



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กลุ่มตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์ โทร. ๓๑๓๔

ที่ กษ ๐๖๑๕/

วันที่

มิถุนายน ๒๕๖๐

เรื่อง รายงานการประชุมครั้งที่ ๕/๒๕๖๐

เรียน ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

ด้วยกลุ่มตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์ ได้จัดประชุมประจำเดือน ครั้งที่ ๕/๒๕๖๐ เมื่อวันที่ ๗ มิถุนายน ๒๕๖๐ เพื่อแจ้งความคืบหน้าด้านการปศุสัตว์ และติดตามการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่กลุ่มตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์ ดังรายละเอียดแนบท้าย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

(นางสาววัลลักษณ์ คงสุข)

นายสัตวแพทย์

(นายอนันท์ คงสุข)

นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ

(นายไสวชัย ขวาลกุล)

นายสัตวแพทย์ชำนาญการด้านการปศุสัตว์

นาง

(นายไสวชัย ขวาลกุล)

นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ

รักษาราชการแทนผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบ

และรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

๒๕ ก.ค. ๒๕๖๐

รายงานการประชุมกลุ่มตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์ ครั้งที่ ๕/๒๕๖๐
วันพุธที่ ๗ มิถุนายน ๒๕๖๐ เวลา ๐๙.๓๐ – ๑๒.๓๐ น.
ณ ห้องประชุม ๒ ชั้น ๒ ตึกชัยอัครวิทย์ กรมปศุสัตว์

ผู้เข้าร่วมประชุม

ผู้เข้าร่วมประชุม	ตำแหน่ง	ประธานที่ประชุม
๑. นายโสภชัย ขวาลกุล	ผู้อำนวยการกลุ่มตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์	
๒. นายอภิรักษ์ คงนรินทร์	นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ	
๓. นายโอภาส วงศ์นิติพัฒน์	นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ	
๔. นายวสันต์ เคยเหล่า	นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ	
๕. นายปราโมทย์ ศรีสังข์	นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ	
๖. นายวินัย กาญจนมาลา	นายสัตวแพทย์ชำนาญการ	
๗. นายชาลี ธาราว์ชรสาศาสตร์	สัตวแพทย์อาวุโส	
๘. นายทรงรัตน์ อารีย์ดำริกุล	สัตวแพทย์อาวุโส	
๙. นายสุพจน์ ตั้งวงศ์ศุภางค์	สัตวแพทย์อาวุโส	
๑๐. นายเดชา วรรณศักดิ์ศรี	สัตวแพทย์ชำนาญงาน	
๑๑. นายจิระเดช เพิ่มกว่าเก่า	สัตวแพทย์ชำนาญงาน	
๑๒. นายสมพงษ์ กฤตยาพันธุ์	สัตวแพทย์ชำนาญงาน	
๑๓. นางสาววรรณศิริ จิโรจน์กุลกิจ	นายสัตวแพทย์ปฏิบัติการ	
๑๔. นายณรงค์ อัมพันธ์	นายสัตวแพทย์ปฏิบัติการ	
๑๕. นางสาวสิริกร งามเกลี้ยง	นายสัตวแพทย์ปฏิบัติการ	
๑๖. นางสาวมรกต เบญจมาปริญากุล	นายสัตวแพทย์ปฏิบัติการ	
๑๗. นายพันเลิศ ศักดิ์แก้ว	นายสัตวแพทย์ปฏิบัติการ	
๑๘. นางสาวตลณรัตน์ แหยมตั้ง	นายสัตวแพทย์ปฏิบัติการ	
๑๙. นางสาวกุศลิน ก้องกิติกุล	นายสัตวแพทย์ปฏิบัติการ	
๒๐. นางสาวลลิตา ศรีเจริญ	นายสัตวแพทย์ปฏิบัติการ	
๒๑. นางสาวมรินทร์ เพ็ญโรจน์	นายสัตวแพทย์ปฏิบัติการ	
๒๒. นางสาวราตรี จวนสง	นายสัตวแพทย์	
๒๓. นางสาวพรทิพย์ พิระพัฒน์พงษ์	นายสัตวแพทย์	
๒๔. นายอรรถรัตน์ เอี่ยมผ่อง	นายสัตวแพทย์	
๒๕. นางสาวนันทรัตน์ เบญจามฤต	นายสัตวแพทย์	
๒๖. นายณัฐกิจ จิงเจริญสุขยิ่ง	นายสัตวแพทย์	
๒๗. นางสาวสุรวิทย์ เฟ่งรุ่งเรืองวงษ์	นายสัตวแพทย์	
๒๘. นางสาวนภัสนันท์ ศุภขวาล	นายสัตวแพทย์	
๒๙. นายรัชพล อินทร์สุข	นายสัตวแพทย์	

๓๐. นางสาวศรุดา โพธิ์ศรี	นายสัตวแพทย์
๓๑. นายวัฒนา ผลวิเศษชัยกุล	นายสัตวแพทย์
๓๒. นายปริญญา ศรีบานแจ่ม	นายสัตวแพทย์
๓๓. นางสาวเจริญขวัญ พันธุ์ศรี	นายสัตวแพทย์
๓๔. นางสาวสุพิจิต ภิรมย์	นายสัตวแพทย์
๓๕. นางสาวชวัลลักษณ์ คงสุข	นายสัตวแพทย์
๓๖. นางสาวปาลิน พิทักษ์สาลี	นายสัตวแพทย์
๓๗. นางสาวเพชรภรณ์ เลี้ยงพิทักษ์พงศ์	นายสัตวแพทย์
๓๘. นางสาวอมรรัตน์ สงค์ดำ	นายสัตวแพทย์
๓๙. นางสาวกมลพรรณ พลับผล	นายสัตวแพทย์
๔๐. นางสาวอาภัสร์กร นันทา	นายสัตวแพทย์
๔๑. นางสาวเพ็ญศิริ กมลเลิศวณิช	นายสัตวแพทย์
๔๒. นางสาวรัชนาพร นามกร	นายสัตวแพทย์
๔๓. นางสาวสุภักดิ์ วงศ์มยุรฉัตร	นายสัตวแพทย์
๔๔. นางสาววิระดี ศรีคำ	นายสัตวแพทย์
๔๕. นางสาวโชติกา สิริวัลย์ลักษณ์	นายสัตวแพทย์
๔๖. นางวิทย์ธนี อุปลา	นายสัตวแพทย์
๔๗. นางสาวอนุสรรา ทวีมงคล	นายสัตวแพทย์
๔๘. นางสาวกมลรัตน์ ตั้งตระกูล	นายสัตวแพทย์
๔๙. นายทง เหมกุล	นายสัตวแพทย์
๕๐. นายพิเชฐ จิวมงคลชัย	นายสัตวแพทย์
๕๑. นางสาวปานจิต แก้วพรม	นายสัตวแพทย์
๕๒. นางสาวปริมาภรณ์ พลະไกร	นายสัตวแพทย์
๕๓. นางสาวอุทุมพร เฉลิมรัตน์พงศ์	นายสัตวแพทย์
๕๔. นางสาวพันทิพา บุญเกิด	นายสัตวแพทย์
๕๕. นางสาวมัทวี ชัยสิทธิ์	นายสัตวแพทย์
๕๖. นายภาคภูมิ พงษ์ศิริ	นายสัตวแพทย์
๕๗. นางสาวอัจฉราพร นาสินสร้อย	นายสัตวแพทย์
๕๘. นางสาวนุชจรรย์ พงษ์ศิริวรรณ	นายสัตวแพทย์
๕๙. นายอัมรินทร์ สมานชาติ	นายสัตวแพทย์
๖๐. นางสาวจินตนา คอนไชยศรี	นายสัตวแพทย์
๖๑. นางสาวเบญจวรรณ พูลนิล	นายสัตวแพทย์
๖๒. นางสาวเกศรา วิชาสาร	นายสัตวแพทย์
๖๓. นางสาวกนกวรรณ รอดสม	นายสัตวแพทย์
๖๔. นางสาวนันทวัน จันทกุล	นายสัตวแพทย์
๖๕. นางสาวศินีนาถ บุญหนู	นายสัตวแพทย์
๖๖. นายอภิพงษ์ ศรีแก้ว	นายสัตวแพทย์
๖๗. นายอดิชาติ อภิรักษ์	นายสัตวแพทย์

๖๘. นายพัชรพล นิต์ศน์พนิช	นายสัตวแพทย์
๖๙. นางสาวนางนภัส ม่วงทอง	นายสัตวแพทย์
๗๐. นายรุจิวัฒน์ พิทักษ์ศิริพรรณ	นายสัตวแพทย์
๗๑. นางสาวกรวิการ์ ก้องเกรียงไกร	นายสัตวแพทย์
๗๒. นางสาวธัญลักษณ์ สมณะ	นายสัตวแพทย์
๗๓. นางสาวศยามล เนตรพิชิต	นายสัตวแพทย์
๗๔. นางสาววรรณพรณ เกิดพิบูลย์	นายสัตวแพทย์
๗๕. นางสาวนุชนารถ ทิพย์มงคลศิลป์	นายสัตวแพทย์
๗๖. นางสาวกนกอร ประสานธำรงศิริ	นายสัตวแพทย์
๗๗. นางสาวฝน สุคันธรัตน์	นายสัตวแพทย์
๗๘. นางสาวภัทรกานต์ เอ็มแยม	นายสัตวแพทย์
๗๙. นางสาวณัฐวดี ทองเกื้อ	นายสัตวแพทย์
๘๐. นายสิงหนาท ตั้งชวยยัง	นายสัตวแพทย์

ผู้ไม่มาประชุม

๑. นายอุดมศักดิ์ สุขสุธีพสุ	นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ	ติตราชการ
๒. นางฉันทนี บุรณะไทย	นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ	ติตราชการ
๓. นายอนุชา มุมอ่อน	นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ	ติตราชการ
๔. นางสาวกัญญารัตน์ จำรัสวิมลรัตน์	นายสัตวแพทย์ชำนาญการ	ลาศึกษาต่อต่างประเทศ
๕. นายบุญโชค พรหมมาศ	สัตวแพทย์ชำนาญงาน	ติตราชการ
๖. นายสิทธิชัย โกศล	สัตวแพทย์ชำนาญงาน	ติตราชการ
๗. นายกิตติ ภมรสุต	สัตวแพทย์ชำนาญงาน	ติตราชการ
๘. นายปราน อัสมีมานะ	นายสัตวแพทย์ปฏิบัติการ	ติตราชการ
๙. นางสาวชญารัตน์ บุญถนอม	นายสัตวแพทย์	ลาพักผ่อน
๑๐. นางสาวอำพร ตาอินทร์	นายสัตวแพทย์	ลาคลอด
๑๑. นางสาวสุมนัดดา ดีเอื้อ	นายสัตวแพทย์	ลาพักผ่อน
๑๒. นางสาวนิศารัตน์ จิตรภิมย์ศรี	นายสัตวแพทย์	ลาพักผ่อน
๑๓. นางสาวรัตนวรา ตุ่มขันธุ์	นายสัตวแพทย์	ติตราชการ
๑๔. นางสาวภาวิณี ศรีสุรินทร์	นายสัตวแพทย์	ติตราชการ
๑๕. นางณัฐสรัญ หมิ่นวล	นายสัตวแพทย์	ลาคลอด
๑๖. นางสาวปรานี จารุวัฒนติลก	นายสัตวแพทย์	ติตราชการ
๑๗. นางสาวปิยอร เทวบริรักษ์	นายสัตวแพทย์	ติตราชการ
๑๘. นายโชค โตทวิวงศ์	นายสัตวแพทย์	ติตราชการ

เริ่มประชุม...

เริ่มประชุมเวลา ๐๙.๓๐ น.

วาระที่ ๑ เรื่องประธานแจ้งที่ประชุมทราบ

๑.๑ มาตรการป้องกันปัญหาสินค้าเนื้อสัตว์ปีกดิบปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ ให้เฝ้าระวังและเข้มงวดการเก็บตัวอย่าง โดยยังคงใช้มาตรการเดิม

๑) แนวทางการปฏิบัติจะเข้มงวดมากขึ้น หากได้รับแจ้ง RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) ให้ชะลอการออกหนังสือรับรองการตรวจเนื้อสัตว์ (สพส.) และดำเนินการสอบสวนหาสาเหตุ ลากตู้สินค้ากลับ และให้โรงงานส่งตัวอย่าง Retained sample ตรวจทันที หากโรงงานไม่ยินยอมเรียกสินค้ากลับ กลุ่มตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์แจ้งยกเลิก Health certificate สินค้าตู้ดังกล่าว

๒) มาตรการ RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) จะนำมาใช้กับโรงงานผลิตอาหารสัตว์เลี้ยงเพื่อการส่งออก (petfood) ซึ่งอยู่ในขั้นตอนการร่างมาตรการฯ เพื่อนำมาบังคับใช้สำหรับแนวทางการดำเนินการอาจใกล้เคียง ๆ กับโรงงานในกลุ่ม Human food

๑.๒ การเฝ้าระวังโรคใช้หัวदनกและนิเวศเชลิต ยังคงใช้มาตรการเดิม

๑) เก็บตัวอย่าง Cloacal swab ๒๐ เปอร์เซ็นต์ของจำนวนฟาร์ม ตัวอย่างปอดเก็บทุกเล้า และตัวอย่างเนื้อ ใช้ Pool sample เก็บ ๕ ตัวอย่าง รวมเป็น ๑ ตัวอย่าง เป็นตัวแทนชุดการผลิต (lot) นั้น หากผลเป็นบวก จะไม่สามารถส่งออกเนื้อดิบได้ ให้นำไปทำสุกก่อนส่งออก

๒) ตรวจโรคโดยวิธี Cloacal swab ที่ฟาร์ม หนังสือฉบับเดิมซึ่งกำหนดให้ตรวจทุกเล้าได้หมดอายุแล้ว และยังมีหนังสือต่ออายุออกมา ปัจจุบันจึงอนุญาตให้ใช้ผลตรวจโรคที่ฟาร์มแบบ ๖ เดือนไปก่อน

๑.๓ ด้วยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โดยสำนักงานการเกษตรต่างประเทศ กำหนดจัดการประชุมคณะทำงานร่วมด้านการเกษตรไทย - สาธารณรัฐเกาหลี ครั้งที่ ๑ (The 1st Meeting of Thailand - Korea Joint Agricultural Working Group; JAWG) ในวันที่ ๒๖ มิถุนายน ๒๕๖๐ ณ โรงแรมสุโกศล กรุงเทพฯ และเข้าดูงานด้านระบบการผลิตสัตว์ปีก ณ บริษัท จีเอฟพีที นิชิเร (ประเทศไทย) จำกัด (EST.201) ในวันที่ ๒๗ มิถุนายน ๒๕๖๐ เพื่อให้เป็นไปตามแนวทางการดำเนินงานภายใต้บันทึกความเข้าใจว่าด้วยความร่วมมือด้านการเกษตรไทย - สาธารณรัฐเกาหลี

วาระที่ ๒ เรื่องรับรองรายงานการประชุม ครั้งที่ ๔/๒๕๖๐
รับรองรายงานการประชุม

วาระที่ ๓ เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

๓.๑ นำเสนอ กฎ ระเบียบ สหภาพยุโรป โดย สพ.ญ.กุศลลิน ก้องกิติกุล

สหภาพยุโรปออกระเบียบฉบับใหม่ คือ REGULATION (EU) 2017/625 on official controls and other official activities performed to ensure the application of food and feed law, rules on animal health and welfare, plant health and plant protection products ซึ่งมีการปรับปรุงระเบียบเกี่ยวกับ Official Controls และกิจกรรมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมของภาครัฐ ในการตรวจสอบควบคุมสินค้าอาหาร อาหารสัตว์ สุขภาพสัตว์ สวัสดิภาพสัตว์ สุขภาพพืชและผลิตภัณฑ์อารักขาพืช ระเบียบนี้มีการแก้ไขระเบียบเดิม ๑๕ ฉบับ และยกเลิก ๑๐ ฉบับ เพื่อปรับปรุงให้เหมาะสมและครอบคลุมมากขึ้น

๓.๑.๑ ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับสัตว์แพทย์ประจำโรงงาน

๑) กฎระเบียบที่ถูกแก้ไข ได้แก่

- Regulation 396/2005 ว่าด้วยเรื่องกำหนดค่าสารตกค้าง ยาฆ่าแมลง ในอาหารและอาหารสัตว์ ที่มีแหล่งที่มาจากสัตว์และพืช
- Regulation 1069/2009 เกี่ยวกับการจัดการ Animal by-product และผลิตภัณฑ์ผลพลอยได้จากสัตว์

- Regulation 2016/429 การตรวจสอบทางสัตวแพทย์เกี่ยวกับโรคสัตว์ในสัตว์มีชีวิตและสินค้าระหว่างกลุ่มประเทศสมาชิก

- Regulation 1/2005, DIRECTIVE 2007/43, DIRECTIVE 1099/2009, Regulation 2008/120 ว่าด้วยเรื่องสวัสดิภาพสัตว์ปีกและสุกร

๒) กฎระเบียบที่ถูกยกเลิก ได้แก่

- Regulation 854/2004 เกี่ยวกับการควบคุมภาครัฐในสินค้าอาหารคนที่มีแหล่งที่มาจากสัตว์
- Regulation 882/2004 เกี่ยวกับการควบคุมภาครัฐ เกี่ยวกับอาหารคนและอาหารสัตว์ รวมถึงเรื่องสวัสดิภาพสัตว์

- DIRECTIVE 97/78 การควบคุมตรวจสอบทางสัตวแพทย์ ที่ด่านปลายทางเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์หรือสินค้าที่นำเข้ามาจากประเทศที่สาม

- DIRECTIVE 96/23 มาตรการเฝ้าระวังสารตกค้างในสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์

- DIRECTIVE 96/93 การออกหนังสือรับรองสัตว์และผลิตภัณฑ์ที่มีแหล่งที่มาจากสัตว์

ที่นำเข้าสู่สหภาพยุโรป

๓.๑.๒ เนื้อหาใน REGULATION (EU) 2017/625 ในส่วนบทนำที่สำคัญ ได้แก่

๑) สหภาพยุโรปมีสนธิสัญญาและนโยบายการดำเนินการ ที่มีความต้องการจะปกป้องสุขภาพของมนุษย์ สัตว์และสิ่งแวดล้อม ดังนั้นกฎหมายจะบัญญัติเพื่อให้มั่นใจว่า อาหารและอาหารสัตว์มีความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่อาหาร รวมเป็นกลุ่มกฎหมายที่เรียกว่า Union agri-food chain legislation คือกลุ่มกฎระเบียบเกษตรและอาหาร

๒) อาหารและอาหารสัตว์ มีระเบียบพื้นฐานคือ 178/2002 โดยจะมีระเบียบอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกัน เช่น ระเบียบด้านโภชนาการ สุขภาพสัตว์ การใช้ยา สิ่งปนเปื้อนในอาหาร การควบคุมโรค การทำฉลาก วัตถุประสงค์อาหารและอาหารสัตว์ สุขภาพสัตว์ ซึ่งจะครอบคลุมในทุกขั้นตอนการผลิตตั้งแต่ การผลิต แปรรูป การขนส่ง และการกระจายสินค้า

๓) ระเบียบ 882/2004 เกี่ยวกับการควบคุมของภาครัฐ (Official Controls) ในด้านอาหารและอาหารสัตว์ สุขภาพสัตว์ สวัสดิภาพสัตว์ แต่จะไม่ได้กล่าวถึง Animal by product และ Official Controls ที่เกี่ยวกับพืช โดยระเบียบใหม่จะเป็นการบูรณาการระเบียบ 882/2004 ร่วมกับระเบียบอื่น ๆ ที่เกี่ยวกับ Official Controls ทั้งหมดรวมเป็นฉบับเดียว

๔) กล่าวถึงหลักปฏิบัติทั่วไปของการควบคุมโดยภาครัฐ (Official Controls) และหน่วยงานที่มีอำนาจ (Competent authorities: CA) ว่า จะต้องปฏิบัติอย่างไร โดย CA จะต้องมีการควบคุมทุกขั้นตอนการผลิตและการเก็บตัวอย่างส่งห้องปฏิบัติการ และการควบคุมต้องอยู่บนพื้นฐานของหลักการทางวิทยาศาสตร์ โดยระเบียบฉบับใหม่นี้จะมีการเปิดกว้างให้ผู้ประกอบการมากขึ้น เช่น ผู้ประกอบการมีสิทธิ์ร้องขอผลการตรวจสอบของ CA และขอคำปรึกษากับผู้เชี่ยวชาญจากแหล่งอื่นได้

๕) ย่อหน้า ๗๖ แต่ละประเทศจะต้องมีการจัดทำแผนควบคุม (National control plan: MANCP) แต่งตั้งผู้รวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับแผนนี้ และจัดทำรายงานส่งให้กับทางสหภาพยุโรป ประจำปี

๖) ย่อหน้า ๘๐ สัตว์และสินค้าที่ส่งออกจากประเทศที่สามเข้าสู่สหภาพยุโรป จะต้องปฏิบัติตามระเบียบเดียวกันนี้ และหน่วยงานรับรองของรัฐ (CA) จะต้องทำการสอบสวนในกรณีที่พบว่า มีการปฏิบัติไม่สอดคล้องตามกฎระเบียบต่าง ๆ

๓.๑.๓ ขอบข่ายของระเบียบ REGULATION (EU) 2017/625

๑) กำหนดหลักเกณฑ์การควบคุมของภาครัฐ (Official Controls) และกิจกรรมของภาครัฐอื่นๆ โดยหน่วยงานที่มีอำนาจของประเทศสมาชิก (Competent authorities) ได้แก่ การจัดหางบประมาณ สำหรับการควบคุมของภาครัฐ การให้ความช่วยเหลือและความร่วมมือระหว่างประเทศสมาชิกเพื่อการปฏิบัติที่ถูกต้องตามกฎหมายใน Article 1(2) การควบคุมของคณะกรรมการในประเทศสมาชิกและประเทศที่สาม เจือปนเกี่ยวกับการนำเข้าสัตว์และสินค้าจากประเทศที่สาม และการจัดตั้งระบบข้อมูลคอมพิวเตอร์ในการจัดการข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมของภาครัฐ

๒) ระเบียบฉบับนี้ใช้เพื่อควบคุมการทำงานของภาครัฐในการตรวจสอบให้เป็นไปตามกฎระเบียบที่บัญญัติในสหภาพยุโรปหรือในประเทศสมาชิก ในเรื่องดังต่อไปนี้

- ความปลอดภัยของอาหาร ทั้งในขั้นตอนการผลิต การแปรรูปการจำหน่ายอาหาร รวมทั้งข้อกำหนดทางด้านความเสมอภาคในด้านการค้ารวมถึงการปกป้องผลประโยชน์ด้านข้อมูลของผู้บริโภค

- ความปลอดภัยทางด้านอาหารสัตว์ ตลอดกระบวนการผลิต

- การผลิตอาหารและอาหารสัตว์ที่มี GMOs ออกสู่สิ่งแวดล้อม

- ข้อกำหนดด้านสุขภาพสัตว์

- การป้องกันและลดความเสี่ยงต่อสุขภาพของมนุษย์และสัตว์ ที่เกิดจากผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลพลอยได้จากสัตว์ (Animal by-product)

- ข้อกำหนดด้านสวัสดิภาพสัตว์

๓.๑.๔ คำนิยามที่สำคัญ

๑) Official controls คือ “การควบคุมของภาครัฐ” หมายถึง กิจกรรมที่ดำเนินงานโดยหน่วยงานที่มีอำนาจ หรือหน่วยงานที่ได้รับการแต่งตั้ง หรือบุคคลธรรมดาที่ได้รับมอบหมายหน้าที่ในการควบคุมของภาครัฐในการตรวจสอบ การปฏิบัติตามระเบียบของผู้ประกอบการ ตามข้อกำหนดและการตรวจสอบสัตว์หรือสินค้าให้เป็นไปตามกฎที่กล่าวถึงใน Article 1(2) รวมถึงการออกหนังสือรับรองอย่างเป็นทางการ

๒) Other official activities คือ “กิจกรรมภาครัฐอื่นๆ” หมายถึง กิจกรรมอื่น ๆ ที่นอกเหนือจากการควบคุมของภาครัฐที่ปฏิบัติโดยหน่วยงานที่มีอำนาจ หรือหน่วยงานที่ได้รับการแต่งตั้ง หรือบุคคลธรรมดาที่ได้รับมอบหมายงานกิจกรรมของภาครัฐอื่นๆ ตามระเบียบนี้และตามข้อกำหนดที่กล่าวถึงตาม Article 1(2) รวมถึงกิจกรรมในการตรวจสอบ ป้องกันการระบาด และการกำจัดโรคสัตว์หรือศัตรูพืช รวมถึงการออกหนังสือรับรองอย่างเป็นทางการ

๓) Competent authorities คือ “หน่วยงานที่มีอำนาจ” ส่วนกลางของประเทศสมาชิกที่รับผิดชอบในเรื่องการจัดการ ควบคุมของภาครัฐและกิจกรรมภาครัฐอื่นๆ ตามระเบียบนี้ และตามข้อกำหนดที่กล่าวถึงตาม Article 1(2) หรือ หน่วยงานที่มีอำนาจอื่นใดที่ได้รับมอบหมายให้รับผิดชอบ หรือหน่วยงานที่มีอำนาจเกี่ยวข้องของประเทศที่สามตามความเหมาะสม

๔) Delegated body คือ “บุคคลที่ได้รับมอบหมาย” หมายถึง นิติบุคคลหรือบุคคลที่มีสถานะทางกฎหมาย ที่ได้รับมอบหมายหน้าที่การควบคุมของภาครัฐ หรือหน้าที่ที่เกี่ยวกับกิจกรรมของภาครัฐอื่น ๆ

๕) Certifying officer คือ “เจ้าหน้าที่รับรอง” หมายถึง เจ้าหน้าที่ของหน่วยงานที่มีอำนาจใด ผู้มีอำนาจนามในหนังสือรับรองของหน่วยงานนั้น หรือ บุคคลธรรมดาอื่นใดที่ได้รับมอบอำนาจจากหน่วยงานที่มีอำนาจให้ลงนามในหนังสือรับรองทางการ ตามข้อกำหนดที่กล่าวถึงใน Article 1(2)

๖) Official certificate คือ “หนังสือรับรองทางการ” หมายถึง เอกสาร หรือเอกสารอิเล็กทรอนิกส์ ที่ลงนามโดยเจ้าหน้าที่รับรองและให้การรับรองเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อกำหนดข้อใดข้อหนึ่งหรือหลายข้อ ตามข้อกำหนดที่กล่าวถึงใน Article 1(2)

๗) Official attestation คือ “การรับรองของทางการ” หมายถึง ฉลาก เครื่องหมาย หรือรูปแบบการรับรองอื่นใดที่ออกโดยผู้ประกอบการ ภายใต้การกำกับดูแลโดยการควบคุมของภาครัฐ ผ่านหน่วยงานที่มีอำนาจ หรือโดยหน่วยงานที่มีอำนาจนั้น และให้การรับรองเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อกำหนดข้อใดข้อหนึ่งหรือหลายข้อ ตามข้อกำหนดที่กล่าวถึงใน Article 1(2)

๘) Official veterinarian คือ “เจ้าหน้าที่สัตวแพทย์” หมายถึง สัตวแพทย์ที่ได้รับการแต่งตั้งโดยหน่วยงานที่มีอำนาจ ไม่ว่าจะ เป็นพนักงานหรืออื่นใด และมีคุณสมบัติเหมาะสมที่จะดำเนินการควบคุมของภาครัฐและกิจกรรมภาครัฐอื่น ๆ ตามระเบียบนี้ และตามข้อกำหนดที่กล่าวถึงตาม Article 1(2)

๙) Official auxiliary คือ “เจ้าหน้าที่ผู้ช่วย” หมายถึง ตัวแทนของหน่วยงานที่มีอำนาจที่ได้รับการฝึกอบรมตามข้อกำหนดที่กำหนดไว้ใน Article 18 และถูกจ้างเพื่อทำหน้าที่ดำเนินการควบคุมของภาครัฐ หรือหน้าที่อื่นที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมภาครัฐอื่น ๆ

๓.๒ นำเสนอ กฎ ระเบียบ สหพันธรัฐรัสเซีย โดย สฟ.ญ. มรกต เบญจมาภิญญากุล

๓.๒.๑ รัสเซียเป็นกลุ่มประเทศหนึ่งในสหภาพเศรษฐกิจยูเรเชีย (Eurasian Economic Union; EAEU, EEU) ซึ่งเป็นการรวมกลุ่มของ สมาชิก ๕ ประเทศ ประกอบด้วย รัสเซีย คาซัคสถาน เบลารุส อาร์เมเนีย และคีร์กีซสถาน มีประชากรมากถึง ๑๘๒ ล้านคน ปัจจุบันกลุ่มสินค้าที่ส่งออกไปยังรัสเซีย ได้แก่ กลุ่มอาหารสัตว์ กลุ่มอาหารพร้อมรับประทาน (Ready to eat) กลุ่มผลิตภัณฑ์แปรรูป กลุ่มเนื้อสัตว์ปีก เนื้อสุกร หน่วยงานที่หน้าที่ประสานงานการนำเข้าและส่งออกสินค้าคือ กรมสัตวแพทย์และสุขอนามัยพืช (Rosselkhoznadzor หรือ Federal Service for Veterinary and Phytosanitary Surveillance (FSVPS))

๓.๒.๒ กฎระเบียบรัสเซีย แบ่งตามลำดับความสำคัญ ได้ดังนี้

๑) Eurasian Economic Union documents คือ ระเบียบที่ออกโดยสหภาพเศรษฐกิจยูเรเชีย ใช้เป็นระเบียบหลักของประเทศสมาชิก เช่น

- TECHNICAL REGULATION OF CUSTOMS UNION (TR CU)
- EEC Decision
- CU Commission Decision

๒) Russian Federal Laws: เป็นกฎหมายที่ใช้ร่วมกันในสหพันธรัฐรัสเซีย

๓) Russian Government Regulations: เป็นกฎหมายที่ร่างมาใช้ในแต่ละรัฐของรัสเซีย

๔) Russian Competent Authority Regulations: เป็นกฎหมายที่ออกโดยเจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจ เช่น

- Hygienic Requirements For Foodstuff Safety and Nutrition (SanPiN 2.3.2.1078-01; Sanitary Norms and Rules): เป็นข้อกำหนดเกี่ยวกับสุขอนามัยและความปลอดภัยในผลิตภัณฑ์อาหาร

๓.๒.๓ แบ่งกลุ่มกฎหมายของรัสเซีย ได้เป็น

- ๑) Hygiene and Animal Health requirements
- ๒) Pesticides and Contaminants requirements
- ๓) Packaging and container requirements
- ๔) Labeling requirements

๑) กลุ่ม Hygiene and Animal Health

(๑) CU Commission Decision No.317 ว่าด้วยข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทางสัตวแพทย์ในการส่งออกเนื้อและชิ้นส่วนที่บริโภคได้เข้าสู่ Custom union ยกตัวอย่างข้อกำหนดที่สำคัญ ดังนี้

Chapter 22: สิ้นค้าเนื้อสัตว์

- โรงเชือดและโรงแปรรูปที่ส่งสินค้าและผลิตภัณฑ์ยังสหพันธรัฐรัสเซีย

ต้องได้รับการรับรองชั้นทะเบียน CU

- สัตว์และซากสัตว์ต้องได้รับการตรวจ ก่อนและหลังการฆ่าโดยสัตวแพทย์
- มีการประทับตรา (Health mark: TH number) ผู้ผลิตบนบรรจุภัณฑ์

เพื่อยืนยันว่าได้รับการตรวจสอบแล้ว เหมาะสมต่อการบริโภค

- ต้องปลอดจากโรคระบาด FMD, Anthrax (ทุกประเภทสัตว์) และในสุกร

ต้องปลอดจากโรค African swine fever, Vesicular disease, Classical swine fever, Aujesky's disease, Teschen disease, Trichinellosis, PRRS

- ซากสุกรต้องได้รับการตรวจหา Trichinellosis ทุกซาก และรายงานผลการตรวจต้องไม่พบ หรือในกรณีที่ไม่สามารถตรวจทุกซาก ซากจะต้องผ่านการแช่แข็ง ด้วยระยะเวลาและอุณหภูมิที่เหมาะสม ตามตารางด้านล่าง

Time (hours)	Temperature (°C)
106	-18
82	-21
63	-23.5
48	-26
35	-29
22	-32
8	-35
½	-37

Chapter 23: สิ้นค้าเนื้อสัตว์ปีก

- สัตว์ปีกที่เข้าเชือดเพื่อการส่งออกต้องมีสุขภาพดี และได้รับการตรวจก่อนและหลังฆ่าโดยสัตวแพทย์

- มีการประทับตรา (Health mark: TH number) ผู้ผลิตบนบรรจุภัณฑ์ เพื่อยืนยันว่าได้รับการตรวจสอบแล้ว เหมาะสมต่อการบริโภค

ที่ได้รับการรับรองจาก CU แล้ว

- โรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์ปีกต้องรับวัตถุดิบเนื้อสัตว์จากโรงเชือด

- สัตว์ปีก ต้องปลอดจากโรค Bird flu, ND

- มีโปรแกรมการควบคุมการปนเปื้อนเชื้อซัลโมเนลลาในสัตว์ปีกตาม OIE

code

(๒) TR CU 021/2011 ว่าด้วยเรื่องความปลอดภัยในผลิตภัณฑ์อาหาร ครอบคลุมถึง ฉลาก บรรจุภัณฑ์ เครื่องมือและการบำรุงรักษา กระบวนการผลิต การจัดเก็บ การขนส่ง น้ำ ที่ใช้ใน กระบวนการผลิตอาหาร GMP HACCP การทวนสอบและขั้นตอนอื่นๆที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหาร กำหนด เกณฑ์จุลชีววิทยา สารตกค้างและสารกัมมันตรังสี ในเนื้อสัตว์

Article 32 กำหนด สถานประกอบการที่ต้องทำการขึ้นทะเบียน ได้แก่

- ๑) โรงฆ่าสัตว์
- ๒) โรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์
- ๓) ศูนย์รวมน้ำนมดิบ โรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์นม
- ๔) โรงคัดไข่และแปรรูปผลิตภัณฑ์
- ๕) โรงงานผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ

Appendix No. 5

I. ข้อกำหนดสำหรับเนื้อสัตว์ (Requirements to meat and other meat raw materials)

d) สุกร

๑) ต้องปลอดจากโรค African swine fever, Vesicular disease, Classical swine fever, Aujeszky's disease, Teschen disease, Trichinellosis, PRRS

๒) การตรวจสัตว์หลังฆ่า ไม่พบอาการของ plague, anaerobic infections, tuberculosis, leucosis and other contagious disease, โรคพยาธิ (cysticercosis, trichinellosis, sarcosporidiosis, onchocercosis, echinococcosis, etc.) หรือปนเปื้อนสารพิษ

๓) เนื้อแช่แข็งต้องไม่ละลายในสภาพการเก็บรักษา, คงอุณหภูมิเนื้อแช่แข็งไม่เกิน -8 °C เนื้อแช่เย็นไม่เกิน 4° C

๔) เนื้อไม่มีการปนเปื้อน content จากลำไส้ ไม่มีเนื้องอก ฝีมอง จุดดำ ต่อมน้ำเหลือง ไม่ใช้สารแต่งสี สารถนอมอาหาร

๕) เนื้อต้องไม่มีการปนเปื้อนเชื้อซัลโมเนลลาหรือแบคทีเรียก่อโรคอื่นๆ

II. ข้อกำหนดสำหรับเนื้อสัตว์ปีก (Requirements to poultry meat)

ในบริเวณฟาร์มหรืออาณาบริเวณ

๑) ต้องปลอดจาก notifiable AI (OIE) เป็นระยะเวลา ๖ เดือน

๒) ต้องปลอดจาก Other AI เป็นระยะเวลา ๓ เดือน

๓) ต้องปลอดจาก Newcastle virus เป็นระยะเวลา ๖ เดือน

๔) ต้องปลอดจาก psittacosis (ไก่, ไก่วาง, เป็ด) เป็นระยะเวลา

๖ เดือน

๕) ต้องปลอด...

OIE Code และไม่พบปนเปื้อนในเนื้อ	๕) ต้องปลอดจาก viral enteritis, viral hepatitis, plague (เปิด) ๖) สัตว์ปีกเข้าเชือด มาจากฟาร์มที่ปลอดเชื้อซัลโมเนลลา ตามเกณฑ์
สภาวะเป็นพิษ	๗) การตรวจสัตว์หลังฆ่า ไม่มีลักษณะอาการบ่งชี้โรคระบาด พยาธิ
(Condemn) หรือ Partial Condemn	๘) มีลักษณะทางกายภาพเหมาะสม ไม่เป็นเนื้อที่ถูกคัตหิ้ง
	๙) อุณหภูมิเนื้อสัตว์ปีกแช่แข็ง -18°C (ไม่สูงกว่า -12°C)
	๑๐) ไม่มีการใช้สารแต่งสี กลิ่น สารถนอมอาหาร ionizer ไม่มีการใช้
	ยาในกลุ่มฮอริโมน ยาปฏิชีวนะ ยาฆ่าแมลง ก่อนนำเข้าเชือด เว้นแต่มีการควบคุมการใช้และระบะหยุดยาที่เหมาะสม
	(๓) <u>TR CU 034/2013</u> เนื้อหาหลักคล้าย TR CU 021/2011 แต่ให้รายละเอียด
ในส่วนของเนื้อสัตว์กึ่งสดเจน ว่าด้วยความปลอดภัยต่อผู้บริโภค สำหรับกระบวนการผลิต การจัดเก็บ การขนส่ง ผลากสินค้า การจำหน่ายและการดำเนินการอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง ในเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (ระบะบนี้ ไม่ครอบคลุมสินค้ากลุ่มเนื้อสัตว์ปีก รวมถึงผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสัดส่วนปริมาณเนื้อสัตว์ปีกมากกว่าปริมาณเนื้อสัตว์อื่น)	
กักกันเพื่ดำเนินการตรวจสอบยืนยัน	๑) สัตว์ต้องได้รับการตรวจสัตว์ก่อนฆ่า โดยสัตวแพทย์
พื้นที่กำจัดขยะ	๒) กรณีพบสัตว์ป่วย หรือกลุ่มที่สงสัยว่าป่วย ควรทำการคัตแยกในพื้นที่
สงสัยการเกิดโรค	๓) ในทุกขั้นตอนของกระบวนการผลิตสินค้า สามารถสอบย้อนได้
ลักลอบนำกลับสู่กระบวนการผลิต	๔) ไม่อนุญาตให้นำซากสัตว์ที่ถูกคัตหิ้งโดยสัตวแพทย์ เคลื่อนย้ายไปยัง
ห่างจากผนังหรืออุปกรณ์ทำความเย็นอย่างน้อย 30 cm.	๕) ควรมีปั๊มหยุดฉุกเฉินบริเวณพื้นที่ตรวจสอบสัตวแพทย์ ในกรณีเหตุ
และ/หรือแบบอัตโนมัติ	๖) ควรมีการทำเครื่องหมายหรือใช้สีสำหรับซากคัตหิ้ง เพื่อป้องกันการ
อุณหภูมิในการขนส่ง	๗) อุณหภูมิห้อง สำหรับกระบวนการตัดแต่งซาก ถอดกระดูก ไม่เกิน 12°C
	๘) ชั้นวางหรือ pallet ในห้องเย็น ควรสูงจากพื้นอย่างน้อย 8-10 cm. และ
	ห่างจากผนังหรืออุปกรณ์ทำความเย็นอย่างน้อย 30 cm.
	๙) ห้องคลังสินค้าแช่แข็งและห้องเย็นต้องมีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์
	๑๐) รถที่ใช้ขนส่งเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ ต้องมีการควบคุมและบันทึก

ในปี ๒๕๕๗ มีการทำบันทึกข้อตกลง ข้อกำหนดการส่งออกเนื้อสุกรไทยไปจำหน่ายยังสหพันธรัฐรัสเซีย (Russian - Thai Protocol on safety assurance of pork exported) ระหว่างหน่วยงาน FSVPS และกรมปศุสัตว์ รายละเอียด ดังนี้

๑) เนื้อสุกร ต้องฆ่าและเก็บรักษาในโรงงานที่ได้รับการรับรอง ขึ้นบัญชีรายชื่อของ CU และอยู่ภายใต้การควบคุมกำกับ โดยกรมปศุสัตว์ในฐานะ CA ของประเทศไทย โดยมีกระบวนการผลิต การตรวจสอบสัตว์ก่อนฆ่า หลังฆ่า และระบบการควบคุม สอดคล้องกับข้อกำหนด CU

๒) สุกรต้องเลี้ยงในฟาร์มที่ตั้งในเขต (Region) เดียวกันกับโรงฆ่า และไม่พบโรคระบาดตามระเบียบ CU และประเทศรัสเซีย และไม่มีการฉีดวัคซีนแอนแทรกซ์ (เชื้อเป็น) อย่างน้อย ๑๔ วันก่อนส่งเข้าโรงฆ่าสัตว์ หรือตามที่ระบุในคำแนะนำการใช้วัคซีน

๓) เจ้าหน้าที่สัตวแพทย์รัสเซีย ต้องมาอยู่ประจำโรงงาน ในขณะที่มีการเตรียมผลิต และการส่งออกเนื้อไปยังประเทศรัสเซีย และต้องลงนามในเอกสารส่งออก (Veterinary Certificate)

๔) เนื้อสุกรที่ผลิตจากไทย ต้องนำเข้ายังรัสเซีย ผ่านทางด่านท่าเรือ ๓ แห่ง คือ ด่าน Kaliningrad, Vladivostok และ Saint Petersburg

๕) เนื้อสุกรที่จะส่งออกไปยังรัสเซีย ต้องผ่านกระบวนการแช่เย็น (Maturation) อย่างน้อย ๒๔ ชั่วโมง

๖) ผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร จะต้องไม่มีส่วนหัว ขา และอวัยวะภายในช่องอกและช่องท้องปนเปื้อน

๗) ห้องเย็นที่ใช้ในการเก็บเนื้อสุกรที่จะส่งออกยังรัสเซีย ต้องแยกห้องต่างหาก ไม่ปะปนกับสินค้าที่จะส่งออกประเทศอื่น

๘) ภาชนะที่ใช้บรรจุเนื้อสุกร ต้องเป็นแบบใช้แล้วทิ้ง และต้องสอดคล้องตามข้อกำหนดสุขอนามัย ไม่เป็นภาชนะที่อุ้มน้ำ (Hydroscopic packaging)

๙) เนื้อสุกรที่ส่งออกไปยังประเทศรัสเซีย ต้องส่งไปเพื่อผลิตในอุตสาหกรรมแปรรูปเท่านั้น

๑๐) หน่วยงาน FSVPS จะสุ่มตรวจสอบติดตามโรงงานในประเทศไทยตามข้อกำหนดและมาตรฐานทางสุขอนามัยและสัตว์แพทย์ของ CU

๒) กลุ่ม Pesticides and Contaminants

(๑) CU Commission Decision No.299 ว่าด้วยการควบคุมรายการสินค้าที่อยู่ภายใต้การกำกับดูแลด้านสุขอนามัยและระบดวิทยาของสหภาพศุลกากร (Custom Union)

Chapter 2.Section 1.1.5 ข้อกำหนดทางด้านสุขอนามัยสำหรับความปลอดภัยในผลิตภัณฑ์อาหาร

- ผลิตภัณฑ์อาหารไม่มีการเปลี่ยนแปลงลักษณะทางกายภาพภายนอก (กลิ่น, สี) ที่บ่งชี้ถึงความเสื่อม คุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร

- วัตถุดิบเนื้อสัตว์ (สุกร, โค) ไม่ควรพบมีการปนเปื้อนโรคพยาธิ (Cysticercus, Trichinella larvae, Sarcocyst, Toxoplasma)

- ในกระบวนการผลิตอาหารที่มาจากสัตว์ไม่อนุญาตให้มีการใช้ ABO, Feed Additive, Growth promotor ที่ไม่ได้รับการใช้ตามข้อกำหนดของ CU

Annex No.9 ไม่อนุญาตให้มีการใช้สารเติมแต่งสี ในผลิตภัณฑ์อาหาร รวมทั้งกลุ่มเนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ปีก สัตว์น้ำ ไข่และผลิตภัณฑ์ นมสเตอริไลส์ นม UHT

(๒) TR CU 021/2011: ให้เกณฑ์เรื่องสารตกค้าง ยาฆ่าแมลง ยาปฏิชีวนะ โลหะหนัก ในสินค้าเนื้อสัตว์

(๓) EEC Decision No.149 มาตรการใหม่เพิ่มเติมส่วนสารตกค้างที่กำหนด MRL ไม่ให้เกณฑ์เกณฑ์ทางพืชและผลิตภัณฑ์จากสัตว์ กลุ่มผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก จะกำหนดค่าทางจุลชีววิทยา (Micro criteria) ตามตารางนี้

Name of products	Indices	Permissible levels, mg/kg not more than	Notes
1.9. Poultry meat, including ready-to-cook products, chilled, frozen (all types of poultry s for slaughter, wild fowl) (as amended by Decision of the Customs Union Commission N 341 of 17.08.2010)	Toxic elements:		
	lead	0.5	
	arsenic	0.1	
	cadmium	0.05	
	mercury	0.03	
	Antibiotics (except for wild poultry) :		
	laevomycetin (chloramphenicol)	not allowed	<0.01 mg/kg <0.0003 as of 01.01.2012
	tetracycline group	not allowed	<0.01 mg/kg
	bacitracin	not allowed	<0.02 mg/kg
	Pesticides**:		
	HCCH (α , β , γ - isomers)	0.1 Fresh, Cooled, Frozen	
	DDT and its metabolites	0.1 0.3 ; EEC Decision No.149	
1.9. Poultry meat, including ready-to-cook products, chilled, frozen (all types of poultry s for slaughter, wild fowl)	Dioxins***	0.000002 - poultry (in terms of fat)	
		0.000003 beef, lamb (in terms of fat)	
		0.000001 pork (in terms of fat)	
1.1.2. Frozen meat of butchers: - in trunks, semitrunks, quaters, junctures	Microbiological indices:		
	QMAFAnM, CFU/g, not more than		1×10^4
	CGB (coliforms) in 0.01 g pathogenic, including salmonella in 25 g		not allowed
	L.monocytogenes in 25 g		not allowed
1.9.1. Poultry trunks and meat: - chilled	Microbiological indicators:		
	QMAFAnM, CFU/g, not more than		1×10^4
	pathogenic, including salmonella in 25 g		not allowed
	L.monocytogenes in 25g		not allowed
	- frozen	QMAFAnM, CFU/g, not more than	
pathogenic, including salmonella in 25 g			not allowed
L.monocytogenes in 25g			not allowed

กำหนดเกณฑ์สารกัมมันตรังสี Caesium-13 และ Strontium-90 ตามตาราง

N o.	Food groups	Specific activity of caesium-137, Bq/kg (L)	Specific activity of strontium-90, Be/kg (L)
1.	Meat, meat products and by-products	200	-

(๔) SanPiN-2.3.2.1078-01 ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร เป็นมาตรฐานเริ่มแรก ตอนนี้นำปรับปรุงมาใช้ CU No.299 และ TR CU 021/2011

๓) TR CU 005/2011: On Safety of Packaging ว่าด้วยเรื่องความปลอดภัยของบรรจุภัณฑ์ (กล่องกระดาษ, โพลีเมอร์, พลาสติก, ขวด, กระจก ฯลฯ) ที่ใช้กับสินค้าประเภทต่างๆ รวมไปถึงผลิตภัณฑ์อาหาร ต้องได้รับการรับรองตามข้อกำหนด ไม่มีส่วนประกอบของสารที่เป็นพิษ เช่น สารก่อมะเร็ง สารก่อภูมิแพ้ และไม่เปลี่ยนแปลงลักษณะทางด้านกายภาพของผลิตภัณฑ์ รวมทั้งคงคุณภาพของอาหารและมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

๔) TR CU 022/2011: On Food Labeling ว่าด้วยข้อกำหนดเกี่ยวกับฉลากในสินค้าเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ ต้องมีการระบุข้อความลงบนบรรจุภัณฑ์ ดังนี้ (ภาษารัสเซีย)

- (๑) ชื่อสินค้าและผลิตภัณฑ์
- (๒) รายการส่วนผสม
- (๓) น้ำหนัก (หน่วยเมตริก)
- (๔) ชื่อ ที่อยู่ผู้ผลิต
- (๕) ข้อมูลโภชนาการ
- (๖) วันผลิตและอายุผลิตภัณฑ์ (shelf life)
- (๗) คำแนะนำในการใช้
- (๘) ตราประทับ
- (๙) สภาพการเก็บรักษา

สำหรับลิสต์บัญชีรายชื่อโรงงานที่ขึ้นทะเบียนการส่งออก สามารถดูเพิ่มเติมได้ที่ www.fsvps.ru ปัจจุบันโรงเชือดสัตว์ปีก ที่ได้รับการรับรองแล้ว ๒๕ แห่ง และโรงเชือดสุกรที่ได้รับการรับรองแล้ว จำนวน ๒ แห่ง คือ โรงแปรรูปสุกรบางคล้า (EST.102) และบริษัท เบทาโกร เซฟตี้ มีท แพ็คกิ้ง (EST.111) ในส่วน บริษัท เบทาโกร เซฟตี้ มีท แพ็คกิ้ง จำกัด อยู่ในสถานะระงับการส่งออกชั่วคราว

๓.๓ การนำเสนอ กฎ ระเบียบ มาเลเซีย โดย น.สพ.พันเลิศ ศักดิ์แก้ว

สืบเนื่องจากหน่วยงาน Department of Veterinary Services (DVS) ประเทศมาเลเซีย มีหนังสือแจ้งว่า จะเข้าตรวจโรงเชือดสุกรเพื่อการส่งออกของไทย จำนวน ๒ แห่ง ได้แก่ โรงงานแปรรูปสุกรบางคล้า จำกัด (EST.102) และบริษัท เบทาโกร เซฟตี้ มีท แพ็คกิ้ง จำกัด (EST.111) แต่เนื่องจาก บริษัท เบทาโกร เซฟตี้ มีท แพ็คกิ้ง จำกัด อยู่ระหว่างการปรับปรุงโรงงาน จึงได้ทำหนังสือถึงสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ เพื่อขอเลื่อนการเข้าตรวจโรงงานออกไป จนกว่าการปรับปรุงโรงงานจะแล้วเสร็จในช่วงเดือนสิงหาคม ๒๕๖๐

๓.๓.๑ กฎ ระเบียบ ที่เกี่ยวข้องของประเทศมาเลเซีย (Malaysian Standards) ได้แก่

๑) MS 1514: 2009 เกี่ยวกับเรื่องสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice: GMP) ที่ใช้กำหนดทั่วไปในการผลิตอาหาร โดยเป็นข้อกำหนดที่อ้างอิงตามมาตรฐานของ Codex

๒) MS 1480: 2007...

๒) MS 1480: 2007 เกี่ยวกับเรื่องข้อกำหนดของการจัดทำระบบ Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP), Management review, HACCP team และ Internal audit HACCP ในโรงงาน

๓) MS 547: 2014 เกี่ยวกับเรื่องของนิยามและข้อกำหนดทั่วไปของเนื้อสุกรดิบแช่เย็นแช่แข็ง การตัดแต่งชิ้นส่วนเนื้อแต่ละส่วนของสุกร และการแบ่งประเภทของเนื้อสุกร, ลักษณะของการเก็บเนื้อแบบแช่เย็นแช่แข็ง

๔) MS ISO 17604: 2012 เกี่ยวกับการสุ่มเก็บตัวอย่างทางจุลชีววิทยาของเนื้อดิบ เช่น ตำแหน่งที่เก็บ ความถี่ ความแตกต่างของวิธีการเก็บกับความแตกต่างของการพบเจอเชื้อ และตำแหน่งของการเก็บตัวอย่างทางจุลชีววิทยาที่สามารถเป็นตัวแทนของซากได้

๕) MS 586: 2011 เป็นข้อกำหนดเบื้องต้น เกี่ยวกับข้อกำหนดเกี่ยวกับสูตรของอาหารสุกรที่ใช้ในการเลี้ยงสุกรในแต่ละรุ่น

๓.๓.๒ เอกสารที่หน่วยงาน DVS ได้ขอตรวจเมื่อปี ๒๕๕๙ ได้แก่

- ๑) SOP (Slaughtering)
- ๒) GMP Manual
- ๓) Mock Recall, Traceability: การตรวจสอบย้อนกลับ
- ๔) CCP Records
- ๕) Chemicals/SSOP
- ๖) Maintenance/Calibration record
- ๗) Worker Health and Hygiene Record: การตรวจสุขภาพพนักงาน
- ๘) Pest Control Program and layout: จุดดักแมลง และ ไฟดักแมลง
- ๙) Management review meeting/HACCP meeting
- ๑๐) Internal Audit
- ๑๑) Training Program: ของโรงงานและของกรมปศุสัตว์
- ๑๒) ตรวจสอบผลวิเคราะห์น้ำและน้ำแข็งที่ใช้ภายในโรงงาน
- ๑๓) ตรวจสอบผลวิเคราะห์ MA PR และ จุลชีววิทยา
- ๑๔) รายชื่อฟาร์มและใบรับรองมาตรฐานฟาร์ม
- ๑๕) รายชื่อประเทศที่ส่งออกและยอดผลผลิตตั้งแต่ปี ๒๐๑๔ - ๒๐๑๖
- ๑๖) เอกสารของกรมปศุสัตว์ เช่น สพส.๐๐๑, สพส.๐๐๗, สพส.๐๐๘, สพส.๐๑๑ และใบบันทึกการทำลายซาก เป็นต้น

๓.๓.๓ การตรวจโรงเชือดสุกรในครั้งนี้ จะเป็นการตรวจแบบ Review Audit ซึ่งเป็นการตรวจติดตามว่า ได้มีการปฏิบัติตามข้อกำหนดตามระเบียบด้านสุขอนามัยของประเทศมาเลเซีย และมีเกณฑ์การตรวจสำหรับ on-site inspection คู่มือการประกันคุณภาพและความปลอดภัย, มาตรฐาน GMP, HACCP และการตรวจติดตามประจำปีของโรงงานจากกรมปศุสัตว์ เมื่อหน่วยงาน DVS เข้าตรวจโรงงานเป็นที่เรียบร้อยแล้ว ทางหน่วยงาน DVS จะรายงานผลการตรวจต่อคณะกรรมการทางเทคนิคที่ประเทศมาเลเซีย ก่อนแจ้งผลการพิจารณาให้กับกรมปศุสัตว์ กรณีที่ได้รับการรับรองจะให้การรับรองเป็นเวลา ๑ ปี แต่อาจจะขยายระยะเวลาเป็น ๒ ปีได้ แต่จะต้องทำ Annual Performance Evaluation (APE) เพื่อส่งให้ทางการมาเลเซียพิจารณาก่อนขยายการต่ออายุเพิ่มของโรงงาน ทั้งนี้ โรงงานแปรรูปสุกรบางคล้า จำกัด (EST.102) และบริษัท เบทาโกร เซฟตี้ มีท แพ็คกิ้ง จำกัด (EST.111) ได้ส่งเรื่องให้ทางการมาเลเซียพิจารณาคืออายุเรียบร้อยแล้ว

๓.๔ นำเสนอ เรื่อง พรบ.ควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ.๒๕๕๙ โดย น.สพ.พัฒพงษ์

โลหะอนุกุล

๓.๔.๑ การบังคับใช้กฎหมาย ไม่ได้หมายความว่าถึงการจับผู้กระทำความผิดเพียงอย่างเดียว แต่รวมไปถึงการควบคุมในส่วนที่กระทำถูกต้องให้อยู่ภายใต้กฎระเบียบด้วย โดยต้องมีเจ้าหน้าที่รับผิดชอบ ซึ่งการปฏิบัติหน้าที่ตามพระราชบัญญัตินี้ ให้พนักงานเจ้าหน้าที่มีอำนาจ ดังต่อไปนี้

(๑) เข้าไปในสถานที่ที่มีเหตุอันควรสงสัยว่ามีการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์โดยไม่ได้รับอนุญาตตามพระราชบัญญัตินี้

(๒) เข้าไปในโรงฆ่าสัตว์และโรงพักสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตในเวลาระหว่างพระอาทิตย์ขึ้นถึงพระอาทิตย์ตก หรือในเวลาทำการของสถานที่นั้น เพื่อตรวจสอบและควบคุมให้การปฏิบัติเป็นไปตามพระราชบัญญัตินี้ (ทั้งนี้ให้ศึกษาตามกฎหมายกระทรวงเรื่องการออกกฎเงื่อนไขใบอนุญาตตั้งโรงพักสัตว์และโรงฆ่าสัตว์ปี ๒๕๕๕ ซึ่งประกาศในราชกิจจานุเบกษา วันที่ ๔ กรกฎาคม ๒๕๕๕)

(๓) เข้าไปในสถานที่ชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์หรือจำหน่ายเนื้อสัตว์ในเวลาทำการของสถานที่นั้นเพื่อตรวจสอบและควบคุมให้การปฏิบัติเป็นไปตามพระราชบัญญัตินี้

(๔) สั่งให้หยุดยานพาหนะเพื่อตรวจสอบในกรณีที่มีเหตุอันควรสงสัยว่ามีการกระทำความผิดตามพระราชบัญญัตินี้

(๕) เข้าไปในยานพาหนะที่ใช้ในการขนส่งสัตว์หรือเนื้อสัตว์เพื่อตรวจสอบมาตรฐานตามกฎหมายกระทรวง ที่ออกตามมาตรา ๑๔ (๗) หรือเมื่อมีเหตุอันควรสงสัยว่ามีการกระทำความผิดตามพระราชบัญญัตินี้ (๑๔ (๗) พุดเรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์วิธีการเงื่อนไขการขนส่งสัตว์ไปยังโรงฆ่าสัตว์และการขนส่งเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ไปยังสถานที่ชำแหละตัดแต่งเนื้อสัตว์หรือจำหน่ายเนื้อสัตว์ คือจะให้ทำการขนส่งเนื้อสัตว์ใส่ในห้องเย็น แต่ถ้าหากไม่เป็นรถห้องเย็น ต้องมีพาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ และมีบรรจุภัณฑ์ห่อหุ้มเพื่อไม่ให้เนื้อสัตว์สัมผัสสิ่งสกปรกปนเปื้อน เข้ามา และต้องมีการเก็บความเย็น)

(๖) ยึดหรืออายัดสัตว์ เนื้อสัตว์ เอกสาร หลักฐาน ยานพาหนะ หรือสิ่งของที่เกี่ยวข้องกับ การกระทำความผิดตามพระราชบัญญัตินี้ เพื่อเป็นพยานหลักฐานในการดำเนินคดี

(๗) มีหนังสือเรียกผู้รับใบอนุญาต ผู้ชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ ผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์ หรือผู้ซึ่ง เกี่ยวข้องมาให้ถ้อยคำหรือชี้แจงหรือให้ส่งเอกสารหรือหลักฐานที่เกี่ยวกับการกระทำความผิดตามพระราชบัญญัตินี้เพื่อประโยชน์แก่การดำเนินคดี

(๘) จับกุมบุคคลที่กระทำความผิดซึ่งหน้าตามพระราชบัญญัตินี้
การเข้าไปในสถานที่ตาม (๑) เพื่อทำการค้นต้องมีหมายค้น เว้นแต่มีเหตุอันควรเชื่อว่าหากเนินช้ากว่า จะเอาหมายค้นมาได้ จะมีการยกย่าย ชุกซ่อน หรือทำลายหลักฐานที่เกี่ยวข้องกับการกระทำความผิด ให้ทำการค้นได้โดยไม่ต้องมีหมายค้น แต่ต้องปฏิบัติตามประมวลกฎหมายวิธีพิจารณาความอาญาว่าด้วยการค้น

ให้อธิบดีมีอำนาจระเบียบในการปฏิบัติการตาม (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) และ (๖) ให้พนักงานเจ้าหน้าที่ปฏิบัติ

ให้อธิบดีมีอำนาจสั่งทำลายหรือปฏิบัติการอย่างหนึ่งอย่างใดตามที่เห็นสมควรต่อเนื้อสัตว์ที่พนักงานเจ้าหน้าที่ยึดหรืออายัดตาม (๖) โดยให้บันทึกรายละเอียด จำนวน น้ำหนักไว้เพื่อเป็นหลักฐาน ในการดำเนินคดี และให้เจ้าของหรือผู้ครอบครองรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการทำลาย

มาตรา ๕๑ ในการปฏิบัติหน้าที่ของพนักงานเจ้าหน้าที่ตามมาตรา ๕๐ ให้ผู้รับใบอนุญาต ผู้ฆ่าแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ ผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์ หรือผู้ซึ่งเกี่ยวข้องกับอำนาจความสะดวกตามสมควร มาตรา ๕๒ ในการปฏิบัติหน้าที่ตามพระราชบัญญัตินี้ พนักงานเจ้าหน้าที่ต้องแสดงบัตรประจำตัวพนักงานเจ้าหน้าที่

มาตรา ๓๑ ผู้ใดประสงค์จะฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ ให้แจ้งชนิดและจำนวนสัตว์ที่จะฆ่า แหล่งที่มาของสัตว์ที่จะฆ่า วันและเวลาที่จะฆ่าสัตว์ และชื่อของโรงฆ่าสัตว์ต่อพนักงานท้องถิ่นและเสียอากรการฆ่าสัตว์ตามอัตราที่กำหนดในกฎกระทรวง และหากเป็นกรณีการฆ่าสัตว์เพื่อการส่งออกด้วย ให้แจ้งต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ เมื่อได้เสียอากรการฆ่าสัตว์ตามวรรคหนึ่งแล้ว ให้พนักงานท้องถิ่นออกหลักฐานการรับแจ้ง เป็นหนังสือให้แก่ผู้ซึ่งแจ้งความประสงค์ตามวรรคหนึ่ง โดยต้องกำหนดจำนวนสัตว์ แหล่งที่มาของสัตว์ ที่จะฆ่า วันและเวลาในการฆ่าสัตว์ เว้นแต่การฆ่าสัตว์เพื่อการส่งออกด้วย ให้พนักงานเจ้าหน้าที่ออกหลักฐาน การรับแจ้ง การแจ้งการฆ่าสัตว์และการออกหลักฐานการรับแจ้งตามวรรคหนึ่งและวรรคสองให้เป็นไปตามแบบ หลักเกณฑ์ และวิธีการที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์กำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

๓.๔.๒ พนักงานตรวจโรคสัตว์ หน้าที่ ตรวจโรคสัตว์

ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ทำการตรวจโรคสัตว์ก่อนฆ่าสัตว์และในกรณีที่พนักงานตรวจโรคสัตว์ มีเหตุอันควรสงสัยว่าสัตว์ที่จะฆ่านั้นเป็นโรคหรือมีสารตกค้างที่จะเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์เป็นอาหารทั้งนี้ตามที่อธิบดีกำหนดหรือประกาศในราชกิจจานุเบกษา ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ มีอำนาจสั่งงดการฆ่าสัตว์และแยกสัตว์นั้นไว้เพื่อการพิสูจน์

ในกรณีที่ปรากฏว่าสัตว์ที่จะฆ่าเป็นโรคหรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือมีลักษณะที่ไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์มาเป็นอาหารตามที่อธิบดีประกาศ ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีอำนาจทำลายเนื้อสัตว์นั้นทั้งหมดหรือบางส่วน หรือสั่งให้ทำเป็นเนื้อสัตว์ที่เหมาะสมต่อการบริโภคก่อนได้

การอบรมหลักสูตรพนักงานตรวจโรค สำหรับผู้ที่ไม่ได้จบสัตวแพทยศาสตรบัณฑิต ยกเว้นการอบรมเหลือ ๗ วัน จาก ๑๔ วัน สำหรับคนไม่ได้จบ สัตวแพทยศาสตรบัณฑิต เสนอรอกรมลงนาม ส่วนเนื้อหาจะเรียนทั่วไปคือ กายวิภาคศาสตร์ การบังคับสัตว์ พยาธิสภาพ กฎหมายและการปฏิบัติ ซึ่งบุคคลที่สามารถมาอบรมเป็นพนักงานตรวจโรคต้องจบปริญญาตรีวิทยาศาสตร์บัณฑิตเกี่ยวกับสัตว์ และวิทยาศาสตร์การแพทย์ แพทยศาสตร์ ทันตแพทย์ เภสัชศาสตร์ พยาบาลศาสตร์ และสาธารณสุขศาสตร์

การกำหนดแบบรายงานตรวจสัตว์ก่อนฆ่า และเนื้อสัตว์หลังฆ่าของโรงฆ่าในประเทศ สำหรับพนักงานตรวจโรค ยังคงดำเนินการอยู่ ทั้งนี้รอประสานทางกลุ่มตรวจสอบด้วย

การอบรมหลักสูตรพนักงานตรวจโรค สำหรับบุคคลที่ไม่ได้จบสัตวแพทยศาสตรบัณฑิต จะมีการปรับลดระยะเวลาการฝึกอบรม จากเดิม ๑๔ วัน เป็น ๗ วัน เนื้อหาในหลักสูตร คือ กายวิภาคศาสตร์ การบังคับสัตว์ พยาธิสภาพ กฎหมายและการปฏิบัติ ซึ่งบุคคลที่สามารถเข้าฝึกอบรมเป็นพนักงานตรวจโรคต้องจบปริญญาตรีวิทยาศาสตร์บัณฑิตเกี่ยวกับสัตว์ และวิทยาศาสตร์การแพทย์ แพทยศาสตร์ ทันตแพทย์ เภสัชศาสตร์ พยาบาลศาสตร์ และสาธารณสุขศาสตร์ ทั้งนี้ อยู่ระหว่างดำเนินการเสนอรอกรม

วาระที่ ๔ เรื่องเพื่อพิจารณา

๔.๑ ตามที่ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (สพส.) มอบหมายให้กลุ่มตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์ เป็นผู้ที่มีหน้าที่รับผิดชอบในการกำกับดูแลกระบวนการผลิตสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออก ตลอดจนการติดต่อประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภายในและต่างประเทศ นั้น เพื่อให้การกำกับดูแลกระบวนการผลิตสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออกซึ่งมีอยู่จำนวนมากหลายกลุ่มสินค้า และการติดต่อประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภายในและต่างประเทศเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ และเจ้าหน้าที่ภายในกลุ่มสินค้าสามารถปฏิบัติหน้าที่ทดแทนกันได้ สพส. จึงมีคำสั่ง ที่ ๕/๒๕๖๐ ลงวันที่ ๒๒ พฤษภาคม ๒๕๖๐ มอบหมายหน้าที่ความรับผิดชอบให้เจ้าหน้าที่กลุ่มตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์ ดังนี้

๑) สินค้ากลุ่มสัตว์ปีก

- | | |
|-------------------------------|---------------------------|
| (๑) นายปราโมทย์ ศรีสังข์ | นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ |
| (๒) นางสาวลลียกร ศรีเจริญ | นายสัตวแพทย์ปฏิบัติการ |
| (๓) นางสาวตลณรัตน์ แหยมตั้ง | นายสัตวแพทย์ปฏิบัติการ |
| (๔) นางสาวมรกต เบญจมปริญญากุล | นายสัตวแพทย์ปฏิบัติการ |
| (๕) นางสาวสิริกกร งามเกลี้ยง | นายสัตวแพทย์ปฏิบัติการ |
| (๖) นางสาวกุศลิน ก้องกิติกุล | นายสัตวแพทย์ปฏิบัติการ |

๒) สินค้ากลุ่มสัตว์กีบ

- | | |
|---------------------------|------------------------|
| (๑) นายณรงค์ อัมพันธ์ | นายสัตวแพทย์ปฏิบัติการ |
| (๒) นายพันเลิศ ศักดิ์แก้ว | นายสัตวแพทย์ปฏิบัติการ |

๓) สินค้ากลุ่มน้ำผึ้งและผลิตภัณฑ์

- | | |
|-----------------------------|------------------------|
| (๑) นางสาวมรินทร์ เพ็ญโรจน์ | นายสัตวแพทย์ปฏิบัติการ |
| (๒) นางสาวตลณรัตน์ แหยมตั้ง | นายสัตวแพทย์ปฏิบัติการ |

๔) สินค้ากลุ่มนมและผลิตภัณฑ์

- | | |
|-------------------------------|------------------------|
| (๑) นางสาวลลียกร ศรีเจริญ | นายสัตวแพทย์ปฏิบัติการ |
| (๒) นางสาวมรกต เบญจมปริญญากุล | นายสัตวแพทย์ปฏิบัติการ |

๕) สินค้ากลุ่มไข่และผลิตภัณฑ์

- | | |
|-----------------------------|------------------------|
| (๑) นายพันเลิศ ศักดิ์แก้ว | นายสัตวแพทย์ปฏิบัติการ |
| (๒) นางสาวตลณรัตน์ แหยมตั้ง | นายสัตวแพทย์ปฏิบัติการ |

๖) สินค้ากลุ่มรังนกและผลิตภัณฑ์

- | | |
|------------------------------|------------------------|
| (๑) นางสาวลลียกร ศรีเจริญ | นายสัตวแพทย์ปฏิบัติการ |
| (๒) นางสาวกุศลิน ก้องกิติกุล | นายสัตวแพทย์ปฏิบัติการ |

๗) สินค้ากระป๋องและอาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท

- | | |
|----------------------------------|------------------------|
| (๑) นางสาวกรรณศิริ จิโรจน์กุลกิจ | นายสัตวแพทย์ปฏิบัติการ |
| (๒) นางสาวกุศลิน ก้องกิติกุล | นายสัตวแพทย์ปฏิบัติการ |

๘) สินค้าอาหารสัตว์เลี้ยง

- | | |
|----------------------------------|------------------------|
| (๑) นายปราน อัสมิมานะ | นายสัตวแพทย์ปฏิบัติการ |
| (๒) นางสาวกรรณศิริ จิโรจน์กุลกิจ | นายสัตวแพทย์ปฏิบัติการ |

ในแต่ละกลุ่มสินค้า กรณีที่เจ้าหน้าที่ลำดับที่ (๑) ไม่สามารถปฏิบัติราชการได้ ให้เจ้าหน้าที่ลำดับถัดไปปฏิบัติงานแทน

๔.๒ กลุ่มตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์มอบหมายเจ้าหน้าที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการติดต่อประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภายในและต่างประเทศด้วย ซึ่งจะต้องสามารถติดต่อ ประสานงานและร่างหนังสือได้ ปัจจุบันมี ๔ ประเทศ ได้แก่

- ๑) สาธารณรัฐเกาหลีใต้ – สพ.ญ. ดลรัตน์ แหม่มตั้ง
- ๒) ประเทศมาเลเซีย – สพ.ญ. สิริกร งามเกลี้ยง
- ๓) ประเทศฟิลิปปินส์ – สพ.ญ. วลัยกร ศรีเจริญ
- ๔) ประเทศเวียดนาม – สพ.ญ. มรกต เบญจมาภิญญากุล

สำหรับประเทศอื่นๆ หรือกลุ่มงานอื่น ให้เป็นไปตามเดิม

๔.๓ กลุ่มตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์มีนโยบายหมุนเวียนกลุ่มสินค้าและพื้นที่ปฏิบัติงาน สำหรับสัตว์แพทย์ประจำโรงงาน กลุ่ม Non – frozen ทุก ๓ เดือน

๔.๔ การจัดเก็บข้อมูลของโรงงานในกลุ่มสินค้า Non – frozen และ Petfood พบว่า ยังไม่เป็นระบบและเรียกดูข้อมูลได้ยาก ทั้งนี้ เพื่อให้การกำกับดูแลกระบวนการจัดเก็บ รวบรวม และการรายงานข้อมูลการส่งออก เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ เจ้าหน้าที่ที่สามารถปฏิบัติงานทดแทนกันได้ จึงมอบหมายหน้าที่ความรับผิดชอบ (เพิ่มเติม) ให้เจ้าหน้าที่กลุ่มตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์ ดังนี้

๑) จัดเก็บ รวบรวม และรายงานข้อมูลการส่งออกสินค้ากลุ่มเนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แช่แข็ง (Frozen food)

- | | |
|----------------------------|--------------------|
| (๑) นางสาวจิราภรณ์ มังคะละ | นักจัดการงานทั่วไป |
| (๒) นางสาวพัชรินทร์ พูลทอง | นักจัดการงานทั่วไป |

๒) จัดเก็บ รวบรวม และรายงานข้อมูลการส่งออกสินค้าที่มาหรือไม่ได้มาจากสัตว์ (Non-frozen food)

- | | |
|-----------------------------|----------------|
| (๑) นางสาวสมฤทัย จันทร์ขำ | นักวิทยาศาสตร์ |
| (๒) นางสาวรัตติยา วงษ์อัยรา | นักวิทยาศาสตร์ |
- ๓) จัดเก็บ รวบรวม และรายงานข้อมูลการส่งออกสินค้า
- | | |
|---------------------------------|-------------------|
| (๑) นายวุฒิพันธ์ โรมพันธ์ | เจ้าพนักงานธุรการ |
| (๒) นางสาวนันทชนก อมรถาวรศักดิ์ | นักวิทยาศาสตร์ |

กรณีเจ้าหน้าที่ลำดับที่ (๑) ของแต่ละกลุ่ม ไม่สามารถปฏิบัติราชการได้ ให้เจ้าหน้าที่ลำดับถัดไปปฏิบัติราชการแทน

วาระที่ ๕ เรื่องอื่นๆ

๕.๑ แนะนำ Vet incharge ใหม่ ๑ คน ได้แก่ นายรุจิวัฒน์ พิทักษ์ศิริพรรณ

๕.๒ กำชับให้หัวหน้าสายและสัตวแพทย์ประจำโรงงาน เข้มงวดเกี่ยวกับกระบวนการผลิต ระบบ GMP และ HACCP ของโรงงานที่กำกับดูแล หากไม่มีการปรับปรุงแก้ไข อาจพิจารณาตัดสิทธิ์ในการรับการตรวจประเมินจากต่างประเทศ

๕.๓ ปัจจุบันมีโรงงานผลิตอาหารสัตว์เลี้ยงเพื่อการส่งออก (Petfood) ประสงค์จะขอส่งสินค้าไปสหพันธรัฐรัสเซีย จึงจำเป็นต้องดำเนินการเตรียมความพร้อมทั้งภาครัฐและผู้ประกอบการก่อน เมื่อช่วงต้นเดือนมิถุนายนที่ผ่านมา ได้มีการประชุมร่วมกับสหพันธรัฐรัสเซีย โดยผลการประชุมสรุปว่า จะมีการตรวจประเมินโรงงานภายในปีนี้ ดังนั้นควรมีการอบรมเตรียมความพร้อมและให้มีหลักฐานการอบรม รวมถึงมีการแปลเป็นภาษารัสเซียด้วย


๕.๔ การกำกับดูแลโรงงานผลิตอาหารสัตว์เลี้ยงเพื่อการส่งออก (Petfood) ในระยะแรก มอบหมายให้สัตวแพทย์ Senior กำกับดูแลโรงงานก่อน ในอนาคตจะจัดสัตวแพทย์ประจำโรงงานไปกำกับดูแล และอบรมเจ้าหน้าที่ของโรงงานเป็น Meat inspector

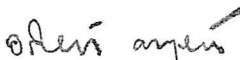
๕.๕ สำนักกฎหมาย ขอความอนุเคราะห์สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ ในการจัดเจ้าหน้าที่ จำนวน ๒ คน เข้าร่วมการร่างกฎหมายประกาศเรื่องโรคและลักษณะของเนื้อสัตว์ที่เหมาะสม ในการบริโภค เพื่อเสนอต่อคณะรัฐมนตรี

๕.๖ ตามที่กรมปศุสัตว์ ได้มีประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่อง บัตรประจำตัวพนักงานเจ้าหน้าที่ ตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๙ และได้ประกาศในพระราชกิจจานุเบกษา เมื่อวันที่ ๑๐ มกราคม ๒๕๖๐ โดยกำหนดให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ทุกคนมีบัตรประจำตัวพนักงานเจ้าหน้าที่

๕.๗ การยื่นขอหนังสือรับรองสุขอนามัย (Health Certificate) ขอให้มีการตรวจสอบเอกสาร สพส.๑ และ สพส.๒ รวมทั้งผลวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ สำหรับการตัดเนื้อในเอกสาร สพส.๒ ขอให้มีการแนบ สำเนา สพส.๑ (โรงปรุงสุก) ไปด้วย และให้หมายเหตุว่า ฉบับจริงอยู่ที่ไหน ทั้งนี้ เพื่อง่ายในการสอบย้อนกลับ

เลิกประชุมเวลา ๑๒.๓๐ น.


(นางสาวนันทวัน จันทกุล)
ผู้จัดรายงานการประชุม


(นายอนันต์ คงสุรัตน์)
ผู้ตรวจรายงานการประชุม