



สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรประจำกรุงแคนเบอร์รา

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

www.agrithai.org

การปรับปรุง Biosecurity Import Conditions (BICON) ของออสเตรเลียปี 2026

คู่มือปฏิบัติสำหรับผู้ส่งออกไทย

บริบททางการค้า: เหตุใด BICON จึงสำคัญในตอนนี้

ไทยยังคงเป็นหนึ่งในคู่ค้านำเข้าสินค้าเกษตรและอาหารที่สำคัญของออสเตรเลีย จากข้อมูลของ The Department of Foreign Affairs and Trade (DFAT)¹ โดยในปี 2568 ออสเตรเลียนำเข้าสินค้าเกษตรและอาหารจากไทยคิดเป็นมูลค่า 1,761.42 ล้านดอลลาร์ออสเตรเลีย เพิ่มขึ้นจากปี 2567 คิดเป็นมูลค่า 24.92 ล้านดอลลาร์ออสเตรเลีย หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 1.43 โดยสินค้าที่ออสเตรเลียนำเข้าจากไทยมากที่สุด 5 อันดับแรกเรียงตามมูลค่า ได้แก่ 1) ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแปรรูป มูลค่า 418.81 ล้านดอลลาร์ออสเตรเลีย สัดส่วนร้อยละ 23.78 ของการนำเข้าทั้งหมด 2) ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป มูลค่า 311.27 ล้านดอลลาร์ออสเตรเลีย สัดส่วนร้อยละ 17.67 ของการนำเข้าทั้งหมด 3) อาหารสัตว์ มูลค่า 250.85 ล้านดอลลาร์ออสเตรเลีย สัดส่วนร้อยละ 14.24 ของการนำเข้าทั้งหมด 4) ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช มูลค่า 193.77 ล้านดอลลาร์ออสเตรเลีย สัดส่วนร้อยละ 11.00 ของการนำเข้าทั้งหมด 5) ข้าว มูลค่า 123.86 ล้านดอลลาร์ออสเตรเลีย สัดส่วนร้อยละ 7.03 ของการนำเข้าทั้งหมด (ตารางที่ 1, รูปที่ 1)

ตารางที่ 1 มูลค่าสินค้าเกษตรและอาหารที่ออสเตรเลียนำเข้าจากไทย ระหว่างปี พ.ศ. 2565-2568

สินค้า	มูลค่า (ล้านดอลลาร์ออสเตรเลีย)				อัตราการเติบโต (%) (68/67)	ส่วนแบ่งตลาด (%)
	2565	2566	2567	2568		
037 ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแปรรูป	437.84	369.47	423.53	418.81	-1.11	23.78
098 ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป	268.20	265.11	298.76	311.27	4.19	17.67
081 อาหารสัตว์	243.70	193.04	271.59	250.85	-7.64	14.24
048 ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช	158.64	155.44	192.19	193.77	0.82	11.00
042 ข้าว	96.37	93.60	133.03	123.86	-6.89	7.03
059 น้ำผลไม้	41.86	37.04	55.32	80.99	46.41	4.60
036 สัตว์น้ำจำพวกครัสเตเชีย (กุ้ง กั้ง ปู) ที่มีเปลือกหรือไม่มีเปลือกชนิดสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง	60.68	53.56	66.68	73.80	10.68	4.19
056 ผักแปรรูป	49.26	57.62	66.15	52.49	-20.65	2.98
058 ผลไม้แปรรูป	44.77	41.79	45.27	44.82	-1.02	2.54
292 ชากพืช	11.68	15.59	13.37	38.70	189.41	2.20
อื่นๆ	138.86	143.44	170.61	172.07	0.85	9.77
รวมทั้งสิ้น	1,551.86	1,425.71	1,736.50	1,761.42	1.43	100.00

ที่มา: Department of Foreign Affairs and Trade, Australia

โอกาสมูลค่า 1,761 ล้านดอลลาร์ออสเตรเลีย: ผลิตภัณฑ์แปรรูปครองตลาด

ออสเตรเลียนำเข้าสินค้า
เกษตรและอาหารจากไทยเพิ่ม
ขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยกลุ่ม
ผลิตภัณฑ์แปรรูป
ครองสัดส่วนสูงสุด ซึ่งเป็น
กลุ่มที่หลีกเลี่ยงความเสี่ยงทาง
ชีวภาพได้ดีที่สุด

Market Opportunity TreeMap



รูปที่ 1 มูลค่าสินค้าเกษตรและอาหารที่ออสเตรเลียนำเข้าจากไทย ระหว่างปี พ.ศ. 2565-2568

ในเดือนมกราคม 2569 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตร ประมง และป่าไม้ของออสเตรเลีย (Department of Agriculture, Fisheries and Forestry - DAFF) ได้ยืนยันถึงความมุ่งมั่นของรัฐบาลในการดำเนินการอย่างเข้มงวดด้านความปลอดภัยทางชีวภาพ² ซึ่งส่งสัญญาณถึงความเข้มข้นในการบังคับใช้ที่ด่านนำเข้าชายแดนอย่างต่อเนื่อง ตัวอย่างสินค้าทั้งหมดใน BICON ที่ใช้ในการวิเคราะห์นี้ เป็นสินค้าได้รับการปรับปรุงเงื่อนไขการนำเข้าล่าสุดในช่วงระหว่างวันที่ 17 มกราคม ถึง 27 กุมภาพันธ์ 2569 ซึ่งคำแนะนำในบทความนี้จึงเป็นปัจจุบันสำหรับการวางแผนจัดส่งสินค้าในปี 2569

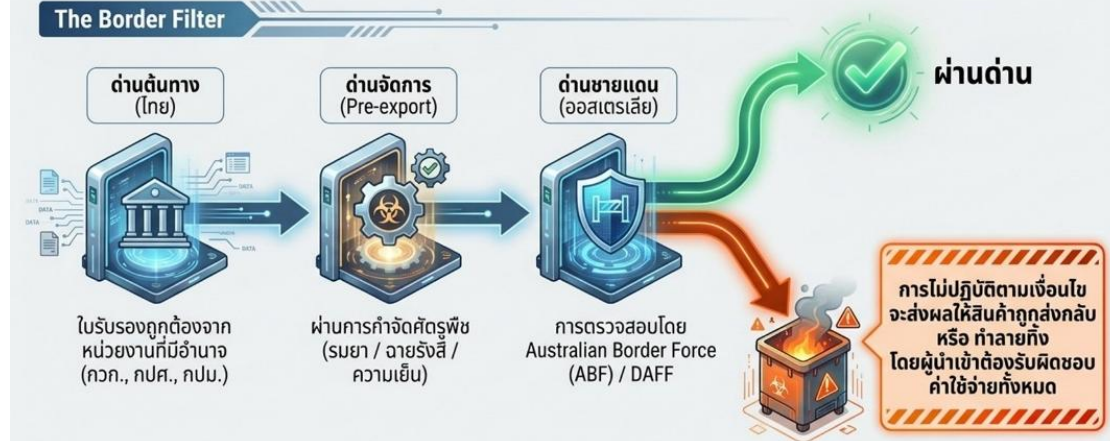
BICON คืออะไร และทำงานอย่างไร?

ระบบเงื่อนไขการนำเข้าทางชีวภาพของออสเตรเลีย (Biosecurity Import Conditions system: BICON) ซึ่งบริหารโดยกระทรวงเกษตร ประมง และป่าไม้ของออสเตรเลีย (DAFF) คือฐานข้อมูลออนไลน์ที่กำหนดเงื่อนไขการนำเข้าทางกฎหมายสำหรับสินค้าทุกชนิดที่เข้าสู่ออสเตรเลีย สินค้าแต่ละรายการมีรหัสภาษีศุลกากร (Case/Tariff ID) เฉพาะผู้ส่งออกต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดใน BICON ก่อนการจัดส่ง การไม่ปฏิบัติตามจะส่งผลให้ต้องจัดการสินค้านั้นตามดุลยพินิจของกระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลีย หรือส่งกลับ หรือทำลาย โดยผู้นำเข้าจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้น (รูปที่ 2) สำหรับสินค้าผลไม้สด ผักสด สินค้าปศุสัตว์แปรรูป และอาหารทะเลแปรรูป มีข้อกำหนดหลักที่บังคับใช้ 3 ประการ คือ

- ใบรับรองสุขอนามัยพืชหรือใบรับรองสุขภาพที่ถูกต้องจากหน่วยงานไทยที่มีอำนาจหน้าที่ (เช่น กรมวิชาการเกษตร [กวก.] กรมปศุสัตว์ [กปศ.] กรมประมง [กปม.] สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ [มกอช.])
 - สินค้าผักผลไม้ต้องได้รับใบรับรองสุขอนามัยพืช phytosanitary certificate จากกรมวิชาการเกษตร
 - สินค้าประมงต้องได้รับใบรับรองสุขอนามัยจากกรมประมง
 - สินค้าเนื้อสัตว์ต้องได้รับใบรับรองสุขอนามัยจากกรมปศุสัตว์
- การจัดการก่อนส่งออก (การรมด้วยแก๊สไอบีไมด์ กำจัดด้วยการฉายรังสี หรือการกำจัดด้วยความเย็น ขึ้นอยู่กับชนิดของสินค้า)
- การตรวจสอบ ณ ด่านนำเข้า โดยเจ้าหน้าที่กองกำลังชายแดนออสเตรเลีย (Australian Border Force: ABF) หรือ DAFF

กลไกการคัดกรอง BICON 2026: ปฏิบัติตามกฎ หรือ รับผิดชอบค่าใช้จ่าย

The Border Filter



รูปที่ 2 กลไกการคัดกรอง BICON 2026

ข้อกำหนดการปฏิบัติตาม BICON ปี 2026 แยกตามกลุ่มผลิตภัณฑ์³ โดย BICON เป็นแหล่งรวบรวมข้อมูลเงื่อนไขด้านความปลอดภัยทางชีวภาพและข้อกำหนดด้านความปลอดภัยของสินค้าเกษตรและอาหารที่จะนำเข้ามา ออสเตรเลียมากกว่า 20,000 รายการ ข้อมูลเหล่านี้จะช่วยให้ผู้นำเข้าตรวจสอบเงื่อนไขการนำเข้าด้านความปลอดภัยทางชีวภาพและข้อกำหนดด้านความปลอดภัยของอาหารที่มีอยู่ เพื่อจะได้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ที่นำเข้ามีความสอดคล้องตามข้อกำหนด หลีกเลี่ยงการถูกปฏิเสธนำเข้าที่จะสร้างความเสียหายทางด้านธุรกิจของผู้นำเข้าได้ ตารางที่ 2 แสดงเงื่อนไขการนำเข้าผลไม้สด ผักสด สินค้าปศุสัตว์แปรรูป และอาหารทะเลแปรรูปที่ส่งออกจากไทยไปยังออสเตรเลียที่กำหนดไว้ใน BICON ซึ่งมีผลบังคับใช้ในปัจจุบัน โดยอ้างอิงจากเงื่อนไขที่มีการเปลี่ยนแปลงและมีผลบังคับใช้ตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

ตารางที่ 2 เงื่อนไขการนำเข้าผลไม้สด ผักสด สินค้าปศุสัตว์แปรรูป และอาหารทะเลแปรรูปของไทยที่ระบุไว้ใน BICON

สินค้า	หมวดหมู่	วันที่มีผลบังคับใช้	เอกสารที่ต้องใช้	มาตรการจัดการด้านสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชที่กำหนด	หมายเหตุ
มะม่วง	ผลไม้สด	27 ก.พ. 2569 – ปัจจุบัน	ใบรับรองสุขอนามัยพืช จากกรมวิชาการเกษตร	การฉายรังสี โดยมีปริมาณรังสีต่อกิโลกรัมไม่ต่ำกว่า 400 เกรย์ (Irradiation at a minimum of 400Gy) และต้อง ไม่เกิน 1 กิโลเกรย์ภายในสถานที่ที่ได้รับการรับรอง และต้องระบุข้อความรับรองลงในใบรับรองสุขอนามัยพืช	เวียดนาม - การกำจัดด้วยการฉายรังสีขั้นต่ำ 400 เกรย์ ไต้หวัน - อบไอน้ำ (Vapour heat treatment: VHT) เม็กซิโก - การแช่น้ำอุ่นหรือน้ำร้อน (Hot Water Dipping Treatment)
ลำไย	ผลไม้สด	30 ม.ค. 2569 – ปัจจุบัน	ใบรับรองสุขอนามัยพืช จากกรมวิชาการเกษตร	การกำจัดด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง 1) กรณีสินค้ามาจากแหล่งเพาะปลูกที่อยู่ภายใต้การควบคุมแมลงวันผลไม้และหนอนเจาะลำไยผล - สินค้าต้องเก็บในอุณหภูมิไม่เกิน 0.99 องศาเซลเซียส เป็นเวลานานติดต่อกัน 15 วัน หรือ - สินค้าต้องเก็บในอุณหภูมิไม่เกิน 1.38 องศาเซลเซียส เป็นเวลานานติดต่อกัน 18 วัน 2) กรณีสินค้ามาจากแหล่งเพาะปลูกที่ไม่ได้อยู่ภายใต้การควบคุมแมลงวันผลไม้และหนอนเจาะลำไยผล - สินค้าต้องเก็บในอุณหภูมิไม่เกิน 0.99 องศาเซลเซียส เป็นเวลานานติดต่อกัน 17 วัน หรือ	เวียดนาม - การกำจัดด้วยการฉายรังสีขั้นต่ำ 400 เกรย์ จีน - การกำจัดด้วยความเย็น หรือ อบไอน้ำ

สินค้า	หมวดหมู่	วันที่มีผลบังคับใช้	เอกสารที่ต้องใช้	มาตรการจัดการด้านสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชที่กำหนด	หมายเหตุ
				- สินค้าต้องเก็บในอุณหภูมิไม่เกิน 1.38 องศาเซลเซียส เป็นเวลานานติดต่อกัน 20 วัน	
ลิ้นจี่	ผลไม้สด	16 ก.พ. 2569 – ปัจจุบัน	ใบรับรองสุขอนามัยพืช จากกรมวิชาการเกษตร	การกักจัดการด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง - สินค้าต้องเก็บในอุณหภูมิไม่เกิน 0.99 องศาเซลเซียส เป็นเวลานานติดต่อกัน 17 วัน หรือ - สินค้าต้องเก็บในอุณหภูมิไม่เกิน 1.38 องศาเซลเซียส เป็นเวลานานติดต่อกัน 20 วัน	-
มังคุด	ผลไม้สด	16 ก.พ. 2569 – ปัจจุบัน	ใบรับรองสุขอนามัยพืช จากกรมวิชาการเกษตร	สินค้าต้องผ่านการรมด้วยเมทิลโบรไมด์ที่อัตรา ๓๒ กรัมต่อลูกบาศก์เมตร (g/m ³) เป็นเวลา ๒ ชั่วโมง ที่อุณหภูมิ ๒๐ องศาเซลเซียส ภายใต้ความดันบรรยากาศปกติ (Normal Atmospheric Pressure: NAP) หรือรมด้วยเมทิลโบรไมด์ เป็นเวลา 2 ชั่วโมง ตามอุณหภูมิและปริมาณดังต่อไปนี้ ที่อุณหภูมิมากกว่า 21°C ที่อัตรา 32 g/m ³ ที่อุณหภูมิ 16-20°C ที่อัตรา 40 g/m ³ ที่อุณหภูมิ 11-15.9°C ที่อัตรา 48 g/m ³ ที่อุณหภูมิ 10-10.9°C ที่อัตรา 56 g/m ³	-
ส้มโอเปลือกเขียว	ผลไม้สดตัดแต่ง	16 ก.พ. 2569 – ปัจจุบัน	ใบรับรองสุขอนามัยพืช จากกรมวิชาการเกษตร	- เนื้อส้มโอต้องปราศจากเมล็ดและเยื่อหุ้มเมล็ด - โรงงานแพคเกจจิ้งต้องได้รับการรับรองจากกรมวิชาการเกษตร - ต้องมีหลักฐานแสดงว่าผลส้มโอได้ผ่านการล้างด้วยน้ำที่มีคลอรีนความเข้มข้น 120 มิลลิกรัมต่อลิตร (ppm) โดยปล่อยให้ผิวผลไม้เปียกอย่างน้อย 2 นาที - ส้มโอผ่านการกักจัดการด้วยความเย็นที่อุณหภูมิ 1.7°C เป็นเวลาอย่างน้อย 14 วันติดต่อกัน ระบุในส่วนการรักษาระหว่าง และต้องมีข้อความระบุว่า “ผ่านการกักจัดการด้วยความเย็นก่อนการจัดส่ง”	-
ทุเรียนแกะพูแช่เย็น	ผลไม้สดตัดแต่ง	16 ก.พ. 2569 – ปัจจุบัน	ใบรับรองสุขอนามัยพืช จากกรมวิชาการเกษตร	- โรงงานแพคเกจจิ้งเนื้อทุเรียนสดแช่เย็นเพื่อส่งออกไปยังประเทศออสเตรเลีย ต้องได้รับการรับรองจากกรมวิชาการเกษตร - ผลิตภัณฑ์ต้องไม่มีการปนเปื้อนของแมลงหรือสิ่งมีชีวิต โรคพืช สิ่งปนเปื้อนอื่น ๆ เช่น ใบไม้ ดิน วัชพืช เลียน กิ่งไม้ และชิ้นส่วนของพืช หรือสัตว์ เป็นต้น - ผลทุเรียนที่ใช้ผลิตต้องได้รับการตรวจสอบจนแน่ใจว่าไม่มีร่องรอยแมลงกัดเจาะ หรือแมลงทำลาย - ผลทุเรียนต้องมีการล้างทำความสะอาดก่อนการแกะพู - บรรจุภัณฑ์ต้องสะอาดและเป็นบรรจุภัณฑ์ใหม่และโปร่งใส หรือบรรจุในกล่องหรือภาชนะพลาสติกใส - ฉลากสินค้าบนกล่องต้องไม่บดบังการมองเห็นสินค้าภายในกล่องจากทุกด้าน ทั้งด้านบน ด้านข้าง และด้านล่าง	-
สับปะรดเปลือกเขียว	ผลไม้สดตัดแต่ง	16 ก.พ. 2569 – ปัจจุบัน	ใบรับรองสุขอนามัยพืช จากกรมวิชาการเกษตร	ต้องผ่านกระบวนการ ดังนี้ 1. ล้างทำความสะอาด 2. เปลือกเปลือก (ต้องไม่มีเปลือก ไม่มีจุกและใบ) 3. หั่นเป็นชิ้น 4. บรรจุในบรรจุภัณฑ์สะอาดใหม่ 5. แช่เย็น	-

สินค้า	หมวดหมู่	วันที่มีผลบังคับใช้	เอกสารที่ต้องใช้	มาตรการจัดการด้านสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชที่กำหนด	หมายเหตุ
สับปะรด ทั้งผล (ตัด ลูกออก)	ผลไม้สด	16 ก.พ. 2569 – ปัจจุบัน	ใบรับรองสุขอนามัย พืช จากกรมวิชาการ เกษตร	ต้องผ่านกระบวนการ 1. ตัดลูกออกทั้งหมด 2. รมัดด้วยเมทิลโบรไมด์ เป็นระยะเวลา 2 ชั่วโมง ตาม อุณหภูมิและปริมาณดังต่อไปนี้ ที่อุณหภูมิมากกว่า 21°C ที่อัตรา 32 g/m ³ ที่อุณหภูมิ 16–20.9°C ที่อัตรา 40 g/m ³ ที่อุณหภูมิ 11–15.9°C ที่อัตรา 48 g/m ³ ที่อุณหภูมิ 10–10.9°C ที่อัตรา 56g/m ³	-
มะพร้าว อ่อน	ผลไม้สด	16 ก.พ. 2569 – ปัจจุบัน	ใบรับรองสุขอนามัย พืช จากกรมวิชาการ เกษตร	- มะพร้าวต้องปราศจากก้านและสิ่งสกปรก (รวมถึง เศษใบ เมล็ดวัชพืช ดิน หรือสิ่งแปลกปลอมอื่นๆ) - ต้องระบุรายละเอียดเพิ่มเติมในใบรับรองสุขอนามัยพืช ว่าเป็นมะพร้าวอ่อนเท่านั้น “Immature coconuts only” - ต้องมีใบรับรองสุขอนามัยพืชแนบกับสินค้าทุกครั้ง รับรองว่าผลิตภัณฑ์ไม่มีการปนเปื้อนของแมลงศัตรูพืช ที่มีความเสี่ยงต่อความปลอดภัยทางชีวภาพ	-
ทุเรียนทั้ง ลูกแช่แข็ง	ผลไม้แช่แข็ง	17 ก.พ. 2569 – ปัจจุบัน	ใบรับรองสุขอนามัย พืช จากกรมวิชาการ เกษตร	- ต้องคัดสรรผลที่ไม่เสียหาย ไม่มีร่องรอยของแมลง ล้างทำความสะอาดเปลือกให้สะอาด - สินค้าทุกล็อตจะต้องได้รับการตรวจสอบว่าผ่าน กระบวนการแช่แข็งที่เหมาะสม และมีข้อความระบุว่า “สินค้าได้รับการเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน -18 องศา เป็นระยะเวลาต่อเนื่องกันไม่น้อยกว่า 7 วัน	รวมถึงสินค้าผลไม้แช่แข็งทุก ชนิด (ยกเว้น กล้วย) ผักทุก ชนิด (รวมถึงสาหร่ายทะเล) และสมุนไพรแช่แข็งเพื่อการ บริโภค
ข้าวโพดฝัก อ่อน	ผักสด	16 ก.พ. 2569 – ปัจจุบัน	ใบรับรองสุขอนามัย พืช จากกรมวิชาการ เกษตร	- ต้องเป็นข้าวโพดฝักที่ยังอ่อน มีขนาดความยาวฝักไม่ เกิน 9 เซนติเมตร สีครีมถึงสีเหลืองอ่อน เมล็ด ข้าวโพดมีเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 2 มิลลิเมตร - ต้องเปลือกเปลือกและเอาเส้นใยออกทั้งหมด - สินค้าต้องสะอาด ปราศจากการปนเปื้อนของแมลง หรือสิ่งมีชีวิต โรคพืช หรือสิ่งปนเปื้อนอื่นๆ เช่น เมล็ด พันธุ์ ดิน เศษซากสัตว์และพืช เป็นต้น - บรรจุภัณฑ์ต้องสะอาดใหม่ สามารถป้องกันการ ปนเปื้อนได้	-
เนื้อเปิด ปรุงสุกไม่ ติดกระดูก	เนื้อปรุงสุก	16 ก.พ. 2569 – ปัจจุบัน	- ใบรับรอง สุขอนามัยจากกรม ปศุสัตว์ - ใบอนุญาตนำเข้า จากกระทรวงเกษตร ฯ ออสเตรเลีย	- ผ่านความร้อนที่อุณหภูมิอย่างน้อย 70 °C เป็น ระยะเวลา 8.2 นาที - ไม่มีกระดูก พร้อมหนังและไขมันหุ้ม	-
กุ้งแกะ เปลือก แช่แข็ง	อาหารทะเล	25 ก.พ. 2569 – ปัจจุบัน	-ใบรับรอง สุขอนามัยจากกรม ประมง -ใบอนุญาตนำเข้า จากกระทรวงเกษตร ฯ ออสเตรเลีย	- ต้องปราศจากไวรัส White Spot Syndrome (WSSV) และYellowhead Virus genotype 1 (YHV1) - ต้องแช่แข็ง แกะหัวและเปลือกเปลือกทั้งตัว อนุญาต ให้เหลือได้เพียงหาง และผ่าหลังเอาเส้นดำออกแล้ว - ต้องผ่านกระบวนการตรวจสอบและคัดเกรดจาก โรงงานที่ผ่านการรับรองของกรมประมงเท่านั้น - สินค้าทุกล็อตจะต้องผ่านการตรวจสอบไวรัส White Spot Syndrome (WSSV) และYellowhead Virus genotype 1 (YHV1) ณ ด่านนำเข้า	-
อาหารทะเล แช่แข็ง (นอกจาก กุ้ง)	อาหารทะเล	16 ก.พ. 2569 – ปัจจุบัน	ใบรับรองจากกรม ประมง	สินค้าต้องถูกแช่แข็งและได้รับการเก็บรักษาไว้ที่ อุณหภูมิไม่เกิน -18 องศา เป็นระยะเวลาต่อเนื่องกัน ไม่น้อยกว่า 7 วัน ก่อนการจัดส่ง	-

3 ขั้นตอนการปฏิบัติตามกฎระเบียบเพื่อการส่งออกสินค้าเกษตรจากไทยมาออสเตรเลียในปี 2569

ขั้นตอนที่ 1 ตรวจสอบเงื่อนไขของสินค้าใน BICON ทุกครั้งก่อนการจัดส่ง

ฐานข้อมูล BICON มีการปรับปรุงเพิ่มเติมบ่อยครั้ง ดังนั้น ผู้ประกอบการไม่ควรเชื่อเงื่อนไขที่ตรวจสอบก่อนหน้านี้มากกว่า 30 วัน โดยสามารถตรวจสอบเงื่อนไขของสินค้าใน BICON ที่ www.bicon.agriculture.gov.au และค้นหาตามผลิตภัณฑ์และประเทศผู้ผลิต

ขั้นตอนที่ 2 ขอใบรับรองสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชที่ถูกต้องจากหน่วยงานในไทยที่มีอำนาจหน้าที่

ผลผลิตผักและผลไม้สด ขอใบรับรองสุขอนามัยพืช (Phytosanitary Certificate: PC) จากกรมวิชาการเกษตร
อาหารทะเลแช่แข็ง (กุ้ง ปลา) ขอใบรับรองสุขอนามัย (Health Certificate: HC) จากกรมประมง

สินค้าปศุสัตว์แปรรูป (แป็ดปรุงสุกไม่ติดกระดูก) ขอใบรับรองสุขอนามัย (Health Certificate: HC) จากกรมปศุสัตว์
สินค้าข้าว ออสเตรเลียมีเงื่อนไขการนำเข้าที่สำคัญ คือ

- ข้าวที่ไม่สามารถงอกและเจริญเติบโตได้อีก
 - ไม่ต้องมีหนังสืออนุญาตนำเข้า
 - สินค้าต้องไม่พบการปนเปื้อนของแมลงมีชีวิต ดิน เมล็ดพืช และสิ่งปนเปื้อนอื่นๆ
 - ต้องมีใบรับรองสุขอนามัยพืช (PC) จากกรมวิชาการเกษตร แนบไปกับสินค้าทุกครั้ง
 - สินค้าจะถูกสุ่มตรวจเมื่อมาถึงออสเตรเลียเพื่อทดสอบการงอก (Germination Test)
- ข้าวที่ไม่ได้ผ่านการขัดสีอย่างสมบูรณ์ (ยังคงมีจมูกข้าว (gem) และเยื่อหุ้มเมล็ด (seed coat)) เช่น ข้าวกล้อง และข้าวสี
 - ต้องมีหนังสืออนุญาตนำเข้า (Import Permit) จากกระทรวงเกษตรฯ ออสเตรเลีย
 - ต้องมีใบรับรองสุขอนามัยพืช (PC) จากกรมวิชาการเกษตร แนบไปกับสินค้าทุกครั้ง
 - ต้องผ่านการทดสอบการงอก (Germination Test) โดยผู้ส่งออกสามารถเลือกทดสอบการงอกได้ทั้งก่อนการส่งออก (ณ ประเทศไทย) หรือที่ออสเตรเลีย

ขั้นตอนที่ 3 จัดทำบรรจุภัณฑ์และฉลากให้สอดคล้องกับมาตรฐานที่ออสเตรเลียกำหนด

การนำเข้าอาหารทั้งหมดต้องปฏิบัติตามประมวลมาตรฐานอาหารออสเตรเลีย-นิวซีแลนด์ ฉลากต้องแสดงแหล่งกำเนิดสินค้า รายการส่วนผสม (ภาษาอังกฤษ) น้ำหนักสุทธิ และรายละเอียดผู้นำเข้า ผลผลิตแช่แข็งและอาหารแปรรูปมีข้อกำหนดการตรวจสอบย้อนกลับเพิ่มเติม ตามโครงการตรวจสอบย้อนกลับของออสเตรเลียปี 2569 ทั้งนี้ การทำฉลากของแต่ละสินค้า ต้องตรวจสอบรายละเอียดของแต่ละชนิดสินค้าจาก BICON อีกครั้งเนื่องจากมีความแตกต่างกัน

อ้างอิง

1. The Department of Foreign Affairs and Trade (DFAT). <https://www.dfat.gov.au/trade/trade-and-investment-data-information-and-publications/trade-statistics/merchandise-trade-statistical-pivot-tables>
2. Taking strong action on biosecurity in 2026 | Ministers. <https://minister.agriculture.gov.au/collins/media-release/taking-strong-action-on-biosecurity-in-2026>.
3. BICON - Australian Biosecurity Import Conditions. <https://bicon.agriculture.gov.au/>.

.....

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรประจำกรุงแคนเบอร์รา
พฤษภาคม 2569