



สภาผู้ส่งสินค้าทางเรือแห่งประเทศไทย

รับที่ 842/2563

วันที่ 15/12/2563

เวลา 15.00 น.

ที่ พณ ๐๓๐๘.๐๘ / ว. ๕๕

ถึง สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย / สภาหอการค้าแห่งประเทศไทย / กรมวิทยาศาสตร์บริการ / สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค / สภาผู้ส่งสินค้าทางเรือแห่งประเทศไทย / สำนักงานส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย / สมาคมอาหารแช่เยือกแข็งไทย

ด้วยกรมการค้าต่างประเทศได้รับแจ้งจากสำนักงานพาณิชย์ในต่างประเทศ ณ กรุงปักกิ่ง ว่าได้รับรายงานจากสำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ณ กรุงปักกิ่ง ว่ากองอำนวยการร่วมกลไกควบคุมและป้องกันโรค COVID-19 ของคณะรัฐมนตรีจีน ได้ออกประกาศวิธีดำเนินงานการป้องกันการระบาดของโรค COVID-19 โดยการฆ่าเชื้อสำหรับอาหารนำเข้าของจีน รายละเอียดตาม QR Code สรุปได้ดังนี้

๑. เพื่อป้องกันการระบาดของโรค COVID-19 ที่อาจปนเปื้อนมากับการนำเข้าอาหารที่ขนส่งโดยห่วงโซ่ควบคุมความเย็น กำหนดให้มีการฆ่าเชื้อยานพาหนะ ตู้คอนเทนเนอร์และบรรจุภัณฑ์

๒. ศุลกากรจีน มีหน้าที่สุ่มตรวจตัวอย่างสินค้า และสภาพแวดล้อมในตู้คอนเทนเนอร์ควบคุมความเย็นเพื่อตรวจกรดนิวคลีอิก ซึ่งหากตรวจพบผลที่เป็นบวก (ติดเชื้อ) สินค้าจะถูกตีกลับและทำลาย หรือหากพบผลเป็นลบ ก็จะต้องดำเนินการฆ่าเชื้อในตู้คอนเทนเนอร์และบรรจุภัณฑ์ภายนอกก่อนออกใบรับรองการผ่านการฆ่าเชื้อ เพื่อเข้าสู่ขั้นตอนการขนส่งและจำหน่ายในประเทศต่อไป

ทั้งนี้ สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ณ กรุงปักกิ่งแจ้งข้อมูลว่า สินค้าผลไม้ของไทยที่นำเข้าทางบกผ่านด่านโหย่วอี้กวน เขตปกครองตนเองกว่างซีจ้วง และด่านโม่ฮาน มณฑล ยูนนาน มีการดำเนินการเป็นไปในแนวทางเดียวกัน และมีการใช้บังคับมาตรการดังกล่าวแล้วตั้งแต่วันที่ ๑๒ พฤศจิกายน ๒๕๖๓ เป็นต้นมา โดยมาตรการดังกล่าวส่งผลให้การขนส่งผลไม้ไทยต้องใช้เวลาในการตรวจปล่อยสินค้า ณ ด่านชายแดนเพิ่มเติมไม่ต่ำกว่า ๒ - ๓ ชั่วโมง

จึงเรียนมาเพื่อทราบ และแจ้งให้สมาชิกทราบโดยทั่วกัน



สแกนเพื่อดูข้อมูล

กองบริหารสินค้าข้อตกลงและมาตรการการค้า  
โทรศัพท์ ๐-๒๕๔๗-๕๐๙๕  
โทรสาร ๐-๒๕๔๗-๔๗๓๖



ฝ่ายเกษตร ประจำสถานกงสุลใหญ่ ณ นครกว่างโจว  
ประจำเดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๓

ประกาศวิธีดำเนินงานการป้องกันการระบาดของโรค COVID-๑๙ โดยการฆ่าเชื้อสำหรับการนำเข้าอาหาร  
ที่ขนส่งโดยห่วงโซ่ควบคุมความเย็น

หนังสือเลขที่ ๒๕๕/๒๐๒๐ กองอำนวยการร่วมกลไกควบคุมและป้องกันโรคโควิด-๑๙ ของคณะรัฐมนตรีจีน

ถึง กองอำนวยการร่วมกลไกควบคุมและป้องกันโรคโควิด-๑๙ ของมณฑล เขตปกครองตนเอง และมหานคร  
ทุกแห่ง รวมถึงกองพลการผลิตและการก่อสร้างซินเจียง

เพื่อกระชับงานการป้องกันและควบคุมโรคโควิด-๑๙ และป้องกันความเสี่ยงการแพร่ระบาดของ  
ของเชื้อไวรัสโควิด-๑๙ ในการนำเข้าอาหารที่ขนส่งโดยห่วงโซ่ควบคุมความเย็นให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ  
ศุลกากรแห่งชาติจีนร่วมกับกระทรวงคมนาคม คณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติของจีน และสำนักกำกับ  
ดูแลตลาดของจีน เป็นต้น ได้ออกแผนดำเนินงานการฆ่าเชื้อเชิงป้องกันอย่างรอบด้านสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่  
นำเข้าผ่านห่วงโซ่ความเย็น โดยแผนดำเนินงานนี้ได้ผ่านความเห็นชอบจากกองอำนวยการร่วมกลไกควบคุม  
และป้องกันโรคโควิด-๑๙ ของคณะรัฐมนตรีจีน จึงได้ตีพิมพ์และแจกจ่ายให้หน่วยงานของท่าน เพื่อให้  
ปฏิบัติงานอย่างจริงจัง

กองอำนวยการร่วมกลไกควบคุมและป้องกันโรคโควิด-๑๙ ของคณะรัฐมนตรีจีน  
วันที่ ๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๓

(ประกาศนี้เป็นข้อมูลเปิดเผย)

## เอกสารแนบ

# วิธีดำเนินงานการป้องกันการระบาดของโรค COVID-๑๙ โดยการฆ่าเชื้อสำหรับการนำเข้าอาหารที่ขนส่ง โดยห่วงโซ่ควบคุมความเย็น

## ๑. เป้าหมายและหลักการ

### (๑.๑) เป้าหมายในการดำเนินงาน

เพื่อผลักดันการป้องกันควบคุมการแพร่ระบาดของโรคโควิด-๑๙ อย่างจริงจัง และตามงานพื้นฐานการตรวจสอบไวรัสโควิด-๑๙ สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่นำเข้าผ่านห่วงโซ่ความเย็น ให้ปฏิบัติงานการฆ่าเชื้อไวรัสโควิด-๑๙ อย่างเต็มที่ เพื่อป้องกันความเสี่ยงการแพร่ระบาดของโรคโควิด-๑๙ สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่นำเข้า (รวมสินค้าเกษตรที่บริโภค) ผ่านห่วงโซ่ความเย็นให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ตามเป้าหมายการฆ่าเชื้อ คือ ปลอดภัย มีประสิทธิภาพ รวดเร็ว และประหยัด ในขณะที่การนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารที่ขนส่งผ่านห่วงโซ่ความเย็นมีความปลอดภัย ก็จะต้องดำเนินงานพิธีศุลกากรอย่างมีประสิทธิภาพ หลีกเลี่ยงสินค้าติดค้าง และต้องดูแลห่วงโซ่อุปทานและห่วงโซ่อุตสาหกรรมให้มีเสถียรภาพไปพร้อมกันด้วย

### (๑.๒) กฎหมายและกฎระเบียบที่ดำเนินการ

กฎหมายการป้องกันและรักษาโรคติดเชื้อสาธาณรัฐประชาชนจีนและข้อปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง กฎหมายการตรวจกักกันสุขภาพชายแดนของสาธารณรัฐประชาชนจีนและข้อปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง กฎหมายความปลอดภัยด้านอาหารของสาธารณรัฐประชาชนจีนและข้อปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง หนังสือกองอำนวยการร่วมกลไกควบคุมและป้องกันโรคโควิด-๑๙ ของคณะรัฐมนตรีจีน เลขที่ ๑๙๕/๒๐๒๐ เรื่องประกาศการดำเนินงานสุขภาพและการฆ่าเชื้ออย่างแม่นยำรอบด้าน หนังสือกองอำนวยการร่วมกลไกควบคุมและป้องกันโรคโควิด-๑๙ ของคณะรัฐมนตรีจีน เลขที่ ๒๒๐/ ๒๐๒๐ เรื่องประกาศการดำเนินงานเร่งด่วนการตรวจกรดนิวคลีอิกเพื่อตรวจการปนเปื้อนเชื้อโควิด-๑๙ สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารผ่านห่วงโซ่ความเย็น หนังสือกองอำนวยการร่วมกลไกควบคุมและป้องกันโรคโควิด-๑๙ ของคณะรัฐมนตรีจีนเลขที่ ๒๒๙/ ๒๐๒๐ เรื่องประกาศแผนการป้องกันควบคุมโรคโควิด-๑๙ ฉบับที่ ๗ หนังสือกองอำนวยการร่วมกลไกควบคุมและป้องกันโรคโควิด-๑๙ ของคณะรัฐมนตรีจีนเลขที่ ๒๔๕/๒๐๒๐ เรื่องประกาศการพิมพ์และแจกจ่ายคู่มือแนะนำด้านเทคนิคสำหรับการป้องกันควบคุมเชื้อไวรัสโควิด-๑๙ ในการดำเนินการผลิตของผลิตภัณฑ์อาหารผ่านห่วงโซ่ความเย็น และคู่มือแนะนำด้านเทคนิคการฆ่าเชื้อไวรัสโควิด-๑๙ ในกระบวนการดำเนินการผลิตของผลิตภัณฑ์อาหารผ่านห่วงโซ่ความเย็นและระเบียบด้านเทคนิคที่เกี่ยวข้อง

### (๑.๓) ขอบเขตของการฆ่าเชื้อ

แนวทางนี้ใช้สำหรับการฆ่าเชื้อยานพาหนะขนส่ง บรรจุภัณฑ์ภายนอก บรรจุภัณฑ์ภายใน สำหรับการนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้าที่ผ่านห่วงโซ่ความเย็น

### (๑.๔) หลักการที่เกี่ยวข้อง

- การฆ่าเชื้ออย่างรอบด้าน การป้องกันเชื้อนำเข้าอย่างเข้มงวด
- รัฐบาลเป็นหน่วยนำ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องให้ความร่วมมือกัน
- ดำเนินงานตามกฎหมายและกฎระเบียบ ปฏิบัติงานตามหน้าที่ที่รับผิดชอบของแต่ละ

หน่วยงาน

- ดำเนินงานตามหลักวิทยาศาสตร์ ปลอดภัย และมีประสิทธิภาพ
- ลดต้นทุน รวดเร็ว และประหยัด

## ๒. การแบ่งงาน

หน่วยงานที่เกี่ยวข้องของคณะรัฐมนตรี แบ่งงานการปฏิบัติตามหน้าที่ที่รับผิดชอบของแต่ละหน่วยงาน เร่งให้คำชี้แนะและควบคุมการฆ่าเชื้อเชิงป้องกันอย่างรอบด้านสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่นำเข้าผ่านห่วงโซ่ความเย็น โดยทุกหน่วยงานจะต้องร่วมมือกัน

รัฐบาลท้องถิ่นรับผิดชอบการปฏิบัติงานการฆ่าเชื้อเชิงป้องกันอย่างรอบด้านสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่นำเข้ามาผ่านห่วงโซ่ความเย็นในพื้นที่ กระบวนการทุกขั้นตอนอยู่ในระบบควบคุมแบบปิดที่ตรวจสอบย้อนกลับได้ ลดความเสี่ยงการปนเปื้อนไวรัสโควิด-๑๙ ที่ติดมากับผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้ามาผ่านห่วงโซ่ความเย็นให้ได้มากที่สุด

#### (๒.๑) หน่วยงานศุลกากร

รับผิดชอบในการเฝ้าติดตามตรวจสอบไวรัสโควิด-๑๙ ในผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้ามาผ่านห่วงโซ่ความเย็น ให้คำชี้แนะแก่ผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารผ่านห่วงโซ่ความเย็นและหน่วยงานบริหารสถานที่ควบคุมของศุลกากร เมื่อตู้สินค้าถูกสุ่มตรวจโดยระบบของศุลกากรที่ด่าน ผู้นำเข้าและหน่วยงานบริหารสถานที่ควบคุมจะต้องจัดการการฆ่าเชื้อเชิงป้องกันอย่างรอบด้านทั้งภายในตู้คอนเทนเนอร์และบรรจุภัณฑ์ภายนอกของผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้ามาผ่านห่วงโซ่ความเย็น

#### (๒.๒) หน่วยงานคมนาคม

รับผิดชอบในการกำกับดูแลและให้คำชี้แนะกับหน่วยงานขนส่ง ซึ่งเป็นผู้รับผิดชอบหลักในการขนส่งผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้ามาผ่านห่วงโซ่ความเย็น ปฏิบัติงานตามมาตรการการฆ่าเชื้อที่เกี่ยวข้อง ในส่วนการขนส่งภายในประเทศจะต้องตรวจเอกสารที่ผ่านพิธีการศุลกากรสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้ามาผ่านห่วงโซ่ความเย็น ยานพาหนะที่ขนส่งผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้ามาผ่านห่วงโซ่ความเย็นต้องดำเนินการฆ่าเชื้อ เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานมีมาตรการทำการป้องกัน และให้ความร่วมมือในการตรวจสอบการปฏิบัติงานฆ่าเชื้อในกระบวนการขนย้ายผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้ามาผ่านห่วงโซ่ความเย็นจากตู้คอนเทนเนอร์ไปรถ (สินค้าเปลี่ยนถ่ายจากตู้คอนเทนเนอร์นำเข้าไปรถบรรทุกภายในประเทศ)

#### (๒.๓) หน่วยงานสาธารณสุข

รับผิดชอบในการรวบรวมและวิเคราะห์ผลการตรวจกรณีวิคลิสิกไวรัสโควิด-๑๙ ของผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้ามาผ่านห่วงโซ่ความเย็น ทำการวิจัยและตัดสินใจความเสี่ยงของการแพร่ระบาดไวรัสโควิด-๑๙ ในผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้ามาผ่านห่วงโซ่ความเย็น ให้คำชี้แนะ การประเมิน และตรวจสอบ ตามมาตรการฆ่าเชื้อเชิงป้องกันอย่างรอบด้าน

#### (๒.๔) หน่วยงานกำกับดูแลตลาด

รับผิดชอบในการตรวจสอบสินค้าในตลาดและตรวจเช็คเอกสารและใบรับรองต่าง ๆ กำกับดูแลให้ผู้ประกอบการตลาดและผู้ดำเนินการธุรกิจผลิตอาหารขอใบรับรองการฆ่าเชื้อสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้ามาผ่านห่วงโซ่ความเย็นจากหน่วยงานปฏิบัติการฆ่าเชื้อ หากไม่สามารถแสดงใบรับรองการฆ่าเชื้อ สินค้าดังกล่าวห้ามจำหน่ายในตลาด

เข้มงวดในการตรวจสอบย้อนกลับของผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้ามาผ่านห่วงโซ่ความเย็นของบริษัทที่ดำเนินธุรกิจผลิตอาหาร หากตรวจพบผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้ามาผ่านห่วงโซ่ความเย็นที่ไม่ทราบแหล่งที่มา จะมีการลงโทษตามกฎหมาย

หน่วยงานกำกับดูแลตลาด ร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อกำกับดูแลผู้ประกอบการตลาดให้ดำเนินการฆ่าเชื้อในสิ่งแวดล้อมบริเวณตลาด

#### (๒.๕) รัฐบาลท้องถิ่น

รับผิดชอบในการตรวจไวรัสโควิด-๑๙ จากผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้ามาผ่านห่วงโซ่ความเย็นและทำการฆ่าเชื้อเชิงป้องกันอย่างรอบด้านตามสถานการณ์จริงในพื้นที่ ระดมหน่วยงานและบริษัทที่เกี่ยวข้อง ปฏิบัติงานตามมาตรการอย่างมีประสิทธิภาพ ดำเนินการการฆ่าเชื้อเชิงป้องกันอย่างรอบด้าน มีการแบ่งหน้าที่และความรับผิดชอบให้กับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพิ่มการกำกับดูแลและตรวจสอบเพื่อให้มั่นใจว่ามาตรการและการดำเนินงานการฆ่าเชื้อของผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้ามาผ่านห่วงโซ่ความเย็นเป็นไปอย่างทั่วถึง

### (๒.๖) หน่วยงานที่ดำเนินการธุรกิจผลิตอาหาร

หน่วยงานที่ดำเนินการธุรกิจผลิตอาหาร รวมทั้งหน่วยงานการผลิต การแปรรูป การจัดเก็บ และการจำหน่าย จะต้องดำเนินการการฆ่าเชื้อหรือมอบหมายหน่วยงานที่มีคุณสมบัติฆ่าเชื้อดำเนินการแทนได้

ยานพาหนะก่อนการขนส่งและหลังการขนส่งผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้าที่ผ่านห่วงโซ่ความเย็น จะต้องทำการฆ่าเชื้อ โดยหน่วยงานขนส่งหรือมอบหมายหน่วยงานที่มีคุณสมบัติฆ่าเชื้อดำเนินการแทนได้

หน่วยงานที่ทำการฆ่าเชื้อจะปฏิบัติตามข้อกำหนดทางเทคนิคการฆ่าเชื้อที่เกี่ยวข้องเพื่อให้การฆ่าเชื้อเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

บริษัทนำเข้าจะต้องรับผิดชอบแจ้งข้อมูลรายละเอียดของผลิตภัณฑ์อาหารที่นำเข้าตามความเป็นจริง ให้ความร่วมมือกับหน่วยงานที่ดำเนินการธุรกิจผลิตอาหารดำเนินการฆ่าเชื้อและทำบันทึกการจำหน่ายและบันทึกการกระจายของผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้าที่ผ่านห่วงโซ่ความเย็น

### ๓. เนื้อหาการดำเนินงาน

#### (๓.๑) ข้อกำหนดพื้นฐาน

สรุปประสบการณ์และการปฏิบัติงานในการตรวจและการฆ่าเชื้อไวรัสโควิด-๑๙ สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้าที่ผ่านห่วงโซ่ความเย็น ตามเงื่อนไขที่ไม่เปลี่ยนแปลงในการป้องกันและควบคุมโรคโควิด-๑๙ ในภาพรวมของแต่ละพื้นที่ จะดูตามลักษณะการขนส่งผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้าที่ผ่านห่วงโซ่ความเย็น แล้วจึงทำการสุ่มตรวจตัวอย่างไวรัสโควิด-๑๙ ตามที่กำหนด โดยมีการแบ่งเป็นการฆ่าเชื้อเชิงป้องกันทั้งกระบวนการ ณ ด้านตรวจที่นำเข้า การขนส่งโดยใช้ยานพาหนะ การเปลี่ยนถ่ายของเข้าโกดัง การค้าส่ง การค้าปลีก เป็นต้น โดยจะมีการดำเนินการฆ่าเชื้อก่อนที่จะมีการสัมผัสผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้าที่ผ่านห่วงโซ่ความเย็นเป็นครั้งแรกกับคนในประเทศในจีน

เสริมสร้างความร่วมมือระหว่างหน่วยงานต่าง ๆ ตามหลักการแล้วจะดำเนินการป้องกันอย่างรอบด้านโดยฆ่าเชื้อเพียงครั้งเดียวที่ยานพาหนะขนส่งและบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้าที่ผ่านห่วงโซ่ความเย็น หลีกเลี่ยงการฆ่าเชื้อที่ซ้ำซ้อนกัน ป้องกันการนำสินค้าออกจากตู้และใส่เข้าตู้เพื่อทำการฆ่าเชื้อ หลีกเลี่ยงการเพิ่มกระบวนการและต้นทุนที่ไม่จำเป็นที่ส่งผลกระทบต่อกระบวนการขนส่งและอุปทานของตลาด

หน่วยปฏิบัติงานการฆ่าเชื้อ ต้องลงบันทึกงานฆ่าเชื้ออย่างละเอียด รวมถึงวันที่ฆ่าเชื้อ ชื่อบุคลากร สถานที่ สินค้าที่ปฏิบัติการฆ่าเชื้อ ชื่อสารฆ่าเชื้อ ความเข้มข้น และเวลาปฏิบัติงาน เป็นต้น ข้อมูลและบันทึกที่เกี่ยวข้อง จะต้องเก็บไว้อย่างน้อย ๒ ปี

#### (๓.๒) ขั้นตอนการทำงาน

##### ๓.๒.๑ ขั้นตอนที่ด่าน

บริษัทนำเข้า จะต้องสำแดงข้อมูลที่เกี่ยวข้องของผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้าที่ผ่านห่วงโซ่ความเย็นตามความเป็นจริง หน่วยงานศุลกากรปฏิบัติงานตรวจผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้าที่ผ่านห่วงโซ่ความเย็นตามแผนการเฝ้าระวังควบคุมความเสี่ยงที่กำหนดไว้

หากผลการตรวจเป็นบวก สินค้าต้องถูกส่งกลับหรือทำลายตามระเบียบ

หากผลการตรวจเป็นลบ ศุลกากรจะให้ผู้นำเข้าหรือหน่วยงานบริหารสถานที่ควบคุมดำเนินการฆ่าเชื้อทั้งผนังด้านในตู้คอนเทนเนอร์ที่บรรจุผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้าที่ผ่านห่วงโซ่ความเย็นและด้านนอกของบรรจุภัณฑ์

หลังจากเสร็จสิ้นการฆ่าเชื้อ หน่วยงานที่ทำการฆ่าเชื้อจะต้องออกใบรับรองว่าสินค้าได้ผ่านการฆ่าเชื้อเรียบร้อยแล้ว ส่วนผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้าที่ผ่านห่วงโซ่ความเย็นที่ไม่ได้ผ่านการฆ่าเชื้อที่ด่าน หลังจากได้ทำการตรวจปล่อยตามระเบียบแล้ว จะดำเนินการการฆ่าเชื้อในขั้นตอนต่อไป

### ๓.๒.๒ ขั้นตอนการขนส่งผ่านห่วงโซ่ความเย็นและการเข้าออกโกดัง

เมื่อผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้าสู่ที่ผ่านห่วงโซ่ความเย็นทำการเปลี่ยนถ่ายจากตู้คอนเทนเนอร์ชั้นยานพาหนะขนส่งภายในประเทศ (ไม่ได้ผ่านการฆ่าเชื้อที่ด่าน) เจ้าของสินค้าหรือตัวแทนจะต้องดำเนินการฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์ของสินค้า

ในระหว่างขนส่งผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้าสู่ที่ผ่านห่วงโซ่ความเย็น บริษัทที่ขนส่งห้ามเปิดตู้คอนเทนเนอร์ หน่วยงานการควบคุมคุณภาพในประเทศจะต้องกำกับดูแลให้คำชี้แนะบริษัทโลจิสติกส์ห่วงโซ่ความเย็น มีการตรวจเอกสารที่ผ่านพิธีการศุลกากรอย่างเข้มงวด และดำเนินการฆ่าเชื้อของยานพาหนะทั้งรถและเรือที่ขนส่ง และมีมาตรการป้องกันโรคให้กับเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานแนวหน้า

เมื่อห้องเย็นได้รับผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้าสู่ที่ผ่านห่วงโซ่ความเย็น จะต้องลงบันทึกและตรวจสอบหมายเลขตู้คอนเทนเนอร์และหมายเลขซีลตามความจริง และจัดทำบันทึกการเข้าออกของสินค้า โดยเอกสารและบันทึกที่เกี่ยวข้องจะต้องเก็บไว้อย่างน้อย ๒ ปี

### ๓.๒.๓ ขั้นตอนการกระจายสินค้า

สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้าสู่ที่ผ่านห่วงโซ่ความเย็นที่ตรวจปล่อยออกจากด่าน ก่อนที่สินค้าจะถูกขนย้ายเปลี่ยนรถ หรือขนเข้าโกดังไม่ว่าจะเป็นห้องเย็นของบริษัทหรือห้องเย็นรับฝากของ หน่วยงานที่ดำเนินการธุรกิจผลิตอาหารที่เกี่ยวข้องจะต้องตรวจใบรับรองการผ่านการฆ่าเชื้อของสินค้า หากสินค้าไม่ได้ผ่านการฆ่าเชื้อจะต้องดำเนินการฆ่าเชื้อตอนขนย้าย ทั้งฝั่งด้านในตู้คอนเทนเนอร์ที่บรรจุและด้านนอกบรรจุภัณฑ์ หลังจากผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว หน่วยงานที่ทำการฆ่าเชื้อจะต้องออกใบรับรองว่าสินค้าได้ผ่านการฆ่าเชื้อเรียบร้อยแล้ว

หากหน่วยงานที่ดำเนินธุรกิจผลิตอาหารมีความจำเป็นที่จะเปิดบรรจุภัณฑ์ภายนอกก็จะดำเนินการฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์ภายใน

### ๓.๒.๔ ขั้นตอนตลาด

ตลาดจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้าสู่ที่ผ่านห่วงโซ่ความเย็นจะต้องมีความเข้มงวดในการบริหารจัดการ สภาพแวดล้อมของตลาดจะต้องถูกหลักมาตรฐานด้านสุขาภิบาล โดยตลาดจะต้องดำเนินการฆ่าเชื้อในโซนที่มีการจำหน่ายสินค้าทุกวัน

ตลาดต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดในการป้องกันและควบคุมโรคอย่างเข้มงวด ตรวจสอบใบรับรองที่เกี่ยวข้องว่าผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้าสู่ที่ผ่านห่วงโซ่ความเย็นได้ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วหรือไม่ เพื่อป้องกันไม่ให้ผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้าสู่ที่ผ่านห่วงโซ่ความเย็นที่ยังไม่ได้ผ่านการฆ่าเชื้อเชิงป้องกันรอบด้านเข้าสู่ตลาด ปรับปรุงการบริหารการตรวจสอบย้อนกลับให้มีความสมบูรณ์ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้าสู่ที่ผ่านห่วงโซ่ความเย็นทั้งหมดที่เข้าสู่ตลาดสามารถตรวจสอบแหล่งที่มาและแหล่งที่กระจายได้

### ๔. วิธีการฆ่าเชื้อ

วิธีการฆ่าเชื้อที่ด่านสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้าสู่ที่ผ่านห่วงโซ่ความเย็นนั้นจะกำหนดโดยศุลกากร ในขณะที่ผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้าสู่ที่ผ่านห่วงโซ่ความเย็นที่ได้ผ่านการตรวจปล่อยเข้าประเทศแล้วนั้นวิธีการฆ่าเชื้อกำหนดโดยรัฐบาลท้องถิ่น ตามคู่มือแนะนำด้านเทคนิคการฆ่าเชื้อไวรัสโคโรนา-๑๙ ในกระบวนการดำเนินการผลิตของผลิตภัณฑ์อาหารผ่านห่วงโซ่ความเย็นและข้อระเบียบด้านเทคนิคที่เกี่ยวข้อง

=====