

ประกาศอาหารนำเข้า
เรื่อง การควบคุม ณ ด่านนำเข้าเกี่ยวกับการใช้ก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์
ในปลาทูน่าและปลากะพงขาว ฉบับปรับปรุง

กระทรวงเกษตรและทรัพยากรน้ำออสเตรเลีย (Department of Agriculture and Water Resources) เผยแพร่ประกาศอาหารนำเข้าเลขที่ 12-18 ลงวันที่ ๒๗ กันยายน ๒๕๖๑ เรื่อง การควบคุม ณ ด่านนำเข้าเกี่ยวกับการใช้ก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์ในปลาทูน่าและปลากะพงขาว ฉบับปรับปรุง ([IFN 12-18-Border controls for carbon monoxide treatment of tuna and barramundi - amended](#)) วัตถุประสงค์เพื่อแจ้งให้ผู้นำเข้าและตัวแทน (Brokers) ทราบเกี่ยวกับการควบคุม ณ ด่านนำเข้า เพื่อตรวจสอบและตรวจวิเคราะห์การใช้ก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์ในสินค้าปลาทูน่าสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง และเนื้อปลากะพงขาวแบบหั่นชิ้น แบบสำหรับบริโภคหนึ่งคน และแบบแล่บาง ทั้งนี้ จะดำเนินการประกาศใช้มาตรการดังกล่าวตั้งแต่วันที่ ๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๑ โดยจะนำมาใช้แทนประกาศเลขที่ 08/18 ลงวันที่ ๒๐ กรกฎาคม ๒๕๖๑ ซึ่งมีการแก้ไขเพิ่มเติมให้ครอบคลุมถึงสินค้าเนื้อปลากะพงขาวด้วย

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่เริ่มประกาศใช้ กระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลียจะดำเนินการตรวจสอบและตรวจวิเคราะห์สินค้าปลาทูน่าสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง และเนื้อปลากะพงขาวแบบหั่นชิ้น แบบสำหรับบริโภคหนึ่งคน และแบบแล่บาง ภายใต้แผนการตรวจสอบอาหารนำเข้า ที่อัตราการตรวจสอบร้อยละ ๕ และมีหลักเกณฑ์การประเมินตามตารางดังต่อไปนี้

การมีเอกสารประกอบ การปิดฉลาก การตรวจวิเคราะห์ และเกณฑ์การอนุญาตนำเข้า

การมีเอกสารประกอบและการปิดฉลาก	การตรวจวิเคราะห์	เกณฑ์การอนุญาตนำเข้า
ไม่มีเอกสารประกอบหรือการปิดฉลาก เพื่อระบุว่าสินค้าผ่านการใช้ก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์โดยทางตรงหรือทางอ้อม	ก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์	ไม่เกิน 200 µg/kg หากตรวจพบเกินกว่าปริมาณที่กำหนด สินค้าจะถูกปฏิเสธการนำเข้า
มีการปิดฉลากระบุว่า ผ่านการรมควัน	ไม่ต้องตรวจสอบ	สินค้าต้องระบุอย่างชัดเจนว่า ผ่านการรมควัน (Smoked) หากไม่มีการระบุจะถูกปฏิเสธการนำเข้า
มีการปิดฉลากระบุว่า ผ่านการใช้ก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์โดยตรง (เช่น การฉีดก๊าซ)	ไม่ต้องตรวจสอบ	สินค้าถูกปฏิเสธการนำเข้า

ความเป็นมา

ตั้งแต่ปี ๒๕๔๙ เป็นต้นมา กระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลียได้รับการร้องเรียนจากภาคอุตสาหกรรม แสดงความกังวลเกี่ยวกับการนำเข้าผลิตภัณฑ์ปลาทูน่าที่ผ่านการใช้ก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์

เพื่อปรับปรุงสีของเนื้อปลา ซึ่งมีแนวโน้มจะทำให้ผู้บริโภคเกิดความเข้าใจผิดด้วยการปกปิดอายุและสภาพของเนื้อปลา

ในเดือนตุลาคม ๒๕๕๖ หน่วยงานมาตรฐานอาหารออสเตรเลียนิวซีแลนด์ (Food Standard Australia New Zealand หรือ FSANZ) เผยแพร่ข้อเสนอรายงานเลขที่ P1019 เรื่อง การใช้ก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์เพื่อช่วยในกระบวนการแปรรูปปลา หลังจากนั้น FSANZ ได้ดำเนินการเปลี่ยนแปลงมาตรฐานข้อ 1.3.3 เกี่ยวกับสารที่ใช้เพื่อช่วยในกระบวนการผลิตตามมาตรฐานอาหาร การเปลี่ยนแปลงระบุชัดเจนว่าต้องไม่มีการนำก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์มาใช้ในกระบวนการแปรรูปปลา เพื่อเปลี่ยนหรือปรับปรุงสีของเนื้อปลา นอกจากนี้ยังระบุว่าข้อกำหนดดังกล่าว ไม่ครอบคลุมถึงก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์ที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ หรือปรากฏอยู่ตามธรรมชาติในควันทึมนำมาใช้แปรรูปปลาเพื่อเป็นอาหาร ผู้สนใจสามารถศึกษารายงานเพิ่มเติมได้ที่: www.foodstandards.gov.au/code/proposals/Pages/default.aspx

ในเดือนพฤศจิกายน ๒๕๕๙ กระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลีย เผยแพร่ประกาศอาหารนำเข้า เลขที่ 19-16 เรื่องการใช้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ในกระบวนการแปรรูปปลา ([IFN 19-16 Carbon monoxide treatment of fish](#)) เพื่อแจ้งให้ผู้นำเข้าเกี่ยวกับข้อกำหนดการใช้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ในการแปรรูปปลา และขั้นตอนที่ควรดำเนินการเพื่อให้มั่นใจว่า ผู้นำเข้าปฏิบัติตามมาตรฐานอาหารออสเตรเลียนิวซีแลนด์

เพื่อเป็นการพิสูจน์ว่า มีการใช้ก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์จริงในปลาที่นำเข้าจริง กระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลีย จึงดำเนินการสำรวจย่อยในกลุ่มเป้าหมายและจัดทำรายงานโครงการนำร่องการใช้ก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์ในปลาหรือ Carbon Monoxide in Fish Pilot Survey เมื่อเดือนมีนาคม ๒๕๖๑ ทั้งนี้ สามารถศึกษารายงาน [Imported food surveys and review](#) ได้จากเว็บไซต์ โดยมีหลักฐานยืนยันว่าปลาทูน่าที่จำหน่ายในออสเตรเลียผ่านการใช้ก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์จริง และสินค้าบางส่วนอาจมาจากการนำเข้า

นอกจากนี้ กระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลียได้รับหลักฐานยืนยันเมื่อไม่นานมานี้ว่ามีการใช้ก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์ในสินค้าปลากะพงขาวด้วย

ทั้งนี้ ผู้สนใจสามารถสมัครเพื่อรับทราบข้อมูลประกาศเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงข้อกำหนดการตรวจสอบสินค้านำเข้าที่เป็นปัจจุบันได้ที่เว็บไซต์ <https://agriculture.custhelp.com/>

ที่มา: <http://www.agriculture.gov.au/import/goods/food/notices/ifn12-18>

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงแคนเบอร์รา

ตุลาคม ๒๕๖๑

IFN 12-18 – Border controls for carbon monoxide treatment of tuna and barramundi (amended)

27 September 2018

Purpose

The purpose of this notice is to advise importers and brokers about border controls for the inspection and analysis of carbon monoxide (CO) treatment of fresh, chilled or frozen tuna and barramundi fillets, portions and cutlets. The new controls commence on **1 November 2018**.

This notice supersedes the previous notice 08/18, issued on 20 July 2018. The notice has been amended to include barramundi.

What has changed?

From the commencement date, the Department of Agriculture and Water Resources will refer imported fresh, chilled or frozen tuna and barramundi fillets, portions and cutlets for inspection and analysis under the Imported Food Inspection Scheme (IFIS) at the surveillance rate of five per cent to assess compliance as per the table below.

Table 1 Documentation and labelling provided, test applied and permitted results

Documentation and labelling provided	Test applied	Permitted result
No documentation or labelling indicating the product has been treated directly or indirectly (via a smoking process) with CO	Carbon monoxide	< 200 µg/kg If above the permitted result, the product will be failed.
Labelled as having being smoked	N/A	The product description must be clearly identified as having being 'smoked'. If not, the product will be failed.
Labelled as having being treated with CO directly (e.g. by gas flushing)	N/A	The product will be failed.

Background

Since 2006, the department has received a number of complaints from industry expressing concern about imports of tuna that have been subjected to carbon monoxide (CO) treatment to fix the colour of the flesh, potentially misleading consumers by masking the age and condition of fish.

In October 2013, Food Standards Australia New Zealand (FSANZ) published a report Proposal P1019 – Carbon Monoxide as a Processing Aid for Fish. Subsequent to the report FSANZ made a variation to Standard 1.3.3 – Processing Aids in the Food Standards Code. The variation clarifies that carbon monoxide must not be used in the processing of fish where its use results in a change to or fixes the colour of the flesh of the fish. The variation also clarifies that this prohibition does not extend to

carbon monoxide that is naturally occurring or naturally present in smoke being used to process fish as a food. The report is available on the [FSANZ website](#).

In November 2016, the department published an Imported Food notice, [IFN 19-16 – Carbon monoxide treatment of fish](#), to advise importers of restrictions on the use of carbon monoxide in the processing of fish, and the steps they should take to ensure they only import fish that complies with the *Food Standards Code*.

To ascertain if there is any evidence that imports of tuna are being treated with CO, the department undertook a small targeted pilot survey. The survey report, 'Carbon Monoxide in Fish Pilot Survey', March 2018 is available on the [Imported food surveys and reviews](#) webpage. The survey found evidence that tuna available for sale in Australia has been treated with CO, some of which may be imported.

The department has also recently received evidence that imports of barramundi are being treated with carbon monoxide.

Subscribe for Updates

To receive updates when changes are made to imported food testing requirements, subscribe to [Imported Food](#).

Was this page helpful?