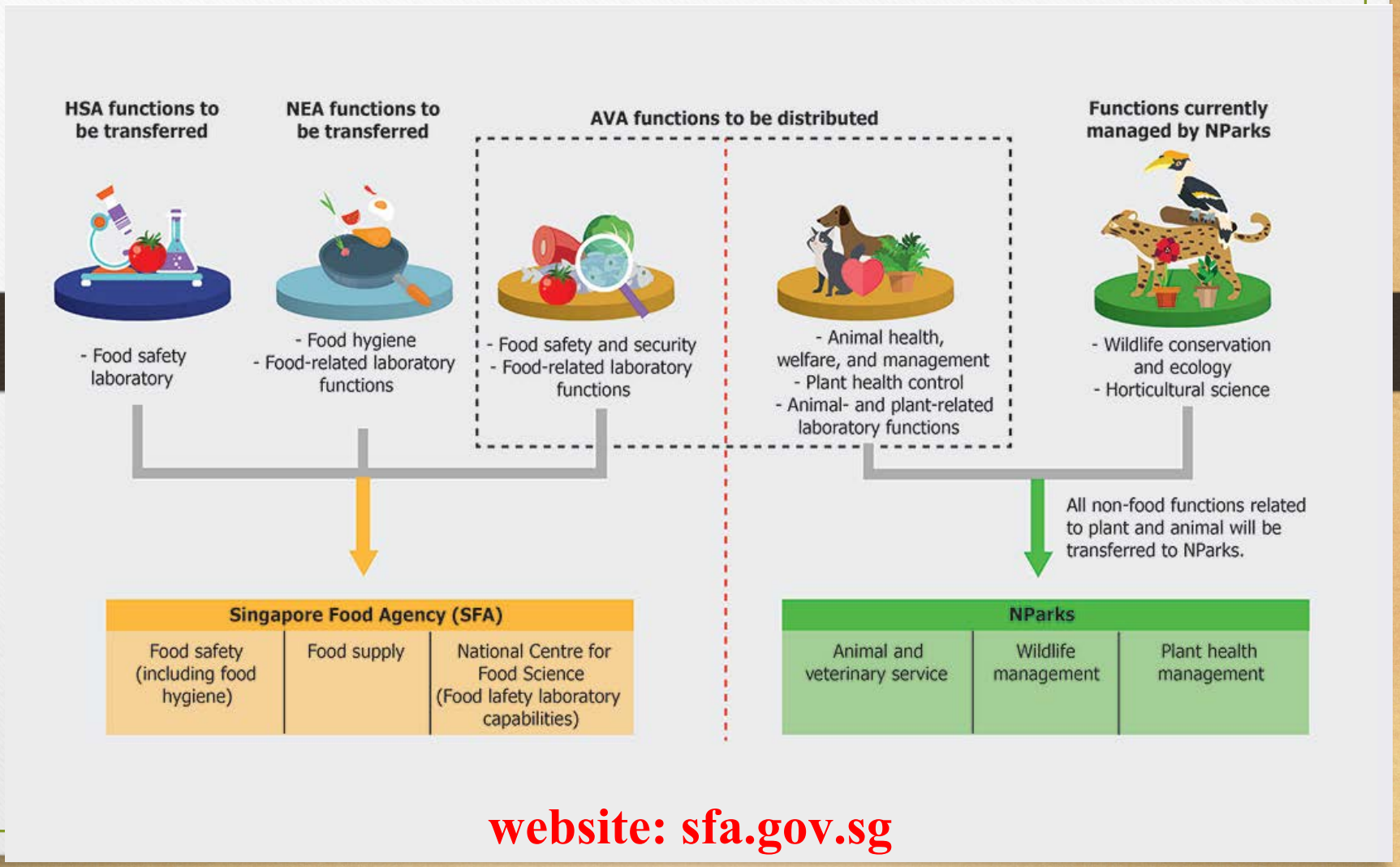
การส่งออก

ผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ไปสิงคโปร์

สิงคโปร์มีการเปลี่ยนแปลงหน่วยงานผู้ดูแลความปลอดภัยสินค้า จาก AVA เป็น SFA ตั้งแต่ 1 เมษายน 2562



website: sfa.gov.sg

สินค้าที่ไทยสามารถนำเข้ายังประเทศสิงคโปร์

1. กลุ่มสินค้าเนื้อสัตว์ (สัตว์ปีก) และเนื้อสัตว์แปรรูป (สุกร/วัว (นำเข้า))
2. กลุ่มสินค้าอาหารทะเล
3. กลุ่มสินค้าไข่สด (Table eggs)
4. กลุ่มสินค้าไข่แปรรูป- - - salted & preserved egg, cooked egg, liquid and powder egg
5. กลุ่มสินค้าอาหารแปรรูป - - - milk & milk products, noodles
6. สัตว์มีชีวิต

** ยกเว้นกลุ่มสินค้าอาหารแปรรูป (Processed food) ไม่ต้องขึ้นทะเบียนก่อนส่งออก

ขั้นตอนการส่งออกผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ไปยังประเทศสิงคโปร์

ขั้นตอนการรับรองนำเข้าสินค้าเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ยังประเทศสิงคโปร์

1. การรับรองประเทศผู้ส่งออก
2. การรับรองขึ้นทะเบียนโรงงานผู้ผลิต
3. การรับรองขึ้นทะเบียนรายผลิตภัณฑ์สินค้าชนิดใหม่ (เฉพาะผลิตภัณฑ์แปรรูปปรุงสุก)

Singapore Food Agency

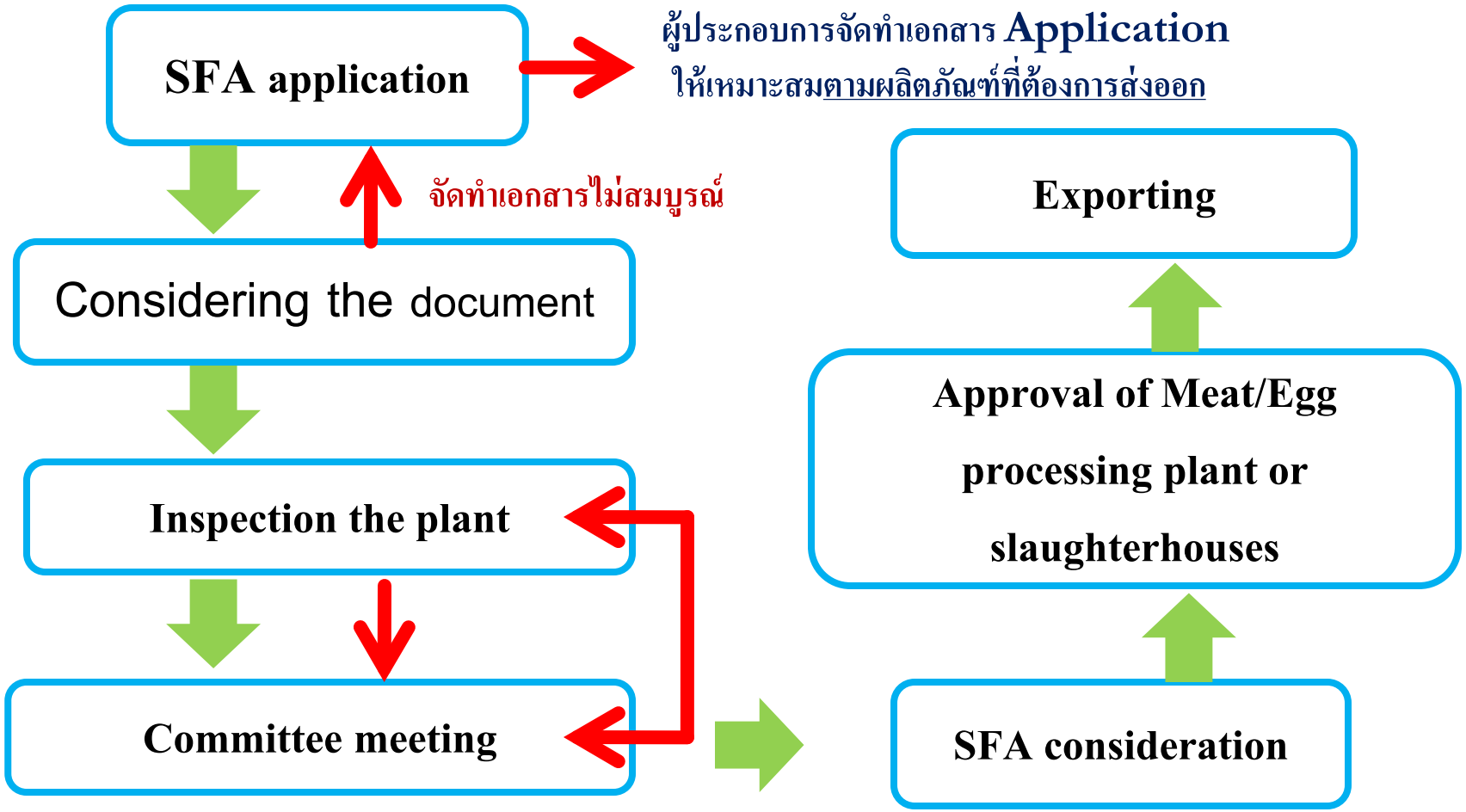
www.sfa.gov.sg
52 Jurong Gateway Road
#14-01 Singapore 608550

List of countries approved to export raw and processed meat products, table eggs and processed eggs to Singapore (as at 27 March 2020)

List of Approved Countries										
Country	Country Code	Beef	Mutton	Pork	Poultry	Table Eggs	Processed Eggs	Salted/ Preserved Eggs	Frog Legs	Other Species#
Thailand*	TH	o	o	*+4*	+	+	+	+	o	o
Turkey*	TR	o	o	o	*+4*	o	o	o	o	o
United Kingdom	GB	*+1*	+	+	+	o	*+5*	o	o	+
Ukraine*	UA	o	o	o	+	+	+	o	o	o
Uruguay*	UY	+	+	o	o	o	o	o	o	o
USA	US	*+1*	+	+	+	*+1*	*+1*	o	o	+
Vietnam*	VN	o	o	o	o	o	+	+	+	o

+: approved
o : not approved
s : export suspended
* : meat/eggs must be derived from SFA-approved establishments
# : Please refer to our ***database*** to search for approved species of meat (e.g. emu, rabbit, venison, etc) and export establishments
+1 : meat/eggs must be derived from SFA-approved establishments
+2 : processed meat products
+3 : only canned meat products are permitted
+4 : only heat-treated meat products are permitted
+5 : no establishment(s) listed to date
+6 : chilled & frozen pork, and frozen suckling pigs are allowed from Sarawak (East Malaysia)

ขั้นตอนการส่งออกผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ไปยังประเทศสิงคโปร์



กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง

➢ โรงเชือดสัตว์ปีก

Type of Food	Legislation
Meat and fish	• Wholesome Meat and Fish Act • Sale of Food Act • Food Regulations

Agri-food & Veterinary Authority of Singapore

52 Jurong Gateway #14-01 Singapore 608550
Fax: (65) 6334 1831

CONDITIONS OF LICENSING FOR POULTRY SLAUGHTER-HOUSES

WHOLESOME MEAT AND FISH ACT. Wholesome Meat and Fish (Slaughter-houses) Rules.

[The following conditions of licensing are issued pursuant to section 11 of the Wholesome Meat and Fish Act. The licensee of a poultry slaughterhouse is compelled under section 11 of the aforesaid Act to strictly comply with all the conditions of licensing. Any licensee who breaches any of the conditions of licensing shall be guilty of an offence under the aforesaid Act, and is liable on conviction to a fine not exceeding to $10,000 or 12 months jail or both. The slaughterhouse licence issued to any licensee may also be suspended or revoked. These conditions of licensing shall remain in force as long as your slaughterhouse is in operation.]

กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง

➢ โรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ปรุงสุก

Type of Food	Legislation
Meat and fish, Processed eggs Processed food, Food appliances	• Wholesome Meat and Fish Act • Sale of Food Act • Food Regulations

AVA

Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore

52 Jurong Gateway #14-01 Singapore 608550
Fax : (65) 6334 1831

CONDITIONS OF LICENSING FOR MEAT, FISH, EGG PROCESSING ESTABLISHMENTS AND COLD STORES

WHOLESOME MEAT AND FISH ACT. Wholesome Meat and Fish (Processing Establishments and Cold Stores) Rules
SALE OF FOOD ACT. Food Regulations

AVA'S REQUIREMENTS FOR IMPORT OF PROCESSED EGG AND POULTRY MEAT PRODUCTS FROM HIGHLY PATHOGENIC AVIAN INFLUENZA (HPAI) AFFECTED COUNTRIES

a) Processed Egg Products

	Temperature (°C)	Time
Whole egg	60	188 seconds
Whole egg blends	60	188 seconds
Whole egg blends	61.1	94 seconds
Liquid egg white	55.6	870 seconds
Liquid egg white	56.7	232 seconds
10% salted yolk	62.2	138 seconds
Dried egg white	67	0.83 days
Dried egg white	54.4	21.38 days

b) Poultry Meat

The poultry meat shall be subjected to the following heat treatment to reach an internal core temperature of 70ºC for a minimum of 3.5 seconds.

	Temperature (°C)	Time
Poultry meat	60	507 seconds
	65	42 seconds
	70	3.5 seconds
	73.9	0.51 seconds

AVA
Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore

FOOD ADDITIVES PERMITTED UNDER THE SINGAPORE FOOD REGULATIONS

(as at 2 February 2016)

This guidance document includes mainly those food additives listed under Regulations 16 to 28 and the Third to Thirteenth Schedules, and is not an exhaustive list of all the food additives permitted under the Food Regulations. This guidance document is not legally binding, and should be read together with the Food Regulations. A soft copy of the Food Regulations may be downloaded from:

- http://www.ava.gov.sg/legislation. [Click on "Sale of Food Act"]

OIE World Organisation for Animal Health

CHAPTER 10.4.

INFECTION WITH AVIAN INFLUENZA VIRUSES

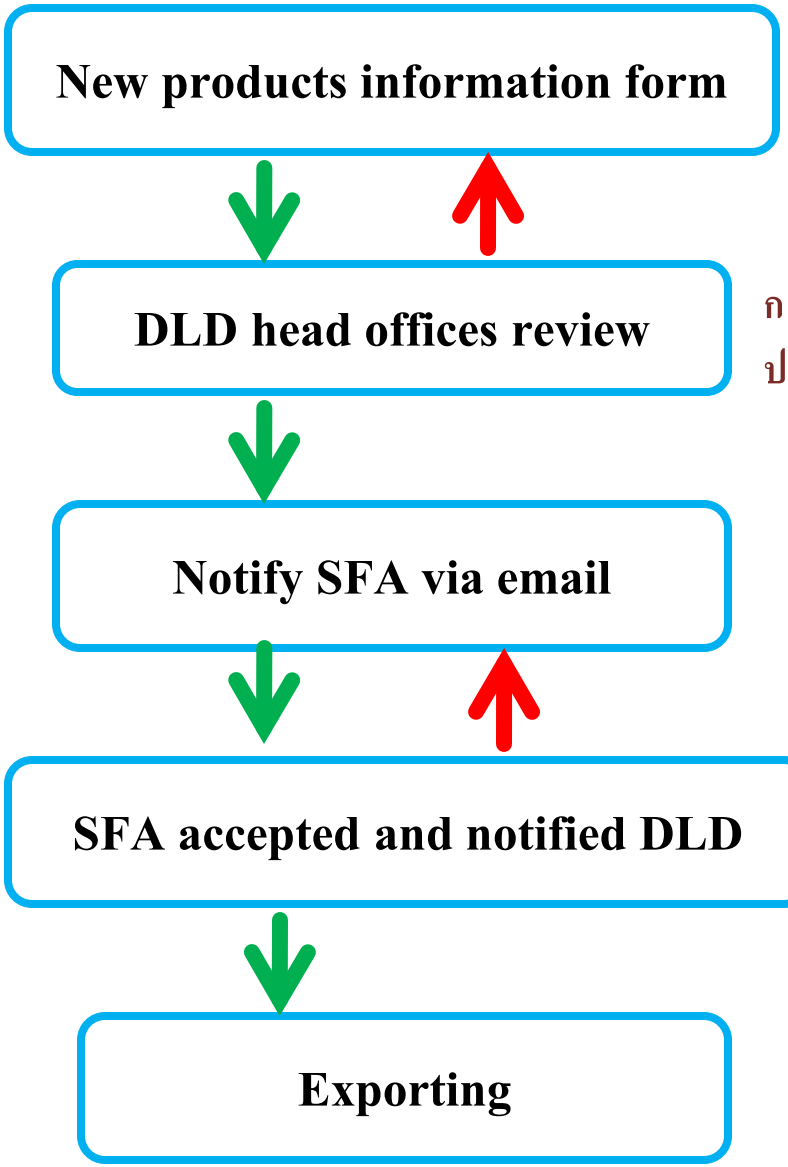
CHAPTER 8.8.

INFECTION WITH FOOT AND MOUTH DISEASE VIRUS

Singapore Veterinary Conditions

- For the importation of poultry and poultry products
- For the importation of pork and pork products
- For the importation of beef and beef products
- For the importation of egg products

การขอรับรองขึ้นทะเบียนรายผลิตภัณฑ์สินค้าชนิดใหม่



ผู้ประกอบการจัดทำเอกสาร
เสนอผ่านสัตวแพทย์ประจำโรงงาน
นำส่งเอกสารเสนอ สพส. กรมปศุสัตว์

กรมปศุสัตว์จัดทำหนังสือภ.อังกฤษ
ประสานต่อไปยังทางการสิงคโปร์

กรณีสินค้าที่ได้รับรองแล้ว

1. เปลี่ยนชื่อ → ทำหนังสือแจ้ง SFA ระบุชื่อเดิมและชื่อที่ต้องการเปลี่ยน
2. เปลี่ยนสูตรการผลิต/ เปลี่ยนรูปแบบ artwork ที่กล่อง/ถุง → แจ้งสัตวแพทย์ประจำโรงงานรับทราบ, ไม่ต้องแจ้ง SFA

Type of product	Timeframe (No. of months after slaughter/manufacture)		
	Subject to random testing	**Subjected to automatic detention for laboratory testing**	**Import Not Allowed**
Frozen pork	< 3 months	3 – 6 months	> 6 months
Frozen beef, mutton and poultry	< 6 months	6 – 12 months	> 12 months
Processed meat	< 3 months	3 – 6 months	> 6 months

THANK

YOU