



Customs Union Requirements

ระเบียบทางเทคนิคของสหภาพรัสเซีย – คาซัคสถาน – เบลารุส (CU) ด้าน
ความปลอดภัยอาหาร (TR TS 021/2011)

**Technical regulation of the Russia – Kazakhstan –
Belarus Customs Union (CU) on Food Safety
(TR TS 021/2011)**



สรุปสาระสำคัญ

บทที่ 1 ข้อกำหนดทั่วไป (General Provisions)

มาตรา 1 ขอบเขต

1. ระเบียบทางเทคนิคของ CU ด้านความปลอดภัยอาหาร กำหนดเรื่องต่อไปนี้
 - 1) สิ่งที่ถูกควบคุม (subject) โดยระเบียบทางเทคนิค
 - 2) ข้อกำหนดด้านความปลอดภัย (รวมถึง สุขาภิบาล (sanitary) ระบาดวิทยา (epidemiological) สุขอนามัย (hygienic) และ โรคของสัตว์ (veterinary)
 - 3) กฎของการบ่งชี้ (identification) ของสิ่งที่ถูกควบคุม (subject) โดยระเบียบทางเทคนิค
 - 4) แบบฟอร์มและขั้นตอนการประเมิน (ยืนยัน) ความสอดคล้องของสิ่งที่ถูกควบคุม (subject) โดยระเบียบทางเทคนิคตามระเบียบฉบับนี้

2. ในการใช้ระเบียบฉบับนี้ ให้ใช้ระเบียบที่เกี่ยวกับการติดฉลาก วัสดุบรรจุภัณฑ์ อุปกรณ์เครื่องมือ สำหรับการผลิตอาหาร ร่วมด้วย
3. ในการใช้ระเบียบฉบับนี้ ให้ใช้ระเบียบบังคับ (mandatory requirement) ของ CU ที่เกี่ยวข้องกับ ผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละชนิด รวมถึงกระบวนการผลิต การจัดเก็บ การขนส่ง การขาย และทำลายที่เกี่ยวข้องกับอาหารนั้น ร่วมด้วยส่วนระเบียบของ CU อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับ ผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละชนิด รวมถึงกระบวนการผลิต การจัดเก็บ การขนส่ง การขาย และทำลายที่เกี่ยวข้องกับอาหารนั้น ต้องไม่เปลี่ยนแปลงข้อกำหนดของระเบียบฉบับนี้
4. ระเบียบทางเทคนิคของ CU สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละชนิด ต้องกำหนดเรื่องต่อไปนี้
 - 1) สิ่งที่ถูกควบคุม (subject) โดยระเบียบทางเทคนิค
 - 2) ข้อกำหนดด้านความปลอดภัยสำหรับสิ่งที่ถูกควบคุม (subject) โดยระเบียบทางเทคนิค

3) กฎการบ่งชี้ (identification) ของสิ่งที่ถูกควบคุม (subject) โดยระเบียบทางเทคนิคระเบียบทางเทคนิคของ CU สำหรับอาหารแต่ละชนิดอาจมีข้อกำหนดสำหรับการติดฉลาก และขั้นตอนเฉพาะในการยืนยันความสอดคล้อง ซึ่งต้องไม่ ขัดแย้งกับข้อกำหนดของระเบียบฉบับนี้

มาตรา 2 เหตุผลในการมีมติเห็นชอบต่อระเบียบ (Purposes of Adoption)

เหตุผล (วัตถุประสงค์) ในการมีมติเห็นชอบต่อระเบียบนี้ คือ

- 1) ป้องกันชีวิตมนุษย์และ (หรือ) สุขภาพ
- 2) ป้องกันการกระทำที่ทำให้เกิดความเข้าใจผิดของผู้ซื้อ (ผู้บริโภค)
- 3) ป้องกันสิ่งแวดล้อม

มาตรา 3 สิ่งที่ถูกควบคุม (subject) โดยระเบียบทางเทคนิค

1. สิ่งที่ถูกควบคุมโดยระเบียบนี้ ได้แก่
 - 1) ผลิตภัณฑ์อาหาร
 - 2) กระบวนการผลิต จัดเก็บ ขนส่ง ขาย และทำลาย ผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับข้อกำหนดสำหรับอาหารนั้นๆ
2. ระเบียบนี้ ไม่ครอบคลุมผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตเองเพื่อใช้ส่วนตัว รวมถึงกระบวนการผลิต จัดเก็บ ขนส่ง และทำลายผลิตภัณฑ์อาหารที่ออกแบบสำหรับการบริโภคส่วนบุคคล



มาตรา 4 คำจำกัดความ

ตามวัตถุประสงค์ของระเบียบฉบับนี้ ให้มีการใช้คำศัพท์ต่อไปนี้

Adapted milk mixtures (breast milk substitute) - นมผสมดัดแปลง (เพื่อทดแทนนมแม่)

Food flavoring (flavoring) - สารให้กลิ่นในอาหาร

Safety of food products - ความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร (ทั้งต่อมนุษย์และลูกหลานรุ่นต่อไป)

Biologically active food additives (BAA) – สารชีวภาพที่ได้จากธรรมชาติและ (หรือ) เทียบเท่า ที่มีคุณสมบัติเฉพาะ รวมถึง จุลินทรีย์โปรไบโอติก ที่มีวัตถุประสงค์สำหรับบริโภค รวมกับอาหารหรือผสมในผลิตภัณฑ์อาหาร



Potable water for baby food – น้ำบริโภคสำหรับเด็ก ที่ใช้ให้เด็กดื่ม
ปรุงและผสมกับอาหารแห้งสำหรับเด็กที่บ้าน

Aquatic biological resources – ทรัพยากรชีวภาพทางน้ำ - ปลา สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูก
สันหลัง สัตว์น้ำที่เลี้ยงลูกด้วยนม สหรัาย สัตว์น้ำและพืชน้ำอื่นๆ ที่มีในธรรมชาติ

Adverse health effects of food products on humans – ผลในทางลบของ
ผลิตภัณฑ์อาหารต่อสุขภาพของมนุษย์

Release of food products in circulation – การอนุญาตให้ผลิตภัณฑ์อาหารกระจาย
ได้โดยอิสระ – กิจกรรม สำหรับการขายและซื้อ หรืออื่นๆ ของผลิตภัณฑ์อาหาร ที่
เคลื่อนย้าย ระหว่างด่าน (customs territory) ของสหภาพศุลกากร โดยเริ่มจากผู้ผลิตหรือ
ผู้นำเข้า



Gentically modified (genetically engineered, transgenic) organisms (GMO) –
สิ่งมีชีวิตดัดแปลงพันธุกรรม

State registration of product facilities that carry out activities of obtaining, processing (reprocessing) of non-processed food raw materials of animal origin (hereinafter – state registration of production facilities) – การขึ้นทะเบียนโรงงานที่ดำเนินการให้ได้มา, แปรรูป (แปรรูปซ้ำ) วัตถุดิบอาหารจากสัตว์ที่ไม่ผ่านการแปรรูปโดยรัฐ (ต่อไปเรียกว่า การขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตโดยรัฐ)

Baby herbal beverage (herbal tea) – เครื่องดื่มสมุนไพรสำหรับเด็ก

Food products identification – การชี้บ่งผลิตภัณฑ์อาหาร



Food manufacture – ผู้ผลิตอาหาร

Importer – ผู้นำเข้า

Food product component (food ingredient) (hereinafter – component) - องค์ประกอบของผลิตภัณฑ์อาหาร (ส่วนประกอบอาหาร) (ต่อไปเรียกว่าองค์ประกอบ)

Contamination of food products – สิ่งปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์อาหาร

Initial milk mixtures – นมผสมสำหรับเด็กแรกเกิด (นับจากวันที่เกิด ถึง 6 เดือน)

Non – processed food products of animal origin – ซาก (carcasses – whole rounds) ของสัตว์ (producing animals) ทุกชนิดที่ไม่ผ่านการแปรรูป ชิ้นส่วน (รวมเลือดและเครื่องใน) นำนมดิบ หางนมดิบ ครีมดิบ ผลิตภัณฑ์จากผึ้ง (beekeeping products), ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่, ทรัพยากรชีวภาพทางน้ำ (aquatic biological resources catch), ผลิตภัณฑ์เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ (aquaculture product)



Norms of physiological need for energy and feedstuffs – ระดับ

การบริโภคประจำวันที่เพียงพอต่อความต้องการทางกายภาพไม่น้อยกว่า 97.5%

ของประชากร โดยพิจารณาถึงอายุ เพศ สภาพทางกายภาพและกิจกรรมด้านกายภาพ

Nutrients (feedstuffs) – สารอาหารที่เป็นส่วนประกอบในอาหาร ที่จำเป็นต่อมนุษย์

Enriched food products – ผลิตภัณฑ์เสริมสุขภาพ

Aquaculture animals – สัตว์น้ำเพาะเลี้ยง (รวมถึงพืชน้ำเช่นสาหร่ายด้วย)

Food products lot – รุ่นผลิตภัณฑ์อาหาร

Food additive – สารเติมแต่งอาหาร

Food products – ผลิตภัณฑ์อาหาร

Food aquaculture products – ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำเพาะเลี้ยง



Food products of dietary therapeutic nutrition – ผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะ ซึ่งมีการกำหนดคุณค่าทางโภชนาการและพลังงาน คุณสมบัติทางกายภาพและประสาทสัมผัส ไร้ลว่งหน้า และมีวัตถุประสงค์เพื่อใช้เป็นส่วนหนึ่งของ อาหารที่เกี่ยวข้องกับการรักษาโรค

Food products of dietary prophylactic nutrition – ผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะที่มี วัตถุประสงค์เพื่อการแก้ไขคาร์โบไฮเดรต ไขมัน โปรตีน วิตามิน และสารที่เกี่ยวข้องกับ เมตาโบลิซึมอื่นๆ ซึ่งส่วนประกอบหรือสัดส่วนของสารแต่ละชนิดถูกทำให้เปลี่ยนแปลง ไปเพื่อเปรียบเทียบกับปริมาณในธรรมชาติ (หรือ) ซึ่งประกอบด้วยสารและองค์ประกอบ ที่ไม่มีในตอนเริ่มต้น รวมถึงผลิตภัณฑ์อาหารที่มีวัตถุประสงค์เพื่อลดความเสี่ยงในการ เกิดโรค



Food products for baby food – ผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับทารก

Food products for sportsmen nutrition – ผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับนักกีฬา

Food products of noncommercial manufacture – ผลิตภัณฑ์อาหารจากผู้ผลิตที่ไม่ได้ทำเชิงการค้า

Novel food products – ผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ (ไม่เคยใช้สำหรับอาหารคนในสหภาพศุลกากรมาก่อน)

Dehydrated food products – ผลิตภัณฑ์อาหารแห้ง

Supplemental feeding products – อาหารเสริมสำหรับเด็ก (ทำจากพืชหรือสัตว์)

Food products of mixed composition – ผลิตภัณฑ์อาหารที่ประกอบด้วยองค์ประกอบมากกว่า 1 ชนิด (ไม่นับสารเติมแต่งหรือกลิ่น)

Processing (reprocessing) – กระบวนการ - การให้ความร้อน (ยกเว้นการแช่แข็งหรือทำเย็น), รมควัน (fumig), บรรจุกระป๋อง, บ่ม, ทำให้สุก, ทำให้เปรี้ยว, ดองเกลือ, ดองน้ำส้ม,

ทำให้เข้มข้น, สกัด, อัดขึ้นรูป หรือใช้กระบวนการดังกล่าวรวมกัน

Subsequent milk mixtures – นมผสมสำหรับทารกแรกเกิดถึงหกเดือนที่ใช้รวมกับอาหารเสริมสำหรับเด็ก

Prebiotics – โบไบโอติก

Probiotic microorganisms – จุลินทรีย์โไบโอติก

Food raw materials – วัตถุดิบสำหรับผลิตอาหาร (รวมถึงน้ำด้วย)



Producing animals – สัตว์ ที่มีหน้าที่ผลิตภัณฑอาหารยกเว้นปลา สัตว์น้ำ
ที่ไม่มีกระดูกสันหลัง สัตว์น้ำที่เลี้ยงลูกด้วยนม สัตว์น้ำอื่นๆ

Production facility where the activities of obtaining, processing (reprocessing)
of non-processed food raw materials of animal origin are carried out – โรงงาน
ที่ดำเนินการให้ได้มา แปรรูป วัตถุดิบสำหรับอาหารจากสัตว์ที่ไม่ผ่านการแปรรูป

Traceability of food products – การสอบกลับผลิตภัณฑอาหาร

Process of food products production (manufacturing) – กระบวนการผลิต
ผลิตภัณฑอาหาร



Cage fish – ปลา, ที่โตและ(หรือ)เก็บในอ่างน้ำ, วางในน้ำเพื่อให้มันมีชีวิต

Perishable food products – ผลิตภัณฑ์อาหารที่เสี้ง่าย (อายุไม่เกิน 5 วัน)

Specialized food products – ผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะ (มีการเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบไปจากธรรมชาติหรือมีการเติมลงไป ซึ่งไม่ใช่สารเติมแต่งและกลิ่น หรือมีการกล่าวอ้างว่ามีคุณสมบัติทางยาหรือการป้องกัน)

Food products shelf life – อายุผลิตภัณฑ์อาหาร

Processing aids – สารช่วยการผลิต (ไม่ใช่องค์ประกอบในอาหารแต่มีการใช้ในระหว่างกระบวนการผลิต)

Tonic beverages – เครื่องดื่มชูกำลัง

Catch of aquatic biological resources – การจับ ทรัพยากรชีวภาพทางน้ำ จากธรรมชาติ

Food products disposal – การทำลายผลิตภัณฑ์อาหาร

มาตรา 5 กฎการเคลื่อนย้ายในตลาด (rules of circulation on the market)

1. ผลิตภัณฑ์อาหารต้องถูกอนุญาตให้กระจายในตลาดได้เมื่อมีความสอดคล้องตามระเบียบฉบับนี้ รวมถึงระเบียบทางเทคนิคอื่นๆ ของ CU ที่บังคับใช้กับอาหารนั้น
2. ผลิตภัณฑ์อาหารที่สอดคล้องตามระเบียบฉบับนี้ รวมถึงระเบียบทางเทคนิคอื่นๆ ของ CU ที่บังคับใช้กับอาหารนั้น และผ่านขั้นตอนการประเมิน (ยืนยัน) ความสอดคล้อง ต้องถูกทำเครื่องหมาย (marked) ด้วย unified mark of circulation on the market ของรัฐสมาชิกของ CU
3. ผลิตภัณฑ์อาหารที่อนุญาตให้กระจายได้ รวมถึงวัตถุดิบสำหรับผลิตอาหาร ต้องมีเอกสารสนับสนุนเพื่อให้มั่นใจถึงการสอบกลับของผลิตภัณฑ์นั้น

4. ผู้มีส่วนร่วมในกิจกรรมทางเศรษฐกิจ (เจ้าของผลิตภัณฑ์อาหาร) ต้องเรียกคืนผลิตภัณฑ์อาหารจากการกระจายสินค้าด้วยตนเองหรือตามคำสั่งของเจ้าหน้าที่ผู้ควบคุมของรัฐสมาชิกของ CU ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์อาหารไม่สอดคล้องตามข้อกำหนดของระเบียบนี้ และ (หรือ) ระเบียบด้านเทคนิคอื่นๆ ของ CU ที่บังคับใช้กับอาหารนั้น รวมถึงผลิตภัณฑ์อาหารที่หมดอายุ

มาตรา 6 การชี้บ่ง (Identification) ผลิตภัณฑ์อาหาร (กระบวนการ) เพื่อวัตถุประสงค์ในการอ้างอิงถึงตามสิ่งที่ถูกควบคุม (subject) โดยระเบียบทางเทคนิคของระเบียบฉบับนี้

1. ผู้มีส่วนได้เสียต้องดำเนินการชี้บ่งผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อการอ้างอิงผลิตภัณฑ์อาหารตามสิ่งที่ถูกควบคุมของระเบียบทางเทคนิค

2. การชี้บ่งผลิตภัณฑ์อาหารจะดำเนินการ โดยใช้ชื่อของผลิตภัณฑ์ และ (หรือ) ลักษณะที่ระบุในคำนิยามของผลิตภัณฑ์นั้นในระเบียบฉบับนี้ หรือในระเบียบทางเทคนิคของ CU สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะและ (หรือ) โดยใช้การตรวจด้วยสายตา (visual) และ (หรือ) ประสาทสัมผัส (organoleptical) และ (หรือ) วิธีการวิเคราะห์ (analytical methods).

3. การชี้บ่งผลิตภัณฑ์อาหารจะดำเนินการได้ด้วยวิธีต่อไปนี้

- 1) ชื่อของผลิตภัณฑ์ – โดยการเปรียบเทียบชื่อและวัตถุประสงค์ของผลิตภัณฑ์ที่ระบุบนฉลากของบรรจุภัณฑ์สำหรับผู้บริโภค (consumer package) และ (หรือ) ในเอกสารสนับสนุนที่เกี่ยวข้อง กับชื่อที่กำหนดในคำนิยามของอาหารชนิดนั้นในระเบียบฉบับนี้ หรือระเบียบทางเทคนิคอื่นของ CU สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะ



- 2) วิธีการตรวจด้วยสายตา (visual method) – โดยการเปรียบเทียบลักษณะปรากฏ (visual appearance) ของผลิตภัณฑ์อาหารกับลักษณะ (feature) ที่ระบุในคำนิยามของผลิตภัณฑ์อาหารชนิดนั้นในระเบียบฉบับนี้ หรือระเบียบทางเทคนิคอื่นของ CU สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะ
- 3) วิธีการด้านประสาทสัมผัส – โดยการเปรียบเทียบคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์อาหารกับลักษณะ (feature) ที่ระบุในคำนิยามของผลิตภัณฑ์อาหารชนิดนั้นในระเบียบฉบับนี้ หรือระเบียบทางเทคนิคอื่นของ CU สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะ จะใช้วิธีการด้านประสาทสัมผัสเมื่อไม่สามารถชี้บ่งผลิตภัณฑ์อาหารด้วยชื่อหรือวิธีการตรวจด้วยสายตาได้
- 4) ด้วยวิธีการวิเคราะห์ (analytical method) – โดยการตรวจสอบความสอดคล้องของคุณลักษณะด้านจุลินทรีย์ เคมีและกายภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร กับสิ่งที่ระบุในคำนิยามของผลิตภัณฑ์อาหารชนิดนั้นในระเบียบฉบับนี้ หรือระเบียบทางเทคนิคอื่นของ CU สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะ จะใช้วิธีการวิเคราะห์ถ้าไม่สามารถชี้บ่งผลิตภัณฑ์อาหารด้วยชื่อหรือการตรวจสอบด้วยสายตาหรือวิธีการด้านประสาทสัมผัส

บทที่ 2 ข้อกำหนดความปลอดภัยอาหาร

มาตรา ๗ ข้อกำหนดความปลอดภัยอาหารทั่วไป

1. ผลิตภัณฑ์ที่กระจายในพื้นที่ของ CU ต้องปลอดภัยตลอดช่วงอายุของผลิตภัณฑ์
2. ตัวบ่งชี้ที่ใช้เพื่อกำหนดความปลอดภัยของอาหาร อยู่ในภาคผนวก 1 – 5 ของระเบียบฉบับนี้
3. ตัวบ่งชี้ด้านความปลอดภัย (นอกเหนือจากด้านจุลินทรีย์) ของผลิตภัณฑ์อาหาร ที่มีส่วนประกอบผสม (food product of mixed composition) ถูกกำหนดตาม ผลขององค์ประกอบแต่ละชนิด โดยพิจารณาจากสัดส่วนโดยน้ำหนัก และตัวบ่งชี้ ด้านความปลอดภัยสำหรับองค์ประกอบเหล่านั้น ที่กำหนดในระเบียบฉบับนี้ นอกจากนี้จะมีการกำหนดไว้ในภาคผนวก 1 – 4 และ 6 ของระเบียบฉบับนี้ และ (หรือ) ระเบียบทางเทคนิคของ CU สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละชนิด

4. ตัวชี้บ่งด้านความปลอดภัย (นอกจากด้านจุลินทรีย์) สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารแห้ง ให้คำนวณบนฐานของผลิตภัณฑ์อาหารดิบเริ่มต้น (initial raw food product) ที่ใช้ในส่วนประกอบแห้ง (dry substances) และในผลิตภัณฑ์อาหารแห้ง นอกจากจะมีการกำหนดไว้ในภาคผนวก 1 – 6 ของระเบียบฉบับนี้ และ (หรือ) ระเบียบทางเทคนิคของ CU สำหรับอาหารแต่ละชนิด
5. ไม่อนุญาตให้มีสารที่แสดงถึงการติดเชื้อและ โรคพยาธิ รวมถึงสารพิษ (toxin) ที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของมนุษย์และสัตว์ ในผลิตภัณฑ์อาหารที่ขายในสหภาพ
6. อายุผลิตภัณฑ์ (shelf life) และสถานะการเก็บผลิตภัณฑ์อาหารต้องกำหนดโดยผู้ผลิต
7. วัสดุที่ใช้ในการผลิตบรรจุภัณฑ์และสิ่งสัมผัสกับอาหารต้องสอดคล้องตามข้อกำหนดของระเบียบทางเทคนิคของ CU ที่เกี่ยวข้อง

8. ข้อกำหนดของสารเติมแต่ง กลิ่น และสารช่วยผลิต ผลิตภัณฑ์อาหารถูกกำหนดไว้ในระเบียบทางเทคนิคของ CU ที่เกี่ยวข้อง
9. ในการผลิต ผลิตภัณฑ์อาหารจากวัตถุดิบที่ประกอบด้วย GMO ของพืช สัตว์ จุลินทรีย์ ต้องใช้ GMO line ตามที่ผ่านการขึ้นทะเบียนจากรัฐ
ถ้าผู้ผลิตไม่ได้ใช้ GMO ในระหว่างการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร มี GMO อยู่ในผลิตภัณฑ์ 0.9% หรือน้อยกว่า จะถูกพิจารณาว่าเป็นสิ่งที่เกิดขึ้นเองหรือเป็นสิ่งปนเปื้อนที่ป้องกันได้ยากในทางเทคนิค และผลิตภัณฑ์ดังกล่าวไม่ได้เป็นอาหารที่มีส่วนประกอบของ GMO
๑๐. การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับทารก ต้องดำเนินการในโรงงานผลิตพิเศษ หรือในห้องพิเศษ หรือด้วยสายการผลิตพิเศษ



11. ไม่อนุญาตให้มีไข่พยาธิและซีสต์ (cysts) ของ enteric pathogen protozoa ในผัก ผลไม้สด แช่แข็ง

12. ปริมาณอาหารหรือ biologically active substances แต่ละชนิดที่ใช้เพื่อเสริมใน enriched food product จะต้องไม่น้อยกว่า 5% ของระดับการบริโภคประจำวันจากการบริโภค 100 mL หรือ 100 กรัม หรือ 1 หน่วยบริโภคของผลิตภัณฑ์นั้น ปริมาณจุลินทรีย์โอบิโอดิกใน enriched food products ต้องมีอย่างน้อย 10^9 CFU ใน 1 กรัมหรือ 1 มล ของผลิตภัณฑ์นั้น

มาตรา 8 ข้อกำหนดด้านความปลอดภัยสำหรับอาหารเฉพาะ (specialized food products)

มาตรานี้เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารเด็ก อาหารทารก อาหารสำหรับสำหรับผู้ตั้งครรภ์ (pregnant and nursing women) และ biologically active food additive.

มาตรา 9 ข้อกำหนดสำหรับเครื่องดื่มโตนิก (tonic beverage)

มาตรานี้เกี่ยวข้องกับการผลิตเครื่องดื่มชูกำลัง



บทที่ 3 ข้อกำหนดกระบวนการสำหรับกระบวนการผลิต จัดเก็บ ขนส่ง ขาย และทำลาย

ผลิตภัณฑ์อาหาร

มาตรา 10 การทำให้มั่นใจถึงความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารในระหว่างกระบวนการผลิต จัดเก็บ ขนส่ง ขาย และทำลาย

1. ผู้ผลิต ผู้ขาย (retailer) และผู้เกี่ยวข้องกับผู้ผลิตต่างประเทศ ต้องดำเนินการผลิต จัดเก็บ ขนส่ง ขาย และทำลาย ให้สอดคล้องกับระเบียบนี้และระเบียบทางเทคนิคที่เกี่ยวข้อง
2. ให้ประยุกต์ใช้หลักการ HACCP ตามที่ระบุในข้อ 3 ของมาตรานี้ในการควบคุมกระบวนการ

3. เพื่อให้มั่นใจถึงความปลอดภัยของอาหารในระหว่างกระบวนการผลิต ขั้นตอนต่อไปนี้ต้องถูกพัฒนาขึ้น นำไปใช้ และธำรงรักษาไว้

- 1) พิจารณากระบวนการทางเทคนิค ของกระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์อาหาร ที่จำเป็นเพื่อให้มั่นใจในความปลอดภัยของอาหาร
- 2) พิจารณาลำดับและเส้นทางของกระบวนการผลิตเพื่อ ป้องกันการปนเปื้อนในวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหาร
- 3) พิจารณาจุดควบคุมกระบวนการและผลิตภัณฑ์ ณ ขั้นตอนการผลิต ในโปรแกรมการควบคุมการผลิต
- 4) ควบคุมวัตถุดิบของอาหาร สารช่วยผลิต บรรจุภัณฑ์ และสิ่งที่ใช้ในกระบวนการผลิต รวมถึงการควบคุมผลิตภัณฑ์ด้วยวิธีที่ทำให้มั่นใจถึงความแม่นยำและความสามารถในการควบคุมที่ต้องการ

- 5) ควบคุมหน้าที่ของเครื่องมือ (functioning of the technological equipment) ในลักษณะที่ทำให้มั่นใจถึงการผลิต อาหารที่สอดคล้องตามข้อกำหนดของระเบียบฉบับนี้ และ (หรือ) ระเบียบที่เกี่ยวข้องอื่นๆ
- 6) มีการจัดทำเอกสารข้อมูลเกี่ยวกับขั้นตอนการควบคุมกระบวนการและผลลัพธ์ของการควบคุมผลิตภัณฑ์อาหาร
- 7) สังเกตสภาพของการจัดเก็บผลิตภัณฑ์อาหารและการขนส่ง
- 8) บำรุงรักษาสถานที่ผลิต เครื่องมือ และอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์
- 9) พิจารณาวีธีการและทำให้มั่นใจว่ามีการประยุกต์ใช้ กฎด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล เพื่อให้มั่นใจถึงความปลอดภัยของอาหาร

10) พิจารณาวิธีการเพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ปลอดภัย พิจารณาความถี่และการดำเนินการ

ทำความสะอาด ล้าง ฆ่าเชื้อ กำจัดแมลง กำจัดหนู ในสถานที่ผลิต อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร

11) บำรุงรักษาและจัดเก็บเอกสารในรูปของกระดาษและ (หรือ) อิเล็กทรอนิกส์ เพื่อยืนยันความสอดคล้องของผลิตภัณฑ์ กับข้อกำหนดที่สร้างขึ้นตามระเบียบฉบับนี้ และหรือ ระเบียบที่เกี่ยวข้องของ CU อื่น

12) การสอบกลับผลิตภัณฑ์

มาตรา 11 ข้อกำหนดเพื่อให้มั่นใจถึงความปลอดภัยของอาหารในกระบวนการผลิต

1. ผู้ผลิต ผลิตภัณฑอาหารต้องประยุกต์ใช้ขั้นตอน ที่ทำให้มั่นใจถึงความปลอดภัยในกระบวนการผลิต ผลิตภัณฑดังกล่าว เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑที่ส่งมอบในสหภาพ สอดคล้องตามข้อกำหนดของระเบียบของ CU
2. การจัดการเพื่อให้มั่นใจในความปลอดภัยของกระบวนการผลิต และการควบคุมต้องทำ โดยผู้ผลิต ไม่ว่าจะดำเนินการเองและ (หรือ) การใช้บุคคลที่สาม (third party)
3. เพื่อให้มั่นใจในความปลอดภัยของกระบวนการผลิตภัณฑ ผู้ผลิตต้องสร้างสิ่งต่อไปนี้
 - 1) รายการปัจจัยอันตราย (hazardous factors) ที่อาจเกิดขึ้นในระหว่างกระบวนการ ผลิต และทำให้ผลิตภัณฑอาหารที่ส่งมอบไม่สอดคล้องตามข้อกำหนดของระเบียบของ CU

- 2) รายการจุดวิกฤต (critical control points) ในกระบวนการผลิต – พารามิเตอร์ของกระบวนการผลิต และพารามิเตอร์ด้านความปลอดภัย (ตัวบ่งชี้) ของวัตถุดิบ และบรรจุภัณฑ์ ที่ควรต้องควบคุมเพื่อป้องกันหรือกำจัด ปัจจัยอันตราย ที่ระบุในข้อ 1
- 3) ระดับ (limits) ของพารามิเตอร์ ที่ถูกควบคุม ณ จุดวิกฤต
- 4) ขั้นตอนการเฝ้าระวัง (monitoring procedure) ของจุดวิกฤต ในกระบวนการผลิต
- 5) กำหนดขั้นตอนดำเนินการในกรณีที่ค่าของพารามิเตอร์ในข้อ 3 เบี่ยงเบนไปจากระดับควบคุมที่กำหนด
- 6) ความถี่ในการสุ่มตรวจสอบความสอดคล้องของผลิตภัณฑ์ ที่จะส่งมอบ ต่อระเบียบของ CU
- 7) ความถี่ในการทำความสะอาด ล้างฆ่าเชื้อ กำจัดหนู กำจัดแมลง ของสถานที่ผลิต การทำความสะอาด ล้างและฆ่าเชื้อ เครื่องมือ และ อุปกรณ์ ที่ใช้ในกระบวนการผลิต
- 8) มาตรการป้องกัน การเข้ามาของหนู แมลง นก และสัตว์ สู่สถานที่ผลิต

4. ผู้ผลิตต้องเก็บเอกสารในการประยุทธิ์ใช้มาตรการต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหารของกระบวนการผลิต รวมถึงเอกสารยืนยันความปลอดภัยของวัตถุดิบจากสัตว์ที่ยังไม่ผ่านการแปรรูปในรูปของกระดาศ และ (หรือ) แบบฟอร์มเอกสารที่ยืนยันความปลอดภัยของ วัตถุดิบจากสัตว์ที่ยังไม่ผ่านการแปรรูปต้องถูกเก็บไว้เป็นเวลา 3 ปี จาก วันที่ปล่อยออกมา (issuance date)
5. ห้ามรับประทานอาหารในอาคารผลิต (production facility)
6. พนักงานที่ดำเนินการผลิต ต้องถูกตรวจสอบสุขภาพ ก่อนเข้า (ระหว่างกระบวนการว่าจ้าง) และตรวจเป็นประจำตามกฎหมายของ CU
7. บุคคลที่เป็น โรคติดเชื้อ (infectious diseases) หรือสงสัยว่าจะเป็น บุคคลที่มีการสัมผัสกับผู้ที่ เป็นโรคติดเชื้อ บุคคลที่เป็นพาหะของโรคติดต่อ ต้องไม่ได้รับอนุญาตให้ทำงานผลิตที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร

มาตรา 12 ข้อกำหนดของการจัดหาน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร

1. น้ำเย็นและน้ำร้อน ไอน้ำ และน้ำแข็งต้องมีเพียงพอเพื่อให้มั่นใจถึงกระบวนการผลิตอาหารที่ปลอดภัย
2. น้ำไม่ว่าจะอยู่ในสถานะใด ที่ใช้ในกระบวนการผลิตต้องสอดคล้องตามข้อกำหนดต่อไปนี้
 - 1) น้ำที่ใช้ในการผลิตอาหารและสัมผัสโดยตรงกับวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ ต้องสอดคล้องตามข้อกำหนดของน้ำบริโภคที่กำหนดโดยกฎหมายของแต่ละรัฐสมาชิก
 - 2) ไอน้ำ ที่ใช้ในการผลิตอาหารและสัมผัสโดยตรงกับวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ ต้องไม่เป็นแหล่งของการปนเปื้อนในอาหาร
 - 3) น้ำแข็ง ที่ใช้ในกระบวนการผลิตต้องทำจากน้ำบริโภคที่สอดคล้องตามข้อกำหนดของน้ำบริโภคที่กำหนดโดยกฎหมายของแต่ละรัฐสมาชิก

3.ข้อกำหนดของการใช้น้ำ

- 1) อนุญาตให้ใช้น้ำที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของน้ำบริโภคในกระบวนการผลิตที่ไม่สัมผัสโดยตรงกับกระบวนการผลิตอาหาร (เช่นดับเพลิง, หล่อเย็นเครื่องทำความเย็น, ผลิตไอน้ำ) รวมถึงสำหรับกระบวนการในส่วนวัตถุดิบจากพืช ตามความเป็นจำทางเทคนิค (เช่น การ fluming, การล้าง) ระบบท่อที่ใช้กับกระบวนการดังกล่าว ต้องแยกจากการส่งน้ำบริโภค และต้องมีการทำเครื่องหมาย ให้สามารถแยกออกจากน้ำบริโภคได้
- 2) ในระหว่างการให้ความร้อน วัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหาร ในภาชนะปิด (hermetic vessel) และ (หรือ) ในระหว่างการใช้อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง จะต้องมีการป้องกันการปนเปื้อนของน้ำทำเย็นที่ใช้ในภาชนะหรืออุปกรณ์นั้น เข้าไปในผลิตภัณฑ์อาหาร

มาตรา 13 ข้อกำหนดสำหรับความปลอดภัยของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหาร

1. วัตถุดิบที่ใช้ในกระบวนการผลิต ต้องสอดคล้องตามข้อกำหนดที่จัดทำขึ้นตามระเบียบฉบับนี้ และระเบียบที่เกี่ยวข้อง
2. วัตถุดิบจากพืช จะสามารถใช้ในการผลิตได้ ถ้า มีข้อมูลการใช้ยาฆ่าแมลงในระหว่างการผลิต การรมยา ณ สถานที่ผลิตและบรรจุ เพื่อการจับเก็บวัตถุดิบนั้น เพื่อป้องกันสัตว์พาหะ และโรค
3. วัตถุดิบจากสัตว์ที่ไม่ผ่านการแปรรูป ต้องได้จากการสัตว์ที่ไม่ใช่ฮอร์โมน (estrogenic, hormonal substances), thyreostatic drugs (สารเร่งโต) ยาปฏิชีวนะ และยาอื่นๆ ที่ใช้ ฉีด (veterinary use injected) ก่อนการฆ่า ก่อนครบกำหนดช่วง withholding period สำหรับสัตว์นั้นๆ
4. วัตถุดิบและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตอาหาร ต้องเก็บในสถานะที่ป้องกันการเน่าเสีย และป้องกันการปนเปื้อน

มาตรา 14 ข้อกำหนดในการจัดการสถานที่ผลิตอาหาร

1. แผนผัง การออกแบบ ตำแหน่งและขนาดของสถานที่ผลิต ต้อง

1) สามารถดำเนินการผลิต โดยป้องกันการ cross-flowing ของวัตถุดิบกับ ผลิตภัณฑ์อาหาร อุปกรณ์ที่ปนเปื้อนแล้วกับอุปกรณ์ที่สะอาด

2) ป้องกันหรือลดมลภาวะทางอากาศ (pollution of air) ที่ใช้ในระหว่างกระบวนการผลิต

3) ป้องกันสัตว์เข้ามาในอาคารผลิต รวมถึงหนู แมลง

4) สามารถดำเนินการบำรุงรักษาและซ่อมแซมอุปกรณ์ ล้าง ทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ กำจัดแมลงและหนู

5) มีพื้นที่เพียงพอในการดำเนินการผลิต

6) ป้องกันการสะสมของฝุ่น การควบแน่นและเกิดเชื้อรา บนพื้นผิวของอาคาร

7) ปรับสภาพสำหรับการจัดเก็บวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ และผลิตภัณฑ์

2. อาคารผลิตต้องมี

- 1) วิธีการระบายอากาศ (โดยวิธีธรรมชาติหรือบังคับ) ทั้งในแง่ปริมาณและประสิทธิภาพ การก่อสร้างและการออกแบบต้องป้องกันการปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์อาหาร รวมถึงสามารถทำความสะอาดและเปลี่ยนตัวกรอง และชิ้นส่วนอื่นๆ ของระบบได้
- 2) แสงสว่าง (โดยธรรมชาติหรือสร้างขึ้น) ที่สอดคล้องตามกฎหมายของรัฐสมาชิก
- 3) ห้องน้ำที่มีประตู ซึ่งไม่ติดต่อกับสถานที่ผลิต และต้องมี ชั้นสำหรับวางรองเท้าที่ทางเข้า อ่างล้างมือที่สะดวกต่อการล้างมือ
- 4) อ่างล้างมือที่มีน้ำร้อนและน้ำเย็น และมี hand cleaner และอุปกรณ์สำหรับเช็ดหรือทำให้มือแห้ง

3. อนุญาตให้นำให้เก็บเสื้อผ้าส่วนตัว ชุดทำงานหรือรองเท้าในพื้นที่ผลิต (production premises)

4. ไม่อนุญาตให้เก็บสารหรือวัตถุที่ไม่ใช้ในการผลิตในพื้นที่ผลิต รวมถึงสารทำความสะอาด และฆ่าเชื้อ ยกเว้นที่จำเป็นสำหรับการใช้ล้างและฆ่าเชื้อพื้นที่ผลิตและอุปกรณ์เป็นประจำ

5. พื้นที่ผลิตอาหาร ต้อง

- 1) พื้น ต้องทำจากวัสดุที่กันน้ำได้ (waterproof) ล้างได้ และไม่เป็นพิษ สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้หากจำเป็น รวมถึงระบายน้ำได้
- 2) ผนัง ต้องทำจากวัสดุที่กันน้ำได้ (waterproof) ล้างได้ และไม่เป็นพิษ สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้หากจำเป็น
- 3) เพดาน หรือ หลังคาภายในถ้าไม่มีเพดาน และโครงสร้างที่อยู่เหนือพื้นที่ผลิต ต้องไม่มีฝุ่นสะสม ไม่เกิดเชื้อรา และช่วยลดน้ำควบแน่น
- 4) หน้าตาที่เปิดออกภายนอก ต้องมีมุ้งลวดที่สามารถถอดล้างได้ง่าย

- 5) ประตูต้องทำจากวัสดุที่ไม่ดูดน้ำและเรียบ
- 6) ประตูจากพื้นที่ผลิตต้องเปิดไปด้านนอก (open outward) ยกเว้นกรณีที่กำหนดไว้โดยข้อกำหนดการหนีไฟ (fire safety requirement)
- 7) ทางระบายน้ำจากพื้นที่ผลิตต้องออกแบบและสร้างในลักษณะที่ป้องกันความเสี่ยงในการปนเปื้อนในอาหาร
- 8) ไม่อนุญาตให้ทำการซ่อมพื้นที่ผลิตขณะที่ทำการผลิตอยู่

มาตรา 15 ข้อกำหนดในการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในกระบวนการผลิตอาหาร

1. ในกระบวนการผลิตอาหาร เครื่องมือและอุปกรณ์ที่สัมผัสอาหารต้อง
 - 1) มีโครงสร้างและคุณสมบัติในการใช้งานที่ทำให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ที่ผลิตสอดคล้องตามข้อกำหนดของระเบียบนี้หรือระเบียบที่เกี่ยวข้อง
 - 2) สามารถล้างและ (หรือ) ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ
 - 3) ทำจากวัสดุที่สอดคล้องกับข้อกำหนดสำหรับวัสดุที่สัมผัสอาหาร
2. หากจำเป็น เครื่องมือต้องมีอุปกรณ์ควบคุม (control devices) ที่เหมาะสม
3. พื้นผิวที่สัมผัสอาหารของเครื่องมือและอุปกรณ์ต้องทำจากวัสดุที่ไม่ดูดน้ำ (nonabsorbent material)

มาตรา 16 ข้อกำหนดสำหรับสถานะการจัดเก็บและกำจัดของเสีย จากกระบวนการผลิต

1. ของเสียที่เกิดขึ้นจากกระบวนการผลิตต้องมีการเคลื่อนย้ายออกจากพื้นที่ผลิตอย่างสม่ำเสมอ
2. ของเสียที่เกิดขึ้นจากกระบวนการผลิต ได้แก่
 - a) ของเสียที่ประกอบด้วยเนื้อเยื่อของสัตว์
 - b) ของเสียทางชีวภาพจากสัตว์ (animals biowaste)
 - c) ของเสียอื่น (ของเสียที่เป็นของแข็ง ขยะ)
3. ของเสียต้องถูกเก็บแยกกัน ตามชนิด ในภาชนะปิดที่มีการทำเครื่องหมายไว้ และมีสภาพดี และใช้สำหรับรวบรวมและจัดเก็บของเสียและขยะนั้นๆ เท่านั้น
4. คุณสมบัติด้านโครงสร้างของภาชนะในข้อ 3 ต้องสามารถทำความสะอาดได้และ (หรือ) ล้างได้ และต้องป้องกันสัตว์เข้าไปได้

5. การกำจัดและทิ้งของเสียจากพื้นที่ผลิต จากอาณาเขตของโรงงานผลิตอาหาร ต้องไม่นำไปสู่การปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์และสิ่งแวดล้อม และต้องไม่สร้างการคุกคาม ต่อชีวิตและสุขภาพของคน

มาตรา 17 ข้อกำหนดของกระบวนการจัดเก็บ ขนส่ง และการขายผลิตภัณฑ์อาหาร

1. การขนส่ง ผลิตภัณฑ์อาหาร ต้องดำเนินการด้วยวิธีการขนส่งตามสภาวะที่กำหนด โดยผู้ผลิตสินค้านั้น ในกรณีที่ไม่มีการกำหนดไว้ ให้ดำเนินการตามสภาวะการจัดเก็บผลิตภัณฑ์นั้นที่กำหนดโดยผู้ผลิต
2. ในกรณีที่มีการขนส่งและ (หรือ) คอนเทนเนอร์ ถูกใช้สำหรับการขนส่งผลิตภัณฑ์อาหารหลายชนิด หรือ ผลิตภัณฑ์อาหารกับสินค้าอื่น ต้องทำให้มั่นใจว่าสภาวะที่ใช้ ต้องป้องกันการสัมผัสกัน การปนเปื้อน และการเปลี่ยนแปลงคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์อาหาร

3. ตัวกั้นแบ่งสินค้า (cargo compartment) ในการขนส่งและตู้คอนเทนเนอร์ ต้องมั่นใจว่าสามารถป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อน การเข้าไปของสัตว์ รวมถึงหนูและแมลง และทำให้สามารถทำความสะอาด ล้างและฆ่าเชื้อได้
4. ตัวกั้นแบ่งสินค้า (cargo compartment) ในการขนส่ง ตู้คอนเทนเนอร์ และ vessel ที่ใช้ในการขนส่ง ผลิตภัณฑ์อาหารต้องสามารถรักษาสภาพสำหรับการขนส่งและ (หรือ) จัดเก็บอาหาร
5. ภายในตัวกั้นแบ่งสินค้าในการขนส่งและตู้คอนเทนเนอร์ต้องทำจากวัสดุที่ล้างได้และไม่เป็นพิษ
6. ตัวกั้นแบ่งสินค้าในการขนส่งและตู้คอนเทนเนอร์ ต้องได้รับการทำความสะอาด ล้าง และฆ่าเชื้อเป็นประจำตามความถี่ที่จำเป็นเพื่อให้มั่นใจว่า ไม่เป็นแหล่งของการปนเปื้อนในอาหาร น้ำที่ใช้ทำความสะอาดด้านในตัวกั้นแบ่งและตู้ ต้องเป็นน้ำบริโภครตามข้อกำหนดกฎหมายของรัฐสมาชิก

7. ระหว่างการจัดเก็บอาหาร อายุและสถานะการจัดเก็บ ที่กำหนดโดยผู้ผลิต ต้องถูกสังเกต สถานะการจัดเก็บที่กำหนดโดยผู้ผลิตต้องทำให้มั่นใจถึงความสอดคล้องของผลิตภัณฑ์ต่อ ข้อกำหนดของระเบียบนี้และระเบียบที่เกี่ยวข้อง
8. ไม่อนุญาตให้จัดเก็บผลิตภัณฑ์อาหารรวมกับผลิตภัณฑ์อาหารอื่น หรือผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่ อาหารถ้าหากเกิดการปนเปื้อนกันได้
9. ผลิตภัณฑ์อาหารที่จัดเก็บต้องมีข้อมูลเกี่ยวกับสถานะการจัดเก็บและอายุผลิตภัณฑ์
10. พนักงานที่ดำเนินการ เกี่ยวข้องกับการจัดเก็บ ขนส่งและขายผลิตภัณฑ์อาหาร และเกี่ยวข้อง โดยตรงกับพนักงานที่ทำงานกับวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหาร ต้องได้รับการตรวจสอบสุขภาพก่อน เริ่มงาน (ในขั้นตอนการจ้าง) และเป็นประจำ ตามกฎหมายของรัฐสมาชิก

11. บุคคลที่เป็นโรคติดเชื้อ หรือสงสัยว่าจะเป็น บุคคลที่สัมผัสกับบุคคลที่ติดเชื้อ เป็นพาหะของโรคติดต่อ ต้องไม่เข้าไปดำเนินการเกี่ยวกับการจัดเก็บ ขนส่ง หรือขายผลิตภัณฑ์
12. ในระหว่างการขายผลิตภัณฑ์อาหาร สถานะการเก็บและอายุผลิตภัณฑ์สำหรับสินค้านั้น ตามที่ผู้ผลิตกำหนดต้องได้รับการตรวจสอบ
13. ผู้ขายต้องให้ข้อมูลที่สมบูรณ์เกี่ยวกับอาหารต่อผู้บริโภคในกรณีที่ผลิตภัณฑ์อาหารถูกขายโดยไม่มี consumer package หรือบางส่วนของข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ต้องแนบไปกับ packaging insert.



มาตรา 18 ข้อกำหนดของกระบวนการทำลายอาหาร (food disposal)

1. ผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่สอดคล้องตามระเบียบนี้หรือระเบียบที่เกี่ยวข้องต้องถูกทำลาย
2. การตัดสินใจเกี่ยวกับการนำอาหารที่ไม่สอดคล้องๆ ไปใช้เลี้ยงสัตว์ต้องทำโดยหน่วยงานสัตวแพทย์ประจำรัฐที่มีอำนาจ ตามกฎหมายปศุสัตว์ของรัฐสมาชิก
3. ก่อนการทำลาย ผลิตภัณฑ์อาหารที่ระบุในข้อ 4 ของมาตรา 5 ต้องถูกส่งไปยังสถานที่จัดเก็บชั่วคราวที่ป้องกันการเข้าไปโดยไม่ได้รับอนุญาต และต้องขึ้นทะเบียน
4. ในระหว่างการทำลายอาหารตามข้อ 4 ของมาตรา 5 ตามคำสั่งของหน่วยงานที่มีอำนาจในการควบคุม เจ้าของผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ต้องเลือกวิธีการและสถานะในการทำลาย
5. การทำให้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่สอดคล้องตามข้อกำหนดของระเบียบนี้และระเบียบที่เกี่ยวข้อง อยู่ในสถานะที่ไม่เหมาะสมตามการใช้งาน รวมถึงกำจัดผลด้านลบต่อมนุษย์ สัตว์ และสิ่งแวดล้อม (ต่อไปจะเรียกว่า การทำลาย – destruction) ต้องดำเนินการโดยวิธีการทางเทคนิคที่มีอยู่ ตามข้อกำหนดบังคับของรัฐสมาชิก โดยต้องพิจารณาถึงการป้องกันสิ่งแวดล้อม

6. เมื่อจะทำลาย ผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่เหมาะกับการใช้งานที่มุ่งหวัง และ มีความเสี่ยงที่จะทำให้เกิดเชื้อ โรคหรือพิษต่อมนุษย์ สัตว์ หรือสิ่งแวดล้อม ปรากฏขึ้นหรือกระจายไป เจ้าของผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่สอดคล้องกับข้อกำหนดของระเบียบนี้หรือระเบียบที่เกี่ยวข้อง ต้องแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรต่อหน่วยงานที่มีอำนาจของรัฐสมาชิก ซึ่งจะออกคำสั่งทำลายผลิตภัณฑ์อาหารในเรื่องสถานที่ เวลา วิธีการและสถานะการทำลายที่เลือก
7. ผลิตภัณฑ์อาหารติดเชื้อ ซึ่งเป็นอันตรายต่อมนุษย์และสัตว์ต้องถูกฆ่าเชืวก่อนหรือระหว่างกระบวนการทำลาย
8. ในกรณีทำลายผลิตภัณฑ์อาหาร ที่ไม่สอดคล้องตามระเบียบนี้ หรือระเบียบที่เกี่ยวข้อง รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่หมดอายุ ตามคำสั่งของหน่วยงานที่มีอำนาจควบคุมของรัฐสมาชิก ผู้ผลิต และ (หรือ) ผู้นำเข้า และ (หรือ) ผู้ขายต้องยื่นเอกสารยืนยันข้อเท็จจริงในการทำลายผลิตภัณฑ์อาหารนั้นต่อหน่วยงานดังกล่าว ตามคำสั่งที่กำหนดโดยกฎหมายของรัฐสมาชิก

มาตรา 19 ข้อกำหนดของกระบวนการได้มาของผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่ผ่านการแปรรูปจากสัตว์

(non – processed food products of animal origin)

ข้อ 1 – 5 เป็นข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการฆ่าสัตว์ (slaughter)

6. วัตถุดิบจากสัตว์ที่ไม่ผ่านการแปรรูปอื่น ที่มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้กับการผลิตอาหาร ยกเว้นจากการจับทรัพยากรชีวภาพทางน้ำ (aquatic biological resources) ต้องได้จากสัตว์ที่มีสุขภาพดี

7. ทรัพยากรชีวภาพทางน้ำ ต้องมีแหล่งมาจากพื้นที่จับที่ปลอดภัย

8. ข้อกำหนดเพิ่มเติมสำหรับกระบวนการจัดหาผลิตภัณฑ์อาหารจากสัตว์ที่ไม่ผ่านการแปรรูป ต้องกำหนดโดยระเบียบทางเทคนิคของรัฐสมาชิกสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละชนิด รวมถึงข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องอื่นๆ



มาตราที่ 20 การมั่นใจถึงความสอดคล้องของผลิตภัณฑ์อาหารต่อข้อกำหนดความปลอดภัย

1. ความสอดคล้องของผลิตภัณฑ์อาหารต่อระเบียบนี้ ต้องถูกทำให้มั่นใจ โดยการทำตามข้อกำหนดของระเบียบนี้และข้อกำหนดทางเทคนิคที่เกี่ยวข้อง
2. วิธีการทดสอบ และตรวจวัดผลิตภัณฑ์อาหารต้องถูกกำหนดขึ้นในรายการมาตรฐาน (list of standard) ที่มีกฎและวิธีการในการทดสอบและตรวจวัด รวมถึงกฎของการเลือกตัวอย่าง ที่ต้องมีในการประยุกต์ใช้และการทำตามข้อกำหนดของระเบียบนี้ และ การประเมิน (assessment / confirmation) ความสอดคล้องของผลิตภัณฑ์อาหาร



บทความ 4 : การประเมินความสอดคล้อง

มาตรา 21 : รูปแบบของการประเมินความสอดคล้องของผลิตภัณฑ์อาหารและกระบวนการของการผลิต การจัดเก็บข้อมูล การจัดตั้ง การขาย และ การกำจัด

1. การประเมินความสอดคล้องของผลิตภัณฑ์อาหาร ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่ระบุไว้ในวรรค 3 ของข้อปัจจุบัน ต่อข้อกำหนดของกฎระเบียบทางเทคนิคในปัจจุบันและ (หรือ) กฎระเบียบทางเทคนิคของสหภาพศุลกากรสำหรับบางประเภทของผลิตภัณฑ์อาหารจะเป็น ดำเนินการในรูปแบบต่อไปนี้:

- 1) ยืนยันความสอดคล้องของผลิตภัณฑ์อาหาร
- 2) ลงทะเบียนของรัฐของผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะ;
- 3) ลงทะเบียนของรัฐของผลิตภัณฑ์อาหารที่ใช้เทคโนโลยีแบบใหม่;
- 4) การตรวจสอบสัตว์แพทย์สุขภาพ

2. การประเมินความสอดคล้องของกระบวนการของการผลิต, การจัดเก็บ, การจัดส่ง, การขาย และการกำจัด ของผลิตภัณฑ์อาหารต่อข้อกำหนดของกฎระเบียบทางเทคนิคในปัจจุบันและ (หรือ) กฎระเบียบทางเทคนิคของสหภาพศุลกากรสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารบางชนิดจะต้องดำเนินการในรูปแบบของการตรวจสอบ (ควบคุม) ของการปฏิบัติตามความต้องการที่กำหนดโดยกฎระเบียบทางเทคนิคในปัจจุบันและ (หรือ) กฎระเบียบทางเทคนิคของสหภาพศุลกากรสำหรับบางประเภทของผลิตภัณฑ์อาหาร ยกเว้นสำหรับกระบวนการของการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร (การผลิต) ระบุไว้ใน มาตรา ๓๒ การประเมินความสอดคล้องของกระบวนการเหล่านั้นในสถานที่ผลิตจะต้องดำเนินการในรูปแบบของการลงทะเบียนของรัฐของสถานที่ผลิต

3. การประเมินความสอดคล้องของผลิตภัณฑ์อาหารของสถานที่ผลิตที่ไม่ใช่เชิงการค้าและสถานที่จัดเตรียมอาหาร (สถานที่จัดเตรียมสาธารณะ) เพื่อมีไว้สำหรับการขายในช่วงการบริการ เช่นเดียวกับกระบวนการในการขาย จะต้องดำเนินการในรูปแบบของ การสำรวจของรัฐ (ควบคุม) ตามข้อกำหนดสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่จัดตั้งขึ้นตามระเบียบทางเทคนิคในปัจจุบันและ (หรือ) กฎระเบียบทางเทคนิคของสหภาพศุลกากรสำหรับบางประเภทของผลิตภัณฑ์อาหาร

มาตรา 22 : ผู้สมัครสำหรับการประเมินความสอดคล้องของผลิตภัณฑ์อาหาร

1. ผู้สมัครสำหรับการประเมินความสอดคล้องของผลิตภัณฑ์อาหาร ยกเว้นหน่วยงานควบคุมของรัฐ (เฝ้าระวัง) อาจจะเป็นนิติบุคคลหรือบุคคลธรรมดาที่เป็นผู้ประกอบการแต่ละรายที่ได้รับการจดทะเบียนตามกฎหมายของสหภาพศุลกากรสมาชิกของรัฐในประเทศของตน ที่มีทั้งผู้ผลิตหรือ ผู้ขายหรือ ผู้ที่ทำหน้าที่ในการเป็นผู้ผลิตในต่างประเทศบนพื้นฐานของสัญญาที่ส่งมอบต้องสอดคล้องตามข้อกำหนดของกฎระเบียบทางเทคนิคในปัจจุบันและ (หรือ) กฎระเบียบทางเทคนิคอื่น ๆ ของสหภาพศุลกากร ซึ่งมีพันธะผูกพันที่จะต้องรับผิดชอบสำหรับความล้มเหลวในกรณีที่ ไม่สอดคล้องกับข้อกำหนดของกฎระเบียบทางเทคนิคดังกล่าว

2. ผู้สมัครต้องให้ความมั่นใจว่าผลิตภัณฑ์อาหารสอดคล้องกับกฎระเบียบทางเทคนิคในปัจจุบันและ (หรือ) กฎระเบียบทางเทคนิคอื่น ๆ ของสหภาพศุลกากร

มาตรา 23 : การแสดงความสอดคล้อง

1. ผลิตภัณฑ์อาหารที่ส่งออกไปถึงด่านศุลกากรของสหภาพศุลกากรจะต้องแสดงความสอดคล้อง ยกเว้น

- 1) เนื้อสัตว์ที่ไม่ผ่านการแปรรูป
- 2) ผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะ
- 3) น้ำส้มสายชู

2. การแสดงความสอดคล้องผู้สมัครสามารถเลือกแสดงจากหลักฐานของตัวเองและ (หรือ) หลักฐานที่ได้จากบุคคลที่สาม

3. การแสดงความสอดคล้องของผลิตภัณฑ์อาหารจะต้องดำเนินการตามหนึ่งในรูปแบบที่กำหนดโดยระเบียบทางเทคนิคในปัจจุบัน โดยผู้ยื่นคำขอมิสิทธิ์เลือก เว้นแต่มีกฎระเบียบทางเทคนิคของสหภาพศุลกากรสำหรับบางประเภทของผลิตภัณฑ์อาหาร

4. รูปแบบที่กำหนดมีดังต่อไปนี้

1) รูปแบบ 1d

1.1) รูปแบบ 2d ประกอบด้วยขั้นตอนต่อไปนี้

- การสร้างและการวิเคราะห์เอกสารทางเทคนิค
- การดำเนินการของการควบคุมการผลิต
- การทดสอบตัวอย่างของผลิตภัณฑ์
- การออกและการลงทะเบียนของการแสดงความสอดคล้อง
- การประยุกต์ใช้เครื่องหมาย unified mark of circulation on the market of the Customs Union member-states

1.2) ผู้สมัครจะต้องใช้มาตรการที่จำเป็นเพื่อให้แน่ใจว่ากระบวนการของการผลิต มีเสถียรภาพและสร้างความมั่นใจตามมาตรฐานของผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อความต้องการของกฎระเบียบทางเทคนิคใน



ปัจจุบันและ (หรือ) กฎระเบียบทางเทคนิคของสหภาพศุลกากรบางประเภท
ของผลิตภัณฑ์อาหาร จะสร้างเอกสารทางเทคนิคและดำเนินการวิเคราะห์

1.3) ผู้สมัครต้องมั่นใจว่าการผลิตมีการควบคุม

1.4) ในการควบคุมตามมาตรฐานของผลิตภัณฑ์อาหารตามข้อกำหนดของกฎระเบียบทาง
เทคนิคในปัจจุบันและ (หรือ) กฎระเบียบทางเทคนิคของสหภาพศุลกากรบางประเภท
ผลิตภัณฑ์อาหาร ผู้ยื่นคำขอจะต้องดำเนินการทดสอบตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหาร โดยเลือก
ดำเนินการในห้องปฏิบัติการทดสอบของตนเอง หรือ ในห้องปฏิบัติการทดสอบที่ได้รับการ
รับรอง

1.5) ผู้สมัครจะออกหนังสือแสดงความสอดคล้องและลงทะเบียน โดยวิธีการแจ้งเตือน

1.6) ผู้สมัครขอใช้ เครื่องหมาย unified mark of circulation on the market of the
Customs Union member-states เว้นแต่มีระเบียบข้อบังคับโดยกฎระเบียบทางเทคนิคของ
สหภาพศุลกากรสำหรับบางประเภทของผลิตภัณฑ์อาหาร

2) รูปแบบ 2d

2.1) รูปแบบ 2d ประกอบด้วยขั้นตอนต่อไปนี้:

- การสร้างและการวิเคราะห์เอกสารทางเทคนิค
- การทดสอบ lot ของผลิตภัณฑ์อาหาร
- การทดสอบตัวอย่างของผลิตภัณฑ์
- การออกและการลงทะเบียนของการแสดงความสะดวกคล่อง
- การประยุกต์ใช้เครื่องหมาย unified mark of circulation on the market of the Customs Union member-states

2.2) ผู้สมัครจะต้องสร้างเอกสารทางเทคนิคและดำเนินการวิเคราะห์

- 2.3) ผู้สมัครจะต้องดำเนินการทดสอบตัวอย่างของผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์อาหารดังกล่าวสอดคล้องกับกฎระเบียบทางเทคนิคในปัจจุบันและ (หรือ) กฎระเบียบทางเทคนิคของสหภาพศุลกากรสำหรับบางประเภทของผลิตภัณฑ์อาหาร โดยเลือกทดสอบผลิตภัณฑ์ (a single मात्रา) ในห้องปฏิบัติการทดสอบของตนเอง หรือ ในห้องปฏิบัติการทดสอบที่ได้รับการรับรอง
- 2.4) ผู้สมัครจะออกหนังสือแสดงความสอดคล้องและลงทะเบียน โดยวิธีการแจ้งเตือน
- 2.5) ผู้สมัครขอใช้ เครื่องหมาย unified mark of circulation on the market of the Customs Union member-states เว้นแต่มีระเบียบข้อบังคับโดยกฎระเบียบทางเทคนิคของสหภาพศุลกากรสำหรับบางประเภทของผลิตภัณฑ์อาหาร

3) รูปแบบ 3d

3.1) รูปแบบ ๓d ประกอบด้วยขั้นตอนต่อไปนี้:

- การสร้างและการวิเคราะห์เอกสารทางเทคนิค
- การควบคุมกระบวนการผลิต
- การทดสอบตัวอย่างของผลิตภัณฑ์อาหาร
- การออกและการลงทะเบียนของการแสดงความสอดคล้อง
- การประยุกต์ใช้เครื่องหมาย unified mark of circulation on the market of the Customs Union member-states

- 3.2) ผู้สมัครจะต้องใช้มาตรการที่จำเป็นเพื่อให้แน่ใจว่ากระบวนการของการผลิต มีเสถียรภาพและสร้างความมั่นใจตามมาตรฐานของผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อความต้องการของกฎระเบียบทางเทคนิคในปัจจุบันและ (หรือ) กฎระเบียบทางเทคนิคของสหภาพศุลกากรบางประเภท ของผลิตภัณฑ์อาหาร จะสร้างเอกสารทางเทคนิคและดำเนินการวิเคราะห์
- 3.3) ผู้สมัครต้องมั่นใจว่าการผลิตมีการควบคุม
- 3.4) ในการควบคุมตามมาตรฐานของผลิตภัณฑ์อาหารตามข้อกำหนดของกฎระเบียบทางเทคนิคในปัจจุบันและ (หรือ) กฎระเบียบทางเทคนิคของสหภาพศุลกากรบางประเภท ผลิตภัณฑ์อาหาร ผู้ยื่นคำขอจะต้องดำเนินการทดสอบ ตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหาร โดยเลือกดำเนินการในห้องปฏิบัติการทดสอบของตนเอง หรือ ในห้องปฏิบัติการทดสอบที่ได้รับการรับรอง

3.5) ผู้สมัครจะออกหนังสือแสดงความสอดคล้องและลงทะเบียนโดยวิธีการแจ้ง
เตือน

3.6) ผู้สมัครขอใช้ เครื่องหมาย unified mark of circulation on the market of
the Customs Union member-states เว้นแต่มีระเบียบข้อบังคับโดย

กฎระเบียบทางเทคนิคของสหภาพศุลกากรสำหรับบางประเภทของผลิตภัณฑ์อาหาร

5. ทาง Customs อาจจะมีการกำหนดรูปแบบอื่น ๆ ในการการแสดงความสอดคล้องได้อีก

6. เมื่อใช้หลักฐานของตนเองในการแสดงความสอดคล้อง ผู้สมัครจะต้องเตรียมหลักฐานเพื่อ
ยืนยันประกอบด้วย

7. เอกสารหลักฐานเพื่อยืนยันประกอบด้วยผลการทดสอบว่าสอดคล้องตามข้อกำหนดของ
กฎระเบียบทางเทคนิคในปัจจุบันและ (หรือ) กฎระเบียบทางเทคนิคของสหภาพศุลกากร
สำหรับบางประเภทของผลิตภัณฑ์อาหาร การทดสอบดังกล่าวอาจมาจากการทดสอบของ
ตัวเองในห้องปฏิบัติการ หรือ ในห้องปฏิบัติการทดสอบอื่น ๆ ที่ได้ตกลงกัน

8. เอกสารหลักฐานอื่นๆเพื่อยืนยันความสอดคล้องตามข้อกำหนด

ยกเว้นที่ได้กล่าวไว้ในข้อ 7 ผู้สมัครสามารถเลือกนำมารวมไว้เป็นหลักฐานประกอบได้

9. การแสดงความสอดคล้องจะต้องมีข้อมูลต่อไปนี้:

- ชื่อและที่ตั้งของผู้สมัคร;
- ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต;
- ข้อมูลเกี่ยวกับเรื่องที่ต้องการแสดงความสอดคล้อง
- ชื่อของกฎระเบียบที่ถูกใช้กับผลิตภัณฑ์อาหารนั้นๆ
- ข้อความจากผู้สมัครเกี่ยวกับความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารในระหว่างการใช้และมาตรการที่ดำเนินการ โดยผู้สมัครเพื่อให้ผลิตภัณฑ์อาหารสอดคล้องตามข้อกำหนด

- ข้อมูลเกี่ยวกับการทดสอบและการวัดที่ได้รับการดำเนินการ รวมถึงเอกสารประกอบ เพื่อยืนยันความสอดคล้องของผลิตภัณฑ์ตามข้อกำหนด
- ระยะเวลา valid ของการแสดงความสอดคล้อง
- ข้อมูลอื่น ๆ ที่จัดตั้งขึ้นตามกฎระเบียบทางเทคนิคที่เกี่ยวข้องของสหภาพศุลกากร

10. ระยะเวลา valid ของการแสดงความสอดคล้องจะต้องได้รับการจัดทำโดยผู้ยื่นคำขอ ยกเว้นกรณีที่มีการจัดทำโดยสหภาพศุลกากร

11. กรณีกฎระเบียบมีการเปลี่ยนแปลง หลักฐานที่ใช้ยืนยันความสอดคล้องต้องมีการเปลี่ยนแปลง แต่ไม่จำเป็นต้องยื่นใบแสดงความสอดคล้องใหม่

12. สหภาพศุลกากรจะเก็บบันทึกของหลักฐานการแสดงความสอดคล้อง

มาตรา 24: การขึ้นทะเบียนของผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะ

1. ผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะจะอยู่ภายใต้การลงทะเบียนของรัฐ ต่อไปนี้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะ:
 - 1) ผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับทารก รวมทั้งน้ำดื่มสำหรับทารก;
 - 2) ผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้ป่วยที่ต้องการควบคุมโภชนาการอาหาร;
 - 3) แร่ธาตุจากธรรมชาติ, น้ำแร่ทางการแพทย์ ที่มีค่าแร่ธาตุ มากกว่า 1 mg / dm³ หรือต่ำกว่า ซึ่งมีสารชีวภาพที่ยังคงสภาพในปริมาณไม่น้อยกว่า balneological norms
 - 4) ผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับนักกีฬา หญิงตั้งครรภ์ และให้นมบุตร
 - 5) สารเติมแต่งอาหารทางชีวภาพ (BAA)

2. ผลิตภัณฑ์อาหารที่ระบุไว้ในข้อที่ 1 ของบทนี้จะได้รับอนุญาตในการผลิต, การจัดเก็บ, การจัดส่ง และการขาย หลังจากที่ได้ขึ้นทะเบียนตามขั้นตอนที่กำหนดไว้
3. การขึ้นทะเบียนของผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะ จะต้องดำเนินการกับทางศุลกากรในรัฐที่มีการผลิตอาหาร หรือ กรณีของผลิตภัณฑ์อาหารที่นำเข้าจากต่างประเทศจะต้องดำเนินการก่อนที่จะมีการนำสินค้าเข้า
4. การลงทะเบียนของผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะจะต้องดำเนินการ โดยหน่วยงานที่ได้รับอนุญาตจากสหภาพศุลกากร
5. ทะเบียนของผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะจะไม่มีวันหมดอายุ
6. ทะเบียนของผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะจะถูกยกเลิก หรือ ระงับชั่วคราว ในกรณีตรวจพบความไม่สอดคล้อง และ/หรือ จากการพิจารณาของศุลกากร
7. ผู้สมัครมีสิทธิ์ในการยื่นคำร้องต่อศาล

มาตรา 25 : ขั้นตอนการยื่นเพื่อขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะ

1. การขึ้นทะเบียนของผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะประกอบด้วย

1) การพิจารณาเอกสารที่ยื่น โดยผู้สมัครเพื่อยืนยันความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์และความสอดคล้องกับข้อกำหนด

2) การเข้ามาของข้อมูลเกี่ยวกับชื่อของผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะ และชื่อผู้สมัครใน Unified Register of Specialized Food Products หรือการส่งต่อข้อมูลไปยังผู้สมัครกรณีได้รับการปฏิเสธการขึ้นทะเบียนของรัฐ

2. ผู้สมัครจะต้องยื่นเอกสารดังต่อไปนี้ให้กับตัวแทนสำหรับการขึ้นทะเบียนของผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะ

1) การสมัครเพื่อขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะที่มีการระบุชื่อและที่อยู่ของผู้สมัคร (สำหรับผู้สมัครที่เป็นนิติบุคคล) ชื่อเต็มของผู้สมัคร, ที่อยู่สถานที่ตั้ง และข้อมูลชี้บ่งตัวบุคคล (ถ้า ผู้สมัครเป็นบุคคลเดี่ยว)

2) ผลของการทดสอบของตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะที่ได้ดำเนินการในห้องปฏิบัติการทดสอบได้รับการรับรอง เช่นเดียวกับเอกสารอื่น ๆ ที่ยืนยันความสอดคล้องของผลิตภัณฑ์ดังกล่าวกับข้อกำหนด

3) ข้อมูลเกี่ยวกับการใช้งานผลิตภัณฑ์อาหาร

3. เอกสารที่ยื่นไปตัวแทนในการขึ้นทะเบียนของผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะจะรับตามรายการก่อนหลัง โดยสำเนาและวันที่รับเอกสารจะถูกแจ้งกลับไปยังผู้สมัคร



4. เอกสารใบสมัครและเอกสารแนบจะถูกส่งไปยังตัวแทนขึ้นทะเบียนทางไปรษณีย์ รวมถึงเอกสารแนบตามรายการ พร้อมด้วยข้อมูลยืนยันการส่ง หรือ ในรูปแบบของ e-doc พร้อม e – signature

5. การพิจารณาเอกสาร โดยตัวแทนขึ้นทะเบียนจะต้องดำเนินการภายใน ๕ วันหลังจากได้รับ ใบสมัครพร้อมเอกสารแนบ

6. การเข้ามาของข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะไปใน Unified Register of Specialized Food Products ภายใน 3 วันหลังจากตัวแทนขึ้นทะเบียนพิจารณาเสร็จสมบูรณ์

7. การขึ้นทะเบียนของผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะอาจถูกปฏิเสธในกรณีดังต่อไปนี้:

1) ความไม่สมบูรณ์หรือไม่ถูกต้องของเอกสารที่นำเสนอ โดยผู้สมัคร ตามที่ระบุไว้ในข้อ
ที่ 2

2) ไม่สอดคล้องของผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะความข้อกำหนดของสหภาพศุลกากร รวมถึง การป้องกันการหลอกลวงผู้บริโภค



การปฏิเสธจะแจ้งให้ผู้สมัครทราบใน 3 วันทำการโดยจดหมาย หรือ email พร้อมเหตุผล

8. ผู้สมัครมีสิทธิที่จะอุทธรณ์คำตัดสินของหน่วยงานสำหรับการลงทะเบียนของผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะเกี่ยวกับการปฏิเสธการขึ้นทะเบียนต่อศาล

มาตรา 26 Unified Register of Specialized Food Products

1. ข้อมูลเกี่ยวกับการขึ้นทะเบียนของผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะจะถูกป้อนเข้าสู่ Unified Register of Specialized Food Products Unified Register of Specialized Food Products เป็นส่วนหนึ่งของ Unified Register of Registered Food Products ซึ่งประกอบจากหลายส่วนทั่วประเทศ และมาจากตัวแทนต่างๆ จากทั่วประเทศ

2. Unified Register of Specialized Food Products จะต้องมีข้อมูลต่อไปนี้:

1) ชื่อและที่ตั้งของนิติบุคคลนั้น ชื่อเต็ม, และที่อยู่ที่ยื่นทะเบียน, ข้อมูลเกี่ยวกับเอกสารแสดงตัวตนของผู้ประกอบการ

2) ชื่อผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะ;

3) ข้อมูลเกี่ยวกับกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะ;

4) วันที่และหมายเลขการตัดสินใจขึ้นทะเบียน

5) ชื่อและที่ตั้งของตัวแทนขึ้นทะเบียนของผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะ

3. ใบสมัครพร้อมเอกสารแนบที่ใช้สำหรับขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะจะถูกจัดเก็บอย่างถาวรที่ตัวแทนการขึ้นทะเบียน

4. Unified Register of Specialized Food Products จะเก็บข้อมูลเอกสารต่างๆในการยื่นขึ้นทะเบียนรูปแบบ e-file ซึ่งมีระบบป้องกันการเข้าถึงจากผู้ที่ไม่ได้รับอนุญาต ข้อมูลจาก Unified Register of Specialized Food Products จะเปิดเผยสู่สาธารณะและสามารถเข้าถึงได้โดย internet

มาตรา 27 : การขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์อาหารที่ใช้เทคโนโลยีแบบใหม่

1. ผลิตภัณฑ์อาหารที่ใช้เทคโนโลยีแบบใหม่จะต้องได้รับการขึ้นทะเบียน
ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตตามเทคโนโลยีที่เป็นที่รู้จักและนำมาประยุกต์ใช้อยู่แล้ว หรือใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีการใช้อยู่แล้วสำหรับการบริโภคของมนุษย์ ถึงแม้ว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจะเป็นสูตรการผลิตใหม่ ก็จะไม่ถือว่าเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ใช้เทคโนโลยีแบบใหม่

2. การขึ้นทะเบียนของผลิตภัณฑ์อาหารที่ใช้เทคโนโลยีใหม่ จะต้องดำเนินการกับทางศุลกากรในรัฐที่มีการผลิตอาหาร หรือ กรณีของผลิตภัณฑ์อาหารที่นำเข้าจากต่างประเทศ จะต้องดำเนินการก่อนที่จะมีการนำสินค้าเข้า
3. การลงทะเบียนของผลิตภัณฑ์อาหารที่ใช้เทคโนโลยีใหม่ จะต้องดำเนินการโดยหน่วยงานที่ได้รับอนุญาตจากสหภาพศุลกากร
4. ข้อเท็จจริงคือการขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์อาหารเทคโนโลยีใหม่ ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจะไม่ได้รับการพิจารณาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเทคโนโลยีใหม่อีกในอนาคต และจะต้องไม่มีการนำมาขึ้นทะเบียนซ้ำโดยบุคคลอื่น และภายใต้ชื่ออื่น ๆ
5. การขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์อาหารเทคโนโลยีใหม่จะไม่มีวันหมดอายุ
6. พุทธรายการของผลิตภัณฑ์อาหารที่ใช้เทคโนโลยีใหม่จะต้องได้รับการประเมิน (ยืนยัน) ความสอดคล้องตามขั้นตอนที่กำหนดโดยกฎระเบียบทางเทคนิคในปัจจุบัน

7. การขึ้นทะเบียนของผลิตภัณฑ์แบบใช้เทคโนโลยีใหม่อาจจะถูกยกเลิก หรือ ระงับชั่วคราว โดยตัวแทนที่รับขึ้นทะเบียนในกรณีตรวจพบว่าก่อให้เกิดอันตรายจากการตรวจสอบพบ และ/หรือ จากการพิจารณาของศุลกากร

มาตรา 28 : ขั้นตอนของการลงทะเบียนของผลิตภัณฑ์อาหารที่ใช้เทคโนโลยีแบบใหม่

1. การลงทะเบียนของผลิตภัณฑ์อาหารที่ใช้เทคโนโลยีแบบใหม่รวมถึง

- 1) การพิจารณาของเอกสารที่ยื่น โดยผู้สมัครที่ยืนยันความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ดังกล่าวสำหรับชีวิตมนุษย์และสุขภาพ
- 2) การเข้ามาของข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารที่ใช้เทคโนโลยีใหม่และ ใบสมัคร ใน Unified Register of Novel Food Products หรือส่งต่อไปขึ้นทะเบียนที่ถูกต้อง

2. การขึ้นทะเบียนของผลิตภัณฑ์อาหารที่ใช้เทคโนโลยีแบบใหม่ผู้สมัคร
จะต้องยื่นเอกสารดังต่อไปนี้:

1) ใบสมัครสำหรับขึ้นทะเบียนที่ระบุชื่อและที่อยู่ (สำหรับผู้สมัครที่เป็นนิติบุคคล) ชื่อ
เป็นชื่อเต็ม, ที่อยู่สถานที่ตั้งและข้อมูลชี้บ่งแสดงตน (ถ้า ผู้สมัครเป็นผู้ประกอบการแต่ละราย);

2) เอกสาร:

2.1) ผลของการทดสอบของตัวอย่างของผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ที่ใช้
เทคโนโลยีใหม่จากห้องปฏิบัติการทดสอบได้รับการรับรอง เช่นเดียวกับเอกสารอื่น ๆ ที่ยืนยัน
ความปลอดภัยสำหรับการบริโภค

2.2) ข้อมูลที่ได้รับจากแหล่งที่เชื่อถือเกี่ยวกับผลกระทบต่อร่างกาย
มนุษย์ยืนยันกรณีที่ไม่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพที่ไม่พึงประสงค์

3. เอกสารที่ยื่นไปยังตัวแทนสำหรับการขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์อาหารที่ใช้เทคโนโลยีแบบใหม่ตามลำดับ ลำเนาพร้อมหลักฐานวันที่ยอมรับพร้อมส่งต่อไปให้ผู้สมัคร
4. ใบสมัครพร้อมแนบเอกสารจะถูกส่งต่อไปยังตัวแทนขึ้นทะเบียนอาหารที่ใช้เทคโนโลยีใหม่โดยไปรษณีย์รวมถึงเอกสารแนบตามลำดับและส่งต่อข้อมูลในรูปแบบของ e-document พร้อมลายเซ็นอิเล็กทรอนิกส์ให้สอดคล้องกับข้อกำหนด
5. เอกสารทั้งหมดที่ยื่นขึ้นทะเบียนจะได้รับการพิจารณาภายใน 5 วันทำการ หลังจากได้รับใบสมัครพร้อมเอกสารแนบที่สมบูรณ์แล้ว

6. การขึ้นทะเบียนอาหารที่ใช้เทคโนโลยีใหม่จะถูกปฏิเสธในกรณีดังนี้

- 1) ความไม่สมบูรณ์และความไม่ถูกต้องของเอกสารตามข้อที่ 2
- 2) ความไม่สอดคล้องของผลิตภัณฑ์ตามข้อกำหนด
- 3) การตรวจพบและพิสูจน์ผลกระทบอันตรายกับมนุษย์

การตัดสินใจปฏิเสธจะถูกส่งต่อไปยังผู้สมัครภายใน 3 วันทำการทางจดหมายหรือจะ
มาอิเล็กทรอนิกส์พร้อมด้วยเหตุผล

7. ผู้สมัครมีสิทธิในการยื่นคำอุทธรณ์ผลการตัดสินใจปฏิเสธการขึ้นทะเบียนต่อศาล

มาตรา 29 unified register of Novel food products

1. ข้อมูลเกี่ยวกับการขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์อาหารเทคโนโลยีแบบใหม่จะต้องถูกส่งไปยังหน่วยงาน unified register of Novel food products unified register of Novel food products เป็นส่วนหนึ่งของ unified register of registered food products ซึ่งประกอบด้วยส่วนต่างๆ ในประเทศของ unified register of Novel food products และจะต้องสอดคล้องและถูกดำรงไว้ด้วยสมาชิกตัวแทนของการขึ้นทะเบียน

1. unified register of Novel food products ประกอบด้วยข้อมูลดังนี้

- 1) คุณลักษณะของผลิตภัณฑ์เทคโนโลยีใหม่
- 2) วันที่และลำดับการตัดสินใจของการขึ้นทะเบียน

2. ใบสมัครพร้อมเอกสารแนบที่ยื่นสมัครขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์ใหม่จะถูกประกอบรวมกันเป็นไฟล์ของ unified register of Novel food products และจะถูกเก็บโดยถาวรที่ตัวแทนการขึ้นทะเบียน
3. unified register of Novel food products จะเก็บข้อมูลการขึ้นทะเบียนในรูปแบบของฟอร์มอิเล็กทรอนิกส์พร้อมระบบป้องกันการเข้าถึงจากผู้ที่ไม่ได้รับการอนุญาต ข้อมูลจาก unified register of Novel food products จะถูกเปิดเผยต่อสาธารณะและค้นหาได้ในเซิร์ฟเวอร์บนอินเทอร์เน็ตและออฟเซตทุกวัน

มาตรา 30 การตรวจสอบสุขลักษณะโดยสัตวแพทย์

1. ผลิตภัณฑ์อาหารที่มาจากเนื้อสัตว์ที่ไม่ได้ผ่านการแปรรูปจะต้องถูกตรวจสอบก่อนที่จะปล่อยสินค้านั้นออกไปที่ค่านและจะต้องประกอบด้วยเอกสารที่ยืนยันความปลอดภัยของอาหาร ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์ไม่จำเป็นต้องผ่านการตรวจสอบสุขลักษณะโดยสัตวแพทย์ การประเมินความสอดคล้องของผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ที่ไม่ใช่เชิงพาณิชย์ตาม ข้อกำหนดอาจจะมี การถูกประเมินสุขลักษณะ โดยสัตวแพทย์ด้วย
2. การตรวจสอบสุขลักษณะ โดยสัตวแพทย์สำหรับผลิตภัณฑ์จากสัตว์ที่ไม่ผ่านการแปรรูปมี วัตถุประสงค์ ดังนี้
 - 1) การประเมินความสอดคล้องของผลิตภัณฑ์อาหารและกระบวนการผลิต, การจัดเก็บ, การจัดส่ง, การขาย และการกำจัด ที่เกี่ยวข้องกับข้อกำหนดของอาหารนั้นนั้นตามมาตรฐาน
 - 2) การประเมินสถานที่ผลิตตามแหล่งที่มาของสัตว์นั้นนั้นว่ามีความปลอดภัยในเชิง สัตวบาล

3. การตรวจสอบสุขลักษณะ โดยสัตวแพทย์จะถูกดำเนินการและจัดเก็บบันทึกผลการตรวจสอบให้สอดคล้องกับกฎหมายของสหภาพศุลกากรและข้อตกลงร่วมทางสุขลักษณะสัตว์บาล

มาตรา 31 การขึ้นทะเบียนสถานที่ผลิต

1. สามารถทำการผลิตในเชิงการค้าได้หลังจากสถานประกอบการ ได้รับการขึ้นทะเบียนแล้วเท่านั้น
2. การขึ้นทะเบียนสถานที่ผลิตจะถูกดำเนินการผ่านตัวแทนที่ได้รับอนุญาตจากสหภาพศุลกากรเท่านั้น
3. ผู้สมัครจะต้องยื่นเอกสารการสมัครในการขึ้นทะเบียน โรงงานกับตัวแทนในการขึ้นทะเบียน โรงงานตาม มาตรา 32
4. ใบสมัคร hard copy จะต้องถูกเซ็นโดยผู้มีอำนาจของบริษัทตามข้อกำหนดใน มาตรา 33
5. ใบสมัครขึ้นทะเบียนที่ผลิตและเอกสารจะถูกส่งโดยไปรษณีย์และส่งการยืนยันการจัดส่งในรูปแบบของอิเล็กทรอนิกส์ฟอร์ม

6. เอกสารที่อยู่ในรูปแบบของ hard copy จากผู้สมัครจะต้องรับรองความถูกต้อง โดยผู้สมัครและผู้สมัครมีหน้าที่รับผิดชอบต่อข้อมูลที่ระบุ
7. ภายหลังจากยื่นใบสมัครสถานประกอบการไม่เกิน 30 วันตัวแทนที่รับหน้าที่ขึ้นทะเบียนสถานประกอบการจะต้องดำเนินการตรวจสอบประเมินความสอดคล้องของสถานประกอบการนั้นๆตามข้อกำหนดของสหภาพศุลกากร
8. ภายหลังจากผลการตรวจประเมินสถานประกอบการเสร็จสิ้นและบันทึกในระบบ ตัวแทนของการขึ้นทะเบียนนั้นๆต้องดำเนินการตัดสินใจเกี่ยวกับการขึ้นทะเบียนสถานประกอบการ, ทำการระบุหมายเลขของสถานประกอบการในระบบ และให้คำแนะนำเกี่ยวกับการดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆที่ตรวจพบ



9. หลังจากแก้ไขข้อบกพร่องตามคำแนะนำแล้วผู้สมัครจะต้องแจ้งให้ตัวแทนที่รับขึ้นทะเบียนทราบโดยจดหมายเกี่ยวกับการปรับปรุงข้อบกพร่องที่เกิดขึ้นการแจ้งนี้จะต้องมีรายละเอียดของการดำเนินการแก้ไขวิธีการจัดการกับปัญหาและมาตรการป้องกันการแจ้งนี้จะถูกส่งต่อตามวิธีการในข้อที่ 3 และข้อที่ 5 ของหัวข้อนี้
10. ภายหลังจากตัวแทนขึ้นทะเบียนได้รับการแจ้งแล้วให้ทำการไปตรวจสอบการดำเนินการแก้ไขปรับปรุงของสถานประกอบการภายใน 15 วันเพื่อทำการตัดสินใจขึ้นทะเบียนสถานประกอบการหรือปฏิเสธการขึ้นทะเบียนต่อไป
11. การขึ้นทะเบียนสถานประกอบการไม่มีวันหมดอายุ
12. ความล้มเหลวในการแก้ไขปรับปรุงข้อบกพร่องจะนำไปสู่การปฏิเสธการขึ้นทะเบียนสถานประกอบการและการปฏิเสธสถานประกอบการจะถูกแจ้งด้วยจดหมายพร้อมระบุข้อกำหนดที่ไม่สอดคล้อง จากนั้นจัดส่งไปยังผู้ที่มีอำนาจของบริษัททางไปรษณีย์พร้อมด้วยการแจ้งยืนยันการจัดส่ง

13. การขึ้นทะเบียนจะถูกยุติโดยตัวแทนขึ้นทะเบียนในกรณีที่พบความไม่สอดคล้องของกระบวนการผลิตตามข้อกำหนดและไม่สามารถดำเนินการแก้ไขได้ทันตามกำหนด

14. ผู้สมัครมีสิทธิ์ที่จะยื่นอุทธรณ์การตัดสินใจต่อศาล

มาตรา 32 โรงงานที่เข้าข่ายต้องขึ้นทะเบียน

โรงงานที่มีกิจกรรมการแปรรูปของวัตถุดิบที่ไม่ผ่านการแปรรูปที่มาจากเนื้อสัตว์ดังต่อไปนี้

- a) โรงเชือดของเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก, โรงงานแปรรูปซากสัตว์
- b) โรงงานผลิตน้ำมันดิบ, ครีม และน้ำมันดิบพร้อมมันเนยและหรือโรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์

นม

- c) โรงงานผลิตและแปรรูปไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่
- d) โรงงานผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำและจับสัตว์น้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ (non

finfish) ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่มีแหล่งกำเนิดจากพืช

มาตรา 33 การสมัครขึ้นทะเบียนโรงงาน

1. ต้องประกอบด้วยข้อมูลต่อไปนี้

1) ชื่อและสถานที่ตั้งของนิติบุคคลประกอบด้วยชื่อเต็ม, ที่อยู่ที่ขึ้นทะเบียน, ข้อมูลเกี่ยวกับการชั่งตวงวัดสำหรับผู้ประกอบการรายบุคคล

2) ที่อยู่โรงงานผลิต

3) รายการของกระบวนการผลิตที่จะดำเนินการตาม มาตรา 32

4) ข้อมูลเกี่ยวกับใบรับรองการขึ้นทะเบียนตามกฎหมายสำหรับผู้ประกอบการนิติบุคคล

5) ข้อมูลเกี่ยวกับใบรับรองการขึ้นทะเบียนสำหรับผู้ประกอบการรายบุคคล

2. ใบสมัครการขึ้นทะเบียน โรงงานจะต้องมีข้อความระบุว่า โรงงานปฏิบัติตามข้อกำหนดของสหภาพศุลกากร

3. ผู้สมัครมีหน้าที่รับผิดชอบในความน่าเชื่อถือของข้อมูลที่ยื่นขึ้นทะเบียน
4. แบบฟอร์มใบสมัครขึ้นทะเบียนจะถูกจัดทำโดยผ่านทางตัวแทนที่รับขึ้นทะเบียนและถูกเปิดเผยสู่สาธารณะผ่านอิเล็กทรอนิกส์ฟอร์ม

มาตรา 34 การยืนยันเอกสารการขึ้นทะเบียนโรงงาน

1. กำหนดหมายเลขลงทะเบียนและนำข้อมูลการขึ้นทะเบียนโรงงานเข้าไปในระบบ เมื่อมีการร้องขอจากผู้สมัคร ผู้สมัครจะได้รับข้อมูลบางส่วนที่เอาออกมาจากระบบ
2. ข้อมูลบางส่วนที่ผู้สมัครจะได้รับประกอบด้วย
 - 1) หมายเลขการลงทะเบียน
 - 2) ชื่อและที่ตั้งของนิติบุคคลประกอบด้วยชื่อเต็มที่อยู่ที่ตั้งขึ้นทะเบียนข้อมูลเกี่ยวกับการแสดงตัวตนของผู้ประกอบการที่เป็นรายบุคคล
 - 3) ที่อยู่โรงงานผลิต
 - 4) รายการกระบวนการผลิตที่กำหนดใน มาตรา 32

3. แบบฟอร์มของข้อมูลนี้จะถูกจัดทำโดยตัวแทนที่รับขึ้นทะเบียนและมีการเปิดเผยสู่สาธารณะผ่านอิเล็กทรอนิกส์ฟอร์ม

มาตรา 35. ขั้นตอนการแจ้งเปลี่ยนแปลงข้อมูลเกี่ยวกับผู้สมัครและผลิตภัณฑ์อาหารของโรงงานที่เคยแจ้งขึ้นทะเบียน

1. ผู้สมัครจะต้องแจ้งไปยังตัวแทนภายใน 14 วันตามข้อกำหนดที่ระบุในข้อ 5 ของ มาตรา 31 กรณีมีการเปลี่ยนแปลงดังต่อไปนี้

- 1) เปลี่ยนแปลงที่อยู่ของนิติบุคคล
- 2) เปลี่ยนแปลงชื่อเต็ม, ที่อยู่ที่ขึ้นทะเบียน, ข้อมูลเกี่ยวกับการบ่งชี้ผู้ประกอบการรายบุคคล
- 3) การจัดองค์กรใหม่ที่มีผลกระทบทางด้านกฎหมาย

2. ในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงข้อมูลตามที่ระบุในข้อ 3 ส่วน 1 ของ มาตรา 33 ที่มีการขยายกระบวนการผลิตตามที่กำหนดในหัวข้อ 32 นี้ ผู้สมัครจะต้องแจ้งผ่านตัวแทนที่รับขึ้นทะเบียนภายในไม่เกิน 30 วันก่อนจะมีการเริ่มใช้ กระบวนการใหม่ตามที่ระบุใน มาตรา 32 ผู้สมัครจะต้องแนบใบแจ้งการเปลี่ยนแปลงนี้ในรูปแบบของการแก้ไขเอกสารเดิมหรือจัดทำเอกสารใหม่ตามที่ระบุในข้อ 4 และข้อ 5 ส่วน 1 ของ มาตรา 33 ตัวแทนที่รับขึ้นทะเบียนจะต้องทำการตรวจสอบความสอดคล้องของการผลิตอาหารตามข้อกำหนดของกระบวนการผลิตของสหภาพศุลกากรภายใน 30 วันหลังจากได้รับแจ้งจากผู้สมัคร
3. ตัวแทนขึ้นทะเบียนจะต้องใส่ข้อมูลที่เปลี่ยนแปลงการขึ้นทะเบียนในระบบภายใน 30 วันหลังจากได้รับแจ้งตามที่ระบุในส่วนที่ 1 และ 2 ของหัวข้อนี้ ผู้สมัครอาจได้รับการปฏิเสธการเปลี่ยนแปลงข้อมูลในกรณีที่พบว่ามิชอบกพร่องไม่เป็นไปตามข้อกำหนดในระหว่างการตรวจสอบโรงงานตามส่วนที่ 2 ของหัวข้อนี้

4. กรณีมีการเปลี่ยนแปลงตามหัวข้อ 2 ของส่วนที่ 1 ของ มาตรา 33 หรือในกรณี
ที่โรงงานนั้นยกเลิกกิจการ การขึ้นทะเบียนจะถูกยกเลิก

มาตรา 36 การขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตอาหารที่เข้าข่ายต้องขึ้นทะเบียนกับรัฐ

1. ข้อมูลเกี่ยวกับการขึ้นทะเบียนจะถูกเก็บที่ตัวแทนที่ขึ้นทะเบียน
2. การขึ้นทะเบียน โรงงานจะต้องประกอบด้วยข้อมูลดังต่อไปนี้
 - 1) ข้อมูลที่ระบุในย่อหน้าที่ 1 ของหัวข้อ 35 นี้
 - 2) ลำดับเลขที่ที่ขึ้นทะเบียน
 - 3) ชื่อและที่อยู่ของตัวแทนที่ใช้ขึ้นทะเบียน โรงงาน
3. ใบสมัครจะถูกรวบรวมข้อมูลและจัดเก็บที่ตัวแทนขึ้นทะเบียนในกรณีการเปลี่ยนแปลงข้อมูล
ตามข้อ 1 ข้อ 2 และข้อ 4 ของ มาตรา 33 การเปลี่ยนแปลงนี้จะถูกนำเข้าไปเก็บรวบรวม
4. ข้อมูลจากการขึ้นทะเบียนจะต้องเปิดเผยสาธารณะในรูปแบบของอิเล็กทรอนิกส์ฟอร์ม