

平成 21 年度  
オーストラリアにおける食品・農産物の  
安全性確保に対する取り組み

2010 年 3 月

日本貿易振興機構（ジェトロ）

農林水産部



## はじめに

日本では、多くの食料供給を海外からの輸入に依存しており、輸入食品の確保が重要な課題となっている。近年では、輸入食品から残留物が検出されるなど、食品の安全性を脅かす事件が起これ、供給国における食品の安全管理が大きな問題となった。消費者からは、将来の食料供給に対する不安の声も出ており、国産品のみならず、輸入品に対する安全性の確保がますます重要となってきた。

このような状況をふまえて、重要な食料供給国であるオーストラリア（以下、豪州）において、食品の生産・輸出入・国内販売過程でどのような食品安全対策が取られているのかについての調査を行った。豪州の安全性基準と日本の安全性基準とを比較し、今後の食品の安全性確保に対する取り組みの参考となれば幸いである。

2010年3月

日本貿易振興機構（ジェトロ）  
農林水産部

## 【免責事項】

ジェトロは、本報告書の記載内容に関して生じた直接的、間接的、派生的、特別の、付随的、あるいは懲罰的損害及び利益の喪失については、それが契約、不法行為、無過失責任、あるいはその他の原因に基づき生じたか否かにかかわらず、一切の責任を負いません。これは、たとえば、ジェトロがかかる損害の可能性を知らされていても同様とします。

本報告書は信頼できるとされる各種情報に基づいて作成しておりますが、その正確性、完全性を保証するものではありません。ジェトロは、本報告書の論旨と一致しない他の資料を発行している、または今後発行する可能性があります。

## 要 旨

本報告書では、食品、農水産分野における豪州とのビジネス従事者のために、関係機関・組織がどのように食品の安全対策にかかわっているのかその全体像を概観した。

豪州とニュージーランドにおいて食品安全基準は共通である。両国は、食品の安全性確保に関して豪州・ニュージーランド食品安全局（Food Standards Australia New Zealand＝FSANZ）という組織を設立し、共通の食品安全基準である“豪州・ニュージーランド食品安全基準（Australia New Zealand Food Safety Code）”を設けている。この組織の最高意思決定機関は、豪州・ニュージーランド食品規制閣僚会議（Australia New Zealand Food Regulation Ministerial Council）であり、その構成メンバーは、豪州連邦政府と豪州の各州・準州、ニュージーランド政府の保健および関連所轄大臣である。

食品安全基準に関する基本方針が、両国において共通に適用されることを可能にする背景には、両国の歴史と文化的背景が似ているうえ、両国の間で豪州・ニュージーランド経済緊密化協定（Australia New Zealand Closer Economic Relations＝ANZCER）という自由貿易協定が結ばれており、経済もほぼ一体化し、人も物も自由に両国間を移動できる体制になっているという事情がある。本食品安全基準は、表示義務、食品添加物、残留農薬、遺伝子組換え食品、微生物および食品加工、食品規格、食品製造安全規格・基準、農・畜産・水産業の生産者に対する安全規格・基準を定めている。

豪州・ニュージーランド食品安全局の役割は、豪州およびニュージーランド国民の健康維持に利する食品供給のための安全基準を策定することにより、農水産業の生産者および製造業者を支援することにある。しかし同局は、基準は作るがこの基準を遵守するよう取り締まることは行っていない。基準を遵守させるための実際の取締は、各州・準州政府の管轄となっている。

豪州の州別の担当部署は下記のとおりである。

ニューサウスウェールズ州：	食品安全監督局（NSW Food Authority）
ビクトリア州：	食品安全規制部（Food Safety and Regulatory Activities Unit, Department of Human Services）
南オーストラリア州：	保健省食品部（Food Section, Department of Health）
クイーンズランド州：	保健省、食品安全政策・規制部（Food Safety Policy and Regulatory Unit, Queensland –Health）
タスマニア州：	保健・行政サービス省（Food Unit, Department of Health and Human Services）
西オーストラリア州：	保健省食品部（Food Unit, Department of Health）
北部準州：	保健・家族省環境保健部（Environmental Health, Department of Health and Families）
首都特別地域：	行政政府健康保護サービス部（Health Protection Service, ACT Health）

また食品の輸出入に係わる動植物検疫は、豪州検疫検査局（Australian Quarantine and Inspection Service=AQIS）の管轄となっている。さらに食品汚染の取締や食品関連事業者の認可は、各地方自治体の環境保健官（Environmental Health Officer）または、各州・準州政府の保健省が行っている。そのほか連邦政府、食肉、穀物、青果の各生産者団体、製造業者団体、小売業者団体、消費者団体が食品・農産物の安全を守るために様々な役割を担っている。

なお制度の詳細は、それぞれのウェブサイトに掲載されており、参照されたい。

## 目次

I	食品・農産物の安全性確保に関する所管	1
1.	豪州・ニュージーランド食品規制閣僚会議（ANZFRMC）	1
2.	豪州・ニュージーランド食品安全局（FSANZ）	2
3.	連邦保健・高齢化問題省（DHA）	3
4.	連邦農林水産省（DAFF）	4
II	連邦政府の役割	6
1.	動物衛生および疫病予防対策	6
2.	農薬・飼料等の化学物質の残留基準	8
3.	食品添加物	10
4.	遺伝子組替（GM）作物	11
5.	食品表示	15
6.	家畜のトレーサビリティ	16
7.	食品のリコール	17
8.	食品の輸出入	19
III	各州・準州政府の役割	22
IV	生産者団体の取り組み	24
1.	食肉業界	24
2.	穀物業界	26
3.	青果業界	27
V	製造・小売業の取り組み	28
1.	製造業界	28
(1)	1日当たりの摂取量（DIG）の表示	28
(2)	子供向け食品の広告宣伝への自主規制	28
(3)	アレルギー物質表示の徹底	29
2.	小売業界	29
(1)	ウールワース品質保証（WQA）	29
(2)	コールズ品質管理食品基準	30
VI	消費者団体の取り組み	31





## I 食品・農産物の安全性確保に関する所管

### 1. 豪州・ニュージーランド食品規制閣僚会議 (Australia New Zealand Food Regulation Ministerial Council=ANZFRMC)

#### <背景>

豪州は 1983 年、旧英国植民地としての歴史と文化的背景を共有し、経済・通商面での結び付きが強いニュージーランドとの間で、豪州初の自由貿易協定 (FTA) である豪州・ニュージーランド経済緊密化協定 (ANZCER) を締結した。

両国はまた、食品安全性の確保に対する取り組みにおいても規制の共通化を推進し、豪州・ニュージーランド食品安全基準 (Australia New Zealand Food Standards Code=ANZFSC) を制定。91 年に設立された豪州全国食品安全局 (National Food Authority=NFA) を改組する形で、96 年に ANZFSC を管轄する機関として豪州・ニュージーランド食品安全局 (FSANZ) を設立した。豪州・ニュージーランド食品規制閣僚会議 (ANZFRMC) は、豪州連邦政府と豪州の各州・準州、ニュージーランド政府の保健および関連所轄大臣によって構成される、両国の食品規制に関する基本方針を策定する最高意思決定機関である。

#### <閣僚会議の役割>

ANZFRMC は、前身の豪州・ニュージーランド食品基準会議 (Australia New Zealand Food Standards Council=ANZFSC) を改組して 2000 年に発足した。02 年の法改正によって、両国と各州の農業相や消費者問題担当相などの関連所轄大臣も参加可能となり、生産から卸売、小売までの流通の全行程における食品安全規制の徹底を図っている。

ANZFRMC の主な任務は次のとおりである。

- －食品安全に関する基本政策の制定
- －食品安全規制に関するガイドラインの作成
- －食品安全規制を見直すべきだとの助言に対する検討や改正、拒否

ANZFRMC の議長は、豪州連邦政府の保健・高齢化問題相がつとめる。暦年で 1 年に最低一度は各大臣が集まって会合を開くことが義務付けられている。また、閣僚会議に対して施策の履行に関する助言を行う機関として、両国と各州の所轄省の上級官僚などで構成する食品規制常任委員会 (Food Regulation Standing Committee=FRSC) があり、FRSC の下部機関として政策履行小委員会 (Implementation Sub-Committee=ISC) がある。ISC は食品安全規制のエンフォースメント (取締・執行) にかかわる具体的な取り組みを管轄している。

## 2. 豪州・ニュージーランド食品安全局 (Food Standards Australia New Zealand=FSANZ)

豪州・ニュージーランド食品安全局 (FSANZ) は、豪州およびニュージーランド国民の健康維持に利する食品供給を目的に食品安全基準の策定などを行う、豪州連邦保健・高齢化問題省所轄の独立行政機関である。豪保健省の政務次官 (10年3月時点ではマーク・バトラー下院議員=労働党) が最高責任者をつとめている。

FSANZ の主な任務は次のとおりである。

- －食品安全基準および食品安全にかかわる行動規範の策定、改正、見直し
- －豪州・ニュージーランド食品安全基準 (ANZFSC) の発行および適用ガイドラインの発表、助言
- －豪州とニュージーランドおよび海外における食品基準の包括的運用
- －各州・準州の食品関連法との整合性確保等、国内における食品安全基準の包括的運用
- －豪州における食品安全に関する監視、調査、法律にもとづいた取締りに関連する各機関への協力
- －豪州における食品リコール (回収) に関連する各機関への連携

### <FSANZ の管轄範囲>

FSANZ は豪州・ニュージーランド食品安全基準 (ANZFSC) の策定と発行、同基準にかかわる農水産業の生産者および製造業者への支援を業務としており、同基準を遵守させるように取り締めることは所轄の対象外である。

法律に基づいた取締は、豪州国内においては各州・準州政府が担当し、豪州における食品の輸出入にかかわる食品安全規制は豪州検疫検査局 (AQIS) が担当している。また、食品汚染の取締や食品関連事業者の認可は、各地方自治体の環境保健官 (Environmental Health Officer) または各州・準州政府の保健省が行っている。

### 豪州ニュージーランド食品安全基準 (ANZFSC) の概要

全文はFSANZのウェブサイトからダウンロードすることが可能である。<sup>1</sup>

#### 1 章 一般食品基準

- 1 節 前文 用語の定義等
- 2 節 食品の原材料・製造日・貯蔵法・栄養分・原産国等に関する表示義務
- 3 節 食品添加物等に関する規制
- 4 節 残留農薬等に関する規制
- 5 節 遺伝子組替食品、保存のための放射線照射等に関する規制

<sup>1</sup> Food Standards Australia New Zealand “Australia New Zealand Food Safety Code”  
<http://www.foodstandards.gov.au/foodstandards/foodstandardscode/>

6 節	微生物および食品加工に関する規制
2 章	食用製品基準
1 節	シリアル
2 節	肉、卵、魚
3 節	青果
4 節	食用油
5 節	乳製品
6 節	ノンアルコール飲料
7 節	アルコール飲料
8 節	砂糖および蜂蜜
9 節	離乳食・医療食品等の特別用途の食品
10 節	酢・塩関連食品、チューインガム等その他の食品
3 章	食品製造等安全基準（豪州のみに適用）
1 節	前文・用語の定義等
2 節	食品加工、取扱者、製造施設、輸送等の安全・衛生基準等のプログラム
3 節	病院、看護施設、保育施設等の食品安全基準
4 章	農・畜産・水産業の生産者に対する安全基準（豪州のみに適用）
2 節	水産物・家畜の肉・乳製品等の生産者に対する基準
5 節	ワイン生産者に対する基準

### 3. 連邦保健・高齢化問題省（Department of Health and Ageing=DHA）

連邦保健・高齢化問題省(DHA)は、豪州・ニュージーランド食品規制閣僚会議(ANZFRMC)、豪・ニュージーランド食品安全局(FSANZ)、食品規制常任委員会(Food Regulation Standing Committee=FRSC)、政策履行小委員会(ISC)の4つの食品安全関連の組織・機関を所轄し、豪州・ニュージーランド2カ国間協議、および連邦政府・各州・準州間の政策協議機関である豪州政府協議会(Council of Australian Governments=COAG)を通じて、食品安全規制の策定・見直しを進めている。

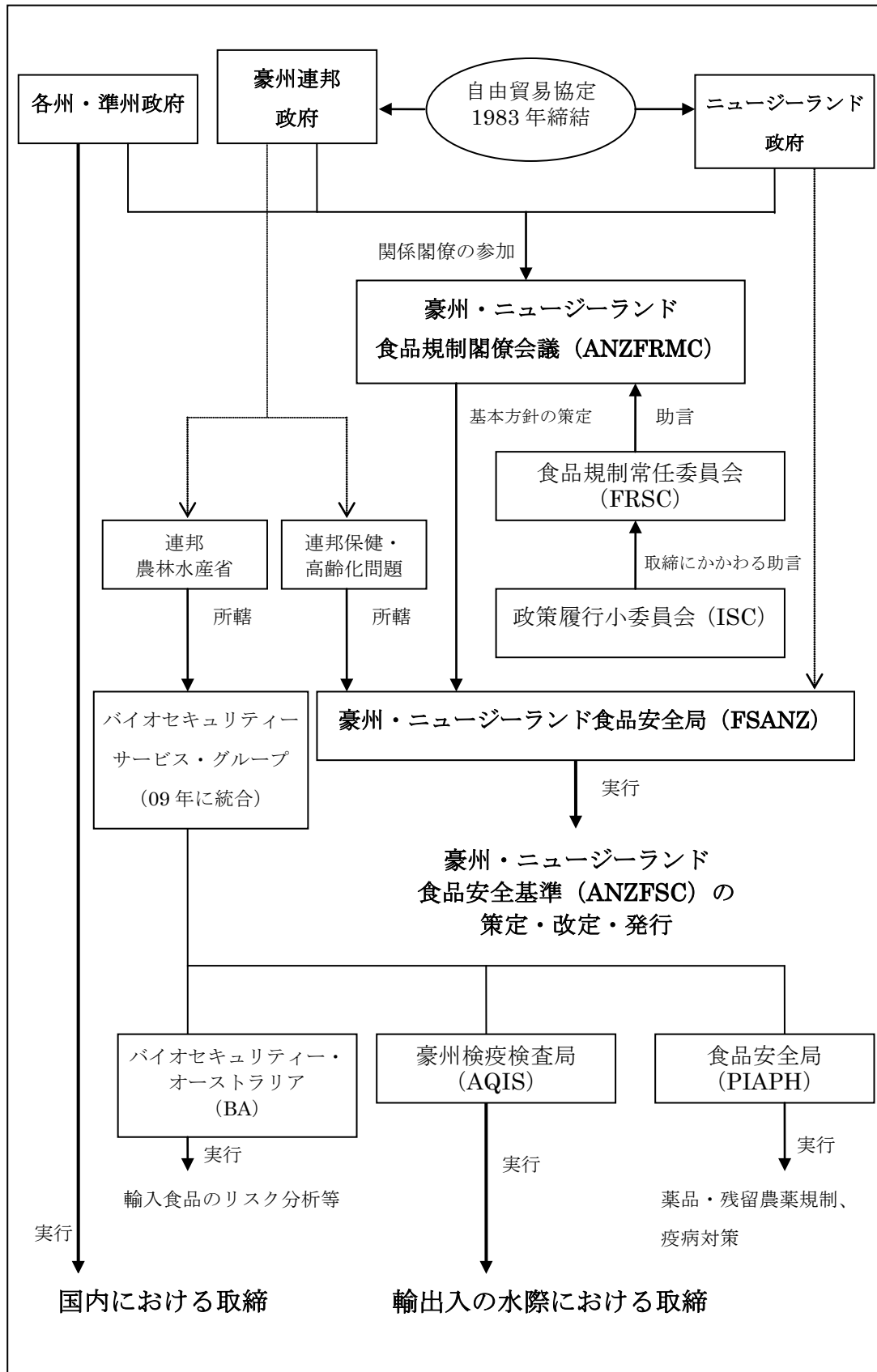
豪州とニュージーランドの食品安全制度は、両国共通の安全基準の策定を通じた2国間の緊密なパートナーシップに基づいている。また、豪州国内においては食品安全規制の履行に絡み、DHAが農業・水産業の生産者や食品製造・加工業者などからなる関連業界の調整に当たっている。

#### 4. 連邦農林水産省 (Department of Agriculture, Fisheries and Forestry=DAFF)

連邦農林水産省 (DAFF) は、農作物・家畜生産の健全性と安全性の確保、環境汚染の防止を図るため、家畜用化学薬品や残留農薬の規制や、農業生産現場における食品の安全性確保、動物疫病対策を担当する食品安全局 (Product Integrity, Animal and Plant Health=PIAPH)、輸入食品・農産物の検査・認証を行う豪州検疫検査局 (Australian Quarantine and Inspection Service=AQIS)、輸入食品・農産物のリスク・アセスメントを実施するバイオセキュリティ・オーストラリア (BA) などを通して、政策の実行と行政サービスの提供を行ってきた。

2009年7月には、豪州の検疫およびバイオセキュリティ行政の改革に関する第三者委員会による提言 (ビール報告書) に基づき、これらの内局および所轄の独立行政機関の機能を集約し、バイオセキュリティ・サービス・グループ (Biosecurity Services Group=BSG) を新たに発足させている。DAFFによると、この組織改編は動植物および食品の安全性確保、検疫の機能を全国的に一元管理することにより、行政サービスの向上を図ることが目的である。ただ、従来のAQISおよびBAの名称は継続して使用しており、業界関係者にとっては実務面の変更は最小限にとどまっているとのことである。

## 食品安全性確保のフローチャート



## II 連邦政府の役割

### 1. 動物衛生および疫病予防対策

#### <連邦政府の役割>

連邦政府は、食品の輸出入にかかわる検疫業務および国際的な動物衛生・疫病問題への対応（疫病発生の報告、輸出認可、貿易交渉など）において責任を負う。また、動物衛生・疫病に関する全国的な政策の立案と履行、生産者への補助、疫病管理プログラムの実施を行う。

#### <州・準州政府の役割>

域内における疫病の管理は州・準州政府が責任を有している。各州・準州は、畜産・酪農生産者や民間の獣医などの家畜産業の関係者と密接に協力しつつ、家畜の認証、家畜の州内・州間の移動、動物疫病の調査・診断、疫病発生の報告・根絶、化学薬品の残留基準の順守を行う。各州・準州内は動物疫病地区に細分され、主任動物疫病行政官（Chief Veterinary Officer=CVO）が指揮する動物疫病行政班が、検査官や行政官を監督しながら、実務を遂行している。また、各州・準州は、疫病の診断や検査、応用研究を行う研究所を運営する。

#### <第一次産業閣僚会議（Primary Industry Ministerial Committee=PIMC）等の構成>

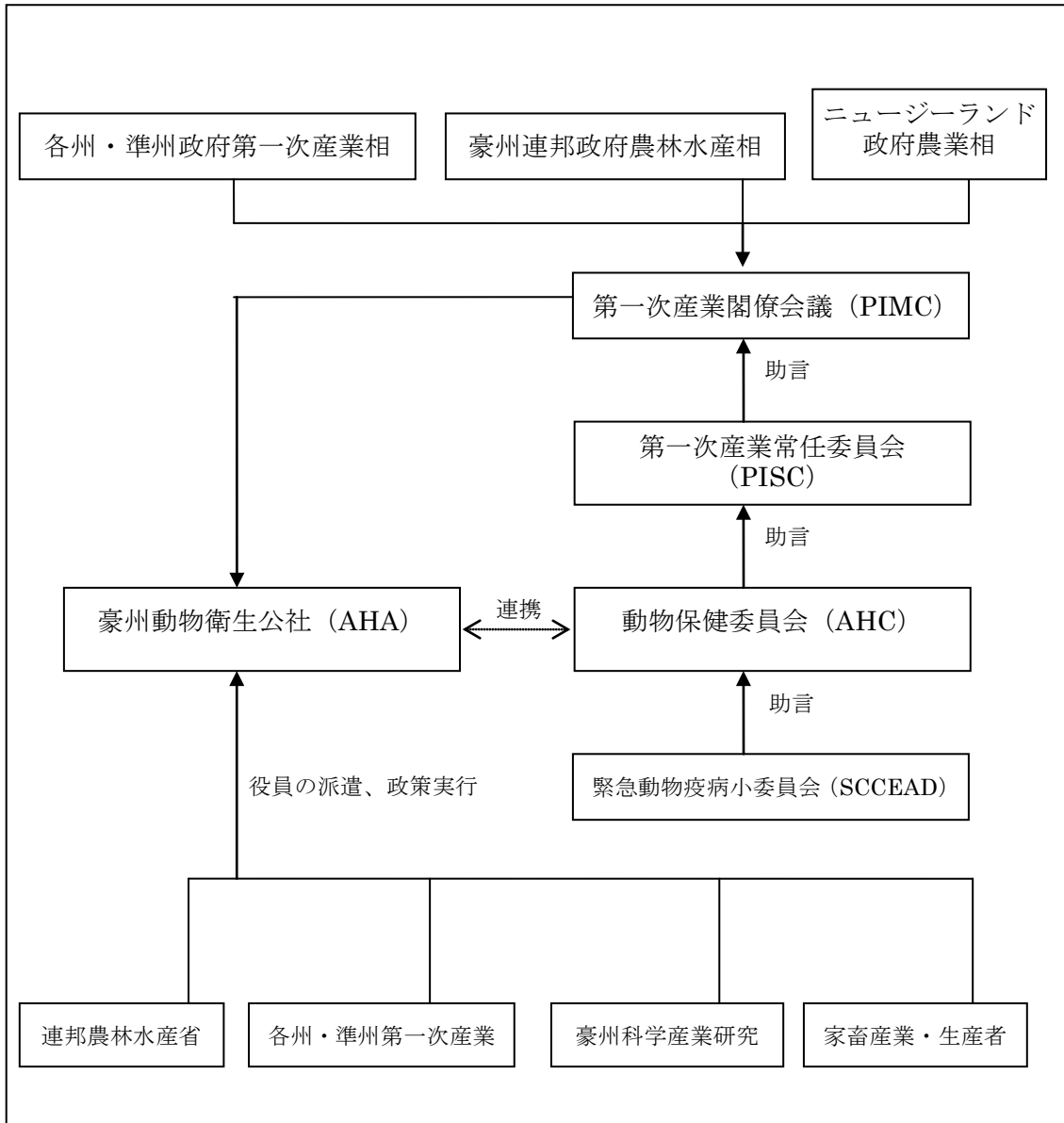
2001年に設立された第一次産業閣僚会議（PIMC）は、連邦および各州・準州の農業相（第一次産業相）が農業・天然資源政策における連携について協議する場である。この下に各州・準州およびニュージーランドの政府機関の代表によって構成される第一次産業常任委員会（PISC）がPIMCに対して政策を提示する。

このうち動物衛生・疫病問題については、PISC小委員会である動物保健委員会（Animal Health Committee=AHC）が、豪州動物衛生公社（Animal Health Australia=AHA）と連携しながら、科学的・技術的見地からPISCに対して助言を行う。AHCは連邦政府、各州・準州政府、ニュージーランド政府の各CVO、豪州科学産業研究機構（Commonwealth Scientific and Industrial Research Organisation=CSIRO）、バイオセキュリティー・オーストラリア（BA）、AHAの各代表者によって構成される。AHCは年に2回、定期会議を開催するほか、全国的な問題が発生した場合は必要に応じてテレビ会議を開き、動物衛生政策や運営方針、基準の策定、国内の動物検疫、動物保護・保健などについて議論している。

2005年にはAHCの小委員会として緊急動物疫病小委員会（SCCEAD）が設立された。SCCEADは緊急を要する動物疫病（Endemic Animal Disease=EAD）の根絶を任務と

しており、同時に EAD の予防および発生時の対策プログラムの運営について見直しや助言を行うほか、EAD の予防および発生時の対策に関する全国的な法律の枠組みを構築することを目指している。

## 動物衛生・検疫対策の流れ



## 2. 農薬・飼料等の化学物質の残留基準

豪州では、連邦政府の監督機関である豪州農薬・家畜医薬品局（Australian Pesticides and Veterinary Medicines Authority=APVMA）が、農産物および家畜に使用される農薬・飼料等の化学物質の残留基準（Maximum Residue Limits=MRL）<sup>2</sup>を定めている。

APVMAが定めるMRLを元に、豪州・ニュージーランド食品安全局（Food Standards Australia and New Zealand=FSANZ）が、食品安全基準（Food Safety Code）の農薬等化学物質残留基準に関する条項 1.4.2 および補則 1～5<sup>3</sup>において規制を定めている。

この規制に従い、連邦政府ではなく各州・準州政府の保健省が州法の規定の下で規制の運用を行っている。残留基準以上の農薬等化学物質が検出されるなど関連州法に違反した生産者は、州政府によって罰せられる。

---

<sup>2</sup> Australian Pesticides and Veterinary Medicines Authority - The MRL Standard

表 1：各化学物質および食品ごとの残留基準値

URL: [www.apvma.gov.au/residues/downloads/table01\\_november09.pdf](http://www.apvma.gov.au/residues/downloads/table01_november09.pdf)

表 2：MRL が適用される各食品の分量

URL: [www.apvma.gov.au/residues/downloads/table02\\_november09.pdf](http://www.apvma.gov.au/residues/downloads/table02_november09.pdf)

表 3：各化学物質における残留値の定義

URL: [www.apvma.gov.au/residues/downloads/table03\\_november09.pdf](http://www.apvma.gov.au/residues/downloads/table03_november09.pdf)

表 4：各家畜飼料の残留基準値

URL: [www.apvma.gov.au/residues/downloads/table04\\_november09.pdf](http://www.apvma.gov.au/residues/downloads/table04_november09.pdf)

表 5：MRL が適用されない化学物質とその使用法

URL: [www.apvma.gov.au/residues/downloads/table05\\_november09.pdf](http://www.apvma.gov.au/residues/downloads/table05_november09.pdf)

<sup>3</sup> FSANZ Food Standard Code – Standard 1.4.2 Maximum Residue Limits

概要

URL: [www.foodstandards.gov.au/\\_srcfiles/Standard\\_1\\_4\\_2\\_MRLs\\_part\\_1\\_v103.pdf](http://www.foodstandards.gov.au/_srcfiles/Standard_1_4_2_MRLs_part_1_v103.pdf)

補則 1：各化学物質および食品ごとの残留基準値（化学物質名の頭文字 A～L）

URL: [www.foodstandards.gov.au/\\_srcfiles/Standard\\_1\\_4\\_2\\_MRLs\\_part\\_2\\_Sched\\_1\\_A-L\\_v105.pdf](http://www.foodstandards.gov.au/_srcfiles/Standard_1_4_2_MRLs_part_2_Sched_1_A-L_v105.pdf)

補則 1：各化学物質および食品ごとの残留基準値（化学物質名の頭文字 M～Z）

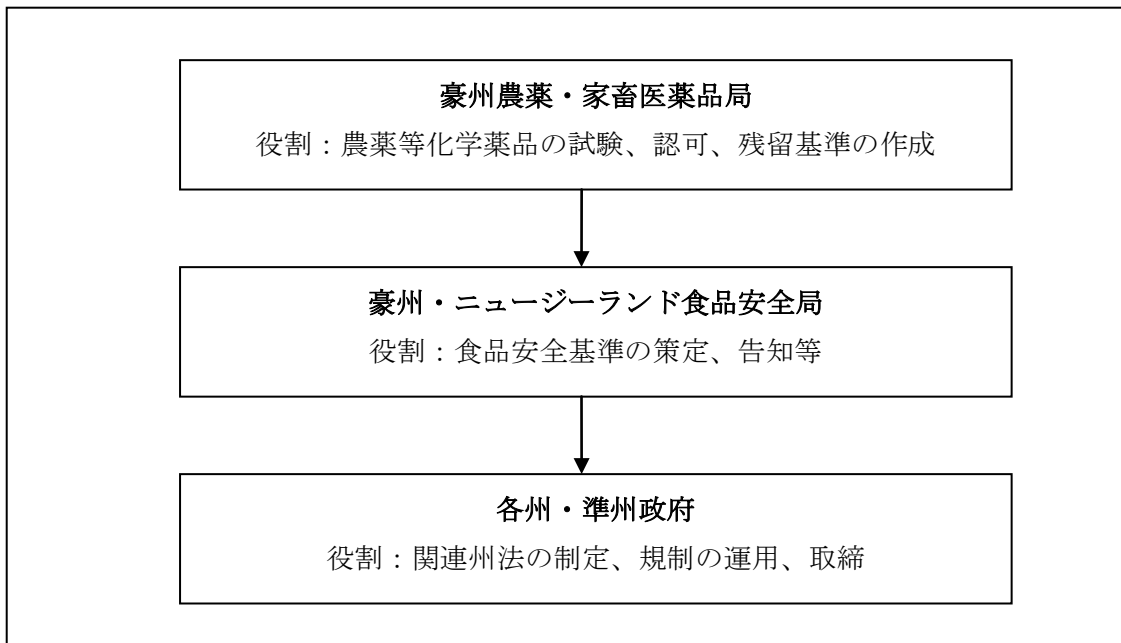
URL: [www.foodstandards.gov.au/\\_srcfiles/Standard\\_1\\_4\\_2\\_MRLs\\_part\\_3\\_Sched\\_1\\_M-Z\\_v105.pdf](http://www.foodstandards.gov.au/_srcfiles/Standard_1_4_2_MRLs_part_3_Sched_1_M-Z_v105.pdf)

補則 2～4：土壤中の農薬残留量など間接的な要因に関する規定等

URL: [www.foodstandards.gov.au/\\_srcfiles/Standard\\_1\\_4\\_2\\_MRLs\\_part\\_4\\_Sched\\_2-4\\_v101.pdf](http://www.foodstandards.gov.au/_srcfiles/Standard_1_4_2_MRLs_part_4_Sched_2-4_v101.pdf)



## 残留基準規制の流れ



MRL（残留基準）の単位は、食品1キログラム当たりの化学物質の重量（ミリグラム）である。例えば、セロリにおける殺虫剤フェンバレートのMRLは「2mg/kg」と表示される。APVMAでは、農作物や家畜に直接使用される化学物質だけでなく、農薬が残留する土地で生産された干草や飼料を食べて育った家畜の体内に残留する間接的な化学物質についても規制を設けている。

また、農薬等の使用後、MRLを下回るまでの一定の保留期間（Withholding Period＝WHP）もそれぞれの薬品ごとに決められており、農薬に表示されている。出荷時の農薬残留量がMRLを上回ることはないように、生産者に指定されたWHPを順守させる仕組みである。

なお、MRLとは別に、食品中の残留農薬等に関する健康上のガイドラインとして、消費者が「1日に摂取できる残留基準値」（Acceptable Daily Intake＝ADI）<sup>4</sup>がある。これは豪州連邦保健・高齢化問題省が公表している。

<sup>4</sup> Department of Health and Aging - Acceptable Daily Intake

URL:

[www.healthyactive.gov.au/internet/main/publishing.nsf/Content/E8F4D2F95D616584CA2573D700770C2A/\\$File/ADI Report - Dec 2008.pdf](http://www.healthyactive.gov.au/internet/main/publishing.nsf/Content/E8F4D2F95D616584CA2573D700770C2A/$File/ADI%20Report%20-%20Dec%202008.pdf)

### 3. 食品添加物

豪州における食品添加物（Food Additives）に関する規定は、豪州・ニュージーランド食品安全局（Food Standards Australia and New Zealand=FSANZ）の食品安全基準（Food Safety Code）の食品添加物条項 1.3.1 および補則 1～5 に定められている。

補則 1 は、食品の品目ごとに使用できる食品添加物の種類、INS 番号（食品添加物の国際コード）、単位数（キログラム、リットルなど）当たりの基準値（最大許容量）、使用条件を記すものである。補則 2～4 は補則 1 に記載がないその他の食品添加物、着色料のリスト、補則 5 は各食品添加物の機能に関する定義をまとめたものとなっている。

以下は、補則 1 に記載されている食品に認められている食品添加物の例である。日本から豪州への輸出量が多いソース類と、検疫規制の緩和によって今後、輸出拡大が見込まれる冷凍の魚について例示した。なお、同じ機能を持つ複数の食品添加物が含まれている場合の合計最大許容量の計算式は、条項 1.3.1 の本文 4 ページ目に記載がある。

例 1 ソース類

INS 番号	食品添加物（日本名）	基準値（mg/kg）
200 201 202 203	ソルビン酸、ソルビン酸ナトリウム、ソルビン酸カリウム、ソルビン酸カルシウム	1,000
210 211 212 213	安息香酸、安息香酸ナトリウム、安息香酸カリウム、安息香酸カルシウム	1,000
220 221 222 223 224 225 228	二酸化硫黄、亜硫酸ナトリウム、重亜硫酸ナトリウム、焦性亜硫酸ソーダ、メタ重亜硫酸カリウム、亜硫酸カリウム、亜硫酸水素カリウム	350
234	ナイシン	GMP*
281	プロピオン酸ナトリウム	GMP*
282	プロピオン酸カルシウム	GMP*
385	エデト酸カルシウムナトリウム	75
444	ショ糖酢酸イソ酪酸エステル	200
445	グリセリン脂肪酸エステル	100
475	ポリグリセリン脂肪酸エステル	20,000
480	ジオクチルソジウムスルホサクシネート	50
950	アセスルファムカリウム	3,000
952	サイクラミン酸塩	1,000
954	サッカリン	1,500
960	ステビオールグリコシド	320
956	アリターム	300
962	アスパルテーム・アセスルファムカリウム塩	6,800

出所：FSANZ STANDARD 1.3.1 SCHEDULE 1 Permitted uses of food additives by food type 20.2 sauces and toppings (including mayonnaises and salad dressings)

## 例 2 冷凍の魚

INS 番号	食品添加物（日本名）	最大許容量（mg/kg）
300 301 302 303	アスコルビン酸、アスコルビン酸ナトリウム、アスコルビン酸カルシウム、アスコルビン酸カリウム	400
315 316	エリソルビン酸、エリソルビン酸ナトリウム	400
339 340 341	リン酸水素ナトリウム、リン酸カリウム、リン酸カルシウム	GMP*
450	ピロリン酸	GMP*
451	三リン酸	GMP*
452	ポリリン酸	GMP*

出所：FSANZ STANDARD 1.3.1 SCHEDULE 1 Permitted uses of food additives by food type 9.1 Frozen Fish

\*別途定められた Good Manufacturing Practice（GMP＝適正製造規範）に準じる

補則 1～5 に定められた条件の下で許可された食品添加物以外の使用は、一切認められていない。特に着色料においては、日本で認められているものが禁止されている場合があるので、日本製の加工食品を豪州に輸入する場合は注意が必要である。

また、原材料とともに食品添加物の種類および名称または INS 番号を表示することが、食品表示条項 1.2.4 において義務付けられている。表示される食品添加物の種類、名前、INS 番号は、1.2.4 の補則 1 および補則 2 に記載されている。

## 4. 遺伝子組替（GM）作物

### <国内生産の現状>

世界的に見ると、一般的に欧州や日本では遺伝子組み換え（GM）作物に対する消費者の拒否反応が根強い一方、豪州にとって農業輸出のライバル国である米国やブラジル、中国などは GM 作物生産におおむね積極的である。豪州はその中間に位置していると言え、食糧以外の綿花や生花では GM 種の導入が進んだものの、食糧生産では出遅れた格好となっていた。全国レベルでは既に、食用作物では唯一、GM カノーラ（菜種）の生産が認可されていたものの、根強い反対論を背景に、生産の開始を拒否する権限を持つ州政府がモラトリアム（猶予措置）を続けていた。

しかしながら、近年になって GM 食品の生産に舵を切る動きが出てきた。2008 年にニューサウスウェールズ州とビクトリア州、西オーストラリア州が相次いで GM カノーラのモラトリアム解除を発表、まだ小規模ながら相次いで商業生産を開始している。カノーラを生産していない北部準州とクイーンズランド州を除いて、解禁に踏み切っていないのは南オーストラリア（SA）州とタスマニア（TAS）州、首都特別地域（ACT）の 3 つの地

方政府である。SA州は08年にモラトリアムの無期限延長を発表、TAS州は2014年まで延長する方針を明らかにしている。

一方、政府系研究機関の豪州科学産業研究機構（CSIRO）が干ばつに強いGM小麦の試験生産を行うなど、研究・開発レベルではカノーラ以外にも生産の試みが拡大している。推進派は、頻発する干ばつやそれに伴う塩害に対応し、豪州農業の国際競争力を確保・拡大させるため、GM技術の農業利用は不可欠だと主張している。これに対して、環境保護団体や一部の消費者団体は安全性が確認されていないとして反対、倫理的な見地から抗議行動を行っている急進的なグループもある。

### <バイオ技術の是非に関する世論>

豪州国立大学（ANU）が2009年に実施した世論調査「ANU poll」<sup>5</sup>によると、「農業と食糧生産におけるバイオ・テクノロジーの使用を支持するか」の問いに対して、「強く支持する」と答えたのは14%、「緩やかに支持する」は36.5%と、支持派は全体の50.5%を占めた。これに対して、「強く反対する」は19.6%、「緩やかに反対する」は18.8%で、反対派は合計38.4%となった。「分からない」は10.8%、回答を拒否したのは0.4%だった。

また、「バイオ・テクノロジーを使って生産された食品は消費者の健康にとって深刻な危険を引き起こすと考えるか」の設問に対しては、31.1%が「深刻な危険がある」、45.6%が「深刻な危険はない」、23.2%が「分からない」と返答した。

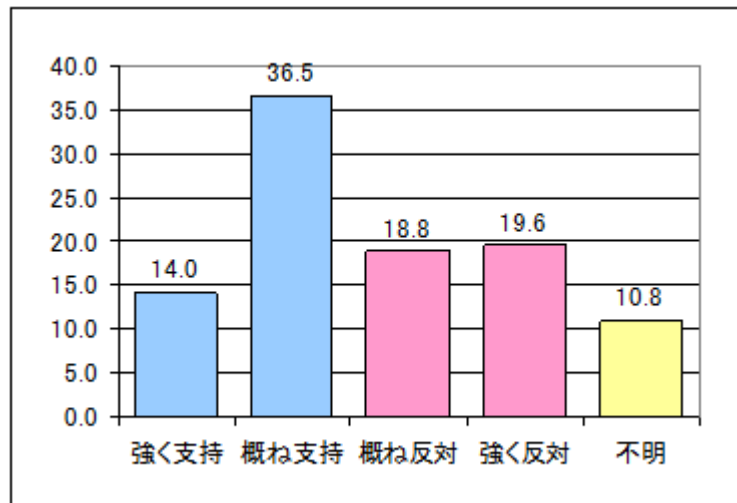
調査をまとめたANUのイアン・マックリスター教授は「収穫率を高めるGM作物の是非は、1980年代に商業生産が可能になって以来、論争となってきた。GM作物の試験栽培は、反対派から時として暴力的な反発を招いた。緩やかな賛成派が多い一方で、新技術に対する非常に強い抵抗が存在することに注視すべきだ」とコメントしている。

---

<sup>5</sup> Australian National University - Public Opinion Towards Rural and Regional Australia  
[http://www.anu.edu.au/anupoll/images/uploads/0910051\\_ANUPol\\_report\\_6\\_WEBFA.pdf](http://www.anu.edu.au/anupoll/images/uploads/0910051_ANUPol_report_6_WEBFA.pdf) P15

## 農業生産のバイオ技術に対する賛否

(単位：%)



出所：ANUpoll

### <GM 規制の枠組み>

豪州における「GM 作物」（GMO＝生きているものに限る）の規制は豪州連邦保健・高齢化問題省の遺伝子技術規制局（OGTR）が、「GM 食品」の規制は豪州連邦保健・高齢化問題省所轄の豪州・ニュージーランド食品安全局（FSANZ）が、GM 食品の輸出入に関しては豪州農林水産省所轄の豪州検疫検査局（AQIS）が、それぞれ管轄している。また、食品ではないが、GM 製品を使用した家畜用の医薬品の認可に関しては、豪州農薬・家畜医薬品局（APVMA）が、GM 製品を使用したヒト用の医薬品については、医薬品管理局（Therapeutic Goods Administration＝TGA）が、それぞれ監督している。

豪州のGMOおよびGM食品規制の根拠法は、2000年連邦遺伝子技術法である。同法はGMOおよびGM食品に関する研究や製造、輸入、生産、繁殖、輸送、廃棄について厳しく規制しており、OGTRの認可を受けずに、試験・栽培によってGMOを自然環境に露出させることは一部の例外を除き、禁止されている。2010年3月時点で認可されている食品・食品添加物、医薬品、家畜用医薬品のリスト<sup>6</sup>は、OGTRのウェブサイトで見ることができる。

また、FSANZは豪州・ニュージーランド食品安全基準（ANZFSC）の1章5節2項<sup>7</sup>においてGM食品に関する規制を定めている。同項の骨子はGM食品に対する規制と、その食品表示にかかわる規定の2点である。ここでは、表中に認可されたGM作物由来の食品や

<sup>6</sup> Office of the Gene Technology Regulator - List of Genetically Modified Product approvals  
<http://www.ogtr.gov.au/internet/ogtr/publishing.nsf/Content/gmoprod-1>

<sup>7</sup> Australia New Zealand Food Standard Code – Standard 1.5.2  
[http://www.foodstandards.gov.au/\\_srcfiles/Standard\\_1\\_5\\_2\\_GM\\_v114.pdf](http://www.foodstandards.gov.au/_srcfiles/Standard_1_5_2_GM_v114.pdf)

食用油、添加物以外の使用を禁止している。2010年3月時点において、大豆、トウモロコシ、綿実、アルファルファ、テンサイ、ジャガイモ、カノーラを含む42品目<sup>8</sup>が認可されている。

同項が定める食品表示規定の条項では、GM作物を使用した食品については、原材料とともに「遺伝子組換」と記述することを義務付けている。ただし、食品の原材料および加工添加物についてはGM食品の割合が1キログラム当たり10グラム以下の場合には表示が免除される「1%ルール」が存在する。香料料については、表示が免除されるのは1キログラム当たり1グラム以下である。

## GM食品の原材料表示の例

<p>&lt;単一の原材料の場合&gt;</p> <p>Soy Flour Genetically Modified 大豆粉 遺伝子組換</p> <p>Soy Flour Genetically modified soya beans 大豆粉 遺伝子組換大豆を使用</p> <p>&lt;複数の原材料に含まれる場合&gt;</p> <p>Ingredients: Soy Protein Isolate (genetically modified); Maltodextrin; Vegetable Oil; Food Acid (332); Emulsifier (471); Vegetable Gum (407); Water Added. 原材料：分離大豆タンパク質（遺伝子組換）、マルトデキストリン、植物油 クエン酸カリウム（332）、乳化剤（471）、カラギーナン（407）、水</p>
---

GM食品の安全性について、FSANZは「比較的新しい技術であるGM食品が、ヒトによる摂取に与える影響について、慎重に審査する必要がある」と説明している。発生ベースで必要に応じてGM食品と通常食品の比較審査を行っているが、「現在のところ、審査したGM食品の中で安全性に対する懸念が認められるものはなかった」と言明している。

<sup>8</sup> Australia New Zealand Food Standard Code – Standard 1.5.2  
P2-P5 Table to clause 2  
[http://www.foodstandards.gov.au/\\_srcfiles/Standard\\_1\\_5\\_2\\_GM\\_v114.pdf](http://www.foodstandards.gov.au/_srcfiles/Standard_1_5_2_GM_v114.pdf)

## ＜家畜用 GM 飼料の使用拡大＞

前述のとおり、現時点では豪州は米国などの農業輸出国と比較して、GM 作物の国内生産規模や、輸入・販売が認可されている品種数は限定的である。しかしながら、GM 飼料を用いて生産された家畜の肉に対する表示義務はない。家畜生産においては GM 穀物の飼料としての使用が急速に拡大しており、消費者は意識しないうちに GM 飼料を食べた家畜の肉を口にしている形である。

豪州農林水産省によると、豪州国内における 2006/07 年度の GM 飼料の使用量は推定 48 万 7,200 トンと、家畜向け穀物飼料全体の約 5%を占めているもようである。豪州では GM の牧草や干し草の栽培は禁止されており、国内産 GM 飼料の割合はわずかと見られるが、GM 綿花から取れる綿実の供給が拡大しているという。海外からは GM の大豆、トウモロコシ、綿実、カノーラの供給が増えている。

## 5. 食品表示

食品の原材料、栄養分、製造年月日・賞味期限、使用法、保存法、原産国などに関する表示規定は、豪州・ニュージーランド食品安全局（Food Standards Australia and New Zealand=FSANZ）が発行する食品安全基準（Food Safety Code）の第 1 章 2 節「食品表示および情報提供に関する規定」<sup>9</sup>に定められている。概要は以下のとおりである。

### 食品安全基準第 1 章 2 節

#### 「食品表示および情報提供に関する規定」

- |      |                      |
|------|----------------------|
| 1 項  | 食品表示の定義等             |
| 2 項  | 食品の種類                |
| 3 項  | 警告文および助言文            |
| 4 項  | 原材料の表示               |
| 5 項  | 包装食品の製造日・賞味期限等の表示    |
| 6 項  | 使用法・保存法              |
| 7 項  | ＜空欄＞                 |
| 8 項  | 栄養分に関する表示            |
| 9 項  | 警告文等表示の法的正統性         |
| 10 項 | 原材料および内容物の含有率等に関する表示 |
| 11 項 | 原産国表示                |

<sup>9</sup> Food Standards of Australia and New Zealand - Food Standards Code  
<http://www.foodstandards.gov.au/foodstandards/foodstandardscode/>

1章2節以外の食品表示に関する規定には、ビタミン、ミネラルの含有量（1章3節2項）、アルコール飲料およびアルコールを含む食品の表示（アルコール度数、スタンダード・ドリンクは、アルコール量の目安となるグラス数=2章7節1項）、乳児用食品の表示（2章9節1項、2項）などがある。

表示義務を免除される食品には、次のものが含まれる。

- 青果、ナッツ類、豆類、生肉、鮮魚などの生鮮食料品
- 外食店で消費される料理
- パン屋など、その場で製造され、販売される業態の食品
- デリカテッセン、テイクアウト店などの消費者の目前で梱包される食品
- 消費者が中身を見ることができる透明な袋入りの青果（もやしを除く）
- ピザなどの消費者の要請によって宅配される食品
- 資金集めや慈善目的、学校のイベント等で消費される食品
- チューインガムなどの表示面積が100平方センチメートル以下と小さいもの

## <食品表示法の見直し>

豪州政府協議会（COAG）と豪州・ニュージーランド食品規制閣僚会議（ANZFRMC）は食品表示に係る法律と政策の包括的な見直しを行うことで合意、ANZFRMCは09年10月、ニール・ブルーウェット元保健・高齢化問題相を議長とする食品表示法改正の諮問委員会の設立を発表した。同委員会は改正に関する提言を2010年12月にANZFRMCに対して提示する予定である。

なお、政府の動きとは別に、無所属のニック・ゼノフォン連邦上院議員と連邦上院の環境保護政党グリーンズは09年、食品表示法のうち原産国表示にかかわる条項についての改正法案（議員立法）を上院に提出した。現行法では外国産の原料が一定量含まれていても「豪州産」と表示することが可能となっている。しかし、改正法案は100%豪州産の食材を使用していない限りは「豪州産」の表示を認めないというものである。これには消費者団体や豪州産品の消費を推進するグループが支持している一方で、食品製造業界が反発しており、議会で継続審議中である。

## 6. 家畜のトレーサビリティ

豪州の畜産業界は、古くから肉牛のトレーサビリティ（生産履歴管理）に取り組んできた。現在ではすべての牛肉の履歴について敏速に追跡することが可能である。豪州は牛海綿状脳症（BSE）や口蹄疫（FMD）といった牛の疫病が発症していない。60年代から肉骨粉の輸入を禁止したり、BSE感染国からの牛の輸入を全面的に禁止したりするなどの



厳格な検疫対策を講じるとともに、徹底したトレーサビリティ制度や品質保証制度を設けたことが豪州産牛肉の輸出拡大に寄与した形である。今日では、牛肉は金額ベースで小麦と並んで豪州農業最大級の輸出商品となっている。

## <農場識別番号>

農場識別番号（Property Identification Code=PIC）は1960年代に食肉業界と政府が協力して開発したシステムである。8ケタのアルファベットと数字を記載したPICが州政府によって各農場に割り振られ、それを印刷したタグが牛の耳か尾に取り付けられた。川下で万が一問題があっても、PICの番号を追跡すれば川上の出生農場を割り出すことが可能となっている。

## <全国家畜識別制度>

全国家畜識別制度（National Livestock Identification System=NLIS）は、PICをさらに進化させた電子タグによる管理システムである。1999年から導入が始まり、2005年からは全州で義務化されている。

PICの出生農場情報のほかにも、出生記録や飼料、親牛の情報などの固有の識別情報を任意で電子タグに記録することが可能であるほか、牛が取引されて農場や肥育場などに移動するたびに電子情報が無線で中央のデータベースに送信されるため、農場からと畜場までの履歴を短時間で追跡できることが大きな特徴である。

また、食肉加工場で枝肉や部分肉となった後も、特定の肉とPIC情報が関連付けられることが義務付けられている。さらに、輸出牛肉のコンテナ番号はAQISのデータベースに記録されており、豪州を離れてもトレーサビリティ情報は維持される。JAS規格認定に合致すれば、日本市場においても追跡が可能である。

## <全国出荷者証明書>

全国出荷者証明書（National Vendor Declaration=NVD）は、家畜の安全性や健康の詳細を保証する書類である。家畜の所有者が売買の前に食肉の安全性やPIC、NLISの情報を記入、署名し、輸出加工業者に提出することが義務付けられている。

## 7. 食品のリコール

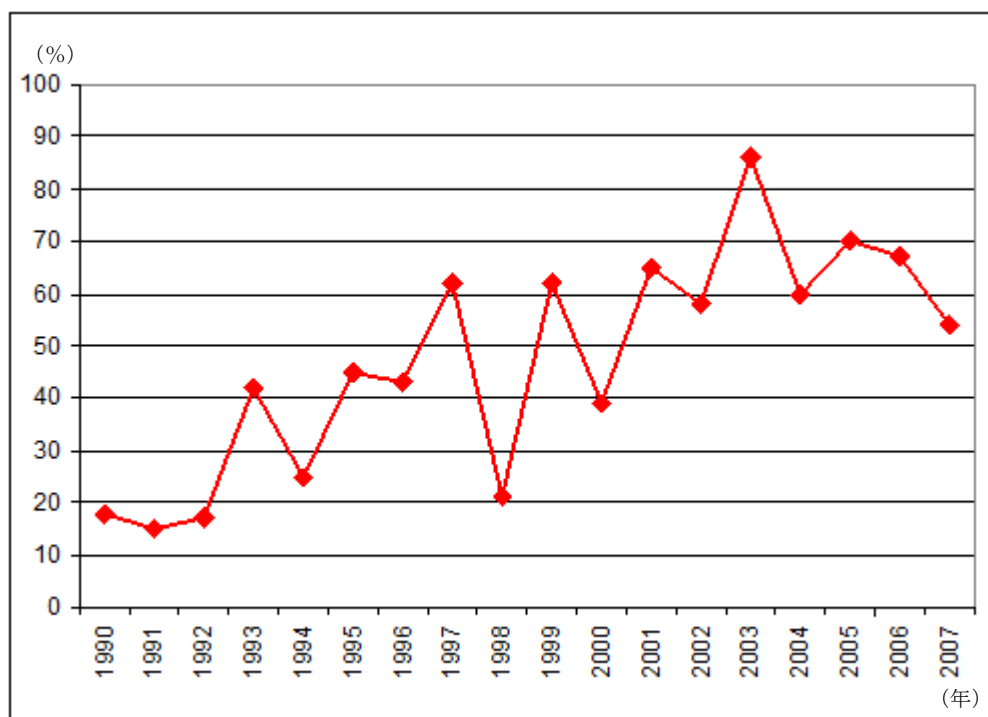
消費者に危険を及ぼす可能性のある食品の流通経路および小売市場からの回収（リコール）は、食品製造業者、小売業者、医療機関、政府の保健機関、消費者などが発端となる。豪州・ニュージーランド食品安全局（FSANZ）は常に豪州国内の食品の危険に関する情報をモニターしており、リコールはFSANZと州・準州政府の保健省、製造業者、輸入業者

との連携の下で実施される。なお、製造業者や輸入業者はリコールの実施前に FSANZ に報告することが義務付けられている。

FSANZは2007年までに豪州国内で実施された食品リコールの件数や原因に関する統計を公表している。これによると、1995年～2007年の間に532件のリコールが行われ、このうち29%に当たる154件が輸入食品に関するものであった。年間のリコール件数は年々拡大し、04年には過去最高の86件を記録したが、その後減少傾向に転じ、07年は54件だった。

07年の統計でみると、リコールの原因のうち最多だったのがリステリア菌、サルモネラ菌、大腸菌といった細菌・バクテリアによる汚染によるもので22件、次が金属、ガラス、プラスチック等の異物混入で14件、アレルギー警告などの食品表示のミスによるものが13件となっている。また、1990年～2004年に実施された668件の食品リコールのデータによると、細菌・バクテリア汚染が34%、異物混入が22%、食品表示ミスが18%、化学薬品等の汚染が10%を占めている。

食品リコール件数の推移



出所：FSANZ

## 8. 食品の輸出入

### <輸入規制>

輸入食品についても国内で生産された食品と同様に、豪州連邦保健・高齢化問題省所轄のFSANZが発行する食品安全基準（Food Safety Code）が適用される。規定に照らし合わせて輸入食品に対する検査・取締を執行するのは、豪州農林水産省所轄の豪州検疫検査局（AQIS）である。また、各州・準州政府も輸入品を含む食品の安全性確保に責任を有しており、全国的な枠組みの中で各州・準州の法律に応じて取締を行っている。

特定の食品・農水産物の輸入が国内の環境リスクに危険がある可能性があるとは判断される場合は、農林水産省所轄のバイオセキュリティー・オーストラリア（BA）が必要に応じて輸入リスク分析（Import Risk Analyses=IRA）を実施し、輸入の是非、輸入条件について答申を行っている。

海洋に囲まれ、近隣国とは異質な独自の生態系を有している豪州の自然環境は、一般的に外来の生物や害虫、疫病に対して非常に脆弱であるとされる。このことから、国内の自然環境や農業生産を保護する目的で、1902年連邦検疫法、1992年連邦輸入食品管理法などの法律や、科学的なリスク分析に基づき、空港や港湾、国際郵便の集荷施設において、諸外国の規制と比較すると非常に強力な検疫規制を実施しているのが特徴である。なお、豪州・ニュージーランド間の食品貿易に関しては、2国間の相互条約に基づき、一部の「リスク食品」を除いて検疫が免除されている。

生鮮果物・野菜、乳製品、卵製品、肉製品等動物性食品には検疫上の規制があり、商業目的で豪州国内に持ち込む輸入業者は、事前に輸入許可（Import Permit）を取得する必要がある。輸入条件の詳細については、以下に記載したAQISのウェブ上のデータベース「アイコン（ICON）」において、2万種類以上の品目ごとに検索することができる。

ICON データベース：[http://www.aqis.gov.au/icon32/asp/ex\\_querycontent.asp](http://www.aqis.gov.au/icon32/asp/ex_querycontent.asp)

### 日本からの食品輸入の現状

日本からの食品輸入の現場においては、日本特有の食品すべてについて、データベースだけで輸入規制の詳細を知ることは事実上、困難である。食文化の背景が異なることもあって、個別の商品の輸入に関しては、時によってAQISの見解や担当官の見解が相違する場合があります。長年の経験を有する現地の日系輸入業者でさえ、特定の食品輸入がしばしば停止させられ、大きな損失を出すケースもあるという。

いずれにしても、一概に総括できない部分はあるものの、2010年3月時点で、酪農・畜産製品、卵製品等の動物性食品、生鮮野菜・果物の日本からの輸入は実質的には非常に難しい。このため、日本産食品の豪州への輸入は、主に調味料や加工食品、飲料、一部の冷凍水産物に限られている。

輸入規制は主要原材料だけではなく、甘味料、着色料、各種添加物にもおしなべて適用される。日本から豪州への食品輸出を計画している業者はこうした点に留意して、AQIS だけではなく、現地の輸入業者に確認する必要がある。日系の業界業者によると、次のような実例があるという。

## 日本からの食品輸入における検疫に絡む問題と対策の実例

品目	問題例	対策例
カレールー	動物性油脂は対象である	豪州向けには仕様を変更し、植物性の油脂を使用
調味料	第三国の海外工場生産している商品は遺伝子組換え (GM) 作物を使用している	GM 食品は表示義務がある。マイナスイメージが懸念されるため、非 GM 作物を使った商品を輸出
紅ショウガ	食紅の成分が食品添加物規制に抵触するケースがあった	赤くない酢漬けショウガに差し替えて輸入

### <食品の輸出>

AQIS は 1982 年連邦輸出管理法に基づき、重要な規定品目 (Prescribed goods) について、品質維持・安全性確保のための輸出プログラムを設けている。目的は、輸出促進を図る観点から、主要農産・畜産物の安全性を確保することにある。

対象となる規定品目は、乳製品、生体の動物、水産物、植物および植物製品、卵および卵製品、肉および肉製品、穀物、動物用の餌 (肉)、有機無農薬 (オーガニック) と表示された食品、生鮮果物および生鮮野菜、乾燥した果物、動物性医薬品である。規定品目の輸出については、品目ごとの豪州の輸出規制、および輸出先ごとの輸入規制に関するデータベースの運営を含む情報提供のほか、安全性確保のための規制を実施している。

### <肉製品の例>

例えば、最大級の輸出商品である牛肉を含む肉製品の輸出に関しては、輸出相手国の基準を満たした輸出証明書の発行、科学的検査の実施、AQIS の輸出プログラムへの輸出生産者の登録を通して、一定の品質を維持し安全性を確保するための規制と生産者への支援を行っている。

#### －輸出許可証の発行－

食用の肉・臓物・肉製品、家禽類の肉・肉製品、鶏の肉・臓物・肉製品、ウサギの肉・臓物・肉製品、動物用の餌 (肉製品)、動物性医薬品の輸出にあたっては、法令の下で輸出許可証<sup>10</sup>の発行を受けることが義務付けられている。輸出業者 (豪州国内に拠点がある

<sup>10</sup> Meat Commodity Export Permit Requirements  
[http://www.daff.gov.au/\\_\\_data/assets/pdf\\_file/0006/192741/exportpermits.pdf](http://www.daff.gov.au/__data/assets/pdf_file/0006/192741/exportpermits.pdf)

会社でなければならない) は、指定の申込書に必要事項を記入して申請する。輸出許可証は 28 日間有効である。

－輸出ライセンスの発行－

また、食用の牛・羊・ヤギの肉および肉製品のすべての輸出業者は、1997 年連邦畜肉・家畜産業法に基づき、輸出ライセンス<sup>11</sup>を取得することが必要である。輸出ライセンスの発行（手数料 500 豪ドル）に当たっては、畜肉の品質基準認可団体であるオーズミート（AUSMEAT）の基準を満たしていることが条件となる。

---

<sup>11</sup> Information on meat export licence requirements  
[http://www.daff.gov.au/\\_\\_data/assets/pdf\\_file/0005/192722/exportlicensing.pdf](http://www.daff.gov.au/__data/assets/pdf_file/0005/192722/exportlicensing.pdf)

## Ⅲ 各州・準州政府の役割

食品・農産物の安全性の確保に当たっては、豪州・ニュージーランド食品規制閣僚会議（ANZFRMC）が示す基本方針に基づき、連邦保健・高齢化問題省所轄の豪州・ニュージーランド食品安全局（FSANZ）が豪州・ニュージーランド食品安全基準（ANZFSC）を策定するが、国内市場の現場において実際に食品安全基準に基づいて取締を行う権限を有しているのは、各州・準州政府である。

各州・準州政府は、連邦政府との連携の下で、各州・準州の食品関連法に則って食品安全性の確保に従事している。また、国内の食品製造・加工業者、飲食店に対する食品汚染の取締、食品関連事業者の認可は、各州・準州政府の保健省または各地方自治体の環境保健官（Environmental Health Officer）が実務を担当している。

### <各州・準州の食品安全の関連機関>

#### ■ニューサウスウェールズ（NSW）州

NSW 州食品安全監督局

NSW Food Authority

電話：1300-552-406

Website:[www.foodauthority.nsw.gov.au/](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/)

Email:[contact@foodauthority.nsw.gov.au](mailto:contact@foodauthority.nsw.gov.au)

#### ■ビクトリア（VIC）州

VIC 州行政サービス省食品安全・規制部

Department of Human Services

Food Safety and Regulatory Activities Unit

電話：1300-364-352

Website:[www.health.vic.gov.au/foodsafety](http://www.health.vic.gov.au/foodsafety)

Email:[Foodsafety@dhs.vic.gov.au](mailto:Foodsafety@dhs.vic.gov.au)

#### ■南オーストラリア（SA）州

SA 州保健省食品部

Department of Health

Food Section

電話 08-8226-7100

Website:<http://www.health.sa.gov.au/pehs/food-index.htm>

Email:[food@health.sa.gov.au](mailto:food@health.sa.gov.au)

■クイーンズランド（QLD）州

QLD 州保健省食品安全政策・規制部

Queensland Health – Food Safety Policy and Regulation Unit

電話：07-3328-9310

Website: <http://www.health.qld.gov.au/foodsafety>

Email: [foodsafety@health.qld.gov.au](mailto:foodsafety@health.qld.gov.au)

■タスマニア（TAS）州

TAS 州保健・行政サービス省食品部

Department of Health and Human Services – Food Unit

電話：03-6222-7705

Website: [http://www.dhhs.tas.gov.au/health\\_and\\_wellbeing/public\\_and\\_environmental\\_health/related\\_topics/food\\_safety](http://www.dhhs.tas.gov.au/health_and_wellbeing/public_and_environmental_health/related_topics/food_safety)

Email: [pophealth.foodincident@dhhs.tas.gov.au](mailto:pophealth.foodincident@dhhs.tas.gov.au)

■西オーストラリア（WA）州

WA 州保健省食品部

Department of Health – Food Unit

電話：08-9388-4999

Website: [http://www.public.health.wa.gov.au/2/786/3/food\\_informatio.pm](http://www.public.health.wa.gov.au/2/786/3/food_informatio.pm)

Email: [foodunit@health.wa.gov.au](mailto:foodunit@health.wa.gov.au)

■北部準州（NT）

Department of Health and Families – Environmental Health

NT 保健・家族省環境保健部

電話：08-8922-7152

Website: [http://www.health.nt.gov.au/Environmental\\_Health/Food\\_Safety/index.aspx](http://www.health.nt.gov.au/Environmental_Health/Food_Safety/index.aspx)

Email: [envirohealth@nt.gov.au](mailto:envirohealth@nt.gov.au)

■首都特別地域（ACT）

ACT 行政府健康保護サービス部

ACT Health – Health Protection Service

電話：02-6205-1700

Website: <http://www.health.act.gov.au/c/health?a=da&did=10054021>

Email: [hps@act.gov.au](mailto:hps@act.gov.au)

## IV 生産者団体の取り組み

### 1. 食肉業界

豪州食肉家畜生産者事業団（Meat and Livestock Australia=MLA）は、食肉品質制度（Livestock Quality System=LQS）を運営している。LQS は、次のプログラムから構成されている。

#### <家畜生産保証（Livestock Production Assurance=LPA）および全国出荷者証明書（National Vendor Declarations/Waybill=NVD/Waybill）>

家畜生産保証（LPA）は、全国出荷者証明書（NVD/Waybill）によって家畜生産および記録管理要件のための一連のガイドラインを示し、生産者が家畜の生産状況を申告し、安全な食肉を生産することを促すプログラムである。NVD/Waybill は、家畜の出荷時における生産者の申告に基づく、農場の所在地、生産者の連絡先、農場識別番号、農薬獣医薬品の使用の有無、給餌履歴、補助飼料の使用についての証明書であり、現在使用されている NVD/Waybill には肉牛、EU 向け肉牛、羊および子羊、ヤギ、子牛の 5 種類がある。

#### <電子申告プログラム（Electronic Declaration Programme=e-Dec）>

電子申告プログラム（e-Dec）を利用することにより、生産者は電子版 NVD/Waybill を家畜の購入者に提出することができる。同プログラムでは、出荷者が必要に応じて緊急 NVD の写しをダウンロード・印刷することも可能である。生産者の費用は申告件数 20 件当たり 19.80 豪ドルとなっており、MLA によると、電子申告により生産者にとっては最大 40%のコスト削減効果があるという。

#### <飼料出荷者証明書>

飼料出荷者証明書は、穀物飼料・干草などの補助飼料の残留農薬の安全性を記録したもので、肉牛出荷者は飼料購入の際、この証明書の提示をする必要がある。

#### <化学薬物使用管理>

LQS は、家畜体内の治療薬等の化学薬物の残留基準、輸出に向けての解体までの間の許容期間を規制する。

LQS は、上記プログラムに加え、キャトルケアおよびブロックケアによって補完されている。キャトルケアはグラスフェッド（牧草飼育）牛向けに開発され、ブロックケアは羊肉・ヤギ肉向けに開発された。キャトルケアは、食肉研究公社により開発され、現在、豪州肉牛協議会および MLA により運営されている。ブロックケアは、キャトルケアを基礎にして、豪州羊肉協議会によって開発された。



## <キャトルケア>

### －土壤の残留農薬

農場の土壤が農薬で汚染されている危険性を正確に評価し記録するとともに、肉牛の体内に規定以上の残留農薬が蓄積することを防ぐため、汚染土壤を適切に管理する。また、肥育場用地の土壤に残留農薬が含まれていないことを、造成前に確認する。

### －スタッフの訓練

従業員には、キャトルケアの要件を満たす適切な訓練を施し、その記録を保管する。農薬使用を許可された従業員は、農場化学物質使用者のための認可コースを修了する。

### －肉牛の識別とその記録

肉牛は離乳以降確実に識別する。また、出荷される肉牛が農薬や獣医薬品によって汚染されていないことを証明できるように、正確な処置して、それを記録する。

### －肉牛の取引および移動の記録

信頼性の高いトレーサビリティを可能にするように、購入、販売、移動に関する詳細な記録を残す。肉牛を販売する際には、最近の薬品処置からの休薬期間や輸出向けと畜保留期間が経過しているかどうかを確認する。

### －動物福祉

経営者および従業員は、肉牛用の動物福祉にかかわる業務規準を十分に理解していないなければならない。

### －肉牛の輸送

肉牛輸送トラックの内部から障害物を排除し、牛がすべらないような床にする。同じ条件の下で飼育された肉牛は同じ囲いの中に、異なる条件で飼育された肉牛は別々の囲いに入れて輸送する。複数階のトラックは、下段に排泄物などが落下しないような設計にする。

### －化学物質の表示と保管

農場管理者は、合法でかつ正しく表示された農薬のみを購入、使用するよう確認する。また、農薬を安全に保管できる場所を指定するとともに、使用した農薬、廃棄方法と場所を正確に記録する。

## －化学物質の安全な使用

農場管理者は、従業員が使用注意書を読み、それに従って化学物質を使用していることを確認する。使用された容器は丁寧に洗浄し、次に使用するまで保管する。獣医薬品が使用された家畜は、はっきりと識別するか、隔離して休薬期間または輸出向けと畜保留期間が経過するまで出荷を保留する。化学物質による異常反応がみられた場合には必ず記録し、獣医師に相談する。

## －化学物質使用の記録

トレーサビリティを可能にするため、家畜への化学物質の使用は適切に記録する。牧草や飼料用の作物に農薬を使用した場合には、家畜を放牧したり収穫したりする前に検疫期間を遵守する。

## －飼料の管理

購入した飼料に規定以上の農薬汚染がないことを確認しなければならない。

## －内部確認手順

全従業員が定期的にチェックを行い、諸規定が常に守られていることを確認する。必要に応じて是正・予防措置を取る。生産者の多くが肉牛と羊の両方を飼育しているという事実を踏まえ、キャトルケアは、フロックケアの業務規準とも互換性がある。

## <全国肥育場認定制度 (National Feedlot Accreditation System=NFAS) >

全国肥育場認定制度 (NFAS) は、豪州の肥育場における品質保証制度である。輸出用グレインフェッド (穀物肥育) 牛を生産する豪州の肥育場への導入が義務付けられ、肥育用飼料および水に対する厳しい安全性検査を含む、健康管理および生産管理の手順を規定している。

## 2. 穀物業界

穀物業界においては、2000年に豪州穀物協議会 (Grains Council of Australia =GCA) が開発した危害分析重要管理点 (Hazard Analysis and Critical Control Point=HACCP) に基づいた品質保証制度である「グレインケア (Graincare)」に基づき、安全性の確保に取り組んでいる。対象作物は、穀物、豆類および油糧種子となっている。GCAはグレインケアを構築するに当たり、キャトルケアの枠組みを採用し、穀物産業に合わせて修正した。これにより、キャトルケア、フロックケアおよびグレインケアを実施する農場、すなわち穀物畜産複合経営農家が、容易に複数の制度を並行的に実施することが可能となっている。

グレインケアに関する認定費用は、2010年3月現在、年間88豪ドル（生産者が、既にキャトルケア／フロックケアに登録されている場合、年間66豪ドル）のほか、監査費用がかかる。登録後、生産者は1年に2回の内部監査と同1回の外部監査を実施しなければならない。

グレインケアでは、①穀物を搬入する前の保管設備の清掃、②適正な頻度での化学薬物使用、③農薬散布請負業者が化学薬物処理を実施する資格を有している旨の確認、等の慣行を含む適正農業規範（Good Agricultural Practice = GAP）に重点が置かれる。また、畑の選定・準備、作物管理、化学薬物の入手・保管、収穫および収穫機具、収穫物の運搬方法、職員の研修、内部監査および是正処置、品質記録等、穀物の品質確保のための基準が定められている。グレインケアに認定された生産者は、同基準に従って生産された製品に、グレインケアのロゴを使用することができる。

なお、農場レベルにおいてグレインケアのHACCPをより徹底した追加的なプログラム「グレインケア・プラス（Graincare+）」も開発されており、より高度な品質保証の実施を図る生産者のニーズに対応している。

### 3. 青果業界

フレッシュケア（Freshcare）は、果実・野菜の青果生産者を対象としたQA制度である。生産者団体のホーティカルチャー・オーストラリア有限責任会社（Horticulture Australia Limited = HAL）などの園芸産業団体からの出資により開発された。現在、フレッシュケアの認定数は4,300に達している。HACCPに基づく食品安全行動規範（Code of practice）および環境行動規範に従って、生産者、梱包業者、卸売業者、加工業者に対して食品安全・環境認定プログラムや、フレッシュケアの訓練コースを実施している。

現行の食品安全行動規範は2009年7月に改訂された第3版、環境行動規範は2006年8月に発行された第1版である。認定費用は年間77豪ドル、初回の監査費用は400～700豪ドル、フレッシュケアの訓練コース受講料は500～900豪ドルとなっている。行動規範の主な内容は次のとおりである。

- ・ 農産物の取扱、準備における顧客仕様への対応
- ・ リコールに対応するため、農産物とその供給元／供給先の識別が可能なトレーサビリティ制度の実施
- ・ 化学肥料および土壌添加剤の使用の管理
- ・ 灌漑用水の管理
- ・ 生産施設、農機具、梱包容器等の維持管理
- ・ 従業員の衛生管理

- ・ 収穫物の保管、運搬方法

フレッシュケアに関する認証は、第三者による農場監査を通して達成される。1回目の監査では、生産者が制度を理解しているかどうか、また適切に操業しているかがチェックされる。生産者が認証されると、農産物にフレッシュケアのマークを使用することが可能になる。認証は、年1回の第三者監査により維持される。

## V 製造・小売業の取り組み

### 1. 製造業界

包装食品・飲料および日用雑貨品の製造業者の業界団体である豪州食品日用雑貨委員会（Australian Food and Grocery Council＝AFGC）は、業界の自主規制に主眼を置いた基準を設け、消費者に対する食品安全性の確保に取り組んでいる。AFGCが運営している自主規制の基準には次のものがある。

#### (1) 1日当たりの摂取量（DIG）の表示<sup>12</sup>

一日当たりの摂取量（DIG）の表示はAFGCが2006年に開始した任意のプログラムで、①食品に含まれる熱量と、糖分、脂肪、飽和脂肪酸を含む脂肪、ナトリウム、炭水化物、タンパク質の6つの基礎的な栄養分の含有量、②平均的な成人の1日の適切な摂取量に占める割合、を食品に表示するものである。

AFGCの発表（2009年11月）によると、プログラムには80以上の食品ブランドが参加しており、1,100種類以上の商品に記載されている。AFGCの調査によると、消費者の74%がDIG表示について「知っている」と答え、58%が「商品を選ぶ際に便利だ」と答えたという。

#### (2) 子供向け食品の広告宣伝への自主規制

豪州では、大手ファストフードチェーンや飲料メーカー等の子供向けの広告宣伝が、子供の肥満、健康状態の悪化を助長しているとの批判が高まり、社会問題化した。このため、AFGCは全国広告協会（Australian Association of National Advertisers＝AANA）と連携して、健康的な食事の選択を促す枠組み作りに乗り出し、広告宣伝の自主規制基準<sup>13</sup>を

<sup>12</sup> Australian Food and Grocery Council  
<http://www.afgc.org.au/industry-codes/daily-intake.html>

<sup>13</sup> Australian Food and Grocery Council  
<http://www.afgc.org.au/industry-codes/advertising-kids.html>

2009年1月からスタートさせている。現在、大手食品・飲料メーカーなど16社がプログラムに参加している。

### (3) アレルギー物質表示の徹底

豪州では、アレルギーを持つ子供が誤ってピーナツを食べて死亡する事件がマスコミで取り上げられるなど、アレルギーのリスクに関する食品表示の問題がクローズアップされている。AFGCは2007年に「アレルギー物質の管理と表示ガイド」<sup>14</sup>を作成し、食品製造・加工業界に対して表示の徹底とリスク予防を促している。

## 2. 小売業界

豪州の小売チェーンは、大手のコールズとウールワースの寡占状態にある。これら2社は、独自の基準を設けて食品の安全性確保に取り組んでいる。

### (1) ウールワース品質保証 (Woolworths Quality Assurance=WQA)

ウールワースは、取引のあるすべての供給業者に対し、フレッシュケアや安全品質食品 (Safe Quality Food=SQF) などのHACCPをベースとして品質保証プログラムに参加していることを納入の最低条件としている一方、自社ブランド製品の供給業者に対しては、ウールワース品質保証 (WQA) <sup>15</sup>の認証を義務付けている。

WQAは、HACCPおよび食品基準コードに準拠するとともに、①品質管理に関する書類の適切な保管、②適正製造規範 (GMP: 従業員の身体衛生、施設の建設・間取り、機具の使用、水質、運搬について規定したもの) の実践、③清掃手順、④害虫駆除、⑤従業員のHACCPおよびQA研修、⑥製品識別とトレーサビリティ、⑦リコール手順、等について規定している。

また、WQA基準では、パン、牛肉、チーズ、デリカテッセン、卵、ヘルスケア商品、羊肉、家禽肉、オーガニック食品、ペットフード、野菜・果実、水産物および調製済みの肉の食品、輸入食品を対象とした具体的な製品仕様を設けているほか、豪州国内の家畜保護に関する規定も2010年1月から導入している。これらの仕様では、食品基準コードや関連法規への完全準拠を義務付けるほか、化学残留物質の最大基準値、微生物の最大基準レベル、加工作業手順、給餌のためのプロセス、家畜の発送と運搬についても規定されている。

<sup>14</sup> Australian Food and Grocery Council  
<http://www.afgc.org.au/industry-codes/allergen-labelling.html>

<sup>15</sup> Woolworths Quality Assurance  
[http://www.wowlink.com.au/wps/portal/topic\\_centre?WCM\\_GLOBAL\\_CONTEXT=/cmgt/wcm/connect/Content%20Library%20-%20WOWLink/WOWLink/Topic%20Centre/StandardsCompliance/WQA/WQA](http://www.wowlink.com.au/wps/portal/topic_centre?WCM_GLOBAL_CONTEXT=/cmgt/wcm/connect/Content%20Library%20-%20WOWLink/WOWLink/Topic%20Centre/StandardsCompliance/WQA/WQA)

## (2) コールズ品質管理食品基準

コールズも、自社のプライベート・ブランド製品を販売しており、これらの加工食品や生鮮農産物の供給業者は、コールズ品質管理食品基準に準拠しなければならない。自社ブランド商品の供給業者に対する基準の概要は次の通りである。

- －コールズ自社ブランド商品の供給業者は、第三者による監査を受け、一定条件をクリアしなければならない。
- －豪州およびニュージーランド国内の供給業者は、コールズが定めた第三者の認定機関の監査を受ける必要がある。
- －監査基準として認められるのは、「フレッシュケア」（豪州青果業界の品質基準）、SQFの食品基準である「SQF1000-L3」および「SQF2000-L3」、「英国小売協会(British Retail Consortium=BRC) 食品基準」の4つである。
- －これらの外部基準に加えて、「コールズ供給業者基準（食品）」<sup>16</sup>および別に定めた各商品の仕様を満たす必要がある。
- －新たな供給業者は外部機関による監査を満たした上で、次回の定期監査までに「コールズ供給業者基準（食品）」の基準をクリアしなければならない。

---

<sup>16</sup> Coles Supplier Requirement – Food  
[http://supplier.coles.com.au/documents/quality/Coles%20Supplier%20Requirements%20Version%200032009\\_new.pdf](http://supplier.coles.com.au/documents/quality/Coles%20Supplier%20Requirements%20Version%200032009_new.pdf)

## VI 消費者団体の取り組み

### <豪州消費者協会 (Australian Consumers' Association=ACA) >

豪州消費者協会 (Australian Consumers' Association=ACA) は、豪州で販売される様々な商品・サービスの品質や性能について調査を実施し、雑誌「チョイス (Choice)」やウェブサイト (<http://www.choice.com.au/>) を通じて、消費者に情報提供を行う、非営利団体である。雑誌は会員の定期購読者向けに有料で郵送され、一般の書店で購入することはできないが、ウェブサイトに掲載された各商品の批評記事の詳細は有料でダウンロードできる。

食品に関しては、その効用やリスク、適切な取扱方法について紹介するとともに、表示と実際の栄養成分との比較を行っている。また、ACAは、原産国や遺伝子組み換え (GM) の表示、有機食品の真偽、特定の商品の栄養成分の分析など、食品の安全性や品質に関する重要な課題についてキャンペーンを実施し、消費者に情報提供を行っている。またACAは、食品の安全性や品質ガイドラインを検討するいくつかの官民機関にも代表を送っている。

### 豪州消費者協会のウェブサイト

The screenshot shows the ACA website interface. At the top, there's a navigation bar with links: Checkout CHOICE, CHOICE Online, Food for Kids, Media and News, Help and FAQs, Contact Us, Sitemap. Below this is a header section with the 'choice' logo and the slogan 'Make the right one.'. To the right of the logo, there's a sign-in section with 'Sign in' and 'Join now' links, and a search bar with a 'Search' button. Below the header, there are several navigation tabs: 'Reviews and Tests', 'Life Stages', 'Community', 'Consumer Action About Us', and 'Media and News'. The main content area features an article titled 'Genetically modified food risks' under the category 'FOOD AND HEALTH > FOOD AND DRINK'. The article text states: 'The Australian market is being flooded with food made from genetically modified (GM) crops. Yet you'd never know from the label.' Below the text is a photo of a vegetable basket with a sign that says 'NOT Genetically modified'. To the right of the article is a 'Sign in' form with fields for 'Email' and 'Password', and an 'Enter' button. Below the sign-in form is a 'POLLS' section with the question: 'If you had govt-funded insulation done, were you satisfied with the work?'. At the bottom of the article, there are navigation links: '1 latest reviews and tests', 'Most popular', and 'Making News'.

情報は 2010 年 3 月時点のものであり、変更される場合があります。





平成 21 年度

---

オーストラリアにおける食品・農産物の安全性確保に対する取り組み

発行 2010 年 3 月

発行所 日本貿易振興機構（ジェトロ）

農林水産部

東京都港区赤坂 1-12-32

電話 03 (3582) 5186

---

©JETRO（無断転載を禁じます）