

บทที่ 3

สภาพทั่วไปของอาหารทะเลแช่แข็งในประเทศญี่ปุ่น

ในบทนี้จะศึกษาถึงเกี่ยวกับสภาพทั่วไป ปัญหาและอุปสรรค ตลอดจนมาตรการต่าง ๆ ทางด้านการตลาดในการนำเข้าอาหารทะเลแช่แข็งของประเทศญี่ปุ่นจากประเทศไทย เพื่อเป็นแนวทางในการขยายตลาดการส่งออกอาหารทะเลแช่แข็งของประเทศไทยไปยังประเทศญี่ปุ่น

สภาพทั่วไปของการนำเข้าอาหารทะเลแช่แข็งในประเทศญี่ปุ่น

ประเทศญี่ปุ่นเป็นประเทศที่นิยมบริโภคสัตว์น้ำมากประเทศหนึ่ง โดยเฉพาะอย่างยิ่งปลา แต่ปัจจุบันสภาพวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของประชากรในเมืองเปลี่ยนแปลงไป ซึ่งมีความลำบากในการประกอบอาหารในการเผา ปิ้งต่าง ๆ ปลาซึ่งแต่เดิมเป็นอาหารประจำของชาวญี่ปุ่นก็ถูกนำมาประกอบอาหารน้อยลง เพราะมีแม่บ้านจำนวนน้อยที่สามารถเข้าใจวิธีการปรุง ตลอดจนกรรมวิธีต่าง ๆ ก่อนปรุงอย่างถูกต้อง ประกอบกับรายได้ต่อหัวของประชากรเพิ่มสูงขึ้น ทำให้รสนิยมในการออกไปบริโภคอาหารนอกบ้านเพิ่มมากขึ้น แต่เดิมอาหารทะเลชนิดอื่นเป็นสินค้าที่มีราคาสูง จัดว่าเป็นสินค้าฟุ่มเฟือย จึงเข้ามามีบทบาทมากขึ้นและเป็นที่นิยมบริโภคกันมากขึ้น ประกอบกับเป็นสินค้าที่สามารถนำมาประกอบอาหารได้ง่ายกว่าปลา ความนิยมในการบริโภคอาหารทะเลชนิดอื่น เช่น กุ้ง ปลาหมึก และปู เป็นต้น จึงเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว โดยเฉพาะในช่วงเทศกาลต่าง ๆ แต่เนื่องจากปริมาณผลผลิตภายในประเทศไม่เพียงพอต่อความต้องการบริโภคภายในประเทศญี่ปุ่น นอกจากนี้ยังไม่นิยมที่จะเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำภายในประเทศ และประเทศญี่ปุ่นยังมีนโยบายลดการผลิตสินค้าประเภทอาหารภายในประเทศ เนื่องจากค่าจ้างแรงงานที่สูง ต้นทุนค่าเสียโอกาสในการใช้ทรัพยากรของประเทศญี่ปุ่นสูง ทำให้ต้นทุนในการผลิตสูงขึ้น ดังนั้นการนำเข้าจากต่างประเทศจะทำให้ได้สินค้าที่มีราคาต่อหน่วยต่ำกว่าการผลิตเองภายในประเทศ ทำให้มีความต้องการนำเข้าอาหารทะเลแช่แข็งเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคภายในประเทศญี่ปุ่น โดยลักษณะสินค้าที่ประเทศญี่ปุ่นนำเข้าจากประเทศไทย เช่น กุ้งทั้งตัวแช่แข็ง กุ้งเด็ดหัวหรือเด็ดหางแช่แข็ง กุ้งต้มแช่แข็ง กุ้งชุบแป้งทอด กุ้งซูชิ (กุ้งต้มวางบนข้าวปั้นญี่ปุ่น) ปลาหมึกดิบแช่แข็งทั้งตัว ปลาหมึกดิบคัดแต่งแช่แข็ง ปลาหมึกต้มแช่แข็ง ปลาหมึกชุบแป้งทอด ปลาหมึกซาซิมิ (ปลาหมึกเล่างบนข้าวปั้นญี่ปุ่น) ปูดิบแช่แข็งทั้งตัว ปูดิบคัดแต่งแช่แข็ง ปูต้มแช่แข็งทั้งเปลือก เนื้อปูต้มแช่แข็ง เป็นต้น ซึ่งสามารถอธิบายปริมาณและมูลค่า ตลอดจนส่วนแบ่งตลาดการนำเข้า ของสินค้าหลักๆ ดังนี้

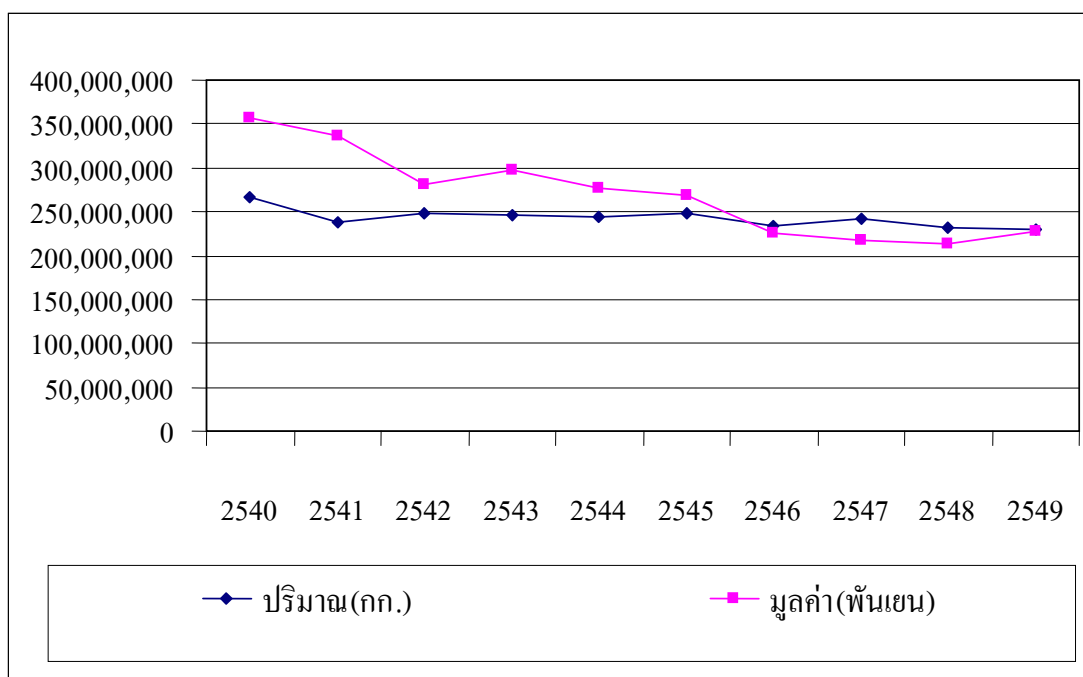
การนำเข้ากุ้งอื่น ๆ แช่แข็งในประเทศญี่ปุ่น

การนำเข้ากุ้งอื่น ๆ แช่แข็ง (Shrimps and Prawns, frozen) ในประเทศญี่ปุ่นมีแนวโน้มการนำเข้าลดลงอย่างต่อเนื่องทั้งปริมาณและมูลค่า โดยในปี พ.ศ. 2549 มีปริมาณการนำเข้า 229,948,055 กิโลกรัม คิดเป็นมูลค่าการนำเข้า 227,331,203 พันเยน ลดลงจากปีพ.ศ. 2540 ซึ่งมีปริมาณการนำเข้าถึง 267,247,004 กิโลกรัม คิดเป็นมูลค่าการนำเข้า 357,032,821 พันเยน เนื่องจากภาวะเศรษฐกิจที่ยังคงตกต่ำทำให้การนำเข้ากุ้งอื่น ๆ แช่แข็งลดลง แต่หากพิจารณาเปรียบเทียบในปี พ.ศ. 2549 กับ ปี พ.ศ. 2548 พบว่า ในปี พ.ศ. 2549 มีปริมาณการนำเข้า 229,948,055 กิโลกรัม ลดลงจากปีพ.ศ. 2548 ซึ่งมีปริมาณการนำเข้า 232,434,771 กิโลกรัม โดยลดลงร้อยละ 1.07 แต่มูลค่าการนำเข้ากลับเพิ่มขึ้น โดยในปี พ.ศ. 2549 มีมูลค่าการนำเข้า 227,331,203 พันเยน เพิ่มขึ้นจากปี พ.ศ. 2548 ซึ่งมีมูลค่านำเข้า 214,040,439 พันเยน โดยเพิ่มขึ้นร้อยละ 6.21 (ตารางที่ 6) และ (ภาพที่ 2) ทั้งนี้เนื่องจากกุ้งแช่แข็งมีราคาสูงขึ้น ทำให้มูลค่าในการนำเข้าเพิ่มขึ้นแต่นำเข้าในปริมาณลดลง

ตารางที่ 6 ปริมาณและมูลค่าในการนำเข้ากุ้งอื่น ๆ แช่แข็งในประเทศญี่ปุ่น ปี 2540–2549

ปี	ปริมาณ (กก.)	อัตราการ ขยายตัว(ร้อยละ)	มูลค่า (พันเยน)	อัตราการ ขยายตัว(ร้อยละ)
2540	267,247,004	-	357,032,821	-
2541	238,906,122	-10.60	336,911,589	-5.64
2542	247,313,901	3.52	280,644,714	-16.70
2543	246,627,293	-0.28	297,937,967	6.16
2544	245,048,367	-0.64	276,461,070	-7.21
2545	248,868,242	1.56	269,692,604	-2.45
2546	233,195,252	-6.30	225,584,679	-16.35
2547	241,442,735	3.54	217,012,634	-3.80
2548	232,434,771	-3.73	214,040,439	-1.37
2549	229,948,055	-1.07	227,331,203	6.21

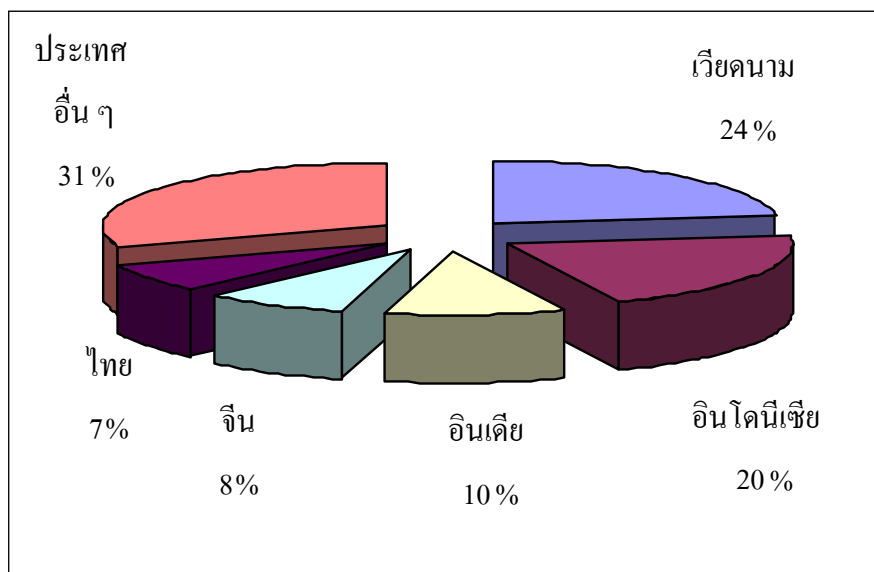
ที่มา: Japan Customs (2007)



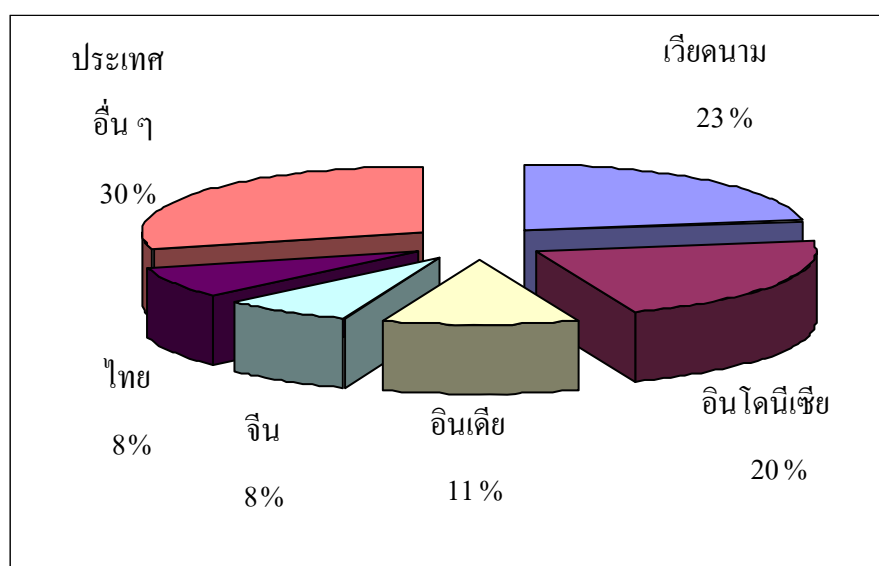
ภาพที่ 2 ปริมาณและมูลค่าในการนำเข้ากุ้งอื่น ๆ แช่แข็งในประเทศญี่ปุ่น ปี 2540–2549

ที่มา: Japan Customs (2007)

หากพิจารณาแหล่งนำเข้ากุ้งอื่น ๆ แช่แข็งที่ประเทศญี่ปุ่นนำเข้าจากประเทศต่าง ๆ ในช่วงปี พ.ศ. 2548–2549 พบว่า ตลอดระยะเวลาดังกล่าวประเทศญี่ปุ่นนำเข้ากุ้งอื่น ๆ แช่แข็งจากประเทศเวียดนาม ประเทศอินโดนีเซีย ประเทศอินเดีย ประเทศจีน และประเทศไทย เป็นต้น โดยในปี พ.ศ. 2549 มีการนำเข้าจากประเทศเวียดนามมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 23 ของการนำเข้าทั้งหมดของประเทศญี่ปุ่น ลดลงจากปี พ.ศ. 2548 ซึ่งมีส่วนแบ่งตลาดร้อยละ 24 รองลงมานำเข้าจากประเทศอินโดนีเซีย และประเทศอินเดีย คิดเป็นร้อยละ 20 และ 11 ตามลำดับ ในขณะที่ประเทศจีน และประเทศไทย มีส่วนแบ่งตลาดร้อยละ 8 เท่ากันในปี พ.ศ. 2549 จะเห็นว่าประเทศไทยมีส่วนแบ่งตลาดเป็นอันดับ 5 เพิ่มขึ้นจากปี พ.ศ. 2548 ซึ่งมีส่วนแบ่งตลาดร้อยละ 7 การที่ประเทศไทยมีส่วนแบ่งตลาดเพิ่มขึ้นเนื่องมาจากกุ้งแช่แข็งของประเทศไทยค่อนข้างจะมีคุณภาพ และในปัจจุบันนี้ประเทศไทยยังให้ความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหารก่อนที่จะส่งออก ทำให้ประเทศญี่ปุ่นสนใจที่จะนำเข้าจากประเทศไทยเพิ่มมากขึ้น ในขณะที่นำเข้าจากประเทศเวียดนามลดลง (ภาพที่ 3) และ (ภาพที่ 4)



ภาพที่ 3 ส่วนแบ่งตลาดการนำเข้ากึ่งอื่น ๆ แซ่แข็งในประเทศญี่ปุ่น ปี 2548
ที่มา: Japan Customs (2007)



ภาพที่ 4 ส่วนแบ่งตลาดการนำเข้ากึ่งอื่น ๆ แซ่แข็งในประเทศญี่ปุ่น ปี 2549
ที่มา: Japan Customs (2007)

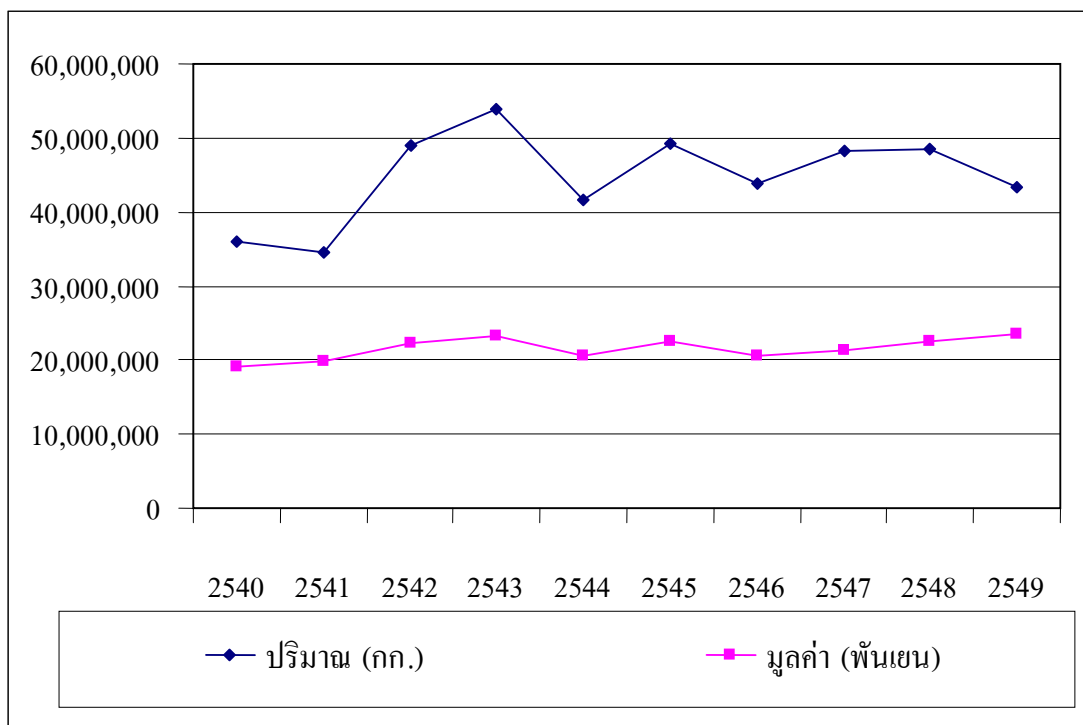
การนำเข้าปลาหมึกกระดองและปลาหมึกกล้วยแช่แข็งในประเทศญี่ปุ่น

การนำเข้าปลาหมึกกระดองและปลาหมึกกล้วยแช่แข็ง(Cuttle fish and Squid excluding Mongo ika, frozen)ในประเทศญี่ปุ่นมีแนวโน้มการนำเข้าเพิ่มขึ้นทั้งปริมาณและมูลค่า โดยในปี พ.ศ. 2549 มีปริมาณการนำเข้า 43,309,050 กิโลกรัม คิดเป็นมูลค่าการนำเข้า 23,536,690 พันเยน เพิ่มขึ้นจากปีพ.ศ. 2540 ซึ่งมีปริมาณการนำเข้าเพียง 36,013,356 กิโลกรัม คิดเป็นมูลค่าการนำเข้า 19,181,800 พันเยน แต่หากพิจารณาเปรียบเทียบ ในปี พ.ศ. 2549 กับ ปี พ.ศ. 2548 พบว่า ในปี พ.ศ. 2549 มีปริมาณการนำเข้า 43,309,050 กิโลกรัม ลดลงจากปี พ.ศ. 2548 ซึ่งมีปริมาณการนำเข้า 48,515,867 กิโลกรัม โดยลดลงร้อยละ 10.73 แต่มูลค่าการนำเข้ากลับเพิ่มขึ้น ในปี พ.ศ. 2549 มีมูลค่าการนำเข้า 23,536,690 พันเยน เพิ่มขึ้นจากปีพ.ศ. 2548 ซึ่งมีมูลค่าการนำเข้า 22,551,880 พันเยน โดยเพิ่มขึ้นร้อยละ 4.37 (ตารางที่ 7) และ (ภาพที่ 5) ทั้งนี้เนื่องจากการนำเข้าปลาหมึกกระดองและปลาหมึกกล้วยแช่แข็งในประเทศญี่ปุ่นจะมีการกำหนดโควตาและใช้อัตราภยานำเข้าชั่วคราวซึ่งต่างกันในแต่ละปี ส่งผลต่อปริมาณและมูลค่าการนำเข้าที่ไม่แน่นอน

ตารางที่ 7 ปริมาณและมูลค่าในการนำเข้าปลาหมึกกระดองและปลาหมึกกล้วยแช่แข็งในประเทศญี่ปุ่น ปี 2540–2549

ปี	ปริมาณ (กก.)	อัตราการ ขยายตัว(ร้อยละ)	มูลค่า (พันเยน)	อัตราการ ขยายตัว(ร้อยละ)
2540	36,013,356	-	19,181,800	-
2541	34,496,709	-4.21	19,744,662	2.93
2542	49,007,650	42.06	22,379,842	13.35
2543	53,828,908	9.84	23,274,978	4.00
2544	41,707,525	-22.52	20,526,534	-11.81
2545	49,226,669	18.03	22,506,052	9.64
2546	43,784,845	-11.05	20,690,915	-8.07
2547	48,336,437	10.40	21,311,673	3.00
2548	48,515,867	0.37	22,551,880	5.82
2549	43,309,050	-10.73	23,536,690	4.37

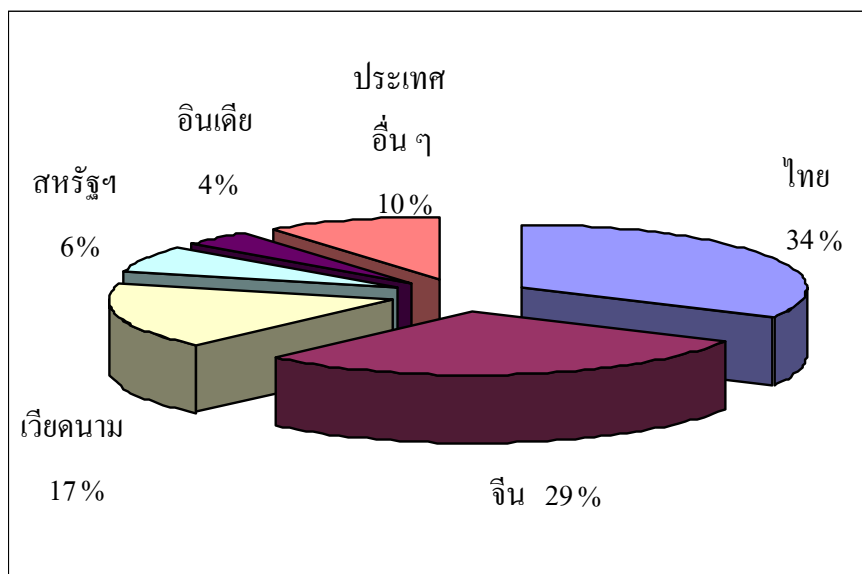
ที่มา: Japan Customs (2007)



ภาพที่ 5 ปริมาณและมูลค่าในการนำเข้าปลาหมึกกระดองและปลาหมึกกล้วยแช่แข็งในประเทศญี่ปุ่น ปี 2540–2549

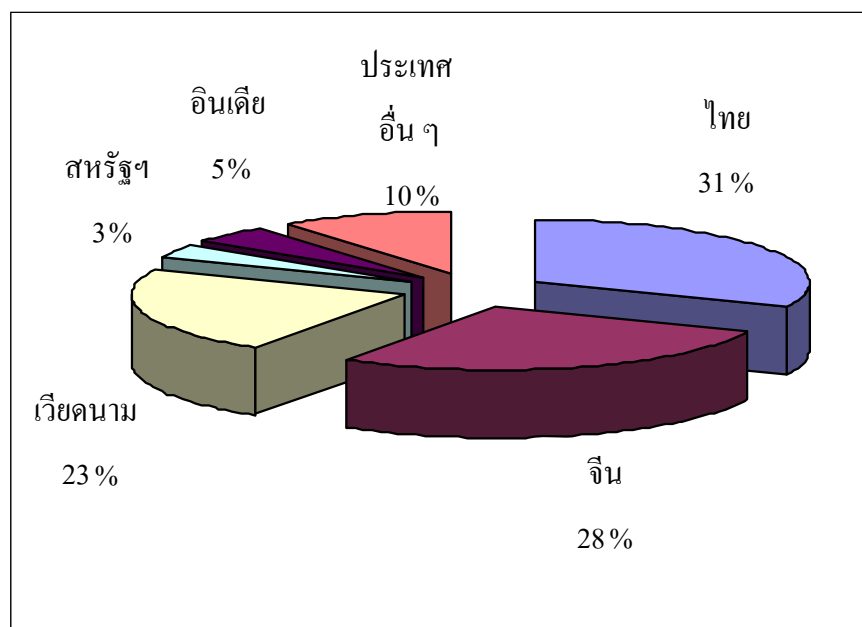
ที่มา: Japan Customs (2007)

หากพิจารณาแหล่งนำเข้าปลาหมึกกระดองและปลาหมึกกล้วยแช่แข็งที่ประเทศญี่ปุ่นนำเข้าจากประเทศต่าง ๆ ในช่วงปี พ.ศ. 2548–2549 พบว่า ตลอดระยะเวลาดังกล่าวประเทศญี่ปุ่นนำเข้าปลาหมึกกระดองและปลาหมึกกล้วยแช่แข็งจากประเทศไทย ประเทศจีน ประเทศเวียดนาม ประเทศสหรัฐอเมริกา และประเทศอินเดีย เป็นต้น โดยในปี พ.ศ. 2548 และ พ.ศ. 2549 มีการนำเข้าจากประเทศไทยมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 34 และ 31 ของการนำเข้าทั้งหมด ตามลำดับ รองลงมานำเข้าจากประเทศจีน ประเทศเวียดนาม คิดเป็นร้อยละ 28 และ 23 ตามลำดับในปี พ.ศ. 2549 จะเห็นได้ว่าประเทศจีนมีส่วนแบ่งตลาดลดลงจากปี พ.ศ. 2548 ซึ่งมีส่วนแบ่งตลาดร้อยละ 29 ส่วนประเทศเวียดนามมีส่วนแบ่งตลาดเพิ่มขึ้นจากปี พ.ศ. 2548 โดยมีส่วนแบ่งตลาดร้อยละ 17 (ภาพที่ 6) และ (ภาพที่ 7)



ภาพที่ 6 ส่วนแบ่งตลาดการนำเข้าปลาหมึกกระดองและปลาหมึกกล้วยแช่แข็งในประเทศญี่ปุ่น
ปี 2548

ที่มา: Japan Customs (2007)



ภาพที่ 7 ส่วนแบ่งตลาดการนำเข้าปลาหมึกกระดองและปลาหมึกกล้วยแช่แข็งในประเทศญี่ปุ่น
ปี 2549

ที่มา: Japan Customs (2007)

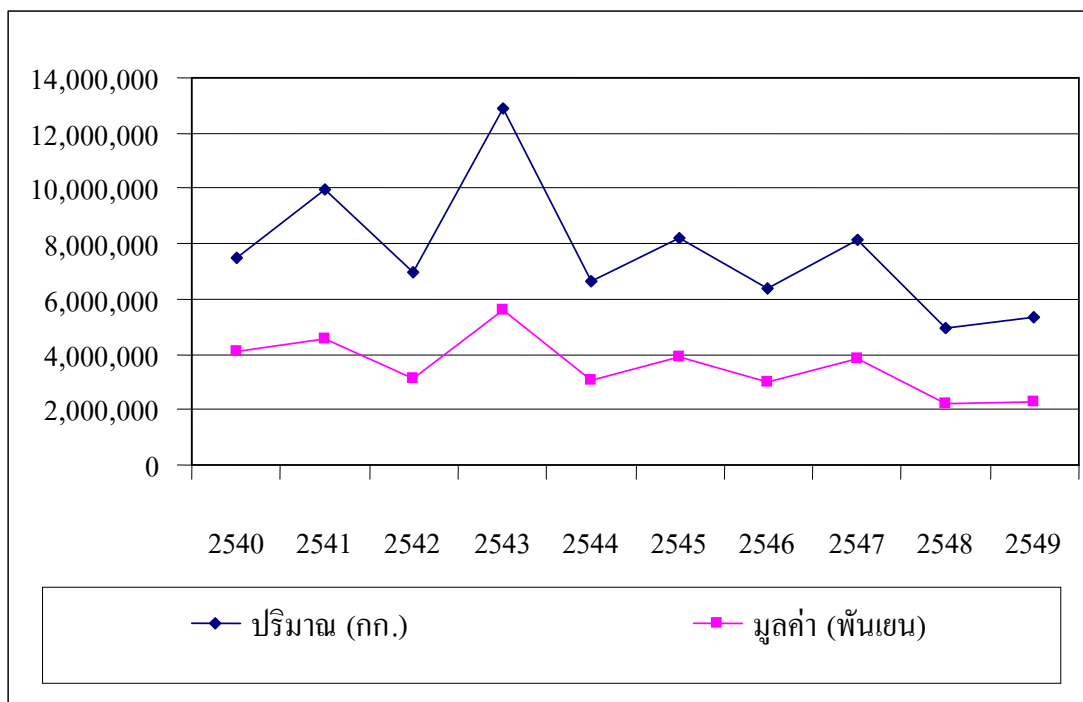
การนำเข้าปูม้าแช่แข็งในประเทศญี่ปุ่น

การนำเข้าปูม้าแช่แข็ง(Swimming Crab, frozen)ในประเทศญี่ปุ่นมีแนวโน้มการนำเข้าไม่แน่นอนเพิ่มขึ้นและลดลงสลับกันทุกปีทั้งปริมาณและมูลค่า เนื่องจากปูม้าที่ประเทศญี่ปุ่นนำเข้าเป็นปูม้าที่ได้จากแหล่งธรรมชาติจากประเทศผู้ส่งออกบางปีมีปริมาณต่ำ บางปีมีปริมาณสูงไม่สามารถกำหนดได้ ขึ้นอยู่กับสภาพธรรมชาติของแต่ละประเทศ จึงทำให้การนำเข้าไม่แน่นอนทั้งปริมาณและมูลค่าซึ่งในปี พ.ศ. 2543 มีปริมาณการนำเข้าสูงที่สุดเท่ากับ 12,885,742 กิโลกรัม คิดเป็นมูลค่าการนำเข้า 5,621,405 พันเยน มีอัตราการขยายตัวสูงถึงร้อยละ 84.98 และ 81.39 ตามลำดับ แต่หากพิจารณาเปรียบเทียบ ในปี พ.ศ. 2549 กับ ปี พ.ศ. 2548 พบว่า ในปี พ.ศ. 2549 มีปริมาณการนำเข้า 5,308,007 กิโลกรัม คิดเป็นมูลค่าการนำเข้า 2,306,114 พันเยน เพิ่มขึ้นจากปีพ.ศ. 2548 ซึ่งมีปริมาณการนำเข้า 4,926,912 กิโลกรัม คิดเป็นมูลค่าการนำเข้า 2,217,159 พันเยน โดยเพิ่มขึ้นร้อยละ 7.73 และ 4.01 ตามลำดับ (ตารางที่ 8) และ (ภาพที่ 8)

ตารางที่ 8 ปริมาณและมูลค่าในการนำเข้าปูม้าแช่แข็งในประเทศญี่ปุ่น ปี 2540–2549

ปี	ปริมาณ (กก.)	อัตราการ ขยายตัว(ร้อยละ)	มูลค่า (พันเยน)	อัตราการ ขยายตัว(ร้อยละ)
2540	7,459,214	-	4,077,127	-
2541	9,945,633	33.33	4,567,079	12.02
2542	6,966,095	-29.96	3,099,149	-32.14
2543	12,885,742	84.98	5,621,405	81.39
2544	6,664,727	-48.28	3,066,250	-45.45
2545	8,216,199	23.28	3,909,759	27.51
2546	6,405,805	-22.03	3,014,302	-22.90
2547	8,148,190	27.20	3,815,126	26.57
2548	4,926,912	-39.53	2,217,159	-41.89
2549	5,308,007	7.73	2,306,114	4.01

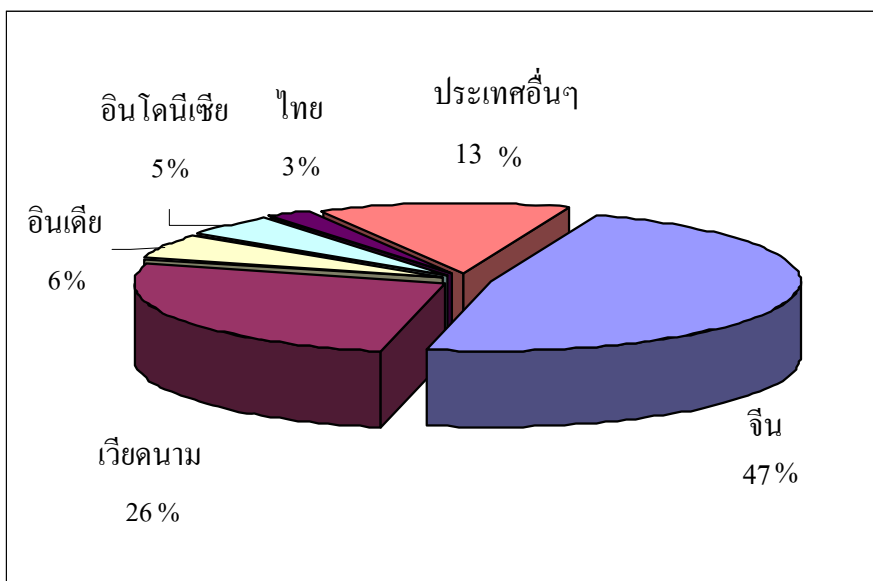
ที่มา: Japan Customs (2007)



ภาพที่ 8 ปริมาณและมูลค่าในการนำเข้าปทุมมาแช่แข็งในประเทศญี่ปุ่น ปี 2540–2549

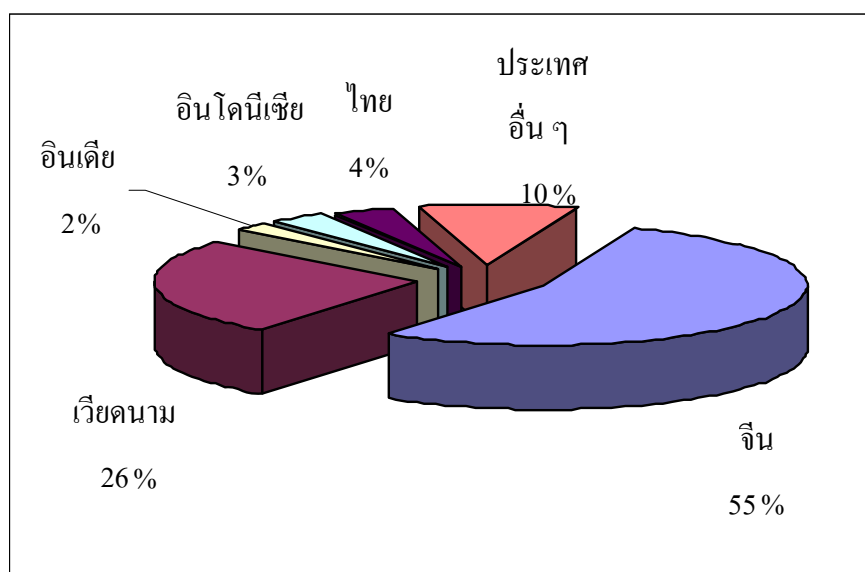
ที่มา: Japan Customs (2007)

หากพิจารณาแหล่งนำเข้าปทุมมาแช่แข็งที่ประเทศญี่ปุ่นนำเข้าจากประเทศต่าง ๆ ในช่วงปี พ.ศ. 2548–2549 พบว่า ตลอดระยะเวลาดังกล่าวประเทศญี่ปุ่นนำเข้าปทุมมาแช่แข็งจากประเทศจีน ประเทศเวียดนาม ประเทศอินเดีย ประเทศอินโดนีเซีย และประเทศไทย เป็นต้น โดยในปี พ.ศ. 2548 และ พ.ศ. 2549 มีการนำเข้าจากประเทศจีนมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 47 และ 55 ของการนำเข้าทั้งหมดของประเทศญี่ปุ่น ตามลำดับ รองลงมานำเข้าจากประเทศเวียดนาม ประเทศไทย ประเทศอินโดนีเซีย และประเทศอินเดีย มีส่วนแบ่งตลาดคิดเป็นร้อยละ 26 4 3 และ 2 ตามลำดับในปี พ.ศ. 2549 จะเห็นว่าประเทศเวียดนามมีส่วนแบ่งตลาดเท่ากันทั้งสองปี ส่วนประเทศไทยมีส่วนแบ่งตลาดเป็นอันดับ 3 เพิ่มขึ้นจากปี พ.ศ. 2548 ซึ่งมีส่วนแบ่งตลาดร้อยละ 3 แต่ประเทศอินโดนีเซีย และประเทศอินเดียกลับมีส่วนแบ่งตลาดลดลงจากปี พ.ศ. 2548 ซึ่งมีส่วนแบ่งตลาดร้อยละ 5 และ 6 ตามลำดับ (ภาพที่ 9) และ (ภาพที่ 10)



ภาพที่ 9 ส่วนแบ่งตลาดการนำเข้าปุ๋ยน้ำแช่แข็งในประเทศญี่ปุ่น ปี 2548

ที่มา: Japan Customs (2007)



ภาพที่ 10 ส่วนแบ่งตลาดการนำเข้าปุ๋ยน้ำแช่แข็งในประเทศญี่ปุ่น ปี 2549

ที่มา: Japan Customs (2007)

มาตรฐานอาหารทะเลแช่แข็งในประเทศญี่ปุ่น

การกำหนดมาตรฐานอาหารทะเลแช่แข็งเพื่อการส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่นมีความสำคัญอย่างยิ่ง เนื่องจากประเทศญี่ปุ่นให้ความสำคัญต่อความปลอดภัยของผู้บริโภคในการบริโภคสินค้าเป็นอย่างมาก ดังนั้นการที่ประเทศไทยจะทำการส่งออกอาหารทะเลแช่แข็งไปยังประเทศญี่ปุ่น มีความจำเป็นที่ต้องทราบมาตรฐานในการผลิตเพื่อให้สินค้ามีคุณภาพ และผ่านมาตรฐานอาหารทะเลแช่แข็งในประเทศญี่ปุ่น ซึ่งจะทำให้ประเทศญี่ปุ่นมีความมั่นใจในตัวสินค้ามากขึ้น โดยมาตรฐานอาหารทะเลแช่แข็งในประเทศญี่ปุ่น (สถาบันอาหาร, 2549) มีดังนี้

มาตรฐานกุ้งแช่แข็ง

1. ขอบข่าย

กุ้งดิบแช่แข็งทั้งตัว กุ้งดิบลอกเปลือกแช่แข็ง กุ้งดิบตัดแต่งแช่แข็ง กุ้งต้มสุกแช่แข็ง ทั้งตัว กุ้งต้มสุกลอกเปลือกแช่แข็ง กุ้งต้มสุกตัดแต่งแช่แข็ง

2. สัญลักษณ์

2.1 มาตรฐานการผลิต

2.1.1 น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตต้องเป็นน้ำสะอาดตามมาตรฐานน้ำดื่ม หรือเป็นน้ำทะเลที่ผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรส์ หรือเป็นน้ำทะเลเทียมที่ผลิตจากน้ำสะอาดตามมาตรฐานน้ำดื่ม และต้องมีการเปลี่ยนน้ำอย่างสม่ำเสมอในกระบวนการผลิต

2.1.2 กรณีที่วัตถุดิบ เป็นกุ้งแช่แข็ง ต้องผ่านการละลายน้ำแข็งในที่ที่สะอาด หรือในอ่างน้ำที่ใช้น้ำสะอาดตามมาตรฐานน้ำดื่ม หรือน้ำทะเลที่ผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรส์ หรือน้ำทะเลเทียมที่ผลิตจากน้ำสะอาดตามมาตรฐานน้ำดื่มและต้องมีการเปลี่ยนน้ำอย่างสม่ำเสมอ

2.1.3 กุ้งจะต้องผ่านการล้างอย่างเพียงพอด้วยน้ำสะอาดตามมาตรฐานน้ำดื่ม หรือน้ำทะเลที่ผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรส์ หรือน้ำทะเลเทียมที่ผลิตจากน้ำสะอาดตามมาตรฐานน้ำดื่มเพื่อกำจัดสิ่งที่มีอาจปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์อาหาร

2.1.4 ในส่วนของขั้นตอนการผลิต จะต้องทำในสถานที่ที่สะอาดและแยกจากส่วนของการล้าง

2.1.5 ในส่วนของขั้นตอนการผลิตไม่ควรมีการใช้วัตถุเจือปนอาหารเคมีสังเคราะห์ใดๆ (ยกเว้น sodium hypochlorite)

2.2 มาตรฐานการเก็บรักษา

2.2.1 เก็บในที่อุณหภูมิต่ำกว่า -15°C

2.2.2 บรรจุหรือห่อผลิตภัณฑ์ในภาชนะพลาสติก อลูมิเนียมฟอยล์ หรือกระดาษกั้นน้ำที่สะอาด

3. วัตถุเจือปนอาหาร

ภายใต้กฎหมาย Food Sanitation Law ของประเทศญี่ปุ่นได้กำหนดมาตรฐานการใช้วัตถุเจือปนอาหารกับผลิตภัณฑ์ประเภทกึ่งแข็งไว้ดังนี้

3.1 แอนติออกซิแดนท์ (Antioxidants)

3.1.1 Butylated Hydroxyanisole ไม่เกิน 1.0 g/kg

3.1.2 Butylated Hydroxytoluene ไม่เกิน 1.0 g/kg

หมายเหตุ: กรณีที่ใช้ส่วนผสมของสารสองชนิดข้างต้น ปริมาณรวมกันจะต้องไม่เกิน 1.0 g/kg

3.2 สี (Colors)

3.2.1 ไม่อนุญาตให้ใช้สีผสมอาหารหรือสารคงสี (Color retention agents)

3.3 สารฟอกสี (Bleaching Agents)

3.3.1 ในกึ่งมีเปลือก Potassium Pyrosulfite, Sodium Hydrosulfite, Sodium Pyrosulfite, Sodium Sulfite, Sulfur Dioxide ไม่เกิน 0.030 g/kg

3.4 สารให้ความหวาน (Sweeteners)

3.4.1 Sodium Saccharin ใช้ในกึ่งได้ไม่เกิน 1.2 g/kg

4. สารปนเปื้อน

4.1 ยาสัตว์ตกค้าง

4.1.1 Oxytetracycline มีค่า MRL (Maximum Residue Limit) ไม่เกิน 0.2 ppm

4.1.2 Spiramycin (ผลรวมของ spiramycin และ neospiramycin) มีค่า MRL ไม่เกิน 0.2ppm

4.2 สารปนเปื้อน

4.2.1 PCB (Polychlorinated biphenyls) ไม่เกิน 0.5 ppm ในส่วนที่นำมารับประทานได้ของสัตว์น้ำที่มีแหล่งที่อยู่ในมหาสมุทรและทะเลเปิด และ 3.0 ppm ในสัตว์น้ำที่มีแหล่งที่อยู่ในทะเลใกล้แผ่นดิน (inland sea) อ่าวและทะเลสาบ

4.2.2 Mercury : Total level of mercury ไม่เกิน 0.4 ppm และ Methyl mercury (as mercury) ไม่เกิน 0.3 ppm

4.2.3 Shellfish Toxicants: Paralytic shellfish toxicants ไม่เกิน 4 MU/g และ Diarrhoeal shellfish toxicants ไม่เกิน 0.05 MU/g

5. ภาชนะบรรจุ

ผลิตภัณฑ์อาหารต้องบรรจุอยู่ในภาชนะพลาสติก อลูมิเนียมฟอยล์ หรือกระดาษกันน้ำ ที่ผ่านการฆ่าเชื้อหลังการผลิต

6. ฉลาก

สินค้าต้องมีรายละเอียดดังต่อไปนี้ บนฉลากผลิตภัณฑ์ซึ่งจะต้องสามารถอ่านได้ทันที โดยไม่ต้องเปิดภาชนะบรรจุ หรือหีบห่อ

6.1 ชื่อผลิตภัณฑ์

6.2 ส่วนผสมและวัตถุเจือปนอาหาร

6.3 น้ำหนัก หรือ ปริมาตรของผลิตภัณฑ์

6.4 สำหรับอาหารที่มีอายุการเก็บรักษาสั้น ต้องกำหนด วัน เดือน ปีที่อาหารหมดอายุ โดยใช้คำว่า “use-by-date” ซึ่งหมายถึงวันที่ ที่ยังมั่นใจได้ว่าอาหารนั้นจะต้องไม่ทำให้เกิดโรค ใดๆอันมีสาเหตุมาจากการเสื่อมเสียของอาหารนั้นเมื่อเก็บรักษาในสภาวะที่กำหนดส่วนอาหารอื่นๆ ที่นอกเหนือจากที่กล่าวต้องกำหนดวัน เดือน ปี เพื่อชี้บ่ง “date of minimum durability” ซึ่งหมายถึงวันที่ ที่เป็นวันสุดท้ายของช่วงเวลาที่ผลิตภัณฑ์จะคงคุณภาพไว้ได้อย่างสมบูรณ์ เมื่อเก็บในสภาวะที่กำหนด

6.5 วิธีการเก็บรักษา

6.6 ชื่อและที่อยู่ของสถานที่ผลิต ผู้นำเข้า และประเทศที่มาจากอาหาร

6.7 สำหรับอาหารแช่แข็งที่ต้องนำไปให้ความร้อนก่อนการบริโภค ต้องมีข้อความระบุว่าอาหารนั้นผ่านการให้ความร้อนมาก่อนการแช่แข็งหรือไม่

6.8 เนื่องจากกุ้งเป็นวัตถุดิบหนึ่งใน 19 ชนิดที่อาจทำให้ผู้บริโภคเกิดอาการแพ้ จึงควรระบุว่าผลิตภัณฑ์นี้มีกุ้งเป็นส่วนประกอบ และหากผลิตภัณฑ์มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร หรือ สารที่ใช้ในกระบวนการผลิตใดๆที่ผลิตจากข้าวสาลี บัควีท ไข่ นม หรือถั่วลิสง ต้องมีข้อความระบุที่มาของส่วนผสมนั้นๆ

7. คุณภาพทางด้านจุลินทรีย์

7.1 กุ้งดิบแช่แข็ง

7.1.1 Bacteria count: ไม่เกิน 3,000,000/g

7.1.2 Escherichia coli: ไม่พบ

7.2 กุ้งต้มสุกแช่แข็งที่ต้องให้ความร้อนก่อนการบริโภค

7.2.1 Bacteria count: ไม่เกิน 100,000/g

7.2.2 Coliform group: ไม่พบ

7.3 กุ้งต้มสุกแช่แข็งที่ไม่ต้องให้ความร้อนก่อนการบริโภค

7.3.1 Bacteria count: ไม่เกิน 100,000/g

7.3.2 Coliform group: ไม่พบ

มาตรฐานปลาหมึกแช่แข็ง

1. ขอบข่าย

ปลาหมึกดิบแช่แข็ง ปลาหมึกต้มแช่แข็ง

2. สุขลักษณะ

2.1 มาตรฐานการผลิต

2.1.1 ปลาหมึกดิบแช่แข็ง

ก. น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิต ต้องเป็นน้ำสะอาดตามมาตรฐานน้ำดื่ม

หรือเป็นน้ำทะเลที่ผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรส์ หรือเป็นน้ำทะเลเทียม ที่ผลิตจากน้ำสะอาดตามมาตรฐานน้ำดื่ม และต้องมีการเปลี่ยนน้ำอย่างสม่ำเสมอในกระบวนการผลิต

ข. กรณีที่วัตถุดิบเป็นปลาหมึกแช่แข็ง ต้องผ่านการละลายน้ำแข็งในสะอาด หรือในอ่างน้ำที่ใช้ น้ำสะอาดตามมาตรฐานน้ำดื่ม หรือน้ำทะเลที่ผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรส์ หรือน้ำทะเลเทียมที่ผลิตจากน้ำสะอาดตามมาตรฐานน้ำดื่ม และต้องมีการเปลี่ยนน้ำอย่างสม่ำเสมอ

ค. ปลาหมึกจะต้องผ่านการล้างอย่างเพียงพอด้วยน้ำสะอาดตามมาตรฐานน้ำดื่มหรือน้ำทะเลที่ผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรส์ หรือน้ำทะเลเทียมที่ผลิตจากน้ำสะอาดตามมาตรฐานน้ำดื่มเพื่อกำจัดสิ่งที่ยาจปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์อาหาร

ง. ในส่วนของขั้นตอนการผลิต จะต้องทำในสถานที่ที่สะอาดและแยกจาก ส่วนของการล้าง

จ. ในส่วนของขั้นตอนการผลิต ไม่ควรมีการใช้วัตถุเจือปนอาหารเคมี ดังเคราะห์ใดๆ (ยกเว้น sodium hypochlorite)

2.1.2 ปลาหมึกต้มแช่แข็ง

ก. ปลาหมึกที่ใช้เป็นวัตถุดิบต้องสด

ข. น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตต้องเป็นน้ำสะอาดตามมาตรฐานน้ำดื่มหรือน้ำทะเลที่ผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรส์ หรือเป็นน้ำทะเลเทียมที่ผลิตจากน้ำสะอาดตามมาตรฐานน้ำดื่ม

ค. หลังจากการต้ม ปลาหมึกควรถูกทำให้เย็นโดยทันทีโดยการใช้ น้ำสะอาดตามมาตรฐานน้ำดื่ม หรือน้ำทะเลที่ผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรส์ หรือน้ำทะเลเทียมที่ผลิตจากน้ำสะอาดตามมาตรฐานน้ำดื่ม และในระหว่างการทำใหเย็นต้องมีมาตรการควบคุมไม่ให้ผลิตภัณฑ์เกิดการปนเปื้อนอีกครั้งหลังจากผ่านความร้อนแล้ว

ง. หลังจากปลาหมึกผ่านการทำให้เย็นลงแล้ว ต้องเก็บผลิตภัณฑ์ในภาชนะที่ทำจากโลหะ พลาสติก ฯลฯ ซึ่งเป็นภาชนะปิดสนิทที่สะอาด สามารถทำความสะอาดได้ง่าย น้ำและอากาศซึมผ่านไม่ได้

2.2 มาตรฐานการเก็บรักษา

2.2.1 เก็บในที่อุณหภูมิต่ำกว่า -15°C

2.2.2 บรรจุหรือห่อผลิตภัณฑ์ในภาชนะพลาสติก อลูมิเนียมฟอยล์ หรือกระดาษกั้นน้ำที่สะอาด

3. วัตถุเจือปนอาหาร

กฎหมาย Food Sanitation Law ของประเทศญี่ปุ่นไม่ได้กำหนดปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้กับผลิตภัณฑ์ประเภทปลาหมึกแช่แข็งไว้

4. สารปนเปื้อน

4.1 PCB (Polychlorinated biphenyls) ไม่เกิน 0.5 ppm ในส่วนที่นำมารับประทานได้ของสัตว์น้ำที่มีแหล่งที่อยู่ในมหาสมุทรและทะเลเปิด และ 3.0 ppm ในสัตว์น้ำที่มีแหล่งที่อยู่ในทะเลใกล้แผ่นดิน (inland sea) อ่าวและทะเลสาบ

4.2 Mercury : Total level of mercury ไม่เกิน 0.4 ppm และ Methyl mercury (as mercury) ไม่เกิน 0.3 ppm

4.3 Shellfish Toxicants: Paralytic shellfish toxicants ไม่เกิน 4 MU/g และ Diarrhoeal shellfish toxicants ไม่เกิน 0.05 MU/g

5. ภาชนะบรรจุ

ผลิตภัณฑ์อาหารต้องบรรจุอยู่ในภาชนะพลาสติก อลูมิเนียมฟอยล์ หรือกระดาษกั้นน้ำที่ผ่านการฆ่าเชื้อหลังการผลิต

6. ฉลาก

สินค้าต้องมีรายละเอียดดังต่อไปนี้ บนฉลากผลิตภัณฑ์ซึ่งจะต้องสามารถอ่านได้ทันทีโดยไม่ต้องเปิดภาชนะบรรจุ หรือหีบห่อ

6.1 ชื่อผลิตภัณฑ์

6.2 ส่วนผสมและวัตถุเจือปนอาหาร

6.3 น้ำหนัก หรือ ปริมาตรของผลิตภัณฑ์

6.4 สำหรับอาหารที่มีอายุการเก็บรักษาสั้น ต้องกำหนด วัน เดือน ปีที่อาหารหมดอายุ โดยใช้คำว่า “ use-by-date “ ซึ่งหมายถึงวันที่ ที่ยังมั่นใจได้ว่าอาหารนั้นจะต้องไม่ทำให้เกิดโรคใดๆอันมีสาเหตุมาจากการเสื่อมเสียของอาหารนั้นเมื่อเก็บรักษาในสภาวะที่กำหนด ส่วนอาหารอื่นๆ ที่นอกเหนือจากที่กล่าวต้องกำหนดวัน เดือน ปี เพื่อชี้บ่ง “date of minimum durability” ซึ่งหมายถึงวันที่ ที่เป็นวันสุดท้ายของช่วงเวลาผลิตภัณฑ์จะคงคุณภาพไว้ได้อย่างสมบูรณ์ เมื่อเก็บในสภาวะที่กำหนด

6.5 วิธีการเก็บรักษา

6.6 ชื่อและที่อยู่ของสถานที่ผลิต ผู้นำเข้า และประเทศที่มาของอาหาร

6.7 สำหรับอาหารแช่แข็งที่ต้องนำไปให้ความร้อนก่อนการบริโภค ต้องมีข้อความระบุว่าอาหารนั้นผ่านการให้ความร้อนมาก่อนการแช่แข็งหรือไม่

6.8 เนื่องจากปลาหมึกเป็นวัตถุดิบหนึ่งใน 19 ชนิดที่อาจทำให้ผู้บริโภคเกิดอาการแพ้ จึงควรระบุว่าผลิตภัณฑ์นี้มีปลาหมึกเป็นส่วนประกอบ และหากผลิตภัณฑ์มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร หรือสารที่ใช้ในกระบวนการผลิตใดๆที่ผลิตจากข้าวสาลี บัควีท ไข่ นม หรือถั่วลิสง ต้องมีข้อความระบุที่มาของส่วนผสมนั้นๆ

7. คุณภาพทางจุลินทรีย์

7.1 ปลาหมึกดิบแช่แข็ง

7.1.1 Bacteria count: ไม่เกิน 3,000,000/g

7.1.2 Escherichia coli: ไม่พบ

7.2 ปลาหมึกต้มแช่แข็ง

7.2.1 Bacteria count: ไม่เกิน 100,000/g

7.2.2 Coliform group: ໙໓ພບ

7.2.3 *Vibrio parahaemolyticus*: ไม่พบ

มาตรฐานปุ๋ยแช่แข็ง

1. ขอบข่าย

ปฐฺธิบแะเง้งท้งตัว ปฐฺธิบตัดแต่งแะเง้ง ปฐฺติมแะเง้งท้งเปลือก เนื้อปฐฺติมแะเง้ง

2. ស្ថាបត្យកម្ម

2.1 มาตรฐานการผลิต

2.1.1 ปลูกข้าวแช่แข็ง

ก. น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตต้องเป็นน้ำสะอาดตามมาตรฐานน้ำดื่มหรือเป็นน้ำทะเลที่ผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรส์หรือเป็นน้ำทะเลเทียมที่ผลิตจากน้ำสะอาดตามมาตรฐานน้ำดื่มและต้องมีการเปลี่ยนน้ำอย่างสม่ำเสมอในกระบวนการผลิต

ข. กรณีที่วัตถุดิบ เป็นปุ๋ยแข็ง ต้องผ่านการละลายน้ำแข็งในที่ที่สะอาด หรือในอ่างน้ำที่ใช้ น้ำสะอาดตามมาตรฐานน้ำดื่ม หรือน้ำทะเลที่ผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรส์ หรือน้ำทะเลที่หมักที่ผลิตจากน้ำสะอาดตามมาตรฐานน้ำดื่มและต้องมีการเปลี่ยนน้ำอย่างสม่ำเสมอ

ก. จะต้องผ่านการล้างอย่างเพียงพอด้วยน้ำสะอาดตามมาตรฐานน้ำดื่ม หรือน้ำทะเลที่ผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรส์ หรือน้ำทะเลเทียมที่ผลิตจากน้ำสะอาดตามมาตรฐาน น้ำดื่มเพื่อกำจัดสิ่งที่ยาจปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์อาหาร

ง. ในส่วนของขั้นตอนการผลิต จะต้องทำในสถานที่ที่สะอาดและแยกจาก ส่วนของการล้าง

จ. ในส่วนของขั้นตอนการผลิต ไม่ควรมีการใช้วัตถุเจือปนอาหารเคมี สกัดอะไรใดๆ (ยกเว้น sodium hypochlorite)

2.1.2 ปูต้มแช่แข็ง (ตามข้อกำหนดในผลิตภัณฑ์ Boiled Crab)

ก. ปูที่ใช้เป็นวัตถุดิบต้องสด

ข. น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตต้องเป็นน้ำสะอาดตามมาตรฐานน้ำดื่ม หรือน้ำทะเลที่ผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรส์หรือน้ำทะเลเทียมที่ผลิตจากน้ำสะอาดตามมาตรฐานน้ำดื่ม

ค. ให้ความร้อนจนอุณหภูมิถึงกลางของเนื้อปูขณะให้ความร้อนเป็น 70 °C ระยะเวลาไม่ต่ำกว่า 1 นาที

ง. หลังจากกระบวนการให้ความร้อน ปูควรถูกทำให้เย็นโดยทันทีโดยการใช้ น้ำสะอาดตามมาตรฐานน้ำดื่ม หรือน้ำทะเลที่ผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรส์ หรือน้ำทะเลเทียมที่ผลิตจากน้ำสะอาดตามมาตรฐานน้ำดื่ม ในระหว่างการทำให้เย็น ต้องมีมาตรการควบคุมไม่ให้ ผลิตภัณฑ์เกิดการปนเปื้อนอีกครั้งหลังจากผ่านความร้อนแล้ว

จ. หลังจากปูผ่านการทำให้เย็นลงแล้ว ต้องเก็บในภาชนะปิดสนิทที่สะอาด สามารถทำความสะอาดได้ง่าย น้ำและอากาศซึมผ่านไม่ได้

2.2 มาตรฐานการเก็บรักษา

เก็บในที่อุณหภูมิต่ำกว่า -15 °C

3. วัตถุเจือปนอาหาร

ภายใต้กฎหมาย Food Sanitation Law ของประเทศญี่ปุ่นได้กำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารกับผลิตภัณฑ์ประเภทปูแช่แข็ง ไว้ดังนี้

3.1 แอนติออกซิแดนท์ (Antioxidants)

3.1.1 Butylated Hydrosyanisole ไม่เกิน 1.0 g/kg

3.1.2 Butylated Hydrotoluene ไม่เกิน 1.0 g/kg

หมายเหตุ: กรณีที่ใช้ส่วนผสมของสารสองชนิดข้างต้น ปริมาณรวมจะต้องไม่เกิน 1.0 g/kg

3.2 สี (Colors)

ไม่อนุญาตให้ใช้สีผสมอาหารหรือสารคงสี (Color retention agents)

3.3 สารฟอกสี (Bleaching Agents)

Potassium Pyrosulfite, Sodium Hydrosulfite, Sodium Pyrosulfite, Sodium Sulfite, Sulfur Dioxide ไม่เกิน 0.10 g/kg

4. สารปนเปื้อน

4.1 PCB (Polychlorinated biphenyls) ไม่เกิน 0.5 ppm ในส่วนที่นำมารับประทานได้ ของสัตว์น้ำที่มีแหล่งที่อยู่ในมหาสมุทรและทะเลเปิด และไม่เกิน 3.0 ppm ในสัตว์น้ำที่มีแหล่งที่อยู่ในทะเลใกล้แผ่นดิน (inland sea) อ่าวและทะเลสาบ

4.2 Mercury : Total level of mercury ไม่เกิน 0.4 ppm และ Methyl mercury (as mercury) ไม่เกิน 0.3 ppm

4.3 Shellfish Toxicants: Paralytic shellfish toxicants ไม่เกิน 4 MU/g และ Diarrhoeal shellfish toxicants ไม่เกิน 0.05 MU/g

5. ภาชนะบรรจุ

ผลิตภัณฑ์อาหารต้องบรรจุอยู่ในภาชนะพลาสติก อลูมิเนียมฟอยล์ หรือกระดากันน้ำ ที่ผ่านการฆ่าเชื้อหลังการผลิต

6. ฉลาก

สินค้าต้องมีรายละเอียดดังต่อไปนี้ บนฉลากผลิตภัณฑ์ซึ่งจะต้องสามารถอ่านได้ทันที โดยไม่ต้องเปิดภาชนะบรรจุ หรือหีบห่อ

6.1 ชื่อผลิตภัณฑ์

6.2 ส่วนผสมและวัตถุเจือปนอาหาร

6.3 น้ำหนัก หรือ ปริมาตรของผลิตภัณฑ์

6.4 สำหรับอาหารที่มีอายุการเก็บรักษาสั้น ต้องกำหนด วัน เดือน ปีที่อาหารหมดอายุ โดยใช้คำว่า “ use-by-date “ ซึ่งหมายถึงวันที่ ที่ยังมั่นใจได้ว่าอาหารนั้นจะต้องไม่ทำให้เกิดโรคใดๆอันมีสาเหตุมาจากการเสื่อมเสียของอาหารนั้นเมื่อเก็บรักษาในสถานะที่กำหนด ส่วนอาหารอื่นๆ ที่นอกเหนือจากที่กล่าวต้องกำหนดวัน เดือน ปี เพื่อชี้บ่ง “date of minimum durability” ซึ่งหมายถึงวันที่ ที่เป็นวันสุดท้ายของช่วงเวลาที่ผลิตภัณฑ์จะคงคุณภาพไว้ได้อย่างสมบูรณ์ เมื่อเก็บในสถานะที่กำหนด

6.5 วิธีการเก็บรักษา

6.6 ชื่อและที่อยู่ของสถานที่ผลิต ผู้นำเข้า และประเทศที่มาของอาหาร

6.7 สำหรับอาหารแช่แข็งที่ต้องนำไปให้ความร้อนก่อนการบริโภคต้องมีข้อความระบุว่าอาหารนั้นผ่านการให้ความร้อนมาก่อนการแช่แข็งหรือไม่

6.8 เนื่องจากปูเป็นวัตถุดิบหนึ่งใน 19 ชนิดที่อาจทำให้ผู้บริโภคเกิดอาการแพ้ จึงควรระบุว่าผลิตภัณฑ์นี้มีปูเป็นส่วนประกอบ และหากผลิตภัณฑ์มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร หรือสารที่ใช้ในกระบวนการผลิตใดๆที่ผลิตจากข้าวสาลี บัควีท ไข่ นม หรือถั่วลิสง ต้องมีข้อความระบุที่มาของส่วนผสมนั้นๆ

7. คุณภาพทางด้านจุลินทรีย์

7.1 ปุ๋ดิบแช่แข็ง

7.1.1 Bacteria count: ไม่เกิน 3,000,000/g

7.1.2 Escherichia coli: ไม่พบ

7.2 ปุ๋ต้มแช่แข็ง

7.2.1 Bacteria count: ไม่เกิน 100,000/g

7.2.2 Coliform group: ไม่พบ

7.2.3 Vibrio parahaimolyticus: ไม่พบ

มาตรการการนำเข้าอาหารทะเลแช่แข็งในประเทศญี่ปุ่น

สามารถแบ่งออกได้เป็น 2 ลักษณะ คือ มาตรการทางด้านภาษี และมาตรการที่มิใช่ภาษี ซึ่งอธิบายได้ดังนี้

มาตรการทางด้านภาษี

อัตราภาษ้นำเข้าอาหารทะเลแช่แข็งในประเทศญี่ปุ่น มีดังนี้

1. อัตราภาษ้นำเข้ากุ้งอื่น ๆ แช่แข็ง (HS 030613000) ในประเทศญี่ปุ่น กล่าวคือ อัตราภาษีโดยทั่วไปเท่ากับร้อยละ 4 แต่สำหรับประเทศไทยที่เป็นสมาชิกองค์การการค้าโลก อัตราภาษ้นำเข้าเท่ากับร้อยละ 1

2. อัตราภาษ้นำเข้าปลาหมึกกระดองและปลาหมึกกล้วยแช่แข็ง (HS 030749190) ในประเทศญี่ปุ่น กล่าวคือ ปลาหมึกกระดองและปลาหมึกกล้วยแช่แข็งมีการกำหนดโควตาในการนำเข้า ดังนั้นอัตราภาษีในการนำเข้าจะใช้อัตราภาษีชั่วคราวเท่ากับร้อยละ 3.5

3. อัตราภาษีนำเข้าปูม้าแช่แข็ง (HS 030614030) ในประเทศญี่ปุ่น กล่าวคือ อัตราภาษี โดยทั่วไปเท่ากับร้อยละ 6 แต่สำหรับประเทศไทยที่เป็นสมาชิกองค์การการค้าโลก อัตราภาษีนำเข้า เท่ากับร้อยละ 4

มาตรการที่มีใช้ภายใน

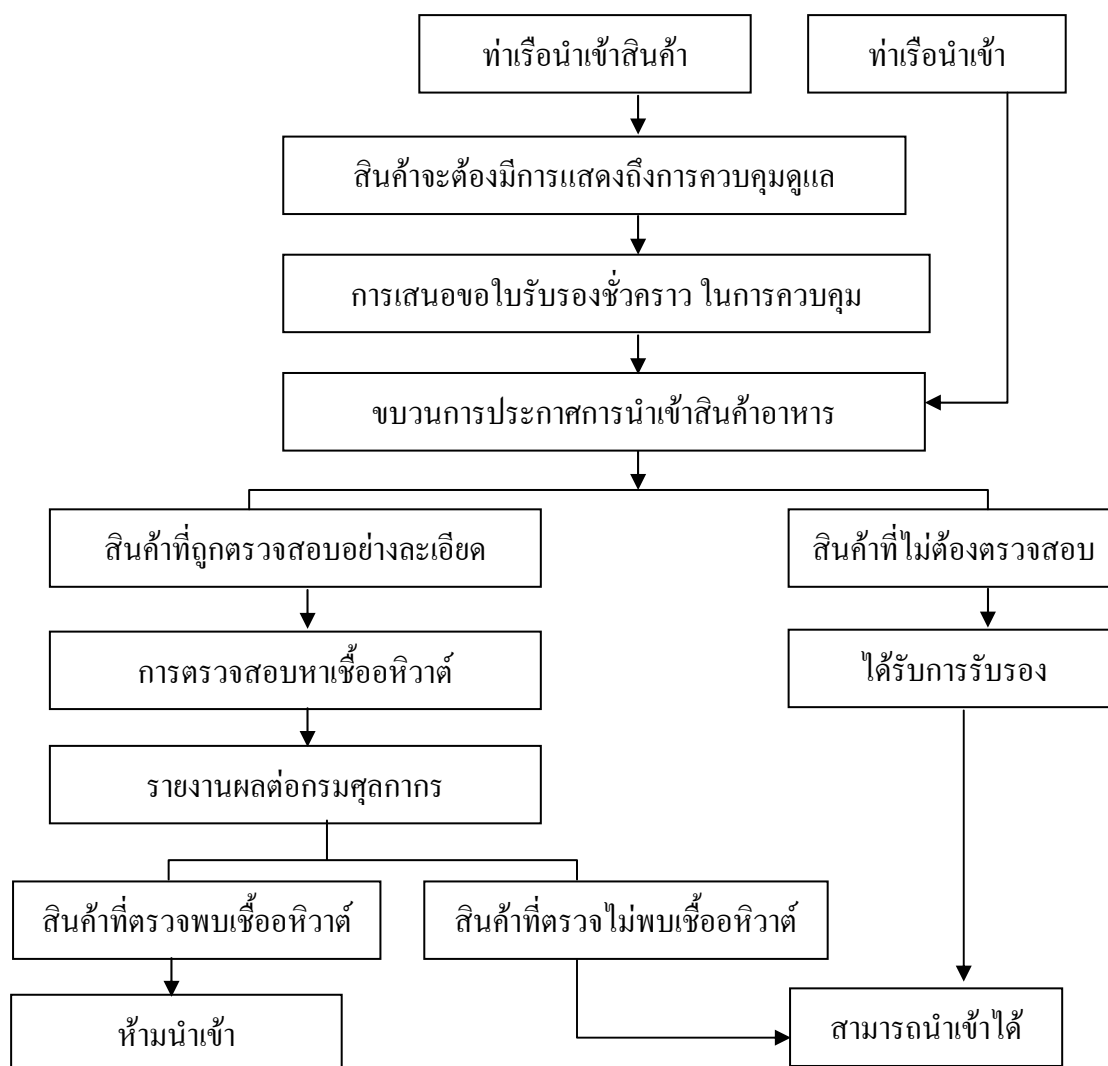
1. การควบคุมการนำเข้า (Import Quota)

การควบคุมการนำเข้า (Import Quota) อาหารทะเลแช่แข็งบางชนิด เช่น เนื้อปลาแช่แข็ง ปลาแฮริง ปลาแมคเคอร์ล สาหร่ายทะเล ปลาหมึกกระดองและปลาหมึกกล้วยแช่แข็ง เป็นต้น โดยต้องขอโควตานำเข้าจากกระทรวงเศรษฐกิจการค้าและอุตสาหกรรม ซึ่งจะพิจารณาให้โควตา ปีละ 1 ครั้ง

2. กฎหมายสุขอนามัยอาหาร (Food Sanitation Law)

กฎหมายสุขอนามัยอาหาร (Food Sanitation Law) ใช้สำหรับการควบคุมและ ตรวจสอบมาตรฐานสินค้าอาหารฉบับแรกของประเทศญี่ปุ่น ภายใต้การควบคุมของกระทรวง สาธารณสุขและสวัสดิการ (Ministry of Health and Welfare) วัตถุประสงค์ของกฎหมายนี้เพื่อ คุ้มครองสุขภาพอนามัยของประชาชน ด้วยกฎหมายอาหารนี้จะใช้บังคับสินค้าบริโภค ภายในประเทศและควบคุมถึงสินค้านำเข้าด้วย โดยผู้บริโภคชาวญี่ปุ่นคำนึงถึงเรื่องสารพิษตกค้าง และสารปรุงแต่งในอาหารเป็นอย่างมาก มีการควบคุมการห้ามจำหน่ายอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ การกำหนดมาตรฐานสินค้าอาหารตลอดจนแจ้งข้อมูลเกี่ยวกับอาหาร สำหรับมาตรฐานของสินค้า ที่เป็นอาหารทะเลนั้น กระทรวงสาธารณสุขและสวัสดิการของประเทศญี่ปุ่นได้อนุญาตให้มี Oxytetracycline ตกค้างได้ในปริมาณที่ไม่เกิน 0.1 ppm นอกจากนี้ยังมีการตรวจสอบอาหารทะเล แช่แข็งต้องปราศจากเชื้ออหิวาตกโรค และต้องปราศจากสารเคมีตกค้าง ซึ่งผู้ตรวจสอบจาก กระทรวงสาธารณสุขและสวัสดิการของประเทศญี่ปุ่นจะต้องทำการตรวจสอบ ณ ด่านที่นำเข้า อาหารทะเลแช่แข็งนั้น ว่าปลอดเชื้ออหิวาต์และเชื้อแบคทีเรียอื่น ๆ จึงจะอนุญาตให้มีการนำเข้าได้ แต่ถ้าเชื้ออหิวาต์ถูกตรวจพบจะไม่มีให้นำเข้าประเทศญี่ปุ่นและจะถูกกำจัดเชื้ออหิวาต์ออกหรือถูก กำจัดโดยวิธีอื่นโดยขั้นตอนการตรวจสอบเชื้ออหิวาต์ กล่าวคือ สินค้าจะถูกนำเข้ามาทางท่าเรือซึ่ง บางครั้งการนำเข้ามามีปริมาณมากๆ จะถูกแบ่งการนำเข้าผ่านหลายๆ ท่าเรือ โดยผู้นำเข้าจะต้อง เสนอขอใบรับรองชั่วคราวเพื่อเป็นการควบคุมตรวจสอบสินค้าที่นำเข้านั้น จากนั้นจะมีการ

ประกาศผลโดยสินค้าที่ไม่ต้องตรวจสอบจะได้รับการรับรองและสามารถนำเข้าได้ แต่สำหรับสินค้าที่ต้องผ่านการตรวจสอบถ้าพบเชื้อก็จะห้ามนำเข้าประเทศญี่ปุ่น ถ้าตรวจไม่พบก็สามารถนำเข้าได้ (ภาพที่ 11)



ภาพที่ 11 วิธีการตรวจสอบควบคุมเชื้ออหิวาต์

ที่มา: JETRO (1997)

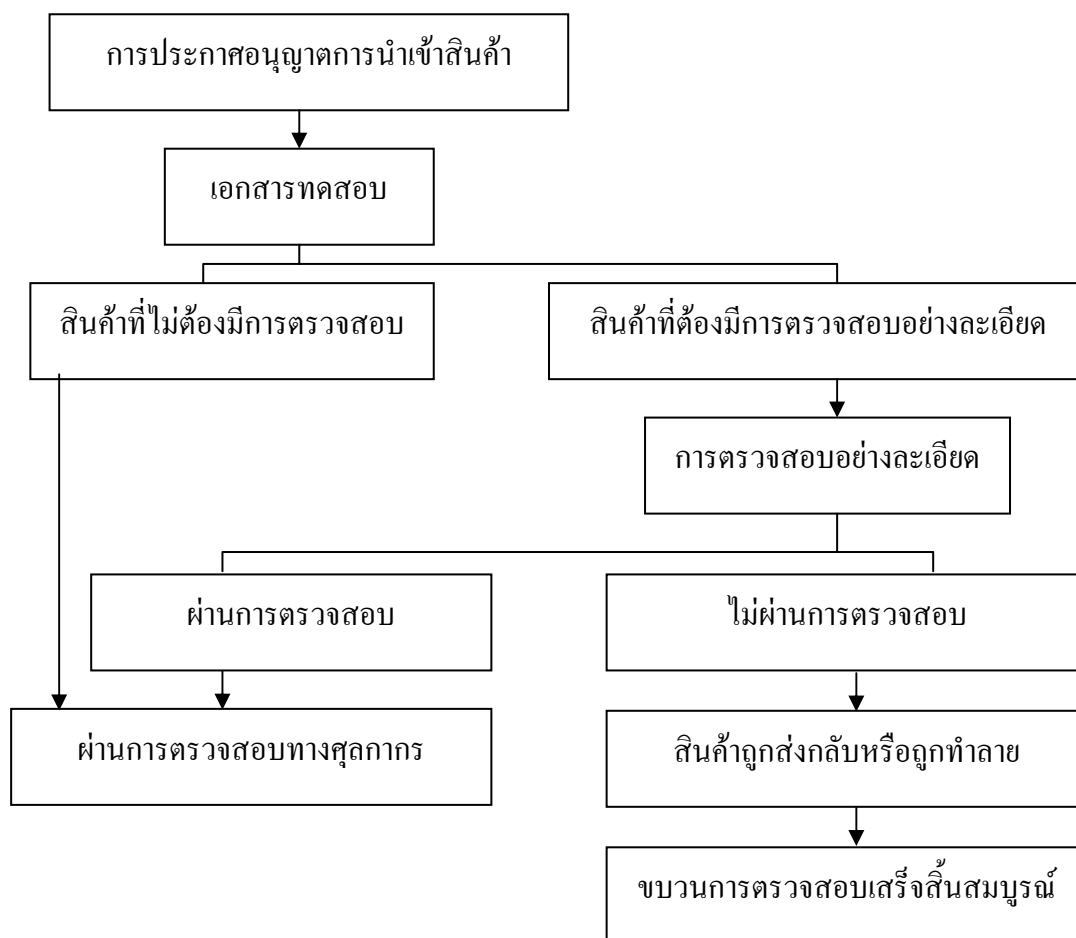
2.1 วิธีการว่าด้วยกฎหมายสุขอนามัยอาหาร มีรายละเอียดดังนี้

กฎหมายกำหนดให้ผู้นำเข้าอาหารทะเลในเชิงพาณิชย์ยื่นขอใบรับรองการนำเข้าสินค้าอาหารกับท่าเรือที่จะนำเข้าเพื่อที่จะไม่มีอุปสรรคในการนำเข้าประเทศญี่ปุ่นได้กำหนดระบบการประกาศการนำเข้าสินค้าอาหารโดยเอกสารต่างๆ จะถูกยื่นเสนอก่อนเป็นเวลา 7 วัน ก่อนที่สินค้าจะมาถึงท่าเรือที่นำเข้าและมีการวางแผนรายงานระบบการนำเข้าสินค้าอาหารซึ่งถ้าผู้นำเข้ามีการวางแผนที่จะนำเข้าระยะยาว ช่วง 1-3 ปีและผ่านการตรวจสอบแล้ว ผู้นำเข้านั้นก็จะได้รับการยกเว้นจากการตรวจการนำเข้าสินค้าที่นำเข้าภายหลังในช่วงระยะเวลาหนึ่ง

วิธีการที่สะดวกและรวดเร็วยิ่งขึ้นในเดือน ก.พ. 2539 ประเทศญี่ปุ่นได้เริ่มจัดตั้งระบบตรวจสอบการนำเข้าอาหารที่ทำให้สะดวกมากขึ้นภายใต้สำนักงานบริการควบคุมโรคติดต่อกระทรวงสาธารณสุขและสวัสดิการโดยติดต่อกับผู้นำเข้าทางคอมพิวเตอร์ โดยระบบนี้ถูกออกแบบให้เป็น

การตรวจสอบอย่างละเอียดจะถูกกำหนดบนพื้นฐานแบบสอบถามแบบฟอร์มที่ประกาศและเอกสารต่างๆ ถูกยื่นเสนอต่อสำนักงานควบคุมโรคติดต่อในการตรวจสอบโดยจะนำผู้สินค้าไปไว้ในพื้นที่ที่กำหนดโดยเจ้าหน้าที่ตรวจสอบ การกำหนดตัวอย่างจะถูกนำไปทดสอบทางเคมีและจุลชีวภาพในห้องทดลองของสำนักงานควบคุมโรคติดต่อ คำตัดสินใจขอการออกใบอนุญาตให้นำเข้าประเทศญี่ปุ่นขึ้นอยู่กับผลการตรวจสอบโดยจะถูกตรวจสอบสารฟอสไฟและตรวจสอบทางปฏิกิริยาและแบคทีเรีย

ผู้นำเข้าที่ได้รับการคัดเลือกให้สามารถนำเข้าได้ภายใต้ข้อกำหนดการตรวจสอบของประเทศญี่ปุ่นหรือประเทศผู้ส่งออกที่ได้รับอนุญาตโดยกระทรวงสุขภาพและสวัสดิการ ผลการตรวจสอบอาจใช้ทดแทนการตรวจสอบที่คล้ายกันโดยสำนักงานควบคุมโรคติดต่อซึ่งจะทำให้ขบวนการทดสอบเร็วขึ้น (โปรแกรมการทดสอบที่ยอมรับนี้ต้องเป็นการตรวจสอบโดยเจ้าหน้าที่แต่งตั้งอย่างเป็นทางการของประเทศผู้ส่งออก) (ภาพที่ 12)



ภาพที่ 12 การตรวจสอบภายใต้กฎหมายสุขอนามัยอาหาร

ที่มา: JETRO (1997)

2.2 บทบัญญัติเฉพาะเรื่องของกฎหมายสุขอนามัยอาหาร

มาตรา 4 ของกฎหมายสุขอนามัยอาหารห้ามมิให้จำหน่ายอาหารใดๆ ที่มีสภาพน่าเสียวมีเชื้อโรคหรืออาหารที่คาดว่าอาจจะมีพิษหรือมีสารที่อาจเป็นอันตรายต่อร่างกายซึ่งรวมไปถึงการอบรังสีในอาหาร ยิ่งไปกว่านั้นการใช้สีตกแต่งอาหารหรือการฟอกให้ขาวในผักสด จะเข้มงวดมาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารประเภทผักแช่แข็ง ส่วนที่เหลือของสารฟอกขาวในผักแช่แข็งจะต้องต่ำกว่า 300 ppm. เชื้อแบคทีเรียจะต้องต่ำกว่า 3 ล้านตัว/กรัม และสำหรับผักที่ไม่ได้ฟอกขาวจะต้องต่ำกว่า 100,000/กรัม อาหารทุกประเภทจะต้องปราศจากเชื้ออหิวาต์

มาตรฐานที่กำหนดอนุญาตให้มีสารตกค้างได้ถูกกำหนดไว้แยกเป็นรายประเภทของสินค้า มาตรฐานเหล่านี้กำหนดอยู่ในมาตรา 7 ของกฎหมายมาตรฐานอาหารและสารปรุงแต่ง ซึ่งเริ่มมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 1995 เป็นต้นไป และจะครอบคลุมถึงสารตกค้างจำนวน 103 ชนิดด้วยกัน ในจำนวนผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร 130 ประเภท มาตรการเหล่านี้จัดทำขึ้นเพื่อตอบสนองต่อการคำนึงถึงสุขภาพของผู้บริโภคเป็นสำคัญ

นอกจากนี้กระทรวงสาธารณสุข ต้องการให้น้ำที่ใช้ในการเตรียมอาหารแช่แข็งรวมทั้งผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรแช่แข็งอื่นๆ จะต้องมีคุณภาพในระดับที่สามารถดื่มได้ คำว่า น้ำดื่มได้มาตรฐานในระดับสากล ซึ่งกำหนดโดยองค์การอนามัยโลก ทางกระทรวงสาธารณสุขของญี่ปุ่นได้กำหนดคุณค่ามาตรฐานสำหรับน้ำดื่มจำนวน 26 รายการที่ได้คุณภาพมาตรฐาน ปัจจุบันประเทศญี่ปุ่นกำลังมีการแก้ไขกฎหมายอาหารครั้งใหญ่ ซึ่งการเปลี่ยนแปลงนี้ได้เป็นมาตรฐานสากลมากยิ่งขึ้น

2.3 การปรับปรุงกฎหมายสุขอนามัยอาหาร

2.3.1 วัตถุเจือปนอาหาร (Food additive) ซึ่งนอกจากเป็นสารสังเคราะห์ทางเคมี (Chemical synthesis) ที่อนุญาตไว้แล้วยังครอบคลุมถึงวัตถุเจือปนมาจากธรรมชาติ (Natural food additive) ด้วย

2.3.2 การนำระบบควบคุมสุขลักษณะกระบวนการผลิต (Sanitary control and manufacturing process) มาใช้แทนมาตรฐานของผลิตภัณฑ์

2.3.3 การนำระบบข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic information) มาใช้ในระบบการนำเข้าสินค้าอาหารเพื่อเป็นการเอื้ออำนวยธุรกิจการค้า ซึ่งในขณะนี้เริ่มใช้สำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

2.3.4 การยืดระยะเวลาของใบขออนุญาตประกอบการต่อผู้ประกอบการธุรกิจอาหารและภัตตาคาร

2.3.5 การปรับเปลี่ยนระบบการแสดงฉลากอาหารซึ่งเรียกว่า Nutrition Improvement Law มาเป็นระบบการแสดงฉลากที่เรียกว่า Nutrition Labelling Standard มาสู่ระบบมาตรฐานสากลเพื่อเป็นการส่งเสริมสุขภาพผู้บริโภคทางด้านโภชนาการ

2.3.6 มีนโยบายที่ส่งเสริมการนำเข้าสินค้าให้เกิดความสะดวกรวดเร็วโดยการนำระบบคอมพิวเตอร์มาใช้ในการปล่อยสินค้า จากการเปลี่ยนแปลงกฎหมายสุขอนามัยอาหาร (Food Sanitation Law) ของญี่ปุ่นได้เริ่มมาตั้งแต่ปี 1995 และเสร็จสมบูรณ์ในปี 1996 โดยมีการแจ้งให้แก่ประเทศที่มีการค้าขายกับญี่ปุ่น เพื่อให้ประเทศดังกล่าวได้ศึกษาและเตรียมความพร้อมในการเปลี่ยนแปลงครั้งนี้

3. กฎหมายว่าด้วยความรับผิดชอบในผลิตภัณฑ์

ประเทศญี่ปุ่นได้ออกกฎหมายว่าด้วยความรับผิดชอบในผลิตภัณฑ์ ซึ่งมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 1 กรกฎาคม 2538 โดยกฎหมายฉบับนี้เป็นการให้ความคุ้มครองแก่ผู้บริโภค เพื่อให้พ้นอันตรายที่จะได้รับจากการใช้สินค้าและผลิตภัณฑ์ทุกชนิดที่จำหน่ายในตลาดญี่ปุ่น โดยได้กำหนดให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า หรือผู้ที่มีชื่อ ชื่อทางการค้าหรือเครื่องหมายการค้า ที่ปรากฏอยู่บนตัวสินค้าจะต้องรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากความบกพร่องของสินค้าไม่ว่าจะเป็นในเรื่องชีวิตร่างกายหรือทรัพย์สิน ความบกพร่องตามกฎหมายในที่นี้หมายความว่าความขาดความปลอดภัยซึ่งสินค้าที่ปกติจะพึงมีโดยพิจารณาจากลักษณะสินค้า ลักษณะการใช้สินค้า เวลาที่ผลิต รวมถึงสภาพแวดล้อมต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

กฎหมายฉบับนี้ทำให้ผู้ผลิตและผู้นำเข้าจำเป็นต้องยอมเสียค่าใช้จ่ายในการประกันค่าใช้จ่ายเสียหายเนื่องจากความบกพร่องของตัวสินค้า ซึ่งจะส่งผลให้ต้นทุนสินค้าสูงขึ้น แม้กฎหมายฉบับนี้จะบังคับใช้เฉพาะในญี่ปุ่นทำให้ผู้บริโภคไม่สามารถฟ้องเรียกค่าเสียหายจากผู้ผลิตต่างประเทศได้โดยตรง แต่กฎหมายก็ได้ระบุชัดเจนให้ถือว่าผู้นำเข้าสินค้าเปรียบเสมือนผู้ผลิต ส่วนค่าใช้จ่ายที่ผู้นำเข้าต้องเสียเพิ่มขึ้นในการรับผิดชอบต่อสินค้าที่นำเข้ามาจำหน่ายก็จะมี การเรียกเก็บจากผู้ผลิตอีกต่อหนึ่ง ซึ่งหมายความว่าผู้ส่งสินค้าเข้าจำหน่ายในตลาดญี่ปุ่นจะต้องเป็นผู้รับภาระค่าใช้จ่ายใดๆ ที่เกิดขึ้นจากกฎหมายฉบับนี้

อย่างไรก็ตามกฎหมายฉบับนี้ได้กำหนดข้อยกเว้นให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า ไม่ต้องรับผิดชอบใน 2 กรณี คือ ข้อยกเว้นความรู้ทางวิทยาศาสตร์หรือทางเทคนิคในขณะนั้นไม่สามารถค้นพบความ

บทประพันธ์ของสินค้า อีกกรณีคือสินค้านั้นถูกนำไปประกอบใช้เป็นวัตถุดิบเพื่อผลิตสินค้าอีกชนิดหนึ่ง นอกจากนั้นกฎหมายได้กำหนดอายุความการใช้สิทธิเรียกร้องว่าจะต้องกระทำภายใน 3 ปี นับแต่วันที่ผู้บริโภครู้ถึงความเสียหายและรู้ตัวฝ่ายที่จะต้องรับผิดชอบ หรือผู้บริโภคจะต้องใช้สิทธินี้ภายในกำหนด 10 ปี นับแต่วันที่ผู้ผลิต ผู้นำเข้า ได้นำส่งสินค้า

แนวทางเกี่ยวกับฉลากผลิตภัณฑ์

1. ข้อกำหนดฉลากผลิตภัณฑ์ (ภายใต้กฎหมายสุขอนามัยอาหาร)

อาหารทะเลที่นำเข้ามาจะมีรูปแบบการบรรจุหีบห่อที่ต่างๆ กันแต่ ภายใต้ข้อกำหนดกฎหมายสุขอนามัยอาหาร ฉลากผลิตภัณฑ์จะต้องระบุเป็นภาษาไทยปน โดยมีรายละเอียดดังนี้

- 1.1 ชื่อผลิตภัณฑ์
- 1.2 กำหนดวันบริโภค หรือวันหมดอายุ
- 1.3 ชื่อ และที่อยู่ของผู้ผลิต ผู้นำเข้าและประเทศที่มาจากอาหาร
- 1.4 สารปรุงแต่งอาหารเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย
- 1.5 ส่วนผสมของผลิตภัณฑ์นอกจากสารปรุงแต่ง เรียงลำดับตามสัดส่วนของน้ำหนักจากมากไปหาน้อย
- 1.6 น้ำหนัก หรือปริมาตรของผลิตภัณฑ์
- 1.7 วิธีใช้ วิธีการเก็บรักษา หรือการจัดเตรียม ตามที่กระทรวงสาธารณสุขและสวัสดิการกำหนดสำหรับแต่ละผลิตภัณฑ์

2. แนวทางปฏิบัติเกี่ยวกับฉลากผลิตภัณฑ์

ฉลากของผลิตภัณฑ์ทะเลต้องระบุสิ่งที่จำเป็นสำหรับการเลือกซื้อของผู้บริโภคดังต่อไปนี้

- 2.1 ชื่อผลิตภัณฑ์ที่บ่งชี้ถึงองค์ประกอบพิเศษของผลิตภัณฑ์
- 2.2 สภาพที่คลายความเย็นแล้วนั้นได้รับการแช่แข็งมาก่อนแล้วปล่อยให้หายแข็ง
- 2.3 ผลิตภัณฑ์นั้นได้มาจากการเพาะเลี้ยง
- 2.4 บอกชื่อประเทศหรือถิ่นกำเนิดและถ้าเป็นไปได้บอกชื่อชนิดของน้ำที่จับสัตว์นั้นมา

3. ผลากผลิตภัณฑ์อื่นๆ

ในทางปฏิบัติการนำเข้าอาหารทะเลส่วนมากจะแบ่งแยกเป็นหมวดหมู่โดยระบุขนาด ปริมาณ สิ่งที่บรรจุ โดยจะมีฉลากติดอยู่ที่ตู้ที่ใช้บรรจุด้วย

ระบบช่องทางการจัดจำหน่ายอาหารทะเลในประเทศญี่ปุ่น

ช่องทางการจัดจำหน่ายอาหารทะเลในประเทศญี่ปุ่นมีหลายช่องทางด้วยกัน (Jetro, 2004) (ภาพที่13) กล่าวคือ

ช่องทางที่ 1 ผู้นำเข้าอาหารทะเลจากต่างประเทศจะขายไปยังผู้แปรรูปอาหารทะเลหลังจากนั้นผู้แปรรูปจะส่งออกมาจำหน่ายแก่ผู้ค้าปลีก ต่อจากนั้นจำหน่ายให้กับผู้บริโภค

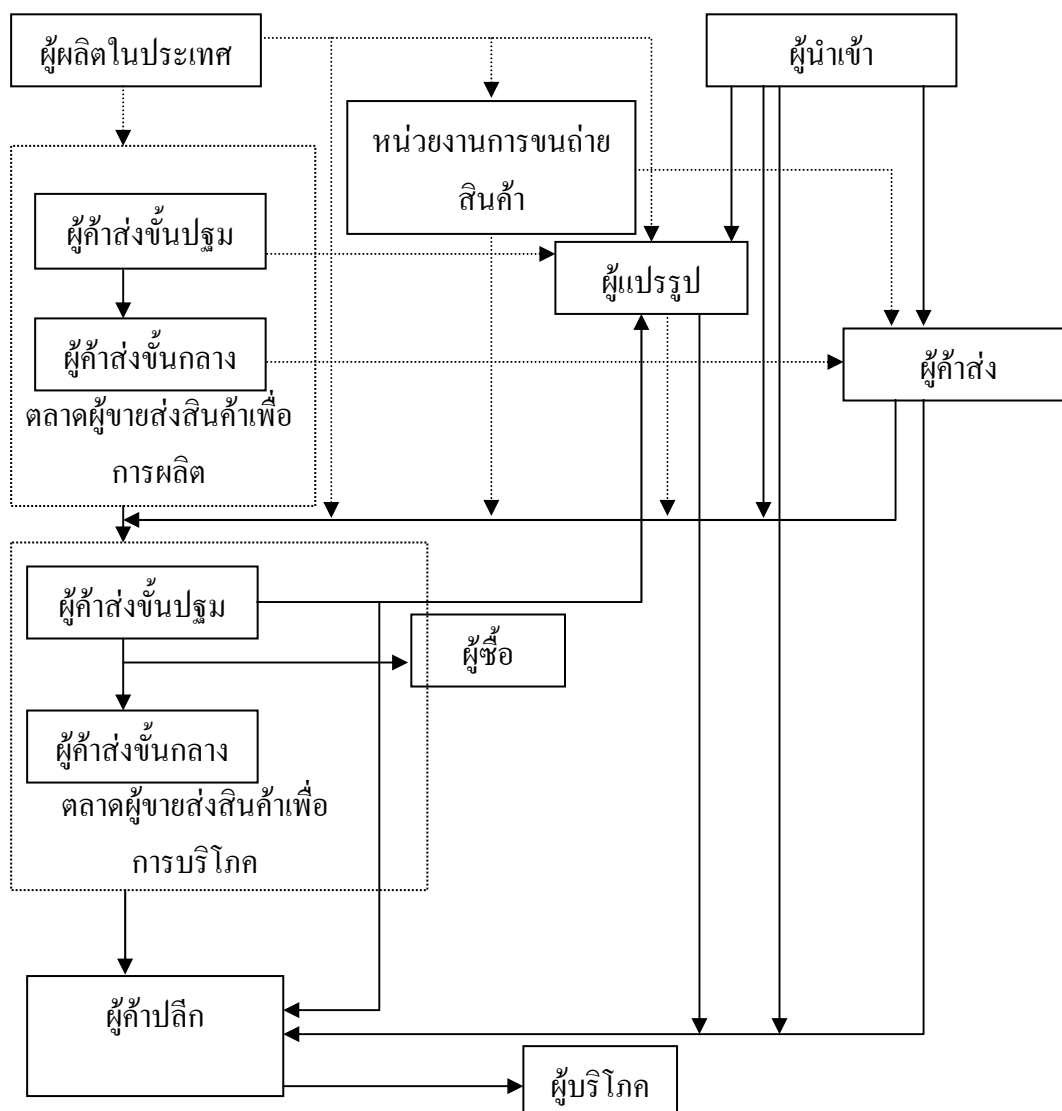
ช่องทางที่ 2 ผู้นำเข้าอาหารทะเลจากต่างประเทศจะขายผ่านตลาดผู้ขายส่งสินค้าเพื่อการบริโภค โดยผู้ค้าส่งชั้นปฐมขายต่อไปกับผู้ค้าส่งชั้นกลาง เป็นการกระจายสินค้าภายในตลาด จากนั้นขายสินค้าให้ผู้ค้าปลีก และจำหน่ายให้กับผู้บริโภค

ช่องทางที่ 3 ผู้นำเข้าอาหารทะเลจากต่างประเทศจะขายผ่านตลาดผู้ขายส่งสินค้าเพื่อการบริโภค โดยผู้ค้าส่งชั้นปฐมขายต่อไปกับผู้แปรรูป หลังจากนั้นผู้แปรรูปจะส่งออกมาจำหน่ายแก่ผู้ค้าปลีก ต่อจากนั้นจำหน่ายให้กับผู้บริโภค

ช่องทางที่ 4 ผู้นำเข้าอาหารทะเลจากต่างประเทศจะขายผ่านตลาดผู้ขายส่งสินค้าเพื่อการบริโภค โดยผู้ค้าส่งชั้นปฐมขายต่อไปกับผู้ค้าปลีก หลังจากนั้นผู้ค้าปลีก ก็จำหน่ายให้กับผู้บริโภค

ช่องทางที่ 5 ผู้นำเข้าอาหารทะเลจากต่างประเทศ จะขายต่อไปกับผู้ค้าส่ง ต่อจากนั้นก็ขายให้ผู้ค้าปลีก และจะถูกจำหน่ายให้กับผู้บริโภค

ช่องทางที่ 6 บางกรณีผู้นำเข้าอาจขายสินค้าโดยตรงต่อผู้ค้าปลีก และจำหน่ายให้กับผู้บริโภคต่อไป



ภาพที่ 13 ช่องทางการจัดจำหน่ายอาหารทะเล

หมายเหตุ: 1. ผู้ซื้อ หมายถึง ผู้ซื้อปริมาณมากๆ ผู้แปรรูปอาหาร ผู้ซื้อจากต่างประเทศที่ตัวแทนบริษัทการค้า

2. เส้นประ แสดงถึง ช่องทางการจัดจำหน่ายของผลิตภัณฑ์ภายในประเทศเส้นทึบ แสดงถึง ช่องทางการจัดจำหน่ายของผลิตภัณฑ์ที่นำเข้า

3. ผู้แปรรูป หมายถึง บริษัทที่นำเข้าปริมาณมากๆ และนำมาบรรจุหีบห่อใหม่

ที่มา: JETRO (2004)

กลยุทธ์ในการเจาะตลาดประเทศญี่ปุ่น

การทราบกลยุทธ์ในการเจาะตลาดประเทศญี่ปุ่นมีความสำคัญในการส่งออก เพราะเป็นการส่งเสริมการส่งออกให้สามารถขยายตัวในประเทศญี่ปุ่นมากขึ้น (สริวรรณ มงคลสวัสดิ์, 2540) ดังนี้

1. ผู้บริโภคชาวญี่ปุ่นมีความละเอียดอ่อนในด้านการเลือกซื้อสินค้าที่มีการบรรจุในภาชนะหรือกล่องที่มีความสวยงาม ดังนั้นผู้ผลิตไทยต้องคำนึงถึงการออกแบบภาชนะที่บรรจุสินค้า ให้มีรูปทรง มีสีสัน มีความสวยงามชวนซื้อ
2. ผู้บริโภคชาวญี่ปุ่นจะพิจารณาถึงคุณภาพและมาตรฐานของสินค้า ดังนั้นผู้ผลิตไทยต้องคำนึงถึงคุณภาพและมาตรฐานของสินค้าที่จะส่งไปขายยังตลาดประเทศญี่ปุ่น
3. นักธุรกิจไทยควรหาช่องทางในการเจาะตลาดญี่ปุ่นให้มากขึ้น โดยการร่วมมือหรือร่วมลงทุนกับประเทศญี่ปุ่นเพื่อหาช่องทางการจำหน่ายสินค้าในประเทศญี่ปุ่นแทนการเข้าไปเจาะตลาดโดยตรง
4. ผู้ส่งออกไทยควรใช้กลยุทธ์ในการจัดงานแสดงสินค้าในประเทศญี่ปุ่นหรือไปร่วมงานแสดงสินค้านานาชาติในประเทศญี่ปุ่น ซึ่งจะทำให้ผู้ส่งออกไทยมีโอกาสรู้จักนักธุรกิจและผู้นำเข้าชาวญี่ปุ่น นอกจากนั้นยังทำให้ทราบถึงรูปแบบและลักษณะของสินค้าที่ชาวญี่ปุ่นมีความต้องการนำเข้าด้วย

ปัญหาและอุปสรรคการส่งออกอาหารทะเลแช่แข็งของประเทศไทยในประเทศญี่ปุ่น

ปัญหาและอุปสรรคการส่งออกอาหารทะเลแช่แข็งของประเทศไทยในประเทศญี่ปุ่นสามารถอธิบายได้ดังนี้ (สถาบันอาหาร, 2549)

1. ผลผลิตไม่เพียงพอ เนื่องจากประเทศญี่ปุ่นเป็นตลาดขนาดใหญ่ ผลผลิตที่นำเข้าจึงมีปริมาณมาก แต่ผู้ประกอบการในประเทศยังเป็นรายย่อย รวมทั้งส่วนใหญ่ผลผลิตที่จับได้จากเครื่องมือประเภทอวนลาก ซึ่งขณะนี้มีการจับมากเกินไปกำลังการผลิตที่ธรรมชาติมี ส่งผลให้ผลผลิต

ที่จับจากจากธรรมชาติเริ่มลดลง ทำให้ผลผลิตที่ได้ไม่เพียงพอกับความต้องการของตลาด ญีปุ่นจึงเปลี่ยนไปนำเข้าจากประเทศคู่แข่งที่มีผลผลิตเพียงพอแทน

2. การเสียเปรียบในการแข่งขัน เนื่องจากการกำหนดคุณภาพอาหารทะเลแช่แข็งที่สูงไป ยังประเทศญี่ปุ่นต้องเน้นเรื่องความปลอดภัยต่อผู้บริโภคเป็นพิเศษ ทำให้ต้นทุนในการผลิตอาหารทะเลแช่แข็งของไทยเพิ่มขึ้น เพราะผู้ส่งออกของไทยจำเป็นต้องเพิ่มขึ้นขั้นตอนการตรวจสอบคุณภาพของอาหารทะเลแช่แข็งให้ละเอียดยิ่งขึ้น ทั้งนี้ต้นทุนการผลิตที่สูงขึ้น ราคาสูงขึ้น เกิดความเสียเปรียบในการแข่งขันได้ ทำให้ประเทศญี่ปุ่นนำเข้าจากประเทศอื่น ๆ แทน

3. ความน่าเชื่อถือของผู้ส่งออกลดลง เนื่องจากอาหารทะเลแช่แข็งของประเทศไทยยังขาดความน่าเชื่อถือในด้านคุณภาพในสายตาของประเทศญี่ปุ่นไม่ว่าจะเป็นในเรื่องของความสด ความสะอาด มีการปลอมปนขนาด เช่น ขนาดของกุ้งโดยนำกุ้งขนาดเล็กกรวมไว้ในภาชนะสำหรับบรรจุ กุ้งขนาดใหญ่ เป็นต้น ขณะที่ราคาอาหารทะเลแช่แข็งของประเทศไทยก็สูงกว่าประเทศอื่นๆ ทำให้ประเทศญี่ปุ่นนำเข้าจากประเทศไทยลดลง

4. ผู้ส่งออกขาดความรู้ กล่าวคือ ผู้ส่งออกในประเทศไทยส่วนใหญ่ยังขาดความรู้ความเข้าใจในตัวกฎหมายนำเข้าของประเทศญี่ปุ่น ไม่ทราบข้อกำหนดต่าง ๆ เกี่ยวกับอาหารทะเลแช่แข็ง จึงทำให้เป็นปัญหา เมื่อไม่สามารถนำเข้าประเทศญี่ปุ่นได้ก็ต้องถูกส่งกลับหรือทำลาย

5. มาตรการสุขอนามัยอาหาร กล่าวคือ อาหารทะเลแช่แข็งที่นำเข้าในประเทศญี่ปุ่นต้องผ่านมาตรฐานต่าง ๆ มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ภายใต้มาตรการสุขอนามัยอาหาร ทำให้ต้องเสียเวลาในการตรวจสอบหลายขั้นตอน บางครั้งทำให้สินค้าเน่าเสียก่อนวางตลาดเกิดความเสียหายต่อผู้ส่งออก แม้รัฐบาลญี่ปุ่นจะมีการออกระบบรับรองล่วงหน้าซึ่งจะช่วยประหยัดเวลาในการตรวจสอบ แต่ก็ยังมีผู้ประกอบการจำนวนมากที่ยังไม่ได้เข้าสู่ระบบนี้

6. ระบบการรับรองล่วงหน้า (Pre-Certification System) กล่าวคือ ระบบนี้เป็นระบบการรับรองล่วงหน้าจากประเทศญี่ปุ่นว่าสินค้าตัวนั้น ๆ มีความปลอดภัย สอดคล้องกับมาตรการสุขอนามัยอาหารของประเทศญี่ปุ่น สินค้าที่ผ่านระบบนี้จะสามารถวางขายได้ก่อนการตรวจสอบเสร็จสิ้น ซึ่งระบบนี้ไม่สามารถใช้ได้กับสินค้าทุกชนิด ทั้งนี้ยังไม่ได้กับอาหารชั้นปลุมที่ไม่ผ่านกระบวนการแปรรูป เช่น สินค้าเกษตรกรรม ประมง และสินค้าที่ผ่านกระบวนการอย่างง่าย

เช่น การตัดชิ้นส่วน การตากแห้ง แช่เย็นแช่แข็ง เป็นต้น นั่นคือ อาหารทะเลแช่แข็งไม่สามารถเข้าสู่ระบบนี้ได้ ทำให้ต้องเสียเวลาในการตรวจสอบ ทำให้เกิดความล่าช้าในการส่งออกได้