



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงแคนเบอร์รา โทร. (๖๑๒) ๖๒๘๖ ๘๘๓๗

ที่ กษ ๐๒๑๑.๖/๗๔

วันที่ ๘ สิงหาคม ๒๕๖๖

เรื่อง การประชาสัมพันธ์ข้อมูลข่าวสารด้านการเกษตร

เรียน ปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ตามที่สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงแคนเบอร์รา (สปช. แคนเบอร์รา) ได้เพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์ข้อมูลข่าวสารด้านการเกษตร โดยจัดทำ “สารเกษตรจากแดนจิงโจ้” เป็นรายเดือน เริ่มตั้งแต่เดือนตุลาคม ๒๕๖๔ เป็นต้นไป นั้น

ในการนี้ขอส่ง สารเกษตรจากแดนจิงโจ้ ประจำเดือนกรกฎาคม ๒๕๖๖ ดังมีรายละเอียดตามที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ ทั้งนี้ จะได้นำขึ้นประชาสัมพันธ์ในเว็บไซต์ สปช. แคนเบอร์รา : www.agrithai.org และเฟซบุ๊ก สปช. แคนเบอร์รา : www.facebook.com/AgriThaiCanberra ต่อไป

(นาย สมิต ธรรมเชื้อ)

อัครราชทูตที่ปรึกษา (ฝ่ายเกษตร)

สารเกษตรจากแดนจิงโจ้



ประจำเดือนกรกฎาคม 2566



สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงแคนเบอร์รา
Office of Agricultural Affairs, Royal Thai Embassy, Canberra

<https://www.facebook.com/AgriThaiCanberra>

<https://www.agrithai.org>

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
การส่งออกสินค้าเกษตรไทยไปยังออสเตรเลียเดือนมิถุนายน ปี 2566	1
ส่งออกผลไม้ไทยในประเทศออสเตรเลีย	3
กฎระเบียบและมาตรการการนำเข้าสินค้าเกษตรและอาหารมายังออสเตรเลีย	11
มาตรฐาน/มาตรการที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าสินค้าเกษตรและอาหารไทยของออสเตรเลีย	19
กฎระเบียบและมาตรการการนำเข้าสินค้าเกษตรและอาหารมายังนิวซีแลนด์	22
มาตรฐาน/มาตรการที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าสินค้าเกษตรและอาหารไทยของนิวซีแลนด์	27

การส่งออกสินค้าเกษตรไทยไปยังออสเตรเลียเดือนมิถุนายน ปี 2566

ในเดือนมกราคม - มิถุนายน 2566 ในภาพรวมการส่งออกสินค้าเกษตรกรรมทั้งหมดจากไทยมายังออสเตรเลียมีมูลค่าลดลง 181.66 ล้านบาท หรือลดลงร้อยละ 4.39 เมื่อเทียบกับช่วงเวลาเดียวกันของปีก่อนหน้า มีการส่งออกสินค้าข้าวมากที่สุด สัดส่วนร้อยละ 49.48 คิดเป็นมูลค่า 1,955.98 ล้านบาท ลดลงร้อยละ 4.93 เมื่อเทียบกับช่วงเวลาเดียวกันของปีก่อนหน้า รองลงมาได้แก่ ผลิตภัณฑ์มันสำปะหลัง สัดส่วนร้อยละ 21.83 คิดเป็นมูลค่า 863.08 ล้านบาท เพิ่มขึ้นร้อยละ 2.43 ส่วนสินค้าผลไม้สด ปลาหมึก และกุ้งสด ส่งออกลดลงเช่นกันร้อยละ 10.64, 47.50 และ 35.27 ตามลำดับ แต่การส่งออกเครื่องเทศและสมุนไพร และผักสดแช่เย็น แช่แข็ง เพิ่มขึ้นร้อยละ 31.99 และ 186.72 ตามลำดับ

รายการ	มูลค่า (ล้านบาท)		การ เปลี่ยนแปลง (%)	สัดส่วน (%)
	2565 ม.ค. - มิ.ย.	2566 ม.ค. - มิ.ย.	2566 ม.ค. - มิ.ย.	2566 ม.ค. - มิ.ย.
ข้าว	2,057.34	1,955.98	-4.93	49.48
ผลิตภัณฑ์มันสำปะหลัง	842.62	863.08	2.43	21.83
ผลไม้สด แช่เย็น แช่แข็งและแห้ง	229.80	205.34	-10.64	5.19
กุ้งสด แช่เย็น แช่แข็ง	251.15	162.56	-35.27	4.11
เครื่องเทศและสมุนไพร	100.45	132.59	31.99	3.35
ปลาหมึก มีชีวิต สด แช่เย็น แช่แข็ง	249.72	131.10	-47.50	3.32
ผักสด แช่เย็น แช่แข็งและแห้ง	36.44	104.48	186.72	2.64
สินค้ากสิกรรมอื่น ๆ	88.43	97.85	10.66	2.48
สินค้าปศุสัตว์อื่น ๆ	40.74	61.41	50.75	1.55
ไก่แปรรูป	49.26	46.50	-5.61	1.18
กุ้งต้มสุกแช่เย็น	55.24	39.98	-27.62	1.01
เมล็ด ผลและสเปร์ ชนิดที่ใช้ในการเพาะปลูก	1.83	22.59	1,136.50	0.57
สัตว์น้ำจำพวกครัสเตเชียและโมลลัสก์ อื่น ๆ	28.27	22.55	-20.24	0.57
เนื้อปลาสด แช่เย็น แช่แข็ง	21.20	21.98	3.68	0.56
ธัญพืช	0.25	21.37	8,416.38	0.54
กล้วยไม้	23.36	19.69	-15.71	0.50
ปลาแห้งและส่วนต่าง ๆ แห้ง ใส่เกลือหรือรมควัน	20.25	17.98	-11.21	0.45

รายการ	มูลค่า (ล้านบาท)		การ เปลี่ยนแปลง (%)	สัดส่วน (%)
	2565 ม.ค. - มิ.ย.	2566 ม.ค. - มิ.ย.	2566 ม.ค. - มิ.ย.	2566 ม.ค. - มิ.ย.
ยางพารา	8.09	7.25	-10.44	0.18
ปาล์มชีวิต และพันธุ์ปลา	5.36	5.33	-0.45	0.13
ถั่วเขียวผิวมัน	2.86	2.86	-0.09	0.07
รวม 20 รายการ	4,112.65	3,942.47	-4.14	99.73
อื่น ๆ	22.23	10.75	-51.64	0.27
รวมทั้งสิ้น	4,134.88	3,953.22	-4.39	100

ที่มา : ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร สำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์ โดยความร่วมมือจากกรมศุลกากร

ในเดือนมกราคม - มิถุนายน 2566 ในภาพรวมการส่งออกสินค้าอุตสาหกรรมการเกษตรทั้งหมดจากไทยมายังออสเตรเลียมีมูลค่าลดลง 788.54 ล้านบาท หรือลดลงร้อยละ 4.35 เมื่อเทียบกับช่วงเวลาเดียวกันของปีก่อนหน้า มีการส่งออกสินค้าอาหารทะเลกระป๋องและแปรรูปมากที่สุด สัดส่วนร้อยละ 27.78 คิดเป็นมูลค่า 4,811.64 ล้านบาท หรือลดลงร้อยละ 13.45 เมื่อเทียบกับช่วงเวลาเดียวกันของปีก่อนหน้า รองลงมาได้แก่ สินค้าผลิตภัณฑ์ข้าวสาลี สัดส่วนร้อยละ 15.57 คิดเป็นมูลค่า 2,696.56 ล้านบาท หรือลดลงร้อยละ 3.60 ส่วนสินค้าอาหารสัตว์เลี้ยง สิ่งปรุงรสอาหาร และผลไม้กระป๋องและแปรรูป ลดลงร้อยละ 21.49, 6.71 และ 12.36 ตามลำดับ ในขณะที่สินค้าผักกระป๋องและผักแปรรูป เพิ่มขึ้นร้อยละ 2.78

รายการ	มูลค่า (ล้านบาท)		การเปลี่ยนแปลง (%)	สัดส่วน (%)
	2565 ม.ค. - มิ.ย.	2566 ม.ค. - มิ.ย.	2566 ม.ค. - มิ.ย.	2566 ม.ค. - มิ.ย.
อาหารทะเลกระป๋องและแปรรูป	5,559.56	4,811.64	-13.45	27.78
ผลิตภัณฑ์ข้าวสาลีและอาหารสำเร็จรูปอื่น ๆ	2,797.20	2,696.56	-3.60	15.57
อาหารสัตว์เลี้ยง	2,963.86	2,326.96	-21.49	13.44
น้ำตาลทราย	873.23	1,853.45	112.25	10.70
สินค้าอุตสาหกรรมการเกษตรอื่น ๆ	1,469.29	1,397.89	-4.86	8.07
สิ่งปรุงรสอาหาร	1,346.76	1,256.43	-6.71	7.25
ผลไม้กระป๋องและแปรรูป	1,229.18	1,077.25	-12.36	6.22
ผักกระป๋อง และผักแปรรูป	500.97	514.90	2.78	2.97
ผลิตภัณฑ์ข้าว	347.48	372.63	7.24	2.15
ไขมันและน้ำมันจากพืชและสัตว์	319.60	279.06	-12.68	1.61
ซูปและอาหารปรุงแต่ง	303.23	220.20	-27.38	1.27

รายการ	มูลค่า (ล้านบาท)		การเปลี่ยนแปลง (%)	สัดส่วน (%)
	2565 ม.ค. - มิ.ย.	2566 ม.ค. - มิ.ย.	2566 ม.ค. - มิ.ย.	2566 ม.ค. - มิ.ย.
หมากฝรั่งและขนมที่ไม่มีโกโก้ผสม	147.88	185.98	25.76	1.07
เครื่องดื่ม	108.15	179.98	66.42	1.04
ไอศกรีม	54.02	82.53	52.78	0.48
เนือสัตว์และของปรุงแต่งที่ทำจากเนือสัตว์	52.66	40.42	-23.25	0.23
โกโก้และของปรุงแต่ง	31.31	20.02	-36.06	0.12
นมและผลิตภัณฑ์นม	1.70	1.39	-18.09	0.01
กากน้ำตาล	0.64	0.88	37.84	0.01
รวม 20 รายการ	18,106.71	17,318.17	-4.35	100.00
อื่น ๆ	0.00	0.00	-100.00	0.00
รวมทั้งสิ้น	18,106.71	17,318.17	-4.35	100

ที่มา : ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร สำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์ โดยความร่วมมือจากกรมศุลกากร

*** ** ** ** **

ส่งออกกุ้งไทยในประเทศออสเตรเลีย

ประเทศออสเตรเลียมีภูมิประเทศที่เหมาะสมต่อการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ เพื่อสนับสนุนการบริโภคภายในประเทศ ในขณะที่สัตว์น้ำบางชนิด เช่น กุ้งมังกร ยังส่งออกไปจำหน่ายในต่างประเทศได้อีกด้วย

ในปี 2563-2564 มูลค่าจากการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำอยู่ที่ 1.7 พันล้านเหรียญออสเตรเลีย เพิ่มขึ้นร้อยละ 9 เมื่อเทียบกับช่วงเวลาเดียวกันของปีก่อนหน้า มูลค่าจากการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำมีสัดส่วนร้อยละ 56 ของมูลค่ารวมจากการประมงและการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ มูลค่าที่เพิ่มขึ้นเกิดจากผลผลิตปลาแซลมอนที่เกาะแทสเมเนียและผลผลิตกุ้งที่รัฐควีนส์แลนด์มีปริมาณเพิ่มขึ้น อนึ่งพบว่าคนออสเตรเลียบริโภคอาหารทะเลประมาณ 356,000 ตันต่อปี หรือ 13.9 กิโลกรัมต่อคนต่อปี

เกือบครึ่งหนึ่งของผลิตภัณฑ์อาหารทะเลของออสเตรเลียส่งออกไปตลาดต่างประเทศ การส่งออกอาหารทะเลไปจีนลดลงร้อยละ 59 ในขณะที่การส่งออกไปตลาดอื่นๆ เพิ่มขึ้น เช่น ฮองกง (ตลาดส่งออกอันดับที่ 2) เพิ่มขึ้นร้อยละ 40 สหรัฐอเมริกา (ตลาดส่งออกลำดับที่ 4) เพิ่มขึ้นร้อยละ 110 เวียดนาม (ตลาดส่งออกอันดับที่ 5) เพิ่มขึ้นร้อยละ 153 และไต้หวัน (ตลาดส่งออกอันดับที่ 6) เพิ่มขึ้นร้อยละ 222 อย่างไรก็ตามการส่งออกไปยังญี่ปุ่น (ตลาดส่งออกอันดับที่ 3) หดตัวลงร้อยละ 4 เนื่องจากสถานการณ์โควิด-19

ออสเตรเลียส่งออกกุ้งมังกรซึ่งเป็นสินค้าที่ทำรายได้สูงสุดของผลิตภัณฑ์อาหารทะเล ตามด้วยหอยเป่าฮื้อ หนูนาคีบน้ำเงิน แซลมอน และกุ้ง ทั้งนี้ สถานการณ์การระบาดของเชื้อโควิด-19 และการกีดกันทาง

การค้า ทำให้มูลค่าส่งออกของกุ้งมังกรของออสเตรเลียหดตัวลงจากมูลค่าก่อนเกิดสถานการณ์โควิด-19 ถึง 381 ล้านเหรียญออสเตรเลีย (มูลค่าส่งออกอยู่ที่ 753 ล้านเหรียญออสเตรเลีย)

ในปี 2565 ออสเตรเลียนำเข้ากุ้งและผลิตภัณฑ์จากต่างประเทศ 22,996 ตัน คิดเป็นมูลค่า 258.02 ล้านเหรียญสหรัฐ สัดส่วนร้อยละ 1.2 ของการนำเข้ากุ้งและผลิตภัณฑ์ของโลก (ตารางที่ 1) ออสเตรเลียนำเข้ากุ้งและผลิตภัณฑ์ของเวียดนามเป็นลำดับแรก ปริมาณ 17,095 ตัน มูลค่า 197.32 ล้านเหรียญสหรัฐ สัดส่วนร้อยละ 76.5 ของการนำเข้าจากต่างประเทศ อันดับสองเป็นการนำเข้ากุ้งและผลิตภัณฑ์จากไทย ปริมาณ 2,472 ตัน มูลค่า 26.78 ล้านเหรียญสหรัฐ รองลงมาเป็นการนำเข้าจากมาเลเซีย และจีน ตามลำดับ ทั้งนี้ ในรอบ 5 ปี (2561 - 2565) การนำเข้าเพิ่มขึ้นร้อยละ 8 โดยมูลค่า และร้อยละ 9 โดยปริมาณ ส่วนในรอบปีที่ผ่านมา (2564 - 2565) มูลค่าการนำเข้าเพิ่มขึ้นร้อยละ 38

ตารางที่ 1 การนำเข้ากุ้งและผลิตภัณฑ์ของออสเตรเลีย

ประเทศ	มูลค่า (ล้านเหรียญสหรัฐ)	ปริมาณ (ตัน)	สัดส่วน (%)
เวียดนาม	197.32	17,095	76.5
ไทย	26.78	2,472	10.4
มาเลเซีย	14.78	1,370	5.7
จีน	14.25	1,323	5.5
นิวแคลิโดเนีย	1.25	363	0.5
อื่นๆ	3.64	373	1.4
รวม	258.02	22,996	100

ที่มา : Trade map

ออสเตรเลียเป็นตลาดที่สำคัญตลาดหนึ่งในการส่งออกกุ้งและผลิตภัณฑ์ของไทย ในปี 2561 ไทยส่งออกกุ้งและผลิตภัณฑ์มายังออสเตรเลียเป็นอันดับแรกเหนือเวียดนาม โดยกุ้งและผลิตภัณฑ์ของไทยมีมูลค่า 59.11 ล้านเหรียญสหรัฐ ในขณะที่กุ้งและผลิตภัณฑ์ของเวียดนามมีมูลค่า 43.52 ล้านเหรียญสหรัฐ อย่างไรก็ตาม ภายหลังจากนั้นไทยสูญเสียส่วนแบ่งการตลาดให้กับเวียดนามมาโดยตลอด (ตารางที่ 2)

ตารางที่ 2 มูลค่าการนำเข้ากุ้งและผลิตภัณฑ์ของออสเตรเลีย (ล้านเหรียญออสเตรเลีย)

ประเทศ	ปี 2561	ปี 2562	ปี 2563	ปี 2564	ปี 2565
ไทย	59.11	36.85	30.91	32.86	26.78
เวียดนาม	43.52	62.38	75.88	122.96	197.32

ที่มา : Trade map

คุณภาพของกุ้งไทยเป็นที่ยอมรับในตลาดออสเตรเลีย โดยในปี 2565 ออสเตรเลียนำเข้ากุ้งจากประเทศไทยคิดเป็นมูลค่า 26.78 ล้านเหรียญสหรัฐ ลดลงร้อยละ 18.53 เมื่อเทียบกับปี 2564 (ตารางที่ 3) สัดส่วนการนำเข้ากุ้งไทยคิดเป็นร้อยละ 10 ของการนำเข้ากุ้งของออสเตรเลีย ทั้งนี้ ในรอบ 5 ปี (2561 - 2565) มูลค่าการนำเข้ากุ้งลดลงร้อยละ 16 นอกจากนี้มีการนำเข้ากุ้งแห้งมูลค่า 0.39 ล้านเหรียญสหรัฐ ในปี 2565 และเมื่อเปรียบเทียบการนำเข้ากุ้งประเภทต่างๆ ปรากฏว่าออสเตรเลียนำเข้ากุ้งต้มสุกแช่แข็งไทยเป็นหลัก โดยการนำเข้าในปี 2565 มีมูลค่า 22.71 ล้านเหรียญสหรัฐ ลดลงร้อยละ 17.57 เมื่อเทียบกับปี 2564

สำหรับในช่วงเดือนมกราคม - เมษายน 2566 ออสเตรเลียนำเข้ากุ้งจากประเทศไทยคิดเป็นมูลค่า 4.29 ล้านเหรียญสหรัฐ

ตารางที่ 3 มูลค่าการนำเข้ากุ้งไทยของออสเตรเลียระหว่างปี 2561 - 2565 (ล้านเหรียญสหรัฐ)

กุ้ง	ปี 2561	ปี 2562	ปี 2563	ปี 2564	ปี 2565
กุ้งต้มสุกแช่แข็ง	41.99	26.08	25.66	27.55	22.71
กุ้งทะเลแช่แข็ง	1.25	3.53	4.91	4.42	3.28
กุ้งเลี้ยงแช่แข็ง	15.33	7.14	0.63	0.59	0.34
รวม	59.11	36.85	30.91	32.86	26.78

ที่มา : Trade map

เงื่อนไขในการนำเข้ากุ้งและผลิตภัณฑ์ของออสเตรเลีย

เงื่อนไขการนำเข้าต่อไปนี้จะนำไปใช้กับการนำเข้ากุ้งและผลิตภัณฑ์จากกุ้งเพื่อการบริโภคของมนุษย์ เป็นการชั่วคราวตั้งแต่วันที่ 1 กรกฎาคม 2563 (นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์อาหารที่ทำจากกุ้งที่มีเวลาเก็บรักษานาน เช่น กุ้งแห้ง, กุ้งบรรจุกระป๋อง และเครื่องปรุงรสที่มีส่วนประกอบของกุ้ง อย่างเช่น น้ำพริกเผา เป็นต้น) จนกว่าออสเตรเลียจะเสร็จสิ้นกระบวนการในการทบทวนความเสี่ยงในการนำเข้ากุ้งและผลิตภัณฑ์จากกุ้งจากต่างประเทศ และปรับปรุงจัดทำเงื่อนไขในการนำเข้ากุ้งและผลิตภัณฑ์จากกุ้งเสียใหม่ ทั้งนี้ ข้อกำหนดฯ ออกตามพระราชบัญญัติความปลอดภัยทางชีวภาพปี 2558 (Biosecurity Act 2015)

อาหารนำเข้ารวมถึงกุ้งและผลิตภัณฑ์จากกุ้งจะต้องสอดคล้องกับพระราชบัญญัติควบคุมอาหารนำเข้าปี 2535 (Imported Food Control Act 1992) และกฎหมายมาตรฐานอาหารของออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ (Australia New Zealand Food Standards Code, FSC) อย่างครบถ้วนสมบูรณ์ โดยภายใต้พระราชบัญญัติควบคุมอาหารนำเข้าปี 2535 กระทรวงเกษตร ประมง และป่าไม้ ออสเตรเลีย จะตรวจสอบหรือตรวจสอบและวิเคราะห์กุ้งและผลิตภัณฑ์จากกุ้งนำเข้าเพื่อประเมินว่ามีความสอดคล้องกับ FSC หรือไม่ ข้อกำหนดด้านความปลอดภัยและการติดฉลากอาหารนี้แยกออกและเพิ่มเติมจากข้อกำหนดด้านความปลอดภัยทางชีวภาพของออสเตรเลีย สามารถดูข้อมูลเกี่ยวกับ FSC เพิ่มเติมได้ที่ foodstandards.gov.au

1. ใบอนุญาตนำเข้า

ผู้นำเข้าจะต้องได้รับใบอนุญาตนำเข้ากุ้งและผลิตภัณฑ์จากกุ้งที่ยังไม่ได้ปรุงสุกทั้งหมดที่นำเข้าสู่ออสเตรเลียเพื่อการบริโภค จากกระทรวงเกษตรฯ ก่อนที่จะมีการนำเข้าสินค้าอื่นๆ

คำร้องขอที่จะนำเข้าจะต้องประกอบด้วย :

- ชื่อและที่อยู่ของทั้งผู้นำเข้าและผู้ส่งออก และ
- คำอธิบายของสินค้าที่จะนำเข้า

คำร้องขอจะได้รับการประเมินตามข้อมูลข้างต้น รวมถึงเกณฑ์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องโดยตัวแทนของผู้อำนวยความสะดวกทางชีวภาพ

สำหรับกุ้งและผลิตภัณฑ์จากกุ้งที่ปรุงสุกแล้วไม่จำเป็นต้องมีใบอนุญาตนำเข้า แต่จะต้องเป็นไปตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในข้อกำหนดความปลอดภัยทางชีวภาพปี 2559 (สินค้าต้องห้ามและไม่ต้องห้ามตามเงื่อนไข) เงื่อนไขดังกล่าวระบุว่ากุ้งปรุงสุกแล้วมีใบรับรองจากสมาคมเกี่ยวกับสัตว์น้ำเพื่อการนำเข้าหรือหน่วยงานที่มีชื่ออยู่ในหน่วยงานต่างประเทศ (หรือเรียกอีกอย่างหนึ่งว่าหน่วยงานรับรอง (Competent Authority, CA)

2. การนำเข้ากุ้งที่ยังไม่ได้ปรุงสุกเพื่อการบริโภคของมนุษย์

การนำเข้ากุ้งที่ยังไม่ได้ปรุงสุก (กุ้งดิบ) มายังออสเตรเลียมีเงื่อนไขดังต่อไปนี้ :

2.1 กุ้งดิบ

กุ้งดิบ หมายถึง กุ้งที่มีการนำหัว เปลือก และเส้นที่หลังออกแล้ว (อนุญาตให้คงเปลือกปล้องสุดท้ายและปลายหางไว้ได้) และรวมถึงกุ้งหมัก หรือกุ้งออสเตรเลียที่แปรรูปในต่างประเทศในโรงงานแปรรูปที่ผ่านการประเมินของ CA ประเทศผู้ส่งออก แต่ที่ยังไม่ได้รับการประเมินและอนุมัติอย่างเป็นทางการโดยกระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลีย

กุ้งที่นำเข้าทั้งหมดจะต้องปราศจากทั้งไวรัสตัวแดงดวงขาว (WSSV) และไวรัสหัวเหลือง (YHV1)

CA ในประเทศผู้ส่งออกต้องรับรองอย่างเป็นทางการในใบรับรองสุขภาพของรัฐบาลว่า กุ้งดิบ

1. ถูกแช่แข็งและมีการนำหัว เปลือกออก (อนุญาตให้คงเปลือกปล้องสุดท้ายและปลายหางไว้ได้)
2. มีการนำเส้นที่หลังออกแล้ว (กำจัดระบบย่อยอาหารจนถึงส่วนเปลือกปล้องสุดท้าย)
3. ปราศจาก WSSV และ YHV1 ในผลิตภัณฑ์แต่ละล็อต อ้างอิงจากวิธีการสุ่มตัวอย่างและการทดสอบซึ่งเป็นที่ยอมรับโดยองค์การสุขภาพสัตว์โลก (Organisation for Animal Health, OIE) เพื่อแสดงให้เห็นว่าไม่มีการปนเปื้อนของโรค
4. ได้รับการตรวจสอบและแยกขนาดในสถานที่ที่ได้รับอนุมัติและอยู่ภายใต้การควบคุมของ CA
5. ไม่พบสัญญาณการติดเชื้อที่มองเห็นได้
6. เหมาะสำหรับการบริโภคของมนุษย์
7. แต่ละบรรจุภัณฑ์ถูกทำเครื่องหมายว่า “เพื่อการบริโภคของมนุษย์เท่านั้น ห้ามใช้เป็นเหยื่อล่อหรือนำไปเลี้ยงสัตว์น้ำ”

เมื่อกุ้งที่ยังไม่ได้ปรุงสุกแต่ละล็อตเดินทางมาถึงออสเตรเลีย ทุกล็อตจะถูกตรวจสอบโดยไม่ทำให้บรรจุภัณฑ์เสียหาย และทดสอบการพบไวรัสตัวแดงดวงขาว (white spot syndrome virus (WSSV)) และไวรัสหัวเหลือง (yellow head virus genotype 1 (YHV1)) ในห้องปฏิบัติการตรวจคัดกรองที่ได้รับอนุมัติ

2.2 กุ้งที่ผ่านการแปรรูปมาหลายขั้นตอน

กุ้งดิบที่ผ่านการแปรรูปมาหลายขั้นตอน คือ กุ้งที่มีการนำหัว และเปลือกออกแล้ว (อนุญาตให้คงเปลือกปล้องสุดท้ายและปลายหางไว้ได้) และเนื้อกุ้งดิบถูกนำไปทำเป็นเกี๊ยว, ปอเปี๊ยะ, ซาโมซ่า, ลูกชิ้น หรือต้มยำ CA ในประเทศผู้ส่งออกต้องรับรองอย่างเป็นทางการในใบรับรองสุขภาพของรัฐบาลว่า ผลิตภัณฑ์กุ้งดิบที่ผ่านการแปรรูปมาหลายขั้นตอนนั้น:

1. ได้รับการตรวจสอบและแยกขนาดในสถานที่ที่ได้รับอนุมัติและอยู่ภายใต้การควบคุมของ CA
2. ไม่พบสัญญาณการติดเชื้อที่มองเห็นได้

2.3 กุ้งชุบแป้งและเกล็ดขนมปัง

กุ้งชุบแป้งและเกล็ดขนมปัง คือ กุ้งที่มีการนำหัว และเปลือกออกแล้ว (อนุญาตให้คงเปลือกปล้องสุดท้ายและปลายหางไว้ได้) และถูกเคลือบโดยการชุบแป้งและเกล็ดขนมปังเพื่อการบริโภคของมนุษย์ และผ่านขั้นตอนการปรุงแล้วส่วนหนึ่ง (เช่น ทอด หรืออบ) เพื่อให้แน่ใจว่าส่วนที่เคลือบนั้นอยู่ตัวและเกาะกับตัวกุ้งที่แช่แข็ง แม้ น้ำแข็งจะละลาย

CA ในประเทศผู้ส่งออกต้องรับรองอย่างเป็นทางการในใบรับรองสุขภาพของรัฐบาลว่า

1. กุ้งที่ชุบแป้งและเกล็ดขนมปังได้รับการตรวจสอบและแยกขนาดในสถานที่ที่ได้รับอนุมัติและอยู่ภายใต้การควบคุมของ CA
2. กุ้งไม่พบสัญญาณการติดเชื้อที่มองเห็นได้ก่อนที่จะเคลือบ
3. กุ้งที่ชุบแป้งและเกล็ดขนมปังผ่านขั้นตอนการปรุงแล้วส่วนหนึ่ง (เช่น ทอด หรืออบ) เพื่อให้ส่วนที่เคลือบมีความคงตัวและเกาะกับตัวกุ้ง

ผลิตภัณฑ์กุ้งที่ไม่ตรงตามเงื่อนไขการนำเข้าที่ระบุไว้ข้างต้นสำหรับกุ้งชุบแป้งและเกล็ดขนมปัง จะถูกจำแนกไว้ในเงื่อนไขการนำเข้าสำหรับกุ้งดิบ

2.4 แหล่งที่มาจากประเทศ โชน หรือพื้นที่ที่ออสเตรเลียยอมรับว่าปราศจากเชื้อที่ทำให้เกิดความกังวลด้านความปลอดภัยทางชีวภาพ

กุ้งที่มาจากประเทศ โชน หรือพื้นที่ที่ปลอดภัยที่ทำให้เกิดความกังวลด้านความปลอดภัยทางชีวภาพ อาจส่งออกไปยังออสเตรเลียได้แบบทั้งตัว ปอกเปลือก ปอกเปลือกบางส่วน หรือแปรรูป และเพื่อให้เป็นไปตามเงื่อนไข กระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลียจะควบคุมการประเมินของ CA ประเทศผู้ส่งออก เพื่ออนุมัติการค้า หากได้รับการประเมินและอนุมัติแล้ว CA ในประเทศผู้ส่งออกจะต้องรับรองอย่างเป็นทางการในใบรับรองสุขภาพของรัฐบาลว่ากุ้งหรือผลิตภัณฑ์จากกุ้ง :

- ก. ได้รับการจัดหาจากประเทศ โชน หรือพื้นที่ที่ปลอดภัยดังต่อไปนี้

- ไวรัสตัวแดงดวงขาว (white spot syndrome virus (WSSV))
 - ไวรัสหัวเหลือง (yellow head virus genotype 1 (YHV1))
 - ไวรัsthอราซินโดรม (Taura syndrome virus)
 - เชื้อไมโครสปอริเดีย (*Enterocytozoon hepatopenaei* (EHP))
(และหากผลิตภัณฑ์ไม่ถูกแช่แข็ง เช่น ผลิตภัณฑ์แช่เย็น)
 - แบคทีเรีย *Necrotising hepatopancreatitis* (NHPB)
- ข. ได้รับการตรวจสอบและแยกขนาดในสถานที่ที่ได้รับอนุมัติและอยู่ภายใต้การควบคุมของ CA
- ค. ไม่พบสัญญาณการติดเชื้อที่มองเห็นได้
- ง. แต่ละบรรจุภัณฑ์ถูกทำเครื่องหมายว่า “เพื่อการบริโภคของมนุษย์เท่านั้น ห้ามใช้เป็นเหยื่อล่อหรือนำไปเลี้ยงสัตว์น้ำ”

2.5 กุ้งดิบที่จับมาจากธรรมชาติในออสเตรเลียผ่านแปรรูปในต่างประเทศจากสถานที่ซึ่งได้รับการรับรอง

กุ้งดิบที่จับมาจากธรรมชาติในออสเตรเลียจะต้องได้รับการแปรรูปโดยองค์กรที่ได้รับอนุมัติโดย CA ตามโครงการความมั่นคงทางชีวภาพตามที่ตกลง ตัวอย่างเช่น บริษัท ไทยยูเนี่ยนฟรอสเซนโปรดักส์ จำกัด (มหาชน) ที่ได้รับการอนุมัติจากทั้งกระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลียและ CA ของประเทศไทย เพื่อแปรรูปกุ้งออสเตรเลียและส่งออกไปยังออสเตรเลีย

หากได้รับการประเมินและอนุมัติจากกระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลีย CA ในประเทศผู้ส่งออกจะต้องรับรองอย่างเป็นทางการในใบรับรองสุขภาพของรัฐบาลว่า กุ้งดิบเหล่านี้

1. เป็นกุ้งที่จับได้จากแหล่งกำเนิดของออสเตรเลียได้รับการแปรรูปโดยองค์กรที่ได้รับอนุมัติโดย CA ตามโครงการความมั่นคงทางชีวภาพตามที่ตกลงกับกระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลีย
2. แต่ละบรรจุภัณฑ์ถูกทำเครื่องหมายว่า “เพื่อการบริโภคของมนุษย์เท่านั้น ห้ามใช้เป็นเหยื่อล่อหรือนำไปเลี้ยงสัตว์น้ำ”

เมื่อกุ้งที่ยังไม่ได้ปรุงสุกแต่ละล็อตเดินทางมาถึงออสเตรเลีย ทุกล็อตจะถูกตรวจสอบโดยไม่ทำให้บรรจุภัณฑ์เสียหาย และทดสอบไวรัสตัวแดงดวงขาว (WSSV) และไวรัสหัวเหลือง (YHV1) ในห้องปฏิบัติการตรวจคัดกรองที่ได้รับอนุมัติ

3. การนำเข้ากุ้งปรุงสุกเพื่อการบริโภคของมนุษย์

ไม่มีการระบุเวลาการปรุงและอุณหภูมิขั้นต่ำสำหรับกุ้งสุก อย่างไรก็ตาม CA ต้องสามารถรับรองได้ว่าโปรตีนทั้งหมดในเนื้อกุ้งจับเป็นก้อนและไม่มีเนื้อกุ้งดิบเหลืออยู่ ตัวอย่างของเวลาในการปรุงที่พิจารณาว่าจำเป็นเพื่อให้เนื้อกุ้งและผลิตภัณฑ์จากกุ้งสุก คือ การปรุงกุ้งให้ได้อุณหภูมิใจกลางอย่างน้อย 70 องศาเซลเซียส เป็นเวลาอย่างน้อย 11 วินาที

CA ในประเทศผู้ส่งออกต้องรับรองอย่างเป็นทางการในใบรับรองสุขภาพของรัฐบาลว่า กุ้งสุก

1. ได้รับการปรุงในสถานที่ที่ได้รับอนุมัติจากและอยู่ภายใต้การควบคุมของ CA และเป็นผลให้กระบวนการปรุงอาหารโปรตีนทั้งหมดในเนื้อกึ่งมีการจับกันเป็นก้อนและไม่มีเนื้อกึ่งดิบเหลืออยู่
2. เหมาะสำหรับการบริโภคของมนุษย์

4. การตรวจสอบเงื่อนไขการนำเข้า

เมื่อสินค้ากึ่งเดินทางมาถึงออสเตรเลีย จะต้องถูกตรวจสอบ และ/หรือทำการทดสอบเพื่อตรวจสอบการปฏิบัติตามเงื่อนไขความปลอดภัยทางชีวภาพการนำเข้าภายใต้พระราชบัญญัติความปลอดภัยทางชีวภาพ 2558 อาจใช้การตรวจสอบเพิ่มเติม และ/หรือมาตรการทดสอบเพื่อตรวจสอบการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยของอาหารที่ระบุในมาตรฐานอาหารออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ ภายใต้พระราชบัญญัติการควบคุมอาหารนำเข้า 2535

กึ่งดิบและผลิตภัณฑ์กึ่งดิบจะถูกตรวจสอบโดยกระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลีย เพื่อให้แน่ใจว่ากึ่งที่นำเข้าและเอกสารประกอบเป็นไปตามเงื่อนไขใบอนุญาตนำเข้า กึ่งดิบและผลิตภัณฑ์กึ่งดิบจะได้รับการทดสอบในระดับที่เหมาะสม และประทับตราการตรวจสอบโดยไม่ทำให้บรรจุภัณฑ์เสียหาย

กึ่งที่ผ่านการปรุงสุกแล้วจะถูกตรวจสอบโดยกระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลียโดยการสุ่มตรวจ เพื่อให้มั่นใจว่ามีการปฏิบัติตามการรับรองความปลอดภัยทางชีวภาพที่ระบุในใบรับรองสุขภาพของรัฐบาล

4.1 การทดสอบยืนยัน

การทดสอบที่ใช้กันอยู่ในห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองแล้ว จะเป็นการทดสอบปฏิกิริยาลูกโซ่โพลีเมอเรสตามคู่มือการทดสอบวินิจฉัยสำหรับสัตว์น้ำของ OIE หรือเอกสารที่ใกล้เคียงในปัจจุบัน และระบบการสุ่มตัวอย่างที่จะให้ความมั่นใจร้อยละ 95 ในการตรวจจับถ้ามีการปนเปื้อนร้อยละ 5

กึ่งทั้งหมดที่จะทำการทดสอบเมื่อเดินทางมาถึงออสเตรเลีย จะถูกเก็บตัวอย่างผ่านการตรวจสอบโดยไม่ทำให้บรรจุภัณฑ์เสียหาย และกักไว้ภายใต้การควบคุมความปลอดภัยทางชีวภาพจนกว่าจะได้รับผลการทดสอบ กึ่งดิบแต่ละล็อตจะต้องได้รับการตรวจสอบ กึ่งดิบล็อตที่ผลการทดสอบเป็นบวกจะต้องถูกส่งออกกลับไป กำจัดหรือดำเนินการต่อไป (เช่น นำไปปรุงสุก) ในสถานที่ที่ได้รับอนุมัติโดยกระทรวงเกษตรฯ

5. การกำหนดรุ่นของสินค้า

สำหรับวัตถุประสงค์ของการทดสอบกึ่งสำหรับตัวบ่งชี้ของเชื้อที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยทางชีวภาพ อาจมีจำแนกเป็นรุ่นของสินค้าตามข้อกำหนดอย่างใดอย่างหนึ่งต่อไปนี้ (ที่จะถูกกำหนดโดย CA) แต่ในกรณีใดๆ ก็ตามรุ่นของสินค้าไม่สามารถมีจำนวนเกิน 1 ตู้ขนส่งสินค้า

- ผลิตภัณฑ์จากสายการผลิตเดียวกัน ในกระบวนการแปรรูปครั้งเดียวกัน
- ผลิตภัณฑ์ที่จับมาจากแหล่งน้ำเดียวกัน (ตัวอย่าง กึ่งที่จับได้จากบ่อที่แยกกัน ถือว่าเป็นผลผลิตที่แยกกันเพื่อวัตถุประสงค์ในการกำหนด)
- กึ่งจากธรรมชาติในสายพันธุ์เดียวกันที่ถูกจับได้ในช่วงการตกปลาครั้งหนึ่งต่อเนื่องกัน

แต่ละการขนส่ง (ตู้ขนส่งสินค้า) จะถือเป็น 1 รุ่นของสินค้า เว้นแต่จะมีการระบุหลายรุ่นของสินค้าไว้ในตู้ขนส่งสินค้านั้นๆ หากมีการจัดส่งรุ่นของสินค้าใน 2 ตู้ขนส่งสินค้า แต่ละตู้จะเป็นถือว่าเป็นคนละรุ่นของสินค้าที่แยกกัน นอกจากนี้แต่ละรุ่นของสินค้าในการขนส่งจะต้องติดป้ายและระบุรายละเอียดอย่างชัดเจน

ต้องมอบเอกสารจากผู้ส่งออก ผู้จัดหา หรือ CA เพื่อตรวจสอบจำนวนรุ่นของสินค้านำเข้าให้กับกระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลีย

เอกสารนี้ต้องแสดงรายละเอียดการติดตามของแต่ละรุ่นสินค้าอย่างชัดเจนในการขนส่ง หากไม่สามารถกำหนดจำนวนรุ่นสินค้าจากเอกสารได้ อาจจำเป็นต้องเปิดออกและตรวจสอบเพื่อกำหนดจำนวนรุ่นสินค้า ซึ่งอาจส่งผลให้เกิดค่าใช้จ่ายเพิ่มเติมในการทดสอบและตรวจสอบ

หากกึ่งดินนั้นมาจากแหล่งน้ำในประเทศ เขต หรือส่วนที่ได้รับการยอมรับจากออสเตรเลียว่าปลอดภัย การทดสอบรุ่นของสินค้าสำหรับตัวบ่งชี้ของโรคที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยทางชีวภาพก่อนส่งออกและขณะมาถึงออสเตรเลียจึงไม่จำเป็น อย่างไรก็ตามการตรวจสอบอาจเกิดขึ้นที่ชายแดน เพื่อให้เกิดความเชื่อมั่นอย่างต่อเนื่องว่าการค้าขายกึ่งดินโดยไม่มีการตรวจสอบนั้น สอดคล้องกับ ALOP ของออสเตรเลีย การตรวจสอบอาจรวมถึงระดับของการทดสอบเมื่อมาถึงในอัตราที่ถือว่าเหมาะสมโดยกระทรวงฯ ออสเตรเลีย

6. การสอบทาน

เงื่อนไขการส่งออกอาจถูกทบทวนใหม่ หากมีการเปลี่ยนแปลงนโยบายหรือสถานะโรคสัตว์ของประเทศต้นทางหรือในเวลาใด ๆ ก็ตามขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของผู้อำนวยการด้านความปลอดภัยทางชีวภาพ

อนึ่ง ออสเตรเลียกำลังอยู่ในระหว่างกระบวนการทบทวนความเสี่ยงในการนำเข้ากึ่งดินและผลิตภัณฑ์จากต่างประเทศในช่วงที่ผ่านมา และเมื่อวันที่ 5 มิถุนายน 2566 กระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลีย ได้ออกประกาศคำแนะนำความมั่นคงทางชีวภาพของสัตว์ (Animal Biosecurity Advice 2023-A06) เผยแพร่รายงานการทบทวนความเสี่ยงด้านความปลอดภัยทางชีวภาพสำหรับการนำเข้ากึ่งดินและผลิตภัณฑ์จากต่างประเทศฉบับสมบูรณ์ ซึ่งยืนยันการอนุญาตให้นำนำเข้ากึ่งดินและผลิตภัณฑ์จากต่างประเทศได้ต่อไป ในขณะที่เดียวกันรายงานดังกล่าวยังเสนอแนะข้อกำหนดและเงื่อนไขในการนำเข้า โดยได้เปิดรับความคิดเห็นต่อข้อเสนอแนะเงื่อนไขการนำเข้าจนถึงวันที่ 4 สิงหาคม 2566 ผ่านอีเมล : prawnreview@agriculture.gov.au ทั้งนี้ ภายหลังจากที่ได้รับข้อคิดเห็นจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียแล้ว กระทรวงเกษตรฯ จะประกาศข้อกำหนดและเงื่อนไขสำหรับการนำเข้ากึ่งดินและผลิตภัณฑ์จากต่างประเทศเพื่อการบริโภคต่อไป ซึ่งจะเป็นกฎระเบียบใหม่ที่บังคับใช้กับการนำเข้ากึ่งดินและผลิตภัณฑ์จากต่างประเทศในอนาคต

การสูญเสียแชมป์ในการครองตลาดกึ่งดินและผลิตภัณฑ์ในออสเตรเลีย ตลอดจนการส่งออกสินค้ากึ่งดินและผลิตภัณฑ์มายังออสเตรเลียที่ลดลง เป็นประเด็นสำคัญเร่งด่วนที่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียควรทำการวิเคราะห์ถึงปัจจัยที่ส่งผลกระทบทางลบต่อสินค้าไทย และควรร่วมมือกันวางกลยุทธ์และเป้าหมายในการทวงคืนแชมป์การส่งออกไปยังออสเตรเลียจากเวียดนาม รวมไปถึงการเพิ่มปริมาณและมูลค่าการส่งออกกึ่งดินและผลิตภัณฑ์มายังตลาดออสเตรเลียในอนาคตอันใกล้ ในขณะเดียวกันต้องติดตามผลการดำเนินการจัดทำข้อกำหนดและเงื่อนไข

ในการนำเข้ากุ้งและผลิตภัณฑ์จากต่างประเทศที่จะมีการกำหนดขึ้นใหม่อย่างใกล้ชิด และเผยแพร่ประชาสัมพันธ์แก่ผู้ประกอบการไทยที่จะส่งออกกุ้งและผลิตภัณฑ์มายังประเทศออสเตรเลีย

*** **

กฎระเบียบและมาตรการการนำเข้าสินค้าเกษตรและอาหารมายังออสเตรเลีย

เนื่องจากลักษณะภูมิประเทศที่เป็นเกาะขนาดใหญ่ที่ไม่มีพรมแดนทางบกติดต่อกับประเทศอื่นๆ ส่งผลให้รัฐบาลออสเตรเลียนี้อาณาเขตด้านสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชที่เข้มงวดมาก เพื่อปกป้องประเทศจากการแพร่ระบาดของแมลงศัตรูพืชและโรคพืช และสัตว์ต่างถิ่นที่จะเป็นอันตรายต่อประชากรในประเทศ พืชและสัตว์ท้องถิ่น ดังนั้นมาตรการด้านความปลอดภัยทางชีวภาพและมาตรการด้านความปลอดภัยอาหารจึงเป็นเรื่องที่รัฐบาลออสเตรเลียนให้ความสำคัญเป็นอย่างยิ่ง

ในการนำเข้าสินค้าทุกประเภท รวมถึงสินค้าเกษตรและผลิตภัณฑ์อาหาร จะต้องดำเนินการให้สอดคล้องตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยทางชีวภาพของการนำเข้าสินค้า ที่กระทรวงเกษตร ประมง และป่าไม้ ออสเตรเลีย ได้กำหนดขึ้นภายใต้บทบัญญัติของพระราชบัญญัติว่าด้วยความปลอดภัยทางชีวภาพ ค.ศ. 2015 (Biosecurity Act 2015) ซึ่งสินค้าบางประเภท โดยเฉพาะอย่างยิ่งไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่ นมและผลิตภัณฑ์จากนม เนื้อสัตว์ เมล็ดธัญพืชและเมล็ดพืช ผักและผลไม้สด ไม่สามารถนำเข้าประเทศออสเตรเลียได้เนื่องจากมีข้อกำหนดที่เข้มงวด และเมื่อสินค้าผ่านการตรวจสอบด้านความปลอดภัยทางชีวภาพแล้ว สินค้าจะต้องผ่านการตรวจสอบด้านความปลอดภัยอาหารตามกระบวนการตรวจสอบอาหารนำเข้า (Imported Food Inspection Scheme, IFIS) ที่กำหนดขึ้นภายใต้พระราชบัญญัติว่าด้วยการควบคุมอาหารนำเข้า ค.ศ. 1992 (Imported Food Control Act 1992) โดยสินค้านำเข้าจะต้องได้รับการตรวจสอบและตรวจวิเคราะห์หาความสอดคล้องตามมาตรฐานอาหาร (Food Standards Code) ที่กำหนดขึ้นโดยหน่วยงานมาตรฐานอาหารออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ Food Standard Australia and New Zealand (FSANZ) รวมไปถึงการตรวจสอบการติดฉลากประเทศแหล่งกำเนิดสินค้าที่ออสเตรเลียได้บังคับใช้มาตรฐานฉบับใหม่ (Country of origin food labelling Information Standard 2016) สำหรับสินค้าที่ต้องการวางจำหน่ายแบบค้าปลีกในประเทศออสเตรเลีย

สินค้าที่ผ่านการตรวจสอบจากเจ้าหน้าที่แล้ว จะสามารถวางจำหน่ายในออสเตรเลียได้ โดยมีหน่วยงานคุ้มครองผู้บริโภค (Australian Competition and Consumer Commission) ทำหน้าที่กำกับดูแลให้ผลิตภัณฑ์ที่วางจำหน่ายภายในประเทศเป็นไปตามพระราชบัญญัติว่าด้วยการปฏิบัติทางการค้า ค.ศ. 1974 (Trade Practices Act 1974) เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคจากการกล่าวอ้างหรือคำแนะนำที่เกินจริงจนนำไปสู่ความเข้าใจที่คลาดเคลื่อน

ข้อกำหนดด้านความปลอดภัยทางชีวภาพ : ด้านแรกของการนำเข้า

หน่วยงานด้านความปลอดภัยทางชีวภาพเป็นหน่วยงานภายใต้กระทรวงเกษตร ประมง และป่าไม้ ออสเตรเลีย ทำหน้าที่ในการกำหนดและบังคับใช้มาตรการด้านสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช เพื่อลดความเสี่ยงในการแพร่ระบาดของแมลงศัตรูพืชและโรคพืชและสัตว์ที่จะส่งผลกระทบต่อระบบเศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อมของประเทศ โดยสินค้าที่จะสามารถนำเข้าได้จะต้องเป็นสินค้าที่มีมาตรการด้านความปลอดภัยทางชีวภาพ กำหนดไว้ หากเป็นสินค้าที่ไม่มีการกำหนดมาตรการไว้ก่อนแล้ว รัฐบาลของประเทศผู้ส่งออกจะต้องยื่นคำร้องขอเปิดตลาดสินค้าใหม่ (Market Access Request) กับทางรัฐบาลออสเตรเลีย หลังจากนั้นคณะทำงานด้านความปลอดภัยทางชีวภาพของออสเตรเลียจะพิจารณาประเมินความเสี่ยง วิเคราะห์ความเสี่ยงด้านความปลอดภัยทางชีวภาพ และกำหนดมาตรการด้านความปลอดภัยทางชีวภาพเพื่อจัดการความเสี่ยงและอันตรายที่อาจเกิดขึ้นจากการนำเข้าสินค้า และเปิดรับความคิดเห็นจากผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสีย และเมื่อเสร็จสิ้นกระบวนการพิจารณา จึงจะกำหนดเงื่อนไขด้านความปลอดภัยทางชีวภาพของการนำเข้าสินค้า (Biosecurity Import Condition) เผยแพร่ต่อไป โดยปกติกระบวนการดังกล่าวอาจใช้ระยะเวลายาวนานหลายปีจนกว่าจะได้เงื่อนไขในการนำเข้าสินค้าในที่สุด

ภายใต้การดำเนินการผ่านคณะผู้เชี่ยวชาญด้านมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชและมาตรฐานอาหาร (Expert Group on Sanitary and Phytosanitary Measures and Food Standards) ภายใต้ความตกลงการค้าเสรีระหว่างไทยและออสเตรเลีย ซึ่งจะมีการประชุมเป็นประจำทุกๆ ปี โดยผลัดกันเป็นเจ้าภาพ ประเทศไทยได้เจรจาขอเปิดตลาดสินค้าเกษตรของไทยจนประสบความสำเร็จให้สามารถส่งออกสินค้าเกษตรมายังประเทศออสเตรเลียได้แล้วรวม 12 รายการ ได้แก่

- ผลไม้สด 8 รายการ : สับปะรด มังคุด ลำไย ลิ้นจี่ มะพร้าวอ่อน ทูเรียน ส้มโอ และมะม่วง
- ผักสด 2 รายการ : ข้าวโพดฝักอ่อน และหน่อไม้ฝรั่ง
- ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ 2 รายการ : เนื้อไก่แปรรูป และเนื้อเป็ดปรุงสุก

ทั้งนี้ ผู้ที่จะส่งออกสินค้าเกษตรและผลิตภัณฑ์อาหารมายังออสเตรเลีย สามารถเข้าดูข้อกำหนดและเงื่อนไขสำหรับการนำเข้าสินค้าได้ที่เว็บไซต์ <https://bicon.agriculture.gov.au/BiconWeb4.0>

ข้อกำหนดด้านความปลอดภัยอาหาร : ด้านที่สองของการนำเข้า

เมื่อสินค้านำเข้ามายังออสเตรเลียผ่านการตรวจสอบด้านความปลอดภัยทางชีวภาพแล้ว จะต้องผ่านการตรวจสอบ และ/หรือตรวจวิเคราะห์ตามกระบวนการตรวจสอบอาหารนำเข้า ซึ่งกำหนดขึ้นโดยกระทรวงเกษตร ประมง และป่าไม้ ออสเตรเลีย เพื่อให้เกิดความมั่นใจว่าสินค้านำเข้ามีมาตรฐานสอดคล้องตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยและสุขภาพของผู้บริโภค รวมทั้งเพื่อตรวจสอบว่าสินค้านำเข้ามีความสอดคล้องตามมาตรฐานอาหารของออสเตรเลีย โดยกระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลีย ได้แบ่งประเภทของสินค้าอาหารนำเข้าเป็น 2 กลุ่ม คือ อาหารกลุ่มเสี่ยง และอาหารกลุ่มเฝ้าระวัง

อาหารกลุ่มเสี่ยง (Risk/Advisory Food)

กระทรวงเกษตรฯ ทำหน้าที่ตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพและความปลอดภัยของสินค้าเกษตรและอาหารนำเข้า พร้อมทั้งบริหารจัดการความเสี่ยงที่อาจจะมีขึ้น อาหารกลุ่มเสี่ยงนี้จะมีความเสี่ยงสูงหรือมีความเสี่ยงปานกลางต่อสุขภาพและความปลอดภัยของประชาชน ดังนั้นสินค้านำเข้าจะต้องถูกตรวจสอบและทดสอบตามรายการวิเคราะห์ที่กำหนดไว้สำหรับอาหารแต่ละชนิดในอัตราร้อยละ 100 ของสินค้าทั้งหมด ที่รวมถึงการตรวจสอบเชื้อจุลินทรีย์และสิ่งปนเปื้อนด้วย และเมื่อพบว่าสินค้านำเข้าเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดติดต่อกัน 5 รุ่น อาจลดอัตราการตรวจสอบสินค้านำเข้าลงเหลือเพียงร้อยละ 25 และหากพบว่าสินค้านำเข้าเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดติดต่อกัน 20 รุ่น อาจลดอัตราการตรวจสอบสินค้านำเข้าลงเหลือเพียงร้อยละ 5 ทั้งนี้ ในระหว่างการตรวจวิเคราะห์อาหารกลุ่มเสี่ยง สินค้านำเข้าจะต้องถูกกักกันและไม่ได้รับอนุญาตให้นำไปจำหน่ายจนกว่าจะทราบผลการวิเคราะห์ และจะไม่มี การอนุญาตให้นำเข้าสินค้านั้นๆ หากพบว่าสินค้าไม่เป็นไปตามมาตรฐาน โดยผู้ผลิตมีความจำเป็นที่จะต้องดำเนินการปรับปรุงสินค้าให้ได้มาตรฐาน มิเช่นนั้นสินค้าจากผู้ผลิตรายนั้นในรุ่นต่อมาจะต้องถูกส่งกลับหรือถูกทำลายทิ้ง

ในการตรวจสอบสินค้านำเข้า จะดำเนินการทุกรุ่นจนกว่าจะพบว่า มีประวัติเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด หากมีการตรวจพบอันตรายชนิดใหม่ในอาหารซึ่งจะส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภค กระทรวงเกษตรฯ น้ำ และสิ่งแวดล้อม ออสเตรเลีย อาจเพิ่มความถี่ในการตรวจสอบเป็นการชั่วคราวซึ่งจะเรียกว่า “Advisory Food” ตัวอย่างอาหารกลุ่มเสี่ยง ได้แก่ ผลิตภัณฑ์กาแฟอินทรีย์หรือเข้มข้น ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์จากนม ผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ ถั่วและเมล็ดพืช ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป ผลิตภัณฑ์อาหารทะเล ผลิตภัณฑ์สาหร่าย และผลิตภัณฑ์เครื่องเทศและซอสปรุงรส เป็นต้น โดยจะมีรายละเอียดกำหนดว่าจะต้องตรวจสอบอะไรบ้างในสินค้าแต่ละชนิด เช่น ตรวจสอบเชื้อจุลินทรีย์ชนิด *Listeria monocytogenes* ในชีส อะฟลาทอกซินในถั่วและผลิตภัณฑ์ และฮีสตามีนในปลาทูน่าและปลาแมคเคอเรล เป็นต้น

อาหารกลุ่มเฝ้าระวัง (Surveillance Food)

อาหารกลุ่มเฝ้าระวังจะมีความเสี่ยงต่ำต่อสุขภาพและความปลอดภัยของประชาชน สินค้านำเข้าจะต้องถูกตรวจสอบและทดสอบโดยการสุ่มตรวจสินค้านำเข้าด้วยระบบควบคุมคอมพิวเตอร์ร้อยละ 5 ซึ่งจะประมวลผลจากข้อมูลสถิติการนำเข้าสินค้าที่ผ่านมาของผู้นำเข้าแต่ละราย

ในการตรวจสอบอาหารกลุ่มเฝ้าระวังจะครอบคลุมการวิเคราะห์สารกำจัดศัตรูพืชและสารปฏิชีวนะตกค้าง การปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ สารพิษที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติ การปนเปื้อนของโลหะหนักและสารเจือปน ทั้งนี้ ในช่วงการสุ่มตรวจและวิเคราะห์จะไม่มีการกักกันสินค้าอาหารกลุ่มเฝ้าระวัง โดยผู้นำเข้าสินค้านั้นสามารถนำไปจำหน่ายได้ อย่างไรก็ตามหากผลการตรวจสอบพบว่าสินค้านำเข้าชิ้นนั้นไม่เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด จะมีการแจ้งไปยังหน่วยงานรับผิดชอบระดับรัฐเพื่อให้พิจารณาเรียกคืนสินค้าดังกล่าวจากท้องตลาด ทั้งนี้ ผู้นำเข้าสินค้านั้นต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมดที่เกิดขึ้น

ในกรณีที่การตรวจสอบพบว่าอาหารนำเข้าไม่เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดหรือมีเหตุผลที่เชื่อได้ว่าจะมีปัญหา สินค้านำเข้านั้นจะถูกกำหนดให้เป็นสินค้าที่มีปัญหา (Failing food) และอยู่ภายใต้คำสั่งการเฝ้าระวังพิเศษ (Holding order) ซึ่งในการตรวจสอบสินค้านำเข้าจากผู้ผลิตหรือผู้นำเข้ารายนั้นในรุ่นต่อมา จะต้องเพิ่มอัตราการตรวจสอบสินค้านำเข้าจากเดิมร้อยละ 5 เป็นร้อยละ 100 จนกว่าจะพบว่าสินค้านั้นเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด ทั้งนี้ ในทางปฏิบัติหน่วยงานนำเข้าอาหารออสเตรเลีย (Imported Food Section) จะมีจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ถึงสำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงแคนเบอร์รา (สปช. แคนเบอร์รา) แจ้งเตือนการนำเข้าสินค้าที่ไม่ผ่านมาตรฐานอาหาร เช่น ตรวจพบสารตกค้างในอาหารไทยที่นำเข้า หรือการตรวจพบสารเคมีที่ไม่ได้รับอนุญาตให้ใช้กับอาหารไทย พร้อมกับขอให้ สปช. แคนเบอร์รา แจ้งบริษัทผู้ผลิตที่เกี่ยวข้องเพื่อให้ดำเนินการแก้ไขปัญหที่เกิดขึ้น นอกจากนี้สินค้าชนิดเดียวกันของบริษัทผู้ส่งออกไทยที่นำเข้าในรุ่นต่อๆ มาจะถูกตรวจสอบเข้มงวดในอัตราร้อยละ 100 ทั้งนี้ คำสั่งการเฝ้าระวังพิเศษและการตรวจสอบที่เข้มงวดจะมีผลบังคับใช้ไปจนกว่าจะพบว่าผลการตรวจสอบสินค้าชนิดเดียวกันเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดอย่างต่อเนื่องกัน 5 รุ่นสินค้า จากนั้นความถี่ในการตรวจสอบสินค้านำเข้าจะลดกลับมาเป็นร้อยละ 5 ตามเดิม พร้อมกันนั้นจะมีการถอดถอนคำสั่งการเฝ้าระวังพิเศษสำหรับสินค้านั้น และเผยแพร่รายการถอดถอนในเว็บไซต์ของกระทรวงเกษตรฯ ต่อไป ซึ่งภายหลังจากที่ได้รับการถอดถอนคำสั่งการเฝ้าระวังพิเศษแล้ว ผู้นำเข้าสามารถนำเข้าสินค้านั้นไปจำหน่ายได้ภายใต้กระบวนการตรวจสอบตามปกติ

นอกจากนี้สินค้านำเข้าอาจถูกตรวจสอบการแสดงฉลากสินค้า ปริมาณจุลินทรีย์หรือสารเคมีปนเปื้อน ตลอดจนการปนเปื้อนของอาหารที่ก่อให้เกิดการแพ้ โดยสินค้านำเข้าจะต้องเป็นไปตามข้อกำหนดและมาตรฐานอาหารของออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ ซึ่งประกอบด้วย 5 บท ได้แก่ บทนำและมาตรฐานที่บังคับใช้สำหรับอาหารทุกประเภท มาตรฐานอาหารสำหรับผลิตภัณฑ์เฉพาะ มาตรฐานความปลอดภัยอาหาร มาตรฐานการผลิตขั้นพื้นฐาน และตารางแนบท้าย

- บทนำและมาตรฐานที่บังคับใช้สำหรับอาหารทุกประเภท รายละเอียดในบทนี้จะว่าด้วยเรื่องการบังคับใช้มาตรฐานอาหารฉบับนี้และนิยามศัพท์ การแสดงฉลากอาหารและข้อมูลที่จำเป็นต้องแสดงบนฉลากสินค้าที่ครอบคลุมทั้งการแสดงข้อความกล่าวอ้างด้านโภชนาการและสุขภาพของผลิตภัณฑ์ การแสดงข้อมูลโภชนาการและส่วนประกอบ มาตรฐานสำหรับผลิตภัณฑ์ใหม่ มาตรฐานสำหรับผลิตภัณฑ์ที่ใช้เทคโนโลยีทางพันธุศาสตร์ มาตรฐานสำหรับผลิตภัณฑ์ฉายรังสี นอกจากนี้ยังได้กำหนดปริมาณสารเคมีตกค้างและสารปนเปื้อนที่สามารถพบได้ในผลิตภัณฑ์ ตลอดจนปริมาณจุลินทรีย์สูงสุดในผลิตภัณฑ์ ซึ่งทั้งหมดเป็นข้อกำหนดที่บังคับใช้กับทุกผลิตภัณฑ์

- บทที่ 1 มาตรฐานอาหารสำหรับผลิตภัณฑ์เฉพาะ เป็นมาตรฐานที่กำหนดขึ้นไว้สำหรับผลิตภัณฑ์ทั้งสิ้น 10 กลุ่ม ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืช ผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ไข่ และปลา ผลิตภัณฑ์น้ำมันที่บริโภคได้ ผลิตภัณฑ์จากนมโค ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มผสมแอลกอฮอล์ ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มผสมแอลกอฮอล์ ผลิตภัณฑ์น้ำตาลและน้ำผึ้ง ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อวัตถุประสงค์พิเศษ ผลิตภัณฑ์

นมผงสำหรับเด็ก ผลิตภัณฑ์อาหารทารก ผลิตภัณฑ์ทดแทนอาหารมีหลัก ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารสำหรับ นักกีฬา ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อประโยชน์ทางการรักษาโรค และผลิตภัณฑ์อาหารอื่นๆ ซึ่งมาตรฐานที่ได้กำหนด ไว้ในกรอบคลุมอาหารทุกประเภท

- บทที่ 2 มาตรฐานความปลอดภัยอาหาร เป็นมาตรฐานที่บังคับใช้เฉพาะใน ออสเตรเลียเท่านั้น โดยเป็นมาตรฐานที่กำหนดขึ้นเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารตั้งแต่เริ่ม รับวัตถุดิบ การจัดเก็บวัตถุดิบ การแปรรูป การบรรจุ การจัดเก็บสินค้า การขนส่ง ตลอดจนการเรียกคืนสินค้า ในกรณีที่สินค้ามีปัญหา ซึ่งเป็นข้อกำหนดพื้นฐานที่ผู้ผลิตในอุตสาหกรรมอาหารพึงปฏิบัติเพื่อให้อาหารมี ความปลอดภัยและเหมาะสมสำหรับการบริโภค

- บทที่ 3 มาตรฐานการผลิตขั้นพื้นฐาน เป็นมาตรฐานและข้อกำหนดในการผลิต ผลิตภัณฑ์สัตว์ปีก อาหารทะเล เนื้อสัตว์ นมและผลิตภัณฑ์จากนม ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่ และเมล็ดพืช ซึ่ง บังคับใช้เฉพาะในออสเตรเลียเท่านั้น มาตรฐานดังกล่าวกำหนดมาตรการการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร ตั้งแต่เริ่มกระบวนการ ไปจนถึงสิ้นสุดกระบวนการ การจัดการของเสีย และการขนส่งผลิตภัณฑ์

- ตารางแนบท้าย มีจำนวนทั้งสิ้น 29 ฉบับ ซึ่งเป็นส่วนขยายเพิ่มเติมจากมาตรฐานทั้ง 4 บทข้างต้น เพื่อให้ข้อกำหนดมาตรฐานมีความชัดเจนมากขึ้น ตัวอย่างเช่น การกำหนดปริมาณสารอาหารที่ แนะนำให้บริโภคในแต่ละวันและปริมาณการบริโภคที่ปลอดภัย หน่วยการวัด การขึ้นบ่งและความบริสุทธิ์ของ สารประกอบบางชนิด การกล่าวอ้างด้านโภชนาการและสุขภาพ วิธีการให้คะแนนด้านโภชนาการ การระบุชื่อ ส่วนผสมในผลิตภัณฑ์ การแสดงตารางโภชนาการ ชื่อและรหัสหมายเลขของวัตถุปรุงแต่งอาหาร วิตามินและแร่ ธาตุที่พบได้ในผลิตภัณฑ์ สารเคมีที่ใช้ในการผลิต ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ยอมรับได้ ปริมาณสารพิษ ตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ พืชและราต้องห้าม และปริมาณจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์ เป็นต้น โดยผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้าส่วนใหญ่มักตรวจพบความไม่สอดคล้องบ่อยครั้งเกี่ยวกับปริมาณจุลินทรีย์ ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ยอมรับได้ วิตามินและแร่ธาตุที่มีได้ในผลิตภัณฑ์ และการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ซึ่ง มาตรฐานอาหารของแต่ละประเทศกำหนดปริมาณที่แตกต่างกันไป ดังนั้นผู้ผลิตจึงต้องมั่นใจได้ว่าผลิตภัณฑ์ที่ ส่งออกมายังประเทศออสเตรเลียเป็นไปตามมาตรฐานอาหารของออสเตรเลียและนิวซีแลนด์

ทั้งนี้ สามารถเข้าดูเว็บไซต์ <https://www.foodstandards.gov.au/code/Pages/default.aspx> เพื่อทำความเข้าใจกับมาตรฐานอาหารออสเตรเลียและนิวซีแลนด์

การแสดงฉลากประเทศแหล่งกำเนิดสินค้า

ออสเตรเลียได้มีการบังคับใช้มาตรฐานการแสดงฉลากประเทศแหล่งกำเนิดสินค้า (Country of origin food labelling Information standard) เมื่อวันที่ 1 กรกฎาคม 2559 ภายใต้พระราชบัญญัติว่าด้วย ผู้บริโภคออสเตรเลีย (Australian Consumer Law) โดยบังคับใช้เฉพาะอาหารที่มีการกำหนดให้มีการระบุ ประเทศผู้ผลิตตามมาตรฐานอาหาร ได้แก่ อาหารที่จำหน่ายปลีกในออสเตรเลีย โดยไม่ครอบคลุมถึงอาหารที่ จำหน่ายในภัตตาคาร ร้านอาหารสำหรับซื้อกลับบ้าน ร้านกาแฟ หรือโรงเรียน หากเป็นอาหารที่ได้รับการ

จัดลำดับให้มีความสำคัญ (Priority foods) ได้แก่ อาหารทุกประเภทนอกเหนือจากเครื่องปรุง ขนมหวาน บิสกิตและขนมขบเคี้ยว น้ำดื่มบรรจุขวด น้ำอัดลมและเครื่องดื่มสำหรับนักกีฬา ชาและกาแฟ และเครื่องดื่ม แอลกอฮอล์ จะต้องแสดงสัญลักษณ์รูปจิงโจ้ แถบโค้ด และข้อความ แสดงสัดส่วนของวัตถุดิบที่ผลิตใน ออสเตรเลียตามข้อกำหนดของมาตรฐานการแสดงฉลากประเทศแหล่งกำเนิดสินค้า

อาหารที่มีการปลูก (Grown) ผลิต (Produced) หรือทำ (Made) ในออสเตรเลีย จะต้องระบุ เครื่องหมายแสดงรูปจิงโจ้และข้อความแจ้งว่าอาหารนั้นปลูก ผลิต หรือทำขึ้นในออสเตรเลีย รวมทั้งต้องระบุ สัดส่วนร้อยละโดยน้ำหนักของส่วนประกอบในอาหารเป็นแถบโค้ด พร้อมระบุข้อความ



การแสดงฉลากประเทศแหล่งกำเนิดสินค้า

ที่มา : Australian Competition and Consumer Commission, 2019

มีการกำหนดนิยามการใช้คำว่า ปลูก ผลิต ทำขึ้น หรือบรรจุในออสเตรเลียไว้ดังต่อไปนี้

‘Grown in’ โดยทั่วไปใช้สำหรับอาหารสดที่มีลักษณะดังนี้

- มีส่วนประกอบเพียงชนิดเดียว เช่น ผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ เป็นต้น ที่ผลิตภายในประเทศ และ
 - เติบโตตามธรรมชาติ มีการเพิ่มของขนาด หรือ เปลี่ยนสสารในประเทศนั้น
 - งอก หรือ เกิด หรือ เป็นผล ในประเทศนั้น
 - ถูกเก็บเกี่ยว สกัด หรือได้มาจากสิ่งมีชีวิตที่มีการขยายขนาด หรือเปลี่ยนสสารในประเทศนั้นตามธรรมชาติ
- อาหารที่มีวัตถุดิบหลายชนิดเป็นส่วนประกอบสามารถใช้คำว่า Grown in ได้ หากวัตถุดิบที่สำคัญทั้งหมดมีการปลูกในประเทศนั้น และกระบวนการผลิตทั้งหมดหรือเกือบทั้งหมดเกิดขึ้นในประเทศนั้น

‘Product of’ พบการระบุได้ทั่วไปสำหรับอาหารที่ถูกผลิตขึ้นในประเทศนั้น หากส่วนผสมสำคัญ มีแหล่งกำเนิดมาจากประเทศนั้น และกระบวนการแปรรูปทั้งหมดหรือเกือบทั้งหมดเกิดขึ้นในประเทศนั้น ยกตัวอย่างเช่น

- กล้วยที่ปลูกในออสเตรเลียสามารถระบุได้ว่าถูกผลิตขึ้นในออสเตรเลีย ‘Produced in Australia’ หากเป็นผลผลิตจากพื้นที่เพาะปลูกในออสเตรเลีย
- หากมีการระบุข้อความ ‘Produced in Australia’ บนฉลากบรรจุภัณฑ์ปลาแซลมอน

รมควัน จะหมายความว่า ปลาแชลมอนนั้นถูกจับและผ่านการรมควันในออสเตรเลีย
'Made in' การระบุเช่นนี้แสดงให้เห็นว่ามีความเกี่ยวข้องกับการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารขึ้นภายในประเทศ แต่
วัตถุดิบอาจไม่ได้มาจากออสเตรเลียทั้งหมด โดยการระบุว่า Made in นี้ไม่สามารถใช้ได้กับผลิตภัณฑ์ที่มีการ
แปรรูปเพียงเล็กน้อย เช่น การหั่น การตัดให้เป็นชิ้นบาง การแช่เยือกแข็ง การเคลือบหรือคลุกแป้ง การขึ้นรูป
ใหม่ หรือการบรรจุใหม่

'Packed in' ใช้สำหรับอาหารที่มีการบรรจุภายในออสเตรเลีย ซึ่งไม่ได้ปลูก ผลิต หรือทำขึ้นในออสเตรเลีย
และต้องไม่มีการแสดงสัญลักษณ์รูปจิงโจ้บนฉลาก เนื่องจากสินค้าไม่ได้มีแหล่งกำเนิดจากออสเตรเลีย หาก
สินค้าที่บรรจุวัตถุดิบนำเข้าทั้งหมดต้องระบุคำว่า Packed in Australia from imported ingredients และ
แสดงแถบโค้ดไม่แรเงา หากเป็นอาหารที่ปลูก ผลิต หรือทำขึ้นในต่างประเทศ (ประเทศเดียว) ให้แสดงฉลากว่า
Grown in, Packed in Australia พร้อมแสดงแถบโค้ดไม่แรเงา หรืออาจจะระบุเพียงข้อความในกรอบ
สี่เหลี่ยมว่า Grown in ก็ได้



การแสดงฉลากประเทศแหล่งกำเนิดสินค้าสำหรับสินค้าที่บรรจุในออสเตรเลีย

ที่มา : Australian Competition and Consumer Commission, 2019

ทั้งนี้ อาหารนำเข้ายังคงต้องแสดงประเทศแหล่งกำเนิดสินค้าด้วยข้อความ Product of ..(ประเทศ
ผู้ผลิต)... ดังข้อกำหนดเดิม และแสดงข้อความ Made in หรือ Packed in ตามข้อกำหนดใหม่ในกรณีที่ไม่
สามารถระบุได้ว่าอาหารนั้นถูกปลูก ผลิต หรือทำขึ้นในต่างประเทศเพียงประเทศเดียว หากผู้ประกอบการ
ต้องการแสดงว่าอาหารผลิตจากวัตถุดิบที่นำเข้าจากออสเตรเลีย สามารถแสดงแถบโค้ดและข้อความแสดง
สัดส่วนวัตถุดิบจากออสเตรเลียได้ แต่ไม่สามารถใช้สัญลักษณ์รูปจิงโจ้ได้ เนื่องจากสินค้าไม่ได้มีต้นกำเนิดมาจาก
ออสเตรเลีย

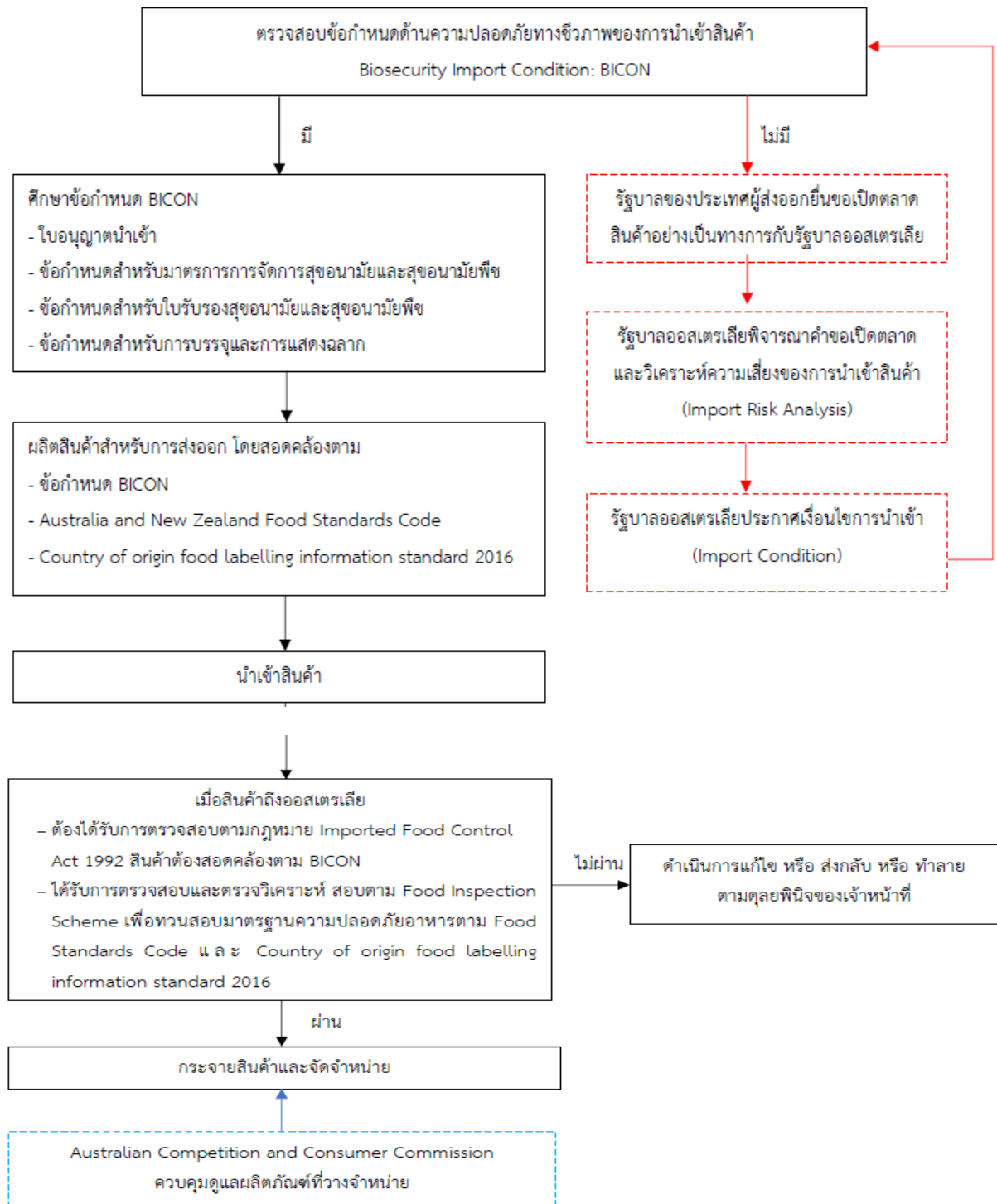


การแสดงฉลากประเทศแหล่งกำเนิดสินค้าสำหรับวัตถุดิบจากออสเตรเลีย

ที่มา : Australian Competition and Consumer Commission, 2019

แม้ว่ามาตรฐานการแสดงฉลากประเทศแหล่งกำเนิดสินค้าฉบับล่าสุดนี้จะไม่ได้มีผลกระทบต่อการ
ผลิตสินค้าของผู้ผลิตต่างประเทศมากนัก แต่ส่งผลกระทบด้านการตลาดของสินค้านำเข้าค่อนข้างมาก เนื่องจาก

ผู้บริโภควออสเตรเลียนส่วนใหญ่นิยมเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ภายในประเทศ และต้องการสนับสนุนผู้ประกอบการท้องถิ่นมากกว่าสินค้านำเข้า



ขั้นตอนที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าสินค้าเกษตรและผลิตภัณฑ์อาหารของออสเตรเลีย



มาตรฐาน/มาตรการที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าสินค้าเกษตรและอาหารไทยของออสเตรเลีย

มาตรฐาน/มาตรการ	สาระสำคัญ	หมายเหตุ
เงื่อนไขการนำเข้าด้านความปลอดภัยทางชีวภาพ (Biosecurity Import Conditions System: BICON)	สินค้าทุกชนิดที่นำเข้ามาในออสเตรเลียจะต้องเป็นไปตามมาตรฐานของกฎหมายความปลอดภัยทางชีวภาพของออสเตรเลียตามกฎหมาย Biosecurity Act 2015 ดังนั้น ผู้ส่งออกสินค้าไทยจะต้องตรวจสอบว่า สินค้าที่จะส่งออกมาออสเตรเลีย จำเป็นต้องมีใบอนุญาตในการนำเข้าหรือไม่ รวมถึงรายละเอียดมาตรฐานสินค้าและขั้นตอนการปฏิบัติที่เกี่ยวข้องในการนำเข้าสินค้า เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานด้านความปลอดภัยทางชีวภาพ โดยสามารถดูรายละเอียดได้จากเงื่อนไขการนำเข้าด้านความปลอดภัยทางชีวภาพ (BICON): https://bicon.agriculture.gov.au ซึ่งอยู่ภายใต้ความรับผิดชอบของกระทรวงเกษตร ประมง และป่าไม้ (Department of Agriculture, Fisheries and Forestry: https://www.agriculture.gov.au) ตัวอย่างเงื่อนไขการนำเข้าสินค้าเกษตรและอาหารไทยที่สำคัญ เช่น <u>ข้าวที่ไม่สามารถงอกและเจริญเติบโตได้อีก</u> - ไม่ต้องมีหนังสืออนุญาตนำเข้า - สินค้าต้องไม่พบการปนเปื้อนของแมลงมีชีวิต ดิน เมล็ดพืช และสิ่งปนเปื้อนอื่นๆ - สินค้าจะถูกสุ่มตรวจเมื่อมาถึงออสเตรเลียเพื่อทดสอบการงอก (Germination Test) <u>ข้าวที่ไม่ได้ผ่านการขัดสีอย่างสมบูรณ์</u> เช่น ข้าวกล้อง และข้าวสี - ต้องมีหนังสืออนุญาตนำเข้า - ต้องมีใบรับรองสุขอนามัยพืช - ต้องผ่านการทดสอบการงอก โดยผู้ส่งออกสามารถเลือกทดสอบการงอกได้ทั้งก่อนการส่งออก (ที่ไทย) หรือที่ออสเตรเลีย ณ ปัจจุบัน สินค้าเกษตรและอาหารไทยที่ผ่านการเจรจาเปิดตลาดการค้า (Market Access) ระหว่างไทยกับออสเตรเลีย เพื่อประเมินความเสี่ยงและจัดทำเงื่อนไขการนำเข้าเพื่อการบริโภคแล้ว มีจำนวน 12 รายการ ได้แก่ 1). ผลไม้สด 8 รายการ : สับปะรด มังคุด ลำไย ลิ้นจี่ มะพร้าวอ่อน ทุเรียน แกะเนื้อ ส้มโอแกะเนื้อ และมะม่วง 2). ผักสด 2 รายการ : ข้าวโพดอ่อน และหน่อไม้ฝรั่ง 3). ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ : ไก่แปรรูป และแปดปรุงสุก	
มาตรฐานสินค้าอาหารออสเตรเลียและ	- สินค้าเกษตรและอาหารที่ได้รับการอนุญาตให้วางจำหน่ายในออสเตรเลีย จะต้องผ่านการตรวจสอบให้เป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยของสินค้าที่	

มาตรฐาน/มาตรการ	สาระสำคัญ	หมายเหตุ
นิวซีแลนด์ (Australia New Zealand Food Standards Code)	กำหนดไว้ในกฎระเบียบมาตรฐานสินค้าอาหารออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ Australia New Zealand Food Standards Code (ANZFSFSC) มาตรฐานสินค้าอาหารฯ ประกอบไปด้วย 4 หัวข้อหลัก (หัวข้อที่ 1 และ 2 ใช้บังคับทั้งในออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ ส่วนหัวข้อที่ 3 และ 4 ใช้บังคับกับออสเตรเลียเท่านั้น) หัวข้อที่ 1 อธิบายเกี่ยวกับมาตรฐานสินค้าอาหารทั่วไป ส่วนผสมที่สามารถใช้ได้ในการอาหาร บรรจุภัณฑ์ที่ปลอดภัยในการบรรจุสินค้า การให้ข้อมูลสินค้าบนฉลากที่ถูกต้อง และข้อกำหนด/ข้อห้ามเกี่ยวกับปริมาณสารเคมี/สิ่งปนเปื้อนในอาหาร เป็นต้น หัวข้อที่ 2 อธิบายเกี่ยวกับมาตรฐานสินค้าเพิ่มเติมสำหรับอาหารเฉพาะบางรายการ นอกเหนือจากหัวข้อที่ 1 ระบุไว้ เช่น เนื้อสัตว์ อาหารทะเล และเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ เป็นต้น หัวข้อที่ 3 อธิบายเกี่ยวกับมาตรฐานด้านความปลอดภัยของสินค้าอาหารและประเด็นด้านสุขอนามัยที่เกี่ยวข้อง โดยมีเนื้อหาเกี่ยวกับขั้นตอนและแนวทางการควบคุมการผลิตอาหารตั้งแต่การรับมอบและขนส่งสินค้า การเก็บรักษา การแปรรูป การบรรจุภัณฑ์ การกำจัด/การเรียกคืนสินค้าจากร้านค้า รวมถึงลักษณะการดำเนินการด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบธุรกิจด้านอาหารในออสเตรเลีย เป็นต้น หัวข้อที่ 4 อธิบายเกี่ยวกับมาตรฐานการผลิตสินค้าเกษตร ทั้งสินค้าสดและสินค้าแปรรูป ทั้งนี้ สามารถเข้าดูรายละเอียดได้ที่ https://www.foodstandards.gov.au/code/Pages/default.aspx - การติดฉลากสินค้าอาหาร (Food Labelling) ตาม ANZFSFSC จะต้องมีการระบุรายละเอียดที่เป็นความจริง ดังนี้ 1). ข้อมูลสารอาหาร (Nutrition Information) 2). ข้อมูลและอัตราส่วนของส่วนผสม/ส่วนประกอบ (Ingredient list & Percentage labelling) 3). ข้อมูลเกี่ยวกับลักษณะสำคัญของสินค้าอาหาร (Food Identification) เพื่อให้เข้าใจว่าเป็นสินค้าอาหารอะไร หรือทำมาจากวัตถุดิบหลักอะไร เป็นต้น 4). ข้อมูลการแจ้งเตือนสารก่อภูมิแพ้ (Information for people with food allergies or intolerances) 5). ข้อมูลวันหมดอายุของการบริโภคสินค้า (Date marking)	

มาตรฐาน/มาตรการ	สาระสำคัญ	หมายเหตุ
	6). ข้อมูลเกี่ยวกับปริมาณของสินค้า (Weights and measures information) 7). ข้อมูลวัตถุเจือปนอาหาร (Food additives) ซึ่งต้องแสดงในข้อมูลและอัตรา ส่วนผสม/ส่วนประกอบ (Ingredient list & Percentage labelling) 8). ข้อมูลวิธีการบริโภคและการเก็บรักษาสินค้า (Directions for use and storage) 9). ข้อมูลประเทศแหล่งกำเนิดสินค้าอาหาร (Country of Origin) ทั้งนี้ สามารถเข้าดูรายละเอียดได้ที่ https://www.foodstandards.gov.au/consumer/labelling/Pages/interactive-labelling-poster.aspx Food Standards Australia New Zealand (FSANZ) ร่วมกับ Department of Agriculture, Fisheries and Forestry เป็นหน่วยงานที่ทำหน้าที่ตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพและความปลอดภัยของสินค้าเกษตรและอาหารนำเข้า พร้อมทั้งบริหารจัดการความเสี่ยงที่อาจจะมีขึ้นจากการนำเข้าสินค้าสู่ออสเตรเลีย	
มาตรฐานการปิดฉลากสินค้า (The Country of Origin Food Labelling Information Standard 2016)	ภายใต้มาตรฐานการปิดฉลากสินค้า ซึ่งเป็นไปตาม The Australian Consumer Law :ACL) ฉลากของสินค้าอาหารที่นำเข้าจากต่างประเทศ ต้องมีรายละเอียดข้อมูลที่ชัดเจนดังนี้ 1) ประเทศแหล่งกำเนิดสินค้าอาหาร (Country of Origin) อาทิ Product of Thailand หรือ Made in Thailand เป็นต้น 2) ประเภทของสินค้าอาหาร เป็นสินค้าอาหารที่มีความสำคัญ (Priority food) หรือสินค้าอาหารที่ไม่ใช่สินค้าที่สำคัญ (Non-Priority food) Department of Agriculture, Fisheries and Forestry ทำหน้าที่ตรวจสอบสินค้าให้เป็นไปตามกฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง สำหรับสินค้าอาหารที่ไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดนี้ จะต้องถูกปิดฉลากใหม่ หรือถูกส่งกลับ หรือถูกทำลาย ทั้งนี้ สามารถเข้าดูรายละเอียดได้ที่ https://www.accc.gov.au/publications/country-of-origin-food-labelling ซึ่งจัดทำโดย Australian Competition and Consumer Commission (ACCC)	



กฎระเบียบและมาตรการการนำเข้าสินค้าเกษตรและอาหารมายังนิวซีแลนด์

จากลักษณะภูมิประเทศที่เป็นเกาะขนาดใหญ่ที่ไม่มีพรมแดนทางบกติดต่อกับประเทศอื่นๆ นิวซีแลนด์ถือเป็นประเทศหนึ่งในโลกที่มีมาตรการด้านสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชที่เข้มงวดมาก เพื่อปกป้องประเทศจากการแพร่ระบาดของแมลงศัตรูพืชและโรคพืชและสัตว์ต่างถิ่นที่จะเป็นอันตรายต่อประชากรในประเทศ พืช และสัตว์ท้องถิ่น ดังนั้นมาตรการด้านความปลอดภัยทางชีวภาพ และมาตรการด้านความปลอดภัยอาหารจึงเป็นเรื่องที่รัฐบาลนิวซีแลนด์ให้ความสำคัญเป็นอย่างยิ่ง

ในการนำเข้าอาหารเพื่อการบริโภคของมนุษย์สู่ประเทศนิวซีแลนด์ ผู้นำเข้าจะต้องขึ้นทะเบียนเป็นผู้นำเข้าอาหารกับกระทรวงอุตสาหกรรมขั้นพื้นฐาน (Minister for Primary Industries: MPI) และผู้นำเข้าต้องสามารถสรรหาแหล่งสินค้าที่ปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภค มีวิธีการขนส่งที่ดีที่ป้องกันการปนเปื้อนของสินค้า รวมทั้งบันทึกข้อมูลสินค้าที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับถึงแหล่งที่มาได้ ตลอดจนรับผิดชอบเกี่ยวกับการเรียกคืนสินค้าในกรณีที่กระทรวงอุตสาหกรรมขั้นปฐมภูมิประกาศเรียกคืนสินค้า

สินค้าที่นำเข้าได้จะต้องมีการกำหนดมาตรการด้านสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชของสินค้านำเข้า (Import Health Standards: IHS) เอาไว้อย่างชัดเจน เพื่อป้องกันประเทศจากการแพร่ระบาดของแมลงศัตรูพืช โรคพืชและสัตว์ ที่อาจส่งผลกระทบต่อพืช สัตว์ ประชากร และสิ่งแวดล้อมของนิวซีแลนด์ อาหารบางประเภทที่มีความเสี่ยงต่อการเกิดผลกระทบต่อสุขภาพของประชากร พืช และสัตว์ อาจต้องขออนุญาตนำเข้าจากกระทรวงอุตสาหกรรมขั้นปฐมภูมิ และกรณีที่ไม่ปรากฏมาตรการนำเข้าด้านสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชสำหรับสินค้าที่ต้องการนำเข้า รัฐบาลประเทศผู้ส่งออกจะต้องยื่นเจรจาขอเปิดตลาดกับกระทรวงอุตสาหกรรมขั้นปฐมภูมิของนิวซีแลนด์ เพื่อให้พิจารณาจัดทำกรวิเคราะห์ความเสี่ยงและกำหนดเงื่อนไขการนำเข้าสำหรับสินค้านั้น ๆ ต่อไป

ภายใต้การดำเนินการผ่านคณะกรรมการร่วมด้านสุขอนามัยพืชและอาหาร (Joint Sanitary and Phytosanitary Measure Committee) ภายใต้ความตกลงหุ้นส่วนทางเศรษฐกิจที่ใกล้ชิดกันยิ่งขึ้นไทย-นิวซีแลนด์ ซึ่งจะมีการประชุมเป็นประจำ โดยผลัดกันเป็นเจ้าภาพ ประเทศไทยได้เปิดการเจรจาทันทีเพื่อเปิดตลาดสินค้าเกษตรของไทยจนประสบความสำเร็จให้สามารถส่งออกสินค้าเกษตรมายังประเทศนิวซีแลนด์ได้แล้วรวม 14 รายการ ได้แก่

- ผลไม้สด 7 รายการ : มังคุด ลำไย ลิ้นจี่ มะพร้าวอ่อน ทูเรียน สับปะรด และมะม่วง
- ผักสด 2 รายการ : ผีอก และขิง
- ประมง 2 รายการ : ปลานิล และปลาซิว
- ผลิตภัณฑ์ 3 รายการ : เนื้อปลาแช่ลมน้ำแข็งแปรรูป เนื้อโคบรรจุกระป๋องพร้อมรับประทาน (วัตถุดิบจากนิวซีแลนด์) และแปะปริงสุก

เมื่อสินค้าที่นำเข้ามาถึงนิวซีแลนด์ จะต้องผ่านการตรวจสอบด้านความปลอดภัยทางชีวภาพภายใต้พระราชบัญญัติว่าด้วยความปลอดภัยทางชีวภาพ ค.ศ. 1993 (Biosecurity Act 1993) และการตรวจสอบด้าน

ความปลอดภัยอาหารภายใต้พระราชบัญญัติว่าด้วยอาหาร ค.ศ. 2014 (Food Act 2014) ซึ่งสินค้าต้องมีความสอดคล้องตามข้อกำหนดและประกาศภายใต้กฎหมายดังกล่าว รวมทั้งต้องสอดคล้องกับมาตรฐานอาหารออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ (Australia New Zealand Food Standards Code) ที่กำหนดขึ้นโดยหน่วยงานมาตรฐานอาหารออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ Food Standard Australia and New Zealand (FSANZ)

มาตรการด้านความปลอดภัยทางชีวภาพ : ด้านแรกของการนำเข้า

กระทรวงอุตสาหกรรมขั้นพื้นฐาน นิวซีแลนด์ เป็นหน่วยงานที่ทำหน้าที่ในการกำหนดมาตรการด้านความปลอดภัยทางชีวภาพสำหรับสินค้านำเข้า เมื่อการพิจารณาเงื่อนไขและมาตรการด้านสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชเสร็จสิ้น คณะทำงานจะประกาศเป็นมาตรการด้านสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชของสินค้านำเข้าเผยแพร่ต่อสาธารณะ มาตรการด้านสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชของนิวซีแลนด์เข้มงวดมากเช่นเดียวกับมาตรการของออสเตรเลีย โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก ไข่ นมโค ผักและผลไม้สด เนื่องจากนิวซีแลนด์เป็นประเทศปลอดโรคระบาดในสัตว์ที่สำคัญหลายชนิดไม่ว่าจะเป็น โรคคหิवादแอฟริกาในสุกร โรคปากเท้าเปื่อย หรือโรคไข้หวัดนก ดังนั้นรัฐบาลนิวซีแลนด์จึงต้องกำหนดมาตรการด้านความปลอดภัยชีวภาพที่เข้มงวดเพื่อให้สามารถคงสถานะประเทศปลอดโรคต่อไปได้

ทั้งนี้ ผู้ที่จะส่งออกสินค้าเกษตรและผลิตภัณฑ์อาหารมายังนิวซีแลนด์ สามารถเข้าดูข้อกำหนดและเงื่อนไขสำหรับการนำเข้าสินค้าได้ที่ <https://www.mpi.govt.nz/legal/compliance-requirements/ihs-import-health-standards/>

มาตรการด้านความปลอดภัยอาหาร : ด้านที่สองของการนำเข้า

สินค้านำเข้าจะถูกแบ่งเป็น 3 ประเภทตามระดับความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหาร ได้แก่

- อาหารที่มีความเสี่ยงสูง (High Regulatory Interest Food) จะถูกตรวจสอบด้านความปลอดภัยอาหารก่อนการตรวจปล่อยทุกครั้งที่มีการนำเข้า
- อาหารที่มีความเสี่ยงเพิ่มขึ้น (Increased Regulatory Interest Food) จะถูกตรวจสอบด้านความปลอดภัยอาหารก่อนการตรวจปล่อยเป็นบางสินค้า และ
- อาหารที่มีความเสี่ยงต่ำ (Low Regulatory Interest Food) อาจสามารถนำเข้าได้ทันทีหลังผ่านพิธีการศุลกากรและการตรวจสอบด้านความปลอดภัยทางชีวภาพ โดยไม่ต้องผ่านการตรวจสอบด้านความปลอดภัยอาหาร

นิวซีแลนด์และออสเตรเลียได้ใช้มาตรฐานอาหารร่วมกันคือ Australia New Zealand Food Standards Code ซึ่งประกอบด้วย 5 บท ได้แก่ บทนำและมาตรฐานที่บังคับใช้สำหรับอาหารทุกประเภท มาตรฐานอาหารสำหรับผลิตภัณฑ์เฉพาะ มาตรฐานความปลอดภัยอาหาร มาตรฐานการผลิตขั้นพื้นฐาน และตารางแนบท้าย

- บทนำและมาตรฐานที่บังคับใช้สำหรับอาหารทุกประเภท รายละเอียดในบทนี้จะว่าด้วยเรื่องการบังคับใช้มาตรฐานอาหารฉบับนี้และนิยามศัพท์ การแสดงฉลากอาหารและข้อมูลที่ต้อง

แสดงบนฉลากสินค้าที่ครอบคลุมทั้งการแสดงข้อความกล่าวอ้างด้านโภชนาการและสุขภาพของผลิตภัณฑ์ การแสดงข้อมูลโภชนาการและส่วนประกอบ มาตรฐานสำหรับผลิตภัณฑ์ใหม่ มาตรฐานสำหรับผลิตภัณฑ์ที่ใช้เทคโนโลยีทางพันธุศาสตร์ มาตรฐานสำหรับผลิตภัณฑ์ฉายรังสี นอกจากนี้ยังได้กำหนดปริมาณสารเคมีตกค้างและสารปนเปื้อนที่สามารถพบได้ในผลิตภัณฑ์ ตลอดจนปริมาณจุลินทรีย์สูงสุดในผลิตภัณฑ์ ซึ่งทั้งหมดเป็นข้อกำหนดที่บังคับใช้กับทุกผลิตภัณฑ์

- บทที่ 1 มาตรฐานอาหารสำหรับผลิตภัณฑ์เฉพาะ เป็นมาตรฐานที่กำหนดขึ้นไว้สำหรับผลิตภัณฑ์ทั้งสิ้น 10 กลุ่ม ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืช ผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ไช้ และปลา ผลิตภัณฑ์น้ำมันที่บริโภคได้ ผลิตภัณฑ์จากนมโค ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มไม่ผสมแอลกอฮอล์ ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มผสมแอลกอฮอล์ ผลิตภัณฑ์น้ำตาลและน้ำผึ้ง ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อวัตถุประสงค์พิเศษ ผลิตภัณฑ์นมผงสำหรับเด็ก ผลิตภัณฑ์อาหารทารก ผลิตภัณฑ์ทดแทนอาหารมื่อหลัก ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารสำหรับนักศึกษา ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อประโยชน์ทางการรักษาโรค และผลิตภัณฑ์อาหารอื่น ๆ ซึ่งมาตรฐานที่ได้กำหนดไว้นั้นครอบคลุมอาหารทุกประเภท

- บทที่ 2 มาตรฐานความปลอดภัยอาหาร เป็นมาตรฐานที่บังคับใช้เฉพาะในออสเตรเลียเท่านั้น ไม่ใช่บังคับกับนิวซีแลนด์ โดยเป็นมาตรฐานที่กำหนดขึ้นเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารตั้งแต่เริ่มรับวัตถุดิบ การจัดเก็บวัตถุดิบ การแปรรูป การบรรจุ การจัดเก็บสินค้า การขนส่ง ตลอดจนการเรียกคืนสินค้าในกรณีที่สินค้ามีปัญหา ซึ่งเป็นข้อกำหนดพื้นฐานที่ผู้ผลิตในอุตสาหกรรมอาหารพึงปฏิบัติเพื่อให้อาหารมีความปลอดภัยและเหมาะสมสำหรับการบริโภค

- บทที่ 3 มาตรฐานการผลิตขั้นพื้นฐาน เป็นมาตรฐานและข้อกำหนดในการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์ปีก อาหารทะเล เนื้อสัตว์ นมและผลิตภัณฑ์จากนม ไช้และผลิตภัณฑ์จากไช้ และเมล็ดพืช ซึ่งบังคับใช้เฉพาะในออสเตรเลียเท่านั้น มาตรฐานดังกล่าวกำหนดมาตรการการจัดการด้านความปลอดภัยอาหารตั้งแต่เริ่มกระบวนการ ไปจนถึงสิ้นสุดกระบวนการ การจัดการของเสีย และการขนส่งผลิตภัณฑ์

- ตารางแนบท้าย มีจำนวนทั้งสิ้น 29 ฉบับ ซึ่งเป็นส่วนขยายเพิ่มเติมจากมาตรฐานทั้ง 4 บทข้างต้น เพื่อให้ข้อกำหนดมาตรฐานมีความชัดเจนมากขึ้น ตัวอย่างเช่น การกำหนดปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคในแต่ละวันและปริมาณการบริโภคที่ปลอดภัย หน่วยการวัด การชี้แจงและคุณสมบัติของสารประกอบบางชนิด การกล่าวอ้างด้านโภชนาการและสุขภาพ วิธีการให้คะแนนด้านโภชนาการ การระบุชื่อส่วนผสมในผลิตภัณฑ์ การแสดงตารางโภชนาการ ชื่อและรหัสหมายเลขของวัตถุปรุงแต่งอาหาร วิตามินและแร่ธาตุที่พบได้ในผลิตภัณฑ์ สารเคมีที่ใช้ในการผลิต ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ยอมรับได้ ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ พืชและราต้องห้าม และปริมาณจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์ เป็นต้น โดยผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้าส่วนใหญ่มักตรวจพบความไม่สอดคล้องบ่อยครั้งเกี่ยวกับปริมาณจุลินทรีย์ ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ยอมรับได้ วิตามินและแร่ธาตุที่มีได้ในผลิตภัณฑ์ และการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ซึ่ง

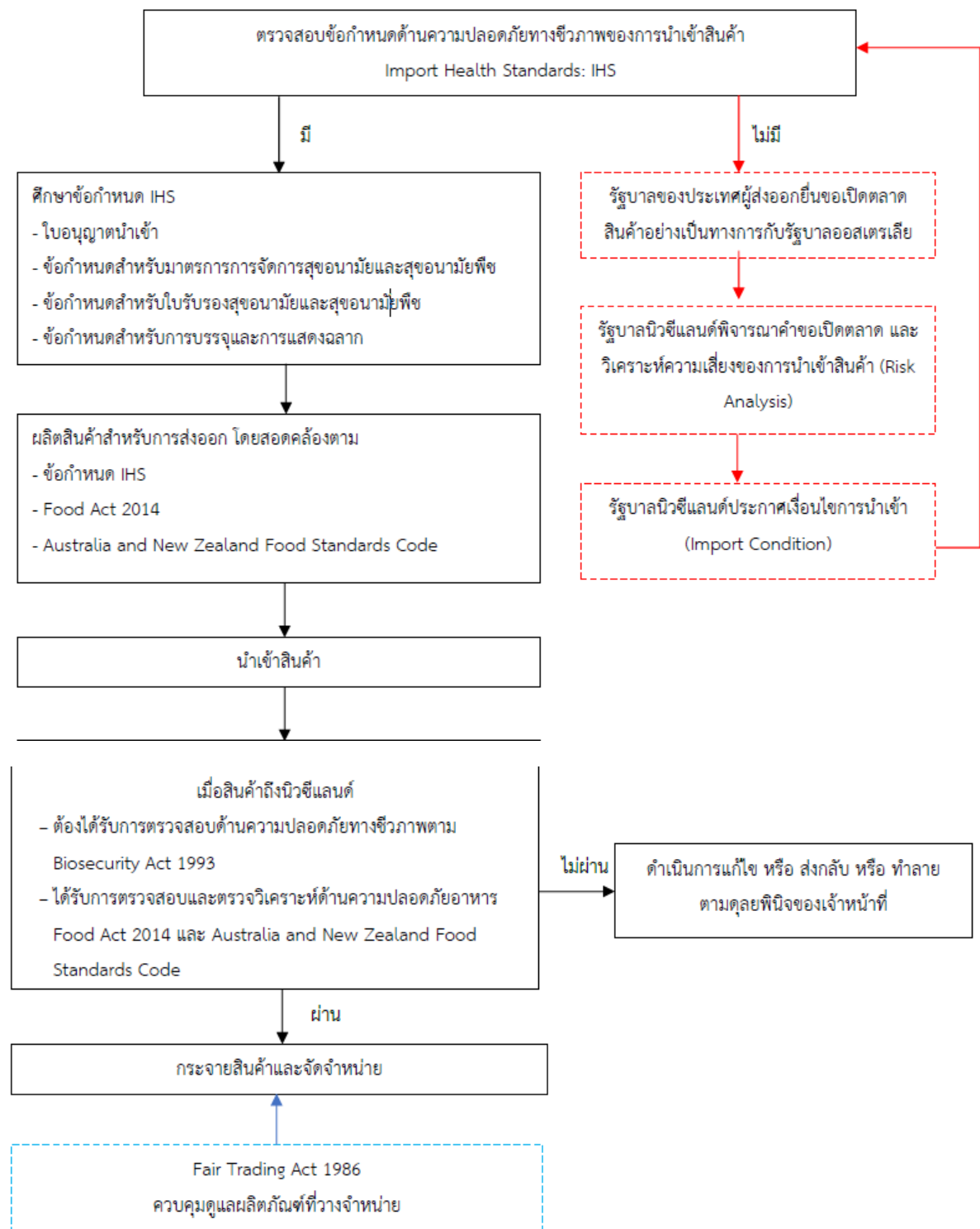
มาตรฐานอาหารของแต่ละประเทศกำหนดปริมาณที่แตกต่างกันไป ดังนั้นผู้ผลิตจึงต้องมั่นใจได้ว่าผลิตภัณฑ์ที่ส่งออกมายังประเทศออสเตรเลียเป็นไปตามมาตรฐานอาหารของออสเตรเลียและนิวซีแลนด์

ทั้งนี้ สามารถเข้าดูเว็บไซต์ <https://www.foodstandards.gov.au/code/Pages/default.aspx> เพื่อทำความเข้าใจกับมาตรฐานอาหารออสเตรเลียและนิวซีแลนด์

มาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหาร การแสดงฉลากสินค้า การกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพ รวมทั้งตารางแนบท้าย จึงมีข้อกำหนดเดียวกันทั้งในออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ อย่างไรก็ตาม มาตรฐานบางประการเป็นข้อกำหนดที่นิวซีแลนด์กำหนดขึ้นเองภายใต้ New Zealand Food Standards ซึ่งได้แก่ ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่อนุญาตให้มีได้ในผลิตภัณฑ์อาหาร มาตรฐานด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยอาหาร วัสดุที่อนุญาตให้ใช้ในการผลิตบรรจุภัณฑ์อาหาร มาตรฐานผลิตภัณฑ์ส่งออก และมาตรฐานผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เป็นต้น

การกล่าวอ้างข้อความบนฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร

นิวซีแลนด์มีคณะกรรมการการค้า (Commerce Commission) ทำหน้าที่กำกับดูแลสินค้าและบริการให้สอดคล้องตามหลักกฎหมายการค้าอย่างเป็นธรรม (Fair Trading Act 1986) เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคจากการกล่าวอ้างที่เกินความจริงของสินค้า และเพื่อให้ผู้บริโภคได้รับข้อมูลอย่างถูกต้อง ในขณะเดียวกันก็ทำหน้าที่ในการสอดส่องดูแลผู้ประกอบการธุรกิจให้เกิดการแข่งขันในตลาดอย่างเป็นธรรมที่สุด ซึ่งการกล่าวอ้างคุณสมบัติของสินค้าสามารถทำได้บนพื้นฐานของความเป็นจริง โดยการกล่าวอ้างส่วนใหญ่มี 4 รูปแบบ ได้แก่ 1). การกล่าวอ้างด้านสุขภาพและโภชนาการ 2). การกล่าวอ้างด้านแหล่งกำเนิดสินค้า 3). การกล่าวอ้างเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อม และ 4). การกล่าวอ้างผลิตภัณฑ์ออร์แกนิก



ขั้นตอนที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าสินค้าเกษตรและผลิตภัณฑ์อาหารของนิวซีแลนด์



มาตรฐาน/มาตรการที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าสินค้าเกษตรและอาหารไทยของนิวซีแลนด์

มาตรฐาน/มาตรการ	สาระสำคัญ	หมายเหตุ
เงื่อนไขการนำเข้า (Import health standards, IHS)	- เนื่องจากสินค้าเกษตรและอาหารเป็นสินค้าบริโภคที่มีความเกี่ยวข้องโดยตรงกับสุขภาพของผู้บริโภค และสินค้าอาหารบางอย่างมีส่วนผสมของพืชหรือสัตว์ที่ใกล้จะสูญพันธุ์ เช่น งาช้าง ไชปลาวาฬ สมุนไพรบางชนิดที่หาได้ยากในปัจจุบัน เป็นต้น รวมถึงสินค้าอาหารที่มีความเสี่ยงต่อสภาพแวดล้อม พืชพันธุ์และสัตว์ หรือประชาชนนิวซีแลนด์ ดังนั้น ไม่ว่าสินค้านั้นจะอยู่ในรูปแบบสด แห้ง แปรรูป หรือผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร จะถูกพิจารณาเป็นสิ่งที่อาจมีความเสี่ยงต่อระบบนิเวศ ซึ่งสินค้านี้ดังกล่าวที่นำเข้านิวซีแลนด์จะต้องเป็นไปตามเงื่อนไขการนำเข้า Import Health Standards (IHS) ซึ่งเป็นไปตามกฎหมาย Biosecurity Act 1993 และ Food Act 2014 โดยผู้ส่งออกสินค้าไทยจะต้องตรวจสอบรายละเอียดว่า สินค้าที่จะส่งออกมานิวซีแลนด์ต้องมีการขอใบรับรองสุขอนามัยพืช (Phytosanitary Certificate) และ/หรือต้องผ่านกระบวนการพิเศษก่อนนำเข้าสินค้าหรือไม่ ซึ่งอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของกระทรวงอุตสาหกรรมขั้นปฐมภูมิ (Ministry of Primary Industries, MPI) ทั้งนี้ สามารถเข้าดูรายละเอียดได้ที่ https://www.mpi.govt.nz/legal/compliance-requirements/ihs-import-health-standards/ https://www.mpi.govt.nz/import/food/ - ตัวอย่างเงื่อนไขการนำเข้าสินค้าเกษตรและอาหารไทยที่สำคัญ เช่น MPI ได้กำหนดมาตรการนำเข้าข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว ซึ่งแบ่งได้ 3 กลุ่มคือ ข้าวที่สีบ้างหรือสีทั้งหมด (Whole rice) แปะข้าว และข้าวที่เป็นส่วนประกอบในอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภค ซึ่งมีข้อกำหนดนำเข้า ดังนี้ ผลิตภัณฑ์แปะข้าว และข้าวที่สีบ้างหรือสีทั้งหมด (Whole rice) บรรจุแบบสุญญากาศ และผลิตภัณฑ์อาหาร สำเร็จรูปพร้อมบริโภค - ไม่ต้องมีใบรับรองสุขอนามัยพืช (Phytosanitary Certificate) - ไม่ต้องผ่านการตรวจสอบจากเจ้าหน้าที่ - เจ้าหน้าที่สามารถสุ่มตรวจสอบสินค้าเพื่อทวนสอบคุณภาพและมาตรฐานของสินค้าได้ ข้าวที่สีบ้างหรือสีทั้งหมด (Whole rice) บรรจุน้ำหนักไม่เกิน 25 กิโลกรัมสำหรับขายปลีก - ต้องแสดง ใบรับรองสุขอนามัยพืชที่ระบุว่าผลิตภัณฑ์ได้ผ่านการรมสารเคมี (Fumigation) ที่ได้ผลอย่างมีประสิทธิภาพ	

มาตรฐาน/มาตรการ	สาระสำคัญ	หมายเหตุ
	- ข้าวจะต้องผ่านการทดสอบการงอกของเมล็ดจากห้องปฏิบัติการที่ได้รับรองมาตรฐาน ISTA - ผู้ประกอบการจำเป็นต้องตรวจสอบการอนุญาตการนำเข้าและการจำหน่ายสินค้าเกษตรและอาหารจากบัญชีรายชื่อสินค้านำเข้าต้องห้ามหรือควบคุมการนำเข้าจาก กรมศุลกากรนิวซีแลนด์ https://www.customs.govt.nz/personal/prohibited-and-restricted-items/ ณ ปัจจุบัน สินค้าเกษตรและอาหารไทยที่ผ่านการเจรจาเปิดตลาดการค้า (Market Access) ระหว่างไทยกับนิวซีแลนด์ เพื่อประเมินความเสี่ยงและจัดทำเงื่อนไขการนำเข้าเพื่อการบริโภคแล้ว มีจำนวน 14 รายการ ได้แก่ ● ผลไม้สด 7 รายการ : มังคุด ลำไย ลิ้นจี่ มะพร้าวอ่อน ทูเรียน สับปะรด และมะม่วง ● ผักสด 2 รายการ : เผือก และขิง ● ประมง 2 รายการ : ปลานิล และปลาซวาย ● ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ 3 รายการ : เนื้อปลาแชลมอนแปรรูป เนื้อโคบรรจุกระป๋องพร้อมรับประทาน (วัตถุดิบจากนิวซีแลนด์) และแป๊ะปรงสุก	
มาตรฐานสินค้าอาหารออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ (Australia New Zealand Food Standards Code)	- สินค้าเกษตรและอาหารที่ได้รับการอนุญาตให้วางจำหน่ายในนิวซีแลนด์จะต้องผ่านการตรวจสอบให้เป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยของสินค้าที่กำหนดไว้ในมาตรฐานสินค้าอาหารออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ ANZFSC https://www.foodstandards.gov.au/code/Pages/default.aspx - ANZFSC ประกอบไปด้วย 4 หัวข้อหลัก (หัวข้อที่ 1 และ 2 ใช้ทั้งในออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ ส่วนหัวข้อที่ 3 และ 4 ใช้กับออสเตรเลียเท่านั้น) ดังนี้ หัวข้อที่ 1 อธิบายเกี่ยวกับมาตรฐานสินค้าอาหารทั่วไป ส่วนผสมที่สามารถใช้ได้ในการ บรรจุภัณฑ์ที่ปลอดภัยในการบรรจุสินค้า การให้ข้อมูลสินค้าบนฉลากที่ถูกต้อง และข้อกำหนด/ข้อห้ามเกี่ยวกับปริมาณสารเคมี/สิ่งปนเปื้อนในอาหาร เป็นต้น หัวข้อที่ 2 อธิบายเกี่ยวกับมาตรฐานสินค้าเพิ่มเติมของอาหารเฉพาะบางรายการ นอกเหนือจากหัวข้อที่ 1 ระบุไว้ เช่น เนื้อสัตว์ อาหารทะเล และเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ เป็นต้น - FSANZ ร่วมกับ MPI ทำหน้าที่ตรวจสอบเรื่องคุณภาพและความปลอดภัยของสินค้าเกษตรและอาหารที่นำเข้าสู่นิวซีแลนด์	

มาตรฐาน/มาตรการ	สาระสำคัญ	หมายเหตุ
	- การติดฉลากสินค้าอาหาร (Food Labelling) ที่ถูกต้องของนิวซีแลนด์ จะต้องเป็นไปตาม ANZFS, Fair Trading Act 1986 และ Food Act 2014 โดยต้องมีการระบุรายละเอียดที่เป็นความจริง ดังนี้ 1). ข้อมูลสารอาหาร (Nutrition Information) 2). ข้อมูลและอัตราส่วนของส่วนผสม/ส่วนประกอบ (Ingredient list & Percentage labelling) 3). ข้อมูลเกี่ยวกับลักษณะสำคัญของสินค้าอาหาร (Food Identification) เพื่อให้เข้าใจว่าเป็นสินค้าอาหารอะไร หรือทำมาจากวัตถุดิบหลักอะไร เป็นต้น 4). ข้อมูลการแจ้งเตือนสารก่อภูมิแพ้ (Information for people with food allergies or intolerances) 5). ข้อมูลวันหมดอายุของการบริโภคสินค้า (Date marking) 6). ข้อมูลเกี่ยวกับปริมาณของสินค้า (Weights and measures information) 7). ข้อมูลวัตถุเจือปนอาหาร (Food additives) ซึ่งต้องแสดงในข้อมูลและอัตราส่วนของส่วนผสม/ส่วนประกอบ (Ingredient list & Percentage labelling) 8). ข้อมูลวิธีการบริโภคและการเก็บรักษาสินค้า (Directions for use and storage) 9). ข้อมูลประเทศแหล่งกำเนิดสินค้าอาหาร (Country of Origin) ทั้งนี้ สามารถเข้าดูรายละเอียดได้ที่ https://www.mpi.govt.nz/food-business/labelling-composition-food-drinks/food-drink-labelling-composition-requirements/	

