

海鲜 安全



Australian Government
Australian Trade Commission



树立全球食品安全行业 风向标

澳大利亚拥有世界第三大海洋渔业区，总面积达1360万平方公里。渔区主要包含了港湾和海湾以及大陆架和公海。

渔区内的海鲜品种多样，包括4500种鱼类以及成千上万种无脊椎动物。澳大利亚的海鲜以低产量和高价值而著称，如龙虾、鲍鱼和南澳的蓝鳍金枪鱼。

澳大利亚海鲜以高质量闻名世界，在国内和国外市场都广受欢迎。

澳大利亚海产品的质量得益于高质量的管理。澳大利亚的管理体制名列世界前五位。管理系统采用了一种更为生态化的方式，提高进入的门槛，并实行捕捞配额制，对捕捞进行严格监控，以确保海洋生物的繁殖能力。

澳大利亚的管理惯例采用了联合国粮农组织(FAO)关于鱼类资源可持续管理预警措施的相关规定。

澳大利亚采用了先进的科学技术来为野生和水产养殖鱼类创造一个可持续的和高质量的生存环境。澳大利亚持续在以下领域完善其管理机制：

- 生物安全和水生动物健康
- 生存和生态环境保护
- 饲养和繁殖
- 捕捞模式
- 海鲜产业链效率

澳大利亚鱼类命名标准

澳大利亚海鲜和鱼类多样化的品种经常让海外的买家难以区分。澳大利亚海鲜服务协会(SSA)鱼类命名委员会为澳大利亚鱼类的命名标准做了大量的工作。

澳大利亚鱼类命名标准包括经过批准的600多种重要的本土和进口商业鱼类的名称以及4000多种其他本土鱼类的名称。本标准帮助减少鱼类命名的不一致性、提高可说明性和可追踪性，使买家在做购买决定方面有足够的信心。

本标准的开发和维护的每一步都是在澳大利亚海鲜服务协会及其鱼类命名委员会的监督下，经过政府、行业和其他相关机构审批之后完成的。

更多信息

澳大利亚贸易委员会(Austrade)是澳大利亚政府的贸易、投资和教育促进机构。

如果您有意与澳大利亚食品行业联系或合作，请联系澳大利亚贸易委员会的当地代表机构。austrade.gov.au

政府部门和行业机构

以下是澳大利亚海鲜行业的部分政府和行业机构。

澳大利亚海鲜服务协会(Seafood Services Australia)主要目标是确保澳大利亚海鲜行业持续进驻国内外市场、充足的供应以满足市场需求、提供及时、准确和最新的信息以及制定能够提升澳大利亚海鲜产品形象和安全性标准。seafood.net.au

澳大利亚农渔林业部(Department of Agriculture, Fisheries and Forestry)主要负责制定和执行相关的政策和举措，以确保澳大利亚农业、渔业和林业的竞争性、盈利性和可持续性。daff.gov.au

澳大利亚食品和杂货委员会(Australian Food and Grocery Council)是代表澳大利亚包装食品、饮料和杂货产品制造企业利益的最高国家机构。afgc.org.au

澳新食品标准局(Food Standards Australia New Zealand)主要负责开发澳大利亚和新西兰食品行业标准以及澳大利亚和新西兰食品标准法规，以规范配料、加工助剂、食用色素、添加剂、维他命和矿物质的使用。foodstandards.gov.au

外交和贸易部(Department of Foreign Affairs and Trade)与其他政府部门共同努力协助澳大利亚政府高效地平衡全球、地区和双边利益。dfat.gov.au

外国投资审查委员会(Foreign Investment Review Board)主要负责审查澳大利亚外来直接投资方案，并按照相关国家政策为政府提供方案审批方面的建议。firb.gov.au