



คู่มือขั้นตอนการขอการรับรองสินค้าประมงส่งออก
ราชอาณาจักรซาอุดีอาระเบีย

กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

กรมประมง

2565

คำนำ

คู่มือขั้นตอนการขอการรับรองสินค้าประมงส่งออกราชอาณาจักรซาอุดีอาระเบียฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อให้ผู้ประกอบการใช้เป็นแนวทางในการดำเนินการผลิตสินค้าประมงสอดคล้องกับข้อกำหนดกฎระเบียบของราชอาณาจักรซาอุดีอาระเบีย โดยได้รวบรวมข้อกำหนด กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องที่ต้องดำเนินการให้สอดคล้องแบ่งได้เป็น 5 หมวด ได้แก่ ข้อกำหนดการตรวจรับรองสถานประกอบการ มาตรฐานการตรวจสอบคุณภาพสินค้าทางกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ และข้อกำหนดการออกใบรับรอง (Health Certificate)

กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง กรมประมง หวังเป็นอย่างยิ่งว่าเอกสารฉบับนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ประกอบการที่ต้องการส่งออกสินค้าประมงไปยังราชอาณาจักรซาอุดีอาระเบียและผู้สนใจ

กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

กรมประมง

กันยายน 2565

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	
หมวดที่ 1 ข้อกำหนดด้านการตรวจรับรองโรงงาน	2
หมวดที่ 2 มาตรฐานการตรวจวิเคราะห์ทางกายภาพ	5
หมวดที่ 3 มาตรฐานการตรวจวิเคราะห์ทางเคมี	13
หมวดที่ 4 มาตรฐานการตรวจวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์	61
หมวดที่ 5 ข้อกำหนดด้านการออกใบรับรอง (Health Certificate)	65
เอกสารอ้างอิง	66

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	การใช้ชื่อในรายการส่วนผสม	7
2	มาตรฐานโลหะหนัก	13
3	มาตรฐานวัตถุเจือปนอาหาร	15
4	มาตรฐานยาสัตว์ตกค้าง	59
5	มาตรฐานการตรวจวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์	61

การขอการรับรองสินค้าประมงส่งออกราชาอาณาจักรซาอุดีอาระเบีย

หน่วยงาน Saudi Food and Drug Authority (SFDA) ของราชอาณาจักรซาอุดีอาระเบียเป็นหน่วยงานหลักที่มีหน้าที่รับผิดชอบดูแลการนำเข้าสินค้าสัตว์น้ำ ซึ่งผู้ประกอบการต้องขึ้นทะเบียนกับหน่วยงาน SFDA ก่อนได้รับอนุญาตนำเข้าสินค้ามาจำหน่าย ทั้งนี้ การส่งออกสินค้าประมงไปราชอาณาจักรซาอุดีอาระเบีย ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดและกฎระเบียบของ SFDA และผ่านการตรวจสอบจากหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศผู้ส่งออก (Competent authority: CA) ซึ่งกรมประมงเป็นหน่วยงาน CA กำกับดูแลสินค้าสัตว์น้ำที่จะส่งออกของประเทศไทย และตรวจรับรองและขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการ กับหน่วยงาน SFDA โดยกลุ่มสินค้าที่ต้องขึ้นทะเบียนแบ่งเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่ สินค้าสัตว์น้ำทะเลที่จับจากธรรมชาติทั้งตัวแช่เย็นและแช่เยือกแข็ง สินค้าสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงทั้งตัวแช่เย็นและแช่เยือกแข็ง และสินค้าสัตว์น้ำที่ผ่านการแปรรูป

ผู้ประกอบการที่จะส่งออกสินค้าไปยังราชอาณาจักรซาอุดีอาระเบีย จะต้องศึกษากฎระเบียบ และจัดเก็บกฎระเบียบและบันทึกต่างๆ ทั้งหมดไว้เป็นหลักฐาน เพื่อให้เกิดความมั่นใจว่าได้ปฏิบัติตามข้อกำหนด และมีใบรับรองสุขอนามัยประกอบการส่งออกสินค้าทุกรุ่นตามแบบฟอร์มที่ SFDA กำหนด

กฎระเบียบหลักที่เกี่ยวข้อง

1. SFDA Food Hygienic Requirements,
2. The SFDA.FD 1694 standard “General Principles of Food Hygiene”,
3. The SFDA.FD 21 technical regulation “Hygienic Regulations for Food Plants and Their Personnel”.
4. The Best Aquaculture Practices (BAP). สำหรับสถานประกอบการที่ผลิตสินค้าสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงทั้งตัวแช่เย็นหรือแช่เยือกแข็ง

หมวดที่ 1 ข้อกำหนดด้านการตรวจรับรองโรงงาน

ผู้ประกอบการที่ประสงค์ส่งออกผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ รวมถึงตัวอย่างสินค้า และสินค้าที่ใช้ในงานแสดงสินค้า ต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อกำหนดของกรมประมงต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อกำหนดของกรมประมงและ ราชอาณาจักรซาอุดีอาระเบีย โดยมีรายละเอียด ดังนี้

1. ผู้ประกอบการที่มีความประสงค์ส่งผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำไปยังราชอาณาจักรซาอุดีอาระเบียต้องผ่านการรับรอง สุขลักษณะการผลิตและระบบควบคุมคุณภาพ HACCP จากกรมประมงโดยปฏิบัติตามขั้นตอน “หลักเกณฑ์และ เงื่อนไขข้อกำหนดทั่วไปว่าด้วยการตรวจรับรองผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำส่งออก” ทั้งนี้ ข้อกำหนดที่ใช้ในการตรวจประเมิน ได้แก่

1.1 สุขลักษณะการผลิตผลิตภัณฑ์ประมง (GMP)

1.2 ข้อกำหนดการจัดระบบวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤตในการผลิตผลิตภัณฑ์ประมง (HACCP)

1.3 สุขลักษณะในการผลิตผลิตภัณฑ์ประมงบรรจุภาชนะปิดสนิท (เฉพาะโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ ประมงบรรจุภาชนะปิดสนิท)

1.4 สุขลักษณะในการผลิตผลิตภัณฑ์ทูน่า (เฉพาะโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ทูน่าบรรจุภาชนะปิดสนิท ทูน่าลอยด์แช่เยือกแข็งหรือผลิตภัณฑ์ทูน่าพื้นเมือง)

2. นอกจากนี้ผู้ประกอบการต้องผ่านการประเมินกระบวนการผลิตตามข้อกำหนดของราชอาณาจักร ซาอุดีอาระเบีย โดยกรมประมงจะตรวจประเมินตามแบบประเมินกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ส่งออกราชอาณาจักรซาอุดีอาระเบีย (สามารถดาวน์โหลดแบบประเมินกระบวนการผลิตฯ ได้ที่ <https://www.fisheries.go.th/quality/SOP/SAU/Checklist.pdf>) ก่อนเสนอรายชื่อโรงงานส่งออกไปยัง หน่วยงาน SFDA รายละเอียดดังนี้

2.1. ข้อกำหนดสำหรับสถานที่ประกอบอาหาร

- ห้องน้ำต้องเป็นแบบชักโครกและมีจำนวนที่เพียงพอ ต้องจัดให้มีอ่างล้างมือที่เพียงพอ สำหรับบุคลากร ติดตั้งในสถานที่เหมาะสม มีการระบายน้ำอย่างเหมาะสมพื้นที่ล้าง ฆ่าเชื้อ และจัดเก็บอุปกรณ์ และเครื่องมือ จัดให้มีน้ำร้อนและน้ำเย็นหรือน้ำที่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ ไว้ใช้งานได้อย่างเพียงพอ (อ้างอิงตาม SFDA Food Hygienic Requirements Annex II Part I Chapter I (5.) - (6.)

2.2 ข้อกำหนดวัสดุ และอุปกรณ์

- ถาดหรืออุปกรณ์อื่น สำหรับแช่เยือกแข็งสัตว์น้ำต้องทำจากสแตนเลสเท่านั้น (อ้างอิง ตาม SFDA Food Hygienic Requirements Annex II Part II Chapter XVI Part II B (b.))

2.3 เศษอาหารและของเสียอื่นๆ

- การกำจัดของเสียและเศษเหลือต้องไม่กระทบต่อสิ่งแวดล้อมสอดคล้องตามกฎหมายของ KSA และไม่เป็นแหล่งก่อให้เกิดการปนเปื้อน (อ้างอิงตาม SFDA Food Hygienic Requirements Annex II Part I Chapter IV (4.))

2.4 น้ำใช้

- มาตรฐานคุณภาพน้ำที่ใช้ในโรงงานต้องสอดคล้องตามมาตรฐานน้ำดื่ม GSO 1025 Bottled Drinking Water Standard (อ้างอิงตาม SFDA Food Hygienic Requirements Annex II Part I Chapter VII (1.))

2.5 ข้อกำหนดเกี่ยวกับการเก็บรักษา

- สินค้าแช่เย็น (Chilled holding) ต้องเก็บรักษาที่อุณหภูมิไม่เกิน 5 °C (อ้างอิงตาม SFDA Food Hygienic Requirements Annex II Part I Chapter IX (6.))

- การจัดเก็บสแตว์น้ำที่ผ่านการแปรรูปต้องป้องกันไม่ให้น้ำที่เกิดจากการละลายของน้ำแข็งสัมผัสกับสแตว์น้ำในขั้นตอนการขนส่งหรือจัดเก็บสแตว์น้ำ (อ้างอิงตาม SFDA Food Hygienic Requirements Annex II Part I Chapter IX (9.))

- ผลิตภัณฑ์สแตว์น้ำแช่เยือกแข็งต้องเก็บไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน -18 °C กรณีสแตว์น้ำแช่เยือกแข็งแบบน้ำเกลือ และใช้สำหรับผลิตในโรงงานบรรจุกระป๋องสามารถเก็บรักษาที่อุณหภูมิไม่สูงกว่า -9 °C (อ้างอิงตาม SFDA Food Hygienic Requirements Annex II Part II Chapter XVI Part VII (2.))

2.6 การควบคุมวัตถุดิบและกระบวนการผลิต

- ต้องมีการตรวจสอบพยาธิในผลิตภัณฑ์ด้วยสายตา ก่อนจำหน่ายในตลาด (พยาธิที่สามารถมองเห็นได้ด้วยตาเปล่า) (อ้างอิงตาม SFDA Food Hygienic Requirements Annex II Part II Chapter XVI Part II B (f.(I.))

- ผลิตภัณฑ์สแตว์น้ำที่บริโภคแบบดิบและที่ผ่านกระบวนการรมควันแบบเย็นซึ่งมีอุณหภูมิไม่เกิน 60 °C ในกลุ่มผลิตภัณฑ์สแตว์น้ำ ได้แก่ ปลาเฮอริง ปลาแมคเคอเรล ปลาทะเลชนิดอื่นๆ ปลาแซลมอน (ไม่ได้เพาะเลี้ยง) จากมหาสมุทรแอตแลนติกและแปซิฟิก และผลิตภัณฑ์สแตว์น้ำที่มีการหมักซอส (Marinated) หรือหมักเกลือที่ไม่สามารถทำลายพยาธิได้ จะต้องแช่เยือกแข็งที่อุณหภูมิไม่สูงกว่า -20 °C ระยะเวลาไม่น้อยกว่า 24 ชั่วโมงนับจากวันที่จับสแตว์น้ำ (อ้างอิงตาม SFDA Food Hygienic Requirements Annex II Part II Chapter XVI Part II B (f.(II.))

- ผู้ประกอบกิจการโรงงานผลิตอาหารไม่จำเป็นต้องดำเนินการตามข้อกำหนดข้างต้น หากมีข้อมูลทางระบาดวิทยาที่เพียงพอในพื้นที่การจับว่าไม่มีอันตรายที่บ่งชี้ว่ามีการตรวจพบพยาธิ และมีการติดตามอย่างสม่ำเสมอ ที่มีอยู่ระบุว่าแหล่งที่มาสแตว์น้ำไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพที่เกี่ยวข้องกับการปรากฏของพยาธิ และต้องมีเอกสารจากผู้ผลิตที่แสดงให้เห็นว่าแหล่งที่มาสแตว์น้ำไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพที่เกี่ยวข้องกับ

การปรากฏของพยาธิ (อ้างอิงตาม SFDA Food Hygienic Requirements Annex II Part II Chapter XVI Part II B (f.(C.)-(D))

- ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง ต้องควบคุมอุณหภูมิระหว่างการขนส่งไม่เกิน -18 °C และเย็งเบนได้ไม่สูงกว่า 3 °C ในระยะเวลาสั้น ยกเว้นผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่เยือกแข็งด้วยน้ำเกลือ ยกเว้นผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่เยือกแข็งด้วยน้ำเกลือ ที่ใช้สำหรับโรงงานกระป๋อง สามารถเก็บรักษาที่อุณหภูมิไม่สูงกว่า -9 °C (อ้างอิงตาม SFDA Food Hygienic Requirements Annex II Part II Chapter XVI Part VII (2.) and SFDA Food Hygienic Requirements Annex II Part II Chapter XVI Part VIII (1.(b.))

3. หากผู้ประกอบการผ่านการตรวจประเมินตามข้อ 1 และ 2 แล้ว ผู้ประกอบการดำเนินการขอขึ้นทะเบียน บัญชีโรงงานส่งออกราชอาณาจักรซาอุดีอาระเบีย โดยมีข้อมูลตามแบบฟอร์ม ดังนี้

3.1 Documentary Check รายละเอียดตาม “Documentary Check” (สามารถดาวน์โหลดได้ที่ https://www.fisheries.go.th/quality/SOP/SAU/Documentary_check.docx)

3.2 Health Conditions in Food Establishments and their Personnel inspection form General Information about the Establishment รายละเอียดตาม “Health Conditions in Food Establishments and their Personnel inspection form General Information about the Establishment” (สามารถดาวน์โหลดได้ที่ https://www.fisheries.go.th/quality/SOP/SAU/Health_Conditions.docx)

3.3 แบบฟอร์มสำหรับขึ้นทะเบียน เพิกถอน และปรับปรุงบัญชีรายชื่อโรงงาน ซึ่งแยกตามกลุ่มสินค้า รายละเอียดตาม “Form to update the list of approved establishments” (สามารถดาวน์โหลดได้ที่ <https://www.fisheries.go.th/quality/SOP/SAU/Form.docx>)

- Form to update the list of approved establishments / vessels for Fish and aquatic products (wild catch) สำหรับสินค้าสัตว์น้ำทะเลที่จับจากธรรมชาติทั้งตัวแช่เย็นและแช่เยือกแข็ง

- Form to update the list of approved establishments for aquaculture products สำหรับสินค้าสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงทั้งตัวแช่เย็นและแช่เยือกแข็ง

- Form to update the list of approved establishments for Fish processed Products สำหรับ สินค้าสัตว์น้ำที่ผ่านการแปรรูป

หมวดที่ 2 มาตรฐานการตรวจวิเคราะห์ทางกายภาพ

GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO) เป็นองค์การระดับภูมิภาคที่ประกอบด้วยองค์กรมาตรฐานแห่งชาติของประเทศในกลุ่มอ่าวอาหรับ (Gulf Cooperation Council: GCC) ได้แก่ ราชอาณาจักรซาอุดีอาระเบีย สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ คูเวต โอมาน บาห์เรน และกาตาร์ ทั้งนี้ GSO ได้กำหนดระเบียบการติดฉลากสินค้าสำหรับอาหารบรรจุหีบห่อ GSO 9/2013 (E) Labeling of Prepackaged Food Stuffs ดังนี้

การติดฉลากบังคับของอาหารบรรจุหีบห่อ

1. ชื่อของอาหาร

- 1.1 ชื่อต้องระบุลักษณะที่แท้จริงของอาหาร และปกติจะระบุชื่อที่เฉพาะเจาะจง และไม่ใช้ชื่อทั่วไป
- 1.2 ในกรณีที่มีการกำหนดชื่อหรือชื่อสำหรับอาหารตาม Gulf Standards ให้ใช้ชื่อเหล่านั้นอย่างน้อยหนึ่งชื่อ และในกรณีอื่น ๆ ให้ใช้ชื่อที่กำหนดโดยกฎหมายของประเทศ
- 1.3 ในกรณีที่ไม่มีชื่อดังกล่าว จะต้องใช้ชื่อสามัญหรือชื่อปกติที่มีอยู่ตามการใช้งานทั่วไปเป็นคำอธิบายที่เหมาะสม ซึ่งไม่ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดหรือสับสน
- 1.4 ประกอบด้วยคำหรือวลีเพิ่มเติมตามความจำเป็นเพื่อหลีกเลี่ยงการทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดหรือสับสนเกี่ยวกับลักษณะที่แท้จริงของอาหารและสภาพของอาหาร โดยไม่จำกัดเฉพาะชนิดของ packing medium รูปแบบและสภาพ หรือประเภทของการถนอมอาหาร เช่น dried, concentrated, reconstituted, smoked เป็นต้น
- 1.5 ในกรณีของอาหารที่ส่วนประกอบหรือส่วนผสมที่ผู้บริโภคคาดว่าจะใช้ตามปกติหรือมีอยู่ตามธรรมชาติ ถูกแทนที่ด้วยส่วนประกอบหรือส่วนผสมอย่างอื่น ฉลากต้องระบุส่วนประกอบหรือส่วนผสมที่ใช้ทดแทนบางส่วนหรือทั้งหมดถัดจากชื่อผลิตภัณฑ์

2. รายการส่วนผสม

- 2.1 รายการส่วนผสมทั้งหมดจะต้องแสดงโดยเรียงลำดับตามน้ำหนักในการผลิตอาหารจากมากไปน้อย (m/m) ยกเว้นอาหารที่มีส่วนผสมเดียว
- 2.2 ในกรณีที่ส่วนผสมนั้นมีส่วนผสมย่อยประกอบอยู่ตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป (compound ingredient) ส่วนผสมย่อยควรแสดงในรายการส่วนผสมด้วย โดยแสดงอยู่ในวงเล็บต่อจากส่วนผสมนั้น และเรียงลำดับจากมากไปน้อย
- 2.3 รายการส่วนผสมจะต้องมีหัวข้อหรือนำหน้าด้วยคำที่เหมาะสม ซึ่งประกอบด้วยหรือมีคำว่า "Ingredient" รวมอยู่
- 2.4 ต้องระบุรายการวัตถุดิบอาหารหรือรหัสตัวเลขของวัตถุดิบอาหาร (international classification system (ICS) หรือ European index) และหน้าที่การทำงาน (functional) ของวัตถุดิบอาหารนั้น ตามข้อ 2.9.2
- 2.5 แสดงชื่อของอาหารและส่วนผสมที่เป็นสาเหตุให้เกิดอาการแพ้ :

- 1) Cereals containing gluten substance: wheat, barley, oats, rye, spelt as such or their hybridized strains and their products.
- 2) Crustacea and their products.
- 3) Eggs and egg products.
- 4) Fish and fish products.
- 5) Peanuts, soybeans and their products.
- 6) Walnuts and their products.
- 7) Milk and milk products (lactose included).
- 8) Sulphite in concentration of 10 ppm or more.
- 9) Celery and their products.
- 10) Mustard and their products
- 11) Sesame seeds and their products.
- 12) Clams and their products.
- 13) Lubin and their products.

2.6 ให้ระบุน้ำที่เติมในรายการส่วนผสม ยกเว้นน้ำที่ประกอบอยู่ในรายการส่วนผสม เช่น น้ำเกลือ น้ำเชื่อม หรือน้ำซุ๊ป เป็นต้น และรวมถึงไม่ต้องแสดงสำหรับน้ำหรือไอระเหยระหว่างการผลิต

2.7 กรณีเป็นอาหารทำแห้งหรือมีการดึงน้ำออก ซึ่งจะต้องเติมน้ำเพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ นั้น อาจระบุรายการส่วนผสมของผลิตภัณฑ์ใหม่หลังจากการเติมน้ำตามสัดส่วนน้ำหนัก และให้มีข้อความอธิบายด้วย เช่น "ingredients of the product when prepared in accordance with the instructions on the label"

2.8 กรณีอาหารหรือส่วนผสมในอาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้ระบุไว้ในข้อ 2.5 ซึ่งได้รับจากเทคโนโลยีชีวภาพนั้น ต้องแสดงข้อมูลสารก่อภูมิแพ้ด้วยด้วย

2.9 ชื่อเฉพาะที่ใช้ในรายการส่วนผสมให้เป็นไปตามข้อ 1 ยกเว้นกรณีดังนี้

2.9.1 generic nomenclature: สามารถใช้ชื่อส่วนผสม โดยพิจารณาให้สอดคล้องตามตารางที่ 1

ตารางที่ 1 การใช้ชื่อในรายการส่วนผสม

ลำดับ	Title of classes	Specific class names
1	Refined oils ยกเว้น olive oil	ใช้คำว่า 'Oils' โดยอาจรวมกับคำว่า 'vegetable' หรือ 'animal' และสามารถระบุ 'hydrogenated' หรือ 'partially hydrogenated' ด้วยตามความเหมาะสม
2	Refined fats	ใช้คำว่า 'fat' ร่วมกับการระบุคำว่า 'vegetable' หรือ 'animal' ได้ตามความเหมาะสม
3	Starches และรวมถึง chemically modified Starch อื่นๆ	ใช้คำว่า 'Starch'.
4	ปลาทุกชนิด โดยที่ไม่ต้องการเจาะจงว่าเป็นปลาชนิดใด	ใช้คำว่า 'Fish'.
5	เนื้อสัตว์ปีกทุกชนิด โดยที่ไม่ต้องการเจาะจงว่าเป็นเนื้อสัตว์ปีกชนิดใด	ใช้คำว่า 'Poultry meat'
6	เนยแข็งทุกชนิด โดยที่ไม่ต้องการเจาะจงว่าเป็นเนยแข็งชนิดใด	ใช้คำว่า 'Cheese '
7	เครื่องเทศและสารสกัดจากเครื่องเทศปริมาณไม่เกิน 2% ของน้ำหนัก ไม่ว่าจะใส่อย่างเดียวหรือหลายอย่างรวมกันในอาหาร	ใช้คำว่า 'spices', 'spice' หรือ 'mixed spices' ได้ตามความเหมาะสม
8	สมุนไพรทั้งต้นหรือบางส่วน ปริมาณไม่เกิน 2% ของน้ำหนัก ไม่ว่าจะใส่อย่างเดียวหรือหลายอย่างรวมกันในอาหาร	ใช้คำว่า 'Essential herbs' หรือ 'mixed essential herbs' ได้ตามความเหมาะสม
9	gum preparations ทุกชนิดที่ใช้ในการผลิต gum base สำหรับการนำมาผลิตหมากฝรั่ง (chewing gum)	ใช้คำว่า 'Gum base'
10	น้ำตาลซูโครสทุกชนิด	ใช้คำว่า 'Sugar'

ลำดับ	Title of classes	Specific class names
11	Anhydrous dextrose และ dextrose monohydrate	ใช้คำว่า 'dextrose' หรือ 'glucose'
12	Caseinates ทุกชนิด	ใช้คำว่า 'Caseinates'
13	ผลิตภัณฑ์นมที่มีโปรตีนจากนมอย่างน้อย 50% ของน้ำหนักในวัตถุแห้ง	ใช้คำว่า 'milk protein'
14	Raw, pressed or refined cocoa butter	ใช้คำว่า 'cocoa butter'
15	ผลไม้แช่อิ่มทั้งหมด ซึ่งมีปริมาณไม่เกิน 10% ของน้ำหนักอาหาร	ใช้คำว่า 'Crystallized fruit'

2.9.2 สำหรับวัตถุเจือปนอาหารที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ใน Gulf Standards ให้ใช้ชื่อ functional names ตามด้านล่างนี้ และให้ระบุ specific name หรือ international number อยู่ติดกับ functional names ด้วย

- Acidity Regulators
- Acids
- Anti-caking Agents
- Anti-foaming Agents
- Anti-oxidants
- Bulking Agents
- Colours
- Gelling Agents
- Glazing Agents
- Humectants
- Preservatives
- Colour Retention Agents
- Emulsifiers
- Emulsifying Salts
- Firming Agents
- Flour treatment Agents
- Flavour Enhancers
- Foaming Agents
- Raising Agents
- Stabilizers
- Sweeteners
- Thickeners

2.9.3 ชื่อต่อไปนี้ สามารถใช้ได้ในการ:

- Flavour(s) และ flavouring(s): สามารถระบุเป็น 'natural', 'natural identical' หรือ 'artificial' ได้ตามความเหมาะสม
- Modified starch(es)

2.9.4 ไม่อนุญาตให้ใช้ artificial sweeteners หรือ artificial nutritive ในอาหารสำหรับทารกทุกชนิด

2.10 วัตถุเจือปนอาหารที่ใส่ในปริมาณที่น้อยสำคัญหรือในปริมาณที่เพียงพอที่จะทำหน้าที่ทางเทคโนโลยี ในอาหารนั้น จะต้องระบุในรายการส่วนผสมด้วย

2.11 วัตถุเจือปนอาหารที่ใส่ในปริมาณน้อยกว่าที่จำเป็นในการทำหน้าที่ทางเทคโนโลยีในอาหาร และสารช่วยในกระบวนการผลิต (processing aids) ไม่ต้องระบุในรายการส่วนผสม แต่ไม่รวมถึงวัตถุเจือปนอาหารและสารช่วยในกระบวนการผลิตตามรายการที่ระบุใน ข้อ 2.9.2

2.12 แสดงแหล่งที่มาของสัตว์ หากอาหารหรือส่วนผสมอย่างใดอย่างหนึ่งประกอบด้วยสัตว์

3. ข้อมูลทางโภชนาการ

ข้อมูลทางโภชนาการต่อไปนี้จะต้องแสดงบนฉลากของอาหารบรรจุหีบห่อที่บริโภคโดยตรงหรือหลังการให้ความร้อน

3.1 คุณค่าทางโภชนาการของอาหารบรรจุหีบห่อ ประกอบด้วยสารอาหารที่สำคัญ เช่น คาร์โบไฮเดรต ไขมัน โปรตีน เส้นใยอาหาร พลังงาน เป็นต้น

3.2 กรณีส้มวิตามิน เกลือแร่ หรือธาตุอาหารอื่น ๆ ลงในส่วนผสมอาหาร คุณค่าของธาตุอาหารแต่ละชนิดจะต้องแสดงแยกกันในข้อมูลโภชนาการ

3.3 ข้อมูลทางโภชนาการและ/หรือปริมาณสุทธิทั้งหมด ต้องถูกกำหนดเป็นเปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก หากน้อยกว่า 100 กรัมหรือ 100 มิลลิลิตร หรือตามหน่วยบริโภคอาหารที่ระบุโดยโรงงานผลิต

3.4 ข้อมูลต้องกำหนดเป็นหน่วยสากล เช่น g., mg., µg และเป็น kilocalories สำหรับค่าพลังงาน

3.5 เมื่อมีการกล่าวอ้างถึงข้อโภชนาการหรือสุขภาพใด ๆ (nutrition/health claims) บนบรรจุภัณฑ์อาหาร จะต้องเป็นการกล่าวอ้างที่ถูกต้องและไม่ทำให้เข้าใจผิด

4. น้ำหนักสุทธิ

4.1 น้ำหนักสุทธิ ณ เวลาที่บรรจุหีบห่อ จะต้องแสดงด้วยระบบเมตริก

4.2 น้ำหนักสุทธิต้องระบุเป็นปริมาตรสำหรับอาหารที่เป็นของเหลว ระบุเป็นน้ำหนักสำหรับอาหารที่มีลักษณะแข็ง และระบุได้ทั้งน้ำหนักหรือปริมาตรสำหรับอาหารที่มีลักษณะกึ่งแข็งหรือหนืด

4.3 นอกเหนือจากการแสดงน้ำหนักสุทธิแล้ว อาหารที่บรรจุในตุ๋นกลางที่เป็นของเหลวต้องแสดงน้ำหนักเนื้อด้วยระบบเมตริก ทั้งนี้ ตุ๋นกลางที่เป็นของเหลว อาจหมายถึง น้ำ สารละลายของน้ำตาลและเกลือ น้ำผักและผลไม้ หรือน้ำส้มสายชู อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกัน

4.4 ปริมาณของผลิตภัณฑ์ในภาชนะบรรจุต้องเป็นไปตาม GSO OLML R79

5. ชื่อและที่อยู่

5.1 ให้ระบุชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต หรือผู้บรรจุหีบห่อในกรณีของผู้บรรจุหีบห่อไม่ใช่ผู้ผลิต

5.2 สามารถระบุเพิ่มเติม ชื่อของผู้จัดจำหน่าย ผู้นำเข้า ผู้ส่งออก หรือผู้ขาย

6. ประเทศแหล่งกำเนิด

6.1 ต้องแสดงประเทศแหล่งกำเนิดหรือโรงงานผลิตหรือผู้ผลิตอาหารบนฉลาก

6.2 เมื่ออาหารผ่านการแปรรูปในประเทศที่สองซึ่งมีผลเปลี่ยนแปลงลักษณะเดิมของอาหาร ประเทศที่ทำการแปรรูปอาหารจะถูกพิจารณาเป็นประเทศแหล่งกำเนิดที่ระบุบนฉลาก

7. การระบุวันที่ รวมถึงคำแนะนำสำหรับการเก็บรักษาและการใช้

7.1 ต้องแสดง วันผลิตและวันหมดอายุ

7.1.1 สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีอายุน้อยกว่าสามเดือน ระบุ วัน - เดือน - ปี

7.1.2 สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีอายุไม่น้อยกว่าสามเดือน ระบุ เดือน - ปี ทั้งนี้ อายุการเก็บรักษาคำนวณจนถึงสิ้นเดือนของการหมดอายุ

7.2 ใช้ข้อความใด ๆ ตามด้านล่างเพื่อแสดงวันหมดอายุ ทั้งนี้ สำหรับวันที่ผลิตบังคับให้ระบุ production date :-

7.2.1 The expiration date

7.2.2 Consume until date.....

7.2.3 Best untilfrom production date

7.2.4 Best before date.....

7.3 วันที่จะต้องถูกสลัก พิมพ์ หรือประทับตราด้วยหมึกที่ไม่สามารถเอาออกได้ บนบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดหรือบนฉลากโดยผู้ผลิตเท่านั้น ข้อความต้องมองเห็นได้ชัดเจน และผู้บริโภคอ่านง่าย ไม่ถูกบดบัง ทั้งนี้ ไม่อนุญาตให้วันที่ผลิตและวันหมดอายุเป็นแบบสติ๊กเกอร์ และต้องไม่มีวันผลิตหรือหมดอายุมากกว่า 1 วันในบรรจุภัณฑ์เดียวกัน ข้อมูลต้องไม่ถูกลบ เปลี่ยนแปลง หรือหลอกลวง

7.4 ไม่จำเป็นต้องระบุวันหมดอายุ หากมีการระบุปีที่ผลิตหรือปีที่เก็บเกี่ยว และวันที่ผลิตอย่างเพียงพอสำหรับสินค้าดังต่อไปนี้

- Fresh fruits and vegetables, including potatoes which have not been peeled, cut or similarly treated.
- Bakers' ware or pastry which are normally consumed within 24 hours from their manufacture.
- Vinegar packed in glass containers.
- Non- fortified edible salt.
- Solid sugars.
- Chewing gum.
- Honey.
- Dry and dried legumes, uncooked and un-canned such as peas, kidney bean, chick peas, broad beans, Egyptian beans, lentils, etc;
- Dried vegetables; medical plants and herbs, anise, chamomile, clove, saffron, ... etc;
- Loose tea.
- Dry cereals (rice- barley- oats- corn...etc.)
- Liquid and dried glucose.

7.5 นอกเหนือจากการระบุระยะเวลาการหมดอายุ ควรระบุเงื่อนไขการเก็บรักษาอาหารไว้บนฉลากด้วย หากเงื่อนไขนั้นมีผลต่ออายุของอาหารนั้น

7.6 หากมีคำแนะนำสำหรับการใช้อาหารรวมถึงเงื่อนไขต่าง ๆ จะต้องระบุไว้บนฉลาก เพื่อให้มั่นใจถึงการใช้ อาหารที่ถูกต้องและเหมาะสม

8. อาหารฉายรังสี

8.1 การติดฉลากอาหารที่ได้รับการฉายด้วยรังสีจะต้องมีข้อความระบุถึงการฉายรังสีดังกล่าวใกล้กับชื่ออาหาร ทั้งนี้ บังคับใช้สัญลักษณ์การฉายรังสีอาหารสากลดังที่แสดงด้านล่างด้วย



8.2 กรณีผลิตภัณฑ์ฉายรังสีถูกใช้เป็นส่วนผสมในอาหารจะต้องระบุไว้ในรายการส่วนผสมด้วย

8.3 กรณีผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมเดียวซึ่งวัตถุดิบได้รับการฉายรังสีมาแล้ว ให้ระบุในรายการส่วนผสมด้วย

ข้อยกเว้นจากการติดฉลากบังคับ:

กรณีบรรจุภัณฑ์ขนาดเล็ก ที่มีพื้นที่น้อยกว่า 10 ตร.ซม. สามารถยกเว้นการระบุข้อมูลส่วนผสม รหัสการจำแนกการผลิต วันหมดอายุ คำแนะนำในการเก็บรักษา รวมถึงข้อมูลโภชนาการ

การนำเสนอข้อมูลฉลากบังคับ:

1. ข้อกำหนดทั่วไป

- 1.1 ฉลากที่ติดอยู่กับอาหารบรรจุหีบห่อจะต้องติดอยู่ในลักษณะที่เอาออกจากบรรจุภัณฑ์ได้ยาก
- 1.2 ข้อความที่ปรากฏบนฉลากต้องมองเห็นได้ชัดเจนและอ่านได้ง่ายภายใต้สภาวะปกติ
- 1.3 กรณีบรรจุภัณฑ์ถูกห่อหุ้ม ข้อมูลที่สำคัญต้องมีปรากฏที่สิ่งห่อหุ้ม หรือ สามารถมองผ่านทะลุสิ่งห่อหุ้ม เพื่ออ่านข้อมูลฉลากที่ภาษาบรรจุได้ง่ายและไม่ถูกบดบังด้วยสิ่งที่ห่อหุ้ม
- 1.4 ชื่ออาหารและปริมาณสุทธิต้องปรากฏอยู่ในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจนภายในขอบเขตการมองเห็นเดียวกัน
- 1.5 ไม่ใช่ ชื่อ คำ รหัส รูปภาพ ฯลฯ ที่ผิดกฎหมายหรือไม่ได้รับอนุญาต
- 1.6 ถ้าฉลากแสดงข้อมูลสัมผัสกับอาหาร อาหารจะต้องไม่มีสารเคมีใด ๆ ปนเปื้อน หมึกที่ใช้สีนั้นจะต้องไม่ไหลซึมหรือรั่วซึม ภาษาบรรจุต้องเป็นไปตามข้อกำหนดที่กำหนดไว้ใน GSO 1366

2. ภาษา

2.1 ข้อมูลฉลากต้องเป็นภาษาอาหรับ และกรณีใช้ภาษาอื่นจะต้องมีภาษาอาหรับควบคู่ ข้อมูลทั้งหมดที่เป็น ภาษาอื่นจะต้องถูกระบุเป็นภาษาอาหรับ

2.2 หากข้อมูลภาษาอาหารับถูกระบุไว้ในสติ๊กเกอร์เสริมที่อยู่ติดกับฉลากเดิม จะต้องมียกข้อยกเว้นดังนี้

2.2.1 ต้องเป็นสติ๊กเกอร์ชั้นเดียวที่ผลิตโดยผู้ผลิตเท่านั้น เพื่อให้เกิดความสมบูรณ์ครบถ้วนของข้อมูลตามข้อกำหนดที่ให้ไว้ในมาตรฐานนี้

2.2.2 จะต้องไม่บดบังข้อมูลใด ๆ ที่กำหนดตามมาตรฐานนี้

2.2.3 จะต้องไม่มีข้อความใด ๆ ที่ขัดแย้งกับฉลากเดิม

2.2.4 จะต้องไม่สามารถเอาออกได้ในสภาวะการจัดการปกติ

2.2.5 ไม่อนุญาตให้ติดสติ๊กเกอร์เพิ่มเติมสำหรับวันผลิตและวันหมดอายุ และไม่อนุญาตให้มีวันผลิตและหมดอายุบนภาชนะมากกว่าหนึ่งวัน วันที่แสดงบนฉลากจะต้องไม่ถูกลบ เปลี่ยนแปลง หรือแสดงผิด

การติดฉลากเพิ่มเติม (Optional Labelling):

1. การเพิ่มเติมข้อความ รูปภาพ หรือกราฟิกบนฉลากจะต้องไม่ขัดแย้งกับการติดฉลากบังคับ และต้องไม่เกี่ยวข้องกับ การรักษาหรือบำบัดใด ๆ ที่ฝ่าฝืนบทบัญญัติของมาตรฐานนี้
2. เมื่อมีการแสดงชั้นคุณภาพ (grade) ของผลิตภัณฑ์จะต้องทำให้เข้าใจได้ชัดเจนและไม่ก่อให้เกิดการหลอกลวงหรือทำให้เข้าใจผิด
3. จะต้องแสดงรหัสหรือการจำแนกฐานการผลิตอย่างถาวรในแต่ละภาชนะบรรจุ

หมวดที่ 3 มาตรฐานการตรวจวิเคราะห์ทางเคมี

มาตรฐานทางเคมีของราชอาณาจักรซาอุดีอาระเบียรวบรวมมาจากมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง 3 ฉบับ ได้แก่

1. GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO), Maximum Residues Limits (MRLs) of Veterinary Drugs In Food (GSO 2481/2019)

2. STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO), Additives Permitted for Use In Food Stuffs GSO 2500/2020, GSO 5/DS/2013

3. SFDA.FD 193:2019 Contaminants and toxins in food and feed

ซึ่งเป็นกำหนดค่าควบคุมสินค้าในส่วนของโลหะหนัก วัตถุเจือปนอาหาร และยาสัตว์ตกค้างตกค้าง โดยการกำหนดใช้มาตรฐานกับสินค้าประมงส่งออก จะพิจารณาจากอันตรายของสารที่มีผลกระทบ ต่อความปลอดภัยของผู้บริโภคเป็นหลัก รวมถึงความเสี่ยงที่สามารถตกค้างในสินค้าที่อาจมาจากการใช้ ใน กระบวนการผลิตหรือการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อมของแหล่งจับของสัตว์น้ำชนิดนั้นๆ

ตารางที่ 2 มาตรฐานโลหะหนัก

Heavy Metal	Products	Maximum Residue Limit
Lead (Pb)	Fish (whole commodity in general after removing the digestive tract)	0.3 mg/kg
	Crustaceans	0.5 mg/kg
	Bivalve mollusks	1.5 mg/kg
	Cephalopods	1.0 mg/kg
	Food supplements	3.0 mg/kg
	Edible fats and oils	0.08 mg/kg
Cadmium (Cd)	Marine bivalve mollusks (whole commodity after removal of shell)	2.0 mg/kg
	Cephalopods (whole commodity after removal of shell)	
	Muscle meat of fish Mackerel, tuna and bichique	0.1 mg/kg
	Muscle meat of fish Bullet tuna	0.15 mg/kg
	Muscle meat of fish Anchovy, swordfish and sardine	0.25 mg/kg

Heavy Metal	Products	Maximum Residue Limit
Cadmium (Cd) (continued)	Muscle meat of fish with exception mentioned	0.05 mg/kg
	Crustaceans	0.5 mg/kg
	Food supplements consisting exclusively or mainly of dried seaweed, product derived from seaweed or of dried bivalve mollusks	3.0 mg/kg
Mercury (Hg)	Tuna (whole commodity after removing the digestive tract)	1.2 mg/kg
	Alfonsino (whole commodity after removing the digestive tract)	1.5 mg/kg
	Marlin (whole commodity after removing the digestive tract)	1.7 mg/kg
	Shark (whole commodity after removing the digestive tract)	1.6 mg/kg
	Fishery products and muscle meat of fish with exception mentioned, Crustaceans and Crabs	1.0 mg/kg
Methyl mercury	Tuna (whole commodity after removing the digestive	1.2 mg/kg
	Alfonsino (whole commodity after removing the digestive tract)	1.5 mg/kg
	Marlin (whole commodity after removing the digestive tract)	1.7 mg/kg
	Shark (whole commodity after removing the digestive tract)	1.6 mg/kg
	Fishery products and muscle meat of fish with exception mentioned, Crustaceans and Crabs	1.0 mg/kg

อ้างอิง : SFDA.FD 193:2019 Contaminants and toxins in food and feed

<http://www.gso.org.sa/standards/public/standardsList.seam>

<http://www.saso.gov.sa/ar/eservices/Pages/standardSearch.aspx>

ตารางที่ 3 มาตรฐานวัตถุเจือปนอาหาร

Food Additive	Products	Maximum level
Sorbic acid	Cooked fish and fish products	2,000 mg/kg
	Cooked mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	1,000 mg/kg
	Semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Benzoic acid	Cooked mollusks, crustaceans, and echinoderms	2,000 mg/kg
	Semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	200 mg/kg
BHA	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	200 mg/kg
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	

Food Additive	Products	Maximum level
BHT	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	200 mg/kg
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Sulfur dioxide	Fresh mollusks, crustaceans and echinoderms	100 mg/kg
	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked mollusks, crustaceans and echinoderms	150 mg/kg
	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	30 mg/kg

Food Additive	Products	Maximum level
Phosphate	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	0.5% P ₂ O ₅
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked fish and fish products	
	Cooked mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly	
	Fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, pickled and/or in brine	
	Salmon substitutes, caviar and other fish roe products	
	Semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms (e.g. fish paste)	
	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
ASCORBYL ESTERS	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	1,000 mg/kg

Food Additive	Products	Maximum level
ASCORBYL ESTERS (continued)	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	1,000 mg/kg
-Caramel III - ammonia caramel -Caramel IV - sulfite ammonia caramel	Semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	30,000 mg/kg
	Processed fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	500 mg/kg
	Fresh mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked fish and fish products	
	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly in brine	

Food Additive	Products	Maximum level
-Caramel III - ammonia caramel -Caramel IV - sulfite ammonia caramel (continued)	Salmon substitutes, caviar, and other fish roe products	500 mg/kg
	Fresh fish	300 mg/kg
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked mollusks, crustaceans and echinoderms	250 mg/kg
	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	100 mg/kg
	Semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms (e.g. fish paste)	
beta-Carotenes	Fresh fish	100 mg/kg
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	1,000 mg/kg
	Fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly or in brine	
	Salmon substitutes, caviar and other fish roe products	
	Cooked fish and fish products	
	Cooked mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	1,000 mg/kg

Food Additive	Products	Maximum level
beta-Carotenes (continued)	Semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms (e.g. fish paste)	
	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	500 mg/kg
Carotenoids	Fresh fish	300 mg/kg
	Processed fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	100 mg/kg
	Semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Ethylene Diamine Tetra Acetates	Frozen fish, fish fillets, battered fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	75 mg/kg
	Cooked fish and fish products	50 mg/kg
	Fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms, pickled and/or in brine	250 mg/kg
Chlorophylls, copper complexes (Colour)	Cooked fish and fish products	30 mg/kg
	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	40 mg/kg
	Fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly or in brine	40 mg/kg

Food Additive	Products	Maximum level
Chlorophylls, copper complexes Colour) (continued)	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	200 mg/kg
	Salmon substitutes, caviar and other fish roe products	
	Semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms (e.g. fish paste)	75 mg/kg
	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	500 mg/kg
	Snacks and fish based	350 mg/kg
Ponceau 4R (Cochineal red A)	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	500 mg/kg
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked fish and fish products	
	Salmon substitutes, caviar, and other fish roe products	
	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked mollusks, crustaceans and echinoderms	250 mg/kg
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	100 mg/kg

Food Additive	Products	Maximum level
Ponceau 4R (Cochineal red A) (continued)	Semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms (e.g. fish paste)	
Fast green FCF (Colour)	Cooked fish and fish products	100 mg/kg
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Salmon substitutes, caviar, and other fish roe products	
	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Allura red AC (Colour)	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	300 mg/kg
	Cooked fish and fish products	
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Salmon substitutes, caviar, and other fish roe products	
	Semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms (e.g. fish paste), excluding products of food categories	
	Cooked mollusks, crustaceans and echinoderms	250 mg/kg
Brilliant blue FCF (Colour)	Cooked fish and fish products	100 mg/kg
	Cooked mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked mollusks, crustaceans and echinoderms	250 mg/kg

Food Additive	Products	Maximum level
Brilliant blue FCF (Colour) (continued)	Fresh fish	300 mg/kg
	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	500 mg/kg
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly, pickled and/or in brine	
	Salmon substitutes, caviar and other fish roe products	
	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Carmines (Colour)	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	100 mg/kg
	Semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms (e.g. fish paste), excluding products of food categories	100 mg/kg
	Fresh fish	300 mg/kg
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	

Food Additive	Products	Maximum level
Carmines (Colour) (continued)	Fresh mollusks, crustaceans and echinoderms	500 mg/kg
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked fish and fish products	
	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly pickled and/or in brine	
	Salmon substitutes, caviar and other fish roe products	
	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Grape skin extract	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	500 mg/kg
	Cooked fish and fish products	500 mg/kg
	Fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly	
	Cooked mollusks, crustaceans and echinoderms	1,000 mg/kg
	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	

Food Additive	Products	Maximum level
Grape skin extract (continued)	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	1,000 mg/kg
	Fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, pickled and/or in brine	1,500 mg/kg
	Salmon substitutes, caviar, and other fish roe products	
	Semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms (e.g. fish paste)	
	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Aluminium ammonium sulfate	Cooked mollusks, crustaceans and echinoderms	200 mg/kg
Hydroxybenzoates, Para : Ethyl para-hydroxybenzoate, Methyl para-hydroxybenzoate	Semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	1,000 mg/kg
Indigotine (Indigo carmine)	Fresh fish	300 mg/kg
	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked fish and fish products	
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Salmon substitutes, caviar and other fish roe products	

Food Additive	Products	Maximum level
Indigotine (Indigo carmine) (continued)	Semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms (e.g. fish paste)	300 mg/kg
	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked mollusks, crustaceans and echinoderms	250 mg/kg
Iron Oxides	Semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms (e.g. fish paste)	50 mg/kg
	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Salmon substitutes, caviar, and other fish roe products	100 mg/kg
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	250 mg/kg
	Semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	250 mg/kg
	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	

Food Additive	Products	Maximum level
Acesulfame potassium : Flavour enhancer, (Sweetener)	Processed fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	200 mg/kg
	Semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Aspartame-acesulfame salt: (Sweetener)	Semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	200 mg/kg
	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Aspartame: (Sweetener)	Processed fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	300 mg/kg
	Semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	Semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	120 mg/kg
Sucralose (Trichlorogalactosucrose) (Sweetener)	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	120 mg/kg

Food Additive	Products	Maximum level
Steviol glycosides (Sweetener)	Fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly	100 mg/kg
	Salmon substitutes, caviar and other fish roe products	
	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, Pickled and/or in brine	165 mg/kg
Propyl gallate : Antioxidant	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	100 mg/kg
Ascorbyl esters : Antioxidant Ascorbyl palmitate Ascorbyl stearate	Frozen battered fish, Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	1,000 mg/kg
Riboflavin, synthetic , Riboflavin 5'-phosphate	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	1,000 mg/kg
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	300 mg/kg
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	

Food Additive	Products	Maximum level
Riboflavin, synthetic , Riboflavin 5'- phosphate (continued)	Cooked fish and fish products	300 mg/kg
	Cooked mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Salmon substitutes, caviar, and other fish roe products	
	Semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms (e.g. fish paste)	
	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	500 mg/kg
	Cooked fish and fish products	
Saccharins; -Saccharin -Calcium saccharin -Potassium saccharin - Sodium saccharin	Fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly, pickled and/or in brine	160 mg/kg
	Semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms (e.g. fish paste)	
	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	200 mg/kg

Food Additive	Products	Maximum level
Sunset yellow FCF	Fresh fish	300 mg/kg
	Fresh mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked fish and fish products	
	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly or in brine	
	Salmon substitutes, caviar and other fish roe products	
	Semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms (e.g. fish paste)	
	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Sunset yellow FCF	Cooked mollusks, crustaceans and echinoderms	250 mg/kg
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	100 mg/kg
Thiodipropionates: Thiodipropionic acid. Dilauryl	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	200 mg/kg

Food Additive	Products	Maximum level
Canthaxanthin	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	35 mg/kg
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	15 mg/kg
	Salmon substitutes, caviar and other fish roe products	
Acetic acid, Glacia	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked and/or fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Acetic and fatty acid esters of glycerol	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Cooked fish and fish products	
	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	

Food Additive	Products	Maximum level
Acetylated distarch adipate	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
Acetylated distarch	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked fish and fish products	
	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Acid-treated starch	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
Agar	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	

Food Additive	Products	Maximum level
Agar (continued)	Cooked fish and fish products	GMP
	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked mollusks, crustaceans and echinoderms	
Alginic acid	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked fish and fish products	
	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked mollusks, crustaceans and echinoderms	
Alkaline treated starch	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
Ammonium alginate	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP

Food Additive	Products	Maximum level
L-Ascorbic acid	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked and/or fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Fresh mollusks, crustaceans and echinoderms	
Calcium alginate	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
Calcium ascorbate	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Fresh mollusks, crustaceans and echinoderms	
Calcium carbonate	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	

Food Additive	Products	Maximum level
Calcium carbonate (continued)	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked and/or fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Calcium chloride	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked fish and fish products	
Calcium chloride (continued)	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Calcium lactate	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked and/or fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Carob bean gum	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP

Food Additive	Products	Maximum level
Carob bean gum (continued)	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked fish and fish products	
	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Carrageenan	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked fish and fish products	
	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked mollusks, crustaceans and echinoderms	
Citric acid	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	

Food Additive	Products	Maximum level
Citric acid (continued)	Cooked and/or fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Fresh mollusks, crustaceans and echinoderms	
Citric and fatty acid esters of glycerol	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked fish and fish products	
	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Fresh mollusks, crustaceans and echinoderms	
Dextrins, roasted starch	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	

Food Additive	Products	Maximum level
Dextrins, roasted	Cooked fish and fish products	GMP
	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Disodium 5'-guanylate	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked and/or fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Disodium 5'-inosinate	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked and/or fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Disodium 5'-inosinate (continued)	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
Disodium 5'-ribonucleotides	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	

Food Additive	Products	Maximum level
Disodium 5'-ribonucleotides (continued)	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Cooked and/or fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Erythorbic Acid (Isoascorbic acid)	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Fresh mollusks, crustaceans and echinoderms	
Fumaric acid	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
Fumaric acid (continued)	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Cooked and/or fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Gellan gum	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP

Food Additive	Products	Maximum level
Gellan gum (continued)	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked fish and fish products	
	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Glycerol	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked fish and fish products	
	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Grape skin extract	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
Guar gum	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	

Food Additive	Products	Maximum level
Guar gum (continued)	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Cooked fish and fish products	
Gum arabic (Acacia gum)	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked fish and fish products	
	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked mollusks, crustaceans and echinoderms	
Hydroxypropyl cellulose	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked fish and fish products	

Food Additive	Products	Maximum level
Hydroxypropyl cellulose (continued)	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Cooked mollusks, crustaceans and echinoderms	
Hydroxypropyl distarch phosphate	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
Hydroxypropyl methyl cellulose	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked fish and fish products	
	Cooked mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Hydroxypropyl starch	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	

Food Additive	Products	Maximum level
Hydroxypropyl starch (continued)	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Cooked fish and fish products	
	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Karaya gum	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked fish and fish products	
Konjac flour	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked fish and fish products	
	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked mollusks, crustaceans and echinoderms	

Food Additive	Products	Maximum level
Lactic and fatty acid esters of glycerol	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Lecithin	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked fish and fish products	
	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Fresh mollusks, crustaceans and echinoderms	
Magnesium carbonate	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP

Food Additive	Products	Maximum level
Magnesium carbonate (continued)	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
Magnesium carbonate (continued)	Cooked and/or fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Magnesium chloride	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked fish and fish products	
	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Magnesium hydroxide	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked and/or fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	

Food Additive	Products	Maximum level
Magnesium hydroxide (continued)	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
Magnesium hydroxide carbonate	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked and/or fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Malic acid, DL-	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked and/or fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Mannitol	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	

Food Additive	Products	Maximum level
Mannitol (continued)	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Cooked fish and fish products	
	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Methyl cellulose	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked fish and fish products	
	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked mollusks, crustaceans and echinoderms	
Methyl ethyl cellulose	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	

Food Additive	Products	Maximum level
Methyl ethyl cellulose (continued)	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Cooked fish and fish products	
	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Microcrystalline cellulose (Cellulose gel)	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked fish and fish products	
Mono- and di-glycerides of fatty acids	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked fish and fish products	
	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	

Food Additive	Products	Maximum level
Mono- and di-glycerides of fatty acids (continued)	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
Monopotassium L-glutamate	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked and/or fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Monostarch phosphate	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
Nitrous oxide	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Fresh mollusks, crustaceans and echinoderms	
Oxidized starch	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	

Food Additive	Products	Maximum level
Oxidized starch (continued)	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked fish and fish products	
	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Pectins	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Pectins (continued)	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Cooked fish and fish products	
	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Phosphated distarch phosphate	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
Potassium alginate	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
Polydextroses	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
Potassium carbonate	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP

Food Additive	Products	Maximum level
Potassium carbonate (continued)	Cooked and/or fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Potassium chloride	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Potassium dihydrogen citrate	Processed fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
Potassium hydrogen carbonate	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
Powdered cellulose	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	

Food Additive	Products	Maximum level
Powdered cellulose (continued)	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Cooked fish and fish products	
	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked mollusks, crustaceans and echinoderms	
Processed eucheuma seaweed (PES)	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked fish and fish products	
	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked mollusks, crustaceans and echinoderms	
Pullulan	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked fish and fish products	
	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	

Food Additive	Products	Maximum level
Pullulan (continued)	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
Salts of myristic, palmitic and stearic acids with ammonia, calcium, potassium and sodium	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked fish and fish products	
	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Salts of oleic acid with calcium, potassium and sodium	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked fish and fish products	
	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	

Food Additive	Products	Maximum level
Sodium acetate	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked and/or fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Sodium alginate	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked fish and fish products	
	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked mollusks, crustaceans and echinoderms	
Sodium ascorbate	Processed fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Fresh mollusks, crustaceans and echinoderms	

Food Additive	Products	Maximum level
Sodium carbonate	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked and/or fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Sodium carboxymethyl cellulose (Cellulose gum)	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked fish and fish products	
	Cooked mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Sodium dihydrogen	Processed fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
Sodium DL-malate	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP

Food Additive	Products	Maximum level
Sodium DL-malate (continued)	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Cooked and/or fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Fresh mollusks, crustaceans and echinoderms	
Sodium fumarates	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked and/or fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Sodium gluconate	Processed fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
Sodium hydrogen carbonate	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
Sodium lactate	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked and/or fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	

Food Additive	Products	Maximum level
Sodium lactate (continued)	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
Sodium - sesquicarbonate	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
Starch acetate	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
Tara gum	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked fish and fish products	
	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Tricalcium citrate	Processed fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
Tragacanth gum	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	

Food Additive	Products	Maximum level
Tragacanth gum (continue)	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Cooked fish and fish products	
	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
Tri potassium citrate	Processed fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
Tri sodium citrate	Processed fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
Xanthan gum	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	GMP
	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	
	Cooked fish and fish products	
	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	

อ้างอิง : STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO), Additives Permitted for Use In Food
 Stuffs GSO 2500/2020, GSO 5/DS/2013

ตารางที่ 4 มาตรฐานยาสัตว์ตกค้าง

Drug residue	Products	Maximum Residue Limit
Albendazole	(Not specified) Muscle	100 ppb
Amoxicillin	Finish, Fillet (The term “finfish” includes all fish species, Muscle plus skin in natural proportion)	50 ppb
	Finish, Muscle (The term “finfish” includes all fish species)	50 ppb
Ampicillin	Finish, Fillet (The term “finfish” includes all fish species, Muscle plus skin in natural proportion)	50 ppb
	Finish, Muscle (The term “finfish” includes all fish species)	50 ppb
Oxytetracycline	Muscle Fish	200 ppb
	Muscle Giant prawn (<i>Paeneus monodon</i>)	200 ppb
	Salmonids Lobsters (Muscle, Skin)	200 ppb
Deltamethrin	Muscle Salmon	30 ppb
Emamectin B1a	Salmon and Trout, Muscle, Fillet (Muscle plus skin in natural proportion)	100 ppb
Erythromycin A	Muscle Fish	500 ppb
Flumequine	Trout, Muscle (Muscle including normal proportion of skin)	500 ppb

Drug residue	Products	Maximum Residue Limit
Lufenuron	Salmon and Trout (Fillet)	1,350 ppb
Ormetoprim	Salmon (Muscle and Skin)	100 ppb
Teflubenzuron	Salmon (Muscle and Fillet)	400 ppb
Tricaine Methanesulfonate	Salmonids (Muscle and Skin)	10 ppb

อ้างอิง : GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO), GSO 2481/ 2019 Maximum Residues Limits (MRLs) of Veterinary Drugs In Food

หมวดที่ 4 มาตรฐานการตรวจวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์

ราชอาณาจักรฯ ได้อำนาจให้กำหนดมาตรฐานการตรวจวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์สำหรับสินค้าประมง ใน GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO). 2015. GSO 1016 - Microbiological Criteria for Foodstuff. โดยรายการวิเคราะห์จะขึ้นอยู่กับชนิดของสินค้า รายละเอียดดังตารางที่ 5

ตารางที่ 5 มาตรฐานการตรวจวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์

Product	TVC CFU/g	<i>E. coli</i> MPN/g	<i>S. aureus</i> CFU/g	<i>Salmonella</i> spp. in 25 g	<i>L.</i> <i>monocytogenes</i> in 25 g	<i>V.</i> <i>parahaemolyticus</i> MPN/g	<i>Cl.</i> <i>botulinum</i>	<i>Aeromonas</i> spp. CFU/g
Raw fish and its products (chilled/frozen) e.g. fish blocks, comminuted minced, and sliced	n = 5 c = 2 m = 10^5 M = 10^6	n = 5 c = 3 m = 10 M = 5×10^2	-	-	-	n = 5 c = 0 m = 10^2 M = 10^3	n = 5 c = 0 m = 0	n = 5 c = 0 m = 10^2 M = 10^3
Raw (chilled/ frozen) crustaceans (e.g. shrimp, prawns, lobsters and crab)	n = 5 c = 2 m = 5×10^5 M = 1×10^7	n = 5 c = 3 m = 10 M = 5×10^2	n = 5 c = 2 m = 10^2 M = 10^3	n = 5 c = 0 m = 0	n = 5 c = 0 m = 0	n = 5 c = 1 m = 10^2 M = 10^3	-	-

Product	TVC CFU/g	<i>E. coli</i> MPN/g	<i>S. aureus</i> CFU/g	<i>Salmonella</i> spp. in 25 g	<i>L.</i> <i>monocytogenes</i> in 25 g	<i>V.</i> <i>parahaemolyticus</i> MPN/g	<i>Aeromonas</i> spp. CFU/g
Live mollusks such as bivalve (oysters, clams, mussels, etc.), cephalopods (squids, cuttlefish, octopus, etc.), gastropods (snails, etc.)	-	n = 5 c = 1 m = 230 M = 700	-	n = 5 c = 0 m = 0	-	n = 10 c = 1 m = 10 ² M = 10 ³	-
Frozen/chilled breaded fish, crustaceans and mollusks products (e.g. fish stick (fingers), fish protein, and fish cakes) (Ready to Cooked)	n = 5 c = 2 m = 5 x 10 ⁵ M = 1 x 10 ⁷	n=5 c= 2 m=10 M=5 x 10 ²	n = 5 c = 1 m = 10 ³ M = 10 ⁴	n = 5 c = 0 m = 0	-	n = 5 c = 1 m = 10 ² M = 10 ³	-

Product	TVC CFU/g	<i>E. coli</i> MPN/g	<i>S. aureus</i> CFU/g	<i>Salmonella</i> spp. in 25 g	<i>L.</i> <i>monocytogenes</i> in 25 g	<i>V.</i> <i>parahaemolyticus</i> MPN/g	Yeast & Mold CFU/g	<i>Cl.</i> <i>perfringens</i> CFU/g	<i>E. coli</i> O157
Smoked fish including herring, cooked prior to eating and eaten uncooked (Ready to Cooked, Ready to eat)	n = 5 c = 3 m = 10 ⁵ M = 10 ⁶	n = 5 c = 3 m = 10 M = 5 x 10 ²	n = 5 c = 2 m = 10 ³ M = 10 ⁴	-	n = 5 c = 0 m = 0	n = 5 c = 0 m = 10 ² M = 10 ³	-	-	-
Dried sea food, dehydrated fish and fish protein	n = 5 c = 2 m = 10 ⁵ M = 10 ⁶	-	n = 5 c = 1 m = 10 ² M = 10 ³	n = 10 c = 0 m = 0	-	-	n = 5 c = 2 m = 10 ² M = 10 ⁴	n = 5 c = 1 m = 10 ² M = 10 ³	-
Salted and/or fermented fish	n = 5 c = 2 m = 10 ⁵ M = 10 ⁶	n = 5 c = 1 m = 10 M = 4 x 10 ²	n = 5 c = 1 m = 10 M = 10 ²	n = 10 c = 0 m = 0	-	n = 10 c = 0 m = 0	-	n = 5 c = 1 m = 10 ² M = 10 ⁴	n = 5 c = 0 m = 0

Product	TVC CFU/g	<i>E. coli</i> MPN/g	<i>S. aureus</i> CFU/g	<i>Salmonella</i> spp. in 25 g	<i>L. monocytogenes</i> in 25 g	<i>V. parahaemolyticus</i> MPN/g
Cooked (chilled/ frozen crustaceans, molluscans	n = 5 c = 2 m = 10 ⁵ M = 10 ⁶	n = 5 c = 1 m = 10 M = 5 × 10 ²	n = 5 c = 1 m = 10 ² M = 10 ³	n = 5 c = 0 m = 0	n = 5 c = 0 m = 0	n = 10 c = 1 m = 10 ² M = 10 ³

Product	Sterility test
Canned Foods	Must be the number of cans tested 24 cans and the absence of defects; lock; welding or swelling during incubation indicates the efficiency of the commercial sterilization process and the safety of batch production (n = 24 m = 0)

อ้างอิง : GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO). 2015. GSO 1016 - Microbiological Criteria for Foodstuff.

หมวดที่ 5 ข้อกำหนดด้านการออกใบรับรอง (Health Certificate)

หน่วยงาน Saudi Food and Drug Authority (SFDA) ของราชอาณาจักรซาอุดีอาระเบีย กำหนดให้การนำเข้าสินค้าสัตว์น้ำ ต้องมีใบรับรองสุขอนามัยประกอบทุกชิ้นสินค้า ทั้งนี้ กรมประมง จะออกใบรับรองสุขอนามัยสินค้าประมงส่งออกราชอาณาจักรซาอุดีอาระเบีย โดยมีเงื่อนไขการออกใบรับรองฯ ดังนี้

1. โรงงานผู้ผลิตต้องผ่านการตรวจรับรองและขึ้นทะเบียนกับกรมประมง และมีรายชื่อในบัญชีรายชื่อโรงงานส่งออกสินค้าราชอาณาจักรซาอุดีอาระเบีย (List of approved establishments for food products) โดยสามารถตรวจสอบรายชื่อฯ ได้ทาง https://www.sfda.gov.sa/ar/list_countries

2. รูปแบบใบรับรองสุขอนามัยใช้ Health Certificate for Export of Products of Aquatic Animal Origin to the Kingdom of Saudi Arabia (KSA)

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

เอกสารอ้างอิง

- Saudi food & drug authority (SFDA). 2018. Contaminants and toxins in food and feed. SFDA 193:2019. 47 pp. https://apeda.gov.in/apedawebsite/HACCP/SFDA_FD_CAC_193_E.pdf
<http://www.gso.org.sa/standards/public/standardsList.seam>
<http://www.saso.gov.sa/ar/eservices/Pages/standardSearch.aspx>
- GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO). 2013. GSO 5/DS - Additives Permitted for Use In Food Stuffs. 249 pp.
https://members.wto.org/cnattachments/2014/TBT/KWT/14_5452_00_e.pdf
- GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO). 2020. GSO 2500/TC5 - Additives Permitted for Use In Food Stuffs. 343 pp.
https://members.wto.org/cnattachments/2020/TBT/SAU/20_5813_00_x.pdf
- GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO). 2013. GSO 9 - Labeling of Prepackaged Food Stuffs. 13 P. https://members.wto.org/cnattachments/2015/TBT/KWT/15_2652_00_e.pdf
- GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO). 2015. GSO 1016 - Microbiological Criteria for Foodstuff. 33 pp.
<https://www.dalrrd.gov.za/doaDev/sideMenu/foodSafety/doc/Microbiological%20Criteria%20GSO-1016-2015-E.pdf>
- GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO). 2005. GSO 1694 - General Principles of Food Hygiene. 28 pp.
https://www2.sag.gob.cl/pecuaria/establecimientos_habilitados_exportar/normativa/EAU/UAE-S_GSO_1694_2005-en.pdf
- GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO) GSO 2481/2019 Maximum Residues Limits (Mrls) of Veterinary Drugs In Food. 65 pp.
https://members.wto.org/cnattachments/2019/SPS/SAU/19_3100_00_x.pdf
- The Saudi Food and Drug Authority (SFDA). 1984. FD 21 technical regulation “Hygienic Regulations for Food Plants and Their Personnel”. 12 pp.
[file:///C:/Users/admin/Downloads/1851_21E_EN%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/admin/Downloads/1851_21E_EN%20(2).pdf)
- The Best Aquaculture Practices (BAP). สำหรับสถานประกอบการที่ผลิตสินค้าสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยง
ทั้งตัวแช่เย็นหรือแช่เยือกแข็ง