



日本中央競馬会
特別振興資金助成事業

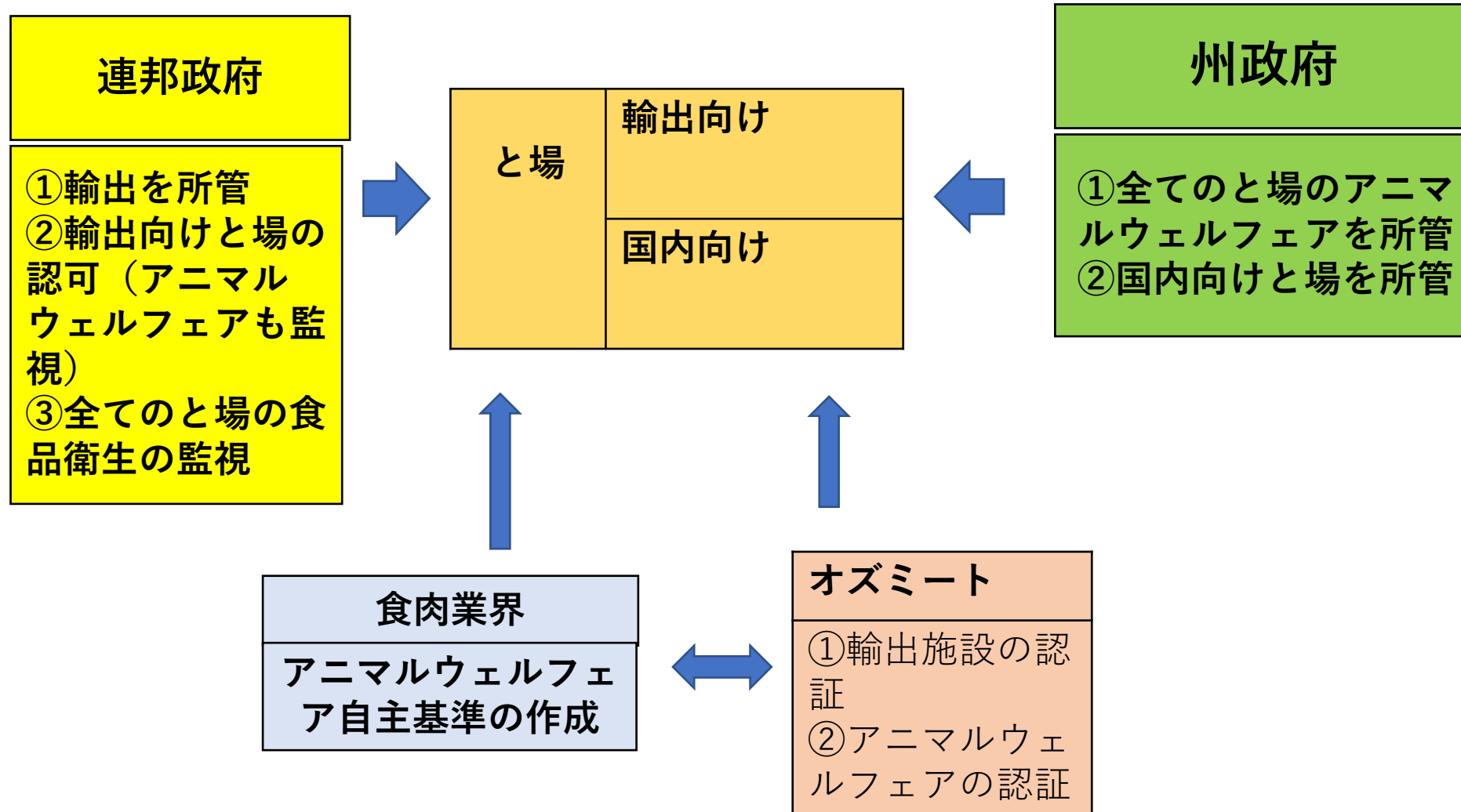
豪州のと畜関係アニマルウェルフェア法制度等

わが国の対豪牛肉輸出要綱（人道的な牛の取扱い及びとさつ）

（米国、カナダ、台湾、香港、NZも同様な規定）

- 1 けい留所、導入路等は、牛に危害を与えないように必要に応じて修理補強を行い、その維持管理に努めること。
- 2 けい留中の牛には給水し、24時間以上けい留する場合は給餌を行うこと。
- 3 とさつペン室へ牛を追い込む際の牛に与える刺激、苦痛等は最小限なものであること。
- 4 スタンナーによりとさつ処理を行う際には、1回の打撃で牛を無意識の状態にし、以後放血作業まで無意識の状態を保持させること。
- 5 スタンナーの整備を定期的に行い、その性能を維持すること。
- 6 スタンナーには安全装置を設けるとともに、その使用に当たっては検査員、作業員に危害を与えないよう取り扱うこと。
- 7 非人道的な処理として、検査員に指摘された場合は、その指示に従い処理方法を改善すること。

豪州のと場に対する法制度等



豪州のアニマルウェルフェアの法制度等

	概要	根拠法等
1.	アニマルウェルフェアの所管は州政府である。各州政府は、州法でアニマルウェルフェアを規定。	例①クィーンズランド州「Animal Care and Protection Act 2001」 例②NSW州「Prevention of Cruelty to Animals Act 1979」
2.	各州は、と畜場における家畜の福祉に関するモデル規範を作成。州により強制力に差がある。	「Australian Animal Welfare Standards and Guidelines for Cattle」(2016年1月) (The Model Code of Practice for the welfare of Animal: Livestock at Slaughtering Establishments」(2004)は廃止された)
3.	連邦政府は、輸出と場の認可権限を持つ。輸出と場では国の獣医官がアニマルウェルフェアの実施状況も監視し、問題があれば施設の管理者に是正勧告を行うとともに、州政府に連絡する。	<ul style="list-style-type: none"> 「Export Control Act 2020」(2021.3.28発効) 「Export Control(Meat and Meat Products)Rule 2021」
4.	食品衛生関係は連邦政府の権限	「Australian standard for the hygienic production and transport of meat and meat products for human consumption」(2007)

豪州のアニマルウェルフェアの法制度等

	概要	根拠法等
5.	<p>連邦政府は、輸出と場のアニマルウェルフェアについては、オズミート(AUS-MEAT)が行う民間のアニマルウェルフェア認証制度を活用することとした。(2018年11月)</p>	<p>「Australian Livestock Processing Industry Animal Welfare Certification System」</p>
6.	<p>豪州の食肉業界は、と畜場におけるアニマルウェルフェアの遵守のため、自主的な基準を作成。この中で、と畜場への搬入からとさつまでの家畜の動物福祉的取扱いについて定めている。</p> <p>この認証制度については、非営利機関の「オズ・ミート」が監査を行い、合格した場合は認証を行う。</p>	<p>「Industry Animal Welfare Standard for Livestock Processing Establishments Preparing Meat for Human Consumption」(2020年12月)</p> <p>(「National Animal Welfare Standards for Livestock Processing Establishments」2009(第2版)は廃止)</p>

豪州の各種法令、ガイドライン

クイーンズランド州の動物保護法(2001年)



Animal Care and Protection Act 2001

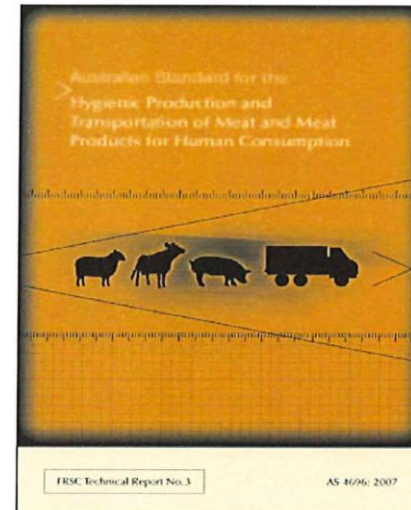
Current as at 1 July 2016

豪州の食肉及び食肉製品の衛生基準及び輸送基準
(2007年)

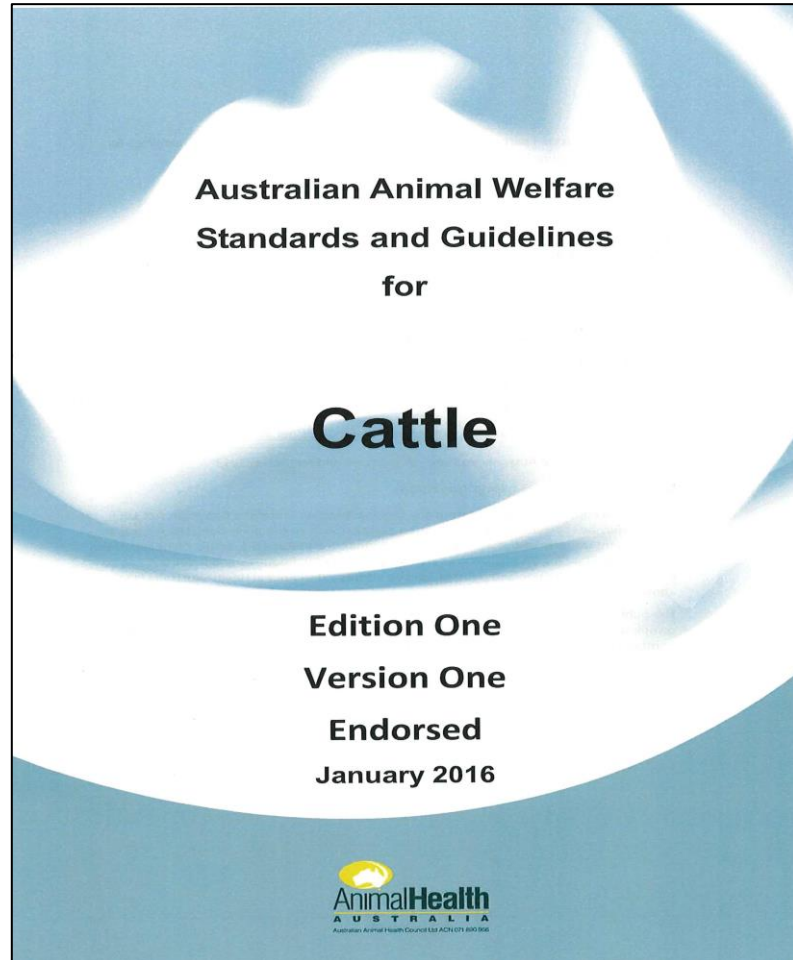
Australian standard for the hygienic production and transportation of meat and meat products for human consumption

FRSC Technical Report No. 3

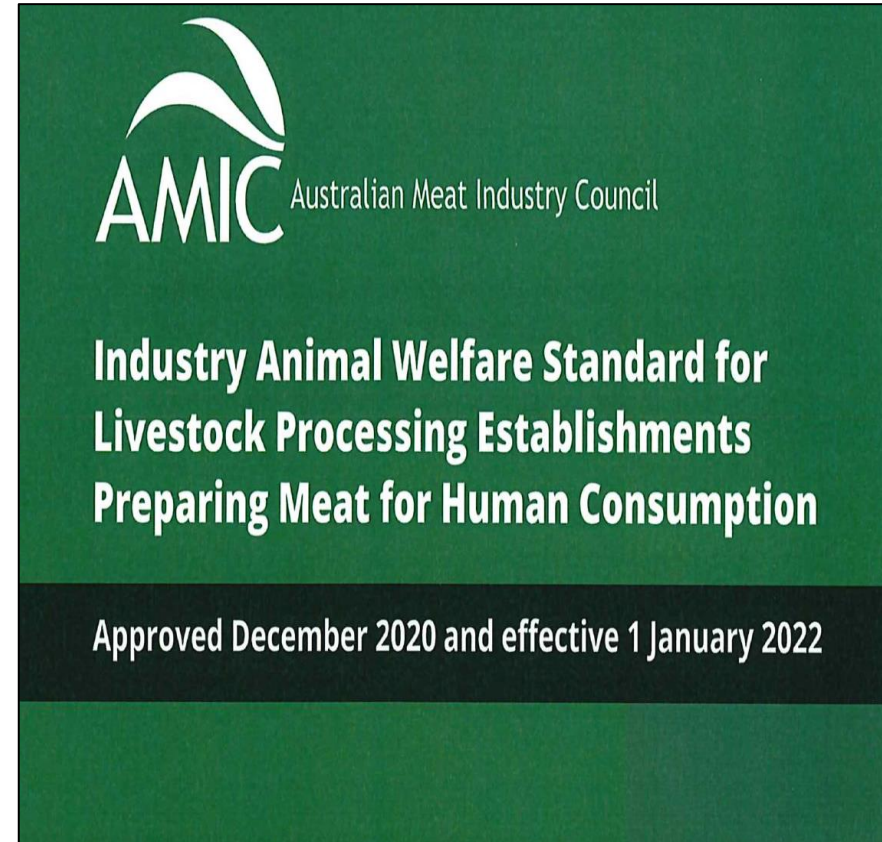
AS 4696:2007



豪州アニマルウェルフェアスタンダード・ガイドライン(牛)
(2016年1月)



豪州の食肉業界のアニマルウェルフェアスタンダード
(2020年12月)



豪州の牛肉輸出と場数

州	輸出と場数	主なと場の処理頭数／日
NSW	9	Northern協同組合 2,080、Yolarno 1,300、Teysワガワガ 1,248、Teysタムワース 800、ウインナム 800、JBSリベリナ 632
ノーザンテリトリー	1	
クイーンズランド	14	JBSデインモア 3,350、Teys北ロックハンプトン 1,731、Teysビーンリー 1,428、Australian County 1,400、オーキー 1,200、JBSビーフシテイ 1,092、キルコイ 1,040、JBSタウンズビル 903、スタンブローク 870
南オーストラリア	1	
タスマニア	1	グリーンハム 500
ビクトリア	6	Australian Meat 1,500、HWグリーンハム 700
西オーストラリア	2	V&V ヲルシュ 400、ウエスタンミート
計	34	

米国の大手パッカーのと畜能力（牛）

企業名	1日当たりと畜能力	工場数
J B S	29,000頭	9
タイソン・フーズ	25,800	6
カーギル・プロテイン	23,000	6
ナショナル・ビーフ・パッキング	13,200	2
アメリカン・フーズ	6,500	4
キャビネス・ビーフ・パッカーズ	3,700	2

資料：米国食肉輸出連合会ホームページ

日本の1日と畜許可頭数上位7か所

牛	大家畜許可頭数（頭／日）
東京都中央卸売市場食肉市場	475
（株）北海道畜産公社十勝工場	450
さいたま食肉市場	250
仙台市中央食肉卸売市場	200
大阪市中央卸売市場南港市場	200
いわちく	160
広島市中央卸売市場食肉市場	160

注）厚生労働省「と畜・食鳥検査等に関する実態調査」より作成

各州のアニマルウェルフェア法と「豪州アニマルウェルフェア基準・ガイドライン」の関係

1. 各州政府はアニマルウェルフェアの法律を定めているが、各州間の統一を図るため、連邦政府と各州政府が協議し、「豪州アニマルウェルフェア基準・ガイドライン」を制定している。（最新のもののは2016年に制定された）

2. これを受け、各州政府は、州法や規則の中に「豪州アニマルウェルフェア基準・ガイドライン」の内容を盛り込むこととしている。

3. 「豪州アニマルウェルフェア基準・ガイドライン(牛)」の項目は次のとおり。

- ① 極端な気象や、災害、疾病、ケガの時のリスク管理
- ② 施設及び器具
- ③ 牛の取扱い及び管理
- ④ 去勢、除角及び卵巣除去
- ⑤ 繁殖管理
- ⑥ 子牛の育成システム
- ⑦ 乳牛の管理
- ⑧ 肉牛のフィードロット
- ⑨ 人道的とさつ

人道的とさつの内容

基準

- 1) 担当者は、牛のとさつで急速に意識を喪失させ、その後死に至るまで意識喪失を持続させること
- 2) 担当者は、牛の人道的とさつができる知識と経験と能力があること、
- 3) 担当者は、重度の苦痛や病気やケガをした牛で治療が困難な場合は、当該牛を最初に殺処分すること、
- 4) 牛をとさつする者は、動物が死んだことを確認しなければならない
- 5) 子牛を額に1撃でとさつする者は、後肢が生後24時間以内であることを確認し、ほかに人道的なとさつ方法が無い場合にのみ、この方法を使用すること。

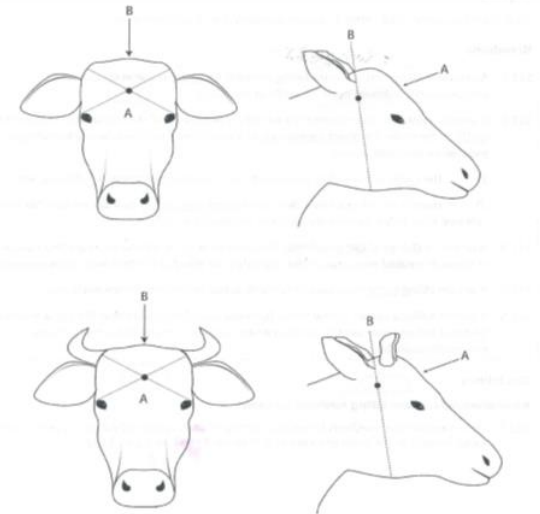
ガイドライン

1) 成牛や子牛の人道的とさつで推奨する方法は、脳への至近距離での火器やキャプティブタイプボルト銃の使用である。人道的とさつのための推奨される射撃の位置

2) 人道的とさつ後の牛の死亡の確認

人道的とさつの方法により死亡したことを確認するため、次の3以上の徴候を調べること。

- ①意識喪失と眼球運動を含む意識的な動き
- ②眼球に触った時に角膜反射が無いこと
- ③瞳孔の最大散大
- ④律動的な呼吸が5分以上ないこと



人道的とさつの内容(続き)

ガイドライン

3) 火器(略)

4) キャプティブボルト銃

注)

キャプティブボルト銃は、頭部を適切に保定して行うこと。

キャプティブボルト銃は、頭部にしっかりと押し当て、牛の頭部の定められた位置に発射すること。
一時的な位置は避けること。

貫通式銃の場合は、カートリッジは牛の大きさに合わせる。非貫通式銃は、推奨しない。

キャプティブボルト銃は、定期的に掃除し製造メーカーの指示に従って最適な動作を維持すること

5) 喉刺し

注)

喉刺しは、心臓から出ている

の上部にある主要な血管を腰部の切断(チェストカット)や首の切断(ネックカット)により行うこと。

「2007年食肉衛生基準」におけるアニマルウェルフェアの規定

項目	内容
動物の取り扱い	<p>①施設や器具は、動物がケガ、痛み、苦痛のリスクを最小限にするように使用し、維持すること。</p> <p>②動物の扱いは、動物がケガ、痛み、苦痛のリスクを最小限にするよう行うこと。</p> <p>③動物がケガ、痛み、苦痛のリスクを最小限にするため必要な範囲で、他の畜種や、性別に分離すること。</p> <p>④動物のストレスを最小限にするため、飼料(必要な場合)、水、屋根、シェルター、スペース、換気を提供すること。</p> <p>⑤動物のストレスを軽減が必要な場合は、散水を行うこと。</p>
子畜やケガ、病気、ストレスを受けやすい動物	<p>①離乳前の子畜やストレスを受けたり、ケガした、あるいは病気の動物、あるいは特にストレスを受けやすい動物は、取扱いやとさつに特別な配慮をすること。</p> <p>②けがや病気の動物は適切な取り扱いを行うとともに、他の動物を隔離すること。</p> <p>③緊急な殺処分が必要な動物は必要以上に動かさず、可能な限り速やかに人道的に殺処分すること。</p>

項目	内容
とさつ	<p>①不必要なケガや痛みや苦しみを避けるように動物をとさつすること。</p> <p>②喉刺しの前に、動物をスタニングし喉刺しの痛みに対し無意識無感覚状態にするとともに、死に至るまで意識や感覚が回復しないようにすること。</p> <p>③スタニングの開始前に、スタニングが効果的に行えるように動物を保定すること。</p>
宗教的とさつ	<p>①この規定は、事前のスタニングなしに喉刺しを行う宗教的とさつの承認された取り決めがある場合の動物のとさつのみに適用する。</p> <p>②宗教的とさつでスタニングなしで喉切りされた動物が無意識状態にならない場合は、無意識状態にするために直ちにスタニングを行うこと。</p>

豪州の食肉輸出規則に基づく食肉輸出施設の認定とアニマルウェルフェアの監視

- 1) 食肉の輸出施設の監督は、連邦政府（農業水資源環境省）の所管である。
- 2) 2021年3月28日から「豪州農産物輸出法」が施行され、食肉は「2021年食肉輸出規則」に基づき、輸出施設は、「オズ・ミート」の認定が義務付けされた。

また、輸出施設のアニマルウェルフェアの実施状況は、連邦政府の常駐の獣医官により監視が行われ、アニマルウェルフェア上の問題が生じた場合は、獣医官が施設に対し改善命令を発出する。

併せて、州政府に対し問題発生を報告を行うこととなっている。

- 3) 食肉処理施設の衛生基準は、「豪州食肉衛生基準及び輸送基準」に従う必要がある。この中でもアニマルウェルフェアの規定が定められており、遵守する必要がある。

豪州の食肉業界による自主的なアニマルウェルフェア認証制度

豪州の食肉業界は、と畜場におけるアニマルウェルフェアの遵守のため、2020年12月に自主的なアニマルウェルフェア基準を定めるとともに、これに基づく認証制度を2021年12月から開始している。

また、この認証制度の監査は非営利団体の「オズ・ミート」が行っている。

（「Industry Animal Welfare Standard for Livestock Processing Establishments Preparing Meat for Human Consumption」（2020年12月））

（「Australian Livestock Processing Industry Animal Welfare Certification System」（2021年12月））

豪州の食肉業界の教育訓練制度

豪州では食肉業界が設立したMINTRAC（食肉産業訓練諮問委員会）が食肉に関する多くの訓練・資格取得コースを設けている。Certificate II（初級）は3-6か月、Certificate III（上級）は1年間の研修。

- ① 外食向け食肉処理コース（Ⅱ）
- ② 肉製品向け食肉処理コース（Ⅱ）
- ③ と畜コース（Ⅱ）
- ④ 小売店コース（Ⅱ）
- ⑤ 部分肉カットコース（Ⅱ）
- ⑥ 外食向け食肉処理コース（Ⅲ）
- ⑦ 食肉安全性コース（Ⅲ）（食肉検査官業務）
- ⑧ レンダリングコース（Ⅲ）
- ⑨ と畜コース（Ⅲ）
- ⑩ 食肉一般コース（Ⅲ）
- ⑪ 食肉品質保証コース（Ⅲ）
- ⑫ 食肉小売店コース（Ⅲ）

- ⑬ 食肉加工コース（一般）（Ⅲ）
- ⑭ 食肉加工コース（製造）（Ⅲ）
- ⑮ 家畜の取り扱いコース（Ⅲ）
- ⑯ 梱包作業コース（Ⅲ）
- ⑰ 食肉処理コース（全般）（Ⅳ）
- ⑱ 食肉処理コース（指導者）（Ⅳ）
- ⑲ 品質保証コース（Ⅳ）
- ⑳ 食肉安全性コース（Ⅳ）
- ㉑ 食肉加工指導者コース
- ㉒ 食肉小売指導者コース
- ㉓ 食肉加工上級専門家コース

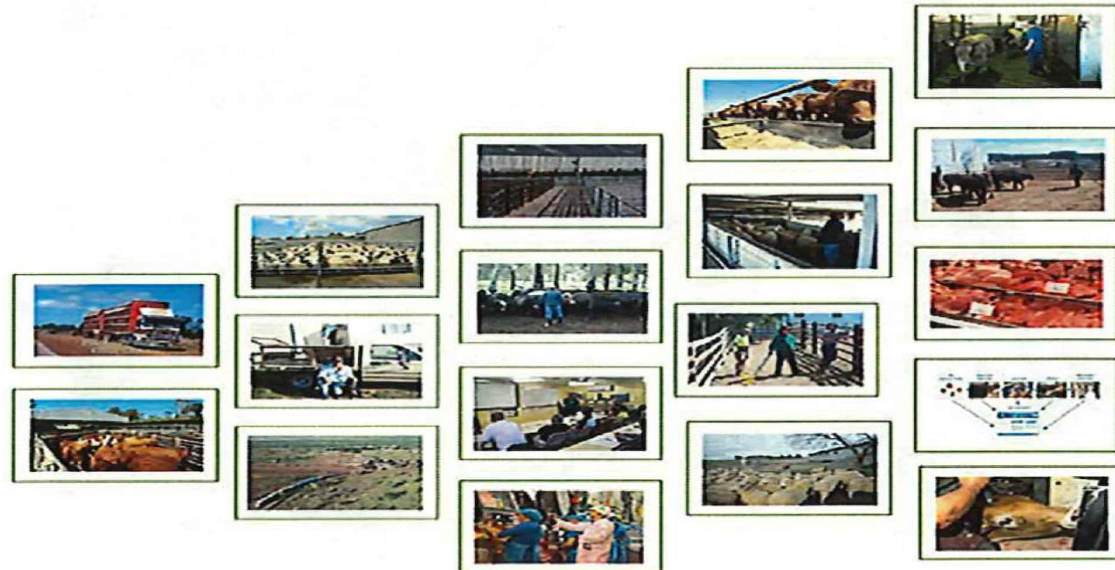
MINTRAC (National Meat Industry Training Advisory Council)のアニマルウェルフェア担当者に対する研修テキスト



MINTRAC
NATIONAL MEAT INDUSTRY TRAINING ADVISORY COUNCIL LIMITED



ANIMAL WELFARE OFFICER SKILL SET



豪州のと畜場のアニマルウェルフェアの教育訓練制度

- 1) 豪州では、食肉産業等の人材養成のため、教育訓練制度が充実している。
- 2) 1992年に食肉産業界によって、食肉産業訓練諮問委員会(MINTRAC)が設立され、AMPCやMLAの支援を受け、各種の教育訓練が行われている。
- 3) このうち、アニマルウェルフェア関係では、各処理施設の「アニマルウェルフェア担当者」に対する研修が行われている。
主な研修内容は次のとおり。

①アニマルウェルフェアと肉質	⑨生体検査
②アニマルウェルフェアの責務と法的要件	⑩人道的とさつ
③動物の行動とアニマルウェルフェアへの影響	⑪スタニング時のアニマルウェルフェア
④施設とアニマルウェルフェアへの影響	⑫喉刺しと放血
⑤動物の取り扱いに当たっての職場の安全性	⑬アニマルウェルフェアの評価
⑥食肉処理施設におけるアニマルウェルフェアの管理	⑭社内のアニマルウェルフェアの評価の計画と実施
⑦食肉処理施設への動物の輸送と積み降ろし	⑮アニマルウェルフェア監査結果の報告
⑧けい留所での動物の管理	

豪州のスタニング及びステッキングの技能研修制度について

1) 豪州では、2013年にEU規則でEUに輸出する食肉処理施設は、スタニングとステッキングの評価を行う者に対する技能証明書の取得が義務付けされた。

2) このため、食肉業界は、と畜場でスタニングとステッキングの評価を行う者を対象に、1日のトレーニングコースを開始した。

3) トレーニングコースの概要は次のとおり。

- ①1日目は午後(12:30～)に座学の研修を行う。(場所：toowoomba)
- ②2日目は朝5:00～12:00)と場の現場で実習を行う。(場所：Warwick)
- ③研修終了後に、修了証明書を発行する。
- ④参加料は220豪ドル(約19,000円)
- ⑤講師はGlen Eckhardt氏(元クイーンズランド州政府)

豪州のハラール認証

- ①豪州ではイスラム諸国への輸出が重要なことから、牛肉輸出施設はすべてハラール認証を取得している。
②ハラール認証団体は、農業水資源環境省と認可合意を行っており、現在25団体ある。

番号	団体名	所在地
1	Adelaide Mosque Islamic Society of South Australia	Adelaide SA 5000
2	Al-Iman Islamic Society	Westmeadows VIC 3066
3	Al Sadeq Association	Thomastown VIC 3074
4	Australian Halal Development and Accreditation	Archerfield QLD 4108
5	Australian Federation of Islamic Councils Inc.	Zetland NSW 2015
6	Australian Halal Authority and Advisers	Dallas VIC 3047
7	Australian Halal Food Services	Springwood QLD 4127
8	Australian National Imams Council	Chullora NSW 2190
9	Global Australian Halal Certification Pty Ltd	Bankstown NSW 2200
10	Global Halal Trade Centre Pty Ltd	Sunnybank Hills QLD 4109
11	Halal Australia Pty Ltd	Auburn NSW 2144
12	Halal Certification Authority Pty Ltd	Sydney NSW 2001
13	Halal Certification Council	Springwood QLD 4127
14	Halal Meat Board of Western Australia	Mount Lawley WA 6050
15	Halal Supervisory Board of South Australia for the Kingdom of Saudi Arabia	Adelaide SA 5000

16	Islamic Association of Geraldton	Geraldton WA 6530
17	Islamic Association of Katanning	Katanning WA 6317
18	Islamic Coordinating Council of Victoria	Airport West VIC 3042
19	Islamic Council of Western Australia	Burswood WA 6100
20	Muslim Association of Riverina Wagga Wagga Inc	Wagga Wagga NSW 2650
21	Perth Mosque Incorporated	Mount Lawley WA 6050
22	Supreme Islamic Council of Halal Meat in Australia Inc	South Granville NSW 2142
23	Western Australia Halal Authority	Maddington WA 6109
24	World Halal Certification Body	Kilkenny SA 5009
25	RACS International for Halal Certification Services	Guildford NSW 2161