

(คำแปลอย่างไม่เป็นทางการ)

กระทรวงควบคุมคุณภาพตรวจสอบและกักกันโรคแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน

หนังสือภายนอก หมายเลข 808 (2015) สำนักงานความปลอดภัยอาหารนำเข้าส่งออก

หนังสือแจ้งเกี่ยวกับการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตและแปรรูปข้าว ส่งออกไปสาธารณรัฐประชาชนจีน

เรียน สถานเอกอัครราชทูตไทย ณ กรุงปักกิ่ง

ฝ่ายจีนได้รับรายชื่อผู้ผลิตและแปรรูปข้าวส่งออกไปสาธารณรัฐประชาชนจีนที่ฝ่ายไทยเสนอมาแล้ว จึงขอแสดงความขอบคุณหน่วยงานที่เกี่ยวข้องของฝ่ายไทยที่ได้ให้ความร่วมมือเป็นอย่างดี ต่อมาขึ้นทะเบียนของฝ่ายจีน

เนื่องจาก จำนวนผู้ผลิตและแปรรูปข้าวที่ฝ่ายไทยเสนอมามีจำนวนค่อนข้างมาก ในจำนวนนี้มีผู้ประกอบการบางส่วนยังไม่เคยส่งออกข้าวมายังประเทศจีน ฝ่ายจีนจึงไม่สามารถทราบถึงคุณภาพความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ และการบริหารจัดการของผู้ประกอบการเหล่านี้ ดังนั้น เพื่อให้การตรวจสอบพิจารณาเป็นไปอย่างราบรื่น รับประทานว่าการจะเป็นไปตามข้อกำหนดด้านคุณภาพความปลอดภัยของฝ่ายจีน จึงขอให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องของฝ่ายไทยทำการตรวจสอบผู้ประกอบการข้าวส่งออกมายังประเทศจีน ตามข้อกำหนดใน “มาตรฐานคุณภาพความปลอดภัยสำหรับผู้ผลิตต่างชาติของข้าวนำเข้า” (เอกสารแนบ) หรือ กฎระเบียบและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องของฝ่ายไทยที่เทียบเท่ากับข้อกำหนดของฝ่ายจีน และให้ทำการคัดเลือกผู้ประกอบการที่เป็นไปตามข้อกำหนด และมีความต้องการที่จะส่งออกมายังประเทศจีน โดยยึดตามการค้าที่แท้จริง แล้วเสนอมายังฝ่ายจีน โดยขอให้ส่งรายชื่อผู้ประกอบการและรายงานผลการตรวจสอบให้กับฝ่ายจีน ก่อนวันที่ 31 ธันวาคม 2558 และผู้เชี่ยวชาญฝ่ายจีนจะทำการตรวจประเมินผู้ประกอบการ ณ สถานที่จริง เพื่อยืนยันรายชื่อผู้ประกอบการที่ขึ้นทะเบียน

ทั้งนี้ ขอให้สถานเอกอัครราชทูตไทยฯ นำข้อกำหนดของฝ่ายจีนนี้ แจ้งไปยังหน่วยงานที่เกี่ยวข้องของไทยโดยเร็วที่สุด และขอให้ฝ่ายไทยให้ความร่วมมือกับฝ่ายจีน เพื่อให้งานที่เกี่ยวข้องประสบความสำเร็จ

ขอแสดงความนับถือ

ผู้ประสานงาน

โทรศัพท์

โทรสาร

Email:

กรมความร่วมมือระหว่างประเทศ

16 ตุลาคม 2558

มาตรฐานคุณภาพความปลอดภัยสำหรับผู้ผลิตต่างชาติของข้าวนำเข้า

1. เอกสารอ้างอิง

กฎหมายความปลอดภัยของอาหารแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง

กฎหมายการกักกันสัตว์และพืชนำเข้าส่งออกแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง

2. ขอบข่าย

มาตรฐานฉบับนี้ใช้สำหรับผู้ผลิต แปรรูปและเก็บรักษาต่างชาติที่ส่งออกข้าวมายังประเทศจีน (ในที่นี้เรียกโดยย่อว่า ผู้ประกอบการ)

ข้าว ในมาตรฐานนี้หมายถึง ผลิตภัณฑ์หรือผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปของข้าวสารที่ผ่านขั้นตอนการทำความสะอาด การกระเทาะ การสี และการจัดการผลิตภัณฑ์ เป็นต้น ได้แก่ ข้าวกล้อง ข้าวสาร และข้าวหัก

3. ประเทศหรือภูมิภาคผู้ส่งออกที่กำหนด

ประเทศหรือภูมิภาคที่ผู้ประกอบการตั้งอยู่ ต้องได้รับการอนุญาตให้ส่งออกข้าวมายังประเทศจีน

4. ข้อกำหนดพื้นฐานสำหรับผู้ประกอบการ

4.1 ผู้ประกอบการต้องเป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมาย กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับสุขอนามัยพืชและความปลอดภัยของอาหารของประเทศจีน และประเทศ/ภูมิภาคที่ตั้งอยู่ รวมถึงพิธีสารการส่งออกข้าวมายังประเทศจีนแบบทวิภาคี และข้อกำหนดในมาตรฐานนี้

4.2 ผู้ประกอบการต้องผ่านการขึ้นทะเบียนหรือได้รับอนุญาตจากหน่วยงานที่รับผิดชอบของประเทศที่ตั้งอยู่ และอยู่ภายใต้การควบคุมดูแลของหน่วยงานนั้น

4.3 ผู้ประกอบการต้องมีสถานที่ประกอบการ เครื่องมืออุปกรณ์ และบุคลากรควบคุมการผลิตที่เหมาะสมกับการผลิต การแปรรูป และการเก็บรักษา มีระบบการจัดการด้านสุขอนามัยพืชและความปลอดภัยของอาหารของผลิตภัณฑ์

5. ข้อกำหนดสำหรับบุคลากรด้านการผลิตและการจัดการ

5.1 ความสามารถของบุคลากรด้านการผลิตและการจัดการ ต้องเหมาะสมตามข้อกำหนดสำหรับตำแหน่งงานนั้น โดยต้องมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับข้อกำหนดในกฎหมาย กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับสุขอนามัยพืชและความปลอดภัยของอาหารของประเทศจีน และประเทศ/ภูมิภาคที่ตั้งอยู่ รวมถึงพิธีสารการส่งออกข้าวมายังประเทศจีนแบบทวิภาคี และข้อกำหนดในมาตรฐานนี้ รวมถึง มีคุณสมบัติและความสามารถที่เหมาะสมกับงานที่เกี่ยวข้อง

5.2 บุคลากรด้านการผลิตและการจัดการ ต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคลเมื่อเข้าไปในพื้นที่การผลิต และห้ามนำสิ่งของที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตเข้าไปในพื้นที่การผลิต

6. ข้อกำหนดด้านสิ่งแวดล้อมของสถานประกอบการ

6.1 โรงแปรรูปต้องมีพื้นที่การผลิตที่เป็นเอกเทศ ภายในพื้นที่นี้ห้ามดำเนินกิจการ ทำการผลิต หรือเก็บรักษาสิ่งอื่นใดที่จะส่งผลกระทบต่อคุณภาพความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์

6.2 พื้นที่การผลิตต้องแยกออกจากพื้นที่นอกการผลิต ต้องไม่ได้รับการรบกวนหรือการปนเปื้อนจากพื้นที่นอกการผลิต

6.3 พื้นที่การผลิตต้องมีเครื่องมืออุปกรณ์ในการเก็บรักษาวัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์ และวัสดุบรรจุภัณฑ์ รวมถึง มีเครื่องมืออุปกรณ์ในพักชั่วคราวและ(หรือ)กำจัดสิ่งปฏิกูลและขยะ ที่สอดคล้องกับข้อกำหนดด้านกักกันพืช และเหมาะสมกับกำลังการผลิต

6.4 วัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ต้องแยกวางเก็บในสถานที่ที่กำหนด ห้ามวางปนกัน

6.5 ถนนเส้นหลักในสถานประกอบการต้องราบเรียบเป็นระเบียบ ไม่มีน้ำขัง ไม่มีฝุ่นละอองสะสม

6.6 ห้องน้ำภายในสถานประกอบการต้องมีอุปกรณ์ในการชำระล้าง และล้างมือ เป็นต้น โดยต้องรักษาความสะอาด ไม่มีกลิ่นผิดปกติ

6.7 ภายในสถานประกอบการต้องมีมาตรการป้องกันหนู ห้ามใช้เหยื่อล่อที่มีพิษ ห้ามเลี้ยงสัตว์ที่ไม่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการผลิตและแปรรูป ห้ามสุนัขที่เลี้ยงไว้เพื่อรักษาความปลอดภัย เข้าไปในพื้นที่การผลิต

6.8 ภายในสถานประกอบการต้องวางกับดักล่อแมลง ความหนาแน่นในการวางกับดักต้องเป็นไปตามข้อกำหนดของกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง โดยผู้ประกอบการต้องตรวจสอบกับดักทุกสัปดาห์ และนำแมลงที่ดักได้ไปจำแนกชนิด และบันทึกผลการดักจับ

7. ข้อกำหนดสำหรับตัวโรงงานและสิ่งอำนวยความสะดวก

7.1 ขนาดพื้นที่และความสูงของตัวโรงงาน ต้องเหมาะสมกับกำลังการผลิตและการติดตั้งเครื่องมืออุปกรณ์ และต้องสอดคล้องกับข้อกำหนดด้านสุขอนามัยความปลอดภัยและขั้นตอนการดำเนินการของผลิตภัณฑ์ที่แปรรูป โดยพื้นโรงงานต้องราบเรียบ สะอาด นอกจากนี้ ทางออกของตัวโรงงานและช่องทางที่สัมผัสกับภายนอก ต้องมีอุปกรณ์ป้องกันแมลง ป้องกันหนู ป้องกันสัตว์ปีก เช่น นกและค้างคาว เป็นต้น

7.2 ผนัง หลังคาหรือผ้าเพดาน รวมทั้งโครงสร้างเหนือศีรษะ ต้องใช้วัสดุที่ไม่มีพิษ กันน้ำ กันเชื้อรา และไม่ร่วงหล่นในการก่อสร้าง ต้องรักษาความสะอาดให้เงางาม ส่วนประตูหรือหน้าต่างที่เปิดออกได้ต้องมีอุปกรณ์ป้องกันแมลง ป้องกันหนู ป้องกันสัตว์ปีก เช่น นกและค้างคาว เป็นต้น

7.3 ตัวโรงงานต้องมีอุปกรณ์ส่องสว่างหรือแสงสว่างจากธรรมชาติที่เพียงพอ ความสว่างต้องเป็นไปตามข้อกำหนดด้านการตรวจสอบและการผลิต โดยอุปกรณ์ส่องสว่างต้องมีเครื่องป้องกันเพื่อไม่ให้เมื่อเกิดการแตกเสียหายแล้วปนเปื้อนลงไปในสิ่งที่แปรรูป

7.4 ห้องแปรรูปต้องมีมีอุปกรณ์ระบายอากาศและป้องกันฝุ่นอย่างเหมาะสม โดยห้องแปรรูปต้องมีอากาศถ่ายเทสะดวก สามารถลดปริมาณฝุ่นละอองได้อย่างมีประสิทธิภาพ

7.5 ตัวโรงงานต้องวางกับดักล่อแมลง ความหนาแน่นในการวางกับดักต้องเป็นไปตามข้อกำหนดของกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง โดยผู้ประกอบการต้องตรวจสอบกับดักทุกสัปดาห์ และนำแมลงที่ดักได้ไปจำแนกชนิด และบันทึกผลการดักจับ

8. ข้อกำหนดสำหรับวัตถุดิบ

การจัดซื้อวัตถุดิบในการผลิตข้าวต้องเป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมาย กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับสุขอนามัยพืชและความปลอดภัยของอาหารของประเทศจีน และประเทศ/ภูมิภาคที่ตั้งอยู่ รวมถึงพิธีสารการส่งออกข้าวมายังประเทศจีนแบบทวีภาคี

9. ข้อกำหนดสำหรับกระบวนการผลิตและแปรรูป

9.1 ต้องออกแบบเทคนิคการแปรรูปโดยอ้างอิงจากข้อกำหนดด้านคุณภาพความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์และการกักกันพืช กระบวนการแปรรูปต้องไม่วกไปวนมา

9.2 ต้องแยกจัดสร้างพื้นที่เก็บวัตถุดิบ พื้นที่แปรรูป และห้องเก็บผลิตภัณฑ์ ต่างเวลาหรือแยกสถานที่กัน เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนระหว่างกัน

9.3 ต้องสร้างระบบรักษาความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์การผลิต เครื่องจักร และสถานที่ เป็นต้น และมีการดำเนินการอย่างมีประสิทธิภาพ โดยต้องทำความสะอาดทั้งก่อนและหลังเลิกงาน

9.4 ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐานและสิ่งปนเปื้อนจากกระบวนการแปรรูปต้องแยกออกมาต่างหาก เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนผลิตภัณฑ์

10. ข้อกำหนดสำหรับบรรจุภัณฑ์ การขนส่งและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์

10.1 วัสดุที่ใช้บรรจุผลิตภัณฑ์ต้องเป็นไปตามมาตรฐานสุขอนามัยความปลอดภัย สะอาดและอยู่ในสภาพสมบูรณ์ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ โดยรูปแบบและเนื้อหาของบรรจุภัณฑ์และฉลากต้องเป็นไปตามข้อกำหนดในมาตรฐาน หรือกฎหมายกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องของจีน

10.2 ห้องเก็บวัสดุบรรจุภัณฑ์ต้องแห้ง มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก โดยวัสดุบรรจุภัณฑ์ภายนอกและภายในต้องแยกเก็บรักษา เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อน

10.3 ต้องรักษาความสะอาดภายในห้องเก็บผลิตภัณฑ์ มีการทำความสะอาดอย่างมีประสิทธิภาพตามความจำเป็น สิ่งของในห้องต้องมีระยะห่างที่เหมาะสมจากผนังและพื้น ในห้องต้องไม่วางสิ่งของที่ส่งผลกระทบต่อสุขอนามัย และใช้มาตรการที่มีประสิทธิภาพในการป้องกันหนู แมลงและการขึ้นรา

10.4 ภายในห้องคัดบรรจุและห้องเก็บผลิตภัณฑ์ต้องวางกับดักล่อแมลง โดยผู้ประกอบการต้องตรวจสอบกับดักทุกสัปดาห์ และนำแมลงที่ดักได้ไปจำแนกชนิด และบันทึกผลการดักจับ

10.5 ยานพาหนะที่ใช้ขนส่งต้องเป็นไปตามข้อกำหนดด้านสุขอนามัย และมีการติดตั้งอุปกรณ์กันฝน กันฝุ่น เป็นต้น ตามลักษณะเด่นของสินค้า

11. ข้อกำหนดด้านการจัดการวัตถุเคมีที่มีพิษ มีอันตราย

ผู้ประกอบการต้องมีระบบการเก็บรักษาและควบคุมการนำไปใช้งานของวัตถุเคมี และต้องปฏิบัติตามระบบอย่างเคร่งครัด สำหรับสารทำความสะอาด สารฆ่าเชื้อโรค ยาฆ่าแมลง น้ำมันเชื้อเพลิง น้ำมันหล่อลื่น และสารเคมี ต้องตั้งผู้ดูแลขึ้นมาโดยเฉพาะ มีสถานที่เก็บรักษาโดยเฉพาะ และมีบันทึกโดยเฉพาะ เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ เครื่องมืออุปกรณ์ และวัสดุบรรจุภัณฑ์ ภาชนะบรรจุวัตถุอันตรายต้องมีเครื่องหมายชัดเจนและติดตั้งตัวล็อค เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนผลิตภัณฑ์โดยตั้งใจ หรือไม่ตั้งใจ

12. ข้อกำหนดสำหรับการจัดการปัญหา

ผู้ประกอบการต้องมีกลไกในการแก้ปัญหาด้านคุณภาพความปลอดภัยที่มีประสิทธิภาพ เมื่อพบปัญหาด้านสุขอนามัยพืชและความปลอดภัยของอาหารในข้าว ต้องใช้มาตรการปรับปรุงแก้ไขทันที มีการจัดการอย่างทันที่ และรายงานไปยังหน่วยงานผู้รับผิดชอบของประเทศ/ภูมิภาคที่ตั้งอยู่

13. ข้อกำหนดสำหรับการจัดการการส่งออก

13.1 ผู้ประกอบการต้องมีระบบควบคุมตรวจสอบย้อนกลับตั้งแต่วัตถุดิบไปจนถึงผลิตภัณฑ์ที่มีประสิทธิภาพสำหรับข้าวส่งออกทุกล็อต เพื่อให้สามารถตรวจสอบย้อนกลับหาที่มาของปัญหาได้ทันทีที่พบปัญหา

13.2 ผลิตภัณฑ์ต้องผ่านการตรวจสอบโดยหน่วยงานตรวจสอบที่มีคุณสมบัติ และทำการตรวจสอบข้อกำหนดในกฎหมาย กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับสุขอนามัยพืชและความปลอดภัยของอาหารของประเทศจีน และประเทศ/ภูมิภาคที่ตั้งอยู่ รวมถึงพิธีสารการส่งออกข้าวมายังประเทศจีนแบบทวีภาคี และข้อกำหนดในมาตรฐานนี้

แปลโดย ดร. นพรัตน์ บัวหอม กลุ่มบริการส่งออกสินค้าเกษตร สำนักควบคุมพืชและวัสดุการเกษตร กรมวิชาการเกษตร 22 ตุลาคม 2558