



ประกาศกรมประมง

เรื่อง กำหนดเงื่อนไขการอนุญาตให้นำเข้าซากกึ่งทะเลจากสาธารณรัฐเอกวาดอร์  
พ.ศ. ๒๕๖๕

เพื่อให้การควบคุมและป้องกันโรคระบาดจากซากกึ่งทะเลจากสาธารณรัฐเอกวาดอร์ มิให้มีการแพร่ระบาดในประเทศไทยอันมีสาเหตุมาจากการนำเข้า ซึ่งจะส่งผลกระทบต่ออุตสาหกรรมกึ่งทะเลของประเทศ

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๒ ของคำสั่งกรมปศุสัตว์ที่ ๒๕๓/๒๕๖๔ เรื่อง มอบหมายให้พิจารณาอนุญาตออกใบอนุญาตและกำหนดเงื่อนไขในใบอนุญาตให้นำเข้า ส่งออก หรือนำผ่านราชอาณาจักรซึ่งสัตว์หรือซากสัตว์ ลงวันที่ ๑๙ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๔ กรมประมงจึงกำหนดเงื่อนไขการอนุญาตให้นำเข้าซากกึ่งทะเลจากสาธารณรัฐเอกวาดอร์ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกรมประมง เรื่อง การอนุญาตให้นำเข้าซากกึ่งทะเลจากสาธารณรัฐเอกวาดอร์ ภายใต้ประกาศชะลอการนำเข้าหรือนำผ่านราชอาณาจักรซึ่งกึ่งทะเลหรือซากกึ่งทะเล ลงวันที่ ๒๑ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๕

ข้อ ๒ ให้ผู้ขออนุญาตนำเข้าต้องนำเข้าซากกึ่งทะเลจากฟาร์มเพาะเลี้ยงและโรงงานและห้องเย็นที่ได้รับการอนุมัติจากกรมประมง พร้อมหลักฐานประกอบการพิจารณา ได้แก่ สำเนาใบกำกับสินค้าสำเนาใบตราส่งสินค้า (BL) สำเนาใบขึ้นทะเบียนสถานที่พักซากสัตว์น้ำ สำเนาหนังสือรับรองถิ่นกำเนิดสินค้าและสำเนาหนังสือรับรองสุขศาสตร์ซากสัตว์รับรองการปลอดโรคที่กำหนด ซึ่งมีข้อความเป็นภาษาอังกฤษที่ลงนามรับรองโดยหน่วยงานผู้รับผิดชอบของสาธารณรัฐเอกวาดอร์ ตามแบบหนังสือรับรองสุขศาสตร์ซากสัตว์ที่กำหนดแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๓ การพิจารณาอนุญาตให้นำเข้าซากกึ่งทะเลจากสาธารณรัฐเอกวาดอร์ให้เป็นตามเงื่อนไขที่กำหนดแนบท้ายประกาศนี้

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๑๐ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๕ เป็นต้นไป

จึงประกาศเพื่อทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ มิถุนายน ๒๕๖๕

(นายเฉลิมชัย สุวรรณรักษ์)

อธิบดีกรมประมง

## เงื่อนไขการอนุญาตให้นำเข้าซากกุ้งทะเลจากสาธารณรัฐเอกวาดอร์

### ๑. คำจำกัดความ

- ๑.๑ กุ้งทะเล หมายถึง กุ้งขาวแวนนาไม (*Litopenaeus vannamei*)
- ๑.๒ โรคที่กำหนด ครอบคลุมโรคกุ้งในบัญชี OIE ดังนี้
  - ๑) Infection with Taura syndrome virus (TSV),
  - ๒) Infection with infectious myonecrosis virus (IMNV),
  - ๓) Infection with yellow head virus genotype 1 (YHV1),
  - ๔) Infection with infectious hypodermal and haematopoietic necrosis virus (IHHNV),
  - ๕) Infection with white spot syndrome virus (WSSV),
  - ๖) Infection with *Hepatobacter penaei* (necrotising hepatopancreatitis; NHP),
  - ๗) Infection with decapod iridescent virus 1 (DIV1)
- ๑.๓ OIE Aquatic Manual หมายถึง คู่มือการตรวจวินิจฉัยโรคสัตว์น้ำของ OIE (OIE - Manual of Diagnostic Tests for Aquatic Animals)
- ๑.๔ OIE Aquatic Code หมายถึง ข้อกำหนดด้านสุขภาพสัตว์น้ำของ OIE (OIE - Aquatic Animal Health Code)
- ๑.๕ ผู้มีอำนาจหน้าที่ (Competent Authority: CA) หมายถึง หน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบและมีความสามารถในการรับรองหรือกำกับดูแลการดำเนินการตามมาตรการด้านสุขภาพสัตว์น้ำ การรับรองด้านสุขภาพระหว่างประเทศ มาตรฐานฟาร์ม และด้านอื่น ๆ ในประเทศ ตามข้อแนะนำใน OIE Aquatic Code
- ๑.๖ Batch หมายถึง วัตถุดิบกุ้งทะเลชนิดเดียวกันที่มีลักษณะอย่างใดอย่างหนึ่งดังต่อไปนี้
  - วัตถุดิบกุ้งทะเลจากไลน์การผลิตเดียวกัน ในรอบการผลิตเดียวกัน
  - วัตถุดิบกุ้งทะเลจากบ่อเดียวกัน

### ๒. การพิจารณาอนุญาตนำเข้า

- ๒.๑ สินค้าวัตถุดิบกุ้งทะเลที่จะส่งมายังประเทศไทย ต้องมาจากฟาร์มที่ขึ้นทะเบียนและได้รับการรับรองมาตรฐานการเพาะเลี้ยงและการควบคุมโรคที่ดีโดยหน่วยงานที่มีอำนาจของสาธารณรัฐเอกวาดอร์ และรายชื่อฟาร์มนั้นต้องได้รับการอนุมัติจากกรมประมง โดยตรวจสอบรายชื่อได้ที่ <http://file.fisheries.go.th/d/8d5c5bc75b/>
- ๒.๒ โรงงานและห้องเย็น ที่ผลิตกุ้งที่จะส่งมายังประเทศไทยจะต้องได้รับการรับรองระบบตามมาตรฐาน GMP/HACCP และขึ้นทะเบียนโดยหน่วยงานที่มีอำนาจของสาธารณรัฐเอกวาดอร์ และมีระบบตรวจสอบย้อนกลับของสินค้าตลอดห่วงโซ่การผลิต และรายชื่อโรงงานและห้องเย็นนั้นต้องได้รับการอนุมัติจากกรมประมง โดยตรวจสอบรายชื่อได้ที่ <http://file.fisheries.go.th/d/8d5c5bc75b/>
- ๒.๓ สินค้าวัตถุดิบกุ้งทะเลทุกรุ่น (Batch) ต้องมีหนังสือรับรองสุขศาสตร์ซากสัตว์ที่มีข้อความ เป็นภาษาอังกฤษและรับรองโดยหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบ (Competent Authority: CA) บนพื้นฐานของการเฝ้าระวังเพื่อแสดงสถานะปลอดโรคหรือการตรวจวิเคราะห์เชื้อโรคระบาด ในตัวอย่างสินค้าก่อนส่งออกว่าปลอดจากเชื้อโรคระบาด ได้แก่ TSV, IMNV, YHV1, IHHNV,

WSSV, NHP และ DIV1 มาแสดงต่อศูนย์บริหารจัดการด้านตรวจประเมิน หรือด้านตรวจประเมินเมื่อสินค้ามาถึงประเทศไทย ซึ่งมีการรับรองเพิ่มเติมดังนี้

๒.๓.๑ กรณีรับรองบนพื้นฐานของการเฝ้าระวังโรค ต้องรับรองเพิ่มเติม ดังนี้

ก) วัตถุดิบกุ้งทะเลนั้นมาจากประเทศ โชน คอมพาร์ทเมนต์ หรือสถานประกอบการเพาะเลี้ยงกุ้งทะเล ที่ปลอดจากโรคชนิดที่กำหนด ภายใต้โปรแกรมการเฝ้าระวังอย่างเป็นทางการตาม OIE Aquatic Code ซึ่งใช้วิธีการทดสอบที่เหมาะสมที่สามารถตรวจเชื้อโรคระบาดในสัตว์พาหะที่ไม่แสดงอาการของโรคได้ ดังที่อธิบายไว้ในคู่มือการตรวจวินิจฉัยโรคสัตว์น้ำของ OIE

ข) มีการดำเนินการตามมาตรการความปลอดภัยทางชีวภาพขั้นพื้นฐานตามที่กำหนดไว้ใน OIE Aquatic Code อย่างต่อเนื่องในช่วงสองปีที่ผ่านมา

๒.๓.๒ กรณีรับรองบนพื้นฐานของการตรวจวิเคราะห์เชื้อโรคระบาดในตัวอย่างสินค้าก่อนส่งออก ต้องรับรองเพิ่มเติม ดังนี้

ก) ไม่มีรายงานการเกิดโรคชนิดที่กำหนดในสถานประกอบการเพาะเลี้ยงกุ้งทะเล หรือแหล่งจับอย่างน้อย ๖ เดือนก่อนส่งออก รวมถึงไม่มีการตายของกุ้งเป็นจำนวนมากโดยไม่ทราบสาเหตุ และ CA ไม่ได้กำหนดข้อจำกัดใดๆ เพื่อวัตถุประสงค์ในการควบคุมโรค

ข) พบว่าวัตถุดิบกุ้งทะเลที่ส่งออกแต่ละรุ่น (Batch) ปลอดจากเชื้อโรคระบาดชนิดที่กำหนดบนพื้นฐานของการสุ่มตัวอย่างและการทดสอบตามวิธีที่ OIE แนะนำในการแสดงว่าไม่มีเชื้อโรคระบาด โดยมีการตรวจวิเคราะห์โรคในห้องปฏิบัติการของหน่วยงาน CA หรือห้องปฏิบัติการที่ได้รับอนุมัติจาก CA โดยวิธีปฏิกิริยาลูกโซ่โพลีเมอเรส (PCR) ตามคู่มือการตรวจวินิจฉัยโรคสัตว์น้ำของ OIE ฉบับที่เป็นปัจจุบัน

๒.๔ การนำเข้าวัตถุดิบกุ้งขาว ให้นำเข้ามาผลิตเพื่อการส่งออกเท่านั้น ผู้นำเข้าต้องแสดงแผนการผลิตสินค้าในแต่ละเดือน และต้องมีระบบการตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability) ที่มีประสิทธิภาพและน่าเชื่อถือ

๒.๕ ผู้นำเข้าต้องมีที่พักซากสัตว์น้ำที่ได้รับการรับรองจากกรมประมงตามระเบียบกรมปศุสัตว์ ว่าด้วยการตรวจรับรองสถานกักกันสัตว์น้ำและที่พักซากสัตว์น้ำเพื่อการนำเข้า นำออก หรือนำผ่านราชอาณาจักร พ.ศ. ๒๕๕๔ ลงวันที่ ๑๓ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๔

๒.๖ โรงงานแปรรูปสัตว์น้ำที่จะนำวัตถุดิบกุ้งทะเลจากต่างประเทศเข้ามาแปรรูป ต้องเป็นโรงงานที่มีระบบการฆ่าเชื้อในน้ำทิ้งและระบบการกำจัดเชื้อในเศษซากกุ้งดิบที่เหลือจากการผลิตที่ได้รับการตรวจสอบและรับรองจากกรมประมง

### ๓. การสุ่มตัวอย่างและการตรวจวิเคราะห์เชื้อโรคระบาด

การสุ่มตัวอย่างสินค้าวัตถุดิบกุ้งทะเลดำเนินการโดยศูนย์บริหารจัดการด้านตรวจประเมินหรือด้านตรวจประเมิน จำนวน ๑๒ บรรจุภัณฑ์ย่อย จาก ๑๒ บรรจุภัณฑ์ใหญ่ บรรจุภัณฑ์ละ ๕ ตัว ต่อเที่ยวสินค้า เพื่อตรวจวิเคราะห์เชื้อโรคระบาด ณ ห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์โรคที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO/IEC17025 หรือ

ห้องปฏิบัติการที่ขึ้นทะเบียนกับกรมประมง โดยผู้นำเข้าเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการจัดส่งตัวอย่างและการตรวจวิเคราะห์เชื้อโรคระบาด ทั้งนี้กรมประมงสงวนสิทธิ์ในการเก็บตัวอย่างเพิ่มเติมเพื่อตรวจวิเคราะห์เชื้อโรคระบาดโดยห้องปฏิบัติการของกรมประมง

#### ๔. การควบคุมการผลิตสินค้ากุ้งทะเลเพื่อการส่งออก

- ๔.๑ ผู้นำเข้าต้องใช้งานระบบรับรองการจับคู่หนังสือกำกับการจำหน่ายสัตว์น้ำนำเข้า (Import Aquatic Animal Movement Document) กับใบรับรองการจับสัตว์น้ำ (Catch Certificate) ใบรับรองการจับสัตว์น้ำอย่างง่าย (Simplified Catch Certificate) หรือเอกสารอื่นใดที่แสดงแหล่งที่มาของสัตว์น้ำ (Other Document) ผ่านระบบการออกหนังสือรับรองการแปรรูปสัตว์น้ำ (Processing Statement Endorsement : PSE) โดยยื่นคำขออนุมัติรับรองการจับคู่ IMD กับ CC/SCC/Other document ผ่านเมนู “ขออนุมัติปริมาณตั้งต้นวัตถุดิบ (จับคู่ IMD)” ในระบบ PSE ต่อศูนย์บริหารจัดการด่านตรวจประมงหรือด่านตรวจประมงที่มีการนำเข้า
- ๔.๒ ในการส่งออกสินค้ากุ้งทะเลที่นำเข้าจากสาธารณรัฐเอกวาดอร์ต้องระบุเลขที่หนังสือรับรองในการแจ้งแหล่งที่มาของสัตว์น้ำหรือผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ออกจากระบบการออกหนังสือรับรองการแปรรูปสัตว์น้ำ (Processing Statement Endorsement: PSE)
- ๔.๓ การดำเนินการแปรรูปกุ้งทะเลนำเข้า
  - ๔.๓.๑ กรณีเป็นกุ้งที่ตรวจพบเชื้อโรคระบาด IMNV, NHP หรือ DIV 1 ให้ดำเนินการทำลายกุ้งชุดนั้นโดยวิธีการให้ความร้อน ให้อุณหภูมิใจกลางตัวกุ้งไม่ต่ำกว่า ๗๐ องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลาอย่างน้อย ๑๑ วินาที และต้องดำเนินการกำจัดเชื้อโรคระบาดที่อาจปนเปื้อนกับสิ่งต่าง ๆ เช่น สถานที่ ยานพาหนะ วัสดุ อุปกรณ์ และบุคลากร ตามประกาศกรมประมง เรื่อง กำหนดวิธีการจัดการกับซากสัตว์น้ำนำเข้าประเภทกุ้งทะเลที่เป็นพาหะของโรคระบาด ลงวันที่ ๑๔ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๔
  - ๔.๓.๒ กรณีการแปรรูปกุ้งทะเลนำเข้าที่ไม่พบเชื้อตามข้อ ๔.๓.๑ ให้ดำเนินการแปรรูปเพื่อส่งออกไปยังประเทศต่างๆ ตามข้อกำหนดของแต่ละประเทศ
  - ๔.๓.๓ เศษซากกุ้งดิบที่เหลือจากการผลิต เช่น หัวกุ้ง เปลือกกุ้ง รยางค์ และส่วนอื่นๆ ต้องต้มฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ ๙๕ องศาเซลเซียสขึ้นไป เป็นระยะเวลา ๑๕ - ๒๐ นาที หรือวิธีการอื่นใดที่มีประสิทธิภาพในการฆ่าเชื้อ ก่อนนำออกจากโรงงาน
  - ๔.๓.๔ วัสดุที่สัมผัสกับตัวกุ้งที่นำเข้า เช่น บรรจุภัณฑ์ที่เป็นถุงพลาสติก ให้แช่โซเดียมไฮโปคลอไรท์ที่มีความเข้มข้นของคลอรีนอย่างน้อย ๒๐๐ ppm ตลอดระยะเวลาอย่างน้อย ๑ ชั่วโมง ก่อนนำไปทิ้ง หรือดำเนินการตามวิธีการอื่นใดที่มีประสิทธิภาพในการฆ่าเชื้อ
  - ๔.๓.๕ น้ำทิ้งจากทุกขั้นตอนการผลิตผลิตภัณฑ์จากกุ้งทะเลนำเข้า ให้ดำเนินการกำจัดเชื้อโรคระบาดโดยการเติมโซเดียมไฮโปคลอไรท์ที่มีความเข้มข้นของคลอรีนอย่างน้อย ๒๐๐ ppm ตลอดระยะเวลาอย่างน้อย ๑ ชั่วโมง แล้วเติมโซเดียมไทโอซัลเฟตเพื่อทำลายฤทธิ์ของคลอรีนให้หมด หรือทิ้งไว้ให้คลอรีนสลายตัวไปเอง และวัดค่าคลอรีนคงเหลือ ให้ไม่เกินค่าที่กำหนดก่อนปล่อยออกจากบ่อฆ่าเชื้อในน้ำทิ้ง หรือวิธีการอื่นใดที่มีประสิทธิภาพในการควบคุมเชื้อในน้ำทิ้งก่อนปล่อยออกจากโรงงาน

**REPÚBLICA DEL ECUADOR**  
**Subsecretaría de Calidad e Inocuidad**

**AQUATIC ANIMAL HEALTH CERTIFICATE**

1. Exporter (name and address) and authorization number:		2. Certificate N°:		3. Quality Certificate N°:	
		4. Competent Authority:			
		5. Local Authority:		Inspection department:	
6. Importer (name and address):		7. Country of origin:	8. ISO Code:	9. Country of destination:	10. ISO Code:
11. Processing establishment (name and address) and authorization number:				12. Invoice N°:	
13. Farm establishment (name and address) and authorization number:					
14. Place of loading:		15. Mean of transport: <input type="checkbox"/> Maritime <input type="checkbox"/> Aerial <input type="checkbox"/> Terrestrial <input type="checkbox"/> River		16. Port of entry:	17. Transit Country:
18. Transport company:		19. Transport/storage conditions: <input type="checkbox"/> Refrigerated <input type="checkbox"/> Frozen <input type="checkbox"/> Ambient			
20. Container and seal identification:					
21. Origin of product: <input type="checkbox"/> Fisheries <input type="checkbox"/> Aquaculture			22. Product brand:	23. Departure date:	
24. Product certified for: <input type="checkbox"/> Human consumption <input type="checkbox"/> Further processing <input type="checkbox"/> Aquatic animal feed <input type="checkbox"/> Other, specify:					
25. Treatment Product <input type="checkbox"/> Refrigerated <input type="checkbox"/> Frozen <input type="checkbox"/> Processed					
26. Product Identification					
HS Code	Description	Species (Scientific name)	Batch ID	Number and type of packages	Net Weight (Kg):
				Total:	

REPÚBLICA DEL ECUADOR  
Subsecretaría de Calidad e Inocuidad

AQUATIC ANIMAL HEALTH CERTIFICATE

26. Quality Certificate N°:

27. Additional Information:

The official inspector hereby certifies that:

I am aware of the relevant requirements of Regulations (EC) No 178/2002, (EC) 852/2004, (EC) 853/2004 and (EU) 2017/625 and certify that the fishery products described above were produced in accordance with these requirements, in particular that they were processed in premises listed for the European Union and at the time of processing were eligible for export to the European Union.

28. Health certification:

The official inspector certifies that:

- fishery and aquaculture products have been caught and handled in accordance with health and hygiene standards laid down in the National Control Plan;
- fishery products and / or aquaculture were landed, handled, packaged, prepared, processed, frozen, stored and transported in a hygienic –sanitary way in establishments officially approved by the competent Health Authority, obeying the organoleptic, parasitological, chemical, virological or microbiological criteria of the exporting country and under conditions at least equivalent to the Standards and Codes of Practice established in the Codex Alimentarius;
- fishery products and / or aquaculture were processed under sanitary conditions in establishments registered in the country of origin, who carried out the programs of Good Manufacturing Practices (GMP), Sanitation Standard Operating Procedures (SOPs) and the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP), with systematic verification of the Health Authority of the country of origin;
- this burden meets all quality and safety requirements stipulated by the Health Authority of the country of origin regarding to products of fisheries and aquaculture, having been submitted to the National Programs: Residue Monitoring Plan and Monitoring Environmental Pollutants Plan, organoleptic and microbiological, therefore they are fit for human consumption, free marketing in the country of origin and export in time and transport temperatures established;
- the material used for packaging meets the hygienic-sanitary requirements established by the health authority in the country of origin;
- the cargo to be exported has a printed identification which certifies that this burden comes from the establishment stated in this certificate and is labeled correctly.
- transport means, as well as loading conditions, agree with the rules of sanitation and hygiene in force for these products in the country of origin.

29. Aquatic animal health certification:

The undersigned certifying official certifies that product(s) of frozen uncooked marine shrimp described above meet the I) or II) conditions:

I) The country, zone, compartment or farm establishment is free of the following diseases:

- Infection with Taura Syndrome Virus
- Infection with Infectious Myonecrosis Virus
- Infection with Yellow Head Virus Genotype 1
- Infection with Infectious Hypodermal and Hematopoietic Necrosis Virus
- Infection with White Spot Syndrome Virus
- Infection with *Hepatobacter Penaei* (Necrotising Hepatopancreatitis)
- Infection with Decapod Iridescent Virus 1

- The frozen uncooked marine shrimp products are from a country, zone, compartment or farm establishment, which is free of the target diseases under the official surveillance program in accordance with the OIE Aquatic code. The appropriate test methods for the purpose of demonstrating freedom of the disease are those capable of detecting subclinical carriers of the pathogen, as described in the OIE Aquatic Manual.
- Basic biosecurity conditions as defined in the OIE Aquatic Code have been applied continuously during the last two years surveillance.

II) Batch test negative for the following diseases:

- Infection with Taura Syndrome Virus
- Infection with Infectious Myonecrosis Virus
- Infection with Yellow Head Virus Genotype 1
- Infection with Infectious Hypodermal and Hematopoietic Necrosis Virus
- Infection with White Spot Syndrome Virus
- Infection with *Hepatobacter Penaei* (Necrotising Hepatopancreatitis)
- Infection with Decapod Iridescent Virus 1

- No occurrence of the target disease has been reported in aquaculture facilities or catching areas at least for 6 months before export. Mass mortality of unknown cause has not occurred and the Competent Authority has not imposed any restriction with the intent of disease control.
- The exported frozen uncooked marine shrimp products from each batch\* have been found post-processing to be free of the target diseases based on a sampling and testing methods recognized by the OIE for demonstrating the absence of diseases (the testing methods used in laboratory of the Competent Authority or laboratory approved by the Competent Authority are based on the polymerase chain reaction (PCR) methods in the current version of the OIE Aquatic Manual).

**REPÚBLICA DEL ECUADOR**  
**Subsecretaría de Calidad e Inocuidad**

**AQUATIC ANIMAL HEALTH CERTIFICATE**

**30. Requirements for transportation**

The undersigned certifying official certifies that materials such as containers and equipments used for transporting the exported frozen uncooked marine shrimp products should be new, or washed and disinfected properly.

**Note**

\* A "batch" may be defined by one of the following:

- product from a single line in a single processing run;
- product harvested from a single aquaculture pond (i.e. shrimp harvested from different ponds are considered separate populations);
- one species of shrimp caught during one continuous fishing period.

Certifying Official:

(Place and Date) :

Name:

Seal of the Official Body

Stamp and Signature of Certifying Official

[After signature blank]