



1. Decision No 880 of 9 December 2011

The adoption of the technical regulations of the
Customs Union "On Food Safety"

2. Technical Regulations of the Customs Union

TR CU 021/2011 on Food Safety



นำเสนอโดย

นายรังสิมันต์ ชอบกัตัญญ

กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง



HISTORY



2534

สหภาพโซเวียตล่มสลาย

2537

Kazakhstan เสนอรวมตัวเป็น Eurasian Custom เป็น Trade bloc

2538

เริ่มรวมตัวกันของ Belarus Kazakhstan และ Russia เป็น Custom Union และมี Kyrgyzstan and Tajikistan เข้าร่วม มีมาตรการเกี่ยวกับคน

2539

เพิ่มมาตรการเกี่ยวกับเศรษฐกิจ สินค้าและบริการ แรงงาน การขนส่ง และการคุ้มครองคน

2542

เพิ่มรวมตัวกันเป็น Eurasian Customs Union เป็นตลาดเดียว



- 2543 รวมตัวเป็น Eurasian Economic Community และมี Uzbekistan เข้าร่วมในปี 2549 ต้นแบบมาจาก EU Economic Community
- 2546 รวมตัวเป็นตลาดเดียวของ Belarus, Kazakhstan, Russia and Ukraine แต่เกิดการประท้วงและปฏิวัติในปี 2547-2548 ใน ยูเครน
- 2550 Belarus, Kazakhstan, Russia ทำข้อตกลงรวมตัวเป็น **Customs Union** ลดปัญหาเกี่ยวกับภาษีและน้ำมันทำให้อดีตประเทศในกลุ่มสหภาพโซเวียต รวมตัวกันใหม่



- ประธานาธิบดีรัสเซีย ประกาศจะรวมตัวเป็นสหภาพเศรษฐกิจยูเรเชีย เมื่อวันที่ 18 พฤศจิกายน 2554
- เมื่อวันที่ 1 มกราคม 2555 ทั้งสามรัฐได้จัดตั้ง **Eurasian Economic Space** ซึ่งรับรองการทำงานที่มีประสิทธิภาพของตลาดสินค้าบริการ ทุนและแรงงาน และกำหนดนโยบายด้านอุตสาหกรรม การขนส่งพลังงานและการเกษตรที่ สอดคล้องกัน ข้อตกลงดังกล่าวรวมถึงแผนงานสำหรับการรวมกลุ่มในอนาคต และจัดตั้งคณะกรรมการเศรษฐกิจยูเรเชีย

THE EURASIAN ECONOMIC UNION (EAEU)



ประเทศ **Belarus Kazakhstan และ Russia** ลงนาม 
ในวันที่ 29 พฤษภาคม 2557 **The Eurasian Economic union (EAEU)** เริ่ม
บังคับใช้ 1 มกราคม 2558
Armenia เข้าร่วมลงนามในวันที่ 9 ตุลาคม 2557 เริ่มบังคับใช้ 2 มกราคม 2558
Kyrgyzstan เข้าร่วมลงนามในวันที่ 23 ธันวาคม 2557 เริ่มบังคับใช้ 6 สิงหาคม
2558



มติของคณะกรรมการสิทธิการสหภาพศุลกากร (CUSTOMS UNION (RU-KZ-BY)) NO.880 เมื่อวันที่ 9 ธันวาคม 2554

ประยุกต์ใช้ข้อกำหนดด้านความปลอดภัยของอาหาร (TR CU 021/2011)

รับรอง

- มาตรฐานที่กำหนดขึ้นเพื่อให้สอดคล้องตามข้อกำหนด

(TR CU 021/2011) แบบสมัครใจ

- มาตรฐานที่ประกอบด้วยหลักเกณฑ์ วิธีการทดสอบและการตรวจวัดรวมถึงการสุ่มตัวอย่างและการประเมินความสอดคล้องของผลิตภัณฑ์



- TR CU 021/2011 มีผลบังคับใช้ตั้งแต่ 1 กรกฎาคม 2556
- สามารถใช้ข้อกำหนดเดิมที่จัดทำขึ้นตามกฎระเบียบของสหภาพศุลกากรหรือรัฐสมาชิกที่นำมาใช้ก่อนกฎระเบียบทางเทคนิค TR CU 021/2011 บังคับใช้แต่ไม่เกินวันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2558
- การประเมินความสอดคล้องของผลิตภัณฑ์ตามกฎระเบียบทางเทคนิค TR CU 021/2011 บังคับใช้
- ก่อน 15 กุมภาพันธ์ 2558 ยังอนุญาตให้ผลิตและเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์ตามข้อกำหนดบังคับเดิมที่จัดตั้งขึ้นตามกฎระเบียบของสหภาพศุลกากรหรือกฎหมายของรัฐสมาชิก



- ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการผลิตผลิตภัณฑ์ของโรงงานผลิตที่ขึ้นทะเบียนแล้วตามกฎหมายของรัฐสมาชิกไม่ต้องมีการลงทะเบียนใหม่
- จัดทำร่างภายใต้กฎระเบียบที่จำเป็นสำหรับการดำเนินการตามกฎหมายระเบียบทางเทคนิค



Technical Regulations of the Customs Union

TR CU 021/2011 on Food Safety

กฎระเบียบทางเทคนิคของสหภาพศุลกากร

เรื่อง ความปลอดภัยอาหาร

(กลุ่มประเทศสหพันธรัฐรัสเซีย สาธารณรัฐเบลารุส สาธารณรัฐคาซัคสถาน)



มาตรา 1-2

1. วัตถุประสงค์

- 1) ปกป้องชีวิตและ (หรือ) สุขภาพของประชาชน
- 2) ป้องกันการกระทำที่ก่อให้เกิดความเข้าใจผิดของผู้ซื้อ (ผู้บริโภค)
- 3) ปกป้องสิ่งแวดล้อม

2. ใช้ร่วมกับกฏระเบียบของสหภาพฯ ที่เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร เรื่องการ
ติดฉลาก วัสดุบรรจุภัณฑ์ อุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ผลิตและสัมผัสอาหาร

3. ใช้ร่วมกับข้อกำหนดอื่นที่เป็นข้อกำหนดบังคับเฉพาะอาหารบางประเภท
เกี่ยวกับการผลิต การจัดเก็บ การขนส่ง การขาย และการนำไปใช้ เพื่อให้
ครบถ้วนสมบูรณ์ตามข้อกำหนด



มาตรา 3 ครอบคลุม 1) ผลิตภัณฑ์อาหารทั้งหมด 2) ข้อกำหนดของ

กระบวนการผลิตอาหาร การจัดเก็บ การขนส่ง การตลาด และการนำไปใช้ของ
อาหารนั้นๆ

ไม่ครอบคลุม ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตหรือแปรรูปที่บ้าน ในฟาร์มส่วนตัวหรือ
บ้านเรือนที่มีคนอยู่อาศัยร่วมกับการทำสวน ทำไร่ เลี้ยงสัตว์และมีกระบวนการ
ผลิต การจัดเก็บ การขนส่ง และการกำจัด ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีวัตถุประสงค์เพื่อ
ใช้บริโภคส่วนบุคคลเท่านั้น โดยไม่ได้การกระจายและหมุนเวียนผลิตภัณฑ์ในเขต
พื้นที่สุขภาพของสหภาพ และไม่ครอบคลุมถึงผลผลิตจากพืชและสัตว์จากป่า



มาตรา 4 คำนิยาม เช่น

ความปลอดภัยอาหาร หมายถึง สภาพะของอาหารที่บ่งชี้ว่าไม่มีความเสี่ยงในการเกิดอันตรายต่อผู้บริโภคทั้งปัจจุบันและอนาคต

การแปรรูป หมายถึง การให้ความร้อน (ยกเว้นการแช่แข็ง หรือทำเย็น), ร่มควัน (fumig), บรรจุกระป๋อง, บ่ม, ทำให้สุก, ทำให้เปรี้ยว, ดองเกลือ, ดองน้ำส้ม, สกัดทำให้เข้มข้น ย่อยอัดขึ้นรูป หรือใช้กระบวนการดังกล่าวรวมกัน



มาตรา 5 การจัดการการตลาด

1. ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตขึ้น ที่กระจายในตลาดต้องมีความสอดคล้องตามระเบียบนี้ รวมถึงระเบียบทางเทคนิคอื่นๆ ของสหภาพฯ ที่บังคับใช้กับอาหารนั้น
2. ผลิตภัณฑ์อาหารที่สอดคล้องตามระเบียบฉบับนี้รวมถึงระเบียบทางเทคนิคอื่นๆ ของสหภาพฯ ที่บังคับใช้กับอาหารนั้น และผ่านขั้นตอนการประเมิน (ยืนยัน) ความสอดคล้อง ต้องถูกทำเครื่องหมายแสดงของรัฐสมาชิก



3. ต้องมีเอกสารที่สามารถสอบกลับได้

4. **เจ้าของผลิตภัณฑ์อาหาร** ต้องเรียกคืนผลิตภัณฑ์ตามความประสงค์ของตนเอง หรือตามคำสั่งของเจ้าหน้าที่ผู้ควบคุมของรัฐสมาชิกของสหภาพฯ ในกรณีที่ ผลิตภัณฑ์อาหารไม่สอดคล้องตามข้อกำหนดของระเบียบนี้ (หรือ) ระเบียบด้านเทคนิคอื่นๆ ของสหภาพฯ รวมถึงผลิตภัณฑ์อาหารที่หมดอายุ



มาตรา 6 การชี้บ่ง (Identification)

ตามวัตถุประสงค์ของการการแบ่งแยกชนิดผลิตภัณฑ์อาหาร

1. ผู้ที่เกี่ยวข้องต้องระบุผลิตภัณฑ์อาหารให้สอดคล้องตามระเบียบนี้
2. สำหรับผลิตภัณฑ์บางประเภทต้องระบุผลิตภัณฑ์อาหารตามชื่อ และ(หรือ) ลักษณะที่ระบุใน คำนิยามของผลิตภัณฑ์นั้นในระเบียบฉบับนี้หรือในระเบียบทางเทคนิคของ CU และ(หรือ) โดยสามารถตรวจด้วยสายตา(visual)และ(หรือ) ทางด้านประสาทสัมผัส (organoleptical) และ(หรือ)วิธีการตรวจวิเคราะห์ (analytical methods).



3. การระบุประเภทผลิตภัณฑ์อาหาร

- 1) ชื่อของผลิตภัณฑ์-โดยการเปรียบเทียบชื่อและข้อมูลบนฉลาก
ของบรรจุภัณฑ์ และ (หรือ) ในเอกสาร สนับสนุนที่เกี่ยวข้องกับชื่อที่กำหนด
- 2) ตรวจด้วยสายตา (visual method)
- 3) วิธีการตรวจสอบด้านประสาทสัมผัส
- 4) การตรวจวิเคราะห์ (analytical method) กรณีไม่สามารถระบุผลิตภัณฑ์
อาหารด้วยชื่อหรือการตรวจสอบ ด้วยสายตาหรือวิธีการด้านประสาทสัมผัส
เทียบกับคำนิยามของอาหารชนิดนั้นในระเบียบฉบับนี้ หรือระเบียบทาง
เทคนิคอื่นของสหภาพฯ สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะบางประเภท



มาตรา 7 ข้อกำหนดทั่วไปเพื่อความปลอดภัยอาหาร

1. ผลิตภัณฑ์ที่กระจายในพื้นที่ของสหภาพฯ ต้องปลอดภัยตลอดช่วงอายุของผลิตภัณฑ์
2. ตัวบ่งชี้ที่ใช้เพื่อกำหนดความปลอดภัยของอาหาร อยู่ในภาคผนวก 1 –5 ของระเบียบฉบับนี้



3. ตัวบ่งชี้ด้านความปลอดภัย (นอกเหนือจากด้านจุลินทรีย์)
ของผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบผสม (food product of mixed composition) ถูกกำหนดตาม คุณภาพขององค์ประกอบแต่ละชนิดโดยพิจารณาจากสัดส่วนโดยน้ำหนัก และตัวบ่งชี้ด้านความปลอดภัยสำหรับองค์ประกอบเหล่านั้น ที่กำหนดในระเบียบฉบับนี้นอกจากจะมีการกำหนดไว้ในภาคผนวก 1 – 4 และ 6 ของระเบียบ ฉบับนี้และ (หรือ) ระเบียบทางเทคนิคของสหภาพฯ



4. ตัวชี้วัดด้านความปลอดภัย (นอกจากด้านจุลินทรีย์)

สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารแห้ง ให้คำนวณบนฐานของผลิตภัณฑ์อาหารดิบเริ่มต้น (initial raw food product) ที่ใช้ในส่วนประกอบแห้ง (dry substances) และในผลิตภัณฑ์อาหารแห้ง นอกจากจะมีการกำหนดไว้ในภาคผนวก 1 –6 ของระเบียบ ฉบับนี้และ (หรือ) ระเบียบทางเทคนิคของสหภาพฯ สำหรับอาหารแต่ละชนิด



5. ผลิตภัณฑ์อาหารต้องไม่ก่อให้เกิดโรค ติดเชื้อ มีพยาธิและสารพิษ
จากสิ่งเหล่านี้ที่ทำให้เป็นอันตรายต่อ สุขภาพของคนและสัตว์

6. อายุผลิตภัณฑ์ (shelf life) และสภาวะการเก็บผลิตภัณฑ์อาหารต้องกำหนด
โดยผู้ผลิต

7. วัสดุที่ใช้ในการผลิตบรรจุภัณฑ์และสิ่งที่สัมผัสกับอาหารต้องสอดคล้องตาม
ข้อกำหนดของระเบียบทางเทคนิคของสหภาพฯ ที่เกี่ยวข้อง

8. การใช้สารปรุงแต่ง กลิ่น และสารช่วยผลิต ผลิตภัณฑ์อาหารถูกกำหนดไว้ ใน
ระเบียบทางเทคนิคของสหภาพฯ ที่เกี่ยวข้อง



9. ในการผลิต ผลิตภัณฑ์อาหารจากวัตถุดิบพืช สัตว์ และจุลินทรีย์ ที่เป็น GMO ของต้องใช้วัตถุดิบ GMO ตามที่ผ่านการขึ้นทะเบียนจากรัฐ ถ้า ผู้ผลิตไม่ได้ใช้วัตถุดิบ GMO ในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารแต่มี GMO อยู่ใน ผลิตภัณฑ์ 0.9% หรือ น้อยกว่า ถือว่าเป็นสิ่งปนเปื้อนที่หลีกเลี่ยงไม่ได้ทาง เทคนิค ซึ่งผลิตภัณฑ์ดังกล่าวไม่ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดผลิตภัณฑ์อาหารที่มี GMP



10. การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับทารก ต้องดำเนินการในโรงงานผลิตพิเศษ หรือในห้อง หรือด้วยสายการผลิตพิเศษ

11. ในผัก ผลไม้สดแช่แข็ง ต้องไม่มีไข่พยาธิและซีสต์ (cysts) ของ protozoa ที่ทำให้เกิดโรคในลำไส้

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



มาตรา 8 ข้อกำหนดด้านความปลอดภัยสำหรับอาหาร

เฉพาะ (specialized food products)

มาตรานี้เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารเด็ก อาหารทารก อาหารสำหรับ ผู้ตั้งครรภ์ (pregnant and nursing women) และ biologically active food additive.*

มาตรา 9 ข้อกำหนดสำหรับเครื่องดื่มโตนิก (tonic beverage)

มาตรานี้เกี่ยวข้องกับการผลิตเครื่องดื่มชูกำลัง*



มาตรา 10 การทำให้มั่นใจถึงความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์

อาหารในระหว่างกระบวนการผลิต จัดเก็บ ขนส่ง ขาย และการนำไปใช้

1. ผู้ผลิต ผู้ขาย (retailer) และผู้เกี่ยวข้องกับผู้ผลิตต่างประเทศ ต้องดำเนินการผลิต จัดเก็บ ขนส่ง ขาย และกำจัด (ทำลาย) ให้สอดคล้องกับระเบียบนี้และระเบียบทางเทคนิคที่เกี่ยวข้อง
2. ให้ประยุกต์ใช้หลักการ HACCP ตามที่ระบุในข้อ 3 ของมาตรานี้ในการควบคุมกระบวนการผลิต



3. เพื่อให้มั่นใจถึงความปลอดภัยของอาหารในระหว่างกระบวนการผลิต
ขั้นตอนต่อไปนี้ต้องถูก พัฒนาขึ้น นำไปใช้ และธำรงรักษาไว้

1) พิจารณากระบวนการทางเทคนิค ของกระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์อาหาร
ที่จำเป็นเพื่อให้มั่นใจ ในความปลอดภัยของอาหาร

2) พิจารณาลำดับและเส้นทางของกระบวนการผลิตเพื่อป้องกันการปนเปื้อน
ในวัตถุดิบ และ ผลิตภัณฑ์อาหาร

3) พิจารณาจุดควบคุมกระบวนการและผลิตภัณฑ์ ขั้นตอนการผลิตใน
โปรแกรมการควบคุมการผลิต



4) ควบคุมวัตถุดิบของอาหาร สารช่วยผลิต บรรจุภัณฑ์และ
สิ่งที่ใช้ในกระบวนการผลิต รวมถึงการควบคุมผลิตภัณฑ์ด้วยวิธีที่ทำให้มั่นใจถึง
ความแม่นยำและความสามารถในการควบคุมที่ต้องการ

5) ควบคุมการทำงานของเครื่องมือ ในลักษณะที่ทำให้มั่นใจถึงการผลิต
อาหารที่สอดคล้องตามข้อกำหนดของระเบียบฉบับนี้ และ (หรือ) ระเบียบที่
เกี่ยวข้องอื่นๆ

6) มีการจัดทำเอกสารข้อมูลเกี่ยวกับขั้นตอนการควบคุมกระบวนการผลิต
และเป้าหมายของการควบคุมผลิตภัณฑ์อาหาร



- 7) สังเกตสภาพของการจัดเก็บผลิตภัณฑ์อาหารและการขนส่ง
- 8) บำรุงรักษาสถานที่ผลิต เครื่องมือ และอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิต
ผลิต อาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์
- 9) พิจารณาวិธีการและทำให้มั่นใจว่ามีการประยุกต์ใช้กฎด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล
บุคคล เพื่อให้มั่นใจถึงความปลอดภัยของอาหาร



- 10) พิจารณาวิธีการเพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ปลอดภัย
โดยพิจารณาความถี่และการดำเนินการล้างทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ อุปกรณ์
เครื่องมือ ที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร
- 11) บำรุงรักษาและจัดเก็บเอกสารในรูปของกระดาษ และ (หรือ) ในรูปแบบ
อิเล็กทรอนิกส์ไฟล์ เพื่อยืนยันความสอดคล้องของผลิตภัณฑ์กับข้อกำหนดที่สร้าง
ขึ้นตามระเบียบฉบับนี้และหรือ ระเบียบที่เกี่ยวข้องของ CU อื่น
- 12) มีระบบการสอบกลับผลิตภัณฑ์



มาตรา 11 ข้อกำหนดเพื่อให้มั่นใจถึงความปลอดภัย ของอาหารในกระบวนการผลิต

1. ผู้ผลิต ผลิตภัณฑอาหารต้องประยุกต์ใช้ขั้นตอนที่ทำให้มั่นใจถึงความปลอดภัยในกระบวนการผลิต ผลิตภัณฑดังกล่าว เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑที่ส่งมอบในสหภาพสอดคล้องตามข้อกำหนดของระเบียบของ CU
2. การจัดการเพื่อให้มั่นใจในความปลอดภัยของกระบวนการผลิต และการควบคุมต้องทำโดยผู้ผลิต ไม่ว่าจะดำเนินการเอง และ (หรือ) หน่วยงานภายนอก (third party)



3. เพื่อให้มั่นใจในความปลอดภัยของกระบวนการผลิตภัณฑผู้ผลิต ต้องสร้างสิ่งต่อไปนี้

1) ระบุปัจจัยอันตราย (hazardous factors) ที่อาจเกิดขึ้นในระหว่าง
กระบวนการผลิต และทำให้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ส่งมอบไม่สอดคล้องตาม
ข้อกำหนดของระเบียบของ CU

2) ระบุจุดวิกฤต (critical control points) ในกระบวนการผลิต-
พารามิเตอร์ของ กระบวนการผลิต และพารามิเตอร์ด้านความปลอดภัย (ตัว
บ่งชี้) ของวัตถุดิบ และบรรจุภัณฑ์ ที่ควรต้องควบคุมเพื่อป้องกัน หรือกำจัด
ปัจจัยอันตราย ที่ระบุในข้อ 1



- 3) เกณฑ์การยอมรับ (limits) ของพารามิเตอร์ที่ถูกควบคุม ณ จุดวิกฤต
- 4) ขั้นตอนการเฝ้าระวัง (monitoring procedure) ของจุดวิกฤต ในกระบวนการผลิต
- 5) กำหนดขั้นตอนการแก้ไขในกรณีที่ค่าของพารามิเตอร์ในข้อ 3 เบี่ยงเบนไปจากค่าที่ควบคุม
- 6) กำหนดความถี่ในการสุ่มตรวจสอบผลิตภัณฑ์ที่จะส่งมอบ ให้สอดคล้องกับระเบียบของ CU



7) กำหนดความถี่ในการล้างทำความสะอาด ล้าง ฆ่าเชื้อ

กำหนดหนุ กำหนดแมลง ของสถานที่ผลิต การทำความสะอาดล้าง และฆ่า
เชื้อเครื่องมือ และอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิต

8) กำหนดมาตรการป้องกัน ของหนุแมลง นก และสัตว์ในสถานที่ผลิต



4. ผู้ผลิตต้องเก็บเอกสารในการประยุกต์ใช้มาตรการต่างๆ
ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหารของกระบวนการผลิต รวมถึงเอกสาร
ยืนยันความปลอดภัยของวัตถุดิบจากสัตว์ที่ยังไม่ผ่านการแปรรูปในรูปของ
กระดาศ และ(หรือ) แบบฟอร์ม เอกสารที่ยืนยันความปลอดภัยของ ของ
วัตถุดิบจากสัตว์ที่ยังไม่ผ่านการแปรรูปต้องถูกเก็บไว้ (keep and maintain)
5. ห้ามรับประทานอาหารในอาคารผลิต (production facility)



6. พนักงานฝ่ายผลิต ต้องถูกตรวจสอบสุขภาพ ก่อนเข้า

(ระหว่างกระบวนการล้าง) และตรวจเป็นประจำตามกฎหมายของCU

7. บุคคลที่เป็นโรคติดเชื้อ (infectious diseases) หรือสงสัยว่าจะเป็นบุคคลที่มีการสัมผัสกับผู้ที่เป็นโรคติดเชื้อ บุคคลที่เป็นพาหะของโรคติดต่อ ต้องไม่ได้รับอนุญาตให้ทำงานในบริเวณผลิตที่อาหาร



มาตรา 12 ข้อกำหนดของน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์อาหาร

1. น้ำเย็น และน้ำร้อน ใสน้ำ และน้ำแข็งต้องมีเพียงพอเพื่อให้มั่นใจถึงกระบวนการผลิตอาหารที่ปลอดภัย
2. น้ำไม่ว่าจะอยู่ในสถานะใดที่ใช้ในกระบวนการผลิตต้องสอดคล้องตามข้อกำหนดต่อไปนี้

1) น้ำที่ใช้ในการผลิตอาหาร และสัมผัสโดยตรงกับวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ต้องสอดคล้องตามข้อกำหนดของน้ำบริโภคที่กำหนดโดยกฎหมายของแต่ละรัฐสมาชิก



2) ไอน้ำ ที่ใช้ในการผลิตอาหารและสัมผัสโดยตรงกับวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ต้องไม่เป็นแหล่งของการปนเปื้อนในอาหาร

3) น้ำแข็งที่ใช้ในกระบวนการผลิตต้องทำจากน้ำบริโภคที่สอดคล้องตามข้อกำหนดของน้ำบริโภคที่กำหนดโดยกฎหมายของแต่ละรัฐสมาชิก



3.ข้อกำหนดของการใช้น้ำ

1) อนุญาตให้ใช้น้ำที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของน้ำบริโภคในกระบวนการผลิตที่ไม่สัมผัส โดยตรงกับกระบวนการผลิตอาหาร (เช่น น้ำดับเพลิง, น้ำหล่อเย็นเครื่องทำความเย็น, ผลิตไอน้ำ) ระบบท่อที่ใช้กับกระบวนการดังกล่าว ต้องแยกจากการส่งน้ำบริโภค และ ต้องมีการทำเครื่องหมายให้สามารถแยกออกจากน้ำบริโภคได้



2) ในระหว่างการให้ความร้อนวัตถุดิบ และผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะปิด (sealed containers) และ (หรือ) จะต้องมีการป้องกันการปนเปื้อนข้ามจากน้ำทำเย็น



มาตรา 13 ข้อกำหนดสำหรับความปลอดภัยของวัตถุดิบที่ใช้ใน การผลิตอาหาร

1. วัตถุดิบที่ใช้ในกระบวนการผลิต ต้องสอดคล้องตามข้อกำหนดที่จัดทำขึ้นตามระเบียบฉบับนี้ และระเบียบที่เกี่ยวข้อง
2. วัตถุดิบจากพืช ที่มีข้อมูลการใช้ยาฆ่าแมลงในระหว่างการเพาะปลูก การรมยา ณ สถานที่ผลิตและบรรจุเพื่อการจัดเก็บวัตถุดิบ สามารถนำมาใช้ในการผลิตได้เพื่อป้องกันสัตว์พาหะ และโรคในพืชเท่านั้น



3. วัตถุดิบจากสัตว์ต้องมาจากการสัตว์ที่ไม่ใช้ฮอร์โมน สารเร่งโต ยาปฏิชีวนะ และยาอื่นๆ ที่ใช้ ฉีด ก่อนการฆ่า ก่อนครบกำหนดช่วงเวลาปลอดภัยสำหรับสัตว์นั้นๆ
4. วัตถุดิบและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตอาหาร ต้องเก็บในสถานะที่ป้องกันการเน่าเสีย และป้องกันการปนเปื้อน



มาตรา 14 ข้อกำหนดในการจัดการสถานที่ผลิตอาหาร

1. โครงสร้างพื้นฐาน การออกแบบ ตำแหน่งและขนาดของสถานที่ผลิต ต้อง
 - 1) สามารถดำเนินการผลิตโดยป้องกันการปนเปื้อนข้ามของวัตถุดิบกับผลิตภัณฑ์อาหาร อุปกรณ์ที่ปนเปื้อนแล้ว(ไม่สะอาด)กับอุปกรณ์ที่สะอาด
 - 2) ป้องกันหรือลดผลกระทบจากมลพิษทางอากาศ
 - 3) ป้องกันสัตว์พาหะเข้าในอาคารผลิต รวมถึงหนู แมลง



- 4) สามารถดำเนินการบำรุงรักษาและซ่อมแซมอุปกรณ์ ล้างทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ เพื่อไม่ส่งผลกระทบต่อการผลิต
- 5) มีพื้นที่เพียงพอสำหรับกระบวนการผลิต
- 6) ป้องกันการสะสมของฝุ่น การควบแน่นและเกิดเชื้อรา ในอาคารผลิต
- 7) มีการควบคุมการจัดเก็บวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ และผลิตภัณฑ์



2. อาคารผลิตต้องมี

- 1) การระบายอากาศ (โดยวิธีธรรมชาติหรือบังคับ) ทั้งในแง่ปริมาณและประสิทธิภาพ โครงสร้างและการออกแบบต้องป้องกันการปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์อาหาร รวมถึงสามารถทำความสะอาดและเปลี่ยนตัวกรอง และชิ้นส่วนอื่นๆ ของระบบได้
- 2) แสงสว่าง (โดยธรรมชาติหรือสร้างขึ้น) ต้องสอดคล้องตามกฎหมายของรัฐสมาชิก
- 3) ห้องน้ำที่มีประตู ต้องไม่ติดต่อดirectly กับบริเวณผลิต และต้องมีอุปกรณ์แขวนเสื้อผ้าก่อนเข้าห้องน้ำ และติดตั้งอ่างล้างมือที่สะดวกต่อการล้างมือ



4) อ่างล้างมือต้องมีน้ำร้อนและน้ำเย็น น้ำยาฆ่าเชื้อ และอุปกรณ์สำหรับเช็ดหรือทำให้มือแห้ง

3. ไม่อนุญาตให้เก็บเสื้อผ้าส่วนตัว ชุดทำงานหรือรองเท้าในพื้นที่ผลิต

4. ไม่อนุญาตให้เก็บสารเคมีหรือวัตถุที่ไม่ใช้ในการผลิตในพื้นที่ผลิต รวมถึงสารทำความสะอาด และฆ่าเชื้อ ยกเว้นที่สารเคมีสำหรับการใช้ล้างและฆ่าเชื้อพื้นที่ผลิต และอุปกรณ์เป็นประจำ



5. พื้นที่ผลิตอาหาร ต้อง

1) พื้นต้องทำจากวัสดุที่กันน้ำได้ (waterproof) ล้างทำความสะอาดได้ และไม่เป็นพิษ สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้หากจำเป็น รวมถึงระบายน้ำได้อย่างเหมาะสม

2) ผนัง ต้องทำจากวัสดุที่กันน้ำได้ (waterproof) ล้างทำความสะอาดได้ และไม่เป็นพิษ สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้หากจำเป็น



3) เพดาน หรือ หลังคาด้านในอาคารถ้าไม่มีเพดาน และโครงสร้าง
ที่อยู่เหนือพื้นที่ผลิต ต้องไม่มีฝุ่นสะสม ไม่เกิดเชื้อรา และไม่มีหยดน้ำ
ควบแน่น

4) หน้าต่างที่เปิดออกภายนอก ต้องมีมุ้งลวดที่สามารถถอดล้างทำความสะอาดได้ง่าย

5) ประตูต้องทำจากวัสดุที่ไม่ดูดซับน้ำและต้องเรียบ

6. ประตูจากพื้นที่ผลิตต้องเปิดไปด้านนอก ยกเว้นกรณีที่กำหนดไว้โดยข้อ
กำหนดการหนีไฟ (fire requirement)



7. ทางระบายน้ำจากพื้นที่ผลิตต้องออกแบบและสร้างในลักษณะที่
ป้องกันความเสี่ยงในการปนเปื้อนในอาหาร

8. ไม่อนุญาตให้ทำการซ่อมพื้นที่ผลิตขณะที่ทำการผลิตอยู่



มาตรา15 ข้อกำหนดในการใช้อุปกรณ์เครื่องมือ ในกระบวนการผลิตอาหาร

1. ในกระบวนการผลิตอาหาร เครื่องมือและอุปกรณ์ที่สัมผัสอาหารต้อง
 - 1) มีโครงสร้างและคุณสมบัติในการใช้งานที่ทำให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ที่ผลิตสอดคล้องตามข้อกำหนดของระเบียบนี้ หรือระเบียบที่เกี่ยวข้อง
 - 2) สามารถล้าง และ(หรือ) ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ
 - 3) ทำจากวัสดุที่สอดคล้องกับข้อกำหนดสำหรับวัสดุที่สัมผัสอาหาร



2. หากจำเป็นต้องมีอุปกรณ์เครื่องมือเฉพาะต้องมีติดตั้งอุปกรณ์

ตรวจสอบ monitoring devices

3. พื้นผิวที่สัมผัสของเครื่องมือและอุปกรณ์ต้องไม่เป็นอุปกรณ์ที่ดูดซับ (non-absorbent material)



มาตรา 16 ข้อกำหนดสำหรับสถานะการจัดเก็บและกำจัด ของเสียจากกระบวนการผลิต

1. ของเสียที่เกิดขึ้นจากกระบวนการผลิตต้องมีการเคลื่อนย้ายออกจากพื้นที่ผลิตอย่างสม่ำเสมอ
2. ของเสียที่เกิดขึ้นจากกระบวนการผลิต ได้แก่
 - a) ของเสียที่ประกอบด้วยเนื้อเยื่อของสัตว์
 - b) ของเสียทางชีวภาพจากสัตว์ (animals biowaste)
 - c) ของเสียอื่น (ของเสียที่เป็นของแข็ง) ขยะ



3. ของเสียต้องถูกเก็บแยกกัน ตามชนิด ในภาชนะปิดที่มีการทำเครื่องหมายไว้และมีสภาพที่เหมาะสมและ ใช้สำหรับรวบรวมและจัดเก็บของเสียและขยะนั้นๆ เท่านั้น
4. คุณสมบัติด้านโครงสร้างของภาชนะในข้อ 3 ต้องสามารถทำความสะอาดได้ และ(หรือ) ล้างได้ และต้องป้องกันสัตว์พาหะได้
5. การกำจัดและทิ้งของเสียจากพื้นที่ผลิต จากอาณาเขตของโรงงานผลิตอาหาร ต้องไม่นำไปสู่การปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์และสิ่งแวดล้อม และต้องไม่สร้างผลกระทบต่อชีวิตและสุขภาพของคน



มาตรา 17 ข้อกำหนดของกระบวนการจัดเก็บ ขนส่ง และการขายผลิตภัณฑ์อาหาร

1. การขนส่ง ผลิตภัณฑ์อาหาร ต้องดำเนินการด้วยวิธีการขนส่งตามสภาวะที่กำหนดโดยผู้ผลิตสินค้านั้น ในกรณีที่ไม่มีการกำหนดไว้ให้ดำเนินการตามสภาวะการจัดเก็บผลิตภัณฑ์นั้นที่กำหนดโดยผู้ผลิต
2. ในกรณีที่มีการขนส่งและ (หรือ) คอนเทนเนอร์ถูกใช้สำหรับการขนส่งผลิตภัณฑ์อาหารหลายชนิดหรือ ผลิตภัณฑ์อาหารกับสินค้าอื่น ต้องทำให้มั่นใจว่าสภาวะที่ใช้ ต้องป้องกันการสัมผัสกัน การปนเปื้อน และการเปลี่ยนแปลงคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์อาหาร



3. ตัวกั้นแบ่งกั้นสินค้า (the load compartments) ในการขนส่ง และตู้คอนเทนเนอร์ต้องมั่นใจว่า สามารถป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารจากการปนเปื้อน การเข้าไปของสัตว์รวมถึงหนูและแมลง และ ทำให้สามารถทำความสะอาดล้างและฆ่าเชื้อได้

4. ตัวกั้นแบ่งกั้นสินค้า (the load compartments) ในการขนส่ง ตู้คอนเทนเนอร์และ ยานพาหนะที่ใช้ใน การขนส่ง ผลิตภัณฑ์อาหารต้องสามารถรักษาสภาพะสำหรับการขนส่งและ (หรือ) จัดเก็บอาหาร



5. ภายในตัวกั้นแบ่งสินค้าในการขนส่งและตู้คอนเทนเนอร์ ต้องทำจากวัสดุที่ล้างได้และไม่เป็นพิษ

6. ตัวกั้นแบ่งสินค้าในการขนส่งและตู้คอนเทนเนอร์ต้องได้รับการทำความสะอาดล้าง และฆ่าเชื้อเป็นประจำตามความถี่ที่จำเป็นเพื่อให้มั่นใจว่า ไม่เป็นแหล่งของการปนเปื้อนในอาหาร น้ำที่ใช้ทำความสะอาดด้านในตัวกั้นแบ่งและตู้ ต้องเป็นน้ำบริโภคตามข้อกำหนดกฎหมายของรัฐสมาชิก



7. ระหว่างการจัดเก็บอาหาร อายุและสภาวะการจัดเก็บ ที่กำหนด
โดยผู้ผลิต ต้องถูกสังเกตสภาวะการจัดเก็บที่กำหนดโดยผู้ผลิตต้องทำให้มั่นใจถึง
ความสอดคล้องของผลิตภัณฑ์ต่อ ข้อกำหนดของระเบียบนี้และระเบียบที่
เกี่ยวข้อง
8. ไม่อนุญาตให้จัดเก็บผลิตภัณฑ์อาหารรวมกับผลิตภัณฑ์อาหารอื่น หรือ
ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่อาหารถ้าหากเกิดการปนเปื้อนกันได้
9. ผลิตภัณฑ์อาหารที่จัดเก็บต้องมีข้อมูลเกี่ยวกับสภาวะการจัดเก็บและอายุ
ผลิตภัณฑ์



10. พนักงานที่ เกี่ยวข้องกับการจัดเก็บ ขนส่งและขายผลิตภัณฑ์อาหาร ต้องได้รับการตรวจสอบสุขภาพก่อนเริ่มงาน (ในขั้นตอนการจ้าง) และมีการตรวจสอบสุขภาพเป็นประจำตามกฎหมายของรัฐบาล
11. บุคคลที่เป็นโรคติดเชื้อ หรือสงสัยว่าจะเป็น บุคคลที่สัมผัสกับบุคคลที่ติดเชื้อ เป็นพาหะของ โรคติดต่อ ต้องไม่เข้าไปปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดเก็บ ขนส่ง หรือขายผลิตภัณฑ์



12. ในระหว่างการขายผลิตภัณฑ์อาหาร สภาพการเก็บ

และอายุผลิตภัณฑ์สำหรับสินค้านั้น ตามที่ ผู้ผลิตกำหนดต้องให้มีการทวนสอบ

13. ผู้ขายต้องให้ข้อมูลที่สมบูรณ์เกี่ยวกับอาหารต่อผู้บริโภคในกรณีที่ไม่มีการ
ห่อหุ้ม (unpacked in the package) หรือบางส่วนของข้อมูลที่เกี่ยวข้อง
กับผลิตภัณฑ์ต้องแนบไปเพื่อให้ลูกค้า

มาตรา 18 ข้อกำหนดของกระบวนการกำจัดอาหาร (food disposal)



1. ผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่สอดคล้องตามระเบียบนี้หรือระเบียบที่เกี่ยวข้องต้องถูกกำจัดออกไป
2. การตัดสินใจเกี่ยวกับการนำอาหารที่ไม่สอดคล้องๆ ไปใช้เลี้ยงสัตว์ต้องทำโดยหน่วยงาน สัตว์แพทย์ประจำ รัฐที่มีอำนาจ ตามกฎหมายปศุสัตว์ของรัฐสมาชิก
3. ก่อนการกำจัดผลิตภัณฑ์อาหารที่ระบุในข้อ 4 ของมาตรา 5 ต้องถูกส่งไปยังสถานที่จัดเก็บชั่วคราวที่ป้องกันการเข้าไปโดยไม่ได้รับอนุญาต และต้องขึ้นทะเบียน



4. ในระหว่างการทำจัดอาหารตามข้อ 4 ของมาตรา 5 ตามคำสั่งของหน่วยงานที่มีอำนาจใน การควบคุม เจ้าของผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ต้องเลือกวิธีการและการนำไปใช้

5. การทำให้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่สอดคล้องตามข้อกำหนดของระเบียบนี้และระเบียบที่เกี่ยวข้อง อยู่ในสถานะที่ไม่เหมาะสมตามการใช้งาน รวมถึงส่งผลกระทบต่อมนุษย์สัตว์และสิ่งแวดล้อม ต้องทำลายโดยวิธีการทางเทคนิคที่มีอยู่ตามข้อกำหนดบังคับของรัฐสมาชิก โดยต้องพิจารณาถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม



6. เมื่อจะทำลาย ผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่เหมาะกับการใช้งานและมีความเสี่ยงที่จะทำให้เชื้อโรคหรือพืชต่อมนุษย์สัตว์หรือสิ่งแวดล้อม ปราภฏขึ้นหรือกระจายไป เจ้าของผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่สอดคล้องกับข้อกำหนดของระเบียบนี้หรือระเบียบที่เกี่ยวข้อง ต้องแจ้งเป็น ลายลักษณ์อักษรต่อหน่วยงานที่มีอำนาจของรัฐสมาชิก ซึ่งจะออกคำสั่งทำลายผลิตภัณฑ์อาหาร ในเรื่องสถานที่ เวลาวิธีการและสภาวะการทำลายที่เลือก



7. ผลิตภัณฑ์อาหารติดเชื้อ ที่เป็นอันตรายต่อมนุษย์และสัตว์
ต้องถูกฆ่าเชื้อมาก่อนหรือระหว่างกระบวนการทำลาย

8. ในกรณีทำลายผลิตภัณฑ์อาหาร ที่ไม่สอดคล้องตามระเบียบนี้หรือระเบียบที่
เกี่ยวข้อง รวมถึง ผลิตภัณฑ์ที่หมดอายุตามคำสั่งของหน่วยงานที่มีอำนาจ
ควบคุมของรัฐสมาชิก ผู้ผลิต และ (หรือ) ผู้นำเข้า และ(หรือ) ผู้ขายต้องยื่น
เอกสารยืนยันข้อเท็จจริงในการทำลายผลิตภัณฑ์อาหารนั้นต่อ หน่วยงาน
ดังกล่าว ตามคำสั่งที่กำหนดโดยกฎหมายของรัฐสมาชิก



มาตรา 19 ข้อกำหนดของกระบวนการได้มาของผลิตภัณฑ์ อาหารที่ไม่ผ่านการแปรรูปจากสัตว์

ข้อ 1 – 5 เป็นข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับโรงฆ่าสัตว์ (slaughter house) *

6. วัตถุดิบจากสัตว์ที่ไม่ผ่านการแปรรูปอื่น ที่มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้กับการผลิตอาหาร ยกเว้นทรัพยากรชีวภาพทางน้ำ (aquatic biological resources) ต้องมาจากสัตว์ที่มีสุขภาพดี



7. ทรัพยากรชีวภาพทางน้ำ ต้องมีแหล่งมาจากพื้นที่จับที่ปลอดภัย
8. ข้อกำหนดเพิ่มเติมสำหรับกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารจากสัตว์ที่ไม่ผ่านการแปรรูป ต้องกำหนดโดยระเบียบทางเทคนิคของรัฐสมาชิกสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละชนิด รวมถึง ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องอื่นๆ



มาตรา 20 การมั่นใจถึงความสอดคล้องของ ผลิตภัณฑ์อาหารต่อข้อกำหนดความปลอดภัย

1. ความสอดคล้องของผลิตภัณฑ์อาหารต่อระเบียบนี้ต้องถูกทำให้มั่นใจโดยต้องปฏิบัติตาม ข้อกำหนดของระเบียบนี้และข้อกำหนดทางเทคนิคที่เกี่ยวข้อง
2. วิธีการทดสอบ และตรวจวัดผลิตภัณฑ์อาหารต้องถูกกำหนดขึ้นในรายการมาตรฐานที่มีขั้นตอนและวิธีการในการทดสอบและตรวจวัด รวมถึงวิธีการเลือกตัวอย่าง ที่ต้องมีในการประยุกต์ใช้และการทำตามข้อกำหนดของระเบียบนี้และการประเมินความสอดคล้องของผลิตภัณฑ์อาหาร



มาตรา 21 รูปแบบของการประเมินความสอดคล้องของ ผลิตภัณฑ์อาหารและกระบวนการของการผลิตการจัดเก็บ ข้อมูล การขนส่ง การขายและ การกำจัด

1. การประเมินความสอดคล้องของผลิตภัณฑ์อาหาร ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่ระบุไว้ในวรรค3 ต่อข้อกำหนดของกฎระเบียบทางเทคนิคในปัจจุบันและ (หรือ) กฎระเบียบทางเทคนิคของ สหภาพศุลกากรสำหรับบางประเภทของผลิตภัณฑ์อาหารจะเป็น ดำเนินการในรูปแบบต่อไปนี้:

- 1) ยืนยันความสอดคล้องของผลิตภัณฑ์อาหาร
- 2) มีการลงทะเบียนของรัฐของผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะ;



- 3) มีการลงทะเบียนของรัฐของผู้ผลิตอาหารชนิดใหม่
- 4) การตรวจสอบทาง veterinary-sanitary



2. การประเมินความสอดคล้องของกระบวนการของการผลิต, การจัดเก็บ, การจัดส่ง, การขาย และการกำจัด ของผลิตภัณฑ์อาหารต่อ ข้อกำหนดของกฎระเบียบทางเทคนิคในปัจจุบันและ (หรือ) กฎระเบียบทางเทคนิคของสหภาพศุลกากรสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารบางชนิดจะต้องดำเนิน รูปแบบของการตรวจสอบ(ควบคุม) ของการปฏิบัติตามความต้องการที่กำหนดโดยกฎระเบียบทางเทคนิคในปัจจุบันและ(หรือ) กฎระเบียบทางเทคนิคของสหภาพศุลกากรสำหรับบางประเภท ของผลิตภัณฑ์อาหาร ยกเว้นสำหรับกระบวนการของการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร(การผลิต) ระบุไว้ ใน มาตรา 32 การประเมินความสอดคล้องของกระบวนการเหล่านั้นในสถานที่ผลิตจะต้องดำเนินการในรูปแบบของการลงทะเบียนของรัฐของสถานที่ผลิต



3. การประเมินความสอดคล้องของผลิตภัณฑ์อาหารของสถานที่ผลิต
ที่ไม่ใช่เชิงการค้าและ สถานที่จัดเตรียมอาหาร (สถานที่จัดเตรียมสาธารณะ)
เพื่อมีไว้สำหรับการขายในช่วงการบริการ เช่นเดียวกับกระบวนการในการขาย
จะต้องดำเนินการในรูปแบบของ การสำรวจของรัฐ (ควบคุม) ตามข้อกำหนด
สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่จัดตั้งขึ้นตามระเบียบทางเทคนิคในปัจจุบันและ (หรือ)
กฎระเบียบทางเทคนิคของสหภาพศุลกากรสำหรับบางประเภทของผลิตภัณฑ์
อาหาร



มาตรา 22 ผู้ขอประเมินความสอดคล้องของผลิตภัณฑ์อาหาร

1. ผู้ขอประเมินความสอดคล้องของผลิตภัณฑ์อาหาร อาจจะเป็นนิติบุคคลหรือ บุคคลธรรมดาที่เป็นผู้ประกอบการแต่ละรายที่ได้รับการจดทะเบียนตามกฎหมาย ของสหภาพศุลกากรสมาชิกของรัฐในประเทศของตน ที่มีทั้งผู้ผลิตหรือผู้ขายหรือ ผู้ที่ทำหน้าที่ในการเป็นผู้ผลิตในต่างประเทศบนพื้นฐานของสัญญาที่ส่งมอบต้อง



สอดคล้องตามข้อกำหนดของกฎระเบียบทางเทคนิคในปัจจุบัน

และ (หรือ) กฎระเบียบทางเทคนิค อื่น ๆ ของสหภาพศุลกากรซึ่งมีพันธะผูกพัน
ที่จะต้องรับผิดชอบสำหรับความล้มเหลว ไม่สอดคล้องกับข้อกำหนดของ
กฎระเบียบทางเทคนิคดังกล่าว

2. ผู้ขอต้องให้ความมั่นใจว่าผลิตภัณฑ์อาหารสอดคล้องกับกฎระเบียบทาง
เทคนิคใน ปัจจุบันและ(หรือ) กฎระเบียบทางเทคนิคอื่น ๆ ของสหภาพศุลกากร



มาตรา 23 การแสดงความสอดคล้อง

1. ผลิตภัณฑ์อาหารที่ส่งออกไปถึงด่านศุลกากรของสหภาพศุลกากรจะต้องแสดงความสอดคล้อง ยกเว้น

- 1) ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ที่ไม่ผ่านการแปรรูป
- 2) ผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะ
- 3) น้ำส้มสายชู



2. การแสดงความสอดคล้องผู้ขอสามารถเลือกแสดงจากหลักฐาน
ของตัวเองและ(หรือ)หลักฐานที่ได้จากบุคคลที่สาม

3. การแสดงความสอดคล้องของผลิตภัณฑ์อาหารจะต้องดำเนินการตามหนึ่งใน
รูปแบบที่กำหนดโดยระเบียบทางเทคนิคในปัจจุบัน โดยผู้ยื่นคำขอมีสสิทธิ์เลือก
เว้นแต่มีกฎระเบียบทางเทคนิค ของสหภาพศุลกากร สำหรับบางประเภทของ
ผลิตภัณฑ์อาหาร



5. Customs อาจจะมีการกำหนดรูปแบบอื่น ๆ ในการ
แสดงความสอดคล้องได้

6. เมื่อใช้หลักฐานของตนเองในการแสดงความสอดคล้อง ผู้ขอจะต้องเตรียม
หลักฐานเพื่อยืนยันประกอบด้วย

7. เอกสารหลักฐานเพื่อยืนยันประกอบด้วยผลการทดสอบว่าสอดคล้องตาม
ข้อกำหนดของ กฎระเบียบทางเทคนิคในปัจจุบันและ(หรือ) กฎระเบียบทาง
เทคนิคของสหภาพศุลกากร สำหรับบางประเภทของผลิตภัณฑ์อาหาร การ
ทดสอบดังกล่าวอาจมาจากการทดสอบของตัวเองในห้องปฏิบัติการ หรือ ใน
ห้องปฏิบัติการทดสอบอื่น ๆ ที่ได้ตกลงกัน



8. เอกสารหลักฐานอื่นๆเพื่อยืนยันความสอดคล้องตามข้อกำหนด
ยกเว้นที่ได้กล่าวไว้ในข้อ 7 ผู้ขอสามารถเลือกนำมารวมไว้เป็นหลักฐานประกอบ
ได้



9. การแสดงความสอดคล้องจะต้องมีข้อมูลต่อไปนี้:

- ชื่อและที่ตั้งของผู้ขอ
- ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต
- ข้อมูลเกี่ยวกับเรื่องที่ต้องการแสดงความสอดคล้อง
- ชื่อของกฎระเบียบที่ถูกใช้กับผลิตภัณฑ์อาหารนั้นๆ
- ข้อความผู้ขอเกี่ยวกับความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารในระหว่างการใช้และมาตรการที่ดำเนินการโดยผู้ขอเพื่อให้ผลิตภัณฑ์อาหารสอดคล้องตามข้อกำหนดประกอบ เพื่อยืนยันความสอดคล้องของผลิตภัณฑ์ตามข้อกำหนด



- ข้อมูลเกี่ยวกับการทดสอบและการวัดที่ได้รับการดำเนินการ รวมถึงเอกสารประกอบ เพื่อยืนยันความสอดคล้องของผลิตภัณฑ์ตามข้อกำหนด
- ความถูกต้องของการแสดงความสอดคล้อง
- ข้อมูลอื่น ๆ ที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายระเบียบทางเทคนิคที่เกี่ยวข้องของสหภาพศุลกากร

10. ความถูกต้องการแสดงความสอดคล้องจะต้องได้รับการรับรองโดยผู้ยื่นคำขอ ยกเว้นกรณีที่มีการจัดทำโดยสหภาพศุลกากร



11. กรณีกฎระเบียบมีการเปลี่ยนแปลง หลักฐานที่ใช้ยืนยัน
ความสอดคล้องต้องมีการเปลี่ยนแปลง แต่ไม่จำเป็นต้องยื่นใบแสดงความ
สอดคล้องใหม่

12. สหภาพบุคลากรจะเก็บบันทึกของหลักฐานการแสดงความสอดคล้อง



มาตรา 24 การขึ้นทะเบียนของผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะ

- 1) ผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับทารก รวมทั้งน้ำดื่มสำหรับอาหารทารก
- 2) ผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้ป่วยที่ต้องการควบคุมโภชนาการอาหาร
- 3) แร่ธาตุจากธรรมชาติ, น้ำแร่ทางการแพทย์



- 4) ผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับนักกีฬา หญิงตั้งครรภ์และให้นมบุตร
- 5) สารเติมแต่งอาหารทางชีวภาพ (BAA)



มาตรา 25-26 การขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์อาหาร

เฉพาะ

มาตรา 27-29 : การขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์อาหารที่ใช้เทคโนโลยี

การผลิตแบบใหม่



มาตรา 30 การตรวจสอบ Veterinary and sanitary

1. ผลิตภัณฑ์อาหารที่มาจากสัตว์ที่ไม่ได้ผ่านการแปรรูปจะต้องถูกตรวจสอบ Veterinary and sanitary ก่อนที่จะปล่อยสินค้านั้นออกไปที่ด่าน **ยกเว้น** ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำซึ่งมีข้อบังคับทางเทคนิคของสหภาพศุลกากร ต้องมีเอกสารที่ **ยืนยันความปลอดภัยของอาหาร** อาจมีการตรวจการประเมินความสอดคล้องของผลิตภัณฑ์จากสัตว์ที่ไม่ใช่ผลิตเชิงพาณิชย์ตามข้อกำหนดของกฎระเบียบทางเทคนิคปัจจุบันและข้อบังคับทางเทคนิคอื่น ๆ ของสหภาพศุลกากรสำหรับ ผลิตภัณฑ์อาหารบางประเภท



2. การตรวจสอบ Veterinary and sanitary สำหรับผลิตภัณฑ์จากสัตว์ที่ไม่ผ่านการแปรรูปมีวัตถุประสงค์เพื่อ

- 1) ประเมินความสอดคล้องของผลิตภัณฑ์อาหารและกระบวนการผลิต, จัดเก็บการจัดส่ง, การขาย และการกำจัด กับข้อกำหนดของอาหารตามมาตรฐานที่กำหนด
- 2) การประเมินสถานที่ผลิตและแหล่งที่มาของสัตว์ว่ามีความปลอดภัย



3. ตรวจสอบ Veterinary and sanitary และได้ขึ้นทะเบียนถูกต้อง
สอดคล้องกับกฎหมายของรัฐสมาชิกของสหภาพศุลกากรและข้อตกลงของ
สหภาพ



มาตรา 31 การขึ้นทะเบียนสถานที่ผลิต

1. สามารถทำการผลิตในเชิงการค้าได้หลังจากสถานประกอบการได้รับการขึ้นทะเบียนแล้วเท่านั้น ตามมาตรา 32
2. การขึ้นทะเบียนสถานที่ผลิตจะถูกดำเนินการผ่านตัวแทนที่ได้รับอนุญาตจากสหภาพบุคลากรเท่านั้น
3. ผู้ขอจะต้องยื่นเอกสารการสมัครในการขึ้นทะเบียนโรงงานกับตัวแทนในการขึ้นทะเบียนโรงงานตามมาตรา 32



4. ใบคำขอจะต้องถูกลงนามโดยผู้มีอำนาจของบริษัทตามข้อกำหนด
ในมาตรา 33

5. ใบคำขอขึ้นทะเบียนที่ผลิตและเอกสารจะถูกส่งโดยไปรษณีย์และส่งการยืนยัน
การจัดส่งในรูปแบบ

6. เอกสารที่อยู่ในรูปแบบของ paper documents จากผู้ขอจะต้องรับรองความ
ถูกต้องโดยผู้ขอและผู้ขอมีหน้าที่รับผิดชอบต่อข้อมูลที่ระบุ



7. ภายหลังจากยื่นใบคำขอสถานประกอบการตัวแทนที่รับหน้าที่
ขึ้นทะเบียนสถานประกอบการ จะต้องดำเนินการตรวจสอบประเมินความ
สอดคล้องของสถานประกอบการนั้นๆ ตาม ข้อกำหนดของสหภาพศุลกากร
ไม่เกิน 30 วัน

8. ภายหลังจากผลการตรวจประเมินสถานประกอบการเสร็จสิ้นและบันทึกใน
ระบบ ตัวแทนของการขึ้นทะเบียนนั้นๆ ต้องดำเนินการตัดสินใจเกี่ยวกับการขึ้น
ทะเบียนสถานประกอบการ, ทำการระบุ หมายเลขของสถานประกอบการใน
ระบบ และให้คำแนะนำเกี่ยวกับการดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ ที่ตรวจพบ



9. หลังจากแก้ไขข้อบกพร่องตามคำแนะนำแล้วผู้ขอจะต้องแจ้งให้ตัวแทนที่รับขึ้นทะเบียน ทราบโดยจดหมายเกี่ยวกับการปรับปรุงข้อบกพร่องที่เกิดขึ้นการแจ้งนี้จะต้องมีรายละเอียด ของการดำเนินการแก้ไขวิธีการจัดการกับปัญหาและมาตรการป้องกันการแจ้งนี้จะถูกส่งต่อตาม วิธีการในข้อที่3และข้อที่5
10. ภายหลังจากตัวแทนขึ้นทะเบียนได้รับการแจ้งแล้วให้ทำการไปตรวจสอบการดำเนินการแก้ไขปรับปรุงของสถานประกอบการภายใน15 วันเพื่อทำการตัดสินใจขึ้นทะเบียนสถานประกอบการ หรือปฏิเสธการขึ้นทะเบียนต่อไป



11. การขึ้นทะเบียนสถานประกอบการไม่ได้กำหนดระยะเวลาดำเนินการ

12. ความล้มเหลวในการแก้ไขปรับปรุงข้อบกพร่องจะนำไปสู่การปฏิเสธการขึ้นทะเบียนสถานประกอบการและการปฏิเสธสถานประกอบการจะถูกแจ้งด้วยจดหมายพร้อมระบุข้อกำหนดที่ไม่สอดคล้อง จากนั้นจัดส่งไปยังผู้มีอำนาจของทางบริษัททางไปรษณีย์ พร้อมด้วยการแจ้งยืนยันการจัดส่ง



13. การขึ้นทะเบียนจะถูกยุติโดยตัวแทนขึ้นทะเบียนในกรณีที่พบความไม่สอดคล้องของกระบวนการผลิตตามข้อกำหนดและไม่สามารถดำเนินการแก้ไขได้ทันตามกำหนด
14. ผู้ขอมีสิทธิ์ที่จะยื่นอุทธรณ์การตัดสินใจต่อศาล



มาตรา 32 โรงงานที่เข้าข่ายต้องขึ้นทะเบียน

โรงงานที่มีกิจกรรมการแปรรูปของวัตถุดิบที่ไม่ผ่านการแปรรูปที่มาจากเนื้อสัตว์
ดังต่อไปนี้

- a) โรงฆ่าสัตว์และโรงแปรรูปสัตว์ปีก, โรงงานแปรรูปซากสัตว์
- b) โรงงานผลิตน้ำมันดิบ, ครีมน้ำมันดิบพร่องมันเนยและหรือโรงงานแปรรูป
ผลิตภัณฑ์นม



c) โรงงานผลิตและแปรรูปไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่

d) โรงงานผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ



มาตรา 33 การขอขึ้นทะเบียนโรงงาน

1. ต้องประกอบด้วยข้อมูลต่อไปนี้

- 1) ชื่อและสถานที่ตั้งสำหรับนิติบุคคลประกอบ ชื่อ นามสกุล ที่อยู่ตามทะเบียน ที่สามารถระบุตัวตนสำหรับผู้ประกอบการบุคคลธรรมดา
- 2) ที่อยู่โรงงานผลิต
- 3) รายการของกระบวนการผลิตที่จะดำเนินการตาม มาตรา 32



- 4) ใบรับรองการขึ้นทะเบียนตามกฎหมายสำหรับนิติบุคคล
- 5) ข้อมูลเกี่ยวกับใบรับรองการขึ้นทะเบียนสำหรับผู้ประกอบการบุคคลธรรมดา
2. ใบคำขอการขึ้นทะเบียนโรงงานจะต้องมีข้อความระบุว่าโรงงานปฏิบัติตาม
สอดคล้องตามข้อกำหนดของสหภาพศุลกากร
3. ผู้ขอมิหน้าที่รับผิดชอบในความน่าเชื่อถือของข้อมูลที่ยื่นขึ้นทะเบียน
4. แบบฟอร์มใบคำขอขึ้นทะเบียนจะถูกจัดทำโดยผ่านทางตัวแทนที่รับขึ้น
ทะเบียนและถูกเปิดเผยสู่สาธารณะผ่านทางอิเล็กทรอนิกส์



มาตรา 34 การยืนยันเอกสารการขึ้นทะเบียนโรงงาน

1. กำหนดหมายเลขลงทะเบียนและนำข้อมูลการขึ้นทะเบียนโรงงานเข้าไปในระบบ เมื่อมีการร้องขอจากผู้ขอขึ้นทะเบียน โดยจะได้รับข้อมูลบางส่วนที่เอาออกมาจากระบบ
2. ข้อมูลบางส่วนที่ผู้ขอจะได้รับประกอบด้วย
 - 1) หมายเลขการลงทะเบียน
 - 2) ชื่อและที่ตั้งสำหรับนิติบุคคล ชื่อ นามสกุล ที่อยู่ตามทะเบียน ที่สามารถระบุตัวตนสำหรับผู้ประกอบการบุคคลธรรมดา



3) ที่อยู่ของโรงงานผลิต

4) รายการกระบวนการผลิตที่กำหนดใน มาตรา 32

3. แบบฟอร์มของข้อมูลนี้จะถูกจัดทำโดยตัวแทนที่รับขึ้นทะเบียนและมีการเปิดเผยสู่สาธารณะ ผ่านอิเล็กทรอนิกส์ฟอร์ม



มาตรา 35 ขั้นตอนการแจ้งเปลี่ยนแปลงข้อมูลเกี่ยวกับ

ผู้ขอขึ้นทะเบียนและผลิตภัณฑ์อาหารของโรงงานที่เคยแจ้งขึ้นทะเบียน

1. ผู้ขอจะต้องแจ้งไปยังตัวแทนภายใน 14 ตามข้อกำหนดที่ระบุในข้อ 5 ของ
มาตรา 31 กรณีมี การเปลี่ยนแปลงดังต่อไปนี้

- 1) เปลี่ยนแปลงชื่อนิติบุคคล
- 2) เปลี่ยนแปลงชื่อ นามสกุล ที่อยู่ตามทะเบียน ที่สามารถระบุตัวตนสำหรับ
ผู้ประกอบการบุคคลธรรมดา
- 3) มีการโครงสร้างองค์กรใหม่



2. ในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงข้อมูลตามที่ระบุในข้อ 3

ของ มาตรา 33 ที่มีการขยายกระบวนการผลิตตามที่กำหนด

ผู้ขอจะต้องแจ้งผ่านตัวแทนที่รับ ขึ้นทะเบียนภายในไม่เกิน 30 วันก่อนจะมีการเริ่มใช้กระบวนการใหม่ตามที่ระบุใน มาตรา 32 ผู้ขอจะต้องแนบใบแจ้งการเปลี่ยนแปลงนี้ในรูปแบบของการแก้ไขเอกสารเดิมหรือจัดทำ เอกสารใหม่ตามที่ระบุในข้อ 4 และข้อ 5 ส่วน 1 ของ มาตรา 33 ตัวแทนที่รับขึ้นทะเบียนจะต้อง ทำการตรวจสอบความสอดคล้องของการผลิตอาหารตามข้อกำหนดของกระบวนการผลิตของ สหภาพศุลกากรภายใน 30 วันหลังจากได้รับแจ้งจากผู้ขอ



3. ตัวแทนขึ้นทะเบียนจะต้องใส่ข้อมูลที่เปลี่ยนแปลงการขึ้นทะเบียนในระบบภายใน 30 วัน หลังจากได้รับแจ้งตามที่ระบุในส่วนที่1 และ 2 ของหัวข้อนี้ผู้ขออาจได้รับการปฏิเสธการเปลี่ยนแปลงข้อมูลในกรณีที่พบว่ามีการขบถหรือไม่เป็นไปตามข้อกำหนดในระหว่างการตรวจสอบโรงงาน
4. กรณีมีการเปลี่ยนแปลงตามมาตรา 33 หรือในกรณีที่โรงงานนั้นยกเลิกกิจการการขึ้นทะเบียนจะถูกยกเลิก



มาตรา 36 การขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตอาหารที่เข้าข่ายต้อง ขึ้นทะเบียนกับรัฐ

1. ข้อมูลเกี่ยวกับการขึ้นทะเบียนจะถูกเก็บที่ตัวแทนที่ขึ้นทะเบียน
2. การขึ้นทะเบียนโรงงานจะต้องประกอบด้วยข้อมูลดังต่อไปนี้
 - 1) ข้อมูล ตามมาตรา 35
 - 2) ลำดับเลขที่ที่ขึ้นทะเบียน
 - 3) ชื่อและที่อยู่ของตัวแทนที่ใช้ขึ้นทะเบียนโรงงาน



3. ใบคำขอจะถูกรวบรวมข้อมูลและจัดเก็บที่ตัวแทนขึ้นทะเบียน

ในกรณีการเปลี่ยนแปลงข้อมูล ตามข้อ1 ข้อ2 และข้อ4 ของ มาตรา 33 การเปลี่ยนแปลงนี้จะถูกนำไปเก็บรวบรวม

4. ข้อมูลจากการขึ้นทะเบียนจะต้องเปิดเผยสาธารณะในรูปแบบของอิเล็กทรอนิกส์



มาตรา 37 การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารของโรงงาน

1. ผู้ผลิตสามารถเริ่มผลิต โดยปฏิบัติตามมาตรา 32
2. ผู้ผลิต ต้องเก็บบันทึกสุขอนามัยการผลิต และบันทึกการควบคุมการผลิต ที่อ้างถึงในมาตรา 32
3. ข้อมูลด้านสุขอนามัยการผลิต ซึ่งรวมไปถึงกระบวนการผลิตที่ไม่ขึ้นอยู่กับรัฐ ให้อยู่ภายใต้การดูแลของตัวแทนที่ได้รับอนุญาตจากสหภาพศุลกากร



มาตรา 38การควบคุมของรัฐ (การดูแล) นอกเหนือจาก ความไม่สอดคล้องของผลิตภัณฑ์ตามข้อกำหนด

การควบคุมของรัฐ (การดูแล) นอกเหนือจากความไม่สอดคล้องของ
ผลิตภัณฑ์ตามข้อกำหนด เกี่ยวกับการผลิต การจัดเก็บ การขนส่ง การขาย
จะต้องดำเนินการตามกฎหมายของรัฐ – สมาชิกของสหภาพศุลกากร



มาตราที่ 39 ข้อกำหนดสำหรับการติดฉลากโภชนาการ

การติดฉลากของผลิตภัณฑ์อาหารต้องเป็นไปตามข้อกำหนดของสหภาพ
ศุลกากร การติดฉลากและ (หรือ) เพื่อให้สอดคล้องกับกฎระเบียบของสหภาพ
ศุลกากรสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารบางประเภท ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการยืนยัน
เรียบร้อยแล้ว ต้องมีเครื่องหมายของรัฐ – สมาชิกของสหภาพศุลกากร เว้นแต่จะ
มีการกำหนดไว้เป็นอย่างอื่นโดยกฎระเบียบทางเทคนิคของสหภาพศุลกากร
สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารบางประเภท



ยกเว้นการผลิตอาหารที่ไม่ใช่อุตสาหกรรมเป็นการผลิตในครัวเรือน การทำฟาร์ม
การปลูกพืชสวน ปศุสัตว์ ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้อยู่ในบรรจุภัณฑ์เว้นแต่จะกำหนดไว้
เป็นอย่างอื่นโดยกฎระเบียบของสหภาพศุลกากรสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารบาง
ประเภท



มาตรา 40 มาตรการป้องกัน

1. ต้องใช้มาตรการทั้งหมดเพื่อป้องกันไม่ให้อาหารที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดเผยแพร่ในเขตสหภาพศุลกากร
2. CA ของประเทศนั้นต้องอธิบายและจัดหาหลักฐาน อธิบายเหตุผลให้ทราบ
3. มาตรการนี้รวมถึงกรณีต่อไปนี้: การไม่ปฏิบัติตามกฎระเบียบ, ไม่สอดคล้องตามมาตรฐาน โดยมีรายละเอียด

ตามตารางค่ามาตรฐานในภาคผนวกของ Customs Union Requirements
ด้านความปลอดภัยอาหาร (TR CU 021/2011)



ขอบคุณครับ