



สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรประจำกรุงแคนเบอร์รา

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

<https://www.agrithai.org>

กฎหมายติดฉลากอาหารทะเลฉบับใหม่ของออสเตรเลีย: สิ่งที่ธุรกิจอาหารไทยต้องดำเนินการก่อนวันที่ 1 กรกฎาคม 2569

หากท่านเป็นเจ้าของหรือผู้ประกอบการร้านอาหารไทย ร้านกาแฟ ร้านอาหารซื้อกลับบ้าน หรือรถขายอาหารในออสเตรเลีย กฎหมายใหม่ที่มีผลกระทบโดยตรงต่อธุรกิจของท่านกำลังจะมีผลบังคับใช้ ตั้งแต่วันที่ 1 กรกฎาคม 2569¹ เป็นต้นไป ธุรกิจบริการอาหารทุกแห่งที่จำหน่ายอาหารทะเลพร้อมบริโภคต้องแจ้งให้ลูกค้าทราบอย่างชัดเจนว่าอาหารทะเลที่ใช้มาจากแหล่งใด ไม่ว่าจะเป็นออสเตรเลีย ต่างประเทศ หรือผสมทั้งสองแหล่ง นี้ไม่ใช่ข้อแนะนำ หากแต่เป็น **ข้อบังคับทางกฎหมาย** ภายใต้ Competition and Consumer Australian Consumer Law — Country of Origin Information for Seafood for Immediate Consumption Information Standard 2025 ซึ่งมีผลบังคับใช้เมื่อวันที่ 24 มิถุนายน 2568²

ในปี 2567 ประเทศไทยส่งออกสัตว์น้ำจำพวกครัสเตเชีย (กุ้ง กุ้ง ปู) ที่มีเปลือกหรือที่ไม่มีเปลือกชนิดสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง (Crustaceans, fresh, chilled or frozen) และผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูป (Seafood, prepared or preserved) มายังประเทศออสเตรเลียคิดเป็นมูลค่า 61.9 และ 433.2 ล้านดอลลาร์ออสเตรเลีย ตามลำดับ³ และมีความสามารถในการแข่งขัน (RCA) 2.30 และ 9.53 ตามลำดับ ถือว่าเป็นกลุ่มสินค้าเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรที่สำคัญของไทยและมีความได้เปรียบในด้านการแข่งขัน ดังนั้นสำหรับธุรกิจอาหารไทย การเปลี่ยนแปลงนี้มีนัยสำคัญในทางปฏิบัติอย่างยิ่ง เมนูอาหารไทยหลายจานที่มีอาหารทะเลเป็นส่วนประกอบโปรตีนหลัก ไม่ว่าจะเป็นผัดไทย ต้มยำกุ้ง แกงเขียวหวานกุ้ง ทอดมันปลา หรือยำทะเล อาหารเหล่านี้จำนวนมากพึ่งพาอาหารทะเลนำเข้า เช่น กุ้งแชบ๊วยจากไทย ปลาหมึก และปลาจากแหล่งต่าง ๆ ในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ การทำความเข้าใจและปฏิบัติตามกฎหมายใหม่นี้อย่างทันท่วงทีจะช่วยปกป้องธุรกิจของท่านจากบทลงโทษ และแสดงให้เห็นว่าท่านดำเนินกิจการด้วยความโปร่งใสและความรับผิดชอบ

สาระสำคัญของกฎหมายฉบับใหม่

มาตรฐานใหม่จะใช้ รูปแบบ AIM ซึ่งประกอบด้วยตัวอักษรสามตัวที่แสดงแหล่งที่มาของอาหารทะเลในแต่ละเมนู ดังนี้

- **A** = Australian (อาหารทะเลที่จับหรือเพาะเลี้ยงภายในออสเตรเลีย รวมถึงน่านน้ำอาณาเขตและเขตเศรษฐกิจจำเพาะของออสเตรเลีย)
- **I** = Imported (อาหารทะเลที่จับหรือนำเข้าจากต่างประเทศ เช่น ไทย นิวซีแลนด์ หรือเวียดนาม)
- **M** = Mixed origin (อาหารจานนั้นมีอาหารทะเลทั้งจากออสเตรเลียและต่างประเทศ)

ฉลากเหล่านี้ต้องแสดงอย่างชัดเจนและอ่านง่าย เป็นภาษาอังกฤษ ในทุกที่ที่มีการโฆษณาหรือนำเสนอเมนูนั้น ไม่ว่าจะเป็นเมนูที่พิมพ์ออกมา เมนูดิจิทัล แอปพลิเคชันสั่งอาหารออนไลน์ หรือป้ายต่าง ๆ ภายในร้าน ฉลากดังกล่าวต้องสามารถมองเห็นได้ ก่อนที่ลูกค้าจะสั่งอาหาร ไม่ใช่หลังจากสั่งอาหารแล้ว

วิธีการติดฉลากเมนู 3 รูปแบบ

ท่านมีความยืดหยุ่นในการเลือกรูปแบบการติดฉลาก AIM โดยมีวิธีที่ได้รับการยอมรับ 3 รูปแบบ ดังนี้

1. ฉลากตัวอักษร AIM พร้อมคำอธิบาย (Legend)

ระบุตัวอักษร A, I หรือ M หลังชื่อเมนูแต่ละรายการ พร้อมกับคำอธิบายความหมายของตัวอักษรแต่ละตัวไว้ในเมนู

ตัวอย่าง: *Pad Thai noodles with prawns and squid — M*

(A = Australian, I = Imported, M = Mixed)



2. ฉลากข้อความโดยละเอียด

เขียนคำเต็ม ได้แก่ "Australian" (ออสเตรเลีย), "imported" (นำเข้า) หรือ "mixed origin" (แหล่งที่มาผสม) ควบคู่กับชื่อเมนูแต่ละรายการ ไม่ว่าจะอยู่หลังชื่อเมนูหรือในคำบรรยาย

ตัวอย่าง: *Pad Thai noodles with Australian prawns and imported squid*

3. การแสดงข้อความเดียวสำหรับทั้งร้าน (กรณีที่ใช้อาหารทะเลจากแหล่งเดียวทั้งหมด)

หากร้านของท่านใช้ **เฉพาะอาหารทะเลนำเข้า** เท่านั้น (ซึ่งพบได้บ่อยในร้านอาหารไทยหลายแห่ง) ท่านสามารถใช้ข้อความเดียวครอบคลุมทั้งร้านแทนการติดฉลากทีละเมนูได้

ตัวอย่าง: *All seafood used in our dishes is imported.*

ตัวเลือกนี้สะดวกเป็นพิเศษสำหรับร้านอาหารไทยที่ใช้อาหารทะเลนำเข้าจากต่างประเทศทั้งหมด

เมนูใดบ้างที่ต้องติดฉลาก

ท่านต้องติดฉลากสำหรับอาหารจานทะเลที่ครบเงื่อนไขดังต่อไปนี้

- เป็นอาหารพร้อมบริโภคทันที (ทานที่ร้าน ซื้อมากลับบ้าน หรือสั่งเดลิเวอรี่)
- นำเสนอในฐานะที่เป็นหรือมีส่วนประกอบของอาหารทะเล กล่าวคือ ชื่อหรือคำอธิบายในเมนูอ้างอิงถึงอาหารทะเล หรือมีความเกี่ยวข้องกับอาหารทะเลโดยทั่วไป
- จัดส่งให้ลูกค้าภายใน 24 ชั่วโมงหลังจากลูกค้าสั่ง

สำหรับร้านอาหารไทย รายการเมนูที่เข้าข่ายนี้มีจำนวนมาก ได้แก่

- ต้มยำกุ้ง
- ผัดไทยกุ้งหรือปลาหมึก
- แกงเขียวหวาน/แกงแดง กุ้งหรือปลา
- ทอดมันปลา
- ข้าวผัดทะเล
- ปลาหมึกทอดกระเทียมพริกไทย
- ปลานึ่งซีอิ๊ว

ท่านไม่จำเป็นต้องติดฉลาก สำหรับงานที่มีอาหารทะเลในรูปแบบของเหลวหรือผงเท่านั้น ดังนั้น น้ำปลา ซอสหอยนางรม น้ำมันกุ้ง หรือน้ำซุ้ไปเลือกหอยที่ใช้เป็นส่วนผสมในการปรุงอาหาร จึงไม่เข้าข่ายที่ต้องติดฉลาก ตัวอย่างเช่น ผักคะน้าผัดน้ำมันหอยไม่จำเป็นต้องมีฉลากแสดงแหล่งที่มา

นอกจากนี้ งานอาหารที่มีส่วนผสมของอาหารทะเลเพียงเล็กน้อยโดยไม่ได้ระบุไว้ในเมนู เช่น ข้าวผัดที่มีกุ้งสับเล็กน้อยแต่ไม่ได้นำเสนอว่าเป็นเมนูอาหารทะเล ก็ได้รับการยกเว้นเช่นกัน

ความหมายของคำว่า "นำเข้า" สำหรับธุรกิจไทย

ประเด็นสำคัญที่ต้องทราบ: **อาหารทะเลจากประเทศไทยถือเป็น "นำเข้า" (Imported) และต้องติดฉลาก "I" หรือ "Imported"** หากปลาของท่านมาจากนิวซีแลนด์ เวียดนาม หรือประเทศอื่นใดนอกจากออสเตรเลีย จะต้องติดฉลากว่านำเข้า ทั้งนี้ ท่านไม่สามารถใช้ชื่อประเทศอย่าง "NZ" หรือ "Thailand" หรือคำว่า "international" แทนฉลาก "I" หรือ "Imported" ได้ ซึ่งหมายความว่า หากท่านเสิร์ฟกุ้งแชบ๊วยจากไทย ปลากระพงจากเวียดนาม หรือแซลมอนจากนอร์เวย์ แต่ละเมนูในรายการอาหารที่มีส่วนผสมเหล่านี้จะต้องระบุว่าเป็น "Imported" หรือใช้ตัวอักษร "I" พร้อมคำอธิบาย

ซัพพลายเออร์ต้องให้ข้อมูลแหล่งที่มาแก่ท่าน

ข้อสำคัญอีกประการหนึ่งคือ กฎหมายนี้ครอบคลุมตลอดห่วงโซ่อุปทาน หากท่านซื้ออาหารทะเลจากผู้ค้าส่งหรือผู้จัดจำหน่าย ซัพพลายเออร์รายนั้น **มีหน้าที่แจ้งแหล่งที่มาของอาหารทะเล** และต้องให้ข้อมูลนั้น เป็นลายลักษณ์อักษร ซึ่งเป็นเอกสารที่ท่านต้องใช้ในการติดฉลากเมนูอย่างถูกต้อง

หากซัพพลายเออร์ปฏิเสธที่จะให้ข้อมูลแหล่งที่มาของอาหารทะเล ท่านมีสิทธิ์แจ้งเรื่องต่อหน่วยงานคุ้มครองผู้บริโภคในรัฐหรือเขตปกครองของท่านได้

เราจึงขอแนะนำว่าให้ขอเอกสารยืนยันแหล่งที่มาของอาหารทะเลเป็นลายลักษณ์อักษรทุกครั้งที่ทำการสั่งซื้อ ไม่ว่าจะทางอีเมล ใบแจ้งหนี้ หรือใบส่งสินค้า ไม่เพียงแต่เป็นแนวปฏิบัติที่ดี แต่ยังเป็นรากฐานของการปฏิบัติตามกฎหมายด้านการเก็บบันทึกข้อมูลอีกด้วย

การเก็บบันทึกข้อมูลเป็นข้อบังคับตามกฎหมาย

เมื่อท่านเริ่มติดฉลากแล้ว ท่านต้อง **เก็บรักษาหลักฐานแสดงแหล่งที่มาของอาหารทะเล เป็นระยะเวลา 3 เดือน** นับจากวันที่ท่านเสนอขายเมนูนั้นเป็นครั้งสุดท้าย เอกสารที่ทางการยอมรับได้ ได้แก่

- ใบแจ้งหนี้และใบเสร็จรับเงินจากซัพพลายเออร์อาหารทะเล
- อีเมลจากซัพพลายเออร์ที่ยืนยันแหล่งที่มา
- ภาพถ่ายบรรจุภัณฑ์ที่แสดงประเทศแหล่งที่มา

ท่านต้องพร้อมแสดงเอกสารเหล่านี้ต่อหน่วยงานคุ้มครองผู้บริโภคที่เกี่ยวข้องเมื่อได้รับการร้องขอ โดยอาจมีโทษปรับทางแพ่งสูงถึง 50,000 ดอลลาร์ออสเตรเลียสำหรับนิติบุคคล และ 10,000 ดอลลาร์ออสเตรเลียสำหรับบุคคลธรรมดา หากฝ่าฝืนข้อกำหนดด้านการเก็บบันทึกข้อมูลหรือไม่ให้ข้อมูลแหล่งที่มาแก่ผู้ซื้อเมื่อได้รับการร้องขอ

การรับมือกับการเปลี่ยนแปลงซัพพลายชั่วคราว

เนื่องจากห่วงโซ่อุปทานอาจมีความไม่แน่นอน หากท่านจำเป็นต้องเปลี่ยนแหล่งที่มาของอาหารทะเลชั่วคราว เช่น กรณีที่ปลากระพงออสเตรเลียที่ใช้ประจำขาดตลาดและต้องเปลี่ยนมาใช้ปลากระพงเลี้ยงจากไทยชั่วคราว ท่านไม่จำเป็นต้องพิมพ์เมนูใหม่ทั้งหมด

ท่านสามารถดำเนินการดังนี้แทน

- ใช้สติ๊กเกอร์แบบถอดออกได้เพื่ออัปเดตฉลากในเมนูที่พิมพ์แล้ว
- ติดป้ายข้อความชัดเจนบริเวณที่ลูกค้าสั่งอาหาร
- อัปเดตเมนูดิจิทัลและแอปพลิเคชันสั่งอาหารทันที

ความยืดหยุ่นที่บัญญัติไว้ในกฎหมายนี้หมายความว่า การหยุดชะงักของซัพพลายจะไม่ก่อให้เกิดปัญหาด้านการปฏิบัติตามกฎหมาย ตราบเท่าที่ข้อมูลที่อัปเดตแล้วมองเห็นได้อย่างชัดเจนก่อนที่ลูกค้าจะสั่งอาหาร

ผู้ที่ได้รับการยกเว้น

กฎหมายนี้มีขอบเขตการบังคับใช้กว้างขวาง แต่มีข้อยกเว้นเฉพาะในกรณีดังต่อไปนี้

- โรงอาหารในสถานประกอบการ โรงเรียน เรือรบ โรงพยาบาล และสถาบันทางการแพทย์
- งานกิจกรรมระดมทุน (Fundraising Events)
- ผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปที่บรรจุหีบห่อจำหน่ายในร้านค้าปลีก (อยู่ภายใต้มาตรฐานการติดฉลากคนละฉบับ)
- อาหารที่ลูกค้าสั่งล่วงหน้าและจะได้รับมากกว่า 24 ชั่วโมงหลังสั่ง

รายการตรวจสอบการปฏิบัติตามกฎหมาย 8 ขั้นตอนสำหรับธุรกิจไทย

ต่อไปนี้เป็นแผนปฏิบัติการที่เป็นรูปธรรมเพื่อเตรียมความพร้อมธุรกิจของท่านก่อนวันที่ 1 กรกฎาคม 2569

1. ตรวจสอบเมนูของท่าน ระบุนุกรายการที่นำเสนอว่ามีส่วนประกอบของอาหารทะเล
2. ติดต่อซัพพลายเออร์ ขอข้อมูลแหล่งที่มาของอาหารทะเลทุกชนิดที่ท่านสั่งซื้อเป็นลายลักษณ์อักษร
3. กำหนดหมวด AIM สำหรับแต่ละเมนู ว่าเป็น A, I หรือ M
4. เลือกรูปแบบการติดฉลาก ไม่ว่าจะเป็นตัวอักษรพร้อมคำอธิบาย ข้อความโดยละเอียด หรือข้อความเดียวสำหรับทั้งร้าน

5. อัปเดตเมนูที่พิมพ์แล้วและป้ายต่าง ๆ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฉลากมองเห็นได้ชัดเจนก่อนสั่งอาหาร
6. อัปเดตเมนูดิจิทัลทั้งหมด เว็บไซต์ Uber Eats, DoorDash, Google Maps และแพลตฟอร์มอื่น ๆ
7. อบรมพนักงาน ตรวจสอบให้แน่ใจว่าพนักงานทุกคนเข้าใจความหมายของฉลากและสามารถอธิบายให้ลูกค้าที่สอบถามได้
8. จัดระบบการเก็บบันทึกข้อมูล เก็บรักษาใบแจ้งหนี้จากซัพพลายเออร์และเอกสารยืนยันแหล่งที่มาอย่างน้อย 3 เดือน

เหตุใดจึงเป็นโอกาสทางธุรกิจด้วย

การปฏิบัติตามกฎหมายนี้ได้มีความหมายเพียงการหลีกเลี่ยงบทลงโทษเท่านั้น สำหรับร้านอาหารไทยที่ใช้อาหารทะเลคุณภาพสูง ไม่ว่าจะมาจากการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำในไทยหรือจากน่านน้ำออสเตรเลีย การติดฉลากอย่างโปร่งใสเป็นโอกาสในการสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคชาวออสเตรเลียที่ใส่ใจแหล่งที่มาของอาหารมากขึ้นเรื่อย ๆ การแสดงข้อความ "กุ้งออสเตรเลีย" หรือ "ปลากระพงจากไทย" บนเมนู คือการบอกเล่าเรื่องราวของวัตถุดิบที่ท่านใช้ และสร้างความแตกต่างจากคู่แข่งที่ไม่เปิดเผยข้อมูลนี้

รัฐบาลออสเตรเลียพัฒนามาตรฐานนี้หลังจากการปรึกษาหารืออย่างกว้างขวางกับภาคอุตสาหกรรมอาหาร โดยได้รับข้อเสนอแนะจำนวน 291 รายการ และได้รับการสนับสนุนเป็นเอกฉันท์จากรัฐมนตรีคุ้มครองผู้บริโภคของทุกรัฐและดินแดนในเดือนพฤศจิกายน 2566 กฎหมายนี้มีผลถาวร และธุรกิจที่ปรับตัวตั้งแต่เนิ่น ๆ จะได้เปรียบเหนือคู่แข่งเมื่อการบังคับใช้เริ่มต้นในวันที่ 1 กรกฎาคม 2569

สำหรับข้อมูลเพิ่มเติม กรุณาสืบค้นข้อมูลเพิ่มเติมที่ business.gov.au/seafoodlabels หรือติดต่อหน่วยงานคุ้มครองผู้บริโภคในรัฐของท่าน หากต้องการความช่วยเหลือเป็นภาษาไทยหรือภาษาอื่น กรุณาติดต่อ TIS National ที่หมายเลข 131 450

อ้างอิง

1. Seafood labelling laws are changing for hospitality businesses. *business.gov.au*
<https://business.gov.au/products-and-services/product-labelling/seafood-labelling-laws-are-changing-for-hospitality-businesses> (2026).
2. Competition and Consumer (Australian Consumer Law—Country of Origin Information for Seafood for Immediate Consumption) Information Standard 2025. (2025).
<https://www.legislation.gov.au/F2025L00751/latest/text>
3. International Trade in Goods, December 2025 | Australian Bureau of Statistics.
<https://www.abs.gov.au/statistics/economy/international-trade/international-trade-goods/latest-release> (2026).

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรประจำกรุงแคนเบอร์รา

15 เมษายน 2569