

คำถามที่ 82

ผู้นำเข้าพึงตระหนักในเรื่องใดบ้าง ในการนำเข้าและจำหน่าย ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์ในประเทศญี่ปุ่น (เช่น แฮม ไส้กรอก และเบคอน)

คำตอบ: ในการนำเข้าผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์ เช่น แฮม ไส้กรอก หรือเบคอนที่ผลิตจากเนื้อสัตว์บกเช่น โค ม้า สุกร แกะ แพะ กระบือ หรือเนื้อสัตว์ปีก เช่น ไก่ เป็ด ไก่วง จะต้องผ่านการตรวจสอบ ณ ด่านกักกันโรคสัตว์ ต่อจากนั้นจะถูกตรวจสอบทางสุขอนามัยตามที่กฎหมายสุขอนามัยอาหารกำหนด ซึ่งในขั้นตอนนี้จะต้องมีใบรับรองทางสุขอนามัยซึ่งออกโดยหน่วยงานของรัฐในประเทศผู้ส่งออก (ดูคำอธิบายในคำถามที่ 42)

ในการตรวจกักกันโรคสัตว์ จะมีเงื่อนไขในการนำเข้าที่แตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับประเทศผู้ส่งออก โดยขอรับคำปรึกษาเพิ่มเติมได้ ณ หน่วยงานบริการกักกันโรคสัตว์ (ดูคำอธิบายในคำถามที่ 42 ตารางที่ 12) ผู้นำเข้าสามารถขอรับการตรวจกักกันโรคสัตว์ควบคู่ไปกับการตรวจสอบทางสุขอนามัยอาหารได้ โดยเพียงระบุในเอกสารคำร้องขอรับการตรวจสอบสินค้านำเข้าว่า “ประสงค์ให้มีการตรวจสอบพร้อมกัน”

กฎหมายสุขอนามัยอาหารกำหนดไว้สำหรับผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ทุกชนิดว่า จะต้องมีความหนาแน่นได้ไม่เกิน 0.070 กรัม ต่อเนื้อ 1 กิโลกรัม นอกจากนี้ยังมีข้อกำหนดและมาตรฐานแยกตามประเภทของสินค้าดังนี้

(1) ผลิตภัณฑ์เนื้ออบแห้ง (เช่น Beef jerky, salami sausage)

ในขั้นตอนการอบหรือรมควัน จะต้องลดระดับของ water activity ลงให้ต่ำกว่า 0.87 ในขณะที่รักษาอุณหภูมิให้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

(2) ผลิตภัณฑ์เนื้อไม่ผ่านความร้อน (เช่น Country ham, sausage)

มีการกำหนดมาตรฐานทางองค์ประกอบ เช่น จำนวน E.coli, Staphylococcus aureus, Salmonella sp. วิธีการเก็บรักษาเนื้อดิบ ค่า pH วิธีหมักเกลือ water activity วิธีรมควันหรืออบแห้ง ฯลฯ

(3) ผลิตภัณฑ์เนื้อผ่านความร้อนแบบพิเศษ (เช่น Roasted beef)

มีการกำหนดมาตรฐานทางองค์ประกอบ เช่น จำนวน E.coli, Staphylococcus aureus, Salmonella sp. วิธีการเก็บรักษาเนื้อดิบ ค่า pH วิธีหมักเกลือ วิธีการและอุณหภูมิในการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน water activity ฯลฯ

(4) ผลิตภัณฑ์เนื้อผ่านความร้อนแบบปกติ (เช่น Boneless

ham, pressed ham, เบคอน ฯลฯ)

มีความแตกต่างกันในมาตรฐานทางองค์ประกอบระหว่าง boneless ham ซึ่งผ่านการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังจากการบรรจุแบบปลอดเชื้อ กับเบคอน ซึ่งบรรจุในหีบห่อก่อนแล้วจึงฆ่าเชื้อด้วยความร้อน รวมทั้งมีการกำหนดมาตรฐานการผลิต เช่น เนื้อดิบที่ใช้ น้ำที่ใช้ผลิต วิธีการและอุณหภูมิในการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน การใช้สารปรุงแต่งอาหาร ฯลฯ

ดังนั้น จึงควรตรวจสอบโดยพิจารณาว่าผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่ต้องการนำเข้านั้นจัดอยู่ในประเภทใดข้างต้น และถูกต้องตามมาตรฐานทางองค์ประกอบหรือมาตรฐานการผลิตที่กำหนดเฉพาะสำหรับประเภทนั้นๆ หรือไม่

<ตัวอย่างฉลาก>

ชื่อสินค้า	Beef jerky
ชื่อส่วนประกอบ	เนื้อวัว ซอสถั่วเหลือง กลูโคส เครื่องเทศ ผงชูรส (กรดอะมิโน) สารเจือสี (โซเดียมไนเตรท)
ปริมาณสุทธิ	25 g
ควรบริโภคก่อน	April 2002
วิธีการเก็บรักษา	เก็บในที่เย็น และหลีกเลี่ยงการถูกแสงแดดโดยตรง
ประเทศผู้ผลิต	ออสเตรเลีย
ผู้จำหน่าย	บริษัท XXX จำกัด 1-1-1 XXX, มินาโตะคุ, โตเกียว