

ภาคผนวก ข

มาตรการทางการค้าของสหภาพยุโรป

มาตรการทางการค้าของสหภาพยุโรป

จากการเปิดการค้าเสรีและความร่วมมือทางด้านการค้าของแต่ละประเทศ ภูมิภาค และเขตการค้า ก่อให้เกิดกฎระเบียบมาตรฐานและข้อกำหนดใหม่เพื่อเอื้อประโยชน์ต่อตนเองและกลุ่มสมาชิกมากยิ่งขึ้น หรือเพื่อก่อให้เกิดความเป็นธรรมด้านการค้าให้มากที่สุด ทำให้สถานการณ์เปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา ไทยซึ่งเป็นผู้ส่งออกอาหารรายสำคัญของโลกจึงต้องกำหนดทิศทางและนโยบายให้สอดคล้องกับกฎระเบียบมาตรฐานของประเทศคู่ค้า เพื่อสร้างเสถียรภาพในการส่งออก ซึ่งกฎระเบียบสากลต่างๆ ได้ส่งผลกระทบต่อการค้าส่งออกของไทยทั้งในเชิงบวกและลบ โดยเฉพาะในตลาดส่งออกสำคัญในปี 2547 ที่ผ่านมา จะเห็นได้ว่าการนำมาตรการทางด้านการค้าทั้งในรูปแบบภาษีและมิใช่ภาษีมาใช้เพื่อกีดกันทางการค้ามีความเข้มข้นมากขึ้น ไทยต้องประสบกับปัญหามาตรการทางด้านการค้าที่ทั่วโลกต่างนำมาใช้จนกลายเป็นเครื่องมือกีดกันทางการค้าที่เป็นอุปสรรคมากที่สุดขณะนี้ โดยเฉพาะมาตรการทางด้านสุขอนามัยที่กลุ่มประเทศผู้นำเข้ารายใหญ่ของโลกพยายามนำมาใช้เพื่อปกป้องผู้บริโภคและผู้ผลิตในประเทศของตนเอง ส่งผลให้การส่งออกสินค้าอาหารรายการสำคัญต้องปรับตัวลดลง ถึงแม้จะมีการแก้ไขปัญหาล้วนทั้งในด้านการปรับปรุงกระบวนการผลิตของผู้ประกอบการให้ตอบรับกับกฎระเบียบใหม่และการเร่งเจรจาต่อรองของภาครัฐบาลเองนั้น แต่ก็ส่งผลในระยะสั้นเท่านั้น เนื่องจากประเทศคู่ค้าสำคัญของไทยยังคงเพิ่มความเข้มงวดในการใช้มาตรการอย่างต่อเนื่อง ทำให้การส่งออกไม่สามารถขยายตัวได้อย่างเต็มที่ โดยมาตรการทางการค้าที่สำคัญของสหภาพยุโรปที่ส่งผลกระทบต่อการค้าส่งออกอาหารของไทยอย่างชัดเจนที่สำคัญ คือ (นุชจรินทร์, 2548)

นโยบายความปลอดภัยอาหาร (Food Safety)

นโยบายอาหารของสหภาพยุโรปที่สำคัญได้แก่ มาตรการควบคุมคุณภาพสินค้าอาหารเนื้อสัตว์และอาหารทะเล (Veterinary Control) มาตรการด้านความปลอดภัยของอาหารอื่น ๆ เช่น General EU Food Safety , Specific EU Food Safety , Food Quality , Food Hygiene , Food Additives , Labelling และ Environmental Control – packaging เป็นต้น

สมุดปกขาวความปลอดภัยของอาหาร (White Paper on Food Safety) เป็นมาตรการความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อให้เกิดความปลอดภัยสูงสุดทุกขั้นตอนการผลิตหรือ farm to table สินค้าตัดแต่งพันธุกรรม (GMOs)

กฎระเบียบมาตรฐานอาหารของสหภาพยุโรปมีความสำคัญต่ออุตสาหกรรมอาหารของไทย เนื่องจากสหภาพยุโรปเป็นตลาดนำเข้าสินค้าอาหารรายสำคัญของโลกและเป็นตลาดส่งออกสำคัญของไทย ซึ่งปัจจุบันสหภาพยุโรปให้ความสำคัญและมีความเข้มงวดมากยิ่งขึ้นในด้านคุณภาพมาตรฐานอาหาร เนื่องจากกระแสความตื่นตัวด้านสุขภาพของผู้บริโภค ส่งผลให้การส่งออกสินค้าอาหารของไทยมีข้อจำกัดมากขึ้น ซึ่งการใช้มาตรการกีดกันการค้าได้ส่งผลกระทบต่อ การส่งออกไก่สดแช่แข็งของไทย เนื่องจากไก่เป็นสินค้าส่งออกที่มีความสำคัญรองจากกุ้ง โดยมีมูลค่ากว่า 40,700 ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 9 ของการส่งออกทั้งหมดของไทย ตลาดส่งออกที่สำคัญได้แก่ สหภาพยุโรป มีมูลค่าการส่งออกกว่า 16,000 ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 40 ของตลาดส่งออกไก่ของไทยในช่วงที่ผ่านมาก การส่งออกไก่ของไทยต้องเผชิญกับปัญหาความเข้มงวดด้านสุขอนามัยของประเทศคู่ค้าที่สำคัญได้แก่ สหภาพยุโรป ซึ่งมีการประกาศใช้สมุดปกขาวความปลอดภัยของอาหาร ทำให้มีการตรวจเข้มสารเคมีตกค้างในผลิตภัณฑ์อย่างเข้มงวด ส่งผลต่อการส่งออกสินค้าอาหาร โดยเฉพาะการส่งออกไก่ ในปี 2545 มีมูลค่าปรับตัวลดลง ประมาณ 3,000 ล้านบาท แต่อย่างไรก็ตามเป็นผลกระทบที่เกิดขึ้นในช่วงระยะสั้น เนื่องจากการปรับตัวของผู้ประกอบการไทยส่งผลให้การส่งออกไก่สามารถฟื้นตัวได้เร็ว โดยในปี 2546 การส่งออกเพิ่มขึ้นเป็น 16,673 ล้านบาท และสามารถขยายตลาดไปยังประเทศอื่นๆได้ในสหภาพยุโรป เนื่องจากใช้มาตรฐานเดียวกัน ทำให้ง่ายต่อการขยายตลาดมากขึ้น โดยนอกจากนี้สหภาพยุโรปยังมีมาตรการเฉพาะเป็นมาตรฐานอาหารสหภาพยุโรปว่าด้วยเนื้อไก่แช่แข็ง (Frozen Chicken Meat) และเนื้อไก่แปรรูป (Processed Chicken Meat) ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้ (สถาบันอาหาร, 2548)

เนื้อไก่แช่แข็งและแปรรูป

1. ขอบข่าย

1.1 มาตรฐานอาหารสหภาพยุโรปนี้กำหนด สุขอนามัย สารเจือปนอาหาร สารปนเปื้อน ภาชนะบรรจุ ฉลาก บรรจุภัณฑ์ โรคนิวคาสเซิล และใบรับรองอนามัยสัตว์ มาตรการเฉพาะประเทศไทย คุณภาพทางด้านจุลินทรีย์

1.2 ณ ปัจจุบันไม่มีระเบียบ (Regulations) และกฎเกณฑ์กลางที่ชัดเจน (Directives) ในการกำหนดเกี่ยวกับมาตรฐานเนื้อไก่แช่แข็งและเนื้อไก่แปรรูปโดยเฉพาะ เพียงแต่มีการกล่าวถึงเนื้อไก่แช่แข็งและเนื้อไก่แปรรูปไว้ในระเบียบและกฎเกณฑ์กลางว่าด้วยเนื้อสัตว์ปีก (Poultrymeat) และกฎเกณฑ์กลางว่าด้วยผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (Meat Products) 2 และกฎเกณฑ์กลางว่าด้วยเนื้อสับและเนื้อสัตว์แปรรูป (Minced Meat and Meat Preparations) 3 โดยระเบียบและกฎเกณฑ์กลางเหล่านี้จะใช้บังคับกับเนื้อไก่แช่แข็งและเนื้อไก่แปรรูปด้วย

2. บทนิยาม

ไม่มีบทนิยามของ “เนื้อไก่แช่แข็ง” หรือ “เนื้อไก่แปรรูป” ในกฎหมายของสหภาพยุโรป อย่างไรก็ตามอาจเทียบเคียงจากนิยามของ “เนื้อสัตว์ปีก” ตามความหมายที่ระบุในมาตรา 2 ของ Annex B ของกฎเกณฑ์กลางว่าด้วยปัญหาสุขภาพของนํ้ามันที่มีผลต่อการค้าเนื้อสัตว์ปีกสด (92/116/EEC) และ 1. Council Directive 92/116/EEC of 17 December 1992 amending and updating Council Directive 71/118/EEC of 15 February 1971 on health problems affecting trade in fresh poultry-Meat 2 . Council Directive 92/5/EEC of 10 February 1992 amending and updating Directive 77/99/EEC on health problems affecting intra-Community trade in meat products and amending Directive 64/433/EEC 3. Council Directive 94/65/EC laying down the requirements for the production and placing on the market of minced meat and meat preparations

มาตรา 2 ของกฎเกณฑ์กลางว่าด้วยข้อกำหนดในการผลิตและวางจำหน่ายในตลาดซึ่งเนื้อสัตว์และเนื้อสัตว์แปรรูป (94/65/EC) และมาตรา 2 ของกฎเกณฑ์กลางว่าด้วยปัญหาสุขภาพของนํ้ามันที่มีผลกระทบต่อการค้าภายใน สหภาพยุโรปซึ่งผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (92/5/EEC) ซึ่งประกอบด้วย 4 ประเภท

(1) เนื้อสัตว์ปีก (Poultrymeat) หมายความว่า ทุกส่วนของสัตว์ปีกชนิดต่อไปนี้ที่มนุษย์สามารถบริโภคได้ คือ ไก่พื้นเมือง ไก่วง ไก่ต็อก เป็ด และห่าน

(2) เนื้อสัตว์ปีกสด (Fresh poultrymeat) หมายความว่า เนื้อสัตว์ปีก รวมถึงเนื้อสัตว์ปีกที่หุ้มห่อด้วยระบบสุญญากาศ หรือหุ้มห่อด้วยหีบห่อที่ควบคุมบรรยากาศโดยยังไม่ได้ผ่านกระบวนการถนอมอาหารใด ๆ นอกจากการแช่เย็นหรือการแช่แข็ง

(3) ซากสัตว์ปีก (Carcase) หมายความว่า สัตว์ปีกทั้งตัวตาม (1) ที่เชือดให้เลือดไหลออกหมด ถอนขน และควักเครื่องในออกแล้ว แต่จะแยกหัวใจ ตับ ปอด กิ่ง ถุงเก็บอาหารที่คอก และไต ตัดขาที่ ฝ่าเท้าและตัดคอ หลอดอาหาร หรือหลอดลม ออกด้วยหรือไม่ก็ตาม

(4) ส่วนต่าง ๆ ของสัตว์ปีก (Carcase parts) หมายความว่า ส่วนต่าง ๆ ที่แยกออกมาจากซาก สัตว์ปีกตาม (3)

(5) เครื่องใน (Offal) หมายความว่า ส่วนที่ควักออกจากตัวสัตว์ปีกของซากสัตว์ปีกตาม (3) ถึงแม้ว่าจะยังติดอยู่กับซากสัตว์ตามธรรมชาติ รวมทั้งหัวและเท้าด้วยถ้ามีการตัดออกจากตัว

(6) อวัยวะภายใน (Viscera) หมายความว่า ส่วนของเนื้อสัตว์ที่ควักออกจากส่วนทรวงอก ท้อง และอุ้งเชิงกราน อาจรวมทั้งหลอดลม หลอดอาหาร และถุงเก็บอาหารที่คอก

(7) เนื้อสับ (Minced meat) หมายความว่า เนื้อซึ่งถูกสับออกเป็นชิ้น ๆ หรือผ่านการบดสับจากเครื่องบดแบบสกรู

(8) เนื้อสัตว์แปรรูป (Meat preparations) หมายความว่า เนื้อตามความหมายของมาตรา 2 ของกฎเกณฑ์กลางที่ 71/118 (คือเนื้อสัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ปีกสดตามข้อ (1) และข้อ (2)) ซึ่งมีการเติมอาหารอื่น สารปรุงรส หรือวัตถุเจือปนอาหารอาหารลงไป หรือได้ผ่านการกระทำใดๆ เพื่อตัดแปรโครงสร้างภายในของเนื้อ จนทำให้ลักษณะของเนื้อสลายไป

นอกจากนี้ยังอธิบายถึงเครื่องปรุงรส (Seasonings) ซึ่งหมายความว่า เกลือที่มนุษย์ใช้บริโภคได้ มัสตาร์ด เครื่องเทศและ สารสกัดจากเครื่องเทศที่มีกลิ่นหอม สมุนไพรที่มีกลิ่น และสารสกัดจากสมุนไพรที่มีกลิ่น

ผลิตภัณฑ์เนื้อ (Meat products) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่เตรียมจากเนื้อทั้งหมดหรือบางส่วน ซึ่งผ่านกรรมวิธีที่เป็นการถนอมอาหารในระดับหนึ่งจนทำให้ไม่หลงเหลือลักษณะของเนื้อสด อย่างไรก็ตาม เนื้อที่ผ่านการแช่เย็นหรือแช่แข็งไม่นับเป็นผลิตภัณฑ์เนื้อ แต่ไม่รวมถึงสิ่งต่อไปนี้

1) สารสกัดจากเนื้อ ชูปไสและน้ำ สัตตอกจากเนื้อ ซอสเนื้อและผลิตภัณฑ์อื่นที่คล้ายกันที่ไม่ได้มี ชิ้นส่วนของเนื้อ

2) กระดูกทั้งชิ้น กระดูกที่หักหรือแตก เปปโตนจากเนื้อ เจลาตินที่กินได้จากสัตว์ เนื้อที่ทำเป็นผง หนังกุ้ง ปลาสมาลีอด เลือดแห้ง และปลาสมาลีอดแห้ง

3) ไขมันที่หลอมจากเนื้อเยื่อสัตว์

4) กระเพาะ ถูกลม และลำไส้ที่ทำความสะอาดและฟอกสีแล้ว หมักในเกลือหรือทำแห้ง อาหารพร้อมปรุงจากเนื้อ (Prepared meat meals) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์เนื้อที่เตรียมขึ้นและห่อบรรจุไว้ตามรูปแบบที่ใช้ในการปรุงอาหาร ทำให้สุกหรือกึ่งสุก และเก็บรักษาไว้ด้วยการแช่เย็น

วัตถุดิบ (Raw material) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ใดๆ จากสัตว์ที่ใช้เป็นส่วนประกอบเพื่อให้ได้มาซึ่งผลิตภัณฑ์เนื้อ หรือใช้ในการเตรียมอาหารพร้อมปรุงวิธีถนอมรักษา (Treatment) หมายความว่า กระบวนการทางเคมีหรือกายภาพ เช่น การให้ความร้อน การรมควัน การทำ เาเค็ม การหมักด้วยเครื่องปรุงรส การถนอมหรือการทำแห้ง โดยมีจุดประสงค์เพื่อยืดอายุการเก็บเนื้อ หรือผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ จะรวมกับอาหารอื่นๆ หรือไม่ก็ได้ หรืออาจใช้กระบวนการเหล่านี้ร่วมกันวิธีถนอมรักษาที่สมบูรณ์ (Complete treatment) หมายความว่า ผลของการกระทำทั้งหมดที่เพียงพอจะรับประกันได้ว่าผลิตภัณฑ์ที่ได้นั้นยังคงบริโภคได้ที่อุณหภูมิปกติ

สำหรับวิธีถนอมรักษาที่ไม่สมบูรณ์ (Incomplete treatment) หมายความว่า ปฏิบัติการที่ไม่เป็นไปตาม ข้อกำหนดเรื่องสุขอนามัยที่เกี่ยวข้องกับการให้ความร้อน (Heating) หมายความว่า การใช้ความร้อนแห้งหรือความร้อนชื้น

การทำเค็ม (Salting) หมายความว่า การใช้เกลือ (NaCl)

การทำแห้ง (Drying) หมายความว่า การลดปริมาณน้ำโดยใช้วิธีธรรมชาติหรือวิธีอื่น

การถนอม (Curing) หมายความว่า การโรยเกลือให้ทั่วผลิตภัณฑ์

Maturing หมายความว่า วิธีถนอมรักษาที่ทำกับเนื้อดิบใส่เกลือ ภายใต้สภาวะควบคุมอากาศ มีการลดความชื้นช้าๆ อย่างต่อเนื่องทำให้เกิดกระบวนการหมักตามธรรมชาติหรือกระบวนการที่ใช้เอนไซม์ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงตามระยะเวลาซึ่งทำให้ผลิตภัณฑ์มีคุณลักษณะที่สัมผัสได้ด้วยประสาททั้ง 5 เฉพาะตัว และแน่ใจได้ว่า เนื้อนั้นเก็บรักษาและบริโภคได้ที่อุณหภูมิปกติการวางจำหน่ายในตลาด (Placing on the market) หมายความว่า การจัดให้มีสินค้าหรือการวางแสดงสินค้า (the stocking or display) เพื่อขาย เสนอขาย ขายแบบลดราคา การจัดส่ง หรือการดำเนินการใดๆ ที่มีผลทำให้มีการแจกจ่ายสินค้าในสหภาพยุโรป ยกเว้น การขายปลีก

3. สุขอนามัย

สามารถดูรายละเอียดใน “สุขอนามัยสัตว์ปีกแช่แข็ง” และ “สุขอนามัยสัตว์ปีกแปรรูป” จากฐานข้อมูลสถาบันอาหาร

4. วัตถุเจือปนอาหาร

(Annex IV of European Parliament and Council Directive No 95/2/EC of 20 February 1995 on food additives other than colours and sweeteners) กฎระเบียบของสหภาพยุโรปได้กำหนดปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้กับเนื้อสัตว์ปีกไว้ ดังนี้

4.1 ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีก ใช้วัตถุเจือปนอาหารดังต่อไปนี้เพื่อประโยชน์ในการเป็นสารช่วยเพิ่มกลิ่นรส (flavour enhancer only) ได้ในปริมาณสูงสุด 5 mg/kg Neohesperidine DC (E959)

4.2 ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีกให้ใช้วัตถุเจือปนอาหารเพื่อป้องกันการเกิดออกซิเดชัน ดังต่อไปนี้ได้ในปริมาณสูงสุด 500 mg/kg จำนวนในรูป erythorbic acid Erythorbic acid (E315) Sodium erythorbate (E316)

5. สารปนเปื้อน

(Section 3 / Annex I of Commission Regulation (EC) No 466/2001 of March 2001 setting

maximum levels for certain contaminants in foodstuffs)

5.1 ห้ามมิให้มีโลหะหนักปนเปื้อนเกินกว่าปริมาณสูงสุด ดังนี้

- ตะกั่ว (Lead)

ในเนื้อสัตว์ปีก ไม่เกิน 0.1 mg/kg wet weight

ในเครื่องในที่บริโภคได้ ไม่เกิน 0.5 mg/kg wet weight

- แคดเมียม (Cadmium)

ในเนื้อสัตว์ปีก ไม่เกิน 0.05 mg/kg wet weight

ในตับสัตว์ปีก ไม่เกิน 0.5 mg/kg wet weight

ในไตสัตว์ปีก ไม่เกิน 1.0 mg/kg wet weight

5.2 ห้ามมิให้มีสาร Dioxins ปนเปื้อนเกินกว่าปริมาณสูงสุด ดังนี้

ในเนื้อสัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์สัตว์ปีก ไม่เกิน 2pg WHO-PCDD/F-TEQ ต่อน้ำหนัก(เนื้อ) สด 1 กรัม (ตามกฎเกณฑ์กลาง 2375/2001 ระบุว่าปริมาณสูงสุดนี้จะไม่ใช่กับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีไขมันน้อยกว่า 1% และจะมีการทบทวน ณ 31 ธันวาคม 2549 เพื่อพิจารณาว่าควรจะมีการกำหนดปริมาณสูงสุดของ dioxin like PCBs ไว้ด้วยหรือไม่ และเพื่อลดปริมาณสูงสุดนี้ลงด้วย) (Annex IV of Council Regulation (EC) No 508/1999 of 4 March 1999 amending Annexs I to IV To Council Regulation (EC) No 2377/90 laying down a Community procedure for the Establishment of maximum residue limits of veterinary medical products in foodstuffs of animal origin)

5.3 ห้ามมิให้มียา เกสซ์เคมีภัณฑ์ เกลือของเกสซ์เคมีภัณฑ์ต่อไปนี้ ปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์ สัตว์ปีก

- Aristolocbia spp. and preparations thereof
- Chloramphenicol
- Chloroform
- Chlorpromazine
- Colchiene
- Dapsone
- Dimetridazole
- Metronidazole
- Nitrofurans (including furazolidone)

เมื่อเดือนมีนาคม 2545 สหภาพยุโรปได้ออก Commission Recommendation 2002/201/EC of 4 March 2002 on the reduction of the presence of dioxins, furans and PCBs in feedingstuffs and foodstuffs (ซึ่งยังไม่มีผลผูกพันเป็นกฎหมาย) เสนอให้มีการเปลี่ยนแปลงระดับของสาร dioxins และเพิ่มสาร dioxin-like PCBs (Regulation (EC) No 466/2001 ไม่ได้กล่าวถึง dioxin-like PCBs) เข้าไปด้วย โดยกำหนดระดับไว้ว่า 14pg WHO-TEQ ต่อน้ำหนักตัว (ผู้บริโภครวม) 1 กิโลกรัม โดยระดับนี้จะถูกกำหนดใหม่ ณ 31 ธันวาคม 2547

5.4 ห้ามมิให้มี ยา เกสซ์เคมีภัณฑ์ เกลือของเกสซ์เคมี ตกค้างเกินกว่าปริมาณสูงสุด ดังนี้

- Lincomycin

ในเนื้อไก่ ไม่เกิน 100 µg/kg

ในหนังและไขมันไก่ ไม่เกิน 50 µg/kg

ในตับไก่ ไม่เกิน 500 µg/kg

ในไตไก่ ไม่เกิน 1,500 µg/kg

- Oxolinic acid

ในเนื้อไก่ ไม่เกิน 100 µg/kg

ในหนังและไขมันไก่ ไม่เกิน 50 µg/kg

ในตับไก่ ไม่เกิน 150 µg/kg

ในไตไก่ ไม่เกิน 150 µg/kg

- Permethrin

ในเนื้อไก่ ไม่เกิน 50 µg/kg

ในหนังและไขมันไก่ ไม่เกิน 500 µg/kg

ในตับไก่ ไม่เกิน 50 µg/kg

ในไตไก่ ไม่เกิน 50 µg/kg

5.5 รายชื่อของประเทศที่สามที่รัฐสมาชิกให้สิทธินำเข้าสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์จากประเทศที่สามนั้นได้ตามกฎหมายของสหภาพยุโรปจะถูกรวบรวมและคงไว้ภายใต้เงื่อนไขที่ว่าประเทศที่สามนั้นจะต้องยื่นแผนการลด การดำเนินการในการรับประกันการตรวจติดตามสารตกค้างและสารอื่น ๆ ดังนี้

(1) กลุ่ม A-สารที่มีผลต่อการเผาผลาญอาหารและสารที่ไม่อนุญาตให้ใช้

(1.1) Stilbenes, อนุพันธ์ของ stilbene รวมทั้งเกลือและเอสเทอร์ของสารเหล่านี้

(1.2) สารแอนตี้ไทรอยด์ (Antithyroid agents)

(1.3) สเตียรอยด์ (Steroids)

(1.4) Resorcylic acid lactones รวมทั้ง zeranol

(1.5) Beta-agonists

(1.6) สารประกอบต่าง ๆ ที่อยู่ใน Annex IV ของ Council Regulation (EEC)

2377/90 ตามข้อ 5.3

(2) กลุ่ม B-ยาที่สัตวแพทย์ใช้รวมทั้งสารที่ไม่มีใบอนุญาตซึ่งอาจใช้กับสัตว์ได้และสารปนเปื้อน

(2.1) สารต่อต้านแบคทีเรีย รวม sulphonamides, quinolones

(2.2) ยาอื่นที่สัตวแพทย์ใช้

(2.3) ยาถ่ายพยาธิ (Anthelmintics)

(2.4) สารต่อต้านแบคทีเรียที่มีรูปร่างกลม รวมทั้ง nitroimidazoles

(2.5) คาร์บาเมต และไพรีทรอยด์ (Carbamates and pyrethroids)

(2.6) ยากล่อมประสาท (Sedatives)

(2.7) ยาแก้อักเสบที่ไม่ใช่สเตียรอยด์ (Non-steroidal anti-inflammatory drugs

(NSAIDs))

(2.8) สารที่มีฤทธิ์ทางเภสัชกรรมอื่น (Other pharmacologically active substances)

(2.9) สารอื่น ๆ และสิ่งปนเปื้อนในสิ่งแวดล้อม

(2.10) สารประกอบ Organochlorine รวมทั้ง PCBs

(2.11) สารประกอบ Organophosphorus

(2.12) ธาตุทางเคมี

(2.13) พิษจากเชื้อรา (Mycotoxins)

(2.14) สีข้อม

(2.15) อื่น ๆ

(2.16) สารที่มีใบอนุญาตแต่อาจมีการนำมาใช้เพื่อเป็นยาสัตว์

โดยแผนนี้จะต้องปรับปรุงให้ทันสมัย (update) อยู่เสมอตามที่คณะกรรมการยุโรปร้องขอ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง กรณีประเทศที่สามทำ 1 Equivalence Agreements กับสหภาพยุโรป หรือผลิตภัณฑ์ที่ส่งมาจากประเทศที่สามซึ่งได้รับสิทธิในการถูกตรวจน้อยครั้ง (less frequently) แต่ปรากฏว่าหลังจากที่คณะกรรมการ ได้สอบถามไปยังหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศที่สามแล้วพบว่าประเทศที่สามนั้นละเลยในการปฏิบัติตามพันธกรณีหรือ guarantees ตามแผนดังกล่าวจะมีผลทำให้ประเทศที่สามนั้นเสียสิทธิในการถูกตรวจน้อยครั้งสำหรับผลิตภัณฑ์นั้นๆ จนกว่าประเทศที่สามจะปรับปรุงข้อบกพร่องนี้ให้ดีขึ้น อย่างไรก็ตาม หากกรณีจำเป็นเพื่อการคืนสิทธินี้ให้แก่ประเทศที่สาม

คณะผู้แทนของสหภาพยุโรปรวมถึงผู้เชี่ยวชาญจากรัฐสมาชิกอาจเดินทางไปประเทศที่สามเพื่อตรวจพิสูจน์การใช้มาตรการที่เกี่ยวข้องของประเทศที่สามก็ได้ โดยประเทศที่สามจะต้องเป็นผู้รับภาระในเรื่องค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องหากคณะกรรมการยุโรปหรือรัฐสมาชิกร้องขอ ประเทศที่สามที่ไม่ดำเนินการตามหลักการข้างต้น หรือเกิดกรณีตาม

5.6 สิทธิของประเทศที่สามในฐานะเป็นประเทศที่สามารถส่งผลิตภัณฑ์มายัง สหภาพยุโรป หรือเป็นประเทศที่ถูกตรวจน้อยครั้ง จะถูกระงับเป็นการชั่วคราว (suspended) (Article 11 of Council Directive 96/22/EC of 29 April 1996 concerning the prohibition on the use in stockfarming of certain substances having a hormonal or thyrostatic action and of beta-agonists, and repealing Directives 81/602/EEC, 88/146/EEC and 88/299/EEC)

5.7 รัฐสมาชิกสหภาพยุโรปจะต้องห้ามนำเข้าสัตว์ปีกจากฟาร์ม สัตว์น้ำเพาะเลี้ยง ผลิตภัณฑ์สัตว์ปีกจากประเทศที่สาม หากปรากฏว่า

1. ประเทศที่สามยินยอมให้มีการวางจำหน่ายในตลาด และการบริหารจัดการเกี่ยวกับสาร stilbenes อนุพันธ์ของ stilbenes เกลือและเอสเทอร์ของทั้งสองอย่างนี้ หรือของสาร thyrostatic เพื่อการจัดการ โดยวิธีใดก็ตามกับสัตว์เลี้ยงในฟาร์ม 7 หรือสัตว์น้ำเพาะเลี้ยงทุกสายพันธุ์ หรือประเทศที่สามบริหารจัดการให้มีการใช้สารซึ่งมีผลของ thyrostatic , oestrogenic , androgenic หรือ gestagenic และรวมทั้ง beta-agonists กับสัตว์เลี้ยงในฟาร์มหรือสัตว์น้ำเพาะเลี้ยงไม่ว่าจะโดยวิธีใดก็ตามแต่รัฐสมาชิกอาจยินยอมให้มีการนำเข้าได้ หาก

1.1 การบริหารจัดการกับสัตว์ เลี้ยงในฟาร์ม นั้นทำ ไปเพื่อประโยชน์ของ therapeutic oestradiol testosterone และ progesterone และอนุพันธ์ซึ่งให้ parent compound จากการไฮโดร โลซิส หลังจากถูกดูดซึมเข้าไปจากตำแหน่งที่ได้รับเวชภัณฑ์สำหรับสัตว์ที่ใช้เพื่อการบำบัดรักษา (therapeutic treatment) 9 โดยจะต้องเป็นไปตามข้อกำหนดของสหภาพยุโรป และบริหารจัดการโดยสัตวแพทย์เท่านั้นด้วยการฉีดเข้าไป หรือในการบำบัดความผิดปกติของรังไข่ด้วย vaginal spiralsแต่ไม่ใช่ด้วยการปลูกถ่ายกับสัตว์เลี้ยงในฟาร์มซึ่งถูกระงับแล้ว การบำบัดรักษา สัตว์ที่ได้ระบุนับสัตวแพทย์ผู้รับผิดชอบจะต้องบันทึกลงในทะเบียน ซึ่งอย่างน้อยควรมีรายละเอียด ดังนี้ (Directive 81/851/EEC)

- ชนิดของการบำบัดรักษา
- ชนิดของเวชภัณฑ์ที่สั่งให้ใช้
- วันที่ทำการบำบัดรักษา
- ลักษณะของสัตว์ที่ถูกบำบัดรักษา โดยจะต้องส่งมอบทะเบียน (register)

ให้ เมื่อหน่วยงานผู้มีอำนาจร้องขอ

1.2 การจัดการเพื่อการบำบัดรักษาด้วยเวชภัณฑ์สำหรับสัตว์ซึ่งมีส่วนผสมของ allyl trenbolone ใช้กินทางปาก หรือ beta-agonists ให้กับม้าและสัตว์เลี้ยง โดยต้องใช้ตามสัตว์เลี้ยงในฟาร์ม (farm animals) หมายถึงสัตว์ที่เลี้ยงตามบ้าน เช่น พวกวัว หมู แกะและแพะ สัตว์ปีกและกระต่าย รวมทั้งสัตว์เหล่านี้ที่เป็นสัตว์ป่า และสัตว์ป่าเคี้ยวเอื้องที่ได้รับการเลี้ยงดูโดยผู้ครอบครอง

การบำบัดรักษา (therapeutic treatment) หมายถึง การดำเนินการด้วยสารที่ได้รับอนุญาตให้ใช้กับสัตว์ในฟาร์ม หลังจากสัตวแพทย์ตรวจพบว่าสัตว์นั้นมีปัญหาเกี่ยวกับการสืบพันธุ์ รวมถึงการทำแท้งให้กับสัตว์ที่ไม่ได้ตั้งท้องตามที่ต้องการ และในกรณีของ betaagonists เป็นการใช้สูตรกรรมช่วยแม่วัวที่กำลังตกลูก และเป็นการบำบัดรักษาปัญหาทางระบบการหายใจ และใช้สูตรกรรมม้าที่เลี้ยงเพื่อการอื่น ไม่ใช่ที่เลี้ยงเพื่อกินเนื้อ

คำแนะนำของผู้ผลิตยา การใช้สารนี้ต้องจัดการโดยสัตวแพทย์หรือในกรณีของการใช้เวชภัณฑ์สำหรับสัตว์ภายใต้ความรับผิดชอบโดยตรงของสัตวแพทย์ การบำบัดรักษานี้จะต้องขึ้นทะเบียนในความรับผิดชอบของสัตวแพทย์ ซึ่งต้องบันทึกรายละเอียดของเวชภัณฑ์สำหรับสัตว์เป็นอย่างน้อยที่สุด เกษตรกรผู้เลี้ยงถูกห้ามมิให้ครอบครองเวชภัณฑ์สำหรับสัตว์ที่มีส่วนผสมของ beta-agonists ซึ่งอาจใช้เพื่อการชักนำให้สัตว์ ตั้งท้องได้ อย่างไรก็ตามการบำบัดรักษานี้กับสัตว์ที่เลี้ยงเพื่อจำหน่ายเนื้อ รวมทั้งสัตว์พ่อพันธุ์-แม่พันธุ์ที่ปลดระวางแล้ว เป็นสิ่งต้องห้าม

1.3 การควบคุมการเป็นสัตว์ของสัตว์และการเตรียมตัวให้และรับให้สอดคล้องกันเพื่อใช้ในการปลูกถ่ายตัวอ่อน แม้สัตวแพทย์ไม่ได้เป็นผู้กระทำโดยตรง แต่ก็ต้องเป็นผู้รับผิดชอบในการกระทำนั้น สัตวแพทย์จะออกใบสั่งยาใหม่ระบุถึงปฏิบัติการดังกล่าวและปริมาณผลิตภัณฑ์ที่ต้องใช้ และพึงบันทึกผลิตภัณฑ์ที่ส่งใช้ไปด้วย อย่างไรก็ตาม การปฏิบัติด้วยเทคนิคทางสัตววิทยากับสัตว์เลี้ยงเพื่อการจำหน่าย รวมทั้งการขุนสัตว์พ่อพันธุ์-แม่พันธุ์ที่ปลดระวางแล้วเป็นสิ่งต้องห้าม

1.4 เพื่อวัตถุประสงค์ทางการค้า รัฐสมาชิกอาจยินยอมให้มีการวางจำหน่ายในตลาดซึ่งสัตว์เพื่อใช้เป็นพ่อพันธุ์-แม่พันธุ์ที่ปลดระวาง ซึ่งในระหว่างการเป็นพ่อพันธุ์-แม่พันธุ์ได้รับการบำบัดรักษาตาม (1.1) (1.2) และ (1.3) และอาจใช้อำนาจในการออกตราประทับของสหภาพยุโรป (the Community stamp) หากปฏิบัติตามเงื่อนไข (1.1) (1.2) และ (1.3) แล้ว และได้ทอดระยะเวลาอย่างต่ำไว้แล้ว (ผลิตภัณฑ์ฮอร์โมนต้องทอดระยะเวลามากกว่า 15 วัน หลังจากเสร็จสิ้นปฏิบัติการ เวชภัณฑ์สำหรับสัตว์ที่มี beta-agonists ต้องทอดระยะเวลามากกว่า 28 วัน)

เนื้อหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากสัตว์ปีกตาม (1) อย่างไรก็ตาม อาจนำเข้าสัตว์เพื่อ

ใช้เป็นพ่อพันธุ์-แม่พันธุ์ ที่ปลดระวาง หรือเนื้อจากสัตว์พ่อพันธุ์-แม่พันธุ์ ที่ปลดระวางจากประเทศที่สามได้ ถ้ามีการรับประกันว่าได้ดำเนินการอย่างถูกต้องตาม กฎเกณฑ์กลางนี้

6. ภาชนะบรรจุ

ดูรายละเอียดใน “ภาชนะบรรจุ” จากฐานข้อมูลสถาบันอาหาร

7. ฉลากอาหาร

ดูรายละเอียดใน “ฉลากอาหาร” จากฐานข้อมูลสถาบันอาหาร

8. บรรจุภัณฑ์

ดูรายละเอียดใน “บรรจุภัณฑ์” จากฐานข้อมูลสถาบันอาหาร

9. โรคนิวคาสเซิล และไบริบรองอนามัยสัตว์

ตาม Commission Decision 2001/598/EC of 11 July 2001 amending Decision 94/984/EC laying down animal health conditions and veterinary certificates for the importation of fresh poultrymeat from third countries and repealing Decisions 96/181/EC , 96/387/EC, 96/712/EC and 97/593/EC ระบุว่า จากการที่คณะกรรมการสหภาพยุโรปได้ทำการตรวจสอบเรื่องโรคนิวคาสเซิลในประเทศไทยประกอบกับข้อมูลต่างๆเพิ่มเติม มที่ได้รับจากประเทศไทยเมื่อเดือนธันวาคม 2542 สรุปได้ว่า ภาวะการณ์ของโรคนิวคาสเซิลในประเทศไทยได้รับการแก้ไขให้ดีขึ้นและประเทศไทยก็สามารถดำเนินการต่างๆ ตามข้อกำหนดที่ระบุในไบริบรอง Model A ตาม Decision 94/984/EC แล้ว ดังนั้นจึงให้เริ่มใช้แบบไบริบรอง Model A ตั้งแต่ 1 กันยายน 2544 ดังนี้

9.1 ประเทศไทยใช้ ISO code ว่า TH

9.2 ไบริบรองการตรวจสอบเรื่องอนามัยสัตว์และแหล่งกำเนิดจะต้องแนบไปกับผลิตภัณฑ์ จนกว่าจะถึงด่านตรวจพรมแดน และแต่ละผลิตภัณฑ์และสินค้าเนื้อสัตว์ปีกสดแต่ละชุดที่ส่งมาจะต้องใช้ไบริบรองคนละฉบับแยกจากกัน โดยในไบริบรองต้องมีรายละเอียด ดังนี้

1. ชื่อ ที่อยู่ของผู้ส่ง (Consignor) ต้องระบุให้ครบถ้วน (name and address in full)
2. ไบริบรองสุขภาพสัตว์ (Health Certificate) No. Original:
3. ประเทศที่เป็นแหล่งกำเนิด (Country of Origin)

3.1 Regions: ในกรณีที่สหภาพยุโรปจำกัด ภูมิภาคบางภูมิภาคของประเทศที่สามที่ จะส่งออก

4. ชื่อ ที่อยู่ของผู้รับ (Consignee) ต้องระบุให้ครบถ้วน (name and address in full)

มายังสหภาพยุโรป

5.หน่วยงานผู้มีอำนาจระดับส่วนกลาง(Competent Authority: Central Level)

5.1 กระทรวง (Ministry):

5.2 ส่วนราชการ (Service):10

6. หน่วยงานผู้มีอำนาจ :ระดับส่วนท้องถิ่น (Competent Authority :Local Level)

7.ที่อยู่ของโรงงาน (Address of establishment)

7.1 โรงเชือด (Slaughterhouse) :

7.2 โรงตัดแต่ง (Cutting plant) : หากไม่มีไม่ต้องระบุ

7.3 ห้องเย็น (Cold store) : หากไม่มีไม่ต้องระบุ

8. สถานที่บรรทุก (Place of loading) :

9.พาหนะ

9.1 พาหนะที่ใช้ขนส่ง (Means of transport) โดยให้ระบุตามควรถึง พาหนะที่ใช้ขนส่งและเครื่องหมายกำกับ หรือชื่อที่จดทะเบียน (registration marks or registered name as appropriate)

9.2 หมายเลขของการปิดผนึก (Number of the seal): ไม่บังคับ (optional)

10. จุดหมาย

10.1รัฐสมาชิกที่เป็นจุดหมายปลายทาง (Member state of destination):

10.2 จุดหมายปลายทางสุดท้าย (Final destination)

11. หมายเลขที่ได้รับการรับรองแล้วของโรงงาน (Approval number (s) establishment)

11.1 โรงเชือด (Slaughterhouse) :

11.2 โรงตัดแต่ง (Cutting plant) :หากไม่มีไม่ต้องระบุ

11.3 ห้องเย็น (Cold store) : หากไม่มีไม่ต้องระบุ

12. ลักษณะ

12.1 สายพันธุ์ของสัตว์ปีก (Poultry species) :

12.2 ลักษณะของการตัดแต่ง

13. บรรจุภัณฑ์

13.1 ลักษณะของบรรจุภัณฑ์ (Nature of 14. ปริมาณ (Quantity) : ณ ปัจจุบัน (2545) สำหรับประเทศไทย กรมปศุสัตว์ คือหน่วยงานผู้มีอำนาจในการตรวจสอบสินค้าปศุสัตว์ที่ส่งไปจำหน่ายในสหภาพยุโรป

13.2 รายละเอียดของคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ที่ส่งมา (Consignment

identification details) :

14. หีบห่อ

14.1 ปริมาณสุทธิเป็นกิโลกรัม (Net weight (kg)) :

14.2 หมายเลขของหีบห่อ (Number of packages) :

10. มาตรการเฉพาะประเทศไทย

อ้างอิง มาตรา 53 (1) (b) ของระเบียบที่ 17/2002 (Regulation (EC) No 17/2002) และกฎเกณฑ์กลางที่ 97/78/EC (Directive 97/78/EC) ว่ามีการตรวจพบสาร nitrofurans ในไก่ที่ใช้ในการบริโภครวมซึ่งนำเข้าจากประเทศไทยจึงต้องมีการสุ่มตัวอย่างและวิเคราะห์เพื่อตรวจสอบความปลอดภัยของไก่ที่นำเข้า

10.1 มาตรการต่างๆ ที่รัฐสมาชิกนำมาใช้จะต้องสอดคล้องกับความเห็นของคณะกรรมการห่วงโซ่อาหารและอนามัยสัตว์ (Committee on the Food Chain and Animal Health)

10.2 รัฐสมาชิกต้องใช้แผนการสุ่มตัวอย่างและวิธี การตรวจสอบทางเคมี ที่เหมาะสม (appropriate sampling plans and detection methods) ต่อสินค้าไก่นำเข้าที่ส่งมาแต่ละครั้ง เพื่อเป็นหลักประกันว่าผลิตภัณฑ์นั้นไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพมนุษย์ การตรวจสอบ (test) นี้ต้องกระทำเพื่อ ตรวจสอบ การมีสารต่อต้านจุลชีพ และ โดยเฉพาะสาร nitrofurans และเมตาโบไลต์ของสารนี้

10.3 รัฐสมาชิกต้องใช้ระบบเตือนภัยเร่งด่วน (Rapid Alert System for Food) ตามที่ระบุในระเบียบที่ 178/2002 (Regulation (EC) No 178/2002) และต้องแจ้งผลการตรวจสอบต่อคณะกรรมการยุโรปโดยทันที

10.4 รัฐสมาชิกจะนำเข้าสินค้าไก่มายังประเทศตนหรือ ส่งไปยังรัฐสมาชิกอื่นได้ต่อเมื่อผลการตรวจสอบเป็นที่พอใจได้ว่าผลิตภัณฑ์นั้นมีความปลอดภัย (favorable)

10.5 ค่าใช้จ่ายใดๆ ที่เกิดขึ้นจากการปฏิบัติตามคำสั่งนี้ให้ตกเป็นภาระของผู้ส่งสินค้า (consignor) ผู้รับสินค้า (consignee) หรือ ตัวแทนของบุคคลเหล่านี้ (their agent)

11. คุณภาพทางด้านจุลินทรีย์ (Microbiological Criteria)

กฎระเบียบของสหภาพยุโรปได้กำหนดปริมาณสูงสุดของจุลินทรีย์ในเนื้อสัตว์ปีกไว้ดังนี้ โรงเรือนผลิตและหน่วยผลิตอิสระต้องทำ ให้มั่นใจได้ว่าระหว่างการตรวจสอบตามมาตรา 7 (3) และวิธีการในการแปลผลเป็นไปอย่างสอดคล้องกับค่าที่กำหนดไว้ข้างล่างนี้ เนื้อสัตว์ต้องเป็นไปตามเกณฑ์ดังนี้

M m

Aerobic mesophile bacteria : n = 5; c = 2 5 x 10⁶ /กรัม 5 x 10⁵ /กรัม

Escherichia coli : n = 5; c = 2 5 x 10² /กรัม 50 /กรัม

Salmonella : $n = 5$; $c = 0$ ต้องไม่พบในตัวอย่าง 10 กรัม

Staphylococcus aureus : $n = 5$; $c = 2.5 \times 10^3$ /กรัม 10^2 /กรัม

โดย $M =$ จีดจำกัดที่ยอมรับได้ ถ้ามีค่าสูงกว่านี้ ให้พิจารณาว่า คุณภาพไม่เป็นที่พอใจ เมื่อ

$M = 10m$ ถ้าการตรวจนับทำในอาหารแข็ง และ $M = 30M$ เมื่อการตรวจนับทำในอาหารเหลว

$M =$ จีดจำกัดขั้นต่ำ ถ้าค่าทั้งหมดมีค่าต่ำกว่านี้ถือว่า คุณภาพเป็นที่น่าพอใจ

$N =$ จำนวนหน่วยที่ใช้เป็นตัวอย่าง

$C =$ จำนวนหน่วยในตัวอย่างที่มีค่าระหว่าง m และ M

ซึ่งต้องแปลผลการตรวจวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์ตามหลักดังนี้

A. แบ่งการปนเปื้อนเป็น 3 ประเภท สำหรับ aerobic mesophile bacteria, Escherichia coli และ Staphylococcus aureus คือ :

- ค่าที่ตรวจได้ $< m$
- ค่าที่ตรวจได้ อยู่ระหว่าง m และ M
- ค่าที่ตรวจได้ $> M$

1. ให้พิจารณาคุณภาพของสินค้า (consignment) ดังนี้ :

a) เป็นที่พอใจ เมื่อค่าทั้งหมด ที่ได้จากการวิเคราะห์น้อยกว่าหรือเท่ากับ $3m$ เมื่อใช้อาหารแข็งหรือ $10m$ เมื่อใช้อาหารเหลว

b) เป็นที่ยอมรับได้ เมื่อค่าทั้งหมดที่ได้จากการวิเคราะห์ อยู่ระหว่าง i) $3m$ และ $10m (=M)$ เมื่อใช้อาหารแข็ง ii) $10m$ และ $30m (=M)$ เมื่อใช้อาหารเหลวและเมื่อ c/n เท่ากับหรือน้อยกว่า $2/5$ เมื่อ $n = 5$ และ $c = 2$ หรือค่าอื่นที่เทียบเท่ากัน หรือค่าที่เชื่อถือได้มากกว่า ซึ่งรับรองโดยคณะมนตรีสหภาพยุโรป ด้วยเสียงข้างมากพิเศษ (qualified majority)

2. คุณภาพของสินค้า (consignment) จะถูกพิจารณาว่า ไม่เป็นที่พอใจ เมื่อ ;

- ค่าที่ได้มากกว่า M ในทุกกรณี
- $c/n > 2/5$

อย่างไรก็ตาม หากจีดจำกัดสำหรับ aerobic micro-organisms ที่ $30\text{ }^{\circ}\text{C}$ มีค่าเกินกว่านี้ ขณะที่เกณฑ์อื่นทั้งหมดเป็นที่พอใจ ค่าที่มากกว่าจีดจำกัดนี้ต้องได้รับการแปลผลต่อไป โดยเฉพาะอย่างยิ่งในกรณีที่เป็นผลิตภัณฑ์ดิบไม่ว่าจะเป็นเช่นไร ผลิตภัณฑ์จะต้องได้รับการพิจารณาว่าเป็นพิษหรือเสีย เมื่อมีการปนเปื้อนของ จุลินทรีย์ถึงค่าจีดจำกัด S , ซึ่งสำหรับจุดประสงค์ทั่วไปได้กำหนดไว้ที่ $10^3 m$ ในกรณีของ Staphylococcus aureus ค่าของ S ต้องไม่เกินกว่า 5×10^4 / กรัม

Tolerances ที่สัมพันธ์กับเทคนิคการวิเคราะห์จะไม่ใช่กับค่า M และ S

B. Salmonella แบ่งเป็น 2 ประเภท โดยไม่มีประเภท tolerance เป็นไปตามนี้

- ไม่พบในตัวอย่าง : ถือว่า พอดี

- พบในตัวอย่าง : ถือว่า ไม่พอใจ

นอกจากมาตรการข้างต้นแล้วสหภาพยุโรปยังมีมาตรการเฉพาะสำหรับเหตุการณ์เฉพาะหน้าเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคภายในสหภาพยุโรป ซึ่งเป็นมาตรการที่ออกมาบังคับใช้เป็นครั้งแรก โดยจากการระบาดของโรคไข้หวัดนกทำให้สหภาพยุโรปมีมาตรการชั่วคราวที่ออกมาบังคับใช้สำหรับประเทศไทยดังนี้

มาตรการการนำเข้าสินค้าสัตว์ปีกของสหภาพยุโรป

สืบเนื่องจากการระบาดของโรคไข้หวัดนก ในหลายประเทศในเอเชีย ส่งผลให้สหภาพยุโรประงับการนำเข้าสัตว์ปีก และผลิตภัณฑ์จากประเทศในเอเชียอีกครั้ง เนื่องจากพบการระบาดครั้งใหม่ในปี 2548 และพบอย่างต่อเนื่องในหลายประเทศรวมถึงประเทศไทย และมองโกเลีย ดังนั้น สหภาพยุโรปจึงได้ออกมาตรการต่อการนำเข้าสินค้าสัตว์ปีก และผลิตภัณฑ์จากประเทศไทย ดังนี้

ผลิตภัณฑ์สัตว์ปีกที่สหภาพยุโรประงับการนำเข้าจากไทย ได้แก่ เนื้อสัตว์ปีกสด เนื้อนอกระลอกเทศสด เนื้อ farmed และ wild feathered game รวมทั้งผลิตภัณฑ์ที่เตรียมจากเนื้อสัตว์ดังกล่าวข้างต้น และไข่สำหรับมนุษย์บริโภค โดยผลิตภัณฑ์ที่อนุญาตให้นำเข้าจากประเทศไทยได้มีดังนี้

1. สัตว์ปีกที่ได้จากโรงฆ่าสัตว์ก่อนวันที่ 1 มกราคม 2547
2. ผลิตภัณฑ์สัตว์ปีกที่มีใบรับรองของหน่วยงานที่มีอำนาจแนบมาพร้อมสินค้า
3. ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่มีส่วนประกอบของ หรือทำจากเนื้อสัตว์ปีก ratites and game ที่ผ่านการให้ความร้อนที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 70 องศาเซลเซียส

ซึ่งทั้งนี้ประเทศไทยได้รับการยกเว้นให้นำเข้าเนื้อสัตว์ปีกสด ผลิตภัณฑ์ที่เตรียมจากเนื้อสัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์สัตว์ปีก ไข่ และไก่ปรุงสุกได้ แต่ต้องอยู่ภายใต้เงื่อนไขดังกล่าวข้างต้น เนื่องจากโรงฆ่าและสถานประกอบการของประเทศไทยได้ผ่านการตรวจสอบ และอนุมัติจากคณะกรรมการสหภาพยุโรป

โดยที่สัตว์ปีก หมายถึง ไก่ เป็ด ห่าน ไก่กังว และ guinea fowl และระเบียบที่เกี่ยวข้องคือ Commission Decision 2004/122/EC/ Commission Decision 2005/692/EC /Commission Decision 2005/693/EC / Commission Decision 2005/705/EC