

## กระทรวงเกษตรและทรัพยากรน้ำของออสเตรเลีย ขอรับข้อคิดเห็นการกำหนดรายชื่อปลาและผลิตภัณฑ์เป็นอาหารกลุ่มเสี่ยง

เมื่อวันที่ ๑๓ ตุลาคม ๒๕๕๙ กระทรวงเกษตรและทรัพยากรน้ำ (Department of Agriculture and Water Resources) ประเทศออสเตรเลีย ได้ออกประกาศแจ้งข้อมูลแก่ตัวแทน (Brokers) และผู้นำเข้า (Importers) สินค้าประมงของออสเตรเลีย รวมทั้งขอรับข้อคิดเห็นจากผู้เกี่ยวข้องเกี่ยวกับร่างการแก้ไขแนวทางการตรวจสอบและวิเคราะห์ฮิสตามีน (Histamine) ในปลาและผลิตภัณฑ์ โดยจะเพิ่มเติมรายชื่อปลาหลายชนิดให้อยู่ในอาหารกลุ่มเสี่ยง (Risk Food) ส่งผลให้อัตราการล่าและตรวจสอบสินค้าสูงขึ้น โดยให้เหตุผลเกี่ยวกับการปกป้องสุขภาพอนามัยผู้บริโภค ดังมีรายละเอียดตามข้อมูลที่ปรากฏในเว็บไซต์ <http://www.agriculture.gov.au/import/goods/food/notices/ifn-17-16> (เอกสารแนบ ๑) โดยมีสาระสำคัญดังนี้

๑. เมื่อวันที่ ๑๓ ตุลาคม ๒๕๕๙ กระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลีย ออกประกาศเลขที่ IFN 17-16 เพื่อแจ้งให้ตัวแทน (Brokers) และผู้นำเข้า (Importers) ทราบ และขอรับข้อคิดเห็นจากผู้เกี่ยวข้องเกี่ยวกับการเพิ่มรายชื่อปลาและผลิตภัณฑ์ซึ่งมีความเสี่ยงเนื่องจากสารฮิสตามีนเพื่อบรรจุอยู่ในรายชื่ออาหารกลุ่มเสี่ยง และให้มีผลบังคับใช้ตั้งแต่เดือนธันวาคม ๒๕๕๙ เป็นต้นไป โดยสามารถส่งข้อคิดเห็นได้จนถึงเวลา ๐๙.๐๐ น (เวลาประเทศออสเตรเลียฝั่งตะวันออก) ของวันจันทร์ที่ ๑๓ ธันวาคม ๒๕๕๙

๒. รายชื่อปลาที่เสนอ ได้แก่ ปลาที่อยู่ในครอบครัว (Family) ดังต่อไปนี้

- Scombridae เช่น ทูน่า (Tuna) แมคเคอเรล (Mackerel) และ Bonito
- Coryphaenidae เช่น Mahi-mahi
- Pomatomidae เช่น Bluefish
- Carangidae เช่น Trevallies, jacks และ pompanos
- Clupeidae เช่น Herrings, sardines
- Engraulidae เช่น Anchovy
- Scomberesocidae เช่น King gars และ saury
- ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่มีส่วนประกอบของชนิดปลาข้างต้นเกินกว่า ๓๐๐ กรัม/กิโลกรัม

๓. หากมีการบรรจุชนิดปลาดังกล่าวเข้าอยู่ในอาหารกลุ่มเสี่ยงแล้ว เมื่อมีการนำเข้า สินค้าทุกรุ่น (๑๐๐ %) จะต้องถูกกักกันเพื่อตรวจสอบว่ามีปริมาณฮิสตามีนไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัม/กิโลกรัม โดยจะสุ่มตัวอย่างจำนวน ๕ ตัวอย่างจากทุกชนิดผลิตภัณฑ์ จากแต่ละผู้ผลิต ในแต่ละรุ่น เพื่อนำมาวิเคราะห์ปริมาณฮิสตามีน และจะกักกันสินค้าไว้จนกว่าวิเคราะห์เสร็จสิ้น โดยจะอนุญาตนำเข้าก็ต่อเมื่อพบว่าสินค้ามีปริมาณฮิสตามีนต่ำกว่า ๒๐๐ มิลลิกรัม/กิโลกรัม ทั้งนี้ จะลดปริมาณการสุ่มตัวอย่างเหลือร้อยละ ๒๕ หากพบว่าสินค้า ๕ รุ่นติดต่อกันจากผู้ผลิตรายเดียวกันเป็นไปตามมาตรฐาน และจะลดเหลือร้อยละ ๕ หากพบว่าสินค้าได้มาตรฐานติดต่อกัน ๒๐ รุ่น

๔. ปัจจุบันมีปลาและผลิตภัณฑ์เฉพาะใน Family Scombridae เพียง ๒ ชนิดเท่านั้นที่จัดอยู่ในบัญชีรายชื่ออาหารกลุ่มเสี่ยง ได้แก่ ทูน่า และแมคเคอเรล ซึ่งอาจเป็นปลาทั้งตัว ปลาแล่ หรือชิ้นส่วน รวมถึงปลาสดแช่เย็น/แช่แข็ง แปรรูป (สุก รมควัน หรือดอง) ผ่านการฆ่าเชื้อ (ทั้งชนิดที่เติมหรือไม่เติมส่วนประกอบ

อื่น เช่น หัวหอม มะเขือเทศ น้ำมัน เกลือ พริกป่นหรือสำหรับตกแต่ง) โดยผลิตภัณฑ์สุดท้ายอยู่ในสถานะบรรจุปิดผนึก (อับอากาศ) และฆ่าเชื้อด้วยความร้อนภายในสถานะบรรจุ ซึ่งทำให้ผลิตภัณฑ์สามารถเก็บรักษาได้นานที่อุณหภูมิห้องโดยไม่ต้องแช่เย็น

๕. กระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลีย แจ้งว่าการเปลี่ยนแปลงข้อกำหนดหรือการเพิ่มเติมรายชื่อปลาและผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจะไม่ส่งผลกระทบต่อการค้า โดยไม่ส่งผลกระทบต่อ

- ทูน่า ผลิตภัณฑ์ทูน่า และแมคเคอเรล เนื่องจากจัดอยู่ในอาหารกลุ่มเสี่ยงอยู่แล้ว โดยจะไม่มีการเปลี่ยนแปลงอัตราการสุ่มตรวจและวิเคราะห์ฮีสตามีน
- สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ภายใต้การรับรองของหน่วยงานรับผิดชอบภาคีรัฐของต่างประเทศที่ออสเตรเลียมีข้อตกลงร่วม
- สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์จากนิวซีแลนด์
- สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์นอกเหนือจากรายชื่อที่ระบุข้างต้น

### ข้อคิดเห็นของสำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงแคนเบอร์รา

๑. สินค้าประเภทนี้จากไทยที่ส่งออกไปยังออสเตรเลีย ได้แก่ ปลาทูน่า/แมคเคอเรล/ซาร์ดีนบรรจุกระป๋อง ปลาเค็ม และปลาแห้ง โดยในปี ๒๕๕๘ และ ๒๕๕๙ ไม่มีการตรวจพบฮีสตามีนเกินมาตรฐานจากไทยในผลิตภัณฑ์บรรจุกระป๋อง อย่างไรก็ตาม ในปี ๒๕๕๘ มีการตรวจพบฮีสตามีนเกินมาตรฐาน ๑ ครั้งในปลาอินทรีเค็ม (Salted mackerel) โดยตรวจพบปริมาณ ๓๒๔ มิลลิกรัม/กิโลกรัม และในปี ๒๕๕๙ (ระหว่างมกราคม – สิงหาคม) มีการตรวจพบฮีสตามีนเกินมาตรฐาน ๒ ครั้ง ในผลิตภัณฑ์ Dried yellow stripe trevally และ Dried yellow stripe trevally with sesame ระดับ ๒๒๐ และ ๒๓๐ มิลลิกรัม/กิโลกรัม ตามลำดับ (**เอกสารแนบ ๒**) ซึ่งเป็นผลจากการสุ่มตรวจแบบเฝ้าระวัง (Monitoring) จะเห็นได้ว่า การที่กระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลีย เพิ่มความเข้มงวดในการตรวจสอบปริมาณฮีสตามีน เนื่องจากมีการตรวจพบปริมาณฮีสตามีนที่เกินมาตรฐานในปลาชนิดอื่นนอกเหนือจากทูน่าและแมคเคอเรลด้วย

๒. เมื่อพิจารณาจากแนวโน้มผลการตรวจสอบการนำเข้าที่ผ่านมา โอกาสที่กระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลียจะเพิ่มรายชื่อปลาเข้าอยู่ในอาหารกลุ่มเสี่ยงจึงมีความเป็นไปได้สูง เห็นควรที่ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องจะต้องรับทราบ และดำเนินการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของสินค้าให้เป็นไปตามมาตรฐานต่อไป

๓. หน่วยงานภาครัฐและผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง สามารถให้ข้อคิดเห็นต่อการเพิ่มรายชื่อปลาดังกล่าว รวมทั้งข้อเสนอแนะต่อกระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลียเกี่ยวกับแนวทางในการดำเนินการตามมาตรการใหม่ โดยสามารถส่งข้อคิดเห็นภายในระยะเวลาที่กำหนดไปยัง The Director, Imported Food, Compliance Division, Department of Agriculture and Water Resources หรือส่งมายังสำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงแคนเบอร์รา โดยสำนักงานฯ ยินดีประสานส่งต่อให้กับกระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลีย ต่อไป

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงแคนเบอร์รา

ตุลาคม ๒๕๕๙

# IFN 17-16 – Fish and fish products for histamine analysis – Proposed risk food classification – Request for Comment

Issued: 13 October 2016

## Who does this affect?

This notice is for brokers and importers of fish to advise of **proposed** amendments to the inspection and analysis of fish and fish products for histamine.

## What is proposed?

The Department of Agriculture and Water Resources is **proposing** that from **December 2016**, the following fish and fish products be classified as risk food for histamine:

- fish of the family *Scombridae* (for example, tuna, mackerel and bonito);
- fish of the family *Coryphaenidae* (for example, mahi-mahi);
- fish of the family *Pomatomidae* (for example, bluefish);
- fish of the family *Carangidae* (for example, trevallies, jacks and pompanos);
- fish of the family *Clupeidae* (for example, herrings, sardines);
- fish of the family *Engraulidae* (for example, anchovy);
- fish of the family *Scomberesocidae* (for example, king gars and saury);
- fish products containing more than 300 g/kg of all or any of the fish named above.

Throughout this notice the fish and fish products listed above will be described as 'specified fish products'.

This **proposed** classification as risk food would mean that these specified fish products would be inspected and analysed as a risk food for histamine from December 2016.

## Why is the change being proposed?

Histamine in fish and fish products can have serious consequences for consumers. Importers must therefore ensure that all fish and fish products they import comply with the 200 mg/kg level for histamine in the Australia New Zealand Food Standards Code. This 200 mg/kg level is the same level specified in standards developed by the Codex Alimentarius Commission.

In addition, Food Standards Australia New Zealand has advised the Department of Agriculture and Water Resources that the specified fish products have the potential to pose a medium or high risk to public health for the toxin histamine. This risk statement is available [here](#) and includes background information about histamine.

To protect public health and safety, the Department of Agriculture and Water Resources is proposing that the specified fish products from a number of fish species be classified as risk foods. This change would enable the Department of Agriculture and Water Resources to monitor levels of histamine in the specified fish products at a suitable rate, and ensure that the level of histamine complies with the 200 mg/kg level in the Australia New Zealand Food Standards Code.

## What would be the effect of the proposed change?

The change would not restrict trade. The classification of the specified fish products as risk foods would mean that these foods will initially be subject to an increased rate of inspection and analysis (also known as conformity assessment procedures).

The classification would not affect the following fish and fish products:

- tuna, tuna products and mackerel as these are already classified as risk foods. There will be no change to the inspection and analysis of tuna, tuna products and mackerel for histamine;
- fish and fish products covered by [foreign government certification](#) that Australia has agreed with other countries.
- fish and fish products from New Zealand. There will be no change to the inspection and analysis of fish and fish products from New Zealand.



- fish and fish products that are not the specified fish products. There will be no change to the inspection and analysis of other kinds of fish and fish products for histamine.

For other consignments of the specified fish products, the food would be inspected, sampled and held until the results of a histamine analysis are known. The food would not be released if it is found to contain more than 200 mg/kg of histamine.

Under the Imported Food Control Regulations 1993, consignments of the specified fish products from each producer would initially be subject to a 100 per cent rate of inspection and analysis for histamine. This rate of inspection and analysis would reduce to a 25 per cent rate of inspection and analysis if the first five consignments of specified fish products from the producer are found to comply with the Australia New Zealand Food Standards Code. The rate of inspection and analysis reduces to a 5 per cent rate of inspection and analysis if a further 20 consignments of specified fish products from that producer are found to comply with the Australia New Zealand Food Standards Code.

## How would the proposed change be implemented?

The change would only be implemented if the Imported Food Control Order 2001 is amended to classify the specified fish as risk foods.

Any change would be implemented by:

- referring the specified fish products using the relevant tariff codes in the Harmonized Commodity Description and Coding System developed by the World Customs Organization (WCO); and
- the use of an amended Community Protection question (lodgement question) that would ask brokers to identify goods that are the specified fish and fish products.

To enable the department to efficiently inspect and analyse the specified fish products, the existing Community Protection question about tuna and mackerel would be replaced with the following new Community Protection question and applied to goods lodged under relevant tariff codes for the specified fish products:

*'ARE THE GOODS, OR DO THE GOODS CONTAIN MORE THAN 300 G/KG OF, FISH OF THE FAMILY SCOMBRIDAE, CORYPHAENIDAE, POMATOMIDAE, CARANGIDAE, CLUPEIDAE, ENGRAULIDAE OR SCOMBERESOCIDAE?'*

The Australian Fish Names Standard AS 5300 may be used as a reference by brokers for answering the Community Protection question. The [Fisheries Research & Development Corporation's 'fish names database'](#) assists with searching the standard by scientific and common names.

As detailed above, the specified fish products would then be inspected and sampled, and would not be released if it is found to contain more than 200 mg/kg of histamine.

For importers of tuna, tuna products and mackerel, the Department of Agriculture and Water Resources would maintain any reduced rate of inspection that has been achieved through previous good compliance with the Australia New Zealand Food Standards Code.

## Next steps?

Any person can comment on the proposal to classify the specified fish products as risk foods and can also comment on how the Department of Agriculture and Water Resources would propose to implement the proposal.

The Department of Agriculture and Water Resources requests that any comments are received by 9 am Australian Eastern Daylight Time on Monday **13 December 2016**. The Department of Agriculture and Water Resources may not be able to consider any comments received after this time.

Comments should be addressed to:

The Director  
Imported Food

Compliance Division

Department of Agriculture and Water Resources.

Comments can be provided to [Food Imports](#)

ผลการตรวจวิเคราะห์ปริมาณฮีสตามีนเกินมาตรฐาน (๒๐๐ มิลลิกรัม/กิโลกรัม)  
 ในสินค้าประมงนำเข้าจากต่างประเทศไปยังออสเตรเลีย ระหว่างปี ๒๕๕๘- ๒๕๕๙  
 โดยหน่วยงาน Department of Agriculture and Water Resources ประเทศออสเตรเลีย

วันที่ตรวจพบ	สินค้า	ประเทศผู้ผลิต	ปริมาณที่ตรวจพบ (มิลลิกรัม/กิโลกรัม)	หมายเหตุ
<b>มกราคม - ธันวาคม ๒๕๕๘</b>				
๒๗ มี.ค. ๕๘	Salted mackerel	Greece	๒๑๐	Compulsory
๗ เม.ย. ๕๘	Sliced tuna	Spain	๒๓๐	Compulsory
๒๕ พ.ค. ๕๘	Dried fish	Sri Lanka	๑,๒๓๙	Compulsory
๑๓ ส.ค. ๕๘	Maldives fish chips	Sri Lanka	๒๑๐	Compulsory
๑๓ ส.ค. ๕๘	Maldives fish chips	Sri Lanka	๒๕๐	Compulsory
๑๕ ก.ย. ๕๘	Mackerel fillets in olive oil	Portugal	๔๐๑	Compulsory
๑๕ ก.ย. ๕๘	Mackerel fillets with Moroccan tomato	Portugal	๒๑๒	Compulsory
๑๘ ก.ย. ๕๘	Mackerel fillets in Tuscan Herb and olive oil	Portugal	๖๗๐	Compulsory
๑๘ ก.ย. ๕๘	Mackerel fillets in Tuscan Herb and olive oil	Portugal	๑,๔๐๐	Compulsory
๑๘ ก.ย. ๕๘	Mackerel fillets in oil	Portugal	๑,๘๐๔	Compulsory
๒๑ ก.ย. ๕๘	Mackerel fillets with Indian style sauce	Portugal	๗๙๐	Compulsory
๒๑ ก.ย. ๕๘	Mackerel fillets with Moroccan tomato	Portugal	๕๒๐	Compulsory
๑๗ พ.ย. ๕๘	Salted mackerel*	Thailand	๓๒๔	Monitoring
๒๒ ต.ค. ๕๘	Dried sprat	Myanmar	๔๖๐	Monitoring
๒๒ ธ.ค. ๕๘	Yellowfin tuna	Sri Lanka	๖๕๗	Monitoring
๒๒ ธ.ค. ๕๘	Roasted fish chips (tuna)	Sri Lanka	๑,๗๓๗	Monitoring
<b>มกราคม - สิงหาคม ๒๕๕๙</b>				
๒๕ ม.ค. ๕๙	Dried yellowfin tuna	Sri Lanka	๑,๖๐๐	Compulsory
๓ มี.ค. ๕๙	Salted fish	Myanmar	๒๖๘	Monitoring
๓ มี.ค. ๕๙	Dried dragon face fish	Myanmar	๒๘๗	Monitoring
๒๘ เม.ย. ๕๙	Frozen dried yellow strip trevally**	Thailand	๒๒๐	Monitoring
๒๙ เม.ย. ๕๙	Dried anchovies	Myanmar	๘๖๑	Monitoring
๑๒ พ.ค. ๕๙	Mackerel in oil	China	๖๓๐	Compulsory
๓๑ พ.ค. ๕๙	Maldives fish chips	Sri Lanka	๕๕๐	Compulsory

วันที่ตรวจพบ	สินค้า	ประเทศผู้ผลิต	ปริมาณที่ตรวจพบ (มิลลิกรัม/กิโลกรัม)	หมายเหตุ
๒๕ ก.ค. ๕๙	Maldives fish chips	Sri Lanka	๒๑๐	Compulsory
๒๙ ก.ค. ๕๙	Maldives fish chips	Sri Lanka	๒๑๐	Compulsory
๒๙ ก.ค. ๕๙	Maldives fish chips	Sri Lanka	๒๖๐	Compulsory
๒๙ ก.ค. ๕๙	Dried short bodied mackerel	Philippines	๘๙๐	Compulsory
๑๖ ส.ค. ๕๙	Dried yellow stripe trevally with sesame**	Thailand	๒๓๐	Monitoring

ที่มา <http://www.agriculture.gov.au/import/goods/food/inspection-compliance/failing-food-reports#2016>

หมายเหตุ Compulsory = สุ่มตรวจวิเคราะห์ทุกรุ่นตามข้อกำหนดสินค้าอาหารกลุ่มเสี่ยง (Risk food)  
Monitoring = สุ่มตรวจวิเคราะห์เพื่อเฝ้าระวังสินค้าที่ไม่ได้กำหนดว่าเป็นอาหารกลุ่มเสี่ยง