



CUSTOMS UNION REQUIREMENT

DECISION OF THE COMMISSION OF THE CUSTOMS UNION

No. 299 of 28 May 2010

**On application of sanitary measures
in the Customs Union**

สาระสำคัญ Custom Union no.๒๙๙



- เพื่อควบคุมรายการสินค้าที่อยู่ภายใต้การกำกับดูแลสุขอนามัยและ
ระบาคิวทยาที่ด่านศุลกากรของ **Custom Union** ซึ่งมีรายละเอียด
ถึง
 1. รายการสินค้าที่ควบคุม และสินค้าที่ยกเว้นการควบคุม
 2. ข้อกำหนดการควบคุมสุขอนามัยและระบาคิวทยา และความต้องการ
ที่ถูกละเมิดสุขอนามัยสินค้า
 3. ระเบียบวิธีปฏิบัติงานในการควบคุมสินค้าข้ามแดน
- มีผลบังคับใช้ July 1, 2010
- ในที่นี้จะกล่าวเฉพาะ ข้อ 1 และ 2 และในส่วนที่เกี่ยวข้องกับสินค้า
ประมง



1. LIST of goods subject to sanitary- and-epidemiologic supervision (control)

รายการสินค้าที่ต้องควบคุมและมีการลงทะเบียน
ของ **Custom Union**



สินค้าประมง อยู่ในรายการสินค้าที่ต้องควบคุม
และมีการลงทะเบียนของ **Custom Union**

- โดยมี HS Code 2 กลุ่มใหญ่ ได้แก่
- **Group 03** - ปลาและกุ้งหอย และสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังน้ำอื่น ๆ
- **Group 16** - ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปจากเนื้อ ปลาหรือกุ้ง หอย หรือสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำไม่มีกระดูกสันหลังอื่น ๆ



Group 03 :ปลาและกุ้งหอย และสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังน้ำอื่น ๆ

From 0305

- ปลาแห้ง ปลาเค็ม ปลารมควันร้อน ปลาป่น

From 0306

- Crustacea มีเปลือก หรือไม่มีเปลือก ทำแห้ง เค็ม หรือน้ำเกลือ
- Crustacea มีเปลือก หรือไม่มีเปลือก มักเป็นคู่ หรือต้มในน้ำเดือด ทำแห้ง ทำเค็ม หรือน้ำเกลือ
- ผงป่นที่มีความละเอียดหายาบสูง และเป็นเม็ดเล็กๆจากกลุ่ม Crustacea ที่เหมาะกับการใช้ในอาหาร



Group 03 (ต่อ)

From 0307

- หอยในบ่อเลี้ยง หรือนอกบ่อเลี้ยง ทำแห้ง ทำเค็ม หรือน้ำเกลือ
- สัตว์น้ำไม่มีกระดูกสันหลังที่แตกต่างจากกลุ่ม **Crustacea** และหอย ทำแห้ง ทำเค็ม หรือน้ำเกลือ
- ผงปนที่มีความละเอียดหายาบสูง และเป็นเม็ดเล็กๆจากสัตว์น้ำไม่มีกระดูกสันหลัง
- ทั้งนี้ ทุกกลุ่มยกเว้น วัตถุดิบสด มีชีวิต แช่เย็น และ **Crustacea** ที่ทำ **GMOs** สำหรับใช้ในอาหาร



กลุ่ม 16 : ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปจากเนื้อ ปลาหรือกุ้ง หอย หรือ
สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำไม่มีกระดูกสันหลังอื่น ๆ

From 1604

- ปลาแบบพร้อมทาน หรือกระป๋อง
- ปลาเค็มหรือปลาตากแห้ง และไข่ของปลา

From 1605

- กลุ่ม **Crustacea** หอย และสัตว์น้ำไม่มีกระดูกสันหลังอื่นๆ แบบ
พร้อมทาน หรือกระป๋อง



2. Single sanitary-and-epidemiologic and hygienic requirements to the goods subject to sanitary-and-epidemiologic supervision (control)

ข้อกำหนดด้านสุขอนามัย และระบาดวิทยา และความต้องการที่ถูกต้อง
สุขอนามัยของสินค้าที่อยู่ภายใต้การดูแลสุขอนามัย และระบาดวิทยา
(ควบคุม)



ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยและระบาควิทยา และความต้องการที่ถูกสุขอนามัยของสินค้า

- ข้อกำหนดได้รับการพัฒนาเพื่อวัตถุประสงค์ในการดำเนินการตามบทบัญญัติข้อตกลงของ Custom Union มาตรการสุขอนามัยเมื่อวันที่ December 11, 2009 ฉบับที่ 28
- **สาระสำคัญที่เกี่ยวข้องกับสินค้าประมง คือ**
- **Article 3. และ Article 4.**
- **Chapter II** ข้อกำหนดเรื่องความปลอดภัย และคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร สินค้าภายใต้ HS Code
- **1.3** บทบัญญัติทั่วไป
- **1.4** ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับการติดฉลากของผลิตภัณฑ์อาหาร



- 1.5 ข้อกำหนดสุขอนามัยความปลอดภัยและคุณค่าทางอาหารของผลิตภัณฑ์อาหาร
- 1.6 ข้อกำหนดในการจัดเก็บและการขนส่ง
- Section 11. ข้อกำหนดสำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีแหล่งที่มาของสารกัมมันตรังสี
- Section 12 ถึง 21. ไม่เกี่ยวกับสินค้าประมง
- Section 22. ข้อกำหนด food additives and flavorings รายละเอียดกล่าวใน regulation TR TS นค 029/2012
- Appendix No. 1 ถึง 3 และ Annex 1 ถึง 4 ไม่เกี่ยวกับสินค้าประมง



Article 3.

- ข้อกำหนดการควบคุมด้านสุขอนามัยและระบาดวิทยา และความปลอดภัยด้านสุขลักษณะของสินค้าที่ต้องควบคุม
- 3.1 สินค้าที่ควบคุมต้องไม่มีผลกระทบที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของประชากร
- 3.2 ควรมีการระบุรายละเอียดสินค้าและผู้ผลิตที่ตอบสนองความต้องการสำหรับการติดฉลากของสินค้าที่กำหนดไว้



Article 4.

- ผลการทดสอบ หรือวิธีการที่ใช้ในการประเมินผลการควบคุมสินค้า
- ต้องดำเนินการ โดยห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรอง (มีใบรับรอง) ในระบบของชาติที่ได้รับการรับรองและลงทะเบียนของหน่วยรับรอง และได้รับการรับรองห้องปฏิบัติการทดสอบของCustom Union



Chapter II

(แปลเฉพาะที่เกี่ยวข้องกับสินค้าอาหารทั่วไปและสินค้าประมง)

- Section 1. Requirements of safety and nutritional value of food
- ข้อกำหนดเรื่องความปลอดภัย และคุณค่าทางโภชนาการของอาหารนำไปใช้กับอาหารที่เป็นไปตามการจัดหมวดหมู่ของสินค้าภายใต้รหัส HS ของ Custom Union (HS Code)
- คำจำกัดความที่ใช้



คำจำกัดความที่ใช้

- 1) "food products" "ผลิตภัณฑ์อาหาร"
- 2) "biologically active food supplements" "ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารทางชีวภาพ"
- 3) "food supplement" "ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร"
- 4) "specialized food products" "ผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะ"
- 5) "an adequate level of consumption" "ระดับที่เหมาะสมของการบริโภค"
- 6) "upper allowable level of consumption" "ระดับที่อนุญาตของการบริโภค"
- 7) "norms physiological requirements" "บรรทัดฐานความต้องการทางสรีรวิทยา"
- 8) "young children" "เด็กเล็ก" - เด็กตั้งแต่แรกเกิดถึง 3 ปี



1.3 บทบัญญัติทั่วไป

- 5. ผลิตภัณฑ์อาหารต้องตอบสนองความต้องการทางสรีรวิทยาของคนที่ อยู่ในองค์ประกอบที่จำเป็น และพลังงานตอบสนองความต้องการอาหารทั่วไปในลักษณะทางประสาทสัมผัส ทางกายภาพ และทางเคมี
- 6. ตัวชี้วัดรังสีความปลอดภัยของอาหารโดย **Annex 3** ของข้อกำหนดสุขอนามัยทั่วไป
- 7. ผลิตภัณฑ์อาหารในรูปแบบใหม่ (มาจากวัตถุดิบที่ไม่ใช่แบบดั้งเดิม) กระบวนการผลิตใหม่ บรรจุภัณฑ์ การจัดเก็บการขนส่งของผลิตภัณฑ์อาหาร (ไม่ได้ใช้ก่อนหน้านี้ในประเทศสมาชิก **Custom Union**) ผู้ประกอบการและหน่วยงานรัฐต้องแสดงให้เห็นถึงความต้องการความปลอดภัยและคุณค่าทางโภชนาการ อายุการเก็บรักษา และการพัฒนาวิธีการทดสอบ เมื่อนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารเป็นครั้งแรก และได้รับอนุญาตหลังจากการประเมินผลการปฏิบัติตามข้อกำหนดสุขอนามัยทั่วไปเท่านั้น



1.3 บทบัญญัติทั่วไป (ต่อ)

- 8. ผลิตภัณฑ์อาหารที่นำเข้าควรมีการประเมินเพื่อให้สอดคล้องกับข้อกำหนดสุขอนามัย ก่อนที่จะมีการนำเข้าของประเทศสมาชิก **Custom Union** ผลิตภัณฑ์อาหารที่นำเข้าควรมีการประเมินเพื่อให้สอดคล้องกับข้อกำหนดสุขอนามัย ก่อนที่จะมีการนำเข้าของประเทศสมาชิก **Custom Union**
- 9. การนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหาร ควรมีเอกสารของผู้ผลิต (supplier) ยืนยันความปลอดภัย
- 10. ขึ้นอยู่กับผลของการประเมินเพื่อให้สอดคล้องกับข้อกำหนดสุขอนามัยทั่วไป เจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจออกเอกสารยืนยันความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ (สินค้า)
- 15. วัตถุดิบอาหาร และผลิตภัณฑ์อาหารที่จะต้องได้รับการบรรจุ และบรรจุในวัสดุสำหรับสัมผัสกับอาหารในรูปแบบที่ช่วยให้การเก็บรักษาคุณภาพ และความปลอดภัยระหว่างการเก็บรักษาการขนส่งและการขาย
- ข้อ 11-14, 16 ไม่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหาร



1.4 ข้อกำหนดทั่วไป

สำหรับการติดฉลากของผลิตภัณฑ์อาหาร

- 17. แสดงฉลากของผลิตภัณฑ์อาหารตามกฎหมายของประเทศสมาชิก
Custom Union



1.5 ข้อกำหนดสุขอนามัยความปลอดภัยและ คุณค่าทางอาหารของผลิตภัณฑ์อาหาร

- 21. กำหนดให้ตรวจสอบตามข้อกำหนดสุขอนามัยของความปลอดภัยอาหารและความสามารถในการตอบสนองความต้องการทางสรีรวิทยาในสารอาหารที่จำเป็นและพลังงานของคน
- 22. คุณสมบัติทางประสาทสัมผัสของอาหารที่ไม่ควรมีการเปลี่ยนแปลงระหว่างการเก็บรักษาการขนส่ง และอยู่ในขั้นตอนกระบวนการ
- 24. ในการผลิตอาหารจากวัตถุดิบสัตว์ ไม่อนุญาตให้ใช้ยาสัตว์ (สารอาหาร สารส่งเสริมการเจริญเติบโตของสัตว์รวมทั้งฮอร์โมนสัตว์และยาปฏิชีวนะ) ในปริมาณที่อนุญาตให้ใช้ได้ตามกฎหมาย
- 25. ในการผลิตอาหารจากวัตถุดิบพืช ไม่อนุญาตให้ใช้สารกำจัดศัตรูพืชต้องห้ามในปริมาณที่อนุญาตให้ใช้ได้ตามกฎหมาย



1.5 ข้อกำหนดสุขอนามัยความปลอดภัย (ต่อ)

- 26. ความปลอดภัยของอาหารทางจุลชีววิทยาและปรสิตวิทยา ต้องปฏิบัติตามมาตรฐานด้านสุขอนามัยความปลอดภัยเช่นกัน
- 27. ตัวชี้วัดด้านความปลอดภัยและคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร รวมทั้งผลิตภัณฑ์เสริมอาหารผสม ขึ้นอยู่กับรูปแบบหลักของวัตถุดิบ และระดับที่ได้รับอนุญาตของสารปนเปื้อนที่มีการควบคุม
- 28. ผลิตภัณฑ์อาหารแห้ง มีความเข้มข้นหรือเจือจางขึ้นอยู่กับองค์ประกอบที่เริ่มต้น โดยคำนึงถึงปริมาณของแข็งในอาหาร และในผลิตภัณฑ์สุดท้าย
- 29. สารประกอบทางเคมีและวัตถุทางชีวภาพที่อาจเป็นอันตราย (จุลินทรีย์และยาที่ใช้กับสัตว์ ประสิต โปรโตซัว) ซึ่งมีอยู่ในอาหารที่ไม่ควรเกินระดับที่อนุญาตที่กำหนด (โดยปริมาตร) ของการทดสอบผลิตภัณฑ์



1.5 ข้อกำหนดสุขอนามัยความปลอดภัย (ต่อ)

- 30. ในผลิตภัณฑ์อาหารปนเปื้อนสารเคมี จะถูกควบคุมมาตรฐานที่เป็นภัยคุกคามต่อสุขภาพของมนุษย์
- 31. ข้อกำหนดที่ถูกสุขอนามัยระดับที่ได้รับอนุญาตของสารประกอบที่เป็นพิษให้ใช้บังคับกับทุกชนิดของอาหารวัตถุดิบ และผลิตภัณฑ์อาหาร
- 31 — 33 กล่าวถึงยาที่ควบคุมในสัตว์และพืช
- 34. สารพิษจากเชื้อราในอาหาร และอาหารของเด็กที่ไม่ได้รับอนุญาต
- 35. ในทุกชนิดของวัตถุดิบอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารที่มีการควบคุมสารกำจัดศัตรูพืช — ได้แก่ **hexachlorocyclohexane** และสารดีดีที **Pesticide** สำหรับในกระบวนการของผลิตภัณฑ์ประมงจะควบคุมกรด 2,4-D และเกลือและเอสเทอร์



1.5 ข้อกำหนดสุขอนามัยความปลอดภัย (ต่อ)

- 36. การวิเคราะห์สารเคมีตกค้างข้อยกเว้นของมลพิษทั่วโลก ที่ระบุไว้ใน **paragraph 35** จะดำเนินการบนพื้นฐานของข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการใช้งานของสำหรับผู้ผลิต (**supplier**) ของผลิตภัณฑ์อาหาร
- 37. การประเมินระดับของสารเคมีตกค้างที่ใช้ในการเกษตร ดำเนินการให้สอดคล้องกับมาตรฐานสุขอนามัยของสารกำจัดศัตรูพืชตามสภาพแวดล้อม
- 38. ในผลิตภัณฑ์จากสัตว์ รวมทั้งอาหารเด็ก การตกค้างของยาที่ใช้กับสัตว์ส่งผลต่อการเจริญเติบโตของสัตว์ (ฮอร์โมน) ยาที่ใช้กับสัตว์ (รวมถึงยาปฏิชีวนะ) ที่ใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการให้อาหาร รักษาและการป้องกันโรคของปศุสัตว์
- 39 – 40 กล่าวถึงการควบคุมยาที่ใช้กับสัตว์



1.5 ข้อกำหนดสุขอนามัยความปลอดภัย (ต่อ)

- 41. Polychlorinated biphenyls ถูกควบคุมในปลาและผลิตภัณฑ์ปลา อาหารเสริมปลาขึ้นอยู่กับชนิดปลา และ benzo (a) pyrene ในเนื้อและผลิตภัณฑ์ประมงรมควัน
- 42 – 43 กล่าวถึงผลิตภัณฑ์นมและอาหารทารก
- 44. การควบคุมสารประกอบไนโตรเจน เช่น สารฮีสตามีนในตระกูลปลาแซลมอน ปลา scombers ปลาแฮร์ริง ปลาทูน่า สารไนเตรตในผลไม้และผัก สาร N-nitrosamines ในปลาและผลิตภัณฑ์ประมง ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ และข้าวมอลต์สำหรับเบียร์



1.5 ข้อกำหนดสุขอนามัยความปลอดภัย (ต่อ)

- 47. เชื้อโรคและพาหะของโรค สารพิษจากพยาธิก่อให้เกิดโรคติดเชื้อ และปรสิตหรือก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพของมนุษย์ จะไม่ได้รับอนุญาตตามข้อกำหนดทั่วไป ซึ่งกล่าวใน **Annex 1** เกณฑ์สำหรับ เชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคต้องไม่พบในมวล (โดยปริมาตร) 25 กรัม (cm^3) ขึ้นอยู่กับสภาพทางระบาดวิทยาในพื้นที่ของการผลิต
- 49. ในปลา กุ้ง หอย สัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ สัตว์เลื้อยคลาน และผลิตภัณฑ์แปรรูป ไม่ได้รับอนุญาตให้พบตัวอ่อนของปรสิตที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของมนุษย์
- 48 – 50 ไม่เกี่ยวกับสินค้าประมง



1.5 ข้อกำหนดสุขอนามัยความปลอดภัย (ต่อ)

- 51.บรรทัดฐานสุขอนามัย ที่เป็นตัวชี้วัดทางจุลชีววิทยาของความปลอดภัยอาหาร รวมทั้งกลุ่มของจุลินทรีย์ เฉพาะที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ดังนี้:
 - - mesophilic aerobic และ facultative anaerobic microorganisms (NMAFAnM) coliform bacteria (coliforms), แบคทีเรียในวงศ์ Enterobacteriaceae, enterococci;
 - - แบคทีเรียก่อโรคแบบฉวยโอกาส (Opportunistic pathogens) รวมถึง *E. coli*, *S. aureus* จุลินทรีย์สกุล *Proteus*, *B. cereus*, sulfite-reducing clostridia, *Vibrio parahaemolyticus*;
 - - Pathogenic microorganisms ให้รวมถึงเชื้อ *Salmonella* และ *Listeria monocytogenes*;



1.5 ข้อกำหนดสุขอนามัยความปลอดภัย (ต่อ)

- 52. ต้องไม่พบ **Coliform, pathogens** รวมถึง *Salmonella* และ *Listeria monocytogenes*
- 53. เกณฑ์ความปลอดภัยของอาหารกระป๋อง (**industrial sterility**) ต้องไม่มีจุลินทรีย์ที่สามารถเติบโตได้ในอุณหภูมิการเก็บรักษาในผลิตภัณฑ์กระป๋องที่กำหนดไว้
- 54 — 58 ไม่เกี่ยวกับสินค้าประมง
- 59. การอนุญาตให้ใช้ **Food additive** ในผลิตภัณฑ์อาหาร
- 60. การใช้ **Food additive** และปริมาณการใช้ที่ได้รับอนุญาตในผลิตภัณฑ์อาหารจะต้องตอบสนองความต้องการที่ระบุไว้ใน **Chapter 22** และ 23 ของข้อกำหนดสุขอนามัยทั่วไปนี้



1.5 ข้อกำหนดสุขอนามัยความปลอดภัย (ต่อ)

- 61. ตัวชี้วัดของ **Food additive** ที่มีคุณภาพและความปลอดภัย และวิธีการเสริมจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดสุขอนามัยทั่วไป
- 62. “สารที่ไม่ได้รับอนุญาต” หมายถึงพบในผลิตภัณฑ์อาหารในปริมาณที่ไม่เกินระดับต่ำสุดตามข้อตกลงของประเทศสมาชิก **Custom Union**



1.6 ข้อกำหนดในการจัดเก็บและการขนส่ง

- เป็นมาตรการเพื่อป้องกันการปนเปื้อนชนิดของอาหารและการนำเสียของผลิตภัณฑ์อาหาร



Section 11. ข้อกำหนดสำหรับผลิตภัณฑ์ ที่มีแหล่งที่มาของสารกัมมันตรังสี

- ผลิตภัณฑ์ทุกประเภทที่เป็นแหล่งที่มารังสีก่อประจุ (*ionizing radiation*) (IRS) หรือระดับผลกระทบต่อการสัมผัสของมนุษย์ ต้องมั่นใจว่ามีความปลอดภัยต่อมนุษย์
- ปริมาณรังสีในคน ควรได้รับตอบสนองความต้องการความปลอดภัยของรังสี คือมั่นใจในความปลอดภัยของการฉายรังสี ค่าเฉพาะของตัวชี้วัดที่เป็นตัวเลขที่กำหนดความต้องการสำหรับผลิตภัณฑ์จะมากหรือน้อย ขึ้นอยู่กับกฎระเบียบที่จัดตั้งขึ้นในการจัดการ ขีดจำกัดของมนุษย์ทุกคนที่สัมผัสรังสีต้องน้อยกว่าข้อกำหนดที่ระบุไว้ในตารางที่กำหนด

ຈບ