**第１８回事業者あり方検討部会（概要）**

**日時：平成２９年２月１０日（金）午後１時３０分から**

**場所：ＫＫＲホテル大阪　５階　瑞宝の間**

**出席委員：小田部会長、岡本委員、米虫委員、淡野委員、広田委員、吉田勝彦委員、吉田豊委員**

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　定刻となりましたので、ただ今から、「大阪府食の安全安心推進協議会第１８回事業者あり方検討部会」を開会させていただきます。

　本日は、大変ご多忙のところ、ご出席いただきまして、誠にありがとうございます。私は、本日の司会進行を努めさせていただきます、大阪府健康医療部食の安全推進課課長補佐の熊井と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

　本日は食の安全推進課の齋藤課長より、開催に先立ちまして、一言あいさつを申し上げます。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課長）**

　大阪府の齋藤でございます。「大阪府食の安全安心推進協議会第１８回事業者あり方検討部会」の開催にあたりまして、一言ごあいさつを申し上げたいと思います。

　本日は何かとご多忙のところ、また、特に今日は雪もちらつくような寒い日でございますが、ご出席を賜りまして、ありがとうございます。また、日ごろから小田部会長はじめ、部会員の皆さま方におかれましては、本府の食品衛生行政をはじめ、府政各般にわたりまして、ご理解とご協力を賜っておりますことを、この場をお借りしまして厚く御礼申し上げます。

　さて、厚生労働省はいよいよ平成３０年にＨＡＣＣＰ（Hazard Analysis and Critical Control Point）義務化に向けて、食品衛生法等関連法の改正案を通常国会に提出する方向で、本格的に国のほうも動き始めました。

　本府としましては、食品関連事業者の皆さま方が、ＨＡＣＣＰを分かりやすく、また、スムーズに取り入れられるようにするために、やはり行政も一緒になって取り組まないと、導入は難しいかと考えております。そのためにも、本部会で検討をいただいております大阪版食の安全安心認証制度の活用が、重要なツールになってくるのではないかと思っています。

　昨年から５回にわたり、ご審議いただきました本認証制度の基準につきましても、前回の部会でご指摘を受けまして、概ね形になってきたのではないかと思っています。

　本日も、ＨＡＣＣＰ義務化を見据えた認証制度の構築、また、後半には食の安全安心顕彰制度の候補者の審査など議題も多く、委員の皆さま方には大変ご苦労をおかけすることになりますがどうぞよろしくお願いいたします。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　では、会議を開催します前に、本日お手元に配付いたしております資料の確認をさせていただきます。

　（資料確認・略）

　榎本委員、山本委員におかれましては、所用のため欠席でございます。また、吉田勝彦委員は、午後２時ごろからのご出席となる旨、ご連絡をいただいております。また、淡野委員は、所用のため少し遅れるとのことでございます。吉田豊委員は、本日午後３時ごろにご退席される旨、お伺いしております。

　それでは、以後の進行につきましては、小田部会長にお願い申し上げます。

**小田部会長**

　小田でございます。今日は集まっていただき、ありがとうございます。今日は長丁場となりますが、御協力のほどよろしくお願いいたします。

　後で、吉田勝彦委員、淡野委員も来られるということですので、よろしくお願いします。

　まず今日は、最初に議事（１）「大阪版食の安全安心認証制度の変更について」、これは公開となります。事務局で議事録を作成していただいて、ホームページにより公表をお願いします。

　また議事２につきましては、「大阪府食の安全安心顕彰制度における顕彰候補者の審査について」です。こちらの審査の選考については、大阪府情報公開条例に基づき非公開となります。

　ということで、これまで議論してまいりましたけれども、「大阪版食の安全安心認証制度の変更について」ということで、事務局からご説明をお願いしたいと思います。よろしくお願いします。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　資料１「大阪版食の安全安心認証制度の認証基準の変更について」に沿って、ご説明します。なお、資料２、「認証基準の一覧表」は、これからお話しする基準の変更案を反映させたものになります。説明では使用いたしませんので、後ほどご参照ください。

　厚生労働省は、全ての食品事業者を対象に、ＨＡＣＣＰの導入を義務化する方針を示しました。これを受けて、大阪版食の安全安心認証制度も、全業種の認証基準を「ＨＡＣＣＰによる衛生管理に対応した内容」に変更させることで、委員の皆さまからご了承をいただきました。

　資料１の右下、認証基準の主な変更点、前回の部会で提示した内容に、変更の概要を示しています。変更点は大きく３つに分類されます。ＨＡＣＣＰの７原則に係る項目の追加、必須項目の追加、記録を必須事項に位置付けたことです。基準の項目数は、現行基準の７０項目に変更はありません。

　前回の部会では、基準の変更内容を一つずつお示しし、２点のご指摘をいただきました。今日は、前回いただいたご指摘を踏まえ、再検討した項目についてご説明します。資料の左上、衛生管理に関する項目の主な変更点をご覧ください。

　前回の部会で、重要管理点に係る項目に対して、現場の実情に見合っていないというご指摘がありました。これを受けて、実際の作業内容に沿った、事業者がイメージしやすい内容に修正しました。

　飲食店営業および喫茶店営業の２０番、「メニューに応じて、食中毒などの事故を起こさないようにするための衛生管理の注意点を明確にし、それを管理するための基準、確認するタイミング、方法を決め、調理従事者全員が、その内容を認識している」。

　これに対する確認事項が、「衛生管理の注意点、管理のための基準、確認するタイミング、方法を決めて資料を作成し、調理従事者全員で共有していること」です。極力、専門用語は使わず、平易な表現に置き換えました。

　また、事業者がイメージしやすいよう、例を示しています。例えば、ハンバーグの調理において、しっかり焼けていることを確認するために、ハンバーグの中心に串を刺し、出てきた肉汁が透明になっていることを管理のための基準として示しています。

　飲食店では、多くの品目を取り扱うケースがほとんどです。煮物、焼き物、サラダというように、調理方法が同じ、または似ているメニューをまとめ、同じ方法で管理することも可能としています。

　次の項目です。「衛生管理の注意点で、作業が適切に管理されていることを、決めたとおりの基準、タイミング、方法で確認し、その結果を記録している」。これに対する確認事項は、「注意点において、衛生管理に関連する項目が基準を満たしていることを確認し、その結果を書面またはデータで記録していること」、です。

　この項目では、前の項目で設定した管理方法を実施し、その結果を記録することを求めています。製造業と販売業についても、根本的な見方は変わりありませんが、例に示す内容を、各業態に沿ったものに置き換えています。

　続いて右上の、コンプライアンスおよび危機管理項目の主な変更点をご覧ください。

前回の部会で、自主衛生管理に取り組むにあたり、「トップの意思」を明確にすべきというご意見がありました。これを受けて、自主衛生管理への取り組みの意思表示に係る項目を、施設全体で取り組むことを求める内容に修正しました。

　全業種を通して、コンプライアンスおよび危機管理項目の１番が、これに該当します。

「施設全体で自主衛生管理に取り組むことにより、お客さまの健康の保護等を第一に営業を行うことを、社訓等で明確にしている」。もともとの内容に、「施設全体で自主衛生管理に取り組むことにより」という文言を追加しました。

　また、確認事項においても、「社訓や店内表示、ホームページなどで取り組む姿勢が明示されており、従業員全員がそれを知っていること」としました。

　再検討した項目は、以上です。

　基準内容の変更に合わせて、解説書も充実化させます。解説書には、各種メニューに応じた例示、ＨＡＣＣＰに関する解説、例えば、重要管理点や管理基準を設定するにあたって、参考となる考え方や、記録様式の見本も追加します。

　以上です。

**小田部会長**

　どうもありがとうございます。

　それでは、ただ今のご説明について、何かご質問はあるでしょうか。広田委員、どうですか。

**広田委員**

　食品を製造する営業と、食品を販売する営業、これが重なる場合もあると思うのです、製造兼販売ということで。そういった場合には、どういうように運用はされますか。

　もう１点ですが、例えば、（飲食店営業及び喫茶店営業の例示にある）ハンバーグの肉汁が透明化している。これは、とても現実的な内容で素晴らしいと思うのです。ただ、例えば食品を販売する営業にある例示ですけど、管理のための基準で作業室の温度が１５℃以下、作業時間が１時間以内となっている。例えば、機内食の製造メーカーというのは、１８℃以下だったり、惣菜メーカーも１８℃以下だったりというところもございます。

　ですので、ここに一つ足していただきたいのは、妥当なデータが提示される場合には例外を認めるということを、どこかでうたっていただけないかなと思います。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

ご意見、ありがとうございます。補足の製造かつ販売ということであれば、今回の認証制度全体の枠組みとして、主な業態として、製造がメインなのか、販売がメインなのか。

　販売の場合は、例えばスーパーのようにいろいろな食品を扱っていて、儲かる業態は販売業ということであれば、その店舗１店舗を全部で見て販売業という認識で審査は行っておりますので、製造工場で直売もしているということであれば、製造業というカテゴリーになりますし、製造したものをスーパーのように、インストア加工で販売しているということであれば、スーパー全体で一つの認証を取るということになりますと、販売業という位置付けになります。

　先ほど申した販売営業の管理の例は、あくまでも例でございますので、当然、裏付けデータ、根拠があって、この例とはまったく異なるものであったとしても、どういう条件かを調べて、根拠を立てて、それに対する基準である、それに対する評価であることが確立されていれば、必ずしも一律的な基準に当てはめるものではございませんので、先ほど広田委員に言っていただいた内容は、解説書のほうで、説明ということで付け足しておきたいと思います。

　ありがとうございます。

**小田部会長**

　よろしいですか。

**広田委員**

　確認だけですけれども、じゃあ、主たる事業部門が縛りになるということですね。例えば、販売のほうが主たるものであれば販売業ということで。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課長）**

　少し補足させていただきます。これは言葉尻で業態を決めているのではないのです。

　例えば、普通に皆さんが食堂へ食べに行かれて調理されたものをすぐに食べるものと、調理されてから大分時間が経ってから食べるものというのは、リスクが全然違います。

　ですから、仕出し屋など大量につくられるものについては、どちらかと言うと製造業の分類で見ていただく。

　それから一般の飲食店で注文を受けてつくったものをすぐに提供する場合、これはリスクが下がりますので、飲食店営業の分類となります。このようにリスクによって選んでいただくということでいいかと思います。

　考え方は３業種とも同じで、微生物学的にはコントロールをきっちり取れるかどうかです。その業態に合ったものを選択していただくというような運用で今までもきていますので、そこは変わりなくやらせていただきたいと思っています。

**広田委員**

　非常に明快なお答え、ありがとうございます。

**小田部会長**

　よろしいですか、吉田豊委員。

**吉田豊委員**

　特に、この例示を示していただいたのは、分かりやすいですね、イメージが湧きやすい。

**小田部会長**

　岡本委員は、どうですか。

**岡本委員**

　はい、具体的にハンバーグの肉汁の透明というのは、よく分かるなと思いました。ただ、２１番のところに記載がある、作業が適切に管理されていることを決めたとおりの基準（温度、見た目など）の、この「見た目」というのは、個人差が出るかと思うので、その表現がどうなのかというのが、１点気付いたことです。

　それから右側のコンプライアンスのところで、「従業員全員がそれを知っていること」となっていますけれども、最初のときは、みんな知っているんですんですけれども、だんだんと人が変わってきた場合に、そこでの再教育みたいなものは徹底していただかないといけないのかなと、個人的に思いました。以上です。

**小田部会長**

　どうもありがとうございます。その点についてはいかがですか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　１例の外観上の特徴ということで、もちろん焼き色が必ずしも中身と一致しないということはあるのですけれども、先ほど広田委員からもご意見があったとおり、きちんと根拠を取った上で、基本的には同じような材料を使っていたり厚みをとっていれば、一定の条件で焼いたときには、同じような見た目にはなるというデータは出てきますので、そこの裏付けをちゃんと取った上で、最終的に、こういう調理条件で調理をすれば、必ずこの程度の見た目になるので、じゃあ、うちはそれを基準にしましょうというところに基づいて、「見た目」という判断をすることも、きちんと説明で入れていきたいと思っております。

　もう一つ、コンプライアンスについては、当然おっしゃるとおり、最初だけではなくて継続することが大事ですので、そこも、最初だけではなく従業員皆さんにきちんと周知徹底、認識できているようにということも差し込んでいきたいと思います。ありがとうございます。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課長）**

　補足させていただきますと、この「評価項目」というところは、お店の方が見てできているかどうかを確認するところです。

　右側の「確認事項」は、認証機関の審査員が実際の何を持って見るかというところの視点と考えていただいたらいいかと思っています。

　ほとんどのお店は、おそらく感覚的に熱の入れ具合とか、作業工程などをお持ちだと思うので、「見た目」という表現でも、判断していただけるのかなと思っています。

　また「確認事項」のコンプライアンスの部分ですが、従業員全員に周知されているかを確認するのは大変難しいとは思いますが、そこはできましたら審査員のマニュアルの中に入れていきたいと考えております。

**小田部会長**

　よろしいですか。

**岡本委員**

　はい。

**小田部会長**

　確かに、従業員の方にきちんと意識を持ってもらうというのは難しい問題であると思うのですけれども、ここは、ちゃんとやってもらわないとあかんと。

　米虫先生、いかがでしょうか。

**米虫委員**

　はい。今の点ですけれども、これはアルバイトまでも全部に、きちんとしてもらわないと困ることです。ただ、内容的にものすごく難しいことではなしに、衛生管理をきちんとしなければいけないよ、という自覚だけを持ってもらったらいいという、その辺では必須事項だと思います。

　コンプライアンスで、先ほどお話にあったように、トップの意思表示はものすごく大事なので、それがこういうかたちで入ったのは、ものすごくいいんじゃないかと思っています。

　厚生労働省も、ＨＡＣＣＰ導入の手引きのところでは、５Ｓをするというところで、やはりトップが関与するということを言っていますし、ＨＡＣＣＰに関してもトップが委員会をつくると言っていますので、この辺が一番大事なことになってくるかと思います。

　全体をざっと見させてもらったんですけれども、ずいぶんよくなっているのではないかと思います。ご苦労さまでした。

**小田部会長**

　米虫先生へのご質問なんですが、例えばアルバイトの方に来てもらいますというときに、これを読んでおいてくださいと書面のかたちで渡したり、また口頭というのもあると思うのです。

　それを、どのぐらいみられるのか。それを読んでおいてくださいよというというのは普通は導入に入るんですか。

**米虫委員**

　いや、そんなことはありません。このごろはアルバイトを雇用する場合も、きっちりと面談して、きちんと意識付けをさせてから雇用するようになってきています。ですから、これからもそうなっていくだろうと思います。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課長）**

　まさに今小田部会長がおっしゃるところを、私ども行政サイドも頭を痛めています。

　行政が講習会をする際、出席いただくのは企業の品質管理の方など限られた方々です。実際に現場で働いている方が、どれだけその知識をお持ちかというのは、やはり品質管理から伝達されていくしかないです。

そういったことも踏まえて、先般企業の方にお願いしましてアルバイト従業員の方に勉強してもらうために、月２回程度『【試行版】食品衛生いろはの「い」』という衛生教育のメールマガジンを出しました。アルバイトの方や時間パートの方を含めて協力していただいて、どれだけ成果が出るかというのを今試しています。

**小田部会長**

　分かりました。

**米虫委員**

　質問です。これまでも議論があったかも分からないですが、それぞれデータ管理の項目、基準に達していることを確認し、その結果を書類またはデータで記録していることとありますね。これは、どういう頻度ですか。

　例えば、年に１回それをやればいいのか、毎回、毎回、調理のたびにそういうデータを取ってくれというのか、いかがですか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　例えば、冷蔵庫の点検なども毎日しないといけないことですし、従業員の健康チェックなどもそうですね。例えば、どれぐらい掃除ができているのかというのは、場所によって変わってくるとは思うのです。当然、調理の確認というのは、理想は、全ての商品なんですが、現実的には無理なので、飲食店であれば、やはり毎日１回は、少なくとも状況の確認はして欲しいと思っています。

　最終的に、どういう製品を使ってどれを流通させるのか。当然、作ってすぐ食べるものということであれば、食中毒とか事故というリスクは、やはりかなり減ると思うのです。

　ただ、それと同じものをつくっても、全国に発送するようなものになると、作ってから食べるまでの間の時間がかかり、どんどんリスクは高くなります。

　そうなると、その調理工程でどのぐらい厳密な管理をしなければならないのか、当然変わっていくと思います。

　これは、私どものほうでこの頻度くらいでやってみましょう、と目安としてはお示しいたしますけれども、それがその回数ではないと駄目なのかというのは、最終製品がどうなるのか分かりませんので、それはいろいろなパターンを例示でお示ししまして、一番近い、当てはまるものを選んでいただければよいかと思っています。

　その部分については、審査員向けのマニュアル等で、ある程度、このぐらいのスパンで管理できていればオーケーというのはお示しする予定ですけれども、事業者さんにはそれぞれの状態に合わせて選んでいただくかたちにしようとは思っています。

**吉田豊委員**

　それですと、事業者向けのガイドラインみたいなものがあれば分かりやすい。単に記録せよと言われても、その辺のところが分かりにくいと思います。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　そうですね、分かりました。その辺は、初めての方もいらっしゃいますし、当然、小規模の方で、もう何をしたらいいのかという方もいらっしゃると思いますので、そういう方でも困らないような考え方の手本はお示しいたします。ありがとうございます。

**小田部会長**

淡野委員、最初の変更点について、何かご意見はありますでしょうか。

**淡野委員**

　事前に勉強してきた中で、基本的に今回出していただいている変更案については一応了解しております。

　ただ、細かい点でいくつかご質問をしたいのですが、まず、先般１１月２４日に前回の会議があり、それ以降国のほうで公式、非公式を含めて新たな動きが何かあったかどうかを教えていただきたいというのが１点。

　それから既に先ほどまでの議論に入っていたのかもしれませんけれども、前回米虫先生から、事細かにやるのではなくて、通常お仕事をされている中で肌や経験で感じておられるような表現にするようにとのご意見があり、今回随所に出てきていますけれども、やはりその基本となるのは、たとえ１回でも科学的な実証があってのことだと思いますので、そこのところが入っているのかどうか、その２点をまずお聞きしたいです。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　まず１点目のご質問ですけれども、１１月２４日の部会以降の国の動きということでしたが、１２月２６日に検討会の取りまとめが正式公表されたというところが公式にありました。もう一つ、半公式的なものですが、１月３０日に国が主催するＨＡＣＣＰの普及推進の中央連絡協議会が東京で開催されまして、その協議会で基準Ｂの提起書や方針の考え方という説明資料が公表されたと聞いております。

　ただ、申し訳ございません。私どもはその連絡協議会に参加しておりませんので、参加した他の自治体から情報をこれから入手させていただこうと思います。

　もう一つのご質問ですが、経験則も踏まえてのモニタリングというお話でしたけれども、もちろんおっしゃるとおり、科学的な実証が必要だと考えております。

　今回、私どもで挙げさせていただいた例示はこちらで検討した上で、例示を挙げさせていただいておりますが、当然、確認の指標としては、普段やる中で確認をする。

　ただ、普段やっていることが本当にそれでいいのかというのは、ちゃんと科学的なデータを取って、毎日ごとではなくても定期的に確認をしていく。例えば、年１回確認をしましょう、月１回確認をしましょうという内容は、解説書なり、われわれの指導の中で入れていきますので、その点でご理解をいただければと思います。ありがとうございます。

**小田部会長**

　よろしいですか。

**広田委員**

　実は、先ほどの齋藤課長のお話しのところお伝えしたかったのですが、メルマガを活用して従業員、特にアルバイトの方やパートの方に伝えることはとてもいい案だと思うのです。おそらく小規模な事業所というのは、品質保証というような部署が組織としてございませんし、社長以下、誰も品質保証のことを知らないという状況がたくさんあるのだと思います。

　その場合に府として、最低限手洗いはここまではやりましょうとか、こんなことを衛生管理で気をつけないといけないよ、という内容のメルマガを発信していただいて、府のメルマガを見ればいいじゃないかと言えるところまで、いわゆるｅトレーニングのところにまで持ってきていただけませんでしょうか、お願いいたします。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課長）**

　まだまだ試行段階なので、年度末にはアンケートを取りたいとは思っています。先ほど米虫先生がおっしゃったように、あまり難しいことをやっても無理なんです。

　これまで消費者の方を対象にいろいろなアンケートを取ってきた中で、例えばノロウイルスは８０％ぐらいの方は名前を知っておられるんですが、カンピロバクターになるとわずか３０％も知らないというのは残念ながら現状です。

ですからあまり高度なことをやってもなかなか結びつきませんので、まず最低限知っておいてもらいたいことを、反復継続しながらでも少しずつさせていただくことが、まず重要かなと思っております。現場で衛生部分を一番担っておられる第一線で働いている皆さんのスキルアップを少しでもさせていただければと思っています。

**小田部会長**

　よろしいですか。リスクの管理ということでお聞きしたいのですが、例えば飲食店のアルバイトの方でノロウイルスに感染しているというのが分かった場合、職場に来てはいけない、とすることはできるのですか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課長）**

　そこがまさに人権の問題で、感染症法で決められていまして法律上は規制がないです。１類とか、２類の感染症の高いレベルのものについては、就業制限がかかるものもあります。

ただノロウイルスについては、いわゆる５種の感染症で、定点監視なので、医療機関が報告する義務もないですから、感染しているからといって、就業制限をかけることはできません。

　検査でノロウイルスが検出されたということは分かりますけど、健康な方でもウイルスをお持ちの方はおられますので、それを持って就業を禁止することは人権上できません。

**小田部会長**

　先ほどのコンプライアンスの部分でそういうことを謳うことはできるわけですね。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課長）**

　そうですね。やはり衛生に携わる人は、最低限のリスク管理はしてもらわないといけないと思っています。

　ですから、「調理人さんは、生ガキを食べないでくださいね。」というのは、まさにそこで、何も生ガキが悪いわけではなくて、生ガキを食べることによってノロウイルスが身体に入り、それが調理することで広がると問題です。

　一般の方が生ガキを食べてノロウイルスになったとしても誰もダメだとは言いませんよ

ね。

ですからその部分は法律で決める分ではなくて、やはりその部分のリスク管理が重要だ

と思います。

　例えば従業員の検便からサルモネラが検出されたからといって、就業を禁止するのではなく、ただし、リスクをお持ちであるのは確かなので、調理をするならばしっかり手洗いをしたり、手袋をしたり、また調理をせず洗い物だけにする、などの対応が必要になるかと思います。

**小田部会長**

　まあ、一モラルということですね。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課長）**

　そうですね、そういうことになると思います。

**小田部会長**

　難しい問題なのかもしれないですけれど、そういうことが、このコンプライアンスに書かれているのでしょうか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課長）**

　それはうちのお店はこういうリスクが高いからこういったことに気を付けましょうというように雇用主と従業員とのある意味ルール決めだと思います。

　経営者、そして従事者はプロ意識を持っていただかないといけないと思います。やはり消費者の食の安全を守るためには、当然そこは衛生意識を持っていただく必要があります。

　「食品テロ」という言葉も問題になりましたが、リスクを持ちながら営業することについて難しいところがあり、法律で規制していくべきなのか、それともあくまでも自主的にリスク管理していくべきなのかというところの問題だと思います。

**米虫委員**

　少なくとも、全国展開しているような飲食チェーン店では、アルバイト従業員でもパート従業員でも、新しく雇用するときにはきちんとした教育はしています。教育をした上で、毎日出勤時に健康管理に関しては自己申告させています。

　きっちりしたところは、体温測定をします。僕たちが工場見学に行っても、入口で体温測定をされます。企業では、名前を書いて温度を測定するということを毎日やっているところは多いです。

　だから、今、齋藤課長がおっしゃったように、自己管理だけれども、企業としても、一応そこまでのことはしていると。ただ、今問題になっているのは、本人がノロウイルスに感染していて下痢をしているようなときはどうしようもないけれど、家の人がノロウイルスに感染しているみたいだなということに、どこまで職場に申告してどうすべきかというのは揉めています。

　本人がお腹を壊しているというときには、直接食品に触れないような他の作業に回すというのは多いですね。

　大きいところでは、割と企業教育というのはきっちりしていると思います。ただし、父ちゃん、母ちゃんでしているような、小さい飲食店では、そんなことはたぶんされていないだろうと思います。

　僕は外食関係の方の相談にしょっちゅう乗るんですけれども、新入生教育をして、通常は３カ月教育をして、それで１年教育という感じで、それぐらいのスパンで教育をしていて、特に手洗いから始まって、これとこれを教えるというようにしていると。

　それから、今はニュースレターも出しているところが多いです。また僕の知っている回転すし屋ではテストをしています。それを従業員は、携帯電話で○×をつけるというかたちでしていて、その点数でその店の評価をするということをしていたりします。

　そうすると大手の外食チェーンはいけるだろうなと思います。ただ、父ちゃん、母ちゃん、兄ちゃんぐらいでしている小さな飲食店では、そのようなことはほとんど無理だと思います。

　でも、そのような小さな飲食店でも、健康管理だけは、OKであれば○は毎日書いてほしいなと思っているんですけれど、これが悩ましいところです。

**小田部会長**

　どうもありがとうございます。これはできるだけ父ちゃん母ちゃんでやっているところも含めてやるしかないかと思います。この件について、ご意見がなければ、次に行きたいのですけれども、よろしいですか。

　それでは、引き続きご説明をお願いいたします。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　事務局から資料３－１をご説明します。資料３―１の表には、認証基準の変更に伴い、制度をどのように変更させたいか事務局の案を示しています。説明の前に、このような変更が必要と考えた背景について、ご説明します。

　現行の認証制度は、有効期間が２年であり、一般的な食品の営業許可の有効期間６年と比べても非常に短く、頻繁に更新をしなければなりません。先日、開催した認証機関との意見交換会では、有効期間が短いため事業者の負担が大きいという意見がありました。

　また、認証取得後に、更新をせずにリタイアした施設に対してその理由を確認したところ、認証を取得して衛生管理の水準は上がったが、取り組みを継続するメリットが見出せなかったという声が多かったです。

　ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた認証基準になることで、自主衛生管理の水準は格段に上がります。しかし、記録の必須化など、新たに事業者に求められることが増えるため、事業者の負担は増加します。

　そのため、現行基準と同じ運用方法、すなわち、有効期間２年間のまま新基準に変わると、事業者の負担のみが増える結果となります。事業者の頑張りに見合った制度に変えたいという思いから、この案を提示させていただきました。

　表にお示したとおり、有効期間と認証マークの取り扱いについて変更が必要であると考えました。まずは、有効期間の変更点についてご説明します。

　新基準になることで、より高度な衛生管理を実施できるようになるため、有効期間を延長させることが可能と考えます。ただし、ＨＡＣＣＰの取り組みは継続して行うことが大切です。初回の有効期間を３年間とし、その間、新基準の取り組みを継続して行い、実績を積んだ施設が、有効期間５年で更新できるようにしたいと考えています。

　有効期間の延長により、事業者にとって魅力のある制度になり、認証施設、すなわち安全安心なお店が増えていくことで、消費者にもメリットが生まれます。

　今まで、有効期間を延長できる理由とそのメリットについて説明しましたが、その長くなった有効期間に、取り組みが実施されていなければ意味がありません。そのため、事業者の取り組みの実施状況を確認する機能を強化する必要があると考えます。

　そこで、履行状況の確認を１年経過ごと、すなわち毎年行うこととします。さらに、履行状況確認時に提出させる資料に、自己点検評価表だけでなく、今回の認証基準の変更でも重要な部分である、必須化した記録や衛生管理上の重要なポイントに変更があった場合、そのことが分かる書類を追加します。

　履行状況の確認回数を増やし、必要な書類を確認することで、有効期間が延長となった場合でも十分なチェック機能が働き、取り組みの実施状況を確認することができるようになります。

　続きまして、認証マークの取り扱いについて、ご説明します。新基準に変更後も施設の取り組みを認証しているため、残念ながら個々の商品に認証マークを使用することはできません。

　ここで、資料３－２の上のほうに記載しています移行期間というところをご覧ください。後ほど詳しく説明しますが、この期間は、新基準・現行基準の施設が混在することになります。そのため、新基準に対応していることを差別化し、また、混乱を生じないようにするためにも、認証マークの側に「新基準対応」という説明書きを併記できるようにしたいと考えています。

　ただし、新基準がどういったものかが分からないと、消費者がマークを見ても、その取り組みが見えてきません。そこで、広報等のさまざまな媒体やイベントを活用し、新基準がＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた基準であることを積極的に周知していきます。

　以上のように、認証基準の変更を受け、制度を変更したいと考えております。委員の皆さまにご意見をいただき、ご了解いただければと思います。よろしくお願いいたします。

**小田部会長**

　ただ今の説明で、有効期間とか、認証マーク、移行期間についての説明が行われました。これについて、何かご質問はあるでしょうか。はい、広田委員、お願いします。

**広田委員**

　２０２０年、それ以降もですけれども、おそらく基準Ｂ、基準Ａというのは、どんどん変わり続けていくと思うのです。この１年は、まだ軸足がしっかりしているとは思えないので。この時点で更新、優良な事業者の更新も５年に延長するというのは、少し時期尚早ではないかという気はするのです。

　例えば、３年を２回か３回繰り返してみて、その後ゴールド免許のように５年にしていくという、今からはっきり５年を明らかにするのではなくて、後日、ゴールド免許制度を導入というのはいかがしょう。

**小田部会長**

　いかがでしょうか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　実は、このように更新を延長する自治体というのは、今、私が把握している中で、三つの自治体がございます。東京都は、３年、５年と増えて、秋田県は、１年、３年、５年。また名古屋市は３年、５年と増えております。

　この制度を魅力のある制度にするためにも、もちろん実績を積んでからステップアップして延長するということを事務局としては望んでおりますので、この有効期間が３年で、一度更新したら５年間というのが妥当であるのかについても、委員の方にご意見をいただいて、その上で判断をさせていただきたいと思いますので、ご審議いただければと思います。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課長）**

　年限のところは大変悩ましいところでございます。今考えているのは、例えば現認証制度を取っていただいているところは１９２施設ございまして、私どもは、この施設については、速やかに新基準に切り替えてもらえるように、認証機関と一緒になって進めていきたいと思っておりますが、そこが一番悩ましいところです。

　今認証を取得している施設は、何度も更新をしていただいているところで、きっちりとやっていただいているところが多いです。

　ですから、この１９２施設の方に継続してしっかりやっていただくための対策ということで、今回、初回が３年、次回が５年にしようかという議論になりました。

　先ほどのご意見にもあったように、ゴールド免許のような考え方についてもかなり議論をいたしました。

　ただし、やはり車の免許ではないですけれども、青とゴールドと二つ作る必要がありますが、これがなかなか消費者の方に分かりにくいので、年限を固定して、初回は３年、次からはずっと継続５年といったかたちにしたらどうかということで、今回、案として出させてもらったわけです。

　こちらにつきましては、やはり委員の皆さまのご意見を聞いた中で修正をさせていただけたらと思っているところでございます。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　もう一つ追加で、事務局からご説明をしたいのですけれども、先ほど、ゴールド免許という言葉が出たと思うのですが、実は、初回も更新も、評価に使用している認証基準はまったく同じものなんです。

　ですので、最初からしっかりとした取り組みをできていると事務局としては考えていますが、ＨＡＣＣＰの取り組みは継続して実施することで、衛生管理の水準がより高いものになると考えております。

　実績を積んで、取り組みを継続して実施している、安全安心な施設が増えていくことを望んでおりますので、まず初回３年間実績を積んでいただいて、次に向かえる施設は５年の有効期間とできるようにしたいと考えております。

　この辺りについても、ご審議いただければと思います。

**米虫委員**

　事務局の考えをサポートしますが、１年ごとに自主点検評価表が出るので、それを有効活用します、と言ったらどうですか。その評価表を見て、前年の分と比較し特に気になるなというところへは指導に行ったらいいわけだし、ものすごくよくなっていたら、それはいいなということで、まさにこちらの思うとおりになるかと思います。

　だから、自己点検評価表の活用はものすごくいい案だなと。１年ごとに自己点検評価表を出させているので、これをどう活用するかどうかの問題だと思いますね。その辺をちょっと頑張ってください。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　米虫先生がおっしゃるように、やはり有効期間が長くなると、その間ちゃんと取り組みができているのかと不安に考える方もいらっしゃると思いますので、そのために今回、履行状況確認の回数の増加や提出書類のさらなる追加ということを考えましたので、この中間チェックがしっかり機能するかたちにしたいと考えております。

　ご意見、ありがとうございます。

**米虫委員**

　行政側としては、長いほうがいいじゃないですか。でも、気になるので、１年ごとにやれと言う方もいるかもしれないけど、業者としては毎年来られたら大変ですよ。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課長）**

　そうなんです。来られる側もそうですね。

**米虫委員**

　そうそう、やるのも大変です。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課長）**

　ただ、この制度については行政が審査しません。認証機関にお願いしますので、どちらかと言うと、認証機関が大変になっていくので、そこも合わせて、どれぐらいがいいのかというのもご意見をいただけたらと思います。

**米虫委員**

　お金もいるし。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課長）**

　そうなんです。

**広田委員**

　素晴らしい妥協案、ありがとうございます。ただし、例えば認証基準が変わっていくときには、自主点検表も変わっていかざるを得ない。

**米虫委員**

　そうですね。

**広田委員**

　認証制度そのものが変わっていけば、審査機関の審査員に対する実地指導の教育も必要となる。ということは、そんなに楽なシステムでもないと思うのです。

　そこはご覚悟の上で、運用をよろしくお願いいたします。

**小田部会長**

　淡野委員、いかがでしょうか。

**淡野委員**

　われわれ認証機関としては、３年であろうと５年であろうと、１年に１回、確認しているので、延びるのはいくらでもかまいません。

　ただ、事業者の側にとっては２年更新が３年更新になったらそれはありがたいと思われると思いますよ。ただ、われわれ認証機関がやることは一緒です。

　けれども、そういうことを積み重ねることによって、消費者の認識が高まる。認証を取られた施設に対しての信頼が高まっていけばいいと思います。

　ただやはり認証機関だけに任すというのは、やっぱりそれはおかしい。飲食店が２０万施設もある中で地元の保健所が毎年一回施設に立ち入って欲しい、とは言いませんが、けれども、期間が３年あるのなら３年のうちに一回ぐらい、保健所の人が現場に立ち入っていただきたいと思います。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課長）**

　当然これは行政も一緒になってやっていかなくてはいけないと思っております。

この制度はもともと真面目にきちんと取り組んでおられる事業者を消費者の方に知ってもらおうということで始めた制度です。事業者の方のほとんどは真面目にきちんと取り組んでおられると思いますので、そこは行政も一緒になって進めていきたいと思っています。

保健所もまたしっかり立ち入りさせていただきたいと思います。

**小田部会長**

　吉田勝彦委員、どうですか。

**吉田勝彦委員**

　今のところの話でいきますと、私が今一番心配しているのは、今取得されている施設が、このＨＡＣＣＰ対応基準にちゃんと移行できるかどうかというところです。

**小田部会長**

　そのことに関しては次の説明にありますので、この有効期間のところで何かありますか。

**吉田勝彦委員**

　有効期間につきましては、毎年１回チェックしているので、期間についてはこのかたちでもいいのではないかと思います。

　例えばこの自己点検評価でのチェックのときに、あまりにもひどい状態になっていると、認証取り消しとかそういうものがあるのかということが気になります。

**小田部会長**

　どうですか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　まず、自己点検評価表を提出していただいて、例えば、足りない部分があった場合は、すぐに切り捨てるわけではないと思うのです。やはり、こちらの認証制度自体は義務ではなくて、自主的に頑張っている施設が取っていただいている仕組みですので、まずはそれをクリアできるように、認証機関の方に頑張っていただいて。

　また、今回新しく入ったＨＡＣＣＰの要素のことでしたら、ＨＡＣＣＰの導入や推進は保健所の業務になっておりますので、ご協力できる部分等ありますので、それは大阪府としても取りこぼしのないように、今の認証施設が、皆さんステップアップできるようにというのは、認証機関と協力してやっていきたいと思っております。

**小田部会長**

　よろしいですか。

　吉田豊委員、どうですか。

**吉田豊委員**

　はい、事務局原案で、結構です。

**小田部会長**

　岡本委員も、どうですか。

**岡本委員**

　私も、事務局から示していただいたように、初回３年、更新５年で、私はいいかと思います。

**小田部会長**

　あと認証マークも、これでよろしいでしょうか。一応、説明書きに「新基準対応」と併記可能ということですけれども、これはどうですか、よろしいですか。

**広田委員**

　何ポイントぐらいの活字になるのでしょうか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　今も認証マークの使い方等に使用基準を設けておりますので、それに付随するような形で皆さんの表現がばらばらにならないように一定の方向性をちゃんと示していきたいと考えております。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課長）**

　本来なら、今ある１９２施設が同時に新しい基準対応に切り替わっていただくことができたら問題がないのですが、なかなかそのようにはいきませんので、猶予期間の間にできているところとできていないところを区別していきましょうということです。

　やはり今まで取っていただいた１９２施設については、私どももできるだけうまくスムーズに切り替えていただきたいということで、対応ができたものとの違いをつけるために入れています。この１９２施設が全部変わりますと「新基準対応」という記載は必要なくなりますので、そのつなぎとして入れさせていただいているというような認識を持っていただければありがたいかと思っています。

**小田部会長**

　よろしいですか。一応、これについては、事務局案を承認ということでよろしいでしょうか。

　それでは、また次にいかせていただきます。ご説明をお願いします。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　資料３―２を説明いたします。この資料は、国のＨＡＣＣＰ制度化に向け、府がどのようにＨＡＣＣＰに対応した認証基準を導入していくかを示したものです。一番下は、すでに認証を取得している施設が、どのように新基準に切り替えていくのか図示したものです。

　新規申請で新基準の認証を受ける場合は、特段混乱が生じませんが、すでに現行認証基準で取り組みを実施している施設に関しては、１９２施設全てが新基準に切り替えられるよう対応していく必要があると、事務局としては考えております。

　まず、国はＨＡＣＣＰ制度化に向け、２０１８年に通常国会にて「食品衛生法」の改正案を提出し、一定期間の移行期間を設けた後に施行する予定です。大阪府としては、ＨＡＣＣＰ制度化の流れにいち早く対応するために、現行認証基準にＨＡＣＣＰによる衛生管理項目を取り入れるべく、本日の部会でもご審議いただいております。

　ご審議いただいた内容が、３月に開催される協議会で承諾いただければ、２０１７年４月中旬に新基準について公表したいと考えております。この４月中旬という日程は、実施要綱の改定、手引書の作成に要する時間を考慮したものです。

　２０１７年４月中旬から約６カ月間、準備期間として、さまざまな媒体や講習会、イベント等を活用し、新基準による制度の周知を徹底していきます。また、審査員が新基準の審査に対応できるよう講習会を開催します。あくまでこの期間は準備期間であり、新基準で認証を取得することはできません。

　２０１７年１０月２日の申請から新基準での認証を開始し、２０１９年１０月１日までの２年間を移行期間とします。この期間は、現行認証の有効期間の２年と合わせており、現行認証施設については、この移行期間に新基準に切り替えることになります。新規申請の場合は、新基準でのみ認証を取得することになります。

　また、更新の場合は、十分周知をした準備期間の後ですので、原則、新基準に切り替えることになります。ただし、先ほども議論がありましたが、新基準にすぐに切り替えることができない施設も中にはあると思いますので、現行基準での更新も可能にしたいと考えております。

　これは、新基準に対応できずに、リタイアする施設が出ないようにするための措置です。認証機関にご協力いただき、また大阪府もバックアップしながら、次の更新のタイミングには新基準に切り替えていただこうと思います。

　２０１９年１０月１日からは新基準でのみの運用となりますが、先ほど説明したように、移行期間中に現行基準で更新した施設がある場合は、新基準・現行基準の施設が、しばらく混在することとなります。

　資料にはお示ししておりませんが、認証マークを商品に使用したいという要望が前々からございますので、商品認証ができる基準がどのようなものか、国の動向も見ながら、今後検討をしていく必要があると考えております。その際は、部会の委員の皆さまに、ご審議いただければと思います。

　次に、現行基準の認証施設の取り扱いについてご説明します。移行期間中に、新基準にスムーズに更新できる場合、特段混乱は生じませんので、図には示しておりません。

　まずパターンＡは、準備期間中に更新の時期を迎えるが、移行期間に入ってからすぐに新基準に切り替えたいという場合です。普通に現行基準で更新してしまった場合、２年後に新基準に切り替えることになります。新基準導入に積極的な施設に関しては、①にあるとおり、手続きをすることで、一時的に更新申請期間を６カ月間延ばせるようにします。

　この経過措置により、２０１７年１０月２日後、すぐに新基準に切り替えることができるようになります。ただし、②に書いてあるとおり、本来の更新日を起点とした有効期間となります。

　次にパターンＢは、本来であれば、十分な周知を行った後ですので、新基準に切り替えてほしいところですが、すぐに新基準に対応できない施設に関しては、現行基準で更新できるようにしたいと考えております。

　事務局としては、２０１９年１０月１日から新基準での運用を考えていますが、パターンＢの場合は、その期日を超えて現行基準の施設が存在することになります。なるべくＢパターンの施設が出ないよう、また、たとえこのようなケースがあっても、次の更新のタイミングで新基準に切り替えられるよう、認証機関にはご協力いただき、大阪府としてもバックアップして臨んでいこうと思っております。

　パターンＣについては、本来の更新日よりも早く新基準に切り替えたいという場合です。事務局としては、新基準に取り組んでいる施設が一つでも増えてほしいので、前倒しにして、新規ではなく更新という扱いで切り替えられるようにしたいと思います。

　ただし、この場合は、②にあるとおり、新基準に切り替えた日を起点とした有効期間にしたいと考えております。

　このようなロードマップで、事務局は新基準の導入を推進していきたいと考えております。以上です。

**小田部会長**

　はい。それでは、今のご説明をお聞きになったと思うのですが、これについて、移行期間の問題も含めてご質問はあるでしょうか。

　簡単に言えば、要するに今までの取得施設についてはできるだけスムーズに移行できるようきちんとカバーし、新基準は新基準でスタートするという、まあ、簡単に言えばそういうことですけれども、淡野委員、いかがでしょうか。

**淡野委員**

　大阪府さんのほうで、当然現行の１９２施設の有効期間はみんな把握なさっていますよね。それで、このＡとかＣに当てはまる施設というのは、幾つあるんですか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　残念ながら、今、手持ちの資料としてはございませんけれども、お声を聞いている事業者の中には、新基準が始まってからすぐにスタートダッシュを切りたいという施設があるのは把握しておりますので、ＡやＣパターンの施設はあると考えております。

**小田部会長**

　よろしいですか。

**淡野委員**

　もう一つ、すみません。このＣ基準ですけれども、これは審査機関のほうが掘り起こすのですか。それとも相手の声を待っていたらいいのか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　Ｃのパターンを希望される施設は、かなりやる気のある施設だと思いますので、そういった施設から自発的にお声が掛かったときにのみ対応していただいて、通常の有効期限のタイミングに通知していただいて、対応していただくだけで結構だと考えております。

**小田部会長**

　いいですか。

**淡野委員**

　はい。

**小田部会長**

　広田委員、何か、ご意見、ありましたら。

**広田委員**

　私自身は現行の認証施設の移行というのはあまり心配していないですけど、こういう移行期間２年間の間で、新規に認証を取得しようとする事業者数はどれぐらいなんでしょうか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　今のところ、具体的な数については把握できていないですが、私どもが認証機関の監査に行った際に、新基準が始まるというのをご存知な事業者の方から、ぜひ新しい基準がはじまったら取り組みたいという声があるということを認証機関の方からお聞きしております。

国のＨＡＣＣＰ制度化を受けて、事業者の皆さんの意識が高まってきている中ですので、それなりの数が増えると、事務局としては考えております。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課長）**

　担当はそう言っていますが、今までの経過を見ていますと、きちんとしているところでも申請してから審査に最低３カ月以上はかかっています。

　かなり多くの施設の認証を大阪食品衛生協会さんのところでしていただいているとは思うのですが、おそらく今の審査員の数からいきますと１年間でそれほどの数は無理だと思います。ＨＡＣＣＰに切り替わるので、切り替わるのだったら取得したいという問い合わせは１０施設程度からいただいております。ただ、おそらく今の認証機関の数の審査員の数からいきますと、１年間に１００は絶対にいかないと思うので、頑張っても５０施設が取れるかどうかというぐらいかと思っています。

　思っている以上に簡単には取れないです。淡野委員のところもおそらくご存知だと思いますが、早くて最低３カ月かかり、中には１年以上かかっても取れないということもあります。やはり１施設、半年程度は見ておかないと駄目かと思っています。

　現在、認証機関は８機関で、審査員の数も違いますから、１年間で５０施設いったらいいかと思っています。

　皆さん、取得したいということで相談に来られたとしても、実際取得するまでにかなり時間がかかりますので、急に数は増えないというのが現状だと思っています。

**小田部会長**

　これまでの認証と違って、今回は国がどの程度本気にやるかどうかで大分違ってくると思います。前もちょっと言いましたけれども、さっきおっしゃったような、お父ちゃんとお母ちゃんでやっているところはひょっとすると難題が多くて助けを求めてくるかもしれない。ただ認証を取得できないかも知れないのでこれは難しい問題かと思います。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課長）**

　まさにそういうところです。私どももこの認証制度の中身については大分議論をしているんですけれども、この認証制度はイコールＨＡＣＣＰではないんです。

　ここに記載されているコンプライアンスの項目などは、法律にないようなところもきっちりされているところに対して認証していくもので、もともと府が定めています管理運営基準の部分などはやって当たり前、また今回ＨＡＣＣＰに切り替わってもやって当たり前となります。このきちんとしていなくてはならない部分については、できていないところはもちろん認証ができません。

認証機関も審査にかかる時間、審査員の数等の問題もありますので、できるだけ長いスパンを持ちながらもできるだけ取っていただけるように認証期間を少し伸ばした形で、今回皆さんにご提示させていただいております。

**小田部会長**

　吉田勝彦委員、いかがでしょうか。

**吉田勝彦委員**

　資料３－２の現行基準認証取得施設の取扱いの部分がちょっと分かりにくいです。移行期間の後ろの方で更新のタイミングが来る施設は、準備期間の後ろの方にも更新のタイミングが来ているはずなんですよね。準備期間に新基準に切り替えるように言わずに、移行期間に入ってから認証施設に説明するのですか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　大阪府としては、本庁が主催する説明会だけではなく、保健所とも連携しながら、また認証機関の方にもご協力をいただきながら、準備期間の段階から、認証取得施設に対して様々な場を活用し説明を行い、フォローしていこうと考えております。

**小田部会長**

　よろしいですか。

　はい、吉田豊委員。

**吉田豊委員**

　この移行措置の関係では特に異存はございませんが、先ほど部会長も齋藤課長もおっしゃっておられた、国がＨＡＣＣＰを義務化した後、全ての食品事業者が対象になったときに、今の体制で果たしてどの程度、有効性が担保できるのかというのは、ちょっと不安ですね。それだけです。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課長）**

　平成３０年の法律化はどんなかたちになるか分かりませんが、義務化ということを受けまして、おそらく各都道府県、政令市も含めまして、条例を改正する必要があるかと思います。

　ただ、許可の有効期間は６年間ありますので、今営業許可を持っている施設だけを見ましても、全ての施設が更新されるまでの間、６年かかります。

　また全業種と言っていますから、許可のいらない、例えば、八百屋、漬物屋、お茶屋といったところも全てＨＡＣＣＰ対応させていくということですので、これを全部回るというのは、今の食品衛生監視員の数を見ましても、到底無理です。

　ですから、おそらく１０年以上のスパンを見ながら、主要なところにまずお願いしていくというようになっていくと思うのです。

　その中で、やはり自ら、自分のところはＨＡＣＣＰをやっているよということをＰＲしていきたいという事業者については、この認証制度を取得し活用いただくようなことができればと考えています。

　ただ、あくまでもこの認証制度というのは、Ｂ基準でございますので、国が言っているコーデックスのＨＡＣＣＰのＡ基準となりますと、もう少し厳しくなりますので、そのＡ基準のところについては、今後、どういう戦略でやっていくかというのは、また、皆様のお力を貸していただきながら、少し考えていきたいと思っています。

**小田部会長**

　よろしいですか。

　岡本委員、どうですか。

**岡本委員**

いろいろ考えていたのでは進まないと思いますので、まずやってみるというところからスタートなのかなと、消費者として思うのですけれども。すみません、答えにはなっていないかと思いますが。

　たぶん飲食関係の方も、ＨＡＣＣＰという言葉を聞けば、非常に難しくレベルの高いものだなと思ってしまう。まず、そこでくじけてしまうことにならないように「おたくがされているこの基準は、もう少しすればＨＡＣＣＰに近づけますよ」というような、そういう後押しは、府としても、認証審査機関としてもしていただけると、うちもできるんだなと、そのような気持ちになっていただくのが一番なのかと、今、お話を伺っていて思いました。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課長）**

　まさに、そうですね。ＨＡＣＣＣＰが義務化されますと、当然、これは法律上で決められることになります。そうなると保健所は必ずそういった指導をしていかないといけません。

　やりなさいではなくて、やはりやれるようにしていくのは、監視員の大きな役割になりますので、いきなりは到底無理ですけれども、まず、階段を１歩上がるレベルで、１歩上がったら、２歩上がるようなかたちで、少しずつ進めさせていただきたいと思います。

　また、皆さま方の現場のお声を聞きながら、力を入れないといけないところと次のステップにさせていただくところも少し整理をして進めさせていただければと思っています。

**小田部会長**

　よろしいですか。

　国の制度が変わることで、これから状況は変わるにしても、この大阪版の認証制度が浸透することによって事業者の方が救われるようなかたちになればいいなと思います。

　国もそこまで完全なＨＡＣＣＰをすべて導入せよ、というよりは、地方自治体でこのような制度がありそれをクリアしていればいいだろう、となるのではないかとは思うのですけれども。

　これも今後の国の動き次第なので、とりあえず現在はこの事務局案で了承ということでよろしいですか。

それではご了承ということで、今回の委員の皆さま方のご意見を取り入れて、事務局で取りまとめまして、３月に開催されます協議会で私から報告させていただきますので、ご了承よろしくお願いします。

　それでは、議事（１）については、これで終わりたいと思います。

＊議事（２）「大阪府食の安全安心顕彰制度における顕彰候補者の審査について」については、非公開のため略。