

บรรณานุกรม

หนังสือ

เกษตรและสหกรณ์, กระทรวง. กรมประมง. การควบคุมจำนวนเรืออวนลากในประเทศ
ไทย. รายงานเศรษฐกิจการประมงฉบับที่ ๒/๒๕๒๓. กรุงเทพมหานคร:
(ม.ป.ท., ม.ป.ป.)

ภาวะต้นทุน-รายได้ของเรือประมงอวนลากปี ๒๕๒๐. รายงานเศรษฐกิจการประมง
ฉบับที่ ๑๐/๒๕๒๒. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์เกษมสุวรรณ, ๒๕๒๒.

สถิติการประมงแห่งประเทศไทย. ๔ เล่ม. กรุงเทพมหานคร: กรมประมง,
๒๕๑๖-๒๕๒๓.

รายงานผลการทดลองแผนกลยุทธ์การรวมสัตว์น้ำ. กรุงเทพมหานคร: (ม.ป.ท.,
ม.ป.ป.)

คณะกรรมการส่งเสริมการลงทุน, สำนักงาน. รายงานประจำปี ๒๕๒๒ การส่งเสริมการ
ลงทุน. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์มาร์เก็ตติ้งมีเดีย, ๒๕๒๒.

จำนงค์ พันธ์สุทาบุญ, พรึ้มเพรา สัตยธรรมและสุธาคา วราภรณ์. การผลิตและการค้า
กุ้งทะเล. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์อักษรไทย, ๒๕๑๕.

ชนินทร์ พัทธาวิวิช. เลตเตอร์ออฟแคเรียกการการค้า. พิมพ์ครั้งที่ ๒. กรุงเทพมหานคร:
ศรีเมืองการพิมพ์, ๒๕๒๐.

ปรีชา วอนขอพร. การลาคระหว่างประเทศ. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์
มหาวิทยาลัย, ๒๕๒๔.

พาณิชย์, กระทรวง. กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์. การค้าต่างประเทศของประเทศไทย
๒๕๒๑. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์ข่าวพาณิชย์, ๒๕๒๒.

การค้าต่างประเทศของประเทศไทย ๒๕๒๒. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์ข่าว
พาณิชย์, ๒๕๒๓.

สินค้าสัตว์น้ำทะเล. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์ข่าวพาณิชย์, ๒๕๒๑.

ภาวะและปัญหาสินค้าสัตว์น้ำ. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์ข่าวพาณิชย์, ๒๕๑๗.

การขนส่งสินค้าทางเรือระหว่างประเทศ. รายงานผลการศึกษาวิจัยการขนส่งสินค้าทางเรือระหว่างประเทศ, ฉบับที่ ๒. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์อักษรไทย, ๒๕๒๓.

แปลลา. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์ข่าวพาณิชย์, ๒๕๒๑.

พิศาล มโนลีหกุล และสุรชัย ฅ บัอมเพชร. กุ้ง. เอกสารวิชาการธนาคารกสิกรไทย, ฉบับที่ ๔. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์เกษมการพิมพ์, ๒๕๒๑.

วารินทร์ วงศ์หาญเชาว์. การค้าและการตลาดระหว่างประเทศ. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช, ๒๕๒๐.

สุชาภที สัตตบุศย์. กฎหมายเกี่ยวกับการค้าระหว่างประเทศ. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์บรรณกิจ, ๒๕๒๓.

สุภาณี อรรถจินดา, สมพร อิศวิลานนท์ และอภิสิทธิ์ อีสริยานุถด. การศึกษาสภาวะการผลิตและการตลาดกุ้งทะเลไทยเพื่อสนับสนุนการส่งออก ปีการผลิต ๒๕๑๖/๑๗ และ ๒๕๑๗/๑๘. รายงานวิจัยฉบับที่ ๑๘. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ๒๕๑๘.

เอกสารอื่น ๆ

พาณิชย์สัมพันธ์, กรม. "ตลาดเนื้อปูกระป๋องในสหรัฐอเมริกา." กรุงเทพมหานคร: กรมพาณิชย์สัมพันธ์, ๒๕๒๓. (คึกสำเนา)

พาณิชย์สัมพันธ์, กรม. "ปลาชุกนากระป๋องในสหรัฐอเมริกา." กรุงเทพมหานคร: กรมพาณิชย์สัมพันธ์, ๒๕๒๓. (คึกสำเนา)

พาณิชย์สัมพันธ์, กรม. "ตลาดกุ้งแห้งในฝั่งตะวันตกของสหรัฐอเมริกา." กรุงเทพมหานคร: กรมพาณิชย์สัมพันธ์, ๒๕๒๓. (คึกสำเนา)

พาณิชย์สัมพันธ์, กรม. "ตลาดกุ้งสดแช่เย็นและแช่แข็งในเยอรมัน." กรุงเทพมหานคร: กรมพาณิชย์สัมพันธ์, ๒๕๒๔. (คึกสำเนา)

BIBLIOGRAPHY

Books

Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Yearbook of fishery statistics-Fishery commodities.

10 vols. Rome: Fao, 1971-1981.

Yearbook of fishery statistics-Catch and landing.

10 vols. Rome: Fao, 1971-1981.

The State of Food and Agriculture 1979. Rome: Fao, 1980.

"Common Sense Fish Cookery." In Fishery Market Development,
Series no.13. Edited by FAO. [n.p., n.d.]

Organization for economic co-operation and development.

Review of Fisheries in OECD member countries 1979.

Paris: OECD, Publications Office, 1980.

United States, U.S.Department of Commerce. Fisheries of the
United States, 1981. 2d ed. Current Fishery Statistics
No.8200 . Washington, D.C: U.S Government Printing
Office, 1982.

Articles

J.C.E.J van der Eerden. "The market for canned fish in the
United Kingdom." INFOFISH MARKETING DIGEST
(October 1981): 20-23.

Japan External Trade Organization. "Frozen Cuttlefish and
Squid." Access to Japan's Import Market
(1979): 4-6.

Other Materials

Mr. Juergen F. Hein. "Study on Sanitary, Rules, Regulation, Standards and Inspection Requirements for Shrimps and Prawns Fresh, chilled and frozen."

Bangkok: ESCAP, 1982 (Mimeographed)

Marine products importers association. "Japanese imports of marine products" Tokyo: Marine products importers association, 1979 (Mimeographed)



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ภาคผนวก ก.

ประกาศคณะกรรมการกลางกำหนดราคาสินค้าและป้องกันการผูกขาด

ฉบับที่ ๘ พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง การกำหนดราคาขายสินค้าควบคุม

ตามที่คณะกรรมการกลางกำหนดราคาสินค้าและป้องกันการผูกขาดได้ออกประกาศคณะกรรมการกลางกำหนดราคาสินค้าและป้องกันการผูกขาด ฉบับที่ ๒ พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่องการกำหนดราคาขายสินค้าควบคุมลงวันที่ ๒๗ มิถุนายน ๒๕๒๒ ไปแล้วนั้น

บัดนี้ ประชาชนคณะกรรมการกลางกำหนดราคาสินค้าและป้องกันการผูกขาดเห็นสมควรเปลี่ยนแปลงราคาสินค้าควบคุมบางชนิด

ฉะนั้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๘ มาตรา ๒๔ (๑), (๓), (๕) และ มาตรา ๒๖ แห่งพระราชบัญญัติกำหนดราคาสินค้าและป้องกันการผูกขาด พ.ศ. ๒๕๒๒ จึงออกประกาศดังนี้

ข้อ ๑. ให้ยกเลิกข้อความเฉพาะ (๗), (๘), (๑๐), (๑๑) ในข้อ ๑ แห่งประกาศคณะกรรมการกลางกำหนดราคาสินค้าและป้องกันการผูกขาด ฉบับที่ ๒ พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่องการกำหนดราคาขายสินค้าควบคุม

ข้อ ๒. ให้ผู้จำหน่ายสินค้าควบคุมจำหน่ายสินค้าต่อหน่วยไม่เกินกว่าราคาที่กำหนดและภายในท้องที่ที่ระบุไว้ ดังนี้

(๑) ก๊าซเหลวจากปิโตรเลียม สำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิงในเขตท้องที่

กรุงเทพมหานคร นนทบุรี ปทุมธานี สมุทรปราการและสมุทรสาคร

๑.๑	ขนาดบรรจุถุงละ ๑๒ กิโลกรัม	ราคาจำหน่ายปลีกดังละ	๑๐๐	บาท
๑.๒	"	๑๔.๕	"	"
๑.๓	"	๑๕	"	"
๑.๔	"	๒๕	"	"
๑.๕	"	๔๕	"	"
๑.๖	"	๕๐	"	"

(๒) น้ำมันเตา ในเขตท้องที่กรุงเทพมหานคร

- ๒.๑ น้ำมันเตาที่มีความหนัก ๒๐๐ วินาที ราคาจำหน่ายปลีกลิตรละ ๓.๐๘ บาท
 ๒.๒ " " ๑,๒๐๐ " " " ๒.๕๓ "
 ๒.๓ " " ๑,๕๐๐ " " " ๒.๕๐ "

(๓) น้ำมันเชื้อเพลิง ในเขตท้องที่กรุงเทพมหานคร

- ๓.๑ น้ำมันเบนซินชนิดพิเศษ ราคาจำหน่ายปลีกลิตรละ ๗.๕๔ บาท
 ๓.๒ " " ขรรพลา " " ๗.๕๕ "
 ๓.๓ น้ำมันก๊าก ราคาจำหน่ายปลีกลิตรละ ๕.๗๒ บาท
 ๓.๔ น้ำมันดีเซลสำหรับใช้กับเครื่องยนต์หมุนเร็ว ราคาจำหน่ายปลีกลิตรละ ๔.๕๕ บาท
 ๓.๕ น้ำมันดีเซลสำหรับใช้กับเครื่องยนต์หมุนช้า ราคาจำหน่ายปลีกลิตรละ ๔.๗๐ บาท

(๔) ยางมะตอย ในเขตท้องที่กรุงเทพมหานคร ราคาจำหน่ายปลีกเมตรกิโลกรัม ละ ๓,๐๕๕.๕๕ บาท

ข้อ ๓. ในกรณีที่จำหน่ายสินค้าดังกล่าวตามข้อ ๒. มีปริมาณค่าหรือสูงกว่าหน่วยที่กำหนดไว้ ให้คิดเทียบราคาตามอัตราส่วน

ข้อ ๔. ให้ผู้จำหน่ายสินค้าควบคุมตามข้อ ๒. ปักป้ายแสดงราคาจำหน่ายต่อหน่วยตามแบบที่เลขาธิการกำหนดไว้โดยชัดเจนและเปิดเผย ณ สถานที่จำหน่าย

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ กรกฎาคม ๒๕๒๒

นายอบ วสุรัตน์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์

ประธานคณะกรรมการกลางกำหนดราคาสินค้า
และป้องกันการค้าผูกขาด

เมื่อเปรียบเทียบอัตราค่าการเพิ่มของราคาที่ประกาศควบคุมใหม่กับราคาเก่าแล้วปรากฏว่าจำพวกก๊าซหุงต้มได้เพิ่มขึ้นตั้งแต่ร้อยละ ๕๐.๒๔ - ๕๕.๑๖ จำพวกน้ำมันเตาเพิ่มขึ้นตั้งแต่ร้อยละ ๕๕.๑๐-๖๓.๔๓ และน้ำมันเชื้อเพลิงเพิ่มขึ้นตั้งแต่ร้อยละ ๔๐-๖๗.๓๒ ซึ่งนับว่าเพิ่มสูงมากเมื่อเปรียบเทียบกับอัตราเพิ่มที่เคยประกาศใช้ที่ผ่านมา ทั้งรายละเอียดดังนี้

น้ำมันเตาชนิดมีความหนัก ๖๐๐ วินาที จากลิตรละ ๑.๔๖ บาท เป็น ๓.๐๔ บาท เพิ่มขึ้น ๑.๑๔ บาท หรือร้อยละ ๖๓.๕๕

น้ำมันเตาชนิดมีความหนัก ๑,๒๐๐ วินาที จากลิตรละ ๑.๗๕ บาท เป็น ๒.๕๓ บาท เพิ่มขึ้น ๑.๑๔ บาท หรือร้อยละ ๖๒.๖๕

น้ำมันเตาชนิดมีความหนัก ๑,๕๐๐ วินาที จากลิตรละ ๑.๗๗ บาท เป็น ๒.๕๐ บาท เพิ่มขึ้น ๑.๑๓ บาท หรือร้อยละ ๖๓.๕๕

น้ำมันดีเซล

ชนิดหมุนเร็ว จากลิตรละ ๓.๐๓ บาท เป็น ๔.๔๕ บาท เพิ่มขึ้น ๑.๔๕ บาท หรือร้อยละ ๖๑.๐๖

ชนิดหมุนช้า จากลิตรละ ๒.๕๓ บาท เป็น ๔.๓๐ บาท เพิ่มขึ้น ๑.๗๕ บาท หรือร้อยละ ๖๙.๑๕

น้ำมันเบนซิน

ชนิดพิเศษ จากลิตรละ ๕.๖๐ บาท เป็น ๗.๔๕ บาท เพิ่มขึ้น ๒.๒๕ บาท หรือร้อยละ ๔๐

ชนิดธรรมดา จากลิตรละ ๕.๑๒ บาท เป็น ๗.๔๕ บาท เพิ่มขึ้น ๒.๓๓ บาท หรือร้อยละ ๔๕.๕๐

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ภาคผนวก ข.

ระบบสิทธิพิเศษ GENERALIZED SYSTEM OF PREFERENCES (G.S.P.)

ระบบสิทธิพิเศษ เป็นหลักใหม่ที่กำลังมีบทบาทสำคัญอยู่ในการค้าระหว่างประเทศ ในปัจจุบัน ระบบสิทธิพิเศษนี้วางหลักให้ประเทศด้อยพัฒนาทั้งหลายเหล่านั้นที่มีสิทธิจะได้รับ การลดหย่อนเกี่ยวกับภาษี เป็นพิเศษ โดยพิจารณาให้สิทธิพิเศษนี้เป็นรายประเทศ เป็นที่ยอมรับกันโดยทั่วไปว่าเงื่อนไขที่สำคัญที่สุดสำหรับการพัฒนาของประเทศด้อยพัฒนา ก็คือ การเพิ่มรายได้ที่ได้รับจากรายส่งออก แต่ในสถานการณ์เช่นที่เป็นอยู่ในปัจจุบันนี้ การเพิ่ม รายได้ดังกล่าวประสบอุปสรรคนานาประการ เพราะว่าสินค้าอุตสาหกรรมและกึ่งอุตสาหกรรม ที่บรรดาประเทศด้อยพัฒนาทั้งหลายพยายามส่งออกสู่ตลาดการค้าของประเทศอุตสาหกรรมซึ่ง มีการแข่งขันสูงมากนั้น ต้องประสบกับปัญหาความเสียหายเปรียบหลายประการด้วยกัน ที่สำคัญ ๆ คือ

๑. ปัญหาการอยู่ห่างไกลตลาด
๒. ความไม่พร้อมกันในด้านสายงานการชาย
๓. อคติของผู้บริโภคในประเทศอุตสาหกรรม
๔. การขาดแคลนบุคคลที่มีความชำนาญในการส่งออก

ด้วยเหตุนี้บรรดาประเทศด้อยพัฒนาทั้งหลายจึงยอมไม่สามารถส่งสินค้าเหล่านี้ เข้าไปในตลาดของประเทศอุตสาหกรรมได้ ถ้าหากว่ายังต้องเผชิญหน้ากับการแข่งขัน อย่างหัดเทียมกันของสินค้าที่มาจากประเทศอุตสาหกรรมอื่น ๆ

จากเหตุผลดังกล่าว จึงทำให้เกิดแนวคิดขึ้นมาว่าไม่สมควรที่จะบังคับให้ประเทศ ด้อยพัฒนาเหล่านี้ซึ่งอยู่ในฐานะที่อ่อนกว่าในด้านความสามารถในการแข่งขันให้ต่อสู้กับ ประเทศอื่น ๆ บนพื้นฐานแห่งความหัดเทียมกัน

ทางออกสำหรับปัญหานี้ คือ ต้องยินยอมให้สินค้าที่ส่งมาจากประเทศด้อยพัฒนา ได้รับการปฏิบัติที่ดีกว่าสินค้าของประเทศอุตสาหกรรมทั้งหลายหรืออีกนัยหนึ่งก็คือต้องให้ สิทธิพิเศษทางด้านภาษีอากรแก่สินค้าของประเทศด้อยพัฒนานั้นเอง

ในปี ๑๙๖๔ ได้มีการจัดตั้งคณะกรรมการเพื่อก่อร่างระบบทั่วไปเกี่ยวกับสิทธิพิเศษทางศุลกากร (G.S.P., Generalized System of Preferences) ขึ้นต่อมาเมื่อวันที่ ๒๔ ตุลาคม ๑๙๗๐ สมัชชาแห่งสหประชาชาติได้ยอมรับระบบนี้

ระบบ G.S.P. นี้ประเทศใดจะยินยอมให้หรือไม่ขึ้นอยู่ด้วยความสมัครใจปราศจากสภาพผูกพันตามกฎหมายแต่อย่างใดและแม้แต่จะยินยอมให้สิทธิพิเศษบางประการไปแล้วก็อาจเพิกถอนเสียทั้งหมดหรือแค่บางส่วนเมื่อไรก็ได้

โครงร่างของระบบการให้สิทธิพิเศษทางศุลกากรเป็นการทั่วไป

ก. ประเทศผู้ให้

ประเทศอุตสาหกรรมที่ให้สิทธิพิเศษแก่ประเทศกึ่งพัฒนาแก่ประเทศด้วยกันคือ ๖ ประเทศที่เป็นสมาชิกในตลาดร่วมยุโรป ซึ่งได้แก่ เยอรมัน ฝรั่งเศส อิตาลี เบลเยียม เนเธอร์แลนด์และลักเซมเบิร์ก ประเทศเหล่านี้เริ่มให้สิทธิพิเศษตั้งแต่วันที่ ๑ กรกฎาคม ๑๙๗๑ เป็นต้นไป ส่วนประเทศอื่น ๆ ที่ให้สิทธิพิเศษคือ ๆ มากมี ญี่ปุ่น นอร์เวย์ อังกฤษ เคนมารัก ฟินแลนด์ ไอร์แลนด์ สวีเดน สวิส ออสเตรเลีย คานาดาและประเทศสุดท้ายคือสหรัฐอเมริกา ยินยอมให้สิทธิพิเศษเมื่อวันที่ ๑ มกราคม ๑๙๗๒ สำหรับประเทศสังคมนิยมก็มี รัสเซีย บุลกาเรีย ฮังการี เชกโกสโลวาเกีย โปแลนด์ และเยอรมันตะวันออก ปัจจุบันรวมออสเตรเลียด้วยก็มีประเทศที่ให้สิทธิพิเศษแก่ประเทศกึ่งพัฒนาทั้งสิ้น ๒๕ ประเทศด้วยกัน

ข. ประเทศผู้รับ

การให้สิทธิพิเศษตามภาษีศุลกากรภายใต้ระบบนี้ให้แก่ประเทศกึ่งพัฒนาเท่านั้น ประเทศพัฒนาแล้วไม่มีสิทธิจะได้รับประโยชน์จาก G.S.P. นี้ แต่เนื่องจากคำว่าประเทศกึ่งพัฒนายังไม่มีคำจำกัดความที่แน่นอนว่าแค่ไหนเพียงใดจึงจะถือว่ากึ่งพัฒนาจึงได้มีความพยายามที่จะหาหลักเกณฑ์เพื่อใช้ในการแบ่งแยกประเทศกึ่งพัฒนาออกจากประเทศพัฒนา มีผู้เสนอวิธีการแบ่งแยก ๔ วิธีด้วยกันคือ

- ๑) รายได้เฉลี่ยหัวประชากรไม่เกิน ๕๐๐ ดอลลาร์
- ๒) เพิ่มเติมหลักเกณฑ์ขึ้นประกอบด้วยหลักที่ ๑ เช่น อัตราผู้อ่านออกเขียนได้ หรือส่วนของอุตสาหกรรมในผลิตภัณฑ์ทั้งหมดของประเทศ เป็นต้น

๓) จักหารายชื่อโดยตรงว่าประเทศใดเป็นประเทศค้อยพัฒนาหรือจักหารายชื่อประเทศที่ไม่เป็นประเทศค้อยพัฒนาขึ้น

๔) ใช้หลักกำหนดตัวเอง (auto-election) คือประเทศใดจะถูกจักว่าเป็นประเทศค้อยพัฒนาเมื่อประเทศนั้นประกาศตนเองว่าค้อยพัฒนา

ค. สินค้าที่อยู่ภายใต้ระบบ (G.S.P.)

โดยหลักแล้ว สินค้าพื้นฐานและสินค้าเกษตรกรรมไม่อยู่ในข่ายที่จะได้รับสิทธิพิเศษในการลดอัตราภาษีลงแต่อย่างใด ยกเว้นสินค้าบางชนิดที่บางประเทศยินยอมให้โดยระบุไว้เป็นพิเศษจึงจะได้รับลดหย่อน ส่วนสินค้าอุตสาหกรรมส่วนใหญ่ได้รับสิทธิพิเศษนี้

ง. ขอบข่ายแห่งการลดอัตราภาษี

การลดอัตราภาษีนี้แต่ละประเทศบัญญัติไว้ไม่เหมือนกัน เช่น ตลาดร่วมยุโรป ให้สินค้าอุตสาหกรรมและกิ่งอุตสาหกรรมเข้าสู่ตลาดของประเทศสมาชิกได้โดยเสรี แต่บางประเทศ เช่น ญี่ปุ่น ลดให้สำหรับสินค้าบางชนิดเพียง ๕๐% ของอัตราที่วางไว้เดิม ประเทศอื่น ๆ ก็ลดมากน้อยตามแต่ทัศนะของตน แต่โดยส่วนใหญ่แล้วลดลงไม่ต่ำกว่า ๓๐% ของอัตราปกติที่มีอยู่เดิม

จ. การควบคุมปริมาณสินค้าที่จะได้รับสิทธิพิเศษ

ประเทศผู้ให้สิทธิพิเศษต่างได้วางมาตรการเพื่อป้องกันการล้นตลาดของสินค้าที่มาจากประเทศค้อยพัฒนาไว้ ๒ ประการด้วยกันคือ

๑) จำกัดปริมาณสินค้าที่จะนำภายใต้ระบบ G.S.P. โดยกำหนดลงไปว่าให้สินค้าประเภทนั้น ๆ เข้าสู่ประเทศตนได้เป็นจำนวนมากน้อยเพียงใดในปีหนึ่ง ๆ ถ้าหากว่าสินค้านั้นถูกส่งเข้าเกินจำนวนที่กำหนดไว้ก็จะเรียกเก็บภาษีสำหรับสินค้าจำนวนที่เกินในอัตราเดิมก่อนให้สิทธิพิเศษจนถึงสิ้นปีนั้นแล้วจะเริ่มนับจำนวนสินค้าที่เข้าได้ภายใต้สิทธิพิเศษกันใหม่ในปีต่อไป

๒) บางประเทศไม่กำหนดจำกัดจำนวนไว้ล่วงหน้า แต่กำหนดไว้ว่าหากเกิดความยุ่งยากขึ้นแก่ตลาดภายในประเทศก็จะหยุดไม่ให้สิทธิพิเศษอีกต่อไป อันเป็นมาตรการจำกัดจำนวนสินค้าหลังจากที่เกิดหรือคาดหมายว่าจะเกิดการกระทบกระเทือนร้ายแรงขึ้น

ฉ. กฎเกณฑ์เกี่ยวกับถิ่นกำเนิดสินค้า (Rules of Origin)

สินค้าที่ถูกส่งไปจากประเทศค้อยพัฒนาจะอยู่ในข่ายที่ได้สิทธิพิเศษก็ต่อเมื่อสินค้านั้นถือได้ว่าเป็นสินค้าของประเทศค้อยพัฒนาเท่านั้น

ทุกประเทศที่ให้สิทธิพิเศษดังกล่าวกำหนดไว้สอดคล้องต้องกันว่าสินค้าที่ผลิตขึ้นทั้งหมดภายในประเทศเป็นสินค้าที่มีถิ่นกำเนิดจากประเทศนั้น (wholly produced)



ศูนย์วิทยพัชการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ภาคผนวก ก.

มาตรฐานกำหนดคุณลักษณะของอาหาร
(โดย สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม)

๑. ขอบข่าย

- ๑.๑ มาตรฐานนี้ มีวัตถุประสงค์ที่จะกำหนดวิธีการปฏิบัติค้ำชูคุณลักษณะให้แก่กลุ่มผู้ปฏิบัติ ความผูกพันที่เกี่ยวกัน อันจะทำให้ผลิตภัณฑ์แต่ละอย่างมีคุณลักษณะตรงตามมาตรฐาน และเพื่อให้วัตถุประสงค์ กรรมวิธีในการผลิต และผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป สะอาด ปลอดภัย และเป็นไปถูกต้องตามมาตรฐานนี้

๒. บทนิยาม

ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้

- ๒.๑ สิ่งปฏิกูล หมายความว่า อุจจาระ ปัสสาวะ มูลสัตว์ รวมตลอดถึง วัตถุอื่นใดซึ่งเป็น สิ่งสกปรกโสโครกและสิ่งน่ารังเกียจอื่น ๆ
- ๒.๒ คุณลักษณะ หมายความว่า ลักษณะการจักสิ่งต่าง ๆ เพื่อให้ถูกต้องตามหลักอนามัย
- ๒.๓ การสุขาภิบาล หมายความว่า การดำเนินการควบคุม ปรับปรุง เปลี่ยนแปลง และ แก้ไขสภาพของสิ่งแวดล้อมที่มีความสัมพันธ์ต่อการดำรงชีวิตให้อยู่ลักษณะที่ดี ทั้งนี้ เพื่อเป็นการป้องกันโรคและส่งเสริมสุขภาพอนามัย
- ๒.๔ การปนเปื้อน หมายความว่า การที่มีสิ่งอื่นใดเข้ามาเจือปนกับอาหาร โดยมีไขมัน องค์กรประกอบหรือมีเชื้อเจตนาที่จะใช้ในกรรมวิธีของการผลิตอาหาร

๓. คุณลักษณะที่เกี่ยวกับวัตถุประสงค์

- ๓.๑ คุณลักษณะของที่ทำการเพาะปลูกและแหล่งวัตถุประสงค์

๓.๑.๑ การกำจัดสิ่งปฏิกูล

การกำจัดสิ่งปฏิกูลต้องเป็นไปตามหลักการสุขาภิบาลโดยเฉพาะสำหรับ ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตโดยไม่ได้ใช้ความร้อนฆ่าเชื้อโรค จะต้องมีการระมัดระวังเป็นพิเศษในค้ำชูคุณลักษณะ

๓.๑.๒ คุณภาพของน้ำ

น้ำที่ใสต้องเป็นน้ำที่ปลอดภัยต่อการติดโรค

๓.๑.๓ ต้องควบคุมวิธีการกำจัดโรคจากพืชและสัตว์

วิธีการควบคุมดังกล่าว โดยใช้สารเคมี หรือชีววัตถุ หรือ

ต้องทำโดยผู้มีความรู้หรือภายใต้การควบคุมของผู้มีความรู้ ทั้งนี้เพื่อให้วัตถุพิษ

ไม่มีสิ่งที่เป็นพิษตกค้างเหลืออยู่ในดินเกณฑ์ที่กำหนด

๓.๒ การสุขาภิบาลในการเก็บเกี่ยวและการผลิตวัตถุดิบ

๓.๒.๑ เครื่องมือและภาชนะ

เครื่องมือและภาชนะที่ใช้จะต้องไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพและต้องอยู่ในสภาพ

ที่สะอาดอยู่เสมอ ภาชนะที่ใช้หลายครั้งต้องทำด้วยวัตถุที่ไม่เป็นพิษและออกแบบ

ให้ทำความสะอาดได้ง่าย เพื่อป้องกันมิให้มีสิ่งสกปรกตกค้างอยู่

๓.๒.๒ กรรมวิธี

การเก็บเกี่ยวพืชพันธุ์ที่ดี การผลิตวัตถุดิบที่ดี ต้องมีระบบงานและกรรมวิธีที่

ถูกต้องหลักการสุขาภิบาล

๓.๒.๓ การคัดเลือกรวมวัตถุดิบ

ต้องคัดเลือกรวมวัตถุดิบที่ไม่เหมาะสมออกในระหว่างการเก็บเกี่ยวและการผลิต

ส่วนที่คัดออกนี้ต้องนำไปกำจัดให้ถูกต้องตามวิธีการ และต้องระวังมิให้ปนเปื้อน

ต่อผลิตภัณฑ์หรือองค์ประกอบอื่น ๆ

๓.๒.๔ การป้องกันการปนเปื้อน

ต้องระวังมิให้เกิดการปนเปื้อนในวัตถุดิบในทุกกรณี ในระหว่างการเก็บเกี่ยว

การขนส่งและการเก็บ

๓.๓ การขนส่ง

๓.๓.๑ อุปกรณ์ที่ใช้ในการขนส่ง

อุปกรณ์ที่ใช้ในการขนส่งระหว่างการผลิตหรือที่แหล่งวัตถุดิบต้องมีเพียงพอ

อุปกรณ์เหล่านี้ ต้องรักษาให้สะอาดอยู่เสมอ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนต้อง

ออกแบบให้เหมาะสม และทำด้วยวัตถุดิบที่ทำความสะอาดได้ง่าย

๓.๓.๒ วิธีการขนส่ง

ต้องมีการป้องกันมิให้เกิดการปนเปื้อน สำหรับวัตถุเคมีที่อาจจะเสียได้ง่าย
ต้องมีการป้องกันเป็นพิเศษ เช่น ในการใช้เครื่องทำความสะอาด ในกรณี
ที่ใช้น้ำแข็ง น้ำแข็งต้องทำจากน้ำที่มีคุณภาพเหมาะสมใช้ดื่มได้

๔. อุปกรณ์โรงงานและข้อกำหนดในการประกอบกิจการ

๔.๑ การก่อสร้าง และการวางแผนผังโรงงาน

๔.๑.๑ ทั่วอาคารและบริเวณใกล้เคียง ต้องปราศจากสิ่งนำรังเกียจ เช่น กลิ่นเหม็น
ควัน ฟุ้งละออง หรือสิ่งปนเปื้อนอื่น ๆ ขนาดของโรงงานต้องกว้างขวางพอ
ที่จะไม่ทำให้เกิดการแออัด ทั่วอาคารต้องแข็งแรงและได้รับการบำรุงรักษา
อย่างดี และต้องออกแบบให้สามารถป้องกันมิให้แมลงและสัตว์ซึ่งอาจเป็น
พาหะเข้ามาอยู่อาศัย และสะดวกในการทำความสะอาด

๔.๑.๒ การแบ่งสัดส่วนบริเวณที่จัดขบวนการผลิต

สถานที่ใช้รับหรือเก็บวัตถุดิบ ต้องแยกอยู่ต่างหากจากบริเวณที่ผลิตหรือบริเวณ
ที่จะบรรจุผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปเพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อน บริเวณหรือสถานที่ใช้
เก็บสิ่งขนถ่ายและผลิตสิ่งที่ยังไม่ได้ออกจากสิ่งที่ยังไม่ได้ออก บริเวณ
ที่ผลิตอาหารต้องแยกจากบริเวณที่ใช้เป็นที่อยู่อาศัย

๔.๑.๓ น้ำใช้

น้ำใช้ต้องมีปริมาณเพียงพอและต้องมีคุณภาพมาตรฐานน้ำบริโภค

๔.๑.๔ น้ำแข็ง

น้ำแข็งต้องทำจากน้ำใช้ตาม ๔.๑.๓ การทำน้ำแข็ง การขนถ่าย การเก็บ
หรือการนำไปใช้ก็ตี ต้องมีการป้องกันจากการปนเปื้อน

๔.๑.๕ น้ำใช้ในกรณีอื่น ๆ

น้ำที่ใช้ดื่มไม่ได้ เช่น ใช้น้ำล้าง ต้องแยกท่อส่งต่างหากจากน้ำตาม ๔.๑.๓
และต้องหาสีเพื่อเป็นเครื่องช่วยให้สังเกตเห็นได้ง่ายขึ้น

๔.๑.๖ การค่อท่อและการกำจัดของเสีย

ท่อระบาย(รวมทั้งท่อโสโครกจากห้องสุขา) ต้องใหญ่พอที่จะรับปริมาณสูงสุด ต้องไม่รั่วซึม ต้องมีที่ตัดขยะ และทำท่อระบายอากาศอย่างเพียงพอ การกำจัดของเสียต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่อระบบการบำบัดน้ำที่ใช้ดื่ม การค่อท่อและระบบการระบายสิ่งโสโครกต้องได้รับการเห็นชอบจากพนักงานเจ้าหน้าที่

๔.๑.๗ แสงสว่างและการระบายอากาศ

อาคารต้องมีแสงสว่างเพียงพอและอากาศถ่ายเทได้สะดวก และต้องระมัดระวังเป็นพิเศษสำหรับการระบายอากาศในบริเวณที่มีเครื่องจักร เครื่องมือที่พ่นความร้อน ไอน้ำ ความ กลิ่นน้ำรั่ว เกียจ ไขมัน หรือละออง ที่เป็นตัวปนเปื้อน การระบายอากาศที่มีความสำคัญทั้งในแง่ป้องกันความชื้น

(Condensation) ของน้ำ (ซึ่งอาจหยดลงถูกผลิตภัณฑ์) และในแง่ป้องกันการเจริญเติบโตของเชื้อรา (ซึ่งอาจตกลงในอาหาร) หลอดไฟ หรือสิ่งอื่นที่แขวนอยู่เหนืออาหารไม่ว่าในชั้นใดของการผลิตต้องเป็นชนิดที่ปลอดภัย หรือมีวิธีการป้องกันมิให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารเมื่อมีการแตกหักเกิดขึ้น

๔.๑.๘ ห้องสุขาและเครื่องอำนวยความสะดวก

ห้องสุขาต้องมีให้เพียงพอและสะดวก ประชูดของบริเวณที่ตั้งห้องสุขาควรเป็นประตูที่ปิดเองได้ และไม่ควรรอยุ่ติดกับบริเวณที่ผลิตอาหาร บริเวณห้องสุขาต้องมีแสงสว่างและการระบายอากาศอย่างเพียงพอ ภายในห้องสุขาต้องมีเครื่องใช้สำหรับการล้างมือ และควรมีค่าเตือนให้ล้างมือหลังจากการใช้ห้องสุขาแล้ว ห้องสุขาต้องรักษาให้สะอาดอยู่ตลอดเวลา

๔.๑.๙ อ่างล้างมือและเครื่องสุขภัณฑ์

อ่างล้างมือ และเครื่องสุขภัณฑ์ที่อยู่ในบริเวณเดียวกับที่ปฏิบัติงานต้องมีให้เพียงพอเพื่อสะดวกต่อพนักงาน ใช้น้ำเช็ดมือต้องเป็นชนิดที่ใช่ครั้งเดียว หรือใช้เครื่องเป่าทำให้มือแห้งก็ได้

๔.๒ เครื่องมือและภาชนะ

๔.๒.๑ วัตถุที่ใช้ทำเครื่องมือ

วัตถุที่ใช้ทำเครื่องมือ และภาชนะต่าง ๆ ควรเป็นวัตถุที่มีผิวเรียบไม่มีรอยแตก หรือกระเทาะล่อน ไม่เป็นพิษ ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ควรเป็นวัตถุที่ล้างและทำความสะอาดได้ง่าย ไม่ควรเป็นวัตถุที่ดูดีมีงานนอกจากเพื่อจุดประสงค์บางประการที่จำเป็นต้องใช้ เช่น ไม้

๔.๒.๒ เครื่องใช้และภาชนะที่ใช้

เครื่องมือและเครื่องใช้กับวัตถุที่บริโภคไม่ได้หรือวัตถุที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต้องแยกออกจากหากและไม่ควรนำมาใช้กับผลิตภัณฑ์ที่เป็นอาหาร

๔.๒.๓ การออกแบบและการติดตั้งของอุปกรณ์การสุขาภิบาล

เครื่องมือและภาชนะต้องออกแบบ และจัดทำให้ถูกหลักการสุขาภิบาลและทำความสะอาดได้ง่าย เครื่องมือที่ติดตั้งจะต้องสะดวกในการทำความสะอาดได้ทั่วถึง

๔.๓ กรรมวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล

ในกรรมวิธีบางอย่างอาจต้องเพิ่มข้อปฏิบัตินอกเหนือจากหลักทั่วไป แต่เกณฑ์ขั้นต่ำจะคงปฏิบัติเป็นดังนี้

๔.๓.๑ การบำรุงรักษาตัวอาคาร และอุปกรณ์โรงงานให้ถูกหลักสุขาภิบาล

ตัวอาคารและองค์ประกอบของอาคารต้องมีการบำรุงรักษาและทำความสะอาดตามหลักการสุขาภิบาล กากอาหารจะต้องนำไปทิ้งนอกบริเวณที่ทำการผลิต และต้องจัดหาภาชนะสำหรับใส่ในระหว่างผลิตไว้ให้เพียงพอ สารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคจะต้องใช้ชนิดที่ถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาล และต้องเก็บแยกไว้โดยเฉพาะ

๔.๓.๒ การควบคุมสัตว์และแมลงที่เป็นพาหะ

ต้องป้องกันมิให้สัตว์และแมลงที่เป็นพาหะ เข้าไปในบริเวณที่ผลิตอาหาร

๔.๓.๓ การควบคุมสัตว์เลี้ยง

ห้ามนำสัตว์เลี้ยงเข้าไปในบริเวณที่เก็บหรือผลิตอาหาร

๔.๓.๔ สุขภาพของคนงาน

คนงานต้องได้รับการตรวจสอบสุขภาพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง ถ้ามีบุคคลใดป่วยด้วยโรคอย่างใดก็ตามและโดยเฉพาะโรคเกี่ยวกับระบบทางเดินอาหาร ต้องรายงานให้ผู้จัดการทราบ และต้องรักษาจนกระทั่งแน่ใจว่าไม่มีเชื้อโรค ทั้งกล่าวจึงอนุญาตให้เข้าทำงานได้

๔.๓.๕ สารที่เป็นพิษ

ยาเบื่อหนู ยาฆ่าแมลงและสารที่เป็นพิษอื่น ๆ ต้องปิดฉลากให้ถูกต้อง เก็บไว้ในตู้หรือห้องที่ปิดกุญแจและอนุญาตให้นำไปใช้ได้เฉพาะผู้ที่ได้รับการฝึกอบรมเกี่ยวกับเรื่องนี้แล้วเท่านั้น

๔.๓.๖ สุขภาพและการปฏิบัติคนของคณงานในการทำผลิตภัณฑ์อาหาร

๔.๓.๖.๑ คนงานต้องรักษาความสะอาด เสื้อผ้า หมวก รองเท้า และส่วนอื่น ๆ ที่ใช้ต้องเหมาะสมกับหน้าที่และต้องรักษาความสะอาดอยู่เสมอ

๔.๓.๖.๒ คนงานต้องล้างมือให้สะอาด คัดเล็บให้สั้นและไม่มีการทำเล็บ

๔.๓.๖.๓ ห้ามข่วนน้ำลาย รับประทานอาหาร สูบบุหรี่ หรือเคี้ยวหมากในบริเวณที่ทำการผลิตอาหาร

๔.๓.๖.๔ ต้องป้องกันมิให้อาหารหรือเครื่องปรุงมีวัตถุอื่นเข้าไปเจือปน

๔.๓.๖.๕ คนงานที่มีบาดแผลที่มือ ต้องได้รับการรักษาและปิดแผลด้วยสารที่กันน้ำเพื่อป้องกันมิให้เชื้อที่แผลปะปนกับอาหาร

๔.๓.๖.๖ ถุงมือที่คนงานใช้ต้องสะอาด ทน ถูกหลักการสุขาภิบาลและเหมาะสมกับงานที่ปฏิบัติ

๔.๓.๖.๗ คนงานในระหว่างปฏิบัติงานต้องไม่สวมเครื่องประดับ

๔.๔ การดำเนินงานและข้อพึงปฏิบัติ

๔.๔.๑ วัตถุพิษ

๔.๔.๑.๑ หลักเกณฑ์ในการรับวัตถุพิษ ต้องไม่รับวัตถุพิษที่เสีย หรือเจือปนกับสิ่งที่เป็นพิษ หรือเจือปนกับสารที่ไม่สามารถแยกออกได้

๔.๔.๑.๒ การเก็บรักษา ต้องไม่ให้เกิดการบุคเน่าและต้องป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนและเกิดการเสื่อมคุณภาพ

๔.๔.๑.๓ น้ำ น้ำที่ใช่เป็นควาน้ำวัดดูดิบ (รวมทั้งน้ำทะเลกรณเกี่ยวกับปลา และผลิตภัณฑ์ที่ไ้จากทะเล) ต้องเป็นน้ำที่สะอาด

๔.๔.๒ การตรวจและการคัดเลือก

วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตต้องเป็นวัตถุดิบที่ดีและสะอาด วัตถุดิบที่ไม่เหมาะสมต้องได้รับการตรวจสอบและคัดออก ทั้งนี้ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาล

๔.๔.๓ การล้างหรือการเตรียมวัตถุดิบ

ต้องล้างวัตถุดิบให้สะอาดไม่มีสิ่งปนเปื้อนหรือสิ่งที่ไม่เจือปน น้ำที่ใช่ล้างต้องเป็นน้ำที่มีคุณภาพตามมาตรฐานน้ำบริโภค

๔.๔.๔ การเตรียมและกรรมวิธีในการผลิต

ระยะเวลาในการเตรียมต้องเร็วที่สุดเพื่อป้องกันมิให้เกิดการปนเปื้อนหรือเสื่อมสภาพและเสีย

๔.๔.๕ การบรรจุ

๔.๔.๕.๑ ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ต้องสะอาด ต้องเก็บไว้ในสภาพที่สะอาด

ถูกหลักการสุขาภิบาลและต้องไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร และสามารถป้องกันการเจือปนจากภายนอก

๔.๔.๕.๒ เทคนิคการบรรจุ การบรรจุต้องมีกรรมวิธีที่ถูกต้อง เพื่อป้องกันมิให้เกิดการปนเปื้อนแก่ผลิตภัณฑ์

๔.๔.๖ การรักษาสภาพผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปไม่ให้เสื่อมคุณภาพ

การรักษาสภาพผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปไม่ให้เสื่อมสภาพต้องป้องกันการปนเปื้อน ป้องกันเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ และที่ทำให้ผลิตภัณฑ์เสื่อมคุณภาพขยายตัวได้

๔.๔.๗ การเก็บและการขนส่งผลิตภัณฑ์

การเก็บและการขนส่งผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปต้องอยู่ในลักษณะที่ปราศจากการปนเปื้อน ป้องกันการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ และป้องกันการเสื่อมคุณภาพของผลิตภัณฑ์และภาชนะบรรจุ

๔.๕ การควบคุมทางค้ำสุชาภิบาล

โรงงานต้องมีหน่วยงานหนึ่งต่างหากจากการผลิต เพื่อรับผิดชอบในค้ำสุชาภิบาลของโรงงานโดยตรง คนที่ปฏิบัติงานในหน้าที่นี้ต้องได้รับการอบรมเป็นอย่างดีในค้ำสุการ ใช้เครื่องมือการทำความสะอาด และรู้ถึงหลักแห่งการปฏิบัติในเครื่องมือแต่ละประเภท โดยเฉพาะ รู้ถึงอันตรายที่เกิดจากการปนเปื้อนและอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกัน และต้องรู้ถึงจุดที่สำคัญของ เครื่องมือและอุปกรณ์ เพื่อป้องกันและปฏิบัติทางค้ำสุชาภิบาลได้ถูกต้อง

๔.๖ การควบคุมโดยใช้ห้องปฏิบัติการ

นอกเหนือจากการควบคุมโดยเจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจ เคมีตามกฎหมายแล้ว โรงงานต้องใช้ห้องปฏิบัติการในการที่จะควบคุมผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปให้มีคุณภาพถูกต้องตามหลักการสุชาภิบาล โดยเฉพาะอีกด้วย ทั้งนี้ เพื่อคัดผลิตภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสมออก และต้องใช้วิธีวิเคราะห์ให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด

๕. ข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์

ต้องมีข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์อื่น เกี่ยวกับจุลินทรีย์ เคมี ฟิสิกส์ และอื่น ๆ โดยแนบข้อความสภาพของผลิตภัณฑ์ ข้อกำหนดเหล่านี้ต้องกำหนดวิธีการสุ่มตัวอย่าง และวิธีวิเคราะห์สำหรับผลิตภัณฑ์นั้น ๆ ไว้ด้วย

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ภาคผนวก ง.

ประกาศกระทรวงพาณิชย์

เรื่อง การส่งสินค้าไปนอกราชอาณาจักร
ฉบับที่ ๘ (พ.ศ. ๒๕๒๓)

เพื่อให้การส่งสินค้ากึ่งและปลาหมึกแช่เย็นออกไปยังสหรัฐอเมริกาและประชาคมยุโรปเป็นไปด้วยความมีระเบียบเรียบร้อย อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕(๒) แห่งพระราชบัญญัติการส่งออกป็นอกและการนำเข้ามาในราชอาณาจักรซึ่งสินค้า พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์โดยอนุมัติของคณะรัฐมนตรีออกประกาศไว้ดังนี้

๑. ให้กุ้งแช่เย็นและปลาหมึกแช่เย็นที่ส่งไปยังสหรัฐอเมริกาและประเทศในประชาคมยุโรปเป็นสินค้าที่ต้องขออนุญาตในการส่งออกป็นอกราชอาณาจักร

๒. ความในข้อ ๑ ไม่บังคับใช้แก่กรณีที่สินค้าไ้ผ่านพิธีการตรวจสอบสินค้าจากเจ้าหน้าที่ศุลกากรแล้วก่อนวันประกาศนี้ใช้บังคับ หรือในกรณีที่นำคิดตัวออกไปเพื่อใช้เฉพาะตัว หรือในกรณีที่ยานพาหนะนำออกไปเพื่อใช้ในยานพาหนะนั้น ๆ หรือในกรณีที่ส่งออกป็นไปเพื่อเป็นตัวอย่างเท่าที่จำเป็น

ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๗ เมษายน ๒๕๒๓

ตามใจ ช่างโต

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์

(ราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๕๓ ตอนที่ ๕๘, ๘ เมษายน ๒๕๒๓)

ประกาศกระทรวงพาณิชย์

เรื่อง กำหนดมาตรการการจึกระเบียบในการส่งออกสินค้าไปนอกราชอาณาจักร

ฉบับที่ ๗ (พ.ศ. ๒๕๒๓)

เพื่อให้การส่งสินค้ากึ่งและปลาหมึกแช่เย็นออกไปยังสหรัฐอเมริกาและประชาคมยุโรปเป็นไปด้วยความมีระเบียบเรียบร้อย อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕(๖) แห่งพระราชบัญญัติการส่งออกนอกราชอาณาจักรซึ่งสินค้า พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์โดยอนุมัติของคณะรัฐมนตรีออกประกาศกำหนดมาตรการให้ผู้ส่งกึ่งแช่เย็นและปลาหมึกแช่เย็นออกไปยังสหรัฐอเมริกาและประชาคมยุโรปต้องปฏิบัติดังต่อไปนี้

๑. กระทรวงพาณิชย์จะอนุญาตให้ส่งกึ่งแช่เย็นและปลาหมึกแช่เย็นออกไปยังสหรัฐอเมริกาและประชาคมยุโรปในกรณีดังต่อไปนี้

๑.๑ ผู้ส่งออกจะต้องเป็นผู้ที่ไ้แจ้งความจำนงขอเป็นผู้ส่งกึ่งแช่เย็นและปลาหมึกแช่เย็นออกนอกราชอาณาจักรไว้ต่อกรมการค้าต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์

๑.๒ ผู้ส่งออกจะต้องเป็นสมาชิกของสมาคมผู้ค้าสัตว์น้ำไทย

๒. กระทรวงพาณิชย์จะผ่อนผันให้กรมศุลกากรตรวจปล่อยสินค้าดังกล่าวออกไปยังสหรัฐอเมริกาและประชาคมยุโรปได้โดยไม่ต้องมีใบอนุญาตของกระทรวงพาณิชย์ในกรณีดังนี้

๒.๑ เป็นผู้ที่อยู่ในบัญชีรายชื่อผู้ส่งออกที่กระทรวงพาณิชย์แจ้งให้กรมศุลกากร

ทราบ

๒.๒ จะต้องมีหนังสือรับรองผลการวิเคราะห์คุณภาพสินค้าจำนวนที่จะส่งออก
นั้น จากกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์หรือกรมประมงไปแสดงต่อกรมศุลกากร หากรายได้ไม่
อยู่ในหลักเกณฑ์ตามข้อ ๒ นี้ จะต้องมีใบอนุญาตของกระทรวงพาณิชย์เสียก่อนจึงจะส่งออกได้
ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๗ เมษายน ๒๕๒๓

ตามใจ ช่างโค

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์

(ราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๕๓ ตอนที่ ๕๔ ง เมษายน ๒๕๒๓)



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ชื่อ นางสาวรัชมาศ โชติศุภราช
วุฒิการศึกษา สถิติบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. ๒๕๑๘
ตำแหน่งหน้าที่ นักวิชาการศึกษา กองบริหารการศึกษา
สำนักงานปลัดทบวงมหาวิทยาลัย



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย