



## กฎระเบียบและมาตรการการนำเข้าสินค้าเกษตรและผลิตภัณฑ์อาหารมายังออสเตรเลีย

จากลักษณะภูมิประเทศที่เป็นเกาะขนาดใหญ่ที่ไม่มีพรมแดนทางบกติดต่อกับประเทศอื่นๆ ออสเตรเลียถือเป็นประเทศหนึ่งในโลกที่มีมาตรการด้านสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชที่เข้มงวดมาก เพื่อปกป้องประเทศจากการแพร่ระบาดของแมลงศัตรูพืชและโรคพืชและสัตว์ต่างถิ่นที่จะเป็นอันตรายต่อประชากรในประเทศ พืช และสัตว์ท้องถิ่น ดังนั้นมาตรการด้านความปลอดภัยทางชีวภาพ และมาตรการด้านความปลอดภัยอาหารจึงเป็นเรื่องที่รัฐบาลออสเตรเลียให้ความสำคัญเป็นอย่างยิ่ง

การนำเข้าสินค้าทุกประเภท รวมถึงสินค้าเกษตรและผลิตภัณฑ์อาหาร จะต้องดำเนินการให้สอดคล้องตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยทางชีวภาพของการนำเข้าสินค้า ที่กระทรวงเกษตร น้ำ และสิ่งแวดล้อม ออสเตรเลีย ได้กำหนดขึ้นภายใต้บทบัญญัติของพระราชบัญญัติว่าด้วยความปลอดภัยทางชีวภาพ ค.ศ. 2015 (Biosecurity Act 2015) ซึ่งสินค้าบางประเภท โดยเฉพาะอย่างยิ่งไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่ นมและผลิตภัณฑ์จากนม เนื้อสัตว์ เมล็ดธัญพืชและเมล็ดพืช ผักและผลไม้สด ไม่สามารถนำเข้าประเทศออสเตรเลียได้ เนื่องจากมีข้อกำหนดที่เข้มงวด 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 น้ำ และสิ่งแวดล้อม ออสเตรเลีย ทำหน้าที่ในการกำหนดและบังคับใช้มาตรการด้านสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช เพื่อลดความเสี่ยงในการแพร่ระบาดของแมลงศัตรูพืชและโรคพืชและสัตว์ที่จะส่งผลกระทบต่อระบบเศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อมของประเทศ โดยสินค้าที่จะสามารถนำเข้าได้จะต้องเป็นสินค้าที่มีมาตรการด้านความปลอดภัยทางชีวภาพ กำหนดไว้ หากเป็นสินค้าที่ไม่มีการกำหนดมาตรการไว้ก่อนแล้ว รัฐบาลของประเทศผู้ส่งออกจะต้องยื่นคำร้องขอเปิดตลาดสินค้าใหม่ (Market Access Request) กับทางรัฐบาลออสเตรเลีย หลังจากนั้นคณะทำงานด้านความปลอดภัยทางชีวภาพของออสเตรเลียจะพิจารณาประเมินความเสี่ยง วิเคราะห์ความเสี่ยงด้านความปลอดภัยทางชีวภาพ และกำหนดมาตรการด้านความปลอดภัยทางชีวภาพเพื่อจัดการความเสี่ยงและอันตรายที่อาจเกิดขึ้นจากการนำเข้าสินค้า และเปิดรับความคิดเห็นจากผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสีย และเมื่อเสร็จสิ้นกระบวนการพิจารณา จึงจะกำหนดเงื่อนไขด้านความปลอดภัยทางชีวภาพของการนำเข้าสินค้า (Biosecurity Import Condition) เผยแพร่ต่อไป โดยปกติกระบวนการดังกล่าวอาจใช้ระยะเวลายาวนานหลายปีจนกว่าจะได้เงื่อนไขในการนำเข้าสินค้า

ภายใต้การดำเนินการผ่านคณะผู้เชี่ยวชาญด้านมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชและมาตรฐานอาหาร (Expert Group on Sanitary and Phytosanitary Measures and Food Standards) ภายใต้ความตกลงการค้าเสรีระหว่างไทยและออสเตรเลีย ซึ่งจะมีการประชุมเป็นประจำทุกๆ ปี โดยผลัดกันเป็นเจ้าภาพ ประเทศไทยได้เจรจาขอเปิดตลาดสินค้าเกษตรของไทยจนประสบความสำเร็จให้สามารถส่งออกสินค้าเกษตรมายังประเทศออสเตรเลียได้แล้วรวม 11 รายการ ได้แก่

- ผลไม้สด 8 รายการ : สับปะรด มังคุด ลำไย ลิ้นจี่ มะพร้าวอ่อน ทูเรียน ส้มโอ และมะม่วง
- ผักสด 2 รายการ : ข้าวโพดฝักอ่อน และหน่อไม้ฝรั่ง
- ผลิตภัณฑ์ 1 รายการ : เนื้อไก่แปรรูป

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

## ข้อกำหนดด้านความปลอดภัยอาหาร : ด้านที่สองของการนำเข้า

เมื่อสินค้านำเข้ามายังออสเตรเลียผ่านการตรวจสอบด้านความปลอดภัยทางชีวภาพแล้ว จะต้องผ่านการตรวจสอบ และ/หรือตรวจวิเคราะห์ตามกระบวนการตรวจสอบอาหารนำเข้า ซึ่งกำหนดขึ้นโดยกระทรวงเกษตร น้ำ และสิ่งแวดล้อม ออสเตรเลีย เพื่อให้เกิดความมั่นใจว่าสินค้านำเข้ามีมาตรฐานสอดคล้องตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยและสุขภาพของผู้บริโภค รวมทั้งเพื่อตรวจสอบว่าสินค้านำเข้ามีความสอดคล้องตามมาตรฐานอาหารของออสเตรเลีย โดยกระทรวงเกษตร น้ำ และสิ่งแวดล้อม ออสเตรเลีย ได้แบ่งประเภทของสินค้าอาหารนำเข้าเป็น 2 กลุ่ม คือ อาหารกลุ่มเสี่ยง และอาหารกลุ่มเฝ้าระวัง อาหารกลุ่มเสี่ยง (Risk/Advisory Food)

กระทรวงเกษตร น้ำ และสิ่งแวดล้อม ออสเตรเลีย ทำหน้าที่ตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพและความปลอดภัยของสินค้าเกษตรและอาหารนำเข้า พร้อมทั้งบริหารจัดการความเสี่ยงที่อาจจะมีขึ้น อาหารกลุ่มเสี่ยง

นี่จะมีความเสี่ยงสูงหรือความเสี่ยงปานกลางต่อสุขภาพและความปลอดภัยของประชาชน ดังนั้นสินค้านำเข้า จะต้องถูกตรวจสอบและทดสอบตามรายการวิเคราะห์ที่กำหนดไว้สำหรับอาหารแต่ละชนิดในอัตรา ร้อยละ 100 ของสินค้าทั้งหมด ที่รวมถึงการตรวจสอบเชื้อจุลินทรีย์และสิ่งปนเปื้อนด้วย และเมื่อพบว่าสินค้านำเข้าเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดติดต่อกัน 5 รุ่น อาจลดอัตราการตรวจสอบสินค้านำเข้าลงเหลือเพียง ร้อยละ 25 และหากพบว่าสินค้านำเข้าเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดติดต่อกัน 20 รุ่น อาจลดอัตราการ ตรวจสอบสินค้านำเข้าลงเหลือเพียงร้อยละ 5 ทั้งนี้ ในระหว่างการตรวจวิเคราะห์อาหารกลุ่มเสี่ยง สินค้านำเข้า จะต้องถูกกักกันและไม่ได้รับอนุญาตให้นำไปจำหน่ายจนกว่าจะทราบผลการวิเคราะห์ และจะไม่มี การอนุญาตให้นำเข้าสินค้านั้นๆ หากพบว่าสินค้าไม่เป็นไปตามมาตรฐาน โดยผู้ผลิตมีความจำเป็นที่จะต้องดำเนินการ ปรับปรุงสินค้าให้ได้มาตรฐาน มิเช่นนั้นสินค้าจากผู้ผลิตรายนั้นในรุ่นต่อมาจะต้องถูกส่งกลับหรือถูกทำลายทิ้ง

ในการตรวจสอบสินค้านำเข้า จะดำเนินการทุกรุ่นจนกว่าจะพบว่ามีความผิดปกติเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด หากมีการตรวจพบอันตรายชนิดใหม่ในอาหารซึ่งจะส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภค กระทรวง เกษตร น้ำ และสิ่งแวดล้อม ออสเตรเลีย อาจเพิ่มความถี่ในการตรวจสอบเป็นการชั่วคราวซึ่งจะเรียกว่า “Advisory Food” ตัวอย่างอาหารกลุ่มเสี่ยง ได้แก่ ผลิตภัณฑ์กาแฟอินทรีย์หรือเข้มข้น ผลิตภัณฑ์นมและ ผลิตภัณฑ์จากนม ผลิตภัณฑ์ผัก ผลไม้ ถั่วและเมล็ดพืช ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป ผลิตภัณฑ์ อาหารทะเล ผลิตภัณฑ์สำหรับวัย และผลิตภัณฑ์เครื่องเทศและซอสปรุงรส เป็นต้น โดยจะมีรายละเอียดกำหนด ว่าจะต้องตรวจสอบอะไรบ้างในสินค้าแต่ละชนิด เช่น ตรวจสอบเชื้อจุลินทรีย์ชนิด *Listeria monocytogenes* ในชีส อะฟลาทอกซินในถั่วและผลิตภัณฑ์ และฮีสตามีนในปลาทูน่าและปลาแมคเคอเรล เป็นต้น

#### อาหารกลุ่มเฝ้าระวัง (Surveillance Food)

อาหารกลุ่มเฝ้าระวังจะมีความเสี่ยงต่ำต่อสุขภาพและความปลอดภัยของประชาชน สินค้า นำเข้าจะต้องถูกตรวจสอบและทดสอบโดยการสุ่มตรวจสินค้านำเข้าด้วยระบบควบคุมคอมพิวเตอร์ร้อยละ 5 ซึ่งจะประมวลผลจากข้อมูลสถิติการนำเข้าสินค้าที่ผ่านมาของผู้นำเข้าแต่ละราย

ในการตรวจสอบอาหารกลุ่มเฝ้าระวังจะครอบคลุมการวิเคราะห์สารกำจัดศัตรูพืชและสารปฏิชีวนะ ตกค้าง การปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ สารพิษที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติ การปนเปื้อนของโลหะหนักและสาร เจือปน ทั้งนี้ ในช่วงการสุ่มตรวจและวิเคราะห์จะไม่มีกักกันสินค้านำเข้าอาหารกลุ่มเฝ้าระวัง โดยผู้นำเข้าสินค้านั้น สามารถนำไปจำหน่ายได้ อย่างไรก็ตามหากผลการตรวจสอบพบว่าสินค้านำเข้านั้นไม่เป็นไปตามมาตรฐานที่ กำหนด จะมีการแจ้งไปยังหน่วยงานรับผิดชอบระดับรัฐเพื่อให้พิจารณาเรียกคืนสินค้านำเข้าดังกล่าวจากท้องตลาด ทั้งนี้ ผู้นำเข้าสินค้านั้นต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมดที่เกิดขึ้น

ในกรณีที่การตรวจสอบพบว่าอาหารนำเข้าไม่เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดหรือมีเหตุผลที่เชื่อได้ว่า จะมีปัญหา สินค้านำเข้านั้นจะถูกกำหนดให้เป็นสินค้าที่มีปัญหา (Failing food) และอยู่ภายใต้คำสั่งการเฝ้า ระวังพิเศษ (Holding order) ซึ่งในการตรวจสอบสินค้านำเข้าจากผู้ผลิตหรือผู้นำเข้ารายนั้นในรุ่นต่อมา จะต้อง เพิ่มอัตราการตรวจสอบสินค้านำเข้าจากเดิมร้อยละ 5 เป็นร้อยละ 100 จนกว่าจะพบว่าสินค้านั้นเป็นไปตาม มาตรฐานที่กำหนด ทั้งนี้ ในทางปฏิบัติหน่วยงานนำเข้าอาหารออสเตรเลีย (Imported Food Section) จะมี จดหมายอิเล็กทรอนิกส์ถึงสำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงแคนเบอร์รา (สปช.

แคนเบอร์รา) แจ้งเตือนการนำเข้าสินค้าที่ไม่ผ่านมาตรฐานอาหาร เช่น ตรวจพบสารตกค้างในอาหารไทยที่นำเข้า หรือการตรวจพบสารเคมีที่ไม่ได้รับอนุญาตให้ใช้กับอาหารไทย พร้อมกับขอให้ สปช. แคนเบอร์รา แจ้งบริษัทผู้ผลิตที่เกี่ยวข้องเพื่อให้ดำเนินการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น นอกจากนี้สินค้าชนิดเดียวกันของบริษัทผู้ส่งออกไทยที่นำเข้าในรุ่นต่อๆ มาจะถูกตรวจสอบเข้มงวดในอัตราร้อยละ 100 ทั้งนี้ คำสั่งการเฝ้าระวังพิเศษและการตรวจสอบที่เข้มงวดจะมีผลบังคับใช้ไปจนกว่าจะพบว่าผลการตรวจสอบสินค้าชนิดเดียวกันเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดอย่างต่อเนื่องกัน 5 รุ่นสินค้า จากนั้นความถี่ในการตรวจสอบสินค้านำเข้าจะลดกลับมาเป็นร้อยละ 5 ตามเดิม พร้อมกันนั้นจะมีการถอดถอนคำสั่งการเฝ้าระวังพิเศษสำหรับสินค้านั้น และเผยแพร่รายการถอดถอนในเว็บไซต์ของกระทรวงเกษตร น้ำ และสิ่งแวดล้อม ออสเตรเลีย ต่อไป ซึ่งภายหลังจากที่ได้รับการถอดถอนคำสั่งการเฝ้าระวังพิเศษแล้ว ผู้นำเข้าสามารถนำเข้าสินค้านั้นไปจำหน่ายได้ภายใต้กระบวนการตรวจสอบตามปกติ

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

- บทนำและมาตรฐานที่บังคับใช้สำหรับอาหารทุกประเภท รายละเอียดในบทนี้จะว่าด้วยเรื่องการบังคับใช้มาตรฐานอาหารฉบับนี้และนิยามศัพท์ การแสดงฉลากอาหารและข้อมูลที่ต้องแสดงบนฉลากสินค้าที่ครอบคลุมทั้งการแสดงข้อความกล่าวอ้างด้านโภชนาการและสุขภาพของผลิตภัณฑ์ 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 ผลิตภัณฑ์นมผงสำหรับเด็ก ผลิตภัณฑ์อาหารทารก ผลิตภัณฑ์ทดแทนอาหารมื่อหลัก ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารสำหรับนักกีฬา ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อประโยชน์ทางการรักษาโรค และผลิตภัณฑ์อาหารอื่น ๆ ซึ่งมาตรฐานที่ได้กำหนดไว้นั้นครอบคลุมอาหารทุกประเภท

- บทที่ 2 มาตรฐานความปลอดภัยอาหาร เป็นมาตรฐานที่บังคับใช้เฉพาะในออสเตรเลียเท่านั้น โดยเป็นมาตรฐานที่กำหนดขึ้นเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารตั้งแต่เริ่มรับวัตถุดิบ การจัดเก็บวัตถุดิบ การแปรรูป การบรรจุ การจัดเก็บสินค้า การขนส่ง ตลอดจนการเรียกคืนสินค้า

ในกรณีที่สินค้ามีปัญหา ซึ่งเป็นข้อกำหนดพื้นฐานที่ผู้ผลิตในอุตสาหกรรมอาหารพึงปฏิบัติเพื่อให้อาหารมีความปลอดภัยและเหมาะสมสำหรับการบริโภค

- บทที่ 3 มาตรฐานการผลิตขั้นพื้นฐาน เป็นมาตรฐานและข้อกำหนดในการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์ปีก อาหารทะเล เนื้อสัตว์ นมและผลิตภัณฑ์จากนม ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่ และเมล็ดพืช ซึ่งบังคับใช้เฉพาะในออสเตรเลียเท่านั้น มาตรฐานดังกล่าวกำหนดมาตรการการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร ตั้งแต่เริ่มกระบวนการ ไปจนถึงสิ้นสุดกระบวนการ การจัดการของเสีย และการขนส่งผลิตภัณฑ์

- ตารางแนบท้าย มีจำนวนทั้งสิ้น 29 ฉบับ ซึ่งเป็นส่วนขยายเพิ่มเติมจากมาตรฐานทั้ง 4 บทข้างต้น เพื่อให้ข้อกำหนดมาตรฐานมีความชัดเจนมากขึ้น ตัวอย่างเช่น การกำหนดปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคในแต่ละวันและปริมาณการบริโภคที่ปลอดภัย หน่วยการวัด การชี้แจงและความบริสุทธิ์ของสารประกอบบางชนิด การกล่าวอ้างด้านโภชนาการและสุขภาพ วิธีการให้คะแนนด้านโภชนาการ การระบุชื่อส่วนผสมในผลิตภัณฑ์ การแสดงตารางโภชนาการ ชื่อและรหัสหมายเลขของวัตถุปรุงแต่งอาหาร วิตามินและแร่ธาตุที่พบได้ในผลิตภัณฑ์ สารเคมีที่ใช้ในการผลิต ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ยอมรับได้ ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ พิษและราต้องห้าม และปริมาณจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์ เป็นต้น โดยผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้าส่วนใหญ่มักตรวจพบความไม่สอดคล้องบ่อยครั้งเกี่ยวกับปริมาณจุลินทรีย์ ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ยอมรับได้ วิตามินและแร่ธาตุที่มีได้ในผลิตภัณฑ์ และการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ซึ่งมาตรฐานอาหารของแต่ละประเทศกำหนดปริมาณที่แตกต่างกันไป ดังนั้นผู้ผลิตจึงต้องมั่นใจได้ว่าผลิตภัณฑ์ที่ส่งออกมายังประเทศออสเตรเลียเป็นไปตามมาตรฐานอาหารของออสเตรเลียและนิวซีแลนด์

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 ภายใต้พระราชบัญญัติว่าด้วยผู้บริโภคออสเตรเลีย (Australian Consumer Law) โดยบังคับใช้เฉพาะอาหารที่มีการกำหนดให้มีการระบุประเทศผู้ผลิตตามมาตรฐานอาหาร ได้แก่ อาหารที่จำหน่ายปลีกในออสเตรเลีย โดยไม่ครอบคลุมถึงอาหารที่จำหน่ายในภัตตาคาร ร้านอาหารสำหรับซื้อกลับบ้าน ร้านกาแฟ หรือโรงเรียน หากเป็นอาหารที่ได้รับการจัดลำดับให้มีความสำคัญ (Priority foods) ได้แก่ อาหารทุกประเภทนอกเหนือจากเครื่องปรุง ขนมหวาน บิสกิตและขนมขบเคี้ยว น้ำดื่มบรรจุขวด น้ำอัดลมและเครื่องดื่มสำหรับนักกีฬา ชาและกาแฟ และเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ จะต้องแสดงสัญลักษณ์รูปจิงโจ้ แกบโค้ด และข้อความ แสดงสัดส่วนของวัตถุดิบที่ผลิตในออสเตรเลียตามข้อกำหนดของมาตรฐานการแสดงฉลากประเทศแหล่งกำเนิดสินค้า

อาหารที่มีการปลูก (Grown) ผลิต (Produced) หรือทำ (Made) ในออสเตรเลีย จะต้องระบุเครื่องหมายแสดงรูปจิงโจ้และข้อความแจ้งว่าอาหารนั้นปลูก ผลิต หรือทำขึ้นในออสเตรเลีย รวมทั้งต้องระบุสัดส่วนร้อยละโดยน้ำหนักของส่วนประกอบในอาหารเป็นแกบโค้ด พร้อมระบุข้อความ



### การแสดงผลจากประเทศแหล่งกำเนิดสินค้า

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 หากส่วนผสมสำคัญมีแหล่งกำเนิดมาจากประเทศนั้น และกระบวนการแปรรูปทั้งหมดหรือเกือบทั้งหมดเกิดขึ้นในประเทศนั้น ยกตัวอย่างเช่น

- กล้วยที่ปลูกในออสเตรเลียสามารถระบุได้ว่าถูกผลิตขึ้นในออสเตรเลีย ‘Produced in Australia’ หากเป็นผลผลิตจากพื้นที่เพาะปลูกในออสเตรเลีย
- หากมีการระบุข้อความ ‘Produced in Australia’ บนฉลากบรรจุภัณฑ์ปลาแซลมอนรมควัน จะหมายความว่า ปลาแซลมอนนั้นถูกจับและผ่านการรมควันในออสเตรเลีย

‘Made in’ การระบุเช่นนี้แสดงให้เห็นว่ามีความเกี่ยวข้องกับการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารขึ้นภายในประเทศ แต่วัตถุดิบอาจไม่ได้มาจากออสเตรเลียทั้งหมด โดยการระบุว่า Made in นี้ไม่สามารถใช้ได้กับผลิตภัณฑ์ที่มีการแปรรูปเพียงเล็กน้อย เช่น การหั่น การตัดให้เป็นชิ้นบาง การแช่เยือกแข็ง การเคลือบหรือคลุกแป้ง การขึ้นรูปใหม่ หรือการบรรจุใหม่

‘Packed in’ ใช้สำหรับอาหารที่มีการบรรจุภายในออสเตรเลีย ซึ่งไม่ได้ปลูก ผลิต หรือทำขึ้นในออสเตรเลีย และต้องไม่มีการแสดงสัญลักษณ์รูปจิ้งจอกบนฉลาก เนื่องจากสินค้าไม่ได้มีแหล่งกำเนิดจากออสเตรเลีย หากสินค้าที่บรรจุวัตถุดิบนำเข้าทั้งหมดต้องระบุคำว่า Packed in Australia from imported ingredients และแสดงแถบโค้ดไม่แรเงา หากเป็นอาหารที่ปลูก ผลิต หรือทำขึ้นในต่างประเทศ (ประเทศเดียว) ให้แสดงผลจากว่า

Grown in ....., Packed in Australia พร้อมแสดงแถบโค้ดไม่แรเงา หรืออาจจะระบุเพียงข้อความในกรอบสี่เหลี่ยมว่า Grown in ..... ก็ได้



### การแสดงผลจากประเทศแหล่งกำเนิดสินค้าสำหรับสินค้าที่บรรจุในออสเตรเลีย

ที่มา : Australian Competition and Consumer Commission, 2019

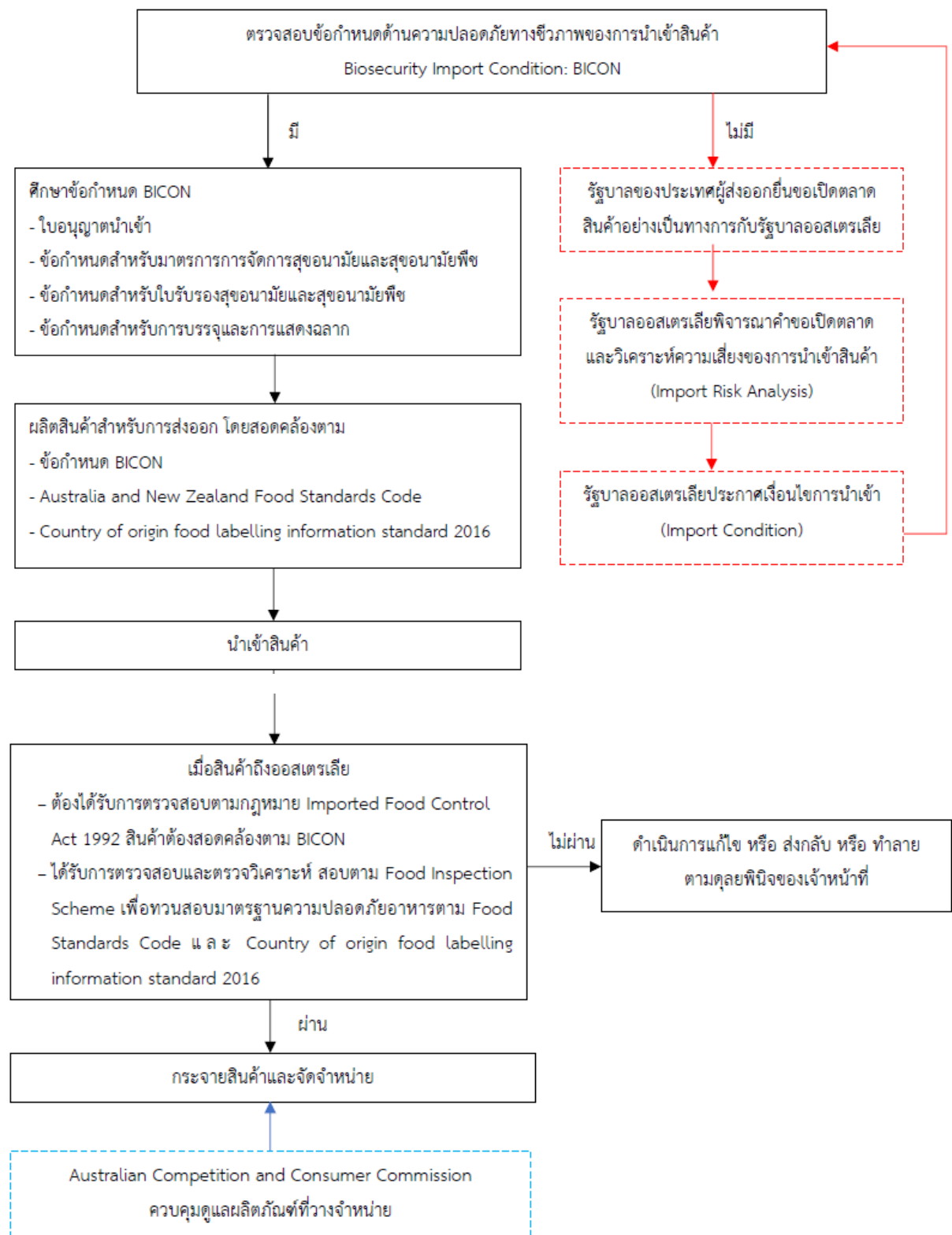
ทั้งนี้ อาหารนำเข้ายังคงต้องแสดงประเทศแหล่งกำเนิดสินค้าด้วยข้อความ Product of ..(ประเทศผู้ผลิต)... ดังข้อกำหนดเดิม และแสดงข้อความ Made in หรือ Packed in ตามข้อกำหนดใหม่ในกรณีที่ไม่สามารถระบุได้ว่าอาหารนั้นถูกปลูก ผลิต หรือทำขึ้นในต่างประเทศเพียงประเทศเดียว หากผู้ประกอบการต้องการแสดงว่าอาหารผลิตจากวัตถุดิบที่นำเข้าจากออสเตรเลีย สามารถแสดงแถบโค้ดและข้อความแสดงสัดส่วนวัตถุดิบจากออสเตรเลียได้ แต่ไม่สามารถใช้สัญลักษณ์รูปจิงโจ้ได้ เนื่องจากสินค้าไม่ได้มีต้นกำเนิดมาจากออสเตรเลีย



### การแสดงผลจากประเทศแหล่งกำเนิดสินค้าสำหรับวัตถุดิบจากออสเตรเลีย

ที่มา : Australian Competition and Consumer Commission, 2019

แม้ว่ามาตรฐานการแสดงผลจากประเทศแหล่งกำเนิดสินค้าฉบับล่าสุดนี้จะได้ไม่แสดงผลกระทบต่อการผลิตสินค้าของผู้ผลิตต่างประเทศมากนัก แต่ส่งผลกระทบด้านการตลาดของสินค้านำเข้าค่อนข้างมาก เนื่องจากผู้บริโภคชาวออสเตรเลียนิยมเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ภายในประเทศ และต้องการสนับสนุนผู้ประกอบการท้องถิ่นมากกว่าสินค้านำเข้า การแสดงผลจากแบบใหม่นี้จะช่วยให้ผู้บริโภคสังเกตเห็นประเทศแหล่งกำเนิดสินค้าได้ชัดเจนมากยิ่งขึ้น



ขั้นตอนที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าสินค้าเกษตรและผลิตภัณฑ์อาหารของออสเตรเลีย