

# 「大阪版食の安全安心認証制度（仮）HACCP認証」について

本日の議題
◆（仮）HACCP認証制度設計(方針)
◆ HACCP基準のあり方

大阪版食の安全安心認証制度（仮）HACCP認証の位置づけと目的	
① 位置づけ	
<p>大阪府食品衛生法施行条例 第3条 (営業者が講ずべき措置の基準)</p> <p>※いずれかの方式を選択</p> <p>◆<b>危害分析・重要管理点方式でない</b> 衛生管理上の措置</p> <p>➡ 従来の管理方式（現行基準の土台）</p> <p>◆<b>危害分析・重要管理点方式による</b> 衛生管理上の措置</p> <p>➡ <b>HACCPによる管理方式</b></p>	<p>大阪府食の安全安心推進条例 第16条</p> <p>府は、食品関連事業者の食の安全安心の確保に関する自主的な取組を促進するため、情報の提供、助言、<b>認証</b>その他の必要な支援の措置を講ずるものとする。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>現行制度の設計方針</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>①わかりやすさ</li> <li>②取組の見える化</li> <li>③内部・外部双方で点検</li> <li>④第三者機関の活用</li> </ul> </div>
② 目的 HACCP導入につながるきっかけをつくること	

（仮）HACCP認証の制度設計	
① 方針	
現行認証制度の設定方針に基づき、（仮）HACCP認証の制度・基準を設定	
■わかりやすさ（どんな事業者でも自主的に取り組むことができるわかりやすい基準）	
■取組の見える化（基準を公表することで、事業者の自主衛生管理への取組み内容が見える）	
■内部・外部双方で点検	
■第三者機関の活用	
■HACCP推進のツールとしての位置づけ	
■取組みやすさ（7原則に従ったHACCPシステムが構築できていれば認証）	
■ISOなどの国際的HACCP認証に対応できない事業者のHACCP導入の契機	

（仮）HACCP認証の制度設計													
② 仕組み													
<p><b>現行の認証基準</b></p> <p>施設での取組認証</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生管理項目 45項目</li> <li>・コンプライアンス・危機管理項目 25項目</li> </ul>	<p><b>HACCP基準(案)</b></p> <p>製造工程の取組認証</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・現行基準の必須項目数を追加</li> <li>・HACCPに関する項目(危害分析等)を追加</li> </ul>												
<table border="1"> <tr> <td>【構成】</td> <td>・現行認証制度は継続させ、新たにHACCP基準を追加</td> </tr> <tr> <td>【対象】</td> <td>・食品を製造する営業 ・現行の認証制度の基準を満たしている施設で製造されている製品（グループ） <b>★HACCP方式で管理している実績が1年以上ある製品</b></td> </tr> <tr> <td>【認証期間】</td> <td>2年更新とし、認証（更新）から1年経過後に中間審査</td> </tr> <tr> <td>【認証機関】</td> <td><b>★大阪版食の安全安心認証制度の認証機関（8機関）</b></td> </tr> <tr> <td>【認証マーク】</td> <td>HACCP認証を受けた製品には、認証マーク表示可能</td> </tr> <tr> <td>【認証取得の流れ】</td> <td> <p>HACCP導入に挑戦する事業者</p> <p>HACCP導入済事業者（※）</p> <p>保健所の指導、コンサルタント等の助言</p> <p>➡ 基準を自主点検 ➡ 認証機関に申請 ➡ 認証機関の審査 ➡ 大阪版 HACCP 認証</p> <p>※ ISOや他自治体等の認証を取得していても、改めて自主点検・申請・審査の各種手続が必要</p> </td> </tr> </table>		【構成】	・現行認証制度は継続させ、新たにHACCP基準を追加	【対象】	・食品を製造する営業 ・現行の認証制度の基準を満たしている施設で製造されている製品（グループ） <b>★HACCP方式で管理している実績が1年以上ある製品</b>	【認証期間】	2年更新とし、認証（更新）から1年経過後に中間審査	【認証機関】	<b>★大阪版食の安全安心認証制度の認証機関（8機関）</b>	【認証マーク】	HACCP認証を受けた製品には、認証マーク表示可能	【認証取得の流れ】	<p>HACCP導入に挑戦する事業者</p> <p>HACCP導入済事業者（※）</p> <p>保健所の指導、コンサルタント等の助言</p> <p>➡ 基準を自主点検 ➡ 認証機関に申請 ➡ 認証機関の審査 ➡ 大阪版 HACCP 認証</p> <p>※ ISOや他自治体等の認証を取得していても、改めて自主点検・申請・審査の各種手続が必要</p>
【構成】	・現行認証制度は継続させ、新たにHACCP基準を追加												
【対象】	・食品を製造する営業 ・現行の認証制度の基準を満たしている施設で製造されている製品（グループ） <b>★HACCP方式で管理している実績が1年以上ある製品</b>												
【認証期間】	2年更新とし、認証（更新）から1年経過後に中間審査												
【認証機関】	<b>★大阪版食の安全安心認証制度の認証機関（8機関）</b>												
【認証マーク】	HACCP認証を受けた製品には、認証マーク表示可能												
【認証取得の流れ】	<p>HACCP導入に挑戦する事業者</p> <p>HACCP導入済事業者（※）</p> <p>保健所の指導、コンサルタント等の助言</p> <p>➡ 基準を自主点検 ➡ 認証機関に申請 ➡ 認証機関の審査 ➡ 大阪版 HACCP 認証</p> <p>※ ISOや他自治体等の認証を取得していても、改めて自主点検・申請・審査の各種手続が必要</p>												

HACCP基準のあり方	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・事業者が取り入れやすく、わかりやすい内容</li> <li>・具体的な表現</li> <li>・基準達成 = HACCP導入</li> </ul>	<p>➡</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・基準は簡潔にまとめる</li> <li>・細かい手順・内容は手引書に記載する</li> </ul>

今後のスケジュール(案)	
10～11月	: 第17回事業者あり方検討部会にて基準案の検討
平成29年2月	: 第18回事業者あり方検討部会にて制度、基準案を制定
平成29年3月	: 食の安全安心推進協議会(本会議)にて審議 → 策定
平成29年夏	: 広報・準備期間を経て、(仮)HACCP認証の運用を開始