

## แนวทางการประเมินสินค้ากุ้งชุบแป้งและคลุกเกล็ดขนมปัง

กระทรวงเกษตรและทรัพยากรน้ำออสเตรเลีย (Department of Agriculture and Water Resources) ได้จัดทำและเผยแพร่แนวทางการประเมินสินค้ากุ้งชุบแป้งและคลุกเกล็ดขนมปัง ([Guideline – Assessment of par-cooking for breaded, battered and crumbed \(BBC\) prawns](#)) โดยที่กระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลีย ได้ประกาศใช้เงื่อนไขการนำเข้าฉบับใหม่สำหรับสินค้ากุ้งชุบแป้งและคลุกเกล็ดขนมปัง (Breaded, battered and crumbed หรือ BBC prawns) ตามประกาศความปลอดภัยทางชีวภาพ 2018/15 และประกาศการนำเข้า 80/2018 โดยตั้งแต่วันที่ ๒๘ กันยายน ๒๕๖๑ สินค้ากุ้งชุบแป้งและคลุกเกล็ดขนมปังนำเข้าทั้งหมดต้องผ่านการรับรองโดยหน่วยงานที่รับผิดชอบภาครัฐของประเทศผู้ผลิต หรือ Competent Authorities (CA) ว่า สินค้าได้ผ่านขั้นตอนการปรุงกึ่งสุก (Par-cooking) หลังจากขั้นตอนการคลุกด้วยสิ่งเคลือบ เพื่อให้สิ่งเคลือบแข็งตัวและเกาะติดกับกุ้ง ทั้งนี้ เฉพาะสินค้าที่ได้รับการยืนยันว่าผ่านกระบวนการปรุงกึ่งสุกในระดับที่เหมาะสมจะสามารถนำเข้ามายังออสเตรเลียได้ โดยไม่ต้องตรวจวิเคราะห์หาไวรัสโรคตัวแดงดวงขาวหรือ WSSV (White Spot Syndrome Virus) และไวรัสหัวเหลืองหรือ YHV (Yellow Head Virus) – Genotype 1

- ขั้นตอนการปรุงกึ่งสุกมีวัตถุประสงค์เพื่อลดโอกาสในการนำสินค้าไปจำหน่ายเป็นสินค้ากุ้งดิบ โดยการแกะสิ่งเคลือบออกจากผ่านด่านการนำเข้า
- สิ่งเคลือบของสินค้าที่ผ่านการปรุงกึ่งสุกควรมีสีน้ำตาลเล็กน้อยและแข็ง โดยจะต้องเกาะติดกับเนื้อกุ้งอย่างเป็นธรรมชาติ
- สิ่งเคลือบและลักษณะภายนอกของเนื้อกุ้งระหว่างกระบวนการตรวจสอบสินค้า ควรมีลักษณะเหมือนกับที่ใช้ประกอบในเอกสารยื่นคำร้องเพื่อประเมินการขออนุญาตการนำเข้า
- หางกุ้ง (กรณีที่ไม่ได้ตัดต้อออก) ควรมีสีชมพู ซึ่งแสดงว่าสินค้าได้ผ่านความร้อนระหว่างขั้นตอนการปรุงกึ่งสุก
- สินค้ากุ้งดิบที่ผ่านขั้นตอนการปรุงกึ่งสุก แล้วนำมาคลุกด้วยสิ่งเคลือบ โดยปราศจากกระบวนการเพิ่มเติม จะไม่ถือว่าเป็นสินค้าในกลุ่มนี้

แนวทางการประเมินฉบับนี้จัดทำขึ้นสำหรับผู้นำเข้า และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องอื่นๆ ที่ต้องการทราบขั้นตอนการปรุงกึ่งสุกที่ยอมรับได้ และสามารถนำไปใช้สำหรับการผลิตสินค้ากุ้งชุบแป้งและคลุกเกล็ดขนมปังได้

กระทรวงเกษตรฯ จะจัดทำเอกสารเพิ่มเติมที่เป็นปัจจุบัน (Update) หากมีวิธีการปรุงกึ่งสุกแบบใหม่

**ข้อสำคัญ:** เอกสารฉบับนี้เป็นเพียงแนวทางปฏิบัติเท่านั้น ทั้งนี้ สินค้ากุ้งชุบแป้งและคลุกเกล็ดขนมปังแต่ละชนิดจะต้องผ่านการตรวจประเมินอย่างละเอียดโดยกระทรวงเกษตรฯ ซึ่งเป็นขั้นตอนหนึ่งในกระบวนการขอรับใบอนุญาตการนำเข้า เพื่อพิจารณาว่าสินค้านั้นๆ ได้ผ่านขั้นตอนการปรุงกึ่งสุกในระดับที่เหมาะสม โดยสินค้าที่ไม่ผ่านการรับรองกระบวนการปรุงกึ่งสุกอาจจะได้รับอนุญาตให้มีการนำเข้า หากสินค้านั้นปฏิบัติตามเงื่อนไขการนำเข้าสินค้ากุ้งดิบ ตามประกาศความปลอดภัยทางชีวภาพ 2017/12 ทั้งนี้สามารถหาข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการนำเข้าสินค้ากุ้งดิบได้ที่: [www.agriculture.gov.au/import/goods/uncooked-prawns](http://www.agriculture.gov.au/import/goods/uncooked-prawns)

## การปรุงกึ่งสุก – การประเมินสำหรับการขอรับใบอนุญาตนำเข้า

กระทรวงเกษตรฯ จะรับผิดชอบการตรวจประเมินรายละเอียดของสินค้ากึ่งสุบแป็งและคลุกเกล็ดขนมปังแต่ละชนิด ที่ผ่านขั้นตอนการปรุงกึ่งสุกระหว่างกระบวนการขอรับใบอนุญาตการนำเข้า ข้อมูลประกอบการขอรับใบอนุญาตการนำเข้าจะต้องแจ้งรายละเอียดดังต่อไปนี้:

- กระบวนการผลิตสินค้าต้องสามารถทำให้สินค้าผ่านกระบวนการทำกึ่งสุกได้อย่างสม่ำเสมอตลอดขั้นตอนการผลิต (เช่น การทอดเบื้องต้นก่อนการแช่เยือกแข็งหรือการอบ)
- ขั้นตอนการปรุงกึ่งสุกเกิดขึ้นหลังจากกระบวนการคลุกเนื้อกึ่งด้วยสิ่งเคลือบแล้ว
- ระยะเวลาการให้ความร้อนและอุณหภูมิที่ใช้ระหว่างกระบวนการปรุงกึ่งสุก

### ข้อมูลที่จำเป็นเพื่อสนับสนุนการขอรับใบอนุญาตนำเข้าสินค้ากึ่งสุบแป็งและคลุกเกล็ดขนมปัง

กระทรวงเกษตรฯ ต้องการทราบคำอธิบายโดยละเอียดเกี่ยวกับขั้นตอนในกระบวนการผลิตสินค้ากึ่งสุบแป็งและคลุกเกล็ดขนมปังทุกชนิดที่ยื่นคำร้องขอรับใบอนุญาตนำเข้า โดยผู้ร้องขอสามารถจัดทำข้อมูลดังกล่าวได้ในรูปแบบแผนภาพแสดงกระบวนการผลิต หรือจัดทำเอกสารที่คล้ายกันเพื่ออธิบายขั้นตอนการผลิตสินค้าทั้งหมด

กระทรวงเกษตรฯ กำลังพัฒนาแบบคำถามสำหรับสินค้ากึ่งเพื่อการบริโภค ซึ่งจะประกอบด้วยข้อมูลที่จำเป็นในการขอรับใบอนุญาตนำเข้าสินค้ากลุ่มนี้ โดยแบบคำถามนี้ไม่ได้เป็นการบังคับ แต่จะช่วยให้การประเมินขอรับใบอนุญาตการนำเข้ามีความรวดเร็วและมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น โดยแบบคำถามนี้จะต้องแนบมาพร้อมกับใบคำร้องขอรับใบอนุญาตการนำเข้า ผู้สนใจสามารถสืบค้นแบบคำถามได้ที่ [BICON](#)

### ตัวอย่างระยะเวลาและอุณหภูมิที่ใช้ในขั้นตอนการปรุงกึ่งสุกที่ยอมรับได้

กระทรวงเกษตรฯ จะพิจารณาวิธีการปรุงกึ่งสุกที่เหมาะสมในแบบต่างๆ รวมทั้ง การทอดเบื้องต้นก่อนการแช่เยือกแข็ง และการอบ ตารางดังต่อไปนี้สามารถนำไปใช้เป็นแนวทางสำหรับวิธีการปรุงกึ่งสุก ด้วยวิธีทอดเบื้องต้นก่อนการแช่เยือกแข็ง โดยวิธีการดังกล่าวเป็นเพียงตัวอย่างเท่านั้น ทั้งนี้ กระทรวงเกษตรฯ จะประเมินโดยพิจารณาเป็นรายกรณีไป

ตารางที่ ๑: ตัวอย่างอุณหภูมิของน้ำมันและระยะเวลาที่ใช้ในการทอดเบื้องต้นก่อนการแช่เยือกแข็ง

ขนาดกึ่ง	อุณหภูมิน้ำมันที่ใช้ทอด (องศาเซลเซียส)	ระยะเวลาที่ใช้ (วินาที)
๑๐/๑๕	๑๗๐ - ๑๗๕	๖๕ ± ๒
๑๖/๒๐	๑๗๐ - ๑๗๕	๖๐ ± ๒
๒๑/๒๕	๑๗๐ - ๑๗๕	๕๕ ± ๒
๒๖/๓๐	๑๗๐ - ๑๗๕	๕๒ ± ๒
๓๑/๔๐	๑๗๐ - ๑๗๕	๕๐ ± ๒
๔๑/๕๐	๑๗๐ - ๑๗๕	๔๐ ± ๒
๕๑/๖๐	๑๗๐ - ๑๗๕	๓๐ ± ๒

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงแคนเบอร์รา

สิงหาคม ๒๕๖๑