

## สรุปผลการรับฟังความคิดเห็น ร่าง ประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่อง เกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาเพื่อการเฝ้าระวัง สินค้าปศุสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์เพื่อการส่งออก พ.ศ...

เพื่อให้เป็นไปตาม มาตรา ๕ วรรคสามและวรรคห้าแห่งพระราชบัญญัติ หลักเกณฑ์ การจัดทำ  
ร่างกฎหมายและการประเมินผลสัมฤทธิ์ของกฎหมาย พ.ศ. ๒๕๖๒ กรมปศุสัตว์ได้จัดให้มีการรับฟังความคิดเห็น  
ร่าง ประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่อง เกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาเพื่อการเฝ้าระวังสินค้าปศุสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์เพื่อ  
การส่งออก พ.ศ.. ดังนี้

### ๑. วิธีการในการรับฟังความคิดเห็น จำนวนครั้งและระยะเวลาในการรับฟังความคิดเห็น

ด้วยกรมปศุสัตว์ได้จัดทำร่างประกาศกรมปศุสัตว์เรื่อง เกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาเพื่อการเฝ้าระวัง  
สินค้าปศุสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์เพื่อการส่งออก เพื่อเป็นการปรับปรุงเกณฑ์สำหรับสินค้าปศุสัตว์ใน  
สถานประกอบการผลิตสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออก ให้เป็นปัจจุบัน ถูกต้องตามหลักวิทยาศาสตร์และสอดคล้อง  
กับข้อกำหนดสากล

ในการนี้ เพื่อให้การดำเนินการจัดทำร่างประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่อง เกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาเพื่อการ  
เฝ้าระวังสินค้าปศุสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์เพื่อการส่งออก เกิด ประสิทธิภาพและประสิทธิผลสูงสุด  
จึงขอให้ท่านพิจารณาให้ความคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะต่อร่างประกาศ ฯ ดังกล่าว ตามแบบฟอร์ม  
แสดงความคิดเห็นทาง QR - Code ที่แนบมาพร้อมนี้ ภายในวันที่ ๑๐ มกราคม ๒๕๖๘

#### ๑.๑ ผ่านทางเว็บไซต์ของกรมปศุสัตว์ (www.dld.go.th)

**กรมปศุสัตว์เปิดรับฟังความคิดเห็น**  
ร่างประกาศกรมปศุสัตว์  
เรื่อง เกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาเพื่อการเฝ้าระวังสินค้าปศุสัตว์  
และผลิตภัณฑ์จากสัตว์เพื่อการส่งออก พ.ศ. ....

ร่าง ประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่อง เกณฑ์ด้านจุลชีววิทยา เพื่อการเฝ้าระวังสินค้าปศุสัตว์ และผลิตภัณฑ์จากสัตว์เพื่อการส่งออก พ.ศ.....

แบบฟอร์มรับฟังความคิดเห็น ร่างประกาศ กรมปศุสัตว์ เรื่อง เกณฑ์ด้านจุลชีววิทยา เพื่อการเฝ้าระวังสินค้าปศุสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ เพื่อการส่งออก พ.ศ.....

เปิดรับฟังความคิดเห็น ตั้งแต่วันที่ - 10 มกราคม 2568

#### ๑.๒ แจกเวียนเป็นหนังสือไปยังหน่วยงานกรมปศุสัตว์ที่เกี่ยวข้องกับการบังคับใช้ร่างประกาศ

- ๑.๒.๑ หน่วยงานกรมปศุสัตว์ที่เกี่ยวข้องกับการบังคับใช้ร่างประกาศ
- ๑.๒.๒ ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องกับการส่งออกสินค้าปศุสัตว์

โดยกำหนดการรับฟังความคิดเห็น ระหว่างวันที่ ๔ ธันวาคม ๒๕๖๗ ถึงวันที่ ๑๐ มกราคม ๒๕๖๘  
รวมระยะเวลา ๓๘ วัน

๒. พื้นที่ของกลุ่มเป้าหมาย

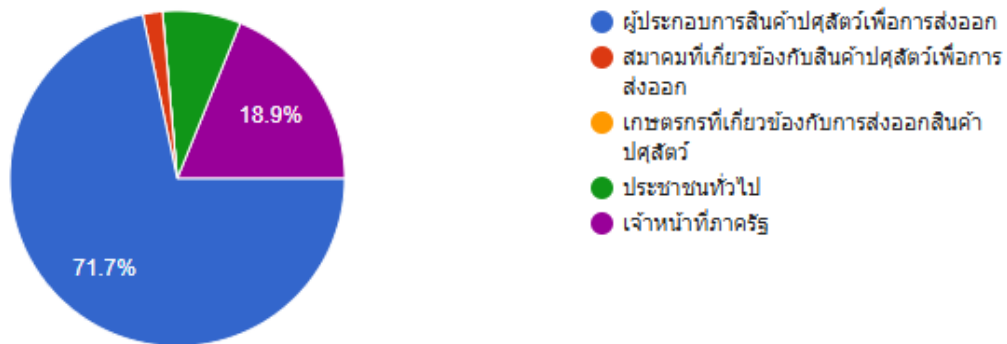
๒.๑ ผู้ประกอบการ ผู้ผลิต ผู้ส่งออกสินค้าปศุสัตว์

๒.๒ เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์

๒.๓ ประชาชนทั่วไป

๓. ผลการรับฟังความคิดเห็น

๓.๑ มีผู้แสดงความคิดเห็นผ่านทาง Google forms จำนวน ๑๐๖ ราย รวมมีผู้แสดงความคิดเห็นจำนวน ๑๐๖ รายแบ่งเป็น



๓.๑.๑ ผู้ประกอบการ ผู้ผลิต ผู้ส่งออกสินค้าปศุสัตว์ จำนวน ๗๖ ราย

๓.๑.๒ สมาคมที่เกี่ยวข้องกับสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออก จำนวน ๒ ราย

๓.๑.๓ เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ จำนวน ๒๐ ราย

๓.๑.๔ ประชาชนทั่วไป จำนวน ๘ ราย

๓.๒ สรุปผลการรับฟังความคิดเห็นตามคำถาม จำนวน ๑๑ ข้อ ซึ่งกำหนดคำถามตาม (ร่าง) ประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่อง เกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาเพื่อการเฝ้าระวังสินค้าปศุสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์เพื่อการส่งออก พ.ศ... ดังนี้

๓.๒.๑ พบว่ามีจำนวนข้อที่มีผู้เห็นด้วย มากกว่าร้อยละ ๕๐ มีจำนวน ๑๑ ข้อ คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

๓.๒.๒ เมื่อสรุปคำถามทุกข้อ พบว่ามีผู้ให้ความเห็นว่ามีเหมาะสมแล้วจำนวน ๗๙๘ ครั้ง คิดเป็น ร้อยละ ๗๕ และมีผู้มีความเห็นที่ไม่เหมาะสม ควรมีการแก้ไขเพิ่มเติม จำนวน ๒๖๒ ครั้ง คิดเป็นร้อยละ ๒๕

**สรุปผลการรับฟังความเห็นต่อ ร่าง ประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่อง เกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาเพื่อการเฝ้าระวังสินค้าปศุสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์  
เพื่อการส่งออก พ.ศ.....**

ข้อ	คำถาม	ความคิดเห็น	
		เหมาะสมแล้ว	ไม่เหมาะสม เห็นสมควรแก้ไขเพิ่มเติม
๑.	<p>ท่านเห็นว่า ตามร่างประกาศ</p> <p>ด้วยปัจจุบันประเทศไทยมีการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ไปจำหน่ายยังต่างประเทศ ซึ่งประเทศคู่ค้าต่างๆ กำหนดให้หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องดำเนินการตรวจสอบและรับรองความปลอดภัยอาหารก่อนการส่งออก กรมปศุสัตว์จึงต้องดำเนินการเฝ้าระวัง และกำหนดเกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาของสินค้าปศุสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ เพื่อเป็นการเฝ้าระวังให้มีการผลิตอาหารที่ปลอดภัย เหมาะสมเพื่อการบริโภค</p> <p>อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๒ วรรคสอง แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ ๕) พ.ศ. ๒๕๔๕ อธิบดีกรมปศุสัตว์จึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้</p>	<p>มีผู้แสดงความเห็นว่าเหมาะสม ๑๐๑ ราย คิดเป็นร้อยละ ๙๕.๓ มีเหตุผลประกอบ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"><li>๑. เนื่องจากเป็นประกาศใช้มานานแล้ว เหมาะสมที่มีการอัปเดตและเปลี่ยนแปลงประกาศ</li><li>๒. เนื่องจากประกาศกรมฯเดิม มีอายุนานมากแล้ว</li><li>๓. ไม่มีข้อกังวลที่ส่งผลกระทบต่อธุรกิจ</li><li>๔. สามารถปรับใช้เหมาะสมตามมาตรฐาน</li><li>๕. มีการปรับให้สอดคล้องกับ วิธีการตรวจสอบปัจจุบัน</li><li>๖. ครอบคลุมเชื้อที่มีความเสี่ยงทั้งหมด</li></ol>	<p>มีผู้แสดงความเห็นว่า ไม่เหมาะสม เห็นสมควรแก้ไขเพิ่มเติม ๕ ราย คิดเป็นร้อยละ ๔.๗ มีเหตุผลประกอบ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"><li>๑. ควรจะให้มีผลบังคับใช้มากกว่า ๓๐ วัน นับแต่วันที่ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เพื่อให้ผู้ที่เกี่ยวข้องได้มีระยะเวลาที่เพียงพอในการสื่อสารทำความเข้าใจกับคู่ค้า และห้องปฏิบัติการที่รับถ่ายโอนภารกิจ การตรวจสอบสินค้าปศุสัตว์ในปรับปรุงวิธีการทดสอบ เครื่องมือ อุปกรณ์ต่างๆ ให้สอดคล้องกับเกณฑ์ที่กำหนด</li><li>๒. ทำให้ประเทศไทยมีแต่เกณฑ์มาตรฐานเพื่อการส่งออก ควรจะให้เป็นมาตรฐานภายในประเทศใช้ด้วยกันได้เลย</li><li>๓. มาตรฐานนี้ครอบคลุมเกณฑ์การส่งออกแต่ไม่ทันสมัยถึงวิธีการส่งออก ควรที่จะมีการใช้วิธี</li></ol>

ข้อ	คำถาม	ความคิดเห็น	
		เหมาะสมแล้ว	ไม่เหมาะสม เห็นสมควรแก้ไขเพิ่มเติม
	<p>ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่อง เกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาของสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออก ลงวันที่ ๓๐ ธันวาคม ๒๕๕๑</p> <p>ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่อง เกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาเพื่อการเฝ้าระวังสินค้าปศุสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์เพื่อการส่งออก พ.ศ.....”</p> <p>ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดสามสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป</p> <p>ข้อ ๓ บรรดา ประกาศ คำสั่งและแนวทางปฏิบัติอื่นที่กำหนดไว้แล้วซึ่งขัดหรือแย้งกับประกาศนี้ ให้ใช้ประกาศนี้แทน</p> <p>มีความเหมาะสมแล้วหรือไม่</p>		<p>ทางเลือกมากขึ้นเพื่อให้ผลการวิเคราะห์รวดเร็วกว่าในปัจจุบัน</p>
๒.	<p>ท่านเห็นว่า ตามร่างประกาศ</p> <p>ข้อ ๔ ให้ใช้ประกาศนี้ เป็นเกณฑ์สำหรับตัวอย่างเพื่อตรวจเฝ้าระวังของกรมปศุสัตว์ (Official Sample) ในการผลิตเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ในสถานประกอบการที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์เพื่อการส่งออก ตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้</p> <p>มีความเหมาะสมแล้วหรือไม่</p>	<p>ผู้แสดงความเห็นว่าเหมาะสม ๑๐๔ ราย</p> <p>คิดเป็นร้อยละ ๙๘.๑</p> <p>มีเหตุผลประกอบ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>๑. เพื่อเป็นการการันตีคุณภาพสินค้าที่จะส่งออกว่าเป็นไปตามมาตรฐาน</li> <li>๒. เนื่องจากจุลินทรีย์บางชนิดเช่น Y&amp;M ไม่เคยตรวจพบเลย จึงสมควรที่ตัดออก</li> <li>๓. มีการระบุขอบข่ายในการใช้ประกาศชัดเจนดีแล้ว</li> <li>๔. สามารถปรับใช้เหมาะสมตามมาตรฐาน</li> </ol>	<p>มีผู้แสดงความเห็นว่า ไม่เหมาะสม</p> <p>เห็นสมควรแก้ไขเพิ่มเติม ๒ ราย</p> <p>คิดเป็นร้อยละ ๑.๙</p> <p>มีเหตุผลประกอบ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>๑. รอบการตรวจวิเคราะห์ Official sample ไม่สอดคล้องกับการส่งออก ควรปรับปรุงความถี่ในการตรวจสอบ</li> </ol>

ข้อ	คำถาม	ความคิดเห็น	
		เหมาะสมแล้ว	ไม่เหมาะสม เห็นสมควรแก้ไขเพิ่มเติม
๓.	<p>ท่านเห็นว่า ตามร่างประกาศ</p> <p>ข้อ ๕ กรณีที่ประเทศคู่ค้ามีเกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์แตกต่างจากประกาศนี้ ให้ปฏิบัติตามเกณฑ์ดังกล่าวของประเทศคู่ค้า มีความเหมาะสมแล้วหรือไม่</p>	<p>ผู้แสดงความเห็นว่าเหมาะสม ๙๖ ราย คิดเป็นร้อยละ ๙๐.๖ มีเหตุผลประกอบ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"><li>๑. เหมาะสมแต่กรณีที่ประเทศคู่ค้าไม่ได้มีเกณฑ์ให้ตรวจควรให้ละเว้นการตรวจดูซึ่งอาจต้องทำเอกสารอธิบายให้ชัดเจน</li><li>๒. ควรปรับให้ครอบคลุมทุกประเทศส่งออกเพื่อให้ใช้งานได้อย่างครอบคลุม</li><li>๓. สามารถปรับใช้เหมาะสมตามมาตรฐาน</li><li>๔. ควรปฏิบัติตามเกณฑ์ที่เข้มงวดมากกว่าโดยพิจารณาแต่ละรายการ</li></ol>	<p>มีผู้แสดงความเห็นว่า ไม่เหมาะสม เห็นสมควรแก้ไขเพิ่มเติม ๑๐ ราย คิดเป็นร้อยละ ๙.๔ มีเหตุผลประกอบ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"><li>๑. ควรอธิบายในเอกสารคู่มือการปฏิบัติงานเพื่อความชัดเจนและเข้าใจตรงกัน ในกรณีที่ประเทศคู่ค้าไม่มีข้อกำหนดให้ตรวจเชื้อจุลินทรีย์ เช่น เนื้อสัตว์ดิบส่งไป Japan ก็ไม่จำเป็นต้องตรวจ</li><li>๒. กรณีที่คู่ค้าไม่ได้กำหนดเกณฑ์ให้ตรวจ เช่น กรณีเนื้อสัตว์ปีกดิบส่งญี่ปุ่น ไม่จำเป็นต้องตรวจ</li><li>๓. กรณีประเทศคู่ค้าไม่ได้กำหนดเกณฑ์ให้ตรวจ ก็ไม่จำเป็นต้องตรวจ</li></ol>

ข้อ	คำถาม	ความคิดเห็น																			
		เหมาะสมแล้ว	ไม่เหมาะสม เห็นสมควรแก้ไขเพิ่มเติม																		
๔.	<p>ท่านเห็นว่า</p> <p>เอกสารแนบท้ายประกาศกรมปศุสัตว์</p> <p>เรื่อง เกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาเพื่อการเฝ้าระวังสำหรับสินค้าปศุสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์เพื่อการส่งออก พ.ศ.....</p> <p>ตารางที่ ๑ เกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ดิบแช่เย็น/ แช่แข็ง (Process Hygiene Criteria)</p> <p>มีความเหมาะสมแล้วหรือไม่</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>ตารางที่ 1 เกณฑ์จุลชีววิทยาสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ดิบแช่เย็น/แช่แข็ง (Process Hygiene Criteria)</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>รายการตรวจเชื้อ</th> <th>เกณฑ์</th> <th>หมายเหตุ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobic Plate Count (cfu/g)</td> <td><math>\leq 5.0 \times 10^5</math></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Coliforms (cfu/g)</td> <td><math>\leq 5,000</math></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i> (cfu/g)</td> <td><math>\leq 100</math></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)</td> <td><math>\leq 100</math></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Enterococcus</i> spp. (cfu/g)</td> <td><math>\leq 1,000</math></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>หมายเหตุ: เกณฑ์นี้ใช้เพื่อปรับปรุงสุขอนามัย ไม่ได้ใช้เพื่อตรวจปล่อยสินค้า</p> </div>	รายการตรวจเชื้อ	เกณฑ์	หมายเหตุ	Aerobic Plate Count (cfu/g)	$\leq 5.0 \times 10^5$		Coliforms (cfu/g)	$\leq 5,000$		<i>Escherichia coli</i> (cfu/g)	$\leq 100$		<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)	$\leq 100$		<i>Enterococcus</i> spp. (cfu/g)	$\leq 1,000$		<p>ผู้แสดงความเห็นว่าเหมาะสม ๖๑ ราย</p> <p>คิดเป็นร้อยละ ๕๗.๕</p> <p>มีเหตุผลประกอบ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>๑. เหมาะสมตามมาตรฐาน</li> <li>๒. ตารางนี้ควรนำไปใช้เพื่ออ้างอิงในการปรับปรุงกระบวนการผลิตเท่านั้น</li> </ol>	<p>ผู้แสดงความเห็นว่าไม่เหมาะสม เห็นสมควรแก้ไขเพิ่มเติม ๔๕ ราย</p> <p>คิดเป็นร้อยละ ๔๒.๕</p> <p>มีเหตุผลประกอบ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>๑. ควรปรับชื่อเป็นเกณฑ์จุลชีววิทยา ด้านสุขอนามัยของกระบวนการผลิตเนื้อสัตว์ดิบ แช่เย็น/แช่แข็ง (Process Hygiene Criteria)</li> <li>๒. เนื่องจากตารางนี้มีไว้เพื่อใช้ในการปรับปรุงกระบวนการผลิต จึงควรปรับชื่อที่เขียนเป็นภาษาไทยให้สอดคล้องกับคำว่า Process Hygiene Criteria เช่น เกณฑ์จุลชีววิทยาด้านสุขอนามัยของกระบวนการผลิตเนื้อสัตว์ดิบแช่เย็น/แช่แข็ง</li> <li>๓. ควรปรับเพิ่มชื่อตารางเป็น เกณฑ์จุลชีววิทยาด้านสุขอนามัยของกระบวนการผลิตเนื้อสัตว์ดิบแช่เย็น/แช่แข็ง (Process Hygiene Criteria) และระบุความถี่ที่จะให้ตรวจสอบ เพิ่ม เช่นตามผลการประเมินความเสี่ยง</li> <li>๔. ตรงหมายเหตุ หากตารางนี้ใช้เป็นเกณฑ์เพื่อปรับปรุงสุขอนามัย</li> </ol>
รายการตรวจเชื้อ	เกณฑ์	หมายเหตุ																			
Aerobic Plate Count (cfu/g)	$\leq 5.0 \times 10^5$																				
Coliforms (cfu/g)	$\leq 5,000$																				
<i>Escherichia coli</i> (cfu/g)	$\leq 100$																				
<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)	$\leq 100$																				
<i>Enterococcus</i> spp. (cfu/g)	$\leq 1,000$																				

ข้อ	คำถาม	ความคิดเห็น													
		เหมาะสมแล้ว	ไม่เหมาะสม เห็นสมควรแก้ไขเพิ่มเติม												
			<p>แล้วเกณฑ์ที่ใช้ตรวจปล่อยสินค้า ต้องเป็นตามตารางใด อยากให้เพิ่มการขยายความในส่วนหัวข้อ</p> <p>๕. หน่วยการตรวจสอบรายการเชื้อ <i>Coliform, E.coli, S.aureus</i> ควรระบุหน่วยที่เป็น MPN/g เพิ่มเติมด้วย</p>												
๕.	<p>ท่านเห็นว่า</p> <p>ตารางที่ ๒ เกณฑ์จุลชีววิทยาด้านความปลอดภัยอาหารสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ดิบแช่เย็น/แช่แข็ง (Food Safety Criteria)</p> <p>มีความเหมาะสมแล้วหรือไม่</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>ตารางที่ 2 เกณฑ์จุลชีววิทยาด้านความปลอดภัยอาหารสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ดิบแช่เย็น/แช่แข็ง (Food Safety Criteria)</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">รายการตรวจเชื้อ</th> <th style="text-align: left;">เกณฑ์</th> <th style="text-align: left;">หมายเหตุ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Salmonella</i> spp. (in 25 g)</td> <td>Not detected</td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> Enteritidis (in 25 g)</td> <td>Not detected</td> <td>สำหรับเนื้อสัตว์ปีก</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> Typhimurium (in 25 g)</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> </div>	รายการตรวจเชื้อ	เกณฑ์	หมายเหตุ	<i>Salmonella</i> spp. (in 25 g)	Not detected		<i>Salmonella</i> Enteritidis (in 25 g)	Not detected	สำหรับเนื้อสัตว์ปีก	<i>Salmonella</i> Typhimurium (in 25 g)			<p>ผู้แสดงความเห็นว่าเหมาะสม ๙๔ ราย คิดเป็นร้อยละ ๘๘.๗</p> <p>มีเหตุผลประกอบ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>๑. เหมาะสมกับสินค้าปศุสัตว์และสำหรับวิธีการทดสอบควรระบุให้ใช้ได้มากกว่า ๑ วิธีแต่ต้องผ่านการ validate แล้วและยอมรับอย่างกว้างขวาง</li> <li>๒. สำหรับเนื้อสัตว์ปีกเหมาะสมแล้ว</li> <li>๓. ค่าปรับใช้เหมาะสมตามมาตรฐาน</li> <li>๔. ควรเพิ่มหมายเหตุหรือระบุในคู่มือปฏิบัติงานว่า สามารถใช้วิธีตรวจเริ่มต้นแบบ <i>Salmonella</i> spp. ได้ตั้งแต่ต้น</li> </ol>	<p>ผู้แสดงความเห็นว่าไม่เหมาะสม เห็นสมควรแก้ไขเพิ่มเติม ๑๒ ราย คิดเป็นร้อยละ ๑๑.๓</p> <p>มีเหตุผลประกอบ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>๑. ควรเพิ่ม วิธีการตรวจเริ่มต้นแบบ <i>Salmonella</i> spp. ได้ หากผล negative ก็จะสามารถครอบคลุมได้ทั้ง SE ,ST</li> <li>๒. <i>Salmonella</i> Enteritidis, Typhimurium ควรใส่ Group และความถี่ในการตรวจ</li> </ol>
รายการตรวจเชื้อ	เกณฑ์	หมายเหตุ													
<i>Salmonella</i> spp. (in 25 g)	Not detected														
<i>Salmonella</i> Enteritidis (in 25 g)	Not detected	สำหรับเนื้อสัตว์ปีก													
<i>Salmonella</i> Typhimurium (in 25 g)															

ข้อ	คำถาม	ความคิดเห็น																
		เหมาะสมแล้ว	ไม่เหมาะสม เห็นสมควรแก้ไขเพิ่มเติม															
		หากได้ผลลบ แสดงว่า SE, ST neg เช่นกัน	๓. ควรระบุวิธีทดสอบ <i>Salmonella spp.</i> ว่าสามารถใช้วิธี ISO ๖๕๗๙ หรือวิธีอื่นที่เทียบเท่าได้															
๖.	<p>ท่านเห็นว่า</p> <p>ตารางที่ ๓ เกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์แปรรูปปรุงสุก (Process Hygiene Criteria) มีความเหมาะสมแล้วหรือไม่</p> <div data-bbox="262 683 886 915" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>ตารางที่ ๓ เกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์แปรรูปปรุงสุก (Process Hygiene Criteria)</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>รายการตรวจเชื้อ</th> <th>เกณฑ์</th> <th>หมายเหตุ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobic Plate Count (cfu/g)</td> <td><math>\leq 1.0 \times 10^3</math></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Coliforms (cfu/g)</td> <td><math>\leq 100</math></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i> (cfu/g)</td> <td>&lt; 10</td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)</td> <td>&lt; 10</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> </div>	รายการตรวจเชื้อ	เกณฑ์	หมายเหตุ	Aerobic Plate Count (cfu/g)	$\leq 1.0 \times 10^3$		Coliforms (cfu/g)	$\leq 100$		<i>Escherichia coli</i> (cfu/g)	< 10		<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)	< 10		<p>ผู้แสดงความเห็นว่าเหมาะสม ๕๙ ราย คิดเป็นร้อยละ ๕๕.๗ มีเหตุผลประกอบ ดังนี้</p> <p>๑. ควรปรับชื่อตารางเป็น เกณฑ์จุลชีววิทยา ด้านสุขอนามัยของกระบวนการผลิต (Process Hygiene Criteria)</p>	<p>ผู้แสดงความเห็นว่าไม่เหมาะสม เห็นสมควรแก้ไขเพิ่มเติม ๔๗ ราย คิดเป็นร้อยละ ๔๔.๓ มีเหตุผลประกอบ ดังนี้</p> <p>๑. ควรมีหมายเหตุ ว่าเกณฑ์นี้ใช้เพื่อปรับปรุงสุขอนามัย ไม่ได้ใช้เพื่อตรวจปล่อยสินค้า</p> <p>๒. ควร follow Thai FDA (E.coli and Step.&lt;๕๐)</p> <p>๓. เนื่องจากเป็นเกณฑ์เพื่อใช้ในการปรับปรุงสุขอนามัย ควรพิจารณาเพิ่มในส่วนเกณฑ์การสุ่มตัวอย่าง (Sampling-plan; n, c) และ Limits (m, M) ด้วย</p> <p>๔. <i>Campylobacter</i> ควรเพิ่ม ๒๕ g ในวงเล็บ (in ๑๐ g or ๒๕ g) เพื่อสามารถใช้วิธีวิเคราะห์ที่เร็วกว่าได้</p> <p>๕. แก้ไขเกณฑ์ <i>S. aureus</i> เป็น &lt;๒๐ ตามเกณฑ์ของ EU</p> <p>๖. เชื้อ <i>Campylobacter spp.</i> และ <i>Clostridium perfringens</i> ควรอยู่ในตารางที่ ๓</p>
รายการตรวจเชื้อ	เกณฑ์	หมายเหตุ																
Aerobic Plate Count (cfu/g)	$\leq 1.0 \times 10^3$																	
Coliforms (cfu/g)	$\leq 100$																	
<i>Escherichia coli</i> (cfu/g)	< 10																	
<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)	< 10																	



ข้อ	คำถาม	ความคิดเห็น																
		เหมาะสมแล้ว	ไม่เหมาะสม เห็นสมควรแก้ไขเพิ่มเติม															
๗.	<p>ท่านเห็นว่า</p> <p>ตารางที่ ๔ เกณฑ์จุลชีววิทยาด้านความปลอดภัยอาหาร สำหรับสินค้าเนื้อสัตว์แปรรูปปรุงสุก (Food safety criteria) มีความเหมาะสมแล้วหรือไม่</p> <div data-bbox="262 617 871 852" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>ตารางที่ 4 เกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์แปรรูปปรุงสุก (Food safety criteria)</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>รายการตรวจเชื้อ</th> <th>เกณฑ์</th> <th>หมายเหตุ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Salmonella</i> spp. (in 25 g)</td> <td>Not detected</td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)</td> <td>&lt;10</td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i> (in 25 g)</td> <td>Not detected</td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Campylobacter</i> spp. (in 10 g)</td> <td>Not detected</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> </div>	รายการตรวจเชื้อ	เกณฑ์	หมายเหตุ	<i>Salmonella</i> spp. (in 25 g)	Not detected		<i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)	<10		<i>Listeria monocytogenes</i> (in 25 g)	Not detected		<i>Campylobacter</i> spp. (in 10 g)	Not detected		<p>ผู้แสดงความเห็นว่าเหมาะสม ๕๔ ราย</p> <p>คิดเป็นร้อยละ ๕๐.๙</p> <p>มีเหตุผลประกอบ ดังนี้</p> <p>๑. เหมาะสม</p>	<p>ผู้แสดงความเห็นว่าไม่เหมาะสม เห็นสมควรแก้ไขเพิ่มเติม ๕๒ ราย</p> <p>คิดเป็นร้อยละ ๔๙.๑</p> <p>มีเหตุผลประกอบ ดังนี้</p> <p>๑. <i>Clostridium perfringens</i> และ <i>Campylobacter</i> spp. ควรตัดออก ย้ายไปอยู่ตาราง ๓ process hygiene criteria เนื่องจากประเทศคู่ค้าส่วนใหญ่ไม่ได้กำหนด</p> <p>๒. <i>Campylobacter</i> spp. ควรเพิ่มให้สามารถตรวจได้ทั้ง ๑๐g หรือ ๒๕ g เพื่อเพิ่มทางเลือกในการตรวจวิเคราะห์ด้วยวิธีที่เร็วขึ้นที่ต้องตรวจโดยใช้ตัวอย่าง ๒๕ g</p> <p>๓. พิจารณาให้ใช้เกณฑ์การตรวจปล่อยเพียง ๒ รายการคือ <i>Salmonella</i> spp. และ <i>Listeria monocytogenes</i></p>
รายการตรวจเชื้อ	เกณฑ์	หมายเหตุ																
<i>Salmonella</i> spp. (in 25 g)	Not detected																	
<i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)	<10																	
<i>Listeria monocytogenes</i> (in 25 g)	Not detected																	
<i>Campylobacter</i> spp. (in 10 g)	Not detected																	
๘.	<p>ท่านเห็นว่า</p> <p>ตารางที่ ๕ เกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาสำหรับอาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท</p> <p>มีความเหมาะสมแล้วหรือไม่</p>	<p>ผู้แสดงความเห็นว่าเหมาะสม ๑๐๒ ราย</p> <p>คิดเป็นร้อยละ ๙๖.๒</p> <p>มีเหตุผลประกอบ ดังนี้</p> <p>๑. ครอบคลุมเชื้อจุลินทรีย์ทุกกลุ่มแล้ว</p> <p>๒. เหมาะสม</p> <p>๓. ไม่มีผลกระทบต่อบริษัท</p>	<p>ผู้แสดงความเห็นว่าไม่เหมาะสม เห็นสมควรแก้ไขเพิ่มเติม ๔ ราย</p> <p>คิดเป็นร้อยละ ๓.๘</p> <p>มีเหตุผลประกอบ ดังนี้</p> <p>๑. ควรเพิ่มเชื้อ <i>C. botulinum</i> เนื่องจากเป็นเชื้อ Index ของ</p>															

ข้อ	คำถาม	ความคิดเห็น																
		เหมาะสมแล้ว	ไม่เหมาะสม เห็นสมควรแก้ไขเพิ่มเติม															
	<p>ตารางที่ 5 เกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาสำหรับอาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>รายการตรวจเชื้อ</th> <th>เกณฑ์</th> <th>หมายเหตุ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mesophilic flat sour/ Mesophilic aerobe</td> <td>Not detected</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Thermophilic flat sour/ Thermophilic aerobe</td> <td>Not detected</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Mesophilic anaerobe/ Putrefactive anaerobe</td> <td>Not detected</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Thermophilic anaerobe</td> <td>Not detected</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	รายการตรวจเชื้อ	เกณฑ์	หมายเหตุ	Mesophilic flat sour/ Mesophilic aerobe	Not detected		Thermophilic flat sour/ Thermophilic aerobe	Not detected		Mesophilic anaerobe/ Putrefactive anaerobe	Not detected		Thermophilic anaerobe	Not detected			<p>อาหารกระป๋อง และ เป็นเชื้อจุลินทรีย์ที่หากมีการปนเปื้อน อาจจะเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคได้</p> <p>๒. ควรระบุหรือลงรายละเอียดของประเภทของชนิดสินค้า อาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิทให้ชัดเจนมากขึ้น เนื่องจาก อาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิทบางชนิด อาจจะมีหรือไม่มีความเสี่ยงตามเกณฑ์ที่กำหนดทั้งหมด</p>
รายการตรวจเชื้อ	เกณฑ์	หมายเหตุ																
Mesophilic flat sour/ Mesophilic aerobe	Not detected																	
Thermophilic flat sour/ Thermophilic aerobe	Not detected																	
Mesophilic anaerobe/ Putrefactive anaerobe	Not detected																	
Thermophilic anaerobe	Not detected																	
๙.	<p>ท่านเห็นว่า</p> <p>ตารางที่ ๖ เกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาสำหรับไข่และผลิตภัณฑ์ไข่มีความเหมาะสมแล้วหรือไม่</p>	<p>ผู้แสดงความเห็นว่าเหมาะสม ๖๒ ราย คิดเป็นร้อยละ ๕๘.๕</p> <p>มีเหตุผลประกอบ ดังนี้</p> <p>๑. เหมาะสมแล้ว</p>	<p>ผู้แสดงความเห็นว่าไม่เหมาะสม เห็นสมควรแก้ไขเพิ่มเติม ๔๔ ราย คิดเป็นร้อยละ ๔๑.๕</p> <p>มีเหตุผลประกอบ ดังนี้</p> <p>๑. ควรแยก ตารางเหมือนสัตว์ปีก</p> <p>๒. กำหนดให้ Salmonella enteritidis, Salmonella typhimurium เป็น Food safety criteria สำหรับ non-pasteurized eggs เหมือนเนื้อสัตว์ปีก ส่วนเชื้อที่เหลือเป็น process hygiene criteria</p> <p>๓. เกณฑ์ไข่ผง และพาส ควรมีเกณฑ์เชื้อเดียวกัน</p>															

ข้อ	คำถาม	ความคิดเห็น																																																					
		เหมาะสมแล้ว	ไม่เหมาะสม เห็นสมควรแก้ไขเพิ่มเติม																																																				
	<p>ตารางที่ 6 เกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาสำหรับไข่และผลิตภัณฑ์ไข่</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ประเภทสินค้า</th> <th>รายการตรวจเชื้อ</th> <th>เกณฑ์</th> <th>หมายเหตุ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="5">Non-pasteurized eggs</td> <td>Aerobic Plate Count (cfu/g)</td> <td><math>\leq 1.0 \times 10^6</math></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Coliforms (cfu/g)</td> <td><math>\leq 1,000</math></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i> (cfu/g)</td> <td>&lt; 10</td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> spp. (in 25 g)</td> <td>Not detected</td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)</td> <td>*</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="5">Pasteurized eggs</td> <td>Aerobic Plate Count (cfu/g)</td> <td><math>\leq 5.0 \times 10^4</math></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Coliforms (cfu/g)</td> <td>&lt; 10</td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i> (cfu/g)</td> <td>&lt; 10</td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> spp. (in 25 g)</td> <td>Not detected</td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)</td> <td>&lt; 10</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="5">Egg powder</td> <td>Aerobic Plate Count (cfu/g)</td> <td><math>\leq 5.0 \times 10^3</math></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Coliforms (cfu/g)</td> <td>&lt; 10</td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i> (cfu/g)</td> <td>&lt; 10</td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> spp. (in 25 g)</td> <td>Not detected</td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)</td> <td>&lt; 10</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>* = ไม่มีเกณฑ์ / มาตรฐาน กำหนด แต่กรมปศุสัตว์จะทำการเฝ้าระวัง</p>	ประเภทสินค้า	รายการตรวจเชื้อ	เกณฑ์	หมายเหตุ	Non-pasteurized eggs	Aerobic Plate Count (cfu/g)	$\leq 1.0 \times 10^6$		Coliforms (cfu/g)	$\leq 1,000$		<i>Escherichia coli</i> (cfu/g)	< 10		<i>Salmonella</i> spp. (in 25 g)	Not detected		<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)	*		Pasteurized eggs	Aerobic Plate Count (cfu/g)	$\leq 5.0 \times 10^4$		Coliforms (cfu/g)	< 10		<i>Escherichia coli</i> (cfu/g)	< 10		<i>Salmonella</i> spp. (in 25 g)	Not detected		<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)	< 10		Egg powder	Aerobic Plate Count (cfu/g)	$\leq 5.0 \times 10^3$		Coliforms (cfu/g)	< 10		<i>Escherichia coli</i> (cfu/g)	< 10		<i>Salmonella</i> spp. (in 25 g)	Not detected		<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)	< 10			
ประเภทสินค้า	รายการตรวจเชื้อ	เกณฑ์	หมายเหตุ																																																				
Non-pasteurized eggs	Aerobic Plate Count (cfu/g)	$\leq 1.0 \times 10^6$																																																					
	Coliforms (cfu/g)	$\leq 1,000$																																																					
	<i>Escherichia coli</i> (cfu/g)	< 10																																																					
	<i>Salmonella</i> spp. (in 25 g)	Not detected																																																					
	<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)	*																																																					
Pasteurized eggs	Aerobic Plate Count (cfu/g)	$\leq 5.0 \times 10^4$																																																					
	Coliforms (cfu/g)	< 10																																																					
	<i>Escherichia coli</i> (cfu/g)	< 10																																																					
	<i>Salmonella</i> spp. (in 25 g)	Not detected																																																					
	<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)	< 10																																																					
Egg powder	Aerobic Plate Count (cfu/g)	$\leq 5.0 \times 10^3$																																																					
	Coliforms (cfu/g)	< 10																																																					
	<i>Escherichia coli</i> (cfu/g)	< 10																																																					
	<i>Salmonella</i> spp. (in 25 g)	Not detected																																																					
	<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)	< 10																																																					
๑๐.	<p>ท่านเห็นว่า ตารางที่ ๗ เกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาสำหรับน้ำและน้ำแข็ง มีความเหมาะสมแล้วหรือไม่</p>	<p>ผู้แสดงความเห็นว่าเหมาะสม ๖๕ ราย คิดเป็นร้อยละ ๖๑.๓ มีเหตุผลประกอบ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>ค่าปรับใช้เหมาะสมตามมาตรฐาน</li> </ol>	<p>ผู้แสดงความเห็นว่าไม่เหมาะสม เห็นสมควรแก้ไขเพิ่มเติม ๔๑ ราย คิดเป็นร้อยละ ๓๘.๗ มีเหตุผลประกอบ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>ควรเป็น Process hygiene criteria ใช้เพื่อปรับปรุง Process ไม่ได้ใช้เพื่อการตรวจปล่อยสินค้า</li> </ol>																																																				

ข้อ	คำถาม	ความคิดเห็น																
		เหมาะสมแล้ว	ไม่เหมาะสม เห็นสมควรแก้ไขเพิ่มเติม															
	<p>ตารางที่ 7 เกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาสำหรับน้ำและน้ำแข็ง</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>รายการตรวจเชื้อ</th> <th>เกณฑ์</th> <th>หมายเหตุ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliforms (MPN/100 ml)</td> <td>&lt; 1.1</td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i> (MPN /100 ml)</td> <td>&lt; 1.1</td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Clostridium perfringens</i> (cfu/100 ml)</td> <td>&lt; 1</td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Enterococcus spp.</i> (cfu/100 ml)</td> <td>&lt; 1</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	รายการตรวจเชื้อ	เกณฑ์	หมายเหตุ	Coliforms (MPN/100 ml)	< 1.1		<i>Escherichia coli</i> (MPN /100 ml)	< 1.1		<i>Clostridium perfringens</i> (cfu/100 ml)	< 1		<i>Enterococcus spp.</i> (cfu/100 ml)	< 1			
รายการตรวจเชื้อ	เกณฑ์	หมายเหตุ																
Coliforms (MPN/100 ml)	< 1.1																	
<i>Escherichia coli</i> (MPN /100 ml)	< 1.1																	
<i>Clostridium perfringens</i> (cfu/100 ml)	< 1																	
<i>Enterococcus spp.</i> (cfu/100 ml)	< 1																	
๑๑.	ข้อเสนอแนะ/ข้อคิดเห็นอื่นๆ	<p>สรุปได้ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>๑. กรณีใช้วิธีตรวจแบบ <i>Salmonella spp.</i> แล้ว Negative แสดงว่าไม่พบทั้ง SE, ST ไม่จำเป็นต้องใช้วิธี ตรวจเฉพาะ SE, ST ตั้งแต่ต้น</li> <li>๒. วิธีวิเคราะห์ <i>Salmonella spp.</i> อาจใช้ ISO ๖๕๗๙ หรือวิธีอื่นที่เทียบเท่าได้ (validated method) เหมือน EU</li> <li>๓. หากมีการปรับปรุงอย่างไร ควรเวียนให้ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียได้ทราบก่อนออกประกาศฯ</li> <li>๔. ควรมีเอกสารคู่มือชี้แจงการนำ เกณฑ์ฯ ไปใช้ทางปฏิบัติ</li> <li>๕. ควรมีการจัดอบรมเพื่อทำ ความเข้าใจเกณฑ์ที่เป็น process hygiene และ food safety criteria เพื่อนำไปใช้ได้อย่างถูกต้อง</li> <li>๖. ควรมีการทบทวนทุก ๕-๑๐ ปี ตามความเหมาะสม</li> </ol>																

## สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ ขอชี้แจงเหตุผล ดังนี้

สืบเนื่องจากความจำเป็นในการต้องทบทวน ปรับปรุง ประกาศเรื่องเกณฑ์จุลชีววิทยาของสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออก ของกรมปศุสัตว์ที่ใช้เป็นเกณฑ์สำหรับสินค้าปศุสัตว์ในสถานประกอบการผลิตสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออก ให้เป็นปัจจุบัน ถูกต้องตามหลักวิทยาศาสตร์และสอดคล้องกับข้อกำหนดสากล จึงจำเป็นต้องมีการจัดทำเกณฑ์ขึ้นใหม่แทนประกาศฉบับปัจจุบันที่ ประกาศเมื่อ ๓๐ ธันวาคม ๒๕๕๑ เพื่อใช้เป็นพื้นฐานในการพิจารณาการควบคุมสุขอนามัยการผลิตสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออกให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน ทั้งนี้ ประกาศฯ ดังกล่าวใช้เป็นเกณฑ์สำหรับการพิจารณาเฝ้าระวังสินค้าปศุสัตว์ ตามแผนการเฝ้าระวังของกรมปศุสัตว์

### การนำผลการรับฟังความคิดเห็นมาประกอบการพิจารณาจัดทำร่างประกาศ ฯ

เมื่อพิจารณาผลการรับฟังความคิดเห็นแล้ว จึงได้มีการนำความคิดเห็นมาปรับปรุงร่างประกาศ และความคิดเห็นส่วนใหญ่มากกว่าร้อยละ ๗๕ ของผู้แสดงความคิดเห็น เห็นว่า ร่างประกาศ ฯ มีความเหมาะสม จึงคงไว้ซึ่งเนื้อหาตามร่างประกาศ ฯ ดังกล่าว มีการแก้ไขเพียงบางส่วนรายละเอียดและเหตุผลประกอบดังนี้

- ๑) ชื่อหัวข้อตารางที่ ๑ ถึง ๔ ปรับแก้ชื่อตารางให้ชัดเจนมากขึ้น ดังนี้  
ตารางที่ ๑ เกณฑ์จุลชีววิทยาด้านสุขอนามัยการผลิตสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ดิบแช่เย็น/แช่แข็ง  
(Process Hygiene Criteria for Chilled/ Frozen meat)  
ตารางที่ ๒ เกณฑ์จุลชีววิทยาด้านความปลอดภัยอาหารสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ดิบแช่เย็น/แช่แข็ง  
(Food Safety Criteria for Chilled/ Frozen Meat)  
ตารางที่ ๓ เกณฑ์จุลชีววิทยาด้านสุขอนามัยการผลิตสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์แปรรูปปรุงสุก  
(Process Hygiene Criteria for meat products)  
ตารางที่ ๔ เกณฑ์จุลชีววิทยาด้านความปลอดภัยอาหารสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์แปรรูปปรุงสุก  
(Food safety criteria for meat products)
- ๒) ตัดข้อความ หมายเหตุ ท้ายตารางที่ ๑ และ ๓ “หมายเหตุ ว่าเกณฑ์นี้ใช้เพื่อปรับปรุงสุขอนามัย ไม่ได้ใช้เพื่อตรวจปล่อยสินค้า” ออก และพิจารณาใส่เป็นรายละเอียดในคู่มือฯ การปฏิบัติงาน
- ๓) การตรวจเฝ้าระวังเชื้อ *Campylobacter* spp. ที่ระบุ in 10 g เป็นไปตามวิธีมาตรฐานสากล ISO 10272-1 ซึ่งสามารถเลือกใช้วิธีเทียบเท่าที่ได้ จึงคงไว้เรื่องการกำหนดเกณฑ์ เชื้อ *Campylobacter* spp. ใน ๑๐ กรัม
- ๔) ตามหลักการการตรวจทางจุลชีววิทยา การวิเคราะห์เชื้อ *Salmonella* spp. ด้วยวิธีใดก็ตาม ครอบคลุม serovar ของเชื้อ *Salmonella* Enteritidis และ *Salmonella* Typhimurium อยู่แล้ว ดังนั้นถ้าผลการตรวจวิเคราะห์เชื้อ *Salmonella* spp. เป็นลบถือว่าไม่พบเชื้อ SE และ ST นั้นเอง ส่วนการไม่ระบุวิธีเพื่อต้องการให้มีการตรวจได้หลายวิธีทั้งวิธี ISO 6579 หรือวิธีอื่นที่เทียบเท่าได้
- ๕) เชื้อ *Clostridium perfringens* เป็นเชื้อก่อโรควิวเป็นเกณฑ์ด้านความปลอดภัยอาหารตามตารางที่ ๔

- ๖) กรณีไข่ ไม่สามารถกำหนดเกณฑ์ *Salmonella* Enteritidis, *Salmonella* Typhimurium เหมือนเนื้อสัตว์ปีก ดิบ เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคที่รับประทานแบบดิบและเกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาของไข่ผง และพาสเจอร์ไรซ์ มีเกณฑ์แบบเดียวกันกับอาหารสุก