

(สำเนา)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง ใบรับรองสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน  
โดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ เพื่อการนำเข้า

อาศัยอำนาจตามความในข้อ 4 แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 298) พ.ศ.2549 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ลงวันที่ 18 สิงหาคม พ.ศ.2549 ซึ่งออกโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(1)(2)(6) และ (7) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ใบรับรองสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์เพื่อการนำเข้า ต้องระบุว่าเป็นไปตามเกณฑ์หรือมีรายละเอียดเทียบเท่าเกณฑ์ในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 298) พ.ศ.2549 อย่างใดอย่างหนึ่งดังต่อไปนี้

(1) หลักเกณฑ์การผลิตที่ดีของนม (Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products: CAC/RCP 57-2004) ที่กำหนดโดยโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ, โคเดกซ์

(2) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤติ (Hazard Analysis and Critical Control Point System)

(3) ระบบบริหารคุณภาพ (Quality Management System) ของ ไอ เอส โอ (ISO) 22000: 2005

ข้อ 2 ให้องค์กรหรือหน่วยงานดังต่อไปนี้ มีหน้าที่ตรวจประเมินสถานที่ผลิต และสามารถออกใบรับรองสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ตามข้อ 1

(1) องค์กรหรือหน่วยงานของรัฐ (Authority) ซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต

(2) องค์กรหรือหน่วยงานเอกชนที่หน่วยงานราชการซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต รับรองให้สามารถตรวจประเมินสถานที่ผลิต

(3) องค์กรหรือหน่วยงานที่ได้รับการรับรองโดยหน่วยงานรับรองสากล ซึ่งเป็นที่น่าเชื่อถือในระดับสากล

