

คำถามที่ 15

กรอบนโยบายละเอียดของการตรวจสอบเอกสาร และ การตรวจสอบที่ตัวสินค้าจริง ภายใต้กฎหมาย สุขอนามัยอาหาร (Food Sanitation Law)

คำตอบ: หลังจากผู้นำเข้าได้ยื่นคำร้องขอนำเข้าสินค้าอาหาร การตรวจสอบ (หรือตรวจรับ) จะเริ่มจากดูว่ารายละเอียดได้รับการกรอกครบถ้วนหรือไม่ (ได้แก่ ชื่อประเทศผู้ส่งออก ชื่อผู้ผลิต วัตถุประสงค์ สารปรุงแต่งอาหาร วิธีการแปรรูป ฯลฯ) ลำดับต่อไปจะเป็นการตรวจสอบรายละเอียดต่างๆ ว่าถูกต้องตามมาตรฐานภายใต้ Food Sanitation Law หรือไม่

ผลของการตรวจสอบจะเป็นตัวตัดสินว่าจำเป็นต้องตรวจสอบที่ตัวสินค้าหรือไม่ กรณีดังต่อไปนี้จะเป็นเหตุผลที่ใช้ในการตัดสินใจ

1. อุบัติเหตุที่เกิดขึ้นในระหว่างการขนส่ง ซึ่งอาจส่งผลเสียด้านความปลอดภัยและสุขอนามัยของอาหาร
2. อาหารที่ถูกนำเข้ามาในประเทศญี่ปุ่นเป็นครั้งแรก
3. อาหารคล้ายกันที่เคยมีประวัติฝ่าฝืนกฎหมาย Food Sanitation Law
4. อาหารที่ถูกส่งออกไปจากประเทศญี่ปุ่น และถูกส่งกลับมาจากประเทศปลายทางเนื่องจากปัญหาด้านสุขอนามัย
5. อาหารที่ถูกระบุโดย กระทรวง สาธารณสุข แรงงาน และสวัสดิการสังคม ว่าจะต้องถูกตรวจสอบตามระเบียบ
6. อาหารที่ถูกพิจารณาว่าจะต้องได้รับการตรวจสอบที่ตัวสินค้าด้วยเหตุผลอื่นๆ

(1) การตรวจสอบตามคำสั่ง (Ordered Inspections)

ถ้าอาหารหรือผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง มีความเป็นไปได้สูงที่จะมีการฝ่าฝืนกฎหมาย Food Sanitation Law รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข แรงงาน และสวัสดิการสังคม จะมีคำสั่งให้ผู้นำเข้ารับการตรวจสอบตามขั้นตอน ณ หน่วยงานตรวจสอบที่ได้รับอนุมัติจากรัฐมนตรีดังกล่าว หรือหน่วยงานตรวจสอบที่รับรองโดยรัฐบาลของประเทศผู้ส่งออก โดยผู้นำเข้าจะเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้น และจะต้องจัดเก็บสินค้าในเขตคลังสินค้าทัณฑ์บน จนกว่าการตรวจสอบจะสิ้นสุดตามกระบวนการกฎหมาย รายการอาหารที่ถูกตรวจสอบจะกำหนดโดยคำสั่งคณะรัฐมนตรี และรายละเอียดประเภทของอาหารที่ต้องดำเนินการนั้นจะถูกกำหนดปีต่อปี

(2) การตรวจสอบแบบสอดส่องดูแล (Monitoring Inspections)

สำหรับอาหารที่มีความเป็นไปได้ไม่มากนัก ที่จะละเมิดกฎหมาย Food Sanitation Law เจ้าหน้าที่ตรวจสอบสุขอนามัยอาหาร ณ ด่านกักกัน จะทำการสอดส่องดูแลทางด้านสุขอนามัย เช่นสำรวจการตกค้างของสารเคมีทางการเกษตร หรือยาฆ่าโรคสัตว์ในอาหาร ตามแผนการนำเข้าแยกตามประเภทของสินค้าแบบปีต่อปี ขณะเดียวกัน ผู้นำเข้าสามารถดำเนินการขอนำเข้าได้โดยไม่ต้องรอผลของการตรวจสอบ อย่างไรก็ตาม ถ้าผลของการตรวจสอบปรากฏว่าไม่ถูกต้องตามกฎหมาย Food Sanitation Law การตรวจสอบจะทวีความเข้มงวดยิ่งขึ้น อีกทั้งผู้นำเข้าและผู้ซื้อจะถูกแนะนำให้ดำเนินการตามแต่สถานการณ์

(3) การตรวจสอบอื่นๆ (Other Administrative Inspections)

ในกรณีที่เหตุการณ์ที่เกิดขึ้นในระหว่างการขนส่งซึ่งอาจก่อให้เกิดปัญหาทางด้านสุขอนามัย เจ้าหน้าที่ตรวจสอบสุขอนามัยอาหารจะไปยังคลังสินค้าทัณฑ์บน หรือ ที่ลานวางตู้สินค้า เพื่อตรวจสอบลักษณะการเก็บรักษา โครงสร้างของลิ้นชักสินค้าที่จะนำไปในฉลากที่ตู้สินค้าหรือหีบห่อ พร้อมกับตรวจสอบและกลิ่นว่าผิดปกติหรือไม่ ในกรณีเกิดปัญหา ผู้ตรวจสอบจะเก็บตัวอย่างเพื่อนำมาวิเคราะห์ และตรวจสอบในห้องปฏิบัติการของหน่วยงานกักกัน หรือ ที่สถาบันสาธารณสุขแห่งชาติ เพื่อตรวจเชื้อจุลินทรีย์ สารปรุงแต่งอาหาร สารพิษ/สารอันตราย องค์ประกอบตามเกณฑ์ หรือการตกค้างของสารเคมีทางการเกษตร ฯลฯ

*ติดต่อ: Imported Foods Inspection Section, Quarantine Station (ดูคำอธิบายในคำถามที่ 40)