



**TTIA/TPFA แนวปฏิบัติ 2567 : มาตรฐานคุณภาพการรับซื้อปลาจากเรือประมงในน่านน้ำไทย
สำหรับอุตสาหกรรมปลากระป๋อง**

โดย สมาคมอุตสาหกรรมทูน่าไทย และสมาคมการค้าอาหารสัตว์เลี้ยงไทย

1. หลักการและเหตุผล

เนื่องด้วยสมาชิกสมาคมเป็นผู้ซื้อปลาในน่านน้ำไทยนำมาแปรรูป เพื่อขายในประเทศและส่งออก ซึ่งต้องเป็นไปตามข้อกำหนดของไทยและประเทศคู่ค้า สมาคมฯ จึงได้จัดทำแนวทางการรับซื้อปลาที่จับจากเรือประมงในน่านน้ำไทย สำหรับอุตสาหกรรมปลากระป๋อง เพื่อให้สมาชิกใช้เป็นข้อพิจารณา ด้านเทคนิคในการรับซื้อวัตถุดิบ โดยมีหลักการและคุณสมบัติสำคัญทางเคมี, กายภาพ, อุณหภูมิและการเก็บรักษา และอื่นๆ โดยสอดคล้องกับการจับสัตว์น้ำ การดูแลรักษา การเก็บรักษา และการขนส่ง

2. ประเภทสัตว์น้ำ

2.1 ทูน่า : ปลาโอดำ ปลาโอลาย ปลาโอเกลบ ปลาโอหลอด

2.2 ชาร์ดีน, แมคเคอเรล : ปลาทู ปลาปลั่ง ปลาทูแขก ปลาหลังเขียว

3. แนวทางการรับซื้อปลาที่จับจากเรือประมงในน่านน้ำไทย สำหรับอุตสาหกรรมปลากระป๋อง

แบ่งเป็น 4 ส่วน ได้แก่ เคมี, กายภาพ, อุณหภูมิและการเก็บรักษา และอื่นๆ

ที่	หัวข้อ	แนวทาง/ ข้อกำหนด			
		ปลาทูน่า	ความถี่ในการตรวจสอบ	ปลาชาร์ดีน, แมคเคอเรล	ความถี่ในการตรวจสอบ
1	เคมี				
1.1	ปริมาณเกลือ	น้อยกว่าหรือเท่ากับ 1.8%	ทุกล็อต	น้อยกว่าหรือเท่ากับ 1.8%	ทุกล็อต
1.2	ฮีสตามีน	น้อยกว่า 30 ppm	ทุกล็อต	น้อยกว่า 50 ppm	ทุกล็อต
1.3	ปรอท	น้อยกว่าหรือเท่ากับ 0.5 ppm	ทุก 3 เดือน	น้อยกว่าหรือเท่ากับ 0.3 ppm	ทุก 3 เดือน
1.4	แคดเมียม	น้อยกว่าหรือเท่ากับ 0.1 ppm	ทุก 1 ปี	น้อยกว่าหรือเท่ากับ 0.05 ppm	ทุก 3 เดือน
1.5	ตะกั่ว	น้อยกว่าหรือเท่ากับ 0.3 ppm	ทุก 1 ปี	น้อยกว่าหรือเท่ากับ 0.3 ppm	ทุก 3 เดือน
2	กายภาพ				
2.1	การเน่าเสีย	น้อยกว่า 2.5%	ทุกล็อต	น้อยกว่า 2.5%	ทุกล็อต
2.2	ปรสิต เช่น พยาธิ	ไม่มี	ทุกล็อต	น้อยกว่าหรือเท่ากับ 10 ชิ้น / 5 กิโลกรัม	ทุกล็อต
2.3	มีกลิ่นเหม็น	ไม่มี	ทุกล็อต	ไม่มี	ทุกล็อต

ที่	หัวข้อ	แนวทาง/ ข้อกำหนด			
		ปลาทูน่า	ความถี่ในการตรวจสอบ	ปลาซาร์ดีน, แมคเคอเรล	ความถี่ในการตรวจสอบ
3	อุณหภูมิและการเก็บรักษา				
3.1	อุณหภูมิบริเวณเนื้อส่วนที่ติดกับก้างกลาง (°C : องศาเซลเซียส)	แช่เย็น (อุณหภูมิ น้อยกว่าหรือเท่ากับ 2°C), แช่แข็ง (อุณหภูมิ น้อยกว่าหรือเท่ากับ -18°C) หมายเหตุ : กรณีที่รับซื้อจากห้องเย็นที่เก็บสต็อกไว้ Frozen (temperature ≤ -18°C ±3)	ทุกล็อต	แช่เย็น (อุณหภูมิ น้อยกว่าหรือเท่ากับ 2°C), แช่แข็ง (อุณหภูมิ น้อยกว่าหรือเท่ากับ -18°C) หมายเหตุ : กรณีที่รับซื้อจากห้องเย็นที่เก็บสต็อกไว้ Frozen (temperature ≤ -18°C ±3)	ทุกล็อต
3.2	อุณหภูมิการจัดเก็บ °C : องศาเซลเซียส	แช่เย็น น้อยกว่าหรือเท่ากับ 2°C แช่แข็ง น้อยกว่าหรือเท่ากับ -18°C	ทุกล็อต	แช่เย็น น้อยกว่าหรือเท่ากับ 2°C แช่แข็ง น้อยกว่าหรือเท่ากับ -18°C	ทุกล็อต
3.3	อายุการเก็บรักษา	ไม่เกิน 1 ปี	ทุกล็อต	ไม่เกิน 1 ปี	ทุกล็อต
4	อื่นๆ				
4.1	สิ่งแปลกปลอม (ดิน, หิน, อื่นๆ)	ไม่พบ	ทุกล็อต	ไม่พบ	ทุกล็อต
4.2	วิธีการบรรจุหีบห่อและการจัดส่ง	บรรจุภัณฑ์ต้องไม่ชำรุด / ปิดให้มิดชิด	ทุกล็อต	บรรจุภัณฑ์ต้องไม่ชำรุด / ปิดให้มิดชิด	ทุกล็อต

หมายเหตุ: แนวปฏิบัตินี้สรุปลงจากการประชุมฝ่ายเทคนิค + ฝ่ายจัดซื้อของ TTIA เมื่อวันที่ 4 กรกฎาคม 2024 และการประชุมวิสามัญ TTIA เมื่อวันที่ 22 สิงหาคม 2024