

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）

「小規模事業者における HACCP の検証に資する研究」

令和 5 年度分担研究報告書

オーストラリア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	広島女学院大学人間生活学部管理栄養学科准教授
	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 30 年 6 月に食品衛生法等が改正され、原則として全ての食品等事業者に対して HACCP に沿った衛生管理の実施が制度化され、令和 2 年 6 月 1 日から施行された。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が行われているが、施行後においても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、本年度はオーストラリアの小規模施設における 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。オーストラリア、ニューサウスウェールズ（NSW）州のシドニー市カウンスル（自治体）、パラマタ市カウンスル、トゥイーダ・シャイア・カウンスルのマーウィランバ市を訪問し、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。

オーストラリアでは州と契約したカウンスルが小規模事業者に対し監視指導を行う。食品事業者の自主的な衛生管理を基本としており、監視指導により、まずは自主的な改善を促すが、改善しない場合は罰金を適用して改善させていた。監視結果に関しては、各カウンスルによって多少ことなるものの、タブレット端末もしくは事務所に戻ってから PC に入力することで NSW 州の報告システムに入力され、各カウンスル間の監視指導数および処分数等を比較して指導を行うことにより平準化が図られていた。食品衛生監視員に対する教育は州が責任を持ち、研修プログラム及び研修費は州が負担していた。職位に応じた対面での研修を基本とするが、専用教育サイトでも資料や動画を配信しており、対面での受講ができない監視員も受講ができる体制をとっていた。教育を通じ監視の指導の平準化が図られていた。監視結果は 3 段階に評価され各事業者のドアに貼る監視指導結果標章掲示プログ

ラム” Scores on Doors”で消費者が入店前に確認できるようになっていた。さらに消費者は食品事業者に対する処分結果等を”Name and shame”というオンラインで閲覧できるようにすることで消費者が把握することが可能で、事業者の意識向上にも役立つとのことであった。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 月に食品衛生法等が改正され、原則として全ての食品等事業者に対して HACCP に沿った衛生管理の実施が制度化され、令和 2 年 6 月 1 日から施行された。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が行われているが、施行後においても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、本年度はオーストラリアにおける 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 5 年 10 月 1 日～8 日に、オーストラリア、ニューサウスウェールズ州農林水産省（NSW DPI：New South Wales Department of Primary Industries）、を訪問し、ニューサウスウェールズ州における食品衛生監視に関する全体の説明、各カウンスル（地方自治体）との連携、監視員の教育プログラム等に関する情報を得た。また、実際の食品衛生監視指導に関しては、シドニー市カウンスル（人口約 23 万人）、パラメタ市カウンスル（人口約 27 万人）、トゥイード・シャイア・カウンスル（人口約 9 万 7 千人、マーウィランバ市人口約 1 万人）で、レストラン等合計 7 件の小規模事業者に対する監視指導および監査の状況を調査した。各カウンスルの通常監視業務の一環としての小規模事業者に対する監視指導に同行し、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、NSW DPI 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。

C. 研究結果

食品衛生監視員による監視指導

○監視指導の管轄および実際

オーストラリアでは食品規格基準の制定はオーストラリア・ニュージーランド食品基準局（FSANZ）、輸入検疫等は農業・漁業・森林資源庁（旧オーストラリア検疫庁）といった国（連邦）の機関が担当している。州内の食品衛生行政については各州が責任を持ち、現場の実際の食品衛生監視業務は州と契約した各カウンシルが担当する。その監視結果や指導内容に関しては州としてニューサウスウェールズ州農林水産省（NSW DPI : New South Wales Department of Primary Industries）、ニューサウスウェールズ州食品担当機関（NSW Food Authority）、ニューサウスウェールズ州保健機関（NSW Health）が総括している。NSW Food Authority は NSW DPI 傘下にあり、かつ同一建物内にあることから、連携が密であることから食中毒アウトブレイク発生時等には原因食品の生産段階へのトレーサビリティも含めた調査が迅速に実施可能とのことであった（資料 1）。食中毒アウトブレイクの調査は州が行ない、それに当該施設を担当した各カウンシル担当者が情報提供等で協力する形となる。また州はリスク対策の行政施策の導入やその評

価、規格基準の導入、消費者および食品事業者の教育も担当している。また各カウンシルの監視員の指導内容に差がでないように、各カウンシルでの監視指導結果の評価や定期的な監視員研修等も州でおこなっている。監視員の研修プログラム及び研修費は州が負担していた。職位に応じた対面での研修を基本とするが、専用教育サイトでも資料や動画を配信しており、対面での受講ができない監視員も受講ができる体制をとっていた。

NSW Food Authority（州）の職員数は 125 人（うち 87 人がフルタイム）、NSW に 128 あるカウンシル（資料 2）全体の職員数は 503 人（うち 183 人がフルタイム）であった。人口に応じて各カウンシルに監視員の数は異なっている。また監視員は食品衛生監視だけではなく、騒音や大気など環境の監視も担当している。

NSW 州における食品・飲料関連施設は 6 万件（うち農場が 2 万 4 千件）であり、99% が小規模もしくは中規模の事業者であり、40 万人が雇用されているとのことであった。

監視指導対象はリスクベースで選別されており、NSW 州に約 7 千件ある低リスク施設（コンビニ、キオスク、果物屋、酒屋、家庭で少量の食品を調理する食品事業者等、食中毒アウトブレイクが発生する可能性が低い施設）には監視指導は消費者からの苦情等がない場合には毎年実施していなかった。NSW 州に約 2 万 4 千件ある中リスク施設（カフェ、レストラン、スーパーマーケット等、調理を伴うことで食中毒アウトブレイクが発生する可能性がより高い食品提供施設）は 6 ヶ月から 1 年毎の監視指

導を実施していた。NSW 州に約 1 万 6 千件ある高リスク施設（高齢者施設、病院、保育所等、生卵や燻製肉を取り扱う施設、真空調理を行う施設、大規模調理施設等）は施設の状態により 4 ヶ月から 1 年毎の監視指導を実施していた。

各カウンシルの監視員が実施するにあたり、NSW 州と各カウンシルの間で食品行政連携協定（Food Regulation Partnership）が締結されており、その契約内容に基づいて監視指導の実施や州への報告等が行われている。情報共有のために 128 のカウンシルは 16 の地域グループに分けられ、地域グループ毎に会議を 1 年に 3 回開催している。それに加えて州と地域グループの間の連絡会議を 1 年に 3 回開催している。これらとは別に管理者会議を 1 年に 1 回開催することで情報共有を図っている。NSW 州が監視員のトレーニングとして各カウンシルから監視員を受け入れ、年に 3 回の講習会を実施しており、必要に応じて追加講習も実施している。連携協定にもとづき各カウンシルは無料で NSW 州が開催する食品サーベイランス認定資格監視員講習が受講可能であり、22 項目のトレーニングをこなす 1 年のプログラムと丸 1 日のワークショップで資格取得が可能となっている。各カウンシルから毎年 25-30 人が参加しているとのことであった。

連携協定により、カウンシル間の監視指導の平準化、監視指導結果報告書の統一化、監視員トレーニングの義務化による知識と技術の向上、監視指導結果を 3 段階で示した食品取扱施設の監視指導結果一般公開システム” Scores on Doors program（資料 3）”への参加やその平準化等の効果がある

とのことであった。

また、監視指導結果や処分内容は一般消費者が閲覧可能な食品取扱施設の指導・処分内容一般公開サイト”Name and shame（<https://www.foodauthority.nsw.gov.au/offences>）”に掲載される（資料 4）。

監視指導結果の入力方法はカウンシルごとに異なっていた。独自アプリとクラウドを活用しているカウンシルもあれば、紙ベースで報告書を作成し（資料 5）、事務所に戻った後に NSW 州の行政機関専用報告サイトに入力しているカウンシルもあるとのことであった。

NSW 州の行政機関専用報告サイトに集約されたデータは即時解析され、カウンシルごとの監視指導数やその結果の比較を行うことでカウンシル間での監視指導内容の平準化や大きな差異が生じた場合には NSW 州からカウンシルに連絡して特別なことが起きていないか等を確認していた（資料 6）。

NSW 州では冷蔵保存は 5℃以下、高温保存は 60℃以上が求められている。また調理後 4 時間以内であれば常温保存後提供が許されており、常温保存された時間が 2 時間以内であれば再冷蔵することが許されている。

監視指導装備について

監視指導時の基本装備

監視指導時に監視員はカウンシルから支給される以下装備を携行する（スマートフォンは私物の場合もあり、監視指導結果を

紙で記載し事務所に戻ってからパソコンで入力する監視員もいる)。

1. 身分証
2. 温度計（表面、中心）（写真1）
3. 温度計消毒用アルコール綿（写真2）
4. 懐中電灯（写真3）
5. 監視結果入力用スマートフォンもしくはタブレット端末（写真4）

監視指導の手順

監視指導は基本 1 人でおこなう。新規採用監視員の研修中は指導役監視員と 2 人 1 組となって実施する。

食品アレルギー対応

オーストラリアでは食品事業者が消費者に求められた際に含まれているアレルゲンの説明を即座にできることが必須であり、カウンター側の説明表や管理簿に提供する食品に関するアレルゲンの情報を記載するように指導している。監視指導の最初に、その確認をおこなっていた。

各カウンスルにおける監視指導実態

A. シドニー市カウンスル

シドニー市カウンスルでは食品事業者は 4500 施設を担当していた。監視員は環境衛生監視員という立場であり、水泳プールの衛生管理、騒音や大気等に関する監視指導も担当し、食品衛生監視は 5 チームに分かれており、同じ監視員が特定の店舗をずっと担当しないように定期的にチームごとに担当地域を変更するようにしていた。シドニー市カウンスルでは年間で約 3,000 件の小規模食品事業者の立入監視指導をおこな

っていた。監視員は週に 3 回事務所に出勤し、週 2 回は在宅勤務となっていた。各監視員は週 6 件の監視指導を期待されており、監視指導結果は支給されているタブレットもしくは各人のスマートフォンに入力し、クラウド上のデータベースに入力されて管理していた。クラウド管理会社の助けを借りつつ、シドニー市カウンスルが自作した管理アプリおよびそのデータベース構築はクラウド管理会社と契約しており、自前でデータベースサーバーを用意するより安価かつ、アプリ作成方法指導から始まるサポートが手厚いとのことであった。このシステムはシドニー市カウンスル独自のものであり、カウンスル毎に監視指導結果の集約方法は異なるとのことであった（写真 5、6、7）。監視指導結果には店舗の責任者の了承のサインをもらい、その結果により「Scores on Doors」の評価が決定され、次回監視までの期間が決定されるとともに入口での掲示が認められていた（写真 8）。現時点では「Scores on Doors」の掲示は義務ではないものの、事業者が来客者へのアピールのために Excellent をもらってそれを掲示できるよう、自ら衛生管理向上に努力する効果がみられるとのことであった。

高リスク施設のうち病院、老人ホーム、保育施設等の特に高リスクな施設は 6 ヶ月毎、その他の高リスク施設は 12 ヶ月に一度、中リスク施設は 18 ヶ月の監視頻度であった。調理を行わず、パッケージを開封せずに販売を行う施設等は低リスク施設に分類されていた。監視指導結果で指摘事項が多い場合には次回監視を早めるとのことであった。

A-1. ハンバーガーショップ

シドニー市内中心部にあるショッピングモール内にあるハンバーガーショップ。座席数は約 30 席。ソフトクリーム等も販売。

指摘事項等

- ・ 手洗い場でお湯が出るかを確認。オーストラリアでは手洗い場でお湯がでることが必須である（写真 9）。
- ・ 冷蔵室の床に直に食材を置いていたため床から 5cm 以上あげたところに置くように指導（写真 10）。
- ・ 冷凍肉パティを解凍のためにガスコンロのそばに出していたため、放射温度計で測定。出してからどのくらいの時間が経っているかを質問。冷蔵庫で解凍するよう指導（写真 11）。
- ・ グリルからの油滴が隣の棚をつたって調理台の上まで垂れており、その下にはレタス等の具材が剥き出しであったため棚を掃除するよう指導（写真 12）。
- ・ 中心温度計があるか、使い方がわかっているかを確認したところ、アルバイトの女性の認識不足を確認。使用法を確認するよう指導。
- ・ 使用前紙コップは全てビニールにはいつているため問題なし。
- ・ アレルゲン表示パンフレットは注文カウンターの横に掲示してあり、アルバイト店員に確認したところパンフレットに沿って説明可能であった（写真 13）。
- ・ 手洗い場の前に物が山積みになっていたためどかさように指示。
- ・ 責任者が不在だったため携帯電話で連絡して指摘事項を伝達。電子メールに

て報告書を送付するので、了承の返信をするように依頼（写真 14）。

- ・ 上記種々の問題があったため「Scores on Doors」評価は星 3 つ（Good）となった。マネージャーが電話でなんとか星 5 つ（Excellent）が貰えないかと相談された。次回の監視指導が来るのは比較的短期間になるためその時までには指摘事項が改善していれば星 5 つが貰えると説明。

A-2. ステーキハウスレストラン

シドニー市内中心部にある海沿いのレストラン。従業員数約 20 人。席数は 500 席くらいだが、許可上は最大で約 1,000 人で収容可能とのこと。1 階はバー、2 階がレストランとなっている。厨房は 1 階と 2 階と 2 ヶ所あり普段は 1 階のみの使用であるが混み合う時間には 2 階でも調理を行う。ステーキタルタル（生肉）の提供はなく、焼き物のみの提供。

指摘事項等

- ・ 食材のアレルゲンの対応表を確認。各料理についてきちんと記載されていた（写真 15）。
- ・ 食材の温度管理確認（中心温度計使用）（写真 16）。
- ・ 保温棚の温度確認。60℃以上であれば問題なしのところ 67℃であった。
- ・ 中心温度計が電池切れで動かなかった。予備の温度計は問題なく動作した。電池を交換するよう指導。
- ・ 冷蔵室の温度管理確認（写真 17）。
- ・ プレハブ冷蔵室ではドリップが落ちていたので掃除するよう指導。温度管理

は問題がなかった。

- ・ スライサーの管理について毎日閉店後に分解掃除していることを確認。
- ・ 厨房の扇風機に埃が溜まっているため掃除するように指導。
- ・ 炭火を使用しており、燻製器もあったため排気に関して問題がないかドラフトを確認し、問題がないことを確認。
- ・ 冷蔵庫内の食材の消費期限の管理は色分けラベル付してわかりやすく行われていた（写真18）。
- ・ ピザソースの温度管理確認。5℃以下である必要がある（写真19）。
- ・ 建物内ごみ集積所の大型ゴミ箱にゴミが入りきらずに蓋が開いていることを指摘。そ族対策のために空きがあるゴミ箱に入れてきちんと蓋を閉めるよう指導（写真20）。
- ・ 手洗い場の一つが荷物置き場となっており使用できなかったためどかさよう指導（写真21）。
- ・ 前回指導した部分の改善を確認しようとしたところ、マネージャが変わっており前任者から引き継がれていないとのことであった。

B.パラマタ市カウンスル

パラマタ市カウンスルでは、高リスク施設は年に2回、中リスク施設は年に1回、低リスク施設は苦情が来た時のみ監視指導していた。監視指導は全て有料であり、高リスク施設では事業登録料等が高く設定されるとともに監視頻度が高くなっていた。また監視において問題を指摘されて追加監視が必要になると追加で料金が発生するようになっていた。食品事業登録にかかる料

金、監視指導にかかる料金、追加監視指導の料金はカウンスル毎に設定されており、パラマタ市における金額を一例として資料に示す（資料7）。

B-1. レストラン

駅に通じる通路内にあるパンケーキやサンドイッチ等を提供するレストラン、席数30席。従業員2・3人。

指摘事項等

- ・ 食品衛生責任者証を確認（写真21）。
- ・ 製氷器にカビが発生していないかを確認（写真23）。製氷器のスクープが製氷機中の氷の上に置かれていたため、製氷機の外のスクープ置きに置くよう指導。
- ・ アレルギー対応のためまな板を分けるよう指導。
- ・ 食洗機に汚れやカビがあったため指導（写真24）。
- ・ 冷蔵庫内の食材の温度を確認（問題なし）。扉の取手が汚れていたため洗浄するよう指導。
- ・ テイクアウト用容器の包装が開いていたため汚れが入らないよう指導。
- ・ 使用している食洗機の洗剤に問題がないかを確認（写真25）。
- ・ 食品事業者の温度計が動作することを確認（写真26）。

B-2.タイ料理店

ショッピングセンターのフードコート内のタイ料理店。従業員数6人。

指摘事項等

- ・ 食品事業者の温度計の確認および使用方法理解の確認。食材の温度も確認。（写真27）。
- ・ 缶切りの汚れを確認したが問題なし。
- ・ お金を扱う人と食材を扱う人を分けているのは良いと指摘。
- ・ 陳列保温カウンターの食材の温度確認。68.8℃と60℃以上であったので問題なし。食品を提供する際に温度が下がるので注意するよう指導（写真28）。
- ・ 炊飯器の温度を確認。壁の木材は異物混入の原因になるので推奨されないが、木片が入らないようその近くに食材を置かないように指導（写真29）。
- ・ Vegan 用料理のフライパンは別にして管理していた。まな板等も同様に別に用意していた（写真30）。
- ・ ピーナッツを使用しているメニューが多いため注意するように確認。調理器具も鍋も分けているとのことであった。
- ・ 顧客が勝手にスプーン等に触れないよう場所に置いてあるのを確認。

C.トゥイード・シャイア・カウンシル

トゥイード・シャイア・カウンシルには600件の食品事業者があり、そのうち430件が高／中リスク事業者である。そのため年間約430件の監視指導を15人の監視員で行なっている。食品取扱施設に関しては1人年間約70件を担当している。食品だけでなく環境、大気や騒音の監視も担当するためかなり忙しいとのことであった。食中毒調査は基本的にはNSW州の監視員が実施するが、NSW州は広いうえに本カウンシルはシドニーから遠いところが多いため、カウンシルの監視員が調査協力を依頼され

ることもある。

資料にトゥイード・シャイア・カウンシルで2022年度に実施した食品衛生監視の主な食品事業者の位置を示す。中央位置が保健所のあるマーウィランバ市である（資料8）。我々が同行した監視員は支給されたタブレット端末で監視指導を行っていた（写真）。

C-1. キッチンカー

田舎道の道路脇に置かれたキャンピングカーに自宅から水道、電気、ガスを引いて営業しているキッチンカー。屋外テーブル1つ（5席）。以前はホットサンド等も提供していたが、現在はクッキーしか提供していない。

指摘事項等

- ・ 食品衛生責任者証を確認したところ産休中の娘のもので、年配の母親が代わりに店を運営していた。オンライン講習を受講して食品衛生責任者登録をするように指導。
- ・ キッチンカー内に慣れた感じで大型犬の飼い犬が入ってきたので入ってこられないよう柵をつけるように指導。
- ・ キッチンカーの手洗い場に布の布巾しかないため、使い捨てのペーパータオル等を用意するよう指導（写真31）。
- ・ 冷蔵庫のパッキンが壊れているので修理するよう指導（写真32）。
- ・ 牛乳等を保存している冷蔵庫が不調で、上の段は冷えていなかった。修理が終わるまで冷えている下の段に移すか、パッキンの破れている冷蔵庫の方がしっかり冷えていたのでそちらに移すよ

うに指導。(写真33)。

- ・ ホットサンドの販売を再開したいという相談を受け、ドラフトの掃除と動作確認を専門業者に頼むように指導。
- ・ 窓のパッキンが破損しており、虫や埃の侵入を防ぐために修理するよう指導(写真34)。
- ・ 急に娘から引き継いだため年配の母親は食品衛生管理に関して詳しくはなく、監視員は機材の洗浄方法など、運用上の細かい注意点も親身に指導していた。

C-2. カフェレストラン

海沿いのリゾートエリアのカフェレストラン。軽食とケーキやアイスクリームを提供。席数 30 席。

指摘事項等

- ・ 冷蔵ショーケース内のケーキやお菓子の温度を測定(写真35)。
- ・ ケーキ類のアレルゲン表示を確認(写真36)。
- ・ 事業者が使用していた温度計が故障していたため、新規で買い直す際に中心温度計付きの方を購入することを推奨(写真37)。
- ・ ドラフトの錆が出ているので食品への異物混入をふせぐために磨くよう指導。(写真38)。

C-3. ベーカリーレストラン

海沿いのリゾートエリアのパン屋。軽食とパンやパイ等を提供。席数 30 席。

指摘事項等

- ・ 客が自分でパン等を取ることができる

場合には常時監視できるスタッフを一人置くように指導(写真39)。

- ・ 冷蔵庫中で肉製品の下にパンが置かれていたため配置を変えるよう指導(写真40)。
- ・ 換気扇と天井に隙間ができており虫や鼠族の侵入を防ぐために隙間を塞ぐよう指導(写真41)。

パンの上の扇風機が埃まみれだったため掃除するよう指導(写真42)。

D. 考察

オーストラリアの NSW 州では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行之自主的に改善してもらうことに主眼を置いていた。基本的な衛生管理に加えて温度管理に重きを置き、監視指導においては食材の温度管理にすることが重要となっていた。監視に同行した各事業者も監視指導に協力的であった。監視結果は監視指導結果一般公開システム“Scores on Doors “により施設入口に結果を掲示することが可能となり、消費者への宣伝の一貫として事業者の衛生状態改善意識の改善に役立っていた。また、食品取扱施設の指導・処分内容一般公開サイト“Name and shame”に名前が載らないようにするための改善努力も見られた。

E. 結論

オーストラリアの NSW 州では小規模事業者において HACCP の考え方に基づくリスクベースの衛生管理で監視指導が実施されており、予告なしの定期的な監視指導の中で食品の中心温度等の測定数値等の科学

的根拠に基づきリスクを適宜説明し、その対策方法を指導するというリスクベースの指導方法を取っていた。定期的な監視指導および違反時の追加監査等の継続的な指導は事業者の理解を深めるために有効であると考えられた。

日本においても小規模事業者に対する HACCP の考え方に基づくリスクベースの衛生管理の一環として、例えば定期的な監視、速やかな再監視の実施、監視間隔の短縮等により不適事項を減少させる改善が可能となると思われる。また監視指導内容を中心温度等の数値を活用することにより科学的に説明することによって、食品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。

米国、フランス、デンマーク、オランダと同様、オーストラリアにおいて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、食品事業者自らの改善意欲の向上に貢献していた。我が国においても同様の効果がある可能性があり導入を検討する価値があると思われる。

食品衛生監視員に対する教育は州が責任を持ち、研修プログラム及び研修費は州が負担していた。職位に応じた対面での研修を基本とするが、専用教育サイトでも資料や動画を配信しており、対面での受講ができない監視員も受講ができる体制をとっていた。教育を通じ監視の指導の平準化が図られていた。

また日本においても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

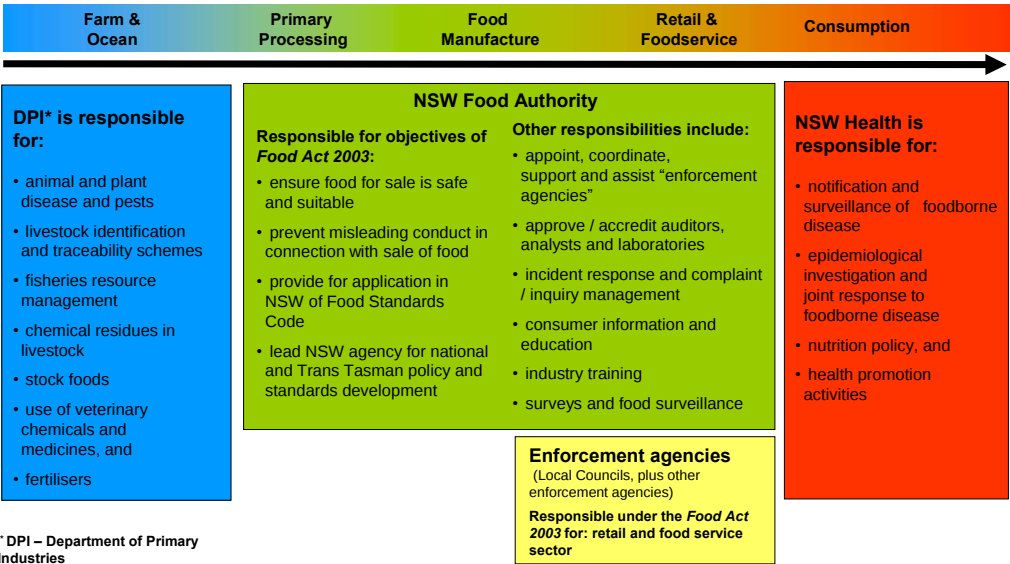
2. 学会発表

なし

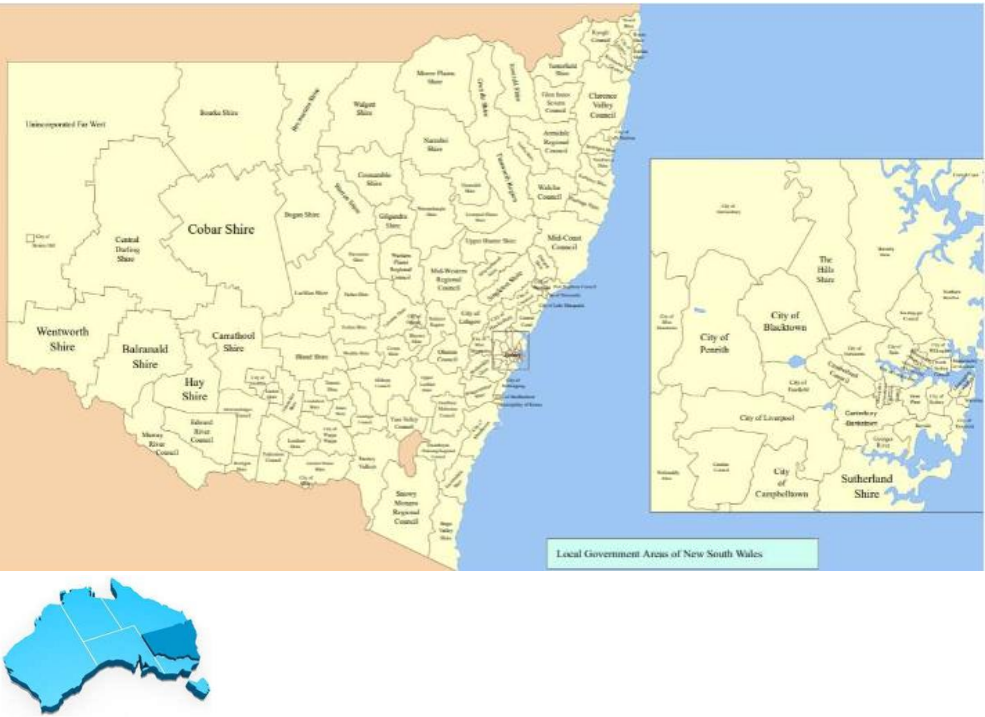
G. 知的財産権の出願・登録状況

なし

資料 1： ニューサウスウェールズ州農林水産省（NSW DPI： New South Wales Department of Primary Industries）、ニューサウスウェールズ州食品担当機関（NSW Food Authority）、ニューサウスウェールズ州保健機関（NSW Health）の各業務分担。



資料 2： オーストラリア NSW 州および NSW 州内 128 カウンシル。



資料 3：食品取扱施設の監視指導結果揭示システム” Scores on Doors”

Food Rating System – Scores on Doors



Points	Rating	Definition
0–3	★★★★★ Excellent	The business has achieved the top score which means that it achieved the highest expected level of compliance with hygiene and food safety standards.
4–8	★★★★☆ Very good	The business has in place very good hygiene and food safety standards. Some minor areas need to be addressed to get a higher result.
9–15	★★★☆☆ Good	The business has a good general standard of hygiene and food safety. A number of non-critical areas were found which need attention to get a higher result.

資料 4：食品取扱施設の指導・処分内容一般公開サイト”Name and shame”

<https://www.foodauthority.nsw.gov.au/offences>

[Home](#)
[Industry](#)
[Retail](#)
[Consumer](#)
[Training](#)
[Food labelling](#)
[News](#)
[Resources](#)

[Home](#) > [Name and shame](#)

Name and shame

The NSW Food Authority publishes lists of businesses that have breached or are alleged to have breached NSW food safety laws. Publishing the lists gives consumers more information to make decisions about where they eat or buy food. Individuals and businesses may receive either a penalty notice for their alleged offence or be prosecuted before a court. Each is listed as a separate register.

Offences

- Penalty Notices
- Weekly update
- Last month
- Prosecutions
- Changes and corrections

Register of penalty notices

The name and shame register of penalty notices.

→

Prosecutions

The name and shame register of prosecutions.

→

Which businesses are listed? ▾

Changes and corrections ▾

Graduated enforcement ▾

資料 5 : 食品衛生監視結果報告書の書式 (パラマタ市カウンスルの例)

FOOD PREMISES—FINAL INSPECTION REPORT			
	Trading Name		Date/Time
	Person Interviewed		Phone
	Proprietor/Company		Email
	Address		DA Reference No.
			CC Reference No.
Plans		Hand Washing Facilities	
1. ☐ Layout generally in accordance with approved plans.		23. ☐ Hand wash basins provided within 5m of where open food handled, at staff toilets, at equipment washing areas.	
Food Business Details		24. ☐ Each hand wash basin: - has soap and paper towel dispenser; - warm running water; - sufficiently sized for easy and effective hand washing.	
2. ☐ Business notified to NSW Food Authority. Food Safety Supervisor nominated and certificate on premises.		Waste and Recycling	
General Design Requirements		25. ☐ Waste storage room provided in accordance with approved DA conditions and plans, including: - provision of hot and cold water supply; - impervious floor, graded and drained to sewer; - ventilated and pest proofed.	
3. ☐ Food storage and preparation areas separated from other areas (e.g. toilets, chemicals, garbage, staff storage).		26. ☐ Bins are impervious; have tight fitting lids.	
4. ☐ Sufficient space provided for food preparation and storage of cleaning equipment, staff belongings, etc.		27. ☐ Grease trap located away from food and equipment. Access to grease trap is not through area where food or equipment is stored or handled.	
5. ☐ Windows and other external openings tight fitting and screened with mesh; self closing doors.		Toilet Facilities	
6. ☐ Pipes and conduits concealed or fixed on brackets min. 25mm off the wall and 100mm off the floor.		28. ☐ Toilets provided for staff. Access to toilet not through food handling, storage or display areas. Warm water provided at hand wash basin/s.	
7. ☐ Adequate mechanical ventilation provided, including steam vents for dishwasher.		29. ☐ Located outside of areas where food is handled, stored or displayed. Provided with air lock or mechanical exhaust system which operates for 30 sec after cubicle vacated. Self closing doors.	
8. ☐ Sufficient lighting provided. Light fittings designed to prevent contamination from shattering and do not permit harbourage of pests, dust, etc.		Additional Notes	
9. ☐ Insect control devices not located above food preparation areas or food equipment.			
Floors			
10. ☐ Surface non absorbent; easy to clean; laid so no ponding of water; finished with a suitable material.			
11. ☐ Coving forms continuous uninterrupted surface.			
12. ☐ Plinths solid, minimum 75mm height, impervious finish, rounded at exposed edges.			
Walls and Ceilings			
13. ☐ Walls are of solid construction. Wall surface smooth and finished with suitable material. Impervious in food preparation and cleaning areas.			
14. ☐ Wall openings for pipes and conduits vermin proofed.			
15. ☐ Ceiling finished with suitable material and non perforated. No drop in panels.			
16. ☐ Intersection of walls and ceiling is tight jointed, sealed and dustproof.			
Fixtures, Fittings and Equipment			
17. ☐ Fixtures, fittings and equipment finished with suitable material; impervious in food preparation and cleaning areas.			
18. ☐ Equipment moveable or provided with at least 150mm clearance beneath and around to facilitate cleaning.			
Cleaning and Sanitising Facilities		☒ Indicates compliance, ☐ non compliance, ☐ not applicable/observed Premises complies with relevant standards? YES / NO	
19. ☐ Adequate cleaning and sanitising facilities provided for activities conducted on premises. Double or triple bowl sink for high risk premises, single bowl for pre-packaged outlet.		I have read this report and understand the contents.	
20. ☐ Dishwasher/glass washer capable of reaching sufficient temperature and holding time to sanitise utensils. Chemicals used are suitable for dishwasher/glass washer selected.		Signature: _____	
21. ☐ Sinks provided with water at min. 45°C for cleaning and 80°C for sanitising. If sinks used for sanitising, heating elements and rinsing basket provided.		Name/Position: _____	
22. ☐ Cleaners sink and floor waste provided.		Officers Name: _____ Phone: 9806 _____	
		Officers Signature: _____	

資料6：各カウンスルが入力した監視・対応・処分等のデータが NSW Food Safety のシステムに集約される。ほぼリアルタイムに監視動向が集約され、地図上のカウンスルをクリックすることで、集計された監視実施件数、対応、処分等のデータが表示され、他のカウンスルと比べて突出したデータが表示された場合には、NSW Food Safety から当該カウンスル責任者に連絡して監視指導内容に変化や問題がないかの確認を行うことでカウンスル間の監視指導の平準化を目指している。



資料 7 (1/3) : パラマタ市カウンスルにおける食品衛生事業者許可費用および監視費用
(2023-2024 年、オーストラリアドル)。

https://www.cityofparramatta.nsw.gov.au/sites/council/files/2023-07/FY2023-24_CityofParramatta_Fees_And_Charges.pdf

RefNo	Name	Pricing Policy Category	GST	Year 23/24		
				Fee (excl. GST)	GST	Fee (incl. GST)

COMPANION ANIMALS – SEIZURE & RELEASE FEES FROM COUNCIL [continued]

1328	Daily Boarding Charge – Dog over 20kg	N/A	N	\$21.00	\$0.00	\$21.00
1329	Daily Boarding Charge – Cat	N/A	N	\$16.00	\$0.00	\$16.00
1330	Pound release per night – Rydalmere Operations Centre Depot	N/A	N	\$26.00	\$0.00	\$26.00

13.9 REGULATED PREMISES – PUBLIC HEALTH – FOOD

13.9.1 1. PERMANENT PREMISES

13.9.1.1 A. FEE CHARGED PER INSPECTION

13.9.1.1.1 CATEGORY 1

1331	Major venues/function centres and premises with more than 6 food/beverage service areas	C	N	\$850.00	\$0.00	\$850.00
------	---	---	---	----------	--------	----------

13.9.1.1.2 CATEGORY 2

1332	Supermarkets, hotels/motels/clubs, Liquor Licensed outlets with between 3 & 6 food/beverage service areas	N/A	N	\$633.00	\$0.00	\$633.00
------	---	-----	---	----------	--------	----------

13.9.1.1.3 CATEGORY 3

1333	Liquor Licensed outlets – Cafe/Restaurants/ Nightclubs up to 3 food/beverage service areas	N/A	N	\$346.00	\$0.00	\$346.00
------	--	-----	---	----------	--------	----------

13.9.1.1.4 CATEGORY 4

1334	Cafes, Restaurants (other than liquor licensed), Takeaway outlets Bakery, Fish, Catered Canteen (including schools) food factories – small processing areas, other places of food production	N/A	N	\$258.00	\$0.00	\$258.00
------	--	-----	---	----------	--------	----------

13.9.1.1.5 CATEGORY 5

1335	Premises where only packaged foods sold and no processing undertaken (convenience stores, service stations, fruit and vegetable stores)	N/A	N	\$170.00	\$0.00	\$170.00
------	---	-----	---	----------	--------	----------

13.9.1.2 B. RE-INSPECTION FEE – APPLICABLE WHERE REQUIRED FEE CHARGED ACCORDING TO CATEGORY OF PREMISES

1336	Category 1	N/A	N	\$850.00	\$0.00	\$850.00
1337	Category 2	N/A	N	\$633.00	\$0.00	\$633.00
1338	Category 3	N/A	N	\$346.00	\$0.00	\$346.00
1339	Category 4	N/A	N	\$258.00	\$0.00	\$258.00
1340	Category 5	N/A	N	\$170.00	\$0.00	\$170.00

13.9.1.3 C. COMPLIANCE INSPECTION FEE – APPLICABLE WHERE REQUIRED FEE CHARGED ACCORDING TO CATEGORY OF PREMISES

1341	Category 1	N/A	N	\$850.00	\$0.00	\$850.00
1342	Category 2	N/A	N	\$633.00	\$0.00	\$633.00

continued on next page ...

Page 90 of 159

資料 7 (2/3) : パラマタ市カウンスルにおける食品衛生事業者許可費用および監視費用
(2023-2024 年、オーストラリアドル)。

https://www.cityofparramatta.nsw.gov.au/sites/council/files/2023-07/FY2023-24_CityofParramatta_Fees_And_Charges.pdf

RefNo	Name	Pricing Policy Category	GST	Year 23/24		
				Fee (excl. GST)	GST	Fee (incl. GST)

C. COMPLIANCE INSPECTION FEE – APPLICABLE WHERE REQUIRED FEE CHARGED ACCORDING TO CATEGORY OF PREMISES [continued]

1343	Category 3	N/A	N	\$346.00	\$0.00	\$346.00
1344	Category 4	N/A	N	\$258.00	\$0.00	\$258.00
1345	Category 5	N/A	N	\$170.00	\$0.00	\$170.00
1346	Registered charity or non-profit community service organisation	A	N			No Fee

13.9.2 2. MOBILE FOOD VENDORS

13.9.2.1 A. ANNUALLY RENEWABLE REGISTRATION & INSPECTION, 1 REVIEW INCLUDED, CHARGE PER VEHICLE

1347	Category (1) Ice Cream/soft serve and/or potentially hazardous ready-to-eat products	N/A	N	\$336.00	\$0.00	\$336.00
1348	Category (2) Packaged food/drink products only, where no direct handling or processing of food undertaken	N/A	N	\$214.00	\$0.00	\$214.00

13.9.2.2 B. RE-INSPECTION FEE – APPLICABLE WHERE >1 REVIEW INSPECTION HAS BEEN CONDUCTED

1349	Category (1) Ice Cream/soft serve and/or heated products	N/A	N	\$336.00	\$0.00	\$336.00
1350	Category (2) Packaged food/drink products only, where no direct handling or processing of food undertaken	N/A	N	\$214.00	\$0.00	\$214.00

13.9.3 3. ROYAL EASTER SHOW

1351	Medium Risk Food Outlets/Food Van/Permanent Site/Mobile Vendor		N	\$305.00	\$0.00	\$305.00
1352	High Risk Food Outlets/Food Van/Permanent Site/Mobile Vendor	N/A	N	\$611.00	\$0.00	\$611.00
1353	Low Risk Food Outlets/Food Van/Permanent Site/Mobile Vendor	N/A	N	\$137.00	\$0.00	\$137.00

13.9.4 4. TEMPORARY FOOD STALLS

1354	Late Fee Temporary Food Application Fee		N	\$50.00	\$0.00	\$50.00
1355	Temporary Food Application Fee (per application)		N	\$50.00	\$0.00	\$50.00
1356	Category (2) Registered charity or non-profit community service organisation	N/A	N			No Fee

13.9.4.1 DAILY INSPECTION FEE APPLICABLE FOR EACH EVENT

1357	Category (1) Commercial operation	N/A	N	\$120.00	\$0.00	\$120.00
1358	Category (2) Registered charity or non-profit community service organisation	N/A	N			No Fee

資料 7 (3/3) : パラマタ市カウンスルにおける食品衛生事業者許可費用および監視費用
(2023-2024 年、オーストラリアドル)。

https://www.cityofparramatta.nsw.gov.au/sites/council/files/2023-07/FY2023-24_CityofParramatta_Fees_And_Charges.pdf

RefNo	Name	Pricing Policy Category	GST	Year 23/24		
				Fee (excl. GST)	GST	Fee (incl. GST)

13.9.4.2 ANNUAL (FINANCIAL YEAR) REGISTRATION OF TEMPORARY FOOD STALL (INCLUSIVE OF ALL FOOD INSPECTION FEES)

1359	Category (1) Commercial operation	N/A	N	\$270.00	\$0.00	\$270.00
------	-----------------------------------	-----	---	----------	--------	----------

13.9.5 5. FOOD PREMISES – ANNUAL ADMINISTRATION FEE – HIGH & MEDIUM RISK BUSINESSES ONLY AS PER NSW FOOD AUTHORITY CATEGORIES

1360	Small-sized – 5 or less equivalent full time food handlers selling high risk food but no direct food handling required (eg. packaged only)	N/A	N	\$302.00	\$0.00	\$302.00
1361	Medium-sized – 6-50 equivalent full time food handlers	N/A	N	\$721.00	\$0.00	\$721.00
1362	Large-sized – 51 or more equivalent full time food handlers	N/A	N	\$2,998.00	\$0.00	\$2,998.00
1363	School Canteen (run by P & C – not for profit)	N/A	N			No Fee
1364	Administration fee accompanying service of improvement notice (subject to Food Act amendment)	M	N	\$330.00	\$0.00	\$330.00

13.10 REGULATED PREMISES – PUBLIC HEALTH – OTHER

13.10.1 A. INSPECTION FEE – LEGIONELLA CONTROL (COOLING TOWERS), MORTUARIES, BARBER, HAIRDRESSING, BEAUTY TREATMENT, BODY PIERCING & TATTOO PREMISES

13.10.1.1 COOLING TOWERS AND WARM WATER SYSTEMS

1365	First Unit	N/A	N	\$352.00	\$0.00	\$352.00
1366	Each Additional Unit	N/A	N	\$352.00	\$0.00	\$352.00
1367	Warm Water Premises	N/A	N	\$772.00	\$0.00	\$772.00
1368	Each re-inspection (per hour + 1/2 hour or part thereof < 1 hour)	N/A	N	\$160.00	\$0.00	\$160.00
1369	Legionella Sampling and Assessment	N/A	N			Full Cost Recovery

13.10.1.2 HIGH RISK SKIN PENETRATION PREMISES & MORTUARIES

1370	Inspection fee (Inclusive of 1 review inspection)	C	N	\$353.00	\$0.00	\$353.00
------	---	---	---	----------	--------	----------

13.10.1.3 BARBERS, HAIRDRESSING ACTIVITY ONLY

1371	Inspection fee (Inclusive of 1 review inspection)	C	N	\$192.00	\$0.00	\$192.00
------	---	---	---	----------	--------	----------

13.10.1.4 IMPROVEMENT NOTICES AND PROHIBITION ORDERS UNDER PUBLIC HEALTH REGULATION 2012

1372	Containing a regulated system (cooling tower/ warm water system)	C	N	\$620.00	\$0.00	\$620.00
1373	Any other premises (skin penetration, public swimming pool.)	C	N	\$290.00	\$0.00	\$290.00

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：非接触・中心温度計



写真2：中心温度計消毒用アルコール綿



写真3：懐中電灯（暗いところをみるため）



写真4：監視結果入力用スマートフォンもしくはタブレット

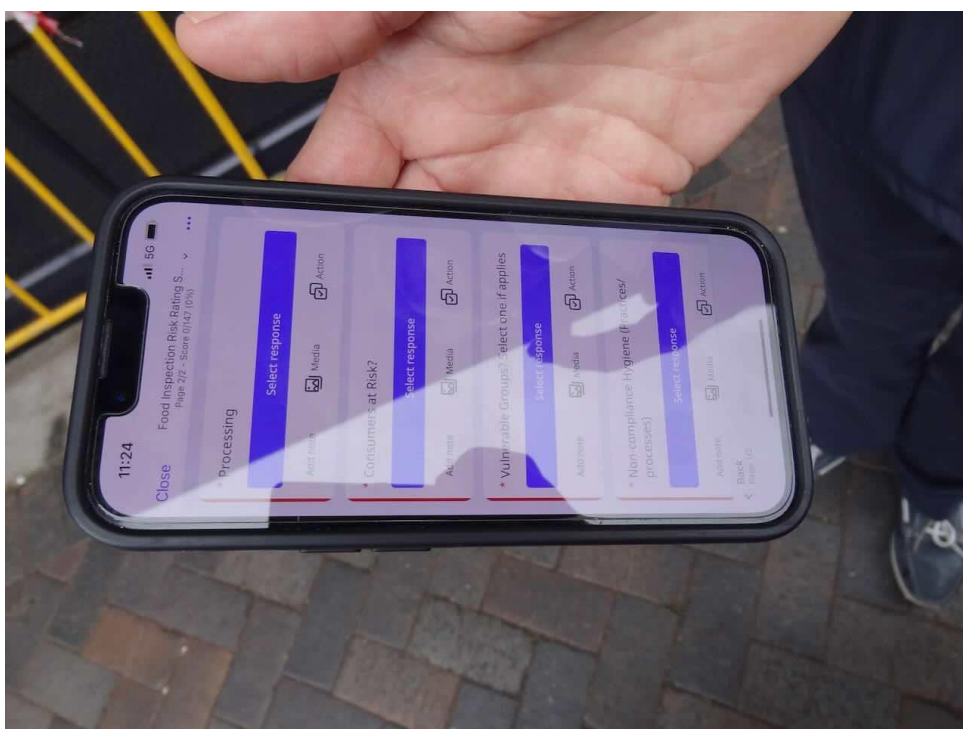


写真5：監視指導前に担当地域の監視対象店舗を管理アプリの地図上で確認。

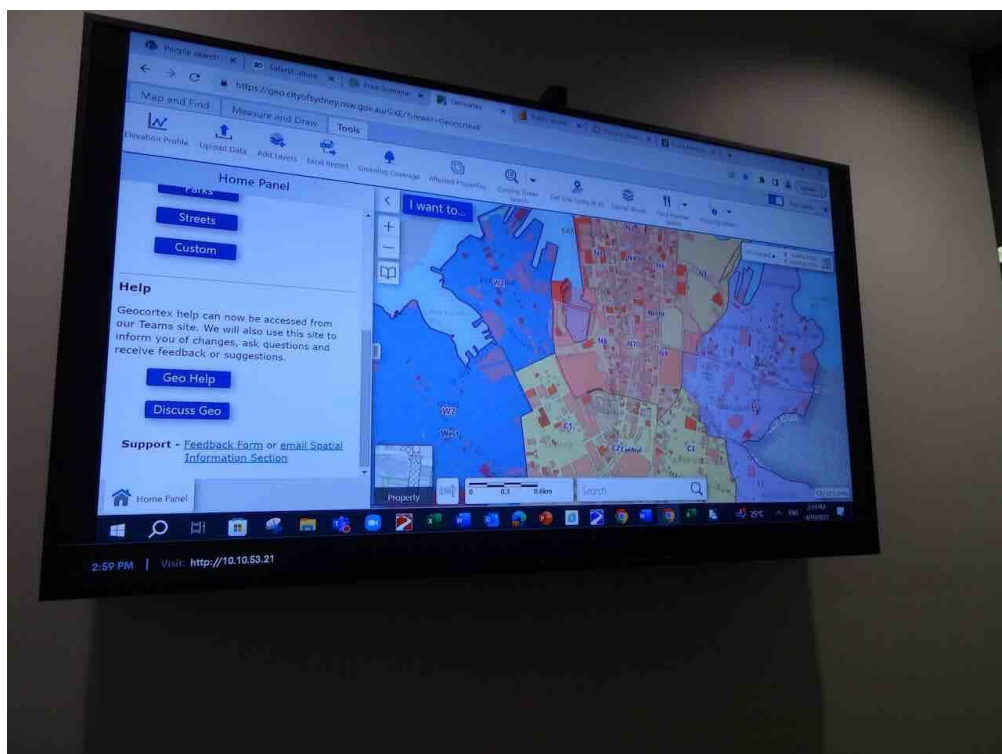


写真6：管理アプリでは基本的に選択肢から選ぶことで監視指導の平準化を図っていた。

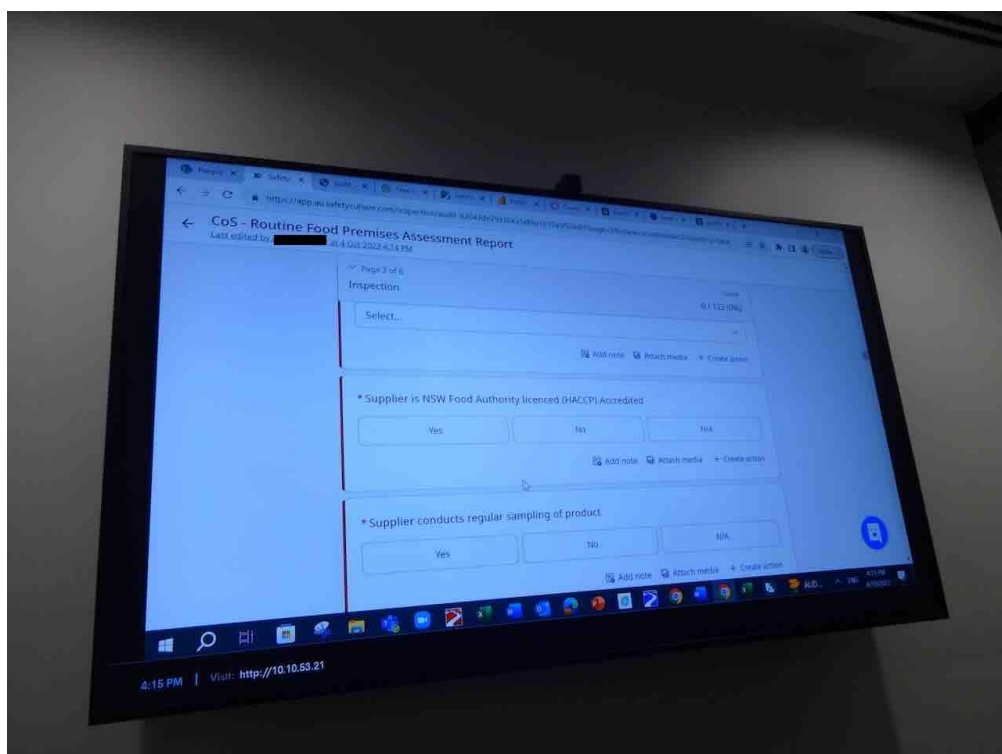


写真7：管理アプリでは各地域（チーム）の監視指導の解析結果が簡単に表示できる。

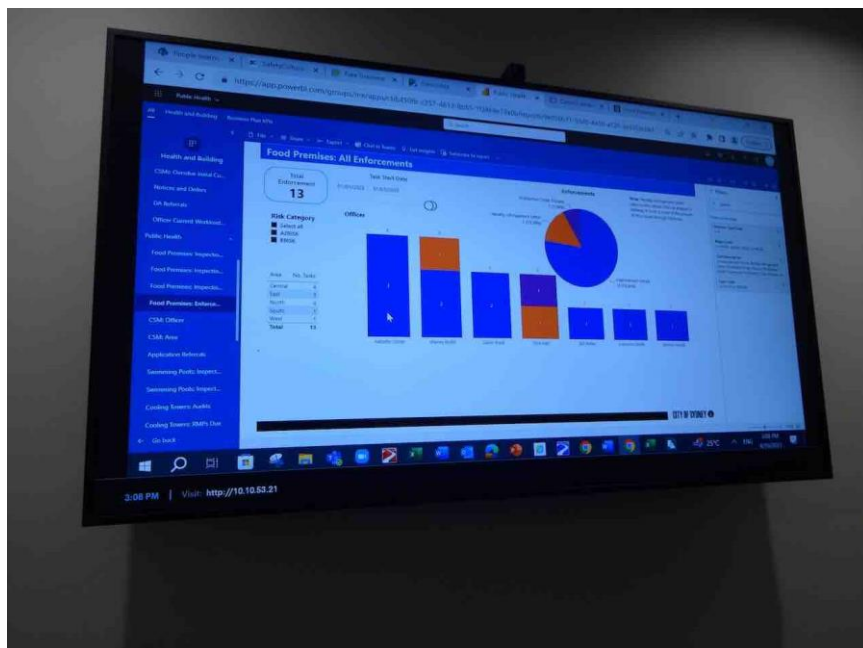


写真8：各事業者の入口に掲示してある「Scores on Doors」ステッカーの掲示例



写真 9：手洗い場でお湯が出るかを確認。オーストラリアでは手洗い場でお湯がでることが必須である。

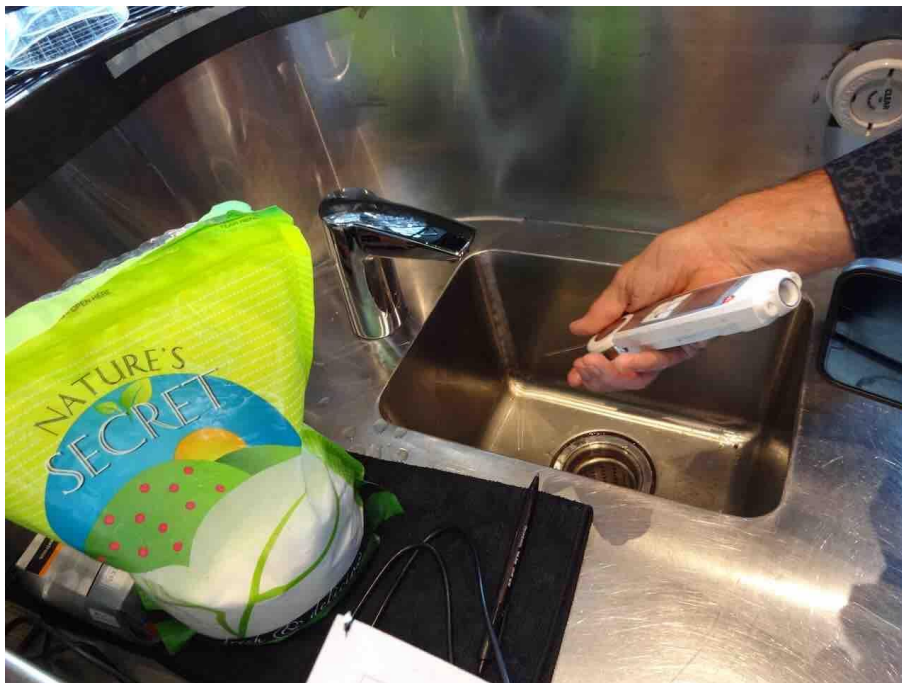


写真 10：冷蔵室の床に直に食材を置いていたため床から 5cm 以上あげたところに置くように指導。



写真１１：冷凍肉パティを解凍のためにガスコンロのそばに出していたため、放射温度計で測定。出してからどのくらいの時間が経っているかを質問。冷蔵庫で解凍するよう指導。



写真１２：グリルからの油滴が隣の棚をつたって調理台の上まで垂れており、その下にはレタス等の具材が剥き出しであったため棚を掃除するよう指導。



写真１３：アレルギー表示パンフレットは注文カウンターの横に掲示してあり、アルバイト店員に確認したところパンフレットに沿って説明可能であった。



写真１４：責任者が不在だったため携帯電話で連絡して指摘事項を伝達。電子メールにて報告書を送付するので、了承の返信をするように依頼。



写真15：食材のアレルゲンの対応表を確認。各料理についてきちんと記載されていた。

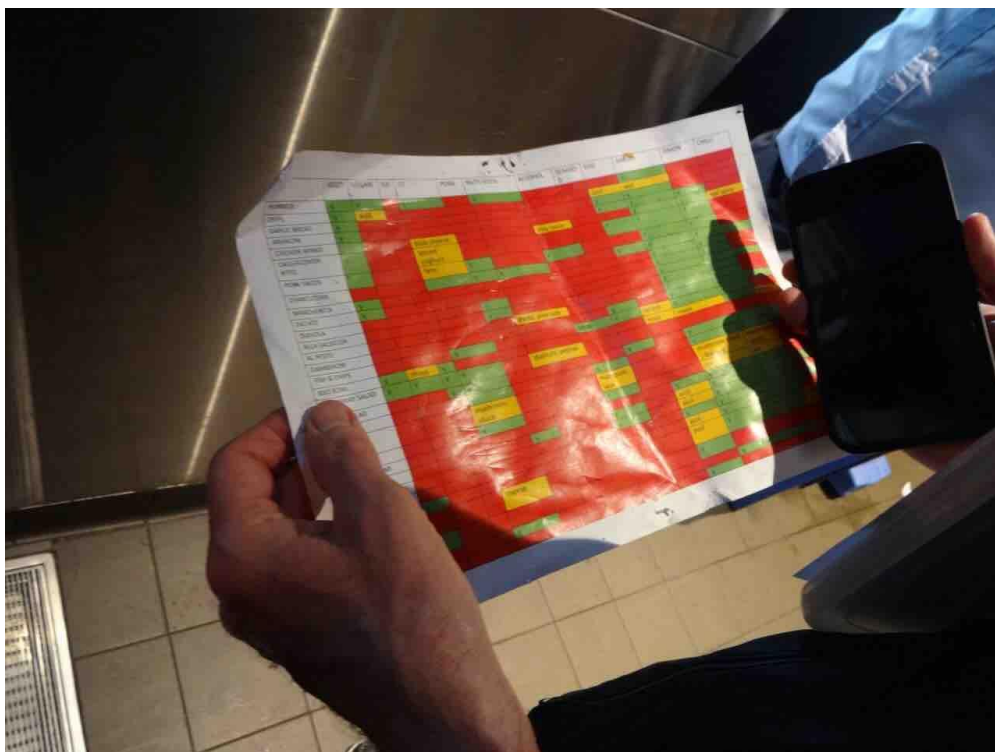


写真16：食材の温度管理確認（中心温度計使用）。



写真 1 7 : 冷蔵室の温度管理確認。



写真 1 8 : 冷蔵庫内の食材の消費期限管理は色分けラベルでわかりやすく行われていた。



写真１９：ピザソースの温度管理確認。



写真２０：施設内ごみ集積所のゴミ箱がゴミが入りきらずに蓋が開いていることを指摘。そ族対策のために空きがあるゴミ箱に入れてきちんと蓋を閉めるよう指導（写真右端のゴミ箱）。

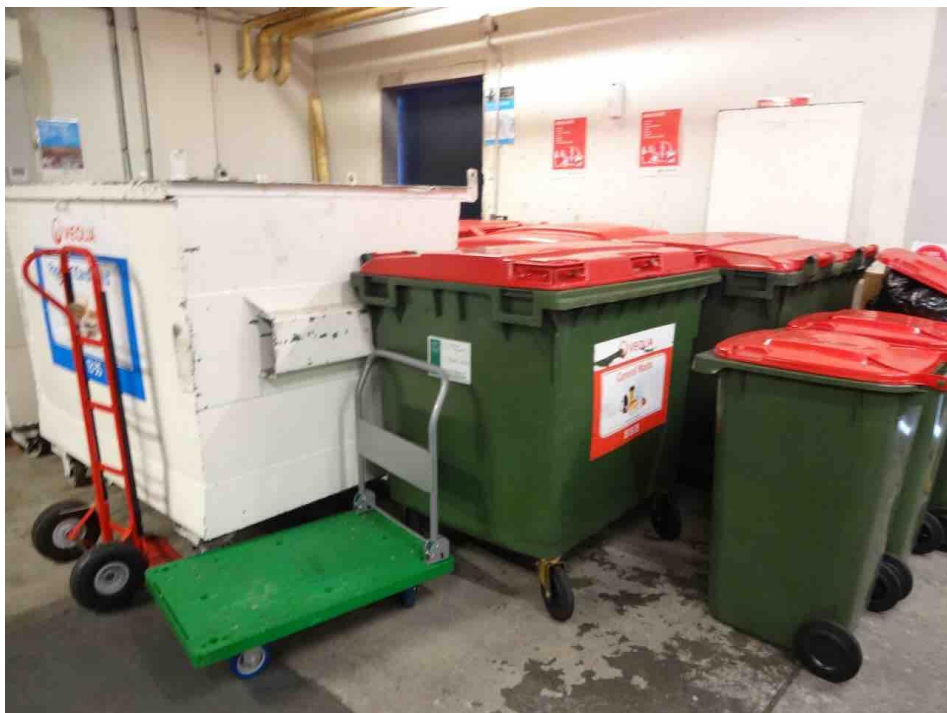


写真 2 1 : 手洗い場の一つが荷物置き場となっており使用できなかったためどかすよう指導。



写真 2 2 : 食品衛生責任者証の確認。



写真 2 3 : 製氷器にカビが発生していないかを確認。

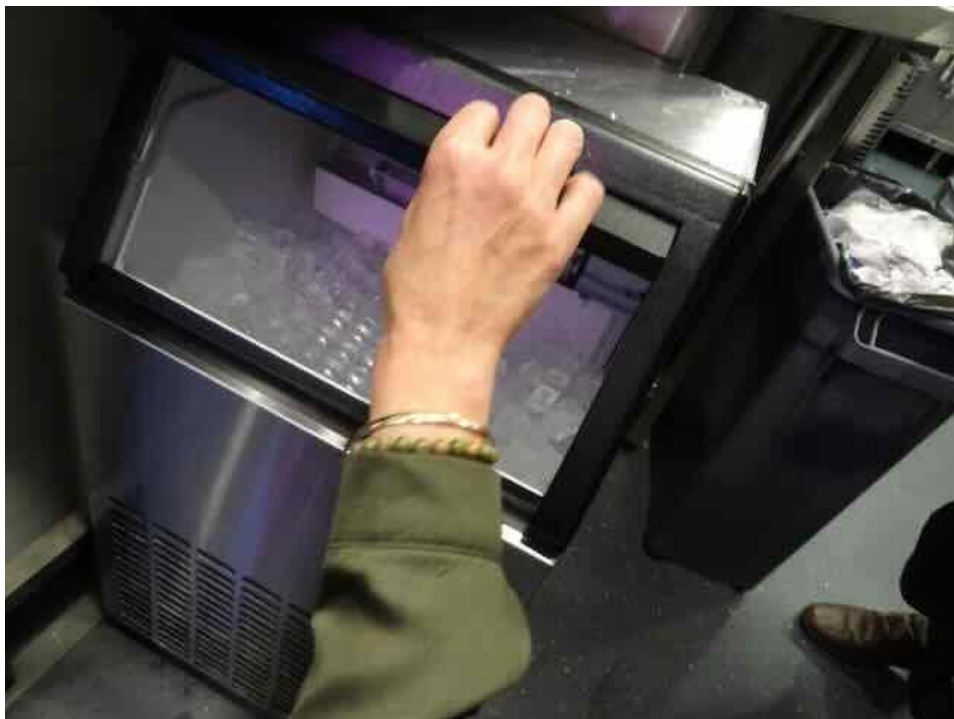


写真 2 4 : 食洗機に汚れやカビがあったため指導。



写真 2 5 : 使用している食洗機の洗剤に問題がないかを確認。



写真 2 6 : 事業者の温度計が動作することを確認。



写真 2 7 : 事業者の温度計の確認および使用方法理解の確認。食材の温度も確認。



写真 2 8 : 保温カウンターの食材の温度確認。60℃以上であったので問題なし、表面と内部の温度に差がでないよう定期的にかき混ぜるよう指導。



写真 29：炊飯器の温度を確認。壁の木材は異物混入の原因になるので推奨されないが、元の建物の問題であるため仕方ない。その近くに食材を置かないように指導。



写真 30：Vegan 用料理のフライパンは別にして管理していた。まな板等も同様に別に用意していた。ピーナツ等のアレルギー対応においても調理器具を別にして調理していた。

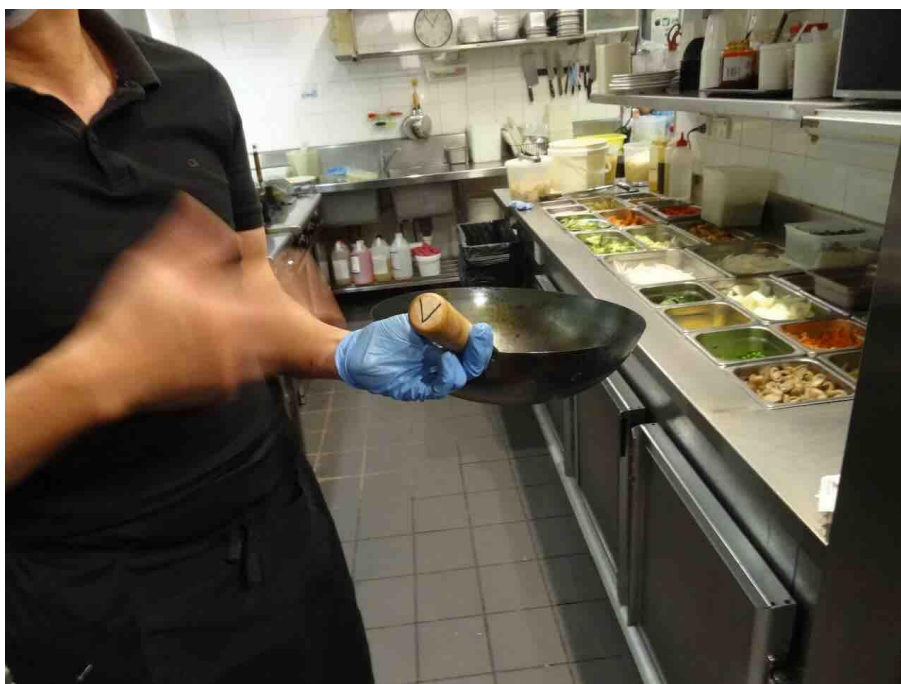


写真３１：キッチンカーの手洗い場に布の布巾しかないため、使い捨てのペーパータオル等を用意するよう指導。

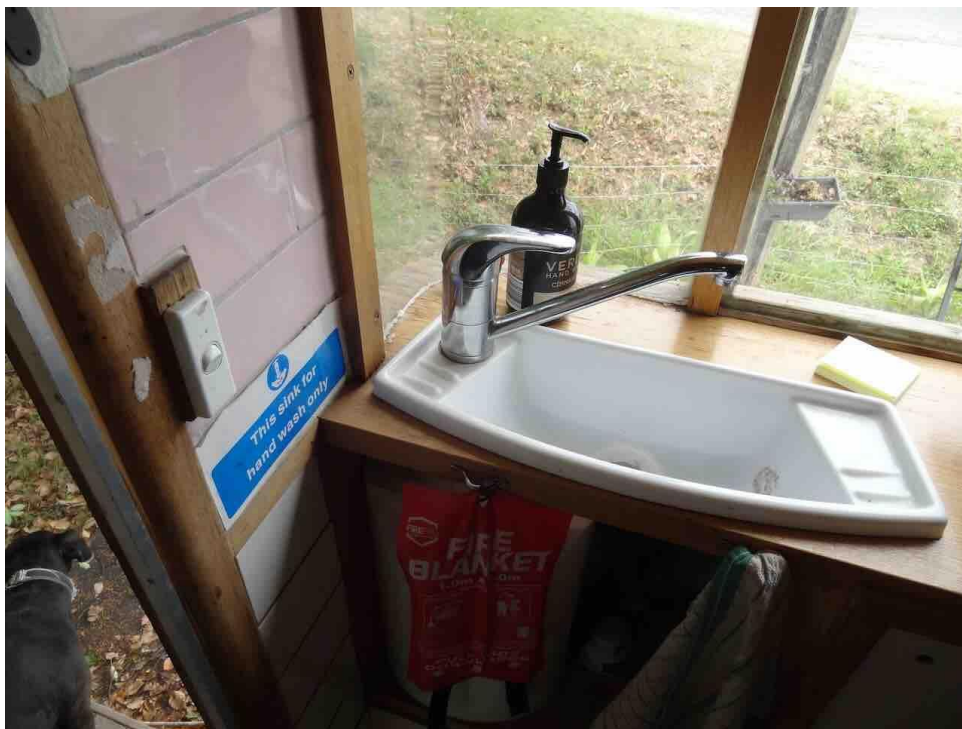


写真３２：冷蔵庫のパッキンが壊れているので修理するよう指導。

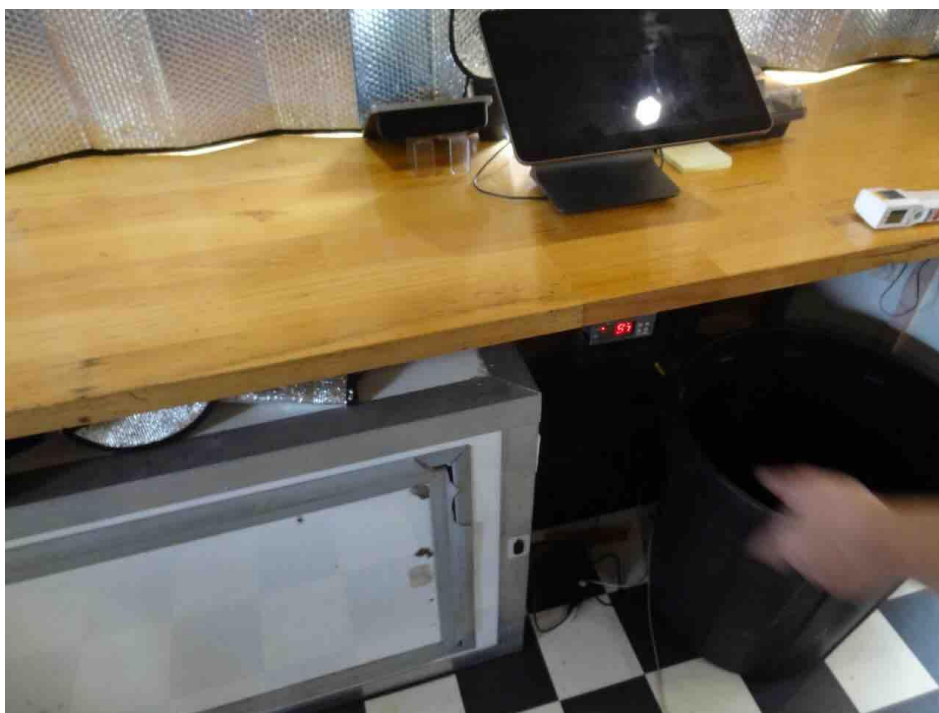


写真３３：牛乳等を保存している冷蔵庫が不調で、上の段は冷えていなかった。修理が終わるまで冷えている下の段に移すか、パッキンの破れている冷蔵庫の方がしっかり冷えていたのでそちらに移すように指導。



写真３４：窓のパッキンが破損しており、虫や埃の侵入を防ぐために修理するよう指導。



写真 3 5 : 冷蔵ショーケース内のケーキやお菓子の温度を測定。



写真 3 6 : ケーキ類のアレルゲン表示を確認。

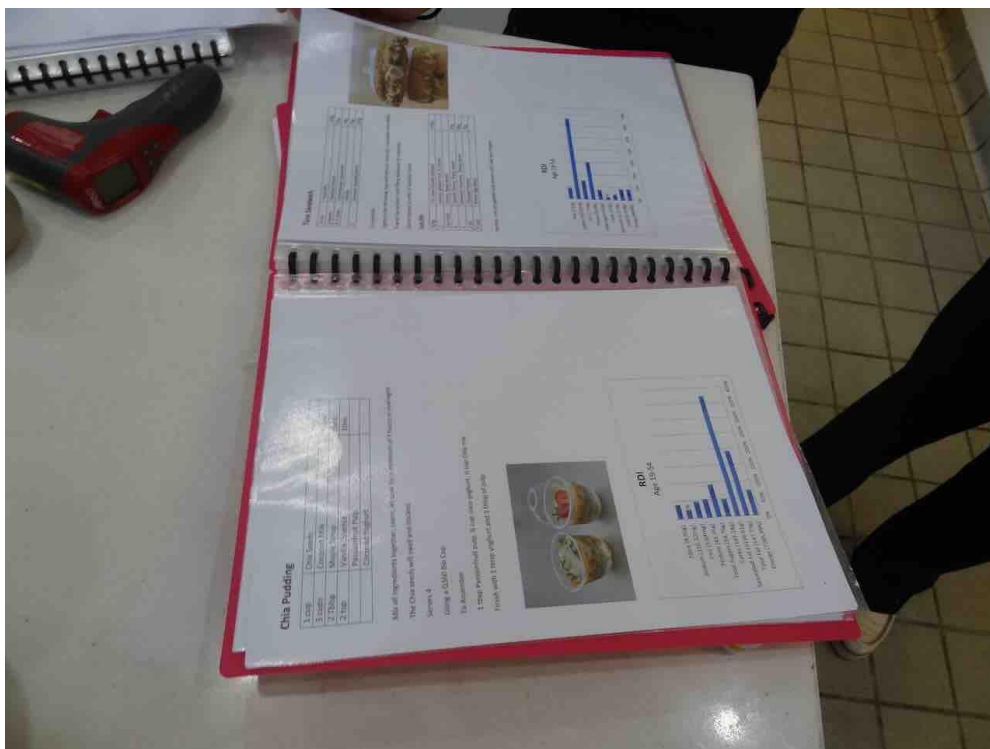


写真３７：事業者が使用していた温度計が故障していたため、新規で買い直す際に中心温度計付きの方を購入することを推奨。



写真３８：ドラフトの錆が出ていたので食品への異物混入をふせぐために磨くよう指導。



写真３９：客が自分でパン等を取ることができる場合には常時監視できるスタッフを一人置くように指導。



写真４０：冷蔵庫中で肉製品の下にパンが置かれていたため配置を変えるよう指導。



写真 4 1 : 換気扇と天井に隙間ができており虫や鼠族の侵入を防ぐために隙間を塞ぐよう指導。



写真 4 2 : パンの上の扇風機が埃まみれだったため掃除するよう指導。

