รายงานสรุปการกักกัน/ ปฏิเสธนำเข้าสินค้าอาหารไทยในตลาดญี่ปุ่นปี 2552

นฤมล คงทน นักวิจัยอาวุโส
narumon@nfi.or.th

ในปี 2552 ไทยส่งสินค้าอาหารเข้าสู่ตลาดญี่ปุ่นซึ่งเป็นตลาดส่งออกสินค้าอาหารอันดับสองของไทย เป็นจำนวนรวม 2.23 ล้านตัน คิดเป็นมูลค่ารวมทั้งสิ้น 113,116 ล้านบาท โดยกลุ่มสินค้าอาหารของไทยที่มีสัดส่วนมูลค่าการส่งเข้าสู่ตลาดญี่ปุ่นสูงสุด 5 อันดับแรก ได้แก่ กลุ่มสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์มีสัดส่วนการส่งเข้าตลาดญี่ปุ่นที่ร้อยละ 37.35 รองลงมาคือ กลุ่มเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์มีสัดส่วนร้อยละ 25.65 กลุ่มน้ำตาลและน้ำผึ้งมีสัดส่วนร้อยละ 7.33 กลุ่มพืชผักและผลิตภัณฑ์มีสัดส่วนร้อยละ 4.46 และกลุ่มข้าวและธัญพืชมีสัดส่วนร้อยละ 4.11 ของมูลค่าการส่งสินค้าอาหารของไทยเข้าตลาดญี่ปุ่นทั้งหมด

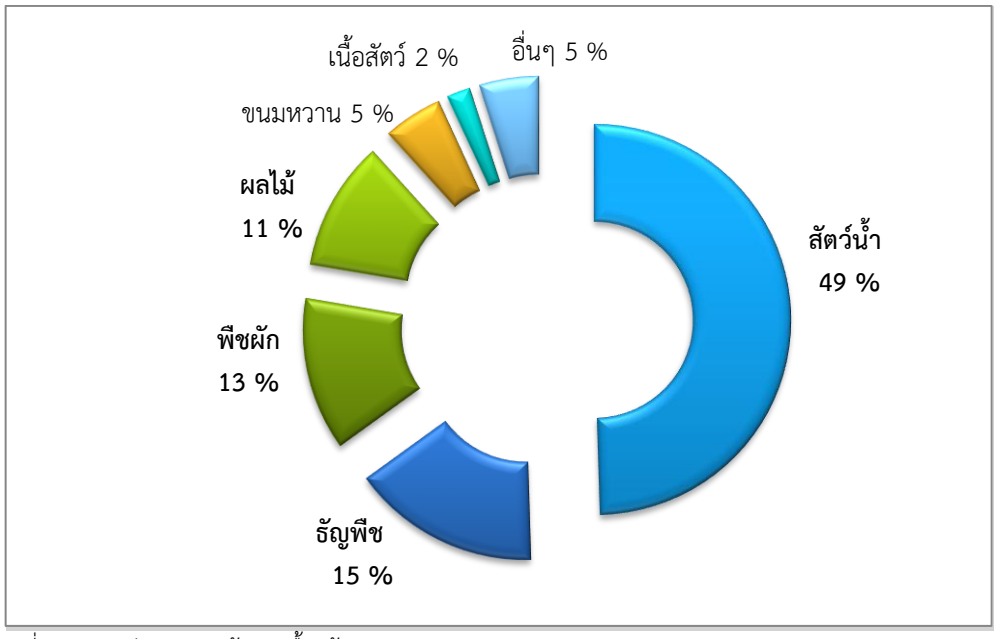
การส่งออกสินค้าอาหารไทยเข้าตลาดญี่ปุ่นและจำนวนอาหารไทยที่ถูกกักกัน และปฏิเสธการนำเข้าในตลาดญี่ปุ่น ปี 2552

กลุ่มสินค้าอาหารไทยที่ส่งเข้าตลาดญี่ปุ่น	ปี 2552		
	มูลค่าส่งออก (ล้านบาท)	ปริมาณส่งออก (ตัน)	จำนวนครั้งที่พบปัญหาสุขอนามัย
กลุ่มสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์	42,250.05	226,487.38	51
กลุ่มเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	29,015.36	187,380.38	2
กลุ่มน้ำตาลและน้ำผึ้ง	8,292.87	728,911.55	0
กลุ่มพืชผักและผลิตภัณฑ์	5,040.50	85,360.23	13
กลุ่มข้าวและธัญพืช	4,648.31	274,023.60	16
กลุ่มผลไม้และผลิตภัณฑ์	3,038.71	62,382.96	11
กลุ่มสินค้าอื่นๆ	20,830.85	665,752.98	10
รวม	**113,116.65**	**2,230,299.08**	**103**

ที่มา : 1. http://www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/index.html
2. ศูนย์อัจฉริยะเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร สถาบันอาหาร

เมื่อพิจารณาในด้านสุขอนามัยของสินค้าอาหารของไทยที่ส่งเข้าตลาดญี่ปุ่นนั้นในช่วงที่ผ่านมาพบว่ามีอัตราเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยในปี 2552 สินค้าอาหารไทยที่ส่งเข้าตลาดญี่ปุ่นแล้วถูกตรวจพบปัญหาด้านสุขอนามัยที่ไม่ถูกต้องตามกฎหมาย Food Sanitation Law และถูกกักกัน ปฏิเสธการนำเข้ารวมเป็นจำนวนทั้งสิ้น 103 ครั้ง มีอัตราเพิ่มขึ้นจากปีที่ผ่านมาร้อยละ 3 ซึ่งกลุ่มสินค้าที่ตรวจพบปัญหาสุขอนามัยในภาพรวมมากที่สุด ได้แก่ สินค้ากลุ่มสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ มีสัดส่วนการถูกตรวจพบปัญหาที่ไม่ถูกต้องตามกฎหมาย Food Sanitation Law และถูกกักกันรวมถึงปฏิเสธการนำเข้าถึงร้อยละ 49 รองลงมาได้แก่ กลุ่มข้าวและธัญพืชมีสัดส่วนร้อยละ 15 และกลุ่มพืชผักและผลิตภัณฑ์มีสัดส่วนประมาณร้อยละ 13 ของจำนวนครั้งทั้งหมดที่สินค้าอาหารไทยถูกตรวจพบปัญหาด้านสุขอนามัย ไม่ถูกต้องตามกฎหมาย Food Sanitation Law และถูกกักกัน ปฏิเสธการนำเข้า ณ ด่านนำเข้าประเทศญี่ปุ่น

สัดส่วนสินค้าอาหารไทยที่ถูกตรวจพบปัญหาสุขอนามัยและถูกกักกัน/ ปฏิเสธการนำเข้า ณ ด่านนำเข้าประเทศญี่ปุ่น ปี 2552 (จำแนกตามกลุ่มสินค้า)

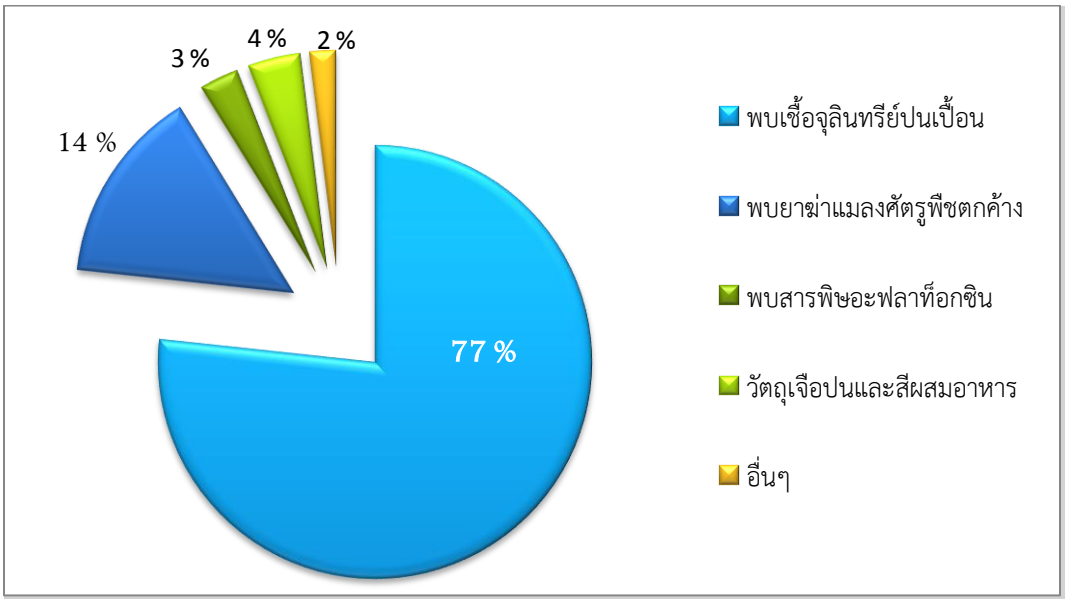


ที่มา : สถาบันอาหาร ข้อมูลเบื้องต้นจาก www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/index.html

แม้ว่าไทยจะส่งสินค้ากลุ่มข้าวและธัญพืชเข้าสู่ตลาดญี่ปุ่นในปริมาณมากเป็นอันดับที่ 2 รองจากน้ำตาลและน้ำผึ้งก็ตาม ทว่าจำนวนครั้งที่สินค้ากลุ่มข้าวและธัญพืชถูกตรวจพบว่ามีคุณภาพและมาตรฐานไม่ถูกต้องตามกฎหมาย Food Sanitation Law และถูกกักกันรวมถึงปฏิเสธการนำเข้า ณ ด่านนำเข้าก็มีมากเป็นอันดับที่ 2 ตามไปด้วย ขณะที่สินค้ากลุ่มสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ ซึ่งมีปริมาณการส่งเข้าตลาดญี่ปุ่นสูงเป็นอันดับที่ 3 และมีมูลค่าการส่งเข้าตลาดญี่ปุ่นสูงเป็นอันดับที่ 1 แต่เป็นกลุ่มสินค้าที่ถูกตรวจพบว่ามีคุณภาพและมาตรฐานไม่ถูกต้องตามกฎหมาย Food Sanitation Law จนทำให้มีจำนวนที่ถูกกักกันและปฏิเสธการนำเข้ามากที่สุด

ทั้งนี้ ในปี 2552 ปัญหาด้านสุขอนามัยที่สำคัญของสินค้าอาหารไทยซึ่งทำให้สินค้าอาหารไทยไม่สอดคล้องตามมาตรฐานและกฎ ระเบียบของประเทศญี่ปุ่น และถูกตรวจพบ ณ ด่านนำเข้าสินค้ามากที่สุด คือ การตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อนมีสัดส่วนถึงร้อยละ 77 รองลงมา ได้แก่ พบสารฆ่าแมลงศัตรูพืชตกค้างมีสัดส่วนร้อยละ 14 และตรวจพบการใช้วัตถุเจือปนอาหารเกินระดับมาตรฐานที่ญี่ปุ่นกำหนดมีสัดส่วนร้อยละ 4 ของจำนวนครั้งทั้งหมดของสินค้าอาหารไทยที่ไม่ได้ตามมาตรฐานประเทศญี่ปุ่นและถูกตรวจพบ ณ ด่านนำเข้าสินค้า

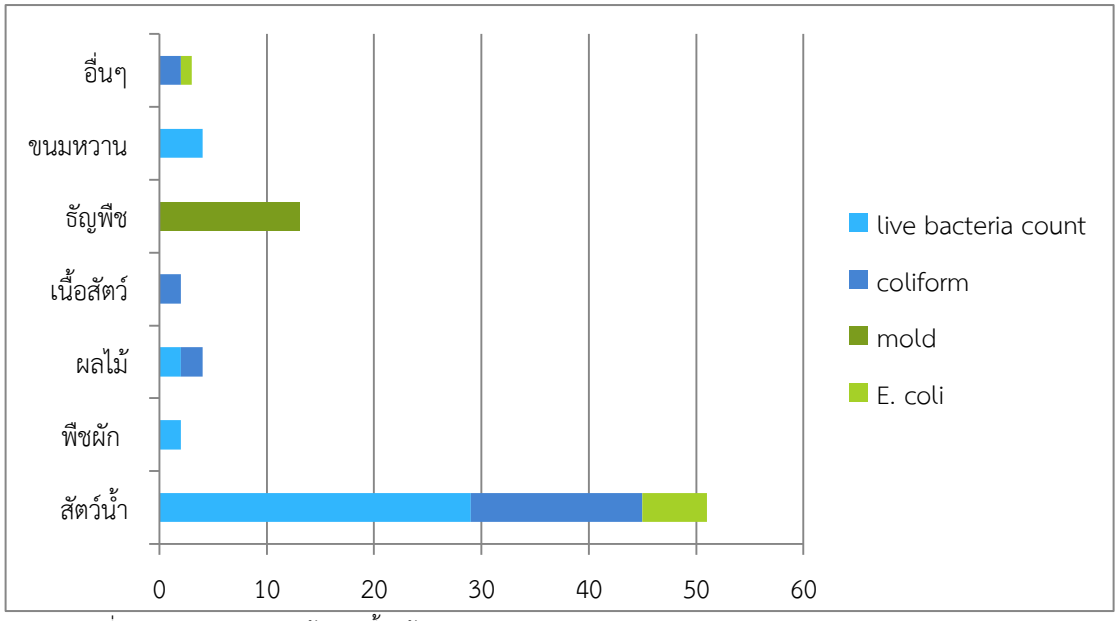
สัดส่วนสินค้าอาหารไทยที่ถูกตรวจพบปัญหาสุขอนามัยและถูกกักกัน/ ปฏิเสธการนำเข้า ณ ด่านนำเข้าประเทศญี่ปุ่น ปี 2552 (จำแนกตามปัญหา)



ที่มา : สถาบันอาหาร ข้อมูลเบื้องต้นจาก www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/index.html

สำหรับเชื้อจุลินทรีย์ที่ประเทศญี่ปุ่นตรวจพบในสินค้าอาหารของไทยที่สำคัญนั้นได้แก่ เชื้อโคลิฟอร์ม และเชื้อรา ซึ่งเป็นเชื้อจุลินทรีย์ชนิดที่เป็นปัญหาสำคัญของสินค้าอาหารไทยที่ส่งเข้าตลาดญี่ปุ่นมาอย่างต่อเนื่อง โดยมีการตรวจพบเชื้อโคลิฟอร์มปนเปื้อนในสินค้าสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์รวม 16 ครั้ง พบในสินค้าผลไม้เป็นจำนวน 2 ครั้ง และพบในสินค้าเนื้อสัตว์อีกจำนวน 2 ครั้ง นอกจากนั้นยังตรวจพบเชื้อราปนเปื้อนในข้าวสารเป็นจำนวนถึง 13 ครั้ง และตรวจพบเชื้อ *อี. โคไล* ซึ่งเป็นเชื้อก่อโรค ปนเปื้อนในสินค้าสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์เป็นจำนวน 6 ครั้ง

ชนิดเชื้อจุลินทรีย์ที่ตรวจพบปนเปื้อนในสินค้าอาหารของไทย ณ ด่านนำเข้าประเทศญี่ปุ่น ปี 2551



ที่มา : สถาบันอาหาร ข้อมูลเบื้องต้นจาก www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/index.html

ส่วนยาฆ่าแมลงศัตรูพืชที่ตรวจพบตกค้างในสินค้าอาหารของไทยนั้นพบตกค้างในพืชผักรวมเป็นจำนวนทั้งสิ้น 11 ครั้ง และตรวจพบตกค้างในผลไม้รวมเป็นจำนวน 4 ครั้ง ซึ่งสารฆ่าแมลงศัตรูพืชชนิดที่มีจำนวนครั้งที่พบตกค้างมากที่สุดได้แก่ สาร Chlorpyrifos ตรวจพบรวม 3 ครั้ง รองลงมาคือ สาร EPN ตรวจพบ 2 ครั้ง และมีการตรวจพบสารฆ่าแมลงศัตรูพืชชนิด Imazalil ตกค้างในผลไม้รวม 2 ครั้ง

สรุปจำนวนสินค้าอาหารไทยที่ถูกตรวจพบปัญหาสุขอนามัยไม่ได้ตามมาตรฐานของประเทศญี่ปุ่น และถูกกักกัน/ปฏิเสธนำเข้า ณ ด่านนำเข้าประเทศญี่ปุ่นปี 2552

ปัญหา	จำนวนครั้งที่สินค้าอาหารไทยถูกตรวจพบปัญหาด้านสุขอนามัย								
	สัตว์น้ำ	ธัญพืช	ผลไม้	พืช ผัก	ขนม หวาน	เนื้อสัตว์	อื่นๆ	รวม	สัดส่วน (%)
พบเชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อน	51	13	4	2	4	2	3	79	77
พบยาฆ่าแมลงศัตรูพืชตกค้าง	0	0	4	11	0	0	0	15	14
ใช้วัตถุเจือปนอาหารเกินมาตรฐาน/ใช้สีผสมอาหารต้องห้าม	0	0	3	0	1	0	0	4	4
พบสารพิษอะฟลาท็อกซิน	0	3	0	0	0	0	0	3	3
พบโลหะหนักตกค้าง	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ปัญหาอื่นๆ	0	0	0	0	0	0	2	2	2
รวม	**51**	**16**	**11**	**13**	**5**	**2**	**5**	**103**	**100**
สัดส่วน (%)	**49.51**	**15.53**	**10.70**	**12.62**	**4.85**	**1.94**	**4.85**	**100**	

ที่มา : สถาบันอาหาร ข้อมูลเบื้องต้นจาก www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/index.html

ทั้งนี้ ปัญหาด้านสุขอนามัยของอาหารไทยแต่ละกลุ่มสินค้าสำคัญที่ส่งเข้าตลาดญี่ปุ่นในปี 2552 สรุปได้ดังนี้

<u>สินค้ากลุ่มสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์</u>

สินค้ากลุ่มสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ เป็นกลุ่มสินค้าที่ถูกตรวจพบปัญหาด้านสุขอนามัยที่ไม่ถูกต้องตามกฎหมาย Food Sanitation Law และถูกกักกัน, ปฏิเสธการนำเข้ารวมเป็นจำนวนทั้งสิ้น 51 ครั้ง คิดเป็นร้อยละ 49.51 ของจำนวนครั้งทั้งหมดของสินค้าอาหารไทยที่ถูกตรวจพบปัญหาและถูกกักกัน, ปฏิเสธการนำเข้า ณ ด่านนำเข้าของประเทศญี่ปุ่น ซึ่งสาเหตุที่ทำให้สินค้ากลุ่มสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ถูกประเทศญี่ปุ่นกักกันและปฏิเสธนำเข้าทั้ง 51 ครั้ง คือ การตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อนซึ่งในจำนวนนี้เป็นการตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์ที่มีชีวิต (live bacteria count) ปนเปื้อนจำนวน 29 ครั้ง, พบเชื้อโคลิฟอร์มปนเปื้อนจำนวน 16 ครั้ง และตรวจพบเชื้อ *อี. โคไล* ซึ่งเป็นเชื้อก่อโรคปนเปื้อนในสินค้า FROZEN KAWA KUSHI, FROZEN PANKO EBI (WHITE), FROZEN CHARCOAL YKT TSUKUNE (TERIYAKI SAUCE) และปูอัดทอดแช่แข็ง เป็นจำนวนรวม 6 ครั้ง

<u>สินค้ากลุ่มข้าวและธัญพืช</u>

สินค้ากลุ่มข้าวและธัญพืช เป็นกลุ่มสินค้าที่ถูกตรวจพบปัญหาสุขอนามัยซึ่งไม่ถูกต้องตามกฎหมาย Food Sanitation Law และถูกกักกัน, ปฏิเสธการนำเข้ารวมเป็นจำนวน 16 ครั้ง คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 15.53 ของจำนวนครั้งทั้งหมดของสินค้าอาหารไทยที่ถูกกักกัน, ปฏิเสธการนำเข้า ณ ด่านนำเข้าของประเทศญี่ปุ่น โดยปัญหาสำคัญของสินค้ากลุ่มนี้ คือ การตรวจพบเชื้อราปนเปื้อนในสินค้าข้าวสารที่ส่งไปจากประเทศไทยรวมเป็นจำนวนถึง 13 ครั้ง และการตรวจพบสารพิษอะฟลาท็อกซินปนเปื้อนในข้าวบาร์เลย์จำนวน 3 ครั้ง

<u>สินค้ากลุ่มพืชผักและผลิตภัณฑ์</u>

สินค้ากลุ่มพืชผัก เป็นสินค้ากลุ่มที่ถูกตรวจพบปัญหาสุขอนามัยที่ไม่ถูกต้องตามกฎหมาย Food Sanitation Law ของญี่ปุ่นและถูกกักกัน, ปฏิเสธการนำเข้ารวมทั้งสิ้น 13 ครั้ง คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 12.62 ของจำนวนครั้งทั้งหมดของสินค้าอาหารไทยที่ถูกกักกัน, ปฏิเสธการนำเข้า ณ ด่านนำเข้าของประเทศญี่ปุ่น

ทั้งนี้ปัญหาสำคัญที่พืชผักของไทยถูกกักกันและถูกปฏิเสธนำเข้า ได้แก่ การตรวจพบยาฆ่าแมลงศัตรูพืชตกค้างเกินค่ามาตรฐาน ซึ่งยาฆ่าแมลงศัตรูพืชชนิดที่มีจำนวนครั้งที่พบตกค้างมากที่สุด ได้แก่ สาร Chlorpyrifos ซึ่งตรวจพบตกค้างในใบกระเพราและใบเตยรวม 3 ครั้ง รองลงมาคือ การตรวจพบสาร EPN ตกค้างในตะไคร้สดจำนวน 2 ครั้ง นอกจากนั้นยังมีการตรวจพบสาร Diuron ตกค้างในหน่อไม้ฝรั่งสด และพบสาร ethiprole ตกค้างในผักปลังอีกด้วย

<u>สินค้ากลุ่มผลไม้และผลิตภัณฑ์</u>

สินค้ากลุ่มผลไม้ เป็นกลุ่มสินค้าของไทยที่ถูกตรวจพบปัญหาสุขอนามัยที่ไม่ถูกต้องตามกฎหมาย Food Sanitation Law ของญี่ปุ่นและถูกกักกัน, ปฏิเสธการนำเข้ารวมทั้งสิ้น 11 ครั้ง คิดเป็นร้อยละ 10.70 ของจำนวนครั้งทั้งหมดของสินค้าอาหารไทยที่ถูกกักกัน, ปฏิเสธการนำเข้า ณ ด่านนำเข้าของประเทศญี่ปุ่น โดยปัญหาสำคัญของสินค้าผลไม้ไทยที่ส่งเข้าตลาดญี่ปุ่น คือ การตรวจพบยาฆ่าแมลงศัตรูพืชตกค้างรวม 4 ครั้ง โดยเป็นการตรวจพบสาร Imazalil ตกค้างในมังคุดสดจำนวน 2 ครั้ง และการตรวจพบสาร Pirimiphos-methyl และสาร Pyraclostrobin ตกค้างในมะม่วงสดของไทยอีกจำนวน 2 ครั้ง