

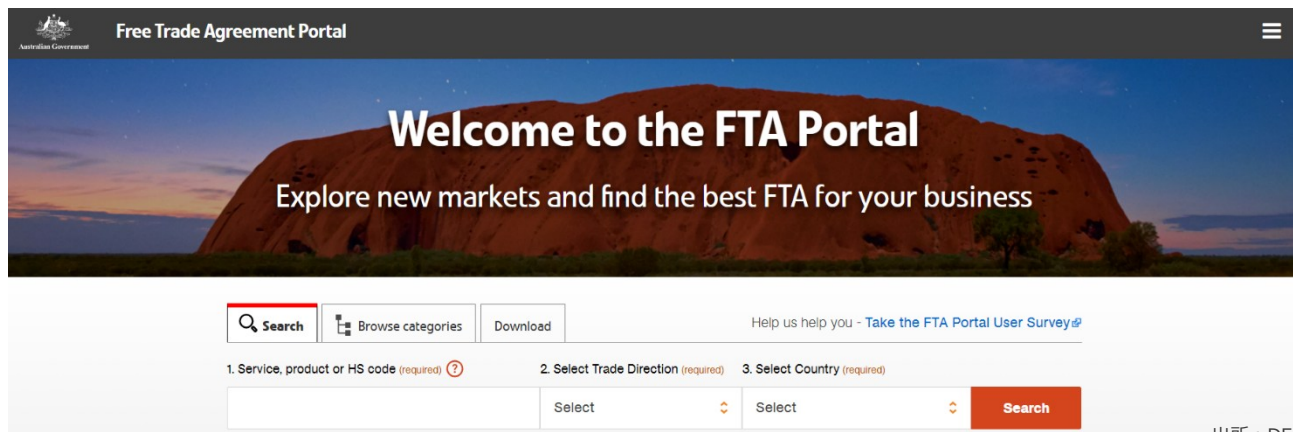
オーストラリアの輸入規制

NNAオーストラリア
2026年3月



関税

- 2015年1月に日豪EPAが発効。ほとんどの食品に課せられた輸入関税が即時撤廃。例えば、ソーダ、フルーツジュース（5%⇒0%）
- ごく一部の関税がかかる例外商品は、オーストラリア税関の公式ウェブサイト上で確認できる。 → Current Tariff - Schedule 11（関税率が撤廃されていない日本原産品のフルリスト） ※現在関税がかかるのは一部の特定条件を満たす酒類とタバコ類などごくわずか。
- 日豪EPAのほか、RCEPやCPTPPも活用可能。豪州当局のFTAポータルサイト (<https://ftaportal.dfat.gov.au>)で詳細を確認できる。



出所：DFAT FTAポータルウェブサイト

■ 輸入食品に対する規制

- 食品を輸入するとき、豪州当局は2つのリスクを評価する。それぞれの規則を確認し、対応している必要がある。

①環境・生態系に対してのリスク 「バイオセキュリティ規制」

- 独特な豪州の生態系を保護
- 害虫や病原体の入国を阻止
- 諸外国と比較してもかなり厳格

→BICONというシステムで検索



②消費者に対してのリスク 「食品安全規制」

- アレルゲンや原産地表記、栄養表示などの流通規則
- 添加物規則、着色料規則等

→FSANZというコードを参照



① バイオセキュリティ規制とは？

- 豪州連邦農林水産省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）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。 <https://bicon.agriculture.gov.au/BiconWeb4.0>

Australian Government
Department of Agriculture,
Fisheries and Forestry

BICON
Australian Biosecurity Import Conditions

Search cases Search

Home Import Conditions Permits Alerts & Changes News Contact Us Help Login or Register

Welcome to BICON

BICON houses the Australian Government's Biosecurity import conditions database for more than 20,000 plants, animals, minerals and biological products. It will help you to determine what import conditions exist and if an import permit is required. Please refer to the Department of Agriculture, Fisheries and Forestry [Importing to Australia](#) page for more information about BICON.

Search for Import Item

Search for the commodity you want to import. You can also search for your import by scientific name or tariff code. Refer to the [BICON Help](#) page for tips on searching.

Quick Search Scientific Name Tariff Code

What are you importing? Search

Import into Australia Effective on 21 May 2024 [Advanced search](#)

出所：BICON

キーワードやTariff Code (HSコード)等で輸入条件が検索できる。

① バイオセキュリティ規制とは？

- 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。
- 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

Done Search | In progress Import Questions | To do Import Conditions | To do Drawdown Customers

Case options

- Follow case
- Resolve web address
- Email contact assistance
- Save / Print #

Case details

Case: Dairy
Revised 11 Jul 2023

This case contains a number of different import scenarios with associated import conditions. You can refine the import scenarios by answering the questions below.

Which of the following best describes the goods?

- Goods containing less than 10 percent dairy
- Chocolate
- Clarified butter oil or ghee
- Lactose and its derivatives
- Dairy (including colostrum) 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 Import. 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 foods 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

■ | ① バイオセキュリティ規制とは？

■ 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、生肉や一般的な加工肉については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年再開）で、それ以外の肉類は輸入条件自体が設定されていないため日本からの輸出は不可。
- **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。

■ ① バイオセキュリティ規制とは？

(輸入条件詳細) 牛肉・牛肉エキスおよびその加工食品

<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13か所）、衛生証明書取得、輸出検査（検疫）等を経る必要がある。
- 日本において誕生し、継続的に飼養され、屠殺された牛由来の食肉であること(肉、骨及び内臓等(月齢制限なし))

<レトルト食品、缶詰等の牛肉を含む常温保存可能品>

- 原料となる牛肉は、日本において出生し、飼養され、屠畜された牛由来の牛肉であること。
- 2015年9月4日以降に製造された製品であること。
- 最終製品は、中心温度が最低100℃に達するよう、F0（エフゼロ）値2.8で得られる効果と同等以上の条件で加熱殺菌されていること。
- 最終製品は、密閉容器中で加熱殺菌し、常温保存可能（冷蔵不要）であること。（同製品の例）レトルトカレー、缶詰製品等

出所：BICON、農林水産省、動物検疫所

■ ① バイオセキュリティ規制とは？

(輸入条件詳細) 牛肉・牛肉エキスおよびその加工食品

輸入条件

<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。
- 2015年9月4日以降に製造されていること。
- 原料となる牛肉（骨及び内臓を含む）は、日本において出生し、飼養され、屠畜された牛由来であること。
- 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。
 - ✓ 牛肉由来調味料は、清潔な新品の袋、包装材料に詰められていること。
 - ✓ （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。

■ ① バイオセキュリティ規制とは？

(輸入条件詳細) 水産品およびその加工食品

- 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。
- 甲殻類については、冷凍品のみ輸入可能。生きているものは輸入不可
- サケ科 (アユ科を含む) については、2022年末頃から加熱処理をした日本原産の一部のサケ科魚類とその加工品の輸入が解禁された。
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。(衛生証明書が必要になる予定だったが、試行時期は未定)
- 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

出所：BICON、農林水産省

■ ① バイオセキュリティ規制とは？

(輸入条件詳細) 卵・乳製品

- 加工食品は原則輸入許可を必要としないものの、原材料としてピーナッツや卵・乳製品を使用している場合、その使用割合等によって輸入許可証が必要となる場合がある。

例：卵の含有量が10%を超える食品などは下記の情報と共にDAに輸入許可の申請が必要となる。

1. 全原材料およびその含有割合
2. 卵成分の加工・調理方法
3. 最終製品における卵の塊の有無
4. 包装方法に関する詳細(例：缶、レトルトパウチ、真空パック等)
5. 英語での詳細な製造者情報

- その他、ピーナッツや乳糖、卵などアレルギー物質を含む場合、パッケージ上の警告、注意喚起の表示なども必要。

■ ① バイオセキュリティ規制とは？

(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。

- **加熱調理済みのビスケット、パン、ペストリー、ケーキ（詰め物やトッピング含む）**
→対象商品が商業的に製造され、常温保存可能であれば輸入許可証は不要です。
- **非加熱卵10%未満、非加熱乳製品10%未満のビスケット、パン、ペストリー、ケーキ。**
→以下の条件を満たしている場合、輸入許可証は不要です。
 - ①完全に調理されていること（詰め物やトッピングを除く）
 - ②常温保存可能であること
 - ③乾燥重量で未調理の乳製品が 10% 未満しか含まれていない
 - ④卵の含有量が 10% 未満であり、商品の生の部分に卵の識別可能な部分が含まれていないこと
- **非加熱卵10%または非加熱乳製品10%以上を含むビスケット、パン、ペストリーまたはケーキ。**
→輸入許可証が必要です。
- **チーズケーキ（調理済みまたは未調理）**
→輸入許可証が必要です。

出所：BICON、農林水産省、動物検疫所

■ ① バイオセキュリティ規制とは？

(輸入条件詳細) 野菜・果物

生鮮の植物（果物、野菜）に関しては、生物種・原産地に応じて検疫上の要件を中心に細かく定めた輸入条件（Import Conditions）が存在しているか否かで実質上の輸入可能性が大きく変わる：

- 既定の輸入条件がある場合：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すれば、輸入許可を申請することで輸入可能。

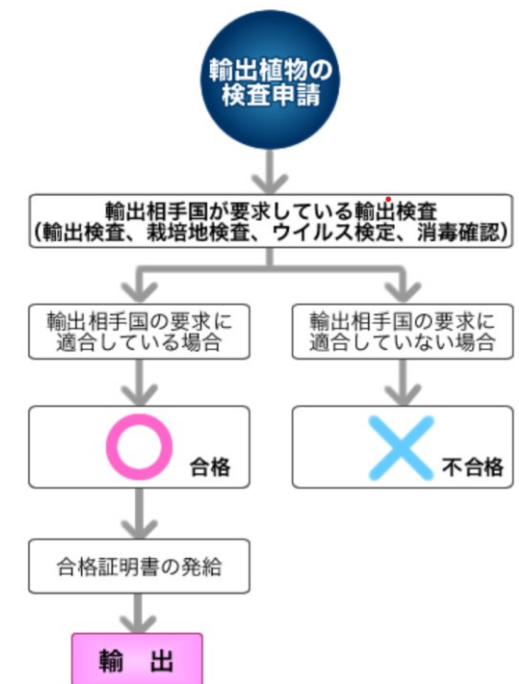
- 証明する方法として、多くの場合原産国の資格を有する検疫当局（NPPO）が発行する植物検疫証明書（Phytosanitary Certificate）の取得が必要

* 日本国のNPPO は農林水産省所轄の植物防疫所です。
<https://www.maff.go.jp/pps/j/introduction/export/ekensa/index.html>

なお、同じ品目（生物種）であっても限られた原産国／原産地だけが対象の場合も多いので要注意

例：ミカン類（mandarins）はニュージーランド、イスラエル、米国、スペイン、エジプト産だけ輸入条件があり、前記以外の産地の場合対象外となる。

輸出検査の流れ



■ ① バイオセキュリティ規制とは？

（輸入条件詳細）米

商業の場合、日本産米は以下の条件で輸入が許可されています。

・ 植物検疫証明書の準備

植物防疫官による検査に合格し、豪州が検疫上懸念しているTrogoderma属（ヒメアカカツオブシムシ含む）の生虫・死虫・残骸が存在しない旨を植物検疫証明書に追記

※豪州は全ての国を対象にヒメアカカツオブシムシ（Trogoderma granarium）に対する緊急措置を2021年より開始。個人持ち込みの禁止の他、ヒメアカカツオブシムシ対象国へは更に厳しい輸入条件を課しています。

※日本は対象国ではありません。

\$1,000ドル以下の低額貨物として輸入される場合は、以下の資料が必要となります。

・ サプライヤーの申告書、製造者の申告書、輸入者の申告書（豪州会社のレターヘッド付き）または商業用インボイス

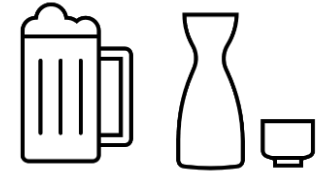
参考URL;

<https://www.maff.go.jp/pps/j/search/ekuni/oc/australia/index.html>

出所：BICON、農林水産省、動物検疫所

■ ① バイオセキュリティ規制とは？

(輸入条件詳細) アルコール飲料



特に問い合わせが多い品目：酒類
酒類は輸入は比較的容易といえるが、税金に要注意。

関税・酒税：

- 醸造アルコールを添加していない純米酒に限り、税法上はワインと同等に扱われ、ワイン均等化税（WET = 卸売価格または輸入価格の**29%**）と消費税（GST）が適用される（日豪FTAの恩恵で輸入関税はゼロ）。
- アルコール添加された日本酒、焼酎などの純米酒以外の酒類（アルコール含有量が10%を超えるその他の課税対象飲料）は、純アルコール1リットル当たり**105.98AUDの酒税**（2025.8.4~）が適用されるので、割高となる。
- 特定条件（種類、アルコール含有量）を満たす一部の酒類は日豪EPA下でも輸入関税が撤廃されていない数少ない品目となっているため、そちらの確認も必要。

関税率の詳細：オーストラリア関税当局HP

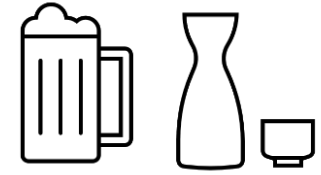
<https://www.abf.gov.au/importing-exporting-and-manufacturing/tariff-classification/current-tariff/schedule-11>

酒税率の詳細：オーストラリア税務局HP

<https://www.ato.gov.au/businesses-and-organisations/gst-excise-and-indirect-taxes/excise-on-alcohol/excise-duty-rates-for-alcohol>

■ ① バイオセキュリティ規制とは？

(輸入条件詳細) アルコール飲料



酒税

1. 日本酒

消費税に相当する10%の「財・サービス税」(GST)に加えて、日本酒の種類によって「ワイン均一化税(WET)」または「物品税(Excise Tax)」のいずれかが適用されます。

WET適用の日本酒：以下4条件を満たす日本酒にWETが適用されます。WETは、卸売または輸入価格の29%です。

- ・アルコール度が1.15%超である
- ・コメの完全または部分的発酵の産物である
- ・他の原料からエチルアルコールを加えていない
- ・色または香りをつける他の酒または物質を加えていない

例：純米酒（純米酒、純米大吟醸、純米吟醸酒など）

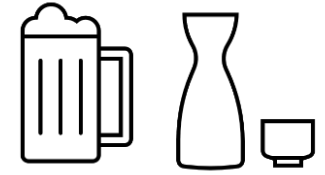
このカテゴリーの日本酒のHSコードは「2206.00.30.24」です。

2. Excise Tax適用の日本酒：アルコールが添加されるなど、上記4条件を満たさない日本酒がExcise Tax適用となります。純アルコール1リットル当たり**105.98豪ドル**が課税されるため、小売価格は割高になります。対象は、本醸造酒（大吟醸酒、吟醸酒などを含む）です。また、梅酒、柚子酒などもこの税が適用されます。このカテゴリーの日本酒のHSコードは「2206.00.59」です。

3. 焼酎

純アルコール1リットル当たり**105.98豪ドル**が課税されます。また、輸入申告書(I/D)の関税副次項目にレート番号001を記載する必要があります。HSコードは「2208.90.90.42」です。

■ ① バイオセキュリティ規制とは？



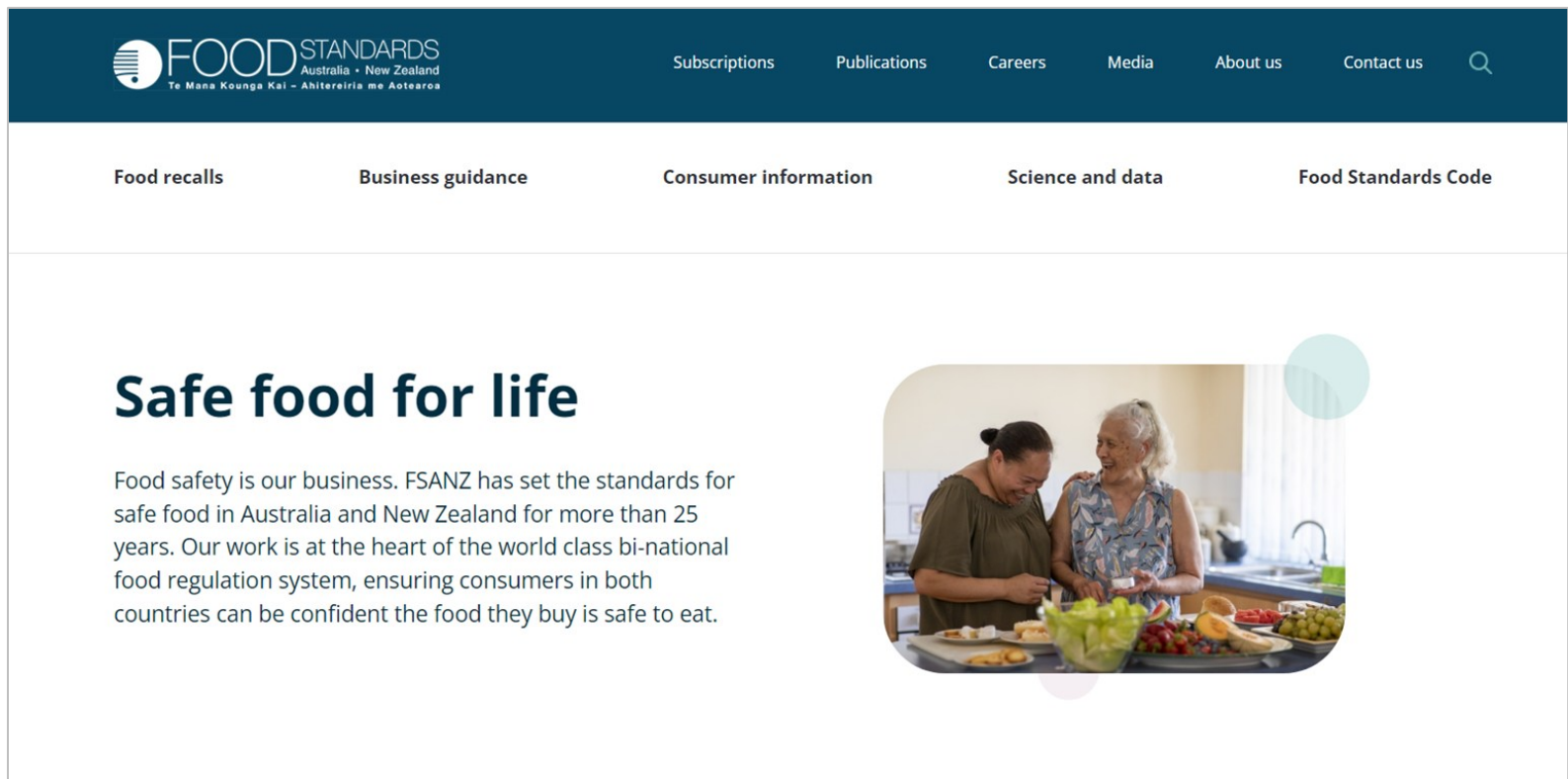
(輸入条件詳細) アルコール飲料

その他の義務：

- オーストラリアでの販売目的で（個人消費用ではなく）ブランデー、ラム、ウィスキーを輸入する場合は、少なくとも2年以上木樽で熟成されていることが輸入条件となる。税関に、輸出国の該当機関（日本の場合は国税局）が発行する熟成証明（Maturation Certificates）提出する必要あり。
- 輸入アルコール飲料へのラベル表示が義務付けられている。原産国、成分など基本情報の記載が必要。

② 食品安全規制とは？

- ② 食品安全規制とは？
- 豪州連邦農林水産省とニュージーランド政府が設定するFSANZという基準に従う必要がある。<https://www.foodstandards.gov.au/>



The screenshot shows the homepage of the Food Standards Australia New Zealand (FSANZ) website. The header is dark blue with the FSANZ logo on the left, which includes the text 'FOOD STANDARDS Australia • New Zealand' and the Māori phrase 'Te Mana Kounga Kai - Ahitereiria me Aotearoa'. To the right of the logo are navigation links: 'Subscriptions', 'Publications', 'Careers', 'Media', 'About us', and 'Contact us', followed by a search icon. Below the header is a white navigation bar with five main menu items: 'Food recalls', 'Business guidance', 'Consumer information', 'Science and data', and 'Food Standards Code'. The main content area features a large heading 'Safe food for life' in dark blue. Below the heading is a paragraph of text: 'Food safety is our business. FSANZ has set the standards for safe food in Australia and New Zealand for more than 25 years. Our work is at the heart of the world class bi-national food regulation system, ensuring consumers in both countries can be confident the food they buy is safe to eat.' To the right of the text is a photograph of two women in a kitchen, one younger and one older, both smiling and looking at a plate of food. The photo is partially overlaid by a light blue circular graphic element.

② 食品安全規制とは？

- FSANZコードには、**食品添加物**の使用可否・許容量に関する規定がある。ポジティブリスト形式。
- 日本で一般的に使用が許されていてもオーストラリアでは禁止されている添加物もあるので注意が必要。（食紅、ミョウバン、一部の甘味料など。）
- **使用可能な添加物一覧**
<https://www.legislation.gov.au/F2015L00439/latest/text>

Schedule 15 Substances that may be used as food additives

Note 1 This instrument is a standard under the *Food Standards Australia New Zealand Act 1991* (Cth). The standards together make up the *Australia New Zealand Food Standards Code*. See also section 1.1.1–3.

Substances used as food additives are regulated by Standard 1.1.1 and Standard 1.3.1. This Standard:

- identifies substances for subparagraph 1.1.2–11(2)(a)(i); and
- contains permissions to use substances as food additives for paragraph 1.3.1–3(1)(a); and
- contains associated restrictions for paragraph 1.3.1–3(1)(b); and
- sets out maximum permitted levels for section 1.3.1–4.

Note 2 The provisions of the Code that apply in New Zealand are incorporated in, or adopted under, the *Food Act 2014* (NZ). See also section 1.1.1–3.

S15–1

Name

This Standard is *Australia New Zealand Food Standards Code – Schedule 15 – Substances that may be used as food additives*.

Note Commencement:

This Standard commences on 1 March 2016, being the date specified as the commencement date in notices in the *Gazette* and the *New Zealand Gazette* under section 92 of the *Food Standards Australia New Zealand Act 1991* (Cth). See also section 93 of that Act.

S15–2

Permissions to use substances as food additives

Unless the table to section S15–5 expressly provides otherwise, for each class of food identified by a numbered heading in the table to section S15–5, the substances that may be used as a food additive in any food within that class are the following:

Chapter 1: Introduction and standards that apply to all foods

Part 1.1 Preliminary

- Standard 1.1.1 Structure of the Code and general provisions
- [Standard 1.1.2 Definitions used throughout the Code](#)

Part 1.2 Labelling and other information requirements

- [Standard 1.2.1 Requirements to have labels or otherwise provide information](#)
- [Standard 1.2.2 Information requirements - food identification](#)
- [Standard 1.2.3 Information requirements - warning statements, advisory statements and declarations](#)
- [Standard 1.2.4 Information requirements - statement of ingredients](#)
- [Standard 1.2.5 Information requirements - date marking of food for sale](#)
- [Standard 1.2.6 Information requirements - directions for use and storage](#)
- [Standard 1.2.7 Nutrition, health and related claims](#)
- [Standard 1.2.8 Nutrition information requirements](#)
- [Standard 1.2.10 Information requirements - characterising ingredients and components of food](#)

Part 1.3 Substances added to or present in food

- [Standard 1.3.1 Food additives](#)
- [Standard 1.3.2 Vitamins and minerals](#)
- [Standard 1.3.3 Processing aids](#)

■ | ② 食品安全規制とは？

■ 表示義務 Food Labelling の事項

(FSANZ食品安全コードにおいて食品表示方法を規定)

1. 食品の名称:製品の正確な名称を明記
2. 原材料および添加物の表示:使用されている全ての原材料と添加物を含む成分リストを記載
3. アレルゲン情報:特定のアレルゲン(例:ナッツ、乳製品、卵など)が含まれている場合、その旨を明確に表示
4. 栄養成分表示:エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムなどの栄養成分を表示
5. 内容量の表示:製品の正味重量や容量を明記
6. 賞味期限:製品の賞味期限を表示
7. 保存方法:適切な保存条件(例:冷蔵、冷凍、直射日光を避けるなど)を記載
8. 製造者または輸入者の情報:製造者、包装業者、または輸入者の名称と住所を表示
9. 原産国表示:製品の原産国を明記
10. 使用上の注意:特定の使用方法や注意点がある場合、それらを記載

② 食品安全規制とは？

- 「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
- 個包装された商品の場合、それぞれの面積が30cm²以上であれば、個包装それぞれにもアレルギー等の表記が必要になる。



<栄養表示の例>

Product Information	
Product Name: Frozen Half-cooked Japanese 8/2 Soba Noodle	
Ingredients: Japanese buckwheat flour, Japanese wheat flour, wheat protein, Japanese yam flour, salt	
Net Weight: 200g	
Best Before Date: Printed on packaging.	
Preservation Method: Store at temperature of -18°C or below.	
Manufacturer: OGURA K.K. of 5-1 Kurashita, Hinai-Cho, Ogita, Odate City, Akita Prefecture, Japan	
Importer: NNA Australia Pty Ltd Suite 301, Level 3, 72 Pitt Street, Sydney, NSW, 2000, Australia Tel: +61 2 9264 0998	
Nutrition Facts	
Analyzed values per 100g	
Energy	290 kcal
Protein	10.3 g
Fat	1.9 g
Carbohydrate	57.9 g
Salt equivalent	0.3 g
Made in Japan	

② 食品安全規制とは？

- 平易な英語によるアレルゲン表示ルール
(2024年2月改訂、2026年3月より完全施行)

- 明記が必要な食品・原材料は、全部で23種類。

・下記の食品および原材料は、正確な名称と太字を用いて、原材料リストに申告する必要がある。

・アレルゲンが含まれる加工原料を用いている場合も「加工助剤（卵）」といった形式で明示

・複数商品を1つにまとめているような商品についても、個品にラベルを貼る必要があります

- | | |
|--------|------------|
| ■ 小麦 | ■ ごま |
| ■ 魚 | ■ アーモンド |
| ■ 甲殻類 | ■ ブラジルナッツ |
| ■ 軟体動物 | ■ カシューナッツ |
| ■ 卵 | ■ ヘーゼルナッツ |
| ■ 乳 | ■ マカダミアナッツ |
| ■ ルピナス | ■ ピーカン |
| ■ 落花生 | ■ ピスタチオ |
| ■ 大豆 | ■ 松の実 |

- クルミ
- 大麦*
- オート麦*
- ライ麦*
- 亜硫酸塩**

* 大麦、オート麦、ライ麦にグルテンが含まれる場合は申告が必要。

** 食品1キログラム当たり10ミリグラム以上の亜硫酸塩を添加する場合は申告が必要。

＜記載が必要な食品・原材料＞

FOOD STANDARDS
Australia • New Zealand
Te Mana Kounga Kai - Ahitereiria me Aotearoa

ALLERGEN LABELLING

Look for the following allergens in food

TREE NUTS	COMMON ALLERGENS	
Almond	Egg	Lupin
Brazil nut	Milk	Wheat
Cashew	Sesame	Fish
Hazelnut	Peanut	Mollusc
Macadamia	Soy	Crustacean
Pecan		
Pistachio		
Walnut		
Pine nut		

GLUTEN AND SULPHITES
If you are sensitive to **gluten** or **sulphites** be sure to check for these words on the label. Look for the names of cereals that contain gluten if you have coeliac disease. These are: **wheat, barley, rye, oats.**

Barley Rye Oats Wheat Sulphites

Look for a statement starting with 'contains' next to a food's ingredient list - it shows all the allergens. Also check the ingredient list - it will show any allergens in **bold text.**

Read more about mandatory allergen labelling at: www.foodstandards.gov.au/allergenlabelling.

② 食品安全規制とは？

- **プラスチック包装規制は各州ばらつきがあり、特にSA州は全国に先駆けて網羅的にプラスチック包装容器が禁止されている。**
- **SA州では魚型しょうゆ容器が2025年9月から禁止に。**
(NSW州では2030年までにリサイクル可能な素材にする必要あり)
- **主に店頭で消費者に直接提供するプラスチック包装容器が対象だが、一部工場で製造した包装容器も対象。**
(例：紙パック飲料に取り付けられたストロー、乾燥麺容器に含まれるフォーク、発砲ポリスチレン (EPS) 製の乾燥麺容器、キャンディーの棒など)
- 各州で規制推進の動きが進んでおり、将来的に計画されている規制 (特にNSW州とSA州) もあるため、各州の最新情報を要確認。



出所：
全国小売協会のウェブサイト <https://www.nationalretail.org.au/policy-advocacy/action-on-single-use-plastics/#>
SA州プラスチック包装規制ガイドライン <https://www.replacethewaste.sa.gov.au/guideline-2025-bans>

② 食品安全規制とは？

■ プラスチック梱包の禁止（NSW州：2025年1月1日以降）

2025年1月1日から禁止される統合包装の例



機械自動化プロセスによって密封された、風味付けまたはスープ粉末入りの乾燥麺が入った発泡ポリスチレン（EPS）カップ



機械自動化プロセスによってスナックパックの包装内に密封されたプラスチックスプーン



機械自動化プロセスによってジュースボックスに取り付けられた密封されたプラスチックストロー

禁止対象には、生分解性プラスチック、堆肥化可能プラスチック（オーストラリア認定の堆肥化可能プラスチックを含む）、バイオプラスチックから作られた品目が含まれます。

② 食品安全規制とは？

(まとめ)

- 同じ商品でも検疫局の現場担当官の見解が異なる場合も
- 実際の運用状況については現地輸入業者に確認を
- 経験豊富な日系輸入業者でも通関が不可能になり損害を被る場合も

<過去に発生した問題の実例>

商品	事例	対応策・現状
カレールー	含有する牛脂は輸入規制の対象	オーストラリア市場向けに植物性油脂を使った商品を投入
調味料	第3国の海外工場生産している商品が遺伝子組換え(GM)作物を原料に使用	GM食品は表示義務があり、マイナスイメージが予想されたため、オーストラリア向けに非GM作物を使った商品を投入
ベニショウガ	食紅成分が食品添加物規制に抵触	食紅を使用しない酢漬けショウガに差し替え
マヨネーズ	あるメーカーの日本製の商品は卵の含有量が多いため輸入不許可に	同じメーカーが第3国で海外生産している卵の含有量が少ない商品をオーストラリア向けに投入
冷凍カキ	広島県の特定海域産のカキが疫病のリスクがあるとして輸入不可に	通達により輸入不可能のまま
乾燥昆布	日本産昆布はヨウ素の含有量が多いとして輸入不可能に	乾燥重量1kg当たりのヨウ素含有量が1,000mg以上の商品は輸入不可。現状も大半が輸入できない状態

(参考) オーストラリア省庁内の問い合わせ先

項目	管轄	問い合わせ先（担当機関）	URL
関税	オーストラリア外務貿易省 (DFAT)	オーストラリア外務貿易省 (DFAT)	https://ftaportal.dfat.gov.au/
輸入規制	オーストラリア農林水産省 (DAFF)	バイオセキュリティ輸入条件 (BICON)	https://bicon.agriculture.gov.au/BiconWeb4.0/ImportConditions/Search/
食品添加物	オーストラリア保健省	オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関 (FSANZ)	http://www.foodstandards.gov.au/code/Pages/default.aspx
ラベル表示	オーストラリア保健省	オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関 (FSANZ)	http://www.foodstandards.gov.au/consumer/labelling/Pages/default.aspx
酒税	オーストラリア財務省	オーストラリア国税庁 (ATO)	https://www.ato.gov.au/businesses-and-organisations/gst-excise-and-indirect-taxes/excise-on-alcohol

■ | 免責事項

- 本資料は、日本からオーストラリアへの食品輸出、販売等を行う実需者への情報提供として作成したものです。日本政府、オーストラリア政府等の作成した資料を基に作成していますが、執筆後に改定・変更され本資料の内容と異なっていることもあり得ます。そのため、本資料に起因して発生した損害・不利益等について、一切責任を負いません。
- 本資料を無断で引用・転載することは禁じています。