

U

## มาตรการที่มีใช้ภาษีสำหรับสินค้าประเภทผัก ผลไม้ พืช และผลิตภัณฑ์จากพืช Non-Tariff Measures for the Categories of Plants, Vegetables, Fruits and Derivative Products

- ทักสุรีย์ เปรมศรีรัตน์
- ผู้ช่วยศาสตราจารย์ประจำสาขาวิชาเศรษฐศาสตร์การเงิน
- คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย
- E-mail: tassuree\_\_pre@utcc.ac.th

### บทคัดย่อ

มาตรการที่มีใช้ภาษี (Non-Tariff Measures: NTMs) เป็นมาตรการที่ประเทศต่างๆ นำมาใช้เพื่อกีดกันทางการค้า สำหรับกลุ่มสินค้าประเภทผัก ผลไม้ พืช และผลิตภัณฑ์จากพืชใช้มาตรฐานด้านสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (Sanitary and Phytosanitary Measures) เป็นมาตรการสำคัญ ปัจจุบันประเทศไทยมีการส่งสินค้าประเภทผัก ผลไม้ พืช และผลิตภัณฑ์จากพืชออกไปยังหลายประเทศด้วยกัน มาตรฐานสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชที่แต่ละประเทศนำมาบังคับใช้ ก็เป็นอุปสรรคทางการค้าที่ผู้ส่งออกไทยต้องเผชิญ เช่น การกำหนดเงื่อนไขในการนำสินค้าเข้าประเทศที่ต้องผ่านการตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนต่างๆ อย่างละเอียด และการกำหนดฉลากสินค้าที่บ่งบอกแหล่งกำเนิด เป็นต้น ซึ่งอุปสรรคทางการค้าที่เกิดขึ้นนี้ ทำให้ผู้ส่งออกไทยต้องปรับตัวให้ทันต่อมาตรการต่างๆ ที่ประเทศผู้นำเข้านำมาบังคับใช้ตลอดเวลา

**คำสำคัญ:** มาตรการที่มีใช้ภาษี มาตรฐานด้านสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช

## Abstract

Non-Tariff Measures is a measure that various countries use for the purpose of trade embargos on the categories of plants, vegetables, fruits and derivative products by issuing the Sanitary and Phytosanitary Measures (SPS). SPS is an important measure with which exporters from Thailand have to comply. Each importing country makes the SPS measure compulsory; therefore, all mentioned products have to be examined carefully to determine that they are free of or meet the maximum standard of chemical contamination, and must also be certified. In addition, the products must have a certificate of origin. These trade embargoes force Thai exporters to adapt themselves to conform with various measures issued by importer countries.

**Keywords:** Non-Tariff Measures, Sanitary and Phytosanitary Measures

## บทนำ

องค์การการค้าโลก (World Trade Organization: WTO) ก่อตั้งขึ้นเพื่อเป็นเวทีเจรจาลดอุปสรรคทางการค้าระหว่างประเทศสมาชิก มีภารกิจหลักในการกำหนดกฎเกณฑ์เพื่อให้เกิดการค้าเสรีที่เป็นธรรม โดยทุกประเทศสมาชิกต้องปรับลดอัตราอากรขาเข้าเพื่อกำจัดอุปสรรคการค้าทางด้านภาษีให้มากที่สุด ทำให้อุปสรรคทางด้านภาษีมียุทธศาสตร์ลดลง เพราะประเทศสมาชิกได้ตกลงที่จะลดอัตราภาษีในการเจรจาขององค์การการค้าโลกในรอบต่างๆ ที่ผ่านมาเป็นเหตุให้ประเทศที่ต้องการกีดกันทางการค้าหรือต้องการปกป้องประเทศของตนจากโลกการค้าเสรีได้คิดค้นมาตรฐานที่มีใช้ภาษีขึ้นมา เพื่อเป็นกฎระเบียบข้อบังคับของภาครัฐที่เกี่ยวข้องกับการค้าระหว่างประเทศ โดยองค์การการค้าโลกอนุญาตให้ใช้ได้ในการส่งเสริมการค้าที่เป็นธรรม หรือใช้เพื่อคุ้มครองชีวิตและสุขภาพของมนุษย์และสัตว์ได้ ทั้งนี้ต้องไม่เป็นการเลือกปฏิบัติอย่างไม่มีเหตุผลหรือเป็นการกีดกันทางการค้าอย่างแอบแฝง และ

ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ภายใต้ความตกลงที่กำหนดไว้

ปัจจุบันมาตรการที่มีใช้ภาษีได้ให้ความสำคัญกับมาตรการที่คุ้มครองผู้บริโภคซึ่งคำนึงถึงสุขภาพอนามัย ความปลอดภัยของผู้บริโภคเป็นหลัก รวมถึงการรักษาและปกป้องสิ่งแวดล้อม โดยเฉพาะสินค้าประเภทผัก ผลไม้ พืช และผลิตภัณฑ์จากพืช ซึ่งสินค้าในหมวดอาหารต้องเผชิญกับมาตรการที่มีใช้ภาษีค่อนข้างมาก โดยมาตรการที่ถูกลำเอียงมาใช้ คือ มาตรฐานสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช ซึ่งเป็นมาตรการที่ใช้เพื่อจำกัดการนำเข้าสินค้าเกษตรกรรมเป็นสำคัญ ด้วยเหตุผลทางสุขอนามัย เพื่อคุ้มครองชีวิต สุขภาพของมนุษย์และสัตว์ภายในอาณาเขตของประเทศจากความเสี่ยงที่เกิดจากการเข้ามาหรือแพร่ระบาดของแมลงเชื้อโรค สิ่งมีชีวิตที่เป็นพาหะของโรคหรือสิ่งมีชีวิตที่ก่อให้เกิดโรค สารปรุงแต่ง สิ่งเจือปน สารพิษหรือสิ่งมีชีวิตที่ทำให้เกิดโรคในอาหาร เครื่องดื่ม หรืออาหารสัตว์

บทความนี้จะกล่าวถึงมาตรการที่มีใช้ภายใต้ ได้แก่ มาตรฐานสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชในกลุ่มสินค้าประเภทผัก ผลไม้ พืช และผลิตภัณฑ์จากพืช ซึ่งเป็นมาตรการที่ประเทศคู่ค้าส่วนใหญ่นำมาบังคับใช้ เนื่องจากสถานการณ์โลกในปัจจุบันมีภัยพิบัติเกิดขึ้นอย่างต่อเนื่อง อีกทั้งยังมีความหวงห้ามเกี่ยวกับ การกักการร้ายข้ามชาติ ส่งผลให้ทุกประเทศกังวลเกี่ยวกับการปนเปื้อนของสารพิษในอาหาร ที่จะส่งผลต่อความปลอดภัยของสินค้าเพื่อการบริโภคเป็นสำคัญ

## ผัก ผลไม้ พืช และผลิตภัณฑ์จากพืช

ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีผักและผลไม้ พืช และผลิตภัณฑ์จากพืชบริโภคตลอดปี นอกจากนี้ บริโภคภายในประเทศแล้ว ยังสามารถส่งออกไปจำหน่ายต่างประเทศ เพื่อนำรายได้เข้าประเทศทั้งในรูปผัก ผลไม้สดและแปรรูป ซึ่งผลิตภัณฑ์เหล่านี้ เป็นสินค้าที่ประเทศไทยสามารถผลิตและส่งออกได้เป็นจำนวนมาก ตลาดส่งออกที่สำคัญของประเทศไทย ได้แก่ ประเทศญี่ปุ่น ประเทศจีน ประเทศออสเตรเลีย สหภาพยุโรป และประเทศสหรัฐอเมริกา โดยมูลค่า การส่งออกสินค้า สามารถแสดงได้ดังตารางต่อไปนี้

**ตารางที่ 1** มูลค่าการส่งออกสินค้าประเภทผักและผลไม้ รวมทั้งพืชและผลิตภัณฑ์จากพืช

(หน่วย: พันดอลลาร์สหรัฐ)

ประเทศ	มูลค่าการส่งออก				
	พ.ศ. 2546	พ.ศ. 2547	พ.ศ. 2548	พ.ศ. 2549	พ.ศ. 2550
สหรัฐอเมริกา	181,100.7	207,703	212,366	254,178.5	324,524.4
จีน	306,896.9	539,573.6	632,470.1	867,571.8	833,817.5
ญี่ปุ่น	328,352.1	562,776.2	661,094.4	893,825.9	858,734
ออสเตรเลีย	267,827.3	442,725.9	454,314.7	562,399.7	572,943.7
สหภาพยุโรป	210,146.1	395,214.8	370,544.1	480,782	455,488.8
รวม	1,294,323	2,147,994	2,330,789	3,058,758	3,045,508

ที่มา: Global Trade Information Services, 2008: 11

ตารางข้างต้น แสดงให้เห็นถึงมูลค่าสินค้าประเภทผักและผลไม้ พืช และผลิตภัณฑ์จากพืชที่ส่งออกไปจำหน่ายใน 5 ประเทศ ได้แก่ ประเทศสหรัฐอเมริกา ประเทศจีน ประเทศญี่ปุ่น ประเทศออสเตรเลีย และสหภาพยุโรป ระหว่างปี พ.ศ. 2546-พ.ศ. 2550 จากข้อมูลที่ได้ จะพบว่า การส่งออกของประเทศไทยโดยรวมมีมูลค่าเพิ่มขึ้น โดยประเทศไทยได้ส่งสินค้าออกไปยังประเทศญี่ปุ่นเป็น

อันดับหนึ่ง รองลงมา ได้แก่ ประเทศจีน ประเทศออสเตรเลีย สหภาพยุโรป และประเทศสหรัฐอเมริกา ตามลำดับ อย่างไรก็ตาม ถึงแม้ประเทศไทยได้ทำการส่งสินค้าออกไปยังต่างประเทศในปริมาณมาก แต่ผู้ส่งออกก็ต้องเผชิญกับมาตรการที่มีใช้ภายใต้ ได้แก่ มาตรฐานสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช ซึ่งมีรายละเอียดโดยสังเขปของแต่ละประเทศ ดังนี้

## ประเทศออสเตรเลีย

ออสเตรเลีย เป็นประเทศผู้นำเข้าสินค้าอาหารที่สำคัญแห่งหนึ่งของโลก และเป็นประเทศหนึ่งที่มีความเข้มงวดมากในเรื่องการตรวจสอบผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้า โดยผลิตภัณฑ์อาหารที่จะนำเข้าไปจำหน่ายในออสเตรเลียต้องอยู่ภายใต้มาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร (Food Measures Code: FSC) เดียวกันกับผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตได้ในออสเตรเลีย ผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์อาหาร ต้องขออนุญาตนำเข้าต่อกรมศุลกากรของออสเตรเลีย (Australian Customs Service: ACS) และผลิตภัณฑ์อาหารที่นำเข้าต้องผ่านการตรวจสอบตามโปรแกรมการตรวจสอบอาหารนำเข้า (Imported Food Inspection Program: IFIP) ก่อน เมื่อผ่านมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารตามที่กำหนดจึงจะได้รับอนุญาตให้วางจำหน่ายในตลาดออสเตรเลียได้ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการตรวจสอบผลิตภัณฑ์อาหารของออสเตรเลียประกอบด้วย 2 หน่วยงานสำคัญ คือ

1. สำนักงานอาหารออสเตรเลียนิวซีแลนด์ (Australia New Zealand Food Authority: ANZFA) ทำหน้าที่ในการบริหารงาน การตรวจสอบความเสี่ยง ตลอดจนพัฒนามาตรฐานของผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งเป็นมาตรฐานร่วมระหว่างประเทศออสเตรเลียและนิวซีแลนด์

2. สำนักงานตรวจสอบและกักกันพืชและสัตว์แห่งออสเตรเลีย (Australian Quarantine and Inspection Service: AQIS) ทำหน้าที่ให้บริการตรวจสอบผลิตภัณฑ์อาหารที่นำเข้า รับผิดชอบด้านการสุ่มตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารที่จะนำมาตรวจสอบ รวมทั้งทำหน้าที่กักกัน ผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่ได้มาตรฐานตามที่กำหนด

ประเภทการตรวจสอบ (Inspection Categories) ผลิตภัณฑ์อาหารของออสเตรเลีย แบ่งได้เป็น 3 ประเภทตามระดับความเสี่ยงของผลิตภัณฑ์อาหารที่ตรวจสอบ ดังนี้

**ระดับแรก** การตรวจสอบอาหารที่มีความเสี่ยงสูง (High Risk Category) ได้แก่ อาหารที่มีความเสี่ยงสูงต่อการปนเปื้อนสารพิษ หรือสิ่งแปลกปลอม เช่น อาหารทะเลแช่แข็ง อาหารทะเลกระป๋อง และผักกระป๋อง เป็นต้น การตรวจสอบผลิตภัณฑ์อาหารในกลุ่มนี้ เป็นการตรวจสอบแบบเข้มงวด (Tightened Inspection) คือ ตรวจสอบผลิตภัณฑ์อาหารทั้งหมดที่นำเข้า หากผลการตรวจสอบไม่พบความผิดปกติใดๆ ติดต่อกัน 5 ครั้ง การตรวจสอบครั้งต่อไปสำหรับผู้ผลิตรายนั้น จะเปลี่ยนเป็นการตรวจสอบแบบปกติ (Normal Inspection) คือ ทำการตรวจสอบเพียงร้อยละ 25 ของปริมาณสินค้าที่นำเข้า และถ้าผลการตรวจสอบไม่พบความผิดปกติใดๆ ติดต่อกัน 20 ครั้ง การตรวจสอบในครั้งต่อไป จะเปลี่ยนเป็นการตรวจสอบแบบลดน้อยลง (Reduced Inspection) คือ ตรวจสอบเพียงร้อยละ 5 ของปริมาณสินค้าที่นำเข้า

**ระดับสอง** การตรวจสอบผลิตภัณฑ์อาหารที่ต้องระวังอย่างใกล้ชิด (Active Surveillance) ได้แก่ ผลิตภัณฑ์อาหารที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค การตรวจสอบใช้วิธีสุ่มตรวจร้อยละ 10 ของผลิตภัณฑ์อาหารที่นำเข้าในแต่ละครั้ง

**ระดับสาม** การตรวจสอบผลิตภัณฑ์อาหารที่มีความเสี่ยงที่จะเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคต่ำ (Low Risk Category) ใช้วิธีสุ่มตรวจเพียงร้อยละ 5 ของผลิตภัณฑ์อาหารที่นำเข้าในแต่ละครั้ง

ผลิตภัณฑ์อาหารที่ตรวจสอบแล้วไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารที่ประเทศออสเตรเลียกำหนด จะถูกกักกันมิให้จำหน่ายในออสเตรเลีย ซึ่งแบ่งออกได้เป็น 2 กรณี คือ

กรณีรุนแรง เช่น ผลิตภัณฑ์อาหารมีสิ่งปนเปื้อนเกินมาตรฐานที่กำหนด สำนักงานตรวจสอบและกักกันพืชและสัตว์แห่งออสเตรเลียจะไม่อนุญาตให้จำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารนั้นๆ ในออสเตรเลียโดยเด็ดขาด และบางกรณีจำเป็นต้องทำลายสินค้าทิ้ง ณ จุดตรวจทันทีด้วย

กรณีเล็กน้อยหรือไม่รุนแรง เช่น ผลิตภัณฑ์อาหารที่นำเข้าปิดฉลากไม่ถูกต้องตามมาตรฐานที่กำหนดไว้ สำนักงานตรวจสอบและกักกันพืชและสัตว์แห่งออสเตรเลียอาจอนุญาตให้จำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารนั้นๆ ได้ หากผู้นำเข้าแก้ไขฉลากใหม่ให้ถูกต้อง

นอกจากนี้ มาตรฐานกักกันพืชของออสเตรเลียก็มีความเข้มงวดมากเช่นกัน เพราะในแต่ละปีมีผู้คนเดินทางผ่านเข้าออกสนามบินและท่าเรือต่างๆ ของประเทศออสเตรเลียเป็นจำนวนมาก ทำให้การกักกันพืชและสัตว์ไม่ใช่เรื่องง่าย ประเทศออสเตรเลียจึงกำหนดให้ผู้ที่เดินทางเข้ามาในประเทศต้องสำแดงสิ่งของที่นำเข้ามา ถ้าผู้ใดละเมิดกฎหมายดังกล่าว มีโทษปรับหรือจำคุก นอกเหนือจากนี้ ประชาชนยังระหว่างประเทศ ตู้ขนส่งสินค้าทางเรือหรือทางอากาศที่ส่งมายังออสเตรเลียก็ยังคงต้องได้รับการตรวจโดยสำนักงานตรวจสอบและกักกันพืชและสัตว์แห่งออสเตรเลีย ซึ่งเป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบในการปกป้องออสเตรเลียจากการล่องล้าของศัตรูพืชและสัตว์เช่นกัน

## ประเทศสหรัฐอเมริกา

สหรัฐอเมริกาเป็นประเทศหนึ่งที่มีความเข้มงวดในการนำสินค้าเข้าประเทศ สินค้าประเภทผัก ผลไม้ พืช และผลิตภัณฑ์จากพืชที่สามารถนำเข้าไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาได้ จะต้องผ่านกฎระเบียบและมาตรฐานของประเทศสหรัฐอเมริกา โดยประเทศสหรัฐอเมริกาได้ออกกฎหมาย Plant Quarantine ซึ่งกำหนดให้พืชผักและผลไม้ที่นำเข้าจะต้องปลูกในเขตปลอดเชื้อโรค และปราศจากการแพร่ระบาดของโรคพืชและแมลงศัตรูพืช ห้ามนำเข้าพืชและผลิตผลที่เป็นที่อยู่อาศัยของแมลงหรือมีโรคพืชและแมลงศัตรูพืชปะปนอยู่ เพราะมีความเสี่ยงสูงที่จะก่อให้เกิดความเสียหายต่อผู้บริโภคและต่อพืชผลทางการเกษตรของประเทศสหรัฐอเมริกา และห้ามนำเข้าพืชตระกูลแตง พักทอง น้ำเต้า มะระจีน บวบเหลี่ยม แพง พักเขียว กล้วย มะเฟือง ส้มเซ็ง ฝรั่ง พุทรา ขนุน ลางสาด ลำไย มะม่วง ส้มต่างๆ มะละกอ มะปราง ส้มโอ เงาะ ชมพู กะทอน ละมุด สตรอเบอร์รี่ และน้อยหน่า เนื่องจากเป็นที่อยู่อาศัยของแมลงวันผลไม้

อย่างไรก็ตาม ข้อห้ามดังกล่าวสามารถผ่อนผันได้ โดยประเทศไทยได้ทำการลงนามกับสำนักงานตรวจสอบสุขภาพสัตว์และพืช (Animal and Plant Health Inspection Service: APHIS) กระทรวงเกษตรของสหรัฐอเมริกา เมื่อวันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2549 เพื่อนำเข้าผลไม้สด 6 ชนิด คือ มะม่วง มังคุด สับปะรด เงาะ ลิ้นจี่ และลำไย ภายใต้การจัดทำกรอบแผนการดำเนินงานว่าด้วยความเท่าเทียมกัน (Framework Equivalency Work Plan: FEWP) โดยมีข้อตกลงให้ผลไม้ไทยทั้ง 6 ชนิด ที่ผ่านการฉายรังสีป้องกันการแพร่ขยาย

ของแมลงศัตรูพืช สามารถนำเข้าไปประเทศสหรัฐอเมริกาในสภาพผลไม้สดได้ แต่มีเงื่อนไขว่าประเทศไทยต้องยอมให้พืชผลทางการเกษตรของสหรัฐอเมริกา เช่น ผลไม้ประเภทส้มที่ผ่านการฉายรังสีแล้วเข้าประเทศไทยได้ด้วยเช่นกัน และการนำสินค้าประเภทผัก ผลไม้ พืช และผลิตภัณฑ์จากพืชเข้าไปยังประเทศสหรัฐอเมริกามีหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

#### 1. บรรจุกฎที่มีข้อกำหนดดังนี้

1) ผัก ผลไม้ทุกชนิดที่ผ่านการฉายรังสีจะต้องถูกจัดส่งในบรรจุภัณฑ์ที่ผ่านการจัดการ (Treatment) แล้วเท่านั้น

2) การนำเข้าผัก ผลไม้ที่ผ่านการฉายรังสีต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ป้องกันแมลง และบรรจุภัณฑ์จะต้องไม่มีการเปิดหรือเป็นรูให้แมลงวันเข้าไปได้

3) ลังบรรจุต้องทำด้วยวัสดุที่ป้องกันแมลงวันผลไม้ไม่ให้เข้าไปหรือเข้าไปไซ้ทิ้งในลังได้

4) ลังบรรจุต้องมีการบรรจุอย่างปลอดภัย โดยมีตราประทับ (Seal) อย่างแน่นหนา โดยตราประทับจะต้องมองเห็นอย่างเด่นชัด

5) ลังบรรจุที่ไม่สามารถป้องกันแมลงศัตรูพืช จะต้องถูกเก็บในห้องที่ป้องกันแมลงไม่ให้เข้าไปได้ อาจจะเป็นห้องที่มีกำแพงกันหรือฉนวนกัน และก่อนที่ลังจะถูกส่งออกจากห้องนี้แต่ละลังจะต้องถูกมัดปิดด้วยพลาสติก (Polyesthylene, Shrink-Wrap) หรือตาข่ายอื่นๆ ที่สามารถป้องกันแมลงได้

6) บรรจุภัณฑ์ที่ส่งเข้าสหรัฐอเมริกา จะต้องมีการปิดฉลากระบุเลขที่นำเข้า โรงงานฉายรังสี และโรงงานบรรจุภัณฑ์ด้วย ถ้ามีการจัดการส่งสินค้า

มาพร้อมกันหมดทั้งชุดในลังบรรจุใหญ่ใบเดียว ก็ให้ปิดฉลากเดียว หากมีการแยกออกเป็นลังบรรจุย่อยๆ ทุกลังบรรจุจะต้องปิดฉลากไว้แยกจากกัน

#### 2. การฉายรังสี มีข้อกำหนดดังนี้

1) กรณีการฉายรังสีกระทำในสหรัฐอเมริกา ให้ดำเนินการได้ก็ต่อเมื่อพิจารณาแล้วว่าการขนส่งสินค้าที่จะถูกฉายรังสีจากท่าเรือไปยังโรงฉายรังสี สามารถกระทำได้โดยปลอดภัยอันตรายอื่นๆ ที่จะเกิดจากการหลบหนีของแมลงศัตรูพืช ผู้นำเข้าและโรงฉายรังสีจะต้องลงนามในข้อตกลงไว้กับกระทรวงเกษตรของประเทศสหรัฐอเมริกาว่าจะปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบต่าง ๆ และป้องกันแมลงศัตรูพืชมิให้หลุดรอดออกไป การรับประกันว่าจะไม่ทำการเปลี่ยนแปลงเส้นทางขนส่งสินค้าไปยังจุดหมายปลายทางอื่นๆ

2) กรณีโรงงานฉายรังสีตั้งอยู่นอกประเทศสหรัฐอเมริกา โรงงานฉายรังสีจะต้องลงนามในข้อตกลงกับกระทรวงเกษตรของประเทศสหรัฐอเมริกาว่าจะปฏิบัติตามกฎหมาย กฎระเบียบต่างๆ ของสหรัฐอเมริกา และประเทศที่ตั้งโรงงานจะต้องตกลงยินยอมที่จะทำการสอดส่องควบคุมให้มีการปฏิบัติตามกฎหมายสหรัฐอเมริกาด้วยเช่นกัน

3) การจัดส่งสินค้าที่ผ่านการฉายรังสีในโรงงานนอกสหรัฐอเมริกา จะต้องมีการรับรองปลอดศัตรูพืช (Phytosanitary Certificate) โดยใบรับรองจะต้องระบุรายละเอียดการผ่านการจัดการ (Treatment) ที่ออกโดยหน่วยงานพิทักษ์พืชผักผลไม้ในประเทศผู้ส่งออกกำกับมาด้วย

4) ต้องมีการระบุปริมาณรังสีที่ใช้ และการวัดปริมาณรังสีจะต้องกระทำตามที่กฎหมาย



สหรัฐอเมริกากำหนด

5) การทำบันทึกปฏิบัติการณ์การฉีกรังสีของสินค้าแต่ละชนิด จะต้องบันทึกโดยละเอียด รวมทั้งเก็บรักษาบันทึกดังกล่าวอย่างน้อย 1 ปี และพร้อมที่จะนำออกมาให้เมื่อถูกตรวจสอบได้

## สหภาพยุโรป

สหภาพยุโรปได้ออกระเบียบด้านสุขอนามัยอาหารของสหภาพยุโรป (General Food Hygiene) เกี่ยวกับสารปนเปื้อนในน้ำผักและผลไม้ โดยคณะกรรมการยุโรปกำหนดระดับสารตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Levels: MRLs) ในผักและผลไม้ที่อาจเกิดจากสารปนเปื้อนในกระบวนการผลิต ผลไม้และการขนส่ง ซึ่งอ้างอิงข้อมูลจากมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารของโลก (Codex) ทั้งนี้ การตกค้างของสารปนเปื้อนที่สหภาพยุโรปกำหนดสามารถแบ่งออกได้ 3 ประเภท ได้แก่

1. การตกค้างของยาปราบศัตรูพืช เช่น อะเซฟเฟต (Acephate)\* กำหนดให้มีปริมาณสารตกค้างได้ไม่เกิน 0.02 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คลอร์ไพริฟอส (Chlorpyrifos)\*\* ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และ ไดเมโทเอต (Dimethoate)\*\*\* ไม่เกิน 1 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม เป็นต้น

\* เป็นเคมีภัณฑ์ที่เป็นวัตถุอันตรายมีประโยชน์ในการเป็นสารที่ใช้ป้องกันสารตกเป็นเม็ดเล็ก ๆ แต่มีอันตรายต่อสุขภาพอนามัย ถ้าสัมผัสสาร หายใจนำสารเข้าไป หรือกลืนกินจะก่อให้เกิดการระคายเคืองและเป็นอันตรายได้

\*\* เป็นสารกำจัดแมลงที่ก่อให้เกิดอันตรายต่อมนุษย์และสัตว์ ถ้ามีสารตกค้างอยู่ในผัก ผลไม้ และพืชในปริมาณเกินกำหนด

\*\*\* เป็นวัตถุอันตรายทางการเกษตรที่มีอันตรายต่อสุขภาพอนามัย ถ้าสัมผัสสาร หายใจนำสารเข้าไป หรือกลืนกินจะก่อให้เกิดการระคายเคืองและเป็นอันตรายได้

† เป็นสารพิษจากเชื้อราที่มักพบปนเปื้อนอยู่ในอาหาร ซึ่งจะเป็นอันตรายต่อคนและสัตว์ถ้าได้รับสารนี้สะสมอยู่ในร่างกาย อาจทำให้เกิดอาการชัก หายใจลำบาก หัวใจและสมองบวมได้

†† เป็นเชื้อไวรัส (เชื้อที่ทำให้เกิดโรคไทพอยด์) ที่ปนเปื้อนมากับอาหารและน้ำ ก่อให้เกิดภาวะอุจจาระร่วงเป็นน้ำมากกว่า 3 ครั้งต่อวัน หรือถ่ายมูกหรือปนเลือดอย่างน้อย 1 ครั้งใน 24 ชั่วโมง

2. การตกค้างของสารปนเปื้อนอื่นๆ ที่พบในผัก ผลไม้ และน้ำผลไม้ แบ่งเป็น 3 ประเภท คือ 1) ไนเตรท และสารพิษจากเชื้อรา ได้แก่ อะฟลาทอกซิน† (aflatoxin) 2) โลหะหนัก ได้แก่ ตะกั่ว แคดเมียม และ 3) พรอท (สำหรับน้ำสับประรด สหภาพยุโรปกำหนดระดับการตกค้างของสารปนเปื้อนอื่นๆ เพียงชนิดเดียว คือ สารตะกั่วไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)

3. การตกค้างของสารปนเปื้อนจากวัสดุสัมผัสอาหาร ภาชนะที่บรรจุต้องไม่แพร่สารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือสารที่ทำให้น้ำผลไม้มีรสชาติและกลิ่นเปลี่ยนแปลงไป ถ้าสารหลุดลอกออกมาจากภาชนะจำพวกกระป๋อง บรรจุภัณฑ์พลาสติก และขวดแก้ว อาจทำอันตรายต่อผู้บริโภคได้

ในส่วนของระเบียบด้านวัตถุเจือปนอาหาร (Food Additive) คณะกรรมการยุโรปกำหนดให้ผู้ผลิตน้ำผลไม้ใช้วัตถุเจือปนอาหารที่ได้รับอนุญาตจากสหภาพยุโรปในปริมาณที่กำหนดเท่านั้น และสำหรับน้ำผลไม้ที่ไม่ผ่านการพาสเจอร์ไรซ์ที่วางจำหน่ายในท้องตลาด สหภาพยุโรปมีข้อกำหนดให้สามารถมีเชื้อ Salmonella†† และเชื้ออีโคไล หรือ

ที่เรียกว่า Escherichia Coli<sup>+++</sup> ที่สามารถตรวจพบระหว่างกระบวนการผลิตน้ำผลไม้ได้แต่ต้องไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนด

สำหรับการปนเปื้อนของสารตัดแต่งพันธุกรรม (Genetically Modified Organisms: GMOs) สหภาพยุโรปกำหนดให้น้ำผลไม้ที่มีส่วนผสมของพืชตัดแต่งพันธุกรรมในปริมาณเกินกว่าร้อยละ 0.9 ต้องติดฉลากพิเศษสำหรับอาหาร GMOs เพื่อให้ผู้บริโภคทราบ และแสดงรายการส่วนผสมอาหารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้ (Allergic Food Ingredients) ไว้บนบรรจุภัณฑ์ การติดฉลากอาหารเป็นกลไกสำคัญอย่างหนึ่งเพื่อสร้างความปลอดภัยด้านอาหารของสหภาพยุโรปนับตั้งแต่การตีพิมพ์สมุดปกเขียวว่าด้วย “หลักทั่วไปเกี่ยวกับกฎหมายอาหาร” (General Principles of Food Law) เมื่อวันที่ 30 เมษายน 2540 สหภาพยุโรปได้ประกาศเรื่องหลักทั่วไปเกี่ยวกับฉลาก (Principles of Functional Labeling) ที่มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างความมั่นใจด้านความปลอดภัยของอาหารแก่ผู้บริโภค โดยกำหนดมาตรฐานให้ผู้ผลิตต้องใส่ข้อมูลเพิ่มเติมเข้าไปบนฉลากเพื่อช่วยให้ผู้บริโภคได้ข้อมูลอย่างสมบูรณ์แบบ (Comprehensive Information) ทั้งในด้านเนื้อหาและองค์ประกอบของผลิตภัณฑ์

ในปัจจุบันสหภาพยุโรปยังมีระบบการเตือนภัยเร่งด่วนเกี่ยวกับอาหารมนุษย์และอาหารสัตว์ (Rapid Alert System for Food and Feed: RASFF) เป็นระบบการเตือนภัยอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อแจ้งเตือนภัยที่เกี่ยวข้องกับอาหารมนุษย์และอาหารสัตว์ที่ปฏิบัติ

ไม่ตรงตามหลักมาตรฐานสุขอนามัยอาหารมนุษย์ และสุขอนามัยอาหารสัตว์ของสหภาพยุโรป (European Union: EU) ระบบดังกล่าวมีการเชื่อมโยงและสร้างเครือข่ายระหว่างหน่วยงานผู้รับผิดชอบโดยตรงในแต่ละประเทศสมาชิกกับกรมการยุโรป เพื่อเป็นการประกาศแจ้งเตือนภัยให้แก่ประเทศสมาชิกอื่นๆ ได้รับทราบถึงข้อมูลสินค้านำเข้าที่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพมนุษย์ สัตว์ และสิ่งแวดล้อมใน EU และเมื่อมีการตรวจพบสินค้าที่ไม่ถูกต้องตามมาตรฐานสุขอนามัย ก็จะจัดส่งรายงานปัญหาการตรวจพบให้แก่หน่วยงานผู้รับผิดชอบของประเทศผู้ส่งออกโดยตรง เพื่อให้หน่วยงานดังกล่าวสามารถดำเนินการแก้ไขปัญหาในส่วนที่เกี่ยวข้องและยับยั้งมิให้ปัญหาดังกล่าวเกิดขึ้นซ้ำซ้อนอีกในอนาคต โดย EU ได้แบ่งการแจ้งเตือนภัย (Notification) ออกเป็นสองประเภท คือ

1. การแจ้งเตือนภัยเร่งด่วน (Alert Notifications) หมายถึง สินค้าที่ไม่สอดคล้องตามหลักสุขอนามัยของ EU ได้ถูกวางขายอยู่ในท้องตลาดแล้ว จะต้องมีการดำเนินการตามมาตรฐานต่างๆ เพื่อปกป้องความปลอดภัยของผู้บริโภคอย่างเร่งด่วน เช่น มาตรฐานเรียกคืนสินค้าออกจากชั้นวางจำหน่ายและมาตรฐานห้ามการวางจำหน่ายในท้องตลาด เป็นต้น

2. การแจ้งเตือนภัยเพื่อเป็นข้อมูล (Information Notifications) หมายถึง สินค้าที่มีปัญหา ถูกตรวจพบ ณ จุดนำเข้า (ยังไม่ได้วางขายในท้องตลาด) EU จะใช้มาตรฐานห้ามการนำเข้าหรือทำลายสินค้าดังกล่าว ณ จุดนำเข้าทันที ซึ่งการแจ้งเตือนภัยประเภทนี้

<sup>+++</sup> เป็นแบคทีเรียสาเหตุการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในหลายประเทศทั่วโลก ผู้ติดเชื้อจะมีอาการท้องเสียถ่ายอุจจาระเป็นน้ำ หรืออาการลำไส้ใหญ่อักเสบมีเลือดออก คือ ปวดเกร็งอย่างรุนแรงในช่องท้อง ถ่ายเป็นเลือดสด ไม่มีไข้หรือมีไข้ต่ำ ผู้ป่วยที่ถ่ายเป็นเลือดสด โดยเฉพาะเด็กเล็กและผู้สูงอายุมีความเสี่ยงสูง



แม้ว่าจะไม่ถูกจัดให้อยู่ในประเภทการแจ้งเตือนภัยเร่งด่วน เนื่องจากความเสี่ยงที่ EU ตรวจพบยังไม่มีผลกระทบโดยตรงต่อผู้บริโภค แต่การแจ้งเตือนภัยประเภทนี้ถือเป็นข้อมูลสำคัญเพื่อให้ประเทศสมาชิกอื่นๆ ได้ทราบ และทำให้เกิดความร่วมมือในการตรวจสอบสินค้าดังกล่าวจากประเทศที่สามอย่างเข้มงวดมากขึ้น ณ จุดนำเข้าของทุกประเทศสมาชิก

## ประเทศจีน

เพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อโรคและสารพิษที่เป็นอันตรายต่อร่างกายมนุษย์ ประเทศจีนมีการเข้มงวดด้านสุขอนามัย ทั้งในเรื่องสารเคมีและแมลงศัตรูพืช โดยผัก ผลไม้ และพืชใดก็ตามที่สงสัยว่าจะไม่ถูกต้องตามสุขอนามัย ตัวแทนนำเข้า ณ ด่านนำเข้าสามารถกักกันสินค้าที่ต้องสงสัยได้ทันทีเพื่อรอผลการตรวจสอบ โดยหลักเกณฑ์การนำสินค้าเข้าประเทศจีน (บังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 1 พฤษภาคม 2548) มีดังนี้

1. ผู้ประกอบการใดที่ประสงค์จะนำสินค้าเข้าไปยังประเทศจีน จะต้องจดทะเบียนเป็นผู้ส่งออกเพื่อบันทึกเป็นข้อมูลและสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ ในกรณีพบปัญหาที่ปลายทาง
  2. การส่งออกผัก ผลไม้ และพืชต้องปราศจากโรคแมลง เศษกิ่ง ก้าน ใบ และดิน
  3. ต้องไม่พบสารเมตามิโดฟอส (Methamidophos)\* ในผัก ผลไม้ พืช และผลิตภัณฑ์จากพืช
- นอกเหนือจากนี้ ผัก ผลไม้ พืช และผลิตภัณฑ์

จากพืชที่นำเข้าในประเทศจีนนั้น ประเทศจีนได้ออกมาตรฐานเพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety) โดยกำหนดให้สินค้าที่วางจำหน่ายในประเทศจีนจะต้องมีหลักฐานที่สามารถบ่งชี้ได้ว่าสินค้านั้นมาจากแหล่งใด ทั้งนี้ หน่วยงานที่ดูแลด้านอาหารปลอดภัย (State Administration for Industry and Commerce: SAIC) ได้กำหนดขอบเขตของการตรวจสอบคุณภาพและความปลอดภัยสินค้าอาหารในตลาดไว้รวม 6 ด้าน ได้แก่

1. การตรวจสอบการดำเนินการของผู้ประกอบการทั้งผู้ผลิตในประเทศและผู้นำเข้า
2. การตรวจสอบความสมบูรณ์ของเอกสารหลักที่เกี่ยวข้องกับตัวสินค้า เช่น เอกสารรับรองคุณภาพและแหล่งที่มาของสินค้า
3. การตรวจสอบคุณภาพของสินค้า
4. การตรวจสอบภาชนะหีบห่อที่ใช้บรรจุสินค้า
5. การตรวจสอบตราหือและการโฆษณาสินค้า
6. การตรวจสอบตลาด

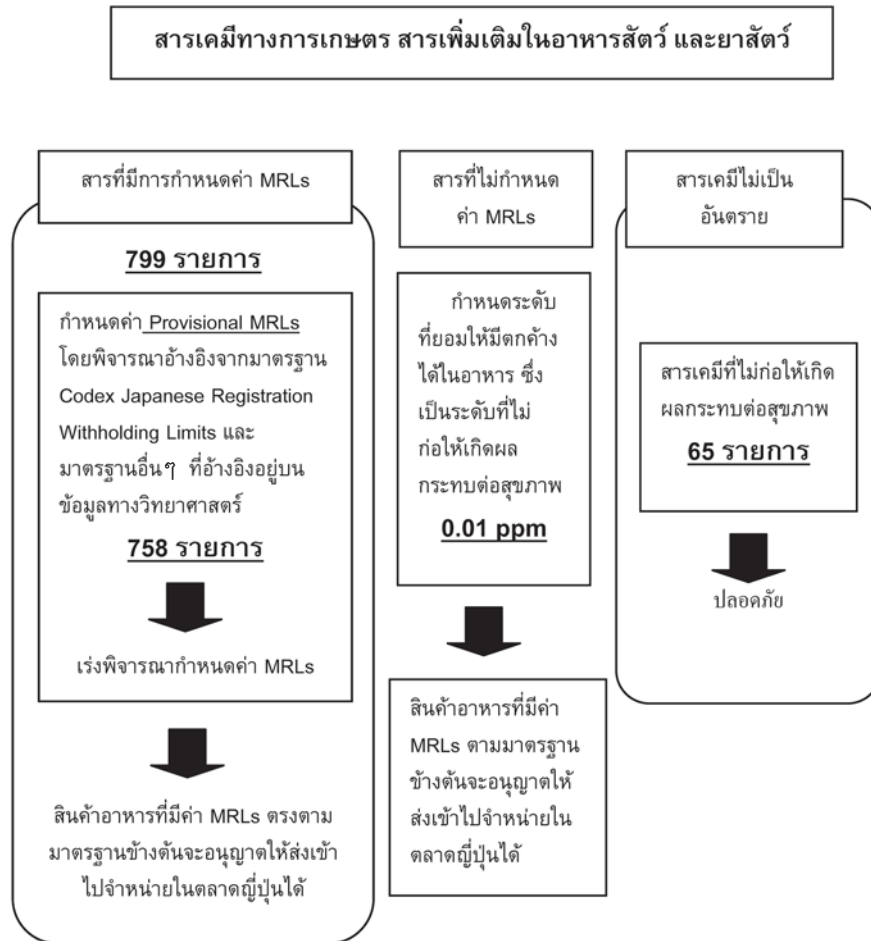
## ประเทศญี่ปุ่น

Food Sanitation Law ถือเป็นกฎหมายที่กระทรวงสาธารณสุข แรงงานและสวัสดิการญี่ปุ่นใช้เป็นกฎหมายหลักในการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของสินค้าอาหาร กฎหมายฉบับดังกล่าวมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อปกป้องสุขภาพของชาวญี่ปุ่นจากอันตรายต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการบริโภคอาหารและเครื่องดื่ม และเพื่อส่งเสริมและ

\* Methamidophos คือ สารที่ใช้เป็นส่วนประกอบในการทำลายแมลง โดยสารตัวนี้มีอันตรายต่อสุขภาพอนามัยของมนุษย์ เช่น ถ้าหายใจเอกสารนี้เข้าไป จะไปทำลายเนื้อเยื่อในโพรงจมูก และถ้ารุนแรงอาจเป็นโรคปอดอักเสบ อีกทั้งถ้าซึมผ่านผิวหนัง หรือกลืนกินเข้าไป อาจทำให้คลื่นไส้ อาเจียน ทำลายเนื้อเยื่อผิวหนังและเป็นอันตรายถึงแก่ชีวิตได้

สนับสนุนงานความปลอดภัยด้านอาหารในญี่ปุ่น โดยระบบที่นำมาใช้ในการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยนั้นเรียกว่า Positive List System

ซึ่งบังคับใช้กับสินค้าที่ผลิตในประเทศญี่ปุ่นเอง และสินค้านำเข้าตั้งแต่วันที่ 29 พฤษภาคม 2549 ดังแผนภาพต่อไปนี้



ที่มา: อัทธ พิศาลวานิช และคณะ, 2550: 66

**แผนภาพที่ 1** การควบคุมสารเคมีตกค้างใน Positive List System

Positive List System เป็นการกำหนดค่าระดับสารตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit: MRLs)\* ซึ่งเป็นค่าสูงสุดของสารเคมีกำจัด

ศัตรูพืชที่ยอมให้มีตกค้างในผลผลิตการเกษตรได้ โดยมีการกำหนดค่า MRLs ของสารเคมีทั้งสิ้น 799 รายการ ซึ่งนำเอาหลักการของการวิเคราะห์

\* MRLs คือ ระดับปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดในอาหาร ที่ยอมรับให้มีได้ที่พบในอาหารมนุษย์และอาหารสัตว์ จะแสดงค่า MRLs เป็นหน่วย มิลลิกรัม (มก.) ของสารพิษตกค้างต่อกิโลกรัม (กก.) ของผลิตภัณฑ์อาหาร

ความเสี่ยง (Risk Analysis) มาใช้ในการกำหนดค่ามาตรฐาน MRLs

แต่การนำหลักการของการวิเคราะห์ความเสี่ยง (Risk Analysis) มาใช้ จำเป็นต้องศึกษาการประเมินความเสี่ยง (Risk Assessment) ของสารเคมีแต่ละชนิดซึ่งใช้ระยะเวลาสั้น ส่งผลให้ปัจจุบันประเทศไทย ญีปุ่นสามารถกำหนดค่า MRLs ของสารเคมีได้เพียงไม่กี่รายการเท่านั้น จึงมีสารเคมีถึง 758 รายการ จาก 799 รายการที่ ญีปุ่นกำหนดค่ามาตรฐาน MRLs โดยอ้างอิงจากข้อมูลค่ามาตรฐาน Codex ซึ่งเป็นมาตรฐานอาหารสากล หรือมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex or Codex Alimentarius) ที่กำหนดโดยคณะกรรมการโครงการมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับลิวิ เอช โอ (Codex Alimentarius Commission: CAC) และค่ามาตรฐานของประเทศต่างๆ 5 ประเทศ คือ สหรัฐอเมริกา สหภาพยุโรป แคนาดา ออสเตรเลีย และนิวซีแลนด์ ซึ่งเป็นประเทศที่กำหนดค่ามาตรฐานโดยการอ้างอิงผลการศึกษาด้านพิษวิทยา ที่มีคุณภาพและมาตรฐานของขั้นตอนการศึกษา เทียบเท่ากับวิธีการของ Codex

นอกจากการกำหนดค่า MRLs เพื่อเป็นมาตรฐานในการนำสินค้าเข้าประเทศแล้ว กฎหมายของประเทศ ญีปุ่นยังกำหนดให้ผัก ผลไม้ต่างๆ ต้องผ่านกระบวนการในรูปแบบอื่นๆ เพื่อป้องกันอันตรายจากสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อมนุษย์ ได้แก่ อาทิ มังคุด และมะม่วง (4 พันธุ์ ได้แก่ น้ำดอกไม้ พิมเสนแดง แรด และหนังกกลางวัน) จะต้องผ่านการอบไอน้ำร้อน โดยมีเจ้าหน้าที่กักกันพืช ญีปุ่นมาควบคุมการอบไอน้ำ และลงนามรับรองร่วมกับเจ้าหน้าที่กักกันพืชไทย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ

กำจัดแมลงวันในผลไม้ (พบเฉพาะในผลไม้เขตร้อน) และต้องมีใบรับรองสุขอนามัยจากกรมวิชาการเกษตร กำกับมาพร้อมการนำเข้า สำหรับมังคุดต้องผ่าซีก และแช่แข็งที่อุณหภูมิ  $-17.8^{\circ}\text{C}$  เพื่อกำจัดแมลงวันผลไม้ หรือโรคพืชและแมลงอื่นๆ ขณะเดียวกัน กรมวิชาการเกษตรกำลังเตรียมแผนที่จะเสนอให้ ญีปุ่นนำเข้ามะม่วงมหาชนก โดยจะเร่งเสนอข้อมูลเกี่ยวกับพ่อแม่พันธุ์ ขั้นตอนการปรับปรุงและพิสูจน์พันธุ์ รวมทั้งข้อมูลโรคและแมลงศัตรูพืชให้ ญีปุ่นพิจารณาอย่างเป็นทางการอีกด้วย

สำหรับผัก ชิมันขาว มันมือเสือ ชิง ผักกาดหัว มะพร้าว มะละกอ พริกหยวก มันเทศ มะเขือเทศ แก้วมังกร ถั่วพุ่ม มะเขือยาว ถั่วแขก ถั่วแระ ผู้ส่งออกต้องตรวจสอบยาฆ่าแมลงที่ตกค้าง และต้องมีใบรับรองสุขอนามัยจากกรมวิชาการเกษตรของไทย การส่งออกของพืชที่อยู่ใต้ดินจะต้องได้รับการตรวจรับรองว่าปลอดภัยจากไส้เดือนฝอย ซึ่งมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 25 สิงหาคม 2548

นอกจากนี้ ญีปุ่นยังให้ความสำคัญในประเด็นของการติดฉลากอาหารที่ระบุถึงแหล่งกำเนิดของการผลิตเป็นอย่างมาก เนื่องจากในอดีตมีการแสดงรายการฉลากอาหารเพื่อทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิด เช่น ติดฉลากว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตในประเทศ ญีปุ่น ทั้งๆ ที่ผลิตจากต่างประเทศ ทำให้ตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน 2546 กระทรวงสาธารณสุข แรงงาน และสวัสดิการ และ กระทรวงเกษตร ป่าไม้และประมงของประเทศ ญีปุ่น (Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan: MAFF) ได้กำหนดรายการกลุ่มผลิตภัณฑ์แปรรูปที่ต้องติดฉลากแหล่งกำเนิดอาหาร ได้แก่ อาหารแห้ง (Dry Food Products) อาหารเค็ม (Salted Products) อาหาร

หมักดอง หรืออาหารสำหรับปรุงแต่งรส (Marinated or Seasoned Products) และอาหารผสม (Mixed Products)

สุขอนามัยและสุขอนามัยพืชมาบังคับใช้ เพื่อคุ้มครองชีวิตและสุขภาพประชาชนในประเทศทำให้เกิดอุปสรรคต่อผู้ส่งออกไทย เนื่องจากสินค้าที่ทำการส่งออกได้มีการตรวจพบสารพิษปนเปื้อน ดังตารางต่อไปนี้

## ระบบเตือนภัยสำหรับสินค้าส่งออกไทย

เนื่องจากประเทศต่างๆ ได้นำมาตรฐานด้าน

### ตารางที่ 2 การตรวจพบสารพิษปนเปื้อนในสินค้าประเภทผัก ผลไม้ พืช และผลิตภัณฑ์จากพืช

ประเทศ	รายการตรวจพบสารพิษ	หมายเหตุ
ประเทศออสเตรเลีย	- สารฆ่าแมลงชนิดเมวินฟอส (Mevinphos)*	เกินมาตรฐานกำหนด
สหภาพยุโรป	- สารคาร์เบนดาซิม (Carbendazim)** - สารโอเมโทเอต (Omethoate)*** - เชื้อจุลินทรีย์ Salmonella - เชื้ออีโคไล (Escherichia Coli) - อะฟลาทอกซิน (Aflatoxins)	เกินมาตรฐานกำหนด
ประเทศญี่ปุ่น	- แบคทีเรียโคลิฟอร์ม (Coliform Bacteria)† - เชื้ออีโคไล (Escherichia Coli) - อะฟลาทอกซิน (Aflatoxins)	เกินมาตรฐานกำหนด
ประเทศสหรัฐอเมริกา	- เชื้อจุลินทรีย์ Salmonella - อะฟลาทอกซิน (Aflatoxins)	เกินมาตรฐานกำหนด
ประเทศจีน	- สารซัลเฟอร์ไดออกไซด์†† - เมทามิโดฟอส (Methamidophos)	เกินมาตรฐานกำหนด

ที่มา: อัทธ์ พิศาลวานิช และคณะ, 2550: 4-6

\* สารเคมีที่ใช้ในการกำจัดแมลง วัชพืช หนู และโรคพืช ซึ่งมีผลกระทบต่อผู้ใช้สารเคมี ผลผลิตทางการเกษตร ผู้บริโภค และสิ่งแวดล้อม อากาศพิษที่เกิดขึ้น คือ อ่อนเพลีย ปวดหัว แน่นหน้าอก คลื่นไส้ อาเจียน

\*\* สารป้องกันและกำจัดโรคพืชที่กรมวิชาการเกษตรกำหนดให้เป็นวัตถุอันตรายทางการเกษตร ถ้าใช้สารในปริมาณที่สูงเกินกำหนด อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพมนุษย์ สัตว์ และสิ่งแวดล้อมได้

\*\*\* สารป้องกันและกำจัดโรคพืชที่กรมวิชาการเกษตรกำหนดให้เป็นวัตถุอันตรายทางการเกษตร ถ้าใช้สารในปริมาณที่สูงเกินกำหนด อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพมนุษย์ สัตว์ และสิ่งแวดล้อมได้

† เป็นแบคทีเรียอาศัยอยู่ในลำไส้คนและสัตว์เลือดอุ่น พบเจอในน้ำ และเป็นสาเหตุทำให้เกิดโรคทางเดินอาหารได้

†† ปัจจุบันมีการใช้กับพืช ผัก ผลไม้แห้ง เพื่อป้องกันการเน่าเสียอันเกิดจากเชื้อแบคทีเรีย ยีสต์ และรา รวมทั้งใช้เป็นสารฟอกสีเพื่อไม่ให้มีการเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล เพื่อการถนอมอาหาร ถ้าใช้สารในปริมาณที่สูงเกินกำหนด อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ทำให้หายใจขัด ปวดท้อง ท้องร่วง เวียนศีรษะ อาเจียน หมดสติ เป็นโรคหอบหืด และทำให้เสียชีวิตได้

การตรวจพบสารพิษปนเปื้อนในสินค้าที่ผู้ส่งออกไทยเผชิญ เป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้สินค้ามีต้นทุนเพิ่มขึ้น เพราะเมื่อประเทศใดก็ตามตรวจพบสารพิษปนเปื้อนในสินค้า ประเทศนั้นจะปฏิเสธการนำสินค้าเข้าประเทศของตน และเลือกที่จะส่งสินค้ากลับไปยังประเทศผู้ส่งออก หรือทำลายสินค้านั้นๆ ทิ้ง ซึ่งไม่ว่าเป็นทางเลือกใดก็ตาม จะส่งผลให้ผู้ส่งออกต้องเสียค่าใช้จ่ายเป็นจำนวนมาก ทำให้ประเทศไทยได้มีการจัดตั้งระบบเตือนภัยสินค้าส่งออกขึ้น โดยหน่วยงานที่ทำหน้าที่จัดทำระบบเตือนภัยสินค้าส่งออก ได้แก่ สำนักมาตรการทางการค้า กรมการค้าต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ สำนักงานมาตรฐานเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และสถาบันอาหาร ดังนี้

### 1. สำนักมาตรการทางการค้า กรมการค้าต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์

สำนักมาตรการทางการค้า ได้จัดทำระบบเตือนภัยผ่านทางอินเทอร์เน็ต โดยจำแนกงานออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ การจัดตั้งศูนย์ปฏิบัติการแก้ไขปัญหาข้อกีดกันทางการค้า และการจัดทำรายงานมาตรการที่มีใช้ภายใต้สนธิสัญญา ดังนี้

1) ศูนย์ปฏิบัติการแก้ไขปัญหาข้อกีดกันทางการค้า ถูกจัดตั้งขึ้นเพื่อรับข้อร้องเรียนจากผู้ส่งออกที่ประสบปัญหาจากการใช้มาตรการกีดกันทางการค้าของประเทศคู่ค้า และพิจารณาดำเนินการแก้ไข ตั้งแต่การตรวจสอบข้อเท็จจริงของข้อกีดกัน การวิเคราะห์ข้อกฎหมาย การปรึกษาหารือกับหน่วยงานที่รับผิดชอบโดยตรง การเสนอแนะแนวทางการใช้มาตรการตอบโต้ โดยการร้องเรียนสามารถ

กรอกข้อมูลผ่านทางแบบฟอร์มของกรมการค้าต่างประเทศได้

2) การจัดทำรายงานมาตรการที่มีใช้ภายใต้สนธิสัญญาของประเทศคู่ค้า โดยปัจจุบันได้จัดทำรวบรวมข้อมูลเสร็จสิ้นแล้ว 36 ประเทศ

### 2. สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ได้จัดทำการเตือนภัยภายใต้ชื่อ “การเตือนภัยสินค้าเกษตรและอาหาร (ACFS Early Warning)” เพื่อแจ้งข่าวสารและเตือนภัยให้ผู้ส่งออกรับทราบเกี่ยวกับสินค้าเกษตรและอาหารที่จะทำการส่งออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศ มีข้อมูลอะไรบางอย่างที่ต้องพึงระลึกถึง ไม่ว่าจะเป็นด้านกฎหมาย ระเบียบกฎเกณฑ์ทางการค้า โดยเฉพาะอย่างยิ่งกฎระเบียบด้านมาตรฐานด้านสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช ภายใต้เวทีองค์การค้าโลก เพื่อให้การส่งออกมีประสิทธิภาพสูงสุด

### 3. สถาบันอาหาร

สถาบันอาหารมีการจัดทำระบบเตือนภัยที่เรียกว่า “ศูนย์อัจฉริยะเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร (Food Intelligence Unit)” ประกอบด้วย

1) การเตือนภัยของสถาบันอาหาร หรือ “NFI Early Warning” เป็นการนำเสนอข่าวสารที่เกี่ยวกับมาตรการที่มีใช้ภายใต้สนธิสัญญา

2) รายงานสถานการณ์อุตสาหกรรมอาหาร

3) การพยากรณ์การส่งออกอาหารไทย

4) การเฝ้าระวังของโคเด็กซ์ (Codex Watch)

5) รายงานอาหารปลอดภัย (Food Safety Report)

6) การให้ความรู้สารพิษอันตรายที่จะก่อให้เกิดอันตรายต่อมนุษย์ สัตว์ และสิ่งแวดล้อม

อย่างไรก็ตาม การรับทราบถึงข้อมูลของคุณ์อัจฉริยะเพื่ออุตสาหกรรมอาหารในแต่ละส่วนข้างต้นนั้น ต้องเป็นสมาชิกของสถาบันอาหารเท่านั้น

## บทสรุป

การเปิดเสรีทางการค้า (Free Trade Area) นำไปสู่การลดข้อจำกัดทางด้านภาษีลง เป็นเหตุให้การกีดกันทางการค้าในรูปแบบที่มีใช้ภาษี (NTMs) เกิดขึ้น โดยสินค้าประเภทผัก ผลไม้ พืช และผลิตภัณฑ์จากพืชเป็นสินค้าที่ต้องเผชิญกับมาตรการ NTMs เช่นกัน มาตรการที่นำมาบังคับใช้ส่วนใหญ่ ได้แก่ มาตรฐานสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (Sanitary and Phytosanitary Measures) โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อคุ้มครองชีวิตและสุขภาพของมนุษย์ พืช และสัตว์ ประเทศออสเตรเลีย ประเทศสหรัฐอเมริกา สหภาพยุโรป ประเทศจีน และประเทศญี่ปุ่น ซึ่งเป็นตลาดส่งออกที่สำคัญของไทย ก็ได้มีการนำมาตรการที่เน้นมาตรฐานสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชมาบังคับใช้กับผู้ที่ต้องการนำสินค้าประเภทผัก ผลไม้ พืช และผลิตภัณฑ์จากพืชเข้าไปยังประเทศของตนให้ปฏิบัติตามเช่นกัน ซึ่งมาตรการที่นำมาใช้โดยส่วนใหญ่ คือ การตรวจสอบสินค้าเพื่อป้องกันสารปนเปื้อน สิ่งแปลกปลอม ศัตรูพืชที่เจือปนมากับสินค้า การกำหนดค่า MRLs ที่สามารถมีได้ในผัก ผลไม้ พืช และผลิตภัณฑ์จากพืช และการนำสินค้าไปฉายรังสีเพื่อป้องกันการแพร่ขยายของแมลงศัตรูพืช เป็นต้น และในกรณีที่สินค้า

ผ่านการตรวจสอบก็จะสามารถนำสินค้าเข้าไปจำหน่ายในประเทศนั้นๆ ได้ ในทางกลับกัน ถ้าสินค้าไม่ผ่านการตรวจสอบ ก็ไม่สามารถนำสินค้าเข้าไปจำหน่ายในประเทศนั้นได้ สินค้าก็อาจถูกส่งกลับหรือถูกประเทศนั้นๆ ทำลาย ณ จุดนำเข้าโดยทันที ทำให้ผู้ประกอบการที่สินค้าไม่ผ่านการตรวจสอบได้รับความเสียหายเป็นอย่างมาก ดังนั้น ก่อนการส่งสินค้าไปยังประเทศใดก็ตาม จำเป็นอย่างยิ่งที่ผู้ประกอบการจะต้องรับทราบข้อมูล วิธีการปฏิบัติเงื่อนไขการนำเข้าสินค้าที่ประเทศต่างๆ นำออกมาบังคับใช้ และปฏิบัติตามเงื่อนไขทุกประการ เพื่อลดความเสียหายอันเกิดจากการประกอบธุรกิจ และเพื่อเป็นการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน เนื่องจากปัจจุบันมีการแข่งขันสูงมาก ถ้าสินค้าไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดอาจทำให้ประเทศนั้นๆ หันไปสั่งซื้อสินค้าจากประเทศคู่แข่งได้

## บรรณานุกรม

- กรมควบคุมมลพิษ. 14 สิงหาคม 2551. **ข้อมูลความปลอดภัยเคมีภัณฑ์** [ออนไลน์] เข้าถึงจาก: <http://msds.pcd.go.th/searchName.asp?vID=1809>
- \_\_\_\_\_. 20 สิงหาคม 2551. **เอกสารข้อมูลความปลอดภัยเคมีภัณฑ์: การชั่งเคมีภัณฑ์** [ออนไลน์] เข้าถึงจาก: <http://msds.pcd.go.th/pdf/1195.pdf>
- กรมวิชาการเกษตร. 15 สิงหาคม 2551. **ประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง กำหนดรายละเอียดหลักเกณฑ์ และวิธีการขึ้นทะเบียนวัตถุอันตรายที่กรมวิชาการเกษตรเป็นผู้รับผิดชอบ** [ออนไลน์] เข้าถึงจาก: <http://www.shawpat>



- or.th/laws/agriculture/400000agriculture  
028.pdf
- กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. ศูนย์ข้อมูลโรคติดต่อ  
และพาหะนำโรค. 20 สิงหาคม 2551. **ความรู้  
ทั่วไปเกี่ยวกับโรคติดต่อและพาหะนำโรค**  
[ออนไลน์] เข้าถึงจาก: [http://webdb.dmssc.moph.go.th/ifc\\_nih/a\\_nih\\_1\\_\\_001c.asp?info\\_\\_id=1079](http://webdb.dmssc.moph.go.th/ifc_nih/a_nih_1__001c.asp?info__id=1079)
- กรมวิทยาศาสตร์บริการ. สำนักทดสอบและศูนย์  
สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 20  
สิงหาคม 2551. **ฐานข้อมูลมาตรฐานสากล  
จากเอกสารชุด Codex Alimentarius**  
[ออนไลน์] เข้าถึงจาก: [http://siweb.dss.go.th/Measures/codex/help\\_\\_codex.html](http://siweb.dss.go.th/Measures/codex/help__codex.html)
- ชลัท ทัพประเสริฐ. 2546. **มาตรฐานสุขอนามัยและ  
สิ่งแวดล้อมที่มีผลกระทบต่อ การส่งออกสินค้า  
อาหารของประเทศไทย.** กรุงเทพมหานคร:  
มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- ธนเดช องอาจบรรณกร. 2544. **การวิเคราะห์ความ  
สามารถในการแข่งขันการส่งออกอุตสาหกรรม  
อาหารทะเลกระป๋องและแช่แข็งของ  
ประเทศไทย.** กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัย  
เกษตรศาสตร์.
- ปาริชาติ หลายชูไทย. 2545. **คู่มือการผลิตอาหาร  
พร้อมบริโภคแช่เยือกแข็ง.** กรุงเทพมหานคร:  
สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่ง  
ประเทศไทย.
- พิมลพร อำนวยสกุล. 2546. **การกีดกันทางการค้า  
ที่มีใช้ภาษีศุลกากร (Non-Tariff Barriers:  
NTBs): กรณีศึกษาการทุ่มตลาดและการ  
เก็บภาษีตอบโต้การทุ่มตลาดในอาเซียน.**  
กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.  
เพื่อฟ้า รุ่งปีตะรังสี. 2541. **ผลกระทบของการดำเนิน  
มาตรฐานการค้าที่มีใช้ภาษีศุลกากรของ  
สหภาพยุโรปต่อการส่งออกสินค้าเกษตรกรรม  
และอุตสาหกรรมเกษตรของประเทศไทย**  
กรณีศึกษา: กุ้งแช่เย็นแช่แข็ง กุ้งปรุงแต่ง  
สับประรดปรุงแต่ง และน้ำสับประรด. กรุงเทพ  
มหานคร: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. ศูนย์บริการวิชาการ  
เศรษฐศาสตร์. 2549. **มาตรฐานกีดกัน  
ทางการค้าในรูปแบบใหม่ของสหรัฐอเมริกา  
และสหภาพยุโรป.** กรุงเทพมหานคร:  
มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ.  
20 สิงหาคม 2551. **แนะนำการใช้และ  
ประโยชน์จากเว็บไซต์สำนักงานมาตรฐาน  
สินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ** [ออนไลน์]  
เข้าถึงจาก: <http://www.acfs.go.th/man.php>
- อัทธ์ พิศาลวานิช และคณะ. 2550. **การศึกษา  
ประเด็นปัญหาของมาตรฐานที่มีใช้ภาษี.**  
กรุงเทพมหานคร: ม.ป.ท.
- Global Trade Information Service. 2008.  
**Global Trade Atlas** [On-line] Available:  
<http://www.gtis.com/english/>



**Asst. Prof. Tussuree Premsrirut** earned her Master of Economics Degree from Murray State University, U.S.A. She is currently a lecturer at the School of Economics, University of the Thai Chamber of Commerce. Her research interests are economics, finance, international trade and marketing. Currently, she is focusing on international trade.