

厚生労働科学研究費補助金（食品の安全確保推進研究事業）
「小規模事業者等における HACCP 導入支援に関する研究」
令和元年度分担研究報告書

フランスの食品小規模事業者における衛生管理の運用状況の調査

研究分担者 窪田邦宏 国立医薬品食品衛生研究所安全情報部第二室長
研究協力者 溝口嘉範 岡山市保健所衛生課
天沼 宏 国立医薬品食品衛生研究所安全情報部第二室
田村 克 国立医薬品食品衛生研究所安全情報部第二室

研究要旨：平成 28 年 3 月より「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」において HACCP の制度化のための具体的な枠組みの検討が行われ、同年 12 月に最終取りまとめが公表された。これを受け、平成 30 年 6 月に食品衛生法等が改正され、全ての食品等事業者に対して HACCP による衛生管理を義務づけることとしている。一方、小規模事業者等に対してコーデックスが規定する HACCP の導入をそのまま義務づけることは困難であり、小規模事業者等に対する弾力的な運用についての検討および科学的知見の提供等の支援が必要である。

本分担研究では、食品業種ごとの海外における制度の運用状況を把握するため、本年度は EU 加盟国の 1 国であるフランスの小規模店における HACCP や食品衛生管理に係る制度の運用状況について調査、分析・評価を行い、我が国における制度化にあたり、弾力的に運用すべき事項を検討した。フランスのイル・ド・フランス地域圏（旧パリ地域圏）およびリヨン市を訪問し、小規模食品取扱い事業者（以下、小規模事業者とする）に対する監視指導の状況に関する調査を行なった。

フランスでは食品事業者の自主的な衛生管理を基本としており、監視指導は罰則を適用して改善させるよりも、あくまでアドバイスをを行い自主的に改善してもらうことに主眼を置いていた。監視に同行した各事業者も衛生改善には積極的で監視指導に協力的であった。EU 規則に従い HACCP による管理が義務であるが、フランスでは適正衛生規範ガイドライン（Guides de bonnes pratiques d'hygiène: GBPH）を作成しており、これは Web ページより閲覧可能である。小規模事業者は基本的にこのガイドラインに従って衛生管理を行っており、監視指導ではそれらがガイドラインに沿って実施されているか否かを確認していた。ガイドラインに従っていない場合には、コーデックスが規定する HACCP の 7 原則 12 手順に沿った衛生管理を行う必要があり、監視指導ではそれが実施されているかを確認すると

のことであった。監視結果に関しては、その報告システムを国内で標準化し、消費者がオンラインで閲覧できるようにすることで消費者のみならず事業者の衛生対策に対する意識向上が見られるとのことで、日本においても同様のシステムが効果的に働く可能性が示唆された。

日本においても食品分野ごとの手引書をもとにした衛生管理指導を行う際に、小規模事業者に対する HACCP の考え方に基づく衛生管理指導として、温度管理やメニューに応じた注意点の実施及び記録等比較的理解が得られやすく負担の少ない部分の指導を中心として HACCP の概念の理解を推進し、これにより事業者の衛生管理に対する意識向上や問題点の改善意欲を高めることが可能になると期待できる。

A. 研究目的

平成 28 年 3 月より「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」において、HACCP の制度化のための具体的な枠組みの検討が行われ、同年 12 月に最終取りまとめが公表された。これを受け、平成 30 年 6 月に食品衛生法等を改正し、全ての食品等事業者に対して HACCP による衛生管理を義務づけることとしている。一方、小規模食品取扱い事業者（以下、小規模事業者とする）に対してコーデックスが規定する HACCP の導入をそのまま義務づけることは困難であり、小規模事業者等に対する弾力的な運用についての検討および科学的知見の提供等の支援が必要である。本研究では、HACCP の弾力的運用を必要とする小規模事業者等が手順書の作成や製造過程の検証手法の検討等に必要とする科学的知見の収集、整理、提供を行うことを目的とした。本分担研究では、海外における食品業種ごとの HACCP 制度の運用状況を把握するため、本年度はフランスにおける HACCP 制度の運用状況について調査、分析・評価を行い、我が国における弾力的な運用について検討した。

B. 研究方法

令和元年 11 月 4 日～9 日に、フランス、パリ市のフランス農業・農産加工業・林業省（Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt、以下フランス農務省とする）、オー・ド・セーヌ県消費者保護部（PREFET DES HAUTS DE SEINE Direction Départementale de la Protection des Populations（以下、消費者保護部は DDPP とする））、パリ警視庁消費者保護部（Préfecture de Police DDPP）、リヨン市都市環境部都市衛生課（VILLE DE LYON Direction de l'Écologie Urbaine）、ヴァル・ド・マルヌ消費者保護部（PREFET DU VAL-DE-MARNE DDPP）、およびフランス公衆衛生研究所（Santé Publique France）を訪問し、食品衛生関係者と食品安全対策に関する意見交換を行った。また、実際の食品衛生監視指導に関して、イル・ド・フランス地域圏（旧パリ地域圏）内の県およびリヨン市で、学校給食施設、レストラン、菓子製造業（パン）、食肉販売業、そうざい調理店、仕出し弁当調理業者等の小規模事業者に対する監視指導の状況を調査した。小規模事業者に

対する抜き打ちの監視指導に同行し、実際の監視指導の内容、HACCP の導入状況、HACCP の考え方に基づく衛生管理の内容等を調査した。また担当者との議論から、DDPP の役割や、HACCP の考え方に基づくリスクベースの監視指導の実態、食中毒対応、食品衛生監視員の教育等について調査を行った。

フランスでは食品衛生監視業務はデパル
トマン（département：県に相当）が担当
するのが基本であるが、一部の都市（リヨ
ン市等）では自治の歴史的背景によりコミ
ューン（commune：市町村に相当）が担当
している。これらの指導方法に差がないか
を確認するために、イル・ド・フランス地
域圏（旧パリ地域圏）の各県とリヨン市等
の監視について調査し、比較を行なった。

C. 研究結果

食品衛生監視員による監視指導

監視指導の管轄

フランスでは食品衛生監視業務はデパル
トマンが担当するのが基本であるが、一部
の都市（リヨン市等）では自治の歴史的背
景によりコミューンが担当していた。

監視指導の根拠

フランスでは EU 規則を基本とし、さら
にそれに即して制定された国内法に基づき
規制及び指導が行われている。規制や監視
の方法等は国からの指示が強力で、また各
県には国からの出向職員も多いことから、
自治体での裁量は少なく中央集権的とのこ
とであった。

食品取扱事業の開始

フランスで食品取扱事業を開始する際
には税務関連システムへ事業者登録を行い、
DDPP へ届出を行うことで営業が開始で
きる。日本とは異なり、行政機関による食
品衛生に関する事前許可は不要である。ま
た、事業開始時に監視指導は行われないた
め、実質的に監視指導なしで食品取扱事
業が開始可能である。

HACCP 対応に関して

フランスでは EU 規則に従って、全ての
食品取扱い事業者において、コーデックス
が規定する HACCP の 7 原則 12 手順に沿
った運用が要求されており、大規模食品製
造工場や大規模事業者においては HACCP
プランが作成され、それにもとづく管理・
指導が行われている。また、EU は加盟各
国に対して、HACCP の原則を導入可能と
するようガイドライン文書を作成するこ
とを要求しており、フランスでは適正衛生規
範ガイドライン（Guides de bonnes
pratiques d'hygiène: GBPH）を作成して
Web ページより閲覧可能としている。この
ガイドラインは各業界団体の専門家が作成
し、フランス農務省食品管理総局（DGAL：
Direction générale de l'Alimentation）競
争・消費者保護・不正防止総局（DGCCRF：
Direction générale de la concurrence, de
la consommation et de la répression des
fraudes）フランス食品環境労働衛生安全
庁（ANSES）、研究機関、技術検討会）等
によって複数回検討された後に承認される。
このガイドラインは一般的衛生管理、そし
てその上位にあたる HACCP へと繋がるも

のでなければならないとしている(資料1)。

小規模事業者は基本的にこのガイドラインに従って衛生管理を行っており、監視指導はそれらがガイドラインに沿って実施されているかを確認していた。ガイドラインに従っていない場合には、コーデックスが規定する HACCP の 7 原則 12 手順に沿った衛生管理を行う必要があり、監視指導はそれが実施されているかを確認することであった。

監視指導の内容の概要

監視指導の内容はイル・ド・フランス地域圏(旧パリ地域圏)内の県およびリヨン市では、基本的に HACCP の考え方に基づいた衛生監視指導であった。各県やリヨン市で監視の内容に特に大きな違いは見られなかった。基本的な食品衛生指導方針としては事業者の自己責任と自己管理を重視しており、罰則や強制よりも、事業者に積極的に改善に協力してもらえよう現実的な教育的指導を基本としていた。監視指導の費用は各自治体が業務の一環として公費で賄われており、事業者の負担はなかった。

定期監視は抜き打ちで行われ、事業者は拒むことはできない。各食品衛生監視員は担当エリアを割り当てられ、基本的に1名で各事業者を抜き打ちで訪問し、監視指導をおこなう。小規模事業者に対する監視頻度は、監視員の人数および施設数等を考慮し、年間で施設総数の10~15%を対象とするよう目標が設定されている。すなわち、平均して6~10年に一度の監視となる。上述したように食品取扱事業開始時に事前許可や監視指導が不要であることから、最長で10年近く一切の監視指導を受けずに営

業できる可能性がある。一方で、EU 規則に従う必要のある大規模施設等は4段階のリスクのランクによって6~24カ月に2回の監視指導が義務付けられている。

監視時の各監視員の携行品は以下の通りである(写真1~4)。

- ・ 使い捨て白衣、ヘアカバー、シューズカバー(写真1)
- ・ 中心温度計(写真2)
- ・ 中心温度計プローブ消毒用アルコール綿(写真3)
- ・ 前回監視時の書類や法令集等の各種書類等(写真4)

実際の監視指導

監視指導はフランス農務省が作成した監視指導のためのチェックリストをもとに行なっている。(資料2-1、2-2、2-3)。A.事業所の識別、B.施設と設備、C.製造工程の管理、D.不適合時のトレーサビリティと管理、E.廃棄物・動物由来副産物の管理、F.従事者管理、G.動物の飼育(Gは監視内容には含めない)の各チェック項目が存在する。

監視の内容としては、一般的な衛生管理に係わるもので、施設(手洗い場は手を触れずに水がでるようになっていること等)や調理設備の衛生状態、手洗いシンクの確保、食材の保管や加熱に関する温度管理記録、トレーサビリティも含む受入管理記録等の確認が中心であった。食材の保存温度に関しては冷蔵庫の庫内温度表示確認のみで、加熱した肉等の実際の中心温度等は測っていなかった。食材の受入管理記録(消費期限等)に関しては細かく確認していた。

監視結果は事務所に戻った後に全国共通の専用入力システム経由でデータベースに入力され(写真5)、「信頼を提供する」を意味する”alim’ confiance”を冠したシステム(食品安全評価公表システム)によりWeb ページおよびスマートフォンアプリ経由で一般市民が閲覧することが可能となる(資料3、4、5)。調べたい事業者(レストラン等)について、食品安全評価公表システムにおけるランキングや監視日を閲覧することが可能となっている。食品安全評価公表システムでのランキング結果は4段階で示される。監視員は各項目についてAからDのランクをつけ、次いでこれらを集計し、総合判定としてAからDにしてその結果をわかりやすいように4種類のスマイルマークで示していた。この評価は米国のいくつかの州で行われているような減点法等の点数制による評価ではなく、各監視員の総合判断による評価となっている。

4種類のスマイルマーク(資料6)は以下の評価結果を表している。

- A:大きく笑っている顔:とても満足
- B:普通に笑っている顔:満足
- C:普通の顔:改善の必要あり、
- D:不機嫌な顔:緊急に改善する必要あり(健康被害が起きる可能性がある)

今回同行した小規模事業者の監視とその際の指摘事項等について以下に概要を説明する。

1. 学校給食施設

大手食品製造委託会社が運営。1日1,700食を製造(そのうち1,000食を配

送)。従業員12名(うち1名は配送担当)。野菜はフランスの基準である次亜塩素酸ナトリウム80ppm、90秒で消毒を行っていた。炊いた米飯の配送温度は63℃を下回らないようにすれば問題ないとのことであった(写真6)。この施設ではフランスの規則により、検食(100gを保存、すぐに喫食するものは7日間、長期保存可能な食材は10日間)を行っていた(写真7)。壁面洗浄は学校が休みの期間に行っていた。

指摘事項

- ・ 洗浄室の洗浄前ホテルパンと洗浄済みホテルパンの動線が交差している。
- ・ 消毒していない野菜が清浄エリアであるサンドイッチ室の冷蔵庫に入っていた。
- ・ 1カ月に1度の外部委託細菌検査の結果の不備(9月、10月2カ月分なし)。
- ・ 外部委託細菌検査において、真空パックの原材料で菌が検出された記録有り。原材料出荷元に確認するよう指導。
- ・ 廊下の掲示板に紙が多数貼ってあり、異物混入のおそれあり。
- ・ 冷蔵庫内の鶏肉のロットが混在しており、先入れ先出しが徹底されていない可能性がある(写真8)。納入伝票にロット番号記載がないためトレーサビリティに問題がある。また温度管理記録がない。
- ・ 書類に確認者の署名がない。
- ・ 冷凍庫の温度記録におかしいものがある。冷凍庫業者に連絡して確認するよう指導。
- ・ 施設の清掃が不十分。構造的に掃除が

- しにくい状態にあるのが問題。
- ・ 扉を開放しないよう指導。
- ・ エプロンを扉にかけていたため、汚染の可能性ある。
- ・ 使用していない時にサンドイッチカッターにラップをかけていない。
- ・ 床面の塗装の剥がれにより水たまりができています。

2. レストラン

パリの高級レストラン。1日 550～600食を提供。食材の受け入れ記録は全てPC およびラベル作成機で管理されていた。細菌検査は外部業者に委託(月1回)。

指摘事項

- ・ 受け入れ野菜庫にダンボールのままの食材があった。プラスチックコンテナに入れ替えること。
- ・ 消費期限切れの食材あり。
- ・ 肉を再パックした場合は 48 時間以内に使用すること(法令による規定ではないが指導として)。
- ・ 冷凍品は解凍後 24 時間以内に使用するよう指導(法令による規定ではないが指導として)。
- ・ 真空パックされた丸体の魚に受け入れラベルが貼られていない。
- ・ 当該施設で調理して真空パックしたものは食材によって期限が 5 日間のものと 1 カ月のものがあるが、ラベルが混在して混乱していた(写真9)。
- ・ ゴミ箱の数が足りていない。また足踏み開閉蓋が故障しているものあり。
- ・ 真空パックする部屋でカッターにカバ

ーをしていない。洗浄もしていない。清掃の注意点は壁に貼ってあるものの守られていない。

- ・ オレンジジュースは開封後 48 時間以内に使用しないといけないが、開封日時の記録がない。また常温で放置されていた。
- ・ 加工室の冷蔵庫に消費期限切れのサンドイッチがあった。またラベルのないものもあった。期限切れのサンドイッチが入っていたホテルパンは次亜塩素酸ナトリウムで消毒するよう指導。
- ・ 手洗い場でお湯が出ない。
- ・ 洗剤が空である。
- ・ ラベル作成機の運用の不備による問題が散見されたことから従業員の教育実施を指導。
- ・ 責任者不在時には副責任者が適切に回答できるようにしておくよう指導。
- ・ 卵もそれぞれに生産地とロット番号および期限が印字されていた(写真10)

3. 菓子製造業(パン)-リヨン市

従業員 3 名。店舗販売のみ。ハムやチーズ等の購入食材の納品記録はデジタルカメラで撮影して管理。検査結果や使用しているアレルギーのリストを備えていた。

指摘事項

- ・ 食材保管庫にネズミの糞がある。小麦粉の袋がかじられている形跡があることから、プラスチック容器に入れて保存するよう指導。
- ・ 冷蔵庫内に完成品と原材料が混在し、交差汚染が危惧された。

- ・ デジタルカメラによる納品記録の 10 月分がなかった。
- ・ デジタルカメラによる納品記録は、カメラが壊れた際に困るので PC にバックアップするよう指導。
- ・ 冷蔵庫は温度記録を取ること。紙への記載で構わない。
- ・ ネズミ対策を行うこと。
- ・ 掃除が不徹底のため、定期的な清掃を行うよう指導。清掃後は写真をメールで監視員に送るよう要請。

4. レストラン-リヨン市
従業員 17 人、客席数 140 席。

指摘事項

- ・ 壁や天井や換気扇が汚れていたため、週に 1 度の清掃を指示。
- ・ 野菜置場とゴミ置場が同じ部屋内で隣接している。近日中に工事して解消予定。
- ・ 手洗い場の前にゴミ箱が置かれて邪魔なため改善するよう指導。また、足で押す自動水栓をゴムで補修していたので稼働するか確認。(写真 1 1)
- ・ 肉ブロックは真空パックで納品されたものを切り分けて再度真空パックしている。何日持つかを検査機関に出して確認するように指導。
- ・ 調理済み食品を真空パックしているが、それが何日持つかを検査機関に出して確認するように指導。
- ・ 真空パックした肉にパックした日付が記載されていない。
- ・ 地下食材倉庫で、ネズミが小麦粉等の袋をかじった形跡があるためプラスチック

ック容器に入れること。

- ・ 冷凍庫の霜取りを行うこと。
 - ・ 天然のタラはアニサキス汚染の可能性があるので冷凍するよう指導。フランスでは-20 で 48 時間もしくは-18 で 7 日間冷凍するよう指導している。
 - ・ 従業員更衣室の手洗い場の蛇口に足踏みレバーをつけるよう指導
5. 食肉販売業・そうざい調理店-リヨン市
食肉(牛、鶏、七面鳥等)をと体で仕入れ、小分けして店頭販売している。また、そうざいも調理して店頭販売していた。従業員数 20 人、週末は 1 日 600 人、平日は 1 日 400~500 人の来客。

指摘事項

- ・ 天井の破損箇所あり。
- ・ 冷房、換気扇の洗浄を指導。
- ・ 段ボールに入ったままの野菜が冷蔵室にあった。段ボールから出して洗浄後コンテナに入れ、その後冷蔵室に入れるよう指導。
- ・ 木のすのこは湿気がたまりやすいため、樹脂製に変更するよう指導。
- ・ 更衣室は専用設けるよう指示。
- ・ 冷蔵品を冷凍していたが、容器のプラスチックが耐えられない可能性のあるものであったため冷凍しないよう指導。
- ・ 冷蔵品を冷凍した場合には冷凍した日を記載するよう指導。
- ・ 冷蔵庫にラップしていない調理済み食品があった。カバーするよう指導。
- ・ 菓子・キッシュ等の製造場所の天井に水滴が見られた。

- ・ 室内の湿度をあげないように食器洗浄器は温度が下がってから開けるよう指導。
 - ・ 湿度が高いのは排気に問題があるかもしれないと指摘。
 - ・ 急速冷却器のパッキンが破損している。
 - ・ 肉のショーケースをミストで加湿していたが菌の繁殖を招くためやめるように指導（写真12）。
 - ・ レバー、生肉等を加熱せずに喫食する食品の近くに陳列していたため、分けて陳列するよう指導
 - ・ ショーケース裏のゴミ箱が一ヶ所しかなく不足している。
6. 仕出し弁当調理業者
従業員数 25 人（うち、製造は 17 人）、平日の出荷数は 1 日最大 1,200 食、休日の最大は 500 食。企業向け配達は 100 ~ 200 食。ネットで 24 時間注文を受けている。パリ市およびイル・ド・フランス地域圏（旧パリ地域圏）へ配達。原材料の受け入れ管理は全てタブレットでデータ入力管理していた。さらに商品の表示も撮影してデータベース化していた。

指摘事項

a. 従業員更衣室

- ・ 昼食時に外に出る際に着替えるが、白衣を木の台の上に置いておくため不衛生である。ハンガー等にかけるよう指導。
- ・ 白衣と工具と一緒に置かれていた。
- ・ 手洗い設備横のシールが部分的にはが

れていたのですべてはがすよう指導。

- ・ 天井に穴が開いていた。
- b. 原材料検収室、保管庫、冷蔵庫、冷凍庫
- ・ バケツで納品されたナッツを袋に入れ替えた際にラベルを付けていない。
 - ・ 開封後の小麦粉を入れた容器が清浄エリアと保管庫を行き来するのは汚染の可能性を増やしている。
 - ・ 原材料の期限やロットが把握できる面しか写真を撮っていなかったため、裏面も撮影して表示を全て撮影するよう指導。
 - ・ 原材料を受領する担当者が白衣のまま建物の外に出ていた。
 - ・ 外装が破れている原材料があった。
 - ・ 冷蔵室で温度異常が発生した際は、保存方法で規定された温度を超過した食品だけ廃棄するとのことであったが、異常発生時には全ての食品を廃棄する方が安全とアドバイス。
 - ・ 解凍室で魚を解凍する際は表示に記載の方法で行うこと。ただし、表示がないものも散見された。

c. 野菜洗浄室

- ・ 野菜洗浄室にて、まな板の洗浄不足を指摘。
- ・ 野菜洗浄室では大腸菌群数を自社で検査し、リステリアの検査を検査会社に依頼しているとのことであったが、検出された際の従業員の対応が不明のため社員教育を行うように指導。

d. 食材準備（切り分け）室

- ・ 包丁、ナイフ類の置き方が落下等の可

- 能性があり危険だったため指導。
- また、棚の下段が汚れていたため洗浄するように指導。
- 最近、タラの調理時にアニサキスを 3 回見つけた旨の相談を受けた監視員は、しばらく購入しないよう助言。頻繁に検出されるようであれば市民への周知が必要になるため、アニサキスを見つけた場合には DDPP に連絡するように依頼。タラ（魚）はアニサキスのリスクがあるため、現在は食材として使用していないとのことであった。

e. 肉調理室

- 排気フードの掃除は週に 1 回行っている。
- 加熱調理後の肉の上に生肉のトレイを載せて次の肉を焼いていたので改善するように指導。配送先の現場で追加加熱する食材があるとのことだが、そうでないものもあるためリスクがあると指導。
- 加熱調理後 24 時間以内に提供すると設定しても、各原材料の期限がそれより前なのは不適切である。加熱調理することで原材料の期限は延長できない。

f. 中間部屋（盛り付け・仮置場）

- 壁の棚にかかったナイフが汚れていたため再度洗浄するよう指導。
- 最終製品と調理途中の食品が一緒に保管され導線が交差しているのを分けるように指導。
- フィナンシェを焼く機械の上にあるドラフト下に機材が置いてあるため移動するよう指導。

- 微生物検査の結果も大事だが、日頃から目視等で問題がある事例を現場から報告するようにし、それを記録することも重要であると指導。

D. 考察

フランスでは、本分担研究で昨年度実施したデンマークの小規模事業者の衛生監視指導の調査結果と同様、食品事業者自身の衛生管理を基本としており、監視指導は罰則を適用して改善させるよりも、あくまでアドバイスをを行い自主的に改善してもらうことに主眼を置いていた。監視に同行した各事業者も監視指導に協力的であった。監視結果は、「信頼を提供する」を意味する”*alim’ confiance*”を冠した食品安全評価公表システムにより Web ページおよびスマートフォンアプリ経由で一般市民が閲覧することが可能となっていた。調べたい事業者（レストラン等）について、食品安全評価公表システムにおける 4 段階のランキングや食品衛生監視実施日を閲覧することが可能となっていた。

フランスでは EU 規則に従って、全ての食品取扱い事業者において HACCP の運用が要求されており、大規模食品製造工場や大規模事業者においては HACCP プランが作成され、それにもとづく管理・指導が行われている。また、EU は加盟各国に対して、HACCP の原則を導入可能とするようガイドライン文書を作成することを要求しており、フランスでは適正衛生規範ガイドライン（GBPH）を作成して Web ページより閲覧可能としている。小規模事業者は基

本的にこのガイドラインに従って衛生管理を行っており、監視指導ではそれらがガイドラインに沿って実施されているか否かを農務省が作成したチェックリストをもとに確認していた。ガイドラインに従っていない場合は、コーデックスが規定する HACCP の 7 原則 12 手順に沿った衛生管理を行う必要がある。監視指導ではそれが実施されているかを確認するとのことであり、小規模事業者が HACCP の概念の理解を得られるよう努力していることが伺えた。

E. 結論

フランスでは小規模事業者は適正衛生規範ガイドライン（GBPH）に沿った自主的な衛生管理を基本としており、行政による監視指導は農務省が作成したチェックリストをもとに行うが、罰則を適用して改善させるよりも、あくまでアドバイスをを行い自主的に改善してもらうことに主眼を置いていた。また米国やデンマークと同様、フランスでも食品衛生行政への信頼性向上のため、消費者に監視結果を公表するシステムを構築しており、我が国においても導入を検討する必要がある。一方、日本においても食品分野ごとの手引書をもとにした衛生管理指導を行う際に、小規模事業者に対する HACCP の考え方に基づく衛生管理指導として、温度管理やメニューに応じた注意点の実施及び記録等比較的理解が得られやすく負担の少ない部分の指導を中心として HACCP の概念の理解を推進し、これにより事業者の衛生管理に対する意識向上や問題点の改善意欲を高めることが可能になると期待できる。

F. 研究発表

1. 論文発表

なし

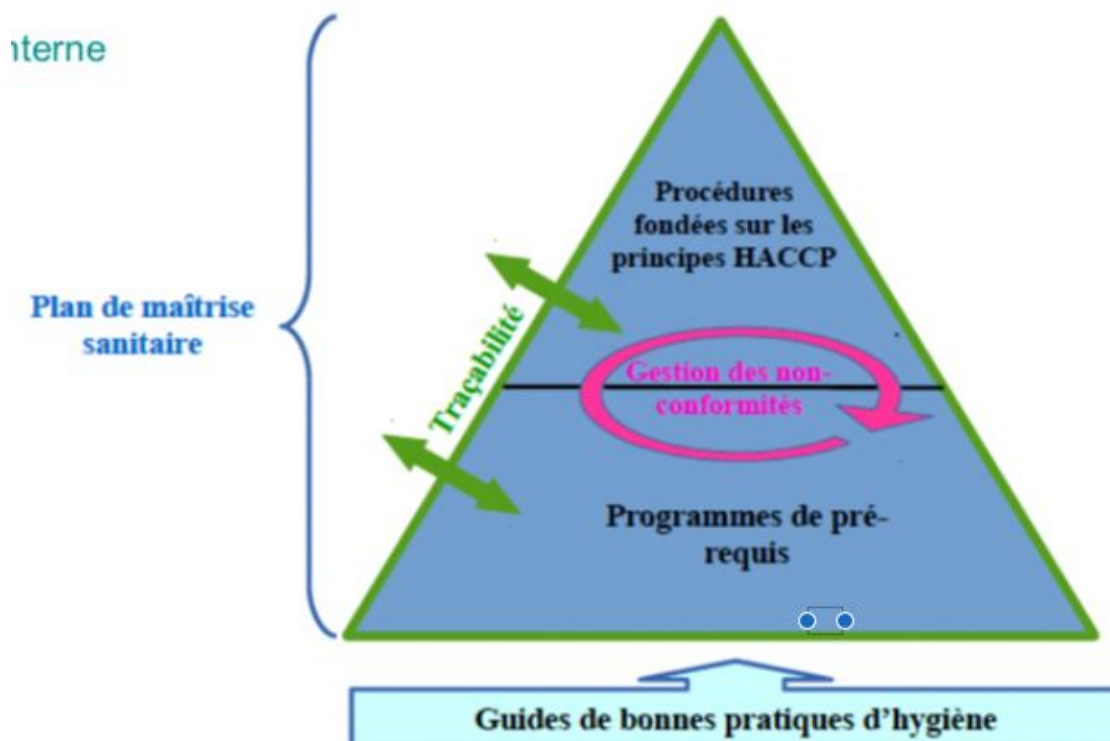
2. 学会発表

なし

G. 知的財産権の出願・登録状況

なし

資料 1 : 適正衛生規範ガイドライン (Guides de bonnes pratiques d'hygiène: GBPH) は一般的衛生管理、そしてその上位にあたる HACCP へと繋がるものとして作成されている。



資料 2-1 : フランス農務省が作成した監視指導のためのチェックリスト (仏語)

Items et sous-items Les items incontournables sont indiqués par des cases rouges
A – Identification de l'établissement
B01 - Conception de l'établissement
B02 – Équipements adaptés à la production et engins de transport
B03 - Lutte contre les nuisibles
B04 - Maintenance
B05 – Nettoyage / désinfection des locaux et équipements
C01 – Diagrammes de fabrication et analyse des dangers
C02 – Identification des points déterminants et des limites critiques / seuils de maîtrise
C03 - Contrôle à réception et conformité des matières premières
C0401 - Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires
C0402 – Gestion des conditionnements et emballages
C0403- Autres mesures de maîtrise de la production

Annexe 3 IT DGAL/SDSSA/2017-164 du 22/02/2017

C05 – Gestion de l'eau propre et de l'eau potable
C06 – Contrôle des produits finis
C07 – Contrôle à expédition et étiquetage des produits finis
D01 - Système de traçabilité et archivage des documents
D02 - Réactivité
E01 – Gestion des déchets
E02 – Gestion des sous-produits animaux
F01 – Équipements mis à disposition du personnel
F02 - Formation et instructions à disposition du personnel

5.

資料 2-2 : フランス農務省が作成した監視指導のためのチェックリスト詳細 (仏語)

A. Identification de l'établissement		
Déclaration d'activité et organisation générale de l'établissement Conformité des agréments, dérogations ou autorisations en cours d'obtention, obtenus ou supprimés		
B. Locaux et équipements		
B1	Conception de l'établissement	Abords de l'établissement salubres Superficie et capacité des locaux adaptées à la circulation, la production et le stockage des denrées Circuit des dérivés, du personnel, des déchets et sous produits animaux et de l'eau Sectorisation physique adaptée au fonctionnement de l'atelier Locaux adaptés au ND Maîtrise des flux d'air, condensation et contamination aéroportée Éclairage Gestion des eaux résiduaires, effluents et odeurs
B2	Équipements adaptés à la production et engins de transport	équipements adaptés au N D et aptes au contact alimentaire si besoin Aptitude des conteneurs et véhicules au transport des denrées Métrologie
B3	Lutte contre les nuisibles	Gestion des produits de lutte contre les nuisibles Absence de nuisibles ou de traces de leur passage dans l'ensemble des locaux Vérification du plan et actions correctives
B4	Maintenance	Gestion des produits de maintenance Locaux et équipements en bon état Vérification du plan et actions correctives
B5	Nettoyage/désinfection des locaux et équipements	Gestion des produits de ND Système de Nettoyage et désinfection Propreté des locaux et équipements Vérification du plan et actions correctives
C. Maîtrise de la chaîne de production		
C1	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers	Description et utilisation attendue des produits Diagrammes de fabrication pour chaque catégorie de produit fini Analyse des dangers complète et pertinente pour l'activité considérée
C2	Identification des points déterminants	Identification des points déterminants Définition des limites critiques pour les CCP et critères/limites d'action pour les P/Po
C3	Contrôle à réception et conformité des MP	Conformité des MP Améliorants : ADD, AT, ARM conformes et bien utilisés Contrôle à réception Vérification des enregistrements et actions correctives
C4	Mesures de maîtrise de la production	
C401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	Maintien de la chaîne du froid ou du chaud lors des étapes de fabrication et de stockage Présence de dispositifs de surveillance de la température et modalités d'enregistrement Conditions de stockage des produits Vérification actions correctives
C402	Gestion des conditionnements et emballages	Conditions d'entreposage et gestion des conditionnements et emballage conformité des conditionnements et emballages
C403	Autres mesures de maîtrise de la production	Congélation
C404	Mesures de maîtrise de la protection animale	
C5	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	Eau potable : Autorisation, utilisation Eau propre (douce et salée) : Autorisation, utilisation Eau non potable : Autorisation, utilisation Glace et vapeur : production, utilisation Vérification actions correctives
C6	Conformité des produits finis	Plan d'autocontrôles microbiologiques sur le produit fini et actions correctives Plan d'autocontrôles chimiques Validation de la durée de vie Maîtrise de la DLC des produits
C7	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	Étiquetage et affichage des produits Marque d'identification/salubrité conforme, lisible et apposée dans les temps Contrôle à expédition Vérification et actions correctives
D. Traçabilité et gestion des non-conformités		
D1	Système de traçabilité et archivage des documents	Système et procédure de traçabilité amont et aval Définition d'un lot et traçabilité interne Archivage des documents Vérification et actions correctives
D2	Réactivité	Retrait/rappel des produits, TIAC Audits, revues de direction et mesures correctives prises suite aux inspections précédentes
E. Gestion des déchets et des sous produits animaux		
E1	Gestion des déchets	Gestion des déchets au sein des locaux de production Evacuation des déchets vers des des dispositifs de stockage et traitement par structure habilitée Vérification et actions correctives
E2	Gestion des sous produits animaux	Gestion des SPAn Vérification et actions correctives
F. Gestion du personnel		
F1	Hygiène et équipements mis à disposition du personnel	Organisation du vestiaire et des toilettes Lave-main, lave-bottes, lave-chaussures Poste de travail adapté au personnel Tenue propre, complète et adaptée Connaissance et application des BPH par le personnel Vérification et actions correctives
F2	Formation et instructions à disposition du personnel	Formation pertinente du personnel Instructions spécifiques disponibles sur site Sensibilisation et instructions concernant l'état de santé du personnel Vérification et actions correctives
G. Elevage		
G1	Etat sanitaire, propreté et bien-être des animaux vivants	
G2	Alimentation animale	
G3	Gestion de la pharmacie vétérinaire	

資料 2-3 : フランス農務省が作成した監視指導のためのチェックリスト詳細(日本語仮訳)

A.事業所の識別			
活動宣言と設立の一般組織 取得、取得、または削除の過程での承認、免責、または承認の適合性		C5きれいな水と飲料水の管理	飲料水: 認可、使用 きれいな水(甘くて塩辛い): 承認、使用 非飲用水: 認可、使用 氷と蒸気: 生産、使用 検証は正措置
B.施設と設備			
B1施設の設計	安全な環境 商品の流通、生産、保管に適した敷地の面積と容量 食料、人員、廃棄物および動物の副産物と水循環 ワークショップの運営に適した物理的セクター化 N/Aに適した施設 気流、結露、空気汚染の制御 ライティング 廃水管理、排水および臭気	C6最終製品の適合性	完成品の微生物学的セルフテスト計画と正措置計画 化学物質の自己チェック計画 耐用年数の検証 製品DLCの管理
	B2生産および輸送機器に適した機器	C7出荷の管理と完成品の表示/ラベル付け	製品のラベリングと表示 適切な識別/健康マーク、判読可能、期限内に適用 出荷管理 検証と正措置
B3ベストコントロール	害虫駆除製品の管理 害虫の不在または施設内の通路の痕跡 計画の検証と正措置	D.不適合のトレーサビリティと管理	
B4メンテナンス	メンテナンス製品の管理 良好な状態の施設および機器 計画の検証と正措置	D1文書のトレーサビリティとアーカイブのシステム	上流および下流のトレーサビリティのためのシステムと手順 ロットの定義と内部取引性 文書のアーカイブ 検証と正措置
B5施設および設備の清掃/消毒	該当なし製品管理 洗浄消毒システム 施設と設備の清潔さ 計画の検証と正措置	D2反応性	製品の回収/回収、TIAC 監査、管理レビュー、および以前の検査後に行われた正措置
C.生産工程の管理		E.廃棄物管理、動物の副産物	
C1製造図とハザード分析	製品の説明と予想される用途 最終製品の各カテゴリの製造図 検討された活動の完全かつ関連する危険分析	E1廃棄物管理	生産施設内の廃棄物管理 ストレージデバイスへの廃棄物の処理と認可された構造による処理 検証と正措置
C2決定点の特定	決定点の特定 CCPの重要な制限と基準の定義/ PrPoのアクションの制限	E2動物の副産物の管理	SPAn管理 検証と正措置
C3原材料の受領および適合性	MPコンプライアンス 改良: ADD、AT、ARM準拠、よく使用されている受領時の管理 記録と正措置の検証	F.スタッフ管理	
C4生産の生産対策		F1衛生設備	クロークとトイレの整理 手洗い、ブーツ洗濯機、靴洗濯機 スタッフに適応したワークステーション 清潔で完全かつ適合した衣服 スタッフによるGHPの知識と応用 検証と正措置
C401食品の保管条件と温度の制御	製造および保管段階でのコールドチェーンまたはホットチェーンの維持 温度監視デバイスと記録手順の存在 製品の保管条件 検証は正措置	F2スタッフが利用できるトレーニングと指示	関連するスタッフのトレーニング サイトで利用可能な特定の指示 スタッフの健康状態に関する認識と指示 検証と正措置
C402包装および包装管理	保管条件と包装および包装の管理 包装および包装の適合性	G.飼育	
C403その他の生産対策	冷凍	G1生きている動物の健康状態、清潔さ、福祉	
C404動物保護対策		G2動物飼料	
		G3獣医薬局の管理	

資料3 : 「信頼を提供する」 alim' confiance (食品安全評価公表システム)

(<https://www.alim-confiance.gouv.fr>)



資料4 : alim'confiance (食品安全評価公表システム) 閲覧画面 TOP
 (<https://www.alim-confiance.gouv.fr>)

Les résultats des contrôles sanitaires accessibles à tous

Alim'confiance vous permet de consulter les résultats des contrôles officiels réalisés en matière de sécurité sanitaire des aliments depuis le 1er mars 2017.

Chaque jour, de nouveaux résultats sont ajoutés et restent visibles pendant une durée de 1 an.

Ces contrôles sont effectués tout au long de la chaîne alimentaire.

Ils permettent de connaître le niveau d'hygiène des établissements de production, de transformation et de distribution de vos produits alimentaires.

Vous pouvez également consulter le niveau de maîtrise sanitaire des abattoirs.

Retrouvez les résultats des contrôles officiels sur cette page et sur l'application mobile Alim'confiance.

Télécharger l'application Alim'confiance sur :

Plus d'infos

Votre avis en 1 clic

Recherche des établissements de restauration, des métiers de bouche et des supermarchés/hypermarchés

Recherche des établissements agroalimentaires

Alimentation générale 988

Boucherie-Charcuterie 1994

Boulangerie-Pâtisserie 285

Chocolatier 37

Fromagerie 520

Glacier 75

Libre service 475

Pâtisserie 357

Primeur 8

Rayon boucherie-charcuterie 486

Rayon fromagerie 38

Rayon fruits & légumes 13

Rayon pain/vienniserie/pâtisserie 89

Rayon poissonnerie 262

Rayon traiteur 15

Restauration 15 685

Restauration collective 706

Traiteur 747

😊
Très satisfaisant

😐
Satisfaisant

😞
À améliorer

😡
À corriger de manière urgente

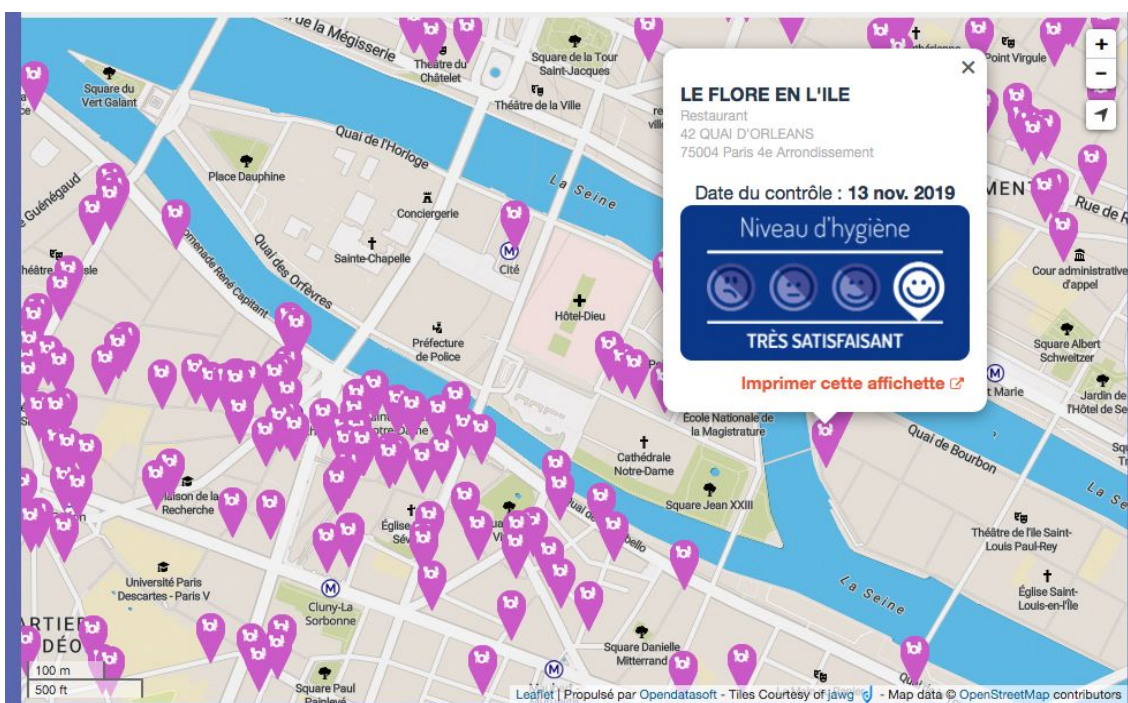
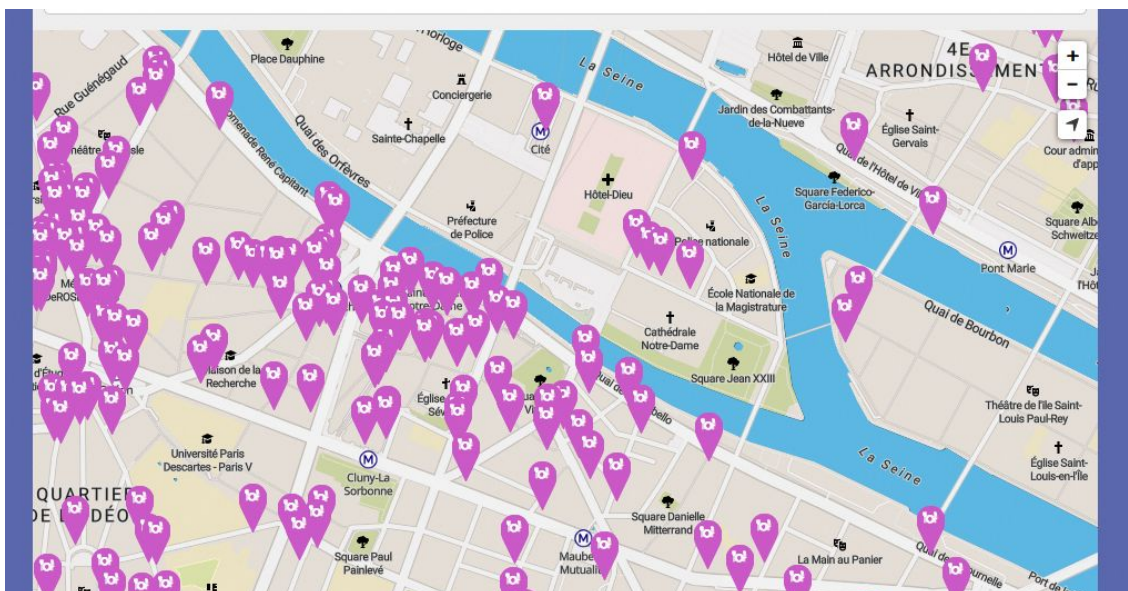
Veuillez saisir le nom de l'établissement, le type d'activité ou l'adresse postale, puis sélectionner éventuellement la catégorie et/ou le niveau d'hygiène souhaités pour afficher le résultat.

Ex : boucherie, avenue Jean Jaurès, 92100, etc.

資料5 : alim' confiance (食品安全評価公表システム) 閲覧画面拡大

(<https://www.alim-confiance.gouv.fr>)

それぞれのマークがレストラン、食品販売店等を示しており、クリックすることで、店名、住所、監視指導の日時およびその結果が資料6のスマイルマークにより4段階で表示される。



資料6：alim'confiance（食品安全評価公表システム）は4段階評価で、上から順に、「とても満足」、「満足」、「改善の必要あり」、「緊急に改善する必要あり（健康被害が起きる可能性がある）」となっている。



食品衛生監視員の監視指導時の基本携行品（写真１～４）

写真１：白衣とヘアカバー、シューズカバー（立ち入り時には必ず着用）



写真2：中心温度計（必要に応じ使用）



写真3：中心温度計プローブ消毒用アルコール綿



写真 4 : 前回監視時の書類や法令集等の各種書類等



監視指導の写真（写真 5 ~ 1 2）

写真 5 : 事務所に戻った後に監視結果入力システムでデータベースに入力する。

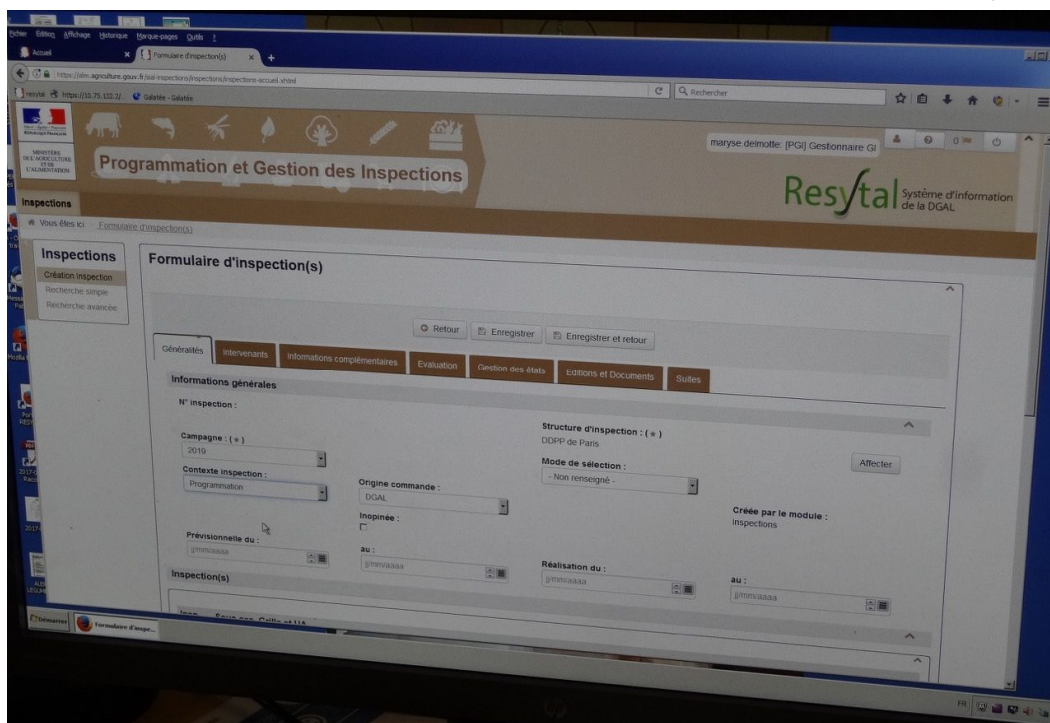


写真 6 : 配送用の炊いた米飯の温度確認。

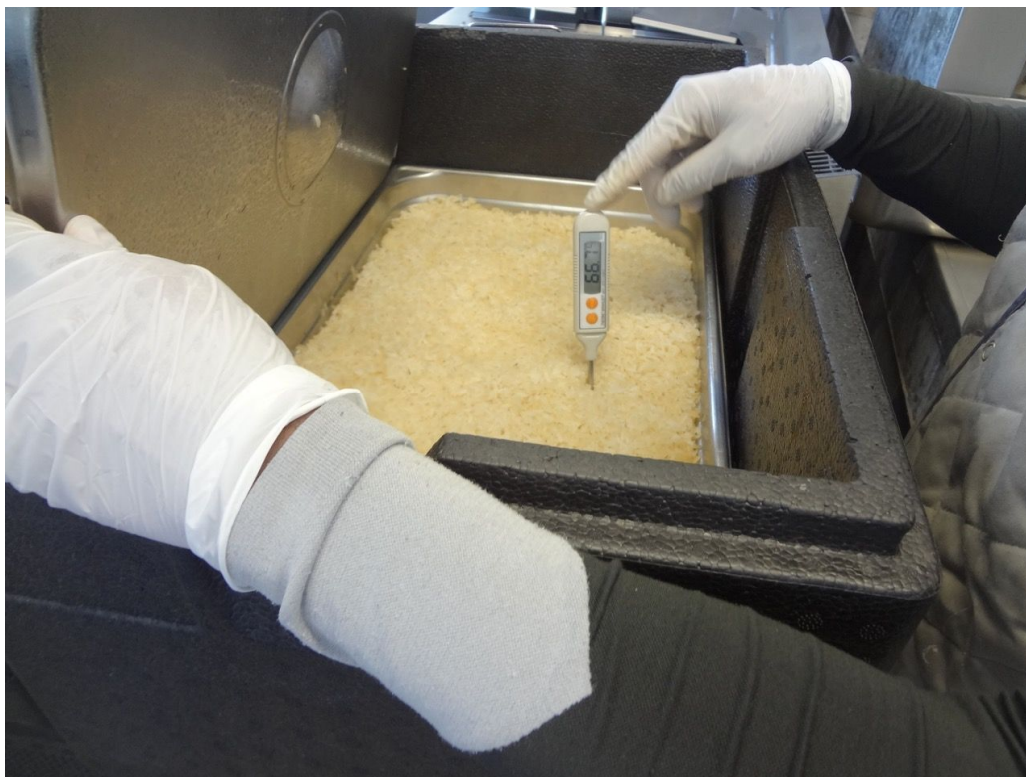


写真 7 : 給食施設における検食 (100g を保存、すぐに喫食するものは 7 日間、長期保存可能な食材は 10 日間)



写真 8 : 搬入食材のロット管理や消費期限等の確認

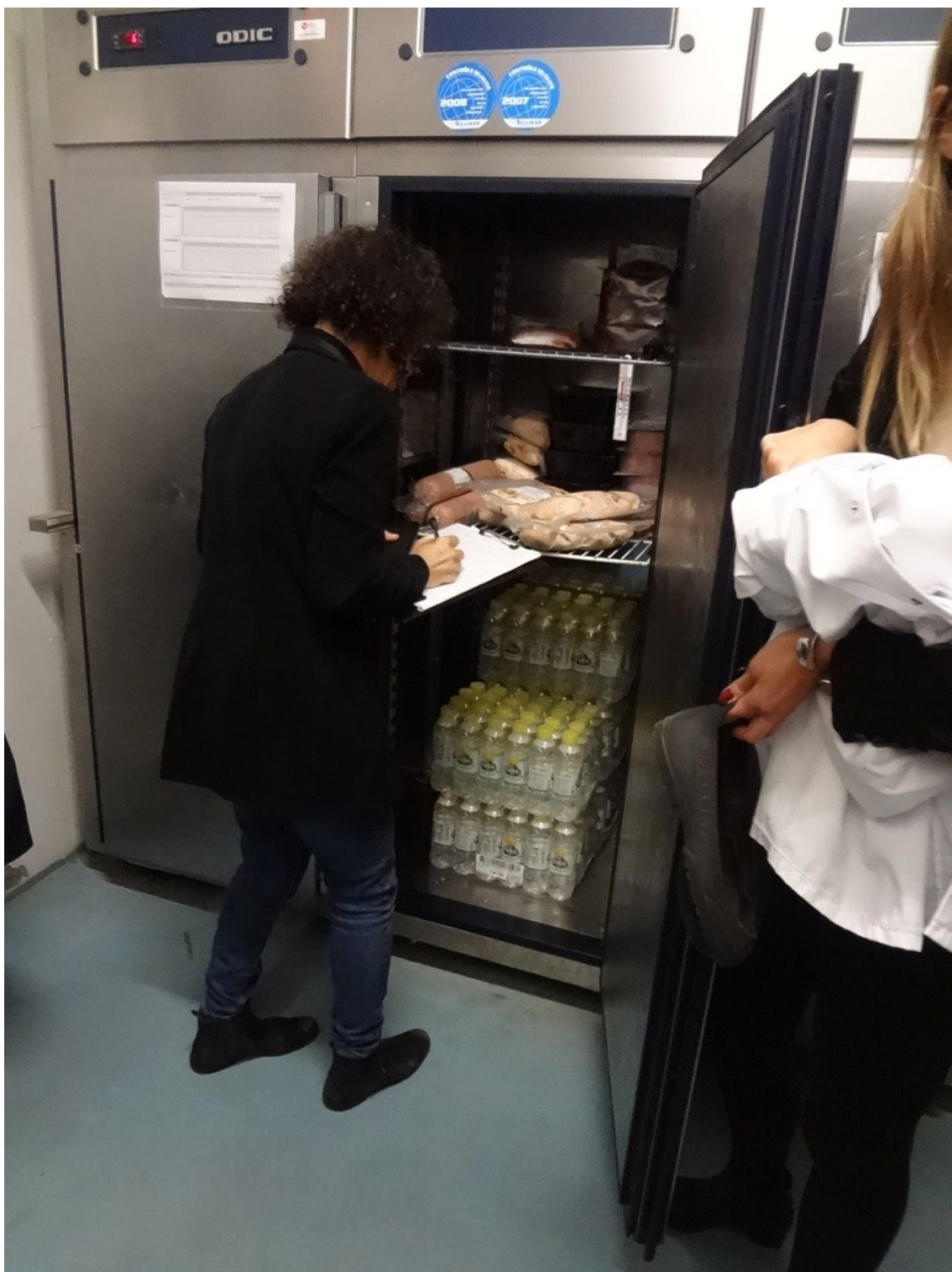


写真 9 : 調理後に真空パックした食材のラベルが混在して混乱していた



写真 10 : 卵もそれぞれに生産地とロット番号および期限が印字されていた



写真 1 1 : 手洗い場の前にゴミ箱が置かれて邪魔なため改善するよう指導。また、足で押す自動水栓をゴムで補修していたので稼働するかを確認。



写真 1 2 : 肉のショーケースをミストで加湿していたが菌の繁殖を招くためやめるように指導。

