

เดนมาร์ก			
สินค้า	กฎระเบียบการค้าระหว่างประเทศ		หมายเหตุ
	มาตรการ	รายละเอียด	
1.เนื้อไก่	สุขอนามัย	- ตรวจพบเชื้อ Salmonella	
2.กุ้ง (Peeled Raw Shirimp)	สุขอนามัย	- ตรวจพบสาร Vibrium	
3.กุ้งกุลาดำแช่แข็ง	สุขอนามัย	- ตรวจพบสาร Vibrium Cholerae	
4.ปลาหมึกแช่แข็ง	สุขอนามัย	- ตรวจพบสาร Vibrium Cholerae	
5. ผักและผลไม้	สุขอนามัย	- กำหนดให้หน่วยงานทางด้านสาธารณสุขของเดนมาร์คเป็นผู้ตรวจสอบและออกใบรับรองคุณภาพผักและผลไม้สดก่อนการนำเข้า	
6.ดอกกล้วยไม้	สุขอนามัย	- ตรวจพบเพลี้ยไฟ Thrips Plami	
7. ข้าวโพดฝักอ่อน	สุขอนามัย	<ul style="list-style-type: none"> <li>- กำหนดให้หน่วยงานทางด้านสาธารณสุขของเดนมาร์คเป็นผู้ตรวจสอบและออกใบรับรองคุณภาพผักและผลไม้สดก่อนการนำเข้า</li> <li>- กำหนดมาตรการ Self Control โดยให้ผู้นำเข้าเป็นผู้รับผิดชอบแก้ไขและส่ง Health Certificate ให้ทางการเดนมาร์ค</li> <li>- กำลังพิจารณาระบบ HACCP มาใช้ในขั้นตอนการผลิต</li> <li>- ตรวจพบ Shingle Sonnei</li> </ul>	กรมวิชาการเกษตร สุ่มตัวอย่างตรวจเชื้อ Shigella เป็นครั้งแรกอย่างต่อเนื่อง และตรวจสอบสุขภาพลักษณะของโรงบรรจุสินค้า (Packing House) เพื่อป้องกันการปนเปื้อนเชื้อโรคภายหลังเก็บเกี่ยวและออกใบรับรองปลอดโรคโดยระบุข้อความ "The baby corn produced under controlled"

			hygienic condition" ให้แก่ผู้ส่งออกที่จะส่งข้าวโพดฝักอ่อนไปทุกตลาด
8.Citrus Hytrix (Cut Braches With Foliage Of Citrus)	สุขอนามัย	- ตรวจพบเชื้อ Lisiomyza SP	
9. Brassica Paekinensis	สุขอนามัย	- ตรวจพบเชื้อ Lisiomyza SP	
10 .Oeimum Bosilieum	สุขอนามัย	- ตรวจพบเชื้อ Lisiomyza SP	
11.ซอสปรุงรส	สุขอนามัย	- ห้ามนำเข้าซอสปรุงรสจากไทยเนื่องจากตรวจพบสาร 3-MCPD เกินกว่ามาตรฐานที่กำหนดไม่เกิน 0.01 Ppm.	
12.สมุนไพร	สุขอนามัย	- ต้องมีหนังสือรับรอง Health Certificate จากกรมวิชาการเกษตรมาพร้อมการนำเข้า (ยกเว้นสมุนไพรที่ผ่านกระบวนการอบแห้ง แช่แข็ง ต้ม สกัด ปรุงแต่ง ซึ่งเป็น Plant and Plant Products ไม่จำเป็นต้องมีเอกสาร Health Certificate ประกอบการนำเข้า และไม่ต้องขออนุญาตนำเข้า)	