

(ร่าง)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ...) พ.ศ.

เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการนำเข้าอาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงมาตรการกำกับดูแลอาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้าเพื่อการคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคให้เหมาะสมยิ่งขึ้น และให้สอดคล้องกับแนวทางขององค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ (World Organisation for Animal Health หรือ Office International des Epizooties, OIE) ที่ได้กำหนดสถานะความเสี่ยงจากโรควัวบ้า รวมทั้งได้มีการแก้ไขข้อกำหนดและเงื่อนไขเกี่ยวกับความเสี่ยงจากโรควัวบ้า

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๗) (๘) และ (๙) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๖) พ.ศ. ๒๕๔๙ เรื่อง อาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า ลงวันที่ ๑๓ มกราคม พ.ศ. ๒๕๔๙

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๕) พ.ศ. ๒๕๔๙ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการนำเข้าอาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า ลงวันที่ ๑ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๙

ข้อ ๒ ในประกาศนี้

“สถานะความเสี่ยงจากโรควัวบ้า” หมายความว่า ความเสี่ยงจากโรควัวบ้าของโคในกลุ่มประเทศหรือพื้นที่นั้น แบ่งเป็น ๓ กลุ่ม ดังต่อไปนี้

(๑) กลุ่มที่ ๑ กลุ่มประเทศหรือพื้นที่ที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้าน้อยมาก (Negligible BSE Risk)

(๒) กลุ่มที่ ๒ กลุ่มประเทศหรือพื้นที่ที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้าที่ควบคุมได้ (Controlled BSE Risk)

(๓) กลุ่มที่ ๓ กลุ่มประเทศหรือพื้นที่ที่ยังไม่มีการประเมินความเสี่ยงจากโรควัวบ้า (Undetermined BSE Risk)

ทั้งนี้ รายชื่อกลุ่มประเทศหรือพื้นที่ เป็นไปตามบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

“เนื้อโค (Meat)” หมายความว่า ส่วนต่างๆ ของโคที่ใช้บริโภคเป็นอาหาร เช่น เนื้อ หนัง ไขมัน เครื่องใน กระดูก นม เลือด น้ำดี หรือต่อมทอนซิล

“เนื้อโคสด (Fresh Meat)” หมายความว่า เนื้อโค ที่ไม่ผ่านกระบวนการหรือกรรมวิธีใดๆ ที่ทำให้คุณลักษณะทางประสาทสัมผัส ทางเคมีกายภาพ เปลี่ยนแปลงไปจนไม่สามารถคืนสู่สภาพเดิมได้อีก ทั้งนี้ หมายความว่ารวมถึงเนื้อโคแช่แข็ง เนื้อโคแช่เย็น หรือเนื้อโคบดด้วย

“ผลิตภัณฑ์เนื้อโค (Meat Products)” หมายความว่า เนื้อโค ที่ผ่านกระบวนการหรือกรรมวิธีใดๆ ที่ทำให้คุณลักษณะทางประสาทสัมผัส ทางเคมีกายภาพ เปลี่ยนแปลงไปจนไม่สามารถคืนสู่สภาพเดิมได้อีก เช่น เนื้อสดหมักในน้ำซอส เครื่องในโคแช่น้ำเกลือ ไส้กรอก เจลาตินหรือคอลลาเจน และให้หมายความรวมถึงอาหารที่มีผลิตภัณฑ์เนื้อโคเป็นส่วนประกอบด้วย เช่น ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารใช้แคปซูลที่เป็นเจลาตินที่ได้จากโค เครื่องดื่มผสมคอลลาเจน ขนมที่มีส่วนผสมเจลาติน หรือขนมเยลลี่

ข้อ ๓ ให้เนื้อโคสดและผลิตภัณฑ์เนื้อโค ดังต่อไปนี้ เป็นอาหารที่นำเข้าได้ โดยไม่มีเงื่อนไขเกี่ยวกับสถานะความเสี่ยงจากโรควัวบ้าตามกลุ่มประเทศหรือพื้นที่

(๑) นม ผลิตภัณฑ์นม และหนัง

(๒) เจลาตินและคอลลาเจนที่ได้จากหนัง

(๓) ไขมันสกัด (tallow) ที่มีสิ่งปนเปื้อนที่ไม่ละลาย ไม่เกินร้อยละ ๐.๑๕ โดยน้ำหนัก และอนุพันธ์ของไขมันสกัด (tallow derivatives) ดังกล่าว

(๔) ไตแคลเซียมฟอสเฟตที่ไม่มีโปรตีนหรือไขมัน

(๕) เนื้อถอดกระดูก (deboned skeletal muscle meat) (ที่ไม่รวมเนื้อจากส่วนที่ติดกระดูกซึ่งเลาะออกได้โดยใช้เครื่องจักร (mechanically separated meat)) ต้องได้จากโคที่ผ่านขั้นตอนการฆ่าและชำแหละ ดังต่อไปนี้

(ก) การตรวจโรคก่อนฆ่าและการตรวจซาก เครื่องใน ภายหลังการฆ่า (ante- and post-mortem inspections) โดยต้องไม่พบว่าเป็นโรควัวบ้าหรือสงสัยว่าเป็นโรควัวบ้า ทั้งนี้โคต้องไม่ทำให้สลบ (stunning process) ก่อนฆ่า ด้วยวิธีการอัดอากาศหรือแก๊สเข้าไปในสมอง (injecting compressed air or gas into the cranial cavity) หรือการเจาะสมอง (pithing process) หรือวิธีอื่นที่ทำให้สมองหรือไขสันหลังฉีกขาดและกระจาย

(ข) ต้องไม่มีและไม่ปนเปื้อนกับ

๑) ต่อมทอนซิล ลำไส้เล็กส่วนปลาย ที่ได้จากโคทุกช่วงอายุ สมอง ลูกตา ไขสันหลัง กะโหลกกระดูกสันหลัง ที่ได้จากโคที่มีอายุมากกว่าสามสิบเดือน จากกลุ่มที่ ๒

๒) ต่อมทอนซิล ลำไส้เล็กส่วนปลาย ที่ได้จากโคทุกช่วงอายุ สมอง ลูกตา ไขสันหลัง กะโหลกกระดูกสันหลัง ที่ได้จากโคที่มีอายุมากกว่าสิบสองเดือน จากกลุ่มที่ ๓

(๖) เลือดโคและผลิตภัณฑ์พลอยได้จากเลือดโค (blood and blood by-products) ทั้งนี้โคต้องไม่ทำให้สลบ (stunning process) ก่อนฆ่า ด้วยวิธีการอัดอากาศหรือแก๊สเข้าไปในสมอง (injecting compressed air or gas into the cranial cavity) หรือการเจาะสมอง (pithing process) หรือวิธีอื่นที่ทำให้สมองหรือไขสันหลังฉีกขาดและกระจาย

(๗) ผลิตภัณฑ์เนื้อโคที่มี (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) หรือ (๖) เป็นส่วนประกอบ

ข้อ ๔ ให้เนื้อโคสดและผลิตภัณฑ์เนื้อโค ดังต่อไปนี้ เป็นอาหารที่นำเข้าได้ โดยมีเงื่อนไขเกี่ยวกับสถานะความเสี่ยงจากโรควัวบ้าตามกลุ่มประเทศหรือพื้นที่ แล้วแต่กรณี

(๑) เนื้อโคสดและผลิตภัณฑ์เนื้อโค ที่มีโซอาหารตามข้อ ๓ โดยมีเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(ก) กลุ่มที่ ๑

๑) ได้จากโคที่เกิดภายหลังมาตรการห้ามการนำเนื้อและกระดูกปน (meat and bone meal, MBM) หรือกากไขมัน (greaves) ที่ได้จากสัตว์เคี้ยวเอื้อง มาทำเป็นอาหารสัตว์เคี้ยวเอื้อง

๒) โคดังกล่าวต้องมีการตรวจโรคก่อนฆ่าและมีการตรวจซาก เครื่องใน ภายหลังการฆ่า (ante- and post-mortem inspections) โดยต้องไม่พบว่าเป็นโรควัวบ้าหรือสงสัยว่าเป็น โรควัวบ้า

(ข) กลุ่มที่ ๒

๑) เงื่อนไขเช่นเดียวกับ (ก) ทั้งนี้โคต้องไม่ทำให้สลบ (stunning process) ก่อนฆ่า ด้วยวิธีการอัดอากาศหรือแก๊สเข้าไปในสมอง (injecting compressed air or gas into the cranial cavity) หรือการเจาะสมอง (pithing process) หรือวิธีอื่นที่ทำให้สมองหรือไขสันหลังฉีกขาดและกระจาย

๒) ต้องไม่มีและไม่ปนเปื้อนกับ

ก) ต่อมทอนซิล ลำไส้เล็กส่วนปลาย ที่ได้จากโคทุกช่วงอายุ

ข) สมอ ลูกตา ไชสันหลัง กะโหลก กระดูกสันหลัง ที่ได้จากโคที่มีอายุมากกว่า

สามสิบเดือน

ค) เนื้อจากส่วนที่ติดกะโหลกและกระดูกสันหลัง (skull and vertebral column) ที่ได้จากโคที่มีอายุมากกว่าสามสิบเดือน ซึ่งแกะออกได้โดยใช้เครื่องจักร (mechanically separated meat)

(ค) กลุ่มที่ ๓

๑) ได้จากโคที่ไม่ได้เลี้ยงด้วยเนื้อและกระดูกป่น (meat and bone meal, MBM) หรือกากไขมัน (greaves) ที่ได้จากสัตว์เคี้ยวเอื้อง

๒) โคดังกล่าวต้องมีการตรวจโรคก่อนฆ่าและมีการตรวจซาก เครื่องใน ภายหลังการฆ่า (ante- and post-mortem inspections) โดยต้องไม่พบว่าเป็นโรควัวบ้าหรือสงสัยว่าเป็นโรควัวบ้า ทั้งนี้โคต้องไม่ทำให้สลบ (stunning process) ก่อนฆ่า ด้วยวิธีการอัดอากาศหรือแก๊สเข้าไปในสมอง (injecting compressed air or gas into the cranial cavity) หรือการเจาะสมอง (pithing process) หรือวิธีอื่นที่ทำให้สมองหรือไชสันหลังฉีกขาดและกระจาย

๓) ต้องไม่มีและไม่ปนเปื้อนกับ

ก) ต่อมทอนซิล ลำไส้เล็กส่วนปลาย ที่ได้จากโคทุกช่วงอายุ

ข) สมอ ลูกตา ไชสันหลัง กะโหลก กระดูกสันหลัง ที่ได้จากโคที่มีอายุมากกว่า

สิบสองเดือน

ค) เนื้อจากส่วนที่ติดกะโหลกและกระดูกสันหลัง (skull and vertebral column) ที่ได้จากโคที่มีอายุมากกว่าสิบสองเดือน ซึ่งแกะออกได้โดยใช้เครื่องจักร (mechanically separated meat)

ง) เนื้อเยื่อระบบประสาทและเนื้อเยื่อน้ำเหลือง (nervous and lymphatic tissues)

ในระหว่างกระบวนการถอดกระดูก

(๒) เจลาตินและคอลลาเจนที่ได้จากกระดูก โดยมีเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(ก) กลุ่มที่ ๑ ได้จากโคในประเทศหรือพื้นที่ที่มีสถานะความเสี่ยงโรควัวบ้า กลุ่มที่ ๑

(ข) กลุ่มที่ ๒ และกลุ่มที่ ๓

๑) ได้จากโคที่มีการตรวจโรคก่อนฆ่าและมีการตรวจซาก เครื่องใน ภายหลังการฆ่า (ante- and post-mortem inspections) โดยต้องไม่พบว่าเป็นโรควัวบ้าหรือสงสัยว่าเป็นโรควัวบ้า

๒) ไม่มีส่วนของกระดูกสันหลัง (vertebrae columns) ที่ได้จากโคที่มีอายุมากกว่าสามสิบเดือน และไม่มีส่วนของกะโหลกโค (skulls) ทุกช่วงอายุ

๓) กระดูกต้องผ่านกระบวนการทุกขั้นตอน ดังต่อไปนี้

ก) การสกัดไขมัน (degreasing)

ข) การสลายแร่ธาตุในสภาวะกรด (acid demineralisation)

ค) การทำให้เป็นกรดหรือด่าง (acid or alkaline treatment)

ง) การกรอง (filtration)

จ) การทำให้ปราศจากสารก่อโรค โดยจะต้องผ่านความร้อนที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า

๑๓๘ องศาเซลเซียส ไม่น้อยกว่า ๔ วินาที

การดำเนินการตาม ๓) อาจใช้กระบวนการอื่น ที่สามารถลดสารก่อโรคได้เท่าเทียมหรือดีกว่า เช่น การใช้ความร้อนภายใต้ความดันสูง

(๓) ไขมันสกัด (tallow) ที่มีไขมันสกัดตามข้อ ๓ (๓) โดยมีเงื่อนไขดังต่อไปนี้
(ก) กลุ่มที่ ๑ ได้จากโคในประเทศหรือพื้นที่ที่มีสถานะความเสี่ยงโรควัวบ้า กลุ่มที่ ๑
(ข) กลุ่มที่ ๒ ได้จากโคที่มีการตรวจโรคก่อนฆ่าและมีการตรวจซาก เครื่องใน ภายหลังการฆ่า (ante- and post-mortem inspections) โดยต้องไม่พบว่าเป็นโรควัวบ้าหรือสงสัยว่าเป็นโรควัวบ้า และไม่ผลิตจากเนื้อโคสด ตามข้อ ๕ (๒) (ก)

(๔) อนุพันธ์ของไขมันสกัด (tallow derivatives) ที่มีไขมันของไขมันสกัดตามข้อ ๓ (๓) โดยมีเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(ก) กลุ่มที่ ๑ ได้จากโคในประเทศหรือพื้นที่ที่มีสถานะความเสี่ยงโรควัวบ้า กลุ่มที่ ๑
(ข) กลุ่มที่ ๒ ได้จากหรือผลิตโดยเงื่อนไขอย่างใดอย่างหนึ่งดังต่อไปนี้
๑) ได้จากไขมันสกัดตาม (๓) (ข)
๒) ผลิตโดยกระบวนการไฮโดรไลซิส (hydrolysis), ซาปอนนิฟิเคชัน (saponification) หรือทรานส์เอสเทอร์ริฟิเคชัน (transesterification) ที่ใช้อุณหภูมิและความดันสูง

(ค) กลุ่มที่ ๓ ผลิตโดยกระบวนการไฮโดรไลซิส (hydrolysis), ซาปอนนิฟิเคชัน (saponification) หรือ ทรานส์เอสเทอร์ริฟิเคชัน (transesterification) ที่ใช้อุณหภูมิและความดันสูง

(๕) ไคแคลเซียมฟอสเฟต ที่มีไขมันฟอสเฟตตามข้อ ๓ (๔) โดยมีเงื่อนไขดังต่อไปนี้
(ก) กลุ่มที่ ๑ ได้จากโคในประเทศหรือพื้นที่ที่มีสถานะความเสี่ยงโรควัวบ้า กลุ่มที่ ๑
(ข) กลุ่มที่ ๒ และกลุ่มที่ ๓ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการผลิตเจลาตินที่ได้จากกระดูกที่ผลิตตามกระบวนการตาม (๒) (ข)

(๖) ผลิตภัณฑ์เนื้อโคที่มี (๑) (๒) (๓) (๔) หรือ (๕) เป็นส่วนประกอบ จะต้องเป็นไปตามเงื่อนไขของกลุ่มประเทศหรือพื้นที่ของเนื้อโคสดและผลิตภัณฑ์เนื้อโคดังกล่าวที่นำมาผสมด้วย

การนำเข้าเนื้อโคสดและผลิตภัณฑ์เนื้อโคตามวรรคหนึ่ง กรณีที่มีเหตุหรือรายงานว่าสัตว์ในประเทศหรือพื้นที่ป่วยเป็นโรควัวบ้า ผู้นำเข้าต้องแสดงหลักฐานว่าได้ปฏิบัติตามข้อกำหนดและเงื่อนไขการนำเข้าที่กรมปศุสัตว์กำหนดไว้ แสดงต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ ณ ด้านอาหารและยา ทุกครั้งที่จะนำเข้า

ข้อ ๕ ให้เนื้อโคสดและผลิตภัณฑ์เนื้อโค ดังต่อไปนี้ เป็นอาหารที่ห้ามนำเข้า

(๑) กลุ่มที่ ๒
(ก) ต่อมทอนซิล ลำไส้เล็กส่วนปลาย ที่ได้จากโคทุกช่วงอายุ
(ข) สมอ ลูกตา ไขสันหลัง กะโหลก กระดูกสันหลัง ที่ได้จากโคที่มีอายุมากกว่าสามสิบเดือน
(ค) เนื้อจากส่วนที่ติดกะโหลกและกระดูกสันหลัง (skulls and vertebral columns) ที่ได้จากโคที่มีอายุมากกว่าสามสิบเดือน ซึ่งเลาะออกได้โดยใช้เครื่องจักร (mechanically separated meat)

(ง) เนื้อโคสดที่ปนเปื้อน (ก) (ข) หรือ (ค)
(จ) ผลิตภัณฑ์เนื้อโคที่มี (ก) (ข) (ค) หรือ (ง) เป็นส่วนประกอบ

(๒) กลุ่มที่ ๓
(ก) ต่อมทอนซิล ลำไส้เล็กส่วนปลาย ที่ได้จากโคทุกช่วงอายุ
(ข) สมอ ลูกตา ไขสันหลัง กะโหลก กระดูกสันหลัง ที่ได้จากโคที่มีอายุมากกว่าสิบสองเดือน
(ค) เนื้อจากส่วนที่ติดกะโหลกและกระดูกสันหลัง (skulls and vertebral columns) ที่ได้จากโคที่มีอายุมากกว่าสิบสองเดือน ซึ่งเลาะออกได้โดยใช้เครื่องจักร (mechanically separated meat)

(ง) เนื้อเยื่อระบบประสาทและเนื้อเยื่อน้ำเหลือง (nervous and lymphatic tissues) ในระหว่างกระบวนการถอดกระดูก

(จ) เนื้อโคสดที่ปนเปื้อน (ก) (ข) (ค) หรือ (ง)

(ฉ) ไขมันสกัด (tallow) ที่มีไขมันสกัดตามข้อ ๓ (๓)

(ช) ผลิตภัณฑ์เนื้อโคที่มี (ก) (ข) (ค) (ง) (จ) หรือ (ฉ) เป็นส่วนประกอบ

ข้อ ๖ การนำเข้าผลิตภัณฑ์เนื้อโคตามข้อ ๓ (๒) (๓) หรือ (๔) รวมถึงอาหารที่มีผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเป็นส่วนประกอบ ผู้นำเข้าต้องมีหลักฐานหรือหนังสือรับรองจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิตหรือหน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต แสดงต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ ณ ด่านอาหารและยา ทุกครั้งที่น่าเข้า ซึ่งต้องระบุสาระสำคัญอย่างน้อยต่อไปนี้

(๑) ได้จากหนังสือรับรองสำหรับอาหารตามข้อ ๓ (๒)

(๒) มีสิ่งปนเปื้อนที่ไม่ละลายไม่เกินร้อยละ ๐.๑๕ โดยน้ำหนัก สำหรับอาหารตามข้อ ๓ (๓)

(๓) ไม่มีโปรตีนหรือไขมัน สำหรับอาหารตามข้อ ๓ (๔)

ข้อ ๗ การนำเข้าเนื้อโคสดตามข้อ ๓ (๕) หรือ (๖) หรือข้อ ๔ (๑) ต้องผ่านการตรวจสอบและรับรองแหล่งผลิตสัตว์หรือซากสัตว์จากกรมปศุสัตว์ และผู้นำเข้าต้องมีหลักฐานหรือหนังสือรับรองดังต่อไปนี้ แสดงต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ ณ ด่านอาหารและยา ทุกครั้งที่น่าเข้า

(๑) หลักฐานหรือหนังสือรับรองการตรวจสอบและรับรองแหล่งผลิตสัตว์หรือซากสัตว์ หรือหลักฐานการอนุญาตนำเข้าซากสัตว์ จากกรมปศุสัตว์

(๒) สำเนาหนังสือรับรองสุขอนามัยซากสัตว์ (Health Certificate) จากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต หรือหน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต ที่แสดงรายละเอียดตามที่ระบุไว้ในข้อกำหนดและเงื่อนไขตามข้อ ๓ (๕) หรือ (๖) หรือข้อ ๔ (๑) แล้วแต่กรณี

ข้อ ๘ การนำเข้าผลิตภัณฑ์เนื้อโคที่ได้จากอาหารตามข้อ ๓ (๕) หรือ (๖) หรือข้อ ๔ ผู้นำเข้าต้องมีหลักฐานหรือหนังสือรับรองดังต่อไปนี้ แสดงต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ ณ ด่านอาหารและยา ทุกครั้งที่น่าเข้า

(๑) หลักฐานหรือหนังสือรับรองการตรวจสอบวัตถุดิบหรือส่วนผสมที่ได้จากโค แล้วแต่กรณีดังต่อไปนี้

(ก) วัตถุดิบหรือส่วนผสมเป็นเนื้อโคสด ให้ใช้หลักฐานหรือหนังสือรับรองการตรวจสอบและรับรองแหล่งผลิตสัตว์หรือซากสัตว์ หรือหลักฐานการอนุญาตนำเข้าซากสัตว์ จากกรมปศุสัตว์ เว้นแต่ หน่วยงานดังกล่าวไม่สามารถออกหลักฐานหรือหนังสือรับรองได้ ให้ใช้หลักฐานหรือหนังสือรับรองการตรวจสอบและรับรองแหล่งผลิตสัตว์หรือซากสัตว์ที่แสดงว่าเป็นไปตามข้อกำหนดและเงื่อนไขตามที่ระบุไว้ในประกาศฉบับนี้ จากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิตวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้นหรือหน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบนั้น ซึ่งลงนามโดยสัตวแพทย์ผู้มีอำนาจหน้าที่ของประเทศผู้ผลิตดังกล่าว

(ข) วัตถุดิบหรือส่วนผสมเป็นผลิตภัณฑ์เนื้อโค ให้ใช้หลักฐานหรือหนังสือรับรองจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิตวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้นหรือหน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบนั้น ที่แสดงว่าเป็นไปตามข้อกำหนดและเงื่อนไขตามที่ระบุไว้ในประกาศฉบับนี้ เว้นแต่ หน่วยงานดังกล่าวไม่สามารถออกหลักฐานหรือหนังสือรับรองได้ ให้ใช้หลักฐานหรือหนังสือรับรอง ดังต่อไปนี้

๑) หลักฐานหรือหนังสือรับรองการตรวจประเมินและรับรองจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิตวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้น หรือจากหน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิตวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้น หรือจากหน่วยตรวจประเมินและรับรอง (Certification

body) ที่ได้รับการรับรองระบบงานจากหน่วยรับรองระบบงาน (Accreditation Body) ที่เป็นสมาชิกและได้รับการยอมรับจากหน่วยงานสากลว่าด้วยการรับรองระบบงาน (International Accreditation Forum, IAF) ซึ่งยังไม่หมดอายุ ที่แสดงว่าสถานที่ผลิตวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้นมีระบบประกันคุณภาพ (Quality Assurance System) อย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

ก) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต (Hazard Analysis and Critical Control Point System) ที่กำหนดโดยโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ (โคเด็กซ์)

ข) ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร-ข้อกำหนดสำหรับองค์กรในห่วงโซ่อาหาร (Food Safety Management Systems-Requirements for any Organization in the Food Chain, ISO 22000 : 2005)

ค) เกณฑ์อื่นหรือระบบสากลอื่นที่มีความเทียบเท่า ตาม ก) หรือ ข) ตามที่คณะกรรมการอาหารให้ความเห็นชอบ

๒) แผนงาน HACCP (HACCP plan) ที่มีการวิเคราะห์อันตรายจากโรคคว่ำบาของผู้ผลิตวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้น ประกอบหนังสือรับรองระบบประกันคุณภาพ (Quality Assurance System) ตาม ๑)

(๒) หลักฐานหรือหนังสือรับรองความปลอดภัยผลิตภัณฑ์เนื้อโค (Health Certificate) จากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต หรือหน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบนั้น ที่ระบุสาระสำคัญอย่างน้อยดังต่อไปนี้

(ก) แหล่งที่มาของวัตถุดิบหรือส่วนผสมที่ได้จากโคที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อโค แล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

๑) วัตถุดิบหรือส่วนผสมเป็นเนื้อโคสด ระบุโรงฆ่าสัตว์ สถานที่ตัดแต่งซากสัตว์ และประเทศ ซึ่งต้องสอดคล้องตามที่ระบุไว้ใน (๑) (ก)

๒) วัตถุดิบหรือส่วนผสมเป็นผลิตภัณฑ์เนื้อโค ระบุสถานที่ผลิตและประเทศของผลิตภัณฑ์เนื้อโคที่ใช้เป็นวัตถุดิบหรือส่วนผสมนั้น ซึ่งต้องสอดคล้องตามที่ระบุไว้ใน (๑) (ข)

(ข) รายละเอียดข้อกำหนดและเงื่อนไขของวัตถุดิบหรือส่วนผสมที่ได้จากโคที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อโค ซึ่งเป็นไปตามที่ระบุไว้ในประกาศฉบับนี้ แล้วแต่กรณี

(ค) ไม่มีการปนเปื้อนสารก่อโรคคว่ำบาในระหว่างการเก็บรักษาวัตถุดิบ กระบวนการผลิตอาหาร และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร

ในกรณีหน่วยงานตาม (๒) ไม่สามารถออกหลักฐานหรือหนังสือรับรองได้ ให้ใช้หลักฐานหรือหนังสือรับรองดังต่อไปนี้

(๑) หลักฐานหรือหนังสือรับรองการตรวจประเมินและรับรองจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต หรือจากหน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต หรือจากหน่วยตรวจประเมินและรับรอง (Certification body) ที่ได้รับการรับรองระบบงานจากหน่วยรับรองระบบงาน (Accreditation Body) ที่เป็นสมาชิกและได้รับการยอมรับจากหน่วยงานสากลว่าด้วยการรับรองระบบงาน (International Accreditation Forum, IAF) ซึ่งยังไม่หมดอายุ ที่แสดงว่าสถานที่ผลิตอาหารมีระบบประกันคุณภาพ (Quality Assurance System) อย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(ก) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต (Hazard Analysis and Critical Control Point System) ที่กำหนดโดยโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ (โคเด็กซ์)

(ข) ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารข้อกำหนดสำหรับองค์กรในห่วงโซ่อาหาร (Food Safety Management Systems-Requirements for any Organization in the Food Chain, ISO 22000 : 2005)

(ค) เกณฑ์อื่นหรือระบบสากลอื่นที่มีความเทียบเท่า ตาม (ก) หรือ (ข) ตามที่คณะกรรมการอาหารให้ความเห็นชอบ

(๒) แผนงาน HACCP (HACCP plan) ที่มีการวิเคราะห์อันตรายจากโรคคว่ำบ้าของผู้ผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อโคเนื้อนั้น ประกอบหนังสือรับรองระบบประกันคุณภาพ (Quality Assurance System) ตาม (๑)

ข้อ ๙ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๒๑ กรกฎาคม ๒๕๕๙ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่

(ร่าง) เวียนรับฟังข้อคิดเห็น

บัญชีรายชื่อกลุ่มประเทศหรือพื้นที่ที่มีความเสี่ยงจากโรคควัวบ้า
แนบท้ายประกาศประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ...) พ.ศ. เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการนำเข้า
อาหารที่มีความเสี่ยงจากโรคควัวบ้า

๑. กลุ่มที่ ๑ กลุ่มประเทศหรือพื้นที่ที่มีความเสี่ยงจากโรคควัวบ่าน้อยมาก (Negligible BSE Risk) ได้แก่

- | | |
|--|---|
| (๑) สาธารณรัฐอาร์เจนตินา (Argentina) | (๒๖) สาธารณรัฐลิทัวเนีย (Lithuania) |
| (๒) เครือรัฐออสเตรเลีย (Australia) | (๒๗) ราชรัฐลักเซมเบิร์ก (Luxembourg) |
| (๓) สาธารณรัฐออสเตรีย (Austria) | (๒๘) สาธารณรัฐมอลตา (Malta) |
| (๔) ราชอาณาจักรเบลเยียม (Belgium) | (๒๙) สหรัฐเม็กซิโก (Mexico) |
| (๕) สหพันธ์สาธารณรัฐบราซิล (Brazil) | (๓๐) สาธารณรัฐนามิเบีย (Namibia) |
| (๖) สาธารณรัฐบัลแกเรีย (Bulgaria) | (๓๑) ราชอาณาจักรเนเธอร์แลนด์ (Netherlands) |
| (๗) สาธารณรัฐชิลี (Chile) | (๓๒) นิวซีแลนด์ (New Zealand) |
| (๘) สาธารณรัฐโคลอมเบีย (Colombia) | (๓๓) ราชอาณาจักรนอร์เวย์ (Norway) |
| (๙) สาธารณรัฐคอสตาริกา (Costa Rica) | (๓๔) สาธารณรัฐปานามา (Panama) |
| (๑๐) สาธารณรัฐโครเอเชีย (Croatia) | (๓๕) สาธารณรัฐปารากวัย (Paraguay) |
| (๑๑) สาธารณรัฐไซปรัส (Cyprus) | (๓๖) สาธารณรัฐเปรู (Peru) |
| (๑๒) สาธารณรัฐเช็ก (Czech Republic) | (๓๗) สาธารณรัฐโปรตุเกส (Portugal) |
| (๑๓) ราชอาณาจักรเดนมาร์ก (Denmark) | (๓๘) สาธารณรัฐโรมาเนีย (Romania) |
| (๑๔) สาธารณรัฐเอสโตเนีย (Estonia) | (๓๙) สาธารณรัฐสิงคโปร์ (Singapore) |
| (๑๕) สาธารณรัฐฟินแลนด์ (Finland) | (๔๐) สาธารณรัฐสโลวาเกีย (Slovakia) |
| (๑๖) สหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมนี (Germany) | (๔๑) สาธารณรัฐสโลวีเนีย (Slovenia) |
| (๑๗) ฮังการี (Hungary) | (๔๒) ราชอาณาจักรสเปน (Spain) |
| (๑๘) สาธารณรัฐไอซ์แลนด์ (Iceland) | (๔๓) ราชอาณาจักรสวีเดน (Sweden) |
| (๑๙) สาธารณรัฐอินเดีย (India) | (๔๔) สมาพันธรัฐสวิส (Switzerland) |
| (๒๐) รัฐอิสราเอล (Israel) | (๔๕) สหรัฐอเมริกา (United States of America) |
| (๒๑) สาธารณรัฐอิตาลี (Italy) | (๔๖) สาธารณรัฐบุรพาอูรุกวัย (Uruguay) |
| (๒๒) ญี่ปุ่น (Japan) | (๔๗) สาธารณรัฐประชาชนจีน, ยกเว้นฮ่องกง และมาเก๊า
(People's Republic of China with the
exclusion of Hong Kong and Macau) |
| (๒๓) สาธารณรัฐเกาหลี (Korea (Rep. Of)) | |
| (๒๔) สาธารณรัฐลัตเวีย (Latvia) | |
| (๒๕) ราชรัฐลิกเตนสไตน์ (Liechtenstein) | |

๒. กลุ่มที่ ๒ กลุ่มประเทศหรือพื้นที่ที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้าที่ควบคุมได้ (Controlled BSE Risk) ได้แก่

- (๑) แคนาดา (Canada)
- (๒) สาธารณรัฐจีน (ไต้หวัน) (Chinese Taipei)
- (๓) สาธารณรัฐฝรั่งเศส (France)
- (๔) สาธารณรัฐเฮลเลนิก (กรีซ) (Greece)
- (๕) สาธารณรัฐไอร์แลนด์ (Ireland)
- (๖) สาธารณรัฐนิการากัว (Nicaragua)
- (๗) สาธารณรัฐโปแลนด์ (Poland)
- (๘) สหราชอาณาจักรบริเตนใหญ่และไอร์แลนด์เหนือ (United Kingdom)

๓. กลุ่มที่ ๓ กลุ่มประเทศหรือพื้นที่ที่ยังไม่มีการประเมินความเสี่ยงจากโรควัวบ้า (Undetermined BSE Risk) ได้แก่ ประเทศหรือพื้นที่ที่ไม่มีรายชื่อในกลุ่มที่ ๑ หรือ ๒

(ร่าง) เวียนรับฟังความคิดเห็น