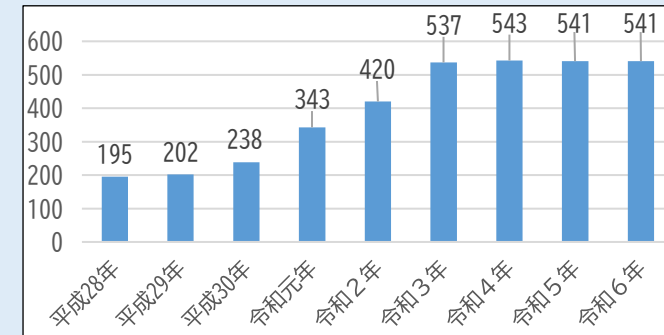


大阪版食の安全安心認証制度

資料3

経緯・現状

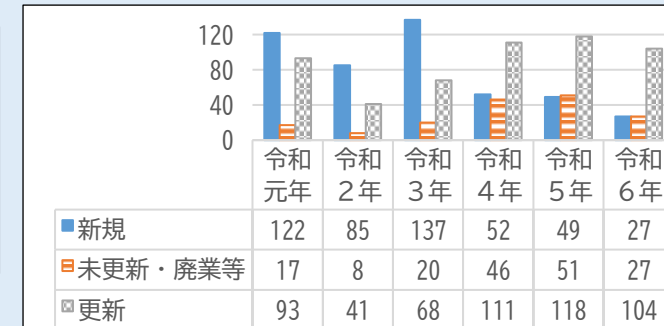
- 本制度は、事業者の衛生管理の取組みを促すため、一定水準にある施設を認証するため平成21年に開始
- 令和3年のHACCP義務化前には、認証件数が増加したが、令和3年以降は横ばい（更新施設は一定あるが、新規施設が減少、未更新等施設は増加気味）
- ＜状況分析＞
 - ・調理業は、チェーン店や商業施設内の店舗などが多い
 - 食品製造業は、営業許可対象外の営業届出施設（例：野菜等のカット等）などあり
 - ・未更新は、民間認証（FSSC、ISO、SQF、JFS等）への移行、自社での体制構築など



認証施設数（各年度末）

協議会における議論等

- 協議会では、HACCP義務化の中で認証制度の意義を問う意見もあったが、**小規模事業者を含め衛生管理の底上げを第一の目的として継続する方向で了承（R3年度）。**
- 令和5年度に、認証基準の項目整理（平準化）等を実施した。
令和6年度には、小規模事業者が簡易に自主点検確認できるよう、HACCPの自主点検サイトを開設した。



認証施設数の内訳

制度の評価

- 小規模事業者には、認証取得はハードルが高く、**自らの衛生管理体制を確認し、取組みを促す手法が有効ではないか。**
- 未更新は、衛生管理体制が一定できた結果。事業者の底上げの観点からは、**認証の総数にこだわり過ぎず、新規認証者が確実にいることが重要ではないか。**



【取組み(案)】

- 小規模事業者等が、衛生管理に取り組みやすいよう、HACCP自主点検サイトを充実して事業者に利用を促し、そのうえで認証制度の活用を促進する。
- セミナー等における周知、認証を考える事業者へのアドバイス機能を充実させる。
- 認証機関における審査・認証を円滑に行えるよう改善を行う。

事業規模 〔従業員数〕	大規模 (50名 以上)	中規模 (10～49 名)	小規模 (10名 未満)	計
飲食業	3	135	83	221
製造業	37	220	25	282
販売業	0	11	27	38
計	40	366	135	541

令和5年度認証施設のHP調べ（推計値）