

คำถามที่ 83

ในการนำเข้าและจำหน่ายกุ้งในประเทศญี่ปุ่น จะต้องพึงระวัง ในเรื่องใดบ้าง

คำตอบ: ปริมาณการนำเข้ากุ้งชนิดต่างๆ (shrimp, prawn, lobster) ของญี่ปุ่นนับว่าสูงมาก เมื่อเทียบกับการนำเข้าสินค้าประมงชนิดอื่นๆ โดยมีการนำเข้าในลักษณะต่างๆ เช่น ทั้งยังมีชีวิต แช่เย็น แช่แข็ง กุ้งแห้ง และปรุงสำเร็จ โดยเฉพาะกุ้งแช่แข็งนั้นมีการนำเข้ามากเป็นอันดับหนึ่งตามสัดส่วนของน้ำหนัก

ในการนำเข้ากุ้งสดจากพื้นที่ที่มีการระบาดของอหิวาตกโรค (ประเทศในทวีปเอเชียและแอฟริกาตามการระบุขององค์การอนามัยโลก) จะต้องแนบ “เอกสารรับรองทางสุขอนามัย” จากหน่วยงานของรัฐในประเทศผู้ส่งออก

กฎหมายสุขอนามัยอาหารกำหนดให้มีการตรวจสอบสารที่ใช้เติมในกุ้งสด (เช่น สารไนไตรท์ ที่ใส่เพื่อป้องกันการเกิดสีดำนคล้ำ กรดบอริกที่ใส่เพื่อการถนอมอาหาร ฯลฯ) ส่วนกุ้งที่เลี้ยงในฟาร์มมักมีการใช้ยาปฏิชีวนะหรือสารยับยั้งแบคทีเรีย (เพื่อป้องกันการเกิดโรค) ซึ่งสารเหล่านี้อาจมีการตกค้างในกุ้งได้ ดังนั้นเจ้าหน้าที่ของหน่วยงานกักกันจะให้ความเข้มงวดในเรื่องนี้เป็นพิเศษ

ในจำนวนกุ้งแช่แข็งนั้น กุ้งที่นำมาละลายน้ำแข็ง เพื่อทำซูชิหรือซาซิมิ จะถือว่าเป็น “อาหารแช่แข็งเพื่อการบริโภคโดยไม่ผ่านความร้อน” ซึ่งในกรณีนี้จะมีการกำหนดมาตรฐานของจำนวนจุลินทรีย์ โดยที่จำนวนแบคทีเรีย จะต้องไม่เกิน 100,000 เซลล์ต่อน้ำหนักกุ้ง 1 กรัม และให้ผลเป็นลบต่อการตรวจเชื้อคอลลีฟอร์ม หากในระหว่างการขนส่งหรือเก็บรักษามีการควบคุมอุณหภูมิที่ไม่ดีพอ อาจมีความเสี่ยงที่เชื้อจุลินทรีย์เหล่านี้จะเพิ่มจำนวนขึ้นได้อีก ดังนั้นจึงควรระมัดระวัง

<ตัวอย่างฉลาก>

ชื่อสินค้า	กุ้งกุลาดำ (ละลายน้ำแข็ง)
ปริมาณสุทธิ	500 g
ควรบริโภคก่อน	Dec 2002
วิธีการเก็บรักษา	เก็บในอุณหภูมิไม่เกิน -18°C
การผ่านความร้อนก่อนแช่แข็ง	ไม่มีการผ่านความร้อน
ความจำเป็นต้องปรุงด้วยความร้อน หลังการละลายน้ำแข็ง	โปรดใช้ความร้อนในการปรุงอาหาร
ประเทศผู้ผลิต	ประเทศไทย
ผู้นำเข้า	บริษัท XX จำกัด และที่อยู่

บันทึกย่อ

ปริมาณสินค้าที่มีการขนถ่าย ณ สนามบินนานาชาติคันไซนั้นจัดอยู่ในอันดับต้นๆ ของสนามบินทั่วโลก ในปี 2544 มียอดการนำเข้าประมาณ 192,600 ล้านเยน โดยที่มากกว่าครึ่ง (108,700 ล้านเยน) เป็นสินค้าประมงหรืออาหารปรุงแต่งจากสินค้าประมง ผู้นำเข้าใช้ความรวดเร็วของการขนส่งอาหารทะเลสดๆ ทางอากาศมาจากทั่วทุกมุมโลก และการขนถ่ายสินค้าก็ทำกันตั้งแต่เช้ามืดจนถึงดึกของทุกวัน จนบางครั้งก็ถูกเรียกอย่างติดตลกในหมู่ผู้ประกอบการว่า “ท่าเรือประมงนาริตะ”

สินค้าที่มียอดการนำเข้า ณ สนามบินนาริตะสูงเป็นอันดับต้นๆ ได้แก่ ปลาทูน่า ปลาแซลมอน ปลาเทราต์ กุ้ง ฯลฯ