

คำแนะนำด้านความปลอดภัยทางชีวภาพ Biosecurity Advice 2017-12 แจ้งการสิ้นสุดการระงับการนำเข้ากุ้งดิบและผลิตภัณฑ์เพื่อการบริโภค

กระทรวงเกษตรและทรัพยากรน้ำของออสเตรเลียหรือ Department of Agriculture and Water Resources เผยแพร่คำแนะนำด้านความปลอดภัยทางชีวภาพ Biosecurity Advice 2017-12 End of prawn suspension and import conditions for prawns and prawn products for human consumption แจ้งการสิ้นสุดการระงับการนำเข้ากุ้งดิบและผลิตภัณฑ์เพื่อการบริโภค ลงวันที่ ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๐ โดยมีสาระสำคัญดังนี้

๑. การระงับการนำเข้ากุ้งดิบจะสิ้นสุดลงในวันที่ ๖ กรกฎาคม ๒๕๖๐

๒. มีการเพิ่มมาตรการเงื่อนไขการนำเข้า โดยจะเริ่มดำเนินการตั้งแต่วันที่ ๗ กรกฎาคม ๒๕๖๐ เพื่ออนุญาตให้มีการซื้อขายอย่างปลอดภัยของสินค้ากุ้งดิบและผลิตภัณฑ์ และให้เป็นไปตามมาตรฐานการปกป้องกันในระดับที่เหมาะสมของออสเตรเลียหรือ Australia's Appropriate Level of Protection (ALOP)

การเพิ่มมาตรการการนำเข้าสินค้ากุ้งดิบและผลิตภัณฑ์มีรายละเอียดตามเอกสารแนบ "Biosecurity requirements for the importation of prawns and prawn products for human consumption" (เอกสารแนบ A)

ตั้งแต่วันที่ ๗ กรกฎาคม ๒๕๖๐ สินค้ากุ้งดิบ (Uncooked) กุ้งหมักซอสหรือผงแห้ง (Marinated) และกุ้งจับจากธรรมชาติของออสเตรเลียที่นำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์กุ้งดิบในต่างประเทศและส่งออกกลับไปยังออสเตรเลีย (ยกเว้น กุ้งที่ผลิตโดยโรงงานที่กระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลียให้การรับรองตลอดห่วงโซ่การผลิต) จะถูกจัดเป็นสินค้ากลุ่มเดียวกันคือ **สินค้ากุ้งดิบ** สินค้ากุ้งดิบเหล่านี้มีการตรวจสอบที่เข้มงวดเพื่อให้มั่นใจว่า มีการบริหารจัดการความเสี่ยงด้านความปลอดภัยทางชีวภาพอย่างเหมาะสม

ผู้ที่ได้รับใบอนุญาตนำเข้า (Import Permit) แล้ว จะได้รับการติดต่อจากกระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลียก่อนวันที่ ๖ กรกฎาคม ๒๕๖๐ เพื่อแจ้งให้ทราบถึงการดำเนินการตามเงื่อนไขการนำเข้าที่มีการปรับปรุง

คำสั่งความปลอดภัยทางชีวภาพหรือ Biosecurity Determination 2017 (การระงับการนำเข้าสินค้ากุ้งดิบ) ลงนามโดยผู้อำนวยการหน่วยงานด้านความปลอดภัยทางชีวภาพเมื่อวันที่ ๖ มกราคม ๒๕๖๐ ได้ระงับการนำเข้าสินค้ากุ้งดิบเป็นเวลา ๖ เดือน การระงับดังกล่าวจะสิ้นสุดลงในวันที่ ๖ กรกฎาคม ๒๕๖๐ มีการเพิ่มมาตรการเงื่อนไขการนำเข้า (เอกสารแนบ A) เริ่มดำเนินการตั้งแต่วันที่ ๗ กรกฎาคม ๒๕๖๐ เพื่ออนุญาตให้มีการค้าอย่างปลอดภัยของสินค้ากุ้งดิบและผลิตภัณฑ์ ดังนั้นตั้งแต่วันที่ ๗ กรกฎาคม ๒๕๖๐ สินค้าที่เคยจัดอยู่ในกลุ่มผลิตภัณฑ์กุ้ง ได้แก่ กุ้งดิบ (Uncooked) กุ้งหมักซอสหรือผงแห้ง (Marinated) และกุ้งจับจากธรรมชาติของออสเตรเลียที่นำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์กุ้งดิบในต่างประเทศและส่งออกกลับไปยังออสเตรเลีย ที่ผลิตโดยโรงงานที่กระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลียไม่ได้ให้การรับรองตลอดห่วงโซ่การผลิต จะถูกจัดเป็นสินค้ากลุ่มเดียวกัน สินค้ากุ้งในกลุ่มนี้เป็นสินค้าชนิดดิบ แช่แข็ง และหักหั่นเปลือกจนถึงข้อสุดท้ายและไว้หาง จะจัดอยู่ภายใต้เงื่อนไขการนำเข้าเดียวกัน

เงื่อนไขสำคัญการนำเข้าสินค้ากุ้งดิบในกลุ่มใหม่ก็คือ จะต้องผ่านการตรวจวิเคราะห์ก่อนการส่งออกจากประเทศต้นทางว่าปลอดจากไวรัสตัวแดงดวงขาวหรือ White Spot Syndrome Virus (WSSV) และไวรัสหัวเหลืองหรือ Yellow Head Virus (YHV) โดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างและวิธีวิเคราะห์ที่ OIE (World Organisation for Animal Health) ให้การยอมรับ

เมื่อสินค้ากุ้งดิบมาถึงออสเตรเลียทุกรุ่นจะถูกสุ่มตรวจเพื่อตรวจวิเคราะห์ไวรัส WSSV และ YHV อีกครั้งหนึ่งโดยห้องปฏิบัติการคัดกรองของออสเตรเลีย เมื่อตรวจไม่พบเชื้อไวรัสจึงจะอนุญาตให้นำออกจากบริเวณควบคุมความปลอดภัยทางชีวภาพ

มีการยกเลิกเงื่อนไขการนำเข้าบางข้อสำหรับกุ้ง Marinated และกุ้งจับจากธรรมชาติของออสเตรเลียที่นำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์กุ้งดิบในต่างประเทศและส่งออกกลับไปยังออสเตรเลีย เนื่องจากกระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลียพิจารณาแล้วเห็นว่า การตรวจวิเคราะห์ก่อนการส่งออกและเมื่อถึงปลายทางนั้นสามารถควบคุมความเสี่ยงทางชีวภาพได้เพียงพอแล้ว

สำหรับกุ้ง Marinated หน่วยงานรับผิดชอบภาครัฐหรือ Competent Authority (CA) ไม่จำเป็นต้องรับรองในใบรับรองสุขอนามัยว่าสินค้ากุ้งดังกล่าวมีการหมักซอสหรือผงหมักเพียงพอ รวมทั้งไม่ต้องถูกตรวจสอบการหมักซอสหรือผงหมักเมื่อสินค้าถึงปลายทาง

สำหรับสินค้ากุ้งดิบที่แปรรูปจากกุ้งธรรมชาติของออสเตรเลียโดยโรงงานที่ไม่ได้รับการรับรองตลอดห่วงโซ่การผลิตจากรัฐบาลออสเตรเลีย หน่วยงาน CA ไม่จำเป็นต้องรับรองว่ามีการแปรรูปในโรงงานที่หน่วยงานให้การรับรอง ซึ่งมีกระบวนการแยกผลิตภัณฑ์ตลอดสายการผลิตตั้งแต่การขนส่ง แปรรูป และเก็บรักษา

สินค้ากุ้งชุบแป้งและคลุกแป้งขนมปัง (Breaded, battered and crumbed prawns) จัดเป็นสินค้าที่มีความเสี่ยงต่ำ จึงไม่ต้องตรวจวิเคราะห์ไวรัสทั้งก่อนการส่งออกและเมื่อมาถึงออสเตรเลีย แต่จะต้องได้รับการตรวจสอบเมื่อสินค้ามาถึงออสเตรเลียว่ามีการชุบแป้งและคลุกขนมปังตามข้อกำหนดทุกรุ่น

สินค้ากุ้งดิบที่แปรรูปจากกุ้งธรรมชาติของออสเตรเลียโดยโรงงานที่กระทรวงเกษตรฯ ของออสเตรเลียให้การรับรองตลอดห่วงโซ่การผลิต (หมายถึง ประเทศไทย) จัดเป็นสินค้าที่มีความเสี่ยงต่ำ จึงไม่ต้องตรวจวิเคราะห์ไวรัส WSSV และ YHV ก่อนการส่งออก รวมทั้งไม่จำเป็นต้องหักหัวหรือปอกเปลือกอีกด้วย แต่ยังคงต้องได้รับการตรวจวิเคราะห์ไวรัสเมื่อสินค้ามาถึงออสเตรเลีย

จะยังคงเงื่อนไขการนำเข้าต่อไปจนกว่าจะได้รับผลการรายงานการทบทวนความเสี่ยงด้านความปลอดภัยทางชีวภาพ รวมถึงเงื่อนไขการนำเข้าสินค้ากุ้งและผลิตภัณฑ์ซึ่งกระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลีย ประกาศเมื่อวันที่ ๑๖ พฤษภาคม ๒๕๖๐ ในระหว่างนี้ หากมีการเปลี่ยนแปลงความเสี่ยงด้านความปลอดภัยทางชีวภาพในสินค้าเหล่านี้ กระทรวงเกษตรฯ อาจแก้ไขเงื่อนไขการนำเข้าเพื่อให้มั่นใจว่า ความเสี่ยงด้านความปลอดภัยทางชีวภาพเป็นไปตามมาตรฐานการปกป้องในระดับที่เหมาะสมของออสเตรเลียหรือ Australia's Appropriate Level of Protection (ALOP)

กระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลียจะประสานอย่างใกล้ชิดกับผู้นำเข้าที่ได้รับใบอนุญาตนำเข้า และประเทศคู่ค้าเพื่อให้มั่นใจว่า สามารถดำเนินการค้าได้อย่างต่อเนื่องหลังการระงับการนำเข้าสิ้นสุดลงในวันที่ ๖ กรกฎาคม ๒๕๖๐ กระทรวงเกษตรฯ ได้มีหนังสือแจ้งไปยังประเทศคู่ค้ารายสำคัญเพื่อแจ้งเงื่อนไขการนำเข้าที่ปรับปรุงใหม่ ประเทศคู่ค้าที่มีความพร้อมในการปฏิบัติตามเงื่อนไขการนำเข้าใหม่ สามารถแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรมายังกระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลียโดยเร็ว เพื่อให้กระทรวงเกษตรฯ มีระยะเวลาในการออกใบอนุญาตนำเข้าก่อนที่การระงับนี้จะสิ้นสุดลง

ออสเตรเลียจะแจ้งให้องค์การการค้าโลกหรือ World Trade Organization (WTO) และ คณะกรรมการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชหรือ Sanitary and Phytosanitary (SPS) เพื่อยืนยันการสิ้นสุดการระงับการนำเข้าในวันที่ ๖ กรกฎาคม ๒๕๖๐ และแจ้งให้ทราบเงื่อนไขการนำเข้าใหม่สำหรับสินค้ากึ่งและผลิตภัณฑ์ ซึ่งจะรวมถึงใบรับรองสุขอนามัยรูปแบบใหม่ซึ่งมีการปรับปรุงแล้วด้วย

สามารถสืบค้นคำแนะนำด้านความปลอดภัยทางชีวภาพได้ในเว็บไซต์ของกระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลีย <http://www.agriculture.gov.au/biosecurity/risk-analysis/memos/ba2017-07> และขอ ความอนุเคราะห์ส่งประกาศฉบับนี้ไปยังผู้ที่เกี่ยวข้องด้วย

หากมีข้อสงสัยอื่นใด สามารถติดต่อเจ้าหน้าที่ประสานงานเรื่องกึ่งของกระทรวงเกษตรฯ ได้ที่ prawnliaisonofficer@agriculture.gov.au

ลงนามโดย Dr. Andrew Cupit, Assistant Secretary, Animal Biosecurity

เอกสารแนบ A

ข้อกำหนดความปลอดภัยทางชีวภาพเพื่อการนำเข้าสินค้ากึ่งและผลิตภัณฑ์เพื่อการบริโภค ๗ กรกฎาคม ๒๕๖๐

เงื่อนไขการนำเข้าด้านล่างจะบังคับใช้กับการนำเข้าสินค้ากึ่งและผลิตภัณฑ์เพื่อการบริโภค (ยกเว้นผลิตภัณฑ์อาหารจากกึ่งซึ่งสามารถเก็บรักษาได้เป็นเวลานานที่อุณหภูมิห้อง^๑) ตั้งแต่วันที่ ๗ กรกฎาคม ๒๕๖๐ เงื่อนไขการนำเข้านี้ได้จัดทำขึ้นภายใต้อำนาจของกฎหมาย The Biosecurity Act 2015

หมายเหตุ: อาหารนำเข้ารวมถึงสินค้ากึ่งและผลิตภัณฑ์จะต้องปฏิบัติตามกฎหมายการควบคุมอาหารนำเข้า หรือ Imported Food Control Act 1992 และมาตรฐานอาหารของออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ หรือ Australia and New Zealand Food Standards Code (FSC) ภายใต้กฎหมายการควบคุมอาหารนำเข้าหรือ Imported Food Control Act 1992 กระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลียสามารถตรวจสอบและวิเคราะห์สินค้ากึ่งและผลิตภัณฑ์นำเข้าว่าเป็นไปตามมาตรฐาน FSC หรือไม่ ข้อกำหนดด้านความปลอดภัยของอาหารและฉลากเป็นข้อกำหนดต่างหาก ซึ่งเพิ่มเติมจากข้อกำหนดด้านความปลอดภัยทางชีวภาพ สามารถรับทราบข้อมูลเกี่ยวกับมาตรฐานอาหารออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ได้ทางเว็บไซต์^๒

๑. ใบอนุญาตนำเข้า (Import permit)

ผู้นำเข้าจะต้องได้รับใบอนุญาตนำเข้าสินค้าทุกชนิดในกลุ่มสินค้ากึ่งดิบบและผลิตภัณฑ์เพื่อการบริโภคจาก กระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลียก่อนการนำเข้าสินค้า

ในใบสมัครเพื่อขอนำเข้าต้องระบุ

- ชื่อและที่อยู่ของผู้นำเข้าและผู้ส่งออก
- รายละเอียดของสินค้าที่จะนำเข้า

ผู้แทนของผู้อำนวยความสะดวกด้านความปลอดภัยทางชีวภาพจะประเมินข้อมูลที่แจ้ง รวมถึงหลักเกณฑ์อื่นที่เกี่ยวข้อง

สินค้ากึ่งสุกและผลิตภัณฑ์ (Cooked) ไม่มีความจำเป็นต้องได้รับใบอนุญาตนำเข้า แต่ยังคงเป็นไปตามข้อกำหนดของคำสั่งด้านความปลอดภัยทางชีวภาพหรือ Biosecurity Determination 2016 (สำหรับสินค้าต้องห้ามและสินค้าที่อนุญาตนำเข้าได้ตามเงื่อนไขที่กำหนด) ซึ่งกำหนดว่า การนำเข้ากึ่งสุกต้องมีใบรับรองกำกับ ซึ่งออกให้โดยหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ด้านสัตว์น้ำของประเทศผู้ผลิตที่อยู่ในบัญชีรายชื่อ หรือ Competent Authority (CA)

สามารถสืบค้นข้อมูลใบอนุญาตนำเข้าได้ที่ <https://bicon.agriculture.gov.au/BiconWeb4.0>

๒. เงื่อนไขการนำเข้าสินค้ากึ่งดิบบนำเข้ามาเพื่อการบริโภค

สินค้ากึ่งดิบบนำเข้ามาจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้

๑. มาจากประเทศต้นทาง เขต หรือพื้นที่ที่ออสเตรเลียให้การยอมรับว่าปลอดจากโรคซึ่งหน่วยงานความปลอดภัยทางชีวภาพกำหนด

รายละเอียด: กุ้งที่มาจากประเทศที่ปลอดโรค เขต หรือพื้นที่ที่ออสเตรเลียให้การยอมรับแล้ว สามารถส่งออกมายังออสเตรเลียได้แบบกุ้งทั้งตัว ปอกเปลือกบางส่วน ปอกเปลือกทั้งหมด หรือแปรรูปขั้นสูง (Highly processed) ในการยอมรับเงื่อนไขนี้ กระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลียจำเป็นต้องมีการประเมินหน่วยงานรับผิดชอบภาครัฐหรือ CA ของประเทศผู้ส่งออกก่อนที่จะอนุญาตให้ดำเนินการค้าระหว่างกัน เมื่อได้รับการประเมินและอนุญาตจากกระทรวงเกษตรฯ หน่วยงาน CA ของประเทศต้นทางจะต้องออกไปรับรองสุขอนามัยยืนยันว่าสินค้ากุ้งและผลิตภัณฑ์นั้น :

- a. ผลิตมาจาก (...ชื่อประเทศผู้ผลิต...) ซึ่งปราศจากโรคดังต่อไปนี้
 - i. ไวรัสตัวแดงดวงขาว หรือ White Spot Syndrome Virus (WSSV)
 - ii. ไวรัสหัวเหลือง หรือ Yellow Head Virus (YHV)
 - iii. ไวรัสทอรา หรือ Taura Syndrome Virus (TSV)และหากสินค้าดังกล่าวไม่ผ่านการแช่แข็ง (เช่น สินค้าแช่เย็น)
- iv. เชื้อแบคทีเรีย Necrotising Hepatopancreatitis Bacterium (NHPB)
- b. ผ่านการแปรรูป ตรวจสอบ และคัดแยกภายในโรงงานที่ได้รับการรับรองและควบคุมโดยหน่วยงาน CA
- c. ปราศจากการร่องรอยที่มองเห็นได้ด้วยตาเปล่าเนื่องจากโรคติดเชื้อ
- d. แต่ละบรรจุภัณฑ์มีการระบุข้อความ “เพื่อการบริโภคเท่านั้น ห้ามใช้เป็นเหยื่อตกปลาหรืออาหารเลี้ยงสัตว์น้ำ”

๒. กุ้งแปรรูปขั้นสูง (Highly processed prawns)

รายละเอียด: กุ้งดิบแปรรูปขั้นสูง (Uncooked highly processed prawns) รวมถึงกุ้งที่หักหัวและปอกเปลือกจนถึงข้อสุดท้ายและไว้หาง ชุบแป้งและคลุกแป้งขนมปังหรือแป้งเหลว หรือเนื้อกุ้งดิบที่อยู่ในส่วนผสมของขนมจีบ เปาะเปียะ ซาโมซา ม้วน ลูกกลม หรือผลิตภัณฑ์ประเภทต้มซ่า

หน่วยงาน CA ของประเทศผู้ส่งออกจะต้องออกไปรับรองสุขอนามัยเพื่อรับรองสินค้ากุ้งดิบแปรรูปขั้นสูงหรือผลิตภัณฑ์ว่า

- a. ผ่านการแปรรูป ตรวจสอบ และคัดแยกภายในโรงงานที่ได้รับการรับรองและควบคุมโดยหน่วยงาน CA
- b. ปราศจากการร่องรอยที่มองเห็นได้ด้วยตาเปล่าเนื่องจากโรคติดเชื้อ

๓. กุ้งดิบ (Uncooked Prawns)

รายละเอียด: กุ้งดิบหมายถึงกุ้งหักหัวปอกเปลือกจนถึงข้อสุดท้ายและไว้หาง หรืออาจหมายถึงกุ้งหมักซอสหรือผงแห้ง (Marinated prawns) หรือกุ้งจับจากธรรมชาติของออสเตรเลียที่นำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์กุ้งดิบในต่างประเทศและส่งออกกลับมายังออสเตรเลียในโรงงานที่ไม่ได้รับการรับรองจากกระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลีย ผ่านการประเมินหน่วยงานรับผิดชอบภาครัฐหรือ CA ของประเทศผู้ส่งออกอย่างเป็นทางการ

สินค้ากุ้งนำเข้าทุกชนิดจะต้องปราศจากไวรัสตัวแดงดวงขาว หรือ White Spot Syndrome Virus (WSSV) และไวรัสหัวเหลืองหรือ Yellow Head Virus (YHV)

หน่วยงาน CA จากประเทศต้นทางต้องออกใบรับรองสุขอนามัยระบุว่าสินค้ากุ้งดิบ

- a. ผ่านการแช่แข็ง และหักหัวปอกเปลือกจนถึงข้อสุดท้ายและไว้หาง
- b. ผลิตภัณฑ์ทุกรุ่นปราศจากไวรัสตัวแดงดวงขาว หรือ White Spot Syndrome Virus (WSSV) และไวรัสหัวเหลืองหรือ Yellow Head Virus (YHV) โดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่าง และวิธีวิเคราะห์ที่ OIE (World Organisation for Animal Health) ให้การยอมรับ
- c. ได้รับการตรวจสอบและคัดแยกโดยโรงงานที่ได้รับการรับรองและควบคุมโดยหน่วยงาน CA
- d. ปราศจากการร่อนรอยที่มองเห็นได้ด้วยตาเปล่าเนื่องจากโรคติดเชื้อ
- e. เหมาะสมต่อการบริโภค
- f. แต่ละบรรจุภัณฑ์มีการระบุข้อความ “เพื่อการบริโภคเท่านั้น ห้ามใช้เป็นเหยื่อตกปลาหรืออาหารเลี้ยงสัตว์น้ำ”

สินค้าทุกรุ่นเมื่อมาถึงออสเตรเลียจะต้องถูกสุ่มตรวจเพื่อตรวจวิเคราะห์ไวรัส WSSV และ YHV อีกครั้ง โดยห้องปฏิบัติการคัดกรองที่ออสเตรเลียให้การรับรอง

๔. กุ้งจับจากธรรมชาติของออสเตรเลียที่นำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์กุ้งดิบในต่างประเทศและส่งออกกลับมา
ยังออสเตรเลียจากโรงงานที่ได้รับการรับรอง

รายละเอียด: กุ้งจับจากธรรมชาติของออสเตรเลียที่นำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์กุ้งดิบในต่างประเทศและส่งออกกลับมายังออสเตรเลียจากโรงงานที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงาน CA และเป็นไปตามข้อตกลงความร่วมมือของหน่วยงานความปลอดภัยทางชีวภาพแล้ว ยกตัวอย่างเช่น บริษัท Thai Union Frozen Products Public Company Ltd. ซึ่งได้รับการรับรองจากทั้งกระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลียและหน่วยงาน CA ของไทย ในการแปรรูปสินค้ากุ้งธรรมชาติของออสเตรเลียเพื่อส่งออกกลับไปยังออสเตรเลีย

เมื่อได้รับการประเมินและรับรองจากกระทรวงเกษตรฯแล้ว หน่วยงาน CA จากประเทศต้นทางยังคงต้องออกใบรับรองสุขอนามัยจากภาครัฐเพื่อรับรองสินค้ากุ้งดิบระบุว่าสินค้ากุ้งดิบ

- a. จับจากธรรมชาติของออสเตรเลีย แปรรูปจากโรงงานที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงาน CA และเป็นไปตามโปรแกรมด้านความปลอดภัยทางชีวภาพ ซึ่งได้รับความเห็นชอบแล้วจากกระทรวงเกษตรและทรัพยากรน้ำของออสเตรเลีย
- b. แต่ละบรรจุภัณฑ์มีการระบุข้อความ “เพื่อการบริโภคเท่านั้น ห้ามใช้เป็นเหยื่อตกปลาหรืออาหารเลี้ยงสัตว์น้ำ”

สินค้าทุกรุ่นเมื่อมาถึงออสเตรเลียแล้วจะต้องถูกตรวจวิเคราะห์ไวรัส WSSV และ YHV อีกครั้งในสภาพปิดผนึกสมบูรณ์ โดยห้องปฏิบัติการคัดกรองที่ออสเตรเลียให้การรับรอง

๓. **เงื่อนไขการนำเข้าสินค้ากุ้งสุกเพื่อการบริโภค**

สินค้ากุ้งสุก (cooked) นำเข้าทุกชนิดจะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขต่อไปนี้

๑. **กุ้งสุก (Cooked Prawns)**

รายละเอียด: ไม่ได้มีการกำหนดระยะเวลาและอุณหภูมิขั้นต่ำในการทำให้กุ้งสุก อย่างไรก็ตาม หน่วยงาน CA จะต้องรับรองว่าโปรตีนในเนื้อกุ้งจับตัวแข็ง (Coagulated) และไม่มีส่วนเนื้อดิบเหลืออยู่

ยกตัวอย่างอุณหภูมิและเวลาในการทำให้สุกที่สามารถทำให้โปรตีนในกุ้งและผลิตภัณฑ์จับตัวแข็ง โดยการให้ความร้อนจนมีอุณหภูมิที่กึ่งกลางตัวกุ้งอย่างน้อย ๗๐ องศาเซลเซียสเป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๑๑ วินาที

หน่วยงาน CA ของประเทศผู้ผลิตจะรับรองในใบรับรองสุขอนามัยว่าสินค้ากุ้งสุก

- a. ผ่านการทำให้สุกในโรงงานที่ได้รับการรับรองและควบคุมโดยหน่วยงาน CA และหลังจากทำให้สุกแล้วโปรตีนที่อยู่ในเนื้อกุ้งจับตัวแข็งและไม่มีส่วนเนื้อดิบเหลืออยู่
- b. เหมาะสมต่อการบริโภค

๔. การตรวจทวนสอบเงื่อนไขการนำเข้า

หมายเหตุ: อาหารนำเข้ารวมไปถึงสินค้ากุ้งและผลิตภัณฑ์ยังคงต้องปฏิบัติตามกฎหมายการควบคุมอาหารนำเข้าหรือ Imported Food Control Act 1992 และมาตรฐานอาหารของออสเตรเลียและนิวซีแลนด์หรือ Australia and New Zealand Food Standards Code (FSC) ภายใต้ระเบียบการควบคุมอาหารนำเข้า ปี 1992 กระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลียสามารถตรวจสอบและวิเคราะห์สินค้ากุ้งและผลิตภัณฑ์นำเข้าเพื่อตรวจสอบการเป็นไปตามมาตรฐาน ข้อกำหนดด้านความปลอดภัยอาหารและฉลากเป็นข้อกำหนดต่างหาก และต้องปฏิบัติตามควบคู่ไปกับข้อกำหนดด้านความปลอดภัยทางชีวภาพ สามารถสืบค้นข้อมูลมาตรฐาน FSC ได้จาก www.foodstandards.gov.au

สินค้ากุ้งดิบและผลิตภัณฑ์จะถูกตรวจสอบโดยกระทรวงเกษตรฯ เพื่อให้มั่นใจว่า สินค้าที่นำเข้ารวมถึงเอกสารเป็นไปตามเงื่อนไขการนำเข้า สินค้ากุ้งดิบที่มาถึงออสเตรเลียจะถูกตรวจสอบในสภาพที่ปิดผนึกอย่างสมบูรณ์และตรวจทวนสอบด้วยการวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการในระดับที่เหมาะสม

กุ้งสุกจะได้รับการสุ่มตรวจโดยกระทรวงเกษตรฯ เพื่อให้มั่นใจว่าเป็นไปตามคำรับรองด้านความปลอดภัยทางชีวภาพในใบรับรองสุขอนามัยที่ออกให้โดยภาครัฐ

การตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการเพื่อตรวจทวนสอบ

การตรวจวิเคราะห์โดยห้องปฏิบัติการได้รับการรับรองจะใช้วิธี Polymerase Chain Reaction (PCR) ตาม OIE Manual of Diagnostic Test for Aquatic Animals หรือเท่าเทียม และอัตราการสุ่มตัวอย่างที่ความมั่นใจร้อยละ ๙๕ (95 % Confidence) ในการตรวจพบหากมีเชื้อไวรัสอยู่ร้อยละ ๕ (5 % Prevalence)

สินค้ากุ้งทุกรุ่นที่จะต้องได้รับการตรวจวิเคราะห์เมื่อมาถึงออสเตรเลียจะได้รับการสุ่มตรวจในสภาพที่ปิดผนึกอย่างสมบูรณ์ ภายใต้การควบคุมด้านความปลอดภัยทางชีวภาพจนกระทั่งทราบผลวิเคราะห์ สินค้ากุ้งดิบจะถูกตรวจวิเคราะห์ทุกรุ่น (Batch) หากตรวจพบเชื้อไวรัสจะต้องถูกส่งกลับ ทำลาย หรือนำไปแปรรูป (เช่น การต้ม) ในสถานแปรรูปที่ได้รับรองโดยกระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลียเพื่อวัตถุประสงค์ดังกล่าว

คำนิยามของรุ่น (Batch)

สำหรับวัตถุประสงค์ในการตรวจวิเคราะห์เชื้อไวรัสในกุ้งด้านความปลอดภัยทางชีวภาพ รุ่นอาจหมายถึงข้อใดข้อหนึ่งดังต่อไปนี้ (พิจารณาโดยหน่วยงาน CA) ไม่ว่าจะกรณีใดก็ตาม ๑ รุ่นจะต้องมีปริมาณไม่เกิน ๑ ตู้คอนเทนเนอร์

- ผลิตภัณฑ์จากสายการผลิตเดียวในการแปรรูปแต่ละครั้ง
- ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการจับจากบ่อเดียวกัน (กุ้งที่จับจากบ่อเลี้ยงที่ต่างกันจะพิจารณาว่าเป็นคนละกลุ่มประชากรสำหรับการกำหนดรุ่นสินค้า)
- กุ้งสายพันธุ์เดียวกันที่จับจากธรรมชาติในการทำการประมงต่อเนื่องในช่วงเวลาเดียวกัน

จะพิจารณาว่าสินค้าในตู้คอนเทนเนอร์หนึ่งๆ เป็นรุ่นเดียวกัน เว้นแต่จะมีการระบุว่าสินค้าหลายรุ่นในตู้คอนเทนเนอร์นั้น หากขนส่งสินค้ารุ่นเดียวกันในตู้คอนเทนเนอร์ ๒ ตู้ จะถือว่าเป็นคนละรุ่น สินค้าแต่ละรุ่นในตู้คอนเทนเนอร์เดียวกันจะต้องปิดฉลากและสามารถแยกแยะได้อย่างชัดเจน

จะต้องแสดงเอกสารจากผู้ส่งออก ผู้ผลิต หรือหน่วยงาน CA ซึ่งยืนยันจำนวนรุ่นในการส่งสินค้าแต่ละครั้ง (Consignment) ต่อกระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลีย เอกสารต้องระบุเกี่ยวกับการปิดฉลากสินค้าแต่ละรุ่นในการส่งสินค้าครั้งหนึ่งๆ หากไม่สามารถระบุจำนวนรุ่นได้ในเอกสาร อาจต้องมีการเปิดตรวจสินค้าทั้งหมดเพื่อให้สามารถทราบจำนวนรุ่น ซึ่งอาจส่งผลให้ต้องเสียค่าใช้จ่ายในการตรวจสอบและวิเคราะห์สูงขึ้น

หากสินค้ากุ้งดิบมาจากประเทศ เขต หรือพื้นที่ที่ออสเตรเลียยอมรับว่าปลอดภัย จะไม่มีข้อกำหนดให้ต้องตรวจวิเคราะห์โรคทุกรุ่นในสินค้าก่อนการส่งออกและเมื่อสินค้าถึงออสเตรเลียในประเด็นด้านความปลอดภัยทางชีวภาพ อย่างไรก็ตาม อาจตรวจทวนสอบที่ด่านเพื่อให้ออสเตรเลียมั่นใจว่าการค้าสินค้ากุ้งดิบเป็นไปตามระดับการปกป้องที่เหมาะสมของออสเตรเลียหรือ Australia's Appropriate Level of Protection (ALOP)^๓ การตรวจทวนสอบอาจรวมถึงการตรวจวิเคราะห์ในอัตราที่เหมาะสมตามความเห็นของกระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลีย

๕. การทบทวน

อาจมีการทบทวนเงื่อนไขการนำเข้าหากมีการเปลี่ยนแปลงนโยบายการนำเข้าของประเทศต้นทางหรือสถานการณ์โรคสัตว์ของประเทศนั้นๆ หรือขึ้นอยู่กับดุลพินิจของผู้อำนวยการหน่วยงานความปลอดภัยทางชีวภาพ

หมายเหตุ:

^๑ ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีกุ้งเป็นองค์ประกอบหลักสามารถเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องได้เป็นเวลานาน ได้แก่ กุ้งแห้ง กุ้งกระป๋อง เครื่องปรุงมีกุ้งเป็นส่วนผสม (เช่น Balachan ที่ทำจากกุ้ง กระปิ)

^๒ สืบค้นได้จาก www.foodstandards.gov.au

^๓ ALOP ของออสเตรเลีย หมายถึง การปกป้องด้านสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชระดับสูง โดยมีเป้าหมายเพื่อลดความเสี่ยงให้อยู่ในระดับต่ำมาก แต่ไม่ใช่ศูนย์

ที่มา:

<http://www.agriculture.gov.au/SiteCollectionDocuments/ba/memos/2017/ba2017-12.pdf>

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงแคนเบอร์รา
กรกฎาคม ๒๕๖๐