

令和5年度大阪府食の安全安心推進協議会事業者あり方検討部会（第24回）

日時：令和6年1月17日（水）午前10時～午前12時

場所：大阪赤十字会館 4階 401会議室

○事務局 「令和5年度大阪府食の安全安心推進協議会事業者あり方検討部会」を開催します。本日の司会進行を務めさせていただきます大阪府健康医療部生活衛生室食の安全推進課の永田です。協議会の開催にあたり、大阪府健康医療部生活衛生室長の西大より挨拶申し上げます。

○事務局（西大室長） 本日、阪神・淡路大震災から29年目を迎えるにあたり、亡くなられた方に黙祷を捧げます。また、1月1日に発生しました能登半島地震により、亡くなられた方のご冥福をお祈りするとともに、被災された方のお見舞いを申し上げます。大阪府においても、職員の派遣や物資の支援などを行っております。職員の派遣については、医師や保健師、また、衛生面の支援を目的として、環境衛生監視員や食品衛生監視員も現地に派遣しています。被災地は、道路状況が非常に悪く、現地到着までにかなりの時間を要する状況です。また、トイレや食事の場面で、普段の生活で当たり前に行っていたことができない事態が生じており、改めて、衛生管理の重要性を感じています。大阪府は、今後も継続して職員を派遣し、復旧に向けて支援にあたります。

さて、本日の部会では、主に2点の議事があります。まず1点目は、大阪版食の安全安心認証制度についてです。本制度については、これまでの協議会や本部会での発議を踏まえて、来年度から認証基準の一部改正を行う予定ですので、ご審議をお願いします。

もう1点は、大阪府食の安全安心顕彰制度についてです。本年度の顕彰の候補者について、審査及び選考をお願いします。

今後とも、大阪府の食の安全安心の推進に取り組んでまいりますので、委員の皆様方のご理解、ご支援をいただければ幸いです。本日は、よろしく願いいたします。

○事務局 本日は委員の他、オブザーバーとして、大阪市、高槻市、枚方市、八尾市、寝屋川市、東大阪市の皆様にご出席いただいております。

以降の進行については、小田部会長をお願いします。

○小田部会長 平成7年に発生した阪神・淡路大震災、また、1月1日に発生した能登半島地震により、被災され、お亡くなりになられた方々にご冥福をお祈りいたします。日本では、どの地域においても大きな地震が発生する可能性があるため、国の大きな問題として捉え、また同じような地震が発生した際には、迅速にライフラインの復旧ができるよう体制を構築していただきたいと思っております。

本日は、大阪版食の安全安心認証制度の一部改正案についての審議及び食の安全安心顕彰制度における顕彰候補者の審査をお願いします。

議事（1）及び議事（2）については「すべて公開」としていただきますので、大阪府のホームページ等で公表をお願いします。議事（3）「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」は、大阪府情報公開条例により「非公開」です。ただし、審査・選考による最終結果については公表をお願いします。

まず、議事(1)の「大阪版食の安全安心認証制度について」、事務局から説明をお願いします。

○事務局 大阪版食の安全安心認証制度について、これまで協議会や部会でいただいた意見等を踏まえ、認証機関と意見交換を実施し、認証基準の改正案を作成しましたのでご説明します。

本制度は、事業者自らが行う積極的な衛生管理等の取り組みが、一定水準以上にある施設を認証する制度です。申請の受付や審査等に係る業務は、知事が指定する認証機関が実施しており、現在は10社の認証機関があり、認証を取得されている事業者は、昨年末時点で564件です。認証基準は、衛生管理項目とコンプライアンス・危機管理項目に分類され、それぞれ45項目と25項目の計70項目の構成となっています。この70項目には、必須項目と選択項目があり、現行の認証取得要件は、必須項目のすべてに適合し、かつ、全項目の8割以上に適合していることです。平成21年度に本制度を開始し、順次、販売業の認証基準の追加や調理業の認証基準の一部改正を行い、平成29年にHACCPの法制度化に先立ち、認証基準にもHACCPによる衛生管理の考え方を取り入れたという経緯があります。

今回の認証基準の改正は、認証基準の内容をより明確化し、現在10ある認証機関による審査水準の統一性を確保するとともに、食品衛生法による施設基準との整合性を図ることを目的としています。認証基準の改正にあたっては、認証機関としっかりと意見交換を行った上で、基準表案として、参考資料1-1から参考資料1-3を作成しています。

主な改正内容については、資料1に記載のとおり、評価項目の区分整理、異物混入対策、ノロウイルス食中毒対策等の衛生管理項目に関する項目の追加、また労働安全衛生、PL保険の加入等のコンプライアンス・危機管理に関する項目の追加等です。

また、認証基準の項目数等について、これまで、調理業、製造業、販売業の3業種によって、必須項目や選択項目の項目数が異なっていましたが、すべての業種で、必須項目50項目、選択項目25項目と統一化を図りました。その上で、認証要件についても見直しを行っています。

本部会で改正案が承認されましたら、4月1日から改正後の基準で運用を開始する予定です。その場合、4月から6月までの3カ月間に更新の手続きが必要となる既存の認証施設については、改正前の基準でも手続き等が行えるよう、経過措置期間を設定する予定をしています。

資料2の①「評価項目の区分整理」についてです。現行の基準では、衛生管理項目については、評価項目を調理場内の衛生管理と従事者その他の衛生管理に区分していますが、コンプライアンス・危機管理項目には区分はありません。改正案では、衛生管理項目とコンプライアンス・危機管理項目いずれも、類似する評価項目ごとに区分しています。特に衛生管理項目の45項目に関する基準表は、HACCPに沿った衛生管理の手順と関連付けしています。具体的には、衛生管理項目の一番左の列に「区分」の列を設け、1.手洗い、2.施設の衛生、その他の順番に並べています。また、各区分の1番目の評価項目は、各区分における手順書等の作成としています。その後は、必須項目からより取り組みが推奨される選択項目の順に並べています。

②「食品衛生法の改正による施設基準への対応」についてです。法改正により、食品営業許可の施設基準である手洗い設備について、洗浄後の手指が水栓に触れずに閉めることができる再汚染防止の構造であることが規定されたため、センサー式やレバー式等の水栓の設置が必要になりました。衛生管理において、非常に重要なポイントとなりますので、認証基準の中にも、「水栓の再汚染防止

構造」を取りいれています。

③「施設設備の基準を、取組を評価する基準へ一部変更」についてです。先ほどの手洗い設備のような一部例外もありますが、本制度は、主にソフト面である「取組を評価する」ことを基準としています。従来の「設備がある」だけでなく、設備が使いやすく清潔に保たれていること等の取組を評価する基準へ見直しています。

④「異物混入対策」の基準の追加についてです。認証機関による実地審査の際に、異物混入のリスクがあったため助言や指導をしたという実例に基づき、「異物混入対策」の基準を新たに追加しています。

⑤「ノロウイルス食中毒対策」の基準の追加についてです。ノロウイルスは、感染者の嘔吐物やトイレを起点として施設内で感染が拡大し、厨房等にウイルスが持ち込まれるリスクがあります。現行の基準においても、評価項目である「トイレは毎日清掃」の必要性として、ノロウイルス対策を挙げていますが、改正案では、ノロウイルス対策をより強化するという趣旨で、新たに項目を追加しています。

⑥「従業員の労働安全衛生」の基準の追加についてです。コンプライアンス、法令遵守等の取組として、従業員がケガ等なく、安全に働ける対策等が取り組まれているかを評価する項目として、新たに選択項目として追加しています。具体的には、ヒヤリハット事例の報告や従事者への周知が徹底できているかどうか、安全面の注意点を掲示等により見える化しているかどうかなどが評価項目となっています。

⑦「食品ロス削減等の SDGs への取組み」の基準の追加についてです。昨今の環境への配慮の観点からコンプライアンス項目の取組として追加しています。調理業、製造業、販売業の各業種で様々な取組が想定されますので、評価時の確認事項は「具体的に取り組んでいる」とし、例示として、取組例を明記しています。例示以外の取組例については、今後、認証基準の解説書を作成予定ですので、当該解説書により周知させていただくことを検討しています。

⑧「食品トレーサビリティ」の基準の追加についてです。食品衛生法の改正により、食品事業者が食品等の自主回収を行った場合、行政への届出が義務付けられました。自主回収を行う場合、どの原材料からどの製品が製造され、どこに販売及び出荷されたか等の情報を得るため、トレーサビリティの取組みは非常に重要ですので、危機管理対応の取組として、製造業と販売業に選択項目として追加をしています。

⑨「食品事故発生時に備えた PL 保険加入」の基準の追加についてです。危機管理対応の取組として、事故発生に備えた取組を評価する基準で、食中毒や異物混入等によるお客様の健康被害等に対応するため、保険に加入しているかどうかを評価する選択項目として追加しています。

⑩「その他」として、類似項目の統合や、変更、削除、評価ポイントの整理等行っています。現行基準にある屋外の廃棄物容器に関する衛生管理の項目と施設周囲の環境への措置に関する項目について、両項目とも施設外の衛生管理に該当するため、これらを統合しています。

また、現行基準にある「定期的に健康診断を受けている」の項目を、より衛生管理が強化されるよう、「従事者の検便を定期的実施している」に変更しています。選択項目としていますが、調理業の集団給食施設においては、従事者の定期検便について、従来から保健所等では、国の「大量調

理施設衛生管理マニュアル」等を踏まえ積極的に指導していることから、当該項目を必ず選択することとしています。

現行基準にある「食品に関する行政や各種業界団体等が認めている認証や表彰を受けている」という項目は、事業者自らの取組のみで達成できる項目ではないことから、項目を削除しています。

その他のポイントの整理として、現行基準にある「そ族昆虫対策」については「必要に応じ」としていますが、これを明確化するため、項目を2段階に分けて整理しています。「そ族昆虫の駆除の実施」を必須項目とし、頻度を年に2回以上、または、モニタリング調査結果に応じて明記しています。さらに、年に2回以上実施している施設においても、「モニタリング調査の実施」がより推奨されていますので、選択項目としています。

次に、認証基準の項目数及び認証要件の見直しについてです。現行の基準では、必須と一般に区分していますが、各業種によって項目数が異なります。改正案においては、衛生管理項目の45項目の内訳を必須が35項目、選択が10項目に、コンプライアンス・危機管理項目の25項目の内訳を必須が15項目、選択が10項目に統一化を図り、合計項目数を必須が50項目、選択が20項目としています。

認証要件については、必須項目は全て適合、かつ、事業者が業態や規模、取り組みやすさ等を考慮した上で、選択項目20項目の中から10項目以上を選択し、選択した項目は全てに適合することとしています。

最後に、記録を求める事項を追加している項目があります。調理業の衛生管理項目6番の調理場内の床・排水溝等の清掃の項目です。現行の基準では、清掃の記録等を求める事項はありませんが、調理場内の清掃については、衛生上の観点からも非常に重要性が高いこと、また、HACCPに沿った衛生管理では、清掃の実施状況が記録により確認できることが求められていますので、認証機関による実地審査においても記録を確認することとしています。

認証基準の改正案については以上です。

○小田部会長 大阪版食の安全安心認証制度の認証基準の改正内容について、委員の皆様の意見を伺います。質問又は意見はありますか。

○岡本委員 2点質問があります。1点目は、食品衛生法の改正による手洗い設備の水栓の再汚染防止構造についてです。センサー式は手指が水栓に触れることがないため良いと思いますが、レバー式は、開閉の際、水栓に手が触れますが良いのでしょうか。センサー式にする場合、設備投資が必要となり、小規模の事業者にとっては負担ではないでしょうか。

2点目は、PL 保険の加入についてです。個人的意見ではありますが、任意ではなく必須とした方が良いのではないのでしょうか。有事の際の補償は必須と考えます。

○事務局 手洗い設備の水栓の再汚染防止の構造については、国が見解を示しており、レバー式については、手で開閉する構造は認められておらず、肘等で開閉できる構造が該当します。また、小規模な施設においても、食品衛生法の施設基準は適用されます。現状、ハンドル式の水栓構造の施設においても、付け替えや、上からはめる等でレバー式に変えることができますし、保健所の助言・指導により切り替えが進んでいる現状を鑑みますと、認証基準に追加しても大きなハードルになるという認識はありません。

PL 保険の加入については、項目の追加を検討する際、必須項目とすべきか選択項目とすべきか議論となりましたが、新たな項目であるということ、事業者のどの程度が加入をされているのか現状を十分に把握できていないこともあり、改正案では、選択項目としています。

○岡本委員 理解できました。

○小田部会長 他に質問又は意見はありますか。なければ、大阪版食の安全安心認証制度に係る認証基準の改正について、了承いただいたとします。よろしいでしょうか。

○全員 了承。

○小田部会長 それでは、事務局で認証基準の改正手続きを進めてください。

次に、事務局から、認証取得事業者を対象に実施した、本制度に関するアンケート調査結果について説明をお願いします。

○事務局 参考資料2をご覧ください。8月の協議会において、認証を取得している事業者を対象に、認証取得のきっかけやその効果等についてアンケート調査を実施してはどうかという提案をいただき、実施しました。

問3で認証取得による効果について調査したところ、「衛生管理の体制が構築又は改善できた」、「施設内の衛生が向上した」といった回答が多くありました。

問5で本制度について、大阪府や認証機関に期待することについて調査したところ、「制度の周知」、「認証取得施設の広報」についての回答が多くありました。制度の周知、認証取得施設の広報については、大阪府のホームページで公表していますが、見づらいというご意見もありますので、今後、ホームページの見直し等を進めていく予定です。

問6で更新の予定について調査したところ、9割を超える事業者から、更新をする予定と回答があり、その理由として、「衛生管理の維持・向上につながるため」との回答が最も多い結果でした。また、「更新しない」、「未定」と回答した理由としては、「他の認証を取得したため」が多い結果でした。

○小田部会長 アンケート結果について、何か質問等がありますか。

それでは、議事（1）は以上で終了とします。

次に、議事（2）「大阪府食の安全安心顕彰制度について」です。事務局から説明をお願いします。

○事務局 大阪府食の安全安心顕彰制度については、8月の協議会での意見を踏まえ、今年度は、大きな制度の見直しは行わず、推薦者の拡充のみ行い事業を進めています。まず、簡単に顕彰制度の概要についてです。この顕彰制度は、食の安全安心に関して、特に優れた取組をした事業者や消費者を広く顕彰する制度です。顕彰の要件としては、食の安全安心の確保に関する取組を2年以上継続していること、また、広域性、適合性をはじめ、総合性までの8項目のうち3つ以上を満たしていることが要件となっています。平成24年度からスタートしたこの顕彰制度ですが、候補者が年々減少傾向であることを受けて、今年度は推薦者を協議会委員の皆様や庁内関係者だけではなく、大阪府内の市町村や保健所、認証機関も可能としました。その結果、例年よりも、多くの候補者が推薦されました。

顕彰を受賞した事業者の取組を広く周知することが重要ですので、大阪府のホームページで取組

を紹介しています。また、表彰式については、2月2日にプリムローズ大阪で開催予定である食品に関するリスクコミュニケーションで実施する予定です。

○小田部会長 質問又は意見はありますか。

それでは、議事（2）は以上とし、議事（3）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移ります。

*議事（3）「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、非公開で実施。

○事務局 閉会にあたり、大阪府健康医療部生活衛生室食の安全推進課長の塩野より、挨拶申し上げます。

○事務局（塩野課長） 本日いただきました委員の皆様からのご意見を参考に、大阪府食の安全安心認証制度の普及推進や適正な運用に努めてまいりたいと思います。本日は、委員の皆様のご尽力により、令和5年度大阪府食の安全安心顕彰制度の受賞者を滞りなく決定することができました。小田部会長をはじめ委員の皆様にはご多忙にもかかわらず、本部会にご出席賜り、活発なご議論をいただきましたことを事務局一同心からお礼申し上げます。

○事務局 以上をもちまして、令和5年度大阪府食の安全安心推進協議会事業者あり方検討部会を閉会いたします。

（終了）