

สารเกษตรจากแดนจิงโจ้



ประจำเดือนกันยายน 2566



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

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

<https://www.agrithai.org>

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
การส่งออกสินค้าเกษตรไทยไปยังออสเตรเลียเดือนสิงหาคม ปี 2566	1
กฎระเบียบและมาตรฐานการนำเข้าสินค้าเกษตรและอาหารของออสเตรเลีย	3
รายงานสรุปการตรวจสอบอาหารนำเข้าของออสเตรเลีย เดือนมกราคม - มิถุนายน 2566	28
ผลการดำเนินงานที่สำคัญประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงแคนเบอร์รา	36

การส่งออกสินค้าเกษตรไทยไปยังออสเตรเลียเดือนสิงหาคม ปี 2566

ในเดือนมกราคม – สิงหาคม 2566 ในภาพรวมการส่งออกสินค้าเกษตรกรรมทั้งหมดจากไทยมายัง ออสเตรเลียมีมูลค่าลดลง 429.92 ล้านบาท หรือลดลงร้อยละ 11.70 เมื่อเทียบกับช่วงเวลาเดียวกันของปีก่อนหน้า มีการส่งออกสินค้าข้าวมากที่สุด สัดส่วนร้อยละ 39.29 คิดเป็นมูลค่า 1,274.55 ล้านบาท ลดลงร้อยละ 9.91 เมื่อเทียบกับช่วงเวลาเดียวกันของปีก่อนหน้า รองลงมาได้แก่ ผลิตภัณฑ์มันสำปะหลัง สัดส่วนร้อยละ 17.84 คิดเป็นมูลค่า 578.84 ล้านบาท ลดลงร้อยละ 16.75 ส่วนสินค้าผลไม้สด กุ้งสดแช่เย็นและแช่แข็งและปลาหมึก ส่งออก ลดลงเช่นกันร้อยละ 12.90, 15.20 และ 41.14 ตามลำดับ แต่การส่งออกยางพารา และผักสดแช่เย็น แช่แข็ง เพิ่มขึ้นร้อยละ 246.64 และ 166.47 ตามลำดับ

รายการ	มูลค่า (ล้านบาท)		การ เปลี่ยนแปลง (%)	สัดส่วน (%)
	2565 ม.ค. – ส.ค.	2566 ม.ค. – ส.ค.	2566 ม.ค. – ส.ค.	2566 ม.ค. – ส.ค.
ข้าว	1,414.74	1,274.55	-9.91	39.29
ผลิตภัณฑ์มันสำปะหลัง	695.59	578.84	-16.78	17.84
ผลไม้สด แช่เย็น แช่แข็งและแห้ง	240.91	252.62	-12.90	7.79
กุ้งสด แช่เย็น แช่แข็ง	286.06	242.58	-15.20	7.48
ปลาหมึก มีชีวิต สด แช่เย็น แช่แข็ง	319.53	188.07	-41.14	5.80
ผักสด แช่เย็น แช่แข็งและแห้ง	57.04	152.00	166.47	4.69
สินค้ากสิกรรมอื่นๆ	116.11	124.60	7.31	3.84
เครื่องเทศและสมุนไพร	93.42	93.19	-0.25	2.87
สินค้าปศุสัตว์อื่นๆ	61.28	74.15	21.00	2.29
กุ้งต้มสุกแช่เย็น	117.61	73.36	-37.62	2.26
ไก่แปรรูป	49.87	47.99	-3.77	1.48
กล้วยไม้	29.31	26.02	-11.22	0.80
เนื้อพลาสติก แช่เย็น แช่แข็ง	33.02	25.12	-24.17	0.77
ปลาแห้งและส่วนต่างๆ แห้ง ใสเกล็ดหรือรมควัน	25.52	24.51	-3.93	0.76
สัตว์น้ำจำพวกครัสเตเชียและโมลลัสก์ อื่นๆ	36.49	24.18	-33.76	0.75
เมล็ด ผลและสปอร์ ชนิดที่ใช้ในการเพาะปลูก	17.47	22.40	28.20	0.69

รายการ	มูลค่า (ล้านบาท)		การ เปลี่ยนแปลง (%)	สัดส่วน (%)
	2565 ม.ค. - ส.ค.	2566 ม.ค. - ส.ค.	2566 ม.ค. - ส.ค.	2566 ม.ค. - ส.ค.
ปลามีชีวิต และพันธุ์ปลา	6.70	7.20	7.63	0.22
ยางพารา	0.90	3.12	246.64	0.10
ถั่วอื่นๆ	3.81	2.50	-34.36	0.08
พลาสติก แข็ง เย็น แข็ง แข็ง	2.57	2.45	-4.54	0.08
รวม 20 รายการ	3,657.18	3,239.46	-11.42	99.86
อื่นๆ	16.86	4.66	-72.34	0.14
รวมทั้งสิ้น	3,674.04	3,244.12	-11.70	100

ที่มา : ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร สำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์ โดยความร่วมมือจากกรมศุลกากร

ในเดือนมกราคม - สิงหาคม 2566 ในภาพรวมการส่งออกสินค้าอุตสาหกรรมการเกษตรทั้งหมดจากไทยมายังออสเตรเลียมีมูลค่าลดลง 2,177.49 ล้านบาท หรือลดลงร้อยละ 10.84 เมื่อเทียบกับช่วงเวลาเดียวกันของปีก่อนหน้า มีการส่งออกสินค้าอาหารทะเลกระป๋องและแปรรูปมากที่สุด สัดส่วนร้อยละ 30.16 คิดเป็นมูลค่า 5,402.34 ล้านบาท หรือลดลงร้อยละ 17.40 เมื่อเทียบกับช่วงเวลาเดียวกันของปีก่อนหน้า รองลงมาได้แก่ สินค้าผลิตภัณฑ์ข้าวสาลี สัดส่วนร้อยละ 17.03 คิดเป็นมูลค่า 3,050.62 ล้านบาท หรือลดลงร้อยละ 2.26 ส่วนสินค้าอาหารสัตว์เลี้ยง สิ่งปรุงรสอาหาร และผลไม้กระป๋องและแปรรูป ลดลงร้อยละ 25.97, 3.43 และ 6.11 ตามลำดับ ในขณะที่สินค้าผักกระป๋องและผักแปรรูป และผลิตภัณฑ์ข้าว เพิ่มขึ้นร้อยละ 8.73 และ 8.17 ตามลำดับ

รายการ	มูลค่า (ล้านบาท)		การเปลี่ยนแปลง (%)	สัดส่วน (%)
	2565 ม.ค. - ส.ค.	2566 ม.ค. - ส.ค.	2566 ม.ค. - ส.ค.	2566 ม.ค. - ส.ค.
อาหารทะเลกระป๋องและแปรรูป	6,540.51	5,402.34	-17.40	30.16
ผลิตภัณฑ์ข้าวสาลีและอาหารสำเร็จรูปอื่น ๆ	3,121.22	3,050.62	-2.26	17.03
อาหารสัตว์เลี้ยง	3,640.95	2,695.48	-25.97	15.05
สินค้าอุตสาหกรรมการเกษตรอื่น ๆ	1,616.58	1,561.11	-3.43	8.72
สิ่งปรุงรสอาหาร	1,369.75	1,286.04	-6.95	8.36
ผลไม้กระป๋องและแปรรูป	1,175.46	1,094.18	-6.11	7.18
ผักกระป๋อง และผักแปรรูป	601.17	653.68	8.73	3.65
ผลิตภัณฑ์ข้าว	389.56	421.39	8.17	2.35

รายการ	มูลค่า (ล้านบาท)		การเปลี่ยนแปลง (%)	สัดส่วน (%)
	2565	2566	2566	2566
	ม.ค. - ส.ค.	ม.ค. - ส.ค.	ม.ค. - ส.ค.	ม.ค. - ส.ค.
ซูปและอาหารปรุงแต่ง	344.40	255.48	-25.82	1.43
ไขมันและน้ำมันจากพืชและสัตว์	294.09	251.81	-14.38	1.41
เครื่องดื่ม	122.89	183.53	49.34	1.02
หมากฝรั่งและขนมที่ไม่มีโกโก้ผสม	141.31	154.81	9.56	0.86
ไอศกรีม	74.52	107.13	43.76	0.60
น้ำตาลทราย	8.49	91.43	976.63	0.51
โกโก้และของปรุงแต่ง	35.75	32.27	-9.76	0.18
เนื้อสัตว์และของปรุงแต่งที่ทำจากเนื้อสัตว์	3.62	22.86	530.92	0.13
กากน้ำตาล	1.19	1.47	23.15	0.01
นมและผลิตภัณฑ์นม	1.31	1.18	-9.89	0.01
รวม 20 รายการ	20,086.89	17,909.40	-10.84	100.00
อื่น ๆ	0.00	0.00	0.00	0.00
รวมทั้งสิ้น	20,086.89	17,909.40	-10.84	100

ที่มา : ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร สำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์ โดยความร่วมมือจากกรมศุลกากร

กฎระเบียบและมาตรฐานการนำเข้าสินค้าเกษตรและอาหารของออสเตรเลีย

อาหารทุกชนิดที่จำหน่ายในออสเตรเลียจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายที่ตราขึ้นเพื่อคุ้มครองสุขภาพของผู้บริโภค พืช และสัตว์ กฎหมายดังกล่าวนี้มีผลบังคับใช้อย่างเท่าเทียมกันสำหรับอาหารนำเข้าและอาหารที่ผลิตในประเทศ การนำเข้าอาหารทุกชนิดจะต้องเป็นไปตามข้อกำหนดด้านการกักกันและการนำเข้าอาหาร รวมถึงข้อกำหนดด้านความปลอดภัยทางด้านอาหารด้วย

แม้ออสเตรเลียจะเป็นผู้ผลิตวัตถุดิบและอาหารแปรรูปรายใหญ่ แต่การนำเข้าก็มีส่วนช่วยเติมเต็มความต้องการที่มากขึ้นของอาหารและเครื่องดื่มที่มีอยู่ในตลาดได้ มีเหตุผลหลายประการดังต่อไปนี้

- การเปลี่ยนแปลงของสัดส่วนประชากรจากหลายเชื้อชาติ ทำให้ผู้บริโภคเกิดความต้องการใหม่ๆ ในสินค้าที่หลากหลาย
- อาหารที่มีคุณภาพและราคาถูกจากประเทศต่างๆ มีความหลากหลายมากขึ้น
- ผู้ผลิตอาหารในประเทศไม่สามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคในประเทศได้ดีพอและ
- รสนิยมของผู้บริโภคชาวออสเตรเลียมีการเปลี่ยนแปลง ผู้คนพร้อมที่เปิดรับกับอาหารและวิธีการปรุงใหม่ๆ

อาหารนำเข้าหลายชนิดไม่มีการแข่งขันกับผลิตภัณฑ์ในประเทศ เนื่องจากออสเตรเลียไม่สามารถผลิตหรือแปรรูปอาหารเหล่านั้นในปริมาณที่เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภคภายในประเทศได้

อาหารนำเข้าทุกชนิดจะต้องเป็นไปตามข้อกำหนดและข้อกำหนดของการนำเข้าอาหาร รวมถึงข้อกำหนดความปลอดภัยทางด้านอาหารด้วย

I. กฎหมายเกี่ยวกับอาหาร

ระเบียบข้อบังคับทางด้านอาหาร (Food regulation system) ของออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ เป็นข้อตกลงร่วมกันระหว่างประเทศเครือจักรภพออสเตรเลีย นิวซีแลนด์ และรัฐ/ดินแดนของออสเตรเลีย ที่ได้พัฒนาและดำเนินการเพื่อให้มีมาตรฐานเดียวกันในการจัดการด้านอาหาร ระบบนี้ได้รับการพัฒนาร่วมกันภายใต้สนธิสัญญาระหว่างออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ ที่ได้มีการลงนามร่วมกันในเดือนธันวาคม 2538

ภายใต้พระราชบัญญัติมาตรฐานอาหารออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ พ.ศ. 2534 (Food Standards Australia New Zealand Act 1991) องค์การมาตรฐานอาหารออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ (Food Standards Australia New Zealand, FSANZ) เป็นผู้มีอำนาจตามกฎหมายในการดำเนินงาน โดยกฎหมายนี้มุ่งให้ความสำคัญในความร่วมมือระหว่างรัฐบาล อุตสาหกรรม และชุมชน ในการสร้างและรักษากฎระเบียบด้านอาหารที่มีมาตรฐานเดียวกันทั้งในออสเตรเลียและนิวซีแลนด์

ระบบการพัฒนามาตรฐานอาหารเป็นไปตามระบบนิติบัญญัติด้านอาหารของแต่ละรัฐและดินแดนของออสเตรเลีย นิวซีแลนด์ รวมถึงภายใต้พระราชบัญญัติการจัดการด้านอาหารออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ พ.ศ. 2534 (Australia New Zealand Food Authority Act 1991) ของเครือจักรภพออสเตรเลีย ซึ่งกำหนดกลไกสำหรับการพัฒนามาตรฐานทางด้านอาหารหรือหลักปฏิบัติร่วมกัน ตลอดจนกำหนดให้องค์กรมาตรฐานฯ เป็นหน่วยงานที่มีหน้าที่รับผิดชอบในการพัฒนาและดูแลระบบมาตรฐานทางด้านอาหารของออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ (Australia New Zealand Food Standards Code, ANZFS)

ในปี 2548 และ 2549 สภานิติบัญญัติและการกำกับดูแลกฎระเบียบด้านอาหารออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ (Australia New Zealand Legislative and Governance Forum on Food Regulation) ได้มีฉันทามติในหลายมาตรการเพื่อเร่งรัดการประเมินและกระบวนการอนุมัติขององค์กรมาตรฐานฯ รวมไปถึงเพิ่มการปกป้องข้อมูลทางการค้าที่มีค่าให้ดีขึ้น จนในที่สุดส่งผลให้ร่างแก้ไขมาตรฐานอาหารของออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ปี 2550 ได้รับการเห็นชอบเมื่อวันที่ 20 มิถุนายน 2550 ทั้งนี้ คำร้องขอที่ได้รับหลังจากวันที่ 1 ตุลาคม 2550 เป็นต้นไป จะถูกประเมินภายใต้กระบวนการที่ได้รับการปรับปรุงใหม่นี้ นอกจากนี้ในการประเมินคำร้องขอองค์กรมาตรฐานฯ ยังจะต้องคำนึงถึงแนวปฏิบัติของสำนักงานควบคุมการใช้สารกำจัดศัตรูพืชและการรักษาสัตว์ออสเตรเลีย (Australian Pesticides and Veterinary Medicines Authority, APVMA) กรณีกำหนดปริมาณสารตกค้างสูงสุดที่ยอมรับได้ (Maximum Residue Limits, MRL) ด้วย ทั้งนี้ การปฏิรูปดังกล่าวข้างต้นยังช่วยให้สามารถพัฒนามาตรฐานที่เร่งด่วนและทันต่อผลกระทบทางการค้าที่ไม่สามารถคาดการณ์ได้ล่วงหน้า

แม้ว่าองค์กรมาตรฐานฯ จะเป็นหน่วยงานที่พัฒนามาตรฐานอาหาร แต่ความรับผิดชอบในการบังคับใช้และการรักษามาตรฐานอาหารนั้นขึ้นอยู่กับรัฐและดินแดนในประเทศออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ โดยแต่ละรัฐบาลจะมีหน่วยงานอย่างน้อยหนึ่งหน่วยที่รับผิดชอบด้านการเฝ้าระวังอาหาร ซึ่งต้องดำเนินการให้สอดคล้องกับระบบมาตรฐานทางด้านอาหารฯ

ระบบมาตรฐานทางด้านอาหารฯ รวบรวมมาตรฐานอาหารต่างๆ เข้าด้วยกัน โดยจัดกลุ่มมาตรฐานในเรื่องที่เกี่ยวข้องเข้าไว้ด้วยกัน ซึ่งแบ่งออกเป็น 4 บท โดยบทที่ 1 เกี่ยวข้องกับมาตรฐานที่ใช้กับอาหารทั้งหมด

อย่างไรก็ดีเนื่องจากประเทศนิวซีแลนด์มีมาตรฐานปริมาณสารตกค้างสูงสุดที่ยอมรับได้สำหรับบังคับใช้ใน ประเทศโดยเฉพาะ ดังนั้นมาตรฐานข้อ 1.4.2 ที่กำหนดปริมาณ MRLs จึงมีผลบังคับใช้ในประเทศออสเตรเลีย เท่านั้น บทที่ 2 เกี่ยวข้องกับมาตรฐานของผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละประเภท บทที่ 3 เกี่ยวข้องกับมาตรฐานด้าน ความปลอดภัยของอาหารและประเด็นด้านสุขอนามัยของอาหาร ซึ่งบังคับใช้ในประเทศออสเตรเลียเท่านั้น ส่วนประเทศนิวซีแลนด์มีข้อกำหนดเป็นการเฉพาะ อีกทั้งประเด็นเรื่องสุขลักษณะของอาหารนั้นไม่ได้เป็นส่วน หนึ่งของระบบมาตรฐานทางด้านอาหารฯ ส่วนบทที่ 4 เกี่ยวข้องกับมาตรฐานการผลิตขั้นต้น ซึ่งก็มีผลบังคับใช้ใน ประเทศออสเตรเลียเท่านั้น

ระบบมาตรฐานทางด้านอาหารฯ มีผลบังคับใช้ทางกฎหมาย การจัดหาอาหารที่ไม่สอดคล้องกับ มาตรฐานอาหารที่เกี่ยวข้อง ถือเป็นความผิดทางอาญาในประเทศออสเตรเลีย และยังถือเป็นความผิดเช่นกันหาก จำหน่ายอาหารที่เกิดการเสียหาย เสื่อมสภาพ เน่าเสีย หมดอายุ หรือ ไม่เหมาะสำหรับการบริโภคของมนุษย์ ดังนั้น จึงเป็นสิ่งสำคัญที่จะต้องอ่านและทำความเข้าใจควบคู่ไปกับกฎหมายด้านอาหารของรัฐนั้นๆ ด้วย นอกจากนี้ยังควรศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับกฎหมายอื่นๆ ที่บังคับใช้ร่วมด้วย เช่น พระราชบัญญัติการแข่งขันและ ผู้บริโภคของออสเตรเลียปี 2553 (Australian Competition & Consumer Act 2010) ในส่วนของการจัดหา อาหารในเชิงการค้าและการพาณิชย์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งบทบัญญัติที่เกี่ยวข้องกับการกระทำที่เป็นเท็จ การกระทำ ที่ก่อให้เกิดการเข้าใจผิด และการหลอกลวง ซึ่งภาพรวมของกฎหมายดังกล่าวปรากฏอยู่ในเว็บไซต์ของคณะกรรมการ ด้านการแข่งขันและผู้บริโภคของออสเตรเลีย (Australian Competition and Consumer Commission, ACCC) ซึ่งได้จัดทำคู่มือแนะนำเพื่อช่วยเหลือผู้ที่เกี่ยวข้องในอุตสาหกรรมอาหาร ให้สามารถปฏิบัติตามบทบัญญัติ ทางกฎหมายภายใต้พระราชบัญญัติดังกล่าวได้ ตัวอย่างเช่น คู่มือแนะนำเกี่ยวกับการใช้คำอธิบายอาหาร ประเทศต้นกำเนิดสินค้า และกฎหมายผู้บริโภคของออสเตรเลีย และคู่มือในการโฆษณาและการขาย

มาตรฐานด้านอาหารร่วมกันนี้จะได้รับการปรับปรุงและพัฒนาโครงสร้างมาตรฐานฯ หากมีการร้องขอ โดยบุคคล ตัวแทน หรือองค์กร หรือจากข้อเสนอแนะที่องค์กรมาตรฐานฯ เป็นผู้ริเริ่มขึ้นเอง ซึ่งองค์กรมาตรฐานฯ จะเผยแพร่ข้อเสนอแนะดังกล่าวผ่านทางสื่อประชาสัมพันธ์ในประเทศออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ เพื่อขอรับฟัง ความคิดเห็นจากประชาชนเกี่ยวกับข้อเสนอแนะต่างๆ

ในการประเมินเรื่องการออกกฎระเบียบด้านอาหารร่วมกัน องค์กรมาตรฐานฯ จะต้องคำนึงถึง :

- ความคิดเห็นต่างๆ ของประชาชนตามที่ได้มีการประกาศต่อสาธารณะ
- เจตนารมณ์ตามกฎหมายที่ระบุไว้ 3 ประการ โดยลำดับความสำคัญไว้ดังนี้ :
 1. การคุ้มครองสุขภาพและความปลอดภัยของประชาชน
 2. การให้ข้อมูลที่เพียงพอเพื่อให้ผู้บริโภคสามารถตัดสินใจได้อย่างถูกต้อง
 3. การป้องกันการกระทำหรือหลอกลวงหรือก่อให้เกิดการเข้าใจผิด
- ปัจจัยอื่นๆ ได้แก่ :
 1. ความต้องการมาตรฐานที่มีพื้นฐานจากการวิเคราะห์ความเสี่ยงโดยใช้หลักฐานทาง วิทยาศาสตร์ที่ดีที่สุดที่มีอยู่
 2. ความสอดคล้องกันระหว่างมาตรฐานอาหารในประเทศและต่างประเทศ
 3. ความต้องการของอุตสาหกรรมอาหารที่มีประสิทธิภาพและแข่งขันได้ในระดับสากล และ
 4. การส่งเสริมการค้าที่เป็นธรรมในด้านอาหาร
 5. มาตรฐานที่เกี่ยวข้องในประเทศนิวซีแลนด์ และ

6. เรื่องอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

ระบบมาตรฐานทางด้านอาหารของออสเตรเลียและนิวซีแลนด์

พันธกิจขององค์กรมาตรฐานฯ คือการปกป้องสุขภาพและความปลอดภัยของผู้คนในประเทศออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ โดยผดุงไว้ซึ่งแหล่งอาหารที่ปลอดภัย องค์กรมาตรฐานฯ ถือเป็นหน่วยงานอิสระตามกฎหมายของทั้งสองประเทศ มีหน้าที่พัฒนามาตรฐานอาหารเกี่ยวกับส่วนประกอบของอาหาร การติดฉลากและการปนเปื้อน รวมถึงเกณฑ์ทางจุลชีววิทยาที่ใช้กับอาหารทุกประเภทที่ผลิตในประเทศหรือนำเข้ามาเพื่อขายในประเทศออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ โดยองค์กรมาตรฐานฯ ทำงานประสานงานร่วมกับรัฐบาลประเทศออสเตรเลียและนิวซีแลนด์

ในประเทศออสเตรเลีย องค์กรมาตรฐานฯ พัฒนามาตรฐานอาหารเพื่อให้ครอบคลุมห่วงโซ่อาหารทั้งหมดตั้งแต่คอกปศุสัตว์ไปจนถึงจานอาหาร (paddock to plate) ซึ่งมาตรการเหล่านี้บังคับใช้กับผู้ผลิตขั้นต้นและโรงงานผลิตอาหาร

ขอบเขตหน้าที่ของ FSANZ ได้แก่ :

- การพัฒนามาตรฐานสำหรับการผลิตอาหาร การติดฉลาก การแปรรูป และการผลิตขั้นต้น
- ให้ข้อมูลแก่ผู้บริโภคเพื่อให้ผู้บริโภคมีทางเลือกที่ดีขึ้น
- ประสานงานการเฝ้าระวังด้านอาหาร การบังคับใช้ และการเรียกคืนอาหาร
- ดำเนินการวิจัยเพื่อผู้บริโภคและอุตสาหกรรม
- เปิดเผยข้อมูลทางด้านโภชนาการ และการประเมินความเสี่ยงทางวิทยาศาสตร์ และ
- ให้คำแนะนำการประเมินความเสี่ยงของอาหารที่นำเข้า

สภานิติบัญญัติและการกำกับดูแลกฎระเบียบด้านอาหารแห่งออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ได้พัฒนาแนวทางของนโยบายต่างๆ ขึ้น ซึ่ง องค์กรมาตรฐานฯ จะได้นำไปใช้ในการพัฒนากฎระเบียบและมาตรฐานอาหารออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ต่อไป โดยปกติรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขจากรัฐบาลของประเทศออสเตรเลีย รัฐและดินแดน ตลอดจนรัฐบาลนิวซีแลนด์ จะเป็นผู้แทนในสภานิติบัญญัติฯ นอกจากนี้ยังมีรัฐมนตรีด้านอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องเข้าร่วมการประชุมด้วย เช่น รัฐมนตรีเกษตรและกิจการผู้บริโภค เป็นต้น เพื่อให้มั่นใจได้ว่าผู้ที่เกี่ยวข้องทุกภาคส่วนของรัฐเข้าถึงและมีส่วนร่วมในประเด็นความปลอดภัยทางด้านอาหาร

ระบบมาตรฐานทางด้านอาหารฯ ได้รับการรับรองภายใต้พระราชบัญญัติอาหารของรัฐและดินแดนต่างๆ ของประเทศออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ กฎระเบียบนี้มีการบังคับใช้ผ่านหน่วยงานต่างๆ ของรัฐ โดยจะถือเป็นความผิดทางอาญาในประเทศออสเตรเลีย หากการจัดหาอาหารไม่สอดคล้องกับกฎระเบียบและมาตรฐานด้านอาหารที่เกี่ยวข้อง นอกจากนี้การขายอาหารในประเทศออสเตรเลียและนิวซีแลนด์จะต้องปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับหลักปฏิบัติทางการค้า และกฎหมายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เช่น การคุ้มครองสิ่งแวดล้อม และการควบคุมสารพิษ

การปรับปรุงมาตรฐานด้านอาหารสามารถกระทำได้ โดยผ่านกระบวนการพิจารณาคำร้องที่เสนอมาโดยบุคคล บริษัท หรือหน่วยงานซึ่งเป็นตัวแทนของอุตสาหกรรม หรือกลุ่มผู้บริโภค หรือผ่านกระบวนการพิจารณาข้อเสนอแนะ (ริเริ่มโดยองค์กรมาตรฐานฯ และมักจะเป็นกรณีที่ครอบคลุมปัญหาสุขภาพและความปลอดภัยสาธารณะที่ซับซ้อนมากขึ้น) ดังนั้น ผู้ผลิตสินค้าที่มีผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ หรือผลิตอาหารโดยใช้กระบวนการใหม่ หรือใช้สารเติมแต่งใหม่ ควรตรวจสอบเพื่อให้มั่นใจว่าองค์กรมาตรฐานฯ มีการกำหนด

มาตรฐานที่เหมาะสมอยู่แล้วหรือไม่ ซึ่งหากไม่มี ก็สามารถยื่นคำร้องขอให้องค์กรมาตรฐานฯ พัฒนามาตรฐาน ขึ้นมารองรับหรือปรับเปลี่ยนมาตรฐานที่มีอยู่แล้ว ผู้ยื่นคำร้องต้องให้ข้อมูลขั้นต้น ดังที่ปรากฏรายละเอียดใน FSANZ Act และในคู่มือการใช้งาน (Application Handbook)

สำหรับในประเทศออสเตรเลีย องค์กรมาตรฐานฯ ยังมีหน้าที่รับผิดชอบเกี่ยวกับ :

- ประสานเรียกคืนผลิตภัณฑ์อาหาร โดยร่วมมือกับรัฐและดินแดนต่างๆ
- ดำเนินการวิจัยในเรื่องที่อาจรวมอยู่ในมาตรฐานทางด้านอาหาร
- ดำเนินการตามโครงการความรู้ด้านความปลอดภัยทางอาหาร โดยร่วมมือกับรัฐและดินแดนต่างๆ
- พัฒนาแนวทางปฏิบัติสำหรับอุตสาหกรรมในเรื่องใดๆ ที่อาจรวมอยู่ในมาตรฐานอาหาร และ
- พัฒนานโยบายการประเมินความเสี่ยงสำหรับอาหารที่นำเข้ามาในประเทศออสเตรเลีย

ระบบมาตรฐานอาหารออสเตรเลียและนิวซีแลนด์

บทที่ 1 ครอบคลุมมาตรฐานทั่วไปที่ใช้กับอาหารทุกชนิด

- ส่วนที่ 1.1 - ข้อมูลเบื้องต้น (โครงสร้างและบทบัญญัติทั่วไป)
- ส่วนที่ 1.2 - ข้อกำหนดการติดฉลากและข้อมูลอื่นๆ
- ส่วนที่ 1.3 - สารเติมแต่ง/สารที่มีอยู่ในอาหาร
- ส่วนที่ 1.4 - สารปนเปื้อนและสารตกค้าง
- ส่วนที่ 1.5 - ข้อกำหนดของอาหารก่อนวางตลาด
- ส่วนที่ 1.6 - ข้อกำหนดทางจุลชีววิทยาและกระบวนการผลิตอาหาร

บทที่ 2 ประกอบด้วยมาตรฐานสำหรับกลุ่มสินค้าที่เฉพาะเจาะจง

- ส่วนที่ 2.1 - ธัญพืช
- ส่วนที่ 2.2 - เนื้อสัตว์ ไช่ และปลา
- ส่วนที่ 2.3 - ผลไม้และผัก
- ส่วนที่ 2.4 - น้ำมันที่บริโภคได้
- ส่วนที่ 2.5 - ผลิตภัณฑ์นม
- ส่วนที่ 2.6 - เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์
- ส่วนที่ 2.7 - เครื่องดื่มแอลกอฮอล์
- ส่วนที่ 2.8 - น้ำตาลและน้ำผึ้ง
- ส่วนที่ 2.9 - อาหารวัตถุประสงค์พิเศษ
- ส่วนที่ 2.10 - มาตรฐานอาหารอื่นๆ (เกลือ น้ำส้มสายชู หมากฝรั่ง และอื่นๆ)

บทที่ 3 เกี่ยวข้องกับมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารที่ใช้กับประเทศออสเตรเลียเท่านั้น

บทที่ 4 เกี่ยวข้องกับมาตรฐานการผลิตหลักซึ่งยังนำไปใช้กับประเทศออสเตรเลียเท่านั้น

นอกจากนี้ ยังมีส่วนของตารางต่างๆ (Schedules section) ซึ่งเป็นตารางประกอบทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานตามบทบัญญัติต่างๆ

องค์กรมาตรฐานฯ ยังได้พัฒนา “คู่มือผู้ใช้” สำหรับระบบมาตรฐานทางอาหารฯ เพื่อช่วยในการตีความและให้ตัวอย่าง คู่มือผู้ใช้จะไม่มีผลผูกพันตามกฎหมาย บริษัทควรขอคำแนะนำทางกฎหมาย หากมีคำถามเกี่ยวกับมาตรฐานดังกล่าว

วัตถุเจือปนอาหาร

เว้นแต่จะมีการกำหนดไว้อย่างชัดเจนตามมาตรฐาน 1.3.1 วัตถุเจือปนอาหารจะต้องไม่ถูกเติมแต่งไปในอาหาร วัตถุเจือปนอาหารจะได้รับอนุญาตให้นำมาใช้ได้ก็ต่อเมื่อมีการกำหนดไว้ในมาตรฐาน 1.3.1 และเฉพาะเมื่อสารนั้นสามารถแสดงฟังก์ชันทางเทคนิค องค์กรมาตรฐานฯ .ซ้หลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้ในการประเมินว่าควรจะมีการกำหนดสารเติมแต่งอาหารใดไว้ในมาตรฐาน 1.3.1 หรือสามารถอนุญาตให้ใช้ในอาหารได้หรือไม่

- ไม่ก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อสุขภาพ เมื่อใช้ในปริมาณไม่เกินมาตรฐานที่กำหนด
- สามารถแสดงให้เห็นได้ว่ามีความจำเป็นที่จะต้องใช้สารนั้น และสารนั้นแสดงฟังก์ชันทางเทคนิคที่ก่อให้เกิดประโยชน์ต่อผู้บริโภค; และ
- ถูกใช้กับอาหารในระดับที่เพียงพอสำหรับแสดงฟังก์ชันทางเทคนิค และถึงแม้จะมีการใช้ในระดับที่สูงขึ้น ก็ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ในการใช้วัตถุเจือปนอาหารควรยึดตามหลักการปฏิบัติที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice, GMP) โดยผู้ผลิตมีความรับผิดชอบในการแสดงเหตุผลอันสมควรในการใช้สารเติมแต่ง ซึ่งคู่มือการปฏิบัติงานของกรรมาธิการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex Alimentarius Commissions Procedural Manual) ได้กำหนดหลักเกณฑ์ที่เกี่ยวข้องเพื่อใช้ในการประเมินความสอดคล้องกับ GMP ดังต่อไปนี้

- ปริมาณของวัตถุเจือปนอาหารที่เติมลงในอาหารจะถูกจำกัดให้อยู่ในระดับต่ำสุดเท่าที่จะเป็นไปได้ (ซึ่งเพียงพอต่อการทำหน้าที่ของสารนั้น)
- ปริมาณของวัตถุเจือปนอาหารที่กลายเป็นส่วนประกอบของอาหารอันเนื่องมาจากการผลิต การแปรรูป หรือการบรรจุอาหาร และไม่ได้มีวัตถุประสงค์เพื่อให้บรรลุผลทางกายภาพหรือทางเทคนิค อื่นๆ ในอาหารนั้น จะถูกลดปริมาณลงเท่าที่จะเป็นไปได้อย่างสมเหตุสมผล
- วัตถุเจือปนอาหารต้องถูกเตรียมและจัดการในลักษณะเดียวกับส่วนผสมอาหาร

ในประเด็นของการติดฉลากแสดงส่วนผสม วัตถุเจือปนอาหารจะต้องได้รับการปฏิบัติเช่นเดียวกับส่วนผสมอื่นๆ ในอาหาร ตารางที่ 7 (Schedule 7) ของมาตรฐานอาหารจะแสดงชื่อประเภท (class names) ของสารเติมแต่งโดยจะแบ่งตามฟังก์ชันทางเทคนิค และตารางที่ 8 จะแสดงรายการวัตถุเจือปนอาหารที่ได้รับอนุญาตทั้งหมดตามชื่อศัพท์บัญญัติและหมายเลขรหัส วัตถุเจือปนอาหารจะต้องถูกระบุไว้ในรายการส่วนผสมอาหาร (ingredient list) ในตำแหน่งที่ถูกต้อง และใช้ชื่อประเภทที่เหมาะสมตามที่ระบุไว้ในตารางที่ 7 และตามด้วยชื่อและหมายเลขรหัสเฉพาะของสารเติมแต่ง (จากตารางที่ 8) ข้อยกเว้นประการหนึ่งสำหรับกฎข้อนี้คือ สำหรับเอ็นไซม์นั้นจะต้องบ่งชี้ด้วยชื่อประเภทว่า "เอ็นไซม์" เท่านั้น โดยไม่ต้องระบุชื่อของเอ็นไซม์อย่างเฉพาะเจาะจง

ในกรณีที่วัตถุเจือปนอาหารสามารถจำแนกได้มากกว่าหนึ่งประเภท ชื่อประเภทที่ใช้จะต้องสะท้อนการทำงานของสารเติมแต่งในอาหารได้ดีที่สุด วัตถุเจือปนอาหารที่ไม่สามารถจัดไว้ในประเภทใดประเภทหนึ่งตามตารางที่ 7 จะต้องระบุโดยใช้ชื่อที่กำหนดตามตารางที่ 8

ฟังก์ชันทางเทคนิคสำหรับวัตถุเจือปนอาหารแสดงอยู่ในตารางที่ 14 สารที่อาจนำมาใช้เป็นวัตถุเจือปนอาหารได้ถูกกำหนดไว้ในตารางที่ 15 ส่วนตารางที่ 16 แสดงประเภทของสารที่อาจนำไปใช้เป็นวัตถุเจือปนอาหาร

สำหรับการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการดัดแปลงทางพันธุกรรม ต้องมีการระบุข้อควรทราบเป็นกรณีพิเศษ ซึ่งข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการชี้แจงส่วนผสมที่ดัดแปลงทางพันธุกรรมสามารถดูได้จากข้อกำหนดการติดฉลากอาหารดัดแปลงพันธุกรรม

ยาฆ่าแมลงและสารปนเปื้อนอื่นๆ

สำนักงานควบคุมการใช้สารกำจัดศัตรูพืชและการรักษาสัตว์ออสเตรเลีย (www.apvma.gov.au) เป็นหน่วยงานรัฐซึ่งรับผิดชอบการประเมินและลงทะเบียนสารเคมีเกษตรและยาฆ่าสัตว์ในประเทศออสเตรเลีย มีหน้าที่ในการควบคุมการใช้สารเคมี ควบคุมจุดขาย รวมถึงการกำหนดปริมาณสารตกค้างสูงสุดที่ยอมรับได้ สำนักงานควบคุมฯ ทำหน้าที่บริหารจัดการแผนการลงทะเบียนแห่งชาติสำหรับสารเคมีเกษตรและยาฆ่าสัตว์ (National Registration Scheme for Agricultural and Veterinary Chemicals, NRS) โดยร่วมมือกับรัฐและดินแดนต่างๆ รวมถึงการมีส่วนร่วมของหน่วยงานอื่นๆ ของรัฐบาลประเทศออสเตรเลียด้วย

ปริมาณสารตกค้างสูงสุดที่ยอมรับได้ถูกระบุไว้ในระบบมาตรฐานทางด้านอาหารฯ ซึ่งใช้บังคับกับทั้งอาหารนำเข้าและอาหารที่ผลิตในประเทศ บทบาทขององค์กรมาตรฐานฯ คือการปกป้องสุขภาพและความปลอดภัยของประชาชน โดยทำให้เกิดความมั่นใจว่าจะมีสารเคมีเกษตรหรือยาฆ่าสัตว์ตกค้างในอาหารที่บริโภคในระดับความปลอดภัยที่เหมาะสม ซึ่งองค์กรมาตรฐานฯ มีความรับผิดชอบโดยรวมในการประเมินปริมาณสารตกค้างในอาหาร ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการกำหนดค่า MRLs

นอกจากนี้ องค์กรมาตรฐานฯ ยังรับผิดชอบและจัดการกับความไม่สอดคล้องกันระหว่างมาตรฐานอาหารและมาตรฐานสากลอื่นๆ ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อการค้า ด้วยเหตุนี้ ในแต่ละปีองค์กรมาตรฐานฯ จะยื่นข้อเสนอเพื่อพิจารณากำหนดให้ MRLs ของประเทศออสเตรเลียสอดคล้องกับมาตรฐานสากล คำขอที่เสนอพิจารณาภายใต้ข้อเสนอประจำปีเหล่านี้ จะไม่มีค่าธรรมเนียมหรือค่าใช้จ่าย โดยองค์กรมาตรฐานฯ มีเป้าหมายที่จะดำเนินการเกี่ยวกับข้อเสนอ MRL ให้เสร็จสิ้นภายใน 9 เดือน อย่างไรก็ตามไม่สามารถรับรองได้ว่าจะแล้วเสร็จเนื่องจากตามกฎหมายไม่มีการจำกัดกรอบเวลาในการพิจารณาคำร้องเหล่านี้ สำหรับองค์กร บริษัท หรือบุคคล สามารถส่งคำร้องเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลง MRL ไปยังองค์กรมาตรฐานฯ เพื่อพิจารณาได้ โดย องค์กรมาตรฐานฯ จะเรียกเก็บเงินสำหรับการประเมินคำร้องดังกล่าว และจะมีการกำหนดกรอบเวลาตามกฎหมายซึ่งปกติการประเมินจะเสร็จสิ้นภายใน 6 ถึง 9 เดือน ในการประเมิน องค์กรมาตรฐานฯ จะพิจารณาสารเคมีเกษตรและยาฆ่าสัตว์ที่พบและส่งผลต่ออาหารในบริบทของอาหารของประเทศออสเตรเลีย

MRLs ทั้งหมดที่กำหนดโดย APVMA หรือ FSANZ จะต้องถูกกำหนดไว้ในระบบมาตรการและกฎระเบียบสำหรับอาหารก่อนที่จะถูกนำมาใช้พิจารณา หาก MRL ใดไม่ได้ถูกกำหนดอยู่ในมาตรการและกฎระเบียบสำหรับอาหาร ให้ถือว่าค่า MRL นั้นเป็นศูนย์ (Zero tolerance)

MRL สำหรับสารตกค้างทางการเกษตรและปศุสัตว์ในอาหาร ถูกกำหนดไว้ในมาตรฐาน 1.4.2 ซึ่งเกี่ยวกับสารเคมีทางการเกษตรหรือทางปศุสัตว์ (AgVet Chemicals) ในตารางที่ 20 ปริมาณสารตกค้างสูงสุดที่ยอมรับได้ และตารางที่ 21 ปริมาณสารตกค้างสูงสุดที่ยอมรับได้ที่ปนเปื้อนจากภายนอก (extraneous residue limits) โดยตารางที่ 20 จะแสดงปริมาณของสารเคมีทางการเกษตรและปศุสัตว์ที่ตกค้างในอาหารโดยเฉพาะ หากรายการใดไม่อยู่ในตารางที่ 20 จะต้องไม่มีสารตกค้างที่ตรวจพบได้ในอาหารนั้น ในทำนองเดียวกันหากสารตกค้างใดไม่ได้ถูกระบุไว้ในตารางที่ 21 จะต้องไม่ตรวจพบสารตกค้างนั้นในอาหารเช่นเดียวกัน นอกจากนี้ตาราง

ที่ 22 ยังกำหนดอาหารและหมวดหมู่ของอาหารต่างๆ ที่มีการจำกัดปริมาณสารตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากภายนอก

อนึ่ง มีการตรวจสอบและปรับปรุงปริมาณสารตกค้างสูงสุดที่ยอมรับได้อย่างต่อเนื่อง ประเทศนิวซีแลนด์มีมาตรฐานของตัวเองสำหรับเรื่องสารเคมีตกค้าง และมาตรฐาน 1.4.2 ข้างต้นไม่ได้บังคับใช้ในประเทศนิวซีแลนด์ เป็นที่น่าสังเกตว่าประเทศออสเตรเลียมิได้เพิกเฉยต่อค่าปริมาณสารตกค้างสูงสุดที่ยอมรับได้ตามมาตรฐานโคเด็กซ์ (CODEX MRLs) แม้การยอมรับนั้นไม่ได้ถูกระบุไว้ในมาตรการและกฎระเบียบทางด้านอาหารก็ตาม

II. ข้อบังคับเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์และภาชนะบรรจุ

ขนาดของบรรจุภัณฑ์

เนื่องจากไม่มีข้อกำหนดด้านขนาดบรรจุภัณฑ์หรือขนาดภาชนะสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารในประเทศออสเตรเลีย ผู้ผลิตจึงสามารถบรรจุอาหารในภาชนะทุกขนาด

ระบบมาตรฐานทางด้านอาหารฯ ไม่ได้ควบคุมกระบวนการผลิตวัสดุบรรจุภัณฑ์ ไม่ได้ระบุว่าควรเพิ่มหรือใช้วัสดุใดสำหรับการผลิตบรรจุภัณฑ์อาหาร หรือสิ่งของและวัสดุใดๆ ที่ควรสัมผัสกับอาหาร แต่เป็นความรับผิดชอบของผู้ผลิตอาหารและผู้ค้าปลีกที่ต้องมั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ที่ใช้ร่วมกับอาหารมีความปลอดภัย และอาหารเป็นไปตามข้อกำหนดทั่วไปในพระราชบัญญัติอาหารของออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ และข้อกำหนดเฉพาะในระบบมาตรฐานทางด้านอาหารของออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ ที่เกี่ยวข้องกับสารปนเปื้อน : มาตรฐาน 1.4.4 สารปนเปื้อนและสารพิษที่พบในธรรมชาติ

ข้อกำหนดด้านความชัดเจน (Legibility Requirements มาตรฐาน 1.2.1)

ข้อมูลใดๆ ที่จำเป็นต้องถูกระบุในฉลากหรือบนฉลากอาหาร จำเป็นต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดความชัดเจนและอ่านออกได้ตามที่กำหนดไว้ในมาตรฐาน 1.2.1 ซึ่งระบบมาตรฐานอาหารฯ กำหนดให้ฉลากอาหารทั้งหมดต้องแสดงข้อมูลตามหลักเกณฑ์ดังนี้

- ชัดเจน
- โดดเด่น (เช่น ให้ความคมชัดแตกต่างกับพื้นหลัง) และ
- เป็นภาษาอังกฤษ

วิธีนี้ช่วยให้ผู้ผลิตได้รับความยืดหยุ่นในการนำเสนอ แต่ผู้ผลิตเองก็ต้องแน่ใจว่าข้อมูลเหล่านั้นชัดเจนและเข้าถึงได้โดยผู้บริโภค

ข้อมูลส่วนใหญ่ที่ต้องระบุบนฉลากอาหาร ไม่มีการกำหนดขนาดขั้นต่ำ (ยกเว้นข้อความเตือน โปรดดูรายละเอียดด้านล่าง) ขึ้นอยู่กับผู้ผลิตว่าจะกำหนดอย่างไร เพื่อให้ฉลากนั้นชัดเจนและอ่านออกได้

กฎหมายการชั่งตวงวัดทางการค้าแห่งชาติ (National trade measurement laws) ควบคุมการชั่งตวงวัดสินค้าบรรจุเสร็จในเชิงปริมาณ เว็บไซต์ของสถาบันมาตรวิทยาแห่งชาติ (National Measurement Institute, NMI) มีรายละเอียดข้อกำหนดสำหรับธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับสินค้าที่บรรจุเสร็จแล้ว รวมถึงรายละเอียดของตำแหน่ง ขนาด ฯลฯ ซึ่งข้อมูลจากการวัดดังกล่าวจะต้องปรากฏบนฉลาก กฎระเบียบอื่นๆ สามารถดาวน์โหลดได้จากเพจกฎหมายชั่งตวงวัดแห่งชาติ (NMI Measurement Legislation)

ข้อมูลการติดฉลากทั้งหมดจะต้องเป็นภาษาอังกฤษ ข้อมูลในภาษาอื่นอาจได้รับอนุญาตให้แสดงบนฉลากบรรจุภัณฑ์ของอาหารหรือเกี่ยวข้องกับการแสดงของอาหาร ตราบใดที่ข้อมูลนั้นไม่ได้คัดค้านหรือขัดแย้งกับข้อมูลบนฉลากในภาษาอังกฤษ

ข้อกำหนดความชัดเจนเพิ่มเติมสำหรับคำเตือนที่บังคับและข้อความอื่นๆ

ข้อความเตือน (Warning statements) : ต้องมีข้อความเตือนบางข้อความบนฉลากของบรรจุภัณฑ์ของอาหารบางประเภท คำที่ใช้สำหรับเป็นคำเตือนแต่ละประเภท ต้องระบุบนฉลากโดยใช้ข้อความตามมาตรฐานนั้น สำหรับบรรจุภัณฑ์ส่วนใหญ่ ตัวอักษรหรือตัวเลขแต่ละตัวจะต้องมีขนาดอย่างน้อย 3 มม. เมื่อวัดจากฐานถึงด้านบนของตัวอักษรหรือตัวเลข และอย่างน้อย 1.5 มม. บนบรรจุภัณฑ์ขนาดเล็ก ผู้ผลิตอาจเลือกประเภทและรูปแบบของตัวอักษรของข้อความเตือนเพื่อให้แน่ใจว่า ข้อความนั้นชัดเจนและโดดเด่นเพื่อให้เกิดความแตกต่างชัดเจนกับพื้นหลัง

ในกรณีของคำแนะนำและการแจ้งรายละเอียดที่จำเป็น (Advisory statements or mandatory declarations) : กำหนดให้ระบุข้อมูลของอาหารหรือสารบางชนิดในรูปแบบของคำแนะนำและการแจ้งรายละเอียด มาตรการนี้ไม่ได้กำหนดคำแนะนำที่แน่นอน หรือกระทั่งขนาดตัวอักษรขั้นต่ำสำหรับข้อความเหล่านี้ ผู้ผลิตต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านความชัดเจนทั่วไปในการอ่านตามมาตรฐานข้อ 1.2.1 สำหรับคำเตือนที่บังคับใช้ในบรรจุภัณฑ์ขนาดเล็ก (หีบห่อที่มีพื้นที่ผิวน้อยกว่า 100 ตารางเซนติเมตร) ขนาดต่ำสุดที่อนุญาต คือ 1.5 มม.

ข้อกำหนดในการติดฉลาก

องค์กรมาตรฐานฯ รับผิดชอบในการบริหารจัดการระบบมาตรฐานอาหารออสเตรเลียนีและนิวซีแลนด์ ซึ่งข้อกำหนดในการติดฉลากอาจมีการแก้ไขเปลี่ยนแปลงได้ ดังนั้น ควรศึกษาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับข้อกำหนดการติดฉลากอาหารที่ชัดเจนและเป็นปัจจุบันมากที่สุด

III. การติดฉลากทั่วไป

มาตรฐานที่ 1.2 กำหนดรายละเอียดการติดฉลากทั่วไปและข้อมูลต่างๆ ที่จำเป็นต้องระบุ รวมถึงการติดฉลากสำหรับประเภทอาหารที่เฉพาะเจาะจงตามรายละเอียดบทที่ 2 สำหรับในส่วนนี้ จะแสดงข้อกำหนดในการติดฉลากสำหรับอาหารสำหรับการขาย และข้อมูลที่จะต้องแสดงรวมกับการขาย สำหรับอาหารบางประเภทที่ไม่จำเป็นต้องติดฉลาก มาตรฐานผลิตภัณฑ์สำหรับอาหารกลุ่มที่เฉพาะเจาะจงในบทที่ 2 อาจกำหนดรายละเอียดการติดฉลากและชี้แจงข้อมูลเพิ่มเติม เว้นแต่จะได้รับการยกเว้นเป็นพิเศษ ฉลากบนหีบห่อบรรจุอาหารเพื่อการขายปลีกหรือจัดเลี้ยงจะต้องมีข้อมูลหลักดังต่อไปนี้

- ชื่อของอาหาร หากไม่ได้กำหนดชื่อต้องแสดงคำอธิบายที่แสดงถึงลักษณะที่แท้จริงของอาหารนั้น
- ข้อมูลล็อตผลิต
- ชื่อและที่อยู่ทางธุรกิจ ในออสเตรเลียหรือนิวซีแลนด์ของผู้จัดหา
- ข้อมูลเพื่อการเตือนและแนะนำ ที่อยู่ใต้ข้อบังคับ (1.2.3) และคำเตือนและคำแนะนำอื่นๆ ที่ระบุไว้ที่อื่นในระบบมาตรฐานทางอาหารฯ
- การติดฉลากเกี่ยวกับส่วนผสม
- การระบุวันที่
- แผงข้อมูลทางโภชนาการ

- การระบุลักษณะของส่วนผสมต่าง (ระบุเป็นร้อยละบนฉลาก)
- คำแนะนำสำหรับการใช้งานหรือการเก็บรักษาที่ผู้บริโภคต้องการแนวทางที่เหมาะสมสำหรับการใช้งานหรือการเก็บรักษาอาหารเพื่อเหตุผลด้านสุขภาพและความปลอดภัยของประชาชน และ
- ประเทศต้นทางที่ผลิตผลิตภัณฑ์และ/หรือขายในออสเตรเลีย

ชื่อผลิตภัณฑ์

ฉลากบนบรรจุภัณฑ์อาหารต้องประกอบด้วย

- ศัพท์บัญญัติของอาหารในกรณีที่มีการระบุไว้ให้เป็นชื่อที่กำหนด และ
- ในกรณีอื่นใด ใช้ชื่อหรือคำอธิบายของอาหารที่เพียงพอที่จะบ่งบอกถึงลักษณะที่แท้จริงของอาหาร

ชื่อหรือคำอธิบายของอาหารควรมีความเฉพาะเจาะจงเพียงพอที่จะแยกความแตกต่างจากอาหารอื่นๆ และสะท้อนให้เห็นถึงลักษณะที่แท้จริงของมัน ไม่มีข้อกำหนดเฉพาะว่าข้อมูลนี้ควรปรากฏที่ใดบนฉลาก

มีศัพท์บัญญัติเพียงบางรายการที่ใช้กำหนดหรืออธิบายอาหารซึ่งต้องระบุเป็นศัพท์บัญญัติตามมาตรฐานนั้น ได้แก่ น้ำผึ้ง อาหารเสริมสูตร และอาหารเสริมสูตรสำหรับเด็กเล็ก

ตามกฎหมายว่าด้วยอาหารและการค้าที่เป็นธรรม (food and fair trade laws) ผู้จัดหาสินค้า ต้องไม่แสดงรายละเอียดอาหารในลักษณะที่เป็นเท็จ ทำให้เข้าใจผิด หรือหลอกลวง

การระบุล็อต

รายละเอียดล็อต (lot mark) เป็นสิ่งที่จะต้องระบุบนอาหารที่บรรจุ เพื่อช่วยในกรณีเรียกคืนอาหาร รายละเอียดล็อต ระบุล็อตอาหารที่มาและสถานที่ที่บรรจุหรือเตรียมอาหาร การระบุวันที่และรายละเอียดที่อยู่จะสามารถช่วยเพิ่มเติมรายละเอียดให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

การยกเว้นเรื่องการระบุล็อตซึ่งครอบคลุมถึง

- แต่ละส่วนของไอศกรีมหรือไอศกรีมขนม และ
- อาหารในบรรจุภัณฑ์ขนาดเล็กซึ่งจำหน่ายหรือเก็บในลักษณะรวมกันเป็นกลุ่มที่มีการระบุรายละเอียดล็อต

ชื่อและที่อยู่ธุรกิจของผู้จัดจำหน่าย

ฉลากบนบรรจุภัณฑ์อาหารจะต้องมีชื่อและที่อยู่ธุรกิจของผู้จัดจำหน่ายอาหารในประเทศออสเตรเลีย คำว่า "ผู้จำหน่าย (supplier)" รวมถึงผู้บรรจุผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่าย หรือผู้นำเข้าอาหาร ที่อยู่ธุรกิจหมายถึงคำอธิบายที่ตั้งของสถานที่ซึ่งดำเนินธุรกิจ

คำเตือน คำแนะนำ และคำชี้แจง (ข้อบังคับ 1.2.3 ตารางที่ 9)

องค์กมาตรฐานฯ กำหนดให้ต้องระบุข้อมูลบนฉลากบนบรรจุภัณฑ์อาหารที่ชัดเจนแก่ผู้บริโภค ข้อมูลนี้อาจอยู่ในรูปแบบของคำเตือน (warning statement) ซึ่งรวมถึงคำศัพท์บัญญัติเฉพาะ คำแนะนำ หรือคำชี้แจงที่เฉพาะเจาะจง ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับระดับของความเสี่ยงต่อสุขภาพและความปลอดภัยของผู้บริโภค ข้อความและประกาศเหล่านี้บางส่วนมีการกำหนดไว้ในมาตรฐานทั่วไปและบางข้อความระบุไว้ในมาตรฐานสินค้าโภคภัณฑ์ ผู้ส่งออกควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าเข้าใจข้อกำหนดและมีข้อความที่จำเป็นทั้งหมดระบุในฉลาก

คำเตือนที่ถูกระบุให้ต้องระบุ (Mandatory warning statements)

เป็นคำเตือนที่ถูกระบุให้ระบุบนฉลากด้วยคำที่เป็นไปตามรูปแบบที่ระบุไว้

คำเตือนที่ต้องใช้ศัพท์บัญญัติ จำเป็นสำหรับ:

- นมผึ้ง-รอยัลเจลลี่ (Royal jelly) หรืออาหารที่มีส่วนผสมของรอยัลเจลลี่ (มาตรฐาน 1.2.3 มาตรฐาน 1.2.3-3) โดยเป็นคำเตือนที่จำเป็นต้องระบุสำหรับการจัดหาอาหารเท่านั้น

ข้อความเตือนที่ใช้กับอาหารที่เฉพาะเจาะจงมีไว้สำหรับ

- คาวา (Kava) (มาตรฐาน 2.6.3)
- ผลิตภัณฑ์สำหรับเด็กทารก (มาตรฐาน 2.9.1)
- อาหารสำหรับทารก (มาตรฐาน 2.9.2)
- อาหารเสริมสำหรับนักกีฬา (มาตรฐาน 2.9.4) และ
- อาหารเพื่อวัตถุประสงค์ทางการแพทย์พิเศษ (มาตรฐาน 2.9.5)

คำแนะนำที่ถูกระบุให้ต้องระบุ องค์การมาตรฐานฯ ไม่กำหนดคำสำหรับใช้ที่แน่นอน ดังนั้น ผู้ผลิตสามารถใช้คำของตนเองสำหรับคำแนะนำนั้นๆ ตราบใดที่ยังเป็นคำแนะนำตามเงื่อนไขของระบบมาตรฐานทางอาหารฯ

คำแนะนำที่ถูกระบุให้ต้องระบุ จะถูกบังคับใช้กับอาหารบางอย่าง หรือเมื่อใช้สารบางอย่างกับอาหาร มาตรฐาน 1.2.3 - 2 แสดงรายการอาหารที่ต้องระบุคำแนะนำ ตารางที่ 9 ประกอบด้วยรายการส่วนประกอบที่ต้องระบุคำแนะนำ

การระบุด้วยศัพท์บัญญัติอื่นๆ (Other prescribed statements) เป็นสิ่งจำเป็นตามมาตรฐานโปรดศึกษาจากคู่มือผู้ใช้สำหรับคำแนะนำว่าส่วนใดของมาตรการที่ต้องระบุด้วยศัพท์บัญญัติ

คำชี้แจงที่ถูกระบุให้ต้องระบุ สำหรับสารบางอย่างในอาหาร : สารต่างๆ ในรูปแบบของส่วนผสม วัตถุดิบของส่วนผสมหรือองค์ประกอบของสารเติมแต่งอาหาร หรือสารเติมแต่งเพื่อวัตถุประสงค์การผลิต หรือส่วนประกอบของการช่วยในกระบวนการผลิต จะต้องถูกชี้แจงให้ทราบเมื่อปรากฏอยู่ในอาหาร ซึ่งต้องทำตามข้อกำหนดไว้ในมาตรฐาน 1.2.3 ข้อกำหนดในคำชี้แจงสารบางชนิดอาจทำได้โดยชี้แจงสารดังกล่าวในรายการส่วนประกอบ (ingredient list)

รายการส่วนประกอบ (มาตรฐาน 1.2.4)

เว้นแต่จะได้รับการยกเว้นเป็นพิเศษ อาหารที่ถูกระบุต้องแสดงรายการส่วนผสม (ingredients) และส่วนประกอบของส่วนผสม (compound ingredients) ทั้งหมดที่ใช้ในการผลิตอาหารนั้น ส่วนผสม หมายถึงสารใดๆ รวมถึงวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้ในการเตรียมอาหาร ส่วนประกอบของส่วนผสม หมายถึงส่วนผสมของอาหารซึ่งประกอบด้วยส่วนผสมสองชนิดขึ้นไป เช่น สปาเก็ตตี้ซึ่งประกอบด้วยแป้ง ไข่ และน้ำ

ส่วนผสมและส่วนประกอบของส่วนผสม จะต้องถูกแสดงในบัญชีรายการส่วนผสมซึ่งเรียงลำดับตามปริมาณมากไปน้อยตามน้ำหนักที่ยอมรับให้ใช้ ส่วนผสมต้องได้รับการแสดงในบัญชีรายการส่วนผสม โดยใช้ชื่อสามัญของส่วนผสม หรือชื่อที่อธิบายถึงลักษณะที่แท้จริงของส่วนผสม หรือชื่อสามัญที่กำหนดไว้ในมาตรฐาน 1.2.4 ส่วนผสมควรมีคำอธิบายรายละเอียดที่ถูกต้องและเพียงพอ เพื่อให้แน่ใจว่าไม่เป็นการแสดงรายละเอียดที่ไม่เป็นจริง ทำให้เข้าใจผิดหรือหลอกลวง หรือมีแนวโน้มที่จะทำให้เข้าใจผิดหรือหลอกลวง

การระบุวันที่ (มาตรฐาน 1.2.5)

โดยทั่วไปแล้วอาหารพร้อมบรรจุ ต้องมีการทำเครื่องหมายวันที่ โดยปกติจะอยู่ในรูปแบบของวันที่ "ควรบริโภคก่อน" (best-before) หรือ "วันหมดอายุ" (use-by) อาหารที่ "ควรบริโภคก่อน" ที่มีอายุตั้งแต่ 2 ปี

ขึ้นไปจะได้รับการยกเว้นจากการทำเครื่องหมายระบุวันที่ (ยกเว้นอาหารสูตรสำหรับทารก ซึ่งต้องทำเครื่องหมายระบุวันที่ ตามมาตรฐาน 2.9.1) และยังมีการยกเว้นเพิ่มเติมสำหรับบรรจุภัณฑ์ขนาดเล็กตามที่มีกำหนดไว้ในมาตรฐาน 1.2.5

หากอาหารประเภทใดไม่ควรบริโภคหลังจากวันที่กำหนดด้วยเหตุผลด้านสุขภาพและความปลอดภัย จำเป็นต้องใช้การระบุวันที่แบบ "วันหมดอายุ" โปรดศึกษาข้อมูลในคู่มือผู้ใช้เพื่อช่วยในการตัดสินใจว่าผลิตภัณฑ์นั้นต้องระบุวันที่ ในรูปแบบ "วันหมดอายุ" หรือ "ควรบริโภคก่อน"

นอกจากนี้ยังมีการบัญญัติศัพท์สำหรับเครื่องหมายแสดงวันที่ และข้อกำหนดที่รวมถึงเงื่อนไขการจัดเก็บที่แสดงบนฉลากของอาหารพร้อมบรรจุ โดยต้องไม่ใช้การทำเครื่องหมายแสดงวันที่รูปแบบอื่น นอกเหนือจากที่กำหนดไว้ในมาตรฐานนี้

การติดฉลากแสดงคุณค่าทางโภชนาการ Nutrition Labeling (มาตรฐาน 1.2.8)

ภายใต้ข้อยกเว้นที่กำหนด อาหารที่จำเป็นต้องมีฉลากจะต้องแสดงรายการข้อมูลโภชนาการเกี่ยวกับพลังงาน โปรตีน ไขมัน ไขมันอิ่มตัว คาร์โบไฮเดรต น้ำตาล และโซเดียมในอาหาร รายการข้อมูลด้านโภชนาการจะต้องได้รับการกำหนดไว้ในรูปแบบที่ระบุ และจะต้องมีการแสดงหน่วยบริโภคและปริมาณเฉลี่ยต่อหน่วยบริโภค ซึ่งมาตรฐานนี้ไม่สามารถใช้กับอาหารสำหรับของทารก (ตามมาตรฐาน 2.9.1 ในเรื่องการติดฉลากโภชนาการสำหรับอาหารทารก)

ข้อกำหนดเพิ่มเติมสำหรับการติดฉลากโภชนาการ อาจถูกบังคับใช้หากมีการอ้างถึงคุณค่าทางโภชนาการเป็นพิเศษ

ผู้ส่งออกควรหารือร่วมกับผู้นำเข้าเพื่อให้แสดงข้อมูลโภชนาการที่ถูกต้อง เนื่องจากเป็นประเด็นที่มักเกิดปัญหาเกิดขึ้นบ่อยครั้ง

การติดฉลากแสดงร้อยละของส่วนผสมและส่วนประกอบ (มาตรฐาน 1.2.10)

ส่วนผสมหรือส่วนประกอบต้องแสดงสัดส่วนในรูปร้อยละ โดยคำนวณจากน้ำหนักของส่วนผสมหรือส่วนประกอบ การแสดงร้อยละอาจเป็นได้ทั้งปริมาณที่แท้จริงหรือปริมาณขั้นต่ำ โดยมีเงื่อนไขว่าการแสดงร้อยละขั้นต่ำจะมีข้อความระบุไว้อย่างชัดเจน ในส่วนของตำแหน่งของการแสดงรายละเอียดร้อยละบนฉลากนั้นไม่มีการกำหนดตำแหน่งที่ตายตัว

คำแนะนำสำหรับการใช้งานและการจัดเก็บ (มาตรฐาน 1.2.6)

ข้อบังคับเกี่ยวกับวันที่ รายละเอียดการใช้งานและการจัดเก็บ ได้ถูกแสดงอยู่ในรายการมาตรฐานที่ 1.2.6 เพื่อสุขภาพและความปลอดภัย ของประชาชน

การระบุประเทศต้นทาง (Country of Origin)

อาหารที่ถูกบรรจุหีบห่อทั้งหมด และอาหารที่ไม่มีบรรจุภัณฑ์บางรายการที่จำหน่ายในประเทศออสเตรเลียจะต้องแสดงรายละเอียดของประเทศต้นทาง สำหรับอาหารที่ถูกบรรจุ จะต้องแสดงข้อมูลไว้บนฉลากของอาหาร สำหรับอาหารที่ไม่ได้รับบรรจุ สามารถระบุข้อมูลด้วยการเขียนแสดงในตำแหน่งที่ใกล้เคียงกับอาหาร หรืออาหารบางประเภทที่ไม่ได้รับการบรรจุก็อาจมีฉลากได้เช่นกัน เช่น การติดสติ๊กเกอร์ที่ขึ้นผลไม้ เป็นต้น

ในเดือนกรกฎาคม 2557 กฎข้อบังคับเกี่ยวกับการแจ้งประเทศต้นกำเนิด ถูกถ่ายโอนออกจากกฎระเบียบและมาตรฐานด้านอาหาร ไปยังคณะกรรมการการแข่งขันและผู้บริโภคของออสเตรเลีย (Australian Competition and Consumer Commission, ACCC) ซึ่งอยู่ภายใต้กฎหมายการแข่งขันและผู้บริโภคกฎหมาย

ผู้บริโภค (Competition and Consumer Act (ACL)) ของประเทศออสเตรเลีย ระยะเวลาเปลี่ยนผ่านระหว่างกฎหมายทั้ง 2 ฉบับ สิ้นสุดลงเมื่อวันที่ 30 มิถุนายน 2561 ดังนั้น ผู้ใดก็ตามที่จำหน่าย หรือจัดหาอาหารเพื่อการขายปลีกในร้านค้า ตลาดออนไลน์ หรือโดยเครื่องจำหน่ายอัตโนมัติ จะต้องปฏิบัติตามมาตรฐานการระบุประเทศต้นกำเนิดสำหรับฉลากอาหาร 2559(Country of Origin Food Labelling Information Standard 2016) ซึ่งมีคู่มือการระบุประเทศต้นทางการสำหรับติดฉลากอาหาร (Country of Origin Food Labeling guide) เพื่อช่วยให้ธุรกิจต่างๆ สามารถปฏิบัติตามมาตรฐานได้

ข้อกำหนดด้านน้ำหนักและมาตรวัด

น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์ถูกควบคุมภายใต้การบริหารจัดการและกำกับดูแลของสถาบันการวัดแห่งชาติ (National Measurement Institute) กรุณาตรวจสอบจากเว็บไซต์เกี่ยวกับรายละเอียดข้อกำหนดด้านน้ำหนักและการวัด

สินค้าพร้อมบรรจุ ต้องระบุเครื่องหมายด้วยรายละเอียดดังนี้

1. ชื่อและที่อยู่ของผู้ที่บรรจุผลิตภัณฑ์ในลักษณะที่ชัดเจน โดดเด่น สามารถอ่านออกได้ โดยแสดงไว้ที่ด้านหลังที่ใช้สำหรับแสดงรายละเอียด และ
2. การให้ข้อมูลสุทธิจากการวัดอย่างชัดเจนและโดดเด่น ค่าจากการวัดจะต้องแสดงในระบบเมตริก สินค้าบรรจุเสร็จ รวมถึงอาหาร จะต้องติดฉลากด้วยเครื่องหมายที่ระบุขนาดของบรรจุภัณฑ์นั้น (น้ำหนักปริมาตร ความยาว พื้นที่ หรือหมายเลข) โดยการระบุขนาดต้อง
3. ชัดเจน โดดเด่น อ่านง่าย และสังเกตเห็นได้ง่าย เมื่อสินค้านั้นถูกนำมาวางจำหน่าย
4. ปรากฏในส่วนหลักของบรรจุภัณฑ์และใกล้กับชื่อหรือยี่ห้อสินค้า และ
5. เว้นระยะห่างอย่างน้อย 2 มม. จากขอบของบรรจุภัณฑ์ และต้องเว้นระยะอย่างน้อย 2 มม. ในทุกทิศทางจากรูปภาพหรือลวดลายหรือการพิมพ์อื่นๆ และ
6. ใช้การวัดค่าในระบบเมตริกและเขียนเป็นภาษาอังกฤษ

การติดฉลากของอาหารดัดแปลงพันธุกรรม (มาตรฐาน 1.5.2)

ข้อบังคับให้ติดฉลากสำหรับอาหารที่ใช้การดัดแปลงทางพันธุกรรม (genetically modified) มีผลบังคับใช้ตั้งแต่เดือนธันวาคม พ.ศ. 2544

ภายใต้มาตรฐานนี้ อาหารหรือส่วนผสมอาหารที่มีสารพันธุกรรม หรือโปรตีนชนิดใหม่ หรือมีการเปลี่ยนแปลงคุณลักษณะ อันเป็นผลมาจากการดัดแปลงทางพันธุกรรม จำเป็นต้องมีการติดฉลาก สารปรุงแต่งบางชนิดอาจจำเป็นต้องได้รับการระบุเช่นกัน หากว่ามีความเข้มข้นในสัดส่วนมากกว่า 1 กรัมต่อกิโลกรัม (ร้อยละ 0.1) วัตถุเจือปนอาหารและสารช่วยในการแปรรูปไม่จำเป็นต้องระบุในฉลาก เว้นแต่สารพันธุกรรมนั้นจะปรากฏอยู่ในอาหารขั้นท้ายสุด

คำว่า “ดัดแปลงพันธุกรรม” จะต้องใช้ร่วมกับชื่อของอาหาร หรือในส่วนที่เกี่ยวข้องกับส่วนผสมบางประเภทที่ปรากฏบริเวณรายการส่วนประกอบบนบรรจุภัณฑ์ สำหรับอาหารที่ไม่มีการบรรจุเพื่อการขายปลีก (เช่น ผักและผลไม้ที่ไม่มีการบรรจุหรืออาหารที่ไม่ผ่านการแปรรูปหรืออาหารกึ่งสำเร็จรูป) จะต้องมีการแสดงคำว่า ดัดแปลงพันธุกรรมควบคู่กับอาหารหรือส่วนผสมที่อยู่ในอาหารนั้น

สำหรับอาหารที่เตรียมไว้สำหรับการบริโภคในทันที ตัวอย่างเช่นในร้านอาหารและที่ส่งกลับบ้าน ไม่จำเป็นต้องระบุรายละเอียดเกี่ยวกับส่วนผสมที่ดัดแปลงพันธุกรรม

การอ้างว่าอาหารที่ไม่ได้ผลิตโดยใช้เทคโนโลยีทางพันธุกรรม ตัวอย่างเช่น "จีเอ็มฟรี" (GM-free) จะต้องสอดคล้องกับบทบัญญัติของกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคในพระราชบัญญัติการแข่งขันและผู้บริโภค (Competition & Consumer Act) ในประเทศออสเตรเลีย และพระราชบัญญัติการค้าที่เป็นธรรม (Fair Trading Act) ในประเทศนิวซีแลนด์รวมทั้งกฎหมายด้านอาหารของทั้ง 2 ประเทศ

นอกเหนือจากคู่มือผู้ใช้ที่กล่าวถึงในรายงานฉบับนี้แล้ว ยังมีคู่มือสำหรับ

- สรุปเกณฑ์ทางจุลชีววิทยาสำหรับอาหาร (Compendium of Microbiological Criteria for Food) คู่มือนี้จะอธิบายข้อมูลตามมาตรฐาน 1.6.1 และนำเสนอหลักเกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาเพิ่มเติมซึ่งไม่กำหนดเป็นข้อบังคับ
- วิธีการวิเคราะห์อาหาร (Methods of Analysis for Foods) คู่มือนี้จะช่วยให้เห็นวิเคราะห์ที่เลือกวิธีการวิเคราะห์อาหารที่เหมาะสมเมื่อมันไม่ได้ถูกระบุไว้อย่างเฉพาะเจาะจงในมาตรฐาน
- ระดับที่คาดหวังโดยทั่วไปสำหรับสารปนเปื้อนโลหะ (Generally Expected Levels (GELs) for Metal Contaminants) คู่มือนี้จะช่วยในการระบุระดับของสารปนเปื้อนที่คาดว่าจะพบได้ในอาหารบางประเภท ข้อมูลควรอ่านควบคู่กับมาตรฐาน 1.4.1
- การติดฉลากของเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ (Labeling of Alcoholic Beverages) คู่มือนี้จะช่วยตีความข้อกำหนดของมาตรการเกี่ยวข้องกับการติดฉลากเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

การโฆษณา

กฎระเบียบสำหรับการติดฉลากยังใช้กับการโฆษณาผลิตภัณฑ์ ไม่ว่าจะเป็นโฆษณาสิ่งพิมพ์เสียงหรือโทรทัศน์

การติดฉลากหรือโฆษณาอาหารในลักษณะที่เป็นเท็จทำให้เข้าใจผิดหรือหลอกลวงถือเป็นความผิดตามพระราชบัญญัติอาหารของรัฐและเขต (State and Territory Food Acts) และพระราชบัญญัติการแข่งขันและผู้บริโภค (Competition and Consumer Act)

การกล่าวอ้างทางสุขภาพที่ได้รับอนุญาต (มาตรฐาน 1.2.7)

ในเดือนมกราคม 2556 มาตรฐานการกล่าวอ้างด้านโภชนาการและด้านสุขภาพบนฉลากอาหารและในการโฆษณากลายเป็นกฎหมายในประเทศออสเตรเลียและประเทศนิวซีแลนด์ ตามมาตรฐาน 1.2.7 เกี่ยวกับการกล่าวอ้างด้านโภชนาการและสุขภาพ ซึ่งช่วยให้ผู้บริโภคมั่นใจในเนื้อหาโภชนาการและประโยชน์ต่อสุขภาพที่แสดงบนฉลากอาหารและโฆษณา การกล่าวอ้างเหล่านี้ควรมีหลักฐานทางวิทยาศาสตร์สนับสนุน ซึ่งมาตรฐานเหล่านี้มีจุดประสงค์เพื่อ

- ลดความเสี่ยงของการกล่าวอ้างเกี่ยวกับอาหารที่หลอกลวงและก่อให้เกิดความเข้าใจผิด
- ขยายขอบเขตของการอนุญาตด้านการกล่าวอ้างด้านสุขภาพ
- ส่งเสริมให้อุตสาหกรรมคิดค้นนวัตกรรม เพื่อให้ผู้บริโภคมีทางเลือกอาหารเพื่อสุขภาพที่หลากหลาย
- ให้ความชัดเจนสำหรับอำนาจการควบคุมที่บังคับใช้ตามมาตรฐาน

การกล่าวอ้างทางสุขภาพจะต้องพิจารณาจากความสัมพันธ์ของอาหารที่มีต่อสุขภาพ ซึ่งได้รับการพิสูจน์ยืนยันและรับรองตามมาตรฐาน 1.2.7 และตามตารางข้อมูลที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ตารางที่ 4, 5 และ 6

การกล่าวอ้างทางโภชนาการ เป็นการกล่าวอ้างเกี่ยวกับปริมาณและการมีอยู่ของสารอาหารหรือสารบางอย่างในอาหารเช่น “ไขมันต่ำ” หรือ “แหล่งแคลเซียมที่ดี” การกล่าวอ้างเหล่านี้ต้องเป็นไปตามเกณฑ์ที่

กำหนดไว้ในมาตรฐาน ตัวอย่างเช่น อาหารใดๆ ที่กล่าวอ้างว่า “แหล่งแคลเซียมที่ดี” จะต้องมียุทธศาสตร์แคลเซียมมากกว่าที่ระบุไว้ในมาตรฐาน

การกล่าวอ้างด้านสุขภาพ หมายถึงความสัมพันธ์ของอาหารที่มีต่อสุขภาพ ซึ่งการกล่าวอ้างด้านสุขภาพแบ่งเป็นสองประเภท:

- การกล่าวอ้างด้านสุขภาพในระดับทั่วไป (General level health claims) หมายถึงผลกระทบของสารอาหารหรือสารประกอบในอาหารที่มีต่อการทำงานของสุขภาพ ภายใต้

มาตรฐานการกล่าวอ้างด้านสุขภาพ จะต้องไม่กล่าวอ้างถึงโรคร้ายแรงหรือตัวชี้วัดทางชีวภาพของโรคร้ายแรง ตัวอย่างเช่น 'แคลเซียมดีต่อกระดูกและฟัน' เป็นตัวอย่างของการกล่าวอ้างที่ได้รับการยอมรับในระดับทั่วไปภายใต้มาตรฐานใหม่

- การกล่าวอ้างด้านสุขภาพระดับสูง (High level health claims) หมายถึงความสัมพันธ์ของสารอาหารหรือสารประกอบในอาหารที่มีต่อโรคร้ายแรงหรือตัวชี้วัดทางชีวภาพของโรคร้ายแรง ตัวอย่างเช่น อาหารที่มีแคลเซียมสูงอาจลดความเสี่ยงของโรคกระดูกพรุนในคนที่มีอายุ 65 ปีขึ้นไป และตัวอย่างของการกล่าวอ้างด้านสุขภาพเกี่ยวกับตัวชี้วัดทางชีวภาพ เช่น ไฟโตสเตอรอล (Phytosterols) อาจช่วยลดคอเลสเตอรอลในเลือด

ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารที่ต้องการใช้การกล่าวอ้างด้านสุขภาพในระดับทั่วไป สามารถอ้างอิงคำกล่าวอ้างจากหนึ่งในความสัมพันธ์ของอาหารต่อสุขภาพ ที่ได้รับอนุมัติแล้วมากกว่า 200 รายการในมาตรฐาน หรือสามารถยืนยันความสัมพันธ์ของอาหารต่อสุขภาพด้วยตนเองตามรายละเอียดข้อกำหนด

ในการใช้การกล่าวอ้างด้านสุขภาพระดับสูง ต้องพิจารณาจากความสัมพันธ์ของอาหารที่มีต่อสุขภาพ ความสัมพันธ์ของอาหารที่มีต่อสุขภาพที่ได้รับการอนุมัติ ให้ใช้ในการกล่าวอ้างสุขภาพระดับสูงแสดงอยู่ในตารางที่ 4 ของมาตรฐาน

การกล่าวอ้างด้านสุขภาพทั้งหมดจะต้องมีหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ในระดับที่เชื่อถือได้มาสนับสนุน ไม่ว่าจะเป็นการกล่าวอ้างตามรูปแบบที่องค์กรอาหารฯ อนุมัติไว้แล้ว หรือเป็นการพิสูจน์ยืนยันด้วยตนเองโดยธุรกิจอาหาร ความสัมพันธ์ของอาหารที่มีต่อสุขภาพที่ได้จากการกล่าวอ้างด้านสุขภาพที่ได้รับการอนุมัติในสหภาพยุโรป แคนาดา และสหรัฐอเมริกา ได้ถูกพิจารณาผนวกเข้ากับมาตรฐานฉบับนี้แล้ว

การกล่าวอ้างด้านสุขภาพจะได้รับอนุญาตเฉพาะอาหารนั้นตรงตามเกณฑ์การให้คะแนนสารอาหาร (nutrient profiling scoring criterion, NPSC) ที่กำหนดไว้ในมาตรฐาน ตัวอย่างเช่น ไม่อนุญาตให้มีการกล่าวอ้างด้านสุขภาพสำหรับอาหารที่มีไขมันอิ่มตัว น้ำตาล หรือเกลือในปริมาณสูง ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารจะต้องดำเนินการเพื่อให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์ของบริษัทมีคะแนนด้านโภชนาการที่เพียงพอ เพื่อให้สามารถกล่าวอ้างด้านสุขภาพได้ ซึ่งผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร สามารถใช้ตัวช่วยคำนวณโภชนาการแบบออนไลน์ (online Nutrition Panel Calculator) ในการคำนวณคะแนนด้านโภชนาการได้

คำกล่าวอ้างด้านสุขภาพและด้านโภชนาการ จะได้รับอนุญาตหากองค์กรที่รับรอง (endorsing body) มีคุณสมบัติตรงตามข้อกำหนดที่กำหนดไว้ในมาตรฐาน

ในกรณีที่มีการกล่าวอ้างทางโภชนาการ บัญชีแสดงข้อมูลโภชนาการจะต้องประกอบด้วยพลังงาน โปรตีน ไขมันอิ่มตัว คาร์โบไฮเดรต น้ำตาล และโซเดียม ข้อมูลที่แสดงต้องรวมถึงสารอาหารหรือสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพใดๆ ที่ถูกกล่าวอ้าง

ข้อมูลเกี่ยวกับประเภทของการกล่าวอ้างทางโภชนาการที่สามารถและไม่สามารถใช้ได้ รวมทั้งตัวอย่างของบัญชีแสดงข้อมูลโภชนาการสำหรับการกล่าวอ้างในแต่ละประเภท มีอยู่ในคู่มือผู้ใช้ตามมาตรฐาน 1.2.8 นอกจากนี้ยังมีคำแนะนำเพิ่มเติมเกี่ยวกับการจัดการคำกล่าวอ้างให้ถูกต้อง (Getting Your Claims Right) ซึ่งใช้กับทั้งการกล่าวอ้างด้านสุขภาพและโภชนาการ

อาหารที่เสริมด้วยวิตามินและแร่ธาตุ

มาตรฐาน 1.3.2 ควบคุมการกล่าวอ้างเกี่ยวกับวิตามินและแร่ธาตุในอาหาร มาตรฐาน 1.2.7 เกี่ยวข้องกับการกล่าวอ้างด้านเนื้อหาทางโภชนาการที่ได้รับอนุญาตเกี่ยวกับการเสริมวิตามินและแร่ธาตุในอาหาร นอกจากนี้ยังมีบทบัญญัติในมาตรฐานอื่นๆ ที่มีผลต่อการกล่าวอ้างในอาหารที่เฉพาะเจาะจง ดังตัวอย่างต่อไปนี้

- มาตรฐาน 2.1.1 ผลิตภัณฑ์จากธัญพืชและธัญพืช
- มาตรฐาน 2.4.2 น้ำมันสเปรด
- มาตรฐาน 2.9.1 ผลิตภัณฑ์สูตรสำหรับทารก
- มาตรฐาน 2.9.2 อาหารสำหรับทารก
- มาตรฐาน 2.9.3 สูตรอาหารทดแทนและสูตรอาหารเสริม
- มาตรฐาน 2.9.4 อาหารเสริมสำหรับนักกีฬา
- มาตรฐาน 2.9.5 อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษทางการแพทย์

คำและสำนวนการเขียน

การใช้คำและสำนวนบางอย่างนั้นถูกจำกัดให้ต้องเป็นไปตามมาตรฐาน เช่นคำว่า “ไม่อิ่มตัว” “บริสุทธิ์” “ธรรมชาติ” “อินทรีย์” “แอลกอฮอล์ต่ำ” “ไม่มีแอลกอฮอล์” “วิตามินเสริมสุขภาพ” เป็นต้น จึงควรศึกษาคำแนะนำจากมาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง

รูปภาพและการออกแบบ

ผู้ผลิตควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าภาพที่สื่อออกมา ไม่ได้สร้างความประทับใจที่ก่อให้เกิดความเข้าใจผิดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ของตน

รูปภาพหรือการออกแบบบางอย่างอาจไม่ได้รับอนุญาตให้ใช้ในอาหารบางประเภท ซึ่งผู้ผลิตและผู้นำเข้าควรทำความเข้าใจกับข้อกำหนดตามมาตรฐาน ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและการแข่งขันผู้บริโภคแห่งออสเตรเลีย (Australian Competition & Consumer Commission, ACCC) ได้จัดทำคู่มือการทำบ่งชี้สำหรับอาหาร (Food Descriptors Guideline) เพื่อให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้รูปภาพและการออกแบบที่ได้รับการยอมรับตามพระราชบัญญัติการแข่งขันและผู้บริโภค (Competition & Consumer Act)

IV. ข้อกำหนดของอาหารที่ต้องได้รับการอนุมัติก่อนวางตลาด

อาหารใหม่ (Novel foods) (มาตรฐาน 1.5.1)

มาตรฐานนี้ควบคุมการขายอาหารนวัตกรรม (อาหารใหม่) และส่วนผสมอาหารใหม่ มาตรฐานนี้ห้ามมิให้มีการขายอาหารเหล่านี้เว้นแต่จะได้รับการระบุไว้ในตารางที่ 25 ของมาตรการ การอนุญาตเฉพาะเป็นกรณีพิเศษ อาจทำได้โดยกำหนดเงื่อนไขที่เกี่ยวข้องกับเรื่องต่างๆ เพิ่มเติม เช่น รายละเอียดการเตรียมอาหาร หรือคำแนะนำในการปรุงอาหาร คำเตือนหรือคำแนะนำอื่นๆ หรือข้อปฏิบัติสำหรับข้อกำหนดเฉพาะขององค์ประกอบอาหาร

องค์กรอาหารฯ จะประเมินความปลอดภัยของอาหารใหม่ว่าเหมาะสมกับการบริโภคของมนุษย์ ก่อนที่จะนำไปรวบรวมไว้ในตารางที่ 25 โดยการประเมินความปลอดภัยของอาหาร จะดำเนินการตามแนวทางคู่มือของหน่วยงานที่มีอำนาจประเมิน

อาหารใหม่ รวมไปถึงส่วนผสมในอาหารอื่นที่มีส่วนประกอบของอาหารใหม่ หมวดยุของอาหารใหม่ อาจเป็นไปทั้ง พืชหรือสัตว์ และส่วนประกอบ สารสกัดจากพืชหรือสัตว์ สมุนไพร รวมถึงสารสกัดจากส่วนประกอบมาโครในอาหาร สารเคมีเดี่ยว จุลินทรีย์ รวมถึงโปรไบโอติก อาหารที่ผลิตจากแหล่งใหม่หรือโดยกระบวนการที่ไม่เคยใช้กับอาหารมาก่อน

อาหารที่ผลิตโดยใช้เทคโนโลยีทางพันธุกรรม (มาตรฐาน 1.5.2)

มาตรฐานที่ 1.5.2-3 กล่าวถึงการอนุญาตให้จำหน่ายอาหารที่ผลิตโดยใช้เทคโนโลยีพันธุกรรม มาตรฐานนี้กำหนดห้ามการขายและการใช้อาหารเหล่านี้ เว้นแต่จะถูกระบุอยู่ในตารางที่ 26 ส่วนที่ S 26-3

วัตถุประสงค์ของอาหารและสารช่วยในกระบวนการที่ผลิตโดยใช้เทคโนโลยีพันธุกรรม จะไม่ถูกควบคุมภายใต้มาตรฐานนี้ แต่ถูกควบคุมด้วยมาตรฐานอื่นซึ่งกำหนดให้ต้องได้รับการตรวจสอบและรับรองก่อนวางตลาด

มาตรฐานที่ 1.5.2-4 ระบุการติดฉลากและข้อกำหนดข้อมูลอื่นๆ สำหรับอาหาร รวมถึงวัตถุประสงค์ของอาหารและสารช่วยในการแปรรูปที่ผลิตโดยใช้เทคโนโลยีพันธุกรรม

อาหารฉายรังสี (มาตรฐาน 1.5.3)

มาตรฐานนี้ห้ามการฉายรังสีอาหารหรือส่วนผสม หรือส่วนประกอบของอาหาร เว้นแต่จะได้รับอนุญาตเป็นการเฉพาะ ซึ่งองค์กรอาหารฯ อนุญาตให้ขายอาหารที่ผ่านฉายรังสี แต่อาจกำหนดเงื่อนไขที่เกี่ยวข้องกับเรื่องต่างๆ เช่น ระดับความเข้มข้นของการฉายรังสี วัสดุบรรจุภัณฑ์ หรือสถานที่ฉายรังสีที่ได้รับอนุมัติ

อาหารที่จะถูกแปรรูปด้วยการฉายรังสีรวมถึงบรรจุภัณฑ์ ต้องอยู่ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะและเหมาะสมสำหรับการแปรรูปด้วยเทคโนโลยีดังกล่าว

การดำเนินงานของสถานที่ฉายรังสีและการควบคุมกระบวนการฉายรังสี ควรดำเนินการภายใต้กฎหมายควบคุมการฉายรังสีของเขตหรือรัฐ หรือประเทศที่เกี่ยวข้อง และควรดำเนินการตามแนวทางปฏิบัติที่เหมาะสม เช่น มาตรฐานอาหารระหว่างประเทศสำหรับอาหารฉายรังสี ปี 2526 (Codex Alimentarius General Standard for Irradiated Foods) และหลักปฏิบัติในการใช้รังสีสำหรับการรักษาอาหาร (Code of Practice for the Operation of Irradiation Facilities Used for the Treatment of Foods)

มาตรฐานนี้ยังกำหนดแหล่งที่มาของรังสีที่ได้รับอนุญาต ซึ่งต้องมีการเก็บบันทึกข้อมูลเกี่ยวกับการฉายรังสีของอาหารและการติดฉลากอาหารที่ฉายรังสีแล้ว

การอนุมัติอาหารดัดแปลงพันธุกรรม

ข้อมูลสำหรับผู้ที่ต้องการขออนุมัติเกี่ยวกับอาหารใหม่ที่ผลิตโดยใช้เทคโนโลยีพันธุกรรมที่มีให้ในข้อมูลมาตรฐานดังกล่าวปรากฏในการปรับปรุงมาตรฐานของเว็บไซต์องค์กรอาหารฯ และ/หรือคู่มือการใช้งาน

การจัดการรับรองระหว่างรัฐบาล

กระทรวงเกษตรฯ มีข้อตกลงกับประเทศอื่นๆ เกี่ยวกับการรับรอง ซึ่งก่อนที่จะมีการยอมรับการรับรองที่ออกโดยหน่วยงานอื่นๆ กระทรวงเกษตรฯ ต้องมีความมั่นใจว่าประเทศนั้นมีระบบในการควบคุมดูแลโดยหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และอาหารนั้นจะเป็นไปตามข้อกำหนดของประเทศออสเตรเลีย

อาหารที่มาพร้อมกับใบรับรองจากหน่วยงานที่ได้รับอนุมัติจะถูกเคลียร์อย่างรวดเร็ว โดยถือว่าเป็นไปตามข้อกำหนดด้านการกักกัน ซึ่งมีค่าธรรมเนียมขั้นต่ำสำหรับอาหารที่ผ่านการตรวจภายใต้เงื่อนไขของหนังสือรับรอง สินค้าที่จัดส่งภายใต้หนังสือรับรองจะได้รับการตรวจสอบและวิเคราะห์แบบสุ่ม ซึ่งหากภายหลังพบสิ่งผิดปกติกับอาหารที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานที่ได้รับอนุมัติจากต่างประเทศ กระทรวงเกษตรฯ จะแก้ไขปัญหากับหน่วยงานที่รับรอง โดยไม่ต้องดำเนินการกับผู้นำเข้าหรือผู้จัดหา หน่วยงานต่างประเทศที่ได้รับอนุมัติจะต้องแก้ไขปัญหาและหากปัญหายังคงดำเนินต่อไปจะส่งผลให้ข้อตกลงถูกระงับ ซึ่งข้อมูลการรับรองโดยรัฐบาลต่างประเทศ สามารถเข้าดูได้ที่ <http://www.agriculture.gov.au/import/goods/food/inspection-compliance/foreign-government-certification>

ตัวอย่างทางการค้า

ปริมาณของอาหารที่อาจจะถูกนำเข้าเพื่อเป็นตัวอย่างทางการค้า โดยมีวัตถุประสงค์ในการประเมินผลทางวิทยาศาสตร์หรือการค้า มีดังนี้

- สำหรับอาหารในรูปของเหลว ให้ไม่เกิน 20 ลิตร
- สำหรับอาหารที่ไม่อยู่ในรูปของเหลว ให้ไม่เกิน 20 กิโลกรัม
- สำหรับอาหารเหลวที่มีความเข้มข้น (บรรจุในบรรจุภัณฑ์) ที่ใช้ในการเตรียมอาหารอื่นๆ ซึ่งไม่สามารถบริโภคได้เว้นแต่ใช้เป็นส่วนหนึ่งของอาหารปรุงสำเร็จ ให้ไม่เกิน 2 ลิตร
- สำหรับอาหารที่ลดความชื้น (บรรจุในบรรจุภัณฑ์) นอกเหนือจากอาหารเหลวที่ใช้ในการเตรียมอาหารอื่นๆ ซึ่งไม่บริโภคได้ เว้นแต่เป็นส่วนหนึ่งของอาหารปรุงสำเร็จ น้ำหนักสุทธิให้ไม่เกิน 2 กิโลกรัม
- สำหรับเครื่องเทศ (บรรจุในบรรจุภัณฑ์) ที่ใช้ในการเตรียมอาหารอื่นๆ ซึ่งไม่บริโภคได้ เว้นแต่เป็นส่วนหนึ่งของอาหารปรุงสำเร็จ ให้ไม่เกิน 1 กิโลกรัม

ทั้งนี้อาหารที่นำเข้ามาเป็นตัวอย่างการค้าจะต้องไม่ถูกบริโภคโดยบุคคลใดๆ และตัวอย่างการค้าไม่ได้รับการยกเว้นจากข้อกำหนดการกักกัน เช่น หากผลิตภัณฑ์ต้องการใบอนุญาตนำเข้าสำหรับการจัดส่งในเชิงพาณิชย์แล้ว จะต้องมีการขอใบอนุญาตสำหรับตัวอย่างเช่นเดียวกัน

V. การลงทะเบียนโรงงานและผลิตภัณฑ์

สินค้าประเภทเนื้อสัตว์ ต้องมาจากสถานประกอบการที่ได้รับอนุมัติจากประเทศออสเตรเลีย รายละเอียดของสินค้าและสถานประกอบการที่ได้รับแต่งตั้ง สามารถตรวจสอบได้จาก Food Safety and Inspection Service Export Library

โรงงานแปรรูปอาหารอื่นๆ ไม่จำเป็นต้องลงทะเบียนเพื่อมีสิทธิ์ส่งออกไปยังประเทศออสเตรเลีย อย่างไรก็ตามมีข้อกำหนดการกักกันที่เข้มงวดสำหรับผลิตภัณฑ์หลายชนิด กระทรวงเกษตรฯ มีฐานข้อมูลออนไลน์สำหรับสืบค้นข้อกำหนดเหล่านี้เรียกว่า “เงื่อนไขการนำเข้าเพื่อความปลอดภัยทางชีวภาพ” (Biosecurity Import Conditions -BICON)

VI. ข้อกำหนดการรับรองและการทดสอบอื่นๆ

ข้อกำหนดในการทดสอบ

อาหารที่นำเข้าต้องได้รับการตรวจสอบตามประเภทการตรวจสอบสองหมวดหมู่ ได้แก่ 1). ความเสี่ยง และ 2). การเฝ้าระวัง ซึ่งจะเป็นตัวกำหนดความถี่และระบบในการทดสอบที่เหมาะสม ซึ่งองค์กรอาหารฯ เป็นหน่วยงานที่ประเมินการตรวจสอบประเภทอาหารเหล่านี้

อาหารประเภทมีความเสี่ยง (Risk category) องค์กรอาหารฯ จัดหมวดหมู่อาหารเป็นความเสี่ยง หากมีความเป็นไปได้ที่จะก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อสุขภาพของประชาชนในระดับปานกลางถึงสูง อาหารที่มีความเสี่ยงจะถูกส่งต่อไปยังกระทรวงเกษตรฯ และต้องถูกตรวจสอบร้อยละ 100

อาหารที่มีความเสี่ยงจะถูกทดสอบกับรายการสิ่งอันตรายที่อาจเกิดขึ้น รวมถึงจุลินทรีย์และสารปนเปื้อน เมื่อผ่านเกณฑ์การตรวจสอบอย่างต่อเนื่อง 5 ครั้ง อัตราการตรวจสอบจะลดลงเหลือร้อยละ 25 และอัตราการตรวจสอบจะลดลงเหลือร้อยละ 5 หลังจากสามารถผ่านเกณฑ์ 20 ครั้งติดต่อกันได้

อาหารที่มีความเสี่ยงนั้นอยู่ภายใต้การทดสอบและขึ้นทะเบียนเฝ้าระวัง (test and hold) ซึ่งจะไม่นำออกจำหน่ายจนกว่าจะทราบผลการทดสอบ อาหารที่มีความเสี่ยงไม่ผ่านการตรวจสอบและไม่เป็นไปตามมาตรฐานของประเทศออสเตรเลียจะไม่สามารถนำเข้าได้ อาหารเหล่านี้จะต้องถูกนำไปปฏิบัติให้ถูกต้อง มิฉะนั้นอาหารจะถูกส่งกลับหรือถูกทำลาย

สำหรับการส่งมอบสินค้าที่ไม่ผ่านมาตรฐาน จะต้องมีการทดสอบในอัตราร้อยละ 100 จนกว่าผู้ผลิตอาหารนั้นจะสามารถดำเนินการให้สอดคล้องตามเงื่อนไขสำหรับผู้ผลิตอาหารอีกครั้ง

รายการอาหารที่จัดอยู่ในประเภทความเสี่ยงอาจเปลี่ยนแปลงได้ตลอดเวลา ซึ่งกระทรวงเกษตรฯ อาจตรวจสอบและวิเคราะห์อาหารอื่นๆ ที่เชื่อว่าอาจไม่สอดคล้องกับข้อกำหนดเกี่ยวกับการนำเข้าอาหาร

ประกาศล่าสุดที่เกี่ยวข้องกับการทดสอบที่ใช้กับอาหารประเภทความเสี่ยงสามารถดูได้ที่ <http://www.agriculture.gov.au/import/goods/food/inspection-compliance/risk-food>

อาหารประเภทการเฝ้าระวัง (Surveillance category) อาหารอื่นๆ ทั้งหมดที่จัดว่ามีความเสี่ยงต่อสุขภาพและความปลอดภัยของมนุษย์ต่ำและจัดอยู่ในประเภทการเฝ้าระวัง และมีโอกาสร้อยละ 5 ที่สินค้าจะถูกส่งไปตรวจสอบ

การคัดเลือกอาหารกลุ่มเฝ้าระวังจะเป็นแบบสุ่มและการอ้างอิงสินค้าเหล่านั้น จะทำโดยใช้โปรไฟล์อิเล็กทรอนิกส์ในระบบตรวจคนเข้าเมืองและการป้องกันชายแดนของสินค้าแบบบูรณาการ

ตัวอย่างของอาหารเฝ้าระวังอาจได้รับการวิเคราะห์หายาฆ่าแมลง ยาปฏิชีวนะ สิ่งปนเปื้อนทางจุลชีววิทยา สารพิษตามธรรมชาติ โลหะปนเปื้อน และสารเติมแต่งอาหาร

ในฐานะที่เป็นอาหารเฝ้าระวังซึ่งถือว่าเป็นความเสี่ยงต่ำ สินค้าเหล่านี้จะอยู่ภายใต้หลักการการทดสอบและปล่อย (test and release) และสามารถกระจายสินค้าสำหรับการจำหน่ายก่อนที่จะได้รับผลการทดสอบ

หากมีผลการทดสอบผ่านตามเกณฑ์ รัฐหรือเขตที่เกี่ยวข้องกับการกำกับดูแลอาหาร สามารถตรวจสอบและเรียกคืน สินค้าหากจำเป็น โดยค่าใช้จ่ายใดๆ ที่เกิดจากการเรียกคืนสินค้าจะเป็นความรับผิดชอบของผู้นำเข้า

อาหารเฝ้าระวังที่ไม่ผ่านเกณฑ์จะต้องผ่านการทดสอบร้อยละ 100 จนกว่าจะสามารถผ่านตามเงื่อนไขได้อย่างต่อเนื่อง กระบวนการในการเพิ่มการตรวจสอบอาหารที่มีการเฝ้าระวังยึดตามหลักสินค้าที่ถูกควบคุม

จนกว่าจะได้รับผลการทดสอบที่น่าพอใจ โดยหากผ่านการตรวจสอบห้าครั้งติดต่อกัน อัตราการตรวจสอบจะลดลงเหลือเพียงร้อยละ 5

การกักกัน (Quarantine)

การนำเข้าอาหารใดๆ สู่ประเทศออสเตรเลีย จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดการกักกันก่อน ประเทศออสเตรเลียมีเงื่อนไขควบคุมการนำเข้าที่เข้มงวด ซึ่งต้องการการปฏิบัติที่หลากหลาย (เช่น การรวมควิน การควบคุมเวลา/อุณหภูมิ) ซึ่งต้องได้รับการสนับสนุนจากระบบการนำเข้า และการรับรองการส่งออกจากหน่วยงานประเทศต้นทาง ตัวอย่างของผลิตภัณฑ์ที่ประเทศออสเตรเลียต้องการการรับรองจากหน่วยงานในประเทศต้นทาง ได้แก่

- เนื้อไก่และผลิตภัณฑ์จากเนื้อไก่
- ผลิตภัณฑ์หมูและเนื้อหมู
- ผลิตภัณฑ์เนื้อวัวและเนื้อวัว
- ผลิตภัณฑ์ไข่และไข่
- ผลไม้และผักสด
- ผลิตภัณฑ์นม

ผลิตภัณฑ์ทั้งหมดเหล่านี้อาจไม่ได้รับอนุญาตหรือได้รับอนุญาตภายใต้เงื่อนไขที่เข้มงวด

ผู้ส่งออกต้องพิจารณาข้อจำกัดสำหรับการส่งออกอาหารไปยังประเทศออสเตรเลีย ในบางกรณีมีข้อห้ามอยู่เนื่องจากไม่มีการวิเคราะห์ความเสี่ยงในการนำเข้า ในกรณีนี้จะไม่ได้รับอนุญาตในการนำเข้าจนกว่าจะมีการวิเคราะห์ความเสี่ยงในการนำเข้า

รัฐบาลประเทศออสเตรเลียนี้มีกลไกที่เป็นทางการสำหรับการประเมินระดับของความเสี่ยงที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าของผลิตภัณฑ์บางอย่างหรือสินค้าที่ผลิตจากต่างประเทศ กระบวนการประเมินผลเกี่ยวข้องกับรัฐบาล กลุ่มอุตสาหกรรม นักวิชาการ และผู้บริโภค การประเมินอาจใช้เวลาหลายปีเพื่อให้เสร็จสมบูรณ์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งสำหรับอาหารที่ยังไม่ผ่านการแปรรูป หรือแปรรูปบางส่วน ซึ่งถูกประเมินว่าอาจจะนำพาโรคเข้าสู่ประเทศออสเตรเลีย

ข้อตกลงการรับรองความปลอดภัยด้านอาหาร

ภายใต้ข้อบังคับควบคุมการนำเข้าอาหารปี 2536 (Food Control Regulations 1993) กระทรวงเกษตรฯ สามารถลดอัตราการตรวจสอบอาหารได้ หากมีการยอมรับตามข้อตกลงความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety Recognition Agreement) ข้อตกลงเหล่านี้กำหนดอาหารที่ครอบคลุมและไม่ครอบคลุมภายใต้ข้อตกลง ซึ่งอาจครอบคลุมทั้งอาหารที่มีความเสี่ยง และ/หรืออาหารที่ต้องเฝ้าระวัง วัตถุประสงค์ของข้อตกลงนี้เพื่อลดอัตราการตรวจสอบและการวิเคราะห์อาหารนำเข้าสำหรับอาหารจากประเทศผู้ส่งออกที่ผลิตภายใต้ระบบความปลอดภัยอาหารที่เทียบเท่ากับประเทศออสเตรเลีย ข้อตกลงเหล่านี้ไม่ครอบคลุมข้อกำหนดการร้องขอการรับรองความปลอดภัยทางชีวภาพ (biosecurity certification requirements) สำหรับอาหารใดๆ ที่นำเข้ามาในประเทศออสเตรเลีย หรือข้อกำหนดการร้องขอการรับรองเกี่ยวกับโรควัวบ้า (Bovine Spongiform Encephalopathy, BSE)

อาหารที่ครอบคลุมตามข้อตกลงนี้รวมถึง อาหารกระป๋อง (ยกเว้นที่มีเนื้อวัว) อาหารทะเลส่วนใหญ่ ผลิตภัณฑ์นมส่วนใหญ่ ผักและผลไม้สด น้ำผลไม้ ขน และขนมอบ

อาหารที่ไม่ครอบคลุมรวมถึง เนื้อสัตว์ (ยกเว้นเนื้อสัตว์ป่า) สัตว์ปีก ผลิตภัณฑ์ไข่แปรรูป หอยสองฝา ดิบ เนยแข็ง นมดิบ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพจากธรรมชาติ

VII. วัตถุเจือปนอาหาร

หน่วยงานมาตรฐานอาหารฯ มีหน้าที่รับผิดชอบในการพัฒนาและแก้ไขมาตรฐานอาหารในหลักปฏิบัติ ตามระบบมาตรฐานอาหาร (Food Standards Code) ส่วนของมาตรฐานที่ใช้ควบคุมวัตถุเจือปนอาหาร มาตรฐาน 1.3.1 มีผลบังคับใช้มาเป็นเวลาหลายปี ซึ่งได้รับการพัฒนาบนพื้นฐานของบทบัญญัติวัตถุเจือปนอาหารจากหลักปฏิบัติมาตรฐานอาหารของออสเตรเลียในอดีต มาตรฐานนี้ระบุถึงสารเติมแต่งใน 2 แบบ แบบแรกนั้น วัตถุเจือปนบางอย่างมีการอนุญาตเฉพาะ และอยู่ในระดับที่ได้รับการยอมรับให้อยู่ในอาหาร ส่วนรูปแบบที่สอง เป็นการที่ได้รับการอนุญาตในระดับที่ถูกระบุโดยหลักปฏิบัติในการผลิตที่ดี GMP (Good Manufacturing Practice) ข้อมูลเกี่ยวกับการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตแสดงอยู่ในตารางที่ 8 ของมาตรฐาน 1.3.1 ของหลักปฏิบัติ รายการของวัตถุเจือปนเบ็ดเตล็ดที่ได้รับการอนุญาตตามหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตในอาหารแปรรูประบุไว้ในตารางที่ 8 ของมาตรฐาน 1.3.1

วัตถุเจือปนอาหารอาจใช้ได้เฉพาะเมื่อได้รับอนุญาตตามมาตรฐาน 1.3.1 และเฉพาะเมื่อมีการใช้เพื่อประโยชน์ด้านเทคโนโลยี สิ่งเหล่านี้ถูกระบุไว้ในตารางที่ 5 ของมาตรฐาน เกณฑ์ต่อไปนี้เป็นหลักการชี้แนะที่หน่วยงานมาตรฐานอาหารฯ ใช้ในการประเมินว่าวัตถุเจือปนอาหารใดที่มีการระบุไว้ในมาตรฐาน 1.3.1 และอนุญาตให้ใช้ในอาหารได้หรือไม่ สิ่งเหล่านี้ระบุไว้ว่า :

- ไม่ก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อสุขภาพ แม้ใช้ในปริมาณจำกัดตามที่กำหนด
- สามารถพิสูจน์ได้ถึงความเป็นที่จำเป็นที่จะต้องใช้สารเพื่อให้เกิดฟังก์ชันที่เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภคและ
- สารเติมแต่งต้องถูกใช้กับอาหารในระดับที่เพียงพอสำหรับให้ฟังก์ชันนั้นๆ สำเร็จ (ถึงแม้ว่าการใช้ในระดับที่สูงขึ้นอาจไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพก็ตาม)

การใช้วัตถุเจือปนอาหารควรยึดตามหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิต โดยผู้ผลิตมีความรับผิดชอบในการแสดงเหตุผลอันสมควรในการใช้วัตถุเจือปนอาหารซึ่งคู่มือของมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex Alimentarius Commissions Procedural Manual) ได้กำหนดหลักเกณฑ์ที่เกี่ยวข้องเพื่อใช้ในการประเมินให้สอดคล้องกับหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิต ดังต่อไปนี้

- ปริมาณของวัตถุเจือปนอาหารจะถูกจำกัดให้อยู่ในระดับต่ำสุดเท่าที่จะเป็นไปได้ (ซึ่งเพียงพอต่อการทำหน้าที่ของสารนั้น)
- ปริมาณของวัตถุเจือปนอาหารที่กลายเป็นส่วนประกอบของอาหาร อันเป็นผลมาจากการใช้ในการผลิต การแปรรูป หรือการบรรจุอาหาร และไม่ได้มีวัตถุประสงค์เพื่อให้บรรลุผลทางกายภาพหรือทางเทคนิคอื่นๆ ในอาหารนั้น ถูกลดปริมาณลงเท่าที่จะเป็นไปได้อย่างสมเหตุสมผล
- วัตถุเจือปนอาหารต้องถูกเตรียมและจัดการในลักษณะเดียวกับส่วนผสมอาหาร

ในประเด็นของการติดฉลากแสดงส่วนผสม วัตถุเจือปนอาหารจะต้องได้รับการปฏิบัติเช่นเดียวกับส่วนผสมอื่นๆ ในอาหาร โดยตารางที่ 7 ของมาตรฐานจะแสดงชื่อประเภท (class names) ของสารเติมแต่ง โดยจะแบ่งตามหน้าที่ทางเทคนิค และตารางที่ 8 ของมาตรฐาน จะแสดงรายการสารเติมแต่งที่ได้รับการอนุญาตทั้งหมดตามชื่อศัพท์บัญญัติและหมายเลขรหัส สารเติมแต่งจะต้องถูกระบุไว้ในรายการส่วนผสมในตำแหน่งที่ถูกต้อง และใช้ชื่อประเภทที่เหมาะสมตามที่ระบุในตารางที่ 7 และตามด้วยชื่อหรือหมายเลขรหัสเฉพาะของสารเติมแต่ง

(จากตาราง 8) ซ้อยกเว้นประการหนึ่งสำหรับกฎนี้คือ เอนไซม์จะต้องบ่งชี้ด้วยชื่อประเภทว่า "เอนไซม์" เท่านั้น โดยไม่ต้องระบุชื่อของเอนไซม์อย่างเฉพาะเจาะจง

ระดับสูงสุดที่ได้รับอนุญาตสำหรับวัตถุเจือปนอาหาร

ระบบมาตรฐานอาหารยังกำหนดระดับสูงสุดที่อนุญาต (maximum permitted levels, MPL) สำหรับวัตถุเจือปนอาหารบางชนิด เช่น เบนโซเอต (benzoates) ซอร์เบต (sorbates) และซัลโฟน (sulphones) ซึ่งถูกใช้เป็นสารกันบูด ระดับสูงสุดที่อนุญาตคือ ปริมาณสูงสุดของสารเติมแต่งที่ได้รับอนุญาตตามกฎหมายให้ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร แม้เป็นระดับสูงสุดที่สามารถใช้ได้ แต่ปริมาณที่ใช้จริงจะต้องเป็นระดับต่ำสุดที่เป็นไปได้ เพื่อให้ได้ผลตามที่ต้องการในผลิตภัณฑ์อาหารนั้นๆ ตารางที่ 15 ของข้อกำหนดแสดงรายการของสารซึ่งสามารถเพิ่มในอาหารและ ระดับสูงสุดที่อนุญาตที่เกี่ยวข้อง นอกจากนี้ควรให้ความสนใจเป็นพิเศษสำหรับสารเติมแต่งที่ผ่านการดัดแปลงทางพันธุกรรมด้วย

VIII. สารกำจัดศัตรูพืชและสารปนเปื้อนอื่นๆ

สารปนเปื้อนและสารพิษจากธรรมชาติ

หน่วยงานมาตรฐานอาหารฯ ได้กำหนดมาตรฐานสำหรับระดับการยอมรับของสารปนเปื้อนประเภทโลหะบางประเภท และสารที่ไม่เป็นโลหะ รวมถึงสารพิษตามธรรมชาติที่พบในอาหาร ข้อมูลเกี่ยวกับสิ่งปนเปื้อนและสารพิษที่พบในธรรมชาติ สามารถศึกษาได้จากมาตรฐาน 1.4.1 ของระบบมาตรฐานอาหาร

สารกำจัดศัตรูพืชตกค้างและสารเคมีปนเปื้อน

ขีดจำกัดสูงสุดของสารตกค้างทางการเกษตรและpesticides ที่อนุญาตให้พบในอาหารเป็นที่รู้จักกันในชื่อ ปริมาณสารตกค้างสูงสุดที่ยอมรับได้ (Maximum Residue Limit (MRL)) ถูกกำหนดใช้สำหรับประเทศออสเตรเลียเท่านั้น กระทรวงอุตสาหกรรมฯ มีหน้าที่รับผิดชอบในการจัดตั้งและบังคับใช้ปริมาณสารตกค้างสูงสุดที่ยอมรับได้

ภายใต้ข้อตกลงการยอมรับความเท่าเทียม Trans-Tasman อาหารที่นำเข้าจากประเทศออสเตรเลียไปยังประเทศนิวซีแลนด์จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดมาตรฐานอาหารแห่งออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ และตามประกาศ ปริมาณสารตกค้างสูงสุดที่ยอมรับได้ของนิวซีแลนด์สำหรับสารประกอบทางการเกษตร

IX. ขั้นตอนการนำเข้า

จะไม่มีกรอนุมัติล่วงหน้าก่อนวางตลาดสำหรับส่วนประกอบหรือการติดฉลากของอาหารใดๆ ในประเทศออสเตรเลีย อาหารนำเข้าจะต้องสอดคล้องกับกฎระเบียบมาตรฐานด้านอาหาร ณ จุดผ่านแดนเข้าประเทศออสเตรเลีย อาหารที่นำเข้าจะถูกสุ่มตรวจโดยกระทรวงเกษตรฯ อาหารที่มีความเสี่ยงสูงจะถูกกำหนดความถี่ในการตรวจสอบที่มากขึ้น

สินค้าทั้งหมดที่นำเข้ามาในประเทศออสเตรเลียจะต้องผ่านด่านศุลกากร ไม่ว่าจะนำเข้าทางอากาศทางทะเล หรือทางไปรษณีย์ ในขณะที่การนำเข้าสินค้าราคาต่ำโดยทั่วไป สินค้าจะถูกปล่อยออกมาโดยศุลกากรเพื่อส่งตรงไปยังผู้รับสินค้า

ผู้นำเข้ามีหน้าที่รับผิดชอบในการดำเนินการเพื่อผ่านพิธีการศุลกากร สำหรับการส่งของสินค้าที่สูงกว่าเพดานมูลค่าสินค้าที่กำหนด (ปัจจุบันกำหนดที่ 1,000 เหรียญออสเตรเลีย) ค่าใช้จ่ายในการนำเข้าจะขึ้นอยู่กับว่ารายการนั้นเป็นรายการพิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์หรือทางเอกสาร

เอกสารที่จำเป็นต้องยื่นพร้อมกับรายการนำเข้า จะรวมถึงใบตราส่งสินค้า (airway bill or bill of lading) ใบแจ้งหนี้ และเอกสารอื่นๆ (รวมถึงรายการบรรจุภัณฑ์ เอกสารประกันสินค้า ใบอนุญาตนำเข้า ใบรับรองสุขอนามัยพืช

ผู้นำเข้าจะต้องตรวจสอบเพื่อให้แน่ใจว่าสินค้าที่นำเข้าประเทศออสเตรเลียแสดงเครื่องหมายอย่างถูกต้อง หน่วยงานศุลกากรมีหน้าที่สอดส่องดูแลการติดฉลากและการอธิบายรายละเอียดสินค้าที่ไม่ถูกต้อง

ขั้นตอนการนำเข้าผ่านด่านศุลกากร ขึ้นอยู่กับการประเมินตนเองโดยผู้นำเข้า การแสดงข้อมูลที่ไม่ถูกต้อง การทำให้เข้าใจผิด หรือการละเว้นข้อมูลที่ส่งผลให้เข้าใจผิด จะถือเป็นความผิด ดังนั้น แม้จะไม่ใช่ข้อบังคับ แต่ขอแนะนำให้ผู้นำเข้า ใช้บริการของนายหน้าในการจัดการผ่านพิธีการศุลกากรเพื่อทำรายการนำเข้าศุลกากรและพิธีการศุลกากรที่เกี่ยวข้อง นายหน้าซึ่งได้รับอนุญาตจากกรมศุลกากรออสเตรเลียมีความเชี่ยวชาญในการนำเข้าสินค้า

แผนการตรวจสอบอาหารนำเข้า

ข้อมูลต่อไปนี้จะเกี่ยวข้องกับข้อกำหนดสำหรับอาหารที่นำเข้าในด้านสาธารณสุขและการกักกัน (เช่น ปศุสัตว์และพืช) ข้อกำหนดแต่ละข้อนั้นค่อนข้างแตกต่างกัน ซึ่งการนำเข้าอาหารเป็นความรับผิดชอบของกระทรวงเกษตรฯ และมีการประสานงานภายใต้โครงการตรวจสอบอาหารนำเข้า (Imported Food Inspection Scheme, IFIS)

อาหารทั้งหมดที่นำเข้ามาในประเทศออสเตรเลียจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดการกักกันตามที่กำหนดไว้ในพระราชบัญญัติความปลอดภัยทางชีวภาพปี 2558 (Biosecurity Act 2015) และพระราชบัญญัติควบคุมอาหารนำเข้าปี 2535 (Imported Food Control Act 1992) และพระราชบัญญัติแก้ไขเพิ่มเติมการควบคุมการนำเข้าอาหารปี 2561 (Imported Food Control Amendment Act 2018)

การนำเข้าอาหารจะต้องแจ้งต่อกระทรวงมหาดไทยออสเตรเลีย (Australian Department of Home Affairs) โดยใช้ตารางพิกัดอากรสินค้าที่สอดคล้องกับมาตรฐานสากล กระทรวงเกษตรฯ มีการเชื่อมโยงโดยตรงไปยังเครือข่ายคอมพิวเตอร์ของกระทรวงมหาดไทย และสามารถยับยั้งการนำเข้าอาหารที่จำเป็นจะต้องผ่านการตรวจของศุลกากร

ผู้นำเข้าอาหารกลุ่มเป้าหมายที่มีความเสี่ยง ต้องไปที่กระทรวงเกษตรฯ เพื่อช่วยในกระบวนการการปล่อยสินค้า อาหารประเภทที่อยู่ในเกณฑ์ความเสี่ยง เกณฑ์การอนุญาตให้นำเข้าของสินค้า ไม่ว่าจะเป็นอาหารหรือไม่ ต้องได้รับการตรวจสอบโดยพิจารณาจากประวัติความสามารถในการปฏิบัติตามข้อกำหนดย้อนหลังของผู้ผลิตด้วย

กระทรวงเกษตรฯ มีเครือข่ายคอมพิวเตอร์ที่เชื่อมโยงผู้ตรวจสอบกับเขตและรัฐต่างๆ ระบบเก็บบันทึกสถานะการตรวจสอบของผู้จัดหาอาหารในกลุ่มที่มีความเสี่ยงในต่างประเทศทั้งหมด เครือข่ายนี้อนุญาตให้ผู้ตรวจสอบทราบว่าต้องมีการตรวจสอบเป็นพิเศษสำหรับสินค้านั้นๆ หรือไม่

เป็นความรับผิดชอบทางกฎหมายของผู้นำเข้าซึ่งต้องมั่นใจว่าอาหารที่นำเข้าเป็นไปตามข้อกำหนดเงื่อนไขและมาตรฐานอาหาร ผู้ส่งออกไม่ควรสันนิษฐานเองว่าเป็นเพราะผลิตภัณฑ์ของตนได้รับการยอมรับในตลาดอื่นๆ ดังนั้นจะได้รับการยอมรับโดยอัตโนมัติในประเทศออสเตรเลีย บ่อยครั้งที่มาตรฐานของประเทศออสเตรเลียมีความแตกต่างในด้านต่างๆ เช่น คำอธิบายของผลิตภัณฑ์ องค์ประกอบ การใช้วัตถุกันเสีย และการอนุญาตให้ใช้สีและสารเติมแต่ง

ผู้ตรวจสอบของกระทรวงเกษตรฯ ตรวจสอบอาหารตามข้อกำหนดของระบบมาตรฐานทางอาหารฯ โดยจะตรวจสอบอาหารทั้งหมดเพื่อดูความสอดคล้องกับข้อกำหนดด้านฉลาก รวมถึงตรวจสอบด้วยสายตา (อาจรวมถึงต้องเปิดบรรจุภัณฑ์และตรวจสอบอาหารเพื่อหาสิ่งปนเปื้อนและข้อบกพร่อง)

ผู้ตรวจสอบจะตรวจสอบให้แน่ใจว่าฉลากเป็นไปตามเงื่อนไขดังนี้

- เป็นภาษาอังกฤษ
- มีคำอธิบายทางการค้าที่ถูกต้อง
- มีรายละเอียดผู้ผลิต/ผู้นำเข้า
- ได้ประกาศประเทศต้นกำเนิด
- มีรหัสชุด/ล็อต
- มีการทำเครื่องหมายวันที่ (ในรูปแบบที่ถูกต้อง)
- มีน้ำหนักสุทธิ เนื้อหา และ
- มีรายละเอียดของส่วนผสม (ตามความเหมาะสม)

กระทรวงเกษตรฯ มีกระบวนการจัดการ ซึ่งผู้นำเข้าจะได้รับโอกาสตรวจสอบว่าเป็นไปตามข้อกำหนด การติดฉลากหรือไม่ และหากจำเป็น ให้ทำการแก้ไขฉลากก่อนที่จะทำการตรวจสอบ ผู้นำเข้าจะต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าสินค้าถูกปล่อยจากการกักกัน ก่อนที่จะได้รับจะทำการตรวจสอบใดๆ

กระทรวงเกษตรฯ จะอนุญาตให้มีการแก้ไขแทนที่จะปฏิเสธการนำเข้าอาหารที่มีข้อบกพร่องเล็กน้อย จะถูกจัดการด้วยความเข้าใจว่าผู้นำเข้าจะทำการเปลี่ยนแปลงที่จำเป็นเพื่อแก้ไขปัญหาดังกล่าว แต่หากเกิดความผิดพลาด อาจส่งผลให้มีการออกคำสั่งการควบคุมสินค้าได้

ในช่วงเวลาของการตรวจสอบ ผู้ตรวจสอบอาจสุ่มตัวอย่างสำหรับการวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการเพื่อตรวจสอบสถานะทางจุลชีววิทยา ระดับการตกค้างของสารกำจัดศัตรูพืช การใช้สารเติมแต่งและส่วนประกอบของอาหาร

เป็นความรับผิดชอบของผู้นำเข้าในการตรวจสอบเพื่อให้แน่ใจว่าอาหารที่นำเข้านั้นเป็นไปตามข้อกำหนดของระบบมาตรฐานทางอาหารฯ ซึ่งหากผู้ส่งออกไม่แน่ใจว่าอาหารของเขาจะสอดคล้องกับกฎระเบียบ ควรตรวจสอบกับผู้นำเข้าหรือขอคำแนะนำทางกฎหมายจากที่ปรึกษาหรือนักกฎหมายด้านอาหาร การประเมินอาหารก่อนนำเข้าจะช่วยลดความเสี่ยงจากความล่าช้าและการเสียค่าใช้จ่ายเพิ่มเติมที่ไม่จำเป็น ในกรณีที่อาหารไม่เป็นไปตามข้อกำหนด

X. กฎหมายลิขสิทธิ์ และ/หรือเครื่องหมายการค้า

กฎหมายประเทศออสเตรเลียคุ้มครองสิทธิบัตรเครื่องหมายการค้าและลิขสิทธิ์ ประเทศออสเตรเลีย เป็นสมาชิกขององค์การทรัพย์สินทางปัญญาโลก (World Intellectual Property Organization) อนุสัญญากรุงปารีสเพื่อการคุ้มครองทรัพย์สินทางอุตสาหกรรม (Paris Convention for the Protection of Industrial Property) อนุสัญญาเบิร์นเพื่อการคุ้มครองงานวรรณกรรมและศิลปะ (Berne Convention for the Protection of Literary and Artistic Works) อนุสัญญาลิขสิทธิ์สากล (Universal Copyright Convention) สนธิสัญญาความร่วมมือสิทธิบัตร (Patent Cooperation Treaty) ข้อตกลงการยอมรับร่วมระหว่างทรานส์ - แพสมัน สำหรับทนายความด้านสิทธิบัตร (Trans-Tasman Mutual Recognition Agreement for the Patent Attorney Profession) สนธิสัญญาบูดาเปสเกี่ยวกับการรับรองนานาชาติว่าด้วยการฝากจุลินทรีย์เพื่อ

จุดประสงค์ในการดำเนินคดี (Budapest Treaty on the International Recognition of the Deposit of Microorganisms for the Purpose of Patent Procedure) ข้อตกลงสตราสบูร์กเกี่ยวกับการจำแนกประเภทสิทธิบัตรระหว่างประเทศ (Strasbourg Agreement Concerning the International Patent Classification) ข้อตกลงที่ดีสำหรับการจำแนกประเภทสินค้าและบริการระหว่างประเทศ ของ Marks (Nice Agreement for the International Classification of Goods and Services for the Purposes of the Registration of Marks) และข้อตกลงองค์การการค้าโลก (WTO) ด้านการค้าที่เกี่ยวข้องกับสิทธิในทรัพย์สินทางปัญญา (World Trade Organization Agreement on Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights)

IP Australia เป็นหน่วยงานรัฐบาลกลางที่รับผิดชอบการจดทะเบียนสิทธิบัตรเครื่องหมายการค้าและการออกแบบ IP Australia ได้รวมสำนักงานสิทธิบัตรเครื่องหมายการค้าและการออกแบบ (Patent, Trade Mark and Designs Offices) ซึ่งดำเนินการตามพระราชบัญญัติสิทธิบัตรปี 2533 (Patents Act 1990) พระราชบัญญัติเครื่องหมายการค้า 2538 (Trade Marks Act 1995) พระราชบัญญัติการออกแบบปี 2449 (Designs Act 1906) และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องรวมถึงพระราชบัญญัติคุ้มครองตราสัญลักษณ์โอลิมปิกปี 2530 (Olympic Insignia Protection Act 1987) และพระราชบัญญัติสมาคมลูกเสือปี 2467 (Scout Association Act 1924) ข้อมูลเพิ่มเติม และลิงค์ไปยังกฎหมายมีอยู่ในเว็บไซต์ IP Australia

สิทธิบัตร : สิทธิบัตรสามารถรองรับการประดิษฐ์ในทุกสาขาของเทคโนโลยีและเป็นระบบหลักในการปกป้องความเป็นเจ้าของอุปกรณ์ สาร และกระบวนการใหม่หรือสร้างสรรค์ใดๆ จะได้รับการคุ้มครองภายใต้พระราชบัญญัติสิทธิบัตรปี 2533 สิทธิบัตรในประเทศออสเตรเลียมี 2 ประเภท : สิทธิบัตรมาตรฐานที่ให้ความคุ้มครองในระยะยาว และควบคุมสิ่งประดิษฐ์ได้นานถึง 20 ปี และสิทธิบัตรนวัตกรรมที่ค่อนข้างเร็ว ซึ่งนับเป็นตัวเลือกการป้องกันในราคาไม่แพง และยาวนานสูงสุด 8 ปี วิธีการทางเทคโนโลยีชีวภาพในการปรับปรุงพันธุ์และผลิตภัณฑ์จากพืชและสัตว์ที่ผลิตด้วยเทคโนโลยีทางชีวภาพ จะได้รับการคุ้มครองภายใต้พระราชบัญญัติสิทธิบัตร (S.18)

เครื่องหมายการค้า : เครื่องหมายการค้าอาจได้รับการคุ้มครองเป็นเวลา 10 ปี และต่ออายุได้ตลอด เมื่อมีการร้องขอโดยการลงทะเบียนภายใต้พระราชบัญญัติเครื่องหมายการค้าปี 2538 ผู้ส่งออกที่ประสงค์จะทำการตลาดผลิตภัณฑ์ในออสเตรเลียควรพิจารณาตรวจสอบกับสำนักงานเครื่องหมายการค้าที่ IP Australia เพื่อให้แน่ใจว่าเครื่องหมายหรือชื่อนั้นยังไม่ถูกใช้

การออกแบบ : การออกแบบใหม่หรือดัดเดิมอาจลงทะเบียนได้สูงสุด 10 ปี (เพิ่มทีละ 5 ปี) การลงทะเบียนช่วยให้เจ้าของมีสิทธิ์แต่เพียงผู้เดียวในการทำ ใช้ และขายการออกแบบที่มีการลงทะเบียนไว้แล้ว

ลิขสิทธิ์ : ลิขสิทธิ์ได้รับความคุ้มครองภายใต้พระราชบัญญัติลิขสิทธิ์ 2511 กรมอัยการสูงสุดบริหารจัดการกฎหมายเพื่อให้ได้รับสิทธิ์

รายงานสรุปการตรวจสอบอาหารนำเข้าของออสเตรเลีย เดือนมกราคม - มิถุนายน 2566

1. การตรวจสอบอาหารนำเข้าของประเทศออสเตรเลีย

ภายใต้ระบบการตรวจสอบอาหารนำเข้า (Imported Food Inspection Scheme) สินค้าอาหารนำเข้าจะถูกตรวจสอบลักษณะทางกายภาพภายนอกของสินค้าพร้อมกับวิเคราะห์ผลึกที่ติดมากับสินค้า หรือเจ้าหน้าที่ที่ด่านนำเข้าอาจสุ่มตัวอย่างสินค้าเพื่อทำการวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการด้วย ซึ่งต่อมารัฐมนตรีหรือผู้แทนที่ได้รับมอบอำนาจจะกำหนดประเภทของสินค้านำเข้า ซึ่งสามารถแยกเป็น 2 กลุ่ม ดังต่อไปนี้

1.1 อาหารกลุ่มเสี่ยง (Risk/Advisory Food)

กระทรวงเกษตร ประมง และป่าไม้ (Department of Agriculture, Fisheries and Forestry) ทำหน้าที่ตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพและความปลอดภัยของสินค้าเกษตรและอาหารนำเข้า พร้อมทั้งบริหารจัดการความเสี่ยงที่อาจจะมีขึ้น อาหารกลุ่มเสี่ยงจะมีความเสี่ยงสูงหรือความเสี่ยงปานกลางต่อสุขภาพและความปลอดภัยของประชาชน ดังนั้นสินค้านำเข้าจะต้องถูกตรวจสอบและทดสอบตามรายการวิเคราะห์ที่กำหนดสำหรับอาหารแต่ละชนิดในอัตราร้อยละ 100 ของสินค้าทั้งหมด ที่รวมถึงการตรวจสอบเชื้อจุลินทรีย์และสิ่งปนเปื้อน และเมื่อพบว่าสินค้านำเข้าเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดติดต่อกัน 5 ล็อต อาจลดอัตราการตรวจสอบสินค้านำเข้าลงเหลือเพียงร้อยละ 25 และหากพบว่าสินค้านำเข้าเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดติดต่อกัน 20 ล็อต อาจลดอัตราการตรวจสอบสินค้านำเข้าลงเหลือเพียงร้อยละ 5 ทั้งนี้ ในระหว่างการตรวจวิเคราะห์อาหารกลุ่มเสี่ยง สินค้านำเข้าจะต้องถูกกักกันและไม่ได้รับอนุญาตให้นำไปจำหน่ายจนกว่าจะทราบผลการวิเคราะห์ และจะไม่มี การอนุญาตให้นำเข้าสินค้านั้นๆ หากพบว่าสินค้าไม่เป็นไปตามมาตรฐาน โดยผู้ผลิตจะต้องดำเนินการปรับปรุงสินค้าให้ได้มาตรฐาน มิเช่นนั้นสินค้าจากผู้ผลิตรายนั้นในล็อตต่อมาจะต้องถูกส่งกลับหรือถูกทำลายทิ้ง

ในการตรวจสอบสินค้านำเข้า จะดำเนินการทุกล็อตจนกว่าจะพบว่ามีความผิดปกติเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด หากมีการตรวจพบอันตรายชนิดใหม่ในอาหารซึ่งจะส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภค กระทรวงเกษตรฯ อาจเพิ่มความถี่ในการตรวจสอบเป็นการชั่วคราว ซึ่งจะเรียกว่า “Advisory Food” ตัวอย่างอาหารกลุ่มเสี่ยง ได้แก่ เนยแข็ง มะพร้าวแห้ง ถั่วและผลิตภัณฑ์ กาแฟความเข้มข้นสูง ผลิตภัณฑ์เนื้อ กุ้งต้ม และปลาหูฉลาม เป็นต้น โดยจะมีรายละเอียดกำหนดว่าจะต้องตรวจสอบอะไรบ้างในสินค้าแต่ละชนิด เช่น ตรวจสอบเชื้อจุลินทรีย์ชนิด *Listeria monocytogenes* ในชีส อะพลาทอกซิน ในถั่วและผลิตภัณฑ์ และฮีสตามีนในปลาหูฉลาม และปลาแมคเคอเรล เป็นต้น

1.2 อาหารกลุ่มเฝ้าระวัง (Surveillance Food)

อาหารกลุ่มเฝ้าระวังจะมีความเสี่ยงต่ำต่อสุขภาพและความปลอดภัยของประชาชน สินค้านำเข้าจะต้องถูกตรวจสอบและทดสอบโดยการสุ่มตรวจสินค้านำเข้าด้วยระบบควบคุมคอมพิวเตอร์ร้อยละ 5 ซึ่งจะประมวลผลจากข้อมูลสถิติการนำเข้าสินค้าที่ผ่านมาของผู้นำเข้าแต่ละราย ในการตรวจสอบอาหารกลุ่มเฝ้าระวังจะครอบคลุมการวิเคราะห์สารกำจัดศัตรูพืชและสารปฏิชีวนะตกค้าง การปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ สารพิษที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติ การปนเปื้อนของโลหะหนักและสารเจือปน ทั้งนี้ ในช่วงการสุ่มตรวจและวิเคราะห์ จะไม่มีการกักกันสินค้านำเข้ากลุ่มเฝ้าระวัง โดยผู้นำเข้าสินค้านั้นสามารถนำไปจำหน่ายได้ อย่างไรก็ตามหากผลการตรวจสอบพบว่าสินค้านำเข้านั้นไม่เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด จะมีการแจ้งไปยังหน่วยงานรับผิดชอบ

ระดับรัฐเพื่อให้พิจารณาเรียกคืนสินค้าดังกล่าวจากท้องตลาด ทั้งนี้ ผู้นำเข้าสินค้านั้นต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมดที่เกิดขึ้น

ในกรณีที่การตรวจสอบพบว่าอาหารนำเข้าไม่เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดหรือมีเหตุผลที่เชื่อได้ว่าจะมีปัญหา สินค้านำเข้านั้นจะถูกกำหนดให้เป็นสินค้าที่มีปัญหา (Failing food) และอยู่ภายใต้คำสั่งการเฝ้าระวังพิเศษ (Holding order) ซึ่งในการตรวจสอบสินค้านำเข้าจากผู้ผลิตหรือผู้นำเข้านั้นในล็อตต่อมา จะต้องเพิ่มอัตราการตรวจสอบสินค้านำเข้าจากเดิมร้อยละ 5 เป็นร้อยละ 100 จนกว่าจะพบว่าสินค้านั้นเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด ทั้งนี้ ในทางปฏิบัติหน่วยงานนำเข้าอาหารออสเตรเลีย (Imported Food Section) จะมีจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ถึงสำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงแคนเบอร์รา (สปช. แคนเบอร์รา) แจ้งเตือนการตรวจพบสารตกค้างในอาหารไทยที่นำเข้าหรือการตรวจพบสารเคมีที่ไม่ได้รับอนุญาตให้ใช้กับอาหารไทย พร้อมกับขอให้ สปช. แคนเบอร์รา แจ้งบริษัทผู้ผลิตที่เกี่ยวข้องเพื่อให้แก้ไขปัญหที่เกิดขึ้น นอกจากนี้สินค้าชนิดเดียวกันของบริษัทผู้ส่งออกไทยที่นำเข้าในล็อตต่อๆ มาจะถูกตรวจสอบเข้มงวดในอัตราร้อยละ 100 ทั้งนี้ คำสั่งการเฝ้าระวังพิเศษและการตรวจสอบที่เข้มงวดจะมีผลบังคับใช้ไปจนกว่าจะพบว่าผลการตรวจสอบสินค้าชนิดเดียวกันเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดอย่างต่อเนื่องกัน 5 ล็อต จากนั้นความถี่ในการตรวจสอบสินค้านำเข้าจะกลับมาเป็นร้อยละ 5 ตามเดิม พร้อมทั้งจะมีการถอดถอนคำสั่งการเฝ้าระวังพิเศษสำหรับสินค้านั้นและเผยแพร่รายการถอดถอนในเว็บไซต์ของกระทรวงเกษตรฯ ต่อไป ซึ่งภายหลังจากที่ได้รับการถอดถอนคำสั่งการเฝ้าระวังพิเศษแล้ว ผู้นำเข้าสามารถนำสินค้านั้นไปจำหน่ายได้ตามปกติ

2. ผลการตรวจสอบสินค้าเกษตรและอาหารนำเข้าจากประเทศไทยระหว่างเดือนมกราคม – มิถุนายน 2566

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงแคนเบอร์รา (สปช. แคนเบอร์รา) ได้รับแจ้งจาก Imported Food Section ของกระทรวงเกษตรฯ ว่า ในระหว่างเดือนมกราคม – มิถุนายน 2566 มีสินค้าอาหารกลุ่มเสี่ยงและกลุ่มเฝ้าระวังจากประเทศไทยไม่ผ่านมาตรฐาน จำนวน 9 ล็อต (ตารางที่ 1) โดยเป็นการตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์ สารกำจัดศัตรูพืชเกินมาตรฐานของออสเตรเลียที่มีการระบุค่าสูงสุดที่ยอมรับได้ (Maximum Residue Limits, MRL) ของสารชนิดต่างๆ ตามชนิดสินค้าที่ระบุไว้เท่านั้น และพบพืชต้องห้าม

ตารางที่ 1 สินค้าเกษตรและอาหารจากประเทศไทยที่ถูกปฏิเสธการนำเข้าโดยประเทศออสเตรเลีย ระหว่างเดือนมกราคม – มิถุนายน 2566

เดือน	สินค้า	สาเหตุ
กุมภาพันธ์	Baby corn Baby corn	Escherichia coli Escherichia coli
มีนาคม	Light soy sauce Frozen rosella leaves Frozen lime leaves	Iodine not permitted Carbendazim 0.14 mg/kg Chlorpyrifos 1.78 mg/kg
พฤษภาคม	Dried longan	Carbendazim 0.11 mg/kg
มิถุนายน	Dried betel bits Pandan Leaves Baby corn	Prohibited plant Cyhalothrin 0.03 mg/kg Escherichia coli

การปฏิเสธการนำเข้าสินค้าจากประเทศไทยในช่วงเวลาเดียวกันของปี 2565 พบว่ามีสินค้าไม่ได้มาตรฐานจำนวน 4 รายการ (ตารางที่ 2) ซึ่งมีอัตราการตรวจพบต่ำกว่าในปีปัจจุบัน โดยในปี 2565 ตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์ จำนวน 2 รายการ สารกำจัดศัตรูพืช จำนวน 1 รายการ และสารปฏิชีวนะ จำนวน 1 รายการ ทั้งนี้ในปี 2566 มีการตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์ และสารกำจัดศัตรูพืช มากกว่าช่วงเวลาเดียวกันของปีที่ผ่านมา ในภาพรวมระยะเวลา 6 เดือนระหว่างปี 2565 และ 2566 มีการปฏิเสธสินค้าเกษตรและอาหารนำเข้าจากประเทศไทยเพิ่มขึ้นจากจำนวน 4 รายการ เพียงจำนวน 9 รายการ ซึ่งมีอัตราการตรวจพบเพิ่มขึ้น ถึงร้อยละ 125

ตารางที่ 2 การเปรียบเทียบอัตราการปฏิเสธสินค้าเกษตรและอาหารนำเข้าจากประเทศไทยโดยออสเตรเลีย ระหว่างเดือนมกราคม – มิถุนายน 2565 และ 2566

สาเหตุของการปฏิเสธสินค้า	มกราคม – มิถุนายน 2565		มกราคม – มิถุนายน 2566	
	รายการ	ปัญหาที่พบ	รายการ	ปัญหาที่พบ
1. เชื้อจุลินทรีย์	2	Salmonella Escherichia coli	3	Escherichia coli
2. สารเคมี สารปนเปื้อน และสารพิษ	-	-	-	-
3. สารกำจัดศัตรูพืช	1	Carbendazim	4	Carbendazim Chlorpyrifos Cyhalothrin
4. สารปฏิชีวนะ	1	Ciprofloxacin	-	-
5. สารที่ไม่อนุญาตให้ใช้	-	-	1	Iodine
6. พืชต้องห้าม	-	-	1	Dried betel bits
รวมทั้งหมด		4		9

3. สินค้าเกษตรและอาหารจากต่างประเทศที่ถูกปฏิเสธการนำเข้าระหว่างเดือนมกราคม – มิถุนายน 2566

กระทรวงเกษตรฯ เผยแพร่ข้อมูลสินค้าเกษตรและอาหารนำเข้าที่ถูกปฏิเสธในระหว่างเดือนมกราคม – มิถุนายน 2566 ในเว็บไซต์ Failing Food Report โดยพบว่าการปฏิเสธสินค้านำเข้าทั้งสิ้น 132 รายการ ซึ่งแบ่งเป็นสินค้าอาหารกลุ่มเสี่ยงจำนวน 71 รายการ และอาหารกลุ่มเฝ้าระวัง จำนวน 61 รายการ โดยมีการปฏิเสธสินค้านำเข้าจากอินเดียมากที่สุด จำนวน 35 รายการ ลำดับต่อมาได้แก่ จีน และเวียดนาม จำนวน 19 และ 13 รายการ ตามลำดับ (ตารางที่ 3)

ตารางที่ 3 จำนวนสินค้าเกษตรและอาหารจากต่างประเทศที่ถูกปฏิเสธการนำเข้าโดยประเทศออสเตรเลีย
ระหว่างเดือนมกราคม – มิถุนายน 2566

ประเทศ	จำนวนสินค้า		รวม
	อาหารกลุ่มเสี่ยง	อาหารกลุ่มเฝ้าระวัง	
1. China	10	9	19
2. Fiji	0	1	1
3. France	0	0	0
4. Ghana	2	1	3
5. Greece	0	1	1
6. India	22	13	35
7. Indonesia	0	2	2
8. Iran	0	2	2
9. Italy	2	0	2
10. Japan	0	1	1
11. Latvia	1	0	1
12. Malaysia	0	1	1
13. Mexico	1	0	1
14. Myanmar	3	1	4
15. Nigeria	2	0	2
16. Philippines	2	3	5
17. Republic of Korea	4	0	4
18. Republic of Tanzania	1	0	1
19. Saudi Arabia	0	1	1
20. South Africa	0	3	3
21. Spain	1	0	1
22. Sri Lanka	8	0	8
23. Sweden	1	0	1
24. Taiwan	0	1	1
25. Thailand	1	8	9
26. Tonga	7	0	7
27. USA	0	3	3
28. Vietnam	3	10	13
รวมทั้งหมด	71	61	132

สาเหตุของการปฏิเสธสินค้า ลำดับแรกมาจากการตรวจพบสารเคมี สารพิษ และสารปนเปื้อน ในสินค้าประเภทถั่ว (พบ Aflatoxin) และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ (พบ Histamine) ลำดับที่สองได้แก่ การตรวจพบ สารกำจัดศัตรูพืชตกค้างในสินค้าผักผลไม้ (พบสาร Carbendazim และ Chlorpyrifos มากที่สุด) ลำดับที่สามได้แก่ การตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์ในสินค้าประเภทของแห้ง เช่น พริกป่น (พบเชื้อ Salmonella มากที่สุด) ทั้งนี้ ยังคงมีการตรวจพบสารที่ไม่อนุญาตให้ใช้ การนำเข้าพืชต้องห้าม (Betel nut, Giant taro) และสินค้าที่ไม่เหมาะสมแก่การบริโภค เช่น พบแมลงในบรรจุภัณฑ์ และการตรวจพบสารปฏิชีวนะในผลิตภัณฑ์อาหารทะเล (พบสาร Ciprofloxacin มากที่สุด) (ตารางที่ 4)

ตารางที่ 4 สาเหตุของการปฏิเสธสินค้าเกษตรและอาหารนำเข้าโดยประเทศออสเตรเลีย ระหว่างเดือนมกราคม – มิถุนายน 2566

สาเหตุของการปฏิเสธสินค้า	จำนวนสินค้า (รายการ)						สินค้าที่พบปัญหา
	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	
1. เชื้อจุลินทรีย์	2	3	4	4	3	4	
<i>Bacillus cereus</i>	1	0	0	0	0	0	Soya bean curd
<i>Escherichia coli</i>	0	2	0	0	0	1	Baby corn
<i>Listeria monocytogenes</i>	0	1	0	0	2	0	Cooked prawns, Frozen smoked salmon, Salmon jerky,
Mould	0	0	0	0	0	0	
Salmonella	1	0	4	4	1	3	Chilli powder, Frozen sliced coconut
<i>Vibrio cholerae</i>	0	0	0	0	0	0	
2. สารเคมี สารปนเปื้อน สารพิษ	5	8	8	10	5	6	
Alfatoxin	2	4	5	6	1	3	Peanut ball, Peanut chikki, Pistachio, Peanut bar, Peanut butter, Peanut cake, Roasted peanut, Confectionary, Boiled peanut, Hot Kebab powder
Histamine	3	2	2	2	3	3	Dried herring, Anchovies fillet, Dried fish, Frozen saury, Fish ambulthiyal, Preserve mackerel, Dried fish
Hydrocyanic acid	0	0	0	1	1	0	Spicy tapioca chips, Cassava chips
Cronobacter	0	0	0	0	0	0	
Iodine	0	2	1	1	0	0	Kelp, Dried seaweed, Light soy sauce
3. สารกำจัดศัตรูพืช	4	4	7	2	5	9	
Acephate	1	0	1	0	0	0	Green sultanas, Long Bean
Carbendazim	0	0	2	0	2	1	Frozen rosella leaves, Indian raisins, Frozen whole durian, Dried longan, Golden raisins

สาเหตุของการปฏิเสธสินค้า	จำนวนสินค้า (รายการ)						สินค้าที่พบปัญหา
	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	
Chlorpyrifos	0	3	1	1	0	1	Frozen chopped spinach, Spinach, Frozen lime leaves, Toor dal, Melon seed powder
Cyhalothrin	1	0	0	0	1	3	Fresh onion flower, Mangoes, Dates, Pandan leaves
Cypermethrin	0	0	0	0	0	1	Freeze dried blueberries
Difenoconazole	1	0	0	0	0	1	Fresh snow pea, Frozen persimmon
Dimethoate	0	0	0	0	1	0	Freeze dried strawberries
Iprodione	0	0	1	0	0	0	Dried monkfruit
Paclobutrazol	0	0	0	0	0	1	Taro balls
Permethrin	0	0	1	0	0	0	Red dragon fruit
Procymidone	0	1	0	0	0	0	Frozen whole strawberries
Propargite	0	0	1	1	0	0	Jjoba Jjobe fruit, Dried dates
2- Phenylphenol	1	0	0	0	0	0	Cambodge fruit
Pyraclostrobin	0	0	0	0	1	0	Dragon fruit
Tebufozide	0	0	0	0	0	1	Black goji berries
4. สารปฏิชีวนะ	1	0	2	1	0	3	
Ciprofloxacin	1	0	0	1	0	1	Gutted headless walking fish, Prawn meat, Frozen yellow catfish
Enrofloxacin	0	0	1	0	0	1	Frozen basa steak
Nitrofurans	0	0	1	0	0	1	Frozen minced crab
5. สารที่ไม่อนุญาตให้ใช้	2	3	4	1	2	4	
Additive Erythrosine (E 127)	0	3	2	0	1	0	Red wine garlic sprinkle, Cady, Chocolate filled snack, Salted shrimp fry
Additive Sodium benzoate (E211)	0	0	1	0	0	0	Black pepper flavour
Caffeine	0	0	0	0	0	1	Energy drink
Niacin	0	0	1	1	0	0	Cocoa powder, Boost beverage
Pantothenic acid	1	0	0	0	0	1	Chicken flavoured noodle snack, Instant noodle
Vitamin B 5	1	0	0	0	0	0	Chicken nugget made from pants
Vitamin B12	0	0	0	0	1	0	Cereal
Vitamin B 3	0	0	0	0	0	1	Mixed fruit jam
Vitamin K	0	0	0	0	0	1	Formulated sport food
6. อื่นๆ	5	3	3	2	1	2	

สาเหตุของการปฏิเสธสินค้า	จำนวนสินค้า (รายการ)						สินค้าที่พบปัญหา
	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	
Prohibited plant	3	2	3	0	0	2	Giant taro, Betel nut
Artificial honey	0	0	0	1	0	0	Reducing sugar honey
Non Compliant	1	0	0	1	0	0	Dried oysters, No certificate
Visual (Not fit for human consumption)	1	1	0	0	1	0	Smoked dried fish (Infested with flies), Taiwan fine rice (Discolouration), Preserve cabbage (damaged packaging)
รวม	19	21	28	20	16	28	

เมื่อเปรียบเทียบอัตราการปฏิเสธสินค้าเกษตรและอาหารนำเข้าในช่วงเวลาเดียวกัน ระหว่างปี 2565 และ 2566 พบว่ามีอัตราการปฏิเสธสินค้าลดลงจำนวน 13 รายการ โดยในปี 2565 มีการปฏิเสธสินค้าจากอินเดียมากที่สุด รองลงมาได้แก่ จีน และเวียดนาม จำนวน 35, 19 และ 13 รายการ ตามลำดับ ทั้งนี้ อัตราการปฏิเสธสินค้าจากไทยเพิ่มขึ้นจากจำนวน 4 รายการ ในปี 2565 เป็นจำนวน 9 รายการ ในปี 2566 (ตารางที่ 5)

**ตารางที่ 5 การเปรียบเทียบอัตราการปฏิเสธสินค้าเกษตรและอาหารนำเข้าโดยประเทศออสเตรเลีย
ระหว่างเดือนมกราคม – มิถุนายน 2566**

ประเทศ	จำนวนสินค้า (รายการ)	
	มกราคม – มิถุนายน 2565	มกราคม – มิถุนายน 2566
1. Bangladesh	1	0
2. Brazil	2	0
3. China	23	19
4. Fiji	1	1
5. France	0	0
6. Ghana	0	3
7. Germany	1	0
8. Greece	0	1
9. India	36	35
10. Indonesia	5	2
11. Iran	4	2
12. Italy	2	2
13. Japan	6	1
14. Jordan	1	0
15. Kuwait	0	0
16. Latvia	1	1
17. Lebanon	3	0

ประเทศ	จำนวนสินค้า (รายการ)	
	มกราคม – มิถุนายน 2565	มกราคม – มิถุนายน 2566
18. Malaysia	4	1
19. Mexico	1	1
20. Myanmar	2	4
21. Nepal	1	0
22. Nigeria	2	2
23. Philippines	4	5
24. Republic of Korea	5	4
25. Republic of Tanzania	0	1
26. Samoa	1	0
27. Saudi Arabia	0	1
28. South Africa	0	3
29. Spain	0	1
30. Sri Lanka	14	8
31. Sweden	0	1
32. Taiwan	3	1
33. Thailand	4	9
34. Tongo	0	7
35. USA	1	3
36. Vietnam	17	13
รวมทั้งหมด	145	132

เมื่อเปรียบเทียบสาเหตุของการปฏิเสธสินค้าในช่วงเดียวกันระหว่างเดือนมกราคม – มิถุนายน ของปี 2565 และปี 2566 มีการตรวจพบสารสารเคมี สารปนเปื้อน สารพิษ ลดลงจาก 52 รายการ เป็นจำนวน 42 รายการ ลำดับต่อมาได้แก่ การตรวจพบสารกำจัดศัตรูพืชตกค้าง เพิ่มขึ้นจากจำนวน 23 รายการ เป็นจำนวน 31 รายการ โดยมีการตรวจพบสารปฏิชีวนะ และสารที่ไม่อนุญาตใช้ ลดลงจากจำนวน 18 รายการ เป็นจำนวน 7 รายการ และจากจำนวน 18 รายการ เป็นจำนวน 16 รายการ ตามลำดับ ทั้งนี้ในปี 2566 มีการตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์ เพิ่มมากขึ้นจากจำนวน 17 รายการ เป็นจำนวน 20 รายการ (ตารางที่ 6)

ตารางที่ 6 การเปรียบเทียบสาเหตุของการปฏิเสธสินค้าเกษตรและอาหารนำเข้าโดยประเทศออสเตรเลีย
ระหว่างเดือนมกราคม – มิถุนายน 2565 และ 2566

สาเหตุของการปฏิเสธสินค้า	จำนวนสินค้า (รายการ)	
	มกราคม – มิถุนายน 2565	มกราคม – มิถุนายน 2566
1. เชื้อจุลินทรีย์	17	20
2. สารเคมี สารปนเปื้อน สารพิษ	52	42
3. สารกำจัดศัตรูพืชตกค้าง	23	31
4. สารปฏิชีวนะ	18	7
5. สารที่ไม่อนุญาตให้ใช้	18	16
6. โลหะหนัก	2	0
7. สารก่อภูมิแพ้ (Allergens)	1	0
8. อื่นๆ	14	16
รวม	145	132

ผลการดำเนินงานที่สำคัญประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖
สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงแคนเบอร์รา

๑. ส่งเสริมความร่วมมือด้านการเกษตรต่างประเทศ

๑.๑ การประชุมคณะผู้เชี่ยวชาญด้านมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชและมาตรฐานอาหารระหว่างไทย – ออสเตรเลีย ครั้งที่ ๑๙ (The 19th Meeting of the Expert Group on Sanitary and Phytosanitary Measures and Food Standards (SPS Expert Group) between Thailand – Australia) ภายใต้พันธกรณีความตกลงการค้าเสรีไทย – ออสเตรเลีย (TAFTA)

เมื่อวันที่ ๖ กันยายน ๒๕๖๖ สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงแคนเบอร์รา (สปช. แคนเบอร์รา) ได้เข้าร่วมการประชุมคณะผู้เชี่ยวชาญด้านมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชและมาตรฐานอาหารระหว่างไทย – ออสเตรเลีย (SPS Expert Group) ครั้งที่ ๑๙ ภายใต้พันธกรณีความตกลงการค้าเสรีไทย – ออสเตรเลีย ผ่านระบบการประชุมทางไกล (Video Conference: VC) โดยมีนายพิศาล พงศาพิชณ์ เลขาธิการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร (มกอช.) เป็นหัวหน้าคณะผู้แทนไทย ประชุมหารือร่วมกับ Mr. Matthew Koval, First Assistant Secretary, หน่วยงาน Trade and International Division กระทรวงเกษตรประมง และป่าไม้ เครือรัฐออสเตรเลีย หัวหน้าคณะผู้แทน



ออสเตรเลีย ที่ประชุมได้แสดงความยินดีในความสำเร็จของการเปิดตลาดสินค้าเปิดปรุงสุกจากไทยและอะโวคาโด พันธุ์แฮสจากออสเตรเลีย ซึ่งประสบความสำเร็จในเวลาใกล้เคียงกัน โดยไทยเริ่มส่งออกเปิดปรุงสุกไปยัง ออสเตรเลียตั้งแต่เดือนมิถุนายน ๒๕๖๖ ในขณะที่ออสเตรเลียเริ่มส่งออกอะโวคาโดมายังไทยเมื่อวันที่ ๑ กันยายน ๒๕๖๖ ทั้งสองฝ่ายเห็นพ้องต้องกันว่าความสำเร็จครั้งนี้เป็นผลมาจากการดำเนินงานที่ใกล้ชิดระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้องของไทยและออสเตรเลีย และกลไกกลไกที่มีประสิทธิภาพของกรอบการประชุม SPS Expert Group ในการอำนวยความสะดวกทางการค้าและเป็นเวทีในการหารือเพื่อผลักดันความก้าวหน้าการดำเนินงานในประเด็นที่แต่ละฝ่ายให้ความสำคัญ นอกจากนี้ ยังได้มีการหารือเพื่อแก้ไขปัญหาด้านมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช เพื่อลดอุปสรรคและอำนวยความสะดวกทางการค้า รวมทั้งหารือโครงการความร่วมมือเพื่อเสริมสร้างศักยภาพและความปลอดภัยการส่งออกสินค้าเกษตรและอาหารของไทย ทั้งสองฝ่ายยังได้แจ้งเกี่ยวกับกฎหมายและมาตรการสำหรับสินค้าเกษตรและอาหารที่มีการส่งออก – นำเข้า ที่เป็นปัจจุบัน โดยการประชุมครั้งนี้มีผู้แทนจาก กรมปศุสัตว์ กรมวิชาการเกษตร กรมประมง สำนักงานเกษตรต่างประเทศ และสำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงแคนเบอร์รา สำนักงานปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เข้าร่วมประชุมด้วย

๑.๒ การประชุมคณะกรรมการร่วมด้านการเกษตร ไทย – ออสเตรเลีย ครั้งที่ ๒๓ (23rd Meeting of the Thailand – Australia Joint Working Group on Agriculture)

เมื่อวันที่ ๗ กันยายน ๒๕๖๖ สปช. แคนเบอร์รา ได้เข้าร่วมการประชุมคณะกรรมการร่วมด้านการเกษตร ไทย – ออสเตรเลีย ครั้งที่ ๒๓ ผ่านระบบประชุมทางไกล (Video Conference: VC) โดยมีนาย เศรษฐเกียรติ กระจ่างวงษ์ รองปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เป็นหัวหน้าคณะผู้แทนไทย ประชุมหารือ



ร่วมกับ Mr. Matthew Koval, First Assistant Secretary, หน่วยงาน Trade and International Division กระทรวงเกษตร ประมง และป่าไม้ เครือรัฐออสเตรเลีย หัวหน้าคณะผู้แทนออสเตรเลีย เพื่อติดตามประเด็นจากผลการประชุม คณะทำงานร่วมด้านการเกษตร ออสเตรเลีย – ไทย ครั้งที่ ๒๒ พร้อมทั้งแลกเปลี่ยนนโยบายด้านการเกษตรที่ทั้งสองประเทศให้ความสำคัญ นอกจากนี้ ทั้งสองฝ่ายยังได้ส่งเสริมความร่วมมือทางวิชาการด้านการเกษตรที่ทั้งสองประเทศมีความสนใจร่วมกันอีกด้วย

๒. ส่งเสริมศักยภาพและผลักดันสินค้าเกษตรไทย

๒.๑ การเข้าร่วมงาน Thailand Festival 2023 ณ นครแอตแลนตา รัฐเซาท์ออสเตรเลีย

เมื่อวันที่ ๒๕ มีนาคม ๒๕๖๖ สปช. แคนเบอร์รา เข้าร่วมงาน Thai Festival 2023 ณ Kings Reserve, Torrensville นครแอตแลนตา รัฐเซาท์ออสเตรเลีย ซึ่งจัดขึ้นเป็นครั้งที่ ๕ โดยสมาคมคนไทย-ออสเตรเลียแห่งรัฐเซาท์ออสเตรเลีย โดย สปช. แคนเบอร์รา ได้จัดคูปองประชาสัมพันธ์สินค้าเกษตรและอาหารไทยที่นำเข้ามาจำหน่ายในออสเตรเลีย ได้แก่ ทุเรียน สับปะรด และส้มโอพันธุ์ทับทิมสยาม ตลอดจนทุเรียนทอดและขนมเปียะใส่ไข่เค็ม ซึ่งได้รับความสนใจจากผู้ร่วมงานเป็นจำนวนมากทั้งชาวไทยและชาวออสเตรเลีย โดยเฉพาะอย่าง



ยิ่งสัมโพันธู์ทับทิมสยาม ทำให้มีชาวออสเตรเลียหลายรายได้มีโอกาสรับประทานสัมโพันธู์ทับทิมสยามเป็นครั้งแรกภายในคูหาของ สบข. แคนเบอร์รา โดยตลอดทั้งวันมีผู้เข้าร่วมงานกว่า ๙,๐๐๐ คน และมีการออกร้านจำหน่ายอาหารและสินค้าไทยรวมทั้งสิ้นกว่า ๔๐ ร้านค้า

๒.๒ การเข้าร่วมงาน Amazing Thailand Fest 2023 ณ นครซิดนีย์ รัฐนิวเซาท์เวลส์

เมื่อวันที่ ๑๙ - ๒๐ สิงหาคม ๒๕๖๖ สบข. แคนเบอร์รา เข้าร่วมงาน Amazing Thailand Fest 2023 ซึ่งการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) สำนักงานซิดนีย์ สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงแคนเบอร์รา (สบข. แคนเบอร์รา) สถานกงสุลใหญ่ ณ นครซิดนีย์ สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครซิดนีย์ และสำนักงานเศรษฐกิจการลงทุน ณ นครซิดนีย์ ร่วมกันจัดขึ้น ณ Southern Forecourt, Overseas Passenger Terminal, Circular Quay West โดย สบข. แคนเบอร์รา ได้จัดค้นหาประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์เปิดปรงสุกที่เพิ่งนำเข้ามาจำหน่ายในออสเตรเลียเป็นครั้งแรก ภายหลังจากที่ประเทศไทยประสบความสำเร็จในการเจรจาเปิดตลาดสินค้าเปิดปรงสุกกับประเทศออสเตรเลีย ซึ่งได้รับความสนใจจากผู้ร่วมงานเป็นจำนวนมากทั้งชาวไทยและชาวออสเตรเลีย โดยผู้เข้าร่วมชมงานที่ได้มีโอกาสลิ้มลองรสชาติผลิตภัณฑ์เปิดปรงสุกของไทยเป็นครั้งแรกต่างติดใจในรสชาติและคุณภาพเปิดปรงสุกของไทยและให้การตอบรับเป็นอย่างดี นอกจากนี้ เจ้าของร้านอาหารไทยหลายรายได้ทำการสั่งซื้อผลิตภัณฑ์เปิดปรงสุกของไทยและนำไปใช้ประกอบอาหารในร้านค้าของตน การประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์เปิดปรงสุกไทยในครั้งนี้ได้รับการตอบรับเป็นอย่างดี การจัดงานทั้งสองวันได้รับการตอบรับเป็นอย่างดีจากชาวออสเตรเลียและคนไทยในออสเตรเลีย โดยมีผู้เข้าร่วมงานประมาณ ๕๐,๐๐๐ คน

