

การประชุมเพื่อเตรียมรับการตรวจรับรองโรงงานจาก

คณะเจ้าหน้าที่หน่วยงาน MFDS

สาธารณรัฐเกาหลี

วันพฤหัสบดีที่ 14 กุมภาพันธ์ 2562 เวลา 13.30 น.

ณ ห้องประชุม 2 ชั้น 2 ตึกชัยอัครรักษ์ กรมปศุสัตว์

กลุ่มตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (สพส.)

วาระการประชุม

วาระที่ 1 เรื่องที่ประธานแจ้งที่ประชุมทราบ

กรมปศุสัตว์ได้รับแจ้งว่า กระทรวงความปลอดภัยด้านอาหารและยา สาธารณรัฐเกาหลี (Ministry of Food and Drug Safety: MFDS) แจ้งแผนการเข้าตรวจโรงงานผลิตภัณฑ์อาหารที่มีไข่เป็นส่วนประกอบ ผลิตภัณฑ์ไข่แปรรูป และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก ในช่วง 24 กุมภาพันธ์ – 5 มีนาคม 2562 ซึ่งเป็นไปตามข้อกำหนดพิเศษด้านความปลอดภัยของสินค้าอาหารนำเข้ามายังสาธารณรัฐเกาหลี จึงขอเชิญส่วนงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชน มาประชุมเพื่อดำเนินการจัดเตรียมงานในส่วนที่เกี่ยวข้องให้มีความพร้อม

วาระการประชุม

วาระที่ 2 เรื่องเพื่อพิจารณา

2.1 ผลการพิจารณาข้อกำหนดด้านสุขอนามัยการนำเข้าสินค้าไข่และผลิตภัณฑ์ของ
สาธารณรัฐเกาหลี

2.2 กำหนดการตรวจรับรองโรงงาน ประกอบด้วย โรงฆ่าและผลิตผลิตภัณฑ์
เนื้อสัตว์ปีก โรงคัดไข่และโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ไข่ผ่านความร้อน

2.3 การเตรียมความพร้อมของโรงงาน

วาระที่ 3 เรื่องอื่นๆ (ถ้ามี)

วาระที่ 2 เรื่องเพื่อพิจารณา

2.1 ผลการพิจารณาข้อกำหนดด้านสุขอนามัยการ
นำเข้าสินค้าไข่และผลิตภัณฑ์ของสาธารณรัฐเกาหลี

ร่าง Import Sanitation Requirements for Edible eggs
and egg products from Thailand

Import Sanitation Requirements

For Edible Eggs and Egg Products from Thailand (Draft)

0000.00.00

Minister of Food and Drug Safety

Thank you for your mail.

Please refer to the following answers for your questions.

Firstly, I'd like to clarify usage of a term which causes misunderstanding. Heated egg products and Heat processed products are the same, so I'll use Heated egg products from now on.

Q1. Could you please let us know the references to each condition of the heat treatment for egg products from Article 7?

1. For the references of heat treatment conditions, please refer to Appendix 1 and I also added revised import sanitation condition with red color.

2. I guess the heat treatment conditions for heated egg products which I previously sent, "Heated egg products (For Heat pasteurization): 90°C for at least 20 mins or equivalent heat treatment of core temperature basis", may confuse you, so I'd like to replace it to Appendix 3.

Q2. What kind of egg products is classified to heated egg products? Could you please give any example for Heated egg product, which Thailand products able to export to Korea?

Examples of heated egg products are Heat stable egg yolk with salt and Hard boil peel eggs.

Q3. Article 7. “Heat processed products (For Heat pasteurization): 90oC for at least 20 mins or equivalent heat treatment of core temperature basis”

It means goods such as Hard boil egg or NOT? Because of process hard boil egg products is similar to above heat treatment definition (Article 7).

Hard boil egg belongs to Heated egg products. Whether to adopt the heat treatment condition for Heated egg products is optional. However, if a product doesn't meet the applicable heat treatment condition(Temp > 90°C, Time > 20 Minuets), the product should be labeled and distributed as non-sterilized product.

**Q4. Definition of Heat processed products are included “Heat stable egg yolk with salt” or NOT?
and What is treatment or condition can used to Egg product with added additives process?**

Heat stable egg yolk with salt is explained in the definition of Heated egg products.

Please refer to the definition below.

Heated eggs product refers to products made by heating eggs with or without the addition of food or food additives; or by boiling down or processing eggs, added with food or food additives with/without removing shells after boiling them in water. (those with not less than 30% egg content)

Besides, the heat treatment condition for Heated egg products is optional. If a product doesn't satisfy the applicable heat treatment condition(Temp > 90°C, Time > 20 Minuets), such product should be labeled and distributed as non-sterilized product.

Q5 In addition, we have many (variety) processed egg products in Thailand market. And each manufacturer might have own processing (heat treatment). Is it possible they can used different condition that have effect similar as OIE and/or MFDS standards? Such as lower temperature but longer process times for heat treatment condition.

For example:

-Liquid white: Temp > 57°C, Time > 195 Seconds

-Whole egg liquid: Temp > 62.5°C, Time > 3.5 Minutes

-Hard Boil Egg, Hard Boil Peel Egg: Temp > 92°C, Time > 18 Minutes

-Soft Boil Egg: Temp > 75°C, Time > 14 Minutes

-Semi Boil Egg: Temp > 95°C, Time > 6 Minutes

When exporting 6 types of products: Whole egg liquid, liquid white, liquid yolk, Whole egg powder, Egg white powder, Yolk powder, if any heat treatment conditions used in a Thai manufacturer are different from that of the MFDS standards, the Thai government must demonstrate that the heat treatment conditions used by the manufacturer are equivalent or stricter than that of the MFDS standards. After the demonstration has been approved, an export health certificate should be issued. For example, the heat treatment condition for Whole egg liquid is Temp > 62.5°C, Time > 3.5 Minutes, so if a different condition is applied, the Thai government should provide relevant evidence which can demonstrate alternative condition is equivalent or stricter than the original condition.

Best Regards

Soyoung, Park

유형 Type	공통열처리기준 General standards	출처 reference	비고 Mark
전란액 Whole egg liquid	중심부온도기준64℃에서2분30초간또는동 등이상의방법 64 °C for at least 2 minutes 30 seconds or equivalent heat treatment of core temperature basis		
난백액 liquid white	중심부온도기준55.6℃에서870초또는 56.7℃에서232초또는동등이상의방법 55.6°C for at least for at least 870 seconds or 56.7°C for 232 seconds or equivalent heat treatment of core temperature basis		
난황액 liquid yolk	중심부온도기준62.2℃, 138초또는동등이 상의방법 62.2°C for at least 138 seconds or equivalent heat treatment of core temperature basis	식약처(식품공 전) 및 농림축산 검역본부(수입조 건) MFDS(Food Code) and APQA(Import requirement)	필수 Mandatory
전란분 Whole egg powder	중심부온도기준60℃에서188초또는동등이 상의방법 60°C for at least for 188 seconds or equivalent heat treatment of core temperature basis		
난백분 Egg white powder	중심부온도기준67℃에서20시간또는54.4℃ 에서513시간또는동등이상의방법 67°C for at least 20 hours or 54.4°C for at least 513 hours or equivalent heat treatment of core temperature basis		
난황분 Yolk powder	중심부온도기준63.5℃에서3.5분또는동등 이상의방법 63.5°C for at least 3.5 minutes or equivalent heat treatment of core temperature basis		

<p>알가열제품 (염지란·알가 열성형제품) Heated egg products (including thermoformed egg products and salted eggs)</p>	<p>중심부온도기준 90℃에서 20분이상처리 90℃ for at least 20 minutes or equivalent heat treatment of core temperature basis</p>	<p>식약처(식품공 전) MFDS(Food Code)</p>	<p>선택. 단, 미준수 시비살균제품으로 표기·유통 Optional. However, this standard is not compliant, such products will be labeled and distributed as “ non-sterilized product”</p>
<p>피단 <u>pidan</u></p>	<p>중심부온도기준 _____℃에서 _____분/초이 상처리 _____°C for at least _____ minutes/seconds or equivalent heat treatment of core temperature basis</p>		<p>선택. 단, 미준수 시비살균제품으로 표기·유통 Optional. However, this standard is not compliant, such products will be labeled and distributed as “ non-sterilized product”</p>

วาระที่ 2 เรื่องเพื่อพิจารณา

2.2 กำหนดการตรวจรับรองโรงงาน

MFDS on-site inspection in Thailand:

24 Feb – 5 Mar 2019

โรงคั่วไข่และแปรรูปไข่ จำนวน 3 แห่ง:

VPH E.17 (โรงงานใหม่), EST. 204 และ 288

โรงงานผลิตภัณฑ์สัตว์ปีก จำนวน 3 แห่ง:

EST. 99, 139 และ 266

กำหนดการตรวจรับรองโรงงาน ระหว่างวันที่ 24 Feb – 5 Mar 2019

Tentative Itinerary of Mission of Ministry of Food and Drug Safety (MFDS) on-site inspection
Egg and egg products establishments and poultry establishments in Thailand during 24 February – 5 March 2019
(DRAFT)

DATE	ITINERARY
Sunday, 24 February 2019	
	- Arrive Bangkok (Accommodation: Bangkok)
Monday, 25 February 2019	
09.00- 09.30	- Courtesy call on Director General of the Department of Livestock Development (DLD) - Opening meeting at the DLD
10.30-	- visit the Kasemchaifood Co., Ltd. (EST. 288) ** Egg product processing plant in Nakhon Pathom Province (Accommodation: Bangkok)
Tuesday, 26 February 2019	
10.00 -	- visit the CPF (Thailand) Public Company Limited (EST. 204) ** Egg product processing plant in Nakhon Nayok Province (Accommodation: Bangkok)
Wednesday, 27 February 2019	
10.00 -	- visit the Silver Farm Center Co., Ltd. (EST. 266) ** Poultry Slaughterhouse, Cutting plant and Cold store in Saraburi Province (Accommodation: Lop Buri Province)
Thursday, 28 February 2019	
09.00 –	- visit the Saha Farms Co., Ltd. (EST. 99) ** Poultry Processing plant and Cold store in Lop Buri Province (Accommodation: Nakhon Ratchasima Province)

กำหนดการตรวจรับรองโรงงาน ระหว่างวันที่ 24 Feb – 5 Mar 2019

Friday, 1 March 2019	
09.00 –	- visit the CPF (Thailand) Public Company Limited (EST. 139) ** Poultry Slaughterhouse, Cutting plant, Cold store and Poultry Processing plant in Nakhon Ratchasima Province (Accommodation: To be confirmed)
Saturday, 2 – Sunday 3 March 2019	
	Holidays (Accommodation: To be confirmed)
Monday, 4 March 2019	
08.30-13.30	- visit the Better Foods Co., Ltd. (VPH (E) 17) – New approval ** Shell egg packing plant (Egg collecting center) in Prachin Buri Province
16.00	- Closing meeting at the DLD (Accommodation: Bangkok)
Tuesday, 5 March 2019	
	- departure to South Korea

Technical liaison and contact person at DLD

Dr. Nuchanart Tipmongkolsilp
Dr. Kanyarat Chanraswimonrat
Dr. Dolnarat Yamtang

Email: nuchanartt@hotmail.com
Email: kanyarat.cham@gmail.com
Email: blsc_inspection@dld.go.th

Cell phone +66 (0) 87-500-2541
Cell phone +66 (0) 89-574-9835
Cell phone +66 (0) 94-560-4788

หัวข้อการนำเสนอที่ทางการเกาหลีต้องการทราบ ระหว่างการเปิดประชุมที่กรมปศุสัตว์

1. Sanitary control system for egg products
2. Sanitary control standards of egg products plants for raw egg breaking and cooling standards for whole eggs obtained from egg breaking (refer to Article 7.3 of the Import Sanitation Requirements)

หัวข้อการนำเสนอเดิมที่ทางการเกาหลีต้องการทราบ ระหว่างการเปิดประชุมที่กรมปศุสัตว์

ภาพรวมกรมปศุสัตว์ :

- โครงสร้างองค์กร ทั้งส่วนกลางและส่วนภูมิภาค
- ภาพรวมการผลิตสินค้าปศุสัตว์ภายในประเทศ
- ปริมาณการนำเข้า / ส่งออกสินค้าปศุสัตว์

การควบคุมโรคในสัตว์ปีก :

- กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมโรคในสัตว์
- สถานะการเกิดโรคสัตว์ปีกในประเทศไทย
- สถานะการเกิดโรคในฟาร์มตามข้อกำหนดใน import health requirements
- การตรวจสอบยืนยันถึงสถานะการเกิดโรคตามข้อกำหนดใน import health

หัวข้อการนำเสนอเดิมที่ทางการเกาหลีต้องการทราบ ระหว่างการเปิดประชุมที่กรมปศุสัตว์

การควบคุมการเคลื่อนย้าย :

- ขั้นตอนการตรวจสอบการสินค้าปศุสัตว์และสัตว์มีชีวิตรวมถึงผลแลปที่ตรวจสอบด้านโรคติดต่อ

- ข้อกำหนดเกี่ยวกับการเคลื่อนย้ายสัตว์และสินค้าปศุสัตว์

การตรวจสอบสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออก :

- ข้อกำหนดสำหรับการขึ้นทะเบียนโรงงานเพื่อการส่งออก ความแตกต่างกับโรงงานภายในประเทศ

- กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการตรวจสอบสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออก

- ขั้นตอนการตรวจสอบการส่งออกสินค้าปศุสัตว์และสัตว์มีชีวิตรวมถึงผลแลปที่ตรวจสอบด้านโรคติดต่อ

หัวข้อการนำเสนอเดิมที่ทางการเกาหลีต้องการทราบ ระหว่างการเปิดประชุมที่กรมปศุสัตว์

- ภาพรวมที่เกี่ยวข้องขององค์กรและระเบียบที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยด้านอาหาร
- ระบบการตรวจสอบทางจุลชีววิทยาและสารตกค้างในไข่สด
- ระบบการตรวจสอบทางจุลชีววิทยาและสารตกค้างในไข่แปรรูป
- การควบคุมการใช้ยาในปศุสัตว์และการจัดการด้านสารตกค้าง
- การให้การรับรอง : ฟาร์มไก่ไข่ โรงคัดไข่ โรงงานแปรรูปไข่ รวมถึงระบบ HACCP
ต่างๆ
- ระบบการตรวจสอบย้อนกลับ

วาระที่ 2 เรื่องเพื่อพิจารณา

2.3 การเตรียมความพร้อมของโรงงาน และภาครัฐ

วาระที่ 3 เรื่องอื่น

Thank you for your attention

