


ที่ พณ ๐๙๐๖.๓/ว๗๕๑



สพด	กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
รับที่	287/60
วันที่	23 ต.ค. 2560
เวลา	8.50

สำนักส่งเสริมการค้าสินค้าเกษตรและ  
และอุตสาหกรรม

๕๖๓ ถนนนนทบุรี ตำบลบางกระสอ  
อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

๒๒ มีนาคม ๒๕๖๐

เรื่อง นโยบายการจัดการหาปลาที่น่าเกรงใจมาจำหน่ายของ Whole Foods Market ประเทศสหรัฐอเมริกา  
เรียน นายกษมาคมอาหารแซ่เยือกแข็งไทย

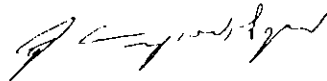
สิ่งที่ส่งมาด้วย นโยบายการจัดการหาปลาที่น่าเกรงใจและอาหารทะเลเพื่อจำหน่ายของกลุ่มธุรกิจ Whole  
Foods Market

ด้วยสำนักส่งเสริมการค้าสินค้าเกษตรและอุตสาหกรรม กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ  
ได้รับแจ้งจากสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครลอสแอนเจลิส ว่าตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๑  
กลุ่มธุรกิจ Whole Foods Market ประเทศสหรัฐอเมริกา มีนโยบายเกี่ยวกับการจัดการหาปลาที่น่าเกรงใจมา  
จำหน่าย เพื่อให้เป็นไปตามข้อบังคับเรื่อง Sustainability และ Traceability ภายใต้ Seafood Import  
Monitoring Program ของ NOAA รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

ในการนี้ สำนักส่งเสริมการค้าสินค้าเกษตรและอุตสาหกรรม เห็นว่าข้อมูลดังกล่าวจะเป็น  
ประโยชน์ต่อผู้ผลิต/ผู้ส่งออกสินค้าดังกล่าวของไทยไปยังสหรัฐอเมริกา จึงขอให้ท่านโปรดประชาสัมพันธ์  
ข้อมูลไปยังสมาชิก ซึ่งจะช่วยให้ผู้ประกอบการได้เตรียมการล่วงหน้าเพื่อประโยชน์ทางการค้าต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาเผยแพร่ให้สมาชิกสมาคมทราบต่อไปด้วย จะขอบคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ



(นายภูสิต รัตนกุล เสรีเริงฤทธิ์)  
ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมการค้า  
สินค้าเกษตรและอุตสาหกรรม

กลุ่มงานสินค้าเกษตรและอาหาร

โทรศัพท์ ๐-๒๕๐๗-๘๓๘๓

โทรสาร ๐-๒๕๔๗-๔๒๓๐

อีเมล foods@ditp.go.th

อ.ก. ดักนิพนธ์

นางสาวเสาวนีย์ คำแฝง

ผู้อำนวยการสมาคมฯ

๒๒/๓/๖๐

นโยบายการจัดการปลาทูน่ากระป๋องและอาหารทะเลเพื่อจำหน่าย  
ของกลุ่มธุรกิจ Whole Foods Market ประเทศสหรัฐอเมริกา

๑. ปลาทูน่ากระป๋องทุกยี่ห้อที่วางจำหน่ายจะต้องมาจากการประมงที่ใช้วิธีการจับด้วยเบ็ดตกปลาที่เป็น pole-and-line, troll หรือ handline ซึ่งจะสามารถจับปลาได้ครั้งละ ๑ ตัวเท่านั้น เพื่อลดโอกาสที่ปลาอื่นจะถูกจับขึ้นมาด้วยและเพิ่มโอกาสการสร้างการงานมากยิ่งขึ้นในชุมชนตามชายฝั่งทะเล
๒. สินค้าปลาทูน่ากระป๋อง สินค้าอาหารทะเลสดและแช่เยือกแข็ง และสินค้าอาหารทะเลที่วางจำหน่ายจะต้องมาจากการประมงที่ได้รับประกาศนียบัตรการทำประมงในลักษณะ Sustainable จาก The Marine Stewardship Council หรือได้รับการคัดเลือกและระบุว่าเป็น Green หรือ Yellow โดย The Monterey Bay Aquarium และ the Safina Center
๓. สินค้าอาหารทะเลที่มาจากฟาร์มเลี้ยงจะต้องเป็นไปตามมาตรฐานของการเลี้ยงสัตว์น้ำ รวมถึงต้องมีการตรวจสอบ (audit) ฟาร์มเลี้ยงโดยบุคคลที่สาม
๔. ผู้จัดส่งสินค้าดังกล่าวทุกรายให้กับ Whole Foods Market จะต้องใช้ระบบ Trace Register ซึ่งจะเป็นการติดตามสินค้าได้ทุกจุดตั้งแต่บนเรือประมงไปจนถึงโรงงานบรรจุกระป๋อง เพื่อช่วยในการระบุแหล่งที่มาและป้องกันการจับปลาที่ผิดกฎหมายหรือการประมงที่ไม่ได้รับอนุญาต