



ประเมินผลกระทบจากสารของข้อกำหนดสหภาพยุโรป

การศึกษาข้อกำหนดของสหภาพยุโรปในบทที่ 2 ได้ชี้ให้เห็นเหตุผล ความจำเป็นและสาระสำคัญของข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็ง ซึ่งจะนำไปสู่ประเด็นสำคัญที่จะทำการพิจารณาในบทนี้ คือการประเมินผลกระทบที่เกิดจากสารของข้อกำหนด

การประเมินผลกระทบจะทำโดยพิจารณาสารข้อกำหนดที่มีผลให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องของฝ่ายไทย ผู้ผลิต และผู้ส่งออก จะต้องมีการปรับเปลี่ยน บางประการ หรือมีภาระหน้าที่เพิ่มขึ้น

4.1 ผลกระทบจากข้อกำหนดเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็ง

การผลิตผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งของไทย แม้จะเป็นการผลิตเพื่อการส่งออกเพียงอย่างเดียว แต่ในขณะเดียวกันก็เป็นการผลิตอาหารภายในประเทศ จึงต้องอยู่ภายใต้บังคับของกฎหมายไทยด้วย นั่นคือการผลิตจะต้องเป็นไปตามกฎหมายทั้งของสหภาพยุโรปและของไทย

สำหรับในเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร ข้อกำหนดของไทยจะอยู่ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 84 เรื่องวัตถุเจือปนอาหาร ข้อกำหนดตามกฎหมายของสหภาพยุโรป และของไทย เหมือนกันตรงที่ต่างก็มีบัญชีวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ คือจะต้องเป็นวัตถุเจือปนอาหารที่ปรากฏในบัญชี (positive list) ซึ่งหมายความว่า ถ้าไม่ปรากฏชื่อในบัญชี ก็จะเป็นวัตถุเจือปนอาหารที่ไม่อนุญาตให้ใช้ นอกจากนั้นยังกำหนดวัตถุประสงค์ ชนิดอาหาร และปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ ซึ่งในเรื่องเหล่านี้ข้อกำหนดของไทยตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข จะสอดคล้องกับ Codex Alimentarius Volumn XIV เรื่อง Food Additives แต่ข้อกำหนด

ของไทยและสหภาพยุโรปแตกต่างกันในแง่ที่ว่า ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับดังกล่าว มีความยืดหยุ่นมากกว่า คือ ในข้อ 7 อนุญาตให้ใช้วัตถุเจือปนอาหารแตกต่างไปจาก วัตถุประสงค์ ชนิดอาหาร และปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้วโดยต้องได้รับความเห็นชอบจาก สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ส่วนข้อกำหนดของสหภาพยุโรป ตาม Proposal for a Council Directive on food additives other than colours and sweeteners (92/C 206/03) COM (92) 255 final-SYN 424 (Submitted by the Commission on 18 June 1992) มาตรา 2 (4) บังคับให้ใช้วัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตกับชนิดอาหารและวัตถุประสงค์ตามที่กำหนดไว้เท่านั้น

ก. หลักเกณฑ์การใช้วัตถุเจือปนอาหารซึ่งมีความหมายคลุมเคลือ (ambiguous meaning)

Directive 89/107/EEC ภาคผนวก II ข้อ 1 ได้วางหลักเกณฑ์ทั่วไปในการใช้วัตถุเจือปนอาหารว่า "they present no hazard to the consumer at the level of use proposed, so far as can be judged on the scientific evidence available" คำว่า ไม่มีอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค เป็นถ้อยคำที่มีความหมายคลุมเคลือ กล่าวคือ อาจไม่มีอันตรายโดยสิ้นเชิง มีอันตรายบ้างแต่เพียงเล็กน้อย หรือมีอันตรายระดับวิกฤตก็ได้ และการที่จะพิสูจน์ว่า วัตถุเจือปนอาหารใดจะเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคเพียงไร หรือไม่ เป็นเรื่องที่ยังมีช่องในการโต้แย้งกันได้อยู่ ซึ่งเคยมีกรณีทำนองนี้เกิดขึ้นมาแล้ว เป็นกรณีที่ฝรั่งเศส และอิตาลี ปฏิเสธการนำเข้าอาหารทะเลกระป๋องของไทย เนื่องจากตรวจพบวัตถุเจือปนอาหารตัวหนึ่งคือ ethylene diamine tetra acetic acid โดยอ้างว่าสารดังกล่าวเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ทั้ง ๆ ที่มาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ คือ Codex Standard for Canned Shrimps or Prawns อนุญาตให้ใช้สารดังกล่าวได้

ข. ผลกระทบอันเกิดจากความแตกต่างระหว่างบัญชีวัตถุเจือปนอาหารของสหภาพกับประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 84 (พ.ศ. 2527) เรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

ข้อกำหนดของไทยและสหภาพ ในเรื่องปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้จะตรงกัน คือต่างก็ตรงตามมาตรฐานของ Codex แต่จะมีปัญหาตรงชนิดวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็ง มีความแตกต่างกัน การศึกษาผลกระทบต่อผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งส่งออก จึงทำโดยเปรียบเทียบบัญชีชนิดวัตถุเจือปนอาหารที่กำหนดให้ใช้ในผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งของสหภาพยุโรป จาก Proposal for a Council Directive on food additives other than colours and sweeteners (92/C 206/03) COM (92) 255 final-SYN 424 (Submitted by the Commission on 18 June 1992) กับบัญชีวัตถุเจือปนอาหารตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 84 (พ.ศ. 2527) เรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

ตารางที่ 2 แสดงการเปรียบเทียบวัตถุเจือปนอาหารที่กำหนดให้ใช้ในผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็ง ของสหภาพยุโรปกับประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 84 (พ.ศ. 2527) เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

| ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร | ชนิดอาหารที่สหภาพยุโรปกำหนด | ชนิดอาหารที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด |
|----------------------------------|--|---|
| กรดซิตริก | ใช้ในอาหารทุกชนิด (ซึ่งรวมทั้งผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็ง) | กุ้งเยือกแข็ง |
| กรดแอสคอบิก หรือ กรดแอล-แอสคอบิก | " | " |
| โซเดียมแอสคอเบท | " | ชิ้นปลาทะเลเยือกแข็ง |

ตารางที่ 2 แสดงการเปรียบเทียบวัตถุเจือปนอาหารที่กำหนดให้ใช้ในผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็ง ของสหภาพยุโรปกับประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 84 (พ.ศ. 2527) เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

| ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร | ชนิดอาหารที่สหภาพยุโรปกำหนด | ชนิดอาหารที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด |
|---|---|---|
| โพแทสเซียมแอสคอเบท | สหภาพยุโรปไม่อนุญาตให้ใช้สารนี้ในอาหาร | ชิ้นปลาทะเล เขือกแห้ง กุ้งมังกร เขือกแห้ง |
| โซเดียมซิลไฟต์ | ผลิตภัณฑ์แช่แข็ง เช่น กุ้ง ปู ปลา ปลาหมึก กุ้งมังกร (frozen crustacean and cephalopods) | กุ้งมังกร เขือกแห้ง กุ้ง เขือกแห้ง |
| โซเดียมไบซิลไฟต์ หรือโซเดียมไฮโดรเจนซิลไฟต์ | " | " |
| โซเดียมเมตาไบซิลไฟต์ | " | " |
| โพแทสเซียมซิลไฟต์ | สหภาพยุโรปไม่อนุญาตให้ใช้สารนี้ในอาหาร | กุ้งมังกร เขือกแห้ง |
| โพแทสเซียมไบซิลไฟต์ หรือโพแทสเซียมไฮโดรเจนซิลไฟต์ | ผลิตภัณฑ์แช่แข็ง เช่น กุ้ง ปู ปลา ปลาหมึก กุ้งมังกร (frozen crustacean and cephalopods) | " |

ตารางที่ 2 แสดงการเปรียบเทียบวัตถุเจือปนอาหารที่กำหนดให้ใช้ใน
ผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็ง ของสหภาพยุโรปกับประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 84
(พ.ศ. 2527) เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

| ชื่อ วัตถุเจือปนอาหาร | ชนิดอาหารที่สหภาพยุโรป กำหนด | ชนิดอาหารที่ประกาศกระทรวง สาธารณสุขกำหนด |
|--|---|---|
| โพแทสเซียม เมตาไบซัลไฟต์ | ผลิตภัณฑ์แช่แข็ง เช่น กุ้ง ปู ปลา ปลาหมึก กุ้งมังกร (frozen crustacean and cephalopods) | กุ้งมังกรเยือกแข็ง กุ้งเยือกแข็ง |
| โซเดียมไตรโพลี ฟอสเฟต หรือ เพนตาไตร โซเดียมฟอสเฟต | กำหนดให้ใช้ในอาหารชนิดอื่น จึงห้าม ใช้ในผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็ง | ชั้นปลาทะเลเยือกแข็ง กุ้งมังกรเยือกแข็ง |
| โซเดียมโพลี ฟอสเฟต | " | ชั้นปลาทะเลเยือกแข็ง กุ้งมังกรเยือกแข็ง |
| โซเดียมฟอสเฟต ไดเบสิก หรือได โซเดียมฟอสเฟต | " | ชั้นปลาทะเลเยือกแข็ง |
| โซเดียมฟอสเฟต ไตรเบสิก หรือไตร โซเดียมฟอสเฟต | " | " |
| โซเดียมฟอสเฟต โมโนเบสิก หรือ โมโนโซเดียม ฟอสเฟต | " | " |

ตารางที่ 2 แสดงการเปรียบเทียบวัตถุดิบอาหารที่กำหนดให้ใช้ในผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็ง ของสหภาพยุโรปกับประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 84 (พ.ศ. 2527) เรื่อง วัตถุดิบอาหาร

| ชื่อ วัตถุดิบอาหาร | ชนิดอาหารที่สหภาพยุโรป กำหนด | ชนิดอาหารที่ประกาศกระทรวง สาธารณสุขกำหนด |
|--|---|---|
| โปแทสเซียม ฟอสเฟต ไคเบสิก หรือไค โปแทสเซียมฟอสเฟต | กำหนดให้ใช้ในผลิตภัณฑ์ชนิดอื่น จึงห้ามใช้ในผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็ง | ชั้นปลาทะเลเยือกแข็ง |
| โปแทสเซียมฟอสเฟต ไตรเบสิก หรือ ไตรโปแทสเซียม เฟต | " | " |
| โปแทสเซียมฟอสเฟต โมโนเบสิก หรือ โมโนโปแทสเซียม ฟอสเฟต | " | " |

หมายเหตุ วัตถุดิบอาหารตัวเดียวกันอาจเรียกชื่อทางวิทยาศาสตร์ต่างกัน ในกรณีที่บัญชีวัตถุดิบอาหารของสหภาพยุโรป ใช้ชื่อต่างจากชื่อในบัญชีตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ในตารางเปรียบเทียบจะใส่ไว้ทั้ง 2 ชื่อ

จากตารางเปรียบเทียบข้างต้น ปรากฏว่ามีวัตถุดิบอาหารที่ห้ามใช้ในผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งส่งออกไปสหภาพยุโรป แบ่งกลุ่มได้ดังนี้

กลุ่มที่ 1 เป็นวัตถุดิบอาหารที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 84 กำหนดให้ใช้ใน ชั้นปลาทะเลเยือกแข็ง หรือกุ้งมังกรเยือกแข็ง แต่

สหภาพยุโรปไม่อนุญาตให้ใช้ในอาหารไม่ว่าชนิดใด เนื่องจากไม่ปรากฏอยู่ในบัญชีรายชื่อที่อนุญาตให้ใช้ (positive list) ได้แก่ โปนทาสเซียมแอสคอเบท และโปนทาสเซียมซิลไฟด์

กลุ่มที่ 2 เป็นวัตถุเจือปนอาหารที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 84 กำหนดให้ใช้ใน กุ้งมังกรเหือกแห้ง และ/หรือ ชี้นปลาทะเลเหือกแห้ง แต่สหภาพยุโรปกำหนดให้ใช้ในอาหารชนิดอื่น จึงห้ามใช้ในผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็ง ได้แก่ โซเดียมไตรโพลีฟอสเฟตหรือเพนตาไตรโซเดียมฟอสเฟต โซเดียมโพลีฟอสเฟต โซเดียมฟอสเฟตไดเบสิกหรือไดโซเดียมฟอสเฟต โซเดียมฟอสเฟตไตรเบสิกหรือไตรโซเดียมฟอสเฟต โซเดียมฟอสเฟตโมโนเบสิกหรือโมโนโซเดียมฟอสเฟต โปนทาสเซียมฟอสเฟตไดเบสิกหรือไดโปนทาสเซียมฟอสเฟต โปนทาสเซียมฟอสเฟตไตรเบสิกหรือไตรโปนทาสเซียมฟอสเฟต โปนทาสเซียมฟอสเฟตโมโนเบสิกหรือโมโนโปนทาสเซียมฟอสเฟต

สารประกอบฟอสเฟตข้างต้น มีผลต่อโปรตีนของปลาและสัตว์ทะเลอื่น ๆ การเติมฟอสเฟตลงในผลิตภัณฑ์อาหารทะเล พบว่าจะช่วยให้คุณภาพของคุณลักษณะต่าง ๆ ของผลิตภัณฑ์ดีขึ้น เช่น ทำให้สีของปลาแดงที่ ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีการอุ้มน้ำได้ดีขึ้นซึ่งมีผลต่อการยอมรับของผู้บริโภค และการแช่ปลาลงในสารละลายของสารประกอบฟอสเฟตหรือการเติมสารประกอบฟอสเฟตลงในผลิตภัณฑ์ จะช่วยให้กลิ่น รส ของปลาดีขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งปลา หรือผลิตภัณฑ์ปลาที่เก็บไว้นาน ¹ ด้วยเหตุผลดังกล่าวจึงมีการใช้สารประกอบฟอสเฟต ในผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งไทยกันอย่างกว้างขวาง

ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

¹ ศิวาพร ศิวเวชช, "วัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร" (นครปฐม: โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2535), หน้า 104-106.

กรณีนี้วัตถุเจือปนอาหารในกลุ่มที่ 1 และกลุ่มที่ 2 นี้ คณะกรรมการ แห่งชาติว่าด้วยมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศของไทย ควรเสนอความคิดเห็น โดยผ่านกระทรวงการต่างประเทศ ให้ทางสหภาพ อนุญาตให้ใช้วัตถุเจือปน อาหารในกลุ่มดังกล่าวกับ ชั้นปลาทะเลเยือกแข็ง โดยอ้างมาตรฐานของ Codex ประกอบกับเหตุผลทางเทคนิคถึงความจำเป็นในการใช้สารดังกล่าว วิธีการนี้อาจ มีผลต่อการพิจารณาบัญชีรายชื่อวัตถุเจือปนอาหารที่ทางสหภาพจะประกาศใช้ใน Directive เฉพาะ เนื่องจากประเทศสมาชิกของสหภาพยุโรปต่างก็เป็นสมาชิก Codex

นอกจากนั้นจากการเปรียบเทียบบัญชีวัตถุเจือปนอาหารยังพบว่า วัตถุเจือปนอาหารที่ผู้ผลิตของไทย สามารถใช้ได้ ใน กุ้งเยือกแข็ง และ/หรือกุ้งมังกร เยือกแข็ง หรือชั้นปลาทะเลเยือกแข็ง เนื่องจากข้อกำหนดของสหภาพยุโรปและ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข สอดคล้องกัน ได้แก่ กรดซิตริก กรดแอสคอร์บิกหรือ กรดแอล-แอสคอร์บิก โซเดียมแอสคอเบท โซเดียมซิลไฟด์ โซเดียมไบซิลไฟด์หรือ โซเดียมไฮโดรเจนซิลไฟด์ โซเดียมเมตาไบซิลไฟด์ โพแทสเซียมไบซิลไฟด์หรือ โพแทสเซียมไฮโดรเจนซิลไฟด์ และโพแทสเซียมเมตาไบซิลไฟด์

วัตถุเจือปนอาหารที่ใช้ในผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งเป็นเรื่องสำคัญ มีผล กระทบต่อการผลิต ผู้เกี่ยวข้องจึงควรรีบดำเนินการแก้ไข เพราะถ้ามีความจำเป็น ต้องเปลี่ยนวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้กันอยู่เดิม เพื่อให้สอดคล้องกับกฎหมาย จะต้องมีการศึกษา ค้นคว้า วิจัย ซึ่งต้องใช้บุคลากรที่มีความรู้ความ ชำนาญสูง และต้อง ใช้เวลานาน เพราะเป็นการเปลี่ยนแปลงสูตรการผลิตอาหาร ถ้าไม่เริ่มดำเนินการ เสียแต่เนิ่น ๆ อาจต้องประสบปัญหาอย่างมากภายหลัง

3.2 ผลกระทบจากข้อกำหนดที่ใช้บังคับกับวัสดุสัมผัสอาหาร

ก. ข้อกำหนดของวัสดุสัมผัสอาหารที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพอนามัยของ ผู้บริโภคซึ่งมีความหมายคลุมเคลือ (ambiguous meaning)

Directive 89/109/EEC มาตรา 2 กำหนดว่า Material and articles must be manufactured in compliance with good manufacturing practice so that, under their normal or

foreseeable conditioned of use, they do not transfer their constituents to foodstuffs in quantities which could:

- endanger human health,
- bring about an unacceptable change in the composition of the foodstuffs or a deterioration in the organoleptic characteristics thereof.

กรณีนี้จะทำนองเดียวกับ ข้อกำหนดของวัตถุเจือปนอาหารที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพของผู้บริโภค เป็น non tariff barrier (NTB) กล่าวคือคำว่า "ไม่ทำให้สุขภาพของมนุษย์อยู่ในอันตราย" มีความหมายคลุมเคลือ อาจหมายถึง ไม่มีอันตรายโดยสิ้นเชิง มีอันตรายบ้างแต่เพียงเล็กน้อย หรือมีอันตรายระดับวิกฤตก็ได้ ข้อกำหนดในลักษณะเช่นนี้เปิดช่องให้ทางสหภาพใช้เป็นข้ออ้างปฏิเสธการนำเข้าสินค้าได้

ข. ข้อกำหนดคุณสมบัติสารที่ใช้ทำพลาสติก เป็นข้อกำหนดที่มีมาตรฐานสูง

ตาม Directive 93/9/EEC ได้กำหนดมาตรฐานของสารที่ใช้ทำพลาสติก (starting substances) คือเป็นมาตรฐานของสารที่ใช้ทำเม็ดพลาสติก แต่มาตรฐานของไทยตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 111 (พ.ศ. 2531) เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุพลาสติก การใช้ภาชนะบรรจุพลาสติกและการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุอาหาร ได้กำหนดมาตรฐานของเนื้อพลาสติก คือมาตรฐานของพลาสติกที่ผลิตออกมาสำเร็จรูปแล้ว ถ้าพิจารณาเปรียบเทียบมาตรฐานทั้ง 2 กรณี จะเห็นว่าข้อกำหนดของสหภาพเป็นมาตรฐานที่สูงกว่ามาตรฐานของไทยอีกชั้นหนึ่ง นอกจากนั้นมาตรฐานในลักษณะดังกล่าวเป็นเรื่องใหม่สำหรับประเทศไทย ซึ่งเข้าใจว่าขณะนี้ยังไม่มีห้องปฏิบัติการแห่งใดในประเทศไทยที่สามารถตรวจคุณภาพของพลาสติกตามมาตรฐานของสหภาพ จึงต้องมีการพัฒนาขีดความสามารถในการตรวจสอบคุณภาพพลาสติกของหน่วยงานรับผิดชอบในการตรวจสอบของประเทศไทย

Directive 93/9/EEC ได้ห้ามการใช้พลาสติกที่ไม่สอดคล้องกับข้อกำหนด ตั้งแต่วันที่ 1 เมษายน 1996 หน่วยงานรับผิดชอบของไทย จึงยังมี

เวลาศึกษาวิธีการตรวจสอบและรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับส่วนประกอบของพลาสติกที่ใช้บรรจุผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งซึ่งอาจปนเปื้อนลงไปสู่อาหาร เนื่องจากเป็นเรื่องที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพของมนุษย์ จึงอาจเป็นสาเหตุของการปฏิเสธการนำเข้าผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งจากไทย นอกจากนี้ข้อมูลที่ได้จากการศึกษาอาจเป็นประโยชน์ ถ้าในอนาคตจะมีการผลิตเม็ดพลาสติกในประเทศไทยแล้วส่งออกไปจำหน่ายยังตลาดสหภาพยุโรป

3.3 ผลกระทบจากข้อกำหนดเกี่ยวกับฉลากกำกับอาหาร

ก. ผลกระทบจากข้อความบนฉลากกำกับอาหาร

ฉลากกำกับอาหารที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของสหภาพ อาจเป็นสาเหตุทำให้สินค้าถูกปฏิเสธการนำเข้าได้ ทั้ง ๆ ที่ตัวอาหารนั้น เป็นอาหารที่ดี ถูกต้องตามข้อกำหนดของสหภาพทุกประการ

Directive 79/112/EEC มาตรา 3 กำหนดให้ระบุ เวลานั้นน้อยที่สุดที่จะเก็บอาหาร (the date of minimum durability) ซึ่งข้อความดังกล่าว จะก่อปัญหาให้กับผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็ง เนื่องจากจะต้องมีการศึกษาว่าผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งแต่ละชนิด แต่ละประเภทมีเวลาที่เหมาะสมในการเก็บนานเท่าใด ซึ่งหมายความว่า ถ้าพ้นจากกำหนดเวลาดังกล่าวก็ต้องเก็บสินค้าออกจากตลาด ซึ่งเดิมก่อนการรวมตัวเป็นตลาดยุโรปเดียว ไม่จำเป็นต้องระบุระยะเวลาดังกล่าว

หน่วยงานรับผิดชอบของไทย ควรทำการวิจัย หาข้อมูลของอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งแต่ละประเภท แล้วเผยแพร่ให้ผู้ผลิต ผู้ส่งออกของไทยใช้ระบุที่ฉลากกำกับอาหาร ข้อมูลที่ได้จะเป็นข้อมูลที่มีคุณภาพ เพราะได้มาจากการค้นคว้าทดลองที่ถูกต้องตามหลักวิชาการ ถ้าไม่เตรียมการตามข้อเสนอแนะนี้ ผู้ผลิต หรือผู้ส่งออกของไทย คงต้องหาข้อมูลดังกล่าวเอง ซึ่งอาจเป็นข้อมูลที่ไม่ถูกต้องตรงตามความเป็นจริง ทำให้เกิดความเสียหายต่อชื่อเสียงของผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งไทย เช่น สินค้าที่วางตลาดเกิดการเสื่อมคุณสมบัติ ก่อนครบกำหนดเวลาที่ระบุไว้ในฉลาก เป็นต้น

นอกจากนั้น Directive 90/496/EEC กำหนดให้ระบุคุณค่าทางอาหาร (nutrition labelling) เช่น ปริมาณโปรตีน คาร์โบไฮเดรต เป็นต้น การที่จะทราบคุณค่าทางอาหารของผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งแต่ละชนิด แต่ละประเภท จำเป็นต้องใช้ห้องปฏิบัติการที่มีเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ทันสมัยซึ่งมีราคาแพง ใช้บุคลากรที่มีความรู้ความชำนาญสูง และต้องใช้เวลามาก ถึงแม้ตามมาตรา 2 จะกำหนดให้ต้องระบุคุณค่าทางอาหารเฉพาะกรณีที่มีการโฆษณา หรือกล่าวอ้างคุณค่าทางอาหารก็ตาม แต่ในอนาคตเป็นไปได้ว่า ถ้าไม่มีผู้ผลิตระบุคุณค่าทางอาหารเลย หรือเพื่อประโยชน์ของผู้บริโภค ทางสหภาพอาจเปลี่ยนแปลงข้อกำหนดดังกล่าว เป็นข้อกำหนดบังคับโดยไม่มีข้อยกเว้น

หน่วยงานรับผิดชอบของไทยควรทำการศึกษาหาข้อมูลทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งไทยแต่ละประเภทเตรียมการไว้เสียแต่เนิ่น ๆ มิฉะนั้นอาจประสบปัญหาถ้ามีเวลาจำกัด และจำเป็นต้องใช้ข้อมูลดังกล่าว นอกจากนี้ ข้อมูลที่ได้มาจะสามารถเป็นข้อมูลทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ในประเทศไทยที่ผู้ผลิต ผู้ส่งออกสามารถนำไปกล่าวอ้างได้ ถึงแม้ว่าขณะนี้กฎหมายของสหภาพยังไม่บังคับให้ต้องระบุคุณค่าทางอาหารดังกล่าว แต่ถ้าสามารถระบุได้ก็จะเป็นประโยชน์ในแง่การแข่งขันในตลาดของสหภาพ โดยน่าจะทำให้ผู้บริโภคหันมานิยมผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งจากไทย

3.4 ผลกระทบจากข้อกำหนดของปริมาณสารตกค้างสูงสุดในอาหารที่ผลิตจากสัตว์

ก. ข้อกำหนดเกี่ยวกับประเภทสารตกค้าง และปริมาณสารตกค้างสูงสุด

Regulation (EEC) No 2377/90 ซึ่งแก้ไขเปลี่ยนแปลงโดย Regulation No 675/92 ได้กำหนดปริมาณสารตกค้างสูงสุดจากยาสัตว์ หมายความว่า ถ้าตรวจพบสารตกค้างจากยาสัตว์เกินปริมาณที่กำหนด สหภาพจะปฏิเสธการนำเข้าสินค้านั้น เดิมก่อนมีการรวมตัวเป็นตลาดยุโรปเดี่ยว ผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งส่งไปสหภาพยุโรป ไม่ต้องมีการตรวจสอบสารดังกล่าว แต่เมื่อมีข้อกำหนดบังคับออกมาชัดเจนเช่นนี้ หน่วยงานตรวจสอบของไทย (competent authority) คงต้องเพิ่มการตรวจสอบสารดังกล่าว นอกจาก

นั้น กุ้งกุลาดำแช่แข็งของไทยเคยประสบปัญหาถูกปฏิเสธการนำเข้าเนื่องจากตรวจพบสารตกค้างจากยาสัตว์ตัวหนึ่ง คือ ในปี พ.ศ. 2535 ประเทศญี่ปุ่นตรวจพบยา oxytetracycline (ตัวยานี้อยู่ในกลุ่มของ tetracycline) จากสินค้ากุ้งกุลาดำแช่แข็งของไทยถึง 11 ครั้ง กระทรวงสาธารณสุขญี่ปุ่นซึ่งเป็นหน่วยงานรับผิดชอบ มีความกังวลในปัญหาดังกล่าว และได้เพิ่มความเข้มงวดในการตรวจสอบสินค้า ทำให้เกิดปัญหาต่อผู้ส่งออกของไทย สารตัวเดียวกันนี้อยู่ในข้อกำหนดของสหภาพเช่นกัน สินค้าของไทยจึงอาจประสบปัญหาการนำเข้าสหภาพเช่นเดียวกับที่ญี่ปุ่น จัดเป็น non tariff barrier ที่สำคัญอีกประการหนึ่ง

วิธีการตรวจสอบสารตกค้างจากยาสัตว์มีการพัฒนามากขึ้น ทำให้สามารถตรวจสอบสารตกค้างในปริมาณน้อย ๆ ได้ ตาม Regulation (EEC) No 675/92 ภาคผนวก III ข้อ 1.2.2 กำหนดให้มีสารตกค้างของยากลุ่ม tetracycline ในอาหารได้ไม่เกิน 100 ไมโครกรัมต่อกิโลกรัม ปริมาณที่กำหนดนี้เป็นปริมาณที่น้อยมาก วิธีการตรวจสอบจึงจำเป็นต้องใช้เครื่องมือทางวิทยาศาสตร์ที่เรียกว่า high pressure liquid chromatography (เครื่องมือนี้มีชื่อเรียกย่อ ๆ ว่า HPLC) เครื่องมือดังกล่าวมีราคาแพง การใช้ การบำรุงดูแลรักษา เครื่องมือต้องเสียค่าใช้จ่ายสูง และผู้ตรวจสอบยังต้องเป็นผู้มีประสบการณ์ความชำนาญมาก จึงเป็นปัญหาในการตรวจสอบของทั้งภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้อง ปัจจุบันมีโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งของไทยเพียงไม่กี่แห่งที่มีเครื่องมือดังกล่าวไว้ใช้งาน นอกจากนั้นปริมาณตกค้างที่กำหนดไว้ 100 ไมโครกรัมต่อกิโลกรัม เป็นปริมาณที่ต่ำมาก และเป็นปริมาณน้อยที่สุดที่จะตรวจพบได้ จากเครื่อง HPLC ดังนั้นในความเป็นจริงตามมาตรฐานดังกล่าว ก็คือจะต้องตรวจไม่พบสารตกค้างจากยากลุ่ม tetracycline เลย

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข ซึ่งเป็นหน่วยงานรับผิดชอบแห่งหนึ่งในการตรวจสอบและออกใบรับรองคุณภาพอาหารส่งออก ได้คลี่คลายปัญหาโดยประสานกับกระทรวงสาธารณสุขของญี่ปุ่น วิธีการในการแก้ปัญหาดังกล่าว มีดังต่อไปนี้

- สรรวจโรงงานที่มีระบบการควบคุมยาตกค้างในกุ้งกุลาดำที่มีประสิทธิภาพ เพื่อส่งรายชื่อให้รัฐบาลญี่ปุ่นพิจารณาผ่อนปรนการตรวจสอบเมื่อสินค้าถึงเมืองท่านำเข้า

- จัดฝึกอบรมวิธีการตรวจสอบสาร Oxytetracycline ที่เรียกว่าวิธีทางชีวภาพ (bioassay) แก่ผู้ควบคุมคุณภาพสินค้าของโรงงานผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็ง วิธีการทางชีวภาพนี้ ถึงแม้ว่าไม่สามารถทำการตรวจสอบยาตกค้างที่มีปริมาณน้อยเหมือนอย่าง HPLC แต่วิธีการดังกล่าวใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ที่มีราคาไม่สูงเหมือนเครื่อง HPLC โรงงานทั่ว ๆ ไปสามารถจัดหามาใช้งานได้ และสามารถตรวจสอบยาตกค้างได้ในระดับหนึ่ง ซึ่งผลการตรวจสอบจะสามารถใช้ในการคัดเลือกวัตถุดิบที่จะนำมาผลิตในโรงงาน

- ศึกษาและรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาตกค้างในกุ้งกุลาดำ เพื่อนำมาใช้เป็นแนวทางในการแก้ไขและป้องกันปัญหา

วันที่ 14 กันยายน 2536 Dr. Syuji Ota และ Dr. Hiroaki Minami เจ้าหน้าที่กระทรวงสาธารณสุขญี่ปุ่นได้เดินทางมาประเทศไทย เกี่ยวกับปัญหาสารตกค้างในกุ้งกุลาดำ ได้แสดงความพอใจในการแก้ไขปัญห และทำที่ที่มีความเอาใจใส่ของไทย จึงเป็นที่คาดหมายว่าปัญหาคงคลี่คลายและหมดไปที่สุด วิธีการแก้ไขปัญหาดังกล่าวจึงอาจนำมาใช้กับกรณีกุ้งกุลาดำแช่แข็ง ที่ส่งออกไปสหภาพยุโรป แต่วิธีการที่ดีที่สุด คือการป้องกันไม่ให้เกิดปัญหาเกิดขึ้น เนื่องจากจะเป็นผลดีต่อชื่อเสียง และผู้บริโภคจะมีความเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ของไทย ซึ่งสาเหตุที่แท้จริงของปัญหาดังกล่าว เกิดจากการใช้ยาในฟาร์มเพาะเลี้ยง ดังนั้นหน่วยงานรับผิดชอบจึงควรควบคุมการใช้ยาสัตว์ โดยจัดให้มีสัตวแพทย์หรือเจ้าหน้าที่ที่มีอำนาจกำกับดูแลการใช้ยาในฟาร์มเพาะเลี้ยง โดยเฉพาะช่วงปลอดการใช้ยาก่อนการจับ ซึ่งจะทำให้ไม่มียาตกค้างในกุ้งไม่ว่าจะเป็นตัวยาในกลุ่มใด

3.5 ผลกระทบจากข้อกำหนดเกี่ยวกับสุขอนามัยและการวางตลาดของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ (animal health conditions governing the placing on the market of aquaculture animal products)

Directive 91/67/EEC มาตรา 19.1 กำหนดว่า ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจะต้องมาจากพื้นที่ของประเทศที่สามซึ่งสหภาพให้การรับรอง จากข้อกำหนดนี้ทำให้แปลความไปในทางตรงกันข้ามได้ว่า สัตว์น้ำจากพื้นที่ซึ่งสหภาพไม่ให้การรับรอง ก็จะไม่สามารถส่งผลิตภัณฑ์ไปยังสหภาพ นับเป็นมาตรการเข้มงวดซึ่งถ้าประสบปัญหาไม่ได้รับการรับรองพื้นที่ก็จะส่งผลกระทบต่อผู้ผลิต และผู้ส่งออกของไทย

ก. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการรับรองพื้นที่ประเทศที่สามของสหภาพ

การที่สหภาพจะให้การรับรองพื้นที่ หน่วยงานรับผิดชอบของไทยจะมีภาระหน้าที่ซึ่งต้องปฏิบัติเพิ่มขึ้นตามข้อกำหนดของสหภาพ ดังนี้

- ตรวจสอบฟาร์ม หรือแหล่งจับปลา ว่าเป็นแหล่งปลอดเชื้อโรค
- เก็บตัวอย่างปลามาตรวจสอบทางห้องปฏิบัติการ
- ออกใบรับรองกำกับสินค้า โดยต้องออกในวันเดียวกับวันที่สินค้า

ลงเรือ ตาม Directive 91/67/EEC มาตรา 21 การจะออกใบรับรองโดยมีเงื่อนไขว่าสินค้าได้ลงเรือไปแล้วนี้ หน่วยงานรับผิดชอบของไทยคงต้องปรับระบบการทำงานเกี่ยวกับการออกใบรับรองให้รวดเร็วทันต่อการใช้งาน มิฉะนั้นถ้าเกิดความล่าช้าผู้ส่งออกจะต้องรับภาระอันเกิดจากค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ที่เพิ่มขึ้น

- หน่วยงานรับผิดชอบจะต้องจัดระบบเอกสารเกี่ยวกับการตรวจสอบตามข้อกำหนด เช่นการตรวจฟาร์ม การตรวจตัวอย่างปลา เป็นต้น เตรียมไว้ให้เจ้าหน้าที่ของสหภาพตรวจสอบ

จากความเป็นจริงถึงแม้ว่าข้อกำหนดฉบับนี้ของสหภาพจะมีผลบังคับใช้แล้วตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 1993 ก็ตาม แต่ทางสหภาพก็ยังไม่ได้เข้มงวดกับประเทศไทยให้ปฏิบัติตามข้อกำหนดแต่อย่างใด สาเหตุคงเป็นเพราะถ้าพิจารณาจากรายละเอียดของข้อกำหนด จะเห็นว่าในกรณีของประเทศไทยจะมีผลใช้บังคับกับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำประเภทปลาเท่านั้น และมีข้อกำหนดฉบับอื่นที่มีความสำคัญมากกว่าคือ Directive 91/493/EEC ซึ่งใช้บังคับกับผลิตภัณฑ์ประมงทุกชนิด หน่วยงานรับผิดชอบ รวมทั้งผู้ผลิต และผู้ส่งออกของไทยจึงยังมีเวลาปรับตัวให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของสหภาพ

3.6 ผลกระทบจากข้อกำหนดเกี่ยวกับสุขอนามัย (health condition) สำหรับสินค้า และการวางจำหน่ายในท้องตลาดของผลิตภัณฑ์ประมง

Directive 91/423/EEC เป็นข้อกำหนดหลักของผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็ง ซึ่งก่อผลกระทบให้กับหน่วยงานรับผิดชอบ ผู้ผลิต และผู้ส่งออกของไทยโดยตรง มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

ก. ข้อกำหนดเกี่ยวกับสัญลักษณ์ของเรือประมง

หน่วยงานรับผิดชอบของไทยต้องมีภาระหน้าที่เพิ่มขึ้นในการตรวจสอบ และดูแลกำกับให้เรือประมงมีลักษณะ และความสะอาดเป็นไปตามข้อกำหนดของ สหภาพ ซึ่งคงมีปัญหาในทางปฏิบัติเกิดขึ้นจากการตีความข้อกำหนดซึ่งใช้ถ้อยคำ ที่มีความหมายกว้าง และขึ้นอยู่กับว่าหน่วยงานรับผิดชอบจะใช้เกณฑ์ตัดสินที่เข้มงวด เพียงไร เช่นในเรื่องของ

- ความสะอาดของท้องเรือ ภาชนะ อุปกรณ์ที่ใช้ จะมีปัญหาว่าที่ว่า สะอาดนั้นสะอาดเพียงไร
- ส่วนของเรือที่ใช้เก็บสัตว์น้ำที่จับมาได้จะต้องไม่ปล่อยสิ่งทีอาจเป็น อันตรายต่อคุณภาพหรือลักษณะของอาหาร

คำว่า สิ่งทีอาจเป็นอันตรายต่อคุณภาพหรือลักษณะของอาหาร เป็นคำที่ มีความหมายกว้างซึ่งคงขึ้นกับชนิดของวัสดุ ที่ใช้ทำอุปกรณ์หรือส่วนของเรือ

จุดที่ยังมีปัญหาในทางปฏิบัตินี้หน่วยงานรับผิดชอบ คงต้องค่อย ๆ ปรับ การตรวจสอบ โดยอาศัยข้อมูลจากเจ้าหน้าที่ของสหภาพที่มาตรวจเยี่ยมประเทศ ไทย

สัญลักษณ์ของเรือประมงที่เรือประมงของไทยจะต้องมีการปรับปรุง คือ

1. การควบคุมอุณหภูมิในการแช่เย็น จะต้องเพิ่มเครื่องมือและอุปกรณ์ บันทึกอุณหภูมิ เพื่อให้มั่นใจได้ว่าสามารถทำความเย็นได้ถึงอุณหภูมิที่กำหนด และสามารถควบคุมอุณหภูมิให้สม่ำเสมอ
2. น้ำแข็งที่ใช้ในเรือจะต้องทำจากน้ำคุณภาพน้ำดื่ม หน่วยงานรับผิดชอบ จึงมีภาระหน้าที่กำกับดูแลคุณภาพน้ำแข็งที่ใช้

นอกจากข้อกำหนดของตัวเรือ อุปกรณ์ที่ใช้แล้ว ยังมีข้อกำหนดเกี่ยวกับวิธี การปฏิบัติต่อผลิตภัณฑ์ประมงขณะที่อยู่บนเรือ ซึ่งในทางปฏิบัติถ้าหน่วยงานรับผิดชอบ จะทำการควบคุมดูแล ก็จะต้องไปควบคุมขณะที่ทำการประมงในทะเล เช่น

- ทันทีที่จับสัตว์น้ำขึ้นเรือ จะต้องป้องกันสัตว์น้ำจากการปนเปื้อน จาก ดวงอาทิตย์ และจากความร้อน
- ต้องแช่เย็นสัตว์น้ำให้เร็วที่สุดเท่าที่จะทำได้

- การตัดตัวปลาหรือควักไส้บนเรือต้องทำอย่างถูกสุขลักษณะ และต้องล้างผลิตภัณฑ์ทันที

ถึงแม้สหภาพจะมีข้อกำหนดในลักษณะข้างต้น แต่ตาม Directive 91/493/EEC ภาคผนวก V เรื่องการควบคุมสุขภาพและการติดตามดูแลผลิตภัณฑ์ ข้อ I.1 ได้กำหนดว่าการตรวจสอบเรือประมงอาจทำที่ท่าเรือ ดังนั้นในส่วนของข้อกำหนดเกี่ยวกับการปฏิบัติต่อผลิตภัณฑ์ประมงขณะที่อยู่บนเรือ หน่วยงานรับผิดชอบจึงอาจใช้วิธีอบรมชาวประมง ให้ทราบและปฏิบัติตามข้อกำหนดของสหภาพ วิธีนี้จะเป็นการแสดงท่าทีที่ถึงความเอาใจใส่ต่อมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ และเป็นวิธีที่สะดวกกว่าการตรวจสอบเรือขณะทำการประมง

ข. ข้อกำหนดของอาคารหรือสถานที่ซึ่งเกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ประมง
แช่แข็ง

ข้อกำหนดที่เป็นปัญหาสำคัญซึ่งหน่วยงานรับผิดชอบของไทยจะต้องดำเนินการ คือการจัดทำบัญชีรายชื่อโรงงาน แผลปลาหรือสะพานปลา เพื่อให้คณะกรรมการประชาคม ชันทะเบียนและรับรอง ตามมาตรา 11.3(C) เป็นภาระหน้าที่ของหน่วยงานรับผิดชอบ ซึ่งนอกจากการรับรองแล้วยังจะต้องคอยตรวจสอบว่า อาคารสถานที่ที่ได้รับการรับรองนั้น ยังคงได้มาตรฐานในการผลิต โดยจะต้องใช้เจ้าหน้าที่ซึ่งมีคุณวุฒิ ประสบการณ์ และจำนวนที่เพียงพอต่อการตรวจสอบ นอกจากนี้ในทางปฏิบัติก็จะต้องมีเอกสารเป็นหลักฐานแสดงผลการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ เช่น จำนวนครั้งที่ออกตรวจสอบ ค่าแนะนำที่เสนอให้ทางโรงงานแก้ไขปรับปรุง เป็นต้น หลักฐานดังกล่าว จะต้องมีการเก็บรักษาอย่างเป็นระบบ เพื่อให้ทางสหภาพตรวจสอบ

1. การขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตและแผลปลา

ระบบการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตและแผลปลาตามมาตรา 11.3 จะส่งผลกระทบต่อ ดังนี้

- โรงงานและแผลปลาที่หน่วยงานรับผิดชอบไม่รับรอง ก็จะไม่สามารถส่งผลิตภัณฑ์ไปยังสหภาพ ถึงแม้ว่าก่อนหน้านั้นจะเคยส่งผลิตภัณฑ์ไปยังสหภาพมา

ก่อนก็ตาม ตลาดสหภาพยุโรปเป็นตลาดสำคัญของผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งของไทย โรงงานที่ต้องเสียตลาดแห่งนี้ไป จะต้องประสบปัญหาในการหาตลาดใหม่มาทดแทน

- ภายหลังจากการที่หน่วยงานรับผิดชอบส่งบัญชีรายชื่อ และทางสหภาพให้การรับรองเป็นที่เรียบร้อยแล้ว ถ้ามีโรงงานตั้งขึ้นใหม่ หน่วยงานรับผิดชอบก็ต้องทำการตรวจสอบรับรอง และทำบัญชีรายชื่อ จนกระทั่งทางสหภาพยอมรับขึ้นทะเบียนให้ จึงจะสามารถส่งสินค้าไปยังสหภาพได้ ขั้นตอนการขึ้นทะเบียนดังกล่าวอาจต้องใช้เวลาาน โรงงานที่ตั้งใหม่จึงต้องหาตลาดอื่นมารองรับสินค้าของตนไปก่อน อย่างน้อยที่สุดก็ในช่วงเริ่มต้นของการผลิต

2. ข้อกำหนดของมาตรฐานโรงงานผลิต

สหภาพได้วางข้อกำหนดมาตรฐานโรงงานผลิต ซึ่งผู้ผลิตของไทยจะต้องทำการปรับปรุง ดังนี้

มาตรา 6 กำหนดให้ ผู้รับผิดชอบ (person responsible) ในโรงงาน ทำการตรวจสอบโดยใช้หลักการดังนี้

1.1 กำหนดจุดวิกฤตซึ่งเป็นจุดใด ๆ ก็ตามที่จะทำให้อาหารเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค (critical points) โดยพิจารณาจากขบวนการผลิตที่ใช้

1.2 สร้างระบบและนำระบบดังกล่าวไปใช้ติดตามและตรวจสอบจุดวิกฤตที่กำหนด

1.3 ส่งตัวอย่างเพื่อตรวจสอบวิธีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ที่ห้องปฏิบัติการซึ่งได้รับการรับรองโดยหน่วยงานรับผิดชอบ เพื่อตรวจสอบว่าได้เป็นไปตามข้อกำหนดฉบับนี้

หลักการกำหนดจุดวิกฤตในขบวนการผลิต เป็นเรื่องที่ค่อนข้างใหม่สำหรับโรงงานผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งของไทย ซึ่งผู้รับผิดชอบโรงงานส่วนใหญ่ ยังไม่มีความรู้ ความเข้าใจ ในการปฏิบัติตามหลักการดังกล่าว หน่วยงานรับผิดชอบจึงควรจัดการฝึกอบรมผู้รับผิดชอบโรงงานให้สามารถจัดทำระบบ และคู่มือในการตรวจสอบจุดวิกฤต เพื่อเตรียมพร้อมให้ทางสหภาพตรวจสอบ

Directive 91/493/EEC ให้ความสำคัญเรื่องการทำความสะอาด และการฆ่าเชื้อ ในการผลิตผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็ง มาตรา 6.1.3 จึงกำหนดให้มีการส่งตัวอย่างเพื่อตรวจสอบ ข้อกำหนดนั้นนอกจากจะเป็นภาระของผู้ผลิตแล้ว ยังเป็นภาระของหน่วยงานรับผิดชอบ ที่จะต้องดำเนินการตรวจสอบเอง เนื่องจาก ปัจจุบันยังไม่มี การรับรองห้องปฏิบัติการใด ๆ ให้ทำการตรวจสอบในลักษณะ ดังกล่าวแทนหน่วยงานของรัฐ

มาตรฐานโรงงานผลิตตามภาคผนวกในหมวดที่ III เป็นเรื่อง ที่ผู้ผลิตจะต้องปรับปรุงโรงงานของตนให้สอดคล้องกับข้อกำหนด แต่จุดที่โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งของไทยโดยทั่วไปไม่สอดคล้องกับข้อกำหนด และจะต้องทำการปรับปรุง มีดังนี้

- ส้วมซึมที่มีอยู่เดิมต้องเปลี่ยนเป็นส้วมชักโครก เนื่องจากเป็นมาตรฐานของยุโรป ด้วยเหตุผลทางสุขลักษณะที่ดี และต้องมีฝาเซ็ดมือที่ใช้ครั้งเดียว
- ก๊อกน้ำที่ใช้ในห้องผลิต และในห้องน้ำ จะต้องเปลี่ยนเป็นชนิดที่ไม่ใช้มือจับหัวก๊อกในเวลาที่ใช้งาน คืออาจเป็นชนิดที่ใช้เท้าเหยียบ ใช้ข้อศอก หรือใช้หัวเข้า เปิดก๊อกน้ำ

นอกจากนั้นโรงงานผลิตจะต้องมีการปรับปรุงเครื่องวัดอุณหภูมิในห้องเย็น ตามภาคผนวกหมวดที่ IV หัวข้อ II เรื่องข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์แช่แข็ง คือต้องมีอุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิอยู่ที่ซึ่งอ่านได้ง่าย โดยต้องติดตั้งหัววัดอุณหภูมิของเครื่องบันทึกให้อยู่ห่างจากแหล่งกำเนิดความเย็นมากที่สุด

3. ข้อกำหนดของมาตรฐานแพปลา

ข้อกำหนดมาตรฐานแพปลาของประเทศผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็ง เป็นเรื่องใหม่ของไทย และอาจกล่าวได้ว่าสภาพของแพปลาในประเทศไทยโดยทั่วไป ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของสหภาพ ซึ่งนอกจากเรื่องความสะอาดแล้ว ยังมีจุดอื่นที่จะต้องแก้ไขปรับปรุง โดยจะต้องเสียค่าใช้จ่ายสูง มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

- แพปลาที่เปิดโล่งไม่มีกำแพง จะต้องสร้างกำแพงล้อมรอบโดยใช้วัสดุ ที่ทำความสะอาดได้ง่าย

- พันซึ่งขำรดเป็นรอยแตก ที่อาจมีน้ำขัง ต้องทำการซ่อมแซมให้พื้นผิวอยู่ในสภาพที่เรียบร้อย และง่ายต่อการทำความสะอาด
- จัดสร้างระบบขจัดน้ำเสียที่ถูกลักษณะ
- ส้วมซึมที่มีอยู่เดิมต้องเปลี่ยนเป็นส้วมชักโครก และต้องมีผ้าเช็ดมือที่ใช้ครั้งเดียว
- ปัญหาใหญ่ คือ เรื่องการจัดหาน้ำสะอาดที่พอเพียงมาใช้ในการทำความสะอาดแพปลา โดยเฉพาะแพปลาในเขตภูมิภาค จะมีปัญหาเรื่องน้ำใช้ เนื่องจากน้ำที่ใช้มีปริมาณมากและต้องมีแรงดันสูง การแก้ปัญหาควรใช้น้ำทะเลจากแหล่งที่ห่างจากแพปลามากพอที่จะทำให้ น้ำทะเลนั้นสะอาด ปราศจากคราบไขมัน และกลิ่นอันไม่พึงประสงค์ วิธีนี้จะดีกว่าการจัดหาแหล่งน้ำที่เป็นน้ำประปาหรือน้ำบาดาล เนื่องจากจะเสียค่าใช้จ่ายในระยะยาวต่ำกว่า และไม่มีปัญหาเรื่องปริมาณและแรงดันน้ำ

ค. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการตรวจสอบผลิตภัณฑ์

Directive 91/493/EEC นอกจากจะมีข้อกำหนดเกี่ยวกับสุขลักษณะในการผลิตแล้ว ยังกำหนดไปถึงการตรวจสอบทางห้องปฏิบัติการของหน่วยงานรับผิดชอบของรัฐ และของโรงงานผลิตซึ่งเป็นภาคเอกชน ซึ่งเป็นภาระหน้าที่ที่เพิ่มขึ้นส่งผลให้ต้องมีการเพิ่มค่าใช้จ่าย บุคคลากร อุปกรณ์และเครื่องมือ มีรายละเอียดดังนี้

1. การตรวจสอบทางกายภาพ

ภาคผนวกหมวด V เรื่องการควบคุมสุขภาพและการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ ข้อ II.1 กำหนดให้หน่วยงานรับผิดชอบตรวจสอบความสด (organoleptic checks) ของผลิตภัณฑ์ประมงที่แพปลาหรือสะพานปลา (at the time of landing) ซึ่งปัจจุบันยังไม่มีหน่วยงานใดของราชการไทยทำหน้าที่ดังกล่าว และข้อ II.2 กำหนดให้มีการตรวจพยาธิ (parasites) ซึ่งสามารถมองเห็นได้ด้วยตาเปล่า ในกรณีของพยาธิที่มองเห็นด้วยตาเปล่า ผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งไทยยังไม่เคยถูกประเทศผู้ซื้อใดปฏิเสธการนำเข้า ส่วนเรื่องความสดของผลิตภัณฑ์ จะเป็นปัญหาที่เกิดขึ้นเสมอกับผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งที่ส่งไปประเทศสหรัฐอเมริกา ดังนั้นในอนาคตถ้าทางสหภาพเข้มงวดเรื่องความสด ก็จะมี

เป็นปัญหาต่อผู้ส่งออกของไทย ผู้ผลิต จึงต้องเลือกใช้แต่วัตถุดิบที่สดในการผลิตสินค้า เพื่อป้องกันไม่ให้สหภาพปฏิบัติเสรีการนำเข้า

2. การตรวจสอบทางเคมี

ภาคผนวกหมวด V ข้อ II.3.B กำหนดให้หน่วยงานรับผิดชอบตรวจสอบมลภาวะของสิ่งแวดล้อม และการปนเปื้อนของสารต่าง ๆ ในผลิตภัณฑ์เช่น โลหะหนัก (ปรอท ตะกั่ว แคดเมียม ฯลฯ) เป็นต้น ซึ่งเป็นงานใหญ่ที่ต้องใช้เวลางบประมาณ และกำลังคนมาก ในทางปฏิบัติหน่วยงานรับผิดชอบควรตรวจสอบตามข้อกำหนดอย่างเข้มงวด เพื่อให้ทางสหภาพมีความเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งไทย ซึ่งถ้าทางสหภาพมีความเชื่อมั่นแล้วจะเกิดผลดีคือ สินค้าของไทยจะไม่ถูกเพ่งเล็งและตรวจสอบทางเคมีอย่างเข้มงวดเมื่อถึงประเทศปลายทาง

ส่วนการตรวจสอบทางเคมีตามข้อ II.3.A เป็นการตรวจสอบเฉพาะปลาในสกุล Scombridae และ Clupeidae ซึ่งประเทศไทยไม่มีปลานชนิดนี้ส่งออกไปสหภาพ จึงไม่มีผลกระทบแต่อย่างใด

3. การตรวจสอบทางจุลชีววิทยา

ภาคผนวกหมวดที่ IV เรื่องเงื่อนไขพิเศษสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์ประมงบนฝั่ง ข้อ IV.7 กำหนดให้โรงงานผลิต กุ้ง กุ้ง ปู (crustacean) ต้มสุก ต้องทำการตรวจสอบทางจุลชีววิทยา (micro-biological checks) ซึ่งเป็นการตรวจสอบเชื้อจุลินทรีย์ชนิดต่าง ๆ สาเหตุที่ทางสหภาพมีข้อกำหนดเช่นนี้เป็นเพราะว่า ผลิตภัณฑ์ต้มสุกเป็นผลิตภัณฑ์ที่เมื่อผู้บริโภคนำไปผ่านความร้อนอีกเพียงเล็กน้อยก็สามารถนำไปบริโภคได้ทันที ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจึงต้องผ่านการตรวจสอบอย่างเข้มงวดเกี่ยวกับเชื้อจุลินทรีย์

ปัจจุบันโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งไทยส่วนใหญ่จะมีห้องปฏิบัติการทางจุลชีววิทยาของตัวเอง แต่จะมีความแตกต่างในเรื่องความสามารถของบุคลากร และความพร้อมของเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ ผู้ผลิตสินค้าที่ส่งไปตลาดสหภาพยุโรป จึงต้องจัดหาบุคลากรที่มีประสิทธิภาพ ความสามารถ และทำการตรวจสอบอย่างจริงจัง สม่่าเสมอ โดยมีบันทึกการปฏิบัติงานเก็บไว้ให้เจ้าหน้าที่ของสหภาพตรวจสอบ

4. ข้อกำหนดเกี่ยวกับใบรับรองคุณภาพ

มาตรา 11(4)(a) บังคับให้ผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งจากประเทศที่สาม ต้องมีใบรับรองคุณภาพ (health certificate) กำกับมาพร้อมกับสินค้า ใบรับรองดังกล่าวจะต้องเป็นแบบตามที่สหภาพกำหนด ซึ่งเป็นภาระหน้าที่ของหน่วยงานรับผิดชอบจะต้องจัดเตรียม และผู้ส่งออกจะต้องรับภาระในค่าธรรมเนียมในการออกใบรับรองที่เพิ่มขึ้น



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย