

(2) เอกสารเกี่ยวเนื่องกับกฎหมายสุขอนามัยอาหาร (Food Sanitation Law)

1) ขั้นตอนต่างๆ

คำถามที่ 8

เหตุใดขั้นตอนการปฏิบัติที่อยู่ภายใต้กฎหมายสุขอนามัยอาหาร (Food Sanitation Law) จึงมีความจำเป็น

คำตอบ: เพื่อเป็นการป้องกันอันตรายต่อสุขภาพที่มีสาเหตุเนื่องมาจากอาหารและเครื่องดื่ม กฎหมายสุขอนามัยอาหาร (Food Sanitation Law) จึงมีข้อกำหนดห้าม ผลิต ขาย หรือนำเข้าอาหารที่เป็นพิษ หรือมีส่วนผสมที่เป็นอันตรายหรือไม่ถูกสุขลักษณะ รวมทั้งสารปรุงแต่งหรืออาหารที่มีสารปรุงแต่งที่ไม่ได้รับอนุญาตจากรัฐมนตรีว่าการ กระทรวงสาธารณสุข แรงงาน และสวัสดิการสังคม (Minister of Health, Labor and Welfare) สินค้าอาหารทั้งหมดที่มีวางจำหน่ายในประเทศญี่ปุ่นไม่ว่าจะผลิตในประเทศหรือนำเข้ามาจากต่างประเทศ จำเป็นจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของกฎหมายสุขอนามัยอาหารเช่นเดียวกัน ซึ่งกฎหมายดังกล่าวยังได้กำหนดความรับผิดชอบของผู้นำเข้าสินค้าอาหารไว้เทียบเท่าผู้ผลิตหรือผู้จำหน่ายภายในประเทศ

อาหารที่ผลิตในประเทศญี่ปุ่นจะต้องได้รับการตรวจสอบและปฏิบัติตามคำแนะนำ ของสำนักงานสุขอนามัยทางอาหาร ขององค์การบริหารส่วนท้องถิ่นนั้นๆ ภายใต้กฎหมาย Food Sanitation Law เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ และวิธีการที่ใช้ในทุกขั้นตอน ของการผลิตในขณะเดียวกันผู้จำหน่ายก็จะต้องได้รับการตรวจสอบและปฏิบัติตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่ตรวจสอบคุณภาพ ณ ศูนย์สาธารณสุขประจำท้องถิ่นนั้นๆ

สินค้าอาหารนำเข้าจะได้รับการตรวจสอบและให้คำแนะนำจากเจ้าหน้าที่ตรวจสอบ ณ หน่วยงานกักกัน (Quarantine Station) สังกัด กระทรวงสาธารณสุข แรงงาน และสวัสดิการสังคมในระหว่างการนำเข้า และโดยเจ้าหน้าที่ประจำศูนย์สาธารณสุข ท้องถิ่นในระหว่างการจัดจำหน่าย สำหรับสินค้านำเข้านั้น หากเทียบกับสินค้าในประเทศแล้ว การตรวจสอบในรายละเอียด ของสภาพการผลิต กรรมวิธีในการผลิตหรือแปรรูป รวมทั้งการเก็บรักษามักจะทำได้ไม่มากนัก ซึ่งบางครั้งอาจต้องตรวจสอบ คุณภาพที่มีการเปลี่ยนแปลงในระหว่างการขนส่งด้วย

อาหารแปรรูปจากโรงงานที่ผลิตภายใต้กฎหมายทางสุขอนามัยของประเทศผู้ผลิตนั้นๆ อาจมีมาตรฐานการผลิตที่มี ลักษณะแตกต่างกันไปตามภูมิประเทศ ภูมิอากาศ และวัฒนธรรมการกินของแต่ละประเทศ ส่งผลให้เกิดความแตกต่างกับข้อกำหนดภายใต้กฎหมาย Food Sanitation Law ของประเทศญี่ปุ่น กรณีดังกล่าวเกิดขึ้นไม่บ่อยครั้ง ยกตัวอย่างเช่น การนำเข้า สินค้าอาหารจำพวกปลาหรือถั่วที่มีพิษโดยธรรมชาติจากต่างประเทศเพื่อเป็นอาหารในประเทศญี่ปุ่นนั้นไม่สามารถกระทำได้ เป็นต้น

จากเหตุผลข้างต้น ในกรณีการนำเข้าอาหารจากต่างประเทศนั้นต้องปฏิบัติตามขั้นตอนที่กำหนด เพื่อการตรวจสอบว่า ถูกต้องตามมาตรฐานด้านความปลอดภัยและสุขอนามัยของญี่ปุ่นหรือไม่

บันทึกย่อ

ในปี 2543 มีเอกสารการขอนำเข้าสินค้าอาหารประมาณ 1.55 ล้านฉบับ คิดเป็นน้ำหนักทั้งสิ้น 30.03 ล้านตัน ย้อนไปเมื่อปี 2533 มีรายงานเอกสารทั้งสิ้น 670,000 ฉบับ และมีน้ำหนักรวม 21.73 ล้านตัน ในระยะเวลา 10 ปีมี จำนวนเอกสารนำเข้าเพิ่มขึ้น 2.3 เท่า หรือน้ำหนักเพิ่มขึ้น 1.3 เท่า จากสถิตินี้ทำให้ทราบว่ายอดนำเข้าสินค้า อาหารมีอัตราเพิ่มสูงขึ้นมากเพียงไร