

International Trade & Early Warning (วันที่ 4 เมษายน 2551)

◆ สหรัฐเบรก 2 โรงงานประมง อ่างไม่มีระบบ HACCP

ดร. จิราวรรณ แยมประยูร รองอธิบดีกรมประมง เปิดเผยว่า หลังจากเจ้าหน้าที่ USFDA ได้ตรวจสอบโรงงานแปรรูปสินค้าประมงของไทย ส่วนใหญ่พอใจในการควบคุมกระบวนการผลิตของโรงงานที่อยู่ในการควบคุมของกรมประมง เนื่องจากมีระบบ HACCP ตามข้อกำหนดของสหรัฐฯ แต่จากการสุ่มตรวจโรงงานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ส่งออกไปสหรัฐฯจำนวน 12 โรงงาน พบ 2 โรงงานเป็นโรงงานผลิตภัณฑ์พื้นเมืองจำพวกปลากะตักแห้งปรุงรส และปลาร้าที่ไม่ผ่านการตรวจสอบ ถึงแม้โรงงานดังกล่าวจะมีสัญลักษณ์ที่ดี แต่ยังไม่มีการนำระบบ HACCP มาใช้ ซึ่งขัดต่อข้อกำหนดของสหรัฐฯ จึงไม่อนุญาตให้ทั้ง 2 โรงงานส่งออกสินค้าไปสหรัฐฯอีกจนกว่าจะมีการจัดทำระบบ HACCP เป็นที่เรียบร้อย

อย่างไรก็ตามทั้ง 2 โรงงานไม่ได้อยู่ในความรับผิดชอบของกรมประมง แต่กรมพร้อมที่จะเข้าไปให้คำปรึกษาเพื่อจัดทำระบบ HACCP และเชื่อว่าหากตั้งใจจริงแล้วภายใน 6 เดือนจะสามารถดำเนินการได้แล้วเสด็จและส่งออกสินค้าไปสหรัฐฯได้อีกครั้งหนึ่ง

กรมประมงแจ้งว่าพร้อมที่จะให้คำแนะนำแก่ผู้ประกอบการโรงงานที่สนใจจะจัดทำระบบ HACCP และเข้าสู่ระบบการควบคุมของกรมประมง โดยเฉพาะสินค้าผลิตภัณฑ์พื้นเมือง เช่น น้ำปลา ปลาร้า กะปิ ซึ่งปัจจุบันสหรัฐฯมีความต้องการสูงและมีแนวโน้มการนำเข้าเพิ่มมากขึ้น
(ที่มา : แนวหน้า)