

3. การนำเข้าสินค้าอาหารอนุญาตเฉพาะ และ การติดฉลาก

คำถามที่
81

ผู้นำเข้าพึงตระหนักในเรื่องใดบ้าง ในการนำเข้าและจำหน่าย เนื้อสัตว์ในประเทศญี่ปุ่น

คำตอบ: ดังที่อธิบายในคำถามที่ 42 ในการนำเข้าเนื้อสัตว์บก เช่น เนื้อโค ม้า สุกร แกะ กระบือ หรือเนื้อสัตว์ปีก เช่น ไก่ เป็ด ไก่วง รวมทั้งกระดูก เครื่องใน หรือผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์เหล่านี้ (ได้แก่ แฮม ไส้กรอก เบคอน) จะต้องผ่านการตรวจสอบ ณ ด่านกักกันโรคสัตว์ ต่อจากนั้นจะถูกตรวจสอบเกี่ยวกับความปลอดภัยต่อสุขภาพของผู้บริโภคตามกฎหมายสุขอนามัยอาหาร

ในการตรวจกักกันโรคสัตว์จะมีเงื่อนไขในการนำเข้าที่แตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับประเทศผู้ส่งออก ดังนั้นจึงควรตรวจสอบในรายละเอียด ณ หน่วยงานกักกันโรค (ดูคำอธิบายในคำถามที่ 42 ตารางที่ 12) อนึ่ง เมื่อมีการยื่นคำร้องที่หน่วยงานกักกัน ผู้นำเข้าสามารถขอรับการตรวจโรคสัตว์ควบคู่ไปกับการตรวจสอบทางสุขอนามัยอาหารได้ โดยเพียงระบุในเอกสารคำร้องขอรับการตรวจสอบสินค้านำเข้าว่า “ประสงค์ให้มีการตรวจสอบพร้อมกัน” ซึ่งจะช่วยให้ลดขั้นตอนและสะดวกรวดเร็ว

ในการตรวจสอบทางสุขอนามัยอาหาร ผู้นำเข้าต้องแนบใบรับรองทางสุขอนามัย ซึ่งออกให้โดยหน่วยงานของรัฐในประเทศผู้ส่งออก สินค้าที่ไม่มีใบรับรองทางสุขอนามัยหรือข้อความที่ระบุในใบรับรองมีความขาดตกบกพร่อง สินค้านั้นจะไม่ได้รับอนุญาตให้นำเข้า อย่างไรก็ตาม ปัจจุบันมีการส่งข้อมูลการรับรองทางสุขอนามัยจากรัฐบาลประเทศผู้ส่งออกมายังกระทรวงสาธารณสุข แรงงาน และสวัสดิการสังคม ผ่านทางระบบคอมพิวเตอร์ ในกรณีนี้ไม่จำเป็นต้องยื่นเอกสารซ้ำ

หัวข้อการตรวจสอบด้านสุขอนามัยอาหาร

1. เนื้อสัตว์นั้นตรงตามมาตรฐานหรือข้อกำหนดหรือไม่ โดยพิจารณาจาก

- ต้องไม่เป็นสัตว์ที่ป่วยเป็นโรค
- มีชื่อหน่วยงานตรวจสอบปศุสัตว์ของทางประเทศผู้ส่งออกระบุชัดเจน
- มีการรับรองว่า การฆ่าและการชำแหละได้กระทำอย่างถูกหลักอนามัยภายใต้กฎหมายของประเทศผู้ส่งออก
- มีการตกค้างของยาที่ใช้กับสัตว์ไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนด หรือไม่มีการตกค้างเลย
- มีจำนวนแบคทีเรียไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนด ฯลฯ

<ตัวอย่างฉลาก>
(ในกรณีของ pre-packaging)

ชื่อสินค้า	เนื้อวัวหันบาง (สำหรับเนื้อย่างเกาหลี)
ปริมาณสุทธิ	300 g
ควรบริโภคก่อน	1 Feb 2003
วิธีการเก็บรักษา	ไม่เกิน 4°C
ประเทศผู้ผลิต	สหรัฐอเมริกา
ผู้จำหน่าย	บริษัท XX จำกัด 1-1-1 XXX, มินาโตะคุ โตเกียว

2. มีการควบคุมอุณหภูมิของการเก็บรักษาอย่างเหมาะสมหรือไม่

สำหรับเนื้อสัตว์ต้องเก็บที่อุณหภูมิไม่เกิน 10 องศาเซลเซียส ส่วนกรณีแช่แข็งต้องเก็บที่อุณหภูมิไม่เกินลบ 15 องศาเซลเซียส

3. วัสดุสำหรับบรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐานหรือไม่

เนื้อสัตว์ต้องบรรจุในภาชนะมีฝาปิดที่สะอาดและถูกสุขลักษณะ หรือห่อด้วยฟิล์มเรซินสังเคราะห์ กระดาษแปรรูปจากเรซินสังเคราะห์ กระดาษไข กระดาษ vitriol หรือผ้าที่สะอาดถูกสุขลักษณะเพื่อการขนส่ง

นอกจากนั้นแล้ว ในการจำหน่ายเนื้อสัตว์ยังอาจต้องมี “ใบอนุญาตประกอบธุรกิจค้าปลีกเนื้อสัตว์” ตามที่กฎหมายสุขอนามัยอาหารกำหนด สำหรับรายละเอียดกรุณาตรวจสอบกับสำนักงานอนามัยในพื้นที่ที่มีการจำหน่ายเนื้อสัตว์