

ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

เรื่อง กำหนดลักษณะและเงื่อนไขของอาหารสัตว์ที่ห้ามนำเข้าซึ่งมีความเสี่ยงต่อโรควัวบ้า

พ.ศ. ๒๕๖๐

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) แห่งพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๘ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์โดยคำแนะนำของคณะกรรมการควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดลักษณะและเงื่อนไขของอาหารสัตว์ที่ห้ามนำเข้าซึ่งมีความเสี่ยงต่อโรควัวบ้า พ.ศ. ๒๕๖๐”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

“ประเทศที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า” หมายความว่า ประเทศหรือพื้นที่ที่มีสถานะความเสี่ยงจากโรควัวบ้า ตามประกาศขององค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ (World Organisation for Animal Health : OIE) ได้แก่ กลุ่มประเทศที่ ๑ กลุ่มประเทศที่ ๒ และกลุ่มประเทศที่ ๓

“กลุ่มประเทศที่ ๑” หมายความว่า กลุ่มประเทศที่มีความเสี่ยงต่อโรควัวบ้าน้อยมาก (Negligible Risk)

“กลุ่มประเทศที่ ๒” หมายความว่า กลุ่มประเทศที่ควบคุมโรควัวบ้าได้ (Controlled BSE Risk)

“กลุ่มประเทศที่ ๓” หมายความว่า กลุ่มประเทศที่ไม่ทราบความเสี่ยงต่อโรควัวบ้า (Undetermined BSE Risk)

ข้อ ๔ ห้ามนำเข้าเนื้อและกระดูกปน (meat and bone meal หรือ MBM) เนื้อปน (meat meal) เนื้อปนสกัดไขมัน (degreasing meat meal) กระดูกปน (bone meal) หรือกากไขมัน (greaves) ที่ได้จากโค มาเป็นส่วนผสมของอาหารสัตว์ ดังนี้

(๑) จากกลุ่มประเทศที่ ๑ ที่พบว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวมาจากโคที่คลอดออกมาก่อนที่มีการกำหนดมาตรการห้ามนำเนื้อและกระดูกปน เนื้อปน เนื้อปนสกัดไขมัน กระดูกปน หรือกากไขมันที่ได้จากโค มาเลี้ยงโค ทั้งนี้ ต้องเป็นประกาศมาตรการครั้งล่าสุดของประเทศต้นทางนั้น ๆ

(๒) เนื้อและกระดูกปน เนื้อปน เนื้อปนสกัดไขมัน กระดูกปน หรือกากไขมัน ที่ได้จากโค หรือผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ที่มีส่วนผสมของเนื้อและกระดูกปน เนื้อปน เนื้อปนสกัดไขมัน กระดูกปน หรือกากไขมัน ที่ได้จากกลุ่มประเทศที่ ๒ และกลุ่มประเทศที่ ๓

ข้อ ๕ ห้ามนำเข้าไขมันสกัด (Tallow) ที่มีสิ่งปนเปื้อนที่ไม่ละลาย (Insoluble impurities) เกินกว่าร้อยละ ๐.๑๕ โดยน้ำหนัก เว้นแต่

(๑) นำเข้าจากกลุ่มประเทศที่ ๑

(๒) นำเข้าจากกลุ่มประเทศที่ ๒ ที่ได้จากโคที่มีการตรวจโรคก่อนฆ่าและมีการตรวจซาก เครื่องใน ภายหลังการฆ่า (ante - and post-mortem inspections) โดยต้องไม่พบว่าเป็นโรควัวบ้าหรือสงสัยว่าเป็นโรควัวบ้า และไม่ผลิตจากต่อมทอนซิล ลำไส้เล็กส่วนปลายที่ได้จากโคทุกช่วงอายุ และสมอง ลูกตา ไขสันหลัง กะโหลก หรือกระดูกสันหลัง ที่ได้จากโคที่มีอายุมากกว่า ๓๐ เดือน

ข้อ ๖ ห้ามนำเข้าอนุพันธ์ของไขมันสกัด (Tallow derivatives) ที่มีสิ่งปนเปื้อนที่ไม่ละลายเกินกว่าร้อยละ ๐.๑๕ โดยน้ำหนัก เว้นแต่

(๑) นำเข้าจากกลุ่มประเทศที่ ๑

(๒) นำเข้าจากกลุ่มประเทศที่ ๒ ภายใต้งี๋งไข ดังต่อไปนี้

(ก) ได้จากโคที่มีการตรวจโรคก่อนฆ่าและมีการตรวจซาก เครื่องใน ภายหลังการฆ่า โดยต้องไม่พบว่าเป็นโรควัวบ้าหรือสงสัยว่าเป็นโรควัวบ้า และไม่ผลิตจากต่อมทอนซิล ลำไส้เล็ก ส่วนปลายที่ได้จากโคทุกช่วงอายุ และสมอง ลูกตา ไขสันหลัง กะโหลก หรือกระดูกสันหลัง ที่ได้จากโคที่มีอายุมากกว่า ๓๐ เดือน หรือ

(ข) ผลิตโดยกระบวนการไฮโดรไลซิส (hydrolysis) ซาปอนนิฟิเคชัน (saponification) หรือทรานส์เอสเทอร์ริฟิเคชัน (transesterification) ที่ใช้อุณหภูมิและความดันสูง

(๓) นำเข้าจากกลุ่มประเทศที่ ๓ ที่ผลิตโดยกระบวนการไฮโดรไลซิส ซาปอนนิฟิเคชัน หรือ ทรานส์เอสเทอร์ริฟิเคชัน ที่ใช้อุณหภูมิและความดันสูง

ข้อ ๗ ห้ามนำเข้าเจลาตินและคอลลาเจนที่ได้จากกระดูก เว้นแต่

(๑) นำเข้าจากกลุ่มประเทศที่ ๑

(๒) นำเข้าจากกลุ่มประเทศที่ ๒ และกลุ่มประเทศที่ ๓ ภายใต้งี๋งไข ดังต่อไปนี้

(ก) ได้จากโคที่มีการตรวจโรคก่อนฆ่าและมีการตรวจซาก เครื่องใน ภายหลังการฆ่า โดยต้องไม่พบว่าเป็นโรควัวบ้าหรือสงสัยว่าเป็นโรควัวบ้า

(ข) ไม่มีส่วนของกระดูกสันหลัง (vertebrae columns) ที่ได้จากโคที่มีอายุมากกว่า ๓๐ เดือน และไม่มีส่วนของกะโหลกโค (skulls) ทุกช่วงอายุ

(ค) กระดูกต้องผ่านกระบวนการทุกขั้นตอน ดังต่อไปนี้

๑. การสกัดไขมัน (degreasing)

๒. การสลายแร่ธาตุในสภาวะกรด (acid demineralisation)

๓. การทำให้เป็นกรดหรือด่าง (acid or alkaline treatment)

๔. การกรอง (filtration)

๕. การฆ่าเชื้อโดยวิธีสเตอริไลเซชัน (Sterilisation) โดยจะต้องผ่านความร้อน ที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๑๓๘ องศาเซลเซียส ไม่น้อยกว่า ๔ วินาที

ข้อ ๘ ห้ามนำเข้าไคแคลเซียมฟอสเฟตที่มีโปรตีนหรือไขมัน เว้นแต่

(๑) นำเข้าจากกลุ่มประเทศที่ ๑

(๒) นำเข้าจากกลุ่มประเทศที่ ๒ และกลุ่มประเทศที่ ๓ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการผลิตเจลาตินที่ได้จากกระดูก (Bone gelatin) ภายใต้งี๋ร้อนไข ดังต่อไปนี้

(ก) ได้จากโคที่มีการตรวจโรคก่อนฆ่าและมีการตรวจซาก เครื่องใน ภายหลังกการฆ่า โดยต้องไม่พบว่าเป็นโรควัวบ้าหรือสงสัยว่าเป็นโรควัวบ้า

(ข) ไม่มีส่วนของกระดูกสันหลัง ที่ได้จากโคที่มีอายุมากกว่า ๓๐ เดือน และไม่มีส่วนของกะโหลกโคทุกช่วงอายุ

(ค) กระดูกต้องผ่านกระบวนการทุกขั้นตอน ดังต่อไปนี้

๑. การสกัดไขมัน

๒. การสลายแร่ธาตุในสภาวะกรด

๓. การทำให้เป็นกรดหรือด่าง

๔. การกรอง

๕. การฆ่าเชื้อโรคโดยวิธีสเตอริไรไลเซชัน โดยจะต้องผ่านความร้อนที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๑๓๘ องศาเซลเซียส ไม่น้อยกว่า ๔ วินาที

ข้อ ๙ ห้ามนำเข้าเลือดโคปนและผลพลอยได้จากเลือดโค (blood meal and blood by - products) ที่ได้จากการฆ่าโคโดยการทำให้สลบ (stunning process) ด้วยวิธีการอัดอากาศหรือแก๊สเข้าไปในสมอง (injecting compressed air or gas into the cranial cavity) หรือการเจาะสมอง (pithing process) หรือวิธีอื่นที่ทำให้สมองหรือไขสันหลังฉีกขาดและกระจาย

ข้อ ๑๐ การนำเข้าอาหารสัตว์ที่มาจากโคหรือมีส่วนผสมที่มาจากโคหรือผลิตภัณฑ์ที่มาจากโค ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่อธิบดีประกาศกำหนด

ประกาศ ณ วันที่ ๒๘ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๐

พลเอก ฉัตรชัย สาริกัลยะ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์