

よくある質問



Q 認証機関によって、審査方法や手数料は異なりますか？

- どの認証機関も、大阪府が定める認証基準に沿って審査を行います。
- 手数料は申請する認証機関によって異なりますので、認証機関にお問い合わせください。
- 認証機関一覧はこちら
<http://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/ninsyou/ninshokikan.html>

Q 認証に有効期間はありますか？ 認証取得後はどのようにすればいいですか？

- 認証の有効期間は3年間で、更新後は5年間になります。更新時には、認証機関が改めて書類審査・実地審査を行います。
- 認証取得から1年経過毎に、再度自主点検を実施し、その結果を認証機関に報告する必要があります。

Q 認証を取得すれば、HACCP制度化に対応できていると言えますか？

- 国が示すHACCPに沿った衛生管理の基準には、「HACCPに基づく衛生管理」と「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」があります。原則は、国際標準であるHACCPの7原則を要件とする「HACCPに基づく衛生管理」が適用されますが、一般の飲食店や小規模事業者等には、その一部を緩和した「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」が適用される予定です。
- 大阪版食の安全安心認証制度では、全ての事業者が実践できるよう、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に沿った認証基準となっています。
- 認証基準に沿って書類や記録類を作成することで、衛生管理計画の書類や記録類を網羅することができます。

詳しくは大阪府ホームページで

<http://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/ninsyou/>

ホームページの掲載内容

- 制度の概要
- 認証施設一覧
- 認証基準・認証取得解説書*
- 記録様式(PDFファイル、Wordファイル)
- 認証機関一覧
- 実施要綱



※認証取得のために何をどのように取り組めばよいか、写真やイラスト入りで分かりやすく説明した解説書です。また、HACCPの基礎知識や記録の様式集を掲載した認証取得解説書(別冊)もあります。

お店・工場の衛生管理等の食の安全安心の取り組みを「見える化」しませんか？



大阪版 食の安全安心認証制度

認証制度の説明

食の安全安心に積極的に取り組んでいる飲食店や食品製造施設、販売店を認証する制度です

- 事業者の積極的な取り組みを評価し、一定水準以上にある施設を認証します
- 府が指定した第三者機関が審査を行います
- 認証基準には衛生管理だけでなく、コンプライアンス・危機管理の項目も含まれます

認証取得のメリット

- 認証基準の項目が具体的な取り組み内容となっており、誰でも理解できます
- 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します
- 内部点検と認証機関による外部点検のダブルチェックにより、施設の弱点を見つけ、改善できます
- 認証マークの掲示や府ホームページ等での認証施設の公表により、消費者に伝わりにくい事業者の食の安全安心への取り組みをアピールできます



認証マーク

HACCP制度化への準備ができる!!

認証基準に沿って書類や記録類を作成することで、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に必要な衛生管理計画の書類や記録類を網羅することができます

ハサップ

「HACCP」応援します!

- 原則、製造・加工・調理・販売等全ての食品等事業者が「HACCPに沿った衛生管理」が制度化されます(2018年6月13日「食品衛生法等の一部を改正する法律」公布)
- HACCP制度化の詳細についてはこちら(厚生労働省ホームページ)
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html



「HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)」とは食中毒菌汚染や異物混入などの危害要因をあらかじめ把握(Hazard Analysis)したうえで、原材料入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去・低減させるために特に重要な工程(Critical Control Point)を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理手法

○ 認証の対象業種

- 飲食店営業及び喫茶店営業
例) 食堂、レストラン、喫茶店、給食施設 等
 - 食品を製造する営業
例) 菓子・乳製品・食肉製品・漬物等を製造する施設 等
 - 食品を販売する営業(食品の処理、加工等を行う設備を有する施設に限る)
例) 食肉又は魚介類を販売する施設、スーパーマーケット等
- ※ただし、露店、自動車及び自動販売機による営業は除きます

○ 認証取得の流れ

食品事業者

- ・認証基準(自主点検評価表)に沿って自主点検を行います
- ・8割以上ができていれば、認証機関に申請できます



認証機関 府が指定した第三者機関



認証基準に8割以上適合で認証決定

● 認証書が交付されます



グローフーズ株式会社

● 認証マークの使用が認められます

店頭、店内、広告、ポスター、ホームページ、名刺等に使用可能
※ただし、製品への掲示はできません



株式会社 松ちゃん給食 久宝寺工場

● 大阪府のホームページやメールマガジン等で、認証施設として紹介されます



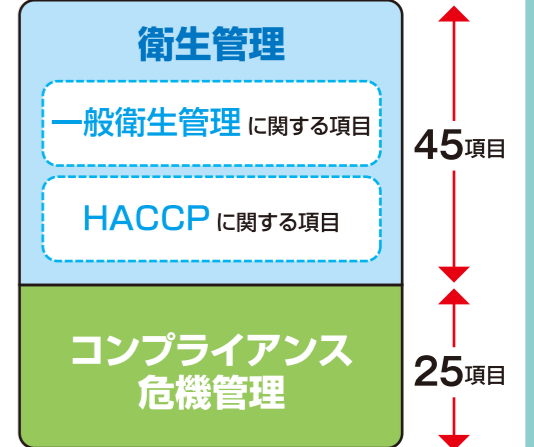
サンキ水産株式会社 中央市場工場



サンキ水産株式会社 中央市場工場

○ 認証基準(自主点検評価表)「飲食店営業及び喫茶店営業」

項目	衛生管理項目	コンプライアンス・危機管理項目	合計
		・手洗い設備の設置 ・冷凍冷蔵庫の温度確認 等	
必須項目	32	16	48
選択項目	13	9	22
合計	45	25	70



〔 認証基準の具体例 〕

■ 衛生管理項目

消毒石けん液を備えた手洗い設備がある

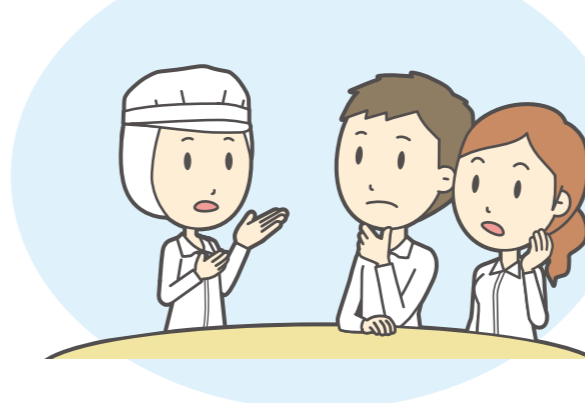


従事者に対し年1回以上の衛生教育を実施している



■ コンプライアンス・危機管理項目

お客様からの相談、苦情、事故の原因究明と再発防止に努めている(検証)



飲酒運転防止に具体的に取り組んでいる

