

検査のための
ハンドブック
(直接供与)

目次

CHAPTER A: 事業所の識別	7
ライン AL01: 項目の評価ガイドライン	7
ライン AL02: 事業活動の届け出と事業所の全体的な組織	7
ライン AL03: 申請中、取得済み、削除された認可、適用除外、許可の適合性	8
CHAPTER B: 施設と設備	10
項目 B1: 事業所の構造と経路(動線)	10
ライン B1L01: 項目の評価ガイドライン	10
ライン B1L03: 食品の運搬、生産および保管に適した施設の広さと収容力	10
ライン B1L05: 通気、結露および大気を介した汚染の管理	11
ライン B1L07: 工房の機能に適した物理的な区分	11
ライン B1L09: 排水、下水および悪臭の管理	12
項目 B2: 生産に適した設備および輸送車両	13
ライン B2L01: 項目の評価ガイドライン	13
ライン B2L02: 清掃/消毒に適し、食品との接触に適した設備	13
ライン B2L04: 計測	13
項目 B3: 有害動物の駆除	13
ライン B3L01: 項目の評価ガイドライン	13
ライン B3L02: 有害動物の駆除製品の管理	14
ライン B3L03: 施設全体で、有害動物の不在あるいは通過した痕跡の不在	14
ライン B3L04: 計画の検証と是正措置	14
項目 B4: メンテナンス	15
ライン B4L01: 項目の評価ガイドライン	15
ライン B4L02: メンテナンス製品の管理	15
ライン B4L03: 良好な状態の施設と設備	15
ライン B4L04: 計画の検証と是正措置	15
項目 B5: 施設及び設備の清掃と消毒	16
ライン B5L01: 項目の評価ガイドライン	16
ライン B5L02: 清掃/消毒製品の管理	16
ライン B5L03: 洗浄システムと消毒	16
ライン B5L04: 施設及び設備の清潔さ	16
ライン B5L05: 計画の検証と是正措置	17
CHAPTER C: 製造チェーンの管理	18
項目 C1: 製造チャートと危害要因分析	18
ライン C1L03: 完成品カテゴリごとのプロセスフロー	18
ライン C1L04: 対象の活動に関する完全かつ妥当な危害要因分析	18
項目 C2: 決定要因の識別	19
項目 C3: 原材料受け入れおよび適合検査	20
ライン C3L01: 評価ガイドライン	20
ライン C3L02: 原材料の適合性	20
ライン C3L03: 向上剤: 良く使用され、基準に適合した、添加剤(ADD)、加工助剤(AT)と香料(ARM)	22
ライン C3L04: 受け入れ検査	22
項目 C4: 生産管理の対策	23
サブ項目 C401: 食料品の保存条件と温度の管理	23
ライン C401L01: 項目の評価ガイドライン	23

ライン C401L02:	製造および保管工程における、コールドチェーン・ホットチェーンの維持	23
ライン C401L03:	温度管理装置の存在と記録方法	24
ライン C401L05:	記録と是正措置の検査	24
サブ項目 C402:	梱包・包装の管理	25
ライン C402L01:	項目の評価ガイドライン	25
ライン C402L02:	保管条件および梱包・包装の管理	25
ライン C402L03:	梱包・包装の適合性	25
サブ項目 C403:	その他の生産の管理措置	27
ライン C403L03:	解凍	27
ライン C403L04:	青果の除染	27
ライン C403L05:	粉碎・混合	28
ライン C403L06:	加熱殺菌	28
ライン C403L07:	真空化	29
ライン C403L08:	特殊な加熱調理	30
ライン C403L09:	急速冷却・急速冷凍	31
ライン C403L10:	再加熱	32
ライン C403L11:	燻製	33
項目 C5:	清潔な水と飲料水の管理	35
ライン C5L02:	飲料水:許可、利用	35
ライン C5L06:	水の検証と是正措置	35
項目 C6:	完成品の適合性	36
ライン C6L02:	完成品の任意の微生物検査および是正措置	36
ライン C6L04:	貯蔵寿命(シェルフライフ)の妥当性確認	36
項目 C7:	出荷時の検査および完成品のラベル表示	37
ライン C7L01:	項目の評価ガイドライン	37
ライン C7L02:	製品のラベル表示	37
ライン C7L03:	見やすく長期間貼付される識別マーク/健康適性	39
ライン C7L04:	出荷時検査	39
ライン C7L05:	検証と是正措置	39
CHAPTER D:	トレーサビリティと規格不適合製品の管理	40
項目 D1:	トレーサビリティのシステムと文書の保存管理	40
ライン D1L01:	項目の評価ガイドライン	40
ライン D1L02:	流通の上流及び下流におけるトレーサビリティのシステムと手順	40
ライン D1L03:	ロットの定義と内部トレーサビリティ	40
ライン D1L04:	文書の保存管理	40
項目 D2:	反応性	40
CHAPTER E:	廃棄物および動物性副産物の管理	41
項目 E1:	廃棄物の管理	41
ライン E1L01:	項目の評価ガイドライン	41
ライン E1L02:	生産施設における廃棄物管理	41
ライン E1L03:	廃棄物の処理場への搬出および認可組織による処理	41
項目 E2:	動物性副産物の管理	43
ライン E2L02:	動物性副産物の管理	43
CHAPTER F:	人事管理	45
項目 F1:	作業者の衛生と設備	45
ライン F1L02:	更衣室と洗面所の設置	45
ライン F1L03:	手洗い設備、長靴/作業靴洗浄機	45

ライン F1L05:	清潔、完全および適した作業衣	45
ライン F1L06:	作業員による BPH(衛生上のベストプラクティス)の知識と適用	45
ライン F1L07:	検証と是正措置	46
項目 F2:	作業者のための研修及び指示	47
ライン F2L01:	項目の評価ガイドライン	47
ライン F2L02:	作業者の適切な研修	47
ライン F2L03:	施設で提示されている指示	48
ライン F2L04:	従業員の健康に関する指示と関心喚起	48

チャプター A: 事業所の識別

本チャプターの評価は必須。

ライン AL01 :

項目の評価ガイドライン

項目評価 C または D に当たる条件	
事業所の申請(所定用紙 Cerfa13984)が事業所内で行われている事業活動に適合していない。	C
特定危険部位(SRM)と見なされる脊椎の骨を含んだ牛類の枝肉(カーカス)を精肉業者が許可なく保有している。	D
許可なく生乳を生産・上市している。	D

ライン AL02 :

事業活動の届け出と事業所の全体的な組織

以下に規定の要件は、部門(直接供与)に固有の要件である。	
方法	期待される条件
<ul style="list-style-type: none"> 酪農業者による生乳の生産の場合には、生乳の生産・上市の事業活動の届け出が適切になされているか検証する。 	<ul style="list-style-type: none"> 酪農業者が生産した生乳をそのままの状態ですべて消費者向けの市場に投入する場合 <ul style="list-style-type: none"> → 事業者が申請原本(所定用紙 CERFA N. 14788)のコピーを提示できる。 → 生産量と販売形態(小売あるいは自動販売)が申請内容の中に記載されている。
<ul style="list-style-type: none"> 卵が、包装センターを経由せず、生産者によって最終消費者に直接販売される場合には、事業活動の届け出が適切になされているか検証する。 	<ul style="list-style-type: none"> → 事業者が申請原本(所定用紙 CERFA N. 15296)のコピーを提示できる。 → 飼育される採卵鶏が 250 羽未満である。 → 卵の直接供与が、主要事業である酪農の補足的な事業活動として行われている。 → 卵と卵調製品が、卵の販売およびその検査についての規格に関する技術指示書の B1 に規定される形態で販売されている。
<ul style="list-style-type: none"> 特定危険部位(SRM)と見なされる脊椎の骨を含んだ牛類の枝肉(カーカス)を所持・骨抜きするための精肉業者の許可を検査する。 <p>→ 許可を持っていない場合、納入業者(特定危険部位と見なされる脊椎の骨を含んだ牛類の枝肉を、それを受け取る許可がない工房に配達した業者)を避ける請求書を検証する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 小売精肉店が特定危険部位(SRM)と見なされる脊椎の骨を含んだ牛類の枝肉(カーカス)の骨抜きを行なっている場合 <p>→ 事業者が許可原本のコピーを提示できる。</p>

ライン AL03 :

申請中、取得済み、削除された認可、適用除外、許可の適合性

以下に規定の要件は、部門(直接供与)に固有の要件である。

方法	期待される条件
<ul style="list-style-type: none"> • 他の小売店への配達、衛生認可取得義務の適用除外の対象であるか否かを検証する。 	<p>他の直接供与事業所に配達する小売店が衛生認可を取得していない場合、</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ 検査が行われた時に、衛生認可の適用除外申請(所定用紙 CERFA N.13982)のコピーを提示できる。 ➢ 事業活動のタイプ、配達量、配達先、配達距離が適切に届け出・更新されている。
<ul style="list-style-type: none"> • 家禽およびウサギ目のと畜(特殊と畜)を行う非認可のと畜場が、こういった製品を販売する許可を適切に取得しているかを検証する。 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 特殊と畜業者が製品の一部を地元の小売店に譲渡する場合、 <p>→ 事業者が、DD(CS)P(市民保護当局)に提出の申請のコピーを提示することができる。</p> <p>→ 申請の中に全ての配達先事業所のリストが記載されている。これらの事業所はと畜事業者から 80km 以内に所在する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ 特殊と殺業者がフランス国内で開催されるイベント(農業見本市など)に参加する場合には、以下 3 つの条件を満たす必要がある。 <p>→ イベントが年に 1 回あるいは多くとも年に 2 回の開催であること。</p> <p>→ 畜産者自身がイベントに参加すること(従業員だけの参加は認められない)。</p> <p>→ 安定化された製品(瓶詰・缶詰、乾燥食品など)のみ展示が可能。</p>

参考:

衛生認可取得義務の適用除外: 慈善団体に食品を無償で譲渡する場合には、量や距離の制限は適用されない。慈善団体とその他の事業所に同時に譲渡される場合には、配達可能な量を決定する際に、慈善団体ではない事業所への配達量だけが考慮される。

小売店へのひき肉の販売は、この適用除外措置の枠内では禁止される。

CHAPTER B: 施設と設備

項目 B1: 事業所の構造と経路(動線)

臨時の直接供与事業所(市場への出店、見本市のブース)の場合には、本項目は評価の対象外となる。

ライン B1L01 :

項目の評価ガイドライン

項目評価 C または D に当たる条件	
食品取り扱い区域から更衣室にアクセスする。	C
廃棄物保管用の施設または措置が不在。	D
飲料水と非飲料水の経路の区別がなされていない。	C

ライン B1L03 :

食品の運搬、生産および保管に適した施設の広さと収容力

柔軟性:

小規模な事業所に関しては、製品カテゴリが分類され、さらに、食品が保護されている限りにおいて、(食品の運搬、生産、保管の)施設または区画が一つだけであっても良い。

土がついた野菜については、交差汚染を防ぐために専用の施設を設置するのが望ましいが、土がついた野菜を衛生的なコンテナに入れて隔離するという方法もある。

ライン B1L05 :

通気、結露および大気を介した汚染の管理

以下に規定の要件は、部門(直接供与)に固有の要件である。	
方法	期待される条件
<ul style="list-style-type: none"> ・ 通気・排気システムの能力を検証する。 → 換気扇の通気口の保守証明書の提示を求める。 → フィルターの前にキッチンペーパーの切れ端をおいて換気扇の排気能力を検証する。 → 下部にある通気口を検証する。 → アスセスハッチ(trappe de visite)のエアークラス(caisson de reprise)の保守状態を検査する。 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 換気扇の通気管とフィルターの掃除が定期的に行われている。 ➢ 空気のフローを全てキャッチし、天井での結露を防ぐために、換気扇に庇をつけることが望ましい。 ➢ 排気装置が機能する際には、キッチンの気圧低下を防ぎ、汚染された空気を引き込まないように、新鮮な空気を十分に入れる必要がある(双方向型の換気扇が適当なソリューションになる)。 ➢ 洗い場では、汚染リスクを回避するために、食器類は閉められた区画に保管されることが好ましい。

ライン B1L07 :

工場の機能に適した物理的な区分

以下に規定の要件は、部門(直接供与)に固有の要件である。	
方法	期待される条件
<p>客席が製造あるいはむき出しの食品の汚染原因となっていないかを検証する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 客席において → 植物が食品の動線から遠ざけられている(一部の植物の毒性を考慮)。 → 客室での食品取り扱い区域が、以下に限られる。 <ul style="list-style-type: none"> ■ デザートの準備やパンのカットを行うスペース ■ 客の前でカットやフランベをするためのテーブルやワゴン

柔軟性

トイレは客室に面していても良い。

フードトラック及び屋外市場のスタンドについて: 衣服を衛生的に保管できることで十分(専用の引き出し、キャビンの中の袋など)。

ライン B1L09 :

排水、下水および悪臭の管理

以下に規定の要件は、部門(直接供与)に固有の要件である。

方法	期待される条件
<ul style="list-style-type: none">屋外市場と移動しないスタンドについては、魚屋スタンドからの排水の行方を検証する。	<ul style="list-style-type: none">➤ 魚屋からの排水が回収されている。
<ul style="list-style-type: none">公共の水道網との接続がない場合には、利用後の汚水の行方について事業者質問する。	<ul style="list-style-type: none">➤ 汚水が環境に投棄されていない。

項目 B2 : 生産に適した設備および輸送車両

本項目の評価は必須。

ライン B2L01 : 項目の評価ガイドライン

項目評価 C または D に当たる条件	
食品の輸送のために使われるコンテナの材質が洗浄できず、消毒もできない。	C

ライン B2L02 : 清掃/消毒に適し、食品との接触に適した設備

以下に規定の要件は、部門(直接供与)に固有の要件である。	
方法	期待される条件
<ul style="list-style-type: none">食器、トレイ、まな板、クロッシュの状態が良好であるかを検証する。	<ul style="list-style-type: none">劣悪な状態にあるトレイ、まな板、クロッシュ、食器がない(縁がかけた皿、水垢がついたグラスや水差し、傷ついたプラスチック製の皿など)
<ul style="list-style-type: none">保管される食器が汚染源からしっかり保護されているかを検証する。	<ul style="list-style-type: none">食器とカトラリーが、戸のついた専用の棚など、汚染から保護された区画に仕舞われている。包丁やその他の小さい台所用品の保管には、衛生的な素材が利用されねばならない。まな板や引き出しに割れがない。

柔軟性:

伝統的な食品に関する規制の枠内で、木製の厨房用品・設備の利用は許可される。

木製のまな板は、骨がついた部位(コートなど)を処理する目的で利用される限りにおいて、許可される。

ライン B2L04 : 計測

現場での加工がない市場/物産展/見本市への出展は対象外。

直接供与においては、測定装置による計量・計測は検査の対象外。

項目 B3: 有害動物の駆除

本項目の評価は必須。ただし、「有害動物の不在あるいは通過した痕跡の不在(ライン B3L03)」が遵守されている場合には、他のラインの検査は必須ではない。

ライン B3L01 : 項目の評価ガイドライン

項目評価 C または D に当たる条件

製造施設内に特定できない殺虫剤がある。	C
有害動物駆除製品の利用が、メーカーの注意書きに従っていない。	C
食品に非常に近いところに殺虫剤が保管されている。	D
有害動物駆除に関連した不適合の記録と講じられた是正措置の記録が保管されていない。	C

ライン B3L02 :
有害動物の駆除製品の管理

現場での加工がない市場／物産展／見本市への出展は対象外。

ライン B3L03 :
施設全体で、有害動物の不在あるいは通過した痕跡の不在

直接供与を行うあらゆるタイプの事業所に必須。

ライン B3L04 :
有害動物駆除の対策(計画)の確認と矯正措置

以下に規定の要件は、部門(直接供与)に固有の要件である。	
方法	期待される条件
<ul style="list-style-type: none"> ・ 検査の際、害虫駆除(およびネズミ駆除)を外注している場合には、契約書を提示させる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 有害動物駆除計画への不適合を指摘する、外注先企業の介入時の記録が保管されている。

現場での加工がない市場／物産展／見本市への出展は対象外。

柔軟性:

小規模な事業所では、有害動物駆除についての書面による手順の説明は必要ないが、最低でも以下が求められる。

- 利用する殺虫剤の製品説明書(取扱説明書やラベルなど)
 - 有害動物が存在した場合には、不適合の記録: 正確な有害動物の呼称、駆除対策を実施した日
- 侵入防止対策(lutte passive)措置の説明については、作業者(措置を実際に嵩じた人)の名前は必要ない。

項目 B4: メンテナンス

本項目の評価は必須。ただし、施設と設備がメンテナンスにより良好な状態である(ライン B4L03)場合には、他のラインの検査は必須ではない。

ライン B4L01 : 項目の評価ガイドライン

項目評価 C または D に当たる条件	
メンテナンス計画との関連で、指摘された不適合の記録と講じられた是正措置の記録が保管されていない。	C
製造施設において、食品を取り扱う最中に、メンテナンス作業が実施されている。	D

ライン B4L02 : メンテナンス製品の管理

現場での加工がない市場／物産展／見本市への出展は対象外。

ライン B4L03 : 良好な状態の施設と設備

以下に規定の要件は、部門(直接供与)に固有の要件である。	
方法	期待される条件
<ul style="list-style-type: none">特に以下のメンテナンス証明書を検証する。 <p>→ 真空化に利用する機材</p> <p>→ 噴霧システム</p> <p>→ 洗浄設備</p>	<p>➤ 噴霧システムのフィルターが定期的にメンテナンスされている。</p>

柔軟性:

小規模な事業所では施設のメンテナンスを书面化する必要はない。

ライン B4L04 : 計画の検証と是正措置

以下に規定の要件は、部門(直接供与)に固有の要件である。	
方法	期待される条件
<ul style="list-style-type: none">検査の際、メンテナンスを外注している場合には、契約書を提示させる。	<p>➤ メンテナンス計画への不適合を指摘する外注先企業の介入時の記録が保管されている。</p>

現場での加工がない市場／物産展／見本市への出展は対象外。

項目 B5: 施設及び設備の清掃と消毒

本項目の評価は必須。ただし、「施設及び設備の清潔さ(ライン B5L04)」が遵守されている場合には、他のラインの検査は必須ではない。

ライン B5L01 : 項目の評価ガイドライン

項目評価 C または D に当たる条件	
保守製品の特定あるいはラベル表示の不在。	C
保守製品の保管を目的とした施設や家具の不在。	D
保守製品が食品に非常に近いところに保管されている。	D
清掃・消毒計画への不適合の記録と是正措置に関する記録が不在。	D

ライン B5L02 : 清掃/消毒製品の管理

現場での加工がない市場/物産展/見本市への出展は対象外。

柔軟性:

消毒用ウェットティッシュは、市場あるいは一部のイベント(展示会など)のブースでのみ許与されるが、水で洗い流す必要がないという文言が容器包装に記載されている必要がある。

ライン B5L03 : 清掃システムと消毒

現場での加工がない市場/物産展/見本市への出展は対象外。

ライン B5L04 : 施設及び設備の清潔さ

以下に規定の要件は、部門(直接供与)に固有の要件である。

方法	期待される条件
<ul style="list-style-type: none">精肉業者においては、特定危険部位(SRM)の脊椎の除去に利用される道具の清掃/消毒手順に関して作業者に質問する。	<ul style="list-style-type: none">「特定危険部位(SRM)取扱店」の消毒手順が設置されており、特定危険部位(SRM)とみなされる牛類の脊椎部分の除去に専用の道具の消毒を目的として許認可を受けた製品が利用される(SRMの除去に関連する特別規定の実施と検査の方法についての通達を参照のこと)。

柔軟性

巡回業者の場合には、この文書を本社(清掃現場)に保管することができる。

ライン B5L05 : 計画の検証と是正措置

現場での加工がない市場／物産展／見本市への出展は対象外。

柔軟性:

清掃の検査は目視でも良い。不適合は、すべて書面で記録を残す。

微生物検査のための表面のサンプル採取は、直接供与の施設には必須ではないが、サンプル採取をすることが強く勧められる。

チャプター C: 製造チェーンの管理

項目 C1: 製造チャートと危害要因分析

この項目はリスクのあるプロセスが不在の場合、または事業所の事業活動に適した GBPH を採用している場合には評価の対象とならない。

リスクのあるプロセスと見なされる作業は、消毒・殺菌、低温殺菌、真空調理、低温加熱調理、保蔵(塩漬け)、燻製、生乳チーズあるいは 60 日未満の熟成チーズの製造、冷凍製品の再冷凍と解凍、肉の長期熟成など。

ライン C1L03:

完成品カテゴリごとのプロセスフロー

以下に規定の要件は、部門(直接供与)に固有の要件である。

方法	期待される条件
<ul style="list-style-type: none">非常に特殊な調製について、一部の情報(例:加熱調理表など)を考慮に入れた製造プロセスフローがあるかを検証する。	<ul style="list-style-type: none">非常に特殊な調製について(例:瓶詰・缶詰、真空調理、低温加熱調理など)、担当者によりプロセスフローが作成されていることが必須。一般的な食品群に関しては、GBPH が製造フローチャートという形でプロセスフローを提案する。

参考:

豚肉加工業者、惣菜屋(仕出し屋/ケータリング)、牛肉・鶏肉を取扱う事業者向けの GBPH では、参考となる消費期限がついた製造プロセスフローが提示される。

ライン C1L04:

対象の活動に関する完全かつ妥当な危害要因分析

以下に規定の要件は、部門(直接供与)に固有の要件である。

方法	期待される条件
<ul style="list-style-type: none">水産品の直接供与を行う事業所の場合、アニサキスの危害要因管理措置が、担当者により適切に認識され、適用されているかを検証する。	<ul style="list-style-type: none">アニサキス幼虫の駆除を目的とした以下のような衛生処理を実施。<ul style="list-style-type: none">- -20 度℃以下で 24 時間以上の完全冷凍(中心部までの冷凍)- 完全加熱調理(60℃で 1 分間、電子レンジ調理の場合には最大ワットにして 70℃で 1 分間) =>骨部分の身が半生であってはならない。- 加熱(60℃以上)による燻製- 伝統的な製法に準じたマリネおよび/あるいは保蔵(塩漬け)より上流で衛生処理が行われている場合には、サプライヤーが担当者に書面でそれを通知する(納品書、ラベル表示など)

参考:

担当者は、水産品の中のアニサキスのリスク管理に関する通達を参考にすることができる。

項目 C2: 決定要因の識別

この項目はリスクのあるプロセスが不在の場合、または事業所の事業活動に適した GBPH を採用している場合には評価の対象とならない。

リスクのあるプロセスと見なされる作業は、消毒・殺菌、低温殺菌、真空調理、低温加熱調理、保蔵(塩漬け)、燻製、生乳チーズあるいは 60 日未満の熟成チーズ、冷凍製品の再冷凍と解凍、肉の長期熟成など。

項目 C3: 原材料受け入れおよび適合検査

本項の評価は必須。ただし、不適合がない場合には、「原材料の適合性(ライン C3L02): 鮮度、消費期限の遵守、製造元の許可」のサンプル採取のみを検査の対象としても良い。

ライン C3L01 :

評価ガイドライン

項目評価 C または D に当たる条件	
原材料の受入に関する不適合と是正措置の記録が不在。	C
原材料の納品書が不在。	C

ライン C3L02 :

原材料の適合性

以下に規定の要件は、部門(直接供与)に固有の要件である。

方法	期待される条件
<ul style="list-style-type: none"> 認可事業所において処理される飼育されたジビエ(飼育狩猟鳥獣)および/あるいは野生のジビエ(野生狩猟鳥獣)が現行の規制に適合していることを確認する。以下の文書を検査する。 <p>→ジビエの原産国、種類、イノシシに関しては識別番号、量、枝肉の検査が行われたと畜場の認可番号などが記載されたジビエの製造元を証明する書類(納品書、請求書など)。</p> <p>→イノシシに関しては、結果が陰性である旋毛虫調査(ペプシンによる消化)報告書</p>	<ul style="list-style-type: none"> 食肉が検査(イノシシの場合にはペプシン消化)を受け、認可済みのと畜場内または処理工場の担当部署により枝肉にマークが付与された後に販売されたものである。
<ul style="list-style-type: none"> 狩猟者または最初の保有者により、地域内で(認可工房を通過せずに)直接供与事業所に譲渡された野生のジビエが、現行の規制に適合していることを確認する。以下の文書を検査する。 <p>→ジビエの原産国、種類、イノシシに関しては識別番号、品質、枝肉の検査が行われたと畜場の認可番号などが記載されたジビエの製造元を証明する書類(納品書、請求書など)。</p> <p>→地元で小売に付された少量のジビエ肉が、狩猟地から半径 80km 以内の(特殊な地理的制約の対象となる区域を除く)狩猟者あるいは最初の保有者により、その日に行った狩猟の中でと畜されたジビエに対応している。</p> <p>→資格を持った狩猟者により記載された初期検査報告書</p>	<ul style="list-style-type: none"> 狩猟者により地元の小売店での直接供与に付された少量のジビエ肉に適用される 2009 年 12 月 18 日付けアレテ第 IV 部の付帯文書 IV に記載される要件の遵守。

<p>→イノシシに関しては、結果が陰性である旋毛虫調査(ペプシンによる消化)報告書</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 直接供与事業所により利用される卵が現行の規制に適合しているかを確認する。 <p>→卵が認可を受けた包装センターにより処理されたことを確認するために、卵のマークと容器包装のラベル表示を検証する。またこれら2つの資料(マークとラベル)によりわかる飼育方法との整合性を確認する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 直接供与事業所に納入される卵は、卵包装用の認可を受けた包装センターに由来しなければならない。また、以下の要件が求められる。 <p>→サルモネラ菌検査において陰性である採卵鶏の群れに由来する製品</p> <p>→等級づけ、マーキングがされ、規定の文言により特定される容器包装へのパッケージングが行われた製品</p> <p>→納品書を有している製品(参照:卵包装センター向けの検査手引きを参照のこと)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ 卵のマーキング <p>フランス製の卵は、「1FRAAA01」というような EDE(養鶏施設)により付与されるコードのマーキングが行われる。この生産者コードでは、最初の数字が養鶏方法を示し、次に生産国の ISO コードが続く、さらに続く3文字が飼育コード、次の2つの数字が事業所番号に対応する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ 卵の容器包装には欧州規則 589/2008 により規定される文言が記載される。
<ul style="list-style-type: none"> ・ ひき肉の原材料の適合性を検査する。 <p>→原材料の保存温度の検査</p> <p>→ひき肉の製造元の検証(ラベル表示)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 食肉がひき肉用として許可された種に由来する。すなわち牛類、イノシシ類、羊類、ヤギ類、単蹄類家畜、家禽類、ウサギ目。 ➢ 選ばれた原材料が新鮮である。トリミング後の切り落としがひき肉調製品に利用されていない。 ➢ ひき肉が、その作業に関して認可を受けた事業所に由来している、あるいは、肉びきが事業所内で行われている。
<ul style="list-style-type: none"> ・ 生乳を販売する直接供与事業所の場合には、事業所に生乳を納入する生産者に関する2012年7月13日付けアレテに照らした許可を取得しているかを確認する。 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 生乳を販売する直接供与事業所は、2012年7月13日付けアレテに照らした許可を有する生産者から仕入れなければならない。この場合に生乳は、飼育施設において生産者によりパッケージングされる。

柔軟性

卵の販売およびその検査についての規格に関する通達は、農場(採卵鶏が250羽未満)および農場に付属する飲食店に対して一定の柔軟性を与えている。生産者・養鶏者は、その場での消費に向けられた製品の調理に、自らの鶏卵を利用することができる。その場合に、調理される製品は衛生上の熱処理を施されなければならない。パティスリー類あるいは豚肉加工品のように、その場で調理された卵製品の製造に関しても、自ら生産の卵を利用することができる。

参考

飼育されたジビエ肉は、通年で販売が可能。

生乳の全体が直接供与事業所による加工の対象となる場合、直接供与事業所に生乳を納入する生産者に関する 2012 年 7 月 13 日付けアレテに照らした許可は必要ない。

ライン C3L03 :

向上剤: 良く使用され、基準に適合した、添加剤(ADD)、加工助剤(AT)と香料(ARM)

以下に規定の要件は、部門(直接供与)に固有の要件である。

方法	期待される条件
	<ul style="list-style-type: none">➤ 青果の除染に利用される薬剤(ライン C304L04)が、加工助剤(AT)に関する規制により許可されたものである。

ライン C3L04 :

受け入れ検査

以下に規定の要件は、部門(直接供与)に固有の要件である。

方法	期待される条件
<ul style="list-style-type: none">➤ 卵の受け入れ検査<ul style="list-style-type: none">→ 担当者に、卵の納品条件とそのサプライヤーに関して質問をする。→ 担当者に卵の納品書の提示を求め、納品書が容易に見つけられるように最低限整理されているかを確認し、その内容を確認する。→ 卵の保管条件を検証する。	<ul style="list-style-type: none">➤ 小売店はいかなる方法によっても生産者から直接仕入れてはならない。ただし、事前に認可を受けた卵の包装センターにおいて検査を受け、等級づけされた卵についてはこの限りではない。➤ 卵の納品書 <p>納品にあたって、卵には以下がわかる文書が添付される。</p> <ul style="list-style-type: none">→ サプライヤー→ 納品日→ 製品の品質→ 採卵鶏の飼育方法、賞味期限、品質カテゴリ、重さが記号化されたロットナンバー

現場での加工がない市場／物産展／見本市への出展は対象外。ただし卵の供給に関してはこの限りではない。

柔軟性:

非常に規模が小さい組織においては、受け入れ検査手順は書面によるものである必要はない。

手順は GBPH の中に決められた方法により代替可能であり、記録は不適合に関するものだけで良い。

A 以外のカテゴリの卵の利用: 許容されない

卵へのマーキングの不在: 許容されない

マーキングが読みにくい: マーキングが読めない卵が 20%までであれば許容。

項目 C4: 生産管理の対策

サブ項目 C401: 食料品の保存条件と温度の管理

本項目の評価は必須。ただし、不適合がない場合には、傷みやすい食品のサンプル採取により、規制温度の遵守の確認のみを検査の対象としても良い。

ライン C401L01:

項目の評価ガイドライン

項目評価 C または D に当たる条件	
コールドチェーン管理に関連する不適合の記録と是正措置が不在。	C
10m ² 以上の冷凍室が、温度の自動記録システムを備えていない、あるいはシステムが稼働していない。	C

ライン C401L02:

製造および保管工程における、コールドチェーン・ホットチェーンの維持

特定の要件に該当する部門は、それに対応する部門手引書を参照する。

方法	期待される条件
<ul style="list-style-type: none">・ ガラスケースが食品を冷やすのに使われていないかを検証する。・ ホットチェーン維持あるいは加熱のために使われる機材があり、利用されており、機能しているかを確認する(湯煎、保温機など)。	<ul style="list-style-type: none">➤ 直接供与事業所において、規制(欧州規則 853/2004、2009年12月21日付けアレテ、2013年10月8日付けアレテ)により定められる、あるいは包装済み食品においては製造者の責任の下に定められる冷蔵・冷凍食品の保存温度の上限が遵守されている。 <p>→卵: 涼しいところでの保管が推奨される。温度変化のある場所に置かれてはならない。</p> <p>→低温殺菌牛乳と熟成チーズ: 製造者もしくは包装者の責任のもとに決められる温度。</p> <p>→瓶詰・缶詰: 適温のもとで保存。</p> <ul style="list-style-type: none">➤ 調理品は原則的に 63°C以上のホットチェーンを維持しなければならない。

柔軟性

直接供与事業所においては、コールドチェーンあるいはホットチェーンの維持手順を书面化する必要はない。

ライン C401L03 :

温度管理装置の存在と記録方法

柔軟性

温度管理手順を書面化することは義務ではない。温度の記録については、不適合と判断される場合のみで良い。

ライン C401L05 :

記録と是正措置の検査

以下に規定の要件は、部門(直接供与)に固有の要件である。

方法	期待される条件
・ 魚屋の陳列台の保管条件を検査する。	➤ 加熱調理済みの切り身や貝類は氷と直接に接触してはならない(製品の劣化リスク)。これらの食品と氷の間に保護するものがある(保護用フィルムなど)。 →魚屋の陳列台で貝類を水に浸けたり、貝類に噴霧すること(ドライフォグ)は禁止される。

参考:

ドライフォグのような貝類への噴霧は、(欧州規則 853/2004 にて明確に規定されるように) 灌水に相当する作業である限りにおいて禁止される。

サブ項目 C402: 梱包・包装の管理

本項目の評価は必須。

ライン C402L01 :

項目の評価ガイドライン

項目評価 C または D に当たる条件

シングルユーズの梱包を再利用する(ボトル、プラスチック容器、アイスクリームボックスなど)

C

ライン C402L02 :

保管条件および梱包・包装の管理

以下に規定の要件は、部門(直接供与)に固有の要件である。

方法	期待される条件
<ul style="list-style-type: none">・ 製造区域に卵パックがないことを検証する。	<ul style="list-style-type: none">➢ 製造/加工区域の上流において病原菌を媒介することで知られる包装を排除(パレット、卵パック、段ボールなど)。➢ 梱包材(例えば缶詰の缶など)は、必要に応じて、開ける前に洗浄し、消毒する。

参考:

元々の梱包の中に魚を再度梱包するという作業を除いて、ポリスチレン製の箱を再利用することは極力避ける。

ライン C402L03 :

梱包・包装の適合性

以下に規定の要件は、部門(直接供与)に固有の要件である。

方法	期待される条件
<ul style="list-style-type: none">➢ プラスチック(ボックス、かご、袋)あるいは通常ではない素材(「スレート」プレート、ランチョンマットのインク)と食品の接触が適当であるかを確認する。➢ 食品と接触する素材(フォークやナイフ)の上に食品接触材ロゴが付いているか、あるいはこれらの素材に付随する文書に食品と接触することが適当であるという文言があるかを検証する。	<ul style="list-style-type: none">・ ミネラルウォーターのボトル、生クリームのカップのようなプラスチックの梱包を、元々の中身を消費した後に梱包材として再利用していない。・ 再利用したウォーターボトルの中で作られたドレッシングなどのソース類が使われていない(ボトルを構成するプラスチックが他の食品にとって安定した素材ではなく、ソースの中に毒性のあるポリマーが混入する可能性がある)。ゴミ袋は、殺虫処理や、齧歯類からの防護に向けた処理がされているので、食品(例:パン)を保管するために利用されてはならない。

➤ 真空状態で保存あるいは加熱調理される製品に関して、利用される梱包の適合性を検証する。

- 適切な梱包材を利用し、取扱の仕様に適合している。真空状態で保存あるいは加熱調理される製品の梱包が密封である。

サブ項目 C403: その他の生産の管理措置

ライン C403L02 からライン C403L011 にリストアップされたプロセスのうち一つが行われている場合には、本項目の評価は必須。

ライン C403L03:

解凍

以下に規定の要件は、部門(直接供与)に固有の要件である。

方法	期待される条件
<ul style="list-style-type: none"> 事業者に使っている解凍技術についての質問を行う。 <p>→冷蔵・冷凍室内での解凍の場合、ドリップと食品のコンタクトを避けるために網や他の適当なシステムがついた特別な容器を利用しているかを検証する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 解凍が 2009 年 12 月 21 日付けアレテの付帯文書 VI の規定を遵守して行われている。
<ul style="list-style-type: none"> 解凍された食品について以下を検証する <p>→トレーサビリティ</p> <p>→解凍作業と、その食品の利用に関する注意書きとの適合性(一部の食品は冷凍のまま、あるいはラベル表示に適合した期間内に利用されなければならない)。</p> <p>→解凍後の貯蔵寿命</p>	<ul style="list-style-type: none"> 解凍された製品に、起源と解凍した日を記載したラベルが貼られている。 冷凍ひき肉はできるだけ解凍せずに直接に加熱調理する。

ライン C403L04:

青果の除染

以下に規定の要件は、部門(直接供与)に固有の要件である。

方法	期待される条件
<ul style="list-style-type: none"> 青果を専用の施設やスペース(青果取扱い室)で洗浄している。そうしていない場合には、担当者が専用の機材を利用しているかを検証する(例えば、洗剤の残留による汚染を避けるために野菜洗浄専用のタライの利用)。 	<ul style="list-style-type: none"> 青果が専用の施設あるいはスペース(準備区画以外)で梱包から取り出される場合には、時間において、担当者が専用の機材(タライなど)を利用しているのであれば、青果の洗浄は洗い場区域で行われても良い。
<ul style="list-style-type: none"> 必要に応じて、消毒剤用の軽量容器が利用されているかを検証する。 	<ul style="list-style-type: none"> 洗浄が除染を伴う場合には、消毒剤(漂白剤のような塩素系製品など)の取扱説明書がある。 ジクロロイソシアヌル酸ナトリウムのタブレットを使用していない。
<ul style="list-style-type: none"> 加工助剤(AT)に関連する一般的な検査手引きのライン C301L03 を参考にする。 	<ul style="list-style-type: none"> 利用する除染成分が加工助剤に関する規制に照らして許可された製品である。

次亜塩素酸ナトリウム(漂白剤)の利用については、塩素系漂白剤の希釈液の中の遊離残留塩素濃度が 80ppm を超えてはならない。すすぎは必須。

漂白剤の利用の場合には次が勧められる:冷水 50L に対して有効塩素 2.6%の漂白剤 10mL を小さじ 3(1 リットルにつき漂白剤 5-6 滴が最大)+綺麗な大量の水ですすぎ

ライン C403L05:

粉碎・混合

以下に規定の要件は、部門(直接供与)に固有の要件である。	
方法	期待される条件
<ul style="list-style-type: none"> ・ 粉碎の衛生条件と温度を検査する。 → 粉碎機を解体させ、適正かつ定期的に洗浄されているかを検証する。	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 粉碎に利用される設備が洗浄され、消毒されている。設備が汚れを回避した形で保管されている。 ➢ 粉碎時に、丁寧な手洗いが実施され、適合した作業服を着ている。 ➢ コールドチェーンが厳格に維持されている。特に粉碎機の部品が冷たい状態を維持している。
<ul style="list-style-type: none"> ➢ ひき肉が事前に調製されていないかを検証する。 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 精肉業者においては、ミンチは購入者の目で行う。粉碎は極力消毒あるいは消費(タルタルステーキ)の直前に実施する。 ➢ 肉のミンチは、味付けされた調製品の事前準備を目的として実施される。ミンチを含む調製品は、すぐに処理されなければならない。

参考

ひき肉: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

これらの措置は以下の生のひき肉を対象とする。

- 精肉業者/食品小売大手で販売されるひき肉
- 商業レストランおよび集団給食におけるタルタルステーキ

味付けされたタルタルステーキは肉調整品であり、加熱調理済みのひき肉は加工食肉製品である。これらはひき肉の定義には入らない。したがってこれらの製品には以下の条件は当てはまらない。

そのままの状態直接供与される生のひき肉を生成する事業所については、「ひき肉、肉調整品、機械的分離肉 (Mechanically separated meat MSM / Viandes séparées mécaniquement ou VSM)」の検査手引きを参考にすること。

ライン C403L06:

加熱殺菌

以下に規定の要件は、部門(直接供与)に固有の要件である。	
方法	期待される条件
<ul style="list-style-type: none"> ・ 必要に応じて、瓶詰・缶詰向けの特別な手順があるかを確認する。文書と作業の間の整合性を検証する。 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 瓶詰・缶詰が事業所内で行われる場合、文書化された手順が適用されている。

<ul style="list-style-type: none"> ・ 瓶詰・缶詰に関しては、(PMS において)妥当性確認がされた、あるいは(国際的な規格により)周知の加熱処理表が適用されているかを検証する。 ・ 事業者が、PMS の中で規定する検査(安定性試験)の頻度を遵守しているかを検証する。 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 加熱殺菌された植物性または動物性(食肉製品と水産品)食品を製造・上市する際の衛生条件に関する競争・消費・不正抑止総局(DGCCRF)と食品総局(DGAL)の共同通達を参照している。 ➢ VP(Valeur Pasteurisatrice: 低温殺菌値)あるいはVS(Valeur Stérilisatrice: 高温殺菌値)を示す表のついたデータシートがある。 ➢ 加熱処理され、密封容器に入れられて上市される食品に関しては、担当者が主要パラメータの妥当性(温度、時間、圧力、閉蓋など)を定期的に検証している(定期的な記録がある)。
---	--

参考

食肉製品の瓶詰・缶詰については、プロセス文書「高温殺菌-食肉製品加熱殺菌:管理要素」および「容器包装の巻締め、口金取り付け、貼り付け:管理要素」に補足的な情報がある

小規模な事業所(家内工業、農場での製造)の場合には、以下のガイドの規定を考慮に入れることもできる。

- GBPH「精肉業・豚肉加工業・レストラン・総菜屋・魚屋の事業活動の一環としての瓶詰・缶詰製造」(データシート5の「高温殺菌」を参照のこと)
- GBPH「家内工業および農場の工房におけるカモ類のフォアグラ製造」(第2部の「HACCP手法の適用ガイド」を参照のこと)
- GBPH「家禽類と豚の加工と販売」(特にポイント2.8.2「瓶詰・缶詰の検査」を参照のこと)
- GBPH「加熱殺菌瓶詰・缶詰の魚・軟体動物・甲殻類」

仏規格協会 AFNOR の以下の規格を参照することも可能。

- NF V08-401: 食品の微生物 - 加熱殺菌食品およびそれに準ずる製品の安定性試験 - 基準法(リファレンス・メソッド)
- NF V08-408: 食品の微生物 - 加熱殺菌食品およびそれに準ずる製品の安定性試験 - 日常法(ルーチン・メソッド)

ライン C403L07:

真空化

以下に規定の要件は、部門(直接供与)に固有の要件である。

方法	期待される条件
<ul style="list-style-type: none"> ・ 必要に応じて、真空化の特別な手順があるかを確認する。担当者による手順の説明は口頭でもよい。手順の説明とその作業の間の整合性を検証する。 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 真空化が事業所内で実施されている場合には、その手順の適用。
<ul style="list-style-type: none"> ➢ 従業員に適用している技術について質問する。 ➢ プロセスを検査する。真空でもしくは容器にパックされて保存される最終製品または中間製品について熱接合・巻締めの品質を検証する。 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 包装(パック)が事業所の調理技術に適しており、技術仕様書に適合している。 ➢ 真空保存食品は密封され、外見上の瑕疵があってはならない。
<ul style="list-style-type: none"> ➢ 是正措置の記録を検査する。 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 是正措置の記録が、可能であれば、時系列に保存されている。

ライン C403L08:

特殊な加熱調理

以下に規定の要件は、部門(直接供与)に固有の要件である。	
方法	期待される条件
<ul style="list-style-type: none"> ・ 適当な加熱条件一覧表を使い、加熱調理器具の製造者の取扱説明書を遵守しているかを検証する。 	<p>データシート、レシピ、加熱調理の各段階の様態を示す専門的な規範(加熱温度・時間の一覧表あるいは一般的に使われるそれに相当するもの)がある。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ➢ 低温調理の方法を検査する。 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 最低でも以下が求められる。 → 加熱条件一覧表の妥当性確認 → 加熱調理の時間/温度の相関関係のモニタリング(論理上は、食品の中心温度が63℃以上) → 消費期限の妥当性確認 → 消費期限のサンプル採取計画の考慮 ➢ 低温調理の際の時間/温度の相関関係の管理 → モニタリング → 不十分な結果であった場合のスタッフの対応 ➢ 時系列に整理された時間/温度の相関関係の検査記録と是正措置/是正行為の記録
<ul style="list-style-type: none"> ➢ 熱処理の検査方法が指示され、適用されているかを検証する。 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 客観的な検査方法の導入:計測あるいは感覚的・視覚的(食品の状態の変化)な検査。 → 検査方法が、法規やPMSで決められた点について(事業所内手順またはGBPHで)指示され、それを実行するスタッフにより周知されている。 → 測定機器(センサー、表示板、記録装置)が関連する持ち場に設置され、正しく機能する。 ➢ 食品の記録、または食品へのラベル表示あるいは食品を特定する方法
<ul style="list-style-type: none"> ➢ 揚げ油を利用している場合には、油の状態(気泡、疑わしい匂い、残滓など)と、必要に応じて、加熱調理手順が遵守されているかを検証する。 ➢ アクリルアミドの危害要因の管理措置について、担当者に質問をする。 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 揚げ油は頻繁に濾すことが推奨され、高すぎる温度まで熱しないようにする(焦げ付いた残滓は全て取り除かれている)。 ➢ 推奨される条件:175℃以下の温度での加熱調理、加熱時間は10分未満、揚げ物の色が黄金色。 ➢ 担当者が、揚げ油を適当な技術(試験紙を用いた比色法によるテスト、デジタルオイルテスターなど)、その品質の証拠を提示できる。 ➢ 揚げ油に含まれる極性化合物の含有率がデクレ2008-184に適合している。
<ul style="list-style-type: none"> ➢ バーベキューで食品の加熱調理を行う直接供与事業所では、処理された薪炭の利用および多環芳香族炭化水素(PAHs、特にベンゾピレン)の危害要因管理措置について、担当者に質問する。 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 危害要因分析において、薪炭、あるいは他の燃料からもたらされる可能性がある汚染を考慮している。 ➢ 食品が、燻の熱で加熱調理され、(温度が約500℃に達する)炎と直接に接触していない。 ➢ 多環芳香族炭化水素(PAHs、特にベンゾピレン)およびアミノ酸の熱分解による生成物の大量発生を回避することを目的とする、国立食品環境労働衛生安全庁(Anses)の勧告を考慮している。

- ・ 加熱温度が 220°Cを超えないようにする。バーベキューの場合には、水平な加熱調理では燻の 10cm 以上の位置にグリルを配置することになる。垂直の加熱調理方法が、より望ましい。
- ・ 普通の薪炭ではなく、精錬度が高い薪炭(炭素の含有率が 85%以上、またはカテゴリ A の薪炭)を優先的に利用する。
- ・ グリルに肉を置く前に焼き付けが燃え尽きている。
- ・ 炎の中に脂肪分が落ちるのを防ぐ。肉の脂肪分が少ないほど、PAH の生成リスクは小さくなる。ただし加熱調理がうまく管理されていないと、リスクが上がる。肉の脂肪分の雫が燻に落ちると炎や煙が発生することがあり、それが肉と接触すると、PAH が生成される。したがって火床は軽く灰で覆われている状態にするか、肉の表面の脂肪部分を取り除いておくことが望ましい。

参考

調理場での一般的な加熱調理では、赤肉のローストのように中心の加熱調理をしない一部の食品を除いて、低温殺菌値 (VP) を満たすことができる。真空加熱調理や長時間の低温加熱調理、瓶詰・缶詰はこの限りではないため、VP あるいは高温殺菌値 (VS) を示す表のついたデータシートが必要となる。

- ・ バーベキューでの加熱調理

バーベキューは PAH の発生率が最も高くなる加熱調理方法である。

バーベキューでの加熱調理に関する Anses の勧告は以下の URL で参照可能: <https://www.anses.fr/fr/content/cuisson-aux-barbecue>

- ・ アクリルアミド

欧州じゃがいも加工業者協会 (EUPPA) により策定された業者向けのフライドポテト加熱調理規定が以下の URL で参照可能: <https://goodfries.eu/fr/rules/>

仏ファーストフード業界団体 (SNARR: Syndicat National de l'Alimentation et de la Restauration Rapide) と仏商業レストラン業界団体 (SNRTC: Syndicat National de la Restauration Thématique et Commerciale) もレストラン経営者向けに、レストランにおけるアクリルアミド管理についてのガイドを作成している: <http://www.snarr.fr/actualite-3-comment-gerer-l-acrylamide-enrestauration-.html>

仏食品産業協会 (Ania: Association Nationale des Industries Alimentaire) とそれに加盟する分野別の業界団体は、アクリルアミド問題について企業に情報を提供し、支援することを目的にしたパンフレットを作成している。以下の URL で参照可能: <http://www.ania.net/alimentation-sante/acrylamide>

これら文書はいずれも、フライドポテトの加熱調理温度は最高 175°C、フライドポテトの色は黄金色であるべきとしている。

ライン C403L09

急速冷却・急速冷凍

以下に規定の要件は、部門(直接供与)に固有の要件である。

方法	期待される条件
----	---------

<ul style="list-style-type: none"> 必要に応じて、急速冷却・急速冷凍の特別な手順があるかを確認する。担当者による手順の説明は口頭でもよい。手順の説明とその作業の間の整合性を検証する。 	<ul style="list-style-type: none"> 急速冷却・急速冷凍が事業所内で行われる場合には、その手順の適用。
<ul style="list-style-type: none"> 記録を検査する。最低でも時間/温度の相関関係についての記録が取られているかを検証する。 	<ul style="list-style-type: none"> 不適合が文書として記録。 大きな肉のブロックやポテトピューレなど冷却・冷凍しにくい食品については作業の合間の記録が必要となることがある。
<ul style="list-style-type: none"> 急速冷却・冷凍に利用される機材が適切なもので、正しく使用されているかを検証する。 <p>→保管用の冷蔵・冷凍室において冷却・冷凍が行われる場合には、他の食品の温度と、食品が積み重ねられていないかを検証する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 冷却・冷凍が、特に傷みやすい食品に関して、加熱調理後に直ちに行われている。 食品の温度が、63℃と10℃の間に位置する微生物の繁殖に適した臨界温度域から外れるよう、迅速に冷却・冷凍されている。

柔軟性

冷却というステップが事業者により重要管理点(CCP)として特定されていなくとも、特別な監視(モニタリング)の対象とされていなければならない。このステップは担当者により決定的な要素として管理されなければならない。

単位が小さければ、選択された措置が効果的である(食品が小分けにされている、体積が小さい、冷却スペースに十分な広さがある、など)限りにおいて、冷却・冷凍庫に課される要件の遵守は必要ではない¹。観察できる実践、メニュー、記録に照らして評価する。

特別な危害要因分析により妥当性確認がされた手順に従うのであれば、食品を急速冷却・急速冷凍する必要はない(ローストチキン、ピザなど)。

参考

2009年12月21日付けアレテは集団給食における調理された食事(préparations culinaires)の急速冷却・急速冷凍の義務を定める(2時間以内に63℃から10℃の食品の中心を同温度域以外の温度にする)。直接供与では、急速冷却・急速冷凍に関する規制は存在しないが、集団給食に適用される要件が、直接供与の事業者にも推奨される。事業者は、それぞれの事業部門のGBPHに依拠することもできる。

ライン C403L10

供与の際の温度(再加熱)

以下に規定の要件は、部門(直接供与)に固有の要件である。

方法	期待される条件
<ul style="list-style-type: none"> 必要に応じて、再加熱の特別な手順があるかを確認する。担当者による手順の説明は口頭でもよい。手順の説明とその作業の間の整合性を検証する。 	<ul style="list-style-type: none"> 再加熱が事業所内で実施されている場合には、その手順の適用。 <p>→食品が63℃以上に迅速に再加熱され、消費者に供与されるまでホットチェーンを維持している。</p> <p>→食品の再加熱に湯煎が利用されていない。</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 担当者が、規定の再加熱方式が守られ、それが効果的であることを検証している。 <p>→ 食品を 63℃以上に迅速に再加熱することができない場合には、コールドチェーンを維持し、消費者に供与する直前に再加熱する。</p>
--	---

参考

再加熱の温度は、消費の温度ではない。

2009年12月21日付けアレテは集団給食において温かい状態で供与される調理された食事の再加熱の際の義務を定める。直接供与では、再加熱に関する規制は存在しないが、集団給食に適用される要件が、直接供与の事業者にも推奨される。事業者は、それぞれの事業部門のGBPHに依拠することもできる。

ライン C403L11

燻製

以下に規定の要件は、部門(直接供与)に固有の要件である。	
方法	期待される条件
<ul style="list-style-type: none"> ・ 必要に応じて、燻製の特別な手順があるかを確認する。手順の説明とその作業の間の整合性を検証する。 ・ 多環芳香族炭化水素(PAH)の危害要因管理措置について担当者に質問する。 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 燻製が事業所内で実施されている場合には、その手順の適用。 ・ 燻製を実施するときの指標(パラメータ)が決められている(温度、時間)。 ・ 事業所内での燻製実施に関する説明(踏まれるべきステップ、燻製する食品、利用する機材など) ・ 不適合と是正措置を毎回記録。
<ul style="list-style-type: none"> ➢ 燻製に利用される機材が清潔であるかを検証し、利用する薪炭の種類について担当者に質問する。 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 燻製に利用する設備の定期的な掃除。 ➢ 天然(ナラ材またはブナ材)の、処理されていない(塗装されていない、ベニヤではない)薪炭あるいはおが屑の利用。

参考

肉の燻製についての補足的な情報として、プロセス文書中の「管理点:燻製」:および自家製豚肉製品 (charcuterie artisanale) の GBPH を参照しても良い。

項目 C5: 清潔な水と飲料水の管理

本項目の評価は、公共の飲料水供給網の水を利用している場合には必須ではない。ただし臨時の事業所(市場のスタンド、フードラックなど)に対しては、C5L02 ライン(飲料水の利用)の検査に特に注意を払う。

ライン C5L02 :

飲料水: 許可、利用

以下に規定の要件は、部門(直接供与)に固有の要件である。

方法	期待される条件
<ul style="list-style-type: none">公共の水道網に繋がれていない場合には、利用される水が飲料用であるかを検証する。	<ul style="list-style-type: none">レストランサービスを提供するクルーズ船において、タンクの水が飲用に適している(微生物学的分析の実施)。飲料水がジェリカンに保管されている場合(市場、物産展、見本市など) <p>→きれいな水と汚水が、別の特定の容器に保管されている。</p>

ライン C5L06 :

水の検証と是正措置

現場での加工がない市場/物産展/見本市への出展は対象外。

項目 C6: 完成品の適合性

本項目の評価は、直接供与を行う事業所が現場で加工をしていない場合には必須ではない。

ライン C6L02 :

完成品の任意の微生物検査および是正措置

柔軟性

欧州規則 2073/2005 では、ひき肉および肉調製品を少量だけ製造する事業所ではサンプル採取の頻度を軽減しても良いと定める。

ライン C6L04 :

貯蔵寿命(シェルフライフ)の妥当性確認

以下に規定の要件は、部門(直接供与)に固有の要件である。

方法

→検証された技術または業界によって正当化された真空包装された製品の消費期限(DLC)の決定の妥当性確認

期待される条件

真空包装された製品の貯蔵寿命の妥当性確認(たとえば、アトリエの履歴を参照して、DLCの微生物学的分析に十分な安全係数をかけたもの)。このように包装された製品の貯蔵寿命は、製品の初期の品質、技術的知識、および機器の性能に関連する。

項目 C7:出荷時の検査および完成品のラベル表示

本項目の評価は必須。出荷時の検査の評価は、認可の適用除外を受ける事業所あるいは遠隔販売を行う事業所の場合には必須。その他の場合には、ライン C7L02 以外は必須ではない。

ライン C7L01 :

項目の評価ガイドライン

項目評価 C または D に当たる条件	
牛肉の起源に関するラベル表示が不在、あるいは不適合	C

ライン C7L02 :

製品のラベル表示

以下に規定の要件は、部門(直接供与)に固有の要件である。	
方法	期待される条件
<ul style="list-style-type: none"> 牛肉の原産地表示を検証する。 牛肉に関しては、保存されるラベルをもとにトレーサビリティの検査(各ロットに対して1つのラベル)を行い、冷蔵・冷凍室の保管物を確認する。請求書、納品書、在庫管理記録などは、それらが含んでいる可能性がある情報により、検査の一助となることがある。 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 牛肉のラベル表示が欧州規則 1760/2000 および欧州規則 1825/2000 の記述に適合している。起源が異なりながらも同時に販売される食肉の間の区別が明確である。トレーサビリティは、常に、流通する食肉の起源となる家畜の個体まで遡れなければならない。 ➤ <u>レストランでの牛肉の表示が</u>、デクレ 2002-1465 の記述に適合している。 以下の食品について、消費者に牛肉の起源についての情報を提供する:ブロックの肉を含む料理(ステーキ、ロースト、ブッフ・ブルギニオンなど)および牛肉あるいは仔牛肉 100%のタルタルステーキ。 <p>→肉調製品と肉調製品が入った調理済み食品(ラビオリ、アッシュ・バルマンティエ、ポロネーズソース、ピザなど)および臓物は対象外。</p>
<ul style="list-style-type: none"> 非認可のと畜場(EANA)では、と畜された家禽およびウサギ目を起源とする食品のラベル表示を検査する。 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 非認可のと畜場とと畜された家禽およびウサギ目の枝肉(カーカス)、および非認可のと畜場由来のカットされたあるいは加工された食品が、2008年10月10日付けアレテの要件に従って特定されている。
<ul style="list-style-type: none"> チーズの販売に際して、ラベル表示と表示を検査する。 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ チーズに関しては、デクレ 2007-628 が求める文言がラベルに表示されている。
<ul style="list-style-type: none"> 水産品あるいは貝類の販売に際して、ラベル表示と表示を検査する。 <p>→表示と手元にあるトレーサビリティを確認できる要素と間の整合性を検証する(ラベル表示、納品書など)。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 小売で販売される、捕獲と養殖に由来する水産品は、欧州規則 1379/2013 第 35 条により求められる文言を記した表示あるいはラベル表示の対象となる。
<ul style="list-style-type: none"> 直接供与事業所により販売される卵のマーキングの整合性と読みやすさを検査する。 卵の容器包装の上の文言と、卵の殻へのマーキングとの間の整合性を検査する。 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 卵のマーキング →養鶏施設により卵包装センターに供給される卵は、卵包装センターで、殻の上に「n FR AAA 01」という形態でのマーキング(ライン C301L02 を参照)が施される。

<ul style="list-style-type: none"> ・ 殻へのマーキングとバラ売りの場合の表示の間の整合性を検証する。 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 販売期限 →卵は産卵から 21 日以内に消費者に直接供与されねばならない(欧州規則 853/2004 第 X 部の付帯文書 III)。 ➤ 卵包装に記載の文言 →包装された形での卵の販売の場合には、欧州規則 589/2008 第 12 条により規定の文言が記載される。卵包装の「新鮮(extra)」あるいは「非常に新鮮(extra frais)」といった文言は、欧州規則 589/2008 第 14 条の規定を遵守して使うことができる。 ➤ 卵のばら売り →卵のばら売りの場合には、欧州規則 589/2008 第 16 条にリストアップされた情報を、容易に目にとまり、完全に読める方法で、消費者に提供する。 ➤ 「農家(産直)卵(œuf fermier)」という文言 →鶏卵に対して「農家」、「農家産」、「農家で生産」といった点を強調する文言を利用する条件は、デクレにより決められる
<ul style="list-style-type: none"> ・ 包装センターを通過せずに、養鶏者から最終消費者に販売される卵のマーキングの整合性と読みやすさを検査する。 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 養鶏場から半径 80km 以内の地元の市場での販売や訪問販売においては、卵の上に DD(CS)PP(市民保護当局)/DAAF(食品、農業、森林局)により発布の「卵ローカルコード」が記載されている(IT DGAL/SDSSA/2015-365 のポイント B1 を参照)。 ➤ 販売に際して、卵には以下の情報が付されている。 <ul style="list-style-type: none"> ・ 産卵日あるいは産卵期間 ・ 養鶏方法

柔軟性:

非認可のと畜場由来の鶏肉あるいはウサギ肉: 包装されていない食品の市場での販売の際には、畜産者の名前、と畜場の連絡先、と畜場の識別番号をかいた表示を通じて、通知が必要な文言を消費者に知らせることができる。これらの規定は、畜産・と畜が行われる場所での販売の場合には必要ない。

卵:

マーキングが読みにくい卵は全体の 20%までは許容。

養鶏場での直接販売の場合には、殻の上のマーキングの不在は許容される。

参考:

フランスで認められる海産品および淡水産品の商品名のリストが競争・消費・不正抑止総局 (DGDDRF) サイトにて参照可能: <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Consommation/Etiquetage-des-produits/Produits-de-la-mer-et-d-eau-douce/Listes-des-denominations-commerciales>

ライン C7L03 :

見やすく長期間貼付される識別マーク／健康適性

直接供与部門では必要ない。

ライン C7L04 :

出荷時検査

現場での加工がない市場／物産展／見本市への出展は対象外。

ライン C7L05 :

検証と是正措置

現場での加工がない市場／物産展／見本市への出展は対象外。

チャプター D:トレーサビリティと規格不適合製品の管理

項目 D1:トレーサビリティのシステムと文書の保存管理

本項目の評価は必須。

ライン D1L01 :

項目の評価ガイドライン

項目評価 C または D に当たる条件	
原材料の納品書の保管が不在。	C

ライン D1L02 :

流通の上流及び下流におけるトレーサビリティのシステムと手順

柔軟性:

市場／物産展／見本市への出展の場合は、食品の起源(原産地)および流通経路に関する要素を提示するのに事業者には 48 時間の猶予が与えられる。

ライン D1L03 :

ロットの定義と内部トレーサビリティ

現場での加工がない市場／物産展／見本市への出展は対象外。

ライン D1L04 :

文書の保存管理

以下に規定の要件は、部門(直接供与)に固有の要件である。	
方法	期待される条件
	➤ 貝類に関しては、2カ月のラベル保管が必要。

項目 D2:反応性

公式な検査、集団食中毒、あるいは事業所内からの通報がない限りにおいて、本項目は評価されなくても良い。

チャプター E: 廃棄物および動物性副産物の管理

項目 E1: 廃棄物の管理

本項目の評価は必須。ただし、「生産施設における廃棄物の管理(ライン E1L02)」が遵守されている場合には、他のラインの検査は必須ではない。

ライン E1L01 : 項目の評価ガイドライン

項目評価 C または D に当たる条件	
生産区域における廃棄物の収集用の設備が衛生的な作業に適していない。	D
廃棄物の除去頻度が、事業活動あるいは廃棄物処理場の回収措置に相当ではない(処理場の回収措置を逸脱した廃棄物の積み重ね、廃棄物の溜め込みによる悪臭など)。	D

ライン E1L02 : 生産施設における廃棄物管理

現場での加工がない市場/物産展/見本市への出展は対象外。

柔軟性:

レストランの客室から戻ってきた廃棄物を入れやすいように、洗い場のゴミ箱には蓋がなくても良い。

施設が、食品を取り扱う区域を通過せずに廃棄物を除去することができないような設計になっている場合には、廃棄物の搬出は生産を行なっている時間外に行う。

ライン E1L03 : 廃棄物の処理場への搬出および認可組織による処理

以下に規定の要件は、部門(直接供与)に固有の要件である。

方法	期待される条件
<u>使い終わった食用油</u> <ul style="list-style-type: none">・ 使い終わった食用油の回収方法(何を、誰が、いつ、どのように)を検証する。・ 回収業者との契約がある場合には、回収先に義務付けられる県庁からの許可を検証する。	<u>使い終わった食用油</u> <ul style="list-style-type: none">➢ 使い終わった食用油が、家庭ゴミと一緒に廃棄、あるいは下水道に廃棄、あるいはグリーストラップや自然に投棄されていない。➢ 使い終わった食用油が、認可を受けた回収業者により、再利用を目的として回収される(環境法典第 R543-3 から 7 条)。

柔軟性:

調理場から出る、野菜の皮のような、選別された植物性の廃棄物だけが、適合したシステムを利用してコンポスト化することができる。

参考:

市場を組織する業者が設置する廃棄物処理設備は検査の対象ではない。対象となるのは工房あるいは出店(スタンド)の設備のみ。

項目 E2: 動物性副産物の管理

本項目の検査は、特定危険部位 (SRM) と見なされる脊椎の保管や骨抜き認可を取得する精肉業者の場合、あるいは非認可と畜場の場合には必須。

ライン E2L02 : 動物性副産物の管理

以下に規定の要件は、部門(直接供与)に固有の要件である。	
方法	期待される条件
<ul style="list-style-type: none"> ・ <u>精肉業者の特定危険部位 (SRM)</u> 牛海綿状脳症 (BSE) ステータスで検査を必要とする国を原産国とし、30 ヶ月以上の牛類の脊椎の骨抜きに由来する動物性副産物の保管条件を検査する。 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 精肉業者が牛海綿状脳症 (BSE) リスクステータスで検査を必要とする国を原産国とする 30 ヶ月以上の牛類の脊椎の骨抜きを実施する場合、発生する廃棄物はカテゴリ 1 の動物性副産物である。こういった動物性副産物の保管、回収、搬出作業が、欧州規制 1069/2009 の規定を遵守して実施されている。
<p><u>カテゴリ 3 の残飯および調理廃棄物 (CATW)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ カテゴリ 3 の残飯および調理廃棄物 (CATW) の保管条件を検証する。 ・ 商取引文書 (DAC) とカテゴリ 3 の動物性副産物 (SPAn) の受取人 (回収業者、加工業者/利用者) に義務付けられる県からの認可を検証する。 	<p><u>カテゴリ 3 の残飯および調理廃棄物 (CATW)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ 残飯および調理廃棄物 (CATW) が、その作業の許可を得た事業所により輸送され、加工される。 ➢ 毛皮用の家畜以外の家畜向けの残飯および調理廃棄物の飼料化は禁止される。 ➢ 条件付きの適用除外により、2008 年 2 月 28 日付け省令 (AM) の意味での最終利用者に、残飯および調理廃棄物を供することができる (猟犬、申請されている保護施設に収容される肉食のペット、毛皮用の家畜、動物園の動物、サーカスの動物など)。
<p><u>カテゴリ 1 の残飯および調理廃棄物 (CATW)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 国際的 (EU 域外の第 3 国発着) 輸送手段 (飛行機、船舶、バスなど) に由来する残飯および調理廃棄物 (CATW) は、カテゴリ 1 の動物性副産物 (SPAn) となる。 ・ カテゴリ 1 の動物性副産物 (SPAn) の保管条件を検証する。 ・ 受取人 (回収業者、加工業者/利用者) に義務付けられる県からの認可を検証する。 	<p><u>カテゴリ 1 の残飯および調理廃棄物 (CATW)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ カテゴリ 1 の残飯および調理廃棄物 (CATW) は、いかなる場合も動物の飼料にはできない。

参考:

調理場に由来する食事の準備や注文品(特に商業レストランにおいて)の残りは全て、植物性・動物性のいかんを問わず、また生であるか加熱調理されているかを問わず、残飯および調理廃棄物(CATW)となる。使い終わった加熱調理用油を含めて、残飯および調理廃棄物は全て、以下の場合には、動物性副産物に関わる規制に従う。

- ・ 動物の飼料としての再利用に向けられた残飯および調理廃棄物
- ・ バイオガス、コンポスト、バイオ燃料あるいは肥料などへの加工といった技術的利用向けの残飯および調理廃棄物
- ・ 国際的な輸送手段に由来する残飯および調理廃棄物

カテゴリ3の動物性副産物として選別された残飯および調理廃棄物は、家内コンポスト化で再利用することができるが、この場合には管理された適切な装置を要することが条件となる。この場合にコンポスト化は、残飯および調理廃棄物が生成される施設内で行われ、生成された堆肥は当該施設内でのみ利用できる。家内コンポストの工程の中で生ゴミを廃棄物に混ぜることができる。

チャプター F: 人事管理

項目 F1: 作業者の衛生と設備

本項目の評価は必須。

ライン F1L02:

更衣室と洗面所の設置

柔軟性:

商業レストランは、洗面所(トイレ)を客と共用しても良いが、洗面台があり、手を衛生的に洗い、乾かすことができるような設備が備わっていることを条件とする。

ライン F1L03:

手洗い設備、長靴/作業靴洗浄機

柔軟性:

消毒用ウェットティッシュは、市場あるいは一部のイベント(見本市など)のブースでのみ許容されるが、水で洗い流す必要がないという文言が容器包装に記載され、利用期限が過ぎていないものを利用することが条件となる。

搬入区域や洗い場では、取り扱われるものを考慮して、洗面台が便利であるが、洗面台がなくとも不適合ではない。

狭い施設では、水栓を増やさないために、ハンズフリーで水が出る装置をシンクに備えつけることができる。

ライン F1L05:

清潔、完全および適した作業衣

柔軟性:

それほどデリケートではない区域(販売スペース、店舗内、市場のスタンド)では、全身作業着は必要ではないが、エプロンの着用は必要。ただし包装済みの食品のみを販売する場合にはこの限りではない。

ライン F1L06:

作業員による BPH(衛生上のベストプラクティス)の知識と適用

以下に規定の要件は、部門(直接供与)に固有の要件である。

方法	期待される条件
<ul style="list-style-type: none">BPH(衛生上のベストプラクティス)が守られているか検証する。	<ul style="list-style-type: none">種の違う肉は、作業の間に作業台を清掃し、除菌してから取り扱う。魚をさばく台とワタを取る台を分ける。

柔軟性

情報の提供は口頭で良い。

清潔なフキン(=鍋つかみ)の利用は、食洗機やオープンの開閉口では許容される。

ライン F1L07 : 検証と是正措置

柔軟性:

現場での加工がない市場／物産展／見本市への出展は対象外。

項目 F2: 作業者のための研修及び指示

本項目の評価は必須。

ライン F2L01 :

項目の評価ガイドライン

項目評価 C または D に当たる条件	
商業レストランにおいて、従業員の中に、事業活動に適した食品衛生に関する講習を受けたことを証明できるスタッフがいない。	D

ライン F2L02 :

作業者の適切な研修

以下に規定の要件は、部門(直接供与)に固有の要件である。

方法	期待される条件
<p><u>レストラン事業者向けの衛生講習</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 以下の事業所に関して、従業員の中に、事業活動に適した食品衛生講習を受けたことを証明できるスタッフが少なくとも一人はいるか検証する。 <p>→ 一般的なレストラン(「フードトラック」含む) → カフェやセルフサービスの店 → ファーストフード(「フードトラック」含む)</p>	<p><u>レストラン事業者向けの衛生講習</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 従業員が手元に、あるいは、すぐに入手できるところに、証明書(研修証明やセミナー参加証明)を保管している。 最低要件: 料理長および/またはその助手および/または区域の責任者が衛生上のベストプラクティスに関する研修を受けており、現場のその他のスタッフにそれを教える。それぞれの役職に適した指示を用意してある。
<p>リスクのある作業を実施する場合には、従業員がそういった作業を行うための研修を受けているか検証する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 事業所内で実施される特別なプロセスには専門の研修を受けることが強く望まれる(真空化、真空加熱調理、圧力釜の利用など)。
<p><u>精肉業者の職業資格</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 2009年12月21日付けのアレテで定められる、精肉業者の工房における職業資格に関する義務を遵守しているかを検証する。特定危険部位(SRM)の骨抜き許可を有する精肉工房では特に注意をする。 この部門での違反行為の疑いがあった場合には、競争・消費・不正抑止総局(DGCCRF)の担当者に報告する。 	<p><u>精肉業者の職業資格</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 担当者(経営者、配偶者、雇用者の一人など)がデクレ 98-246 第1条に定める規定を遵守している。 資格を有していないスタッフも事業活動に従事できるが、その作業が、それ用の職業資格を有しているスタッフによる効果的かつ継続的な監督のもとに行われる必要がある。

参考:

商業・職人技能の発展と促進に関する 1996 年 7 月 5 日付け法律 96-603 第 16 条は、以下の事業活動を、職業資格の有資格者か、あるいは有資格者の効果的で継続的な監督の下でのみ実施できると定める:パン屋、菓子製造業(パティスリー)、精肉業、豚肉加工業、魚屋における生鮮食品を使った準備あるいは製造、伝統的な製法で作られるアイスクリームの準備あるいは製造。必要な職業資格はデクレ 98-246 の第 1 条に記載される。

この分野での違法行為を捜査および摘発できるのは、司法警察の警察官か、競争・消費・不正抑止総局(DGCCRF)の担当官だけである。

欧州連合域内あるいは欧州経済領域(EEA)内で職業経験がある人は、事業活動に従事したいと思う県の職業・手工業会議所に職業資格証明を申請することができる。

国内の職業資格一覧は次の URL で参照可能:<http://www.cncp.gouv.fr>

ライン F2L03:

施設で提示されている指示

柔軟性:

従業員に提示される指示は必ずしも文書化されていなくても良い。

ライン F2L04:

従業員の健康に関する指示と関心喚起

参考:

「従業員」とは、食品の取り扱いに参加するすべてのスタッフのことを指す。