

ข้อกำหนดของสหภาพยุโรปเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็ง

ผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งของไทยที่ส่งออกไปตลาดสหภาพยุโรป จะเป็นผลิตภัณฑ์ประเภทกุ้ง ปลา ทั้งชนิดที่เป็นสัตว์น้ำจืด น้ำเค็ม และปลาหมึก โดยอาจส่งออกในรูปของวัตถุดิบแช่แข็ง (primary products) เพื่อให้ผู้นำเข้านำไปแปรรูปต่อ หรืออาจอยู่ในรูปของผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่ม (value added products) คือมีการแปรรูปวัตถุดิบในแบบต่าง ๆ เพื่อเป็นการให้ความสะดวกแก่ผู้บริโภค ซึ่งผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจะมีมูลค่าเพิ่มสูงขึ้นกว่าผลิตภัณฑ์ในรูปของวัตถุดิบ ตัวอย่างของผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่ม ได้แก่ กุ้งชุบแป้งขนมปังทอด ปลาแล้ ปลาหมึกต้มสุกยัดไส้ ข้าวเหนียว เป็นต้น

สหภาพยุโรปได้วางข้อกำหนดในการควบคุมผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งอย่างเข้มงวด โดยใช้มาตรการที่สูง (a high level of protection) ควบคุมตั้งแต่แหล่งเพาะเลี้ยง วัตถุดิบ การแปรรูป การเก็บรักษา ตลอดจนการขนส่งสินค้า นอกจากนี้ยังมีข้อกำหนดซึ่งใช้บังคับกับอาหารทั่ว ๆ ไปรวมทั้งผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็ง เช่น เรื่องวัตถุเจือปนอาหาร ฉลากกำกับอาหาร วัสดุสัมผัสอาหาร เป็นต้น เพื่อความเข้าใจอันดีจึงจะแสดงแผนภูมิของขั้นตอนการควบคุมผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็ง รวมทั้งกฎหมายไทยและกฎหมายสหภาพยุโรปที่เกี่ยวข้อง

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

แผนภูมิที่ 2 ขั้นตอนการควบคุมผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็ง รวมทั้งกฎหมายไทยและ
กฎหมายสหภาพยุโรปที่เกี่ยวข้อง

กฎหมายสหภาพยุโรป	ขั้นตอนการควบคุมผลิตภัณฑ์ประมง	กฎหมายไทย
Directive 91/67/EEC	แหล่งจับ แหล่งเพาะเลี้ยง	พ.ร.บ.ประมง พ.ศ. 2490
Directive 91/493/EEC	แพปลา สะพานปลา	พ.ร.บ.การจัด ระเบียบกิจกรรมแพปลา พ.ศ. 2496
Directive 91/493/EEC	การตรวจสอบและขึ้น ทะเบียนโรงงาน	พ.ร.บ.อาหาร พ.ศ. 2522 พ.ร.บ.โรงงาน พ.ศ. 2535
Directive 91/493/EEC	การควบคุมผลิตภัณฑ์ ประมงแช่แข็ง	พ.ร.บ.อาหาร พ.ศ. 2522
	การควบคุม สิ่งที่เกี่ยวข้องกับอาหาร	
Directive 89/107/EEC	วัตถุเจือปนอาหาร	ประกาศ สช. ฉบับที่ 84 พ.ศ. 2527
Directive 89/109/EEC	วัสดุสัมผัสอาหาร	ประกาศ สช.
Directive 90/128/EEC		ฉบับที่ 92 พ.ศ. 2528
Directive 93/9/EEC		ประกาศ สช. ฉบับที่ 111 พ.ศ. 2531
Directive 79/112/EEC	ฉลากกำกับอาหาร	ประกาศ สช.
Directive 89/395/EEC		ฉบับที่ 68 พ.ศ. 2525 ประกาศ สช. ฉบับที่ 95 พ.ศ. 2528

แผนภูมิที่ 2 ขั้นตอนการควบคุมผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็ง รวมทั้งกฎหมายไทยและ
กฎหมายสหภาพยุโรปที่เกี่ยวข้อง

กฎหมายสหภาพยุโรป	ขั้นตอนการควบคุมผลิตภัณฑ์ประมง	กฎหมายไทย
------------------	--------------------------------	-----------

Regulation (EEC)
No 2377/90

สารตกค้างจากยาสัตว์

Regulation (EEC)
No 675/92

Regulation (EEC)
No 762/92

หมายเหตุ สช. ย่อมาจากคำว่า "กระทรวงสาธารณสุข"

การบัญญัติข้อกำหนดทางเทคนิคของอาหาร ซึ่งคณะกรรมการอาหารยุโรป เป็นผู้เสนอร่างข้อกำหนดนั้น จำเป็นต้องอาศัยผู้ที่มีความรู้ ความชำนาญเฉพาะด้าน ทางวิทยาศาสตร์การอาหาร คณะกรรมาธิการจึงมี Decision 74/234/EEC relating to the institution of a Scientific Committee for Food จัดตั้งคณะที่ปรึกษา คือ คณะกรรมการวิทยาศาสตร์ด้านอาหาร (Scientific Committee for Food ซึ่งต่อไปจะเรียกย่อ ๆ ว่า คณะกรรมการ) คณะกรรมการจะมีหน้าที่ให้คำปรึกษาคณะกรรมการ ในด้านการคุ้มครองสุขภาพ ความปลอดภัยของบุคคลจากการบริโภคอาหาร ในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิต วัตถุเจือปน วัสดุสัมผัสอาหาร และฉลากกำกับอาหาร เป็นต้น ซึ่งเรื่องที่สำคัญก็คือ ข้อมูลด้านพิษวิทยา (Toxicology) ชีววิทยา (Biology) และทางเคมี (Chemistry) ข้อมูลเหล่านี้จะได้มาจากการทดลองทางห้องปฏิบัติการ (Laboratory) คณะกรรมการประกอบด้วยสมาชิกจำนวน 18 คน เป็น นักวิทยาศาสตร์ของประเทศสมาชิกที่คณะกรรมการเป็นผู้เสนอชื่อ เมื่อ คณะกรรมการจัดตั้งคณะกรรมการเรียบร้อย คณะกรรมการก็จะเลือกตั้งประธาน 1 คน และรองประธาน 2 คน โดยใช้คะแนนเสียงข้างมาก คณะกรรมการจึงเป็น หน่วยงานหลักในการเสนอข้อกำหนดในส่วนที่เกี่ยวข้องกับเรื่องทางเทคนิคของอาหาร

วิธีการที่มีประสิทธิภาพในการบัญญัติมาตรฐานทางเทคนิคของอาหาร เพื่อให้ประเทศสมาชิกใช้ร่วมกัน คือการอิงมาตรฐานระหว่างประเทศซึ่งเป็นที่ยอมรับและนิยมใช้กันอย่างแพร่หลายทั่วโลก เนื่องจากจะเป็นมาตรฐานที่มีความแตกต่างจากมาตรฐานตามกฎหมายภายในของประเทศสมาชิกน้อยที่สุด ซึ่งจะมีผลลดการโต้แย้งจากการทำข้อกำหนด คณะกรรมาธิการจึงได้กำหนดให้ใช้มาตรฐานอาหารของ Codex Alimentarius Commission (องค์การนี้อาจเรียกย่อ ๆ ว่า Codex) ในเรื่องความปลอดภัยของอาหารต่อสาธารณสุข (Public Health)¹

Codex เป็นองค์การที่เกิดจากโครงการกำหนดมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ ขององค์การย่อยขององค์การสหประชาชาติ 2 องค์การ คือ องค์การอาหารและเกษตร (Food and Agriculture organization) กับ องค์การอนามัยโลก (World Health Organization) วัตถุประสงค์ของ Codex มีดังนี้

- มุ่งส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ และช่วยให้เกิดความเป็นธรรมในด้านการค้าอาหารระหว่างประเทศ
- ส่งเสริมความร่วมมือระหว่างองค์กรต่าง ๆ ของประเทศ ทั้งภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้องทางด้านมาตรฐานอาหาร
- พิจารณาจัดระดับความสำคัญ ให้คำแนะนำและริเริ่มในการจัดทำร่างมาตรฐานอาหารขึ้นโดยความช่วยเหลือขององค์กรที่เกี่ยวข้อง
- พัฒนามาตรฐานอาหารให้เป็นที่ยอมรับของนานาประเทศ และตีพิมพ์เผยแพร่มาตรฐานอาหารในด้านต่าง ๆ ซึ่งอาจจะเป็นมาตรฐานระดับภูมิภาค (regional) หรือมาตรฐานสากล (world wide)

¹ European Communities, Commission. "Communication on the free movement of foodstuffs within the Community," Official Journal of the European Communities C271: 10.

วิธีการที่มีประสิทธิภาพในการบัญญัติมาตรฐานทางเทคนิคของอาหาร เพื่อให้ประเทศสมาชิกใช้ร่วมกัน คือการอิงมาตรฐานระหว่างประเทศซึ่งเป็นที่ยอมรับและนิยมใช้กันอย่างแพร่หลายทั่วโลก เนื่องจากจะเป็นมาตรฐานที่มีความแตกต่างจากมาตรฐานตามกฎหมายภายในของประเทศสมาชิกน้อยที่สุด ซึ่งจะมีผลลดการโต้แย้งจากการทำข้อกำหนด คณะกรรมาธิการจึงได้กำหนดให้ใช้มาตรฐานอาหารของ Codex Alimentarius Commission (องค์การนี้อาจเรียกย่อ ๆ ว่า Codex) ในเรื่องความปลอดภัยของอาหารต่อสาธารณสุข (Public Health)¹

Codex เป็นองค์การที่เกิดจากโครงการกำหนดมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ ขององค์การย่อยขององค์การสหประชาชาติ 2 องค์การ คือ องค์การอาหารและเกษตร (Food and Agriculture organization) กับ องค์การอนามัยโลก (World Health Organization) วัตถุประสงค์ของ Codex มีดังนี้

- มุ่งส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ และช่วยให้เกิดความเป็นธรรมในด้านการค้าอาหารระหว่างประเทศ
- ส่งเสริมความร่วมมือระหว่างองค์กรต่าง ๆ ของประเทศ ทั้งภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้องทางด้านมาตรฐานอาหาร
- พิจารณาจัดระดับความสำคัญ ให้คำแนะนำและริเริ่มในการจัดทำร่างมาตรฐานอาหารขึ้นโดยความช่วยเหลือขององค์กรที่เกี่ยวข้อง
- พัฒนามาตรฐานอาหารให้เป็นที่ยอมรับของนานาประเทศ และตีพิมพ์เผยแพร่มาตรฐานอาหารในด้านต่าง ๆ ซึ่งอาจจะเป็นมาตรฐานระดับภูมิภาค (regional) หรือมาตรฐานสากล (world wide)

¹ European Communities, Commission. "Communication on the free movement of foodstuffs within the Community," Official Journal of the European Communities C271: 10.

สมาชิกของ Codex ต้องเป็นภาคีรัฐบาลของแต่ละประเทศ การที่จะรับประเทศใดประเทศหนึ่งเป็นสมาชิกจะต้องได้รับความเห็นชอบจาก องค์การอาหารและเกษตร และองค์การอนามัยโลก

Codex ได้แบ่งการทำงานด้านมาตรฐานอาหารเกี่ยวกับสิ่งทั่วไป เป็น 6 สาขา คือ

- สาขาวัตถุเจือปนอาหาร
- สาขาฉลากอาหาร
- สาขาสารพิษตกค้างในอาหาร
- สาขาสุขลักษณะอาหาร
- สาขาหลักเกณฑ์ทั่ว ๆ ไป
- สาขาวิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง²

Codex Alimentarius Commission ได้กำหนดมาตรฐานระหว่างประเทศของผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งและเรื่องที่เกี่ยวข้อง ซึ่งเป็นที่ยอมรับของนานาประเทศ ประเทศไทยและประเทศในสหภาพยุโรป ต่างก็เป็นสมาชิกของ Codex ปัจจุบันได้มีการจัดตั้งสำนักงานคณะกรรมการแห่งชาติว่าด้วยมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศขึ้นในกระทรวงอุตสาหกรรม มีคณะกรรมการแห่งชาติว่าด้วยมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ ซึ่งมีรัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรมเป็นประธาน และผู้แทนจากหน่วยงานต่าง ๆ โดยการแต่งตั้งของคณะรัฐมนตรีเป็นกรรมการ คณะกรรมการชุดนี้จะพิจารณามาตรฐานอาหารในด้านต่าง ๆ แล้วจึงส่งต่อไปให้คณะกรรมการของ Codex

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

² Secretariat of the Joint FAO/WHO Food Standard Programme, "Codex Alimentarius Commission, fifth edition (Italy: FAO and WHO, 1981), pp. 1-3, 7.

การศึกษาข้อกำหนดของสหภาพเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็ง จะทำโดยการเปรียบเทียบกับมาตรฐานของ Codex เพื่อชี้ให้เห็นว่า มาตรฐานร่วมของสหภาพสูงหรือต่ำกว่ามาตรฐานของ Codex หรือในกรณีที่ไม่มีมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ ก็จะเปรียบเทียบกับมาตรฐานอาหารตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ถ้าไม่มีมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข ก็จะศึกษาวิธีการทางปฏิบัติก่อนและหลังการรวมตัวเป็นตลาดยุโรปเดี่ยว ว่ามีมาตรการเพิ่มขึ้นหรือลดลงอย่างไร

เพื่อความสะดวกในการศึกษาเปรียบเทียบมาตรฐานอาหารและสิ่งที่เกี่ยวข้อง ระหว่างมาตรฐาน Codex มาตรฐานสหภาพยุโรป และมาตรฐานของประเทศไทย จึงทำเป็นตารางเปรียบเทียบ ดังนี้

ตารางที่ 1 แสดงการเปรียบเทียบมาตรฐานผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งและสิ่งที่เกี่ยวข้อง ระหว่างมาตรฐาน Codex มาตรฐานสหภาพยุโรป และมาตรฐานของประเทศไทย

มาตรฐาน Codex	มาตรฐานของสหภาพยุโรป	มาตรฐานของไทย
- เรื่องวัตถุดิบอาหาร		
Codex มีบัญญัติวัตถุดิบอาหาร กำหนดปริมาณ ที่อนุญาตให้ใช้ในผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็ง	มาตรฐานของสหภาพ ไม่อนุญาตให้ใช้สารประกอบฟอสเฟตในผลิตภัณฑ์ประมง แต่ Codex อนุญาตให้ใช้ได้	มาตรฐานของไทย จะสอดคล้องกับ มาตรฐานของ Codex
- เรื่องวัสดุสัมผัสอาหาร		
ไม่มีมาตรฐานของ Codex	สหภาพกำหนดมาตรฐานของสารที่ใช้ทำเม็ดพลาสติก (starting substances)	มาตรฐานของไทย เป็นมาตรฐานของ เนื้อพลาสติกที่ผลิต มาตรฐานของสหภาพ จึงสูงกว่ามาตรฐานของไทย

ตารางที่ 1 แสดงการเปรียบเทียบมาตรฐานผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งและสิ่งที่เกี่ยวข้อง ระหว่างมาตรฐาน Codex มาตรฐานสหภาพยุโรป และมาตรฐานของประเทศไทย

มาตรฐาน Codex	มาตรฐานของสหภาพยุโรป	มาตรฐานของไทย
<p>- เรื่องฉลากกำกับอาหาร</p> <p>Codex กำหนดข้อความที่ต้องระบุบนฉลากกำกับอาหาร</p>	<p>มาตรฐานของสหภาพสอดคล้องกับมาตรฐานของ Codex</p>	<p>กรณีฉลากอาหารส่งออกกฎหมายไทยผ่อนผันให้ เป็นไปตามกฎหมายประเทศคู่ค้า เพียงแต่ต้องมีคำว่า product of Thailand</p>
<p>- เรื่องสารตกค้างจากยาสัตว์</p> <p>ไม่มีมาตรฐานของ Codex</p>	<p>สหภาพกำหนดปริมาณสารตกค้างจากยาสัตว์ เช่น กำหนดให้มีสาร oxy-tetracycline ในผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ได้ไม่เกิน 100 ไมโครกรัม ต่อกิโลกรัม เป็นต้น</p>	<p>ไม่มีมาตรฐานของไทย</p>
<p>- เรื่องการรับรองแหล่งจับ</p> <p>แหล่งเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ</p> <p>ไม่มีมาตรฐานของ Codex</p>	<p>แหล่งจับ แหล่งเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำของประเทศที่สาม ต้องถูกสุขลักษณะ ปลอดภัย ตามข้อกำหนดของสหภาพ</p>	<p>พ.ร.บ. ประมงให้อำนาจกรมประมง กำกับดูแลฟาร์ม และแหล่งเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ</p>

ตารางที่ 1 แสดงการเปรียบเทียบมาตรฐานผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งและสิ่งที่เกี่ยวข้อง ระหว่างมาตรฐาน Codex มาตรฐานสหภาพยุโรป และมาตรฐานของประเทศไทย

มาตรฐาน Codex	มาตรฐานของสหภาพยุโรป	มาตรฐานของไทย
<p>- เรื่องการขึ้นทะเบียนและการรับรองแพปลา สะพานปลา ไม่มีมาตรฐานของ Codex</p>	<p>แพปลา สะพานปลาจะต้องสะอาด ถูกสุขลักษณะตามข้อกำหนด จึงจะได้รับการรับรองและขึ้นทะเบียน</p>	<p>พ.ร.บ.การจัดระเบียบกิจการแพปลา ให้อำนาจเจ้าพนักงานองค์การสะพานปลา ในการกำกับดูแลสะพานปลา ให้สะอาด ถูกสุขลักษณะ</p>
<p>- เรื่องการขึ้นทะเบียนและการรับรองโรงงานผลิต Codex กำหนดสุขอนามัยของโรงงานผลิตในลักษณะกว้าง ๆ แต่ครอบคลุมทุกขั้นตอนการผลิตเริ่มตั้งแต่วัตถุดิบ การแปรรูป การแช่แข็ง การบรรจุหีบห่อ การขนส่ง</p>	<p>สหภาพกำหนดสุขอนามัยของโรงงานผลิตละเอียดกว่า มาตรฐาน Codex เช่น เรื่องน้ำใช้ในโรงงาน สุขลักษณะของห้องน้ำ ห้องส้วม ความสะอาดของเครื่องมือเครื่องใช้ เป็นต้น</p>	<p>กฎกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 1 พ.ศ. 2522 เรื่องขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตจะสอดคล้องกับข้อกำหนดของสหภาพ</p>

ข้อกำหนดของสหภาพเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็ง สามารถแบ่งออกได้เป็น 3 กลุ่ม คือ

- ข้อกำหนดซึ่งมีวัตถุประสงค์ทำให้มาตรฐานทางเทคนิคเป็นไปในแนวทางเดียวกัน (Technical Harmonization)
- ข้อกำหนดซึ่งมีวัตถุประสงค์ในการคุ้มครองผู้บริโภค (Consumer Protection)
- ข้อกำหนดซึ่งมีวัตถุประสงค์ในการควบคุมทางด้านสัตวแพทย์ (Veterinary Control)

ข้อกำหนดของสหภาพซึ่งมีวัตถุประสงค์ทำให้มาตรฐานทางเทคนิคเป็นไปในแนวทางเดียวกัน (Technical Harmonization) เป็นกลุ่มของกฎหมายที่ผู้ผลิต ผู้ส่งออก และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องของไทย ควรให้ความสนใจเพื่อประโยชน์ในการส่งออกผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็ง แบ่งเป็น 3 ประเภท ดังต่อไปนี้

- ข้อกำหนดเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็ง
- ข้อกำหนดเกี่ยวกับวัสดุซึ่งสัมผัสอาหาร
- ข้อกำหนดเกี่ยวกับการตรวจสอบและรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร

ข้อกำหนดซึ่งมีวัตถุประสงค์ในการคุ้มครองผู้บริโภค (Consumer Protection) จะเป็นเรื่องของฉลากกำกับอาหาร

ข้อกำหนดซึ่งมีวัตถุประสงค์ในการควบคุมทางด้านสัตวแพทย์ (Veterinary Control) ที่เกี่ยวกับการผลิตสินค้าผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็ง ให้เป็นไปตามมาตรฐานของสหภาพ มีดังนี้

- ข้อกำหนดของปริมาณสารตกค้างสูงสุดในอาหารที่ผลิตจากสัตว์
- ข้อกำหนดเกี่ยวกับสุขอนามัยและการวางตลาดของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ (animal health conditions governing the placing on the market of aquaculture animal products)
- ข้อกำหนดเกี่ยวกับสุขอนามัย (health condition) สำหรับสินค้าและการวางจำหน่ายในท้องตลาดของผลิตภัณฑ์ประมง

1 ข้อกำหนดซึ่งมีวัตถุประสงค์ทำให้มาตรฐานทางเทคนิคเป็นไปในแนวทางเดียวกัน (Technical Harmonization)

ข้อกำหนดในกลุ่มนี้ ใช้บังคับกับอาหารทุกประเภท (Horizontal Food Legislation) ผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งก็จัดเป็นอาหารประเภทหนึ่ง จึงอยู่ภายใต้การบังคับของข้อกำหนดในกลุ่มนี้ด้วย และเนื่องจากข้อกำหนดมาตรฐานทางเทคนิคของประเทศสมาชิกแต่ละประเทศมีข้อปลีกย่อยแตกต่างกันในรายละเอียดเป็นอย่างมาก ซึ่งต่างก็มีเหตุผลและความจำเป็นของตนในการกำหนดมาตรฐานทางเทคนิค การทำให้กฎหมายในกลุ่มนี้เป็นไปในแนวทางเดียวกัน จึงเป็นเรื่องที่ยากลำบากมาก สหภาพจึงได้แก้ปัญหา โดยบัญญัติข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานทางเทคนิคแต่ละเรื่อง เป็นบทบัญญัติหลัก ที่เพียงแต่กำหนดขอบเขตในการใช้บังคับและวางหลักการทั่ว ๆ ไป โดยจะไม่มีข้อกำหนดในรายละเอียด แต่อย่างไรก็ตาม ข้อกำหนดทางเทคนิคในเรื่องใด ที่จำเป็นต้องมีการกำหนดในรายละเอียด ก็จะมี Directive เฉพาะ บัญญัติข้อกำหนดปลีกย่อยตามมา ความก้าวหน้าของการทำให้ข้อกำหนดในกลุ่มนี้เป็นไปในแนวทางเดียวกันจึงเกิดขึ้นอย่างเชื่องช้ามาก เป็นปัญหาประการหนึ่งของการรวมตัวเป็นตลาดยุโรปเดียว ซึ่งเห็นได้จากการที่ Directives กำหนดรายละเอียดเฉพาะที่จำเป็นต้องมี ยังคงเป็นเพียง Proposal ทั้ง ๆ ที่พ้นกำหนดวันที่ 31 ธันวาคม 1992 มาแล้ว

ก. ข้อกำหนดเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็ง

วัตถุเจือปนอาหารเป็นสารเคมีที่ช่วยให้อาหารมีคุณภาพดี และสม่ำเสมอ ปัจจุบันความต้องการใช้วัตถุเจือปนอาหารในอุตสาหกรรมอาหารได้มีเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ เนื่องจากวัตถุเจือปนอาหารมีประโยชน์หลายประการ เช่น ช่วยให้สีของปลาคงตัว ช่วยลดการสูญเสียน้ำในอาหารแช่แข็งทำให้สามารถเก็บอาหารไว้ได้นาน เป็นสารกันบูดที่ช่วยถนอมหรือยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร ช่วยสงวนคุณค่าทางโภชนาการ เป็นต้น การใช้วัตถุเจือปนอาหารจะต้องไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อมนุษย์ โดยจะต้องมีการทดสอบความเป็นพิษของสารนั้น ทดสอบการเป็นสารก่อ

มะเร็ง ศึกษาการใช้ในปริมาณที่น้อยที่สุดที่เพียงพอจะให้ผลตามที่ต้องการ และกำหนดให้ใช้ในอาหารเฉพาะอย่างภายใต้สภาวะที่กำหนด³

การใช้วัตถุเจือปนอาหารมีข้อจำกัดหลายประการ สิ่งสำคัญที่จะต้องคำนึงถึงคือ การกำหนดว่าอาหารประเภทใดจะใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดใดได้บ้าง และปริมาณที่อนุญาตให้ใช้จะเป็นเท่าไร ข้อกำหนดเช่นนี้ทำให้เกิดความแตกต่างระหว่างมาตรฐานภายในของแต่ละประเทศ

สหภาพยุโรปเห็นว่าการทำกฎหมายเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหารและวัตถุประสงค์ในการใช้ให้เป็นไปในทางเดียวกันเป็นสิ่งจำเป็นเนื่องจากข้อแตกต่างระหว่างกฎหมายภายในของประเทศสมาชิกเกี่ยวกับเรื่องดังกล่าวจะเป็นอุปสรรคขัดขวางการเคลื่อนไหวโดยเสรีของสินค้าอาหารและอาจจะสร้างเงื่อนไขทำให้เกิดการแข่งขันที่ไม่ยุติธรรม (unfair competition) ซึ่งจะส่งผลโดยตรงต่อโครงสร้างของตลาดร่วม คณะกรรมาธิการยุโรป จึงใช้อำนาจตามสนธิสัญญาก่อตั้งประชาคมยุโรป บัญญัติ Directive หลักขึ้นมา ได้แก่ Directive 89/107/EEC on the approximation of the laws of the Member States concerning food additives authorized for use in foodstuffs intended for human consumption ข้อกำหนดดังกล่าวกำหนดหลักเกณฑ์การใช้วัตถุเจือปนอาหาร โดยวัตถุเจือปนอาหารที่ไม่ได้ระบุไว้ในบัญชี (Positive List) ก็ถือว่าห้ามใช้ ส่วนรายละเอียดของบัญชีรายชื่อวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ กับชนิดอาหารที่กำหนด จะมี Directive เฉพาะตามออกมา ซึ่งในขณะนี้ยังเป็นเพียง Proposal แต่ก็สามารถนำมาพิจารณาได้ เพราะเป็นแนวโน้มของ Directive ที่คณะกรรมาธิการยุโรป จะบัญญัติ

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

³ ศิวาพร ศิวเวช, "วัตถุเจือปนอาหารในอาหาร" (นครปฐม: โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมเกษตรแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2535), หน้า 1-11.

ตามออกมา ในที่นี้จะพิจารณาเฉพาะ Proposal ที่มีผลกระทบต่อผลิตภัณฑ์ประมง
 แห่งไทย Proposal ดังกล่าวคือ 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)

1. ความหมายของวัตถุเจือปนอาหาร และประเภทของวัตถุเจือปน
 อาหารที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ประมงแห่งไทย

Directive 89/107/EEC มาตรา 1.2 ได้บัญญัติคำนิยามของ
 วัตถุเจือปนอาหาร ไว้ว่า "เป็นสารใด ๆ ซึ่งตามปกติไม่ได้บริโภคเป็นอาหาร
 และตามปกติไม่ได้ใช้เป็นส่วนประกอบหลักของอาหาร จะมีคุณค่าทางอาหารหรือไม่ก็ได้
 การใช้เจือปนในอาหาร ก็เพื่อวัตถุประสงค์ทางเทคนิคในการผลิต การเก็บรักษา
 การบรรจุหีบห่อ การขนส่ง" คำนิยามของวัตถุเจือปนอาหารนี้ตรงกับคำนิยามใน
 Codex Alimentarius Volume XIV, Food Additives เป็นการแสดงให้เห็นถึง
 แนวทางของสหภาพในการนำมาตราฐานอาหารระหว่างประเทศมาบังคับ
 ใช้ภายในสหภาพ

Directive 89/107/EEC ภาคผนวก I ได้แบ่งวัตถุเจือปนอาหารออก
 เป็นหลายประเภท ประเภทที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ประมงแห่งไทย ได้แก่

- สารปรับความเป็นกรด (Acidity regulator)
- สารกันหืน (Anti-oxidant)
- สารกันบูด (Preservative)

2. ขอบเขตและกำหนดเวลาการบังคับใช้

ก. หลักเกณฑ์การบังคับใช้และข้อยกเว้น

มาตรา 1.1 บัญญัติว่า ข้อกำหนดนี้ใช้บังคับกับวัตถุเจือปนอาหารตามที่ได้
 กำหนดไว้ในภาคผนวก I ซึ่งใช้เป็นส่วประกอบของอาหารในระหว่างการผลิต
 และสารนั้นยังคงอยู่ในผลิตภัณฑ์สำเร็จแม้ว่าจะมีการเปลี่ยนรูปไป

นอกจากนี้มาตรา 1.3 ได้กำหนดให้สารบางชนิด ไม่จัดเป็นวัตถุเจือปนอาหาร สารที่น่าสนใจ ได้แก่ สารช่วยในการผลิต (processing aid) ซึ่งหมายถึงสารใด ๆ ที่ไม่ได้บริโภคนับเป็นอาหาร มีเจตนาใช้กับวัตถุดิบ ตัวอาหาร หรือส่วนประกอบ เพื่อทำให้วัตถุดิบประสงค์ทางเทคนิคบางประการสมบูรณ์แบบ สารดังกล่าวอาจยังคงตกค้างอยู่ในผลิตภัณฑ์สำเร็จ แต่ต้องไม่ทำให้สุขภาพของมนุษย์ อยู่ในความเสี่ยง และต้องไม่มีผลทางเทคนิคต่อผลิตภัณฑ์สำเร็จ

ในการผลิตสินค้าประมงแช่แข็ง กรณีที่มีวัตถุดิบเหลือเนื่องจากเกินกำลังผลิต อาจต้องมีการนำวัตถุดิบดังกล่าวไปแช่ในน้ำเกลือเพื่อรักษาสภาพ จากคำนิยามข้างต้น ทำให้เข้าใจได้ว่า เกลือที่ใช้ไม่จัดเป็นวัตถุเจือปนอาหารที่อยู่ภายใต้บังคับของ Directive 89/107/EEC จึงไม่ผิดต่อข้อกำหนดของสหภาพแต่อย่างใด

มาตรา 2 กำหนดให้ใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดที่ระบุไว้ในบัญชี และ ภายให้สภาวะที่กำหนดเท่านั้น หมายความว่าห้ามใช้วัตถุเจือปนอาหารที่ไม่ได้อนุญาตไม่ว่ากับอาหารชนิดใด ๆ

ภาคผนวก II ได้กำหนดหลักเกณฑ์ทั่วไปในการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ซึ่งหลักเกณฑ์ที่สำคัญ คือ

1. การยอมรับให้ใช้วัตถุเจือปนอาหาร จะทำได้ในกรณีที่
 - สามารถแสดงเหตุผลความต้องการทางเทคนิค ซึ่งไม่อาจใช้วิธีการอื่นเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ และการใช้วัตถุเจือปนอาหารจะเป็นวิธีการที่ประหยัดโดยในแง่ของเทคนิคแล้วสามารถนำไปปฏิบัติได้จริง
 - วัตถุเจือปนอาหารนั้นจะต้องไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค
 - ไม่ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดในคุณภาพของอาหาร
 - กำหนดประเภทอาหารที่อนุญาตให้ใช้วัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิด
 - ใช้วัตถุเจือปนอาหารในปริมาณที่น้อยที่สุดที่เพียงพอจะให้ได้ผลตามที่ต้องการ
2. การใช้วัตถุเจือปนอาหารนั้นจะเป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค เช่น ช่วยรักษาคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร ช่วยในกระบวนการผลิต การเก็บรักษา เป็นต้น

ข. กำหนดเวลาการบังคับใช้

ข้อกำหนดฉบับนี้มีผลบังคับใช้แล้ว ตามมาตรา 14 ที่กำหนดให้ประเทศสมาชิกอนุญาตให้มีการค้าและการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ที่สอดคล้องกับข้อกำหนด ภายในวันที่ 28 ธันวาคม 1990 โดยห้ามการค้าและการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่ไม่สอดคล้องกับข้อกำหนด ภายในวันที่ 28 ธันวาคม 1991

แม้ว่า Directive ฉบับนี้จะมีผลบังคับใช้แล้ว แต่การบังคับใช้ก็ยังไม่สมบูรณ์แบบ เนื่องจากขาดบัญชีรายชื่อวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ ซึ่งจะต้องมี Directive เฉพาะบัญญัติตามมาออกมา

ข. ข้อกำหนดเกี่ยวกับวัสดุซึ่งสัมผัสอาหาร

ข้อกำหนดของสหภาพ นอกจากจะเป็นเรื่องคุณภาพ ความปลอดภัย ของตัวอาหารแล้ว ยังกำหนดเกี่ยวกับคุณสมบัติของวัสดุซึ่งสัมผัสอาหารด้วย วัสดุที่นิยมใช้ทำเป็นภาชนะบรรจุอาหาร คือพลาสติก พลาสติกเป็นสิ่งที่ไม่เป็นพิษต่อร่างกาย ทั้งนี้เนื่องมาจากความใหญ่ของโมเลกุลของพลาสติก ซึ่งมีผลให้พลาสติกส่วนใหญ่มีความเฉื่อยต่อปฏิกิริยาเคมีและละลายได้ยากหรือไม่ละลายเลย โดยเฉพาะอย่างยิ่งไม่ละลายในน้ำหรือน้ำมัน ฉะนั้นหากเรากลืนพลาสติกเข้าไปในร่างกาย พลาสติกจะถูกขับออกมาโดยไม่เกิดปฏิกิริยาหรือถูกดูดซึมเข้าไปในร่างกาย ทำให้ไม่เป็นอันตรายต่อร่างกายแต่อย่างใด นอกจากนั้นเราสามารถให้พลาสติกสัมผัสกับผิวหนังหรือฝังอยู่ในร่างกายได้เป็นเวลานานโดยไม่เกิดอันตรายเช่นกัน⁴

ถึงแม้ว่าพลาสติกโดยตัวของมันเองจะไม่เป็นอันตรายต่อมนุษย์ แต่ปัญหาในการใช้พลาสติกบรรจุอาหาร คือพิษภัยที่อาจเกิดจากสารเจือปนในพลาสติก

⁴ กฤษณา สุชีวะ, "พลาสติกอันตรายจริงหรือ", วารสารพลาสติก 7 (มีนาคม-เมษายน 2534): 22.

เช่น ฟีนอล พอร์มาลดีไฮด์ โลหะหนักจำพวกตะกั่วหรือแคดเมียม เป็นต้น เคลื่อนย้ายออกมาปนเปื้อนกับอาหาร แม้ว่าพิษภัยที่เกิดขึ้นจะไม่ใช้ชนิดเฉียบพลัน แต่การสะสมของสารเหล่านี้ในร่างกาย จะก่อให้เกิดความเป็นพิษขึ้นแบบเรื้อรัง

การจัดทำมาตรฐานพลาสติกจะมี 2 แนวทาง แนวทางแรกคือการกำหนดชนิดและปริมาณของสารที่อนุญาตให้ใช้ในการทำพลาสติก สารดังกล่าว ได้แก่ สารกลุ่มโมโนเมอร์และสารละลายต่าง ๆ ที่อาจตกค้างอยู่ในพลาสติก แนวทางที่สอง คือการกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของเนื้อพลาสติกที่ผลิตออกมาสำเร็จรูปแล้ว สหภาพได้เลือกใช้มาตรการควบคุมโดยกำหนดชนิดและปริมาณของสารที่อนุญาตให้ใช้ในการทำพลาสติก โดยสารเหล่านี้จะต้องไม่ถ่ายทอดเอาองค์ประกอบที่มีอยู่ไปสู่อาหาร ในปริมาณที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อมนุษย์หรือจะไม่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบของอาหารที่ไม่อาจยอมรับได้^๕

กรณีของผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็ง มีข้อกำหนดของวัสดุสัมผัสอาหารที่เกี่ยวข้อง 3 ฉบับ คือ

- Directive 89/109/EEC on the approximation of the laws of the Member States relating to materials and articles intended to come into contact with foodstuffs
- Directive 90/128/EEC relating to plastics materials and articles intended to come into contact with foodstuffs
- Directive 93/9/EEC amending Directive 90/128/EEC

^๕ ภักดี โพนศิริ, "ปัญหาพลาสติกที่ใช้ห่อหุ้มหรือทำเป็นภาชนะบรรจุอาหาร", วารสารพลาสติก 1 (พฤษภาคม-ธันวาคม 2526): 62.

relating to plastic materials and articles intended to come into contact with foodstuffs

1. หลักเกณฑ์การบังคับใช้

Directive 89/109/EEC มาตรา 1 บัญญัติว่า Directive ฉบับนี้ ใช้บังคับกับวัสดุซึ่งในสภาพที่เป็นผลิตภัณฑ์สำเร็จ มีเจตนาที่จะใช้ให้สัมผัสกับอาหาร จากคำนิยามจะเห็นว่า ข้อกำหนดของสหภาพครอบคลุมวัสดุทุกชนิดที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร โดยมีหลักการที่สำคัญ ตามมาตรา 2 คือ กำหนดให้วัสดุสัมผัสอาหารต้องไม่แพร่กระจายส่วนประกอบลงสู่อาหาร ในปริมาณที่ทำให้สุขภาพของมนุษย์ตกอยู่ในอันตราย หรือทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของส่วนประกอบอาหารซึ่งไม่เป็นที่ยอมรับ หรือทำให้อาหารเสื่อมสภาพ และในภาคผนวก I ได้กำหนดวัสดุไว้หลายประเภทที่จะต้องมี Directive กำหนดคุณสมบัติเฉพาะตามออกมา ได้แก่

- พลาสติก (รวมทั้งน้ำมันทาเงาและสารเคลือบ)
- เซลลูโลส
- ยาง
- กระดาษ
- เซรามิค
- แก้ว
- โลหะและโลหะผสม
- ไม้รวมทั้งไม้คอร์ก
- ผลิตภัณฑ์สิ่งทอ
- ไทพาราฟินและ microcrystalline waxes

วัสดุสัมผัสอาหารที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งมีประเภทเดียว คือ พลาสติก โดยจะอยู่ในรูปของถุงพลาสติกที่ใช้บรรจุผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็ง Directive 90/128/EEC มาตรา 1 ได้ให้ความหมายของพลาสติกไว้ว่า หมายถึง สารประกอบอินทรีย์ที่มีโมเลกุลขนาดใหญ่ (organic macromolecular compounds) ซึ่งผ่านกระบวนการทางเคมีชนิดต่าง ๆ เช่น polymerization polycondensation เป็นต้น ซึ่งอาจมีการเติมสารอื่น ๆ (other substances or matter)

ถุงพลาสติกที่ใช้บรรจุผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งจะสามารถคำนวณพื้นที่ผิวได้ จึงอยู่ในบังคับของ มาตรา 2 ที่กำหนดว่าวัสดุพลาสติกจะต้องไม่มีสารซีมออกจากผิว และแพร่กระจายลงสู่อาหารในปริมาณที่เกินกว่า 10 มิลลิกรัม ต่อพื้นที่ 1 ตาราง เดซิเมตร

มีสิ่งที่น่าสนใจ เกิด คือ พลาสติกเป็นวัสดุสัมผัสอาหารประเภทแรก ในบัญชี ตามภาคผนวก I และ Directive เฉพาะฉบับแรกที่บัญญัติตามมาคือ Directive 90/128/EEC ก็เป็นเรื่อง พลาสติกสัมผัสอาหาร โดยกำหนดหลักเกณฑ์ของสารที่ใช้ทำพลาสติก แสดงว่าทางสหภาพให้ความสำคัญกับวัสดุประเภท พลาสติกมาก ซึ่งเป็นเพราะพลาสติกเป็นวัสดุที่ใช้บรรจุอาหารกันอย่างแพร่หลาย อันอาจจะเป็นเครื่องบ่งชี้ได้ว่า ถ้าสหภาพจะเข้มงวดเรื่อง วัสดุสัมผัสอาหาร ก็คงจะเพ่งเล็งในเรื่องของพลาสติก ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งไทย จึงไม่ควร มองข้ามในเรื่องนี้

Codex ไม่มีมาตรฐานในเรื่องวัสดุสัมผัสอาหาร แต่ประเทศไทยมี ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 92 (พ.ศ. 2528) เรื่อง กำหนดคุณภาพ หรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะบรรจุ และการห้ามใช้วัสดุใดเป็น ภาชนะบรรจุอาหาร ซึ่งในข้อ 2 (1) ได้ให้ความหมายของภาชนะบรรจุไว้ว่า หมายถึง วัตถุที่ใช้บรรจุอาหารไม่ว่าด้วยการใส่ หรือห่อหรือด้วยวิธีใด ๆ และ ให้หมายความรวมถึงฝาและจุกด้วย และในข้อ 4 (3) กำหนดคุณภาพหรือ มาตรฐานภาชนะบรรจุ ว่าต้องไม่มีโลหะหนักหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหาร ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

เมื่อพิจารณาข้อกำหนดของสหภาพและของไทย จะเห็นได้ว่า คำนิยาม และคุณสมบัติโดยทั่วไปของวัสดุสัมผัสอาหาร ที่สหภาพกำหนด จะสอดคล้องกับ คำนิยามและคุณสมบัติของ ภาชนะบรรจุ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 92 ถึงแม้ว่าจะมีการใช้ถ้อยคำที่แตกต่างกัน

2. กำหนดเวลาการบังคับใช้กฎหมาย

Directive 89/109/EEC ซึ่งเป็นบทบัญญัติวางหลักการทั่ว ๆ ไปของ วัสดุสัมผัสอาหาร มีผลบังคับใช้แล้ว กล่าวคือมาตรา 11 กำหนดให้ประเทศสมาชิก อนุญาตให้มีการค้าและการใช้วัสดุ ที่สอดคล้องกับข้อกำหนด ภายในวันที่ 10

สิงหาคม 1990 โดยห้ามการค้าและการใช้วัสดุที่ไม่สอดคล้องกับข้อกำหนด ภายในวันที่ 10 มกราคม 1992

Directive 90/128/EEC ซึ่งเป็นบทบัญญัติเฉพาะเรื่องพลาสติก ก็มีผลบังคับใช้แล้วเช่นกัน ตามมาตรา 7 ได้กำหนดให้ประเทศสมาชิก อนุญาตให้มีการค้าและการใช้พลาสติก ที่สอดคล้องกับข้อกำหนดภายในวันที่ 1 มกราคม 1991 โดยห้ามการค้าและการใช้พลาสติกที่ไม่สอดคล้องกับข้อกำหนด ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 1993 เป็นต้นไป

Directive 93/9/EEC ซึ่งแก้ไขเปลี่ยนแปลง Directive 90/128/EEC โดยมีสาระสำคัญคือ ได้เพิ่มบัญชีปริมาณการแพร่กระจายของสารที่ใช้ทำพลาสติกลงสู่อาหาร Directive ฉบับนี้ยังไม่มีผลบังคับใช้ เนื่องจากตามมาตรา 2 ได้กำหนดให้ประเทศสมาชิก อนุญาตให้มีการค้าและการใช้พลาสติก ที่สอดคล้องกับข้อกำหนดตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 1994 โดยห้ามการค้าและการใช้พลาสติกที่ไม่สอดคล้องกับข้อกำหนด ตั้งแต่วันที่ 1 เมษายน 1996 เป็นต้นไป

ค. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการตรวจสอบและรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร

สินค้าอาหารถึงแม้จะมีมาตรฐานกลาง แต่ก็ยังต้องมีการตรวจสอบว่าอาหารที่ผลิตขึ้นมานั้น มีคุณภาพเป็นไปตามมาตรฐานหรือไม่ การตรวจสอบจะต้องมีวิธีการและหลักเกณฑ์ว่าจะต้องตรวจสอบอะไร และต้องทำบ่อยแค่ไหน ซึ่งประเทศสมาชิกของสหภาพต่างก็มีวิธีการและหลักเกณฑ์ที่แตกต่างกัน ความแตกต่างดังกล่าวทำให้แต่ละประเทศต้องมีด้านตรวจสอบอาหารตามเขตแดนของตน

สินค้าอาหารเป็นสินค้าที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพและอนามัยของมนุษย์ สหภาพจึงได้ออกกฎข้อบังคับเพื่อปรับกฎหมายของประเทศสมาชิกเกี่ยวกับการตรวจสอบและรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร วางหลักเกณฑ์ให้หน่วยราชการของแต่ละประเทศใช้ร่วมกันโดยบังคับใช้กับการควบคุมอาหารทุกประเภท ซึ่งถ้าพิจารณาตามเหตุผลแล้วเมื่อประเทศสมาชิกที่ผลิตอาหาร ได้ทำการตรวจสอบอาหาร ตามเกณฑ์กลางซึ่งสหภาพเป็นผู้กำหนด ประเทศสมาชิกอื่นภายในสหภาพ ก็ไม่จำเป็นต้องตรวจสอบอาหารนั้นซ้ำอีก วิธีการเช่นนี้ส่งผลให้ไม่ต้องมีด้านตรวจสอบอาหารตามเขตแดน

แต่ยังทำให้ประเทศผู้ซื้อที่มีความมั่นใจว่า จะได้สินค้าอาหารที่มีคุณภาพ และมีความปลอดภัยแก่ผู้บริโภคของตน เป็นการขจัดอุปสรรคกีดขวางทางกายภาพ ซึ่งทำให้สามารถประหยัดเวลา และค่าใช้จ่าย อันเกิดจากพิธีการต่าง ๆ ที่ด่านตรวจสอบ

ถึงแม้ว่าเกณฑ์กลางของสหภาพดังกล่าว จะใช้บังคับกับประเทศสมาชิกเท่านั้น แต่หน่วยงานของไทยซึ่งรับผิดชอบการตรวจสอบและรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็ง สามารถใช้ข้อกำหนดนี้ เป็นแนวทางการปฏิบัติงานให้เป็นที่ยอมรับของสหภาพ ข้อกำหนดของสหภาพที่สำคัญในเรื่องนี้ คือ

- Directive 89/397/EEC on the official control of foodstuffs

1. ความหมายของการควบคุมอาหารของหน่วยงานราชการ

มาตรา 1.2 กำหนดค่านิยมของ การควบคุมอาหารของหน่วยงานราชการ ไว้ว่าหมายถึง การตรวจสอบอาหารของหน่วยงานรับผิดชอบ (competent authority) ว่าอาหารนั้นมีคุณภาพสอดคล้องกับข้อกำหนดของสหภาพ ในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับ

- ตัวอาหาร
- วัตถุเจือปนอาหาร วิตามิน เกลือแร่
- วัสดุซึ่งสัมผัสอาหาร

จากข้อกำหนดนี้ จะเห็นได้ว่าทางสหภาพได้กล่าวไว้อย่างชัดเจนว่า หน่วยงานราชการ จะต้องตรวจสอบวัตถุเจือปนอาหาร และวัสดุซึ่งสัมผัสอาหาร ซึ่งมาตรฐานของ Codex และมาตรฐานอาหารของไทย ไม่มีข้อกำหนดบังคับว่า หน่วยงานรับผิดชอบต้องตรวจสอบอะไรบ้าง และถ้าหน่วยงานของไทยซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบในการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็ง ใช้ข้อกำหนดนี้เป็นแนวทางการปฏิบัติงานเพื่อให้เป็นที่ยอมรับ ก็จำเป็นต้องเพิ่มการตรวจสอบสารตามข้อกำหนดของสหภาพ

2. วิธีการตรวจสอบและรับรองคุณภาพอาหารของสหภาพ

มาตรา 4 ถึงมาตรา 9 ได้กำหนดวิธีการตรวจสอบอาหารของหน่วยงานราชการ ไว้ดังนี้

- การตรวจสอบต้องครอบคลุมกระบวนการผลิตทั้งหมด โดยเริ่มตั้งแต่

วัตถุดิบ กระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์สำเร็จ การทำความสะอาด การตรวจสอบตามขั้นตอนเหล่านี้ต้องมีการเก็บตัวอย่างมาตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการด้วย และอาจมีการสัมภาษณ์หัวหน้าผู้ควบคุมงาน

- ตรวจสอบที่ตั้ง สภาพแวดล้อมของโรงงาน รวมทั้งเครื่องมือ อุปกรณ์ และวิธีการขนส่งที่ใช้

- ตรวจสอบสุขลักษณะคนงาน

- ตรวจสอบเอกสาร ในข้อกำหนดไม่ได้ให้รายละเอียดไว้ว่า เอกสารที่ต้องตรวจสอบเป็นเอกสารอะไรบ้าง แต่เอกสารที่เกี่ยวกับคุณภาพอาหาร น่าจะเป็นเรื่องของ ระบบการควบคุมคุณภาพในโรงงาน ผลการวิเคราะห์ตัวอย่างทางห้องปฏิบัติการ ผลการตรวจสอบสุขภาพคนงานที่ต้องสัมผัสอาหาร เป็นต้น

- ตรวจสอบฉลากกำกับอาหาร

- การตรวจสอบต้องทำอย่างสม่ำเสมอ หรือทำในกรณีที่สงสัยว่าอาหารจะไม่ได้มาตรฐาน

จากข้อกำหนดนี้ในการรับรองคุณภาพอาหาร หน่วยงานรับผิดชอบจึงไม่อาจตรวจสอบเฉพาะผลิตภัณฑ์สำเร็จ แต่จะต้องตรวจสอบกระบวนการผลิตทั้งหมด และการขนส่ง รวมทั้งการควบคุมคุณภาพอาหารของโรงงานผู้ผลิต ทำให้เห็นได้ว่า มาตรฐานการตรวจสอบของสหภาพ เป็นมาตรฐานที่ต้องการให้ได้มาซึ่งอาหารที่มีคุณภาพสูง

หลักเกณฑ์การตรวจสอบของสหภาพซึ่งใช้กับอาหารทั่ว ๆ ไปนี้ สามารถปรับเข้ากับการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งได้เป็นอย่างดี หลักเกณฑ์ดังกล่าวเป็นหลักเกณฑ์ที่มีประสิทธิภาพ สมเหตุสมผล หน่วยงานรับผิดชอบของไทยซึ่งมีหน้าที่ออกหนังสือรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็ง จึงควรดำเนินการโดยใช้วิธีการเดียวกับข้อกำหนดของสหภาพ

3. กำหนดเวลาการบังคับใช้กฎหมาย

ข้อกำหนดฉบับนี้มีผลบังคับใช้แล้ว ตามมาตรา 16 ที่บังคับให้ประเทศสมาชิก ต้องปรับกฎหมายภายในของตนให้สอดคล้องกับข้อกำหนด ภายในวันที่ 20 มิถุนายน 1990

1.2 ข้อกำหนดซึ่งมีวัตถุประสงค์ในการคุ้มครองผู้บริโภค (Consumer Protection)

สหภาพยุโรปเป็นประเทศพัฒนาแล้วที่เน้นให้ความสำคัญด้านคุณภาพชีวิตของผู้บริโภคที่สูงมาก ได้ให้ความสำคัญในการคุ้มครองผู้บริโภค ทางด้านสุขภาพ (Health) และความปลอดภัย (Safety) โดยเงื่อนไขแห่งความสำเร็จของการคุ้มครองผู้บริโภคดังกล่าว คือการให้ข้อมูลและการให้ความรู้แก่ผู้บริโภคอย่างทั่วถึงและเข้าใจแจ่มแจ้ง

สหภาพยุโรปได้มีมติกำหนดนโยบายพัฒนาการให้ความคุ้มครองผู้บริโภคว่าเป็นเรื่องสำคัญที่ต้องดำเนินการ โดยเฉพาะการคำนึงถึงการคุ้มครองผู้บริโภคภายในตลาดยุโรปเดียว ที่เริ่มมีผลตั้งแต่ 1 มกราคม 1993 ซึ่งจะมีผลเกี่ยวเนื่องต่อการประสานงานระหว่างตลาดภายใน (internal market) กับนโยบายการคุ้มครองผู้บริโภคในช่วงต่อไป ซึ่งจะเกิดประโยชน์สูงสุดต่อผู้บริโภคในที่สุด

คณะกรรมการการยุโรป ได้เชิญผู้เกี่ยวข้องที่มีส่วนสำคัญในการกำหนดให้ได้กฎหมายฉลากกำกับอาหารที่สมบูรณ์ และไม่สร้างความกระทบกระเทือนแก่ฝ่ายหนึ่งฝ่ายใด ได้แก่ ผู้บริโภค นักลงทุน และองค์กรการค้าต่าง ๆ มาให้ข้อคิดเห็น เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการพิจารณาประกอบเข้ากับผลการสำรวจความต้องการที่แท้จริงของผู้บริโภค

เครื่องมือสำคัญที่จะช่วยให้การคุ้มครองผู้บริโภคในด้านสุขภาพและความปลอดภัยสามารถประสบผลสำเร็จสมบูรณ์ด้วยดี คือการใช้ฉลากกำกับอาหารเป็นสื่อให้ผู้บริโภคได้รับข้อมูลและเกิดความเข้าใจในผลิตภัณฑ์ที่จะใช้บริโภคอย่างถูกต้อง

ข้อกำหนดของสหภาพเกี่ยวกับเรื่องฉลากกำกับอาหารที่สำคัญ มี 3 ฉบับ คือ

- Directive 79/112/EEC on the approximation of the laws of the Member States relating to the labelling, presentation and advertising of foodstuffs for sale to the

- Directive 89/395/EEC amending Directive 79/112/EEC on the approximation of the laws of the Member States relating to the labelling, presentation and advertising of foodstuffs for sale to the ultimate consumer

- Directive 90/496/EEC on nutrition labelling for foodstuffs

ก. ข้อกำหนดเกี่ยวกับฉลากกำกับอาหาร

คุณสมบัติที่สำคัญของฉลากกำกับอาหาร คือ ต้องง่ายต่อการเข้าใจ มีความชัดเจน โปร่งใส ซึ่งจะช่วยให้ผู้บริโภคสามารถเปรียบเทียบสินค้าแต่ละรายการในกลุ่มสินค้าเดียวกันได้ โดยเฉพาะในเรื่องคุณภาพและราคา สิ่งสำคัญซึ่งจะทำให้ได้ฉลากกำกับอาหารที่ดี ก็คือข้อความที่ปรากฏอยู่บนฉลากกำกับอาหารนั่นเอง

1. ความหมายของข้อความบนฉลากกำกับอาหาร

Directive 79/112/EEC มาตรา 1.3(a) ได้กำหนดความหมายของข้อความบนฉลากกำกับอาหาร (labelling) ไว้ว่าหมายถึง ข้อความ เครื่องหมายการค้า ชื่อทางการค้า รูปภาพ หรือสัญลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ซึ่งปรากฏอยู่บนหีบห่อ เอกสาร หรือฉลากกำกับอาหาร (label) ข้อกำหนดของสหภาพ จะไม่มีนิยามของคำว่า ฉลากกำกับอาหาร ซึ่งต่างจากมาตรฐานของ Codex

Codex Alimentarius Volumn VI เรื่อง Codex Standards and Guidelines for the Labelling of Foods and Food Additives ข้อ 2 ได้กำหนดนิยามของ ฉลากกำกับอาหาร (label) ว่าหมายถึง "แผ่นป้าย เครื่องหมาย รูปภาพ หรือการบรรยายในลักษณะอื่น การเขียน การพิมพ์ ลายฉลุ (stencilled) ตัวพิมพ์นูน (embossed) หรือการประทับ (impressed on) หรือติดอยู่ที่ภาชนะบรรจุอาหาร" นอกจากนั้นยังกำหนดนิยามของ ข้อความบนฉลากกำกับอาหาร ว่ารวมทั้งการเขียนใด ๆ การพิมพ์ รูปภาพ ที่ปรากฏอยู่บนฉลากกำกับอาหาร หรือที่แสดงอยู่ใกล้ ๆ กับอาหาร รวมทั้งสิ่งซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมการขาย

เมื่อเปรียบเทียบคำนิยามของสหภาพ และของ Codex แล้วจะเห็นว่าถึงแม้ สหภาพจะไม่กำหนดความหมายของ ฉลากกำกับอาหาร ก็คงไม่มีปัญหาในเรื่องความเข้าใจหรือการตีความ ว่าเป็นสิ่งเดียวกับที่มาตรฐานของ Codex ได้กำหนดไว้ และตามคำนิยามข้างต้นต่างก็ครอบคลุมไปถึงฉลากกำกับผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็ง

สหภาพได้ออก Directive 90/496/EEC เกี่ยวกับการระบุคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร (Nutrition Labelling for Foodstuffs) เนื่องจากสหภาพตระหนักถึงประโยชน์ ในเรื่องการลดความอ้วน และสุขภาพของผู้บริโภค ข้อมูลเรื่องคุณค่าทางโภชนาการซึ่งปรากฏบนฉลากกำกับอาหาร จะทำให้ผู้บริโภคสามารถเลือกซื้ออาหารมาบริโภคได้ถูกต้องตรงตามความต้องการของตน ข้อกำหนดลักษณะเช่นที่ว่าเป็น เป็นสิ่งยืนยันที่ดีถึงมาตรฐานการคุ้มครองผู้บริโภคที่สูงยิ่งของสหภาพ

Directive 90/496/EEC ได้กล่าวถึงมาตรฐานตาม Codex Alimentarius guidelines on nutrition labelling ข้อกำหนดใน Directive ฉบับนี้ จึงสอดคล้องกับมาตรฐานของ Codex โดยมาตรา 1.4 (a) ได้กำหนดความหมายของ การระบุคุณค่าทางโภชนาการ ว่าหมายถึง ข่าวสาร (information) ใด ๆ ของข้อความบนฉลากกำกับอาหาร ที่เกี่ยวข้องกับ

- (i) ปริมาณพลังงาน
- (ii) สารอาหารต่อไปนี้
 - โปรตีน
 - คาร์โบไฮเดรต
 - ไขมัน
 - เส้นใยอาหาร (fibre)
 - โซเดียม
 - วิตามินและเกลือแร่ ในปริมาณที่กำหนดไว้ในภาคผนวก

2. หลักเกณฑ์การบังคับใช้และข้อยกเว้น

Directive 79/112/EEC มาตรา 1 กำหนดว่า Directive ฉบับนี้ เกี่ยวข้องกับ ข้อความบนฉลากกำกับอาหาร ของผู้บริโภค (ultimate consumer) รวมทั้งการโฆษณา และยังใช้บังคับกับ อาหารที่ส่ง (supply) ให้ ภัตตาคาร

โรงพยาบาล โรงอาหาร และการส่งในลักษณะอื่น ๆ ที่มีปริมาณมาก (other similar mass caterers)

ความหมายของ การส่งในลักษณะอื่น ๆ ที่มีปริมาณมาก (other similar mass caterers) น่าจะรวมไปถึง กรณีที่ผู้ส่งออกของไทยส่งผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็ง เช่น ปลาบด เป็นต้น ซึ่งเป็นการส่งออกในปริมาณมาก แล้วหลังจากนั้นผู้นำเข้าของสหภาพจะนำไปแปรรูปต่อเป็น ทอดมัน หรือ ปูอัด (imitation crab meat) แล้วแต่กรณี เพื่อนำไปจำหน่ายให้ผู้บริโภค (ultimate consumer) ภายในสหภาพต่อไป กรณีเช่นนี้ผู้ส่งออกของไทยก็จะต้องปฏิบัติตามกฎ ข้อบังคับ ฉบับนี้ของสหภาพ

ส่วนในเรื่องของ การระบุคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร Directive 90/496/EEC มาตรา 2 ได้ระบุไว้อย่างชัดเจนว่า "การระบุคุณค่าของอาหารดังกล่าว จะต้องทำเฉพาะกรณีที่มีการกล่าวอ้างหรือการโฆษณาถึงคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร" มาตรา 2 นี้ ถ้าพิจารณาอย่างผิวเผิน อาจเห็นว่าในเรื่องนี้ ไม่มีความสำคัญหรือความเกี่ยวข้องกับการส่งออกผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งแต่อย่างใด เนื่องจากเพียงแต่ไม่มีการกล่าวอ้างหรือการโฆษณาถึงคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร ก็จะไม่ถูกบังคับตามข้อกำหนดฉบับนี้ แต่ถ้าพิจารณาอย่างลึกซึ้ง จะเห็นว่าอาจมีความเกี่ยวข้องกันได้ ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อผู้ผลิต ผู้ส่งออก และหน่วยงานตรวจสอบคุณภาพ ความเกี่ยวข้องของผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งส่งออกในเรื่องนี้จึงจะกล่าวถึงในบทที่ 3 ซึ่งว่าด้วยการประเมินผลกระทบโดยตรงที่เกิดจากข้อกำหนดของสหภาพ

3. ข้อกำหนดเกี่ยวกับข้อความบนฉลากกำกับอาหาร

Directive 79/112/EEC มาตรา 3 ได้บังคับว่า ฉลากกำกับอาหารต้องมีข้อความดังต่อไปนี้

(1) ชื่อของอาหารที่จะขาย โดยตามมาตรา 5 ได้ให้ความหมายของชื่อดังกล่าว ว่าหมายถึง

- ชื่อตามที่กฎหมายหรือระเบียบกำหนด
- ห้ามใช้เครื่องหมายการค้า ชื่อการค้า หรือชื่อที่เป็น fancy name แทนชื่ออาหารที่จะขาย

- ชื่ออาหารที่จะขายต้องมีค่าที่ระบุถึงสภาวะทางกายภาพของอาหารต่อท้าย หรือรวมอยู่ด้วย (เช่น คำว่า ผง รมควัน แชนซ์ เป็นต้น) ในทุกกรณี

กรณี fancy name ตามข้อกำหนดไม่ได้ให้คำนิยามไว้ แต่เข้าใจว่าเป็นชื่ออาหารที่ผู้ขายคิดตั้งขึ้นมาเอง กรณีเช่นนี้จะป็นชื่อห้ามของสหภาพผู้ผลิต ผู้ส่งออกของไทย ยังไม่เคยปรากฏว่ามีปัญหาในเรื่องนี้ เนื่องจากต่างก็ใช้ชื่อสินค้า ซึ่งเป็นที่ยอมรับและรู้จักกันโดยทั่วไป

(2) ส่วนผสมของอาหาร (List of Ingredient) ตามมาตรา 6.4 (a) ให้ความหมายของ ส่วนผสมอาหารไว้ว่า หมายถึงสารใด ๆ รวมทั้งวัตถุเจือปนอาหาร ที่ใช้ในการผลิต และยังคงอยู่ในผลิตภัณฑ์สำเร็จ แม้ว่าจะมีการเปลี่ยนรูปไปก็ตาม

ถ้าผู้ผลิต หรือผู้ส่งออก ใช้วัตถุเจือปนอาหารที่สหภาพไม่ได้อนุญาตให้ใช้ในการผลิตภัณฑืประมงแช่แข็ง ซึ่งในทางปฏิบัติก็คงไม่ระบุไว้ที่ฉลากกำกับอาหารกรณีเช่นนี้ จะเป็นกรณีที่สินค้าไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของสหภาพถึง 2 ฉบับ คือ Directive 89/107/EEC เรื่องวัตถุเจือปนอาหาร และ Directive 79/112/EEC เรื่องฉลากกำกับอาหาร ซึ่งทั้ง 2 เรื่อง ทางสหภาพให้ความสำคัญเป็นอย่างมาก เนื่องจากเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคโดยตรง ผู้ผลิตจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดทั้ง 2 ฉบับ ของสหภาพโดยเคร่งครัด เพราะถ้ามีการละเมิดข้อกำหนดในกรณีดังกล่าว และทางสหภาพตรวจพบ ก็จะมีผลกระทบต่อชื่อเสียงของผลิตภัณฑ์ประมงจากไทย

(3) ปริมาณสุทธิ (net quantity) ในกรณีของผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็ง จะตรงตามมาตรา 8.1 ที่กำหนดให้ระบุน้ำหนักสุทธิ เป็นกรัม หรือกิโลกรัม

(4) ระยะเวลาสั้นที่สุดที่จะเก็บอาหารไว้ได้ (minimum durability) ซึ่งตามมาตรา 9.1 ให้ความหมายไว้ว่า หมายถึงเวลาที่อาหารยังคงมีคุณสมบัติเหมือนเดิม ถ้าเก็บอย่างเหมาะสม

เรื่องของอายุอาหาร ตาม Codex Alimentarius Volumn VI, Codex Standard and Guidelines for the Labelling of Foods and Food Additives ข้อ 2 นอกจากจะมี เวลานั้นที่สุดที่จะเก็บอาหารไว้ได้ ซึ่งมีความหมายเดียวกับคำว่า best before แล้ว ยังมีกำหนดเวลาที่อาหารหมดอายุ (expiration date) ซึ่งถ้าครบกำหนดดังกล่าว อาหารอาจมีคุณภาพไม่เป็นไปตามความคาดหมายของผู้บริโภค ไม่อาจวางตลาดได้ต่อไปเพราะอาหารนั้นเกิดการเสื่อมสภาพ ถ้าพิจารณาจะเห็นว่า เวลานั้นที่สุดที่จะเก็บอาหารไว้ได้ตามข้อกำหนดของสหภาพ เป็นระยะเวลาที่สั้นกว่าเวลาที่อาหารหมดอายุ แสดงว่าสหภาพเลือกใช้ระยะเวลาที่สั้นกว่า ซึ่งเป็นมาตรฐานที่สูง เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคของตน

(5) ระบุเงื่อนไขหรือสภาวะพิเศษ วิธีการเก็บอาหาร และเงื่อนไขการใช้อาหาร (special storage condition or conditions of use) ตามข้อกำหนดนี้ ฉลากกำกับผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็ง จึงต้องระบุอุณหภูมิที่ใช้เก็บอาหารด้วย คือ -18 องศาเซลเซียส

(6) ระบุชื่อ หรือชื่อทางธุรกิจ หรือผู้บรรจุ หรือผู้ขายภายใน

(7) ระบุแหล่งกำเนิดสินค้า (place of origin)

การระบุแหล่งกำเนิดสินค้า ถ้าเป็นไปได้ ผู้ผลิตของไทย ควรระบุ ชื่อ และที่อยู่ของโรงงานผลิตที่สามารถติดต่อได้ จะเป็นประโยชน์กรณีที่มีผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งของสหภาพ ต้องการสินค้าจากประเทศไทย

(8) ระบุวิธีการใช้ ซึ่งถ้าไม่มีข้อความนี้ จะไม่สามารถใช้อาหารนี้ได้ อย่างเหมาะสม

ผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งชนิดที่เป็นอาหารพร้อมปรุง (ready to eat หรือ T.V. food dinner) ซึ่งกำลังเป็นที่นิยมของผู้บริโภคในยุโรป ผลิตภัณฑ์ประเภทนี้สามารถทำให้สุก โดยใช้เตาอบไมโครเวฟ จึงน่าจะอยู่ในบังคับที่จะต้องระบุวิธีการใช้ คือต้องระบุระดับความร้อนและเวลาที่จะทำให้อาหารสุก

4. กำหนดเวลาการบังคับใช้กฎหมาย

มาตรา 22.1 บัญญัติให้ประเทศสมาชิกแก้ไขกฎหมายภายในของตน เพื่อให้สอดคล้องกับ Directive ฉบับนี้ โดยอนุญาตให้มีการค้าผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องกับบทบัญญัติใน Directive ภายในวันที่ 18 ธันวาคม 1980 และห้ามการค้าผลิตภัณฑ์ที่ไม่สอดคล้องกับข้อกำหนด ภายในวันที่ 18 ธันวาคม 1982

นอกจากนั้น มาตรา 22.2 ยังให้อำนาจประเทศสมาชิก ในการขยายหรือย่นระยะเวลาการบังคับใช้ข้อกำหนดกับอาหารบางชนิด ที่เป็นเช่นนี้สาเหตุคงเนื่องมาจากการที่ประเทศสมาชิกแต่ละประเทศมีความพร้อมในการบังคับใช้ตามข้อกำหนดฉบับนี้ไม่เท่ากัน

.3 ข้อกำหนดซึ่งมีวัตถุประสงค์ในการควบคุมทางด้านสัตวแพทย์ (Veterinary Control)

ตามระบบของสหภาพยุโรป สัตวแพทย์จะเป็นผู้ควบคุมผลิตภัณฑ์จากสัตว์ทุกประเภทไม่ว่าจะเป็นสัตว์บกพวก วัว แพะ แกะ เป็นต้น หรือสัตว์น้ำพวก กุ้ง ปู ปลา ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ประมง การควบคุมจะทำในเรื่องของ

- สุขภาพสัตว์ เพื่อป้องกันสัตว์จากโรคระบาดต่าง ๆ
- สาธารณสุข เพื่อป้องกันมนุษย์จากโรคของสัตว์

ในการที่จะให้บรรลุวัตถุประสงค์ดังกล่าว สหภาพได้ออกข้อกำหนดในเรื่องของ การใช้ยาสัตว์ในฟาร์มเพาะเลี้ยง การควบคุมเชื้อโรค และการควบคุมทางสาธารณสุขของขบวนการผลิตอาหารจากเนื้อสัตว์^๑

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

^๑ European Communities, Commission, "Internal market current status 1 January 1993 veterinary and plant health control", (Belgium: Office for Official Publication of the European Communities, 1993), p.2.

ผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็ง เป็นผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ประเภทหนึ่ง การควบคุม จึงเป็นเรื่องของการควบคุมทางด้านสัตวแพทย์ ในเรื่องของแหล่งวัตถุดิบ สุขอนามัย (Health Condition) ในการผลิต และเรื่องสารตกค้าง (Residue) จาก ยาสัตว์ ข้อกำหนดในกลุ่มนี้จะมีข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งโดยตรง จึงเห็นได้ว่าสหภาพให้ความสำคัญต่อผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งมาก

มาตรฐานเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งของสหภาพ จะเป็น มาตรฐานที่สูงมาก เนื่องจากเป็นมาตรฐานของยุโรป กล่าวคือนอกจากจะต้องการ ความปลอดภัยในการบริโภคแล้ว ยังต้องการอาหารที่มีคุณภาพสูงด้วย นอกจากนี้ ยังมีข้อกำหนดหลายฉบับในกลุ่มนี้ บัญญัติครอบคลุมถึงประเทศที่สามซึ่งส่งผลิตภัณฑ์ ประมงแช่แข็งเข้าไปในตลาดยุโรปด้วย บทบัญญัติเหล่านี้ดูเหมือนว่าจะมีขึ้นเพื่อให้ สอดคล้องกับ หลักความโปร่งใส ตาม Agreement on Technical Barrier to Trade ของ GATT แต่ข้อกำหนดเกี่ยวกับประเทศที่สามก็เป็นมาตรฐานที่สูงมาก และจัดเป็นมาตรการกีดกันทางการค้าที่ไม่ใช่ภาษี จึงเป็นเครื่องมืออันทรง ประสิทธิภาพ ในการชะลอหรือถึงกับระงับการนำเข้าผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็ง จาก ประเทศที่สามซึ่งมีปัญหาเกี่ยวกับสหภาพ

ข้อกำหนดมาตรฐานเกี่ยวกับการควบคุมทางสัตวแพทย์ ซึ่งเป็นกลุ่มของ ข้อกำหนดที่ผู้ผลิต และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องของไทย ควรจะต้องนำมาพิจารณา เพื่อใช้เป็นแนวทางในการผลิต และควบคุมการผลิตสินค้าผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็ง ให้เป็นไปตามมาตรฐานของสหภาพ มีดังนี้

- ข้อกำหนดของปริมาณสารตกค้างสูงสุดในอาหารที่ผลิตจากสัตว์
- ข้อกำหนดเกี่ยวกับสุขอนามัยและการวางตลาดของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ (animal health conditions governing the placing on the market of aquaculture animal products)
- ข้อกำหนดเกี่ยวกับสุขอนามัย (health condition) สำหรับสินค้า และการวางจำหน่ายในท้องตลาดของผลิตภัณฑ์ประมง

ก. ข้อกำหนดของปริมาณสารตกค้างสูงสุดในอาหารที่ผลิตจากสัตว์ การให้ยาสัตว์ในขณะที่เพาะเลี้ยงเป็นสิ่งจำเป็นและเป็นที่ยอมรับกันโดยทั่วไปในวงการสัตวแพทย์ วัตถุประสงค์ที่สำคัญคือการใช้เป็นยาต้านจุลชีพ คือ เพื่อฆ่าเชื้อโรคนั่นเอง ปัจจุบันมียาต้านจุลชีพหลายร้อยชนิดผลิตออกมาสู่ตลาด

แต่ละชนิดก็มีฤทธิ์ในการรักษาโรคแตกต่างกันไป ทั้งขึ้นอยู่กับคุณสมบัติทางเคมี และคุณสมบัติทางฟิสิกส์ของยาแต่ละชนิด

ปัญหาการใช้ยาสัตว์ต่อสุขภาพของมนุษย์คือ ยาที่ตกค้างอยู่ในเนื้อสัตว์ เมื่อมนุษย์บริโภคเนื้อสัตว์ ก็จะต้องบริโภคยาที่ตกค้างอยู่เข้าไปด้วย ถ้ายานั้น มีปริมาณสูงก็อาจเป็นอันตรายต่อตับ ไต ของมนุษย์⁷

ดังนั้นเพื่อประโยชน์ทางสาธารณสุขทางสหภาพจึงต้องมีการกำหนด ปริมาณสูงสุดของสารตกค้างจากยาสัตว์ แต่ถ้าปล่อยให้ประเทศสมาชิกแต่ละ ประเทศ ต่างกำหนดปริมาณสารตกค้างสูงสุดขึ้นมาเอง ข้อกำหนดที่เกิดขึ้นจะ แตกต่างกันไป ส่งผลให้เป็นอุปสรรคของการเคลื่อนไหวโดยเสรีของสินค้า สหภาพ จึงเห็นว่ามีควมจำเป็นที่จะต้องสร้างมาตรฐานให้ประเทศสมาชิกใช้ร่วมกัน โดย ควรจะใช้วิธีทางวิทยาศาสตร์ซึ่งเป็นที่ยอมรับทดสอบสารดังกล่าว วิธีการทดสอบ ควรเป็นวิธีการที่องค์การระหว่างประเทศ โดยเฉพาะ Codex Alimentarius ให้การรับรอง

การเพาะเลี้ยงกุ้งกุลาดำในฟาร์มของไทย มีการใช้ยาต้านจุลชีพกัน อย่างกว้างขวาง เช่น ยากลุ่มเตรตราซัยคลิน ยากลุ่มนี้มีคุณสมบัติในการฆ่าเชื้อ ได้หลายชนิดอย่างกว้างขวาง แต่ตัวยาที่ตกค้างอาจเป็นพิษต่อไตของมนุษย์ การใช้ยาในฟาร์มกุ้งกุลาดำของไทย จึงต้องใช้ในลักษณะที่มีปริมาณยาดังกล่าว สอดคล้องกับข้อกำหนดของสหภาพ

ข้อกำหนดของสหภาพเกี่ยวกับเรื่องสารตกค้างจากยาสัตว์ที่สำคัญ มี 3 ฉบับ คือ

⁷ มาลินี ลัมโกดา, การใช้ยาต้านจุลชีพในสัตว์ (กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ จรัสสินทวงศ์, 2525), หน้า 131.

- Regulation (EEC) No 2377/90 laying down a Community procedure for the establishment of maximum residue limits of veterinary medicinal products in foodstuffs of animal origin

- Regulation (EEC) No 675/92 amending Annexes I and III of Regulation (EEC) No 2377/90 laying down a Community procedure for the establishment of maximum residue limits of veterinary medicinal products in foodstuffs of animal origin

ข้อกำหนดในกลุ่มนี้จะเป็นกลุ่มเดียวที่เป็น Regulation ซึ่งคงเป็นเพราะสภาพต้องการให้มีผลบังคับประเทศสมาชิกทั่วไปโดยตรง

ขณะนี้ยังไม่มีมาตรฐาน Codex หรือมาตรฐานของประเทศไทย กำหนดปริมาณสารตกค้างจากยาสัตว์ และในทางปฏิบัติก่อนมีการรวมตัวเป็นตลาดยุโรปเดียว ผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งของไทยที่ส่งไปยังตลาดสหภาพยุโรป ไม่จำเป็นต้องผ่านการตรวจสอบสารดังกล่าว แต่จากการที่ นาย Eric Poudelet เจ้าหน้าที่ของสหภาพที่มาเยี่ยมประเทศไทย ระหว่างวันที่ 30 มิถุนายน ถึงวันที่ 4 พฤษภาคม 2536 ได้แสดงความวิตกกังวลต่อการใช้ยาสัตว์ในฟาร์มเพาะเลี้ยงกุ้งกุลาดำในประเทศไทย จึงมีความเป็นไปได้สูงที่จะต้องมีการตรวจสอบสารดังกล่าวในผลิตภัณฑ์ของไทย นับเป็นมาตรการที่เพิ่มขึ้นจากเดิม

1. ความหมายของผลิตภัณฑ์จากสัตว์

Regulation (EEC) No 2377/90 ได้กล่าวถึงปริมาณสารตกค้างจากยาสัตว์ ว่าใช้กับผลิตภัณฑ์จากสัตว์ทุกชนิด (all various kind of animal origin) รวมทั้งเนื้อ (meat) ปลา นม ไข่ และน้ำผึ้ง จากข้อความดังกล่าว ทำให้ตีความได้ว่า ข้อกำหนดฉบับนี้ใช้บังคับกับผลิตภัณฑ์ประมงด้วย

2. ความหมายของสารตกค้างจากยาสัตว์ (residues of veterinary medicinal products)

Regulation (EEC) No 2377/90 มาตรา 1.1(a) ให้คำจำกัดความไว้ว่า หมายถึง ตัวยาที่เป็นตัวออกฤทธิ์ หรือที่มีการเปลี่ยนแปลง เนื่องจาก

ชบวนการในร่างกายของสิ่งมีชีวิตซึ่งยังคงตกค้างอยู่ในอาหารที่ผลิตจากสัตว์

มีข้อสังเกตว่า ข้อกำหนดฉบับนี้ ไม่ได้ห้ามใช้ยาในการเพาะเลี้ยงสัตว์ แต่บังคับให้มีการตกค้างของตัวยาที่ใช้ไม่เกินปริมาณที่กำหนด

3. กำหนดเวลาการบังคับใช้กฎหมาย

Regulation (EEC) No 2377/90 ซึ่งวางหลักเกณฑ์การกำหนด ปริมาณสารตกค้างสูงสุดจากยาสัตว์ มีผลบังคับใช้แล้วตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 1992

Regulation (EEC) No 675/92 ซึ่งแก้ไขเปลี่ยนแปลง Regulation (EEC) No 2377/90 โดยเพิ่มบัญชีรายชื่อและปริมาณสารตกค้าง สูงสุดจากยาสัตว์ มีผลบังคับใช้แล้วตั้งแต่วันที่ 17 พฤษภาคม 1992

ข. ข้อกำหนดเกี่ยวกับสุขอนามัยและการวางตลาดของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ (animal health conditions governing the placing on the market of aquaculture animal products)

การควบคุมโรคสัตว์ที่แหล่งเพาะเลี้ยง หรือแหล่งจับ เพื่อป้องกันโรค ระบาด และคุ้มครองสาธารณสุข เป็นวัตถุประสงค์หลักของการควบคุมทางสัตวแพทย์ ในกรณีของผลิตภัณฑ์ประมง สหภาพได้วางข้อกำหนดเกี่ยวกับสุขอนามัยของแหล่ง เพาะเลี้ยง หรือแหล่งจับสัตว์น้ำว่าจะต้องเป็นบริเวณที่สหภาพให้การรับรอง การ รับรองจะทำได้ต่อเมื่อบริเวณดังกล่าวเป็นไปตามข้อกำหนดของสหภาพ ข้อกำหนด ในลักษณะเช่นนี้ ถือได้ว่าเป็นข้อกำหนดเกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต เมื่อ เปรียบเทียบกับ Codex Alimentarius Volume E, Recommended International Code of Practice for the Processing and Handling of Quick Frozen Foods ในหมวดที่ 2 ข้อ 2.1 ซึ่งเพียงแต่ กำหนดว่า วัตถุดิบที่ดี บริสุทธิ์ สะอาด เท่านั้นที่จะนำมาผลิตอาหารแช่แข็ง จึงเห็น ได้ว่าข้อกำหนดของสหภาพในลักษณะนี้ เป็นการกำหนดมาตรฐานวัตถุดิบใน รายละเอียด จึงถือได้ว่าเป็นมาตรฐานที่สูงกว่ามาตรฐานของ Codex

ข้อกำหนดของสหภาพในเรื่องนี้ มีฉบับเดียว คือ Directive 91/67/EEC concerning the animal health conditions governing

the placing on the market of aquaculture animals and products

1. ความหมายของสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ

มาตรา 2.1 ให้ความหมายของสัตว์น้ำ ไว้ว่า หมายถึงสิ่งมีชีวิตจำพวก ปลา กุ้ง ปู หอย ที่มาจากฟาร์ม หรือที่มาจากธรรมชาติและนำมาสู่ฟาร์มเพาะเลี้ยง

มาตรา 2.2 ให้ความหมายของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ไว้ว่า หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ได้มาจากสัตว์น้ำ ไม่ว่าจะ เป็นสัตว์น้ำที่นำมาเพาะเลี้ยงในฟาร์ม หรือที่เป็นอาหารของมนุษย์ก็ตาม

จากคำนิยามจะเห็นว่า คำว่า ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ครอบคลุมถึงผลิตภัณฑ์ประมงด้วย ไม่ว่าจะ เป็นผลิตภัณฑ์ของวัตถุดิบที่ได้มาจากการเพาะเลี้ยง หรือจากแหล่งธรรมชาติในประเทศที่สาม และส่งออกไปยังตลาดสหภาพยุโรป

2. วิธีการควบคุมผลิตภัณฑ์ของสหภาพ

สหภาพมีข้อกำหนดในหมวดที่ 3 เรื่องการควบคุมผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำซึ่งนำเข้าจากประเทศที่สาม ดังนี้

ก. การรับรองพื้นที่ของประเทศที่สามซึ่งเป็นผู้ส่งออก

มาตรา 19.1 บัญญัติว่า ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจะต้องมาจากประเทศที่สามหรือพื้นที่ส่วนหนึ่งส่วนใดของประเทศ ซึ่งอยู่ในบัญชีรายชื่อของสหภาพที่จะได้จัดทำขึ้น

ตามข้อกำหนดของสหภาพเกี่ยวกับการนำเข้าจากประเทศที่สาม ถึงแม้ว่าจะยังไม่มีข้อบังคับอย่างชัดเจน แต่มาตรา 19.2 ได้กล่าวถึงหลักการที่จะทำให้พื้นที่ของประเทศที่สามอยู่ในบัญชีรายชื่อของสหภาพ ซึ่งเป็นเรื่องการควบคุมป้องกันเชื้อโรค และการที่ประเทศที่สามสามารถประกันได้ว่า ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจะเป็นไปตามข้อกำหนดฉบับนี้ของสหภาพ ดังนั้นมาตรการของประเทศที่สามควรจะต้องได้มาตรฐานเดียวกับของสหภาพ ซึ่งตามภาคผนวก B ข้อ 1 แห่งเพาะเลี้ยงปลา (continental zones for fish) ซึ่งเป็นพื้นที่ตั้งแต่ต้นน้ำ

ถึงปากน้ำ หรือแหล่งที่ปลาได้ถูกเลี้ยง เก็บกัก หรือจับ จะเป็นพื้นที่ที่ได้รับการรับรอง (approved zone) จะต้องมี คุณสมบัติ ตามข้อ 1.B ดังนี้

- ปลาในแหล่งเพาะเลี้ยงต้องเป็นปลาที่ปลอดโรค เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ปี
- หน่วยงานรัฐได้ออกตรวจตราฟาร์ม 2 ครั้งต่อปี มาแล้วเป็นเวลา 4 ปี โดยต้องทำการตรวจในเวลาที่คุณสมบัติของน้ำ เหมาะแก่การเจริญเติบโตของเชื้อโรค การตรวจสอบจะต้องมีการตรวจปลาที่มีลักษณะผิดปกติ และเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจหาเชื้อโรค ยังห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรอง ภายในเวลาที่รวดเร็วที่สุดเท่าที่จะทำได้
- ที่ตั้งทางภูมิศาสตร์ของพื้นที่ที่ได้รับการรับรอง ทำให้ปลาไม่ติดเชื้อโดยง่าย
- มีหน่วยงานภาครัฐดำเนินเรื่องการป้องกันและควบคุมเชื้อโรค มาแล้วเป็นเวลาไม่ต่ำกว่า 10 ปี
- การตรวจสอบปลาทางห้องปฏิบัติการ จะต้องปรากฏว่าไม่พบเชื้อโรค สหภาพยังมีข้อกำหนดอีกว่า พื้นที่ที่ได้รับการรับรองจะยังคงได้รับการรับรอง ถ้ามีคุณสมบัติเป็นไปตามภาคผนวก B 1.C ซึ่งมีรายละเอียดดังต่อไปนี้
- ปลาที่นำเข้ามาในพื้นที่ จะต้องเป็นปลาที่มาจากพื้นที่หรือฟาร์มซึ่งได้รับการรับรอง
- มีการตรวจฟาร์มปีละ 2 ครั้ง และภายใน 1 ปีต้องมีการตรวจตัวอย่างให้ได้ 50 % ของฟาร์มปลาทั้งหมด โดยหมุนเวียนฟาร์มที่ตรวจสอบทุก ๆ ปี
- ผลการตรวจสอบปลาทางห้องปฏิบัติการ จะต้องปรากฏว่าไม่พบเชื้อโรค
- ผู้เพาะเลี้ยงปลาหรือผู้ที่รับผิดชอบการนำปลาเข้ามาในฟาร์ม จะต้องเก็บทะเบียนฟาร์ม และข้อมูลทั้งหมดที่จำเป็นที่แสดงสุขภาพปลา เพื่อให้ตรวจสอบได้อย่างต่อเนื่อง

ภาคผนวก B ข้อ II ได้กำหนดพื้นที่ชายฝั่ง (coastal zone) ของปลาว่าเป็นส่วนของชายฝั่ง หรือทะเล หรือบริเวณปากน้ำ ที่มีขอบเขตทางภูมิศาสตร์แน่นอน การรับรองพื้นที่ชายฝั่งให้ใช้หลักการเดียวกันกับการรับรองเขตเพาะเลี้ยงปลา

ข. การรับรองฟาร์มสัตว์น้ำ

ตามมาตรา 6 กำหนดให้มีการรับรองฟาร์มในพื้นที่ที่ยังไม่ได้รับการรับรอง (approved farm in non approved zone) หลักการรับรอง เป็นไปตามข้อกำหนดในภาคผนวก C คือ แหล่งน้ำที่ใช้ในฟาร์ม ต้องเป็นน้ำบ่อ และต้องมีเงื่อนไขในการตรวจหรือข้อมูลของการตรวจตราเช่นเดียวกับพื้นที่ที่ได้รับการรับรอง (approved zone)

มีข้อสังเกตว่า ในข้อกำหนดฉบับนี้ไม่ว่าจะเป็นการรับรองพื้นที่หรือการรับรองฟาร์ม ยังไม่บังคับไปถึงการเพาะเลี้ยงกุ้ง ทั้ง ๆ ที่ในภาคผนวก A ได้กำหนดบัญชีรายชื่อโรคและเชื้อโรคกุ้ง (Crustaceans) ไว้ด้วย แต่เป็นไปได้ว่าในอนาคตจะมีข้อกำหนดเกี่ยวกับการเพาะเลี้ยงกุ้งตามมา จึงเป็นเรื่องที่ผู้เกี่ยวข้องของไทยจะต้องติดตาม เนื่องจากมีการเพาะเลี้ยงกุ้งกันอย่างมากในประเทศไทย

ค. ข้อกำหนดเกี่ยวกับใบรับรองคุณภาพ

มาตรา 21 บังคับให้ต้องมี ใบรับรองคุณภาพ (certificate) จากหน่วยงานรัฐบาลของประเทศที่สาม กำกับมาพร้อมกับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ใบรับรองคุณภาพดังกล่าวจะต้อง

- ออกในวันเดียวกับวันที่สินค้าลงเรือ
- เป็นต้นฉบับ
- แสดงว่าผลิตภัณฑ์ประมงมีคุณภาพตาม Directive ฉบับนี้และตาม Directive ฉบับอื่น ซึ่งวางข้อกำหนดเกี่ยวกับการนำเข้าจากประเทศที่สาม
- มีอายุการใช้งานได้ 10 วัน
- เป็นกระดาษแผ่นเดียว
- ระบุผู้รับสินค้าเพียงรายเดียว
- เป็นแบบฟอร์มเดียวกับที่สหภาพกำหนด

การที่สหภาพกำหนดให้หน่วยงานรับผิดชอบออกใบรับรองคุณภาพ วันเดียวกับที่สินค้าลงเรือและให้มีอายุการใช้งานได้ 10 วัน คงเป็นเพราะต้องการให้มีการรับรองสินค้าที่มีคุณภาพและสภาพใกล้เคียงกับสินค้าที่ไปถึงประเทศปลายทางในสภาพมากที่สุด

3. กำหนดเวลาการบังคับใช้กฎหมาย

ข้อกำหนดฉบับนี้มีผลบังคับใช้แล้ว ตามมาตรา 29 ที่กำหนดให้ประเทศสมาชิก ปรับกฎหมายของตนให้สอดคล้องกับ Directive ฉบับนี้ ก่อนวันที่ 1 มกราคม 1993

ค. ข้อกำหนดเกี่ยวกับสุขอนามัย (health condition) สำหรับสินค้าและการวางจำหน่ายในท้องตลาดของผลิตภัณฑ์ประมง

ขบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ประมงที่สะอาด ถูกหลักอนามัย เป็นหัวใจสำคัญของการควบคุมทางสาธารณสุขซึ่งมีรายละเอียดปลีกย่อยมากมาย สหภาพจึงได้กำหนดเกณฑ์กลางให้ประเทศสมาชิกปฏิบัติ นอกจากนี้ยังได้กำหนดให้การผลิตผลิตภัณฑ์ประมงของประเทศที่สามซึ่งนำเข้าสหภาพ อย่างน้อยจะต้องได้มาตรฐานที่เทียบเท่ากับมาตรฐานของสหภาพ ข้อกำหนดในลักษณะนี้จะสร้างความยุ่งยากให้กับการส่งออกผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งของไทย เพราะมาตรฐานของสหภาพเป็นมาตรฐานที่เกิดจากประเทศสมาชิก 12 ประเทศซึ่งต่างก็ต้องพยายามทำให้มาตรฐานดังกล่าวเป็นประโยชน์ต่อตนมากที่สุด มาตรฐานของสหภาพจึงมีอยู่หลายจุดที่สร้างความยุ่งยากในการปรับตัวของฝ่ายไทย

ข้อกำหนดของสหภาพซึ่งเป็นข้อกำหนดหลักของผลิตภัณฑ์ประมง ได้แก่ Directive 91/493/EEC laying down the health conditions for the production and the placing on the market of fishery products) ข้อกำหนดนี้มุ่งวางมาตรฐานด้านความสะอาด และสุขอนามัยของผลิตภัณฑ์ประมง อย่างเข้มงวดทุกขั้นตอนการผลิตตั้งแต่ การจับ สุกลักษณะของแพปลาหรือสะพานปลา การผลิต การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ การขนส่ง และครอบคลุมผลิตภัณฑ์ประมง ทั้งที่อยู่ในรูปของอาหารกระป๋อง อาหารแช่แข็ง รมควัน และดองเกลือ แต่ในที่นี้จะพิจารณาเฉพาะส่วนที่เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งเท่านั้น

1. ความหมายของผลิตภัณฑ์ประมง (fishery products) และผลิตภัณฑ์แช่แข็ง (frozen products)

มาตรา 2.1 ให้คำจำกัดความของ ผลิตภัณฑ์ประมงไว้ว่า หมายถึง สัตว์น้ำจืดหรือสัตว์น้ำเค็ม หรือส่วนใดส่วนหนึ่งของสัตว์ดังกล่าว รวมทั้งไข่ แต่ไม่

รวมถึงสัตว์น้ำที่เลี้ยงลูกด้วยนม กบ และสัตว์น้ำที่อยู่ภายใต้กฎหมายฉบับอื่นของ สหภาพ

มาตรา 2.8 ให้คำจำกัดความของ ผลิตภัณฑ์แช่แข็งไว้ว่า หมายถึง ผลิตภัณฑ์ประมงใด ๆ ที่ผ่านกระบวนการแช่แข็ง ซึ่งทำให้อุณหภูมิตรงจุดกึ่งกลาง ถึง -18 องศาเซลเซียส หรือมีอุณหภูมิต่ำกว่านี้เมื่ออุณหภูมิคงที่

ผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งของไทยที่ส่งออกไปยังตลาดสหภาพยุโรป จะเป็น ผลิตภัณฑ์ประเภท กุ้ง ปลา ซึ่งมีทั้งชนิดที่เป็นสัตว์น้ำจืด น้ำเค็ม และปลาหมึก ซึ่ง ใช้อุณหภูมิต่ำที่ -18 องศาเซลเซียสหรือต่ำกว่า จากคำจำกัดความ จะเห็นได้ว่า ข้อกำหนดฉบับนี้ของสหภาพ ครอบคลุมผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งของไทยทุก ประเภท

2. ข้อกำหนดเกี่ยวกับเงื่อนไขการนำเข้า

มาตรา 11.1 บัญญัติว่า ผลิตภัณฑ์ประมงจากประเทศที่สาม จะต้องเป็นไปตามเงื่อนไขการนำเข้าเฉพาะ (specific import conditions) ซึ่งจะ บัญญัติขึ้นตามวิธีการของสหภาพ โดยพิจารณาถึงสถานการณ์ทางสุขภาพ (health situation) ในประเทศที่สามที่เกี่ยวข้อง

จากบทบัญญัตินี้จะเห็นว่า เงื่อนไขการนำเข้าผลิตภัณฑ์ประมงจากประเทศ ที่สามแต่ละประเทศ อาจแตกต่างกัน โดยจะขึ้นอยู่กับสถานการณ์ทางสุขภาพของ แต่ละประเทศ ซึ่งน่าจะมีความสำคัญในการนำเข้าว่าจะมีความเข้มงวดมากหรือน้อยเพียงไร คำว่าสถานการณ์ทางสุขภาพนี้ Directive ฉบับที่ 91/493/EEC ไม่ได้ให้คำ จำกัดความไว้ แต่เข้าใจว่าเกี่ยวข้องกับสถานการณ์ด้านโรคระบาด และเรื่องสุขอนามัย ในการผลิตสินค้าในแต่ละประเทศ ประเทศที่ไม่มีโรคระบาด และมีกรรมวิธีการผลิต สินค้าที่สะอาดปลอดภัยในการนำไปบริโภค ก็จะสามารถส่งผลิตภัณฑ์เข้าไปจำหน่าย ในตลาดภายในสหภาพได้ง่าย แต่ในทางตรงกันข้าม ประเทศที่มีโรคระบาด หรือ มีกรรมวิธีการผลิตที่ไม่สะอาด สหภาพอาจกำหนดเงื่อนไขการนำเข้าอย่าง เข้มงวด ถึงแม้ว่าโรงงานผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งของไทยจะสะอาด ได้มาตรฐาน ของยุโรป แต่ประเทศไทยเป็นประเทศที่อยู่ในเขตเมืองร้อน เหมาะแก่การเจริญ เติบโตของเชื้อโรค โดยเฉพาะเชื้อโรคระบาดทางเดินอาหาร จึงอาจจะเป็นไปได้ ว่าสหภาพจะกำหนดเงื่อนไขการนำเข้าผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งจากประเทศไทย

อย่างเข้มงวด ผู้ที่เกี่ยวข้องของไทย ไม่ว่าจะเป็นผู้ส่งออก หรือหน่วยงานรัฐบาล ควรติดตามเงื่อนไขเฉพาะสำหรับประเทศไทยอย่างใกล้ชิด

หลักการกำหนดเงื่อนไขการนำเข้าของประเทศที่สามแต่ละประเทศโดยให้ขึ้นอยู่กับสถานการณ์ทางสุขภาพนี้ ไม่เป็นการเลือกปฏิบัติ เพราะจากหลักการนี้ ประเทศที่สามซึ่งมีสถานการณ์ทางสุขภาพเหมือนกันหรือใกล้เคียงกัน ก็จะมีเงื่อนไขการนำเข้าเหมือนกัน

3. วิธีการควบคุมผลิตภัณฑ์นำเข้าจากประเทศที่สามของสหภาพ
มาตรา 10 วรรคแรก ได้วางหลักการไว้ว่า บทบัญญัติที่ใช้บังคับกับการนำเข้าผลิตภัณฑ์ประมงจากประเทศที่สาม อย่างน้อยจะต้องเท่ากับ (shall be at least equivalent to) บทบัญญัติที่ใช้บังคับกับการผลิตและการวางจำหน่ายของสหภาพในท้องตลาด

หลักการนี้จะสอดคล้องกับหลักการไม่เลือกปฏิบัติ คือผลิตภัณฑ์ประมงของสหภาพและของประเทศที่สาม จะอยู่ภายใต้บังคับของบทบัญญัติที่มีมาตรการเท่าเทียมกัน แต่หลักการดังกล่าวก็มีผลให้ การผลิตสินค้าของไทยต้องได้มาตรฐานเดียวกับยุโรป ซึ่งเป็นมาตรฐานที่สูง ดังข้อกำหนดต่อไปนี้

ก. ข้อกำหนดสุขลักษณะของเรือประมง

ความสะอาดของเรือประมงเป็นสิ่งสำคัญที่มีผลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ประมง เนื่องจากการจับสัตว์น้ำเป็นจุดเริ่มต้นของการผลิตซึ่งในบางกรณีอาจมีการแปรรูปขึ้นต้นบนเรือโดยการตัดหัว ตัดครีบ ควักไส้ ถ้าเรือประมงไม่สะอาดหรือไม่ถูกสุขลักษณะก็จะทำให้วัตถุดิบที่จะนำไปแปรรูปไม่สะอาด มีเชื้อโรคปนเปื้อน มาตรา 3(1)(a)(i) จึงกำหนดให้เรือประมงจะต้องมีสุขลักษณะตามกฎเกณฑ์ของคณะมนตรี ซึ่งกฎเกณฑ์นี้คณะกรรมาธิการจะเป็นผู้เสนอร่างให้คณะมนตรี ก่อนวันที่ 1 ตุลาคม 1992

มาตรา 10 กำหนดให้บทบัญญัติที่ใช้บังคับกับผลิตภัณฑ์ประมงจากประเทศที่สาม อย่างน้อยจะต้องเท่ากับ บทบัญญัติที่ใช้บังคับกับการผลิตและการวางจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในสหภาพ เรือประมงของประเทศที่สามจึงต้องมีสุขลักษณะเทียบได้กับสุขลักษณะตามข้อกำหนดของสหภาพ หน่วยงานรับผิดชอบของไทยจึงควรเตรียม

มาตรการกำกับดูแลเรือประมง ให้เป็นไปตามมาตรฐานของสหภาพ

ในเวลาต่อมาสหภาพได้ออกข้อกำหนดสุขลักษณะของเรือประมงตาม Directive 92/448/EEC laying down the minimum hygiene rules applicable to fishery products caught on board vessels in accordance with Article 3(1)(a)(i) of Directive 91/493/EEC มาตรา 1 กำหนดให้เรือประมงต้องมีสุขลักษณะทั่วไปตามภาคผนวก I ดังนี้

1. ส่วนของเรือหรืออุปกรณ์ที่ใช้เก็บสัตว์น้ำที่จับมาได้ จะต้องไม่ปล่อยสิ่งนี้อาจทำอันตรายต่อคุณภาพหรือลักษณะของอาหาร (must not contain objects or products liable to transmit harmful properties or abnormal characteristics to the foodstuffs) จะต้องออกแบบส่วนของเรือหรืออุปกรณ์นี้ให้ทำความสะอาดได้ง่าย และต้องมั่นใจได้น้ำแข็งที่ละลายจะไม่ขังอยู่และสัมผัสกับผลิตภัณฑ์ประมง
2. ส่วนของเรือหรืออุปกรณ์ที่ใช้เก็บสัตว์น้ำ จะต้องสะอาดและไม่มีน้ำมันของเรือมาเปื้อน
3. ทันที่จับสัตว์น้ำขึ้นเรือ จะต้องป้องกันสัตว์น้ำจากการปนเปื้อน จากพระอาทิตย์ หรือจากความร้อน น้ำที่ใช้ล้างสัตว์น้ำจะต้องเป็นน้ำสะอาดหรือน้ำทะเลที่สะอาด ซึ่งจะไม่ทำให้คุณภาพของผลิตภัณฑ์เสื่อมลง
4. การเก็บรักษาสัตว์น้ำจะต้องไม่ทำให้เกิดรอยขีด รอยถลอก และเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ต้องไม่ทำให้เนื้อสัตว์เสียหาย
5. ต้องแช่เย็นสัตว์น้ำให้เร็วที่สุดเท่าที่จะทำได้ แต่ในกรณีที่ไม่สามารถแช่เย็น ก็จะต้องเก็บสัตว์น้ำไว้บนเรือได้ไม่เกิน 8 ชั่วโมง
6. น้ำแข็งที่ใช้บนเรือต้องทำจากน้ำที่มีคุณภาพน้ำดื่มหรือน้ำทะเลที่สะอาด การเก็บน้ำแข็งต้องสามารถป้องกันการปนเปื้อนได้
7. เมื่อนำผลิตภัณฑ์ลงจากเรือ จะต้องทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และส่วนของเรือที่สัมผัสโดยตรงกับผลิตภัณฑ์ประมงด้วยน้ำคุณภาพน้ำดื่มหรือน้ำทะเลสะอาด
8. การตัดหัวปลาหรือควักไส้บนเรือต้องทำอย่างถูกสุขลักษณะและต้องล้างผลิตภัณฑ์ที่ตัดด้วยน้ำคุณภาพน้ำดื่มหรือน้ำทะเลสะอาด จะต้องแยกและกำจัดอวัยวะภายในออกจากผลิตภัณฑ์ที่จะใช้บริโภค และต้องแช่เย็นหรือแช่แข็งดับและใช้ของปลา

9. เครื่องมือที่ใช้ควักไส้ ตัดหัว ตัดครีบ รวมทั้งภาชนะและเครื่องมือที่สัมผัสผลิตภัณฑ์ประมง จะต้องทำจากหรือเคลือบด้วยวัสดุกันน้ำที่มีความทนทาน ผิวเรียบ เพื่ออำนวยความสะดวกและฆ่าเชื้อ

10. คนงานที่จับต้องอาหารจะต้องมีร่างกายและเสื้อผ้าที่มีมาตรฐาน ความสะอาดสูง

การเก็บผลิตภัณฑ์ไว้บนเรือในระยะเวลาหนึ่ง ถ้าเครื่องมือ อุปกรณ์ ความสะอาดของเรือไม่ดีพอ ผลิตภัณฑ์ก็จะเกิดการเสื่อมสภาพได้ มาตรา 1(2) จึงกำหนดให้เรือประมงที่เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ไว้นานกว่า 24 ชั่วโมง จะต้องมีเงื่อนไขของสุขลักษณะเพิ่มเติมตามภาคผนวก II ดังนี้

1. ท้องเรือ ภาชนะหรือถังบรรจุผลิตภัณฑ์ที่ใช้กับผลิตภัณฑ์ประมงแช่เย็น จะต้องสามารถเก็บผลิตภัณฑ์ไว้ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส แต่ถ้าเป็นผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งจะต้องเก็บผลิตภัณฑ์ไว้ที่อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส อุปกรณ์ดังกล่าวต้องแยกเป็นสัดส่วนจากเครื่องชนิดที่ใช้ในการเดินเรือ หรือบริเวณที่อยู่ของลูกเรือ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนผลิตภัณฑ์

2. ผิวด้านในของท้องเรือ ภาชนะหรือถังบรรจุผลิตภัณฑ์ จะต้องเป็นชนิดกันน้ำที่ล้าง และฆ่าเชื้อได้ง่าย และต้องเป็นผิวเรียบ หรือถ้าต้องมีการทาสีก็จะต้องไม่ปล่อยสารที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภคลงสู่ผลิตภัณฑ์ประมง

3. ท้องเรือต้องได้รับการออกแบบเพื่อให้เกิดความเชื่อมั่นได้ว่าน้ำที่ละลายจะไม่ขังอยู่โดยสัมผัสกับผลิตภัณฑ์ประมง

4. ถังที่ใช้บรรจุผลิตภัณฑ์ต้องสะอาด ถูกสุขลักษณะ และมีการระบายน้ำซึ่งที่ละลายออกมาได้

5. บริเวณดาดฟ้าเรือ อุปกรณ์ที่ใช้ ท้องเรือ ถังและภาชนะ ต้องสะอาด โดยการทำความสะอาดจะต้องใช้น้ำคุณภาพน้ำดื่ม หรือน้ำทะเลสะอาด และอาจจะต้องมีการฆ่าเชื้อ กำจัดแมลง หนู เมื่อมีความจำเป็น

6. สารทำความสะอาด สารฆ่าเชื้อ ยาฆ่าแมลงซึ่งเป็นสารพิษ ต้องเก็บในห้องหรือตู้ที่ปิดล็อก การใช้สารเหล่านี้ต้องไม่ให้เกิดการปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์ประมง

7. ถ้ามีการแช่แข็งผลิตภัณฑ์ประมงบนเรือ จะต้องมียังห้องเย็นที่ทำความเย็นได้ถึง -20 องศาเซลเซียส และต้องมีอุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิ หัววัดอุณหภูมิจะต้องติดตั้งไว้ในตำแหน่งที่ห่างจากอุปกรณ์ให้ความเย็นมากที่สุด

8. เรือที่แช่เย็นผลิตภัณฑ์ โดยใช้น้ำทะเลที่เย็นหรือน้ำแข็งจะต้องเป็นไปตามข้อกำหนดต่อไปนี้

- (a) อุณหภูมิของถังที่ใช้แช่เย็นต้องสม่ำเสมอทั่วทั้งถัง
- (b) ต้องมีการบันทึกอุณหภูมิของถัง ซึ่งหัววัดอุณหภูมิจะต้องติดตั้งไว้ในตำแหน่งที่อุณหภูมิสูงสุด
- (c) เมื่อบรรจุปลาลงไปแล้ว 6 ชั่วโมง อุณหภูมิจะต้องลดลงถึง 3 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิต้องลดลงถึง 0 องศาเซลเซียสเมื่อเวลาผ่านไป 16 ชั่วโมง
- (d) หลังจากการใช้งานต้องล้างทำความสะอาดถึง ระบบหมุนเวียนของน้ำโดยใช้น้ำคุณภาพน้ำดื่มหรือน้ำทะเลสะอาด
- (e) ต้องบันทึกเวลา และหมายเลขถังเก็บผลิตภัณฑ์ในใบบันทึกอุณหภูมิ เพื่อให้หน่วยงานรับผิดชอบตรวจสอบ

เรือประมงของไทยส่วนใหญ่จะไม่ทำการแช่แข็งผลิตภัณฑ์ที่ต้องเก็บผลิตภัณฑ์ไว้ที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส แต่จะใช้วิธีแช่เย็นในการรักษาผลิตภัณฑ์ โดยเก็บผลิตภัณฑ์ไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส จึงต้องปรับสัญลักษณ์ตามข้อ 8 ซึ่งมีความเข้มงวดมากกว่าสัญลักษณ์ในการแช่แข็งผลิตภัณฑ์ เพราะที่อุณหภูมิแช่เย็นผลิตภัณฑ์จะเสื่อมสภาพได้ง่ายกว่า

9. หน่วยงานรับผิดชอบต้องจัดทำบัญชีรายชื่อเรือที่มีการแช่เย็นหรือแช่แข็งผลิตภัณฑ์ เพื่อวัตถุประสงค์ในการควบคุมดูแล

10. เจ้าของเรือหรือตัวแทนต้องใช้มาตรการเท่าที่จำเป็นป้องกันเชื้อโรคจากบุคคลที่สัมผัสอาหาร ปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์และต้องมีการตรวจสอบสุขภาพบุคคลดังกล่าวอย่างสม่ำเสมอ

เรือประมงของไทยเป็นเรือประมงที่เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ไว้นานกว่า 24 ชั่วโมง จึงต้องมีสัญลักษณ์ตามภาคผนวก II โดยต้องเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ไว้ที่อุณหภูมิต่ำซึ่งภายใต้อุณหภูมิที่กำหนด เชื้อจุลินทรีย์จะมีการเจริญเติบโตน้อยมาก ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ยังคงความสดเหมือนเมื่อจับขึ้นมาบนเรือ และต้องควบคุมความสะอาดของท้องเรือ อุปกรณ์ ภาชนะที่ใช้ รวมทั้งสุขภาพของคนงานบนเรือ ข้อกำหนดของสหภาพในเรื่องนี้จึงจัดเป็นข้อกำหนดที่มีความเข้มงวด ส่ง

ผลกระทบต่อชาวประมง และหน่วยงานรับผิดชอบที่ต้องมีภาระหน้าที่ในการ
กำกับดูแลเพิ่มมากขึ้น

เมื่อเรือประมงนำผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการเก็บรักษาเป็นอย่างดีถูกต้องตาม
สัณฐานที่กำหนด เรือประมงก็จะเข้าเทียบท่าที่แพปลาหรือสะพานปลา เพื่อให้
ผู้แปรรูปมาประมวลซื้อผลิตภัณฑ์ต่อไป

ข. ข้อกำหนดของอาคารหรือสถานที่ซึ่งเกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ประมง
แช่แข็ง

ตามมาตรา 2.14 อาคารหรือสถานที่ซึ่งเกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ประมง
แช่แข็ง มี 2 ประเภท คือ

- โรงงานผลิต (establishment หรือ premise) เป็นสถานที่ผลิต
แช่แข็ง บรรจุหีบห่อ เก็บรักษาผลิตภัณฑ์
- แพปลาหรือสะพานปลา (auction หรือ wholesale market)
เป็นเพียงตลาดที่มีการขายส่งวัตถุดิบที่จะใช้ จึงไม่อยู่ในความหมายของโรงงานผลิต

แพปลาหรือสะพานปลาของไทย จะมีลักษณะเป็นท่าเทียบเรือประมง
เพื่อขนถ่ายวัตถุดิบ ซึ่งอาจมีการซื้อขายโดยใช้วิธีประมูลในบริเวณแพลานั้นเอง

ตามมาตรา 11.3(c) หน่วยงานรับผิดชอบของประเทศที่สาม จะต้อง
จัดทำบัญชีรายชื่อโรงงาน แพปลาหรือสะพานปลาของตน เพื่อให้คณะกรรมการ
ขึ้นทะเบียนและรับรอง ตามวิธีการที่สหภาพกำหนด

โรงงานที่จะอยู่ในบัญชีรายชื่อ จะต้องได้รับการรับรองอย่างเป็นทางการ
จากหน่วยงานรับผิดชอบของประเทศที่สาม โดยจะต้องมีคุณสมบัติสอดคล้องกับ
ข้อกำหนด ซึ่งเทียบเท่ากับข้อกำหนดของสหภาพ (compliance with the
requirements equivalent to those laid down in this
Directive)

จากถ้อยคำของข้อกำหนดดังกล่าวจะเห็นว่า สหภาพไม่ได้กำหนดให้
หน่วยงานรับผิดชอบของประเทศที่สาม ใช้มาตรฐานของสหภาพในการพิจารณา
ตัดสินว่า โรงงานใดควรได้รับการรับรองให้อยู่ในบัญชีรายชื่อ เนื่องจากอาจเกรง

ว่าเป็นการก้าวล่วงกิจการภายในของรัฐ แต่ก็มีข้อแม้ว่า ข้อกำหนดที่ใช้จะต้องมีเกณฑ์ซึ่งเทียบเท่ากับข้อกำหนดของสหภาพ ซึ่งก็เป็นการสอดคล้องกับมาตรา 10 ดังที่ได้กล่าวมาแล้ว แต่อย่างไรก็ตามในทางปฏิบัติ หน่วยงานรับผิดชอบก็จะต้องใช้ข้อกำหนดของสหภาพเป็นเกณฑ์ในการพิจารณา เนื่องจากจะเป็นการสะดวกและตัดปัญหาการโต้แย้งที่จะเกิดจากการใช้เกณฑ์ตัดสินแตกต่างไปจากข้อกำหนดของสหภาพ

ภาคผนวกในหมวดที่ III ได้วางข้อกำหนดทั่วไปของโรงงานผลิต ซึ่งผู้ผลิตของไทยควรศึกษาอย่างละเอียด เพื่อให้โรงงานของตนมีสุขลักษณะสอดคล้องกับข้อกำหนดของสหภาพ ข้อกำหนดทั่วไปดังกล่าวระบุว่า โรงงานผลิตอย่างน้อยต้องมีลักษณะ ดังต่อไปนี้

1. มีพื้นที่การทำงานพอเพียง และดำเนินการผลิตอย่างถูกสุขลักษณะ การออกแบบจะต้องทำให้สามารถป้องกันการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์
2. บริเวณผลิตจะต้อง
 - (a) มีพื้นโรงงานเป็นชนิดกันน้ำ (water proof) ซึ่งสามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย และระบายน้ำได้สะดวก
 - (b) มีกำแพงเป็นฉนวนเรียบ คงทน และทำความสะอาดได้ง่าย
 - (c) มีฝ้าเพดาน ทำความสะอาดได้ง่าย
 - (d) มีบานประตูทำจากวัสดุที่คงทนและทำความสะอาดได้ง่าย
 - (e) มีการระบายอากาศ ใอน้ำ อย่างเพียงพอ
 - (f) มีแสงสว่างเพียงพอ
 - (g) มีอุปกรณ์ที่ใช้ในการล้างและฆ่าเชื้อที่มีอย่างเพียงพอ ก๊อกน้ำในห้องผลิตและในห้องน้ำ จะต้องเป็นชนิดที่ไม่ใช้มือจับ และมีผ้าเช็ดมือชนิดที่ใช้ครั้งเดียว
 - (h) มีอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำความสะอาดโรงงานและเครื่องมือที่ใช้ในการผลิต
3. ห้องเย็นที่ใช้เก็บผลิตภัณฑ์จะต้อง
 - เป็นไปตามข้อ 2 (a), (b), (c), (d) และ (f)
 - สามารถเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ไว้ที่อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส
4. มีอุปกรณ์ป้องกัน แมลง สัตว์แทะ (rodents) นก ที่เหมาะสม
5. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้เช่น โต๊ะ ถัง สายพาน มีด ทำจากวัสดุ

- ที่ทนต่อการกัดกร่อน สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย
6. มีภาชนะซึ่งทนต่อการกัดกร่อนและน้ำรั่วซึมไม่ได้ สำหรับเก็บเศษอาหารที่เหลือจากการผลิต ในกรณีที่มีการเก็บข้ามวัน
 7. มีน้ำสะอาดใช้อย่างเพียงพอ
 8. มีระบบขจัดน้ำเสียที่ถูกลักษณะ
 9. มีห้องเปลี่ยนเสื้อผ้าที่มีพื้นและกำแพง เรียบ ล้างทำความสะอาดได้ และมีอ่างล้างมือซึ่งมีก๊อกน้ำที่ไม่ใช้มือจับ นอกจากนั้นต้องมีสวมชกโครกที่ไม่ได้เปิดตรงสู่บริเวณผลิต
 10. มีห้องเฉพาะสำหรับหน่วยงานตรวจสอบผลิตภัณฑ์ ในกรณีที่มีปริมาณผลิตภัณฑ์มาก
 11. มีอุปกรณ์ทำความสะอาด และฆ่าเชื้อ พาหนะที่ใช้ในการขนส่ง แต่ในกรณีที่หน่วยงานรับผิดชอบได้วางข้อกำหนดว่า ต้องมีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ พาหนะที่ใช้ ก็ไม่บังคับว่าต้องมีอุปกรณ์ดังกล่าว

ข้อกำหนดของแปปลาหรือสะพานปลา จะอยู่ในภาคผนวกหมวดที่ II
ข้อ 3 โดยจะเน้นเรื่องความปลอดภัยและการฆ่าเชื้อโรค มีรายละเอียดดังนี้

- มีผนังล้อมรอบ (be covered) และทำความสะอาดได้ง่าย
- พื้นเป็นชนิดกันน้ำ (water proof) ซึ่งสามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย ระบายน้ำได้สะดวก และมีระบบขจัดน้ำเสียที่ถูกลักษณะ
- มีเครื่องสูบลมที่ประเภทอ่างล้างมือ ซึ่งมีผ้าเช็ดมือชนิดที่ใช้ครั้งเดียว และมีสวมชกโครกที่เพียงพอต่อการใช้งาน
- แสงสว่างพอเพียง ต่อการตรวจสอบคุณภาพสัตว์น้ำ
- ห้ามนำยานพาหนะที่มีไอเสีย และสัตว์ที่ไม่พึงประสงค์ เข้ามาในตลาดและโรงประมูล
- ทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ อย่างน้อยภายหลังการจำหน่าย ภาชนะที่บรรจุจะต้องทำการล้างอย่างสะอาดทั้งภายใน และภายนอก โดยใช้น้ำที่มีคุณภาพน้ำดื่ม หรือน้ำทะเลที่สะอาด
- มีป้ายห้ามสูบบุหรี่ บ้วนน้ำลาย รับประทานอาหาร ดื่มน้ำ โดยแสดงไว้อย่างชัดเจน
- มีประตูปิด

- สามารถปิดดำเนินการได้ ถ้าหน่วยงานที่มีอำนาจเห็นว่ามีควมจำเป็น
- มีภาวะซึ่งทนต่อการกัดกร่อนและน้ำรั่วซึมไม่ได้ สำหรับเก็บเศษอาหาร
- มีอุปกรณ์ป้องกัน แมลง สัตว์แทะ (rodents) นก ที่เหมาะสม
- มีห้องเฉพาะสำหรับหน่วยงานตรวจสอบผลิตภัณฑ์ ในกรณีที่มีปริมาณผลิตภัณฑ์มาก
- มีอุปกรณ์ทำความสะอาด และฆ่าเชื้อ พาหนะที่ใช้ในการขนส่ง แต่ในกรณีที่หน่วยงานรับผิดชอบได้วางข้อกำหนดว่า ต้องมีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ พาหนะที่ใช้ ก็ไม่บังคับว่าต้องมีอุปกรณ์ดังกล่าว

โรงงานผลิต แผลปลาหรือสะพานปลาในประเทศไทย คงต้องมีการปรับปรุงหลายประการ เพื่อให้ได้มาตรฐานของสหภาพ ซึ่งเป็นผลกระทบต่อผู้ผลิต และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง รายละเอียดของการปรับปรุงจึงจะกล่าวถึงต่อไปในบทที่ 3

ค. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการบรรจุหีบห่อ

ภาคผนวกหมวดที่ VI ได้วางข้อกำหนดเกี่ยวกับการบรรจุหีบห่อไว้ทำนองเดียวกับ Directive 89/109/EEC เรื่องวัสดุสัมผัสอาหาร โดยบังคับว่าวัสดุที่สัมผัสผลิตภัณฑ์ประมงต้องไม่แพร่กระจายส่วนประกอบลงสู่อาหาร ในปริมาณที่ทำให้สุขภาพของมนุษย์เป็นอันตราย นอกจากนั้นยังบังคับว่าวัสดุหีบห่อต้องมีความแข็งแรงเพียงพอ ห้ามนำมาใช้ใหม่ (re-used) และการเก็บรักษาวัสดุดังกล่าวที่ยังไม่ใช้ ต้องป้องกันให้พ้นจากฝุ่นและการปนเปื้อน

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ภาคผนวกหมวดที่ VII กำหนดว่าที่กล่องบรรจุสินค้า จะต้องระบุ

- ประเทศที่ส่งสินค้า
- หมายเลขของ โรงงาน แผลปลาหรือสะพานปลา ที่ได้รับการรับรองอย่างเป็นทางการ

วัตถุประสงค์ของการกำหนดข้อความหรือหมายเลข ที่กล่องบรรจุสินค้าในภาคผนวกหมวดที่ VII คงเป็นเพราะต้องการให้หน่วยงานตรวจสอบสินค้าของ

สหภาพ สามารถตรวจสอบการขึ้นทะเบียน อาคารหรือสถานที่ซึ่งเกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ประมง ได้อย่างสะดวกรวดเร็วและมีประสิทธิภาพ

ง. ข้อกำหนดเรื่องการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์และการขนส่ง
ภาคผนวกหมวด VIII กำหนดให้เก็บผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็งไว้ที่อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส ส่วนข้อกำหนดเรื่องการขนส่งจะเกี่ยวกับยานพาหนะที่ใช้ คือจะต้องสะอาดและสามารถรักษาคุณภาพผลิตภัณฑ์

จ. ข้อกำหนดเกี่ยวกับใบรับรองคุณภาพ (Health Certificate)
Directive 91/493/EEC มาตรา 11(4)(a) กำหนดให้ต้องมีใบรับรองคุณภาพ (Health Certificate) กำกับมาพร้อมกันกับผลิตภัณฑ์ประมง ซึ่งต่อมาได้มี Commission Decision 93/185/EEC laying down certain transitional measures concerning the certification of fishery products from third countries in order to facilitate the switchover to the arrangement laid down in Council Directive 91/493/EEC มาตรา 1 กำหนดแบบฟอร์มของใบรับรองสุขภาพ สำหรับผลิตภัณฑ์ประมงจากประเทศที่สาม ที่จะนำเข้าสหภาพ ซึ่งต้องใช้แบบฟอร์มเดียวกัน (single model) แบบฟอร์มดังกล่าวจะมีข้อความรับรองว่าผลิตภัณฑ์ประมงของประเทศที่สามได้ผลิต เก็บรักษา และขนส่งด้วยวิธีการซึ่งเทียบเท่ากับที่สหภาพกำหนด

มาตรา 2 กำหนดให้แบบฟอร์มรับรองคุณภาพต้องเป็นกระดาษแผ่นเดียว และใช้ภาษาที่เป็นทางการของประเทศปลายทาง

มาตรการดังกล่าวนี้เป็นมาตรการชั่วคราว โดยมาตรา 3 กำหนดให้ใช้บังคับตั้งแต่ 1 กรกฎาคม 1993 ถึง 31 ธันวาคม 1994

ข้อกำหนดตาม Directive 91/493/EEC ถ้าพิจารณาโดยเปรียบเทียบกับ Codex Alimentarius Volume E, Recommended International Code of Practice for the Processing and Handling of Quick Frozen Foods จะเห็นว่าข้อกำหนดของสหภาพและมาตรฐาน Codex ในเรื่องการเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ และการขนส่ง ต่างก็มีข้อกำหนดในรายละเอียด

ทำนองเดียวกัน โดยการเก็บรักษา และการขนส่งจะเป็นเรื่องของความสะอาด และอุณหภูมิที่ใช้ การบรรจุหีบห่อจะเป็นเรื่องของคุณภาพวัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์ แต่มาตรฐาน Codex จะไม่ได้กำหนดรายละเอียดสัญลักษณ์ของ โรงงาน แผลปลา หรือสะพานปลา ข้อกำหนดของสหภาพ จึงกล่าวได้ว่า มีมาตรฐานสูงกว่า มาตรฐานของ Codex

4. กำหนดเวลาการบังคับใช้กฎหมาย

มาตรา 18 กำหนดให้ประเทศสมาชิก ปรับกฎหมาย และระเบียบภายในของตน ให้สอดคล้องกับ Directive 91/493/EEC ก่อนวันที่ 1 มกราคม 1993 แต่เนื่องจากอาจมีปัญหาในการบังคับใช้กฎ ระเบียบ ปลีกย่อยต่าง ๆ มาตรา 16 จึงกำหนดให้มีระยะเวลาในการปรับตัว (transitional measures) 2 ปี จึงเป็นการผ่อนผันการบังคับใช้ไปจนถึงวันที่ 31 ธันวาคม 1994 ซึ่งในระหว่างการปรับตัว ประเทศที่สามยังสามารถส่งสินค้าเข้าไปยังสหภาพได้โดยสินค้าต้องเป็นไปตามมาตรฐานด้านสุขอนามัยตามที่สหภาพกำหนด



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย