



Sanitary Rules and Norms

SanPiN 2.3.4.050-96

Production and Sale of Fish Products

11 March 1996 No. 6

ขอบข่าย

- 3.ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ
- 4.ข้อกำหนดสำหรับเรือประมงและเรือโรงงานที่ผลิตสัตว์น้ำเพื่อส่งออก
- 5.ข้อกำหนดทั่วไป
- 6. การผลิตหอยสองฝา



3. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ

▶ 3.1 ข้อกำหนดทั่วไป (General Provision) ว่าด้วย

- การขออนุญาตเรื่องแบบแปลนทั้งการสร้างใหม่ หรือการต่อเติม
- การขออนุญาตติดตั้งเครื่องจักรทั้งเครื่องจักรใหม่หรือซ่อมแซม
- ตารางการทำความสะอาด กรณีผลวิเคราะห์จากห้องปฏิบัติการแสดงถึงการทำความสะอาดที่ไม่เพียงพอ อาจต้องเพิ่มการทำความสะอาด
- มาตรฐานความปลอดภัยของสินค้าต้องเป็นไปตามมาตรฐานกำหนด



3. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ (ต่อ)

- มาตรฐานความปลอดภัยของสินค้าต้องเป็นไปตามมาตรฐานกำหนด
- การควบคุมสุขลักษณะทางด้านจุลินทรีย์ต้องควบคุมทั้งวัตถุดิบ ระหว่างการผลิต และผลิตภัณฑ์
- การควบคุมด้วยการ Visual check ต้องควบคุมทั้งวัตถุดิบ ระหว่างการผลิต และผลิตภัณฑ์ อย่างน้อยทุก ๆ 2 ชม
- การผลิตสินค้ากลุ่ม กระป๋อง อาหารสำเร็จรูป ร่มควัน อาหารที่มีเกลือน้อยกว่า 5 % และไขปลา ต้องมีห้องปฏิบัติการวิเคราะห์ที่มีนักจุลชีววิทยา



3. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ (ต่อ)

▶ 3.2 โครงสร้างโรงงาน

- ภายในบริเวณโรงงานต้องจัดให้มีถนน ทางเดินเท้า บริเวณผลิต ที่มีโครงสร้างแข็งแรง มีรั้ว และสิ่งแวดล้อมที่ดี
- บริเวณที่ตั้งโรงงานต้องสามารถป้องกันกลิ่นอันไม่พึงประสงค์จากโรงงานอื่นๆ
- บริเวณผลิตต้องห่างจากถนนใหญ่อย่างน้อย 15 เมตร
- บริเวณผลิตต้องห่างจากโรงรถ บริเวณซ่อมบำรุงอย่างน้อย 50 เมตร



3. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ (ต่อ)

- โกดังเก็บอุปกรณ์ก่อสร้าง น้ำมันเชื้อเพลิง ต้องอยู่ในพื้นที่เฉพาะเท่านั้น
- บริเวณเก็บหรือบำบัดน้ำต้องมีการควบคุมสุขอนามัยอย่างเข้มงวด
- ไม่อนุญาตให้มีอาคารที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตในโรงงาน
- จัดให้มีห้องเก็บมิดชิดเฉพาะสำหรับสารฆ่าเชื้อที่ควบคุมอุณหภูมิ 5-30 °C และความชื้น -75-80% และมีฉลากระบุชื่อสารชัดเจน



3. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ (ต่อ)

- บริเวณที่เก็บขยะประเภทโลหะ ต้องเป็นผนังคอนกรีต
แข็งแรงสูงอย่างน้อย 1.5 ม. ห่างจากบริเวณเก็บบรรจุภัณฑ์ในรัศมี
อย่างน้อย 1 ม. และห่างจากบริเวณผลิตอย่างน้อย 50 ม. มีระบบ
น้ำ และต่อกับระบบน้ำเสีย
- ห้องสุขาควรแยกออกจากอาคารผลิต
- ห้องผลิต เครื่องมือ อุปกรณ์ ต้องใช้เฉพาะการผลิตผลิตภัณฑ์
ประมงเท่านั้น



3. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ (ต่อ)

▶ 3.3 ห้องผลิต

- บริเวณผลิตมีขนาดเพียงพอต่อการผลิตและการดูแล
สุขอนามัย อย่างน้อย 4.5 ม.² ต่อ 1 คน และมีอากาศ 15 ม.³ ต่อ 1
คน
- เพื่อให้สามารถระบายความร้อน ความชื้น และแกสอย่างมีประสิทธิภาพ เพดานต้องมีความสูง 4.2 ม. ผนังห้องที่มีแป้ง ดีบุก
เหล็กเกอร์ เพดานต้องสูงไม่น้อยกว่า 6 ม.



3. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ (ต่อ)

- การจัดแบ่งห้องผลิตต้องป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างวัตถุดิบ สินค้าที่อยู่ระหว่างผลิต และผลิตภัณฑ์ แบ่งบริเวณสกปรก สะอาด รวมถึงทิศทางการไหลของน้ำต้องไม่ไหลจากที่สกปรกไปที่สะอาด
- ต้องไม่ขนส่งสินค้าที่อยู่ระหว่างการผลิตให้สัมผัสอากาศหรือสิ่งแวดล้อมภายนอกห้องผลิต
- อาหารสำเร็จรูปต้องแยกบริเวณผลิต และทางเข้าห้องผลิต



3. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ (ต่อ)

- โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ประมงต้องจัดให้มีตู้เย็นหรือห้องเย็นที่มีอุณหภูมิที่เหมาะสมต่อชนิดผลิตภัณฑ์
- อาคารผลิตที่มีหลายชั้นต้องจัดให้ห้องผลิตที่ใช้น้ำมากอยู่ในส่วนชั้นแรก
- อาคารผลิตที่มีระบบการระบายอากาศที่ดี อาจจัดให้ห้องเก็บของ ห้องเย็น ห้องน้ำเกลือ น้ำมันเชื้อเพลิง และเครื่องจักรที่ใช้ในการทำความเย็นอยู่ชั้นใต้ดิน แต่ต้องมีระบบความปลอดภัย



3. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ (ต่อ)

- โครงสร้างห้องผลิตและห้องเก็บต้องป้องกันหนู
- ห้องผลิต และเครื่องมือในการผลิตต้องมีการดูแลสุขลักษณะ

ที่ดี

- พื้นห้องผลิตต้องอยู่ในสภาพดี แข็งแรง ไม่ดูดซับ ไม่ลื่น มีความลาดชันเหมาะสมไม่มีน้ำขัง สามารถป้องกันกรด ด่าง และน้ำมันได้ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ และอยู่ในสภาพแห้ง

- ความลาดชันของร่องน้ำหรือทางระบายน้ำมีความเหมาะสม ระบายน้ำดี มีตะแกรงที่ถอดออกได้ และทางระบายน้ำต้องไม่ตัดผ่านทางเดิน



3. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ (ต่อ)

- ในกรณีที่ไม่มีความลาดชัน อาจติดตั้งเครื่องมือที่จะเอาน้ำออกไป
- รอยเชื่อมระหว่างพื้นและผนังต้องป้องกันน้ำ ทำความสะอาดและ
ฆ่าเชื้อง่าย
- hydraulic carpet ต้องห่างจากผนังอย่างน้อย 30 ซม.
- ผนังในห้องผลิตต้องกันน้ำ กันสนิม ทำความสะอาดได้และ ใช้สื
อ่อน
- ผนังไม่ควรมีส่วนยื่นออกมา ท่อและสายไฟ ควรฝังในผนัง หรือ ปิด
อย่างเหมาะสม



3. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ (ต่อ)

- ประตูลูกเหล็กต้องมีความกว้างเหมาะสม ไม่เป็นสนิม กันน้ำ และทำความสะอาดได้
- เพดานต้องออกแบบให้สามารถป้องกันการสะสมของฝุ่น และหยดน้ำควบแน่น ทำความสะอาดได้ง่าย ผิวเรียบและมีสีสว่าง
- อาคารที่มีท่อ หรือคานใต้หลังคา ควรมีฝ้าเพดาน
- ต้องมีห้องหรือกล่องสำหรับเก็บอุปกรณ์ซ่อมแซม สารทำความสะอาด และสารฆ่าเชื้อโดยเฉพาะ
- ต้องมีก๊อกน้ำอย่างน้อย 1 ก๊อก สำหรับห้องขนาด 150 ม.²



3. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ (ต่อ)

- แต่ละห้องผลิตต้องมีอ่างน้ำล้างมือที่ประกอบด้วยน้ำอุ่น สบู่ น้ำยาฆ่าเชื้อ ผ้าเช็ดมือชนิดใช้ครั้งเดียว หรือ เครื่องเป่ามือ
- ระยะการติดตั้งอ่างล้างมือต้องไม่เกิน 15 ม. จากจุดทำงาน โดยมี 1 ก๊อกน้ำต่อคนงาน 20 คน โดยก๊อกน้ำทั้งส่วนของห้องผลิต และห้องสุขาต้องเป็นแบบไม่ใช้มือเปิดปิด
- น้ำดื่มต้องติดตั้งห่างจากจุดทำงานไม่เกิน 70 ม.



3. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ (ต่อ)

▶ 3.4 ระบบน้ำใช้และน้ำทิ้ง

- น้ำที่ใช้ในโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ประมงต้องเป็นน้ำประปา หากในพื้นที่ที่ไม่มีน้ำประปา คุณภาพน้ำต้องได้มาตรฐานเทียบเท่า และต้องตรวจสอบคุณภาพน้ำในห้องปฏิบัติการ
- การเลือกแหล่งน้ำใช้และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องต้องได้รับความเห็นชอบจากหน่วยงานภาครัฐ
- แหล่งน้ำทิ้งแบบฝังดินหรือใต้ดินต้องมีเขตการดูแลที่ถูกสุขลักษณะ



3. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ (ต่อ)

- ระบบน้ำที่ใช้ในการผลิตและระบบน้ำที่ใช้ในวัตถุประสงค์อื่นๆ ต้องแยกกันอย่างเด็ดขาด
- ท่อน้ำใช้ ท่อน้ำทิ้ง ท่อไอน้ำ และท่อแก๊ส ต้องมีสีที่แตกต่างกัน
- เพื่อป้องกันหยดน้ำควบแน่น ท่อน้ำที่เย็นกว่าอุณหภูมิห้องผลิตต้องหุ้มด้วยฉนวน
- ปริมาณน้ำใช้ในห้องผลิตต้องไม่น้อยกว่า 10 ลิตรต่อพื้นที่ 1 ม.²



3. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ (ต่อ)

- ปลายท่อน้ำใช้ต้องมีหัวฉีดน้ำ และต้องไม่สัมผัสพื้น
- กรณีใช้น้ำผิวดินต้องป้องกันการปนเปื้อนมลพิษ
- ระบบน้ำใช้ น้ำทิ้ง และน้ำที่เกิดจากพายุ ต้องแยกจากกันอย่างเด็ดขาด
- ท่อน้ำทิ้งที่อยู่ใต้เพดานเหนือห้องผลิตต้องไม่อยู่ตรงกับบริเวณการผลิต ห้องเก็บผลิตภัณฑ์ ห้องเก็บส่วนผสม และ บริเวณที่วางอุปกรณ์การผลิต



3. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ (ต่อ)

▶ 3.5 แสงสว่าง ความร้อนและการระบายอากาศ

- ต้องมีฝาครอบหลอดไฟที่ป้องกันหลอดไฟตก
- ต้องมีการฆ่าเชื้อด้วยแสงจากหลอดไฟอย่างน้อยทุก 4 เดือนสำหรับห้องผลิตทั่วไป แต่ห้องผลิตไข่ปลาต้องเปิดไฟฆ่าเชื้อทุกสัปดาห์ โดยบุคลากรที่ได้รับการอบรม
- หลอดไฟสำหรับฆ่าเชื้อแบคทีเรีย ต้องมีอย่างน้อย 1.5 วัตต์ ต่อ 1 ม³อากาศ โดยเปิดก่อนเริ่มงาน 1 ชั่วโมง และต้องจดบันทึก



3. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ (ต่อ)

- ต้องมีน้ำต่างอย่างน้อย 30 % ของพื้นที่ ติดตั้งทางทิศเหนือ และมีระดับความสูงเหมาะสม เพื่อป้องกันแสงที่จ้าเกินไป
- ต้องทำความสะอาดกระจกหน้าต่างด้านนอกอย่างน้อยทุก 3 เดือน ยกเว้น ช่วงฤดูหนาว
- กรณีกระจกหน้าต่างแตกต้องเปลี่ยนใหม่ทันที
- การติดตั้งอุปกรณ์ การจัดห้องผลิตใหม่ การเปลี่ยนที่ตั้ง อุปกรณ์ต้องคำนึงถึงแสงสว่างให้เป็นไปตามข้อกำหนด



3. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ (ต่อ)

- ทุกห้องผลิตต้องคำนึงถึงการหมุนเวียนอากาศให้เป็นไปตามข้อกำหนด
- การติดตั้งเครื่องปรับอากาศต้องไม่นำอากาศสกปรก แก๊ส หรือน้ำ เข้าห้องผลิตและเครื่องปรับอากาศต้องมีตัวกรอง
- ช่องระบายอากาศต้องติดตั้งมุ้งลวดที่สามารถป้องกันแมลงจากภายนอกและทำความสะอาดสม่ำเสมอ
- ห้ามหมุนเวียนอากาศที่มีไอน้ำ แก๊ส ฝุ่นพิษ รวมทั้งแอมโมเนียจากเครื่องแช่แข็ง



3. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ (ต่อ)

▶ 3.6 การบำรุงรักษาโรงงานและห้องผลิต

- ต้องดูแลความสะอาดและความเป็นระเบียบ
- ผู้ที่ทำหน้าที่ทำความสะอาดต้องเป็นผู้รับมอบหมายโดยเฉพาะ ไม่ใช่พนักงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิต
- หลังการทำความสะอาดต้องมีการตรวจสอบทางห้องปฏิบัติการ
- การซ่อมบำรุงควรทำอย่างน้อยปีละครั้ง และห้ามดำเนินการวันที่มีการผลิต



3. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ (ต่อ)

- การติดตั้งเครื่องจักรต้องในห้องผลิตต้องไม่ทำให้เข้าไปทำความสะอาดไม่ได้
- การใส่ของเสียในภาชนะต้องไม่เกิน 2/3 ของความจุ กำจัดของเสียด้วยความถี่เหมาะสม และล้างทำความสะอาด ฆ่าเชื้อภาชนะใส่ของเสียสม่ำเสมอ ไม่อนุญาตให้ใส่ของเสียที่เป็นของเหลวในภาชนะดังกล่าว
- ของเสียประเภทอื่น เช่น น้ำมัน แก้ว เป็นต้น ต้องจัดให้มีที่ทิ้งเป็นสัดส่วนเฉพาะและขนย้ายไปทิ้งอย่างสม่ำเสมอ



3. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ (ต่อ)

- ไม่อนุญาตให้มีสัตว์เลี้ยงเช่น สุนัข แมว ในบริเวณโรงงาน
- ไม่อนุญาตให้มีการรับประทานอาหารในห้องผลิต
- การอนุญาตให้บุคคลภายนอกเข้าบริเวณห้องผลิตและห้องเก็บให้อยู่ในอำนาจของผู้บริหารและต้องสวมเครื่องแต่งกายที่ถูกสุขอนามัย
- บริเวณทางเข้าห้องผลิตต้องมีอุปกรณ์ทำความสะอาดรองเท้าและต้องทำความสะอาดอุปกรณ์ดังกล่าวอย่างน้อย 2 ครั้งต่อกะ และจัดให้น้ำยาฆ่าเชื้อ



3. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ (ต่อ)

▶ 3.7 ข้อกำหนดสำหรับอุปกรณ์ เครื่องมือ และเครื่องจักร

- เครื่องมือ อุปกรณ์ ต้องทำจากวัสดุที่สัมผัสอาหารได้ สะอาด
ในการทำความสะดวกและฆ่าเชื้อ
- ส่วนที่เป็น โลหะต้องเป็น Stainless และไม่นิยมนำมาใช้ไม้
- อุปกรณ์ต้องออกแบบให้ประกอบง่ายและสามารถถอดทำ
ความสะดวกและฆ่าเชื้อได้ง่าย
- พาเลตต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม



3. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ (ต่อ)

- ห้ามใช้อุปกรณ์ที่มีสารปรอทและอุปกรณ์ที่เป็นแก้วต้องมีหุ้มด้วยพลาสติกโลหะ
- สินค้าในบัญชีทั้งหมดต้องมีเครื่องหมาย (Mark) ถาวร
- บรรจุภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปต้องล้างและฆ่าเชื้อตามวิธีที่กำหนดใน attachment 7.3 ของข้อกำหนดนี้
- สารทำความสะอาดและสารฆ่าเชื้อใช้ได้เฉพาะชนิดที่ได้รับอนุญาตตามกฎหมายเท่านั้น
- ต้องมีผลการตรวจสอบการทำความสะอาดจากห้องปฏิบัติการ



3. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ (ต่อ)

▶ อุปกรณ์อื่น ๆ และน้ำแข็ง

- กรณีมีอุปกรณ์อื่นๆ นอกเหนือจากที่ระบุไว้ต้องมีเอกสารคุณสมบัติของอุปกรณ์นั้น ๆ และต้องตรวจสอบโดยห้องปฏิบัติการเป็นระยะๆ

- กรณีใช้สารปรุงแต่งที่นำเข้าต้องมีเอกสารการรับรองและเอกสารแสดงคุณสมบัติจากผู้ผลิต และได้รับอนุญาตให้นำเข้า ต้องเก็บไว้ในบรรจุภัณฑ์เดิม



3. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ (ต่อ)

- ห้องเก็บสารปรุงแต่งต้องสะอาดแห้ง การระบายอากาศดี และป้องกันสัตว์รบกวน
- จัดเก็บสารปรุงแต่งเป็นสัดส่วนบนพาเลตที่สูงจากพื้นมากกว่า 10 ซม. ห่างจากท่อน้ำและท่อความร้อน
- สารกลุ่ม Spices ต้องเก็บแยกจากกลุ่มที่มีกลิ่นแรงอื่น ๆ
- สารที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ขนาดใหญ่ ต้องนำไปผ่านแถบแม่เหล็ก



3. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ (ต่อ)

- น้ำมันพืชต้องผ่านการตรวจสอบ *S. aureus* และเก็บในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ทึบแสง และจัดให้มีก๊อกรู้ที่ก๊อนบรรจุภัณฑ์
- เนยหรือที่มีส่วนผสมของเนย ต้องเก็บในตู้เย็น
- ห้องเก็บเกลือต้องมีความชื้นไม่เกิน 75% และถูกสุขลักษณะ
- น้ำแข็งต้องผลิตจากน้ำประปา ใช้ภาชนะสำหรับน้ำแข็งโดยเฉพาะ และเก็บภาชนะในบริเวณเดียวกับที่จัดเก็บน้ำแข็ง
- การเข้าไปในห้องเก็บเกลือและห้องเก็บน้ำแข็งต้องใช้รองเท้ารวมถึงอุปกรณ์ที่จัดโดยเฉพาะ



3. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ (ต่อ)

▶ 3.9 ผลิตภัณฑ์ประมง

- บริเวณที่ทำแห้งต้องต้องมีตาข่ายคลุมรถเข็น
- ต้องรักษาความสะอาดบริเวณ โรงงาน และต้องทำความสะอาดทุกวัน
- น้ำใช้ต้องมีมาตรฐานตามที่กำหนด
- คูเลนน้ำทิ้งและของเสียจากโรงอาหาร ห้องซักผ้าและห้องสุขา อย่างเข้มงวด



3. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ (ต่อ)

▶ 3.10 ห้องรับวัตถุดิบและห้องตัดแต่ง

- บริเวณรับวัตถุดิบ(ท่าเทียบเรือ) ต้องมีระบบระบายน้ำทิ้ง พื้นมีความลาดชันไปทางระบายน้ำ และห้ามใช้บริเวณนี้ในวัตถุประสงค์อื่น เช่น ทำความสะอาด(เรือ)
- มีระบบน้ำร้อน น้ำเย็น และไอน้ำสำหรับทำความสะอาดท่าเรือ และเรือ
- ทำความสะอาดพร้อมทั้งฆ่าเชื้อด้วยคลอรีนทุกวัน



3. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ (ต่อ)

- การขนถ่ายปลาต้องทำด้วยความระมัดระวัง ป้องกันการปนเปื้อนและความเสียหาย
- บริเวณรับปลาต้องเป็นบริเวณปิดและมีโครงสร้างแบบเดียวกับโรงงาน
- กรณีใช้พาเลตๆ นั้นต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 ซม.
- เครื่องคัดแต่งปลาต้องทำความสะอาดอย่างน้อย 1 ครั้งต่อกะ
- เศษซากไม่ควรเก็บนานกว่า 4 ชั่วโมง กรณีจะเอาไปทำอาหารสัตว์ต้องมีฉลากชัดเจนและขนย้ายออกจากโรงงานอย่างน้อย 1 ครั้งต่อกะ



3. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ (ต่อ)

▶ 3.11 กระบวนการทำให้เย็น

- การทำปลาให้เย็นต้องใช้น้ำแข็งบด ดังนั้นก่อนจะบดต้องล้างก้อนน้ำแข็งก่อน
- ก่อนการแช่เย็นหรือแช่แข็งต้องล้างสัตว์น้ำด้วยน้ำสะอาดที่มีอุณหภูมิไม่เกิน 15 °C
- บันทึกอุณหภูมิและเวลาก่อนและหลังการแช่แข็ง และต้องมีการตรวจอุณหภูมิเครื่องแช่แข็งระหว่างการแช่แข็ง
- น้ำเคลือบหลังแช่แข็งต้องเปลี่ยนด้วยความถี่ที่เหมาะสมอย่างน้อยวันละ 1 ครั้ง



3. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ (ต่อ)

- ห้องเก็บต้องติดตั้งเครื่องควบคุมอุณหภูมิและความชื้น
- ต้องติดตั้งกราฟบันทึกอุณหภูมิอัตโนมัติหรือเทอร์โมมิเตอร์ในตำแหน่งที่สูงจากพื้น 1.5-1.8 เมตร โดยตำแหน่งของ sensor ต้องอยู่ตรงจุดร้อนที่สุดของห้อง และต้องมีการตรวจสอบอย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง พร้อมทั้งบันทึกผลและเก็บไว้ให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบ
- การตรวจสอบความชื้นต้องดำเนินการอย่างน้อยสัปดาห์ละครั้ง โดยอาจติดตั้งเครื่องมือวัดความชื้นหรือจะใช้เครื่องมือแบบเคลื่อนที่ก็ได้ พร้อมบันทึกผล และเก็บไว้ให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบ



3. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ (ต่อ)

- ห้องเย็นที่มีขนาดใหญ่กว่า 5000 ตัน ต้องมี platform ระบบปิดสำหรับการขนสินค้า
- สินค้าที่ไม่สามารถรับประทานได้ต้องเก็บแยกอย่างเป็นสัดส่วน
- สินค้าที่มีสภาพสกปรก เริ่มเสื่อมคุณภาพ มีเชื้อรา มีกลิ่นผิดปกติ หรือไม่ได้มาตรฐาน สามารถรับมาเก็บแบบชั่วคราวเท่านั้น และในการขนย้ายหรือจำหน่ายสินค้าเหล่านี้ต้องได้รับความเห็นชอบของผู้เชี่ยวชาญของรัฐ



3. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ (ต่อ)

- สิ้นค้าในห้องเย็นต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 20 ซม. และห่างจากผนัง อย่างน้อย 50 ซม.
- ต้องแยกแต่ละชนิดสินค้าอย่างเป็นสัดส่วน กรณีวางในชั้นเดียวกันต้องมั่นใจว่าไม่มีผลทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงคุณภาพและน้ำหนัก
- ต้องทำความสะอาดพื้นและทางเดินอย่างน้อยกะละครั้งและต้องซ่อมบำรุงอย่างน้อยปีละครั้ง



3. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ (ต่อ)

▶ 3.12 ผลิตภัณฑ์หมักเค็ม

- น้ำเกลือที่เหลือจากการทำเค็มต้องผ่านการกรอง ไม่มีกลิ่นเหม็น มี pH ไม่เกิน 2-3 และการใช้ซ้ำต้องได้รับความเห็นชอบจากห้องปฏิบัติการ
- ชั้นวางสำหรับละลาย ล้างและทำเค็มต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 40 ซม.
- การทำเค็มคนงานต้องเปลี่ยนรองเท้า เสื้อผ้า และถุงมือ เฉพาะสำหรับห้องทำเค็ม



3. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ (ต่อ)

▶ ผลิตภัณฑ์หมักดอง

- แยกอาคารหรือห้องผลิต โดยเฉพาะ
- หลังการ rolling ต้องไม่เก็บในห้องผลิตนานกว่า 2 ชม. ต้องรีบนำไปเก็บที่ห้องบ่มที่มีอุณหภูมิ 0 ถึง -8 °C



3. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ (ต่อ)

▶ 3.14 การผลิตอาหารกระป๋อง

- อนุญาตสำหรับโรงงานที่สามารถตรวจสอบจุลินทรีย์ได้ทุกเดือนเท่านั้น
- การฆ่าเชื้ออาหารกระป๋องต้องได้รับความเห็นชอบจาก committee of RF
- การตรวจสอบลักษณะภายนอกกระป๋องและการตรวจสอบด้านจุลินทรีย์ต้องดำเนินการ โดยห้องปฏิบัติการของโรงงาน



3. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ (ต่อ)

- การตรวจสอบคุณภาพของซิมต้องดำเนินการ 2 ครอบง่อก ต่อหัวซิม ทุก 30 นาที
- ครอบง่อกที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วต้องมี serial identification marks
- หลังเลิกผลิตในแต่ละวัน packing media ต้องdrain ออกจากท่อ แล้วล้างทำความสะอาดท่อด้วยน้ำยาทำความสะอาด น้ำยาฆ่าเชื้อ และน้ำร้อน
- บริเวณเก็บผลิตภัณฑ์ต้องเป็นบริเวณแห้ง อุณหภูมิและความชื้นเหมาะสม



3. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ (ต่อ)

▶ 3.15 อาหารที่ผ่านการปรุง (Culinary production)

- ห้องผลิตต้องเป็นห้องเฉพาะ และมีส่วนเฉพาะต่างๆ ดังนี้
ห้องรับและแต่งวัตถุดิบ ห้องเก็บและผลิตผัก ห้องแปรง ห้อง
รมควัน ห้องทอด ห้องอบ ฯลฯ
- ห้องผลิตไข่ต้องแยกเฉพาะ ห้ามเก็บไข่ที่ฆ่าเชื้อในห้องผลิต
- อุณหภูมิในการให้ความร้อนต้องไม่ต่ำกว่า 80°C หลังจากให้ความร้อนต้องลดอุณหภูมิเป็น 20 °C และบรรจุทันที



3. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ (ต่อ)

- แป้งต้องร่อนผ่านตะแกรงแม่เหล็ก
- กล้องผลิตภัณฑ์สุดท้ายต้องปิดสนิท

➤ 3.16 Fish Forcemeat

- เนื้อปลาที่ผสมสารปรุงแต่งต้องคลุกผสม 4-7 นาที ที่อุณหภูมิ
ไม่เกิน 10 °C



3. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ (ต่อ)

▶ 3.17 ผลกระทบที่ตามมา

- อนุญาตสำหรับโรงงานที่สามารถตรวจสอบจุลินทรีย์ได้ทุกกะเท่านั้น
- หลังการต้มต้องทำให้เย็น โดยเร็ว
- มาตรฐานน้ำใช้ตาม attachment 7.2
- การแกะเปลือก ลอกหนัง ต้องดำเนินการภายใต้การสังเกตการณ์อย่างใกล้ชิด หลังการแกะต้องแช่เย็นหรือแช่แข็งทันที



3. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ (ต่อ)

▶ 3.18 ผลิตภัณฑ์นมควั่น

- นอกจากจัดให้มีห้องผลิตเฉพาะโดยทั่วไปแล้ว ต้องจัดให้มีห้องเตรียมน้ำเกลือ ห้อง ห้องเก็บเชื้อเพลิงและฟืน ห้องเก็บน้ำยา
นมควั่น ห้องเก็บบรรจุภัณฑ์
- ห้องนมควั่น ต้องมีอุปกรณ์บังคับทิศทางการระบายของควั่น
- ทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกกะ
- มีอุปกรณ์ควบคุมและอุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิและความชื้น
อัตโนมัติ อุณหภูมิภายในตู้นมควั่นต้องไม่ต่ำกว่า 80°C



3. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ (ต่อ)

- หลังการรมควันต้องลดอุณหภูมิลงต่ำกว่า 20°C โดยเร็ว
บรรจุแล้วนำไปเก็บที่ห้องเย็นอุณหภูมิ -2 ถึง 2°C โดยเก็บได้ไม่เกิน 12 ชม. และแช่แข็งที่อุณหภูมิ -18°C
- กล่องบรรจุต้องมีรูที่ด้านข้าง



3. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ (ต่อ)

▶ 3.19 การผลิตผลิตภัณฑ์แห้ง

- การทำให้แห้งโดยธรรมชาติต้องมีส่วนผลิตโดยเฉพาะดังนี้
ห้องบรรจุภัณฑ์ ห้องเก็บผลิตภัณฑ์ และห้องคัดแยก
- กรณีเป็นห้องอบต้องมีอุปกรณ์วัดและควบคุมอัตโนมัติ
- บริเวณทำแห้งแบบธรรมชาติต้องมีรั้ว ห่างจากแหล่งเก็บขยะ และห้องสุกไม่น้อยกว่า 50 ม. และผลิตภัณฑ์ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 80 ซม.



3. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ (ต่อ)

- อุปกรณ์ที่ใช้ในการตากต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ
- โต๊ะวางผลิตภัณฑ์ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 50 ซม.
- ต้องเก็บผลิตภัณฑ์ในห้องเย็นและมีการควบคุมความชื้น
- บริเวณตากปลาต้องไม่มีแมลงและหนู

3.20 การผลิตไข่ปลาแข็ง

- ต้มไข่ปลาในน้ำเกลือ
- ทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออย่างน้อยทุก 4 วัน



3. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำ (ต่อ)

▶ 3.21 น้ำมันปลา น้ำสกัดจากปลาและ วิตามิน



5. General part

5.1.1.1. The competent authorities must organize and effect control upon the observation of these Sanitary Rules.

5.1.2. Special control

- 5.1.2.1. Organoleptic control.
- 5.1.2.2. Chemical control.
- 5.1.2.3. Microbiological control.
- 5.1.2.4. Parasite control.
- 5.1.2.5. Quality certificate and Sanitary certificate.



5.3. Packaging

Packaging must be done in the conditions preventing the pollution of fishery products.

5.4. Marking

The packaging and the accompanying documents must state:

- the sending country ;
- the registered and approved number of fish processing enterprise or vessel.



5.5. Storage and transportation

- Frozen products must be kept at a temperature not exceeding minus 18 °C.
- It is prohibited to store and transport fishery products together with other types of products that may result in the reduction of their quality
- The transportation vehicles of fishery products may not be used for the shipments of other products.
- The unloading equipment must be made of easily cleanable and dis-infectible materials and maintained clean.

