

แผนการตรวจสอบอาหารนำเข้าของประเทศออสเตรเลีย

1. อาหารกลุ่มเสี่ยง (Risk/Advisory Food)

กระทรวงเกษตร น้ำ และสิ่งแวดล้อม ประเทศออสเตรเลีย (Department of Agriculture Water and the Environment) ทำหน้าที่ตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพและความปลอดภัยสินค้าเกษตรและอาหารนำเข้า โดยมีหน่วยงาน Food Standards Australia New Zealand (FSANZ) เป็นผู้ให้คำแนะนำแก่กระทรวงเกษตรฯ ว่าสินค้าอาหารชนิดใดควรจัดให้อยู่ในกลุ่มเสี่ยงสูง หรือปานกลาง (Risk food) ซึ่งโดยทั่วไปอาหารกลุ่มเสี่ยงจะต้องถูกตรวจสอบทุกรุ่นที่มีการนำเข้า (100%) ตามรายการวิเคราะห์ที่กำหนดติดต่อกันสำหรับอาหารแต่ละชนิด ได้แก่ เชื้อจุลินทรีย์และสารปนเปื้อน เมื่อพบว่าสินค้าเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดติดต่อกัน 5 รุ่น อาจลดอัตราการตรวจสอบเหลือเพียง 1 ใน 4 หรือร้อยละ 25 และหากพบว่าสินค้าเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดติดต่อกัน 20 ครั้ง อาจลดอัตราการตรวจสอบเหลือเพียงร้อยละ 5 ระหว่างการตรวจวิเคราะห์อาหารกลุ่มเสี่ยง สินค้าจะต้องถูกกักกันไว้จนกว่าจะทราบผลวิเคราะห์ และจะไม่มี การอนุญาตให้นำเข้าสินค้านั้นๆ หากพบว่าสินค้าไม่เป็นไปตามมาตรฐาน โดยจะต้องดำเนินการปรับปรุงสินค้าให้ได้มาตรฐาน มิเช่นนั้นจะต้องถูกส่งกลับหรือทำลายสินค้าจากผู้ผลิตรายนั้นในรุ่นต่อมา และจะถูกตรวจสอบทุกรุ่นจนกว่าจะพบว่า มีประวัติเป็นไปตามมาตรฐาน หากมีการตรวจพบอันตรายชนิดใหม่ในอาหาร ซึ่งส่งผลกระทบต่อสุขภาพผู้บริโภค กระทรวงเกษตรฯ อาจเพิ่มความถี่ในการตรวจสอบเป็นการชั่วคราวก็ได้ ซึ่งจะเรียกว่า “Advisory Food” ตัวอย่างอาหารกลุ่มเสี่ยง ได้แก่ เนยแข็ง (ชีส) มะพร้าวแห้ง ถั่วและผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์เนื้อ กุ้งต้ม ปลาทูน่า ฯลฯ โดยจะมีรายละเอียดกำหนดว่าจะต้องตรวจสอบอะไรบ้างในสินค้าแต่ละชนิด เช่น ตรวจสอบเชื้อจุลินทรีย์ชนิด *Listeria monocytogenes* ในชีส Aflatoxin ในถั่วและผลิตภัณฑ์ และฮีสตามีนในปลาทูน่าและปลาแมคเคอเรล เป็นต้น

2. อาหารกลุ่มเฝ้าระวัง (Surveillance Food)

อาหารกลุ่มเฝ้าระวัง หมายถึงอาหารประเภทอื่นๆ ซึ่งมีความเสี่ยงต่ำต่อความปลอดภัยและสุขภาพของผู้บริโภค ซึ่งโดยทั่วไปมีการสุ่มตรวจร้อยละ 5 ด้วยระบบควบคุมคอมพิวเตอร์ ซึ่งประมวลผลจากข้อมูลสถิติการนำเข้าแต่ละราย รายการตรวจสอบอาหารกลุ่มเฝ้าระวังครอบคลุมถึงการวิเคราะห์สารกำจัดศัตรูพืชและสารปฏิชีวนะตกค้าง การปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ สารพิษที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติ การปนเปื้อนของโลหะหนักและสารเจือปน ในช่วงการสุ่มตรวจและวิเคราะห์จะไม่มี การกักกัน สินค้ากลุ่มเฝ้าระวัง โดยสามารถนำเข้าและจำหน่ายได้ หากพบว่าสินค้าไม่เป็นไปตามมาตรฐาน จะมีการแจ้งไปยังหน่วยงานรับผิดชอบระดับรัฐ เพื่อให้พิจารณาเรียกคืนสินค้าจากท้องตลาด โดยผู้นำเข้าต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด ทั้งนี้ สามารถเพิ่มอัตราการตรวจสอบอาหารในกลุ่มเฝ้าระวังเป็นทุกรุ่นก็ได้ จนกว่าจะพบว่าสินค้าจากผู้ผลิต หรือผู้นำเข้ารายนั้นๆ มีประวัติว่าเป็นไปตามมาตรฐาน ขั้นตอนในการเพิ่มความเข้มงวดสำหรับอัตราการตรวจสอบสินค้ากลุ่มเฝ้าระวังจะเรียกว่า Holding Order โดยที่ Holding Order จะมีผลบังคับใช้จนกว่าจะพบว่าผลการตรวจวิเคราะห์เป็นที่น่าพอใจ เมื่อพบว่าผลการตรวจสอบสินค้าเป็นไปตามมาตรฐานติดต่อกัน 5 รุ่น ความถี่ในการตรวจสอบการนำเข้าจะลดเหลือเพียงร้อยละ 5 เช่นเดิม