**大阪府食の安全安心推進協議会**

**第２２回事業者あり方検討部会**

**日　　時：令和４年２月８日（火）**

**午後３時００分から**

**実施方法：ＷＥＢ会議（Microsoft Teams）**

**傍聴席等：國民會館　12階　小ホール**

○事務局　それでは、ただいまより第２２回「事業者あり方検討部会」を開催いたしますので、開催に先立ちまして、健康医療部生活衛生室の氏内室長より、ごあいさつをさせていただきます。

○事務局　はい。私は、大阪府健康医療部生活衛生室の氏内と申します。本日はよろしくお願いいたします。

　お忙しい中、ウェブ会議に参加いただきまして誠にありがとうございます。日頃から府政全般にわたりましてご理解・ご協力をいただきまして、重ねて御礼を申し上げます。

　新型コロナウイルス感染症なのですが、１２月（令和３年）の半ばから感染拡大が急速に続いております。１月２７日（令和４年）には、まん延防止等重点措置の適用に至ったところです。足元７日間の１日あたりの平均でいいますと、陽性者の確認が１万２，０００人を超えるということで、これまでにない規模で推移をしております。まだまだ治まらない状況が続いております。大阪府としては、医療提供体制の強化あるいは、感染防止対策など、全庁挙げて対策に取り組ませていただいております。皆さまにもご理解・ご協力をお願いいたします。

　コロナ禍ということもありましたので、本来であれば一堂に会してということでございますが、本日は、ウェブ会議という形態を取らせていただきました。

　本日は、「食の安全安心認証制度」の今後の方向性についてご審議いただくとともに、「食の安全安心顕彰制度」に関するスケジュール等について、事務局からご説明をさせていただく予定です。委員の皆さま方におかれましては、活発にご議論していただき、忌憚のないご意見を頂戴したいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

　また、府庁は、ウェブ会議にあまり慣れていないので、ご不便をおかけすることがあろうかと思いますが、徐々に慣れていきますのでよろしくお願いいたします。

○事務局　ありがとうございました。会議に入ります前に、事前にメールで配布いたしております、本日の資料の確認をさせていただきます。

　こちら、画面の共有をさせていただきまして、１つ目が「次第」です。続きまして、「委員名簿及び配席図」。

　資料１ 「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）」

　資料２ 「第９回大阪府食の安全安心顕彰制度に係るスケジュール（案）」

　その他、議事１の参考資料としまして、

　参考資料１ 「現行の大阪版食の安全安心認証制度について（概要）」

　参考資料２ 「法改正に伴う認証制度の見直しについて（旧検討案）」

　参考資料３ 「旧検討案に対するご意見の抜粋」

　資料は以上となりますが、不足等ございませんでしょうか。本日は、これらの配布資料のほか、事務局から説明資料のスライドを準備しておりますので、画面で共有しながらご説明させていただきます。

　また、吉田委員におかれましては、所用のため本日は欠席されてございますが、事前にご説明のうえ、ご意見を頂戴しておりますので、吉田委員からのご意見等につきましては、後ほど小田部会長からご紹介をしていただきます。

　それでは、以降の進行につきまして、小田部会長よろしくお願いいたします。

○小田部会長　小田でございます。コロナで認証された所も大きな影響を受けていることと憂慮しております。またこの部会そして協議会も１年以上開催できなくて、ようやく今回、開催できるようになって、大きな転換期、制度の転換期にあたって会議をするということは非常に重要ですから、ご協力のほど、よろしくお願いいたします。

　新しい委員の方もおられますが、これから部会も何回か開かれると思いますので、よろしくお願い申し上げます。

　それでは、次第に沿って進めてまいりたいと思います。なお、本日の部会につきましては、すべて公開としておりますので、事務局で議事録を作成して、大阪府のホームページに公開するようにお願い申し上げます。

　それではまず、今回の議題の１でありますが、「大阪版食の安全安心認証制度の今後の方向性について」ということで事務局から説明をお願いします。

○事務局　ありがとうございます。それでは、事務局から説明をさせていただきます。本日の部会では、「大阪版食の安全安心認証制度の今後の方向性」について大阪府での検討状況をご説明させていただき、ご意見をお伺いしたいと思っておりますのでよろしくお願いいたします。

　それでは、資料を共有させていただきながらご説明させていただきます。

　本日の議事については、こちらの資料１の内容になるのですが、説明に先立ちまして、認証制度の概要をまず、ご説明させていただければと思います。現行の認証制度の概要については、参考資料の１「現行の認証制度について概要」という資料をご覧いただけたらと思います。画面のほうでも共有させていただきます。

　まずこの現行の「大阪版食の安全安心認証制度」なのですが、平成２１年にスタートした制度になっております。概要としまして、食の安全安心に積極的に取り組んでいる飲食店、それから、食品製造施設、販売店等を認証する制度となっております。

　内容としては、事業者の積極的な取組みを評価し、一定水準以上にある施設を認証するということで、認証自体は、大阪府が行うのではなくて、大阪府が指定した第三者機関が審査を行い、認証する制度となっております。

　食の安全安心に関する認証にはなるのですが、認証基準には衛生管理だけではなく、コンプライアンス、危機管理の項目も含む独自性のある制度となっております。

　認証取得のメリットとしましては、認証基準の項目が「具体的な取組み内容」となっておりまして、誰でも理解しやすい内容になっているという特徴があります。従業員一人一人が認証基準に取り組むことで、お店全体の衛生管理の水準が向上するといった制度になっております。

　続いて、「認証の対象施設」としては、先ほどご説明をさせていただいたように飲食させる調理業、製造業、それから食品を販売する営業となっております。

　「認証基準」に関しては、衛生管理に関する項目それから、コンプライアンス、危機管理に関する項目と分かれておりまして、それぞれ必須項目、選択項目というものが設定されております。必須項目、選択項目を併せて、衛生管理項目が４５項目、コンプライアンス、危機管理項目が２５項目から構成されておりまして、計７０項目のうち８割以上適合することで認証を取得することができるという制度になっております。衛生管理に関する項目については、一般衛生管理に関する項目と併せて、ＨＡＣＣＰ（Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析重要管理点）に関する項目について平成２９年１０月改正で項目を追加しているという状況です。

　認証の審査を行う認証機関といたしましては、現在、１０機関が大阪府から指定されております。こちらのご覧の機関になります。現在の認証施設の状況ですが、５３１施設、認証を取得していただいております。協議会のほうでも審議をいただいておりますが、大阪府の食の安全安心推進計画、第３期の推進計画の目標でも令和４年度末時点で４００施設という最終目標を掲げておりまして、もう既に目標を達成しているという状況にあります。以上が現行の認証制度の概要となっております。

　続きまして、資料１の議事の説明に移っていきます。こちらの資料の内容は、説明用スライドを別途用意させていただいておりますので、そちらでご説明させていただきます。

　「大阪版食の安全安心認証制度の今後の方向性について」　になります。本日の部会で審議いただきたい検討課題は２点です。まずは、「制度の位置づけ」についてです。現行制度をより高度な衛生管理の取組みを認証する制度とするべきかということが１つ目です。次に「その他」としまして、「法改正との整合性を図る観点から基準の見直しを検討している事項」についてです。

　今回、ご審議いただく認証制度の見直しの検討経緯です。まず、令和元年８月の協議会におきまして、認証制度の今後の位置づけ等についてご意見を頂戴しました。いただいたご意見について、当初の予定では、令和２年度に何とか部会を開催しまして、方向性を審議していただくことにしておりましたが、コロナ禍で部会開催が困難な状況でありましたので、まずは事務局で見直す場合の基準案を作成しまして、令和２年１１月に部会委員等からご意見をいただきました。いただいたご意見を踏まえまして、事務局でも再検討を行い、その内容も踏まえて今回の部会で認証制度の今後の方向性、位置づけ等をご審議いただくこととしております。この検討の間の法改正等の経過は、こちらに記載のとおりです。

　令和元年８月の協議会での意見についてですが、同協議会で平成３０年６月の食品衛生法改正によるＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の制度化を契機としまして、認証制度の位置づけ等について検討課題としてご意見がありました。１つが、「ＨＡＣＣＰの制度化に伴って、認証制度についても、より高度でより品質の高いもの、義務以上のものを求めないと意味がないのではないか」というご意見です。次に、「法改正との整合性をうまく調整する必要がある」というご意見です。

　これらのご意見から、まずは事務局でより高度な取組みを評価する制度を検討、作成をしまして、令和２年１１月に部会委員及び認証機関からご意見を伺ったところです。こちらが、ご意見を伺いました旧検討案の概要の資料になります。こちらは、参考資料２として添付させていただいております。

　それでは、この旧の検討案のコンセプト等を少しご紹介させていただきます。この旧の検討案の作成にあたっては、認証制度に対する事業者のニーズとして「衛生管理計画ができているかの第三者チェック」であるとか、より上をめざして衛生管理を何か頑張りたいといった点を想定しまして、主に中小企業を対象とする内容を検討しております。更に、より高度な取組みを評価する制度として、どの程度のレベルまでの基準とするかという点については、旧検討案では、ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた基準と同等以上、更にその向上をめざすものとして、基準の見直しを検討しておりました。

　認証制度のこれまでの改正経過と旧の検討案のイメージ図です。左側に今、法令上の衛生管理の義務事項を入れております。右側に認証制度の認証基準のイメージを書かせていただいています。

　この認証制度自体は、平成２１年にスタートしております。平成２１年当時については、衛生管理の義務事項としては、大阪府の条例において、管理運営基準としまして、特に一般衛生管理を中心とした基準が、義務付けられていたところです。

　こちらの基準については、すべての業種に共通の基準の書き方になっておりましたので、そこからわかりやすい表現で基準化したものが認証制度の基準となっております。ですので、当時の認証基準の構成としましては、一般衛生管理を中心とする衛生管理項目と、それからコンプライアンス、危機管理の項目から構成されております。

　次に平成２７年に大阪府の条例改正がありまして、一般衛生管理を中心とした従来型の衛生管理の基準、それから一般衛生管理とＨＡＣＣＰ導入型基準と併せた基準。こちらを選択式で選ぶことができるような義務基準に改正されました。この改正を契機に、認証基準の中でも今後、法令で義務化されるであろう、ＨＡＣＣＰに関する項目を先立って追加をしたという状況です。認証基準の改正が、平成２９年１０月に基準改正がありまして、認証基準の衛生管理項目に関してもＨＡＣＣＰに関する項目が追加されたということです。

　今回、令和３年に条例ではなくて、国の厚生労働省令で、公衆衛生上必要な措置の基準として、ＨＡＣＣＰに関する取組みが義務づけられたところです。このＨＡＣＣＰの義務づけに沿ってより高度な取組み基準にすべきかどうかということが今回の検討課題になります。

　旧検討案に対するご意見の中では、部会委員の皆さまからは、例えば、「街中の飲食店にも大阪府として支援できる方策や広報をお願いできるか」といったご意見ですとか、旧の検討案では、「衛生管理計画の妥当性を評価することは、認証機関が評価することは困難である」といったご意見ですとか、「詳細な個別項目の管理となると、難易度が難しい」といったご意見がありました。また、こちらは、認証機関からのご意見の抜粋です。「旧検討案のコンセプトでは、中小企業を対象と想定したものであったが、現実的には中規模以上の事業者向けの基準となっているということで、小規模な事業者等では取得が困難ではないかと懸念している」といったご意見や、現状の認証の申請、つまり「現行の基準においても小規模事業者の多くは、認証機関からのサポートが大いに必要な状況である」といったご意見。そのほかにも「そもそも現行の認証制度については、個人が経営するような小規模事業者を含めて認証し、レベルアップを図っていこうとするものであった」と。「その中で、旧検討案の見直しがされた場合には、小規模零細事業者は、認証の取得が困難と考えられる」といったご意見が多くありました。

　今回、認証制度の今後の方向性等について、事務局で再検討した内容はご覧のとおりです。まず、主たる検討課題としては、冒頭で説明をさせていただいたように、現行の認証制度を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どうかという点です。この検討課題については、検討①と検討②の観点でそれぞれ検討をしております。

　検討①としては、「制度の位置づけについて」です。より高度な衛生管理の取組みの程度。レベルとして、ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた衛生管理から更にＨＡＣＣＰに基づく衛生管理をめざす制度とした場合での検討をしております。検討②としては、「現行制度のニーズ等について」です。現行の認証制度は、事業者からのニーズ等に合ったものであるかという点について、認証施設数の推移を参考に検討を行いました。また、「その他検討課題」としまして、検討③では、法改正等によって、許可業種の施設基準の改正もありましたので、現行の認証基準について法改正による施設基準の改正趣旨や、一般的な食の安全安心の観点との乖離はないかという点について検討を行いました。検討①では、認証制度の方向性として、より高度な取組みを認証する制度の旧検討案の主なご意見を参考にさせていただきました。

　旧検討案における主なご意見としまして、やはり先ほどご紹介させていただいたように「小規模事業者の認証取得が困難」といったご意見が多くありまして、このような内容からやはり、小規模な事業者への取組み支援という現行制度の観点というものが非常に重要なものだということを再認識しております。

　次に検討②としまして、現行制度のニーズ等について認証施設数の推移を基に検討しております。認証施設数は、この２、３年で非常に増加しております。このことからも一定のニーズがあるのではないかということが見て取れます。特に令和２年６月から令和３年５月末までは、ＨＡＣＣＰの制度化の１年間の経過措置期間中でありましたので、この間は、非常に増加するであろうということで想定しておりましたが、更に義務化されて以降令和３年６月以降についてもそれ以上のペースで施設数が増加しているという状況です。特に認証機関さんからお話をお伺いさせていただいている中でも、今回、法改正によって許可制度の見直し、それから、新たな営業届出制度というのもスタートしましたので、特に許可の必要のない届出業の施設さんがこの認証制度の取得に向けてご相談が多く入っているというお話もお聞きしております。

　このような状況から、現行の認証制度でも非常に事業者さんのニーズというものは一定程度あるということで、この流れを止めないことが重要であると事務局では感じています。

　この検討①、検討②の状況から今回、主な検討課題としておりました、現行の認証制度を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どうかという点に関しては、事務局方針案としては、当初の認証制度の目的であった、「小規模の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て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生かした認証制度として維持する」という内容で考えております。この事務局方針案について後ほど審議いただきたいと思っております。

　説明のほうでは続いて、検討③についてもご説明させていただきます。検討③については、「法改正との整合性について」ということで、法改正によって許可業種の施設基準の改正もありましたので、そのような観点から認証基準との整合性について見直しを検討しております。

　具体的な見直しの検討例について２点ほどご紹介させていただきます。１点目が、「食器類の保管設備」いわゆる、戸棚等に関してです。今回、許可業種の法令改正によって、衛生的な保管が可能であれば「戸棚」いわゆる、「扉付きに限定されない」、「限定しない」ということで、この改正の趣旨としては、必要な設備は構造・仕様のみではなくて、性能として衛生的な取扱いが可能かどうかで判断していこうという観点から法令の改正が行われております。

　現行の認証基準の中でも、食器器具等の保管場所に扉が付いているという今の認証基準がございますので、こちらの認証基準についても法令の改正の趣旨と同様に必ずしも扉に限定するものではなくて、衛生的な取扱い、食器器具の保管ができているかどうかといった点で判断できるように変更を検討しております。

　もう１点が手洗い設備の水洗の構造に関してです。法令の改正によって、手洗い設備の水洗については、手指の洗浄後に再度汚染がないように自動水洗であるとか、レバー式、足踏み式といった水洗の構造が基準として追加されております。この改正の趣旨は、手洗いは衛生の基本でありますので、ハード面の規制を強化することによって、衛生を向上させるといったものです。

　法令の改正は、許可業種の施設基準に関しての内容になりますが、現行の認証制度では、対象としては許可業種に限定されておりませんでして、先ほど相談が増えているとお話させていただいた届出業種の例えば、食品製造業、カット野菜を製造されている業種などですね。そのような業種も対象としておりますので、そのような届出施設については、法令上は、この手洗い設備の再汚染防止水洗の構造というのは適用されないのですが、認証制度においては、法令と同様の、許可施設と同様のハード面への基準の適合を求めていってはどうかということで検討しております。

　その他、法令の改正等ではないのですが、併せて見直しを検討している認証基準です。１つが、現状の認証基準では必須項目、選択項目と分かれているのですが、選択項目の中でも、現状でも達成率が高く、内容的にも必須項目が望ましいものについては、選択項目から必須項目に変更していくことを検討しております。具体的な例としては、消毒用アルコールを備えているといった基準があると考えております。

　次に、「ノロウイルス対策の項目追加」についてです。全国的にも食中毒の発生状況を見ますと、ノロウイルスによる食中毒というものが発生件数でも非常に多い状況でありますので、このノロウイルス対策としまして、例えば、嘔吐物等の処理清掃セットの常備といった項目を選択項目の中で追加するようなことを検討しております。

　最後に、「項目の区分整理」ということで、現状の認証基準の中でも評価項目、例えばこちら、画面でお示しをさせていただいているように手洗いに関する項目についても少し、項目番号がバラバラになっているものも見られますので、このような番号を再度、区分整理させていただいて、見やすいものにしていくことができればと検討しております。

　以上が事務局での検討状況になりまして、冒頭でもお話させていただきました今回の部会の中でご審議いただきたい点のまとめです。

　資料１でもありました、検討①、②、③のうち、①、②を踏まえた事務局方針案。認証制度の今後の方向性、位置づけとしまして、従来からの「小規模な事業所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生かした認証制度として維持する」という認証制度の今後の方向性について、ご審議いただきたいと思います。

　次に検討③に関して、認証基準の一部見直しにつきましては、先ほどご紹介させていただいたような点を事務局で基準の改正案として作成しまして、この部会のあとにできるだけ早い段階で部会委員、それから認証機関とも調整させていただきながら基準の見直しの手続きを進めていきたいと考えているのですが、基準の見直しにおける、考慮すべき点等あれば、ご意見等をお伺いしたいと思っております。事務局からの説明は以上になります。小田部会長、進行を再度お願いできますでしょうか。

○小田部会長　はい。ご説明をありがとうございます。

　それでは、委員の皆さまからご意見あるいはご質問を頂戴したいのですが、その前に確認だけですが、もう既に事務局のほうから皆さまにお送りされている資料ですね。見られていると思うのですが、認証制度などはこれは、スペックなのですね。だから、「これだけのことができますよ」ということで、実際にできるかできないかというところあるいは、できるのにきちんとしていないということはそれはあとの問題で、認証とは少し離れるのですね。だからその点を誤解のないようにお願いいたします。あくまでもスペックを見て「それだけのことができます」ということを認証するという制度だと思います。

　実際に問題が起こったときに「それをどうしましょうか」と認証機関が責めを負うということはないわけです。それから、今回の議論はあくまでも今、ご提示いただいた、この間、大阪府の方が頑張って、部会などが開かれない中で頑張って、旧の部会の、協議会の話を踏まえながら良い案に私は、していただいたと思うのですが、これについてぜひ、皆さんにご審議いただきたいということですからお願いいたします。

　それから、もう１点は、この制度。いわゆる、食品の製造販売、それから実際に調理をして提供するという非常に幅広い職域にまたがっていますので、具体的な改正案については、ここで審議するのは、なかなか難しいので、もし、問題点のあるところは、ご指摘をいただきながらそこはあと事務局に対処をお願いしたいと思っておりますのでこれからもどうぞよろしくお願い申し上げます。

　それでは、申し訳ありませんが、私の画面に映っている順番でお話いただきたいと思いますが、最初に岡本委員、いかがでしょうか。

○岡本委員　はい。今、説明を伺っていて、大阪府が提案されている、この内容に関しては賛成をします。ただ、一番懸念されている小規模の事業者に対してはやはり、しっかりとしたサポートが必要ではないかと思うのですね。やはり、このように認証するということ自体でも「このようなことは面倒くさいわ」とまず、やる前から頭の中で考えられてしまっては、元も子もありませんので、そこは例えば、認証機関さんなどの手を煩わせることになるかもしれませんが、しっかりとした講習などをしていただきながら高みをめざしていただけるようなそのような形になればよいと思っておりますので、まずはやはり底上げということが一番ではないかと、今の説明を聞いて私自身が思ったところです。以上です。

○小田部会長　ありがとうございます。それでは次に楠本委員、お願いいたします。

○楠本委員　ご指名いただきましてありがとうございます。先ほど大阪府さんからご説明があった、「より高度な衛生の取組みを認証する制度とするべきか」というところですが、この類のものを一歩退いてというか、レベルを下げてということは、昨今、許されることではないと思いますので、この方法で進めていただきたいと思っております。先ほど、岡本委員からもありましたように商工会議所の会員企業には、零細・中小の事業者が多いわけで、裾野を広げるためにもサポートが必要というところは同意するところであります。

　コロナで相当、痛んでおられる業種ですから、大変さが通常よりもあるのではと思います。生き残りをかけているときに「なぜ、このようなところにも目を配るようなことをしなければいけないのだろうか」というところもあって取っ掛かりのハードルが高くなってきているのだろうなと肌感覚では思いますので、本当に認証機関の方々にはご苦労をかけるかもしれませんが、ここはひと頑張り、この時期、しっかりと取り組むという意味でも、お力添えをいただいて、まずは、しっかりとご理解いただく。そして来るべき、コロナが明けたあとにしっかりと飛躍できる一つの方策として「取り組んでいきましょう」という、この言葉が正しいかどうかわかりませんが、気運をしっかりと高めていくことも大事なことではないかと思いました。

　この分野はあまり詳しくないので、大枠な意見しかできませんが、以上が私の意見でございます。よろしくお願いいたします。

○小田部会長　はい。ありがとうございます。次に大原委員、お願いできますでしょうか。

○大原委員　私も百貨店業をしておりまして、やはり、中規模、大規模のお取引先さまというのは、会社の中に仕組みがあったりということで、会社の中でも理解を進めていくということでございます。小規模になりますと、人数も少ないということで、「なぜ、これをしなければいけないのか」というところをやはり、しっかりと説明をして、納得していただければ前向きにしていただくことができることも多いので、先の委員さんと同じになりますが、なぜやるのかと説明をして、わかっていただくことができるような状況にしていただければ、内容はコンプライアンス、危機管理などとなっているものが多々ありますので、非常に有用では無いかと考えます。以上でございます。

○小田部会長　ありがとうございます。それでは次に齋藤委員、お願いいたします。

○齋藤委員　はい、私からは、大阪府から提案いただいております制度についてと、それから日程等につきましても賛成をしたいと思います。

　ただ、委員の皆さまにも現状というものを把握していただきたいのですが、今現在、先ほどの説明にもありましたように、認証されている施設が５３１施設。そして現在、我々協会のほうで認証となっているのがそれの約３０％、１５７施設を食品衛生協会（大阪食品衛生協会）のほうで認証をさせていただいておりますが、認証申請にあたって、出される段階で認証を取るまでに早くとも３カ月から半年かかっています。取りたいという意欲はあるのですが、未だに１年以上出ない、書類が整わないような施設も多々、ございます。

　そしてやはり、私も実際にこの協会に来て、認証制度を進めていく中では、徐々に皆さん「取りたい」というようなご相談もあるのですけれども、まず、きちんとこの認証制度の中身を理解されてから申込みをされていないものですから、やはり認証機関のほうでかなり負担がかかっているのが現実でございます。

　それと、当時、これを作るときにできるだけ、事業者の負担を軽減ということで、料金設定を非常に安く設定をしているものですから、やはりそこの部分で、業としてのかなり厳しい状況であるということが現実です、ただ、時間をかけて説明をしていく中では、半年ほどかければ皆さんきちんとされて、実際に１回目を受けていただいた所については、引き続き更新をされて継続をされていますし、取った所から「取ってよかった」ということでほかの会社の方をご紹介していただけるところも結構、出てきていますので、そのような意味では、小規模事業者にもしっかりと浸透していただくということは重要ではないかと考えております。

○小田部会長　ありがとうございます。今の齋藤委員の発言で、何か事務局からありますか。

○事務局　そうですね。今後の方向性については、賛同いただけるということでありがとうございます。認証機関の立場から、ご相談があってから認証取得まで少なくとも３カ月以上かかるという状況なのではということで受け取ったのですが、認証基準をこれから見直しを進めていくにあたって、ある程度、周知期間のようなものはやはり必要という状況でしょうか。このあたりもご意見を伺えればと思うのですが。

○小田部会長　いかがでしょうか。齋藤委員。

○齋藤委員　どちらかと言いますとあまりたくさんご相談されると、認証機関自体がなかなか機能しない。だから、今のペースで順調にいかせていただくのが一番、よいのかなと、私ども協会では思っています。

　小規模な施設については、認証基準の中身を理解されていないので、記録などが出来ていないことから、基準について丁寧に説明をしていかないといけないので、差し替えに時間がかかるというのが、現状でございますので、やはり、「取りたい、取りたい」と殺到されても実際には困りますので、今のペースで進めさせていただきたいと思います。

ただ、認証機関が今、１０機関ございまして、それぞれの機関の皆さんがご苦労されていると思うのですが、現場でのいろいろな課題というものが出てきていますので、そこはできましたら事務局のほうでしっかりとルールを示していただきたいと思っております。以上です。

○小田部会長　ありがとうございます。事務局もそれでよろしいでしょうか。

○事務局　はい。ありがとうございます。

○小田部会長　それでは、佐伯委員、よろしくお願いいたします。

○佐伯委員　はい。佐伯でございます。私どもの協会のほうは、外食業界の方々が参加している協会で、そのうえで認証制度の認証機関もさせていただいております。高度化に関してなのですが、今、現状入っていただいている方でその外食業界でいえば、結構、１店舗、２店舗のお店から１００店舗以上のチェーン店さままであるのですが、今、現状の制度でさえ、中規模以上の方がメインになっておられます。そのくらい皆さん、取るのになかなか二の足を踏まれるというところが小規模店舗さまでしたら、やはり、「手間がかかるのではないか」とか「いやいや、コロナ禍でそのような余裕がもうないよ」とおっしゃる方がほとんどでして、ここ最近になって少しずつ増えているのは、ＨＡＣＣＰの制度が義務化されるということによって、「義務化やったら何をしないといけないの」と。そうすると私たちが説明しているのは、今回のこのＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた制度をやっていけば義務化に対応できるという形をご案内させていただいて、取り組まれていることが少しずつ増えておられます。

　そのくらいのスピードですから、それをこれから高度化にしていくとなると、今、現状受けられている所や続けられている所は、なかなか維持していくのは、厳しくなるでしょうし、これから更に義務化といっても、まだ保健所の方とか含めてチェックされているような状況ではありませんので、これからそれが進められたときに、そのような業者さんとか小規模の事業者さんは、簡単に入ってそれができるような制度にしていただいているほうが私どもとしては、全体の網を広げるということでよいのではないかと考えております。

○小田部会長　ありがとうございます。今、非常に重要なご発言だったかと思いますので事務局ではいかがですか。今の佐伯委員のご発言に関して何かありますか。

○事務局　そうですね。まさに現行の制度でも、小規模な事業者さんが取得するというところでは、やはりハードル面としては、あるということで、これを更に基準を高度化して、より取り組みにくいというか、取っ掛かりづらいというものよりも現行の基準を更に小規模な事業者さんに岡本委員、楠本委員からもお話がありましたようにできるだけサポートをして、この基準でも取り組んでいただけるように行政でも取り組むというか、行政、認証機関での取組みが必要だと感じました。

○小田部会長　ありがとうございます。それでは、吉田委員から提出されましたご意見をご披露させていただきます。

　まずは、「現行制度を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」という点で、「事務局案は、小規模事業者も含めた自主衛生管理の底上げを第１の目的とした制度として維持したい」ということに対してのご意見ですがまず基本的には、「事務局方針案に賛成します」と。食品の大手企業向けの制度であれば、ＨＡＣＣＰ認証やＩＳＯ（International Organization for Standardization：国際標準化機構）などのように、ありとあらゆる衛生管理の項目に取り組むことをめざす制度とするほうがよいと思います。これも大手企業ですね。

　「しかし、この制度の主な対象が小規模な事業者であるなら、現実は、そのような事業者にとって取得が難しい。または、そのときだけ取り組むことになってしまうといった、形だけになるのではあまり意味がないのではないかと思います」と。「あまり高度化させることは、現行制度とは異なる制度になるのではないか」といったご意見です。

　次に、「法改正等の整合性を図る観点等から基準の見直しを検討している事項について」であります。基準の見直しにおける考慮するべき点なのでありますが、吉田委員からは、「認証基準の個々の項目に関しては、大阪府や認証機関で専門的な観点から見直しを行っていただけばよい」と。「ただし、制度として運用するのに、どこまでの取組み内容を必要とするかについては、部会委員の意見も踏まえたうえで、大阪府が最終判断するものと考えております」ということでございます。最後に「その他」で、大阪版食の安全安心認証制度に関するその他のご意見ということで、「認証制度や認証マークの認知度はまだ高くない。今後、事業者や消費者への認知度をより高めることができれば、認証取得のブランド力も高まり、制度としても更に広がるのではないか」というご意見です。以上です。

　一応ですね、委員の皆さまにご意見、ご質問を披露していただきましたけれども、追加で言っておきたいことがありましたらよろしくお願いいたします。いかがでしょうか。ランダムで結構です。よろしいですか。何かこれ以上のことはないですか。ありがとうございました。

　それでは、「大阪版食の安全安心認証制度の今後の方向性」については、部会として、事務局案を了承するということで今後は、事務局で本日出ましたご意見を踏まえて認証基準の改正手続きをお願いしたいと思います。皆さん、それでよろしいですね。ありがとうございます。事務局もそれでよろしいですか。

○事務局　はい。ありがとうございます。

○小田部会長　それでは次に議事の２「その他」について事務局からご説明をお願い申し上げます。

○事務局　はい。それでは、事務局から１点。「第９回大阪府食の安全安心顕彰制度のスケジュール（案）について」ご説明をさせていただきます。ただ今、共有画面に出ております資料２によってこのスケジュール案とこれまでの実績についてご説明させていただきますと、コロナ禍によりまして、この２年間、令和２年度と令和３年度のほうは、影響で中止ということにさせていただいておりましたので、令和４年度の中では、推薦依頼を令和４年度１０月から１１月に予定しております。推薦の依頼先としましては、大阪府の食の安全安心推進協議会の委員の皆さま、庁内の関係部局、あと府内の政令・中核市です。

　２番、次に審査としましては、この推薦をいただきました候補者を令和５年１月から２月に事業者あり方検討部会を開催しまして、顕彰候補者の審査を実施する予定です。そこで、顕彰候補者の審査をして決定しましたら、３．表彰式としまして、令和５年の３月から５月を予定しております。

　次に参考としまして、これまでの顕彰実績ということで、第１回平成２４年に食博（食博覧会）の博覧会の中で、事業者部門５名、消費者部門２名を表彰したのを皮切りに、これまで第８回まで実施してきまして、次は第９回になるのですが、第９回は先ほど説明しました、スケジュールを予定しております。説明は以上です。

○小田部会長　ありがとうございます。それでは、ただ今の事務局案ですね。「顕彰制度のスケジュール等について」何かご意見とかご質問があればご披露をお願いします。ただ、これは新しい委員の方には一言申し添えておきますが、この審査を我々が行います。結構、時間を取って行いますので乞うご期待ということでお願いいたします。

　それでは、何かこのスケジュールについてはご意見ありますでしょうか。よろしいですか。スケジュールなので、これは事務局のほうできちんとしていただきたいと思いますので、どうしても言っておきたいということがありましたらお願いします。岡本委員、何かありますか。

○岡本委員　はい。どうしても言っておきたいではなくて、少しだけ教えていただきたいのですが、この「消費者部門」のところが非常に実績としては、何か少ないように思うのですが、これは何が原因でこの数字になっているのかというところを事務局の方に教えていただきたいのですが。

○事務局　消費者部門として、候補者として推薦をいただいている主な部門としましては、大阪府の消費生活センターのほうから消費者団体を挙げていただいていまして、つまり、食品に関する取組みを発表、研究発表大会などで発表されている方などを中心に挙げていただいております。

　なかなか委員の皆さまから消費者の方で、この顕彰制度がそもそもの枠組みというのは、生産から消費まで、日頃からしておられるのだけれどスポットが当たらないような方も広く当てていただいて、「取組みを活性化していきましょう」というコンセプトで横のつながりをこのように生産から消費までを含めた顕彰になっているのですが。だから、「この依頼の推薦をしてください」という依頼の中で、我々はどちらかというと事業者さんマターであったりとか、消費者さんとつながる機会が我々行政はあまりないということもございまして、推進協議会の委員様からぜひ、どんどん挙げていただきたいというところも少しあるのですが、もし、これは、一応取組みとしては２年間継続していろいろなことをされている方ということで、結構、広く顕彰できるシステムになっていますので、もし、候補者の方がおられましたら挙げていただきたいなというのが我々の思いといいますか、現状になっております。

○岡本委員　なかなかこの安全安心顕彰制度というもの自体が認知がないというか、見えてこないというところがありますので、そこをもう少し見える化、見せる化していただくと、その部門のところの数も増えていくのではと今、そのように思いますが。

○事務局　ありがとうございます。周知、しっかりと力を入れてしていきたいと思います。

○小田部会長　ありがとうございます。私も少し事務局のほうにお伝えしたいことがあるのですが。大阪府はいろいろな制度があるのでね。なかなか頼もしいのですが、府知事さん、かなり人気ですから、府知事さんから皆さんに一言、府民の方におっしゃてもらえばどうかと私は思います。

　その他で何かありますでしょうか。この制度全般についてのご意見とかご質問ありましたらご議論いたします。皆さん、よろしいですか。齋藤さんいかがですか。

○齋藤委員　はい。特にございません。これで結構です。

○小田部会長　ありがとうございます。それでは、皆さまからはそのようなことで事務局に頑張っていただきたいと思います。ご意見がないということで、これで今日の審議は終わりたいと思います。ぜひ、次回は本当に皆さまと対面でお会いしたいと思っております。

　最後に本日ご議論しました内容につきましては、次回、大阪府食の安全安心推進協議会にてご報告させていただきます。それでは、事務局にお返しいたします。よろしくお願いいたします。

○事務局　食の安全推進課湯城でございます。小田部会長、どうもありがとうございました。また、委員の皆さまにおかれましては、活発なご議論をいただきましてありがとうございました。今後、大阪版食の安全安心認証基準の改定等につきまして作業を進めさせていただきますので今後ともよろしくお願いいたします。

　本日は、ウェブ開催ということで、初めての試みでしたので、皆さま方には、大変ご不便をおかけしましたが、今後、慣れるように努力しますので、今後ともどうぞよろしくお願いいたします。

　それでは、小田部会長はじめ、委員の皆さまにはご多忙にもかかわらず、本部会にご出席いただき誠にありがとうございます。事務局一同、心より御礼申し上げます。ありがとうございました。

○事務局　それでは、本日はこれをもちまして閉会といたします。どうもありがとうございました。

○一同　ありがとうございました。

（終了）