

ปลาแปรรูป

Processed Fish



ผู้เขียนหลัก อัญชลี ท่วงทอง

ผู้เขียนร่วม สุภาวดี คุ่มราษฎร์, ศิริลักษณ์ จิตริศิลป์

โอกาสด้านการตลาด (Market Opportunity)

แนวโน้มอุตสาหกรรม

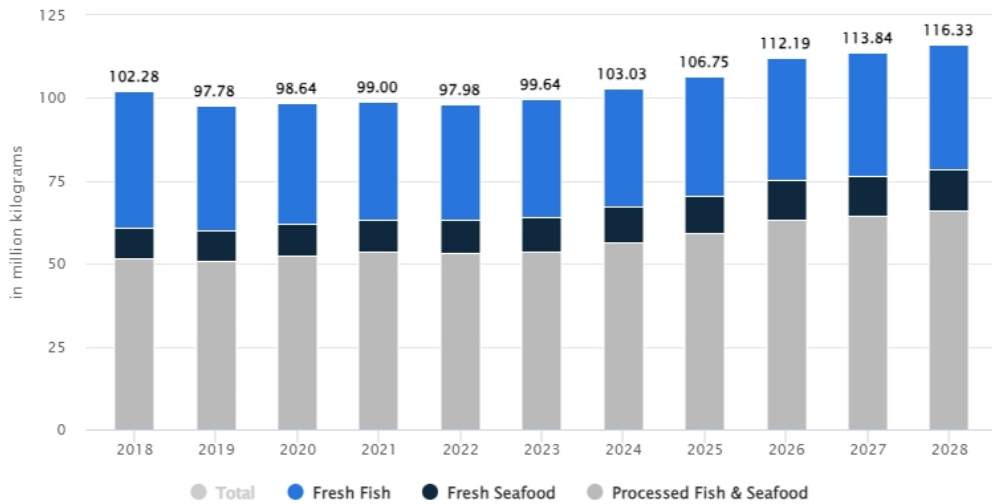
ภูมิภาคเอเชียแปซิฟิกเป็นแหล่งผลิตอาหารทะเลของโลก เนื่องจาก มีพื้นที่ตั้งเชิงยุทธศาสตร์ด้านทรัพยากรประมงทะเล จึงมีความพร้อมด้านวัตถุดิบ โดยสัตว์น้ำที่จับได้จากธรรมชาติและการเพาะเลี้ยงในเอเชียมีสัดส่วนสูงถึงร้อยละ 78 ของปริมาณผลผลิตสัตว์น้ำโลก แบ่งเป็น สัตว์น้ำที่จับได้จากธรรมชาติคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 60 ของปริมาณการจับสัตว์น้ำในโลก ขณะที่สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงมีสัดส่วนถึงร้อยละ 94 ของการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำโลก ทั้งนี้ ตั้งแต่ปี 2013 เป็นต้นมา ผลผลิตสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงทั่วโลกเริ่มมีปริมาณสูงกว่าการจับสัตว์น้ำจากธรรมชาติ เนื่องจาก มีการลงทุนเพาะเลี้ยงเพิ่มขึ้นเพื่อทดแทนปริมาณสัตว์น้ำในธรรมชาติที่ลดลง ซึ่งเป็นผลจากการจับปลาเกินจำนวน (Overfishing) และวิกฤตโลกร้อนที่กระทบห่วงโซ่อาหารในทะเล

อุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปของไทย แบ่งเป็น 2 กลุ่มหลัก ประกอบด้วย

1. อุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่เย็นแช่แข็ง เป็นการแปรรูปสัตว์น้ำขั้นต้น โดยอาศัยความประณีตของแรงงานในการตัดแต่งสัตว์น้ำ ก่อนนำไปผ่านกระบวนการแช่แข็ง เพื่อคงคุณภาพและยืดอายุการเก็บรักษาสัตว์น้ำ
2. อุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋อง และปรุงสุก/ปรุงรส เป็นการแปรรูปสัตว์น้ำด้วยวิธีการปรุงสุก /ปรุงรส เป็นผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมรับประทานที่มีมูลค่าเพิ่มสูงขึ้น

เมื่อพิจารณาจากพฤติกรรมคนแอฟริกาใต้ที่นิยมปรุงอาหารโดยใช้อาหารแปรรูปแบบแห้งเป็นวัตถุดิบสำคัญสำหรับการเตรียมอาหาร จากการมีระยะเวลาที่จำกัด เนื่องจากปัจจัยหลัก คือ ระยะเวลาและสะดวกปลาแปรรูปจึงเป็นสินค้าที่มีความน่าสนใจในแอฟริกาใต้ และจากข้อมูล Statista พบว่า แนวโน้มการเติบโตของตลาดสินค้าประเภทปลาหมึกแปรรูปเพิ่มขึ้นโดยมีปริมาณบริโภคคาดการณ์ในปี 2028 สูงถึง 116.33 ล้านกิโลกรัม โดยมีสัดส่วนของปลาแปรรูปและอาหารทะเลมากกว่ากึ่งหนึ่ง

แผนภาพที่ 1 ปริมาณการบริโภคสินค้าประเภปลาในแอฟริกาใต้



ที่มา: Statista

ขนาดตลาด

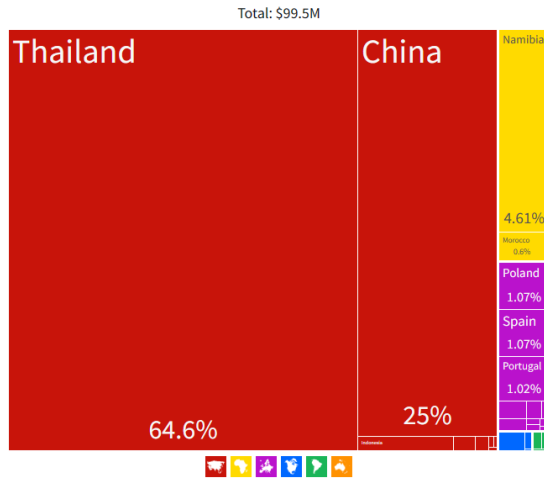
ทูน่ามีการส่งออกไปยังต่างประเทศ เดือน มิ.ย. 65 มีปริมาณการส่งออก 47,533 ตัน มูลค่า 7,022 ล้านบาทปริมาณลดลงจากเดือนก่อนร้อยละ 2.2 แต่มูลค่าเพิ่มขึ้นร้อยละ 1.2 เมื่อเทียบกับเดือน มิ.ย. 2022 ปริมาณและมูลค่าเพิ่มขึ้น 11.19 และร้อยละ 35.2 ตามลำดับ สำหรับช่วงเดือน ม.ค.มิ.ย. 65 มีการส่งออก ปริมาณ 270,356 ตัน มูลค่า 37,387 ล้านบาท ทั้งปริมาณและมูลค่าเพิ่มขึ้นร้อยละ 9.1 และร้อยละ 25.2 ตามลำดับ เนื่องจาก แนวโน้มตลาดส่งออกในกลุ่มประเทศแอฟริกาขยายตัวเพิ่มขึ้นและปัจจัยบวกจาก เงินบาทอ่อนค่า ผลิตภัณฑ์ที่ส่งออกส่วนใหญ่เป็นทูน่ากระป๋องร้อยละ 90.4 ทูน่าสดแช่เย็นแช่แข็งร้อยละ 2.9 ทูน่าลอยน้สดแช่เย็นแช่แข็งร้อยละ 1.9 และทูน่าแปรรูปร้อยละ 4.8 โดยส่งออกไปยังสหรัฐอเมริกา ร้อยละ 24.0 แอฟริการ้อยละ 20.0 ตะวันออกกลางร้อยละ 15.4 ญี่ปุ่นร้อยละ 8.4 ออสเตรเลียร้อยละ 8.3 แคนาดาร้อยละ 5.8 อาเซียนร้อยละ 3.1 อเมริกาใต้ร้อยละ 3.0 สหภาพยุโรปร้อยละ 2.7 และอื่น ๆ ร้อยละ 9.3 ซึ่งส่งออกปลาทูน่ากระป๋องไปยังกลุ่มประเทศแอฟริกา สหรัฐอเมริกา และตะวันออกกลางเพิ่มขึ้นร้อยละ 64.69 22.49 และ 19.6 ตามลำดับ เมื่อเทียบกับช่วงเดียวกันของปีก่อน

ปลาซาร์ดีนกระป๋องมีมูลค่าส่งออกหดตัวเฉลี่ยร้อยละ 17.3 ต่อปี สูงกว่าอัตราการหดตัวเฉลี่ย ร้อยละ 5.1 ต่อปีของตลาดโลก ผลจากต้นทุนปลาซาร์ดีนปรับสูงขึ้น ทำให้ผู้ประกอบการปลาซาร์ดีนกระป๋อง ของไทยทยอยปรับลดปริมาณการผลิตและหันไปเพิ่มสัดส่วนการผลิตปลาแมคเคอเรล กระป๋องเพื่อจำหน่ายใน ประเทศเป็นการทดแทน อย่างไรก็ตามความต้องการปลาซาร์ดีนกระป๋องในตลาดต่างประเทศโดยเฉพาะ แอฟริกาใต้ และญี่ปุ่น ปรับเพิ่มขึ้นมากจากความนิยมบริโภคอาหารทะเลกระป๋องและอาหารพร้อมรับประทาน ส่งผลให้ปริมาณส่งออกเพิ่มขึ้น

คู่แข่งที่สำคัญในตลาดส่งออก

ในปี 2021 แอฟริกาใต้นำเข้าปลาแปรรูปมูลค่า 99.5 ล้านดอลลาร์สหรัฐกลายเป็นผู้นำนำเข้าปลาแปรรูปรายใหญ่อันดับ 41 ของโลก ในปีเดียวกัน ปลาแปรรูปเป็นสินค้านำเข้ามากที่สุดอันดับที่ 182 ในแอฟริกาใต้ แอฟริกาใต้นำเข้าปลาแปรรูปส่วนใหญ่มาจากไทย (64.2 ล้านดอลลาร์สหรัฐ) จีน (24.9 ล้านดอลลาร์สหรัฐ) นามิเบีย (4.59 ล้านดอลลาร์สหรัฐ) โปแลนด์ (1.06 ล้านดอลลาร์สหรัฐ) และสเปน (1.06 ล้านดอลลาร์สหรัฐ)

แผนภาพที่ 2 สัดส่วนมูลค่าการนำเข้าปลาแปรรูป ของแอฟริกาใต้

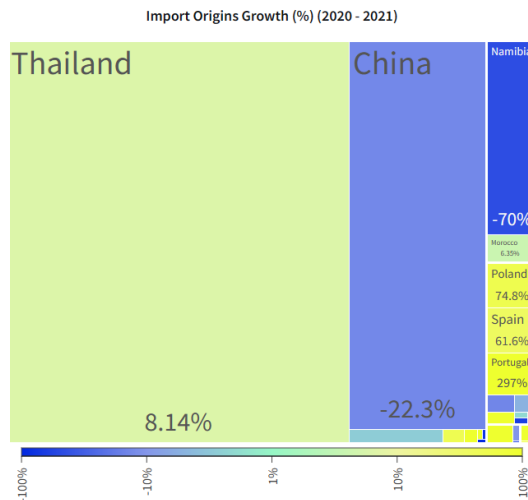


ที่มา: OEC

สถิติการนำเข้า แนวโน้มสินค้า

ประเทศไทยมีมูลค่าการนำเข้าปลาแปรรูปในแอฟริกาใต้ ปี 2021 ทั้งสิ้น 64.2 ล้านดอลลาร์สหรัฐ มูลค่าการนำเข้า ปี 2020 59.4 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ซึ่งเติบโตจากปีก่อนถึงร้อยละ 8.14 โดยตลาดนำเข้าปลาแปรรูปที่เติบโตเร็วที่สุดสำหรับแอฟริกาใต้ระหว่างปี 2020 ถึง 2021 ได้แก่ ไทย (4.83 ล้านดอลลาร์สหรัฐ) โปรตุเกส (758,456 ดอลลาร์สหรัฐ) และโปแลนด์ (456 หมื่นดอลลาร์สหรัฐ)

แผนภาพที่ 3 อัตราเติบโตมูลค่านำเข้าการนำเข้าปลาแปรรูปของแอฟริกาใต้แยกรายประเทศ



ที่มา: OEC

พฤติกรรมผู้บริโภค

ปัจจุบันในแอฟริกาใต้มีแนวโน้มการบริโภคปลาที่สูงขึ้นในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา เนื่องจาก ปัจจัยหลายประการ อาทิ ปลารมควันและปลาแชลมอนที่สามารถรับประทานได้เกือบทุกคนเนื่องจาก ไม่มีอาการแพ้ การมีโปรตีนสูง และไขมันโอเมก้า 3 สูง รวมถึงไม่มีอุปสรรคทางศาสนา รวมถึงความตระหนักรู้ด้านสุขภาพของผู้บริโภค กล่าวคือ มีแนวคิดที่ว่าทานปลาจะถือว่าดีต่อสุขภาพ

ผู้บริโภคในแอฟริกาใต้ใช้ปลาเป็นส่วนประกอบสำคัญของอาหารท้องถิ่น โดยปลาแปรรูปเป็นทางเลือกที่มีความสะดวกสบายสำหรับการบริโภคและการทำอาหาร ตลอดจนถึงปัจจุบันมีความหลากหลายของปลาแปรรูปในแอฟริกาใต้ รวมถึงปลาแห้ง ปลากระป๋อง ปลาแช่เย็น และส่วนผสมจากปลาเพื่อใช้ในการทำอาหาร

ปัจจุบันผู้บริโภคในแอฟริกาใต้มีการซื้อปลาแปรรูปทั้งในรูปแบบออนไลน์และออฟไลน์ ซึ่งปัจจุบันมีการเพิ่มขึ้นของการซื้อปลาแปรรูปออนไลน์ในแอฟริกาใต้สูงขึ้น เนื่องจาก ผู้บริโภคสามารถใช้แพลตฟอร์มออนไลน์ เช่น เว็บไซต์การขายอาหาร หรือแอปพลิเคชันการสั่งอาหาร เพื่อสั่งซื้อปลาแปรรูปและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องได้ง่ายและสะดวก ในขณะที่เดียวกันการซื้อปลาแปรรูปทางออฟไลน์ยังคงเป็นทางเลือกสำคัญในหลายพื้นที่ของแอฟริกาใต้ในบางพื้นที่การซื้อปลาแปรรูปที่ร้านค้าท้องถิ่น หรือตลาดสดยังเป็นสิ่งที่ส่งเสริมและสนับสนุนให้เกิดรายได้ในท้องถิ่น

กลยุทธ์การเข้าสู่ตลาด (Market entry strategy)

แนวทางการขยายตลาด

ตลาดปลากระป๋องแห้ง และรมควันในแอฟริกาใต้มีมูลค่าเท่ากับ 506.00 ล้านดอลลาร์สหรัฐ (คำนวณในราคาขายปลีก) ในปี 2015 จนถึงปี 2025 ตลาดปลากระป๋องแห้ง และรมควันในแอฟริกาใต้ คาดว่าจะสูงถึง 994.25 ล้านดอลลาร์สหรัฐ

ผู้ประกอบการ SME ควรทำการขยายตลาด เช่น การเข้าร่วมงานเทศกาลในท้องถิ่นของประเทศต่างๆ เช่น เทศกาลอาหารริมทาง อาหารโคคาโคลา การจัด In - store Booths ในห้างสรรพสินค้าท้องถิ่น ตลอดจนส่งรถประชาสัมพันธ์ (รถแห่) ตามท้องถนนในท้องถิ่นเพื่อสร้างการรับรู้และประชาสัมพันธ์ภาพลักษณ์ข้าวไทย ตลอดจนแจกข้าวไทยที่หุงสุกพร้อมรับประทานคู่กับอาหารท้องถิ่น

ช่องทางการเข้าสู่ตลาด

บริษัทโบรกเกอร์ต่างประเทศจะนำเข้าจากประเทศผู้ส่งออก อาทิ ไทย จีน นามิเบีย เป็นต้น และจัดจำหน่ายในห้าง ซูเปอร์มาร์เก็ต ตลอดจนช่องทางออนไลน์ของประเทศแอฟริกาใต้

แผนภาพที่ 4 ตัวอย่างแบรนด์ปลาแปรรูปที่จำหน่ายในช่องทางออนไลน์

Product Name	Price	Availability
Jutland Sardines (1 x 106g)	R 17 ²⁵	Sold Out
Lucky Star Sardines Vegetable in Oil (10 x 120 g)	R 177 ⁰⁰ (You save R 0 ⁹⁵)	Available
John West Sardines Slid Oil (48 x 105g)	R 1,758 ⁴⁵	Sold Out
M Shredded Tuna In Oil (1 x 170g)	R 17 ⁹⁵	Sold Out

ที่มา: Mintel

กิจกรรมงานแสดงสินค้าหรือการจับคู่ธุรกิจ

งานแสดงสินค้าสำคัญ ผู้ประกอบการที่สนใจเจาะตลาดแอฟริกาใต้ควรรนำสินค้าเข้าร่วมงานแสดงสินค้าสำคัญของแอฟริกาใต้ อาทิ IFEA: Africa's international food & drink exhibition ซึ่งเป็นงานแสดงสินค้าที่เกี่ยวข้องกับอาหารและเครื่องดื่มจัดขึ้นที่เมือง Johannesburg ซึ่งจัดขึ้นราวเดือนมิถุนายน – กันยายนของทุกปี

แผนภาพที่ 5 งานแสดงสินค้า IFEA: Africa's international food & drink exhibition



ที่มา : ifsa2023

Food & Hospitality Africa

Food & Hospitality Africa เป็นงานแสดงสินค้าประจำปีที่จัดขึ้นที่เมือง Johannesburg ซึ่งจัดขึ้นราวเดือนมีนาคมของทุกปี และจัดขึ้นที่ Sandton Convention Center บนถนน Maude Street 161

Africa's Big Seven (AB7)

เป็นหนึ่งในงานแสดงสินค้าทางด้านอาหารและเครื่องดื่มที่ใหญ่ที่สุดในทวีปแอฟริกา. งานนี้รวบรวมผู้ผลิต, ผู้จัดจำหน่าย, และผู้ประกอบการทางด้านอาหารจากทั่วโลกมายังประเทศแอฟริกาใต้เพื่อแสดงสินค้า, สักรวจเทรนด์ใหม่ ๆ และสร้างความสัมพันธ์ทางธุรกิจ ซึ่งจัดขึ้นราวเดือนมิถุนายนของทุกปี

ตัวอย่างรายชื่อนำเข้า

IMPORTER NAME

Pescaluna

Unick Foods Ltd (Pty)

WOOLWORTHS PTY LTD.

CHAPMANS SEAFOOD COMPANY PTY LTD.

WEBSITE

<https://pescaluna.com/>

<https://www.unickfoodsretail.com/>

<https://www.woolworths.co.za>

<https://www.chapmans.co.za/>

ที่มา : Trade Atlas (2023)

แนวทางการส่งออก (Export Solutions)

ในการเข้าสู่ตลาดแอฟริกาได้มีปัจจัยสำคัญที่ผู้ประกอบการต้องคำนึงถึงเพื่อให้สามารถเข้าสู่ตลาดต่างประเทศได้อย่างถูกต้องคือ การเลือกช่องทางขนส่ง และการศึกษาเกี่ยวกับระเบียบ ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับสินค้าประเภทปลาแปรรูป ดังนี้

การเลือกช่องทางขนส่ง

การส่งสินค้าประเภทปลาแปรรูป สำหรับผู้ประกอบการ SME ไทย ควรเลือกการส่งทางเรือ เพื่อลดต้นทุนในการขนส่งซึ่งเหมาะกับการส่งสินค้าจำนวนมาก และท่าเรือแอฟริกาใต้เป็นจุดแวะพักของเรือขนส่งสินค้าที่เดินทางมาจากทวีปอเมริกา เอเชีย ออสเตรเลีย และชายฝั่งทั้งสองด้านของทวีปแอฟริกา อย่างไรก็ตาม ความรับผิดชอบเรื่องค่าขนส่งสินค้าขึ้นอยู่กับข้อตกลงระหว่างผู้ส่งออกและผู้นำเข้าว่าจะเลือกรูปแบบการขนส่งรูปแบบใด และสัญญาซื้อขายสินค้าระหว่างกัน ในขณะที่การเลือกท่าเรือปลายทางนั้น ผู้ส่งออกควรเลือกท่าเรือปลายทางตามที่ผู้นำเข้าต้องการ

การขอใบอนุญาตและใบรับรองมาตรฐานต่าง ๆ

ขั้นตอนส่งออกที่สำคัญคือการเตรียมเอกสารให้พร้อมสำหรับการส่งออกสินค้า โดยเอกสารที่ต้องเตรียมจะเป็นเอกสารขั้นพื้นฐานในการส่งออกไปจนถึงเอกสารเฉพาะสำหรับอุตสาหกรรมโดยส่วนใหญ่เป็นเอกสารที่ต้องเตรียมเพื่อให้สามารถขายสินค้าหรือส่งสินค้าไปยังประเทศปลายทางได้ นอกจากนี้อาจเป็นเอกสารที่ผู้นำเข้าต้องการขอเพิ่มเติม เพื่อเป็นการรับรองคุณภาพสินค้าโดยใช้หน่วยงานทางการรับรองโดยอิสระและเอกสารที่ผู้ประกอบการควรศึกษามีดังนี้

1. หนังสือรับรอง สถานที่ผลิตและผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อการส่งออกของประเทศไทย

ผู้ประกอบการส่งออกต้องขอหนังสือรับรอง สถานที่ผลิตและผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อการส่งออก ผ่านเว็บไซต์ กองอาหารสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา: privus.fda.moph.go.th

หนังสือรับรองสถานที่ผลิตอาหาร (Certificate of Manufacturer: COM) คือ หนังสือรับรองที่ประกอบด้วย รายละเอียดผู้ผลิตอาหาร เลขที่ใบอนุญาต ที่ตั้ง สถานที่ผลิต และประเภทอาหารตามสลักหลังใบอนุญาตผลิตอาหาร ที่ได้รับอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเรียบร้อยแล้ว (รวมการรับรองข้อความเพิ่มเติมการได้ รับรองมาตรฐาน GMP ตามกฎหมาย ที่ได้รับการตรวจประเมินจากทางสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือจากหน่วยตรวจสอบสถานที่ผลิตที่ได้รับการขึ้นทะเบียนกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาแล้ว)

หนังสือรับรองผลิตภัณฑ์ (Certificate of Free Sale: COF) คือ หนังสือรับรองที่ ประกอบด้วย รายละเอียดผู้ผลิต/นำเข้าอาหาร เลขที่ใบอนุญาต ที่ตั้ง สถานที่ผลิต/นำเข้าอาหาร และรายชื่อผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด เรียบร้อยแล้ว

หนังสือรับรองสูตรส่วนประกอบ (Certificate of Ingredient) คือ หนังสือรับรองที่ประกอบด้วย รายละเอียดผู้ผลิต/นำเข้าอาหาร เลขที่ใบอนุญาต ที่ตั้ง สถานที่ผลิต/นำเข้า และ รายชื่อผลิตภัณฑ์ พร้อมรายละเอียดสูตรส่วนประกอบที่ได้รับการอนุญาตจากสำนักงาน คณะกรรมการอาหารและยา หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเรียบร้อยแล้ว

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการสามารถศึกษาเงื่อนไขการขอหนังสือรับรองสถานที่ผลิตและผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อการส่งออกที่ <https://food.fda.moph.go.th/media.php?id=470855001892331520&name=Certificate.pdf>

กรณีสินค้าของผู้ประกอบการต้องการขอเครื่องหมายรับรองฮาลาล และขอใบรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาลแสดงบนฉลากผลิตภัณฑ์สินค้าส่งออก ผู้ประกอบการจะต้องดำเนินการขอที่สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ปัจจุบันผู้ประกอบการสามารถยื่นขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลผ่านช่องทางออนไลน์ที่ เว็บไซต์ <https://www.halal.or.th/>

สำหรับสินค้าเกษตรแปรรูป เช่น ปลาแปรรูป ส่งออกไปประเทศแอฟริกาใต้ ผู้ประกอบการต้องขอใบอนุญาตแสดงเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (ทั่วไป) จากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) หรือ ระบบ Single Sign On (SSO)

2. ระเบียบและข้อกำหนดด้านภาษีและสิทธิพิเศษทางภาษี

มาตรการและกฎหมายเกี่ยวกับภาษีนำเข้า

แอฟริกาใต้เป็นประเทศที่มีระบบเศรษฐกิจแบบเสรีที่เอื้อต่อการค้าและการลงทุนของนักลงทุนต่างชาติ เนื่องจากแอฟริกาใต้ตั้งเป้าหมายที่จะเป็นศูนย์กลางในการฟื้นฟูศักยภาพของทวีปแอฟริกาทั้งทางการเมืองและเศรษฐกิจ ส่งผลให้แอฟริกาใต้กำหนดภาษีนำสินค้าปลาแปรรูปที่อัตราภาษีร้อยละ 20-40 ภายใต้กรอบความตกลงองค์การการค้าโลก (World Trade Organization: WTO)

HS Code หรือพิกัดศุลกากรของอุตสาหกรรมสินค้าเกษตร: ปลาแปรรูป

พิกัดศุลกากร	รายการ	สิทธิพิเศษ	อัตรากาซี
1604	ปลาที่ปรุงแต่งหรือทำไว้ไม่ให้เสีย รวมทั้งคาร์เวียร์และของที่ใช้แทนคาร์เวียร์ที่ทำจากไขปลา	WTO	ร้อยละ 20
160413	ปลาซาร์ดีน ปลาซาร์ดีนเกล็ด และปลาบรีสลิ่ง หรือปลาสแปรต	WTO	ร้อยละ 40
160414	ปลาทูนา ปลาสคิปแจ็ค และปลาโบนิโต (ชนิดซาร์ดา)	WTO	ร้อยละ 40

มาตรการนำเข้าของแอฟริกาใต้

การขอใบอนุญาตนำเข้า (Import Permit) เช่น การนำเข้าอาหารกระป๋องจะมีกระทรวงเกษตรเป็นผู้พิจารณาออกใบอนุญาตโดยมีขั้นตอนเบื้องต้นคือการเตรียมเอกสารที่เกี่ยวข้องกับลักษณะสินค้า หากเอกสารครบถ้วนและใช้เวลาประมาณ 1 สัปดาห์ในการดำเนินการขอ โดยที่ใบอนุญาตจะต้องต่ออายุทุก 6 เดือน นอกจากนี้สินค้าบางชนิด เช่น สินค้าประเภทเนื้อ ปลา และปลาทะเลกระป๋อง จะสามารถนำเข้าได้ต้องมีการควบคุมมาตรฐานด้านสุขอนามัย และโรคสัตว์ จากกระทรวงสาธารณสุข และผ่านสำนักงานมาตรฐานสินค้าของแอฟริกาใต้ (South Africa Bureau of Standard : SABS) ตรวจสอบเสียก่อน หากไม่ได้มาตรฐานจะต้องส่งกลับประเทศที่ผลิต

หมายเหตุ : สามารถศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมจากปลาประเภทต่าง ๆ เช่น

ทูน่ากระป๋อง

<http://cssa.acfs.go.th/ImportRequirements.mvc/Details?ReqID=1501&CountryID=151&TradeItemID=153>

ชาร์ดินกระป๋อง

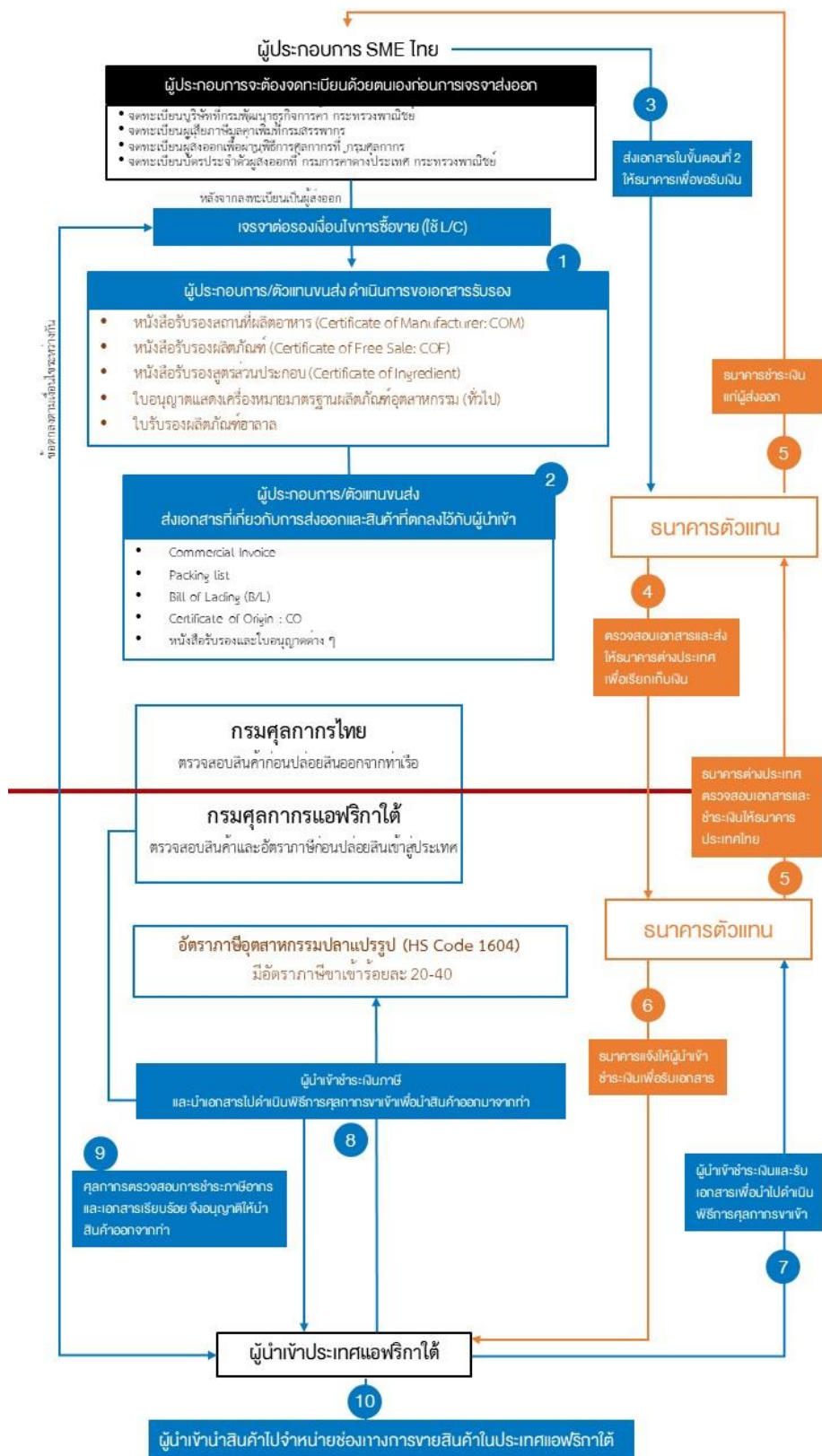
<http://cssa.acfs.go.th/ImportRequirements.mvc/Details?ReqID=1502&CountryID=151&TradeItemID=233>

อาหารแปรรูป เช่น เนื้อปลากระป๋อง , marine molluscs และ Crustaceans ปลาแช่แข็งและ marine molluscs และ Crustaceans ให้ใช้ระบบการจัดการสุขลักษณะทางอาหารที่ดี (Good Manufacturing Practices) และระบบจัดการสุขอนามัยที่ดี (Good Hygiene Practices)

นอกจากนี้แอฟริกาใต้ยังมีหน่วยงานกำกับดูแลแห่งชาติสำหรับข้อกำหนดเฉพาะ (NRCS) ให้ผลิตภัณฑ์ปลาแปรรูปที่นำเข้าทั้งหมดต้องปฏิบัติตามมาตรฐานของสำนักงานมาตรฐานแห่งแอฟริกาใต้ (SABS) ที่เกี่ยวข้อง มาตรฐานเหล่านี้ครอบคลุมปัจจัยหลายประการ รวมถึงความปลอดภัยของอาหาร สุขอนามัย และการติดฉลาก ตัวอย่างข้อกำหนดเฉพาะ (NRCS) สำหรับอาหารแปรรูป ได้แก่ ต้องมีเนื้อปลาไม่น้อยกว่า 60% ของน้ำหนักสุทธิ ต้องมีอุณหภูมิไม่สูงกว่า -18 องศาเซลเซียส ต้องมีฉลากระบุวันหมดอายุ โดยผู้ส่งออกสามารถศึกษาเพิ่มเติมได้ที่เว็บไซต์ <https://www.nrcs.usda.gov/>

สรุปขั้นตอนการส่งออก

แผนภาพที่ 6 ขั้นตอนการส่งออกอุตสาหกรรมสินค้าเกษตร: ปลาแปรรูป



ที่มา : คณะที่ปรึกษา

