

การตรวจคุณภาพทางกายภาพสำหรับสินค้าประมงส่งออก

คำถาม (ที่ต้องการ) คำตอบ

กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

กรมประมง

- คำถามที่ 1** สินค้าสัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง ระบุเฉพาะน้ำหนักเนื้อ (drained weight) ได้หรือไม่ อย่างไร
- คำตอบ** สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีตัวกลางเป็นของเหลวบรรจุอยู่ โดยของเหลวนี้ไม่ได้มีวัตถุประสงค์เพื่อนำมาบริโภค มาตรฐานฉลากของโคเด็กซ์กำหนดให้ต้องมีข้อมูลน้ำหนักเนื้อเพิ่มเติมจากน้ำหนักสุทธิที่ระบุอยู่แล้วด้วย
- คำถามที่ 2** น้ำหนักสุทธิ (net weight) ของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่แข็งแบบมีน้ำแข็งเคลือบ หมายถึง น้ำหนักทั้งหมดของผลิตภัณฑ์แต่ไม่รวมภาชนะบรรจุใช้หรือไม่ อย่างไร
- คำตอบ** ไม่ใช่ เพราะน้ำหนักสุทธิ (net weight) ของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่แข็งแบบมีน้ำแข็งเคลือบ หมายถึง น้ำหนักทั้งหมดของผลิตภัณฑ์ แต่ไม่รวมภาชนะบรรจุและน้ำแข็งเคลือบ
- คำถามที่ 3** กรณีสินค้าที่สุ่มตรวจมีผลค่าเฉลี่ยของน้ำหนักสุทธิมากกว่าน้ำหนักสุทธิที่ระบุบนฉลาก เหตุใดจึงถูก reject
- คำตอบ** แสดงว่าสินค้ามีค่าเฉลี่ยของน้ำหนักผ่าน แต่ต้องมียังน้อย 1 หน่วยย่อย ที่มีน้ำหนักต่ำมาก จึงเป็นเหตุให้ถูก reject เนื่องจากเกณฑ์การยอมรับผลิตภัณฑ์ทั้งรุ่นเรื่องน้ำหนักตามมาตรฐานสากล คือ 1) ค่าเฉลี่ยของน้ำหนักสุทธิของทุกหน่วยย่อยต้องมากกว่าน้ำหนักสุทธิที่ระบุไว้บนฉลาก และ 2) จะต้องไม่มีหน่วยย่อยใดที่มีน้ำหนักต่ำมากเกินไป ทั้งนี้ กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมงได้นำมาตรฐาน Average Quantity System (AQS) มาใช้ในการคำนวณ และพิจารณาน้ำหนักที่ต่ำกว่าที่ระบุไว้บนฉลากด้วย
- คำถามที่ 4** หากสินค้ามีการผลิตหลายวันที่ผลิต การระบุวันที่ในฉลากควรระบุอย่างไร
- คำตอบ** ควรระบุตามวันที่ผลิตจริง หรือหากผู้ประกอบการประสงค์จะรวมวันที่ผลิตในฉลากเป็นวันที่เดียวกัน ให้ใช้วันที่ผลิตที่เป็นวันแรกสุดในการผลิตสินค้านั้นๆ
- คำถามที่ 5** การแก้ไข/เปลี่ยนแปลง/เพิ่มเติม/ข้อมูลฉลากเดิมด้วยวิธีการนำมาสติกเกอร์มาติดเพิ่ม สามารถทำได้หรือไม่ อย่างไร
- คำตอบ** - ไม่สามารถทำได้ หากเป็นการแก้ไข/เปลี่ยนแปลงข้อมูลเดิมที่เคยมีบนฉลากให้เป็นข้อมูลใหม่
- สามารถทำได้ 1) กรณีที่ต้องการเพิ่มเติมข้อมูลซึ่งเดิมไม่เคยมีระบุบนฉลาก โดยต้องไม่บดบังข้อมูลที่มีอยู่ก่อนแล้ว 2) กรณีภาษาที่ใช้ของฉลากต้นฉบับไม่เป็นที่ยอมรับต่อลูกค้าปลายทาง

สามารถจัดทำอยู่ในรูปแบบฉลากเสริม (Supplementary label) เพื่อให้เป็นภาษาที่ต้องการ โดยจะต้องมีรายละเอียดครบถ้วนและถูกต้องตามต้นฉบับ

คำถามที่ 6 คำว่า “Best Before Date” และ “Use By Date” สามารถนำไปใช้ระบุวันหมดอายุบนฉลากอาหารได้เหมือนกันหรือไม่ อย่างไร

คำตอบ คำทั้งสองให้ความหมายในการนำไปใช้กับประเภทของอาหารที่แตกต่างกัน ดังนี้ Use By Date ใช้กับอาหารที่เน่าเสียเร็ว ซึ่งจะไม่สามารถบริโภคได้หากเลยวันที่ระบุ Best Before Date ใช้กับอาหารที่สามารถเก็บได้นานกว่า ซึ่งสามารถบริโภคได้โดยไม่เป็นอันตราย หากเลยวันที่ระบุ ทั้งนี้อาหารนั้นยังคงมีลักษณะตามความต้องการหากเก็บรักษาในสภาวะที่เหมาะสม แต่จะมีผลให้ลดคุณภาพลงทั้งรสชาติและเนื้อสัมผัส

คำถามที่ 7 การระบุสารก่อภูมิแพ้ (Food Allergen) ในฉลาก สามารถระบุแบบใดได้บ้าง

คำตอบ สามารถทำได้ 3 แบบ ดังนี้

- 1) แยกประโยคออกจากรายการส่วนผสม โดยระบุคำว่า “contains” อยู่หน้าชื่อชนิดของอาหารก่อโรคมภูมิแพ้ โดยใช้ชื่อสามัญ หรือชื่อหลักของอาหารก่อโรคมภูมิแพ้ที่ผู้บริโภคทั่วไปรู้จัก
- 2) กรณีที่ชื่อส่วนผสมไม่ได้แสดงให้เห็นว่าเป็นอาหารก่อโรคมภูมิแพ้ ให้ระบุชื่อของส่วนผสมตามด้วยชื่อสามัญ หรือชื่อหลักของอาหารก่อภูมิแพ้ที่ผู้บริโภคทั่วไปรู้จักในวงเล็บ เช่น whey (milk)
- 3) หากชื่อส่วนผสมเป็นชื่อที่บ่งบอกถึงกลุ่มอาหารก่อภูมิแพ้อยู่แล้ว ควรทำเป็นตัวหนาหรือตัวเอียง

คำถามที่ 8 ระบุที่อยู่ของสำนักงานใหญ่ที่ไม่ใช่โรงงานผลิตในหัวข้อของ manufactured บนฉลาก ได้หรือไม่

คำตอบ ไม่ได้ เพราะหัวข้อดังกล่าวต้องเป็นชื่อและที่ตั้งโรงงานผลิตเท่านั้น และต้องสอดคล้องกับหมายเลขรับรองโรงงานที่ขึ้นทะเบียนกับกรมประมง

คำถามที่ 9 กรณีเป็นสินค้าที่ไม่ได้ขายตรงต่อผู้บริโภค (Non-Retail Pack) เช่น ส่งเข้าภัตตาคาร ร้านอาหาร หรือนำไปแปรรูปอีกครั้ง ข้อมูลฉลากควรมีอะไรบ้าง

คำตอบ มาตรฐานฉลากของโคเด็กซ์ระบุให้ต้องแสดงข้อมูล ดังต่อไปนี้

- 1) ชื่อผลิตภัณฑ์ (the name of the product)
- 2) การจำแนกรุ่นสินค้า (lot identification)
- 3) ชื่อและที่อยู่ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าหรือผู้ส่งออก (the name and address of the manufacturer or packer)
- 4) คำแนะนำในการเก็บรักษา (storage instructions) (ถ้ามี)

คำถามที่ 10 หากต้องการใช้ฉลากเดียวกัน และส่งไปหลายประเทศได้หรือไม่

คำตอบ ได้ แต่ต้องมีรายละเอียดครอบคลุมระเบียบ/ข้อกำหนดฉลากของทุกประเทศที่จะส่งออก

- คำถามที่ 11** กรมประมงตรวจสอบความสมบูรณ์ของภาชนะบรรจุ (Container Integrity) โดยอ้างอิงจากที่ได้
- คำตอบ** Canadian food inspection agency (CFIA)
- คำถามที่ 12** เกณฑ์การตัดสินว่าลักษณะข้อบกพร่องที่ตรวจพบของภาชนะบรรจุ อยู่ในระดับร้ายแรงหรือไม่ ร้ายแรงนั้นคืออะไร
- คำตอบ** Canadian Food Inspection Agency (CFIA) ได้ให้คำจำกัดความ ดังนี้
- 1) ข้อบกพร่องระดับ Critical defect
 - มีการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ภายในภาชนะบรรจุ
 - เกิดการสูญเสียสภาพความเป็นสุญญากาศของภาชนะบรรจุ
 - ภาชนะบรรจุมีสภาพที่ไม่เหมาะสมที่จะนำไปขาย
 - 2) ข้อบกพร่องระดับ Minor defect
 - ลักษณะของภาชนะบรรจุมีความผิดปกติที่เห็นได้ชัดเจน แต่ไม่เป็นเหตุให้เกิดความสูญเสียสภาพความเป็นสุญญากาศ และไม่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพ
- คำถามที่ 13** รายการวิเคราะห์ที่สามารถสุ่มซ้ำได้ทางกายภาพมีอะไรบ้าง
- คำตอบ** 1) น้ำหนัก 2) คุณภาพทางประสาทสัมผัส 3) ความสมบูรณ์ของภาชนะบรรจุของกระป๋อง 4) สิ่งแปลกปลอมไม่ร้ายแรง
- คำถามที่ 14** มาตรฐานอัตราส่วน packing medium ของผลิตภัณฑ์ทูน่าในน้ำมันที่ส่งออกไปสาธารณรัฐแอฟริกาใต้เป็นอย่างไร การระบุชื่อผลิตภัณฑ์บนฉลากควรเป็นอย่างไร
- คำตอบ** ผลิตภัณฑ์ทูน่าบรรจุกระป๋องที่มี packing medium เป็นน้ำมัน หากระบุชื่อผลิตภัณฑ์เป็น “..... in oil” จะต้องมีปริมาณน้ำมันไม่น้อยกว่า 50 เปอร์เซ็นต์ของ packing medium ทั้งหมด หากปริมาณน้ำมันน้อยกว่า 50 เปอร์เซ็นต์ ให้ระบุชื่อผลิตภัณฑ์และตามด้วย “..... with oil added” เช่น canned tuna in brine with oil added เป็นต้น
- คำถามที่ 15** ฉลากสินค้าส่งออกสาธารณรัฐแอฟริกาใต้และแคนาดา ระบุชื่อ white meat tuna จะสามารถใช้ปลาโอดำในการผลิตได้หรือไม่
- คำตอบ** ไม่สามารถใช้ปลาโอดำ (*Thunnus tonggo*) ในการผลิตได้ เนื่องจากมาตรฐานของสาธารณรัฐแอฟริกาใต้และแคนาดาให้ใช้ชื่อ white meat tuna เฉพาะกับ albacore (*Thunnus alalunga*) เท่านั้น
- คำถามที่ 16** หากต้องการส่งออกหอยต้มทั้งตัวไปประเทศแคนาดา จะแสดงน้ำหนักของสินค้าบนฉลากอย่างไร
- คำตอบ** มาตรฐานของแคนาดาเรื่องการแสดงน้ำหนักบนฉลากกรณีหอยทั้งตัว (มีเปลือก) ว่าให้ใช้คำว่า “Weight” เนื่องจากผลิตภัณฑ์มีส่วนที่กินไม่ได้ สำหรับคำว่า “Net Weight” หรือ “Drain Weight” สามารถใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ประกอบด้วยส่วนที่กินได้เท่านั้น

- คำถามที่ 17** หากต้องการส่งออกสินค้าประมงไปประเทศแคนาดา จะสามารถศึกษามาตรฐานและวิธีการตรวจสอบสินค้าได้จากที่ใด
- คำตอบ** Fish inspection manual ของ Canadian food inspection agency หรือ www.inspection.gc.ca/food/fish-and-seafood/manuals/eng/
- คำถามที่ 18** สินค้าประมง (ที่ส่งออกประเทศในกลุ่มสหภาพยุโรป) ประเภทใด ที่ต้องระบุเครื่องมือจับสัตว์น้ำบนฉลาก
- คำตอบ** สินค้าประมงที่อยู่ในขอบข่ายบังคับให้ต้องระบุเครื่องมือจับสัตว์น้ำบนฉลาก คือ สินค้าประมงที่ยังไม่ผ่านการแปรรูป มีชีวิต สด แช่เย็นหรือแช่แข็ง และสินค้าประมงแปรรูปบางส่วน เช่น หมักเกลือรมควัน ต้มหรือหนึ่ง เป็นต้น ทั้งนี้วัตถุดิบสัตว์น้ำนั้นต้องมีการใช้เครื่องมือจับสัตว์น้ำที่ระบุใน ANNEX III ของ REGULATION (EU) No 1379/2013 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 11 December 2013
- คำถามที่ 19** การระบุเครื่องมือจับสัตว์น้ำบนฉลากสินค้าส่งออกประเทศในกลุ่มสหภาพยุโรป ต้องระบุอย่างไร
- คำตอบ** ต้องระบุอย่างน้อยกลุ่มเครื่องมือจับสัตว์น้ำตามคอลัมน์แรกของตารางใน ANNEX III ของ REGULATION (EU) No 1379/2013 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 11 December 2013
- คำถามที่ 20** สินค้าเป็นปลาทุ่นกระป๋องส่งออกประเทศในกลุ่มสหภาพยุโรป ต้องระบุเครื่องมือจับสัตว์น้ำอย่างไร
- คำตอบ** ปลาทุ่นบรรจุกระป๋องเป็นสินค้าประเภทผ่านการแปรรูปแล้ว จึงอยู่นอกขอบข่ายที่บังคับให้ต้องระบุเครื่องมือจับสัตว์น้ำบนฉลาก ทั้งนี้จะระบุหรือไม่ระบุก็ได้ขึ้นอยู่กับความสมัครใจ
- คำถามที่ 21** การระบุพื้นที่จับสัตว์น้ำโดยอ้างอิงตามท้องครอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ หรือ FAO นั้น จะหาข้อมูลได้จากที่ไหน
- คำตอบ** <http://www.fao.org/fishery/area/search/en>
- คำถามที่ 22** กรณีผลิตปลาซาร์ดีนในซอสมะเขือเทศบรรจุกระป๋องส่งออกประเทศในกลุ่มสหภาพยุโรป จะระบุชื่อบนฉลากว่า “canned sardines in tomato sauce” ได้หรือไม่ อย่างไร
- คำตอบ** หากปลาที่นำมาผลิตไม่ใช่ *Sardina pilchardus* จะไม่สามารถใช้คำว่า “sardines” ได้ เนื่องจากตาม commission regulation (EC) No 1181/2003 of 2 July 2003 ส่วน Article I ระบุว่า
- 1) กรณีระบุคำว่า “sardines” ได้เฉพาะปลา *Sardina pilchardus* เท่านั้น
 - 2) กรณีใช้ปลาซาร์ดีนสายพันธุ์อื่นที่ไม่ใช่ *Sardina pilchardus* และหากต้องการระบุคำว่า sardines ให้ระบุชื่อวิทยาศาสตร์ (scientific name) ของปลาซาร์ดีนที่ใช้ผลิตนั้นต่อจากคำว่า sardines ด้วย

- คำถามที่ 23** สัตว์น้ำที่จับได้ในประเทศไทย ฉลากระบุแหล่งจับ (FAO Zone) อะไร
- คำตอบ** หากแหล่งจับสัตว์น้ำเป็นน่านน้ำไทยฝั่งอ่าวไทย ให้ระบุ “FAO Zone 71” และหากแหล่งจับสัตว์น้ำเป็นน่านน้ำไทยฝั่งอันดามัน ให้ระบุ “FAO Zone 57”
- คำถามที่ 24** สินค้าที่ผลิตในประเทศไทยส่งออกประเทศในกลุ่มสหภาพยุโรป จะระบุ Thailand number โดยใช้คำว่า “EC No.” ขึ้นหน้าแล้วตามด้วยหมายเลขโรงงานได้หรือไม่ อย่างไร
- คำตอบ** ไม่ได้ เพราะตาม Corrigendum to Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin ส่วน ANNEX II ระบุว่าเครื่องหมายดังกล่าวต้องแสดง 1.ชื่อประเทศที่ตั้งสถานที่ผลิต ซึ่งอาจเป็นชื่อเต็มหรืออักษรย่อ 2 ตัว ตามมาตรฐาน ISO 2. หมายเลขการรับรองสถานที่ผลิต ดังนั้นการใช้คำว่า EC จึงไม่ถูกต้อง
- คำถามที่ 25** กรณีส่งสินค้าบรรจุกระป๋องไปประเทศในกลุ่มสหภาพยุโรป ผู้ผลิตระบุ Thailand No. บนฝากระป๋องได้หรือไม่
- คำตอบ** ได้อย่างแน่นอน เพราะการระบุ Thailand No. สามารถปรากฏอยู่ในส่วนภาชนะบรรจุหรือบนฉลากที่ติดลงบนภาชนะบรรจุ โดยต้องไม่หลุดลอกหรือลบเลือน
- คำถามที่ 26** การแสดงข้อมูลประเทศแหล่งกำเนิด (Country of origin) บนฉลากสินค้าประมงที่ส่งออกไปประเทศสหรัฐอเมริกา นั้น บังคับใช้กับสินค้าประมงทั้งหมดหรือไม่ อย่างไร
- คำตอบ** ไม่บังคับใช้กับสินค้าประมงทั้งหมด ข้อกำหนดนี้บังคับใช้กับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดทั้งที่จับจากธรรมชาติและจากการเพาะเลี้ยง รวมทั้งผลิตภัณฑ์ในลักษณะ fillets, steaks, nuggets เป็นต้น (ยกเว้นไม่ต้องติดฉลากในสินค้าแปรรูป ซึ่งหมายถึงผ่านกระบวนการที่ทำให้เปลี่ยนแปลงคุณลักษณะ หรือทำให้สุก หรือผ่านการเก็บรักษาคุณภาพโดยใช้ เกลือ น้ำตาล ทำแห้ง รมควัน เป็นต้น)
- คำถามที่ 27** หากเป็นสินค้าที่เข้าขอขบขายให้แสดงข้อมูลประเทศแหล่งกำเนิด (Country of origin) บนฉลากที่ส่งออกไปประเทศสหรัฐอเมริกา จะระบุอย่างไร
- คำตอบ**
- 1) ต้องระบุวิธีการได้มาของสัตว์น้ำ ดังนี้
 - 1.1) จากธรรมชาติ ระบุคำว่า wild หรือ wild caught
 - 1.2) จากการเพาะเลี้ยง ระบุคำว่า farmed หรือ farm-raised
 - 2) ต้องระบุแหล่งกำเนิดสัตว์น้ำที่จับจากธรรมชาติหรือการเพาะเลี้ยง โดยหากมีการแปรรูปในประเทศ X ต้องติดฉลากว่า “Product of country X” ทั้งนี้สินค้าอาจติดฉลากแสดงขั้นตอนการผลิตจริง เช่น Product of Thailand, harvested in country Y หรือ Imported from

country Y, processed in Thailand หรือ Product of Thailand, hatched, raised, and harvested in country Y เป็นต้น

คำถามที่ 28 กรณีส่งออกผลิตภัณฑ์ปลาดุกหรือปลาซวายไปประเทศสหรัฐอเมริกาสามารถระบุชื่อว่า Catfish ได้หรือไม่ อย่างไร

คำตอบ ไม่สามารถระบุได้ เนื่องจาก USDA ได้ประกาศข้อบังคับการใช้ชื่อการค้า “catfish” สำหรับปลา catfish ใน Family Ictaluridae เท่านั้น ดังนั้นหากปลาดุกหรือปลาซวายที่อยู่ในวงศ์อื่น เช่น Family Claridae, Family Pangasliidae จะไม่สามารถใช้คำว่า “catfish” ระบุบนฉลากได้ ทั้งนี้ ต้องหาคำอื่นที่สามารถบ่งบอกลักษณะของปลาโดยไม่ก่อให้เกิดความเข้าใจผิด เช่น ปลาดุกด้าน อาจารย์ “Walking clarias fish” หรือ “Pla Duk Darn”, ปลาดุกอู อาจารย์ “Broadhead clarias fish” หรือ “Pla Duk Oui” เป็นต้น

คำถามที่ 29 ฉลากสินค้าส่งออกประเทศจีนไม่มีการระบุภาษาจีนได้หรือไม่

คำตอบ ไม่ได้ เนื่องจากข้อกำหนดการติดฉลากสินค้าส่งออกจีนระบุให้ฉลากสินค้าต้องเป็นภาษาจีน (ยกเว้นเครื่องหมายการค้า) โดยอาจมีภาษาอื่นควบคู่ได้

คำถามที่ 30 กรณีส่งออกประเทศเกาหลี หากเป็นสินค้าประมงแปรรูปแล้ว เช่น ลูกชิ้น ซูริมิ จำเป็นต้องระบุ Thailand No. หรือไม่ และมีสินค้าใดบ้างที่ต้องระบุ Thailand No.

คำตอบ สินค้าประเภท ลูกชิ้น ซูริมิ ไม่ต้องระบุ Thailand No. ทั้งนี้สินค้าที่ต้องระบุ Thailand No. ได้แก่

- 1) ผลิตภัณฑ์ที่เป็นสัตว์น้ำสด รวมทั้งสัตว์น้ำมีชีวิต
- 2) ผลิตภัณฑ์ที่มีการแปรรูปโดยการตัดแต่ง ใช้ความร้อน ปิ้งสุก ทำให้แห้ง หมักเกลือหรือแช่น้ำเกลือ รมควัน แช่เย็นและแช่แข็ง โดยไม่ใช้สารปรุงแต่งหรือวัตถุบิอื่นยกเว้นเกลือ และยังคงสภาพรูปร่างเดิมของสัตว์น้ำนั้น