

# 食品安全認証規格・規制実態調査

## フランス

2016年3月

日本貿易振興機構（ジェトロ）

パリ事務所

農林水産・食品部 農林水産・食品課

**【免責事項】** 本レポートで提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用ください。ジェトロではできるだけ正確な情報の提供を心がけておりますが、本レポートで提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェトロ及び執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承ください。

Copyright (C) 2016 JETRO. All rights reserved.



## はじめに

本調査報告書は、フランスにおける今後の日本食普及と日本産食品の輸出の可能性を検討するための参考資料として、フランスで使用されている BRC（英国小売業協会：British Retail Consortium）が発行している規格、IFS（国際食品規格：International Food Standard）などの食品安全認証規格の概要およびその普及状況について関係者への取材にもとづき最新情報をまとめたものである。

本調査結果が同国への農林水産物・食品の輸出拡大の一助となれば幸いである。

日本貿易振興機構（ジェトロ）

パリ事務所

農林水産・食品部 農林水産・食品課

食品安全認証規格・規制実態調査（フランス）

目次

1. フランスにおける主要な食品安全認証規格.....	2
1-1 IFS（International food Standard:国際食品規格）.....	2
1-2 BRC Global Standard.....	7
1-3 IFS と BRC.....	7
2. フランスにおける安全認証規格の普及状況.....	9
3. 考察.....	13

## 1. フランスにおける主要な食品安全認証規格

食品安全に関する認証制度は世界に様々あるが、フランス国内で主流と言われるのが、フランス小売事業者連盟が策定に参与する IFS (International Food Standard) 認証である。

現在、欧州では、BRC Global Standard (British Retail Consortium の策定した認証。以下、BRC) と IFS の 2 認証が主流となっており、世界的に見ると、BRC の取得数が IFS より多いと言われる。しかし、フランスでは、歴史的経緯や業界内での定着の度合い、取引先からの要求等の関係から、BRC より IFS 認証を取得している企業の方が多い。

以前は、「英国では BRC が求められ、大陸側では IFS が求められる」と言われていた。しかし、両基準とも、品質管理基準である ISO (国際標準化機構：本部スイスジュネーブで策定された国際規格) の考え方をベースとしつつ、食品に特化して作成された基準であること、両者とも GFSI (Global Food Safety Initiative) <sup>1</sup>の承認を受けていること等により、最近では、「BRC も IFS も同等」との認識が小売業者にも定着して来た。このため、一方の認証を取得していれば、取引上問題ないとする事業者も多い。しかしながら、2 認証両方の取得を要求したり、いずれかの認証を指定し、取得を取引の条件とする小売業者が未だ存在する実態も今回の調査で明らかとなった。

なお、同じく、GFSI の承認を取得している欧州発祥の安全認証規格としては、FSSC22000 (オランダの The Foundation of Food Safety Certification によって策定) があるが、ジェトロパリ事務所が行ったフランスにおける、関係者へのヒアリングでは話題に上がらず、FSSC22000 の位置づけについての質問では「IFS と同等との認識はある」との回答を得られた程度であったため、本報告書においては、BRC 及び IFS について述べる。

### 1-1 IFS (International food Standard:国際食品規格)

#### 【概要・歴史】

IFS は、食品製造業者 (食品加工業者及び未包装の食品の包装業者) を対象に、製品の製造ま

---

<sup>1</sup> GFSI : 世界規模に展開する食品事業者 (約70カ国、約400社が参加) が、食品安全の向上等に向けた取組を行う機関であるCGF (The Consumer Goods Forum) の下部組織として2000年5月に発足。世界に多数存在する食品安全基準について、一定の基準をクリアしたものについて承認する。GFSIが、複数ある安全基準の同等性を保証することで、グローバルに展開する企業の重複監査の負担を低減することが目的の一つである。詳細はGFSIのHP参照 (<http://www.mygfsi.com/>)。

たは包装工程の汚染の危険性を監査する基準である。

IFS は、2003 年に Hauptverband des Deutschen Einzelhandels (HDE：ドイツの小売業者連盟) が、食料製品向けの品質・安全性に関する基準である IFS Food を発行したのが始まりである。翌年の 2004 年には、フランスの Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution (FCD：フランス小売業者連盟) が HDE と共同で更新版を策定するなど、国際的な食品安全認証規格の中では、フランスにおける歴史が長い。

フランスでは、大手スーパーのカルフル、オーシャン、モノプリ、システム・ユー、冷凍食品大手のピカール、キャッシュアンドキャリー（専門家向け卸）のメトロ等が IFS を支持している。このため、フランス企業は、IFS 認証の取得数が BRC 等の別の安全認証と比較して多いと言われている。

フランス国内において、IFS は 10 年以上の歴史があるため、食品企業の間で既に取得は進んでいる。認証機関に対して、最近の認証取得企業数の伸びを聞いたところ、フランスではアジア地域のような目だった伸びはなく、横ばいか安定した増加傾向との回答であった。また、認証機関によると、IFS 認証の取得は、地方の食品企業にも普及しており、都市部と地方間で取得企業数に偏り等は無く、一次加工工場の多い地域（ブルターニュ、ロワール等）、農産品生産の多い地域（ノールパドカレ、ローヌ・アルプ地方等）における認証取得数が多いとのことであった。

現在の IFS 認証の最新版<sup>2</sup>（2014 年 4 月第 6 版）は、フランス、ドイツだけでなく、International Technical Committee、イタリア、スイス、オーストリアの関係業界が作成に携わっており、このほか、IFS 北米ワーキンググループ、スペイン、アジア、南米の情報も取り入れるなど、多国籍な視点を取り入れた安全基準となっている。

IFS Food から始まった認証は、現在では、卸、輸送（IFS Cash & Carry Wholesale、IFS Logistics）等多岐に亘る。なお、本報告書では、食品に関する認証である IFS Food について述べる。

### 【認証の目的・取得の利点】

IFS は、安全認証のための均一な評価システムを基に、認定された信頼できる監査員が審査を行なうことで、透明性が高く、信頼度の高い認証が実現できるとしている。IFS の基準に基づいて第 3 者機関が安全認証を審査することで、製造業者や小売業者が独自で安全確認を行なうよりも、双方の費用と時間を削減することが、IFS の認証制度の主目的である。

---

<sup>2</sup> IFS の HP からダウンロード可能

<http://www.ifs-certification.com/index.php/en/ifs-certified-companies-en/document-download/download-standards>.

また、工程管理及び商品のロット管理を行なうことは、食品汚染等が発生した際に、問題発生箇所及び回収すべきロット番号の特定が容易となるため、食品製造業者のトラブル処理経費の大きな軽減につながるとの声が関係者へのヒアリングで得られた。

このほか、IFS は、認証には以下の具体的な利点があるため、食品事業者にとって競争上有利に働くと述べている。

#### ■製造・生産部門の利点

- ・ 管理者と職員の間における、規定や製造手順等に関する相互理解の改善
- ・ 食品規定への適合性の監視
- ・ 資源の効率的利用
- ・ 顧客監査の必要性の減少
- ・ 独立した第三者による監査
- ・ リスクベースの考え方に基づいた個々の工程の管理による高い柔軟性

#### ■販売部門の利点

- ・ 高品質で安全な製品の製造者としての評判の向上
- ・ 第三者による監査を要求する顧客との取引が可能
- ・ 最高基準の IFS のロゴと証明書の使用可能

#### 【認証基準の工程・内容】

IFS 基準は、食品が製造または包装される過程で、汚染の危険性が適切に管理されているかを監査するための基準である。

EU においては、食品の生産・加工に HACCP<sup>3</sup>を取り入れることが義務付けられており（一次生産は除く）、IFS 基準も当然ながら、HACCP の概念に基づいた工程管理を行っている。

IFS 基準は、具体的には、以下の範囲をカバーし、審査項目（監査員がチェックする項目）は、300 項目以上となっている。

- ・ 上層部経営者の責任
- ・ 品質と食品安全を管理する体制
- ・ 原材料の管理

---

<sup>3</sup> 製造の各工程において、危害（汚染）要因を分析し、危害防止のために重要な工程を決め、その工程を継続的に監視・記録する（例：加熱・冷却が製造工程にある場合は、加熱時の温度及び冷却時の温度を定期的に測定し記録する）



- ・製造計画・工程
- ・測定、分析、改善
- ・フードディフェンス（異物混入防止等の食品防御）

監査員が確認する項目は、企業の責任管理体制から HACCP の体制、従業員の衛生管理、天井やドアの管理にまで及ぶ。

認証取得の主な工程の流れは図 1（次ページ参照）の通りである。IFS 認証取得にあたっては、IFS が認める認証機関による審査等が必要となるため、認証取得を目指す企業は、世界に 2016 年 1 月現在 100 以上ある認証機関から、費用・サポート体制等を比較し、自社にあった認証機関を選択し契約する（認証機関は IFS のホームページ<sup>5</sup>から国別に検索することができる）。

認証の審査にあたっては、認証機関が監査員を企業に派遣する。この監査員と企業は、オープニング（開始時）/クロージング（終了時）の 2 回のミーティングを行う。オープニングミーティング後、監査員は、工場見学、職員へのインタビュー、書類確認等を行い、300 項目に及ぶ IFS 基準を満たしているかについて審査する。審査後に、クロージングミーティングが行われ、監査員より、仮審査結果、改善点等が報告される。この期間は 1～数日である。

監査員の評価は、各項目について、A、B、C、D、Major、K0 で下される。A は要求されている事項が満たされていることを示し、D は要求事項が実行されていないことを示す。A～D は、それぞれポイントが決まっており、最終的な合計得点も評価には記載される。たとえ、D 評価の項目があったとしても、監査後に送られてくる管理計画案を元に、D 評価を受けた項目の改善につながる管理計画を作成・提出すれば、IFS 認証を取得することは可能である。

一方で、Major 及び K0 を受けた項目があった場合は、事情が異なる。Major 評価は、食品汚染の防止対策に重大な問題があることを意味する。Major 評価が 1 つの場合は、問題点の改善を行ったうえで、6 カ月以内に再度、評価を受けることにより、IFS 認証を取得することは可能である。しかし、Major 評価を受けた項目が 2 つ以上ある場合は、IFS 認証の取得はできない。

K0 とは、審査項目の中でも、IFS が特に重要とする、トレーサビリティ、内部監査、管理職の責任、従業員の衛生管理等の 10 項目について、要求事項を満たしていない場合に下される評価である。K0 評価が 1 個でもあると、IFS 認証の取得はできない。

IFS の審査項目は、ホームページで公表されている<sup>7</sup>ことから、IFS 認証取得に際しては、事前に審査項目を確認し、自社による自己評価を行い、Major や K0 評価を受けることが無い

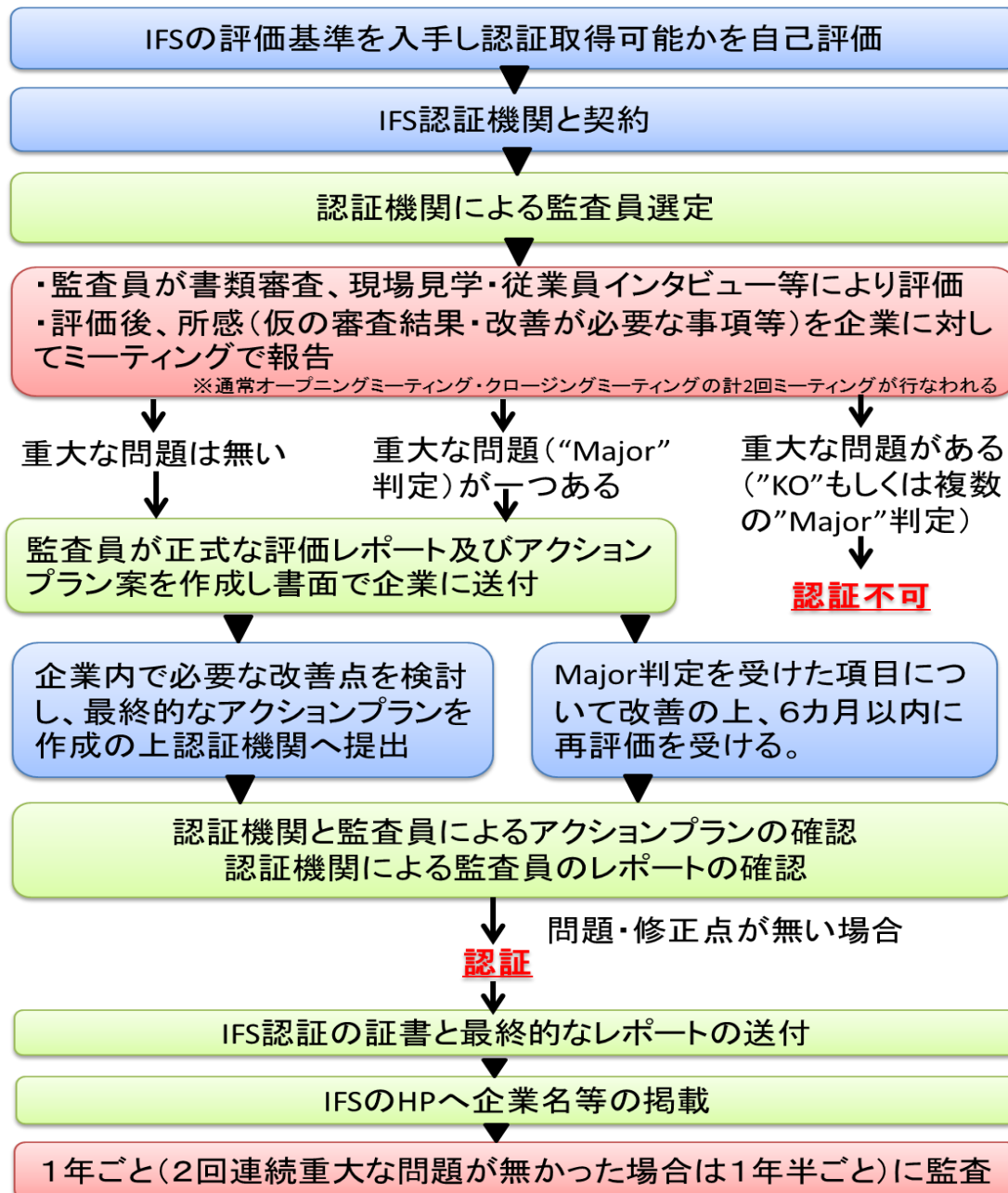
---

<sup>5</sup> <http://www.ifs-certification.com/index.php/en/certification-bodies-en/ifs-standards/ifs-food-with-united-fresh>

よう準備しておくことが望ましい。また、IFS のホームページには、監査員向けに、各項目の評価時のチェックポイント、Major/KO 評価を下す際の判断基準が記載された資料も掲載されており、自己評価の段階で参考にすることが可能である。

認証取得後は、監査は原則1年ごとに行われるが、2回連続で重大な問題が発見されなかった場合は、監査が1年半ごととなる。

図1 IFS 認証取得の流れ



## 1-2 BRC Global Standard

1996 年に British Retail Consortium (BRC : 英国小売協会) によって策定された品質管理プログラム。IFS と同様に、GFSI 認定を受けている。かつては、英国の事業者が中心に取得していた認証だが、現在では世界 100 カ国以上に認証取得企業が存在する (英国発祥の認証であるため、詳細は、ジェトロ・ロンドン事務所の報告書「食品安全認証規格・実態調査 (ロンドン) <sup>8</sup>」参照)。

## 1-3 IFS と BRC

上述の通り、IFS と BRC は、両者とも GFSI の承認を受けていること等により、専門家の間では、同等性があることは認識されている。一方で、日系食品製造業者からは、2つの認証の違いがわからない、どちらを取得したら良いのか迷う、取得認証は多いほどいいのか、といった意見・質問がある。このため、IFS、BRC 両方の認証を行っている認証機関に、2認証の違いについてヒアリングを行った。主な内容は以下の通り。

- 2つの認証について、内容の大きな違いは無い
- 食品製造業者は、卸業者・小売事業者の要求を踏まえ、どちらを取得するか決めている場合がほとんど。自分達で主体的に決めるケースは少ない。
- フランスの企業は、フランス国内と欧州大陸内の他国に商品を販売することが多い。このため、これらの国の取引先が求めることが多い IFS が主流。
- IFS、BRC の両方を取得している工場は3割程度だと思う。両方の取得を取引契約上の義務として要請されたため、両方取得する、という企業が多い。フランスでは、既に IFS を取得している企業が、追加で BRC を取得するケースが多い。
- 卸業者が FSSC2200 を要求してくる場合もあると認識している。特に、GFSI の観点から要求する卸業者は、FSSC2200 を選ぶ傾向が高いように思う。一方で、ISO22000 については、フランスにおいては、卸業者からの、安全保障としての認知が IFS ほど高くないので、補足的な安全認証だと認識されている。

---

<sup>8</sup> <https://www.jetro.go.jp/worldtop/europe/uk/foods/>



## 2. フランスにおける安全認証規格の普及状況

安全認証取得の取引上の必要性について、食品製造事業者・生産者、卸業者、小売業者と、認証へのかかわり方の異なる関係者にヒアリングを行った。その結果、「IFS または BRC 等の安全認証規格を取得していなくても、商品の質が良ければ取引を行なうことが可能」という意見から、「それらが無いと取引は不可能」という意見まで様々であった。

このように、関係者間で意見が分かれるのは、安全認証の位置づけ・内容の理解・定着がまだ過渡期であること、担当者の裁量が大きいというフランスの傾向、レストラン等の仕入れは（大手チェーン等の一括購入で無い限り）シェフの裁量が大きく、認証の有無よりも質重視で選ばれることが多いという美食の国ならではの特徴があるからだと推察できる。

一方で、このような中でも、共通の意見として聞かれたのは、

- GMS（大手スーパー）等の PB（プライベートブランド）としての取扱いには、安全認証の取得が必須であること。古くからの取扱商品については、安全認証の取得を必須としない場合もあるが、新規契約には、近年は必須となっている。
- 安全認証取得の必要性は年々増しており、将来的に小売業者から取得を求める声が強くなることは確実であること。

の2点であった。

これらを踏まえると、フランスへの食品の輸出及び現地における展開を、今後大規模に行う際は、IFS または BRC（もしくは FSSC22000）の取得の必要性が高いと考えられる。

以下、ヒアリングの詳細を記載する。

### 【バター生産者組合】

- 当該組合は、フランスで有名な歴史あるバター・チーズの生産者。王室等にバターを納品する等、味の評価が高い。2013年にバター、2015年にチーズの生産について IFS を取得した。認証取得以前から GMS(大手チェーンスーパー)等にバターを販売している。
- 製造工場を拡張する必要があったため、それに合わせて、工場を IFS 規格に合うように設計。
- 自分たちが、色々な安全認証の中から、IFS を選んだのは、生産者に合った認証だと思ったから。また、フランスの GMS は、他の認証より IFS 認証を好むように思う。IFS を取得していれば、他の国の小売業者から追加で（BRC などの）別の認証を要求されるようなことはない。
- IFS 認証取得前から、GMS と取引をしているが、安全認証を取得しないと取引をやめる、

というようなことを言われたことは無い。しかし、海外の小売業者から求められることが多かったのは事実。その中でも、米国からの要求が多かったように思う。

- IFS 認証取得前は、各 GMS が毎年監査に来るので、回数が多くなり、対応が大変だった。IFS 認証取得後はその必要が無くなったのがメリットだと思う。
- ただし、米国の大手スーパーは、IFS 認証の取得の有無にかかわらず、FDA（米国連邦保険福祉省食品医薬品局）が3年毎に生産工場の監査に来る。これは、対米国に生鮮食品を輸出している場合は、皆そうなるという。
- IFS 認証は、フードディフェンスの体制強化のために取得した。品質については、30年以上前から取得していた AOP（Appellation d'Origine Protégée：保護原産地呼称、日本の地理的表示に相当）に基づいて生産手法を厳しく管理している。IFS は、AOP とは異なった考え方で、原料（どの牛からとれた牛乳で、いつ回収されたか等）、製造（どの木樽でいつ製造されたのか等）、包装まで、製造過程を完全トレースできることが必要であった。両者とも規定は厳しいが、注目しているポイントが全然違う。たとえ AOP を取得していても、小売りからは IFS などの安全認証を求められていた。
- IFS 認証は、取得後も監査が毎年行われる。監査には2日かかり、対応が大変。ただし、昨年の監査で、非常に高い得点であったことから、今年以降は監査の頻度が低くなるので負担が減ってとても良かった。

#### 【食品メーカー】

- 当該食品メーカーは、フランスだけでなく、EU内で商品を展開している。現在はアジア系食品小売・レストランが納入先の中心だが、大手スーパーである GMS 等への販売も視野に入れている。
- 市場では IFS より BRC のほうがもてはやされる傾向にあると感じるが、正直、違いはよくわからない。
- 日本の古くからある工場のようにラインを継ぎ足して対応しているような工場だと、安全認証取得に必要な『ラインの整流化』に対応できない。
- まだ欧州のメインストリームに食い込んでいるわけではないので、今は認証を取得してなくても商売はできているが、いずれ必要になるだろうと感じる。ただ、現時点では、認証がないと、交渉のテーブルに付けないとは思わない。
- 取れるなら複数の認証を取得しておいたほうが良いとは思っている。数が多い＝厳しく管理できている、という印象を受けるし、ある認証を取得していなければ、「なぜそれを取得していないのか」という話になる場合がある。また、小売業者が要求する資格は、会社によって

様々。ただし、認証取得状況について質問する小売業者の担当者も、各認証の違いを理解しているのかというと、そうは思わない。おそらく、本社や本部から言われたとおり訊いているだけなのだろう。

- 安全認証を取得していれば、取引先のスーパーによる監査 (Audit) が2年に1回になるなどのメリットがある。
- 安全認証は、日本の工場のように衛生管理を厳格にしたからと言って取得できるものではない。東南アジアなどの工場では、これでも取れるの、というような工場もある。重要なのは、きちんとした記録をつけるなど、認証の制度に沿った管理を行うこと。

#### 【日系食品を中心に取扱う卸業者 A】

- 当該卸業者は、フランスの GMS や大手ホテルに日本企業の食品を販売。日本企業とは、パッケージをフランス向けに替える、原材料を EU 規制に合わせて変更する等の相談を行い、商品をフランス向けに変更したうえで販売を行っている。取り扱う商品数は多くないが、各商品あたりの販売数は非常に多い。
- EU の大手スーパーと交渉するときに、HACCP の取得は当たり前。HACCP を取得していることを、メリットのように話すと、笑われてしまうだろう。その上で IFS・BRC・FSSC22000 等のいずれかを取得していないと交渉の席に着くことすらままならない。
- IFS・BRC・FSSC22000 は基本的に同じものであり、どの認証が好まれるとか、より交渉に有利といったことはない。スーパーは商品の製造管理をしていることの証拠としてこれらの認証の Certificate (証明書) のコピーを最初に求めてくる。
- EU では昔から安全認証をとっていることを求められているので、最近になって、要求する会社が多くなった、とか要求度が高くなっている、といった傾向を感じたことは無い。
- 大手小売業者は、いずれもメーカーの名前で売る商品によりも、自社 PB 商品の生産・納入に対しての方が、(万一事故が起これば自社の評判に関わるので) 求める要件は厳しくなる。それにも関わらず、PB 商品の安全管理に要する全てのコスト (例: 監査に係る費用) はサプライヤーが負うことになっている。
- ホテルも大手チェーンは非常に厳格で認証の証明書を求めてくる。大手ホテルチェーンの食品のバイヤーが GMS 出身のこともある。
- 当社の売り上げは毎年 50%伸びている。つまり日本産食品には大きなチャンスがあるのに、安全認証や遺伝子組み換え生物(GMO)への意識の低さにより、そのチャンスを活かさきれていない。

#### 【日系食品を取扱う卸業者 B】

- 当該業者は、自社の小売店舗での商品の販売及びレストランへの卸を行っている。顧客のレストランは、日本食レストラン及び日本人シェフの経営するフレンチ等のレストラン。チェーン店は少なく、1店舗限りの店がほとんどだが、有名店も多い。多種類の日系食品を取扱っている。
- 安全認証の取得は、取引要件にしていない。
- レストランからは、安全認証の話などが出ることは全く無い。それよりも質が重視されている。
- 日系・アジア系の小売店舗では、安全認証の取得を必須にしたら取り扱える商品がなくなってしまうので、求める気は無い。その代わりに、大手スーパー等に卸すことも考えない。

#### 【日系食品を取扱う卸業者 C】

- 当該事業者は、レストラン・小売への卸が中心。フランス以外のEU他国へも展開している。
- IFS は英国では通用しないと感ずることがある。英国ではBRCを求められることが多い。
- チェーンの手レストランなどは、安全認証の取得を取引条件にしてくる場合が多い。しかし、取得している日本企業はほとんど無いので、自社で安全認証を取得することにした。そうすると、「この卸の扱う商品であれば、食品製造業者自身は安全認証を取得していなくても良い」と判断するレストランもある。

#### 【GMS のバイヤー（複数）】

- ナショナルブランド（食品製造企業名で販売する商品）については、何か問題があったときの責任の所在が、製造企業となるが、プライベートブランドについては、問題が生じた場合、自社(GMS)が責任を負う必要があり、ブランドイメージも損なわれる。そのため、プライベートブランドについては、安全認証の取得は必須条件としている。一部、例外として、古くから取引をしている生産者・製造者の商品については、安全認証が無くても取扱う場合があるが、新規契約の場合は、安全認証取得済みが必須。古くからの取引の会社に対しても、安全認証を取得していない場合は、それに代わる安全管理の実施を求めている。
- プライベートブランド以外の商品については、安全認証を取得しているほうが望ましいが、認証無しでは交渉のテーブルにつけない、というほどではない。商品の質が非常に高ければ、



購入する可能性はある（実際に大手 GMS が、フランチャイズ店において、当該フランチャイズの社長の意向を受け、2店舗で、安全認証を取得していない日本の中小企業の約 40 種類の商品の常設販売を最近始めた例などもある）。

- 安全認証を取得していない場合は、どのように安全管理を行っているかの説明が（口頭だけでなく、書類でも）必須。契約に当たっての提出書類や確認すべき事項、監査は多くなる。
- 最近、安全認証の位置づけは大きくなってきている。現在は、認証を取得していなくても、契約可能だが、この状況が近い将来変更にならないとは言えない（取引上必須になる可能性もあり得る）。
- 日本では、古くからの工場が多いので、認証を取得できないという話もあるが、工場内の一部のラインだけ認証を取得することも出来るので、もっと積極的に認証を取得すればよいように思う。
- IFS と BRC については、内容には差異がないと認識している。このため、どちらが望ましい、ということはないし、一方をもっていれば良いと考えている。このため、2つとも取得しなければならぬとも思っていない。

### 3. 考察

フランスにおいては、数ある安全認証の中でも、IFS 認証が一番普及している。最近では、BRC や FSSC2200 についても、IFS と同様に、GFSI に承認されていることから、IFS と同等であることが認知され、以前より「IFS で無ければ受け付けない」という卸業者・小売業者は減少している。しかし、IFS を取引条件として指定してくるケースも未だ存在するのが実態である。また、IFS と BRC の一方のみを取得していると、「なぜもう一方は取得していないのか」と言われ、あらぬ疑いをかけられるため、両方を取得することになっている、という製造業者も多い。

こういった事態が発生するのは、契約時に、商品の安全性が保証されていることを確認する際に、「書類上で確認が取れること」のみを重視し、その内容を正確に把握できていないバイヤーも存在するためである。そのため「この認証でなくてはならない」「複数取得して欲しい」といった要求をしているものと思われる。実際に、両認証について、正しく理解している大手小売業のバイヤーは、「IFS と BRC は同等性があるので両方の取得を求めるようなことは無い」と言っている。IFS と BRC 両方の取得を求めることや、どちらかを指定して取得を要求することは、GFSI の目的の一つである「認証の同等性の保証による製造者の負担軽減」と相反するものであることから、GFSI の普及活動に伴う現状の改善が期待される。

商品のトラブル発生による損害を避けるため、大手小売が、取引先に安全認証を求める傾向は

年々強まっている。一方で、フランスの特徴として、英国等と比べると、安全認証よりも商品の質や味を重視する傾向が見られる。大手チェーン店であっても、味や品質が非常に気に入った場合は、製造工程において安全管理の手法がとられていることが確認できれば、IFS や BRC といった認証を取得していなくても、取引を行っている事例もある。また、レストラン等については、個人経営の店であれば安全認証については気にしない、という店も多く、ターゲットによっては、安全認証を取得していなくても、商品の展開は可能である。実際にフランスの製造業者でも、昔からの手法を守って伝統食品を造り、レストランを中心に卸している場合は、認証を取得していないこともある（ただし、HACCP に基づく安全管理は EU 内では義務であることから、HACCP 認証は取得している）。

一方で、大手小売・レストランを相手にする卸業者の中には、取扱商品に安全認証の取得を必須としている場合も多く、認証を取得していないと、門前払いとなる可能性もある。安全認証を取得していないことは、フランスにおける商品展開において、不利に働くことはあっても、有利になることは無い。

EU における食品企業は、HACCP に基づく安全管理は既に義務として行っているため、HACCP をベースとした IFS や BRC 認証の取得は日本企業より容易である。また、仮に日本企業が HACCP の安全管理も行っていない場合は、EU 域内の多くの製造者との競争において、最初からマイナスポイントがついてしまう可能性は認識しておく必要がある。

これらの状況を勘案すると、IFS、BRC、FSSC2200 の認証を取得していない日本企業がフランスに対して商品を輸出・展開するにあたっては、まず、販売のメインターゲットを定め、ターゲットとなる企業が安全認証に対して、どのような姿勢であるかを確認する必要がある。

ターゲットとなる販売先が安全認証を必須としている場合は、認証を取得する必要がある。必須ではないが好ましいとしている場合は、①認証を取得する、②自社の安全対策について、書面で取りまとめ、それを代替とするよう交渉する、③既に IFS や BRC を取得しており、日系食品を扱う卸業者に自社商品の取扱を依頼する（当該事業者が安全認証を取得しているのであれば、製造企業が認証を取得していなくても良いとする小売・レストランもあるため）といった対応が考えられる。

メインターゲットとなる販売先が、安全認証の取得を必須としていない場合は、同じく安全認証の取得を必須としていない卸業者を選んで、フランスへの輸出を行うこととなる。ただし、安全認証の取得を必須としない小売・レストランは、小規模な店舗が多く、輸出数量は限定的となるため、自社が目標とする輸出数量を満たせるかについての検証が重要である。

また、フランスだけでなく、将来的には EU 域内の他国への商品展開を考えている場合は、その国の安全認証に対する姿勢についても確認しておく必要がある。多くの企業がフランス以外の展

開先としては、英国を想定するが、英国の場合は、上述の通り、BRC が好まれること、フランスと比較し、安全認証の要求度が高いことなどがあるため、それを踏まえた対策が必要となる。

本調査において、ほぼ全ての関係者から、安全認証の要求度は年々強くなっている、という意見が聞かれた。このため、現在は認証なしでの商品展開が可能であっても、将来を見据えると、認証の取得を検討する必要性は高いと考えられる。

また、IFS、BRC の取得を取引の必須要件としていない企業についても、小売業者においては、何らかの安全対策がとられていることを必須としている場合が多く、IFS や BRC 認証を取得していない場合は、自社がどのような安全対策を行っているかについて、書面説明が可能な状況にしておく必要がある。場合によっては、現場の監査が必要となるケースもある（その場合の監査にかかる費用は、小売業者が指定する監査員の旅費も含め製造者が負担する）。こういった、認証を取得しない場合に課される手間や費用も考え合わせた上で、認証取得については検討する必要がある。

フランスの製造業者の中には、工場改修・増築のタイミング等に合わせて、IFS 認証取得が可能な設備に造りかえ、認証を取得する場合もある。将来的にフランスへの輸出を考えている場合は、工場改修に合わせて、安全認証の取得を視野に入れると、認証取得時の負担が軽減される。

フランスで安全認証を取得せず、レストラン中心に卸している製造業者は、認証取得にかかる経費と、認証取得による販売量の増加がもたらす利益と、現在の自社の目標とする販売量・利益を総合的に勘案し、現時点では取得する必要は無いと判断して取得をしていないケースが多い。また、最近取得した製造者からは、認証取得による業務負担の軽減が、認証取得に係る費用と比較してもメリットだと判断したため認証を取得したとの声もあった。日本企業においても、フランス輸出を目的とし、安全認証の取得を検討する場合は、これら企業と同様に、経営的なメリット・デメリット及び自社の販売戦略との調和を総合的に検討して判断することが求められる。

食品安全認証規格・規制実態調査（フランス）

2016年3月作成

---

日本貿易振興機構（ジェトロ）農林水産・食品部 農林水産・食品課

〒107-6006 東京都港区赤坂1-12-32

Tel. 03-3582-5186

---

禁無断転載