

「大阪版食の安全安心認証制度」の今後のあり方について

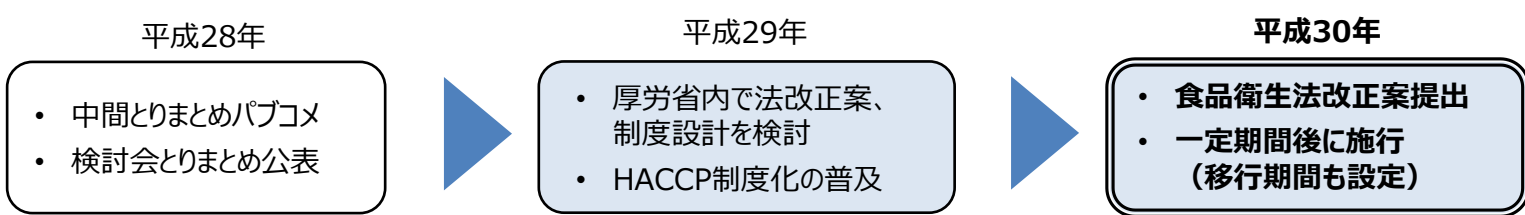
1 HACCPの制度化 厚生労働省の方針

平成28年10月14日、厚生労働省の有識者検討会でまとめた、「HACCPの制度化」に関する中間とりまとめ案を公表
パブリックコメントを経て、同年12月26日、「HACCPの制度化」に関する最終とりまとめを公表

厚労省
提示案

- 製造・調理・加工・販売といった**全ての食品等事業者**において、**HACCPによる衛生管理を義務**付ける
- 原則は基準A、小規模事業者・多品目の製造業者・特定の業種などは**一部要件を緩和**（基準B）
- 各事業者での実施状況の確認方法、導入の支援策、基準A・Bの線引き等は厚労省で今後検討

	HACCPの適用	衛生管理計画	制度化に際しての要求事項	許認可の必要書類
基準A	HACCPの7原則 (Codexのガイドライン)	HACCPプランを作成	HACCPの7原則を実施 (①危害要因分析、②重要管理点の設定、③管理基準の設定、④モニタリング方法の設定、⑤改善措置の設定、⑥検証方法の設定、⑦記録・保存方法の設定)	・営業許可申請書 ・営業施設図面 ・条例で規定する書類 ・HACCPに基づく衛生管理の実施を示す書類
基準B (小規模事業者、特定業種等)	HACCPに基づく衛生管理	HACCPに基づく衛生管理プランを作成	HACCPの7原則を概ね実施 ※①危害要因分析、④モニタリング方法の設定、⑦記録・保存方法の設定は、 基準Aの要件を緩和	製品説明書 製造工程図 危害要因分析表 HACCPプラン (CCPの設定等)



2 大阪版食の安全安心認証制度の活用

大阪版食の安全安心認証制度を活用して、広くHACCPの普及を推進



- 認証基準を達成すれば、HACCPによる衛生管理ができてい と見なせる内容に
- 全ての食品事業者が対応できる よう、認証基準の内容は国の提案する「基準B」に沿うものとする



- 製造、飲食店及び喫茶店、販売の各認証基準に「HACCPによる衛生管理の実施」を組み込む
→ 認証制度がHACCP版に生まれ変わる
- 認証の仕組みは現行制度を維持

【認証基準の主な変更点】

- HACCP7原則にかかる項目を追加**
 - 重要管理点、管理基準の設定と実施記録
 - 記録類の管理
- 必須項目の追加 (全体の項目数は変更なし)**
 - 器具の洗浄消毒手順書・食材の保管管理手順書の作成
 - ルールやマニュアルの見直し
 - クレーム対応体制の整備と対応記録
 - クレーム発生原因の究明と再発防止
- 「記録」を必須事項に位置付け**
 - トイレの清掃記録など
(例：飲食店/喫茶店営業
衛生管理：14項目、
コンプライアンス：11項目)

3 大阪版食の安全安心認証制度の変更点

変更事項	現行基準	HACCPの考え方を取り入れた新基準
有効期間	2年	初回：3年
		更新：5年
履行状況確認回数	認証から1年経過後(1回)	認証から1年経過後(初回：2回、更新：4回)
履行状況確認時の提出書類	自己点検評価表	自己点検評価表 確認を要する書類 (記録の写しや変更内容が確認できる書類等)

4 HACCPに対応した認証基準の導入に向けたロードマップ

