



严格控制！渔业司加快检查海虾生产规范体系，为保证泰国虾质量安全无残留！

渔业司实地严格检查海虾产品的生产规范体系！为保证泰国虾质量安全无残留，增强泰国和世界市场的消费者信心！



12月28日，渔业司副司长 Vicharn Ingsrisawang 博士带领相关负责人及基层人员到宋卡府考察海虾生产体系。此次考察涉及海虾自饲养到加工出口的全线生产，以促进树立消费者对泰国虾产品的信心，并增强泰国虾产品国际市场竞争力。

渔业司副司长 Vicharn Ingsrisawang 博士透露，“海虾”被认为是泰国重要的经济水产品。通过出口创汇，每年可以为泰国带来数百亿泰铢的收入。渔业司十分重视海虾产品的生产过程是否符合质量标准及是否能实现生产过程全程可追溯。这一要求也与当下消费者注重食品安全的消费需求相吻合。



此次宋卡府的海虾生产考察，涵盖了原材料的来源、加工出口工厂等的考察。其中水产养殖场已经通过 GAP 认证，养殖者严格按照 GAP 原则来维护和管理养殖场（例如设施及养殖、饲料和生产要素、水生动物及农场卫生等）。此外，渔业司还检查了养殖场和鱼药鱼饲料商家的生产使用规范。根据检查结果，海虾产品及其他部分均符合渔业司水产养殖系统药物及化学品使用规定。因此这可以确保泰国海虾产品符合 GAP 生产标准、质量有保证、卫生安全无化学残留及绿色环保。

借此机会，渔业司还参观了冻虾加工工厂及工厂的化学和微生物实验室等，此次考察的工厂为此前渔业司曾派遣工作人员提供安全生产指导的工厂。此次渔业司对此工厂进行了再次检查。据检查结果显示，此工厂按照渔业司建议严格遵循安全生产标准，并认真实施全程可溯源系统，涵盖了从原材料、运输、加、质检等过程，确保以上步骤都符合出口标准。除此之外，工厂还根据渔业司和泰国国家公共卫生部设定的新冠防控标准加强了对员工进出工厂的控制。

并且，渔业司从加工厂随机抽检了水产品样本进行微生物、化学和物理质量分析，并再次核验生产规范及对水产品质量跟踪。当产品达到标准时，渔业司将签发卫生检疫证书（Health Certificate）以使产品进入下一步出口环节。



“这次海虾生产规范体系的检查，让我们相信泰国虾产品是有准备并有潜力在世界市场上站稳脚跟的。因为泰国海虾产品质量可靠、具备全生产线可追溯标准。这将极大地增强全球消费者对泰国海虾产品的信心。”渔业司副司长如是说道。

2021年1月6日