสุขอนามัยสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุก ใช้ฟอร์ม Health Certificate Form..... <u>4</u>

7

แบบทดสอบหลังการฝึกอบรม

การบรรยายข้อกำหนดการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ไปยังประเทศญี่ปุ่น

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

ชื่อ-นามสกุล ศศลักษณ์ วัฒนกุล กลุ่ม.....

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 21 วันก่อนนำเข้า	✓
✓	2. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น การออกแบบโรงงาน สิ่งอำนวยความสะดวกจะต้องแยกของส่วน pre-heating area ซึ่งเป็นส่วนสำหรับวัตถุดิบ และส่วน post-heating area ซึ่งเป็นส่วนสินค้าที่ผ่านการทำสุกออกจากกัน อย่างชัดเจน	✓
X	3. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก จะต้องให้อุณหภูมิใจกลางของเนื้อ (core temperature) มากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไป นานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป โดยใช้กับการปรุงสุกการนิ่ง ทอด เท่านั้น <u>ไม่รวมถึงการย่าง หรืออบ</u> <u>ทุกของเนื้อสัตว์</u>	✓
✓	4. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก (เนื้อหมู, เนื้อวัว) ด้วยการต้มหรืออบไอน้ำร้อน (Steam) อุณหภูมิตั้งแต่ <u>มากกว่า</u> 100 °C โดยจะต้องให้อุณหภูมิใจกลางเนื้อมากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไปนานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป	✓
✓	5. หลังการตรวจประเมินโรงงานแล้วพบข้อบกพร่อง สัตวแพทย์ประจำโรงงานต้องตรวจสอบผลการแก้ไขของโรงงานว่า สามารถแก้ปัญหาตามข้อบกพร่องที่ได้รับจากคณะผู้ตรวจประเมินฯ หรือไม่ และทำบันทึกข้อความเสนอผลการแก้ไขข้อบกพร่อง เสนอ ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ผ่านผู้อำนวยการกลุ่มตรวจสอบฯ	✓
	6. โรงงานผลิตเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุกที่ส่งออกญี่ปุ่นประเภท form 10 ต้องแจ้งก่อนปรับปรุงไม่น้อยกว่า 14 วัน	X 45 วัน
✓	7. ตามแบบฟอร์มรายงาน สพส. 001F รายงานการตรวจรับวัตถุดิบเนื้อสัตว์เข้าโรงงาน พนักงานตรวจเนื้อจะต้องสุ่มตรวจทั้งหมด 5 ภาชนะบรรจุ / ครั้งที่ทำกรตรวจสอบ อย่างน้อย 1 ครั้งต่อกะ 2 ครั้ง/กะ	X
X	8. ในรายงานการตรวจเช็คความสะอาด ก่อนการผลิต และ หลังการผลิต (สพส. 002F) สัตวแพทย์ประจำโรงงาน จะต้องเป็นผู้ลงลายมือชื่อท้ายตาราง <u>พ.ศ. ๒๕๖๑</u>	✓
✓	9. รายงานการตรวจเช็คควบคุมอุณหภูมิและการฆ่าเชื้อในระหว่างการผลิต (สพส. 003F) จะต้องทำการตรวจสอบตรวจวัดอุณหภูมิวัตถุดิบเนื้อสัตว์ ตรวจวัดอุณหภูมิสินค้าหลังปรุงสุก ตรวจวัดอุณหภูมิห้อง รวมทั้งตรวจวัดอุณหภูมิไอน้ำร้อน หรือความเข้มข้นของสารเคมีที่ใช้	✓
	10. ใบรับรองสุขอนามัยสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุก ใช้ฟอร์ม Health Certificate Form..... 4	✓

8/10

แบบทดสอบหลังการฝึกอบรม

การบรรยายข้อกำหนดการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ไปยังประเทศญี่ปุ่น

วันที่ ๔ มิถุนายน ๒๕๖๑ เวลา ๘.๓๐ - ๑๖.๓๐ น. ณ ห้องประชุม ๒ ดิกชัยวิศวกรรม วิทยาลัยสัตวศาสตร์

ชื่อ-นามสกุล นาย ด.กมล นวลประทุม กลุ่ม ตรวจสอบมาตรฐานสินค้าส่งออก

กรุณาทำเครื่องหมายถูก (✓) คำตอบที่ถูกต้อง และทำเครื่องหมายผิด (X) หน้าคำตอบที่ผิด
หรือเติมคำตอบที่ถูกต้องในช่องว่าง 7

	1. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น สัตว์ปีกต้องมาจากฟาร์มที่ไม่มีภาวะระบาดของ NAI (Notifiable Avian Influenza) รวมถึง Newcastle disease, fowl cholera disease, และ salmonellosis (จาก S. Pullorum Pullorum และ S. Gallinarum เท่านั้น) โดยต้องมีการยืนยันดังกล่าวอย่างน้อย <u>30</u> วันก่อนนำเข้า	X
✓	2. ข้อกำหนดของญี่ปุ่น การออกแบบโรงงาน สิ่งอำนวยความสะดวกจะต้องแยกของส่วน pre-heating area ซึ่งเป็นส่วนสำหรับวัตถุดิบ และส่วน post-heating area ซึ่งเป็นส่วนสินค้าที่ผ่านการทำสุกออกจากกัน อย่างชัดเจน	✓
X	3. การใช้ความร้อนในการปรุงสุกสำหรับเนื้อสัตว์ปีก จะต้องให้อุณหภูมิใจกลางของเนื้อ (core temperature) มากกว่าตั้งแต่ 70 °C ขึ้นไป นานอย่างน้อย 1 นาทีขึ้นไป โดยใช้กับการปรุงสุกการนิ่ง ทอด เท่านั้น ไม่รวมถึงการย่าง หรืออบ	✓
X	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 <u>45</u> วัน	✓
✓	7. ตามแบบฟอร์มรายงาน สพส. 001F รายงานการตรวจรับวัตถุดิบเนื้อสัตว์เข้าโรงงาน พนักงานตรวจเนื้อจะต้องสุ่มตรวจทั้งหมด 5 ภาชนะบรรจุ / ครั้งที่ทำการตรวจสอบ อย่างน้อย <u>1</u> ครั้งต่อกะ	X
✓	8. ในรายงานการตรวจเช็คความสะอาด ก่อนการผลิต และ หลังการผลิต (สพส. 002F) สัตวแพทย์ประจำโรงงาน จะต้องเป็นผู้ลงลายมือชื่อท้ายตาราง <u>น.น. น.น. น.น.</u>	X
✓	9. รายงานการตรวจเช็คควบคุมอุณหภูมิและการฆ่าเชื้อในระหว่างการผลิต (สพส. 003F) จะต้องทำการตรวจสอบตรวจวัดอุณหภูมิวัตถุดิบเนื้อสัตว์ ตรวจวัดอุณหภูมิสินค้าหลังปรุงสุก ตรวจวัดอุณหภูมิห้อง รวมทั้งตรวจวัดอุณหภูมิ น้ำร้อน ไอน้ำร้อน หรือความเข้มข้นของสารเคมีที่ใช้	✓
	10. ใบรับรองสุขอนามัยสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ปีกปรุงสุก ใช้ฟอร์ม Health Certificate Form..... <u>4</u>	✓