

GSO 986:2015 Gulf Technical Regulation

# Frozen Chicken

GCC Standardization Organization (GSO)

## GSO 986:2015 Gulf Technical Regulation Frozen Chickens

กฎหมายฉบับนี้เป็น กฎระเบียบทางเทคนิคของกลุ่มประเทศ GCC สำหรับสินค้า ไก่แช่แข็ง ครอบคลุม ไก่ทั้งตัว ชิ้นส่วนไก่ และเครื่องในที่รับประทานได้ โดยกำหนดข้อบังคับด้านแหล่งผลิต การเชือดตามหลักอิสลาม สุขลักษณะ คุณภาพ ความปลอดภัย การแช่แข็ง การขนส่ง การเก็บรักษา เอกสารประกอบการนำเข้า และฉลาก เพื่อให้สินค้าเข้าสู่ประเทศคู่ค้าได้โดยไม่ถูกกักหรือถูกตีกลับ

### 1) สินค้าที่อยู่ภายใต้กฎหมายนี้

กฎหมายนี้ใช้กับ เนื้อไก่กระทั้งแช่แข็ง ไม่ใช่ไก่ไข่ ได้แก่

ประเภทสินค้า ตัวอย่าง

ไก่แช่แข็งทั้งตัว Frozen whole chicken

ชิ้นส่วนไก่แช่แข็ง ครึ่งตัว, สี่ส่วน, อก, น่อง, สะโพก, ปีก, ชิ้นเล็ก

เครื่องในที่รับประทานได้ คอ ตับ หัวใจ กิน

#### ข้อสังเกตสำคัญ

สินค้าไก่ต้องมาจาก ไก่กระทั้งอายุไม่เกิน 2 เดือน และต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการแช่แข็งอย่างถูกต้องจนมีอุณหภูมิแกนสินค้า  $-18^{\circ}\text{C}$  หรือต่ำกว่า

### 2) หลักการสำคัญของกฎหมาย

ผู้ส่งออกต้องควบคุม 6 เรื่องหลัก

ประเด็น สิ่งที่กฎหมายให้ความสำคัญ

แหล่งผลิต ต้องมาจากโรงเชือดที่ได้รับอนุญาต

Halal ต้องเชือดตามหลัก Islamic Sharia

สุขลักษณะ โรงงานและโรงเชือดต้องเป็นไปตามมาตรฐาน GSO

ความปลอดภัย ต้องปลอดจากจุลินทรีย์ สารตกค้าง สารปนเปื้อน และกัมมันตรังสีเกินเกณฑ์

Cold chain ต้องรักษาอุณหภูมิแช่แข็งตลอดห่วงโซ่

เอกสารนำเข้า ต้องมี Halal Certificate, Health Certificate และ Certificate of Origin

### 3) ข้อกำหนดด้านแหล่งผลิตและการเชือด

สินค้าไก่แช่แข็งต้องผลิตจากไก่ที่ผ่านการคัดเลือกอย่างเหมาะสม และต้องเชือดในโรงเชือดที่ได้รับอนุญาต

| ข้อกำหนด          | รายละเอียด                                              |
|-------------------|---------------------------------------------------------|
| ประเภทสัตว์       | ต้องเป็นไก่กระทง ไม่ใช่ไก่ไข่                           |
| อายุไก่           | ไม่เกิน 2 เดือน                                         |
| โรงเชือด          | ต้องเป็น licensed slaughterhouse / abattoir             |
| วิธีเชือด         | ต้องเป็นไปตามหลัก Islamic law ตามมาตรฐาน GSO 993        |
| สุขลักษณะโรงเชือด | ต้องเป็นไปตามมาตรฐานสุขลักษณะโรงเชือดสัตว์ปีก           |
| สุขลักษณะโรงงาน   | ต้องเป็นไปตามหลัก food hygiene และ hygienic regulations |

#### ความเสี่ยงถูกตีกลับ

หากเอกสารไม่สามารถพิสูจน์ได้ว่าไก่เชือดในโรงเชือดที่ได้รับอนุญาต และเชือดตามหลักอิสลาม สินค้ามีความเสี่ยงสูงต่อการถูกปฏิเสธ

#### 4) ข้อกำหนดคุณภาพของสินค้า

สินค้าไก่แช่แข็งต้องมีลักษณะตามธรรมชาติที่ดี ไม่เน่าเสีย ไม่เหม็นหืน และไม่มีสิ่งแปลกปลอม

| รายการควบคุม         | เกณฑ์สำคัญ                                                                             |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| สี กลิ่น ลักษณะ      | ต้องคงลักษณะธรรมชาติของเนื้อไก่                                                        |
| การเหม็นหืน/เน่าเสีย | ต้องไม่มี                                                                              |
| สิ่งแปลกปลอม         | ต้องไม่มีวัตถุแปลกปลอมที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ                                          |
| Freezer burn         | พื้นที่ผิวที่เกิด freezer burn ต้องไม่เกิน 1 cm <sup>2</sup> ของพื้นที่ผิวรวมของสินค้า |
| Thawing drip         | น้ำหยดหลังละลายต้องไม่เกิน 5% ของน้ำหนักไก่แช่แข็ง                                     |
| Volatile Nitrogen    | ต้องไม่เกิน 20 mg/100 g                                                                |

#### 5) การทำเย็นและการแช่แข็ง

กฎหมายกำหนดเรื่องอุณหภูมิไว้อย่างชัดเจน

| ขั้นตอน                  | เกณฑ์ที่ต้องควบคุม                              |
|--------------------------|-------------------------------------------------|
| หลังควักเครื่องในและล้าง | ต้องทำ primary chilling ที่อุณหภูมิไม่เกิน 4°C  |
| หลังทำเย็นและบรรจุ       | ต้องทำ flash freezing ทันที                     |
| อุณหภูมิการแช่แข็ง       | ต้องใช้อุณหภูมิแช่แข็งที่อุณหภูมิไม่เกิน -30°C  |
| อุณหภูมิแกนสินค้า        | ต้องทำให้น้ำแข็งถึง -18°C ให้เร็วที่สุด         |
| การแช่แข็งเสร็จสมบูรณ์   | ถือว่าเสร็จเมื่อสินค้าอยู่ที่ -18°C หรือต่ำกว่า |

**ขั้นตอน**

การละลายแล้วแช่แข็งซ้ำ                      ห้ามเด็ดขาด

## จุดควบคุมสำคัญ

การรักษาอุณหภูมิ -18°C เป็นประเด็นสำคัญตั้งแต่หลังผลิต ระหว่างเก็บ ระหว่างขนส่ง จนถึงจุดขาย หาก temperature log ไม่ครบถ้วน อาจถูกตั้งข้อสงสัยเรื่อง cold chain failure

6) น้ำ น้ำแข็ง และสารตกค้างจากการล้าง

|                                      |                                                    |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------|
| ประเด็น                              | ข้อกำหนด                                           |
| น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิต             | ต้องเป็นน้ำบริโภคได้ตามมาตรฐาน GSO                 |
| น้ำแข็งที่ใช้ในกระบวนการหรือ glazing | ต้องเป็นน้ำแข็งสำหรับบริโภค                        |
| สารฆ่าเชื้อในน้ำล้าง                 | สินค้าต้องไม่มีร่องรอยหรือสารตกค้างจาก sterilizers |

## ข้อเสนอแนะ

ควรมีผลตรวจคุณภาพน้ำ น้ำแข็ง และบันทึกการใช้สารฆ่าเชื้อ เพื่อพิสูจน์ว่าไม่มีสารตกค้างในสินค้า

7) สารเติมแต่ง สารตกค้าง และสารปนเปื้อน

สินค้าไก่แช่แข็งต้องไม่เกินค่ากำหนดของ GSO ในหลายด้าน

|                        |                                                         |
|------------------------|---------------------------------------------------------|
| ประเด็นตรวจสอบ         | ต้องเป็นไปตามมาตรฐาน                                    |
| Food additives         | ใช้ได้เฉพาะสารที่อนุญาต                                 |
| จุลินทรีย์             | ต้องไม่เกิน microbiological limits ตาม GSO 1016         |
| สารปนเปื้อนและสารพิษ   | ต้องไม่เกินเกณฑ์ contaminants and toxins                |
| ยาสัตว์ตกค้าง          | ต้องไม่เกิน maximum residue limits for veterinary drugs |
| สารกำจัดศัตรูพืชตกค้าง | ต้องไม่เกิน pesticide residue limits                    |
| โลหะหนัก               | ต้องตรวจตามวิธีทดสอบที่กำหนด                            |
| กัมมันตรังสี           | ต้องไม่เกินค่าระดับรังสีที่อนุญาตในอาหาร                |

## เอกสารที่ควรเตรียม

COA ของจุลินทรีย์, veterinary drug residues, pesticide residues, heavy metals, contaminants/toxins และ radiation หากประเทศปลายทางหรือผู้นำเข้ากำหนด

## 8) การจัดเกรดคุณภาพสินค้า

กฎหมายมีการจัดเกรดคุณภาพสำหรับไก่ทั้งตัวและชิ้นส่วนไก่

### 8.1 ไก่แช่แข็งทั้งตัว

| ปัจจัยคุณภาพ    | Premium A    | Good B                    | Acceptable C              |
|-----------------|--------------|---------------------------|---------------------------|
| ขนเล็ก / ต่อขน  | ไม่มี        | มีน้อยกว่า 6 จุด/1.25 ซม. | มีน้อยกว่า 8 จุด/1.25 ซม. |
| กระดูกหัก       | ไม่มี        | ไม่เกิน 1 จุด             | ไม่เกิน 3 จุด             |
| ชิ้นส่วนขาด     | ไม่มี        | ปลายปีก                   | ปลายปีก                   |
| รอยชำ/สีผิดปกติ | จำกัดเข้มงวด | ยอมรับได้มากขึ้น          | ยอมรับได้สูงสุดตามเกณฑ์   |

### 8.2 ชิ้นส่วนไก่แช่แข็ง

| ปัจจัยคุณภาพ    | Premium A | Good B                    |
|-----------------|-----------|---------------------------|
| ขนเล็ก / ต่อขน  | ไม่มี     | มีน้อยกว่า 3 จุด/1.25 ซม. |
| กระดูกหัก       | ไม่มี     | มีเล็กน้อย                |
| หนังขาด/ฉีก     | ไม่มี     | มีเล็กน้อย                |
| รอยชำ/สีผิดปกติ | ไม่มี     | มีเล็กน้อย                |

### คำแนะนำ

หากระบุเกรดบนฉลากหรือเอกสารการค้า ต้องมั่นใจว่าสินค้าตรงตามเกณฑ์จริง มิฉะนั้นอาจถูกถือว่า mislabeling หรือ false declaration

## 9) เงื่อนไขเฉพาะสำหรับสินค้าไก่แช่แข็งนำเข้า

สำหรับสินค้านำเข้า กฎหมายกำหนดเงื่อนไขเพิ่มเติมที่สำคัญมาก

| ข้อกำหนด              | รายละเอียด                                                                                                     |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ประเทศต้นทาง          | ห้ามนำเข้าจากประเทศที่มีโรคระบาดและถูกสั่งห้ามโดยหน่วยงานรัฐของ GCC หรือ Yemen                                 |
| Halal Certificate     | ต้องมีใบรับรอง Halal ที่ได้รับการรับรอง และผ่านการรับรองโดยสถานทูตประเทศผู้นำเข้า หรือหน่วยงานที่ได้รับมอบหมาย |
| Health Certificate    | ต้องรับรองว่าไก่ปลอดจากหลักฐานของโรคติดเชื้อและโรคติดต่อ เหมาะสำหรับบริโภค และต้องระบุน้ำหนักกับวันที่เชือด    |
| Certificate of Origin | ต้องมีใบรับรองถิ่นกำเนิดที่รับรองโดยหน่วยงานที่มีอำนาจ                                                         |

### เอกสาร 3 ฉบับที่ขาดไม่ได้

1. Accredited Halal Certificate

2. Health Certificate
3. Certified Certificate of Origin

#### 10) การบรรจุภัณฑ์

| ข้อกำหนด               | รายละเอียด                                                   |
|------------------------|--------------------------------------------------------------|
| วัสดุบรรจุภัณฑ์        | ต้องเหมาะสมกับอาหาร และเป็นไปตาม GSO 839, GSO 1863, GSO 1193 |
| เวลาบรรจุ              | ต้องบรรจุทันทีหลัง primary chilling                          |
| การปิดผนึก             | ต้องปิดสนิท เพื่อปกป้องสินค้าระหว่างขนส่งและเก็บรักษา        |
| ความโปร่งใส            | บรรจุภัณฑ์ต้องโปร่งใส ให้มองเห็นตัวสินค้าได้                 |
| วัสดุที่ปิดบังสินค้า   | ไม่อนุญาตให้ใช้วัสดุที่ปิดบังลักษณะสินค้า                    |
| การเก็บวัสดุบรรจุภัณฑ์ | ต้องเก็บอย่างเหมาะสมเพื่อป้องกันการปนเปื้อน                  |

#### 11) การขนส่ง

การขนส่งต้องควบคุมอุณหภูมิอย่างเข้มงวด

| รายการ                       | เกณฑ์                                                         |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| รถขนส่ง                      | ต้องปิดสนิท และมีระบบทำความเย็นในตัว                          |
| เครื่องวัดอุณหภูมิ           | ต้องมี thermometer หรืออุปกรณ์วัดอุณหภูมิที่ยอมรับในระดับสากล |
| พื้นผิวรถที่สัมผัสบรรจุภัณฑ์ | ต้องสะอาด ไม่มีรอยแตก ไม่มีสนิม ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้     |
| การโหลด/ขนถ่าย               | ต้องทำเร็วที่สุด เพื่อไม่ให้อุณหภูมิสินค้าเปลี่ยน             |
| อุณหภูมิในพื้นที่โหลด        | เนื้อไก่ต้องไม่เกิน $-18^{\circ}\text{C}$                     |
| อุณหภูมิระหว่าง unload       | อุณหภูมิห้ามสูงเกินค่าที่กำหนดมากกว่า $3^{\circ}\text{C}$     |

#### 12) การเก็บรักษาและการวางจำหน่าย

| สถานการณ์             | ข้อกำหนด                                                        |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------|
| การจัดแสดงสินค้า      | ต้องอยู่ในตู้แช่แข็งที่ทำให้อากาศเย็นไหลเวียนทั่วถึง            |
| อุณหภูมิจัดแสดง       | ไม่เกิน $-18^{\circ}\text{C}$                                   |
| การเก็บในคลังเย็น     | ต้องรักษาอุณหภูมิสินค้าไม่เกิน $-18^{\circ}\text{C}$            |
| ความผันผวนของอุณหภูมิ | ตู้เย็น/ห้องเย็นไม่ควรแกว่งเกิน $+3^{\circ}\text{C}$            |
| ระบบบันทึก            | คลังเย็นต้องมีเครื่องบันทึกอุณหภูมิและความชื้นสัมพัทธ์อัตโนมัติ |

| สถานการณ์               | ข้อกำหนด                                         |
|-------------------------|--------------------------------------------------|
| การละลายน้ำแข็งที่คอยล์ | ต้องทำสม่ำเสมอเพื่อรักษาประสิทธิภาพการทำความเย็น |
| ร้านค้าปลีก             | ห้ามนำไก่สดแช่เย็นไปแช่แข็งในตู้เย็นร้านค้าปลีก  |

### 13) ฉลากที่ต้องระบุ

ฉลากต้องเป็นไปตาม GSO 9 และต้องมีข้อมูลเฉพาะสำหรับสินค้าไก่แช่แข็ง ดังนี้

| รายการบนฉลาก              | ข้อกำหนด                                                                  |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อสินค้า                | “Frozen Chicken”                                                          |
| ชื่อและที่อยู่โรงงาน      | ต้องระบุ facility ที่ผลิต/แปรรูป                                          |
| น้ำหนักสุทธิ              | ระบุตามระบบหน่วยสากล                                                      |
| จำนวนหน่วยในกล่อง/แพ็คเกจ | ต้องระบุหากเป็นลังหรือแพ็คเกจ                                             |
| ข้อความอุณหภูมิ           | เช่น “Flash Frozen”, “Frozen” หรือ “To be stored frozen at -18°C or less” |
| ข้อความห้ามแช่แข็งซ้ำ     | “Not to be refrozen after defrosting”                                     |
| วันที่เชือด               | ต้องระบุ                                                                  |
| วันหมดอายุ                | ต้องเป็นไปตาม GSO 150-2                                                   |
| เครื่องในรับประทานได้     | หากมี ต้องระบุ “With Edible Giblets”                                      |
| เครื่องหมาย Halal         | ต้องได้รับอนุมัติจากหน่วยงานทางการของ GCC/Yemen                           |
| เกรดคุณภาพ                | อาจระบุได้ตามเกณฑ์ Premium / Good / Acceptable                            |

### 14) Checklist สำหรับผู้ประกอบการก่อนส่งออก

#### A. วัตถุประสงค์และโรงเชือด

- ใช้ไก่กระทง ไม่ใช่ไก่ไข่
- อายุไก่ไม่เกิน 2 เดือน
- เชือดในโรงเชือดที่ได้รับอนุญาต
- เชือดตามหลัก Islamic Sharia
- มีระบบสุขลักษณะโรงเชือดและโรงงานตามมาตรฐาน GSO

#### B. กระบวนการผลิต

- หลังคักเครื่องในและล้าง ต้องทำ primary chilling ไม่เกิน 4°C
- บรรจุทันทีหลังทำให้เย็นขึ้นต้น

- ทำ flash freezing ทันทีที่อุณหภูมิไม่เกิน -30°C
- ทำให้แกนสินค้าได้ -18°C หรือต่ำกว่าโดยเร็ว
- ห้ามละลายแล้วแช่แข็งซ้ำ
- ควบคุมน้ำและน้ำแข็งให้ได้มาตรฐานบริโภค

#### C. คุณภาพและความปลอดภัย

- ไม่มีสิ่งแปลกปลอม
- ไม่มีกลิ่นหืน เน่าเสีย หรือสีผิดปกติ
- Freezer burn ไม่เกินเกณฑ์
- Drip loss หลังละลายไม่เกิน 5%
- Volatile nitrogen ไม่เกิน 20 mg/100 g
- ตรวจจุลินทรีย์ สารตกค้างยาสัตว์ สารปนเปื้อน สารกำจัดศัตรูพืช โลหะหนัก และกัมมันตรังสีตามที่เกี่ยวข้อง

#### D. Cold chain

- เก็บที่ -18°C หรือต่ำกว่า
- ขนส่งด้วยรถปิดสนิท มีระบบทำความเย็นและเครื่องวัดอุณหภูมิ
- มี temperature log ตั้งแต่โรงงาน คลังเย็น ขนส่ง ถึงปลายทาง
- โหลดและ unload ให้รวดเร็ว
- ควบคุมอุณหภูมิระหว่าง unload ไม่ให้สูงเกินเกณฑ์

#### E. บรรจุภัณฑ์และฉลาก

- ใช้บรรจุภัณฑ์ food grade
- บรรจุภัณฑ์ต้องโปร่งใส เห็นตัวสินค้า
- ระบุชื่อสินค้า “Frozen Chicken”
- ระบุวันเชื้อดและวันหมดอายุ
- ระบุ “To be stored frozen at -18°C or less”
- ระบุ “Not to be refrozen after defrosting”
- ระบุ “With Edible Giblets” หากมีเครื่องใน
- ใช้ Halal mark เฉพาะเมื่อได้รับอนุมัติจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

#### F. เอกสารนำเข้า

- Halal Certificate ที่ได้รับการรับรอง
- Health Certificate ระบุปลอดโรค เหมาะบริโภค น้ำหนัก และวันที่เชือด
- Certificate of Origin ที่รับรองโดยหน่วยงานที่มีอำนาจ
- COA / test report ตามข้อกำหนดผู้นำเข้า

- เอกสาร temperature record / cold chain record

### 15) ประเด็นที่เสี่ยงทำให้สินค้าถูกตีกลับ

| ความเสี่ยง                                  | เหตุผล                                               |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| ไม่มี Halal Certificate ที่รับรองถูกต้อง    | เป็นข้อกำหนดเฉพาะสำหรับการนำเข้า GCC                 |
| Health Certificate ไม่ครบ                   | ต้องระบุปลอดโรค เหมาะสมบริโภค น้ำหนัก และวันที่เชือด |
| ไม่มี Certificate of Origin ที่รับรอง       | ไม่ผ่านข้อกำหนดเอกสารนำเข้า                          |
| สินค้านำมาจากประเทศ/พื้นที่ที่ถูกห้ามนำเข้า | ห้ามนำเข้าจากพื้นที่โรคระบาดที่ถูกแบน                |
| อุณหภูมิสินค้าเกิน -18°C                    | เข้าข่าย cold chain failure                          |
| พบการละลายแล้วแช่แข็งซ้ำ                    | กฎหมายห้ามชัดเจน                                     |
| ฉลากไม่ระบุวันเชือด                         | เป็นข้อมูลบังคับเฉพาะสินค้าไก่แช่แข็ง                |
| ฉลากไม่ระบุข้อความห้ามแช่แข็งซ้ำ            | ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดฉลาก                             |
| บรรจุภัณฑ์ไม่โปร่งใส                        | ขัดต่อข้อกำหนดที่ให้ผู้มองเห็นสินค้า                 |
| พบสารตกค้างยาสัตว์/สารปนเปื้อนเกินเกณฑ์     | ไม่ผ่านความปลอดภัยอาหาร                              |
| พบ freezer burn หรือ drip loss เกินเกณฑ์    | ไม่ผ่านคุณภาพสินค้า                                  |
| ใช้เครื่องหมาย Halal โดยไม่ได้รับอนุมัติ    | อาจถูกปฏิเสธหรือถือว่าฉลากไม่ถูกต้อง                 |

### 16) ข้อเสนอเชิงปฏิบัติสำหรับผู้ส่งออกไทย

ผู้ประกอบการไทยที่ต้องการส่งออกไก่แช่แข็งไปประเทศ GCC ควรดำเนินการดังนี้

1. ตรวจสอบสถานะประเทศและพื้นที่ก่อนส่งออก ว่าไม่มีประกาศห้ามนำเข้าจากโรคระบาดสัตว์ปีก
2. ใช้โรงเชือดที่ได้รับอนุญาตและผ่านระบบ Halal พร้อมหลักฐานการเชือดตาม Islamic Sharia
3. จัดทำระบบ cold chain verification โดยมี temperature log ครอบคลุมช่วงตั้งแต่หลังผลิตจนถึงปลายทาง
4. กำหนด CCP ที่ primary chilling, flash freezing, storage และ transportation ในแผน HACCP
5. จัดทำ COA รายล็อต สำหรับ microbiology, residues, contaminants และคุณภาพสินค้า
6. ตรวจสอบฉลากก่อนส่งออกทุกครั้ง โดยเฉพาะวันเชือด วันหมดอายุ ข้อความ -18°C และข้อความ not to be refrozen
7. เตรียมเอกสารนำเข้าให้ครบก่อน shipment โดยเฉพาะ Halal Certificate, Health Certificate และ Certificate of Origin

8. ตรวจสอบสภาพสินค้าเชิงกายภาพก่อนโหลด เช่น สี กลิ่น รอยชำรุด ขนค้ำง กระดุกหัก freezer burn และ drip loss

#### เอกสารอ้างอิง

GSO 986:2015 Gulf Technical Regulation Frozen Chickens

ข้อมูลนี้เป็นเพียงการสรุปสาระสำคัญหากผู้ประกอบการต้องการต้นฉบับมาตรฐานการอ้างอิงที่ถูกต้องสามารถสอบถามเพิ่มเติมได้ที่ ศูนย์อุตสาหกรรมฮาลาลไทย (<https://hiu.oie.go.th>)