



หลักเกณฑ์และเงื่อนไขการใช้วัตถุดิบแปรรูปจากสถานแปรรูปสัตว์น้ำเบื้องต้น

หลักเกณฑ์และเงื่อนไขการใช้วัตถุดิบแปรรูปจากสถานแปรรูปสัตว์น้ำเบื้องต้น ฉบับนี้ ปรับปรุงจากมาตรการดำเนินการยกระดับสุขลักษณะสถานแปรรูปสัตว์น้ำเบื้องต้น 2549 ซึ่งกำหนดให้โรงงานหรือผู้ประกอบการผลิตที่รับซื้อวัตถุดิบสัตว์น้ำที่ผ่านการแปรรูปเบื้องต้นจากสถานแปรรูปฯ ต้องรับซื้อจากสถานแปรรูปฯ ที่อยู่ในบัญชีรับรองของกรมประมง โดยบังคับใช้ในวัตถุดิบหอยสองฝาตั้งแต่วันที่ 1 ธันวาคม 2543 และวัตถุดิบสัตว์น้ำอื่น ๆ ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2544

การปรับปรุงหลักเกณฑ์ฯ ในครั้งนี้ เพื่อให้สอดคล้องกับการกำหนดให้สถานแปรรูปสัตว์น้ำเบื้องต้นต้องจัดทำระบบคุณภาพ HACCP เพิ่มเติม ในปี 2553 และการยกเลิก ข้อกำหนดสุขลักษณะสถานแปรรูปสัตว์น้ำเบื้องต้น ฉบับเดือนสิงหาคม 2549 มาใช้ ข้อกำหนดสุขลักษณะในการผลิตผลิตภัณฑ์ประมง และการจัดระบบวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤตในการผลิตผลิตภัณฑ์ประมง กรมประมง 2547 แทน ทั้งนี้ เพื่อให้การควบคุมอันตรายในผลิตภัณฑ์มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น และลดโอกาสการปนเปื้อนในวัตถุดิบสัตว์น้ำก่อนเข้าสู่กระบวนการแปรรูปขั้นสุดท้าย ซึ่งการควบคุมดังกล่าวเป็นส่วนหนึ่งของนโยบายกรมประมงที่มุ่งเน้นการควบคุมความปลอดภัยอาหารตลอดสายการผลิต ตั้งแต่แหล่งเลี้ยง แหล่งจับ แหล่งขนถ่าย ตลอดจนขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ เพื่อสร้างความเชื่อมั่นในระดับสูงสุดด้านคุณภาพความปลอดภัยและสุขอนามัยของผู้บริโภค

หลักเกณฑ์ในการปฏิบัติ

1. โรงงานผู้ผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำส่งออก

1.1 โรงงานหรือผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองจากกรมประมง ต้องรับซื้อวัตถุดิบจากสถานแปรรูปฯ ที่กรมประมงให้การรับรองเท่านั้น

1.2 กรณีโรงงานประสงค์จะรับวัตถุดิบจากสถานแปรรูปฯ ที่ยังไม่มีรายชื่ออยู่ในบัญชีรับรองของกรมประมง ให้โรงงานตรวจสอบสุขลักษณะและระบบคุณภาพ HACCP ของสถานแปรรูปฯ ตามข้อกำหนดสุขลักษณะในการผลิตผลิตภัณฑ์ประมงและการจัดระบบวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤตในการผลิตผลิตภัณฑ์ประมง กรมประมง 2547 และยื่นขอการรับรองสถานแปรรูปฯ ที่โรงงานได้มีการตรวจมาตรฐานแล้วให้กรมประมงรับรอง ต่อไป

1.3 กรณีโรงงานซื้อวัตถุดิบจากสถานแปรรูปฯ ที่ผ่านมาตรฐานและขึ้นบัญชีรับรองของกรมประมงแล้ว โรงงานจะต้องดำเนินการดังนี้

1) ตรวจสอบสุขลักษณะและระบบคุณภาพ HACCP ที่สถานแปรรูปฯ อย่างน้อยปีละครั้ง ในกรณีที่มิมีโรงงานมากกว่า 1 โรง รับซื้อวัตถุดิบจากสถานแปรรูปฯ เดียวกัน สามารถรวมกลุ่มโรงงานโดยมีตัวแทนตรวจในนามของกลุ่มและใช้ผลการตรวจต่างๆ ร่วมกันได้ ทั้งนี้ ต้องมีเอกสารระบุรายชื่อโรงงานที่อยู่ในกลุ่มดังกล่าวอย่างชัดเจน

2) ทวนสอบความถูกต้องและความเป็นปัจจุบันของคู่มือคุณภาพระบบ HACCP ของสถานแปรรูปฯ อย่างน้อยปีละครั้ง

3) ตรวจสอบคุณภาพทางจุลินทรีย์ของน้ำใช้และน้ำแข็งของแต่ละสถานแปรรูปฯ อย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง โดยตรวจวิเคราะห์ Total coliform, *E. coli* และเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคอื่นๆ เช่น *Salmonella* spp. กรณีใช้น้ำทะเลในกระบวนการผลิต น้ำทะเลต้องสะอาดและมีคุณภาพตามมาตรฐานกำหนด ตำแหน่งที่สูบน้ำ



ทะเลมาใช้ต้องมีระยะห่างจากบริเวณที่ปล่อยน้ำเสียจากการใช้อย่างเหมาะสม ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน และต้องปรับปรุงคุณภาพน้ำทะเลด้วยวิธีการที่มีประสิทธิภาพ

4) ตรวจคุณภาพทางจุลินทรีย์ของวัตถุดิบของแต่ละสถานแปรรูปฯ อย่างน้อยเดือนละครั้งต่อชนิดสัตว์น้ำ โดยตรวจวิเคราะห์ *Salmonella* spp., *Vibrio cholerae* และ *Vibrio parahaemolyticus*

5) ตรวจความสะอาดพื้นผิวที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์ ซึ่งรวมถึงวัสดุ อุปกรณ์ ถังมือ และเครื่องแต่งกาย เป็นต้น ในสถานแปรรูปฯ อย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง โดยตรวจวิเคราะห์ TVC และในกรณีที่ต้องตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคในน้ำใช้ น้ำแข็ง และวัตถุดิบ ต้องตรวจวิเคราะห์เชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคนั้นๆ เพิ่มเติม

6) กรณีที่โรงงานตรวจพบว่าน้ำใช้ น้ำแข็ง วัตถุดิบและความสะอาดพื้นผิวที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์ไม่เป็นไปตามมาตรฐาน จะต้องดำเนินการแก้ไขและเก็บเอกสารไว้ให้กรมฯ ตรวจสอบ

7) แจ้งผลการตรวจสอบลักษณะและระบบคุณภาพ HACCP รวมถึงผลการตรวจวิเคราะห์น้ำใช้ น้ำแข็ง วัตถุดิบและความสะอาดพื้นผิวที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์ ให้สถานแปรรูปฯ ทราบทุกครั้ง

8) จัดเก็บเอกสารผลการควบคุมคุณภาพของสถานแปรรูปฯ ตามที่กล่าวมาข้างต้นที่โรงงานไว้ อย่างน้อยตามอายุผลิตภัณฑ์

2. สถานแปรรูปสัตว์น้ำเบื้องต้น

2.1 หากสถานแปรรูปฯ มีความประสงค์จะขอการรับรองจากกรมประมง ให้ยื่นคำขอพร้อมเอกสารประกอบดังนี้

- 1) สำเนาหนังสือรับรองการเป็นนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์ กรณีไม่ใช่นิติบุคคลให้แนบสำเนาทะเบียนบ้านของสถานแปรรูปฯ พร้อมสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของเจ้าของกิจการ
- 2) สำเนาใบสำคัญแสดงการจดทะเบียนบริษัท (ถ้ามี)
- 3) สำเนาใบอนุญาตผลิตอาหารจากกระทรวงสาธารณสุข (ถ้ามี)
- 4) สำเนาใบอนุญาตตั้งโรงงานและประกอบกิจการโรงงานจากกระทรวงอุตสาหกรรม (ถ้ามี)
- 5) สำเนาใบอนุญาตให้ประกอบอาชีพในการประมง การค้าสินค้าสัตว์น้ำ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ หรืออุตสาหกรรมสัตว์น้ำ (อ.6) และสำเนาทะเบียนผู้ประกอบการอาชีพในการประมง (ทบ. 2)
- 6) คู่มือการจัดระบบวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต (กรณีที่ทำเอกสารดังกล่าวเป็นภาษาอื่น ต้องมีความหมายเช่นเดียวกับภาษาไทย)
- 7) แผนที่แสดงที่ตั้งสถานแปรรูปสัตว์น้ำเบื้องต้น
- 8) หนังสือมอบอำนาจในการติดต่อขอการรับรอง

2.2 สถานที่ติดต่อขอการรับรอง ดังนี้

1) สถานแปรรูปฯ ที่มีสถานที่ประกอบการในเขตจังหวัดสมุทรสงคราม สมุทรสาคร นครปฐม ราชบุรี เพชรบุรี กาญจนบุรี และประจวบคีรีขันธ์ ติดต่อศูนย์วิจัยและตรวจสอบคุณภาพสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ สมุทรสาคร ที่ตั้ง 127 หมู่ 8 ต.โคกขาม อ.เมือง จ.สมุทรสาคร 74000 โทรศัพท์ 034-857282, 034-457423-4 โทรสาร 034-857192

2) สถานแปรรูปฯ ที่มีสถานที่ประกอบการในเขตภาคใต้ตอนบน ได้แก่ จังหวัดชุมพร ระนอง พังงา กระบี่ ภูเก็ต สุราษฎร์ธานี และนครศรีธรรมราช ติดต่อศูนย์วิจัยและตรวจสอบคุณภาพสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ สุราษฎร์ธานี ที่ตั้ง 20/62 หมู่ 7 ต.ท่าข้าม อ.พุนพิน จ.สุราษฎร์ธานี 84130 โทรศัพท์ 077-286943, 077-285807, 077-274232 โทรสาร 077-274231



3) สถานแปรรูปฯ ที่มีสถานที่ประกอบการในเขตภาคใต้ตอนล่าง ได้แก่ จังหวัดพัทลุง สงขลา ตรัง สตูล ปัตตานี ยะลา และนราธิวาส ติดต่อศูนย์วิจัยและตรวจสอบคุณภาพสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ สงขลา ที่ตั้ง 79/2 ถ.วิเชียรชม ต.บ่อทราย อ.เมือง จ.สงขลา 90000 โทรศัพท์ 074-312037 โทรสาร 074-314797

4) สถานแปรรูปฯ ที่มีสถานที่ประกอบการนอกจากที่ได้กล่าวมาแล้วข้างต้น ติดต่อกลุ่มพัฒนาระบบคุณภาพแหล่งแปรรูปสัตว์น้ำ กองตรวจสอบรับรองมาตรฐานคุณภาพสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ กรมประมง อาคารปรีดา กรรณสูต เกษตรกลาง จตุจักร กรุงเทพฯ 10900 โทรศัพท์ 02-5580150-5 ต่อ 13406-7 หรือโทรศัพท์ / โทรสาร 02-5580142

2.3 สถานแปรรูปฯ ที่มีรายชื่ออยู่ในบัญชีรับรองของกรมประมงแล้ว ต้องควบคุมสุขลักษณะและระบบคุณภาพ HACCP ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดฯ อยู่เสมอ

2.4 เก็บเอกสารการควบคุมสุขลักษณะและระบบคุณภาพ HACCP และบันทึกที่เกี่ยวข้อง เช่น บันทึกการควบคุมคุณภาพต่างๆ ผลการตรวจสอบสุขภาพคนงาน ผลวิเคราะห์น้ำใช้ น้ำแข็งและวัตถุดิบ รวมถึงผลการตรวจสอบสุขลักษณะและระบบคุณภาพ HACCP จากโรงงานผู้รับซื้อ อย่างน้อย 1 ปี

การรับรองของกรมประมง

1. กรมประมงจะรับรองและขึ้นบัญชีรับรองสถานแปรรูปฯ ที่มีสุขลักษณะและระบบคุณภาพ HACCP ที่เป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนด

2. กรมประมงจะดำเนินการตรวจติดตามสุขลักษณะและระบบคุณภาพ HACCP ของสถานแปรรูปฯ ที่ขึ้นบัญชีรับรองกับกรมประมงอย่างน้อยปีละครั้ง เพื่อให้มั่นใจว่าสถานแปรรูปฯ สามารถรักษาสุขลักษณะและระบบคุณภาพ HACCP ตามมาตรฐานที่กรมประมงกำหนด

3. กรณีที่ตรวจพบว่าสถานแปรรูปฯ ใดไม่เป็นไปตามมาตรฐาน สถานแปรรูปฯ จะต้องดำเนินการแก้ไขภายในระยะเวลาที่กำหนด หากเกินระยะเวลาแล้วไม่ดำเนินการปรับปรุง กรมประมงจะพิจารณาเพิกถอนรายชื่อสถานแปรรูปฯ จากบัญชีที่ให้การรับรอง
