



กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำส่งออกสหพันธรัฐ รัสเซียและสหภาพเศรษฐกิจยูเรเชีย (EAEU)

กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

แบบประเมิน

กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำส่งออก
สหพันธรัฐรัสเซียและสหภาพเศรษฐกิจ
ยูเรเชีย (EAEU)

การควบคุมสุขอนามัยและกระบวนการผลิต

3

การควบคุมกระบวนการผลิตเฉพาะชนิด

4

ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ

1. ข้อกำหนดทั่วไป (General provision)
2. โครงสร้างโรงงาน
3. ห้องผลิต
4. ระบบน้ำใช้และน้ำทิ้ง
5. แสงสว่าง ความร้อน และการระบายอากาศ
6. การบำรุงรักษาโรงงานและห้องผลิต
7. อุปกรณ์ เครื่องมือ และเครื่องชั่ง

ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ

8. อุปกรณ์อื่นๆ และน้ำแข็ง
9. ผลิตภัณฑ์ประมง
10. ห้องรับวัตถุดิบและห้องตัดแต่ง
11. กระบวนการทำให้เย็น
12. ผลิตภัณฑ์หมักเค็ม
13. ผลิตภัณฑ์หมักดอง
14. การผลิตอาหารกระป๋อง

ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ

- 15. อาหารที่ผ่านการปรุง
- 16. ผลิตภัณฑ์ Fish forcemeat (เนื้อปลาที่ผสมสารปรุงแต่งต้องคลุกผสม 4-7 นาที ที่อุณหภูมิไม่เกิน 10 ซ.)
- 17. ผลิตภัณฑ์ต้ม
- 18. ผลิตภัณฑ์รมควัน
- 19. ผลิตภัณฑ์แห้ง
- 20. ผลิตภัณฑ์ไขปลา
- 21. น้ำมันปลา น้ำสกัดจากปลา และวิตามิน

ข้อกำหนดความปลอดภัยอาหาร

ข้อกำหนดความปลอดภัยอาหาร

1. รายการปัจจัยอันตราย (Hazardous factor)
2. รายการจุดวิกฤต (Critical control point)
3. ระดับ (Limits)
4. ขั้นตอนการเฝ้าระวัง (Monitoring procedure)
5. ขั้นตอนการดำเนินการกรณีเกิดการเบี่ยงเบน (Corrective action procedure)
6. ความถี่ในการตรวจสอบความสอดคล้องของผลิตภัณฑ์
7. ความถี่ในการล้างทำความสะอาด
8. มาตรการการป้องกันสัตว์พาหะ

ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ

- ต้องมี Flow diagram เฉพาะของ EAEU
- ระบุ CCP ใน flow diagram
- แผนการสุ่มตัวอย่าง
- แผนการตรวจวิเคราะห์
- มีรายการสารปรุงแต่ง และมีรายละเอียดการใช้สารปรุงแต่ง รวมทั้งมีการ Validate และ Verification และเป็นไปตามข้อกำหนดของ EAEU

ข้อกำหนดทั่วไป (General provision)

- การขออนุญาตเปลี่ยนแปลงทั้งการสร้างใหม่และต่อเติม
- การขออนุญาตติดตั้งเครื่องจักร
- ตารางการทำความสะอาด
- มาตรฐานความปลอดภัยอาหาร

ข้อกำหนดโครงสร้างโรงงาน

- ภายในโรงงานต้องมีถนน ทางเดินเท้า
- ป้องกันกลิ่นไม่พึงประสงค์
- ห่างจากถนนใหญ่ 15 เมตร
- ห่างจากโรงรถ โรงซ่อมบำรุง 50 เมตร
- ไม่ให้มีอาคารที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตภายในโรงงาน
- ห้องเก็บต้องมีความชื้น 75-80%
- ห้องสุखाแยกจากอาคารผลิต

ห้องผลิต

- มีพื้นที่อย่างน้อย 4.5 ตร.ม. ต่อ 1 คน อากาศ 15 ลบ.ม. ต่อ 1 คน
- แบ่งห้องผลิตที่ป้องกันการปนเปื้อนข้าม
- มีห้องเย็นที่มีอุณหภูมิเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์
- พื้นห้องแข็งแรง ลาดชัน
- ประตูมีความกว้างเหมาะสม ไม่เป็นสนิม
- มีก๊อกน้ำอย่างน้อย 1 ก๊อก สำหรับห้องขนาด 150 ตร.ม.
- จุดล้างมือไม่เกิน 15 เมตร จากจุดทำงาน
- น้ำดื่มห่างจากจุดทำงานไม่เกิน 70 เมตร

น้ำใช้และน้ำทิ้ง

- น้ำใช้ต้องเป็นน้ำประปา
- แหล่งน้ำได้รับความเห็นชอบจากรัฐ (ทั้งผิวดินและใต้ดิน)
- มีระบบการเดินท่อน้ำแยก
- ปลายท่อน้ำไม่สัมผัสกับพื้น
- น้ำทิ้งที่อยู่ใต้เพดานเหนือห้องผลิตต้องไม่อยู่ตรงกับบริเวณผลิต

แสงสว่าง ความร้อน และการระบายอากาศ

- ต้องมีฟลักครอบคลุมไฟ
- ฆ่าเชื้อด้วยแสงจากหลอดไฟอย่างน้อยทุก 4 เดือน
- ต้องมีหน้าต่างอย่างน้อย 30%
- ทำความสะอาดกระจกและหน้าต่างด้านนอกอย่างน้อยทุก 3 เดือน
- กระจกแตกต้องเปลี่ยนทันที
- คำนึงถึงการหมุนเวียนอากาศ
- เครื่องปรับอากาศต้องมีตัวกรอง

การบำรุงรักษาโรงงานและห้องผลิต

- ดูแลรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบ
- หลังการทำความสะอาดต้องตรวจสอบทางห้องปฏิบัติการ
- ซ่อมบำรุงต้องทำอย่างน้อยปีละครั้ง ห้ามดำเนินการวันที่มีการผลิต
- ติดตั้งเครื่องจักรต้องสามารถเข้าไปทำความสะอาดได้
- ไม่อนุญาตให้มีสัตว์เลี้ยง
- ไม่อนุญาตให้มีการรับประทานอาหารในห้องผลิต

อุปกรณ์ เครื่องมือ และเครื่องชั่ง

- ทำจากวัสดุที่สัมผัสอาหารได้
- ส่วนที่เป็นโลหะต้องเป็นสแตนเลส ไม่อนุญาตให้ใช้ไม้
- พาเลตสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.
- ห้ามใช้อุปกรณ์ที่มีสารปรอท อุปกรณ์ที่ทำด้วยแก้วต้องหุ้มด้วยพลาสติกโลหะ
- สารทำความสะอาดและฆ่าเชื้อต้องได้รับอนุญาตตามกฎหมาย

อุปกรณ์อื่น ๆ และน้ำแข็ง

- สารปรุงแต่งที่นำเข้าต้องมีเอกสารรับรอง
- จัดเก็บสารปรุงแต่งบนพาเลตที่สูงจากพื้นมากกว่า 10 ซม.
- ห้องเก็บเกลือต้องมีความชื้นไม่เกิน 75%

ผลิตภัณฑ์ประมง

- บริเวณท่าแห่งต้องมีตาข่ายคลุมรถเข็น
- รักษาความสะอาดบริเวณโรงงาน
- น้ำใช้มีมาตรฐานตามที่กำหนด
- ต้องดูแลน้ำทิ้งและของเสียจากโรงอาหาร ห้องซักผ้า และห้องสุขาอย่างเข้มงวด

ห้องรับวัตถุดิบและห้องตัดแต่ง

- บริเวณรับวัตถุดิบ (ท่าเทียบเรือ) ต้องมีระบบระบายน้ำทิ้ง พื้นลาดชันไปทางระบายน้ำ
- มีระบบน้ำร้อน น้ำเย็น และไอน้ำสำหรับทำความสะอาดท่าเรือและเรือ
- ทำความสะอาดพร้อมทั้งฆ่าเชื้อด้วยคลอรีนทุกวัน
- พาเลตต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 ซม.
- เครื่องตัดแต่งปลาต้องทำความสะอาดอย่างน้อย 1 ครั้งต่อกะ
- เก็บรวบรวมเศษซากไม่น้อยกว่า 4 ซม.

กระบวนการทำให้เย็น

- ก่อนแช่เย็นหรือแช่เยือกแข็งต้องล้างด้วยน้ำสะอาดที่มีอุณหภูมิไม่เกิน 15 ซ.
- ต้องตรวจสอบอุณหภูมิเครื่องแช่เยือกแข็งระหว่างการแช่
- น้ำเคลือบหลังแช่เยือกแข็งต้องเปลี่ยนด้วยความถี่เหมาะสม อย่างน้อยวันละ 1 ครั้ง
- ห้องเก็บสินค้าต้องติดตั้งเครื่องควบคุมอุณหภูมิและความชื้น
- ต้องมีกราฟบันทึกอุณหภูมิอัตโนมัติสูงจากพื้น 1.5-1.8 เมตร และตรวจสอบอย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง
- สินค้าในห้องเย็นวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 20 ซม. ห่างจากผนังอย่างน้อย 50 ซม.

3. การควบคุมสุขอนามัยและกระบวนการผลิต

3.1 การขนส่งวัตถุดิบที่อยู่ในระหว่างกระบวนการผลิต ต้องไม่สัมผัสกับอากาศหรือสิ่งแวดล้อมภายนอกห้องผลิต

3.2 มีการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ/วัตถุดิบในระหว่างกระบวนการผลิต/ผลิตภัณฑ์ด้วยสายตาที่ครอบคลุมถึงการตรวจพยาธิ อย่างน้อยทุก 2 ชม.

3.3 มีแผนการตรวจสอบคุณภาพทางจุลินทรีย์ของวัตถุดิบ/วัตถุดิบในระหว่างการผลิต/ผลิตภัณฑ์ ด้วยความถี่ที่เหมาะสม

3.4 มีแผนการตรวจสอบคุณภาพทางเคมีของวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ด้วยความถี่ที่เหมาะสม

แผนการตรวจสอบคุณภาพทางเคมี (ตัวอย่าง)

รายการวิเคราะห์	ความถี่การตรวจทดสอบ
Arsenic	ปีละ 2 ครั้ง โดยสุ่มตัวอย่างตรวจให้ครอบคลุมทุกชนิดสัตว์น้ำที่ส่งสหพันธรัฐรัสเซีย
Tin (Sn)	ปีละ 1 ครั้ง โดยสุ่มตัวอย่างเฉพาะสินค้าบรรจุกระป๋องที่มีโอกาสปนเปื้อนจากดีบุก
Chromium (Cr)	ปีละ 1 ครั้ง โดยสุ่มตัวอย่างเฉพาะสินค้าบรรจุกระป๋องที่มีโอกาสปนเปื้อนจากโครเมียม
Radionuclides (Cesium-137 และ Strontium-90)	ปีละ 2 ครั้ง โดยสุ่มตัวอย่างตรวจให้ครอบคลุมทุกชนิดสัตว์น้ำที่ส่งสหพันธรัฐรัสเซีย
Nitrosamine	ปีละ 2 ครั้ง โดยสุ่มตัวอย่างตรวจให้ครอบคลุมทุกชนิดสัตว์น้ำที่ส่งสหพันธรัฐรัสเซีย

3. การควบคุมสุขอนามัยและกระบวนการผลิต (ต่อ)

3.5 ห้องผลิต

- ผนังห้องผลิตและเพดานต้องมียีสื่อ่น
- ระบบหมุนเวียนอากาศภายในห้องผลิตต้องมีการป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอก เช่น มีตัวกรองอากาศก่อนเข้าห้องผลิต
- ไม่มีการซ่อมแซมพื้นที่ผลิตในช่วงเวลาเดียวกับที่มีกระบวนการผลิตในพื้นที่นั้น
- วัตถุดิบต้องวางสูงจากพื้น พาเลตที่รองต้องมียะระความสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.
- ชั้นวางสำหรับละลาย ล้าง และทำเค็ม ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 40 ซม.

3. การควบคุมสุขอนามัยและกระบวนการผลิต (ต่อ)

3.6 การทำความสะอาด มีพนักงานทำความสะอาดเฉพาะที่แยกจากพนักงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิต

3.7 จัดเก็บเอกสาร บันทึกและข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหาร ต้องจัดเก็บไว้ไม่น้อยกว่า 3 ปี

4. การควบคุมกระบวนการผลิตเฉพาะชนิด

4.1 การตากแห้ง (เนื่องจากสินค้าสัตว์น้ำตากแห้งเป็นแบบพร้อมทาน)

- กรณีตากแบบธรรมชาติต้องมีตาข่ายคลุมแผงตากปลาอย่างเหมาะสมและถูกสุขลักษณะ
- ลานตากต้องมีรั้วล้อมรอบ มีระยะห่างจากแหล่งเก็บขยะและห้องสุขาอย่างน้อย 50 เมตร
- แผงตากปลาต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 80 ซม.
- โต๊ะวางผลิตภัณฑ์สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 50 ซม.

4. การควบคุมกระบวนการผลิตเฉพาะชนิด (ต่อ)

- 4.1 การตากแห้ง (เนื่องจากสินค้าสัตว์น้ำตากแห้งเป็นแบบพร้อมบริโภค)
- ห้องอบปลาต้องมีอุปกรณ์วัดและควบคุมอุณหภูมิอัตโนมัติ
 - ในระหว่างการตาก/อบปลา ต้องมีการตรวจทวนสอบความสะอาดของอากาศ และความสะอาดของแผงและตาข่ายตากปลา
 - เก็บผลิตภัณฑ์ในห้องเย็นที่ควบคุมความชื้นสัมพัทธ์
 - ปลาแห้งเป็นสินค้าพร้อมทานจึงต้องกำหนดให้ขั้นตอนการตาก/อบเป็นจุด CCP

ความชื้น

1. ความชื้นสัมพัทธ์ (Relative humidity)
2. ความชื้นสัมบูรณ์ (Absolute humidity)

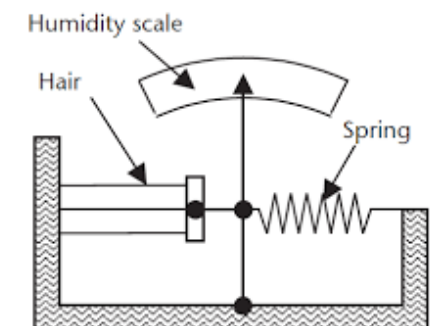


ความชื้นสัมพัทธ์ (Relative humidity; RH)

- อัตราส่วน (เป็นร้อยละ) ของปริมาณไอน้ำที่มีอยู่จริงในอากาศ ต่อปริมาณไอน้ำที่จะทำให้อากาศอิ่มตัว ณ อุณหภูมิเดียวกัน
- อัตราส่วนของความดันไอน้ำที่มีอยู่จริง ต่อความดันไอน้ำอิ่มตัว
- $(\text{ปริมาณไอน้ำที่อยู่ในอากาศ} / \text{ปริมาณไอน้ำที่ทำให้อากาศอิ่มตัว}) \times 100\%$
- $(\text{ความดันไอน้ำที่อยู่ในอากาศ} / \text{ความดันไอน้ำของอากาศอิ่มตัว}) \times 100\%$

เครื่องมือตรวจวัดความชื้นสัมพัทธ์

1. ไฮโกรมิเตอร์ชนิดกระเปาะเปียกและกระเปาะแห้ง (Wet & dry hygrometer)
2. ไฮโกรมิเตอร์แบบดิจิตอล (Digital hygrometer)
3. ไฮโกรมิเตอร์แบบเส้นผม (Hair hygrometer)



4. การควบคุมกระบวนการผลิตเฉพาะชนิด (ต่อ)

4.2 กระบวนการปรุงแต่งอาหาร

- อุณหภูมิการให้ความร้อน (ทอด ต้ม อบ) ต้องมีผลการศึกษายืนยันว่า อุณหภูมิสิ้นสุดห้ำยไม่ต่ำกว่า 80 C.
- ผลิตภัณฑ์หลังการให้ความร้อนต้องทำให้อุณหภูมิภายใน ผลิตภัณฑ์ต่ำกว่า 20 C และบรรจุทันที
- ผลิตภัณฑ์กึ่งและหอยต้มสุกต้องมีผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพทางจุลินทรีย์ทุกกะผลิต
- ในกรณีผลิตภัณฑ์อาหารกระป๋องต้องมีผลการสุ่มตรวจประสิทธิภาพกระบวนการฆ่าเชื้อ ได้แก่ Incubation test ที่ 37 C. 7 วัน หรือ 35 C. 10 วัน ตรวจความสมบูรณ์ของ ภาชนะบรรจุ และตรวจวิเคราะห์คุณภาพทางจุลินทรีย์ทุกเดือน

แหล่งอ้างอิง และข้อมูลเพิ่มเติม



THIS REPORT CONTAINS ASSESSMENTS OF COMMODITY AND TRADE ISSUES MADE BY USDA STAFF AND NOT NECESSARILY STATEMENTS OF OFFICIAL U.S. GOVERNMENT POLICY

Voluntary _ Public

Date: 05.23.2012

GAIN Report Number: RS1233

Russian Federation

Post: Moscow

Customs Union Technical Regulation on Food Safety

Report Categories:

FAIRS Subject Report
Sanitary/Phytosanitary/Food Safety
Policy and Program Announcements

Approved By:

Morgan Haas

Prepared By:

Staff

Report Highlights:

The Technical Regulation of the Russia-Kazakhstan-Belarus Customs Union (CU) on Food Safety (TR TS 021/2011) is a key CU umbrella regulation covering standards and requirements for all food products and processes of their production. It was adopted by the CU Commission decision No. 880 of December 9, 2011, and will come into effect as of July 1, 2013.



หน้าหลัก / มาตรฐานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำทางเคมีตามประเทศผู้นำเข้า

คำนิยามองค์กร SMART
S = Service
Mind
M = Modernity
A = Accuracy
R = Responsibility
T = Transparency

- ระเบียบ หลักเกณฑ์การส่งออก
- การรับรองสินค้าประมง
- การตรวจรับรองโรงงาน
- ข้อกำหนดกระบวนการผลิต
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์
- หลักเกณฑ์อื่นๆ

- รายชื่อสถานประกอบการ

มาตรฐานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำทางเคมีตามประเทศผู้นำเข้า

- Australia
- Argentina
- Brunei
- Canada
- China
- Costarica
- EU
- Hongkong
- Japan
- Malaysia
- Republic of Korea
- Russia
- Singapore
- South Africa
- Taiwan
- USA
- Vietnam

- ความรู้ทางวิชาการ
- ดาวน์โหลดแบบฟอร์ม
- การถ่ายโอนภารกิจ

LINK ที่น่าสนใจ

- หน่วยงานมาตรฐานภายในประเทศ
- หน่วยงานให้บริการตรวจวิเคราะห์
- หน่วยงานตรวจสอบการนำเข้า
- สื่อสิ่งพิมพ์ทั่วไป
- ฐานข้อมูลมาตรฐานการสะกดชื่ออำเภอและจังหวัด

หน่วยงานย่อย

Suratthani Fish Inspection and Research Center

TK

แหล่งอ้างอิง และข้อมูลเพิ่มเติม



หน้าหลัก / มาตรฐานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำทางเคมีตามประเทศผู้นำเข้า

คำนิยามองค์กร SMART
S = Service
M = Modernity
A = Accuracy
R = Responsibility
T = Transparency

- ระเบียบ หลักเกณฑ์การส่งออก
- การรับรองสินค้าประมง
- การตรวจรับรองโรงงาน
- ข้อกำหนดกระบวนการผลิต
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์
- หลักเกณฑ์อื่นๆ

มาตรฐานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำทางเคมีตามประเทศผู้นำเข้า

- * Australia
- * Argentina
- * Brunei
- * Canada
- * China
- * Costa Rica
- * EU
- * Hongkong
- * Japan
- * Malaysia
- * Republic of Korea
- * **Russia**
- * Singapore
- * South Africa
- * Taiwan
- * USA
- * Vietnam

- ความรู้ทางวิชาการ
- ดาวน์โหลดแบบฟอร์ม
- การถ่ายโอนภารกิจ

LINK ที่น่าสนใจ

- หน่วยงานมาตรฐานภายในประเทศ
- หน่วยงานให้บริการตรวจวิเคราะห์
- หน่วยงานตรวจสอบการนำเข้า
- สื่อสิ่งพิมพ์ทั่วไป
- ฐานข้อมูลมาตรฐานการสะกดชื่ออำเภอและจังหวัด

หน่วยงานย่อย

Fish Inspection and Quality Control Division
Department of Fisheries

Russia

Jan 2015

Indicators	Products	Allowable levels, not above	References
Lead	All types of fish products (except for tuna, swordfish and sturgeon species) and meat of aquatic mammals, including dried products ^a	1.0 mg/kg	The Technical Regulation of the Russia-Kazakhstan-Belarus Customs Union (CU) on Food Safety (TR TS 021/2011), Annex No. 3
	Tuna, swordfish, sturgeon – all types of products, including dried products ^a	2.0 mg/kg	
	Shellfishes, crustaceans and other invertebrates, amphibians and reptiles	10.0 mg/kg	
	Algae and sea grasses	0.5 mg/kg	
Arsenic	All types of fish products (except for caviar, milt and fish oil) and meat of aquatic mammals, including dried products ^a	1.0 mg/kg (fresh-water) 5.0 mg/kg (sea water)	
	Caviar and milt of fishes and products from them, counterparts of caviar, Fish oil	1.0 mg/kg	
	Shellfishes, crustaceans and other invertebrates, amphibians and reptiles	5.0 mg/kg	
	Algae and sea grasses	0.2 mg/kg	
Cadmium	All types of fish products and aquatic mammals (except for caviar, milt and liver) including dried products ^a	1.0 mg/kg	
	Caviar and milt of fishes and products from them, counterparts of caviar, Algae and sea grasses	0.7 mg/kg	
	Fish liver and products from it	2.0 mg/kg	
	Shellfishes, crustaceans and other invertebrates, amphibians and reptiles	2.0 mg/kg	

Page 1/4

Fish Inspection and Quality Control Division
Department of Fisheries

Russia

Jan 2015

Indicators	Products	Allowable levels, not above	References
Dioxins	All types of fish products and aquatic mammals including dried products ^a	0.00004 mg/kg	- do -
	Fish oil ^b	0.00002 mg/kg (in a fat equivalent)	
HCH (α, β, γ-isomers)	All types of products from fresh-water fish, except for liver, caviar, milt, fish oil, dried and other ready products	0.03 mg/kg	
	All types of products from sea fish and meat of aquatic mammals (except for liver and fish oil) Caviar and milt of fish and products from them, counterparts of caviar	0.2 mg/kg	
	Fish oil	0.1 mg/kg	
	Fish liver and products produced from it	1.0 mg/kg	
DDT and its metabolites	All types of products from fresh-water fish (except for liver, caviar and milt, fish oil, dried and other ready products)	0.3 mg/kg	
	All types of sea fish products (except for sturgeons, salmon and fat herring) and meat of aquatic mammals (except for liver, caviar and milt, dried and other ready products), Fish oil	0.2 mg/kg	
	Sturgeons, salmon, fat herring – all types of products (except for liver, caviar and milt) including dried, smoked, salted, spicy, pickled fish cookery and other ready products	2.0 mg/kg	

Page 3/4

Fish Inspection and Quality Control Division
Department of Fisheries

February 2016
Revision 5

I. Microbiological Requirements of Fishery Products Based on Countries

RUSSIA

Product	TVC CFU/g	Coliform	S. aureus	Enterococcus CFU/g	VP CFU/g (only from sea)	Sal /25 g	LM /25 g	Proteus	SRC	Yeast & Mold CFU/g
Fish products										
Cold smoking : fish fillet	7.5 x 10 ⁵	ND /0.1 g	ND /1 g	-	10	ND	-	ND /0.1 g	ND/0.1 g packed in vacuum	-
Cooked-frozen products: quick-frozen ready-to-eat meal from fish and non-fish, including those packed in vacuum.	2 x 10 ⁴	ND /0.1 g	ND /0.1 g	1 x 10 ³	-	ND	ND	-	ND/0.1 g packed in vacuum	-
- Chilled and frozen fish products : mince of specific condition (เช่น ซูชิ)	5 x 10 ⁴	ND /0.01 g	ND /0.1 g	-	-	ND	ND	ND /0.1 g	ND/0.1 g	-
Cured	5 x 10 ⁵	ND /0.1 g	-	-	-	ND	-	ND /0.1 g	ND /1 g	Yeast = 100 Mold = 50
Dried fish	5 x 10 ⁵	ND /0.1 g	-	-	-	ND	-	-	ND /0.01 g packed in vacuum	100

มาตรฐานคุณภาพทางจุลชีววิทยา RUS- 1/9

Q&A

