

農林水産省補助事業

EU・フランスにおける
コメ調理品の流通規制調査

2020年6月

日本貿易振興機構（ジェトロ）

農林水産・食品部 農林産品支援課

パリ事務所

【免責事項】本報告書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掛けておりますが、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、ジェトロおよ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。

お役立ち度アンケートへのご協力をお願い

ジェトロでは、日本産食品の輸出拡大の参考とすることを目的に本調査を実施しました。ぜひお役立ち度アンケートにご協力をお願いいたします。

◆本調査のお役立ち度（必須）

役に立った まあ役に立った あまり役に立たなかった 役に立たなかった
その理由をご記入ください。

◆本調査をご覧になり、実際にビジネスにつながった例があれば記入ください。（任意）

◆今後のジェトロの調査テーマについてご要望などがあれば記入ください。（任意）

◆貴社・団体名（任意）

◆お名前（任意）

◆メールアドレス（任意）

◆企業規模（必須） 大企業 中小企業 その他

FAX 送信先：03-3582-7378 ジェトロ農林産品支援課宛

本アンケートはインターネットでも回答頂けます

(<https://www.jetro.go.jp/form5/pub/afc/frkome>)

※ お客様の個人情報につきましては、ジェトロ個人情報保護方針に基づき、適正に管理運用させていただきます。また、上記のアンケートにご記載いただいた内容については、ジェトロの事業活動の評価および業務改善、事業フォローアップ、今後の調査テーマ選定等の参考のために利用いたします。

【資料名：EU・フランスにおけるコメ調理品の流通規制調査】

はじめに

近年、フランスをはじめとした欧州諸国において、日本食に対する健康イメージも相まって、従来から人気の高い寿司に加え、弁当、おにぎりなどコメを使用した食品を販売する店舗が増加しており、日本からのコメの輸出も増加傾向にある。一方、調理済み食品の流通・販売時の保存温度に関する規制が日本と異なることなどにより、日本産米の歯ごたえや冷めても美味しいという長所を十分に生かせず、また、日本産米の使用が期待できる日系企業の進出や事業拡大の障壁となっている。

このような状況を踏まえ、日本産米の輸出促進と日本食文化の EU 諸国へのさらなる普及に資するよう、EU およびフランスにおける弁当やおにぎりなど調理済み食品の流通にかかる規制の実態を把握、整理するとともに、ビジネス環境の改善に向けた方策の検討に向けた情報収集を行った。

なお、本レポートでは、弁当やおにぎりなどコメを使用した調理済み食品（以下、コメ調理品）の流通にかかる規制を主な対象としており、コメ（精米など）の輸入や流通にかかる EU 規制などについては、ジェトロの農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト「日本からの輸出に関する制度（EU）」¹を、レストランなどの開設にかかる規制などは、ジェトロの調査報告書「フランスにおけるサービス産業分野での店舗開設～外食、小売を中心に～」²を参照されたい。

本レポートが、コメをはじめとする日本産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）
農林水産・食品部 農林産品支援課
パリ事務所

¹ ジェトロ 日本からの輸出に関する制度

<https://www.jetro.go.jp/industry/foods/exportguide/country>

² ジェトロ フランスにおけるサービス産業分野での店舗開設～外食、小売を中心に～

<https://www.jetro.go.jp/world/reports/2015/01/e38aa79faa39bba2.html>

目次

1.	EUにおけるコメ調理品の流通にかかる規制	1
1-1.	EUの食品衛生規則の概要	1
1-2.	一般食品法規則（規則（EC）No 178/2002）	1
1-3.	一般食品衛生規則（規則（EC）No 852/2004）	2
(1)	一般的衛生要件	3
(2)	HACCP原則に基づく手順	3
(3)	前提条件プログラム（PRP Prerequisite Programme）	5
(4)	食品安全マネジメントシステム（FSMS）	9
(5)	特定の小規模小売業向け簡素化されたアプローチ	11
(6)	食品事業者の各施設の登録と認可	12
(7)	衛生グッドプラクティス	13
(8)	衛生講習の義務	14
1-4.	動物由来食品衛生規則（規則（EC）No 853/2004）	15
(1)	動物由来製品を取り扱う施設の登録・承認	17
(2)	混合食品	18
1-5.	食品の微生物学的基準	23
1-6.	食品衛生以外の流通規制	25
(1)	食品の消費期限・賞味期限等の表示	25
(2)	汚染物質等に関する規則	26
(3)	食品改良剤に関する規制	27
2.	フランスにおけるコメ調理品の流通にかかる規則	29
2-1.	フランスにおける衛生のグッドプラクティスガイド	29
2-2.	衛生管理計画（PMS：PLAN DE MAITRISE SANITAIRE）	38
(1)	PMS緩和措置を享受できる基準	38
(2)	危害要因（ハザード）分析の実施が必要な事業	40
2-3.	フランスにおける食品に関する温度管理要件	41
(1)	定義と適用範囲	41
(2)	動物由来製品およびそれを含む食品の直接供与・集団給食施設または保管・輸送の段階における保存温度	42
(3)	動物由来製品およびそれを含む食品以外で事前包装されていない食品の直接供与・集団給食施設または保管・輸送の段階における保存温度	44
2-4.	食料品の微生物基準と消費・賞味期限（自主検査）	46
(1)	最終消費者または集団向け包装済み食品の「消費期限」と「賞味期限」	46

(2)	「傷みやすい食品」と「非常に傷みやすい食品」の定義.....	48
2-5.	主な業種の事例	51
(1)	宅配サービス	51
(2)	集団給食	51
(3)	セントラルキッチン	52
2-6.	商業レストランにおける衛生規則	55
(1)	レストランにおける衛生管理計画 (PMS)	55
(2)	自主検査 (微生物基準と消費期限)	57
(3)	飲食店の食品衛生講習.....	57
(4)	フランスにおける商業レストランの衛生コントロール検査.....	59
2-7.	コメ調理品の中食販売に関する衛生規則	63
(1)	自動販売機	63
(2)	製造業者	64
3.	フランスにおける衛生グッドプラクティスガイドの作成手続きと記載例	75
3-1.	作成手続きの流れ	75
(1)	業界団体によるガイド作成構想の通知.....	76
(2)	業界団体によるガイド草稿の作成.....	77
(3)	行政機関によるガイド草稿の技術面と規則への適合の評価.....	78
(4)	ANSES による科学的評価	78
(5)	行政機関による承認	78
(6)	消費者への通知とガイドの発行.....	78
(7)	ガイドの修正	79
3-2.	記載例	81
(1)	寿司の調理スキーム	81
(2)	パエリアの調理スキーム.....	82
(3)	パン・パティスリーの衛生グッドプラクティスガイド.....	95

1. EUにおけるコメ調理品の流通にかかる規制

1-1. EUの食品衛生規則の概要

EUでは、BSE（牛海綿状脳症）問題を契機に「食の安全」に対する消費者の意識が高まり、包括的な食品安全対策についての議論・検討を経て、食品に関連する人間の健康と消費者利益の保護を高水準で確保するための基盤を提供することを目的として、2002年1月に「一般食品法規則」（規則（EC）No 178/2002）が採択され、EU加盟国共通の食品安全対策の根幹をなすルールが策定された。同法の下で、細かく複雑化した食品安全に関する規定の整理・調和・単純化が図られ、2006年1月の「衛生パッケージ」（Hygiene Package）の施行により、食品安全法体系が完成した。

なお、2019年12月14日以前は、「規則（EC）No 854/2004（動物性食品に関する公的管理規則）」と「規則（EC）No 882/2004（飼料・食品関連法ならびに動物の衛生および動物の福祉に関する公的管理規則）」により公的管理に関する規則が規定されていたが、現在は「規則（EU）No 2017/625（新公的管理規則）」に整理・統一されている。

<EUの衛生パッケージ（Hygiene Package）>

- ① 欧州議会・理事会規則（EC）No 178/2002（一般食品法規則）
- ② 欧州議会・理事会規則（EC）No 852/2004（一般食品衛生規則）
- ③ 欧州議会・理事会規則（EC）No 853/2004（動物由来食品衛生規則）
- ④ 欧州議会・理事会規則（EC）No 183/2005（動物飼料衛生規則）
- ⑤ 欧州議会・理事会規則（EU）2017/625（新公的管理規則）

以下、コメ調理品の流通にあたり考慮すべき規制について紹介する。

1-2. 一般食品法規則（規則（EC）No 178/2002）

「一般食品法規則（規則（EC）No 178/2002）」は、食品に関連する人間の健康と消費者利益の保護を高水準で確保するための基盤を提供すること等を目的として、食品および飼料の生産、加工および流通の全段階に広く適用される一般法であり、主な内容は以下のとおり。

- ① 食品法（食品全般、特に食品の安全を管理するEUおよび加盟国の法律、規則等）の一般原則：食品安全政策についてのリスクアナリシス手法の採用、予防原則（健康への悪影響を及ぼす可能性が確認されるが、科学的不確実性がある場合には、暫定的な規制措置をとることができる）、消費者利益の保護等

- ② 食品・飼料事業者等の責務：危険な食品の回収義務、すべての食品についてのトレーサビリティの確保等
- ③ 食品貿易についての原則：国際基準への準拠、第三国にも EU 基準を要求
- ④ 欧州食品安全機関（食品の安全に関する科学・技術的助言を行う機関）の創設
- ⑤ 食品・飼料に関する早期警告システム（RASFF）の創設

また、同規則第 14 条には、食品の安全要件が以下のとおり規定されている。

欧州議会・理事会規則 (EC)No 178/2002 第 14 条

1. 食品は、安全でなければこれを市場に出してはならない。
2. 食品は、以下のいずれかに該当する場合、安全でないものとみなす。
 - (a) 健康に有害である。
 - (b) 人間の消費に適していない。
3. ～9. (略)

1－3. 一般食品衛生規則（規則（EC）No 852/2004）

「一般食品衛生規則（規則（EC）No 852/2004）」では、家庭での私的利用を除く EU 内におけるすべての食品の第一次産業に携わる食品事業者および食品の製造、加工、輸出入を含む流通のあらゆる段階に従事する事業者を対象とした食品の衛生に関する通則が規定されており、第 1 条に、食品の安全に関する主な責任は、これら食品事業者にあると規定されている。

また、食品事業者の義務として、

- ① 食品の生産から小売にいたる各段階における衛生要件の遵守
- ② 農場等の一部例外を除き HACCP（危害分析重要管理点）原則の適用
- ③ 食品事業者の各施設の登録

等が規定されるとともに、各加盟国に衛生および HACCP 原則の適用に関する実践規範（グッドプラクティス）のガイドラインの開発を推奨している。

なお、未加工および加工済み動物由来製品の衛生要件に関しては、本規則に加え、欧州議会・理事会規則（EC）No 853/2004 の個別要件により補完される。

(1) 一般的衛生要件

同規則 ANNEX II に、第一次産業を除くすべての食品事業者に適用される一般的衛生要件として、食品施設と設備、輸送条件、食品廃棄物、給水、食品事業従事者の個人衛生と研修、包装、熱処理に関するもの等が定められている。第 IX 章（食料品に適用される規定）のうち、特に調理済み食品自体に適用される規定は以下のとおり。

欧州議会・理事会規則 (EC)No 852/2004 ANNEX II 第 IX 章

1. ～4. (略)

5. 病原微生物 (pathogenic micro-organisms) の繁殖または毒素の形成を促す可能性のある原料、材料、中間製品および完成品は、健康にリスクをもたらす可能性のある温度では保管してはならない。低温流通体制 (cold chain) を妨げてはならない。ただし、食品の調製、輸送、保管、陳列および提供の期間中、取扱いの実用性を促進するため、限定された期間の外部温度管理は許容される。ただし、これにより健康にリスクが及ばないようにしなければならない。加工食品の製造、処理およびラッピングを行う食品事業者は、原材料を加工済み食品から分離保管するために十分な大きさの適切な部屋、ならびに十分な独立した冷蔵倉庫を備えていなければならない。

6. 食品が冷却温度で保管または提供されなければならない場合、当該食品は、熱処理段階の後、または熱処理が施されないときは最終調製段階の後、健康にリスクを及ぼさない温度にまでできる限り迅速に冷却されなければならない。

7.、8. (略)

上記の一般的衛生要件に加え、食品事業者は、必要に応じて、

- (a) 食料品に関する微生物基準の順守
- (b) 本規則の目的を達成するために設定された目標を満たすのに必要な手続
- (c) 食料品に関する温度管理要件の順守
- (d) 低温流通体制 (cold chain) の維持
- (e) サンプルングおよび分析

について、EU が定める個別的衛生措置を導入することとされている。

(2) HACCP 原則に基づく手順

本規則第 5 条 (HACCP) において、第一次生産に関連する場合を除き、食品事業者は HACCP 原則に基づく恒久的な手順を整備し、実施し、維持しなければならないと定められている。具体的には、HACCP 原則に基づく手順を実施していることを示す証拠の提出、当該手続を規定する文書を常に最新の状態にすること、その他の文書および記録を適切な期

間保管することが義務づけられている。なお、HACCP 原則に基づく手順を実施していることを示す証拠の提出については、食品事業者の性質や規模を考慮することとされており、小規模事業者等に対する配慮もなされている。

EU の HACCP 原則も CODEX 委員会の食品衛生の一般原則 CAC/RCP 1-1969 に規定されている HACCP 原則と基本的に同じである。HACCP 原則について詳細な説明は、厚生労働省のウェブサイト³ 等もあわせて参照されたい。

■ HACCP 7 原則

- ① 危害要因（ハザード）の特定
- ② 重要管理点（Critical Control Points）の設定
- ③ 重要限界値（Critical limits）の設定
- ④ 重要管理点における効果的な監視方法の設定
- ⑤ 重要管理点が制御されていないことが判明した場合の是正措置の設定
- ⑥ 上記①～⑤が有効に機能しているかを検証するための定期的な実施される手続きの設定
- ⑦ 上記①～⑥に概要を示した措置が効果的に実施されていることを実証するため、当該食品事業の性質と規模に合わせた記録および各種文書の保管

① 危害要因の特定

危害要因とは食品の中に存在するあるいは食品の状態に準じて発生する、健康に悪影響を及ぼす可能性のある生物学的、化学的または物理的な因子のことを示している。例えば、フードチェーンにおける危害要因は表 1-1 のようなものが挙げられる。

³ 厚生労働省 HACCP

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/haccp/index.html

表 1-1 フードチェーンにおける主な危害要因

危害要因	危害のタイプ	主な例
生物学的	正しく保存をしない場合に増殖するもの	リステリア菌、サルモネラ菌、大腸菌、エルシニア属菌、ウェルシュ菌
	食品の中で増殖しないもの	カンピロバクター（細菌）
	食中における毒素を発生させる危害要因の増加	ボツリヌス菌、セレウス菌、黄色ブドウ球菌
化学的	自然界のカビ毒	マイコトキシン、ヒスタミン、海産生物毒、トロパンアルカロイド
	原材料への環境的な汚染	重金属、ダイオキシン、ポリ塩化ビフェニル
	製造中における汚染・混入	アクリルアミド、多環芳香族炭化水素、水中の化学的汚染
	外部または事業者内における非食品の化学的な汚染	不適切におかれた害虫駆除剤や近隣の工場等からもれる化学物質
物理的	食品そのものの危害要因	魚や肉の骨、破片、青果の種等
	食品を取り巻く危害要因	製造エリアや設備から発生するプラスチックや金属、ガラスや木の欠片、鋭利なもの等
アレルゲン	認識されるアレルゲン物質：原料に含有されていて、特定できているアレルゲン	生乳・乳製品に含有されるラクトースやカゼイン、クッキー等に含まれるナッツ等
	認識できないアレルゲン物質：製造、流通、保管中の原材料の交差汚染による特定不能のアレルゲン物質の混入等	ミルクパウダーを混ぜた肉調理品の製造ライン場におけるトレース等

出所：EFSA 科学的意見書「FSMS 適用における特定の小規模小売業のための危害分析アプローチ」に基づきジェトロバリ事務所作成

これら危害要因（ハザード）を分析、特定し（①）、食品の安全性を脅かす危害要因を阻止または排除する、あるいは危害要因を許容できるレベルまで軽減するための管理の段階、つまり重要管理点（Critical Control Points）を定め（②③）、効果的なモニタリングを行う（④）。さらに、制御できなかった場合に備え是正措置を設定し（⑤）常時、検証の管理（⑥）、その結果を記録、文書化し、保存する（⑦）食品安全（衛生）の自主管理システムを HACCP 手順という。

（3）前提条件プログラム（PRP Prerequisite Programme）

EU の食品衛生規制では、第一次生産者を含む食品事業者は、「前提条件プログラム（PRP Prerequisite Program）」に基づく行動の実施を義務づけられている。

「前提条件プログラム」とは、食品安全衛生上におけるハザードを減少させるために前提となるルールをつくり、管理するプログラムである。食品安全に不可欠な予防的な作業と条件のことで HACCP 手順を行ううえでの基礎部分となる食品安全の前提条件を決めるこ

とである。日本でも「食品 7S（整理・整頓・清掃・清潔・躰・洗淨・殺菌）」に基づいた「前提条件プログラム」によりハザード減少のために予防管理が行われている。

EU においては、第一次生産については農業グッドプラクティス/農業生産工程管理（GAP）、獣医学グッドプラクティス（GVP）、製造業においては、製造グッドプラクティス/適正製造規範（GMP）、衛生グッドプラクティス（GHP）、生産グッドプラクティス（GPP）、小売業等では衛生グッドプラクティス（GHP）や商取引グッドプラクティス（GTP）等の規範が「前提条件プログラム」に該当する。

第一次生産を含む EU 域内における各食品事業者は事業者の形態に合わせ、グッドマニュファクチャリングプラクティス（GMP 適正製造規範）や 衛生のグッドプラクティス（GHP）から成る食品安全マネジメントシステム（FSMS）を実施する必要がある。さらに食品事業者によるこれらの「前提条件プログラム」と HACCP の原則に基づいた手順による実施の結果、食品衛生と安全が各段階で保証されなくてはならない。

しかしながら、「前提条件プログラム」を実施するために何を行うかは具体的に法文で規定されていない。

一方、欧州委員会通知「特定の食品事業への柔軟性と食品事業の食品安全マネジメントシステム（FSMS）に適用される HACCP 原則に基づく前提条件プログラム（PRP）および手順の実施に関する欧州委員会通知 2016 / C278/01」⁴の ANNEX I には前提条件プログラムを実施するためのリストの例が記載されており、下記のような構成で紹介されている。

- ① インフラストラクチャー（建物および機械器具）
- ② 洗淨・殺菌
- ③ 害虫/有害生物対策：予防への焦点
- ④ 技術的メンテナンスおよび調節
- ⑤ 製造環境下による物理的混入および化学的汚染
- ⑥ アレルゲン管理
- ⑦ 廃棄物管理
- ⑧ 使用水および空調管理
- ⑨ 従事者の衛生、健康状態
- ⑩ 原材料の管理（下請け業者の選択、仕様書）
- ⑪ 保管環境の温度管理
- ⑫ 作業の方法論
- ⑬（製品情報と消費者への喚起）

⁴ 欧州委員会通知 2016/C278/01
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=OJ%3AC%3A2016%3A278%3ATOC>

なお、⑬の「製品情報と消費者への喚起」に関しては、欧州委員会通知 2016/C278/01 の ANNEX I に掲載されていないが、欧州食品安全庁の科学的意見書⁵において WHO の「食品安全のための 5 つの重要点⁶」により提案されているものである。

ただし、これは網羅的なものではなく、事業者の規模や形態により責任移転のポイントや内容も変更となる。最終的には欧州議会・理事会規則 (EC) 852/2004 (一般衛生法) と欧州議会・理事会規則 (EC) 853/2004 (動物性食品衛生法) の衛生要件を遵守している必要がある。

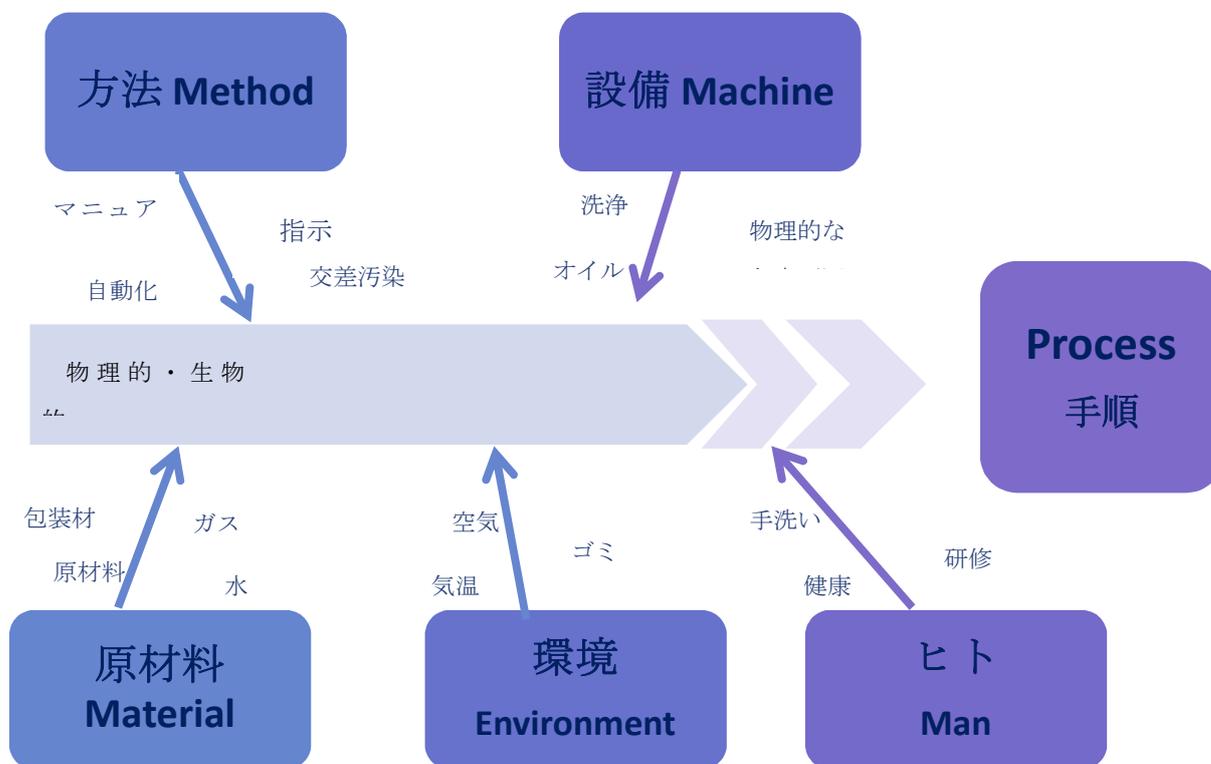
EU において、衛生グッドプラクティス (GHP) や製造グッドプラクティス (GMP) を行う際に、危害要因を特定し、食品安全を実現させるためのプロセスの一例として、特性要因図 (フィッシュボーン) を用いたメソッドが、前述の欧州食品安全庁の科学的意見書「FSMS 適用における特定の小規模小売業のための危害分析アプローチ」やフランスの競争・消費・不正抑止局 (DGCCRF) のガイドライン⁷でも紹介されている (図 1-1)。

⁵ 欧州食品安全局 (EFSA) FSMS 適用における特定の小規模小売業のための危害分析アプローチ
<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4697>

⁶ 世界保健機構 (WHO) により「①清潔にすること②原材料と完成品の区別③スロークック④安全な温度での食品保存 ⑤安全な水と原材料の使用」と提案されている「食品安全のための 5 つの重要点」
<https://www.who.int/foodsafety/consumer/5keys/en/>

⁷ 仏競争・消費・不正抑止局 (DGCCRF) 「食品衛生 - 食品安全マネジメントシステム : 前提条件プログラムと HACCP 原則」
<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/hygiene-alimentaire-plan-maitrise-sanitaire-prerequis-et-lhaccp>

図 1 - 1 特性要因図（フィッシュボーン）を用いたメソッドの例



出所：EFSA 科学的意見書「FSMS 適用における特定の小規模小売業のための危害分析アプローチ」と仏競争・消費・不正抑止局（DGCCRF）のガイドラインに基づきジェトロパリ事務所作成

この特性要因図による、製造プロセスにおけるハザードの発生の増加に寄与する行動を分析・特定する一例として、下記のようなものが紹介されている。

① 方法・手段 Method / Les méthodes :

清潔な水の使用、ゴミ箱が隔離されている、異物混入のリスクを回避するようなつくり、洗剤の使用方法、古いものを手前に置く食品・原材料の配置、調理に合わせた適切な温度の監視、原材料の量の管理等

② 原材料 Material / La matière :

食品事業者は製造元や衛生品質が不明なものを受入れない、受け入れから消費者までのすべての段階で、保存条件（温度・通気・清潔）等が適応しているか等

③ 環境 Environment /Le milieu :

モノや原材料、ヒトの流れや導線、掃除のしやすい設計になっているか

④ 設備 Machine / Le matériel :

冷蔵庫やクーラー等、定期的に清掃のしやすい設備か、手を洗う洗面台は接触することなく蛇口から水が出るような自動式になっているか等

⑤ 働いている人たちの衛生 Man/ La main d' œuvre :

テクニクの教育、衛生講習義務、従業員の健康状態や適切な衣服を着用しているか、定期的に手を洗淨しているか等

(4) 食品安全マネジメントシステム (FSMS)

食品安全マネジメントシステム (FSMS: Food Safety Management System) は規制ではなく、広義における国際標準化機構 (ISO) のような品質マネジメントシステムの一部をなすものである。

本節 (3) の「前提条件プログラム (PRP Prerequisite Program)」に加え、EU 規則 (EC) 178/2002 (食品一般法) で求められるトレーサビリティ、リコール、準備手段としての情報提供等の要求に基づいた HACCP プランの手順を実施することで、FSMS が構成される。

これは食品事業セクターにおける、食品安全と衛生面での予防措置、準備の自主管理の総合的なシステムであり、食品の安全を保証し、製造チェーンの環境を管理するツールでもある。

■ 食品安全マネジメントシステム (FSMS) を構成する要素

この EU レベルの食品安全マネジメントシステム (FSMS) の法的根拠は、欧州議会・理事会規則 (EC) 178/2002 (食品一般法) に記載されている食品事業者の主要な責任、リスク分析、予防原則、透明性と情報の通達、トレーサビリティからなるアプローチの原則と欧州議会・理事会規則 (EC) 852/2004 (衛生法) 第 4 条、第 5 条に基づいており、前述の「特定の食品事業への柔軟性と食品事業の食品安全マネジメントシステム (FSMS) に適用される HACCP 原則に基づく前提条件プログラム (PRP) および手順の実施に関する欧州委員会通知 2016 / C278/01」により法的な関連性が説明されている。

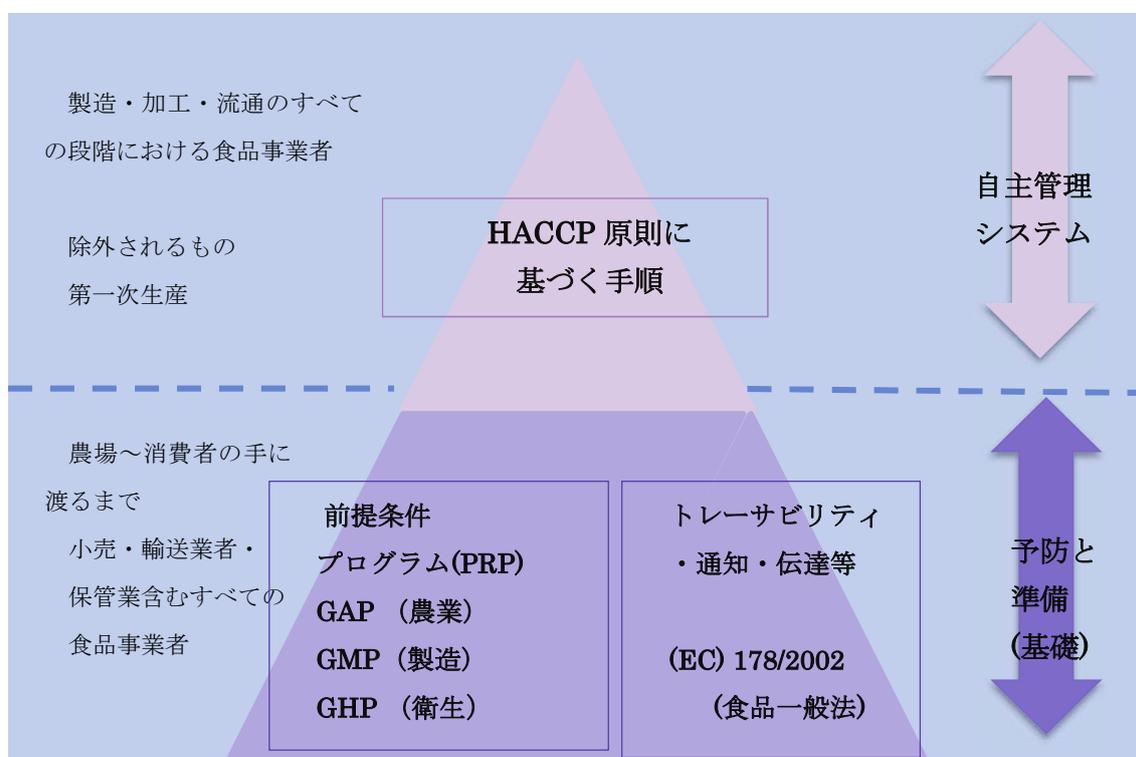
本通知の中では、以下の内容が ANNEX に記載されている。

① 食品安全マネジメントシステム (FSMS) における HACCP 原則に基づく手順と前提条件プログラム (PRP) の関連性

- ② 前提条件プログラム (PRP) の実施
- ③ HACCP 原則に基づく通常の手順の実施方法
- ④ EU 規則により特定の食品事業者が享受できる前提条件プログラム (PRP) の実施にかかる緩和

また、FSMS は管理手段と、保証活動 (assurance activities) の集成でもある。後者は妥当性確認や検証、文書化や記録保管といった管理手段の適切な機能を証明することを目的とする (図 1-2)。

図 1-2 食品安全マネジメントシステム (FSMS) の構成要素



出所： 欧州委員会通知 2016 / C278/01 に基づきジェトロパリ事務所作成

図 1-2 のように、食品安全マネジメントシステム (FSMS) を構成する要素は自主管理システムによる「HACCP 原則に基づく手順」、そしてそれを支える予防原則と準備 (前提条件) からなるグッドマニュファクチャリングプラクティス と衛生のグッドプラクティス、ならびに、(EC) 178/2002 (食品一般法) に規定されるトレーサビリティ・通知・伝達等の要素から構成されている。

■ 食品安全マネジメントシステム (FSMS) の柔軟性

HACCP 原則に基づく手順の導入はすべての食品事業者に課された義務であるが、実際には、多岐に渡る専門知識が必要となり、人的資源やコスト面の問題から専門家を雇えない小規模食品事業者にとっては大きな負担となる。

EU 加盟国が掲げる概念「Think Small First (弱者第一)」は企業規模にも採用されており⁸、規則 (EC) No 852/2004 (前文第 15 項) では、以下の前置きがされており、さらに、施設に関する構造的要件に関連して伝統的手法を継続的に利用できるように緩和措置が考慮されている。

- HACCP 要求は、中小・零細企業を含むすべての状況に適用できる十分な柔軟性があること
- 一定の食品企業においては重要管理点 (critical control points) を特定することができないこと、ならびに、事案によっては、衛生に関するグッドプラクティスの実施をもって重要管理点の監視に代えることができること
- 同様に、「重要限界値 (critical limits)」を設定する要求は、すべての事案において数値的限界値を固定する必要があることを意味しないこと
- 文書の保管要求も、小規模な企業に不当な負担を課すことを避けるため、柔軟性が必要である

ただし、これらの柔軟性は食品衛生の目的を損なうべきではなく、加盟国に柔軟性の行使を認める手続きは、完全に透明であるべきであるともされている。

(5) 特定の小規模小売業向け簡素化されたアプローチ

食品小売業には小規模の個人商店が多いことから、欧州委員会は欧州食品安全機関 (EFSA) に小規模小売店、特に肉屋、食料品店、パン屋、魚屋、アイスクリームショップ向けの食品安全マネジメントシステムにおける危害分析アプローチに関する科学的意見を求めており、EFSA は報告書⁹の中で、以下の項目を目的として、「簡素化されたアプローチ」を提案し、リストとフローチャートを例示している。

- ① これらの小売事業所における各段階において生物学的・化学的 (アレルゲンを含む) ・物理的有害要因をどのように特定するかのガイドラインの策定

⁸ 欧州委員会

https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/IP_08_1003

<https://ec.europa.eu/docsroom/documents/10038/attachments/1/translations/en/renditions/native>

⁹ 欧州食品安全局 (EFSA) 科学的意見 : 特定の小規模小売にかかる FSMS の適用のための危害分析アプローチ

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4697>

- ② HACCP 手順における危害要因評価の手順と小売事業の各形態に最も適切な方策の選択に関するガイダンスの規定
- ③ 特定された危害要因の管理（重要管理点（Critical Control Points）、前提条件プログラム（PRP）、重要限界値とその監視システム）に対する最も効果的なアプローチの選択、実施、承認に関するガイダンスの規定
- ④ 重要限界値と監視システムを示す これらの小売事業所それぞれにおける危害要因の評価と特定 特定された危害要因のための適切な事業の管理を示す 1)～3)を展開したガイドラインの使用

なお、中小企業の規模については、各加盟国により違うが、欧州委員会勧告（EC）2003/361¹⁰により中小企業、零細企業（マイクロ企業）の定義は下記のように規定される（ただし、「勧告」は法的拘束力を持たない）。

- ① 中小企業（SMEs）
従業員 250 人以下で売上げが年間 5,000 万ユーロを超えないあるいは年間貸借対照表（Balance sheet）が 4,300 万ユーロを超えない。
- ② 小企業（Small enterprise）
従業員 50 人以下で売上げおよび年間貸借対照表（Balance sheet）が年間 1,000 万ユーロを超えない。
- ③ 零細企業（Microenterprise）
従業員 10 人以下で売上げおよび年間貸借対照表（Balance sheet）が年間 200 万ユーロを超えない。

この「簡素化されたアプローチ」は、典型的な「零細企業」を想定されていることにも注意が必要である。

（6） 食品事業者の各施設の登録と認可

食品事業者は、本規則第 6 条（公的管理、登録および承認）に規定されているとおり、EU 法または加盟国法にしたがい、管轄当局による各施設の登録または承認が義務づけられている。

¹⁰ 中小企業、小企業、零細企業の定義に関する欧州委員会勧告（EC）2003/361
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32003H0361>

欧州議会・理事会規則 (EC) 852/2004 第 6 条

1. (略)
2. 特に、各食品事業者は、食品の製造、加工および流通のいずれかの段階を実施する自己の管理下にある各施設を登録するため、適切な所轄官庁に対し、当該所轄官庁が要求する方法によって、通知を行う。(以下略)
3. ただし、食品事業者は、以下のいずれかに該当する場合、当該施設が、1 回以上の現場訪問を受けた後、所轄官庁から承認されるようにしなければならない。
 - (a) 当該施設が所在する加盟国の国法上、当該食品事業者が、所轄官庁からの承認の取得を要求される場合
 - (b) 規則 (EC) No 853/2004 上、当該食品事業者が、所轄官庁からの承認の取得を要求される場合

なお、動物由来食品を扱う事業者等は、登録だけでなく、施設の衛生認可を得る必要がある。これについては 1 - 4 で説明する。

(7) 衛生グッドプラクティス

本規則第 III 章 (グッドプラクティス指針) において、各加盟国は、衛生および HACCP 原則の適用に関する実践規範 (グッドプラクティス) の各国指針の開発を推奨することとされている。

欧州議会・理事会規則 (EC) No 852/2004 第 III 章

第 7 条 (指針の開発、普及および利用)

加盟国は、第 8 条にしたがい、衛生および HACCP (危害要因分析重要管理点) 原則の適用に関する、グッドプラクティスの各国指針の開発を推奨する。欧州共同体指針は、第 9 条にしたがい開発される。各国指針と欧州共同体指針の双方の普及と利用が、推奨される。ただし、食品事業者は、自発的にこれらの指針を利用することができる。

第 8 条 (各国指針)

1. グッドプラクティスの各国指針の作成に際しては、食品事業者によって、以下のとおり、開発および普及を行うものとする。
 - (a) 所轄官庁および消費者団体のような、多大な利害の影響を受ける可能性のある当事者の代表者と協議すること
 - (b) 国際食品規格 (Codex Alimentarius) の関連実施基準を考慮することならびに
 - (c) 第一次生産および ANNEX I に列挙された関連事業に利害関係のある場合、ANNEX I パート B に定められた勧告を考慮すること
2. 各国指針は、指令 98/34/EC の ANNEX II において言及された加盟国の規格機関の支援の下にこれを作成することができる。

3. 加盟国は以下の事項を確保するため、各国指針の評価を行う。
 - (a) 各国指針が第1項にしたがって作成されていること
 - (b) その内容が、その言及する部門において実行可能であることならびに
 - (c) 対象となる部門および食品に関して、各国指針が第3条、第4条および第5条に準拠した指針としてふさわしいこと
4. 加盟国は第3項の要件にしたがい、各国指針を欧州委員会に送付する。欧州委員会はかかる指針に関する登録制度を設置・運営し、加盟国が利用できるようにする。
5. 指令93/43/EECに基づき規定されたグッドプラクティスのための指針は、指針が規制の目的と一致する場合、本規則が発効した後も引き続き適用される。

第9条（欧州共同体指針）
（略）

なお、フランスの衛生グッドプラクティスガイドについては2章で述べるが、各国の当局は、衛生グッドプラクティスガイドを承認した後、欧州委員会に通知することが義務となっており、EU各加盟国の食品および動物の飼料のガイド(National guides to good hygiene practice)の登録状況については欧州委員会のサイト¹¹から検索ができる。

また、欧州議会・理事会規則（EC）No 852/2004 第9条に則り、欧州委員会は、衛生またはHACCP原則適用に関するグッドプラクティスのための欧州共同体指針を作成することができる。作成する前には、フードチェーン・家畜衛生常設委員会等と協議すること、中小企業を含むヨーロッパ食品事業部門の適切な代表者や消費者団体等、その他の当事者との協議を行うこと等いくつかの条件をクリアする必要があるとあり、大規模なプロジェクトとなっている。

（8） 衛生講習の義務

本規則 ANNEX II（すべての食品事業者に関する一般的衛生要件）第XII章では、加盟国の食品事業従事者のHACCP原則に基づいた衛生に関する研修に関しても規定されており、「食品取扱者は、その作業活動に合わせた食品衛生事項について、監督および指導ならびに／または研修を受けること」としている。ただし、本規則においては、研修の頻度や更新時期については言及されておらず、特定の食品セクターで働く人の研修プログラムに関して、国内法の措置を遵守することが規定されている。つまり、各事業所における研修を受けた者が当該事業所における食品安全マネジメントシステム（FSMS）の責任者となり、製造、保管または流通する製品の使用方法や危険要因について把握し、必要な場合には一緒に働く食品事業従事者に情報を共有する必要があるとされている。

¹¹ 欧州委員会 Register of national guides to good hygiene practice
<https://webgate.ec.europa.eu/dyna/hygienelegislation/>

1-4. 動物由来食品衛生規則（規則（EC）No 853/2004）

未加工および加工済み動物由来製品に関しては、一般食品の衛生要件に加え、欧州議会・理事会規則（EC）No 853/2004 によって衛生要件等が補完されている。

本規則は未加工および加工済みの動物由来製品を対象にしているが、未加工食品と加工済み食品の定義は以下のとおり。

欧州議会・理事会規則（EC）No 852/2004

第2条 第1項(n)

未加工食品とは、加工を受けていない食料品をいい、分割、分離、切断、スライス、骨抜き、刻み、皮剥ぎ、粉末化、切り込み、洗浄、トリミング、殻剥き、製粉、冷却、急速冷凍または解凍された食品も含まれる。

第2条 第1項(m)

加工とは、当初の（加工前の）材料を実質的に変化させるプロセスのことであり、加熱、燻蒸、保蔵（curing）、熟成、乾燥、マリネ（marinating）、抽出、押出成型、またはそれらの組み合わせが含まれる。

本規則の適用範囲に家庭用の私的利用、私的利用のための第一次生産、農家（生産者）から最終消費者に直接供給する少量の動物性食品、農場で食肉処理された少量の家禽およびウサギ目動物の食肉の生産者による直接販売ならびに少量のジビエを直接供給する狩人は含まれない。

基本的に最終消費者向けの小売（レストランを含む）、温度管理不要な保管業や輸送業も適用対象外であるが、他の小売店への供給を目的とする場合および事業が局所的な範囲でない場合は本規則の適用対象となる。

また、本規則は、植物由来製品と加工済み動物由来製品の双方を含む食品には適用されないが、当該食品を製造するために用いられる加工済み動物由来製品は、本規則所定の要件にしたがって取得および処理される必要がある。

コメ調理品の製造に動物由来製品を使用することも想定されることから、本規則 ANNEX I に規定されている動物食品、動物性食品、動物由来食品等の用語の定義を以下に記載する。

「生鮮肉（Fresh meat / Viandes fraîches）」とは、冷却、冷凍または急速冷凍以外の保存処理をしていない肉をいい、真空包装された肉または制御気圧で包装された肉を含む。

「ひき肉 (Minced meat / Viandes hachées)」とは、断片状に刻まれ1パーセント未満の食塩を加えられた骨抜き肉をいう。

「機械的分離肉 (Mechanically separated meat MSM / Viandes séparées mécaniquement ou VSM)」とは、筋繊維組織の喪失または改変をもたらす機械的手段を用いて骨抜き後の肉付き骨または家禽から肉を除去することによって得られる製品をいう。

「肉調製品¹² (Meat preparations / préparation de viands)」とは、生鮮の肉(断片化した肉を含む。)であって、食料品、調味料若しくは添加物が添加されているもの又は食肉の内部の筋繊維の構造を変化させ、生鮮の肉の特性を除去するには不十分な工程を経たものをいう。

「食肉製品 (Meat products / Produits à base de viande)」とは、食肉の加工又はその加工品を更に加工することにより得られる加工品であって、製品の切断面が生鮮の食肉の特性をもはや有していないことを示すものをいう。

「酪農製品・乳製品 (Dairy products / Produits laitiers)」とは、生乳の加工または当該加工済み製品の更なる加工に由来する加工済み製品をいう。

「卵製品 (Egg products / Ovoproduits)」とは、卵または卵の様々な構成部分もしくは混合物の加工、または当該加工済み製品の更なる加工に由来する、加工済み製品をいう。

「水産物 (Fishery products / Produits de la pêche)」とは、天然・養殖を問わず(ただし、生きた二枚貝軟体動物、生きた棘皮動物、生きた尾索動物、生きた腹足綱を除く)、すべての海水・淡水動物をさし、当該動物の食用の部位のことをいう。

「調製済み水産品¹³ (Prepared fishery products / Produit préparé de la pêche)」とは、腹わたを取る、あるいは断頭、スライス、切り身および刻み等の解剖学上の全体性に影響を及ぼす処理を受けた未加工の水産品をいう。

「加工済み水産製品 (Processed fishery products / Produit transformé de la pêche)」とは、水産物の加工または当該加工済み製品の更なる加工に由来する、加工済み製品をいう。

「動物由来製品 (Products of animal origin / Produits d'origine animale)」とは、以下のものをいう。

- 動物由来食品 (蜂蜜および血液を含む)

¹² 日本語の「肉調製品」には、加工された製品も含まれることがあるが、「生鮮肉」や「生鮮肉の性質を失わないこと」を前提とする(EC) 853/2004 ANNEX I 上での定義とは対象とする食品が異なることに留意。

¹³ 日本語の「水産調製品」には加工された製品も含まれることがあるが、(EC) 853/2004 ANNEX I 上での定義とは対象とする食品が異なることに留意。

- 人の食用の生二枚貝軟体動物、生棘皮動物（live echinoderms）、生被囊類動物（live tunicates）および生海産腹足類（live marine gastropods）ならびに
- 最終消費者に対し生きたまま供給されることを目的として調製されることを予定されたその他の動物

(1) 動物由来製品を取り扱う施設の登録・承認

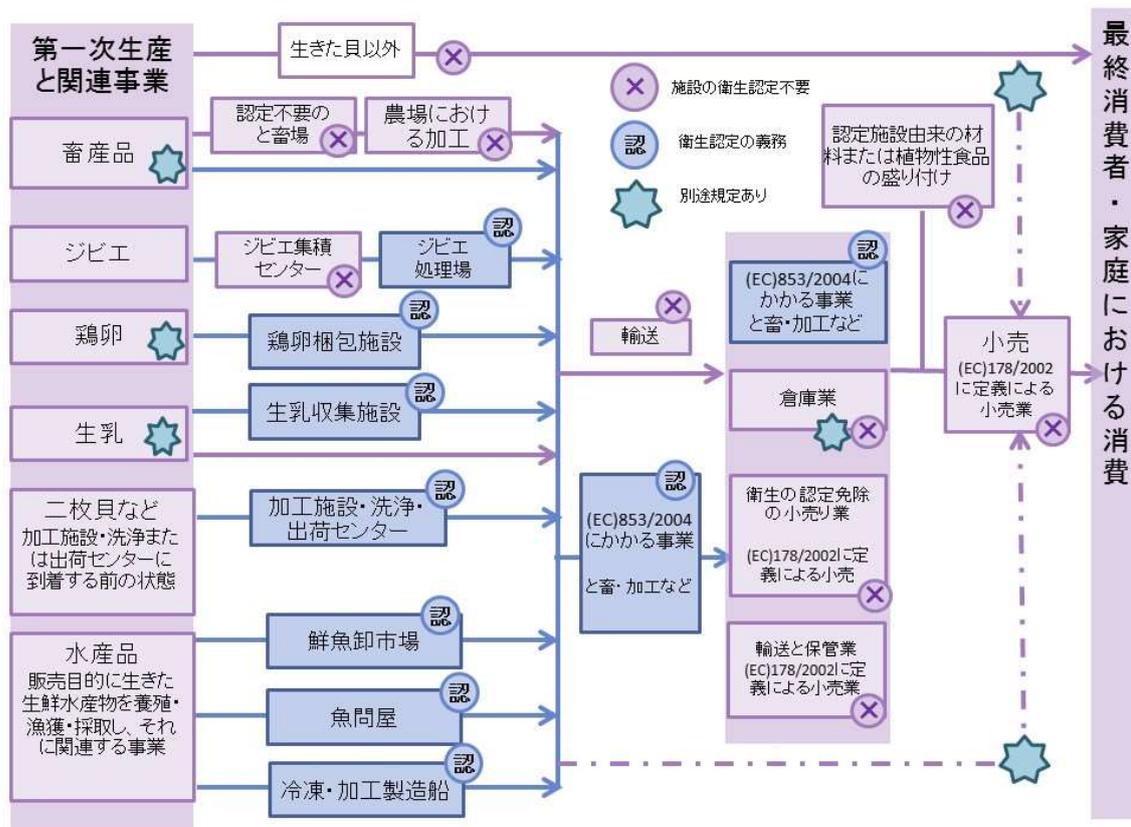
本規則第4条に規定されているとおり、食品事業者には、EU法または加盟国法にしたがい、管轄当局への各施設の登録、通知、および当局からの承認が義務づけられている。

欧州議会・理事会規則（EC）No 853/2004 第4条（施設の登録と承認）

1. 食品事業者は、それが以下の両条件を満たす施設のみにおいて作成および処理された場合に限り、欧州共同体内で製造された動物由来製品を市場に投入することができる。
 - (a) 規則（EC）852/2004 所定の関連要件、本規則 ANNEX II および ANNEX III 所定の関連要件ならびにその他の食品法の関連要件に適合すること
ならびに
 - (b) 所管官庁の登録または、第2項により要求される場合は承認を得ていること
2. 規則（EC）852/2004 第6条(3)の規定を損なうことなく、本規則 ANNEX III 所定の要件が適用される動物由来製品を取り扱う施設は、所轄官庁が本条第3項にしたがい承認しない限り、事業を行うことが出来ないものとする。ただし、以下の事項のみを実施する施設はこの限りではない。
 - (a) 第一次生産
 - (b) 輸送業務
 - (c) 温度が管理された保存状態を要求されない製品の保存
または
 - (d) 第1条(5)(b)に基づいて本規則が適用される小売業務以外の小売業務

本要件は第一次生産・輸送業・温度管理不要の製品の倉庫保管業・家庭用の私的利用、少量の農家（生産者）から最終消費者に直接供給する少量の動物性食品、少量のジビエを直接供給する狩人、直接消費者に販売をする小売、「混合食品」は対象外とされる。ただし、動物性食品の加工、加工食品から「混合食品」を同時に製造する施設は衛生の認定が必要となる。また、混合食品に使用される加工済動物性食品は衛生の認定施設に由来したものでなくてはならない（図1-3）。

図 1 - 3 施設の衛生認定の必要の有無



出所：仏農業・食料省の指示書 DGAL/SDSSA/2019-728 に基づきジェトロパリ事務所作成

(2) 混合食品

本項では混合食品の定義と混合食品と動物由来製品の例を挙げるが、これらの定義は非常に広義で、混合食品の理解については複雑なため、ジェトロレポート「動物性原材料を含む食品のEU向け輸出に関する規制について（2017年3月発行 / 2019年5月更新）」¹⁴も参照されたい。

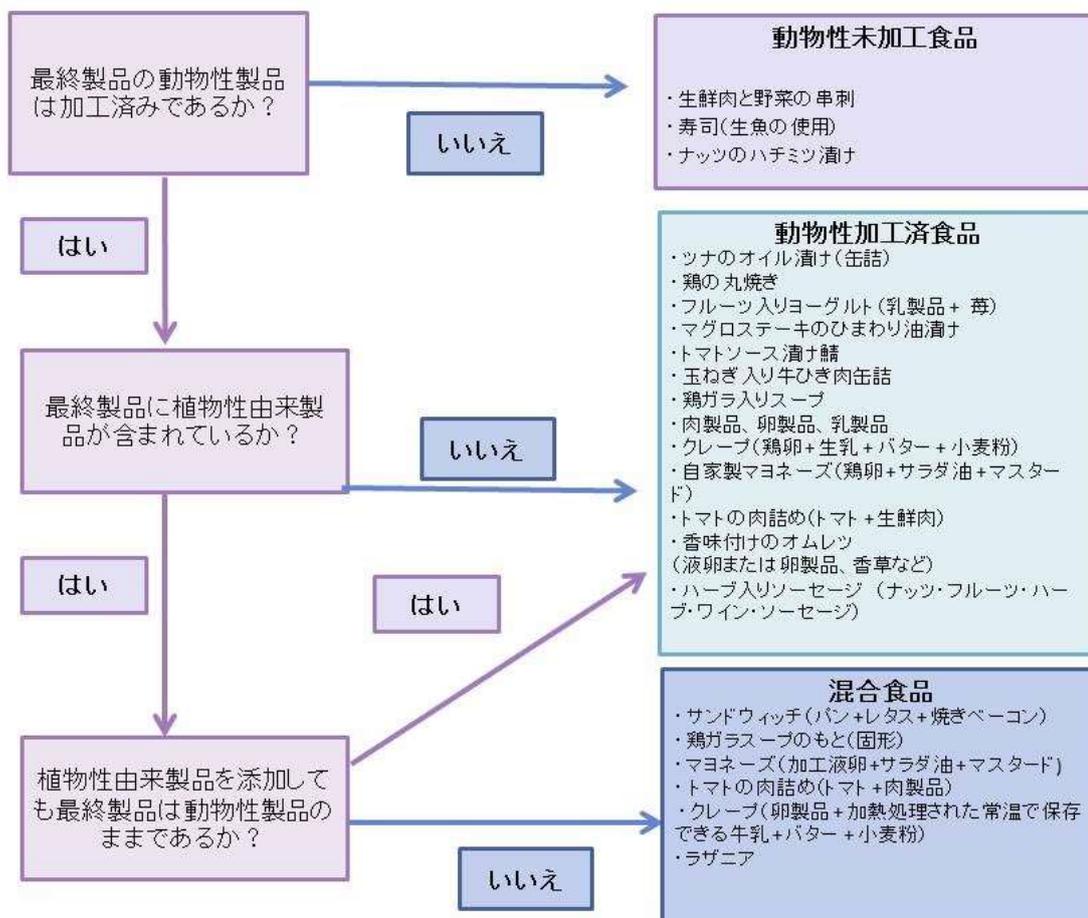
「混合食品」とは、「動物性加工食品と植物性食品の双方を原材料に含む食品。一次製品の加工が最終製品の製造上不可欠なプロセスとなっている場合も含む（決定2007/275/EC第2条）」とされ、動物性食品とは別に定義されている。動物性加工食品は、欧州議会・理事会規則（EC）No 852/2004第2条の定（1-4参照）にしたがい処理されたものである必要がある。また、これらの動物性加工食品は必ず衛生認可施設に由来している必要がある。

¹⁴ 動物性原材料を含む食品のEU向け輸出に関する規制について（2017年3月発行 / 2019年5月更新） <https://www.jetro.go.jp/world/reports/2019/02/8584a7bc58773a05.html>

また、「一次製品の加工が最終製品の製造のうえで不可欠なプロセス」とは、動物性未加工食品と植物性原材料を同時に加工して最終製品（混合食品）を製造することを指し、例えば、ベーコンや魚介（動物性未加工食品）とコメと一緒に炒めて製造されるパエリアや動物性未加工食品と生地（植物性原材料）を同時に焼いて製造されるピザ等にあたる。

一方、添加される植物原材料が動物性加工食品に特徴をつける目的である場合や動物性加工食品の性質上、植物原材料が欠かせない場合は混合食品とはみなされず、動物性加工食品とされる。例えば、フルーツ入りヨーグルトやニンニク入りのソーセージやハーブ入りオムレツ、冷凍エビフライ等、動物性加工食品とされるため、規則（EC）No 853/2004 が適用され、衛生認可を受けた施設で製造する必要がある（図1-4）。

図1-4 混合食品のチャート



(出所) 仏農水省の指示書 DGAL/SDSSA/2019-728 に基づきジェトロパリ事務所作成

また、同じ名称の食品であっても原材料の性質やレシピにより混合食品か動物性由来製品と区別されるか、必要な認証や証明書が変わってくるので、注意が必要である。

例えば、図1-4のチャートのとおり、同じマヨネーズであっても殻付き卵等の生卵とサラダ油を混ぜて製造したマヨネーズは動物性加工食品となるが、加工された液卵とサラダ油を混ぜてつくられたマヨネーズは混合食品となる。つまり植物製品に生卵や生乳を混ぜて最終製品を製造した場合は「卵製品あるいは乳製品の加工済食品」となるが、植物製品に加工済みの卵や卵製品あるいは加工済みの乳や乳製品を混ぜて最終製品を製造した場合は「混合食品」に分類される¹⁵（表1-2）。

¹⁵ 仏農水省の指示書 DGAL/SDSSA/2019-728 の Annex 1-3-1 の説明による
<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2019-728>

表 1-2 製品ごとの原材料・製造方法と分類

製品	混合食品とならない場合		混合食品となる場合
	原材料・製造方法	分類	原材料・製造方法
マヨネーズ	殻付き卵とサラダ油を混ぜて製造	加工済み卵製品	加工済み液卵とサラダ油を混ぜて製造
クレープ	殻付き卵と生乳から製造	加工済み卵製品	加工済み液卵と加熱処理された生乳
チョコレートムース	殻付き卵とバター、チョコレートから製造	加工済み卵製品	加工済み液卵とバター、チョコレートから製造
トマトの肉詰め※	トマトと肉調製品から製造したもの	肉調製品	トマトとケーシングの中に調味した生の挽肉（ソーセージミート・肉製品）から製造したもの
ピザ ※	サーモン（生）、トマト、ピザ生地	水産物	焼きベーコン、マッシュルーム、チーズ、ピザ生地
餃子（シート状のものでくるんだ食品）	生エビを餃子の皮で包んだもの	水産物	チーズをパスタの皮で包んだもの
鶏ガラスープ ※	鶏肉、野菜、スープ	食肉製品	肉エキスや野菜製品を固形にしたもの
オムレツ	香味付けオムレツ （液卵または殻付き卵、香草等）	加工済み卵製品	オムレツの粉末製品（粉末卵白、粉末卵(20%)ミルクたんぱく質、スパイス等）
サンドウィッチ	サーモン（生）とバゲット、クリームチーズ	水産物	サラミ、サラダ、バターをバゲットにはさんだもの
調味料（ソース）	魚醤 魚と塩の発酵によって得られたもの	水産製品	オイスターソース 牡蠣エキス、醤油（大豆）30%、塩水、調味料
トマト調理品	トマトソース漬け鯖：鯖、トマトソース、塩、水（缶詰）	水産製品	水、牛肉、濃縮トマトペースト、豆、玉ねぎ等過熱調理済みのチリコンカーンの缶詰

※そのまま消費できるようになっていないもの、調理済でないもの。

出所：仏農業・食料省の指示書 DGAL/SDSSA/2019-728、欧州委員会ガイダンス SWD(2015) 79 final に基づきジェトロパリ事務所作成

EU レベルで規定されている衛生の施設認可が必要なセクションは表 1 - 3 のとおり¹⁶。

表 1 - 3 衛生の施設認可が必要なセクション

編	事業セクション	必要な認可
0	一般事業	温度管理の必要な倉庫業
		包装・再調整のための施設
		水産物を除く問屋・卸売市場 (Wholesale market)
		冷蔵船
I	家畜有蹄類の食肉	と畜場
		食肉解体処理場
II	家禽およびウサギ目動物 の食肉	農場におけると畜場
		ウサギ目動物のと畜場
		家禽のと畜場
		ウサギ目動物の食肉解体処理場
III	飼育狩猟鳥獣 (ジビエ) の肉	と畜場
		食肉解体処理場
IV	野生狩猟鳥獣 (ジビエ) の肉	ジビエ集積センター
		と畜場
		食肉解体処理場
V	ひき肉、肉調製品および 機械分離肉 (MSM)	ひき肉製造工場
		肉調製品製造工場
		機械分離肉 (MSM) 製造工場
VI	肉製品	肉製品の加工施設
VII	生きた二枚貝軟体動物	貝類の出荷センター
		貝類の浄化センター
VIII	水産物	加工船
		冷凍船
		水産物の処理施設
		水産物の加工施設
		水産物の機械分離施設
		水産物や二枚貝軟体動物の問屋
IX	生乳・初乳・乳製品およ び初乳製品	生乳収集センター
		乳の加工施設 (乳製品製造施設)
X	卵および卵製品	卵梱包施設
		液卵製造施設
		卵の加工施設 (卵製品製造施設)
XI	カエルの足とエスカルゴ	カエルの足加工施設
		エスカルゴ加工施設

¹⁶ 欧州委員会 仕様書 SANCO/2179/2005 Revision 2018
https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_eu_food_establishments-techspecs_en.pdf

XII	動物性油脂および脂身の 溶けかす	人の食用を目的とした肉または骨を溶かして抽出した動物性油脂の加工施設
		たんぱく質を含有する脂肪と水分を一部分離させた動物の脂身の溶けかすの加工施設
XIII	処理済みの胃、膀胱および腸	取得および洗浄後に胃、膀胱および腸の加熱、塩漬、乾燥等の加工を施す施設
XIV	ゼラチン	人の食用を目的としたゼラチンの精製のための原材料を供給する収集センターおよび皮なめし工場
		ゼラチン加工施設
XV	コラーゲン	人の食用を目的としたコラーゲンの精製のための原材料を供給する収集センターおよび皮なめし工場
		コラーゲン加工施設
XVI	高度に精製された動物性製品	動物由来原料を高度に精製して、コンドロイチン硫酸、ヒアルロン酸、その他の加水分解された軟骨製品、キトサン、グルコサミン、レンネット、アイシングラス、食品添加物として認可されているアミノ酸等を製造する施設。

出所：欧州委員会 仕様書 SANCO/2179/2005 Revision 2018 と仏農業・食料省サイトにに基づきジェトロパリ事務所作成

その他、加盟国によっては別途認可の規定が設けられている場合もある。例えば、フランスではセントラルキッチンにおいても衛生の施設認可が必要であり、セクション Z という独自規定が設けられている。

1-5. 食品の微生物学的基準

一般食品衛生規則（規則（EC）No 852/2004）第4条に基づき、食品事業者が遵守すべき食品の微生物学的基準に関する規則（委員会規則（EC）No 2073/2005）¹⁷が定められている。

本規則においては、微生物ならびにその毒素もしくは代謝物を検出・測定することを目的とし、有害性の存在が疑われる食品のリスク分析を行うにあたって、用語の定義、一部の食品の微生物学的安全基準、特定の食品の生産プロセスの衛生基準（肉および食肉製品、生乳および乳製品、卵製品、水産品、青果および同製品）、分析のためのサンプル抽出ルール等が規定されている。

なお、本規則で定義されている用語は下記のとおり。

¹⁷ 食品の微生物学的基準に関する委員会規則（EC）No 2073/2005
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32005R2073>

「微生物 (micro-organisms / micro-organismes)」細菌、ウイルス、酵母、カビ、藻、原虫寄生虫、微小寄生虫、並びにそれらの毒素および代謝物質。

「微生物学的基準 (microbiological criterion / critère microbiologique)」個体、集合、量、表面積あるいはロット毎の微生物の不在・存在、あるいは数、および/あるいはそれらの毒素/代謝物質の量をベースとして、ある製品、食品ロット、あるいは生産プロセスの許容可能性を定める基準。

「食品安全基準 (food safety criterion /critère de sécurité des denrées alimentaires)」市場に投入された製品に適用される、ある製品、あるいはある食品ロットの許容可能性を定める基準。

「生産衛生基準 (process hygiene criterion /critère d'hygiène du procédé)」生産プロセスの機能の仕方の許容可能性を示す基準。この基準は、市場に投入される製品には適用されない。この基準は、食品に関する法規にしたがって、その値を超えると生産プロセスの衛生を維持するための是正措置が必要となる汚染の目安値を定める。

「調理済み食品(RTE 食品 ready-to-eat food / denrées alimentaires prêtes à être consommées)」：危険な微生物を排除するか、許容できるレベルまで減少させるのに必要な加熱、あるいはその他の加工を必要としない、生産者かメーカーが人間による直接的な消費に向ける食品。

規則(EC) 2073/2005 第3条により、食品事業者は、食品の生産・加工・小売販売を含む流通のすべての段階において、HACCP に基づく手順および当該セクターの衛生のグッドプラクティスの枠内で、

- a) 自らの管理の下にある原料および食品の調達・取り扱いおよび加工が、生産衛生基準を遵守する形で行われること
- b) 製品の保存期間の間を通じて適用されるべき食品の安全基準が、流通、保管、妥当な範囲内で予見し得る利用の条件において遵守されること

を配慮するように規定されている。また、場合によっては、製品の生産に責任を持つ食品事業者は、保存期間の間を通じて基準が遵守されているか調べるため、同規則 ANNEX II にしたがって調査を行う必要がある。

例えば、乳幼児・特別な医療用向け食品を除く、リステリア・モノサイトゲネス (*Listeria monocytogenes*) の発生可能性のある調理済み食品についての基準は下記のように定められている。

微生物・毒素・代謝物	サンプリング計画 *1		許容値*2		参照法	基準適用の時点
	n	e	m	M		
リステリア・モノサイトゲネス <i>Listeria monocytogenes</i>	5 検体	0 検体	-	100 cfu/g* 3	EN/ISO 11290-2	上市された製品の貯蔵寿命（シェルフライフ）
リステリア・モノサイトゲネス <i>Listeria monocytogenes</i>	5 検体	0 検体	不検出	25g*4	EN/ISO 11290-1	食品を製造した食品事業者の直接の管理下を離れた時点

*1 n = サンプルを構成するユニットの数

e = その数値が m と M の間に収まっているサンプルのユニット数

*2 m = 最小値 M = 最大値

*3 この基準は、製造者が、製品がその貯蔵寿命を通じて 100 cfu/g という上限を遵守することを立証し、所轄の当局がそれを承認した場合に適用される。事業者は、貯蔵寿命の終了時点で 100 cfu/g という上限を超過することがない旨を保障できるよう、製造工程において十分に低い中間値を定めることができる。

*4 この基準は、事業者が、製品がその貯蔵寿命を通じて 100 cfu/g という上限を遵守することを所轄の当局に対して立証することができない場合に、製品が当該の食品事業者の直接の管理下を離れる前に、製品に適用される。

1-6. 食品衛生以外の流通規制

(1) 食品の消費期限・賞味期限等の表示

EU 域内における賞味期限・消費期限表示を含むラベル表示についての規則は、「消費者に対する食品情報の提供に関する欧州議会・理事会規則 (EU) No 1169/2011 (英語 FIC 規則、フランス語 INCO 規則)」により規定されており、「食品の賞味期限 (date of minimum durability of a food)」は、正しく保存すれば当該食品がその日まではその特性を保持するという日を意味すると定義されている (第 2 条)。

FIC 規則の第 9 条、第 24 条、ANNEX X において事前包装されている食品の賞味期限・消費期限の記載に関する規定がある。

欧州議会・理事会規則 (EU) No 1169/2011 第 24 条

微生物学の視点から見て傷みが速く、そのために短期間で人間の健康に対する差し迫った危険となる食品の場合、**賞味期限 (the date of minimum durability) に代えて「消費」期限 (the ‘use by’ date)** を表示しなければならない。「消費」期限を過ぎた食品は、規則 (EC) No 178/2002 の第 14 条第 2 項から第 5 項にしたがい安全でないとみなすものとする。

日本同様、劣化の早い包装済み食品に関しては「消費」期限 (the ‘use by’ date) を表示する必要がある。

他方、日付の表示方法については、賞味期限に関しては「Best before… (以前が最良)」のあとに「日→月→年」の順、「Best before end …」のあとに「月→年」とし、消費期限の場合には、「use by … (までに使用)」のあとに「日→月→年」の順と日付の記入の仕方が日本と違う点に注意が必要である。

同規則第 44 条により、事前に包装されていない食品の賞味期限 (the date of minimum durability) もしくは「消費期限 (use by date)」の表示義務に関しては各加盟国の国内法で規定されている。

なお、「包装済み食品」とは同規則第 2 条 2 項において、以下のとおり規定されている。

欧州議会・理事会規則 (EU) No 1169/2011 第 2 条第 2 項 (e)

「包装された食品」とは、最終消費者およびフードサービス業者に提示するための単一の製品であって、販売に供される前に包装に入れられた食品およびその包装から成るものをいい、当該包装が食品を完全に又は部分的に包み込んでいるか否かを問わない。ただし、いかなる場合にも、包装を開け又は変更しなければ内容物を改変することができないような方法で包まれているものをいう。「包装食品」には、消費者の要望により販売店で包装された食品、または直接販売用に包装された食品は含まれない。

したがって、レストランの店頭で持ち帰り商品として販売される商品については、本規制の適用外であるが、スーパーマーケット等の店頭で販売される調理済み食品には、本規制が適用されることとなる。賞味期限・消費期限の表示やその他食品ラベル表示にかかる規制の詳細は、ジェトロのポータルサイトまたはジェトロレポート「EU における食品ラベル表示に関する規制」(2014 年 3 月)¹⁸を参照されたい。

(2) 汚染物質等に関する規則

EU では、欧州委員会規則 (EC) No 1881/2006 において、食品カテゴリごとに許容される汚染物質の上限値を規定している。ここでの「汚染物質」とは、意図的に食品に添加され

¹⁸ ジェトロレポート「EU における食品ラベル表示に関する規制」(2014 年 3 月)
<https://www.jetro.go.jp/world/reports/2014/07001670.html>

たものではなく、食品の生産（作物管理、畜産、獣医療における作業を含む）、製造、加工、調理、処理、包装、梱包、輸送および保管等のプロセスまたは生育環境に由来して、食品中に存在する物質をいう（欧州理事会規則（EEC）No 315/93 第1条第1項）。

汚染物質の例を挙げれば、硝酸塩、マイコトキシン（フラトキシン、オクラトキシンA、パツリン、ボミトキシン、ゼアラレノン、フモニシン B1、T-2 トキシン、HT-2 トキシン、シトリニン、麦角菌、麦角アルカロイド）、重金属（鉛、カドミウム、水銀、スズ、無機ヒ素）、3-MCPD 脂肪酸エステルおよびグリシドール脂肪酸エステル、ダイオキシン類、多環芳香族炭化水素（ベンゾピレン、メラミン）、植物の内因性毒素（エルカ酸類、トロパンアルカロイド類、シアン化水素類）等がある。

コメの場合、アフラトキシン、オクラトキシンA、カドミウム、メラミン、無機ヒ素の残留濃度の上限値が規定されており、特にアフラトキシンについては、最も毒性の強いアフラトキシン B1 単独での上限値と、B1・B2・G1・G2 の総量の上限値がそれぞれ定められている。

コメ自体の上限値については、ジェトロの食品輸出ポータルサイト「EU コメの輸入規制、輸入手続き」¹⁹を参照のこと。ただし、使用する食材により規定される汚染物質等は変わるため、コメ調理品に関しては別途、確認が必要となる。

その他、EU では、食品に残留する物質に関する規制として、残留放射能物質、残留農薬、動物性食品の残留薬理的活性物質、二枚貝を除く生きた軟体動物（腹足類、棘皮動物および被囊動物）の海洋フィコトキシンに関する規則が定められている。

関連規則は下記のとおり。その他、加盟国ごとに独自規制が上乗せされている場合もある。

汚染物質	欧州委員会規則（EC）No 1881/2006
残留放射能物質	欧州委員会規則（EC）No 733/2008
残留農薬	欧州委員会規則（EC）No 396/2005
動物性食品の残留薬理的活性物質	欧州委員会規則（EC）No 37/2010
海洋フィコトキシン	欧州委員会規則（EC）No 853/2004

（3）食品改良剤に関する規制

EU では、着色剤や保存料、酸化防止剤、その他乳化剤・安定剤等の食品添加物と、香料および食品酵素とを区別し、これらを合わせて「食品改良剤（Food Improvement Agents）」と総称している。食品改良剤の使用に関する現行の主な規制として以下の3つがある。

¹⁹ ジェトロ 日本からの輸出に関する制度 EU コメの輸入規制、手続き
<https://www.jetro.go.jp/world/europe/eu/foods/exportguide/rice.html>

① 食品添加物に関わる規制：欧州議会・理事会規則(EC) No 1333/2008 およびその改正

② 食品に使用される香料に関わる規制：欧州議会・理事会規則(EC) No 1334/2008

③ 食品酵素に関わる規制：欧州議会・理事会規則(EC) No 1332/2008

食品添加物については、認可された食品添加物のみの使用が認められるポジティブリスト制度を採用しており、食品添加物として認可されていても、特定の食品に対する使用に限定され、その使用限度量も規定される場合がほとんどである。また、使用限度量が設定されていない場合でも、必要最低限の使用に努めるよう求められている。

使用を予定している食品添加物が認可されているかは、EU 食品添加物データベース²⁰を使用して調べることが可能。

なお、これら規制の概要や食品添加物データベースの使用方法については、ジェトロの調査報告書「EUにおける食品添加物に関する規制（2014年3月）」²¹で解説されている。

²⁰ EU 食品添加物データベース

https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/?event=display

²¹ ジェトロ「EUにおける食品添加物に関する規制（2014年3月）」

<https://www.jetro.go.jp/world/reports/2014/07001683.html>

2. フランスにおけるコメ調理品の流通にかかる規則

EU 域内における各加盟国内の食品の流通も EU の「衛生パッケージ」（1-1 参照）が適用され、各加盟国の衛生基準もこれらの法体系の中で運用される。

一方で、欧州議会・理事会規則（EC）No 852/2004 の第 17 条（廃止）に規定されているとおり、同規則第 4 条 3 項に規定されている食品事業者が必要に応じて導入すべき下記の個別的衛生措置に関して、EU で規定されていない場合は加盟国法を維持できるとしている。

- (a) 食料品に関する微生物基準の順守
- (b) 本規則の目的を達成するために設定された目標を満たすのに必要な手続
- (c) 食料品に関する温度管理要件の順守
- (d) 低温流通体制（cold chain）の維持
- (e) サンプルングおよび分析

本章では、EU 規則と異なるフランスにおける衛生規則やフランスでの手続き等を紹介する。

2-1. フランスにおける衛生のグッドプラクティスガイド

従業員が EU の衛生パッケージとフランスの衛生に関する国内法を遵守し、業務を遂行できるよう食品事業者は衛生管理計画（PMS：Plan de Maîtrise Sanitaire）を作成するよう義務づけられている。

食品事業者が衛生管理計画（PMS）を作成する際、フランス政府に承認された「衛生のグッドプラクティスガイド（GBPH：Guides de bonnes pratiques d'hygiène）」を参照することができる。

フランスにおいては、全国で通用するものとして、業界団体が必要な場合に専門機関と協力してガイドを策定するか、あるいは標準化を通じてガイドを作成することが、2005 年 6 月 15 日付けで官報（Journal Officiel）に掲載された仏経済・財政・産業省による通知（Avis et communications）²²により決められている。

本通知の中で、GBPH の作成において考慮すべき要素を下記のように定めている（第一次生産、動物の飼料に関する記載事項は省略）。

²² JORF n°138 du 15 juin 2005 仏経済・財政・産業省 通達と声明「HACCP 原則の適用と衛生のグッドプラクティスガイドに関する食品業界への通知」
<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000812420&categorieLien=id>

- 欧州議会・理事会規則 (EC) No 852/2004 第 3 条から第 5 条で要求される基本的な要件 (食品事業者の一般的義務、衛生要件、HACCP 原則) と ANNEX に記載される衛生規定と要件、必要な場合には欧州議会・理事会規則 (EC) 853/2004 の要件
- 食品の衛生に影響する国内法および EU 規則
- CODEX 規格とは別に国際的に推奨され使用されている食品衛生の一般原則の規範
- HACCP アプローチ

GBPH は農業、消費者、そして健康に関わる省庁により承認されるとされており、2020 年 1 月現在、農業・食料省管轄の食品総局 (DGAL Direction generale de l'alimentation)、経済・財務省管轄の競争・消費・不正抑止総局 (DGCCRF Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des frauds) そして連帯・保健省管轄の保健総局 (DGS Direction générale de la santé) の 3 省庁がガイドの承認に関わる。さらに、これらの管轄省は、国立食品環境労働衛生安全庁 (ANSES)²³ にガイドの科学的な意見評価を委託し、ANSES は GBPH で提案されている内容の有効性を評価する。

GBPH を作成する際には、まず関連する業界団体にも通知する必要がある。ガイドはまず、消費者問題を担う経済・財務省の諮問委員会である食品グループの全国消費審議会 (Conseil national de la consommation) に提出される。その後、承認と官報掲載を経て、欧州委員会に通知される。

このように、GBPH を作成するにはフランス中に点在する同業者を 1 つの業界団体としてまとめあげ、大掛かりな手続き踏む必要がある。

2020 年 2 月現在、フランスにおいて承認されている GBPH はレストラン、パティスリー、惣菜、家庭への宅配サービス業界を含め、56 点確認できる (表 2-1)²⁴。

²³ ANSES は行政的性格を持つ公的機関であるが、保健衛生、農業、環境、労働、消費者を担当する複数の省庁の後見的監督下に置かれており、独立した科学的評価を実施している。

²⁴ 欧州委員会サイト Register of national guides to good hygiene practice
<https://webgate.ec.europa.eu/dyna/hygienelegislation/>

表 2-1 衛生のグッドプラクティスガイド (GBPH) の一覧

No	件名		URL
	フランス語	日本語訳	
1	Élevage de porcs	豚の飼育	https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/gph_elevage_de_porcs_20145955_0001_p000_cle8b93ab.pdf
2	Transformation et commercialisation de volailles et de porcs Collection: Guide de bonnes pratiques hygiéniques	鶏肉および豚肉の加工と流通 (パート 1~2)	https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/Partie_1_de_gph_20085932_0001_p000_cle8693c9.pdf https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/Partie_2_de_gph_20085932_0001_p000_cle841f51.pdf
3	Transformation des palmipèdes à foie gras dans les ateliers artisanaux et les ateliers à la ferme	農場工房や、工房における、フォアグラ向け鴨の加工	
4	Restauration collective de plein air des accueils collectifs de mineurs	未成年者を受け入れる、屋外の給食施設	
5	Poissons, mollusques et crustacés en conserves appertisées	加熱殺菌の魚、貝、甲殻類	
6	Poissons fumés et/ou salés et/ou marinés	燻製、塩漬け、油漬けの魚	
7	Plats cuisinés et viande en conserves appertisées	加熱殺菌で保存される加工食品や肉	https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/Plats_cuisines_conserves_5954_mars2011_cle8ea423.pdf
8	Petites structures d'abattage de volailles maigres, de lagomorphes et de ragondins	家禽類、ウサギ、ヌートリアの小規模なと畜場	https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/gph_volailles_maigres_lagomorphes_ragondins_20145947_0001_p000_cle0fd2c1.pdf https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/Petites_structures_abattag

			e_volailles_lagomorphes_ragondins_5947_juin2010_cle8628cd.pdf
9	Navire expéditeur de coquillages vivants de pêche	漁で採取した貝を運搬する船	
10	Mareyage	鮮魚の仲卸	
11	Industries charcutières	食肉加工業	
12	Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Traiteur	テイクアウト、仕出し屋 (総菜屋)	
13	Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Semoulerie de maïs	トウモロコシのセモリナ工場	
14	Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Restaurateur	レストラン	https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/gph_20165905_0001_p000.pdf
15	Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Rayon viandes en grandes et moyennes surfaces	GMS 肉売り場	
16	Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Rayon pâtisserie et viennoiserie en grandes et moyennes surfaces	GMS パティスリー(洋菓子)およびヴィエノワズリー(菓子パン)売り場	
17	Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Rayon marée en grandes et moyennes surfaces	GMS 魚売り場	https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/gph_20085927_0001_p000_cle038e16.pdf
18	Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Rayon fromage à la coupe en grandes et moyennes surfaces	GMS チーズ売り場(グラム売り)	
19	Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Rayon charcuterie à la coupe en grandes et moyennes surfaces	GMS 食肉加工品売り場(グラム売り)	
20	Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Pâtisserie	パティスリー(洋菓子)	
21	Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Poissonnier détaillant	魚屋小売	https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/gph_20085919_0001_p000_cle0b4e68.pdf

22	Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Meunerie	小麦製粉所	
23	Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Malterie	麦芽製造	
24	Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Industrie sucrière et sucre liquide	製糖、液糖の製造	
25	Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Industrie de la semoulerie de blé dur	デュラム小麦のセモリナ製造	https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/gph_semoulerie_ble_dur_20145912_0001_p000_cle4edeal.pdf
26	Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Glacier-fabricant monovalent	アイスクリーム、シャーベットの単体製造	https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/gph_20085904_0001_p000_cle07e8b3.pdf
27	Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Fruits et légumes frais non transformés	加工しない果物と野菜	
28	Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Filière vins	ワイン関連	
29	Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Fabrication de produits laitiers et fromages fermiers	農場工房製造の乳製品とチーズ	https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/gph_20085930_0001_p000_cle05124d.pdf
30	Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Emballages en matière plastique et emballages souples complexes	プラスチック包装、軟性包装	
31	Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Détaillant en produits laitiers	乳製品小売	
32	Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Distribution des produits surgelés	冷凍食品の流通	
33	Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Distribution automatique de produits frais	生鮮食品を販売する自動販売機	
34	Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Collecte et stockage de céréales, d'oléagineux et de protéagineux	穀物、種実類、豆類の収集と貯蔵	https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/gph_cereales_oleagineux_protéagineux_20145931_0001_p000_cle01f51c.pdf

35	Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Chocolaterie; confiserie	チョコレート屋、菓子屋	
36	Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Charcuterie artisanale	工房製造の食肉加工品	https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/gph_20085920_0001_p000_cle06a617.pdf
37	Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Cafétérias	セルフサービス食堂（カフェテリア）	
38	Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Brasserie	ビール工場	https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/gph_20085917_0001_p000_cle01d12f.pdf

39	Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Boucher	肉屋(パート1~3)	https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/Partie_1_de_gph_20085906_001_p000_cle81a33f.pdf https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/Partie_2_de_gph_20085906_001_p000_cle8dcf5b.pdf https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/Partie_3_de_gph_20085906_001_p000_cle0b2daf-3_cle46225f.pdf
40	Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Boissons en distribution automatique	ドリンクの自動販売機	
41	Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Fabrication des conserves des produits végétaux appertisés	野菜の加熱殺菌保存食製造	
42	Guide de bonnes pratiques hygiéniques Végétaux crus prêts à l'emploi	カット生野菜	
43	Fabrication des boîtes, emballages et bouchages métalliques pour denrées alimentaires	食品用の容器、包装、金属製の蓋の製造	
44	Entreprises fabricantes de produits traiteurs frais et réfrigérés	生鮮と冷蔵ケータリング食品の製造会社(パート1~2)	https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/Partie_1_de_Produits_traiteurs_frais_refrigeres_5951_sept2011_cle4bea21.pdf https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/Partie_2_de_Produits_traiteurs_frais_refrigeres_5951_sept2011_cle4e1197.pdf

45	Elevage de gros bovins, veaux de boucherie, ovins et caprins	食肉向け大型牛、仔牛、羊、山羊の飼育	https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/gph_bovins_veaux_ovins_caprins_20145952_0001_p000_cle0f3116.pdf
46	Distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs	NPOによる食料配布	https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/gph_20115943_0001_p000_cle0e8e3f.pdf
47	Consommateurs	消費者	https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/GBPH_Consommateurs_5958_cle8bblad.pdf
48	Activité de conserveur / Conserveurs (artisansaux)	保存食製造 (肉屋、食肉加工品製造、レストラン、ケータリング、魚屋の営業を補完する活動としてのアトリエ)	https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/B5939_20105939_cle84d6ed.pdf
49	Collecte lait cru et fabrication de produits laitiers	生乳の収集と乳製品製造	https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/gph_lait_cru_produits_laitiers_20135957_0001_p000_cle82a6a2.pdf
50	Oufs de catégorie A en centres d'emballage	カテゴリ A に分類される鶏卵の検査・選別・包装センター	https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/5960_centre_emballage_oeufs_cle0916df_0.pdf
51	Anchois salés et/ou marinés	塩漬けまたは油漬けのアンチョビ	
52	Abattage/découpe de palmipèdes gras (grandes structures)	鴨のと畜およびカット(大規模)	
53	Abattage et découpe de volailles maigres (toutes espèces)	家禽(全種類)のと畜とカット	https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/GBPH_5945_valid_jo_cle89dc17.pdf
54	Abattage des palmipèdes à foie gras, éviscération dans les tueries, les salles d'abattage agréées et les abattoirs individuels à la ferme agréés	フォアグラ向け鴨のと畜、内臓摘出、認証済みと畜室、認証済み農場内の個人と畜場	

55	Livraison de repas à domicile	食事配達サービス	https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/gph_livraison_repas_a_domicile_20145953_0001_p000_cle83be51.pdf
56	Industrie des jus de fruits, nectars et produits dérivés	果汁 100%ジュース、ネクターと関連商品	https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/gph_20085916_0001_p000_cle091ec4.pdf

注) URL の記載がないリスト有償で購入可能。

出所：欧州委員会サイト Register of national guides to good hygiene practice に基づきジェトロパリ事務所作成

これらのガイドは、前述のとおり自社で法規制に照らした業務マニュアルを作成することが難しいと想定される中小企業や小規模事業者を支援する目的で作成され、具体的な手順が規定されている。各事業者は当該セクターの GBPH を参照して、各事業者の内容に合わせて個別の PMS を作成している。

なお、フランスの法学において、義務の概念を「手段の義務 (obligation de moyen)」と「結果の義務 (obligation de résultat) とで区別することがあるが、これらの衛生の規則は「手段の義務」ではなく、「結果の義務」であるため、「こういうやり方でやらなくていけない」という道筋の提示はなく、「こういう結果を出さなくてはならない」ということしか法文には規定されていない。

「危険がなく安全な食品を提供する」という目的を達成するために事業者はいくつかの方法を選ぶことができ、そのための指南書として食品事業者は GBPH を参照する。このガイド自体はアイデアを与えるツールであり、規制ではない。

2-2. 衛生管理計画 (PMS : Plan de Maîtrise Sanitaire)

EU における食品小売を含むすべての食品事業者は、HACCP 原則に基づいた食品安全マネジメントシステム (FSMS) を実施する必要がある。

フランスにおいては、このシステムを Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS : 衛生管理計画) と呼び、衛生の施設認可のためだけではなく、零細企業や小規模事業所、個人商店を含め、すべての食品事業者が実施しなくてはならないものとされる。

ただし、1-3. (5) 「特定の小規模小売業向け簡素化されたアプローチ」で述べたとおり、多くの個人商店等の零細企業は、適正な HACCP 手順を実施するべく PMS を作成するために専門家を雇うコスト、時間、人的な余裕がないため、緩和措置が認められている。

(1) PMS 緩和措置を享受できる基準

雇用人数が少ない場合、口頭での伝達でも情報が行き渡ることから緩和措置を享受できると考えられている。仏農業省通知「小規模食品事業者向け PMS 緩和措置に関する DGAL/SDSSA/2018-924」²⁵において、以下に当てはまる場合は PMS の軽減を享受できると提示されている。

²⁵ 小規模食品事業者向け PMS 緩和措置に関する仏農業省通知「DGAL/SDSSA/2018-924」
<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2018-924>

- ① 集団給食等におけるすべての付属レストラン²⁶：（提供される配膳の量や従業員の数に関係なく、セントラルキッチンから配膳される食事を提供される場所や施設）
- ② ①以外で、原材料の量または製造量が一定の基準を超えない場合
- ③ ②で数量が規定されていない場合で、食品に直接接触する従業員が5人以下の場合（レストランのキッチン、販売、加工用のアトリエ、ラボ、ケータリング等）

上記①～③のいずれかに該当し、かつ包装済みの食品を取り扱う場合または下記の事業に該当する場合は、承認された衛生のグッドプラクティス（BPH：Bonnes Pratiques d'Hygiène）をもとにした計画書を適用するだけで、すべての危害要因（ハザード）の管理ができていとみなされる。つまり、上記に該当する場合、衛生のグッドプラクティス（BPH）を遵守していれば、各自での危害要因（ハザード）の分析が不要となる。

- ・ 包装済み食品（製品が食品と包装から構成され、販売陳列前に既に包装されたもの）の販売²⁷
- ・ 輸送
- ・ 常温保存できる食品の保管倉庫業
- ・ 包装された食品の冷凍または解凍
- ・ マイナス、プラス問わず温度調整が必要な事前に包装された食品の保管倉庫業

なお、衛生管理計画を作成するためのツールとして、政府（農業・食料省管轄の食品総局（DGAL））から提供されている、または提供される業種は以下のとおりである。農業・食料省のサイト「緩和措置（Flexibilité）」²⁸からダウンロードできる（※のついている業種は未公開）。

- ・ 食肉と鶏肉の屠畜場とジビエの処理場（非衛生認定施設も含む）
- ・ 肉入り製品または食肉のカット（シャクトリーや食肉処理業者）
- ・ 水産品（魚屋も含む）
- ・ 卵・卵製品 ※
- ・ 生乳・乳製品

²⁶ 動物由来製品およびそれを含む食品の輸送、保管、小売事業に適用される衛生規則に関する 2009 年 12 月 21 日付けアレテによる定義によると、「付属レストランとはあるセントラルキッチンにより供されている施設あるいは場所」のことを指し、温めたり飾りつけをしたりだけをする作業場に近い。

²⁷ 本通知書では特に規定されていないが前述の EU 規則(EC) 1169/2011 の包装済み食品の定義によると「この定義には販売場所において、消費者の要望により包装する場合、すぐに販売する目的で事前に包装する場合は含まれない。」

²⁸ 仏農業・食料省サイト食品衛生規則

<https://agriculture.gouv.fr/la-reglementation-sur-lhygiene-des-aliments>

- ・ 商業レストラン
- ・ 集団給食 ※

(2) 危害要因（ハザード）分析の実施が必要な事業

一方、上記に該当しない場合のすべての食品事業者は危害要因（ハザード）分析が必要となる。その場合、「衛生パッケージ」が施行された後に発行された衛生のグッドプラクティスガイド（GBPH：Guides de Bonnes Pratiques d’Hygiène）を参考に危害要因の分析の実施をすることができる。

GBPH のリストについては 2-1 にて前述のとおり、パティスリー（洋菓子）、魚屋、総菜屋、肉屋その他大手流通小売（GMS）等の小売業のガイドが農業・食料省管轄の食品総局（DGAL Direction generale de l’alimentation）、経済・財務省管轄の競争・消費・不正抑止総局（DGCCRF Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des frauds）そして連帯・保健省管轄の保健総局（DGS Direction générale de la santé）により承認されている。

さらに、前述の食品事業所の衛生認可が必要なセクターについては、セクター別の指示書を農業・食料省のサイトからダウンロードすることができる²⁹。

以上から、該当セクターの衛生のグッドプラクティスガイドを参照し、セクターごとの指示書により補完し、事業所ごとに衛生計画を作成する必要がある。

なお、注意しなくてはならないのは、GBPH は小規模事業者向けに作成されていることが多いことから、実際に使用される製品や事業と適合しないことが多い。その場合、GBPH を参照するだけでは不十分である。つまり、GBPH は食品セクターの事業者によく知られている場合、実施される事業に厳格に一致している場合、事業者に入手可能な場合、PMS の作成を可能にする範囲が提示されている場合、正しく中身が採用されている場合において有用であるとされている。また、不適合（ノーコンプライアンス）管理を書面で残しておくことが必要で、サンプル様式は前述の仏農業省通知「小規模食品事業者向け PMS 緩和措置に関する DGAL/SDSSA/2018-924」ANNEX III にて確認できる。

²⁹ 仏農業・食料省サイト 規則 (EC) 853/2004 にかかる施設の衛生認定
<https://agriculture.gouv.fr/agrement-sanitaire-des-etablissements-au-titre-du-reglement-cendeg8532004>

2-3. フランスにおける食品に関する温度管理要件

フランスにおける衛生規則も基本的には EU の衛生規則が優先されるが、一部の食品の「食品に関する温度管理要件」（欧州議会・理事会規則（EC）852/2004 第4条3項に規定）に関しては、下記のフランス国内法により補完される。

- ① 「動物由来製品およびそれを含む食品の輸送、保管、小売事業に適用される衛生規則 2009 年 12 月 21 日付けアレテ」³⁰
- ② 「動物由来製品およびそれを含む食品**以外**の食品の輸送、保管、小売事業に適用される衛生規則 2013 年 10 月 8 日付けアレテ」³¹

EU 規則においては、動物食品の衛生規則である欧州議会・理事会規則（EC）853/2004（第1条5項）は明確な別段の定めがある場合を除き、直接消費者に販売をする小売には適用されないとされている（卸等は適用される）が、フランスの国内法規則では温度管理要件は小売事業にも適用されるとしている。

（1）定義と適用範囲

本国内規則は、適用範囲が「輸送、保管、小売事業」となっており、「小売事業」の定義はされていないが、「直接供与（Remise directe）」が「すべての集団給食業務以外で、ある食品の所有者とそれを消費に向けるエンドユーザーの間で行われる無償あるいは有償のあらゆる譲渡」のことを示しており、小売における惣菜の販売、商業レストラン、ボランティアによる炊き出し、行商、農家による直接販売等もカバーしていることとなる。

以上のことから、フランスにおけるコメ調理品の消費者への直接販売の際は、動物性食品・動物由来食品か否かに関わらず、温度管理要件はこれらの規則に則る必要がある。

なお、温度管理要件は包装済み食品と未包装の食品と分かれているが、「包装済み食品」に関して本規則では定義されておらず、前述の EU 規則（EC）1169/2011 の包装済み食

³⁰ 動物由来製品およびそれを含む食品の輸送、保管、小売事業に適用される衛生規則 2009 年 12 月 21 日付けアレテ

<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000021573483&categorieLien=i>

³¹ 動物由来製品およびそれを含む食品以外の食品の輸送、保管、小売事業に適用される衛生規則 2013 年 10 月 8 日付けアレテ

<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000028081402>

品の定義によると「この定義には販売場所において、消費者の要望により包装する場合、すぐに販売する目的で事前に包装する場合は含まれない」とされている。

その他、「動物由来製品およびそれを含む食品の輸送、保管、小売事業に適用される衛生規則 2009 年 12 月 21 日付けアレテ」および「動物由来製品およびそれを含む食品以外の食品の輸送、保管、小売事業に適用される衛生規則 2013 年 10 月 8 日付けアレテ」による定義は下記のとおり。

「集団給食 (Restauration collective)」：合意あるいは契約により関係づけられた決まった消費者集団に対し、食事を提供することを特徴とする家庭外での給食業務

「セントラルキッチン (Cuisine centrale)」：1 軒以上の附属レストランか、社会的性格を持つ集団に配達されることを目的にした食事の調理を、少なくとも業務の一部としている施設

「調理済み食品 (Préparation culinaire élaborée à l'avance)」：時間あるいは空間を異にして消費され、その微生物学的安定が以下の条件にしたがって確保されている調理食品

- 冷蔵保管あるいはコールドチェーン：調理と使用の間でのこれらの食品の保存が、冷たさにより確保されている場合
- 保温保管あるいはホットチェーン：調理と使用の間でのこれらの食品の保存が、熱により確保されている場合

「傷みやすい食品 (Denrée alimentaire périssable)」：保存温度が管理されていない場合には、その微生物学的不安定さから、危険となり得るあらゆる食品

「非常に傷みやすい食品 (Denrée alimentaire très périssable)」：保存温度が管理されていない場合には、その微生物学的不安定さから、すぐに危険となり得るあらゆる食品

なお、ANSES の勧告による「非常に傷みやすい食品 (Denrée alimentaire très périssable)」と「非常に傷みやすい食品 (Denrée alimentaire très périssable)」の定義³²は 2-4 (2) で後述する。

(2) 動物由来製品およびそれを含む食品の直接供与・集団給食施設または保管・輸送の段階における保存温度

「動物由来製品およびそれを含む食品の輸送、保管、小売事業に適用される衛生規則 2009 年 12 月 21 日付けアレテ」の ANNEX I に規定されている冷凍・冷蔵食品に関する温度

³² ANSES 2015 年 2 月 27 日 « AVIS de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à la définition des denrées périssables et très périssables » <https://www.anses.fr/fr/system/files/BIORISK2014sa0061.pdf>

管理要件はすべての段階で下記の温度を保つよう義務づけられている。ただし、一部欧州議会・理事会規則（EC）No 853/2004 で規定づけられている基準は、それを優先して準拠することとなっている。

また。包装済みの動物由来製品とそれを含む食品に関しては、規則（EC）853/2004 に定められた温度を超えない限りにおいて、それらの製造業者が異なる温度を定めることができることも規定されている。

動物由来製品およびそれを含む冷凍食品に適用される最高温度、動物由来製品およびそれを含む冷蔵食品に適用される最高温度については、それぞれ表 2-2、2-3 のとおりである。動物由来製品およびそれを含む食品を調理済み食品、あるいは熱いうちに消費者に配達されるか、提供される食事に適用される保存温度の最低温度（ホットチェーン）は 63 °C 以上とされる。

表 2-2 動物由来製品およびそれを含む冷凍食品に適用される最高温度

	保管・輸送の段階における保存温度	直接供与または集団給食施設における保存温度
アイス・シャーベット	-18 °C	-18 °C
食肉製品・ひき肉	-18 °C *	-18 °C
水産加工品	-18 °C *	-18 °C
缶詰製造用の塩漬けにされた冷凍の魚	-9 °C *	-9 °C
その他の冷凍食品	-12 °C	-12 °C

* 欧州議会・理事会規則（EC）853/2004 で規定されている最高温度

出所：「動物由来製品およびそれを含む食品の輸送、保管、小売事業に適用される衛生規則 2009 年 12 月 21 日付けアレテ」と欧州議会・理事会規則（EC）853/2004 に基づきジェトロパリ事務所作成

表 2-3 動物由来製品およびそれを含む冷蔵食品に適用される最高温度

	保管・輸送の段階における保存温度	直接供与または集団給食施設における保存温度
ひき肉	+ 2 ° C *	+ 2 ° C
家畜または狩猟（ジビエ）の有蹄類の臍物	+ 3 ° C *	+ 3 ° C
食肉製品	+ 4 ° C *	+ 4 ° C
機械的分離肉	+ 2 ° C *	+ 2 ° C
家禽肉（小型野生狩猟鳥獣肉を含む）	+ 4 ° C *	+ 4 ° C
家畜または狩猟（ジビエ）の有蹄肉	+ 7 ° C *	+ 7 ° C（牛肉の脊椎骨を含む枝肉、半丸枝肉） + 4 ° C（カット肉）
生または冷蔵の鮮魚、未加工水産品、甲殻類、二枚貝	融氷温度 * (0 ~+ 2 ° C)	+ 2 ° C
調整済未加工水産物	融氷温度 * (0 ~+ 2 ° C)	融氷温度 * (0 ~+ 2 ° C)
UHT（超高温加熱処理）法を除く卵製品	+ 4 ° C	+ 4 ° C
飲料用の生乳	+ 4 ° C	+ 4 ° C
低温殺菌乳	生産者または製造業者による責任のもと定められた温度	生産者または製造業者による責任のもと定められた温度
熟成チーズ	生産者または製造業者による責任のもと定められた温度	生産者または製造業者による責任のもと定められた温度
その他の非常に傷みやすい食品	生産者または製造業者による責任のもと定められた温度	+ 4 ° C
その他の傷みやすい食品	生産者または製造業者による責任のもと定められた温度	+ 8 ° C
調理済食品	+ 3 ° C	+ 3 ° C

* 欧州議会・理事会規則（EC）853/2004 で規定されている最高温度

出所：「動物由来製品およびそれを含む食品の輸送、保管、小売事業に適用される衛生規則 2009 年 12 月 21 日付けアレテ」と欧州議会・理事会規則（EC）853/2004 に基づきジェットロバリ事務所作成

(3) 動物由来製品およびそれを含む食品以外で事前包装されていない食品の直接供与・集団給食施設または保管・輸送の段階における保存温度

「動物由来製品およびそれを含む食品」以外で事前包装されていない冷凍食品に適用される最高温度、同じく事前包装されていない冷蔵食品に適用される最高温度については表 2-4、2-5 のとおりである。

非動物由来製品または未包装の、調理済み食品、あるいは熱いうちに消費者に配達されるか、提供される食事に適用される最低温度（ホットチェーン）は63℃以上とされる。

表2-4 「動物由来製品およびそれを含む食品」以外で
事前包装されていない冷凍食品に適用される最高温度

	保管・輸送の段階における保存温度	直接供与または集団給食施設における保存温度
アイス・シャーベット	-18℃	-18℃
その他の冷凍食品	-12℃	-12℃

出所：「動物由来製品およびそれを含む食品以外の食品の輸送、保管、小売事業に適用される衛生規則2013年10月8日付けアレテ」に基づきジェトロパリ事務所作成

表2-5 「動物由来製品およびそれを含む食品」以外で
事前包装されていない冷蔵食品に適用される最高温度

	保管・輸送の段階における保存温度	直接供与または集団給食施設における保存温度
その他の非常に傷みやすい食品	生産者または製造業者による責任のもと定められた温度	+4℃
その他の傷みやすい食品	生産者または製造業者による責任のもと定められた温度	+8℃
事前に製造された調理品	+3℃	+3℃

出所：「物由来製品およびそれを含む食品以外の食品の輸送、保管、小売事業に適用される衛生規則2013年10月8日付けアレテ」

動物性・非動物性関わらず、集団給食施設に関しては、個別の措置が定められており、調理済み食品の急速冷却は、食品の中心温度が2時間を超えて63℃と10℃の間に留まらないように実施する等、より厳しい規定が設けられている（詳細は2-5（2）を参照）。

以上のことから、フランス国内でコメ調理品を小売店やレストラン等で消費者へ直接販売する場合は、動物性が否かに関わらず、原則として4℃または8℃以下、もしくは63℃以上で保存・陳列する必要がある。

一方、両アレテには下記のようにも規定されている。これらの食品は、以下の体制を満たしている限りにおいては、フランス国内法で定められた温度でなくともよい。

- 危害要因分析重要管理点（HACCP）に適合し、〔当局からの〕認証を得た当該業界に固有の衛生グッドプラクティスガイド
- 知見や実績および歴史的経緯から認められた要素に照らして認証を受け、理由を付されたハザード分析に由来する諸条件

2-4. 食料品の微生物基準と消費・賞味期限（自主検査）

（1）最終消費者または集団向け包装済み食品の「消費期限」と「賞味期限」

農業・食料省の指示書 DGAL/SDSSA/2019-861³³によると、「食品の貯蔵寿命（La durée de vie d'un aliment シェルフライフ）」とは、消費者や食品事業者による食品の使用方法や保管の仕様を見越した条件の中で、安全性（無害であること）と健全性（劣化・変質していないこと）を保障する期間として定義される。つまり、適切な保管条件（基本的には保管温度）や定められた使用方法を守っていれば、健康に悪影響を与えたり、容認できない変質が起こったりすることなく、食品が固有の特性を保持する日付までの期間を表す。

食品の貯蔵寿命は、製造者の責任により、始まりから終了までの日付が設定されるが、これらの寿命は、食品の成分の性質、製造プロセス、包装の種類、保管方法を鑑みて、微生物学および理化学的特性に準拠して設定される。

一般的な観点から、微生物学的側面が限界の要因とならない場合、寿命の終了点は理化学的（水分、水分活性、pH、酸価、過酸化物質等）の化学的・物理的な劣化または栄養の低下、あるいは異なる性質へ変化が現れる時点のこととされる。

フランスにおいて、この食品の貯蔵寿命は消費期限（DLC : Date Limite de Consommation）または賞味期限（DDM : Date de durabilité minimale³⁴）として、最終的な包装事業者または製造者の責任により記載される。

前述のとおり、規則(EU) No 1169/2011（英語 FIC 規則、フランス語 INCO 規則）により、特定の食品を除き、最終消費者またはフードサービス企業向けの包装済み食品には消費期限（DLC）または賞味期限（DDM）を記載する必要がある。商品を開封したあとの消費者の行動への喚起（保存温度、保存最大期間、消費者の使用方法等）も最終包装事業者または製造者により提示されている必要がある。

一方、これらを開封した後に、処理を行った場合（切断、薄切り、リパック等）はその処理を行う事業者の責任となる。この場合、当該処理が微生物の数を減らすような処理を施される場合を除き、最初の製造業者によって設定された食品の貯蔵寿命を超えることはできない。

³³ 農業・食料省 2019 年 12 月 24 日の指示書 DGAL/SDSSA/2019-861

<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2019-861>

³⁴ 以前は DLUO / Date Limite d'utilisation optimale と呼ばれていた。

本項ではフランスにおける「賞味期限（DDM）」「消費期限（DLC）」の定義について説明する。

① 賞味期限（DDM：Date de durabilité minimale）

前述の指示書 DGAL/SDSSA/2019-861 において、賞味期限（DDM）とは予見可能で適切な推奨された使用方法や保管方法の条件下で、衛生指標菌（微生物）および／または腐敗原因菌（微生物）が増殖をすることのない製品と関連づけられるとしている。それらは大抵、貯蔵寿命が長い製品のことであるが、必ずしも貯蔵寿命が長い製品は賞味期限（DDM）と同義語ではないともしている。

賞味期限（DDM）は製品が感覚刺激（見た目、匂い、食感、風味等）および栄養的な特性を保持している期間を表し、この日付を超えると、感覚を刺激するような変化が現れるが、健康に害を与えるわけではないとされる。そのため、賞味期限（DDM）の決定を正当化するためには、製品を安定させる要素（製品の特性、製造プロセスの効率等）を用意しておく必要がある。たとえば、缶詰食品、冷凍製品、UHT（超高温殺菌）製品等に対し、賞味期限（DDM）が使用される。

② 消費期限（DLC：Date Limite de Consommation）

EU 規則において「微生物学の視点から見て傷みが速いもので、短期間で人間の健康に対する差し迫った危険となる」食品には消費期限（DLC）を表示するとされているが、EU 規則において、「微生物学的に非常に傷みやすい食品（Denrée alimentaire très périssable）」とは何をさすかは定義されていない。

フランスにおける「傷みやすい食品（Denrée alimentaire périssable）」と「非常に傷みやすい食品（Denrée alimentaire très périssable）」について、前述の農業・食料省の指示書 DGAL/SDSSA/2019-861 では、消費期限（DLC）の決定に、規則(EC) 178/2002 第 14 条における「有害である（dangereux）」の定義、つまり「健康に有害であるもの」または「消費に適さなくなったもの」を採用することを支持している。

なお、ANSES（フランス食品環境労働衛生安全庁）の科学的見解については 2-4（2）にて後述する。

③ 「健康に有害」な特性

「健康に有害」な特性では、食品に存在する、あるいは貯蔵寿命期間中に健康を害するまで増殖する可能性のある毒素や病原体微生物（食中毒菌）を考慮に入れる必要がある。何よりも本質的に、事業者は食品の中に存在しうる病原微生物の発生だけでなく、初期汚染と消毒処理後の再汚染に関しても、HACCP 原則の適用のなかで作成された危害要因（ハザード）分析に基づいて考慮することが不可欠である。

EU 規則の食品の微生物学的基準（1－5）で述べたとおり、調理済み食品の場合、規制（EC）2073/2005に規定されているリステリア・モノサイトゲネスの微生物学的定量基準³⁵を貯蔵寿命が終了するまで満たし、事業者により基準が遵守されていることを立証する必要がある。

④ 「消費に適さない」特性

「消費に適さない」特性とは、食品が、消費費を容認できないほど、劣化した、あるいは腐敗した状態になることと捉えられ、その特定には、生産衛生の指標（衛生指標菌）および劣化の指標（腐敗原因菌）を利用した微生物試験が用いられる。業界ごとの微生物学的基準は、それぞれの事業者が微生物学的限界を明確にするのに役立つ。限界の確認にあたっては、HACCP 原則を適用し当局からも承認された GBPH や、その他業界の技術書、業界間の基準等が参照される

消費期限（DLC）は微生物学的貯蔵寿命の開始時点から、包装業者により、たいていはラベルに記載された予見可能で適切な推奨保管条件を考慮して、安全係数を乗じて決定される。

微生物学的に不安定な食品は、安全性と無害であることを保証するために、フードチェーンのすべての段階でコールドチェーンを維持する必要があるとされている。

（2） 「傷みやすい食品」と「非常に傷みやすい食品」の定義

前述のとおり、フランスにおける温度管理要件や消費期限・賞味期限の要件において、「傷みやすい食品（Denrée alimentaire périssable）」と「非常に傷みやすい食品（Denrée alimentaire très périssable）」がある。

農業・食料省の食品総局 DGAL および経済・財務省の競争・消費・不正抑止総局 DGCCRF は 2014 年 3 月 5 日に、ANSES（フランス食品環境労働衛生安全庁）に対して以下の 2 点について見解を求めている。

- ・ 「非常に傷みやすい食品」とその他の食品を区別するために、過去の見解³⁶を見直す定義を提案する。
- ・ 健康に害を与える、もしくは消費者が容認できない食品を「有害な（Dangereux）食品」と定義する EU の食品一般法である規則（EC）178/2002 の第 14 条に照らして、傷みやすい食品の「有害な」な性質という概念を明確にする。

³⁵ 規則（EC）2073/2005 の定義によると「個体、集合、量、表面積あるいはロット毎の微生物の不在・存在、あるいは数、および/あるいはそれらの毒素/代謝物質の量をベースとして、ある製品、食品ロット、あるいは生産プロセスの許容可能性を定める基準」

³⁶ 2006-SA-0098

この依頼により、ANSES は 2015 年「「傷みやすい食品」と「非常に傷みやすい食品」の定義に関する見解」³⁷を公表し、「有害な」という性質が「傷みやすい (périssable)」という性質と関連づけられる点に疑問を呈している。

つまり、ANSES によれば、例外的な一部の食品を除いて、すべての食品は傷むものと考えらえるべきだが、傷むものがすべて「有害」なわけではないということである。このことから ANSES は、「有害な」という性質を「傷みやす」という性質と関連づける定義をフランスの法規から排除すべき、と指摘し、CODEX や EU 法規の比較を行い、その問題点や矛盾点を指摘した上で、「有害な食品」について理事会規則(EC) 178/2002 第 14 条で定められている下記の法文から「有害である」という文言を外し、

1. 食品は、~~「有害である (dangereux)」~~ (下記の) 場合には、これを市場に投入してはならない。
2. 食品は、以下であると考えられる場合に、~~「有害である」と判断される。~~
 - a) 健康に損害を与える
 - b) 人による消費に適さない

に改訂するべきと提案している。

これにしたがえば、人体に害を与える可能性がある食品だけではなく、微生物の働きによる変色や匂いの変化等の「有害ではないが消費に適さなくなる食品」も「傷みやすい食品」あるいは「非常に傷みやすい食品」に含まれると ANSES は指摘する。

結果的には、理事会規則 (EC) 178/2002 から「有害な」は外されず、フランスにおいても EU の定義に倣っている。

ANSES は、上記報告書の中で、消費期限 (DLC) および賞味期限 (DDM) と、「傷みやすい食品」および「非常に傷みやすい食品」の関係性にも言及している。

前述の「食品の消費者への情報提供についての FIC 規則 (INCO 規則) (EC) 1169/2011」に則って、「微生物学的に非常に傷みやすい」ものには、賞味期限ではなくて消費期限 (DLC) を記載せねばならない。逆に考えると、DLC が記載されたものは「非常に傷みやすい食品」となる。

ここで ANSES が注意を喚起しているのは、「傷みやすい食品」あるいは「非常に傷みやすい食品」の定義が変わると、消費期限や賞味期限も変わる可能性があるという点であり、「傷みやすい食品」あるいは「非常に傷みやすい食品」の保存において留意しなければならないのは、保存「温度」に加えて保存「期間」であるという点となる。

³⁷ ANSES 2015 年 2 月 27 日 « AVIS de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à la définition des denrées périssables et très périssables »

<https://www.anses.fr/fr/system/files/BIORISK2014sa0061.pdf>

上記のとおり、ANSES の見解は、具体的にはどの食品が「傷みやすい食品」あるいは「非常に傷みやすい食品」にカテゴライズされるかという疑問に答えるものではない。

しかし、ANSES の認識としては、「傷みやすい」という性質が病原菌や毒性の発生／拡大等により健康に害がある場合はもとより、微生物により感覚刺激特性の変化や栄養分の損失等食品の品質悪化が見られる場合も含む、ということ、および「傷みやすい食品」あるいは「非常に傷みやすい食品」の保存において留意すべきは、温度と期限であるということがわかる。

なお、本報告書においても、

定義上、微生物学的な観点により不安定とされる食品には、保存期間中に何らかの微生物が繁殖することから、貯蔵寿命 (*la durée de vie*) が設定される。貯蔵寿命とは、受容できない水準の品質劣化微生物の繁殖、または健康に害を与える水準の病原微生物あるいは/およびその毒性の繁殖・拡大を理由として、食品が消費に適さなくなる時を指す。食品の安定性は、その製品の物理化学的な性質あるいは/および製造条件に左右されることから、事業者は、それぞれの製品に関して適切で有効な方法を用いて、個別にその安定性を調べることを望ましい。

としており、ある食品の貯蔵寿命の設定は、全面的に事業者の責任において行われる点を強調している。製造者は当該製品に関わる微生物を特定し、製品の保存期間中の微生物のビヘイビアや繁殖に関する自主検査を行い、その結果次第で消費期限・賞味期限いずれを記載するかを決定し、食品の期限をいつに設定すべき、ひいては食品が「傷みやすい食品」か「非常に傷みやすい食品」かを判断すべき、としている。

分析に際しては、以下の項目に格別な注意が必要であるとしている。

- ・ 原料および成分の性質と品質
- ・ 製造工程の特徴
- ・ 食品の構成と物理化学的な特徴
- ・ 包装、保管、輸送、流通の様態
- ・ 予想される消費者による保管・利用条件

さらに健康に害を与える可能性があるという観点から考慮すべき微生物の例示として、リステリア・モノサイトゲネス (*listeria monocytogenes*)、サルモネラ菌、一部の腸管出血性大腸菌 (EHEC)、ボツリヌス菌、セレウス属菌、エルシニア・エンテロコリチカを挙げている。健康には害を与えないが消費に適さない品質の悪化を発生させる可能性がある

る、という観点から考慮すべき微生物の例としては、乳酸菌、プロコトリックス・サーモスファクタ、シュードモナス属菌、酵母、カビを挙げている。

なお、微生物学的貯蔵寿命 (La durée de vie microbiologique (DVM)) の分析方法については2-7 (2) にて後述する。

2-5. 主な業種の事例

(1) 宅配サービス

料理の宅配サービス(Livraison de repas a` domicile) のGBPH³⁸ のによると、宅配の保管温度はコールドチェーンの場合、フランス国内法で定められている温度基準が採用されている。基本的に0~3℃を保ち、万が一外気の影響を受けたとしても7℃を超えてはならないとしている。ホットチェーンに関しては、基本的に63℃以上で調理され、宅配された直後にすぐに消費されることを前提とし、配達の間も63℃以上の温度が保てるような工夫・努力(配達先ごとに、保冷食品と保温食品が仕切りで分けられた保冷温バッグに入れる、保温ケースと保冷ケース別々に入れて運ばれる等)がされることとなっている。

本ガイドにて、微生物が増殖する温度帯の説明(10℃以上63℃未満が最も微生物増殖のリスクがある(ANNEX II))と配達時間の限度が説明されているが、外気による影響で料理が63℃未満になる可能性が高いため、80℃以上で配膳されることが推奨され、「原則として、食物は可能な限り室温保存をしてはならない。いかなる場合においても、食品が60℃未満にならないようにする。」と結論づけている。また、配達時間に関しては1件の場合は1時間半を、複数の宅配先に料理を配達する場合は3時間を超えてはならないとしている。

なお、本ガイドは、「対人サービス全般」の団体ADMR (Aide a domicile en milieu rural) が高齢者・病人・障害者・子供のような脆弱な人に配膳される食事の品質を守ることはより重要であるという動機が含まれており、すべての消費者に提供される食事の品質を向上させるために作成されている。そのため、内容も一部、厳格なものとなっている。

(2) 集団給食

「動物由来製品およびそれを含む食品の輸送、保管、小売事業に適用される衛生規則に関する2009年12月21日付けアレテ」により、「集団給食(Resrauration

³⁸ 料理の宅配サービスのGBPH (P.46)

https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/gph_livraison_repas_a_domicile_20145953_0001_p000_cle83be51.pdf

collectivité) 」は「合意あるいは契約により関係づけられた特定の消費者集団に対し、食事を提供することを特徴とする家庭外での給食業務」と定義され、食中毒防止の観点からより厳格な衛生規則の遵守が要求される。

例えば、認証済みのハザード分析により、消費者に安全を提供できると証明される場合を除いて、基本的には下記の要求がされる。

- ① 調理済み食品の急速冷却は、食品の中心温度が2時間を超えて63℃と10℃の間に留まらないように実施されねばならない。冷却後、それらの動物由来製品およびそれを含む食品は、温度が0℃以上3℃以下にある施設内に保管されるものとする。
- ② 冷たいまま消費される調理済み食品は、急速冷却され、調理が終わった直後と最終的な消費に到るまでの間は、温度が0℃以上3度以下0℃以上3℃以下の施設内に保管されるものとする。また、消費時間にできるだけ近い時間に施設内から搬出されねばならない（温度が10℃以下に維持されるという条件の下で最長でも2時間前に搬出されねばならない）。
- ③ 熱いうちに供される調理済み食品の再加熱は、それらの温度が1時間以上、10℃と消費者に供される際の温度の間に留まることがないように行われねばならない。この温度は、63℃以下であってはならない。これらの調理済み食品は、最初に再加熱された日に消費されねばならない。
- ④ 調理済み食品の消費期限は、施設の運営者により決定されるが、冷蔵された調理済み食品の期限は、期限に関する調査がない場合には、製造後3日間を超えてはならない。調理済み食品のそれぞれの包装の外側の1つには、少なくとも消費期限が記載されており、包装が一度解かれ、再包装された製品に関しては、消費期限は製品の当初の期限か、製品のうちで最も期限が短い構成物のそれを超えてはならない。

その他、集団食中毒（2名以上の消費者）と思われる症状が現れた場合の対応等もある。集団給食の公的検査における「検査の手引き」は農業・食料省のサイト³⁹からダウンロードができる。

(3) セントラルキッチン

³⁹ 農業・食料省 公的検査における「検査の手引き」

<https://agriculture.gouv.fr/vade-mecum-dinspection-de-lhygiene-des-denrees-alimentaires>

欧州議会・理事会規則（EC）853/2004には「セントラルキッチン」に関して、衛生の認可義務に言及していないが、フランスにおいては、セクターZとして「セントラルキッチン」も認可が必要とされている。

「セントラルキッチン」と「付属レストラン」の定義は以下のとおり。

「セントラルキッチン」：1軒以上の付属レストランか、社会的性格を持つ集団に配達されることを目的にした食事の調理を、少なくとも業務の一部としている施設

「付属レストラン」：あるセントラルキッチンにより供されている施設あるいは場所

つまり、農業・食料省の説明によると、「セントラルキッチン」とは必ずしも上述の「集団給食」のことだけを指すのではなく、商業レストラン向けに大量の食事を配膳する製造業者やケータリングも含まれる⁴⁰。

本説明によると、規則（EC）853/2004の施設の衛生認可義務は「他の施設（事業所）に動物性食品を供給する目的で作業が行われる小売」に適用されるため、少なくとも「付属レストラン」に配達する目的で出来合いの食事を製造する「セントラルキッチン」はEU規則178/2002で定義される小売業⁴¹であるとしている。そのため、動物性食品を扱う「セントラルキッチン」は施設の認定義務下におかれる。

なお、この「セントラルキッチン」の衛生認可は、例えば集団給食の「付属レストラン」あるいはスポーツイベント（常設か臨時かわらず）や飛行機での機内食を提供する「付属レストラン」（商業レストラン）向けに出来合いの食事または事前調理されほぼ完成した食事の状態で配膳され、これらの「付属レストラン」において、直前の飾りつけや温め等の作業をするだけで最終消費者に提供されるケースに付与される。

他方、調理済みの食事を「付属レストラン」向けではなく、例えばGMS向けの上市を目的として製造する工場等はこの「セントラルキッチン」の衛生認可の範囲内ではない。

機内食を配膳するケータリング事業に対する明確な通達は未整備なこともあり、認可されていない製造施設が問題なく稼動しているケースでも、事業の停止になるリスクがある。

なお、2-2（1）で述べた規定数を超えない場合は、施設の衛生認可義務が免除されるため、様式CERFA 13982と、申請（Déclaration）CERFA 13984を送付するだけでよい。

⁴⁰ 農業・食料省 規則(EC)853/2004にかかる衛生認可のセクター別情報カード「セントラルキッチン」

<https://agriculture.gouv.fr/agrement-sanitaire-des-etablissements-au-titre-du-reglement-cerfa-8532004>

⁴¹ 「最終消費者に向けた販売あるいは配達拠点における食料品の処理および/または加工と保管をさし、流通ターミナル、ケータリング（仕出し）、集団給食、社員食堂、レストランならびにその他の類似の外食サービス、小売、総合スーパー・ハイパー（GMS）、卸売店向け販売」

製品カテゴリ	移転することが可能な最大数量	
	該当製品が施設の総生産の30%以下の場合	該当製品が施設の総生産の30%以上の場合
食事のメインディッシュとなる事前調理品または料理	1000 膳/週	400 膳/週

※慈善活動事業所への配送は含まれない

通常、衛生の認可申請は管轄地域の住民保護局（DDPP）であるが、「セントラルキッチン」の場合は、農村・海洋漁業法典 R233-4 条 により、軍事省管轄のフランス軍衛生部（Service de santé des armées）が認可する。ただし、基本的には集団中毒や、リコール等の場合に統一できるよう、DDPP と連携をして、必要情報が交換できるようになっている。

2-2（1）で述べた、緩和措置を享受できる「付属キッチン」向けに衛生管理計画を作成するためのツールとして、農業・食料省管轄の食品総局（DGAL）のサイト⁴² から指南書をダウンロードできるようになる予定であるが、2020年2月現在、まだ完成していない。一方、農業・食料省は「集団給食」向け「検査の手引き書」も公開⁴³しているため、PMS 作成に有用である。

（4）小売

2-2（1）で説明したとおり、基本的には最終消費者向けに動物性食品を販売する小売店は衛生の施設認可の対象外である。しかし、小売施設から動物性食品および動物由来製品が別の事業所に供給される場合は、衛生の認可が必要となる。

一方、他の事業所に移転する量が2-2（1）の規定数を超えない場合で、直径80km以内の近隣に限られている場合は、認可義務の適用除外（Dérogradation à l'obligation d'agrément）が認められる（この場合、認可が不要ということではなく、免除されているという意味である）。この場合において複雑なロジスティックが発生する場合には、配達できる距離が変わってくる。

例えば以下の図2-1にて、①の事業者由来の食品が③の事業所に配達される場合は最大80kmまでしか配達できない。一方、②の事業者が認可の適用除外を受けている場合、同様に供給先は最大80km先までしか配達できない。このような適用除外の小売業同士であっても、最大供給距離は160kmである。

⁴² 農業・食料省サイト食品衛生規則

<https://agriculture.gouv.fr/la-reglementation-sur-lhygiene-des-aliments>

⁴³ 農業・食料省サイト「検査の手引き書」

<https://agriculture.gouv.fr/vade-mecum-dinspection-de-lhygiene-des-denrees-alimentaires>

図 2 - 1 適用除外時における供給距離の例



出所：仏農業・食料省の指示書 DGAL/SDSSA/2019-728 に基づきジェトロパリ事務所作成

さらに、未加工動物食品から混合食品を製造する事業所は衛生の施設認可が必要となる（加工済の卵から混合食品を製造する施設において施設の衛生認可は不要だが、殺菌されていない殻付き卵から製造する場合は衛生の認可が必要）。

2 - 6. 商業レストランにおける衛生規則

商業レストランにおいても温度管理や保存方法については、小売における衛生規則と基本的に同じであるが、レストランの場合に課される追加要件を紹介する。

(1) レストランにおける衛生管理計画 (PMS)

2 - 2 (1) のとおり、雇用人数が少ない場合緩和措置を享受できると仏農業省通知「小規模食品事業者向け PMS 緩和措置に関する DGAL/SDSSA/2018-924」⁴⁴で提示されており、基準は下記となっている。

- ① 集団給食等におけるすべての付属レストラン。提供される配膳の量や従業員の数に関係なく、セントラルキッチンから配膳される食事を提供される場所や施設
- ② ①以外で、原材料の量または製造量が一定の基準を超えない場合
- ③ ②で数量が規定されていない場合で、食品に直接接触する従業員が 5 人以下の場合（レストランのキッチン、販売、加工用のアトリエ、ラボ等）

⁴⁴ 小規模食品事業者向け PMS 緩和措置に関する仏農業省通知「DGAL/SDSSA/2018-924」
<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2018-924>

上記に該当する場合、衛生管理計画を作成するためのツールとして、農業・食料省管轄の食品総局（DGAL）から提供されている「商業レストラン」の指南書がウェブサイトからダウンロードできる⁴⁵。

この指南書は、1－3（5）で述べた特定の小規模食品事業者の緩和措置に関する欧州食品安全局（EFSA）の科学的意見「特定の小規模小売にかかる FSMS の適用のための危害分析アプローチ」を基に作成されており、以下の構成となっている（表 2－6）。

- ① 衛生管理の要素
- ② 期待される点：最低限されるべきことと、適応できることについての強い推奨
- ③ 食品事業者により実施される管理方法：関連する PMS の要素を管理するために実施できる食品事業者が管理する方法の例示
- ④ 書類の作成、保存、記録：書類、特に公的検査（コントロール）の際に提示を求められる保存すべき書類に関するにそれぞれの PMS の要素のために期待される条件
- ⑤ 集団行動の例示

⁴⁵ 農業・食料省サイト食品衛生規則

<https://agriculture.gouv.fr/la-reglementation-sur-lhygiene-des-aliments>

表 2-6 「商業レストラン」の指南書

衛生管理の要素	期待される点	実施される管理方法	書類の作成、保存、記録	集団行動の例示
インフラストラクチャー（建物および機械設備）				
建物、設備、メンテナンス				
清浄（清掃）・殺菌				
害虫 / 有害生物、ペット対策				
プロセスの管理と食品				
受領の検査と原材料				
水の管理				
保存温度の管理				
製造プロセスの管理				
最終製品の適合と消費者への情報				
発送の管理				
トレーサビリティ				
廃棄物や動物の副産物の管理				
従事者の行動と研修				
従事者の健康状態と行動				
プロセスの知識や仕事の指示の方法論				

出所：農業・食料省管轄の食品総局（DGAL）P MS に関する緩和措置の実施にかかる指南書「商業レストラン」版に基づきジェットロパリ事務所作成

（2） 自主検査（微生物基準と消費期限）

前述のとおり、最終消費者向け未包装の食品に関して、規則（EC）2073/2005 第3条の措置を適用し、食品セクターの事業者は未包装の食品を製造および販売する際に、最終消費者に提供する食品の微生物学的な貯蔵寿命（シェルフライフ）を証明する責任を持つ。

したがって、商品を開封したあとに、処理を行った場合（切断、薄切り、リパック等）、新たな寿命の設定は、その処理を行う事業者の責任となる。この場合、当該処理が微生物の数を減らすような処理を施される場合を除き、最初製造業者らに設定された食品の貯蔵寿命を超えることはできない。

製造された食品を未包装の状態で最終消費者に提供する場合、事業者は食品が保存期間全体にわたって設定された微生物学的制限内にあることを保証するために、保存期間のテストを実施する必要がある。

（3） 飲食店の食品衛生講習

「2. フランスにおけるコメ調理品流通にかかる規制」で述べたように、2012年10月1日以降、フランスでレストランを開店する場合、各飲食店の衛生責任者（店舗に最低一人置くことが義務づけられている）は、商工会議所等の認定機関で実施される14時間（2

日間 × 7時間) の「飲食店の食品衛生講習」を修了しなければならない。この衛生講習の受講は、2012年からの義務となっているので、2012年より以前に開店した「受講したことがない」レストラン等が多く見受けられるが、コントロール等で注意を受けた際に受講するように勧められることがある。

なお、パン屋、カーヴィスト（酒屋）、小売であっても試食を提供することがある場合は、衛生講習を受講するように指摘されることもある。

この講習の中で、事業者は HACCP 原則に基づいた飲食店の衛生管理を学ぶこととなり、消費者への食品提供時のリスク要因（特に微生物の繁殖について）、リスク管理（冷蔵・温蔵保管の温度規定）、仕入れ時の留意点・食材チェック（温度・鮮度・消費期限等）と取扱い方、従業員の衛生管理、調理場のルール等について説明を受ける。

この衛生責任者は、

- 食品業界において最低3年経営者もしくはマネジメントの経験があることを証明できる、あるいは、
- 2011年11月25日付アレテの ANNEX⁴⁶にリストされているディプロムや専門の資格を有するものであることが条件とされている。

レストランにおける冷蔵・温蔵保管の温度規定に関しては、前述の小売とケースと同様、「衛生パッケージ」にかかる衛生規則とフランス国内法の「動物性由来製品または包装された食品の輸送、保管、小売事業に適用される衛生規則 2009年12月21日付アレテ」と「動物性由来製品および包装された食品以外の食品の輸送、保管、小売事業に適用される衛生規則 2013年10月8日付アレテ」に準拠している。

この衛生講習の中で、「非常に傷みやすい食品」（例えば加熱済・調理済の動物性食品、卵やクリームを使った製品）と「傷みやすい食品」（乳製品を使ったデザート、バター）を異なった保管温度（それぞれ摂氏4℃、摂氏8℃以下）で管理することが説明されるとおり、基本的には常温保存は許されておらず、コールドチェーンまたはホットチェーン（摂氏63℃以上）で保存することが必要とされる。

ただし、レストラン内において調理された後すぐに配膳され、その場で消費される場合はもちろん摂氏4℃または8℃に冷却する必要はない。テイクアウトにおいても消費者に渡すまでが、食品事業者の責任範囲となっているため、保温・冷蔵を維持するパッケージに包装される義務がない。

⁴⁶ 2011年11月25日付アレテ

<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=LEGITEXT000025021560&dateTexte=20190717>

しかしながら、Uber EAT や Foodra のような宅配サービスの場合、特に動物性食品を使用している場合は、コールドチェーン（摂氏 4℃以下）またはホットチェーン（摂氏 63℃以上）で保存しなくてはならない。数年前までは、常温保存や摂氏 10℃での保管・陳列が許容されていたが、EU の基準に合わせるためにそのアレテは現在廃止されており、現行の最大摂氏 8℃または 4℃となっている⁴⁷。

その他、この講習において動物由来の食品の冷凍・解凍条件、肉別の焼き加減と温度（例えば豚肉・鶏肉は 80℃以上、牛肉のレアは 44-48℃、ミディアムレア 50-55℃、ミディアムは 58-60℃ウェルダンが 65-68℃、羊 に関してはレア 63℃ミディアムが 71℃ウェルダンが 74℃）の規定、ジビエ肉の仕入れと別規定の保存温度に関して詳細な説明がされる。

（４） フランスにおける商業レストランの衛生コントロール検査

消費者の健康を守り、飲食店として衛生管理に習熟していることを確認することおよび集団食毒・感染症の防止を目的とし、管轄地域の住民保護局 (DDPP)、DGCCRF（経産省不正防止課）、時に市の行政等により衛生検査が行われている。行政機関は抜き打ち検査をいつでも（営業時間外であっても）すべての場所に対して自由に実施できる権利があること、必要であれば警察の動員も可能であるとされている。パリだけでも年間 6,000 件以上の立ち入り検査が行われ、250 件のレストランが営業停止処分となっている。

なお、衛生検査は最終消費者向け譲渡「直接供与 (Remise directe)」も対象となっており、商業レストランだけではなく、専門店等の小売（肉屋、パン屋、惣菜屋）、スーパーマーケットや GMS、さらに集団給食施設も対象となっている。

■ 検査の実施方法・注意点

検査には書類審査と施設の立入検査があり、書類審査ではメニューに表示してある食品と保管されている食材の原産地表示に齟齬がないか、アレルギー表示が EU の規制に則って行われているか等が確認されやすい。

立入検査の主な審査項目は、施設、設備、人、店のオペレーション、食品の 5 項目であり、検査官の審査は店に入ったときの第一印象に大きく左右されるという。

以下、5 項目について検査時に注目される点である。

- ① 施設の検査で重要な点として、原材料と完成品の保管場所が分けられているか
- ② 動線が汚染区から清潔区に向かって並べられているか（混在していないか）
- ③ 器具のメンテナンス

⁴⁷ 2018 年にジェトロパリ事務所で実施した衛生コンサルタント（アルフォール国立獣医大学 ボルノ教授）のコメントによる

- ④ 洗浄と消毒が適切になされているか
- ⑤ 従業員の更衣室の確保、従業員用のトイレの設置等

設備については、レストラン業務に関係のない道具等を置くのは禁止であること、汚染区域と清潔区域の間に設置する必要がある手洗いの仕様等がある。

従業員については、検診の受診、研修の受講が求められるだけでなく、トイレ、洗面台の使い方等についても聞かれる可能性があるということである。

店のオペレーションについては、特に温度の遵守の必要性がチェックされ、食品は基本的に常温においてはならず、コールドチェーン（4℃以下）またはホットチェーン（63℃以上）を遵守しなくてはならない。

食品については、パリに多い小規模店舗で特に注意すべき点として、個人用の食品はレストラン内には置かないこと、すべての食品にラベル表示（日本語のみでなくフランスで識別可能なラベルが貼られている必要がある）を添付することが指摘されている。

■ 衛生コントロールにおける罰則

DDPP は、検査で問題が認められた場合、その違反の内容・程度によって指示・勧告・営業停止のいずれかを通知する。前回の検査で違反があったにも関わらず是正されていなかった悪質な場合等は、刑事上の制裁措置がとられ、最高で罰金 36,500 ユーロが科される。また、TIAC（集団中毒）のリスク防止のために必要と判断された場合は、営業停止措置（2012 年は全国で 62 件）が取られることがあるので、行政指示があった場合は早急な対応が必要である。

また、一人以上の従業員を雇う飲食店経営者は、労働法 R. 4121-1 により従業員の安全・衛生上のリスクを記録する書類 DUER (Le document unique d'évaluation des risques) を作成し、従業員と公的コントロールの検査員に提示する義務がある。提示を拒否した場合は、450 ユーロ（再犯 3,750 ユーロ）の罰金が科せられる。

このほか、フランスでの使用が盛んなジビエについては、狩猟無許可のジビエを購入・販売した場合は最大で懲役 1 年、罰金一律 1,500 ユーロ、トレーサビリティ不明の捕獲個体の購入は一律 1,500 ユーロ（再犯の場合はこの 2 倍）といった罰則もある。

■ 検査結果のオンライン公開

フランス農漁業省は、消費者への食の安全情報透明化の取組みとして、2017 年 4 月 3 日から衛生検査結果をオンラインで一般公開している。同省のサイトから Alim' confiance⁴⁸ アプリをダウンロードすれば、スマートフォンで飲食店・社員食堂・食肉処理場、小売等の衛生状況が誰でも確認できる。衛生ランキングが 4 段階評価で表示され、評価が低い場合

⁴⁸ Alim'confiance
<https://www.alim-confiance.gouv.fr/>

は、SNS やレストランの評価サイト等への影響があるとも言われており、安全性の確保だけでなく飲食店のイメージの観点でも衛生管理の重要性が増している。

2020年2月現在、フランス全土（海外領土を除く）において約16,000店舗の商業レストランの評価が公開されており、そのうちパリ市内だけで5,000店舗にのぼる。その他、給食や集団食堂においては全国で約7000軒、パン屋は約1200店舗評価が公開されている。

図2-0 Alim' confianceにより公開されているランキング



注) (左上) 上出来 (右上) 満足 (左下) 改善の余地あり (右下) 緊急に是正する必要あり
(出所) Alim' confiance

■ 検査対策のアドバイス

検査対策として、検査官は従業員・責任者のプロ意識を見ており、検査中の口頭での指摘には出来るだけその場で根拠をもって返答するのが良い。前述のように、衛生管理について規制に沿っていなくても、独自で管理方法を作成し、衛生的に保たれていることが証明できるのであれば、認められる可能性がある。好意的な態度で、時間をかけてオープンかつ率直に話し合うことも重要である。

「■検査の実施方法・注意点」で記載した、「⑤従業員の更衣室の確保、従業員用のトイレの設置等」の対応が物理的に難しい場合の解決方法として、レストラン外で着る衣類（汚いとみなされる）とレストラン内で着る衣類（清潔とみなされる）を区別する密封ボックスの設置や、客と同じトイレの場合は、手で蛇口をひねらない手の洗浄設備が調理区画に入る前に確保されていれば良いとされている。

軽い不適合は通常容認され、大きな問題にはならないものの、軽い不適合が積み重なると重い処分となるため、注意する必要があるとの説明があった。

さらに、仮に指摘されても交渉の余地がある項目も多いが、従業員の衛生、施設の清掃・消毒、食品の識別（ラベル等）、温度管理は交渉の余地がない項目であり、注意する必要がある。

■ 衛生検査の手引書

DDPP の検査官は、欧州議会・理事会規則（EC）852/2004 および（EC）853/2004 に基づき、

- ・ 食品の取扱い、従業員の衛生に関する取組みが適切に行われているか
- ・ 清潔さ、設備器具の定期的な洗浄・殺菌方法が遵守されているか
- ・ 従業員に対する食品衛生規制に関する研修が適切に行われ、実行されているか
- ・ 温度規定が遵守されているか
- ・ 原材料の保存状態と食品表示が適切に行われているか

等の観点からチェックをする。検査においては、仏農業・食料省が公表している「検査のための手引書」を使用する。これらは仏農業・食糧省のサイトでも確認できる。

なお、この「検査のための手引書」は頻繁に更新されており、例えば以前「商業レストラン」向けであった本手引書は、最新のバージョンでは「（消費者への）直接販売・譲渡」と変更になり、対象範囲が、商業レストラン・肉屋・農家直販に広がった。内容は設定されていた項目がいくつか削除され、緩和されたものになっている。一方、食品の保管温度を基準外でも一時的に例外として認める場合の定義づけ、PMS 内での科学的な根拠づけに関する文面は削除されている。

なお、主に検査時に飲食業者が提示を求められる書類は下記のとおり。

- ・ 仕入伝票
- ・ 冷蔵庫の温度記録表
- ・ 仕入先の連絡先、製品表示
- ・ 購入商品に不備があった場合の記録
- ・ 衛生管理の見直し点（行動・期限等）を記入した書類
- ・ 従業員の研修に関する書類、健康診断後の適性証明書
- ・ 換気扇・通気設備の点検記録
- ・ 清掃・殺菌・ネズミ駆除の点検表
- ・ 揚げ油のチェックリスト

2-7. コメ調理品の中食販売に関する衛生規則

フランスにおいて、「中食」という概念はないため、基本的には小売またはレストランの衛生規則が適用されるが、場合によっては製造業者（メーカー）となり得ることもある。すでに小売、レストラン以外の自動販売機、製造業者、セントラルキッチン・ケータリング）に関する衛生規則を紹介する。

(1) 自動販売機

自動販売機による供給は、直接販売の延長線上だと考えられているため、施設の認定義務は要求されないが、動物性食品を供給する自動販売機の事業所も DD(CS)PP/DAAF に活動を申告しなくてはならない。申請は各事業者につき 1 回でよいが、自動販売機を設置する場所のリストを報告する必要がある。

また、「動物由来製品およびそれを含む食品の輸送、保管、小売事業に適用される衛生規則 2009 年 12 月 21 日付けアレテ」に規定されているとおり、自動販売機の責任者の氏名および住所、電話番号は、販売機の外部に読み取り可能なように記載されるものとする。

規則 (EC) No 852/2004 の ANNEX II 第 III 章において、以下のとおり規定されている。

可動施設および/または一時的施設（玄関ひさし、マーケットストール、移動販売車両等）、主に私的な住宅として用いられるが食品が市場に出されるために定期的に調製される施設、ならびに自動販売機に関する要件

1. 施設および自動販売機は、合理的速やかに、汚染のリスク、特に動物および有害生物による汚染のリスクを避けるように、立地が決められ、設計され、建設され、清潔に保たれ、かつ良好な修理状況およびコンディションに維持されなければならない。

その他必要に応じて、以下が求められる。

- 人の適切な衛生を維持するための適切な施設（手の洗淨や乾燥機、清潔なトイレ）の提供
- 食品と接触する表面は容易に清掃、消毒が可能で、管轄当局（フランスにおいては DDPP）が納得できるような素材（滑らかで、洗淨可能、耐食性があり、無毒材料）を使用
- 温かいまたは冷たい飲料水の適切な提供
- 有害または食べられない物質ならびに廃棄物の衛生的な保管または処分のための適切な設備の用意

- 食品の適切な温度維持および管理するための適切な施設および設備の提供
- 汚染リスクを避けた食料品の配置

フランスにおける自動販売機のその他、衛生要綱について詳細は GBPH で確認することが可能。

(2) 製造業者

■ 施設の衛生認可義務

EU 規則に触れた 1-3 (6) で説明したとおり、動物由来食品の衛生規則である欧州議会・理事会規則 (EC) 853/2004 の ANNEX III に関連する事業者は衛生の認可が必要とされており、基本的には、動物由来食品を加工・処理する施設や他の小売業に供給することを目的とした事業所が対象となる。

規則 (EC) 853/2004 の ANNEX III に規定されていない場合も、同規則 第 6 条により、各加盟国で必要と判断された場合の施設の認可是非は各国に委ねられており、フランス国内法では、2006 年 6 月 8 日付けアレテ⁴⁹ により認可範囲が定められている。

温度管理の必要な倉庫業、包装・再調整のための施設、水産品を除く問屋・卸売市場は規則 (EC) 853/2004 の ANNEX III で規定されていないが、EU の仕様書により必要であることが規定されている。さらに、フランスの独自規制で施設の衛生認可が必要となるのは、セントラルキッチンである。

輸送に用いる車両およびコンテナに関する衛生規定は、規則 (EC) 852 /2004 ANNEX II 第 IV 章に規定されており、同規則第 4 条 2 項に則り、輸送業務のみの事業、温度管理不要の保管事業所の場合は衛生認可の対象外であるが、温度管理の必要な動物性食品を他の事業所に卸すために保管および包装施設を経由する場合は当該施設も衛生の認可が必要となる。

認可義務が免除されるケースに関しては、2-5 (3) を確認のこと。申請が必要な場合は 2-2 (1) に記載のとおり、申請書 CERFA 13983 (Agrément sanitaire) と必要書類を住民保護局に申請する。なお、セントラルキッチンのみ管轄当局が DDPP とは別である。

■ 衛生の施設認可要請に必要な書類

衛生の認可申請に必要な書類に関しては 2006 年 6 月 8 日付けアレテの ANNEX II に詳細が規定されているが、主に下記のような書類が必要となる。より詳細な説明につい

⁴⁹ 動物由来製品を含む食品または動物性製品を上市する施設の衛生認定に関する 2006 年 6 月 8 日付けアレテ

<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000819750&categorieLien=id>

ては、農業・食料省 2019 年 12 月 24 日付け指示書 DGAL/SDSSA/2019-861 ANNEX 2 に記載されている。

1. 企業紹介
 - 企業情報
 - 組織図
2. 企業の事業内容
 - 決められたプロセスにより製造される完成品のカテゴリのリストとそれらの予定される使用方法
 - 生きた動物または原材料、原料素材、梱包および包装素材のリスト
 - 製品の供給と調達の想定される商流の説明
 - 製造工程図
 - 年間および 1 日単位の最大生産能力（総トン数または総量）
 - 廃棄物と動物の副産物の管理の手順とそれらのリスト
 - 原材料、中間財（中間生産品）、完成品の保管の収容力
 - 道（動線）に使用される材料と施設のすべての建造物を示す全体を理解できるような平面図
 - 設備と事務所（建物の一部）のレイアウトを示す、全体を理解できる設計図
なお、施設の平面図と全体設計図に関しての書き方に関しては一般的なルールがあるため注意。
 - 動作（オペレーション）条件の説明
3. 衛生管理計画書（PMS）

また、これらの書類を作成するには、前述の該当セクターの GBPH や農業・食料省が紹介しているセクター別の「検査の手引き⁵⁰」が有用である。

衛生管理計画書（PMS）とは、生産の安全衛生を確保するための施設内でとるべき、生物学的、物理的、化学的的危害要因（ハザード）に対する措置を説明した文書で、適用の証明と実施に必要な要素が含まれる。

ここで規定されている必要要素は、1 章で説明したこととほぼ同じであり、下記のとおりとなる。

- ・ 衛生のグッドプラクティスと前提条件（プログラム）
- ・ 危害要因（ハザード）と規則（EC）852/2004 により採択された 7 つの HACCP 原則に基づく重要管理点（CCP）分析計画
- ・ トレーサビリティと不適合製品の管理

⁵⁰ 農業・食料省「検査の手引き」

<https://agriculture.gouv.fr/vade-mecum-dinspection-de-lhygiene-des-denrees-alimentaires>

これらの文書を作成するために、事業者は関連するセクターの承認された HACCP を適用をした GBPH を参照することができる。

衛生管理計画書（PMS）の内容の構成は下記のとおり

I. 衛生のグッドプラクティスに関する書類

- ① 従業員
 - 食品安全の研修計画
 - 従業員の衛生
 - 作業服の説明・管理
 - 従業員の健康状態
- ② 機械、設備、建物のメンテナンスの管理法
- ③ 製造前、製造中、製造後に推奨される衛生対策
 - 洗浄・消毒計画
 - 衛生指導
- ④ 害虫駆除計画
- ⑤ 使用水の調達、飲料水/海水の給水、排水処理の配管
- ⑥ 温度の制御
- ⑦ 受領時と出荷時の管理

II. HACCP 原則に基づく手順に関する文書

- ① 調査適用の範囲
- ② 生物学的、化学的および物理的危害要因（ハザード）の分析と関連する管理措置に関する文書（原則①）
- ③ これらの危害要因（ハザード）が存在する場合は決定的となるポイント（重要管理点の設定、または前提条件プログラムの管理の閾値）
 - 関連する管理手段の本質的な性質を明確にする決定的なポイント（重要管理点、前提条件プログラムを含む）を論拠とするリスト（原則②）；
 - 関連する管理手段の本質的な性質を特定する決定的なポイントの推論されたリスト
 - 決定する各ポイント
 - 重要管理点の許容限界と前提条件プログラムの閾値または目標値の妥当性確認（原則③）
 - 監視（モニタリング）の手順（原則④）
 - 是正措置の説明（原則⑤）
 - 是正措置と決定的なポイントの監視（モニタリング）の記録（原則⑦）
- ④ 検証に関する文書（原則⑥）

III. トレーサビリティと不適合製品に関する管理の手順（回収、リコール等）

なお、問屋・卸売市場、卵の梱包施設、共同作業場（ateliers collectifs）、と畜場の認可に関しては別途必要書類があるため原文を確認のこと。また、規定されてい

る書類以外の書類も要求される可能性があるため、書類を送付する前に必ず住民保護局（DDPP）に問い合わせること。

■ 施設の衛生認可の手続きとスケジュール

① 施設の衛生認可の選択

具体的な認可申請の具体的な方法に関しては農業・食料省 2019 年 12 月 24 日付け指示書 DGAL/SDSSA/2019-861 に書かれているが、前述の申請書 CERFA 13983（Agrément sanitaire）と必要書類を住民保護局（DDPP）にオンラインか郵送で送付する。

1-4（2）で説明したリストに該当する事業を申請する必要があるが、事業が複数に及ぶときは該当する事業すべてを選び、衛生管理計画書（PMS）には該当事業に関する計画を組み込む。

例えば、同一の事業所で、卵・卵製品と鶏肉を加工し、再包装・リパックする製造業者等は下記のようなになる。

セクション 0

「一般事業 (Activité générales)」の「再包装・リパック (Reconditionnement)」

セクション VI

「肉製品 (Produits à base de viande)」の「加工 (Transformation)」

セクション X

「卵と卵製品 (Œuf et ovoproduits)」の「加工 (Transformation)」

② 受け取り確認と拒否

電子媒体（添付ファイル、USB、CD、DVD等）でも良いが、2006年6月8日付けアレテの ANNEX II のとおりに通し番号をふる。

郵送と電子メールといずれの場合も書類と申請書を送付した時点で、「申請の受領確認 (récépissé de demande)」が届く。電子メールの場合は自動返信で、郵送の場合は後日郵送で送付される。この時点で送付される「申請の受領確認 (récépissé de demande)」はあくまで書類が無事に到着したという確認にすぎず、書類の内容を確認・判断したという意味ではない。

この「申請の受領確認 (récépissé de demande)」を受け取ってから 10 日後を目処に、書類内容がすべて揃っているか確認したという意味の「申請の受け取り通知 (accusé de reception de la demande)」が届く。この時点では、書類の不備を確認しただけに過ぎず、審査が通過したという意味ではない。書類の不備については追加要請がある。

認可に必要な書類や指示をプラットフォームで一元化するため、事業者は「RESYTAL (Instruction d' une demande d' agrément (SSA)) というアプリケーションを利用する。

なお、RESYTAL の使用方法については、農業・食料省指示書 DGAL/SDPRAT/2017-148⁵¹に記載されている。

「申請の受け取り通知 (accusé de reception de la demande) 」を受け取ってから、2 カ月以内に書類は精査され、書類の内容によっては認可の申請を「拒否 (rejet)」をされる。

2 カ月たっても何も音沙汰がない場合は、審査を拒否されたこととするとされている (ただし、行政担当者の手違い等もあり得るため、管轄当局に問い合わせることが望ましい)。

拒否をされた場合は、2 カ月以内に不服申し立てをしなくてはならない (つまり、6 月 1 日に「申請の受領確認 (récépissé de demande) 」を受け取った場合は 10 月 1 日で申し立ての猶予期間は終了する)。

③ 立ち入り検査と拒否

立ち入り検査は 3 回行われる。最初の立ち入り検査では、主に、施設の設備やインフラが適合しているか確認される。3 カ月後に 2 回目の立ち入り検査、さらに 3 カ月後に最後の立ち入り検査が行われる。

このため、施設の衛生認可の取得には最低 6 カ月、長い場合では 1 年以上かかる。

■ 微生物学的貯蔵寿命 (La durée de vie microbiologique (DVM))

「食品の貯蔵寿命 (La durée de vie d' un aliment シェルフライフ)」は、製造者の責任により開始から終了までの日付が設定される。これらの寿命は、食品の成分の性質、製造プロセス、包装の種類、保管方法を鑑みて、微生物学的大体理化学的特性に準拠して設定される。

一方、微生物学的貯蔵寿命 (La durée de vie microbiologique (DVM)) とは、フランス規格協会 (AFNOR) の規格 NF V01-0021 の定義によれば「始まりの日 0 日 (n) から、当該食品に設定された微生物学的な範囲 (制限) 内でとどまっている間の期間」とされ、農業・食料省の指示書 DGAL/SDSSA/2019-861⁵²において、この微生物学的貯蔵寿命 (DVM) の限度は、規則(EC) 178/2002 第 14 条における「有害である (dangereux)」、つまり「健康を損なうもの (préjudiciable à la santé)」または「消費に適さなくなったもの」という定義に依拠して決定され、市場投入されないとしている。

DGAL/SDSSA/2019-861 では、食品の微生物学的貯蔵寿命は以下を基準として決められるとされる。

⁵¹ 農業・食料省指示書 DGAL/SDPRAT/2017-148

<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2017-148>

⁵² 農業・食料省 2019 年 12 月 24 日の指示書 DGAL/SDSSA/2019-861

<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2019-861>

- その貯蔵寿命期間中に〔食品中において〕存在、あるいは増殖する可能性があり、食品を、健康を損なうものとする病原微生物
- その貯蔵寿命期間中に〔食品中において〕変容する可能性があり、食品を、消費に適さないものとする病原微生物（衛生指標菌および/または腐敗原因菌）

衛生の公的コントロールの際、衛生管理計画（PMS）の総合的な評価が優先される。科学的な検査を行う際には、PMS の適切さとその実践が前提条件となるため、製品の微生物学的貯蔵寿命（DVM）の決定をするには、衛生管理計画（PMS）の中で決められた HACCP に基づく手順と衛生のグッドプラクティスが、いかなる場合であれ適用され、かつ、効果を得ている必要がある。

貯蔵寿命の妥当性確認のために専門家による科学的な検査を実施するにあたっては、サンプルのロットの内外の汚染が管理されているという保証が必要で、そのためには、衛生管理計画（PMS）が適切であり、かつそれが正しく実践されていることが前提となる。

自主検査⁵³に関する方法論の詳細については、本指示書 DGAL/SDSSA/2019-861 に記載されているが、主に下記のような構成となっている。

A 貯蔵寿命の検証と妥当性確認

なお、本指示書のなかで数カ月、数年前から商流化されている製品で、成分、製造のプロセスや定式の変更がない場合、検証の過程において実施された、劣化試験の結果を含む自主検査の履歴データで貯蔵期間に適用される証拠として十分としている。

食品セクターの事業者は製造した製品の貯蔵期間を証明するすべての書類、特に、衛生管理計画（PMS）の一部として組み込まれている妥当性確認の試験および/または検証のプロセスの結果を保管している必要がある。

B 貯蔵寿命を決定するにあたり有用な要因

I. 同質の最終製品のカテゴリ別の製品分類、手順と製品の詳細（説明書）

- ① 食品の詳細と認識
- ② 流通条件と製造プロセスの詳細
- ③ 同質の最終製品のカテゴリ別の製品分類

II. 考慮される微生物

⁵³ 自主検査の関連文書

仏規格庁 AFNOR <https://www.boutique.afnor.org/norme/pr-nf-v01-003/tracabilite-et-securite-des-aliments-management-et-hygiene-lignes-directrices-pour-la-realisation-de-tests-de-vieillesse-mic/article/904498/fa191702>

ISO

<https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:20976:-1:ed-1:v1:fr>

III. 科学的文献、先行研究

IV. 劣化試験

- ① 微生物学的貯蔵寿命 (DVM) の初期妥当性確認
- ② 微生物学的貯蔵寿命 (DVM) の初期検証
- ③ リステリア・モノサイトゲネス (*Listeria monocytogenes*) の場合

V. 補完調査

- ① 微生物 (増殖) 試験
- ② 微生物学的推測

C 異なるツールの筋立て

D 研究調査の業界間相互共有

E 柔軟性 (緩和措置)

F 微生物学的貯蔵寿命 (DVM) の資料の妥当性確認の方法

■ 食品に使用される添加物や Ph 調整剤

EU では、食品添加物については規則 (EC) 1333/2008 に基づきポジティブリスト形式 (ANNEX II パート B に記載) での規制が課されており、認可を得た食品添加物のみが使用を認められている。EU 規制におけるポジティブリストでは、食品添加物ごとに「使用可能な食品カテゴリ」および「許容含有量 (定められていない食品添加物もある)」が定められているため、食品添加物が該当の食品カテゴリにおいて使用可能かどうかについても確認する必要がある。ポジティブリストについては、欧州委員会のウェブサイトのデータベース検索⁵⁴で検索が可能である。

EU の添加物規制の調べ方等詳細はジェトロレポート「食品添加物規制調査 EU (2016 年 2 月)⁵⁵」で確認できる。

例えば、コメ調理品に使用できる添加物の追加要件や許容含有量については「06.7 Pre-cooked or processed cereals (加工済みまたは調理済み穀物)」のカテゴリにて、使用の可否や上限値を確認できる。添加物の規制は頻繁に変更されるため、必ず EU のデータベースを参照する必要がある。

タンパク質の凝集と沈殿、および分離を防ぐ効果があることから、弁当等の米飯のくっつき防止等に使用される、「大豆ヘミセルローズ (E 426 Soybean

⁵⁴ 欧州委員会

https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/?event=display

⁵⁵ ジェトロレポート「食品添加物規制調査 EU (2016 年 2 月)」

<https://www.jetro.go.jp/world/reports/2016/02/a0196b2a8de482d0.html>

hemicellulose) 」は2006年にEUでの使用が許可され、EU市場における小売用包装済みベーカリー製品・インスタント麺・米飯・コメの加工製品等への使用に上限値が設定されていた。2017年に、安全評価の結果により許容1日摂取量（ADI）の設定は必要ないと判断され、2020年2月、規則(EU) 2020/279⁵⁶により、ANNEX II パートC にリスト入りしたこと（quantum satis 原則）により多くの食品への使用が可能となった。

また、日本では pH 調整剤に関して、一括表示が認められているが、EU 域内では「pH 調整剤」という表示は不可で、使用した物質名（食品添加物名）と E 番号を表示しなくてはならない。例えば、最終消費者向け製品の場合、成分リストに「Citric acid (E 330)」（クエン酸）や「Potassium tartrates (E336)」（酒石酸水素カリウム）等添加物名の表記と食品用である旨の記述（‘for food’等）が必要である。

E 番号の 300-399 台に酸化防止剤および pH 調整剤に定義される物質、500-599 台に pH 調整剤および固化防止剤が該当する。

セレウス菌等（Bacillus 属）の増殖阻害に効果があるとされている静菌剤に関しても EU で食品の添加が許可されているか、上限値がないか確認が必要となる。例えば、E640 グリシン（Glycine and its sodium salt）の使用は EU で許可されている。

なお、酵素や香料に関しては、別に規定されており、酵素に関しては、規則（EC）1332/2008、香料に関しては規則（EC）1334/2008 を確認する必要がある。ジェトロレポート「EU における 食品香料・食品酵素に対する規制動向（2017年3月）⁵⁷」にて詳細を確認が可能。

■ フランスで認められている食品の保存方法とプロセス

食品を保存するための処理は、食中毒を引き起こすバクテリア、菌の増殖を防ぎ、かつ素材の持ち味と栄養を損なうことなく食用に適した形で保存することを目的としており、大きく以下の3カテゴリに分けられる。

- ① 加熱 : 低温殺菌、煮沸、加熱殺菌、半加熱
- ② 冷却 : 冷蔵、冷凍、急速冷凍
- ③ その他の技術 : 真空包装、ガス置換包装、フリーズドライ、乾燥、塩漬け、油・砂糖・酒・酢漬け、浸漬（しんし）、燻製、イオン化等。

経済・財務省管轄の競争・消費・不正抑止総局（DGCCRF）が公表⁵⁸している食品の保存技術は、下記のとおりである。

⁵⁶ 規則(EU) 2020/279

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32020R0279>

⁵⁷ ジェトロ「EU における 食品香料・食品酵素に対する規制動向（2017年3月）」

<https://www.jetro.go.jp/world/reports/2017/02/a121d90608bd04ff.html>

⁵⁸ 競争・消費・不正抑止総局（DGCCRF）「食品保存：保存技術のすべて（2019年6月）」

① 加熱による保存技術

加熱による保存技術は長期保存食品に最も利用されている。

La Pasteurisation	低温殺菌	腐敗や劣化の元となる微生物を壊滅させるのが目的。食品を 85℃から 100℃の高温にさらし、一気に冷却させる。 利点：風味を損なわない。 低温殺菌の食品は、賞味期限（DLC）があり、冷所保管が必要。
La Stérilisation	高温殺菌	どのようなバクテリアも死滅する 100℃以上の高温にさらす。 食品が安定するため、常温保存可。
Le traitement à ultra haute température (UHT)	超高温瞬間殺菌	食品（例：牛乳）を 135℃以上の高温に数秒（2 から 5 秒）さらし、直後に冷却させ、無菌包装する。 常温で長期間保存可。
L' appertisation	缶詰	2つの技術を使用：容器に詰めて密封、加熱・殺菌（高温殺菌）。 常温で数年間保存可能（最大 5 年）。 賞味期間を過ぎると、風味または栄養価が損なわれるが、衛生的には危険はない。
Les semi-conserves	缶入り	低温殺菌・塩漬け・乾燥等の処理が施された食品を、液体を通さない密封容器に詰める。保存期間は缶詰より短い。 冷所保管。 通常は賞味期限を設けるが、保存期間によっては（通常数か月）消費期限を設けることが可能。

② 冷却による保存技術

冷却が微生物の成長と繁殖を遅らせ、酵素の働きを止めることで、食品の劣化を抑え、食品を長持ちさせる。とはいえ微生物は破壊されていないため、常温になれば微生物の活動は再開される。

La réfrigération	冷蔵	食品の保存期間を延ばすため温度を下げ保存。冷蔵の環境では、動物または植物細胞の活動を引き延ばすことができ、新陳代謝が緩慢になる。 腐りやすい食品の冷蔵温度は 0～4℃。
La Congélation	冷凍	冷凍は、食品に含まれる水分が液体から固形状態になる温度まで冷却させることを指す。生物の活動に必要な

<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Conservation-des-aliments>
https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgccrf/documentation/fiches_pratiques/fiches/conservation-aliments.pdf

		な水が固形化するため、微生物の成長と繁殖が遅れ、酵素の働きが止まる。
La surgélation	急速凍結	清潔・新鮮な食品を、マイナス 18℃まで急速凍結させ、冷凍させる。 細胞破壊を防ぎつつ、細胞に含まれる水分が凍結する。食感、風味はそのままで長期保存が可能。 冷凍食品には食品表示ラベルのガイドラインがある。保管や移動の際に、温度の変動があってはならない。 冷凍食品や急速凍結食品は、解凍の再解凍は厳禁。

③ その他の保存技術

1) 脱気を使った保存

Le conditionnement sous vide	真空包装	包装容器内を真空にし、酸素の働きを減らす。食品を損なう微生物の繁殖の抑制し（酸素が存在しなければ微生物は発育しない）、酸化を防止する。
Le conditionnement sous atmosphère modifiée	ガス置換包装	密封包装内の空気を除去し、他のガス（食品によって異なる）を充填することにより、保存期間を延ばす。この技術を使う食品は、冷所で保管。食品表示ラベルに「ガス置換包装」と記載すること。

2) 水の分離と除去を使った保存

La déshydratation et le séchage	ドライ製法、乾燥	食品に含まれる一部またはすべての水分を除去。少量の水は微生物の繁殖を不可能にし、化学反応や酵素の働きを抑制する。
La lyophilisation,	凍結乾燥 (フリーズドライ)	食品を零下で凍結させ、さらに減圧して真空状態で水分を昇華させて乾燥させる。形態や風味が損なわれず、特に香りは、乾燥より質がよい。コストが嵩むため、付加価値の高い食品（きのこ、インスタントコーヒー、インスタントスープ、シリアル）に限られる。
Le salage	塩漬	食品に直接塩を塗る方法、塩分の高い水に漬ける方法（塩浸漬）の2つがある。チーズ、肉加工食品、魚（ニシン、鮭等）、野菜（漬物）等。
Le saumurage	ソミュール液漬	塩、水、調味料をベースとする液体に漬ける。調味料には添加物も含まれる。
Le confisage	- ラード漬 - 砂糖漬 - アルコール漬 - 酢漬	（豚、アヒル、鴨の）脂でじっくり調理する食品、砂糖をまぶす、砂糖シロップに漬ける（果物のコンフィ） アルコールに漬ける瓶詰め（蒸留酒漬けの果物） 酢漬（ケパー、ピクルス、コルニション、玉ねぎ） 甘酢漬（チャツネ）

Le fumage ou la fumaison	燻製	植物をいぶす際に発生するガスに食品を当てること。煙にさらすことで、アロマおよび/または色が食品に付与される。おもに肉が対象、乾燥して燻すことで、肉や魚の水分が減り、煙に含まれる殺菌作用により保存が可能となる。
--------------------------	----	--

3) 酸化発酵による保存

La fermentation	発酵	酵素やバクテリアの作用により自然素材を変化させる。大きく分けて 3 種類ある：アルコール発酵（ワイン）、乳酸発酵（ザワークラフト、コルニション、チーズ）、酸化発酵（酢）。
-----------------	----	---

4) その他の技術

L'ionisation	食品照射	L'irradiation des aliments と呼ばれる。食品に放射線を照射することによって貯蔵期間の延長と殺菌・殺虫等を行う技術。
--------------	------	--

放射線の種類は規制により定められおり、照射可能な食品についても制限されている。公衆衛生上問題となる害虫、病原菌を宿しやすい一部の食品にのみ使用が認められている。

照射を受けた食品は、事故により放射能汚染された食品とは異なる。食品照射は規制の枠内で施される処理となる。

上記に記述した以外の食品保存技術も研究開発されている：

- La microfiltration : 精密ろ過
- Le chauffage ohmique : 交流高電界殺菌技術
- Les ultrasons : 超音波
- Les hautes pressions : 高圧処理
- Les champs magnétiques pulsés : パルス電界殺菌
- La lumière pulsée : パルス光照射

これらのソリューションは食品を薬品等で損なわず、風味と栄養価を保持できる効果的な方法だが、工業的、規制的、コスト的な理由から導入は進んでいない。

3. フランスにおける衛生グッドプラクティスガイドの作成手続きと記載例

2章で述べたように、フランスのパン屋においてサンドウィッチを常温で陳列・販売することが容認されているのは、フランス政府により承認されたパン屋業界の衛生グッドプラクティスガイドに、健康リスクがないと認められる保管条件が記載されているためである。

このことから、コメ調理品を日本で認められているような温度帯で販売するためには、フランスのサンドウィッチの例と同様に衛生グッドプラクティスガイドを作成する方法が考えられる。

本章では、フランスにおける衛生グッドプラクティスガイドの作成・承認の手続きについて整理するとともに、実際の衛生グッドプラクティスガイドの記載例を紹介する、

3-1. 作成手続きの流れ

フランスでの衛生グッドプラクティスガイド（以下ガイド）の承認には、農業・食料省管轄の食品総局 DGAL (Direction generale de l'alimentation)、経済・財務省管轄の競争・消費・不正抑止総局 DGCCRF (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des frauds) および連帯・保健省管轄の保健総局 DGS (Direction générale de la santé)の3省庁が関係する。さらに、国立食品環境労働衛生安全庁 (ANSES) がガイドの食品衛生に関する科学的評価を実施することとなっている。その後、行政機関による承認および経済・財務省の諮問委員会である食品グループの全国消費審議会 (Conseil national de la consommation) に提出した上で、官報に掲載され、欧州委員会に通知される。

衛生グッドプラクティスガイドを作成する場合の行政手続きは、下記のような流れとなる⁵⁹。

- (1) 業界団体によるガイド作成構想の通知
(La notification du projet de guide par le professionnel)
- (2) 業界団体によるガイド草稿の作成
(La rédaction du projet de guide par le professionnel)

⁵⁹ 仏農水省 GBPH の評価と承認のための手順
“La procédure d'évaluation et de validation des guides”
https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/note_dinformation_gbph.pdf

- (3) 行政機関によるガイド草稿の技術面と規則への適合の評価
(L' évaluation réglementaire et technique du projet par l' administration)
- (4) ANSES による科学的評価 (任意)
(L' évaluation scientifique par l' Anses (facultatif))
- (5) 行政機関による承認
(La validation par l' administration)
- (6) 消費者への通知とガイドの発行
(L' information des consommateurs et la publication du guide)
- (7) 発行したガイドの修正
(La révision des guides publiés)

以下、フランスにおいてコメ調理品についてのガイドを作成する場合を想定し、ガイドの作成手続きについて詳細に説明する。

(1) 業界団体によるガイド作成構想の通知

GBPH を作成し承認を得ることを希望する業界団体は、プロジェクトを 3 つの総局 (DGAL、DGCCRF、および DGS) に通知する必要があるが、適用範囲、管理運営者 (Porteur)、およびガイド草案の執筆者 (参加者) が特定された時点でこの通知を行うことができる。

この通知を (早めに) 行うことで、プロジェクトが対象とする適用範囲が適切であるか、先行して進行中の他のプロジェクトとバッティングしていないか、ということを確認する。提案されたガイドが、既に通知されているガイドと同一の適用範囲と重複するとプロジェクトは拒否される。その場合、詳細や適用範囲の変更、または先行するガイド作成プロジェクトのワーキンググループへの合流を、当局に要求されることもある。

また、この通知により当局は、運営者とワーキンググループの参加者が業界の代表的な団体・事業者であるかということを確認する。通知により、早い段階で、行政内における適切な担当部門が特定され、プロジェクトの円滑化が図られる。

この通知は、下記の 3 総局に郵送で送付されなくてはならない。

DGAL

Sous-direction du pilotage des ressources et des actions transversales (SDPRAT)
Bureau du management par la qualité et de la coordination des contrôles
Direction générale de l' alimentation 251 rue de Vaugirard
75732 PARIS CEDEX 15

DGCCRF

Bureau 4B - Qualité et valorisation des denrées alimentaires

Direction générale de la consommation, de la concurrence et de la répression
des fraudes

59 Bd Vincent Auriol 75703 PARIS CEDEX 13

DGS

EA3 Bureau alimentation - nutrition Direction générale de la santé

14 avenue Duquesne

75350 PARIS 07 SP

通知には、下記の要素を明確に記載する必要がある。

- ガイドのタイトルとこのガイドでカバーされる適用範囲：規則、製品、ガイドに関連する製品の用途および製造工程図 (Diagrammes de fabrication)、見直し修正の場合は、変更された範囲とタイトル
- ガイドの管理運営者：業界団体の名前とその簡単な紹介
- ガイド作成に関連するパートナー、協賛団体：川上（生産部門等）の事業者、川下の事業者、消費者等
- 進捗状況、過去の経過履歴：発起日、既に行われた会議、草案段階
- このガイドに関するコンタクトパーソンの連絡先、氏名

また、ガイド今後の作成予定表（ガイドの作成開始予定日、終了予定日、これらの措置の導入を希望する時期等）等も合わせて提出することが望ましい。

この通知を受け取った日から、最初の省間連絡会（CIM Comité interministériel de suivi des guides）によりガイドの検証がされる。顧問（指導）行政機関（administration pilote）が指名され、ガイド作成プロジェクトにおける行政側の窓口（interlocuteur principal du professionnel）となる。顧問行政機関の任命の旨とその連絡先が、業界に書簡にて通知され、以降、業界側はプロジェクトの行政内での進捗状況等を、この顧問行政機関を通して確認することができる。

（２）業界団体によるガイド草稿の作成

次に、業界団体は科学的な意味における危害要因（ハザード）分析、特に製品や関連するプロセスに対する注意すべきリスクに照らし合わせた危害要因分析、そして考えられるリスクに対する管理の手法を最低限含んだ内容で、ガイドを作成する。

業界団体は、ガイドのプロジェクト、特に取り扱われる食品やそのセクターにおける特有の危険の特性付与に関して、ANSES の成果物を根拠とすることができる。

業界はこの草稿を行政のコメントに付す。

ガイドの草稿はまず一度、電子版（PDF または修正可能なフォーマット）で顧問行政と他の関連する行政担当者に送付する。

この段階において、根本的な要請事項に答えられていない、特に、施行されている規則に適合していない場合、また形式（校正、スペルミス等の有無）が不適切な場合、顧問行政機関はガイドの評価と承認を拒否することができる。

（３） 行政機関によるガイド草稿の技術面と規則への適合の評価

ガイドは規制面と技術面において、3 総局それぞれが検証し、コメントの総括は顧問行政機関から業界に通知される。コメントの総括の中で、ガイドの修正が求められることがあり、場合によっては、科学的評価のためにガイドを ANSES へ送付することを要請される。

執筆者が、行政に通知した承認前のガイドを公表する場合は、日付と《草稿（PROJET）》という表記を全ページに入れ、行政から未承認であることを明示しなければならない。この段階では、ガイドは公的検査に対する対抗手段とはならない。

（４） ANSES による科学的評価

ANSES は、ガイドの中で取り上げられている危害因子の特徴や確認の評価を顧問行政機関により付託される。権威のある各分野の専門家の意見に基づき、ANSES はガイドの科学的評価をまとめ、顧問行政機関を通じてこれを管理運営者に通知する。

ANSES によって表明された指摘はすべて、正当な理由がない限り、ガイドの更新に反映させる。草稿が ANSES により却下された場合、業界団体はガイド草稿を抜本的に改正することが望ましい。

（５） 行政機関による承認

ANSES による評価とコメントに対応し、修正された草稿に基づき、管轄の当局はガイドの承認または非承認の決定をする。承認された場合は官報（Journal Officiel de la République Française）にて公示される。

時として、承認には行政側からの留保が添えられることがある。その場合、ガイドの中で考慮されていない推奨事項や重要な観察点を明記した書簡が業界に送られる。これらの留保点の遵守については、当該業界の各事業者の責任に任される。

また、行政当局はガイドの適用範囲に照らして、さまざまな推奨事項が考慮されていない場合、ガイドの承認を拒否することができる。

（６） 消費者への通知とガイドの発行

消費者は、全国消費者審議会 CNC (Conseil national de la consommation) を通じてガイドの承認について通知を受け、その機会において業界団体はガイドを提示する。

ガイドが承認された後、業界団体が承認済みのガイドを PDF 形式および編集可能な形式のフォーマットを顧問行政機関に送信すると、首相府法律・行政情報総局 DILA (Direction de l'information Légale et Administrative)により公開前に編集され、印刷、公布前の校了版に《 Bon à tirer 》と入ったバージョンが業界団体に送られる。その後、書籍版のガイドは、DILA から購入が可能。デジタル版（認証済み電子ファイル）も仏農業省のウェブサイトに掲載される。

ガイドの承認は、各加盟国のガイドリストへの追加を目的として、欧州委員会の保健・食品安全総局 DG SANTE (Direction générale santé et sécurité alimentaire) に通知される。行政による事業者に対する公的検査の際には、ガイドの適用状況が考慮される。

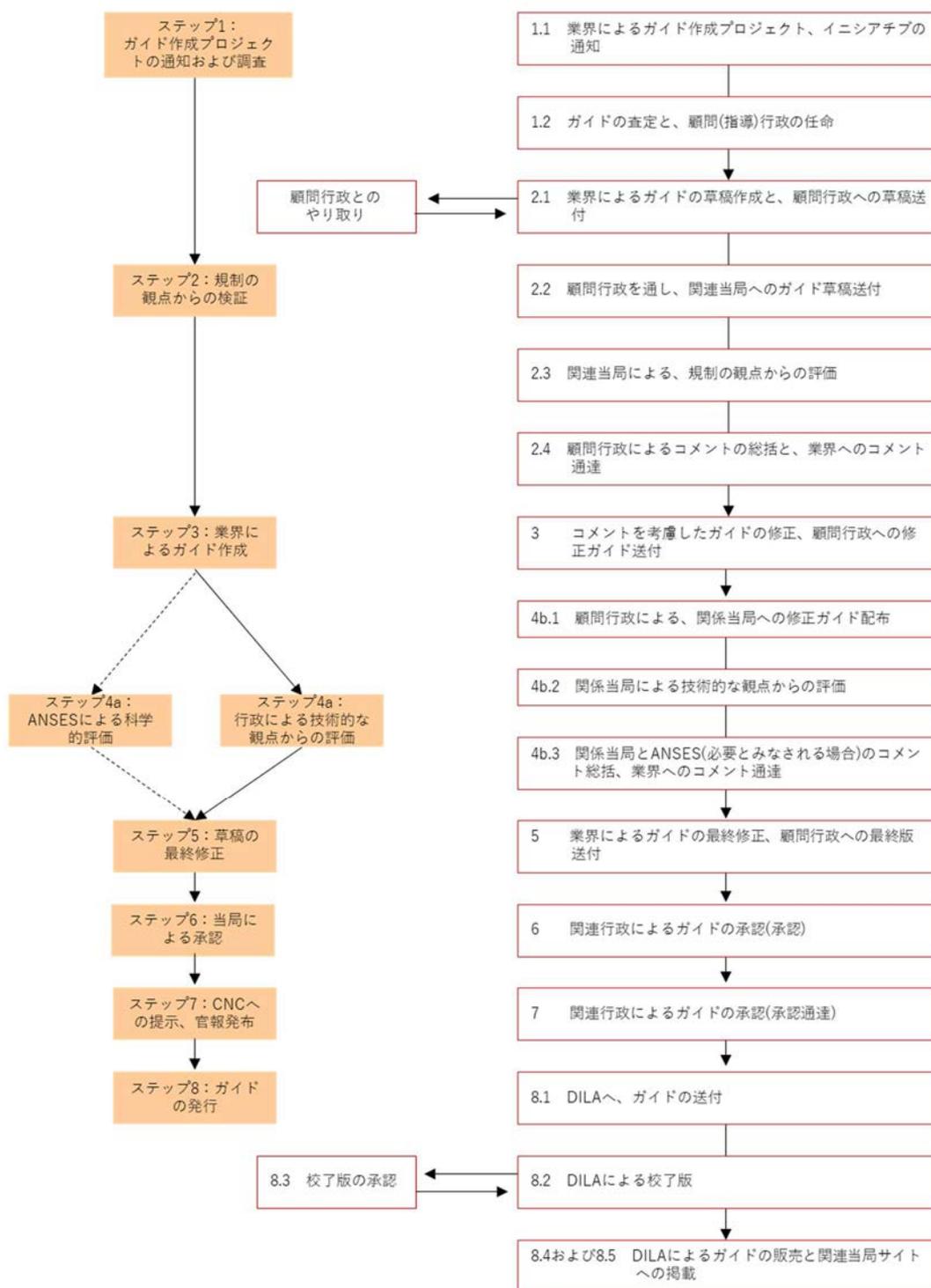
(7) ガイドの修正

ガイドの作成業界団体は、ガイドで取り扱うテーマに関連する科学的データや規制の動向に注意し続ける責任を持つ。規制の変更があった場合は、適宜、ガイドを修正・更新する必要がある。

業界団体はいつでも、既存のガイドの更新や廃止を、行政側に要請できる。

全体をまとめると、図 3-1 のようになる。

図 3-1 GBPH 査定および認定プロトコルに関するスキーム



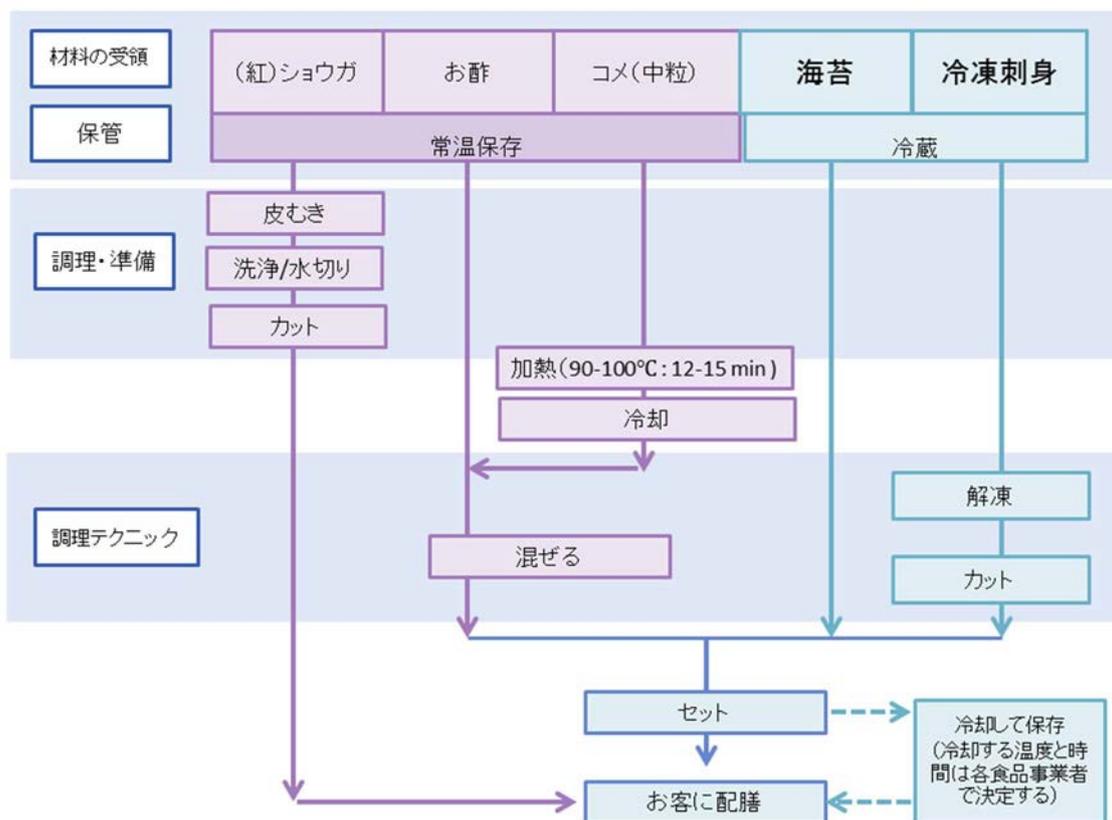
3-2. 記載例

本節では、フランスにおいて作成・運用されている衛生グッドプラクティスガイドの中から、コメ調理品の製造・販売に参考になりそうなものについて、実際の記載例を紹介する。

(1) 寿司の調理スキーム

フランスにおいて、「レストラン」の衛生グッドプラクティスガイド⁶⁰に記載されている寿司のスキームでは、コメを90～100℃の温度で12～15分間炊いた後、冷却することが求められている（図3-2）。フランスではアジア系経営者が経営する寿司レストランが多く存在し、テイクアウト用の巻き寿司やちらし寿司が販売されているが基本的にこれらは冷蔵ショーケース（コールドチェーン）で販売されている。

図3-2 「レストラン業」向け GBPH



出所：「レストラン業」向け GBPH に基づきジェトロパリ事務所作成

⁶⁰ 農業・食料省「GBPH レストラン」
https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/gph_20165905_0001_p000.pdf

(2) パエリアの調理スキーム

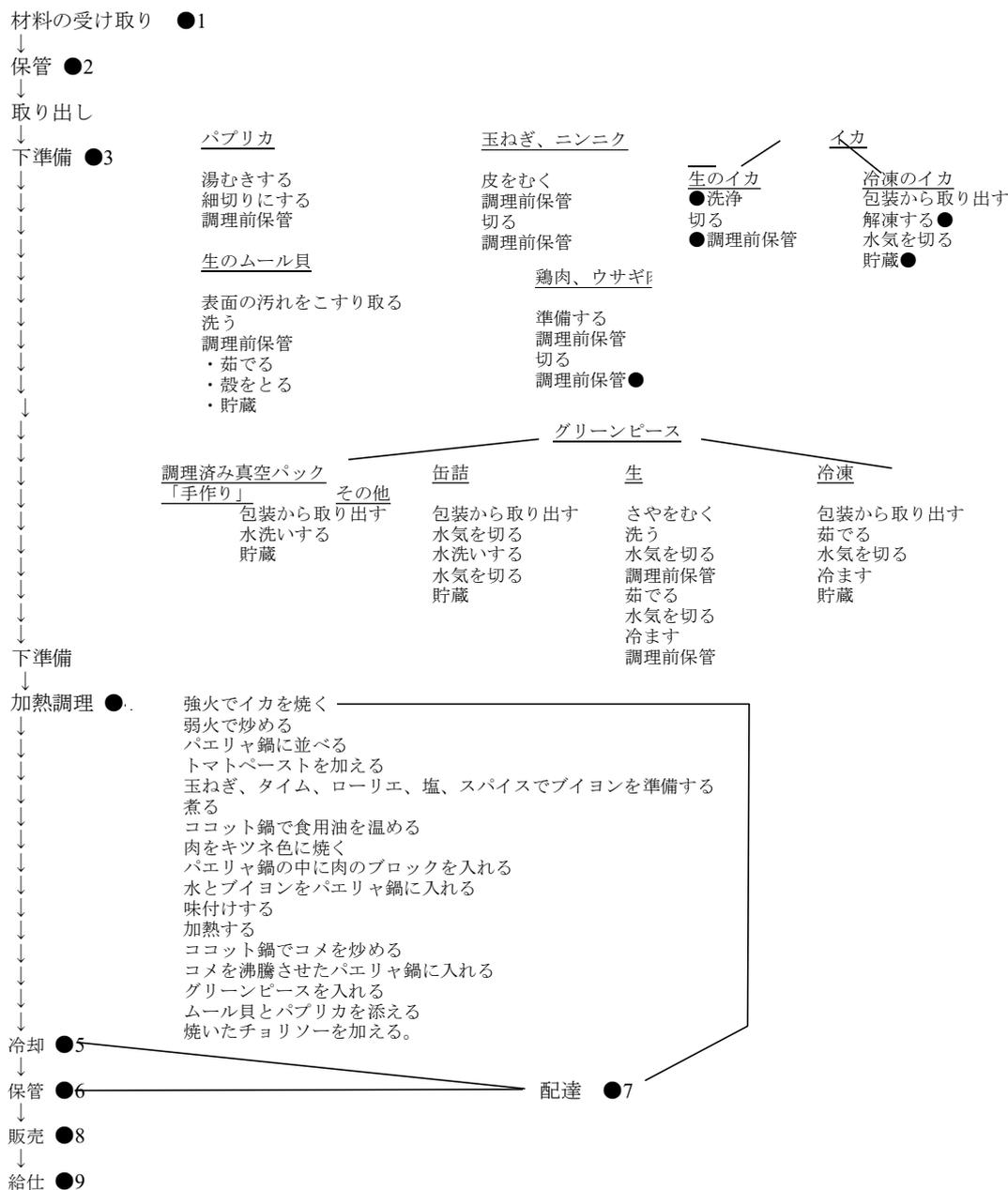
「Traiteur (総菜)」の衛生グッドプラクティスガイド⁶¹に掲載されているパエリアの製造スキームの一部を紹介する。なお、全行程を掲載しているわけではないため、原典を必ず参照すること(図3-3、表3-1)。

⁶¹ 首相府 法律・行政情報総局 (DILA) GBPH 「Traiteur (総菜)」

図3-3 パエリアの製造スキームの一部

区分：魚介類をベースにした温かい料理 + 肉と付け合わせ

材料：チョリソ、ニンニク、食用油、塩、スパイス、鶏肉、ウサギ肉、グリーンピース、
カイエンペッパー、イカ、パプリカ、サフラン、ムール貝、トマトペースト、コメ、玉ねぎ



出所：首相府 法律・行政情報総局 (DILA) GBPH「Traiteur (総菜)」に基づきジェトロ作成

表3-1 パエリア製造のベストプラクティス

CCP (重要管理) ステップ	ハザード	管理方法	監視要素
<p>CCP N° 1 材料の受け取り</p>	<p>ムール貝、生イカ、肉（ウサギ、鶏）は受け取る前にすでに汚染されている可能性がある。</p> <p>材料は、以下の場合に、受け取りの際に汚染される可能性がある、あるいは病原微生物繁殖の温床となることがある。</p> <ul style="list-style-type: none"> - 容器包装に劣化や瑕疵がある。 - 受け取りが、適切な条件下で行われなかった。 - 温度が高すぎる状態で輸送された。 - 消費期限が過ぎている。 	<p>これらのハザード管理方法</p> <ul style="list-style-type: none"> - ムール貝とイカでは、衛生上の識別ラベルがあるかどうかを確認する。 - 認定施設から出荷された、認証を受けた肉であるかを確認する。 - 食品の鮮度を確認する (FBP/ fiches de bonne pratiques/ベストプラクティス・カルテ N° 3 と N° 4 を参照のこと)。 <p>これらのハザード予防策</p> <ul style="list-style-type: none"> - 材料の受け取りにおけるベストプラクティスを遵守する (FBP/ fiches de bonne pratiques/ベストプラクティス・カルテ N° 1 を参照のこと)。 - 輸送の条件が食品の温度維持に適していたかどうかを受け取り時に確認する。 - 容器包装に劣化がある食品や、コールドチェーンが断絶した痕跡が明らかに確認できる食品は、受け取りを拒否する。 - 消費期限を確認し、期限を過ぎた食品の受け取りは拒否する。 	<p>*FBP=製造のベストプラクティス</p> <p>→原典の FBP (製造のベストプラクティス)N° 3 N° 4 を参照</p> <p>→原典の FBP (製造のベストプラクティス)N° 1 を参照</p>
<p>CCP N° 2 保管</p>	<p>材料は、適切な衛生条件や温度のもとで保管されていない場合には、劣化する可能性がある。</p>	<p>求められる温度下で、汚染を回避した状態（蓋が閉まる容器に保管、食品用フィルムをかける、等）で食品を保存する。 特に鶏肉は他の食品から離れた場所に配置する。</p>	

<p>CCP N° 3 下準備 皮むき、洗 浄・汚れ落と し、加熱調理</p>	<p>ムール貝やイカは、病原微生物を持って いることも多い。</p> <p>加熱調理後の作業（殻むき等）が、その 後の段階で破壊できない病原微生物を産 生させる可能性がある。</p>	<p>このハザードの管理方法</p> <ul style="list-style-type: none"> - ムール貝の貝殻をよくこする。 - ムール貝とイカは効果的に洗う。 - 冷凍イカを解凍するときには汚染を回避する。 - ムール貝を十分に茹でる：貝が開き、貝の肉の色 が変わって透明でなくなるまで沸騰を保つ。 <p>この汚染ハザードの管理方法</p> <ul style="list-style-type: none"> - 作業の前に手を洗う。 - 汚染を回避した状態で食品を扱う。 - 清潔な調理台の上で、清潔な器具を利用して作業 をする。 - 0℃以上 4℃以下まで冷やして、保護して保管す る。 	
<p>CCP N° 4 加熱調理</p>	<p>パエリアに入る材料、特に鶏肉は、もと もと汚染されている可能性がある。十分 に加熱調理がされないと、求められる安 全性が確保されない可能性がある。</p>	<p>材料、特に鶏肉の加熱調理が十分であるかどうかを 監視する（テクスチャー、色等）。材料を加えたあ と、一旦、下準備した材料全体を沸騰させる。</p>	
<p>CCP N° 5 冷却</p>	<p>冷却の過程で、10℃から 63℃の温度帯に 長時間置かれると、パエリアは再び汚染 され、病原微生物が急増する可能性があ る。</p>	<p>パエリアを急速に冷却する（急速冷却機に入れる、 等）。</p> <p>汚染を回避した状態で冷却する （FBP/ fiches de bonne pratiques/ベストプラク ティス・カルテ N° 13 を参照のこと）。</p>	<p>→後述の①冷却 を参照</p>
<p>CCP N° 6 保管</p>	<p>パエリアは、過度の温度で、かつ/あるい は保護されていない状態で長時間保管さ れると、劣化する可能性がある。</p>	<p>パエリアは必ず 0℃以上 4℃以下で保管し、保護を する（食品用フィルムをかける、蓋をする等）。 保管期間は 2 日を限度とする。</p>	
<p>CCP N° 7 配達</p>	<p>パエリアは配達の際に、同時に輸送され る食品、メンテが不十分な車両、輸送用 ケース、取り扱い作業員により、汚染さ れる可能性がある。</p>	<p>配達時にパエリアを保護する（箱や蓋付きのケー スに入れる等）、配達用の設備を頻りに手入れする （ケースと車両）。</p>	

	<p>コールドチェーンの場合には、高すぎる温度で配達すると、パエリアが劣化することがある。</p> <p>ホットチェーンの場合には、63℃以下の温度で配達すると、パエリアが劣化することがある。</p>	<p>配達の際にコールドチェーンを維持する（断熱の保冷ケース等の利用や、温度を維持できる程度に輸送時間を短縮する）（FBP/ fiches de bonne pratiques/ベストプラクティス・カルテ N° 23 を参照のこと）。</p> <p>輸送中、温度を 63℃以上に維持するために、例えば断熱の保温ケースを利用する。 63℃以上を維持できない食品は、コールドチェーンにて配達する（FBP/ fiches de bonne pratiques/ベストプラクティス・カルテ N° 23 を参照のこと）。</p>	<p>→後述の ②食品の輸送を参照</p> <p>→後述の ②食品の輸送を参照</p>
CCP N° 8 販売	<p>コールドチェーンの場合、高すぎる温度のまま、かつ/あるいは長時間において販売中の状態に置かれると微生物繁殖の温床となる可能性がある。</p> <p>ホットチェーンの場合、パエリアは 63℃以下の状態のまま、かつ/あるいは長時間において販売中の状態に置かれると微生物繁殖の温床となる可能性がある。</p> <p>店頭では、空気の流れや、客によりパエリアが汚染される可能性がある。</p>	<p>保管場所から出したらすぐに、冷蔵陳列棚に移す。陳列棚が良好に機能しているかどうかを監視する。</p> <p>一日に売れる分だけを販売する。</p> <p>パエリアを必要な分だけ 63℃以上に温め、温度を維持するように監視する。 ホットチェーンを完全に維持したパエリアの売れ残りは、以下の条件下では保管できる。 - すぐに急速冷却でき、 かつ - 0℃以上 4℃以下で、汚染を回避した状態で保管できる。この場合には翌日までに限って販売可能。</p> <p>汚染を回避できる場所に食品を置く（特に客の手が届かないところ）。</p>	

		陳列される食品は、手に取られ、コールドチェーンとの断絶があることから、陳列販売される時間は、冷蔵室に保管される時間よりも短くなければならない。	
CCP N° 9 給仕	給仕の際に、パエリアは汚れた〔テイクアウト〕容器や、給仕作業員により汚染される可能性がある。	<p>パエリア給仕専用の清潔な器具を利用する (FBP/fiches de bonne pratiques/ベストプラクティス・カルテ N° 19 を参照のこと)。 〔テイクアウト〕容器と包装紙は汚染を回避した場所に保管する。</p> <p>給仕する作業員の衛生状態を監視する (FBP/fiches de bonne pratiques/ベストプラクティス・カルテ N° 2 を参照のこと)。</p>	<p>→後述の③店舗でのサービスを参照</p> <p>→原典のFBP(製造のベストプラクティス)N° 2を参照</p>

出所：首相府 法律・行政情報総局 (DILA) GBPH「Traiteur (総菜)」に基づきジェトロ作成

店頭販売における陳列時間

- 衛生ベストプラクティスガイドの規定を遵守し
- 食品が加熱処理された後、一旦冷却されており、
- 食品が夜間に 4℃以下の温度の冷蔵庫で保管されることを条件に以下の陳列時間が適用される。

食品カテゴリ	保存温度と保存時間
調理品、惣菜パイ 例：ブッシュェ・ア・ラ・レーヌ	製造から 2 日間、7℃で販売可能 夜間は 4℃以下に戻す
卵製品またはゼリーをベースにした食品 例：卵のゼリー寄せ（加工済卵製品）	製造から 2 日間、7℃で販売可能 夜間は 4℃以下に戻す
サラダ類（特にマヨネーズを使ったサラダ） 例：ピエモンテサラダ	製造から 2 日間、7℃で販売可能 夜間は 4℃以下に戻す

① 冷却⁶²

加熱調理により得られた衛生安全上のメリットは最大限に維持されるべきである。急速冷却は、このメリットを維持するのに最良の方法である。

加熱調理後の食品の急速冷却とは、食品の中心温度を素早く下げることである。63℃から 10℃の温度域は特に危険な温度域とされる。この温度域は微生物の活動に適しており、多くの病原微生物でその繁殖が促進される。したがって、デリケートな食品および/あるいは低温殺菌値が不十分な食品については、できるだけ早くこの温度域を脱することが望ましい。食品の冷却の速度は、その堆積、密度、粘性に依存する。

ハザード	管理方法	監視の要素
<p>加熱調理により得られた衛生安全上のメリットは最大限に維持されるべきである。急速冷却は、このメリットを維持するのに最良の方法である。</p> <p>汚染</p> <p>加熱調理の後、食品は以下によって汚染・再汚染される可能性がある</p> <ul style="list-style-type: none"> - 洗浄・消毒が不十分な容器への詰め替え - 汚れた器具や手での取り扱い - 環境（調理台等） 	<p>この汚染ハザードの予防策：</p> <ul style="list-style-type: none"> - 清潔な設備や器具を利用する。 - 取り扱い作業やスタッフの衛生状態を監視する（FBP / fiches de bonne pratiques/ベストプラクティス・カルテ N° 2 を参照のこと）。 - デリケートな食品（ブッシュェ・ア・ラ・レーヌ、帆立貝、ソース付 	

⁶² 首相府 法律・行政情報総局 (DILA) GBPH 「Traiteur (総菜)」 P.113-115

	<p>きの料理等) については加熱調理後に急速冷却できる状態を確保する。汚染を回避した状態で作業をする。食品を保護する (食品用フィルム、蓋等)。</p>	
<p>微生物の繁殖</p> <p>食品にもともと存在する病原微生物がすべて加熱調理の段階で排除されない場合には、病原微生物が、時間をかけすぎた冷却の最中に再び繁殖する可能性がある (63°Cから 10°Cの温度域は病原微生物の増殖に適している)。</p> <p>非常に厚みのある食品の場合には、求められる時間内に中心温度を急速冷却することは難しい。</p> <p>氷水につけて冷却: 氷水または溶けかけの氷は、冷たさがゆっくりと伝わる安定した環境となる。熱交換率は高くなく、熱い食品との接触により環境が暖められる (氷の溶解や水の温度上昇) につれて熱交換も鈍る。</p> <p>冷却機による冷却: 非常に低い温度で冷却すると、食品の内側が熱いまま冷却が進み、辺部が硬化して (表面の凝固等) 食品の感覚印象受容上の品質 (テクスチャー等) を下げるリスクがある。</p> <p>冷却機への詰め込みすぎや食品の積み重ねは冷気の循環を悪くし、冷気が届かない場所を作ってしまう。</p>	<p>デリケートな食品 (ブッシュェ・アラ・レーヌ、帆立貝、ソース付きの料理等) について、加熱調理後に食品の中心を急速冷却 (例: Annex 3) できる態勢を確保する。</p> <ul style="list-style-type: none"> - 氷水につける (体積の小さい真空パック食品)。 - 流水で冷やす (体積の小さい野菜、甲殻類)。 - 急速冷却機 (体積が大きな食品)。 - 平らにして広げる (2 cm 未満、ソース等)、湯気が消えてから小分けにして冷やす。 - 体積が小さく少量の食品は、清潔で冷たい容器に移し、湯気を消して 0°C以上または 0°C以下 (最初は冷凍は避ける) で冷蔵、食品を汚染から守る。 <p>このハザードの予防策:</p> <p>氷水につけて冷却: 氷水の容器に合わせて、つける食品の量を加減する。氷水や溶けかけの氷に浸すのは、それほど厚みのない食品に限る。厚みのある食品については、流水により冷却する。</p> <p>冷却機による冷却: 厚みがありすぎる食品を処理することを避け、効果的な冷却に適したサイズにする (サプライヤーからアドバイスを受ける)。</p> <p>急速冷却の効率には冷気の良い循環が求められる。</p>	

<p>霜がつくと冷却機の性能が落ちる。</p> <p>0℃以上の冷蔵室では、冷たさは安定している。熱交換は活発ではなく、食品はゆっくりと冷やされる。しかし事前に冷ましていない熱い食品を冷蔵室に入れると、室内の温度が上がり、室内の他の食品の保管条件を悪化させる上、（冷蔵室の性能を下げる）霜の原因となる。</p> <p>一度冷やされた食品はコールドチェーンの断絶に敏感である。タイマーで冷却がプログラミングされている冷却機は、プログラムが終わった後に温度が上がってしまう。</p>	<p>冷却機内への詰め込みすぎを避ける。冷気のとおり道を塞がない。食品を積み重ねない。</p> <p>冷却機内が良好に機能しているか定期的に点検する（霜取り、温度管理等）。冷却機のメンテを丁寧にを行う。</p> <p>急速冷却を行うために冷蔵室を使わない。冷蔵室に入れる食品は事前に冷ます。</p> <p>この微生物繁殖ハザードの予防策： - 急速冷却時間が終わった後、冷却機に食品を放置しない。 - 冷却機は保管場所ではない。 - 食品を、保管に求められる条件を満たした適切な保管場所に移す（0℃以上または以下の冷蔵室）。</p>	
---	---	--

② 食品の輸送⁶³

「食品の輸送」とは、材料輸送、配達のための加工品のコールドチェーンまたはホットチェーン輸送、セントラルキッチンと1ヶ所以上の店舗との間の食品の輸送を指す。

1998年7月20日付のアレテが、食品の輸送に適用される技術上・衛生上の条件を決めている。このアレテは、あらゆる形態の輸送、あらゆる種類の食品に適用される。

輸送の間、病原微生物の繁殖を防ぐために食品の保存温度を維持することが重要となる。また、求められる保存温度、輸送時間、外気温にあった輸送設備を利用することが望ましい。

食品の輸送にはさまざまなタイプの設備がある。

- 冷凍（コールドチェーン）
- 冷蔵（コールドチェーン）
- 断熱〔保冷〕（コールドチェーン）

⁶³ 首相府 法律・行政情報総局 (DILA) GBPH 「Traiteur (総菜)」 P.140-144

輸送設備の外側の面に、設備タイプと識別マークを記載しなければならない。保温、冷却、冷凍、冷蔵、加温装置を有するあるいは有しない定温輸送手段の所有者は、その手段に関して、衛生・温度管理の観点から適切な条件で食品を輸送する能力があることを実証するための検査を行わなければならない。

この検査を経ると、所有者は

- 技術適合証明 (attestation) (カテゴリと級)
- 衛生適合証明 (attestation)

を受領する。技術適合証明は、新品の輸送手段の場合には最初の発行から6年間有効。有効期限が切れる前に、所有者は当局機関 DSV (Direction des Services Vétérinaire : 獣医学サービス部) に対して証明の更新を申請する。

衛生適合証明は、すべての輸送手段について最初の発行から3年間有効。ただし、小さなコンテナに関しては有効期限が6年となる。有効期限が切れる前に、所有者は当局機関 DSV (Direction des Services Vétérinaire : 獣医学サービス部) に対して更新のための検査を依頼する。更新後の証明は3年間有効。

手段の所有者変更や改造がある場合にはその都度、技術適合証明と衛生適合証明を更新しなければならない。

フードトラックのようなその他の輸送手段の場合、所有者は、DSV に輸送衛生認定 (certificat) の発行を申請する必要がある。

この認定は、特定の車両の特定の用途に対して付与される。認定は最初の発行から1年間、更新後は3年間有効。

ハザード	管理方法	監視の要素
<p>汚染</p> <p>●輸送の途中で、材料が車両または/および輸送設備により汚染されることがある。</p> <p>●性質の異なる食品を輸送する際には、食品間での相互汚染の可能性がある。</p>	<p>○この汚染ハザードの予防策</p> <ul style="list-style-type: none"> - 車両や設備の内側のコーティングが食品への利用に適しているかどうかを確認する。 - 清潔な設備を利用する。車両は定期的に、設備は利用後ごとに清掃・洗浄して消毒する。 - 環境が汚染源となりうる場合にはデリケートな材料を保護する (袋、密封容器、食品用フィルム、蓋付容器等)。 <p>○性質の異なる食品を分ける (蓋ができるケース、食品用フィルム等)。</p>	

<p>●積み降ろしの際に、むき出しになる食品が積み降ろし作業により汚染されることがある。</p> <p>●輸送の際に、動物性食品がスタッフにより汚染されることがある。</p>	<p>○身体および服装の衛生状態が良好であるかを監視する（FBP / fiches de bonne pratiques/ベストプラクティス・カルテのスタッフの衛生管理の項目を参照のこと）。</p> <p>○輸送手段において動物性食品を受け入れる部分と運転席の接触を避ける。業務用の乗用車あるいはバンでは、必要な場合には断熱性の、蓋ができる容器の利用で食品と他の車内空間を分けることにより、接触を避けることができる。</p>	
<p>コールドチェーンでの微生物の繁殖</p> <p>●輸送中の食品の温度上昇が、病原微生物の繁殖を引き起こす。</p>	<p>○このハザードの管理方法</p> <ul style="list-style-type: none"> - 食品の温度を維持することができる、外気温と輸送時間に適した設備を利用する。 - 生きている状態ではない魚、甲殻類、軟体動物等については0-2℃。 - 冷蔵食品に関しては4℃以下（チルド食品、真空パック、カット野菜・フルーツ・ハーブ）。 - 枝肉（カーカス、ハーフカーカス）、ブロック肉は7℃以下。 - 冷凍食品はマイナス18℃以下。 - メーカーによって容器包装に記載された温度。 <p>3℃の誤差は許容される。</p> <p>冷凍状態の食品の輸送については、C級（クーラー/チルド級）またはF級（フリーザー級）の冷蔵車、あるいはC級冷凍車だけが利用可能。</p> <p>冷蔵状態の食品の輸送については、冷凍、冷蔵あるいは加温装置を備える/備えない定温（断熱）級の輸送手段だけが利用可能。</p> <p>何れにせよ</p> <ul style="list-style-type: none"> - 輸送にかかる時間の間に冷却・冷蔵状態を作ることが明らかに無 	

<p>●食品の積み下ろし作業の際、食品の温度が上昇し、微生物が繁殖する可能性がある。</p> <p>(より管理が難しい) ホットチェーン</p>	<p>益であるような気象条件下で実施される輸送、あるいは</p> <ul style="list-style-type: none"> - 積荷の場所から 80km 以内の輸送で、積み替えによる断絶なしに冷蔵あるいは冷凍状態で食品が輸送される場合 <p>には、輸送の責任者は、衛生条件と温度管理の規定が遵守されている (3℃の誤差は許容) 限りにおいて、他の輸送手段を利用することを選択できる。</p> <p>例えば、</p> <ul style="list-style-type: none"> - 外気温 (20℃以下) が食品を傷める可能性がある大きな温度上昇を引き起こさない程度であり、短時間の輸送 (30 分以内) の場合には特殊な設備を備える必要はない。 - より長時間の輸送 (30 分以上) かつ/あるいは外気温が高く (20℃以上) 食品の温度が急激に大きく上昇する可能性がある場合には、適切な設備を利用する。例えば - 配達先が 1 店のみで 80km 以内の輸送：断熱のコンテナあるいは車両 - 80km 以内でも配達先が複数であるか、あるいは外気温が非常に高温 (30℃以上) または輸送時間が長い (2 時間以上) 場合：必要な数の冷却台 (アイスパック、ハードタイプの保冷剤等) を備えた保冷・保温容器あるいは車両 - 80km 以上の輸送：冷蔵・冷凍コンテナあるいは車両の利用が望ましい <p>- 輸送時間を短縮するような輸送経路を選択する。</p> <ul style="list-style-type: none"> - 積荷の前に設備を稼働させておく。 - 積荷の前に断熱ケースを開いて冷やしておく (例えばケースを冷蔵室に入れておく等)。 <p>○このハザードの予防策</p> <ul style="list-style-type: none"> - 素早く積み下ろし作業を行う。 	
--	--	--

<p>●温度が輸送中に 63℃以下になると、病原微生物の繁殖が促進される。</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 不必要な場合に車両のドアを開けっ放しにしない。 - 車両の中では積み降ろす順番で食品を配置・整理する。 - 配達先ごとにケースを分けておくことが望ましい。 <p>○食品の温度を維持するために、断熱ケース（保温ケース）等を利用する。</p> <p>ホットチェーンは、短時間（1時間以内）でのみ可能。</p> <p>ホットチェーンはコールドチェーンより管理が難しい。</p>	
---	---	--

③ 店舗でのサービス⁶⁴

食品を客に手渡す時に行われる作業を指す。つまり食品を手に取り、陳列して包装する機会を指す。

ハザード	管理方法	監視の要素
<p>汚染</p> <p>サービスの機会に、食品は以下により汚染される可能性がある。</p> <ul style="list-style-type: none"> - サービスを担当するスタッフ - サービスを行うために利用した器具のメンテナンスが行き届いていない場合（トンガ、フォーク、スプーン等）、汚染のレベルが違う食品（生の食品と加熱調理した食品等）のサービスに同じ器具が利用された場合 - 秤の台に直接食品を置いた場合 	<p>これらの汚染ハザードの予防策：</p> <ul style="list-style-type: none"> - 作業するスタッフの衛生状態を監視する。 食品に利用可能な場合には、食品取り扱い器具（トンガ、フォーク、スプーン等）を利用する、あるいは、食品が入った小箱や紙を手取る。 手が汚れる作業をした後は毎回手を洗う。加えて、出来るだけ頻繁に手を洗う。 - サービスに利用した道具を効果的に洗浄する。 生の食品と加熱調理した食品等の〔汚染のレベルが異なる食品の〕サービスに同じ道具を利用しない。 - 容器包装をした状態で食品を測る、あるいは台にアルミホイルを 	

⁶⁴首相府 法律・行政情報総局 (DILA) GBPH 「Traiteur (総業)」 P.132-133

<p>- 食品の準備のために利用する調理台</p> <p><i>微生物の繁殖</i></p> <p>客に食品を渡したあと、輸送条件や保存条件（温度と時間）が適切でない と、食品の中にある可能性がある病原微生物が繁殖する。</p>	<p>敷いて食品を直接秤の台に置かない。 秤の台を定期的に洗浄・消毒する。</p> <p>- 食品販売の準備のために利用する調理台を定期的に洗浄・消毒する。 汚染レベルの違う食品ごとに作業をする調理台の区域を分ける、または準備作業を行うごとに調理台を洗浄する。</p> <p>販売の上での習慣として、客に以下のような等バイスを提供する。</p> <ul style="list-style-type: none"> - 輸送 - 輸送時間について - 輸送条件（保温・保冷バッグ利用等） - 食品の保存について - 保存温度 - 保存時間・期間 - 保存条件：包装を外すかどうか等 - 食品の準備について - 加熱調理時間 - 温め直す時間 	
--	--	--

(3) パン・パティスリーの衛生グッドプラクティスガイド

フランスで小売や中食（テイクアウト）で販売されている食品に注意を向けてみると、常温保存でショーケースに陳列されている食品が目に入る。例えば、パリのパン屋で、動物性由来の食材であるサラミやチーズが挟まれたサンドウィッチが常温で陳列されていることを目にする。



写真 フランスにおけるサンドウィッチの一般的な陳列方法
(ジェトロパリ事務所撮影)

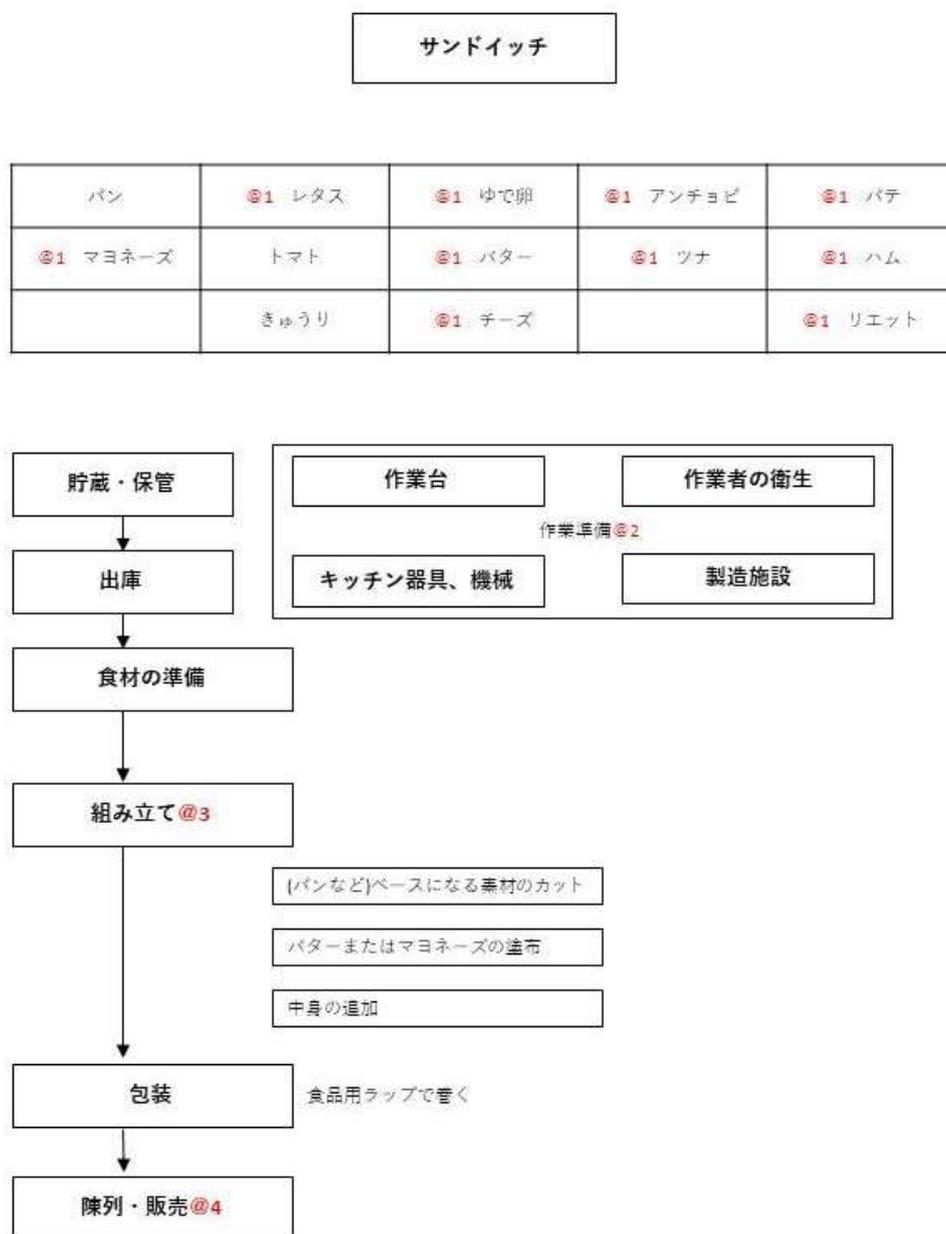
これは、フランスのパン屋業界が作成した、衛生グッドプラクティスガイドにより常温保存での陳列の安全性を保証し、マニュアル化しているから許可されている。

フランスの小規模のパン屋を保護する目的で、La Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française と La Confédération Nationale de la Pâtisserie-Confiserie-Chocolaterie-Glacierie de France により作成された「Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène en Pâtisserie⁶⁵」は2015年に管轄省庁により承認された。

このガイドで、エクレア、カスタードクリーム、バタークリーム、マヨネーズ、サンドウィッチ等の原材料の保存・取り出し方法、準備、製造過程、包装、保管または店頭への陳列時の温度、保管日数等のスキームがマニュアル化されている（図3-4）。

⁶⁵ LES NOUVELLES DE LA BOULANGERIE PATISSERIE « Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène en Pâtisserie » <http://devenirpatissier.fr/wp-content/uploads/2016/09/guide-HACCP.pdf>

図3-4 衛生グッドプラクティスガイド：サンドウィッチ製造スキーム



« Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène en Pâtisserie » Page 42

出所：衛生グッドプラクティスガイドに基づきジェトロ作成

多くの商品が4℃または6℃以下に設定されているが、サンドウィッチに関しては、基本的に4℃以下で保管するが、焼いたベーコン等、肉ベース特にマヨネーズが使用されたサンドウィッチは6℃以下、チーズやサラミ等のサンドウィッチは販売に必要な数量のみ常温で販売できる、としている。ただし、最大で6時間までとし、4時間過ぎたら4℃以下で保管する等の措置がとられなくてはならないとされている。

CCP(重要管理点)	危害要因 (ハザード)	制御方法	管理
<p>1：材料</p> <p>a) 加工せずに使用する食材（缶詰、真空パック製品…）</p> <p>b) 加工して使用する食材</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 保管条件が守られていない：温度、開封済み容器の管理。 ・ 消費期限の不順守。 ・ 開封した缶詰の中身が、酸化に伴う化学物質により汚染される危険。 ・ 微生物により汚染される危険。 <p>加熱した食品が汚染される危険</p> <p>野菜の洗浄、皮むき、水切り等の行程での汚染の危険</p>	<p>保管温度の順守。</p> <p>消費期限切れの食品を使わない。</p> <p>缶詰の残りを、食品用保存容器に移し、4℃以下で冷蔵保管する。</p> <p>食材開封の際に、食材を汚染しないようにする。</p> <p>ラップをかける、または蓋のついた食品用容器に保管する。</p> <p>野菜の準備は所定の場所で、かつ他の食材準備から離れた場所で行う。 薄切りにした食材（ハム、魚…）は24時間以内に使い切る。</p>	
<p>2：作業環境</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 作業台や調理器具の洗浄不足、未消毒 ・ 従事者の手洗い不足 	<p>熱源やごみ箱、開いた窓から離れている所定の場所を確保する。</p> <p>組み合わせる食材を作業台に置く前に、作業台を洗浄・消毒する。</p> <p>作業前に調理器具を洗浄・消毒する。</p> <p>汚染源とならないよう、従事者の手や服は清潔を保つ。</p>	

3：組み立て	ほこりや微生物を含む常温の空気 従事者の不衛生	熱源、湿度、ごみ箱、開いた窓から離れており、はっきり区別され、保護された場所で組み立てを行う。 この工程には、健康で清潔を保つ習慣のある従事者を任じる。	
4：陳列・販売	棚に並べたサンドウィッチが素早く売れていない	必ず4℃以下の冷蔵で保管 肉や加熱加工肉を含む、またマヨネーズを含むサンドウィッチは、6℃以下の冷蔵ショーケースに保管し販売すること。 その日の終わりに売れ残った商品を翌日販売することは不可能。 需要に応じた供給という条件において、チーズやサラミのサンドウィッチは、常温での販売が可能。この条件下の販売期間は最大6時間。 例：サンドウィッチが4時間陳列され、そのあと4℃以下で冷蔵保管され、翌日販売される場合、このサンドウィッチの陳列時間は2時間を超えないこと。	

EU・フランスにおけるコメ調理品の流通規制調査

2020年6月作成

日本貿易振興機構（ジェトロ）農林水産・食品部 農林産品支援課
〒107-6006 東京都港区赤坂 1-12-32
Tel. 03-3582-8348

禁無断転載