



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด
กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง
ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

สารบัญ

		หน้า
ARGENTINA	สาธารณรัฐอาร์เจนตินา	1
AUSTRALIA	เครือรัฐออสเตรเลีย	3
BRAZIL	สหพันธ์สาธารณรัฐบราซิล	17
CANADA	แคนาดา	19
CHINA	สาธารณรัฐประชาชนจีน	23
EGYPT	สาธารณรัฐอาหรับอียิปต์	26
EL SALVADOR	เอลซัลวาดอร์	29
EUROPEAN UNION (EU)	กลุ่มสมาชิกสหภาพยุโรป	31
FRENCH POLYNESIA (TAHITI)	เฟรนช์โปลินีเซีย (หรือตาฮิติ)	37
GUATEMALA	กัวเตมาลา	40
HONG KONG	เขตปกครองพิเศษฮ่องกง	42
JAMAICA	จาไมก้า	45
JAPAN	ญี่ปุ่น	47
KOREA	สาธารณรัฐเกาหลี	49
MALAYSIA	มาเลเซีย	53
NEW ZEALAND	นิวซีแลนด์	55
PERU	สาธารณรัฐเปรู	60
RUSSIA	สหพันธรัฐรัสเซีย	62
SAUDI ARABIA	ซาอุดีอาระเบีย	64
SINGAPORE	สาธารณรัฐสิงคโปร์	70
SOUTH AFRICA	สาธารณรัฐแอฟริกาใต้	72
TAIWAN	ไต้หวัน	76
UNITED ARAB EMIRATES	สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์	78
UNITED STATE OF AMERICA	สหรัฐอเมริกา	80
VIETNAM	สาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม	82

หมายเหตุ ประเทศที่มีได้มีชื่อปรากฏอยู่ในเอกสารเงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรอง
สุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนดฉบับนี้ให้สามารถยื่นขอใบรับรองสุขอนามัยสินค้าสัตว์น้ำได้โดย
ไม่ต้องตรวจวิเคราะห์เพิ่มเติมหรือระบุข้อความรับรองอื่นใด



ARGENTINA สาธารณรัฐอาร์เจนตินา

ขอบข่าย	เงื่อนไขการรับรองทั่วไป	เงื่อนไขการออกใบรับรอง
สินค้าสัตว์น้ำทุกชนิด	<ol style="list-style-type: none">เป็นโรงงานที่ผ่านการตรวจรับรองสุขลักษณะและระบบ HACCP จากกรมประมงโรงงานต้องแจ้งความประสงค์ไปยังสมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป (สินค้าสัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง และสินค้าสัตว์น้ำพื้นเมือง) หรือสมาคมอาหารแช่เยือกแข็งไทย (สินค้าสัตว์น้ำแช่เย็น/แช่เยือกแข็ง) เพื่อประสานกรรมการค้าต่างประเทศ แจ้งให้เจ้าหน้าที่หน่วยงาน Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) เข้าตรวจโรงงานโรงงานที่สามารถส่งออกสินค้าสัตว์น้ำไปยังสาธารณรัฐอาร์เจนตินาได้ต้องผ่านการตรวจรับรองโรงงานโดยเจ้าหน้าที่ SENASA และต้องได้รับการประกาศรับรองจาก SENASA แล้วเท่านั้น โดยทั่วไปการรับรองมีอายุ 1-2 ปี ขึ้นกับผลการตรวจแต่ละโรงงาน	<p>เงื่อนไขการยื่นขอใบรับรอง</p> <ol style="list-style-type: none">โรงงานต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อโรงงานส่งออกสินค้าสัตว์น้ำไปยังสาธารณรัฐอาร์เจนตินา โดยต้องได้รับการตรวจโรงงานและประกาศรับรองจาก SENASAมีใบรับรองสุขอนามัยออกโดยกรมประมงประกอบการนำเข้าทุกรุ่น แบบใบรับรองใช้ Sanitary/ Zoosanitary Certificate to Export Fish, Molluscs and Their Products made of Fish and/or Mollusks (except live ones) for human consumption to the Republic of Argentina ของประเทศสาธารณรัฐอาร์เจนตินา <p>เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง</p> <ol style="list-style-type: none">ฉลากสินค้าสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (Movement Document: MD) หรือสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (Imported Aquatic Animal Raw Material Movement Document: IMD) <p>โรงงานยกระดับ และโรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงหรือผลิตภัณฑ์ แนบสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (MD) กรณีใช้</p>



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด
กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

		<p>สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงนำเข้ามาจากประเทศอื่นเป็นวัตถุดิบในการผลิต แบนสำหรับหนังสือ กำกับกำหนดยัตถุติบสัตว์น้ำนำเข้า (IMD) ที่ออกโดยด่านตรวจสัตว์น้ำ กรมประมง ทั้งนี้ โรงงานต้องแจ้งปริมาณการใช้วัตถุดิบในการผลิตสินค้าแต่ละรุ่นและปริมาณ วัตถุดิบคงเหลือทุกครั้ง</p>
--	--	--



AUSTRALIA
เครือรัฐออสเตรเลีย

ขอข่าย	เงื่อนไขการรับรองโรงงาน	เงื่อนไขการออกใบรับรอง
ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ (ยกเว้น กุ้ง แซลมอน และ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำเพื่อเป็นเหยื่อ (Bait))	<p>เครือรัฐออสเตรเลีย โดยหน่วยงาน Department of Agriculture, Fisheries, and Forestry (DAFF) ไม่มีข้อกำหนดเฉพาะในการนำเข้าผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้น กุ้ง แซลมอน และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำเพื่อเป็นเหยื่อ (Bait)</p> <ol style="list-style-type: none">โรงงานสามารถส่งออกผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ (ยกเว้น กุ้ง แซลมอน และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำเพื่อเป็นเหยื่อ (Bait)) ไปยังเครือรัฐออสเตรเลียได้โดยไม่ต้องอยู่ในการรับรองของกรมประมง และไม่ต้องใช้ใบรับรองสุขอนามัยประกอบการนำเข้า โดยสินค้าจะถูกตรวจสอบและสุ่มตัวอย่างโดยหน่วยงาน DAFF ตามมาตรฐานและข้อกำหนดการนำเข้าเครือรัฐออสเตรเลียกรณีโรงงานประสงค์จะขอใบรับรองสุขอนามัยจากกรมประมง โรงงานต้องผ่านการตรวจรับรองมาตรฐานสุขลักษณะและระบบ HACCP จากกรมประมง และอยู่ใน	<p>เงื่อนไขการยื่นขอใบรับรอง</p> <p>การส่งออกผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ (ยกเว้น กุ้ง แซลมอน และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำเพื่อเป็นเหยื่อ (Bait)) ไปยังเครือรัฐออสเตรเลียไม่ต้องใช้ใบรับรองสุขอนามัยประกอบการนำเข้า กรณีโรงงานประสงค์ยื่นขอใบรับรองสุขอนามัยจากกรมประมง</p> <ol style="list-style-type: none">โรงงานต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อโรงงานส่งออกผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำไปยังเครือรัฐออสเตรเลียแบบใบรับรองใช้ Health Certificate ของกรมประมง <p>เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง</p> <ol style="list-style-type: none">ฉลากสินค้าสำเนาหนังสือกำกับกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (Movement Document: MD) หรือสำเนาหนังสือกำกับกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (Imported Aquatic Animal Raw Material Movement Document: IMD) <p>โรงงานยกระดับ และโรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงหรือผลิตภัณฑ์ แนบสำเนาหนังสือกำกับกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (MD) กรณีใช้</p>



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด

กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

	<p>บัญชีรายชื่อโรงงานส่งออกผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำไปยังเครือรัฐออสเตรเลีย โดยผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรุ่นที่มีใบรับรองฯ จากกรมประมงไปแสดงเพื่อขอนำเข้าจะได้รับสิทธิพิเศษในการลดการตรวจสอบหรือการสุ่มตัวอย่างสินค้าที่ปลายทาง</p>	<p>สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงนำเข้าจากประเทศอื่นเป็นวัตถุดิบในการผลิต แบนสำหรับหนังสือกำกับจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (IMD) ที่ออกโดยด่านตรวจสัตว์น้ำ กรมประมง</p> <p>ทั้งนี้ โรงงานต้องแจ้งปริมาณการใช้วัตถุดิบในการผลิตสินค้าแต่ละรุ่นและปริมาณวัตถุดิบคงเหลือทุกครั้ง</p> <p>ข้อความระบุ/เงื่อนไขการรับรอง/การตรวจสอบเพิ่มเติม</p> <ol style="list-style-type: none">1. กรณีส่งออกสินค้า Marine Molluscs เพื่อการบริโภค ได้แก่ หมีก และหอยทะเลทุกชนิด ยกเว้นหอยนางรม (Oyster) และหอยทากทะเล (Sea Snail) ทั้งสินค้าที่ไม่แปรรูปและแปรรูป (เช่น ชุบแป้ง (crumbed) ชุบขนมปัง (Breaded)) ต้องระบุข้อความ “For human consumption only – not to be used as bait or feed for aquatic animals” ที่ฉลากของแต่ละกล่อง/หีบห่อบรรจุภัณฑ์2. กรณีส่งออกปลาทั้งตัว (รวมถึงปลาทั้งตัวที่เอาเหงือกและไส้ออก) ปลาแล่ ต้องระบุข้อความเพิ่มเติมตามชนิดของปลา <p>2.1 Specified finfish for human consumption</p> <ol style="list-style-type: none">a. the identification of fish species (scientific name) that are contained in the consignment;b. that the fish were wild caught and not grown or harvested in an aquaculture system at any stage;c. that the consignment does not contain fish species other than those identified in (a) above;d. that the fish were processed in premises (including vessels/refrigerated
--	---	---



		<p>warehouses) approved by and under the control of the competent authority;</p> <p>e. that the fish were eviscerated (gutted), gills removed and internal and external surfaces thoroughly washed;</p> <p>f. that the fish were inspected under the supervision of the competent authority and/or systems approved by the competent authority; and</p> <p>g. that the fish are free from visible lesions associated with infectious disease.</p> <p>2.2 Non-specified finfish for human consumption</p> <p>a. the identification of all fish species (scientific name) that are contained in the consignment;</p> <p>b. that the fish were wild caught and not grown or harvested in an aquaculture system at any stage;</p> <p>c. that the consignment does not contain fish species other than those identified in a) above;</p> <p>d. that the fish were processed in premises (including vessels/refrigerated warehouses) approved by and under the control of the competent authority;</p> <p>e. that the fish were inspected under the supervision of the competent authority and/or systems approved by the competent authority; and</p> <p>f. that the fish are free from visible lesions associated with infectious disease.</p>
--	--	--



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด
กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

		หมายเหตุ รายละเอียดชนิดสัตว์น้ำ specified finfish หรือ Non-specified finfish สามารถสืบค้นได้จาก http://apps.daff.gov.au/icon32/asp/ex_querycontent.asp
กุ้งและผลิตภัณฑ์ (เฉพาะผลิตภัณฑ์แช่เย็น และแช่แข็ง ทั้งกุ้งจาก การเพาะเลี้ยง และกุ้งจับ จากธรรมชาติ)	ตามมาตรการการควบคุมโรคสัตว์น้ำที่อาจติดมากับ ผลิตภัณฑ์นำเข้าเครื่องรัฐออสเตรเลีย โรงงานต้องผ่านการ ตรวจรับรองมาตรฐานสุขลักษณะและระบบ HACCP จาก กรมประมง อยู่ในบัญชีรายชื่อโรงงานส่งออกสินค้า ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำไปยังเครื่องรัฐออสเตรเลีย และมีใบรับรอง สุขอนามัยจากกรมประมงประกอบการนำเข้าทุกรุ่น ข้อกำหนดทั่วไป 1. กุ้งดิบ/สด ทั้งตัวต้องมาจากประเทศหรือเขตที่ปลอดจาก โรคสัตว์น้ำ ดังนี้ 1.1 ตัวแดงดวงขาว (White spot disease virus: WSSV) 1.2 ไวรัสหัวเหลือง (Yellow-head virus: YHV) 1.3 ทอราซินโดรม (Taura syndrome virus: TSV) 2. กรณีวัตถุดิบกุ้งไม่ได้มาจากประเทศที่ปลอดโรค หน่วยงาน DAFF จะสุ่มตรวจโรคกุ้งก่อนอนุญาตนำเข้า ทุกรุ่น และมีเงื่อนไขอนุญาตนำเข้าบางผลิตภัณฑ์ ดังนี้	เงื่อนไขการยื่นขอใบรับรอง 1. โรงงานต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อโรงงานส่งออกผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำไปยังเครื่องรัฐออสเตรเลีย 2. มีใบรับรองสุขอนามัยจากกรมประมงประกอบการนำเข้าทุกรุ่น แบบใบรับรองใช้ Certificate for Non-Viable prawns and prawn products เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง 1. ฉลากสินค้า 2. สำเนาหนังสือกำกับกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (MD) หรือสำเนาหนังสือกำกับกำกับการจำหน่าย วัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (Imported Aquatic Animal Raw Material Movement Document) โรงงานยกระดับ และโรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกกุ้ง เพาะเลี้ยงหรือผลิตภัณฑ์ แนบสำเนาหนังสือกำกับกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (MD) กรณีใช้กุ้ง เพาะเลี้ยงนำเข้าจากประเทศอื่นเป็นวัตถุดิบในการผลิต แนบสำเนาหนังสือกำกับกำกับการ จำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (IMD) ที่ออกโดยด่านตรวจสัตว์น้ำ กรมประมง ทั้งนี้ โรงงานต้องแจ้งปริมาณการใช้วัตถุดิบในการผลิตสินค้าแต่ละรุ่นและปริมาณ วัตถุดิบคงเหลือทุกครั้ง 3. ผลการตรวจวิเคราะห์สารไนโตรฟูรานส์



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด

กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

	<p>2.1 กุ้งดิบ/สด ต้องเด็ดหัวและแกะเปลือกโดยเหลือได้เพียงปล้องสุดท้ายและหาง</p> <p>2.2 กุ้งดิบ/สด ต้องเด็ดหัวและแกะเปลือกโดยเหลือได้เพียงปล้องสุดท้ายและหาง และผ่านกระบวนการแปรรูปขั้นสูง (highly-processed) อย่างใดอย่างหนึ่ง</p> <ul style="list-style-type: none">- ชุบแป้ง ขนมนปัง (breaded or battered) หรือ- Marinated แบบเปียก โดยต้องมี marinate ไม่น้อยกว่า 12% ของน้ำหนักผลิตภัณฑ์ทั้งหมด หรือ- Marinated แบบแห้ง โดยผลิตภัณฑ์ต้องชุบ marinate ทั้งหมดอย่างชัดเจน หรือ- Marinated และเสียบไม้ (skewer) โดยผลิตภัณฑ์ต้องชุบ marinate ทั้งหมดอย่างชัดเจน หรือ- ผลิตภัณฑ์แปรรูป ได้แก่ dumpling, spring roll, samosa, roll, ball, dimsum <p>2.3 กุ้งสุก โดยมี holding time อย่างน้อย 11 วินาที ที่อุณหภูมิใจกลางกุ้ง 70 °C</p>	<p>โรงงานยกระดับ และโรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกกุ้ง ปูและกุ้งมังกรเพาะเลี้ยงหรือผลิตภัณฑ์ แบบผลการตรวจวิเคราะห์ไนโตรฟูรานส์ ทุกรุ่นส่งออก (Shipment) โดยมีความมาตรฐานไม่เกิน 1.0 ppb กรณีที่ใช้ผลการตรวจวิเคราะห์จากห้องปฏิบัติการภายนอก ต้องได้รับการรับรองระบบ ISO/IEC 17025</p> <p>ข้อความระบุ/เงื่อนไขการรับรอง/การตรวจสอบเพิ่มเติม</p> <p>เลือกเงื่อนไขการรับรองในใบรับรองตามประเภทของผลิตภัณฑ์ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none">1. กรณีส่งออกกุ้งดิบ (Raw shrimp) หรือกุ้งที่ผ่านความร้อนเพียงเล็กน้อย (Blanched shrimp) ต้องเด็ดหัวและแกะเปลือกและระบุ “for human consumption only-not to be used as bait or feed for aquatic animals” ที่ฉลากของแต่ละกล่อง/หรือบรรจุภัณฑ์2. กรณีส่งออกสินค้ากุ้งดิบ (Raw shrimp) หรือกุ้งที่ผ่านความร้อนเพียงเล็กน้อย (Blanched shrimp) ที่เด็ดหัว แกะเปลือกโดยอาจเหลือเพียงปล้องสุดท้ายและหาง (have been highly processed, i.e.: the head and shell removed (last shell segment and tail fans permitted)) โดยแปรรูปเป็นสินค้าอย่างใดอย่างหนึ่งดังนี้ <ol style="list-style-type: none">2.1 เป็นสินค้าประเภทชุบแป้งหรือชุบขนมนปัง สำหรับมนุษย์บริโภค (coated for human consumption by being breaded (crumbed) or battered) หรือ2.2 เป็นสินค้าประเภทเคลือบน้ำส้ม (ที่มีปริมาณน้ำส้มไม่น้อยกว่า 12% ของน้ำหนักสินค้า) สำหรับมนุษย์บริโภค (coated for human consumption by being marinated in a wet marinade (the marinade is no less than 12% of the total
--	---	---



		<p>weight of the product))</p> <p>หรือ</p> <p>2.3 เป็นสินค้าประเภทเคลือบน้ำส้ม (เคลือบแบบบาง) สำหรับมนุษย์บริโภค (coated for human consumption by being marinated in a dry marinade (the marinade is clearly seen to cover the product))</p> <p>หรือ</p> <p>2.4 เป็นสินค้าประเภทเคลือบน้ำส้ม (เคลือบแบบบาง) แล้วนำไปเสียบไม้ สำหรับมนุษย์บริโภค (coated for human consumption by being marinated and placed on skewers (the marinade is clearly seen to cover the product))</p> <p>หรือ</p> <p>2.5 เป็นสินค้าประเภทกุ้งแปรรูปเป็นกึ่งบด ปอเปี๊ยะ ซาโมซา ลูกชิ้นกุ้ง หรือติ่มซำ (the raw prawn meat processed into dumpling, spring roll, samosa, roll, ball or dimsum-type product)</p> <p>3. กรณีสินค้ากุ้งต้ม ที่ผ่านการรับรองจากกรมประมงว่าเป็นสินค้าสุก โดยมี holding time อย่างน้อย 11 วินาที ที่อุณหภูมิใจกลางกุ้ง 70 °C (have been cooked in a premises approved by and under the control of the Competent Authority to a minimum core temperature of 70°C for at least 11 seconds, where all the protein in the prawn is coagulated and no raw meat remains. And are fit for human consumption.”</p>
--	--	--



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด
กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

<p>ผลิตภัณฑ์กุ้งที่มีถิ่นกำเนิดจากประเทศออสเตรเลีย</p>	<p>ด้วยประเทศออสเตรเลียมีมาตรการเข้มงวดสำหรับการนำเข้าผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำต่างถิ่น เพื่อป้องกันการแพร่กระจายของโรคสัตว์น้ำของประเทศที่ผลิตสินค้าไปยังสัตว์น้ำที่มีถิ่นกำเนิดจากออสเตรเลียที่ใช้เป็นวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์โรงงาน ต้องผ่านการตรวจรับรองมาตรฐานสุขลักษณะและระบบ HACCP จากกรมประมง อยู่ในบัญชีรายชื่อโรงงานส่งออกสินค้าผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำไปยังเครือรัฐออสเตรเลีย และมีใบรับรองสุขอนามัยจากกรมประมงประกอบการนำเข้าทุกรุ่น</p> <p>ข้อกำหนดทั่วไป</p> <p>1.การนำเข้าวัตถุดิบ</p> <p>1.1 ต้องเป็นวัตถุดิบกุ้งที่มีถิ่นกำเนิดจากประเทศออสเตรเลีย โดยอนุญาตให้นำเข้าและส่งออกเฉพาะกุ้งจากธรรมชาติเท่านั้น</p> <p>1.2 วัตถุดิบกุ้งที่มีถิ่นกำเนิดจากประเทศออสเตรเลียที่นำเข้าเพื่อผลิตและส่งออกไปยังประเทศออสเตรเลีย ต้องมีใบรับรองถิ่นกำเนิด (Certificate of origin) และใบรับรองสุขอนามัยสัตว์น้ำ (Health Certificate) ซึ่งออกโดยหน่วยงานรับผิดชอบ (Competent Authority) ของ</p>	<p>เงื่อนไขการยื่นขอใบรับรอง</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. โรงงานต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อโรงงานส่งออกผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำไปยังเครือรัฐออสเตรเลีย 2. มีใบรับรองสุขอนามัยจากกรมประมงประกอบการนำเข้าทุกรุ่น แบบใบรับรองใช้ Certificate for Non-Viable prawns and prawn products <p>เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ฉลากสินค้า 2. สำเนาใบรับรองวัตถุดิบกุ้งที่มีถิ่นกำเนิดจากออสเตรเลียที่ออกโดยหน่วยงานรับผิดชอบของประเทศออสเตรเลีย 2 ฉบับ 3. สำเนาใบรับรองสุขอนามัยสัตว์น้ำของวัตถุดิบกุ้งที่มีถิ่นกำเนิดจากออสเตรเลียที่ออกโดยหน่วยงานรับผิดชอบของประเทศออสเตรเลีย 2 ฉบับ 4. สำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (Imported Aquatic Animal Raw Material Movement Document : IMD) ที่ออกโดยด่านตรวจสัตว์น้ำ กรมประมง 3. สำเนาแบบฟอร์มการควบคุมปริมาณวัตถุดิบกุ้งที่มีถิ่นกำเนิดจากออสเตรเลีย โดยผู้ประกอบการต้องกรอกข้อมูลและลดยอดปริมาณวัตถุดิบกุ้ง และปริมาณคงเหลือทุกครั้ง <p>ข้อความระบุ/เงื่อนไขการรับรอง/การตรวจสอบเพิ่มเติม</p> <p>เลือกเงื่อนไขการรับรองในใบรับรองตามประเภทของผลิตภัณฑ์ดังนี้</p> <p>กรณีส่งออกกุ้งดิบ (Raw shrimp) แซ่เยือกแข็งจากธรรมชาติ วัตถุดิบกุ้งจากออสเตรเลีย ให้ระบุ “for human consumption only-not to be used as bait or feed for aquatic animals” ที่ฉลากของแต่ละกล่อง/หรือบรรจุภัณฑ์</p>
--	--	--



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด
กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

	<p>ประเทศต้นกำเนิดกำกับทุกรุ่น ผู้ประกอบการจะต้องเก็บใบรับรองฯ ดังกล่าวไว้ที่โรงงานเพื่อการตรวจสอบของเจ้าหน้าที่กรมประมงต่อไป</p> <p>1.3 ผู้ประกอบการต้องขอหนังสือกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (Import Aquatic Animal Raw Material Movement Document: IMD) ไว้อ้างอิงการนำเข้าสัตว์น้ำ</p> <p>1.4 ผู้ประกอบการต้องแจ้งชื่อผู้จัดหา (Supplier) วัตถุดิบกุ้งจากออสเตรเลียให้กรมประมงทราบและแจ้งชื่อผู้จัดหารายใหม่กรณีมีการเปลี่ยนแปลง ทั้งนี้ Supplier ต้องได้รับการรับรองจากหน่วยงาน Department of Agriculture ของประเทศออสเตรเลีย</p> <p>2.การรับรองโรงงาน</p> <p>2.1 ผู้ประกอบการที่ประสงค์ส่งออกผลิตภัณฑ์กุ้งดิบ/สด ที่ใช้วัตถุดิบกุ้งมีถิ่นกำเนิดจากออสเตรเลียกลับไปยังออสเตรเลีย ต้องเป็นโรงงานที่ผ่านการรับรองจากกรมประมง และอยู่ในบัญชีรายชื่อโรงงานส่งออกประเทศออสเตรเลีย</p> <p>2.2 ผู้ประกอบการต้องแจ้งความประสงค์การส่งออกผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเป็นลายลักษณ์อักษรมายังกองตรวจสอบ</p>	
--	--	--



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด
กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

	<p>คุณภาพสินค้าประมง หรือศูนย์วิจัยและตรวจสอบรับรอง คุณภาพสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่รับผิดชอบ พร้อมส่ง เอกสาร HACCP เพื่อให้กรมประมงตรวจสอบเอกสารและ ตรวจสอบระบบควบคุมการแปรรูปที่โรงงาน 2.3 โรงงานต้องมีระบบควบคุมคุณภาพแปรรูปกึ่งที่มีถิ่น กำเนิดจากออสเตรเลียที่จะส่งออกไปยังออสเตรเลีย</p>	
<p>ปลาแชลมอนแช่เย็น/ แช่เยือกแข็ง</p>	<p>ตามมาตรการการควบคุมโรคสัตว์น้ำที่อาจติดมากับ ผลิตภัณฑ์ปลาแชลมอนแช่เย็น/แช่เยือกแข็ง นำเข้าเครื่องรัฐ ออสเตรเลีย หน่วยงาน DAFF จึงมีกฎระเบียบเฉพาะในการ นำเข้าผลิตภัณฑ์ปลาแชลมอนแช่เย็น/แช่เยือกแข็ง โดย โรงงานต้องผ่านการตรวจรับรองสุขลักษณะและระบบ HACCP จากกรมประมง มีรายชื่ออยู่ในบัญชีรายชื่อโรงงาน ส่งออกผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ไปยังเครื่องรัฐออสเตรเลีย และต้อง มีใบรับรองสุขอนามัยประกอบการนำเข้าทุกรุ่น ข้อกำหนดในการตรวจรับรอง 1. โรงงานต้องแจ้งความประสงค์ขอส่งออกเป็นลายลักษณ์ อักษรมายังกรมประมง พร้อมส่งเอกสารคู่มือ HACCP เพื่อให้กรมประมงตรวจเอกสารและระบบการควบคุมการ แปรรูปแชลมอนที่โรงงาน</p>	<p>เงื่อนไขการยื่นขอใบรับรอง 1. โรงงานต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อโรงงานส่งออกสินค้าสัตว์น้ำไปยังเครื่องรัฐออสเตรเลีย 2. มีใบรับรองสุขอนามัยออกโดยกรมประมงประกอบการนำเข้าทุกรุ่น 2.1 กรณีวัตถุดิบปลาแชลมอนมาจากเครื่องรัฐออสเตรเลีย แบบใบรับรองใช้ Health certificate สำหรับส่งออกสินค้าแชลมอนที่วัตถุดิบปลาแชลมอนมาจากเครื่องรัฐ ออสเตรเลีย 2.2 กรณีวัตถุดิบปลาแชลมอนมาจากประเทศแคนาดา ไอร์แลนด์ เดนมาร์ก (ไม่รวม Faroe Islands) นอร์เวย์ นิวซีแลนด์ สหราชอาณาจักร (United Kingdom) และ สหรัฐอเมริกา แบบใบรับรองใช้ Health certificate สำหรับส่งออกสินค้าแชลมอนที่ วัตถุดิบปลาแชลมอนมาจากประเทศอนุญาตอื่นๆ</p> <p>เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง 1. ฉลากสินค้า</p>



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด

กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

	<p>2. โรงงานจะต้องมีระบบควบคุมการแปรรูปแชลมอนตามข้อกำหนดในหลักเกณฑ์การขอใบรับรองสุขอนามัยผลิตภัณฑ์แชลมอนส่งออกออสเตรเลีย ฉบับปัจจุบัน</p> <p>2.1 วัตถุดิบปลาแชลมอนต้องมาจากประเทศที่ออสเตรเลียให้การรับรองเท่านั้น (ปัจจุบันมี 8 ประเทศ ได้แก่ ออสเตรเลีย แคนาดา ไอร์แลนด์ เดนมาร์ก (ไม่รวม Faroe Islands) นอร์เวย์ นิวซีแลนด์ สหราชอาณาจักร (United Kingdom) และสหรัฐอเมริกา)</p> <p>2.2 มีใบรับรองวัตถุดิบแชลมอนที่ออกโดยหน่วยงานรับผิดชอบประเทศที่มาของวัตถุดิบ ตามแบบที่ออสเตรเลียกำหนด ประกอบการนำเข้าทุกรุ่น</p> <p>2.3 รายละเอียดอื่น ๆ เช่น การควบคุมกระบวนการผลิต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม เป็นต้น ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์การส่งออกผลิตภัณฑ์แชลมอนไปยังออสเตรเลีย</p>	<p>2. สำเนาใบรับรองวัตถุดิบปลาแชลมอนที่ออกโดยหน่วยงานรับผิดชอบของประเทศต้นทาง ทั้งนี้ ใบรับรองวัตถุดิบปลาแชลมอนต้องมีข้อความรับรองเพิ่มเติมตามออสเตรเลียกำหนด</p> <p>3. สำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (Imported Aquatic Animal Raw Material Movement Document) โรงงานยกระดับ และโรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกปลาแชลมอนและผลิตภัณฑ์ แนบสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (IMD) ที่ออกโดยด่านตรวจสัตว์น้ำ กรมประมง ทั้งนี้ โรงงานต้องแจ้งปริมาณการใช้วัตถุดิบในการผลิตสินค้าแต่ละรุ่นและปริมาณวัตถุดิบคงเหลือทุกครั้ง</p> <p>4. สำเนาแบบฟอร์มการควบคุมปริมาณวัตถุดิบปลาแชลมอนเพื่อการแปรรูปส่งออก เครื่องรัฐออสเตรเลีย โรงงานต้องกรอกข้อมูลและลดยอดปริมาณวัตถุดิบแชลมอนที่นำมาแปรรูปเป็นสินค้าแชลมอนที่จะส่งออกไปยังออสเตรเลียทุกรุ่นและอย่างต่อเนื่องในรูปแบบฟอร์มา</p>
<p>ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำเพื่อเป็นเหยื่อ (Bait)</p>	<p>ตามมาตรการการควบคุมโรคสัตว์น้ำที่อาจติดมากับผลิตภัณฑ์ที่นำเข้าเครื่องรัฐออสเตรเลีย โรงงานต้องผ่านการตรวจรับรองสุขลักษณะโรงงานจากกรมประมง และอยู่ในบัญชีรายชื่อโรงงานส่งออกสินค้าสัตว์น้ำไปยังเครื่องรัฐ</p>	<p>เงื่อนไขการยื่นขอใบรับรอง</p> <p>1. โรงงานต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อโรงงานส่งออกสินค้าสัตว์น้ำไปยังเครื่องรัฐออสเตรเลีย</p> <p>2. มีใบรับรองสุขอนามัยออกโดยกรมประมง ประกอบการนำเข้าทุกรุ่น แบบใบรับรองใช้ Animal Health Certificate ของกรมประมง</p>



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด
กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

	<p>ออสเตรเลีย ปัจจุบันกรมประมงให้การรับรองปลาเหยื่อที่มาจากปลาทูน่าและหมึกเท่านั้น</p>	<p>เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง</p> <ol style="list-style-type: none">ฉลากสินค้า <p>ข้อความระบุ/เงื่อนไขการรับรอง/การตรวจสอบเพิ่มเติม ระบุข้อความเพิ่มเติมในใบรับรองตามชนิดสัตว์น้ำ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none">1.1 Specified finfish for bait and aquaculture feed<ol style="list-style-type: none">a. the identification of fish species (scientific name) that are contained in the consignment;b. that the fish were wild caught and not grown or harvested in an aquaculture system at any stage;c. that the consignment does not contain fish species other than those identified in (a) above;d. that the fish were processed in premises (including vessels/refrigerated warehouses) approved by and under the control of the competent authority;e. that during processing the fish were washed and frozen with clean water, using methods approved by the competent authority;f. that the fish were inspected under the supervision of the competent authority and/or systems approved by the competent authority; andg. that the fish are free from visible lesions associated with infectious
--	--	---



		<p>disease.</p> <p>1.2 Specified mixed species for bait and aquaculture feed</p> <p>a. the identification of all species of fish and cephalopods (scientific name) that are contained in the consignment;</p> <p>b. that the fish and cephalopods were wild caught and not grown or harvested in an aquaculture system at any stage;</p> <p>c. that the consignment does not contain specified or non-specified fish species, or cephalopod species other than those identified in (a) above;</p> <p>d. that the fish were processed in premises (including vessels/refrigerated warehouses) approved by and under the control of the competent authority;</p> <p>e. that during processing the fish were washed and frozen with clean water using methods approved by the competent authority;</p> <p>f. that the fish are free from visible lesions associated with infectious disease;</p> <p>g. that the fish were inspected under the supervision of the competent authority and/or systems approved by the competent authority;</p> <p>h. that the consignment does not contain crustaceans and molluscs (or materials of crustacean or mollusc origin) other than cephalopods identified under (a) above; and</p>
--	--	--



		<p>i. that any cephalopods contained in the consignment are dead.</p> <p>1.3 Non-specified finfish for bait and aquaculture feed</p> <p>a. the identification of all fish species (scientific name) that are contained in the consignment;</p> <p>b. that the fish were wild caught and not grown or harvested in an aquaculture system at any stage;</p> <p>c. that the consignment does not contain fish species other than those identified in a) above;</p> <p>d. that the fish were processed in premises (including vessels/refrigerated warehouses) approved by and under the control of the competent authority;</p> <p>e. that the fish were inspected under the supervision of the competent authority and/or systems approved by the competent authority; and</p> <p>f. that the fish are free from visible lesions associated with infectious disease.</p> <p>1.4 Non-specified mixed species for bait and aquaculture feed</p> <p>a. the identification of all species of fish and cephalopods (scientific name) that are contained in the consignment;</p> <p>b. that the fish and cephalopods were wild caught and not grown or harvested in an aquaculture system at any stage;</p>
--	--	---



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกไปรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด
กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

		<p>c. that the consignment does not contain fish or cephalopod species other than those identified in (a) above;</p> <p>d. that the fish were processed in premises (including vessels/refrigerated warehouses) approved by and under the control of the competent authority</p> <p>e. that the fish are free from visible lesions associated with infectious disease;</p> <p>f. that the fish were inspected under the supervision of the competent authority and/or systems approved by the competent authority;</p> <p>g. that the consignment does not contain crustaceans and molluscs (or materials of crustacean or mollusc origin) other than cephalopods identified under (a) above; and</p> <p>h. that any cephalopods contained in the consignment are dead.</p> <p>หมายเหตุ รายละเอียดชนิดสัตว์น้ำ specified finfish หรือ Non-specified finfish สามารถสืบค้นได้จาก http://apps.daff.gov.au/icon32/asp/ex_querycontent.asp</p>
--	--	--



BRAZIL
สหพันธ์สาธารณรัฐบราซิล

ขอบข่าย	เงื่อนไขการรับรองทั่วไป	เงื่อนไขการออกใบรับรอง
สินค้าสัตว์น้ำทุกชนิด (ยกเว้นกุ้งและผลิตภัณฑ์)	<ol style="list-style-type: none">โรงงานต้องผ่านการตรวจรับรองมาตรฐานสุขลักษณะและระบบ HACCP จากกรมประมง และอยู่ในบัญชีรายชื่อโรงงานส่งออกสินค้าสัตว์น้ำไปยังสหพันธ์สาธารณรัฐบราซิล โดยกรมประมงจะแจ้งรายชื่อโรงงานที่ประสงค์จะส่งออกสินค้าไปยังสหพันธ์สาธารณรัฐบราซิลผ่านสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.)โรงงานต้องยื่นเอกสารขอการรับรองฉลากสินค้าตามแบบฟอร์ม Registration form for labels of imported products of animal origin กับหน่วยงาน Department of Inspection of Products Originated from Animals (DIPOA) ของสหพันธ์สาธารณรัฐบราซิล ทั้งนี้ เอกสารดังกล่าวต้องผ่านการตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลและลงนามรับรองจากกรมประมงก่อนส่งให้หน่วยงาน DIPOA พิจารณารับรอง	<p>เงื่อนไขการยื่นขอใบรับรอง</p> <ol style="list-style-type: none">โรงงานต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อโรงงานส่งออกสินค้าสัตว์น้ำไปยังสหพันธ์สาธารณรัฐบราซิลมีใบรับรองสุขอนามัยออกโดยกรมประมงประกอบการนำเข้าทุกรุ่น<ol style="list-style-type: none">กรณีส่งออกสินค้าสัตว์น้ำจับจากธรรมชาติ แบบใบรับรองใช้ Health Certificate for fish and fishery products from fishingกรณีส่งออกสินค้าสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยง แบบใบรับรองใช้ Health Certificate for fish and fishery products from aquacultureกรณีส่งออกสินค้าสัตว์น้ำที่วัตถุดิบสัตว์น้ำทั้งจับจากธรรมชาติและจากการเพาะเลี้ยง แบบใบรับรองใช้ Health Certificate for fish and fishery products from fishing and aquaculture <p>เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง</p> <ol style="list-style-type: none">ฉลากสินค้า



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด
กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

	<p>3. กรมประมงจะดำเนินการปรับปรุงรายชื่อโรงงานโดยแจ้งไปยังหน่วยงาน DIPOA ทุก 6 เดือน โดยในการแจ้งรายชื่อโรงงานจะต้องระบุประเภทผลิตภัณฑ์ที่ผลิตด้วย เช่น Frozen fish, Frozen cephalopod, Canned tuna</p>	<p>2. สำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (Movement Document: MD) หรือสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (Imported Aquatic Animal Raw Material Movement Document: IMD)</p> <p>โรงงานยกระดับ และโรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงหรือผลิตภัณฑ์ แนบสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (MD) กรณีใช้สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงนำเข้าจากประเทศอื่นเป็นวัตถุดิบในการผลิต แนบสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (IMD) ที่ออกโดยด่านตรวจสัตว์น้ำ กรมประมง</p> <p>ทั้งนี้ โรงงานต้องแจ้งปริมาณการใช้วัตถุดิบในการผลิตสินค้าแต่ละรุ่นและปริมาณวัตถุดิบคงเหลือทุกครั้ง</p>
<p>กุ้งและผลิตภัณฑ์</p>	<p>ประเทศไทยไม่ถูกอนุญาตให้ส่งออกกุ้งและผลิตภัณฑ์ไปยังสหพันธ์สาธารณรัฐบราซิล จนกว่าจะได้ดำเนินการประเมินความเสี่ยงและส่งผลการประเมินความเสี่ยงให้กับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องของสหพันธ์สาธารณรัฐบราซิลพิจารณาอนุญาต</p>	<p>ไม่สามารถขอการรับรองได้</p>



CANADA

แคนาดา

ขอบข่าย	เงื่อนไขการรับรองทั่วไป	เงื่อนไขการออกใบรับรอง
สินค้าสัตว์น้ำทุกชนิด	<p>ประเทศแคนาดาโดยหน่วยงาน Canadian Food Inspection Agency: CFIA ไม่มีเงื่อนไขเฉพาะในการนำเข้าผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำและไม่ต้องใช้ใบรับรองสุขอนามัย (Health Certificate) ประกอบการนำเข้า</p> <p>1. โรงงานสามารถส่งออกสินค้าสัตว์น้ำทุกประเภทไปยังแคนาดาได้โดยไม่ต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อรับรองของกรมประมง ทั้งนี้สินค้าจะถูกตรวจสอบและสุ่มตัวอย่างโดยหน่วยงาน CFIA ตามมาตรฐานและข้อกำหนดการนำเข้า</p> <p>2. กรณีโรงงานประสงค์จะขอใบรับรองสุขอนามัย ต้องผ่านการตรวจรับรองสุขลักษณะและระบบ HACCP จากกรมประมง และอยู่ในบัญชีรายชื่อที่โรงงานที่กรมประมงให้การรับรอง</p>	<p>เงื่อนไขการยื่นขอใบรับรอง</p> <p>การส่งออกสินค้าสัตว์น้ำไปประเทศแคนาดา ไม่ต้องใช้ใบรับรองสุขอนามัยประกอบการนำเข้า กรณีโรงงานประสงค์ยื่นขอใบรับรองสุขอนามัยจากกรมประมง</p> <ol style="list-style-type: none">1. โรงงานต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อที่กรมประมงให้การรับรอง2. แบบใบรับรองใช้ Health Certificate ของกรมประมง <p>เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง</p> <ol style="list-style-type: none">1. ฉลากสินค้า2. สำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (Movement Document: MD) หรือสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (Imported Aquatic Animal Raw Material Movement Document: IMD) <p>โรงงานยกระดับ และโรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงหรือผลิตภัณฑ์ แนบสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (MD) กรณีใช้สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงนำเข้าจากประเทศอื่นเป็นวัตถุดิบในการผลิต แนบสำเนาหนังสือ</p>



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด

กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

		<p>กำกับกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (IMD) ที่ออกโดยด่านตรวจสัตว์น้ำ กรมประมง</p> <p>ทั้งนี้ โรงงานต้องแจ้งปริมาณการใช้วัตถุดิบในการผลิตสินค้าแต่ละรุ่นและปริมาณวัตถุดิบคงเหลือทุกครั้ง</p> <p>3. ผลการตรวจวิเคราะห์เพิ่มเติม</p> <p>3.1 ผลการตรวจวิเคราะห์สารไนโตรฟูรานส์</p> <p>โรงงานยกระดับ และโรงงานตรวจสอบทุกรุ่น (lot by lot) ส่งออกสินค้าสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงหรือผลิตภัณฑ์ แนบผลการตรวจวิเคราะห์ไนโตรฟูรานส์ ทุกรุ่นส่งออก (Shipment) โดยมีค่ามาตรฐานไม่เกิน 0.1 ppb กรณีที่ใช้ผลการตรวจวิเคราะห์จากห้องปฏิบัติการภายนอก ต้องได้รับการรับรองระบบ ISO/IEC 17025</p> <p>3.2 ผลการตรวจวิเคราะห์คลอแรมฟินิคอล</p> <p>โรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกสินค้าสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงหรือผลิตภัณฑ์ แนบผลการตรวจวิเคราะห์คลอแรมฟินิคอลทุกรุ่นส่งออก (Shipment) โดยมีค่ามาตรฐานไม่เกิน 0.1 ppb (Action level) กรณีที่ใช้ผลการตรวจวิเคราะห์จากห้องปฏิบัติการภายนอก ต้องได้รับการรับรองระบบ ISO/IEC 17025</p>
สินค้าสัตว์น้ำของโรงงานภายใต้ข้อตกลงความเท่าเทียมกันในระบบการตรวจรับรอง (MRA)	1. โรงงานที่สมัครเข้าร่วมโครงการ MRA ต้องผ่านการตรวจรับรองสุขลักษณะและระบบ HACCP ของกรมประมง และอยู่ในบัญชีรายชื่อโรงงานส่งออกสินค้าสัตว์น้ำภายใต้ข้อตกลงความเท่าเทียมกันในระบบการตรวจรับรอง ไทย-แคนาดา (MRA)	เงื่อนไขการยื่นขอใบรับรอง <p>การส่งออกสินค้าสัตว์น้ำภายใต้ข้อตกลงฯ ไม่ต้องใช้ใบรับรองสุขอนามัยประกอบการขออนำเข้า กรณีประสงค์ยื่นขอใบรับรองสุขอนามัยจากกรมประมง</p> <p>1. โรงงานต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อโรงงานส่งออกสินค้าสัตว์น้ำภายใต้ข้อตกลงความเท่าเทียมกันในระบบการตรวจรับรอง ไทย-แคนาดา (MRA)</p>



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด

กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

	<p>2. โรงงานที่อยู่ในบัญชี MRA จะได้รับสิทธิพิเศษ โดยไม่ต้องยื่นเอกสาร Process control ของผลิตภัณฑ์สุกรวมถึงอาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำ</p> <p>3. โรงงานที่อยู่ในบัญชี MRA ต้องส่งข้อมูลให้กรมประมง ทุก 3 เดือน ดังนี้</p> <p>3.1 รายการสินค้าและจำนวนรุ่น (Shipment) ที่ส่งออก</p> <p>3.2 ผลการตรวจวิเคราะห์ Fluoroquinolones ในสินค้าสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยง</p>	<p>2. แบบใบรับรองใช้ Health Certificate ของกรมประมง</p> <p>เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง</p> <p>1. ฉลากสินค้า</p> <p>2. สำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (Movement Document: MD) หรือสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (Imported Aquatic Animal Raw Material Movement Document: IMD)</p> <p>โรงงานยกระดับ และโรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกสินค้าสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงหรือผลิตภัณฑ์ แบนสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (MD) กรณีใช้ สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงนำเข้าจากประเทศอื่นเป็นวัตถุดิบในการผลิต แบนสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (IMD) ที่ออกโดยด่านตรวจสัตว์น้ำ กรมประมง</p> <p>ทั้งนี้ โรงงานต้องแจ้งปริมาณการใช้วัตถุดิบในการผลิตสินค้าแต่ละรุ่นและปริมาณวัตถุดิบคงเหลือทุกครั้ง</p> <p>3. ผลการตรวจวิเคราะห์เพิ่มเติม</p> <p>3.1 ผลการตรวจวิเคราะห์สารไนโตรฟูรานส์</p> <p>โรงงานยกระดับ และโรงงานตรวจสอบทุกรุ่น (lot by lot) ส่งออกสินค้าสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงหรือผลิตภัณฑ์ แบนผลการตรวจวิเคราะห์ไนโตรฟูรานส์ ทุกรุ่นส่งออก (Shipment) โดยมีค่ามาตรฐานไม่เกิน 0.1 ppb กรณีที่ใช้ผลการตรวจวิเคราะห์จากห้องปฏิบัติการภายนอก ต้องได้รับการรับรองระบบ ISO/IEC 17025</p>
--	---	--



		<p>3.2 ผลการตรวจวิเคราะห์คลอแรมฟินิคอล</p> <p>โรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกสินค้าสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงหรือผลิตภัณฑ์แบบผลการตรวจวิเคราะห์คลอแรมฟินิคอลจากห้องปฏิบัติการภายนอกที่ได้รับการรับรอง ISO/IEC 17025 ทุกรุ่นส่งออก (Shipment) โดยมีค่ามาตรฐานไม่เกิน 0.1 ppb</p>
--	--	---



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด
กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

CHINA
สาธารณรัฐประชาชนจีน

ขอขาย	เงื่อนไขการรับรองทั่วไป	เงื่อนไขการออกใบรับรอง
1. สินค้าสัตว์น้ำทุกชนิด ยกเว้นเนื้อจระเข้ 2. ไข่ตะพาน้ำ	1. โรงงานต้องผ่านการตรวจรับรองสุขลักษณะและระบบ HACCP จากกรมประมง และอยู่ในบัญชีรายชื่อโรงงานส่งออกสินค้าสัตว์น้ำไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีน 2. สามารถสืบค้นรายละเอียดเพิ่มเติมได้ใน code of hygienic practice for fish and fishery product (GB/T23871-2009)	เงื่อนไขการยื่นขอใบรับรอง 1. โรงงานต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อโรงงานส่งออกสินค้าสัตว์น้ำไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีน 2. มีใบรับรองสุขอนามัยออกโดยกรมประมงประกอบการนำเข้าทุกรุ่น แบบใบรับรองใช้ Health Certificate for fishery products intended for export from The Kingdom of Thailand to the People's Republic of China เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง 1. ฉลากสินค้า 2. สำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (Movement Document: MD) หรือสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (Imported Aquatic Animal Raw Material Movement Document: IMD) โรงงานยกระดับ และโรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงหรือผลิตภัณฑ์ แนบสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (MD) กรณีใช้ สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงนำเข้าจากประเทศอื่นเป็นวัตถุดิบในการผลิต แนบสำเนาหนังสือ



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด

กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

		กำกับกรจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (IMD) ที่ออกโดยด่านตรวจสัตว์น้ำ กรมประมง ทั้งนี้ โรงงานต้องแจ้งปริมาณการใช้วัตถุดิบในการผลิตสินค้าแต่ละรุ่นและปริมาณ วัตถุดิบคงเหลือทุกครั้ง
เนื้อจระเข้	<ol style="list-style-type: none">1. โรงงานต้องผ่านการตรวจรับรองสุขลักษณะและระบบ HACCP จากกรมประมง และอยู่ในบัญชีรายชื่อโรงงานส่งออกจระเข้ไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีน (ตามพิธีสาร)2. เนื้อจระเข้สำหรับส่งออกต้องมาจากฟาร์มที่ขึ้นทะเบียนกับหน่วยงาน CITES และได้รับการรับรองฟาร์มจากกรมประมง ซึ่งไม่เลี้ยงด้วยอาหารตัดแต่งพันธุกรรมและไม่ใช้ฮอร์โมน3. ฉลากประกอบด้วยชื่อที่อยู่และเลขทะเบียนผู้ผลิต น้ำหนักผลิตภัณฑ์ วันที่ผลิต เงื่อนไขการเก็บรักษา	เงื่อนไขการยื่นขอใบรับรอง <ol style="list-style-type: none">1. โรงงานต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อโรงงานส่งออกจระเข้ไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีน2. มีใบรับรองสุขอนามัยออกโดยกรมประมงประกอบการนำเข้าทุกรุ่น แบบใบรับรองใช้ Health Certificate for crocodile meat originating in Thailand and intended for export to the People's Republic of China เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง <ol style="list-style-type: none">1. ฉลากสินค้า
สัตว์น้ำมีชีวิต	<ol style="list-style-type: none">1. โรงงานและสถานบรรจุสัตว์น้ำต้องผ่านการตรวจรับรองสุขลักษณะจากกรมประมง และอยู่ในบัญชีรายชื่อโรงงาน/สถานบรรจุสัตว์น้ำส่งออกสาธารณรัฐประชาชนจีน2. สัตว์น้ำส่งออกต้องมีวัตถุประสงค์เพื่อการบริโภค3. สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงต้องมาจากฟาร์มที่กรมประมงขึ้นทะเบียน4. กรณีกึ่งกุลาดำมีชีวิตจากการเพาะเลี้ยง4.1 กรณีส่งออกกึ่งกุลาดำมีชีวิตจากการเพาะเลี้ยง ต้องมา	เงื่อนไขการยื่นขอใบรับรอง <ol style="list-style-type: none">1. โรงงาน/สถานบรรจุสัตว์น้ำต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อโรงงานส่งออกสินค้าสัตว์น้ำไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีน2. กรณีส่งออกกึ่งกุลาดำมีชีวิตจากการเพาะเลี้ยง ต้องมาจากฟาร์มที่กรมประมงขึ้นทะเบียน3. มีใบรับรองสุขอนามัยออกโดยกรมประมงประกอบการนำเข้าทุกรุ่น แบบใบรับรองใช้ Live Aquatic Animal Health Certificate for the importation of live aquatic animal for food into the People's Republic of China



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด
กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

	<p>จากฟาร์มที่กรมประมงขึ้นทะเบียน</p> <p>4.2 โรงงานและสถานบรรจุสัตว์น้ำต้องเป็นผู้ตรวจโรคด้วย สายตาค่อนการส่งออกทุกรุ่น พร้อมทั้งบันทึกผลการตรวจ และส่งผลดังกล่าวให้เจ้าหน้าที่กรมประมง (กพช.) ทวนสอบ ทุกเดือน</p>	<p>เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง</p> <ol style="list-style-type: none">1. โรงงาน/สถานบรรจุสัตว์น้ำส่งออกสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยง แนบหนังสือกำกับการ จำหน่ายสัตว์น้ำ (MD) พร้อมแจ้งยอดการใช้สัตว์น้ำและปริมาณคงเหลือประกอบการยื่น ขอใบรับรองฯ ทั้งนี้ หากไม่สามารถแนบหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำได้ในวันที่ยื่นขอ ใบรับรอง ผ่อนผันให้นำมายื่นภายหลังไม่เกิน 3 วันนับจากได้รับใบรับรองฯ2. แนบ Air waybill ใบขนส่งสินค้าขาออก และแบบแสดงรายการสินค้าที่ส่งออกไม่ครบ ตามจำนวนที่แสดงไว้ในใบขนส่งสินค้า ภายหลังไม่เกิน 3 วันหลังจากได้รับใบรับรองฯ <p>ข้อความระบุ/เงื่อนไขการรับรอง/การตรวจสอบเพิ่มเติม</p> <ol style="list-style-type: none">1. กรณีส่งออกกุ้งกุลาดำมีชีวิต ระบุข้อความรับรองการปลอดเชื้อ IHNV เพิ่มเติม ดังนี้ “shrimp/prawn originated from farm establishment that free from IHNV.”
--	--	--



EGYPT
สาธารณรัฐอาหรับอียิปต์

ขอบข่าย	เงื่อนไขการรับรองทั่วไป	เงื่อนไขการออกใบรับรอง
สินค้าสัตว์น้ำทุกชนิด	<ol style="list-style-type: none">1. โรงงานต้องผ่านการตรวจรับรองสุขลักษณะและระบบ HACCP จาก กรมประมง และอยู่ในบัญชีรายชื่อที่กรมประมงรับรอง2. ในการนำเข้า ผู้นำเข้าต้องขออนุญาตนำเข้าจาก Central Department of Veterinary Quarantine and Inspection แห่งสาธารณรัฐอาหรับอียิปต์3. เมื่อสินค้าถึงประเทศปลายทาง ด้านศุลกากรจะสุ่มตัวอย่างสินค้ารายการละ 3 ตัวอย่าง เพื่อนำส่งหน่วยงานละ 1 ตัวอย่าง ดังนี้<ol style="list-style-type: none">3.1 สำนักบริหารควบคุมการนำเข้าและส่งออก (General Organization for Export and Import Control: GOEIC)3.2 กระทรวงสาธารณสุข และ3.3 กระทรวงเกษตร4. หากผลการตรวจสอบไม่พบเชื้อโรคและตรงตามมาตรฐาน	<p>เงื่อนไขการยื่นขอใบรับรอง</p> <p>การส่งออกสินค้าสัตว์น้ำยกเว้น ปลาในน้ำมันพืชบรรจุกระป๋องไปสาธารณรัฐอาหรับอียิปต์ ไม่ต้องใช้ใบรับรองสุขอนามัยประกอบการขอนำเข้า กรณีประสงค์ยื่นขอใบรับรองสุขอนามัยจากกรมประมง</p> <ol style="list-style-type: none">1. โรงงานต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อของกรมประมง2. แบบใบรับรองใช้ Health Certificate ของกรมประมง <p>เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง</p> <ol style="list-style-type: none">1. ฉลากสินค้า2. สำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (Movement Document: MD) หรือสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (Imported Aquatic Animal Raw Material Movement Document: IMD) <p>โรงงานยกระดับ และโรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงหรือผลิตภัณฑ์ แบบสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (MD) กรณีใช้</p>



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด

กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

	<p>อียิปต์กำหนด จะตรวจปล่อยสินค้า แต่หากพบเชื้อโรคในตัวอย่างใดตัวอย่างหนึ่ง หน่วยงาน GOEIC จะห้ามตรวจปล่อยสินค้า</p> <p>5. ต้องระบุ ชนิดสินค้า ประเทศแหล่งที่มา ปริมาณ วันผลิต วันหมดอายุ เป็นอย่างน้อย ในฉลากและบรรจุภัณฑ์สินค้า</p>	<p>สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงนำเข้าจากประเทศอื่นเป็นวัตถุดิบในการผลิต แบนสำหรับเน้าหนังสือ กำกับกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (IMD) ที่ออกโดยด่านตรวจสัตว์น้ำ กรมประมง</p> <p>ทั้งนี้ โรงงานต้องแจ้งปริมาณการใช้วัตถุดิบในการผลิตสินค้าแต่ละรุ่นและปริมาณ วัตถุดิบคงเหลือทุกครั้ง</p> <p>ข้อความระบุ/เงื่อนไขการรับรอง/การตรวจสอบเพิ่มเติม</p> <p>1. ระบุข้อความในใบรับรองเพิ่มเติม สำหรับสินค้าสัตว์น้ำทุกชนิดยกเว้นปลาในน้ำมันบรรจุ ครอบป้อง ดังนี้</p> <p>The fishery and aquaculture products specified above are bacteriological safe and fit for human consumption, free from any epidemic diseases, parasites and its poisoning cycles and harmful substances and hormone as well as that the fish was caught according to international regulations and prepared according to the standard specifications</p> <p>2. ระบุข้อความในใบรับรองเพิ่มเติม สำหรับสินค้าปลาในน้ำมันบรรจุครอบป้อง ดังนี้</p> <p>3. The fishery and aquaculture products specified above are</p> <p>a) bacteriologically safe and fit for human consumption, free from any epidemic diseases, parasites and its poisoning cycles and harmful substances and hormone as well as that the fish was caught according to international regulations, and prepared according to the standard specifications</p>
--	---	--



		b) free from DNA derived from genetically modified organisms based on the result and capabilities of the method.
--	--	--



EL SALVADOR
เอลซัลวาดอร์

ขอบข่าย	เงื่อนไขการรับรองทั่วไป	เงื่อนไขการออกใบรับรอง
สินค้าสัตว์น้ำทุกชนิด	<ol style="list-style-type: none">1. โรงงานต้องผ่านการตรวจรับรองสุขลักษณะและระบบ HACCP จาก กรมประมง และอยู่ในบัญชีรายชื่อที่กรมประมงรับรอง2. โรงงานต้องผ่านการตรวจประเมินโรงงานโดยเจ้าหน้าที่ของประเทศเอลซัลวาดอร์	<p>เงื่อนไขการยื่นขอใบรับรอง</p> <p>การส่งออกสินค้าสัตว์น้ำไปประเทศเอลซัลวาดอร์ ไม่ต้องใช้ใบรับรองสุขอนามัยประกอบการขอนำเข้า กรณีประสงค์ยื่นขอใบรับรองสุขอนามัยจากกรมประมง</p> <ol style="list-style-type: none">1. โรงงานต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อของกรมประมงและอยู่ในรายชื่อโรงงานที่ผ่านการตรวจรับรองจากเจ้าหน้าที่ประเทศเอลซัลวาดอร์2. แบบใบรับรองใช้ Health Certificate ของกรมประมง <p>เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง</p> <ol style="list-style-type: none">1. ฉลากสินค้า2. สำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (Movement Document: MD) หรือสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (Imported Aquatic Animal Raw Material Movement Document: IMD) <p>โรงงานยกระดับ และโรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงหรือผลิตภัณฑ์ แบบสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (MD) กรณีใช้</p>



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด
กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

		<p>สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงนำเข้าจากประเทศอื่นเป็นวัตถุดิบในการผลิต แบนสำหรับหนังสือ กำกับกำหนดยัตถุติบสัตว์น้ำนำเข้า (IMD) ที่ออกโดยด่านตรวจสัตว์น้ำ กรมประมง ทั้งนี้ โรงงานต้องแจ้งปริมาณการใช้วัตถุดิบในการผลิตสินค้าแต่ละรุ่นและปริมาณ วัตถุดิบคงเหลือทุกครั้ง</p>
--	--	--



EUROPEAN UNION (EU)
กลุ่มสมาชิกสหภาพยุโรป

ขอขาย	เงื่อนไขการรับรองโรงงาน	เงื่อนไขการออกใบรับรอง
ผลิตภัณท์สัตว์น้ำ ทุกชนิด	<p>ประเทศกลุ่มสหภาพยุโรป โดยหน่วยงาน Directorate General Health and Consumers (DG SANCO) มีกฎระเบียบเฉพาะในการนำเข้าผลิตภัณท์สัตว์น้ำ โดยโรงงานต้องผ่านการตรวจรับรองสุขลักษณะและระบบ HACCP จากกรมประมง มีรายชื่ออยู่ในบัญชีรายชื่อโรงงานส่งออกผลิตภัณท์สัตว์น้ำ ไปยังสหภาพยุโรป และต้องมีใบรับรองสุขอนามัยประกอบการนำเข้าทุกรุ่น</p> <p>ข้อกำหนดในการตรวจรับรอง</p> <ol style="list-style-type: none"> กรณีใช้วัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า <ol style="list-style-type: none"> มาจากประเทศที่อยู่ในบัญชีที่สหภาพยุโรปอนุญาตให้นำเข้า มีการรับรองว่ามีการผลิตที่สอดคล้องตามข้อกำหนดของสหภาพยุโรป โดยหน่วยงานที่มีอำนาจของประเทศที่ 	<p>เงื่อนไขการยื่นขอใบรับรอง</p> <ol style="list-style-type: none"> โรงงานต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อโรงงานส่งออกผลิตภัณท์สัตว์น้ำไปยังสหภาพยุโรป มีใบรับรองสุขอนามัยจากกรมประมงประกอบการส่งออกทุกรุ่น ทั้งนี้ รวมถึงการส่งออกตัวอย่างสินค้าสำหรับลูกค้า หรือใช้ในงานแสดงสินค้า แบบใบรับรองใช้ Health Certificate for imports of fish and fishery products for human consumption ตามรูปแบบสหภาพยุโรปกำหนด <p>เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง</p> <ol style="list-style-type: none"> ฉลากสินค้า ยกเว้นการส่งออกสัตว์น้ำทั้งตัวโดยไม่มีบรรจุภัณฑ์ สำเนาหนังสือกำกับการณ์เคลื่อนย้ายหอยสองฝา (Bivalve Movement Document: BMD) โรงงานยกระดับ และโรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกหอยสองฝาหรือผลิตภัณท์ แนบสำเนาหนังสือกำกับการณ์เคลื่อนย้ายหอยสองฝา (BMD) ทุกรุ่นส่งออก (Shipment) กรณีนำเข้าวัตถุดิบหอยสองฝาจากประเทศอื่นเป็นวัตถุดิบในการผลิต ต้อง



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด

กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

	<p>สหภาพยุโรปให้การรับรอง (Competent Authority)</p> <p>1.3 กรณีที่เป็นวัตถุดิบสัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง ต้องมาจากเรือที่มีเครื่องแช่เยือกแข็ง (freezer vessel) รวมทั้งเรือประมง (fishing vessel) เรือขนถ่าย/เรือแม่ (carrier vessel/reefer) ที่อยู่ในบัญชีรับรองของสหภาพยุโรป</p> <p>1.4 กรณีวัตถุดิบแปรรูป ต้องมาจากจากโรงงานหรือเรือโรงงานที่อยู่ในบัญชีรับรองของสหภาพยุโรป</p> <p>2. กรณีใช้วัตถุดิบสัตว์น้ำภายในประเทศ</p> <p>2.1 ต้องมาจากสถานประกอบการ (ฟาร์ม สะพานปลา สถานแปรรูปเบื้องต้น ฯลฯ) ที่กรมประมงให้การรับรอง</p> <p>2.2 กรณีที่ซื้อวัตถุดิบแปรรูปจากโรงงาน โรงงานวัตถุดิบแปรรูปต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อโรงงานส่งออกผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ไปยังสหภาพยุโรป</p> <p>3. กรณีใช้วัตถุดิบหอยสองฝา (Bivalve mollusc)</p> <p>3.1 ต้องจับจากแหล่งที่กรมประมงให้การรับรอง (Approved zone)</p> <p>3.2 ต้องผ่านความร้อนที่อุณหภูมิอย่างน้อย 90°C ในเวลาไม่น้อยกว่า 90 วินาที</p> <p>3.3 กรณีโรงงานผลิตไม่ได้ต้มหอยเอง ต้องรับซื้อจากโรง</p>	<p>มาจากประเทศและแหล่งที่สหภาพยุโรปประกาศรับรอง และแนบเอกสารรับรองแหล่งจากหน่วยราชการของประเทศดังกล่าวมาแสดงประกอบการขอใบรับรองฯ ทุกครั้ง</p> <p>ทั้งนี้ โรงงานต้องแจ้งปริมาณการใช้วัตถุดิบหอยสองฝาในการผลิตสินค้าแต่ละรุ่น และปริมาณวัตถุดิบหอยสองฝาคงเหลือทุกครั้ง</p> <p>3. สำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (Movement Document: MD) หรือสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (Imported Aquatic Animal Raw Material Movement Document: IMD)</p> <p>โรงงานยกระดับ และโรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงหรือผลิตภัณฑ์ แนบสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (MD) กรณีใช้สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงนำเข้าจากประเทศอื่นเป็นวัตถุดิบในการผลิต แนบสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (IMD) ที่ออกโดยด่านตรวจสัตว์น้ำ กรมประมง</p> <p>ทั้งนี้ โรงงานต้องแจ้งปริมาณการใช้วัตถุดิบในการผลิตสินค้าแต่ละรุ่นและปริมาณวัตถุดิบคงเหลือทุกครั้ง</p> <p>4. ผลการตรวจวิเคราะห์เพิ่มเติม</p> <p>4.1 ผลการตรวจวิเคราะห์ไนโตรฟูรานส์</p> <p>โรงงานยกระดับ และโรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกสินค้าสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงหรือผลิตภัณฑ์ แนบผลการตรวจวิเคราะห์ไนโตรฟูรานส์ทุกรหัสสินค้า โดยมีค่ามาตรฐานไม่เกิน 0.5 ppb (Action level) กรณีที่ใช้ผลการตรวจวิเคราะห์จากห้องปฏิบัติการภายนอก ต้องได้รับการรับรองระบบ ISO/IEC 17025</p> <p>4.2 ผลการตรวจวิเคราะห์คลอแรมฟินิคอล</p>
--	--	--



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด

กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

<p>ต้มหอยที่ผ่านการตรวจรับรองและขึ้นทะเบียนโรงต้มหอยจากกรมประมงแล้วเท่านั้น</p> <p>3.4 กรณีนำเข้าหอยสองฝา ต้องมาจากประเทศและแหล่งที่สหภาพยุโรปประกาศรับรอง (ปัจจุบันในภูมิภาคเอเชีย สหภาพยุโรปอนุญาตเฉพาะไทยและเวียดนาม) หากเป็นหอยสองฝาที่ผ่านการแปรรูปเบื้องต้น ต้องมาจากโรงงานในบัญชีรายชื่อโรงงานส่งออกสินค้าสัตว์น้ำไปยังสหภาพยุโรป</p> <p>4. การควบคุมสุขอนามัยและกระบวนการผลิต</p> <p>4.1 มีการตรวจสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสของวัตถุดิบที่รับเข้าและระหว่างกระบวนการผลิตด้วยความถี่ที่เหมาะสม</p> <p>4.2 การล้างวัตถุดิบ ต้องไม่ใช้น้ำขังนิ่ง น้ำที่ใช้ต้องสะอาดได้มาตรฐานน้ำบริโภค หากใช้คลอรีนในการฆ่าเชื้อในน้ำใช้ ให้ใช้ในปริมาณที่เพียงพอสำหรับการฆ่าเชื้อเท่านั้น</p> <p>4.3 น้ำล้างมือและน้ำล้างอุปกรณ์ ต้องไม่ขังนิ่ง หากใช้น้ำยาฆ่าเชื้อถุงมือหรืออุปกรณ์ที่มีความเข้มข้นสูง ต้องมีการป้องกันไม่ให้ปนเปื้อนไปยังผลิตภัณฑ์</p> <p>4.4 ห้องเย็นเก็บผลิตภัณฑ์ ต้องมีเครื่องบันทึกอุณหภูมิอัตโนมัติแบบต่อเนื่อง ทั้งนี้ รวมถึงห้องเย็นรับฝากที่โรงงาน</p>	<p>โรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกสินค้าสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงหรือผลิตภัณฑ์ แนบผลการตรวจวิเคราะห์โคลIFORM ฟีนิกอลทุกรุ่นส่งออก (Shipment) โดยมีค่ามาตรฐานไม่เกิน 0.1 ppb (Action level) กรณีที่ใช้ผลการตรวจวิเคราะห์จากห้องปฏิบัติการภายนอก ต้องได้รับการรับรองระบบ ISO/IEC 17025</p> <p>4.3 ผลการตรวจวิเคราะห์แคดเมียม</p> <p>โรงงานยกระดับ และโรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกหมึกหรือผลิตภัณฑ์ แนบผลการตรวจวิเคราะห์แคดเมียมจากห้องปฏิบัติการภายนอกที่ได้รับการรับรองระบบ ISO/IEC 17025 ทุกหัตถ์สินค้า โดยมีค่ามาตรฐานไม่เกิน 1.0 ppm</p> <p>4.4 ผลการตรวจวิเคราะห์สาร Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAHs) ชนิด Benzo (a) pyrene</p> <p>โรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำประเภทรมควันย่าง หรือปิ้ง แนบผลการตรวจวิเคราะห์สาร Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAHs) ชนิด Benzo (a) pyrene จากห้องปฏิบัติการภายนอกที่ได้รับการรับรองระบบ ISO/IEC 17025 ทุกรุ่นส่งออก (Shipment) โดยมีค่ามาตรฐานไม่เกิน 2.0 ppb</p> <p>ข้อความระบุ/เงื่อนไขการรับรอง/การตรวจสอบเพิ่มเติม</p> <ol style="list-style-type: none">1. กรณีส่งออกสินค้าเพื่อวางขายให้ผู้บริโภคโดยตรง (Retail sale) ต้องระบุหมายเลขรับรองโรงงาน (Thailand number) ที่ฉลากสินค้าหรือบรรจุภัณฑ์ทั้งชั้นใน (Inner carton) และชั้นนอก (Master carton)2. กรณีส่งออกสินค้าสัตว์น้ำ ที่ไม่มีฉลากสินค้า เพื่อเข้าร้านอาหาร หรือภัตตาคารโดยตรง อนุโลมให้ยกเว้นการระบุหมายเลขรับรองโรงงานที่สินค้า แต่ให้ระบุใบรับ
--	--



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด
กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

	<p>ให้บริการ</p> <p>5. ต้องมีการสุ่มตัวอย่างตรวจสอบฮีสตามีนอย่างน้อยร้อยละ 10 ของรุ่นวัตถุดิบที่รับเข้าหรือรุ่นผลิตภัณฑ์ที่ส่งออกไปสหภาพยุโรป ในการตรวจสอบต้องวิเคราะห์เป็นจำนวน 9 ตัวอย่างย่อยต่อชนิดสัตว์น้ำต่อรุ่น (Regulation (EC) No. 2073 chapter 1, part 1.25, annex 1)</p> <p>6. การสับย้อนกลับ</p> <p>6.1 วัตถุดิบต้องมีป้ายบ่งแหล่งที่มาและวันที่รับวัตถุดิบอย่างชัดเจนในระหว่างการผลิต</p> <p>6.2 ผลิตภัณฑ์ต้องมีรหัสการผลิตระบุแหล่งที่มาของวัตถุดิบและวันที่ผลิตอย่างชัดเจน</p> <p>7. ฉลากผลิตภัณฑ์</p> <p>7.1 กรณีใช้สารเคมีรวมถึงสารปรุงแต่งใดๆ ต้องระบุในฉลากให้ครบถ้วน โดยมีชื่อประเภทสาร (category) ตามด้วยชื่อเฉพาะ (specific name) หรือหมายเลข EC ของสารเคมีและสารปรุงแต่ง (Directive No 2000/13/EC, 2006/52/EC และ 95/2/EC)</p> <p>7.2 กรณีผลิตภัณฑ์มีส่วนผสมที่เป็นสารก่อภูมิแพ้ (Allergen) ตามรายการใน Directive No 2003/89/EC</p>	<p>รอง ว่า “ the above mentioned product will be delivered directly to restaurant and not retail sales ”</p> <p>3. กรณีส่งออกสินค้าสัตว์น้ำทั้งตัวโดยไม่มีบรรจุภัณฑ์ เพื่อเป็นวัตถุดิบในการผลิตของโรงงานต่อไป อนุโลมให้ยกเว้นการระบุหมายเลขรับรองโรงงานที่สินค้า แต่ให้ระบุในใบรับรอง ว่า “the above mentioned product will be delivered directly to further processed for the industrial used only”</p>
--	---	--



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด
กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

	ต้องระบุในฉลากให้ครบถ้วน	
Composite Products	<p>Composite products หมายถึง สินค้าอาหารสำหรับมนุษย์บริโภคที่มีส่วนผสมทั้งจากผลิตภัณฑ์สัตว์แปรรูปและสินค้าพืช</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. สินค้า Composite products ที่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนผสมร่วมกับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ขอรับการรับรองจากกรมปศุสัตว์ เนื่องจากผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เป็นสินค้าที่มีความเสี่ยงสูงกว่าสินค้าประมง 2. สินค้า Composite products ที่มีพืชผักเป็นส่วนผสมร่วมกับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ขอการรับรองจากกรมประมง 3. สินค้า Composite products ที่มีส่วนผสมระหว่างผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์จากนมและ/หรือไข่ <u>โดยไม่มีส่วนผสมของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์</u> สามารถยื่นขอใบรับรองจากกรมประมง โดยมีข้อกำหนดให้ผลิตภัณฑ์จากนมและไข่ (รวมทั้งไข่ผง) ต้องมาจากประเทศที่สหภาพยุโรปให้การรับรอง ตามกฎระเบียบ EC Regulation 2012/302 <p>ข้อกำหนดในการตรวจรับรอง</p>	<p>เงื่อนไขการยื่นขอใบรับรอง</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. โรงงานต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อโรงงานส่งออกผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำไปยังสหภาพยุโรป 2. มีใบรับรองสุขอนามัยจากกรมประมงประกอบการส่งออกทุกรุ่น ทั้งนี้ รวมถึงการส่งออกตัวอย่างสินค้าสำหรับลูกค้า หรือใช้ในงานแสดงสินค้า แบบใบรับรองใช้ Health Certificate for import into the European Union of composite products intended for human consumption ตามรูปแบบสหภาพยุโรปกำหนด <u>ยกเว้น</u> สินค้า Composite products ที่มีพืชผักเป็นส่วนผสมร่วมกับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แต่ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำมีปริมาณน้อยกว่าครึ่งหนึ่งของส่วนผสมทั้งหมด เป็นสินค้า Composite products ที่สามารถนำเข้าได้โดยไม่ต้องมีใบรับรอง <p>เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรองของสินค้า Composite products ให้เป็นไปตามเอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรองผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทุกชนิดไปยังสหภาพยุโรป 2. ใบรับรอง Health certificate และเอกสารประกอบการรับรองแหล่งที่มาของนมหรือผลิตภัณฑ์ <p>โรงงานยกระดับ และโรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกสินค้า Composite products ที่มีส่วนผสมของนมหรือผลิตภัณฑ์เป็นส่วนผสม ต้องแนบ Health Certificate รับรองแหล่งที่มาของนม โดยมีรายละเอียดในใบรับรองประกอบด้วย</p> <ol style="list-style-type: none"> 2.1 ประเทศต้นทางของนม (Country approved)



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด
กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

	<p>ข้อกำหนดในการตรวจรับรองโรงงานสินค้า Composite products ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในการตรวจรับรองโรงงานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำทุกชนิดไปยังสหภาพยุโรป</p>	<p>2.2 หมายเลขรับรองโรงงานผู้ผลิตนม (Establishment approved) 2.3 รายละเอียดของนมหรือผลิตภัณฑ์ เช่น Cream cheese, Skim Milk</p> <p>3. ใบรับรอง Health Certificate รับรองแหล่งที่มาของไข่หรือผลิตภัณฑ์ โรงงานยกระดับ และโรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกสินค้า Composite products ที่มีส่วนผสมของไข่หรือผลิตภัณฑ์เป็นส่วนผสม ต้องแนบ Health Certificate รับรองแหล่งที่มาของไข่ โดยมีรายละเอียดในใบรับรองประกอบด้วย</p> <p>3.1 ประเทศต้นทางของไข่ (Country approved) 3.2 รายละเอียดของนมหรือผลิตภัณฑ์ เช่น 6% dried egg, 10% Liquid egg, Powder egg product</p> <p>ข้อความระบุ/เงื่อนไขการรับรอง/การตรวจสอบเพิ่มเติม</p> <p>1. กรณีสินค้า Composite products ที่มีส่วนผสมระหว่างสินค้าประมง และนมหรือผลิตภัณฑ์จากนม <u>โดยไม่มีส่วนผสมของสัตว์น้ำเนื้อสัตว์</u> ให้ระบุประเทศและหมายเลขรับรองโรงงานผู้ผลิตนมหรือผลิตภัณฑ์จากนม และให้เลือกเงื่อนไขการรับรองวิธีการผลิตนมหรือผลิตภัณฑ์จากนม ตามที่ระบุในใบรับรอง</p> <p>2. กรณีสินค้า Composite products ที่มีส่วนผสมระหว่างสินค้าประมงและไข่หรือผลิตภัณฑ์จากไข่ <u>โดยไม่มีส่วนผสมของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์</u> ให้ระบุประเทศแหล่งที่มาของไข่หรือผลิตภัณฑ์จากไข่ และเลือกเงื่อนไขการรับรองตามแหล่งที่มาหรือวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์จากไข่ตามที่ระบุในใบรับรอง</p>
--	--	--



FRENCH POLYNESIA (TAHITI)

เฟรนช์โปลินีเซีย (หรือตาฮิติ)

ขอบข่าย	เงื่อนไขการรับรองทั่วไป	เงื่อนไขการออกใบรับรอง
สินค้าสัตว์น้ำทุกชนิด ยกเว้นกลุ่มคริสต์เตียน	<p>ประเทศเฟรนช์โปลินีเซีย โดยหน่วยงาน Service Du Development Rural (SDR) ไม่มีเงื่อนไขเฉพาะในการนำเข้าสินค้าสัตว์น้ำ และไม่ต้องใช้ใบรับรองสุขอนามัย (Health Certificate) ประกอบการนำเข้า ยกเว้นสินค้าสัตว์น้ำกลุ่มคริสต์เตียน</p> <p>หากประสงค์ขอใบรับรองสุขอนามัย โรงงานต้องผ่านการตรวจรับรองมาตรฐานสุขลักษณะและระบบ HACCP และอยู่ในบัญชีรายชื่อที่กรมประมงให้การรับรอง</p>	<p>เงื่อนไขการยื่นขอใบรับรอง</p> <p>การส่งออกสินค้าสัตว์น้ำ (ยกเว้น สินค้าสัตว์น้ำกลุ่มคริสต์เตียน) ไปยังประเทศเฟรนช์โปลินีเซีย ไม่ต้องใช้ใบรับรองสุขอนามัยประกอบการนำเข้า กรณีโรงงานประสงค์ยื่นขอใบรับรองสุขอนามัยจากกรมประมง</p> <ol style="list-style-type: none">1. โรงงานต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อที่กรมประมงให้การรับรอง2. แบบใบรับรองใช้ Health Certificate ของกรมประมง <p>เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง</p> <ol style="list-style-type: none">1. ฉลากสินค้า2. สำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (Movement Document: MD) หรือสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (Imported Aquatic Animal Raw Material Movement Document: IMD) <p>โรงงานยกระดับ และโรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงหรือผลิตภัณฑ์ แบบสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (MD) กรณี</p>



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด

กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

		ใช้ สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงนำเข้าจากประเทศอื่นเป็นวัตถุดิบในการผลิต แบนสำหรับ หนังสือกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (IMD) ที่ออกโดยด่านตรวจสัตว์น้ำ กรม ประมง ทั้งนี้ โรงงานต้องแจ้งปริมาณการใช้วัตถุดิบในการผลิตสินค้าแต่ละรุ่นและปริมาณ วัตถุดิบคงเหลือทุกครั้ง
สินค้าสัตว์น้ำกลุ่ม คริสต์เตียน	<p>ประเทศเฟรนช์โปลินีเซียโดยหน่วยงาน Service DU Development Rural (SDR) มีเงื่อนไขเฉพาะในการนำเข้า ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำกลุ่มคริสต์เตียน</p> <p>โรงงานต้องผ่านการตรวจรับรองมาตรฐานสุขลักษณะและ ระบบ HACCP และอยู่ในบัญชีรายชื่อที่กรมประมงให้การ รับรอง</p> <p>1. สินค้าสัตว์น้ำกลุ่มคริสต์เตียนทั้งตัว (รวมเปลือกและหัว) ยกเว้นกุ้งมังกรหรือล็อบสเตอร์น้ำจืด (Crayfish) ที่สามารถ ส่งออกปตาอิตีได้ มีดังนี้</p> <p>1.1 สินค้าดิบ (Raw) วัตถุดิบที่ใช้ต้องมาจากประเทศ หรือ พื้นที่ (Location or Compartment) ที่มีระบบการ ควบคุมโรคสัตว์น้ำ โดยหน่วยงานรัฐของประเทศส่งออก ซึ่งต้องสอดคล้องตามข้อกำหนด World Organization</p>	<p>เงื่อนไขการยื่นขอใบรับรอง</p> <p>1. โรงงานต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อที่กรมประมงให้การรับรอง</p> <p>2. มีใบรับรองสุขอนามัยจากกรมประมงประกอบการส่งออกทุกรุ่น แบบใบรับรองใช้ Health Certificate relative to fresh water and sea products (fish and their spawning products, crustaceans, mollusks and other aquatic invertebrates) and intended for importation into French Polynesia</p> <p>เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง</p> <p>1. ฉลากสินค้า</p> <p>2. สำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (Movement Document: MD) หรือสำเนา หนังสือกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (Imported Aquatic Animal Raw Material Movement Document: IMD)</p> <p>โรงงานยกระดับ และโรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกสัตว์น้ำ กลุ่มคริสต์เตียนจากการเพาะเลี้ยงหรือผลิตภัณฑ์ แบนสำหรับหนังสือกำกับการจำหน่าย สัตว์น้ำ (MD) กรณีใช้สัตว์น้ำกลุ่มคริสต์เตียนจากการเพาะเลี้ยงนำเข้าจากประเทศอื่นเป็น วัตถุดิบในการผลิต แบนสำหรับหนังสือกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (IMD) ที่</p>



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด
กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

	<p>of Animal Health: OIE และสัตว์น้ำหรือสินค้าต้องปราศจากโรคสัตว์น้ำตามประกาศของ OIE รวมถึงต้องไม่จับฉุกฉิน</p> <p>หรือ</p> <p>1.2 สินค้าที่ผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อโดยใช้ความร้อนสูง (Heat-sterilized) และบรรจุอยู่ในภาชนะปิดสนิท</p> <p>หรือ</p> <p>1.3 สินค้าสุก (Cooked) หรือผ่านการฆ่าเชื้อ (Pasteurized) ตามข้อกำหนดของ OIE ซึ่งต้องสอดคล้องกับโรคสัตว์น้ำชนิดสัตว์น้ำ และสถานการณ์การระบาดของโรคในพื้นที่และประเทศ</p> <p>2. กรณีส่งออกสินค้ากลุ่ม Crayfish แช่เยือกแข็ง ต้องเก็บที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียสหรือต่ำกว่า ไม่น้อยกว่า 72 ชั่วโมง</p> <p>3. สินค้ายกเว้นที่ไม่ได้อยู่ภายใต้ข้อกำหนดข้างต้น</p> <p>3.1 น้ำมันจากสัตว์น้ำกลุ่มครัสเตเชียน</p> <p>3.2 แป้งจากสัตว์น้ำกลุ่มครัสเตเชียน</p> <p>3.3 ไคตินที่สกัดด้วยกระบวนการทางเคมี</p> <p>3.4 กุ้งเนื้อหรือสัตว์น้ำกลุ่มครัสเตเชียนแช่เยือกแข็ง ที่ปอกเปลือก หักหัว (carapace and cephalothorax removed) ดึงไส้ ตัดแต่ง และบรรจุแบบขายปลีก</p>	<p>ออกโดยด่านตรวจสัตว์น้ำ กรมประมง</p> <p>ทั้งนี้ โรงงานต้องแจ้งปริมาณการใช้วัตถุดิบในการผลิตสินค้าแต่ละรุ่นและปริมาณวัตถุดิบคงเหลือทุกครั้ง</p> <p>3. กรณีนำเข้าสัตว์น้ำกลุ่มครัสเตเชียนจากประเทศอื่นเป็นวัตถุดิบในการผลิตเพื่อส่งออกประเทศفرنซ์โปลินีเซีย ต้องมีหลักฐานแสดงความสอดคล้องตามข้อกำหนด ประกอบการขอใบรับรองทุกรุ่น (เว้นแต่นำมาผลิตเป็นสินค้าในรายการยกเว้นที่ไม่ได้อยู่ภายใต้ข้อกำหนด)</p> <p>ข้อความระบุ/เงื่อนไขการรับรอง/การตรวจสอบเพิ่มเติม</p> <p>กรณีส่งออกกุ้งเนื้อหรือสัตว์น้ำกลุ่มครัสเตเชียนแช่เยือกแข็ง ที่ปอกเปลือก หักหัว (carapace and cephalothorax removed) ดึงไส้ ตัดแต่ง และบรรจุแบบขายปลีก โดยบนฉลากต้องระบุข้อความภาษาฝรั่งเศส “Ne pas utiliser comme appât pour la pêche” (แปลได้ว่า Do not used as fishing baits)</p>
--	--	---



GUATEMALA

กัวเตมาลา

ขอบข่าย	เงื่อนไขการรับรองทั่วไป	เงื่อนไขการออกใบรับรอง
สินค้าสัตว์น้ำทุกชนิด	<ol style="list-style-type: none">1. โรงงานต้องผ่านการตรวจรับรองสุขลักษณะและระบบ HACCP จาก กรมประมง และอยู่ในบัญชีรายชื่อที่กรมประมงรับรอง2. โรงงานต้องผ่านการตรวจประเมินโรงงานโดยเจ้าหน้าที่ของประเทศกัวเตมาลา	<p>เงื่อนไขการยื่นขอใบรับรอง</p> <p>การส่งออกสินค้าสัตว์น้ำไปประเทศกัวเตมาลา ไม่ต้องใช้ใบรับรองสุขอนามัยประกอบการขอนำเข้า กรณีประสงค์ยื่นขอใบรับรองสุขอนามัยจากกรมประมง</p> <ol style="list-style-type: none">1. โรงงานต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อที่กรมประมงให้การรับรองและอยู่ในรายชื่อโรงงานที่ผ่านการตรวจรับรองจากเจ้าหน้าที่ประเทศกัวเตมาลา2. แบบใบรับรองใช้ Health Certificate ของกรมประมง <p>เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง</p> <ol style="list-style-type: none">1. ฉลากสินค้า2. สำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (Movement Document: MD) หรือสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (Imported Aquatic Animal Raw Material Movement Document: IMD) <p>โรงงานยกระดับ และโรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงหรือผลิตภัณฑ์ แบบสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (MD) กรณีใช้</p>



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด
กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

		<p>สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงนำเข้าจากประเทศอื่นเป็นวัตถุดิบในการผลิต แบนสำหรับหนังสือ กำกับกำหนดยัตถุติบสัตว์น้ำนำเข้า (IMD) ที่ออกโดยด่านตรวจสัตว์น้ำ กรมประมง ทั้งนี้ โรงงานต้องแจ้งปริมาณการใช้วัตถุดิบในการผลิตสินค้าแต่ละรุ่นและปริมาณ วัตถุดิบคงเหลือทุกครั้ง</p>
--	--	--



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด
กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

HONG KONG
เขตปกครองพิเศษฮ่องกง

ขอบข่าย	เงื่อนไขการรับรองทั่วไป	เงื่อนไขการออกใบรับรอง
สินค้าสัตว์น้ำทุกชนิด	<p>1. โรงงานสามารถส่งออกสินค้าสัตว์น้ำทุกประเภทไปยังเขตปกครองพิเศษฮ่องกงได้โดยไม่ต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อที่โรงงานที่กรมประมงรับรอง และไม่ต้องใช้ใบรับรองสุขอนามัยประกอบการนำเข้า</p> <p>2. กรณีโรงงานประสงค์จะขอใบรับรองสุขอนามัย โรงงานต้องผ่านการตรวจรับรองสุขลักษณะโรงงานจากกรมประมง และอยู่ในบัญชีรายชื่อที่โรงงานที่กรมประมงให้การรับรอง</p>	<p>เงื่อนไขการยื่นขอใบรับรอง</p> <p>การส่งออกสินค้าสัตว์น้ำไปเขตปกครองพิเศษฮ่องกง ไม่ต้องใช้ใบรับรองสุขอนามัยประกอบการนำเข้า กรณีประสงค์ยื่นขอใบรับรองสุขอนามัยจากกรมประมง</p> <ol style="list-style-type: none">1. โรงงานต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อที่กรมประมงให้การรับรอง2. แบบใบรับรองใช้ Health Certificate ของกรมประมง <p>เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง</p> <ol style="list-style-type: none">1. ฉลากสินค้า2. สำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (Movement Document: MD) หรือสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (Imported Aquatic Animal Raw Material Movement Document: IMD) <p>โรงงานยกระดับ และโรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงหรือผลิตภัณฑ์ แนบสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (MD) กรณีใช้สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงนำเข้าจากประเทศอื่นเป็นวัตถุดิบในการผลิต แนบสำเนาหนังสือ</p>



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด

กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

		<p>กำกับกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (IMD) ที่ออกโดยด่านตรวจสัตว์น้ำ กรมประมง ทั้งนี้ โรงงานต้องแจ้งปริมาณการใช้วัตถุดิบในการผลิตสินค้าแต่ละรุ่นและปริมาณ วัตถุดิบคงเหลือทุกครั้ง</p> <p>ข้อความระบุ/เงื่อนไขการรับรอง/การตรวจสอบเพิ่มเติม</p> <p>1. กรณีส่งออกเนื้อจระเข้แช่เยือกแข็ง ให้ระบุข้อความเพิ่มเติม ดังนี้</p> <p>Remark In additional, in the case of frozen crocodile meat we here by certify that :</p> <ul style="list-style-type: none">a) The crocodile meat is derived from crocodiles originating from and area which was free from notifiable diseases and not under any veterinary restrictive measures.b) the crocodile meat is derived from crocodiles which have passed ante and post-mortem veterinary inspections and found to be free from any infectious, contagious and parasitic disease;c) the crocodile meat is free from harmful organisms such as toxogenic <i>Vibrio cholerae</i> and <i>Salmonella</i> spp.d) the crocodile meat is free from drug residues , hormone residues or other harmful substances;e) the crocodile meat is processed and packed in hygienic procedures and is fit for human consumption;f) the crocodile is legally exported in accordance with the regulations in
--	--	---



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด
กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

		force in Thailand.
สัตว์น้ำมีชีวิต	<ol style="list-style-type: none">1. โรงงาน/สถานบรรจุสามารถส่งออกสัตว์น้ำทุกประเภทไปยังฮ่องกงได้โดยไม่ต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อที่โรงงาน/สถานบรรจุที่กรมประมงรับรอง และไม่ต้องใช้ใบรับรองสุขอนามัยประกอบการนำเข้า2. กรณีโรงงาน/สถานบรรจุประสงค์จะขอใบรับรองสุขอนามัย โรงงานต้องผ่านการตรวจรับรองสุขลักษณะโรงงาน/สถานบรรจุจากกรมประมง และอยู่ในบัญชีรายชื่อที่โรงงาน/สถานบรรจุที่กรมประมงให้การรับรอง	<p>เงื่อนไขการยื่นขอใบรับรอง</p> <p>การส่งออกสัตว์น้ำมีชีวิตไปเขตปกครองพิเศษฮ่องกงไม่ต้องใช้ใบรับรองสุขอนามัยประกอบการนำเข้า กรณีประสงค์ยื่นขอใบรับรองสุขอนามัยจากกรมประมง</p> <ol style="list-style-type: none">1. โรงงาน/สถานบรรจุต้องผ่านการตรวจรับรองมาตรฐานสุขลักษณะจากกรมประมง และอยู่ในบัญชีรายชื่อที่โรงงาน/สถานบรรจุที่กรมประมงรับรอง2. แบบใบรับรองใช้ Aquatic Animal Health Certificate ของเขตปกครองพิเศษฮ่องกง <p>เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง</p> <ol style="list-style-type: none">1. สำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (Movement Document: MD) หรือสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (Imported Aquatic Animal Raw Material Movement Document: IMD) <p>โรงงานยกระดับ และโรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงหรือผลิตภัณฑ์ แนบสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (MD) กรณีใช้สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงนำเข้าจากประเทศอื่นเป็นวัตถุดิบในการผลิต แนบสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (IMD) ที่ออกโดยด่านตรวจสัตว์น้ำ กรมประมง</p> <p>ทั้งนี้ โรงงานต้องแจ้งปริมาณการใช้วัตถุดิบในการผลิตสินค้าแต่ละรุ่นและปริมาณวัตถุดิบคงเหลือทุกครั้ง</p>



JAMAICA จาไมก้า

ขอขยาย	เงื่อนไขการรับรองทั่วไป	เงื่อนไขการออกใบรับรอง
สินค้าสัตว์น้ำทุกชนิด	<ol style="list-style-type: none">1. โรงงานสามารถส่งออกสินค้าสัตว์น้ำทุกประเภทไปยังประเทศจาไมก้าได้โดยไม่ต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อที่โรงงานที่กรมประมงรับรอง และไม่ต้องใช้ใบรับรองสุขอนามัยประกอบการนำเข้า2. กรณีโรงงานประสงค์จะขอใบรับรองสุขอนามัย โรงงานต้องผ่านการตรวจรับรองสุขลักษณะโรงงานจากกรมประมง และอยู่ในบัญชีรายชื่อที่โรงงานที่กรมประมงให้การรับรอง	<p>เงื่อนไขการยื่นขอใบรับรอง</p> <p>การส่งออกสินค้าสัตว์น้ำไปประเทศจาไมก้า ไม่ต้องใช้ใบรับรองสุขอนามัยประกอบการนำเข้า กรณีโรงงานประสงค์ยื่นขอใบรับรองสุขอนามัยจากกรมประมง</p> <ol style="list-style-type: none">1. โรงงานต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อที่กรมประมงให้การรับรอง2. แบบใบรับรองใช้ Health Certificate ของกรมประมง <p>เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง</p> <ol style="list-style-type: none">1. ฉลากสินค้า2. สำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (Movement Document: MD) หรือสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (Imported Aquatic Animal Raw Material Movement Document: IMD) <p>โรงงานยกระดับ และโรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงหรือผลิตภัณฑ์ แบบสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (MD) กรณีใช้สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงนำเข้าจากประเทศอื่นเป็นวัตถุดิบในการผลิต แบบสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (IMD) ที่ออกโดยด่านตรวจสัตว์น้ำ กรมประมง</p>



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด
กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

		<p>ทั้งนี้ โรงงานต้องแจ้งปริมาณการใช้วัตถุดิบในการผลิตสินค้าแต่ละรุ่นและปริมาณวัตถุดิบคงเหลือทุกครั้ง</p> <p>ข้อความระบุ/เงื่อนไขการรับรอง/การตรวจสอบเพิ่มเติม ระบุข้อความในใบรับรองเพิ่มเติม สำหรับสินค้าสัตว์น้ำทุกชนิด ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none">1. the fish is free from Cholerae.2. the fish was produced, processed, packaged and stored under hygienic and sanitary conditions and is fit for human consumption and complies with internationally approved food safety standard.3. the fish contain no food additives, coloring matter hormone and antibiotic and is free of radioactivity contaminants.4. the fish is not treated with any antibiotic during processing.5. the product is fit for human consumption.
--	--	---



JAPAN ญี่ปุ่น

ขอบข่าย	เงื่อนไขการรับรองทั่วไป	เงื่อนไขการออกใบรับรอง
สินค้าสัตว์น้ำทุกชนิด	<p>1. โรงงานสามารถส่งออกสินค้าสัตว์น้ำทุกประเภทไปยังประเทศญี่ปุ่นได้โดยไม่ต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อที่โรงงานที่กรมประมงรับรอง และไม่ต้องใช้ใบรับรองสุขอนามัยประกอบการนำเข้า</p> <p>2. กรณีโรงงานประสงค์จะขอใบรับรองสุขอนามัย โรงงานต้องผ่านการตรวจรับรองสุขลักษณะโรงงานจากกรมประมง และอยู่ในบัญชีรายชื่อที่โรงงานที่กรมประมงให้การรับรอง</p>	<p>เงื่อนไขการยื่นขอใบรับรอง</p> <p>การส่งออกสินค้าสัตว์น้ำไปประเทศญี่ปุ่น ไม่ต้องใช้ใบรับรองสุขอนามัยประกอบการนำเข้า กรณีโรงงานประสงค์ยื่นขอใบรับรองสุขอนามัยจากกรมประมง</p> <ol style="list-style-type: none">1. โรงงานต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อที่กรมประมงให้การรับรอง2. แบบใบรับรองใช้ Health Certificate ของกรมประมง <p>เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง</p> <ol style="list-style-type: none">1. ฉลากสินค้า2. สำเนาหนังสือกำกับกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (Movement Document: MD) หรือสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (Imported Aquatic Animal Raw Material Movement Document: IMD) <p>โรงงานยกระดับ และโรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงหรือผลิตภัณฑ์ แบบสำเนาหนังสือกำกับกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (MD) กรณีใช้สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงนำเข้าจากประเทศอื่นเป็นวัตถุดิบในการผลิต แบบสำเนาหนังสือ</p>



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด
กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

		<p>กำกับกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (IMD) ที่ออกโดยด่านตรวจสัตว์น้ำ กรมประมง ทั้งนี้ โรงงานต้องแจ้งปริมาณการใช้วัตถุดิบในการผลิตสินค้าแต่ละรุ่นและปริมาณ วัตถุดิบคงเหลือทุกครั้ง</p> <p>3. ผลการตรวจวิเคราะห์คลอแรมฟินิคอล</p> <p>โรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกสินค้าสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยง หรือผลิตภัณฑ์ แนบผลการตรวจวิเคราะห์คลอแรมฟินิคอลทุกรุ่นส่งออก (Shipment) โดยมีค่ามาตรฐานไม่เกิน 0.5 ppb (Action level) กรณีที่ใช้ผลการตรวจวิเคราะห์จาก ห้องปฏิบัติการภายนอก ต้องได้รับการรับรองระบบ ISO/IEC 17025</p>
--	--	---



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด
กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

KOREA
สาธารณรัฐเกาหลี

ขอบข่าย	เงื่อนไขการรับรองทั่วไป	เงื่อนไขการออกใบรับรอง
สินค้าสัตว์น้ำทั่วไป ยกเว้น สัตว์น้ำ และ สินค้าสัตว์น้ำตาม ข้อตกลงว่าด้วยการ ยอมรับร่วมการควบคุม คุณภาพและความ ปลอดภัยด้านสุขอนามัย ในผลิตภัณฑ์ประมง	สาธารณรัฐเกาหลีโดยหน่วยงาน Ministry of Food and Drug Safety: MFDS ไม่มีข้อตกลงเฉพาะในการนำเข้าผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสินค้าตามข้อตกลงว่าด้วยการยอมรับร่วมการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในผลิตภัณฑ์ประมงและไม่กำหนดให้ใช้ใบรับรองสุขอนามัย (Health Certificate) ประกอบการนำเข้า โดยสินค้าจะถูกตรวจสอบและสุ่มตัวอย่างโดยหน่วยงาน MFDS ตามมาตรฐานและข้อกำหนดการนำเข้าสาธารณรัฐเกาหลี หากประสงค์ขอใบรับรองสุขอนามัย โรงงานต้องผ่านการตรวจรับรองมาตรฐานสุขลักษณะและระบบ HACCP และอยู่ในบัญชีรายชื่อที่กรมประมงให้การรับรอง	เงื่อนไขการยื่นขอใบรับรอง การส่งออกสินค้าสัตว์น้ำไปสาธารณรัฐเกาหลี ไม่ต้องใช้ใบรับรองสุขอนามัยประกอบการนำเข้า กรณีประสงค์ยื่นขอใบรับรองสุขอนามัยจากกรมประมง 1. โรงงานต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อที่กรมประมงให้การรับรอง 2. แบบใบรับรองใช้ Health Certificate ของกรมประมง เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง 1. ฉลากสินค้า 2. สำเนาหนังสือกำกับกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (Movement Document: MD) หรือสำเนาหนังสือกำกับกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (Imported Aquatic Animal Raw Material Movement Document: IMD) โรงงานยกระดับ และโรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงหรือผลิตภัณฑ์ แนบสำเนาหนังสือกำกับกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (MD) กรณีใช้สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงนำเข้าจากประเทศอื่นเป็นวัตถุดิบในการผลิต แนบสำเนาหนังสือ



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด

กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

		<p>กำกับกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (IMD) ที่ออกโดยด่านตรวจสัตว์น้ำ กรมประมง</p> <p>ทั้งนี้ โรงงานต้องแจ้งปริมาณการใช้วัตถุดิบในการผลิตสินค้าแต่ละรุ่นและปริมาณวัตถุดิบคงเหลือทุกครั้ง</p> <p>3. ผลการตรวจวิเคราะห์โคลIFORM ฟีนิกอล</p> <p>โรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกสินค้าสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงหรือผลิตภัณฑ์ แบบผลการตรวจวิเคราะห์โคลIFORM ฟีนิกอลทุกรุ่นส่งออก (Shipment) โดยมีความมาตรฐานไม่เกิน 0.5 ppb (Action level) กรณีที่ใช้ผลการตรวจวิเคราะห์จากห้องปฏิบัติการภายนอก ต้องได้รับการรับรองระบบ ISO/IEC 17025</p>
<p>สัตว์น้ำ และสินค้าสัตว์น้ำตามข้อตกลงว่าด้วยการยอมรับร่วมการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในผลิตภัณฑ์ประมง</p>	<p>สาธารณรัฐเกาหลีโดยหน่วยงาน Fisheries Infrastructure and Agriculture Policy Division ภายใต้ Ministry of Ocean and Fisheries (MOF) มีข้อตกลงยอมรับร่วมการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในผลิตภัณฑ์ประมง โดยใช้ใบรับรองสุขอนามัย (Health Certificate) ประกอบการนำเข้าทุกรุ่น ทั้งนี้ โรงงานต้องผ่านการตรวจรับรองสุขลักษณะและระบบ HACCP จากกรมประมง และอยู่ในบัญชีรายชื่อโรงงานส่งออกสาธารณรัฐเกาหลี สินค้าตามข้อตกลงฯ</p>	<p>เงื่อนไขการยื่นขอใบรับรอง</p> <ol style="list-style-type: none">1. โรงงานต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อโรงงานส่งออกสินค้าสัตว์น้ำไปยังสาธารณรัฐเกาหลี2. มีใบรับรองสุขอนามัยออกโดยกรมประมงประกอบการนำเข้าทุกรุ่น<ol style="list-style-type: none">2.1 กรณีส่งออกสินค้าสัตว์น้ำแบบใบรับรองใช้ Health Certificate ของกรมประมง2.2 กรณีส่งออกสัตว์น้ำมีชีวิตแบบใบรับรองใช้ Aquatic Animal Health Certificate ของสาธารณรัฐเกาหลี <p>เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง</p> <ol style="list-style-type: none">1. ฉลากสินค้า2. สำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (Movement Document: MD) หรือสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (Imported Aquatic Animal Raw



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด

กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

	<p>1. ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด และสัตว์น้ำมีชีวิต</p> <p>2. ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เย็นและแช่เยือกแข็ง ที่แปรรูปโดยการตัดแต่ง ใช้ความร้อน ปิ้งสุก ทำให้แห้ง หมักเกลือหรือแช่น้ำเกลือ ร่มควัน โดยไม่ใช้สารปรุงแต่งหรือวัตถุอื่น ยกเว้นเกลือ และยังคงสภาพรูปร่างเดิมของสัตว์น้ำนั้น</p>	<p>Material Movement Document: IMD)</p> <p>โรงงานยกระดับ และโรงงานระดับตรวจสอบทีละรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงหรือผลิตภัณฑ์ แบนสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (MD) กรณีใช้สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงนำเข้าจากประเทศอื่นเป็นวัตถุดิบในการผลิต แบนสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (IMD) ที่ออกโดยด่านตรวจสัตว์น้ำ กรมประมง</p> <p>ทั้งนี้ โรงงานต้องแจ้งปริมาณการใช้วัตถุดิบในการผลิตสินค้าแต่ละรุ่นและปริมาณวัตถุดิบคงเหลือทุกครั้ง</p> <p>3. ผลการตรวจวิเคราะห์คลอแรมฟินิคอล</p> <p>โรงงานระดับตรวจสอบทีละรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกสินค้าสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยง แบนผลการตรวจวิเคราะห์คลอแรมฟินิคอลจากห้องปฏิบัติการภายนอกที่ได้รับการรับรอง ISO/IEC 17025 ทีละรุ่นส่งออก (Shipment) โดยมีค่ามาตรฐานไม่เกิน 0.5 ppb</p> <p>ข้อความระบุ/เงื่อนไขการรับรอง/การตรวจสอบเพิ่มเติม</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ฉลากหรือบรรจุภัณฑ์ของสินค้าต้องระบุชื่อสินค้า ประเทศที่ผลิต วันที่ผลิต ชื่อโรงงาน ผู้ผลิต และหมายเลขรับรองโรงงาน 2. กรณีส่งออกกุ้งเพาะเลี้ยงสดแช่เย็น หรือมีชีวิต กุ้งต้องมาจากฟาร์มที่ได้รับการรับรอง GAP หรือ CoC เท่านั้น
<p>หัวปลา ใสปลา และไข่ปลาแช่แข็ง</p>	<p>สาธารณรัฐเกาหลีโดยหน่วยงาน Ministry of Ocean and Fisheries (MOF) มีข้อกำหนดเฉพาะในการนำเข้าผลิตภัณฑ์ หัวปลา ใสปลา และไข่ปลาแช่แข็ง โดยใช้ใบรับรองสุขอนามัย (Health Certificate) ประกอบการนำเข้าทีละรุ่น</p>	<p>เงื่อนไขการยื่นขอใบรับรอง</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. โรงงานต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อโรงงานส่งออกหัวปลาและใสปลาไปยังสาธารณรัฐเกาหลี โดยต้องได้รับการตรวจโรงงานและประกาศรับรองจาก MOF 2. มีใบรับรองสุขอนามัยออกโดยกรมประมงประกอบการนำเข้าทีละรุ่น แบบใบรับรองใช้



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด
กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

	<ol style="list-style-type: none">1. โรงงานต้องผ่านการตรวจรับรองสุขลักษณะและระบบ HACCP จากกรมประมง และอยู่ในบัญชีรายชื่อของกรมประมง2. โรงงานต้องแจ้งความประสงค์มายังกรมประมงเพื่อประสานหน่วยงาน MOF เข้าตรวจโรงงาน3. ผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในข้อกำหนด<ol style="list-style-type: none">3.1 หัวปลาแช่แข็งเพื่อมนุษย์บริโภค อนุญาตเฉพาะปลา Cod, Southern Hake (<i>Merluccius australis</i>) และทูน่า3.2 ไล่ปลาแช่แข็งและไข่ปลาแช่แข็งสามารถนำเข้าได้ทุกชนิด ปลา ยกเว้น ไข่ปลาปักเป้า (Blowfish) ไล่ปลา Pollack และไข่หมึก	<p>Health Certificate for frozen fish head and intestines for human consumption</p> <p>เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง</p> <ol style="list-style-type: none">1. ฉลากสินค้า <p>ข้อความระบุ/เงื่อนไขการรับรอง/การตรวจสอบเพิ่มเติม</p> <ol style="list-style-type: none">1. ชนิดสัตว์น้ำสำหรับผลิตภัณฑ์หัวปลาแช่แข็งเพื่อคนบริโภค อนุญาตเฉพาะปลา Cod, Southern Hake (<i>Merluccius australis</i>) และทูน่า2. ไล่ปลาแช่แข็งและไข่ปลาแช่แข็งสามารถนำเข้าได้ทุกชนิดปลา ยกเว้น ไข่ปลาปักเป้า (Blowfish) ไล่ปลา Pollack และไข่หมึก
--	--	---



MALAYSIA

มาเลเซีย

ข้อข่าย	เงื่อนไขการรับรองทั่วไป	เงื่อนไขการออกใบรับรอง
สินค้าสัตว์น้ำทุกชนิด	<ol style="list-style-type: none">1. โรงงานสามารถส่งออกสินค้าสัตว์น้ำทุกประเภทไปยังประเทศมาเลเซียได้โดยไม่ต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อที่โรงงานที่กรมประมงรับรอง และไม่ต้องใช้ใบรับรองสุขอนามัยประกอบการนำเข้า2. กรณีโรงงานประสงค์จะขอใบรับรองสุขอนามัย โรงงานต้องผ่านการตรวจรับรองสุขลักษณะโรงงานจากกรมประมง และอยู่ในบัญชีรายชื่อที่โรงงานที่กรมประมงให้การรับรอง	<p>เงื่อนไขการยื่นขอใบรับรอง</p> <p>การส่งออกสินค้าสัตว์น้ำไปประเทศมาเลเซีย ไม่ต้องใช้ใบรับรองสุขอนามัยประกอบการนำเข้า กรณีโรงงานประสงค์ยื่นขอใบรับรองสุขอนามัยจากกรมประมง</p> <ol style="list-style-type: none">1. โรงงานต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อที่กรมประมงให้การรับรอง2. แบบใบรับรองใช้ Health Certificate ของกรมประมง <p>เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง</p> <ol style="list-style-type: none">1. ฉลากสินค้า2. สำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (Movement Document: MD) หรือสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (Imported Aquatic Animal Raw Material Movement Document: IMD) <p>โรงงานยกระดับ และโรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงหรือผลิตภัณฑ์ แบบสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (MD) กรณีใช้สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงนำเข้าจากประเทศอื่นเป็นวัตถุดิบในการผลิต แบบสำเนาหนังสือ</p>



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด
กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

		<p>กำกับกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (IMD) ที่ออกโดยด่านตรวจสัตว์น้ำ กรมประมง ทั้งนี้ โรงงานต้องแจ้งปริมาณการใช้วัตถุดิบในการผลิตสินค้าแต่ละรุ่นและปริมาณ วัตถุดิบคงเหลือทุกครั้ง</p> <p>3. ผลการตรวจวิเคราะห์คลอแรมฟินิคอล</p> <p>โรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกสินค้ากึ่งจากการเพาะเลี้ยงหรือ ผลิตภัณฑ์ แนบผลการตรวจวิเคราะห์คลอแรมฟินิคอลทุกรุ่นส่งออก (Shipment) โดยมี ค่ามาตรฐานไม่เกิน 0.3 ppb (Action level) กรณีที่ใช้ผลการตรวจวิเคราะห์จาก ห้องปฏิบัติการภายนอก ต้องได้รับการรับรองระบบ ISO/IEC 17025</p>
--	--	--



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด
กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

NEW ZEALAND

นิวซีแลนด์

ขอบข่าย	เงื่อนไขการรับรองทั่วไป	เงื่อนไขการออกใบรับรอง
สินค้าสัตว์น้ำทุกชนิดยกเว้น หอยสองฝา ปลาไหล แซลมอน และผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำ ดังกล่าว	นิวซีแลนด์โดยหน่วยงาน New Zealand Food Safety Authority (NZFSA) ไม่มีเงื่อนไขเฉพาะในการนำเข้าผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำและไม่ต้องใช้ใบรับรองสุขอนามัย (Health Certificate) ประกอบการนำเข้า โดยนิวซีแลนด์ใช้มาตรฐานผลิตภัณฑ์ (Food Standard Code) เช่นเดียวกับหน่วยงาน Department of Agriculture, Fisheries, and Forestry (DAFF) เครือรัฐออสเตรเลีย ซึ่งร่วมกันกำหนดขึ้นภายใต้หน่วยงาน Food Standards Australia New Zealand ยกเว้นผลิตภัณฑ์หอยสองฝาซึ่งนิวซีแลนด์มีข้อกำหนดเฉพาะ ดูข้อมูลจาก http://www.nzfsa.govt.nz 1. โรงงานสามารถส่งออกสินค้าสัตว์น้ำทุกชนิด	เงื่อนไขการยื่นขอใบรับรอง การส่งออกสินค้าสัตว์น้ำ ยกเว้น หอยสองฝา ปลาไหล แซลมอน และผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำดังกล่าวไปนิวซีแลนด์ไม่ต้องใช้ใบรับรองสุขอนามัยประกอบการนำเข้า กรณีประสงค์ยื่นขอใบรับรองสุขอนามัยจากกรมประมง 1. โรงงานต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อที่กรมประมงให้การรับรอง 2. แบบใบรับรองใช้ Health Certificate ของกรมประมง เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง 1. ฉลากสินค้า 2. สำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (Movement Document: MD) หรือสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (Imported Aquatic Animal Raw Material Movement Document: IMD) โรงงานยกระดับ และโรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงหรือผลิตภัณฑ์ แบบสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (MD) กรณีใช้



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด
กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

	<p>ยกเว้น หอยสองฝา ปลานิล แชลมอน และผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำดังกล่าว ไปยังนิวซีแลนด์ได้โดยไม่ต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อที่โรงงานที่กรมประมงรับรอง และไม่ต้องใช้ใบรับรองสุขอนามัยประกอบการนำเข้า</p> <p>2. กรณีโรงงานประสงค์จะขอใบรับรองสุขอนามัย โรงงานต้องผ่านการตรวจรับรองสุขลักษณะและระบบ HACCP จากกรมประมง และอยู่ในบัญชีรายชื่อที่โรงงานที่กรมประมงให้การรับรอง</p>	<p>สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงนำเข้าจากประเทศอื่นเป็นวัตถุดิบในการผลิต แนบสำเนาหนังสือกำกับกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (IMD) ที่ออกโดยด่านตรวจสัตว์น้ำ กรมประมง ทั้งนี้ โรงงานต้องแจ้งปริมาณการใช้วัตถุดิบในการผลิตสินค้าแต่ละรุ่นและปริมาณวัตถุดิบคงเหลือทุกครั้ง</p>
<p>หอยสองฝาและผลิตภัณฑ์ (ยกเว้นเนื้อหอย Scallop ที่ไม่มีไข่ (Roe-off) และหอยมีชีวิต)</p>	<p>1. โรงงานต้องผ่านการตรวจรับรองสุขลักษณะโรงงานจากกรมประมง และอยู่ในบัญชีรายชื่อที่โรงงานที่กรมประมงรับรอง</p> <p>2. ต้องเป็นโรงงานที่มีชื่ออยู่ในบัญชีรับรองให้ส่งออกไปสหภาพยุโรป</p> <p>3. หอยสองฝารอบคลุมทั้งหอยน้ำจืดและทะเล ทั้งดิบผ่านการทำให้สุก พร้อมบริโภค บรรจุกระป๋อง และตากแห้ง</p> <p>4. วัตถุดิบหอยสองฝาต้องจับหรือเลี้ยงในประเทศไทย และมาจาก Approved Zone ที่สหภาพยุโรปประกาศรับรอง ทั้งนี้ กระบวนการเลี้ยง/จับและการแปรรูปต้องเป็นไปตามข้อกำหนดของสหภาพยุโรป</p>	<p>เงื่อนไขการยื่นขอใบรับรอง</p> <p>1. โรงงานต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อที่กรมประมงให้การรับรอง</p> <p>2. มีใบรับรองสุขอนามัยจากกรมประมงประกอบการนำเข้าทุกรุ่น แบบใบรับรองใช้ Health certificate for Bivalve Molluscan Shellfish (other than live) and products containing Bivalve Molluscan Shellfish intended for human consumption</p> <p>เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง</p> <p>1. ฉลากสินค้า</p> <p>2. สำเนาหนังสือกำกับกำกับการเคลื่อนย้ายหอยสองฝา (Bivalve Movement Document: BMD)</p> <p>โรงงานยกระดับ และโรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกหอยสองฝาหรือผลิตภัณฑ์ แนบสำเนาหนังสือกำกับกำกับการเคลื่อนย้ายหอยสองฝา(BMD) ทุกรุ่นส่งออก</p>



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด

กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

	<p>5. เนื้อหอย Scallop ที่ไม่มีไข่ (Roe-off) จะไม่อยู่ภายใต้ข้อกำหนดและอาจนำเข้าได้โดยไม่ต้องผ่านการรับรอง</p> <p>6. กรณีหอยมีชีวิตยังไม่ได้รับอนุญาตให้นำเข้าได้</p>	<p>(Shipment)</p> <p>ทั้งนี้ โรงงานต้องแจ้งปริมาณการใช้วัตถุดิบหอยสองฝาในการผลิตสินค้าแต่ละรุ่น และปริมาณวัตถุดิบหอยสองฝาคงเหลือทุกครั้ง</p> <p>ข้อความระบุ/เงื่อนไขการรับรอง/การตรวจสอบเพิ่มเติม</p> <ol style="list-style-type: none">1. รับรองเฉพาะหอยสองฝาที่ผ่านการทำให้สุกพร้อมบริโภค หรือบรรจุกระป๋อง หรือตากแห้ง2. วัตถุดิบหอยสองฝาต้องมาจาก Approved Zone ที่จับหรือเลี้ยงในประเทศไทยเท่านั้น
ปลานิลและผลิตภัณฑ์	<ol style="list-style-type: none">1. โรงงานต้องผ่านการตรวจรับรองสุขลักษณะและระบบ HACCP จากกรมประมง และอยู่ในบัญชีรายชื่อที่โรงงานที่กรมประมงรับรอง2. วัตถุดิบปลานิลต้องมาจากฟาร์มที่ขึ้นทะเบียนกับกรมประมง และสายพันธุ์ที่ได้รับอนุมัติให้ส่งออกผลิตภัณฑ์ปลานิล ได้แก่ <i>Oreochromis spp.</i>3. สินค้าปลานิลที่ส่งออกไปยังนิวซีแลนด์ต้องอยู่ในรูป Frozen, Skinless, Boneless fillet เท่านั้น4. ผลิตภัณฑ์จะต้องผ่านการเก็บรักษาในสภาพแช่เยือกแข็งที่อุณหภูมิ -18°C เป็นระยะเวลาอย่างน้อย 7 วันก่อนการขนส่ง	<p>เงื่อนไขการยื่นขอใบรับรอง</p> <ol style="list-style-type: none">1. โรงงานต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อที่กรมประมงให้การรับรอง2. มีใบรับรองสุขอนามัยจากกรมประมงประกอบการนำเข้าทุกรุ่น แบบใบรับรองใช้ ZOOSANITARY CERTIFICATE Frozen, Skinless, Boneless Fish Fillets (or mince derived from fillets) of Tilapia or catfish for human consumption <p>เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง</p> <ol style="list-style-type: none">1. ฉลากสินค้า2. สำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (Movement Document: MD) หรือสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (Imported Aquatic Animal Raw Material Movement Document) <p>โรงงานยกระดับ และโรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงหรือผลิตภัณฑ์ แบบสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (MD) กรณีใช้</p>



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด
กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

		สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงนำเข้ามาจากประเทศอื่นเป็นวัตถุดิบในการผลิต แบนสำหรับหนังสือกำกับกำหนายัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (IMD) ที่ออกโดยด่านตรวจสัตว์น้ำ กรมประมง ทั้งนี้ โรงงานต้องแจ้งปริมาณการใช้วัตถุดิบในการผลิตสินค้าแต่ละรุ่นและปริมาณวัตถุดิบคงเหลือทุกครั้ง
ผลิตภัณฑ์แชลมอน	ใช้เงื่อนไขและหลักเกณฑ์เดียวกันกับเครื่องรัฐออสเตรเลีย	เงื่อนไขการยื่นขอใบรับรอง 1. โรงงานต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อที่กรมประมงให้การรับรอง 2. มีใบรับรองสุขอนามัยออกโดยกรมประมงประกอบการนำเข้าทุกรุ่น แบบใบรับรองใช้ HEALTH CERTIFICATE for fresh, chilled and frozen salmonid products processed in Thailand destined for New Zealand เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง ใช้เงื่อนไขและหลักเกณฑ์เดียวกันกับเครื่องรัฐออสเตรเลีย 1. ฉลากสินค้า 2. สำเนาใบรับรองวัตถุดิบปลาแชลมอนที่ออกโดยหน่วยงานรับผิดชอบของประเทศต้นทาง 3. สำเนาหนังสือกำกับกำหนายัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (Imported Aquatic Animal Raw Material Movement Document) โรงงานยกระดับ และโรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกปลาแชลมอนและผลิตภัณฑ์ แบนสำหรับหนังสือกำกับกำหนายัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (IMD) ที่ออกโดยด่านตรวจสัตว์น้ำ กรมประมง ทั้งนี้ โรงงานต้องแจ้งปริมาณการใช้วัตถุดิบในการผลิตสินค้าแต่ละรุ่นและปริมาณ



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด
กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

		<p>วัตถุดิบคงเหลือทุกครั้ง</p> <p>4. สำเนาแบบฟอร์มการควบคุมปริมาณวัตถุดิบปลาแชลมอนเพื่อการแปรรูปส่งออก โรงงานต้องกรอกข้อมูลและลดยอดปริมาณวัตถุดิบแชลมอนที่นำมาแปรรูปเป็นสินค้า แชลมอนที่จะส่งออกไปยังนิวซีแลนด์ทุกรุ่นและอย่างต่อเนื่องในแบบฟอร์ม ข้อความระบุ/เงื่อนไขการรับรอง/การตรวจสอบเพิ่มเติม</p> <p>วัตถุดิบปลาแชลมอนต้องมาจากเครือรัฐออสเตรเลีย แคนาดา ไอร์แลนด์ เดนมาร์ก (ไม่ รวม Faroe Islands) นอร์เวย์ นิวซีแลนด์ สหราชอาณาจักร (United Kingdom) หรือ สหรัฐอเมริกา โดยมีใบรับรองวัตถุดิบปลาแชลมอนที่ออกโดยหน่วยงานรับผิดชอบของ ประเทศต้นทางกำกับวัตถุดิบที่นำเข้า ทั้งนี้ ใบรับรองวัตถุดิบปลาแชลมอนต้องมีข้อความ รับรองเพิ่มเติมเช่นเดียวกับเครือรัฐออสเตรเลียกำหนด</p>
--	--	---



PERU
สาธารณรัฐเปรู

ขอบข่าย	เงื่อนไขการรับรองทั่วไป	เงื่อนไขการออกใบรับรอง
สินค้าสัตว์น้ำทุกชนิด	<ol style="list-style-type: none">1. โรงงานต้องผ่านการตรวจรับรองสุขลักษณะและระบบ HACCP จากกรมประมง และอยู่ในบัญชีรายชื่อที่โรงงานที่กรมประมงรับรอง2. ผู้นำเข้าสินค้าต้องแจ้งความประสงค์ขอนำเข้า ไปยังหน่วยงาน Servicio Nacional de Sanidad Pesquera : SANIPES หรือ Peruvian Fisheries Sanitary Authority ตามแบบฟอร์มที่กำหนดใน ANNEX1 ของประกาศ Communication No.041-2010-IPT/SANIPE ก่อนนำเข้า3. กรณีส่งออกหอยสองฝา (Bivalve mollusc) หรือสินค้าที่มีหอยสองฝาที่มีแหล่งจับในประเทศเป็นส่วนประกอบ จะต้องจับจากแหล่งที่กรมประมงให้การรับรอง (Approved zone)	<p>เงื่อนไขการยื่นขอใบรับรอง</p> <ol style="list-style-type: none">1. โรงงานต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อของกรมประมง2. มีใบรับรองสุขอนามัยออกโดยกรมประมงประกอบการนำเข้าทุกรุ่น แบบใบรับรองใช้ Health Certificate ของกรมประมง <p>เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง</p> <ol style="list-style-type: none">1. ฉลากสินค้า2. ใบเคลื่อนย้ายหอย (Bivalve Movement document: BMD) โรงงานยกระดับ และโรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกหอยสองฝาหรือผลิตภัณฑ์ แนบใบเคลื่อนย้ายหอย (BMD) ทุกรุ่นส่งออก (Shipment) กรณีนำเข้าวัตถุดิบหอยสองฝาจากประเทศอื่นเป็นวัตถุดิบในการผลิต ต้องมาจากประเทศและแหล่งที่สหภาพยุโรปประกาศรับรอง และแนบเอกสารรับรองแหล่งจากหน่วยราชการของประเทศดังกล่าวมาแสดงประกอบการขอใบรับรองฯ ทุกรุ่น



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด
กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

	<p>4. กรณีนำเข้าหอยสองฝาจากประเทศอื่น ต้องจับจากประเทศและแหล่งที่สหภาพยุโรปประกาศให้การรับรอง และต้องมีเอกสารรับรองแหล่งจากหน่วยราชการของประเทศดังกล่าวมาแสดงประกอบการขอใบรับรองฯ ทุกครั้ง</p>	<p>ทั้งนี้ โรงงานต้องแจ้งปริมาณการใช้วัตถุดิบหอยสองฝาในการผลิตสินค้าแต่ละรุ่น และปริมาณวัตถุดิบหอยสองฝาคงเหลือทุกครั้ง</p> <p>3. สำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (MD) หรือสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (Imported Aquatic Animal Raw Material Movement Document: IMD)</p> <p>โรงงานยกระดับ และโรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงหรือผลิตภัณฑ์ แนบสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (MD) กรณีใช้สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงนำเข้าจากประเทศอื่นเป็นวัตถุดิบในการผลิต แนบสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (IMD) ที่ออกโดยด่านตรวจสัตว์น้ำ กรมประมง</p> <p>ทั้งนี้ โรงงานต้องแจ้งปริมาณการใช้วัตถุดิบในการผลิตสินค้าแต่ละรุ่นและปริมาณวัตถุดิบคงเหลือทุกครั้ง</p>
--	--	--



RUSSIA
สหพันธรัฐรัสเซีย

ขอบข่าย	เงื่อนไขการรับรองทั่วไป	เงื่อนไขการออกใบรับรอง
สินค้าประมงทุกชนิด ยกเว้น สัตว์น้ำมีชีวิต	<ol style="list-style-type: none">1. โรงงานต้องผ่านการตรวจรับรองสุขลักษณะและระบบ HACCP จากกรมประมง และอยู่ในบัญชีรายชื่อโรงงานส่งออกสินค้าสัตว์น้ำไปยังสหพันธรัฐรัสเซีย2. ในการแจ้งรายชื่อโรงงานที่ประสงค์จะส่งออกสินค้าสัตว์น้ำไปยังสหพันธรัฐรัสเซีย โรงงานต้องแจ้งข้อมูลตามแบบฟอร์ม List of fish processing enterprises to export fish, fishery and seafood production to the Russian Federation ข้อมูลประกอบด้วย<ul style="list-style-type: none">- Name, Enterprise No.- Enterprise Address- Production Name- Name of the Importer firm in the Russian Federation	<p>เงื่อนไขการยื่นขอใบรับรอง</p> <ol style="list-style-type: none">1. โรงงานต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อโรงงานส่งออกสินค้าสัตว์น้ำไปยังสหพันธรัฐรัสเซีย โดยต้องได้รับการประกาศรับรองจาก FSVPS2. มีใบรับรองสุขอนามัยออกโดยกรมประมงประกอบการนำเข้าทุกรุ่น แบบใบรับรองใช้ Veterinary certificate for food products of fish, crustaceans, molluscs and other objects of fishery and their products, exported into the customs territory of the Customs Union of Republic of Belarus, Republic of Kazakhstan and Russian Federation <p>เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง</p> <ol style="list-style-type: none">1. ฉลากสินค้า2. สำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (Movement Document: MD) หรือสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (Imported Aquatic Animal Raw



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด
กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

	<p>ให้กรมประมง เพื่อส่งให้หน่วยงาน Federal Service for Veterinary and Phytosanitary Surveillance (FSVPS) พิจารณาเพื่อประกาศรับรองรายชื่อโรงงาน</p> <p>3. เพื่อป้องกันการสับเปลี่ยนสินค้าในระหว่างการขนส่ง FSVPS กำหนดให้โรงงานผู้ผลิตติดฉลากสินค้าเพิ่มเติมอีก 1 แผ่นทับบนฝาบนของบรรจุภัณฑ์ (master carton) โดยฉลากสินค้าที่ติดเพิ่มเติมต้องมีขนาดที่เห็นได้อย่างชัดเจน ระบุชื่อโรงงานผู้ผลิต หมายเลขรับรองโรงงาน และชื่อสินค้า ซึ่งหากมีการเปิดบรรจุภัณฑ์ก่อนถึงมือผู้รับจะต้องสังเกตเห็นการฉีกขาดของฉลากที่ปิดทับได้อย่างชัดเจน</p> <p>หมายเหตุ ตรวจสอบรายชื่อโรงงานส่งออกปารีสเซียได้ จ ๑ ก http://www.fsvps.ru/fsvps/importExport/thailand/enterprises.html?_language=en</p>	<p>Material Movement Document: IMD)</p> <p>โรงงานยกระดับ และโรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงหรือผลิตภัณฑ์ แนบสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (MD) กรณีใช้สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงนำเข้าจากประเทศอื่นเป็นวัตถุดิบในการผลิต แนบสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (IMD) ที่ออกโดยด่านตรวจสัตว์น้ำ กรมประมง</p> <p>ทั้งนี้ โรงงานต้องแจ้งปริมาณการใช้วัตถุดิบในการผลิตสินค้าแต่ละรุ่นและปริมาณวัตถุดิบคงเหลือทุกครั้ง</p>
--	--	--



SAUDI ARABIA
ซาอุดีอาระเบีย

ขอบข่าย	เงื่อนไขการรับรองทั่วไป	เงื่อนไขการออกใบรับรอง
สินค้าสัตว์น้ำทุกชนิด ยกเว้น 1. ปลาทูน่าในน้ำมันพืชบรรจุ กระป๋อง 2. สินค้าสัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง	ซาอุดีอาระเบียโดยหน่วยงาน Saudi Food and Drug Authority (SFDA) ไม่มีเงื่อนไขเฉพาะในการนำเข้าผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้น ปลาทูน่าในน้ำมันพืชบรรจุกระป๋อง และสินค้าสัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง และไม่ต้องใช้ใบรับรองสุขอนามัย (Health Certificate) ประกอบการนำเข้า กรณีโรงงานประสงค์จะขอใบรับรองสุขอนามัย โรงงานต้องผ่านการตรวจรับรองสุขลักษณะและระบบ HACCP จากกรมประมง และอยู่ในบัญชีรายชื่อที่โรงงานที่กรมประมงให้การรับรอง	เงื่อนไขการยื่นขอใบรับรอง การส่งออกสินค้าสัตว์น้ำทุกชนิด ยกเว้นปลาทูน่าในน้ำมันพืชบรรจุกระป๋องและสินค้าสัตว์น้ำแช่เยือกแข็งไปยังประเทศซาอุดีอาระเบีย ไม่ต้องใช้ใบรับรองสุขอนามัยประกอบการนำเข้า กรณีโรงงานประสงค์ยื่นขอใบรับรองสุขอนามัยจากกรมประมง 1. โรงงานต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อรับรองของกรมประมง 2. แบบใบรับรองใช้ Health Certificate ของกรมประมง เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง 1. ฉลากสินค้า 2. สำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (Movement Document: MD) หรือสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (Imported Aquatic Animal Raw Material Movement Document: IMD) โรงงานยกระดับ และโรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงหรือผลิตภัณฑ์ แบบสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (MD) กรณีใช้



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด

กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

		<p>สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงนำเข้าจากประเทศอื่นเป็นวัตถุดิบในการผลิต แบนสำเนาหนังสือกำกับกำหน่ยัตถุติบสัตว์น้ำนำเข้า (IMD) ที่ออกโดยด่านตรวจสัตว์น้ำ กรมประมง</p> <p>ทั้งนี้ โรงงานต้องแจ้งปริมาณการใช้วัตถุดิบในการผลิตสินค้าแต่ละรุ่นและปริมาณวัตถุดิบคงเหลือทุกครั้ง</p>
<p>1. ปลาทูน่าในน้ำมันบรรจุกระป๋อง</p> <p>2. สินค้าสัตว์น้ำแช่เย็น/แช่เยือกแข็ง</p>	<p>ซาอุดีอาราเบียโดยหน่วยงาน Saudi Food and Drug Authority (SFDA) มีข้อกำหนดในการนำเข้าผลิตภัณฑ์ปลาทูน่าในน้ำมันพืชบรรจุกระป๋อง และสินค้าสัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง และต้องใช้ใบรับรองสุขอนามัย (Health Certificate) ประกอบการนำเข้าทุกรุ่น</p> <p>โรงงานต้องผ่านการตรวจรับรองสุขลักษณะและระบบ HACCP จากกรมประมง และอยู่ในบัญชีรายชื่อที่โรงงานที่กรมประมงให้การรับรอง</p>	<p>เงื่อนไขการยื่นขอใบรับรอง</p> <ol style="list-style-type: none">1. โรงงานต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อรับรองของกรมประมง2. มีใบรับรองสุขอนามัยออกโดยกรมประมงประกอบการนำเข้าทุกรุ่น แบบใบรับรองใช้ Health Certificate ของกรมประมง <p>เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง</p> <ol style="list-style-type: none">1. ฉลากสินค้า2. สำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (Movement Document: MD) หรือสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (Imported Aquatic Animal Raw Material Movement Document: IMD) <p>โรงงานยกระดับ และโรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงหรือผลิตภัณฑ์ แบนสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (MD) กรณีใช้สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงนำเข้าจากประเทศอื่นเป็นวัตถุดิบในการผลิต แบนสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (IMD) ที่ออกโดยด่านตรวจสัตว์น้ำ กรมประมง</p> <p>ทั้งนี้ โรงงานต้องแจ้งปริมาณการใช้วัตถุดิบในการผลิตสินค้าแต่ละรุ่นและปริมาณวัตถุดิบคงเหลือทุกครั้ง</p>



		<p>ข้อความระบุ/เงื่อนไขการรับรอง/การตรวจสอบเพิ่มเติม</p> <p>1. กรณีส่งออกปลาทูน่าในน้ำมันบรรจุกระป๋อง ให้ระบุข้อความในใบรับรองเพิ่มเติม ดังนี้ Additional:</p> <p>3. The fishery and aquaculture products specified above are</p> <p>a. bacteriologically safe and fit for human consumption.</p> <p>b. free from DNA derived from genetically modified organisms based on the result and capabilities of the method.</p> <p>4. Chloramphenicol, Nitrofurans, Malachite green and leucomalachite Green have not been used at any stage in the production of the products Identified</p> <p>5. The products have been analyzed for Chloramphenicol, Nitrofurans Malachite green and Leuco-malachite green by the Department of Fisheries. Chloramphenicol and Nitrofurans were not detected. Malachite green and Leuco-malachite green were detected at levels less than or equal to 0.5 ppb.</p> <p>2. กรณีส่งออกสินค้าสัตว์น้ำแช่เย็น/แช่เยือกแข็งและผลิตภัณฑ์ ยกเว้นปลาจากการเพาะเลี้ยง ให้ระบุข้อความในใบรับรองเพิ่มเติม ดังนี้ “The Products are free from microbe cholera and any other epidemic diseases”</p> <p>a) These fish and sea products were caught and handled in accordance with</p>
--	--	--



		<p>official GCC technical regulations, (In case GCC technical regulations are not available international technical regulations are applied).</p> <p>b) These sea products were derived from a zone/ establishment free from fish epidemic diseases.</p> <p>c) The sea products were not come from toxic species or species containing biotoxin and have normal organoleptic characteristics, fit for human consumption and comply with the GCC technical regulations, (In case GCC technical regulations are not available international technical regulations are applied).</p> <p>d) The sea products have been processed in an approved establishment under official health supervision, and implementing the Hazard Analysis and Critical Control Point System (HACCP) (or any equivalent food safety system).</p> <p>e) On basis of a national follow-up control scheme, the sea products comply with GCC technical regulations (In case GCC technical regulations are not available international technical regulations are applied) regarding residues of chemical or biological contaminants.</p> <p>3. กรณีส่งออกปลาจากการเพาะเลี้ยงแซ่เย็น/แซ่เยือกแข็งและผลิตภัณฑ์ ให้ระบุข้อความในใบรับรองเพิ่มเติม ดังนี้</p> <p>“The Products are free from microbe cholera and any other epidemic</p>
--	--	---



		<p>diseases”</p> <ul style="list-style-type: none">a) These fish and sea products were caught and handled in accordance with official GCC technical regulations, (In case GCC technical regulations are not available international technical regulations are applied).b) These sea products were derived from a zone/establishment free from fish epidemic diseases.c) The sea products were not come from toxic species or species containing biotoxin and have normal organoleptic characteristics, fit for human consumption and comply with the GCC technical regulations, (In case GCC technical regulations are not available international technical regulations are applied).d) The sea products have been processed in an approved establishment under official health supervision, and implementing the Hazard Analysis and Critical Control Point System (HACCP) (or any equivalent food safety system).e) On basis of a national follow-up control scheme, the sea products comply with GCC technical regulations (In case GCC technical regulations are not available international technical regulations are applied) regarding residues of chemical or biological contaminants. <p>All fish and fish products consignments should be accompanied with health</p>
--	--	--



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด
กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

		<p>certificate stating the following:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Chloramphenicol, Nitrofurans, Malachite green and Leucomalachite green have not been used at any stage in the production of the products identified.2. The products have been analyzed for Chloramphenicol, Nitrofurans, Malachite green and Leucomalachite green by the Department of Fisheries. Chloramphenicol and Nitrofurans were not detected. Malachite green and Leucomalachite green were detected at levels less than or equal to 0.5 ppb.
--	--	--



SINGAPORE
สาธารณรัฐสิงคโปร์

ขอบข่าย	เงื่อนไขการรับรองทั่วไป	เงื่อนไขการออกใบรับรอง
สินค้าสัตว์น้ำทุกชนิด	<ol style="list-style-type: none">โรงงานสามารถส่งออกสินค้าสัตว์น้ำทุกประเภทไปยังสาธารณรัฐสิงคโปร์ได้โดยไม่ต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อที่โรงงานที่กรมประมงรับรอง และไม่ต้องใช้ใบรับรองสุขอนามัยประกอบการขอนำเข้ากรณีโรงงานประสงค์จะขอใบรับรองสุขอนามัย โรงงานต้องผ่านการตรวจรับรองสุขลักษณะโรงงานจากกรมประมง และอยู่ในบัญชีรายชื่อที่โรงงานที่กรมประมงให้การรับรอง	<p>เงื่อนไขการยื่นขอใบรับรอง</p> <p>การส่งออกสินค้าสัตว์น้ำไปสาธารณรัฐสิงคโปร์ไม่ต้องใช้ใบรับรองสุขอนามัยประกอบการขอนำเข้า กรณีประสงค์ยื่นขอใบรับรองสุขอนามัยจากกรมประมง</p> <ol style="list-style-type: none">โรงงานต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อที่กรมประมงให้การรับรองแบบใบรับรองใช้ Health Certificate ของกรมประมง <p>เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง</p> <ol style="list-style-type: none">ฉลากสินค้าสำเนาหนังสือกำกับกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (Movement Document: MD) หรือสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (Imported Aquatic Animal Raw Material Movement Document: IMD) <p>โรงงานยกระดับ และโรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงหรือผลิตภัณฑ์ แบบสำเนาหนังสือกำกับกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (MD) กรณีใช้สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงนำเข้าจากประเทศอื่นเป็นวัตถุดิบในการผลิต แบบสำเนาหนังสือ</p>



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด

กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

		<p>กำกับกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (IMD) ที่ออกโดยด่านตรวจสัตว์น้ำ กรมประมง</p> <p>ทั้งนี้ โรงงานต้องแจ้งปริมาณการใช้วัตถุดิบในการผลิตสินค้าแต่ละรุ่นและปริมาณวัตถุดิบคงเหลือทุกครั้ง</p> <p>ข้อความระบุ/เงื่อนไขการรับรอง/การตรวจสอบเพิ่มเติม</p> <p>1. กรณีส่งออกกุ้งต้มแช่เยือกแข็ง ปูต้มแช่เยือกแข็ง และปูพาสเจอร์ไรส์ ให้ระบุข้อความเพิ่มเติมในใบรับรอง ดังนี้</p> <p>The(ระบุชื่อสินค้า)..... have not been treated with chemical preservatives or other additives injurious to health and fit for human consumption.</p>
--	--	--



SOUTH AFRICA
สาธารณรัฐแอฟริกาใต้

ขอบข่าย	เงื่อนไขการรับรองทั่วไป	เงื่อนไขการออกใบรับรอง
สินค้าสัตว์น้ำทุกชนิด (ยกเว้น สินค้าสัตว์น้ำที่เข้าร่วม โครงการลดการตรวจสอบ สินค้าสัตว์น้ำส่งออก)	สาธารณรัฐแอฟริกาใต้โดยหน่วยงาน Nation Regulator for Compulsory Specifications: NRCS ไม่มีเงื่อนไขเฉพาะในการนำเข้าผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำและไม่ ต้องใช้ใบรับรองสุขอนามัย (Health Certificate) ประกอบการนำเข้า หากประสงค์ขอใบรับรองสุขอนามัย โรงงานต้องผ่าน การตรวจรับรองมาตรฐานสุขลักษณะและระบบ HACCP และอยู่ในบัญชีรายชื่อที่กรมประมงให้การ รับรอง	เงื่อนไขการยื่นขอใบรับรอง การส่งออกสินค้าสัตว์น้ำไปสาธารณรัฐแอฟริกาใต้ไม่ต้องใช้ใบรับรองสุขอนามัย ประกอบการขอนำเข้า กรณีประสงค์ยื่นขอใบรับรองสุขอนามัยจากกรมประมง 1. โรงงานต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อที่กรมประมงให้การรับรอง 2. แบบใบรับรองใช้ Health Certificate ของกรมประมง เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง 1. ฉลากสินค้า 2. สำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (Movement Document: MD) หรือสำเนา หนังสือกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (Imported Aquatic Animal Raw Material Movement Document: IMD) โรงงานยกระดับ และโรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกสัตว์น้ำจาก การเพาะเลี้ยงหรือผลิตภัณฑ์ แนบสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (MD) กรณีใช้ สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงนำเข้าจากประเทศอื่นเป็นวัตถุดิบในการผลิต แนบสำเนาหนังสือ



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด

กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

		<p>กำกับกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (IMD) ที่ออกโดยด่านตรวจสัตว์น้ำ กรมประมง ทั้งนี้ โรงงานต้องแจ้งปริมาณการใช้วัตถุดิบในการผลิตสินค้าแต่ละรุ่นและปริมาณ วัตถุดิบคงเหลือทุกครั้ง</p>
<p>สินค้าสัตว์น้ำในโครงการลด การตรวจสอบสินค้าสัตว์น้ำ ส่งออกครอบคลุมสินค้าสัตว์ น้ำทุกชนิด ยกเว้น</p> <ol style="list-style-type: none">1 ปลาชาร์ดิน และปลาพีล ชาร์ด บรรจุกระป๋อง2 หอยสองฝามีชีวิต	<ol style="list-style-type: none">1. โรงงานที่สมัครเข้าร่วมโครงการฯ ต้องผ่านการ รับรองสุขลักษณะโรงงานจากกรมประมงและระบบ HACCP ผ่านตามมาตรฐานกำหนด2. โรงงานต้องแจ้งรายละเอียดความหมายของ รหัสสินค้า (product code) ที่ใช้กำกับสินค้าสัตว์น้ำ ส่งออกประเทศสาธารณรัฐแอฟริกาใต้ ให้กรมประมง ทราบ3. กรมประมงจัดส่งรายชื่อโรงงานที่สมัครเข้าร่วม โครงการฯ พร้อมความหมายของรหัสสินค้า (product code) ของโรงงานให้หน่วยงาน Nation Regulator for Compulsory Specifications (NRCS) ทราบ4. การส่งออกสินค้า 5 รุ่น (shipment) แรกหลังสมัคร เข้าร่วมโครงการฯ โรงงานต้องแจ้งให้กรมประมงสุ่ม ตัวอย่างสินค้าทั้ง 5 รุ่น เพื่อตรวจวิเคราะห์คุณภาพทาง กายภาพและประสาทสัมผัส หากผลการตรวจวิเคราะห์ ผ่านมาตรฐานจึงจะดำเนินการส่งออกได้ และเมื่อสินค้า ถึงปลายทาง NRCS จะสุ่มตรวจคุณภาพด้านกายภาพ	<p>เงื่อนไขการยื่นขอใบรับรอง</p> <ol style="list-style-type: none">1. โรงงานต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อโรงงานส่งออกสินค้าสัตว์น้ำไปยังสาธารณรัฐแอฟริกาใต้ ภายใต้โครงการลดการตรวจสอบสินค้าสัตว์น้ำส่งออก2. มีใบรับรองสุขอนามัยออกโดยกรมประมงประกอบการนำเข้าทุกรุ่น แบบใบรับรองใช้ Health Certificate ของกรมประมงโดยระบุหมายเลขรับรองโรงงาน และรหัสสินค้า (product code) พร้อมจำนวนส่งออกในแต่ละรหัสสินค้า <p>เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง</p> <ol style="list-style-type: none">1. ฉลากสินค้า2. สำเนาหนังสือกำกับกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (Movement Document: MD) หรือสำเนา หนังสือกำกับกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (Imported Aquatic Animal Raw Material Movement Document: IMD) <p>โรงงานยกระดับ และโรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกสัตว์น้ำจาก การเพาะเลี้ยงหรือผลิตภัณฑ์ แนบสำเนาหนังสือกำกับกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (MD) กรณีใช้ สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงนำเข้าจากประเทศอื่นเป็นวัตถุดิบในการผลิต แนบสำเนาหนังสือ กำกับกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (IMD) ที่ออกโดยด่านตรวจสัตว์น้ำ กรมประมง ทั้งนี้ โรงงานต้องแจ้งปริมาณการใช้วัตถุดิบในการผลิตสินค้าแต่ละรุ่นและปริมาณ</p>



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด
กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

	<p>และประสาทมัสมีสอีกครึ่งซ้ำ หากสินค้าเป็นไปตามมาตรฐานจะอนุญาตให้นำเข้าได้</p> <p>5. เมื่อสินค้า 5 รุ่นแรกผ่านมาตรฐานของกรมประมงและ NRCS กรมประมงจะแจ้งยืนยันรายชื่อโรงงานที่อยู่ในโครงการฯ ให้ NRCS ทราบ</p> <ul style="list-style-type: none">- โรงงานที่ได้รับการแจ้งยืนยันรายชื่อในโครงการฯ ทาง NRCS จะการลดการสุ่มตัวอย่างสินค้า ณ ด่านนำเข้าลงเหลือเพียง 1 ใน 5 (20%) ของรุ่นที่นำเข้า โดยสินค้านั้นที่ถูกสุ่มตรวจจะไม่ถูกกักกัน ณ ด่านนำเข้า อย่างไรก็ตาม หากพบว่าสินค้าไม่ผ่านมาตรฐานทางเคมี จุลินทรีย์ หรือกายภาพ ผู้นำเข้าจะต้องรับผิดชอบในการเรียกสินค้ากลับคืนทั้งหมด- กรมประมงจะลดการตรวจวิเคราะห์คุณภาพด้านกายภาพและประสาทมัสมีสจากทุกรุ่นที่ส่งออกเป็นทุก 1 เดือน ส่วนความถี่ในการสุ่มตัวอย่างตรวจวิเคราะห์คุณภาพทางเคมี จุลินทรีย์ และกายภาพเพื่อตรวจติดตามประสิทธิภาพการควบคุมกระบวนการผลิตของโรงงาน ยังคงเป็นไปตามระดับสุขลักษณะของโรงงาน <p>6. สินค้าที่ส่งออกภายใต้โครงการฯ ต้องมีใบรับรอง</p>	<p>วัตถุประสงค์เหลือทุกครั้ง</p> <p>ข้อความระบุ/เงื่อนไขการรับรอง/การตรวจสอบเพิ่มเติมใบรับรองต้องระบุข้อมูลเพิ่มเติมดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none">1. หมายเลขรับรองโรงงาน2. รหัสสินค้า (product code) พร้อมจำนวนส่งออกของแต่ละรหัสสินค้า3. หมายเลขตู้ (Container number) และหมายเลขซีล (Seal number)
--	--	--



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด
กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

	<p>สุขอนามัยจากกรมประมงประกอบการนำเข้าสินค้าทุกรุ่น</p> <p>7. กรมประมงต้องส่งข้อมูลสินค้าและผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพและประสาทสัมผัส (ถ้ามี) ให้ NRCS ทราบ ก่อนสินค้าถึงปลายทาง</p>	
--	---	--



TAIWAN
ไต้หวัน

ขอบข่าย	เงื่อนไขการรับรองทั่วไป	เงื่อนไขการออกใบรับรอง
สินค้าสัตว์น้ำทุกชนิด ซึ่งมีการแปรรูปเพื่อส่งออกไป EU	ประเทศไต้หวันโดยหน่วยงาน Bureau of Standards, Metrology & Inspection (BSMI) ซึ่งเป็นหน่วยงานภายใต้สังกัดกระทรวงเศรษฐกิจไต้หวัน ขอความร่วมมือในการปฏิบัติตามกฎระเบียบของสหภาพยุโรป EC Regulation No. 178/2002 (Food Law, Food Safety and Traceability) เกี่ยวกับการตรวจสอบย้อนกลับ และ EC Regulation No. 1005/2008 (IUU) เกี่ยวกับการรับรองสินค้าและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำส่งออกไปไต้หวัน ซึ่งมีการแปรรูปเพื่อส่งออกไปยัง EU ต่อไป โดยโรงงานต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อส่งออกไป EU และมีใบรับรองสุขอนามัยจากกรมประมง เอกสาร Catch Certificate หรือ Processing Statement ประกอบการนำเข้าทุกรุ่น	เงื่อนไขการยื่นขอใบรับรอง 1. โรงงานต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อโรงงานส่งออกสินค้าสัตว์น้ำไปยังสหภาพยุโรป 2. มีใบรับรองสุขอนามัยออกโดยกรมประมงประกอบการนำเข้าทุกรุ่น แบบใบรับรองใช้ Health Certificate For Fish And Fishery Products Originated From Thailand Intended For Export To Taiwan, R.O.C. เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง 1. ฉลากสินค้า 2. สำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (Movement Document: MD) หรือสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (Imported Aquatic Animal Raw Material Movement Document: IMD) โรงงานยกระดับ และโรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงหรือผลิตภัณฑ์ แบบสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (MD) กรณีใช้ สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงนำเข้าจากประเทศอื่นเป็นวัตถุดิบในการผลิต แบบ



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด
กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

		สำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (IMD) ที่ออกโดยด่านตรวจสัตว์น้ำ กรมประมง ทั้งนี้ โรงงานต้องแจ้งปริมาณการใช้วัตถุดิบในการผลิตสินค้าแต่ละรุ่นและปริมาณ วัตถุดิบคงเหลือทุกครั้ง
--	--	---



UNITED ARAB EMIRATES

สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์

ขอบข่าย	เงื่อนไขการรับรองทั่วไป	เงื่อนไขการออกใบรับรอง
สินค้าสัตว์น้ำทุกชนิด	<p>ประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ โดยหน่วยงานกระทรวงสิ่งแวดล้อมและน้ำ ยูเออี (The Ministry of Environment and Water-UAE) ได้มีหนังสือเวียนที่ External Circular 812/02/02/1/1311075 ลงวันที่ 1 กันยายน 2556 ควบคุมการนำเข้าสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ (Controls of imported farmed fish to Dubai) โดยการนำเข้าต้องมีใบรับรองสุขอนามัยประกอบการนำเข้าทุกรุ่น</p> <p>ข้อกำหนดในการตรวจรับรอง</p> <p>1. โรงงานต้องผ่านการตรวจรับรองสุขลักษณะและระบบ HACCP จาก กรมประมง และอยู่ในบัญชีรายชื่อที่กรมประมงรับรอง</p>	<p>เงื่อนไขการยื่นขอใบรับรอง</p> <p>1. โรงงานต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อที่กรมประมงให้การรับรอง</p> <p>2. มีใบรับรองสุขอนามัยจากกรมประมงประกอบการนำเข้าทุกรุ่น แบบใบรับรองใช้ Health Certificate ของกรมประมง</p> <p>เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง</p> <p>1. ฉลากสินค้า</p> <p>2. สำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (Movement Document: MD) หรือสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (Imported Aquatic Animal Raw Material Movement Document: IMD)</p> <p>โรงงานยกระดับ และโรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงหรือผลิตภัณฑ์ แนบสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (MD) กรณีใช้สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงนำเข้าจากประเทศอื่นเป็นวัตถุดิบในการผลิต แนบสำเนาหนังสือ</p>



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด

กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

	<p>2.สินค้าสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจะต้องแนบใบรับรองว่าสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำดังกล่าวมิได้ใช้อาหารสัตว์ (feed) ที่มีส่วนผสมของสัตว์หรือโปรตีนจากสุกร ยกเว้นโปรตีนจากทะเล</p>	<p>กำกับกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (IMD) ที่ออกโดยด่านตรวจสัตว์น้ำ กรมประมง ทั้งนี้ โรงงานต้องแจ้งปริมาณการใช้วัตถุดิบในการผลิตสินค้าแต่ละรุ่นและปริมาณวัตถุดิบคงเหลือทุกครั้ง</p> <p>ข้อความระบุ/เงื่อนไขการรับรอง/การตรวจสอบเพิ่มเติม</p> <p>1.กรณีส่งออกสัตว์น้ำหรือผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยง ผู้ประกอบการต้องแนบทะเบียนสูตรอาหารหรือสูตรอาหารที่ใช้ในการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ เพื่อใช้ในการตรวจสอบว่าสูตรอาหารดังกล่าวไม่มีส่วนผสมของโปรตีนที่มาจากหมู (สัตว์บก) หากผลการตรวจสอบพบว่าสอดคล้องตามข้อกำหนด จะระบุข้อความในใบรับรอง ว่าเป็นว่า</p> <p>The fishes and its products specified above were not fed by pig animal proteins or any other animal proteins except marine proteins.</p> <p>2.กรณีส่งออกสัตว์น้ำหรือผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจับจากธรรมชาติ จะระบุข้อความในใบรับรอง ว่าเป็นว่า</p> <p>The Raw material used to produce the mention products were obtained from natural catch (Wild caught). The fishes and its products specified above were not fed by pig animal proteins or any other animal proteins except marine protein.</p>
--	--	--



UNITED STATE OF AMERICA
สหรัฐอเมริกา

ขอบข่าย	เงื่อนไขการรับรองทั่วไป	เงื่อนไขการออกใบรับรอง
สินค้าสัตว์น้ำทุกชนิด	<p>ประเทศสหรัฐอเมริกาโดยหน่วยงาน The United States Food and Drug Administration : USFDA ไม่มีเงื่อนไขเฉพาะในการนำเข้าผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำและไม่ต้องใช้ใบรับรองสุขอนามัย (Health Certificate) ประกอบการนำเข้า</p> <p>1. โรงงานสามารถส่งออกสินค้าสัตว์น้ำทุกประเภทไปยังสหรัฐอเมริกาได้โดยไม่ต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อรับรองของกรมประมง ทั้งนี้สินค้าจะถูกตรวจสอบและสุ่มตัวอย่างโดยหน่วยงาน USFDA ตามมาตรฐานและข้อกำหนดการนำเข้า</p> <p>2. กรณีโรงงานประสงค์จะขอใบรับรองสุขอนามัย ต้องผ่านการตรวจรับรองสุขลักษณะและระบบ HACCP จากกรมประมง และอยู่ในบัญชีรายชื่อที่โรงงานที่กรมประมงให้การรับรอง</p>	<p>เงื่อนไขการยื่นขอใบรับรอง</p> <p>การส่งออกสินค้าสัตว์น้ำไปประเทศสหรัฐอเมริกา ไม่ต้องใช้ใบรับรองสุขอนามัย ประกอบการนำเข้า กรณีโรงงานประสงค์ยื่นขอใบรับรองสุขอนามัยจากกรมประมง</p> <p>1. โรงงานต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อที่กรมประมงให้การรับรอง</p> <p>2. แบบใบรับรองใช้ Health Certificate ของกรมประมง</p> <p>เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง</p> <p>1. ฉลากสินค้า</p> <p>2. สำเนาหนังสือกำกับกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (Movement Document: MD) หรือสำเนาหนังสือกำกับกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (Imported Aquatic Animal Raw Material Movement Document: IMD)</p> <p>โรงงานยกระดับ และโรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงหรือผลิตภัณฑ์ แบบสำเนาหนังสือกำกับกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (MD) กรณีใช้สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงนำเข้าจากประเทศอื่นเป็นวัตถุดิบในการผลิต แบบสำเนาหนังสือ</p>



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด

กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

		<p>กำกับกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (IMD) ที่ออกโดยด่านตรวจสัตว์น้ำ กรมประมง</p> <p>ทั้งนี้ โรงงานต้องแจ้งปริมาณการใช้วัตถุดิบในการผลิตสินค้าแต่ละรุ่นและปริมาณวัตถุดิบคงเหลือทุกครั้ง</p> <p>3. ผลการตรวจวิเคราะห์เพิ่มเติม</p> <p>3.1 ผลการตรวจวิเคราะห์สารไนโตรฟูรานส์</p> <p>โรงงานยกระดับ และโรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกสินค้าสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยง แนบผลการตรวจวิเคราะห์ไนโตรฟูรานส์ ทุกรุ่นส่งออก (Shipment) โดยมีค่ามาตรฐานไม่เกิน 1.0 ppb กรณีที่ใช้ผลการตรวจวิเคราะห์จากห้องปฏิบัติการภายนอก ต้องได้รับการรับรองระบบ ISO/IEC 17025</p> <p>3.2 ผลการตรวจวิเคราะห์คลอแรมฟินิคอล</p> <p>โรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกสินค้าปูจากการเพาะเลี้ยง แนบผลการตรวจวิเคราะห์คลอแรมฟินิคอลจากห้องปฏิบัติการภายนอกที่ได้รับการรับรอง ISO/IEC 17025 ทุกรุ่นส่งออก (Shipment) โดยมีค่ามาตรฐานไม่เกิน 0.1 ppb</p>
--	--	---



VIETNAM
สาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม

ขอบข่าย	เงื่อนไขการรับรองทั่วไป	เงื่อนไขการออกใบรับรอง
สินค้าสัตว์น้ำทุกชนิด	<p>สาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนามโดยหน่วยงาน The National Agro-Forestry-Fisheries Quality Assurance Department (NAFIQAD) มีข้อตกลงในการนำเข้าผลิตภัณฑ์สินค้าสัตว์น้ำทุกชนิด โดยใช้ใบรับรองสุขอนามัย (Health Certificate) ประกอบการนำเข้าทุกรุ่น ทั้งนี้โรงงานต้องผ่านการตรวจรับรองสุขลักษณะโรงงานจากกรมประมงและอยู่ในบัญชีรายชื่อโรงงานส่งออกสินค้าสัตว์น้ำไปยังสาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม และมีรายชื่อโรงงานปรากฏบนเว็บไซต์ NAFIQAD</p> <p>1. โรงงานต้องแจ้งข้อมูลการผลิตตามแบบฟอร์ม Appendix 3 (Summary on food hygiene and safety conditions of the food business operator) ให้กรมประมงตรวจสอบรับรอง และส่งให้ NAFIQAD เพื่อพิจารณา</p>	<p>เงื่อนไขการยื่นขอใบรับรอง</p> <p>1. โรงงานต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อโรงงานส่งออกสินค้าสัตว์น้ำไปยังสาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม โดยต้องได้รับการรับรองจาก NAFIQAD</p> <p>2. มีใบรับรองสุขอนามัยออกโดยกรมประมงประกอบการนำเข้าทุกรุ่น</p> <p>2.1 กรณีส่งออกสินค้าสัตว์น้ำแบบใบรับรองใช้ Health Certificate ของประเทศสาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม</p> <p>2.2 กรณีส่งออกสัตว์น้ำมีชีวิตแบบใบรับรองใช้ Aquatic Animal Health Certificate ของกรมประมง</p> <p>เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง</p> <p>1. ฉลากสินค้า</p> <p>2. สำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (Movement Document; MD) หรือสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (Imported Aquatic Animal Raw Material Movement Document: IMD)</p>



เงื่อนไขการตรวจรับรองและการออกใบรับรองสุขอนามัยตามประเทศที่มีข้อกำหนด

กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

ประกาศใช้ : 1 พฤศจิกายน 2559

	<p>ข้อมูลประกอบด้วย</p> <ul style="list-style-type: none">- Business name- Address- Products- Production condition (product chain and export)- Quality management systems applied	<p>โรงงานยกระดับ และโรงงานระดับตรวจสอบทุกรุ่น (Lot by Lot) ส่งออกสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงหรือผลิตภัณฑ์ แบนสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (MD) กรณีใช้สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงนำเข้าจากประเทศอื่นเป็นวัตถุดิบในการผลิต แบนสำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า (IMD) ที่ออกโดยด่านตรวจสัตว์น้ำ กรมประมง</p> <p>ทั้งนี้ โรงงานต้องแจ้งปริมาณการใช้วัตถุดิบในการผลิตสินค้าแต่ละรุ่นและปริมาณวัตถุดิบคงเหลือทุกครั้ง</p> <p>ข้อความระบุ/เงื่อนไขการรับรอง/การตรวจสอบเพิ่มเติม</p> <p>สินค้าสัตว์น้ำส่งออกไปยังสาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม เพื่อเป็นวัตถุดิบให้โรงงานในเวียดนามแปรรูปส่งต่อไปยังสหภาพยุโรป ให้คงข้อความด้านหลังใบรับรองข้อ 1. “and European Union (EU)” ไว้ และให้ตรวจสอบสินค้าตามข้อกำหนดของสหภาพยุโรป หากผู้ขอใบรับรองไม่แจ้งว่าเป็นสินค้าวัตถุดิบให้โรงงานในเวียดนามแปรรูปส่งต่อไปยังสหภาพยุโรป ให้ขีดข้อความรับรองในข้อ 1. “and European Union (EU)” ออก</p>
--	---	--