



รายงานสรุปการกักกัน/ ปฏิเสธนำเข้าสินค้าอาหารไทยในตลาดญี่ปุ่นปี 2555

จूरรัตน์ ปาคำสี ผู้ช่วยนักวิจัย

chureerat@nfi.or.th

ในปี 2555 ญี่ปุ่นเป็นตลาดส่งออกสินค้าอาหารหลักของไทยซึ่งอยู่ในลำดับที่ 1 โดยไทยส่งสินค้าอาหารเข้าสู่ตลาดญี่ปุ่นเป็นจำนวนรวม 1.43 ล้านตัน คิดเป็นมูลค่ารวมทั้งสิ้น 94,531 ล้านบาท โดยกลุ่มสินค้าอาหารของไทยที่มีสัดส่วนมูลค่าการส่งเข้าสู่ตลาดญี่ปุ่นสูงสุด 5 อันดับแรกได้แก่ กลุ่มสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ที่มีสัดส่วนการส่งเข้าตลาดญี่ปุ่นร้อยละ 43.01 รองลงมาคือ กลุ่มเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 30.08 กลุ่มน้ำตาลและน้ำผึ้งมีสัดส่วนร้อยละ 12.70 กลุ่มพืชผักและผลิตภัณฑ์มีสัดส่วนร้อยละ 5.23 และกลุ่มผลไม้และผลิตภัณฑ์มีสัดส่วนร้อยละ 3.24 ของมูลค่าการส่งสินค้าอาหารของไทยเข้าตลาดญี่ปุ่นทั้งหมด

การส่งออกสินค้าอาหารไทยเข้าตลาดญี่ปุ่นและจำนวนอาหารไทยที่ถูกกักกัน และปฏิเสธการนำเข้าในตลาดญี่ปุ่น ปี 2555

กลุ่มสินค้าอาหารไทยที่ส่งเข้า ตลาดญี่ปุ่น	ปี 2555		
	มูลค่าส่งออก (ล้านบาท)	ปริมาณส่งออก (ตัน)	จำนวนครั้งที่พบ ปัญหาสุขอนามัย
กลุ่มสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์	40,657.36	176,132.88	21
กลุ่มเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	28,431.48	174,400.74	0
กลุ่มน้ำตาลและน้ำผึ้ง	12,006.49	707,963.30	0
กลุ่มพืชผักและผลิตภัณฑ์	4,940.44	85,442.67	26
กลุ่มผลไม้และผลิตภัณฑ์	3,066.33	58,681.57	6
กลุ่มข้าวและธัญพืช	2,832.25	161,021.43	29
กลุ่มสินค้าอื่นๆ	2,596.80	68,045.68	6
รวม	94,531.80	1,431,688.27	88

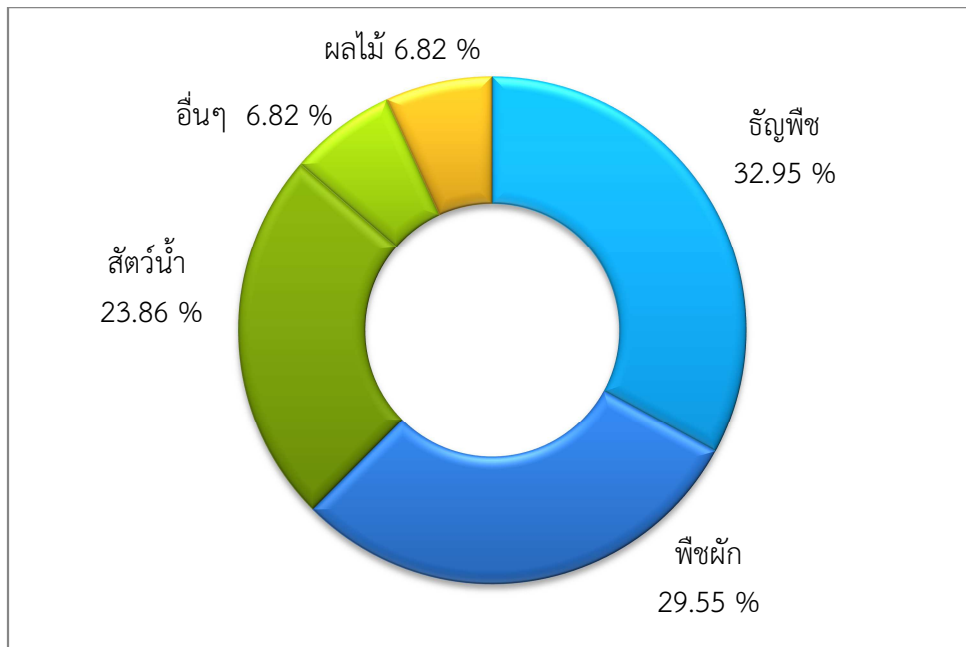
ที่มา : 1. <http://www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/index.html>

2. ศูนย์วิจัยเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร สถาบันอาหาร



สำหรับปริมาณการส่งออกสินค้าอาหารไทยเข้าตลาดญี่ปุ่นทั้งหมดในปี 2555 มีปริมาณลดลงจากปี 2554 ร้อยละ 32.36 และเมื่อพิจารณาในด้านสุขอนามัยของสินค้าอาหารไทยที่ส่งเข้าตลาดญี่ปุ่นนั้น ในช่วงที่ผ่านมาพบว่ามีอัตราการลดลงเช่นกัน โดยในปี 2555 อาหารไทยที่ส่งเข้าตลาดญี่ปุ่นถูกตรวจพบปัญหาด้านสุขอนามัยที่ไม่ถูกต้องตามกฎหมาย Food Sanitation Law และถูกกักกัน ปฏิเสธการนำเข้ารวมเป็นจำนวนทั้งสิ้น 88 ครั้ง ซึ่งมีอัตราการลดลงจากปีที่ผ่านมาที่พบปัญหาถึง 90 ครั้ง โดยกลุ่มสินค้าที่ตรวจพบปัญหาสุขอนามัยในภาพรวมมากที่สุด ได้แก่ สินค้ากลุ่มข้าวและธัญพืช มีสัดส่วนการถูกตรวจพบปัญหาด้านสุขอนามัยที่ไม่ถูกต้องตามกฎหมาย Food Sanitation Law และถูกกักกันรวมถึงปฏิเสธการนำเข้าถึงร้อยละ 32.95 รองลงมาได้แก่ กลุ่มพืชผักและผลิตภัณฑ์ มีสัดส่วนร้อยละ 29.55 และกลุ่มสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์มีสัดส่วนร้อยละ 23.86 ของจำนวนครั้งทั้งหมดที่สินค้าอาหารไทยถูกตรวจพบปัญหาด้านสุขอนามัยซึ่งไม่ถูกต้องตามกฎหมาย Food Sanitation Law และถูกกักกัน ปฏิเสธการนำเข้า ณ ด่านนำเข้าของประเทศญี่ปุ่น

สัดส่วนสินค้าอาหารไทยที่ถูกตรวจพบปัญหาสุขอนามัยและถูกกักกัน/ ปฏิเสธการนำเข้า ณ ด่านนำเข้าประเทศญี่ปุ่น ปี 2555 (จำแนกตามกลุ่มสินค้า)

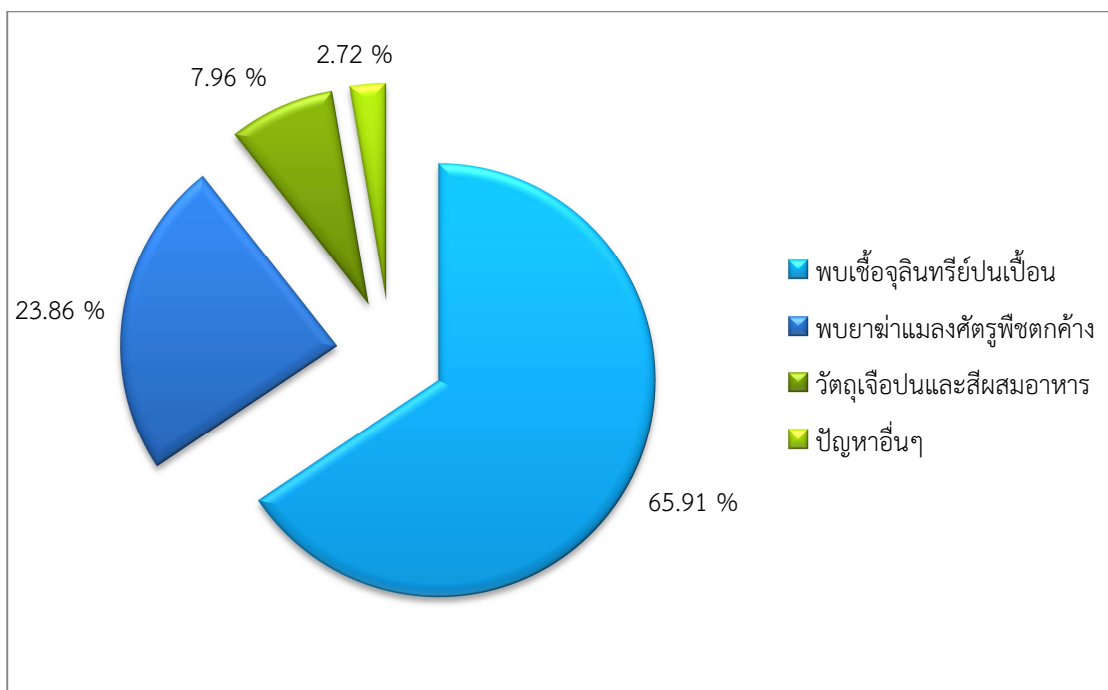


ที่มา : สถาบันอาหาร ข้อมูลเบื้องต้นจาก www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/index.html



ทั้งนี้ เป็นที่น่าสังเกตว่าสินค้ากลุ่มข้าวและธัญพืชที่ไทยส่งเข้าตลาดญี่ปุ่น พบปัญหาด้านสุขอนามัยในตลาดญี่ปุ่นมากที่สุด โดยมีสาเหตุหลักมาจากการตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อน รองลงมาคือสินค้ากลุ่มสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ซึ่งไทยส่งเข้าญี่ปุ่นในปริมาณมากเป็นอันดับหนึ่ง ถูกตรวจพบว่าสินค้านี้มีคุณภาพและมาตรฐานไม่ถูกต้องตามกฎหมาย Food Sanitation Law และถูกกักกันรวมถึงปฏิเสธการนำเข้าในสัดส่วนที่มากเป็นอันดับ 2 ซึ่งผู้ประกอบการสินค้าสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์รวมถึงสินค้าข้าวและธัญพืชของไทยควรพัฒนาทั้งกระบวนการผลิตคุณภาพและมาตรฐานของสินค้าเพื่อให้สอดคล้องตามข้อบังคับในกฎหมาย Food Sanitation Law ของประเทศญี่ปุ่นให้มากยิ่งขึ้น ขณะที่สินค้ากลุ่มเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ซึ่งไทยส่งเข้าญี่ปุ่นในปริมาณมากเป็นอันดับ 3 กลับไม่ถูกตรวจพบว่ามีคุณภาพและมาตรฐานไม่ถูกต้องตามกฎหมาย Food Sanitation Law และถูกกักกันรวมถึงปฏิเสธการนำเข้า ณ ด่านนำเข้าของญี่ปุ่น

สัดส่วนสินค้าอาหารไทยที่ถูกรวบรวมปัญหาสุขอนามัยและถูกกักกัน/ ปฏิเสธการนำเข้า ณ ด่านนำเข้าประเทศญี่ปุ่น ปี 2555 (จำแนกตามปัญหา)



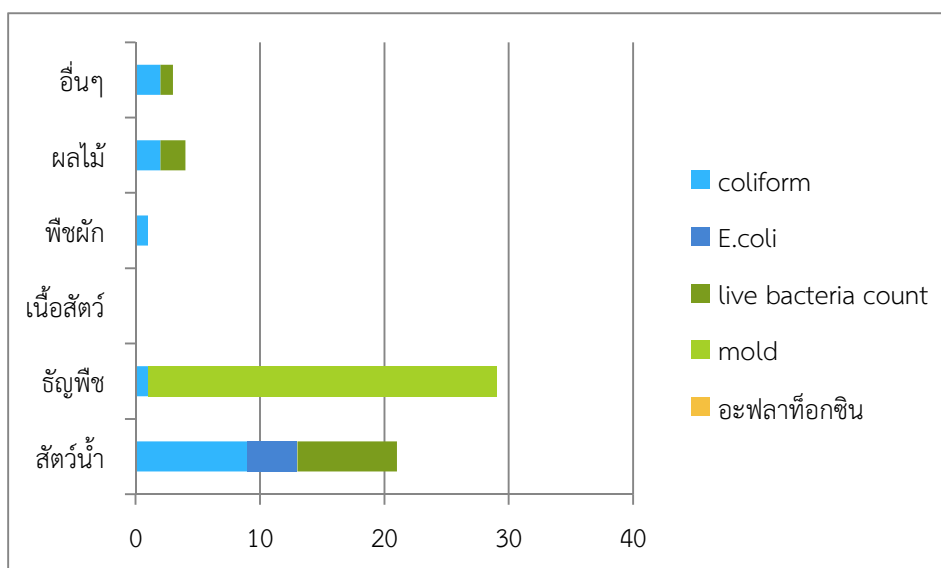
ที่มา : สถาบันอาหาร ข้อมูลเบื้องต้นจาก www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/index.html



สำหรับปี 2555 ปัญหาด้านสุขอนามัยที่สำคัญของสินค้าอาหารไทยซึ่งทำให้สินค้าไม่สอดคล้องตามมาตรฐานและกฎระเบียบของประเทศญี่ปุ่น ทำให้ถูกกักกันและปฏิเสธการนำเข้า ณ ด่านนำเข้าสินค้า ได้แก่ ปัญหาการตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อนมีสัดส่วนร้อยละ 65.91 รองลงมาได้แก่ พบสารฆ่าแมลงศัตรูพืชตกค้างมีสัดส่วนคิดเป็นร้อยละ 23.86 และตรวจพบว่ามีการใช้วัตถุเจือปนอาหารเกินระดับที่มาตรฐานของญี่ปุ่นกำหนดซึ่งมีสัดส่วนร้อยละ 7.96 ของจำนวนครั้งทั้งหมดของสินค้าอาหารไทยที่ไม่ได้ตามมาตรฐานและถูกตรวจพบ ณ ด่านนำเข้าของประเทศญี่ปุ่น

โดยเชื้อจุลินทรีย์ชนิดที่ประเทศญี่ปุ่นตรวจพบในสินค้าอาหารของไทยที่สำคัญ ได้แก่ เชื้อราและโคลิฟอร์ม ซึ่งเป็นจุลินทรีย์ชนิดที่เป็นปัญหาสำคัญของสินค้าอาหารไทยที่ส่งเข้าตลาดญี่ปุ่นอย่างต่อเนื่อง ในปี 2555 ญี่ปุ่นตรวจพบเชื้อราปนเปื้อนในสินค้าข้าวและธัญพืชรวม 29 ครั้ง และตรวจพบเชื้อโคลิฟอร์มปนเปื้อนในสินค้าสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์รวม 9 ครั้ง รวมทั้งตรวจพบเชื้อ อี. โคไล ปนเปื้อนในสินค้าสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์รวมเป็นจำนวนทั้งสิ้น 4 ครั้ง เป็นที่น่าสังเกตว่าสินค้าข้าวและธัญพืชของไทยนั้นมีปัญหาการปนเปื้อนของเชื้อราเป็นปัญหาสำคัญ ขณะที่สินค้าสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์พบโคลิฟอร์มและเชื้อจุลินทรีย์ที่มีชีวิตปนเปื้อนเป็นปัญหาสำคัญ

ชนิดเชื้อจุลินทรีย์และสารพิษที่ตรวจพบปนเปื้อนในสินค้าอาหารของไทย ณ ด่านนำเข้า ประเทศญี่ปุ่นปี 2555



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



ส่วนยาฆ่าแมลงศัตรูพืชที่ตรวจพบในสินค้าอาหารของไทยนั้นพบตกค้างในพืชผักรวมเป็นจำนวนทั้งสิ้น 13 ครั้ง ซึ่งสารฆ่าแมลงศัตรูพืชชนิดที่เป็นปัญหาและมีจำนวนครั้งที่พบตกค้างมากที่สุด ได้แก่ สาร EPN ตรวจพบรวม 3 ครั้ง

สรุปจำนวนสินค้าอาหารไทยที่ถูกตรวจพบปัญหาสุขอนามัยไม่ได้ตามมาตรฐานของประเทศญี่ปุ่น และถูกกักกัน/ ปฏิเสธนำเข้า ณ ด่านนำเข้าประเทศญี่ปุ่น ปี 2555

ปัญหา	จำนวนครั้งที่สินค้าอาหารไทยถูกตรวจพบปัญหาด้านสุขอนามัย							สัดส่วน (%)
	สัตว์น้ำ	ธัญพืช	ผลไม้	พืช ผัก	เนื้อสัตว์	อื่นๆ	รวม	
พบเชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อน	21	29	4	1	0	3	58	65.91
พบยาฆ่าแมลงศัตรูพืชตกค้าง	0	0	0	21	0	0	21	23.86
พบสารพิษอะฟลาท็อกซิน	0	0	0	0	0	0	0	0
วัตถุเจือปนและสีผสมอาหาร	0	0	2	2	0	3	7	7.96
ปัญหาอื่นๆ	0	0	0	2	0	0	2	2.72
ยาปฏิชีวนะ	0	0	0	0	0	0	0	0
รวม	21	29	6	26	0	6	88	
สัดส่วน (%)	23.86	32.95	6.82	29.55	0	6.82		

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



ทั้งนี้ ปัญหาด้านสุขอนามัยของอาหารไทยแต่ละกลุ่มสินค้าสำคัญที่ส่งเข้าตลาดญี่ปุ่นในปี 2555 สรุปได้ดังนี้

สินค้ากลุ่มข้าวและธัญพืช

สินค้ากลุ่มข้าวและธัญพืช เป็นกลุ่มสินค้าที่ถูกตรวจพบปัญหาสุขอนามัยที่ไม่ถูกต้องตามกฎหมาย Food Sanitation Law และถูกกักกัน, ปฏิเสธการนำเข้ารวมทั้งสิ้น 29 ครั้ง คิดเป็นร้อยละ 32.95 ของจำนวนครั้งทั้งหมดของสินค้าอาหารไทยที่ถูกกักกัน, ปฏิเสธการนำเข้า ณ ด่านนำเข้าของประเทศญี่ปุ่น โดยปัญหาหลักของสินค้ากลุ่มนี้ คือ การตรวจพบเชื้อราปนเปื้อนในสินค้าข้าวสาร

สินค้ากลุ่มสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์

สินค้ากลุ่มสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ เป็นกลุ่มสินค้าที่ไทยถูกตรวจพบปัญหาด้านสุขอนามัยที่ไม่ถูกต้องตามกฎหมาย Food Sanitation Law และถูกกักกัน, ปฏิเสธการนำเข้ารวมทั้งสิ้น 21 ครั้ง คิดเป็นร้อยละ 23.86 ของจำนวนครั้งทั้งหมดของสินค้าอาหารไทยที่ถูกตรวจพบปัญหาและถูกกักกัน, ปฏิเสธการนำเข้า ณ ด่านนำเข้าของประเทศญี่ปุ่น ซึ่งสาเหตุหลักที่ทำให้สินค้ากลุ่มสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ถูกประเทศญี่ปุ่นกักกันและปฏิเสธนำเข้า คือ การตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อนซึ่งไม่เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมาย Food Sanitation Law ของญี่ปุ่นเป็นจำนวนรวม 21 ครั้ง ในจำนวนนี้เป็น การตรวจพบเชื้อโคลิฟอร์มปนเปื้อนมากที่สุดรวม 9 ครั้ง โดยตรวจพบในอาหารทะเลแช่แข็งประเภทกุ้งต้มสุกแช่แข็ง ปลาหมึกตัดแต่งแช่แข็ง ปลาหมึกชุบแป้งแช่แข็ง ปูอัดแช่แข็ง รองลงมาเป็นการตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์ที่มีชีวิต (live bacteria count)ปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจำนวน 8 ครั้ง นอกจากนี้ยังมีการตรวจพบเชื้อ อี. โคไล ในระดับที่เกินค่ามาตรฐานของประเทศญี่ปุ่นเป็นจำนวนรวม 4 ครั้ง

สินค้ากลุ่มพืชผักและผลิตภัณฑ์

สินค้ากลุ่มพืชผักและผลิตภัณฑ์ เป็นสินค้ากลุ่มที่ถูกตรวจพบปัญหาสุขอนามัยที่ไม่ถูกต้องตามกฎหมาย Food Sanitation Law ของญี่ปุ่นและถูกกักกัน, ปฏิเสธการนำเข้ารวมทั้งสิ้น 26 ครั้ง คิดเป็นร้อยละ 29.55 ของจำนวนครั้งทั้งหมดของสินค้าอาหารไทยที่ถูกกักกัน, ปฏิเสธการนำเข้า ณ ด่านนำเข้าของประเทศญี่ปุ่น ทั้งนี้ปัญหาสำคัญที่สินค้าพืชผักของไทยถูกกักกันและถูกปฏิเสธนำเข้า ได้แก่ การตรวจพบยาฆ่าแมลงศัตรูพืชตกค้างเกินค่ามาตรฐานของญี่ปุ่นซึ่งมีจำนวนถึง 21 ครั้ง

โดยยาฆ่าแมลงศัตรูพืชชนิดที่พบจำนวนครั้งการตกค้างมากที่สุด ได้แก่ สาร EPN ซึ่งพบตกค้างในผักหวานสดและใบกระเพราแช่แข็งรวม 3 ครั้ง รองลงมา ได้แก่ Profenofos ซึ่งพบตกค้างในใบมะกรูดรวม 2 ครั้ง



นอกจากนั้นยังตรวจพบสาร buprofezin, Haloxyfop, Chlorpyrifos, Ametryn, Cypermethrin, Difenconazole, Metalaxyl and Mefenoxam และ Epoxiconazole ตกค้างในพืชผักอื่นๆ อีกจำนวน 8 ครั้ง นอกจากนี้ยังตรวจพบยาฆ่าแมลงศัตรูพืชตกค้างปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์ประเภทถั่วลิ้นเตาเกินระดับมาตรฐานที่ญี่ปุ่นกำหนดไว้จำนวน 8 ครั้ง โดยในถั่วลิ้นเตาหวานและถั่วลิ้นเตาอ่อนมีการพบยาฆ่าแมลงศัตรูพืชตกค้าง 2 ชนิด คือ พบทั้ง Flusilazole และ Difenconazole อีกทั้งยังมีการตรวจสอบพบยาฆ่าแมลงศัตรูพืชตกค้างมากถึง 4 ชนิด ในถั่วลิ้นเตาหวาน ได้แก่ Propiconazole, Flusilazole, Difenconazole และ Diniconazole

สินค้ากลุ่มผลไม้และผลิตภัณฑ์

สินค้ากลุ่มผลไม้ เป็นกลุ่มสินค้าของไทยที่ถูกตรวจพบปัญหาสุขอนามัยที่ไม่ถูกต้องตามกฎหมาย Food Sanitation Law ของญี่ปุ่นและถูกกักกัน, ปฏิเสธการนำเข้ารวมทั้งสิ้น 6 ครั้ง คิดเป็นร้อยละ 6.82 โดยปัญหาสำคัญของสินค้าผลไม้ไทยที่ส่งเข้าตลาดญี่ปุ่น คือ ตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์ที่มีชีวิต (live bacteria count) และการพบเชื้อโคลิฟอร์มปนเปื้อนในระดับที่เกินมาตรฐานที่ทางการญี่ปุ่นกำหนดไว้รวม 4 ครั้ง

นอกจากนั้น ยังมีการพบวัตถุเจือปนอาหาร ได้แก่ Sulfer Dioxide ในระดับที่เกินมาตรฐานที่ทางการญี่ปุ่นกำหนดไว้รวม 2 ครั้ง ในผลิตภัณฑ์ฝรั่งอบแห้งและมะพร้าวแผ่น