

■制度の概要

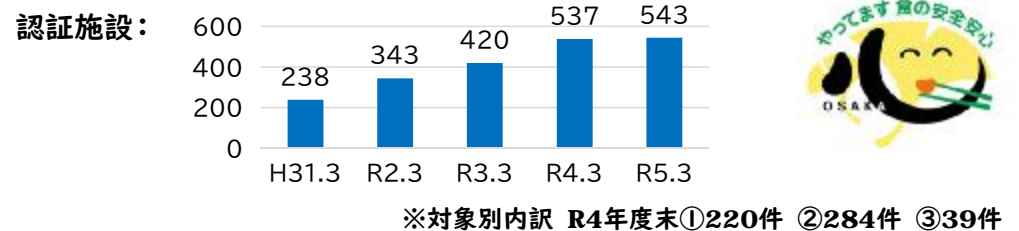
目的：事業者が自ら行う積極的な衛生管理、コンプライアンス及び危機管理の取組みについて、一定水準以上にある施設を認証することにより、事業者を支援し、府民の食の安全と安心の確保に資する。
(根拠：大阪府食の安全安心推進条例第16条)

対象：①食品を飲食させる営業(調理業)
②食品を製造する営業
③食品を販売する営業(食品の処理、加工等の設備等を有する施設)
※露店、自動車及び自動販売機による営業は除く

認証手続：自主点検のうえ、知事が指定する認証機関(現在10機関)に事業者が申請を行い、認証基準に一定適合している場合に認証される。
※新規は3年間、更新は5年間有効

認証基準：衛生管理(HACCPの考え方を含む)45項目、コンプライアンス・危機管理25項目の合計70項目を設定。
※必須項目の全てと全体の8割以上の項目に適合することが必要。

メリット：従業員が取り組むことで施設の衛生管理の水準を向上。
自主点検と外部評価で、改善点が見つかる。
認証マーク掲示や府HP等で、取組みをアピールできる。



■推進協議会・部会での主な意見

<制度のあり方等>

- ・HACCPの義務化により、認証制度をより高度なものにしないと意味がないのではないか。
- ・HACCPが前面に出るが、一般衛生管理は重要。
- ・民間認証を取得したり、体制が整うと、認証を更新しない場合がある。
- ・大阪には小規模事業者で、HACCP等をわかってないところも多い。
- ・認証制度はまだまだニーズがあると思うので、制度周知を。
- ・小規模事業者は、認証手続も面倒であり、講習会などサポートを。

<認証基準>

- ・認証機関の審査員が現場で判断に迷わないよう、認証基準の改正やよりわかりやすい審査マニュアルの作成をしてほしい。

<認証制度のメリット・周知>

- ・認証制度や認証マークの認知度はまだ高くない。
- ・小規模事業者、特に飲食店にどうメリットがあるのかが大切。
- ・一般消費者である府民に認知してもらおう取組みが弱いのではないか。

■取組状況、今後の取組に向けて

- 本制度は、小規模な事業者を含めた自主衛生管理の底上げを第一の目的とし、現行の認証制度を維持する。(R3年度事業者あり方検討部会了承)
 - ・なお、本制度以外にも、事業者の衛生管理の取組みを促すため、食品衛生やHACCPのセミナーの開催や情報提供などを実施している。
 - ・小規模事業者が気軽に衛生面のチェックをできる取組みができないか。
 - ・万博開催を契機に、事業者の衛生管理の意識を高める取組みができないか。
- 認証審査の平準化に向けて、認証基準の明確化や審査水準の統一の確保等に取り組む。(R3年度・R4年度事業者あり方検討部会了承)
 - ・R5年度内の認証基準の改正や審査員説明会の開催等に向け、認証機関との意見交換を行い協議検討中。
- 認証制度の認知度向上や事業者がメリットを感じる取組みを検討する。
 - ・府HPの認証施設の掲載情報を充実(例：マップ、割引情報)してはどうか。
※府では食の安全安心のポータルサイトをR5年度に作成予定。
 - ・大阪府食の安全安心顕彰制度の対象であることを明確にしてはどうか。