ข้อกำหนด

- สุขลักษณะในการผลิตผลิตภัณฑ์ประมง
- การจัดระบบวิเคราะห์อันตราย
  และควบคุมจุดวิกฤตในการผลิตผลิตภัณฑ์ประมง

กองตรวจสอบรับรองมาตรฐานคุณภาพสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ
กรมประมง
พิมพ์ครั้งที่ 2 : เมษายน 2555

คำนำ

ข้อกำหนดสุขลักษณะในการผลิตในการผลิตผลิตภัณฑ์ประมง และข้อกำหนดการจัดระบบวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤตในการผลิตผลิตภัณฑ์ประมงฉบับปัจจุบัน กรมประมงได้ประกาศให้มีผลบังคับใช้ตั้งแต่เดือนเมษายน ๒๕๔๗ เป็นต้นมา เพื่อใช้เป็นหลักเกณฑ์ในการตรวจรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำเพื่อการส่งออก ที่ครอบคลุมผลิตภัณฑ์ประมงสำหรับการบริโภคของมนุษย์ทุกประเภท ทั้งผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง บรรจุกระป๋องและผลิตภัณฑ์พื้นเมือง

กองตรวจสอบรับรองมาตรฐานคุณภาพสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ กรมประมงได้ดำเนินการทบทวนรายละเอียดของข้อกำหนดในปี ๒๕๕๓ แล้วพบว่ายังคงมีความเหมาะสม ครอบคลุมทุกกิจกรรมที่สำคัญและจำเป็นในการควบคุมคุณภาพของกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำส่งออก

ในการจัดพิมพ์เพื่อเผยแพร่ครั้งที่ ๒ นี้ กองฯ ได้เพิ่มเติมข้อมูลในเรื่องของแนวทางการตรวจยืนยันกระบวนการให้ความร้อนของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสุกพร้อมบริโภค พร้อมแนบตารางเวลาที่ใช้ในการทำลาย *Listeria monocytogenes* ในผลิตภัณฑ์กุ้งต้มและผลิตภัณฑ์จากซูริมิ ณ อุณหภูมิต่างๆ รวมถึงตารางปริมาณคลอรีนหลงเหลือที่เหมาะสมไว้ในส่วนของภาคผนวก เพื่อให้ผู้ที่สนใจนำไปใช้เป็นเกณฑ์อ้างอิงได้โดยสะดวกมากขึ้น ต่อไป

กองตรวจสอบรับรองมาตรฐานคุณภาพสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ

กรมประมง

พิมพ์ครั้งที่ 2 : เมษายน 2555

สารบัญ

	หน้า
ข้อกำหนดสุขลักษณะในการผลิตผลิตภัณฑ์ประมง (Good Manufacturing Practices)	1-16
- ขอบข่าย	1
- คำนิยาม	1
- หมวดที่ 1 โครงสร้างและการออกแบบ	2
- หมวดที่ 2 วัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือ	4
- หมวดที่ 3 สารเคมีและวัสดุบรรจุภัณฑ์	5
- หมวดที่ 4 การรักษาความสะอาดและสุขลักษณะ	6
- หมวดที่ 5 สิ่งจำเป็นสำหรับสุขลักษณะ	7
- หมวดที่ 6 บุคลากร	9
- หมวดที่ 7 การควบคุมการผลิต	10
- ภาคผนวก	15
ข้อกำหนดการจัดระบบวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤตในการผลิตผลิตภัณฑ์ประมง (Hazard Analysis Critical Control Point)	17-27
- ขอบข่าย	19
- คำนิยาม	19
- หมวดที่ 1 การควบคุมสุขลักษณะทั่วไปและแผนงาน	20
- หมวดที่ 2 แผนงาน HACCP (HACCP Plan)	22
- หมวดที่ 3 การฝึกอบรม	26
- หมวดที่ 4 เอกสารคู่มือคุณภาพ	26

แนวทางการตรวจยืนยันกระบวนการให้ความร้อนของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสุก พร้อมบริโภค 31

ภาคผนวก 41-43

1. เวลาที่ใช้ในการทำลาย *Listeria monocytogenes* ในผลิตภัณฑ์กุ้งต้ม ณ อุณหภูมิต่างๆ 41

2. เวลาที่ใช้ในการทำลาย *Listeria monocytogenes* ในผลิตภัณฑ์จากซูริมิ ณ อุณหภูมิต่างๆ 42

3. ปริมาณคลอรีนหลงเหลือ (residual chlorine) ที่เหมาะสม 43