



オージー・ビーフ&ラム概要

Aussie Beef and Lamb

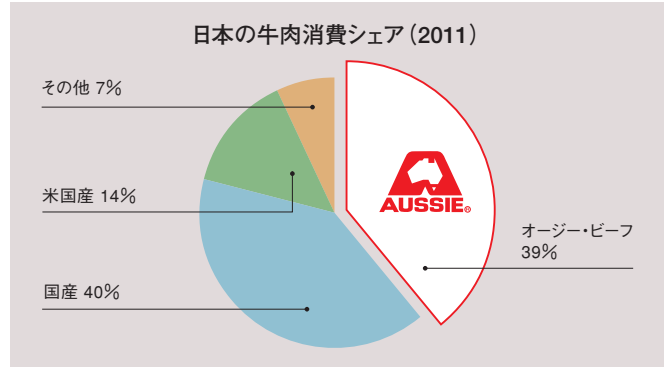
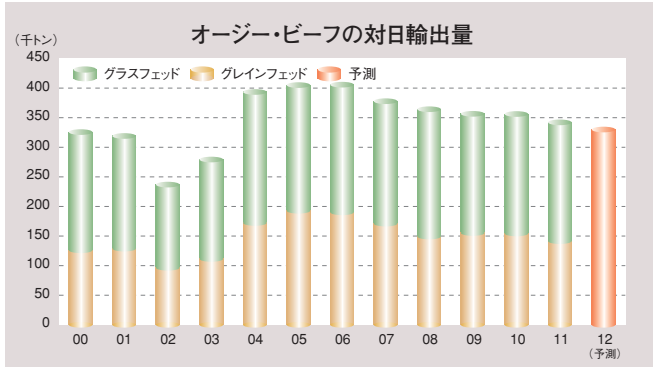
Safe, Healthy and Tasty

オージー・ビーフ

Aussie Beef

■ オージー・ビーフ概要 (2011)

日本の約20倍の広さのあるオーストラリアでは、約2,880万頭(2011年現在)もの牛が飼育されています。また、生産する牛肉の約2/3を輸出する世界最大級の牛肉輸出国であり、その経験と技術が品質をしっかりと支えています。さらに、オーストラリアにとって最大の牛肉輸出市場は日本。したがって、日本のお客様のさまざまな好みに合わせた牛肉を生産することができ、食文化の多様化に対応いたします。



■ オーストラリアにおける代表的な肉用牛の品種



アンガス種



ヘレフォード種



ショートホーン種



サンタゲートルーダス種

■ 育て方のちがいが

グラスフェッドビーフとは?

牧草飼育牛肉 (Grassfed Beef)。大自然に育まれた栄養豊かな牧草により飼育された、赤身の多い牛肉です。



グレインフェッドビーフとは?

穀物肥育牛肉 (Grainfed Beef)。穀物飼料により肥育 (最低100日)された牛肉は、ジューシーでテンダー。脂肪交雑もほど良く入った、日本向けに開発された牛肉です。



■ 飼料作物のおもな種類

牧草

イネ科、マメ科の植物を単独もしくは混播し、肉牛に良質な牧草を与えています。地域や季節により牧草の種類は異なります。

フェスク



ライグラス



ルーサン



穀物

蒸して圧片し、消化しやすい状態にして肉牛に与えています。トウモロコシは、サイレージにして与えています。フィードロットや季節により穀物の種類は異なります。

ソルガム



小麦



大麦



トウモロコシ

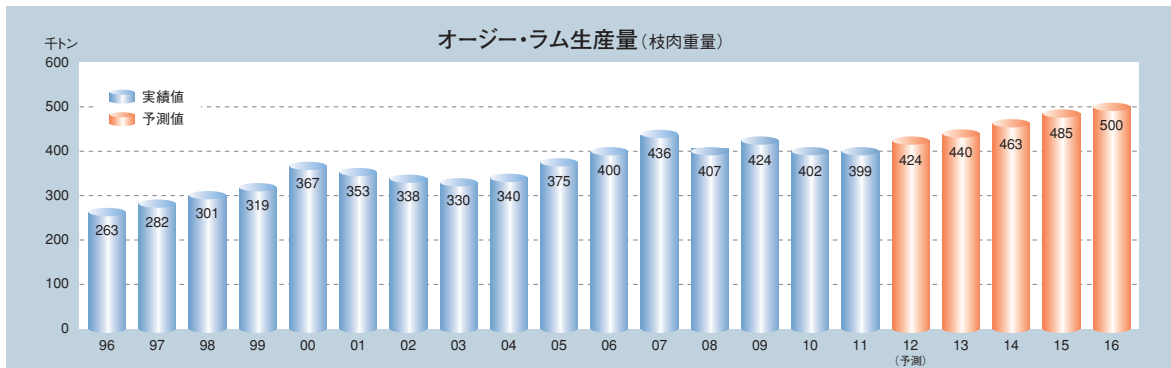
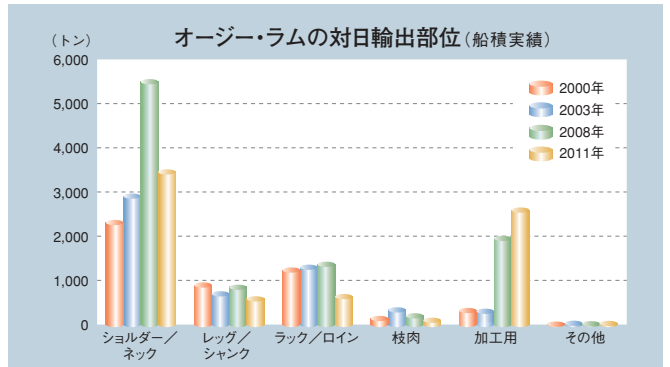
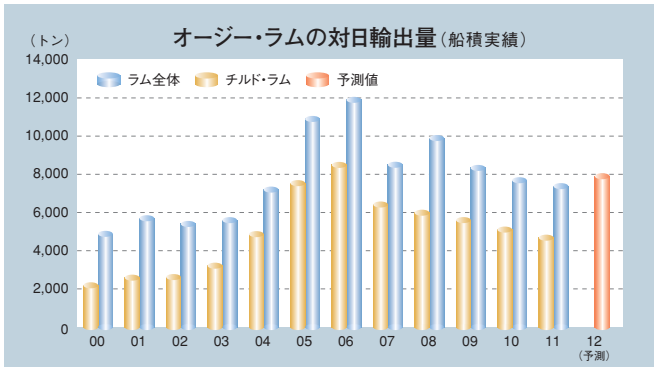


オージー・ラム

Aussie Lamb

■ 世界で最も高品質なラムの生産国・・・オーストラリア

ラムはオーストラリアでは、日常手軽に食卓にのぼる食肉です。また、宗教にかかわらず食べられることから、オージー・ラムは世界中で親しまれています。広大なオーストラリア大陸で、健康に育ったオージー・ラムは品質が高く、ヘルシーで美味しいと日本でも広く認知されています。



■ オーストラリアにおける代表的な羊の品種



メリノ種



ドーセット種





ボーダーレスター種



サフォーク種

■ 特徴

国名	主な飼育期間	サイズ
オーストラリア	6～10ヵ月	20～24kg
ニュージーランド	4～8ヵ月	15～16kg

	ラム・・・L 0永久門歯 雌または去勢非去勢雄約0-12ヵ月
	マトン・・・M 1-8永久門歯 第二次性徴のない雌または去勢雄約10ヵ月以上

■ 品質保証とトレーサビリティ

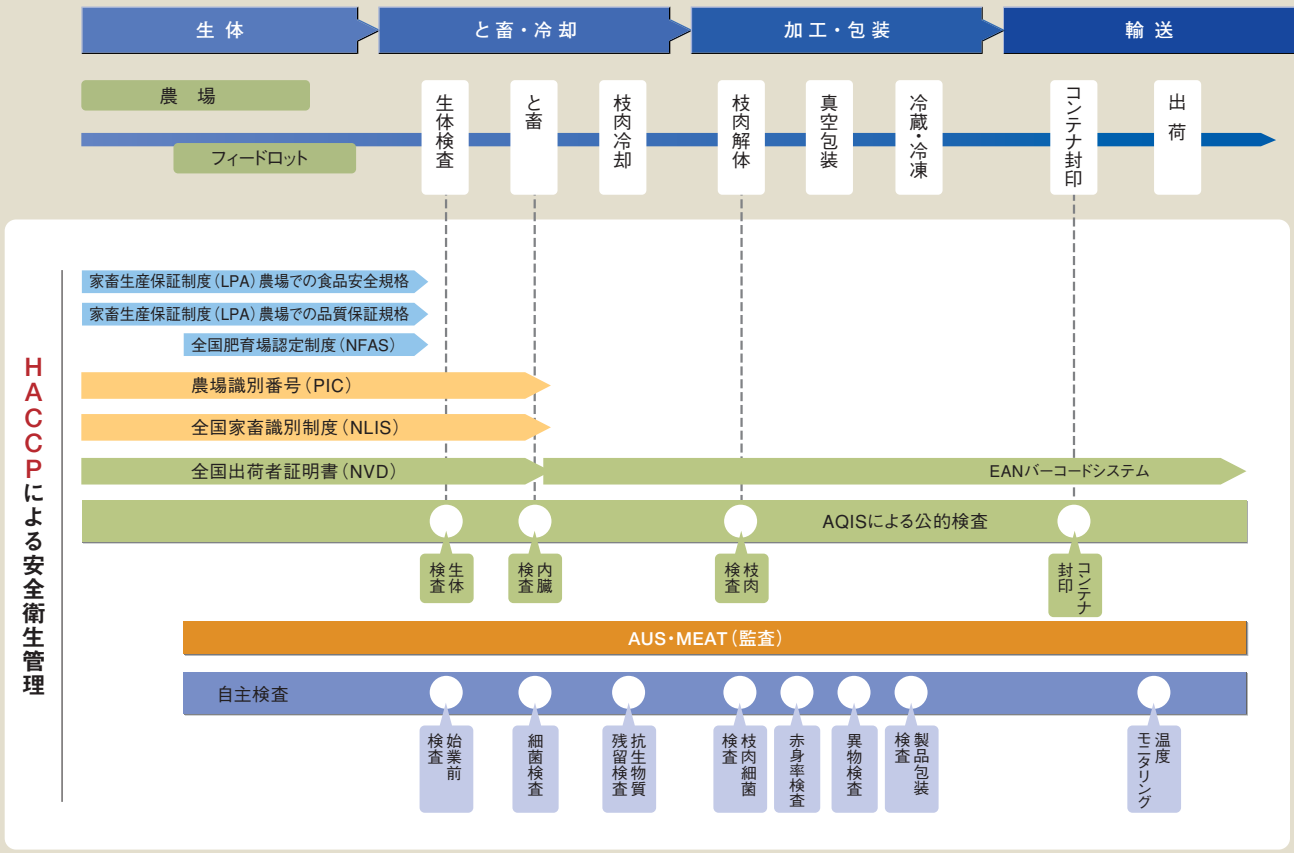
オーストラリア産羊肉には、牛肉と同様、農場から加工場までの品質保証システムとトレーサビリティ・システムが確立されています。羊のNLIS電子タグシステムも、2006年1月より義務化されました。



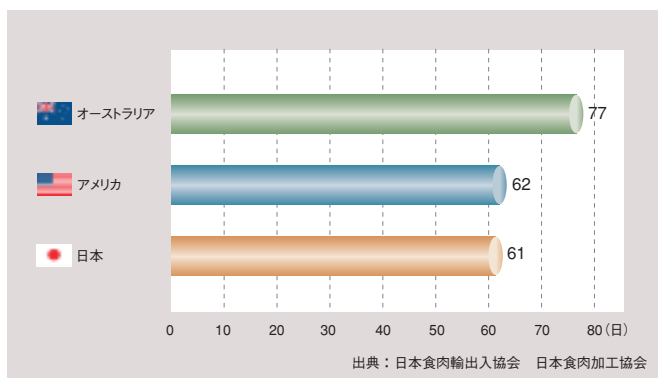
オージー・ビーフ

Aussie Beef

■ オージー・ビーフ セーフティチャート



■ 賞味期限の比較



■ ラベルの見方



GS1-EAN-UCC 128 バーコード:国際食肉産業ガイドラインに準じて開発されたバーコード



オーストラリア政府と食肉業界が設立した委員会。オーストラリア国内はもとより、世界各国へ向けた活動により、オーストラリア国内及び海外の規格に合致させるための品質管理システム構築・プログラムの実施・より高品質な牛肉を生産するための研究開発・食品の安全性についての緊急対策の検討などを実施。 <http://www.safemeat.com.au>

品質保証制度

Quality Assurance System

家畜生産保証制度

Livestock Production Assurance (LPA)

- 家畜生産保証制度 (LPA) は、農場での食品安全と品質保証に関する認定プログラム。
- ISO9002:1994とHACCPの原則に則って、牧草飼育牛の生産段階の食品安全および品質保証プログラムとして開発された。
- 食品安全基準に関して、一年を通じて無作為に監査が実施される。品質保証プログラムに参加している農場は、年一度の監査を受ける。

全国出荷者証明書〈National Vendor Declaration (NVD)〉

- 家畜の健康や食肉の安全性に関する詳細を証明するもの。必ずPICやNLIS情報などを記入しなくてはならない。
- NVDは、家畜の所有者が売買に先立って記入する。すべての輸出加工業者は、購入するすべての家畜のNVDの提出を受けなくてはならない。
- 現在ではより迅速で正確なオンラインNVDでの入力も可能。
- 事実に反する情報や、間違った情報を記載した出荷者は厳しく処罰される。



全国肥育場認定制度

National Feedlot Accreditation Scheme (NFAS)

- グレインフェッドの肉牛のための品質保証プログラム。
- 輸出向けにグレインフェッド・ビーフを生産する肥育場は、この品質保証プログラムの導入を義務付けられている。
- 肥育牛の健康と生産管理をマニュアルによって規定。
- 1日分の飼料の成分、肥育期間、体重などをマニュアルで詳細に規定。
- 飼料および飲み水の安全性についての厳しいチェック。
- 飼料を購入する際には、飼料出荷者証明書の提示を受け、この証明書で飼料の安全性を保持している。
- 獣医治療に関する厳重な規則と監視があり、殺虫剤・微量金属の検査も実施。



全国肥育場認定マーク
このマークのもと、オーストラリアすべての肥育場で厳格な安全基準が守られています。



加工場

Processing Plant

オーストラリア規格 (AS)

- 法律で規定されており、全ての輸出向け食肉加工場が基準を遵守しなければならない。
- 世界の最高水準に基づいており、ISO 9002:1994およびHACCPにも適合している。
- オーストラリア検疫検査局 (AQIS) が法の遵守を証明する。

AQIS衛生証明書

- 輸出向け業者の加工した食肉が輸出相手国の条件を満たしていることを証明する。

微生物検査

- オーストラリア規格適合を検証するため、輸出向け加工場は大腸菌およびサルモネラ菌を検査しなければならない。

検査プログラム

- 全国残留検査 (NRS) は、食肉に含まれる農薬、獣医薬品、環境・産業汚染物質を検査するオーストラリア政府が実施するプログラム。

輸送

Shipping

- オージー・ビーフは、最新の冷蔵・真空パック技術を使って輸送される。
- チルドビーフの輸送の間、冷蔵コンテナの温度は-1℃~+1℃に保たれる。
- フローズンビーフは-18℃以下に保たれ輸送される。
- コンテナはAQISにより封印され、目的地に到着するまで開けられないことはない。

トレーサビリティ

Traceability

農場識別番号



Property Identification Codes (PIC)

- 各農場、肥育場、家畜市場、食肉加工場は、州政府により発行・運営される8桁のコードで識別される。
- 農場識別番号 (PIC) は、豪州での家畜トレーサビリティ・システムの基本となるもの。
- 1960年代から導入している。

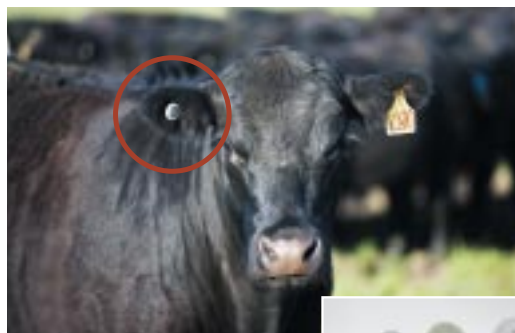


全国家畜識別制度



National Livestock Identification System (NLIS)

- PICを含む家畜1頭ごとの識別番号を電子タグに記録し、装着するシステム。家畜の一生を通して、電子的に個体識別ができる。
- 1999年11月に導入を開始し、2005年7月に全州で義務化された。
- 取引の度に生産者または加工業者が情報をスキャナーで読み取り電子的に記録・送信する。
- 家畜の履歴に関するさまざまな情報の入力が可能。
- データを電子的に転送するので、入力ミスを防ぐことができる。
- 情報は中央データベースで一元管理。
- 農場からと畜場までの正確かつ迅速な追跡が可能。
- 2008年2月から携帯電話を使ってNLISデータベースにアクセスが可能となり、さらに迅速、簡便、正確なデータ送信が可能となった。



食肉加工場の追跡システム



- 家畜のPICは、枝肉がと畜室を離れる前に枝肉につけなくてはならない。
- 連邦政府は、枝肉が正確にPICと関連付けられることを義務付けている。
- 部分肉も同様にPICと関連付けられなくてはならない。



輸出



- 輸出牛肉のコンテナ番号は全てAQISの中央データベースに保存される。



監査制度と取り組み

Auditing

監査制度

監査は、オーストラリアの食品安全および品質保証制度がオーストラリアの法律を遵守していることを確認するために行われます。

農場

- 農場でのLPA食品安全プログラムは、独立した第三者機関であるオズミート（オーストラリア食肉畜産基準統一局）が管理・監査している。
- オズミートはLPA品質保証プログラムの年次監査も実施して、書類の確認と農場への立ち入り検査を行う。



加工場

- 輸出ライセンスを持つ食肉加工場はすべて、オーストラリア政府の輸出管理法の下で操業しなければならない。オーストラリア政府のAQIS検査官が食肉加工場に配置され、法遵守を確認する。
- 輸出向け食肉加工場は年に1度ライセンスの更新を行わなければならない。



環境への取り組み

- オーストラリアの牛・羊肉生産者は、世界100ヶ国以上の国に向け安全で品質の良い牛・羊肉を持続的に生産するため、その環境に配慮し管理しています。
- オーストラリアの畜産業界は、すでに1990年と比較して7.5%の温室効果ガスの排出量を削減しており、今後その環境をさらに良くするための研究開発に対する多額の投資を続けます。
- 廃棄物管理、農業システム、遺伝子や飼料などの研究により、オーストラリアはさらに排出量を減らすことができ、世界のお客様に環境にやさしい牛・羊肉を供給することができます。

安全性に対するオーストラリア政府の取り組み

1966	ニュージーランド以外の国からの肉骨粉製品の輸入禁止	2004	EUの欧州食品安全機関（EFSA）が、オーストラリアをGBRレベル1（BSEが最も起こりえない国）として認定
1988	イギリスを含むBSE感染国からの畜牛輸入禁止	2006	国際獣疫事務局（OIE）が、オーストラリアをBSEのないトップレベルの国と認定
1990	国内の畜牛を対象としたBSE組織検査を開始	2007	OIEがオーストラリアを「無視できるリスク国」と認定※
1991	フランス及びスイスからの畜牛輸入禁止		※2006年OIEのBSEカテゴリーは、「無視できるリスク国」、「管理されたリスク国」、「不明のリスク国」の3区分に変更されました。
1996	WHOの勧告に基づき、反芻動物組織由来の飼料を反芻動物に与えることを自粛		
1997	上記飼料の使用の禁止を全ての州・準州にて法制化		
1998	BSE監視に関するOIEガイドラインを採用。監視プログラムは牛及び羊に適用		
1999	特定の哺乳動物由来の飼料を反芻動物に与えることを禁止		
2000	EUの科学運営委員会（SSC）が、オーストラリアをGBRレベル1（BSEが最も起こりえない国）として認定		
2001	全ての脊椎動物由来の飼料を反芻動物に与えることを禁止。世界初の法制化		

オーストラリアは BSEのない国！ 口蹄疫のない国！

- 歴史の早い段階で大陸から分かれたため、汚染が少ない。
- 乾いた空気が疫病の発生を抑える。
- 国策として厳しい検疫・防疫体制を敷いている。
- 生産者・加工業者・行政に行き渡っている防疫体制。

MLAの活動

MLAは、オーストラリアの家畜生産者の出資により設置された、牛・羊肉の消費と輸出の促進を目的とした組織。国内ならびに海外のマーケティング活動と研究開発活動を通して、オーストラリアの食肉産業全体をリードする機能を果たしています。

日本でのマーケティング活動

〈業界向け〉

- 小売・外食プロモーション
- オージー・カッピング&テイスティングセミナー
- シェフ向け料理コンテスト
- ウェブサイトでの情報発信
- 官公庁、関連業界、マスコミへの情報提供

〈消費者向け〉

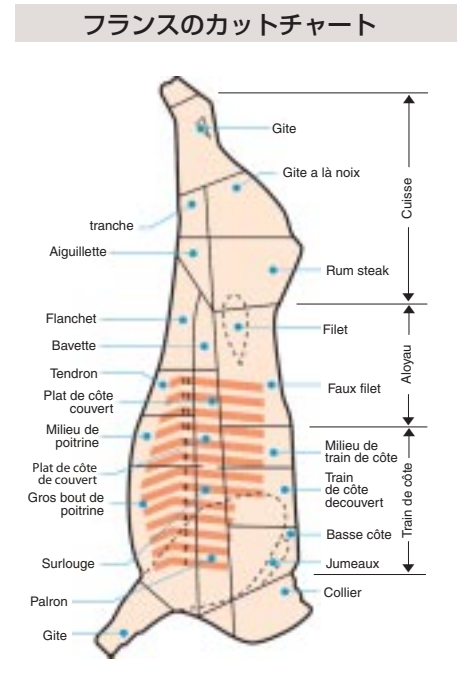
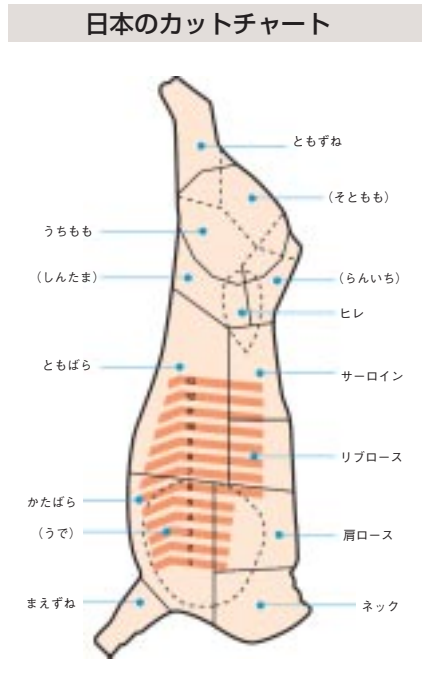
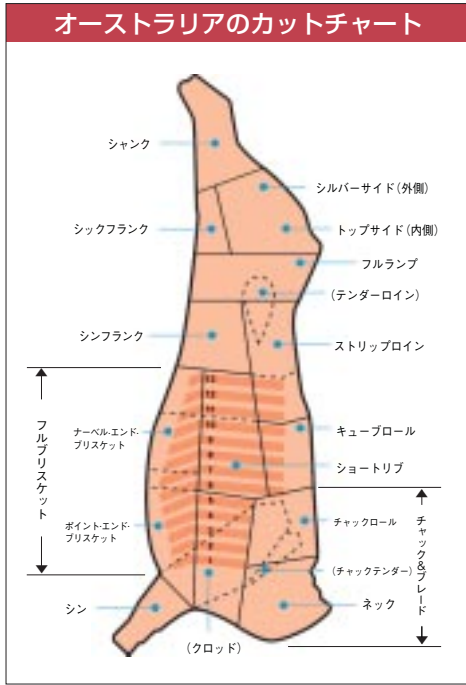
- レジビリーフレットの作製・配布
- ウェブサイトでの情報発信
- 店頭試食販売
- 料理教室・栄養セミナー
- 広告・PR活動

オーストラリア国内でのR&D活動

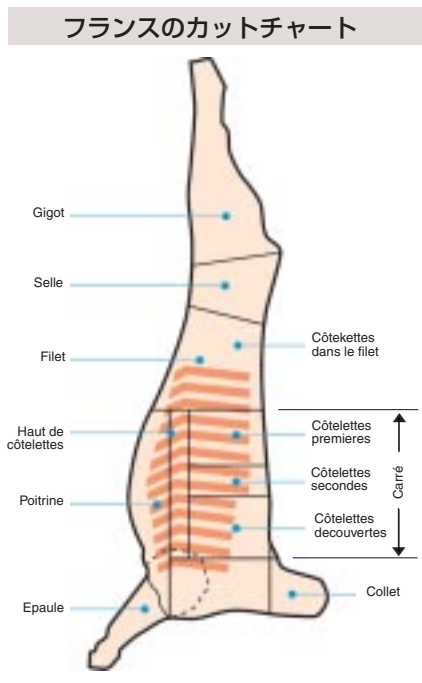
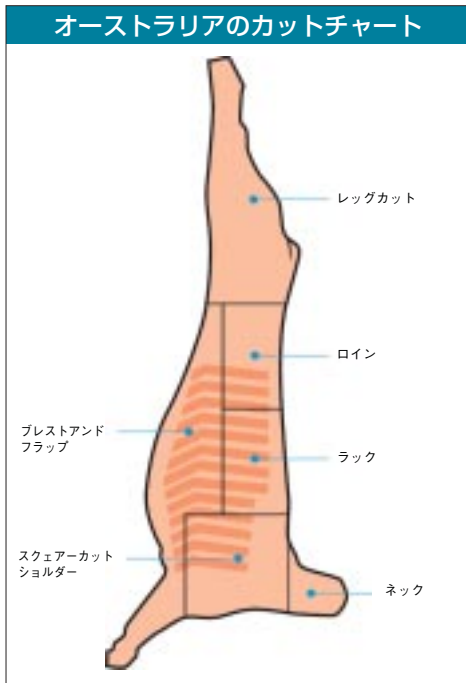
- 食肉の安全性と品質に関わる研究開発
- 残留農薬等環境・衛生両面にわたる研究活動
- 食肉副産物の活用
- 環境負荷軽減
- BSE対策の徹底
- 食味の向上
- NLISのデータベース管理運営

Cutting Chart

Beef 《牛肉のカットチャート》



Lamb 《ラムのカットチャート》



MLA 豪州食肉家畜生産者事業団

www.aussiebeef.jp www.aussielamb.jp



© COPYRIGHT Meat & Livestock Australia 2012. All rights reserved.

