

制度の概要

目的:事業者(調理業・食品製造業・食品販売業)が自ら行う積極的な衛生管理、コンプライアンス及び危機管理の取組みについて、一定水準以上にある施設を認証することにより、事業者を支援し、府民の食の安全と安心の確保に資する。
(大阪府食の安全安心推進条例第16条に基づく)

認証手続:事業者が、自主点検のうえ、知事が指定する認証機関(現在10機関)に申請し、認証基準に一定適合している場合に認証される。有効期間は、新規は3年間、更新は5年間。(令和5年12月末の認証施設 564件)

認証基準:衛生管理45項目、コンプライアンス・危機管理25項目の合計70項目を設定。
必須項目の全て、かつ選択項目を含む全体の8割以上の項目に適合することが必要
<これまでの改正の経過>

平成21年4月 制度開始(調理業・食品製造業)

平成22年2月 食品販売業の認証基準を追加

平成24年7月 調理業の認証基準の一部改正(食中毒予防の観点から鳥刺し等を提供していないことを必須項目に変更)

平成29年10月 HACCPによる衛生管理の考え方を取り入れた基準へ変更



認証基準の改正内容

■改正の趣旨

認証基準をより明確化し、審査水準の統一性を確保。食品衛生法による施設基準との整合性を図る。

■認証基準改正の主な内容

- | | |
|--------------------------|--------------------------------------|
| ①評価項目の区分整理 | ⑥「従業員の労働安全衛生」の基準の追加 |
| ②食品衛生法の改正による施設基準への対応 | ⑦「食品ロス削減等のSDGsへの取組み」の基準の追加 |
| ③施設設備の基準を、取組を評価する基準へ一部変更 | ⑧「食品トレーサビリティ」の基準の追加 |
| ④「異物混入対策」の基準の追加 | ⑨「食品事故発生時に備えたPL保険加入」の基準の追加 |
| ⑤「ノロウイルス食中毒対策」の基準の追加 | ⑩その他(類似項目の統合、一部項目の変更・削除、評価のポイントの整理等) |

■認証基準の項目数等

全ての業種について、必須50項目、選択20項目に整理。

認証要件は、必須項目の全て、かつ選択項目(20項目のうち10項目以上を選択)の全てに適合することとする。

■施行期日

令和6年4月1日(予定) なお、既存認証施設の更新については、3カ月間の経過措置期間を設定