

ออสเตรเลียเริ่มบังคับใช้ข้อกำหนดตรวจวิเคราะห์ปลานำเข้าที่มีปริมาณฮิสตามีนสูง

กระทรวงเกษตรและทรัพยากรน้ำออสเตรเลีย (Department of Agriculture and Water Resources, DAWR) ได้เผยแพร่ประกาศเกี่ยวกับข้อกำหนดการนำเข้าปลาที่มีปริมาณฮิสตามีนสูง (IFN 21-16 – Histamine susceptible fish) ทางเว็บไซต์ <http://www.agriculture.gov.au/import/goods/food/notices/ifn-21-16> เมื่อวันที่ ๒๑ ธันวาคม ๒๕๕๙ เพื่อให้ผู้นำเข้าและตัวแทนได้รับทราบการเปลี่ยนแปลงขั้นตอนการตรวจสอบและการตรวจวิเคราะห์ปริมาณฮิสตามีนในปลาและผลิตภัณฑ์ การเปลี่ยนแปลงนี้สืบเนื่องจากการจัดกลุ่มชนิดปลาและผลิตภัณฑ์ขึ้นใหม่ที่เข้าข่ายอาหารกลุ่มเสี่ยงหรือ Risk Food และส่งผลให้มีการแก้ไขคำสั่งควบคุมอาหารนำเข้า ๒๐๐๑ (Imported Food Control Order 2001) ที่จะเริ่ม**บังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๔ มกราคม ๒๕๖๐ เป็นต้นไป**

การจัดกลุ่มชนิดปลาใหม่ในครั้งนี้เป็นไปตามคำแนะนำในมาตรฐานอาหารออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ (Food Standards Australia New Zealand) ที่ว่า ปลาและผลิตภัณฑ์เหล่านี้มีความเป็นไปได้ที่จะก่อให้เกิดความเสี่ยงปานกลางและสูงต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภคเนื่องจากพิษของฮิสตามีน โดยสามารถศึกษาข้อแนะนำด้านความเสี่ยง Risk Statement Advice: Fish and fish products from the families specified and histamine ได้จากเว็บไซต์มาตรฐานอาหารออสเตรเลียและนิวซีแลนด์

ตั้งแต่วันที่ ๔ มกราคม ๒๕๖๐ เป็นต้นไป ปลาและผลิตภัณฑ์ดังต่อไปนี้จะถูกจัดให้อยู่ในอาหารกลุ่มเสี่ยงสำหรับสารฮิสตามีน ได้แก่ ปลาที่อยู่ในครอบครัว (Family)

- 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
- ผลิตภัณฑ์ประมงที่มีส่วนประกอบของชนิดปลาข้างต้นเกินกว่า ๓๐๐ กรัม/กิโลกรัม

โดยที่ปลาและผลิตภัณฑ์เหล่านี้จะต้องถูกตรวจสอบและวิเคราะห์ตามข้อกำหนดอาหารกลุ่มเสี่ยงต่อฮิสตามีนตั้งแต่วันที่ ๔ มกราคม ๒๕๖๐ เป็นต้นไป เพื่อให้กระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลียสามารถตรวจและวิเคราะห์อาหารเหล่านี้ได้ ในช่วงแจ้งการขอนำเข้าสินค้าที่จัดอยู่ภายใต้ข้อกำหนดด้านภาษีสำหรับสินค้าประมงที่เกี่ยวข้อง จะต้องเปลี่ยนคำถามเพื่อปกป้องผู้บริโภคหรือ Community Protection Question (CP) เดิมเกี่ยวกับปลาทูน่าและแมคเคอเรลเป็นคำถามใหม่ด้านล่าง ดังนี้

“สินค้านี้เป็นปลาหรือมีส่วนประกอบจากปลาในครอบครัว Scombridae, Coryphaenidae, Pomatomidae, Carangidae, Clupeidae, Engraulidae หรือ Scomberesocidae เกินกว่า ๓๐๐ กรัม/กิโลกรัม (หรือร้อยละ ๓๐) หรือไม่?” ทั้งนี้ สามารถหาข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับชนิดปลาที่มีปริมาณฮิสตามีนสูงโดยค้นหาจากคำว่า Histamine Susceptible Fish ได้จากเว็บไซต์ WWW.AGRICULTURE.GOV.AU

เพื่อเตรียมความพร้อมสำหรับการเปลี่ยนแปลง ผู้นำเข้าและตัวแทนจะต้องแยกประเภท (Genus) และชนิด (Species) ของปลาหรือปลาในผลิตภัณฑ์ประมงที่ตนนำเข้าได้ ผู้นำเข้าและตัวแทนจะต้องระบุได้ว่า ปลาเหล่านั้นจัดอยู่ในบัญชีรายชื่อข้างต้นหรือไม่ อาจใช้มาตรฐานชื่อสัตว์น้ำของออสเตรเลีย (AS SSA 5300) ในการอ้างอิงก็ได้ รวมถึงฐานข้อมูลชื่อสัตว์น้ำ Fisheries Research & Development Corporation's "Fish names database" ซึ่งจะช่วยในการค้นหาชื่อวิทยาศาสตร์และชื่อสามัญได้ ฐานข้อมูลจะช่วยระบุชนิด ประเภท และครอบครัวของปลา

ในกรณีผลิตภัณฑ์ประมง ผู้นำเข้าและตัวแทนจะต้องระบุว่าผลิตภัณฑ์นั้นมีปริมาณปลาชนิดใดชนิดหนึ่งหรือทั้งหมดอยู่ในรายบัญชีรายชื่อเกินกว่า ๓๐๐ กรัม/กิโลกรัม หรือร้อยละ ๓๐ หรือไม่ ผู้นำเข้าหรือตัวแทนจะต้อง

- ระบุว่าส่วนผสมรายการใดรายการหนึ่งในผลิตภัณฑ์เป็นปลาที่อยู่ในบัญชีรายชื่อตามคำถาม CP หรือไม่ และ
- คำนวณสัดส่วน (เป็นกรัมต่อกิโลกรัมหรือร้อยละ) ของส่วนผสมแต่ละรายการซึ่งเป็นปลาที่อยู่ในครอบครัวตามบัญชีรายชื่อ และ
- คำนวณสัดส่วนรวมทั้งหมด (เป็นกรัมต่อกิโลกรัมหรือร้อยละ) ของส่วนผสมทุกรายการที่เป็นปลาที่อยู่ในครอบครัวตามบัญชีรายชื่อ

ควรใช้ปริมาณสัดส่วนรวมของส่วนผสมทั้งหมดในผลิตภัณฑ์ประมงในการตอบคำถาม CP ทั้งนี้ปลาทูน่าและผลิตภัณฑ์และปลาแมคเคอเรลถูกจัดให้อยู่ในอาหารกลุ่มเสี่ยงสำหรับฮีสตามีนอยู่ก่อนแล้ว จึงไม่มีการเปลี่ยนแปลงขั้นตอนการตรวจสอบและวิเคราะห์ และจะไม่มีการเปลี่ยนแปลงสำหรับปลาและผลิตภัณฑ์ที่อยู่ภายใต้การรับรองโดยหน่วยงานภาครัฐของต่างประเทศ นอกจากนี้ จะไม่มีการเปลี่ยนขั้นตอนการตรวจสอบและการวิเคราะห์ปลาและผลิตภัณฑ์ที่นำเข้าจากนิวซีแลนด์

สำหรับปลาและผลิตภัณฑ์ประมงอื่นที่เข้าข่ายอาหารกลุ่มเสี่ยง จะต้องมีการตรวจสอบสุ่มตัวอย่าง आयัด และวิเคราะห์เพื่อหาปริมาณสารฮีสตามีน จะไม่ปล่อยสินค้าหากพบว่ามีปริมาณฮีสตามีนสูงเกิน ๒๐๐ มิลลิกรัม/กิโลกรัม อาหารที่เน่าเสียง่ายอาจได้รับการตรวจปล่อยก่อนที่จะทราบผลวิเคราะห์ฮีสตามีน ทั้งนี้ ตัวแทนและผู้นำเข้าจะต้องแจ้งให้กระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลียทราบในช่วงแจ้งขออนำเข้าฮีสตามีนในปลาและผลิตภัณฑ์อาจส่งผลเสียร้ายแรงต่อผู้บริโภค ผู้นำเข้าจึงต้องมั่นใจว่าปลาและผลิตภัณฑ์ประมงที่นำเข้ามีปริมาณฮีสตามีนไม่เกินมาตรฐาน ๒๐๐ มิลลิกรัม/กิโลกรัม ตามที่กำหนดในมาตรฐานอาหารออสเตรเลียและนิวซีแลนด์

ที่มา: <http://www.agriculture.gov.au/import/goods/food/notices/ifn-21-16>

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงแคนเบอร์รา
ธันวาคม ๒๕๕๙