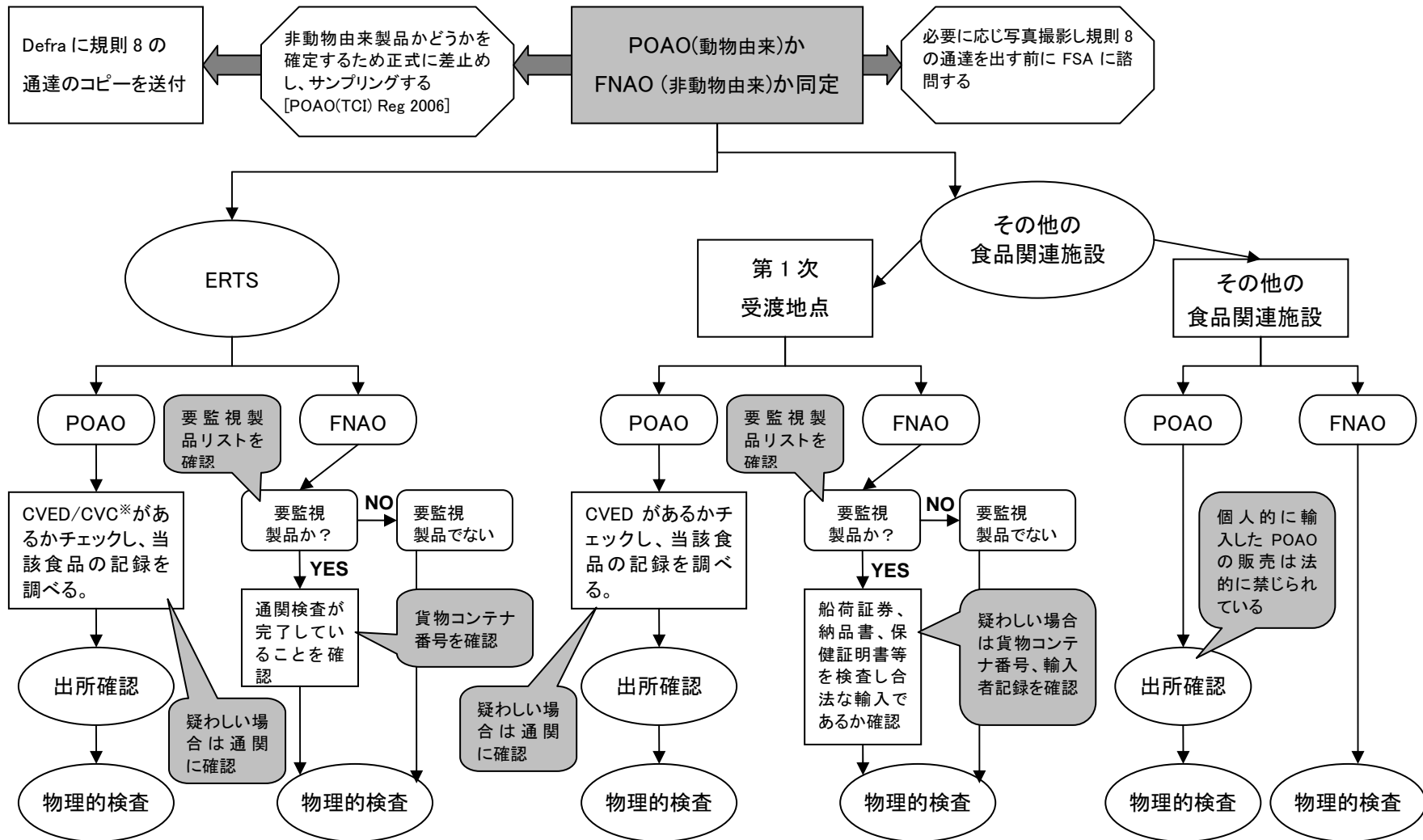


図 3-4 動物由来製品の検査フロー

出典：Imported Food Control. Local Authority Resource Pack (FSA 2007)

図 3-5 第 3 国からの輸入食品検査の概要



※CVED(Common Veterinary Entry Document): 共通獣医学輸入証明
CVC(Certificate of Veterinary Checks): 獣医学検査証明書

II-19

3.3 監視プログラムの策定方法

(1) 科学的知見の収集

情報なし

(2) 検査システム及びサンプリング方法

情報なし

3.4 検査結果等の信頼性確保

(1) 食品安全システムの評価

食品安全システムの包括的な評価体制はまだないが、これまでに英監査局（National Audit Office）が FSA の食品安全に関する取組の評価を行っている。EU レベルでは、食品獣医局（Food and Veterinary Office）が毎年の監査計画において優先的監査対象とする国や地域を特定し、各国の食品安全システムにおいて EU の要求事項を満たしているかどうか監査を行っている。改善すべき点がみつかった場合には、加盟国当局に勧告を行い、アクションプランの提示を求めた上で、他の加盟国と共同でアクションプランの実施を監視していく。

3.5 違反発覚時の措置

情報なし

3.6 過去に実施した監視プログラムの概要及びその公表方法

英国では、地方政府が実施した輸入食品の監視プログラムの主要な結果が、サマリー・レポート（Summary Report of Local Authorities' Activity and Key Findings from the Imported Food Sampling and Surveillance Grants）としてインターネットで公表されている。

表 3-1 輸入食品の検査結果 (2006-2007)

食品名	サンプル 総数	公式 サンプル数	非公式 サンプル数	不適合 サンプル数
殻果、殻果製品	672	161	511	124
スパイス	671	122	549	89
魚介類	332	94	238	37
種子	331	65	266	79
食品原料 ¹	176	46	130	15
ワイン	160	11	149	8
コーヒー	131	21	110	11
果物、野菜	128	73	55	10
肉、家禽肉 ²	117	33	84	22
ハーブ	109	34	75	14
一般食品 ³	87	41	46	20
油脂分	86	24	62	27
酢漬けの食品、ソース	68	28	40	23
動物飼料原料	50	7	43	2
中華食品 ³	34	7	27	12
はちみつ	28	28	0	0
ソフトドリンク	24	15	9	7
アフリカ食品 ³	20	20	0	11
有機農産物	20	0	20	0
アジアの菓子類	10	10	0	0
ボトル入りの水	9	9	0	0
シロップ	8	8	0	0
菓子類	5	0	5	4
ヨーグルト製品	5	5	0	0
乾燥ミルクの粉	3	0	3	0
麺類	3	0	3	1
ベリー類	2	2	0	2

1. 「食品原料」についての詳細な情報はないが、その多くは動物飼料用のようである。
2. 家禽肉には余剰水分量の最大許容レベルが法律で規定されているが、赤肉(牛肉・羊肉等)には規定がない。この食品の不適合サンプルの数が多いが、これは地域当局が赤肉のみで分析結果を提出したため法的には不適合サンプルとはいえない。
3. これらの食品に関する詳細な情報は不明。

(出典：Summary Report of Local Authorities' Activity and Key Findings from the Imported Food Sampling and Surveillance Grants 2006-2007)

表 3-2 項目別の検体数

検査項目	サンプル数	違反数	違反率(%)
マイコトキシン	2202	90	4.09
重金属類	1204	46	3.82
微生物学的検査	844	26	3.08
添加物	714	6	0.84
自然汚染	331	5	1.51
食品表示	327	42	12.96
その他	90	5	5.56
放射線照射	65	7	10.77
合計	5777	232	4.01

(出典：前掲)

表 3-3 食品の種類別の検査項目と違反数

食品の種類	検査項目	違反総数
動物飼料原料	遺伝子組換え	5
油脂分	禁止または無許可の食品添加物	1
	エルカ酸	1
魚介類	重金属類	2
	ヒスタミン	4
	微生物学	12
	栄養学	1
	生物学的種	2
ハーブ	放射線照射	1
	微生物学	11
肉、肉製品	余剰水分	17
穀果	重金属類	19
	マイコトキシン	44
食品原料	遺伝子組換え	3
	マイコトキシン	1
種子	重金属類	24
	マイコトキシン	14
ソフトドリンク	禁止または無許可の食品添加物	1
スパイス、酢漬け食品	禁止または無許可の食品添加物	4
	遺伝子組換え	1
	重金属類	2
	放射線照射	3
	微生物学	4
	マイコトキシン	30
	野菜	マイコトキシン
合計		207

(出典：前掲)

第4章 オーストラリアにおける輸入食品の監視状況

4.1 食品輸入の手続き等及びその監視に係る法規制

(1) 食品輸入に関する法規制の概況

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 1992) および輸入食品管理規制法 (Imported Food Control Regulations 1993) を満たすことが求められ、食品基準オーストラリアニュージーランド (Food Standards Australia New Zealand : 以下 FSANZ) によって定められた国産食品も含めた食品基準規定 (Australia New Zealand Food Standard Code) を満たさなければならない。なお、食品基準規定は、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 1991) に基づき、FSANZ が管理・改定にあたっている。

(2) 検査に関連する法規制

検疫法 (Quarantine Act 1908) と輸入食品管理法 (Imported Food Control Act 1992) に基づき輸入食品の監視が行われ、その監視主体は農水林産省 (Department of Agriculture, Fishery, Forestry : 以下 DAFF) 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 AQIS) によって行われる。監視対象食品は、輸入食品管理規制法 (Imported Food Control Regulations 1993) に基づき、輸入食品管理命令 (Imported Food Control Order 2001) によって定められる。

監視対象食品については、次ページに示す輸入食品監視レポート (Imported Food Inspection Report) を AQIS の検査官が発行する。

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 Scheme、巻末参考資料) に定められている。輸入食品管理規制法 (Imported Food Control Regulations 1993) 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。



Australian Government
Department of Agriculture, Fisheries and Forestry
Australian Quarantine and Inspection Service

Imported Food Inspection Report

Imported Food Control Act 1992

Customs Entry No. **4**

Region: **5**

Region Phone: **6**

Region Fax: **7**

Importer or Agent name & address **1**

Phone No. **2**

Fax No. **3**

	Sample ID	8	Condition	9	Sample ID		Condition	Sample ID		Condition
Indicate if goods held or released	10									
Actual inspection category	11									
Commercial Description	12									
Producer Name	13									
Brand	14									
Country of Origin	15									
Sample size	16									
Lot Code	17									
Lot Quantity	18									
Batch/Consignment Quantity	19									
Importer/Broker References 20	Tests Required			Tests Required			Tests Required			
	Labelling			Labelling			Labelling			
	Visual			Visual			Visual			
	21									
Laboratory Name 22	Lab use			23			Lab use			

Comments:

24

I certify that services have been provided during the times shown				
ID No.	Start time	Finish time	Total	Date
← 25 → / /				
Authorised officer print name	Signature of authorised officer			

All food sampled by AOIS may incur costs for laboratory analyses that are not included in the AOIS fees.

It is the responsibility of the person for whom a chargeable service is provided to ensure that all costs associated with inspection and analysis are paid. **26**

Printed name of importer or agent	Signature of importer or agent	Date
← 27 → / /		

Original - White Duplicate - Yellow Triplicate - Blue

EX317 - 07/03

4.2 輸入食品監視に係る組織体制

(1) 組織体制の概況

組織としての AQIS は、2007 年は局長 (Executive Director) を筆頭として検疫部門、輸出部門、ビジネス戦略／組織サポートの 3 つの管理部門に分かれ、その下に 9 つの課及び 8 地域支部の全 17 部に合計約 3300 人を雇用している (図 4-1 参照)。

また、組織とは別に検査用に 16 の民間ラボが認定されており、AQIS ホームページ上で公開されている。検査ラボの認定には AQIS が定める NATA (The National Association of Testing Authorities) 認定を含む下記 15 の条件が必要である。なお、NATA の認定基準は国際基準である ISO/IEC17025 を採用しており、ラボの基本業務である検査 (Test)、測定 (Measurement)、調整 (Calibration) 以外の付帯業務や検査以外の業務 (会計、教育、マーケティングなど) がある場合は、それらは ISO9000 認証取得をしていることが望ましい。

AQIS が認定するラボの満たすべき条件

1. NATA 認証を有する。
2. 特定の分析における NATA 認証を有する。NATA 認証項目にない分析項目については、AQIS より NATA に通知するとともに、代わりに IANZ 認証を使用する。両方を満たさない場合は、AQIS によって指名された第三者によって分析を行う。
3. 特定の分析業務について NATA 認証が 3 日以内に切れる場合には AQIS に通知する。その間、サンプルの受付はしてはならない。
4. 合格した NATA プロフィシエンシーテストを継続的に受け、もしテスト不合格により項目 3 に示した事態に立った場合には、そのように対応する。
5. 最長 10 営業日以内にテスト結果を提出する。
6. Confirmatory (e.g. serotyping) tests は対象微生物病原体、汚染物質、抗生物質および化学残留物に対して行う。
7. サンプルマネジメントシステム、ドキュメンテーションシステムに AQIS の輸入食品検査レポート (Imported Food Inspection Report) を統合する。
8. レポートは、輸入業者と AQIS 双方に提出する。
9. レポートは、認証団体 (NATA、IANZ) の所定基準を満たす。第三者認証分析の場合は、AQIS の定める基準を満たす。
10. 分析は極力数量的手法に努める。科学的分析については数量的にまとめ、微生物検査については質的テストの採用を認める。
11. a) 微生物検査において汚染等が分析から示唆された場合は、直ちに AQIS に電話にて一次通知し、ファックスでその詳細を通知する。
b) 微生物検査以外で食品基準コードを違反が示唆された場合、確認分析によって

違反が確認された段階で AQIS に電話にて一次報告、ファックスで詳細報告をする。

12. 最終レポートは、分析完了後 1 営業日以内に提出する。
13. 検査にかかる費用は、AQIS を介することなく輸入業者から直接回収する。
14. 輸入食品管理法及び食品基準コードの条件を満たす。
15. AQIS 分析結果が有効でないと判断した場合に、ラボの結果を却下することができる。また、AQIS は、ラボのサービスすべてにおいて検証することができる。

また、検査項目については肉、鶏肉、魚介類、シリアルなど 25 品目ごとにカドミウム、農薬などの化学薬品 20 項目、貝毒 1 項目、微生物 9 項目が挙げられている(表 4-1)。

(2) AQIS 組織図

AQIS の組織図を以下に示す。

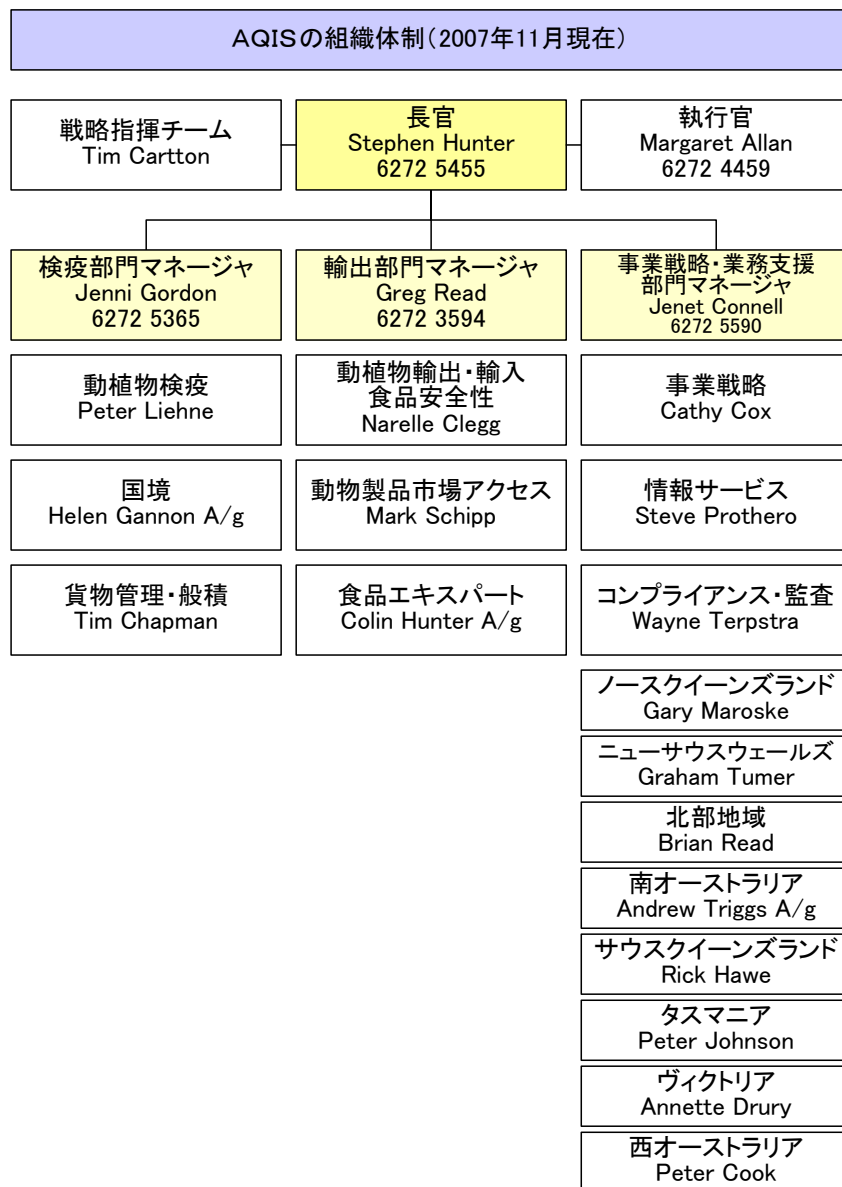


図 4-1 オーストラリア検疫検査サービス (AQIS) 組織図

表 4-1 オーストラリアにおける輸入食品の検査項目

食品分類	肉・肉製品	鳥・鳥製品	魚介類	穀物	チーズ	チーズ以外 の酪農 製品	卵・卵製 品	ナッツ・ ナッツ製 品	ハーブ・ スパイス・ 乾燥 野菜(調 味料)	油脂・ マーガリン	砂糖・砂 糖製品・ 菓子	ココア・コ コア製品	野菜・野 菜製品	果実・果 実製品	果物ジャ ム等	果汁・濃 厚果汁	アルコー ル飲料	加熱済み 食品	混合品	しょう油	スープ缶 詰
Chemical																					
1,3-DCP & 3-MCPD																				○	
アフラトキシン				○				○											○		
抗生物質			○																		
カドミウム				○				○				○	○								
クロラムフェニコール (はちみつ)											○										
色素											○										
ドゥモイ酸			○																		
エルシン酸									○												
エチレンクロロヒドリン								○													
ヒスタミン			○																		
ヒ素(無機)																					
鉛													○	○							
ニトロフラン (はちみつ)											○										
殺虫剤	○	○	○	○		○		○		○	○		○	○	○	○			○		
pH						○							○					○	○		
ステルベン									○												
ストレプトマイシン (はちみつ)											○										
スルフォンアミド (はちみつ)											○										
二硫化イオウ			○										○	○	○		○	○			
テトラサイクリン (はちみつ)											○						○	○			
Physical & Other																					
PSP			○																		
Microbiological																					
桿菌						○															
大腸菌	○	○	○		○																
コロニーカウント (プレート法)	○	○	○																		
サルモネラ	○	○	○		○	○	○	○		○	○	○							○		
リステリア	○	○	○		○																
腸炎ビブリオ			○																		
バシラス・セレウス (豆腐)																					
黄色ブドウ球菌	○	○	○																		
微生物の増殖																		○			