

ออสเตรเลีย			
สินค้า	กฎระเบียบการค้าระหว่างประเทศ		หมายเหตุ
	มาตรการ	รายละเอียด	
1. สัตว์	สุขอนามัย	- แจ้งขออนุญาตนำเข้าต่อ Australian Quarantine Inspection Services (AQIS) ล่วงหน้า 1 เดือน AQIS จะประเมินความเสี่ยงต่อโรคพืชและสัตว์ อย่างละเอียดก่อนอนุญาตให้นำเข้า	
2. เนื้อไก่แช่แข็ง	ห้ามนำเข้า		
3. ไก่ต้มสุก	สุขอนามัย	- มีข้อกำหนดด้านกักโรค (Quarantine) ที่เข้มงวดกำหนดให้การผลิตเนื้อไก่ ต้องต้มสุก ณ อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 143 นาที หรือ 80 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 114 นาที เพื่อฆ่าเชื้อไวรัส New Castle และ ฆ่าเชื้อ Infection Bursal Disease Virus ได้ โดยอ้างผลทดสอบทางวิทยา ศาสตร์ จากผู้เชี่ยวชาญอังกฤษ	- ผู้ผลิตไก่ต้มสุกไม่สามารถปฏิบัติตามเงื่อนไขของออสเตรเลียได้เพราะการต้มที่อุณหภูมิสูงและเป็นเวลานานเกินไป จะทำให้คุณภาพของเนื้อไก่เสียหาย - การเปิดตลาดเนื้อไก่ต้มสุกในออสเตรเลียอยู่ในวาระการประชุมระหว่างไทย-ออสเตรเลียมากกว่า 10 ปีกรมปศุสัตว์กำลังจัดทำ Risk analysis เกี่ยวกับเชื้อ IBD (Infectious Bursal Disease) ในไก่พร้อมทั้งอยู่ระหว่างศึกษาวิจัย IBD ในออสเตรเลีย

4. เนื้อเป็ด	สุขอนามัย	- ตรวจมาตรฐานโรงงาน	- ไทยกำลังผลักดันให้มีการเปิดตลาดเนื้อเป็ดโดยได้เสนอฝ่ายออสเตรเลีย ในการประชุมความร่วมมือทางการค้า (JTC) เพื่อขอให้ทางออสเตรเลียส่งเจ้าหน้าที่ AQIS เดินทางมาตรวจสอบโรงงานของไทย
5. หมู/ไก่/เนื้อหยอง	สุขอนามัย	- ต้องขออนุญาตนำเข้าจาก AQIS- Canberra และต้องมีการฆ่าเชื้อโรคตามกำหนด	
6. สินค้าประมง	สุขอนามัย	- ต้องมีใบรับรองจากกรมประมงมาพร้อมการนำเข้า - โรงงานผลิตต้องได้รับการตรวจรับรองจากกรมประมง	
7. ปลาพันธุ์มีครีบ (ยกเว้นแซลมอนและเทรัท) ตัดหัวและควักไส้แล้วรวมทั้งปลาที่บรรจุกระป๋องหรือแห้งในรูปพร้อมปรุงหรือบริโภค	สุขอนามัย	- สินค้าควรจะอยู่บรรจุกฎหมายที่ง่ายต่อการตรวจสอบ AQIS มักตรวจปล่อยสินค้าที่มีเอกสารกำกับโดยชัดเจน ยกเว้นปลาผสมเกลือและทำให้แห้งหรือรมควัน ซึ่งจะต้องตรวจตัวสินค้าด้วย - ไม่ต้องขออนุญาตนำเข้า ถ้าไม่ได้ซุบแช่ที่มีส่วนผสมของไข่หรือนม/เนย เกิน 10% แต่ต้องได้รับการตรวจปล่อยจาก AQIS ทุกๆ Consignment สินค้าต้องอยู่ในรูปพร้อมปรุง/บริโภค ซึ่งรวมถึง Cutlet ที่ไม่ติดครีบ น้ำหนักไม่เกิน 450 กรัม/ชิ้น เนื้อปลาไม่ติดหนัง เนื้อปลาติดหนังน้ำหนักไม่เกิน 450 กรัม/ชิ้น ปลาทั้งตัวตัดหัว/ควักไส้ น้ำหนักไม่เกิน 450 กรัม/ตัว ปลาที่ตัดหัว/ควัก	

		<p>ได้ผสมเกลือและทำให้แห้งหรือรมควัน ปลาที่แปรรูปมากไปกว่านี้รวมถึงบรรจุกระป๋อง</p>	
<p>8. ปลาพันธุ์มีครีบ (ยกเว้นแซลมอนและเทร้าท์) ตัดหัวและควักไส้แล้วแต่ไม่อยู่ในรูปพร้อมปรุงหรือบริโภค</p>	<p>สุขอนามัย</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ไม่ต้องขออนุญาตนำเข้า แต่ต้องได้รับการตรวจปล่อยจาก AQIS ทุก ๆ Consignment</li> <li>- สินค้าต้องมีใบรับรองกำกับจากหน่วยงานของรัฐบาลผู้ส่งออกว่าสินค้าผลิตในโรงงานที่ได้รับการรับรองจากรัฐบาล เป็นปลาที่ควักไส้ออกแล้วได้รับการตรวจสอบจากหน่วยงานของรัฐ</li> <li>- แต่ละ Consignment ต้องมีใบรับรองจากโรงงานหรือมีรายละเอียดเครื่องปรุงและปริมาณเป็นร้อยละของเครื่องปรุงแต่ละชนิด</li> <li>- สินค้าเติมตู้คอนเทนเนอร์ที่มีต้นกำเนิดจากประเทศที่ปลอดจาก Khapra Beetle จะได้รับการตรวจปล่อยเมื่อมีเอกสารกำกับครบถ้วน และอาจต้องผ่านการเปิดตู้ตรวจสอบอย่างละเอียด ถ้าเอกสารไม่สมบูรณ์หรือเป็นครั้งคราว สินค้าที่ไม่เติมตู้ต้องผ่านการเปิดตู้ตรวจสอบ</li> <li>- สินค้าเติมตู้คอนเทนเนอร์ที่มีต้นกำเนิดจากประเทศที่ไม่ปลอดจาก Khapra Beetle แต่การนำเข้าเป็นไปตามเงื่อนไข จะได้รับการตรวจปล่อยเมื่อมีเอกสารกำกับครบถ้วน และอาจต้องผ่านการเปิดตู้ตรวจสอบอย่างละเอียดที่โกดังผู้นำเข้า ถ้าสินค้าไม่เติมตู้ต้องผ่านการเปิดตู้ตรวจสอบอย่างละเอียด</li> <li>- การตรวจสอบของ AQIS จะตรวจตั้ง แต่ กล่อง หีบห่อ และตัวสินค้าเพื่อตรวจแมลง ถ้าพบว่าเป็นสินค้าที่ไม่ได้ผลิต</li> </ul>	

		<p>โดยกรรมวิธีเชิงพาณิชย์จะถูกทำลายหรือส่งกลับ ถ้าพบแมลงอื่น ในนอกเหนือจาก Khapra Beetle จะต้องรมควันด้วย Methyl Bromide (32 กรัม/ 1 ลูกบาศก์เมตร) ที่อุณหภูมิ 21 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 24 ชั่วโมง ถ้าพบ Khapra Beetle จะต้องรมควันด้วย Methyl Bromide (80 กรัม/ 1 ลูกบาศก์เมตร) ที่อุณหภูมิ 21 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 48 ชั่วโมง ในกรณีที่พบแมลงเป็นจำนวนมาก (infested) สินค้าจะถูกทำลายหรือส่งกลับ</p> <p>- ใบรับรองต้องระบุ รายละเอียดและเลขทะเบียนของโรงงาน รวมทั้งชื่อ/ที่อยู่ของผู้รับ/ผู้นำเข้าปลายทางในออสเตรเลีย สินค้าควรจะอยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่ง่ายต่อการตรวจสอบ AQIS</p>	
<p>9. ปลาพันธุ์มีครีบทั้งตัว</p>	<p>สุขอนามัย</p>	<p>- นอกเหนือจากปลาพันธุ์ตามที่ระบุข้างต้นแล้ว AQIS มักจะอนุญาต แต่ขึ้นอยู่กับรายละเอียดในการขออนุญาตซึ่งต้องระบุประเทศผู้ส่งออก แหล่งที่มาของปลา และรับรองว่าเป็นปลาที่ได้จากการจับ ไม่ใช่การเลี้ยง สกุลของปลา การเตรียมตรวจสอบและออก Health Certificate รูปแบบของสินค้า และ End user</p> <p>- สินค้าต้องมีใบรับรองกำกับจากหน่วยงานของรัฐบาลผู้ส่งออกถึงแหล่งที่มาของปลาและรับรองว่าเป็นปลาที่ได้จากการจับ ไม่ใช่ปลาเลี้ยง สกุลของปลาใน Consignment และใน Consignment นั้นไม่มีปลาสกุลอื่น ๆ ปะปน ปลาดังกล่าวเป็นปลาที่ผ่านกรรมวิธีจากโรงงานที่ได้รับการรับรองจากรัฐบาลและได้รับ</p>	

		<p>การตรวจสอบจากหน่วยงานของรัฐ สิ้น ค้าปราศจากโรคติดต่อเมื่อดูด้วยตา เปล่า</p> <p>- ต้องขออนุญาตนำเข้า ซึ่ง AQIS จะ อนุญาตเป็นรายกรณี</p> <p>- สิ้นค้าในหมวดนี้ ครอบคลุมถึงปลาทั้ง ตัว หรือที่ยังมีหัวและผ่านกรรมวิธีบาง ส่วนแต่ไม่อยู่ในรูปพร้อมปรุงหรือบริโภค</p>	
	ห้ามนำเข้า	<p>- โดยทั่วไปแล้ว AQIS มักจะไม่อนุญาต การนำเข้าปลาบางสกุลที่ยังไม่ได้ตัดหัว และควักไส้ ได้แก่ ปลาเลี้ยง ปลาใน สกุล Anguilla, Brevoortia, Clupea, Sardinops, Sardimella, Sardina, Merluccius, Dricentrarchus, Epinephelus, Morone, Mugil, Mylio, Navodan, Pagrus, Paralichthys, Scophthalmus, Seriola, Solea, Sparus ปลาในสกุล Evynnis, Lateolabrax, Oplegnathus, Psuedocaranx, Takifugu, และ Thunnus (จากทวีปเอเชียทุกประเทศ)</p>	
10. กุ้งดิบ	สุขอนามัย	<p>- ต้องขออนุญาตนำเข้า และต้องได้รับ การตรวจปล่อยสิ้นค้าจาก AQIS</p> <p>- AQIS จะอนุญาตการนำเข้ากุ้งดิบเพื่อ การบริโภคเท่านั้น (For Human Consumption Only) จนกว่า การประเมินความเสี่ยงในการนำเข้าจะ เสร็จสิ้น</p> <p>- ทุก ๆ Batch ของกุ้งดิบ ไม่ว่าจะปอก เปลือกแล้วหรือไม่ก็ตามจะได้รับการ ทดสอบเชื้อตัวแดง ดวงขาว (WSSV) โดยวิธีสุ่มตัวอย่าง (95% Confidence) มีใบรับรองว่าไม่มีสิ่งปลอมปน และไม่มี</p>	

		ร่องรอยให้เห็นด้วยตาเปล่าว่าเป็นกุ้งที่ ผิดปกติ สำหรับกุ้งที่เด็ดหัวแล้วจะต้องมี การรับรองเพิ่มเติมว่าปลอดจากเชื้อตัว แดง ดวงขาว	
	มาตรฐานสินค้า	- ต้องเป็นกุ้งที่คัดขนาด ไม่เกิน 15 ตัว ต่อปอนด์ หรือ 33 ตัวต่อกิโลกรัม	
	กำหนดราคาขั้นต่ำ	- ต้องมีใบกำกับสินค้าแสดงมูลค่าสูง ตามสมควร (ไม่ต่ำกว่า 10 ดอลลาร์ออสเตรเลียต่อกิโลกรัม) มี ขนาดสม่ำเสมอในหีบห่อเดียวกันและ ระบุรายละเอียดสินค้าชัดเจน	
11. กุ้งสุกแล้ว	สุขอนามัย	- ไม่ต้องขออนุญาตนำเข้า แต่ต้องได้รับ การตรวจปล่อยจาก AQIS เพื่อให้แน่ใจ ว่าเป็นกุ้งที่สุกแล้วและไม่มีสารปนเปื้อน	
12. อาหารทะเล ประเภท Mrinara Mix	สุขอนามัย	- ต้องมีใบรับรองสุขอนามัยจากประเทศ ผู้ส่งออก และระบุข้อความ To be Cooked before eating บนบรรจุภัณฑ์ ทั้งภายนอกและในถุงพลาสติกข้างใน	
13. ปลาแชลมอน กระป๋อง	สุขอนามัย	- ทุก Consignment จะต้องได้รับการ ตรวจสอบ เพื่อดูความถูกต้องของบรรจุ ภัณฑ์ - สินค้าจะได้รับการตรวจปล่อยต่อเมื่อ บรรจุอยู่ในกระป๋อง หรือบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ กรรมวิธีผ่านความร้อนสูง	
14. เนยแข็ง	โควตาภาษี	- กำหนดปริมาณนำเข้าปีละ 11,500 ตัน ภาษีในโควตา 96 เหรียญออสเตรเลีย เลีย/ตัน	
15. กุ้งฝอย	สุขอนามัย	- ประเทศไทยต้องปลอดจากโรค และ แมลงตามที่ออสเตรเลียกำหนด	

16. พืช ผัก ผลไม้	สุขอนามัย	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แจ้งขออนุญาตนำเข้าต่อ Australian Quarantine Inspection Services (AQIS) ล่วงหน้า 1 เดือน AQIS จะประเมินความเสี่ยงต่อโรคพืชและสัตว์อย่างละเอียดก่อนอนุญาตให้นำเข้า</li> <li>- ต้องขออนุญาตนำเข้าต้องมี Phytosanitary Certificate ในทุก ๆ Consignment ต้องผ่านการตรวจปล่อยขาเข้า การตรวจสอบสินค้า และการฆ่าเชื้อ ถ้าไม่มีการฆ่าเชื้อตามที่ตกลงกันได้ก่อนในประเทศผู้ส่งออก การฆ่าเชื้อจากต้นทางต้องมีใบรับรองการฆ่าเชื้อ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- คณะผู้แทนถาวรไทยประจำองค์การการค้าโลก และประเทศฟิลิปปินส์ เห็นว่าเจ้าหน้าที่ อาวุโสและรัฐมนตรี เกษตรอาชีวชนควร ยกปัญหานี้ขึ้นหารือในระดับภูมิภาค จะช่วยเร่งให้ออสเตรเลียพิจารณาได้เร็วขึ้น</li> </ul>
17. ผัก/ผลไม้เชื่อมแห้ง	สุขอนามัย	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ไม่ต้องขออนุญาตนำเข้า แต่ต้องได้รับการตรวจปล่อยสินค้าขาเข้าจาก AQIS</li> <li>- ต้องเป็นสินค้าที่ผลิตในเชิงพาณิชย์</li> <li>- สินค้าต้องได้รับการตรวจสอบ ว่าไม่มีแมลงหรือวัตถุแปลกปลอม และบรรจุในภาชนะที่สะอาด</li> <li>- สินค้าจากประเทศที่มี Khapra Beetle หากสงสัยว่ามีแมลง สินค้าจะต้องได้รับการรมควันด้วย Methyl Bromide หรือเข้าห้องเย็นที่อุณหภูมิ - 18 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 1 อาทิตย์</li> </ul>	
18. ผัก/ผลไม้แช่แข็ง	สุขอนามัย	<ul style="list-style-type: none"> <li>- โดยทั่วไปแล้ว ไม่จำเป็นต้องขออนุญาตนำเข้า แต่จำเป็นต้องผ่านการตรวจปล่อยขาเข้าจาก AQIS</li> </ul>	
19. กัญชา	ห้ามนำเข้า	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ไม่เปิดตลาดให้นำเข้าผลไม้สดเขตร้อนจากประเทศใด ๆ ในเอเชียโดยมักจะอ้างว่าสินค้าเหล่านั้นไม่ได้มาตรฐานสุขอนามัยพืชของออสเตรเลีย ซึ่งมีความเข้มงวดสูงเกินไป และขาดความเป็นธรรมหรือในกรณีที่ไม่ปฏิบัติได้ สินค้าก็ขาดคุณภาพไม่เหมาะสมต่อการบริโภค</li> </ul>	

20. กัญชอบ/ทอด กรอบ	สุขอนามัย	- ต้องขออนุญาตนำเข้าจาก AQIS- Canberra และในการขออนุญาตต้อง ระบุกรรมวิธีในการผลิตของโรงงาน	
21. กัญชกระป๋อง	สุขอนามัย	- ไม่ต้องขออนุญาตนำเข้า แต่ต้องได้รับ การตรวจสอบขาเข้าต้องเป็นกัญชบรรจุ กระป๋องโดยวิธีใช้ความร้อนสูง	
22. เนื้อกัญชบด (สด และแช่แข็ง)	สุขอนามัย	- ต้องขออนุญาตนำเข้าจาก AQIS – Canberra และในการขออนุญาตต้อง ระบุกรรมวิธีในการผลิตของโรงงาน  - การขออนุญาตแต่ละครั้ง ต้องมีการ ศึกษาความเสี่ยงในการนำเข้าต้องมีใบ รับรองแหล่งกำเนิดของกัญช	
23. ส้ม/มะนาวดอง เปรี้ยว ดองเค็มและ แช่อิ่ม	สุขอนามัย	- ไม่ต้องขออนุญาตนำเข้า แต่ต้องได้รับ การตรวจปล่อยสินค้าขาเข้าจาก AQIS  - ต้องเป็นสินค้าที่ผลิตในเชิงพาณิชย์ และมีเอกสารระบุรายละเอียดว่าดอง หรือแช่อิ่ม ในน้ำส้ม (Acetic Acid) แอลกอฮอล์ น้ำเกลือ หรือ น้ำเชื่อม	
24. ทูเรียน	สุขอนามัย	- ออสเตรเลียกำหนดมาตรการตรวจ สอบทูเรียนนำเข้าไว้อย่างเข้มงวดดังนี้  1. สุ่มผ้าตัวอย่างทูเรียนอัตรา 450 ผล ต่อ ทูเรียนน้อยกว่า 1,000 ผล และ 600 ผล ต่อ ทูเรียน 1,000 ผล  2. กำหนดระยะเวลานำเข้าเฉพาะช่วง วันที่ 1 เมษายน – 30 กันยายน  3. อนุญาตให้นำเข้าได้เฉพาะทูเรียน จากภาคตะวันออกของไทย  - ต้องเป็นทูเรียนที่ปลอดโรค โดยสินค้าที่ สุ่มตรวจต้องผ่านการรับรองการตรวจ สอบว่าปลอดโรค	
25. มะม่วง	สุขอนามัย	- ไม่เปิดตลาดให้นำเข้าผลไม้สดเขตร้อน	- คณะผู้แทนถาวร

		จากประเทศใด ๆ ในเอเชียโดยมักจะอ้างว่าสินค้าเหล่านั้นไม่ได้มาตรฐานสุขอนามัยพืชของออสเตรเลีย ซึ่งมีความเข้มงวดสูงเกินไปและขาดความเป็นธรรมหรือในกรณีที่ปฏิบัติได้ สินค้าก็จะขาดคุณภาพไม่เหมาะสมต่อการบริโภค	ไทยประจำองค์การการค้าโลก และประเทศฟิลิปปินส์ เห็นว่าเจ้าหน้าที่อาวุโสและรัฐมนตรีเกษตรอาเซียนควรยกปัญหานี้ขึ้นหารือในระดับภูมิภาค จะช่วยเร่งให้ออสเตรเลียพิจารณาได้เร็วขึ้น
26. สับปะรด	สุขอนามัย	- ไม่เปิดตลาดให้นำเข้าผลไม้สดเขตร้อนจากประเทศใด ๆ ในเอเชียโดยมักจะอ้างว่าสินค้าเหล่านั้นไม่ได้มาตรฐานสุขอนามัยพืชของออสเตรเลีย ซึ่งมีความเข้มงวดสูงเกินไปและขาดความเป็นธรรมหรือในกรณีที่ปฏิบัติได้ สินค้าก็จะขาดคุณภาพไม่เหมาะสมต่อการบริโภค	- คณะผู้แทนถาวรไทยประจำองค์การการค้าโลก และประเทศฟิลิปปินส์ เห็นว่าเจ้าหน้าที่อาวุโสและรัฐมนตรีเกษตรอาเซียนควรยกปัญหานี้ขึ้นหารือในระดับภูมิภาค จะช่วยเร่งให้ออสเตรเลียพิจารณาได้เร็วขึ้น
27. ผักผลไม้กระป๋อง/แปรรูป	สุขอนามัย		
28. สับปะรดกระป๋องและน้ำสับปะรด	ภาษีต่อต้านการทุ่มตลาด (AD)		- อยู่ระหว่างตอบแบบสอบถาม
29. ข้าว	สุขอนามัย	- ต้องผ่านการรมยาด้วยสาร Methyl Bromide หรือ Sulfuryl Fluoride และต้องมีหนังสือรับรอง	
30. มันสำปะหลัง	สุขอนามัย	- มีข้อกำหนดด้านสุขอนามัยของสินค้า	- ไทยเสนอให้ออสเตรเลีย

		ที่นำเข้าเข้มงวด	เตรียมนโยบายข้อ กำหนดที่สูงในการ ประชุมคณะกรรมการ การ
31. อาหารกระป๋องที่มีส่วนประกอบของเนื้อสัตว์มากกว่า 5%	สุขอนามัย	<p>- กำหนดสำหรับอาหารที่มีส่วนประกอบของนม/เนย ต่ำกว่า 10% และส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ (ยกเว้น ปลา กุ้ง หอย และเต่า) เกินกว่า 5% ที่บรรจุในภาชนะปิดผนึก และไม่ต้องแช่เย็นเท่า นั้น ต้องขออนุญาตนำเข้าโดยมีเงื่อนไขว่ามีการตรวจสอบจากเจ้าหน้าที่ของรัฐในประเทศผู้ส่งออกโรงงานต้องมีมาตรฐานตามกำหนดของรัฐบาลออสเตรเลีย และสินค้าต้องอยู่ในภาชนะปิดผนึกที่ระบุหมายเลขประจำตัวผู้ผลิต Lot/Batch โดยในใบขออนุญาตต้องระบุแหล่งที่มาของเนื้อสัตว์ แหล่งผลิต รายละเอียดผู้ผลิต Species ของสัตว์ ประเภทอาหารและขนาดบรรจุ รายละเอียดในการผลิตและบรรจุภัณฑ์</p> <p>- เอกสารกำกับสินค้าประกอบด้วย ใบรับรองจากสัตวแพทย์ที่ได้รับการรับรองจากรัฐบาลผู้ส่งออก และใบรับรองจากโรงงานว่าการบรรจุหีบห่อได้ผ่านความร้อนเกินกว่า 100 องศาเซลเซียสและสินค้าไม่ต้องแช่เย็นจนกว่าจะเปิด</p>	
32. อาหารกระป๋องที่มีส่วนประกอบของเนื้อสัตว์น้อยกว่า 5%	สุขอนามัย	<p>- สินค้าอาหารกระป๋องที่มีส่วนประกอบของเนื้อสัตว์/ไขมันสัตว์ที่สุกแล้วน้อยกว่า 5% ไม่ต้องขออนุญาตนำเข้าแต่ต้องผ่านการตรวจปล่อยสินค้าจาก AQIS (Quarantine Entry)</p>	
33. บะหมี่/พาสต้า ที่มีส่วนประกอบของไข่	สุขอนามัย	<p>- สินค้าที่มีส่วนประกอบของไข่ น้อยกว่า 10% และนม/เนย น้อยกว่า 10% เป็น</p>	- ไม่ห้ามการนำติดตัวเข้าประเทศหรือ

		<p>สินค้าผลิตด้วยกรรมวิธีเชิงพาณิชย์และไม่มีเนื้อหรือไข่เป็นชั้นไม่ต้องขออนุญาตนำเข้าแต่ต้องผ่านการตรวจปล่อยสินค้าจาก AQIS</p> <p>- สินค้าที่มีเครื่องปรุงรสรทำจากเนื้อสัตว์ จะมีเงื่อนไขตามที่ระบุในเครื่องปรุงรส และซุสสกัดจากเนื้อสัตว์</p>	<p>การส่งส่วนตัวทางไปรษณีย์หากเป็นบะหมี่สำเร็จรูปที่มีส่วนประกอบของไข่น้อยกว่า 10% และนม/เนย น้อยกว่า 10% เป็นสินค้าผลิตด้วยกรรมวิธีเชิงพาณิชย์และไม่มีเนื้อหรือไข่เป็นชั้น</p>
34. สินค้าอาหาร GMOs	GMOs	<p>- ต้องได้รับอนุญาตนำเข้าจาก Australian New Zealand Food Authority (ANZFA) อนุญาตให้มีสินค้าที่ผลิตโดย GMOs เป็นส่วนประกอบไม่เกิน 1%</p> <p>- ยกเว้น</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) อาหารที่ผ่านขบวนการผลิตจน DNA ใหม่หมดไป</li> <li>2) ส่วนประกอบอาหารที่เป็นตัวช่วยการผลิต และส่วนผสมที่ไม่มี DNA</li> <li>3) สารปรุงรสอาหารที่มี GMOs ต่ำกว่า 1%</li> </ol>	<p>- คาดว่ากฎหมายจะมีผลบังคับใช้ในเดือนกันยายน 2544</p>
	การปิดฉลาก	<p>- สินค้าที่ผลิตโดยมี GMOs ตามที่กล่าวมา ต้องปิดฉลาก GMOs</p>	
35. สินค้าอาหาร	สุขอนามัย	<p>- แจ้งขออนุญาตนำเข้าต่อ Authority Quarantine Inspection Services (AQIS) ล่วงหน้า 1 เดือน AQIS จะประเมินความเสี่ยงต่อโรคพืชและสัตว์อย่างละเอียดก่อนอนุญาตให้นำเข้า National Food Authority กำหนดให้สินค้านำเข้าต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่ามาตรฐานอาหารของออสเตรเลีย</p> <p>- สินค้าอาหารนำเข้าต้องปฏิบัติตาม</p>	

		<p>กฎหมายควบคุมด้านความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety) และระเบียบควบคุมโรคพืชและสัตว์ (Quarantine Requirements)</p> <p>- ประเทศผู้ส่งออกสินค้าอาหาร ต้องทำ ความตกลงทวิภาคีกับรัฐบาลออสเตรเลีย เพื่อให้มีระบบการตรวจสอบและ ออกใบรับรองกำกับสินค้าจากประเทศ ต้นทาง</p> <p>- ต้องมีใบรับรองกำกับสินค้าอาหารที่นำ เข้าแต่ละประเภทของสินค้า เช่น Health Certificate, Sanitary Certificate, Phytosanitary Certificate หรือ Certificate of Analysis จากหน่วยงานของรัฐบาลประเทศผู้ส่งออกในกรณี ประเทศไทย อาหารประเภทเนื้อสัตว์ กรมปศุสัตว์เป็นผู้ออกใบรับรอง อาหารทะเล กรมประมงเป็นผู้ออกใบรับรอง อาหารที่เกี่ยวกับผักและผลไม้ กรมวิชาการเกษตรเป็นผู้ออกใบรับรอง</p> <p>- อาหารที่มีส่วนผสมของเนื้อสัตว์เกินกว่า 5% ประเทศไทยยังไม่ได้รับอนุญาต ให้นำเข้าไปยังออสเตรเลีย เนื่องจากยังเป็นเขตติดต่อกับประเทศที่มีโรคระบาด สัตว์</p>	
	การปิดฉลาก	- ฉลากสินค้าอาหารนำเข้าต้องเป็น ภาษาอังกฤษ มีรายละเอียดดังนี้ ชื่อ อาหาร ผู้ผลิต ผู้นำเข้า ประเทศผู้ผลิต	
<p>36. ไบยาซูบ </p> <p>- พิกัด 24011012</p> <p>- พิกัด 24011013</p> <p>- พิกัด 24012012</p> <p>- พิกัด 24012013</p>	โควตาภาษี	<p>- กำหนดปริมาณนำเข้าปีละ 11,184 ตัน</p> <p>- ภาษีในโควตา 0.47 เหรียญออสเตรเลีย เลีย/กิโลกรัม</p> <p>- ภาษีในโควตา 0.33 เหรียญออสเตรเลีย เลีย/กิโลกรัม</p>	

<p>- พิกัด 24013000</p>		<p>- ภาษีในโควตา 0.47 เหรียญออสเตรเลีย เลีย/กิโลกรัม</p> <p>- ภาษีในโควตา 0.33 เหรียญออสเตรเลีย เลีย/กิโลกรัม</p> <p>- ภาษีในโควตา 0.47 เหรียญออสเตรเลีย เลีย/กิโลกรัม</p>	
<p>37. อาหารสัตว์เลี้ยง ที่มีส่วนประกอบของ เนื้อสัตว์ น้อยกว่า 5% (บิสกิต อาหาร เม็ด ฯลฯ)</p>	<p>สุขอนามัย</p>	<p>- สินค้าที่บรรจุหีบห่อเชิงพาณิชย์มีการ ระบุส่วนประกอบชัดเจนเป็นร้อยละ เป็น อาหารแห้ง ไม่มีเนื้อเป็นชิ้นอยู่ในสินค้า</p> <p>- ไม่ต้องขออนุญาตนำเข้า แต่ต้องได้รับ การตรวจปล่อยสินค้าจาก AQIS</p>	
<p>38. อาหารสัตว์เลี้ยง บรรจุกระป๋องที่มีส่วน ประกอบของเนื้อสัตว์ มากกว่า 5%</p>	<p>สุขอนามัย</p>	<p>- ต้องขออนุญาตนำเข้าจาก AQIS- Canberra และมีเงื่อนไขในการอนุญาต</p>	
<p>39. อาหารกระป๋อง สำหรับสัตว์เลี้ยงที่มี ส่วนผสมของปลา</p>	<p>สุขอนามัย</p>	<p>- ไม่ต้องขออนุญาตนำเข้า แต่ต้องได้รับ การตรวจปล่อยจาก AQIS</p> <p>- สินค้าต้องไม่มีส่วนผสมของเนื้อสัตว์ อื่นๆเกิน 5% และไม่มีส่วนผสมของนม/ เนยเกิน 10 %</p>	
<p>40. เครื่องปรุงรส และ ซूप สกัดจากเนื้อสัตว์ (ก้อนซूप ผงซूप ผง ปรุงรส ผงปรุงรส สำหรับบะหมี่ เนื้อ สัตว์สกัดเข้มข้น ฯลฯ)</p>	<p>สุขอนามัย</p>	<p>- กำหนดสำหรับอาหารที่มีรสเนื้อและมี ส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ (ยกเว้น ปลา กึ่ง หอย และเต้า) เกินกว่า 5% ที่ผลิต โดยกรรมวิธีใช้ความร้อนสูง</p> <p>- ต้องขออนุญาตนำเข้าโดยมีเงื่อนไข ว่า โรงงานต้องมีมาตรฐานที่รัฐบาลออสเตรเลีย กำหนด และสินค้าต้องอยู่ในภาชนะ ใหม่/สะอาดที่ระบุหมายเลขประจำตัวผู้ ผลิต Lot/Batch โดยในใบขออนุญาต ต้องระบุแหล่งผลิต หมายเลขการตรวจ สอบ/ควบคุมจากสัตวแพทย์ Species ของสัตว์ ประเภทอาหารและราย</p>	

		<p>ละเอียดยในการผลิต</p> <p>- เอกสารกำกับสินค้าประกอบด้วย ใบรับรองจากสัตวแพทย์ของรัฐบาลผู้ส่งออก และใบรับรอง Species ของสัตว์วันเดือนปีที่ผลิต หมายเลขการควบคุมของกรมปศุสัตว์ การผลิตผ่านความร้อนเกินกว่า 100 องศาเซลเซียสอย่างน้อย 30 นาที การบรรจุหีบห่อเป็นไปตามมาตรฐานที่ออสเตรเลียกำหนด และสินค้าที่บรรจุภัณฑ์ใหม่ สะอาด ปิดผนึก</p>	
41. ซอสปรุงรส	สุขอนามัย	- อนุญาตเฉพาะสินค้าที่มีส่วนผสม Benzoic Acid และ Sodium, Potassium, Calcium ที่มีระดับไม่เกิน 1,000 PPM	
42. เครื่องดื่มชูกำลัง	มาตรฐานสินค้า		
43. Portland Cement (ปูนซีเมนต์)	ภาษีต่อต้านการทุ่มตลาด	- ศุลกากรออสเตรเลียประกาศไต่สวนการทุ่มตลาดปูนซีเมนต์ของไทย	
44. พลาสติก PVC	ภาษีต่อต้านการทุ่มตลาด	- เก็บภาษีต่อต้านการทุ่มตลาด 30-50%	
45. ไม้ซุง และ ผลิตภัณฑ์	สุขอนามัย	- อนุญาตเฉพาะสินค้าที่มีส่วนผสม Benzoic Acid และ Sodium, Potassium, Calcium ที่มีระดับไม่เกิน 1,000 PPM	
46. สิ่งทอ	มาตรฐานสิ่งแวดล้อม		
47. กระจกใส	ภาษีต่อต้านการทุ่มตลาด	- ศุลกากรออสเตรเลียประกาศไต่สวนการทุ่มตลาดปูนซีเมนต์ของไทย	
48. ท่อเหล็กชุบสังกะสี	ภาษีต่อต้านการทุ่มตลาด	- เก็บภาษีต่อต้านการทุ่มตลาด 3 - 33%	- สมาคมผู้นำเข้าเหล็กและที่ปรึกษา

			<p>ในออสเตรเลียยื่นคำร้องต่อ TMRS (Trade Measures Review Secretariat) โดยรัฐมนตรีกระทรวงยุติธรรมออสเตรเลีย เห็นชอบให้กรมศุลกากรทบทวนการตัดสินเก็บภาษีจากไทยใหม่</p>
49. เหล็กเส้นแบบ Tempeare Process	กฎหมายทรัพย์สินทางปัญญา	- ไทยส่งออกเหล็กแบบ Tempeare เข้าไปยังออสเตรเลียไม่ได้เนื่องจากมีผู้ผลิตที่เป็น License Protection ได้รับสิทธิพิเศษตามกฎหมายทรัพย์สินทางปัญญา	
50. เครื่องอุปโภคไฟฟ้า	มาตรฐานสินค้า	- ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าต้องนำตัวอย่างสินค้าไปทำการตรวจสอบที่สำนักงานมาตรฐานออสเตรเลีย หากมีหนังสือรับรองจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมของไทยจะช่วยให้การตรวจรวดเร็วขึ้น	
51. ตู้เย็น	ภาษีต่อต้านการทุ่มตลาด	- เก็บภาษีต่อต้านการทุ่มตลาด 14.07 - 16.09% - ใช้มาตรการกำหนดราคาส่งออก (price under taking)	- มาตรการเก็บภาษีต่อต้านการทุ่มตลาดจะสิ้นสุดในเดือนกันยายน 2544
52. ของเล่นเด็ก	มาตรฐานสินค้า	- ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าต้องนำตัวอย่างสินค้าไปทำการตรวจสอบที่สำนักงานมาตรฐานออสเตรเลีย หากมีหนังสือรับรองจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมของไทยจะช่วยให้การตรวจสอบเร็วขึ้น	