



คู่มือขั้นตอนการขอการรับรองสินค้าประมงส่งออก
ประเทศในกลุ่มสหภาพยุโรป (European Union)

กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

กรมประมง

2565

คำนำ

คู่มือขั้นตอนการขอการรับรองสินค้าประมงส่งออกประเทศในกลุ่มสหภาพยุโรป (European Union) ฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อให้ผู้ประกอบการใช้เป็นแนวทางในการดำเนินการผลิตสินค้าประมงสอดคล้องกับข้อกำหนดกฎระเบียบของประเทศสหภาพยุโรป โดยได้รวบรวมข้อกำหนด กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องที่ต้องดำเนินการให้สอดคล้องแบ่งได้เป็น 7 หมวด ได้แก่ ข้อกำหนดการตรวจรับรองสถานประกอบการ มาตรฐานการตรวจสอบคุณภาพสินค้าทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ การตรวจควบคุมการบรรจุตัวของสินค้าประมง ข้อกำหนดการออกใบรับรอง (Health Certificate) และข้อกำหนดด้าน Illegal, Unreported and Unregulated (IUU)

กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง กรมประมง หวังเป็นอย่างยิ่งว่าเอกสารฉบับนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ประกอบการที่ต้องการส่งออกสินค้าประมงไปยังประเทศในกลุ่มสหภาพยุโรปและผู้ที่เกี่ยวข้อง

กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

กรมประมง

กันยายน 2565

ฉบับแก้ไข ครั้งที่ 1 – 13 มีนาคม 2566

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	
หมวดที่ 1 ข้อกำหนดด้านการตรวจรับรองโรงงาน	3
หมวดที่ 2 มาตรฐานการตรวจวิเคราะห์ทางกายภาพ	7
หมวดที่ 3 มาตรฐานการตรวจวิเคราะห์ทางเคมี	23
หมวดที่ 4 มาตรฐานการตรวจวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์	55
หมวดที่ 5 การตรวจควบคุมการบรรจุตัวของสินค้าประมง	57
หมวดที่ 6 ข้อกำหนดด้านการออกใบรับรอง (Health Certificate)	58
หมวดที่ 7 ข้อกำหนดด้าน Illegal, Unreported and Unregulated (IUU)	63
เอกสารอ้างอิง	66

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	แสดงพิกัดสินค้าตาม ANNEX I Regulation (EU) No 1379/2013 of the European Parliament and of the Council of 11 December 2013 FISHERY AND AQUACULTURE PRODUCTS COVERED BY THE CMO	20
2	แสดงเครื่องมือทำการประมงตาม ANNEX III ของ Regulation (EU) No 1379/2013 of the European Parliament and of the Council of 11 December 2013	22
3	มาตรฐาน Antibiotic Drug and chemical residue	23
4	มาตรฐาน Antibiotic Drug and chemical residue ที่ห้ามใช้ (Prohibited substances)	28
5	มาตรฐานสารชีวพิษ	29
6	มาตรฐาน Histamine	30
7	มาตรฐานสารปนเปื้อน	31
8	มาตรฐานวัตถุเจือปนอาหาร	36
9	มาตรฐานโลหะหนัก	50
10	มาตรฐานการตรวจวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์	55

การขอการรับรองสินค้าประมงส่งออกประเทศในกลุ่มสหภาพยุโรป (European Union)

สหภาพยุโรป (European Union : EU) ประกอบด้วยประเทศสมาชิก 27 ประเทศ ได้แก่ ออสเตรีย เบลเยียม บัลแกเรีย ไซปรัส เช็ก เดนมาร์ก เอสโตเนีย ฟินแลนด์ ฝรั่งเศส เยอรมนี กรีซ ฮังการี ไอร์แลนด์ อิตาลี ลัตเวีย ลิทัวเนีย ลักเซมเบิร์ก มอลตา เนเธอร์แลนด์ โปแลนด์ โปรตุเกส โรมาเนีย สโลวาเกีย สโลวีเนีย สเปน สวีเดน และโครเอเชีย มีหน่วยงาน Directorate General Health and Food Safety (DG SANTE) เป็นหน่วยงานกลางที่มีหน้าที่กำกับดูแลความปลอดภัยอาหารและผู้บริโภค รวมทั้งออกประกาศข้อกำหนด กฎระเบียบ และมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับสุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหารหลายฉบับ รวมถึงข้อกำหนดที่เกี่ยวกับการผลิตและส่งออกสินค้าประมงไปยังสหภาพยุโรป โดยสถานประกอบการที่ประสงค์จะส่งออกสินค้าประมงไปยังสหภาพยุโรปต้องดำเนินการและปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด เพื่อให้มั่นใจว่าสินค้าประมงมีคุณภาพและความปลอดภัยเป็นไปตามข้อกำหนด กฎระเบียบ และมาตรฐานที่เกี่ยวข้องของสหภาพยุโรป และตามที่กรมประมงกำหนด

ทั้งนี้ เงื่อนไขในการส่งออกสินค้าประมงไปยังประเทศในกลุ่มสหภาพยุโรปกำหนดให้

1) ประเทศส่งออกต้องได้รับการประกาศขึ้นบัญชีรายชื่อประเทศที่มีสิทธิส่งออกสินค้าไป EU (List of approved countries)

2) สถานประกอบการผลิตต้องผ่านการตรวจรับรองจากหน่วยงานของรัฐผู้มีอำนาจ (competent authority : CA) ว่ามีระบบการควบคุมความปลอดภัยในการผลิตสอดคล้องกับมาตรฐานด้านสุขอนามัยและสาธารณสุขของสหภาพยุโรป ซึ่งกรมประมง เป็นหน่วยงาน CA กำกับดูแลสินค้าประมงที่จะส่งออกของประเทศไทย โดยสถานประกอบการผลิตต้องได้รับการขึ้นทะเบียนในบัญชีรายชื่อรายชื่อส่งออกสหภาพยุโรป (Non-EU countries authorized establishments) โดยสถานประกอบการต้องมีรายชื่ออยู่ในบัญชีรายชื่อส่งออกผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ (Fishery product) นอกจากนี้ ผลิตภัณฑ์ที่ต้องขึ้นทะเบียนเพิ่มเติม ได้แก่ เจลาติน (Gelatine) สถานประกอบการต้องมีรายชื่ออยู่ในบัญชีรายชื่อส่งออกเจลาติน (Gelatine) กรณีส่งออกคอลลาเจน (Collagen) สถานประกอบการต้องมีรายชื่ออยู่ในบัญชีรายชื่อส่งออกคอลลาเจน (Collagen) และ

3) มีใบรับรองสุขอนามัย (Health Certificate) ประกอบสินค้าทุกรุ่น รวมถึงการส่งออกตัวอย่างสินค้าสำหรับลูกค้า หรือใช้ในงานแสดงสินค้า โดยให้ใช้ใบรับรองตามรูปแบบสหภาพยุโรปกำหนด

กฎระเบียบหลักที่เกี่ยวข้อง

1. Regulation (EC) No 178/2002 (General Food Law) of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety

2. Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs
3. Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin
4. Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin Section VII: Live Bivalve Molluscs
5. Commission Regulation (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs
6. Regulation (EC) No 1831/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 laying down requirements for feed hygiene
7. Regulation (EU) 2017/625 of the European Parliament and of the Council of 15 March 2017 on official controls and other official activities performed to ensure the application of food and feed law, rules on animal health and welfare, plant health and plant protection products
8. Commission Regulation (EU) 2018/222 of February 2018 amending Annex VII to Regulation (EC) No 882/2004 of the European Parliament and of the Council as regards the European Union reference laboratory for monitoring the viral and bacteriological contamination of bivalve molluscs (Text with EEA relevance.)
9. Commission Regulation (EU) 2015/2285 of 8 December 2015 amending Annex II to Regulation (EC) No 854/2004 of the European Parliament and of the Council laying down specific rules for the organization as regards certain requirements for live bivalve molluscs, echinoderms, tunicates and marine gastropods and Annex I to Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs (Text with EEA relevance)
10. Commission Regulation (EC) No 1250/2008 of 12 December 2008 amending Regulation (EC) No 2074/2005 as regards certification requirements for import of fishery products, live bivalve molluscs, echinoderms, tunicates and marine gastropods intended for human consumption (Text with EEA relevance)
11. Council regulation (EC) No 1005/2008 of 29 September 2008: Establishing a Community system to prevent, deter and eliminate illegal, unreported and unregulated fishing, amending Regulations (EEC) No 2847/93, (EC) No 1936/2001 and (EC) No 601/2004 and repealing Regulations (EC) No 1093/94 and (EC) No 1447/1999

12. Commission regulation (EC) No 1010/2009 of 22 October 2009 laying down detailed rules for the implementation of Council Regulation (EC) No 1005/2008 establishing a Community system to prevent, deter and eliminate illegal, unreported and unregulated fishing

13. Commission regulation (EU) No 202/2011 of 1 March 2011: Amending Annex I to Council Regulation (EC) No 1005/2008 as regards the definition of fishery products and amending Regulation (EC) No 1010/2009 as regards prior notification templates, benchmarks for port inspections and recognised catch documentation schemes adopted by regional fisheries management organisations

หมวดที่ 1 ข้อกำหนดด้านการตรวจรับรองโรงงาน

ผู้ประกอบการที่ประสงค์ส่งออกผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ รวมถึงตัวอย่างสินค้าสำหรับลูกค้า หรือใช้ในงานแสดงสินค้าไปยังประเทศในกลุ่มสหภาพยุโรป ได้แก่ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ (Fishery products) ผลิตภัณฑ์หอยสองฝา (Bivalve mollusc) ผลิตภัณฑ์ Composite (Composite products) ผลิตภัณฑ์เจลาติน (Gelatine) ผลิตภัณฑ์คอลลาเจน (Collagen) และผลิตภัณฑ์ไคโตซาน (Chitosan) ต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อกำหนดของกรมประมงและสหภาพยุโรป โดยมีรายละเอียด ดังนี้

1. ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ (Fishery products)

1.1 ผ่านการตรวจประเมินสุขลักษณะในการผลิตผลิตภัณฑ์ประมง (Good Manufacturing Practice: GMP) ในระดับ 1 หรือ 2

1.2 ผ่านการตรวจประเมินการจัดระบบวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต (Hazard Analysis and Critical Control Point: HACCP)

1.3 ผ่านการประเมินตามแบบประเมินกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำส่งออกสหภาพยุโรป (F-FI-08)

1.3.1 วัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า

- ต้องมาจากประเทศที่อยู่ในบัญชีที่สหภาพยุโรปอนุญาตให้นำเข้าได้
- มีการรับรองว่าผลิตตามข้อกำหนดของสหภาพยุโรปจากหน่วยงานที่มีอำนาจของประเทศ (Competent Authority) ซึ่งสหภาพยุโรปให้การรับรอง
- กรณีที่เป็นวัตถุดิบทั้งตัวแช่เยือกแข็ง ต้องมาจากเรือจับที่มีเครื่องแช่เยือกแข็ง (Freezer Vessel) หรือเรือขนถ่าย (Carrier Vessel/ Reefer) ที่มีเครื่องแช่เยือกแข็ง หรือห้องเย็นที่อยู่ในบัญชีรับรองสุขอนามัยของสหภาพยุโรป
- วัตถุดิบนำเข้าที่แปรรูปแล้ว ต้องมาจากโรงงาน เรือโรงงาน หรือห้องเย็นที่อยู่ในบัญชีรับรองสุขอนามัยของสหภาพยุโรป และต้องมีใบรับรองสุขอนามัย (Health Certificate) รับรองว่าผลิตตามข้อกำหนดของสหภาพยุโรปประกอบการนำเข้าทุกรุ่น
- ต้องมีเอกสารหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำนำเข้า (Imported Aquatic Animal Movement Document: IMD)

1.3.2 วัตถุดิบสัตว์น้ำภายในประเทศ

- ต้องมาจากสถานประกอบการ (ฟาร์ม สะพานปลา สถานแปรรูปสัตว์น้ำเบื้องต้น ฯลฯ) ที่กรมประมงให้การรับรอง

- กรณีที่ซื้อวัตถุดิบจากโรงงานแปรรูป โรงงานต้องอยู่ในบัญชีที่กรมประมงให้การรับรองส่งออกสหภาพยุโรป

- กรณีที่วัตถุดิบสัตว์น้ำที่จับโดยเรือประมงไทยและเรือประมงพื้นบ้าน ต้องมีเอกสารหนังสือกำกับการซื้อขายสัตว์น้ำ (Marine Catch Purchasing Document: MCPD) และหนังสือกำกับการจับและเคลื่อนย้ายสัตว์น้ำจากเรือประมงพื้นบ้าน ตามลำดับ

- กรณีที่วัตถุดิบสัตว์น้ำที่ได้จากการเพาะเลี้ยงจับจากฟาร์ม ต้องมีเอกสารหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (Aquatic Animal Movement Document: MD) หรือหนังสือกำกับการซื้อขายสัตว์น้ำ (การเพาะเลี้ยง) (Aquatic Animal Purchasing Document (Aquaculture): APD)

1.3.3 การควบคุมสุขอนามัยและกระบวนการผลิต

- มีการตรวจคุณภาพทางประสาทสัมผัสของวัตถุดิบ

- การล้างวัตถุดิบต้องไม่ใช้น้ำนิ่ง น้ำที่ใช้ต้องสะอาด ได้มาตรฐานน้ำบริโภค หากใช้คลอรีนในการฆ่าเชื้อในน้ำใช้ ให้ใช้ในปริมาณที่เพียงพอสำหรับการฆ่าเชื้อในน้ำเท่านั้น

- น้ำล้างมือและน้ำล้างอุปกรณ์ต้องไม่ใช้น้ำนิ่ง หากใช้น้ำยาฆ่าเชื้อที่มีความเข้มข้นสูงกับถุงมือหรืออุปกรณ์ ต้องมีการป้องกันไม่ให้ปนเปื้อนไปยังผลิตภัณฑ์

- ห้องเย็นเก็บวัตถุดิบ/ผลิตภัณฑ์ต้องมีเครื่องบันทึกอุณหภูมิอัตโนมัติแบบต่อเนื่อง ทั้งนี้ รวมถึงห้องเย็นรับฝากที่ใช้บริการ

- ไม่อนุญาตให้ใช้สาร E-500 (Sodium carbonate) E-501 (Potassium carbonate) ในปลาและสินค้าประมงประเภทที่ยังไม่ผ่านกระบวนการแปรรูป (หมายถึง สินค้าที่อาจได้รับการทำความสะอาด การนำลำไส้ออก การตัดหัวออก การแช่เนื้อออกเป็นชิ้น การแกะเปลือก หรือการหั่นเป็นชิ้น โดยสินค้าอาจอยู่ในรูปแช่เย็น แช่แข็ง และแช่แข็งเย็นจัดก็ได้) ปลาหมึกความรวมถึงสัตว์น้ำจำพวกหอย (mollusks) และสัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง (crustaceans) กุ้ง ปู โดยอนุญาตให้ใช้ E-500 และ E-501 ในสินค้าประมงประเภทที่ผ่านกระบวนการแปรรูป รวมถึง การรมควัน การบ่ม การตากแห้ง การผ่านความร้อน หมักเกลือ บรรจุกระป๋อง เนื้อสัตว์น้ำบดละเอียด ไข่ปลาปรุงสุกหรือรมควัน ซึ่งอาจอยู่ในรูปแช่แข็งได้ภายหลังการแปรรูปแล้ว และเมื่อวันที่ 2 กุมภาพันธ์ 2565 คณะกรรมาธิการยุโรปประกาศ Commission Regulation (EU) 2022/141 ผ่อนปรนการอนุญาตให้ใช้ E-500 และ E-501 ในหมึกที่ยังไม่ผ่านกระบวนการแปรรูป (unprocessed cephalopods) แช่แข็งและแช่แข็งเย็นจัด กำหนดวัตถุดิบประสงค์ในการใช้ประโยชน์เพื่อควบคุมความเป็นกรด (acidity regulator) โดยกำหนดเงื่อนไขเพิ่มเติมให้ใช้ในปริมาณที่เหมาะสม (quantum satis) และห้ามใช้ร่วมกับ phosphoric acid – phosphates – di-, tri- และ polyphosphates (E 338 - 452)

- ถอดถอนสารแต่งสี E-171 (titanium dioxide) ออกจากบัญชีรายชื่อวัตถุเจือปนอาหาร เมื่อวันที่ 18 มกราคม 2565 ตาม Commission Regulation (EU) 2022/63 โดยสินค้าที่มีส่วนผสมของสาร

titanium dioxide ที่มีการวางจำหน่ายก่อนวันที่ 7 สิงหาคม 2565 สามารถวางจำหน่ายได้จนถึงวันที่สินค้าอยู่ในสภาพที่ไม่ควรมีการบริโภค (until their date of minimum durability) หรือวันที่สินค้าหมดอายุ (use-by-date)

1.3.4 สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีโอกาสมีหรือปนเปื้อนจากสารพิษ Scombrototoxin หรือฮิสตามีน (Histamine) จะต้องมีการสุ่มตรวจวิเคราะห์ฮิสตามีนในวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์รายตัวอย่างจำนวน 9 ตัวอย่าง ต่อชนิดสัตว์น้ำต่อรุ่น อย่างน้อยร้อยละ 10 ของวัตถุดิบที่รับเข้าหรือรุ่นผลิตภัณฑ์ที่ส่งออกไปยังสหภาพยุโรป

1.3.5 การสืบย้อนกลับ (Traceability)

- วัตถุดิบต้องมีป้ายบ่งชี้แหล่งที่มาและวันที่รับวัตถุดิบอย่างชัดเจนในระหว่างการผลิต
- ผลิตภัณฑ์ต้องมีรหัสการผลิตระบุแหล่งที่มาของวัตถุดิบและวันที่ผลิตอย่างชัดเจน

1.3.6 ฉลากผลิตภัณฑ์

- หากมีการใช้สารเคมีรวมถึงสารปรุงแต่งใด ๆ ในผลิตภัณฑ์ ต้องระบุฉลากให้ครบถ้วน โดยมีชื่อประเภทสาร (Category) ตามด้วยชื่อเฉพาะ (Specific Name) หรือหมายเลข E (E-number) ของสารเคมีและสารปรุงแต่งนั้น ๆ
- กรณีที่ผลิตภัณฑ์มีส่วนผสมที่เป็นสารก่อภูมิแพ้ (Allergens) ต้องระบุให้ครบถ้วนตามข้อกำหนด รายละเอียดอ้างอิงตามหมวดที่ 2 มาตรฐานการตรวจวิเคราะห์ทางกายภาพ ของคู่มือฉบับนี้

2. ข้อกำหนดเพิ่มเติมเฉพาะผลิตภัณฑ์

ผู้ประกอบการที่ประสงค์ส่งออกผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ รวมถึงตัวอย่างสินค้าสำหรับลูกค้า หรือใช้ในงานแสดงสินค้าไปยังประเทศในกลุ่มสหภาพยุโรป นอกจากจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำทุกชนิด (Fishery products) ตามที่ระบุไว้ในข้อที่ 1 ของคู่มือฉบับนี้ ยังจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดเฉพาะแต่ละผลิตภัณฑ์ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

2.1 ผลิตภัณฑ์หอยสองฝา

- หอยสองฝาต้องมาจากแหล่งที่กรมประมงให้การรับรอง (Approved Zone)
- หอยสองฝาต้องมีหนังสือกำกับเคลื่อนย้ายหอยสองฝา (Bivalve Mollusc Movement Document: BMD) ทุกรุ่นวัตถุดิบ ที่ระบุโซนจับและลงนามถูกต้อง ครบถ้วนทุกส่วน และน้ำหนักหอยเปลือกและเนื้อหอยที่ระบุในหนังสือ BMD ถูกต้อง
- สุ่มตัวอย่างวัตถุดิบหอยสองฝาเพื่อส่งตรวจวิเคราะห์สารชีวพิษ (Biotoxins) รวม 6 ชนิด ได้แก่ ASP, DSP, PSP, PTX, YTX และ AZA อย่างน้อยร้อยละ 10 จากจำนวน BMD ของวัตถุดิบหอยสองฝาแต่ละชนิดภายในระยะเวลา 3 เดือน ส่งตัวอย่างหอยสองฝาวิเคราะห์ได้ที่กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง หรือศูนย์วิจัยและตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมงสุราษฎร์ธานี โดยส่งตัวอย่างประมาณ 1 กิโลกรัม (น้ำหนักเนื้อ) ตามใบขอส่งตัวอย่างวัตถุดิบหอยสองฝา หรือส่งวิเคราะห์ห้องปฏิบัติการภายนอกที่ได้รับการรับรอง ISO/IEC 17025
- กรณีหอยสองฝานำเข้า ต้องมาจากโรงงานที่อยู่ในบัญชีรับรองของสหภาพยุโรป มีหลักฐานการนำเข้า ได้แก่ IMD และใบรับรองสุขอนามัยที่ระบุพื้นที่เลี้ยงหรือพื้นที่จับที่สหภาพยุโรปให้การรับรอง และ

รับรองว่าผลิตตามข้อกำหนดของสหภาพยุโรปประกอบการนำเข้าทุกรุ่น โดยต้องสุ่มตัวอย่างหอยสองฝาเพื่อส่งตรวจวิเคราะห์สารชีวพิษ (Biotoxins) ห้องปฏิบัติการภายนอกที่ได้รับการรับรอง ISO/IEC 17025 อย่างน้อย 1 ใน 10 ของรุ่นวัตถุดิบที่รับเข้าต่อแหล่งต่อปี

- อุณหภูมิและระยะเวลาที่ใช้ในกระบวนการต้มหอยต้องผ่านการตรวจยืนยัน (Validation) และเนื้อหอยต้องมีอุณหภูมิใจกลางอย่างน้อย 90 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลา 90 วินาที

2.2 ผลิตภัณฑ์ Composite (Composite Products)

- ผลิตภัณฑ์ Composite เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบทั้งผลิตภัณฑ์จากพืชและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสัตว์ ตามมาตรา 1(2) และ 6(4) ของระเบียบ (EC) ที่ 853/2004

- สำหรับผลิตภัณฑ์ Composite ที่มีส่วนผสมของนมและไข่ ต้องมาจากประเทศที่สหภาพยุโรปอนุญาตให้นำเข้า และมาจากผู้ประกอบการผลิตที่อยู่ในบัญชีรายชื่อส่งออกสหภาพยุโรป มีใบรับรองสุขอนามัยรับรองว่าผลิตตามข้อกำหนดของสหภาพยุโรปประกอบการนำเข้าทุกรุ่น

2.3 ผลิตภัณฑ์เจลาติน (Gelatin)

- วัตถุดิบสำหรับผลิตเจลาติน ต้องมีกระบวนการผลิต ขนส่ง และจัดเก็บตามข้อกำหนด Regulation (EC) No 853/2004 Annex III Sections XV และ XIV

- ผู้ประกอบการผลิตมีรายชื่ออยู่ในบัญชีรายชื่อส่งออกเจลาติน (Gelatine) ส่งออกสหภาพยุโรป

2.4 ผลิตภัณฑ์คอลลาเจน (Collagen)

- วัตถุดิบสำหรับผลิตคอลลาเจน ต้องมีกระบวนการผลิต ขนส่ง และจัดเก็บเป็นไปตามข้อกำหนด Regulation (EC) No 853/2004 Annex III Sections XIV และ XV

- ผู้ประกอบการผลิตมีรายชื่ออยู่ในบัญชีรายชื่อส่งออกคอลลาเจน (Collagen) ส่งออกสหภาพยุโรป

2.5 ผลิตภัณฑ์ไคโตซาน (Chitosan)

- ผู้ประกอบการผลิตมีรายชื่ออยู่ในบัญชีรายชื่อส่งออกผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ (Fishery product) ส่งออกสหภาพยุโรป

หมวดที่ 2 มาตรฐานการตรวจวิเคราะห์ทางกายภาพ

สหภาพยุโรปได้มีข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมและตรวจปรสิติ คุณภาพทางประสาทสัมผัส รวมถึงการระบุข้อมูลฉลากผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำนำเข้า เพื่อให้ผู้ประกอบการปฏิบัติให้สอดคล้องตามกำหนด

การตรวจปรสิติ

สำหรับการตรวจปรสิติในผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำนำเข้านั้น Commission Regulation EC No 853/2004 และ 854/2004 กำหนดให้มีการตรวจสอบปรสิติระหว่างการจัดการผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบนฝั่งและบนเรือ โดยผู้ประกอบการธุรกิจอาหารต้องดำเนินการตรวจสอบด้วยตนเองในทุกขั้นตอนการผลิตตามระบุใน Chapter V(D), Section VIII, Annex III ของ Regulation (EC) No 853/2004 เพื่อไม่ให้เกิดการนำสัตว์น้ำที่มีปรสิติไปขายเพื่อการบริโภคของมนุษย์ ทั้งนี้ ตาม Annex II Chapter II ของ Regulation (EC) No 2074/2005 ระบุให้มีการตรวจปรสิติด้วยสายตา (visual inspection) และตรวจในปริมาณที่เป็นตัวแทนที่เหมาะสม โดยเจ้าหน้าที่ที่มีความสามารถของโรงงานที่อยู่บนบกและบนเรือแปรรูปสัตว์น้ำ (board factory vessels) ต้องกำหนดปริมาณและความถี่ของการตรวจสอบโดยอ้างอิงจากระดับของผลิตภัณฑ์ แหล่งกำเนิดทางภูมิศาสตร์ และการนำไปใช้ ในระหว่างการผลิตต้องตรวจด้วยสายตาสำหรับปลาที่ถูกผ่าท้อง ในบริเวณช่องท้อง ตับ และไข่ ที่มีไว้เพื่อการบริโภคของมนุษย์ ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับรูปแบบการผ่าท้อง ดังนี้

(ก) ในกรณีผ่าท้อง ควักไส้ ด้วยมือ ควรดำเนินการอย่างต่อเนื่องในขั้นตอนการควักไส้และการล้าง

(ข) ในกรณีผ่าท้อง ควักไส้ด้วยเครื่องจักรกล ควรสุ่มตัวอย่างสัตว์น้ำจำนวนไม่น้อยกว่า 10 ตัวต่อรุ่น และในการตรวจ fish fillets หรือ fish slices ด้วยสายตาจะต้องดำเนินการโดยเจ้าหน้าที่ที่มีความสามารถในระหว่างขั้นตอน trimming และหลังการแลหรือสไลซ์

การตรวจสอบด้วยวิธีทางประสาทสัมผัส

สำหรับการตรวจสอบผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำด้วยวิธีทางประสาทสัมผัสนั้น ตาม Chapter V(D), Section VIII, Annex III ของ Regulation (EC) No 853/2004 กำหนดให้ผู้ประกอบการต้องดำเนินการตรวจสอบผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำด้วยวิธีทางประสาทสัมผัส เพื่อให้มั่นใจได้ว่าผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำมีความสดตามเกณฑ์ที่กำหนดใน Regulation (EC) No 2406/96 เป็นอย่างน้อย

ข้อกำหนดฉลาก

สหภาพยุโรปได้มีข้อกำหนดการระบุข้อมูลฉลากผลิตภัณฑ์อาหารตาม Regulation (EU) No 1169/2011 และ Regulation (EU) No 1379/2013 เป็นหลัก ทั้งนี้ ข้อกำหนดฉลากตามรายละเอียดด้านล่างนี้ ครอบคลุมผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการจับจากธรรมชาติและการเพาะเลี้ยง ทั้งในรูปแบบที่เป็นอาหารบรรจุหีบห่อ (Prepacked food) และอาหารที่ยังไม่ได้ผ่านการบรรจุหีบห่อ (Non-prepacked food) โดยแยกออกเป็น 2 กลุ่มตามพิกัดสินค้า ดังนี้

กลุ่ม A คือ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผลิตตามข้อ (a), (b), (c) and (e) ใน ANNEX I Regulation (EU) No 1379/2013 ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ผ่านการแปรรูป หรือแปรรูปบางประเภท (เช่น ตากแห้ง หมักเกลือ รมควัน เป็นต้น) รายละเอียดดังนี้

CN	code	Description of the goods
(a)	0301	Live fish
	0302	Fish, fresh or chilled, excluding fish fillets and other fish meat of heading 0304
	0303	Fish, frozen, excluding fish fillets and other fish meat of heading 0304
	0304	Fish fillets and other fish meat (whether or not minced), fresh, chilled or frozen
(b)	0305	Fish, dried, salted or in brine; smoked fish, whether or not cooked before or during the smoking process; flours, meals and pellets of fish, fit for human consumption
(c)	0306	Crustaceans, whether in shell or not, live, fresh, chilled, frozen, dried, salted or in brine; crustaceans, in shell, cooked by steaming or by boiling in water, whether or not chilled, frozen, dried, salted or in brine; flours, meals and pellets of crustaceans, fit for human consumption
	0307	Molluscs, whether in shell or not, live, fresh, chilled, frozen, dried, salted or in brine; aquatic invertebrates other than crustaceans and molluscs, live, fresh, chilled, frozen, dried, salted or in brine; flours, meals and pellets of aquatic invertebrates other than crustaceans, fit for human consumption
(e)	1212 20 00	Seaweeds and other algae

กลุ่ม B คือ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผลิตอื่นๆ ที่นอกเหนือจากข้อ (a), (b), (c) and (e) ใน ANNEX I Regulation (EU) No 1379/2013 รายละเอียดตามตารางที่ 1 ซึ่งกลุ่ม B เป็นผลิตภัณฑ์แปรรูป (process product) เช่น ผลิตภัณฑ์อาหารกระป๋อง ผลิตภัณฑ์ซุสแช่ เป็นต้น

คำจำกัดความ

‘prepacked food’ หมายถึง อาหารบรรจุหีบห่อซึ่งนำเสนอต่อผู้บริโภค ประกอบด้วยอาหารและบรรจุภัณฑ์ที่บรรจุอาหารไว้ก่อนเสนอขาย ทั้งนี้ บรรจุภัณฑ์ดังกล่าวจะห่อหุ้มอาหารไว้ทั้งหมดหรือเพียงบางส่วนก็ได้โดยอาหารต้องไม่สามารถเปลี่ยนแปลงได้หากยังไม่ได้เปิดหรือเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์ ทั้งนี้ ไม่ครอบคลุมอาหารที่บรรจุหีบห่อเพื่อขายตามคำขอของผู้บริโภคหรือบรรจุหีบห่อเพื่อขายตรง ณ จุดขาย

สินค้าพิกัดกลุ่ม A

การแสดงข้อมูลภาคบังคับ (Mandatory Information) สำหรับผลิตภัณฑ์ Prepacked และ Non-prepacked

1. ชื่อทางการค้าและชื่อวิทยาศาสตร์ (Commercial designation and scientific names)

1.1 ชื่อทางการค้าและชื่อวิทยาศาสตร์จะต้องสื่อถึงชื่ออาหาร และสามารถระบุคำบรรยายเพิ่มเติมในชื่อผลิตภัณฑ์อาหารได้ เช่น “powdered, freeze-dried, deep-frozen, concentrated, smoked และ irradiated”

1.2 ต้องระบุทั้งชื่อทางการค้าและชื่อวิทยาศาสตร์ โดยจะต้องสอดคล้องกันตามข้อมูลที่ประเทศสมาชิกสหภาพยุโรปแต่ละประเทศได้จัดทำขึ้นและเผยแพร่อย่างเป็นทางการ ซึ่งสามารถศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ https://ec.europa.eu/oceans-and-fisheries/fisheries/markets-and-trade/seafood-markets/commercial-and-scientific-name-species_en

ตัวอย่าง รายชื่อทางการค้าและชื่อวิทยาศาสตร์สำหรับสินค้าประมงในแต่ละประเทศสมาชิกสหภาพยุโรป

โปรตุเกส

ชื่อทางการค้า	ชื่อวิทยาศาสตร์
Atum	<i>Allothunnus fallai</i> / <i>Thunnus alalunga</i> / <i>Thunnus albacares</i> / <i>Thunnus obesus</i> / <i>Thunnus orientalis</i> และสกุลของ <i>Thunnus</i> ทั้งหมด
Lula	สกุล <i>Alloteuthis</i> ทุกสายพันธุ์ / <i>Loligo forbesi</i> / <i>Doryteuthis gahi</i> หรือ <i>Loligo gahi</i> / <i>Loligo vulgaris</i> /สกุล <i>Loligo</i> ทุกสายพันธุ์/ <i>Sepioteuthis lessoniana</i> / <i>Uroteuthis duvaucelii</i> หรือ <i>Loligo duvaucelii</i> / <i>Uroteuthis singhalensis</i> /สกุลอื่นๆ ทั้งหมดของ <i>Uroteuthis</i>
Sarda	<i>Scomber scombrus</i>
Gaiado	<i>Katsuwonus pelamis</i>

ฝรั่งเศส

ชื่อทางการค้า	ชื่อวิทยาศาสตร์
thon mignon	<i>Thunnus tonggol</i>
albacore, thon albacore	<i>Thunnus albacares</i>
calmar indien, calmar, encornet	<i>Uroteuthis duvaucelii</i>
calmar mitre, calmar, encornet	<i>Uroteuthis chinensis</i>
maquereau commun, maquereau	<i>Scomber scombrus</i>
bonite à ventre rayé, listao, thon listao	<i>Katsuwonus pelamis</i>

2. วิธีการจับสัตว์น้ำ (Production Method)

2.1 ต้องระบุวิธีการจับสัตว์น้ำบนฉลาก ตามรูปแบบดังนี้

- กรณีสัตว์น้ำมาจากการจับ ใช้คำว่า "... caught ..." หรือ
- กรณีสัตว์น้ำมาจากการจับในน้ำจืด ใช้คำว่า "...caught in freshwater ..." หรือ
- กรณีสัตว์น้ำมาจากการเพาะเลี้ยง ใช้คำว่า "...farmed..."

2.2 ในกรณีที่สินค้าสัตว์น้ำสายพันธุ์เดียวกัน แต่ได้มาด้วยวิธีการจับสัตว์น้ำที่แตกต่างกัน กำหนดให้ต้องระบุวิธีการจับสัตว์น้ำทั้งหมดลงบนฉลากด้วย

3. พื้นที่จับสัตว์น้ำ/ประเทศและแหล่งน้ำ/ประเทศผู้ผลิต (Catch area/country and body of water/ country of production)

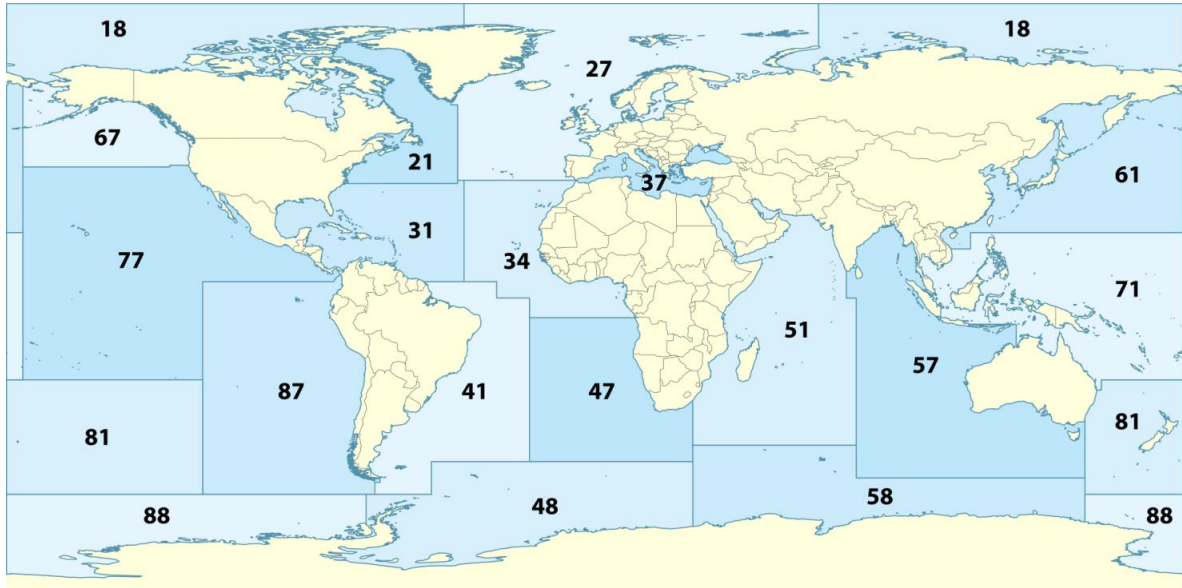
3.1 สัตว์น้ำที่จับจากทะเล ต้องระบุชื่อพื้นที่หรือพื้นที่ย่อยตามกำหนดขององค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) (รูปที่ 1)

- กรณีสัตว์น้ำที่จับจาก Northeast Atlantic (27) และ Mediterranean and Black Sea (37) จะต้องระบุชื่อพื้นที่ย่อยต่อกับชื่อที่ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจได้ง่าย หรือแสดงด้วย แผนที่ รูปภาพ ที่ แทนชื่อพื้นที่
- รายชื่อพื้นที่และพื้นที่ย่อย (ICES) นั้น สามารถศึกษาข้อมูลได้จาก <https://www.fao.org/fishery/en/area/search>

3.2 สัตว์น้ำที่จับได้ในแหล่งน้ำจืด ต้องระบุ ชื่อของแหล่งน้ำ เช่น แม่น้ำ ทะเลสาบ และชื่อประเทศที่จับสัตว์น้ำ

3.3 สัตว์น้ำที่ได้จากการเพาะเลี้ยง จะต้องระบุ ชื่อประเทศที่เพาะเลี้ยง เช่น Thailand

3.4 กรณีสินค้าสัตว์น้ำที่เป็นชนิดพันธุ์เดียวกันแต่มาจากหลากหลายพื้นที่จับหรือทำการเพาะเลี้ยงหลายประเทศกำหนดให้น้อยแสดงพื้นที่จับ/ประเทศ ของ batch ที่มีปริมาณสัดส่วนมาก และต้องระบุว่ามาจากหลายพื้นที่จับ และหรือประเทศที่ต่างกัน



Area 18: the Arctic Ocean	Area 57: the Eastern part of the Indian Ocean
Area 21: the Northwestern part of the Atlantic Ocean	Area 58: the Antarctic and Southern parts of the Indian Ocean
Area 27: the Northeastern part of the Atlantic Ocean	Area 61: the Northwestern part of the Pacific Ocean
Area 31: the Western part of the Atlantic Ocean	Area 67: the Northeastern part of the Pacific Ocean
Area 34: the Eastern Central part of the Atlantic Ocean	Area 71: the Western Central part of the Pacific Ocean
Area 37: the Mediterranean Sea and the Black Sea	Area 81: the Southwestern part of the Pacific Ocean
Area 41: the Southwestern part of the Atlantic Ocean	Area 87: the Southeastern part of the Pacific Ocean
Area 47: the Southeastern part of the Atlantic Ocean	Area 77: the Eastern Central part of the Pacific Ocean
Area 48: the Antarctic part of the Atlantic Ocean	Area 88: the Antarctic part of the Pacific Ocean
Area 51: the Western part of the Indian Ocean	

ภาพที่ 1 พื้นที่หลัก ในการจับสัตว์น้ำกำหนดโดย FAO

ตัวอย่าง การระบุพื้นที่จับสัตว์น้ำจากทะเล

FAO zone 71 หรือ the Western Central part of the Pacific Ocean

FAO zone 57 หรือ the Eastern part of the Indian Ocean

4. เครื่องมือทำการประมง (Fishing gear)

4.1 สัตว์น้ำที่จับได้จากธรรมชาติหรือเพาะเลี้ยง ที่ใช้เครื่องมือทำการประมงจาก 7 กลุ่ม ให้ระบุเครื่องมือทำการประมงตามคอลัมน์แรกของ ANNEX III ของ Regulation (EU) No 1379/2013 (ตามตารางที่ 2) ดังนี้

- (1) อวนกางกั้นแล้วลาก (seines)
- (2) อวนลาก (trawls)
- (3) อวนติดตาและที่มีลักษณะคล้ายกัน (gillnets and similar nets)
- (4) อวนล้อมจับและอวนช้อน อวนยก (surrounding nets and lift nets)
- (5) เบ็ด (hooks and lines)
- (6) คราด (dredges)
- (7) ประเภทยอดและดักจับ (pots and traps)

4.2 กรณีสินค้าสัตว์น้ำที่เป็นชนิดพันธุ์เดียวกันแต่จับโดยใช้เครื่องมือทำการประมงตาม ANNEX III ของ Regulation (EU) No 1379/2013 ที่ต่างกัน ต้องระบุเครื่องมือทำการประมงทั้งหมดด้วย

ตัวอย่าง กรณีใช้เครื่องมือที่แตกต่างกัน Fishing Gears – trawls, seines

5. ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการละลายน้ำแข็งแล้ว (Defrosted)

5.1 ฉลากควรแสดงให้เห็นว่าผลิตภัณฑ์ได้ผ่านการละลายน้ำแข็งมาแล้ว โดย

- กรณีเป็นผลิตภัณฑ์ Prepacked ต้องระบุข้อความว่าผ่านการละลายน้ำแข็งแล้วในชื่อสินค้า
- กรณีเป็นผลิตภัณฑ์ Non-prepacked หากไม่ต้องการให้ปรากฏข้อมูลว่าผ่านการละลายน้ำแข็งแล้วอยู่ในชื่อสินค้า จะต้องระบุข้อมูลไว้บนป้ายโฆษณา/โปสเตอร์

5.2 ไม่ต้องระบุข้อความว่าผ่านการละลายน้ำแข็ง ในกรณีต่อไปนี้

- เป็นส่วนผสมอาหาร (ingredients) ที่อยู่ในผลิตภัณฑ์สุดท้าย หรือ
- ผ่านการแช่แข็งมาก่อน เพื่อวัตถุประสงค์ด้านความปลอดภัยต่อสุขภาพ หรือ
- ผ่านการละลายน้ำแข็งก่อนเข้าสู่กระบวนการรมควัน/หมักเกลือ/ปรุงสุก/หมัก/ดอง/อบแห้ง หรือกระบวนการแปรรูปที่รวมกัน หรือ
- เป็นอาหารที่ต้องผ่านกระบวนการแช่แข็ง เนื่องจากเป็นขั้นตอนทางเทคโนโลยีที่จำเป็น

6. วันที่ควรบริโภค (Best before date) / วันที่หมดอายุ (Use by date)

6.1 ช่วงอายุการเก็บรักษาควรสัมพันธ์กับวันที่ควรบริโภคก่อน

6.2 ผลิตภัณฑ์ Prepacked ที่ไม่เน่าเสียง่าย จะต้องระบุข้อความ “best before date” สำหรับผลิตภัณฑ์ที่เน่าเสียง่าย จะต้องระบุข้อความ “use by date”

6.3 ผลิตภัณฑ์ non-prepacked / ผลิตภัณฑ์ prepacked ที่จัดจำหน่ายโดยตรงให้แก่ผู้บริโภค แต่ละประเทศสมาชิกสามารถเลือกกำหนดว่าจะให้ระบุข้อความ “best before date” หรือ “use by date”

6.4 ผลิตภัณฑ์หอยสองฝามีชีวิต สามารถระบุข้อความบนฉลากว่า “these animals must be alive when sold” แทนการระบุข้อความ “best before date”

7. อาหารก่อให้เกิดภูมิแพ้ (Allergens)

7.1 ผลิตภัณฑ์ prepacked ควรแสดงชื่อสารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้ในรายการส่วนผสม (list of ingredients) โดยให้เด่นชัดจากรายชื่อส่วนผสมอื่น ๆ เช่น การใช้ตัวอักษรที่ต่างไป การทำตัวอักษรให้เข้มข้น ใช้สีพื้นหลังเน้นข้อความ เป็นต้น

7.2 สำหรับผลิตภัณฑ์ Non-prepacked หรือผลิตภัณฑ์ prepacked ที่ขายตรงหรือขายในสถานที่ที่ผู้บริโภคร้องขอ การแสดงข้อมูลสารก่อภูมิแพ้เป็นสิ่งที่บังคับด้วยเช่นกัน อย่างไรก็ตาม ลักษณะของการแสดงข้อมูลจะขึ้นอยู่กับข้อกำหนดภายในของแต่ละประเทศสมาชิก

7.3 ในกรณีที่สารก่อภูมิแพ้ไม่ได้ปรากฏในรายการส่วนผสม จะต้องระบุชื่อสารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้ตามหลังคำว่า “Contains...” เช่น Contains egg

7.4 ไม่จำเป็นต้องระบุชื่อสารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้อีก ในกรณีที่ชื่ออาหารบ่งชี้ชัดเจนว่าเป็นสารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้อยู่แล้ว

7.5 สหภาพยุโรปกำหนดอาหารก่อภูมิแพ้ 14 กลุ่ม (สามารถศึกษาเพิ่มเติมได้ตาม Annex II ของ Regulation (EU) No 1169/2011 ดังนี้

- 1) Cereals containing gluten
- 2) Crustaceans and products
- 3) Eggs and products
- 4) Fish and products
- 5) Peanuts and products
- 6) Soybeans and products
- 7) Milk and products
- 8) Tree nut
- 9) Celery and products
- 10) Mustard and products
- 11) Sesame seeds and products
- 12) Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre
- 13) Lupin and products
- 14) Molluscs and products

ข้อกำหนดเพิ่มเติมที่จำเป็นต้องระบุบนฉลากผลิตภัณฑ์ Prepacked

1. รายการส่วนผสม (List of ingredients)

1.1 รายการส่วนผสมเรียงตามน้ำหนักอาหารจากมากไปน้อย โดยให้ระบุต่อจากถ้อยความ “Ingredients”

ข้อยกเว้น ผลิตภัณฑ์ที่ประกอบด้วยส่วนผสมเพียงหนึ่งชนิด ซึ่งมีชื่อเดียวกันกับชื่อผลิตภัณฑ์อาหารไม่จำเป็นต้องแสดงข้อมูลรายการส่วนผสม

1.2 กรณีใช้วัตถุเจือปนอาหาร (food additive) เป็นส่วนผสม ให้ระบุหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหาร (functional classes) และชื่อเฉพาะ (specific name) หรือหมายเลข E number รายละเอียดตาม Annex II ของ Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council of 20 March 2000 เช่น antioxidants : E330 หรือ antioxidants: Citric acid เป็นต้น

2. ปริมาณส่วนผสม (Quantity of ingredients)

2.1 ต้องแสดงเป็นร้อยละ (%)

2.2 ต้องแสดงข้อมูลในกรณีที่ส่วนผสม

- มีชื่อแสดงอยู่ในรายชื่อผลิตภัณฑ์อาหาร
- ได้รับการเน้นข้อความบนฉลาก
- เป็นส่วนประกอบสำคัญที่ทำให้คุณลักษณะเฉพาะแก่ผลิตภัณฑ์อาหาร

2.3 ไม่ต้องแสดงร้อยละในส่วนผสม เช่น มีการระบุน้ำหนักเนื้อสุกแล้ว (drained net weight)

3. ปริมาณสุทธิ (น้ำหนักสุทธิ) (Net quantity (Net weight))

3.1 ต้องแสดงในหน่วย ‘gram, g’ หรือ ‘kilogram, kg’

3.2 ต้องแสดงข้อมูลน้ำหนักเนื้อสุกแล้ว (drained net weight) สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะเป็นของแข็งบรรจุอยู่ในซองเหลว (รวมถึงผลิตภัณฑ์แบบ frozen และ quick frozen) ด้วย

3.3 ผลิตภัณฑ์ที่ถูกเคลือบด้วยน้ำแข็ง (glaze) การแสดงน้ำหนักสุทธิของอาหารจะต้องไม่รวมน้ำหนักน้ำแข็งที่เคลือบ

ตัวอย่าง กรณี ผลิตภัณฑ์แบบ frozen ที่มีน้ำหนักเนื้อสุกแล้ว 250 กรัม สามารถทำความเข้าใจและสรุปเป็นแนวทางสำหรับการระบุปริมาณสุทธิได้ดังนี้ :

- Net weight = 250 g และ Drained net weight = 250 g
- Net weight = Drained net weight = 250 g
- Drained net weight = 250 g
- Net weight (without glaze) = 250 g

4. วิธีการเก็บรักษา และการบริโภค (Conditions for storage and use)

4.1 กรณีอาหารที่มีเงื่อนไขการเก็บรักษา และ/หรือการบริโภคเป็นพิเศษ ต้องระบุเงื่อนไขเหล่านั้นบนฉลาก

- 4.2 เพื่อให้สามารถจัดเก็บหรือนำมาบริโภคได้อย่างเหมาะสมหลังจากเปิดบรรจุภัณฑ์แล้ว จะต้องระบุวิธีการเก็บรักษาและ/หรือระยะเวลาในการบริโภคหลังจากเปิดบรรจุภัณฑ์แล้วตามความเหมาะสม
5. ชื่อและที่อยู่ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร (Food business operator)
- 5.1 กรณีผลิตภายในสหภาพยุโรปต้องระบุข้อมูลชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต
- 5.2 กรณีผู้ผลิตไม่ได้อยู่ในสหภาพยุโรป ต้องระบุชื่อและที่อยู่ของผู้นำเข้า
6. ประเทศแหล่งผลิต หรือแหล่งที่มาของสินค้า (Country of origin or place of provenance)
- ต้องระบุข้อมูลประเทศแหล่งผลิตหรือแหล่งที่มาของสินค้า เนื่องจากหากไม่ได้ระบุไว้ จะทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดได้ เช่น Product of Thailand เป็นต้น
7. ข้อแนะนำในการบริโภค (Instructions for use)
- แสดงข้อมูล ในกรณีที่เป็นต้องระบุ
8. การแสดงข้อมูลทางโภชนาการ (Nutrition declaration)
- 8.1 ต้องระบุค่าพลังงาน ปริมาณไขมัน ไขมันอิ่มตัว คาร์โบไฮเดรต น้ำตาล โปรตีน และเกลือ โดยแสดงสัดส่วนต่อ 100 กรัม หรือ 100 มิลลิลิตร ทั้งนี้สามารถระบุข้อมูลวิตามิน แร่ธาตุ และสารอาหารเฉพาะอื่น ๆ เพิ่มเติมได้
- 8.2 สามารถแสดงข้อมูลทางโภชนาการในสัดส่วนต่อหนึ่งหน่วยบริโภค (per portion) หรือร้อยละของปริมาณอ้างอิงที่ร่างกายควรได้รับ (Reference intake)
- 8.3 สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ยังไม่ผ่านกระบวนการแปรรูป ที่ประกอบด้วยส่วนผสมเพียงหนึ่งชนิด/ประเภท จะได้รับข้อยกเว้นไม่ต้องแสดงข้อมูลทางโภชนาการ
- 8.4 ไม่ต้องแสดงข้อมูลทางโภชนาการสำหรับสินค้าที่ปรากฏใน ANNEX V ของ Regulation (EU) No 1169/2011 เช่น ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมเดียวและไม่ผ่านการแปรรูป
9. ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการบรรจุหีบห่อโดยใช้ก๊าซ (Packaged in a protective atmosphere)
- ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการบรรจุหีบห่อโดยใช้ก๊าซ จะต้องระบุ “packaged in a protective atmosphere
10. วันที่แช่แข็ง (Date of freezing) หรือวันที่มีการแช่แข็งครั้งแรก (Date of first freezing)
- 10.1 ข้อกำหนดนี้ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ยังไม่ผ่านกระบวนการแปรรูปเท่านั้น
- 10.2 จะต้องระบุวันที่ตามรูปแบบ ดังนี้ “Frozen on day/month/year”
11. ปริมาณน้ำที่เติมลงไป (Added water)
- 11.1 ต้องระบุข้อมูลปริมาณน้ำที่เติมลงในรายการส่วนผสม ตามข้อกำหนดของระเบียบสหภาพยุโรป 1169/2011 ว่าด้วยการให้ข้อมูลและติดฉลากอาหาร
- 11.2 สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการตัดแต่ง (cut, joint, slice, portion, fillet) หรือแบบทั้งตัว ที่มีส่วนประกอบของน้ำมากกว่า 5% เมื่อเทียบกับน้ำหนักของผลิตภัณฑ์สุดท้ายจะต้องแสดงข้อมูล “added water” ในชื่อผลิตภัณฑ์ด้วย
12. โปรตีนที่เติมลงไปที่ได้มาจากสัตว์หลายชนิด (Added proteins of different animal origin)
- ชื่อผลิตภัณฑ์อาหารจะต้องระบุโปรตีนที่เติมลงไปและแหล่งที่มาของสัตว์ด้วย

13. ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่สร้างขึ้นจากชิ้นส่วนต่าง ๆ และส่วนประกอบอื่น ๆ (Formed fish)

13.1 ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่อาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจว่า เป็นผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำทั้งตัวแต่ในความเป็นจริงแล้ว มาจากชิ้นส่วนต่าง ๆ ประกอบกันโดยใช้ส่วนผสมอื่น ๆ ด้วยเช่น วัตถุเจือปนอาหาร เอนไซม์จากอาหาร จะต้องระบุคำว่า “formed fish” ให้ผู้บริโภคทราบด้วย

13.2 ผู้ผลิต (operator) จะต้องใช้คำว่า “formed fish”

14. เครื่องหมายการรับรองโรงงานผลิต (Identification Mark)

14.1 กรณีที่ผลิตในกลุ่มประเทศของสหภาพยุโรป จะต้องแสดงชื่อประเทศและหมายเลขรับรองโรงงานผู้ผลิต รวมถึงอักษรย่อ EC (หรือแปลเป็นภาษาอื่น ๆ ที่ใช้ในสหภาพยุโรป)

14.2 สำหรับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำนำเข้า ระบุชื่อประเทศที่ตั้งของโรงงาน โดยจะระบุเป็นชื่อเต็มหรือ 2 ตัวอักษรย่อของชื่อประเทศตามมาตรฐาน ISO ที่เกี่ยวข้อง และหมายเลขรับรองโรงงาน (approval number) เช่น Thailand no.xxxx, TH no.xxxx เป็นต้น ซึ่งสามารถศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมได้จาก ANNEX II ของ Corrigendum to Regulation (EC) No 853/2004

15. วันที่บรรจุ (Date of packaging)

15.1 จะต้องแสดงข้อมูลวันที่บรรจุสำหรับผลิตภัณฑ์หอยสองฝามีชีวิต

15.2 ข้อมูลดังกล่าวจะต้องประกอบด้วยวันที่และเดือนเป็นอย่างน้อย

การแสดงข้อมูลภาคสมัครใจ (Voluntary Information)

นอกเหนือจากการแสดงข้อมูลภาคบังคับบนฉลากแล้ว ผู้ประกอบการสามารถแสดงข้อมูลภาคสมัครใจเพิ่มเติม หากข้อมูลนั้น มีความชัดเจน ไม่คลุมเครือ สามารถตรวจสอบได้ และไม่ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดรวมทั้งไม่ปิดทับข้อมูลภาคบังคับบนฉลาก

1. วันที่จับ (Date of catch / harvest) สามารถปรากฏที่เอกสารอื่น ๆ ที่เหมาะสมได้

2. วันที่ขึ้นท่า (Date of landing) สามารถปรากฏที่เอกสารอื่น ๆ ที่เหมาะสมได้

3. ชื่อท่าเรือ (Port of landing) ที่นำสัตว์น้ำขึ้นท่าครั้งแรก

4. รายละเอียดเครื่องมือทำการประมง (More detailed fishing gear)

- นอกเหนือจากบัญชีรายชื่อเครื่องมือทำการประมง 7 ประเภท ที่ต้องแสดงในส่วน of ข้อมูลภาคบังคับแล้ว สามารถแสดงข้อมูลที่มีรายละเอียดมากขึ้นบนฉลากได้ เช่น เครื่องมือทำการประมงที่อยู่ในคอลัมน์ 2 และ/หรือ 3 ใน ANNEX III ของ Regulation (EU) No 1379/2013 (ภาคผนวก 2 ในเล่ม)

- กรณีจับสัตว์น้ำโดยใช้วิธีและเทคนิคการทำประมงแบบอื่น ที่ไม่ได้อยู่ในรายชื่อ (เช่น จับด้วยมือหรือ ดำน้ำ) สามารถแสดงข้อมูลดังกล่าวได้โดยสมัครใจ

5. ธงเรือ (Vessel's flag state) สามารถปรากฏที่เอกสารอื่น ๆ ที่เหมาะสมได้

6. ข้อมูลทางสิ่งแวดล้อม หลักจริยธรรม และสังคม (Environmental, ethical or social information) สามารถปรากฏที่เอกสารอื่น ๆ ที่เหมาะสมได้

7. การปฏิบัติและเทคนิคการผลิต (Production techniques and practices) สามารถปรากฏที่เอกสารอื่น ๆ ที่เหมาะสมได้
8. อื่น ๆ (Other) ข้อมูลอื่น ๆ ที่ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารเห็นว่าจะเป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภคซึ่งมีความชัดเจน ไม่คลุมเครือ ถูกต้องและตรวจสอบได้

สินค้าพิกัดกลุ่ม B

การแสดงข้อมูลภาคบังคับสำหรับผลิตภัณฑ์ที่บรรจุหีบห่อ (Mandatory Information for Prepacked Products)

1. ชื่อสินค้า (Name of the food)

- 1.1 ต้องใช้ชื่อทางกฎหมาย หรือ
- 1.2 ในกรณีที่ไม่มีชื่อทางกฎหมาย ให้ใช้ชื่อที่เป็นที่รู้จักทั่วไปของผู้บริโภค (customary name) หรือ
- 1.3 ในกรณีที่ไม่มีชื่อที่เป็นที่รู้จักของผู้บริโภคทั่วไป สามารถใช้ชื่อที่บ่งบอกลักษณะของอาหารได้ (descriptive name)

2. ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการละลายน้ำแข็งแล้ว (Defrosted)

ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์อาหารผ่านกระบวนการแช่แข็งก่อนการวางจำหน่ายโดยวางจำหน่ายในรูปแบบผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการละลายน้ำแข็งแล้ว จะต้องระบุคำว่า “defrosted” พร้อมกับชื่อผลิตภัณฑ์อาหารด้วย ยกเว้น ในกรณีดังนี้

- เป็นส่วนประกอบที่ปรากฏอยู่ในผลิตภัณฑ์สุดท้าย
- เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่จำเป็นต้องใช้เทคโนโลยีการแช่แข็งในขั้นการผลิต
- เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่เมื่อผ่านการละลายน้ำแข็งแล้ว จะไม่ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยหรือคุณภาพของอาหาร

3. รายการส่วนผสม (List of ingredients) รายละเอียดดูตามสินค้ากลุ่ม A

4. ส่วนผสมอื่น ๆ หรือ สารช่วยในกระบวนการผลิตที่อาจก่อให้เกิดภูมิแพ้หรือแพ้อาหาร (Any ingredient or processing aid causing allergies or intolerances (allergens)) รายละเอียดดูตามสินค้ากลุ่ม A

5. ปริมาณของส่วนผสม (Quantity of ingredients) รายละเอียดดูตามสินค้ากลุ่ม A

6. น้ำหนักสุทธิ (Net quantity) รายละเอียดดูตามสินค้ากลุ่ม A

7. วันที่ควรบริโภค (Best before date) / วันหมดอายุ (Use by date) รายละเอียดดูตามสินค้ากลุ่ม A

8. วิธีเก็บรักษา (Conditions for storage and use) รายละเอียดดูตามสินค้ากลุ่ม A

9. ชื่อและที่อยู่ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร (Food business operator) รายละเอียดดูตามสินค้ากลุ่ม A

10. ประเทศแหล่งผลิต หรือ แหล่งที่มาของสินค้า (Country of origin or place of provenance) รายละเอียดดูตามสินค้ากลุ่ม A

11. ข้อแนะนำการบริโภค (Instructions for use) รายละเอียดดูตามสินค้ากลุ่ม A

12. การแสดงข้อมูลทางโภชนาการ (Nutrition declaration) รายละเอียดดูตามสินค้ากลุ่ม A
13. เครื่องหมายการรับรองโรงงานผลิต (Identification mark) รายละเอียดดูตามสินค้ากลุ่ม A

ข้อกำหนดเพิ่มเติมที่จำเป็นต้องระบุบนฉลากผลิตภัณฑ์ (ถ้ามี)

1. ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการบรรจุหีบห่อโดยใช้ก๊าซ (Packaged in a protective atmosphere) รายละเอียดดูตามสินค้ากลุ่ม A
2. ปริมาณน้ำที่เติมลงไป (Added water) รายละเอียดดูตามสินค้ากลุ่ม A
3. ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่สร้างขึ้นจากชิ้นส่วนต่าง ๆ และส่วนประกอบอื่น ๆ (Formed fish) รายละเอียดดูตามสินค้ากลุ่ม A
4. โปรตีนที่เติมลงไปที่มีมาจากสัตว์หลายชนิด (Added proteins of different animal origin) รายละเอียดดูตามสินค้ากลุ่ม A
5. ผลิตภัณฑ์ปลาทูน่าและปลาโบนิโต (Canned tuna and bonito) ได้กำหนดมาตรฐานเฉพาะของสินค้าดังกล่าวไว้ ตามระเบียบ Council regulation (EEC) No 1536/92 of 9 June 1992 laying down common marketing standards for preserved tuna and bonito
6. ผลิตภัณฑ์ปลาซาร์ดีน หรือซาร์ดีนอื่น ๆ แบบบรรจุกระป๋อง (Canned sardines and sardine-like products) ได้กำหนดมาตรฐานเฉพาะของสินค้าดังกล่าวไว้ ตามระเบียบ Commission regulation (EC) No 1181/2003 of 2 July 2003 amending Council Regulation (EEC) No 2136/89 laying down common marketing standards for preserved sardines โดยมีสาระสำคัญ ได้แก่
 - 6.1 การใช้ชื่อ “sardines” สงวนไว้สำหรับชนิดพันธุ์ *Sardina pilchardus* เท่านั้น
 - 6.2 ปลาซาร์ดีนอื่น ๆ ดังต่อไปนี้ จัดอยู่ในกลุ่ม “sardine-type”
 - (a) *Sardinops melanosticus*, *S. neopilchardus*, *S. ocellatus*, *S. sagax*, *S. Caeryleus*
 - (b) *Sardinella aurita*, *S. brasiliensis*, *S. maderensis*, *S. longiceps*, *S. gibbosa*
 - (c) *Clupea harengus*
 - (d) *Sprattus sprattus*
 - (e) *Hyperlophus vittatus*
 - (f) *Nematalosa vlaminghi*
 - (g) *Etrumeus teres*
 - (h) *Ethmidium maculatum*
 - (i) *Engraulis anchoita*, *E. mordax*, *E. ringens*
 - (j) *Opisthonema oglinum*

6.3 กรณีสินค้าที่ใช้คำว่า “sardines” แต่ผลิตจากปลาซาร์ดีนกลุ่ม sardine-type ต้องระบุชื่อวิทยาศาสตร์ (scientific name) ควบคู่กับคำว่า sardines ด้วย

ตัวอย่าง



สำหรับผลิตภัณฑ์สินค้าพิกัดกลุ่ม B ในรูปแบบ Non-prepacked การแสดงข้อมูลภาคบังคับแสดงเฉพาะข้อมูลเกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้ รายการบังคับที่เหลือนั้นขึ้นกับกฎระเบียบของแต่ละประเทศสมาชิกกำหนด

การแสดงข้อมูลภาคสมัครใจ (Voluntary Information)

ผู้ประกอบการสามารถแสดงข้อมูลภาคสมัครใจเพิ่มเติมได้ หากข้อมูลนั้น มีความชัดเจน ไม่คลุมเครือ สามารถตรวจสอบได้ เป็นข้อมูลที่อยู่บนพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ และไม่ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิด รวมทั้งไม่ปิดทับข้อมูลภาคบังคับบนฉลาก

วิธีการติดฉลาก

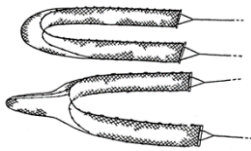
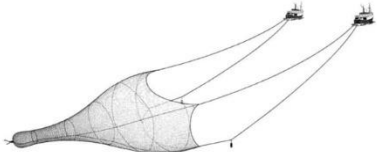
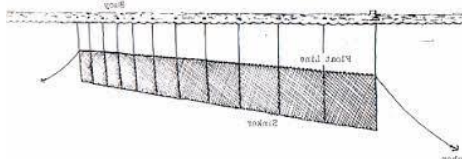
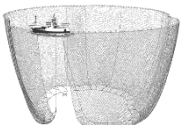
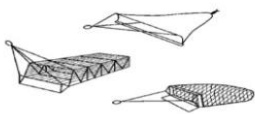
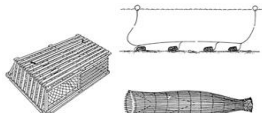
1. ต้องมีข้อมูลภาคบังคับแสดงบนฉลาก เห็นเด่นชัดและเข้าใจได้ง่าย
 - 1.1 สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร Prepacked ข้อมูลภาคบังคับจะต้องปรากฏอยู่บนบรรจุภัณฑ์หรือฉลากที่แนบมากับผลิตภัณฑ์
 - 1.2 สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร Non-prepacked สามารถแสดงข้อมูลภาคบังคับในรูปแบบต่าง ๆ กันได้ เช่น ฉลาก ป้ายโฆษณา โปสเตอร์ หรือในรูปแบบอื่น ๆ ที่มีลักษณะคล้ายคลึงกัน
2. ต้องแสดงข้อมูลภาคบังคับในบริเวณที่มองเห็นได้ชัดเจน อ่านง่าย และไม่สามารถลบออกได้
ทั้งนี้จะต้องไม่ถูกปิดทับ ซ่อนเร้น เบี่ยงเบน หรือรบกวนโดยข้อความ รูปภาพหรือ วัตถุอื่นใด
3. ต้องพิมพ์ข้อมูลภาคบังคับบนบรรจุภัณฑ์ หรือบนฉลาก ในลักษณะที่อ่านได้ง่ายและชัดเจนตามรูปแบบ ดังนี้
 - 3.1 ความสูงของขนาดตัวอักษร “x height” จะต้องไม่น้อยกว่า 1.2 มิลลิเมตร
 - 3.2 ยกเว้น บรรจุภัณฑ์และภาชนะมีพื้นที่น้อยกว่า 80 ตารางเซนติเมตร ความสูงของขนาดตัวอักษรจะต้องไม่น้อยกว่า 0.9 มิลลิเมตร
4. ชื่อของอาหารและน้ำหนักสุทธิจะต้องปรากฏอยู่ในบริเวณเดียวกันที่สามารถมองเห็นได้

ตารางที่ 1 แสดงพิกัดสินค้าตาม ANNEX I Regulation (EU) No 1379/2013 of the European Parliament and of the Council of 11 December 2013 FISHERY AND AQUACULTURE PRODUCTS COVERED BY THE CMO

CN	code	Description of the goods
(a)	0301	Live fish
	0302	Fish, fresh or chilled, excluding fish fillets and other fish meat of heading 0304
	0303	Fish, frozen, excluding fish fillets and other fish meat of heading 0304
	0304	Fish fillets and other fish meat (whether or not minced), fresh, chilled or frozen
(b)	0305	Fish, dried, salted or in brine; smoked fish, whether or not cooked before or during the smoking process; flours, meals and pellets of fish, fit for human consumption
(c)	0306	Crustaceans, whether in shell or not, live, fresh, chilled, frozen, dried, salted or in brine; crustaceans, in shell, cooked by steaming or by boiling in water, whether or not chilled, frozen, dried, salted or in brine; flours, meals and pellets of crustaceans, fit for human consumption
	0307	Molluscs, whether in shell or not, live, fresh, chilled, frozen, dried, salted or in brine; aquatic invertebrates other than crustaceans and molluscs, live, fresh, chilled, frozen, dried, salted or in brine; flours, meals and pellets of aquatic invertebrates other than crustaceans, fit for human consumption
(d)		Animal products not elsewhere specified or included; dead animals of Chapter 1 or 3, unfit for human consumption – Other: – Products of fish or crustaceans, molluscs or other aquatic invertebrates; dead animals of Chapter 3:
	0511 91 10	– – – Fish waste
	0511 91 90	– – – Other

CN	code	Description of the goods
(e)	1212 20 00	– Seaweeds and other algae
(f)		Fats and oils and their fractions, of fish, whether or not refined, but not chemically modified:
	1504 10	– Fish-liver oils and their fractions
	1504 20	– Fats and oils and their fractions, of fish, other than liver oils
(g)	1603 00	Extracts and juices of meat, fish or crustaceans, molluscs or other aquatic invertebrates
(h)	1604	Prepared or preserved fish; caviar and caviar substitutes prepared from fish eggs
(i)	1605	Crustaceans, molluscs and other aquatic invertebrates, prepared or preserved
(j)		Pasta, whether or not cooked or stuffed (with meat or other substances) or otherwise prepared, such as spaghetti, macaroni, noodles, lasagne, gnocchi, ravioli, cannelloni; couscous, whether or not prepared
	1902 20	– Stuffed pasta, whether or not cooked or otherwise prepared:
	1902 20 10	– – Containing more than 20 % by weight of fish, crustaceans, molluscs or other aquatic invertebrates
(k)		Flours, meals and pellets, of meat or meat offal, of fish or of crustaceans, molluscs or other aquatic invertebrates, unfit for human consumption; greaves:
	2301 20 00	– Flours, meals and pellets, of fish or of crustaceans, molluscs or other aquatic invertebrates
(l)		Preparations of a kind used in animal feeding
	2309 90	– Other:
	ex 2309 90 10	– – Fish solubles

ตารางที่ 2 แสดงเครื่องมือทำการประมงตาม ANNEX III ของ Regulation (EU) No 1379/2013 of the European Parliament and of the Council of 11 December 2013

Mandatory information on the category of fishing gear	More detailed information on corresponding gears and codes	
Seines 	Beach seines Danish seines Scottish seines Pair seines	SB SDN SSC SPR
Trawls 	Bearn trawls Bottom otter trawls Bottom pair trawls Midwater otter trawls Pelagic pair trawls Otter twin trawls	TBB OTB PTB OTM PTM OTT
Gill net and similar nets 	Set (anchored) gillnets Driftnets Encircling gillnets Tammel nets Combined tammel and gillnets	GNS GND GNC GTR GTN
Surrounding nets and lift nets 	Purse seines Lampara nets Boat operated lift nets Shore-operated stationary lift nets	PS LA LNB LNS
Hooks and lines 	Hand lines and pole lines (hand operated) Hand lines and pole lines (mechanised) Set longlines Longlines (drifting) Troll lines	LHP LHM LLS LLD LTL
Dredges 	Boat dredges Hand dredges used on board a vessel Mechanised dredges including suction dredges	DRB DRH HMD
Pots and traps 	Pots (traps)	FPO

หมวดที่ 3 มาตรฐานการตรวจวิเคราะห์ทางเคมี

สหภาพยุโรปกำหนดมาตรฐานสินค้าประมงทางเคมี โดยกำหนดมาตรฐาน Antibiotic Drug and chemical residue, Antibiotic Drug and chemical residue ที่ห้ามใช้ (Prohibited substances) สารชีวพิษ อีสตามีน สารปนเปื้อน วัตถุเจือปนอาหาร และโลหะหนัก ซึ่งกองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมงพิจารณาถึงอันตรายของสารที่มีต่อสุขภาพและการเกิดโรคกับผู้บริโภคเป็นหลัก รวมถึงความเสี่ยงที่สามารถตกค้างในสินค้าที่อาจเกิดจากการใช้ในกระบวนการผลิตหรือตกค้างจากสภาวะแวดล้อมของแหล่งจับของสัตว์น้ำชนิดนั้นๆ

ตารางที่ 3 มาตรฐาน Antibiotic Drug and chemical residue

Antibiotic Drug and chemical residue	Products	MRL
Oxolinic acid	All food producing species	100 µg/kg
Tetracyclines : - Chlortetracycline	All food producing species	100 µg/kg
- Oxytetracycline	All food producing species	100 µg/kg
- Tetracycline	All food producing species	100 µg/kg
Quinolones: - Danofloxacin	All food producing species	100 µg/kg
- Difloxacin	All food producing species	300 µg/kg
- Sum of Enrofloxacin and Ciprofloxacin	All food producing species	100 µg/kg
- Flumequine	Fin fish	600 µg/kg (This MRL relates to muscle and skin in natural proportions)

Antibiotic Drug and chemical residue	Products	MRL
- Flumequine	All food producing species	200 µg/kg
- Sarafloxacin	Salmonidae	30 µg/kg (This MRL relates to muscle and skin in natural proportions)
Macrolides: - Erythromycin	All food producing species	200 µg/kg
- Tilimicosin	All food producing species	50 µg/kg
- Tylosin	All food producing species	100 µg/kg
Florfenicol and related compounds: - Florfenicol	Fin Fish	1000 µg/kg (This MRL relates to muscle and skin in natural proportions)
	All food producing species	100 µg/kg
Lincosamides: Lincomycin	All food producing species	100 µg/kg
Aminoglycosides: - Neomycin (including framycetin)	All food producing species	500 µg/kg
- Paromomycin	All food producing species	500 µg/kg
- Spectinomycin	All food producing species	300 µg/kg
Polymyxins: Colistin	All food producing species	150 µg/kg
Pyrethroids: - Deltamethrin	Fin fish	10 µg/kg (This MRL relates to muscle and skin in natural proportions)

Antibiotic Drug and chemical residue	Products	MRL
- Cypermethrin	Salmonidae	50 µg/kg (This MRL relates to muscle and skin in natural proportions)
Acyl urea derivatives: - Diflubenzuron	Salmonidae	10 µg/kg (This MRL relates to muscle and skin in natural proportions)
- Teflubenzuron	Salmonidae	500 µg/kg (This MRL relates to muscle and skin in natural proportions)
Avermectins: - Emamectin	Fin fish	100 µg/kg (This MRL relates to muscle and skin in natural proportions)
Dicloxacillin	All food producing species	300 µg/kg
Erythromycin	All food producing species	200 µg/kg
Amoxicillin	All food producing species	50 µg/kg
Ampicillin	All food producing species	50 µg/kg
Benzylpenicillin	All food producing species	50 µg/kg
Ceftiofur	All food producing species	1000 µg/kg
Cloxacillin	All food producing species	300 µg/kg
Colistin	All food producing species	150 µg/g

Antibiotic Drug and chemical residue	Products	MRL
Cypermethrin	Salmonidae	50 µg/kg (This MRL relates to muscle and skin in natural proportions)
Deltamethrin	Fin fish	10 µg/kg
Dicloxacillin	All food producing species	300 µg/kg
Diflubenzuron	Salmonidae	10 µg/kg (This MRL relates to muscle and skin in natural proportions)
Eprinomectin	Fin fish	50 µg/kg (This MRL relates to muscle and skin in natural proportions)
Fembendazole	All food producing species except fin fish	50 µg/kg
Fembendazole	All food producing species except fin fish	50 µg/kg
Fluazuron	Fin fish	200 µg/kg (This MRL relates to muscle and skin in natural proportions)
Gentamicin	Fin fish	50 µg/kg (This MRL relates to muscle and skin in natural proportions)
Hexaflumuron	Fin fish	500 µg/kg (This MRL relates to muscle and skin in natural proportions)

Antibiotic Drug and chemical residue	Products	MRL
Isoeugenol	Fin fish	5000 µg/kg (This MRL relates to muscle and skin in natural proportions)
Kanamycin	All food producing species except fin fish	100 µg/kg
Lufenuron	Fin fish	5000 µg/kg (This MRL relates to muscle and skin in natural proportions)
Neomycin (including framycetin)	All food producing species	500 µg/kg
Oxacillin	All food producing species	300 µg/kg
Paramomycin	All food producing species	500 µg/kg
Phoxin	All food producing species except fin fish	25 µg/kg
Spectinomycin	All food producing species	300 µg/kg
Sulfonamides (all substances belonging to the sulfonamide group)	All food producing species	100 µg/kg
Thiamphenicol	All food producing species	50 µg/kg

อ้างอิง : COMMISSION REGULATION (EU) No 37/2010 of 22 December 2009 on pharmacologically active substances and their classification regarding maximum residue limits in foodstuffs of animal origin

คำจำกัดความ

Maximum Residue Limits (MRL): the maximum level of a residue of a chemical which is permitted to be present in food

Fin fish: ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา จากการเพาะเลี้ยง

All food producing species: สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยง ยกเว้นปลา และผลิตภัณฑ์ปลา

ตารางที่ 4 มาตรฐาน Antibiotic Drug and chemical residue ที่ห้ามใช้ (Prohibited substances)

Antibiotic Drug and chemical residue	Products	RPA
Sum of malachite green and leucomalachite green	All aquaculture food producing species	0.5 µg/kg
Chloramphenicol	All aquaculture food producing species	0.15 µg/kg
Nitrofurantoin metabolites of: - Furazolidone - Furaltadone - Nitrofurantoin - Nitrofurazone - Nifursol	All aquaculture food producing species	0.5 µg/kg 0.5 µg/kg 0.5 µg/kg 0.5 µg/kg 0.5 µg/kg

อ้างอิง : COMMISSION REGULATION (EU) 2019/1871 of 7 November 2019 on reference points for action for non-allowed pharmacologically active substances present in food of animal origin and repealing Decision 2005/34/EC

คำจำกัดความ

Reference points for action (RPA) : reference values for residues of pharmacologically active substances in food of animal origin, which no maximum residue limit

ตารางที่ 5 มาตรฐานสารชีวพิษ

Toxin	Products	Maximum limits
Total paralytic shellfish poison (PSP)	Edible parts of molluscs (the whole body or any part edible separately)	800 µg PSP/kg
Sum of Okadaic acid (OA), Dinophysistoxins (DTX) and Pectenotoxin (PTX)		160 µg OA eq./kg ^a
Azaspiracid (AZA)		160 µg AZA eq. ^b /kg
Yessotoxin (YTX)		3.75 mg YTX eq./kg
Amnesic shellfish poison (ASP)		20 mg DA/kg

อ้างอิง : Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 les for food of animal origin

: COMMISSION REGULATION (EC) No 786/2013 of 16 August 2013

คำจำกัดความ

eq. : equivalents

- ^a For OA, dinophysistoxins and PTX, current regulation specifies a combination; however the CONTAM Panel concluded that PTX should be considered separately
- ^b The CONTAM Panel assumed that AZA equivalent should refer to AZA1 equivalents

ตารางที่ 6 มาตรฐาน Histamine

Toxin	Products	Maximum limits
Histamine ^d	Fishery products from fish species associated with a high amount of histidine ^c	n = 9, c = 2 m = 100 mg/kg M = 200 mg/kg
	Fishery products, except fish sauce, which have undergone enzyme maturation treatment in brine, manufactured from fish species associated with a high amount of histidine ^c	n = 9, c = 2 m = 200 mg/kg M = 400 mg/kg
	Fish sauce produced by fermentation of fishery products	400 mg/kg

อ้างอิง : COMMISSION REGULATION (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs

: COMMISSION REGULATION (EC) No 1019/2013 of 23 October 2013 amending Annex I to Regulation (EC) No 2073/2005 as regards histamine in fishery products

คำจำกัดความ

^c Particularly fish species of the families: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombresosidae

^d Histamine in fishery products from fish species associated with a high amount of histidine except fish sauce produced by fermentation of fishery product :

Satisfactory, if the following requirements are fulfilled

1. The mean values observed is $\leq m$
2. A maximum of c/n values observed are between m and M
3. No values observed excess the limit of M

Unsatisfactory, if the mean value observed exceeds m or more than c/n valued are between m and M or one or more of the values observed are $> M$

ตารางที่ 7 มาตรฐานสารปนเปื้อน

Contaminant	Products	Maximum level	References
Dioxins and PCBs ^e : -Sum of dioxins (WHO-PCDD/ F-TEQ) ^d	Muscle meat of fish and fishery products and products thereof, excluding eel ^{a, b} . The maximum level for crustaceans applies to muscle meat from appendages and abdomen ^c . In case of crabs and crab-like crustaceans (<i>Brachyura</i> and <i>Anomura</i>) it applies to muscle meat from appendages.	3.5 pg/g wet weight	COMMISSION REGULATION (EU) 2015/704 of 30 April 2015 amending Regulation (EC) No 1881/2006 as regards the maximum level of non-dioxin-like PCBs in wild caught spiny dogfish (<i>Squalus acanthias</i>)
	Muscle meat of wild caught spiny dogfish (<i>Squalus acanthias</i>) and products thereof	3.5 pg/g wet weight	
	Muscle meat of wild caught eel (<i>Anguilla anguilla</i>) and products thereof	10.0 pg/g wet weight	Commission Regulation (EC) No 1881/2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs

Contaminant	Products	Maximum level	References
-Sum of dioxins and dioxin-like PCBs (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ) ^d	Muscle meat of fish and fishery products and products thereof ^{a, b} . The maximum level for crustaceans applies to muscle meat from appendages and abdomen ^c . In case of crabs and crab-like crustaceans (<i>Brachyura</i> and <i>Anomura</i>) it applies to muscle meat from appendages.	6.5 pg/g wet weight	COMMISSION REGULATION (EU) 2015/704 of 30 April 2015 amending Regulation (EC) No 1881/2006 as regards the maximum level of non-dioxin-like PCBs in wild caught spiny dogfish (<i>Squalus acanthias</i>)
	Muscle meat of wild caught eel (<i>Anguilla anguilla</i>) and products thereof	10. 0 pg/g wet weight	COMMISSION REGULATION (EU) No 1259/2011 of 2 December 2011
	Fish liver and derived products thereof with the exception of marine oils referred to in point	20.0 pg/g wet weight	amending Regulation (EC) No 1881/2006 as regards maximum
	Marine oils (fish body oil, fish liver oil and oils of other marine organisms intended for human consumption)	6.0 pg/g fat	levels for dioxins, dioxin-like PCBs and non dioxin-like PCBs in foodstuffs

Contaminant	Products	Maximum level	References
Polycyclic aromatic hydrocarbons: Benzo(a)pyrene	Muscle meat of smoked fish and smoked fishery products, excluding fishery products listed below. The maximum level for smoked crustaceans applies to muscle meat from appendages and abdomen. In case of smoked crabs and crab-like crustaceans (<i>Brachyura</i> and <i>Anomura</i>) it applies to muscle meat from appendages.	2.0 ppb	COMMISSION REGULATION (EU) No 835/2011 of 19 August 2011 amending Regulation (EC) No 1881/2006 as regards maximum level for polycyclic aromatic hydrocarbons in foodstuffs
	Smoked sprats and canned smoked sprats (<i>sprattus sprattus</i>); bivalve molluscs (fresh, chilled or frozen)	5.0 ppb	
	Bivalve molluscs (smoked)	6.0 ppb	
Sum of benzo(a)pyrene, benz(a)anthracene, benzo(b)fluoranthene and chrysene	Muscle meat of smoked fish and smoked fishery products, excluding fishery products listed below. The maximum level for smoked crustaceans applies to muscle meat from appendages and abdomen. In case of smoked crabs and crab-like crustaceans (<i>Brachyura</i> and <i>Anomura</i>) it applies to muscle meat from appendages.	12.0 ppb	

Contaminant	Products	Maximum level	References
Sum of benzo(a)pyrene, benz(a)anthracene, benzo(b)fluoranthene and chrysene (continued)	Smoked sprats and canned smoked sprats (<i>sprattus sprattus</i>); bivalve molluscs (fresh, chilled or frozen)	30.0 ppb	COMMISSION REGULATION (EU) No 835/2011 of 19 August 2011 amending Regulation (EC) No 1881/2006 as regards maximum level for polycyclic aromatic hydrocarbons in foodstuffs
	Bivalve molluscs (smoked)	35.0 ppb	
Glycidyl fatty acid esters, expressed as glycidol	Vegetable oils and fats, fish oils and oils from other marine organisms placed on the market for the final consumer or for use as an ingredient in food	1000 µg/kg	COMMISSION REGULATION (EU) 2020/1322 of 23 September 2020 amending Regulation (EC) No 1881/2006 as regards maximum levels of 3-monochloropropanediol (3-MCPD), 3-MCPD fatty acid esters and glycidyl fatty acid esters in certain foods
Sum of 3-monochloropropanediol (3-MCPD) and 3-MCPD fatty acid esters, expressed as 3-MCPD	Vegetable oils and fats, fish oils and oils from other marine organisms placed on the market for the final consumer or for use as an ingredient in food -other vegetable oils (including pomace olive oils), fish oils and oils from other marine organisms and mixtures of oils and fats	2500 µg/kg	

คำจำกัดความ

- ^a Where fish are intended to be eaten whole, the maximum level shall apply to the whole fish.
- ^b Foodstuffs listed in this category as defined in categories (a), (b), (c), (e) and (f) of the list in Article 1 of Regulation (EC) No 104/2000 with the exclusion of fish liver falling under code CN 0302 70 00.
- ^c Muscle meat from appendages and abdomen. This definition excludes the cephalothorax of crustaceans. In case of crabs and crab-like crustaceans (Brachyura and Anomura): muscle meat from appendages.'
- ^d Upperbound concentrations: Upperbound concentrations are calculated on the assumption that all the values of the different congeners below the limit of quantification are equal to the limit of quantification.
- ^e Dioxins (sum of polychlorinated dibenzo-para-dioxins (PCDDs) and polychlorinated dibenzofurans (PCDFs), expressed as World Health Organisation (WHO) toxic equivalent using the WHO-toxic equivalency factors (WHO-TEFs)) and sum of dioxins and dioxin-like PCBs (sum of PCDDs, PCDFs and polychlorinated biphenyls (PCBs), expressed as WHO toxic equivalent using the WHO-TEFs). WHO-TEFs for human risk assessment based on the conclusions of the WHO meeting in Stockholm, Sweden, 15 to 18 June 1997 (Van den Berg et al., (1998) Toxic Equivalency Factors (TEFs) for PCBs, PCDDs, PCDFs for Humans and for Wildlife. Environmental Health Perspectives, 106 (12), 775).

ตารางที่ 8 มาตรฐานวัตถุเจือปนอาหาร

Food additive	Products	Maximum level	References
Sulphur dioxide and sulphites	Dried salted fish of the ' <i>Gadidae</i> ' species	200 mg/kg (or mg/l)	- COMMISSION REGULATION (EU) No 1129/2011 of 11 November 2011 amending Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council by establishing a Union list of food additives - COMMISSION REGULATION (EU) No 1131/2011 of 11 November 2011 amending Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council with regard to steviol glycosides
	Crustaceans and cephalopods: - fresh, frozen and deep-frozen	150 mg/kg ^a	
	Crustaceans and cephalopods: - cooked	50 mg/kg ^a	
	Fresh, frozen and deep-frozen crustaceans of the <i>Panaeidae</i> , <i>Solenceridae</i> , <i>Aristeidae</i> family: - up to 80 units per kg - between 80 and 120 units per kg - over 120 units per kg	150 mg/kg ^a 200 mg/kg ^a 300 mg/kg ^a	

Food additive	Products	Maximum level	References
Sulphur dioxide and sulphites (continued)	Cooked crustaceans of the <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> and <i>Aristaeidae</i> family : - up to 80 units per kg - between 80 and 120 units per kg - over 120 units per kg	135 mg/kg ^a 180 mg/kg ^a 270 mg/kg ^a	- COMMISSION REGULATION (EU) No 232/2012 of 16 March 2012 amending Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council as regards the conditions of use and the use levels for Quinoline Yellow (E 104), Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S (E 110) and Ponceau 4R, Cochineal Red A (E 124) - COMMISSION REGULATION (EU) No 380/2012 of 3 May 2012 amending Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council as regards the conditions of use and the use levels for aluminium-containing food additives
	Gelatine and collagen	50 ppm	
The combination of phosphoric acid phosphates di, tri and polyphosphate	Surimi	1 g/kg ^{b, c}	
	Fish and crustacean paste	5 g/kg ^{b, c}	
	Fillets of unprocessed fish frozen and deep-frozen	5 g/kg ^{b, c}	
	Unprocessed and processed molluscs and crustaceans frozen and deep-frozen	5 g/kg ^{b, c}	
	Canned crustacean products	1 g/kg ^{b, c}	
Calcium disodium ethylene diamine tetraacetate (EDTA)	Canned and bottled crustaceans and molluscs	75 mg/kg	
	Canned and bottled fish	75 mg/kg	
	Frozen and deep-frozen crustaceans	75 mg/kg	

Food additive	Products	Maximum level	References
Calcium disodium ethylene diamine tetraacetate (EDTA) (continued)	Frozen and deep-frozen crustaceans	75 mg/kg	- COMMISSION REGULATION (EU) No 438/2013 of 13 May 2013 amending and correcting Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council as regards the use of certain food additives
Benzoic acid	Only cooked crustaceans and mollusks	1000 mg/kg ^{b, d} (or mg/l)	
	Cooked shrimps in brine	1500 mg/kg ^{b, d} (or mg/l)	
Sum of Sorbic acid and Benzoic acid	Only salted, dried fish	200 mg/kg ^{b, d} (or mg/l)	- COMMISSION REGULATION (EU) No 723/2013 of 26 July 2013 amending Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council as regards the use of extracts of rosemary (E 392) in certain low fat meat and fish products - COMMISSION REGULATION (EU) No 1274/2013 of 6 December 2013 amending and correcting Annexes II and III to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council and the Annex to Commission Regulation (EU) No. 231/2012 as regards certain food additives
	Semi-preserved fish and fisheries products including crustaceans, molluscs, surimi, fish roe products and fish/crustacean paste; cooked crustaceans and mollusks	2000 mg/kg ^{b, d} (or mg/l)	
	Only cooked <i>Crangon crangon</i> and <i>Crangon vulgaris</i>	6000 mg/kg ^{b, d} (or mg/l)	

Food additive	Products	Maximum level	References
Colours at <i>quantum satis</i> (Group II) ^e	Surimi and similar products and salmon substitutes	GMP	- COMMISSION REGULATION (EU) No 497/2014 of 14 May 2014 amending Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council and the Annex to Commission Regulation (EU) No 231/2012 as regards the use of Advantame as a sweetener - COMMISSION REGULATION (EU) No 497/2014 of 14 May 2014 amending Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council and the Annex to Commission Regulation (EU) No 231/2012 as regards the use of Advantame as a sweetener - COMMISSION REGULATION (EU) No 923/2014 of 25 August 2014 amending Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and
	Fish roe except Sturgeons' eggs (Caviar)	GMP	
Colours with combined maximum limit (Group III) ^e	Surimi and similar products and salmon substitutes	500 mg/kg ^g (or mg/l)	
	Fish roe except Sturgeons' eggs (Caviar)	300 mg/kg ^h (or mg/l)	
Polyols (Sorbitols, Mannitol, Isomalt, Maltitols, Lactitol, Xylitol, Erythritol)	Frozen and deep-frozen unprocessed fish for purposes other than sweetening	GMP	
	Frozen and deep-frozen unprocessed crustaceans, molluscs and cephalopods; for purposes other than sweetening	GMP	
Ascorbic acid	Unprocessed fish	GMP	
	Unprocessed molluscs and crustaceans	GMP	
Sodium ascorbate	Unprocessed fish	GMP	
	Unprocessed molluscs and crustaceans	GMP	
Calcium ascorbate	Unprocessed fish	GMP	

Food additive	Products	Maximum level	References
Erythorbic acid	Frozen and deep-frozen fish with red skin	1500 mg/kg ⁱ (or mg/l)	of the Council as regards the use of aluminium lakes of riboflavins (E 101) and cochineal, carminic acid, carmines (E 120) in certain food categories and Annex to Regulation (EU) No 231/2012 as regards the specifications for riboflavins (E 101) - COMMISSION REGULATION (EU) 2015/538 of 31 March 2015 amending Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council as regards the use of benzoic acid — benzoates (E 210-213) in cooked shrimps in brine - COMMISSION REGULATION (EU) 2015/647 of 24 April 2015 amending and correcting Annexes II and III to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council as regards the use of certain food additives
	Preserved and semi-preserved fish products	1500 mg/kg ⁱ (or mg/l)	
Sodium erythorbate	Frozen and deep-frozen fish with red skin	1500 mg/kg ⁱ (or mg/l)	
	Preserved and semi-preserved fish products	1500 mg/kg ⁱ (or mg/l)	
Citric acid	Unprocessed fish	GMP	
	Unprocessed molluscs and crustaceans	GMP	
Sodium citrates	Unprocessed fish	GMP	
	Unprocessed molluscs and crustaceans	GMP	
Potassium citrates	Unprocessed fish	GMP	
	Unprocessed molluscs and crustaceans	GMP	
Calcium citrates	Unprocessed fish	GMP	
	Unprocessed molluscs and crustaceans	GMP	
Curcumin	Fish paste and crustacean paste	100 mg/kg ^j (or mg/l)	
	Smoked fish	100 mg/kg ^k (or mg/l)	
	Precooked crustacean	250 mg/kg ^l (or mg/l)	

Food additive	Products	Maximum level	References
Riboflavins	Fish paste and crustacean paste	GMP	- COMMISSION REGULATION (EU) 2016/355 of 11 March 2016 amending Annex III to Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council as regards the specific requirements for gelatine, collagen and highly refined products of animal origin intended for human consumption
	Precooked crustacean	GMP	
	Smoked fish	GMP	
Quinoline Yellow	Fish roe except Sturgeons' eggs (Caviar)	200 mg/kg ^m (or mg/l)	- COMMISSION REGULATION (EU) 2018/98 of 22 January 2018 amending Annexes II and III to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council and the Annex to Commission Regulation (EU) No 231/2012 as regards calcium sorbate (E 203)
Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	Only in salmon substitutes based on <i>Theragra chalcogramma</i> and <i>Pollachius virens</i>	200 mg/kg ⁿ (or mg/l)	
	Fish roe except Sturgeons' eggs (Caviar)	200 mg/kg ^m (or mg/l)	- COMMISSION REGULATION (EU) 2020/771 of 11 June 2020 amending Annexes II and III to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council and the Annex to Commission Regulation (EU) No 231/2012 as regards the use of Annatto, Bixin, Norbixin (E 160b)
Cochineal, Carminic acid, Carmines	Fish paste and crustacean paste	100 mg/kg ^{j, o} (or mg/l)	- COMMISSION REGULATION (EU) 2020/771 of 11 June 2020 amending Annexes II and III to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council and the Annex to Commission Regulation (EU) No 231/2012 as regards the use of Annatto, Bixin, Norbixin (E 160b)
Cochineal, Carminic acid, Carmines (Continued)	Precooked crustacean	250 mg/kg ^l (or mg/l)	
	Smoked fish	100 mg/kg ^k (or mg/l)	- COMMISSION REGULATION (EU) 2020/771 of 11 June 2020 amending Annexes II and III to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council and the Annex to Commission Regulation (EU) No 231/2012 as regards the use of Annatto, Bixin, Norbixin (E 160b)
Azorubine, Carmoisine	Fish paste and crustacean paste	100 mg/kg ^j (or mg/l)	
	Precooked crustacean	250 mg/kg ^l (or mg/l)	- COMMISSION REGULATION (EU) 2020/771 of 11 June 2020 amending Annexes II and III to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council and the Annex to Commission Regulation (EU) No 231/2012 as regards the use of Annatto, Bixin, Norbixin (E 160b)
Ponceau 4R, Cochineal Red A	Only in salmon substitutes based on <i>Theragra chalcogramma</i> and <i>Pollachius virens</i>	200 mg/kg ⁿ (or mg/l)	

Food additive	Products	Maximum level	References
Allura Red AG	Precooked crustacean	250 mg/kg ^l (or mg/l)	- COMMISSION REGULATION (EU) 2016/355 of 11 March 2016 amending Annex III to Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council as regards the specific requirements for gelatine, collagen and highly refined products of animal origin intended for human consumption - COMMISSION REGULATION (EU) 2018/98 of 22 January 2018 amending Annexes II and III to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council and the Annex to Commission Regulation (EU) No 231/2012 as regards calcium sorbate (E 203) - COMMISSION REGULATION (EU) 2020/771 of 11 June 2020 amending Annexes II and III to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council and the Annex to Commission Regulation (EU) No 231/2012 as regards the use of Annatto, Bixin, Norbixin (E 160b)
Chlorophylls, Chlorophyllins	Fish paste and crustacean paste	GMP	
	Precooked crustacean	GMP	
Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins	Fish paste and crustacean paste	GMP	
	Precooked crustacean	GMP	
	Smoked fish	GMP	
Green S	Fish paste and crustacean paste	100 mg/kg ^j (or mg/l)	
	Precooked crustacean	250 mg/kg ^l (or mg/l)	
Caramels	Fish paste and crustacean paste	GMP	
	Precooked crustacean	GMP	
Brilliant Black PN	Fish paste and crustacean paste	100 mg/kg ^j (or mg/l)	
	Precooked crustacean	250 mg/kg ^l (or mg/l)	
	Smoked fish	100 mg/kg ^k (or mg/l)	
Vegetable carbon	Fish paste and crustacean paste	GMP	
	Precooked crustacean	GMP	
	Smoked fish	GMP	
Brown HT	Precooked crustacean	GMP	

Food additive	Products	Maximum level	References
Carotenes	Fish paste and crustacean paste	GMP	- COMMISSION REGULATION (EU) 2016/355 of 11 March 2016 amending Annex III to Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council as regards the specific requirements for gelatine, collagen and highly refined products of animal origin intended for human consumption
	Precooked crustacean	GMP	
	Smoked fish	GMP	
Annatto bixin	Smoked fish	10 mg/kg ^w (or mg/l)	- COMMISSION REGULATION (EU) 2018/98 of 22 January 2018 amending Annexes II and III to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council and the Annex to Commission Regulation (EU) No 231/2012 as regards calcium sorbate (E 203)
	Surimi and similar products and salmon substitutes	30 mg/kg ^w (or mg/l)	
Annatto norbixin	Smoked fish	10 mg/kg ^w (or mg/l)	
	Surimi and similar products and salmon substitutes	30 mg/kg ^w (or mg/l)	
Paprika extract, capsanthin, capsorubin	Fish paste and crustacean paste	GMP	
	Precooked crustacean	GMP	
	Smoked fish	GMP	
Beta-apo-8'-carotenal (C 30)	Fish paste and crustacean paste	100 mg/kg ^j (or mg/l)	- COMMISSION REGULATION (EU) 2020/771 of 11 June 2020 amending Annexes II and III to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council and the Annex to Commission Regulation (EU) No 231/2012 as regards the use of Annatto,

Food additive	Products	Maximum level	References
Lutein	Fish paste and crustacean paste	100 mg/kg ^j (or mg/l)	- COMMISSION REGULATION (EU) 2016/355 of 11 March 2016 amending Annex III to Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council as regards the specific requirements for gelatine, collagen and highly refined products of animal origin intended for human consumption - COMMISSION REGULATION (EU) 2018/98 of 22 January 2018 amending Annexes II and III to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council and the Annex to Commission Regulation (EU) No 231/2012 as regards calcium sorbate (E 203) - COMMISSION REGULATION (EU) 2020/771 of 11 June 2020 amending Annexes II and III to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council and the Annex to Commission Regulation (EU) No 231/2012 as regards the use of Annatto,
Beetroot Red, betanin	Precooked crustacean	250 mg/kg ^l (or mg/l)	
	Precooked crustacean	GMP	
Anthocyanins	Fish paste and crustacean paste	GMP	
	Precooked crustacean	GMP	
	Smoked fish	GMP ^k	
Lycopene	Salmon substitute	10 mg/kg (or mg/l)	
	Fish and crustacean paste, pre-cooked crustaceans, surimi, smoked fish	30 mg/kg (or mg/l)	
	Fish roe except Sturgeons' eggs (Caviar)	30 mg/kg (or mg/l)	
Calcium carbonate	Fish paste and crustacean paste	GMP	
Titanium dioxide	Fish paste and crustacean paste	GMP	- COMMISSION REGULATION (EU) 2020/771 of 11 June 2020 amending Annexes II and III to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council and the Annex to Commission Regulation (EU) No 231/2012 as regards the use of Annatto,
	Precooked crustacean	GMP	
	Smoked fish	GMP	
Iron oxides and hydroxides	Fish paste and crustacean paste	GMP	- COMMISSION REGULATION (EU) 2020/771 of 11 June 2020 amending Annexes II and III to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council and the Annex to Commission Regulation (EU) No 231/2012 as regards the use of Annatto,
	Smoked fish	GMP	
Nitrates (Sodium nitrate, Potassium nitrate)	Pickled herring and sprat	500 mg/kg (or mg/l)	

Food additive	Products	Maximum level	References
Extracts of rosemary	Fish and fishery products including molluscs and crustaceans with a fat content not higher than 10 %	15 mg/kg ^P (or mg/l)	- COMMISSION REGULATION (EU) 2016/355 of 11 March 2016 amending Annex III to Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council as regards the specific requirements for gelatine, collagen and highly refined products of animal origin intended for human consumption
	Fish and fishery products including molluscs and crustaceans with a fat content higher than 10 %	150 mg/kg ^q , ^P (or mg/l)	
4-Hexylresorcinol	Fresh, frozen or deep-frozen crustaceans	2 mg/kg ^r (or mg/l)	- COMMISSION REGULATION (EU) 2018/98 of 22 January 2018 amending Annexes II and III to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council and the Annex to Commission Regulation (EU) No 231/2012 as regards calcium sorbate (E 203)
Acesulfame K	Sweet-sour preserves and semi-preserves of fish and marinades of fish, crustaceans and molluscs	200 mg/kg (or mg/l)	- COMMISSION REGULATION (EU) 2020/771 of 11 June 2020 amending Annexes II and III to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council and the Annex to Commission Regulation (EU) No 231/2012 as regards the use of Annatto
Aspartame	Sweet-sour preserves and semi-preserves of fish and marinades of fish, crustaceans and molluscs	300 mg/kg (or mg/l)	

Food additive	Products	Maximum level	References
Sucralose	Sweet-sour preserves and semi-preserves of fish and marinades of fish, crustaceans and molluscs	120 mg/kg (or mg/l)	- COMMISSION REGULATION (EU) 2016/355 of 11 March 2016 amending Annex III to Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council as regards the specific requirements for gelatine, collagen and highly refined products of animal origin intended for human consumption - COMMISSION REGULATION (EU) 2018/98 of 22 January 2018 amending Annexes II and III to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council and the Annex to Commission Regulation (EU) No 231/2012 as regards calcium sorbate (E 203) - COMMISSION REGULATION (EU) 2020/771 of 11 June 2020 amending Annexes II and III to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council and the Annex to Commission Regulation (EU) No 231/2012 as regards the use of Annatto
Neohesperidine DC	Sweet-sour preserves and semi-preserves of fish and marinades of fish, crustaceans and molluscs	30 mg/kg (or mg/l)	
Steviol glycosides	Sweet-sour preserves and semi preserves of fish and marinades of fish, crustaceans and molluscs	200 mg/kg ^s (or mg/l)	
Neotame	Sweet-sour preserves and semi-preserves of fish and marinades of fish, crustaceans and molluscs	10 mg/kg (or mg/l)	
Salt of aspartame-acesulfame	Sweet-sour preserves and semi-preserves of fish and marinades of fish, crustaceans and molluscs	200 mg/kg ^{t(a)} (or mg/l)	
Advantame	Sweet-sour preserves and semi preserves of fish and marinades of fish, crustaceans and molluscs	3 mg/kg (or mg/l)	

Food additive	Products	Maximum level	References
Amaranth	Fish roe except Sturgeons' eggs (Caviar) Period of application: until 31 July 2014	30 mg/kg (or mg/l)	- COMMISSION REGULATION (EU) 2016/355 of 11 March 2016 amending Annex III to Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council as regards the specific requirements for gelatine, collagen and highly refined products of animal origin intended for human consumption
	Fish roe except Sturgeons' eggs (Caviar) Period of application: from 1 August 2014	30 mg/kg ^u (or mg/l)	
Boric acid	Sturgeons' eggs (Caviar)	4000 mg/kg ^v (or mg/l)	
Sodium tetraborate (borax)	Sturgeons' eggs (Caviar)	4000 mg/kg ^v (or mg/l)	- COMMISSION REGULATION (EU) 2018/98 of 22 January 2018 amending Annexes II and III to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council and the Annex to Commission Regulation (EU) No 231/2012 as regards calcium sorbate (E 203)
H ₂ O ₂	Gelatin and collagen	10 ppm	- COMMISSION REGULATION (EU) 2020/771 of 11 June 2020 amending Annexes II and III to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council and the Annex to Commission Regulation (EU) No 231/2012 as regards the use of Annatto

Food additive	Products	Maximum level	References
Sodium carbonate	only frozen and deep-frozen unprocessed cephalopods	GMP ^x	- COMMISSION REGULATION (EU) No 2022/141 of 21 January 2022 amending Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council as regards the use of Sodium carbonate (E500) and Potassium carbonates (E501) in unprocessed cephalopods
Potassium carbonates	only frozen and deep-frozen unprocessed cephalopods	GMP ^x	

คำจำกัดความ

^a Maximum limits in edible parts

^b The additives may be added individually or in combination

^c The maximum level is expressed as P₂O₅

^d The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid

^e Definitions of groups of additives in part C of COMMISSION REGULATION (EU) No 1129/2011 of 11 November 2011 amending Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council by establishing a Union list of food additives

^f GMP shall mean that no maximum numerical level is specified and substances shall be used in accordance with good manufacturing practice, at a level not higher than is necessary to achieve the intended purpose and provided the consumer is not misled.

^g Maximum limit for aluminium coming from aluminium lakes of E 120 cochineal, carminic acid, carmines 4 mg/kg. As a derogation to this rule, the maximum limit only for salmon substitutes shall be 5.5 mg/kg. No other aluminium lakes may be used. For the purposes of Article 22(1)(g) of Regulation (EC) No 1333/2008 that limit shall apply from 1 February 2013

^h Maximum limit for aluminium coming from aluminium lakes of E 120 cochineal, carminic acid, carmines 3 mg/kg. As a derogation to this rule, the maximum limit only for pasteurised

products shall be 50 mg/kg. No other aluminium lakes may be used. For the purposes of Article 22(1)(g) of Regulation (EC) No 1333/2008 that limit shall apply from 1 February 2013

ⁱ Erythorbic acid and Sodium erythorbate are authorised individually or in combination, maximum limit is expressed as erythorbic acid

^j Maximum individually or for the combination of Curcumin, Tartrazine, Cochineal Carminic acid Carmines, Azorubine Carmoisine, Green S, Brilliant Black PN, Beta-apo-8'-carotenal (C 30), Lutein

^k Maximum individually or for the combination of Curcumin, Tartrazine, Cochineal Carminic acid Carmines, Brilliant Black PN, Beta-apo-8'-carotenal (C 30)

^l Maximum individually or for the combination of Curcumin, Tartrazine, Cochineal Carminic acid Carmines, Azorubine Carmoisine, Allura Red AG, Green S, Brilliant Black PN, Beta-apo-8'-carotenal (C 30), Lutein

^m The total quantity of Quinoline Yellow, Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S, Ponceau 4R Cochineal Red A and the colours in Group III shall not exceed the maximum listed for Group III

ⁿ The total quantity of Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S, Ponceau 4R, Cochineal Red A and the colours in Group III shall not exceed the maximum listed for Group III

^o Maximum limit for aluminium coming from aluminium lakes of E 120 cochineal, carminic acid, carmines 2 mg/kg only in fish paste. No other aluminium lakes may be used. For the purposes of Article 22(1)(g) of Regulation (EC) No 1333/2008 that limit shall apply from 1 February 2013

^p As the sum of carnosol and carnosic acid

^q Expressed on fat basis

^r As a residue in the meat

^s expressed as steviol equivalents

^t Limits are expressed as (a) acesulfame K equivalent or (b) aspartame equivalent

^u Maximum limit for aluminium coming from aluminium lakes of E 123 amaranth 10 mg/kg. No other aluminium lakes may be used. For the purposes of Article 22(1)(g) of this Regulation, that limit shall apply from 1 February 2013

^v Expressed as boric acid

^w When Annatto bixin and Annatto norbixin are added in combination, the higher individual maximum level applies to the sum, but the individual maximum levels shall not be exceeded.

^x may not be used in combination with phosphoric acid – phosphates- di-, tri- and polyphosphates

ตารางที่ 9 มาตรฐานโลหะหนัก

Metal	Products	Maximum level
Lead	Muscle meat of fish ^{a, b}	0.30 mg/kg wet weight
	Crustaceans ^{c, d}	0.50 mg/kg wet weight
	Bivalve molluscs ^c	1.5 mg/kg wet weight
	Cephalopods (without viscera)	0.30 mg/kg wet weight
	Gelatin and collagen	5 ppm
Cadmium	Muscle meat of fish ^{a, b} excluding fish species listed below	0.05 mg/kg wet weight
	Muscle meat of the following fish ^{a, b} : mackerel (<i>Scomber species</i>), tuna (<i>Thunnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i> , <i>Euthynnus species</i>), bichique (<i>Sicyopterus lagocephalus</i>)	0.10 mg/kg wet weight
	Muscle meat of the following fish ^{a, b} : bullet tuna (<i>Auxis species</i>)	0.15 mg/kg wet weight
	Muscle meat of the following fish ^{a, b} : anchovy (<i>Engraulis species</i>) swordfish (<i>Xiphias gladius</i>) sardine (<i>Sardina pilchardus</i>)	0.25 mg/kg wet weight
	Crustaceans ^c : muscle meat from appendages and abdomen ^d . In case of crabs and crab-like crustaceans (<i>Brachyura</i> and <i>Anomura</i>) muscle meat from appendages	0.50 mg/kg wet weight

Metal	Products	Maximum level
Cadmium (continued)	Bivalve molluscs ^c	1.0 mg/kg wet weight
	Cephalopods (without viscera) ^c	1.0 mg/kg wet weight
	Food supplements consisting exclusively or mainly of dried seaweed, products derived from seaweed, or of dried bivalve molluscs	3.0 mg/kg wet weight
	Gelatin and collagen	0.5 ppm
Mercury	Gelatin and collagen	0.15 ppm
	Fishery products ^c and muscle meat of fish ^a , ^b excluding species listed below. The maximum level for crustaceans applies to muscle meat from appendages and abdomen ^d . In case of crabs and crab-like crustaceans (<i>Brachyura</i> and <i>Anomura</i>), it applies to muscle meat from appendages	0.5 mg/kg wet weight
	Muscle meat of the following fish ^a , ^b : Axillary seabream (<i>Pagellus acarne</i>) Black scabbardfish (<i>Aphanopus carbo</i>) Blackspot seabream (<i>Pagellus bogaraveo</i>) Bonito (<i>Sarda sarda</i>) Common pandora (<i>Pagellus erythrinus</i>) Escolar (<i>Lepidocybium flavobrunneum</i>) Halibut (<i>Hippoglossus species</i>) Kingklip (<i>Genypterus capensis</i>) Marlin (<i>Makaira species</i>) Megrim (<i>Lepidorhombus species</i>) Oilfish (<i>Ruvettus pretiosus</i>) Orange roughy (<i>Hoplostethus atlanticus</i>)	1 mg/kg wet weight

Metal	Products	Maximum level
Mercury (continued)	Pink cusk-eel (<i>Genypterus blacodes</i>) Pike (<i>Esox species</i>) Plain bonito (<i>Orcynopsis unicolor</i>) Poor cod (<i>Tricopterus species</i>) Red mullet (<i>Mullus barbatus barbatus</i>) Roundnose grenadier (<i>Coryphaenoides rupestris</i>) Sail fish (<i>Istiophorus species</i>) Silver scabbardfish (<i>Lepidopus caudatus</i>) Snake mackerel (<i>Gempylus serpens</i>) Sturgeon (<i>Acipenser species</i>) Surmullet (<i>Mullus surmuletus</i>) Tuna (<i>Thunnus species</i> , <i>Euthynnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i>) Shark (all species) Swordfish (<i>Xiphias gladius</i>)	

Metal	Products	Maximum Level
Mercury (continued)	Cephalopods Marine gastropods Muscle meat of the following fish ^{a, b} Anchovy (<i>Engraulis species</i>) Alaska pollock (<i>Theragra chalcogrammus</i>) Atlantic cod (<i>Gadus morhua</i>) Atlantic herring (<i>Clupea harengus</i>) Basa (<i>Pangasius bocourti</i>) Carp (species belonging to the Cyprinidae family) Common dab (<i>Limanda limanda</i>) Mackerel (<i>Scomber species</i>) European flounder (<i>Platichthys flesus</i>) European plaice (<i>Pleuronectes platessa</i>) European sprat (<i>Sprattus sprattus</i>) Mekong giant catfish (<i>Pangasianodon gigas</i>) Pollock (<i>Pollachius pollachius</i>) Saithe (<i>Pollachius virens</i>) Salmon & Trout (<i>Salmo species</i> and <i>Oncorhynchus species</i> , except <i>Salmo trutta</i>) Sardine or Pilchard (<i>Dussumieria species</i> , <i>Sardina species</i> , <i>Sardinella species</i> and <i>Sardinops species</i>) Sole (<i>Solea solea</i>) Striped catfish (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) Whiting (<i>Merlangius merlangus</i>)	0.3 mg/kg wet weight

อ้างอิง : COMMISSION REGULATION (EC) No 1881/2006 of 19 December 2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs

: COMMISSION REGULATION (EC) No 629/2008 of 2 July 2008 amending Regulation (EC) No 1881/2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs

: COMMISSION REGULATION (EU) No 420/2011 of 29 April 2011 amending Regulation (EC) No 1881/2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs

: COMMISSION REGULATION (EU) No 488/2014 of 12 May 2014 amending Regulation (EC) No 1881/2006 as regards maximum levels of cadmium in foodstuffs

: COMMISSION REGULATION (EU) 2015/1005 of 25 June 2015 amending Regulation (EC) No 1881/2006 as regards maximum levels of lead in certain foodstuffs

: COMMISSION REGULATION (EU) 2016/355 of 11 March 2016 amending Annex III to Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council as regards the specific requirements for gelatine, collagen and highly refined products of animal origin intended for human consumption

: COMMISSION REGULATION (EU) 2022/617 of 12 April 2022 amending Regulation (EC) No 1881/2006 as regards maximum levels of mercury in fish and salt

คำจำกัดความ

^a Fish listed in this category as defined in category (a), with the exclusion of fish liver falling under code CN 0302 70 00, of the list in Article 1 of Council Regulation (EC) No 104/2000 (OJ L 17, 21.1.2000, p. 22) as last amended by the Act concerning the conditions of accession of the Czech Republic, the Republic of Estonia, the Republic of Cyprus, the Republic of Latvia, the Republic of Lithuania, the Republic of Hungary, the Republic of Malta, the Republic of Poland, the Republic of Slovenia and the Slovak Republic and the adjustments to the Treaties on which the European Union is founded (OJ L 236, 23.9.2003, p. 33). In case of dried, diluted, processed and/or compound foodstuffs Article 2(1) and 2(2) apply.

^b Where fish are intended to be eaten whole, the maximum level shall apply to the whole fish.

^c Foodstuffs falling within category (c) and (f) of the list in Article 1 of Regulation (EC) No 104/2000, as appropriate (species as listed in the relevant entry). In case of dried, diluted, processed and/or compound foodstuffs Article 2(1) and 2(2) apply. In case of Pecten maximus, the maximum level applies to the adductor muscle and gonad only.

^d Muscle meat from appendages and abdomen. This definition excludes the cephalothorax of crustaceans. In case of crabs and crab-like crustaceans (Brachyura and Anomura): muscle meat from appendages.

หมายเหตุ : ตรวจสอบข้อมูลล่าสุดได้จากมาตรฐานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำทางเคมี กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง https://www4.fisheries.go.th/local/index.php/main/view_blog2/1388/74639/2743

หมวดที่ 4 มาตรฐานการตรวจวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์

ประเทศกลุ่มสหภาพยุโรปได้กำหนดมาตรฐานการตรวจวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์สำหรับสินค้าประมง
ระบุใน REGULATION (EC) No 2073/2005 และ REGULATION (EC) No 853/2004 โดยกำหนดตรวจ
เชื้อจุลินทรีย์ จำนวน 4 ชนิด ได้แก่ *E. coli*, *S. aureus*, *Salmonella* spp. และ *L. monocytogenes* ทั้งนี้
รายการตรวจวิเคราะห์จะขึ้นอยู่กับชนิดของสินค้า รายละเอียดดังตารางที่ 10

ตารางที่ 10 มาตรฐานการตรวจวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์

Product	<i>E. coli</i>	<i>S. aureus</i> CFU/g	<i>Salmonella</i> spp. in 25 g	<i>L. monocytogenes</i> in 25 g
Fishery products (Ready-to-eat)	-	-	-	RTE ^a : n = 5 c = 0 m = 0 RTE ^b : n = 5 c = 0 m = 100 (CFU/g)
Shelled and shucked products of cooked crustaceans and molluscan shellfish	n = 5 c = 2 m = 1 M = 10 MPN/g	n = 5 c = 2 m = 100 M = 1,000	n = 5 c = 0 m = 0	RTE ^a : n = 5 c = 0 m = 0 RTE ^b : n = 5 c = 0 m = 100 (CFU/g)
Live bivalve molluscs and live echinoderms, tunicates and marine gastropods	n = 5 c = 1 m = 230 M = 700 MPN/100g	-	n = 5 c = 0 m = 0	-
Gelatin and collagen	-	-	n = 5 c = 0 m = 0	-
Reptile meat	-	-	n = 5 c = 0 m = 0	-

อ้างอิง : REGULATION (EC) No 853/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for on the hygiene of foodstuffs. Official Journal of the European Union L139 Vol. 47 page 55-205

: COMMISSION REGULATION (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs. Document 02005R2073

คำจำกัดความ:

Fishery products: all seawater or freshwater animals (except for live bivalve molluscs, live echinoderms, live tunicates and live marine gastropods, and all mammals, reptiles and frogs) whether wild or farmed and including all edible forms, parts and products of such animals.

Ready-to-eat: food intended by the producer or the manufacturer for direct human consumption without the need for cooking or other processing effective to eliminate or reduce to an acceptable level micro-organisms of concern (except for live bivalve molluscs)

Crustaceans and molluscan shellfish Ex. Shrimp, crab, crayfish, shellfish, squid, etc.

Bivalve molluscs: filter-feeding lamellibranch molluscs. Ex. Mussels, Oysters, Scallops, Clams, etc.

Echinoderms Ex. Urchins, Sea cucumbers, etc.

Tunicates Ex. Sea squirts

Gastropods Ex. Whelks, Winkles, etc

Reptiles: animals belonging to the species *Alligator mississippiensis*, *Crocodylus johnstoni*, *Crocodylus niloticus*, *Crocodylus porosus*, or *Pelodiscus sinensis*.

^a = Ready-to-eat foods able to support the growth of *L. monocytogenes*.

^b = Ready-to-eat foods unable to support the growth of *L. monocytogenes*.

Products with the following characteristics fall under this category:

- pH $\leq$ 4.4 or aw $\leq$ 0.92
- pH $\leq$ 5.0 and aw $\leq$ 0.94
- products with a shelf-life of less than five days are automatically

considered to belong to this category.

หมวดที่ 5 การตรวจควบคุมการบรรจุตู้ของสินค้าประมง

เพื่อให้มั่นใจว่าสินค้าที่จะส่งออกสหภาพยุโรป มีถูกต้องตามรายการยื่นขอใบรับรองสุขอนามัย (Health Certificate) รวมทั้งมีการจัดการและควบคุมสภาพแวดล้อมของการขนส่งได้ตามมาตรฐาน กรมประมงจะตรวจสอบความถูกต้องของรายการสินค้าประมงส่งออก โดยจะดำเนินการสุ่มตรวจการบรรจุสินค้าขึ้นตู้ด้วยความถี่ 1 ใน 20 ของจำนวนรุ่นสินค้าที่ยื่นขอใบรับรองสุขอนามัย (Health certificate) ส่งออกสหภาพยุโรป โดยมีรายละเอียดดังนี้

1. โรงงานแจ้งข้อมูลการบรรจุตู้เพื่อส่งออกสหภาพยุโรป ประกอบด้วย รายการสินค้า จำนวน และวันที่บรรจุสินค้าขึ้นตู้ ต่อหน่วยงานของกองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมงที่รับผิดชอบในเขตที่โรงงานตั้งอยู่ล่วงหน้าอย่างน้อย 3 วันทำการ เพื่อนัดหมายเข้าตรวจการบรรจุสินค้าขึ้นตู้
2. ในรุ่นที่กำหนดเข้าตรวจการบรรจุสินค้าขึ้นตู้ โรงงานต้องแจ้งรายละเอียดรายการสินค้า พร้อมแนบฉลากสินค้าของทุกรายการที่จะบรรจุขึ้นตู้ ก่อนหน้าวันบรรจุสินค้าขึ้นตู้ไม่น้อยกว่า 2 วันทำการ
3. การตรวจการบรรจุสินค้าขึ้นตู้ ดำเนินการโดยสุ่มเปิดกล่องสินค้า เพื่อตรวจสอบความถูกต้องของสินค้าและการปิดฉลาก กรณีใน 1 รุ่นที่ส่งออก มีรายการสินค้ามากกว่า 1 รายการ จะตรวจการบรรจุสินค้าขึ้นตู้ไม่น้อยกว่า 30% ของรายการสินค้าทั้งหมด

หมวดที่ 6 ข้อกำหนดด้านการออกใบรับรอง (Health Certificate)

สหภาพยุโรปกำหนดให้การส่งออกผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำไปยังประเทศในกลุ่มสหภาพยุโรป ต้องมีใบรับรองสุขภาพ (Health Certificate) กำกับสินค้าทุกรุ่น ทั้งนี้ กรมประมงจะออกใบรับรองสุขภาพสินค้าส่งออกประเทศในกลุ่มสหภาพยุโรปให้กับโรงงานที่ผ่านการตรวจรับรองและขึ้นทะเบียนกับกรมประมง และมีรายชื่อในบัญชีรายชื่อโรงงานส่งออกสหภาพยุโรป (Non-EU countries authorized establishments) ที่ประกาศโดย DG-SANTE

รูปแบบใบรับรองสุขภาพ (Health Certificate) ของสินค้าแต่ละประเภท รวมถึงตัวอย่างสินค้าสำหรับลูกค้าหรืองานแสดงสินค้า ได้แก่ Fishery products, Bivalve Mollusc, Chitosan, Gelatin, Collagen และ Composite products เป็นไปตามกฎระเบียบสหภาพยุโรป Commission Implementing Regulation (EU) 2020/2235, Regulation (EU) 2020/2236, Regulation (EU) 2021/1471 และ Regulation (EU) 2022/36

เงื่อนไขการออกใบรับรองฯ ของสินค้าแต่ละประเภทมีรายละเอียดดังนี้

1. ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่มีส่วนประกอบของปลา หมึก และสัตว์น้ำกลุ่มครัสเตเชียน (กุ้ง กั้ง ปู) รวมถึงผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำดังกล่าวที่มีหอยสองฝา (Bivalve Mollusc) เป็นส่วนผสม เช่น Seafood mix

เงื่อนไขการออกใบรับรอง

1. สถานประกอบการผลิตมีรายชื่ออยู่ในบัญชีรายชื่อส่งออกผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ (Fishery products) ส่งออกสหภาพยุโรป

2. รูปแบบใบรับรองสุขภาพใช้ Animal Health/Official Certificate for The Entry in The Union of Live Fish, Live Crustaceans and Products of Animal Origin from Those Animals Intended for Human Consumption (MODEL FISH-CRUST-HC)

เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง

- ฉลากสินค้าหรือสำเนาฉลากสินค้า ยกเว้นการส่งออกสัตว์น้ำทั้งตัวโดยไม่มีบรรจุภัณฑ์
- สำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (Aquatic Animal Movement Document; MD) หรือสำเนาหนังสือกำกับการซื้อขายสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ได้จากการเพาะเลี้ยง (Aquacultural Product Purchasing Document; APPD) กรณีใช้สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงภายในประเทศเป็นวัตถุดิบในการผลิต
- สำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำนำเข้า (Imported Aquatic Animal Movement Document; IMD) ออกโดยด่านตรวจประมง กรมประมง กรณีใช้สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงนำเข้าจากประเทศอื่นเป็นวัตถุดิบในการผลิต
- สำเนาหนังสือกำกับการเคลื่อนย้ายหอยสองฝา (Bivalve Movement Document: BMD) กรณีนำเข้าวัตถุดิบหอยสองฝาจากประเทศอื่นเป็นวัตถุดิบในการผลิต ต้องมาจากประเทศและแหล่งที่สหภาพยุโรป

ประกาศรับรอง และแนบเอกสารรับรองแหล่งจาก CA ของประเทศดังกล่าวมาแสดง ประกอบการขอใบรับรองฯ ทุกครั้ง

ทั้งนี้ โรงงานต้องแจ้งปริมาณการใช้วัตถุดิบหอยสองฝาในการผลิตสินค้าแต่ละรุ่น และปริมาณวัตถุดิบหอยสองฝาคงเหลือในหนังสือกำกับการเคลื่อนย้ายหอยสองฝาทุกครั้ง

5. ผลการตรวจวิเคราะห์เพิ่มเติม

5.1 ผลการตรวจวิเคราะห์ไนโตรฟูรานส์

กรณีโรงงานส่งออกสินค้าสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงหรือผลิตภัณฑ์ แนบผลการตรวจวิเคราะห์ไนโตรฟูรานส์ทุกหัตถ์สินค้า โดยมีความมาตรฐานไม่เกิน 1.0 ppb (Action level)

5.2 ผลการตรวจวิเคราะห์คลอแรมฟินิคอล

กรณีโรงงานส่งออกสินค้าสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงหรือผลิตภัณฑ์ แนบผลการตรวจวิเคราะห์คลอแรมฟินิคอลทุกหัตถ์สินค้า โดยมีความมาตรฐานไม่เกิน 0.3 ppb (Action level) สำหรับโรงงานระดับตรวจสอบทุกหัตถ์ (Lot by Lot)

5.3 ผลการตรวจวิเคราะห์แคดเมียม

(1) กรณีส่งออกผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของหมึก แนบผลการตรวจวิเคราะห์แคดเมียมทุกหัตถ์สินค้า โดยมีความมาตรฐานไม่เกิน 1.0 ppm

(2) กรณีส่งออกปลาจารดินบรรจุกระป๋อง (วัตถุดิบจากประเทศไทย) แนบผลการตรวจวิเคราะห์แคดเมียมทุกหัตถ์สินค้า โดยมีความมาตรฐานไม่เกิน 0.05 ppm

2. ผลิตภัณฑ์หอยสองฝา (Bivalve Mollusc) ที่ไม่มีสัตว์น้ำอื่นประกอบ เช่น หอยตลับแช่เยือกแข็ง ขอสหอยนางรม

เงื่อนไขการออกใบรับรอง

1. สถานประกอบการผลิตมีรายชื่ออยู่ในบัญชีรายชื่อส่งออกผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ (Fishery products) ส่งออกสหภาพยุโรป และได้รับการรับรองในขอบข่าย BM (Bivalve Mollusc)

2. รูปแบบใบรับรองสุขอนามัยใช้ Animal Health/Official Certificate for The Entry In The Union of Live Bivalve Molluscs, Echinoderms, Tunicates, Marine Gastropods and Products of Animal Origin from These Animals Intended for Human Consumption (Model MOL-HC)

เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง

- ฉลากสินค้าหรือสำเนาฉลากสินค้า ยกเว้นการส่งออกสัตว์น้ำทั้งตัวโดยไม่มีบรรจุภัณฑ์
- สำเนาหนังสือกำกับการเคลื่อนย้ายหอยสองฝา (Bivalve Movement Document: BMD) กรณีนำเข้าวัตถุดิบหอยสองฝาจากประเทศอื่นเป็นวัตถุดิบในการผลิต ต้องมาจากประเทศและแหล่งที่สหภาพยุโรปประกาศรับรอง และแนบเอกสารรับรองแหล่งจาก CA ของประเทศดังกล่าวมาแสดง ประกอบการขอใบรับรองฯ ทุกครั้ง

ทั้งนี้ โรงงานต้องแจ้งปริมาณการใช้วัตถุดิบหอยสองฝาในการผลิตสินค้าแต่ละรุ่น และปริมาณวัตถุดิบหอยสองฝาคงเหลือในหนังสือกำกับการเคลื่อนย้ายหอยสองฝาทุกครั้ง

3. ผลิตภัณฑ์ Composite Products

เงื่อนไขการออกใบรับรอง

1. สถานประกอบการผลิตมีรายชื่ออยู่ในบัญชีรายชื่อส่งออกผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ (Fishery products) ส่งออกสหภาพยุโรป

2. รูปแบบใบรับรองสุขอนามัยใช้ Animal Health/Official Certificate for The Entry into The Union of Not Shelf-Stable Composite Products and Shelf-Stable Composite Products, Containing Any Quantity of Meat Products Except Gelatine, Collagen and Highly Refined Products, and Intended for Human Consumption (Model COMP)

3. สินค้า Composite products ที่มีส่วนผสมระหว่างสินค้าประมงและนมหรือผลิตภัณฑ์ โดยไม่มีส่วนผสมของสินค้าเนื้อสัตว์ (Meat) นมหรือผลิตภัณฑ์ต้องมีแหล่งที่มาจากประเทศและโรงงานผู้ผลิตนมหรือผลิตภัณฑ์ที่สหภาพยุโรปประกาศรับรอง ในการออกใบรับรองให้เลือกเงื่อนไขการรับรองวิธีการผลิตนมหรือผลิตภัณฑ์ตามที่ระบุในใบรับรอง

4. สินค้า Composite products ที่มีส่วนผสมระหว่างสินค้าประมงและไข่หรือผลิตภัณฑ์ โดยไม่มีส่วนผสมของสินค้าเนื้อสัตว์ (Meat) ไข่หรือผลิตภัณฑ์ต้องมีแหล่งที่มาจากประเทศและโรงงานผู้ผลิตไข่หรือผลิตภัณฑ์ที่สหภาพยุโรปประกาศรับรอง ในการออกใบรับรองให้เลือกเงื่อนไขการรับรองวิธีการผลิตไข่หรือผลิตภัณฑ์ตามที่ระบุในใบรับรอง

เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง

1. ฉลากสินค้าหรือสำเนาฉลากสินค้า

2. สำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำ (Aquatic Animal Movement Document; MD) หรือสำเนาหนังสือกำกับการซื้อขายสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ได้จากการเพาะเลี้ยง (Aquacultural Product Purchasing Document; APPD) กรณีใช้สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงภายในประเทศเป็นวัตถุดิบในการผลิต

3. สำเนาหนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำนำเข้า (Imported Aquatic Animal Movement Document; IMD) ออกโดยด่านตรวจประมง กรมประมง กรณีใช้สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงนำเข้าจากประเทศอื่นเป็นวัตถุดิบในการผลิต

4. สำเนาหนังสือกำกับการเคลื่อนย้ายหอยสองฝา (Bivalve Movement Document: BMD) กรณีนำเข้าวัตถุดิบหอยสองฝาจากประเทศอื่นเป็นวัตถุดิบในการผลิต ต้องมาจากประเทศและแหล่งที่สหภาพยุโรปประกาศรับรอง และแนบเอกสารรับรองแหล่งจาก CA ของประเทศดังกล่าวมาแสดง ประกอบการขอใบรับรองฯ ทุกครั้ง

ทั้งนี้ โรงงานต้องแจ้งปริมาณการใช้วัตถุดิบหอยสองฝาในการผลิตสินค้าแต่ละรุ่น และปริมาณวัตถุดิบหอยสองฝาคงเหลือในหนังสือกำกับการเคลื่อนย้ายหอยสองฝาทุกครั้ง

5. ผลการตรวจวิเคราะห์เพิ่มเติม

5.1 ผลการตรวจวิเคราะห์ไนโตรฟูรานส์

กรณีโรงงานส่งออกสินค้าสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงหรือผลิตภัณฑ์ แนบผลการตรวจวิเคราะห์ไนโตรฟูรานส์ทุกหัตถ์สินค้า โดยมีค่ามาตรฐานไม่เกิน 1.0 ppb (Action level)

5.2 ผลการตรวจวิเคราะห์คลอแรมฟินิคอล

กรณีโรงงานส่งออกสินค้าสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงหรือผลิตภัณฑ์ แนบผลการตรวจวิเคราะห์คลอแรมฟินิคอลทุกหัตถ์สินค้า โดยมีค่ามาตรฐานไม่เกิน 0.3 ppb (Action level) สำหรับโรงงานระดับตรวจสอบทุกหัตถ์ (Lot by Lot)

5.3 ผลการตรวจวิเคราะห์แคดเมียม

(1) กรณีส่งออกผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของหมึก แนบผลการตรวจวิเคราะห์แคดเมียมทุกหัตถ์สินค้า โดยมีค่ามาตรฐานไม่เกิน 1.0 ppm

(2) กรณีส่งออกปลาจารดินบรรจุกระป๋อง (วัตถุดิบจากประเทศไทย) แนบผลการตรวจวิเคราะห์แคดเมียมทุกหัตถ์สินค้า โดยมีค่ามาตรฐานไม่เกิน 0.05 ppm

6. สำเนา Health Certificate รับรองแหล่งที่มาของนมหรือผลิตภัณฑ์ กรณีส่งออกสินค้า Composite products ที่มีส่วนผสมระหว่างสินค้าประมงและนมหรือผลิตภัณฑ์ โดยมีรายละเอียดในใบรับรองประกอบด้วย

6.1 ประเทศต้นทางของนมหรือผลิตภัณฑ์ (Country approved)

6.2 หมายเลขรับรองโรงงานผู้ผลิตนมหรือผลิตภัณฑ์ (Establishment approved)

6.3 รายละเอียดของนมหรือผลิตภัณฑ์ เช่น Cream cheese, Skim Milk

7. สำเนา Health Certificate รับรองแหล่งที่มาของไข่หรือผลิตภัณฑ์ กรณีส่งออกสินค้า Composite products ที่มีส่วนผสมระหว่างสินค้าประมงและไข่หรือผลิตภัณฑ์ โดยมีรายละเอียดในใบรับรองประกอบด้วย

7.1 ประเทศต้นทางของไข่หรือผลิตภัณฑ์ (Country approved)

7.2 หมายเลขรับรองโรงงานผู้ผลิตไข่หรือผลิตภัณฑ์ (Establishment approved)

7.3 รายละเอียดของไข่หรือผลิตภัณฑ์ เช่น 6% dried egg, 10% Liquid egg, Powder egg product

4. เจลาติน และวัตถุดิบเพื่อการผลิตเจลาติน

เงื่อนไขการออกใบรับรอง

1. สถานประกอบการผลิตมีรายชื่ออยู่ในบัญชีรายชื่อส่งออกเจลาติน (Gelatine) ส่งออกสหภาพยุโรป
2. รูปแบบใบรับรองสุขอนามัยใช้ Official Certificate for The Entry into The Union Of Gelatine Intended for Human Consumption (Model GEL)

เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง

1. ฉลากสินค้าหรือสำเนาฉลากสินค้า

5. คอลลาเจน และวัตถุดิบเพื่อการผลิตคอลลาเจน

เงื่อนไขการออกใบรับรอง

1. สถานประกอบการผลิตมีรายชื่ออยู่ในบัญชีรายชื่อส่งออกคอลลาเจน (Collagen) ส่งออกสหภาพยุโรป
2. รูปแบบใบรับรองสุขอนามัยใช้ Official Certificate for The Entry into The Union of Collagen Intended for Human Consumption (Model COL)

เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง

1. ฉลากสินค้าหรือสำเนาฉลากสินค้า

6. ไคโตซาน (Chitosan)

เงื่อนไขการออกใบรับรอง

1. สถานประกอบการผลิตมีรายชื่ออยู่ในบัญชีรายชื่อส่งออกผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ (Fishery products) ส่งออกสหภาพยุโรป
2. รูปแบบใบรับรองสุขอนามัยใช้ Official Certificate for The Entry into The Union of Highly Refined Chondroitin Sulphate, Hyaluronic Acid, Other Hydrolysed Cartilage Products, Chitosan, Glucosamine, Rennet, Isinglass and Amino Acids Intended for Human Consumption (Model HRP)

เอกสารประกอบการยื่นขอใบรับรอง

1. ฉลากสินค้าหรือสำเนาฉลากสินค้า

หมวดที่ 7 ข้อกำหนดด้าน Illegal, Unreported and Unregulated (IUU)

คณะกรรมการการยุโรปได้ออกระเบียบเกี่ยวกับการป้องกันและจัดการทำประมงผิดกฎหมาย ขาดการรายงาน และไร้การควบคุม (IUU Fishing) ฉบับที่ 1005/2008 ลงวันที่ 29 กันยายน 2551 (Council regulation (EC) No 1005/2008 of 29 September 2008: Establishing a Community system to prevent, deter and eliminate illegal, unreported and unregulated fishing, amending Regulations (EEC) No 2847/93, (EC) No 1936/2001 and (EC) No 601/2004 and repealing Regulations (EC) No 1093/94 and (EC) No 1447/1999) กำหนดบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2553 โดยสาระสำคัญของระเบียบนี้ เช่น 1) สินค้าประมงทุกรุ่นที่จะส่งออกไปยังประเทศสมาชิกสหภาพยุโรปจะต้องมีใบรับรองแสดงแหล่งที่มาของสัตว์น้ำ 2) ประเทศที่สามต้องแต่งตั้งหน่วยงานหลัก (Competent Authority) เพื่อทำหน้าที่ตรวจรับรองสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำว่าไม่ได้มาจากการทำประมงไอยูยู โดยแจ้งสหภาพยุโรปเพื่อประกาศให้ทุกประเทศทราบ 3) ประเทศที่สามต้องให้ความร่วมมือกับสหภาพยุโรปในการแลกเปลี่ยนข้อมูลตามที่สหภาพยุโรปร้องขอ 4) ประเทศที่ไม่ให้ความร่วมมือฯ จะถูกขึ้นบัญชีเป็นประเทศที่ไม่ให้ความร่วมมือกับสหภาพยุโรป และสินค้าประมงทะเลของประเทศนั้นจะส่งออกปสหภาพยุโรปไม่ได้ และ 5) ประเทศที่สามต้องมีระบบการออกใบรับรองการจับสัตว์น้ำและระบบการตรวจสอบย้อนกลับ เป็นต้น

ขอบข่าย

ระเบียบ Council regulation (EC) No 1005/2008 นี้ บังคับใช้กับสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ พิกัดสินค้า 03, 1604 และ 1605 โดยยกเว้นสัตว์น้ำตามประกาศใน Commission regulation (EU) No 202/2011

นิยาม

ใบรับรองแสดงแหล่งที่มาของสัตว์น้ำ หมายความว่า เอกสารเพื่อรับรองว่าสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ส่งออกสหภาพยุโรปนั้นมาจากสัตว์น้ำที่ได้มาจากการทำการประมงโดยชอบด้วยกฎหมาย ได้แก่ ใบรับรองการจับสัตว์น้ำ (Catch certificate) ใบรับรองการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำหรือการแปรรูปสัตว์น้ำ (Processing statement) และใบรับรองการเก็บรักษาสินค้าสัตว์น้ำนำเข้าโดยไม่ผ่านการดำเนินการอื่นใด (Declaration document)

ใบรับรองการจับสัตว์น้ำ (Catch certificate) หมายความว่า เอกสารที่ออกโดยประเทศเจ้าของธงเรือจับ เพื่อรับรองว่าสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำนั้นมาจากสัตว์น้ำที่จับโดยเรือประมงของประเทศเจ้าของธงเรือจับ และได้มาจากการทำการประมงโดยชอบด้วยกฎหมาย

ใบรับรองการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำหรือการแปรรูปสัตว์น้ำ (Processing statement) หมายความว่า เอกสารที่ออกโดยประเทศที่สาม เพื่อรับรองว่าผลิตภัณฑ์นั้นแปรรูปในประเทศที่สาม โดยใช้วัตถุดิบสัตว์น้ำที่จับโดยเรือประมงที่มีใช้เรือประมงของประเทศที่สาม และได้มาจากการทำการประมงโดยชอบด้วยกฎหมาย

ใบรับรองการเก็บรักษาสินค้าสัตว์น้ำนำเข้าโดยไม่ผ่านการดำเนินการอื่นใด (Declaration document) หมายความว่า เอกสารที่ออกโดยประเทศที่สาม เพื่อรับรองว่าผลิตภัณฑ์นั้นเป็นสัตว์น้ำที่จับโดยเรือประมงที่มีใช้เรือประมงของประเทศที่สาม ได้มาจากการทำการประมงโดยชอบด้วยกฎหมาย และมีการเก็บรักษาสินค้าสัตว์น้ำไว้ให้คงสภาพที่ดีโดยไม่ผ่านการดำเนินการอื่นใดในประเทศที่สาม

เงื่อนไขในการออกใบรับรองแหล่งที่มาของสัตว์น้ำ

กรมประมงซึ่งเป็นหน่วยงานหลัก (Competent Authority) ในการตรวจรับรองสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำว่าไม่ได้มาจากการทำประมงไอยูยู ได้มอบหมายให้กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมงเป็นผู้ออกใบรับรองแหล่งที่มาของสัตว์น้ำ โดยมีเงื่อนไขในการออกใบรับรองดังกล่าวดังนี้

1. โรงงานต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อโรงงานส่งออกผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำไปยังสหภาพยุโรป
2. กรณีสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ส่งออกสหภาพยุโรปมาจากวัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้า

2.1 สัตว์น้ำนำเข้านั้นต้องไม่ได้มาจากประเทศที่อยู่ในบัญชีรายชื่อที่สหภาพยุโรปประกาศว่าเป็นประเทศที่ไม่ให้ความร่วมมือกับสหภาพยุโรป โดยตรวจสอบได้จากเว็บไซต์ https://oceans-and-fisheries.ec.europa.eu/fisheries/rules/illegal-fishing_en จากนั้น click เข้าไปดูที่เมนู Overview of IUU procedures โดยประเทศที่ไม่ให้ความร่วมมือกับสหภาพยุโรปจะแสดงอยู่ในคอลัมน์ Identification หรือ Listing

2.2 ต้องมีใบรับรองการจับสัตว์น้ำที่ออกโดยประเทศเจ้าของธงเรือโดยหน่วยงานหลัก (Competent Authority) ของประเทศนั้น สามารถตรวจสอบชื่อหน่วยงานหลักของแต่ละประเทศได้จากเว็บไซต์ https://oceans-and-fisheries.ec.europa.eu/fisheries/rules/illegal-fishing_en จากนั้น click เข้าไปดูที่เมนู Flag State notification

2.3 เรือจับและเรือขนถ่ายต้องไม่อยู่ในบัญชีรายชื่อเรือไอยูยู โดยตรวจสอบได้จากเว็บไซต์ https://oceans-and-fisheries.ec.europa.eu/fisheries/rules/illegal-fishing_en จากนั้น click เข้าไปดูที่เมนู EU IUU vessel list

2.4 เรือจับและเรือขนถ่ายที่มีห้องแช่แข็ง (Freezer) ห้องเย็นเก็บรักษา และโรงงานแปรรูปที่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบสัตว์น้ำนั้น ต้องอยู่ในบัญชีรายชื่อการรับรองด้านสุขอนามัยของสหภาพยุโรป โดยตรวจสอบได้จากเว็บไซต์ <https://webgate.ec.europa.eu/tracesnt/directory/publication/establishment/index#!/search?sort=country.translation>

2.5 สัตว์น้ำนำเข้าที่จับและขนส่งมายังประเทศไทยโดยเรือจับ จะต้องมีใบรับรองสุขอนามัย (Health certificate) ที่ออกโดยกัปตันเรือจับ หากขนส่งมายังประเทศไทยด้วยเรือขนถ่ายจะต้องมีใบรับรองสุขอนามัยที่ออกโดยกัปตันเรือจับและใบรับรองสุขอนามัยที่ออกโดยกัปตันเรือขนถ่าย

2.6 กรณีที่วัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้ามีการเก็บรักษาในห้องเย็นหรือแปรรูปโดยโรงงาน ประเทศอื่นก่อนส่งออกมายังประเทศไทย จะต้องมีใบรับรองสุขอนามัย (Health certificate) ที่มีข้อความระบุว่ามีการควบคุมตามข้อกำหนดของสหภาพยุโรปจากประเทศผู้ส่งออกนั้น

3. โรงงานต้องจัดทำระบบตรวจสอบย้อนกลับตามประกาศกรมประมง เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการในการจัดทำหลักฐานเพื่อการสืบค้นของผู้ผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำหรือแปรรูปสัตว์น้ำ พ.ศ. ๒๕๕๘ และผ่านการตรวจรับรองระบบตรวจสอบย้อนกลับจากกรมประมง เพื่อแสดงว่าสินค้าสัตว์น้ำที่โรงงานผลิตและส่งออกไม่ได้มาจากการทำประมงไอยูยู

4. โรงงานต้องได้รับใบรับรองสุขอนามัย (Health certificate) จากกรมประมงสำหรับสินค้าที่ประสงค์ขอใบรับรองแสดงแหล่งที่มาของสัตว์น้ำ

5. โรงงานต้องเข้าใช้งานระบบอิเล็กทรอนิกส์ของกรมประมง ได้แก่

5.1 ระบบตรวจสอบย้อนกลับสำหรับสัตว์น้ำที่จับโดยเรือประมงไทย (Thai Flagged Catch Certification System; TFCC) กรณีที่สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ส่งออกมาจากสัตว์น้ำที่จับโดยเรือประมงไทย เพื่อบันทึกการซื้อขายสัตว์น้ำในเอกสาร Marine Catch Purchasing Document (MCPD) บันทึกปริมาณสัตว์น้ำที่ใช้ในการผลิตสินค้า และยื่นขอใบรับรองการจับสัตว์น้ำ

5.2 ระบบตรวจสอบย้อนกลับสำหรับสัตว์น้ำนำเข้า (PSM linked and Processing Statement System; PPS) กรณีที่สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ส่งออกไปใช้วัตถุดิบสัตว์น้ำนำเข้าในการผลิต เพื่อบันทึกการซื้อขายสัตว์น้ำในเอกสาร Imported aquatic animal movement Document (IMD) บันทึกปริมาณสัตว์น้ำที่ใช้ในการผลิตสินค้า ยื่นขอใบรับรองการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำหรือการแปรรูปสัตว์น้ำ (กรณีที่สัตว์น้ำนำเข้ามีการแปรรูปในประเทศไทย) และยื่นขอใบรับรองการเก็บรักษาสินค้าสัตว์น้ำนำเข้าโดยไม่ผ่านการดำเนินการอื่นใด (กรณีที่สัตว์น้ำนำเข้าไม่ผ่านการแปรรูปในประเทศไทย)

เอกสารอ้างอิง

- Official Journal of the European Union. 2002. Regulation (EC) No 178/2002 (General Food Law) of laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety. page. 1-44.
- Official Journal of the European Union. 2005. Regulation (EC) No 183/2005 of the European Parliament and of the Council of laying down requirements for feed hygiene. page. 1-22.
- Official Journal of the European Union. 2004. Regulation (EC) No 852/2004 of the Council of the hygiene of foodstuffs. page. 1-23.
- Official Journal of the European Union. 2011. Commission regulation (EU) No 202/2011 of Amending Annex I to Council Regulation (EC) No 1005/2008 as regards the definition of fishery products and amending Regulation (EC) No 1010/2009 as regards prior notification templates, benchmarks for port inspections and recognised catch documentation schemes adopted by regional fisheries management organisations.
- Official Journal of the European Union. 2018. Commission Regulation (EU) 222/2018 of amending Annex VII to Regulation (EC) No 882/2004 of the European Parliament and of the Council as regards the European Union reference laboratory for monitoring the viral and bacteriological contamination of bivalve molluscs (Text with EEA relevance.) page. 1-2.
- Official Journal of the European Union. 2017. Regulation (EU) 625/2017 of official controls and other official activities performed to ensure the application of food and feed law, rules on animal health and welfare, plant health and plant protection products. page. 1-142.
- Official Journal of the European Union. 2004. Regulation (EC) No 852/2004 of the Council of laying down specific hygiene rules for food of animal origin Section VII: Live Bivalve Molluscs. page. 1-151.
- Official Journal of the European Union. 2004. Regulation (EC) No 853/2004 of the Council of laying down specific hygiene rules for food of animal origin. page. 1-151.
- Official Journal of the European Union. 2015. Commission Regulation (EU) 2015/2285 of amending Annex II to Regulation (EC) No 854/2004 of the European Parliament and of the Council laying down specific rules for the organization as regards certain requirements for live bivalve molluscs, echinoderms, tunicates and marine gastropods and Annex I to

- Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs (Text with EEA relevance). page. 1-3.
- Official Journal of the European Union. 2015. Commission Regulation (EU) 2285/2015 of amending Annex II to Regulation (EC) No 854/2004 of the European Parliament and of the Council laying down specific rules for the organization as regards certain requirements for live bivalve molluscs, echinoderms, tunicates and marine gastropods and Annex I to Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs (Text with EEA relevance). page. 1-3.
- Official Journal of the European Union. 2014. A pocket guide to the EU's new fish and aquaculture consumer labels. 20 page.
- Official Journal of the European Union. 2000. Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council. page. 1-36.
- Official Journal of the European Union. 2011. Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council. page. 18-63
- Official Journal of the European Union. 2013. Regulation (EU) No 1379/2013 of the European Parliament and of the Council. Page .
- Official Journal of the European Union. 2003. Commission regulation (EC) No 1181/2003 of amending Council Regulation (EEC) No 2136/89 laying down common marketing standards for preserved sardines. page. 1-21.
- Official Journal of the European Union. 2008. Council regulation (EC) No 1005/2008 of Establishing a Community system to prevent, deter and eliminate illegal, unreported and unregulated fishing, amending Regulations (EEC) No 2847/93, (EC) No 1936/2001 and (EC) No 601/2004 and repealing Regulations (EC) No 1093/94 and (EC) No 1447/1999.
- Official Journal of the European Union. 2009. Commission regulation (EC) No 1010/2009 laying down detailed rules for the implementation of Council Regulation (EC) No 1005/2008 establishing a Community system to prevent, deter and eliminate illegal, unreported and unregulated fishing.
- Official Journal of the European Union. 2008. Commission Regulation (EC) No 1250/2008 of amending Regulation (EC) No 2074/2005 as regards certification requirements for import of fishery products, live bivalve molluscs, echinoderms, tunicates and marine gastropods intended for human consumption (Text with EEA relevance). page. 1-10.

Official Journal of the European Union. 2005. Commission regulation (EC) No 2073/2005 of on microbiological criteria for foodstuffs. Document 02005R2073. page. 1-32.

Official Journal of the European Union. 2004. Commission regulation (EC) No of the European Parliament and of the Council of laying down specific hygiene rules for food of animal origin. page. 22-82.

Official Journal of the European Union. 1992. Council regulation (EEC) No of laying down common marketing standards for preserved tuna and bonito. page. 0001-0004.

Official Journal of the European Union. 2022. Commercial and scientific name of the species. page. 1-195.