

ระเบียบขออนามั้ยผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำส่งออก
สหพันธรัฐรัสเซียและสหภาพเศรษฐกิจยูเรเชีย

นางสาวนิศานาถ ตัณฑ์ชัย

นักวิชาการผลิตภัณฑ์อาหารชำนาญการ

- ห้องเย็นเก็บวัตถุดิบ/ผลิตภัณฑ์
- สารปรุงแต่ง/ส่วนผสม/สารเคมีที่ใช้ในกระบวนการผลิต
- การขนส่งวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์

ห้องเย็นเก็บวัตถุดิบ/ผลิตภัณฑ์

- ห้องเย็นเก็บวัตถุดิบ/ผลิตภัณฑ์ต้องมีเครื่องบันทึกอุณหภูมิอัตโนมัติแบบต่อเนื่อง และมีเครื่องวัดความชื้น
- ต้องติดตั้งกราฟบันทึกอุณหภูมิอัตโนมัติ ตำแหน่งที่สูงจากพื้น 1.5-1.8 เมตร โดยตำแหน่งของ Sensor ต้องอยู่ตรงจุดร้อนที่สุดของห้อง และตรวจสอบการทำงานของเครื่องบันทึกอย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง พร้อมทั้งบันทึกผลและเก็บไว้ให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบ

ห้องเย็นเก็บวัตถุดิบ/ผลิตภัณฑ์

- การตรวจสอบความชื้นต้องดำเนินการอย่างน้อยสัปดาห์ละครั้ง โดยอาจติดตั้งเครื่องมือวัดความชื้นหรือจะใช้เครื่องมือแบบเคลื่อนที่ก็ได้ พร้อมบันทึกผล และเก็บไว้ให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบ
- ห้องเย็นที่มีขนาดใหญ่กว่า 5,000 ตัน ต้องมี platform ระบบปิดสำหรับการขนสินค้า
- สินค้าที่ไม่สามารถรับประทานได้ ต้องเก็บแยกเป็นสัดส่วน
- สินค้าที่มีสภาพสกปรก เริ่มเสื่อมคุณภาพ มีเชื้อรา มีกลิ่นผิดปกติหรือไม่ได้มาตรฐาน สามารถรับมาเก็บแบบชั่วคราวเท่านั้น และในการขนย้ายหรือจำหน่ายสินค้าเหล่านี้ ต้องได้รับความเห็นชอบของผู้เชี่ยวชาญของรัฐ

ห้องเย็นเก็บวัตถุดิบ/ผลิตภัณฑ์

- เก็บผลิตภัณฑ์สูงจากพื้นอย่างน้อย 20 เซนติเมตร ห่างจากผนังอย่างน้อย 50 เซนติเมตร
- ต้องแยกแต่ละชนิดสินค้าอย่างเป็นสัดส่วน กรณีวางในชั้นเดียวกัน ต้องมั่นใจว่าไม่มีผล ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงคุณภาพและน้ำหนัก
- ทำความสะอาดพื้นและทางเดินอย่างน้อยวันละ 1 ครั้ง/กะ และต้องซ่อมบำรุงอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

สารปรุงแต่ง/ส่วนผสม/สารเคมีที่ใช้ในกระบวนการผลิต

- ห้องเก็บสารปรุงแต่งต้องสะอาด แห้ง การระบายอากาศดี และป้องกันสัตว์รบกวน
- จัดเก็บสารปรุงแต่ง/ส่วนผสม เป็นสัดส่วนบนพาเลตที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 10 เซนติเมตร และจัดวางห่างจากท่อน้ำและท่อความร้อนพอสมควร
- เครื่องเทศต้องเก็บแยกและเก็บแยกจากสารปรุงแต่งอื่นๆ ที่มีกลิ่นแรง

สารปรุงแต่ง/ส่วนผสม/สารเคมีที่ใช้ในกระบวนการผลิต

- สารปรุงแต่งหรือส่วนผสมที่บรรจุในถุงใหญ่ รวมถึง แป้ง ต้องผ่านตัวกรองแม่เหล็ก ก่อนใช้งาน
- น้ำมันพืชต้องผ่านการตรวจสอบเชื้อ *S.aureus* และ เก็บในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ทึบแสง และจัดให้มีก๊อที่บรรจุภัณฑ์
- เนยหรือส่วนผสมของเนย ต้องเก็บในตู้เย็น
- ห้องเก็บเกลือต้องมีความชื้นไม่เกิน 75 % และถูก

สุขลักษณะ

สารปรุงแต่ง/ส่วนผสม/สารเคมีที่ใช้ในกระบวนการผลิต

- น้ำแข็งต้องผลิตจากน้ำประปา ใช้ภาชนะสำหรับน้ำแข็งโดยเฉพาะ และเก็บภาชนะในบริเวณเดียวกับที่จัดเก็บน้ำแข็ง
- การเข้าไปในห้องเก็บเกลือและห้องเก็บน้ำแข็ง ต้องใช้รองเท้า รวมถึงอุปกรณ์ที่จัดโดยเฉพาะ

การขนส่งวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์

1. การขนส่ง ผลิตภัณฑ์อาหาร ต้องดำเนินการด้วยวิธีการขนส่งตามสถานะที่กำหนดโดยผู้ผลิตสินค้านั้น ในกรณีที่ไม่มีการกำหนดไว้ให้ดำเนินการตามสถานะการจัดเก็บผลิตภัณฑ์นั้นที่กำหนดโดยผู้ผลิต
2. ในกรณีที่มีการขนส่งและ (หรือ) คอนเทนเนอร์ ถูกใช้สำหรับการขนส่งผลิตภัณฑ์อาหารหลายชนิด หรือ ผลิตภัณฑ์อาหารกับสินค้าอื่น ต้องทำให้มั่นใจว่าสถานะที่ใช้ ต้องป้องกันการสัมผัสกัน การปนเปื้อน และการเปลี่ยนแปลงคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์อาหาร

การขนส่งวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์

3. ตู้กั้นแบ่งสินค้า (cargo compartment) ในการขนส่งและตู้คอนเทนเนอร์ ต้องมั่นใจว่าสามารถป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อน การเข้าไปของสัตว์พาหะ รวมถึงหนูและแมลง และ ทำให้สามารถทำความสะอาด ล้างและฆ่าเชื้อได้
4. ตู้กั้นแบ่งสินค้า (cargo compartment) ในการขนส่ง ตู้คอนเทนเนอร์ และ vessel ที่ใช้ในการขนส่ง ผลิตภัณฑ์อาหารต้องสามารถรักษาสภาพะสำหรับการขนส่งและ (หรือ) จัดเก็บอาหาร

การขนส่งวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์

5. ภายในตัวกั้นแบ่งสินค้าในการขนส่งและตู้คอนเทนเนอร์ต้องทำจากวัสดุที่ล้างได้และไม่เป็นพิษ
6. ตัวกั้นแบ่งสินค้าในการขนส่งและตู้คอนเทนเนอร์ ต้องได้รับการทำความสะอาด ล้าง และฆ่าเชื้อเป็นประจำตามความถี่ที่จำเป็นเพื่อให้มั่นใจว่า ไม่เป็นแหล่งของการปนเปื้อนในอาหาร น้ำที่ใช้ทำความสะอาดด้านในตัวกั้นแบ่งและตู้ ต้องเป็นน้ำบริโภครตามข้อกำหนดกฎหมายของรัฐสมาชิก

การขนส่งวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์

7. ระหว่างการจัดเก็บอาหาร อายุและสถานะการจัดเก็บ ที่กำหนดโดยผู้ผลิต ต้องถูกสังเกต สถานะการจัดเก็บที่กำหนดโดยผู้ผลิต ต้องทำให้มั่นใจถึงความสอดคล้องของผลิตภัณฑ์ต่อข้อกำหนด
8. ไม่อนุญาตให้จัดเก็บผลิตภัณฑ์อาหารรวมกับผลิตภัณฑ์อาหารอื่น หรือผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่อาหารถ้าหากเกิดการปนเปื้อนกันได้

การขนส่งวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์

9. ผลิตภัณฑ์อาหารที่จัดเก็บต้องมีข้อมูลเกี่ยวกับสถานะการจัดเก็บและอายุผลิตภัณฑ์

10. พนักงานที่ดำเนินการ เกี่ยวข้องกับการจัดเก็บ ขนส่งและขาย ผลิตภัณฑ์อาหาร และเกี่ยวข้องโดยตรงกับพนักงานที่ทำงานกับ วัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหาร ต้องได้รับการตรวจสอบสุขภาพก่อนเริ่มงาน (ในขั้นตอนการจ้าง) และเป็นประจำ ตามกฎหมายของรัฐ สมาชิก

การขนส่งวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์

11. บุคคลที่เป็นโรคติดเชื้อ หรือสงสัยว่าจะเป็น บุคคลที่สัมผัสกับบุคคลที่ติดเชื้อ เป็นพาหะของโรคติดต่อ ต้องไม่เข้าไปดำเนินการเกี่ยวกับการจัดเก็บ ขนส่ง หรือขายผลิตภัณฑ์

12. ในระหว่างการขายผลิตภัณฑ์อาหาร สถานะการเก็บและอายุผลิตภัณฑ์สำหรับสินค้านั้น ตามที่ผู้ผลิตกำหนดต้องได้รับการตรวจสอบ

การขนส่งวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์

13. ผู้ขายต้องให้ข้อมูลที่สมบูรณ์เกี่ยวกับอาหารต่อผู้บริโภคในกรณีที่ผลิตภัณฑ์อาหารถูกขายโดยไม่มี consumer package หรือบางส่วนของข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ต้องแนบไปกับ packaging insert.

THANK YOU FOR YOUR ATTENTION

