

คำถามที่ 20

กรณีที่นำอาหารเข้ามาเพื่อเป็นตัวอย่าง จำเป็นต้องยื่นคำร้อง ขอนำเข้าอาหารหรือไม่

คำตอบ: ในกรณีการนำเข้าสินค้าอาหารเพื่อนำมาจำหน่าย หรือเพื่อใช้ในทางการค้านั้น จะต้องยื่นแบบคำร้องทุกครั้ง โดยจะไม่มีกรยกเว้นสำหรับสินค้าปริมาณน้อยๆ (รวมทั้งตัวอย่างด้วย)

อย่างไรก็ตาม หากเป็นที่แน่ชัดว่าสินค้านั้นได้ถูกนำมาใช้เพื่อการ “พิจารณาเป็นการภายในบริษัท” สำหรับการตัดสินใจว่าจะมีการนำเข้าในอนาคตหรือไม่ สินค้านั้นจะไม่ได้รับการปฏิบัติในฐานะที่นำเข้ามาเพื่อขายหรือเพื่อวัตถุประสงค์ทางการค้า จึงไม่มีความจำเป็นต้องยื่นแบบคำร้องขอนำเข้าอาหาร แต่ในบางครั้งด่านศุลกากรอาจเรียกดูเอกสารที่ระบุว่าตัวอย่างสินค้านั้นใช้สำหรับ “พิจารณาเป็นการภายในบริษัท” ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับปริมาณและประเภทของสินค้าที่นำเข้าด้วย

นอกจากนั้น สินค้าที่นำเข้าโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ “การค้นคว้าวิจัย” ภายในศูนย์วิจัยของบริษัทเอง ก็จะไม่ได้รับการปฏิบัติในฐานะที่นำเข้ามาเพื่อขายหรือเพื่อวัตถุประสงค์ทางการค้า จึงไม่มีความจำเป็นต้องยื่นแบบคำร้องขอนำเข้าอาหาร แต่ในบางครั้งด่านศุลกากรอาจเรียกดูเอกสารที่ระบุว่าตัวอย่างสินค้านั้นใช้สำหรับ “การค้นคว้าวิจัย” ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับปริมาณและประเภทของสินค้าที่นำเข้าด้วย

บันทึกย่อ

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) เป็นวิธีการควบคุมสุขอนามัยอาหารที่พัฒนาขึ้นโดย องค์การบริหารการบินและอวกาศแห่งชาติสหรัฐฯ (NASA) เพื่อใช้เพิ่มความปลอดภัยของอาหารสำหรับนักบินอวกาศในระหว่างโครงการอะพอลโล ในระบบควบคุมสุขอนามัยแบบดั้งเดิมนั้นจะเน้นที่การตรวจสอบผลิตภัณฑ์สุดท้ายเป็นสำคัญ แต่ HACCP จะใช้วิธีการควบคุมทั้งกระบวนการผลิต กล่าวคือทำการคาดคะเนอันตรายอันอาจเกิดแก่อาหาร แล้วควบคุมจุดวิกฤตต่างๆ ในโปรเซสเพื่อหยุดยั้งและป้องกันอันตรายก่อนที่จะเกิดขึ้นจริงในทุกๆ กระบวนการผลิตและแปรรูป

วิธีการดังกล่าวได้รับการหยิบยกขึ้นพิจารณาโดยคณะกรรมการโคเด็กซ์ (CODEX: เป็นมาตรฐานร่วมของ FAO และ WHO) และได้วางแนวทางสำหรับระบบควบคุมความปลอดภัยของอาหารที่เป็นมาตรฐานสากลขึ้น ซึ่งในปัจจุบันได้รับการผลักดันให้ใช้อย่างแพร่หลายในสหรัฐอเมริกา และยุโรป สำหรับในญี่ปุ่นนั้นได้นำระบบดังกล่าวมาผนวกเข้าเป็นส่วนหนึ่งของ “การควบคุมสุขอนามัยในขั้นตอนการผลิตทั้งระบบ” ซึ่งมีระบุอยู่ในกฎหมายสุขอนามัยอาหาร ฉบับแก้ไข ปี 2538