



## オージー・ビーフの安全性

**Aussie Beef**

Safe, Healthy and Tasty

# オーストラリアの牛肉安全管理プログラム

## 品質保証およびトレーサビリティシステムの概要

### 品質保証

#### 農場

##### 家畜生産保証制度（食品安全と品質保証）

- 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で、出荷する家畜の薬品使用や給餌の履歴を含む食品安全または品質保証の状況を家畜生産者が申告するためのものである。
- 同制度は、農場識別番号（PIC）など生産者に関する情報が予め印刷されている全国出荷者証明書（NVD）を使って申告することを、生産者に義務付ける。
- 虚偽の申告をした出荷者には州法により厳重な罰則が課せられる。
- 同制度の食品安全基準に対しては、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。

#### 肥育場

##### 全国肥育場認定制度（NFAS）

- 輸出向けの穀物肥育牛は、独立監査を受けたNFAS認定肥育場で生産される。
- 肥育飼料や飲み水の厳しい検査を含む健康管理および生産管理を実施する。
- 各肉牛の健康状態や給餌履歴を追跡できるよう、記録を保存しなくてはならない。

#### 輸送および家畜市場

##### トラックケア

- 動物福祉、肉質、安全性を最大限に確保するため、家畜輸送の際に適用されるプログラム。

##### 全国家畜市場品質保証プログラム（NSQA）

- 家畜市場での主要な品質上の問題点・危害を管理するプログラム。

#### 食肉加工場

##### オーストラリア規格（AS）

- 法律で規定されており、食肉の衛生的な加工を保証するために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、ISO9002:1994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）が法遵守を証明する。

##### AQIS衛生証明書

- 輸出向け食肉加工場で生産した食肉が、と畜前およびと畜後の獣医検査を受けたものであり、食用に適していることを証明する。

##### 検査プログラム

- 微生物検査—オーストラリア規格に適合するため、輸出向け食肉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。
- 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。

#### 輸送と出荷

- 輸出用のコンテナは全て、AQISの獣医検査官が検査し封印する。
- コンテナは目的地に到着するまで開封されることはない。

### トレーサビリティ

#### 農場

- 全国家畜識別制度（NLIS）は、電子タグを使ったシステムで、オーストラリアの牛肉のトレーサビリティシステムの一環である。
- NLISは、2005年より義務化されている。
- NLISは、家畜を出生農場までさかのぼる、または逆に農場から先を追跡できることを保証する。
- 各農場は、州政府が発行する8桁の農場識別番号（PIC）で識別されており、これが全国家畜識別制度（NLIS）を支えている。
- 家畜は出生農場から出荷される前に、PICが記録されたNLISタグを付けていなければならない。
- PICは中央データベースに送られ、残留物についての照会が行われる。

#### 肥育場

- 農場から肥育場への輸送をはじめ、家畜の移動は全てNLISデータベースに入力される。
- 各肉牛の健康状態や給餌履歴を追跡できるよう、記録を保存しなくてはならない。
- 各肥育場にもPICが発行されている。

#### 家畜市場

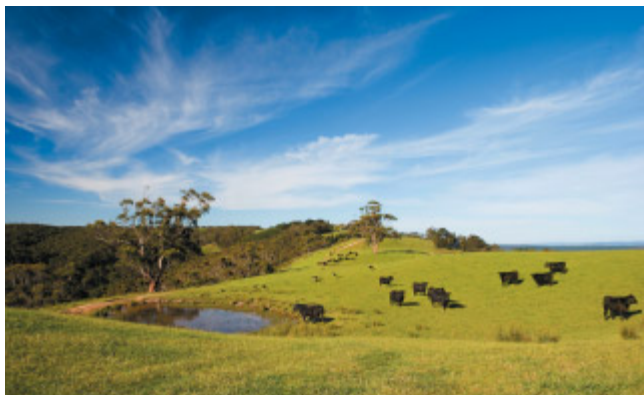
- 肉牛が家畜市場で取引される際には、その取引がNLISに基づき記録される。

#### 食肉加工場

- 法律により支えられ、全ての輸出向け食肉加工場で実施されている。
- 加工場内で、正確にトレースバックができなくてはならない。
- 加工場は、各枝肉とPICを照合させ、その照合データをデータベースに入力しなければならない。

#### 出荷

- 全ての輸出向け牛肉製品のコンテナ番号およびシール番号は、AQISの中央データベースに記録される。





## オーストラリアにおける牛肉の安全管理制度

世界最大級の牛肉輸出国であるオーストラリアは、現在100カ国以上に牛肉を輸出しています。オーストラリアの畜産および食肉業界は食品の安全性と信頼性、トレーサビリティそして品質管理に積極的に取り組み、輸出相手国の要求に応えています。

オーストラリアは、牛海綿状脳症(BSE)や口蹄疫(FMD)といった牛の主な疫病の発症がない地域として国際的に認知されています。その高い品質水準を維持するために、オーストラリアの牛肉業界は国や州の政府と協力し、製品の品質とトレーサビリティを保証する厳しい基準とシステムを開発してきました。このような基準とシステムは、リスク評価と科学的根拠に基づいており、海外市場からの要求に応えています。

オーストラリア政府と食肉業界は、それぞれの代表者によって構成される委員会“SAFEMEAT”を設立しました。全ての牛肉製品が、農場から消費者に届くまで厳しい安全衛生基準をクリアしていることを確実にするのがこの委員会の役割です。

オーストラリアの牛肉業界は、世界中でもっとも厳格に管理された食肉産業の一つです。肉牛の飼育段階から、輸送、加工、輸出のサプライチェーン全体を通して、独立した監査システムが構築されています。

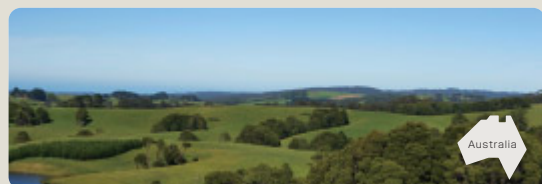


### 🍀 疫病と無縁のオーストラリア

オーストラリアが家畜の疫病と無縁であることは広く知られています。BSEに関しては、「無視できるリスク国」として、また口蹄疫のない国として国際的に認められています。

畜牛を冒す伝達性海綿状脳症(TSE)であるBSEは、中枢神経系の不治の病です。オーストラリアでは、TSE検出の国際基準を満たす厳しい検疫措置と監視プログラムが実施されています。

- |      |  |
|------|--|
| 1966 | ニュージーランド以外の国からの肉骨粉の輸入を禁止。  |
| 1988 | 英国を含むBSE感染国からの畜牛の輸入を禁止。  |
| 1990 | 国内の畜牛を対象としたBSE検査を開始。   |
| 1991 | フランスとスイスからの畜牛の輸入を禁止。   |
| 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事を自粛。   |
| 1997 | 法律によりオーストラリアの全州・準州にて上記の飼料を反芻動物に与えることを禁止。   |
| 1998 | BSE監視に関するOIE(国際獣疫事務局)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 | オーストラリアをBSE発生の確率が最も低い国(レベル1)とする認定をEUの科学運営委員会(SSC)が通知。  |
| 2001 | 農務大臣が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する法の制定に同意。世界初の法制化となる。   |
| 2004 | オーストラリアをBSE発生の確率が最も低い国(レベル1)とする認定をEUの欧州食品安全機関(EFSA)が通知。  |
| 2006 | オーストラリアをBSEのない国とする認定をOIE(国際獣疫事務局)が通知。  |
| 2007 | OIEがオーストラリアを「無視できるリスク国」と認定*<br>*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。 |





1997年、オーストラリアは肉骨粉を反芻動物の飼料として使用することを禁止する法律を制定しました。この法律は2001年に、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する法律によって補強されました。肉骨粉の給餌は、動物間のTSE感染に関連があるとされています。

オーストラリアにTSEが存在しないことは、1998年に全国TSE監視プログラム(NTSESP)を実施することによって更に強化されています。このプログラムは牛のBSEと羊のスクレイピーの監視に関するOIE(国際獣疫事務局)の国際動物衛生規準に則って開発されたものです。NTSESPは業界と政府が共同で出資する全国規模の統合プログラムで、TSEと似た症状を持つ牛や羊の特定と検査を行います。

オーストラリアの食肉業界は、TSEのない現状を維持するためには、監視措置の実施が不可欠であると認識しています。これらの措置により、オーストラリアの輸出相手国は今後も安心してTSEのない国・オーストラリアを信頼し続けることができます。

このようなプログラムと厳重な検疫措置により、オーストラリアはOIEのBSEステータスで「無視できるリスク国」の認定を受けています。オーストラリアは、この最高の格付けを持つ世界でも限られた国の一つです。



## 品質保証とトレーサビリティシステム

農場から肥育場、輸送、家畜市場、加工場に至るまで、オーストラリアの牛肉産業の全セクターにおいて、食品の品質およびトレーサビリティを保証するシステムが実施可能です。このシステムは、業界・政府・その他の関係機関が共同で開発し、独立した監査を受ける品質保証プログラム(QA)の下で実施されています。

## 農場および肥育場での品質保証

### 家畜生産保証制度(LPA)-農場での食品安全と品質保証

オーストラリアの牛肉業界は、食肉の安全性と家畜の品質特性を確認し保証するシステムを開発しました。家畜生産保証制度(LPA)は、農場での食品安全と品質保証(QA)の認証プログラムです。これらの基準は現在、牧草飼育牛の生産セクターで実施されているシステムを強化するかたちで策定されました。

LPAは、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ました。無作為の検査および対象を定めた検査を含む独立監査を通して、同プログラムの完全性を維持しています。

LPA農場食品安全規格は「食品安全管理」という以下の5つの構成要素から成り立っています。

1	農場でのリスク評価
2	安全で責任のある家畜の取り扱い
3	飼料用の作物、穀物、牧草の取り扱いと保管方法
4	家畜の出荷準備
5	家畜売買と輸送





キャトルケアを統合したLPA農場品質保証(QA)規格は、「食品安全管理」に加えて、「システム管理」および「家畜管理」という二つの要素から構成されており、それ以下の5つの要素があります。



システム管理		家畜管理	
1	研修	1	飼育と出荷準備
2	内部監査と文書管理	2	飼育施設
3	品質記録	3	家畜輸送
4	文書管理	4	動物福祉
5	薬品の在庫管理	5	家畜の認証

### 全国肥育場認定制度 (NFAS)

全国肥育場認定制度 (NFAS) は、オーストラリア国内向けおよび輸出用の穀物肥育牛を生産する肥育場に義務付けられた品質保証システムです。肥育場は、顧客の規格に応じて一定期間肉牛に肥育飼料を給餌する集約的肥育システムです。

同制度のもと、農場から肥育場へ輸送された家畜の移動がNLISデータベースに記録されます。それに加えて、穀物肥育牛の健康管理および生産管理はマニュアルに従い、飼料や飲み水の安全性の厳重なチェック、厳格な規制遵守、獣医処置の厳重な規制と監視、農薬や微量金属の検査などを通して管理しています。

それぞれの肉牛の健康状態や給餌履歴が追跡できるよう、記録を保存しなければなりません。



### 肉牛用全国出荷者証明書 (NVD)

LPAおよびNFASを支えているのが、肉牛用全国出荷者証明書(NVD)です。これが、農場から肥育場、家畜市場、輸送、加工に至る家畜の移動履歴とリンクしています。NVDには農場の所在地、出荷者の連絡先、PIC、当該家畜の農薬との接触および獣医薬品使用の有無、補助飼料の給餌の有無といった情報が記載されています。出荷者が参加しているプログラムに応じて、出荷される家畜が、LPA食品安全制度またはLPA品質保証制度もしくはNFASに適合していることも、このNVDで申告されます。以下は、出荷者がNVDの質問事項に答えた後、署名する宣誓文です。

当畜牛の飼育に責任のあるものとして、当証明書のA欄に記載された情報が真実で正確であること。且つ、全ての質問を読み理解して回答したこと。且つ、説明の注釈を読み理解したこと。且つ、私の管理している間、当該証明書にある畜牛に州・準州の法律に違反する動物性飼料(肉骨粉を含む)を与えていないことを誓います。

署名: \_\_\_\_\_ 日付: \_\_\_\_\_

電話番号: \_\_\_\_\_

\* 上記に名前が明記された者のみがこの証明書に署名、または修正することができる。修正した場合には修正箇所にはイニシャルを記す。

### 飼料出荷者証明書

飼料出荷者証明書(CVD)は、オーストラリアの食肉・穀物・飼料業界の食品安全に関する保証の一環です。飼料生産者は、生産にあたって農薬を使用した場合には、この証明書においてそれらを全て申告しなければなりません。LPA及びNFASは、生産者に、CVDまたは他のシステムを使って飼料に残留農薬がないことを保証するよう求めています。





## ✦ 農場および肥育場でのトレーサビリティ

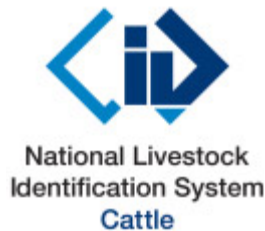
### 全国家畜識別制度 (NLIS)

オーストラリアの家畜追跡システムを支えているのが農場識別番号 (PIC) です。PICは、全国出荷者証明書 (NVD) および全国家畜識別制度 (NLIS) の基礎ともなるものです。

PICは、1960年代後半に導入された、農場を8桁のアルファベットと数字で識別するシステムです。州政府によって発行され、農場の位置する州と地域、所在地を特定します。

NLISはオーストラリア政府と食肉業界が開発した牧草飼育牛および穀物肥育牛のためのトレーサビリティシステムです。同制度は、家畜に電子タグを装着し、その「一生」を通して管理するもので、PICを含む個体ごとの情報を、取引の度に生産者または加工業者が無線 (RF) 技術を使って電子的に記録・送信します。この情報は中央データベースに送られ、各個体を農場からと畜された場所まで素早く効率的に追跡することができます。この点が、世界の他のトレーサビリティシステムとNLISの最大の違いです。

全国肥育場認定制度 (NFAS) の規定により、全ての輸出向け穀物肥育牛は、肥育場導入時に識別番号で識別されることが義務付けられているため、PICの情報がそのまま引き継がれています。



## ✦ 輸送および家畜市場での品質保証

### トラックケア

トラックケアは、動物福祉、肉質、安全性を最大限に確保することを目的とした、任意の家畜輸送品質保証システムです。

### 全国家畜市場品質保証プログラム (NSQA)

全国家畜市場品質保証制度の基礎となっているのが、オーストラリア家畜市場の建設と運営に関する全国基準です。同基準は、食品安全、品質、家畜の識別、トレーサビリティといった家畜市場での主要な品質上の問題点および危害に関して規定しています。

## ✦ 輸送および家畜市場でのトレーサビリティ

### 全国家畜識別制度 (NLIS)

NLISに参加する家畜市場の主な責任は、市場での取引の際に、個体識別番号をスキャンし、その取引を記録することです。NLISで識別された肉牛/種牛を売買する市場は、肉牛の動きをNLISデータベースに登録することが法律で定められています。

## ✦ 食肉加工場

食肉加工場でも、品質とトレーサビリティを保証する包括的な施策がとられています。オーストラリアの連邦政府および州政府機関と業界が実施する監査と検証プロセスは、この国の管理システムの中核を成すものです。これらシステムの各要素は、それぞれオーストラリアの法律で規制されています。

## ✦ 食肉加工場での品質保証

### オーストラリア規格 (AS)

輸出向け食肉加工のライセンスを保有する工場は全て、世界の最高水準に基づき、ISO9002:1994に適合した「食肉および食肉製品の衛生的な生産および輸送に係わるオーストラリア規格 (AS4696:2002)」に従って操業しています。さらにオーストラリアでは、1997年より、全ての輸出向け食肉加工場に、HACCPをベースとした品質保証プログラムの実施が義務付けられています。

輸出ライセンスを受けた食肉加工場には、必ずAQISの獣医検査官が常駐し、以下の業務を行います。

- 毎日、始業前に衛生検査を行う。
- 全生産工程を通して、品質保証・食品安全の観点から監視する。
- 食用として適した安全な製品であることを保証するため、と畜およびと畜後の検査を行う。

### オーストラリア検疫検査局 (AQIS)

オーストラリアの輸出向けライセンスを受けた食肉加工場は全て、1982年に制定された輸出管理法に基づいて運営しています。同法の下、輸出向け食肉加工業者に適用される様々な法的要件の枠組みを示すのが輸出向け食肉規定 (EMOs) です。



輸出管理法は、加工段階での食肉の取扱いに関するあらゆる側面を網羅しています。輸出向け食肉加工場にはオーストラリア検疫検査局(AQIS)から派遣された獣医検査官が常駐し、規定が正しく適用されていることを確認します。AQISは、食肉の衛生と安全性の規制および認証を担当する連邦政府の機関です。

### AQIS衛生証明書

食肉の輸出準備が整ったところで、食肉加工場はAQISの衛生証明書の発行をオンラインで申請します。同証明書は、牛肉が衛生的な方法で加工され、と畜前およびと畜後の検査にて輸入国の法律で規定されている疫病がないことが証明された個体から加工されたものであること、そしてあらゆる観点から食用に適したものであることを証明するものです。

その他、輸出元、輸入元、と畜場や加工場に関する情報と、数量などを含む製品概要、コンテナ記号/番号、貨物船/航空機、積載港、陸揚港が記載されています。衛生証明書の内容はAQISの中央データベースに保管されます。

### 食肉加工場でのトレーサビリティ

#### 全国家畜識別制度(NLIS)

NLISに参加する加工業者の主な責任は、個体番号を読み取り、当該加工場で発生した肉牛の取引をNLISのデータベースに入力することです。NLISの下で識別された肉牛を加工する食肉加工場は、NLISデータベースに登録することが法律で求められています。



### 食肉加工場でのトレーサビリティ

オーストラリアの輸出向け食肉加工場でのトレーサビリティは、政府の法律によって支えられています。輸出向け食肉規定(EMOs)の下、加工業者は各枝肉とPICを正確に関連させ識別できるトレーサビリティシステムの導入が義務付けられています。

枝肉とPICを結び情報は食肉加工場のデータベースに保存され、家畜が工場に到着してから牛肉製品となって輸出されるまで、加工工程全体を通して追跡することが可能です。

### 輸送と出荷におけるトレーサビリティ

カートンに箱詰めされた牛肉は冷蔵または冷凍コンテナに積み込まれ、AQISの監視の下、検査・封印されます。コンテナは最終目的地に着くまで開封されることはありません。輸送中も肉質および賞味期限を最大限に維持するため、チルド・ビーフは0°C(±1°C)、フローズン・ビーフは-18°C以下に温度設定されています。

### 微生物検査と検査プログラム

オーストラリア規格の基軸である規格適合監視システムを検証するため、業界とAQISは定期的な評価と検査プログラムを実施しています。

#### 一般大腸菌およびサルモネラ菌の検査プログラム

枝肉表面の微生物を監視する全国プログラム。同プログラムの下、オーストラリアでと畜された輸出向けの全ての家畜の枝肉表面を対象に、一般大腸菌およびサルモネラ菌の検査を行います。

#### 全国残留検査(NRS)

オーストラリア政府が実施するプログラムで、農産物や食肉用家畜を対象に農薬や獣医薬品の残留及び環境・産業汚染物質を監視するものです。幅広い化学物質を対象に検査が行われています。残留検査の主な目的は、製品に含まれる残留物質の量を検知し、それが国際基準の範囲内であるかどうかを確認することです。基準を越えている場合には、連絡を受けた関係当局が、是正措置を促し当該製品をフードチェーンから除去します。現在の分析技術を使えば、極めて微量な薬品の検出も可能です。

### 環境への取り組み

- オーストラリアの牛肉生産者は、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肉を供給することができます。





## MLA豪州食肉家畜生産者事業団

〒105-6112 東京都港区浜松町2-4-1世界貿易センタービル12F TEL. (03) 3435-6300 FAX. (03) 3438-1677

オージー・ビーフ公式ウェブサイト [www.aussiebeef.jp](http://www.aussiebeef.jp)  
セーフミートウェブサイト [www.safemeat.com.au](http://www.safemeat.com.au)



© COPYRIGHT Meat & Livestock Australia 2010. All rights reserved.

