

Sanitation and Compliance for Global Meat Export



สพ.ญ. ดลณรัตน์ แหยมตั้ง
นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ
กรมปศุสัตว์



Outline

การค้าสินค้าปศุสัตว์ระหว่างประเทศ
อาหารปลอดภัย

การค้าระหว่างประเทศ (International Trade)

การค้าระหว่างประเทศ (International Trade) หมายถึง การซื้อขายสินค้าและบริการระหว่างประเทศต่างๆ ประเทศที่ทำการซื้อขายสินค้าและบริการระหว่างกัน เรียกว่า “**ประเทศคู่ค้า**” ประเทศที่ซื้อสินค้าจากต่างประเทศ เรียกว่า “**ประเทศผู้นำเข้า**” ส่วนประเทศที่ขายสินค้าให้ต่างประเทศ เรียกว่า “**ประเทศผู้ส่งออก**” โดยทั่วไปแล้ว แต่ละประเทศจะมีฐานะเป็นทั้งประเทศผู้นำเข้าและประเทศผู้ส่งออกในเวลาเดียวกัน เพราะประเทศต่างๆ มีการผลิตสินค้าที่แตกต่างกันเนื่องจากข้อแตกต่างด้านทรัพยากรที่ใช้ผลิตสินค้าในแต่ละประเทศมีความแตกต่างกันทั้งด้านสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศ ดังนั้น ประเทศใดที่มีทรัพยากรชนิดใดมาก ก็จะผลิตสินค้าที่ใช้ทรัพยากรชนิดนั้นๆ เป็นปัจจัยการผลิตสินค้าส่งออกเพื่อแลกเปลี่ยนกับสินค้าอื่น นอกจากนั้นแล้ว ความแตกต่างในเรื่องความชำนาญด้านเทคโนโลยีการผลิตสินค้าและบริการของแต่ละประเทศ ยังเป็นปัจจัยสำคัญที่ผลักดันให้แต่ละประเทศเล็งเห็นประโยชน์จากการเลือกผลิตสินค้าบางอย่างที่มีต้นทุนต่ำ มีความรู้ความชำนาญ และเลือกส่งสินค้าแต่ละประเภทที่ผู้บริโภคในประเทศของตนต้องการแต่ไม่สามารถผลิตได้ หรือผลิตได้ในต้นทุนที่สูงเกินไป จึงก่อให้เกิดการค้าระหว่างประเทศขึ้น



ระบบการประกัน (Assurance System)

- ระบบการประกัน (Assurance System)

หมายถึง การดำเนินการที่มีการวางแผนไวล่วงหน้า
อย่างเป็นระบบ เพื่อให้เกิดความมั่นใจได้ว่าผลิตภัณฑ์
หรือบริการจะสามารถตอบสนองต่อความต้องการ
ตามที่ได้ตกลงกันไว้

- องค์ประกอบของการประกัน

1. การกำหนดมาตรฐานและความต้องการ
2. การจัดทำแผนงานและวางระบบ
3. การตรวจสอบ
4. การติดตามและประเมินผล
5. การสรุปผล

- หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

1. Competent Authority (CA) ของประเทศผู้นำเข้า
2. CA ของประเทศผู้ส่งออก
3. ผู้ผลิต



การกำกับดูแลโดยภาครัฐ (Official Control System)

Competent Authority (CA)

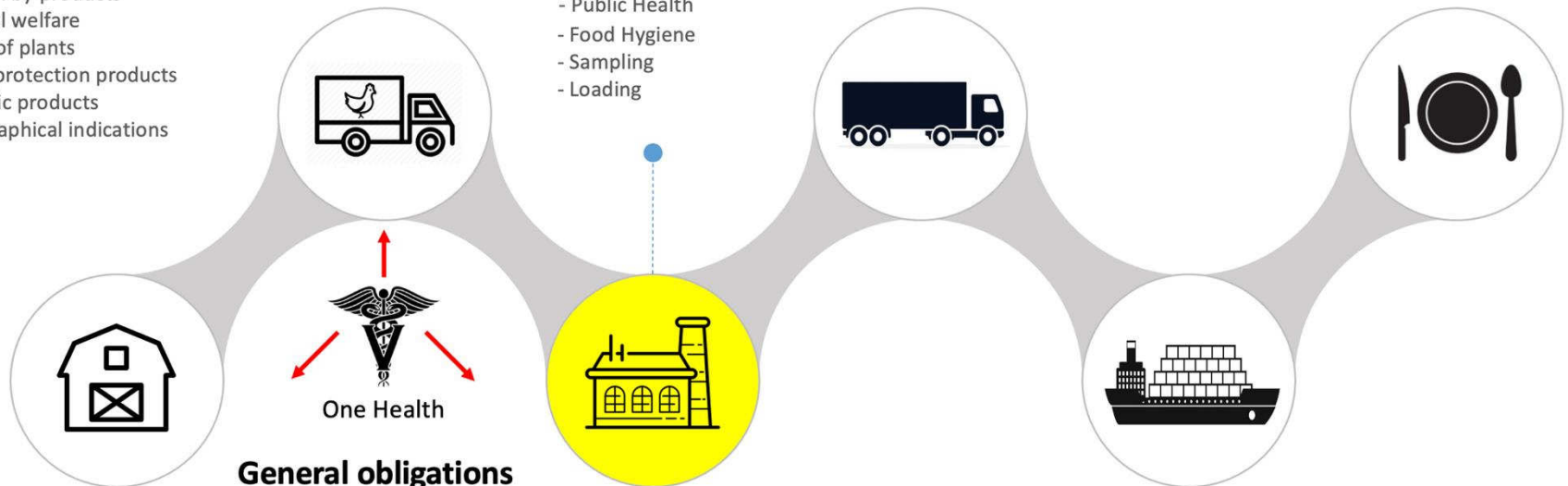


- Food and food safety
- Genetically Modified Organisms (GMOs)
- Feed and feed safety
- Animal health
- Animal by-products
- Animal welfare
- Pests of plants
- Plant protection products
- Organic products
- Geographical indications

Establishment

- Animal Health
- Animal Welfare
- Public Health
- Food Hygiene
- Sampling
- Loading

Official Control System



- To ensure the effectiveness and appropriateness of official controls
- To ensure the impartiality, quality and consistency of official controls at all level
- To ensure that staff performing official controls are free from any conflict of interest
- Have an adequate laboratory capacity for analysis, testing and diagnosis
- Have a sufficient number of suitably qualified and experienced staff so that official controls can be performed efficiently and effectively
- Have appropriate and properly maintained facilities and equipment to ensure that staff can perform official controls efficiently and effectively

- Have the legal powers to perform official controls and to take the action provided for in this Regulation and in the rules
- Have legal procedures in place in order to ensure that staff have access to the premises of, and documents kept by, operators so as to be able to accomplish their tasks properly
- Have contingency plans in place, and be prepared to operate such plans in the event of an emergency, where appropriate, in accordance with the rules

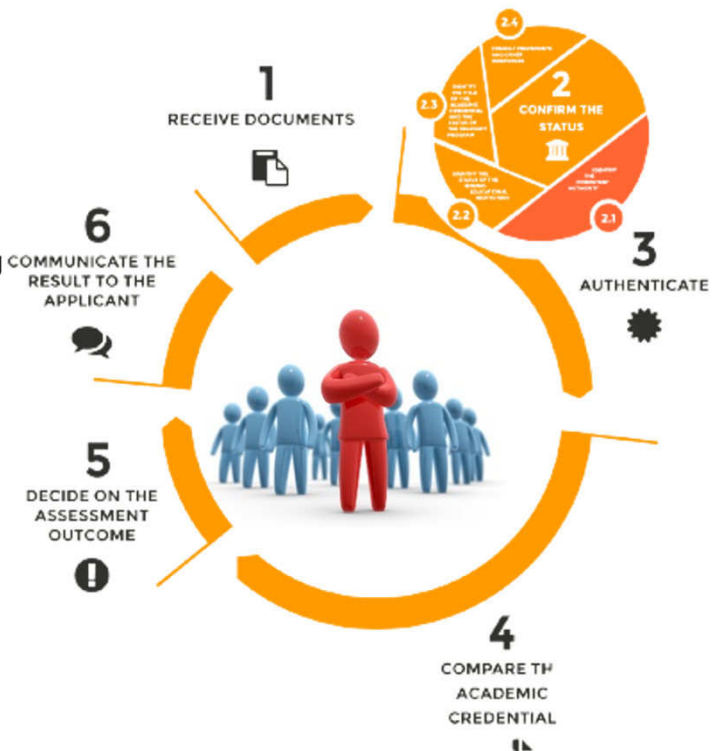
หน่วยงานผู้รับผิดชอบ (Competent Authority : CA)

- คุณสมบัติ

- สามารถดำเนินกิจกรรมการควบคุมของภาครัฐ (Official control) ได้อย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสม
- มีความโปร่งใส และจริยธรรมในการดำเนินกิจกรรมควบคุมของภาครัฐ
- บุคลากร CA ต้องปราศจากการมีอคติ และผลประโยชน์ทับซ้อนในการดำเนินงาน
- มีทรัพยากรเพียงพอและมีประสิทธิภาพต่อการดำเนินกิจกรรมควบคุมของภาครัฐ เช่น บุคลากร งบประมาณ ห้องปฏิบัติการ เครื่องมือ และสิ่งอำนวยความสะดวก เป็นต้น
- มีอำนาจทางกฎหมายในการดำเนินกิจกรรมการควบคุมของภาครัฐ รวมถึงมีหลักเกณฑ์และกระบวนการอย่างเหมาะสม
- มีการกำหนดแผนและสามารถบังคับใช้ เพื่อรองรับสถานการณ์ฉุกเฉิน

- บทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบ

- ดำเนินการตรวจสอบ และให้การรับรองด้านความปลอดภัยอาหาร
- ดำเนินกิจกรรมการควบคุมของภาครัฐ (Official control)
- รักษาความลับ อันจะก่อให้เกิดผลกระทบต่อผู้มีส่วนได้เสียจาก Official control



การกำกับดูแลโดยภาครัฐ (Official Control System)

Competent Authority (CA)

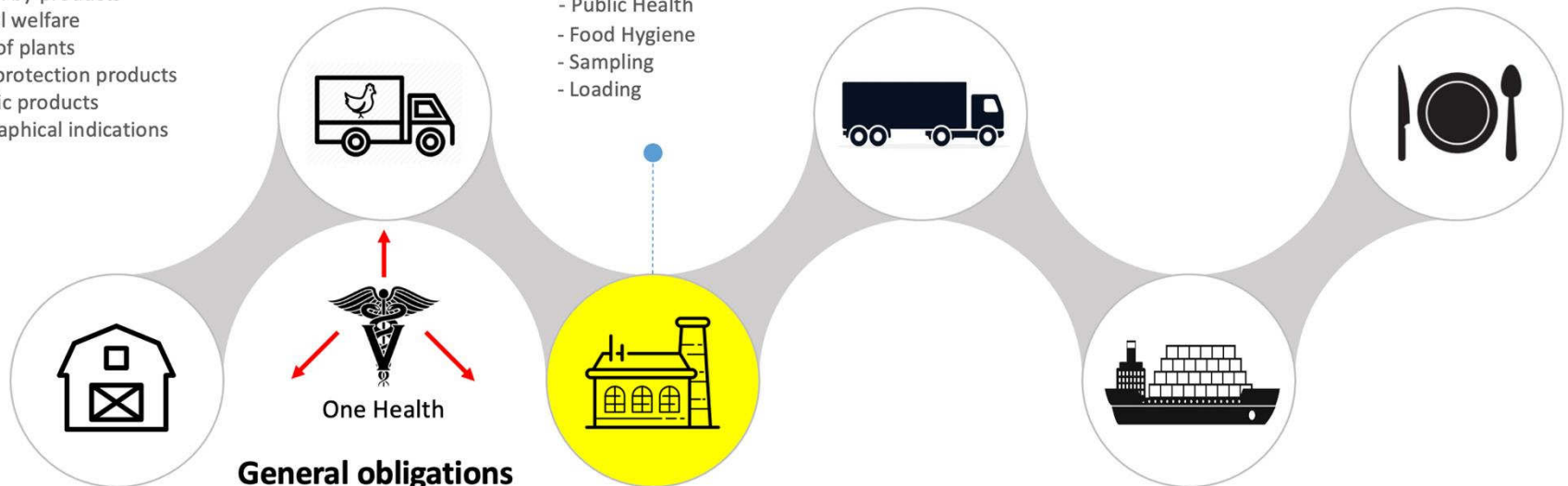


- Food and food safety
- Genetically Modified Organisms (GMOs)
- Feed and feed safety
- Animal health
- Animal by-products
- Animal welfare
- Pests of plants
- Plant protection products
- Organic products
- Geographical indications

Establishment

- Animal Health
- Animal Welfare
- Public Health
- Food Hygiene
- Sampling
- Loading

Official Control System



- To ensure the effectiveness and appropriateness of official controls
- To ensure the impartiality, quality and consistency of official controls at all level
- To ensure that staff performing official controls are free from any conflict of interest
- Have an adequate laboratory capacity for analysis, testing and diagnosis
- Have a sufficient number of suitably qualified and experienced staff so that official controls can be performed efficiently and effectively
- Have appropriate and properly maintained facilities and equipment to ensure that staff can perform official controls efficiently and effectively

- Have the legal powers to perform official controls and to take the action provided for in this Regulation and in the rules
- Have legal procedures in place in order to ensure that staff have access to the premises of, and documents kept by, operators so as to be able to accomplish their tasks properly
- Have contingency plans in place, and be prepared to operate such plans in the event of an emergency, where appropriate, in accordance with the rules

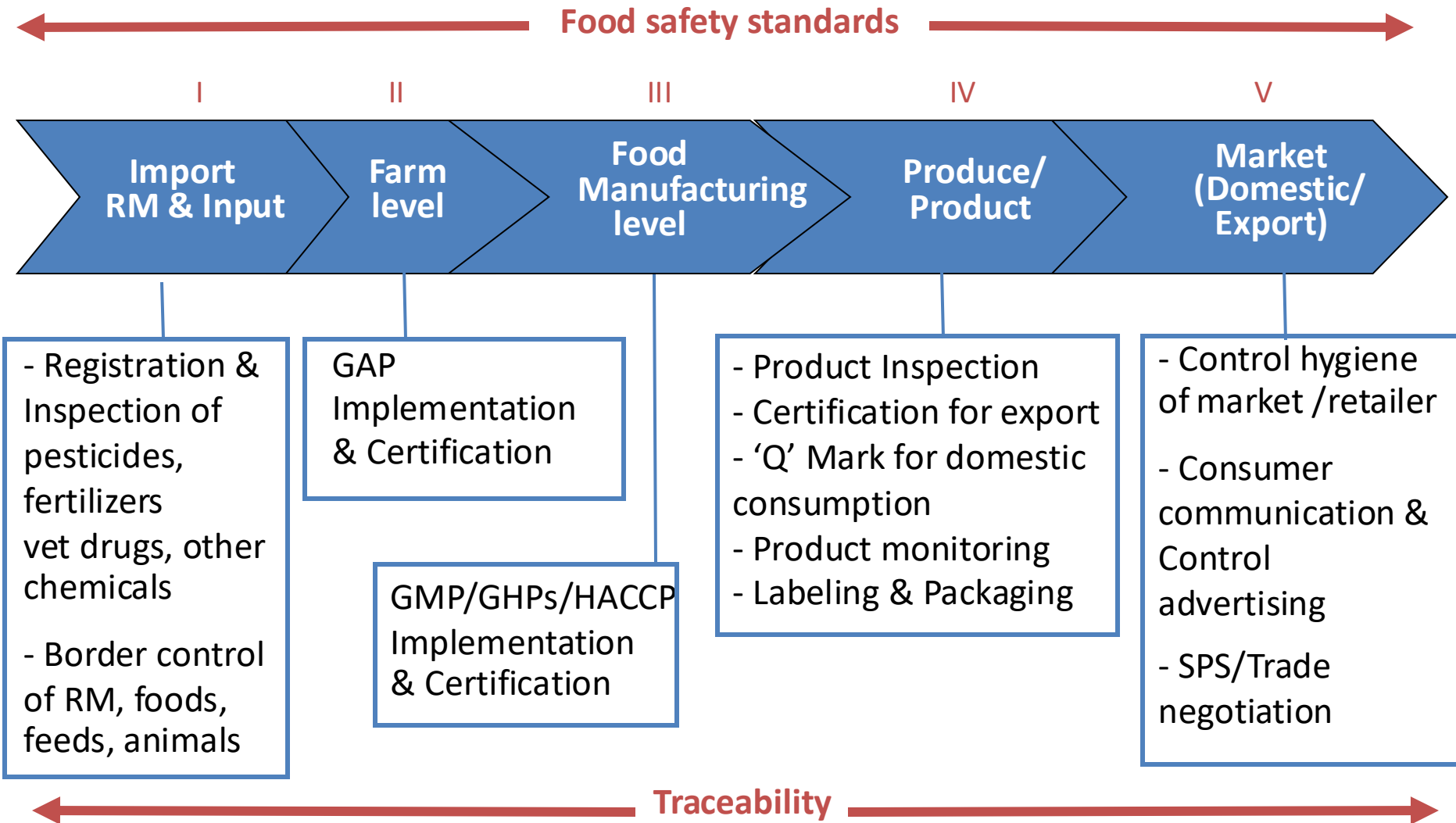
National Policy: Road Map of Food Safety



From Farm to Table



Road Map of Food Safety (cont')



Responsible Agencies of Food Safety System in Thailand

Import



- Ministry of Public Health
- Ministry of Agriculture and Cooperatives (agricultural inputs, plant, meat, tuna, shrimp)

Domestic



- Ministry of Public Health
- Ministry of Agriculture and Cooperatives

Export



- Ministry of Agriculture and Cooperatives

DLD-AQS

Border inspection posts
Imports from third countries

FDA-MOPH / DLD

Export

Farm veterinarians/
DLD officials

Agricultural
exploitations

Animal nutrition industry
Pharmacy veterinary

Catering and
end consumers

FDA-MOPH

Livestock Supply Chain

Slaughter-houses

DLD Vet Officials /
Meat Inspectors

Processing
establishment

Transport

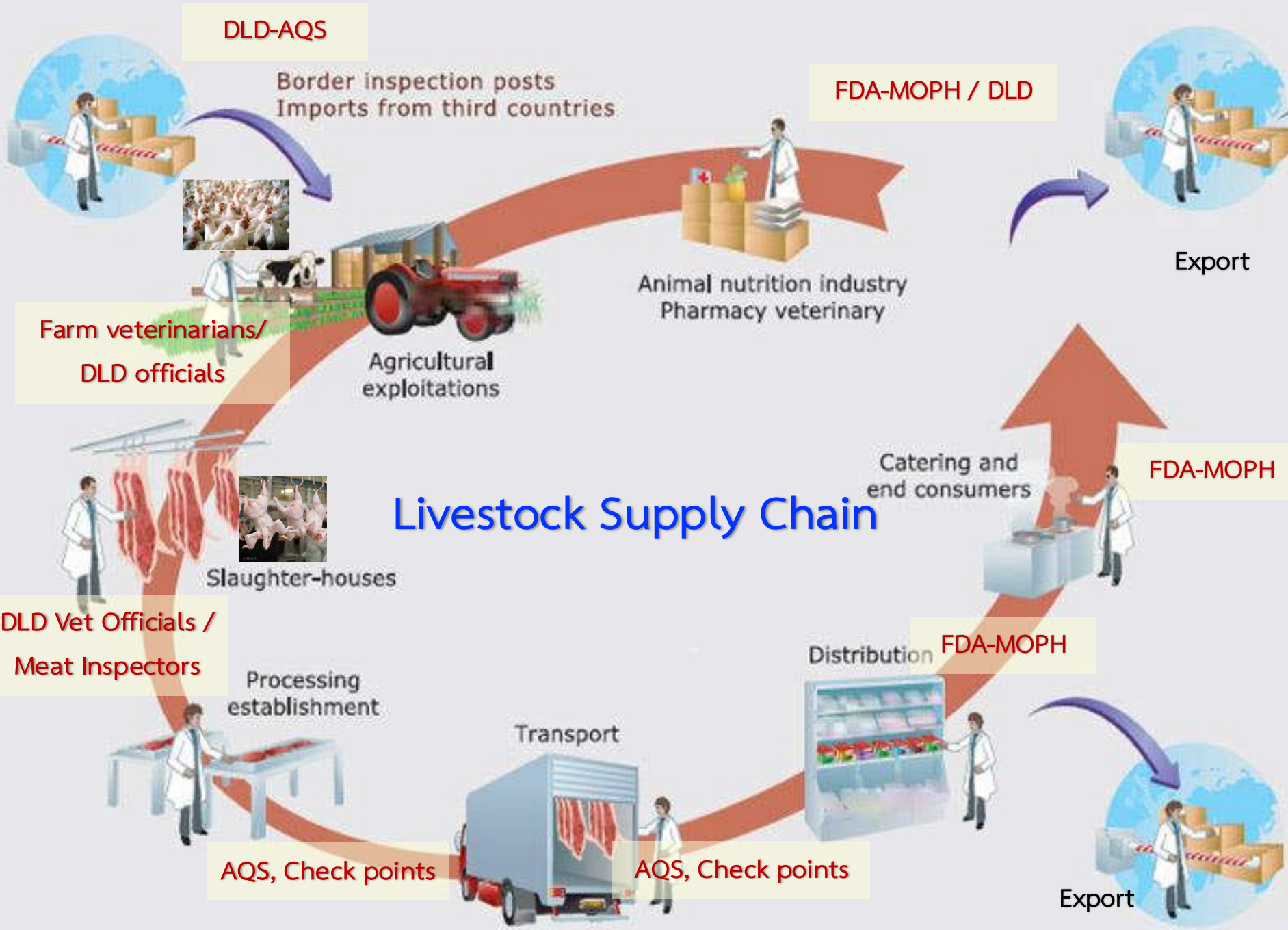
Distribution

FDA-MOPH

AQS, Check points

AQS, Check points

Export





การกำกับดูแล ความปลอดภัยด้านอาหาร ในสินค้าปศุสัตว์ เพื่อการส่งออก

Ministry of Agriculture and Cooperatives



Government

- Office of The Minister
- Rice Department
- Royal Irrigation Department
- Cooperative Auditing Department
- Department of Fisheries
- **Department of Livestock Development**
- Land Development Department
- Department of Agriculture
- Department of Agricultural Extension
- Cooperative Promotion Department
- The Queen Sirikit Department of Sericulture
- Agricultural Land Reform Office
- National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards
- Office of Agricultural Economics
- Office of The Permanent Secretary for Agriculture and Cooperatives

State Enterprise

- Marketing Organization for Farmers
- Fish Marketing Organization
- Dairy Farming Promotion Organization of Thailand
- Rubber Estate Organization
- Office of Rubber Replanting Aid Fund

Public Organization

- Agricultural Research Development Agency
- Highland Research and Development Institute
- The Golden Jubilee Agricultural Museum

DLD Organization Chart



**Director General,
4 Deputy Directors General**

Animal health

Bureau of Disease Control
& Veterinary Services

Division of Veterinary
Inspector & Quarantine

National Institute of
Animal Health

Bureau of Veterinary
Biologics

Food Safety

Bureau of Quality Control
of Livestock Products

Bureau of Livestock
Standards & Certification

Division of Animal Food &
Veterinary Products Control

Division of International
Livestock Cooperation

Animal production

Bureau of Biotechnology in
Livestock Production

Bureau of Animal Nutrition
Development

Bureau of Animal Husbandry
& Genetic Improvement

Division of Royal Initiative
Affairs & Special Activities

Bureau of Livestock
Extension & Development

Internal Audit Unit

**Senior Vet. &
Livestock Expert**

Administration

Administrative System
Development Unit

Office of Department
Secretary

Division of Personnel

Bureau of Legal Affairs

Division of Planning

Division of Finance

Information Technology
Centre

All Animal Health, Food Safety and Production Activities

9 Regional Livestock Offices

7 Regional Veterinary
Research & Development
Centers

77 Provincial Livestock Offices

878 District Livestock Offices



สินค้าปศุสัตว์ไทย ส่งออกทำนิวไฮในตลาดโลก พร้อมโตต่อเนื่อง ปี 2568

มูลค่าการส่งออกสินค้าปศุสัตว์
ปี 2566 – 2567
และคาดการณ์ปี 2568 (ล้านบาท)



สินค้ากลุ่มอาหารสัตว์เลี้ยง

มูลค่าส่งออก

- ปี 2567 มีมูลค่า 103,784 ล้านบาท
ปรับตัวขึ้นจากปี 2566 ร้อยละ 26.76
- ไตรมาสแรก (ม.ค.-มี.ค.) ของปี 2568
ขยายตัว ร้อยละ 10

ตลาดที่สำคัญ

ได้แก่ สหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น สหภาพยุโรป
ออสเตรเลีย มาเลเซีย จีน



สินค้ากลุ่มปศุสัตว์อื่น ๆ

ปี 2567 มีมูลค่า 27,136 ล้านบาท

ได้แก่ อาหารปศุสัตว์ มีมูลค่า 15,222 ล้านบาท
สัตว์มีชีวิต มีมูลค่า 6,983 ล้านบาท
และซากสัตว์ มีมูลค่า 4,930 ล้านบาท



กลุ่มสินค้าเนื้อสัตว์แช่แข็ง

มูลค่าส่งออก

- ปี 2567 มีมูลค่า 161,996 ล้านบาท
(เฉพาะเนื้อสัตว์ปีกแช่แข็ง
มีมูลค่า 159,786 ล้านบาท)
ปรับตัวขึ้นจากปี 2566 ร้อยละ 6.13
- ไตรมาสแรก (ม.ค.-มี.ค.) ของปี 2568
ขยายตัว ร้อยละ 8

ตลาดสำคัญ

ได้แก่ ญี่ปุ่น สหราชอาณาจักร สหภาพยุโรป
จีน มาเลเซีย เกาหลีใต้ สิงคโปร์



สินค้าปศุสัตว์แปรรูป กลุ่มอาหาร Non-frozen

มูลค่าส่งออก

- ปี 2567 อยู่ที่ 27,623 ล้านบาท
สินค้าสำคัญ ประกอบด้วย
นมและผลิตภัณฑ์ อาหารกระป๋อง
ไข่ไก่และผลิตภัณฑ์น้ำแข็ง และรังนก
- ไตรมาสแรก (ม.ค.-มี.ค.) ของปี 2568
ขยายตัว ร้อยละ 8

ตลาดที่สำคัญ

ได้แก่ มาเลเซีย สิงคโปร์ สหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น
สหภาพยุโรป ออสเตรเลีย





การกำกับดูแล การรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ ตลอดห่วงโซ่การผลิตจนถึงการส่งออก

ฟาร์มเลี้ยงสัตว์



- ฟาร์มมาตรฐาน
- สัตวแพทย์ผู้ควบคุมฟาร์ม
- สุขภาพสัตว์และสวัสดิภาพสัตว์
- ใชยาสมเหตุสมผล
- มาตรฐานอาหารสัตว์
- ระบบการผลิตยั่งยืนและรักษาสังแวดล้อม

โรงฆ่าสัตว์/โรงงานผลิตภัณฑ์แปรรูปปศุสัตว์



- มาตรฐานการผลิต (GMP, GHPs, HACCP)
- พนักงานตรวจโรคสัตว์
- สัตวแพทย์ประจำโรงงาน
- มาตรฐานกักตุนซาก
- ข้อกำหนดของประเทศคู่ค้า

สถานที่จำหน่าย/ส่งออก

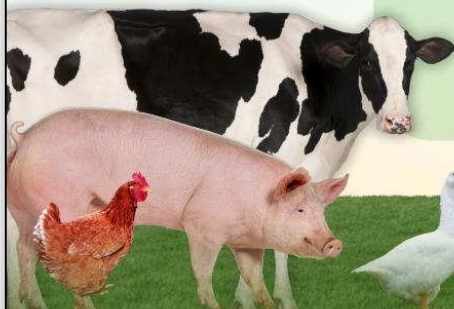


- ปศุสัตว์ OK
- ผลิตภัณฑ์สินค้าปศุสัตว์อนามัย
- ใบรับรองสุขอนามัยเพื่อการส่งออก (Health certificate) ผ่านระบบอิเล็กทรอนิกส์ (DLD e-certify)
- ระบบการตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability)



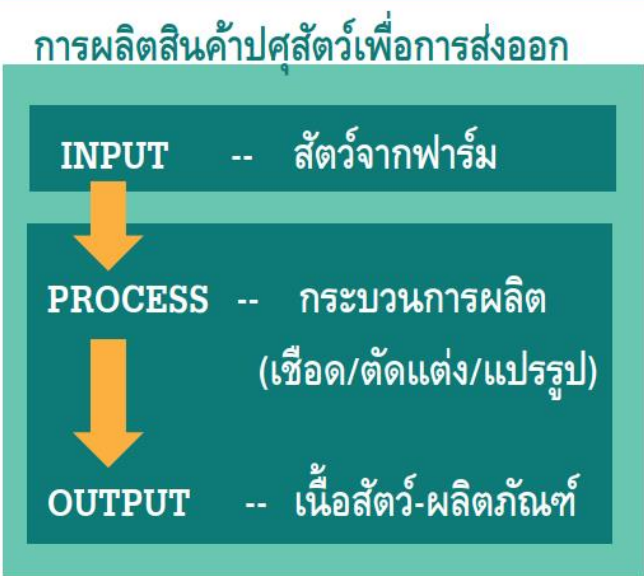
ผลิตภัณฑ์สินค้าปศุสัตว์ปลอดภัย

- ปลอดการปนเปื้อนเชื้อก่อโรคและโรคสัตว์ติดคน
- ปลอดยา ฮอร์โมนและสารตกค้าง
- มีระบบตรวจสอบย้อนกลับด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ (DLD e-certify)
- สร้างความเชื่อมั่นผู้บริโภค และประเทศคู่ค้า
- สู่โอกาสและตลาดที่เติบโตทั้งในและต่างประเทศ



ระบบการตรวจสอบและควบคุมของภาครัฐ (Official control system)

ภาพรวมของระบบการกำกับดูแลของภาครัฐ



* บทบาทของกรมปศุสัตว์ในการกำกับดูแลการผลิตสินค้าเพื่อการส่งออก

การดำเนินไปของสินค้าและลำดับการพิจารณารับรองสินค้า

ขั้นตอน

การรับรอง

สินค้า

ปศุสัตว์

พังลำดับขั้นตอนการขึ้นขออนุมัติเอกสารจากหน่วยงานของปศุสัตว์

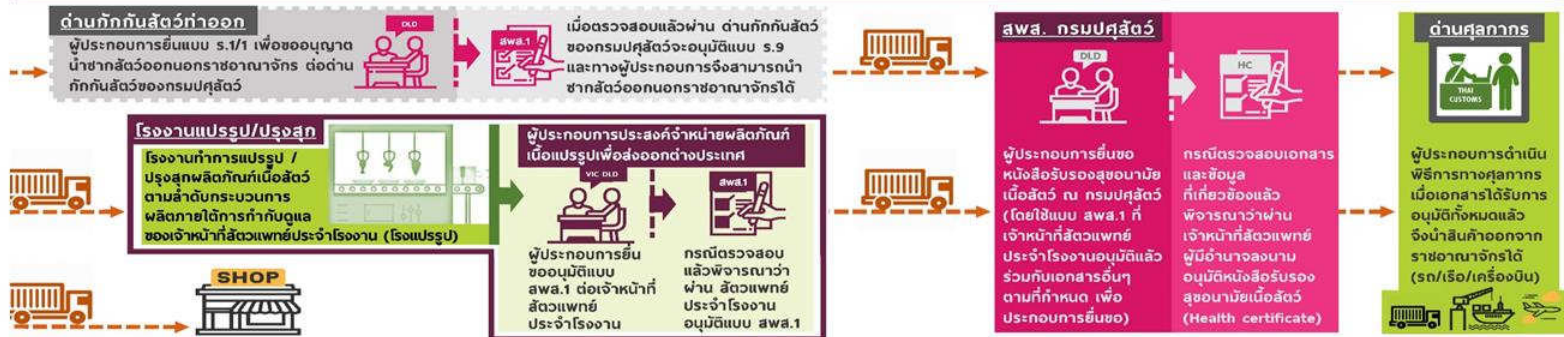
จากฟาร์มถึงการขนส่งสินค้า

สำหรับผลิต



สำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ดิบและเนื้อสัตว์แปรรูปปรุงสุก เพื่อจำหน่ายส่งออกต่างประเทศ

กลุ่มตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์ (ฉ.ส.)
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
โทร. 02-653-4444 ต่อ 3134



ภาพล่างต่อเนื่อง จากทางด้านขวา ของภาพบน

OFFICIAL CONTROLS (DLD)

*

บทบาทของกรมปศุสัตว์ในการกำกับดูแลการผลิตสินค้าเพื่อการส่งออก

หน้าที่และความรับผิดชอบของเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ประจำโรงงาน

หน้าที่ในการกำกับและควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ของเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ที่โรงเชือด



หน้าที่ในการกำกับดูแลการผลิต (โดยย่อ)

เจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ทำการประสานงานกับภาคเอกชน และถ่ายทอด คำสั่ง กฎระเบียบ ให้แก่ทางผู้ประกอบการ และพนักงานตรวจเนื้อ



กรมปศุสัตว์ส่งเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ประจำโรงงานและพนักงานตรวจเนื้อเข้าประจำที่โรงฆ่าสัตว์เพื่อการส่งออก

- ตรวจสอบสัตว์มีชีวิตก่อนฆ่า (Ante-mortem inspection)
- ตรวจสอบซากสัตว์หลังฆ่า (Post-mortem inspection)
- ตรวจสอบสวัสดิภาพสัตว์ (Animal welfare inspection)
- เก็บตัวอย่างส่งวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ (Official sample)
- ตรวจสอบระบบควบคุมสุขอนามัยการผลิตตามหลัก GMP
- ตรวจสอบการนำระบบ HACCP มาใช้ในการควบคุมการผลิต
- ควบคุมการทำลายเนื้อสัตว์คัดทิ้งที่ไม่เหมาะต่อการบริโภค (Condemnation)
- ตรวจสอบระบบการสอบย้อน (Traceability system)
- ตรวจสอบฉลากและควบคุมการประทับตรา Health mark
- ตรวจสอบการจัดเก็บ การโหลดสินค้า และการติด DLD seal
- ควบคุมตรวจสอบเนื้อสัตว์ก่อนพิจารณาอนุมัติเอกสารรับรองการตรวจเนื้อสัตว์

สินค้าที่ผลิตภายใต้ข้อกำหนดของกรมปศุสัตว์และประเทศผู้นำเข้าเท่านั้นถึงสามารถยื่นขอหนังสือรับรองสุขอนามัยได้

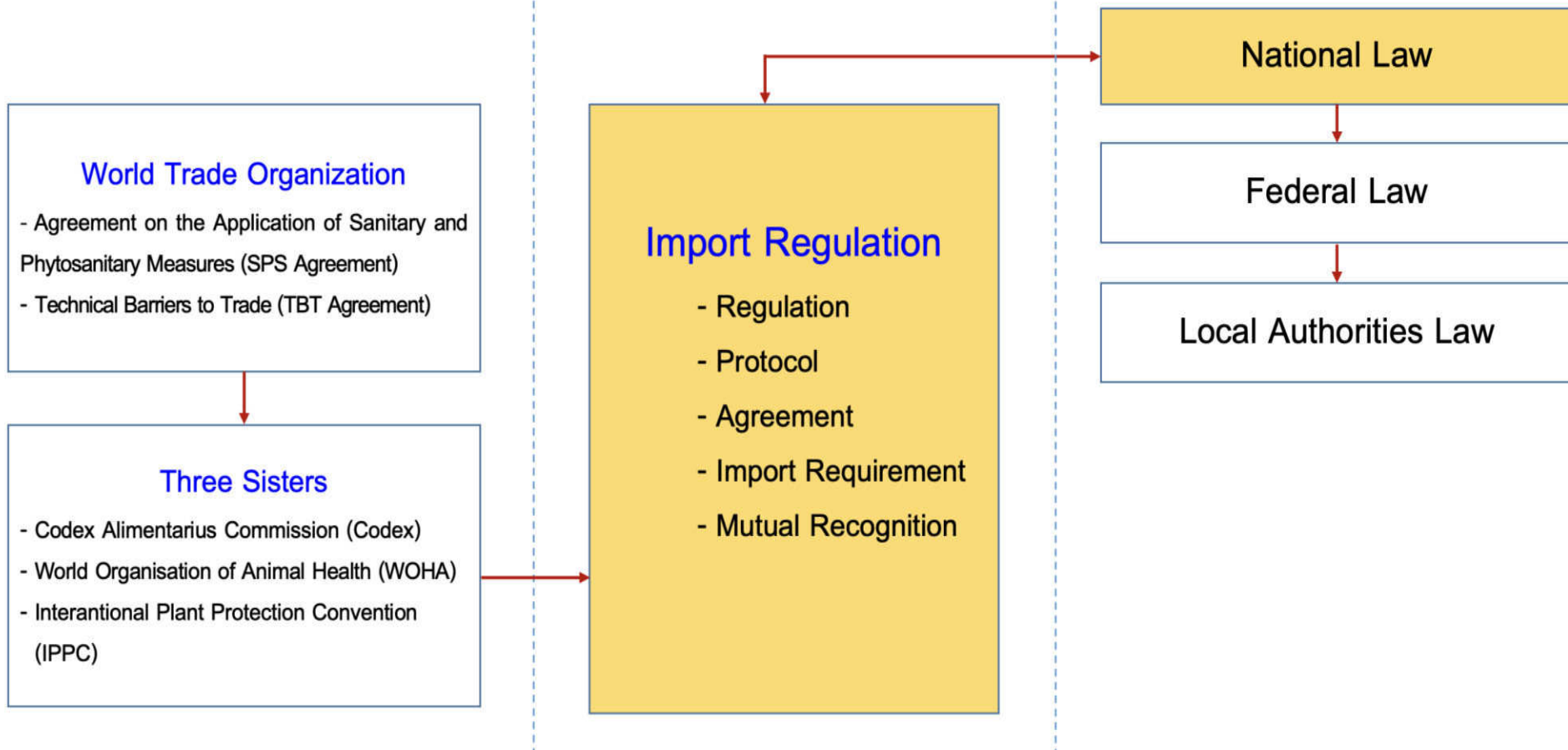
OFFICIAL CONTROLS (DLD)



ข้อกำหนด กฎ ระเบียบ

Food Safety/Sanitary standards

Food Safety Regulation/Standards



Food Safety/Sanitary standards

International standards

(WOAH, CODEX, FAO/WHO, ISO)

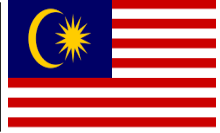
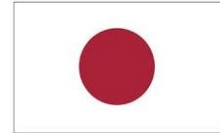


International
Organization for
Standardization

FAO/WHO Food Standards

CODEX alimentarius

Importing countries' regulations & requirements



National regulations

(Animal Health, Food, Drug, Feed, Agricultural Standard and related laws)



HACCP



World Organisation of Animal Health : WOA



AI

	Core temperature (°C)	Time
Poultry meat	60.0	507 seconds
	65.0	42 seconds
	70.0	3.5 seconds
	73.9	0.51 second

ND

	Core temperature (°C)	Time
Poultry meat	65.0	39.8 seconds
	70.0	3.6 seconds
	74.0	0.5 second
	80.0	0.03 second

FMD

Meat, previously deboned and defatted, and *meat products* are subjected to a heat treatment that results in a core temperature of at least 70°C for a minimum of 30 minutes.

ASF

Meat should be subjected to one of the following:

- heat treatment in a hermetically sealed container with a F_0 value of 3.00 or more; or
- heat treatment for at least 30 minutes at a minimum temperature of 70°C, which should be reached throughout the meat.

Anthrax



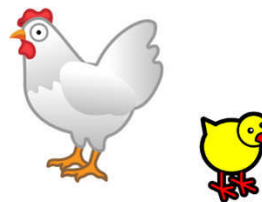
Legislations

Principle Act

- ➡ Animal Epidemics Act B.E. 2558 (2015)
- ➡ Animal Slaughter Control and Meat Sale Act B.E. 2559 (2016)
- ➡ Animal Feed Quality Control Act B.E. 2558 (2015)

Related Act

- ➡ Drug Act B.E. 2510 (1967) and its revision B.E. 2530 (1987)
- ➡ Food Act B.E. 2522 (1997)
- ➡ Hazardous Substance Act B.E. 2535 (1992)
- ➡ Agricultural Standards Act B.E. 2551 (2008)



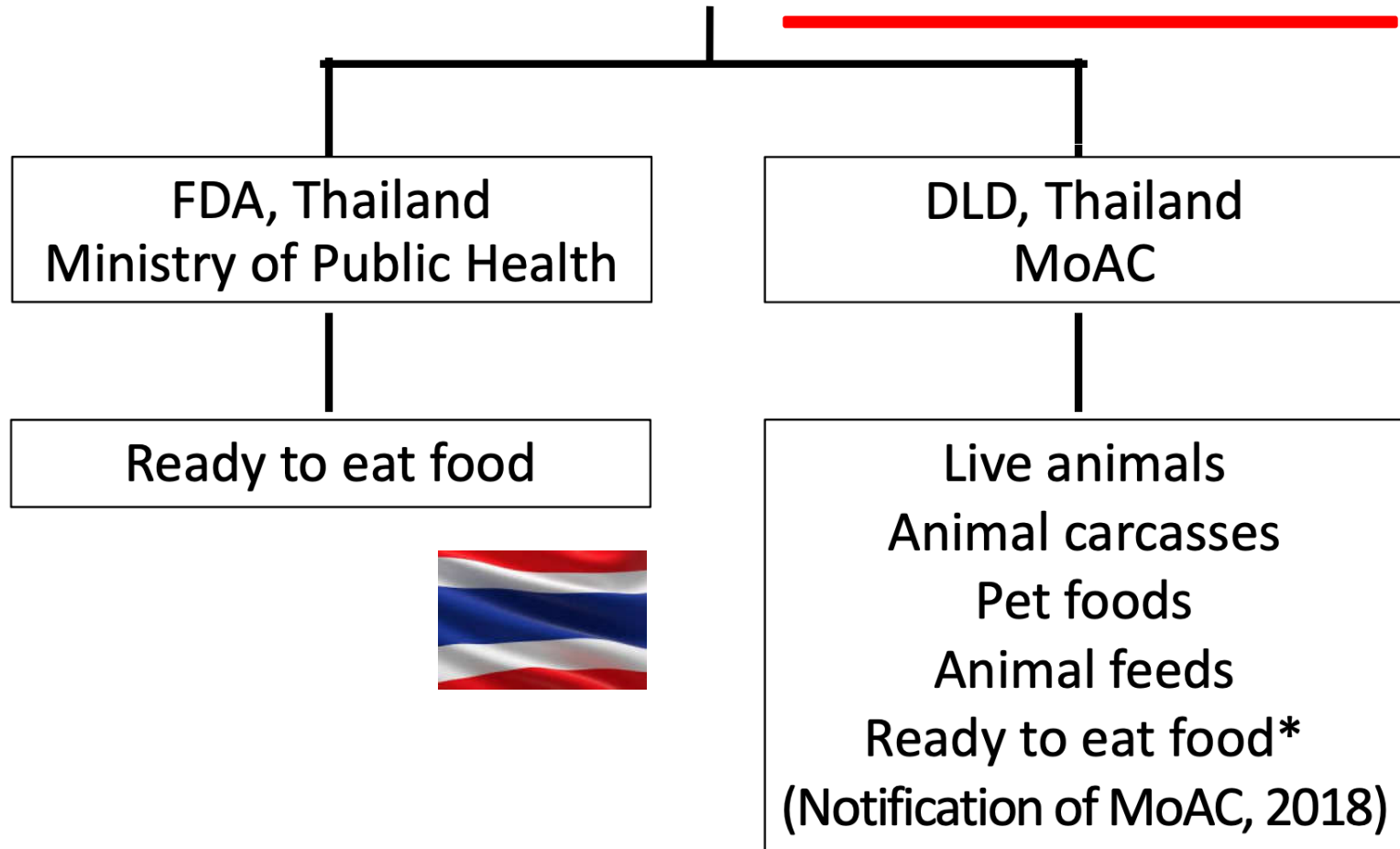
Regulations

Regulations (Food safety)

- ➔ Regulations of the DLD on Application and issuing the GMP and HACCP certificates to establishments for export B.E.2562 (2019)
- ➔ Regulations of the DLD on Good Agricultural Practice for Livestock farm B.E.2558 (2015)
- ➔ Regulations of the DLD on Poultry Meat and Poultry Products Inspection B.E. 2548 (2005)
- ➔ Regulations of the DLD on Implementation of HACCP for Slaughterhouses and Meat Processing Plants Manufacturing for Export B.E. 2547 (2004)
- ➔ Regulations of the DLD on Traceability System of Livestock Products B.E. 2546 (2003)



The agencies who response for import livestock products





**Notification of MoAC : 15 kinds of food products
which are considered under the Animal Epidemic Act (2018)**

- | | |
|------------------------------|----------------------------|
| 1) Sausages | 9) Cured Products |
| 2) Chinese Sausages | 10) Burgers |
| 3) Sour Pork Sausages | 11) Honey |
| 4) Salami | 12) Honey Comb |
| 5) Ham | 13) Royal Jelly |
| 6) Bacon | 14) Raw Salted Eggs |
| 7) Smoked Products | 15) Preserved eggs |
| 8) Pickle Products | |

**7-9 Beef / Pork / Mutton / Goat Meat / Chicken / Turkey Meat / Ostrich Meat /
Duck Meat / Goose Meat**

10 Beef / Pork / Mutton / Goat Meat / Chicken / Turkey Meat / Ostrich Meat

European Union



A blue butterfly with yellow stars on its wings, symbolizing the European Union. The butterfly is shown from a side profile, facing right. Its wings are a vibrant blue, and the hindwings feature a ring of twelve yellow stars, similar to the flag of the European Union. The butterfly has a black body and antennae. The background is plain white.



สินค้าที่มีแหล่งที่มาจาสัตว์
เนื้อสัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์ ไข่ น้ำผึ้ง
สินค้าประมง

ต้องผลิตภายใต้กฎระเบียบ
ด้านสุขอนามัย
และความปลอดภัยอาหาร

01.

02.

03.

04.

05.

06.

ต้องมีหนังสือรับรอง
สุขอนามัยจากกรมปศุสัตว์
ตามรูปแบบที่ EU กำหนด

สินค้าต้องผลิตมาจาก
สถานประกอบการที่
ได้รับอนุญาตให้
ส่งออกปศุภาพยุโรปได้

ตรวจสอบรายชื่อ
สถานประกอบการ

ตรวจสอบเอกสาร
ตรวจสอบคุณภาพ

EU

RASFF

หากสินค้านำเข้าไม่เป็นไปตาม
เกณฑ์มาตรฐานจะมีการแจ้งเตือน
ผ่านระบบ RASFF

 การลักลอบนำเข้าสินค้าที่ไม่ได้รับอนุญาต หรือ
ไม่เป็นไปตามเงื่อนไขดังกล่าว
สินค้าจะต้องถูกทำลายและผู้นำเข้าจะมีความผิด

สามารถสอบถามเพิ่มเติม ได้ที่ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
โทร. 02-653-4444 ต่อ 3121, 3134



สหภาพยุโรป (European Union : EU)



- **Animal Health/Welfare**

- ให้ความสำคัญกับโรค Avian Influenza, Newcastle disease และ Salmonellosis
- สัตว์ปีกต้องมาจากแหล่งผลิตที่ไม่มีการระบาดของโรค Avian Influenza และ Newcastle disease ภายในรัศมี 10 กม. เป็นเวลาอย่างน้อย 30 วัน
- ประเทศที่สามต้องมีมาตรการควบคุมโรคสัตว์ปีก ซึ่งเป็นไปตามระเบียบ EU หรือมาตรฐานเทียบเท่า
- สัตว์ปีกต้องได้รับการปฏิบัติตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ ตั้งแต่การเลี้ยง การขนส่ง และการฆ่าเพื่อบริโภค ซึ่งกำหนดในระเบียบ EU

- **Veterinary Public Health**

- โรงงานต้องขึ้นบัญชีรายชื่อกับ EU ทั้งชื่อ ประเภท และประเภทสินค้าส่งออก
- ประเทศที่สาม ต้องมีโปรแกรมเฝ้าระวังสารตกค้างในห่วงโซ่การผลิตอาหาร และแจ้งผลเฝ้าระวังให้ EU เป็นรายปี
- โรงงานต้องมีการควบคุมสุขลักษณะการผลิตที่ดี (Good Hygiene Practice : GHP) และประยุกต์ใช้ HACCP ในกระบวนการผลิต
- มาตรฐานสินค้าอาหารจากประเทศที่สาม ที่นำเข้าไปจำหน่ายยัง EU ต้องเป็นไปตามระเบียบ EU หรือมาตรฐานเทียบเท่า รวมถึงสามารถทำการสอบย้อนกลับ (Traceability) ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- เนื้อสัตว์ปีก ต้องมาจากสัตว์ปีกที่ผ่านการตรวจ AM และ PM ภายใต้การกำกับดูแลของสัตวแพทย์ CA และมีความเหมาะสมต่อการบริโภค
- ให้ความสำคัญกับเชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อนอาหาร ได้แก่ Salmonella, LM, E. coli และ Campylobacter
- เนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุก ต้องผ่านความร้อนที่ทำให้อุณหภูมิใจกลางสินค้าไม่น้อยกว่า 70 °C

สหราชอาณาจักร (United Kingdom : UK)

(Transitional period)



- **Animal Health/Welfare**

- ให้ความสำคัญกับโรค Avian Influenza, Newcastle disease และ Salmonellosis
- สัตว์ปีกต้องมาจากแหล่งผลิตที่ไม่มีการระบาดของโรค Avian Influenza และ Newcastle disease ภายในรัศมี 10 กม. เป็นเวลาอย่างน้อย 30 วัน
- ประเทศที่สามต้องมีมาตรการควบคุมโรคสัตว์ปีก ซึ่งเป็นไปตามระเบียบ EU หรือมาตรฐานเทียบเท่า
- สัตว์ปีกต้องได้รับการปฏิบัติตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ ตั้งแต่การเลี้ยง การขนส่ง และการฆ่าเพื่อบริโภค ซึ่งกำหนดในระเบียบ EU

- **Veterinary Public Health**

- โรงงานต้องขึ้นบัญชีรายชื่อกับ EU ทั้งชื่อ ประเภท และประเภทสินค้าส่งออก
- ประเทศที่สาม ต้องมีโปรแกรมเฝ้าระวังสารตกค้างในห่วงโซ่การผลิตอาหาร
- โรงงานต้องมีการควบคุมสุขลักษณะการผลิตที่ดี (Good Hygiene Practice : GHP) และประยุกต์ใช้ HACCP ในกระบวนการผลิต
- มาตรฐานสินค้าอาหารจากประเทศที่สาม ที่นำเข้าไปจำหน่ายยัง UK ต้องเป็นไปตามระเบียบ EU หรือมาตรฐานเทียบเท่า รวมถึงสามารถทำการสอบย้อนกลับ (Traceability) ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- เนื้อสัตว์ปีก ต้องมาจากสัตว์ปีกที่ผ่านการตรวจ AM และ PM ภายใต้การกำกับดูแลของสัตวแพทย์ CA และมีความเหมาะสมต่อการบริโภค
- ให้ความสำคัญกับเชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อนอาหาร ได้แก่ Salmonella, LM, E. coli และ Campylobacter
- เนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุก ต้องผ่านความร้อนที่ทำให้อุณหภูมิใจกลางสินค้าไม่น้อยกว่า 70 °C

ญี่ปุ่น (Japan)

- **Animal Health/Welfare**

- ให้ความสำคัญกับโรค Avian Influenza, Newcastle disease และ Fowl Cholera สำหรับสัตว์ปีก
- ต้องไม่มีการระบาดของโรค Notifiable Avian Influenza (NAI) อย่างน้อย 90 วัน ก่อนส่งออก
- สัตว์ปีกต้องมาจากแหล่งผลิตที่ไม่มีการระบาดของโรค Avian Influenza และ Newcastle disease ภายในรัศมี 50 กม. เป็นเวลาอย่างน้อย 90 วัน
- ห้ามใช้วัคซีนป้องกันโรค NAI
- ให้ความสำคัญกับโรค Foot and Mouth disease, Bovine Spongiform Encephalopathy และ Chronic Wasting disease สำหรับสัตว์กีบคู่
- ประเทศไทย ต้องมีมาตรการควบคุมโรคสัตว์ติดต่อ ซึ่งเป็นไปตามระเบียบญี่ปุ่น หรือมาตรฐานเทียบเท่า กรณีระบาดให้แจ้งญี่ปุ่น และระงับการส่งออก

- **Veterinary Public Health**

- โรงงานต้องขึ้นบัญชีรายชื่อกับญี่ปุ่น ทั้งชื่อ ประเภท และประเภทสินค้าส่งออก
- โรงงานต้องมีการควบคุมสุขลักษณะการผลิตที่ดี (Good Hygiene Practices GHP) และประยุกต์ใช้ HACCP ในกระบวนการผลิต
- Complete separation designation
- มาตรฐานสินค้าอาหารที่นำเข้าไปจำหน่ายยังญี่ปุ่น ต้องเป็นไปตามระเบียบญี่ปุ่น หรือมาตรฐานเทียบเท่า รวมถึงสามารถทำการสอบย้อนกลับ (Traceability)
- เนื้อสัตว์ ต้องมาจากสัตว์ที่ผ่านการตรวจ AM และ PM ภายใต้การกำกับดูแลของสัตวแพทย์ CA และมีความเหมาะสมต่อการบริโภค
- ให้ความสำคัญกับเชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อนอาหาร ได้แก่ Salmonella, E. coli และ S. aureus
- เนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุก ต้องผ่านความร้อนที่ทำให้อุณหภูมิใจกลางสินค้า ไม่น้อยกว่า 70 °C เป็นเวลาอย่างน้อย 1 นาที
- เนื้อสัตว์กีบคู่แปรรูปปรุงสุก ต้องผ่านความร้อน ตามข้อกำหนดต่อไปนี้
 1. การต้ม หรืออบไอน้ำร้อน (Steam) อุณหภูมิตั้งแต่ 100 °C โดยจะต้องให้อุณหภูมิใจกลางสินค้า ไม่น้อยกว่า 70 °C เป็นเวลาอย่างน้อย 1 นาที
 2. วิธีการอื่นๆ ต้องให้อุณหภูมิใจกลางสินค้า ไม่น้อยกว่า 70 °C เป็นเวลาอย่างน้อย 30 นาที



แคนาดา (Canada)



- **Animal Health/Welfare**

- ให้ความสำคัญกับโรค Avian Influenza และ Newcastle disease
- สัตว์ปีกต้องมาจากแหล่งผลิตที่ไม่มีการระบาดของโรค Avian Influenza และ Newcastle disease
- สัตว์ปีกต้องได้รับการปฏิบัติตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ ตั้งแต่การเลี้ยง การขนส่ง และการฆ่าเพื่อบริโภค

- **Veterinary Public Health**

- โรงงานต้องขึ้นบัญชีรายชื่อกับแคนาดา ทั้งชื่อและประเภทโรงงาน
- โรงงานต้องมีการควบคุมสุขลักษณะการผลิตที่ดี (Good Hygiene Practice : GHP) และประยุกต์ใช้ HACCP ในกระบวนการผลิต
- Complete separation designation
 - มาตรฐานสินค้าอาหารที่นำเข้าไปจำหน่ายยังแคนาดา ต้องเป็นไปตามระเบียบแคนาดาหรือมาตรฐานเทียบเท่า รวมถึงสามารถทำการสอบย้อนกลับ (Traceability)
 - เนื้อสัตว์ปีก ต้องมาจากสัตว์ปีกที่ผ่านการตรวจ AM และ PM ภายใต้การกำกับดูแลของสัตวแพทย์ CA และมีความเหมาะสมต่อการบริโภค ตามระเบียบแคนาดา
 - เนื้อสัตว์ปีกผ่านกรรมวิธีการผลิตในลักษณะที่ประกันได้ว่า ผลิตภัณฑ์ไม่มีการปนเปื้อนอีก ทั้งทางตรงและทางอ้อม ภายหลังจากการปรุงสุก และภายหลังจากบรรจุหีบห่อ
 - เนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุก ต้องผ่านความร้อนที่ทำให้อุณหภูมิใจกลางสินค้าไม่น้อยกว่า 80 °C

สาธารณรัฐประชาชนจีน (China)



- **Animal Health/Welfare**

- ไก่ต้องมาจากฟาร์มที่ปลอดโรคต่อมเบอ์ช่าอักเสบ ให้ความสำคัญกับโรค Avian bronchitis, Fowl Cholera, Infectious bursal disease และ Mycoplasmosis
- สัตว์ปีกต้องมาจากแหล่งผลิตที่ไม่มีการประกาศโรคตามข้อกำหนดของจีน หรือตามที่ WOHA กำหนด
- หากพบโรคระบาด หรือพบการปนเปื้อนของโรคในสัตว์ปีก/สินค้า ซึ่งเป็นโรคที่ระบุในข้อกำหนดของจีน ทางฝ่ายไทยต้องระงับการส่งออกสินค้าจากพื้นที่ที่เกี่ยวข้องโดยทันที

- **Veterinary Public Health**

- โรงงานต้องขึ้นบัญชีรายชื่อกับทางราชการจีน ทั้งชื่อและประเภทโรงงาน และขึ้นส่วนสินค้า (เนื้อ และผลพลอยได้จากสัตว์)
- โรงงานต้องมีการควบคุมสุขลักษณะการผลิตที่ดี (Good Hygiene Practice : GHP) และประยุกต์ใช้ HACCP ในกระบวนการผลิต
- มาตรฐานสินค้าอาหารที่นำเข้าไปจำหน่ายยังจีนต้องเป็นไปตามระเบียบจีน และพิธีสารที่ตกลงร่วมกันระหว่างประเทศไทยและจีน รวมถึงสามารถทำการสอบย้อนกลับ (Traceability)
- เนื้อสัตว์ปีก ต้องมาจากสัตว์ปีกที่ผ่านการตรวจ AM และ PM ภายใต้การกำกับดูแลของสัตวแพทย์ CA และมีความเหมาะสมต่อการบริโภค
- ให้ความสำคัญกับสิ่งปนเปื้อนอาหาร ได้แก่ เชื้อจุลินทรีย์ สารตกค้างโลหะหนัก

สาธารณรัฐเกาหลี (South Korea)



- **Animal Health/Welfare**

- ให้ความสำคัญกับโรค Avian Influenza, Newcastle disease, Fowl Cholera, Pullorum, Fowl typhoid, Infectious bursal disease, Marek's disease, Duck viral hepatitis และ Duck viral enteritis โดยต้องไม่มีการระบาดของโรค Avian Influenza และ Newcastle disease ภายในรัศมี 10 กม. เป็นเวลาอย่างน้อย 90 วัน
- สัตว์ปีกต้องไม่ป่วยด้วยโรค และผ่านการสุ่มตรวจเชื้อ Avian Influenza และ Newcastle disease ที่โรงฆ่า อย่างน้อย 20% ของฟาร์มที่เข้าฆ่า โดยมีผลตรวจเป็นลบ

- **Veterinary Public Health**

- โรงงานต้องขึ้นบัญชีรายชื่อกับเกาหลีใต้ ทั้งชื่อและประเภทโรงงาน
- โรงงานต้องมีการควบคุมสุขลักษณะการผลิตที่ดี (Good Hygiene Practice : GHP) และประยุกต์ใช้ HACCP ในกระบวนการผลิต
- มาตรฐานสินค้าอาหารที่นำเข้าไปจำหน่ายยังเกาหลีใต้ ต้องเป็นไปตามระเบียบเกาหลีใต้ หรือมาตรฐานเทียบเท่า รวมถึงสามารถทำการสอบย้อนกลับ (Traceability)
- เนื้อสัตว์ปีก ต้องมาจากสัตว์ปีกที่ผ่านการตรวจ AM และ PM ภายใต้การกำกับดูแลของสัตวแพทย์ CA และมีความเหมาะสมต่อการบริโภค
- ให้ความสำคัญกับสิ่งปนเปื้อนอาหาร ได้แก่ เชื้อจุลินทรีย์ สารตกค้าง โลหะหนัก และรังสี
- เนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุก ต้องผ่านความร้อนที่ทำให้อุณหภูมิใจกลางสินค้า เป็นไปตามข้อกำหนด ดังนี้
 1. ไม่น้อยกว่า 60 °C เป็นเวลาอย่างน้อย 507 วินาที ;
 2. ไม่น้อยกว่า 65 °C เป็นเวลาอย่างน้อย 42 วินาที ;
 3. ไม่น้อยกว่า 70 °C เป็นเวลาอย่างน้อย 3.5 วินาที ;
 4. ไม่น้อยกว่า 73.9 °C เป็นเวลาอย่างน้อย 0.51 วินาที

สหพันธรัฐรัสเซีย (Russian Federation)



- **Animal Health/Welfare**

- ให้ความสำคัญกับโรค Avian Influenza, Newcastle disease, Ornithosis, Duck viral enteritis, Duck viral hepatitis และ Plague สำหรับสัตว์ปีก
- สัตว์ปีกต้องมาจากฟาร์มควบคุมเชื้อ Salmonella
- ให้ความสำคัญกับโรค Foot and Mouth disease, Trichinellosis, African swine fever, Classical swine fever, Aujeszky's disease, Vesicular disease, PRRS และ Teschen disease สำหรับสุกร
- สุกรที่เข้ามา ต้องไม่มีการฉีดวัคซีนแอนแทรกซ์ (ชนิดเชื้อเป็น Live vaccine) อย่างน้อย 14 วัน ก่อนฆ่า

- **Veterinary Public Health**

- โรงงานต้องขึ้นบัญชีรายชื่อกับรัสเซีย ทั้งชื่อ ประเภท และประเภทสินค้าส่งออก
- โรงงานต้องมีการควบคุมสุขลักษณะการผลิตที่ดี (Good Hygiene Practice : GHP) และประยุกต์ใช้ HACCP ในกระบวนการผลิต
- มาตรฐานสินค้าอาหารที่นำเข้าไปจำหน่ายยังรัสเซีย ต้องเป็นไปตามระเบียบรัสเซีย หรือมาตรฐาน EEU รวมถึงสามารถทำการสอบย้อนกลับ (Traceability)
- เนื้อสัตว์ ต้องมาจากสัตว์ที่ผ่านการตรวจ AM และ PM ภายใต้การกำกับดูแลของสัตวแพทย์ CA และมีความเหมาะสมต่อการบริโภค
- ให้ความสำคัญกับเชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อนอาหาร ได้แก่ Salmonella, Coliform, TPC, LM และ *S. Aureus* โดยมีเกณฑ์มาตรฐานที่เข้มงวด
- ให้ความสำคัญกับการตรวจสอบสารตกค้าง และรังสี (Caesium-137) ในสินค้าเนื้อสัตว์ ตามระเบียบรัสเซีย หรือมาตรฐาน EEU
- ผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร ต้องไม่มีส่วนหัว ขา และอวัยวะภายใน โดยต้องผ่านการแช่เย็น (Maturation) อย่างน้อย 24 ชั่วโมง และแช่แข็ง (Freezing) ภายใต้อุณหภูมิ -18 °C ไม่น้อยกว่า 106 ชั่วโมง หรือ อุณหภูมิ -35 °C ไม่น้อยกว่า 8 ชั่วโมง

สิงคโปร์ (Singapore)

- **Animal Health/Welfare**

- ให้ความสำคัญกับโรค Avian Influenza และ Newcastle disease สำหรับสัตว์ปีก
- สัตว์ปีกต้องมาจากแหล่งผลิตที่ไม่มีการระบาดของโรค Avian Influenza และ Newcastle disease ภายในรัศมี 10 กม. เป็นเวลาอย่างน้อย 60 วัน
- ห้ามใช้วัคซีนป้องกันโรค AI
- สุนัข ให้ความสำคัญกับโรค FMD, Rinderpest, ASF, Vesicular disease และ Trichinellosis
- ประเทศไทยต้องปลอดจากโรค Rinderpest, African swine fever และ Vesicular disease อย่างน้อย 6 เดือน ก่อนที่สุนัขจะถูกฆ่าเพื่อการส่งออก

- **Veterinary Public Health**

- โรงงานต้องขึ้นบัญชีรายชื่อกับสิงคโปร์ ทั้งชื่อ ประเภท และประเภทสินค้าส่งออก
- โรงงานต้องมีการควบคุมสุขลักษณะการผลิตที่ดี (Good Hygiene Practice GHP) และประยุกต์ใช้ HACCP ในกระบวนการผลิต
- มาตรฐานสินค้าอาหารที่นำเข้าไปจำหน่ายยังสิงคโปร์ ต้องเป็นไปตามระเบียบสิงคโปร์ หรือมาตรฐานเทียบเท่า รวมถึงสามารถทำการสอบย้อนกลับ (Traceability)
- เนื้อสัตว์ ต้องมาจากสัตว์ที่ผ่านการตรวจ AM และ PM ภายใต้การกำกับดูแลของสัตวแพทย์ CA และมีความเหมาะสมต่อการบริโภค
- ให้ความสำคัญกับเชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อนอาหาร ได้แก่ Salmonella, LM, TPC, *E. coli*, *S. aureus* และ *E. coli* O157:H7
- เนื้อสัตว์ปีกแปรรูปปรุงสุก ต้องผ่านความร้อนที่ทำให้อุณหภูมิใจกลางสินค้าไม่น้อยกว่า 70 °C เป็นเวลาอย่างน้อย 3.5 วินาที
- เนื้อสุกรแปรรูปปรุงสุก ต้องผ่านความร้อนที่ทำให้อุณหภูมิใจกลางสินค้าไม่น้อยกว่า 70 °C เป็นเวลาอย่างน้อย 30 นาที



เขตบริหารพิเศษฮ่องกง (Hong Kong SAR)

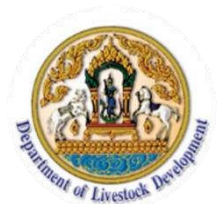


- **Animal Health/Welfare**

- ให้ความสำคัญกับโรค Avian Influenza และ Newcastle disease สำหรับสัตว์ปีก
- สัตว์ปีกต้องมาจากแหล่งผลิตที่ไม่มีการระบาดของโรค Avian Influenza และ Newcastle disease

- **Veterinary Public Health**

- โรงฆ่าสัตว์ปีก ต้องขึ้นบัญชีรายชื่อกับฮ่องกง ส่วนโรงฆ่าสุกร ต้องขึ้นบัญชีรายชื่อโรงงานและฟาร์ม
- โรงงานต้องมีการควบคุมสุขลักษณะการผลิตที่ดี (Good Hygiene Practice : GHP) และประยุกต์ใช้ HACCP ในกระบวนการผลิต
- มาตรฐานสินค้าอาหารที่นำเข้าไปจำหน่ายยังฮ่องกง ต้องเป็นไปตามระเบียบของทั้ง ประเทศไทยและฮ่องกงรวมถึงสามารถทำการสอบย้อนกลับ (Traceability)
- ฟาร์มและโรงงานที่ได้รับอนุญาตให้ส่งออกปฮ่องกง ต้องอยู่ภายใต้โปรแกรมการตรวจสอบตามการประเมินความเสี่ยงของเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์และโปรแกรมการตรวจสอบการใช้ยาอย่างสม่ำเสมอ
- เนื้อสัตว์ ต้องมาจากสัตว์ที่ผ่านการตรวจ AM และ PM ภายใต้การกำกับดูแลของสัตวแพทย์ CA และมีความเหมาะสมต่อการบริโภค
- เนื้อสัตว์แปรรูปปรุงสุก ไม่ต้องขึ้นบัญชีรายชื่อกับทางฮ่องกง แต่ต้องขึ้นบัญชีเป็นโรงงานเพื่อการส่งออกจากกรมปศุสัตว์ (CA) ก่อนส่งออก



การสืบค้นข้อมูลเพิ่มเติม



กรมปศุสัตว์

Department of Livestock Development

วิสัยทัศน์ : เป็นองค์กรพัฒนาการปศุสัตว์ด้วยนวัตกรรมและเทคโนโลยี เพิ่มมูลค่าสินค้าสู่ตลาดโลกและเติบโตอย่างยั่งยืน

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ค้นหา...



A- A A+



หน้าแรก

ข้อมูลองค์กร ▾

กฎหมาย ▾

ข่าวสารประชาสัมพันธ์ ▾

บริการประชาชน ▾

ถาม-ตอบ ▾

แผนผังเว็บไซต์

ข่าวพระราชกรณียกิจ/พระบรมราโชวาท/ถวายพระพร



สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เสด็จพระราชดำเนินสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว

ข่าวชี้แจงประเด็นสำคัญ



ประชาสัมพันธ์ การตรวจสอบปริมาณน้ำนมดิบ และต่อนับจำนวนโคนม วันที่ 6-10 พฤษภาคม 2568

“ ขอความร่วมมือเกษตรกร เจ้าของที่สหกรณ์/ ศูนย์รวบรวม
น้ำนมดิบ ในการอำนวยความสะดวกให้แก่เจ้าหน้าที่จาก
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เข้าตรวจสอบปริมาณน้ำนม
และนับจำนวนโคนม ”

กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ประชาสัมพันธ์การตรวจสอบปริมาณน้ำนมดิบและต่อนับจำนวน โคนม



ระบบบริการ
อิเล็กทรอนิกส์



ปฏิทินกิจกรรม
ผู้บริหารกรม



ข่าวปศุสัตว์
จากหนังสือพิมพ์



คำถาม
ที่ถามบ่อย



ระบบจดหมาย
อิเล็กทรอนิกส์



แบบสำรวจ
ความพึงพอใจ



สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

Bureau of Livestock Standards and Certification

กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

A

A

A

ค้นหา

หน้าแรก

ข้อมูลองค์กร ▾

กฎหมาย

ข่าวสาร ▾

บริหารการจัดการ ▾

พัสดุ ▾

ดาวโหลด ▾

ติดต่อองค์กร

ระบบออกหนังสือ e-Certify



สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
Bureau of Livestock Standards and Certification



<http://certify2.dld.go.th>