

DIRECTIVES DE L'EXPO 2005
A L'INTENTION
DES PARTICIPANTS OFFICIELS

GL 10-1-1

Directives relatives au commerce alimentaire
des participants officiels

(novembre 2004)



L'Association japonaise pour l'Exposition
Internationale de 2005

L'Association japonaise pour l'Exposition Internationale de 2005 publiera des directives à l'intention des participants officiels, qui couvriront tous les aspects de l'Exposition, de la préparation des constructions modulaires à l'exploitation au quotidien des pavillons.

Les directives seront numérotées de façon séquentielle comme suit : GL1-1, GL1-2, GL1-3, puis GL2-1, GL2-2, GL2-3, etc., sachant que GL est l'abréviation de "Guidelines" en anglais et que le premier chiffre rappelle le Règlement Spécial de l'EXPO 2005 AICHI auquel lesdites directives se rapportent. Ainsi toutes les directives commençant par GL1 sont fondées sur le Règlement Spécial No.1, celles commençant par GL2 , sur le Règlement Spécial No.2 et ainsi de suite.

Les directives seront publiées au fur et à mesure des besoins, et non dans l'ordre numérique. Ainsi, les "Directives GL4-1 relatives au design des constructions modulaires pour les participants officiels" seront publiées parmi les premières puisqu'elles contiennent des informations dont les participants auront besoin très tôt pour planifier et concevoir leurs projets d'exposition dans leur pavillon respectif. Les participants officiels sont priés de suivre ces directives au moment de leurs préparatifs et sont invités à prendre contact avec le groupe d'assistance aux participants officiels, dont les coordonnées sont indiquées ci-dessous, pour toute demande de clarification ou pour toute question concernant les directives.

Official Participant Group

Association japonaise pour l'Exposition Internationale de 2005

Adresse : Iino Building 7F
2-1-1 Uchisaiwaicho, Chiyoda-ku
Tokyo 100-0011 Japon
E-mail : ofipat@expo2005.or.jp
Tél. : +81-3-5521-1612
Fax. : +81-3-5521-1613

Table des matières

Avant-propos	1
1. Eléments à respecter pour le commerce alimentaire	2
2. Licence de commerce alimentaire	3
3. Soumission pour commerce alimentaire ne nécessitant pas de licence.....	6
4. Responsable d'hygiène alimentaire.....	7
5. Etablissement d'un système d'autogestion et autogestion rigoureuse	7
6. Traitement des plaintes sur les produits alimentaires, etc.	9
7. Surveillance et directives sur les installations de commerce	9
8. Désinfection générale simultanée du site	10
Annexe 1: Liste des éléments à exécuter par catégorie de commerce alimentaire	11
Annexe 2: Diagramme de procédure pour obtention d'une licence de commerce alimentaire.....	12
Annexe 3: Liste des relevés des examens de selles des employés	13
Annexe 4: Liste des employés.....	14
Annexe 5 : Formulaire de réception de plainte	15

Avant-propos

L'Exposition Internationale de 2005, Aichi, Japon, (ci-après dénommée l'Exposition), la première exposition internationale du 21^{ème} siècle organisée sur le thème de la Sagesse de la Nature, ouvrira ses portes le 25 mars et aura lieu pendant 185 jours, jusqu'au 25 septembre 2005, sur une colline située dans la partie est de Nagoya.

L'Exposition comprendra des restaurants à thème proposant la cuisine des pays du monde entier ainsi que de nombreux établissements offrant des spécialités originales dans les pavillons des pays étrangers participants. Les aliments servis durant l'Exposition joueront un rôle important en fournissant aux 15 millions de visiteurs attendus l'occasion d'expérimenter et de connaître la culture gastronomique de différents pays.

Afin que les visiteurs du monde entier puissent apprécier en toute sécurité la culture gastronomique de tous les pays présents, il est absolument nécessaire, d'une part, de présenter des produits sûrs et, d'autre part, d'éviter l'apparition de problèmes de santé dus aux aliments.

Les présentes directives ont été élaborées par l'Association Japonaise pour l'Exposition Internationale de 2005 (ci-après dénommée l'Association), sous la supervision du gouvernement départemental d'Aichi, en tant que partie intégrante des mesures relatives à l'hygiène alimentaire sur le site de l'Exposition, et portent sur les rubriques qui devront être respectées par les participants officiels chargés de l'exploitation des installations de restauration à l'intérieur de leur pavillon (y compris les personnes exploitant des installations de restauration et les personnes procédant aux ventes de produits alimentaires, ayant été commanditées par un participant officiel – ci-après dénommé Exploitants de commerce alimentaire).

Les Exploitants de commerce alimentaire individuels sont priés d'effectuer rapidement les procédures nécessaires et de mettre en œuvre un contrôle de l'hygiène rigoureux conformément aux présentes directives.

1. Eléments à respecter pour le commerce alimentaire

(1) Eléments à exécuter par les Exploitants de commerce alimentaire

Les Exploitants de commerce alimentaire devront effectuer les procédures nécessaires et mettre en pratique un contrôle autonome de l'hygiène, conformément à l'Annexe 1 - Liste des éléments à exécuter par catégorie de commerce alimentaire.

Les Exploitants de commerce alimentaire devront en outre prendre l'Annexe 2 - Diagramme de procédure pour obtention d'une licence de commerce alimentaire, pour effectuer les procédures de demande d'une licence et prendre garde à ce qu'il n'y ait pas d'omissions.

(2) Eléments à respecter pour le commerce alimentaire

1) Les Exploitants de commerce alimentaire s'engageront, d'une part, à respecter la Loi sur l'hygiène alimentaire ainsi que la Réglementation relative aux normes en matière d'hygiène alimentaire pour les établissements commerciaux du département d'Aichi (ci-après dénommées l'Arrêté départemental) et, d'autre part, à cuisiner les produits alimentaires dans de bonnes conditions d'hygiène, conformément aux directives du Centre de surveillance de l'environnement des produits alimentaires (ci-après dénommé le Centre), établi sur le site de l'Exposition par le gouvernement départemental d'Aichi.

Par ailleurs, en ce qui concerne les normes des mesures devant être prises par les Exploitants de commerce alimentaire sur le plan de l'hygiène et stipulées dans l'Arrêté départemental, elles pourront être obtenues auprès de l'Association (en langue japonaise uniquement).

2) La confection, la préparation et le traitement des produits alimentaires ne pourront pas avoir lieu en plein air.

3) Les quantités de produits alimentaires cuisinés devront être adaptées à l'envergure des cuisines et des installations de vente.

4) Lors de la réception des matières premières et autres, un responsable de l'hygiène alimentaire – décrit ultérieurement - devra absolument être présent afin d'inspecter l'état de l'emballage, la pertinence des indications et l'exactitude de la température de transport pour les produits faisant l'objet d'un contrôle de température. Les résultats de l'inspection devront être notés et conservés.

5) Pour le commerce incluant la préparation de plats et boissons, les produits mis en vente devront, en règle générale, être cuisinés et proposés le jour même.

6) Des produits alimentaires cuits devront, en règle générale, être utilisés pour les différentes boîtes repas vendues en devanture des magasins. Au cas où les boîtes repas seraient approvisionnées à partir d'un tiers, elles devront provenir d'un fabricant mettant en pratique les méthodes de contrôle de l'hygiène de haut niveau telles que le HACCP. En outre, un contrôle devra être effectué afin que ces boîtes repas soient transportées et vendues aux températures appropriées.

7) Lors de la disposition des produits alimentaires mis en vente, la présence des indications appropriées devra être vérifiée.

- 8) En cas de dégustation de nourriture ou de boisson en utilisant des récipients lors de la vente des produits alimentaires, des produits jetables devront, en règle générale, être utilisés pour ces contenants. Par ailleurs, au cas où des récipients non jetables seraient utilisés, ils devront être lavés dans un site approprié prévu à cet effet et être cuisinés de manière hygiénique.
- 9) La licence de commerce alimentaire devra être placée dans un endroit bien visible du magasin, à l'exception des points de vente par distributeurs automatiques.
- 10) Les responsables de l'hygiène alimentaire devront, en règle générale, être présents lors des ateliers et cours sur l'hygiène alimentaire organisés par l'Association ou le Centre.
- 11) Au cas où les actions illicites indiquées ci-dessous se produiraient, des mesures administratives telles que la mise au rebut des produits alimentaires concernés, l'interdiction ou la fermeture de commerce, pourront être appliquées et il est recommandé de faire attention.
 - Commerce en dehors des installations pour lesquelles la licence a été accordée ou une demande effectuée ;
 - Traitement ou vente des produits alimentaires faisant infraction à la loi sur l'hygiène alimentaire ;
 - Vente exposée inappropriée de produits alimentaires, et vente de produits réfrigérés (congelés) conservés selon des méthodes inappropriées ;
 - Toute autre action pouvant provoquer des dommages aux produits alimentaires sur le plan de l'hygiène.

2. Licence de commerce alimentaire

(1) Licence de commerce alimentaire

En cas de commerce de produits alimentaires, tel que la préparation et la fourniture de nourriture et de boissons, la fabrication de pâtisseries et la vente de lait, etc., les Exploitants de commerce alimentaire devront nécessairement obtenir une licence de commerce alimentaire délivrée par le Directeur du service de santé publique (Directeur du service de santé publique de Seto pour la ville de Seto et l'Aire de Nagakute) et chargé du contrôle du site des installations de commerce, conformément aux règlements de la loi sur l'hygiène alimentaire. Par ailleurs, le Centre sera chargé de la réception des demandes de licence de commerce alimentaire.

Les commerces alimentaires nécessitant une licence de commerce se classent dans 34 différentes catégories, les définitions ainsi que l'objet des principales d'entre elles étant indiquées dans le tableau 1 ci-après.

Tableau 1 Définitions et objet des principales catégories de commerce nécessitant une licence

Commerces de restaurants: Restaurants de type occidental, réfectoires, fournitures de repas, traiteurs, fournisseurs de boîtes repas (<i>bento</i>), restaurants japonais, restaurants de <i>sushi</i> , restaurants de nouilles (<i>soba / udon</i>), auberges de style japonais et autres commerces préparant des produits alimentaires ou fournissant de la nourriture et des boissons dans des installations construites.
Salons de thé / cafés: Cafés, salons de thé, et autres commerces fournissant des boissons non alcoolisées et des pâtisseries dans des installations construites, commerces de vente de glaces pilées aromatisées, commerces de vente de crèmes glacées au détail, distributeurs automatiques vendant des jus de fruits et autres dans des gobelets.
Commerce de pâtisseries et confiseries: Commerce préparant et vendant des brochettes de boulettes caramélisées au soja, des crêpes en forme de dorade fourrées de confiture de haricots rouges, des crêpes rondes fourrées de confiture de haricots rouges, des beignets sucrés, des crêpes occidentales, et tout autre produit considéré normalement comme pâtisserie, et commerce de fabrication du chewing-gum.
Fabricants de crèmes glacées: Commerce fabricant des crèmes glacées, des sorbets glacés, des bâtonnets glacés et autres produits liquides ou autres produits alimentaires glacés après mélange avec les produits ci-dessus.
Distributeurs de produits laitiers: Commerces vendant du lait de vache, de chèvre et des boissons à base de lait (sauf les boissons pasteurisées par réchauffement de 15 minutes à plus de 115 °C, dans un contenant pouvant être conservé) pouvant être bues directement ou crèmes principalement composées de lait.
Boucheries: Commerce vendant de la viande crue d'animaux et de volailles (y compris les os et les abats)
Poissonneries: Commerce vendant des poissons frais, coquillages et crustacés dans des magasins construits
Marchands de glace / glaçons: Commerces vendant aux détaillants etc. de la glace ou des glaçons achetés aux fabricants ou aux revendeurs de glace et glaçons.

(2) Normes pour les installations de commerce alimentaire

Afin d'obtenir la licence de commerce alimentaire, les installations de commerce devront être conformes aux normes pour les installations de commerce alimentaire mentionnées dans l'Arrêté départemental. Par ailleurs, les normes pour les installations de commerce alimentaire stipulées dans l'Arrêté départemental peuvent être obtenues auprès de l'Association (en langue japonaise uniquement).

(3) Demande de licence de commerce alimentaire, etc.

1) Directives préalables

Afin de vérifier si les installations dans lesquelles les Exploitants de commerce alimentaire procéderont à leurs activités ne comportent pas de défauts sur le plan structurel et sur celui des aménagements, les Exploitants devront nécessairement recevoir des directives par le

Centre en utilisant les plans de leurs installations, avant le commencement des travaux de construction.

2) Demande de licence de commerce alimentaire

Les Exploitants de commerce alimentaire devront remplir les rubriques requises sur le formulaire de demande de licence de commerce alimentaire fourni par le Centre, joindre les documents requis et les soumettre en trois exemplaires (dont 2 copies) à la date spécifiée par le Centre. Par ailleurs, le site de soumission des demandes de licence de commerce alimentaire risque de changer après l'ouverture de l'Exposition et il est recommandé de vérifier auprès du Centre au moment voulu.

Il est nécessaire d'acquitter les frais de demande de licence de commerce alimentaire, conformément aux indications du tableau 2. Ces frais seront payés en timbres du département d'Aichi.

En outre, dans le cas où le demandeur de licence est une entreprise, il devra fournir une copie conforme ou un extrait du registre du commerce et des sociétés.

(Principaux documents à joindre au formulaire de demande de licence alimentaire)

- Description générale des installations du commerce (3 exemplaires)
- Liste des principaux produits alimentaires traités et des fournisseurs (1 exemplaire. Nécessaire uniquement dans le cas de vente de produits tels qu'ils sont approvisionnés. Inclut par ailleurs les produits alimentaires ne nécessitant pas de licence de vente.)

Tableau 2 Frais de demande de licence pour les principales catégories de commerce alimentaire

Catégorie de commerce	Frais
Restaurants, pâtisseries, marchands de glace / glaçons, commerces de fabrication de crèmes glacées (commerces fabriquant uniquement des crèmes glacées et des glaces italiennes)	¥18,000
	¥14,400*
Salons de thé / cafés, distributeurs de produits laitiers, boucheries, poissonneries	¥11,000
	¥8,800*
Commerces par distributeurs automatiques (restaurants, salons de thé /cafés, distributeurs de produits laitiers, marchands de glace / glaçons)	¥10,000

*: Montant des frais relatifs aux différents commerces en cas de demande simultanée de plusieurs licences de commerce alimentaire (à l'exception du commerce par distributeurs automatiques) effectué par le même exploitant dans les mêmes installations (magasin).

3) Modification des rubriques inscrites sur le formulaire de demande de licence de commerce alimentaire

En cas de modification des rubriques inscrites sur le formulaire de demande de licence de commerce alimentaire, un formulaire de modification des rubriques inscrites sur le

formulaire de demande de licence de commerce alimentaire fourni par le Centre devra être présenté à ce dernier dans les sept (7) jours suivant la date de la modification.

4) Fermeture du commerce alimentaire

En cas de fermeture du commerce alimentaire ayant reçu la licence durant la période de validité, un formulaire de fermeture du commerce alimentaire fourni par le Centre devra être présenté à ce dernier dans les trois (3) jours suivant la date de la fermeture.

5) Tous les autres points imprécis devront être confirmés auprès du Centre.

3. Soumission pour commerce alimentaire ne nécessitant pas de licence

(1) Commerces alimentaires ne nécessitant pas de licence

Les commerces vendant des produits alimentaires tels qu'ils sont approvisionnés, boîtes repas, gâteaux, fruits, etc., ne nécessitent pas de licence de commerce alimentaire. Toutefois, les rubriques nécessaires d'un formulaire de vente de produits alimentaires fourni par le Centre devront être remplies et le formulaire devra être présenté à ce dernier en joignant les documents en annexe requis.

Par ailleurs, en cas de vente de produits laitiers, de viande et de poissons frais, coquillages et crustacés, une licence de vente est nécessaire et les installations de vente devront être conformes aux normes stipulées pour ces installations.

(Principaux documents requis à joindre au formulaire de vente de produits alimentaires)

- Plan des installations du commerce
- Liste des principaux produits alimentaires traités et des fournisseurs
- Liste des installations de fabrication des boîtes repas (uniquement pour les Exploitants procédant à la vente des boîtes repas).

Remarque : Le Centre devra être averti en cas de modification, après la soumission, des installations de fabrication des principaux produits alimentaires traités ou des boîtes repas.

(2) Manifestations avec dégustation

En cas de dégustation d'aliments ou de boissons ou de préparation de plats par le participant lors d'une manifestation, les rubriques nécessaires d'un formulaire de manifestation fourni par le Centre devront être remplies et le formulaire devra être présenté à ce dernier en joignant les documents en annexe requis. Par ailleurs, au cas où l'organisateur de la manifestation proposerait aux visiteurs des aliments qu'il a entièrement préparés lui-même, une licence de commerce de restauration peut s'avérer nécessaire dans certains cas et il est absolument recommandé de consulter le Centre au préalable.

(Principaux documents requis à joindre au formulaire de manifestation)

- Plan des installations de la manifestation
- Programme de la manifestation

4. Responsable d'hygiène alimentaire

Un responsable de l'hygiène alimentaire au minimum, ayant des connaissances suffisantes sur l'hygiène alimentaire, devra absolument être en fonction dans la totalité des installations de commerce alimentaire.

Au cas où il n'y aurait pas, dans les installations concernées par la licence de commerce alimentaire, de personnes ayant les qualifications nécessaires indiquées dans le Tableau 3 ci-dessous, une personne devra absolument suivre les cours de formation des responsables de l'hygiène alimentaire.

Tableau 3 Qualifications nécessaires pour les responsables de l'hygiène alimentaire

<ul style="list-style-type: none">· Professionnel de l'hygiène et de la sécurité alimentaire· Nutritionniste· Cuisinier diplômé, responsable de l'hygiène alimentaire en confiserie, cuisinier diplômé de <i>fugu</i> (poisson-globe), professionnel de l'hygiène alimentaire pour la transformation des volailles· Inspecteur de l'hygiène alimentaire· Personne ayant suivi les cours de formation des responsables de l'hygiène alimentaire· Toute autre personne considérée comme ayant des connaissances et une expérience équivalentes ou supérieures à ce qui précède

5. Etablissement d'un système d'autogestion et autogestion rigoureuse

Afin de fournir des produits alimentaires sains et hygiéniques, un système d'autogestion autonome devra être établi principalement par les Exploitants de commerce alimentaire et les responsables de l'hygiène alimentaire, et une autogestion rigoureuse devra être mise en pratique. A cet effet, les Exploitants de commerce alimentaire devront respecter et mettre en œuvre les éléments indiqués ci-après, en ce qui concerne les rubriques de l'Annexe 1 - Liste des éléments à exécuter par catégorie de commerce alimentaire.

Par ailleurs, les Exploitants de commerce alimentaire devront conserver en lieu sûr les documents de relevé de la situation de l'autogestion ainsi que les fiches de résultat des inspections afin de pouvoir les présenter à tout moment aux employés du Centre lors de l'inspection des installations.

(1) Utilisation de la liste de contrôle du système d'autogestion

Les Exploitants de commerce alimentaire devront élaborer des listes de contrôle du système d'autogestion et procéder tous les jours à une inspection. Une attention particulière devra être apportée à l'état de santé des employés et les individus présentant des symptômes de diarrhée ou ayant des blessures purulentes aux mains ou aux doigts ne devront pas procéder au traitement des aliments ni aux travaux nécessitant un contact direct avec les produits alimentaires. Par ailleurs, le formulaire de la liste de contrôle du système d'autogestion sera distribué par la suite lors des ateliers et cours, entre autres.

(2) Exécution d'une inspection autonome

Les Exploitants de commerce alimentaire devront procéder deux fois ou plus, à des intervalles de 2 mois ou plus pendant la durée de l'Exposition, à des analyses du nombre de bactéries et du nombre de colibacilles et confirmer l'hygiène relative aux produits alimentaires fabriqués, cuisinés et traités sur le site de l'Exposition et destinés à être emportés. Par ailleurs, les produits alimentaires pour lesquels les normes de composition sont déterminées dans la Loi sur l'hygiène alimentaire, les inspections devront avoir lieu conformément aux dites normes.

En outre, au cas où les produits seraient vendus tels qu'ils sont approvisionnés, il sera nécessaire d'obtenir la fiche des résultats de l'inspection auprès des fabricants des produits alimentaires et de vérifier leur sécurité.

(3) Mise en pratique d'une formation des employés sur l'hygiène

Les responsables de l'hygiène alimentaire devront prévoir au besoin une formation des employés sur l'hygiène. La formation sur l'hygiène des employés à mi-temps et des employés non réguliers devra en particulier être effectuée avec rigueur. Par ailleurs, les résultats de cette formation devront être relevés et conservés en lieu sûr.

(4) Exécution des examens de selles des employés

Les Exploitants de commerce alimentaire devront faire procéder aux examens des selles (rubriques d'analyse : dysenterie, salmonelle et colibacille O157 avec hémorragie intestinale) de la totalité des employés, y compris des employés à mi-temps et des employés non réguliers, une fois avant le début du travail et une fois par mois par la suite, et élaborer une Liste des relevés des examens des selles (Annexe 3) identifiant clairement la situation et les résultats des examens, liste qui sera conservée dans les installations.

Par ailleurs, les employés des commerces de vente de produits alimentaires (y compris les manifestations) ne nécessitant pas de licence, ne seront pas soumis à un examen mensuel des selles.

En outre, les Exploitants de commerce alimentaire devront élaborer une Liste des employés (Annexe 4) comportant le nom de la totalité des employés avant de commencer leurs opérations, et la soumettre avec la Liste des relevés des examens des selles, au Centre et à l'Association.

(5) Conservation d'échantillons pour inspection

Les Exploitants de commerce alimentaire dont les installations cuisinent plus de 50 repas dans un seul et même procédé devront conserver un repas pendant plus de 72 heures dans leurs installations de réfrigération.

Par ailleurs, dans les installations fournissant en une seule fois plus de 300 repas du même menu ou dans les installations cuisinant plus de 750 repas par jour, 50 g environ de chaque plat seront prélevés comme échantillon (matières premières et produit cuisiné), placés dans un récipient propre (sac en vinyle ou autres), fermés hermétiquement et conservés à - 20°C pendant plus de 2 semaines.

En outre, dans ce cas, les matières premières en particulier ne devront pas être lavées ni stérilisées, mais conservées dans l'état dans lequel elles ont été achetées.

(6) Organisation d'une réunion de liaison autonome

En vue d'améliorer les connaissances des Exploitants de commerce alimentaire sur l'hygiène et de promouvoir la mise en commun des informations sur ce thème, l'Association organisera une réunion de liaison autonome ayant pour membres l'Association ainsi que les Exploitants de commerce alimentaire et elle sera heureuse de recevoir la collaboration de tous.

6. Traitement des plaintes sur les produits alimentaires, etc.

(1) Mise en place d'un système de traitement des plaintes

Il est nécessaire que les Exploitants de commerce alimentaire et les responsables de l'hygiène alimentaire jouent un rôle majeur dans la mise en place d'un système permettant de répondre rapidement et de manière appropriée aux plaintes de la clientèle et autres.

Les Exploitants de commerce alimentaire devront décider d'un responsable chargé de répondre aux plaintes (dans la mesure du possible, une personne ayant des connaissances et une abondante expérience en la matière, et occupant une position d'autorité) qui devra recevoir les plaintes, aussi petites soient-elles, avec le plus grand sérieux et prendre les mesures qui s'imposent.

(2) Présentation du formulaire de réception de plainte

En cas de plaintes sur les produits alimentaires ou autres par la clientèle, les Exploitants de commerce alimentaire devront les enregistrer à chaque fois, en prenant pour référence le Formulaire de réception de plainte (Annexe 5), et envoyer rapidement les documents relatifs aux plaintes sur l'hygiène alimentaire au Centre et à l'Association.

7. Surveillance et directives sur les installations de commerce

Afin d'éviter l'apparition de problèmes provoqués par les produits alimentaires, tels que les intoxications alimentaires, les infractions et la mise au rebut d'aliments défectueux, les employés du Centre pourront pénétrer dans les installations de commerce alimentaire afin de procéder à des inspections, de donner des directives, de prélever des échantillons de produits alimentaires

(pour analyse) et de vérifier la propreté des instruments de cuisine, etc., et les Exploitants de commerce alimentaire sont priés d'apporter leur concours lors de cette inspection.

Par ailleurs, l'Association procédera à la confirmation de la situation d'utilisation de la Liste de contrôle du système d'autogestion afin de vérifier sa bonne mise en pratique et elle demande aux Exploitants de commerce alimentaire de bien vouloir apporter leur coopération lors de cette confirmation.

8. Désinfection générale simultanée du site

Afin d'assurer l'élimination efficace et rationnelle des rongeurs, insectes et autres organismes nuisibles sur le site, et pour maintenir l'ensemble du site dans un environnement propre, les Exploitants de commerce alimentaire devront organiser des séances de désinfection générale aux mêmes dates que celles prévues par l'Association; une fois avant l'ouverture de l'Exposition (mi-mars) et deux fois pendant la tenue de l'Exposition (mi-mai et mi-juillet).

Liste des éléments à exécuter par catégorie de commerce alimentaire

Catégorie de commerce	Élément à exécuter	Demande de licence de commerce	Déclaration sur les ventes de produits alimentaires et des manifestations	Nomination d'un directeur d'hygiène alimentaire	Modification des rubriques de soumission	Déclaration sur la fermeture du commerce	Système d'autogestion				Relevé des ventes des boîtes repas et autres produits alimentaires	Remarques		
							Utilisation d'une liste de contrôle du système d'autogestion	Exécution de l'auto-inspection	Mise en pratique d'une formation des employés sur l'hygiène	Exécution des examens de selles des employés			Conservation d'échantillons pour inspection	
Commerces de restaurants	Restaurants de type occidental, réfectoires, fournitures de repas	○	—	○※	○	○	○	○	○	○	○	○		
	Préparation et vente de nouilles sautées, de beignets de poule, de riz au curry, de soupes aux nouilles, de hamburgers, et de boîtes repas, etc.	○	—	○※	○	○	○	○	○	○	○	○		
	Salons de thé / cafés	○	—	○※	○	○	○	○	○	○	○	○		
	Service de café, de jus de fruits, etc., vente de glaces au détail	○	—	○※	○	○	○	○	○	○	○	○		
	Préparation et vente de brochettes de boulettes caramélisées au soja, de crêpes en forme de dorade fournies de confiture de haricots rouges, de crêpes rondes fournies de confiture de haricots rouges, de beignets sucrés, de crêpes occidentales, etc.	○	—	○※	○	○	○	○	○	○	○	○		
	Fabricants de crêpes glacées	○	—	○※	○	○	○	○	○	○	○	○		
	Distributeurs de produits laitiers	○	—	○※	○	○	○	○	○	○	○	○		
	Vente de lait et de boissons à base de lait	○	—	○※	○	○	○	○	○	○	○	○		
	Boucheries	Vente de viandes de bœuf, de porc et de volaille, etc.	○	—	○※	○	○	○	○	○	○	○	○	
	Poissonneries	Vente de poissons frais et de coquillages, etc.	○	—	○※	○	○	○	○	○	○	○	○	
Commerce de vente par distributeurs automatiques	Service de boissons en gobelets par distributeur automatique et de boissons à base de lait en paquet par distributeur automatique	○	—	○※	○	○	○	○	○	○	○	○		
	Autres commerces nécessitant une licence	○	—	○※	○	○	○	○	○	○	○	○		
Commerce ne nécessitant pas de licence	Commerces ne nécessitant pas de licence (* Note 1)	—	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○ (* Note 2)	
	Manifestations de dégustation de nourriture et de boissons	—	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
	Préparation par les participants	—	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	

Les rubriques comportant O doivent absolument être exécutées.

※ Les personnes nommées doivent avoir les qualifications spécifiées.

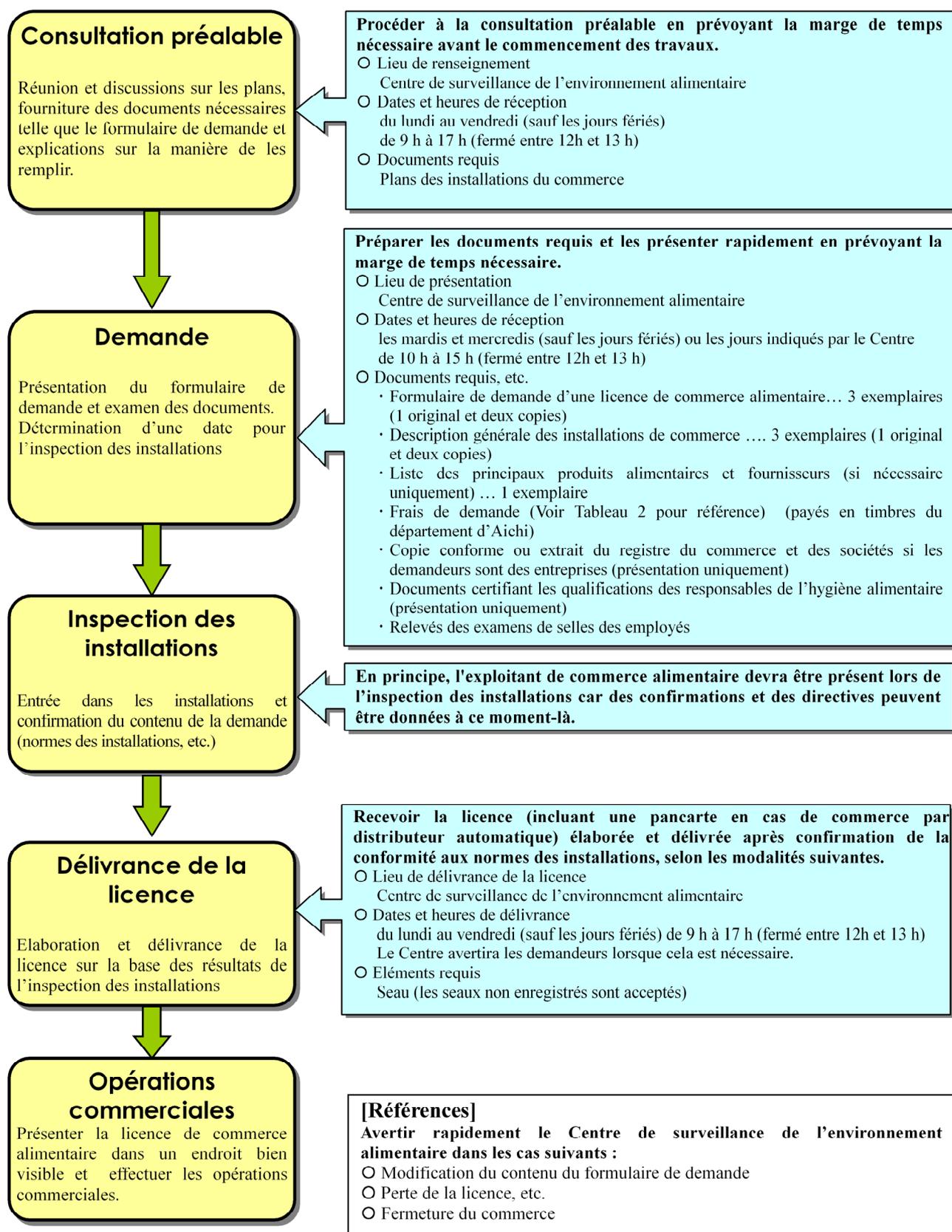
Note 1 : Sauf les ventes de boissons par distributeurs automatiques

Note 2 : Uniquement pour les ventes de boîtes repas

Note 3 : Une licence de commerce alimentaire est nécessaire dans le cas où les préparations de nourriture sont effectuées par l'organisateur et présentées aux participants.

Diagramme de procédure pour obtention d'une licence de commerce alimentaire

Les procédures relatives aux demandes de licence de commerce alimentaire pour l'Exposition Internationale d'Aichi, Japon, 2005 doivent être effectuées conformément au diagramme ci-dessous.



検便実施状況の一覧 Liste des relevés des examens des selles

氏名 Nom	従事する前(3月) Avant l'emploi dans le commerce alimentaire (mars)		4月 avril		5月 mai		6月 juin		7月 juillet		8月 août		9月 septembre	
	実施 Exécution	備考 Remarques	実施 Exécution	備考 Remarques	実施 Exécution	備考 Remarques	実施 Exécution	備考 Remarques	実施 Exécution	備考 Remarques	実施 Exécution	備考 Remarques	実施 Exécution	備考 Remarques
1														
2														
3														
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10														

注1 実施の記入欄は、検便を実施した日を記入すること。未実施の場合は×を記入し、備考欄にその対応を記録すること。

注2 結果の記入欄は、異常がなかった場合に○を記入すること。菌が検出された場合には×を記入し、備考欄にその内容と措置を記録すること。

Note 1: Inscrive la date de l'examen dans la colonne Exécution. Mettre une X si l'employé n'a pas encore subi l'examen, et indiquer les mesures qui seront prises dans la colonne Remarques.

Note 2: Dans la colonne Résultats, mettre un O s'il n'y a pas d'anomalie, une X en cas de découverte de bactéries, et indiquer le contenu et les mesures dans la colonne Remarques.

従業員名簿 Liste des employés

営業所の名称 Nom des installations de commerce				
職 種 Catégorie de profession	氏 名 Nom	生年月日 Date de naissance	性 別 Sexe	職 種 Catégorie d'emploi
店長・食品責任者 調理等・販売 Directeur de magasin, responsable de l'hygiène alimentaire, travailleur en cuisine, vendeur			男・女 M・F	社員・パート アルバイト Employé régulier, employé à mi-temps/non-régulier
店長・食品責任者 調理等・販売 Directeur de magasin, responsable de l'hygiène alimentaire, travailleur en cuisine, vendeur			男・女 M・F	社員・パート アルバイト Employé régulier, employé à mi-temps/non-régulier
店長・食品責任者 調理等・販売 Directeur de magasin, responsable de l'hygiène alimentaire, travailleur en cuisine, vendeur			男・女 M・F	社員・パート アルバイト Employé régulier, employé à mi-temps/non-régulier
店長・食品責任者 調理等・販売 Directeur de magasin, responsable de l'hygiène alimentaire, travailleur en cuisine, vendeur			男・女 M・F	社員・パート アルバイト Employé régulier, employé à mi-temps/non-régulier
店長・食品責任者 調理等・販売 Directeur de magasin, responsable de l'hygiène alimentaire, travailleur en cuisine, vendeur			男・女 M・F	社員・パート アルバイト Employé régulier, employé à mi-temps/non-régulier
店長・食品責任者 調理等・販売 Directeur de magasin, responsable de l'hygiène alimentaire, travailleur en cuisine, vendeur			男・女 M・F	社員・パート アルバイト Employé régulier, employé à mi-temps/non-régulier
店長・食品責任者 調理等・販売 Directeur de magasin, responsable de l'hygiène alimentaire, travailleur en cuisine, vendeur			男・女 M・F	社員・パート アルバイト Employé régulier, employé à mi-temps/non-régulier
店長・食品責任者 調理等・販売 Directeur de magasin, responsable de l'hygiène alimentaire, travailleur en cuisine, vendeur			男・女 M・F	社員・パート アルバイト Employé régulier, employé à mi-temps/non-régulier
店長・食品責任者 調理等・販売 Directeur de magasin, responsable de l'hygiène alimentaire, travailleur en cuisine, vendeur			男・女 M・F	社員・パート アルバイト Employé régulier, employé à mi-temps/non-régulier
店長・食品責任者 調理等・販売 Directeur de magasin, responsable de l'hygiène alimentaire, travailleur en cuisine, vendeur			男・女 M・F	社員・パート アルバイト Employé régulier, employé à mi-temps/non-régulier
店長・食品責任者 調理等・販売 Directeur de magasin, responsable de l'hygiène alimentaire, travailleur en cuisine, vendeur			男・女 M・F	社員・パート アルバイト Employé régulier, employé à mi-temps/non-régulier
店長・食品責任者 調理等・販売 Directeur de magasin, responsable de l'hygiène alimentaire, travailleur en cuisine, vendeur			男・女 M・F	社員・パート アルバイト Employé régulier, employé à mi-temps/non-régulier
店長・食品責任者 調理等・販売 Directeur de magasin, responsable de l'hygiène alimentaire, travailleur en cuisine, vendeur			男・女 M・F	社員・パート アルバイト Employé régulier, employé à mi-temps/non-régulier
店長・食品責任者 調理等・販売 Directeur de magasin, responsable de l'hygiène alimentaire, travailleur en cuisine, vendeur			男・女 M・F	社員・パート アルバイト Employé régulier, employé à mi-temps/non-régulier
店長・食品責任者 調理等・販売 Directeur de magasin, responsable de l'hygiène alimentaire, travailleur en cuisine, vendeur			男・女 M・F	社員・パート アルバイト Employé régulier, employé à mi-temps/non-régulier
店長・食品責任者 調理等・販売 Directeur de magasin, responsable de l'hygiène alimentaire, travailleur en cuisine, vendeur			男・女 M・F	社員・パート アルバイト Employé régulier, employé à mi-temps/non-régulier
店長・食品責任者 調理等・販売 Directeur de magasin, responsable de l'hygiène alimentaire, travailleur en cuisine, vendeur			男・女 M・F	社員・パート アルバイト Employé régulier, employé à mi-temps/non-régulier

注：職種欄の店長、食品衛生責任者、調理又は製造関係従事者、販売関係者のうち 該当部に○をつけてください。

Note: Encercler soit directeur de magasin, soit responsable de l'hygiène alimentaire, soit travailleur en cuisine ou en relation avec la préparation, soit vendeur dans la colonne Catégorie de profession.

食品等の苦情受付票

Formulaire de réception de plainte

受付月日時 Date et heure de réception		月 日 (曜日) 時 分 (heure) (minutes) (jour de la semaine) (jour) (mois)	来店、電話、その他 () Plainte reçue dans le magasin, par téléphone, autres ()
受付者 Réceptionnée par :		施設名 Désignation des installations :	
		氏名 Nom:	電話 Téléphone:
申出者 Formulée par:	住所 Nom 氏名 Adresse 電話 Téléphone	住所 Nom:	電話 Téléphone:
	当事者との関係 Relation avec la personne concernée	氏名 Adresse: 電話 Téléphone:	
		本人、家族、医師、第三者 () Personne elle-même, famille, médecin, autre personne ()	
申出の内容 Détails de la plainte	区分 Catégorie	<input type="checkbox"/> 健康被害 Problème de santé <input type="checkbox"/> 食品の異物混入、カビの発生等 Présence d'objets étrangers dans la nourriture, moisissure, etc. <input type="checkbox"/> 食品の表示 Indication des produits alimentaires <input type="checkbox"/> その他 Autres ()	
	内容 Détails	<p style="text-align: center;">月 日 時 分 ごろ、何処 () で 誰 () が、何 () を () したところ () であった。 A quelle date, vers quelle heure environ, où ? () Qui ? () Quoi ? () Dans quelle situation ? () Que s'est-il passé ? ()</p> <p>健康被害の場合 En cas de problème de santé</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 症状の概要 Description des symptômes <input type="checkbox"/> 腹痛 Mal au ventre <input type="checkbox"/> 下痢 Diarrhée <input type="checkbox"/> 嘔吐 Vomissements <input type="checkbox"/> 発熱 Fièvre <input type="checkbox"/> その他 Autres () ・ 医療機関受診の有無 (有・無) Consultation ou non d'un établissement médical Oui/ Non <p>食品についての苦情の場合品名等 En cas de plainte sur le produit alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 現物の有無 (有・無) Présence ou non du produit concerné Oui/ Non Nom du produit, etc. <p>その他参考となる事項 Autres éléments pouvant servir de référence :</p>	
対応状況等 Mesures, etc.	関連事項 Information en relation	<ul style="list-style-type: none"> ・ 同様の苦情の有無 (有・無) Existence ou non de plaintes identiques (Oui/ Non) 有の場合はその概要 : Dans l'affirmative, description : ・ 当該食品の販売数又は提供数 Nombre de produits concernés vendus ou offerts : 	
	連絡状況 Situation du rapport	<p>連絡者誰が</p> <p style="text-align: center;">月 日 時 分 食品環境監視センター () 月 日 時 分 博覧会協会 ()</p> <p>Personne chargée du rapport :</p> <p>Auprès : du Centre de surveillance de l'environnement alimentaire à (heure) (minutes) le (jour) (mois)</p> <p>Auprès de : l'Association de l'Exposition</p>	
	経過及び結果 Déroulement et résultats	<p>解決 : 月 日 担当者 印 Solutionnée le (jour) (mois) Responsable: (sceau)</p>	