

# บทที่ 3 มาตรการทางการค้าโลกสำหรับสินค้าเกษตรและอาหาร

## 3.1 ความนำ

การเข้าสู่ระบบการค้าเสรีตามข้อตกลงขององค์การการค้าโลกแม้จะเป็นการผลักดันให้ประเทศต่างๆ ที่เป็นสมาชิกขององค์การการค้าโลกจะต้องปรับเปลี่ยนมาตรการทางการค้า โดยการลดข้อกีดกันทางด้านภาษีศุลกากรลง ทั้งนี้เพื่อให้เกิดการขยายตัวของตลาดการค้าสินค้าระหว่างประเทศเพิ่มมากขึ้น อย่างไรก็ตาม แม้ประเทศที่เป็นสมาชิกขององค์การการค้าโลกจะให้ความเห็นชอบร่วมกันในการลดการกีดกันทางด้านภาษีศุลกากรลง แต่ในหลายประเทศได้นำมาตรการการกีดกันทางการค้าในรูปแบบอื่นๆ ที่มีใช้ภาษีศุลกากร โดยเฉพาะมาตรการที่เกี่ยวข้องกับการให้การคุ้มครองกับความปลอดภัยของผู้บริโภค เช่น มาตรการด้านสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช ซึ่งจำกัดการนำเข้าสินค้าเกษตรที่เสี่ยงต่อการบริโภคหรือเสี่ยงต่อโรคที่เกิดจากสิ่งมีชีวิตที่ติดมากับพืช สัตว์ และผลิตภัณฑ์ นอกจากนี้ ยังมีมาตรการกีดกันทางการค้าในรูปแบบอื่นๆ ของประเทศต่างๆ เช่น สหรัฐอเมริกา และสหภาพยุโรป เป็นต้น ที่ออกมาเพื่อใช้บังคับการนำเข้าสินค้าเกษตร สินค้าเกษตรแปรรูปและอาหารอีกจำนวนมาก ซึ่งจะสร้างผลกระทบต่อการส่งออกสินค้าเกษตร สินค้าเกษตรแปรรูปและอาหารของไทยตามมา

เป็นที่ตระหนักดีว่า ในเวทีการค้าโลกมิใช่เป็นตลาดเสรีเสมอไป ทั้งนี้เพราะในระบบของการค้าจะต้องมีกฎระเบียบเพื่อให้คู่ค้าสินค้าระหว่างประเทศได้ถือปฏิบัติ โดยเฉพาะเรื่องมาตรฐานของระบบการผลิตและมาตรฐานของตัวสินค้า เพื่อให้การคุ้มครองด้านความปลอดภัยของผู้บริโภค ซึ่งในการค้าสินค้าเกษตร สินค้าเกษตรแปรรูปและอาหารจะต้องอยู่ภายใต้กรอบของระบบและระเบียบนี้ด้วยเช่นกัน ซึ่งกฎระเบียบดังกล่าว นอกจากจะเป็นผลจากข้อกำหนดของความตกลงขององค์การระหว่างประเทศแล้ว ยังมีกฎระเบียบอันเป็นผลจากข้อกำหนดของแต่ละประเทศด้วยเช่นกัน

ในช่วงที่ผ่านมา ประเทศต่างๆ ได้ประกาศแจ้งกฎระเบียบและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (SPS) และมาตรการว่าด้วยอุปสรรคทางเทคนิคต่อการค้า (TBT) ภายใต้องค์การการค้าโลก เป็นจำนวนมาก และเพื่อเป็นข้อมูลสำหรับการเตรียมการของประเทศไทย ในบทนี้จึงขอเสนอประกาศแจ้งมาตรการ SPS และ TBT เฉพาะที่เกี่ยวข้องกับสินค้าเกษตร สินค้าเกษตรแปรรูป และอาหาร ในช่วงระหว่างปี 2546 - 2548 ของประเทศคู่ค้าที่สำคัญกับประเทศไทย ได้แก่ ประเทศสหรัฐอเมริกา กลุ่มประเทศสหภาพยุโรป ประเทศจีน ประเทศญี่ปุ่น ประเทศออสเตรเลีย และประเทศนิวซีแลนด์ ดังตารางที่ 3-1 ถึง 3-12

ตารางที่ 3-1 ประกาศแจ้งกฎระเบียบและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับมาตรการ SPS ของประเทศสหรัฐอเมริกา ระหว่างปี 2546-2548

สินค้า/กลุ่ม	ข้อกำหนด	วันที่บังคับใช้
อาหารสำหรับบริโภค อาหารสัตว์ ยกเว้นเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์สัตว์ปีก และไข่	ตามพระราชบัญญัติการกักการภัยทางชีวภาพ ได้กำหนดและเก็บรักษากับบันทึก (Docket No 2002N-0277) โดยต้องการให้บุคคล (ประกอบด้วยฟาร์ม ร้านอาหาร บุคคลอื่นๆ ยกเว้นบุคคลที่เคลื่อนย้ายเข้าสหรัฐอเมริกา) ที่ผลิต แปรรูป บรรจุ ขนส่ง จำหน่าย รับประทาน จัดเก็บ หรือนำเข้าอาหารต้องมีการสร้างและเก็บรักษากับบันทึก โดย US-FDA จะเป็นผู้ตรวจสอบ ซึ่งใช้เวลาไม่เกิน 24 ชั่วโมง	ไม่ระบุ
อาหารและเครื่องสำอาง	US-FDA ได้ออกกฎหมายห้ามใช้วัชระที่ได้จากโค กระบือ ในอาหารมนุษย์และเครื่องสำอาง อวัยวะดังกล่าว เช่น สมอ กะโหลก ตา trigeminal ganglia ไขสันหลัง vertebral column และ dorsal root ganglia ที่เสี่ยงต่อการติดโรค BSE แต่ไม่รวมไขมันสัตว์ ซึ่งเกินมากกว่า 0.15 % และสิ่งที่ได้จากไขมัน	ไม่ระบุ
	US-FDA เสนอร่างข้อกำหนดเกี่ยวกับอาหารและเครื่องสำอาง ที่มาจากอวัยวะโค กระบือ ทั้งแปรรูปหรือวิธีอื่น ซึ่งจำเป็นต่อผู้ผลิตและผู้แปรรูป	ไม่ระบุ
Mint Oil	กำหนดค่า MRL ของสาร Trifluralin ใน Mint Oil	24 มกราคม 2548
อาหาร	ทบทวนการขึ้นทะเบียนสารมีฤทธิ์กำจัดศัตรูพืช Cycloate (S-ethyl cyclohexyl (ethyl) thiocarbamate) และ Thiophanate-methyl	24 มกราคม 2548
น้ำดื่มบรรจุขวด	US-FDA เสนอร่างระเบียบมาตรฐานคุณภาพสำหรับสารหนู (Arsenics) ในน้ำดื่มบรรจุขวด โดยทบทวนระดับการปนเปื้อนของสารหนู ซึ่งต่อไปผู้ผลิตจะต้องตรวจสอบปริมาณสารหนูในผลิตภัณฑ์สุดท้าย อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง ตามข้อกำหนดของ CGMP ในการผลิตน้ำ และต้องตรวจสอบสารหนูในแหล่งน้ำเท่าที่จำเป็นหรืออย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง ทั้งนี้เพื่อให้มาตรฐานน้ำดื่มสอดคล้องตามข้อกำหนดของ EPA	มกราคม 2549
ผลิตภัณฑ์ที่ใช้สีจาก Red Cabbage	กำหนดค่า MRL ของสาร Red Cabbage Color	ไม่ระบุ
กล้วย ถั่ว pecans และ stone fruit (ยกเว้น พรุณ และ พลัม)	กำหนดค่า MRL ของสาร fenbuconazole [alpha-[2-(4-chlorophenyl)-ethyl]-alpha-phenyl-3-(1H-1,2,4-triazole)-1-propanenitrile] และ metabolites cis- and trans-5-(4-chlorophenyl)-dihydro-3-phenyl-3-(1H-1,2,4-triazole-1-ylmethyl)-2-3H-furanone โดยแสดงในรูปของ fenbuconazole ในกล้วย (ทั้งผล) ที่ 0.3 ppm ใน pecans ที่ 0.1 ppm และใน stone fruit (ยกเว้น พรุณ และพลัม) ที่ 2.0 ppm	9 มีนาคม 2548

ตารางที่ 3-1 (ต่อ)

สินค้า/กลุ่ม	ข้อกำหนด	วันที่บังคับใช้
ผลิตภัณฑ์จากข้าวโพด ข้าวโพดที่ใช้เป็นอาหารสัตว์และ ชังข้าวโพด ที่มีการใช้ hexythiazox เป็นสารออกฤทธิ์	กำหนดค่า MRL ของสาร hexythiazox และ metabolites ในผลิตภัณฑ์ต่างๆ ดังนี้ - corn, field, grain ที่ระดับ 0.05 ppm - corn, field, forage ที่ระดับ 2.0 ppm - corn, field, stover ที่ระดับ 2.0 ppm	ไม่ระบุ
พืช และผลิตภัณฑ์จากพืช	ร่างข้อกำหนดในการนำเข้า พืช ส่วนประกอบของพืช และผลิตภัณฑ์จากพืช ซึ่งต้องมีการประเมินความเสี่ยงและผลกระทบก่อนการนำเข้า	ไม่ระบุ
ผลิตภัณฑ์จากองุ่น ลูกเกด สตรอเบอร์รี่ และมะเขือเทศ	กำหนดค่า MRL ของสาร mepanipyrim, 4-methyl-N-phenyl-6-(1-propynyl)-2-pyrimidinamine และ metabolite, 4-methyl-N-phenyl-6-(2-hydroxypropyl)-2-pyrimidinamine ทั้งแบบที่ใช้ตัวใดตัวหนึ่ง หรือใช้ร่วมกัน โดยกำหนดค่า MRL ในองุ่น ที่ระดับ 1.5 ppm ลูกเกด ที่ระดับ 3.0 ppm สตรอเบอร์รี่ ที่ระดับ 1.5 ppm และมะเขือเทศ ที่ระดับ 0.5 ppm	3 ตุลาคม 2547
pome fruit หรือ stone fruit	กำหนดค่า MRL ของสาร Flumioxazin ใน pome fruit หรือ stone fruit	ไม่ระบุ
อาหารสำเร็จรูปพร้อมรับประทาน	กฎระเบียบเรื่องการฉายรังสีในการผลิต การแปรรูป และการปฏิบัติเกี่ยวกับอาหาร (21 CFR 179) ได้กำหนดความปลอดภัยของการแตกตัวของไอออนของการฉายรังสี ในการผลิตอาหารสำเร็จรูปพร้อมรับประทานรวมทั้งอาหารสำเร็จรูปที่มีส่วนประกอบหลายๆ ชนิด โดยกำหนดค่าการดูดซับ (absorbed dose) ที่ 12-log เพื่อลดปริมาณเชื้อ <i>Clostridium botulinum</i>	ไม่ระบุ
น้ำมันสเปียร์มินท์ และน้ำมันเปปเปอร์มินท์	กำหนดค่า MRL ของสาร Trifluralin ในน้ำมันสเปียร์มินท์ และน้ำมันเปปเปอร์มินท์ ที่ระดับ 2.0 ppm	27 เมษายน 2548
ถั่วเหลือง	ยกเลิกการกำหนดค่า MRL ของสารกำจัดศัตรูพืชที่ได้จากแบคทีเรีย <i>Bacillus pumilus</i> GB34 ที่ใช้กับเมล็ดถั่วเหลือง และ EPA กำหนดค่า MRL ของสาร 2,4-D ในเมล็ดถั่วเหลือง ที่ระดับ 0.02 ppm	ไม่ระบุ
แหล่งกำเนิดโมโนเอเนอร์จินิก นิวตรอนซึ่งใช้ในการผลิตนิวตรอน ที่ไม่น้อยกว่า 1 MeV และไม่เกิน 14 MeV	US-FDA ได้กำหนดความปลอดภัยในการใช้แหล่งกำเนิดที่ให้โมโนเอเนอร์จินิก นิวตรอนซึ่งใช้ในการผลิตนิวตรอน (Monoenergetic neutron sources) ที่ 1-14 MeV เพื่อใช้ตรวจสอบตู้สินค้า (Cargo container) ที่ใช้บรรจุอาหาร โดยกำหนดปริมาณการดูดซับ (Absorbed dose) ในอาหารไม่เกิน 0.01 เกรย์ (ตามเอกสาร 21 CFR 179.21 )	21 ธันวาคม 2547

ตารางที่ 3-1 (ต่อ)

สินค้า/กลุ่ม	ข้อกำหนด	วันที่บังคับใช้
อาหารฉายรังสี	US-FDA ได้กำหนดระดับรังสีที่ฉายอาหาร ที่ระดับ 7.5 MeV ซึ่งได้ใช้ไทเทเนียมหรือทองเป็นวัสดุเป้าหมาย (target materials) ตามระเบียบการฉายรังสี การผลิต การแปรรูป และการปฏิบัติเกี่ยวกับอาหาร (Irradiation in the Production, Processing and Handling of Food)	23 ธันวาคม 2547
ครีบล้างและสัตัวในกลุ่มคริสตาเซียน เช่น กุ้ง หอย หมึก	US-FDA ได้แก้ไขกฎระเบียบสารปรุงแต่งอาหาร เพื่อให้เกิดความปลอดภัยในการใช้สารละลาย acidified sodium chlorite ซึ่งเป็นยาปฏิชีวนะในครีบล้างและสัตัวในกลุ่มคริสตาเซียน ตามระเบียบสารปรุงแต่งอาหารที่ยอมรับให้ใช้โดยตรงสำหรับมนุษย์บริโภค (Secondary Direct Food Additives Permitted in Food for Human Consumption)	ไม่ระบุ
ข้าวโพด	ขึ้นทะเบียนสารเคมีที่มีแบคทีเรีย <i>Bacillus thuringiensis</i> ซึ่งไม่รวมที่ขึ้นทะเบียนก่อนหน้านี้	ไม่ระบุ
ผลไม้ประเภทส้ม และ Citrus oil	กำหนดค่า MRL ของสาร Buprofezin ในผลไม้ประเภทส้ม Group 10 ที่ระดับ 2.5 ppm และ citrus dried pulp (ส่วนเนื้อ) ที่ระดับ 7.5 ppm และ Citrus oil ที่ระดับ 80 ppm	ไม่ระบุ
ผักประเภททานผัก มันฝรั่ง ผักทานราก ป่าน และดอกคำฝอย	กำหนดค่า MRL ของสาร Thiamethoxam ในผักชนิดต่างๆ ดังนี้ <ul style="list-style-type: none"> <li>- ผักรับประทานผัก ที่ระดับ 0.02 ppm</li> <li>- มันฝรั่ง ที่ระดับ 0.25 ppm</li> <li>- ผักทานราก ที่ระดับ 0.20 ppm</li> <li>- ป่าน ที่ระดับ 0.02 ppm</li> <li>- ดอกคำฝอย ที่ระดับ 0.02 ppm</li> </ul>	5 มกราคม 2548
นม และผลพลอยได้จากเนื้อสัตว์ สมุนไพร (ยกเว้นหัวหอม) เนื้อสัตว์และผลพลอยได้จากเนื้อสัตว์ ผักรับประทานผล ผักรับประทานใบยกเว้นตระกูลกะหล่ำ	กำหนดค่า MRL ของสารปฏิชีวนะ Avermectin B <sub>1</sub> และไอโซเมอร์ของสารดังกล่าว (11 itsdelta-8,9-isomer) ในผลิตภัณฑ์ต่างๆ ดังนี้ <ul style="list-style-type: none"> <li>- นม และผลพลอยได้จากเนื้อสัตว์ ที่ระดับ 0.020 ppm</li> <li>- สมุนไพร (ยกเว้นหัวหอม) ที่ระดับ 0.030 ppm</li> <li>- เนื้อสัตว์และผลพลอยได้จากเนื้อสัตว์ ที่ระดับ 0.02 ppm</li> <li>- ผักรับประทานผล ที่ระดับ 0.02 ppm</li> <li>- ผักรับประทานใบ (ยกเว้นตระกูลกะหล่ำ) ที่ระดับ 0.10 ppm</li> </ul>	16 กุมภาพันธ์ 2548

๒๕๕๓  
 ฝ่ายหอสมุด  
 อาคารเกษตรกรรม  
 ถนนกำแพงเพชร ๒

ตารางที่ 3-1 (ต่อ)

สินค้า/กลุ่ม	ข้อกำหนด	วันที่บังคับใช้
ผักผลไม้	กำหนดค่า MRL ของสารกำจัดแมลง Chlorfenapyr ที่ระดับ 0.01 ppm	ไม่ระบุ
ถั่ว beanแห้ง ถั่ว beanสด ถั่ว peasแห้ง พื้กทอง ผักตระกูลแตง	กำหนดค่า MRL ของสารกำจัดวัชพืช Quizalofop และ Quizalofop-ethyl ในถั่วชนิดต่างๆ ดังนี้ - ถั่ว beanแห้ง ที่ระดับ 0.40 ppm - ถั่ว beanสด ที่ระดับ 0.25 ppm - ถั่ว peasแห้ง ที่ระดับ 0.25 ppm - พื้กทอง และผักตระกูลแตง ที่ระดับ 0.30 ppm	16 กุมภาพันธ์ 2548
กล้วย เมล็ดดอกทานตะวัน	กำหนดค่า MRL ของสารกำจัดแมลง Imidacloprid ในกล้วย ที่ระดับ 0.05 ppm และเมล็ดดอกทานตะวัน ที่ระดับ 0.3 ppm (ใช้ถึงวันที่ 31 ธันวาคม 2550)	26 มกราคม 2548
หอมหัวใหญ่	กำหนดค่า MRL ของสารกำจัดวัชพืช Fluroxypyr ในหอมหัวใหญ่ ที่ระดับ 0.02 ppm (ใช้ถึงวันที่ 30 มิถุนายน 2550)	26 มกราคม 2548
เครื่องดื่มแอลกอฮอล์	US-FDA ได้แก้ไขกฎระเบียบสารปรุงแต่งใน Title 21 Code of Federal Regulation part 172 เกี่ยวกับการกำหนดความปลอดภัยในการใช้กัมมะธราบิคเป็นสารให้ความเหนียว อิมัลซิฟายเออร์ สารก่อให้เกิดความคงตัว ที่ระดับสูงสุด 20%	17 กุมภาพันธ์ 2548
ถั่วเหลือง ถั่ว peanut	ทบทวนการขึ้นทะเบียนของสาร 2,4-DB (4-2,4-Dichlorophenoxy) butyric acid และ 2,4-DB-DMAS (Dimethylamine 4-2,4-Dichlorophenoxy) Butyrate	ไม่ระบุ
องุ่น	กำหนดค่า MRL ของสารกำจัดไร clofentezine ในองุ่น ที่ระดับ 0.05 ppm	9 มีนาคม 2548
สัตว์กระเพาะรวมที่มีชีวิตและผลิตภัณฑ์รวมทั้งผลพลอยได้จากผลิตภัณฑ์	APHIS ได้แก้ไขกฎระเบียบในหัวข้อ "Bovine spongiform Encephalopathy; Minimal Risk Regions and Import of Commodity" โดยที่กฎระเบียบดังกล่าวอยู่ใน Regulation 9 CFR part 93, 94, 95 และ 96 ซึ่งมีผลบังคับใช้ 7 มีนาคม 2548 กำหนดกลุ่มประเทศที่มีความเสี่ยงต่ำสุดในปัจจุบัน ที่นำเข้าสหรัฐอเมริกาทั้งสัตว์กระเพาะรวมที่มีชีวิตและผลิตภัณฑ์ รวมทั้งผลพลอยได้จากผลิตภัณฑ์ดังกล่าวและเพิ่มประเทศแคนาดา ในกลุ่มนี้ด้วย	7 มีนาคม 2548
กล้วย ถั่ว peacan stone fruit ยกเว้น พลัม และพรุณ	กำหนดค่า MRL ของสารกำจัดเชื้อรา fenbuconazole และเมตาโบไลต์ของสารดังกล่าว ในกล้วยทั้งผล ที่ระดับ 0.3 ppm ถั่ว peacan ที่ระดับ 0.1 ppm และ stone fruit ยกเว้น พลัมและพรุณ ที่ระดับ 2.0 ppm	9 มีนาคม 2548

ตารางที่ 3-1 (ต่อ)

สินค้า/กลุ่ม	ข้อกำหนด	วันที่บังคับใช้																																																						
องุ่นและมะเขือเทศ	กำหนดค่า MRL ของสารกำจัดเชื้อราโรคพืช Benthiavalicarb-Isoprpyl ในองุ่น ที่ระดับ 0.5 ppm น้ำมันแปรรูปและไวน์ ที่ระดับ 0.5 ppm มะเขือเทศ ที่ระดับ 0.5 ppm และมะเขือเทศที่ผ่านการแปรรูป ที่ระดับ 0.5 ppm	ไม่ระบุ																																																						
โค เนยแข็ง มะพร้าวเมล็ดโกโก้ กาแฟ เมล็ดฝ้าย ไข่ ชিং ธัญพืช แอม สมุนไพร เครื่องเทศ นม นัท สับปะรด ถั่วลิ้นเตา อาหารแปรรูป แป้ง ข้าวเจ้า และ ถั่ว legume	<p>กำหนดค่า MRL ของสาร Fluoride และสาร Sulfuryl fluorid ในพืชชนิดต่างๆ ดังนี้</p> <table border="1" data-bbox="724 279 1737 943"> <thead> <tr> <th>ผลิตภัณฑ์</th> <th>สาร Fluoride</th> <th>สาร Sulfuryl fluorid</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>เนื้อโค</td><td>40 ppm</td><td>0.01 ppm</td></tr> <tr><td>เนยแข็ง</td><td>12 ppm</td><td>0.5 ppm</td></tr> <tr><td>เมล็ดโกโก้</td><td>12 ppm</td><td>0.8 ppm</td></tr> <tr><td>มะพร้าว</td><td>40 ppm</td><td>1.0 ppm</td></tr> <tr><td>กาแฟ</td><td>12 ppm</td><td>0.8 ppm</td></tr> <tr><td>เมล็ดฝ้าย</td><td>13 ppm</td><td>0.2 ppm</td></tr> <tr><td>ไข่</td><td>850 ppm</td><td>0.7 ppm</td></tr> <tr><td>ชিং</td><td>13 ppm</td><td>0.2 ppm</td></tr> <tr><td>ธัญพืช</td><td>130 ppm</td><td>2.0 ppm</td></tr> <tr><td>ผัก ถั่ว legume group 6</td><td>6 ppm</td><td>0.02 ppm</td></tr> <tr><td>นม</td><td>3 ppm</td><td>1.5 ppm</td></tr> <tr><td>นัท สับปะรด</td><td>10 ppm</td><td>3.0 ppm</td></tr> <tr><td>อาหารแปรรูปอื่นๆ</td><td>70 ppm</td><td>1.2 ppm</td></tr> <tr><td>ถั่วลิ้นเตา</td><td>13 ppm</td><td>0.2 ppm</td></tr> <tr><td>แป้งข้าวเจ้า</td><td>98 ppm</td><td>0.08 ppm</td></tr> <tr><td>แอม</td><td>50 ppm</td><td>0.01 ppm</td></tr> <tr><td>สมุนไพร และเครื่องเทศ group 19</td><td>50 ppm</td><td>0.3 ppm</td></tr> </tbody> </table>	ผลิตภัณฑ์	สาร Fluoride	สาร Sulfuryl fluorid	เนื้อโค	40 ppm	0.01 ppm	เนยแข็ง	12 ppm	0.5 ppm	เมล็ดโกโก้	12 ppm	0.8 ppm	มะพร้าว	40 ppm	1.0 ppm	กาแฟ	12 ppm	0.8 ppm	เมล็ดฝ้าย	13 ppm	0.2 ppm	ไข่	850 ppm	0.7 ppm	ชিং	13 ppm	0.2 ppm	ธัญพืช	130 ppm	2.0 ppm	ผัก ถั่ว legume group 6	6 ppm	0.02 ppm	นม	3 ppm	1.5 ppm	นัท สับปะรด	10 ppm	3.0 ppm	อาหารแปรรูปอื่นๆ	70 ppm	1.2 ppm	ถั่วลิ้นเตา	13 ppm	0.2 ppm	แป้งข้าวเจ้า	98 ppm	0.08 ppm	แอม	50 ppm	0.01 ppm	สมุนไพร และเครื่องเทศ group 19	50 ppm	0.3 ppm	ไม่ระบุ
ผลิตภัณฑ์	สาร Fluoride	สาร Sulfuryl fluorid																																																						
เนื้อโค	40 ppm	0.01 ppm																																																						
เนยแข็ง	12 ppm	0.5 ppm																																																						
เมล็ดโกโก้	12 ppm	0.8 ppm																																																						
มะพร้าว	40 ppm	1.0 ppm																																																						
กาแฟ	12 ppm	0.8 ppm																																																						
เมล็ดฝ้าย	13 ppm	0.2 ppm																																																						
ไข่	850 ppm	0.7 ppm																																																						
ชিং	13 ppm	0.2 ppm																																																						
ธัญพืช	130 ppm	2.0 ppm																																																						
ผัก ถั่ว legume group 6	6 ppm	0.02 ppm																																																						
นม	3 ppm	1.5 ppm																																																						
นัท สับปะรด	10 ppm	3.0 ppm																																																						
อาหารแปรรูปอื่นๆ	70 ppm	1.2 ppm																																																						
ถั่วลิ้นเตา	13 ppm	0.2 ppm																																																						
แป้งข้าวเจ้า	98 ppm	0.08 ppm																																																						
แอม	50 ppm	0.01 ppm																																																						
สมุนไพร และเครื่องเทศ group 19	50 ppm	0.3 ppm																																																						
สารปรุงแต่งอาหาร	แก้ไขสารปรุงแต่งอาหารใน regulation 21 CFR 172.735 โดยพิจารณาสาร glycerol ester ของ gum rosin ที่ใช้ในการปรับความหนาแน่นของ citrus oil ที่ใช้ในการเตรียมเครื่องดื่ม สารปรุงแต่งที่ใช้ต้องไม่เกิน 100 ppm และอนุญาตให้สาร glycerol ester wood rosin	ไม่ระบุ																																																						
กล้วย	กำหนดค่า MRL ของสาร Fluometuron ในกล้วย	ไม่ระบุ																																																						

ตารางที่ 3-1 (ต่อ)

สินค้า/กลุ่ม	ข้อกำหนด	วันที่บังคับใช้																										
ฝ้าย	เปิดให้ข้อคิดเห็นการประเมินความเสี่ยงขั้นต้น และเอกสารเกี่ยวกับสาร fluometuron เป็นสารกำจัดศัตรูพืชในฝ้าย	ไม่ระบุ																										
ผักรับประทานผล น้ามะเขือเทศ Tomato puree และ Tomato paste	กำหนดค่า MRL ของสาร Kasugamycin ในผักที่รับประทานผล กลุ่ม 8 (fruiting vegetables) ที่ระดับ 0.04 ppm น้ามะเขือเทศ Tomato puree ที่ระดับ 0.06 ppm และ Tomato paste ที่ระดับ 0.25 ppm	ไม่ระบุ																										
ผลิตภัณฑ์ผัก/ผลไม้ และสัตว์	กำหนดค่า MRL ของสารกำจัดแมลง diontefuran ในผลิตภัณฑ์ผัก/ผลไม้ และสัตว์ ดังนี้ <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>ผลิตภัณฑ์</th> <th>ค่า MRL (ppm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ไขมัน ,mbyp, เนื้อโค เนื้อแพะ เนื้อสุกร เนื้อม้า เนื้อ cdt</td> <td>0.05</td> </tr> <tr> <td>กะหล่ำปลี (ทั้งหัวและต้น) เมล็ดฝ้าย undelinted</td> <td>0.4</td> </tr> <tr> <td>ฝ้ายกรอและผลพลอยได้</td> <td>8.0</td> </tr> <tr> <td>องุ่น</td> <td>0.9</td> </tr> <tr> <td>ลูกเกด</td> <td>2.5</td> </tr> <tr> <td>มันฝรั่ง</td> <td>0.05</td> </tr> <tr> <td>มันฝรั่งแผ่น</td> <td>0.1</td> </tr> <tr> <td>มันฝรั่ง granules/ flakes</td> <td>0.15</td> </tr> <tr> <td>Tomato paste</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>ผักกลุ่ม 8</td> <td>0.7</td> </tr> <tr> <td>ตระกูลแตง กลุ่ม 9</td> <td>0.5</td> </tr> <tr> <td>ผักทานใบยกเว้นกะหล่ำ กลุ่ม 4</td> <td>5.0</td> </tr> </tbody> </table>	ผลิตภัณฑ์	ค่า MRL (ppm)	ไขมัน ,mbyp, เนื้อโค เนื้อแพะ เนื้อสุกร เนื้อม้า เนื้อ cdt	0.05	กะหล่ำปลี (ทั้งหัวและต้น) เมล็ดฝ้าย undelinted	0.4	ฝ้ายกรอและผลพลอยได้	8.0	องุ่น	0.9	ลูกเกด	2.5	มันฝรั่ง	0.05	มันฝรั่งแผ่น	0.1	มันฝรั่ง granules/ flakes	0.15	Tomato paste	1.0	ผักกลุ่ม 8	0.7	ตระกูลแตง กลุ่ม 9	0.5	ผักทานใบยกเว้นกะหล่ำ กลุ่ม 4	5.0	2 กรกฎาคม 2548
ผลิตภัณฑ์	ค่า MRL (ppm)																											
ไขมัน ,mbyp, เนื้อโค เนื้อแพะ เนื้อสุกร เนื้อม้า เนื้อ cdt	0.05																											
กะหล่ำปลี (ทั้งหัวและต้น) เมล็ดฝ้าย undelinted	0.4																											
ฝ้ายกรอและผลพลอยได้	8.0																											
องุ่น	0.9																											
ลูกเกด	2.5																											
มันฝรั่ง	0.05																											
มันฝรั่งแผ่น	0.1																											
มันฝรั่ง granules/ flakes	0.15																											
Tomato paste	1.0																											
ผักกลุ่ม 8	0.7																											
ตระกูลแตง กลุ่ม 9	0.5																											
ผักทานใบยกเว้นกะหล่ำ กลุ่ม 4	5.0																											
มะเขือเทศ	กำหนดค่า MRL ของสาร Improvalicarb ในมะเขือเทศ ที่ระดับ 1.0 ppm	ไม่ระบุ																										
สารปรุงแต่งอาหาร	US-FDA อนุญาตให้ใช้สาร neotame เป็นสารให้ความหวานชนิด non-nutritive sweetener ตามประกาศ 70FR 21619	ไม่ระบุ																										
เปลือกไข่	US-FDA เปิดให้เสนอข้อคิดเห็นเกี่ยวกับมาตรการป้องกันเชื้อ Salmonella Enteritidis ในเปลือกไข่ระหว่างการผลิต (ตามเอกสาร Federal Register เมื่อวันที่ 22 กันยายน 2548 : 96 FR56824)	ไม่ระบุ																										

ตารางที่ 3-1 (ต่อ)

สินค้า/กลุ่ม	ข้อกำหนด	วันที่บังคับใช้																
ผลิตภัณฑ์ผัก/ผลไม้ และสัตว์	<p>กำหนดค่า MRL ของสาร Buproferin ในผลไม้ต่างๆ ดังนี้</p> <table border="1" data-bbox="720 202 1662 608"> <thead> <tr> <th data-bbox="720 202 1375 243">ผลิตภัณฑ์</th> <th data-bbox="1375 202 1662 243">ค่า MRL (ppm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="720 243 1375 387">อะโวคาโด มะละกอ star apple black sapote, มะม่วงละมุด Canistel, mamey sapote น้อยหน้า cherimoya Atemoya, llama ฝรั่ง Feijoa Jaboticaba wax jambu มะเฟือง Passion fruit และ Acerola pome fruit</td> <td data-bbox="1375 243 1662 387">0.3</td> </tr> <tr> <td data-bbox="720 387 1375 427">ท้อ</td> <td data-bbox="1375 387 1662 427">9.0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="720 427 1375 467">เนื้อสัตว์ (โค แพะ สุกร ม้า แกะ)</td> <td data-bbox="1375 427 1662 467">0.05</td> </tr> <tr> <td data-bbox="720 467 1375 508">ผักกาดหอม,ใบ,ผักการหอม ;ผักตระกูลแตง</td> <td data-bbox="1375 467 1662 508">0.5</td> </tr> <tr> <td data-bbox="720 508 1375 548">ผลไม้ตระกูลส้มกลุ่ม 10</td> <td data-bbox="1375 508 1662 548">2.5</td> </tr> <tr> <td data-bbox="720 548 1375 588">เนื้อส้มแห้ง</td> <td data-bbox="1375 548 1662 588">7.5</td> </tr> <tr> <td data-bbox="720 588 1375 628">น้ำมันส้ม</td> <td data-bbox="1375 588 1662 628">80</td> </tr> </tbody> </table>	ผลิตภัณฑ์	ค่า MRL (ppm)	อะโวคาโด มะละกอ star apple black sapote, มะม่วงละมุด Canistel, mamey sapote น้อยหน้า cherimoya Atemoya, llama ฝรั่ง Feijoa Jaboticaba wax jambu มะเฟือง Passion fruit และ Acerola pome fruit	0.3	ท้อ	9.0	เนื้อสัตว์ (โค แพะ สุกร ม้า แกะ)	0.05	ผักกาดหอม,ใบ,ผักการหอม ;ผักตระกูลแตง	0.5	ผลไม้ตระกูลส้มกลุ่ม 10	2.5	เนื้อส้มแห้ง	7.5	น้ำมันส้ม	80	8 เมษายน 2548
ผลิตภัณฑ์	ค่า MRL (ppm)																	
อะโวคาโด มะละกอ star apple black sapote, มะม่วงละมุด Canistel, mamey sapote น้อยหน้า cherimoya Atemoya, llama ฝรั่ง Feijoa Jaboticaba wax jambu มะเฟือง Passion fruit และ Acerola pome fruit	0.3																	
ท้อ	9.0																	
เนื้อสัตว์ (โค แพะ สุกร ม้า แกะ)	0.05																	
ผักกาดหอม,ใบ,ผักการหอม ;ผักตระกูลแตง	0.5																	
ผลไม้ตระกูลส้มกลุ่ม 10	2.5																	
เนื้อส้มแห้ง	7.5																	
น้ำมันส้ม	80																	
สารปรุงแต่งอาหาร	US-FDA ได้เสนอแก้ไขกฎระเบียบสารปรุงแต่งอาหารใน part 172 ว่าด้วยสารปรุงแต่งอาหารสำหรับใส่ในอาหารโดยตรง สำหรับบริโภค เพื่อให้เกิดความปลอดภัยในการใช้ Hydrogen peroxide, silver nitrate, phosphoric acid, tartaric acid, glutamic acid และ sodium tripolyphosphate โดยใช้เป็นสารปฏิชีวนะในขวดน้ำ	ไม่ระบุ																
อาหารทั่วไป	กำหนดค่า MRL ของสาร Thymol ในสินค้าอาหารหลาย ๆ ชนิด	ไม่ระบุ																
ข้าว ผักขม (Spinach) และ sugar beet	กำหนดค่า MRL ของสาร Isophorone ในข้าว ผักขม และ sugar beet	ไม่ระบุ																
ผักขม	กำหนดให้มีการขึ้นทะเบียนใหม่ สำหรับสาร Phenmedipham และเปิดให้เสนอข้อคิดเห็นเกี่ยวกับการประเมินความเสี่ยง และเอกสารอื่นๆ เกี่ยวกับผักขม	27 มิถุนายน 2548																
เปลือกไข่	US-FDA เสนอแก้ไขกฎระเบียบ 21CFR101.17(h) การติดฉลากที่ระบุถึงการจัดการที่ปลอดภัย ที่ด้านในของฝากล่องสินค้าเปลือกไข่	เมื่อประกาศฉบับสุดท้ายตีพิมพ์																
วอลนัท และแตงกวา	ยกเลิกการกำหนดค่า MRL ของสารกำจัดศัตรูพืช ซึ่งเป็นสารชีวเคมี Aminoethoxyvinylglycine hydrochloride (Aviglycine HCL or AVG) ในวอลนัทและแตงกวา	ไม่ระบุ																



ตารางที่ 3-1 (ต่อ)

สินค้า/กลุ่ม	ข้อกำหนด	วันที่บังคับใช้
ผลิตภัณฑ์ผัก/ผลไม้ และสัตว์	<p>EPA สั่งยกเลิกสารกำจัดศัตรูพืช Spiromesifen และเมตาโบไลต์ ในพืชชนิดต่างๆ ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ฝ้ายกรอและผลพลอยได้ ที่ระดับ 0.50 ppm</li> <li>- สตรอเบอร์รี่ ที่ระดับ 2.0 ppm</li> <li>- มะเขือเทศเพสต์ (tomato paste) ที่ระดับ 0.60 ppm</li> <li>- ผักตระกูลกะหล่ำ (ทานดินและดอก) กลุ่มย่อย 5A ที่ระดับ 2.0 ppm</li> <li>- ผักตระกูลกะหล่ำใบเขียว กลุ่ม 5B ที่ระดับ 12 ppm</li> <li>- ผักตระกูลแตง กลุ่ม 9 ที่ระดับ 0.10 ppm</li> <li>- ผักทานผล กลุ่ม 8 ที่ระดับ 0.30 ppm</li> <li>- ผักใบเขียว กลุ่มย่อย 4A ที่ระดับ 12 ppm</li> <li>- ผักทานหัวและลำต้นใต้ดิน กลุ่มย่อย 1C ที่ระดับ 0.02 ppm</li> <li>- ข้าวบาร์เลย์ ที่ระดับ 0.03 ppm</li> <li>- ราก Beet sugar ที่ระดับ 0.20 ppm</li> <li>- ยอด Beet sugar ที่ระดับ 0.03 ppm</li> <li>- ไขมันโค ที่ระดับ 0.05 ppm</li> <li>- เนื้อโคและผลพลอยได้ ที่ระดับ 0.05 ppm</li> <li>- ไขมันแพะ ที่ระดับ 0.05 ppm</li> <li>- เนื้อแพะและผลพลอยได้ ที่ระดับ 0.05 ppm</li> <li>- เนื้อม้าและผลพลอยได้ ที่ระดับ 0.05 ppm</li> <li>- เนื้อแกะและผลพลอยได้ ที่ระดับ 0.05</li> </ul>	27 เมษายน 2548
ฝ้าย ฮีฟ มันฝรั่ง ถั่ว Clover และ ถั่ว alfafa	<p>แนวทางการลดความเสี่ยงขั้นต้นและการประเมินความเสี่ยงของสาร Endothall (เป็นสารกำจัดวัชพืชกลุ่ม Dicarboxylic) Endothall ใช้เป็นสารกำจัดวัชพืชชนิดน้ำ ควบคุมพืชน้ำและสาหร่าย (submerge aquatic vegetation and alage) หรือสาร biotide ในการควบคุมหอย ในระบบ cooling water และสารดูดความชื้น ในฝ้าย ฮีฟ มันฝรั่ง ถั่ว clover และถั่ว alfafa</p>	ไม่ระบุ

ตารางที่ 3-1 (ต่อ)

สินค้า/กลุ่ม	ข้อกำหนด	วันที่บังคับใช้
แอปเปิล บร็อคโคลี่ ราบ (raab) กะหล่ำดอก collards funnel องุ่น ผักกาดหอม lespedza ผักโขม tomatillo หรือ trefoil	EPA แจ้งยกเลิกผลิตภัณฑ์จากสาร dimethoate หรือให้แก้ไขการขึ้นทะเบียนสารดังกล่าวเพื่อเกิดข้อยุติในการใช้สาร dimethoate	ไม่ระบุ
ผักจำพวกหัวไชเท้า	กำหนดค่า MRL ของสาร dimethenamid ในผักจำพวกหัวไชเท้า ที่ระดับ 0.01 ppm	ไม่ระบุ
สารปรุงแต่งอาหาร Neotame	กำหนดร่างขอบเขตการใช้ประโยชน์และมาตรฐานเฉพาะของสารปรุงแต่งอาหาร (Draft of Scope and Application and Specification Standards of Food Additives) ซึ่งมีการกำหนดสารปรุงแต่งชนิดใหม่ชื่อ Neotame	ไม่ระบุ
ถั่ว Beans ฝ้าย ถั่ว lupine ถั่วเหลือง และ sugar beets และดอกไม้ประดับ	EPA แจ้งการประเมินความเสี่ยงสารกำจัดเชื้อรา choroneb ในถั่ว Beans ฝ้าย ถั่ว lupine ถั่วเหลือง และ sugar beets และดอกไม้ประดับ และมีการเปิดให้เสนอข้อคิดเห็นในเรื่องดังกล่าว	1 สิงหาคม 2548
เมล็ดข้าวฟ่าง หญ้าเลี้ยงสัตว์ stover แป้ง และรำข้าว	กำหนดค่า MRL ของสาร furilazole ในสินค้าเกษตร เมล็ดข้าวฟ่าง หญ้าเลี้ยงสัตว์ stover แป้งและรำข้าวที่ระดับ 0.01 ppm	ไม่ระบุ
องุ่น ลูกเกต ส้ม และน้ำมันส้ม	กำหนดค่า MRL ของสาร Hexythiazox ในองุ่น ที่ระดับ 1.0 ppm ลูกเกต ที่ระดับ 4.0 ppm ส้มและน้ำมัน ที่ระดับ 0.5 ppm ส้ม ที่ระดับ 2.0 ppm	ไม่ระบุ
ข้าวโพด ข้าวฟ่าง และข้าวสาลี	EPA แจ้งการประเมินความเสี่ยงสารกำจัดศัตรูพืช Nitrapyrin ในข้าวโพด ข้าวฟ่าง และข้าวสาลีและมีการเปิดให้เสนอข้อคิดเห็นในเรื่องดังกล่าว	ไม่ระบุ

ตารางที่ 3-1 (ต่อ)

สินค้า/กลุ่ม	ข้อกำหนด	วันที่บังคับใช้
แอปเปิ้ล บร็อคโคลี่ ราบ (raab) กะหล่ำดอก collards funnel องุ่น ผักกาดหอม lespedza ผักโขม tomatillo หรือ trefoil	EPA แจ้งยกเลิกผลิตภัณฑ์จากสาร dimethoate หรือให้แก้ไขการขึ้นทะเบียนสารดังกล่าวเพื่อเกิดข้อยุติในการใช้สาร dimethoate	ไม่ระบุ
ผักจำพวกหัวไชเท้า	กำหนดค่า MRL ของสาร dimethenamid ในผักจำพวกหัวไชเท้า ที่ระดับ 0.01 ppm	ไม่ระบุ
สารปรุงแต่งอาหาร Neotame	กำหนดร่างขอบเขตการใช้ประโยชน์และมาตรฐานเฉพาะของสารปรุงแต่งอาหาร (Draft of Scope and Application and Specification Standards of Food Additives) ซึ่งมีการกำหนดสารปรุงแต่งชนิดใหม่ชื่อ Neotame	ไม่ระบุ
ถั่ว Beans ฝ้าย ถั่ว lupine ถั่วเหลือง และ sugar beets และดอกไม้ประดับ	EPA แจ้งการประเมินความเสี่ยงสารกำจัดเชื้อรา choroneb ในถั่ว Beans ฝ้าย ถั่ว lupine ถั่วเหลือง และ sugar beets และดอกไม้ประดับ และมีการเปิดให้เสนอข้อคิดเห็นในเรื่องดังกล่าว	1 สิงหาคม 2548
เมล็ดข้าวฟ่าง หญ้าเลี้ยงสัตว์ stover แปะง และรำข้าว	กำหนดค่า MRL ของสาร furilazole ในสินค้าเกษตร เมล็ดข้าวฟ่าง หญ้าเลี้ยงสัตว์ stover แปะงและรำข้าวที่ระดับ 0.01 ppm	ไม่ระบุ
องุ่น ลูกเกต ส้ม และน้ำมันส้ม	กำหนดค่า MRL ของสาร Hexythiazox ในองุ่น ที่ระดับ 1.0 ppm ลูกเกต ที่ระดับ 4.0 ppm ส้มและน้ำมัน ที่ระดับ 0.5 ppm ส้ม ที่ระดับ 2.0 ppm	ไม่ระบุ
ข้าวโพด ข้าวฟ่าง และข้าวสาลี	EPA แจ้งการประเมินความเสี่ยงสารกำจัดศัตรูพืช Nitrapyrin ในข้าวโพด ข้าวฟ่าง และข้าวสาลีและมีการเปิดให้เสนอข้อคิดเห็นในเรื่องดังกล่าว	ไม่ระบุ

ตารางที่ 3-2 ประกาศแจ้งกฎระเบียบและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับมาตรการ TBT ของประเทศสหรัฐอเมริกา ระหว่างปี 2546-2548

สินค้า/กลุ่ม	ข้อกำหนด	วันที่บังคับใช้
อาหาร	US-FDA ได้แจ้งการทำเครื่องหมายล่วงหน้า (advance notice of proposed rulemaking : ANPRM) เพื่อให้เสนอข้อคิดเห็น ในส่วนของการติดฉลากทางโภชนาการอาหารตามพระราชบัญญัติผลิตภัณฑ์อาหารกระป๋องที่เหมาะสมต่อการบริโภค (Serving Sizes of Products That Can Reasonably Be Consumer At One Eating Occasion)	ไม่ระบุ
อาหาร	US-FDA ได้แจ้งการทำเครื่องหมายล่วงหน้า การติดฉลากอาหารเกี่ยวกับแคลอรีส่วนเกิน (Prominence of Calories)	ไม่ระบุ
ผลไม้ ผัก และปลา	US-FDA เปิดให้มีการเสนอข้อคิดเห็น เรื่องการติดฉลากอาหาร แนวทางการติดฉลากผลไม้และผักดิบ และปลา อย่างสมัครใจ	3 มิถุนายน 2548
ไข่	US-FDA เสนอให้แก้ไขกฎระเบียบการติดฉลากผู้จำหน่ายอาหารเกี่ยวกับการติดฉลากระบุถึงการจัดการที่ปลอดภัย ที่ด้านใน ของฟากกล่องสินค้าเปลือกไข่	ไม่ระบุ
อาหาร ยกเว้นเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ปีก และไข่	FSIS และ US-FDA ได้เสนอให้กำหนดหลักทั่วไปของมาตรฐานอาหาร (Food Standards; General Principle and Food Standards Modernization)	ไม่ระบุ

ตารางที่ 3-3 ประกาศแจ้งกฎระเบียบและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับมาตรการ SPS ของกลุ่มสหภาพยุโรป ระหว่างปี 2546-2548

สินค้ากลุ่ม	ข้อกำหนด	วันที่มีผลใช้																																							
ธัญพืช อาหารที่ได้จากสัตว์ และผลิตภัณฑ์ที่ได้จากพืช รวมผักและผลไม้	<p>กำหนดค่า MRL ของสาร Amitraz : สารป้องกันกำจัดศัตรูพืชที่มีสารออกฤทธิ์ Amitraz จะไม่อนุญาตให้นำมาใช้ ยกเว้นจำกัดจำนวนการใช้ (เช่น ในเมล็ดฝ้าย) ต่อมามีการกำหนดค่า MRL ทั้งหมด โดยกำหนดให้จำกัดการตรวจสอบ (LOD) ยกเว้นในเมล็ดฝ้าย ถึงกรกฎาคม 2550 เป็นอย่างน้อย</p> <p>กำหนดค่า MRL ของสาร glyphosate (รวมแคทไอออนของสาร trimethylsulfonium), chlorpropam, bromoxynil, desmedipham, ioxinyl, phenmedipam, dimethenamid-P, flurtamone, propoxycarbazone, zoxamide, flazasulfuron, pyraclostrobin, quinoxyfen, mepanipyrim kresoximmethyl, สารในกลุ่ม benomyl, cyromazine, diquat, metalaxyl, azoxystrobin, Ethofumesate, lambda-cyhalothrin, methomyl, pymethozine และ thiabendazole</p> <p>ปรับปรุงปริมาณสูงสุดของยาฆ่าแมลง 3 ชนิด คือ สาร Formothion, Dimethoate และ Oxydemeton-methyl ซึ่งตกค้างในสินค้าเกษตร โดยสินค้าเกษตรของไทยที่อาจได้รับผลกระทบ ได้แก่ ไข่ ส้มโอ มะพร้าว มะม่วง สับปะรด ลิ้นจี่ ข้าวโพด และหน่อไม้ฝรั่ง โดยปริมาณสูงสุดของยาฆ่าแมลงตกค้างทั้ง 3 ชนิดที่ปรับปรุงใหม่ ดังนี้</p>	<p>เมษายน 2548</p> <p>20 วันหลังประกาศใน Official Journal ของ EU</p> <p>19 สิงหาคม 2545</p>																																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">สินค้าเกษตร</th> <th colspan="3">ค่า MRL (ppm)</th> </tr> <tr> <th>Formothion</th> <th>Oxydemeton-methyl</th> <th>Dimethoate</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ส้มโอ</td> <td>0.02</td> <td>0.02</td> <td>0.02</td> </tr> <tr> <td>ลิ้นจี่</td> <td>0.02</td> <td>ไม่กำหนด</td> <td>ไม่กำหนด</td> </tr> <tr> <td>มะม่วง</td> <td>0.02</td> <td>ไม่กำหนด</td> <td>ไม่กำหนด</td> </tr> <tr> <td>สับปะรด</td> <td>0.02</td> <td>ไม่กำหนด</td> <td>ไม่กำหนด</td> </tr> <tr> <td>ข้าวโพดหวาน</td> <td>ไม่กำหนด</td> <td>0.02</td> <td>0.02</td> </tr> <tr> <td>หน่อไม้ฝรั่ง</td> <td>ไม่กำหนด</td> <td>0.02</td> <td>0.02</td> </tr> <tr> <td>มะพร้าว</td> <td>0.05</td> <td>ไม่กำหนด</td> <td>0.05</td> </tr> <tr> <td>ไข่สด</td> <td>ไม่กำหนด</td> <td>0.02</td> <td>ไม่กำหนด</td> </tr> </tbody> </table>	สินค้าเกษตร	ค่า MRL (ppm)			Formothion	Oxydemeton-methyl	Dimethoate	ส้มโอ	0.02	0.02	0.02	ลิ้นจี่	0.02	ไม่กำหนด	ไม่กำหนด	มะม่วง	0.02	ไม่กำหนด	ไม่กำหนด	สับปะรด	0.02	ไม่กำหนด	ไม่กำหนด	ข้าวโพดหวาน	ไม่กำหนด	0.02	0.02	หน่อไม้ฝรั่ง	ไม่กำหนด	0.02	0.02	มะพร้าว	0.05	ไม่กำหนด	0.05	ไข่สด	ไม่กำหนด	0.02	ไม่กำหนด		
สินค้าเกษตร		ค่า MRL (ppm)																																							
	Formothion	Oxydemeton-methyl	Dimethoate																																						
ส้มโอ	0.02	0.02	0.02																																						
ลิ้นจี่	0.02	ไม่กำหนด	ไม่กำหนด																																						
มะม่วง	0.02	ไม่กำหนด	ไม่กำหนด																																						
สับปะรด	0.02	ไม่กำหนด	ไม่กำหนด																																						
ข้าวโพดหวาน	ไม่กำหนด	0.02	0.02																																						
หน่อไม้ฝรั่ง	ไม่กำหนด	0.02	0.02																																						
มะพร้าว	0.05	ไม่กำหนด	0.05																																						
ไข่สด	ไม่กำหนด	0.02	ไม่กำหนด																																						

ตารางที่ 3-3 (ต่อ)

สินค้า/กลุ่ม	ข้อกำหนด	วันที่มีผลบังคับใช้																										
<p>ธัญพืชยังไม่แปรรูป แป้งจากธัญพืช ขนมอบีง เพสตรี้ ขนมอบีง บิสกัท อาหารว่างเข้าจากธัญพืช อาหารจากธัญพืชแปรรูป สำหรับทารก และเด็กอ่อน</p>	<p>กำหนดค่า MRL ของสาร deoxynivalenol และ zearalenone ในอาหารต่อไปนี้</p> <table border="1" data-bbox="378 221 1690 490"> <thead> <tr> <th>สินค้าเกษตร</th> <th>ค่า MRL ของสาร deoxynivalenol (ppb)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ธัญพืชที่ยังไม่ผ่านการแปรรูป นอกจาก durum ข้าวโอ๊ต ข้าวสาลี และข้าวโพด</td> <td>1,250</td> </tr> <tr> <td>durum ข้าวสาลี และข้าวโอ๊ต ที่ยังไม่แปรรูป</td> <td>1,750</td> </tr> <tr> <td>แป้งข้าวเจ้า ข้าวโพดสี และข้าวโพดบด</td> <td>750</td> </tr> <tr> <td>ขนมอบีง เพสตรี้ บิสกัท อาหารว่างเข้าจากธัญพืช</td> <td>500</td> </tr> <tr> <td>พาสต้า</td> <td>750</td> </tr> <tr> <td>อาหารทารกและเด็กอ่อนที่ได้จากธัญพืชแปรรูป</td> <td>200</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" data-bbox="378 530 1690 759"> <thead> <tr> <th>ชนิดอาหาร</th> <th>ค่า MRL ของสาร zearalenone (ppb)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ธัญพืชที่ยังไม่ผ่านการแปรรูป นอกจากข้าวโพด</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>แป้งข้าวเจ้า ยกเว้นแป้งข้าวโพด</td> <td>75</td> </tr> <tr> <td>ขนมอบีง เพสตรี้ บิสกัท</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>อาหารว่างธัญพืช และอาหารธัญพืช นอกจากอาหารว่างเข้าจากข้าวโพด</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>อาหารทารกและเด็กอ่อนที่ได้จากธัญพืชแปรรูป</td> <td>20</td> </tr> </tbody> </table> <p>* ระดับสูงสุดของ deoxynivalenol, zearalenone และสาร fumonisins B1 และ B2 ในข้าวโพดและผลิตภัณฑ์ข้าวโพด จะพิจารณาใช้ก่อนวันที่ 1 กรกฎาคม 2550</p> <p>* สำหรับสารพิษ T1 และ HT2 พบในธัญพืชและผลิตภัณฑ์ ซึ่งพบข้อมูลความเสี่ยงสูง อาจมีการกำหนดค่า MRL ก่อนวันที่ 1 กรกฎาคม 2550</p>	สินค้าเกษตร	ค่า MRL ของสาร deoxynivalenol (ppb)	ธัญพืชที่ยังไม่ผ่านการแปรรูป นอกจาก durum ข้าวโอ๊ต ข้าวสาลี และข้าวโพด	1,250	durum ข้าวสาลี และข้าวโอ๊ต ที่ยังไม่แปรรูป	1,750	แป้งข้าวเจ้า ข้าวโพดสี และข้าวโพดบด	750	ขนมอบีง เพสตรี้ บิสกัท อาหารว่างเข้าจากธัญพืช	500	พาสต้า	750	อาหารทารกและเด็กอ่อนที่ได้จากธัญพืชแปรรูป	200	ชนิดอาหาร	ค่า MRL ของสาร zearalenone (ppb)	ธัญพืชที่ยังไม่ผ่านการแปรรูป นอกจากข้าวโพด	100	แป้งข้าวเจ้า ยกเว้นแป้งข้าวโพด	75	ขนมอบีง เพสตรี้ บิสกัท	50	อาหารว่างธัญพืช และอาหารธัญพืช นอกจากอาหารว่างเข้าจากข้าวโพด	20	อาหารทารกและเด็กอ่อนที่ได้จากธัญพืชแปรรูป	20	<p>1 กรกฎาคม 2549</p>
สินค้าเกษตร	ค่า MRL ของสาร deoxynivalenol (ppb)																											
ธัญพืชที่ยังไม่ผ่านการแปรรูป นอกจาก durum ข้าวโอ๊ต ข้าวสาลี และข้าวโพด	1,250																											
durum ข้าวสาลี และข้าวโอ๊ต ที่ยังไม่แปรรูป	1,750																											
แป้งข้าวเจ้า ข้าวโพดสี และข้าวโพดบด	750																											
ขนมอบีง เพสตรี้ บิสกัท อาหารว่างเข้าจากธัญพืช	500																											
พาสต้า	750																											
อาหารทารกและเด็กอ่อนที่ได้จากธัญพืชแปรรูป	200																											
ชนิดอาหาร	ค่า MRL ของสาร zearalenone (ppb)																											
ธัญพืชที่ยังไม่ผ่านการแปรรูป นอกจากข้าวโพด	100																											
แป้งข้าวเจ้า ยกเว้นแป้งข้าวโพด	75																											
ขนมอบีง เพสตรี้ บิสกัท	50																											
อาหารว่างธัญพืช และอาหารธัญพืช นอกจากอาหารว่างเข้าจากข้าวโพด	20																											
อาหารทารกและเด็กอ่อนที่ได้จากธัญพืชแปรรูป	20																											
<p>สารเคมีที่ใช้เป็นสารปรุงกลิ่นรส สำหรับอาหาร</p>	<p>การจดทะเบียนสารปรุงกลิ่นรสที่ใช้ในอาหาร ดังต่อไปนี้ ถือว่าไม่เป็นไปตามมาตรฐานทั่วไปของสารปรุงแต่งกลิ่นรส ตามที่กำหนดไว้ในภาคผนวกของ Regulation(EC) No 22332/96</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Propyl 4-hydroxybenzoate (FL 09.915, Propyl Paraben) เนื่องจากมีผลต่อการผลิตฮอร์โมนเพศและอวัยวะสืบพันธุ์ชายในหนู</li> <li>- Pentane-2,4-dione (FL 07.191) เนื่องจากเป็นสารพิษต่อยีน (genotoxin) ในหลอดทดลองและสัตว์ทดลอง ซึ่งจะต้องถูกลบออกจากสารที่อนุญาตให้จดทะเบียน</li> </ul>	<p>กุมภาพันธ์ 2548</p>																										

ตารางที่ 3-3 (ต่อ)

สินค้า/กลุ่ม	ข้อกำหนด	กึ่งปีหลังใช้
ปลาและสินค้าประมง	กำหนดค่า MRL ของตะกั่ว แคดเมียม และปรอท ที่ตกค้างในปลาและสินค้าประมง	ไม่ระบุ
ธัญพืช ผลไม้ตระกูลส้ม ผักรับประทาน ผล พืชตระกูลแตง ฝ้ายและยาสูบ	ประกาศใช้มาตรการเกี่ยวกับ Non – Inclusion of cresylic acid, dichlorophen, imazamethabenz, kasugamycin และ polyoxin ในภาคผนวก 1 ตาม Council Directive 91/414/EC และการถอดถอนการอนุญาตให้ใช้สารเคมีป้องกันศัตรูพืช	ไม่ระบุ
พริก ผงพริกแกง พืชตระกูลแตง เครื่องเทศ เครื่องปรุงกลิ่น รส น้ำมันพาล์ม	มาตรการฉุกเฉิน : EU ห้ามนำเข้าพริก ผลิตภัณฑ์จากพริก พืชตระกูลแตง และน้ำมันพาล์ม ที่มีนุษย์นำมาจากบราซิล นอกจากนี้จะมีรายงานการวิเคราะห์ว่าไม่มีสารสีซูดาน เช่น Sudan I, Sudan II Sudan III, Sudan IV และ Scarlet Red โดยเจ้าหน้าที่ของรัฐบาลต้องรับรองว่าแต่ละครั้งของการส่งสินค้าพริก ( <i>Capsicum spp.</i> ) ทั้งแห้งและปน ผลิตภัณฑ์จากพริก และน้ำมันพาล์ม ต้องตรวจเช็คว่าเป็นไปตามดังกล่าว ในกรณีผู้ส่งออกไม่มีรายงานการตรวจวิเคราะห์ เจ้าหน้าที่จะต้องทดสอบสินค้าดังกล่าวเพื่อแสดงให้เห็นว่าไม่มีสีซูดาน ถ้ายังไม่มีรายงานผลการวิเคราะห์จากเจ้าหน้าที่ที่มีอำนาจ ต้องกักสินค้าไว้ก่อน 15 วัน	ไม่ระบุ
เมล็ัดกาแฟ กาแฟคั่วบด กาแฟสำเร็จรูป ไวน์ น้าองุ่น และองุ่น	กำหนดปริมาณการตกค้างของ ochratoxin A ในเมล็ัดกาแฟคั่ว กาแฟคั่วบด กาแฟสำเร็จรูป ไวน์ น้าองุ่น และองุ่น (Regulation (EC) No123/2005 ลงวันที่ 26 มกราคม 2548) แก้ไข Regulation (EC) No. 466/2001	ไม่ระบุ
สารเคมีที่ใช้เป็น สารปรุงแต่งกลิ่น รสในอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ประกาศใช้มาตรการเกี่ยวกับผู้ลงทะเบียนสารเคมีที่ใช้เป็นสารปรุงแต่งกลิ่นรสในอาหาร ตาม Commission Decision เมื่อวันที่ 18 พฤษภาคม 2548 โดยแก้ไข Decision 1999/217/EC</li> <li>- Sucralose และเกลือ ของ aspartame acesulfame – technical specification และ Mixed carotenes และ beta-carotenes – technical specification</li> </ul>	<p>ไม่ระบุ</p> <p>60 วันหลังจากเวียน ขอความเห็น</p>

สินค้านำเข้า/กลุ่ม	ข้อกำหนด									วันที่มีผลใช้
ผลไม้และผัก ผลไม้และผัก	<p>EU ได้ปรับค่า MRL ของสารฆ่าเชื้อรา azoxystrobin ในผลไม้และผัก ให้ประเทศสมาชิกฯ ปฏิบัติใช้ ตั้งแต่วันที่ 1 เมษายน 2546 สินค้าที่เกี่ยวข้องของไทย ได้แก่ ส้มโอ</p> <p>กำหนดค่า MRL ในผักและผลไม้ จำนวน 9 รายการ ได้แก่ สาร 2,4-DB, Linuron, Pendimethalin, Imazamox, Oxasulfuron, Ethoxysulfuron, Foramsulfuron, Oxdiargyl และ Cyazafamid ในผลิตภัณฑ์ผลไม้สด แห้ง หรือไม่ผ่านการปรุง และพืชจำพวกหน่อ ผักสด (หรือไม่ผ่านความร้อน แช่แข็ง หรือแห้ง) เมล็ดถั่ว เมล็ดพืชน้ำมัน มันฝรั่ง ชา ัญพืช และ Hops ซึ่งระเบียบนี้มีผลกระทบต่อส่งออกสินค้าของไทย ได้แก่ มะพร้าว มะม่วง สับปะรด มะละกอ และผักชีฝรั่ง เป็นต้น ดังนี้</p>									ไม่ระบุ
	ค่า MRL (ppm)									
สินค้านำเข้า	2,4-DB	Linuron	Pendimethalin	Imazamox	Oxasulfuron	Ethoxysulfuron	Foramsulfuron	Oxdiargyl	Cyazafamid	
ผลไม้สด แห้ง หรือไม่ผ่านการปรุง	0.05	-	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	-	
พืชจำพวกหน่อ	-	0.05	-	-	-	-	-	-	0.05	
ผลไม้ตระกูลส้ม	-	0.05	-	-	-	-	-	-	0.01	
ผลไม้ตระกูลแอปเปิ้ล	-	0.05	-	-	-	-	-	-	0.01	
Stone fruit	-	0.05	-	-	-	-	-	-	0.01	
ผักสด หรือไม่ผ่านความร้อน แช่แข็ง ทำแห้ง	0.05	-	-	0.05	0.05	0.05	0.01	0.01	-	
เมล็ดถั่ว	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.01	0.01	0.01	
เมล็ดพืชน้ำมัน	0.05	0.1	0.1	0.05	0.05	0.05	0.01	0.01	0.02	
มันฝรั่ง	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.01	0.01	0.01	
ชา	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.05	0.05	0.02	
Hops	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.05	0.05	0.02	
ัญพืช	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	0.01	0.01	0.02	



ตารางที่ 3-3 (ต่อ)

สินค้า/กลุ่ม	ข้อกำหนด	วันที่มีผลใช้
วัสดุบรรจุภัณฑ์ที่ทำจากไม้และไม้ที่ใช้เป็นลิม (wedge) และลึงไม้	ข้อกำหนดสำหรับบรรจุภัณฑ์จากไม้และลึงไม้ที่เอาเปลือกออก (debarking) เพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของศัตรูพืช จากการนำเข้าวัสดุบรรจุภัณฑ์จากไม้ เข้าประเทศกลุ่มสหภาพยุโรป ตาม <i>Commission Directive 2004/102/EC</i> - การติดโลโก้ สำหรับวัสดุบรรจุภัณฑ์จากไม้ที่ผลิตหรือมีการซ่อมแซม หรือนำกลับมาใช้ใหม่ ก่อนวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2548 ไม่ต้องติดโลโก้ตามภาคผนวก 2 ของ ISPM ฉบับ 15 ซึ่งยังไม่นำมาใช้ จนถึงวันที่ 31 ธันวาคม 2550 - ลึงไม้ สามารถทำจากไม้ที่ไม่มีส่วนเปลือกติด จะต้องปลอดจากศัตรูพืชหรือสิ่งบ่งชี้ว่ามีศัตรูพืชที่มีชีวิต จนถึงวันที่ 31 ธันวาคม 2550	1 มีนาคม 2549
น้ำมันพืชและไขมัน น้ำมันและไขมันชนิดน้ำ อาหารสำหรับทารกและเด็ก ผลิตภัณฑ์ประมงรมควันหรือไม่รมควัน เนื้อสัตว์	ประกาศใช้มาตรการเกี่ยวกับสาร polycyclic aromatic hydrocarbons ในผลิตภัณฑ์น้ำมันพืชและไขมัน น้ำมันและไขมันชนิดน้ำ อาหารสำหรับทารกและเด็ก ผลิตภัณฑ์ประมงรมควันหรือไม่รมควัน เนื้อสัตว์ ตามที่กำหนดใน <i>Regulation (EC) No208/2005</i> ลงวันที่ 4 กุมภาพันธ์ 2548) <i>Regulation (EC) No. 466/2001</i>	ไม่ระบุ
Jelly mini-cups	ระงับการวางจำหน่าย นำเข้าและใช้สารปรุงแต่งจากหัวบุก (konjac) หรือ E425 ผสมในของหวานประเภทเยลลี่ รวมทั้ง jelly mini-cups เป็นการถาวร (มีผลบังคับใช้วันที่ 31 ธันวาคม 2545)	ไม่ระบุ
อาหารที่มีแหล่งกำเนิดจากสัตว์	ระเบียบ commission Decision ลงวันที่ 11 มกราคม 2548 เพื่อให้เกิดมาตรฐานเดียวกันในการทดสอบสารพิษตกค้างในผลิตภัณฑ์ที่มีแหล่งกำเนิดจากสัตว์ที่นำเข้ามาจากประเทศที่สาม	ไม่ระบุ

ตารางที่ 3-3 (ต่อ)

สินค้า/กลุ่ม	ข้อกำหนด	วันที่บังคับใช้								
สัตว์ปีกและนกมีชีวิต เนื้อสัตว์ปีกสด ratitties, farmed และ wild festered game และผลพลอยได้	<p>การระบาดของไข้หวัดนก</p> <p>Food juice and fruit juice, including apple juice, and fruit juice concentrates in other beverages 50</p> <p>Soft drinks, cider and other beverages derived from apples or non-alcoholic apple juice 50</p> <p>Soft drinks, cider and other beverages derived from apples or non-alcoholic apple juice 50</p> <p>Soft drinks, including apple juice, derived from apples for animal consumption 25</p> <p>Apple juice and other apple products, including apple concentrates and apple juice, for infants and young children and other uses as intended for infants and young children 10</p>	60 วันหลังจากเวียน ขอความเห็น								
อาหารกระป๋อง เครื่องดื่ม อาหารเด็กบรรจุกระป๋อง	<p>กำหนดระดับสารพิษตกค้างในอาหาร วิธีสุ่มตัวอย่าง และการวิเคราะห์ระดับสารพิษตกค้างในอาหาร โดยกำหนดระดับสูงสุดสารพิษตกค้างในอาหาร ดังนี้</p> <table border="1" data-bbox="457 532 1486 680"> <thead> <tr> <th>ชนิดอาหาร</th> <th>ค่า MRL (ppm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>อาหารกระป๋องที่ไม่ใช่เครื่องดื่ม</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>เครื่องดื่มกระป๋อง รวมน้ำผักและผลไม้กระป๋อง</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>อาหารกระป๋องสำหรับทารกและเด็กเล็กไม่รวมผลิตภัณฑ์ผงและแห้ง</td> <td>50</td> </tr> </tbody> </table>	ชนิดอาหาร	ค่า MRL (ppm)	อาหารกระป๋องที่ไม่ใช่เครื่องดื่ม	200	เครื่องดื่มกระป๋อง รวมน้ำผักและผลไม้กระป๋อง	100	อาหารกระป๋องสำหรับทารกและเด็กเล็กไม่รวมผลิตภัณฑ์ผงและแห้ง	50	60 วันหลังจากเวียน ขอความเห็น
ชนิดอาหาร	ค่า MRL (ppm)									
อาหารกระป๋องที่ไม่ใช่เครื่องดื่ม	200									
เครื่องดื่มกระป๋อง รวมน้ำผักและผลไม้กระป๋อง	100									
อาหารกระป๋องสำหรับทารกและเด็กเล็กไม่รวมผลิตภัณฑ์ผงและแห้ง	50									
ผลไม้ ถั่ว ผัก ข้าวโพด เห็ด เมล็ดพืชน้ำมัน ชา และ hops	กำหนดปริมาณการตกค้างของ Bifenthrin and Famoxadone ในผลไม้ ถั่ว ผัก ข้าวโพด เห็ด เมล็ดพืชน้ำมัน ชา และ hops	60 วันหลังจากเวียน ขอความเห็น								
อาหารทารก และอาหารแปรรูปจากธัญพืชสำหรับทารก และเด็ก	กำหนดค่า MRL ของสารไนเตรท ในอาหารทารกและอาหารแปรรูปจากธัญพืชสำหรับทารกและเด็ก ในปริมาณ 200 ppm	ไม่ระบุ								

ตารางที่ 3-3 (ต่อ)

สินค้ากลุ่ม	ข้อกำหนด	วันที่บังคับใช้												
แอปเปิ้ล และอาหารที่มีแอปเปิ้ลเป็นส่วนผสม น้ำผลไม้ผสม เครื่องดื่มหมักที่มีแอปเปิ้ลเป็นส่วนผสม	<p>กำหนดค่า MRL ของสาร Putalin ในอาหารมนุษย์ที่ผลิตจากแอปเปิ้ล หรือมีส่วนผสมของผลิตภัณฑ์แอปเปิ้ล ดังนี้</p> <table border="1" data-bbox="384 198 1677 458"> <thead> <tr> <th>ชนิดอาหาร</th> <th>ค่า MRL (ppm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fruit juices and fruit nectar, in particular apple juice, and fruit juice ingredients in other beverages</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Spirit drinks, cider and other fermented drinks derived from apples or containing apple juice</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Spirit drinks, cider and other fermented drinks derived from apples or containing apple juice</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Solid apple products, including apple compote, apple puree intended for direct consumption</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>Apple juice and solid apple products, including apple compote and apple puree, for infants and young children and labelled and sold as intended for infants and young children</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table>	ชนิดอาหาร	ค่า MRL (ppm)	Fruit juices and fruit nectar, in particular apple juice, and fruit juice ingredients in other beverages	50	Spirit drinks, cider and other fermented drinks derived from apples or containing apple juice	50	Spirit drinks, cider and other fermented drinks derived from apples or containing apple juice	50	Solid apple products, including apple compote, apple puree intended for direct consumption	25	Apple juice and solid apple products, including apple compote and apple puree, for infants and young children and labelled and sold as intended for infants and young children	10	12 สิงหาคม 2546
ชนิดอาหาร	ค่า MRL (ppm)													
Fruit juices and fruit nectar, in particular apple juice, and fruit juice ingredients in other beverages	50													
Spirit drinks, cider and other fermented drinks derived from apples or containing apple juice	50													
Spirit drinks, cider and other fermented drinks derived from apples or containing apple juice	50													
Solid apple products, including apple compote, apple puree intended for direct consumption	25													
Apple juice and solid apple products, including apple compote and apple puree, for infants and young children and labelled and sold as intended for infants and young children	10													
ชาสมุนไพร และเครื่องดื่ม	ลูกอม ชาสมุนไพร และเครื่องดื่ม ที่มีสาร glycyrrhizic acid หรือ เกลือแอมโมเนียของสาร glycyrrhizic acid ต้องระบุบนฉลาก	ไม่ระบุ												
สินค้าประมง เนื้อสัตว์ ไช้ นม และน้ำผึ้ง	กำหนดมาตรฐานการตรวจสอบสารตกค้างในสินค้านำเข้าที่ทำจากสัตว์ ซึ่งเดิม EU กำหนดระดับสารตกค้างที่ 0.00 ppb แต่ปัจจุบันกำหนดขีดความสามารถต่ำสุดในการตรวจหาสารตกค้าง (Minimum required performance limits; MRPLs) สำหรับสาร Chloramphenicol เท่ากับ 0.3 ppb ในสินค้าประมง (กุ้ง) เนื้อสัตว์ ไช้ นม และน้ำผึ้ง สาร Nitrofurans metabolites เท่ากับ 1.0 ppb ในสินค้าไก่และประมงสาร Melachite และ Leucomalachite green เท่ากับ 2.0 ppb ในสินค้าสัตว์น้ำ	19 กุมภาพันธ์ 2548												

ตารางที่ 3-4 ประกาศแจ้งกฎระเบียบและมาตรฐานที่เกี่ยวกับมาตรการ TBT ของกลุ่มสหภาพยุโรป ระหว่างปี 2546-2548

สินค้า/กลุ่ม	ข้อกำหนด	วันที่มีผลใช้
น้ำแร่	กำหนดรายการ (list) concentration limits และ labelling requirements สำหรับน้ำแร่ และสภาวะในการใช้ ozone-enriched air เพื่อแยกสารประกอบ certain ออกจากน้ำแร่และ spring waters	ประเทศสมาชิกในสหภาพยุโรป เริ่มบังคับใช้วันที่ 1 มกราคม 2547
อาหารทั่วไป	ข้อบังคับการติดฉลากโภชนาการ (Directive on nutrition labelling) ได้กำหนดค่า factor สำหรับคำนวณค่าพลังงานของ salatrims (reduced energy fat) เป็น 6 kcal/g - 25 kJ/g	20 วันหลังประกาศใน Official Journal ของ EU
อาหารทั่วไป	อนุญาตให้ระบุคุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณต่อสุขภาพ (health claim) บนฉลากของสินค้าอาหาร รวมถึงการนำเสนอและโฆษณาสินค้า	ไม่ระบุ

ตารางที่ 3-5 ประกาศแจ้งกฎระเบียบและมาตรฐานที่เกี่ยวกับมาตรการ SPS ของประเทศจีน ระหว่างปี 2546-2548

สินค้า/กลุ่ม	ข้อกำหนด	วันที่บังคับใช้
สัตว์น้ำมีชีวิต รวมอสุจิ ไข่ และตัวอ่อน	ข้อกำหนดในการตรวจสอบและกักกันสัตว์ที่จะนำเข้าประเทศจีน ครอบคลุมถึงปลา (รวมอสุจิ ไข่ และตัวอ่อนของปลา) สัตว์น้ำตระกูล mollusc สัตว์น้ำกลุ่ม shellfish ในการประเมินความเสี่ยง การกักกันสัตว์ หลักเกณฑ์ทางสุขอนามัยในการบรรจุและขนส่งก่อนการกระจายสินค้า หลักเกณฑ์ทางสุขอนามัยในการบรรจุและภาชนะที่ใช้ในการบรรจุระหว่างขนส่ง	1 พฤศจิกายน 2546
สัตว์ ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ที่ใช้สำหรับเป็นอาหาร อาหารสัตว์ ใช้ในทางการแพทย์ ทางเภสัชกรรม ทางอุตสาหกรรม วัสดุที่เกี่ยวข้องกับพันธุกรรม สัตว์ ผลิตภัณฑ์ทางชีววิทยา วัสดุที่เกี่ยวข้องกับโรค	หลักเกณฑ์ที่ต้องปฏิบัติตามในการประเมินความเสี่ยงของการนำเข้า เกณฑ์ในการระบุนตราย วิธีการประเมินความเสี่ยง และปัจจัยที่ต้องพิจารณาในการประเมินความเสี่ยง การวัดผลการจัดการความเสี่ยง และกระบวนการสื่อสารความเสี่ยง	13 มิถุนายน 2546
พืชทั้งหมด ผลิตภัณฑ์จากพืช และวัตถุที่ต้องกักกันอย่างอื่นที่นำเข้าประเทศจีน	กฎเกณฑ์ที่ใช้ควบคุมกระบวนการเบื้องต้น การประเมินและบริหารความเสี่ยงของการวิเคราะห์ความเสี่ยงของศัตรูพืช สำหรับพืช ผลิตภัณฑ์จากพืช และวัตถุที่ต้องกักกันอย่างอื่น ที่จะนำเข้าประเทศจีน ทั้งนี้เพื่อป้องกันการแพร่กระจายเข้าสู่ประเทศ	17 มิถุนายน 2546
ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ทั้งหมดที่ไม่ได้ใช้บริโภคในมนุษย์และสัตว์	ข้อกำหนดในการกักกันสัตว์นำเข้า ได้ถูกปรับเปลี่ยนเพื่อให้มีการวิเคราะห์ความเสี่ยงและแยกการจัดการออกตามประเภทสินค้าที่มีความเสี่ยงแตกต่างกัน โดยจะมุ่งตรวจสอบสินค้าที่เป็นวัตถุดิบ และอำนวยความสะดวกให้กับสินค้าที่มีความเสี่ยงต่ำมากขึ้น โดยผู้นำเข้าต้องมีใบรับรองที่ออกจากหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ของประเทศส่งออก เพื่อไม่ให้เกิดปัญหาในการตรวจสอบใบรับรอง เมื่อสินค้ามาถึงท่าเรือปลายทาง	6 เดือน หลังประกาศใช้
สัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำ (ไม่รวมสัตว์น้ำมีชีวิตและเลือด) ที่ใช้ในการบริโภคของมนุษย์	ร่างข้อกำหนดเกี่ยวกับการนำเข้าและส่งออกผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสำหรับบริโภค ครอบคลุมถึง ข้อกำหนดของใบรับรองทางสุขอนามัย และ บรรจุภัณฑ์ การอนุญาตนำเข้า และส่งออก ระบบการเตรียมพร้อมต่อความเสี่ยง	28 สิงหาคม 2546
เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ รวมถึงผลิตภัณฑ์อื่นๆ จากสัตว์	การกำหนดระดับที่ยอมให้มีของสาร polychlorobiphenyls (PCBs) ในอาหารทะเล และจะประยุกต์ใช้ในอาหารทะเล	6 เดือน หลังประกาศใช้

ตารางที่ 3-5 (ต่อ)

สินค้า/กลุ่ม	ข้อกำหนด	วันที่บังคับใช้
เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ รวมถึงผลิตภัณฑ์อื่นๆ จากสัตว์	<ul style="list-style-type: none"> <li>- กำหนดระดับที่ยอมให้มีของสาร N- nitrosamines ในอาหาร และจะประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์เนื้อ อาหารทะเล และเบียร์</li> <li>- กำหนดระดับที่ยอมให้มีของสาร benzo(a)pyrene ในอาหาร และจะประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์อย่าง เนื้อสัตว์รมควัน น้ำมันพืช และพืชกลุ่มข้าว</li> <li>- กำหนดระดับที่ยอมให้มีของสาร fluorine ในอาหาร และจะประยุกต์ใช้ในพืชกลุ่มข้าว ถั่ว ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ ปลา และไข่</li> <li>- กำหนดระดับที่ยอมให้มี ของสาร cadmium ในอาหาร และจะประยุกต์ใช้ในพืชกลุ่มข้าว ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ และไข่</li> <li>- กำหนดระดับที่ยอมให้มี ของสาร chromium ในอาหาร และจะประยุกต์ใช้ในพืชกลุ่มข้าว ถั่ว ผัก ผลไม้ พืชรับประทานหัว เนื้อสัตว์ ปลา สัตว์น้ำกลุ่ม shellfish ไข่ นม และผลิตภัณฑ์จากนม</li> <li>- กำหนดระดับที่ยอมให้มีของสารปรอท (total mercury และ methyl mercury) ในอาหาร และจะประยุกต์ใช้ค่าปรอททั้งหมดในพืชกลุ่มข้าว พืชรับประทานหัว ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ ไข่ และนม ค่า methyl mercury ในปลา และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ</li> <li>- กำหนดระดับที่ยอมให้มีของสารตะกั่ว ในอาหาร และจะประยุกต์ใช้ในพืชกลุ่มข้าว ถั่ว ผัก ผลไม้ พืชรับประทานหัว เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ไข่ นม ไวน์ และชา</li> <li>- กำหนดระดับที่ยอมให้มีของสารหนู (ทั้ง total arsenic และ inorganic arsenic) ในอาหาร และจะประยุกต์ใช้ (1) inorganic arsenic ในพืชกลุ่มข้าว ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ ไข่ ผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำ ไวน์ และเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ นมสด และนมผง และ (2) total arsenic ในน้ำมันบริโภค น้ำผลไม้และ syrup ผลิตภัณฑ์จากโกโก้ และน้ำตาล</li> <li>- กำหนดระดับที่ยอมให้มีของเหล็ก ในอาหาร และจะประยุกต์ใช้ในน้ำมันบริโภค น้ำผลไม้ แยม ซอสถั่วเหลือง เบียร์ และอาหารกระป๋องที่ทำจากพืชและสัตว์ ไม่รวมอาหารที่เสริมธาตุเหล็ก</li> <li>- กำหนดระดับที่ยอมให้มีของ ทองแดง ในอาหาร และจะประยุกต์ใช้ในธัญพืช ถั่ว ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ สัตว์น้ำ และไข่</li> <li>- กำหนดระดับที่ยอมให้มีของ selenium ในอาหาร และจะประยุกต์ใช้ใน ธัญพืช ถั่ว ผลิตภัณฑ์จากถั่ว ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ ปลา ไข่ นมสด และนมผง</li> <li>- กำหนดระดับที่ยอมให้มีของไนไตรท์ ในอาหาร และจะประยุกต์ใช้ในธัญพืช ผัก สัตว์น้ำ เนื้อสัตว์ ไข่ ผักดอง นมผง และเกลือ</li> </ul>	6 เดือน หลังประกาศใช้

ตารางที่ 3-5 (ต่อ)

สินค้า/กลุ่ม	ข้อกำหนด	วันที่บังคับใช้
เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ รวมถึงผลิตภัณฑ์อื่นๆ จากสัตว์ (ต่อ)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- กำหนดระดับที่ยอมให้มีของสังกะสี (zinc) ในอาหาร และจะประยุกต์ใช้ในธัญพืช ถั่ว ผลิตภัณฑ์จากถั่ว ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ ปลา ไข่ นมสด นมผง และเครื่องดื่ม</li> <li>- กำหนดระดับที่ยอมให้มีของ deoxynivalenol ในข้าวสาลี และ ข้าวโพด</li> <li>- กำหนดระดับที่ยอมให้มีของ rare earth ในอาหารจากผัก และจะประยุกต์ใช้ในธัญพืช ผัก และผลไม้ (ยกเว้น spinach)</li> <li>- ข้อกำหนดของดัชนีด้านสุขอนามัยในการแปรรูป การแสดงเครื่องหมาย บรรจุภัณฑ์ การขนส่ง การจัดเก็บ และวิธีการตัดสินใจเกี่ยวกับเนื้อสัตว์ (ปศุสัตว์) สดและแช่แข็ง ซึ่งตรวจสอบโดยสัตวแพทย์ โดยมีสิ่งที่เกี่ยวข้องคือ               <ul style="list-style-type: none"> <li>- วิธีการตรวจ สารหนูทั้งหมด และ สารหนูอนินทรีย์ ในอาหาร (Total and inorganic arsenic)</li> <li>- วิธีการตรวจ ตะกั่ว แคดเมียมปรอท (total and organic mercury) ในอาหาร</li> <li>- วิธีการในการวิเคราะห์มาตรฐานสุขอนามัยของเนื้อและผลิตภัณฑ์จากเนื้อ</li> <li>- มาตรฐานฉลากอาหารสากล</li> <li>- ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยของโรงงานบรรจุเนื้อสัตว์</li> </ul> </li> <li>- ข้อกำหนดนี้ระบุความหมาย หลักเกณฑ์การใช้สารเติมแต่งอาหาร และ สุขอนามัยในการแปรรูป การแสดงเครื่องหมาย บรรจุภัณฑ์ การขนส่ง การจัดเก็บและวิธีการที่ต้องพิจารณาของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่ผ่านการปรุงหรือทำให้แห้ง โดยวิธีทำให้สุก ย่าง ทำให้แห้ง รวมถึงการเติมวัสดุบางอย่างเพิ่มในระหว่างกระบวนการ</li> <li>- กำหนดระดับที่ยอมให้มีของสาร Aflatoxin B1 ในอาหาร และจะประยุกต์ใช้ใน ข้าวโพด ถั่วลิสง ถั่ว พืชกลุ่มข้าวและผลิตภัณฑ์ และยังใช้กับผลิตภัณฑ์อาหารสูตรสำหรับทารก และเด็ก</li> <li>- ข้อกำหนดนี้ระบุความหมาย ข้อกำหนดของดัชนี สารเติมแต่งในอาหาร และ สุขอนามัยในการแปรรูป การแสดงเครื่องหมาย บรรจุภัณฑ์ การขนส่ง การจัดเก็บและวิธีการที่ต้องพิจารณา โดยประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์เนื้อปรุงสุกที่ทำจากเนื้อสัตว์สด หรือแช่แข็ง หรือทำจากนก และมีการแปรรูปโดยใช้ความร้อน และมีการปรับระดับที่ยอมให้มีของสารไนโตรัส ไนรอป (NO<sub>2</sub>) ในเบคอน น้อยกว่าหรือเท่ากับ 23 mg/kg แอมและผลิตภัณฑ์ที่มีการฉีดสารเข้าไปในเนื้อที่ระดับน้อยกว่าหรือเท่ากับ 16 ppm</li> </ul>	6 เดือน หลังประกาศใช้

ตารางที่ 3-5 (ต่อ)

สินค้า/กลุ่ม	ข้อกำหนด	วันที่บังคับใช้
ผลิตภัณฑ์อื่นๆ จากสัตว์	ข้อกำหนดด้านดัชนี สารเติมแต่งและสุขอนามัยในการแปรรูป การแสดงเครื่องหมาย บรรจุกฎเกณฑ์ การขนส่ง การจัดเก็บ และวิธีการที่ต้องพิจารณาของสหราชอาณาจักร และ ผลิตภัณฑ์จากสหราชอาณาจักร ทั้งที่มีสารเติมแต่งและไม่มี ข้อกำหนดไม่รวมถึงผลิตภัณฑ์เจลลี่จากสหราชอาณาจักร และผลิตภัณฑ์สหราชอาณาจักรเกลียว	6 เดือน หลังประกาศใช้
เนื้อและผลิตภัณฑ์จากเนื้อ	ข้อกำหนดด้านดัชนี สารเติมแต่งและสุขอนามัยในการแปรรูป การแสดงเครื่องหมาย บรรจุกฎเกณฑ์ การขนส่ง การจัดเก็บ และวิธีการที่ต้องพิจารณาของผลิตภัณฑ์เนื้อบ่ม (cured meat) ประยุกต์ใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเนื้อทั้งเนื้อสดและเนื้อแช่แข็งที่นำมาบ่ม ระบายน้ำ หรือผ่านกระบวนการอื่น ยกเว้นการปรุง และมีการเติมวัสดุหรือสารอื่นเพิ่มไปในระหว่างกระบวนการ	ไม่ระบุ
ปลาและผลิตภัณฑ์ประมง	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ข้อกำหนดนี้กำหนดประเภท ดัชนี สุขอนามัยในการแปรรูป การแสดงเครื่องหมาย บรรจุกฎเกณฑ์ การขนส่ง การจัดเก็บ และวิธีการที่ต้องพิจารณาของผลิตภัณฑ์อาหารทะเลสดและแช่แข็ง นอกจากนี้ยังได้เพิ่มเติม ค่าระดับที่ยอมให้มีของ Methyl mercury ของปลาที่น้อยกว่าหรือเท่ากับ 1.0 ppm และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่น้อยกว่าเท่ากับ 0.5 ppm</li> <li>- ข้อกำหนดนี้ระบุความหมาย หลักเกณฑ์การใช้สารเติมแต่งอาหาร และ สุขอนามัยในการแปรรูป การแสดงเครื่องหมาย บรรจุกฎเกณฑ์ การขนส่ง การจัดเก็บ และวิธีการที่ต้องพิจารณาของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำทำแห้ง ทั้งที่ทำจากสัตว์น้ำสดและแช่แข็ง ครอบคลุมถึงวิธีการปฏิบัติตามวิธีกล่าวถึง และรวมทั้งมีการเติมวัสดุอื่นเพิ่มเติมหรือไม่ก็ได้</li> <li>- ข้อกำหนดด้านดัชนี สารเติมแต่งและสุขอนามัยในการแปรรูป การแสดงเครื่องหมาย บรรจุกฎเกณฑ์ การขนส่ง การจัดเก็บและวิธีการที่ต้องพิจารณาของผลิตภัณฑ์ปลาหมักเกลือ (Salted fish) ทั้งที่ทำจากปลาสดและปลาแช่แข็ง และได้มีการปรับค่าระดับที่ยอมให้มีของ Methyl mercury ในปลาที่บริโภคได้ น้อยกว่าเท่ากับ 1.0 mg/kg และปลาที่บริโภคไม่ได้ ที่น้อยกว่าเท่ากับ 0.5 ppm</li> <li>- ข้อกำหนดนี้ระบุความหมาย ข้อกำหนดของดัชนี สารเติมแต่งในอาหาร และ สุขอนามัยในการแปรรูป การแสดงเครื่องหมาย บรรจุกฎเกณฑ์ การขนส่ง การจัดเก็บและวิธีการที่ต้องพิจารณาของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำหมักเกลือและสุรา โดยจะครอบคลุมถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจากหอยหาก ปูแม่น้ำ ปู กุ้ง เปลือกหอย ปูทะเล</li> <li>- ข้อกำหนดด้านดัชนี สารเติมแต่งและสุขอนามัยในการแปรรูป การแสดงเครื่องหมาย บรรจุกฎเกณฑ์ การขนส่ง การจัดเก็บและวิธีการที่ต้องพิจารณาของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ทำจากปลาสดหรือปลาแช่แข็ง ทำจากกุ้งและกุ้งแช่แข็ง</li> </ul>	ไม่ระบุ



ตารางที่ 3-5 (ต่อ)

สินค้า/กลุ่ม	ข้อกำหนด	วันที่บังคับใช้
ปลาและผลิตภัณฑ์ประมง (ต่อ)	- ข้อกำหนดด้านดัชนี สารเติมแต่งและสุขอนามัยในการแปรรูป การแสดงเครื่องหมาย บรรจุภัณฑ์ การขนส่ง การจัดเก็บและวิธีการที่ต้องพิจารณาของปลาบรรจุกระป๋องที่ทำจากปลาสดหรือปลาแช่แข็ง มีการกำหนดระดับดีบุกไว้ น้อยกว่าหรือเท่ากับ 250 ppm สำหรับกระป๋องดีบุก น้อยกว่าหรือเท่ากับ 50 ppm สำหรับกระป๋องชนิดอื่นๆ และมีการกำหนดระดับ methyl mercury ในปลาที่บริโภคได้ที่ น้อยกว่าหรือเท่ากับ 1.0 ppm ปลาที่บริโภคไม่ได้ที่น้อยกว่าหรือเท่ากับ 0.5 ppm	
เครื่องเทศ เครื่องปรุงรส และสารเติมแต่งอาหาร	ข้อกำหนดนี้ระบุความหมาย ข้อกำหนดดัชนี การใช้หลักเกณฑ์สำหรับสารเติมแต่งอาหาร และ สุขอนามัยในการแปรรูป การแสดงเครื่องหมาย บรรจุภัณฑ์ การขนส่ง การจัดเก็บและวิธีการที่ต้องพิจารณาของ สารให้กลิ่นรสจากสิ่งมีชีวิตจากน้ำ โดยข้อกำหนดได้ประยุกต์ใช้กับสารให้กลิ่นรสที่ทำจากปลา กุ้ง ปู เปลือกหอย ซึ่งมีการปฏิบัติตามวิธีที่กล่าวถึง	ไม่ระบุ
ผลไม้และผัก	ข้อกำหนดด้านดัชนี สารเติมแต่งและสุขอนามัยในการแปรรูป การแสดงเครื่องหมาย บรรจุภัณฑ์ การขนส่ง การจัดเก็บและวิธีการที่ต้องพิจารณาของ น้ำผักและน้ำผลไม้เข้มข้น สำหรับใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร ข้อกำหนดนี้ประยุกต์ใช้กับน้ำผลไม้เข้มข้น (plasm) ที่ทำจากผัก ผลไม้ หรือ พืชอื่นๆ ซึ่งผ่านการทำความสะอาด สกัด ทำให้เข้มข้น และฆ่าเชื้อ โดยไม่มีการเจือสีสังเคราะห์ บรรจุในภาชนะปิดสนิท ใช้เพื่อแปรรูปในขั้นต่อไป นอกจากนี้ ข้อกำหนดยังระบุว่า การกำหนดมาตรฐานการปนเปื้อนในน้ำผลไม้ตามข้อกำหนดของ CAC คือ สารหนู $\leq 1.0$ mg/L ตะกั่ว $\leq 0.05$ mg/L ไม่มีความเหมาะสมในการนำมาปรับใช้กับสินค้ากลุ่มนี้	
ชา รวมถึงชาสมุนไพร	ข้อกำหนดด้านดัชนี สารเติมแต่งและสุขอนามัยในการแปรรูป การแสดงเครื่องหมาย บรรจุภัณฑ์ การขนส่ง การจัดเก็บและวิธีการที่ต้องพิจารณาของชา มาตรฐานนี้ประยุกต์ใช้กับชาที่ผ่านการหมัก หรือ ชาเขียว ที่ทำจากใบชาสด มีการบดหรือไม่ก็ได้ แต่ไม่นำไปใช้กับชาถุงทั้งหมด	
ธัญพืช	ข้อกำหนดด้านดัชนี สารเติมแต่งและสุขอนามัยในการแปรรูป การแสดงเครื่องหมาย บรรจุภัณฑ์ การขนส่ง การจัดเก็บและวิธีการที่ต้องพิจารณาของธัญพืชอาหารเข้า ข้อกำหนดนี้ประยุกต์ใช้กับ อาหารเข้าบรรจุของที่ผลิตจากวัตถุดิบหลัก คือ ข้าวโอ๊ต ข้าวบาร์เลย์ ข้าวสาลี ข้าวโพด ข้าว ซึ่งอาจมีการเติมวัสดุอื่นเสริมหรือไม่ก็ได้ มีการบดหรือไม่ก็ได้ ผ่านการทำให้สุก อัด และระเหยน้ำ	

ตารางที่ 3-5 (ต่อ)

สินค้า/กลุ่ม	ข้อกำหนด	วันที่บังคับใช้
นมและผลิตภัณฑ์นม	ข้อกำหนดนี้ระบุความหมาย ข้อกำหนดของดัชนี สารเติมแต่งในอาหาร และ สุขอนามัยในการแปรรูป การแสดงเครื่องหมาย บรรจุภัณฑ์ การขนส่ง การจัดเก็บและวิธีการที่ต้องพิจารณาของนมพาสเจอร์ไรซ์ และ นม สเตอริไลซ์ มาตรฐานนี้ประยุกต์ใช้กับผลิตภัณฑ์นมที่ใช้ดื่มโดยตรง ที่ทำมาจากนมวัวสด หรือ นมแกะสด นมผง ไขมันนม ที่ผ่านการพาสเจอร์ไรซ์ และ การสเตอริไลซ์ มีการแยกไขมันหรือไม่ก็ได้ และมีการเติมสารอื่นเพิ่มลงในผลิตภัณฑ์หรือไม่ก็ได้	
นมและผลิตภัณฑ์นมที่ผ่านการแปรรูป	ข้อกำหนดนี้ระบุความหมาย ข้อกำหนดของดัชนี สารเติมแต่งในอาหาร และ สุขอนามัยในการแปรรูป การแสดงเครื่องหมาย บรรจุภัณฑ์ การขนส่ง การจัดเก็บและวิธีการที่ต้องพิจารณาของนมผง ที่ทำมาจากนมวัวสด หรือนมแกะสด มีการแปรรูปตามเทคนิคที่อ้างถึง มีการเติมสารอื่นเพิ่มหรือไม่ก็ได้ และยังประยุกต์ใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ทำจากนมผงนั้นด้วย โดยกาเอานมผงไปผสมกับสารอื่น หรือใช้เทคนิคอย่างอื่น และเติมสารช่วยลงไป มาตรฐานนี้ไม่ใช้กับนมผงที่ใช้ในอุตสาหกรรม	
เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ข้อกำหนดด้านดัชนี สารเติมแต่งและสุขอนามัยในการแปรรูป การแสดงเครื่องหมาย บรรจุภัณฑ์ การขนส่ง การจัดเก็บและวิธีการที่ต้องพิจารณาของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่เกิดจากการหมัก และประยุกต์ใช้กับเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ที่ทำจากพืชกลุ่มข้าว ผลไม้ และอื่นๆที่มีระดับแอลกอฮอล์ ต่ำกว่าร้อยละ 24 (v/v) และหมักโดยใช้ยีสต์</li> <li>- ข้อกำหนดด้านดัชนี สารเติมแต่งและสุขอนามัยในการแปรรูป การแสดงเครื่องหมาย บรรจุภัณฑ์ การขนส่ง การจัดเก็บและวิธีการที่ต้องพิจารณาของผลไม้แห้ง ที่นำผลไม้สดเช่น ลำไย ลิ้นจี่ องุ่น ลูกพลับ มาผ่านกระบวนการทำให้แห้งโดยการผึ่งลม การตากแดด หรือ การดูดความชื้นออก</li> </ul>	
ไขมันและน้ำมันจากพืชและสัตว์	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ข้อกำหนดนี้ระบุความหมาย ข้อกำหนดของดัชนี สารเติมแต่งในอาหาร และ สุขอนามัยในการแปรรูป การแสดงเครื่องหมาย บรรจุภัณฑ์ การขนส่ง การจัดเก็บและวิธีการที่ต้องพิจารณาของไขมันสัตว์ที่รับประทานได้ โดยครอบคลุมถึง น้ำมันจากสุกร วัว แกะ ที่สกัดมาจากส่วนใดส่วนหนึ่งต่อไปนี้ หรือผสมกัน เนื้อ leaf fat ไขมันบุช่องท้อง ซึ่งทั้งหมดต้องผ่านการตรวจสอบจากสัตวแพทย์</li> <li>- ข้อกำหนดได้มีการเพิ่มเติมระดับที่ยอมให้มีของสาร ตะกั่ว ที่น้อยกว่าหรือเท่ากับ 0.2 ppm สารหนู น้อยกว่าหรือเท่ากับ 0.1 ppm ระดับความเป็นกรดของน้ำมันจากวัวและแกะ น้อยกว่าหรือเท่ากับ 2.5 mg/g หน่วยของค่าเปอร์ออกไซด์ กำหนดให้ใช้ g/100g</li> </ul>	



ตารางที่ 3-5 (ต่อ)

สินค้า/กลุ่ม	ข้อกำหนด	วันที่บังคับใช้																
กะหล่ำปลี ต้นหอมและผักใบชนิดอื่นๆ	กำหนดค่าระดับสารตกค้าง MRL ของ Chlorpyrifos-methyl ใน กะหล่ำปลี (Wild cabbage,chiness cabbage) 0.1 ppm ใน ต้นหอมและผักใบชนิดอื่น ๆ 0.5 ppm	6 เดือน หลัง ประกาศใช้มาตรการ																
กะหล่ำปลี,ต้นหอมและผักใบชนิดอื่นๆ	กำหนดระดับสารตกค้าง MRL ของสาร cypermethrin, cyfluthrin, fenpropathrin และ bifenthrin ในต้นหอมที่ระดับ 0.5 ppm ทุกชนิดของสารและในผักใบชนิดอื่น ๆ 1 ppm, 0.5 ppm และ 0.5 ppm ตามลำดับ	6 เดือน หลัง ประกาศใช้มาตรการ																
ชา	กำหนดระดับสารตกค้างของสารกำจัดศัตรูพืชที่ใช้ในชา จำนวน 7 ตัว ดังนี้ <table border="1" data-bbox="691 396 1564 685"> <thead> <tr> <th>สารกำจัดศัตรูพืช</th> <th>MRL (ppm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>chlorpyrifos-methyl</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>chlorpyrifos</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>diazinon</td> <td>0.5</td> </tr> <tr> <td>fenthion</td> <td>0.5</td> </tr> <tr> <td>acephate</td> <td>0.1</td> </tr> <tr> <td>methamidophos</td> <td>0.1</td> </tr> <tr> <td>phosalone</td> <td>0.5</td> </tr> </tbody> </table>	สารกำจัดศัตรูพืช	MRL (ppm)	chlorpyrifos-methyl	1	chlorpyrifos	1	diazinon	0.5	fenthion	0.5	acephate	0.1	methamidophos	0.1	phosalone	0.5	6 เดือน หลัง ประกาศใช้มาตรการ
สารกำจัดศัตรูพืช	MRL (ppm)																	
chlorpyrifos-methyl	1																	
chlorpyrifos	1																	
diazinon	0.5																	
fenthion	0.5																	
acephate	0.1																	
methamidophos	0.1																	
phosalone	0.5																	
ชัณูพืชและผลิตภัณฑ์ที่นำจากพืช รวมถึงผักและผลไม้	กำหนดค่า MRL ของสาร cartap, carbosulfan และ propoxur ในแอปเปิ้ลและแพร์ ที่ระดับ 1 ppm 0.5 ppm และ 3 ppm ตามลำดับ	6 เดือน หลัง ประกาศใช้มาตรการ																
สินค้าก่อนบรรจุ (Prepackaged Goods)	ระเบียบ Administration Regulation for Metrological Supervision for Prepacked Goods ได้มีการแก้ไขตาม OIML R87 ฉบับปัจจุบันและจะตีพิมพ์เร็ว ๆ นี้ โดยข้อกำหนด (legal metrological requirements) สำหรับการผลิตสินค้าก่อนบรรจุ และสำหรับจำหน่ายในจีนต้องติดฉลากระบุน้ำหนัก ปริมาตร มาตรฐานความยาวหรือจำนวนนับ ทั้งนี้ต้องเป็นหน้าที่รับผิดชอบของและพันธมิตรของผู้ผลิตและผู้ค้าปลีกสินค้าก่อนบรรจุ	ไม่ระบุ																

ตารางที่ 3-6 ประกาศแจ้งกฎระเบียบและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับมาตรการ TBT ของประเทศจีน ระหว่างปี 2546-2548

สินค้า/กลุ่ม	ข้อกำหนด	วันที่บังคับใช้
สารปรุงแต่งอาหาร Xylitol	<p>แก้ไขมาตรฐานสารปรุงแต่งอาหาร Xylitol ปี 1992 ซึ่งมาตรฐานนี้กำหนดหลักเกณฑ์ทางเทคนิคเป็นการบังคับและหลักเกณฑ์ในการตรวจสอบสารปรุงแต่ง Xylitol เป็นการสมัครใจ หลักเกณฑ์บังคับได้แก่</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การตรวจสอบ (Assay) 98.5-101.0 %</li> <li>- ความแตกต่างของจุดหลอมเหลว 92.0-96.0 °C</li> <li>- สาร polyols ชนิดอื่นๆ ไม่มากกว่า 2.0</li> <li>- การสูญเสียความชื้น ไม่มากกว่า 0.5 %</li> <li>- สิ่งหลงเหลือหลังเผาไม้ ไม่มากกว่า 0.5 %</li> <li>- น้ำตาล reducing เช่น กลูโคส ไม่มากกว่า 0.20 %</li> <li>- สารหนู ไม่มากกว่า 0.0003 %</li> <li>- โลหะหนัก เช่น ตะกั่ว ไม่มากกว่า 0.0010 %</li> <li>- ปรอท ไม่มากกว่า 0.0001%</li> </ul>	ไม่ระบุ

ตารางที่ 3-7 ประกาศแจ้งกฎระเบียบและมาตรฐานที่เกี่ยวกับมาตรการ SPS ของประเทศญี่ปุ่น ระหว่างปี 2546-2548

สินค้า/กลุ่ม	ข้อกำหนด	วันที่บังคับใช้
อาหารสัตว์และสารปรุงแต่งอาหารสัตว์	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. เพื่อสร้างระบบ GMP เพื่อประกันความปลอดภัยของอาหารสัตว์และสารปรุงแต่ง เช่น ยาปฏิชีวนะ ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตตามระบบ GMP นี้ จะได้รับการยกเว้นจากการตรวจของทางราชการ</li> <li>2. เพื่อห้ามเกษตรกรผลิต นำเข้าและใช้อาหารสัตว์และสารปรุงแต่งอาหารสัตว์ที่อาจมีการปนเปื้อนวัสดุอันตราย</li> <li>3. เพื่อกำหนดให้ Independent Administrative Institute Fertilizer and Feed Inspection Station เป็นหน่วยงานเดียวของราชการที่ทำหน้าที่เกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารสัตว์และสารปรุงแต่งอาหารสัตว์</li> <li>4. ผู้นำเข้าสารกลุ่มดังกล่าวข้างต้น ต้องมีการแจ้งกระทรวงเกษตรป่าไม้และประมง ทราบก่อนว่า อาหารสัตว์มีความเป็นไปได้ที่จะมีการปนเปื้อนจากวัสดุอันตราย</li> </ol>	ไม่ระบุ
น้ำแอปเปิ้ลและส่วนผสมจากน้ำแอปเปิ้ล	มีสาร patulin ไม่เกิน 500 ppb ในน้ำแอปเปิ้ลและน้ำแอปเปิ้ล ที่ใช้เป็นส่วนผสมในเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์อื่นๆ	ไม่ระบุ
สารปรุงแต่งอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ห้ามใช้สารปรุงแต่งอาหาร Kojic acid เป็นสารปรุงแต่งอาหารและการทบทวนข้อกำหนดด้านองค์ประกอบของ Methyl hesperidin</li> <li>- อนุญาตให้ใช้สาร Magnesium stearate และ trimagnesium phosphaste เป็นสารปรุงแต่งอาหาร พร้อมกำหนดมาตรฐานและลักษณะเฉพาะของสาร และได้ทบทวนมาตรฐานการใช้สาร magnesium oxide และ magnesium carbonate ในปัจจุบัน</li> <li>- เพิ่มมาตรฐานการใช้สาร Acesulfame Potassium ไม่เกิน 6.0 กรัม/กก. ในอาหาร</li> <li>- อนุญาตให้ใช้ L-ascorbic acid 2-glucoside, sulfites, tar colors, Calcium stearate, Propano, Isopropanol, Nitrous oxide, 2-Ethyl-3 methylpyrazine และ 5- Methyl quinoxalin เป็นสารปรุงแต่งอาหารรวมถึงจัดทำมาตรฐานและลักษณะเฉพาะของสารต่างๆ</li> </ul>	ไม่ระบุ
กลัมนเนื้อและตับหมู	กำหนดค่า MRL ของสาร quinoxalune-2-Carboxylic acid (QA) ในกลัมนเนื้อและตับหมู	ไม่ระบุ
ผักที่รับประทานได้รวมถึงรากและหัวผลไม้และผัก กาแฟ ชา ขิง ธัญพืช พืชน้ำมัน เมล็ดโกโก้	กำหนดค่า MRL ของสารกำจัดศัตรูพืช 11 ชนิด (เพิ่มเติมรายชื่อ 11 รายการ คือ ethychlozate, oxaziclomefone, diclocymet, tepraloxymid, trinexapac-ethyl, famoxadone, fenoxanil, fenoxaprop-ethyl, fentrazamide, fluzazinum และ flumioxazin และแก๊ซ 4 รายการคือ EPN, chlorpyrifos, fenpyroxymate และ maleic hydrazide	ไม่ระบุ

ตารางที่ 3-7 (ต่อ)

สินค้า/กลุ่ม	ข้อกำหนด	วันที่บังคับใช้
สารปรุงแต่งอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> <li>- อนุญาตให้ใช้สาร 2-Ethyl-3,(5 or 6)-dimethylpyrazine และ 2,3,5,6-tetramethylpyrazin เป็นสารปรุงแต่งอาหารและกำหนดมาตรฐานลักษณะเฉพาะของสารนี้ นอกจากนี้ยังแก้ไขมาตรฐานปัจจุบันของ zinc gluconate และ Copper gluconate</li> <li>- อนุญาตให้ใช้สาร Isobutanol เป็นสารปรุงแต่งอาหาร พร้อมทั้งกำหนดมาตรฐานและลักษณะเฉพาะของสารนี้</li> <li>- แก้ไขมาตรฐานการใช้เกลือแกงหรือโซเดียมคลอไรด์ ที่ใช้เป็นสารปรุงแต่งอาหาร</li> <li>- แก้ไขมาตรฐานและลักษณะเฉพาะสำหรับอาหารและสิ่งปรุงแต่งอาหารภายใต้กฎหมายสุขลักษณะอาหาร (the Food Sanitary Law) โดยมีอนุญาตให้ใช้สาร อาหาร Nattamycin หรือ Pimaricin เป็นสารปรุงแต่งอาหาร</li> <li>- ประกาศยกเลิกการใช้สารปรุงแต่งอาหารจำนวน 33 รายการ โดยไม่อนุญาตให้ใช้ทั้งในและนอกญี่ปุ่น</li> <li>- อนุญาตให้ใช้สาร Isopropanal เป็นสารปรุงแต่งอาหาร และกำหนดมาตรฐานและของสารนี้</li> <li>- ห้ามผลิต กระจาย นำเข้า Madder colour เพื่อเป็นสารปรุงแต่งอาหารและใช้ในการผลิตภาชนะบรรจุอาหาร</li> <li>- อนุญาตให้ใช้สาร hydroxypropyl cellulose, amylacohol, isoamylacolol และ 2,3,5- trimethylpyrazine เป็นสารปรุงแต่งอาหารภายใต้กฎหมายสุขอนามัยอาหารและมาตรฐานด้านอาหารและสารปรุงแต่งอาหาร (the Food Sanitation Law and the Standards and Specification for Food and Food Additive)</li> </ul>	<p>ทันทีหลังสิ้นสุดวัน แสดงความคิดเห็น</p> <p>ไม่เกินเดือน สิงหาคม 2548</p> <p>4 มีนาคม 2548</p> <p>9 ตุลาคม 2547</p> <p>15 มิถุนายน 2548</p>
ผักที่รับประทานได้รวมทั้งรากและหัว ผลไม้และนัท ชา ชามาเต้ เครื่องเทศ เมล็ดพืชและผลไม้ที่มีน้ำมัน	กำหนดค่าตกค้าง MRLของสาร Novaluron	ไม่ระบุ
ผักที่รับประทานได้รวมถึงรากและหัว ผลไม้และนัท	กำหนดค่าตกค้าง MRL ของสาร Pyridalyl	ไม่ระบุ
ปลา Salmonid (Ikura และ sujiko) ไก่ (เนื้อ ไขมัน ไข่ และส่วนที่ รับประทานได้อื่นๆ) ไข่แดง	กำหนดค่า MRL ของสาร Canthaxanthin	ไม่ระบุ

ตารางที่ 3-7 (ต่อ)

สินค้า/กลุ่ม	ข้อกำหนด	วันที่บังคับใช้
สัตว์เลี้ยงลูกด้วยนมประเภทเคี้ยวเอื้อง สัตว์ปีก (กล้ามเนื้อ ไขมัน ตับ ไต และ ส่วนที่รับประทานได้อื่นๆ) นำนม globe fish	กำหนดค่าตกค้าง MRL ของยาสัตว์ Febantel, Fenbendazole และ Oxfendazole ในอาหาร	วันที่หลังสิ้นสุดวัน แสดงความคิดเห็น
สัตว์ tetrastrial mammal มีชีวิต นกมีชีวิต ซากสัตว์กัดแทะ (rodents)	กฎหมายว่าด้วยการป้องกันโรคติดเชื้อและการดูแลผู้ป่วยที่ติดเชื้อ ได้ออกกฎให้ผู้นำเข้าสัตว์ที่มีโอกาสที่เป็นพาหะนำเชื้อ ของโรคติดต่อต้องแจ้งต่อ กระทรวงสุขภาพแรงงานและสวัสดิการก่อนการนำเข้าโดยต้องกรอกแบบฟอร์มที่บอกข้อมูล เกี่ยวกับสัตว์นั้น เช่น ชื่อสายพันธุ์, ปริมาณ นอกจากนี้ต้องแนบ health certificate ที่ออกโดยหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ ของประเทศผู้ส่งออกมากับฟอร์มด้วย	1 กันยายน 2548
เนื้อสัตว์และส่วนที่รับประทานได้ ผลิตภัณฑ์นม ผักรวมทั้งที่รับประทาน รากและหัว ผลไม้และนัท เครื่องเทศ ไขมันและน้ำมันจากพืชและสัตว์	กำหนดระดับสารตกค้าง MRL ของ Boscalid	ไม่ระบุ
แอปเปิ้ล ชา ข้าว	กำหนดค่า MR ของยากำจัดศัตรูพืช Ethiprole ในแอปเปิ้ล ชา ข้าว	ไม่ระบุ
ผักที่รับประทานได้ส่วนรากและหัว ผลไม้ ชา ธัญพืช	กำหนดค่า MRL ของสาร tolfenpyrad และ Cyazofamid ในผักที่รับประทานได้ส่วนรากและหัวผลไม้ ชา ธัญพืช	ไม่ระบุ
พืชและผลิตภัณฑ์จากพืช	การแก้ไขกฎหมายอารักขาพืช (plant Protection Law) สรุปสาระสำคัญดังนี้ <ul style="list-style-type: none"> <li>- กำหนดศัตรูพืชไม่กักกันเพิ่มเติม (non-quarantine pests) ซึ่งไม่เกี่ยวกับการกักกัน</li> <li>- กำหนดศัตรูพืชกักกันเพิ่มเติม ซึ่งไม่รวมการตรวจสอบในกรณีที่เป็นพืชที่ไซบริติก เช่น ผัก ผลไม้ ไม้ตัดดอก และอื่นๆ</li> <li>- กำหนดพืช พื้นที่ และศัตรูพืชที่เกี่ยวข้องเพิ่มเติมซึ่งจะต้องตรวจสอบพื้นที่ปลูกในประเทศส่งออก</li> <li>- กำหนดพืชและพื้นที่เพิ่มเติมที่ห้ามนำเข้า</li> </ul>	ไม่ระบุ
โค กระบือ เนื้อสุกร (กล้ามเนื้อ ไขมัน และไต)	แก้ไขมาตรฐานและการกำหนดอาหารและสารปรุงแต่งอาหารภายใต้ Food Sanitary Law โดยเพิ่มเติมในการกำหนดค่า MRL ของยาสัตว์ ractopamine hydrochloride ในอาหาร	ไม่ระบุ



ตารางที่ 3-7 (ต่อ)

สินค้า/กลุ่ม	ข้อกำหนด	วันที่บังคับใช้
ผลิตภัณฑ์ไข่ปลาแซลมอน กล้ามเนื้อ ไขมัน ดับและซากที่กินได้ของไก่ ไข่ไก่ และไข่แดง	กำหนดค่า MRL ของสารปรุงแต่งอาหารสัตว์ Canthaxanthon ในอาหารดังกล่าว	ไม่ระบุ
สิ่งมีชีวิตแปลกปลอมที่รุกราน สิ่งมีชีวิตแปลกปลอมที่ไม่สามารถ จำแนกกลุ่มได้	รายชื่อสิ่งมีชีวิตแปลกปลอมที่รุกรานรุกราน (Invasive Alien Species : IAS) สิ่งมีชีวิตแปลกปลอมที่ไม่สามารถจำแนกกลุ่มได้ (Uncategorized Alien Species: UAS) และการดำรงชีพของสิ่งมีชีวิตดังกล่าวต้องมีใบรับรองในการนำเข้าเพื่อ ตรวจสอบชนิดของสิ่งมีชีวิตนั้น (Living Organisms Required to have a Certificate Attached during their importation in order to verify their types; LORCA) - ควรแสดงระบุชื่อวิทยาศาสตร์ (ภาษาละติน) ของสิ่งมีชีวิตนั้น - จะต้องปฏิบัติตาม พ.ร.บ. Invasive Species Act	บังคับใช้ภายใน หนึ่งปีที่ประกาศใช้ เป็นกฎหมาย Invasive Species Act (2 เมษายน 2547)
โค กระบือ(กล้ามเนื้อ ไขมัน ดับไต และ ซากส่วนที่กินได้)	กำหนดค่า MRL ของยาปฏิชีวนะ pirlimycin ในอาหารภายใต้กฎหมายสุขอนามัยอาหาร (the Food Sanitation Law )	15 มิถุนายน 2548
สินค้าสัตว์น้ำ (Aquatic animals)	พ.ร.บ. อนุรักษ์แหล่งประมง (Fisheries Resources Conservation Act) มีดังนี้ - ใบรับรองสุขภาพสัตว์ระหว่างประเทศ ออกโดยเจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจจากประเทศส่งออก จำเป็นต้องมี เมื่อมีการนำเข้า สินค้าประมงตามรายชื่อในประกาศกระทรวง ซึ่งรายชื่อโรคต้องผ่านการตรวจสอบจากเจ้าหน้าที่ดังกล่าว โดยที่สินค้า ประมงที่นำเข้าต้องปลอดโรค (ตามรายชื่อ OIE เช่น Koi Herpes Virus Disease) - กระทรวงเกษตร ป่าไม้และประมง มีคำสั่งกักกันสินค้าประมง กรณีใบรับรองที่แนบมา ไม่ผ่านหรือไม่ปลอดโรคตามที่กำหนด - บุคคลซึ่งมีคำสั่งกักกันสินค้าประมง ต้องมีการวินิจฉัยโรคว่าเป็นโรคในรายการที่กำหนด กรณีตรวจพบโรคจะเผาทำลาย หรือฆ่าเชื้อ	ไม่ระบุ
	แก้ไข พ.ร.บ. การอนุรักษ์สัตว์น้ำ the Enforcement Ordinance of the Fisheries Resource Conservation Act ดังนี้ - กำหนดรายชื่อโรคระบาดสัตว์น้ำ และรายชื่อสัตว์น้ำที่มีความอ่อนแอต่อโรคหรือพาหะโรคตาม พ.ร.บ. การอนุรักษ์สัตว์น้ำ - กำหนดแนวทางและช่วงเวลาในการกักกันสินค้าสัตว์น้ำที่นำเข้าซึ่งอาจมีโรคสัตว์น้ำตามที่กระทรวงกำหนด - กำหนดวิธีการตรวจสอบสินค้าสัตว์น้ำที่ถูกกักกันและมี พ.ร.บ. ที่เกี่ยวข้องและมีการแก้ไข	ไม่ระบุ

ตารางที่ 3-7 (ต่อ)

สินค้า/กลุ่ม	ข้อกำหนด	วันที่บังคับใช้
เนื้อสัตว์ และส่วนที่กินได้ ผลิตภัณฑ์นม ผักรวมทั้งที่รับประทานรากและหัว ผลไม้และนัท ชา ชามาเต้ เครื่องเทศ เมล็ดพืชและผลไม้ที่มีน้ำมัน ผักที่ปรุงแต่งหรือทำให้เสีย	แก้ไขมาตรฐานและลักษณะเฉพาะสำหรับอาหารและสิ่งปรุงแต่งอาหารภายใต้กฎหมายสุขลักษณะอาหาร (the Food Sanitary Law) โดยมีการกำหนดค่า MRL หรือปริมาณสารพิษตกค้างที่ยอมรับได้ ของสาร Bifenate และ Fenamidone	ไม่ระบุ
ถั่วอัลฟาฟา และถั่วอัลฟาฟา GMO ที่ผ่านการแปรรูปซึ่งนำมาเป็นส่วนประกอบหลัก	แก้กฎระเบียบภายใต้ Food Sanitation Law (เป็นประกาศกระทรวงฉบับที่ 23 ปี 1984) การแก้ไขเพิ่มเติมถั่วอัลฟาฟา และถั่วอัลฟาฟา GMO ที่ผ่านการแปรรูปซึ่งนำมาเป็นส่วนประกอบหลัก ซึ่งเป็นอาหารตัดต่อยีนหรือ Recombinant DNA หรือเป็นอาหารเป็นจากผลของโปรตีนค้างอยู่ การตัดสินใจต้องให้สอดคล้องกับมาตรฐานการติดฉลากอาหาร GMO ตามที่แจ้งใน G/SPS/N/JPN/56 และ G/SPS/N/JPN/80	กันยายน 2548
เนื้อและซากที่กินได้ นมสด ผักสำหรับรับประทาน นัท ชา ชามาเต้ และเครื่องเทศ ธัญพืช เมล็ดพืชและผลไม้ที่มีน้ำมัน ผักที่ปรุงแต่งหรือทำให้เสีย	แก้ไขมาตรฐานและลักษณะเฉพาะสำหรับอาหารและสิ่งปรุงแต่งอาหารภายใต้กฎหมายสุขลักษณะอาหาร (the Food Sanitation Law) โดยมีการกำหนดค่า MRLหรือปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ยอมรับได้ของสาร Clothainidin	ไม่ระบุ
สินค้าอาหารทุกชนิด (All foods)	แก้ไขมาตรฐานและลักษณะเฉพาะสำหรับอาหารและสิ่งปรุงแต่งอาหาร (standards and specifications for specifications for food and food additives) ภายใต้กฎหมายสุขลักษณะอาหาร (Food Sanitation Law) เสนอให้กำหนด <ul style="list-style-type: none"> <li>- ค่าปริมาณสารตกค้างให้สอดคล้องกัน (uniform limit)</li> <li>- สารเคมีที่ห้ามใช้ (exempted substances)และ</li> <li>- ค่าสารตกค้างสูงสุดชั่วคราว( provisional maximum residue limites; MRL)</li> </ul> สำหรับสารเคมีที่ใช้ทางการเกษตรโดยกำหนดใน Article 11 paragraph 2 ของกฎหมายสุขลักษณะอาหารฉบับปรับปรุง (revised Food Sanitation Law)	สิ้นเดือนพฤษภาคม 2548

ตารางที่ 3-7 (ต่อ)

สินค้า/กลุ่ม	ข้อกำหนด	วันที่บังคับใช้
<p>นกกระจอกเทศ และนกอื่นๆ ในลำดับแอนเซอร์นิฟอร์ม ยกเว้น เป็ดและห่าน (order anseriformes) รวมทั้งผลิตภัณฑ์</p>	<p>แก้ไขคำสั่งกระทรวงภายใต้กฎหมายการควบคุมโรคระบาดสัตว์ภายในประเทศ ( the Enforcement Ordinance under the Domestic Animal Infectious Diseases Control Law) ได้ระบุให้ ไข่ เป็ด ไก่วง นกกระทา ห่านและผลิตภัณฑ์จะต้องผ่านการควบคุมด่านกักกันสัตว์ (animal quarantine) ญี่ปุ่นได้เพิ่มนกกระจอกเทศ และนกอื่นๆในลำดับแอนเซอร์นิฟอร์มและผลิตภัณฑ์ที่ต้องผ่านด่านด้วย</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ผู้นำเข้าจำเป็นต้องนำวิธีการตามที่ด่านกักกันสัตว์ญี่ปุ่นกำหนด ( the Japanese Animal Quarantine Service : AQS ) ซึ่งต้องแจ้งชนิด (species) จำนวนตัว วันที่มาถึง อื่นๆ ตั้งแต่ 70 วันถึง 40 วันก่อนมาถึง</li> <li>- ผู้นำเข้าจะต้องมีใบรับรองสุขภาพสัตว์ออกโดยรัฐบาลประเทศผู้ส่งออก</li> <li>- AQSจะต้องออกไปรับรองให้ผู้นำเข้าเมื่อมีการนำเข้าสัตว์จากด่าน (quarantine facilities)</li> </ul>	<p>ไม่ระบุ</p>
<p>ผักที่รับประทานได้รวมทั้งรากและหัว ผลไม้และหน่อ ชา ชามาเต้ เครื่องเทศ เมล็ดพืชและผลไม้ที่มีน้ำมัน</p>	<p>เสนอค่าตกค้าง MRL ของสาร Conduso fos และ Pyridalyl</p>	<p>ไม่ระบุ</p>
<p>อาหารแปรรูปจากผลิตภัณฑ์เกษตร อินทรีย์</p>	<p>อนุญาตให้ใช้ mono calcium dihydrogen phosphate เป็นสารปรุงแต่งอาหารแทน mono calcium hydrogen phosphate</p>	<p>3 กันยายน 2546</p>

ตารางที่ 3-8 ประกาศแจ้งกฎระเบียบและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับมาตรการ TBT ของประเทศญี่ปุ่น ระหว่างปี 2546-2548

สินค้า/กลุ่ม	ข้อกำหนด	วันที่บังคับใช้
แฮม เบคอน ไส้กรอก	มาตรฐานการปิดฉลากคุณภาพของแฮม เบคอน ไส้กรอก - ยกเลิกข้อตกลงที่ต้องระบุทั้งชื่อผู้ผลิตและผู้บรรจุ/หรือจัดจำหน่าย บนฉลาก - ยกเลิกข้อตกลงที่ต้องระบุค่า Aw (water activity) บนฉลาก	26 กุมภาพันธ์ 2546
น้ำส้มสายชู	มาตรฐานการปิดฉลากคุณภาพของน้ำส้มสายชู - ยกเลิกคำจำกัดความของ "black rice vinegar" และ "black barley vinegar"	30 มิถุนายน 2546
น้ำมัน และไขมันจากพืช	มาตรฐานการปิดฉลากคุณภาพของน้ำมัน และไขมันจากพืช - ยกเลิกคำจำกัดความ "niger see oil" - กำหนดระดับสูงสุดของค่า iodine value ของน้ำมันปาล์มให้สอดคล้องตามมาตรฐาน codex	30 มิถุนายน 2546
Refined lard	มาตรฐานการปิดฉลากคุณภาพของน้ำมัน และไขมันจากพืช - ยกเลิกคำจำกัดความ "prepared lard" - ยกเลิกวิธีการในการระบุ "weight of content"	30 มิถุนายน 2546
อาหารบรรจุในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวที่ฆ่าเชื้อได้ (Reportable pouched foods)	มาตรฐานการปิดฉลากคุณภาพของอาหารบรรจุในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวที่ฆ่าเชื้อได้ - ยกเลิกข้อตกลงที่มีการระบุวิธีการฆ่าเชื้อ (sterilizing method) บนฉลาก - ยกเลิกข้อตกลงในการระบุวิธีการปรุงและปริมาณบริโภค (ต่อคน) สำหรับอาหารที่ผู้บริโภคไม่ต้องมีการปรุง บนฉลาก	30 มิถุนายน 2546
อาหารพร้อมปรุงแช่เยือกแข็ง	มาตรฐานการปิดฉลากคุณภาพของอาหารพร้อมปรุงแช่เยือกแข็ง - วิธีการปรุงและจำนวนหน่วยบริโภคต่อ 1 หน่วย ต้องมีการระบุไว้ฉลากภายนอก - อนุญาตให้ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้ชุบเกร็ดขนมปังสามารถใช้ชื่อ "tempura" หรือ "kara-age" - ข้อกำหนดในการระบุฉลากเกี่ยวกับการปรุงรส หรือ kayaku ซึ่งต้องระบุในถ้วยเดี่ยวแช่เยือกแข็ง (frozen noodle)	30 มิถุนายน 2546
ผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์	มีการแก้ไขมาตรฐานของผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์ ดังนี้ - เพิ่มน้ำส้มสายชูและผงฟู (baking soda) ในรายชื่อสารเคมีทางการเกษตรที่อนุญาตให้ใช้ - เพื่อก่อนในโตรเจนเหลวออกรายชื่อสารเคมีทางการเกษตรที่อนุญาตให้ใช้	3 กันยายน 2546

ตารางที่ 3-8 (ต่อ)

สินค้า/กลุ่ม	ข้อกำหนด	วันที่บังคับใช้
ผลิตภัณฑ์มะเขือเทศแปรรูป	แก้ไขมาตรฐานการปิดฉลากคุณภาพของผลิตภัณฑ์มะเขือเทศแปรรูป โดยกำหนดข้อตกลงในการปิดฉลากเกี่ยวกับ tomato puree และ tomato paste และระบุสัดส่วนปริมาณน้ำมะเขือเทศ (Tomato juice) ในเครื่องดื่มมะเขือเทศ	3 กันยายน 2546
ซอสถั่วเหลือง	แก้ไขมาตรฐานการระบุฉลากของซอสถั่วเหลือง จากเดิม ให้ระบุชื่อระบบผลิต "new fermenting method" และ "amino acid mixed method" เป็น "mixed and semi-fermenting method" และ "mixed method" ตามลำดับ	12 กุมภาพันธ์ 2547
น้ำนมถั่วเหลือง	ตามที่จีนได้แจ้ง G/SPS/N/CHN/42 เมื่อวันที่ 9 กุมภาพันธ์ 2548 มาตรฐานคุณภาพเกี่ยวกับการติดฉลากสำหรับ นมถั่วเหลืองและนมถั่วเหลืองปรุงแต่ง (The Quality Labeling Standard for soy milk ,prepared soy milk) ซึ่งมีการแก้ไข โดยกำหนดกลุ่มของนมถั่วเหลือง นมปรุงแต่งถั่วเหลือง โดยคำจำกัดความให้ใช้คำว่า นมถั่วเหลือง (soy milk) และ แก้ไข หัวข้อมาตรฐานเป็น The Quality Labeling Standard for soy milk รวมนมปรุงแต่งและนมพร้อมดื่ม ต้องปราศจากสิ่งปรุงรส	เมษายน 2548
ผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์และอาหารแปรรูปจากเกษตรอินทรีย์	แก้ไขมาตรฐานเกษตรญี่ปุ่น ((JAS) ในส่วนผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์และอาหารแปรรูปจากเกษตรอินทรีย์ - จัดทำบรรทัดฐานการผลิตเพื่อหลีกเลี่ยงความสับสนหรือการอธิบาย - เพื่อทบทวนรายชื่อสาร (Substance) ที่อนุญาตให้ใช้ในการผลิตเกษตรอินทรีย์	กรกฎาคม 2548
ถั่วอัลฟาฟาและอาหารที่มีถั่วอัลฟาฟาเป็นส่วนประกอบหลัก	แก้ไขร่างมาตรฐานคุณภาพการติดฉลากอาหารดัดแปลงพันธุกรรม (Draft amendment of Quality Labeling Standard for genetically modified food) โดยเพิ่มถั่วอัลฟาฟาและอาหารที่มีถั่วอัลฟาฟาเป็นส่วนประกอบหลักในการติดฉลาก	ไม่ระบุ
น้ำผลไม้และเครื่องดื่มน้ำผลไม้	มาตรฐานการติดฉลากน้ำผลไม้และเครื่องดื่มน้ำผลไม้-เพื่อกำหนดอัตราการเจือจางน้ำผลไม้สำหรับบริโภค และกำหนดขนาดอักษร 5.5 point หรืออักษรขนาดใหญ่	ไม่ระบุ
ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรดอง (Pickled agricultural product)	กำหนดมาตรฐานการปิดฉลากคุณภาพของผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรหมักดองต้องสอดคล้องตามที่กำหนดในผลิตภัณฑ์ กิมจิ	ไม่ระบุ
น้ำแครอทและน้ำผลไม้ที่มีส่วนผสมของแครอท	มาตรฐานการปิดฉลากคุณภาพของน้ำแครอทและน้ำผลไม้ที่มีส่วนผสมของแครอท ในปัจจุบันให้ชื่อของผักหรือผลไม้ พิมพ์บนฉลากเป็น "Fruits (A , B)" และ "Vegetable (C, D)"	25 สิงหาคม 2548
น้ำผลไม้และเครื่องดื่มจากผลไม้	กำหนดมาตรฐานปิดฉลากจากคุณภาพของน้ำผลไม้และเครื่องดื่มจากผลไม้ โดยให้ระบุสัดส่วนการเจือจางของเครื่องดื่มจากผลไม้ที่บริโภค และต้องใช้ตัวอักษรขนาด 5.5 point หรือ ใหญ่กว่า	25 สิงหาคม 2548
เครื่องดื่มเติมคาร์บอน	กำหนดมาตรฐานฉลากคุณภาพของเครื่องดื่มเติมคาร์บอน ให้ใช้ตัวอักษรขนาด 5.5 point หรือใหญ่กว่า	25 สิงหาคม 2548

ตารางที่ 3-9 ประกาศแจ้งกฎระเบียบและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับมาตรการ SPS ของประเทศออสเตรเลีย ระหว่างปี 2546-2548

สินค้า/กลุ่ม	ข้อกำหนด	วันที่บังคับใช้
อาหารทั่วไป (general food)	<p>แก้ไขค่า MRL ของสารเคมีที่ใช้ในทางการเกษตรและสัตว์แพทย์ ที่ไม่ใช่สารปฏิชีวนะ ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ยกเลิกการนำเข้าทั้งหมดของ cloquintocet acid, fenchlorazole-ethyl</li> <li>- ยกเลิกค่า MRL ของสาร carbendazim, deltamthrin, emamectin, iprodione, linuron และ metolachlor</li> <li>- เพิ่มเติมค่า MRL ของสาร bifenthrin, carbendazim, chlorohexidine, deltamthrin, emamectin, procymidone และ tebuconazole</li> <li>- แก้ไขค่า MRL ของสาร cloquintocet-mexyl, deltamthrin, emamectin, fludioxonil, guazatine, linuron, metolachlor, pendimethain, spinosad, azoxystrobin, chlorothalonil, cyproconazole, difenoconazole, dithiocarbamates, etoxazole, fluazifop-butyl, imidacloprid, methidathion, spinosad และ trifloxystrobin</li> <li>- แก้ไข Australia New Zeland Standards เพื่อกำหนดค่า MRL ให้เป็นแนวเดียวกันของสารปฏิชีวนะ Lasslocid, amoxycillin, sulphadiazine, sulphadimidine, sulphaquinoxaline และ trimethoprim ที่ใช้ในผลิตภัณฑ์สัตว์</li> </ul>	ไม่ระบุ
องุ่น (table grape)	<p>ศัตรูพืชชุกักกันที่สำคัญ ได้แก่ แมลงวันผลไม้ ไรแดง ดัวงวงง เพลี้ยแป้ง หนอนห่อใบ และแมงมุม เงื่อนไขการนำเข้า คือ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- พื้นที่นั้นต้องปลอดจากแมลงวันผลไม้เมดิเตอร์เรเนียน</li> <li>- ต้องรมเมทิลโบรไมด์ เพื่อควบคุมไรแดง ทั้งก่อนขึ้นเรือและเมื่อมาถึง</li> <li>- ต้องรมซัลเฟอร์ไดออกไซด์ กับคาร์บอนไดออกไซด์ เพื่อควบคุมก่อนขึ้นเรือ</li> <li>- ต้องตรวจสอบและกำจัดเพื่อพบดัวงวงง เพลี้ยแป้ง และหนอนห่อใบ</li> <li>- ให้ความร่วมมือซึ่งการตรวจสอบด้านสุขอนามัยพืช</li> <li>- กำหนดค่า MRL ของสาร herbicide, 2,4,-D ในองุ่น</li> </ul>	ไม่ระบุ
ส้มผลสด	<p>จัดทำร่างนโยบาย The draft extension of existing policy March 2005 สำหรับการนำเข้าส้มผลสด มีรายละเอียดดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- วิเคราะห์ความเสี่ยง</li> <li>- โครงร่างนโยบายการกักกันส้มผลสดที่มาจากประเทศอียิปต์ อิสราเอล และสเปน</li> <li>- ผลการจัดประเภทของศัตรูพืช และการประเมินความเสี่ยง</li> <li>- มาตรการการจัดการความเสี่ยง และร่างมาตรการสุขอนามัยพืช</li> </ul>	ไม่ระบุ

ตารางที่ 3-9 (ต่อ)

สินค้า/กลุ่ม	ข้อกำหนด	วันที่บังคับใช้
เนื้อสัตว์ที่ผ่านกระบวนการผลิตและเนื้อหมัก	จัดทำ Draft Assessment Report for Proposal P289- Food Safety Programs for Producers of Manufactured and Fermented Meats) ประกอบด้วย การทำเครื่องหมาย การผลิต การสกัด การแปรรูป การจัดเตรียม การฆ่าเชื้อ การเก็บรักษาไม่ให้เสีย การบรรจุ การปรุง การอุ่น (thawing) และการจัดการ (handing) เนื้อพร้อมรับประทาน รวมทั้งระบบเอกสารและการจัดการเอกสาร	ไม่ระบุ
อาหารทะเล	จัดทำ Draft Assessment Report contains a scientific evaluation of the safety of seafood ประกอบด้วย กระบวนการผลิตและการแปรรูปอาหารทะเล รวมทั้งระบบเอกสารและการจัดการเอกสารที่เกี่ยวข้องในกระบวนการผลิต	ไม่ระบุ
มังคุด ลองกอง และลิ้นจี่	<ul style="list-style-type: none"> <li>- อนุญาตให้นำเข้ามังคุด จากประเทศไทย ลองกอง และลิ้นจี่ จากประเทศจีนและไทยได้ โดยการประเมินความเสี่ยงและการปฏิบัติตาม phytosanitary procedures</li> <li>- จัดทำ Draft Import Risk Analysis (IRA) ประกอบด้วย ที่มาของการประเมินความเสี่ยง ผลของการจัดประเภทของศัตรูพืช และการประเมินและจัดการความเสี่ยง เงื่อนไขการนำเข้าลองกอง และลิ้นจี่สด จากประเทศจีนและไทย</li> </ul>	ไม่ระบุ
สับปะรด	นโยบายอนุญาตให้นำเข้าสับปะรดสด จากประเทศฟิลิปปินส์ เกาโซโลมอน ศรีลังกา และไทย โดยสับปะรดที่มาจากประเทศไทย ต้องรมเมทิลโบรไมด์ที่ด่านนำเข้า	20 ตุลาคม 2546
อาหารเฉพาะเพื่อวัตถุประสงค์ทางการแพทย์ (Foods/Processed Foods - for special medical purposes only)	กำหนดมาตรฐานสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะเพื่อวัตถุประสงค์ทางการแพทย์ (Foods For Special Medical Purposes; FSMP) ซึ่งเป็นอาหารที่ได้รับการพัฒนาและใช้ภายใต้ความดูแลของแพทย์ เป็นสูตรอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน (complete nutrition) รวมถึงผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (dietary supplement) หรืออาหารที่ให้พลังงานต่ำ (very low energy diet; VLED) ที่พัฒนาเพื่อการลดน้ำหนัก	ไม่ระบุ
อาหารทั่วไป	<ul style="list-style-type: none"> <li>- อาหารที่มีโอ๊ต (oats) และ/หรือ มอล (malt) และ/หรือ ผลิตภัณฑ์จากโอ๊ตและมอล เป็นส่วนผสม ต้องระบุบนฉลาก "gluten free" ในกรณีที่ตรวจไม่พบกลูเตน หรือระบุบนฉลากว่า "low gluten" ในกรณีที่ตรวจพบกลูเตน ในปริมาณที่น้อยกว่าหรือเท่ากับ 20 มก./ 100 กรัมอาหาร</li> <li>- อนุญาตให้ใช้ diacylglycerol oil เพื่อเป็นสาร Novel Food ingredient ในผลิตภัณฑ์อาหารทั่วไปได้</li> </ul>	ไม่ระบุ
Liqueur Definition	ต้องระบุส่วนผสม เอลกอฮอล์ และสารอาหาร บนฉลากของเครื่องดื่ม Liqueur (เครื่องดื่ม liqueurs มีแอลกอฮอล์อย่างน้อย 15% โดยปริมาตร)	ไม่ระบุ

ตารางที่ 3-10 ประกาศแจ้งกฎระเบียบและมาตรฐานที่เกี่ยวกับมาตรการ TBT ของประเทศออสเตรเลีย ระหว่างปี 2546-2548

สินค้า/กลุ่ม	ข้อกำหนด	วันที่บังคับใช้
เครื่องดื่มที่ผ่านการผสม (Formulated Beverages)	<p>กำหนดมาตรฐานใหม่สำหรับเครื่องดื่มที่ผ่านการผสม (Formulated Beverages)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- คำนิยามของเครื่องดื่มที่ผ่านการผสม ต้องมีส่วนผสมของผลไม้ สูงสุดไม่เกิน 24% และอนุญาตให้เติมวิตามิน 16 ชนิดและแร่ธาตุตามที่ RDI เสนอแนะได้ (a definition for formulated beverages in the <i>Australia New Zealand Food Standards Code</i>, in association with a maximum limit of 24% fruit ingredients; permissions for the voluntary addition of 16 vitamins and minerals in amounts to allow 'good source' (25% Recommended Dietary Intake (RDI)) claims, with the exception of vitamin C (100% RDI), per 600 ml reference quantity)</li> <li>- มีปริมาณน้ำตาลทั้งหมด 7.5 กรัม / 100 มิลลิลิตร</li> <li>- exclusion of cordials as formulated beverages</li> <li>- อนุญาตให้ใช้ food additive ได้</li> </ul>	ไม่ระบุ
อาหารทุกชนิด ที่มี Resistant maltodextrins เป็นส่วนประกอบ	อาหารที่มี Resistant maltodextrins เป็นส่วนประกอบ ต้องนำปริมาณใยอาหารทั้งหมด (total dietary fibre) ของ Resistant maltodextrins ไปคำนวณปริมาณใยอาหารทั้งหมด และระบุบนฉลากด้วย	ไม่ระบุ



ตารางที่ 3-11 ประกาศแจ้งกฎระเบียบและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับมาตรการ SPS ของประเทศนิวซีแลนด์ ระหว่างปี 2546-2548

สินค้า/กลุ่ม	ข้อกำหนด	วันที่บังคับใช้
<p>ลองกอง (<i>Dimocarpus longan</i>) และ ลิ้นจี่ (<i>Litchi chinensis</i>) จากประเทศไทย</p>	<p>ปรับปรุงมาตรฐานการนำเข้าและมาตรการสุขอนามัยพืช ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Surveillance for freedom of specified pests</li> <li>- การควบคุมแมลงศัตรูพืช</li> <li>- Inspection of export consignments</li> <li>- Application of a pre-export heat treatment and cold disinfestation treatment for fruit flies</li> </ul>	<p>26 สิงหาคม 2548</p>
<p>สารเคมีที่ใช้ในทางการเกษตร (Maximum Residue Limits of Agricultural Compounds; Food Standards 2005 (No.1))</p>	<p>The NZFSA ได้เสนอให้ปรับปรุงค่า MRL ของสารเคมีที่ใช้ทางการเกษตร ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. กำหนดค่า MRL ใหม่ <ul style="list-style-type: none"> <li>• สารกำจัดเชื้อรา Bupirimate สำหรับพืชตระกูลแตง ที่ระดับ 0.01 ppm</li> <li>• สารกำจัดแมลง Cyfluthrin สำหรับข้าวโพดหวาน ที่ระดับ 0.02 ppm</li> <li>• สารกำจัดแมลง Cyromazine สำหรับเนื้อแกะและเครื่องในส่วนที่กินได้ ที่ระดับ 0.3 ppm</li> <li>• สารกำจัดไร Flumethrin สำหรับน้ำผึ้ง ที่ระดับ 0.05 ppm และผลิตภัณฑ์อื่นๆ จากน้ำผึ้ง ที่ระดับ 1.0 ppm</li> <li>• สารกำจัดแมลง Thiocloprid สำหรับอะโวคาโด ที่ระดับ 0.05 ppm และ pome fruit และกีวีฟรุต ที่ระดับ 0.02 ppm</li> </ul> </li> <li>2. ยกเลิกค่า MRL ดังนี้ <ul style="list-style-type: none"> <li>• Doxapram hydrochloride เมื่อใช้กระตุ้นการหายใจในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม</li> <li>• Ethyl Formate เมื่อใช้ในกิจกรรมหลังการเก็บเกี่ยวธัญพืช oilseed และกล้วย</li> <li>• Eugenol และไอโซเมอร์ เมื่อใช้เป็นยาชาให้ปลา (fish anaesthetic)</li> <li>• Phosphorus/phosphonic acids เมื่อใช้เป็นสารกำจัดเชื้อรา</li> </ul> </li> </ol>	<p>16 มิถุนายน 2458</p>

ตารางที่ 3-11 (ต่อ)

สินค้า/กลุ่ม	ข้อกำหนด	วันที่บังคับใช้																																				
<p>สารเคมีที่ใช้ในทางการเกษตร (Maximum Residue Limits of Agricultural Compounds; Food Standards 2005 (No.2))</p>	<p>The NZFSA ได้เสนอให้ปรับปรุงค่า MRL ของสารเคมีที่ใช้ทางการเกษตร ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. กำหนดค่า MRL ใหม่ <ul style="list-style-type: none"> <li>• สาร azoxystrobin ในข้าวโพดหวาน ที่ระดับ 0.01 ppm</li> <li>• สาร emamectin benzoate ในองุ่น ที่ระดับ 0.002 ppm</li> <li>• สาร picoxystrobin ในข้าวสาลีและข้าวบาร์เลย์ cattle muscle, fat and offal ที่ระดับ 0.01 ppm</li> <li>• สาร quinoxifen ในองุ่น ที่ระดับ 0.3 ppm</li> </ul> </li> <li>2. ยกเลิกค่า MRL <ul style="list-style-type: none"> <li>• สาร calcium polysulphide เมื่อใช้เป็นสารกำจัดเชื้อราหรือสารกำจัดแมลง</li> </ul> </li> <li>3. แก้ไขค่า MRL ของสารเคมี ดังนี้ <table border="0" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%;">• 1-methylcyclopropene</td> <td style="width: 33%;">• Endothal</td> <td style="width: 33%;">• Methabenthiazuron</td> </tr> <tr> <td>• Acephate</td> <td>• Fenamiphos</td> <td>• Paclobutrazol</td> </tr> <tr> <td>• Azaconazole</td> <td>• Fenoxaprop-P-ethyl</td> <td>• Phosphine</td> </tr> <tr> <td>• Azoxystrobin</td> <td>• Fluazinam</td> <td>• Propiconazole</td> </tr> <tr> <td>• Bentazone</td> <td>• Fluroxypyr</td> <td>• Spinosad</td> </tr> <tr> <td>• Bifenthrin</td> <td>• Flusulfamide</td> <td>• Thiamethoxam</td> </tr> <tr> <td>• Buprofezin</td> <td>• Fuberidazole</td> <td>• Tolyfluanid</td> </tr> <tr> <td>• Chlorpyrifos</td> <td>• Halosulfuron-methyl</td> <td>• Tralkoxydim</td> </tr> <tr> <td>• Clomazone</td> <td>• Imazapyr</td> <td>• Tri-allate</td> </tr> <tr> <td>• Dodine</td> <td>• Isoproturon</td> <td>• Tribenuron-methyl</td> </tr> </table> </li> <li>4. สารเคมีที่ให้นำออกจากรายการ มีดังนี้ <table border="0" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%;">• Bitertanol</td> <td style="width: 33%;">• Nitrothal-Isopropyl</td> <td style="width: 33%;">• Methidathion</td> </tr> <tr> <td>• Phosmet</td> <td>• Naled</td> <td>• Baquilloprim</td> </tr> </table> </li> </ol>	• 1-methylcyclopropene	• Endothal	• Methabenthiazuron	• Acephate	• Fenamiphos	• Paclobutrazol	• Azaconazole	• Fenoxaprop-P-ethyl	• Phosphine	• Azoxystrobin	• Fluazinam	• Propiconazole	• Bentazone	• Fluroxypyr	• Spinosad	• Bifenthrin	• Flusulfamide	• Thiamethoxam	• Buprofezin	• Fuberidazole	• Tolyfluanid	• Chlorpyrifos	• Halosulfuron-methyl	• Tralkoxydim	• Clomazone	• Imazapyr	• Tri-allate	• Dodine	• Isoproturon	• Tribenuron-methyl	• Bitertanol	• Nitrothal-Isopropyl	• Methidathion	• Phosmet	• Naled	• Baquilloprim	<p>27 ตุลาคม 2548</p>
• 1-methylcyclopropene	• Endothal	• Methabenthiazuron																																				
• Acephate	• Fenamiphos	• Paclobutrazol																																				
• Azaconazole	• Fenoxaprop-P-ethyl	• Phosphine																																				
• Azoxystrobin	• Fluazinam	• Propiconazole																																				
• Bentazone	• Fluroxypyr	• Spinosad																																				
• Bifenthrin	• Flusulfamide	• Thiamethoxam																																				
• Buprofezin	• Fuberidazole	• Tolyfluanid																																				
• Chlorpyrifos	• Halosulfuron-methyl	• Tralkoxydim																																				
• Clomazone	• Imazapyr	• Tri-allate																																				
• Dodine	• Isoproturon	• Tribenuron-methyl																																				
• Bitertanol	• Nitrothal-Isopropyl	• Methidathion																																				
• Phosmet	• Naled	• Baquilloprim																																				

ตารางที่ 3-11 (ต่อ)

สินค้า/กลุ่ม	ข้อกำหนด	วันที่บังคับใช้
ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม (Dietary supplement)	Dietary supplements Regulations 1985 อนุญาตให้ใช้ folic acid ใน Dietary supplements ได้ 500 mcg และอนุญาตให้ใช้สารแทนความหวาน ดังนี้ <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saccharin or its calcium or ammonium or sodium salt</li> <li>- Cyclamate (cyclohexylsulfamic acid or its sodium or calcium salt)</li> <li>- Aspartame</li> <li>- Acesulfame potassium</li> <li>- Thaumatin</li> <li>- Sucralose</li> <li>- Alitame</li> <li>- Neotame</li> </ul>	ไม่ระบุ

### 3.8 ความสรุป

ประเทศคู่ค้าได้สร้างมาตรการกีดกันทางการค้าต่างๆ โดยใช้มาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช มาตรการว่าด้วยอุปสรรคทางเทคนิคต่อการค้า และมาตรการกีดกันทางการค้าที่ไม่ใช่ภาษีต่างๆ อีกมากมาย มาตรการกีดกันทางการค้าที่แต่ละประเทศประกาศใช้ ล้วนอ้างเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคทั้งสิ้น อาทิ มาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช ซึ่งส่วนใหญ่เกี่ยวข้องกับสารเคมีตกค้าง/ปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์ (สารกำจัดศัตรูพืช โลหะหนัก เป็นต้น) รวมถึงการใช้สารเจือปนอาหาร (Food Additive) เช่น สีผสมอาหาร เป็นต้น ในขณะที่มาตรการว่าด้วยอุปสรรคทางเทคนิคต่อการค้า จะมุ่งเน้นเรื่องบรรจุภัณฑ์และการระบุรายละเอียดบนฉลากเพื่อให้ข้อมูลแก่ผู้บริโภค

ฉะนั้น ประเทศไทยจึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องติดตามความเคลื่อนไหวของมาตรการต่างๆ ที่ประเทศคู่ค้าประกาศออกมาอย่างต่อเนื่อง และนำมาศึกษาเพื่อให้ผู้ประกอบการได้เตรียมความพร้อมและปรับตัวได้ทันเหตุการณ์ หรือเมื่อมาตรการนั้นมีผลบังคับใช้จริง