

คำถามที่ 84

ในการนำเข้าและจำหน่ายหอยสดในประเทศญี่ปุ่น จะต้อง พึงระวังในเรื่องใดบ้าง

คำตอบ: ในขณะที่การผลิตในประเทศกำลังลดลงอยู่ทุกขณะ อีกทั้งเทคโนโลยีการขนส่งและการแช่แข็งมีการพัฒนาขึ้นอย่างมาก ทำให้การนำเข้าหอยสดเพิ่มปริมาณขึ้นเรื่อยๆ หอยที่มียอดการนำเข้าสูงเป็นอันดับต้นๆ ได้แก่ หอยลาย หอยนางรม หอย hamaguri หอย ark-shell หอย corb-shell และหอยเป้าฮื้อ

การนำเข้าหอยนางรมเพื่อการบริโภคสดหรือหอยสดจากพื้นที่ที่มีการระบาดของอหิวาตกโรค จำเป็นต้องแนบ “เอกสารรับรองทางสุขอนามัย” ที่ออกให้โดยหน่วยงานของรัฐในประเทศผู้ส่งออก ในขั้นตอนการยื่น “แบบคำร้องขอนำเข้าอาหาร” ณ หน่วยงานกักกัน สัตว์จำพวกหอยอาจสร้างสารพิษที่เป็นอันตรายต่อร่างกายของมนุษย์ (เช่นทำให้เป็นอัมพาต หรือท้องร่วง) บ่อยครั้งที่มีการตรวจพบสารพิษในหอยและถูกส่งระหว่างการนำเข้าในขั้นตอนของการตรวจสอบทางสุขอนามัย ดังนั้นผู้นำเข้าจึงควรตรวจสอบล่วงหน้าเกี่ยวกับสภาพการปนเปื้อนของสารพิษในท้องทะเลที่ทำการประมงหอยดังกล่าว อีกทั้งควรตรวจสอบสารพิษในหอยที่ต้องการนำเข้าด้วย เพื่อยืนยันถึงความปลอดภัย

หอยปอกเปลือกเพื่อการบริโภคสดมักก่อให้เกิดอาการอาหารเป็นพิษเนื่องจากมีเชื้อไวรัส ทำให้หน่วยงานกักกันเพิ่มความเข้มงวดในการตรวจสอบในช่วงฤดูร้อนเป็นพิเศษ

หอยนางรมมีการสูญเสียความสดได้ง่ายกว่าหอยชนิดอื่น และพบการเกิดอาหารเป็นพิษได้บ่อยครั้งมาก เนื่องจากมีเชื้อไวรัสเป็นสาเหตุ ดังนั้นมาตรฐานการแปรรูป มาตรฐานทางองค์ประกอบ และมาตรฐานในการถนอมอาหารสำหรับหอยนางรมสดจึงถูกกำหนดขึ้นอย่างเคร่งครัด ผู้นำเข้าจึงควรดูแลในเรื่องสุขอนามัยอย่างเพียงพอ โดยอาจสอบถามกับหน่วยงานกักกันเป็นการล่วงหน้า

ในการเปิดร้านจำหน่ายอาหารทะเลสดแก่ผู้บริโภครายย่อยหรือแก่ผู้ค้าปลีก จำเป็นต้องมี “ใบอนุญาตประกอบธุรกิจจำหน่ายอาหารทะเล” รายละเอียดกรณาสอบถามที่สำนักงานอนามัยในพื้นที่ที่ทำการจำหน่าย

<ตัวอย่างฉลาก>

กรณีที่เป็น pre-packing

ชื่อสินค้า	หอยนางรมดิบ (เพื่อการบริโภคสด)
ควรบริโภคก่อน	1 Feb 2002
วิธีการเก็บรักษา	เก็บในอุณหภูมิไม่เกิน 10°C
บริเวณที่จับได้	ทะเล XX
ประเทศผู้ผลิต	เกาหลีใต้
ผู้แปรรูป	บริษัท XXX จำกัด 1-1-1 XXX, เมือง YY ประเทศญี่ปุ่น