

# 食品のリコール と撤去

食品製造業者と輸入業者は安全でない、あるいは不適切な食品のリコールと撤去に関する手順を導入しなければなりません。小売業者はリコールされた食品を販売しないように除去することが必要です。

## 食品リコールと何か？

食品リコールとは、一般人の健康と安全にとって直接的な脅威となる場合に発生し、その食品を販売しないように除去することです。食品リコールとは、通常製造者と輸入業者が開始するものであり、州、オーストラリア連邦、政府当局に報告することが必要です。

## 撤去とは何か？

撤去とは、一般人の健康と安全にとって問題がない場合でも、食品を販売から引き上げる行動のことを意味します。これは以下の2つの理由によって行うことがあります。

1. 一般人への健康リスクはないが、生産物に品質上の欠陥があり、重量不足であるか、ラベリングが不正である。
2. 注意事項として、一般人への健康リスクに関する詳細な調査が保留中である場合。一般人への健康リスクがあると確定された

場合は食品をリコールしなければなりません。

撤去について当局に通知する必要はありません。

食品のリコールを開始する際に、オーストラリア・ニュージーランド食品基準(FSANZ)では、すべての食品リコールを国家レベルで調整しています。NSW 食品安全監督局では、食品リコールを監視し、NSW の製造者との連携を責任もって行っています。食品安全監督局には、必要な場合に食品リコールを命じる権限があります。

食品リコールの大半は、食品生産の監視によって欠陥が確認されたときに、事業者による一般の苦情に対する回答として、あるいは政府による試験の結果として開始されます。

食品リコールを認可するほど懸念が重大な場合は、食品安全監督局のリコール担当官は、製造者と連携してリコールを効率的に実施するようにします。

## 食品リコールの種類

**貿易レベル** – これには配給センターと小売業者から製品を回収することが含まれます。また、即座に消費するため製造された食品、あるいは施設内で調理された食品を販売する、病院、レストラン、他の主要なケータリング施設、直販店も含まれます。

**消費者レベル** – 製造、流通、小売ネットワーク/チェーンの全地点での製品の回収が含まれ、この中には消費者が所有する、影響を受ける製品も含まれています。

**企業が開始したリコール** – 製造業者あるいは輸入業者が食品リコールを開始します。

**強制リコール** – 食品安全局の CEO が製造社・輸入業者に、食品生産物をリコールするように指示した場合に行います。

## 食品リコールの実施

食品基準規約の「食品 安全対策と一般要件」、「食品安全基準 3.2.2」の12節の基づき、食品の製造者、卸売業者あるいは輸出業者は以下のことが必要です。

- 安全でない食品のリコールを行うためのシステムを設置していること
- このシステムについて書面による文書で規定し、依頼があれば認定担当官に示すことができること
- 安全でない食品をリコールする際は、このシステムに準拠すること

事業者による食品リコール計画の開発に役立てるために、FSANZ には「食品産業のリコールの手順- オーストラリアでの食品リコール及び直



品リコール計画の作成に関する情報」という表題のパンフレットがあります。

このパンフレットのコピーは、以下の FSANZ のウェブサイトからご入手いただけます。

[www.foodstandards.gov.au/industry/foodrecalls/fir/pages/default.aspx](http://www.foodstandards.gov.au/industry/foodrecalls/fir/pages/default.aspx)

## 食品リコールに関する現在のリスト

最近の国内消費者の食品リコールの詳細はこちらからご覧いただけます。

[www.foodstandards.gov.au/industry/foodrecalls/recalls/Pages/default.aspx](http://www.foodstandards.gov.au/industry/foodrecalls/recalls/Pages/default.aspx)

## 食品小売業者

すべての食品小売業者はリコールされた食品をすべて販売から取り除く責任があります。継続的にリコールされた製品の販売を行う小売業者は、規定に違反します。

## より詳しい情報

自分の事業所で生産あるいは販売した食品にリコールの可能性があると考える場合：

- NSW 州食品管理局のリコール監視官に電話してください。

1300 552 406

- NSW 州食品管理局のウェブサイトをご覧ください。

[www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au)

- FSANZ のウェブサイトをご覧ください。

[www.foodstandards.gov.au/industry/foodrecalls/Pages/default.aspx](http://www.foodstandards.gov.au/industry/foodrecalls/Pages/default.aspx)

- 「食品安全基準 3.2.2」の「食品安全対策と一般要件」

[www.comlaw.gov.au/Details/F2012C00767](http://www.comlaw.gov.au/Details/F2012C00767)

About the NSW Food Authority: The NSW Food Authority is the government organisation that helps ensure NSW food is safe and correctly labelled. It works with consumers, industry and other government organisations to minimise food poisoning by providing information about and regulating the safe production, storage, transport, promotion and preparation of food.

Note: This information is a general summary and cannot cover all situations. Food businesses are required to comply with all of the provisions of the Food Standards Code and the *Food Act 2003* (NSW).



Department of  
Primary Industries  
Food Authority

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127

PO Box 6682, Silverwater NSW 1811

T 1300 552 406

[contact@foodauthority.nsw.gov.au](mailto:contact@foodauthority.nsw.gov.au)

ABN 47 080 404 416

More resources at [foodauthority.nsw.gov.au](http://foodauthority.nsw.gov.au)



nswfoodauthority



nswfoodauth