



EURASIAN ECONOMIC COMMISSION COUNCIL

September 10-11, 2020



EURASIAN ECONOMIC COMMISSION COUNCIL

DECISION No. 162

‘On the safety of fish and fish products’

DECISION NO. 162

On the safety of fish & fish products

- Article 52 of the Eurasian Economic Union + paragraph 29 of Appendix No. 1, Regulations of the Eurasian Economic Commission, Decision of the Supreme Eurasian Economic Council on Dec 23, 2014, No. 98
- Technical Regulation —> ‘On the safety of fish and fish products’ —> TR EAES 040/2016
- Shall enter into force on Sep 1, 2017.



DECISION NO. 162

On the safety of fish & fish products

- I. Area of application
- V. Safety requirements for fishery and aquaculture products (FAPs)
- VI. Requirements for production processes pertaining to FAPs
- VIII. Requirements for the storage, transport, sale and disposal of FAPs
- IX. Requirements for packing and labeling FAPs



AREA OF APPLICATION

live fish & live aquatic invertebrates

boiled-&-frozen aquatic invertebrates,

Algae & other aquatic plants

raw fish (fresh), fresh aquatic invertebrates,
fresh aquatic mammals, raw algae (fresh) &
fresh aquatic plants

surface-frozen fishery
& aquaculture products

frozen FAPs

caviar grain

pasteurized fish caviar

FAPs for children &
complementary

fish culinary products

caviar fish products

soft-smoked FAPs

curing FAPs

hung FAPs

chilled FAPs

salted FAPs

cold smoked FAPs

screened caviar

imitated FAPs

dried fish products

pressed caviar

granular caviar

canned fish

preserves

unfiltered roes

edible fat from fish

stuffing from FAPs

hot smoked FAPs

pasteurized FAPs

dried-&-curing FAPs

marinated FAPs

natural canned fish
with added oil

semi-finished culinary
fish products

natural canned fish

semi-preserved fish



V. Safety Requirements for FAPs



V. Safety Requirements for FAPs

- 13. ผลิตภัณฑ์ประมงและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงควรปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยที่กำหนดไว้ในส่วนนี้ข้อกำหนดด้านความปลอดภัยที่กำหนดไว้ในภาคผนวก 1 ถึง 6 เช่นเดียวกับข้อกำหนดที่กำหนดไว้ในกฎระเบียบทางเทคนิคของสหภาพฯ 'ความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร' (TR TS 021/2011)***
- 14. ผลิตภัณฑ์ประมงและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงควรผลิตจากแหล่งที่ปลอดภัย สอดคล้องตามข้อมูลจากการตรวจสอบตามแผนความปลอดภัยของแหล่งทรัพยากรชีวภาพทางน้ำ ซึ่งดำเนินการโดยหน่วยงานที่รับผิดชอบของประเทศสมาชิก และจากฟาร์มที่มีความปลอดภัย ข้อมูลการตรวจติดตามดังกล่าว ควรนำขึ้นบนเว็บไซต์อย่างเป็นทางการของหน่วยงานที่ได้รับอนุญาตของประเทศสมาชิก***



V. Safety Requirements for FAPs

- 15. ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำไม่ควรพบสารฮอร์โมนจากธรรมชาติ หรือสังเคราะห์ หรือมีการดัดแปลงพันธุกรรม***
- เมื่ออนุญาตให้มีการเคลื่อนย้ายภายในเขตพื้นที่สหภาพฯ ระดับสารตกค้างสูงสุดที่อนุญาตให้ตรวจพบได้ของยาสัตว์ สารกระตุ้นการเจริญเติบโตของสัตว์ (รวมถึงยาฮอร์โมน) ยาสัตว์ (รวมถึงสารต้านจุลชีพ) จะถูกตรวจสอบ ตามพื้นฐานข้อมูลของการใช้ (ยกเว้น levomycetin (chloramphenicol), tetracycline และ bacitracin) ที่จัดทำโดยผู้ผลิต ที่ต้องไม่เกินระดับที่อนุญาตที่ระบุไว้ในภาคผนวก 2 ตามกฎระเบียบทางเทคนิคนี้***



V. Safety Requirements for FAPs

- 16. ไม่อนุญาตให้เคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ต่อไปนี้ภายในเขตของสหภาพฯ
 - ก) ผลิตภัณฑ์ที่ทำมาจากปลาที่มีพิษในวงศ์ Diodontidae (balloon fish porcupine fish) Molidae (ocean sunfish) Tetraodontidae (pufferfish) และ Canthigasteridae (blowfish)
 - ข) ผลิตภัณฑ์ไม่สอดคล้องกับลักษณะการบริโภค ตามตัวชี้วัดทางประสาทสัมผัส
 - ค) ผลิตภัณฑ์แช่เยือกแข็งมีอุณหภูมิของผลิตภัณฑ์สูงกว่า -18°C
 - ง) ผลิตภัณฑ์ที่ละลายระหว่างการจัดเก็บ***
 - จ) ผลิตภัณฑ์ที่มีสารชีวพิษที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของมนุษย์ (สารพิษจากพืช)



V. Safety Requirements for FAPs

- 17. ปลาที่กำลังจะตายควรขายเป็นปลาดิบ (สด) หรือควรนำไปผลิต สำหรับปลาในวงศ์ sturgeon ให้รับผ่าท้องควักไส้ทันทีหากพบว่าปลากำลังจะตาย
- ไม่อนุญาตให้จำหน่าย crustaceans, mollusks และ echinoderms ที่เชื่องซึม (low-activity) ที่มีอาการบาดเจ็บ ปนเปื้อนโคลน ทราาย น้ำมัน สาหร่าย หรือสัตว์ที่เปลือกเริ่มนิ่มและมีลักษณะไม่สมบูรณ์

V. Safety Requirements for FAPs

- 17. กุ้งที่เชื่องซึมควรนำไปแช่เย็น ตัดแต่ง ปรงสุก และ/หรือ แช่เยือกแข็งทันที
- เม่นทะเล crustaceans gastropods และหอยสองฝา ต้องขายและนำไปแปรรูปได้เฉพาะที่ยังมีชีวิตอยู่เท่านั้น
- ต้องทำการตัดแต่ง trepangs ที่มีชีวิตทันทีหลังจากถูกจับ



V. Safety Requirements for FAPs

- 17. ควรจัดวางให้ส่วนเว้าของเปลือกหอยนางรมมีชีวิตคว่ำลง และควรจัดให้ส่วนที่นูนของเปลือกหอยเชลล์คว่ำลง
- เปลือกของหอยสองฝาควรปิดสนิท หรือหากเปิดอ้าอยู่ ก็ควรปิดเมื่อถูกสัมผัส
- Crustaceans, echinoderms และ mollusks ที่ยังมีชีวิต ควรตอบสนองต่อการสัมผัส
- ก่อนการจำหน่ายหอยสองฟามีชีวิต จะต้องผ่านขั้นตอนการทำความสะอาดใน distribution และ cleaning center
- หอยสองฟามีชีวิตไม่ควรแช่ในน้ำหรือพรมน้ำหลังจากขั้นตอนการบรรจุเพื่อจำหน่ายแล้ว



V. Safety Requirements for FAPs

- 18. ปลาที่มีส่วนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของมนุษย์ ควรนำส่วนที่เป็นอันตรายนั้นออกและกำจัดทิ้ง
- 19. สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากแหล่งน้ำต่าง ๆ ควรตรวจสอบการมีอยู่ของปรสิต (หรือร่องรอยของปรสิต) ด้านปรสิตวิทยาที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของปลา crustaceans และ mollusks และผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำดังกล่าว ระบุไว้ในภาคผนวก 3 ตามข้อบังคับทางเทคนิคนี้***

V. Safety Requirements for FAPs

- 19. เมื่อตรวจพบปรสิตและตัวอ่อนของปรสิตซึ่งเป็นอันตรายต่อสุขภาพของมนุษย์ จะต้องมีการกำจัดปรสิตและตัวอ่อนของปรสิตดังกล่าวด้วยวิธีที่เพียงพอ
- เมื่อตรวจพบปรสิตและตัวอ่อนของปรสิตที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของมนุษย์ในสัตว์น้ำและสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่มีชีวิต ปลาดิบ (สด) สัตว์น้ำที่เลี้ยงลูกด้วยนม สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังสด และผลิตภัณฑ์แช่เย็นและแช่เยือกแข็งจากสัตว์น้ำดังกล่าว จะต้องนำไปแช่เยือกแข็งที่อุณหภูมิไม่สูงกว่า -20 °C เป็นเวลาอย่างน้อย 24 ชม. หรือไม่สูงกว่า -35 °C เป็นระยะเวลาอย่างน้อย 15 ชม. หรือวิธีการอื่น ๆ ที่สามารถใช้เพื่อรับประกันความปลอดภัยของสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำได้



V. Safety Requirements for FAPs

- 20. สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงสำหรับการบริโภคที่มีปรสิตที่มองเห็นได้ จะไม่สามารถจำหน่ายได้***
- 21. ในกรณีที่มีความเห็นไม่ตรงกันกับผลการประเมินคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ยังไม่ผ่านกระบวนการผลิต ให้พิจารณา “ค่าไนโตรเจนที่ระเหยได้ทั้งหมด” ได้



V. Safety Requirements for FAPs

- 21. สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์จะถูกพิจารณาว่า ไม่เหมาะสมสำหรับอุตสาหกรรมแปรรูปและการบริโภค หากมีไนโตรเจนที่ระเหยได้ทั้งหมด ดังนี้
 - ไนโตรเจน 25 มก. ในเนื้อของสัตว์น้ำในวงศ์ Scorpaenidae (scorpion fish) 100 ก.
 - ไนโตรเจน 30 มก. ในเนื้อของสัตว์น้ำในวงศ์ Pleuronectidae (flat fish) 100 ก.
 - ไนโตรเจน 35 มก. ในเนื้อสัตว์น้ำอื่น ๆ 100 ก.



VI. Requirements for Production Processes Pertaining to FAPs



VI. Requirements for Production Processes Pertaining to FAPs

- 22. กระบวนการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยง จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของกฎระเบียบทางเทคนิคฉบับนี้ และข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องของกฎระเบียบทางเทคนิคของสหภาพฯ เกี่ยวกับความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร (TR TS 021/2011)
- 23. ข้อกำหนดสำหรับโรงงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยง ถูกกำหนดไว้ในมาตรา 14 ของข้อบังคับทางเทคนิคของสหภาพฯ “เกี่ยวกับความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร” (TR TS 021/2011)
- 24. ข้อกำหนดพิเศษสำหรับโรงงานผลิต การรับ (วัตถุดิบ) เรือขนถ่าย และเรือประมง (ต่อไปนี้จะเรียกว่า “เรือ”) จัดอยู่ในส่วนที่ 7 ของกฎระเบียบทางเทคนิคฉบับนี้



VI. Requirements for Production Processes Pertaining to FAPs

- 25. ความปลอดภัยในกระบวนการผลิตของสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยง ควรครอบคลุมดังนี้
 - ก) กระบวนการทางด้านเทคนิคและขั้นตอนการดำเนินการตลอดทุกขั้นตอน (ส่วนงาน) ของการผลิตผลิตภัณฑ์ประมงและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยง
 - ข) การจัดลำดับกระบวนการผลิตที่เหมาะสม ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อน (สิ่งสกปรก) ของสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงที่ผลิต
 - ค) การตรวจสอบประสิทธิภาพของอุปกรณ์และเครื่องมือต่าง ๆ



VI. Requirements for Production Processes Pertaining to FAPs

- 25. ความปลอดภัยในกระบวนการผลิตของสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยง ควรครอบคลุมดังนี้
 - ง) ปฏิบัติตามเงื่อนไขการจัดเก็บวัตถุดิบอาหาร ที่ใช้ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยง บรรจุภัณฑ์ และวัสดุของบรรจุภัณฑ์
 - จ) การบำรุงรักษาสถานที่ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยง ในลักษณะที่สามารถป้องกันการปนเปื้อน (สิ่งสกปรก) ไปยังสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยง

VI. Requirements for Production Processes Pertaining to FAPs

- 25. ความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ประมงและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยง
ในระหว่างกระบวนการผลิตควรมีการปฏิบัติดังนี้
 - ฉ) วิธีการและความถี่ในการรักษาสุขลักษณะ การฆ่าเชื้อ และการกำจัดและควบคุมสัตว์พาหะ ภายในโรงผลิต การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้ออุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยง การทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ และการกำจัดและควบคุมสัตว์พาหะควรดำเนินการในช่วงเวลาที่เพียงพอที่จะป้องกันความเสี่ยงของการปนเปื้อนในสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยง ความถี่ในการทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ และกำจัดและควบคุมสัตว์พาหะ สามารถกำหนดได้โดยโรงงานผู้ผลิตผลิตภัณฑ์



VI. Requirements for Production Processes Pertaining to FAPs

- 25. ความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ประมงและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยง
ในระหว่างกระบวนการผลิตควรมีการปฏิบัติดังนี้
 - ข) การคงไว้ซึ่งระบบการเก็บรักษาเอกสารและบันทึก เพื่อใช้ยืนยันการปฏิบัติ
ตามข้อกำหนดของกฎระเบียบทางเทคนิคนี้
 - ซ) การดำเนินงานระบบความปลอดภัยในกระบวนการผลิตสัตว์น้ำและ
ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยง (การตรวจสอบในระดับอุตสาหกรรม)
 - ฅ) การตรวจสอบย้อนกลับของสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยง



VI. Requirements for Production Processes Pertaining to FAPs

- 26. อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยง
แช่เยือกแข็ง ควรตรวจสอบให้มั่นใจว่า
 - ก) สามารถลดอุณหภูมิของสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยง
ไม่สูงกว่า -18°C ***
 - ข) คงอุณหภูมิภายในเนื้อเยือกกล้ามเนื้อของสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ
จากการเพาะเลี้ยงแช่เยือกแข็งระหว่างการจัดเก็บ ไว้ที่ระดับไม่เกิน -18°C ***



VI. Requirements for Production Processes Pertaining to FAPs

- 27. ควรจัดหาน้ำดื่มหรือน้ำบริสุทธิ์สำหรับกระบวนการตัดแต่งสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงที่ยังไม่ผ่านกระบวนการแปรรูป
- 28. ควรป้องกันการปนเปื้อนข้าม (จากสิ่งสกปรก) ไปยังน้ำดื่มและน้ำบริสุทธิ์ที่ใช้ในการแช่เย็นและทำน้ำแข็ง



VI. Requirements for Production Processes

Pertaining to FAPs

- 29. จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้ ในการผลิตปลาดิบ (สด) สัตว์น้ำเลี้ยง ลูกด้วยนม สหรัยดิบ (สด) พืชน้ำ และสัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง
- ก) ตลอดกระบวนการผลิต ต้องคัดแยกสิ่งปนเปื้อน (สิ่งสกปรก) ของปลา echinoderms, mollusks, crustaceans สัตว์น้ำที่เลี้ยงลูกด้วยนม และสัตว์ น้ำอื่น ๆ รวมทั้งสหรัยและพืชน้ำอื่น ๆ และต้องป้องกันจากแสงแดดและ สภาพะอากาศ และเพื่อให้มั่นใจถึงอุณหภูมิการจัดเก็บที่เหมาะสมสำหรับสัตว์ น้ำและผลิตภัณท์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยง



VI. Requirements for Production Processes Pertaining to FAPs

- 29. จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้ ในการผลิตปลาดิบ (สด) สัตว์น้ำเลี้ยง ลูกด้วยนม สหราชอาณาจักร (สด) พืชน้ำ และสัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง
- ข) ในกรณีที่ตรวจพบปรสิตที่มีชีวิตและตัวอ่อนของปรสิตที่เป็นอันตรายต่อ สุขภาพของมนุษย์ การจับปลาที่มีพิษ การปนเปื้อน (สิ่งสกปรก) จากการจับ สัตว์น้ำที่พื้นท้องน้ำหรือจากน้ำมันดิบ ควรมีมาตรการเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการ ปล่อยสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงดังกล่าวออกไป หากไม่ เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎระเบียบทางเทคนิคนี้และข้อบังคับทางเทคนิคอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องของสหภาพฯ (ข้อบังคับทางเทคนิคของสหภาพฯ)



VI. Requirements for Production Processes

Pertaining to FAPs

- 30. จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เย็นและแช่เยือกแข็งที่พื้นผิว
 - ก) ปลาทูน่า sailfish ปลาแมคเคอเรล marlin, swordfish และ cartilaginous fish หลังการจับ ควรเจาะเลือดออกทันที
 - ข) ปลาในวงศ์ sturgeon (ยกเว้น sterlet) ควรสะเด็ดน้ำและแยกเป็นส่วนต่าง ๆ และนำส่วนที่เป็นลำไส้ออก
 - ค) ควรผ่าท้องควักไส้ปลา marinka, ilisha, osmans และ khramulya (เครื่องใน ไข่ปลา ต้องเอาน้ำเชื้อออกและทิ้งอย่างระมัดระวัง) ควรเอาหัวของ หมึกยักษ์ ilisha และ khramulya ออกและทำลาย



VI. Requirements for Production Processes

Pertaining to FAPs

- 30. จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เย็นและแช่เยือกแข็งที่พื้นผิว
 - ง) Catfish ที่มีความยาวเกิน 53 ซม. ควรผ่าท้องควักไส้ (เครื่องใน ไข่ปลา ต้องเอาน้ำเชื้อออกและทิ้งอย่างระมัดระวัง)
 - จ) Pike ที่มีความยาวเกินกว่า 30 ซม. ควรผ่าท้องควักไส้ (เครื่องใน ไข่ปลา ต้องเอาน้ำเชื้อออกและทิ้งอย่างระมัดระวัง)



VI. Requirements for Production Processes Pertaining to FAPs

- 31. จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงแซ่เยือกแข็ง
- ควรตัดหัวหมึกยักษ์และหมึกสายออก หัวหมึกที่ถูกตัดออกต้องไม่ถูกใช้เพื่อวัตถุประสงค์ทางอาหาร
- เมื่อตัด cephalothorax ในกุ้งมังกรออก จะต้องเอาไส้กุ้งออกด้วย
- เมื่อตัด cucumaria จะต้องเอาหนวดและช่องทวารหนักออก



VI. Requirements for Production Processes

Pertaining to FAPs

- 31. จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงแซ่เยือกแข็ง
 - การแช่เยือกแข็งจะต้องดำเนินการจนกว่าอุณหภูมิจะไม่เกิน -18°C ในส่วนใหญ่ของผลิตภัณฑ์
 - อนุญาตให้แช่เยือกแข็ง ณ สถานที่จับ (เก็บเกี่ยว) ด้วยอุณหภูมิแช่เยือกแข็งไม่สูงกว่า -10°C ในพื้นที่ที่มีน้ำแข็งปิดคลุมและการระบายอากาศดี หรือในพื้นที่ที่มีอากาศเย็น แต่ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขที่รับประกันความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง หากอุณหภูมิสูงกว่า -18°C สัตว์น้ำควรถูกแช่แข็งต่อจนกว่าจะถึงอุณหภูมิไม่เกิน -18°C



VI. Requirements for Production Processes

Pertaining to FAPs

- 31. ข้อกำหนดดังต่อไปนี้จะต้องปฏิบัติตามในการผลิตผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยง
- เครื่องทำความเย็นสำหรับแช่เย็นสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยง ต้องมีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์ และ/หรือ การตรวจติดตามอุณหภูมิในตู้แช่เย็นแบบอัตโนมัติ รวมทั้งการบันทึกอุณหภูมิด้วย
- การบรรจุสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงแช่เยือกแข็ง อุณหภูมิอาจเพิ่มขึ้นได้ที่ระดับไม่เกิน -2°C
- การสูญเสียน้ำจากการแช่เยือกแข็งในผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยง ต้องมีค่าไม่เกินร้อยละ 10 ของน้ำหนักผลิตภัณฑ์



VI. Requirements for Production Processes

Pertaining to FAPs

- 32. ความชื้นในน้ำหนักของเนื้อเยื่อกล้ามเนื้อของสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงแซ่เยื่อแข็ง ในสัตว์น้ำและสัตว์น้ำไม่มีกระดูกสันหลังเชิงพาณิชย์ไม่ควรเกินมาตรฐานความชื้นที่อนุญาตตามที่กำหนดไว้ในภาคผนวก
- 33. เมื่อผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงแซ่เยื่อแข็ง น้ำหนักของน้ำเคลือบที่ใช้กับผลิตภัณฑ์ไม่ควรเกินร้อยละ 5 ของน้ำหนักของผลิตภัณฑ์ (คำนึงถึงขอบเขตข้อผิดพลาดในขั้นตอนการคำนวณด้วย)



VI. Requirements for Production Processes

Pertaining to FAPs

- 33. กรณีผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงแซ่เยือกแข็งจาก crustaceans ที่ผ่านการแกะเปลือกออกแล้ว น้ำหนักของน้ำเคลือบของผลิตภัณฑ์ไม่ควรเกินร้อยละ 7 ของน้ำหนักของผลิตภัณฑ์หลังเคลือบน้ำ (คำนวณถึงขอบเขตข้อผิดพลาดในขั้นตอนการคำนวณด้วย)
- กรณีผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงแซ่เยือกแข็งจาก crustaceans ที่ยังไม่ผ่านการแกะ น้ำหนักของน้ำเคลือบของผลิตภัณฑ์ไม่ควรเกินร้อยละ 14 ของน้ำหนักของผลิตภัณฑ์หลังเคลือบน้ำ (คำนวณถึงขอบเขตข้อผิดพลาดในขั้นตอนการคำนวณด้วย)



VI. Requirements for Production Processes

Pertaining to FAPs

- 33. ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงแซ่เยือกแข็งจากสัตว์น้ำชนิดอื่น ๆ น้ำหนักของน้ำเคลือบของผลิตภัณฑ์ไม่ควรเกินร้อยละ 8 ของน้ำหนักของผลิตภัณฑ์หลังเคลือบน้ำ (คำนึงถึงขอบเขตข้อผิดพลาดในขั้นตอนการคำนวณด้วย)
- น้ำที่ใช้ในการเคลือบสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยง หรือใช้ในการเตรียมน้ำเคลือบ ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของน้ำดื่มที่กำหนดโดยกฎหมายของประเทศสมาชิกหรือข้อกำหนดสำหรับน้ำสะอาดที่สอดคล้องกับมาตรฐานทางจุลชีววิทยาและสุขลักษณะเช่นเดียวกับน้ำดื่ม



VI. Requirements for Production Processes Pertaining to FAPs

- 34. ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงโดยวิธี “ทำเค็ม” (salted) และ marinated ที่ไม่ผ่านกระบวนการแปรรูปอื่น ควรเป็นไปตามข้อกำหนดของกฎระเบียบทางเทคนิคนี้และข้อกำหนดทางเทคนิคของสหภาพยูเรเชีย ว่าด้วยความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร (TR TS) 021/2011)
- ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงโดยวิธี “ทำเค็ม” (salted) และ marinated กับปลาจากการเพาะเลี้ยงที่มีน้ำหนักมากกว่า 1 กิโลกรัม จะต้องตัดปลาก่อน



VI. Requirements for Production Processes Pertaining to FAPs

- 34. ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงจากมหาสมุทรแปซิฟิก (ตะวันออกไกล) ปลาจากวงศ์ salmonids ที่มีปริมาณเกลือน้อยกว่าร้อยละ 5 และในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงในตระกูลปลา whitefish ที่มีปริมาณเกลือน้อยกว่าร้อยละ 8 ควรใช้เฉพาะกระบวนการแช่เยือกแข็งเท่านั้น (คือถ้าความเค็มน้อย ต้องใช้วิธีการแช่เยือกแข็ง)



VI. Requirements for Production Processes

Pertaining to FAPs

- 35. ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะด้วยวิธีรมควันทั้งแบบร้อนและเย็น รวมถึงการรมควันแบบอ่อน ควรปฏิบัติตามข้อกำหนดทางเทคนิคนี้ และข้อกำหนดทางเทคนิคของสหภาพฯ ว่าด้วยความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร (TR TS 021/2011)
- สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงด้วยวิธีรมควันทั้งแบบร้อนและเย็น รวมถึงการรมควันแบบอ่อนที่ผลิตจาก grass carp, catfish และ silver carp ควรผลิตหลังจากตัดปลาแล้วเท่านั้น
- สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงด้วยวิธีรมควันทั้งแบบร้อนและเย็น รวมถึงการทำรมควันแบบอ่อน ควรทำให้เย็นด้วยอุณหภูมิที่ไม่เกิน 20 °C บรรจุและจัดเก็บในสถานะแช่เย็น



VI. Requirements for Production Processes

Pertaining to FAPs

- 36. ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดต่อไปนี้ในการผลิตไข่ปลา
 - ก) ไข่ของหอยเชลล์และหอยเม่นทะเล ควรเป็นไข่ที่ได้จากหอยเชลล์สดและเม่นทะเลมีชีวิต
 - ข) ไข่ปลาควรจัดเก็บในภาชนะที่สะอาดและส่งไปยังโรงงานแปรรูปในสภาพเย็น
 - ค) ช่วงเวลาตั้งแต่เริ่มต้นการผลิตจนถึงสิ้นสุดกระบวนการของพาสเจอร์ไรส์ไม่ควรเกิน 2 ชม.



VI. Requirements for Production Processes Pertaining to FAPs

- 36. ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดต่อไปนี้ในการผลิตไข่ปลา
 - ง) ไข่ปลาจากวงศ์ sturgeon เป็นไข่ที่ได้จากปลาที่มีชีวิตเท่านั้น
 - จ) ขั้นตอนการบรรจุไข่ปลาในบรรจุภัณฑ์สำหรับจำหน่ายให้กับผู้บริโภค จะต้องดำเนินการภายใต้เงื่อนไขที่รับรองความปลอดภัย
 - ฉ) ไม่อนุญาตให้ทำการบรรจุใหม่ (re-packing) ไข่ปลาจากบรรจุภัณฑ์สำหรับจำหน่ายให้กับผู้บริโภค



VI. Requirements for Production Processes Pertaining to FAPs

- 37. สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงที่ยังไม่ผ่านกระบวนการแปรรูป ที่จะนำมาใช้ในการผลิตโดยวิธีทำแห้ง ทำแห้งและหมัก และแบบแขวน ควรเป็นไปตามข้อกำหนดของกฎระเบียบทางเทคนิคนี้ และข้อกำหนดทางเทคนิคของสหภาพฯ (TR TS 021/2011)
- สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงที่ผลิตโดยวิธีทำแห้ง ทำแห้งและหมัก และแบบแขวน จาก grass carp และ silver carp จะต้องทำการผลิตหลังจากปลาได้ถูกตัดแล้ว



VI. Requirements for Production Processes Pertaining to FAPs

- 38. สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงที่จะใช้ในการผลิตสัตว์น้ำบรรจุกระป๋องและการถนอมอาหาร ควรเป็นไปตามข้อกำหนดของกฎระเบียบทางเทคนิคนี้และข้อกำหนดของกฎระเบียบทางเทคนิคของสหภาพฯ เกี่ยวกับความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร (TR TS 021/2011)
- ส่วนประกอบของอาหาร (ส่วนผสมของอาหาร) ที่ใช้ในการผลิตสัตว์น้ำบรรจุกระป๋องและการถนอมอาหาร ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดของกฎระเบียบทางเทคนิคของสหภาพฯ 'ในเรื่องความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร' (TR TS 021/2011) และข้อกำหนดทางเทคนิคอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องของ สหภาพฯ (กฎระเบียบทางเทคนิคของสหภาพฯ)



VI. Requirements for Production Processes Pertaining to FAPs

- 38. ไม่อนุญาตให้ใช้ส่วนประกอบของอาหาร (ส่วนผสมของอาหาร) ที่มีลักษณะเน่าเสียหรือเสื่อมเสียหรือการปนเปื้อน (สิ่งสกปรก)



VI. Requirements for Production Processes

Pertaining to FAPs

- 38. ในการผลิตสัตว์น้ำบรรจุกระป๋องต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้
 - กระบวนการให้ความร้อนของสัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง ควรดำเนินการเพื่อให้แน่ใจว่าสอดคล้องกับข้อกำหนดสำหรับตัวบ่งชี้ทางจุลชีววิทยาที่ระบุไว้ในตารางที่ 5 ของภาคผนวก 1 ถึงกฎระเบียบทางเทคนิคนี้
 - เวลาระหว่างขั้นตอนการบรรจุสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงและการปิดผนึก ไม่ควรเกิน 30 นาที ในขณะที่เวลาระหว่างการขั้นตอนบรรจุและการฆ่าเชื้อไม่ควรเกิน 60 นาที

VI. Requirements for Production Processes Pertaining to FAPs

- 38. ในการผลิตสัตว์น้ำบรรจุกระป๋องต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้
 - ในกระบวนการปิดผนึกบรรจุภัณฑ์ ค่า tightness จะทำให้มั่นใจว่าเพียงพอเพื่อป้องกันการปนเปื้อนทั้งระหว่างและภายหลังการให้ความร้อน
 - ภายหลังกระบวนการให้ความร้อน สัตว์น้ำบรรจุกระป๋องควรถูกทำให้เย็นลง จนถึงอุณหภูมิที่ใช้ในการจัดเก็บ ที่กำหนดโดยผู้ผลิต ในเอกสารทางเทคนิค สำหรับสัตว์น้ำบรรจุกระป๋องนั้น ๆ
 - สัตว์น้ำบรรจุกระป๋องที่จะปล่อยออกสู่ท้องตลาดได้ ต้องดำเนินการหลังจากทราบผลการตรวจสอบของตัวอย่าง และหลังจากที่มีการคัดกระป๋องที่เสียหายออกไปแล้ว



VI. Requirements for Production Processes

Pertaining to FAPs

- 38. เพื่อให้มั่นใจถึงความปลอดภัยของสัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง ในกระบวนการผลิต จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้
- สัตว์น้ำบรรจุกระป๋องที่ผลิตจากตับของปลา ควรมีอุปกรณ์ (ทางห้องปฏิบัติการ) และบุคลากรเพื่อควบคุมการผลิต
- อุปกรณ์การฆ่าเชื้อ ควรติดตั้งอุปกรณ์ตรวจวัดสำหรับการตรวจวัดรวมทั้ง อุปกรณ์ควบคุมอัตโนมัติและอุปกรณ์สำหรับบันทึก
- ผลลัพธ์จากการบันทึกที่ได้จากกระบวนการฆ่าเชื้อ ต้องมีการระบุชื่อของสัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง ขนาด และชนิดของบรรจุภัณฑ์ จำนวนอุปกรณ์ฆ่าเชื้อ จำนวนการผลิต จำนวนกะทำงาน และวันที่ฆ่าเชื้อ ควรเก็บไว้เป็นเวลา 6 เดือน หลังสิ้นสุดอายุการเก็บรักษาของสัตว์น้ำบรรจุกระป๋องนั้น ๆ



VI. Requirements for Production Processes Pertaining to FAPs

- 39. การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงสำหรับเด็กขวบปีแรก ต้องใช้สิ่งอำนวยความสะดวกและบริเวณที่ใช้ในการผลิตโดยเฉพาะ
- การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงสำหรับเด็กที่มีอายุตั้งแต่ 1 ถึง 3 ปี เด็กก่อนวัยเรียน และเด็กวัยเรียน ต้องใช้สิ่งอำนวยความสะดวกและบริเวณที่ใช้ในการผลิตโดยเฉพาะ หรือกรณีที่ต้องใช้บริเวณผลิตเดียวกันกับการผลิตทั่วไป ต้องจัดให้เป็นการผลิตในช่วงต้นกะ หรือต้องมีการล้างทำความสะอาด และฆ่าเชื้อระหว่างเปลี่ยนกะทำงาน
- ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงบรรจุกระป๋องสำหรับเด็กทุกช่วงวัย ระยะเวลาในการจัดเก็บสินค้าภายในคลังสินค้าของสถานแปรรูป เพื่อผลการตรวจสอบทางจุลชีววิทยา ต้องใช้เวลาอย่างน้อย 21 วัน



VI. Requirements for Production Processes Pertaining to FAPs

- 40. ไม่อนุญาตให้นำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงที่ได้จากการเพาะเลี้ยงในกระชัง และชนิดปลาที่อาศัยที่กับพื้นท้องน้ำ มาผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงสำหรับเด็กเล็ก
- ไม่อนุญาตให้นำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงที่ยังไม่ผ่านกระบวนการแปรรูปที่ผ่านการแช่เยือกแข็งหลายครั้ง (repeated freezing) มาผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน และเด็กวัยเรียน



VI. Requirements for Production Processes Pertaining to FAPs

- 40. ไม่อนุญาตให้ใช้สารฟอสเฟต สารแต่งกลิ่นรส กรดเบนโซอิก กรดซอร์บิก และเกลือของสารเหล่านั้น และการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่ซับซ้อนที่มีฟอสเฟต เพิ่มรสชาติ กรดเบนโซอิก กรดซอร์บิก และเกลือของสารเหล่านั้น เช่นเดียวกัน กับสีย้อม มาผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงสำหรับเด็ก



VI. Requirements for Production Processes

Pertaining to FAPs

- 40. ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงสำหรับเด็ก ไม่อนุญาตให้ใช้วัตถุดิบอาหาร (ที่บริโภคได้) ต่อไปนี้
 - วัตถุดิบที่ผ่านการดัดแปลงทางพันธุกรรม
 - วัตถุดิบที่เตรียมจากสัตว์ที่ใช้สารกระตุ้นการเจริญเติบโต รวมถึงฮอร์โมนด้วย
 - วัตถุดิบที่มีการตกค้างจากสารต้านจุลชีพ (โดยให้คำนึงถึงโอกาสการเกิดข้อผิดพลาดจากการคำนวณด้วย)



VI. Requirements for Production Processes Pertaining to FAPs

- 41. ในการถนอมอาหารของสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยง
สำหรับเด็กเล็ก ควรบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิทที่มีขนาดบรรจุไม่เกิน...
 - ก) 0.13 กก. สำหรับอาหารเสริมจากปลา
 - ข) 0.25 กก. สำหรับอาหารเสริมจากปลาและพืช หรือจากพืชและปลา



VI. Requirements for Production Processes Pertaining to FAPs

- 42. ของเสียจากการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยง ควรเก็บไว้ในถัง (ก้นน้ำ) ที่ติดฉลาก และนำออกนอกบริเวณผลิตเมื่อเต็มแล้ว
- ของเสียจากสัตว์น้ำ ควรเก็บแยกจากวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป ภายในภาชนะบรรจุในห้องเย็น อนุญาตให้เก็บของเสียโดยไม่มีการทำงานเย็นในภาชนะที่ปิดสนิท เป็นเวลาไม่เกิน 2 ชม.***



VIII. Requirements for the Storage, Transport, Sale and Disposal of FAPs



VIII. Requirements for the Storage, Transport, Sale and Disposal of FAPs

- 53. ผู้ผลิตมีหน้าที่ต้องดำเนินการจัดเก็บ ขนส่ง และจำหน่ายสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงในลักษณะที่เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎระเบียบทางเทคนิคนี้และกฎระเบียบทางเทคนิคอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องของสหภาพ (ข้อบังคับทางเทคนิคของสหภาพศุลกากร)
- 54. การจัดเก็บ ขนส่ง จำหน่าย และกำจัดสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยง จะต้องเป็นไปตามข้อกำหนดของกฎระเบียบทางเทคนิคนี้และข้อกำหนดของกฎระเบียบทางเทคนิคของสหภาพศุลกากร "เกี่ยวกับความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร" (TR TS 021/2011)



VIII. Requirements for the Storage, Transport, Sale and Disposal of FAPs

- 55. วัสดุที่สัมผัสกับสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยง ในระหว่างการจัดเก็บ ขนส่ง และจำหน่ายจะต้องเป็นไปตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยเกี่ยวกับวัสดุที่สัมผัสอาหาร
- 56. สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงแช่เยือกแข็ง จะต้องไม่ละลายระหว่างการจัดเก็บ ขนส่ง และจำหน่าย***



VIII. Requirements for the Storage, Transport, Sale and Disposal of FAPs

- 57. เมื่อมีการจัดเก็บสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยง ปัจจัยในการจัดเก็บที่กำหนดโดยผู้ผลิต จะต้องถูกตรวจสอบ รวมทั้งต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้
 - ก) ควรจัดเก็บสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงแช่เย็นที่อุณหภูมิไม่สูงกว่า 5 °C แต่สูงกว่าอุณหภูมิที่ใช้ในการแช่เยือกแข็ง
 - ข) ควรจัดเก็บสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงแช่เยือกแข็งที่อุณหภูมิไม่สูงกว่า -18 °C***



VIII. Requirements for the Storage, Transport, Sale and Disposal of FAPs

- 57. เมื่อมีการจัดเก็บสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยง ปัจจัยในการจัดเก็บที่กำหนดโดยผู้ผลิต จะต้องถูกตรวจสอบ รวมทั้งต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้
 - ค) ควรจัดเก็บสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงที่มีการทำความเย็นที่พื้นผิวที่อุณหภูมิระหว่าง -3°C และ -5°C
 - ง) ควรจัดเก็บสัตว์น้ำที่มีชีวิตและสัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังที่มีชีวิต ควรจัดเก็บในสถานะที่สามารถมั่นใจได้ว่า ยังสามารถมีชีวิตต่อไปได้ไปตามที่ควรจะเป็น ภาชนะสำหรับบรรจุสัตว์น้ำมีชีวิตและสัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังที่มีชีวิต ต้องทำจากวัสดุที่ไม่มีผลกระทบต่อคุณภาพน้ำ



VIII. Requirements for the Storage, Transport, Sale and Disposal of FAPs

- 58. สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงที่จัดเก็บภายในห้องเย็น ควรจัดเก็บในชั้นวาง (ตะแกรง กรง) หรือพาเลตที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 8-10 ซม. ห่างจากผนังและเครื่องทำความเย็นอย่างน้อย 30 ซม. และมีช่องทางเดินให้เข้าถึงระหว่างชั้นวางได้***
- 59. ห้องเย็นสำหรับจัดเก็บสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยง ควรติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์ และ/หรือ เครื่องตรวจวัดอุณหภูมิอัตโนมัติ รวมทั้งเครื่องบันทึกอุณหภูมิด้วย



VIII. Requirements for the Storage, Transport, Sale and Disposal of FAPs

- 60. ในระหว่างการจัดเก็บสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยง ควรมีการจัดแบ่งกลุ่มตามประเภท วัตถุประสงค์การใช้งาน (พร้อมจำหน่าย อยู่ระหว่างการผลิต) และจัดแยกตามสถานะอุณหภูมิที่ใช้ในการจัดเก็บ (แช่เย็น ทำเย็นที่พื้นผิว แช่เยือกแข็ง)
- 61. ระหว่างการนำสินค้าขึ้นและลงจากตู้สินค้า (loading และ unloading) สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยง อุณหภูมิห้องเย็นต้องไม่เบี่ยงเบนโดยสูงขึ้นเกิน 5°C เช่นเดียวกันกับอุณหภูมิระหว่างการจัดเก็บ ขนส่ง และจำหน่าย ไม่ควรเกิน 2°C^{***}



VIII. Requirements for the Storage, Transport, Sale and Disposal of FAPs

- 62. สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงแช่เย็น ทำเย็นที่พื้นผิวแช่เยือกแข็ง ต้องไม่นำไปจัดเก็บไว้ในที่ที่ไม่เย็น ก่อนการโหลดรถขนถ่าย และ/หรือ ตู้คอนเทนเนอร์
- 63. รถขนถ่ายและตู้คอนเทนเนอร์สำหรับสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยง ต้องมีอุปกรณ์สำหรับการตรวจสอบและบันทึกอุณหภูมิ***



VIII. Requirements for the Storage, Transport, Sale and Disposal of FAPs

- 64. ไม่อนุญาตให้มีการขนส่งสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงในลักษณะ bulk โดยไม่ใช้การขนส่ง และ/หรือ บรรจุภัณฑ์สำหรับผู้บริโภค***
- 65. ต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพื้นที่จัดเก็บภายในรถขนถ่ายเป็นระยะเพื่อให้มั่นใจว่า จะไม่เป็นแหล่งปนเปื้อน (สิ่งสกปรก) ไปยังผลิตภัณฑ์



VIII. Requirements for the Storage, Transport, Sale and Disposal of FAPs

- 66. พื้นผิวภายในของรถขนถ่ายต้องมีผิวเรียบ สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย
- 67. ไม่อนุญาตให้ร้านค้าปลีกและค้าส่งทำการ repack สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงภายใต้สภาวะสุญญากาศ (vacuum) หรือการปรับสภาพบรรยากาศ (modified atmosphered) กรณีที่สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงนั้น ผ่านการบรรจุภายใต้สภาวะสุญญากาศหรือการปรับสภาพบรรยากาศมาก่อน



Q&A



REFERENCE & MORE INFO



EURASIAN ECONOMIC COMMISSION COUNCIL

DECISION

18 October 2016

No. 162

Moscow

On the Technical Regulation of the Eurasian Economic Union 'On the safety of fish and fish products'

In accordance with Article 52 of the Treaty on the Eurasian Economic Union of 29 May 2014 and paragraph 29 of Appendix No. 1 to the Regulations of the Eurasian Economic Commission approved by the Decision of the Supreme Eurasian Economic Council, dated 23 December 2014, No. 98, the Council of the Eurasian Economic Commission **has resolved:**

1. to adopt the attached Technical Regulation of the Eurasian Economic Union 'On the safety of fish and fish products' (TR EAES 040/2016).
2. to decide that the Technical Regulation of the Eurasian Economic Union 'On the safety of fish and fish products' (TR EAES 040/2016) shall enter into force on 1 September 2017, with the exception of paragraph 15 in the part concerning the monitoring of the content of remnants of veterinary drugs, animal growth stimulants (including hormonal drugs), drugs (including antimicrobial agents, with the exception of levomycetin (chloramphenicol), tetracycline group and bacitracin) in aquaculture food products of animal origin based on the information on their application, as provided by the manufacturer, which shall enter into force following the development of relevant cross-national standards containing rules and methods of examination (tests) and measurements, including sampling rules necessary for the application and implementation of the said requirement, as well as and methods of examination (tests) and measurements, certified (validated) and approved in accordance with the laws of the Member States of the Eurasian Economic Union, and to enter them into the list of standards defined in paragraph 4 of the Protocol on Technical Regulations in the Eurasian Economic Union (Appendix No. 9 to the Treaty on the Eurasian Economic Union of 29 May 2014).
3. This Decision shall enter into force 30 calendar days after the date of its official publication.

Members of the Board of the Eurasian Economic Commission:

