

| ฝรั่งเศส | | | |
|----------------------------------|------------------------------|---|----------|
| สินค้า | กฎระเบียบการค้าระหว่างประเทศ | | หมายเหตุ |
| | มาตรการ | รายละเอียด | |
| 1. กุ้งแช่เย็น แช่แข็ง | สุขอนามัย | - ตรวจพบเชื้อแบคทีเรีย Vibrio Cholerae , Vibrio Parahaemolyticus และ Thermotolerant Coliforms ในปริมาณที่สูงกว่า มาตรฐานในสินค้ากุ้งแช่แข็ง | |
| 2. ปลาหมึกแช่แข็ง (Frozen Squid) | สุขอนามัย | - ตรวจพบ Vibrio Chdlerae - ตรวจพบ Aerobie nesophile - ตรวจพบ Vibrio Parahaemolyticus | |
| 3. ปลาเค็มแช่แข็ง | สุขอนามัย | - ตรวจพบเชื้อ Coliformes thermotolerants และ Vibrio Alginolyticus. สูงกว่ามาตรฐานที่กำหนด | |
| 4. หอยทะเลแช่แข็ง | สุขอนามัย | - ตรวจพบเชื้อ Salmonella Paratyphens | |
| 5. ผักและผลไม้ | สุขอนามัย | - ต้องมีหนังสือรับรองปลอดโรคพืชจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง - มีการตรวจสอบการนำเข้าอย่างเข้มงวด - ต้องปฏิบัติตามกฎของประชาคมยุโรป | |
| 6. ผัก โหระพา พริก | สุขอนามัย | - ตรวจพบ Parasit ชนิด Liriomyzasatireae และ Bemisia Tabaci , Baetrocera Latifrons | |
| 7. ดอกกล้วยไม้ | สุขอนามัย | - ตรวจพบเพลี้ยไฟ (Trip Palm) | |
| 8. ผลไม้ประเภทส้ม | สุขอนามัย | - ต้องมีหนังสือรับรองสุขอนามัย | |

| | | | |
|--|-----------|--|--|
| และส้มโอ | | - ต้องผ่านขบวนการแช่น้ำเกลือ(Soaking In A Solution Of Sodium : Phenute Orthophenyl Or Equivalent Solution)เพื่อกำจัดเชื้อโรค เชื้อที่เกิดจากเห็ดตรา (citrus Canker) | |
| 9.บะหมี่สำเร็จรูปที่มี ส่วนประกอบของเนื้อ สัตว์ | สุขอนามัย | - การส่งออกบะหมี่สำเร็จรูปที่มีส่วน ประกอบของเนื้อสัตว์ไม่ว่าจะมีปริมาณ มากหรือน้อยเพียงใดต้องปฏิบัติเช่น เดียวกับระเบียบการนำเข้าเนื้อสัตว์ดังนี้ - โรงงานที่ผลิตต้องได้รับการตรวจรับ รองจากสหภาพยุโรป - มีหนังสือรับรองสุขอนามัยจากหน่วย งานที่เกี่ยวข้องมาพร้อมกับการนำเข้า | |
| 10.สินค้าโปรตีน สัตว์ที่ทำจาก สัตว์ผลิตภัณฑ์ที่ส่วน ผสมของโปรตีนที่ใช้ ในการเลี้ยงสัตว์รวม ทั้งปลาปน | สุขอนามัย | - ต้องปฏิบัติตามกฎของสหภาพยุโรป | ขณะนี้กรมปศุสัตว์ ซึ่งเป็นหน่วยงาน Competent Authority (CA) ได้ เสร็จครัดในการ ตรวจสอบและออก หนังสือรับรอง |
| 11. ปลาหมึกกระป๋อง | สุขอนามัย | - ตรวจสอบสาร Cadmium | |
| 12. ของเล่นสุนัขที่ทำ จากหนังสัตว์ | สุขอนามัย | - ตรวจพบเชื้อ Salmonella - กำหนดให้การฆ่าเชื้อต้องใช้ Heat Treatment อุณหภูมิสูง | |
| 13. อาหารสัตว์เลี้ยง | สุขอนามัย | - ออกระเบียบการนำเข้าอาหารสัตว์ เลี้ยงเพิ่มเติม นอกเหนือจากใบรับรอง ตามกฎระเบียบของสหภาพยุโรปแล้ว จะต้องมิใบรับรองสุขอนามัยลงนามโดย หน่วยงานที่รับผิดชอบ และต้องจัดทำ เป็นภาษาฝรั่งเศส เมื่อ พ.ย. 2543 มี เงื่อนไขการอนุญาตนำเข้าเพิ่มเติม | |

| | | | |
|--|--|----------|--|
| | | ตลอดเวลา | |
|--|--|----------|--|