

สำเนาเอกสารมหาวิทยาลัยบูรพา
ต.แสนสุข อ.เมือง จ.ชลบุรี 20131

แนวทางแก้ไขปัญหาการนำอาหารเข้ามาในประเทศไทย

ณัฐวัฒน์ อาริยา

งานนิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาการจัดการการขนส่งและโลจิสติกส์

Thesis No.

คณะโลจิสติกส์ มหาวิทยาลัยบูรพา

มีนาคม 2555

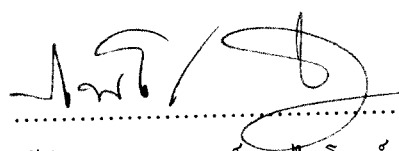
-7 ก.พ. 2560

ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยบูรพา


368981

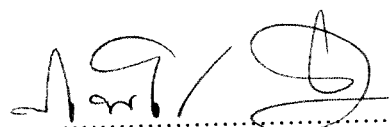
อาจารย์ผู้ควบคุมงานนิพนธ์และคณะกรรมการสอบปากเปล่างานนิพนธ์ ได้พิจารณา
งานนิพนธ์ของ ณัฐวัฒน์ อารียา ฉบับนี้แล้ว เห็นสมควรรับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตาม
หลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการขนส่งและโลจิสติกส์ของ
มหาวิทยาลัยบูรพาได้

อาจารย์ผู้ควบคุมงานนิพนธ์

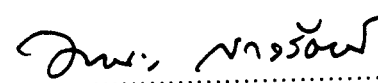

.....ที่ปรึกษาหลัก
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ไพโรจน์ เร้าธนชกุล)

คณะกรรมการสอบปากเปล่า


.....ประธานกรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร.ณกร อินทร์พยาง)


.....กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ไพโรจน์ เร้าธนชกุล)

คณะโลจิสติกส์อนุมัติให้รับงานนิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการขนส่งและโลจิสติกส์ ของ
มหาวิทยาลัยบูรพา


.....คณบดีคณะโลจิสติกส์
(ดร.มานะ เซาวรัตน์)
วันที่.....เดือน.....พ.ศ. 2555

ประกาศคุณูปการ

งานวิจัยฉบับนี้ได้สำเร็จลุล่วงด้วยดีด้วยความกรุณาอย่างยิ่งจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ไพโรจน์ เร้าธนชลกกุล ซึ่งเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาควบคุมงานวิจัยซึ่งให้คำแนะนำแนวทางตลอดจน ตรวจแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ ด้วยความละเอียด ถี่ถ้วนและเอาใจใส่ด้วยดีตั้งแต่เริ่มต้นจนงานวิจัย ฉบับนี้สำเร็จสมบูรณ์ได้ผู้วิจัยรู้สึกซาบซึ้งอย่างยิ่งจึงขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูง ไว้ ณ โอกาสนี้

ท้ายสุดนี้ ผลงานวิจัยฉบับนี้จะสำเร็จลุล่วงลงไปไม่ได้หากไม่ได้รับการประสาทวิชา ความรู้จากคณาจารย์ทุกท่านในคณะวิชาการจัดการขนส่งคณะ โลกีสติกส์ภาคปริญญาโท และ ขอกราบขอบพระคุณ บุพการี ครอบครัว เพื่อน ๆ นิสิต สาขาการจัดการการขนส่ง รุ่น 8/2 ทุกท่าน ที่เป็นกำลังใจ และให้คำแนะนำด้านการเรียนตลอดจนให้ความช่วยเหลือกันในทุกเรื่อง ทั้งนี้ ประโยชน์อันใดที่เกิดขึ้นจากการค้นคว้าอิสระในครั้งนี้ย่อมเป็นผลมาจากความกรุณาของทุกท่าน ดังกล่าวข้างต้นผู้ศึกษา ขอขอบพระคุณอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ณัฐวัฒน์ อารียา

53920220: สาขาวิชา: การจัดการการขนส่งและโลจิสติกส์; วท.ม. (การจัดการการขนส่งและโลจิสติกส์)

คำสำคัญ: การนำอาหารเข้ามาในประเทศไทย

ณัฐวัฒน์ อาริยา: แนวทางแก้ไขปัญหาการนำอาหารเข้ามาในประเทศไทย

(MANAGEMENT PROBLEMS SOLVING IMPORT OR CARRY IN THE FOLLOWING FOOD TO THE KINGDOM OF THAILAND) อาจารย์ผู้ควบคุมงานนิพนธ์: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ไพโรจน์ เร้าธนชดกุล, D.Eng, 73 หน้า. ปี พ.ศ. 2555.

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษามาตรการในการควบคุมการนำเข้าอาหาร และสำรวจปัญหาการนำอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร ภายในเดือน พฤศจิกายน 2554 ณ ท่าเรือ แหลมฉบัง

ผลจากการศึกษาเกี่ยวกับกฎหมายและมาตรการที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมสินค้าอาหาร นำเข้าพบว่า แต่ละประเทศ ยังคงใช้กฎหมายและกฎเกณฑ์ภายในประเทศของตนมาเป็นเครื่องมือ ในการจัดการ เกี่ยวกับการนำเข้าอาหารและกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารที่แตกต่าง กัน ดังนั้นหากต้องการส่งเสริม การส่งออกอาหาร ลดปัญหาการส่งสินค้าอาหารคืนจากต่างประเทศ และแก้ปัญหาอุปสรรคทางเทคนิคต่อการค้าอาหาร ต้องกำหนดให้กฎหมายอาหารและมาตรฐาน อาหารภายในประเทศ สอดคล้องไปในทิศทางเดียวกันกับมาตรฐานระหว่างประเทศ (CODEX) และกำหนดให้ระบบการตรวจสอบรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออกของไทย สอดคล้องไปใน ทิศทางเดียวกันกับมาตรฐานระหว่างประเทศ (CCFICS) เนื่องจากเป็นมาตรฐาน ที่องค์การการค้า โลก ให้การยอมรับ และใช้เป็นข้อตัดสินในกรณีที่เกิดข้อพิพาททางการค้าระหว่างประเทศ

ผลการวิจัยพบว่า ปัญหาของการนำอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร ในประเด็นที่มีผู้นำเข้า อาหารบกพร่องเป็นจำนวนมาก คือปัญหาในด้านของเอกสารประกอบการนำเข้าอาหาร ซึ่งมี จำนวนถึงร้อยละ 17 โดยผู้นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรหรือตัวแทนออกของที่ถูกตรวจ พบข้อบกพร่อง ให้เหตุผลว่าไม่ทราบอย่างชัดเจนว่าต้องใช้เอกสารใดบ้างประกอบการนำเข้าอาหาร และพบว่าร้อยละ 40.88 ต้องการรับข้อมูลข่าวสาร กฎ ระเบียบ ขั้นตอนการนำเข้าอาหาร ผ่านทาง ช่องทาง โทรศัพท์เนื่องจาก สะดวก รวดเร็วมากที่สุด เมื่อได้ข้อมูลเบื้องต้นทางโทรศัพท์แล้ว จึงจะ ไปหาข้อมูลทางเว็บไซต์ เพื่อจะได้ข้อมูลที่ครบถ้วน เป็นอันดับต่อไป

ผลการวิจัยพบว่า ผู้ประกอบการรวมถึงตัวแทนออกของ ควรศึกษา กฎ ระเบียบ ขั้นตอน ในการนำเข้าอาหาร ให้แตกฉานก่อนนำอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร ควรตรวจสอบ และจัดเตรียม เอกสารให้ถูกต้องครบถ้วน ก่อนมาพบกับเจ้าหน้าที่ เพื่อลดระยะเวลา และต้นทุนในการนำอาหาร เข้ามาในราชอาณาจักร

53920220: MAJOR: TRANSPORTATION AND LOGISTICS MANAGEMENT; M.Sc.
(TRANSPORTATION AND LOGISTICS MANAGEMENT)

KEYWORDS: IMPORT OR CARRY IN THE FOLLOWING FOOD TO THE KINGDOM OF
THAILAND

NUTTAWAT ARIYA: MANAGEMENT PROBLEMS SOLVING IMPORT OR
CARRY IN THE FOLLOWING FOOD TO THE KINGDOM OF THAILAND. ADVISOR:
PAIROJ RAOTHANACHONKUN, D.Eng, 73 P. 2012.

This study was a cross-sectional descriptive study, aiming to study regulations for importing food to The Kingdom of Thailand and to determine why problems occur during the process of importing food into The Kingdom of Thailand within November 2011 at Laemchabang Port

As a result of studying laws and regulations pertaining to importing food into the Kingdom of Thailand and other countries, it was found that each country uses their own national laws and regulations to control food importing, to standardize management and operate a Food Safety Management system, thereby to support export food and lower turn back of exported food from foreign countries and rectify Technical Barriers to Food Trade. Also to specify Thai food laws and standard related CODEX and to determine food import and export in Thai evidence audit systems related to CCFICS approved by WHO and used for dispute Resolution in International Commerce and Investment

The result shows the problems of improperly importing food to Thailand to be the misunderstanding of food import documents by 17 percent of food companies/ traders or brokers into Thailand, for example, they do not clearly understand what the documents allow to be imported. And, 48 percent want to get information on import regulations for food by phone because it is fast and easy after that preliminary information to next seek more questions on website to get complete information.

The conclusion of the study on the subject of importing food is that the traders and agents should know better the regulatory process to import food to ensure that the documents are correct and complete before meeting with authorities to reduce the time and cost for food importing into Thailand.

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	จ
สารบัญ.....	ฉ
สารบัญตาราง.....	ช
สารบัญภาพ.....	ญ
บทที่	
1 บทนำ.....	1
ความเป็นมา และความสำคัญของปัญหา.....	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	3
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการวิจัย.....	3
ขอบเขตการวิจัย.....	4
นิยามศัพท์เฉพาะ.....	4
2 เอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	5
ระบบการตรวจสอบและรับรองอาหารนำเข้าส่งออกตามมาตรฐาน CCFICS.....	5
ข้อกำหนดสำคัญที่เกี่ยวข้อง.....	12
ข้อพิจารณาตามกฎหมายกรณีที่เกิดการกระทำฝ่าฝืนพระราชบัญญัติอาหาร.....	17
ขั้นตอนการยื่นคำขออนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร.....	20
ขั้นตอนการตรวจสอบนำเข้าอาหารเพื่อจำหน่ายในราชอาณาจักร.....	21
ขั้นตอนการตรวจสอบนำเข้าอาหาร โดยไม่ได้จำหน่ายในราชอาณาจักร.....	28
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	33
3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	35
รูปแบบการวิจัย.....	36
ลักษณะประชากร.....	36
กลุ่มตัวอย่าง.....	36
ขนาดตัวอย่าง.....	36
การสร้างเครื่องมือ.....	37
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย.....	37

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
	การเก็บรวบรวมข้อมูล..... 37
	การวิเคราะห์ข้อมูล..... 38
4 ผลการวิจัย..... 39	
	ผลการศึกษากฎหมายและมาตรการควบคุมสินค้าอาหารนำเข้า..... 39
	ผลการสำรวจข้อบกพร่องในการนำเข้าอาหาร..... 43
	ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของแบบสอบถาม..... 49
	ส่วนที่ 2 ข้อบกพร่องในการนำเข้าอาหาร..... 54
	ส่วนที่ 3 ความต้องการความคาดหวังต่อการนำเข้าอาหาร..... 57
	ข้อเสนอแนะอื่น ๆ เพื่อปรับปรุงและพัฒนาการนำเข้าอาหาร..... 58
	แนวทางแก้ไข..... 58
5 บทสรุป และข้อเสนอแนะ..... 63	
	บทสรุปผลการศึกษา..... 63
	ข้อเสนอแนะ..... 64
	บรรณานุกรม..... 66
	ภาคผนวก..... 68
	ประวัติย่อของผู้วิจัย..... 73

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า	
2-1	สรุปหลักการและแนวทางของระบบ CCFICS เกี่ยวกับระบบการควบคุมตรวจสอบ .	6
2-2	การจำแนกกลุ่มหลักการและแนวทางของระบบ CCFICS.....	7
2-3	การกำกับดูแลคุณภาพความปลอดภัยอาหาร.....	18
2-4	อาหารกลุ่มที่ 1: อาหารควบคุมเฉพาะ.....	21
2-5	อาหารกลุ่มที่ 2: อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน.....	22
2-6	อาหารกลุ่มที่ 3: อาหารที่ต้องมีฉลาก.....	23
2-7	ขั้นตอนการปฏิบัติงานตรวจสอบนำเข้าอาหารเพื่อจำหน่ายในราชอาณาจักร.....	27
4-1	โครงสร้างการพัฒนากระบวนการตรวจสอบการนำเข้าอาหาร	40
4-2	ผลการวิเคราะห์ระบบการตรวจสอบการนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร (Swot Analysis).....	42
4-3	อาหารนำเข้าที่ไม่ได้มาตรฐาน 5 อันดับแรก ในปีงบประมาณ 2554	43
4-4	ผลกระทบจากการนำเข้าเอกสารที่ไม่ถูกต้องครบถ้วน มาแสดง ณ ด่านอาหารและยา.....	47
4-5	อาหารที่นำเข้ามาในราชอาณาจักร ณ ด่านอาหารและยาแหลมฉบัง ปี 2554	48
4-6	ปริมาณอาหารที่พนักงานเจ้าหน้าที่ สงสัยในคุณภาพมาตรฐาน หรือมีข้อบกพร่อง จึงดำเนินการอายัด ณ ด่านอาหารและยาแหลมฉบัง	48
4-7	จำนวนร้อยละของผู้ที่ถูกตรวจพบข้อบกพร่องจำแนกตาม เพศ.....	49
4-8	จำนวนร้อยละของผู้ที่ถูกตรวจพบข้อบกพร่องจำแนกตาม อายุ.....	50
4-9	จำนวนร้อยละของผู้ที่ถูกตรวจพบข้อบกพร่องจำแนกตาม ระดับการศึกษาสูงสุด.....	50
4-10	จำนวนร้อยละของผู้ที่ถูกตรวจพบข้อบกพร่องจำแนกตาม ประสบการณ์ในการ นำเข้าอาหาร	51
4-11	จำนวนร้อยละของผู้ที่ถูกตรวจพบข้อบกพร่องจำแนกตาม ความถี่ในการนำเข้า อาหาร	51
4-12	จำนวนร้อยละของผู้ที่ถูกตรวจพบข้อบกพร่องจำแนกตาม ประสบการณ์การเกิด ปัญหาเกี่ยวกับเหตุการณ์ที่ไม่สามารถนำอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรเนื่องจากนำเอกสาร ประกอบการนำเข้าอาหารมาไม่ครบถ้วน	52
4-13	จำนวนร้อยละของผู้ที่ถูกตรวจพบข้อบกพร่องจำแนกตาม ฐานะ	53

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4-14	
ข้อบกพร่องที่ถูกตรวจพบจากการนำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรตาม	
ข้อกำหนดและหลักเกณฑ์การตรวจสอบการนำเข้าอาหาร	54
4-15	
จำนวนร้อยละของผู้นำเข้าอาหาร ที่ไม่มีเอกสารประกอบการนำเข้าอาหารตามข้อ	
กฎหมายและหลักเกณฑ์การตรวจสอบการนำเข้าอาหาร	55
4-16	
จำนวนร้อยละของผู้นำเข้าอาหาร ที่ไม่นำเอกสารประกอบการนำเข้าอาหารตาม	
ข้อกำหนดและหลักเกณฑ์การตรวจสอบการนำเข้าอาหาร มาแสดง ณ ด่านนำเข้า....	56
4-17	
จำนวนร้อยละของช่องทางสะดวกที่สุดในการรับข้อมูลข่าวสาร กฎ ระเบียบขั้นตอน	
การนำเข้าอาหาร	57
4-18	
หลักฐานที่ใช้ประกอบการนำหรือส่งอาหารเข้ามาเพื่อจำหน่ายในราชอาณาจักร	59
4-19	
หลักฐานที่ใช้ประกอบการนำหรือส่งอาหารเข้ามาเพื่อเป็นวัตถุดิบในการผลิตอาหาร.	60

สารบัญญภาพ

ภาพที่		หน้า
2-1	สรุปมาตรการที่เกี่ยวกับการควบคุมการนำเข้าสินค้าในระดับสากล	12
2-2	ขั้นตอนการดำเนินงานของพนักงานเจ้าหน้าที่	19
2-3	กระบวนการดำเนินงานตรวจสอบการนำเข้าอาหาร	26
2-4	ขั้นตอนการพิจารณานำเข้าอาหาร	30
3-1	ขั้นตอนวิธีการวิจัย.....	35
4-1	ขั้นตอนการนำเข้าอาหาร	41
4-2	ขั้นตอนสื่อสารระหว่างตัวแทนออกของกับเจ้าหน้าที่ตรวจสอบการนำเข้าอาหาร	46

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมา และความสำคัญของปัญหา

การกำจัดปัจจัยที่เป็นอุปสรรคทางการค้าระหว่างประเทศ เพื่อให้การค้าในโลกลุคปัจจุบันเป็นระบบการค้าเสรี จึงได้มีการจัดทำข้อตกลงทางการค้าระหว่างประเทศคู่ค้าร่วมกัน โดยเฉพาะสินค้าทางการเกษตรที่เป็นวัตถุดิบในการผลิตอาหาร และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีความละเอียดอ่อนมาก เนื่องจากอาหารถือเป็นสิ่งสำคัญต่อประชาชนทุกชาติรวมถึงความสำคัญในการเป็นยุทธปัจจัย ปัญหาการขาดแคลนอาหาร เนื่องจาก ภาวะสงคราม โรคระบาด น้ำท่วม หรือความแห้งแล้ง จะส่งผลกระทบต่อประเทศที่ไม่สามารถผลิตอาหารให้เพียงพอความต้องการภายในประเทศ ทำให้เกิดเหตุการณ์ขาดแคลนอาหาร และราคาอาหารภายในประเทศเพิ่มสูงขึ้นทุกประเทศจึงต้องใช้มาตรการต่าง ๆ เพื่อคุ้มครองให้ผู้ผลิตอาหารภายในประเทศคงอยู่ได้ โดยหลีกเลี่ยงการแข่งขันจากอาหารนำเข้าที่มีความได้เปรียบในด้านการแข่งขัน จึงอาจเกิดการกีดกันทางการค้า โดยใช้กฎหมายภายในประเทศเป็นเครื่องมือ

ความก้าวหน้าของการคมนาคมขนส่ง ทำให้การค้าในระบบการค้าเสรีมีการติดต่อค้าขายกันอย่างไร้พรมแดน จึงเกิดองค์การการค้าโลกเพื่อทำหน้าที่ดูแลให้ความเป็นธรรมทางการค้าแก่ประเทศสมาชิกในโลก โดยมีความตกลงว่าด้วยคุณภาพอุปสรรคทางเทคนิคต่อการค้า วัตถุประสงค์เพื่อป้องกันมิให้มีการใช้มาตรการหรือมาตรฐานต่าง ๆ ในด้าน คุณภาพ ความปลอดภัย และความมั่นคง ในทางที่เป็นอุปสรรคต่อการค้าระหว่างประเทศ แต่ยังคงมีความจำเป็นที่จะแต่ละประเทศจำเป็นต้องปกป้องชีวิต และสุขภาพของชนภาพในประเทศ โดยไม่เป็นอุปสรรคต่อการค้า ประเทศไทยจึงจำเป็นต้องประกาศใช้ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เพื่อเป็นบทบัญญัติคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคที่รัดกุมเพียงพอ

ตามหลักการทั่วไปของ มาตรฐานสุขอนามัย ระบุว่าประเทศสมาชิกทั้งหลายขององค์การการค้าโลกมีสิทธิที่จะใช้มาตรการ เพื่อเป็นหลักประกันว่าสินค้าหรืออาหารมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค และจะไม่มีผลกระทบของเชื้อโรคหรือโรคต่าง ๆ ในประเทศของตน เช่น การกำหนดว่าสินค้านำเข้าจะต้องมาจากเขตปลอดเชื้อโรค หรือกำหนดว่าสินค้านำเข้าจะต้องมีสารตกค้างหรือสารปรุงแต่งไม่เกินปริมาณที่กำหนด เป็นต้น โดยมาตรการที่กำหนดนั้นจะต้องใช้อย่างเท่าเทียมระหว่างอาหารที่ผลิตภายในประเทศ และอาหารที่นำเข้ามาจากประเทศอื่น

การใช้มาตรการตรวจสอบการนำเข้าอาหารต้องไม่เป็นการกีดกันอย่างแอบแฝงต่อการค้าระหว่างประเทศ และประเทศสมาชิกผู้นำเข้าต้องยอมรับมาตรการ มาตรฐานสุขอนามัย ของประเทศสมาชิกอื่น หากสามารถแสดงให้เห็นถึงระดับความคุ้มครองเท่าเทียมกับ อาหารภายในประเทศ

ในการนำเข้าสินค้าแต่ละครั้งรัฐบาลไทยได้ทำการควบคุมการนำเข้าและส่งออกสินค้า โดยแบ่งได้เป็น 2 กรณีคือ 1. ของต้องห้าม คือ ของที่มีข้อห้ามแน่นอนซึ่งจะไม่ได้รับอนุญาตให้นำเข้าสินค้าไม่ว่าในกรณีใด ๆ ทั้งสิ้น 2. ของต้องจำกัด คือของที่จำเป็นจะต้องทำการขออนุญาตจากหน่วยงานที่รับผิดชอบ โดยก่อนที่จะมีการนำเข้าหรือส่งออกสินค้าจะต้องผ่านการตรวจสอบจากกรมศุลกากร ซึ่งทำหน้าที่ห้ามนำของต้องห้ามเข้ามาในราชอาณาจักร และจัดเก็บภาษีอากรให้แก่อำนาจอย่างครบถ้วน หากเป็นของต้องจำกัด ต้องจะผ่านการตรวจสอบจากหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ที่มีหน้าที่กำกับดูแลผลิตภัณฑ์ เช่น สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมทำหน้าที่อนุญาตการนำเข้าผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กรมศิลปากรทำหน้าที่อนุญาตการนำเข้าส่งออกโบราณวัตถุ กระทรวงมหาดไทยทำหน้าที่อนุญาตการนำเข้าอาวุธปืน วัตถุระเบิด และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เป็นหน่วยงานที่ทำหน้าที่ด้านการ ปกป้องและคุ้มครองสุขภาพประชาชน โดยมีภารกิจหลักในการ ตรวจสอบผลิตภัณฑ์สุขภาพที่นำเข้าให้มีคุณภาพมาตรฐาน และปฏิบัติตามที่ขอกฎหมายบัญญัติ เพื่อกำกับดูแลการนำเข้าและส่งออก

สิ่งที่ผู้ดำเนินกิจการนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่าย จะต้องมีเป็นอันดับแรกก่อนการนำเข้าอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร คือใบอนุญัตินำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร ซึ่งสามารถขออนุญาตได้จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (กรณีมีสถานที่นำเข้าอยู่ภายในเขตกรุงเทพมหานคร) หรือขออนุญาตได้จากสาธารณสุขจังหวัด (กรณีมีสถานที่นำเข้าอยู่ต่างจังหวัด) โดยสามารถขออนุญาตตามกลุ่มอาหารที่ประกอบการ ได้แก่ อาหารควบคุมเฉพาะ อาหารที่ต้องกำหนดคุณภาพ อาหารที่ต้องมีฉลาก หรืออาหารทั่วไป ผู้ประกอบการต้องมีสถานที่เก็บอาหารที่เหมาะสมก่อนได้รับใบอนุญัตินำ ซึ่งใบอนุญัตินำ สามารถใช้ได้เฉพาะ สถานที่นำเข้าหรือสถานที่เก็บอาหารที่ระบุไว้ในใบอนุญัตินำนั้น (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2552)

จากคำกล่าวที่ว่า บุคคลจะอ้างว่าไม่รู้กฎหมายไม่ได้ นั้นเมื่อนำมาพิจารณาจะพบว่า กฎหมายบัญญัติให้ทุกคนต้องรู้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับตนเอง ดังนั้นผู้ที่ได้รับอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร ก็จำเป็นต้องรู้ข้อบัญญัติในพระราชบัญญัติอาหาร และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ที่เกี่ยวข้อง

จากการสำรวจพบว่าผู้นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร ยังคงมีการกระทำ ความผิดตามพระราชบัญญัติอาหารอย่างต่อเนื่อง และจะกล่าวอ้างว่าไม่ทราบว่าจะกฎหมายได้บัญญัติ ให้ปฏิบัติอะไรบ้าง นั้นมิได้ โดยมีสภาพปัญหาในปัจจุบันที่สำคัญ คือ 1. ผู้ประกอบการนำเข้า อาหาร ไม่ทราบกฎระเบียบขั้นตอนในการนำเข้าอาหาร ไม่รู้ลึกซึ่งถึงกฎหมายควบคุมการนำเข้า อาหารเพียงพอ ทำให้มีการนำเข้าอาหารที่ผิดกฎหมายอยู่เสมอ โดยผู้นำเข้าส่งออกอาหารบาง ราย ไม่ตระหนักถึงความปลอดภัยด้านอาหาร ไม่คำนึงถึงมาตรฐานอาหารที่นำเข้าและส่งออก

2. กฎระเบียบวิธีการควบคุมการนำเข้าอาหารควรปรับปรุงให้ถูกต้องตามมาตรฐานสากล

ปัจจุบันมีประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับใหม่ เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ซึ่งทำให้เกิด ข้อห้าม ข้อกำหนด ในการนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรมากขึ้น ผู้รับอนุญาตต้องทราบ ข้อกฎหมายใหม่ และปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด เพื่อความสะดวกในการตรวจปล่อยสินค้า ให้ สามารถนำสินค้าออกจากอรั๊กษาของศุลกากร ได้รวดเร็ว ถูกต้อง ถูกเวลา ทำให้อาหารที่นำเข้ามา มี ต้นทุนทางด้านโลจิสติกส์ต่ำที่สุด และพัฒนาระบบการกระจายอาหารให้มีประสิทธิภาพ ผู้วิจัยจึง ได้ศึกษาขั้นตอนการนำเข้าอาหารตามหลักสากล ขั้นตอนการนำเข้าอาหารของประเทศไทย และ ปัญหาในการนำเข้าอาหาร เพื่อผู้นำเข้าอาหารจะได้นำไปศึกษาป้องกันการกระทำผิด โดย รู้เท่าไม่ถึงการณ์ ลดปัญหาและระยะเวลาในการนำเข้าอาหาร ทำให้สินค้าต้องตกค้างอยู่ ณ ท่านำเข้า ภายในอรั๊กษาของศุลกากรนาน ทำให้การวางแผนผลิตอาหารไม่เป็นไปตามแผนการดำเนินงาน จะต้องเก็บวัตถุดิบอาหารที่เป็นสินค้าคงคลังเพิ่มมากขึ้น ทำให้ต้นทุนทางโลจิสติกส์เพิ่ม ส่งผลให้ ผลผลิตอาหารที่จำหน่ายภายในประเทศจะมีราคาสูงมากขึ้น หรือ หากอาหารตกค้าง ณด่าน นำเข้า เป็นเวลานานอาจเกิดการแปรสภาพ เน่าเสีย ทำให้ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค ก่อให้เกิด ความเสียโอกาสทางการค้าอย่างมาก

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. ศึกษากระบวนการตรวจสอบและรับรองอาหารนำเข้าและส่งออกตามมาตรฐาน Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certification (CCFICS)
2. ศึกษากระบวนการควบคุม ดูแล คุณภาพของอาหารที่นำเข้ามาในราชอาณาจักร
3. เสนอแนวทางแก้ไขปัญหาคำนำอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับการวิจัย

1. ทราบระบบการตรวจสอบและรับรองอาหารนำเข้าและส่งออก ตามมาตรฐาน CCFICS

2. ทราบข้อมูลระบบการตรวจสอบความปลอดภัยของอาหารที่นำเข้ามาในราชอาณาจักร
3. ทราบข้อมูลกฎหมาย และมาตรการควบคุมอาหารที่นำเข้ามาในราชอาณาจักร
4. ทราบปัญหาและลดระยะเวลาในการนำอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร
5. ทราบแนวทางในการพัฒนาการนำอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร

ขอบเขตการวิจัย

ประชากรที่ศึกษาเป็นผู้นำเข้าอาหารมาในราชอาณาจักร ทางด่านท่าเรือแหลมฉบัง ภายในเดือนพฤศจิกายน 2554 โดยครอบคลุมเฉพาะในด้านกฎหมายของการตรวจสอบคุณภาพและมาตรฐาน ของอาหารที่นำเข้ามาในราชอาณาจักร

นิยามศัพท์เฉพาะ

1. คำว่า อาหาร หมายถึง ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต
2. คำว่า นำเข้า หมายถึง นำหรือส่งเข้ามาในราชอาณาจักร
3. คำว่า ส่งออก หมายถึง นำหรือส่งออกนอกราชอาณาจักร
4. คำว่า จำหน่าย หมายถึง ขาย จ่าย แจก หรือแลกเปลี่ยน ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ในทางการค้า หรือการมีไว้เพื่อจำหน่ายด้วย
5. คำว่า เจ้าหน้าที่ หมายถึง พนักงานเจ้าหน้าที่ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ (300) เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

บทที่ 2

เอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ผู้วิจัยได้ทบทวนข้อกฎหมาย มาตรการควบคุมการนำเข้าอาหาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง จะนำเสนอเป็น 7 ส่วนดังนี้

1. ระบบการตรวจสอบและรับรองอาหารนำเข้าส่งออกตามมาตรฐาน CCFICS
2. ข้อกฎหมายสำคัญที่เกี่ยวข้อง
3. ข้อพิจารณาตามกฎหมายกรณีที่พบการกระทำฝ่าฝืนพระราชบัญญัติอาหาร
4. ขั้นตอนการยื่นคำขออนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร
5. ขั้นตอนการตรวจสอบนำเข้าอาหารเพื่อจำหน่ายในราชอาณาจักร
6. ขั้นตอนการตรวจสอบนำเข้าอาหาร โดยไม่ได้จำหน่ายในราชอาณาจักร
7. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ระบบการตรวจสอบและรับรองอาหารนำเข้าส่งออกตามมาตรฐาน CCFICS

องค์การการค้าโลก หรือ World Trade Organization จัดตั้งขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อควบคุมระเบียบการค้าโลกให้เป็นไปอย่างเสรี มีความยุติธรรม รองรับแนวความคิดการเปิดเสรีการค้าระหว่างประเทศในลักษณะอย่างค่อยเป็นค่อยไปตามความพร้อมและระดับการพัฒนาของประเทศสมาชิก โดยมีความตกลงด้านคุณภาพมาตรฐานและความปลอดภัยซึ่งมีความสำคัญต่อสินค้าเกษตรและอาหารอยู่ 2 ฉบับได้แก่ 1. ความตกลงว่าด้วยอุปสรรคทางเทคนิคต่อการค้า Agreement on Technical Barriers to Trade (TBT) เพื่อป้องกันมิให้ใช้มาตรการหรือมาตรฐานต่าง ๆ ในด้านคุณภาพ ความปลอดภัย และความมั่นคง ในทางที่เป็นอุปสรรคต่อการค้าระหว่างประเทศ 2. ความตกลงว่าด้วยการบังคับใช้มาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures (SPS) เพื่อป้องกันมิให้ประเทศสมาชิกกำหนดมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชตามอำเภอใจ ประเทศสมาชิกสามารถกำหนดระดับความปลอดภัยและการตรวจสอบมาตรฐานสินค้านำเข้า แต่ต้องสอดคล้องกับมาตรฐานระหว่างประเทศ จึงได้จัดตั้ง โครงการมาตรฐานอาหารของ Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) และ World Health Organization (WHO) ภายใต้การดำเนินการของ คณะกรรมาธิการโครงการมาตรฐานอาหาร (Codex Alimentarius Commission - CAC) ซึ่งเรียกโดยทั่วไปว่า CODEX บทบาทสำคัญคือการจัดทำมาตรฐานอาหาร เพื่อให้ประเทศสมาชิกรับไปใช้

เป็นเกณฑ์ปฏิบัติ เนื่องจากประเทศต่าง ๆ ได้กำหนดมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารที่แตกต่างกัน และนำมาเป็นข้ออ้างการกีดกันทางการค้าโดยใช้คุณภาพมาตรฐานมาเป็นเครื่องมือ ดังนั้นหากเกิดกรณีพิพาททางการค้าระหว่างประเทศขึ้น ก็ให้นำมาตรฐานและแนวทางของ CODEX มาใช้เป็นเกณฑ์ในการระงับข้อพิพาท

CODEX ได้มีการจัดตั้งคณะกรรมการที่ทำหน้าที่กำหนดแนวทางหรือข้อเสนอแนะที่เกี่ยวข้องกับระบบอาหารนำเข้า-ส่งออก เพื่อให้เกิดความมั่นใจว่าสินค้าอาหารที่นำเข้านั้นมีมาตรฐานความปลอดภัย โดยเฉพาะ คือ CCFICS (ยุทธนา นรภูมิพิทักษ์, 2551)

ตารางที่ 2-1 สรุปหลักการและแนวทางของระบบ CCFICS เกี่ยวกับระบบการควบคุมตรวจสอบการนำเข้า-ส่งออกอาหาร (นวลศรี รักษิระธรรม และคณะ, 2553)

(1) CAC/ GL 19-1995 Rev.1-2004	หลักการและแนวทางสำหรับการแลกเปลี่ยนข้อมูลความปลอดภัยของอาหารในสถานการณ์ฉุกเฉิน
(2) CAC/ GL 20-1995	หลักการสำหรับการตรวจสอบและรับรองการนำเข้า-ส่งออกอาหาร
(3) CAC/ GL 25-1997	แนวทางสำหรับการแลกเปลี่ยนข้อมูลระหว่างประเทศในกรณีการปฏิเสธอาหารนำเข้า
(4) CAC/ GL 26-1997	แนวทางสำหรับการออกแบบ การดำเนินการ การประเมินความน่าเชื่อถือของระบบการตรวจสอบและรับรองการนำเข้าและส่งออกอาหาร
(5) CAC/ GL 27-1997	แนวทางสำหรับการประเมินความสามารถของห้องปฏิบัติการทดสอบที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมการนำเข้า-ส่งออกอาหาร
(6) CAC/ GL 34-1999	แนวทางสำหรับการพัฒนาข้อตกลงด้านความเท่าเทียมกันที่เกี่ยวข้องกับระบบการตรวจสอบและรับรองการนำเข้า-ส่งออกอาหาร
(7) CAC/ GL 47-2003	แนวทางสำหรับระบบควบคุมการนำเข้าสินค้าอาหาร
(8) CAC/ GL 53-2003	แนวทางสำหรับการตัดสินใจความเท่าเทียมกันของมาตรการสุขอนามัยที่เกี่ยวข้องกับระบบการตรวจสอบและการรับรองการนำเข้า-ส่งออกอาหาร

ตารางที่ 2-2 การจำแนกกลุ่มหลักการและแนวทางของระบบ CCFICS (นวลศรี รักษาริยะธรรม และคณะ, 2553)

ขอบเขตเนื้อหา	Guideline
การจัดการองค์กรและการบริหารจัดการ	CAC/ GL 20-1995 CAC/ GL 26-1997 CAC/ GL 47-2003
การเปรียบเทียบระบบของประเทศคู่ค้า	CAC/ GL 34-1999 CAC/ GL 53-2003
การแลกเปลี่ยนข้อมูลเพื่อความโปร่งใส	CAC/ GL 19-1995 Rev.1-2004

สรุปแนวทาง และระบบควบคุมที่สอดคล้องกับระบบสากลในการจัดการองค์กรและการบริหารจัดการเกี่ยวกับการนำเข้าและส่งออก

แนวทางปฏิบัติชุด CAC/ GL 20-1995 เพื่อใช้เป็นหลักการสำหรับการตรวจสอบและรับรองการนำเข้า-ส่งออกอาหาร (Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certification System, 1995)

1. Fitness for Purpose ต้องมีการวางระบบการดำเนินงานไว้เป็นอย่างดี เหมาะสมตามวัตถุประสงค์ และควรมีประสิทธิผล
2. Risk Assessment ใช้หลักการประเมินความเสี่ยงในการตรวจประเมิน รับรองบนหลักวิทยาศาสตร์ซึ่งเป็นที่ยอมรับที่มีในปัจจุบัน
3. Non-Discrimination หลีกเลี่ยงการเลือกปฏิบัติหรือการจำกัดทางการค้าที่มีเจตนาแอบแฝง
4. Efficiency ควรเลือกระบบการตรวจสอบและรับรองที่มีประสิทธิภาพ คำนึงถึงค่าใช้จ่ายที่มีต่อผู้บริโภค ค่าต้นทุนที่เป็นตัวเงินและเวลาที่มีผลต่ออุตสาหกรรมอาหารที่ได้รับผลกระทบ ระบบไม่คุ้มเข้มงวดเกินกว่าความจำเป็นในการบรรลุถึงระดับความคุ้มครองที่ต้องการ
5. Harmonization ส่งเสริมให้ทุกประเทศใช้มาตรฐาน ข้อแนะนำ และแนวทางปฏิบัติของ CODEX
6. Equivalency ทุกประเทศควรยอมรับว่าระบบการควบคุมอาหารของประเทศอื่นว่ามีความเท่าเทียมกันได้ แม้วิธีการที่ใช้อาจแตกต่างกันอาจสามารถบรรลุถึงวัตถุประสงค์เดียวกันได้
7. Transparency ให้ตรวจสอบอย่างละเอียดได้ ภายใต้ข้อจำกัดในด้านการรักษาความลับ

ตามกฎหมาย ประเทศผู้นำเข้าควรแจ้งข้อกำหนดให้ผู้ส่งออกทราบ

8. Special and Differential Treatment ควรคำนึงถึงความสามารถของประเทศที่กำลังพัฒนาในการเตรียมมาตรการรักษาความปลอดภัยเท่าที่จำเป็น ประเทศผู้นำเข้าควรช่วยเหลือ ให้ความรู้ เป็นต้น

9. Control and Inspection Procedures มีขั้นตอนการทำงานที่ชัดเจน ผู้นำเข้าจัดทำแนวทางให้ผู้ส่งออกทราบ ควรจำกัดการร้องขอข้อมูลและค่าธรรมเนียมเท่าที่จำเป็น

10. Certification Validity เพื่อให้ทราบถึงความถูกต้องและเชื่อถือได้ของระบบ โดยรวมของการตรวจสอบและออกใบรับรอง มาตรการที่ประเทศผู้นำเข้ากำหนดอาจรวมถึงการตรวจสอบที่ด่านตรวจสินค้าขาเข้า การตรวจประเมินระบบตรวจสอบการส่งออก และการให้ความมั่นใจว่าหนังสือรับรองสินค้านั้นเป็นของจริงและถูกต้อง

แนวทางปฏิบัติชุด CAC/ GL 26-1997 เพื่อใช้เป็นแนวทางสำหรับการออกแบบ การดำเนินการ การประเมินความน่าเชื่อถือของระบบการตรวจสอบและรับรองการนำเข้าและส่งออกอาหาร (Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certification System, 1997)

1. การวิเคราะห์ความเสี่ยง การนำการวิเคราะห์ความเสี่ยงมาใช้อย่างต่อเนื่องและโปร่งใสจะช่วยอำนวยความสะดวกให้แก่การค้าระหว่างประเทศโดยเพิ่มความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารและระบบการตรวจสอบของประเทศคู่ค้า

2. การประกันคุณภาพ ควรสนับสนุนให้ภาคธุรกิจอาหารมีการใช้ระบบประกันคุณภาพโดยสมัครใจ โดยรัฐบาลต้องคงไว้ซึ่งความรับผิดชอบพื้นฐาน โดยการตรวจสอบและรับรองที่เป็นทางการ เพื่อยืนยันถึงความสอดคล้องของอาหารกับข้อกำหนด

3. ความเท่าเทียมกัน ควรส่งเสริมและยอมรับความเท่าเทียมกันของการตรวจสอบและรับรองของประเทศผู้ส่งออกและนำเข้า ควรมีการวางแผนการควบคุมอาหารนำเข้าและอาหารที่ผลิตภายในประเทศเพื่อให้บรรลุถึงระดับการคุ้มครองที่เท่ากัน หลีกเลี่ยงการใช้มาตรการที่ซ้ำซ้อนกันโดยไม่จำเป็น หากว่าประเทศผู้ส่งออกได้มีการมาตรการควบคุมที่ได้มาตรฐานแล้ว

4. โครงสร้างพื้นฐานของระบบตรวจสอบและรับรอง ประเทศควรระบุถึงวัตถุประสงค์หลักที่ชัดเจนเกี่ยวกับระบบตรวจสอบและรับรองการนำเข้าส่งออก ควรมีความพร้อมในด้านโครงสร้างกฎหมาย แผนงานและวิธีดำเนินการควบคุม เกณฑ์การตัดสินใจและวิธีการปฏิบัติงาน สิ่งอำนวยความสะดวก เครื่องมือ การขนส่ง การติดต่อสื่อสาร ห้องปฏิบัติการ บุคลากร เพื่อสนับสนุนวัตถุประสงค์ของแผนงานการตรวจสอบและรับรอง

5. ระบบการรับรอง ควรรับประกันการปฏิบัติตามข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์หรือรุ่นของ

ผลิตภัณฑ์ หน่วยงานราชการผู้มีหน้าที่รับผิดชอบมีความน่าเชื่อถือ เป็นกลาง และมีความเป็นอิสระของระบบการรับรองที่เป็นทางการ มีกระบวนการที่ทำให้มั่นใจว่าไปรับรองเป็นของแท้และถูกต้อง

6. การให้ความเชื่อถืออย่างเป็นทางการ ประเทศอาจให้ความน่าเชื่อถืออย่างเป็นทางการ แก่หน่วยตรวจสอบหรือหน่วยรับรองที่ทำในนามของหน่วยงานที่เป็นทางการ เพื่อที่จะได้รับความเชื่อถือที่เป็นทางการ หน่วยตรวจสอบหรือหน่วยรับรองนั้นต้องผ่านการประเมินและสอดคล้องกับมาตรฐานที่กำหนดไว้

7. การประเมินและการทวนสอบความถูกต้องของระบบการตรวจสอบและรับรอง ควรมิใช่ระบบการตรวจประเมินที่แยกออกจากการตรวจสอบที่เป็นงานประจำประเทศที่จะเป็นผู้ นำเข้าควรพิจารณากระบวนการตรวจสอบและรับรองของประเทศผู้ส่งออกเป็นส่วนหนึ่งของการ วิเคราะห์ความเสี่ยง เพื่อใช้ประกอบการจัดทำข้อกำหนดในการนำเข้าจากประเทศนั้น ๆ

8. ความโปร่งใส รัฐบาลต้องสร้างความมั่นใจให้ผู้บริโภคภายใต้ข้อกำหนดด้านรักษา ความลับ และหลีกเลี่ยงการสร้างอุปสรรคทางการค้าจากการทำให้เกิดความเข้าใจผิดในเรื่อง คุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์นำเข้าเมื่อเปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์ภายในประเทศ

แนวทางปฏิบัติชุด CAC/ GL 47-2003 เพื่อใช้เป็นแนวทางสำหรับระบบควบคุมการ นำเข้าสินค้าอาหาร (Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certification System, 2003)

1. ข้อกำหนดอาหารนำเข้าที่มีความสอดคล้องกับข้อกำหนดสำหรับอาหารที่ผลิต ภายในประเทศ

2. ความรับผิดชอบที่ระบุไว้อย่างชัดเจนของหน่วยงานราชการที่มีอำนาจหน้าที่

3. กฎหมายและขั้นตอนการปฏิบัติงานที่ระบุไว้อย่างชัดเจนและโปร่งใส

4. การให้ความสำคัญกับการคุ้มครองผู้บริโภคเป็นอันดับแรก

5. บทบัญญัติของประเทศผู้นำเข้าสำหรับการยอมรับระบบการควบคุมอาหารที่ หน่วยงานราชการที่มีอำนาจหน้าที่ของประเทศผู้ส่งออกใช้

6. การนำไปใช้กับทั้งประเทศอย่างเป็นเอกภาพ

7. การนำไปใช้ซึ่งทำให้มั่นใจได้ว่าระดับการคุ้มครองที่ทำได้นั้นสอดคล้องกับระดับ ของอาหารที่ผลิตภายในประเทศ

แนวทางปฏิบัติชุด CAC/ GL 34-1999 และ CAC/ GL 53-2003 เพื่อใช้เป็นแนวทาง สำหรับประเทศสมาชิกในการทำข้อตกลงยอมรับความปลอดภัยของสินค้าอาหารจากประเทศคู่ค้า หากประเทศผู้นำเข้าพิจารณาเห็นว่าประเทศผู้ส่งออกสามารถดำเนินการควบคุมจนสอดคล้อง เท่ากับวัตถุประสงค์ความปลอดภัยของอาหารของประเทศผู้นำเข้า แม้ว่าวิธีการควบคุมจะต่างกันก็

ตาม (Equivalency) โดยต้องริเริ่มหารือเพื่อนำไปสู่ความตกลงด้านความเท่าเทียมกัน ปรีกษาสำหรับความตกลงด้านความเท่าเทียม ศึกษาเรื่องราว ความตกลง และใช้ความตกลง รวมถึงแนวทางที่ใช้ในการตัดสินความเท่าเทียม (Just of Equivalency) ควรตั้งอยู่บนการประยุกต์ใช้หลักการดังต่อไปนี้ ประเทศผู้นำเข้ามีสิทธิในการกำหนดระดับของการคุ้มครองสุขอนามัยที่ประเทศผู้นำเข้าเชื่อว่าเหมาะสม ควรประยุกต์ให้สอดคล้องกับข้อตกลงด้านการใช้มาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช

การตัดสินความเท่าเทียมกันควรพิจารณาถึง ประสิทธิภาพ ความรู้ และความเชื่อมั่นในระบบการตรวจสอบและรับรองอาหารของประเทศผู้ส่งออก ข้อมูลสนับสนุนที่ส่งมาโดยประเทศผู้ส่งออก การวิเคราะห์ระดับความสัมพันธ์ระหว่างมาตรการสุขอนามัยของประเทศผู้ส่งออกที่กำหนดขึ้นกับการบรรลุถึงระดับการคุ้มครองที่เหมาะสมของประเทศผู้นำเข้าตามที่ได้แสดงไว้ในเรื่องหลักการเปรียบเทียบวัตถุประสงค์ ควรระบุตัวแปรนั้นไว้ในเชิงปริมาณในขอบเขตเท่าที่จะกระทำได้ การอธิบายในเชิงคุณภาพอย่างเพียงพอในกรณีที่ระดับการควบคุมอันตรายในอาหารไม่ถูกแสดงในเชิงปริมาณ พิจารณาถึงความผันแปรและที่มาของความไม่แน่นอนของข้อมูล

แนวทางปฏิบัติชุด CAC/ GL 19-1995 Rev.1-2004 เพื่อใช้เป็นแนวทาง หลักการในการแลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสารที่จำเป็น เพื่อประโยชน์ในการป้องกันอันตรายจากอาหาร รวมถึงการส่งคืนสินค้ากรณีที่ไม่เป็นไปตามมาตรฐานประเทศนำเข้าด้วยความโปร่งใส รวมถึงกำหนดศูนย์ประสานงานที่เป็นทางการของหน่วยราชการที่มีอำนาจหน้าที่รับผิดชอบ สำหรับแลกเปลี่ยนข้อมูลเพื่อสอบถาม ติดตาม ประสานข้อมูลกรณีฉุกเฉินให้แก่ประเทศที่ได้รับผลกระทบและมีแนวโน้มว่าจะได้รับผลกระทบ รวมถึงกรณีส่งคืนสินค้ากลับไว้ด้วย

รูปแบบมาตรฐานสำหรับการแลกเปลี่ยนข้อมูลความปลอดภัยด้านอาหาร ในสถานการณ์ฉุกเฉิน ควรอธิบายถึง ลักษณะอันตรายที่ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหารและเป็นสาเหตุที่ทำให้เกิดภาวะฉุกเฉินทางความปลอดภัยของอาหาร ลักษณะรูปร่างผลิตภัณฑ์ ขนาดบรรจุภัณฑ์ รุ่นการผลิต โรงงานที่ผลิต กลุ่มประชากรที่ได้รับผลกระทบหรือมีแนวโน้มจะได้รับผลกระทบ การขนส่งสินค้าและข้อมูลที่เกี่ยวข้อง สิ่งที่ได้ดำเนินการไปแล้วโดยประเทศผู้ส่งออกหรือประเทศผู้นำเข้า รายละเอียดของศูนย์ประสานงานที่เป็นทางการและหน่วยงานราชการที่มีอำนาจหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง

มาตรการที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมและตรวจสอบคุณภาพอาหารนำเข้าในระดับสากล

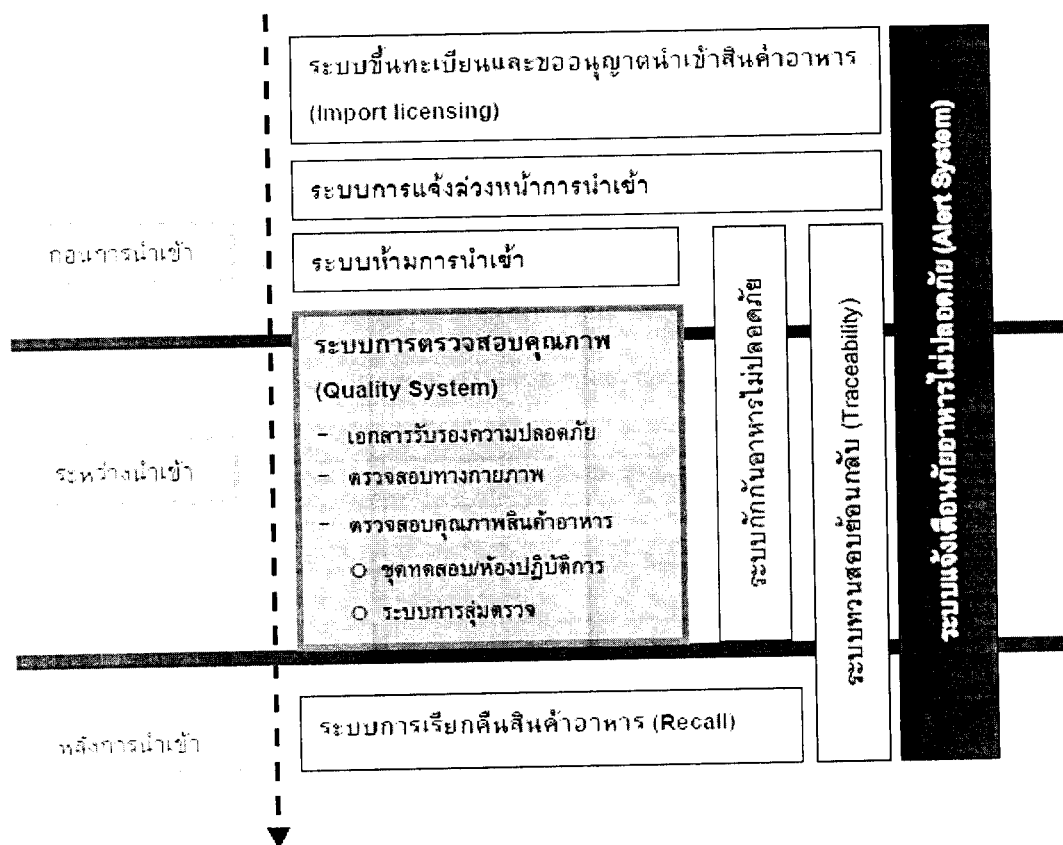
1. ระบบขึ้นทะเบียนและขออนุญาตนำเข้าสินค้าอาหาร (Import Licensing) กำหนดให้ผู้นำเข้าต้องขออนุญาตหรือต้องขึ้นทะเบียนเป็นผู้ประกอบการนำเข้า เพื่อสกัดกั้นสินค้าที่ไม่มีคุณภาพ และความปลอดภัยต่อสุขภาพของประชาชนเป็นสำคัญ การพิจารณาออกใบอนุญาตจะต้องมีความโปร่งใส เป็นธรรม และไม่ใช่อุปสรรคต่อการค้า ภายใต้ความตกลงว่าด้วยระเบียบวิธีการออกใบอนุญาตนำเข้า (Agreement on Import Licensing Procedure) ของ องค์การการค้าโลก ระบุว่า

ใบอนุญาตนำเข้ามี 2 ประเภทคือ ใบอนุญาตที่ให้นำเข้าได้ในทุกกรณี (Automatic Import Licensing) และใบอนุญาตนำเข้าเพื่อใช้ในการจำกัดการนำเข้า (Non-Automatic Import Licensing) ซึ่งเป็นการจำกัดปริมาณการนำเข้า (Import Quota)

2. ระบบการแจ้งล่วงหน้าก่อนนำเข้า เช่น จะต้องแจ้งอย่างช้าที่สุดภายในเที่ยงวันก่อนอาหารจะมาถึงด่านขาเข้าของสหรัฐฯ และไม่เร็วไปกว่า 5 วัน ในขณะที่สหภาพยุโรปกำหนดระยะเวลาการแจ้งล่วงหน้าแตกต่างกันตามยานพาหนะ เช่นทางเรือ (Deep Sea Containers) 24 ชั่วโมง ก่อน Loading ทางเรือ (Short Sea Containers) 2 ชั่วโมง ก่อนสินค้าเดินทางมาถึง ณ จุดแรก ทางเรือ (Break Bulk) 4 ชั่วโมง ก่อนสินค้าเดินทางมาถึง ณ จุดแรก ทางเครื่องบิน (ระยะเวลาบินเกิน 4 ชั่วโมงให้แจ้งก่อนสินค้าเดินทางมาถึงจุดแรก 4 ชั่วโมง) หาก (ระยะเวลาบินน้อยกว่า 4 ชั่วโมงให้แจ้งก่อนเครื่องบินออกเดินทาง) ทางถนน 1 ชั่วโมง ก่อนสินค้าเดินทางมาถึงจุดแรก ทางรถไฟหรือทางน้ำ (ภายในสหภาพยุโรป) 2 ชั่วโมง ก่อนสินค้าเดินทางมาถึง ณ จุดแรก

3. ระบบการแจ้งเตือนภัย (Alert System) เป็นการแจ้งเตือนอาหารไม่ปลอดภัย แก่หน่วยงานและประชาชนให้ทราบถึงความเสี่ยงของอาหาร เช่น Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) ของสหภาพยุโรป จะแจ้งเตือนภัยในระบบอิเล็กทรอนิกส์ ที่มีการสร้างเครือข่ายและเชื่อมโยงระบบกับหน่วยงานผู้รับผิดชอบโดยตรงในแต่ละประเทศที่เป็นสมาชิกซึ่งครอบคลุมสินค้าอาหารทั้งของมนุษย์และอาหารสัตว์ที่ปฏิบัติไม่ตรงตามหลักมาตรฐานสุขอนามัยอาหารและสุขอนามัยอาหารสัตว์ของสหภาพยุโรป

4. ระบบทวนสอบย้อนกลับ เป็นระบบที่ใช้ตรวจสอบย้อนกลับของผลิตภัณฑ์ตลอดกระบวนการผลิตตั้งแต่ระดับไร่นา การเก็บเกี่ยว การแปรรูป ปล่อยให้จำหน่ายถึงมือผู้บริโภค เพื่อควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ด้านความปลอดภัยอาหาร ตลอดห่วงโซ่อาหาร และสามารถเรียกสินค้ากลับคืนได้ ช่วยลดความเสียหายที่จะเกิดจากความไม่ปลอดภัยของอาหาร



ภาพที่ 2-1 สรุปมาตรการที่เกี่ยวกับการควบคุมการนำเข้าสินค้าในระดับสากล (นวลศรี รังกรริยะธรรม และคณะ, 2553)

ข้อกำหนดสำคัญที่เกี่ยวข้อง

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

ความหมายของ อาหาร

ความตามมาตรา 4 พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 (พระราชบัญญัติอาหาร, 2522)

“อาหาร” หมายความว่า ของกินหรือเครื่องสำอางชีวิต ได้แก่

(1) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ต้ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือในรูปลักษณะใด ๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษ ตามกฎหมายว่าด้วยการนั้น แล้วแต่กรณี

(2) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้ หรือใช้เป็นส่วนผสม ในการผลิตอาหารรวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

ดังนั้น ตามมาตรา 4 พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ข้อ 1 วัตถุทุกชนิดที่คนนำเข้าสู่ร่างกายจัดเป็นอาหาร ได้แก่ วัตถุดิบผลิตอาหาร และอาหารพร้อมบริโภค แต่ไม่รวมถึงอาหารสัตว์หรือวัตถุดิบผลิตอาหารสัตว์

ความหมายของการนำเข้าอาหาร

“นำเข้า” หมายความว่า นำหรือส่งเข้ามาในราชอาณาจักร (พระราชบัญญัติอาหาร, 2522) มาตรา 15 ห้ามมิให้ผู้ใดนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่าย เว้นแต่จะได้รับใบอนุญาตจากผู้อนุญาต การขออนุญาตและการอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง

ดังนั้น การนำเข้าอาหารตามความหมายของ มาตรา 15 ในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 หมายถึง การนำเข้าอาหารที่มีวัตถุประสงค์เพื่อจำหน่ายในราชอาณาจักรซึ่งต้องมีใบอนุญาตนำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร และต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง

มาตรา 16 บทบัญญัติมาตรา 14 และมาตรา 15 ไม่ให้ใช้บังคับแก่

(1) การผลิตอาหารหรือนำเข้าซึ่งอาหารเฉพาะคราว ซึ่งได้รับใบอนุญาตเฉพาะคราวจากผู้อนุญาต

(2) การผลิตอาหารหรือนำเข้า หรือส่งออกซึ่งอาหาร เพื่อเป็นตัวอย่างสำหรับการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือเพื่อพิจารณาในการสั่งซื้อ

ผู้ที่ได้รับการยกเว้นตาม (1) และ (2) ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง

ดังนั้น ความหมายของ มาตรา 16 (2) ในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 หมายถึงการนำเข้าอาหารที่มีได้มีวัตถุประสงค์ในการนำเข้ามาเพื่อจำหน่ายในราชอาณาจักร จึงไม่ถือเป็นการนำเข้าอาหารตามมาตรา 15 จึงต้องมีใบอนุญาตนำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรแต่ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง

กำหนดอาหารที่ห้ามนำเข้า

ตามมาตรา 25 ห้ามมิให้ผู้ใดผลิต นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่ายซึ่งอาหารดังต่อไปนี้

(1) อาหารไม่บริสุทธิ์

(2) อาหารปลอม

(3) อาหารผิดมาตรฐาน

(4) อาหารอื่นที่รัฐมนตรีกำหนด (พระราชบัญญัติอาหาร, 2522)

ดังนั้นห้ามนำเข้าอาหารไม่บริสุทธิ์ (ตามมาตรา 26) อาหารปลอม (ตามมาตรา 27) อาหารที่ขนาดผลของการวิเคราะห์ปรากฏว่า ส่วนประกอบที่เป็นคุณค่าทางอาหารขาดหรือเกินร้อยละสามสิบ จากเกณฑ์ต่ำสุดหรือสูงสุด) อาหารผิดมาตรฐาน (ตามมาตรา 28) อาหารที่ส่วนประกอบที่เป็นคุณค่าทางอาหารขาดหรือเกินไม่มากกว่าร้อยละสามสิบ) และอาหารตามมาตรา 25 (4) คืออาหารที่ไม่ปลอดภัยในการบริโภค หรือมีสรรพคุณ ไม่เป็นที่เชื่อถือ หรือมีคุณค่าหรือคุณประโยชน์ในร่างกายระดับที่ไม่เหมาะสม

การขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร

มาตรา 31 ผู้รับอนุญาตตามมาตรา 14 หรือมาตรา 15 ผู้ใดจะผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหารควบคุมเฉพาะจะต้องนำอาหารนั้นมาขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารต่อผู้อนุญาตเสียก่อน และเมื่อได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารแล้ว จึงจะผลิตหรือนำเข้าได้

การขอขึ้นทะเบียน และการออกไปสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง (พระราชบัญญัติอาหาร, 2522)

ดังนั้น ตามมาตรา 31 ผู้ใดจะนำเข้าอาหารควบคุมเฉพาะจะต้องขออนุญาตเสียก่อน หากผู้ประกอบการนำเข้าอาหารควบคุมเฉพาะมาเพื่อใช้ในการผลิตเป็นอาหารประเภทอื่น ๆ ก็ไม่ต้องขออนุญาต ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร

การโฆษณาและการขออนุญาตโฆษณา

มาตรา 40 ห้ามมิให้ผู้ใดโฆษณาคุณภาพ ประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหารอันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร(พระราชบัญญัติอาหาร, 2522)

มาตรา 41 ผู้ใดประสงค์จะโฆษณาคูณประโยชน์ คุณภาพหรือสรรพคุณของอาหารทางวิทยุกระจายเสียง วิทยุโทรทัศน์ ทางฉายภาพ ภาพยนตร์ หรือทางหนังสือพิมพ์ หรือสิ่งพิมพ์อื่น หรือด้วยวิธีอื่นใดเพื่อประโยชน์ในทางการค้า ต้องนำเสียง ภาพ ภาพยนตร์ หรือข้อความที่จะโฆษณาดังกล่าวนั้นให้ผู้อนุญาตตรวจพิจารณา ก่อน เมื่อได้รับอนุญาตแล้วจึงจะโฆษณาได้

ดังนั้น หลักการพิจารณาอนุญาตโฆษณาอาหารจาก มีดังนี้

1. อาหารที่ได้รับอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยอาหารแล้วแต่กรณี
2. การโฆษณาสรรพคุณ คุณประโยชน์ หรือคุณภาพของอาหารต้อง
 - ไม่เป็นเท็จ เกินจริง หรือหลอกลวงให้เกิดความเข้าใจผิดในสาระสำคัญ
 - โฆษณาสรรพคุณ เฉพาะที่ได้รับอนุญาตในฉลากหาก นอกเหนือจากที่ได้รับอนุญาต

ต้องนำผลการศึกษาวิจัย ผลิตภัณฑ์อาหาร ข้อมูลทางวิชาการมาประกอบการขออนุญาต

3. การโฆษณาที่ได้รับอนุญาตต้องปฏิบัติตามเงื่อนไข

- ใบอนุญาตโฆษณามีอายุ 5 ปี นับจากวันที่ได้รับอนุญาต

- ข้อความและภาพโฆษณา ต้องตรงตามที่ได้รับอนุญาตหากแตกต่างไปถือว่าไม่ได้รับอนุญาต

- ให้แสดงเลขที่ใบอนุญาตโฆษณาในสื่อ เช่น พอ. 284/ 2549

อำนาจของพนักงานเจ้าหน้าที่ในการปฏิบัติงาน

มาตรา 43 ในการปฏิบัติหน้าที่ ให้พนักงานเจ้าหน้าที่มีอำนาจ(พระราชบัญญัติอาหาร, 2522) ดังนี้

(1) เข้าไปในสถานที่ผลิตอาหาร สถานที่เก็บอาหาร สถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่ทำการของผู้ผลิต ผู้เก็บรักษา ผู้จำหน่าย รวมทั้งสถานที่ทำการของผู้นำหรือส่งเข้ามาในราชอาณาจักรซึ่งอาหาร ในระหว่างเวลาทำการเพื่อตรวจสอบ ควบคุมให้การเป็นไปตามพระราชบัญญัตินี้

(2) ในกรณีมีเหตุอันควรสงสัยว่ามีการกระทำความผิดตามพระราชบัญญัตินี้ อาจเข้าไปในสถานที่หรือยานพาหนะใด ๆ เพื่อตรวจสอบอาหาร และอาจยึดหรืออายัดอาหารและเครื่องมือเครื่องใช้ที่เกี่ยวข้องกับการกระทำความผิด ตลอดจนภาชนะบรรจุหรือหีบห่อบรรจุอาหารและเอกสารที่เกี่ยวกับอาหารดังกล่าวได้

(3) นำอาหารในปริมาณพอสมควรไปเป็นตัวอย่างเพื่อตรวจสอบหรือตรวจวิเคราะห์

(4) ยึดหรืออายัดอาหารหรือภาชนะบรรจุที่สงสัยว่าอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพหรือผิคนามัยของประชาชน เพื่อตรวจพิสูจน์

(5) ยึดหรืออายัดอาหารไม่บริสุทธิ์ อาหารปลอมหรืออาหารผิดมาตรฐาน หรือภาชนะบรรจุที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพหรือผิคนามัยของประชาชน หรือที่มีลักษณะไม่ถูกต้องตามคุณภาพหรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดตามมาตรา 6 (6)

ในการปฏิบัติหน้าที่ตามวรรคหนึ่ง ให้ผู้รับอนุญาตหรือผู้ที่เกี่ยวข้องอำนวยความสะดวกตามสมควร

พระราชบัญญัติศุลกากร พุทธศักราช 2469

มาตรา 27 ผู้ใดนำหรือพาของที่ยังมิได้เสียค่าภาษี หรือของต้องจำกัด หรือของต้องห้าม หรือที่ยังมิได้ผ่านศุลกากร โดยถูกต้องเข้ามาในพระราชอาณาจักรสยามก็ดี หรือส่ง หรือพาของเช่นว่านี้ออกไปนอกพระราชอาณาจักรก็ดี หรือช่วยเหลือด้วยประการใด ๆ ในการนำของเช่นว่านี้เข้ามา หรือส่งออกไปก็ดี หรือย้ายถอนไป หรือช่วยเหลือให้ย้ายถอนไปซึ่งของดังกล่าวนั้นจากเรือกำปั่น ท่าเทียบเรือ โรงเก็บสินค้า คลังสินค้าที่มั่นคง หรือโรงเก็บของโดยมิได้รับอนุญาตก็ดี หรือให้ที่อาศัยเก็บ หรือเก็บ หรือซ่อนของเช่นว่านี้ หรือยอม หรือจัดให้ผู้อื่นทำการเช่นว่านั้นก็ดี หรือเกี่ยวข้องด้วยประการใด ๆ ในการขนหรือย้ายถอน หรือกระทำการอย่างใดแก่ของเช่นว่านั้นก็ดี หรือ

เกี่ยวข้องกับประการใด ๆ ในการหลีกเลี่ยง หรือพยายามหลีกเลี่ยงการเสียค่าภาษีศุลกากร หรือในการหลีกเลี่ยง หรือพยายามหลีกเลี่ยงบทกฎหมายและข้อจำกัดใด ๆ อันเกี่ยวแก่การนำเข้า ส่งของออก ขนของขึ้น เก็บของในคลังสินค้า และการส่งมอบของโดยเจตนาจะซื้อขายของ รัฐบาล ของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ที่จะต้องเสียสำหรับของนั้น ๆ ก็ดี หรือหลีกเลี่ยงข้อห้าม หรือข้อจำกัดอันเกี่ยวแก่ของนั้นก็ดี สำหรับความผิดครั้งหนึ่ง ๆ ให้ปรับเป็นเงินสี่เท่าราคาของซึ่งได้ รวมค่าอากรเข้าด้วยแล้ว หรือจำคุกไม่เกินสิบปีหรือทั้งปรับทั้งจำ

มาตรา 35 บรรดาของที่นำเข้ามา หรือส่งออกโดยทางไปรษณีย์นั้น ต้องสำแดงและ ลงบัญชีโดยถูกต้อง และมีระวางโทษเป็นทำนองเดียวกันกับของที่นำเข้ามา หรือส่งออกโดยทางเรือ เว้นไว้แต่ความรับผิด และ โทษนั้นจะตกแก่ผู้มีชื่อที่จะรับของอันนำเข้ามา และผู้ส่งของอันจะ ส่งออกไป หรือตกแก่ผู้รับ หรือผู้นำของส่ง ณ ที่ทำการไปรษณีย์แล้วแต่กรณี

มาตรา 36 มาตรา 27 ให้ใช้บังคับแก่ของที่นำเข้ามา หรือส่งออกโดยทางไปรษณีย์ด้วย

มาตรา 37 พนักงานเจ้าหน้าที่อาจตรวจห่อพัสดุไปรษณีย์ที่เข้ามาหรือออกไปจาก พระราชอาณาจักรได้ และถ้ามีความสงสัย อาจกักห่อจดหมายใด ๆ ไว้ ณ ศุลกากรสถานได้จนกว่า ผู้ส่ง หรือผู้มีชื่อที่จะรับจะได้กระทำให้เป็นที่พอใจว่า ไม่มีของที่ยังมิได้เสียค่าภาษีหรือที่ข้อจำกัด หรือต้องห้ามในห่อนั้น การที่ศุลกากรจะตรวจห่อไปรษณีย์นี้ จะกระทำ ณ ที่ทำการไปรษณีย์ หรือที่ ศุลกากรสถานก็ได้ (พระราชบัญญัติศุลกากร, 2469)

พระราชบัญญัติกักพืช พ.ศ. 2507

มาตรา 4 ในพระราชบัญญัตินี้ (พระราชบัญญัติกักพืช, 2507)

“พืช” หมายความว่า พันธุ์พืชทุกชนิดทั้งพืชบก พืชน้ำ และพืชประเภทอื่นรวมทั้งส่วน หนึ่งส่วนใดของพืช เช่น ต้น ตา ตอ แขนง หน่อ กิ่ง ใบ ราก เหง้า หัว ดอก ผล เมล็ด เชื้อ และ สปอร์ของเห็ด ไม่ว่าที่ยังทำพันธุ์ได้หรือตายแล้ว และให้หมายความรวมถึงตัวห้ำ ตัวเบียนตัวไหม ไข่ไหม รังไหม ผีง รังผึ้ง และจุลินทรีย์ด้วย

“ศัตรูพืช” หมายความว่า สิ่งซึ่งเป็นอันตรายแก่พืช เช่น เชื้อโรคพืช แมลง สัตว์หรือพืชที่ อาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่พืช

“สิ่งต้องห้าม” หมายความว่า พืช ศัตรูพืชและพาหะที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดใน ราชกิจจานุเบกษาให้เป็นสิ่งต้องห้าม

“สิ่งกัก” หมายความว่า พืช ศัตรูพืชและพาหะที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดใน ราชกิจจานุเบกษาให้เป็นสิ่งกัก

มาตรา 8 ห้ามมิให้บุคคลใดนำเข้าหรือนำผ่านซึ่งสิ่งต้องห้าม เว้นแต่ได้รับ อนุญาตจากอธิบดี และมีใบรับรองปลอดศัตรูพืชของเจ้าหน้าที่ของประเทศที่ส่งสิ่งต้องห้ามนั้น

หรือหนังสือสำคัญอย่างอื่นอันเป็นที่เชื่อถือได้สำหรับประเทศที่ไม่มีการออกไปรับรองปลอดศัตรูพืชกำกับมาด้วย และในกรณีนำเข้านี้ อธิบดีจะอนุญาตได้เฉพาะเพื่อประโยชน์ในการทดลองหรือการวิจัยเท่านั้น

มาตรา 9 ห้ามมิให้บุคคลใดนำเข้าหรือนำผ่านซึ่งสิ่งกักัด เว้นแต่จะมีใบรับรองปลอดศัตรูพืชของเจ้าหน้าที่ของประเทศซึ่งส่งสิ่งกักัดนั้นออก หรือหนังสือสำคัญอย่างอื่นอันเป็นที่เชื่อถือได้สำหรับประเทศที่ไม่มีการออกไปรับรองปลอดศัตรูพืชกำกับมาด้วย

มาตรา 10 การนำเข้าหรือนำผ่านซึ่งสิ่งต้องห้ามหรือสิ่งกักัดนั้น จะต้องนำเข้าหรือนำผ่านทางด่านตรวจพืชเพื่อให้พนักงานเจ้าหน้าที่ตรวจ และต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขและข้อกำหนดในกฎกระทรวง

พระราชกฤษฎีกาห้ามมิให้นำสัตว์น้ำบางชนิดเข้ามาในราชอาณาจักร พ.ศ. 2547

มาตรา 4 ห้ามมิให้บุคคลใดนำสัตว์น้ำที่ระบุไว้ในบัญชีท้ายพระราชกฤษฎีกานี้เข้ามาในราชอาณาจักร โดยมีได้รับอนุญาตจากพนักงานเจ้าหน้าที่ (กรมประมง, 2547)

เหตุผลในการประกาศใช้พระราชกฤษฎีกานี้คือ เพื่อให้มีมาตรการตรวจสอบเรื่องสุขอนามัย และไม่ให้เกิดการแพร่ระบาดของโรคสัตว์น้ำ ครอบคลุมถึงการนำสัตว์น้ำที่ไม่มีชีวิตเข้ามาในราชอาณาจักร

ข้อพิจารณาตามกฎหมายกรณีที่พบการกระทำฝ่าฝืนพระราชบัญญัติอาหาร

สำหรับข้อพิจารณาเกี่ยวกับการกระทำฝ่าฝืนบทบัญญัติตามกฎหมายนั้น ได้รวบรวมในส่วนของบทบัญญัติที่นำไปปรับใช้กับข้อเท็จจริงทางคดีอยู่บ่อยครั้ง ในการผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายอาหาร อันเป็นการฝ่าฝืนเงื่อนไขที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด (พระราชบัญญัติอาหาร, 2522) อาทิเช่น

ฝ่าฝืนประกาศกระทรวงสาธารณสุขออกตามความในมาตรา 6 (4) (5) มีบทกำหนดโทษตามมาตรา 47 (ระวางโทษปรับไม่เกินสองหมื่นบาท)

ฝ่าฝืนประกาศกระทรวงสาธารณสุขออกตามความในมาตรา 6 (6) มีบทกำหนดโทษตามมาตรา 48 (ระวางโทษจำคุกไม่เกินสองปี หรือปรับไม่เกินสองหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ)

ฝ่าฝืนประกาศกระทรวงสาธารณสุขออกตามความในมาตรา 6 (7) มีบทกำหนดโทษตามมาตรา 49 (ระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท)

ฝ่าฝืนประกาศกระทรวงสาธารณสุขออกตามความในมาตรา 6 (8) มีบทกำหนดโทษตามมาตรา 50 (ระวางโทษจำคุกตั้งแต่หกเดือนถึงสองปี และปรับตั้งแต่ห้าพันถึงสองหมื่นบาท)

ฝ่าฝืนกระทรวงสาธารณสุขออกตามความในมาตรา 6 (10) มีบทกำหนดโทษตามมาตรา 51 (ระวางโทษปรับไม่เกินสามหมื่นบาท)

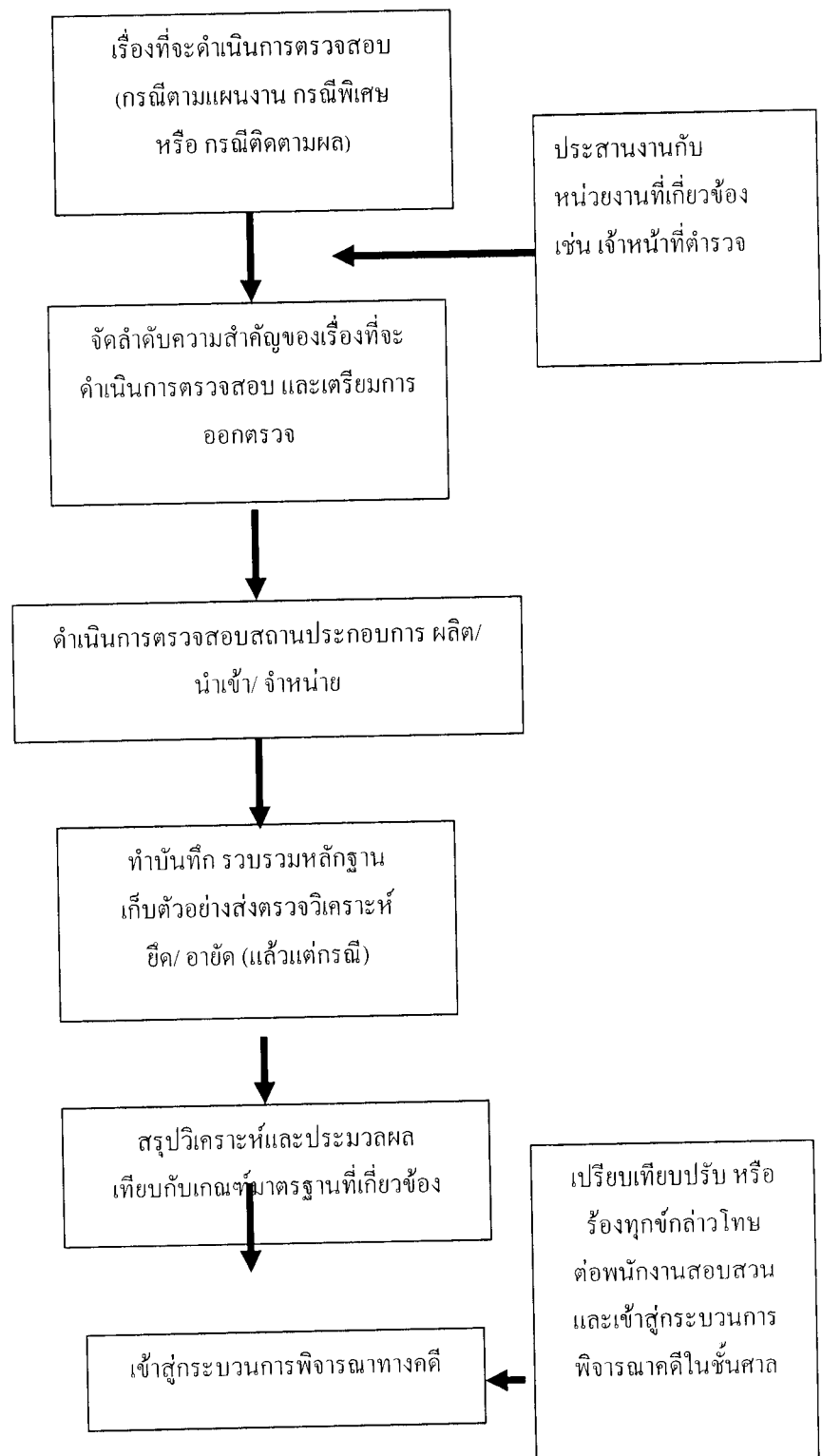
การผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายอาหารไม่บริสุทธิ์ ถือเป็นการกระทำความผิดตามมาตรา 25 (1) มีบทกำหนดโทษตามมาตรา 58 (ระวางโทษจำคุกไม่เกินสองปี หรือปรับไม่เกินสองหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ)

การผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายอาหารปลอม ถือเป็นการกระทำความผิดตามมาตรา 25 (2) มีบทกำหนดโทษตามมาตรา 59 (ระวางโทษจำคุกตั้งแต่หกเดือนถึงสิบปี หรือตั้งแต่ห้าพันบาทถึงหนึ่งแสนบาท)

การผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายอาหารผิดมาตรฐาน ถือเป็นการกระทำความผิดตามมาตรา 25 (3) มีบทกำหนดโทษตามมาตรา 60 (ระวางโทษปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท) (พระราชบัญญัติอาหาร, 2522)

ตารางที่ 2-3 การกำกับดูแลคุณภาพความปลอดภัยอาหาร (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2554)

การกำกับดูแล สถานประกอบการ	การกำกับดูแล ผลิตภัณฑ์	การกำกับดูแล การให้ข้อมูลผลิตภัณฑ์
สถานที่ผลิต - สุขลักษณะสถานที่ - การควบคุมกระบวนการ ผลิต - การขนส่ง การเก็บรักษา สถานที่นำเข้า-จำหน่าย - สุขลักษณะสถานที่เก็บ - ลักษณะและสภาพการเก็บ	การเก็บตัวอย่าง ผลิตภัณฑ์เพื่อ ส่งตรวจวิเคราะห์คุณภาพ และ มาตรฐานทางกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ ตามข้อกำหนดที่ เกี่ยวข้อง โดยการสุ่มเก็บ ตัวอย่าง เพื่อตรวจวิเคราะห์	การตรวจสอบในเรื่องของ การแสดงผลตามประกาศ ฯ ว่าด้วยเรื่อง ฉลาก และ ประกาศฯ เฉพาะเรื่องที่ เกี่ยวข้องในเรื่อง ของการ แสดงคำเตือน คำแนะนำใน การเก็บรักษา ตลอดจนการ โฆษณาสินค้า



ภาพที่ 2-2 ขั้นตอนการดำเนินงานของพนักงานเจ้าหน้าที่ (สำนักด่านอาหารและยา, 2554)

ขั้นตอนการยื่นคำขออนุญาตนำเข้าหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร

1. คำขออนุญาตนำเข้าหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร ตามแบบ อ.6 จำนวน 1 ฉบับ (ขอได้จากสำนักอาหาร หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด)
2. สำเนาหรือรูปถ่ายทะเบียนบ้านและบัตรประชาชนของผู้ขออนุญาต จำนวน 1 ฉบับ ในกรณีผู้ขออนุญาตเป็นคนต่างด้าว ต้องยื่นหนังสืออนุญาตให้ทำงานในประเทศ
3. สำเนาหรือรูปถ่ายใบทะเบียนการค้าหรือใบทะเบียนพาณิชย์ จำนวน 1 ฉบับ (เฉพาะบุคคลธรรมดา)
4. สำเนาหรือรูปถ่ายหนังสือรับรองการจดทะเบียน วัตถุประสงค์ และผู้มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคลผู้ขออนุญาต จำนวน 1 ฉบับ (เฉพาะนิติบุคคล)
5. สำเนาหนังสือรับรองสัญชาติของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์ (บัญชีรายชื่อผู้ถือหุ้นจำนวน 1 ฉบับ) (เฉพาะนิติบุคคล) ในกรณีที่นิติบุคคลผู้ขออนุญาตเป็นคนต่างด้าวต้องยื่นหนังสือรับรองประกอบธุรกิจคนต่างด้าวจากกระทรวงพาณิชย์ด้วย จำนวน 1 ฉบับ
6. หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินกิจการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต จำนวน 1 ฉบับ
7. แผนผังที่ถูกต้องตามมาตรฐาน จำนวน 1 ชุด ประกอบด้วย
 - 7.1 แผนที่แสดงที่ตั้งของสถานที่ขออนุญาต สถานที่เก็บอาหาร และสิ่งปลูกสร้างบริเวณใกล้เคียง
 - 7.2 แผนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างบริเวณใกล้เคียงสถานที่เก็บอาหารในรัศมี 100 เมตร
 - 7.3 แบบแปลนภายในของสถานที่เก็บอาหาร ให้แสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้
 - ก. แบบแปลนพื้นที่ทั้งชั้นของสถานที่เก็บอาหาร ซึ่งแสดงรายละเอียดของห้องหรือบริเวณข้างเคียง พร้อมระบุประโยชน์ใช้สอยอย่างชัดเจน
 - ข. แบบแปลนแสดงการจัดห้องและบริเวณเก็บอาหาร
 - ให้แสดงการจัดแยกเก็บอาหารแต่ละชนิดเป็นส่วน
 - ให้แสดงระบบการถ่ายเทอากาศ ระบบแสงสว่าง
 - ให้แสดงอุปกรณ์ที่ใช้ในการเก็บและรักษาคุณภาพของอาหารให้คงสภาพตามความจำเป็น
8. คำรับรองประกอบการขออนุญาตนำเข้าหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร(สำนักอาหาร, 2554)

ขั้นตอนการตรวจสอบนำเข้าอาหารเพื่อจำหน่ายในราชอาณาจักร

เมื่อมีการนำอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร พนักงานเจ้าหน้าที่ จะรับเอกสารการนำเข้าอาหาร และ/ หรือคำขออนำเข้าอาหาร มาพิจารณาวัตถุประสงค์การนำเข้าอาหาร ในกรณี การนำเข้าอาหารมาเพื่อจำหน่ายตามมาตรา 15 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พนักงานเจ้าหน้าที่ จะตรวจสอบใบอนุญาตนำเข้าหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร และเอกสารประกอบ ตามกลุ่มประเภทอาหาร ได้แก่ อาหารควบคุมเฉพาะ อาหารที่กำหนดคุณภาพมาตรฐาน อาหารที่ต้องมีฉลาก อาหารทั่วไป

ตารางที่ 2-4 อาหารกลุ่มที่ 1: อาหารควบคุมเฉพาะ

ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
1. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ 214) พ.ศ.2543, (ฉบับที่ 230) พ.ศ.2544 และ (ฉบับที่ 290) พ.ศ.2548
2. โซเดียมซัลเฟตและอาหารที่มีโซเดียมซัลเฟต	ฉบับที่ 113 (พ.ศ.2531)
3. นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ฉบับที่ 156 (พ.ศ.2537), (ฉบับที่ 286) พ.ศ.2547 และ (ฉบับที่ 307) พ.ศ.2550
4. นมปรุงแต่ง	(ฉบับที่ 266) พ.ศ.2545
5. นมเปรี้ยว	(ฉบับที่ 289) พ.ศ.2548
6. นมโค	(ฉบับที่ 265) พ.ศ.2545 และ (ฉบับที่ 282) พ.ศ.2547
7. ผลิตภัณฑ์ของนม	(ฉบับที่ 267) พ.ศ.2545
8. วัตถุเจือปนอาหาร	(ฉบับที่ 281) พ.ศ.2547
9. อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ฉบับที่ 157 (พ.ศ.2537), (ฉบับที่ 171) พ.ศ.2539, (ฉบับที่ 287) พ.ศ.2547 และ (ฉบับที่ 308) พ.ศ.2550
10. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ฉบับที่ 121 (พ.ศ.2532) และประกาศฯ ลงวันที่ 4 มีนาคม 2554
11. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็ก	ฉบับที่ 158 (พ.ศ.2537)
12. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	ฉบับที่ 144 (พ.ศ.2535), (ฉบับที่ 179) พ.ศ.2540, (ฉบับที่ 253) พ.ศ.2545 และ (ฉบับที่ 301) พ.ศ.2549
13. ไอศกรีม	(ฉบับที่ 222) พ.ศ.2544 และ (ฉบับที่ 257) พ.ศ.2545
14. สตีวียอไซค์และอาหารที่มีส่วนผสมของสตีวียอไซค์	(ฉบับที่ 262) พ.ศ.2545

ตารางที่ 2-5 อาหารกลุ่มที่ 2: อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
1. กาแฟ	(ฉบับที่ 197) พ.ศ.2543 , (ฉบับที่ 276) พ.ศ.2546 และประกาศฯ ลงวันที่ 4 มีนาคม 2554
2. เกลือบรีโภค	ประกาศฯ ลงวันที่ 16 มีนาคม 2554
3. ข้าวเติมวิตามิน	ฉบับที่ 150 (พ.ศ.2536)
4. ไข่เยี่ยวม้า	(ฉบับที่ 236) พ.ศ.2544
5. ครีม	(ฉบับที่ 208) พ.ศ.2543
6. เครื่องดื่มเกลือแร่	(ฉบับที่ 195) พ.ศ.2543 และประกาศฯ ลงวันที่ 4 มีนาคม 2554
7. ช็อกโกแลต	ฉบับที่ 83 (พ.ศ.2527) และประกาศฯ ลงวันที่ 4 มีนาคม 2554
8. ชา	(ฉบับที่ 196) พ.ศ.2543 และ (ฉบับที่ 277) พ.ศ.2546
9. ชาสมุนไพร	(ฉบับที่ 280) พ.ศ.2547
10. ซอสบางชนิด	(ฉบับที่ 201) พ.ศ.2543
11. น้ำแข็ง	ฉบับที่ 78 (พ.ศ.2527) , ฉบับที่ 137 (พ.ศ.2534), (ฉบับที่ 254) พ.ศ.2545 และ (ฉบับที่ 285) พ.ศ.2547
12. น้ำนมถั่วเหลืองที่บรรจุในภาชนะปิดสนิท	(ฉบับที่ 198) พ.ศ.2543
13. น้ําบริโภคนในภาชนะที่บรรจุปิดสนิท	ฉบับที่ 61 (พ.ศ.2524) , (ฉบับที่ 135) พ.ศ.2534, (ฉบับที่ 220) พ.ศ.2544 , (ฉบับที่ 256) พ.ศ.2545, (ฉบับที่ 284) พ.ศ.2547 และประกาศฯ ลงวันที่ 23 เมษายน 2554
14. น้ำปลา	(ฉบับที่ 203) พ.ศ.2543 และประกาศฯ ลงวันที่ 27 กันยายน 2553
15. น้ำผึ้ง	(ฉบับที่ 211) พ.ศ.2543
16. น้ำมันถั่วลิสง	ฉบับที่ 23 (พ.ศ.2522) และ (ฉบับที่ 233) พ.ศ.2544
17. น้ำมันเนย	(ฉบับที่ 206) พ.ศ.2543
18. น้ำมันปาล์ม	ฉบับที่ 56 (พ.ศ.2524) , (ฉบับที่ 184) พ.ศ.2542 และ (ฉบับที่ 234) พ.ศ.2544
19. น้ำมันมะพร้าว	ฉบับที่ 57 (พ.ศ.2524) และ (ฉบับที่ 235) พ.ศ.2544
20. น้ำมันและไขมัน	(ฉบับที่ 205) พ.ศ.2543
21. น้ำแร่ธรรมชาติ	(ฉบับที่ 199) พ.ศ.2543
22. น้ำส้มสายชู	(ฉบับที่ 204) พ.ศ.2543
23. เนย	(ฉบับที่ 227) พ.ศ.2544
24. เนยแข็ง	(ฉบับที่ 209) พ.ศ.2543
25. เนยเทียม	(ฉบับที่ 207) พ.ศ.2543
26. เนยใส หรืออึ	(ฉบับที่ 226) พ.ศ.2544

ตารางที่ 2-5 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
27. ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง	(ฉบับที่ 202) พ.ศ.2543 , (ฉบับที่ 248) พ.ศ.2544, ประกาศ ลงวันที่ 6 พฤษภาคม 2553 และประกาศ ลงวันที่ 27 กันยายน 2553
28. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	(ฉบับที่ 293) พ.ศ.2548 และ(ฉบับที่ 309) พ.ศ.2550
29. แยม เยลลี่ มาร์ มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ 213) พ.ศ.2543
30. รอยัลเยลลี่ และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่	(ฉบับที่ 294) พ.ศ.2548
31. อาหารกึ่งสำเร็จรูป	(ฉบับที่ 210) พ.ศ.2543

ตารางที่ 2-6 อาหารกลุ่มที่ 3: อาหารที่ต้องมีฉลาก

ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
1. ขนมปัง	(ฉบับที่ 224) พ.ศ.2544
2. ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(ฉบับที่ 200) พ.ศ.2543
3. น้ำเกลือปรุงอาหาร	(ฉบับที่ 225) พ.ศ.2544 และประกาศ ลงวันที่ 27 กันยายน 2553
4. แป้งข้าวกล้อง	ฉบับที่ 44 (พ.ศ.2523)
5. ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	(ฉบับที่ 243) พ.ศ.2544
6. วัตถุแต่งกลิ่นรส	(ฉบับที่ 223) พ.ศ.2544
7. ไขมันสำเร็จรูปและขนมเยลลี่	ฉบับที่ 100 (พ.ศ.2529) และ (ฉบับที่ 263) พ.ศ.2545
8. หมากฝรั่งและลูกอม	(ฉบับที่ 228) พ.ศ.2544
9. อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที	(ฉบับที่ 237) พ.ศ.2544 และ (ฉบับที่ 305) พ.ศ.2550
10. อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ	(ฉบับที่ 238) พ.ศ.2544 และประกาศ ลงวันที่ 14 กันยายน 2553
11. อาหารฉายรังสี	(ฉบับที่ 297) พ.ศ.2549
12. อาหารทั่วไปที่เป็นอาหารที่ได้จากเทคนิคการคัดแปรพันธุกรรมหรือพันธุวิศวกรรม	(ฉบับที่ 251) พ.ศ.2545

อาหารกลุ่มที่ 4 (อาหารนอกเหนือจากกลุ่มที่ 1-3): อาหารทั่วไป

กรณีเป็น อาหารควบคุมเฉพาะ ใช้เอกสารเพิ่มเติมจากผู้รับอนุญาต คือ

1. ใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร (แบบ อ.7) หรือฉบับสำเนาที่ผู้รับอนุญาตรับรองความถูกต้องแล้ว

2. ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (แบบ อ.18) หรือฉบับสำเนาที่ผู้รับอนุญาตรับรองความถูกต้องแล้ว

พนักงานเจ้าหน้าที่จะตรวจสอบเอกสาร และอาหารที่นำเข้ามาว่าตรงตามที่ได้รับอนุญาตหรือไม่โดยดูรายละเอียดดังนี้

1. ชื่อและที่อยู่ของผู้รับใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร (แบบ อ.7) และใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (แบบ อ.18)

2. เลขที่ใบอนุญาต (ระบุในสำเนาใบขนสินค้าขาเข้า)

3. วันหมดอายุของใบอนุญาต

4. เลขที่ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร

5. ชื่ออาหาร ชนิด ขนาดภาชนะบรรจุ ชื่อและที่อยู่ผู้ผลิต ครั้งที่ผลิต วันผลิต วันหมดอายุ

6. ตัวอย่างอาหาร โดยดูลักษณะภาชนะบรรจุ ลักษณะของอาหาร และฉลากตามที่ได้รับ

อนุญาต

7. อื่น ๆ เช่น ใบรับรองวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาหรือฉบับสำเนาที่ได้การรับรองจากพนักงานเจ้าหน้าที่ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับ 193) พ.ศ. 2543

กรณีเป็น อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หรืออาหารที่ต้องมีฉลาก ใช้เอกสารเพิ่มเติมจากผู้รับอนุญาต คือ

1. ใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร (แบบ อ.7) หรือฉบับสำเนาที่ผู้รับอนุญาตรับรองความถูกต้องแล้ว

2. คำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร (แบบ สบ.3) หรือฉบับสำเนาที่ผู้รับอนุญาตรับรองความถูกต้องแล้ว หรือใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร (แบบ สบ. 5) หรือฉบับสำเนาที่ผู้รับอนุญาตรับรองความถูกต้องแล้ว ทั้งนี้จะเป็นแบบ สบ.3 หรือแบบ สบ.5 ขึ้นอยู่กับชนิดของอาหารที่นำเข้า

พนักงานเจ้าหน้าที่จะตรวจสอบเอกสาร และอาหารที่นำเข้ามาว่าตรงตามที่ได้รับอนุญาตหรือไม่โดยดูรายละเอียดดังนี้

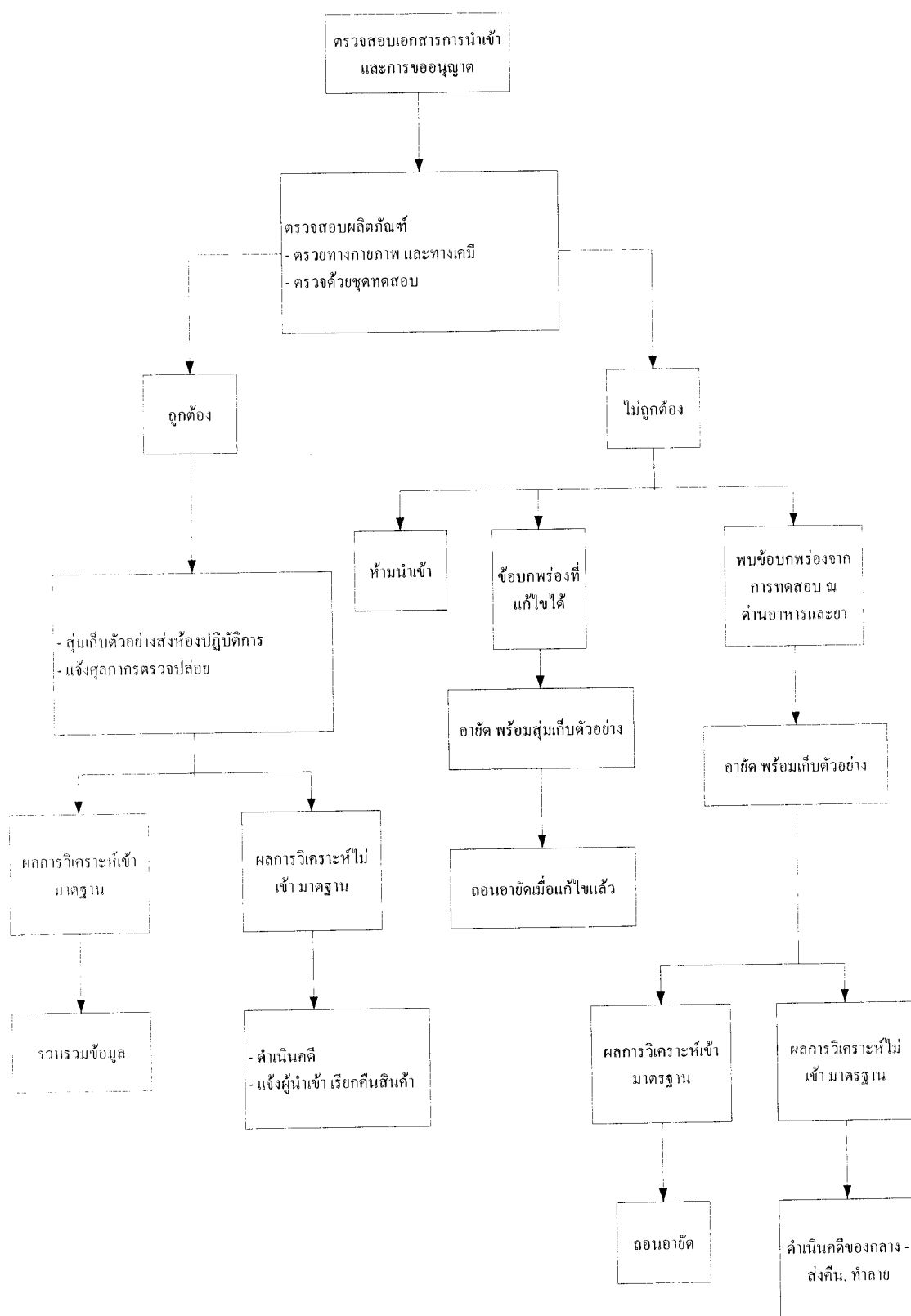
1. ชื่อและที่อยู่ของผู้รับใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร (แบบ อ.7) และ (แบบ สบ.3) หรือ (แบบ สบ. 5)
2. เลขที่ใบอนุญาต (ระบุในสำเนาใบขนสินค้าขาเข้า)
3. วันหมดอายุของใบอนุญาต
4. เลขสารระบบอาหาร (ระบุในสำเนาใบกำกับราคาสินค้า)
5. ชื่ออาหาร ชื่อและที่อยู่ผู้ผลิต ครั้งที่ผลิต วันผลิต วันหมดอายุ
6. ตัวอย่างอาหาร โดยคุณลักษณะภาชนะบรรจุ ลักษณะของอาหาร และฉลากตามที่ได้รับอนุญาต (กรณีแบบ สบ.3) หรือฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (กรณีแบบ สบ.5)
7. อื่น ๆ เช่น ใบรับรองวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาหรือฉบบสำเนาที่ได้รับการรับรองจากพนักงานเจ้าหน้าที่ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับ 193) พ.ศ. 2543

กรณีเป็นอาหารทั่วไป ให้เอกสารเพิ่มเติมจากผู้รับอนุญาต คือ

ใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร (แบบ อ.7) หรือฉบับสำเนาที่ผู้รับอนุญาตรับรองความถูกต้องแล้ว

พนักงานเจ้าหน้าที่ที่จะตรวจสอบเอกสาร และอาหารที่นำเข้ามาว่าตรงตามที่ได้รับอนุญาตหรือไม่โดยดูรายละเอียดดังนี้

1. ชื่อและที่อยู่ของผู้รับใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร (แบบ อ.7)
2. เลขที่ใบอนุญาต (ระบุในสำเนาใบขนสินค้าขาเข้า)
3. วันหมดอายุของใบอนุญาต
4. ตัวอย่างอาหาร โดยดูชื่อ ลักษณะภาชนะบรรจุ ลักษณะของอาหาร และฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
5. อื่น ๆ เช่น ใบรับรองวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาหรือฉบบสำเนาที่ได้รับการรับรองจากพนักงานเจ้าหน้าที่ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับ 193) พ.ศ. 2543



ภาพที่ 2-3 กระบวนการดำเนินงานตรวจสอบการนำเข้าอาหาร (สำนักด่านอาหารและยา, 2554)

ตารางที่ 2-7 ขั้นตอนการปฏิบัติงานตรวจสอบนำเข้าอาหารเพื่อจำหน่ายในราชอาณาจักร (สำนัก
ด้านอาหารและยา, 2554)

ผู้รับผิดชอบ	ขั้นตอน	เอกสารที่เกี่ยวข้อง
พนักงานเจ้าหน้าที่	รับเอกสารการนำเข้าและ ตัวอย่างสินค้าจากผู้รับบริการ	คำขอ พร้อมเอกสารและตัวอย่าง สินค้าหรือฉลาก
พนักงานเจ้าหน้าที่	พิจารณาว่าเป็นผลิตภัณฑ์ สุขภาพหรือไม่	- ข้อกำหนด เรื่อง การพิจารณา ประเภทผลิตภัณฑ์สุขภาพ - บันทึกแจ้งศุลกากร - บันทึกข้อมูลการตรวจสอบ ผลิตภัณฑ์
พนักงานเจ้าหน้าที่	ตรวจสอบเอกสารและสินค้า ตามกฎหมายและหลักเกณฑ์ ที่เกี่ยวข้องและจัดทำบันทึก ข้อมูลการตรวจสอบ ผลิตภัณฑ์	- ขั้นตอนการปฏิบัติงาน เรื่อง การตรวจสอบการนำเข้าอาหาร - ขั้นตอนการปฏิบัติงาน เรื่อง การเก็บตัวอย่าง - ขั้นตอนการปฏิบัติงาน เรื่อง การอายัด - บันทึกข้อมูลการตรวจสอบ ผลิตภัณฑ์ - สำเนาใบขนสินค้าขาเข้า หรือใบ แจ้งให้ไปรับสิ่งของส่งทางไปรษณีย์ ต่างประเทศ - บันทึกแจ้งศุลกากร
พนักงานเจ้าหน้าที่	จัดเก็บเอกสารและรายงาน	คำขอ และสำเนาเอกสาร

ขั้นตอนการตรวจสอบนำเข้าอาหารโดยไม่ได้จำหน่ายในราชอาณาจักร (ซึ่งมิใช่การนำเข้าอาหารตามมาตรา 15)

กรณีนำเข้าอาหารเพื่อ

1. จำหน่ายในร้านค้าปลอดอากร บนเครื่องบิน หรือ บริการบนเครื่องบิน
2. แสดงสินค้าของเอกชน นิติบุคคล และองค์กรต่าง ๆ
3. เพื่อแสดงสินค้าหรือจำหน่ายเป็นสาธารณกุศลโดยสถานทูต
4. โดยผู้ผลิตนำเข้าอาหารสำเร็จรูป ในขนาดบรรจุที่จำหน่ายต่อผู้บริโภค เพื่อใช้

ประกอบการผลิตเพื่อส่งออก

5. การศึกษาวิจัยทางวิชาการ
6. เข้าเขตปลอดอากร คลังสินค้าทัณฑ์บน เขตประกอบการเสรี เพื่อส่งออกนอก

ราชอาณาจักรทั้งหมด

ใช้เอกสารเพิ่มเติมจากผู้รับอนุญาต คือ ใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรเป็นการเฉพาะคราว (แบบ อ.14)

พนักงานเจ้าหน้าที่จะตรวจสอบเอกสาร และอาหารที่นำเข้ามาว่าตรงตามที่ได้รับอนุญาตหรือไม่โดยดูรายละเอียดดังนี้

1. ชื่อ และที่อยู่ของผู้รับใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรเป็นการเฉพาะคราว (แบบ อ.14)
2. เลขที่ใบอนุญาต
3. ระยะเวลาที่ใบอนุญาตมีผลในการอนุญาต
4. ชื่อและปริมาณอาหาร

กรณีนำเข้าอาหารเพื่อ เป็นตัวอย่างสำหรับการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือเพื่อพิจารณาในการสั่งซื้อ

ใช้เอกสารคำขออนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อเป็นตัวอย่าง สำหรับการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือเพื่อพิจารณาในการสั่งซื้อ (แบบ อ.16) และตัวอย่างอาหาร ปริมาณอาหารที่ขอนำเข้าให้ปฏิบัติตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการนำเข้าอาหารเพื่อเป็นตัวอย่างในการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือเพื่อพิจารณาในการสั่งซื้อ พ.ศ.2544 โดยให้ถือว่าเป็นอาหารที่อยู่ในอำนาจของพนักงานเจ้าหน้าที่ประจำด่านอาหารและยาตั้งแต่ระดับ 5 ขึ้นไป ที่จะพิจารณาอนุญาตได้ ถ้าปริมาณมากกว่าที่กำหนดให้ผู้นำเข้าจัดทำหนังสือชี้แจงรายละเอียดและเหตุผลความจำเป็นในการนำเข้าอาหารชนิดนั้น พร้อมหลักฐานประกอบการพิจารณาด้วย

พนักงานเจ้าหน้าที่จะตรวจสอบเอกสาร และอาหารที่นำเข้ามาว่าตรงตามที่ได้รับอนุญาตหรือไม่ โดยดูรายละเอียดดังนี้

1. ชื่อผู้รับอนุญาต
2. เลขที่บันทึกการพิจารณาการนำเข้าหรือสั่งผลิตภัณฑ์สุขภาพเข้ามาในราชอาณาจักร
3. วัตถุประสงค์การนำเข้า
4. ชื่อและปริมาณอาหาร (สำนักด่านอาหารและยา, 2554)

กรณีนำเข้าอาหารเพื่อ

1. เป็นวัตถุดิบในการผลิตอาหาร
2. ทดลองผลิต
3. เป็นส่วนประกอบในการปรุงหรือเตรียมอาหารในโรงแรมหรือภัตตาคาร
4. เป็นอาหารประจำชาติโดยสถานทูต เพื่อวัตถุประสงค์อื่นที่มีใช้เพื่อประโยชน์ทาง

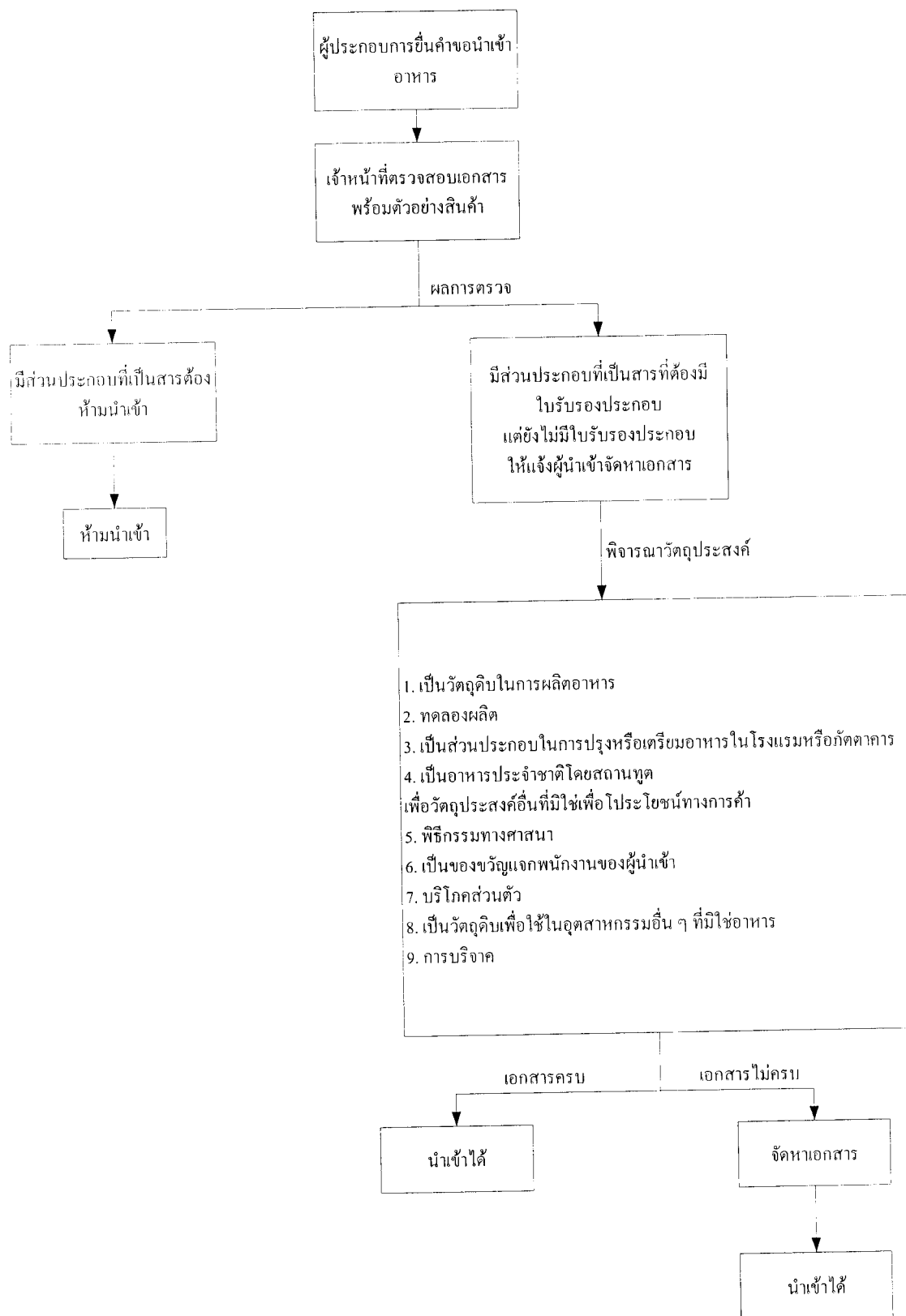
การค้า

5. พิธีกรรมทางศาสนา
6. เป็นของขวัญแจกพนักงานของผู้นำเข้า
7. บริโภคส่วนตัว
8. เป็นวัตถุดิบเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอื่น ๆ ที่มีใช้อาหาร
9. การบริจาค
10. เพื่อส่งออกไปยังประเทศที่สาม

ใช้เอกสารเพิ่มเติมจากผู้นำเข้า คือ บันทึกการพิจารณาการนำเข้าหรือสั่งผลิตภัณฑ์สุขภาพ เข้ามาในราชอาณาจักร ที่ได้รับการอนุญาตจากพนักงานเจ้าหน้าที่แล้ว

พนักงานเจ้าหน้าที่จะตรวจสอบเอกสาร และอาหารที่นำเข้ามาว่าตรงตามที่ได้รับอนุญาตหรือไม่ โดยดูรายละเอียดดังนี้

1. ชื่อผู้รับอนุญาต
2. เลขที่บันทึกการพิจารณาการนำเข้าหรือสั่งผลิตภัณฑ์สุขภาพเข้ามาในราชอาณาจักร
3. วัตถุประสงค์การนำเข้า
4. ชื่อและปริมาณอาหาร



ภาพที่ 2-4 ขั้นตอนการพิจารณานำเข้าอาหาร

ขั้นตอนการนำเข้าสินค้าผักและผลไม้สดของกรมวิชาการเกษตร

กรมวิชาการเกษตรเป็นหน่วยงานที่ทำหน้าที่ตรวจสอบใบอนุญาตนำเข้าสิ่งต้องห้าม ตรวจสอบใบรับรองสุขอนามัยพืช (Phytosanitary Certificate) และตรวจสอบศัตรูพืช เพื่อป้องกันมิให้เกิดการแพร่ระบาดของศัตรูพืชร้ายแรง โดยกำหนดระเบียบและขั้นตอนการนำเข้าสินค้าผักและผลไม้สด ให้ผู้นำเข้าต้องแจ้งการนำเข้าพืชสิ่งต้องห้ามที่นำเข้ามาเพื่อการค้า/ นำเข้าเพื่อการค้าและส่งที่ด่านตรวจพืช กรมวิชาการเกษตร เมื่อเจ้าหน้าที่รับแจ้ง ณ ด่านตรวจพืชก็จะมี การตรวจสอบ เอกสารประกอบการนำเข้า (นวลศรี รักอริยะธรรม และคณะ, 2553)

1. ใบแจ้งการนำเข้า
2. หลักฐานประกอบใบแจ้งการนำเข้า
3. ใบอนุญาต
4. ใบรับรองสุขอนามัยพืช
5. เงื่อนไขการนำเข้าที่อธิบดีกำหนด
6. กรณีนำเข้าเพื่อใช้ทำพันธุ์ต้องมีหนังสือรับรอง Non-GMO

หากหลักฐานที่นำมาแสดงถูกต้องเจ้าหน้าที่จะทำการสุ่มตัวอย่างเพื่อตรวจศัตรูพืช กรณีที่ไม่พบศัตรูพืชจะออกหนังสืออนุญาต กรณีที่พบศัตรูพืชเจ้าหน้าที่จะออกใบแจ้งการกัก และใบแจ้งให้จัดการกับสิ่งต้องห้าม หากเจ้าหน้าที่สามารถกำจัดศัตรูพืชได้ก็จะออกหนังสืออนุญาต แต่หากกำจัดไม่ได้ก็จะดำเนินการทำลายสินค้าหรือส่งสินค้านั้นกลับประเทศต้นทาง

ขั้นตอนการนำเข้าสินค้าสัตว์น้ำ

ก่อนการนำเข้า

ผู้ประสงค์จะนำสัตว์น้ำหรือซากสัตว์เข้ามาในราชอาณาจักร สามารถติดต่อขอรับ ใบอนุญาตนำเข้า ได้ที่ด่านตรวจสัตว์น้ำ ณ ท่าที่นำเข้า หรือสำนักงานประมงจังหวัดที่ปฏิบัติหน้าที่แทนด่านตรวจสัตว์น้ำ ณ ท่าที่นำเข้า โดยผู้นำเข้ายื่นเอกสารที่เกี่ยวข้อง ได้แก่

1. แบบคำขออนุญาตนำสัตว์หรือซากสัตว์เข้า-ออกผ่านราชอาณาจักรไทย (ร.1/ 1)
2. คำขออนุญาตนำสัตว์น้ำบางชนิดเข้ามาในราชอาณาจักร
3. ใบอนุญาตนำเข้าสัตว์ป่าตาม พ.ร.บ. สงวนและคุ้มครองสัตว์ป่า พ.ศ. 2535 (กรณีเป็นสัตว์น้ำชนิดที่เป็นสัตว์ป่า)
4. สำเนาใบขนสินค้า (ถ้ามี) BL/ Invoice/ Packing list
5. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน
6. สำเนาทะเบียนบ้าน
7. หนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล (นิติบุคคล)

8. สำเนาหนังสือมอบอำนาจ (กรณีผู้ขออนุญาตไม่สามารถมาดำเนินการด้วยตนเองได้)
9. สำเนาใบอนุญาตทำการค้าสัตว์น้ำ (อ.6) สำหรับกรณีที่เป็นผู้ประกอบการอาชีพดังกล่าว
10. สำเนาหนังสือรับรองสุขภาพสัตว์น้ำ หรือหนังสือรับรองสุขศาสตร์สัตว์น้ำ ซึ่งออกโดยหน่วยงานที่มีอำนาจของประเทศต้นทาง (สำหรับกรณีที่ต้องมีและสามารถนำมาแสดงล่วงหน้า)

11. กรณีเป็นการนำเข้าเพื่อส่งออก ให้ผู้ยื่นคำขอแจ้งรายการหรือข้อความซึ่งระบุสถานที่เพาะเลี้ยงหรือเก็บสัตว์น้ำด้วย

12. เอกสารหรือหลักฐานอื่นตามที่กำหนดเจ้าหน้าที่ตรวจความถูกต้องของเอกสาร
- กรณีถูกต้อง เจ้าหน้าที่จัดทำ หนังสืออนุญาตให้นำสัตว์น้ำบางชนิดเข้ามาในราชอาณาจักร (ตาม พ.ร.บ. ประมง พ.ศ. 2490) ใบแจ้งอนุมัตินำสัตว์น้ำเข้ามาในราชอาณาจักร และเงื่อนไขการนำเข้า (Requirement) ตามที่กำหนด

- กรณีไม่ถูกต้อง เจ้าหน้าที่ให้คำแนะนำและเริ่มขั้นตอนยื่นเอกสารใหม่

วันที่มีการนำเข้าสินค้า

ผู้นำเข้าต้องยื่นเอกสารดังต่อไปนี้

1. หนังสืออนุญาตให้นำสัตว์น้ำบางชนิดเข้ามาในราชอาณาจักร
2. ใบแจ้งอนุมัตินำสัตว์หรือซากสัตว์เข้ามาในราชอาณาจักร (แบบ ร.6)
3. คำขออนำเข้าอาหาร (กรณีนำเข้ามาผลิตเป็นอาหาร)
4. ใบอนุญาตให้นำเข้าสัตว์ป่าตามพระราชบัญญัติสงวนและคุ้มครองสัตว์ป่า พ.ศ.2535 (กรณีเป็นสัตว์ป่า และออกโดยส่วนอนุญาตและจัดการประมง กรมประมง)
5. ใบอนุญาตให้ส่งออกสัตว์ป่าตามอนุสัญญา CITES (Export Permit) ฉบับจริงจากประเทศผู้ส่งออก (กรณีเป็นสัตว์ป่าซึ่งอยู่ในอนุสัญญา CITES)
6. หนังสือรับรองการนำเข้าปลาทูน่าครีบลีโงจากกรมประมง (กรณีนำเข้าปลาทูน่าครีบลีโง)
7. หนังสือรับรองสุขภาพสัตว์น้ำ หรือหนังสือรับรองสุขศาสตร์ซากสัตว์ ที่แสดงการปลอดโรคที่กำหนด ฉบับจริง ซึ่งออกโดยเจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจของประเทศต้นทาง (ถ้ามี)
8. ใบรับรองแสดงการปลอดสารปฏิชีวนะตกค้าง (คลอแรมฟินิคอล ไนโตรฟิวแรนส์) จากหน่วยงานที่ประเทศต้นทางรับรองกรณีเป็นสินค้ากึ่ง (ถ้ามี)
9. สำเนาใบอนุญาตผลิตอาหารจากกระทรวงสาธารณสุข กรณีเป็นผู้ประกอบการผลิตอาหาร (ยื่นเฉพาะครั้งแรก)

10. สำเนาใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร จากกระทรวงสาธารณสุข สำหรับ กรณีเป็นผู้ประกอบการผลิตอาหาร (ยื่นเฉพาะครั้งแรก)

11. สำเนาใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงานจากกระทรวงอุตสาหกรรม (ถ้ามีและยื่นเฉพาะครั้งแรก)

12. ใบขนสินค้าขาเข้า (ถ้ามี)

13. ใบรายการสินค้า หรือ Invoice (ถ้ามี)

14. ใบตราส่งสินค้า หรือ Air Waybill หรือ Bill of Lading (ถ้ามี)

15. ใบแสดงรายละเอียดสินค้า หรือ Packing List (ถ้ามี)

16. เอกสารหรือหลักฐานอื่นตามที่กำหนด

เจ้าหน้าที่ด่านตรวจสัตว์น้ำตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารและสัตว์น้ำและพิจารณา
ดำเนินการ

- พิจารณาสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจโรค หรือ สารตกค้างและออกใบอนุญาตให้นำเข้าได้

- พิจารณาสุ่มเก็บตัวอย่าง และอายัด หรือ กักกันสัตว์น้ำนั้น เพื่อรอผลการตรวจวิเคราะห์

หากผลการตรวจผ่านมาตรฐานจะออกใบอนุญาตให้นำเข้าได้ หากผลการตรวจไม่ผ่านมาตรฐานจะพิจารณาดำเนินการตามกฎหมายต่อไป (กรมประมง, 2554)

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

มนตรี นุกุลกิจ (2538, บทคัดย่อ) ได้ทำการศึกษาเรื่อง การสำรวจความรู้ทางด้านกฎหมายอาหารของผู้ที่นำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร กระทำในเขตกรุงเทพมหานคร พบว่าผู้ที่นำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร ทราบข้อบัญญัติที่เกี่ยวข้องกับพระราชบัญญัติอาหารร้อยละ 35.25 และไม่ทราบข้อบัญญัติที่เกี่ยวข้องกับพระราชบัญญัติอาหารร้อยละ 64.75 เหตุผลส่วนใหญ่ คือไม่ทราบ และไม่เคยมีประสบการณ์กับเรื่องดังกล่าวมาก่อน โดยการวิจัยครั้งนี้มิได้พิจารณาในเรื่อง ประกาศกระทรวงสาธารณสุข กฎกระทรวง เก็บข้อมูล โดยใช้แบบสอบถาม ชนิดสัมภาษณ์ เป็นแบบคำถามปลายปิด โดยมีได้ลงลึกในรายละเอียด

มนตรี นุกุลกิจ (2541, หน้า 37) ได้ทำการศึกษาเรื่อง มาตรการควบคุมการนำเข้าอาหารตามหลักสากล พบปัญหาในการควบคุมการนำเข้าอาหาร ในการขาดแคลนเจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์ ผู้นำเข้าอาหารไม่เข้าใจในหลักเกณฑ์การนำเข้าอาหาร และมีการตีกลับของสินค้าจากประเทศที่พัฒนาแล้วเนื่องจากไม่ผ่านขั้นตอนการตรวจสอบคุณภาพของเจ้าหน้าที่ของรัฐ จึงเสนอแนวทางแก้ไข โดยการพัฒนาห้องปฏิบัติการวิเคราะห์ ณ ด่านนำเข้า เพื่อวิเคราะห์อาหารส่งออก-นำเข้าให้ได้ตามมาตรฐานหลักสากล

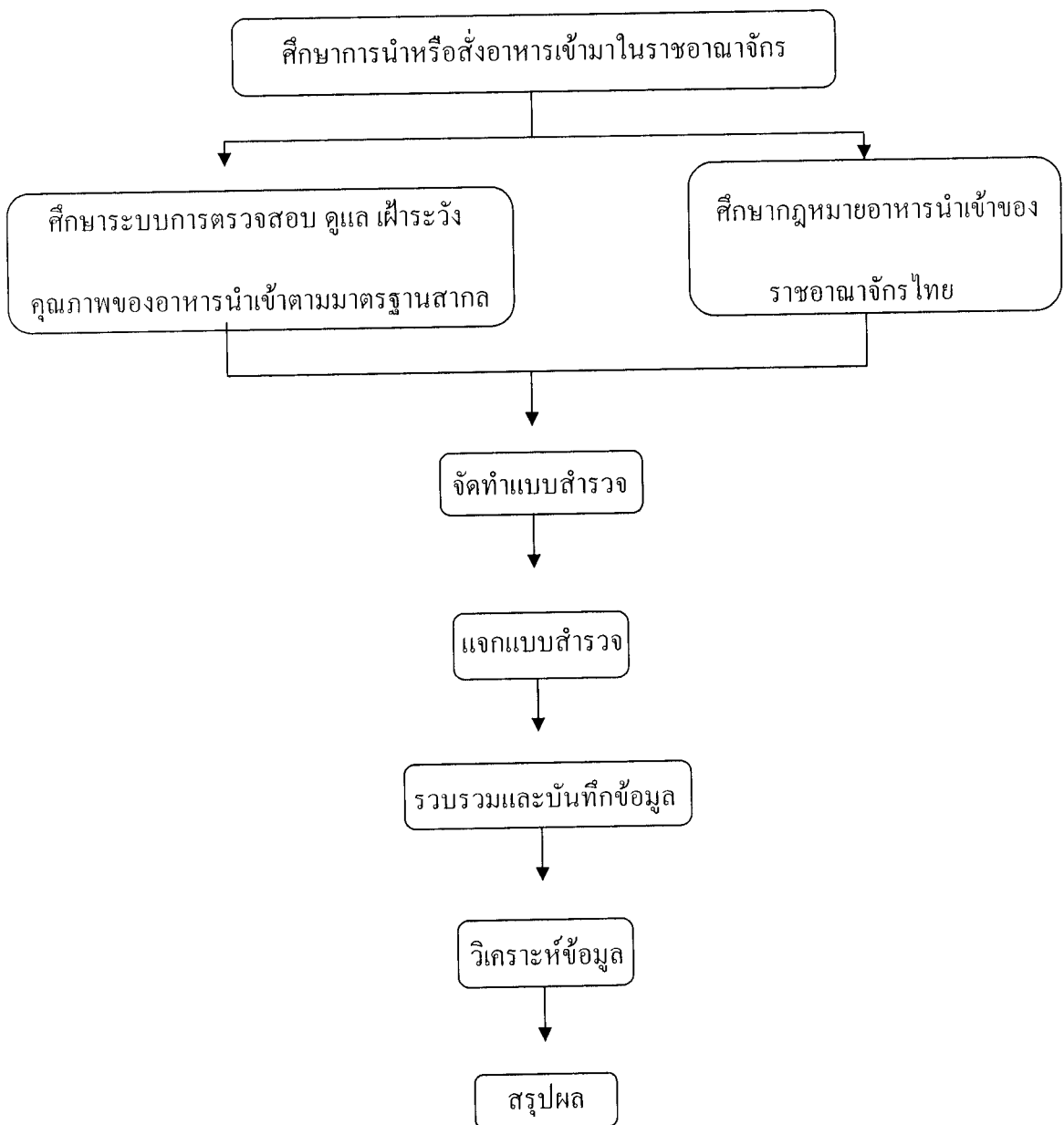
นวลศรี รักจริยะธรรม และคณะ (2553, หน้า 6) ได้ทำการศึกษาเรื่อง โครงการศึกษาระบบการจัดการอาหารนำเข้าที่ด่านอาหารและยาในภาคเหนือของประเทศ ผลการศึกษาพบว่า ในด้านระบบการตรวจสอบ ควบคุม ดูแลคุณภาพสินค้าอาหารนำเข้ามีผู้รับผิดชอบ 2 หน่วยงานหลัก ได้แก่ หน่วยงานทางด้านสาธารณสุข และทางด้านเกษตร โดยหน่วยรับผิดชอบหลักในการอนุญาตนำเข้าอาหารของไทยคือ กองงานด่านอาหารและยา โดยมีระบบการอนุญาตนำเข้าอาหาร 3 รูปแบบ คือ ระเบียบแรก ก่อนการใช้ระบบ e-Custom ของกรมศุลกากร จะเน้นการตรวจสอบเอกสารการนำเข้า ระเบียบปัจจุบัน เมื่อมีการใช้ระบบ Paperless (e-Custom) ลดด้านการตรวจสอบเอกสารลง และขณะนี้ อยู่ระหว่างการพัฒนาระบบมาใช้เชื่อมโยงกับระบบของด่านศุลกากร

ยุทธนา นรภูมิพิภักษ์ ได้ทำการศึกษาเรื่อง มาตรฐานระบบการตรวจสอบและออกใบรับรองด้านอาหารของ Codex (CCFICS) และข้อเสนอในการพัฒนาระบบการตรวจรับรองอาหารส่งออกของไทย ผลการศึกษาพบว่า ต้องให้ความสำคัญกับการปรับปรุงระบบการควบคุมการส่งออกของไทยให้สอดคล้องกับมาตรฐานของ CODEX (CCFICS) เพื่อสร้างความเชื่อมั่น และสร้างภูมิคุ้มกันปัญหา ให้กับอาหารส่งออกของไทยเพื่อให้เป็นไปตามนโยบาย และพันธกิจของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ในการนำครัวไทยสู่ครัวโลกตามนโยบายของรัฐบาล

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

จากแนวคิดเกี่ยวกับการลดปัญหาและระยะเวลาของการนำเข้าอาหาร จึงศึกษามาตรการในการควบคุมการนำเข้าอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร และสำรวจปัญหาในการนำเข้าอาหาร โดยมีแนวทางในการศึกษา จากประเด็นปัญหาทางด้านกฎระเบียบ กฎหมายของผู้ที่นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร



ภาพที่ 3-1 ขั้นตอนวิธีการวิจัย

รูปแบบการวิจัย

งานวิจัยฉบับนี้เป็นการศึกษาในรูปแบบเชิงพรรณนา (Descriptive Research) เพื่อสำรวจปัญหาในการนำเข้าอาหาร และมาตรการในการควบคุมการนำเข้าอาหาร ของผู้นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร ต้องทราบตาม พระราชบัญญัติอาหารและประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ลักษณะประชากร

ผู้ที่มีข้อบกพร่องจากการนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร ที่ผ่านเข้ามาทางด่านอาหารและยาแหลมฉบัง ภายใน เดือนพฤศจิกายน 2554 ซึ่งมีจำนวนรวมทั้งสิ้น 330 ครั้ง

กลุ่มตัวอย่าง

เลือกกลุ่มตัวอย่างตามหลักการความน่าจะเป็น ใช้วิธีสุ่มตัวอย่างแบบง่ายโดยเขียนชื่อผู้ที่มีข้อบกพร่องจากการนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร ที่ผ่านเข้ามาทางด่านอาหารและยาแหลมฉบัง ภายใน เดือนพฤศจิกายน 2554 ทุกครั้ง แล้วนำมาใส่รวมกันในกล่อง สุ่มจับฉลากขึ้นมาจนครบจำนวนตัวอย่างที่ต้องการ

ขนาดตัวอย่าง

การกำหนดกลุ่มตัวอย่างในการเก็บข้อมูล จะใช้วิธีการแบบสุ่มของ ทาโร ยามานะ (Taro Yamane) ขนาดของกลุ่มตัวอย่าง ได้คำนวณจากสูตรของทาโร ยามานะ (Taro Yamane) คือ

$$\text{สูตร } n = \frac{N}{1+Ne^2}$$

เมื่อ n คือ จำนวนตัวอย่าง หรือขนาดของกลุ่มตัวอย่าง

N คือ จำนวนหน่วยทั้งหมด หรือ ขนาดของประชากรทั้งหมด (330)

e คือ ความคาดเคลื่อนในการสุ่มตัวอย่าง (Sampling Error) ในที่นี้จะกำหนดเท่ากับ $+/- 0.05$ ภายใต้ความเชื่อมั่น 95% จึงแทนค่าสูตรได้ดังนี้

$$\text{แทนค่าสูตร } n = \frac{330}{1+330(0.05)^2} = 181 \text{ ครั้ง}$$

การสร้างเครื่องมือ

การสร้างเครื่องมือเพื่อใช้ในการเก็บข้อมูลนั้นผู้วิจัย ได้ทำการสำรวจวิธีขั้นตอนปฏิบัติในการนำเข้าอาหาร โดยสอบถามจาก ศุลกากร เจ้าหน้าที่ด่านตรวจพืช เจ้าหน้าที่ด่านตรวจสัตว์น้ำ เจ้าหน้าที่ด่านอาหารและยา ตัวแทนออกของ และผู้ประกอบการ จึงพบว่าประเด็นปัญหาที่ทำให้การนำอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรล่าช้า คือการจัดเตรียมเอกสารไม่ครบถ้วน จึงทำการสร้างเครื่องมือ แบบสอบถาม จากข้อบกพร่องของการนำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรตามข้อกำหนดและหลักเกณฑ์การตรวจสอบการนำเข้าอาหาร เพื่อให้ทราบถึงข้อบกพร่องและเหตุผลที่ทำให้ล่าช้า เมื่อเสร็จสิ้นนำร่างแบบสอบถามเสนอต่ออาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อรับคำแนะนำและนำมาปรับปรุงแก้ไขให้ถูกต้อง แล้วจึงจัดพิมพ์แบบสอบถามฉบับสมบูรณ์ เพื่อนำไปใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลในการวิจัยต่อไป

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ผู้วิจัยใช้เป็นแบบสอบถาม โดยสร้างขึ้นมาจากการสำรวจและทบทวนเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าอาหารมาในราชอาณาจักร เครื่องมือ 1 ชุดประกอบด้วย 3 ตอน ได้แก่

ตอนที่ 1 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับลักษณะทางประชากร ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษาสูงสุด ประสบการณ์ในการนำเข้าอาหาร ความถี่ในการนำเข้าอาหาร ประสบการณ์ในการนำเอกสารประกอบการนำเข้าอาหารมาไม่ครบถ้วน ฐานะในการมาติดต่อ โดยคำถามเป็นแบบปิด จำนวนทั้งหมด 7 ข้อ

ตอนที่ 2 เป็นแบบสอบถาม เรื่องข้อบกพร่องที่ถูกตรวจพบจากการนำเข้าอาหาร ลักษณะคำถามแบบปิด โดยให้เลือกตอบได้ว่า ไม่มี หรือ ไม่ได้นำมา ทั้งหมดจำนวน 15 ข้อ และให้เลือกแสดง เหตุผลเนื่องจากไม่มีเอกสารจำนวน 5 ข้อ เหตุผลเนื่องจากไม่ได้นำมา จำนวน 4 ข้อ โดยเป็นคำถามแบบปิด

ตอนที่ 3 เป็นแบบสอบถาม เรื่องความต้องการความคาดหวังต่อการนำเข้าอาหาร โดยคำถามเป็นแบบเลือกตอบว่าสะดวกรับข้อมูลข่าวสาร กฎระเบียบ ขั้นตอนการนำเข้าอาหารผ่านทางช่องทางใดมากที่สุด และข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุงและพัฒนาการนำเข้าอาหาร โดยเป็นคำถามแบบเปิด

การเก็บรวบรวมข้อมูล

วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลเอกสาร โดยการค้นคว้าจากข้อกำหนด ระเบียบ ขั้นตอนวิธีการนำเข้าอาหาร และดำเนินการรวบรวมข้อมูลจากผู้ประกอบการและตัวแทนออกของ

1. ผู้วิจัยสำรวจผู้ที่นำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร ณ ด่านอาหารและยา แลมนมบัง ภายใน เดือน พฤศจิกายน 2554 โดยผู้วิจัยแจกแบบสอบถามให้กับ ผู้ที่ถูกตรวจพบ ข้อบกพร่องจากการนำเข้าอาหาร ด้วยตนเองและรอเก็บคืน โดยใช้เวลาตอบแบบสอบถาม 10 นาที ต่อแบบสอบถาม 1 ชุด
2. ผู้วิจัยนำแบบสอบถามที่ได้รับคืนมา ตรวจสอบความสมบูรณ์ของแบบสอบถาม แล้วนำไปวิเคราะห์ข้อมูล เพื่อนำเสนอต่อไป

การวิเคราะห์ข้อมูล

ตอนที่ 1 เป็นแบบสอบถามข้อมูลเกี่ยวกับลักษณะทางประชากร วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติค่าการแจกแจงความถี่ (Frequency) และค่าสถิติร้อยละ (Percentage)

ตอนที่ 2 เป็นแบบสอบถามเรื่อง ข้อบกพร่องที่ถูกตรวจพบจากการนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรตาม ข้อกฎหมายและหลักเกณฑ์การตรวจสอบการนำเข้าอาหาร รวมถึงสาเหตุที่บกพร่อง วิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้สถิติค่าการแจกแจงความถี่ (Frequency) และค่าสถิติร้อยละ (Percentage)

ตอนที่ 3 เป็นแบบสอบถามเรื่องความต้องการความคาดหวังต่อการนำเข้าอาหาร วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติค่าการแจกแจงความถี่ (Frequency) ค่าสถิติร้อยละ (Percentage) และนำเสนอแนะที่ได้จากการสำรวจ มาวิเคราะห์โดยใช้เทคนิคการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis)

บทที่ 4

ผลการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยในรูปแบบเชิงพรรณนา (Descriptive Research) เพื่อพัฒนาระบบการนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร โดยจะนำเสนอผลการวิจัยเป็น 2 ส่วนดังนี้

1. ผลการศึกษากฎหมายและมาตรการควบคุมสินค้าอาหารนำเข้า
2. ผลการสำรวจข้อบกพร่องในการนำเข้าอาหาร

ผลการศึกษากฎหมายและมาตรการควบคุมสินค้าอาหารนำเข้า

ผลจากการศึกษาเกี่ยวกับกฎหมายและมาตรการที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมสินค้าอาหารนำเข้าพบว่า กลไกทางกฎหมายที่เกี่ยวข้องของแต่ละประเทศ ยังคงใช้กฎหมายและกฎเกณฑ์ภายในประเทศของตนมาเป็นเครื่องมือในการจัดการเกี่ยวกับการนำเข้าอาหารและทำการกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารที่แตกต่างกัน เพื่อป้องกันการถูกกีดกันทางการค้าทุกประเทศ จึงควรกำหนดให้ กฎหมายระหว่างประเทศ กับ กฎหมายภายในประเทศ สอดคล้องไปในทิศทางเดียวกันกับมาตรฐานระหว่างประเทศ แต่อยู่ภายใต้หลักการและจุดมุ่งหมายเพื่อปกป้องอันตรายที่จะส่งผลกระทบต่อสุขภาพของประชากรภายในประเทศ

ด้านมาตรการควบคุมสินค้าอาหารของประเทศไทย ได้อ้างอิงตามมาตรฐานในระดับสากล (CODEX) ซึ่งเป็นองค์การที่ได้รับการยอมรับภายใต้ความตกลงว่าด้วยการบังคับมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (SPS) โดยคณะกรรมการ CODEX ชุด CCFICS จำแนกกลุ่มของ Guideline ตามหน้าที่ ไว้เป็น 3 กลุ่มคือ 1. การจัดการองค์กรและบริหารระบบงาน 2. กลุ่มการเปรียบเทียบระบบการควบคุมระหว่างประเทศคู่ค้า 3. กลุ่มการแลกเปลี่ยนข้อมูลเพื่อความโปร่งใส การนำมาตรฐานของ CODEX ชุด CCFICS มาเป็นแนวทางในการกำกับดูแลความปลอดภัยอาหาร ทั้งที่จำหน่ายภายในประเทศและที่ส่งออกไปขายยังต่างประเทศ จะทำให้อาหารไทย ปราศจากปัญหาที่เป็นอุปสรรคต่อการค้าทางเทคนิค เนื่องจาก CODEX เป็นมาตรฐาน ที่องค์การการค้าโลก ให้การยอมรับ และใช้เป็นข้อตัดสินในกรณีที่เกิดข้อพิพาททางการค้าระหว่างประเทศ

จากการศึกษาเรื่องระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออก ระหว่างประเทศของ CODEX ชุด CCFICS สามารถสรุปแนวความคิด ได้ 6 องค์ประกอบสำคัญ ตามตารางที่ 4-1 เพื่อนำมาใช้พัฒนาระบบการตรวจสอบการนำเข้าอาหารของประเทศไทย

ตารางที่ 4-1 โครงสร้างการพัฒนาระบบการตรวจสอบการนำเข้าอาหาร

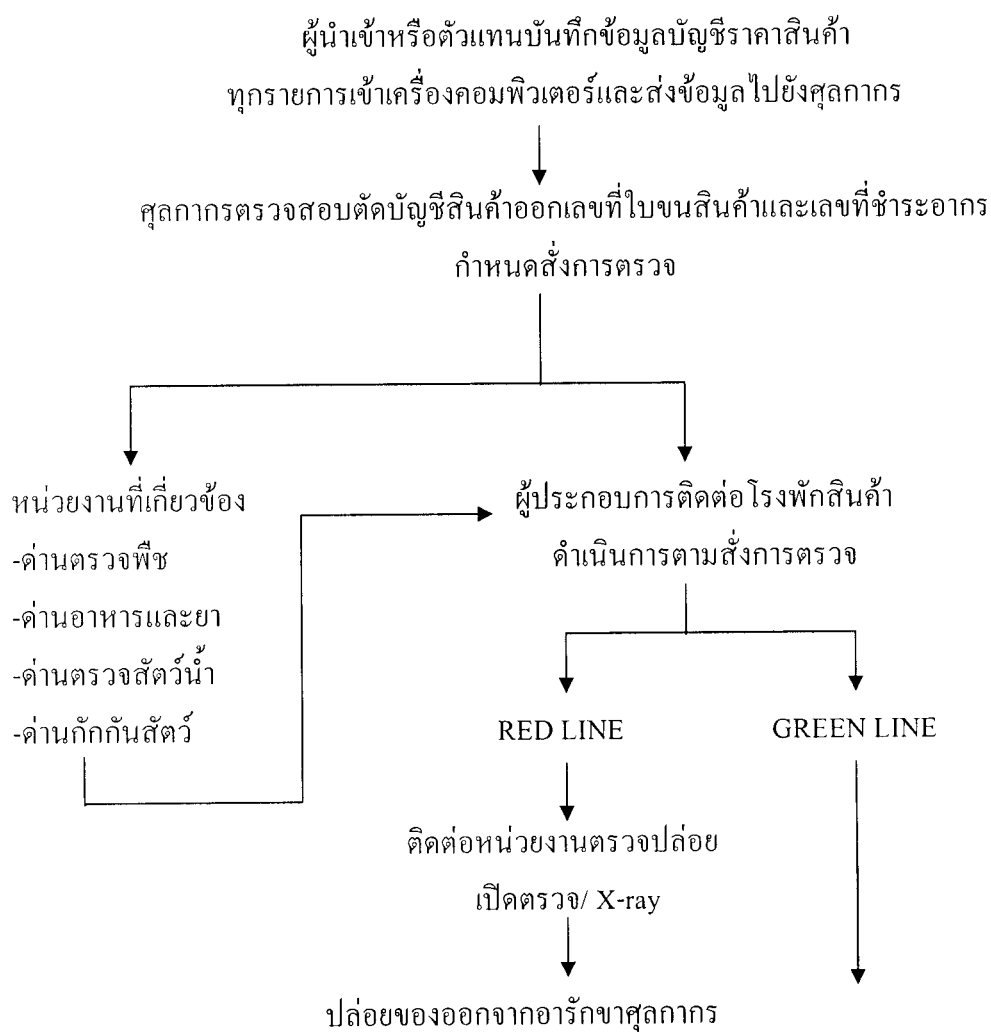
องค์ประกอบ	ความคาดหวัง
1. โครงสร้างกฎหมาย	- มีกฎหมายรองรับในการตรวจสอบ/ควบคุม - อิงมาตรฐานสากล/ หลักวิทยาศาสตร์
2. ระบบการทำงาน	- มีอำนาจควบคุมตามกฎหมาย - มีความโปร่งใส - มีความเท่าเทียมกัน ไม่เลือกปฏิบัติ
3. แผนการควบคุม	- วิเคราะห์ความเสี่ยง - จัดลำดับความสำคัญปัญหา - กำหนดมาตรการทางการบริหารและกฎหมาย - เอกสาร และแผนการควบคุมที่เกิดขึ้นจะเป็นหลักฐานแสดงถึงประสิทธิผลของระบบการตรวจสอบและออกใบรับรองของประเทศ
4. สิ่งอำนวยความสะดวก	- มีห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรอง ISO 17025 เพียงพอและดำเนินงานได้ทันเวลา - มีระบบสารสนเทศและการแลกเปลี่ยนข้อมูลที่ดี รวดเร็ว
5. บุคลากร	- มีความสามารถในงานที่ปฏิบัติ
6. การประเมินและทวนสอบระบบ	- ตรวจสอบประเมินภายในหรือตรวจประเมินภายในเป็นระยะๆ เพื่อปรับปรุงพัฒนา

จากการสำรวจขั้นตอนและบทบาทหน้าที่ในการควบคุมการนำเข้าอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรพบว่า มี 5 หน่วยงานที่ทำหน้าที่ควบคุมการนำเข้าอาหาร ซึ่งแต่ละหน่วยงานจะมีวัตถุประสงค์ในการควบคุมดูแลการนำเข้าอาหารแตกต่างกันดังนี้

1. กรมศุลกากร ทำหน้าที่จัดเก็บภาษี ควบคุมการนำเข้า-ส่งออกให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด

2. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ตรวจสอบอาหารที่นำเข้ามาในราชอาณาจักรให้ได้คุณภาพ มาตรฐาน ตามที่กฎหมายกำหนด

3. กรมประมง ตรวจสอบการนำเข้า ส่งออก นำผ่านสัตว์น้ำ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำและปัจจัยการผลิต สุ่มตัวอย่างสัตว์น้ำนำเข้า ตามยุทธศาสตร์ความปลอดภัยอาหาร และป้องกันการแพร่กระจายของโรคสัตว์น้ำ
4. กรมวิชาการเกษตร ควบคุมการนำเข้า ส่งออก พืชให้ปราศจาก โรคและแมลงปราบศัตรูพืช ตามกฎหมายว่าด้วยการกักกันพืชและกฎหมายว่าด้วยพันธุ์พืช
5. กรมปศุสัตว์ ควบคุมการนำเข้า ส่งออก สัตว์ ซากสัตว์ เพื่อป้องกันการแพร่กระจายของโรคสัตว์



ภาพที่ 4-1 ขั้นตอนการนำเข้าอาหาร

ตารางที่ 4-2 ผลการวิเคราะห์ระบบการตรวจสอบการนำเข้าหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร
(Swot Analysis)

จุดแข็ง	จุดอ่อน
<ol style="list-style-type: none"> 1. มีด่านตรวจสอบอาหารปฏิบัติงานครอบคลุมทั่วประเทศ 2. มีการกระจายอำนาจให้แก่แต่ละด่านตัดสินใจได้ 3. ผู้ปฏิบัติงานมีความตั้งใจ มีความรู้ และมีความสามารถ 4. บุคลากรมีประสบการณ์การทำงานมาก 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การตรวจสอบอาหารที่นำเข้ายังไม่สามารถปฏิบัติตามแนวทางสากลได้ 2. ปัจจุบันยังไม่สามารถนำข้อมูลการนำเข้าของกรมศุลกากรมาใช้ประโยชน์ในการกำกับดูแลการนำเข้าส่งเข้า-ออกได้ 3. ปัจจุบันยังไม่มีความหมายบังคับใช้ระบบแจ้งการนำเข้าล่วงหน้า ซึ่งจะช่วยลดภาระงานในการตรวจสอบอาหารได้ 4. การตรวจสอบผลิตภัณฑ์อาหารที่ดำเนินงานบนกระดาษ (Paper Base) ไม่สามารถคุ้มครองผู้บริโภคได้อย่างแท้จริง 5. อุปกรณ์เครื่องมือวิทยาศาสตร์ไม่สามารถตรวจวิเคราะห์ได้อย่างครอบคลุม ไม่เป็นมาตรฐานสากล
โอกาส	อุปสรรค
<ol style="list-style-type: none"> 1. การผลักดันไปสู่ AEC ซึ่งกรมศุลกากรรับผิดชอบในด้าน NSW ทำให้เป็นโอกาสให้มีการร่วมมือในการเชื่อมโยง และพัฒนาฐานข้อมูลผลิตภัณฑ์สุขภาพนำเข้า-ส่งออก 2. เทคโนโลยีสารสนเทศมีความก้าวหน้าเอื้ออำนวยต่อการนำมาใช้ในการพัฒนาการกำกับดูแล การนำเข้า-ส่งออก 3. ได้รับความร่วมมือจากหลายหน่วยงานในการพัฒนาระบบการนำเข้า-ส่งออก 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ระบบงานซ้ำซ้อนกันหลายหน่วยงาน 2. การสั่งซื้อสินค้าผ่านช่องทาง Social Media/ อินเทอร์เน็ตแล้วจัดส่งทางพัสดุไปรษณีย์มีมากทำให้ยากต่อการตรวจสอบ 3. การออกคำสั่ง/ ประกาศเพื่อรองรับสถานการณ์ฉุกเฉิน ทำให้เกิดความยุ่งยากในการขอเอกสารประกอบการนำเข้าอาหารเพิ่มเติมในช่วงแรก

ผลการสำรวจข้อบกพร่องในการนำเข้าอาหาร

จากปริมาณอาหารที่นำหรือสั่งเข้ามาในราชอาณาจักร ที่เพิ่มมากขึ้นเรื่อย ๆ จากปีงบประมาณ 2552 (ตุลาคม 2551 – กันยายน 2552) มีจำนวนอาหารที่นำเข้ามาในราชอาณาจักร 164,844 รายการ จนกระทั่ง เมื่อปีงบประมาณ 2554 (ตุลาคม 2553 – กันยายน 2554) มีจำนวนอาหารที่นำเข้ามาในราชอาณาจักร 282,097 รายการ มูลค่า 227,047 ล้านบาท ผลการตรวจสอบอาหารของเจ้าหน้าที่ด่านอาหารและยา ทางด้านความถูกต้องทางกายภาพ ฉลาก และเอกสารที่เกี่ยวข้อง ภายในปีงบประมาณ 2554 พบว่ามีการนำเข้าอาหารที่ ถูกต้อง 281,539 รายการ คิดเป็นจำนวนที่ต้อง ร้อยละ 99 ไม่ถูกต้อง 558 รายการ ความผิดพลาดเกิดจาก ไม่มีใบรับรองสถานที่ผลิตอาหาร ฉลากไม่ถูกต้อง ไม่มีใบอนุญาต ไม่มีใบสำคัญการใช้ฉลาก และไม่มีใบสำคัญการขึ้นทะเบียน

จากการเฝ้าระวังการนำเข้าอาหาร โดยเก็บตัวอย่างอาหารนำเข้า เพื่อตรวจวิเคราะห์คุณภาพมาตรฐาน ทางห้องปฏิบัติการ เมื่อปีงบประมาณ 2554 พบว่าส่งตรวจผลิตภัณฑ์อาหาร จำนวน 7,342 รายการ ได้รับผลการตรวจสอบแล้ว 5,402 รายการ ผลการตรวจสอบ เข้ามาตรฐาน 5,280 รายการคิดเป็นร้อยละ 97 สาเหตุที่อาหารนำเข้ามีคุณภาพไม่เข้ามาตรฐาน 5 อันดับแรกได้แก่ ใช้วัตถุกันเสียไม่เป็นไปตามข้อกำหนด มีปริมาณโลหะหนักเกินกว่าที่กำหนด ใช้สีเกินกว่าปริมาณที่กำหนด/ใส่ในผลิตภัณฑ์ที่ห้าม/ ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ปนเปื้อนอพาททอกซิน ใช้สารให้ความหวานไม่เป็นไปตามข้อกำหนด/ ใส่ในผลิตภัณฑ์ที่ห้าม

ตารางที่ 4-3 อาหารนำเข้าที่ไม่ได้มาตรฐาน 5 อันดับแรก ในปีงบประมาณ 2554

	สาเหตุ	ผลิตภัณฑ์	ประเทศที่นำเข้า
1. วัตถุกันเสีย (31)	กรดเบนโซอิก	- ซอส - ผลิตภัณฑ์สำหรับปรุงแต่ง	- ญี่ปุ่น (1) สิงคโปร์ (1) - อเมริกา (1)
	กรดซอร์บิก	- แป้งและผลิตภัณฑ์ - ผลิตภัณฑ์สำหรับปรุงแต่ง	- บัลแกเรีย (1) เวียดนาม (1) - สหรัฐอเมริกา (4) ไต้หวัน (2) ออสเตรเลีย (2) เนเธอร์แลนด์(2)
	ซัลเฟอร์ไดออกไซด์	- พืชและผลิตภัณฑ์	- จีน (9)
2. อพาททอกซิน(5)	ไม่เป็นไปตาม	- ถั่วลิสง	- จีน (2) อินเดีย (2)
	ข้อกำหนด	- พืชและผลิตภัณฑ์ (พริกแห้ง)	- อินเดีย (1)

ตารางที่ 4-3 (ต่อ)

2. ปริมาณ โลหะหนัก เกินกว่าที่ กำหนด(30)	ปรอท	- สัตว์และผลิตภัณฑ์ (ผลิตภัณฑ์จากปลา) - พืชและผลิตภัณฑ์ (เห็ด) - ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร - เครื่องดื่ม (ผง โกโก้) - ช็อกโกแลต (เวเฟอร์รสช็อกโกแลต)	- บังคลาเทศ (3) พม่า (1) ปากีสถาน (1) ใต้หวัน (1) ฮ่องกง(1) - จีน (9) - สหรัฐอเมริกา (1) มาเลเซีย (1) นิวซีแลนด์(1) - สิงคโปร์ (1) - เวียดนาม (1)
	ตะกั่ว	- สัตว์และผลิตภัณฑ์ (ผลิตภัณฑ์จากปลา) - พืชและผลิตภัณฑ์ (สาหร่าย) - ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- บัลแกเรีย (1) เวียดนาม (1) - สหรัฐอเมริกา (4) ใต้หวัน (2) ออสเตรเลีย (2) เนเธอร์แลนด์ (2)
3. สี (16)	ปริมาณเกินกว่า ที่กำหนด	- สัตว์และผลิตภัณฑ์ (ไข่ปลาแช่แข็ง) - ช็อกโกแลต - หมากฝรั่งและลูกอม (มาร์ชเมลโลว์)	- จีน (2) ญี่ปุ่น (1) - จีน (1) - ฟิลิปินส์ (1)
	ห้ามใส่สีในอาหาร	- ผลิตภัณฑ์หมักดอง - สัตว์และผลิตภัณฑ์(กุ้ง แห้ง)	- ญี่ปุ่น (4) - เวียดนาม (2)
	ไม่เป็นไปตาม ข้อกำหนด	- ผลิตภัณฑ์สำหรับปรุงแต่ง - ซอส - ลูกอม	- อิตาลี (2) ใต้หวัน (1) - สก๊อตแลนด์ (1) - จีน (2)
5. สารให้ ความหวาน (4)	- ห้ามใส่ในอาหาร (โซเดียมซัคคา เมต)	- พืชและผลิตภัณฑ์ (ผลไม้)	- อิสราเอล (1) จีน (1)
	- ไม่เป็นไปตาม ข้อกำหนด (ซัคคา ริน)	- พืชและผลิตภัณฑ์ (ผลไม้) - วัสดุสำเร็จรูป	- จีน (1) - จีน (1)

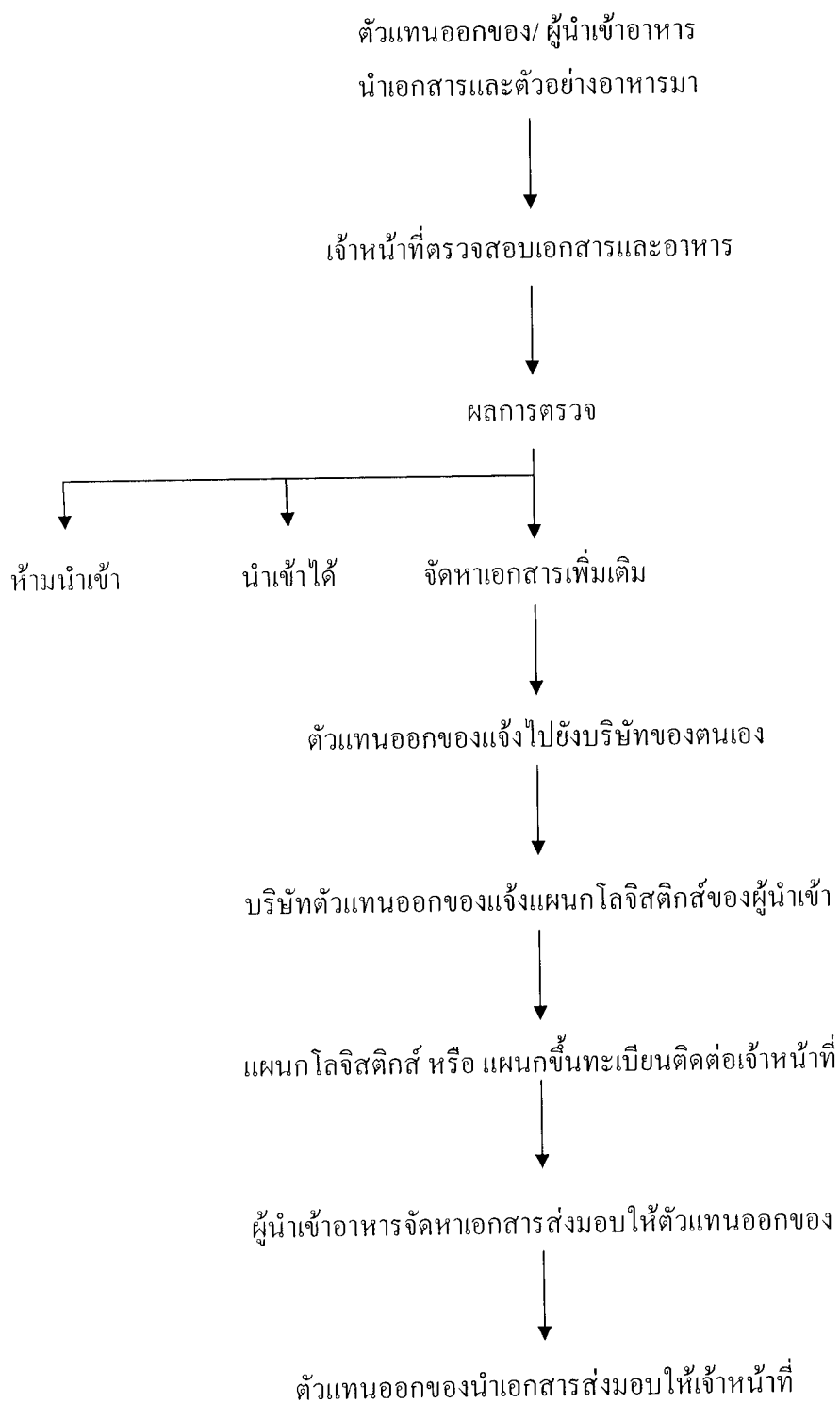
จากขั้นตอนการตรวจสอบคุณภาพการนำเข้าอาหาร จะพบว่าเมื่อมีการนำเข้าอาหาร เจ้าหน้าที่จะเก็บตัวอย่างเพื่อส่งกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ วิเคราะห์คุณภาพมาตรฐานอาหารที่นำเข้า โดยต้องใช้เวลาไม่น้อยกว่า 2 สัปดาห์ กว่าจะได้รับผลการวิเคราะห์ ซึ่งระยะเวลา 2 สัปดาห์นั้น ผู้นำเข้าก็ได้จำหน่ายกระจายสินค้าไปสู่มือผู้บริโภค ผู้บริโภคได้รับอาหารที่ไม่ได้มาตรฐานเสร็จสิ้นแล้ว ไม่สามารถเรียกคืนสินค้าได้ ดังนั้น การตรวจสอบคุณภาพอาหาร ควรกระทำในเชิงรุก ตรวจสอบก่อนนำเข้ามาในราชอาณาจักร ให้ทราบผลการวิเคราะห์ก่อนนำเข้ามาในราชอาณาจักร หรือก่อนกระจายสู่มือผู้บริโภค เพื่อให้สามารถคุ้มครองผู้บริโภคได้อย่างแท้จริง ทั้งนี้ในปี 2554 ได้มีสถานการณ์เร่งด่วนที่ต้องดำเนินการเฝ้าระวังอาหารนำเข้าเป็นกรณีพิเศษดังนี้

ต้นเดือน พฤษภาคม เกิดการระบาดของ E.coli 0104:H4 ที่ประเทศเยอรมัน ทำให้มีผู้ป่วยและเสียชีวิตจากกลุ่มอาการเม็ดเลือดแดงแตก และไตวาย ซึ่งอาจมีสาเหตุจากการรับประทานแตงกวา มะเขือเทศสดและผักสลัด สำนักค่านอาหารและยา จึงได้ทำการเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์จำนวน 90 ตัวอย่าง พบว่าตัวอย่างทุกรายการ ไม่มีการปนเปื้อนของ E. coli 0104

ปลายเดือน พฤษภาคม ที่ประเทศไต้หวัน พบการปนเปื้อนของสาร Diethylhexylphthalate (DEHP) ซึ่งเป็นสารก่อมะเร็ง สำนักค่านอาหารและยา จึงได้ทำการเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ จำนวน 30 ตัวอย่าง พบว่า ตัวอย่างทุกรายการ ไม่มีการปนเปื้อนของ DEHP

ต้นเดือน มีนาคม เกิดการระเบิดของโรงไฟฟ้านิวเคลียร์ฟูกูชิม่า ไคอิชิที่ประเทศญี่ปุ่น ซึ่งอาจทำให้ผลิตภัณฑ์อาหารของประเทศญี่ปุ่นปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี สำนักค่านอาหารและยา จึงได้ทำการเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ จำนวน 743 ตัวอย่าง พบว่า ตัวอย่างทุกรายการ เป็นไปตามมาตรฐานที่กฎหมายกำหนด

จากการสำรวจวิธีขั้นตอนปฏิบัติในการนำเข้าอาหาร โดยสอบถามจาก ศุลกากร เจ้าหน้าที่ด่านตรวจพืช เจ้าหน้าที่ด่านตรวจสัตว์น้ำ เจ้าหน้าที่ด่านอาหารและยา ตัวแทนออกของและผู้ประกอบการ พบว่าข้อบกพร่องที่เกิดขึ้น ณ ด่านนำเข้า ส่วนใหญ่ เกี่ยวข้องกับเอกสารประกอบการนำเข้าอาหาร มีปัญหาจากการลักลอบนำเข้าอาหารเป็นส่วนน้อย โดยไม่สำแดงว่ามีอาหารในใบขนสินค้าขาเข้า ผู้นำเข้าจะสำแดงเป็นสินค้าประเภทอื่น ชื่ออาหารอื่น หรือนำอาหารที่ไม่มีเลขสารระบบ ปนมากับอาหารที่มีเลขสารระบบ ในประเด็นปัญหาที่พบมากที่สุดระหว่างการนำเข้าอาหาร คือเอกสารที่จัดเตรียมมาแสดงต่อเจ้าหน้าที่ ไม่ถูกต้อง ไม่ครบถ้วน เนื่องจากไม่ทราบว่าต้องนำเอกสารฉบับใดมา แสดงต่อเจ้าหน้าที่ หรือ ผู้นำเข้ามีผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้รับอนุญาตเป็นจำนวนมาก จึงนำใบสำคัญมาผิดฉบับ จึงทำให้เสียเวลาเป็นอย่างมาก ในการสื่อสารว่าต้องจัดเตรียมเอกสารฉบับใด เพิ่มเติม ระหว่างผู้นำเข้าอาหาร เจ้าหน้าที่ด่านอาหารและยา และตัวแทนออก โดยมีขั้นตอนการสื่อสารดังนี้



ภาพที่ 4-2 ขั้นตอนสื่อสารระหว่างตัวแทนออกของกับเจ้าหน้าที่ตรวจสอบการนำเข้าอาหาร

จากการสอบถามตัวแทนออกของ และผู้นำเข้าอาหาร ถึงเหตุผลในการจัดเตรียมเอกสารที่ไม่ครบถ้วน มาแสดงให้เห็นเจ้าหน้าที่ตรวจสอบ พบว่า ในขั้นตอนของการนำเข้า ตัวแทนออกของจะนำเอกสารที่ผู้นำเข้าอาหารจัดเตรียมไว้มาแสดงต่อเจ้าหน้าที่ด่านอาหารและยา เมื่อเจ้าหน้าที่ด่านอาหารและยา ตรวจสอบแล้วไม่ครบถ้วน จึงเรียกเอกสารเพิ่มเติม ตัวแทนออกของจะต้องแจ้งกลับไปยังแผนกบริการลูกค้า (Customer Service) ของตัวแทนออกของ เพื่อให้เจ้าหน้าที่แผนกบริการลูกค้า ติดต่อไปยังผู้นำเข้าแผนกโลจิสติกส์ ให้จัดเตรียมเอกสารเพิ่มเติมให้ หากผู้นำเข้าแผนกโลจิสติกส์ ไม่ทราบหรือไม่เข้าใจ หรือไม่มีเอกสารที่เจ้าหน้าที่ร้องขอ ก็จะแจ้งให้ผู้นำเข้าแผนกขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์ เป็นผู้ติดต่อกับเจ้าหน้าที่ด่านอาหารและยา อีกครั้ง เมื่อสื่อสารจนเข้าใจแล้ว จึงนำเอกสารส่งมอบต่อตัวแทนออกของ เพื่อนำมาแสดงให้เห็นเจ้าหน้าที่ด่านอาหารและยา ตรวจสอบอีกครั้ง หากเอกสารที่จัดเตรียมมาใหม่ยังไม่ถูกต้อง ก็ต้องสื่อสารกลับไปยังช่องทางเดิมใหม่อีกครั้งซึ่งเสียเวลามาก

ตารางที่ 4-4 ผลกระทบจากการนำเอกสารที่ไม่ถูกต้องครบถ้วน มาแสดง ณ ด่านอาหารและยา

หน่วยงาน	ผลกระทบจากเอกสารที่ไม่ถูกต้องครบถ้วน
เจ้าหน้าที่ด่านอาหารและยา	<ol style="list-style-type: none"> 1. เสียเวลาในการตรวจสอบเอกสารมาก 2. ตรวจสอบเอกสารซ้ำซ้อน 3. ทำให้การบริการงานผู้นำเข้าอาหารรายอื่นๆล่าช้า 4. ไม่มีเวลาพัฒนางานด้านอื่น
ตัวแทนออกของ	<ol style="list-style-type: none"> 1. เสียเวลา และค่าใช้จ่ายในการเดินทางมาติดต่อกับเจ้าหน้าที่ด่านอาหารและยา 2. ลำดับงาน การจัดรถขนส่งอาหารจากท่าหน้าเข้าไปเป้าหมายเปลี่ยนแปลงทำให้รถขนส่งเกิดการรอคอย 3. ถูกลูกค้าตำหนิและยกเลิกการจ้างงาน 4. เสียชื่อเสียงบริษัทตัวแทนออกของ
ผู้ประกอบการ	<ol style="list-style-type: none"> 1. เสียค่าภาระท่าเรือและค่าภาระฝากตู้สินค้าเพิ่ม 2. เสียโอกาสในการขายสินค้า 3. เสียค่าปรับในการส่งสินค้าล่าช้าให้กับห้างต่างๆ 4. สายการผลิตหยุดชะงักเนื่องจากขาดวัตถุดิบผลิตอาหาร 5. ต้นทุนทางโลจิสติกส์เพิ่ม ต้นทุนสินค้าเพิ่มทำให้ต้องขายสินค้าในราคาที่เพิ่มขึ้นหรือได้กำไรลดลง

ตารางที่ 4-5 อาหารที่นำเข้ามาในราชอาณาจักร ณ ด่านอาหารและยาแหลมฉบัง ปี 2554

เดือน	จำนวนผู้นำเข้า (ราย)	รายการ	มูลค่า (ล้านบาท)
พฤศจิกายน	1,942	4,964	7,211
ตุลาคม	1,167	2,225	3,526
กันยายน	882	1,709	6,065
สิงหาคม	792	1,705	1,839
กรกฎาคม	911	2,750	3,410
มิถุนายน	635	1,730	4,131
พฤษภาคม	554	1,273	2,463
เมษายน	667	1,530	4,437
มีนาคม	601	1,415	2,370
กุมภาพันธ์	732	1,460	6,208
มกราคม	934	2,373	3,219

ตารางที่ 4-6 ปริมาณอาหารที่พนักงานเจ้าหน้าที่ สงสัยในคุณภาพมาตรฐาน หรือมีข้อบกพร่อง
จึงดำเนินการอายัด ณ ด่านอาหารและยาแหลมฉบัง

เดือน	จำนวนผู้นำเข้า (ราย)	รายการ	มูลค่า (ล้านบาท)
พฤศจิกายน	17	43	63.4
ตุลาคม	3	18	14.5
กันยายน	4	8	16.6
สิงหาคม	6	10	18.2
กรกฎาคม	5	50	36.5
มิถุนายน	3	13	6.5
พฤษภาคม	6	13	22.3
เมษายน	5	5	14.9
มีนาคม	2	19	8.6
กุมภาพันธ์	7	18	34.5
มกราคม	9	21	41.6

จากการสำรวจการนำเข้าอาหาร ณ ด่านอาหารและยาท่าเรือแหลมฉบัง ภายในเดือน
พฤศจิกายน 2554 พบว่า มีบริษัทมาติดต่อจำนวน 1,942 ครั้ง ตรวจสอบอาหารที่นำเข้ามา 4,964

รายการ มูลค่า 7,211.43 ล้านบาท นำเอกสารที่ไม่ถูกต้องครบถ้วนมาขึ้น 330 ครั้ง ทำการอายัดอาหารทั้งหมด 17 ครั้ง อายัดเนื่องจากสงสัยในคุณภาพมาตรฐาน 11 ครั้ง อายัดเนื่องจากเอกสารไม่ครบถ้วน 6 ครั้ง แบ่งเป็น ไม่แสดง หนังสือรับรองสถานที่ผลิตอาหารสำหรับการนำเข้าอาหาร 4 ครั้ง ไม่มีหนังสืออนุมัติสูตรเพื่อนำเข้าวัตถุดิบ (กรณีใช้นำเอกสารวัตถุเจือปนนอกเหนือประกาศฯ) 2 ครั้ง เอกสารที่ไม่ถูกต้องครบถ้วนอีก 324 ครั้ง ผู้นำเข้าหรือตัวแทนออกของ สามารถนำเอกสารที่ถูกต้อง มาตรวจปล่อยอาหารได้ แสดงว่า เอกสารที่เจ้าหน้าที่พิจารณาแล้วว่าไม่ถูกต้อง ในครั้งแรก ตัวแทนออกของสามารถนำเอกสารที่ถูกต้องมาแสดง ได้ถึงร้อยละ 98 ดังนั้นปัญหาและความล่าช้าจากการนำอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร คือการนำเอกสารที่ไม่ถูกต้องครบถ้วน มาแสดง ณ ด้านอาหารและยา

ผลการสำรวจข้อบกพร่องในการนำเข้าอาหาร ของผู้นำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร ที่ผ่านเข้ามาทางด่านอาหารและยาแหลมฉบัง ภายใน เดือนพฤศจิกายน 2554 มีผู้นำอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร ทางท่าเรือแหลมฉบังทั้งสิ้น 1,940 ครั้ง พบข้อบกพร่องทั้งหมด จำนวน 330 ครั้ง ทำการสำรวจข้อบกพร่องในการนำเข้าอาหาร โดยการกำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่าง จากสูตรของทาโร ยามาเน่ (Taro Yamane) ภายใต้ความเชื่อมั่น 95% ได้กลุ่มตัวอย่าง 181 ครั้ง โดยทำการเลือกกลุ่มตัวอย่างด้วยวิธีสุ่มตัวอย่างแบบง่าย ส่วนรายละเอียดของคำถามจะแสดงในภาคผนวก

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของแบบสอบถาม

ตารางที่ 4-7 จำนวนร้อยละของผู้ที่ถูกตรวจพบข้อบกพร่องจำแนกตาม เพศ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ชาย	130	71.82
หญิง	51	28.18
รวม	181	100

จากตารางที่ 4-7 พบว่าผู้ที่ถูกตรวจพบข้อบกพร่อง เป็นเพศ ชายจำนวน 130 คน คิดเป็น ร้อยละ 71.82 เนื่องจาก การเป็นเพศชายทำให้สะดวกในการทำงาน เพราะต้องเดินทางไปมา ระหว่าง ด่านศุลกากร กับภายในท่าเรือ ต้องช่วยเจ้าหน้าที่เรือคั่นสินค้าภายในตู้คอนเทนเนอร์ ต้องยกตัวอย่างสินค้าไปตรวจสอบวิเคราะห์ ซึ่งต้องใช้แรงงานมาก

ตารางที่ 4-8 จำนวนร้อยละของผู้ที่ถูกตรวจพบข้อบกพร่องจำแนกตาม อายุ

อายุ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ต่ำกว่า 20 ปี	4	2.21
20 -29 ปี	52	28.73
30 -39 ปี	56	30.94
40 -49 ปี	45	24.86
50 -59 ปี	20	11.05
ตั้งแต่ 60 ปีขึ้นไป	4	2.21
รวม	181	100

จากตารางที่ 4-8 พบว่าผู้ที่ถูกตรวจพบข้อบกพร่อง มีอายุระหว่าง 30-39 ปี จำนวน 56 คน คิดเป็นร้อยละ 30.94 เนื่องจากเป็นวัยทำงาน มีความรับผิดชอบ มีความน่าเชื่อถือ สามารถเป็นตัวแทนของบริษัทมาติดต่อกับเจ้าหน้าที่ได้

ตารางที่ 4-9 จำนวนร้อยละของผู้ที่ถูกตรวจพบข้อบกพร่องจำแนกตาม ระดับการศึกษาสูงสุด

ระดับการศึกษาสูงสุด	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ต่ำกว่าปริญญาตรี	155	85.64
ปริญญาตรี	24	13.26
สูงกว่าปริญญาตรี	2	1.10
รวม	181	100

จากตารางที่ 4-9 พบว่าผู้ที่ถูกตรวจพบข้อบกพร่อง มีระดับการศึกษา ต่ำกว่าปริญญาตรี จำนวน 155 คน คิดเป็นร้อยละ 85.64 เนื่องจากเป็นงานหนักที่ต้องหัดตั้งแต่เด็ก ต้องใช้ความอดทนสูง จึงทำให้ผู้จบปริญญาตรีมามักจะไม่สามารถทำได้นานหรือไปทำงานในส่วนอื่นแทน

ตารางที่ 4-10 จำนวนร้อยละของผู้ที่ถูกตรวจพบข้อบกพร่องจำแนกตาม ประสบการณ์ในการ นำเข้าอาหาร

ประสบการณ์ในการนำเข้าอาหาร	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ต่ำกว่า 1 ปี	14	7.73
1 -5 ปี	69	38.12
6 -10 ปี	48	26.52
ตั้งแต่ 11 ปีขึ้นไป	50	27.62
รวม	181	100

จากตารางที่ 4-10 พบว่าผู้ที่ถูกตรวจพบข้อบกพร่อง มีประสบการณ์ในการนำเข้าอาหาร 1-5 ปีจำนวน 69 คน คิดเป็นร้อยละ 38.12 เนื่องจากประชากรส่วนใหญ่มีมาติดต่อกับประสบการณ์ ประมาณ 1-5 ปี ทำให้มีประชากรในส่วนนี้มาก จากการสำรวจจะพบว่าประสบการณ์นำเข้านาน ไม่แปรผกผัน กับปริมาณการถูกตรวจพบข้อบกพร่อง เนื่องจากความถี่ในการถูกตรวจพบข้อบกพร่อง ขึ้นอยู่กับความตั้งใจในการศึกษากระบวนการนำเข้าอาหาร รวมถึงเอกสารที่ทางผู้ประกอบการ ส่งมาให้ตัวแทนออกของจัดเตรียมมาให้ถูกต้องครบถ้วนหรือไม่ เพราะ โดยมากแล้วตัวแทนออก ของที่มาติดต่อกับด่านนำเข้า มักจะไม่ตรวจสอบเอกสารที่ผู้ประกอบการให้ก่อนมาพบเจ้าหน้าที่ จะนำมาให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบก่อน หากพบข้อบกพร่องก็จะทราบพร้อมกัน

ตารางที่ 4-11 จำนวนร้อยละของผู้ที่ถูกตรวจพบข้อบกพร่องจำแนกตาม ความถี่ในการนำเข้า อาหาร

ความถี่ในการนำเข้าอาหาร	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ไม่เคย	3	1.66
ทุกสัปดาห์	131	72.38
ทุกเดือน	46	25.41
ทุกปี	1	0.55
รวม	181	100

จากตารางที่ 4-11 พบว่าผู้ที่ถูกตรวจพบข้อบกพร่อง มีประสบการณ์ในการนำเข้าอาหารทุกสัปดาห์ จำนวน 131 คน คิดเป็นร้อยละ 72.38 เนื่องจากอาหารสามารถนำเข้าได้ มีวันหมดอายุ และต้องใช้สถานที่เหมาะสมในการเก็บรักษาอาหาร ทำให้ต้องทยอยนำเข้าด้วยความถี่สูง ในปริมาณต่อครั้งที่ไม่มากนัก ทำให้ตัวแทนออกของที่มาติดต่อนำเข้าอาหารมักจะมาทุกสัปดาห์ หากเป็นตัวแทนออกของให้หลายบริษัท ก็มักจะมาติดต่อ ณ ด่านนำเข้าเกือบทุกวัน

ตารางที่ 4-12 จำนวนร้อยละของผู้ที่ถูกตรวจพบข้อบกพร่องจำแนกตาม ประสบการณ์ การเกิดปัญหาเกี่ยวกับเหตุการณ์ที่ไม่สามารถนำอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร เนื่องจากนำเอกสารประกอบการนำเข้าอาหารมาไม่ครบถ้วน

ประสบการณ์ (เปอร์เซ็นต์)	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ต่ำกว่า 20	63	34.81
21 -40	40	22.10
41 -60	36	19.89
61 -80	25	13.81
81 -100	17	9.39
รวม	181	100

จากตารางที่ 4-12 พบว่าผู้ที่ถูกตรวจพบข้อบกพร่อง มีประสบการณ์ต่ำกว่า 20 เปอร์เซ็นต์ ในการเกิดปัญหาเกี่ยวกับเหตุการณ์ที่ไม่สามารถนำอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร จากการนำเอกสารประกอบการนำเข้าอาหารมาไม่ครบจำนวน 63 คน คิดเป็นร้อยละ 34.81 เนื่องจากจะมีการนำผักผลไม้สด เข้ามาทางด่านท่าเรือแหลมฉบัง จำนวนมาก และการตรวจสอบอาหารทั่วไป ใช้เอกสารประกอบการนำเข้าไม่มาก จึงทำให้มีประสบการณ์ในการถูกตรวจพบข้อบกพร่องน้อย ส่วนผู้ที่มีประสบการณ์นำเอกสารมาไม่ครบถ้วนในช่วง 81-100 เปอร์เซ็นต์ เนื่องจากเป็นบริษัทผู้นำเข้าอาหารมาเพื่อเป็นวัตถุดิบผลิต ทำให้ต้องใช้เอกสารชี้แจงวัตถุประสงค์การนำเข้า เลขสารระบบอาหารที่จะผลิต สูตรส่วนประกอบในการผลิตอาหาร โดยที่ฝ่ายนำเข้าอาหารมักจะไม่ทราบว่าฝ่ายผลิตอาหารนำเข้ามาเพื่อผลิตเป็นอะไร จึงทำให้จัดเตรียมเอกสารประกอบการพิจารณาไม่ถูกต้อง ครบถ้วน และมักจะเป็นเช่นนั้นเสมอในบางบริษัท

ตารางที่ 4-13 จำนวนร้อยละของผู้ที่ถูกตรวจพบข้อบกพร่องจำแนกตาม ฐานะ

ฐานะ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ผู้รับอนุญาตหรือผู้ดำเนินกิจการ	1	0.55
ผู้แทนบริษัท/ มีหน้าที่โดยตรง	4	2.21
ตัวแทนออกของ/ เป็นผู้ทำการแทน	112	61.88
ผู้รับงานช่วงจากตัวแทนออกของ	64	35.36
รวม	181	100

จากตารางที่ 4-13 พบว่าผู้ที่ถูกตรวจพบข้อบกพร่อง จำแนกตาม ฐานะเป็นตัวแทนออกของ/ เป็นผู้ทำการแทน จำนวน 112 คน คิดเป็นร้อยละ 61.88 การที่ตัวแทนออกของเป็นประชากรส่วนใหญ่ที่มาติดต่อ เนื่องจากในการนำสินค้าเข้ามาในราชอาณาจักรมีระเบียบขั้นตอนพิธีการศุลกากรมาก ทำให้เกิดความลำบากทั้งต่อผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่ศุลกากรในการนำสินค้าเข้ามาในราชอาณาจักร จึงเกิดอาชีพ ตัวแทนออกของ ซึ่งตัวแทนออกของจะทำหน้าดำเนินพิธีการทางศุลกากรตั้งแต่สินค้ามาถึง ท่าเรือนำเข้า จนกระทั่งนำส่งถึงมือลูกค้า ในการนำเข้ามาสินค้านอกจากจะทำหน้าที่ติดต่อกับกรมศุลกากรแล้ว โดยมากยังทำหน้าที่ติดต่อกับหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องในการนำเข้ามาสินค้านั้น ๆ เช่น กรมประมง กรมปลาค้าว กรมวิชาการเกษตร สำนักมาตรฐานอุตสาหกรรม ทำให้ตัวแทนออกของนอกจากจะต้องมีความรู้เรื่องในกฎระเบียบพิธีการทางศุลกากร ยังควรจะต้องรู้เรื่องกฎระเบียบของหน่วยงานอื่น ๆ ที่ควบคุมผลิตภัณฑ์ที่นำเข้านั้นด้วย เพื่อให้สามารถติดต่อกับหน่วยงานที่มีหน้าที่ควบคุมการนำเข้านอกจากศุลกากรได้อย่างสะดวกรวดเร็ว ตัวแทนออกของที่ไม่ค่อยทราบระเบียบการนำเข้ามักจะเป็นผู้รับงานช่วงจากตัวแทนออกของ โดยจะไม่มีความรู้ในเรื่องผลิตภัณฑ์ที่นำเข้านั้น ทำให้ไม่สามารถจัดเตรียมเอกสารได้ถูกต้อง หรือให้ข้อมูลสินค้าแก่เจ้าหน้าที่ได้ครบถ้วน ผู้รับงานช่วงจากตัวแทนออกของจึงมักก่อให้เกิดปัญหาแก่ผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่เป็นอันมาก แต่ตัวแทนออกของมักจะชอบจ้างตัวแทนออกของช่วง เพื่อไปทำงานแทนตนเอง เนื่องจากตนเองทำงานไม่ทันตามความต้องการของผู้นำเข้า การจ้างตัวแทนออกของช่วงไปดำเนินออกของแทน จะส่งผลเสียต่อผู้นำเข้าเป็นอย่างมาก

ส่วนที่ 2 ข้อบกพร่องในการนำเข้าอาหาร

จากผลการวิจัย โดยใช้แบบสอบถามส่วนที่ 2 ที่แสดงในภาคผนวกพบว่าผู้มาติดต่อ มีข้อบกพร่องในการนำเข้าอาหาร ร้อยละ 17 โดยไม่นำเอกสารประกอบการนำเข้าอาหารมายื่นให้ครบถ้วนร้อยละ 68 ไม่มีเอกสารร้อยละ 32 ระยะเวลาแก้ไขเฉลี่ยตั้งแต่ 0.5 วัน ถึง 60 วัน

ตารางที่ 4-14 ข้อบกพร่องที่ถูกตรวจพบจากการนำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรตามข้อกำหนดและหลักเกณฑ์การตรวจสอบการนำเข้าอาหาร

ข้อบกพร่องในการนำเข้าอาหาร	ไม่เกี่ยวข้องหรือ ถูกต้อง (ร้อยละ)	ไม่มี (ร้อยละ)	ไม่ได้นำมา (ร้อยละ)	ระยะเวลาแก้ไขเฉลี่ย (วัน)
8. ใบอนุญาตนำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร	96	0	4	0.5
9. ใบอนุญาตนำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร เป็นการเฉพาะคราว	100	0	0	-
10. ใบอนุญาตผลิตอาหาร	96	0	4	0.5
11. ทะเบียนค้ารับอาหาร	94	0	6	1
12. เลขสารระบบอาหาร (สบ.3 หรือ สบ.5)	90	1	9	3
13. หนังสือรับรองสถานที่ผลิตสำหรับการนำเข้าอาหาร	77	2	21	4
14. ฉลากอาหาร	87	2	11	3
15. หนังสือรับรองปริมาณการปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี	93	5	2	12
16. หนังสือรับรองปริมาณสารเมลามีน และสารโบในกลุ่มเมลามีน	100	0	0	-
17. หนังสือรับรองการปนเปื้อนครายไนน์ซี	96	4	0	14
18. หนังสือรับรองความปลอดภัยโรคควัวบ้า	100	0	0	-
19. หนังสือชี้แจงวัตถุประสงค์การนำเข้าอาหาร	83	17	0	1
20. หนังสือแสดงสูตร ส่วนประกอบในการผลิตอาหาร	85	0	15	0.5
21. หนังสืออนุมัติสูตรการใช้วัตถุเจือปน	99	1	0	60
22. หนังสือมอบอำนาจ	70	14	16	1

จากตารางที่ 4-14 พบว่าข้อบกพร่องส่วนใหญ่ เนื่องมาจากผู้นำเข้าหรือตัวแทนออกของ ไม่นำไปรับรองสถานที่ผลิตสำหรับการนำเข้าอาหาร ดันฉบับหรือรับรองสำเนาถูกต้องโดย หน่วยงานของรัฐมาแสดงต่อเจ้าหน้าที่ ร้อยละ 21 ไม่มีหนังสือชี้แจงวัตถุประสงค์การนำเข้าอาหาร ร้อยละ 17 ไม่นำหนังสือมอบอำนาจมา ร้อยละ 16 ด้านการใช้เวลาในการแก้ไขเอกสารพบว่า การ ขออนุญาตนำเข้าเอกสารใช้วัตถุเจือปน นานที่สุด 60 วัน เนื่องจากผู้ประกอบการต้องหาเอกสาร ประกอบการพิจารณาเป็นจำนวนมาก การขออนุญาตรับรองการปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี ใช้เวลา 14 วัน และการขออนุญาตรับรองปริมาณการปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี ใช้เวลา 12 วัน เนื่องจากจะต้องทำ การชักตัวอย่างสินค้า ณ ด่านนำเข้าแล้วจึงนำตัวอย่างไปส่งวิเคราะห์ ซึ่งจะต้องใช้เวลาในการขนส่ง ตัวอย่างรวมถึงระยะเวลาในการวิเคราะห์ด้วย และ จากการสำรวจพบว่าผู้นำเข้าสามารถจัดเตรียม เอกสารที่ถูกต้องได้โดยใช้ระยะเวลาแก้ไขเฉลี่ยเพียง 0.5 วันเนื่องจากใช้เครื่องแฟกซ์ ส่ง เอกสารที่ ถูกต้องมาแสดงต่อเจ้าหน้าที่ โดยเซ็นรับรองสำเนาถูกต้องจากตัวแทนออกของซึ่งเป็นผู้รับมอบ อำนาจจากผู้นำเข้า แต่ในกรณีหนังสือรับรองที่ต้องเป็นต้นฉบับหรือรับรองสำเนาถูกต้อง โดย หน่วยงานของรัฐ หรือต้องขอรับเลขสารระบบ จะไม่สามารถจัดหามาได้ภายใน 1 วันทำการ

ตารางที่ 4-15 จำนวนร้อยละของผู้นำเข้าอาหาร ที่ไม่มีเอกสารประกอบการนำเข้าอาหารตาม ข้อกฎหมายและหลักเกณฑ์การตรวจสอบการนำเข้าอาหาร (ไม่มีเอกสารทั้ง ภายในประเทศและต่างประเทศ หรือ มีเอกสารไม่ถูกต้องตามหลักเกณฑ์)

สาเหตุที่ไม่มีเอกสาร	จำนวน (ครั้ง)	ร้อยละ
23. ไม่ทราบที่ต้องใช้ประกอบการนำเข้าอาหาร	38	45.78
24. มีเอกสารที่เตรียมไว้แต่ไม่ถูกต้อง	19	22.89
25. ตั้งใจนำอาหารมาวิเคราะห์ที่ประเทศไทย เพื่อให้ได้ผลการวิเคราะห์มาประกอบการนำเข้าอาหาร	9	10.84
26. ตั้งใจนำเข้าอาหารโดยไม่มีเอกสาร	0	0
27. เอกสารอยู่ระหว่างการพิจารณาหรือดำเนินการ	17	20.48
รวม	83	100

จากตารางที่ 4-15 พบว่าผู้ที่ถูกตรวจพบข้อบกพร่องที่ไม่มีเอกสารประกอบการนำเข้าอาหาร จำนวน 83 ครั้ง ไม่ทราบว่าต้องใช้เอกสารใดบ้างประกอบการนำเข้าอาหาร 38 ครั้ง คิดเป็นร้อยละ 45.78

แนวทางแก้ไข ควรเน้นให้ผู้ประกอบการเล็งเห็นถึงความสูญเสีย เนื่องจากการไม่มีเอกสาร เพราะไม่ศึกษากฎระเบียบให้ถี่ถ้วนก่อนนำอาหารเข้ามา อีกทั้งควรเผยแพร่ วิธีการจัดเตรียมเอกสารประกอบการนำเข้าอาหารให้มากยิ่งขึ้น รวมถึงชี้แนะเน้นย้ำถึงจุดที่เอกสารที่เตรียมมาไม่ถูกต้อง เพื่อให้ผู้ประกอบการและตัวแทนออกของเตรียมเอกสารให้ถูกต้องก่อนอาหารมาถึงด่านตรวจสอบ เพื่อจะได้ลดระยะเวลาในการตรวจสอบเอกสาร และระยะเวลาในการรอคอยเอกสารประกอบการนำเข้าอาหาร

ตารางที่ 4-16 จำนวนร้อยละของผู้นำเข้าอาหาร ที่ไม่นำเอกสารประกอบการนำเข้าอาหารตามข้อกำหนดและหลักเกณฑ์การตรวจสอบการนำเข้าอาหาร มาแสดง ณ ด่านนำเข้า (มีเอกสารอยู่ภายในประเทศหรือต่างประเทศ แต่ไม่นำมาแสดง ณ ด่านนำเข้า)

สาเหตุที่ไม่ได้นำเอกสารมาแสดง	จำนวน (ครั้ง)	ร้อยละ
28. ไม่ทราบว่าต้องใช้ประกอบการนำเข้าอาหาร	65	41.14
29. ทราบว่าต้องนำเอกสารมาแต่จัดเตรียมมาไม่ครบ	62	39.24
30. ทราบว่าต้องนำเอกสารมาแต่จัดเตรียมมาผิดฉบับ	19	12.03
31. ทราบว่าเอกสารไม่ครบแต่ทดลองมายื่นให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบ	12	7.59
รวม	158	100

จากตารางที่ 4-16 พบว่าผู้ที่ถูกตรวจพบข้อบกพร่องที่ไม่ได้นำเอกสารประกอบการนำเข้าอาหารมาแสดง จำนวน 158 ครั้ง ไม่ทราบว่าต้องใช้เอกสารใดบ้างประกอบการนำเข้าอาหาร 65 ครั้ง คิดเป็นร้อยละ 41.14

แนวทางแก้ไข ควรเน้นให้ผู้ประกอบการเล็งเห็นถึงความสูญเสีย เนื่องจากการจัดเตรียมเอกสารมาให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบไม่ครบถ้วน อีกทั้งควรเผยแพร่ วิธีการจัดเตรียมเอกสารประกอบการนำเข้าอาหารให้มากยิ่งขึ้น รวมถึงผู้ประกอบการและตัวแทนออกควรตรวจสอบเอกสารที่จัดเตรียมไว้เพื่อประกอบการนำเข้าทั้งหมด ก่อนนำมายื่นต่อเจ้าหน้าที่ เพื่อลดความผิดพลาดจากการจัดเตรียมเอกสารมาไม่ครบถ้วน ในปัจจุบันมีบางบริษัทเริ่มให้เจ้าหน้าที่ฝ่ายบริการ

ลูกค้าหรือ Customer Service ของตัวแทนออกของ ตรวจสอบเอกสารทั้งหมดก่อนนำส่งให้ ตัวแทนออกของมายื่นให้เจ้าหน้าที่ ส่งผลช่วยลดระยะเวลาในการรอกอยเอกสาร ณ ทำนำเข้าได้มาก

ส่วนที่ 3 ความต้องการความคาดหวังต่อการนำเข้าอาหาร

ตารางที่ 4-17 จำนวนร้อยละของช่องทางสะดวกที่สุดในการรับข้อมูลข่าวสาร กฎ ระเบียบ ขั้นตอนการนำเข้าอาหาร

ช่องทางที่สะดวกที่สุด	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ติดต่อด้วยตนเอง	19	10.50
ติดต่อผ่านชมรม/ สมาคม	0	0
เว็บไซต์	49	27.07
โทรศัพท์	74	40.88
โทรสาร	4	2.21
ไปรษณีย์	0	0
โทรทัศน์	10	5.52
วิทยุ	0	0
จดหมายอิเล็กทรอนิกส์	14	7.73
หนังสือพิมพ์	11	6.08
รวม	181	100

จากตารางที่ 4-17 พบว่าผู้ที่ถูกตรวจพบข้อบกพร่อง จำนวน 74 คน คิดเป็นร้อยละ 40.88 ต้องการรับข้อมูลข่าวสาร กฎ ระเบียบ ขั้นตอนการนำเข้าอาหาร ผ่านทางช่องทาง โทรศัพท์ เนื่องจาก สะดวก รวดเร็วมากที่สุด เมื่อได้ข้อมูลเบื้องต้นทางโทรศัพท์แล้ว จึงจะไปหาข้อมูลทางเว็บไซต์ เพื่อจะได้ข้อมูลที่ครบถ้วน เป็นอันดับต่อไป ดังนั้น เมื่อมีสถานการณ์ที่เกิดความเสี่ยงต่ออาหารที่นำเข้า ที่ทำให้มีกฎ ระเบียบในการนำเข้า เปลี่ยนแปลงหรือเพิ่มเติม ควรแจ้งโดยตรงทางโทรศัพท์ โดยส่งข้อความไปโดยตรง ให้แก่ผู้ที่นำเข้าหรือตัวแทนออกของที่ได้ลงทะเบียนขอรับทราบข้อมูล รวมถึงควรเผยแพร่ข้อมูลทั้งหมดลงในเว็บไซต์ให้รวดเร็ว ครบถ้วน และง่ายต่อการเข้าใจ

ข้อเสนอแนะอื่น ๆ เพื่อปรับปรุงและพัฒนาการนำเข้าอาหาร

พบว่าปัญหาส่วนใหญ่เกี่ยวกับความคับแคบของสถานที่ และไม่ทราบว่าต้องใช้เอกสารใดบ้างประกอบการนำเข้า ส่วนข้อเสนอแนะส่วนใหญ่ ให้เพิ่มช่วงเวลาการบริการหลังเวลาราชการ และเสนอให้มีการตรวจสอบสินค้าอาหารร่วมกันครั้งเดียวจุดเดียว จากทุกหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อลดความซ้ำซ้อนในการตรวจสอบ

แนวทางแก้ไข

ด้านเอกสารประกอบการนำเข้าไม่ครบถ้วน

ควรมีการจัดอบรมผู้ประกอบการ และตัวแทนออกของ ถึงระเบียบ วิธีการ ขั้นตอนในการตรวจสอบการนำเข้าอาหาร รวมถึงเอกสารที่ใช้ประกอบการนำเข้าอาหาร โดยมีการสนับสนุน/ ส่งเสริม/ อำนวยความสะดวก/ ให้ใบรับรอง แก่ผู้ประกอบการและตัวแทนออกของ ที่เข้าใจกฎระเบียบ ในการนำเข้าอาหารที่ถูกต้อง ปัญหาความบกพร่องทางเอกสาร สามารถแก้ไขได้ด้วยการให้ตัวแทนออกของหรือผู้นำเข้าจัดเตรียมและตรวจทานเอกสารทั้งหมด ก่อนที่จะนำมาขึ้นต่อเจ้าหน้าที่ อันจะเป็นการช่วยลดภาระและระยะเวลาในการนำเข้าอาหารได้

ควรพัฒนาให้มีการใช้ระบบแจ้งรายละเอียดอาหารก่อนนำเข้า (Licence Per Invoice) โดยจะตรวจสอบเอกสารทั้งหมดก่อนที่สินค้าเข้ามาถึงในราชอาณาจักร หากเกิดข้อบกพร่อง ผู้นำเข้าจะได้แก้ไขให้ถูกต้องก่อนอาหารมาถึง ณ ท่านำเข้า เพื่อลดระยะเวลาของการตรวจสอบอาหาร ณ ท่านำเข้า

เนื่องจากกฎหมายอาหารจำแนกตามผลิตภัณฑ์อาหารทำให้มีกฎหมายมากกว่า 300 ฉบับ มีกฎระเบียบควบคุมอาหารเป็นจำนวนมาก ยากต่อการจัดทำเอกสารเผยแพร่ หลักฐานที่ใช้ประกอบการนำเข้าอาหารให้ครบถ้วน จึงได้จัดทำเอกสารเผยแพร่เบื้องต้น โดยครอบคลุมถึงการนำอาหารเข้ามาเพื่อจำหน่าย และการนำอาหารเข้ามาเพื่อเป็นวัตถุดิบผลิตอาหาร โดยจำแนกตามประเภทอาหารมีรายละเอียด ดังนี้

1. หากมิได้มาติดต่อด้วยตนเอง โปรดแนบหนังสือมอบอำนาจให้กระทำการแทน
2. เอกสารอื่น ๆ แล้วแต่กรณี เช่น
 - หนังสือรับรองปริมาณการปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี
 - หนังสือรับรองปริมาณสารเมลามีน และสารในกลุ่มเมลามีน
 - หนังสือรับรองการปนเปื้อนครายโนนีนซี
 - หนังสือรับรองความปลอดภัยโรควัวบ้า

3. หนังสือรับรองสถานที่ผลิตอาหารใช้ต้นฉบับ หรือ รับรองสำเนาถูกต้อง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 193 พ.ศ.2543 และ ฉบับที่ 239 พ.ศ.2544 (GMP/ Codex, HACCP, ISO 9001:2010, หรือระบบอื่น ๆ ที่เทียบเท่า)

ตารางที่ 4-18 หลักฐานที่ใช้ประกอบการนำหรือส่งอาหารเข้ามาเพื่อจำหน่ายในราชอาณาจักร

ให้พิจารณาว่าอาหารที่นำเข้าเป็นอาหารกลุ่มใด แล้วจัดเตรียมเอกสารแยกตามกลุ่มอาหารดังนี้

อาหารควบคุม เฉพาะ	อาหารที่กำหนด คุณภาพหรือมาตรฐาน	อาหารที่ต้องมีฉลาก	อาหารทั่วไป
1. ใบอนุญาตนำเข้าหรือ ส่งอาหารเข้ามาใน ราชอาณาจักร (อ.7)	1. ใบอนุญาตนำเข้าหรือ ส่งอาหารเข้ามาใน ราชอาณาจักร (อ.7)	1. ใบอนุญาตนำเข้าหรือ ส่งอาหารเข้ามาใน ราชอาณาจักร (อ.7)	1. ใบอนุญาตนำเข้าหรือส่ง อาหารเข้ามาใน ราชอาณาจักร (อ.7)
2. ใบสำคัญการขึ้น ทะเบียนคำรับอาหาร (นำเข้า) (อ.18)	2. แบบ สบ.3 หรือ สบ.5 (นำเข้า)	2. แบบ สบ.3 หรือ สบ.5 (นำเข้า)	2. ตัวอย่างอาหารและ ฉลากอาหาร หมายเหตุ
3. ตัวอย่างอาหาร และฉลากอาหาร	3. ตัวอย่างอาหารและ ฉลากอาหาร	3. ตัวอย่างอาหาร และฉลากอาหาร	กรณีอาหารแช่เยือกแข็ง ที่ผ่านการเตรียมหรือ การแปรรูป ต้องมี หนังสือรับรองสถานที่ ผลิตอาหาร
4. หนังสือรับรอง สถานที่ผลิตอาหาร	4. หนังสือรับรอง สถานที่ผลิตอาหาร	4. หนังสือรับรอง สถานที่ผลิตอาหาร	3.. เอกสารอื่น ๆ แล้วแต่กรณี
5. เอกสารอื่น ๆ แล้วแต่กรณี	5. เอกสารอื่น ๆ แล้วแต่กรณี	5. เอกสารอื่น ๆ แล้วแต่กรณี	1. ใบอนุญาตนำเข้าหรือส่ง อาหารเข้ามาใน ราชอาณาจักร (อ.7)

ตารางที่ 4-19 หลักฐานที่ใช้ประกอบการนำหรือส่งอาหารเข้ามาเพื่อเป็นวัตถุดิบในการผลิตอาหาร

ให้พิจารณาว่าอาหารที่ผลิตเป็นอาหารกลุ่มใด แล้วจัดเตรียมเอกสารแยกตามกลุ่มอาหารดังนี้

อาหารควบคุม เฉพาะ	อาหารที่กำหนด คุณภาพหรือมาตรฐาน	อาหารที่ต้องมีฉลาก	อาหารทั่วไป
1. คำขอนำเข้าอาหาร	1. คำขอนำเข้าอาหาร	1. คำขอนำเข้าอาหาร	1. คำขอนำเข้าอาหาร
2. ใบอนุญาตผลิต อาหาร (อ.2)	2. ใบอนุญาตผลิต อาหาร (อ.2)	2. ใบอนุญาตผลิต อาหาร (อ.2)	2. ใบอนุญาตผลิต อาหาร (อ.2)
3. ใบสำคัญการขึ้น ทะเบียนคำรับอาหาร (ผลิต) (อ.18)	3. แบบ สบ.3 หรือ สบ.5 (ผลิต)	3. แบบ สบ.3 หรือ สบ.5 (ผลิต)	3. สูตร กรรมวิธีใน การผลิต
4. สูตร กรรมวิธีใน การผลิต (อ.17)	4. สูตร กรรมวิธีในการ ผลิต	4. สูตร กรรมวิธีในการ ผลิต	4. หนังสือแสดง เจตจำนงของผู้นำเข้า และรับรองว่าจะไม่ นำไปจำหน่าย
5. หนังสือแสดง เจตจำนงของผู้นำเข้า และรับรองว่าจะไม่ นำไปจำหน่าย	5. หนังสือแสดง เจตจำนงของผู้นำเข้า และรับรองว่าจะไม่ นำไปจำหน่าย	5. หนังสือแสดง เจตจำนงของผู้นำเข้า และรับรองว่าจะไม่ นำไปจำหน่าย	5. Specification ของ วัตถุดิบที่ขอนำเข้า (แล้วแต่กรณี)
6. Specification ของ วัตถุดิบที่ขอนำเข้า (แล้วแต่กรณี)	6. Specification ของ วัตถุดิบที่ขอนำเข้า (แล้วแต่กรณี)	6. Specification ของ วัตถุดิบที่ขอนำเข้า (แล้วแต่กรณี)	6. หนังสืออนุมัติสูตร กรรมวิธีใช้วัตถุดิบ นอกเหนือประกาศฯ
7. หนังสืออนุมัติ สูตร กรรมวิธีใช้วัตถุดิบ นอกเหนือ ประกาศฯ	7. หนังสืออนุมัติสูตร กรรมวิธีใช้วัตถุดิบ นอกเหนือประกาศฯ	7. หนังสืออนุมัติสูตร กรรมวิธีใช้วัตถุดิบ นอกเหนือประกาศฯ	7. เอกสารอื่น ๆ แล้วแต่กรณี
8. เอกสารอื่น ๆ แล้วแต่กรณี	8. เอกสารอื่น ๆ แล้วแต่กรณี	8. เอกสารอื่น ๆ แล้วแต่กรณี	

ผลจากการเผยแพร่พบว่า ผู้มาติดต่อที่สนใจศึกษา หลักฐานที่ใช้ประกอบการนำเข้า ได้นำไปศึกษาและจัดเตรียมเอกสาร ได้ถูกต้องมากยิ่งขึ้น ส่วนตัวแทนออกของอีกจำนวนหนึ่ง ยังไม่สนใจที่จะศึกษา โดยให้เหตุผลว่า สะดวกในการนำเอกสารทั้งหมดมาให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบให้มากกว่า รวมถึงสะดวกในการเดินทางมาสอบถามเองมากกว่า

ด้านระบบการควบคุม คุณแล และตรวจสอบสินค้าอาหารนำเข้า

ควรกำหนดกลุ่มอาหารที่มีความเสี่ยงสูงต้องขออนุญาตนำเข้าเป็นรายครั้ง และต้องมีกฎเกณฑ์เฉพาะ เช่น ระบบการแจ้งก่อนการนำเข้า โดยกำหนดให้ผู้นำเข้าต้องแจ้งล่วงหน้าว่าจะนำอาหารผ่านด่านใด วันเวลาใด โดยใช้ประวัติการนำเข้าและผลการตรวจสอบทางห้องปฏิบัติการมาประกอบการพิจารณาอนุญาตให้นำเข้า

ควรส่งเสริมให้ผู้นำเข้าอาหารทราบถึงกฎเกณฑ์การนำเข้า และมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร เพื่อให้ตระหนักถึงความสำคัญของความปลอดภัยของผู้บริโภคเพิ่มขึ้น และส่งเสริมให้ผู้นำเข้าสมัครใจรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจสอบอาหารของตนเอง เพื่อให้ผู้นำเข้ามีข้อมูลใช้เป็นหลักฐานอ้างอิงว่าอาหารที่นำเข้าของตนมีคุณภาพมาตรฐานเพียงพอ เพิ่มความมั่นใจในการเลือกซื้อต่อผู้บริโภค

ควรพัฒนาระบบฐานข้อมูล การวิเคราะห์ความเสี่ยง และการเรียกคืนสินค้าที่ไม่ปลอดภัย โดยมีการจัดเก็บข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าอย่างเป็นระบบ เชื่อมโยงข้อมูลของ ด่านศุลกากร ด่านตรวจพืช ด่านกักกันสัตว์ และด่านตรวจสัตว์น้ำ ทำการวิเคราะห์ความเสี่ยงของอาหาร จัดทำแผนการสุ่มตรวจเพื่อให้ได้ผลวิเคราะห์มาใช้ร่วมกัน บังคับใช้โทษปรับ ยึดอายัด หรือส่งคืนอาหารไปยังประเทศต้นทางในกรณีที่ตรวจพบความไม่ปลอดภัยทันที และพัฒนาระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อการติดตามสินค้าขณะอยู่ระหว่างการขนส่ง หรือวางจำหน่าย เพื่อป้องกันไม่ให้อาหารที่ไม่ได้มาตรฐานกระจายไปสู่ผู้บริโภคได้ทันที

ปัจจุบันสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เริ่มเชื่อมโยงข้อมูลผลิตภัณฑ์สุขภาพผ่านระบบ National Single Window (NSW) ตามมติคณะรัฐมนตรีเมื่อวันที่ 27 กุมภาพันธ์ 2550 เพื่อมุ่งไปสู่ E-Logistics ให้มีระบบบริหารจัดการข้อมูลที่ดี เริ่มต้นจากผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง โดยมีเป้าหมายให้หน่วยงานทั้งภาครัฐและภาคธุรกิจสามารถเชื่อมโยงข้อมูล เพื่อพัฒนาระบบการค้าแบบไร้กระดาษ (E-Paperless) มีกระบวนการสำคัญที่เกี่ยวข้องคือ การปรับแก้ไขกฎระเบียบเครื่องสำอางให้สอดคล้องกันในกลุ่มสมาชิกอาเซียน และการนำเทคโนโลยีสารสนเทศ มาช่วยดำเนินการรับแจ้งผลิตภัณฑ์สุขภาพรวมถึงการควบคุมการนำเข้า โดยให้ผู้เข้ายื่นคำร้องขอสิทธิเข้าใช้งานในระบบการยื่นแจ้งรายละเอียดผลิตภัณฑ์สุขภาพก่อนนำเข้า (Licence Per Invoice) สามารถอัปโหลด Excel Template ผ่านหน้าเว็บเพจ (E-Service) และกำหนดให้วันที่ 1 พ.ค. 2555

มีผลบังคับใช้ให้การนำเข้าเครื่องสำอางต้องผ่านระบบ NSW และมีแผนดำเนินการว่าภายในปี 2556 จะดำเนินการกับเครื่องมือแพทย์ต่อไป

ควรเร่งนำระบบ NSW มาใช้ในการตรวจสอบอาหารนำเข้าเพื่อลดขั้นตอนพิธีการนำเข้าที่ไม่สร้างคุณค่า

ด้านการตรวจวิเคราะห์คุณภาพสินค้าอาหารนำเข้า

ควรพัฒนาห้องปฏิบัติการในแต่ละด่านนำเข้า ให้สามารถตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารที่นำเข้า-ส่งออก ได้ตามมาตรฐานสากล เพื่อควบคุมให้อาหารที่นำเข้าส่ง-ออกมีมาตรฐานตามกฎหมายของแต่ละประเทศ อีกทั้งเมื่อเกิดวิกฤตการณ์ความเสี่ยงจากอาหาร จะได้สามารถดำเนินการวิเคราะห์คุณภาพอาหาร และควบคุมการนำเข้า-ส่งออกได้ทันทั่วทั้งที่ และควรเชื่อมโยงข้อมูลต่างๆของอาหารระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้สามารถนำข้อมูลที่ได้ ไปขึ้นบัญชีสินค้าที่มีความเสี่ยงสูง

ควรกำหนดมาตรฐานและปริมาณสารปนเปื้อนในอาหาร ให้มีมาตรฐานทัดเทียมกับนานาชาติและมาตรฐาน CODEX โดยทบทวนและกำหนดค่ามาตรฐานให้เป็นปัจจุบันตลอดเวลา

ควรพัฒนาระบบการแจ้งเตือนของอาหารที่ไม่ปลอดภัย (Food Alert System) ให้ทุกด่านนำเข้าได้ทราบอย่างรวดเร็ว และให้ประชาชนได้รับรู้ข้อมูลข่าวสารความไม่ปลอดภัยของอาหารนำเข้าให้มากขึ้น รวดเร็วขึ้น

ด้านกฎหมาย มาตรการการตรวจสอบควบคุมสินค้าอาหาร

ควรนำหลักการของ CCFICS มาใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุงกฎหมาย กฎระเบียบ และมาตรการในการพัฒนาระบบการควบคุมการนำเข้าอาหาร

ควรปรับปรุงมาตรฐานสินค้าอาหารทั้งภายในประเทศและอาหารนำเข้าให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากล CODEX

ควรกำหนดบทลงโทษผู้นำเข้าที่ฝ่าฝืนกฎหมายให้มีอัตราโทษสูงขึ้น โดยพิจารณาโทษให้หนักขึ้นสำหรับกรณีที่สำคัญ เพื่อให้การบังคับใช้กฎหมายเกิดประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

บทที่ 5

บทสรุป และข้อเสนอแนะ

บทสรุปผลการศึกษา

ผลการศึกษาพบว่า แต่ละประเทศ ยังคงใช้กฎหมายและกฎเกณฑ์ภายในประเทศของตน มาเป็นเครื่องมือในการจัดการเกี่ยวกับการนำเข้าอาหารและทำการกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารที่แตกต่างกัน ดังนั้นหากต้องการส่งเสริมการส่งออกอาหาร ลดปัญหาการส่งสินค้าอาหารคืนจากต่างประเทศ และแก้ปัญหาอุปสรรคทางเทคนิคต่อการค้า ต้องกำหนดให้ กฎหมายอาหาร และมาตรฐานอาหารภายในประเทศ สอดคล้องไปในทิศทางเดียวกันกับมาตรฐานระหว่างประเทศ (CODEX) กำหนดให้ระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออกของไทย สอดคล้องไปในทิศทางเดียวกันกับมาตรฐานระหว่างประเทศ (CCFICS) เนื่องจากเป็นมาตรฐาน ที่องค์การการค้าโลก ให้การยอมรับ โดยต้องคำนึงถึง 1. ข้อกำหนดอาหารนำเข้าที่มีความสอดคล้องกับข้อกำหนดสำหรับอาหารที่ผลิตภายในประเทศ 2. ความรับผิดชอบที่ระบุไว้อย่างชัดเจนของหน่วยงานราชการที่มีอำนาจหน้าที่ 3. กฎหมายและขั้นตอนการปฏิบัติงานที่ระบุไว้อย่างชัดเจนและโปร่งใส 4. การให้ความสำคัญกับการคุ้มครองผู้บริโภคเป็นอันดับแรก 5. บทบัญญัติของประเทศผู้นำเข้าสำหรับการยอมรับระบบการควบคุมอาหารที่หน่วยงานราชการที่มีอำนาจหน้าที่ของประเทศผู้ส่งออกใช้ 6. การนำไปใช้กับทั้งประเทศอย่างเป็นเอกภาพ ซึ่งทำให้มั่นใจได้ว่าระดับการคุ้มครองที่ทำได้นั้นสอดคล้องกับระดับของอาหารที่ผลิตภายในประเทศ

ผู้วิจัยได้นำเสนอถึง ปัญหาของการนำอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร ในประเด็นที่มีผู้นำเข้าอาหารบกพร่องเป็นจำนวนมาก คือปัญหาในด้านของเอกสารประกอบการนำเข้า จากการรวบรวมข้อมูลด้วยการสำรวจ ภายในเดือนพฤศจิกายน 2554 พบว่า มีบริษัทมาติดต่อนำเข้าอาหาร ณ ท่าเรือแหลมฉบัง จำนวน 1,942 ครั้ง นำเอกสารที่ไม่ถูกต้องครบถ้วนมาขึ้น 330 ครั้ง คิดเป็นร้อยละ 17 ผู้นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรหรือตัวแทนออกของที่ถูกตรวจพบข้อบกพร่อง ไม่ทราบอย่างชัดเจนว่าต้องใช้เอกสารใดบ้างประกอบการนำเข้าอาหาร จึงทำให้เกิดความสูญเสียจากการจัดเตรียมเอกสารประกอบการนำเข้าที่ไม่ถูกต้องครบถ้วน ซึ่งปัญหาเกิดจากการประสานงาน ระหว่างเจ้าหน้าที่ ตัวแทนออกของ และผู้นำเข้าอาหาร ในเรื่องการให้คำแนะนำ การให้ความรู้ และคำปรึกษาต่าง ๆ ในด้านกฎระเบียบของการนำเข้าอาหาร

ผู้วิจัยจึงได้จัดทำ เอกสารเผยแพร่ หลักฐานที่ใช้ประกอบการนำเข้าหรือส่งอาหารมาเพื่อจำหน่ายในราชอาณาจักร และหลักฐานที่ใช้ประกอบการนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาเพื่อเป็นวัตถุดิบ

ผลิตอาหาร รวมถึงสำรวจทราบช่องทางที่สะดวกที่สุดในการรับข้อมูลข่าวสาร กฎระเบียบ ขั้นตอน ของการนำเข้าอาหาร พบว่าต้องการให้แจ้งทางโทรศัพท์ ในเบื้องต้น และจะเข้าไปค้นหา ข้อมูลทางเว็บไซต์เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ครบถ้วนต่อไป การนำเสนอให้ผู้นำเข้าอาหารตระหนักถึง ประเด็นปัญหาในครั้งนี้ หวังว่าจะช่วย ลดระยะเวลาในการตรวจสอบ การนำเข้าอาหาร เป็น ประโยชน์ในการพัฒนาการนำเข้าอาหาร ลดต้นทุนในการเก็บรักษา ลดค่าเสียเวลาในการขนส่ง สินค้า ลดค่าเสียโอกาสในการขายสินค้าให้ได้ราคาดี ลดค่าภาระฝากผู้สินค้า ทำให้เกิด ประสิทธิภาพ ความสะดวกรวดเร็วในการนำเข้าอาหารมากขึ้น สามารถบริหารจัดการสินค้าอาหาร คงคลังได้อย่างถูกต้อง ทำให้การไหลของสินค้าออกจาก ท่านำเข้าเร็วขึ้น ลดภาระการขยายสถานที่ จัดเก็บสินค้า ของท่านำเข้า อันเป็นการสนับสนุนระบบ โลจิสติกส์ของประเทศไทย ให้มี ประสิทธิภาพ ประสิทธิผล เพิ่มมากขึ้น เพื่อให้ประชาชน ได้บริโภคอาหารในราคาที่ต่ำลง

ข้อเสนอแนะ

ควรให้มีการจัดทำคู่มืออธิบายข้อบัญญัติต่าง ๆ ของพระราชบัญญัติอาหาร ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข กฎ ระเบียบ ขั้นตอน วิธีการนำเข้าอาหาร เผยแพร่ในรูปแบบ ที่ง่ายต่อการ เข้าใจ และจัดประชุมชี้แจงทำความเข้าใจทั้งภาครัฐและภาคเอกชนให้เข้าใจ เพื่อที่จะได้ยึดถือ ปฏิบัติในทิศทางเดียวกัน

พัฒนาระบบ โลจิสติกส์ของการตรวจสอบการนำเข้าอาหารให้สามารถเชื่อมโยงข้อมูล ระหว่างหน่วยงานผ่านระบบ NSW เพื่อให้การบริการนำเข้า-ส่งออกแบบเบ็ดเสร็จในหน้าต่างเดียว (Single Window Entry) และระบบการค้าแบบไร้กระดาษ (E-Paperless) เพื่อลดขั้นตอนพิธีการ นำเข้าที่ไม่สร้างคุณค่า ดำเนินการเร่งนำระบบการออกใบรับแจ้งการนำเข้าอาหาร (Licence Per Invoice) เพื่อให้สามารถเตรียมการตรวจสอบได้ก่อนอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร ลดระยะเวลาใน การตรวจสอบอาหาร ณ ท่านำเข้า ซึ่งจะสามารถลดต้นทุนทาง โลจิสติกส์

ควรส่งเสริมให้ผู้นำเข้าอาหารและผู้บริโภค ตระหนักถึงความสำคัญของความปลอดภัย ในอาหารมากขึ้น ให้ผู้ประกอบการมีส่วนร่วมรับผิดชอบในคุณภาพสินค้าของตนเอง พัฒนา ศักยภาพของห้องปฏิบัติการในแต่ละด่านนำเข้าให้สามารถตรวจวิเคราะห์คุณภาพมาตรฐานอาหาร ได้ตามมาตรฐานสากล พัฒนาระบบการแจ้งเตือนของอาหารที่ไม่ปลอดภัย (Food Alert System) การวิเคราะห์ความเสี่ยง การเรียกคืนสินค้าที่ไม่ปลอดภัย และให้ประชาชนได้รับรู้ข้อมูลข่าวสาร ความไม่ปลอดภัยของอาหารนำเข้าให้มากและรวดเร็วยิ่งขึ้น

ควรนำหลักการของ CCFICS มาใช้เป็นแนวทางการควบคุมการนำเข้าอาหารเพื่อป้องกัน ปัญหาที่เป็นอุปสรรคต่อการค้าทางเทคนิค ควรปรับปรุงมาตรฐานอาหารนำเข้าและภายในประเทศ

ให้สอดคล้องกับมาตรฐาน CODEX และเป็นปัจจุบัน ควรกำหนดบทลงโทษให้มีอัตราโทษที่สูงขึ้น สำหรับกรณีที่สำคัญ เพื่อให้การบังคับใช้กฎหมาย มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

ควรมีมาตรการวางแผนการรองรับ กรณีการเกิดวิกฤตการณ์ทางด้านอาหาร เช่น การขาดแคลนอาหารเนื่องจากน้ำท่วม การเกิดโรคระบาดที่ติดต่อทางอาหาร ให้บรรเทาปัญหาการขาดแคลนอาหาร หรือคุ้มครองผู้บริโภคจากการระบาดของโรค ให้ชัดเจนและรวดเร็ว

บรรณานุกรม

- กรมประมง. (2554). การนำสัตว์น้ำเข้ามาในราชอาณาจักร. วันที่ค้นข้อมูล 12 ตุลาคม 2554, เข้าถึงได้จาก
http://www.fishquarantine.org/UserFiles/File/pdf_book/import.pdf
- นวลศรี รักษิระธรรม และคณะ. (2553). โครงการศึกษาระบบการจัดการอาหารนำเข้าที่ด่านอาหารและยาในภาคเหนือของประเทศ. ม.ป.ท.
- เบญจมาศ ปัทมาลัย. (2551). ระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออกระหว่างประเทศของ Codex. กรุงเทพฯ: ที.เค.พรินติ้ง
- พระราชกฤษฎีกาห้ามมิให้นำสัตว์น้ำบางชนิดเข้ามาในราชอาณาจักร พุทธศักราช 2547. (2547, 22 กรกฎาคม). ราชกิจจานุเบกษา. หน้า 1
- พระราชบัญญัติกักพืช พุทธศักราช 2507. (2507, 21 มีนาคม). ราชกิจจานุเบกษา. หน้า 1พ
- พระราชบัญญัติอาหาร พุทธศักราช 2522. (2522, 13 พฤษภาคม). ราชกิจจานุเบกษา. หน้า 1-28
- มนตรี นุกกุลกิจ. (2540). การสำรวจความรู้ทางด้านกฎหมายอาหารของผู้ที่นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร. วันที่ค้นข้อมูล 12 ตุลาคม 2554, เข้าถึงได้จาก
<http://elib.fda.moph.go.th/library/fulltext1/private/picture.asp?temp=3610>
- มนตรี นุกกุลกิจ. (2541). มาตรการควบคุมการนำเข้าอาหารตามหลักสากล. วันที่ค้นข้อมูล 12 ตุลาคม 2554, เข้าถึงได้จาก
<http://elib.fda.moph.go.th/library/fulltext1/private/picture.asp?temp=3623>
- ยุทธนา นรภูมิพิทักษ์. (2551). มาตรฐานระบบการตรวจสอบและออกใบรับรองด้านอาหารของ Codex (CCFICS) และข้อเสนอในการพัฒนาระบบการตรวจรับรองอาหารส่งออกของไทย. กรุงเทพฯ: ที.เค.พริน
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2551). พระราชบัญญัติอาหาร พุทธศักราช 2522 พร้อมกฎกระทรวงสาธารณสุข และประกาศกระทรวงสาธารณสุข. กรุงเทพฯ: สำนักอาหาร
- สำนักด่านอาหารและยา. (2554). หลักฐานที่ใช้ประกอบการยื่นคำขออนำเข้า ณ ด่านอาหารและยา. วันที่ค้นข้อมูล 12 ตุลาคม 2554, เข้าถึงได้จาก
<http://logistics.fda.moph.go.th:8080/fooddrug/view.php?id=67&cate=2>
- สำนักอาหาร. (2554). กฎหมาย. วันที่ค้นข้อมูล 12 ตุลาคม 2554, เข้าถึงได้จาก
<http://newsser.fda.moph.go.th/food/Law.php>

สำนักงานอาหาร. (2554). ขั้นตอนการขออนุญาตอาหารก่อนออกสู่ท้องตลาด. วันที่ค้นข้อมูล 12 ตุลาคม 2554, เข้าถึงได้จาก <http://newsser.fda.moph.go.th/food/index01.php>

Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certification System.

1995. *Guidelines for Food Import Control Systems* (CAC/GL 20-1995)

Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certification System.

1997. *Guidelines for Food Import Control Systems* (CAC/GL 26-1997)

Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certification System.

2003. *Guidelines for Food Import Control Systems* (CAC/GL 47-2003)

ภาคผนวก

แบบสำรวจข้อบกพร่องจากการนำเข้าอาหาร

แบบสอบถามนี้แบ่งเป็น 3 ส่วนคือ 1 ข้อมูลทั่วไป ส่วนที่ 2 ข้อบกพร่องในการนำเข้าอาหาร และส่วนที่ 3 ความต้องการความคาดหวังต่อการนำเข้าอาหาร

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลทั่วไป

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน หรือเติมข้อความลงในช่องว่างตรงตามความเป็นจริง

1. เพศ

1. ชาย 2. หญิง

2. อายุ

1. ต่ำกว่า 20 ปี 2. 20 -29 ปี 3. 30 -39 ปี
4. 40 -49 ปี 5. 50 -59 ปี 6. ตั้งแต่ 60 ปีขึ้นไป

3. ระดับการศึกษาสูงสุด

1. ต่ำกว่าปริญญาตรี
2. ปริญญาตรี
3. สูงกว่าปริญญาตรี

4. ประสบการณ์ในการนำเข้าอาหาร

1. ต่ำกว่า 1 ปี 2. 1 -5 ปี
3. 6 -10 ปี 4. ตั้งแต่ 11 ปีขึ้นไป

5. ความถี่ในการนำเข้าอาหาร

1. ไม่เคย 2. ทุกสัปดาห์
3. ทุกเดือน 4. ทุกปี

6. ท่านประสบปัญหาเกี่ยวกับเหตุการณ์ที่ไม่สามารถนำอาหารออกจาก อารักขาของศุลกากร เนื่องจากนำเอกสารประกอบการนำเข้าอาหารมาไม่ครบถ้วน

1. ต่ำกว่า 20 เปอร์เซ็นต์ 2. 21 -40 เปอร์เซ็นต์ 3. 41 -60 เปอร์เซ็นต์
4. 61 -80 เปอร์เซ็นต์ 5. 81 -100 เปอร์เซ็นต์

7. ท่านมาติดต่อ ในฐานะ

1. ผู้รับอนุญาตหรือผู้ดำเนินการ
2. ผู้แทนบริษัท/มีหน้าที่โดยตรง
3. ตัวแทนออกของ/เป็นผู้ทำการแทน
4. ผู้รับงานช่วงจากตัวแทนออกของ

ส่วนที่ 2 ข้อบกพร่องที่ถูกตรวจพบจากการนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรตามข้อกำหนด และหลักเกณฑ์การตรวจสอบการนำเข้าอาหาร

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงตามความเป็นจริง

ความหมายของคำ

ไม่มี = ไม่มีเอกสารทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ หรือ มีเอกสาร ไม่ถูกต้องตามหลักเกณฑ์

ไม่นำมา = มีเอกสารอยู่ภายในประเทศหรือต่างประเทศ แต่ไม่นำมาแสดง ณ ด่านนำเข้า

ข้อบกพร่องในการนำเข้าอาหาร	ไม่ เกี่ยวข้อง หรือ ถูกต้อง	ไม่มี	ไม่ได้ นำมา	ระยะเวลา แก้ไข(วัน)
8. ใบอนุญาตนำเข้าหรือสั่งอาหารเข้ามาใน ราชอาณาจักร				
9. ใบอนุญาตนำเข้าหรือสั่งอาหารเข้ามาใน ราชอาณาจักรเป็น การเฉพาะคราว				
10. ใบอนุญาตผลิตอาหาร				
11. ทะเบียนตำรับอาหาร				
12. เลขสารระบบอาหาร (สบ.3 หรือ สบ.5)				
13. หนังสือรับรองสถานที่ผลิตสำหรับการนำเข้า อาหาร				
14. ฉลากอาหาร				
15. หนังสือรับรองปริมาณการปนเปื้อนสาร กัมมันตรังสี				
16. หนังสือรับรองปริมาณสารเมลามีน และสารใน กลุ่ม เมลามีน				
17. หนังสือรับรองการปนเปื้อนครายโนนซ์				
18. หนังสือรับรองความปลอดภัยโรคควัวบ้า				
19. หนังสือชี้แจงวัตถุประสงค์การนำเข้าอาหาร				
20. หนังสือแสดงสูตร ส่วนประกอบในการผลิต อาหาร				

21. หนังสืออนุมัติสูตรการใช้วัตถุเจือปน				
22. หนังสือมอบอำนาจ				

ส่วนที่ 2.1 หากท่านทำเครื่องหมาย ✓ ในส่วนที่ 2 ช่อง **ไม่มี** โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงตามความเป็นจริง มากที่สุด

สาเหตุที่ไม่มีเอกสาร	ใช่	ไม่ใช่
23. ไม่ทราบว่าต้องใช้ประกอบการนำเข้าอาหาร		
24. มีเอกสารที่เตรียมไว้แต่ไม่ถูกต้อง		
25. ตั้งใจนำอาหารมาวิเคราะห์ที่ประเทศไทย เพื่อให้ได้ผลการวิเคราะห์มาประกอบการนำเข้าอาหาร		
26. ตั้งใจนำเข้าอาหารโดยไม่มีเอกสาร		
27. เอกสารอยู่ระหว่างการพิจารณาหรือดำเนินการ		

ส่วนที่ 2.2 หากท่านทำเครื่องหมาย ✓ ในส่วนที่ 2 ช่อง **ไม่ได้นำมา** โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงตามความเป็นจริง มากที่สุด

สาเหตุที่ไม่ได้นำเอกสารมาแสดง	ใช่	ไม่ใช่
28. ไม่ทราบว่าต้องใช้ประกอบการนำเข้าอาหาร		
29. ทราบว่าต้องนำเอกสารมาแต่จัดเตรียมมาไม่ครบ		
30. ทราบว่าต้องนำเอกสารมาแต่จัดเตรียมมาผิดฉบับ		
31. ทราบว่าเอกสารไม่ครบแต่ทดลองมายื่นให้เจ้าหน้าที่ ตรวจสอบ		

