



ผลงาน

เรื่องที่ 1

การศึกษาเปรียบเทียบขั้นตอนการส่งออกสินค้าเนื้อสุกรดิบไปยังเขตบริหารพิเศษฮ่องกง
ประเทศมาเลเซีย ประเทศสิงคโปร์ สหพันธรัฐรัสเซีย สาธารณรัฐประชาชนจีนและสหภาพยุโรป

โดย

นางสาวดลณรัตน์ แหยมตั้ง

ตำแหน่ง นายสัตวแพทย์ชำนาญการ ตำแหน่งเลขที่ 4874

กลุ่มตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์กรมปศุสัตว์

เพื่อขอประเมินแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งนายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ

ตำแหน่งเลขที่4874กลุ่มตรวจสอบมาตรฐานด้านการปศุสัตว์

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์กรมปศุสัตว์

สัดส่วนผลงานร้อยละ80

ผู้ร่วมดำเนินการ จำนวน 1 ราย คือ

1. นางมรกต พิชญาสาริต ตำแหน่ง นายสัตวแพทย์ชำนาญการ สัดส่วนผลงานร้อยละ 20

การศึกษาเปรียบเทียบขั้นตอนการส่งออกสินค้าเนื้อสุกรดิบไปยังเขตบริหารพิเศษฮ่องกง
ประเทศมาเลเซีย ประเทศสิงคโปร์ สหพันธรัฐรัสเซีย สาธารณรัฐประชาชนจีนและสหภาพยุโรป

ดลณรัตน์ แหยมตั้ง^{1*} มรกต พิชญาสาธิต²

บทคัดย่อ

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ เป็นหน่วยงานภาครัฐภายใต้กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มีหน้าที่รับผิดชอบในการกำกับดูแลการส่งออกสินค้าปศุสัตว์เพื่อให้สอดคล้องต่อข้อกำหนดของประเทศคู่ค้าและข้อกำหนดในระดับสากลการศึกษาครั้งนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นการศึกษาเปรียบเทียบขั้นตอนการส่งออกสินค้าเนื้อสุกรดิบไปยังประเทศผู้นำเข้าเนื้อสุกรดิบที่สำคัญของประเทศไทย ได้แก่ เขตบริหารพิเศษฮ่องกง ประเทศมาเลเซีย และสหพันธรัฐรัสเซีย รวมถึงการศึกษาขั้นตอนการส่งออกสินค้าเนื้อสุกรดิบไปยังประเทศผู้นำเข้าเนื้อสุกรดิบที่สำคัญของโลก ได้แก่ สาธารณรัฐประชาชนจีน สหภาพยุโรปและประเทศสิงคโปร์ โดยนำข้อมูลที่ได้จากการศึกษามาทำการวิเคราะห์เปรียบเทียบข้อกำหนด ทั้งข้อกำหนดหลักและข้อกำหนดรอง รวมถึงหลักเกณฑ์แนวปฏิบัติที่เกี่ยวข้องในขั้นตอนการส่งออกสินค้าเนื้อสุกรดิบไปยังประเทศดังกล่าว เพื่อเป็นแนวทางในการปฏิบัติงานสำหรับเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ผู้ปฏิบัติงานด้านการควบคุม กำกับดูแลการผลิตในโรงฆ่าและชำแหละเนื้อสุกรเพื่อการส่งออก รวมถึงเป็นแนวทางให้เกษตรกรและผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องสามารถนำไปปรับใช้เพื่อยกระดับกระบวนการผลิตให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของประเทศคู่ค้าและมาตรฐานสากล พร้อมทั้งส่งเสริมการพัฒนาระบบการผลิตเนื้อสุกรดิบของไทย รวมถึงเพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมเพื่อขยายตลาดการส่งออกเนื้อสุกรดิบทั้งประเทศผู้นำเข้าเดิมและประเทศผู้นำเข้ารายใหม่

คำสำคัญ: การศึกษาเปรียบเทียบขั้นตอนการส่งออก เนื้อสุกรดิบ

¹ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ ถนนพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร 10400

² สำนักงานปศุสัตว์เขต 7 อำเภอเมืองนครปฐม จังหวัดนครปฐม 73000

* ผู้เขียนที่ให้การติดต่อ อีเมล: dolnarat.dld@gmail.com

A comparative study of the export procedures for raw pork products to the Hong Kong Special Administrative Region, Malaysia, Singapore, the Russian Federal, the People's Republic of China and the European Union

Dolnarat Yamtang^{1*} Morakod Pichayasatit²

Abstract

Bureau of Livestock Standards and Certification (BLSC) is a government agency under the Department of Livestock Development (DLD), Ministry of Agriculture and Cooperatives. The BLSC is responsible for overseeing the export of livestock products to ensure compliance with the requirements of importing countries and international standards. Therefore, the objective of this study is to conduct a comparative analysis of the export procedures for raw pork products to major importing countries, namely the Hong Kong Special Administrative Region, Malaysia, and the Russian Federation. In addition, the comparative study will examine the export procedures for raw pork products to major global importers, including the People's Republic of China, the European Union, and Singapore. The data obtained from the study will be analyzed to compare both primary and secondary requirements, as well as relevant guidelines in the export procedures to these countries. This study will provide a framework for DLD officials responsible for supervising and regulating production in pig slaughterhouses and pork processing plants for export. It will also serve as a guideline for farmers and related entrepreneurs to improve production processes to meet the requirements of importing countries and international standards. Furthermore, it aims to promote the development of pork production system in Thailand and prepare for expanding export market to both existing and new importing countries.

Keywords: Comparative study, Export procedure, Raw pork product

¹ Bureau of Livestock Standards and Certification, Department of Livestock Development, Phayathai Road, Ratchathewi Bangkok 10400

² The Seventh Regional Livestock Office, Muang Nakhonpathom, Nakhonpathom Province, 73000

* Corresponding author E-mail: dolnarat.dld@gmail.com

คำนำ

ในยุคที่การค้าระหว่างประเทศมีบทบาทสำคัญต่อเศรษฐกิจโลก การส่งเสริมการส่งออกสินค้าเนื้อสุกรดิบเป็นหนึ่งในกลยุทธ์ที่ช่วยเสริมสร้างการเติบโตและขยายตลาดสำหรับประเทศผู้ผลิต โดยเฉพาะอย่างยิ่งในภูมิภาคที่มีความต้องการบริโภคเนื้อสุกรสูง ซึ่งการส่งออกสินค้าดังกล่าวต้องมีการปฏิบัติตามข้อกำหนดและขั้นตอนของประเทศคู่ค้า เพื่อให้สามารถดำเนินการส่งออกไปยังต่างประเทศได้อย่างราบรื่นและมีประสิทธิภาพ

การศึกษาในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเปรียบเทียบขั้นตอนการส่งออกสินค้าเนื้อสุกรดิบไปยังเขตบริหารพิเศษฮ่องกง ประเทศมาเลเซีย ประเทศสิงคโปร์ สหพันธรัฐรัสเซีย สาธารณรัฐประชาชนจีน และสหภาพยุโรป โดยมุ่งหวังให้ได้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์สำหรับเกษตรกรผู้เลี้ยงสุกร ผู้ประกอบการโรงฆ่าและส่งออกเนื้อสุกร รวมถึงเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้เพื่อเป็นการเสริมสร้างความเข้าใจและความสามารถในการแข่งขันในตลาดโลกที่มีความเปลี่ยนแปลงอยู่เสมอ

ดลณรัตน์ แหยมตั้ง
มรกต พิชญาสาธิต
ตุลาคม 2567

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	(ก)
คำนำ	(ค)
สารบัญ	(ง)
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของผลงาน	1
1.2 วัตถุประสงค์ของผลงาน	2
1.3 ระยะเวลาการดำเนินการ	2
1.4 ผู้มีส่วนร่วมในผลงาน (ถ้ามี)	2
บทที่ 2 ความรู้ทางวิชาการหรือแนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง	3
2.1 ความรู้ทางวิชาการที่เกี่ยวข้อง	3
2.2 กฎหมาย/ระเบียบที่เกี่ยวข้อง	3
บทที่ 3 วิธีการและผลการดำเนินงาน	10
3.1 วิธีการ/ขั้นตอนการดำเนินการ	10
3.2 ผลการดำเนินการ/วิจารณ์ผล	11
3.3 การนำไปใช้ประโยชน์/ผลกระทบ	31
3.4 ความยุ่งยากและซับซ้อนในการดำเนินการ	31
3.5 ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินการ	31
บทที่ 4 ข้อเสนอแนะ	32
บรรณานุกรม	34
ภาคผนวก	36
การเผยแพร่	

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของผลงาน

จากข้อมูลสถิติสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ พบว่าในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา ประเทศไทยส่งออกเนื้อสุกรดิบภายใต้การกำกับดูแลของกรมปศุสัตว์ ไปยังเขตบริหารพิเศษฮ่องกงกว่าร้อยละ 95 รองลงมาคือ ประเทศเมียนมาร์ กัมพูชา เป็นต้น โดยการออกตรวจสอบกระบวนการผลิตในโรงฆ่าและชำแหละเนื้อสุกร รวมถึงการออกใบรับรองสุขอนามัย (Health Certificate) สำหรับสินค้าเนื้อสุกรดิบ เป็นหน้าที่ความรับผิดชอบของสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ ซึ่งเป็นหน่วยงานที่ทำหน้าที่เกี่ยวกับการตรวจสอบ ควบคุมมาตรฐานการผลิตสินค้าเนื้อสุกรดิบเพื่อการบริโภคภายในประเทศและเพื่อการส่งออกต่างประเทศ

โดยที่ผ่านมานั้นการผลิตเนื้อสุกรดั้งเดิมของไทย เป็นเพียงเกษตรกรรายย่อยที่เลี้ยงสัตว์เพื่อตอบสนองต่อการบริโภคภายในประเทศ ต่อมาเริ่มมีการขยายตัวเป็นฟาร์มรายใหญ่เลี้ยงสุกรระดับอุตสาหกรรม ทำให้ได้ผลผลิตเนื้อสุกรมากขึ้นเพื่อตอบสนองต่อความต้องการบริโภคที่เพิ่มมากขึ้น อย่างไรก็ตามการมีผลผลิตเนื้อสุกรที่ออกสู่ตลาดมาก ส่งผลให้ราคาเนื้อสุกรภายในประเทศมีการขาดเสถียรภาพ จึงมีผลิตเพื่อการส่งออก วัตถุประสงค์เพื่อบริหารจัดการสมดุลอุปทาน และช่วยรักษาเสถียรภาพราคาเนื้อสุกรภายในประเทศ

ทั้งนี้ สินค้าเนื้อสุกรที่ไทยส่งออกล้วนผลิตมาจากฟาร์มที่ได้รับรองมาตรฐานกรมปศุสัตว์ รวมถึงทำการฆ่า ตัดแต่งและจัดเก็บในสถานที่ผลิตที่ได้รับการตรวจสอบโดยเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ เพื่อให้สอดคล้องต่อกฎระเบียบ ข้อกำหนดของประเทศผู้นำเข้า ซึ่งแต่ละประเทศมีข้อกำหนดที่แตกต่างกันออกไป ดังนั้น การจัดการฟาร์มและโรงฆ่าสุกรให้เป็นไปตามระบบความปลอดภัยทางชีวภาพอย่างมีมาตรฐาน การควบคุมป้องกันโรคสุกรที่ดี มีกระบวนการสอบย้อนกลับไปยังแหล่งที่มาของสินค้า รวมถึงระบบการตรวจสอบสินค้าก่อนทำการส่งออกและมีการออกเอกสารรับรองสุขอนามัยของสินค้าโดยเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ เป็นการสร้างความเชื่อมั่นในระบบคุณภาพและความปลอดภัยทางด้านอาหาร โนม้นำให้ต่างประเทศสนใจนำเข้าเนื้อสุกรดิบไทยจากเพิ่มขึ้นโดยเฉพาะประเทศในแถบเอเชีย ดังนั้น เกษตรกรและผู้ผลิตเนื้อสุกรดิบเพื่อการส่งออกจึงต้องมีการพัฒนาปรับปรุงฟาร์มรวมถึงโรงฆ่าและชำแหละให้มีมาตรฐานมีความรู้และเข้าใจในข้อกำหนด กฎระเบียบการนำเข้าสินค้าเนื้อสุกรดิบของแต่ละประเทศ รวมถึงเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ผู้รับผิดชอบในการกำกับดูแลสินค้าดังกล่าว ซึ่งเป็นตัวแปรสำคัญที่จะเป็นที่ยอมรับและสร้างความเชื่อมั่นต่อผู้บริโภคภายในและต่างประเทศ จึงได้มีการศึกษาข้อกำหนดกฎระเบียบและขั้นตอนการส่งออกสินค้าเนื้อสุกรดิบไปยังประเทศคู่ค้าที่สำคัญ ได้แก่ เขตบริหารพิเศษฮ่องกง ประเทศมาเลเซีย รวมถึงกฎระเบียบข้อกำหนดและขั้นตอนการส่งออกสินค้าเนื้อสุกรดิบของประเทศผู้นำเข้าเนื้อสุกรดิบที่สำคัญของโลก ได้แก่

ประเทศสิงคโปร์ สหพันธรัฐรัสเซีย สาธารณรัฐประชาชนจีนและสหภาพยุโรปและนำข้อมูลที่ได้วิเคราะห์เปรียบเทียบข้อกำหนด ทั้งข้อกำหนดหลักและข้อกำหนดรอง รวมถึงหลักเกณฑ์แนวปฏิบัติที่เกี่ยวข้องในการส่งออกสินค้าเนื้อสุกรดิบไปยังประเทศดังกล่าว เพื่อเป็นแนวทางปฏิบัติงานให้แก่เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานและผู้ประกอบการในด้านการขอใบรับรองสุขอนามัยเพื่อการส่งออกเนื้อสุกรดิบ อีกทั้งเป็นแนวทางในการยกระดับและพัฒนาอุตสาหกรรมการผลิตเนื้อสุกร เพื่อการขยายตลาดการส่งออกเนื้อสุกรดิบไปยังนานาประเทศ

1.2 วัตถุประสงค์ของผลงาน

1.2.1 เจ้าหน้าที่รัฐสามารถนำข้อมูลไปปรับใช้ในการตรวจสอบกระบวนการผลิตรวมถึงการรับรองสินค้าเนื้อสุกรดิบเพื่อการส่งออกเพื่อให้สอดคล้องต่อข้อกำหนดของประเทศคู่ค้า

1.2.2 ผู้ประกอบการส่งออกเนื้อสุกรดิบ มีศักยภาพและความรู้ความเข้าใจในระเบียบข้อกำหนดการส่งออกเนื้อสุกรดิบ รวมถึงสามารถนำข้อมูลไปปรับปรุงกระบวนการผลิตสินค้าเนื้อสุกรดิบเพื่อให้สอดคล้องต่อข้อกำหนดของประเทศคู่ค้า

1.2.3 เพื่อเตรียมความพร้อมในการขยายตลาดการส่งออกเนื้อสุกรดิบไปยังประเทศต่าง ๆ

1.3 ระยะเวลาการดำเนินการ

มกราคม 2567 – กันยายน 2567

1.4 ผู้มีส่วนร่วมในผลงาน

1.4.1 นางมรกต พิชญาสาธิต ตำแหน่ง นายสัตวแพทย์ชำนาญการ สังกัดส่วนมาตรฐานการปศุสัตว์ สำนักงานปศุสัตว์เขต 7 สัตว์ส่วนผลงานร้อยละ 20

บทที่ 2

ความรู้ทางวิชาการหรือแนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

ผลงานเรื่องการศึกษาเปรียบเทียบขั้นตอนการส่งออกสินค้าเนื้อสุกรดิบไปยังเขตบริหารพิเศษฮ่องกง ประเทศมาเลเซีย ประเทศสิงคโปร์ สหพันธรัฐรัสเซีย สาธารณรัฐประชาชนจีนและสหภาพยุโรป ผู้ขอรับการประเมินได้ใช้ความรู้ทางวิชาการ ความชำนาญงาน หรือความเชี่ยวชาญและประสบการณ์ ในการดำเนินการ ดังนี้

2.1 ความรู้ทางวิชาการที่เกี่ยวข้อง

2.1.1 ความรู้ด้านการตรวจสอบและกำกับดูแลในโรงฆ่าและชำแหละเนื้อสุกร เพื่อการส่งออก

2.1.2 ความรู้ด้านขั้นตอนการออกใบรับรองสุขอนามัยสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออก

2.2 กฎหมาย /ระเบียบที่เกี่ยวข้อง

2.2.1 ระเบียบการนำเข้าเนื้อสัตว์ป่า เนื้อสัตว์ปศุสัตว์ เนื้อสัตว์ปีก และผลิตภัณฑ์ไข่ เข้าสู่เขตบริหารพิเศษฮ่องกงฉบับปรับปรุงวันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2565 (Imported Game, Meat, Poultry and Eggs Regulations)

2.2.2 ขั้นตอนทั่วไปในการนำเข้าเนื้อสุกรไปยังประเทศมาเลเซีย (General Procedure to Import Pork Meat to Malaysia) โดยกรมสัตวแพทย์บริการแห่งมาเลเซีย

2.2.3 เงื่อนไขทางสัตวแพทย์สำหรับการนำเข้าเนื้อสุกรและผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรแปรรูป โดยหน่วยงาน Singapore Food Agency ประเทศสิงคโปร์ (Veterinary Conditions for Importation of Pork and Pork Products) ลงวันที่ 2 มีนาคม 2566

2.2.4 บันทึกข้อตกลง เรื่องข้อกำหนดการส่งออกเนื้อสุกรไทยไปจำหน่ายยังประเทศรัสเซีย (Russian-Thai Protocol on safety assurance of pork exported to the Territory of the Russian Federation)

2.2.5 มาตรฐานของสาธารณรัฐประชาชนจีน GB 12694-2016 ว่าด้วยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติด้านสุขอนามัยข้อกำหนดสำหรับสินค้าปศุสัตว์และสัตว์ปีกด้านการฆ่าและการแปรรูป (National Standard of the People's Republic of China GB 12694-2016 National Food Safety Standard Hygienic Specification for Livestock and Poultry Slaughtering and Processing)

2.2.6 ข้อกำหนดสหภาพยุโรปด้านสุขภาพสัตว์ที่ควบคุมการผลิต การแปรรูป การจำหน่าย และการนำเสนอสินค้าที่มีแหล่งกำเนิดมาจากสัตว์สำหรับมนุษย์บริโภค Council Directive No. 2002/99/EClaying down the animal health rules governing the production, processing, distribution and introduction of products of animal origin for human consumption

2.2.7 Regulation (EC) No. 2017/625 Official Control Regulation ว่าด้วย

การตรวจสอบและควบคุมการบังคับใช้กฎระเบียบอาหารและอาหารสัตว์กฎระเบียบสุขภาพและสวัสดิภาพสัตว์
กฎระเบียบสุขอนามัยพืชและผลิตภัณฑ์

โดยมีรายละเอียดดังนี้

2.1 ความรู้ทางวิชาการที่เกี่ยวข้อง

2.1.1 ความรู้ด้านการตรวจสอบและกำกับดูแลในโรงฆ่าและชำแหละเนื้อสุกรเพื่อการส่งออก

เจ้าหน้าที่รัฐ ผู้ที่ปฏิบัติงานในโรงฆ่าสุกรเพื่อการส่งออกจะต้องผ่านการอบรมหลักสูตรพนักงานตรวจเนื้อ
ที่จัดโดยสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์รวมถึงต้องปฏิบัติตามคู่มือ
ปฏิบัติงานในโรงงานผลิตเนื้อสุกร ทั้งในด้านการกำกับดูแลกระบวนการผลิตสินค้าปศุสัตว์ให้สอดคล้องตามกฎ
ระเบียบของประเทศคู่ค้า การควบคุมสุขอนามัยตลอดกระบวนการผลิตและการจัดการด้านสวัสดิภาพสัตว์

2.1.2 ความรู้ด้านขั้นตอนการออกใบรับรองสุขอนามัยสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออก

เจ้าหน้าที่รัฐผู้มีอำนาจในการอนุมัติและลงนามในใบรับรองสุขอนามัยสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออก
จะต้องผ่านการอบรมในด้านกฎ ระเบียบการส่งออกสินค้าปศุสัตว์ไปยังต่างประเทศ รวมถึงขั้นตอนการออก
ใบรับรองสุขอนามัยสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออก ที่จัดโดยสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

2.2 กฎหมาย/ระเบียบที่เกี่ยวข้อง

2.2.1 ขั้นตอนการส่งออกสินค้าเนื้อสุกรดิบไปยังเขตบริหารพิเศษฮ่องกง

2.2.1.1 ระเบียบการนำเข้าเนื้อสัตว์ป่า เนื้อสัตว์ปศุสัตว์ เนื้อสัตว์ปีก และผลิตภัณฑ์ไข่
เข้าสู่เขตบริหารพิเศษฮ่องกงฉบับปรับปรุงวันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2565 (Imported Game, Meat,
Poultry and Eggs Regulations) (Cap. 132 sub. leg. AK)

การส่งออกเนื้อสุกรดิบไปยังเขตบริหารพิเศษฮ่องกงมีข้อกำหนดและกฎระเบียบ
ด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยอาหารที่เข้มงวด ดังนี้

1) คำนิยามของสินค้ากลุ่มเนื้อสัตว์

เนื้อสัตว์ หมายถึง เนื้อแช่เย็นหรือแช่แข็ง รวมทั้งเครื่องในที่กินได้ซึ่งได้มาจากเนื้อโค เนื้อแกะ
เนื้อสุกร เนื้อลูกวัว หรือลูกแกะ

เนื้อสัตว์แช่เย็น หมายถึง เนื้อสัตว์ที่ถูกเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 – 4 องศาเซลเซียส

2) ประเทศผู้ส่งออกจะต้องรับรองสินค้าเนื้อสุกรดิบในใบรับรองสุขอนามัย (Health certificate)

โดยระบุ

(1) สถานที่ผลิตสินค้าเนื้อสุกรดิบ

(2) เนื้อสัตว์ผ่านการตรวจสอบก่อนฆ่า (Ante-mortem inspection) และตรวจสอบ
ภายหลังจากการฆ่า (Post-mortem inspection)

(3) กระทบการผลิตสินค้าสอดคล้องตามระเบียบที่กำหนด รวมถึงมีการใช้มาตรการป้องกันอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค ตลอดขั้นตอนการผลิตและการบรรจุเนื้อสัตว์

3) ข้อจำกัดในการนำเข้าสินค้าปศุสัตว์

(1) การนำเข้าเนื้อสุกรดิบโดยปราศจากใบรับรองสุขอนามัย

(2) การขนถ่ายสินค้าที่ไม่มีใบรับรองการขนย้าย (Transshipment Certificate)

4) เนื้อสัตว์ต้องห้ามนำเข้า

(1) เศษเนื้อ

(2) เนื้อสัตว์ที่มีต่อมน้ำเหลือง

(3) หัวของสัตว์ที่ไม่มีต่อมใต้ขากรรไกร

2.2.2 ขั้นตอนการส่งออกสินค้าเนื้อสุกรดิบไปยังประเทศมาเลเซีย

2.2.2.1 ขั้นตอนทั่วไปในการนำเข้าเนื้อสุกรไปยังประเทศมาเลเซีย (General Procedure to Import Pork Meat to Malaysia)

กรมสัตวแพทย์บริหารแห่งมาเลเซีย (Department of Veterinary Services หรือ DVS) ประเทศมาเลเซีย ได้ออกขั้นตอนของการนำเข้าออกสินค้าเนื้อสุกรดิบไปยังประเทศมาเลเซีย ซึ่งประกอบด้วย 4 ขั้นตอนหลักที่ประเทศผู้ส่งออกต้องปฏิบัติตาม ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 รัฐบาลประเทศผู้ประสงค์ส่งออกเนื้อสุกรดิบยื่นคำร้องและแบบประเมินความเสี่ยงด้านโรคสัตว์และการสาธารณสุขต่อ DVS

ขั้นตอนที่ 2 หากผลการวิเคราะห์ความเสี่ยงฯ ผ่านการประเมินให้ผู้ประกอบการที่สนใจส่งออก ดำเนินการจัดทำเอกสารใบสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนด พร้อมจัดส่งให้ DVS พิจารณาด้านความสอดคล้องของเอกสาร

ขั้นตอนที่ 3 หากการตรวจสอบเอกสารใบสมัครเป็นที่เรียบร้อย DVS ดำเนินการจัดส่งเจ้าหน้าที่เข้าตรวจสอบกระบวนการผลิต ณ สถานประกอบการที่ยื่นความประสงค์

ขั้นตอนที่ 4 โรงฆ่าและชำแหละที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจาก DVS เท่านั้น จึงจะสามารถส่งเนื้อสุกรดิบไปยังมาเลเซียได้ โดยผู้นำเข้าจะต้องลงทะเบียนผ่านระบบ e-permit เพื่อขอรับใบอนุญาตก่อนส่งออกในทุกตู้สินค้า

2.2.2.2 ข้อกำหนดในการนำเข้าเนื้อสุกรและผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรแปรรูปเข้าประเทศมาเลเซียฝั่งตะวันตก (Regulations for the importation of pork and pork products into West Malaysia)

ฉบับปรับปรุงวันที่ 31 ตุลาคม 2554โดยมีการระบุข้อกำหนดด้านการรับรองสุขอนามัยทางสัตวแพทย์ในด้านการควบคุม ป้องกันโรคระบาดในสุกร การป้องกันการตัดค้างของสารเคมีในสินค้า การจัดการสินค้าในบรรจุภัณฑ์ การจัดการสุขอนามัยการจับเก็บและการขนส่ง

2.2.3 ขั้นตอนการส่งออกสินค้าเนื้อสุกรดิบไปยังประเทศสิงคโปร์

หน่วยงาน Singapore Food Agency (SFA) ประเทศสิงคโปร์ในฐานะคณะกรรมการตามกฎหมาย เพื่อการกำกับดูแลด้านความปลอดภัยและความมั่นคงด้านอาหารของประเทศสิงคโปร์ ได้ประกาศเงื่อนไขทางสัตวแพทย์สำหรับการนำเข้าเนื้อสุกรและผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรแปรรูปโดยครอบคลุมถึงข้อกำหนดทางด้านสุขภาพสัตว์ และด้านความปลอดภัยทางอาหาร

2.2.3.1 เงื่อนไขทางสัตวแพทย์สำหรับการนำเข้าเนื้อสุกรดิบและผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรแปรรูป โดยหน่วยงาน Singapore Food Agency ประเทศสิงคโปร์ (Veterinary Conditions for Importation of Pork and Pork Products) ลงวันที่ 2 มีนาคม 2566

- (1) ประเทศผู้ส่งออกต้องไม่พบการประกาศโรค African Swine Fever (ASF) และโรค Classical Swine Fever (CSF)
- (2) ประเทศ/เขตพื้นที่ต้องปราศจากโรคปากและเท้าเปื่อย (Foot and Mouth หรือ FMD) โรค ASF และโรค CSF เป็นระยะเวลาอย่างน้อย 3 เดือนก่อนการส่งออก
- (3) สินค้าเนื้อสุกรที่ผลิตในประเทศที่มีการพบโรค FMD จะต้องผ่านกระบวนการให้ความร้อนอย่างเหมาะสมตามคำแนะนำขององค์การอนามัยสัตว์โลก (World Organization for Animal Health หรือ WOAH) สำหรับการฆ่าเชื้อ FMD
- (4) เนื้อสุกรผ่านการตรวจก่อน-หลังฆ่าโดยเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ และไม่พบอาการของโรค ASF และโรค CSF
- (5) เนื้อสุกรดิบถูกฆ่า ฆ่าแหละ แปรรูป บรรจุและจัดเก็บภายใต้สภาวะสุขอนามัยการผลิตที่ดี รวมถึงภายใต้การกำกับดูแลของเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ รวมถึงสถานประกอบการต้องได้รับการขึ้นทะเบียนโดยอธิบดีสำนักงานคณะกรรมการอาหารเพื่อการส่งออกไปยังประเทศสิงคโปร์
- (6) เนื้อสุกรต้องไม่มีการใช้สารเคมี สารกันเสียหรือสารอื่น ๆ ที่ส่งผลกระทบต่อผู้บริโภค
- (7) ประเทศผู้ผลิตต้องไม่พบโรคทริคิโนซิสเป็นระยะเวลา 6 เดือนก่อนวันนำเข้าหรือซากสุกรได้รับการตรวจวิเคราะห์จากห้องปฏิบัติการว่าไม่พบโรคทริคิโนซิส
- (8) เนื้อสุกรแช่เย็น ต้องได้มาจากสุกรสาวและสุกรที่ผ่านการตอน และผลิตภัณฑ์ต้องไม่พบสารตกค้างที่เป็นอันตราย
- (9) เนื้อสุกรแช่เย็นต้องดำเนินการผลิตภายใต้สุขอนามัยการผลิตที่ดีมีการใช้บรรจุภัณฑ์แบบสุญญากาศและมีอายุการเก็บรักษามากกว่า 6 สัปดาห์

2.2.4 ขั้นตอนการส่งออกสินค้าเนื้อสุกรดิบไปยังสหพันธรัฐรัสเซีย

2.2.4.1 บันทึกข้อตกลง เรื่องข้อกำหนดการส่งออกเนื้อสุกรไทยไปจำหน่ายยังประเทศรัสเซีย (Russian-Thai Protocol on safety assurance of pork exported to the Territory of the Russian Federation)

ด้วยทางการรัสเซียอนุญาตให้ประเทศไทยสามารถส่งออกสินค้าเนื้อสุกรดิบไปยังสหพันธรัฐรัสเซียได้ กรมสัตวแพทย์และสุขอนามัยพืช (Federal service for Veterinary and Phytosanitary Surveillance หรือ FSVPS) สหพันธรัฐรัสเซีย จึงได้ทำบันทึกข้อตกลงร่วมกับกรมปศุสัตว์ในการส่งออกเนื้อสุกรจากไทยไปยังสหพันธรัฐรัสเซีย โดยครอบคลุมทั้งด้านการควบคุมโรคในสุกร การกำกับดูแลสุขอนามัยการผลิต การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ และเงื่อนไขการรับรองในใบรับรองสุขอนามัยดังนี้

- 1) เนื้อสุกรจะต้องได้รับการฆ่าและเก็บรักษาในโรงงานแปรรูปของไทยที่ได้รับการรับรองรายชื่อโรงงานของ Customs Union
- 2) สุกรจะต้องเลี้ยงในฟาร์มที่ตั้งอยู่ในเขตเดียวกันกับโรงฆ่าสุกร และไม่พบโรคระบาดตามที่ Customs Union และประเทศรัสเซียกำหนด
- 3) สัตวแพทย์ของทางการรัสเซีย จะต้องมาปฏิบัติงานที่โรงงาน ในขณะที่มีการเตรียมการผลิตและการส่งออกเนื้อสุกรไปประเทศรัสเซีย พร้อมลงนามรับรองใบรับรองสุขอนามัยประกอบการส่งออก
- 4) การตรวจก่อน-หลังการฆ่า (Ante-mortem / Post-mortem inspection) ในสุกร จะต้องดำเนินการโดยเจ้าหน้าที่ที่ผ่านการฝึกอบรมตามข้อกำหนดทางสัตวแพทย์ สำหรับการฆ่าสัตว์และการตรวจสอบสุขภาพสัตว์และเนื้อสัตว์
- 5) สุกรที่ส่งโรงฆ่า จะต้องไม่มีการฉีดวัคซีนแอนแทรกซ์ชนิดเชื้อเป็น อย่างน้อย 14 วันก่อนเข้าฆ่า
- 6) ในการผลิตเนื้อสุกร จะต้องไม่มีการปนเปื้อนจากส่วนหัว ขาววัยวะภายในช่องอกและอวัยวะภายในช่องท้อง
- 7) โรงงานผู้ผลิตต้องดำเนินการผลิตภายใต้ระบบ HACCP ที่ได้กำหนดไว้
- 8) ห้องเย็นที่ใช้เก็บรักษาเนื้อสุกรดิบที่จะส่งไปประเทศรัสเซีย จะต้องแยกห้องออกมาต่างหาก และต้องไม่มีสินค้าที่จะส่งออกไปยังประเทศอื่นปะปนอยู่ในห้อง
- 9) เนื้อสุกรดิบที่ส่งออกไปยังประเทศรัสเซีย จะต้องส่งไปเพื่อเป็นวัตถุดิบในการผลิตของอุตสาหกรรมแปรรูปเท่านั้น
- 10) กรมสัตวแพทย์และสุขอนามัยพืชรัสเซีย จะมีแผนสุ่มตรวจติดตามความสอดคล้องต่อข้อกำหนดและมาตรฐานทางสุขอนามัยและการสัตวแพทย์ของ Customs Union

2.2.5 ขั้นตอนการส่งออกสินค้าเนื้อสุกรดิบไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีน

2.2.5.1 ระเบียบฉบับที่ 248 ว่าด้วยการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตอาหารนำเข้าจากต่างประเทศ (Regulations on the Registration and Administration of Overseas Producers of Imported Food: Decree 248) และระเบียบฉบับที่ 249 ว่าด้วยมาตรการความปลอดภัยสำหรับอาหารนำเข้าและส่งออก (Administrative Measures on Import and Export Food Safety: Decree 249) ระเบียบดังกล่าว กำหนดให้ผู้ผลิตอาหารจากต่างประเทศต้องมีการขึ้นทะเบียนกับหน่วยงาน GACC ก่อนการส่งออกไปยังจีน

2.2.5.2 มาตรฐานของสาธารณรัฐประชาชนจีน GB 12694-2016 ว่าด้วยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติด้านสุขอนามัย ข้อกำหนดสำหรับสินค้าปศุสัตว์และสัตว์ปีกด้านการฆ่า

และการแปรรูป (National Standard of the People's Republic of China GB 12694-2016 National Food Safety Standard Hygienic Specification for Livestock and Poultry Slaughtering and Processing)

สำนักงานศุลกากรแห่งประเทศจีน (General Administration of Customs of China หรือ GACC) ออกข้อกำหนดด้านความปลอดภัยในกระบวนการผลิตอาหารประเภทสินค้าเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ได้แก่ เนื้อสัตว์แช่เย็น เนื้อสัตว์แช่แข็ง และผลพลอยได้จากสัตว์โดยครอบคลุมถึงกระบวนการคัดสรรแหล่งที่มาของวัตถุดิบ การขนส่ง การตรวจสอบย้อนกลับ การจัดเก็บเป็นต้น

2.2.6 ขั้นตอนการส่งออกสินค้าเนื้อสุกรดิบไปยังสหภาพยุโรป

สหภาพยุโรปเป็นสหภาพทางเศรษฐกิจและการเมืองที่ประกอบด้วยประเทศสมาชิกทั้งหมด 27 ประเทศซึ่งมีการใช้กฎระเบียบในการค้าขายสินค้าเกษตรที่เป็นหนึ่งเดียวกัน โดยครอบคลุมประเทศที่เป็นสมาชิกในสหภาพยุโรปด้วยกันและประเทศที่สามที่มีการค้าขายกับประเทศในกลุ่มสมาชิกของสหภาพยุโรปอีกด้วย

สำหรับการนำเข้าสินค้าเนื้อสุกรดิบ สหภาพยุโรปได้มีข้อกำหนดที่มีการควบคุม กำกับดูแล ทั้งทางด้านสุขภาพสัตว์และทางด้านอาหารปลอดภัยดังนี้

2.2.6.1 ข้อกำหนดด้านความปลอดภัยทางอาหาร

ประกอบด้วย ข้อกำหนดหลักทั่วไปทางด้านอาหาร (General Food Law Regulation (EC) No.178/2002 of The European Parliament and of The Council of 28 January 2002) ที่ได้ระบุถึงหลักการและข้อกำหนดของกฎระเบียบด้านอาหารที่ถูกจัดทำขึ้นมาโดยหน่วยงานความปลอดภัยด้านอาหารของสหภาพยุโรป ซึ่งใจความสำคัญคือกล่าวถึงข้อกำหนดเบื้องต้นที่มีความจำเป็นในการปกป้องสุขภาพของมนุษย์จากการบริโภคอาหาร รวมถึงวัตถุดิบที่นำมาใช้ในโรงงานผลิตอาหารเพื่อการบริโภคของมนุษย์ด้วย โดยให้อำนาจในการควบคุมความปลอดภัยเหล่านี้ไว้กับหน่วยงานของรัฐบาล เพื่อสามารถใช้อำนาจในการเข้าควบคุม ดูแล และตรวจสอบในทุกขั้นตอนการผลิตได้ตั้งแต่การผลิตขั้นปฐมภูมิจนกระทั่งออกขายสู่ท้องตลาด

2.2.6.2 ข้อกำหนดสหภาพยุโรปด้านสุขภาพสัตว์ที่ควบคุมการผลิต การแปรรูป การจำหน่าย และการนำเสนอสินค้าที่มีแหล่งกำเนิดมาจากสัตว์สำหรับมนุษย์บริโภค Council Directive No. 2002/99/EC laying down the animal health rules governing the production, processing, distribution and introduction of products of animal origin for human consumption โดยมีการวางกฎเกณฑ์ด้านสุขภาพสัตว์เกี่ยวกับกระบวนการผลิต การแปรรูป การจำหน่าย และการแนะนำผลิตภัณฑ์จากสัตว์เพื่อการบริโภคของมนุษย์

2.2.6.3 Regulation (EC) No. 2017/625 Official Control Regulation ว่าด้วยการตรวจสอบและควบคุมการบังคับใช้กฎระเบียบอาหารและอาหารสัตว์กฎระเบียบสุขภาพและสวัสดิภาพสัตว์ กฎระเบียบสุขอนามัยพืชและผลิตภัณฑ์ในสหภาพยุโรป

กฎระเบียบว่าด้วยการควบคุมและตรวจสอบสินค้าอาหาร อาหารสัตว์ สุขอนามัยและสวัสดิภาพสัตว์ สุขอนามัยพืชและผลิตภัณฑ์อารักขาพืชของภาครัฐ เป็นกฎหมายด้านการควบคุมและ

ตรวจสอบสินค้าเกษตรและอาหารที่สำคัญยิ่งของสหภาพยุโรป โดยมีการผนวกเนื้อหาของกฎหมายด้านการควบคุมและตรวจสอบอาหารและอาหารสัตว์ กฎเกณฑ์ข้อบังคับด้านสุขอนามัยและสวัสดิภาพสัตว์ รวมถึงสุขอนามัยพืชและผลิตภัณฑ์อารักขาพืชเข้าไว้ด้วยกันในฉบับเดียว มีการปรับปรุงแนวทางของกฎหมายให้สอดคล้องกัน และขยายขอบเขตให้ครอบคลุมตลอดทั้งห่วงโซ่อาหารและสินค้าเกษตรโดยให้ความสำคัญกับแนวทางในการกำกับดูแลบนพื้นฐานความเสี่ยงและเน้นลดภาระของภาคธุรกิจให้น้อยลงที่สุด พร้อมทั้งเพิ่มความโปร่งใสและประสิทธิภาพในการเผยแพร่แลกเปลี่ยนข้อมูลอย่างครบวงจร

2.2.6.4 เงื่อนไขในการอนุญาตนำเข้าจากประเทศนอกกลุ่มสหภาพยุโรป

การอนุญาตนำเข้าจากประเทศนอกกลุ่มสหภาพยุโรป

ประเทศที่ต้องการส่งสินค้าไปยังประเทศในกลุ่มสหภาพยุโรปนั้น ต้องส่งหนังสือแสดงความจำนงต่อ Directorate-General (DG) for Health and Consumer Protection of the European Commission เพื่อที่จะให้การพิจารณาเป็นรายสินค้านั้น และหลังจากนั้น DG for Health and Consumer Protection จะส่งเอกสาร Questionnaire ให้ทาง Chief Veterinary Officer (CVO) กรอกข้อมูลเพิ่มเติมและส่งกลับไปยัง DG for Health and Consumer Protection และหลังจากนั้นเอกสารต่างๆจะถูกนำไปพิจารณาร่วมกันกับประเทศสมาชิกในกลุ่มสหภาพยุโรป และหากประเทศสมาชิกมีความเห็นพ้องต้องกันแล้วทาง European Commission จะปรับข้อกำหนดในการนำเข้าสินค้าและแจ้งให้แก่ประเทศนั้นรับทราบ นอกจากนั้นจะต้องปฏิบัติตาม Commission Decision (EC) No 2006/696/EC ที่ให้หน่วยงานด้านสัตวแพทย์ของประเทศผู้ส่งออกปฏิบัติตาม

บทที่ 3

วิธีการและผลการดำเนินงาน

3.1 วิธีการ/ขั้นตอนการดำเนินการ

การศึกษาเปรียบเทียบขั้นตอนการส่งออกสินค้าเนื้อสุกรดิบไปยังเขตบริหารพิเศษฮ่องกง ประเทศมาเลเซีย ประเทศสิงคโปร์ สหพันธรัฐรัสเซีย สาธารณรัฐประชาชนจีนและสหภาพยุโรปมีขั้นตอนการดำเนินการ ดังนี้

3.1.1 ทำการศึกษาและรวบรวมข้อมูล กฎระเบียบ ข้อกำหนด และข้อตกลงระหว่างประเทศที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและการส่งออกเนื้อสุกรดิบไปยังประเทศประเทศสิงคโปร์ประเทศมาเลเซีย เขตบริหารพิเศษฮ่องกง สาธารณรัฐประชาชนจีนและสหภาพยุโรป

3.1.2 นำข้อมูลที่ได้มาจัดระเบียบเป็นชุดข้อมูล วิเคราะห์และเปรียบเทียบข้อมูลในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการส่งออกเนื้อสุกรดิบ

3.1.3 สรุปผลการศึกษา จัดทำรายงานในรูปการณ์อธิบายเชิงพรรณนา

3.1.4 เผยแพร่ผลการศึกษาดังกล่าวผ่านเว็บไซต์สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ (<https://certify.dld.go.th>)

3.2 ผลการดำเนินการ/วิจารณ์ผล

ผลการดำเนินการ

การศึกษาเปรียบเทียบขั้นตอนการส่งออกสินค้าเนื้อสุกรดิบไปยังเขตบริหารพิเศษฮ่องกง ประเทศมาเลเซีย ประเทศสิงคโปร์ สหพันธรัฐรัสเซีย สาธารณรัฐประชาชนจีนและสหภาพยุโรป

ขั้นตอนการส่งออกสินค้าเนื้อสุกรดิบไปยังเขตบริหารพิเศษฮ่องกง

ปัจจุบัน ประเทศไทยสามารถส่งออกสินค้าเนื้อสุกรดิบไปยังเขตบริหารพิเศษฮ่องกงได้โดยมีข้อกำหนดสำหรับการนำเข้ากล่าวคือต้องนำเข้าจากสถานประกอบการที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น อีกทั้งผู้นำเข้าจะต้องแสดงใบรับรองสุขอนามัยที่ออกโดยหน่วยงานภาครัฐผู้มีอำนาจของประเทศผู้ผลิตซึ่งมีรายละเอียดที่สำคัญดังนี้

1. หน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการกำกับดูแลเนื้อสุกรดิบนำเข้า

กรมสุขอนามัยด้านอาหารและสิ่งแวดล้อม (Food and Environmental Hygiene Department หรือ FEHD) มีหน้าที่ในการกำกับดูแลด้านสุขอนามัยสำหรับสินค้าปศุสัตว์ที่นำเข้าไปยังเขตบริหารพิเศษฮ่องกง

2. การขออนุญาตนำเข้า

ผู้ประกอบการทั้งโรงฆ่าสุกรและตัดแต่งเนื้อสุกร ต้องได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นโรงงานเพื่อการส่งออกไปยังเขตบริหารพิเศษฮ่องกงจากกรม FEHD โดยขั้นตอนการขึ้นทะเบียนปฏิบัติตามแนวทางดังต่อไปนี้

(1) สถานประกอบการที่ได้หมายเลขรับรองโรงงานเพื่อการส่งออกจากกรมปศุสัตว์ (EST. No.) จัดทำหนังสือแสดงความประสงค์ขอขึ้นทะเบียนสถานประกอบการเพื่อส่งออกสินค้าเนื้อสุกรดิบไปเขตบริหารพิเศษฮ่องกงโดยยื่นความประสงค์ต่อสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (สพส.) กรมปศุสัตว์ พร้อมพร้อมเอกสารสนับสนุนที่เกี่ยวข้อง

(2) กรมปศุสัตว์ทำหนังสือแจ้งการขอขึ้นทะเบียนโรงงานเพื่อขอส่งออกเนื้อสุกรดิบถึง FEHD

(3) FEHD แจ้งผลการขึ้นทะเบียนผ่านจดหมายอิเล็กทรอนิกส์มาที่สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

(4) สถานประกอบการที่ได้รับการขึ้นทะเบียน ทำหนังสือแจ้งฟาร์มสุกรที่ได้รับรองมาตรฐานฟาร์ม (GAP) จากกรมปศุสัตว์ เพื่อขอขึ้นทะเบียนฟาร์มสุกรขุนที่จะส่งสุกรมีชีวิตเข้าฆ่าและชำแหละเป็นสินค้าเพื่อส่งออกไปยังเขตบริหารพิเศษฮ่องกง ต่อหน่วยงาน สพส.กรมปศุสัตว์ พร้อมเอกสารประกอบที่เกี่ยวข้อง

(5) กรมปศุสัตว์ทำหนังสือแจ้งความประสงค์เพิ่มรายชื่อฟาร์มสุกรขุนที่จะส่งสุกรมีชีวิตเข้าฆ่าและชำแหละเป็นสินค้าเพื่อส่งออกไปยัง FEHD เพื่อพิจารณาขึ้นทะเบียนฟาร์มสุกรดังกล่าว

(6) กรณีที่ต้องการเพิ่มฟาร์มสุกรขุนฟาร์มใหม่ ให้ดำเนินการตามข้อ (4)

สำหรับผู้ส่งออกเนื้อสุกรดิบไปเขตบริหารพิเศษฮ่องกงยังต้องได้รับใบอนุญาตนำเข้าจาก FEHD โดยใบอนุญาตนำเข้านี้เป็นข้อบังคับสำหรับการนำเข้าสินค้าอาหาร โดยเฉพาะสินค้าประเภทเนื้อสัตว์

นอกจากนี้ ผู้ผู้นำเข้าจะต้องจัดเตรียมเอกสารที่จำเป็น เช่น ใบรับรองสุขอนามัย และเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการขนส่งสินค้าตามข้อกำหนดของ FEHD

3. ข้อกำหนดทางด้านสัตวแพทย์และด้านสุขอนามัยที่เกี่ยวข้อง

3.1 การรับรองสุขอนามัย (Health Certificate)

เนื้อสุกรที่ส่งออกไปยังเขตบริหารพิเศษฮ่องกงต้องมีใบรับรองสุขอนามัยที่ออกโดยหน่วยงานด้านสุขภาพสัตว์หรือหน่วยงานที่ได้รับการรับรองในประเทศต้นทาง

ทั้งนี้ กรมปศุสัตว์ได้ทำข้อตกลงกับ FEHD ถึงเงื่อนไขที่ระบุในรูปแบบฟอร์มใบรับรองสุขอนามัยสำหรับการส่งออกเนื้อสุกรดิบและเนื้อสุกรแปรรูปไปยังเขตบริหารพิเศษฮ่องกง (แบบฟอร์ม 1-HK-S) โดยมีรายละเอียดดังนี้

- (1) สุกรต้องมีแหล่งกำเนิดและถูกเลี้ยงในประเทศไทย
- (2) พื้นที่การเลี้ยงสุกรต้องปราศจากโรคระบาดในสุกร ได้แก่ โรคปากและเท้าเปื่อย (Foot and Mouth Disease, FMD) โรครินเดอร์เปส (Rinderpest) โรคอหิวาต์แอฟริกาในสุกร (African Swine Fever, ASF) เป็นต้นเป็นเวลา 12 เดือนก่อนการส่งออก
- (3) เนื้อสุกรผ่านการตรวจสอบก่อนฆ่า (Ante-mortem inspection) และตรวจสอบภายหลังจากการฆ่า (Post-mortem inspection) โดยเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ โดยผลการตรวจสอบต้องพบว่ามีความเหมาะสมต่อการบริโภคของมนุษย์ ปราศจากการปนเปื้อนของโรคติดต่อและปรสิตในสุกร ได้แก่ FMD, ASF, Classical Swine Fever (CSF), Rinderpest, Trichinosis, Anthrax, Aujesky's Disease, Rabies, Tuberculosis, Brucellosis และ Nipah
- (4) มีการควบคุมตลอดกระบวนการผลิตสินค้าภายใต้ข้อกำหนดทางด้านการสาธารณสุข กฎระเบียบของประเทศผู้นำเข้าและของประเทศไทย
- (5) สุกรผ่านการฆ่า รวมถึงเนื้อสุกรผ่านการชำแหละ ตัดแต่ง การบรรจุและจัดเก็บภายในสถานประกอบการที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมปศุสัตว์
- (6) กรมปศุสัตว์จัดทำแผนการเก็บตัวอย่างเนื้อสุกร เพื่อเฝ้าระวังทางด้านสารเคมีและยาสัตว์ตกค้าง และผลการวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการต้องไม่พบสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพมนุษย์
- (7) ไม่พบการตกค้างของยาสัตว์กลุ่ม Beta-agonist เช่น Clenbuterol และ Salbutamol เป็นต้น

3.2 มาตรฐานด้านระบบ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)

ผู้ประกอบการผลิตเนื้อสุกรต้องดำเนินการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมความเสี่ยง (ระบบ HACCP) ที่อาจเกิดขึ้นในแต่ละขั้นตอนการผลิต รวมถึงการดำเนินการผลิตภายใต้ระบบ HACCP ที่กำหนดไว้เพื่อเป็นมาตรฐานในการควบคุมความปลอดภัยอาหาร

3.3 การควบคุมสารตกค้าง

เนื้อสุกรต้องผ่านการตรวจสอบเพื่อให้มั่นใจว่าไม่มีการปนเปื้อนของสารตกค้าง เช่น ยาปฏิชีวนะ สารเร่งการเจริญเติบโต และสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ตามกฎระเบียบด้านอาหารของเขตบริหารพิเศษฮ่องกงและของประเทศไทย

3.4 เนื้อสัตว์ต้องห้ามนำเข้า

- (1) เศษเนื้อ
- (2) เนื้อสัตว์ที่มีต่อมน้ำเหลือง
- (3) หัวของสัตว์ที่ไม่มีต่อมใต้ซากรรไกร

4. มาตรฐานการบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้า

4.1 การบรรจุภัณฑ์

เนื้อสุกรต้องถูกบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอก และบรรจุภัณฑ์จะต้องปิดผนึกอย่างดีเพื่อป้องกันการปนเปื้อนระหว่างการขนส่งและจัดเก็บ

4.2 การควบคุมอุณหภูมิ

ในกรณีของเนื้อสุกรแช่แข็งหรือแช่เย็น อุณหภูมิที่ใช้ในการขนส่งต้องเหมาะสมและอยู่ภายใต้การควบคุม เพื่อรักษาคุณภาพและความปลอดภัยของเนื้อสุกร

4.3 ฉลากสินค้า

สินค้าเนื้อสัตว์ดิบเป็นสินค้าที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องแสดงฉลากโภชนาการของสินค้า แต่ทั้งนี้ฉลากบนบรรจุภัณฑ์ต้องมีรายละเอียดครบถ้วนตามข้อกำหนดของเขตบริหารพิเศษฮ่องกง เช่น ชื่อสินค้า แหล่งที่มาของเนื้อสุกร วันที่ผลิต วันหมดอายุ และคำแนะนำเกี่ยวกับการจัดเก็บ ฉลากทั้งหมดต้องเป็นภาษาอังกฤษและ/หรือภาษาจีน

5. การตรวจสอบก่อนและหลังการนำเข้า

5.1 การตรวจสอบสินค้าก่อนการนำเข้า

ก่อนที่เนื้อสุกรจะถูกส่งออกไปเขตบริหารพิเศษฮ่องกง ผู้ส่งออกอาจต้องมีการตรวจสอบคุณภาพและความปลอดภัยของสินค้า รวมถึงการตรวจสอบเอกสารต่าง ๆ เพื่อให้แน่ใจว่าเป็นไปตามข้อกำหนดของเขตบริหารพิเศษฮ่องกง

5.2 การตรวจสอบสินค้าหลังการนำเข้า

เมื่อเนื้อสุกรมาถึงเขตบริหารพิเศษฮ่องกง หน่วยงานภายใต้ FEHD จะทำการตรวจสอบสินค้า ได้แก่ การสุ่มตรวจสอบทางกายภาพของเนื้อสุกร การสุ่มตรวจโรคการปนเปื้อนเชื้อจุลทรีย์หรือการตรวจสอบสารตกค้าง เพื่อยืนยันว่าเนื้อสุกรมีความปลอดภัยและเป็นไปตามมาตรฐานสุขอนามัย

6. ภาวะเทียบด้านการศุลกากร

การส่งออกเนื้อสุกรดิบไปยังเขตบริหารพิเศษฮ่องกงต้องผ่านการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านศุลกากร โดยผู้ส่งออกจะต้องจัดเตรียมเอกสารที่เกี่ยวข้องอย่างครบถ้วน เช่น ใบรับรองสุขอนามัยใบรับรองการขนย้ายและใบแจ้งรายการสินค้า

เขตบริหารพิเศษฮ่องกงมีภาวะเทียบทางศุลกากรที่ค่อนข้างผ่อนปรนเมื่อเปรียบเทียบกับหลายประเทศ แต่ก็ยังคงเน้นการตรวจสอบด้านความปลอดภัยอาหารเป็นหลัก

7. การปฏิบัติตามกฎหมายด้านความปลอดภัยอาหาร

เขตบริหารพิเศษฮ่องกงมีกฎหมายความปลอดภัยอาหารที่เข้มงวด เนื้อสุกรที่ส่งออกต้องเป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายความปลอดภัยอาหาร ซึ่งเน้นการป้องกันการปนเปื้อนของโรคและสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค

หากพบว่าเนื้อสุกรมีการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ ยาหรือสารเคมีหรือไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมาย เนื้อสุกรดังกล่าวจะถูกปฏิเสธการนำเข้า มีการส่งคืนหรือทำลาย รวมถึงมีการแจ้งเตือนไปยังหน่วยงานรัฐบาลของประเทศต้นทาง เพื่อให้ดำเนินการแก้ไขปัญหาดังกล่าว

ข้อสรุป

ประเทศไทยสามารถส่งออกเนื้อสุกรดิบไปเขตบริหารพิเศษฮ่องกงได้โดยต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดกฎระเบียบทางด้านสัตวแพทย์ การตรวจสอบสุขภาพสัตว์ การตรวจสอบด้านสุขอนามัยการผลิตการควบคุมสารตกค้างและความปลอดภัยอาหารรวมถึงการขออนุญาตนำเข้าจากกรม FEHD

ขั้นตอนการส่งออกสินค้าเนื้อสุกรดิบไปยังประเทศมาเลเซีย

การส่งออกเนื้อสุกรดิบไปยังประเทศมาเลเซีย มีข้อกำหนดและกฎระเบียบที่ต้องปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด เนื่องจากมาเลเซียเป็นประเทศที่มีประชากรส่วนใหญ่เป็นชาวมุสลิม จึงมีกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหาร สุขอนามัย และการป้องกันการปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์ฮาลาล ถึงแม้ว่าเนื้อสุกรจะไม่ต้องได้รับการรับรองฮาลาลก็ตาม ข้อกำหนดหลักที่ผู้ส่งออกเนื้อสุกรไปมาเลเซีย สรุปได้ดังนี้

1. หน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการกำกับดูแลเนื้อสุกรดิบนำเข้า

- (1) กรมสัตวแพทย์บริหารแห่งมาเลเซีย (Department of Veterinary Services หรือ DVS)
- (2) กรมการตรวจสอบและกักกันแห่งมาเลเซีย (Malaysian Quarantine and Inspection Services Department หรือ MAQIS)
- (3) กระทรวงสาธารณสุขแห่งมาเลเซีย (Ministry of Health Malaysia หรือ MOH)

2. การขออนุญาตนำเข้า

กรมสัตวแพทย์บริหารแห่งมาเลเซีย (DVS) ได้ออกขั้นตอนของการนำเข้าออกสินค้าเนื้อสุกรดิบไปยังประเทศมาเลเซีย ซึ่งประกอบด้วยขั้นตอนที่ประเทศผู้ส่งออกต้องปฏิบัติตาม ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 การประเมินความเสี่ยงด้านโรคสัตว์

หน่วยงานรัฐบาลผู้มีอำนาจของประเทศผู้ประสงค์ส่งออกเนื้อสุกรดิบไปยังมาเลเซียดำเนินการยื่นคำร้องและจัดทำแบบประเมินความเสี่ยงด้านโรคสัตว์และการสาธารณสุข (Questionnaire on Animal and Public Health Services Information (Pig)) เสนอต่อ DVS เพื่อพิจารณา โดยหากทางการมาเลเซียพิจารณาการประเมินความเสี่ยงในส่วนที่เกี่ยวข้องเรียบร้อยแล้ว จะทำการส่งรายงานผลการพิจารณาดังกล่าวผ่านหน่วยงานภาครัฐของประเทศผู้ส่งออก

ขั้นตอนที่ 2 การจัดทำใบสมัครของผู้ประกอบการ

DVS แจ้งผลการวิเคราะห์ความเสี่ยงฯ โดยหากผ่านการประเมินและพบว่ามีความเสี่ยงในระดับต่ำให้ผู้ประกอบการที่ประสงค์ขึ้นทะเบียนเพื่อการส่งออกเนื้อสุกรดิบไปยังมาเลเซีย ดำเนินการจัดทำเอกสารใบสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนด พร้อมจัดส่งให้ DVS พิจารณาด้านความสอดคล้องของเอกสาร

ขั้นตอนที่ 3 การตรวจสอบความเพียงพอของข้อมูล

หากการตรวจสอบเอกสารใบสมัครเป็นที่เรียบร้อย DVS จะดำเนินการแจ้งประเทศต้นทางพร้อมจัดทำแผนการตรวจสอบกระบวนการผลิต ณ สถานประกอบการที่ยื่นความประสงค์

ขั้นตอนที่ 4 การตรวจสอบความสอดคล้อง

เจ้าหน้าที่ DVS และ/หรือเจ้าหน้าที่ MOH เข้าตรวจสอบกระบวนการผลิต ณ สถานประกอบการที่ยื่นความประสงค์ขอขึ้นทะเบียน โดยจะส่งผลการตรวจสอบให้กรรมการทางเทคนิคด้านการตรวจสอบสถานประกอบการต่างประเทศ (Technical Committee on Inspection of Foreign Abattoir and Processing Plants) พิจารณาให้การขึ้นทะเบียน

โดย DVS จะทำการประกาศรายชื่อสถานประกอบการที่ขึ้นทะเบียนบนเว็บไซต์พร้อมนำส่งใบรับรองการขึ้นทะเบียนของสถานประกอบการ (Certificate of Approval) ผ่านหน่วยงานภาครัฐของประเทศผู้ส่งออกซึ่งมีอายุการขึ้นทะเบียนเป็นเวลา 3 ปี

ทั้งนี้หากมีการส่งออก ผู้นำเข้าต้องทำการลงทะเบียนผ่านระบบ e - permit ของ MAQIS เพื่อขอรับใบอนุญาตก่อนส่งออก (Import permit) ในทุกตู้สินค้า

ขั้นตอนที่ 5 การตรวจทบทวนสถานประกอบการ

(1) สถานประกอบการที่ได้รับการขึ้นทะเบียนกับ DVS นั้น หากมีความประสงค์ต่ออายุการขึ้นทะเบียนจะต้องดำเนินการจัดทำเอกสารเพื่อขอต่ออายุการขึ้นทะเบียนก่อนหมดอายุการรับรองอย่างน้อย 6 เดือน พร้อมนำส่ง DVS ผ่านหน่วยงานภาครัฐของประเทศต้นทางโดยหาก DVS ทำการตรวจสอบเอกสารที่เกี่ยวข้องเรียบร้อยแล้ว จะจัดส่งเจ้าหน้าที่ DVS และ/หรือเจ้าหน้าที่ MOH เข้าตรวจสอบ ณ สถานประกอบการ

(2) ในช่วงระหว่างที่ได้รับการขึ้นทะเบียน หน่วยงานภาครัฐของประเทศผู้ส่งออกและผู้ประกอบการต้องจัดทำแบบประเมินผลการปฏิบัติงานของสถานประกอบการประจำปี (Annual Performance Evaluation) พร้อมนำส่ง DVS เพื่อพิจารณา

3. ข้อกำหนดทางด้านสัตวแพทย์และด้านสุขอนามัยที่เกี่ยวข้อง

3.1 ใบรับรองสุขอนามัย (Health Certificate)

ผู้ส่งออกเนื้อสุกรต้องจัดเตรียมใบรับรองสุขอนามัยที่ออกโดยหน่วยงานที่มีอำนาจในประเทศต้นทางโดยมีรายละเอียดการรับรองดังนี้

ข้อกำหนดด้านการรับรองสุขอนามัยทางสัตวแพทย์

(1) ประเทศผู้ผลิตต้องไม่พบการระบาดของโรค Foot and Mouth Disease (FMD), Rinderpest, Anthrax, African Swine Fever (ASF), Classical Swine Fever, Aujeszky's Disease,

Swine Vesicular, Porcine Respiratory and Reproductive Syndrome (PRRS) เป็นเวลาอย่างน้อย 12 เดือนก่อนส่งออก

(2) สุกรต้องถูกเลี้ยงและเติบโตในฟาร์มที่ได้รับรองมาตรฐาน (GAP)

(3) ฟาร์มสุกรต้องปลอดจาก PRRS, Leptospirosis, Aujeszky's รวมถึงโรคติดต่อชนิดรุนแรงอื่นเป็นเวลาอย่างน้อย 6 เดือนก่อนส่งออก

(4) เนื้อสัตว์ต้องผ่านการตรวจสอบก่อนฆ่า (Ante-mortem inspection) และตรวจสอบภายหลังจากการฆ่า (Post-mortem inspection)

(5) สินค้าถูกบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด มีการจัดเก็บในสถานที่ที่มีการจัดการด้านสุขอนามัยอย่างเหมาะสม ไม่พบการปนเปื้อนของสารกันเสีย สี สารตกค้างหรือสิ่งแปลกปลอมที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

3.2 มาตรฐานด้านระบบ HACCP

ผู้ประกอบการผลิตเนื้อสุกรดิบต้องดำเนินการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นในแต่ละขั้นตอนการผลิต รวมถึงการขอรับรองระบบ HACCP จากหน่วยงานภาครัฐหรือหน่วยงานที่ทำหน้าที่ให้การรับรอง และมีการดำเนินการผลิตภายใต้ระบบ HACCP ตามที่กำหนดไว้เพื่อเป็นมาตรฐานในการควบคุมความปลอดภัยอาหาร

3.3 การตรวจสอบด้านสุขอนามัย

ก่อนส่งออก เนื้อสุกรต้องผ่านการตรวจสอบและได้รับการยืนยันว่าปลอดจากสารตกค้างที่เป็นอันตราย เช่น ยาปฏิชีวนะ สารเคมีที่ใช้ในการเลี้ยงสัตว์และสารเร่งการเจริญเติบโต

4. ข้อกำหนดเกี่ยวกับมาตรฐานฮาลาล

4.1 การแยกผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร

เนื้อสุกรถือเป็นสินค้าที่ไม่ได้รับอนุญาตตามกฎหมายฮาลาล เนื่องจากชาวมุสลิมไม่ได้บริโภคเนื้อสุกร ดังนั้นผู้ส่งออกจะต้องมั่นใจว่ามีกระบวนการแยกเนื้อสุกรจากผลิตภัณฑ์ฮาลาลในทุกขั้นตอน ตั้งแต่การผลิต การจัดเก็บ การขนส่ง จนถึงการจัดจำหน่าย

4.2 การป้องกันการปนเปื้อนข้าม (Cross-contamination Prevention)

การขนส่งและการจัดการเนื้อสุกรต้องดำเนินการในลักษณะที่แยกออกจากผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองฮาลาลอย่างเด็ดขาด เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนระหว่างกัน

5. ข้อกำหนดด้านการบรรจุภัณฑ์และการติดฉลาก

5.1 การบรรจุภัณฑ์

เนื้อสุกรต้องถูกบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปลอดภัย ป้องกันการปนเปื้อนและการรั่วซึม บรรจุภัณฑ์ต้องมีการปิดผนึกที่แน่นหนาและออกแบบเพื่อให้มั่นใจได้ว่ารักษาความสดใหม่และคุณภาพของเนื้อสุกรตลอดการขนส่งและการจัดเก็บ

5.2 การควบคุมอุณหภูมิ

เนื้อสุกรดิบต้องเก็บรักษาด้วยการแช่แข็งที่อุณหภูมิใจกลางสินค้า ≤ -18 องศาเซลเซียส อีกทั้งมีการควบคุมอุณหภูมิห้องจัดเก็บหรือระหว่างการขนส่งให้เหมาะสม เพื่อป้องกันการเสื่อมสภาพหรือการลดคุณภาพของเนื้อสุกร

5.3 การติดฉลาก

ฉลากสินค้าบนบรรจุภัณฑ์ภายนอกและบรรจุภัณฑ์ภายในต้องมีข้อมูลชัดเจนและครบถ้วนตามที่มาเลเซียกำหนด เช่น ชื่อสินค้า ชื่อและที่อยู่ผู้ผลิต วันที่ผลิต วันหมดอายุ และคำแนะนำในการเก็บรักษา ฉลากต้องเป็นภาษาอังกฤษและ/หรือภาษามลายู

6. การตรวจสอบก่อนและหลังการนำเข้า

6.1 การตรวจสอบก่อนการนำเข้า

ผู้ส่งออกจะต้องผ่านการตรวจสอบคุณภาพและความปลอดภัยของเนื้อสุกรจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในประเทศต้นทาง เพื่อให้แน่ใจว่าสินค้าเป็นไปตามข้อกำหนดของมาเลเซีย

6.2 การตรวจสอบหลังการนำเข้า

เมื่อสินค้าเนื้อสุกรดิบมาถึงมาเลเซีย เจ้าหน้าที่ DVS และ/หรือเจ้าหน้าที่ MAQIS จะทำการตรวจสอบเพิ่มเติม เช่น การตรวจสอบเอกสาร สุ่มตรวจโรค และการตรวจสอบสารตกค้าง เพื่อยืนยันว่าเนื้อสุกรดิบมีคุณภาพและความปลอดภัยตามมาตรฐานของมาเลเซีย

7. ข้อกำหนดด้านการศุลกากร

การนำเข้าเนื้อสุกรดิบไปมาเลเซียต้องผ่านกระบวนการทางศุลกากร โดยต้องแสดงเอกสารสำคัญให้ครบถ้วนตามข้อกำหนดของกรมศุลกากรมาเลเซีย เช่น ใบอนุญาตนำเข้า ใบรับรองสุขอนามัย เอกสารประกอบการขนส่ง และใบแจ้งรายการสินค้า

เจ้าหน้าที่ศุลกากรอาจตรวจสอบสินค้าเพื่อยืนยันว่าการนำเข้าเป็นไปตามกฎหมายและข้อกำหนดทางสุขอนามัย

8. กฎหมายและข้อบังคับด้านความปลอดภัยอาหาร

มาเลเซียมีกฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารที่เข้มงวด โดยการส่งออกเนื้อสุกรดิบต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยทางด้านอาหาร เช่น กฎหมายอาหารปี ค.ศ. 1983 (Food Act 1983) และกฎข้อบังคับอาหารปี ค.ศ. 1985 (Food Regulations 1985) ซึ่งระบุถึงมาตรฐานด้านความปลอดภัยสารตกค้างและสุขอนามัยในกระบวนการผลิต

หากเจ้าหน้าที่มาเลเซียตรวจพบว่าเนื้อสุกรมีการปนเปื้อนจากยาปฏิชีวนะหรือสารตกค้างอื่น ๆ หรือเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคสินค้าดังกล่าวจะถูกปฏิเสธการนำเข้าและถูกทำลายตามขั้นตอนของหน่วยงาน DVS และ/หรือ MAQIS พร้อมแจ้งเตือนไปยังรัฐบาลประเทศผู้ผลิตเพื่อดำเนินการสอบสวนหาสาเหตุ พร้อมแนวทางการแก้ไขปัญหาและรายงานผลให้แก่ทางการมาเลเซียทราบ

นอกจากนี้ หากประเทศผู้ผลิตพบการระบาดของโรคระบาดร้ายแรงในสุกรหรือต้องสงสัยว่าเกิดโรคระบาด

อธิบดีของ DVS หรือผู้อำนวยการฝ่ายบริการสัตวแพทย์ของรัฐมาเลเซีย (State Director of Veterinary Services Malaysia) จะใช้อำนาจในการระงับการนำสินค้าเนื้อสุกรดิบเป็นการชั่วคราวหรือถาวร

ข้อสรุป

การส่งออกเนื้อสุกรดิบไปยังมาเลเซียต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบด้านสุขภาพสัตว์ สุขอนามัยการผลิต การควบคุมฉลากและการแยกผลิตภัณฑ์ออกจากสินค้าฮาลาลที่เข้มงวด เนื้อสุกรที่ส่งออกไปยังมาเลเซีย จะต้องผ่านการตรวจสอบอย่างละเอียดทั้งก่อนและหลังการนำเข้า เพื่อให้มั่นใจว่าสินค้าไม่มีการปนเปื้อนของเชื้อโรคติดต่อในสุกรและไม่มีการปนเปื้อนจากสารตกค้างที่เป็นอันตราย

ขั้นตอนการส่งออกสินค้าเนื้อสุกรดิบไปยังประเทศสิงคโปร์

การส่งออกเนื้อสุกรดิบไปยังประเทศสิงคโปร์ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดและกฎระเบียบที่เข้มงวด เพื่อให้มั่นใจในความปลอดภัยด้านอาหารและการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคในสัตว์ จึงขอสรุปข้อกำหนดในการส่งออกเนื้อสุกรดิบไปยังสิงคโปร์ ดังนี้

1. หน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการกำกับดูแลเนื้อสุกรดิบนำเข้า

หน่วยงานอาหารแห่งสิงคโปร์ (Singapore Food Agency หรือ SFA)

2. การขออนุญาตนำเข้า

2.1 การรับรองของประเทศผู้ส่งออก

หน่วยงานภาครัฐผู้มิอำนาจของประเทศผู้ประสงค์ส่งออกเนื้อสุกรดิบไปยังสิงคโปร์ดำเนินการยื่นคำร้อง และจัดทำแบบประเมินความเสี่ยงด้านโรคสัตว์และการสาธารณสุข เสนอต่อหน่วยงาน SFA เพื่อพิจารณา โดยหากทางการสิงคโปร์พิจารณาการประเมินความเสี่ยงในส่วนที่เกี่ยวข้องเรียบร้อยแล้ว จะทำการส่งรายงานผลการพิจารณาดังกล่าวผ่านหน่วยงานภาครัฐของประเทศผู้ส่งออก

2.2 การรับรองและขึ้นทะเบียนสถานประกอบการ

ภายหลังจากหน่วยงาน SFA อนุญาตให้นำเข้าสินค้าเนื้อสุกรดิบแล้ว ผู้ประกอบการที่ประสงค์ขึ้นทะเบียนเพื่อการส่งออกเนื้อสุกรดิบไปยังสิงคโปร์ดำเนินการจัดทำเอกสารใบสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนด พร้อมจัดส่งผ่านหน่วยงานรัฐบาลผู้มิอำนาจ เพื่อให้หน่วยงาน SFA พิจารณาด้านความสอดคล้องของเอกสาร และจัดทำแผนการตรวจสอบกระบวนการผลิต ณ สถานประกอบการที่ยื่นความประสงค์

โดยภายหลังจากเจ้าหน้าที่ SFA เข้าตรวจสอบกระบวนการผลิต ณ สถานประกอบการเรียบร้อยแล้ว จะส่งผลการตรวจสอบให้กรรมการที่เกี่ยวข้องพิจารณาก่อนให้การขึ้นทะเบียน และแจ้งผลการขึ้นทะเบียนมายังหน่วยงานภาครัฐของประเทศผู้ผลิต พร้อมทำการประกาศรายชื่อสถานประกอบการที่ขึ้นทะเบียนบนเว็บไซต์ของหน่วยงาน SFA

ทั้งนี้หากมีการส่งออก ผู้ส่งออกต้องได้รับใบอนุญาตนำเข้า (Import Permit) จากหน่วยงาน SFA โดยยื่นคำขอผ่านระบบออนไลน์พร้อมแนบเอกสารประกอบ ได้แก่ ใบรับรองสุขอนามัยและเอกสารรับรองความปลอดภัยด้านอาหารจากหน่วยงานตรวจสอบในประเทศต้นทาง

3. ข้อกำหนดทางด้านสัตวแพทย์และด้านสุขอนามัยที่เกี่ยวข้อง

3.1 ข้อกำหนดทางด้านสัตวแพทย์

เนื้อสุกรที่ส่งออกไปยังสิงคโปร์ต้องได้รับการรับรองสุขภาพสัตว์จากหน่วยงานภาครัฐผู้มีอำนาจของประเทศต้นทาง โดยมีรายละเอียดที่สำคัญดังนี้

(1) ประเทศผู้ส่งออกต้องไม่พบโรค African Swine Fever (ASF) และโรค Classical Swine Fever (CSF)

(2) ประเทศ/เขตพื้นที่ตั้งของสถานประกอบการ ต้องปราศจากโรค Foot and Mouth (FMD), ASF และ CSF เป็นระยะเวลาอย่างน้อย 3 เดือนก่อนการส่งออก

(3) สินค้าเนื้อสุกรที่ผลิตในประเทศที่มีการพบโรค FMD จะต้องผ่านกระบวนการให้ความร้อนอย่างเหมาะสมตามคำแนะนำขององค์การอนามัยสัตว์โลก (World Organization for Animal Health หรือ WOAH) สำหรับการฆ่าเชื้อไวรัส FMD

(4) เนื้อสุกรผ่านการตรวจก่อนฆ่า (Ante-mortem inspection) และการตรวจสอบหลังฆ่า (Post-mortem inspection) โดยเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ และต้องไม่พบอาการของโรค ASF และโรค CSF

(5) เนื้อสุกรดิบถูกฆ่า ชำแหละ แปรรูป บรรจุและจัดเก็บภายใต้สภาวะสุขอนามัยการผลิตที่รวมถึงภายใต้การกำกับดูแลของเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ รวมถึงสถานประกอบการต้องได้รับการขึ้นทะเบียนโดย SFA ก่อนส่งออกไปยังประเทศสิงคโปร์

(6) เนื้อสุกรต้องไม่มีการใช้สารเคมี สารกันเสียหรือสารอื่น ๆ ที่ส่งผลกระทบต่อผู้บริโภค

(7) ประเทศผู้ผลิตต้องไม่พบโรคทริคิโนซิสเป็นระยะเวลา 6 เดือนก่อนวันเข้าฆ่าหรือซากสุกรได้รับการตรวจวิเคราะห์จากห้องปฏิบัติการว่าไม่พบโรคทริคิโนซิส

(8) ผลิตภัณฑ์ต้องไม่พบสารตกค้างที่เป็นอันตราย

3.2 มาตรฐานสุขอนามัย

เนื้อสุกรต้องผ่านกระบวนการผลิตและการแปรรูปที่สอดคล้องกับมาตรฐานสุขอนามัยของสิงคโปร์ กระบวนการผลิตต้องเป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร โดยมีการรับรองระบบ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) จากหน่วยงานรัฐบาลผู้มีอำนาจหรือจากหน่วยงานรับรองที่ได้รับการยอมรับในระดับสากล

4. ข้อกำหนดด้านการบรรจุภัณฑ์และการติดฉลาก

4.1 การบรรจุภัณฑ์

เนื้อสุกรต้องถูกบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ถูกสุขอนามัย ป้องกันการปนเปื้อน และบรรจุภัณฑ์ต้องมีการปิดผนึกที่แน่นหนาเพื่อรักษาคุณภาพและความสดใหม่ของเนื้อสุกระหว่างการขนส่ง

4.2 การควบคุมอุณหภูมิ

เนื้อสุกรแช่เย็น

เนื้อสุกรแช่เย็นต้องดำเนินการผลิตจัดเก็บและขนส่งภายใต้อุณหภูมิที่เหมาะสม มีการใช้บรรจุภัณฑ์แบบสุญญากาศและมีอายุการเก็บรักษามากกว่า 6 สัปดาห์

เนื้อสุกรแช่แข็ง

เนื้อสุกรแช่แข็งต้องดำเนินการผลิต จัดเก็บและขนส่งภายใต้อุณหภูมิที่เหมาะสม

4.3 การติดฉลาก

บรรจุภัณฑ์ของเนื้อสุกรต้องมีฉลากที่ระบุรายละเอียดสำคัญ เช่น ชื่อสินค้า ชื่อและที่อยู่ผู้ผลิต วันที่ผลิต วันหมดอายุ คำแนะนำในการเก็บรักษา และฉลากต้องเป็นภาษาอังกฤษ

5. การตรวจสอบก่อนและหลังการนำเข้า

5.1 การตรวจสอบก่อนการนำเข้า

เนื้อสุกรต้องผ่านการตรวจสอบจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในประเทศต้นทางเพื่อยืนยันว่าปลอดจากโรคและสารตกค้างที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

5.2 การตรวจสอบหลังการนำเข้า

เมื่อเนื้อสุกรถูกนำเข้ามายังสิงคโปร์ เจ้าหน้าที่จาก SFA จะทำการตรวจสอบเพิ่มเติมเพื่อยืนยันว่าเนื้อสุกรเป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยของสิงคโปร์ การสุ่มตรวจสินค้าเพื่อตรวจหาโรคหรือสารตกค้างอาจถูกดำเนินการในขั้นตอนนี้

6. มาตรการควบคุมสารตกค้าง

สิงคโปร์มีกฎระเบียบที่เข้มงวดเกี่ยวกับสารตกค้างในเนื้อสัตว์ เช่น ยาปฏิชีวนะ สารเร่งการเจริญเติบโต และสารเคมีที่ใช้ในการเลี้ยงสัตว์ เนื้อสุกรที่นำเข้าจะต้องผ่านการตรวจสอบเพื่อให้แน่ใจว่าไม่มีสารตกค้างเกินค่ามาตรฐานที่กำหนด

หน่วยงาน SFA จะทำการตรวจสอบเนื้อสุกรที่นำเข้ามายังสิงคโปร์เพื่อยืนยันว่าไม่มีการปนเปื้อนจากสารเคมีหรือสารอันตรายอื่นๆ และมีการปฏิบัติตามมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร

7. ข้อกำหนดด้านการศุลกากร

การนำเข้าเนื้อสุกรต้องปฏิบัติตามขั้นตอนและข้อกำหนดด้านศุลกากรของสิงคโปร์ โดยจะต้องจัดเตรียมเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้า เช่น ใบอนุญาตนำเข้า ใบรับรองสุขอนามัย และเอกสารประกอบการขนส่งให้ครบถ้วน

เจ้าหน้าที่ศุลกากรอาจทำการตรวจสอบสินค้าเพิ่มเติมเพื่อตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารและคุณภาพของเนื้อสุกร

8. กฎหมายและข้อบังคับด้านความปลอดภัยอาหาร

เนื้อสุกรที่ส่งออกไปยังสิงคโปร์จะต้องปฏิบัติตามกฎหมายความปลอดภัยอาหารของสิงคโปร์ ซึ่งครอบคลุมมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร การตรวจสอบสารตกค้าง และการป้องกันการปนเปื้อน

การนำเข้าอาหารทั้งหมดจะต้องเป็นไปตามกฎหมายอาหารปี ค.ศ. 2002 (Sale of Food Act 2002) และกฎข้อบังคับอาหารปี ค.ศ. 2005 (Food Regulations 2005) ซึ่งระบุข้อกำหนดด้านความปลอดภัย การติดฉลาก และการควบคุมสารตกค้างในผลิตภัณฑ์อาหาร

ข้อสรุป

การส่งออกเนื้อสุกรไปยังสิงคโปร์ต้องเป็นไปตามกฎระเบียบที่เข้มงวดเกี่ยวกับสุขภาพสัตว์ สุขอนามัย การผลิต การบรรจุภัณฑ์ การควบคุมสารตกค้างและการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านการนำเข้า

ผู้ส่งออกต้องเตรียมเอกสารที่จำเป็นและปฏิบัติตามข้อกำหนดทั้งหมดเพื่อให้สามารถส่งออกเนื้อสุกรไปยังสิงคโปร์ได้อย่างถูกต้อง

ขั้นตอนการส่งออกสินค้าเนื้อสุกรดิบไปยังสหพันธรัฐรัสเซีย

ปัจจุบันประเทศไทยสามารถส่งออกเนื้อสุกรดิบไปยังสหพันธรัฐรัสเซียรวมถึงประเทศอื่น ๆ ในสหภาพเศรษฐกิจยูเรเชีย (ประเทศคาซัคสถานและประเทศเบลารุส) ได้ โดยต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อกำหนดด้านสุขภาพสัตว์รวมถึงความปลอดภัยทางอาหาร โดยเฉพาะการปฏิบัติตามบันทึกข้อตกลง เรื่องข้อกำหนดการส่งออกเนื้อสุกรไทยไปจำหน่ายยังประเทศรัสเซีย (Russian-Thai Protocol on safety assurance of pork exported to the Territory of the Russian Federation) ซึ่งข้อกำหนดในการส่งออกเนื้อสุกรไปยังสหพันธรัฐรัสเซียสามารถสรุปได้ดังนี้

1. หน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการกำกับดูแลเนื้อสุกรดิบนำเข้า

กรมสัตวแพทย์และสุขอนามัยพืช (Federal service for Veterinary and Phytosanitary Surveillance หรือ FSVPS)

2. ข้อกำหนดด้านการอนุญาตนำเข้า

2.1 การขออนุญาตนำเข้า

ผู้ส่งออกเนื้อสุกรต้องขอใบอนุญาตนำเข้าจากกรม FSVPS ซึ่งเป็นหน่วยงานที่ดูแลด้านการกำกับดูแลการนำเข้าสินค้าเกษตรและผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ของรัสเซีย ใบอนุญาตนี้จะต้องยื่นคำขอล่วงหน้าและจะต้องแนบใบรับรองสุขอนามัย (Health Certificate) จากกรมปศุสัตว์ของประเทศไทย

2.2 การรับรองและขึ้นทะเบียนสถานประกอบการ

โรงงานผลิตเนื้อสุกรดิบที่ส่งออกไปยังรัสเซียต้องผ่านการตรวจสอบและรับรองมาตรฐานความปลอดภัยและสุขอนามัยโดยกรมปศุสัตว์ และได้รับการขึ้นทะเบียนสถานประกอบการจากกรม FSVPS โดยมีการแจ้งผลการขึ้นทะเบียนมายังหน่วยงานภาครัฐของประเทศผู้ผลิต พร้อมทำการการประกาศรายชื่อสถานประกอบการที่ขึ้นทะเบียนบนเว็บไซต์ของกรม FSVPS

3. ข้อกำหนดทางด้านสัตวแพทย์และด้านสุขอนามัยที่เกี่ยวข้อง

3.1 ข้อกำหนดทางด้านสัตวแพทย์

เนื้อสุกรที่ส่งออกไปยังสหพันธรัฐรัสเซียจะต้องมีใบรับรองสุขอนามัย (Health Certificate) ที่ออกโดยหน่วยงานที่มีอำนาจของประเทศผู้ผลิตโดยการรับรองในใบรับรองสุขอนามัยต้องสอดคล้องต่อข้อกำหนดหรือบันทึกความตกลงฯ ดังนี้

(1) สุกรต้องเลี้ยงในฟาร์มที่ตั้งอยู่ในเขตเดียวกันกับโรงฆ่าสุกร และไม่พบโรคระบาดตามที่สหพันธรัฐรัสเซียกำหนด

(2) สัตวแพทย์ของทางการรัสเซียจะต้องมาปฏิบัติงานที่โรงงาน ในขณะที่มีการเตรียมการผลิตและการส่งออกเนื้อสุกรไปสหพันธรัฐรัสเซีย พร้อมลงนามรับรองในใบรับรองสุขอนามัยประกอบการส่งออก

(3) การตรวจสัตว์ก่อน-หลังการฆ่า (Ante-mortem / Post-mortem inspection) ในสุกร จะต้องดำเนินการโดยเจ้าหน้าที่ที่ผ่านการฝึกอบรมตามข้อกำหนดทางสัตวแพทย์ สำหรับการฆ่าสัตว์และการตรวจสอบสุขภาพสัตว์และเนื้อสัตว์

(4) สุกรที่ส่งโรงฆ่า จะต้องไม่มีการฉีดวัคซีนแอนแทรกซ์ชนิดเชื้อเป็น อย่างน้อย 14 วันก่อนเข้าฆ่า

(5) สุกรต้องมาจากฟาร์มหรือมาจากพื้นที่ที่ปลอดภัยจากโรคติดต่อในสัตว์ ดังนี้

5.1 พื้นที่ปลอดโรค Foot and Mouth Disease (FMD) และโรค Classical Swine Fever (CSF) เป็นเวลาอย่างน้อย 12 เดือน

5.2 พื้นที่ที่ปลอดโรค African Swine Fever (ASF) เป็นเวลาอย่างน้อย 3 ปี

5.3 พื้นที่ปลอดโรค Swine Vesicular Disease เป็นเวลาอย่างน้อย 9 เดือน

5.4 พื้นที่ปลอดโรค Porcine Enteroviral Encephalomyelitis (Teksovirusnogo encephalomyelitis pigs, Teschen disease) เป็นเวลาอย่างน้อย 6 เดือน

5.5 ในกรณีมีการส่งหัวและอวัยวะภายในสุกรมายังรัสเซีย สุกรต้องมาจากพื้นที่ปลอดโรค Aujeszky's Disease

5.6 ฟาร์มปลอดโรค Trichinellosis เป็นเวลาอย่างน้อย 3 เดือน

5.7 ฟาร์มปลอดโรค Anthrax เป็นเวลาอย่างน้อย 20 วัน

5.8 ฟาร์มปลอดโรค Porcine Reproductive and Reproductive Syndrome (PRRS) เป็นเวลาอย่างน้อย 6 เดือน

3.2 ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยการผลิต

กระบวนการผลิตและแปรรูปเนื้อสุกรต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขอนามัยตามมาตรฐานสากลหรือมาตรฐานอื่นๆ ที่ได้รับการยอมรับ โดยมีรายละเอียดเพิ่มเติมดังนี้

(1) ในการผลิตเนื้อสุกร จะต้องไม่มีการปนเปื้อนจากส่วนหัว ขา อวัยวะภายในช่องอกและอวัยวะภายในช่องท้อง

(2) โรงงานผู้ผลิตต้องดำเนินการผลิตภายใต้ระบบ HACCP ที่ได้กำหนดไว้

(3) ต้องทำการแยกห้องเย็นที่ใช้เก็บรักษาเนื้อสุกรดิบที่ส่งไปสหพันธรัฐรัสเซียและต้องไม่มีสินค้าที่ส่งออกไปยังประเทศอื่นปะปนอยู่ในห้องเย็นดังกล่าว

4. ข้อกำหนดด้านการตรวจสอบสินค้านำเข้า

4.1 การตรวจสอบสินค้าก่อนนำเข้า

สินค้าเนื้อสุกรจะต้องได้รับการตรวจสอบก่อนนำเข้าเพื่อตรวจสอบว่าเป็นไปตามข้อกำหนดด้านสุขภาพสัตว์และสุขอนามัย

4.2 การตรวจสอบหลังการนำเข้า

กรมสัตวแพทย์และสุขอนามัยพืชรัสเซีย จะมีแผนสุ่มตรวจติดตามความสอดคล้องต่อข้อกำหนดและมาตรฐานทางสุขอนามัยและการสัตวแพทย์ของสหภาพเศรษฐกิจยูเรเชีย เช่น การสุ่มตรวจสินค้าเพื่อตรวจหาเชื้อก่อโรค สารตกค้างและสารเคมีอื่น ๆ ที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพผู้บริโภค

5. ข้อกำหนดด้านการบรรจุภัณฑ์และการติดฉลาก

5.1 การบรรจุภัณฑ์

เนื้อสุกรต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิทและสามารถป้องกันการปนเปื้อนระหว่างการขนส่ง

5.2 การควบคุมอุณหภูมิ

สำหรับเนื้อสุกรแช่เย็นหรือแช่แข็ง ผู้ส่งออกต้องควบคุมอุณหภูมิให้เหมาะสมตามมาตรฐานที่กรม FSVPS กำหนดเพื่อรักษาคุณภาพของสินค้า

5.3 การติดฉลาก

ฉลากสินค้าบนบรรจุภัณฑ์ต้องระบุข้อมูลที่สำคัญ เช่น ชื่อสินค้า แหล่งที่มา วันที่ผลิต วันหมดอายุ วิธีการเก็บรักษา และข้อมูลทางโภชนาการ ฉลากต้องเป็นภาษารัสเซียและมีข้อมูลที่ชัดเจน

6. ข้อกำหนดด้านศุลกากร

การนำเข้าเนื้อสุกรไปยังสหพันธรัฐรัสเซียต้องผ่านกระบวนการตรวจสอบด้านศุลกากรตามกฎหมายของรัสเซีย ผู้ส่งออกจะต้องเตรียมเอกสารที่จำเป็น เช่น ใบอนุญาตนำเข้า ใบรับรองสุขอนามัย ใบกำกับสินค้า และใบแสดงรายการสินค้าให้ครบถ้วนตามข้อกำหนด

เจ้าหน้าที่ศุลกากรของรัสเซียอาจทำการตรวจสอบเอกสารและสินค้านำเข้าเพิ่มเติมเพื่อตรวจสอบความถูกต้องและคุณภาพของสินค้า

7. ข้อกำหนดด้านกฎหมายและข้อบังคับความปลอดภัยอาหาร

เนื้อสุกรดิบที่ส่งออกไปยังสหพันธรัฐรัสเซีย จะต้องส่งไปเพื่อเป็นวัตถุดิบในการผลิตของอุตสาหกรรมแปรรูปเท่านั้น โดยการส่งออกเนื้อสุกรดิบไปยังสหพันธรัฐรัสเซียต้องปฏิบัติตามกฎหมายด้านความปลอดภัยอาหารของรัสเซีย ซึ่งมีข้อกำหนดเกี่ยวกับการป้องกันการปนเปื้อนข้าม การควบคุมสารตกค้างและความปลอดภัยทางสุขอนามัยการผลิต

โดยกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ กฎหมายว่าด้วยสุขภาพสัตว์และพืชและกฎหมายว่าด้วยมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร ซึ่งมีการกำหนดมาตรฐานด้านความปลอดภัยของอาหารอย่างเข้มงวด หากตรวจพบว่าเนื้อสุกรมีการปนเปื้อนหรือไม่เป็นไปตามข้อกำหนด สินค้าอาจถูกปฏิเสธการนำเข้าและถูกทำลายตามกระบวนการที่กรม FSVPS กำหนด

ข้อสรุป

การส่งออกเนื้อสุกรดิบไปยังสหพันธรัฐรัสเซียผู้ส่งออกต้องขอใบอนุญาตนำเข้าและผู้ผลิตต้องได้รับการขึ้นทะเบียนสถานประกอบการโดยหน่วยงาน FSVPS อีกทั้งต้องปฏิบัติตามบันทึกข้อตกลงฯ ระหว่างประเทศผู้ผลิตกับทางการรัสเซีย รวมถึงการปฏิบัติตามกฎระเบียบด้านสุขภาพสัตว์และสุขอนามัย นอกจากนี้ผู้ส่งออกยังต้องตรวจสอบมาตรการคว่ำบาตรทางการค้าที่อาจมีผลต่อการนำเข้าสินค้า

ขั้นตอนการส่งออกสินค้าเนื้อสุกรดิบไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีน

การส่งออกเนื้อสุกรไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีนต้องปฏิบัติตามกฎและระเบียบที่เข้มงวดจากทางการจีน ทั้งในด้านข้อกำหนดด้านสุขอนามัย การตรวจสอบจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และมาตรฐานการบรรจุและฉลากอาหารดังนี้

1. หน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการกำกับดูแลเนื้อสุกรดิบนำเข้า

(1) สำนักงานศุลกากรแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน (General Administration of Customs of the People's Republic China หรือ GACC)

2. ข้อกำหนดด้านการอนุญาตนำเข้า

2.1 การขออนุญาตนำเข้า

ขั้นตอนการขออนุญาตนำเข้าเนื้อสุกรดิบไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีนประกอบด้วย 6 ขั้นตอน ดังนี้

- | | |
|--------------|---|
| ขั้นตอนที่ 1 | ประเทศผู้ส่งออกยื่นความประสงค์เพื่อขอส่งออกเนื้อสุกรดิบไปสาธารณรัฐประชาชนจีนต่อสำนักงาน GACC |
| ขั้นตอนที่ 2 | สำนักงาน GACC ส่งแบบสอบถามเพื่อประเมินความเสี่ยงในการนำเข้าสินค้าไปยังประเทศผู้แจ้งความประสงค์ |
| ขั้นตอนที่ 3 | ภายหลังจากได้รับข้อมูลตามแบบสอบถามที่ครบถ้วนสมบูรณ์แล้ว สำนักงาน GACC จะจัดตั้งคณะกรรมการประเมินความเสี่ยงเพื่อพิจารณาข้อมูลที่เกี่ยวข้อง โดยอาจมีขอข้อมูลเพิ่มเติมจากประเทศผู้แจ้งความประสงค์เพื่อประกอบการพิจารณา |
| ขั้นตอนที่ 4 | สำนักงาน GACC จัดส่งคณะผู้เชี่ยวชาญเข้าตรวจประเมิน ณ ประเทศผู้แจ้งความประสงค์ (On-site spot inspection) |
| ขั้นตอนที่ 5 | หากได้รับการพิจารณาอนุญาตนำเข้าเนื้อสุกรดิบ สำนักงาน GACC จะดำเนินการนำส่งร่างระเบียบการกักกัน (Quarantine Protocol) หรือข้อกำหนดทางด้านสุขอนามัยสำหรับการส่งออกเนื้อสุกรดิบมายังสาธารณรัฐประชาชนจีน ให้แก่ประเทศผู้แจ้งความประสงค์เพื่อพิจารณา |
- ร่วมกัน

ขั้นตอนที่ 6 เมื่อผลการพิจารณาข้อกำหนดร่วมกันเป็นที่เรียบร้อยแล้ว ประเทศผู้แจ้งความประสงค์สามารถส่งออกเนื้อสุกรดิบไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีนได้ภายใต้เงื่อนไขที่กำหนด

2.2 การรับรองและขึ้นทะเบียนสถานประกอบการ

สำนักงานGACC ประกาศระเบียบในการนำเข้าสินค้าอาหารฉบับที่ 248 ว่าด้วยการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตอาหารนำเข้าจากต่างประเทศ(Regulations on the Registration and Administration of Overseas Producers of Imported Food: Decree 248) และระเบียบฉบับที่ 249 ว่าด้วยมาตรการความปลอดภัยสำหรับอาหารนำเข้าและส่งออก (Administrative Measures on Import and Export Food Safety: Decree 249) โดยระเบียบดังกล่าวกำหนดให้ผู้ผลิตสินค้ากลุ่มเนื้อสุกรดิบจากต่างประเทศต้องได้รับการตรวจสอบและรับรองอย่างมีประสิทธิภาพจากหน่วยงานภาครัฐผู้มีอำนาจของประเทศผู้ส่งออก (Competent Authority หรือ CA) และได้รับการขึ้นทะเบียนกับหน่วยงาน GACC ผ่านระบบ CIFER ก่อนการส่งออกไปยังจีน

3. ข้อกำหนดทางด้านสัตวแพทย์และด้านสุขอนามัยที่เกี่ยวข้อง

3.1 ข้อกำหนดทางด้านสัตวแพทย์

เนื้อสุกรที่ส่งออกไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีนจะต้องมีใบรับรองสุขอนามัย (Health Certificate) ที่ออกโดยหน่วยงานที่มีอำนาจของประเทศผู้ผลิตเพื่อยืนยันว่าเนื้อสุกรดิบที่ส่งออกไปนั้นเป็นไปตามข้อกำหนดด้านสุขภาพสัตว์ของจีน ดังนี้

3.1.1 สุกรที่นำมาผลิตต้องมาจากประเทศที่ปลอดโรคระบาดในสุกรได้แก่ โรค Foot and Mouth Disease (FMD) โรค African Swine Fever (ASF) และโรค Classical Swine Fever (CSF)

3.1.2 สุกรที่นำมาผลิต ต้องเกิดและถูกเลี้ยงในประเทศผู้ผลิตเท่านั้น

3.1.3 สุกรต้องผ่านการตรวจสอบก่อนการฆ่า-ภายหลังจากการฆ่า (Ante-mortem, Post-mortem inspection) โดยเจ้าหน้าที่ของภาครัฐผู้มีอำนาจและต้องพบว่าสัตว์มีสุขภาพดี ไม่พบอาการของโรคระบาดและเหมาะสมแก่การบริโภคของมนุษย์

3.1.4 ทางการจีนมีข้อกำหนดที่เข้มงวดในการป้องกันการปนเปื้อนของสารเคมี ยาปฏิชีวนะ สารเร่งการเจริญเติบโต และสารต้องห้ามอื่นๆ ที่อาจส่งผลกระทบต่อผู้บริโภค ทั้งนี้ ผู้ผลิตต้องมีการตรวจสอบตัวอย่างเนื้อสุกรเพื่อวิเคราะห์สารตกค้าง เช่น ยาฆ่าแมลง สารปฏิชีวนะ และสารเคมีอื่นๆ พร้อมแสดงผลการตรวจสอบและการรับรองว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวไม่มีสารต้องห้ามตามข้อกำหนดของจีน

3.1.5 หากพบการระบาดของโรค FMD และ ASF หน่วยงาน CA ของประเทศผู้ผลิตต้องดำเนินการรายงานต่อทางการจีนโดยทันที

3.1.6 ใบรับรองสุขอนามัยจะต้องระบุข้อมูลสำคัญทั้งภาษาจีนและภาษาอังกฤษ เช่น ชื่อที่อยู่ของผู้ผลิต หมายเลขการรับรองโรงงาน ชื่อที่อยู่ของผู้นำเข้า ชื่อสินค้า น้ำหนักสินค้า จำนวนบรรจุภัณฑ์ วันที่เข้าฆ่า วันที่ผลิต รวมถึงชื่อของเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ผู้ลงนาม ตราประทับของหน่วยงาน และวันที่ลงนามในใบรับรองสุขอนามัย

3.2 ข้อกำหนดทางด้านสุขอนามัยการผลิต

(1) สำนักงาน GACC ออกข้อกำหนดตามมาตรฐานของสาธารณรัฐประชาชนจีน GB 12694-2016 ว่าด้วยมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติด้านสุขอนามัยข้อกำหนดสำหรับสินค้าปศุสัตว์และสัตว์ปีก ด้านการฆ่าและการแปรรูป(National Standard of the People's Republic of China GB 12694-2016 National Food Safety Standard Hygienic Specification for Livestock and Poultry Slaughtering and Processing) เพื่อให้ควบคุมกำกับดูแลด้านความปลอดภัยในกระบวนการผลิตอาหารประเภทสินค้าเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ได้แก่ เนื้อสัตว์แช่เย็น เนื้อสัตว์แช่แข็ง และผลพลอยได้จากสัตว์ โดยครอบคลุมถึงการจัดการแหล่งที่มาของวัตถุดิบ การขนส่ง การตรวจสอบย้อนกลับ การจัดเก็บสินค้า เป็นต้น

(2) โรงงานผู้ผลิตต้องดำเนินการผลิตภายใต้ระบบ HACCP ที่ได้กำหนดไว้

(3) สุกร ต้องถูกฆ่า ชำแหละและจัดเก็บภายในสถานประกอบการที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากทางการจีน เท่านั้น

5. มาตรฐานการบรรจุภัณฑ์และการติดฉลาก

การบรรจุภัณฑ์ของเนื้อสุกรต้องถูกปิดผนึกอย่างเหมาะสมและอยู่ในสภาพที่ป้องกันการปนเปื้อน เนื้อสุกรต้องถูกเก็บและขนส่งในสภาวะที่ควบคุมอุณหภูมิ เช่น การใช้ตู้คอนเทนเนอร์แช่เย็น

ฉลากสินค้าต้องมีข้อมูลครบถ้วนและชัดเจนตามข้อกำหนดของจีน เช่น รายละเอียดเกี่ยวกับแหล่งกำเนิด วันที่ผลิต วันหมดอายุ และค่าเตือนด้านสุขอนามัย ข้อมูลที่ต้องแสดงบนฉลากต้องเป็นภาษาจีน

6. การตรวจสอบสินค้าก่อนและหลังการนำเข้า

6.1 การตรวจสอบก่อนการนำเข้า

ทางการจีนอาจมีการสุ่มตรวจสอบผลิตภัณฑ์จากผู้ส่งออก เช่น การตรวจคุณภาพของเนื้อสุกรหรือการสุ่มตัวอย่างเพื่อตรวจโรคและสารตกค้าง

6.2 การตรวจสอบหลังการนำเข้า

ศุลกากรจีนจะทำการตรวจสอบสินค้าอีกครั้ง เพื่อยืนยันว่าเนื้อสุกรตรงตามมาตรฐานและไม่ปนเปื้อนสารที่เป็นอันตราย นอกจากนี้อาจมีการสุ่มตรวจสอบเพิ่มเติมในบางกรณี

7. การปฏิบัติตามกฎระเบียบศุลกากร

การนำเข้าเนื้อสุกรต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดทางศุลกากรของจีน โดยต้องเตรียมเอกสารให้ครบถ้วน เช่น ใบรับรองสุขอนามัย ใบอนุญาตนำเข้า เอกสารแสดงรายละเอียดสินค้า และใบแจ้งข้อมูลการขนส่ง

ทางการจีนมีการตรวจสอบที่เข้มงวดทั้งเอกสารและการตรวจสอบทางกายภาพ เพื่อป้องกันการลักลอบนำเข้าสินค้าที่ไม่ได้รับการอนุญาต

8. กฎหมายและข้อกำหนดทางการค้า

ผู้ส่งออกต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบด้านภาษีของจีน รวมถึงการชำระภาษีศุลกากร ค่าธรรมเนียมในการนำเข้าสินค้า และภาษีมูลค่าเพิ่ม (VAT) ซึ่งอัตราภาษีอาจแตกต่างกันไปตามประเภทของเนื้อสุกรและประเทศต้นทาง

โดยทางการเงินอาจมีนโยบายด้านภาษีที่แตกต่างกันขึ้นอยู่กับความสัมพันธ์ทางการค้าระหว่างจีนกับประเทศผู้ส่งออก เช่น การลดภาษีหรือการกำหนดโควตานำเข้า

ข้อสรุป

การส่งออกเนื้อสุกรดิบไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีนต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยอาหารอย่างเคร่งครัด การตรวจสอบและรับรองคุณภาพสินค้าตั้งแต่ขั้นตอนการผลิตจนถึงการจัดจำหน่ายในจีนเป็นสิ่งสำคัญ นอกจากนี้ ผู้ส่งออกจำเป็นต้องศึกษากฎระเบียบที่เปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่องและประสานงานกับหน่วยงานในจีนเพื่อให้กระบวนการนำเข้าสินค้าดำเนินไปอย่างราบรื่น

ขั้นตอนการส่งออกสินค้าเนื้อสุกรดิบไปยังสหภาพยุโรป

สหภาพยุโรปมีกฎระเบียบควบคุมการผลิต การค้าและการนำเข้าเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ที่เข้มงวด เพื่อรับรองว่าสินค้าที่นำเข้ามีคุณภาพและมาตรฐานด้านสุขอนามัยความปลอดภัยอาหาร มีการจัดการด้านสวัสดิภาพสัตว์ในระดับสูงเช่นเดียวกับสินค้าที่ผลิตในสหภาพยุโรป

การนำเข้าเนื้อสุกรดิบไปยังสหภาพยุโรปต้องสอดคล้องกับกฎระเบียบและเงื่อนไขต่าง ๆ ซึ่งมีรายละเอียดที่สำคัญดังนี้

1. หน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการกำกับดูแลเนื้อสุกรดิบนำเข้า

1.1 คณะกรรมาธิการยุโรป (European Commission) มีหน้าที่ในการเสนอร่างกฎระเบียบและกำกับดูแลการปฏิบัติตามกฎระเบียบของรัฐสมาชิก

1.2 หน่วยงานตรวจสอบความปลอดภัยด้านอาหารแห่งสหภาพยุโรป (European Food Safety Authority หรือ EFSA)

1.3 หน่วยงาน Border Inspection Posts (BIP) ทำหน้าที่ควบคุมการนำเข้าสินค้า

2. ข้อกำหนดด้านการอนุญาตนำเข้า

2.1 การขออนุญาตนำเข้า

ประเทศที่ไม่ใช่สมาชิกสหภาพยุโรปที่ประสงค์ส่งออกเนื้อสุกรดิบไปยังสหภาพยุโรปต้องผ่านการรับรองให้สามารถส่งออกเนื้อสุกรดิบมายังประเทศสมาชิกสหภาพยุโรป โดยหน่วยงานภาครัฐที่มีอำนาจของประเทศผู้ส่งออก (Competent authority) ต้องเป็นผู้ยื่นความประสงค์ต่อคณะกรรมาธิการยุโรป พร้อมดำเนินการจัดทำแบบประเมินความเสี่ยงด้านโรคระบาดสัตว์ การจัดการด้านสวัสดิภาพสัตว์ แผนการจัดการด้านสารตกค้างในระดับประเทศและการจัดการด้านสุขอนามัยการผลิต นำเสนอต่อคณะกรรมาธิการยุโรปเพื่อพิจารณา โดยหากทางการสหภาพยุโรปพิจารณาการในส่วนที่เกี่ยวข้องเรียบร้อยแล้ว จะดำเนินการส่งรายงานผลการพิจารณาผ่านหน่วยงานภาครัฐของประเทศผู้ส่งออก

2.2 การรับรองและขึ้นทะเบียนสถานประกอบการ

ภายหลังจากสหภาพยุโรปอนุญาตให้นำเข้าสินค้าเนื้อสุกรดิบจากประเทศผู้ส่งออกแล้ว ผู้ประกอบการ ได้แก่ โรงฆ่าสัตว์ โรงตัดแต่งเนื้อสัตว์และห้องคลังที่เก็บสินค้าที่ประสงค์ขึ้นทะเบียนเพื่อการส่งออกเนื้อสุกรดิบไปยังสหภาพยุโรปนั้น ต้องได้รับการตรวจสอบจากหน่วยงานที่ได้รับการรับรองและมอบหมายจากสหภาพยุโรป พร้อมนำเสนอรายชื่อสถานประกอบการที่ผ่านการตรวจสอบให้สหภาพยุโรปทำการขึ้นทะเบียน โดยจะมีการประกาศชื่อสถานประกอบการที่ได้รับการขึ้นทะเบียนผ่านเว็บไซต์ของสหภาพยุโรป

3. ข้อกำหนดทางด้านสัตวแพทย์และด้านสุขอนามัยที่เกี่ยวข้อง

3.1 ข้อกำหนดทางด้านสัตวแพทย์

ประเทศผู้ผลิตต้องจัดทำแผนเฝ้าระวังสารตกค้างแห่งชาติ โดยแผนดังกล่าวต้องผ่านการอนุมัติจากคณะกรรมการการยุโรป ซึ่งแผนดังกล่าวครอบคลุมการตรวจสอบสารตกค้างจากยาฆ่าโรคสัตว์ ยาฆ่าแมลง สารโลหะหนักและการปนเปื้อนสารอื่น ๆ ในสัตว์ที่มีชีวิตและผลิตภัณฑ์จากสัตว์ อีกทั้งประเทศผู้ผลิตต้องมีการจัดทำมาตรการการควบคุมเชื้อแชลโมเนลล่าในเนื้อสุกรดิบในระดับที่เท่าเทียมกับข้อกำหนดของสหภาพยุโรป พร้อมส่งมาตรการดังกล่าวให้คณะกรรมการการยุโรปพิจารณาเห็นชอบเช่นกัน

เนื้อสุกรดิบที่ส่งออกไปยังสหภาพยุโรปต้องมีใบรับรองสุขอนามัยที่ออกโดยหน่วยงานที่มีอำนาจในประเทศผู้ผลิต โดยมีการรับรองว่าเนื้อสุกรดิบผ่านการตรวจสอบสัตว์ก่อน-ภายหลังจากการฆ่า (Ante-mortem inspection, Post-mortem inspection) โดยเจ้าหน้าที่รัฐผู้มีอำนาจ รวมถึงการรับรองการปลอดโรคระบาดในสัตว์ เช่น โรคคอหิวต้งแอฟริกาในสุกร (ASF) และโรคปากและเท้าเปื่อย (FMD)

3.2 การปฏิบัติตามมาตรฐานสุขอนามัย

การส่งออกเนื้อสุกรต้องปฏิบัติตามกฎหมายความปลอดภัยอาหารและมาตรฐานสุขอนามัยที่กำหนดโดยสหภาพยุโรป ได้แก่

(1) Council Regulation (EC) No 178/2002 เกี่ยวกับการกำหนดหลักการและข้อกำหนดทั่วไปในการกำกับดูแลความปลอดภัยของอาหาร ซึ่งครอบคลุมมาตรฐานการผลิต การควบคุมสารตกค้างและการตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์

(2) Council Regulation (EC) No 852/2004 ว่าด้วยสุขอนามัยของการผลิตอาหาร

(3) Council Regulation (EC) No 853/2004 ว่าด้วยมาตรฐานสุขอนามัยเฉพาะสำหรับสินค้าที่มีแหล่งกำเนิดมาจากสัตว์

(4) Council Directive 2002/99/EC ข้อกำหนดด้านสุขภาพสัตว์ที่ควบคุมการผลิต การแปรรูป การจำหน่ายและการนำเสนอสินค้าที่มีแหล่งกำเนิดมาจากสัตว์สำหรับมนุษย์บริโภค

(5) Council Regulation (EU) 2017/625 หรือ Official Controls Regulation ว่าด้วยการตรวจสอบและควบคุมการบังคับใช้กฎระเบียบอาหารและอาหารสัตว์กฎระเบียบสุขภาพและสวัสดิภาพสัตว์กฎระเบียบสุขอนามัยพืชและผลิตภัณฑ์

3.3 ข้อกำหนดด้านสวัสดิภาพสัตว์

เจ้าหน้าที่รัฐผู้มีอำนาจของประเทศผู้ผลิตต้องทำการตรวจสอบและดูแลด้านสวัสดิภาพสัตว์ในขั้นตอนการฆ่าสุกรให้เป็นไปตามกฎระเบียบสหภาพยุโรปว่าด้วยการควบคุมด้านสวัสดิภาพสัตว์ขณะทำการฆ่า (Council Regulation (EC) No.1099/2009 on the protection of animals at the time of killing)

4. ข้อกำหนดด้านการตรวจสอบสินค้านำเข้า

4.1 การตรวจสอบสินค้านำเข้า

สินค้าเนื้อสุกรต้องได้รับการตรวจสอบจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในประเทศต้นทางก่อนนำเข้ามายังสหภาพยุโรป

4.2 การตรวจสอบที่ด่านนำเข้า

เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ที่ส่งมาสหภาพยุโรปต้องผ่านขั้นตอนตรวจสอบทาง Veterinary checks ณ ด่านนำเข้าของประเทศสมาชิกสหภาพยุโรป (Border Inspection Post หรือ BIP) โดยเจ้าหน้าที่จะทำการตรวจสอบสินค้าตามใบรับรองสุขอนามัยและอาจมีการสุ่มตรวจสอบด้านความปลอดภัยของสินค้าตามการประเมินความเสี่ยงและตามที่กฎหมายกำหนด

หากพบว่าสินค้าที่ไม่สอดคล้องต่อข้อกำหนดของสหภาพยุโรป จะมีการปฏิเสธการนำเข้า โดยสินค้าดังกล่าวจะถูกทำลายหรือส่งคืนประเทศต้นทาง

4.3 การสุ่มตรวจตัวอย่าง

สหภาพยุโรปมีแผนการสุ่มตรวจสินค้าที่ด่านนำเข้า ห้องคลังสินค้าและที่สินค้าที่วางขายในท้องตลาดเพื่อควบคุมคุณภาพและป้องกันการปนเปื้อนจากเชื้อโรคหรือสารตกค้างที่เป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค

5. ข้อกำหนดด้านการบรรจุภัณฑ์และการติดฉลาก

5.1 บรรจุภัณฑ์

เนื้อสุกรต้องถูกบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ถูกสุขอนามัยและสามารถรักษาคุณภาพได้ โดยบรรจุภัณฑ์ต้องป้องกันการปนเปื้อนจากเชื้อโรค

5.2 การติดฉลาก

บรรจุภัณฑ์ต้องมีฉลากที่ระบุข้อมูลสำคัญ เช่น ชื่อสินค้า ชื่อและที่อยู่ผู้ผลิตเลขทะเบียนของโรงฆ่าสัตว์/โรงงานตัดแต่ง ประเทศแหล่งกำเนิด วันที่ผลิต เลขรหัสการผลิต วันหมดอายุ โดยต้องเป็นภาษาราชการทางการของประเทศที่นำเข้าอย่างน้อย 1 ภาษาและตามที่สหภาพยุโรปกำหนด

ทั้งนี้บรรจุภัณฑ์ต้องมีการประทับตราเครื่องหมายสุขภาพ (Health mark) ที่รับรองโดยหน่วยงานรัฐผู้มีอำนาจของประเทศผู้ผลิต

5. ข้อกำหนดด้านศุลกากร

การนำเข้าเนื้อสุกรต้องผ่านกระบวนการตรวจสอบศุลกากรตามกฎหมายของสหภาพยุโรป โดยผู้ส่งออกจะต้องเตรียมเอกสารที่จำเป็น เช่น ใบอนุญาตนำเข้า ใบรับรองสุขอนามัย เอกสารประกอบการขนส่ง รวมถึงค่าธรรมเนียมและภาษีสินค้าที่นำเข้า

6. การสอบย้อนไปแหล่งที่มาของผลิตภัณฑ์

สหภาพยุโรปใช้ระบบ TRACES (Trade Control and Expert System) ในการตรวจสอบย้อนกลับผลิตภัณฑ์อาหาร โดยจัดเก็บข้อมูลของสินค้าและเอกสารรับรองต่าง ๆ ไว้ในระบบ TRACES ที่สามารถเชื่อมโยงข้อมูลเข้าสู่ส่วนกลาง รวมถึงอนุญาตให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องของประเทศคู่ค้าสามารถเข้าถึงข้อมูลเกี่ยวกับสินค้าได้ ซึ่งช่วยให้การทำงานด้านเอกสารมีความสะดวกรวดเร็ว อีกทั้งช่วยให้สามารถจัดการปัญหาที่เกิดจากผลิตภัณฑ์อาหารได้อย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพ

7. มาตรฐานโดยสมัครใจ

นอกจากกฎระเบียบและข้อกำหนดต่าง ๆ ของสหภาพยุโรปที่ผู้ประกอบการและหน่วยงานภาครัฐของประเทศต้นทางต้องปฏิบัติตามแล้ว เพื่อเป็นการรับรองด้านคุณภาพ ด้านความปลอดภัยทางอาหาร ด้านการผลิตที่ยั่งยืนและคำนึงถึงสวัสดิภาพสัตว์ ผู้นำเข้าบางรายจึงมีข้อกำหนดให้ผู้ผลิตติดฉลากอาหารเพื่อแสดงการจัดการด้านมาตรฐานความยั่งยืนด้านสิ่งแวดล้อม เช่น ฉลากวัดระดับ Carbon footprint รวมถึงมาตรฐานที่แสดงความยั่งยืนด้านสุขภาพและความปลอดภัยทางอาหาร การแสดงข้อมูลโภชนาการที่บ่งชี้ว่าไม่มีการใช้สารเคมีที่ผ่านการดัดแปรพันธุกรรม เป็นต้น

ข้อสรุป

การส่งออกเนื้อสุกรดิบไปยังสหภาพยุโรป ประเทศผู้ส่งออกจะต้องได้รับการอนุญาตนำเข้ารวมถึงโรงงานผู้ผลิตต้องได้รับการขึ้นทะเบียนจากสหภาพยุโรป นอกจากนี้ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดที่เข้มงวดเกี่ยวกับสุขภาพสัตว์ ด้านสวัสดิภาพสัตว์ ด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยทางอาหาร มีการปฏิบัติตามกฎระเบียบด้านบรรจุภัณฑ์ การติดฉลากและการตรวจสอบไปยังแหล่งที่มาของสินค้า เพื่อให้สามารถส่งออกเนื้อสุกรดิบไปยังสหภาพยุโรปได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย

สรุปผลการศึกษา

จากการศึกษาในครั้งนี้ เป็นการศึกษาเปรียบเทียบขั้นตอนการส่งออกสินค้าเนื้อสุกรดิบไปยังเขตบริหารพิเศษฮ่องกง ประเทศมาเลเซีย ประเทศสิงคโปร์ สหพันธรัฐรัสเซีย สาธารณรัฐประชาชนจีนและสหภาพยุโรป เพื่อนำมาเปรียบเทียบแนวทางการปฏิบัติ รวมถึงการนำแนวทางที่ได้จากการศึกษาในครั้งนี้ไปเป็นข้อมูลประกอบเพื่อการเตรียมความพร้อมทั้งในส่วนภาครัฐและภาคเอกชนที่เกี่ยวข้อง สำหรับการขยายตลาดสินค้าเนื้อสุกรดิบได้อย่างทันที และเป็นการส่งเสริมการส่งออกสินค้าปศุสัตว์ไทยไปสู่ตลาดโลก เพื่อเพิ่มรายได้จากการส่งออกสินค้าเกษตรของไทยให้มากขึ้นภายใต้ข้อตกลงและมาตรฐานระหว่างประเทศที่เข้มข้นมากขึ้น

3.3 การนำไปใช้ประโยชน์/ผลกระทบ

3.3.1 เจ้าหน้าที่รัฐสามารถนำข้อมูลไปปรับใช้ในการตรวจสอบกระบวนการผลิตรวมถึงการรับรองสินค้าเนื้อสุกรดิบเพื่อการส่งออกเพื่อให้สอดคล้องต่อข้อกำหนดของประเทศคู่ค้า

3.3.2 ผู้ประกอบการส่งออกเนื้อสุกรดิบ มีศักยภาพและความรู้ความเข้าใจในระเบียบ ข้อกำหนดการส่งออกเนื้อสุกรดิบ รวมถึงสามารถนำข้อมูลไปปรับปรุงกระบวนการผลิตสินค้าเนื้อสุกรดิบเพื่อให้สอดคล้องต่อข้อกำหนดของประเทศคู่ค้า

3.3.3 ประเทศคู่ค้ามีความเชื่อมั่นด้านการกำกับดูแลความปลอดภัยทางอาหาร และการจัดการโรคระบาดในสุกรของประเทศไทย

3.3.4 เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมในการขยายตลาดการส่งออกเนื้อสุกรดิบไปยังต่างประเทศ เพิ่มขึ้นส่งผลให้อัตราการส่งออกเพิ่มสูงขึ้น และเศรษฐกิจภายในประเทศดีขึ้น

3.4 ความยุ่งยากและซับซ้อนในการดำเนินการ

3.4.1 ผู้ทำการศึกษามีความรู้ ความเข้าใจในการสืบค้นกฎระเบียบ และข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องในการส่งออกเนื้อสุกรดิบของประเทศคู่ค้าที่สำคัญได้แก่ เขตบริหารพิเศษฮ่องกง ประเทศมาเลเซีย สหพันธรัฐรัสเซีย รวมถึงประเทศผู้นำเข้าสินค้าเนื้อสุกรดิบที่สำคัญของโลก ได้แก่ สหภาพยุโรป สาธารณรัฐประชาชนจีน ประเทศสิงคโปร์ เพื่อให้ได้ข้อมูลที่เป็นปัจจุบันและครบถ้วน รวมถึงต้องมีการตรวจสอบและเรียบเรียงข้อมูลก่อนการนำไปวิเคราะห์เปรียบเทียบ เพื่อให้จัดทำผลการวิเคราะห์เปรียบเทียบข้อมูลเป็นไปอย่างถูกต้อง สอดคล้องต่อเป้าประสงค์ของผลงาน

3.5 ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินการ

3.5.1 กรมสุขอนามัยด้านอาหารและสิ่งแวดล้อมเขตบริหารพิเศษฮ่องกง ขอให้กรมปศุสัตว์ ดำเนินการปรับเงื่อนไขของการรับรองสุขอนามัยสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออกไปยังเขตบริหารพิเศษฮ่องกง ดังนั้น ผู้จัดทำจึงต้องมีการเรียบเรียงข้อมูลใหม่ เพื่อให้เกิดความถูกต้องและเป็นปัจจุบันก่อนเผยแพร่

บทที่ 4

ข้อเสนอแนะ

4.1 กรมปศุสัตว์ ควรดำเนินแผนการพัฒนาอุตสาหกรรมการผลิตเนื้อสุกรครบทั้งวงจรการผลิต ทั้งในภาคเกษตรกรรม ภาคอุตสาหกรรม การสนับสนุนด้านการเลี้ยงอย่างมีมาตรฐาน มีมาตรการควบคุมและป้องกันโรคระบาดอย่างต่อเนื่อง มีการบูรณาการในการดำเนินร่วมกันระหว่างภาครัฐและภาคเอกชน รวมถึงองค์การระหว่างประเทศ ในการปรับปรุงแก้ไขกฎระเบียบข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องในอุตสาหกรรมการผลิต และการส่งออกเนื้อสุกร เพื่อสนับสนุนการพัฒนาตลาดส่งออกเนื้อสุกรให้มีความมั่นคงและยั่งยืน

4.2 หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง อาทิเช่น กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงการต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ ต้องประสานความร่วมมือกันในการเปิดตลาดต่างประเทศอย่างต่อเนื่อง

4.3 ควรมีการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจในข้อกำหนด ระเบียบและขั้นตอนการส่งออกสินค้าเนื้อสุกร ให้แก่เจ้าหน้าที่ภาครัฐ เกษตรกรและผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง

4.4 หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง ควรจัดทำคู่มือและจัดอบรมด้านการดำเนินการสำหรับผู้ประกอบการเพื่อขอขึ้นทะเบียนโรงฆ่าและชำแหละเนื้อสุกรกับประเทศคู่ค้าที่สำคัญ รวมถึงขั้นตอนการขออนุมัติใบรับรองสุขอนามัยเพื่อการส่งออกสำหรับสินค้าเนื้อสุกรดิบแช่เย็นและแช่แข็ง เพื่อเป็นแนวทางให้แก่ผู้ประกอบการได้ปฏิบัติได้ถูกต้อง