

大阪版食の安全安心認証制度の今後の方向性について（案）

経緯

- 令和元年8月の大阪府食の安全安心推進協議会において委員より以下の意見あり
 - ・法改正によるHACCP義務化により、認証制度の存在意義がないのではないか。導入時は、底上げの意があったとしても、これからは制度をどう位置付けるかが非常に大切である。より高度で、より品質の高いもの、つまり義務以上のものを求めないと意味がないのではないか。
 - ・今回の食品衛生法改正との整合性をうまく部会で調整する必要がある。
- これらの意見を踏まえ、認証制度の見直しについての検討を実施。

検討課題 ～より高度な衛生管理の取組みを認証する制度とすべきか～

検討①：制度の位置付けについて

令和2年11月、より高度な取組みを認証する制度となるようHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の基準と同等以上を目指す基準改定案を作成し、部会委員及び認証機関に対して意見の聞き取りを実施（参考資料2）

意見（参考資料3）

- ・現認証施設や小規模事業者の認証取得が困難

⇒小規模な事業者への取組支援という観点は重要

検討②：現行制度のニーズ等について



- この2、3年で認証施設数が増加傾向
 - 令和3年6月以降、HACCPの義務化後も増え続けている。
 - 令和3年6月に新たに創設された営業届出施設にもHACCPによる衛生管理に取り組みやすくなることが期待される。
- ⇒この流れを止めないことが重要
(現認証施設の更新継続、新規増加)

【事務局方針案】 小規模な事業者も含めた自主衛生管理の底上げを第一の目的とし、現行制度の特色であるコンプライアンスや危機管理の基準を活かした認証制度として維持する。

検討③：法改正等との整合性について

食品営業許可に係る施設基準の改正内容との整合性

（検討例）

- 食器類の保管設備（戸棚等）：【法令の改正点】衛生的な保管設備であれば、戸棚に限定しない
⇒認証基準（衛生）においても同様に変更
- 手洗い設備：【法令の改正点】水栓の再汚染の防止構造が追加
⇒認証基準（衛生）においても同様に追加

その他見直しを検討する認証基準

（検討例）

- 達成率が高く、選択ではなく必須項目が望ましいもの
⇒必須項目へ変更
- ノロウイルス対策の追加
- 基準項目の区分整理等