

ออสเตรเลียออกประกาศ 55-2017 เกี่ยวกับกุ้งดิบและผลิตภัณฑ์เพื่อการบริโภคฉบับใหม่ (ใช้แทนฉบับที่ 53-2017)

กระทรวงเกษตรและทรัพยากรน้ำ (Department of Agriculture and Water Resources) ของออสเตรเลียเผยแพร่ประกาศ Industry Advice Notices ฉบับที่ 55-2017 Update on uncooked prawns and uncooked prawn products for human consumption ลงวันที่ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๐ ซึ่งเกี่ยวข้องกับผู้นำเข้ากุ้งดิบและผลิตภัณฑ์กุ้งดิบ รวมถึงผู้ประกอบการและผู้ค้าปลีก **ประกาศฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อใช้แทนประกาศฉบับที่ 53-2017 ลงวันที่ ๑๖ พฤษภาคม ๒๕๖๐ ซึ่งเผยแพร่ก่อนหน้านี้**

กระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลียเพิ่มเติมรายละเอียดของมาตรการในการจัดการความเสี่ยงสำหรับผลิตภัณฑ์กุ้งดิบหมักซอสหรือผงหมักหรือกุ้ง Marinated เพื่อการบริโภคของมนุษย์ โดยกำหนดให้ต้องเป็นไปตามมาตรการดังต่อไปนี้

- ก่อนการส่งออกสินค้ามายังออสเตรเลีย สินค้าทุกรุ่น (ผ่านการแปรรูปเรียบร้อยแล้ว) ต้องปลอดจากเชื้อไวรัสตัวแดงดวงขาวหรือ WSSV (White Spot Syndrome Virus) และไวรัสหัวเหลืองหรือ YHV (Yellow Head Virus) โดยใช้มาตรการทดสอบที่ World Organization for Animal Health (OIE) ให้การยอมรับ

- เมื่อสินค้ามาถึงออสเตรเลียแล้ว สินค้าทุกตู้จะต้องได้รับการตรวจสอบโดยตู้สินค้า จะต้องมีการปิดผนึกสมบูรณ์ และส่งตัวอย่างเพื่อทดสอบ WSSV และ YHV โดยห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองแห่งใดแห่งหนึ่งใน ๓ แห่ง ซึ่งได้แก่ Agrigen, Advanced Analytical Australia (AAA) หรือ Elizabeth MacArthur Agricultural Institute (EMAI)

- หน่วยงานรับผิดชอบภาครัฐของประเทศผู้ส่งออกจะต้องออกใบรับรองสุขอนามัยตามรูปแบบที่ปรับปรุงแล้ว ซึ่งจะต้องมีข้อความรับรองตามที่กำหนด

การจะพิจารณาว่าผลิตภัณฑ์ Marinated เข้าข่ายผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการแปรรูปขั้นสูง (Highly Processed) อย่างเพียงพอหรือไม่ จะใช้หลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

๑. อย่างน้อยต้องหั่นหัวและปอกเปลือก (เหลือเปลือกข้อสุดท้ายและแพนหางได้) และจะต้องเป็นไปตามข้อใดข้อหนึ่งดังนี้

- ก. เคลือบด้วยซอสหมัก (ส่วนของน้ำซอสที่ใช้หมักต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๒ ของน้ำหนักรวมผลิตภัณฑ์)
- ข. เคลือบด้วยผงหมัก (มีน้ำหนักของสารปรุงรสที่เป็นของเหลวน้อยกว่าร้อยละ ๒ ของน้ำหนักรวมของสารหมัก และเห็นผงหมักเคลือบอยู่บนผลิตภัณฑ์อย่างชัดเจน)
- ค. ผ่านการหมักและเสียบไม้ (เห็นน้ำซอสหรือผงหมักเคลือบอยู่บนผลิตภัณฑ์อย่างชัดเจน)
- ง. ผ่านการหมัก เติร์ยม และบรรจุในภาชนะเพื่อจำหน่ายปลีก (เห็นน้ำซอสหรือผงหมักเคลือบอยู่บนผลิตภัณฑ์อย่างชัดเจน)

๒. อย่างน้อยต้องหั่นหัว ผ่าครึ่งและแบะแบบผีเสื้อ และเป็นไปตามข้อกำหนดสำหรับ (ก) หมักในซอส (ข) หมักในผงหมัก

สำหรับผู้นำเข้าที่ยังมีใบอนุญาตนำเข้ากุ้ง **Marinated** ที่ยังไม่หมดอายุและได้รับผลกระทบจากมาตรการระงับการนำเข้า

- ใบอนุญาตนำเข้ายังต้องถูกระงับอยู่จนกว่าจะประกาศเพิ่มเติม กระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลียจะเปลี่ยนแปลงเงื่อนไขใบอนุญาตนำเข้าโดยขึ้นอยู่กับประเทศผู้ผลิตสินค้า โดยกระทรวงเกษตรฯ ต้องได้รับคำยืนยัน (Confirmation) จากหน่วยงานรับผิดชอบภาครัฐของประเทศต้นทางเสียก่อนว่า สามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านการนำเข้าของออสเตรเลียได้ กระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลียจะติดต่อผู้นำเข้าแต่ละรายเมื่อพร้อมจะเปลี่ยนแปลงแก้ไขใบอนุญาตนำเข้า

สำหรับผู้นำเข้าที่ประสงค์ขอใบอนุญาตนำเข้าผลิตภัณฑ์กุ้ง **Marinated** ฉบับใหม่

- กระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลียจะรับคำขอใบอนุญาตนำเข้าก็ต่อเมื่อได้รับคำยืนยัน (Confirmation) จากหน่วยงานรับผิดชอบภาครัฐของประเทศผู้ส่งออกที่สามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านการนำเข้าได้ เมื่อกระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลียพร้อมรับคำขอจากประเทศผู้ผลิตเฉพาะรายแล้วจะเผยแพร่ข้อมูลในคำแนะนำสำหรับผู้ประกอบการหรือ Industry Advice Notices ฉบับต่อไปและในเว็บไซต์ BICON (BICON Alerts)

การยกเว้นนี้ไม่สามารถใช้กับสินค้ากุ้ง **Marinated** ที่ถูกกักกันภายใต้การควบคุมความปลอดภัยทางชีวภาพ รวมถึงที่กักกันไว้ในห้องเย็นและสถานที่ได้รับการรับรองให้ใช้จัดเก็บสินค้า กุ้งที่ผ่านการทดสอบแล้วพบว่ามีเชื้อ WSSV จะต้องส่งคืน กำจัด หรือนำไปทำให้สุก

การออกมาตรการเพื่อจัดการความเสี่ยงครั้งนี้ เป็นผลมาจากการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องของกระทรวงเกษตรฯ เพื่อให้สามารถกลับมาดำเนินการค้าสำหรับสินค้ากุ้งดิบและผลิตภัณฑ์ได้อย่างปลอดภัยและเร็วที่สุดเท่าที่จะทำได้

กระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลียอยู่ระหว่างทบทวนความเสี่ยงด้านความปลอดภัยทางชีวภาพ และกำหนดเงื่อนไขด้านการนำเข้าสำหรับสินค้ากุ้งและผลิตภัณฑ์ (ทั้งดิบและสุก) ที่นำเข้าจากทุกประเทศสามารถรับทราบข้อมูลได้จาก [Biosecurity Advice Notice \(2017/17\)](#)

สินค้ากุ้งที่ได้รับการยกเว้นหรืออนุญาตให้มีการนำเข้าได้แล้ว หลังจากมีการออกมาตรการระงับการนำเข้ากุ้งดิบและผลิตภัณฑ์เป็นการชั่วคราว ประกอบด้วย

- กุ้งดิบของออสเตรเลียซึ่งเป็นกุ้งที่จับจากธรรมชาติและส่งออกไปยังต่างประเทศเพื่อแปรรูป และนำเข้ากลับมายังออสเตรเลีย (ทั้งนี้ ไม่รวมกุ้งดิบออสเตรเลียที่จับจากธรรมชาติและส่งออกไปยังประเทศไทยเพื่อแปรรูปในโรงงานที่กรมประมงของไทยให้การรับรอง และส่งออกกลับไปยังออสเตรเลีย)

- กุ้งที่จับจากเขตน่านน้ำ EEZ ของออสเตรเลีย

- เหยื่อตกปลาที่นำเข้า อาหารสัตว์น้ำสวยงาม และอาหารสัตว์น้ำเพาะเลี้ยง ซึ่งมีส่วนผสมของกุ้งดิบและเนื้อกุ้งดิบ

- กุ้งแห้งหรือผลิตภัณฑ์อาหารจากกุ้งที่ทำไว้ไม่ให้เสีย

- กุ้งดิบและเนื้อกุ้งดิบที่ได้จากเขตน่านน้ำออสเตรเลียซึ่งไม่ได้รับผลกระทบจาก

โรคตัวแดงดวงขาว

- กุ้งดิบของออสเตรเลียซึ่งจับจากธรรมชาติส่งออกไปยังประเทศไทยเพื่อแปรรูปในโรงงานที่กรมประมงของไทยให้การรับรอง และส่งออกกลับมายังออสเตรเลีย
- กุ้งดิบและเนื้อกุ้งดิบที่ ๑) ประสงค์ให้มีการนำผ่านไปกับเรือโดยสารระหว่างประเทศ ๒) ประสงค์ให้ใช้ในห้องปฏิบัติการหรือเป็นตัวอย่างอาหารเพื่อการวิเคราะห์

ที่มา: <http://www.agriculture.gov.au/import/industry-advice/2017/55-2017>

<http://www.agriculture.gov.au/import/industry-advice/2017/53-2017>

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงแคนเบอร์รา
พฤษภาคม ๒๕๖๐