

ออสเตรเลียแจ้งข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับมาตรการ ระงับการนำเข้ากุ้งดิบและผลิตภัณฑ์เป็นการชั่วคราว

กระทรวงเกษตรและทรัพยากรน้ำ (Department of Agriculture and Water Resources) ของประเทศออสเตรเลีย เผยแพร่ประกาศหมายเลข 11-2017 ลงวันที่ ๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๐ แจ้งข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับมาตรการระงับการนำเข้ากุ้งดิบและผลิตภัณฑ์เป็นการชั่วคราวในเว็บไซต์ <http://www.agriculture.gov.au/import/industry-advice/2017/11-2017> ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อผู้นำเข้าสินค้าในกลุ่มดังกล่าว รวมถึงผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องและผู้จำหน่ายปลีก

ผู้อำนวยการหน่วยงานด้านความปลอดภัยทางชีวภาพ (Biosecurity) แก์ไอเจ็อนไซ บางประการเกี่ยวกับสินค้ากุ้งดิบที่มีการระงับการนำเข้า โดยอาศัยตามอำนาจตามมาราย่อย ๑๘๒ (๕) ของกฎหมายความปลอดภัยทางชีวภาพ พ.ศ. ๒๕๕๘ (Biosecurity Act 2015)

ผู้อำนวยการหน่วยงาน Biosecurity กำหนดให้มีการอนุญาตนำเข้าสินค้าดังต่อไปนี้

- กุ้งแห้งหรือผลิตภัณฑ์กุ้งที่ทำไว้ไม่ให้เสีย
- เหี่ยวตกปลา อาหารสัตว์น้ำสวยงาม และอาหารสัตว์น้ำเพาะเลี้ยงที่ผ่านการฉายรังสี
- กุ้งดิบที่มาจากน่านน้ำเขตเศรษฐกิจจำเพาะหรือ EEZ (Exclusive Economic Zone) ของออสเตรเลีย ในขณะที่ กุ้งทะเลจากออสเตรเลียที่ส่งออกเพื่อไปแปรรูปในต่างประเทศจะไม่ได้รับ

การยกเว้น

การผ่อนผันนี้สืบเนื่องจากความพยายามของกระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลีย ที่จะทำให้การค้ากุ้งดิบและผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัยกลับคืนสู่ปกติโดยเร็วที่สุด โดยอยู่ระหว่างดำเนินการประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัยทางชีวภาพสำหรับโรคจากไวรัสตัวแดงดวงขาวหรือ WSSV (White Spot Syndrome Virus) ในกุ้งดิบและผลิตภัณฑ์ ผู้อำนวยการหน่วยงาน Biosecurity เห็นว่า ผลการประเมินสินค้ากลุ่มข้างต้นมีความเสี่ยงต่ำมากที่จะก่อให้เกิดโรคต่างๆ ในกุ้งของออสเตรเลีย รวมทั้งโรค WSSV

โดยจะมีการแจ้งให้ผู้นำเข้าซึ่งมีใบอนุญาตนำเข้า (Import Permit) ทราบว่า สินค้าเหล่านี้ไม่เข้าข่ายต้องถูกระงับ

ข้อมูลเพิ่มเติม

๑. ก่อนที่จะมีมาตรการระงับการนำเข้า กุ้งแห้งและผลิตภัณฑ์กุ้งที่ทำไว้ไม่ให้เสียซึ่งใช้วิธีการแปรรูปหลายรูปแบบได้รับอนุญาตให้นำเข้าได้โดยไม่ต้องมีใบอนุญาตนำเข้า

ก. การวิเคราะห์ความเสี่ยงกุ้งและผลิตภัณฑ์เมื่อปี ๒๕๕๒ สรุปว่า ผลิตภัณฑ์จากกุ้งที่ทำไว้ไม่ให้เน่าเสีย เช่น กุ้งแห้ง กุ้งกระป๋อง เครื่องปรุงรส (Condiments) ซึ่งมีกุ้งเป็นส่วนผสม (เช่น กระป๋อง) แทบไม่มีโอกาสที่จะสัมผัสกับสัตว์น้ำมีชีวิตกลุ่มครัสเตเชีย (กุ้ง กุ้ง ปู) ในออสเตรเลีย

ข. สินค้ามีความเสี่ยงด้านความปลอดภัยทางชีวภาพในระดับที่ต่ำมาก โดยพิจารณาจากวิธีการผลิตกุ้งแห้งและผลิตภัณฑ์กุ้งที่ทำไว้ไม่ให้เสีย รวมถึงโอกาสที่ผลิตภัณฑ์เหล่านี้จะสัมผัสกับชนิดสัตว์น้ำที่เสี่ยงต่อการติดเชื้อก็มีความเป็นไปได้น้อยมาก

๒. เหยื่อตกปลา อาหารสัตว์น้ำสวยงาม และผลิตภัณฑ์อาหารสัตว์น้ำเพาะเลี้ยงที่มีการนำเข้า ซึ่งมีกุ้งดิบและเนื้อกุ้งดิบเป็นองค์ประกอบ จะต้องผ่านวิธีการทางกายภาพเพื่อกำจัดเชื้อไวรัส WSSV ที่สามารถติดต่อกันได้

ก. ผลิตภัณฑ์เหล่านี้จะต้องผ่านการฉายรังสีแกมมาเมื่อเดินทางมาถึงท่าในออสเตรเลีย ที่ระดับ ๕๐ กิโลเกรย์ ในโรงฉายรังสีที่ได้รับการรับรอง ซึ่งจะเพียงพอที่จะลดความเสี่ยงจาก WSSV

๓. กุ้งที่จับจากเขต EEZ ของออสเตรเลียจะถือว่าปลอดจากโรค WSSV หรือมีโอกาสปนเปื้อนไวรัสในระดับที่ต่ำมาก ทั้งนี้ ไม่เคยมีรายงานว่า มีการระบาดของโรค WSSV ในออสเตรเลียซึ่งเชื่อมโยงกับกุ้งที่จับจากเขต EEZ

ก. ถือว่าน้ำของออสเตรเลียเป็นเขตปลอดโรค WSSV จึงเชื่อได้ว่ากุ้งในเขต EEZ มีสถานะด้านโรคเท่าเทียมกัน

ข. WSSV เป็นโรคที่จะต้องมีการรายงานของออสเตรเลีย และไม่เคยมีรายงานการพบโรคนี้นอกเขต EEZ

ที่มา: 11-2017 Update on temporary suspension of uncooked prawns and uncooked prawn products <http://www.agriculture.gov.au/import/industry-advice/2017/11-2017>

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงแคนเบอร์รา
กุมภาพันธ์ ๒๕๖๐