

การเปลี่ยนแปลงข้อกำหนดการนำเข้าผลิตภัณฑ์ปลาในกลุ่มแซลมอน (Salmonid) ซึ่งมีแหล่งที่มาจากประเทศที่ออสเตรเลียให้การรับรอง แปรรูป และส่งออกไปยังออสเตรเลีย

กระทรวงเกษตรและทรัพยากรน้ำ (Department of Agriculture and Water Resources) ของออสเตรเลีย เผยแพร่ประกาศ 80-2017- Changes to importing requirements for salmonid products sources from approved countries, further processed and exported to Australia ลงวันที่ ๒๙ สิงหาคม ๒๕๖๐ เกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงข้อกำหนดการนำเข้าผลิตภัณฑ์ปลาในกลุ่มแซลมอน (Salmonid) ที่ผลิตจากวัตถุดิบที่นำเข้าจากแหล่งที่ออสเตรเลียให้การรับรอง เพื่อแปรรูป และส่งออกไปยังออสเตรเลีย โดยประกาศฉบับนี้เกี่ยวข้องกับประเทศที่ได้รับอนุญาตให้ส่งออกผลิตภัณฑ์ปลาในกลุ่มแซลมอนไปยังออสเตรเลียแล้ว (รวมทั้งประเทศไทย) ประเทศที่มีการผลิตหรือแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาในกลุ่มแซลมอนที่สนใจส่งออกสินค้ามายังออสเตรเลีย รวมถึงผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์ปลาในกลุ่มแซลมอนมายังออสเตรเลีย และผู้ผลิตปลาในกลุ่มแซลมอนในประเทศออสเตรเลียเอง ผู้เกี่ยวข้องสามารถให้ข้อคิดเห็นต่อข้อเสนอในการเปลี่ยนแปลงข้อกำหนดนี้ได้ ภายในวันศุกร์ที่ ๑ ธันวาคม ๒๕๖๐

สามารถส่งข้อคิดเห็นต่อการเปลี่ยนแปลงนี้ภายในวันศุกร์ที่ ๑ ธันวาคม ๒๕๖๐ ไปยัง

Animal Biosecurity

Department of Agriculture and Water Resources

GPO Box 858 CANBERRA ACT 2601

Telephone: +61 2 6272 4465

Facsimile: +61 2 6272 3856 และทางอีเมล (ผ่านทางเว็บไซต์ประกาศนี้)

กระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลีย ออกประกาศเพื่อแจ้งให้ผู้เกี่ยวข้องทราบข้อเสนอการเปลี่ยนแปลง ซึ่งเป็นการรวบรวมข้อกำหนดการนำเข้าผลิตภัณฑ์ปลาในกลุ่มแซลมอน จากประเทศที่ออสเตรเลียให้การรับรอง ปัจจุบันออสเตรเลียรับรองการนำเข้าผลิตภัณฑ์ปลาในกลุ่มแซลมอนใน ๓ รูปแบบ โดย ๒ รูปแบบสำหรับผลิตภัณฑ์ดิบ และอีกรูปแบบสำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน

ผลิตภัณฑ์ดิบ (Uncooked)

- รับรองตามประเทศแหล่งที่มาวัตถุดิบ (Source country approval) โดยประเทศแหล่งที่มาของวัตถุดิบได้รับการประเมินและรับรองอย่างเป็นทางการ ให้เป็นแหล่งวัตถุดิบสำหรับการแปรรูปเพื่อส่งออกไปยังออสเตรเลีย
- รับรองตามประเทศที่แปรรูป (Processing country approval) โดยประเทศผู้แปรรูปได้รับการประเมินและรับรองอย่างเป็นทางการให้แปรรูปวัตถุดิบ ที่นำเข้าจากประเทศที่ออสเตรเลียให้การรับรองแหล่งที่มา เพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนดด้านการนำเข้า และส่งออกผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปแล้วไปยังออสเตรเลีย

ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Thermally treated)

- รับรองการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน โดยประเทศผู้ผลิตมีหน่วยงานรับผิดชอบภาครัฐหรือ Competent Authority (CA) ที่ได้รับการยอมรับจากออสเตรเลียว่าสามารถควบคุมกำกับดูแลให้ผู้ประกอบการปฏิบัติตามกฎระเบียบด้านอุณหภูมิและเวลาที่กำหนดได้

ประเทศผู้ส่งออกสามารถได้รับการรับรองได้ทั้ง ๒ ลักษณะ คือจากแหล่งที่มาวัตถุดิบหรือจากการเป็นประเทศที่แปรรูป

ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงนี้รวบรวมเงื่อนไขการนำเข้าของแต่ละแหล่งที่มาวัตถุดิบ (ไม่รวมนิวซีแลนด์) และประเทศผู้แปรรูปเข้าด้วยกัน โดยจะอนุญาตให้ประเทศแหล่งที่มาวัตถุดิบทั้งหมดสามารถรับผลิตภัณฑ์ปลาในกลุ่มแซลมอนจากประเทศแหล่งที่มาของวัตถุดิบที่ได้รับการรับรองแล้ว เพื่อนำมาแปรรูปและส่งออกไปยังออสเตรเลีย ซึ่งจะส่งผลให้นโยบายการนำเข้าสำหรับแหล่งที่มาวัตถุดิบกับประเทศผู้แปรรูปเป็นไปในแนวทางเดียวกัน

เดิมออสเตรเลียยังกำหนดเงื่อนไขการนำเข้าสำหรับผลิตภัณฑ์ปลาในกลุ่มแซลมอนที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนในลักษณะเดียวกันกับผลิตภัณฑ์ดิบ เพียงแต่เพิ่มการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน การเปลี่ยนแปลงข้อกำหนดรูปแบบใหม่นี้พิจารณาว่า ความเสี่ยงจากโรคสัตว์น้ำได้รับการจัดการโดยกระบวนการฆ่าเชื้อแล้ว มาตรการเดิมจึงมีความเข้มงวดเกินความจำเป็น

ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงนี้สอดคล้องกับผลการวิเคราะห์ความเสี่ยงการนำเข้าปลาในกลุ่มแซลมอน 1999 Import Risk Analysis on Non-viable Salmonids and Non-salmonid Marine Finfish (1999 IRA) และ Animal Quarantine Policy Memorandum 1999/96 and 2000/26 โดยได้ประเมินระบบควบคุมโรคสัตว์น้ำของประเทศผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ปลาในกลุ่มแซลมอนดิบอย่างครอบคลุมแล้ว และออสเตรเลียให้การยอมรับหน่วยงานรับผิดชอบภาครัฐหรือ CA ของประเทศเหล่านั้น การเปลี่ยนแปลงข้อกำหนดใหม่นี้ จึงไม่ก่อให้เกิดความเสี่ยงเพิ่มขึ้นต่อความปลอดภัยด้านชีวภาพของออสเตรเลีย

กระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลีย ได้ประกาศการเปลี่ยนแปลงข้อกำหนดใหม่นี้ในเว็บไซต์ BICON ผู้เกี่ยวข้องสามารถติดตามข้อมูลภาวะเทียบการนำเข้าที่เป็นปัจจุบันได้จากเว็บไซต์นี้

ที่มา:

<http://www.agriculture.gov.au/import/industry-advice/2017/80-2017>

<http://www.agriculture.gov.au/SiteCollectionDocuments/biosecurity/import/salmonid-products-processed-approved-countries.pdf>

<http://www.agriculture.gov.au/SiteCollectionDocuments/biosecurity/import/thermally-treated-salmonid-products.pdf>

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงแคนเบอร์รา

ตุลาคม ๒๕๖๐

ผลิตภัณฑ์จากปลาในกลุ่มแซลมอน (Salmonid)
ซึ่งนำเข้า แปรรูป และส่งออกจากประเทศที่ได้รับการรับรอง

Salmonid products sourced, processed and exported from approved countries

การใช้ประโยชน์: เพื่อการบริโภคของมนุษย์

แหล่งที่มา

- ปลาในกลุ่มแซลมอนต้องนำเข้าจากประเทศใดประเทศหนึ่งที่ได้รับการรับรองดังต่อไปนี้:
ออสเตรเลีย แคนาดา เดนมาร์ก นิวซีแลนด์ นอร์เวย์ สาธารณรัฐไอร์แลนด์ สหราชอาณาจักร และ/หรือ สหรัฐอเมริกา
- เฉพาะผลิตภัณฑ์ที่ได้จากปลาในกลุ่มแซลมอนในบัญชีรายชื่อตาม Appendix 2 – Salmonid species approved for export to Australia, may be imported into Australia
- ปลาจะต้องเป็นไปตามเงื่อนไขการนำเข้าดังต่อไปนี้

เพื่อแสดงให้เห็นว่าเป็นไปตามข้อกำหนด จะต้องแสดงข้อความต่อไปนี้ในใบรับรองสุขอนามัยที่ออกให้ โดยหน่วยงานรับผิดชอบภาครัฐของประเทศแหล่งที่มาวัตถุดิบ:

มีข้อความรับรองว่า:

- สินค้าไม่มีผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากปลาชนิด Atlantic salmon (*Salmo solar*) หรือ rainbow trout (*Onchorhynchus mykiss*);
หรือ
- วัตถุดิบปลาในกลุ่มแซลมอนที่ใช้ผลิตไม่ได้มาจากฟาร์มที่มีการติดเชื้อหรือสงสัยว่าติดเชื้อ Infectious salmon anaemia หรือมาจากแหล่งน้ำภายในระยะ ๑๐ กิโลเมตรหรือหนึ่งช่วงตำแหน่งที่สายน้ำมารวมกัน (One tidal interchange) (แล้วแต่อย่างใดที่มีขนาดพื้นที่ใหญ่กว่ากัน) จากฟาร์มที่ติดเชื้อหรือสงสัยว่าติดเชื้อ;
และ
- ปลาในกลุ่มแซลมอนที่นำมาผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ได้มาจาก:
 - การจับจากกลุ่มประชากรซึ่งมีเอกสารบันทึกข้อมูลโปรแกรมการเฝ้าระวังด้านโรคสัตว์น้ำ กำกับดูแลโดยหน่วยงานรับผิดชอบภาครัฐหรือ CA ของประเทศแหล่งที่มา และ
 - ไม่ได้ผ่านการฆ่าและเนื่องจากมาตรการควบคุมโรคสัตว์น้ำ และ
 - ผ่านการแปรรูปโดยการตัดหัว ควักเหงือกและไส้ พื้นผิวทั้งภายในและภายนอกผ่านการล้างอย่างทั่วถึงเพื่อกำจัดสิ่งแปลกปลอมที่ติดมา
 - ตรวจสอบและคัดแยก เพื่อให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์ปราศจากรอยแผลจากโรคติดเชื้อ และ
 - ไม่ใช่ลูกปลาในกลุ่มแซลมอนวัยอ่อน (ขนาดน้ำหนักตัวซึ่งผ่านการตัดหัว ควักเหงือกและไส้แล้วไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม) หรือปลาโตเต็มวัย (มีการพัฒนาของอวัยวะสืบพันธุ์แล้ว)

๔. การรับรองจะต้อง:

- ก. ออกให้โดยหน่วยงานรับผิดชอบภาครัฐของประเทศแหล่งที่มาของวัตถุดิบปลาในกลุ่มแซลมอน; และ
- ข. ระบุชื่อและเลขทะเบียนฟาร์มแหล่งที่มาวัตถุดิบ

การแปรรูป

- ๑. ปลาในกลุ่มแซลมอนต้องผ่านการแปรรูปในประเทศที่ได้รับการรับรองเท่านั้น ได้แก่ แคนาดา เดนมาร์ก นอร์เวย์ ฟิลิปปินส์ โปแลนด์ สาธารณรัฐไอร์แลนด์ สวีเดน **ไทย** สหราชอาณาจักร และ/หรือ สหรัฐอเมริกา
- ๒. ผลิตภัณฑ์ที่จะนำเข้มายังออสเตรเลียได้ต้องมาจากสายพันธุ์ปลาในกลุ่มแซลมอนตามที่ปรากฏในบัญชีรายชื่อตาม Appendix 2 – Salmonid species approved for export to Australia เท่านั้น
- ๓. ปลาดังกล่าวข้างต้นต้องเป็นไปตามเงื่อนไขการนำเข้าดังต่อไปนี้

เพื่อแสดงให้เห็นว่าเป็นตามข้อกำหนด จะต้องมีความดังต่อไปนี้ในใบรับรองที่ออกให้โดยหน่วยงานภาครัฐ:

มีข้อความระบุว่า:

- ก. ผลิตภัณฑ์จากปลาในกลุ่มแซลมอนผ่านการแปรรูปเพื่อตัดหัว ควักเหงือกและไส้ พื้นผิวทั้งภายในและภายนอกผ่านการล้างอย่างทั่วถึงเพื่อกำจัดสิ่งแปลกปลอมที่ติดมา
- ข. ปลาในกลุ่มแซลมอนผ่านการแปรรูปในสถานที่ที่ได้รับการตรวจสอบภายใต้การกำกับดูแลของหน่วยงานรับผิดชอบภาครัฐอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้มั่นใจว่ามีกระบวนการผลิตและระบบควบคุมคุณภาพที่เหมาะสม
- ค. ผลิตภัณฑ์สุดท้ายสำหรับการส่งออกไปยังออสเตรเลียเสียผลผลิตจากวัตถุดิบที่นำเข้ามาจากประเทศที่ออสเตรเลียให้การรับรอง และมีการควบคุมการแยกสายการผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อป้องกันการบังเอิญหรือจงใจสับเปลี่ยนวัตถุดิบ และการป้องกันการปะปน หรือการปนเปื้อนโดยวัตถุดิบสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงซึ่งมาจากประเทศอื่นที่ไม่ได้รับการรับรอง
- ง. สามารถตรวจสอบย้อนกลับการเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์ปลาในกลุ่มแซลมอนสำหรับการส่งออกไปยังออสเตรเลียได้อย่างมีประสิทธิภาพตลอดสายการผลิต มีชื่อและเลขทะเบียนของฟาร์มที่มาและสถานแปรรูปปรากฏอยู่ในใบรับรองที่ออกให้โดยภาครัฐ

๔. ผลิตภัณฑ์ปลาในกลุ่มแซลมอนต้องบรรจุในลักษณะดังนี้

- ก. บรรจุแยกชิ้นในช่องพลาสติก ถุงหรือภาชนะบรรจุอื่นซึ่งอยู่ภายในกล่องขนาดน้ำหนักเท่าใดก็ได้ หรือ
- ข. ชิ้นย่อย (Loose pieces) บรรจุรวมในถุงพลาสติกซึ่งอยู่ภายในกล่องขนาดน้ำหนัก ๒๗.๓ กิโลกรัม (๖๐ ปอนด์) หรือน้อยกว่า หรือ
- ค. ชิ้นย่อยบรรจุในกล่องขนาดน้ำหนักมากกว่า ๒๗.๓ กิโลกรัม (๖๐ ปอนด์)

๕. ใบรับรองต้องออกให้ตามข้อใดข้อหนึ่งดังนี้

- ก. ประเทศที่เป็นผู้แปรรูปประเทศเดียว
- หรือ

- ข. ประเทศผู้แปรรูปขั้นสุดท้าย โดยระบุชื่อความแทนประเทศผู้ผลิตรายอื่นๆ โดยยึดตามชื่อความในใบรับรองที่ออกให้โดยประเทศผู้ผลิตก่อนหน้า และ
- ค. แนบสำเนาใบรับรองสุขอนามัยของประเทศแหล่งที่มาวัตถุดิบ

เมื่อสินค้ามาถึงออสเตรเลีย

๑. เมื่อสินค้ามาถึงออสเตรเลีย ผู้นำเข้าซึ่งเป็นผู้ว่าจ้างตัวแทน (Delegated broker) จะต้องแจ้งช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ว่า
 - ก. สำหรับแปรรูปเพื่อการค้า หรือ
 - ข. สำหรับแปรรูปเพื่อจำหน่ายปลีก/จำหน่าย/ใช้ในธุรกิจบริการอาหาร (Food service) โดยตรง หรือ
 - ค. สำหรับจำหน่ายปลีก/จำหน่าย/ใช้ในธุรกิจบริการอาหารโดยตรง
๒. ผลิตภัณฑ์ปลาในกลุ่มแชลมนำเข้าเพื่อการแปรรูปเพื่อการค้า หรือแปรรูปเพื่อจำหน่ายปลีก/จำหน่าย/ใช้ในธุรกิจบริการอาหารโดยตรง (ปริมาณที่แปรรูปเกินกว่าวันละ ๓๐๐ กิโลกรัม) จะต้องจำหน่ายให้กับผู้แปรรูปที่มีข้อตกลงและรับรองแล้วจากกระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลีย ผู้แปรรูปอาจรับผลิตภัณฑ์ที่ในภาชนะบรรจุรูปแบบใดก็ได้ตามเงื่อนไขการอนุญาตเพื่อแปรรูปตามข้อ ๔
ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในการแปรรูปเพื่อการค้าไม่จำเป็นต้องเก็บรักษาโดยผู้นำเข้าก็ได้ (ยกเว้นผู้นำเข้าเป็นผู้แปรรูปเพื่อการค้าเอง)
๓. ปลาในกลุ่มแชลมนำเข้าสำหรับการแปรรูปเพื่อจำหน่ายปลีก (ปริมาณในการแปรรูปน้อยกว่าวันละ ๓๐๐ กิโลกรัม) จะต้องจำหน่ายให้กับสถานแปรรูปที่ขึ้นทะเบียนไว้กับกระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลีย เท่านั้น ผู้แปรรูปเพื่อจำหน่ายปลีกจะรับผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในภาชนะบรรจุตามข้อ ๔ (ก) และ (ข) เท่านั้นเพื่อนำมาผลิต
ผู้นำเข้าต้องแจ้งชื่อลูกค้าที่ขึ้นทะเบียนไว้แล้วตั้งแต่ช่วงนำเข้า หากยังไม่มีจำหน่ายปลาในกลุ่มแชลมนำเข้าออกไป จะถือว่าสินค้ายังอยู่ในช่วงกักกันระหว่างนำเข้า ผู้นำเข้าจะต้องแจ้งชื่อลูกค้าที่ขึ้นทะเบียนไว้ต่อกระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลียล่วงหน้าหรือเมื่อมีการจำหน่ายสินค้า ถือเป็นความรับผิดชอบของผู้นำเข้าในการแจ้งการจำหน่ายสินค้าปลาในกลุ่มแชลมนทั้งหมดในแต่ละรุ่นสินค้าที่นำเข้า เพื่อให้กระทรวงเกษตรฯ สามารถดำเนินการกักกันและตรวจปล่อย
๔. อนุญาตให้จำหน่ายปลาในกลุ่มแชลมนำเข้าเพื่อจำหน่ายปลีก/จำหน่าย/ใช้ในธุรกิจบริการอาหารโดยตรงแก่ผู้ค้าปลีกรายใดก็ได้ ผู้ค้าปลีกเหล่านี้ไม่ต้องขึ้นทะเบียนกับกระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลีย และอาจรับซื้อผลิตภัณฑ์ที่บรรจุในภาชนะบรรจุตามเงื่อนไขข้อ ๔ (ก) และ (ข) เมื่อผู้นำเข้าเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ไว้โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อจำหน่ายปลีก/ใช้/จำหน่ายให้กับธุรกิจบริการด้านอาหารโดยตรง ไม่มีข้อกำหนดให้ต้องแจ้งต่อกระทรวงเกษตรฯ เมื่อมีการกระจายสินค้านั้น
๕. ผู้นำเข้าต้องเก็บรักษาบันทึกข้อมูล ซึ่งรวมถึงชื่อลูกค้าและหมายเลขที่ขึ้นทะเบียนไว้กับกระทรวงเกษตรฯ (หากเกี่ยวข้อง) วันที่จำหน่าย และปริมาณ (น้ำหนัก) ของปลาในกลุ่มแชลมนที่จำหน่ายสำหรับปลาในกลุ่มแชลมนทั้งหมดที่นำเข้า กระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลียอาจเข้าตรวจสอบบันทึกข้อมูลเหล่านี้เมื่อใดก็ได้

๖. หากมีการเปลี่ยนแปลงวัตถุประสงค์ของการใช้ปลาในกลุ่มแซมมอนนำเข้าจากที่แจ้งไว้เดิม ผู้นำเข้าต้องแจ้งต่อ Animal and Biological Import Assessments ทางอีเมล imports@agriculture.gov.au หรือทางโทรศัพท์หมายเลข ๑๘๐๐ ๙๐๐ ๐๙๐

Appendix 1 – Model certification for source country for salmonid products that will be exported to Australia

Exporter details	Importer details
Exporter name:	Importer name:
Address:	Address:
Invoice number:	Import permit number:
Batch number:	Date of harvest:

I, the undersigned certify that:

1. The salmonid products in the consignment has been sourced from the following approved country/ies only:

.....

2. The consignment contains the following approved salmonid species only:

.....

3. (strike through the options that does not apply)

a. The consignment does not contain product derived from Atlantic salmon (*Salmo salar*) or rainbow trout (*Onchorhynchus mykiss*);

or

b. The salmonid fish from which the product was derived did not come from a farm infected by, or officially suspected of being infected by, infectious salmon anaemia, or from waters within 10km or one tidal interchange (whichever is greater) of an infected, or officially suspected farm.

4. The name and registration number of the source farm(s) are listed below:

.....

5. The salmonid products have been processed to the extent listed below (head, gill and viscera must be removed in either the source country or any subsequent approved processing country prior to final export to Australia):

.....

6. The salmonid fish from which the product was derived were:
- a. Harvested from a population for which a documented health surveillance program exists, administered by the competent authority of the source country; and
 - b. Not slaughtered as an official disease control measure; and
 - c. Inspected and graded, ensuring the product is free from visible lesions associated with infectious disease; and
 - d. Not juvenile salmonids (fish weighing less than 200g in head-off, gilled and eviscerated state) or sexually mature adults/spawners (fish with developed gonads).

Official details:

Official Stamp

Name:

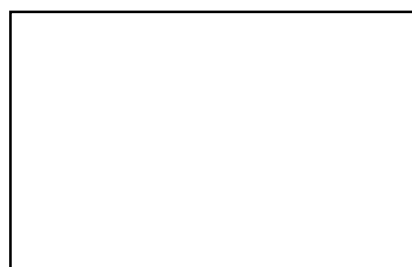
Position:

Address:

Issued at:

Signature:

Date:



Model certification for countries processing and exporting salmonid products to Australia

I, the undersigned certify that:

1. The salmonid products in this consignment were processed in the following approved country/ies only:

.....

2. The salmonid products have been processed to the extent listed below (head, gill and viscera must be removed in any approved processing country prior to final export to Australia):

.....

.....

.....

3. The salmonid fish were processed in premises subject to regular inspection and audit under the supervision of the competent authority to ensure that processing practices and quality control systems are in place. The name and registration number of all processing facilities are listed below:

.....

.....

.....

4. The final salmonid products for export to Australia have been processed from raw salmonid materials imported exclusively from countries approved by Australia and were subject to effective separation controls to ensure the prevention of inadvertent or deliberate substitution, and the prevention of comingling with, or contamination by, aquatic animal material originating in countries other than those approved.

5. Movement of final salmonid products intended for export to Australia have been effectively tracked through all stages of processing.

6. The salmonid products are packaged (strike through the options that do not apply):

- a. Individually, in plastic sleeves, pouches or other packaging, in cartons of any weight; or
- b. As loose pieces within a plastic bag in cartons weighting 27.3kg (60lbs) or less; or
- c. As loose pieces packed in cartons weighing greater than 27.3kg (60lbs).

Official details:

Name:

Position:

Address:

Issued at:

Signature:

Date:

Official Stamp



Appendix 2 – Salmonid species approved for export to Australia

All species in the Genus
<i>Brachymystax</i> spp
<i>Coregonus</i> spp
<i>Hucho</i> spp
<i>Oncorhynchus</i> spp
<i>Parahucho</i> spp
<i>Prosopium</i> spp
<i>Salmo</i> spp
<i>Salvelinus</i> spp
<i>Salvethymus</i> spp
<i>Stenodus</i> spp
<i>Thymallus</i> spp
<i>Plecoglossus</i> spp

ผลิตภัณฑ์ปลาในกลุ่มแซลมอน (Salmonid)

ที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนจากประเทศที่มีหน่วยงานภาครัฐที่ออสเตรเลียให้การยอมรับ

[Thermally treated salmonid products from a country with a recognised competent authority](#)

การใช้ประโยชน์: เพื่อการบริโภคของมนุษย์

การแปรรูป

- ปลาในกลุ่มแซลมอนต้องผ่านการแปรรูปและส่งออกจากประเทศที่หน่วยงานรับผิดชอบภาครัฐได้รับการยอมรับจากออสเตรเลียอย่างเป็นทางการเพื่อการค้าประเภนี้โดยเฉพาะ ดังมีรายชื่อตาม Appendix 2 - Recognized countries and competent authorities
- อนุญาตให้นำเข้าเฉพาะผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากปลาในกลุ่มแซลมอนตามสายพันธุ์ที่ระบุในบัญชีรายชื่อตามภาคผนวก ๓ –Salmonid species approved for export for Australia เท่านั้น
- ผลิตภัณฑ์ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขการนำเข้าดังต่อไปนี้

เพื่อแสดงให้เห็นว่าเป็นไปตามข้อกำหนด จะต้องมีมีการระบุข้อความต่อไปนี้ในใบรับรองที่ออกให้โดยภาครัฐ

มีข้อความรับรองว่า:

ก. ผลิตภัณฑ์ปลาในกลุ่มแซลมอนผ่านการแปรรูปและฆ่าเชื้อในสถานที่ที่ได้รับการรับรอง และควบคุมกำกับดูแลโดยหน่วยงานรับผิดชอบภาครัฐ

และ

- ข. ผลิตภัณฑ์ผ่านการแปรรูปตามเวลาและอุณหภูมิขั้นต่ำที่กำหนดข้อใดข้อหนึ่งดังนี้
- สำหรับไข่ปลาในกลุ่มแซลมอน ผลิตภัณฑ์ผ่านการล้างอย่างทั่วถึงเพื่อกำจัดสิ่งแปลกปลอมที่ติดมา และให้ความร้อนจนมีอุณหภูมิถึงกลางอย่างต่ำ ๖๕°C เป็นเวลาอย่างน้อย ๓๐ นาที
 - สำหรับชิ้นปลาที่มีหนัง/ไม่มีหนังที่ไม่กำหนดน้ำหนัก ผลิตภัณฑ์ต้องได้รับความร้อนจนมีอุณหภูมิถึงกลางอย่างต่ำ ๖๕°C เป็นเวลาอย่างน้อย ๓๐ นาที หรือ
- ค. ผลิตภัณฑ์ปลา Rainbow trout (*Onchorhynchus mykiss*) มีหัว ควกัไส้ และผ่านการแปรรูปตามข้อกำหนดอุณหภูมิ/เวลาขั้นต่ำข้อใดข้อหนึ่งดังนี้
- สำหรับประเทศที่มีการพบเชื้อ *Myxobolus cerebralis* ผลิตภัณฑ์ต้องผ่านการให้ความร้อนจนมีอุณหภูมิถึงกลางขั้นต่ำ ๖๖°C อย่างน้อย ๔๐ นาที
 - สำหรับประเทศที่ปลอดจากเชื้อ *Myxobolus cerebralis* ผลิตภัณฑ์ต้องผ่านการให้ความร้อนจนมีอุณหภูมิถึงกลางขั้นต่ำ ๖๕°C อย่างน้อย ๓๐ นาที

ใบรับรองสุขอนามัยต้องออกให้โดยหน่วยงานรับผิดชอบภาครัฐของประเทศผู้ผลิต ใบรับรองต้องมีชื่อและหมายเลขทะเบียนสถานแปรรูป

๔. ผลิตภัณฑ์ต้องบรรจุในรูปแบบดังนี้

- ก. บรรจุแยกชั้นในซองพลาสติก ถุงหรือภาชนะบรรจุอื่นซึ่งอยู่ภายในกล่องขนาดน้ำหนักเท่าใดก็ได้ หรือ
- ข. ชิ้นย่อย (Loose pieces) บรรจุรวมในถุงพลาสติกซึ่งอยู่ภายในกล่องขนาดน้ำหนัก ๒๗.๓ กิโลกรัม (๖๐ ปอนด์) หรือน้อยกว่า หรือ
- ค. ชิ้นย่อย (Loose pieces) บรรจุในกล่องขนาดน้ำหนักมากกว่า ๒๗.๓ กิโลกรัม (๖๐ ปอนด์)

เมื่อสินค้ามาถึงออสเตรเลีย

- ๑. เมื่อสินค้ามาถึงออสเตรเลีย ผู้นำเข้าซึ่งเป็นผู้ว่าจ้างตัวแทน (Delegated broker) จะต้องแจ้งช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ว่า
 - ก. สำหรับแปรรูปเพื่อการค้า หรือ
 - ข. สำหรับแปรรูปเพื่อจำหน่ายปลีก/จำหน่าย/ใช้ในธุรกิจบริการอาหาร (Food service) โดยตรง หรือ
 - ค. สำหรับจำหน่ายปลีก/จำหน่าย/ใช้ในธุรกิจบริการอาหารโดยตรง
- ๒. ผลิตภัณฑ์ปลาในกลุ่มแชลมนำเข้าเพื่อการแปรรูปเพื่อการค้า หรือแปรรูปเพื่อจำหน่ายปลีก/จำหน่าย/ใช้ในธุรกิจบริการอาหารโดยตรง (ปริมาณที่แปรรูปเกินกว่าวันละ ๓๐๐ กิโลกรัม) จะต้องจำหน่ายให้กับผู้แปรรูปที่มีข้อตกลงและรับรองแล้วจากกระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลีย ผู้แปรรูปอาจรับผลิตภัณฑ์ที่ในภาชนะบรรจุรูปแบบใดก็ได้ตามเงื่อนไขการอนุญาตเพื่อแปรรูปตามข้อ ๔

ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในการแปรรูปเพื่อการค้าไม่จำเป็นต้องเก็บรักษาโดยผู้นำเข้าก็ได้ (ยกเว้นผู้นำเข้าเป็นผู้แปรรูปเพื่อการค้าเอง)
- ๓. ปลาในกลุ่มแชลมนำเข้าสำหรับการแปรรูปเพื่อจำหน่ายปลีก (ปริมาณในการแปรรูปน้อยกว่าวันละ ๓๐๐ กิโลกรัม) จะต้องจำหน่ายให้กับสถานแปรรูปที่ขึ้นทะเบียนไว้กับกระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลีย เท่านั้น ผู้แปรรูปเพื่อจำหน่ายปลีกจะรับผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในภาชนะบรรจุตามข้อ ๔ (ก) และ (ข) เท่านั้นเพื่อนำมาผลิต

ผู้นำเข้าต้องแจ้งชื่อลูกค้าที่ขึ้นทะเบียนไว้แล้วตั้งแต่ช่วงนำเข้า หากยังไม่มีจำหน่ายปลาในกลุ่มแชลมนำเข้าออกไป จะถือว่าสินค้ายังอยู่ในช่วงกักกันระหว่างนำเข้า ผู้นำเข้าจะต้องแจ้งชื่อลูกค้าที่ขึ้นทะเบียนไว้ต่อกระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลียล่วงหน้าหรือเมื่อมีการจำหน่ายสินค้า ถือเป็นความรับผิดชอบของผู้นำเข้าในการแจ้งการจำหน่ายสินค้าปลาในกลุ่มแชลมนทั้งหมดในแต่ละรุ่นสินค้าที่นำเข้า เพื่อให้กระทรวงเกษตรฯ สามารถดำเนินการกักกันและตรวจปล่อย
- ๔. อนุญาตให้จำหน่ายปลาในกลุ่มแชลมนำเข้าเพื่อจำหน่ายปลีก/จำหน่าย/ใช้ในธุรกิจบริการอาหารโดยตรงแก่ผู้ค้าปลีกรายใดก็ได้ ผู้ค้าปลีกเหล่านี้ไม่ต้องขึ้นทะเบียนกับกระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลีย และอาจรับซื้อผลิตภัณฑ์ที่บรรจุในภาชนะบรรจุตามเงื่อนไขข้อ ๔ (ก) และ (ข) เมื่อผู้นำเข้าเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ไว้โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อจำหน่ายปลีก/ใช้/จำหน่ายให้กับธุรกิจบริการด้านอาหารโดยตรง ไม่มีข้อกำหนดให้ต้องแจ้งต่อกระทรวงเกษตรฯ เมื่อมีการกระจายสินค้านั้น

๕. ผู้นำเข้าต้องเก็บรักษาบันทึกข้อมูล ซึ่งรวมถึงชื่อลูกค้าและหมายเลขที่ขึ้นทะเบียนไว้กับกระทรวงเกษตรฯ (หากเกี่ยวข้อง) วันที่จำหน่าย และปริมาณ (น้ำหนัก) ของปลาในกลุ่มแชลมอนที่จำหน่ายสำหรับปลาในกลุ่มแชลมอนทั้งหมดที่นำเข้า กระทรวงเกษตรฯ อาจเข้าตรวจสอบบันทึกข้อมูลเหล่านี้เมื่อใดก็ได้
๖. หากมีการเปลี่ยนแปลงวัตถุประสงค์ของการใช้ปลาในกลุ่มแชลมอนนำเข้าจากที่แจ้งไว้เดิม ผู้นำเข้าต้องแจ้งต่อ Animal and Biological Import Assessments ทางอีเมล imports@agriculture.gov.au หรือ ทางโทรศัพท์หมายเลข ๑๘๐๐ ๙๐๐ ๐๙๐

Appendix 1 – Model certification for thermally treated salmonid products that will be exported to Australia

Exporter details	Importer details
Exporter name:	Importer name:
Address:	Address:
Invoice number:	Import permit number:
Batch number:	

I, the undersigned certify that:

1. The salmonid products in this consignment were processed in the following approved country/ies only:

.....

2. The salmonid products have been processed and treated in a premises approved by and under the control of the competent authority. The name and registration number of all processing facilities are listed below:

.....

3. The salmonid products have been processed in accordance with one of the minimum time/temperature parameters set out below (strike through options that do not apply):

i) For salmonid roe, the product was thoroughly washed to remove any extraneous material and heated at a minimum core temperature of 65°C for a minimum period of 30 minutes;

ii) For skin-on/skinless fillets of any weight, the product was heated to a minimum core temperature of 65°C for a minimum period of 30 minutes

or

The product is eviscerated, head-on rainbow trout (*Onchorhynchus mykiss*), and has been processed in accordance with one of the minimum time/temperature parameters set out below:

i) For countries infected with *Myxobolus cerebralis*, the product has been treated at a minimum core temperature of 66°C for a minimum period of 40 minutes;

ii) For countries free from *Myxobolus cerebralis*, the product has been treated at a minimum core temperature of 65°C for a minimum period of 30 minutes.

4. The salmonid products are packaged (strike through the options that do not apply):
- i) Individually, in plastic sleeves, pouches or other packaging, in cartons of any weight; or
 - ii) As loose pieces within a plastic bag in cartons weighing 27.3kg (60lbs) or less; or
 - iii) As loose pieces packed in cartons weighing greater than 27.3kg (60lbs).

Official details:

Name:

Position:

Address:

Issued at:

Signature:

Date:

Official Stamp

A large, empty rectangular box with a black border, intended for an official stamp.

Appendix 2 – Recognised countries and competent authorities

Country	Competent authority
Australia	Department of Agriculture and Water Resources
Canada	Canadian Food Inspection Agency
Denmark	Danish Veterinary and Food Administration
New Zealand	Ministry for Primary Industries
Norway	The Norwegian Food Safety Authority
Republic of Ireland	Irish Sea Fisheries Protection Authority
United Kingdom	Department of the Environment, Food and Rural Affairs
United States of America	National Oceanic and Atmospheric Administration U.S. Department of Commerce
Philippines	Bureau of Fisheries and Aquatic Resources Quarantine Services
Poland	General Veterinary Inspectorate
Thailand	Department of Fisheries
Sweden	National Food Agency of Sweden

Appendix 3 – Salmonid species approved for export to Australia

All species in the Genus
<i>Brachymystax</i> spp
<i>Coregonus</i> spp
<i>Hucho</i> spp
<i>Oncorhynchus</i> spp
<i>Parahucho</i> spp
<i>Prosopium</i> spp
<i>Salmo</i> spp
<i>Salvelinus</i> spp
<i>Salvethymus</i> spp
<i>Stenodus</i> spp
<i>Thymallus</i> spp
<i>Plecoglossus</i> spp