

ประกาศเกี่ยวกับอาหารนำเข้า IFN 19-16 การใช้ก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์ในเนื้อปลา

กระทรวงเกษตรและทรัพยากรน้ำของออสเตรเลียหรือ Department of Agriculture and Water Resources เผยแพร่ประกาศเกี่ยวกับอาหารนำเข้า (Imported Food Notice – IFN) ทางเว็บไซต์ <http://www.agriculture.gov.au/import/goods/food/notices/ifn-19-16> เมื่อวันที่ ๒๒ พฤศจิกายน ๒๕๕๙ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้คำแนะนำแก่ผู้นำเข้าอาหารมายังออสเตรเลีย เกี่ยวกับข้อกำหนดการใช้ก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์ในขั้นตอนการแปรรูปปลา และเพื่อให้คำแนะนำเกี่ยวกับขั้นตอนที่ผู้นำเข้าควรดำเนินการ เพื่อให้แน่ใจว่า ได้นำเข้าเฉพาะปลาที่เป็นไปตามกฎหมายควบคุมอาหารนำเข้า พ.ศ. ๒๕๓๕ หรือ Imported Food Control Act 1992

กระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลียได้รับข้อแจ้งข้อมูลว่า มีผู้ผลิตปลาบางรายใช้ก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์ในขั้นตอนการแปรรูป กระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลียกำลังพิจารณาดำเนินกิจกรรมเฝ้าระวังเพื่อตรวจสอบข้อเท็จจริงดังกล่าว และประเมินว่ามีการใช้ก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์กันมากน้อยเพียงใดในการแปรรูปปลา มาตรฐานอาหารออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ (The Australian New Zealand Food Standards Code) ระบุข้อกำหนดเกี่ยวกับการใช้ก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์ในปลา กระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลียจึงได้นำมาตรฐานนี้มาบังคับใช้ภายใต้กฎหมายควบคุมอาหารนำเข้า พ.ศ. ๒๕๓๕ การใช้ก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์ในปลาอาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดเกี่ยวกับอายุการเก็บรักษาและสภาพที่แท้จริงของปลา

มาตรฐานข้อ ๑.๓.๓-๔ ของมาตรฐานอาหารออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ ห้ามมิให้มีการใช้ก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์ในการแปรรูปปลาหากผลของการใช้ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงหรือปรับปรุงสีของเนื้อปลานอกจากนี้ มาตรฐานข้อ ๑.๓.๑ ซึ่งเป็นข้อกำหนดเกี่ยวกับการใช้สีอาหารหรือสารทำให้สีติดทนในอาหาร (วัตถุเจือปนอาหาร) ก็ไม่อนุญาตให้ใช้ก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์ในเนื้อปลา อย่างไรก็ตาม มาตรฐานไม่ได้ห้ามตรวจพบก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์ในระดับที่ต่ำมากซึ่งปรากฏขึ้นเองตามธรรมชาติในเนื้อปลา ในทำนองเดียวกัน มาตรฐานไม่ได้ห้ามมิให้มีการตกค้างของก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์ในเนื้อปลาซึ่งเป็นผลมาจากการรมควันเพื่อการแปรรูปอาหาร

เมื่ออาหารนั้นกำหนดให้ต้องมีการปิดฉลากหรือแจ้งข้อมูลประกอบ มาตรฐานข้อ ๑.๒.๒-๒ กำหนดว่า ชื่อหรือคำอธิบายเกี่ยวกับอาหารจะต้องเพียงพอที่จะชี้ชัดให้เห็นถึงสภาพตามธรรมชาติที่แท้จริงของอาหารนั้น อาหารทุกชนิดที่ผ่านการรมควันจะต้องปิดฉลากเพื่อแสดงว่าผ่านกระบวนการรมควัน

ผู้นำเข้าควรดำเนินการตามความเหมาะสมเพื่อให้มั่นใจว่า ไม่มีการนำเข้าปลาที่ไม่เป็นไปตามกฎหมายควบคุมอาหารนำเข้า พ.ศ. ๒๕๓๕ ซึ่งหมายรวมถึงปลาที่ผ่านการเติมก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์ และไม่เป็นไปตามมาตรฐานอาหารออสเตรเลียและนิวซีแลนด์

ผู้นำเข้าควรพิจารณาดำเนินการตามขั้นตอนต่อไปนี้

- หยุดนำเข้าปลาจากผู้ผลิตที่มีการใช้หรืออาจใช้ก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์ในขั้นตอนการแปรรูป
- ตรวจสอบหรือสอบถามเกี่ยวกับกระบวนการผลิตของผู้ผลิตในต่างประเทศ และประเมินว่าขั้นตอนการผลิตนั้นจัดเป็นการใช้ก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์หรือไม่
- ขอคำรับรองจากผู้ผลิตในต่างประเทศเกี่ยวกับการใช้ (หรือไม่ใช้) ก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์ในกระบวนการผลิต

- ดำเนินการตรวจสอบอื่นๆ เกี่ยวกับปลาที่นำเข้าเพื่อเป็นการยืนยันคำรับรองของผู้ผลิตในต่างประเทศเรื่องการใช้ก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์ (เช่น การนำตัวอย่างไปวิเคราะห์)
- ทบทวนฉลากสำหรับปลาและผลิตภัณฑ์เพื่อให้แน่ใจว่า การปิดฉลากเป็นไปตามมาตรฐานอาหารออสเตรเลียและนิวซีแลนด์

เมื่อดำเนินการตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการเองเพิ่มเติม เป็นไปได้ที่จะตรวจพบก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์ที่ปริมาณต่ำๆ แต่ไม่สามารถระบุได้ว่าปริมาณที่ตรวจพบมาจากการเติมก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์ หรือว่าเกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ ในสหภาพยุโรปจะกำหนดให้ปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ที่ระดับ ๐.๐๕ – ๐.๒ มิลลิกรัม/กิโลกรัมเป็นระดับที่น่าสงสัย (suspicion of carbon monoxide) ผู้นำเข้าอาจพิจารณาใช้ระดับคาร์บอนมอนอกไซด์ดังกล่าวนี้เพื่อดำเนินการตรวจวิเคราะห์ปลาและผลิตภัณฑ์ด้วยตนเอง

กฎหมายควบคุมอาหารนำเข้า พ.ศ. ๒๕๓๕ กำหนดให้ผู้นำเข้าเป็นผู้รับผิดชอบว่าอาหารที่ตนนำเข้าเป็นไปตามมาตรฐานอาหารของออสเตรเลีย ตามที่บัญญัติไว้ในมาตรฐานอาหารออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ Section 8 และ 8A ของกฎหมายระบุโทษจำคุกหากผู้ใดนำเข้าอาหารที่รู้อยู่แล้วว่าไม่เป็นไปตามมาตรฐาน

กระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลียยังร่วมมือกับชุมชนและหน่วยงานภาครัฐอื่นๆ ในการประเมินข้อมูลที่ได้รับแจ้งเกี่ยวกับอาหารนำเข้าที่ไม่ได้มาตรฐาน และไม่เป็นไปตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยทางชีวภาพ

ประชาชนควรแจ้งข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการฝ่าฝืนกฎหมายความปลอดภัยทางชีวภาพ และกฎหมายการตรวจสอบเนื้อสัตว์หรืออาหารนำเข้า โดยโทรศัพท์แจ้งไปยังบริการศูนย์รับแจ้ง (Redline Service) หมายเลข ๑๘๐๐ ๘๐๓ ๐๐๖ (ไม่คิดค่าบริการ)

กระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลียอยู่ระหว่างดำเนินการตรวจติดตามอาหารนำเข้าที่ด่านตามมาตรฐานของออสเตรเลีย อัตราการตรวจสอบขึ้นอยู่กับชนิดปลา และอาจรวมถึงการตรวจสอบฉลากอาหารและการตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ สามารถตรวจสอบข้อมูลรายการวิเคราะห์สำหรับอาหารที่มีความเสี่ยง (Risk Food) และอาหารที่เฝ้าระวัง (Surveillance) ได้

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงแคนเบอร์รา
ธันวาคม ๒๕๕๙