

ประกาศอาหารนำเข้า เรื่อง การควบคุม ณ ด่านนำเข้า เกี่ยวกับการใช้ก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์ในปลาทูน่า

กระทรวงเกษตรและทรัพยากรน้ำออสเตรเลียเผยแพร่ประกาศอาหารนำเข้าเลขที่ 08-18 ลงวันที่ ๒๐ กรกฎาคม ๒๕๖๑ เรื่อง การควบคุม ณ ด่านนำเข้า เกี่ยวกับการใช้ก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์ในปลาทูน่า ([IFN 08-18- Border controls for carbon monoxide treatment of tuna](#)) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อแจ้งให้ผู้นำเข้าและตัวแทน (Brokers) ทราบเกี่ยวกับการควบคุม ณ ด่านนำเข้า เพื่อตรวจสอบและตรวจวิเคราะห์การใช้ก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์ในปลาทูน่า คาดว่าจะเริ่มประกาศใช้ในเดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๑ โดยกระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลีย จะแจ้งวันที่มีผลบังคับใช้ที่แน่ชัดต่อไป

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่เริ่มมีผลบังคับใช้ กระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลีย จะดำเนินการตรวจสอบและตรวจวิเคราะห์ปลาทูน่านำเข้า โดยใช้แผนการตรวจวิเคราะห์อาหารนำเข้าที่อัตราการตรวจสอบร้อยละ ๕ และมีหลักเกณฑ์การประเมินตามตารางดังต่อไปนี้

การมีเอกสารประกอบ การปิดฉลาก การตรวจวิเคราะห์ และเกณฑ์การอนุญาตนำเข้า

การมีเอกสารประกอบและการปิดฉลาก	การตรวจวิเคราะห์	เกณฑ์การอนุญาตนำเข้า
ไม่มีเอกสารประกอบหรือการปิดฉลากเพื่อระบุว่าสินค้าผ่านการใช้ก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์โดยตรงหรือทางอ้อม	ก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์	ไม่เกิน ๒๐๐ µg/kg หากตรวจพบเกินกว่าปริมาณที่กำหนด สินค้าจะถูกปฏิเสธการนำเข้า
มีการปิดฉลากระบุว่า ผ่านการรมด้วยก๊าซที่ผ่านการกรอง ซึ่งไม่กลืนและไม่มีรส	ไม่ต้องตรวจสอบ	สินค้าต้องระบุอย่างชัดเจนว่า ผ่านการรมควัน (Smoked) หากไม่มีการระบุจะถูกปฏิเสธการนำเข้า
มีการปิดฉลากระบุว่า ผ่านการใช้ก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์โดยตรง (เช่น การฉีดก๊าซ)	ไม่ต้องตรวจสอบ	สินค้าถูกปฏิเสธการนำเข้า

ความเป็นมา

ตั้งแต่ปี ๒๕๔๙ เป็นต้นมา กระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลียได้รับการร้องเรียนจากภาคอุตสาหกรรม แสดงความกังวลเกี่ยวกับการนำเข้าผลิตภัณฑ์ปลาทูน่าที่ผ่านการใช้ก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์เพื่อปรับปรุงสีของเนื้อปลา ซึ่งมีแนวโน้มจะทำให้ผู้บริโภคเกิดความเข้าใจผิดด้วยการปกปิดอายุและสภาพของเนื้อปลา

ในเดือนตุลาคม ๒๕๕๖ หน่วยงานมาตรฐานอาหารออสเตรเลียนิวซีแลนด์ (Food Standard Australia New Zealand หรือ FSANZ) เผยแพร่ข้อเสนอเพื่อขอเปลี่ยนแปลงมาตรฐานอาหารเลขที่ P1019 เรื่อง การใช้ก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์เพื่อช่วยในกระบวนการแปรรูปปลา หลังจากนั้น FSANZ ได้ดำเนินการเปลี่ยนแปลงมาตรฐานข้อ ๑.๓.๓ เกี่ยวกับสารที่ใช้เพื่อช่วยในกระบวนการผลิตตามมาตรฐานอาหาร

การเปลี่ยนแปลงระบุชัดเจนว่า ต้องไม่มีการนำก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์มาใช้ในกระบวนการแปรรูปปลา เพื่อเปลี่ยนหรือปรับปรุงสีของเนื้อปลา นอกจากนี้ยังระบุว่า ข้อกำหนดดังกล่าวไม่ครอบคลุมถึงก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์ที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ หรือปรากฏอยู่ตามธรรมชาติในครั้นที่นำมาใช้แปรรูปปลาเพื่อเป็นอาหาร ผู้สนใจสามารถศึกษารายงานเพิ่มเติมได้ที่: www.foodstandards.gov.au/code/proposals/Pages/default.aspx

ในเดือนพฤศจิกายน ๒๕๕๙ กระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลีย เผยแพร่ประกาศอาหารนำเข้าเลขที่ 19-16 เรื่องการใช้ก๊าซคาร์บอนออกไซด์ในกระบวนการแปรรูปปลา ([IFN 19-16 Carbon monoxide treatment of fish](#)) เพื่อแจ้งให้ผู้นำเข้าเกี่ยวกับข้อกำหนดการใช้ก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์ในการแปรรูปปลาและขั้นตอนที่ควรดำเนินการเพื่อให้มั่นใจว่า ผู้นำเข้าปฏิบัติตามมาตรฐานอาหารออสเตรเลียนิวซีแลนด์

เพื่อเป็นการพิสูจน์ว่า มีการใช้ก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์ในปลาทูน่านำเข้าจริง กระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลีย จึงดำเนินการสำรวจย่อยในกลุ่มเป้าหมายและจัดทำรายงานโครงการนำร่องการสำรวจการใช้ก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์ในปลาหรือ Carbon Monoxide in Fish Pilot Survey เมื่อเดือนมีนาคม ๒๕๖๑ ทั้งนี้ สามารถศึกษารายงาน [Imported food surveys and review](#) ได้จากเว็บไซต์ โดยพบหลักฐานว่า ปลาทูน่าที่จำหน่ายในออสเตรเลียผ่านการใช้ก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์จริง โดยสินค้าบางส่วนอาจมาจากการนำเข้า

ทั้งนี้ ผู้สนใจสามารถสมัครเพื่อรับทราบข้อมูลประกาศเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงข้อกำหนดการตรวจสอบสินค้านำเข้าที่เป็นปัจจุบันได้ที่เว็บไซต์ <https://agriculture.custhelp.com/>

ที่มา: <http://www.agriculture.gov.au/import/goods/food/notices/ifn08-18>

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงแคนเบอร์รา
กรกฎาคม ๒๕๖๑