

# 豪州の輸入食品に係る主な規制について

豪州輸入食品規制ポータル

(バイオセキュリティ検査、食品安全検査、プラスチック包装規制等)

2025年7月

在オーストラリア日本国大使館

JETROシドニー



JETRO

# 1. 豪州の輸入食品規制の概要

- (1) 豪州の輸入食品検査に係る法律としては、以下の2法が存在。
- ①豪州のバイオセキュリティを確保するための「バイオセキュリティ法」 (Biosecurity Act 2015)
  - ②輸入食品安全リスクを管理するための「輸入食品管理法」 (Imported Food Control Act 1992)
- (2) 当該法律によりバイオセキュリティと食品安全の2つの観点から輸入条件が設定され、豪農業・水産業・林業省 (DAFF) の検査官による輸入食品検査が行われる。
- (3) その他、豪州では州のプラスチック包装規制強化が進み、また連邦政府でも規制強化を議論していることから、留意が必要。

## バイオセキュリティ法

- ・ 病害虫から豪州農業を守るため、輸入条件 (Import Condition) を設定
- ・ 輸入条件が検索できるデータベース (BICON) を DAFF が運用管理。  
※2025年6月から食品安全基準も追加
- ・ 当該データベース上の輸入条件に沿っているか各検査官が判断

## 輸入食品管理法

- ・ 輸入食品安全リスクを管理するため、輸入食品検査スキーム (IFIS) を運用
- ・ 豪州NZ食品標準機関 (FSANZ) の食品安全基準
  - ①食品基準規約 (Food standard code) (アレルゲン、添加物等)
  - ②原産地ラベル情報規約 (ラベル表示)
 に沿っているか各検査官が判断

## 2. BICON (バイオセキュリティ輸入条件データベース)

- (1) DAFFが作成するバイオセキュリティ輸入条件データベース (BICON: バイコン) には 20,000 以上の動植物、食品などに関するオーストラリアの輸入条件が掲載されている。  
(URL: <https://bicon.agriculture.gov.au/>)
- (2) 食品の輸入検査に当たり、BICONの輸入条件をベースとしてDAFFの検査官が確認するため、当該輸入条件を遵守する必要。
- (3) 2025年6月15日から、バイオセキュリティー輸入条件 (biosecurity import conditions) に加え、輸入食品安全基準 (food safety requirements) についても検索可能となった。  
(<https://bicon.agriculture.gov.au/ViewElement/Element/Alert?elementPk=2352612>)



### Welcome to BICON

BICON houses Australia's biosecurity import conditions and food safety requirements for more than 20,000 plants, animals, minerals and biological products. It will help you determine what biosecurity import conditions and food safety requirements exist. Refer to the Department of Agriculture, Fisheries and Forestry [Importing to Australia](#) page for more information.

### Search

Before importation you must search and review:

- the **biosecurity import conditions** to determine if your item can be imported into Australia and whether an import permit case is required.

If the import item is food for human consumption intended for sale, you must also search:

- the **food safety requirements** to understand whether the food you want to import is subject to inspection, including labelling inspection, sampling and testing, or requires certification.

Refer to the [BICON Help](#) page for tips on searching.

Quick Search	Scientific Name	Tariff Code
<input type="text" value="What are you importing?"/> <input type="button" value="Search"/>		

キーワードやタリフコード (HSコード) 等で輸入条件が検索できる。

## 2. BICON (バイオセキュリティ輸入条件データベース)

いちごの例

strawberry

Search

Import into Australia Effective on 20 June 2025

Advanced search ▼

### Search Results

From the tabs below, select the result that best matches your goods to review the biosecurity import conditions and food safety requirements that apply.

Biosecurity Import Condition Cases 6

Food Safety Requirement Cases 1

There are 6 results returned for biosecurity import condition cases, and 1 result for food safety requirement cases, which you can view in the Biosecurity Import Condition Cases tab above.

①Biosecurity condition  
②Food safety requirement  
2つのタブが表示されるため、  
検索したい方をクリック



#### Biosecurity Import Condition Cases 6

[Fresh berries for human consumption](#)

Effective 13 June 2025 to present

This case describes the requirements for the importation of fresh berries for human consumption, including blueberries, cranberries, English gooseberries, redcurrants and **strawberries**.

Matched term: strawberries, Strawberry

#### Food Safety Requirement Cases 1

Showing 1 - 1 results of 1

[Fruit](#) ⚠ [Alerts](#)

Effective 16 June 2025 to present

This case describes the food safety requirements for fruit, including fresh, frozen, and processed products containing fruit as an ingredient.

※Food Safety Requirement は「Fruit」や「Fish and fish products」などのバイオセキュリティより大枠の分類から絞り込んでいく。

### 3. バイオセキュリティ法による輸入条件

- (1) 畜肉、水産品、青果物、卵、乳、ナッツ、きのこ等の食品の輸入時は要注意
- (2) 原材料一つ一つに対して、BICONで確認する必要がある。

例) チョコレート (乳製品) の場合

**Import Questions**

Case options: **Case: Dairy** (Open as of 11 Jul 2023)

This case contains a number of different import scenarios with associated import conditions. You can refine the import scenarios ahead of the question below.

Which of the following best describes the goods?

- Goods containing less than 10 percent dairy
- Chocolate
- Certified butter oil or ghee
- Lactose and its derivatives
- Dairy (including replacement) from New Zealand
- Colostrum from countries other than New Zealand for non-personal use

**Chocolate**

**Import Conditions**

Import conditions define the biosecurity requirements which must be met for your imports. Where import conditions have been developed, they will be listed below.

These conditions cover:

1. white chocolate
2. solid blocks of chocolate
3. pieces of chocolate.

These conditions do not cover:

1. chocolate flavoured feeds and beverages
2. chocolate coated goods or goods which contain chocolate and other ingredients. (This BICON case can only be used to manage the import of the chocolate component. Additional BICON cases must be selected to manage the import of other ingredients).

Import conditions prior to arrival in Australian territory

- a. A Department of Agriculture, Fisheries and Forestry import permit is not required, provided that the following conditions are met.
- b. The...

順番に表示される質問に  
答えていくと...

**輸入規制が表示される。**

- ・ 輸入許可 (Import Permit) が必要かどうか？
- ・ 特定の条件を満たしている必要があるかどうか？それはどのような書類で示す必要があるか？等

### 3. バイオセキュリティ法による輸入条件（詳細①）

---

#### ■ ①バイオセキュリティ規制 - 特に注意が必要なもの

- 肉製品：缶詰めなどのレトルト食品や、エキスなどの調味料類でも、原則として5%以上の動物由来成分を含む場合は輸入許可が必要。なお、現状輸入条件が設定されているのは牛肉およびそのエキスのみ（2018年輸出再開）。
- 魚製品、水産製品：魚の場合はConsumer readyの形状かどうかで大きく変わる。Consumer readyではない場合は、魚種別にリスク評価がなされ、内臓・頭等の除去や輸入許可証の取得など、手続きが煩雑になる。サケ科については特別な規制があるため要注意。また広島特定海域産の牡蠣は輸出不可。
- 卵・乳成分：含有量や加工度によるが、輸入許可が必要な場合がある。
- 生鮮青果物（野菜や果物）：輸入条件が設定されている一部品目しか輸入できない。生産、包装、輸出前の害虫対策などの条件を満たすことを証明し、輸入許可を申請することで輸入可能。
- コメ：ヒメアカカツオブシムシ等の害虫リスクへの懸念。コメを含む高リスク植物製品について、①携帯品・郵便物での持ち込みは禁止、②商業用輸入の際は植物検疫証明書への特記事項が必要、等の措置が取られている。

（参考）JETRO

### 3. バイオセキュリティ法による輸入条件（詳細②）

---

#### （輸入条件詳細）卵・乳製品

- 原材料として卵成分や乳製分を使用している場合、使用割合（10%以上かどうか）や調理方法によって輸入許可証が必要となる場合がある。計算方法が複雑であるため、注意。
- 調理済みで常温保存可能な食品（例：菓子、クッキー類）は原則輸入許可は不要だが、フィリングやトッピング等に未調理の卵成分・乳成分が使用されている場合はその含有量（10%以上かどうか）によって同様に輸入許可が必要となる場合がある。
- 10%を超える場合、諸手続きが明確に定められていないため、動物検疫所に個別に相談する必要がある。

出所：BICON、農林水産省、動物検疫所

### 3. バイオセキュリティ法による輸入条件（詳細③）

#### （輸入条件詳細）牛肉・牛肉エキスおよびその加工食品

##### 輸出条件

###### <牛肉>

- 輸出可能な部位は、牛に由来する食用の肉（部分肉を細切したものを含む。）、骨及び内臓等（心臓、食道、腹腔内臓器（生殖器官を除く）、頭部の筋肉組織、横隔膜、尾及び腱組織）
- 認定施設で処理されたうえで（現在認定は12か所）、衛生証明書取得、輸出検査（検疫）等を経る必要がある。

###### <牛肉エキス>

- 含有量が製品の5%未満か5%以上かで手続き（検疫証明書様式）が変わる。
- その他以下のような諸要件あり。
  - ✓ 原料の牛肉は中心温度100℃以上で最低30分以上加熱されていること。
  - ✓ 肉片を含んでいないこと。
  - ✓ （5%以上の場合）原料となる牛肉の加熱処理が行われた処理施設の登録番号又は当該処理施設まで追跡可能な製品バッチコード・番号が、こん包の外側またはパッケージに明瞭に表示されており、製品を破損することなく当該番号を除去するのが不可能な状態であること、等。

### 3. バイオセキュリティ法による輸入条件（詳細④）

---

#### （輸入条件詳細）水産品およびその加工食品

##### 輸出条件

- 魚製品については、すぐ消費できるほどに加工されたもの（“Consumer ready”）であれば輸入許可は必要ない。その他の場合、魚種（リスク別にリスト化されている）や加工度（頭や内臓、えらが除去されているかどうか、熱処理されているかどうか）により、輸入許可が必要な場合や、その他書類等を必要とする場合がある。
- サケ科（アユ科を含む）については別途特別な規制があるため注意。
- 二枚貝（帆立や牡蠣）については規制が厳しくなる見込み。牡蠣については特定海域産（広島湾の北部と西部、呉湾）のものは不可、殻つき不可、活きたもの不可。

##### 日本側での手続き

Consumer readyではない製品などの場合、日本側での衛生証明書取得が必要になることがある。衛生証明書取得のためには、施設認定を受け、定められた要綱を満たすことが必要。

##### （参考）農水省サイト

「豪州向け輸出水産食品及び豪州向け輸出養殖等用飼料の取扱いについて」  
[https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-4/yusyutu\\_shinsei\\_taiyosyu.html](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-4/yusyutu_shinsei_taiyosyu.html)

## 4. 豪州NZ食品基準機関（FSANZ）コード

- (1) バイオセキュリティに関する輸入条件に加え、輸入食品についても、食品のリスク評価を行う「豪州NZ食品基準機関」（FSANZ）が定める規約（Code）に従う必要があり、DAFFの輸入食品検査スキーム（IFIS）による食品リスクに応じたサンプリング検査等により、DAFFの検査官によりFSANZコードの適合性が判断される。
- (2) FSANZコードにおいては、ラベル表示やアレルギー表示ルール、使用できる食品添加物、細菌、毒性物質の基準量等が定められている。

(参考) <https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/legislation#chapter1>

### Food Standards Code legislation

Published 29 March 2025

#### On this page

[Food Standards Code Compilation PDF](#)

[Food Standards Code links to the Federal Register of Legislation](#)

[About the Food Standards Code](#)

#### Food Standards Code Compilation PDF

FSANZ has compiled all 80 Standards and 29 Schedules of the Code into a [single, easy-to-search and navigate PDF](#). This consolidated PDF is provided for reference purposes only and may not always reflect the official, up-to-date version of the Code. The document will be updated whenever a change is gazetted through an application or proposal. The authoritative version of the Code is located on the [Federal Register of Legislation links below](#).

#### Schedules

- [Schedule 1 – RDIs and ESADDIs](#)
- [Schedule 2 – Units of measurement](#)
- [Schedule 3 – Identity and purity](#)
- [Schedule 4 – Nutrition, health and related claims](#)
- [Schedule 5 – Nutrient profiling scoring method](#)
- [Schedule 6 – Required elements of a systematic review](#)
- [Schedule 7 – Food additive class names \(for statement of ingredients\)](#)
- [Schedule 8 – Food additive names and code numbers \(for statement of ingredients\)](#)
- [Schedule 9 – Mandatory advisory statements](#)
- [Schedule 10 – Generic names of ingredients and conditions for their use](#)
- [Schedule 11 – Calculation of values for nutrition information panel](#)
- [Schedule 12 – Nutrition information panels](#)
- [Schedule 13 – Nutrition information required for food in small packages](#)
- [Schedule 14 – Technological purposes performed by substances used as food additives](#)
- [Schedule 15 – Substances that may be used as food additives](#)
- [Schedule 16 – Types of substances that may be used as food additives](#)
- [Schedule 17 – Vitamins and minerals](#)
- [Schedule 18 – Processing aids](#)
- [Schedule 19 – Maximum levels of contaminants and natural toxicants](#)
- [Schedule 20 – Maximum residue limits \(applies in Australia only\)](#)
- [Schedule 21 – Extraneous residue limits \(applies in Australia only\)](#)
- [Schedule 22 – Foods and classes of foods](#)
- [Schedule 23 – Prohibited plants and fungi](#)
- [Schedule 24 – Restricted plants and fungi](#)
- [Schedule 25 – Permitted novel foods](#)
- [Schedule 26 – Food produced using gene technology](#)
- [Schedule 27 – Microbiological limits for foods](#)
- [Schedule 28 – Formulated caffeinated beverages](#)
- [Schedule 29 – Special purpose foods](#)

## 5-1. 輸入食品検査スキーム (IFIS) による輸入食品検査

- (1) 輸入食品管理法による輸入食品検査スキーム (IFIS) による輸入食品について食品安全検査が行われる。
- (2) IFISでは食品のリスクにより①Risk food②Surveillance foodに分類され、それぞれのリスクに応じたサンプリングや検査が行われる。

①Risk food : 牛肉、牛肉製品、未調理干し肉・ソーセージ、加工肉、家禽肉・パテ・レバー、生乳チーズ、甲殻類、魚（アジ科・ニシン科・シイラ科・カタクチイワシ科・ムツ科・サンマ科・サバ科）、調理せず食べる (Ready to Eat) 魚製品、二枚貝、ワカメ・昆布・ひじき・もずく、ピーナッツ、ピスタチオ、ごま、ベリー類、ザクロ仮種皮・種、乾燥パプリカ、こしょう、禁止植物・藻、キャッサバチップス、人の乳・乳製品、カフェイン混入食品（固体5%、液体1%以上）、カヴァ製品

(注1) 肉類はレトルトは除かれるなど除外されるものもあるので、詳しくは、Imported Food Control Order, Schedule1 (<https://www.legislation.gov.au/F2019L01233/latest/text>) 参照

(注2) 赤字は外国政府の衛生証明書、青字は「食品衛生管理証明書 (ISO22000 等)」の添付が必要 (二枚貝は未施行)。

(注3) 検査対象リスクは、ヒスタミン、リステリア、A型肝炎ウイルスなど品目による。

検査頻度 : 100%検査から開始し、生産者・タリフコードごとに法令遵守履歴がシステムに蓄積。  
5回続けて検査をパスすれば25%、更に20回パスすれば5%抽出調査に減少。  
(ただし、検査不合格が見つければ、100%に戻る)

法令遵守履歴 : 輸入者ではなく生産者ベースで蓄積。商業的輸入であれば少量の輸入でも蓄積。

②Surveillance food : Risk food以外の食品

検査頻度 : 一律5%

## 5-2. ヒスタミン感受性魚類の留意点

- (1) 近年、日本からの魚類の輸入の増加に伴い、特にRisk food であるヒスタミン感受性魚類 (Histamine Susceptible fish : アジ科・ニシン科・シイラ科・カタクチイワシ科・ムツ科・サンマ科・サバ科の魚 : 特にブリ) の検査に時間を要し、商品が劣化する事例が散見される。
- (2) 検査による商品の劣化を回避する方法としては、例えば以下の対応が考えられる。

### ① Perishable foodのHold の例外 (サンプル以外リリース) の早期活用

- ・原則として、検査対象となった貨物は分析サンプル以外も分析試験結果が出るまでHoldされるが、例外として腐りやすい食品 (Perishable food) の場合は、同一生産者・タリフコードで5回の検査法令遵守履歴が蓄積されていれば (=25%サンプリング)、分析サンプル以外は分析試験結果を待たず、検査後にリリースされるようになる。
- ・従って、例えば、同一生産者・タリフコードの魚を少量 (キロ単位) での商業輸出を行い、5回の法令遵守履歴を蓄積した後に本格輸出をすることにより、廃棄リスクが軽減。

(参考) Imported Food Control Regulations 2019 第19条 (<https://www.legislation.gov.au/F2019L01006/latest/text>)

### ② 時間外検査 (Overtime Inspection) の活用

- ・9月~1月は、クリスマス需要等に対する輸入が増加するため、立会検査・サンプルピックアップに時間を要する (成分検査自体の時間は変わらない)。
- ・このため、特に当該期間における鮮魚等の輸入に当たっては、時間外検査 (追加料金15分65ドル程度、通常立会検査に要する時間は45分~1時間程度) を申請し活用することも有効。

※ 2024年のピークデマンド期間のDAFFのImport Industry Advice Noticeによる注意喚起 (<https://www.agriculture.gov.au/biosecurity-trade/import/industry-advice/2024/248-2024>)

## 5-2. ヒスタミン感受性魚類の留意点

---

### ③ Food Import Compliance Agreement (FICA) の活用

- ・ FICAは、ISO22000やコーデックスガイドラインに基づく食品安全管理システム (FSMS)を保有している輸入者は、DAFFとの間でFICAを締結することができる。
- ・ FICAをDAFFと締結した場合は、自社の食品輸入の通関手続を管理でき (成分検査を除く)、輸入期間とコストを削減することが可能。
- ・ 一方、定期的にDAFFの監査を受ける必要があるため、一定の事務負担が生じる。
- ・ 申請方法等詳しい情報は、以下を参照。

<https://www.agriculture.gov.au/biosecurity-trade/import/goods/food/how/fica>

## 5-3. 食品添加物 (Food Additives)

- (1) FSANZコードにおいては、食品添加物についてポジティブリスト（許可されている物質をリストアップ）形式で、使用許容量とともにリストアップ。
- (2) FSANZコードのSchedule 15においては許可されている食品添加物がリストアップされ、Schedule 16においては、保存料、着色量、乳化剤等の機能別にリストアップ。また、Schedule 17はビタミン・ミネラル、Schedule 18では加工助剤が記載。
- (3) 日本の食料産業センターは、「海外食品添加物規制早見表」を提供しており、豪州で許可されている食品添加物が検索でき、利便性が高い ([https://yushutukisei.com/food\\_additives\\_list/](https://yushutukisei.com/food_additives_list/))。

### Schedules

- [Schedule 1 – RDI's and ESADDI's](#)
- [Schedule 2 – Units of measurement](#)
- [Schedule 3 – Identity and purity](#)
- [Schedule 4 – Nutrition, health and related claims](#)
- [Schedule 5 – Nutrient profiling scoring method](#)
- [Schedule 6 – Required elements of a systematic review](#)
- [Schedule 7 – Food additive class names \(for statement of ingredients\)](#)
- [Schedule 8 – Food additive names and code numbers \(for statement of ingredients\)](#)
- [Schedule 9 – Mandatory advisory statements](#)
- [Schedule 10 – Generic names of ingredients and conditions for their use](#)
- [Schedule 11 – Calculation of values for nutrition information panel](#)
- [Schedule 12 – Nutrition information panels](#)
- [Schedule 13 – Nutrition information required for food in small packages](#)
- [Schedule 14 – Technological purposes performed by substances used as food additives](#)
- [Schedule 15 – Substances that may be used as food additives](#)
- [Schedule 16 – Types of substances that may be used as food additives](#)
- [Schedule 17 – Vitamins and minerals](#)
- [Schedule 18 – Processing aids](#)
- [Schedule 19 – Maximum levels of contaminants and natural toxicants](#)
- [Schedule 20 – Maximum residue limits \(applies in Australia only\)](#)
- [Schedule 21 – Extraneous residue limits \(applies in Australia only\)](#)
- [Schedule 22 – Foods and classes of foods](#)
- [Schedule 23 – Prohibited plants and fungi](#)
- [Schedule 24 – Restricted plants and fungi](#)
- [Schedule 25 – Permitted novel foods](#)
- [Schedule 26 – Food produced using gene technology](#)
- [Schedule 27 – Microbiological limits for foods](#)
- [Schedule 28 – Formulated caffeinated beverages](#)
- [Schedule 29 – Special purpose foods](#)

### 海外食品添加物規制早見表

#### 登録添加物一覧

[取り扱い説明書](#)

 用途一覧 添加物全体 ▼ 国・地域選択 ▼ キーワードを入力 

和名 五十音検索 ▼	英名 アルファベット検索 ▲	色 五十音検索 ▲	日本	米国	EU (英国含む)	中国	韓国	台湾	香港	シンガポール	タイ	ベトナム	豪州
			指定	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
5'-イノシン酸二ナトリウム	Disodium 5'-Inosinate	-	指定	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
5'-ウリジル酸二ナトリウム	Disodium 5'-Uridylate	-	指定	x	x	x	○	x	x	x	x	x	x
5'-グアニル酸二ナトリウム	Disodium 5'-Guanylate	-	指定	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
5'-シチジル酸二ナトリウム	Disodium 5'-Cytidylate	-	指定	x	x	x	○	x	x	x	x	x	x
5'-リボヌクレオチドカルシウム	Calcium 5'-Ribonucleotide	-	指定	x	○	x	○	○	○	○	○	○	x
5'-リボヌクレオチド二ナトリウム	Disodium 5'-Ribonucleotide	-	指定	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

(<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/legislation#chapter1>)

## 5-4. ラベル表示

- (1) FSANZコードにおいて、食品表示方法を規定。パッケージには、全ての原材料、添加物、栄養分、輸入業者の社名と連絡先、原産国など詳細の表示が必要。  
 ※ FSANZコードChapter 1に規定
- (2) 「アミノ酸等」「着色料」「酸味料」と少量の成分をまとめて表示することや、一般名称で表記すること不可で、全て詳細に記載する必要があるため注意。
- (3) 個包装された商品の場合、個包装の表面積が 30 cm<sup>2</sup>以上であれば、個包装それぞれにもアレルギーの表記が必要になる。

<栄養表示の例>

NUTRITION INFORMATION		
Servings per package: (insert number of servings)		
Serving size: g (or mL or other units as appropriate)		
	Quantity per serving	Quantity per 100 g (or 100 mL)
Energy	kJ (Cal)	kJ (Cal)
Protein	g	g
Fat, total	g	g
—saturated	g	g
Carbohydrate	g	g
—sugars	g	g
Sodium	mg (mmol)	mg (mmol)
(insert any other nutrient or biologically active substance to be declared)	g, mg, µg (or other units as appropriate)	g, mg, µg (or other units as appropriate)

(出展：JETRO)

## 5-4. ラベル表示（個包装アレルギー規制の経緯）

- (1) FSANZコード1.2.1-6個包装された商品の場合、個包装の表面積が30 cm<sup>2</sup>以上であれば、個包装それぞれにもアレルギーの表記が必要になる。当該規制については2年の経過措置の後、2002年12月から導入されており、導入後20年以上が経過しているが、近年当該規制のDAFF等によるエンフォースメントが一部で厳しくなっている。
- (2) 仮に当該規制の適用除外を行うためには、Food Standards Australia New Zealand Act 1991 (FSANZACT) に基づき、企業又は業界団体がコードの改正をFSANZに対して申請する必要がある。
- (3) 前例を見ると2004年に食品産業の業界団体であるAFGC (Australian Food and Grocery Council) が、Code改正の申請を行い、FSANZから拒絶された事例がある。
- (<https://www.foodstandards.gov.au/sites/default/files/food-standards-code/applications/Documents/A489%20Allergen%20labelling%20DAR.pdf>)
- (4) 当該ケースでは、①products that require further preparation or heating②products that are sold frozen, and are intended to be consumed in the frozen state は元の外袋と一体的に保管することから（それを見ればアレルギーを把握でき）リスクが少ないことから表面積30cm<sup>2</sup>以上の場合でも適用除外すべきとの内容であった。
- (5) FSANZによるパブコメを踏まえたドラフト・アセスメントレポートによれば、
- ① 影響を受ける製品の範囲、公衆衛生へのリスク、リスクがある消費者の当該製品の消費や保存状況、リスクがある消費者の個包装のラベルの利用度や信頼度等が不明であり、リスク消費者への影響を判断するためのエビデンス・データが不十分であること、
  - ② 17件の提出意見のうち賛成は申請者等からの3件のみで産業界からも反対意見があり意見も一致していない、また消費者団体や政府機関等から11件が消費者へのリスクが排除されないとして改正に反対であることなどから現状維持が適当であるとして、FSANZは申請を拒絶した。
- (6) このため、当該コードの改正の申請のためには、当該コード改正の必要性を裏付ける科学的エビデンスが必要不可欠であり、それを収集するコンサル料等の相応の費用と労力が必要であることに留意が必要。

※ 同様に新たな食品添加物についても、FSANZへの申請と認可が必要であり、安全性の根拠を示す科学的根拠等の収集・提出が必要なことに留意が必要。

## 5-5. IFISで不合格とされた食品のDAFFによる公表

(1) IFISによるDAFFの検査により、基準値の超過等により不合格とされた商品についてDAFFのHPで月ごとに公表されている。

(<https://www.agriculture.gov.au/biosecurity-trade/import/goods/food/inspection-testing/failing-food-reports>)

(2) 不合格とされた商品は、Surveillance foodであっても再度検査をパスして法令遵守履歴を蓄積するまで100%の検査となる。

(3) 日本産の商品で、検査が不合格となる事例として、①昆布やワカメのヨウ素基準値超過（1,000mg/kg）  
②紅麴等の認可されていない着色料の使用、③認可されていないビタミンの添加（ビタミンB12等）、  
④ヒスタミン値の超過 等が見られる。

### Failing Food Report – February 2025

This report lists food that has recently failed under the Imported Food Inspection Scheme (IFIS).

Data for the fails in this report and previous reports are available from this link - [Imported Food Inspection Scheme - monthly failing food reports - Dataset - data.gov.au](#)

#### Food tests

We target and monitor food that poses a high or medium risk to public health. We refer 100% of [risk food](#) imports until a history of compliance is established.

We randomly refer 5% of [surveillance food](#) imports. We test for compliance to certain standards in the [Australia New Zealand Food Standards Code](#) and to verify safety.

If surveillance food fails a test, we apply a holding order. To achieve this, we apply a holding order to the non-compliant food from the particular overseas producer. This administrative instrument flags the food for increased testing. We do this until the overseas producer reaches a history of compliance. See a list of [published holding orders](#).

'HO number' indicates a new holding order was issued for the failed surveillance food.

'HO match' indicates the fail was against an existing holding order.

'Risk' indicates the fail was for a risk food. Future consignments of failed risk food are automatically referred for increased testing and therefore a holding order is not issued.

This table lists test results of non-compliant food we've detected.

Date of fail	Product description	Country of origin	Producer name	Test applied / reason for fail	Results / Units	Reference criteria	Food category
30/01/2025	Processed pistachios	China	Sun Wing Nuts & Food Co. Ltd.	Aflatoxin detected in excess of level permitted	0.25 mg/kg 0.055 mg/kg	<a href="#">FSC 1.4.1</a>	Risk

# 6-1. プラスチック包装規制 (概要)

- (1) 食品のプラスチック包装については、各州において規制を行っているが、2022年頃からプラスチックごみ削減等の観点から規制を強化する法律が各州において成立し、3年程度の経過措置が終了する2025年から順次規制が強化されている。
- (2) 各州の規制情報については、豪州の小売企業の業界団体である「The National Retail Association」が各州の規制情報をまとめたチャートを公表し、リンクにより各州の関連HPを参照することが可能。  
(<https://www.nationalretail.org.au/resources/#policy>)
- (3) また、2024年9~10月、連邦政府においてもパッケージング（容器包装）規制改革に係るコンサルテーションを実施。2025年に連邦政府が望ましい規制オプションを検討・決定する予定（詳細は後述）。今後、業界等との詳細なコンサルテーションが実施される予定。

「The National Retail Association」の各州のパッケージ規制情報

RESOURCES MENU

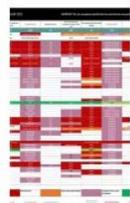
## Resources

Click on the buttons below to open each section of the Resource Library

- Proposed Amalgamation Resources
- Least Cost Routing
- Coronavirus Resources
- Policy Resources

IMPORTANT: The rules, exemptions and definitions for each state vary greatly. Please check each government website for details.

CURRENT STATUS OF PLASTIC LEGISLATION - APRIL 2025	IMPORTANT: The rules, exemptions and definitions for each state vary greatly. Please check each government website for details.											
	ACT	NSW	NT	QLD	SA	TAS	VIC	WA	FEDERAL AUSTRALIA	NZ	Other	Notes
<b>GENERAL</b>	Plastic bottles	Plastic bottles	Plastic bottles	Plastic bottles	Plastic bottles	Plastic bottles	Plastic bottles	Plastic bottles	Plastic bottles	Plastic bottles	Plastic bottles	Plastic bottles
<b>UTENSILS</b>	Plastic cutlery	Plastic cutlery	Plastic cutlery	Plastic cutlery	Plastic cutlery	Plastic cutlery	Plastic cutlery	Plastic cutlery	Plastic cutlery	Plastic cutlery	Plastic cutlery	Plastic cutlery
<b>FOODWARE (without lids)</b>	Plastic containers without lids	Plastic containers without lids	Plastic containers without lids	Plastic containers without lids	Plastic containers without lids	Plastic containers without lids	Plastic containers without lids	Plastic containers without lids	Plastic containers without lids	Plastic containers without lids	Plastic containers without lids	Plastic containers without lids
<b>FOODWARE (with lids)</b>	Plastic containers with lids	Plastic containers with lids	Plastic containers with lids	Plastic containers with lids	Plastic containers with lids	Plastic containers with lids	Plastic containers with lids	Plastic containers with lids	Plastic containers with lids	Plastic containers with lids	Plastic containers with lids	Plastic containers with lids
<b>OTHER FOOD PACKAGING</b>	Plastic packaging	Plastic packaging	Plastic packaging	Plastic packaging	Plastic packaging	Plastic packaging	Plastic packaging	Plastic packaging	Plastic packaging	Plastic packaging	Plastic packaging	Plastic packaging
<b>DRINKWARE</b>	Plastic beverage containers	Plastic beverage containers	Plastic beverage containers	Plastic beverage containers	Plastic beverage containers	Plastic beverage containers	Plastic beverage containers	Plastic beverage containers	Plastic beverage containers	Plastic beverage containers	Plastic beverage containers	Plastic beverage containers
<b>EXPANDED POLYSTYRENE</b>	Expanded polystyrene	Expanded polystyrene	Expanded polystyrene	Expanded polystyrene	Expanded polystyrene	Expanded polystyrene	Expanded polystyrene	Expanded polystyrene	Expanded polystyrene	Expanded polystyrene	Expanded polystyrene	Expanded polystyrene
<b>OTHER FOAMED PLASTIC</b>	Other foamed plastic	Other foamed plastic	Other foamed plastic	Other foamed plastic	Other foamed plastic	Other foamed plastic	Other foamed plastic	Other foamed plastic	Other foamed plastic	Other foamed plastic	Other foamed plastic	Other foamed plastic
<b>BMG</b>	Biodegradable mulch film	Biodegradable mulch film	Biodegradable mulch film	Biodegradable mulch film	Biodegradable mulch film	Biodegradable mulch film	Biodegradable mulch film	Biodegradable mulch film	Biodegradable mulch film	Biodegradable mulch film	Biodegradable mulch film	Biodegradable mulch film
<b>OTHER</b>	Other plastic products	Other plastic products	Other plastic products	Other plastic products	Other plastic products	Other plastic products	Other plastic products	Other plastic products	Other plastic products	Other plastic products	Other plastic products	Other plastic products



National Retail Association Single-Use Plastic Bans Summary

Summary table covering all Australian and New Zealand single-use plastics regulations. Updated regularly

[VIEW >](#)

関連項目をクリックすると各州等の情報が参照できる

# 6-2. プラスチック包装規制（各州規制）

- 発泡スチロールの食品容器（カップヌードル等）の使用が2025年からNSWで禁止、2026年からQLD州、VIC州で禁止されるなど、輸入食品に留意が必要。

		ACT	NSW	NT	QLD	SA	TAS	VIC	WA	FEDERAL AUST
<b>GENERAL</b>	Position on certified compostable plastic	banned	banned except produce stickers	TBC	varied	varied, see website	TBC	banned	varied. Mostly accepted	recyclable preferred
<b>UTENSILS</b>	Plastic straws	Jul-22	Nov-22	2025 TBC	Sep-21	Mar-21	Hobart ban, TAS 2025 TBC	Feb-23	Jul-22	
	Plastic cutlery	Jul-21	Nov-22	2025 TBC	Sep-21	Mar-21	Hobart ban, TAS 2025 TBC	Feb-23	Jul-22	
	Plastic stirrers	Jul-22	Nov-22	2025 TBC	Sep-21	Mar-21	Hobart ban, TAS 2025 TBC	Feb-23	Jul-22	
<b>FOODWARE (without lids)</b>	Plastic plates	Jul-23	Nov-22	2025 TBC	Sep-21	Sep-23		Feb-23	Jul-22	
	Plastic bowls without lids	Jul-23	Nov-22	2025 TBC	Sep-21	Sep-23	Hobart ban, TAS 2025 TBC		Jul-22	
	Plastic containers without lids		end-2022			Sep-24	Hobart ban, TAS 2025 TBC		Jul-22	
	Polymer-coated paper plates	exemption ends 31 Oct 2024	exemption ends 31 Oct 2024	2025 TBC	exempt	exemption ends 31 Oct 2024	TAS 2025 TBC	exemption ends 31 Oct 2024	Jul-22	
	- cert compostable allowed?	no	no	?		no		no	no	
	Polymer-coated paper bowls without lids	exemption ends 31 Oct 2024	exemption ends 31 Oct 2024	2025 TBC	exempt	exemption ends 31 Oct 2024	Hobart ban, TAS 2025 TBC		Jul-22	
- cert compostable allowed?	no	no	?		yes			allowed if fibre based		
<b>FOODWARE (with lids)</b>	Plastic bowls with lids		end-2022			Sep-24	Hobart ban, TAS 2025 TBC		Sep-24	
	Plastic takeaway containers with lids/windows/seals		end-2022			Sep-24	Hobart ban, TAS 2025 TBC		Sep-24	
	Plastic lined paper cartons (eg. noodle box)		end-2022			Sep-24	Hobart ban, TAS 2025 TBC		Sep-24	
	Plastic lid/windows/seals for food containers		end-2022			Sep-24	Hobart ban, TAS 2025 TBC		Sep-24	
<b>OTHER FOOD PACKAGING</b>	Condiment packaging / soy sauce fish		label 2022, recyclable 2030			Sep-25	Hobart ban, TAS 2025 TBC			
	Sauce sachets		label 2022, recyclable 2030			Sep-25	Hobart ban, TAS 2025 TBC			
	Non-compostable produce labels		Ban end 2030			Sep-25	TAS 2025 TBC			
	Bread tags / similar rigid tags used to close a bag		Ban end 2030			Sep-24	TAS 2025 TBC			
	Polystyrene (PS) takeaway food/bev packaging		Ban end 2025			Sep-23	TAS 2025 TBC			
	PVC pre-formed food trays and containers		Ban end 2025			Sep-23	TAS 2025 TBC			
	PS and PVC food packaging (pre-packaged)		Ban end 2025			Sep-23	TAS 2025 TBC			
	Plastic sticks for lollipops, ice-cream, foods		Ban end 2025			Sep-23	TAS 2025 TBC			
	Pizza savers		Ban end 2025			Sep-23	TAS 2025 TBC			
	Items in pre-packaged food/bev products	exempt	exemption ends 31 Dec 2024		exemption ends 31 Dec 2025	exemption ends 31 Aug 2025	Hobart ban, TAS 2025 TBC	exemption ends 31 Dec 2025	varied	
<b>DRINKWARE</b>	Plastic beverage containers (eg. bottles) ie. CDS	2018	2017	2011	2018	1977	2023	2023	2020	
	Plastic beverage container lids		initial end 2030 TBC (see paper)			Sep-24				
	Plastic beverage stoppers/plugs		end-2022			Sep-24	Hobart ban, TAS 2025 TBC		Oct-22	
	Plastic cups for cold drinks		initial end 2027			Sep-24	Hobart ban, TAS 2025 TBC		Mar-24	
	Plastic cups for hot drinks		end-2022			Sep-24	Hobart ban, TAS 2025 TBC		Mar-24	
	Plastic cup lids & seals		end-2022			Sep-24	Hobart ban, TAS 2025 TBC			
<b>EXPANDED POLYSTYRENE (EPS)</b>	EPS foodware (eg. clamshells)	Jul-22	Nov-22	2025 TBC	Sep-21	Mar-22	TAS 2025 TBC	Feb-23	Jul-22	2022
	EPS cups	Jul-22	Nov-22	2025 TBC	Sep-21	Mar-22	TAS 2025 TBC	Feb-23	Sep-23	2022
	EPS trays (eg. meat, fresh produce)	Jul-23	Ban end 2025	2025 TBC		Sep-24	TAS 2025 TBC		Jul-22 / Sep-23	2022
	EPS multi-serve gelato container	currently exempt	exemption ends 31 Dec 2024	2025 TBC	Sep-21	Sep-29	TAS 2025 TBC	exempt	Jul-22	2022
<b>OTHER FOAMED PLASTIC</b>	EPS pre-packaged food/drink (eg. noodle cups)		exemption ends 31 Dec 2024		exemption ends 31 Dec 2025	Sep-25	TAS 2025 TBC	exemption ends 31 Dec 2025		
	EPS packaging (loose fill)	Jul-23	Ban end 2025	2025 TBC	Sep-23		TAS 2025 TBC		Sep-23	2025
	EPS packaging (moulded*)		Ban end 2025	2025 TBC			TAS 2025 TBC		Jul-25	2025
<b>BAGS</b>	Expanded plastic packaging (loose fill) eg. EPE, EVA, bio		Ban end 2025				TAS 2025 TBC		Sep-23	
	Expanded plastic packaging (moulded*) eg. EPE, EVA, bio		Ban end 2025				TAS 2025 TBC		Jul-25	
	Lightweight plastic shopping bags (<36 microns)	cert. compostable exempt	design std end 2025	2025 TBC	Reusable Std by Sep-23		Sep-24	TAS 2025 TBC		Jul-22
	Heavyweight plastic shopping bags (>36 microns)		design std end 2025				Sep-24	TAS 2025 TBC		Jul-22
	Paper bags with plastic laminate		design std end 2025				Sep-24	TAS 2025 TBC		Jul-22
	Fabric bags						Sep-24	TAS 2025 TBC		Jul-22
	Non-compostable produce bags (fruit, veg & dry goods)		Unclear (see paper)				Sep-24	TAS 2025 TBC		Sep-24*
<b>OTHER</b>	Non-compostable barrier bags (meat & other)		Unclear (see paper)			Sep-25	TAS 2025 TBC		Sep-25*	
	Plastics with 'degradable' additives	Jul-22	Ban end 2025			Mar-22	TAS 2025 TBC		Sep-23	TBC
	Intentionally added PFAS / harmful chemicals		2025, 2027 (see paper)							
	Cotton buds with plastic shafts	Jul-22	Nov-22		Sep-23		TAS 2025 TBC	Feb-23	Sep-23	
	Plastic microbeads - personal care & cleaning rinse-off	Jul-23	Nov-22	2025 TBC	Sep-23		TAS 2025 TBC		Sep-23	voluntary code
	Balloon releases		Ban end 2025		Sep-21		banned		Jul-22	
	Balloon ties or sticks		Ban end 2025				Sep-24	TAS 2025 TBC		
	Plastic confetti / table scatters		Ban end 2025				Sep-24	TAS 2025 TBC		
	Plastic bait bags						Sep-24	TAS 2025 TBC		
	Cigarette butts		TBC (see paper)							
	Washing machine filters		end 2022							
Mandated packaging design standards									2025	

(<https://www.nationalretail.org.au/app/uploads/2024/03/National-Retail-Association-SUPs-summary-30-Apr-2025.pdf>)

## 6-3. プラスチック包装規制（連邦規制）

### ●パッケージング（容器包装）規制改革に係るコンサルテーション・ペーパーの概要

(<https://consult.dcceew.gov.au/reform-of-packaging-regulation>)

#### 1. 提案された政策オプション（P16～）

##### （1）オプション1：現行の共同管理（Co-regulatory arrangement）の管理強化（P20～）

- ① 現行のAPCO（Australian Packaging Covenant Organisation）による管理スキーム、APCOによるNPTs（National Packaging Targets）を維持。  
※管理団体APCOと企業（売上高年500万豪ドル以上）の契約（Covenant）に基づく産業側リードの共同管理。
- ② The APCO 2030 Strategic Planの維持 ※2026年度の新たな料金（eco-modulated fee）の導入等
- ③ 連邦と州政府による法令遵守と執行の強化（州等による契約参加の増加とフリーライダーの解決への対策）
- ④ ターゲットとする産業、消費者、コミュニティの参画を促す教育の実施。

##### （2）オプション2：豪州共通の義務的パッケージング規制（P23～）

- ① 以下の豪州共通の義務的規制を導入。
  - （ア）リサイクルのためのパッケージング設計の義務的要求
    - ・問題のあるパッケージング形態、懸念される化学物質、添加物に対する早期の禁止  
※リサイクルを阻害するラベルやカーボンブラック、生分解性プラスチック、PFAS等の早期の禁止（P34、Appendix C参照）
    - ・最低限のリサイクル性能を確保するための段階的禁止  
※最低リサイクル可能性基準（重量に占めるリサイクル可能な割合）の導入
  - （イ）最低リサイクル素材含有率の導入（段階的に率を増加。P42参照）
  - （ウ）リサイクル可能であることを示すラベル表示の義務化
- ② 政府が規制を管理し、APCOによる現行の共同管理は廃止。 ③ 義務を満たすための財政的措置はなし。

回答者の80%以上が包装のコモンウェルス規制を支持、65%がオプション3を支持。今後オプション3をベースに検討が進む見込み。  
(<https://www.dcceew.gov.au/environment/protection/waste/packaging/reforming-packaging-regulation/consultation-summary>)

##### （3）オプション3：包装に関する拡大生産者責任制度（EPR）の導入（P25～）

- ① 豪州共通の義務的規制の導入  
上記（2）①の規制を導入（「最低限のリサイクル性能を確保するための段階的禁止」を除く。ラベル表示には、リサイクル可能割合に応じた「リサイクル可能グレード」の記載を含む）
- ② エコ調整金（Eco-modulated fee）の導入（独、仏、イ等で導入）  
調整金（リサイクル可能性に応じ素材ごとに割り当てられる料金×市場流通量）の徴収による包装削減インセンティブの創出。  
※リサイクル素材を用いた場合は調整金減額等のインセンティブあり。
- ③ 収集した調整金を収集、分別、加工能力向上等への投資やR&D、教育、管理スキームに使用
- ④ 「スキーム管理者」が当該制度を管理し、政府は産業レベルでの収集・リサイクル等の目標設定と管理者の監督を行う。APCOによる現行の共同管理は廃止。

#### 2. オプション横断の管理対象と義務等（P29～）

- （1）全てのオプションにおいて規制対象を明確化する。①オプション1は執行強化により、②オプション2・3は、年間売上高基準、パッケージングの量、サプライチェーンの中の活動に応じて管理対象を決定する。
- （2）オプション2・3は、BtoC、BtoB、国内生産、輸入品の包装を対象とする。

# 7. 農林水産品の規制に関する協議の動向

(1) 農林水産品の規制に関する協議については、リソースを最大限に活用し効果的・効率的に協議を進めるため、

- ① 我が国における生産量・額が高く輸出の見込みがあること
  - ② 現地でのニーズ調査等により、輸出先国における需要が強く継続的な輸出が見込まれること
  - ③ 農林水産業者又は食品事業者から強い輸出の意向が示されていること
  - ④ 輸出先国の政府機関等との他の協議事項も鑑み早期に協議が整う可能性が高いこと
- 等を総合的に勘案して、関係大臣から構成される「農林水産物・食品輸出本部」が作成する農林水産物及び食品の輸出の促進に関する実行計画（以下「実行計画」）に盛り込まれる。

(実行計画URL [https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e\\_action/keikaku.html](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e_action/keikaku.html))

(2) 現在、DAFFとの間では、日本産の①サケ科魚類の輸出解禁、②メロンの輸出解禁、③ももの輸出解禁、④リンゴの輸出における検疫条件の緩和（臭化メチル燻蒸の撤廃）について、協議されている。

2025年2月

No	対象国・地域	対象となる事項	現状	対応スケジュール						輸出可能性	担当大臣
				3月	4月	5月	6月	7月	8月以降		
47	豪州	さけ科魚類の輸出解禁	・現在、豪州向けさけ科魚類（豪州側の規定によりアユを含む。）は疾病への懸念から一部（加熱済さけ科製品）を除いて輸出できない。 ・2024年10月に現地査察を実施。 ・輸出解禁まで、シロサケ及びアユに関する疾病発生状況調査を継続。	農水省は、シロサケ及びアユに関する疾病発生状況調査を実施。  農水省は、現地査察の結果を踏まえ、豪州側で審査後、追加情報の提出要請等があれば速やかに対応。また、豪州側からの指摘等を踏まえ輸出に向けた体制を検討。						0.6億円	農林水産大臣
48	豪州	メロンの輸出解禁	・2024年10月に豪州側で検疫条件案を公表（2か月間のパブリックコメント）。豪州側で検疫条件の最終案を作成中。 ・2026年6月以降に導入予定の食品衛生要件が2024年10月に公表され、輸出要望県に情報共有済み。 （茨城県及び静岡県が協議を要望）	農水省は、豪州に対して検疫条件の最終案の作成、公表に係る進捗を適宜確認。  農水省は、豪州に対して国内手続きの進捗を確認。  農水省は、食品衛生要件案については、輸出要望県に対し認証取得を検討するよう働きかける。						0.19億円	農林水産大臣
49	豪州	ももの輸出解禁	日本から提出した情報を基に豪州側で病害虫リスク評価を実施中。 （福島県が協議を要望）	農水省は、 ・豪州に対して病害虫リスク評価の検討状況を適宜確認し、早期の回答を促す。 ・豪州側から追加情報の提出要請があれば速やかに対応。						0.03億円	農林水産大臣
50	豪州	りんごの輸出における検疫条件の緩和（臭化メチル燻蒸の撤廃）	日本から提出した情報を下に豪州側で病害虫リスク管理措置を検討中。 （岩手県が協議を要望）	農水省は、 ・豪州に対して病害虫リスク管理措置の検討状況を適宜確認し、早期の回答を促す。 ・豪州側から追加情報の提出要請があれば速やかに対応。						0.03億円	農林水産大臣

## 8. 豪州市場への日本産食品輸出促進意見窓口

(1) 豪州市場への日本産食品輸出促進意見窓口を開設。ご意見は今後の輸出促進施策に活用していきます。

(2) ご意見提出先のリンク：<https://forms.office.com/r/Dr7yzWafg4>

### 豪州市場への日本産食品輸出促進に係るご意見

在豪公館及びJETROシドニー事務所における豪州市場向けの日本産食品の更なる輸出促進施策の検討に当たっての参考とさせていただきます。

5. ご意見の種類について以下の選択肢からお選びください。\*

- 豪州の輸入検査の運用・情報提供関係
- 容器包装規制の運用に関する情報提供
- ラベリング規制の運用に関する・情報提供
- 添加物規制関係の運用に関する情報提供
- 日本産食品のプロモーション関係
- 日本産食品の模倣品に関する情報提供
- その他ご意見

6. 具体的なご意見を教えてください。\*

回答を入力してください

## 9. 関連リンク集

---

### (1) JETROシドニー：農林水産物・食品日本からの輸出に関する制度

日本から農林水産物・食品を輸出するにあたり、オーストラリアの輸入に関する諸規制を、品目ごとに記載。  
<https://www.jetro.go.jp/world/oceania/au/foods/exportguide/>

### (2) 農林水産省：オーストラリアへの対応

豪州向け輸出食品に対する証明書や施設認定の申請、豪州輸出食品に対するその他規制について記載。  
[https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/australia\\_index.html](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/australia_index.html)

### (3) 豪農業・水産業・林業省（DAFF）

#### ① バイオセキュリティ制度ポータル

<https://www.agriculture.gov.au/biosecurity-trade/policy>

#### ② 輸入食品検査スキーム（IFIS）ポータル

<https://www.agriculture.gov.au/biosecurity-trade/import/goods/food/inspection-testing/ifis>

#### ③ Import industry advice notices

輸入業者向けの輸入条件の変更情報やピークデマンドの注意喚起等が記載。メール購読も可能。  
<https://www.agriculture.gov.au/biosecurity-trade/import/industry-advice>

### (4) 豪州NZ食品基準機関（FSANZ）

FSANZコード等

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code>

### (5) The National Retail Association

各州プラスチックパッケージ規制情報や規制情報ウェビナー等を提供  
<https://www.nationalretail.org.au/>

### (6) 豪気候変動エネルギー環境水省（DCCEEW）

連邦プラスチックパッケージ規制検討情報

<https://www.dcceew.gov.au/environment/protection/waste/packaging/reforming-packaging-regulation>