



CUSTOM UNION REQUIREMENT

DECISION OF THE COMMISSION THE CUSTOM UNION

No. 299 of 28 May 2010

On application of sanitary measure in the Custom Union



สาระสำคัญ DECISION No.299

เพื่อควบคุมรายการสินค้าที่อยู่ภายใต้การกำกับดูแลด้านสุขาภิบาลและ
ระบาวិทยาที่ด้านศุลกากรของประเทศสมาชิกสหภาพเศรษฐกิจยูเรเชีย
(Custom Union) ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

1. รายการสินค้าที่ต้องควบคุมและสินค้าที่ยกเว้นการควบคุม
2. ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลและระบาวิทยาและสุขอนามัย
3. ระเบียบวิธีปฏิบัติงานในการควบคุมสินค้าผ่านด้านศุลกากร

มีผลบังคับใช้ วันที่ 1 กรกฎาคม 2010



สาระสำคัญ DECISION No.299 (ต่อ)

1. List of goods subject to sanitary-and – epidemiologic supervision (control) รายการสินค้าที่อยู่ภายใต้การกำกับดูแลด้านสุขาภิบาลและระบาดวิทยา (การควบคุม)

สินค้าประมงอยู่ในรายการสินค้าที่ต้องควบคุมและมีการลงทะเบียนของประเทศสมาชิกสหภาพเศรษฐกิจยูเรเชีย โดยมี HS Code 2 กลุ่มใหญ่ ได้แก่

Group 03 - ปลาและกุ้งหอยและสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังในน้ำอื่นๆ

Group 16 - ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปจากเนื้อปลาหรือกุ้งหอยหรือสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังในน้ำอื่นๆ



Group 03 –ปลาและกุ้งหอยและ สัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังในน้ำอื่นๆ

From 0305 - ปลาแห้ง ปลาเค็ม ปลารมควันร้อน ปลาป่น

From 0306

- Crustacea มีเปลือกหรือไม่มีเปลือก ทำแห้ง ทำเค็ม หรือในน้ำเกลือ
ยกเว้นของสด มีชีวิต เย็น และแช่แข็ง



Group 03 (ต่อ)

From 0306 (ต่อ)

- Crustacea มีเปลือกหรือไม่มีเปลือก เชื้อติดกันเป็นคู่ หรือต้มในน้ำเดือด
ทำแห้ง ทำเค็ม หรือในน้ำเกลือ ยกเว้นของสด มีชีวิต แช่เย็น ไม่แช่เย็น และแช่แข็ง
- ผงปนที่มีความละเอียดสูง และเป็นเม็ดเล็กๆ จากกลุ่ม Crustacea ที่เหมาะสมสำหรับการใช้ในอาหาร



Group 03 (ต่อ)

From 0307

- หอยมีเปลือกหรือไม่มีเปลือก ทำแห้ง ทำเค็ม หรือในน้ำเกลือ ยกเว้นของสด มีชีวิต เย็น ไม่แช่เย็น และแช่แข็ง
- สัตว์น้ำไม่มีกระดูกสันหลังที่แตกต่างจากกลุ่ม Crustacea และหอย ทำแห้ง ทำเค็ม หรือในน้ำเกลือ ยกเว้นของสด มีชีวิต แช่เย็น ไม่แช่เย็น และแช่แข็ง
- ผงปนที่มีความละเอียดสูง และที่เป็นเม็ดเล็กๆ จาก สัตว์น้ำไม่มีกระดูกสันหลัง ทุกกลุ่มสำหรับใช้ในอาหาร ยกเว้น Crustacea



Group 16

Group 16 - ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปจากเนื้อ ปลา หรือกุ้งหอยหรือสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังในน้ำอื่น ๆ

From 1604

- ปลาที่ผ่านการแปรรูปปรุงแต่งแบบพร้อมทาน หรืออาหารกระป๋อง
- ปลาเค็มเค็มเค็มเค็มเค็ม และไข่ของปลา ยกเว้นน้ำมันปลา และของแช่เย็น

From 1605

- กลุ่ม Crustacea หอย และสัตว์น้ำไม่มีกระดูกสันหลังอื่นๆ แบบพร้อมทาน หรือกระป๋อง



DECISION No.299 (ต่อ)

- **Part III.** List of goods which do not require submitting a state registration certificate, regardless of the HS Code assigned in accordance with the List of goods subject to state registration (สินค้าที่ไม่ต้องส่งใบรับรองการลงทะเบียนของรัฐโดยไม่คำนึงถึงรหัส HS ที่กำหนดให้สอดคล้องกับรายการสินค้าขึ้นอยู่กับการลงทะเบียนของรัฐ)



สินค้าที่ไม่ต้องส่งใบรับรองการลงทะเบียนของรัฐโดยไม่คำนึงถึงรหัส HS ที่กำหนดให้สอดคล้องกับรายการสินค้าขึ้นอยู่กับการลงทะเบียนของรัฐ

- ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตในอาณาเขตของสหภาพศุลกากรตามคำสั่งซื้อและกฎเกณฑ์และเอกสารทางเทคนิคของบริษัทต่างชาติและมีวัตถุประสงค์เพื่อขายนอกอาณาเขต
- ตัวอย่างนิทรรศการและโฆษณาผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มีไว้เพื่อขายและใช้ในศุลกากรอาณาเขตศุลกากรของประเทศสมาชิกสหภาพเศรษฐกิจยูเรเชีย
- สินค้าที่ขายผ่านร้านค้าปลอดภาษีและนำส่งศุลกากรเพื่อการค้าเสรี



DECISION No. 299 (ต่อ)

2. Single sanitary-and –epidemiologic and hygienic requirements to the goods subject to sanitary-and –epidemiologic supervision (control)

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาล และระบาดวิทยา และข้อกำหนดที่ถูกสุขอนามัยของสินค้าที่อยู่ภายใต้การควบคุมดูแลด้านสุขาภิบาล และระบาดวิทยา

Article 1 ขอบเขตของข้อบังคับ

1.1. พัฒนาเพื่อวัตถุประสงค์ในการดำเนินการตามบทบัญญัติข้อตกลงของประเทศสมาชิกสหภาพเศรษฐกิจเอเชีย มาตรการสุขอนามัย เมื่อวันที่ 11 ธันวาคม 2009 ฉบับที่ 28

กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง



ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาล และระบาติวิทยา และข้อกำหนดที่ถูกรูขอนามัยของสินค้ำฯ (ต่อ)

Article 1

1.2. ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปที่กำหนดเป็นตั้ชีวิตด้านสุขอนามัยและมาตรฐานความปลอดภัยสินค้ำควบคุมที่รวมอยู่ในรายการสินค้ำเดี่ยวภายใต้สุขอนามัยและระบาติวิทยาการกำกัับดูแล (การควบคุม)

1.3. ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปที่มีผลผูกพันกับหน่วยงานของรัฐของประเทศสมาชิกสหภาพเศรษฐกิจยูเรเชีย



ข้อกำหนดด้านสุขภาพ และระบาวินัย และข้อกำหนดที่ถูกสุขอนามัยของสินค้าฯ (ต่อ)

Article 1

1.4 สำหรับการละเมิดข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทั่วไปเหล่านี้ผู้กระทำผิดจะต้องรับผิดชอบต่อความรับผิดชอบตามกฎหมายภายในประเทศของภาคี

1.5 ข้อกำหนดสุขภาพทั่วไปจะต้องสอดคล้องกับข้อกำหนดสุขภาพแห่งชาติ



ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาล และระบาดวิทยา และข้อกำหนดที่ถูกสุขอนามัยของสินค้าฯ (ต่อ)

- สารสำคัญที่เกี่ยวข้องกับสินค้าประมง คือ

Article 3. ข้อกำหนดการควบคุมสุขาภิบาล และระบาดวิทยา และความปลอดภัย
ด้านสุขอนามัยของสินค้าที่ต้องควบคุม

3.1 สินค้าที่ต้องควบคุมต้องไม่มีผลกระทบที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพผู้บริโภค

3.2 ควรมีการระบุรายละเอียดสินค้าและผู้ผลิตที่ตอบสนองความต้องการ
สำหรับการติดฉลากของสินค้าที่กำหนดไว้



ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาล และระบาวិทยา และข้อกำหนดที่ถูกสุขอนามัยของสินค้า (ต่อ)

Article 4. ผลการทดสอบหรือวิธีการที่ใช้ในการประเมินผลการควบคุมสินค้า

- ต้องดำเนินการโดยห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรอง (มีใบรับรอง) ในระบบของประเทศที่ได้รับการรับรองและขึ้นทะเบียนของหน่วยรับรอง และได้รับการรับรอง
ห้องปฏิบัติการทดสอบของประเทศสมาชิกสหภาพเศรษฐกิจยูเรเชีย

กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง



ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาล และระบาวิทยา และข้อกำหนดที่ถูกสุขอนามัยของสินค้า (ต่อ)

Chapter 2 : Section 1. Requirements of safety and nutritional value of food
ข้อกำหนดเรื่องความปลอดภัย และคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร รายละเอียดกล่าวใน
regulation TR TS 029/2012



1.3 บทบัญญัติทั่วไป

- 5. ผลิตภัณฑ์อาหารต้องตอบสนองความต้องการทางสรีรวิทยาของคนที่อยู่ในองค์ประกอบที่จำเป็น และพลังงานที่ตอบสนองความต้องการอาหารทั่วไปในลักษณะทางประสาทสัมผัส ทางกายภาพ และทางเคมี
- 6. ตัวชี้วัดรังสีความปลอดภัยของอาหาร โดย Annex 3 ของข้อกำหนดสุขอนามัยทั่วไป



1.3 บทบัญญัติทั่วไป (ต่อ)

- 7. ผลิตภัณฑ์อาหารในรูปแบบใหม่ (มาจากวัตถุดิบที่ไม่ใช่ดั้งเดิม) กระบวนการผลิตใหม่ บรรจุภัณฑ์ การจัดเก็บการขนส่งของผลิตภัณฑ์อาหารดังกล่าว ผู้ประกอบการและหน่วยงานรัฐต้องแสดงให้เห็นถึงความต้องการความปลอดภัย และคุณค่าทางโภชนาการ อายุการเก็บรักษา และการพัฒนาวิธีการทดสอบ เมื่อมีการนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารดังกล่าวเป็นครั้งแรก และจะได้รับอนุญาตให้นำเข้า หลังจากการประเมินผลการปฏิบัติตามข้อกำหนดสุขอนามัยทั่วไปแล้วเท่านั้น



1.3 บทบัญญัติทั่วไป (ต่อ)

- 8. ผลิตภัณฑ์อาหารที่นำเข้าควรมีผลการประเมินเพื่อให้สอดคล้องกับข้อกำหนดสุขอนามัยก่อนที่จะมีการนำเข้าประเทศสมาชิกสหภาพเศรษฐกิจยูเรเชีย
- 9. การนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหาร ควรมีเอกสารของผู้ผลิต (Supplier) ยืนยันความปลอดภัย
- 10. ผลการประเมินความสอดคล้องกับข้อกำหนดสุขอนามัยทั่วไป เจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจออกเอกสารยืนยันความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ (สินค้า)
- 11. สำหรับวัตถุดิบอาหารที่มาจากพืชจำเป็นต้องมีข้อมูลเกี่ยวกับการใช้ (หรือไม่มีอยู่) ของสารกำจัดศัตรูพืชในการเพาะปลูกพืช การรมควันและภาชนะสำหรับการจัดเก็บการควบคุมศัตรูพืชในอาหาร



1.3 บทบัญญัติทั่วไป (ต่อ)

- 12. สำหรับวัตถุดิบอาหารที่มาจากสัตว์จำเป็นต้องมีข้อมูลเกี่ยวกับการใช้อาหารในการเลี้ยง (หรือการขาดสารเคมีกำจัดศัตรูพืช) (ปลาจากฟาร์มเลี้ยงและบ่อสำหรับเพาะพันธุ์ปลา) เพื่อควบคุม ectoparasites
- 15. วัตถุดิบอาหาร และผลิตภัณฑ์อาหารจะต้องบรรจุ และบรรจุในวัสดุที่สัมผัสกับอาหารเพื่อช่วยให้การเก็บรักษาคุณภาพ และความปลอดภัยระหว่างการเก็บรักษาการขนส่งและการขาย
- ข้อ 13-14, 16 ไม่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ประมง



1.4 ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับการติดฉลาก ของผลิตภัณฑ์อาหาร

แสดงฉลากของผลิตภัณฑ์อาหารตามกฎหมายของประเทศสมาชิกสหภาพ
เศรษฐกิจอาเซียน



1.5 ข้อกำหนดสุขอนามัยความปลอดภัยและคุณค่า ทางอาหารของผลิตภัณฑ์อาหาร

21. กำหนดให้ตรวจสอบตามข้อกำหนดสุขอนามัยของความปลอดภัยอาหาร และความสามารถในการตอบสนองความต้องการทางสรีรวิทยาในสารอาหาร ที่จำเป็นและพลังงานของคน
22. คุณสมบัติทางประสาทสัมผัสของอาหารที่ไม่ควรมีการเปลี่ยนแปลงระหว่างการเก็บรักษา การขนส่งและในขั้นตอนระหว่างการดำเนินการ
23. ผลิตภัณฑ์อาหารไม่ควรมีกลิ่นรส การเปลี่ยนแปลงสีกลิ่นที่บ่งบอกถึงการเสื่อมสภาพของผลิตภัณฑ์



1.5 ข้อกำหนดสุขอนามัยความปลอดภัยและคุณค่า ทางอาหารของผลิตภัณฑ์อาหาร (ต่อ)

24. ในการผลิตอาหารจากวัตถุดิบสัตว์ไม่อนุญาตให้ใช้ยาสัตว์ (สารอาหาร สาร
ส่งเสริมการเจริญเติบโตของสัตว์รวมทั้งฮอร์โมนยาสัตว์ และยาปฏิชีวนะ) ในปริมาณที่
อนุมัติให้ใช้ได้ตามกฎหมาย
25. ในการผลิตอาหารจากวัตถุดิบสัตว์ไม่อนุญาตให้ใช้ให้ใช้สารกำจัดศัตรูพืชต้องห้าม
ในปริมาณที่อนุมัติให้ใช้ได้ตามกฎหมาย



1.5 ข้อกำหนดสุขอนามัยความปลอดภัยและคุณค่าทางอาหารของผลิตภัณฑ์อาหาร (ต่อ)

26. ความปลอดภัยของอาหารทางด้านจุลชีววิทยา และประสิทธิวิทยา ต้องปฏิบัติตามมาตรฐานด้านความปลอดภัยของสุขอนามัย

27. ตัวชี้วัดด้านความปลอดภัยและคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร รวมทั้งผลิตภัณฑ์เสริมอาหารผสม ขึ้นอยู่กับรูปแบบหลักของวัตถุดิบ และระดับที่ได้รับอนุญาตของสารปนเปื้อนที่มีการควบคุม

28. ผลิตภัณฑ์อาหารแห้ง มีความเข้มข้นหรือเจือจางขึ้นอยู่กับองค์ประกอบที่เริ่มต้น โดยคำนึงถึงปริมาณของแข็งในอาหาร และในผลิตภัณฑ์สุดท้าย



1.5 ข้อกำหนดสุขอนามัยความปลอดภัยและคุณค่า ทางอาหารของผลิตภัณฑ์อาหาร(ต่อ)

29. สารประกอบทางเคมีและวัตถุทางชีวภาพที่อาจเป็นอันตราย (จุลินทรีย์ และ ยาที่ใช้กับสัตว์ ประสิต โปรโตซัว) ที่มีอยู่ในอาหาร ไม่ควรเกินระดับที่อนุญาตที่กำหนดไว้ (โดยปริมาตร) ของการทดสอบผลิตภัณฑ์

30. การปนเปื้อนสารเคมีในผลิตภัณฑ์อาหาร จะถูกควบคุมตามมาตรฐานที่เป็นภัยคุกคามต่อสุขภาพของมนุษย์



1.5 ข้อกำหนดสุขอนามัยความปลอดภัยและคุณค่า ทางอาหารของผลิตภัณฑ์อาหาร(ต่อ)

- 31. ระดับที่ได้รับอนุญาตของสารประกอบที่เป็นพิษให้บังคับใช้กับทุกชนิดของวัตถุดิบอาหาร และผลิตภัณฑ์อาหารของข้อกำหนดสุขอนามัย
- 31 – 33 กล่าวถึงยาที่ควบคุมในสัตว์และพืช
- 34. สารพิษจากเชื้อราในอาหาร และอาหารของเด็กที่ไม่ได้รับอนุญาต
- 35. วัตถุดิบอาหาร และผลิตภัณฑ์อาหารทุกชนิดต้องมีการควบคุมสารกำจัดศัตรูพืชสำหรับผลิตภัณฑ์ประมงต้องควบคุม 2,4- D acid และเกลือและสารเหล่านี้น



1.5 ข้อกำหนดสุขอนามัยความปลอดภัยและคุณค่า ทางอาหารของผลิตภัณฑ์อาหาร(ต่อ)

36. การวิเคราะห์สารเคมีตกค้าง ข้อยกเว้นของมลพิษทั่วโลก ที่ระบุไว้ใน paragraph 35 จะดำเนินการบนพื้นฐานของข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการใช้งานสำหรับผู้ผลิต (supplier) ของผลิตภัณฑ์อาหาร

37. การประเมินระดับของสารเคมีตกค้างที่ใช้ในการเกษตร ดำเนินการให้สอดคล้องกับมาตรฐานสุขอนามัยของสารกำจัดศัตรูพืชตามสภาพแวดล้อม

38. ในผลิตภัณฑ์อาหารจากสัตว์ รวมทั้งอาหารเด็ก การตกค้างของยาที่ใช้กับสัตว์ส่งผลต่อการเจริญเติบโตของสัตว์ (ฮอร์โมน) ยาที่ใช้กับสัตว์ (รวมถึงยาปฏิชีวนะ) ที่ใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการให้อาหาร รักษาและ การป้องกันโรคของปศุสัตว์

39 – 40 กล่าวถึงการใช้ยากับสัตว์



1.5 ข้อกำหนดสุขอนามัยความปลอดภัยและคุณค่า ทางอาหารของผลิตภัณฑ์อาหาร(ต่อ)

41. ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา รวมถึงผลิตภัณฑ์อาหารเสริมจากปลา ต้องควบคุม Polychlorinated biphenyls ผลิตภัณฑ์เนื้อและผลิตภัณฑ์ประมงรมควัน ต้องควบคุม benzo (a) pyrene

42 – 43 กล่าวถึงผลิตภัณฑ์นม และอาหารทารก

44. ผลิตภัณฑ์ปลาและผลิตภัณฑ์ประมงจากปลาในวงศ์ปลาแซลมอน ปลา scombers ปลาแฮร์ริง ปลาทูน่า ต้องมีการควบคุมปริมาณฮีสตามีน



1.5 ข้อกำหนดสุขอนามัยความปลอดภัยและคุณค่า ทางอาหารของผลิตภัณฑ์อาหาร (ต่อ)

47. เชื้อโรคและพาหะของโรค สารพิษจากพยาธิที่ก่อให้เกิดโรคติดเชื้อและปรสิต หรือที่ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ จะไม่ได้รับอนุญาตตามข้อกำหนดทั่วไป ซึ่งกล่าวไว้ใน Annex 1 เกณฑ์สำหรับเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคต้องไม่พบในมวล (โดยปริมาตร) 25 กรัม (cm³) ขึ้นอยู่กับสภาพทางระบาดวิทยาในพื้นที่ของการผลิต

48,50 ไม่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ประมง

49. ปลา crustaceans mollusks สัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ สัตว์เลื้อยคลาน และผลิตภัณฑ์แปรรูป ต้องไม่พบตัวอ่อนของปรสิตที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของมนุษย์



1.5 ข้อกำหนดสุขอนามัยความปลอดภัยและคุณค่า ทางอาหารของผลิตภัณฑ์อาหาร (ต่อ)

51. ตัวชี้วัดทางด้านจุลชีววิทยาที่บ่งชี้ถึงความปลอดภัยของอาหารตามมาตรฐาน
สุขอนามัย
52. ต้องไม่พบ Coliform, Pathogenes รวมถึง Salmonella และ Listeria
monocytogenes (หน่วย ใน 1 กรัม (มล.) ของผลิตภัณฑ์ (CFU / g, ml)
53. เกณฑ์ความปลอดภัยของอาหารกระป๋อง ต้องไม่มีจุลินทรีย์ที่สามารถเติบโตได้
ในอุณหภูมิการเก็บรักษาในผลิตภัณฑ์กระป๋องที่กำหนดไว้
- 54 – 58 ไม่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ประมง



1.5 ข้อกำหนดสุขอนามัยความปลอดภัยและคุณค่า ทางอาหารของผลิตภัณฑ์อาหาร (ต่อ)

59. การอนุญาตให้ใช้สารปรุงแต่งอาหาร (food additives) ในผลิตภัณฑ์อาหาร สารปรุงแต่งอาหารที่ใช้ในอุตสาหกรรมการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร ต้องเป็นสารที่ได้รับอนุญาตผลิต (นำเข้า) การเก็บรักษาในการเคลื่อนย้าย การนำมาใช้การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและปฏิบัติตามเงื่อนไขตัวชี้วัดด้านความปลอดภัยตาม Annex No. 1

60. การใช้สารปรุงแต่งอาหาร (food additives) และปริมาณที่อนุญาตให้ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารตาม Section 22 และ 23 ของข้อกำหนดสุขอนามัยทั่วไป



1.6 ข้อกำหนดในการจัดเก็บและการขนส่ง

- เป็นมาตรการเพื่อป้องกันการปนเปื้อนชนิดของอาหารและการเน่าเสียของผลิตภัณฑ์อาหารในระหว่างการขนส่งและจัดเก็บ

Section 22 (food additives and flavorings)



- Section 22 ข้อกำหนดด้านความปลอดภัยของสารปรุงแต่งอาหารและสารปรุงแต่งกลิ่นรส (food additives and flavorings)
 - คุณสมบัติและคุณลักษณะเป็นไปตามข้อกำหนดสุขาภิบาล และไม่มีส่วนที่ทำให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค และผู้บริโภคคุ้นเคยไปในอนาคตด้วย
 - ปริมาณสูงสุดของสารปรุงแต่งอาหาร (สารปรุงแต่งกลิ่นรส, สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ) ที่อนุญาตให้มีในผลิตภัณฑ์อาหารตามมาตรฐานสุขอนามัยที่ถูกลักษณะที่มีความปลอดภัยสำหรับมนุษย์



ข้อกำหนดด้านความปลอดภัยของสารปรุงแต่งอาหาร และสารปรุงแต่งกลิ่นรส (ต่อ)

- วัตถุประสงค์ของการใช้สารปรุงแต่งอาหาร และสารปรุงแต่งกลิ่นรสอย่างปลอดภัยในการผลิตของผลิตภัณฑ์อาหารและการป้องกันการกระทำที่ทำให้ผู้ซื้อเข้าใจผิด
- การใช้สารปรุงแต่งอาหารและสารปรุงแต่งกลิ่นรสจะต้องไม่เพิ่มความเสี่ยงของอันตรายในผลิตภัณฑ์อาหารที่มีผลต่อสุขภาพของมนุษย์



ข้อกำหนดด้านความปลอดภัยของสารปรุงแต่งอาหาร และสารปรุงแต่งกลิ่นรส (ต่อ)

- การใช้สารปรุงแต่งและสารปรุงแต่งกลิ่น จะต้องไม่ทำให้ผู้บริโภคสับสนในการคำนึงถึงคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์อาหารของผู้บริโภคโดยไม่อนุญาตให้เติมสารปรุงแต่งกลิ่นรสในผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อการเสริมรสชาติให้เป็นธรรมชาติ
- สารปรุงแต่งอาหารและสารปรุงแต่งกลิ่นรสที่มีการเคลื่อนย้ายเพื่อการใช้งานอาณาเขตของประเทศสมาชิกสหภาพเศรษฐกิจเอเชีย จะต้องมีการสนับสนุนความปลอดภัยของสารดังกล่าวเหล่านั้นและต้องสร้างความมั่นใจในระบบการสืบย้อนกลับของสารเหล่านั้นรวมถึงต้องมีข้อมูลเกี่ยวกับสถานะการจัดเก็บและอายุการเก็บรักษา (อายุการเก็บรักษา) ของผลิตภัณฑ์



ข้อกำหนดด้านความปลอดภัยของสารปรุงแต่งอาหาร และสารปรุงแต่งกลิ่นรส (ต่อ)

- สารปรุงแต่งอาหารที่ใช้ในอุตสาหกรรมการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร ต้องเป็นสารที่ได้รับอนุญาตผลิต (นำเข้า) การเก็บรักษาในการเคลื่อนย้าย การนำมาใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและปฏิบัติตามเงื่อนไขตัวชี้วัดด้านความปลอดภัยตาม Annex No. 1
- วิธีการใช้สารปรุงแต่งอาหาร ในขณะที่ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารจะต้องใส่ภายใต้ค่ามาตรฐาน (ระดับสูงสุดที่อนุญาต) หรือไม่เกินค่าที่กำหนดไว้
- ไม่อนุญาตให้ใช้สารแต่งสีในขณะที่ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารตาม Annex No. 9



สารก่อภูมิแพ้ในสารปรุงแต่งอาหารและสารปรุงแต่งกลิ่นรส

- สารก่อภูมิแพ้ในสารปรุงแต่งอาหารและสารปรุงแต่งกลิ่นรส ได้แก่
 - ถั่วลิสง (peanuts) และผลิตภัณฑ์ถั่วลิสง
 - สารให้ความหวาน - เกลีโออามะถัน (aspartame and aspartame-acesulfame salt)
 - มัสตาร์ดและผลิตภัณฑ์มัสตาร์ด
 - ซัลเฟอร์ไดออกไซด์และซัลไฟต์ (สัดส่วนของน้ำหนักมากกว่า 10 mg/kg,l) ในรูปของซัลเฟอร์ไดออกไซด์)



สารก่อภูมิแพ้ในสารปรุงแต่งอาหารและสารปรุงแต่งกลิ่นรส (ต่อ)

- ไขมันที่มีกลูเตน และผลิตภัณฑ์กลูเตน
- งาและผลิตภัณฑ์งา
- สัตว์น้ำจำพวกที่มีเปลือกและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจำพวกที่มีเปลือก
(shellfish and derived products)
- นมและผลิตภัณฑ์นม (รวมถึงแลคโตส)
- ถั่วและผลิตภัณฑ์ถั่ว



สารก่อภูมิแพ้ในสารปรุงแต่งอาหารและสารปรุงแต่งกลิ่นรส (ต่อ)

- กุ้งและผลิตภัณฑ์กุ้ง (crustacean and derived products)
- ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา (fish and derived products)
- ผักชีฝรั่งและผลิตภัณฑ์ผักชีฝรั่ง (celery and derived products)
- ถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์ถั่วเหลือง
- ไข่และผลิตภัณฑ์ไข่



ฉลากของสารปรุงแต่งและสารแต่งกลิ่น จะต้องระบุข้อมูลต่อไปนี้

- 1) ชื่อผลิตภัณฑ์
- a. ชื่อต้องระบุ "food additive (complex food additive)" or "flavouring (flavouring substance, flavouring preparation, smoke flavouring, thermal process flavouring, flavouring precursor)" และ
- รายละเอียด
- b. จัดทำ index E สำหรับสารปรุงแต่งและสารปรุงแต่งที่มีส่วนประกอบที่ซับซ้อน เพื่อระบุรายการของส่วนประกอบที่จะทำให้กลิ่นลดลง



ฉลากของสารปรุงแต่งและสารแต่งกลิ่น จะต้องระบุข้อมูลต่อไปนี้ (ต่อ)

- C. สำหรับสารแต่งกลิ่นรส อาจจะระบุคำเฉพาะ "natural flavouring"
- 2) คุณลักษณะให้ระบุ "not for retail sale"
- 3) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต
- 4) น้ำหนักของผลิตภัณฑ์
- 5) วันที่ผลิตหรือวันที่บรรจุ
- 6) สภาพะการเก็บรักษา
- 7) รุ่นผลิต

ข้อกำหนดด้านความปลอดภัยของสารปรุงแต่งอาหาร และสารปรุงแต่งกลิ่นรส(ต่อ)



- รายละเอียดเพิ่มเติมของข้อกำหนดด้านความปลอดภัยของสารปรุงแต่งอาหารและสารปรุงแต่งกลิ่นรสแสดงในเอกสารแนบท้าย (Annex No.1-12)

DECISION OF THE COMMISSION THE CUSTOM UNION

No. 299 of 28 May 2010



ขอบคุณค่ะ

กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง