

れていなければならない。

14. 輸入国は要件に関する情報を提供しなければならない。また、協議の結果改正された要件を公表しなければならない。但し、重大かつ差し迫った危険の場合はこの限りではない。最終決定を取る際は輸出国について考慮しなければならない。輸出国、とりわけ途上国が、生産物および管理の措置方法に対する必要な改正を行うための新しい要件を発効するまで、妥当な期間が許可されなければならない。

15. 輸入国は、食品が関連要件を遵守していることを配慮した決定理由に関する時宜に合った助言について、輸出国が要求に従って入手できるようにしなければならない。

16. 輸入国の所管官庁の要求に応じて、輸出国は関連する検査・認証システムの実際的な職務の、視察と評価の手段を提供しなければならない。

特別待遇と差別待遇

17. 食品の検査・認証システムの計画および適用において、輸入国は途上国が必要なセーフガードを提供できるかどうかを考慮しなければならない。

管理と検査の手続き

18. 輸入国は、要件への適合性を評価するのに必要な全ての手続きを、不当に遅れることなしに完了させなければならない。

認証の有効性

19. 食品の輸出を認証する国家と、輸出認証を信頼する輸入国は、認証の有効性を保証するための措置を取らなければならない。輸出国による認証措置は、証明書の中で言及された生産物又は製造法が要件に従うことを、公式又は公認の検査システムが検証したという信頼性を有するものでなければならない。

2) 輸入食品の不合格品についての情報交換のためのガイドライン

「輸入食品の不合格品についての情報交換のためのガイドライン」では、輸入国の食品管理機関が輸入食品を不合格にする際の情報提供に関する方針が示されている。同ガイドラインでは情報提供の標準様式が示されており、不合格の根拠として「生物学的、微生物学的な汚染」を示すことが規定されている。

不合格の根拠

- ・生物学的、微生物学的な汚染
- ・化学的汚染（農薬、動物用残留医薬品、重金属等）
- ・放射性核種による汚染
- ・不正確又は誤解を招く表記
- ・合成の欠陥
- ・食品添加物の要件を満たしていないこと
- ・許容しがたい官能特性
- ・技術的、物理的欠陥（例：包装の損傷）

- ・不完全又は、不正確な認証
- ・認可された国家又は、地域、事業所に由来しない
- ・他の理由

3) 食品輸出入検査認証制度の設計・運用・評価・認定に関するガイドライン

「食品輸出入検査認証制度の設計・運用・評価・認定に関するガイドライン」では、「輸出入食品の検査・認証に関する一般原則」に基づいた輸出入検査・認証システム構築のための枠組みが示されている。ここでは、「輸入食品および国内で生産される食品の管理は同様の保護レベルを実現するように計画されなければならない」こと、「管理が輸出国によって既に有効に行われている場合、輸入国は不必要な管理の重複を回避しなければならない」こと、「輸出国は、輸入国の食品管理機関の要求に応じて、検査・認証システムが試験または評価されることを可能とするよう情報提供しなければならない」こと、また「輸入国の機関によって行われる検査・認証システムの評価は、所管官庁による国内のプログラム評価または第三国の独立機関によって行われた評価を考慮しなければならない」ことなどが示されている。

4) 輸出入食品管理に関わる試験所の適性評価のためのガイドライン

「輸出入食品管理に関わる試験所の適性評価のためのガイドライン」では、食品の輸出入管理に関与する試験所の能力を保証するための、品質保証措置構築のための枠組みが示されている。試験所の具体的な要件として、以下の品質基準を満たすことが規定されている。

- ISO/IEC17025:1999「検定所および試験所の能力に関する一般要件」にて制定された試験所のための一般原則の遵守
- 「(化学的)分析所の習熟試験に関する国際的調和議定書」(Pure & Appl. Chem. 67 (1995) 649-666)にて制定された要件に従った、食品分析のための適切な習熟試験計画への参加
- コーデックス委員会によって制定された原則に従って有効性が実証された分析方法の利用
- 「化学分析所における国際的品質管理のためのガイドライン」(Pure & Appl. Chem. 67 (1995) 649-666)に表記されているような国際的な品質管理手続きの利用

5) 輸出入食品の検査・認証システムに関する同等性協定の策定に関するガイドライン

「輸出入食品の検査・認証システムに関する同等性協定の策定に関するガイドライン」では、食品の輸出入における法的検査と認証システムについての二国間または多国間の同

等性協定への参加を要求する政府のために、実践的な助言が提供されている。

第 7 章では、同等性協定に向けた協議の過程で輸出入国それぞれが行うべき事項について言及されている。

16. 協議過程の第一歩として、輸入国は関連する管理法令の原文をすぐに利用可能にし、これらの法令の目的を確認しなければならない。食品安全管理法令に関して、輸入国は各法令によって明記された健康被害を確認しなければならない。食品由来病原体のようなハザードが輸出国に存在する一方、輸入国には存在しないことが知られている場合、これらのハザードおよびハザードが明記された法令を確認しなければならない。
17. 輸出国は、自国の安全管理システムが、輸入国の目的もしくは保護レベルを実現することを実証する情報を提供しなければならない。必要に応じて、
 - 食品安全（衛生）管理法令のための同等性協定は、輸入国が、輸出国の管理法令が例え輸入国のものと異なっていようと、輸入国の健康保護の適切なレベルを実現していると判明した後に行われる。
 - 他の関連する食品要件のための同等性協定は、輸入国が、輸出国の管理法令が例え輸入国のそれと異なろうと、輸入国の目的に合致すると判明した後に行われる。

6) 輸出入食品管理システムのためのガイドライン

「輸入食品管理システムのためのガイドライン」では、貿易に対する不当な技術的障壁が導入されないことを保証する一方で、消費者を保護し、食品貿易の公正な実現を促進するための輸入管理システムの開発および管理に関する枠組みが示されている。このガイドラインは「輸出入食品の検査・認証に関する一般原則」に合致しており、また「食品輸出入検査認証制度の設計・運用・評価・認定に関するガイドライン」に付随する輸入食品管理に関する特定の情報を提供している。

具体的には、輸入食品管理システムの一般要件が示されるとともに、輸入食品の要件として「可能な限り国内食品と同様の要件を満たすこと」が掲げられている。また、輸入食品検査の要件として、「検査およびサンプリングの方法・頻度は人の健康と安全へのリスクに基づき設定されなければならない」ことが示されている。

2. 3 EU

(1) 概要

EUの食品関係法は品目ごとに制定された法令の集積として発展してきたため、全ての食品・事業者に適用される「一般食品法」は長らく存在しなかった。しかし、1996年のBSE危機を契機に、EUは食品法の一般原則を見直し、2002年に「一般食品規則（食品法の一般原則と要件決定および欧州食品安全局の設置と食品の安全のための手順決定に関する規則）178/2002²⁹」を採択した。この新規則により、EUにおけるあらゆる食品関連法の基本となる包括的な原則、定義、要件が規定された。

2002年に採択された一般食品規則（規則178/2002）を受け、2004年には食品衛生管理に関する実施規定を含んだ一連の規則（衛生パッケージ:Hygiene Package）が策定された。この規則は「一般食品衛生規則（規則852/2004）³⁰」「動物由来食品特別衛生規則（規則853/2004）³¹」「動物由来食品特別公的統制規則（規則854/2004）³²」「公的統制規則（規則882/2004）」の4つの規則と、「家畜衛生規制強化指令（指令2002/99/EC）³³」「旧指令等廃止指令（指令2004/41/EC）³⁴」の2つの指令からなる。

さらに、2005年にはCodex等の国際機関の原則に従い、新たに食品の微生物規格基準に係る規則³⁵を策定した。この規則は、食中毒菌とそれらの毒素・代謝産物に関する規格基準を定めた食品安全基準（Food Safety Criteria）と、食品製造工程の正確な機能を示した工程衛生基準（Process Hygiene Criteria）からなる。

現在のEU食品安全法の体系は、上述の一般食品規則（規則178/2002）のもとに、衛生パッケージを含む5本の規則を核として成立している。

²⁹ Regulation (EC) No178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principle and requirement of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety

³⁰ Regulation (EC) No 852/2004: Hygiene of foodstuffs

³¹ Regulation (EC) No 853/2004: Specific hygiene rules for food of animal origin

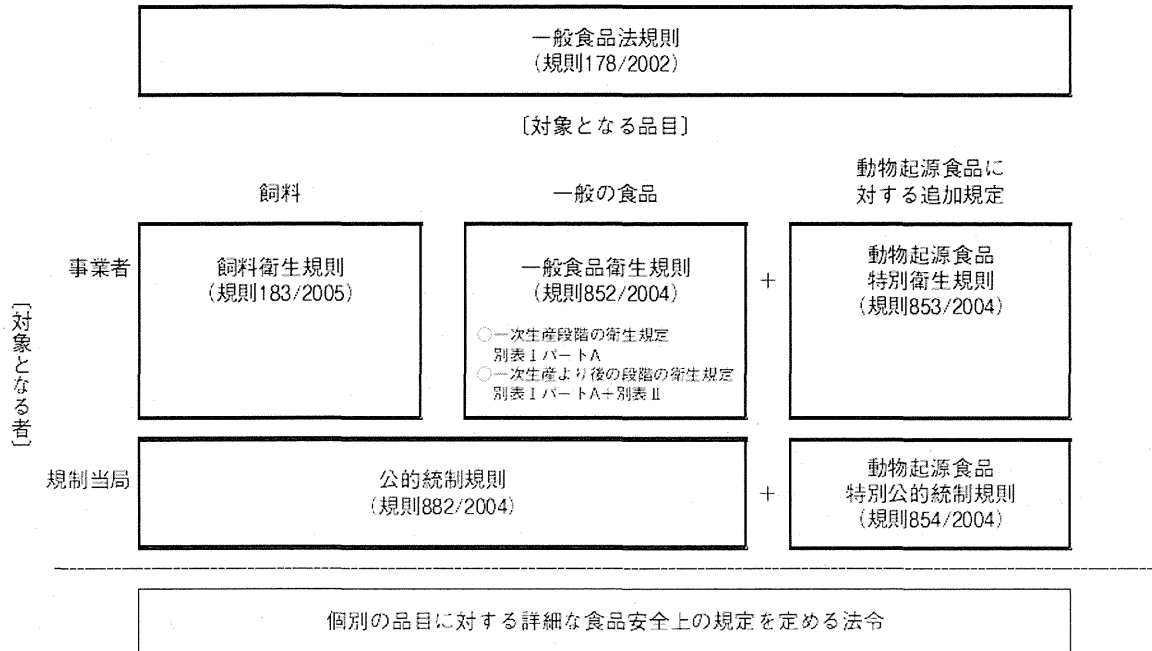
³² Regulation (EC) No 854/2004: Official controls on products of animal origin

³³ COUNCIL DIRECTIVE 2002/99/EC: the animal health rules governing the production, processing, distribution and introduction of products of animal origin for human consumption

³⁴ DIRECTIVE 2004/41/EC OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 21 April 2004 repealing certain Directives concerning food hygiene and health conditions for the production and placing on the market of certain products of animal origin intended for human consumption and amending Council Directives 89/662/EEC and 92/118/EEC and Council Decision 95/408/EC; OJEC L157,30.4.2004,pp.33-44.

³⁵ Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs

図表 14 EU の食品安全法制の体系



(出典) 樋口修「EUの食品安全法制—輸入食品規制を中心として—」レファレンス平成20年10月号

(2) 輸入食品の手続きおよび監視に関する法規制

以上のEUの食品安全法制は、EUに輸入される食品に対しても適用される。

1) 基礎的要件

一般食品法規則(規則178/2002)では、EU域外の第三国から輸入されるすべての食品に適用される基礎的要件を規定している。

第11条：EUに輸入される食品・飼料

EU域内での消費を目的として輸入される食品・飼料は、EU食品法の関連規定もしくはそれと同等以上であることが認められた要件に適合しなければならない。また、EUと輸出国との間に具体的な取り決めが存在する場合には、当該取り決めに含まれる要件を遵守しなければならない。

第14条：食品安全要件

1. 安全でない食品を市場に置くことはできない。
2. 以下のような場合、食品は安全でないと考えられるものとする。
 - (a) 健康を害する
 - (b) 人の栄養摂取に適さない

第19条：食品に関する食品産業事業者の責務

1. 食品産業事業者(輸入の場合は食品輸入業者)は、輸入・生産・加工・製産・分配し

た食品が食品安全要件に従わない場合、事業者は問題の食品を市場から回収する手続きを直ちに始め、それに関して管轄機関に通達するものとする。

2) 動物由来食品の輸入

動物由来食品³⁶をEU域内に輸入する場合は、EUの食品安全関係法令に従って、以下の輸入手続きをとる必要がある。

① 輸出資格

EU域外の第三国にある食品企業がEUに食品を輸出する際は、当該企業がある第三国がEUの輸入許可国のリストに登録されており、かつ当該企業が輸入許可施設のリストに登録されている必要がある。

動物由来食品特別衛生規則（規則 853/2004）

第6条1項(a) 当該食品を輸出する第三国は、規則 854/2004 第11条に従うリストに登録されていないなければならない。

第6条1項(b) 当該食品を輸出する事業所は、規則 854/2004 第12条に従うリストに登録されていないなければならない。

動物由来食品特別公的統制規則（規則 854/2004）

第11条1項 動物由来食品は、欧州委員会が作成し更新するリストに登載されている第三国又は第三国の一部のみから輸入されるものとする。

第12条1項 動物起源食品が、当該事業所が属する第三国の所管官庁によって作成、更新されたリストに登載された事業所から発送、入手された場合に限り、動物起源食品はEUに輸入される。

② 国境検査所での受検

輸出資格を有する第三国の事業所がEU域内に動物由来食品を輸出する場合、当該食品はEUの国境検査所(BIP)で必ず獣医学的検査を受検しなければならない（指令 97/98EC³⁷第3条1項および2項、第4条1項）。実施される検査の内容についても指令 97/98ECで定められている（後述）。その他、食品添加物、食品照射等についても所管官庁による検査が行われることがある（公的統制規則（規則 882/2004）第14条1項）。

③ 動物衛生に関する要件

第三国から輸入される動物由来食品は、EU域内に動物の伝染病を持ち込むものであってはならない（家畜衛生規制強化指令（指令 2002/99/EC）第3条1項）。

³⁶ 食肉、食肉製品（ハム、サラミ等）、魚、貝、加工水産品（魚の燻製、マリネ等）、生乳、乳製品（加工乳、チーズ、ヨーグルト等）、卵、卵製品（粉卵等）、蜂蜜、精製した動物の脂肪、ゼラチン、コラーゲン等

³⁷ COUNCIL DIRECTIVE 97/78/EC of 18 December 1997 laying down the principles governing the organisation of veterinary checks on products entering the Community from third countries

3) 非動物由来食品の輸入

非動物由来食品³⁸の輸入手続きは動物由来食品に比べて簡略化されている³⁹。ただし、食品基準については緩和されない。すなわち、非動物由来食品についても一般食品法規則（規則 178/2002）の規定は基礎的要件として課される。一方、輸入許可国のリストや輸入許可施設のリストへの登録義務はなく、また国境検査所での獣医学的検査の受検義務も課されていない。その他、非動物由来食品の輸入に際しては、関連する EU 食品安全指令に基づく要件が課されることがある⁴⁰。さらに、急速冷凍食品、特別の影響目的の食品（ベビーフード・ダイエット食品等）、遺伝子組み換え食品については固有の要件が定められている。

4) 混合製品の輸入

混合製品（ケーキ、ビスケット、チョコレート等）に対しては、動物由来食品特別衛生規則（規則 853/2004）は原則として適用されないが、原材料として使われている動物由来食品に対しては同規則が適用される。したがって、混合製品の輸入制度についても、動物由来食品、非動物由来食品の各制度が混合したものとなる。

(3) 輸入食品の検査体制および検査項目

輸出資格を有する第三国の事業所が EU 域内に動物由来食品を輸出する場合、当該食品は EU の国境検査所(BIP)で必ず獣医学的検査を受検しなければならない。また、国境検査所における獣医学的検査は、獣医官（official veterinarian）を責任者として所管官庁により実施される。

実施される検査の内容は次の通りである。

- ① 文書検査：原産国、事業所、取り扱い等が承認されたものであるか、必要な証明書が揃っているか等を検査する。
- ② 同一性検査：文書に対応した輸入食品であるか否か、密封状態、輸入梱包数・重量、ラベル表示、衛生マーク等を検査する。
- ③ 物質検査：官能検査、簡易な物質検査（切断、解凍、調理等）、試験室における検査（残留物質、病原体、混合物等）

検査の結果、当該食品が輸入のための要件を満たしていることが判明した場合は、獣医官は当該食品に対して証明書（共通獣医入国許可証）を発行する。税関当局は、この証明書が添付されていない食品の輸入を認めてはならないと規定されている。

³⁸ 果実、野菜、穀物、塊茎、飲料（牛乳等の動物由来食品から製造された飲料を除く）、鉱物由来食品（塩等）、スパイス、調味料等

³⁹ 動物由来食品は非動物由来食品に比べ、一般に微生物学的な危害要因や科学的な危害要因を多く含んでいるため、動物由来食品にはより厳格な規則を定めている。

⁴⁰ 汚染物質、農薬の最大残留水準、食品添加物の使用、容器・包装等、食品照射、新開発食品、食品中の放射線濃度

2. 4 オーストラリア

(1) 概要

オーストラリア（連邦、州および準州）およびニュージーランド（NZ）では、2000年11月に制定された食品規格基準法典（The Australia New Zealand Food Standards Code）を共通で採用している。すなわち、オーストラリアとNZでは同一の食品微生物規格基準が適用されている。なお、食品規格基準法典はオーストラリア・ニュージーランド食品基準機関（Food Standards Australia New Zealand、以下FSANZ）⁴¹が管轄している。

しかしながら、検疫については両国で共通の法制度を採用していないため、ニュージーランドについては後述する。

(2) 輸入食品の手続きおよび監視に関する法規制

オーストラリアでは、全ての輸入食品は、輸入業者の責任において輸入食品管理法（Imported Food Control Act 1992⁴²）および輸入食品管理規制法（Imported Food Control Regulations 1993⁴³）を満たすことが求められている。さらに、国産食品、輸入食品問わずFSANZによって定められた食品規格基準法典を満たさなければならない。なお、食品規格基準法典は、オーストラリア・ニュージーランド食品当局法（Australia New Zealand Food Authority Act 1991⁴⁴）に基づき、FSANZ が管理・改定にあたっている。

輸入食品の監視は検疫法（Quarantine Act 1908⁴⁵）および輸入食品管理法に基づいて行われ、その監視主体は農水林産省（Department of Agriculture, Fishery, Forestry、以下DAFF⁴⁶）の一部門であるオーストラリア検疫検査サービス（Australian Quarantine and Inspection Service、以下AQIS⁴⁷）が担っている⁴⁸。輸入を確実かつ円滑に実現するために、輸入食品は①検疫要件、②食品安全性要件を満たす必要がある。

① 検疫要件

オーストラリアに輸入される全ての食品はオーストラリアの検疫法（1908年）に従わなければならない。

オーストラリアの検疫政策は、外来的な害虫や病気の潜在的侵入に対するリスクアセスメントおよびリスクマネジメントに基づいている。AQIS は様々な方法で輸入される製品に

⁴¹ <http://www.foodstandards.gov.au/>

the Food Standards Australia New Zealand Act 1991 に基づき設立された独立機関。オーストラリアおよびニュージーランドの食品管理システムを統合させ、両国間で統一した食品規格基準を定めている。

⁴² Imported Food Control Act 1992 <http://www.comlaw.gov.au/Details/C2004C00775>

⁴³ Imported Food Control Regulations 1993 <http://www.comlaw.gov.au/Details/F2009C01275>

⁴⁴ Australia New Zealand Food Authority Act 1991 <http://www.comlaw.gov.au/Details/C2012C00311>

⁴⁵ Quarantine Act 1908 <http://www.comlaw.gov.au/Details/C2012C00167>

⁴⁶ DAFF <http://www.daff.gov.au/>

⁴⁷ AQIS <http://www.daff.gov.au/aqis>

⁴⁸ Commercial Imports http://www.daff.gov.au/aqis/import/food/commercial_imports

関するリスクを管理している。一部の製品はかなりのリスクを及ぼすと評価されているためにオーストラリアへの輸入が認められていない。また、多くの生食品・加工品に関して検疫制限が課される。なお、制限されるのは以下の品目である。

- ・ 卵および卵製品
- ・ 乳製品
- ・ 缶詰でない肉製品
- ・ 種子、ナッツ
- ・ 果物や野菜などの生鮮品

その他の製品は輸入許可証がある場合のみに限り輸入が許可される。

一次製品の輸入手順としては、

- (1) 最新の輸入検疫条件に関して ICON (Import Condition search ; 後述) をチェックする。
- (2) ICON に輸入許可証は必要であると述べられている場合、許可申請証を埋めて提出する。
- (3) ICON に輸入許可証を要しないと述べられている場合、その他のすべての条件が適合していることを確認する。
- (4) 輸入品の通関に関して、全ての関連文書（許可証および ICON にて述べられているその他の書類）を各 AQIS 地方事務所へと提出しなければならない。

なお、ICON⁴⁹とはAQISによる検疫輸入条件のデータベースである。輸入業者各自が、オーストラリアに輸入される以前の商品が検疫許可証および検疫を必要とするかどうか、又はその他の検疫条件があるかどうか決定する際にICONが使われる。

AQIS が商品を拘留する場合、輸入許可証およびその他の書類が不足していること、入国前処理が必要なことなどが理由として考えられる。疑問がある場合は最新の輸入条件をICONでチェックする。

輸入許可証は、輸入検疫の対象商品の許可証に関する申請書を AQIS に提出することによって発行される。AQIS はその申請書を評価し、その評価に基づいて輸入許可証の付与を決定する。ここで、輸入許可証を申請することで自動的に許可証が発行されるわけではないということに留意すべきである。検疫リスクが効果的に管理されていれば、検疫所長又はその代理によって輸入許可証が発行される。輸入者は、申請書がそれぞれの製品の種類に関して提出されており、規定の手数料が申請書に付されていることを確認しなければならない。申請書の評価は 10 営業日ほどかかる。輸入許可証は 2 年間有効で有効期間内であれば何度でも再発行できる。

輸入許可証手数料⁵⁰として申告料と査定料がかかる。申告料は輸入申請手数料で\$150.00、

⁴⁹ http://www.aqis.gov.au/icon32/asp/ex_querycontent.asp

⁵⁰ <http://www.daff.gov.au/aqis/import/general-info/fees-charges-import/schedule-permit-applications#cat2>

電子通信料で\$85.00 である。査定料はカテゴリ一別に定められている。食品はカテゴリ 2 に分類され、各課税商品につき \$80.00 となっている。

② 食品安全性要件

全ての検疫要件をクリアすると、食品は輸入食品規制法 1992⁵¹ (Imported Food Control Act 1992) 中のオーストラリア輸入食品法に従わなければならない。

監視対象食品は輸入食品管理規制法に基づき、輸入食品管理命令 (Imported Food Control Order 2001⁵²) によって定められる。罰則については検疫法に定められており、AQIS が違反事項の調査を必要に応じて専門家と協力して行い、違法性が重大と認められた場合、巨額の罰金もしくは懲役が課される。

監視手順については、輸入食品監視スキーム (Imported Food Inspection Scheme⁵³ 以下、IFIS) に定められている。輸入食品管理規制法によって検査を含む有償のサービス規定がなされ、検査システム上で発生したコストは全て回収する仕組みになっている。

FSANZ は世界中の食品安全関連の出来事を監視し、AQIS に対して輸入食品のモニタリングと検査に関する忠告を行う。また、食品が人体の健康に中高程度のリスクを課す場合にも AQIS に忠告する。なお、これらの忠告は IFIS と呼ばれるリスクベースな国境検査プログラムに基づいている。

(3) 輸入食品の検査体制および検査項目

検査体制としては、AQIS により民間の検査所が認定されており、AQIS ホームページ上で公開されている。検査所の認定には AQIS が定める NATA (The National Association of Testing Authorities⁵⁴) 認定等の条件が必要である。なお、輸入食品が IFIS に基づいて検査される場合、輸入食品規制法 (1992 年) の第 34 条に基づいて任命された研究所⁵⁵ で実施されなければならない。

オーストラリアでは我が国同様、DAFF によって届出伝染病⁵⁶ (notifiable disease) が制定されており、届出伝染病の疾患の疑いがある、もしくはその症状が確認された場合には、直ちに農業当局の獣医師に報告しなければならない。

(4) 輸入食品の寄生虫および微生物に係る検査方法

輸入食品は、監視重要度の高い順に「リスクが認められる食品」(以下「リスク食品」)、「積極的監視対象食品」、「ランダム検査対象食品」の 3 種類に振り分けられ、それぞれ検査頻度が決められている。「リスク食品」は、FSANZ が高一中リスクの汚染等が高い確率で検出される可能性のあるとする食品で、最も高い頻度で検査がされる。その検査頻度は、

⁵¹ <http://www.comlaw.gov.au/Series/C2004A04512>

⁵² Imported Food Control Order 2001 <http://www.comlaw.gov.au/Details/F2011C00772>

⁵³ <http://www.daff.gov.au/aqis/import/food/inspection-scheme>

⁵⁴ NATA <http://www.nata.asn.au/>

⁵⁵ それぞれの研究所は以下のサイトに列挙されている。 <http://www.daff.gov.au/aqis/import/food/information-importers>

⁵⁶ <http://www.daff.gov.au/animal-plant-health/pests-diseases-weeds/animal/notifiable>

輸出国の製造者のコンプライアンス履歴によって変わるが、新規の輸出国事業者からの輸入食品の場合、100%（すべての船積）から始まり、5 船積連続パスすれば 25%（4 船積に 1 回）に下げられ、さらに 20 回検査に連続で合格すれば、通常の検査頻度である 5%（20 船積に 1 回）に下げられる。「積極的監視対象食品」は、FSANZ が食品に何らかの不安要素があるとするもので、「リスク食品」か「ランダム検査対象食品」に振り分ける決定を下すための情報収集のために 10%（10 船積に 1 回）の検査頻度が設定される。「ランダム検査対象食品」は、その他の食品群であり、通常の検査頻度である 5%が適用される。なお、これら監視カテゴリーの変更は、担当大臣（DAFF）の命令によって行われる。

分析手法の基準については、FSANZ食品規格基準法典に微生物検査について明示されており⁵⁷、AS/NZS⁵⁸ 1766⁵⁹に従った手法、もしくは同等の基準（AS/NZS 4659⁶⁰）に基づく評価による）手法によって分析しなければならない。

⁵⁷ Australia New Zealand Food Standards Code - Standard 1.6.1 - Microbiological Limits for Food
<http://www.comlaw.gov.au/Details/F2011C00582>

⁵⁸ オーストラリア／ニュージーランド基準。Standards Australia により策定されている。
<http://www.standards.org.au/Pages/default.aspx>

⁵⁹ Food microbiology - Preparation of culture media, diluents and reagents
<http://infostore.saiglobal.com/store2/Details.aspx?ProductID=246400>

⁶⁰ Guide to determining the equivalence of food microbiology test methods - Qualitative tests
<http://infostore.saiglobal.com/store2/results2.aspx?keyword=%EF%BC%94%EF%BC%96%EF%BC%95%EF%BC%99&Db=AS&searchType=simple&Status=all&publisher=AS&Max=15&Search=Proceed>

(5) 輸入食品の寄生虫および微生物に係る規格基準

寄生虫および微生物に係る規格基準については、オーストラリア・ニュージーランド共通の規格基準がFSANZ食品規格基準法典に”Microbiological limits in food”として掲載されている (図表 15) ⁶¹。

Column 1 : 対象食品

Column 2 : 対象微生物

Column 3 : 対象食品ロットから抽出する最小サンプル数 (n)

Column 4 : サンプルあたりの許容微生物量 (c) を超えたサンプル数の許容数

Column 5 : サンプルあたりの許容微生物量 (m)

Column 6 : 抽出サンプルのうち一つ以上のサンプルで微生物量が M の値を超えた場合、対象食品は検査落ちとする。

図表 15 食品中の微生物量の基準値

Column 1	Column 2	Column 3	Column 4	Column 5	Column 6
Food	Microorganism	N	c	m	M
Butter made from unpasteurised and/or unpasteurised milk products	<i>Campylobacter</i> /25 g	5	0	0	
	Coagulase-positive staphylococci/g	5	1	10	10 ²
	Coliforms/g	5	1	10	10 ²
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	1	3	9
	<i>Listeria monocytogenes</i> /25 g	5	0	0	
All cheese	<i>Salmonella</i> /25 g	5	0	0	
	SPC/g	5	0	5x10 ⁵	
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	1	10	10 ²
	<i>Listeria monocytogenes</i> /25 g	5	0	0	
Soft and semi-soft cheese (moisture content > 39%) with pH >5.0	<i>Salmonella</i> /25 g	5	0	0	
	<i>Listeria monocytogenes</i> /25 g	5	0	0	
All raw milk cheese (cheese made from milk not pasteurised or thermised)	<i>Listeria monocytogenes</i> /25 g	5	0	0	
	<i>Salmonella</i> /25 g	5	0	0	
Raw milk unripened cheeses (moisture content > 50% with pH > 5.0)	<i>Campylobacter</i> /25 g	5	0	0	
Dried milk	<i>Salmonella</i> /25 g	5	0	0	
Unpasteurised milk for retail sale	<i>Campylobacter</i> /25 ml	5	0	0	
	Coliforms/ml	5	1	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli</i> /ml	5	1	3	9
	<i>Listeria monocytogenes</i> /25 ml	5	0	0	
	<i>Salmonella</i> /25 ml	5	0	0	
Packaged cooked cured/salted meat	SPC/ml	5	1	2.5x10 ⁴	2.5x10 ⁵
	Coagulase-positive staphylococci/g	5	1	10 ²	10 ³
	<i>Listeria monocytogenes</i> /25 g	5	0	0	
Packaged heat treated meat paste and packaged heat treated pâté	<i>Salmonella</i> /25 g	5	0	0	
	<i>Listeria monocytogenes</i> /25 g	5	0	0	

⁶¹ Australia New Zealand Food Standards Code - Standard 1.6.1 - Microbiological Limits for Food
<http://www.comlaw.gov.au/Details/F2011C00582>

All comminuted fermented meat which has not been cooked during the production process	Coagulase-positive staphylococci/g	5	1	10 ³	10 ⁴
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	1	3.6	9.2
	<i>Salmonella</i> /25 g	5	0	0	
Cooked crustacea	Coagulase-positive staphylococci/g	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	0	
	SPC/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶
Raw crustacea	Coagulase-positive staphylococci/g	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> /25 g	5	0	0	
	SPC/g	5	2	5x10 ⁵	5x10 ⁶
Ready-to-eat processed finfish, other than fully retorted finfish	<i>Listeria monocytogenes</i> /g	5	1	0	10 ²
Bivalve molluscs, other than scallops	<i>Escherichia coli</i> /g	5	1	2.3	7
Bivalve molluscs that have undergone processing other than depuration	<i>Listeria monocytogenes</i> /25 g	5	0	0	
Cereal based foods for infants	<i>Coliforms</i> /g	5	2	<3	20
	<i>Salmonella</i> /25 g	10	0	0	
Powdered infant formula products	<i>Bacillus cereus</i> /g	5	0	100	
	<i>Coagulase-positive staphylococci</i> /g	5	1	0	10
	<i>Coliforms</i> /g	5	2	<3	10
	<i>Salmonella</i> /25 g	10	0	0	
	SPC/g	5	2	103	104
Powdered infant formula products with added lactic acid producing cultures	<i>Bacillus cereus</i> /g	5	0	100	
	<i>Coagulase-positive staphylococci</i> /g	5	1	0	10
	<i>Coliforms</i> /g	5	2	<3	10
	<i>Salmonella</i> /25 g	10	0	0	
	SPC/g	5	2	103	104
Pepper, paprika and cinnamon	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	0	
Dried, chipped, dessicated coconut	<i>Salmonella</i> /25 g	10	0	0	
Cocoa powder	<i>Salmonella</i> /25 g	5	0	0	
Cultured seeds and grains (bean sprouts, alfalfa etc)	<i>Salmonella</i> /25 g	5	0	0	
Pasteurised egg products	<i>Salmonella</i> /25 g	5	0	0	
To commence on 26 November 2012	<i>Salmonella</i> /25 g	5	0	0	
Processed egg product					
Mineral water	<i>Escherichia coli</i> /100 ml	5	0	0	
Packaged water	<i>Escherichia coli</i> /100 ml	5	0	0	
Packaged ice	<i>Escherichia coli</i> /100 ml	5	0	0	

(6) 直近の検査実績および検査結果（事例）

検疫の検査実績はAQISホームページに掲載されており、一年ごとに集計されたデータが公開されており⁶²、最新の検査実績を下記に掲載する⁶³。

Item	Number 2010-11 ^a	Number 2009-10
international passenger clearances	14 684 819	13 700 000
seizures of items from air passengers	473 228	481 767
sea passenger and crew clearances	786 610	706 183
seizures of items from sea passengers	9 007	7 702
international mail articles (total volume)	152 280 041	139 700 000
seizures of mail items	108 130	115 574
airports where we have staff	8 (there are 29 unstaffed airports for port of entry)	8
international mail facilities where we have staff	4	4
import permit applications received	22 303	21 109
import permits issued	19 054	18 047
shipping pratique visits - first ports	14 300 ^b	14 300
CAL sea container inspections (first port)	45 800 ^b	41 600
air freight consignments (under \$1000)	676 000 ^b	490 000
live animal imports processed at government post entry quarantine facilities	cats 2 059 dogs 3 624 horses 511 avians 156	cats 1 783 dogs 3 569 horses 304 avians 593 other animals 9
hatching eggs processed at government post entry quarantine facilities	28 900	36 540

^a Figures at 1 July 2011

^b Rounded to the nearest thousand

輸入食品規制法（1992年）に基づいた不合格食品は、個別事例として毎月報告される。直近のデータ⁶⁴（2012年8月）を以下に掲載する。

※不合格内容(failing type)の例示

- Micro：微生物混入
- Contaminant：異物混入
- Composition：合成物
- Chemical：化学物質
- Other：その他

⁶² DAFF Annual Report <http://www.daff.gov.au/about/annualreport>

⁶³ Annual Report 2010-2011, Part 3: Report on performance, Program 2.1 Quarantine and export services, Managing imports at the border, Table 28 Size of the import task in 2009-10 and 2010-11
<http://www.daff.gov.au/about/annualreport/annual-report-2010-11/part-3-report-on-performance/program-2.1-quarantine-and-export-services>

⁶⁴ <http://www.daff.gov.au/aqis/import/food/inspection-data/failing-food-reports/2012/august>



The following table details the food that failed during the reporting month.				The number of lines of imported food inspected under the Imported Food Inspection Scheme during this reporting month		2,391
Date of Fail	Product Description	Country of Origin	Producer Name	Fail Type	Reason for Fail (including test result)	Standard
2/08/2012	Chilli powder	India	Everest	Micro	Salmonella detected.	1.6.1
6/08/2012	Frozen cooked crab meat	Vietnam	Tan Truong Vinh Co Ltd (Vietnam)	Micro	Standard Plate Count detected in excess of levels permitted. Results: 2500000, >30000000, 5700000, >30000000, 7600000 cfu/g	1.6.1
6/08/2012	Chickee - peanut	Pakistan	Oasis Corporation	Contaminant	Aflatoxin detected in excess of level permitted. Result: 0.13 mg/kg	1.4.1
7/08/2012	Brie cheese	France	Marcillat Corcieux	Micro	E. coli detected in excess of levels permitted. Results: 3, >1100, <3, >1100, <3 cfu/g	1.6.1
9/08/2012	Greek feta	Greece	Thessaliko Trikalon Sa Company	Micro	E. coli detected in excess of levels permitted. Results: 410, 1100, 1200, 73, 180 cfu/g	1.6.1
7/08/2012	Smoked salmon	Scotland	St James Smokehouse (Scotland) Ltd	Micro	Listeria monocytogenes detected in excess of levels permitted. Results: D<100, ND, D<100, ND, ND /25g	1.6.1
6/08/2012	Taleggio DOP soft goat milk cheese	Italy	Arnoldi Valtaleggio Srl	Micro	E. coli detected in excess of levels permitted. Results: 7, 240, 40, 7, 10 cfu/g	1.6.1
3/08/2012	Seasoned fish roe	Japan	Hayashida Syokuhin Sangyo Co	Composition	Contains added Vitamin B1 not permitted in this food.	1.3.2
3/08/2012	Seasoned fish roe tobikko	Japan	Daiei Food Co Ltd (Japan)	Composition	Additive E127 not permitted in this food.	1.3.1
10/08/2012	Halawa pistachio	Lebanon	Green Hill (Lebanon)	Micro	Salmonella detected.	1.6.1
10/08/2012	Jelly	Taiwan	La Kaffa International Co Ltd	Composition	Konjac not permitted in this food.	IFN 02/10
2/08/2012	Soft drink	United States	Pepsico Inc	Composition	Additives brominated vegetable oil and caffeine not permitted in this food.	1.3.1
9/08/2012	Curry powder	India	Kitchen Xpress Overseas	Chemical	Ethylene chlorohydrin detected in excess of MRL. Result: 745 mg/kg	1.4.2
9/08/2012	Cinnamon powder	India	Kitchen Xpress Overseas	Chemical	Ethylene chlorohydrin detected in excess of MRL. Result: 91 mg/kg	1.4.2
9/08/2012	Chilli powder	India	Kitchen Xpress Overseas	Chemical	Ethylene chlorohydrin detected in excess of MRL. Result: 10 mg/kg	1.4.2
9/08/2012	Cinnamon stick	India	Kitchen Xpress Overseas	Chemical	Ethylene chlorohydrin detected in excess of MRL. Result: 10 mg/kg	1.4.2
9/08/2012	Garam masala powder	India	Kitchen Xpress Overseas	Chemical	Ethylene chlorohydrin detected in excess of MRL. Result: 22 mg/kg	1.4.2

T +61 2 6272 3933
F +61 2 6272 5161

18 Marcus Clarke Street
Canberra City ACT 2601

GPO Box 858
Canberra City ACT 2601

daff.gov.au

ABN 24 132 00 969 9



Date of Fail	Product Description	Country of Origin	Producer Name	Fail Type	Reason for Fail (including test result)	Standard
6/08/2012	Cereal	Japan	Kellogg Co (South Africa)	Composition	Product contains Vitamin B12 not permitted in this kind of food.	1.3.2
15/08/2012	Thalapath fish	Sri Lanka	Arunalu Products	Contaminant	Histamine detected in excess of levels permitted. Result: 530mg/kg	1.4.1
3/08/2012	Seasoned fish	Japan	Azuma Shokuhin Co Ltd	Composition	Additives glycine and disodium succinate not permitted in this food.	1.3.1
9/08/2012	Ginger powder	India	Kitchen Xpress Overseas Limited (India)	Chemical	Ethylene chlorohydrin detected in excess of MRL. Result: 17 mg/kg	1.4.2
9/08/2012	Energy chews	United States	Gu Energy Labs	Composition	Contains caffeine not permitted in this food.	2.9.4
26/07/2012	Cocoa powder	Italy	Icam Spa	Contaminant	Cadmium detected in excess of level permitted. Result: 0.85 mg/kg	1.4.1
17/08/2012	Baby dolmades	Greece	Zanae Nicoglou Bakery Yeast	Chemical	Chlorfenvinphos detected in excess of MRL. Result: 0.17mg/kg	1.4.2
16/08/2012	Taleggio cheese	Italy	Caseificio Defendi Luigi Srl (Vidalengo Italy)	Micro	Listeria monocytogenes detected.	1.6.1
20/08/2012	Sheep milk cheese	Italy	Si.For. Di Pastoia Pietro & C.Snc (Sole Di Sicilia)	Micro	E. coli detected in excess of levels permitted. Results: 1000, 810, 1300, 360, 500 MPN/g	1.6.1
21/08/2012	Salted mackerel	Greece	Kalloni (Greece)	Contaminant	Histamines detected in excess of level permitted. Result: 400 mg/kg	1.4.1
20/08/2012	Taleggio DOP cheese	Italy	Agrifrom Soc Coop Arl (Italy)	Micro	Listeria monocytogenes detected.	1.6.1
16/08/2012	Peanut ball	India	Manjilas Food Tech Pvt Ltd	Contaminant	Aflatoxin detected in excess of level permitted. Result: 0.04 mg/kg	1.4.1
10/08/2012	Asiago DOP and Fontal (cheese)	Italy	Agrifrom Soc Coop Arl (Italy)	Micro	E. coli detected in excess of levels permitted. Results: <3, 23, <3, 4, 23 MPN/g (Asiago DOP) Results: 240, 23, 9, 240, 23 MPN/g (Fontal cheese)	1.6.1
21/08/2012	Pecorino cheese	Italy	Il Forteto	Micro	Listeria monocytogenes detected.	1.6.1
22/08/2012	Seasoning salt	Japan	Konishi Co Ltd	Composition	Contains potassium carbonate (501) and sodium carbonate (500) not permitted in this food.	1.3.1
22/08/2012	Peanut butter	Philippines	Newborn Food Products (Philippines)	Contaminant	Aflatoxin detected in excess of level permitted. Result: 0.13 mg/kg	1.4.1
20/08/2012	Pont l'Eveque cheese	France	SA Graindorge	Micro	E. coli detected in excess of levels permitted. Results: <10, 20, <10, <10, 300 cfu/g	1.6.1

T +61 2 6272 3933
F +61 2 6272 5161

18 Marcus Clarke Street
Canberra City ACT 2601

GPO Box 858
Canberra City ACT 2601

daff.gov.au

ABN 24 132 00 969 9



Date of Fail	Product Description	Country of Origin	Producer Name	Fail Type	Reason for Fail (Including test result)	Standard
20/08/2012	Pont l'Eveque cheese	France	SA Graindorge	Micro	<i>E. coli</i> detected in excess of levels permitted. Results: <10, 20, <10, <10, 300 cfu/g	1.6.1
23/08/2012	Seasoning sauce	Japan	Yamasa Corporation (Japan)	Composition	Additive disodium succinate not permitted in this food.	1.3.1
28/08/2012	Confectionery	United States	Topps Company (USA)	Composition	Additive E127 not permitted in this food.	1.3.1
27/08/2012	Hot beancurd preserve	Taiwan	Sze Chuan Food Products Company Ltd (Taiwan)	Micro	<i>Bacillus cereus</i> detected in excess of levels permitted. Results: >15000, >15000, >15000, >15000, >15000 cfu/g	User Guide to 1.6.1
7/08/2012	Confectionery	United Kingdom	Swizzels Matlow (UK)	Other	No compliant BSE certificate provided.	2.2.1
7/08/2012	Confectionery	United Kingdom	Nestle Rowntree	Other	No compliant BSE certificate provided.	2.2.1
7/08/2012	Confectionery	United Kingdom	Haribo GMBH (Germany)	Other	No compliant BSE certificate provided.	2.2.1
28/08/2012	Brie cheese	France	Marcillat Corcieux	Micro	<i>E. coli</i> detected in excess of levels permitted. Results: 460, <3.0, <3.0, <3.0, <3.0 cfu/g	1.6.1
28/08/2012	Fleur d'Aunis cheese	France	USVAL (85255 01)	Micro	<i>E. coli</i> detected in excess of levels permitted. Results: 3.0, 9, 9, 23, 21 cfu/g	1.6.1
28/08/2012	Tahini	Turkey	Best Food Gida Hed (Turkey)	Micro	<i>Salmonella</i> detected.	IFN 17/11
28/08/2012	Sesame paste	Turkey	Best Food Gida Hed (Turkey)	Micro	<i>Salmonella</i> detected.	IFN 17/11
24/08/2012	Fruit drink concentrate	Malaysia	Universal Nutribeverage Sdn Bhd	Composition	Vitamin B6 and E not permitted in this food.	1.3.2
24/08/2012	Fruit juice base concentrate	Malaysia	Universal Nutribeverage Sdn Bhd	Composition	Vitamin B6 and E not permitted in this food.	1.3.2
29/08/2012	Mozarella di Bufala Campana	Italy	Europomella Spa (IT 12/009 CE)	Micro	<i>E. coli</i> detected in excess of levels permitted. Results: >1100, 4, <3.0, 1100, <3.0 cfu/g	1.6.1
30/08/2012	Spicy roasted peanuts	India	Jabsons Foods	Contaminant	Aflatoxin detected in excess of level permitted. Result: 0.018 mg/kg	1.4.1
31/08/2012	Curry powders	South Africa	Unilever Bestfoods Robertsons (South Africa)	Composition	Irradiated - not permitted treatment for this food.	1.5.3
31/08/2012	Noodles	Indonesia	Indofood	Composition	Vitamin A and B12 not permitted in this food	1.3.2
20/08/2012	Cereal	Malaysia	Nestle Products (Malaysia)	Composition	Vitamin D and B12 not permitted in this food	1.3.2
28/08/2012	Roucoupons bio organic cheese	France	Fromi Rungis Sas	Micro	<i>E. coli</i> detected in excess of levels permitted. Results: 70, 2000, 20, 50, 480 cfu/g	1.6.1

T+61 2 6272 3933
F+61 2 6272 5161

18 Marcus Clarke Street
Canberra City ACT2601

GPO Box 858
Canberra City ACT2601

daff.gov.au

4BN24 112 003699

2. 5 ニュージーランド

(1) 概要

ニュージーランド (NZ) は、2000 年 11 月に制定された食品規格基準法典 (The Australia New Zealand Food Standards Code) をオーストラリアと共通で採用している。

(2) 輸入食品の手続きおよび監視に関する法規制

全ての輸入食品はニュージーランドに到着後、最初に税関手続き⁶⁵を通過する。通関手続きには 2 種類ある。

- ・ 「輸入通関」 (import entry) : The Working Tariff Document of New Zealand⁶⁶に基づいた分類を含めた輸入製品の詳細情報を提供する。1,000 NZ\$ 以上の商品に適用。
- ・ 電子貨物情報 (electronic cargo information : 以下、ECI) : 単一または複数の入国免除委託 (exempt-entry consignments) の詳細情報を提供する。

輸入食品の到着 20 日以内に輸入通関 (import entry clearance) もしくは ECIが提出されなければならない。これを通過すると電子データ交換 (Electronic Data Interexchange : 以下、EDI) を介して配送指示書 (delivery order) が送付される⁶⁷。また、税関職員の調査によって何らかの疑いが生じた場合、その商品は拘留または押収されるとともに、以下のいずれかの理由を添えて書面での通知が発行される。

- ・ 追加情報が必要
- ・ 検査が必要
- ・ 果たすべき義務がある
- ・ 税関法 (the Customs and Excise Act 1996) 違反の捜査が発生した

税関は、バイオセキュリティもしくは輸入食品の安全性の承認を必要とする、The Working Tariff Document of New Zealand 中にある関税品および動植物・日用品等の幅広い商品に対して警告を発することによって農林水産省⁶⁸ (Ministry for Primary Industries : MPI) を支援する。承認を要する関税品は税関輸入許可リスト⁶⁹ (Customs Import Permit list) に設定されている。このリストに付記される Agency code によって MPI によるバイオセキュリティ検査や、FSAによる食品安全性検査を受けることになる。

⁶⁵ New Zealand Customs Service, import entry process

<http://www.customs.govt.nz/incommercial/importprocedures/importprocess/Pages/default.aspx>

⁶⁶ New Zealand Customs Service, the Working Tariff Document of New Zealand

<http://www.customs.govt.nz/news/resources/tariff/theworkingtariiffdocument/Pages/default.aspx>

⁶⁷ New Zealand Customs Service, Customs Clearance

<http://www.customs.govt.nz/incommercial/importprocedures/customsclearance/Pages/default.aspx>

⁶⁸ New Zealand, Ministry for Primary Industries <http://www.mpi.govt.nz>

⁶⁹ New Zealand Customs Service, Prohibit Imports, Agriculture Items and food, Agricultural Items and foods imported into New Zealand にてリストがダウンロードできる。 <http://www.customs.govt.nz/features/prohibited/imports/Pages/default.aspx>

検疫またはセキュリティチェックが必要な場合は、MPIバイオセキュリティ部門が担当する。MPIの輸入プロセスには輸入衛生基準⁷⁰ (Import Health Standard: 以下、IHS)があり、輸入者が満たすべき要件が決められている。

① 食肉・卵・乳製品を含む動物性食品⁷¹

動物性食品はIHSの一定要件を満たす必要がある。検査は対象食品が輸入資格をもつものか否かを決定するために必要となる。

② 果物や野菜⁷²

果物と果実は、生鮮品と加工品⁷³という2つの主要なカテゴリーに分類される。MPIは、果物および野菜の生鮮品を商品ごとに輸入許可している。IHSの152.02「果物および野菜の生鮮品のニュージーランドへの輸入および通関手続き」⁷⁴には、ニュージーランドへの輸入が許可されている全ての果物および野菜の生鮮品に対する植物検疫上の要求事項がまとめられている。

ニュージーランドでは輸入食品の安全管理は農林省 (Ministry of Agriculture and Forestry⁷⁵、以下MAF) が管轄しており、下記Import Clearance Procedures⁷⁶により輸入される食品を制限している。

- ・ MAFへ登録した業者にのみ輸入許可を与える (Importer Listing Standard⁷⁷)。
- ・ prescribed foods⁷⁸に該当する食品は基本的に輸入させない (これを輸入するためには別途許可が必要になる⁷⁹)。
- ・ 商品表示・成分表示に関する基準⁸⁰を設定。
- ・ 原産地、貯蔵、輸送、情報管理についての基準 (Food Importer General Requirements Standard 2008⁸¹) を設定。輸入食品の品質はニュージーランド国内の食品関連法 (Food Act 1981⁸², Wine Act 2003⁸³, Animal Products Act 1999⁸⁴) で求められる規格基準を満たしている必要がある。

輸入された食品についてはMAFが安全性を監視しており、定期的に輸入食品を調査して

⁷⁰ 輸入衛生基準はバイオセキュリティ法 (1993年) の第22条(1)に基づいて発行された文書である。リスク商品が輸入される前に満たしていなければならない要件が述べられている。それぞれの基準は、Ministry for Primary Industries, Import Health Standard Search (<http://www.biosecurity.govt.nz/ihs/search>)にて商品名から検索可能。

⁷¹ Ministry for Primary Industries, Importing Animals and Animal Products <http://www.biosecurity.govt.nz/regs/imports/animals>

⁷² Ministry for Primary Industries, Importing Fruit and Vegetables <http://www.biosecurity.govt.nz/regs/imports/plants/fruit-vegl>

⁷³ List of Approved "Processed" Commodities <http://www.biosecurity.govt.nz/files/ihs/152-02-approved-commodities.pdf>

⁷⁴ MAF Biosecurity New Zealand Standard 152.02 "Importation and Clearance of Fresh Fruit and Vegetables into New Zealand" <http://biosecurity.govt.nz/files/ihs/152-02.pdf>

⁷⁵ MAF <http://www.mpi.govt.nz/biosecurity-animal-welfare/importing>

⁷⁶ Import Clearance Procedures http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/Importing_Import-Describes_Food.pdf

⁷⁷ Food (Importer Listing) Standard 2008 http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/food_importer-sets_requirements.pdf

⁷⁸ Prescribed foods list <http://www.foodsafety.govt.nz/industry/importing/specific-foods/prescribed-foods/IFRs.htm>

⁷⁹ Food (Prescribed Foods) Standard 2007

http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/prescribed-food-standard/Food_Prescribed-Amends_Prohibited.pdf

⁸⁰ Guide to comply with labelling requirements <http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/labelling-guide.pdf>

⁸¹ Food Importer General Requirements Standard 2008

http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/Food_Importer-Sets_Some.pdf

⁸² Food Act 1981 <http://www.legislation.govt.nz/act/public/1981/0045/latest/DLM48687.html>

⁸³ Wine Act 2003 <http://www.legislation.govt.nz/act/public/2003/0114/latest/DLM222447.html>

⁸⁴ Animal Products Act 1999 <http://www.legislation.govt.nz/act/public/1999/0093/latest/DLM33502.html>

いる⁸⁵。この調査は食品監視プログラム (Food Monitoring Program⁸⁶) に従って行われており、Animal Products Act 1999 と Food Act 1981 に基づいて行われる 6 種類の食品監視プログラムがある。

- ・ Animal Products Act 1999 による食品監視プログラム
 - 食肉、食鳥、野生鳥獣、走禽類の微生物量 : Monitoring for the National Microbiological Database (NMD)⁸⁷
 - 家畜生体の化学物質 : National Chemical Residues Programme (NCRP)⁸⁸
 - 乳製品の化学物質 : National Chemical Contaminants Programme (NCCP)⁸⁹
 - 水産品の汚染物質・生物毒 : Seafood monitoring programmes⁹⁰
- ・ Food Act 1981 による食品監視プログラム
 - 他のプログラムで対象となっていない全食品中の汚染物質 : Food Residues Surveillance Programme (FRSP)⁹¹
 - 輸入食品の微生物量 : Imported Food Monitoring Programme (IFMP)⁹²

上記のうちで輸入食品の監視プログラムは FRSP と IFMP であるが、両方とも定期的な監視プログラムであり、輸入されてきた食品をその場で検査するためのプログラムではない。海外で危険性が報告された食品など特定の食品を抽出し、特定のハザードについて監視を行うものであり、MAF の輸入食品の安全管理が機能しているかどうかをチェックする役割を担っている。

輸入されてきた食品の検査は FRSP により行われており、このプログラムでは輸入食品以外にも国内で生産された食品も検査対象としている。NZ から輸出される食品については別のプログラムがある。

MPIの食品輸入プロセス⁹³を図表 16 に付す。

⁸⁵ <http://www.foodsafety.govt.nz/industry/importing/monitoring/>

⁸⁶ <http://www.foodsafety.govt.nz/policy-law/food-monitoring-programmes/>

⁸⁷ NMD <http://www.foodsafety.govt.nz/policy-law/food-monitoring-programmes/apa-1999/nmd/>

⁸⁸ NCRP <http://www.foodsafety.govt.nz/policy-law/food-monitoring-programmes/apa-1999/ncrp/>

⁸⁹ NCCP <http://www.foodsafety.govt.nz/policy-law/food-monitoring-programmes/apa-1999/nccp/>

⁹⁰ Seafood <http://www.foodsafety.govt.nz/policy-law/food-monitoring-programmes/apa-1999/seafood/>

⁹¹ FRSP <http://www.foodsafety.govt.nz/policy-law/food-monitoring-programmes/food-act-1981/frsp/>

⁹² IFMP <http://www.foodsafety.govt.nz/policy-law/food-monitoring-programmes/food-act-1981/imported-food/>

⁹³ <http://www.biosecurity.govt.nz/elibrary/industry/importing-process.pdf>

図表 16 MPI の食品輸入プロセス

