

大阪版食の安全安心認証制度

お店・工場での衛生管理等の食の安全安心の取組みを「見える化」しませんか？



〈認証マーク〉

○認証制度の概要

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



府HP〔認証基準〕

大阪版食の安全安心認証制度は、
「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に沿った認証基準により、府が指定する第三者機関が審査・認証する制度です。

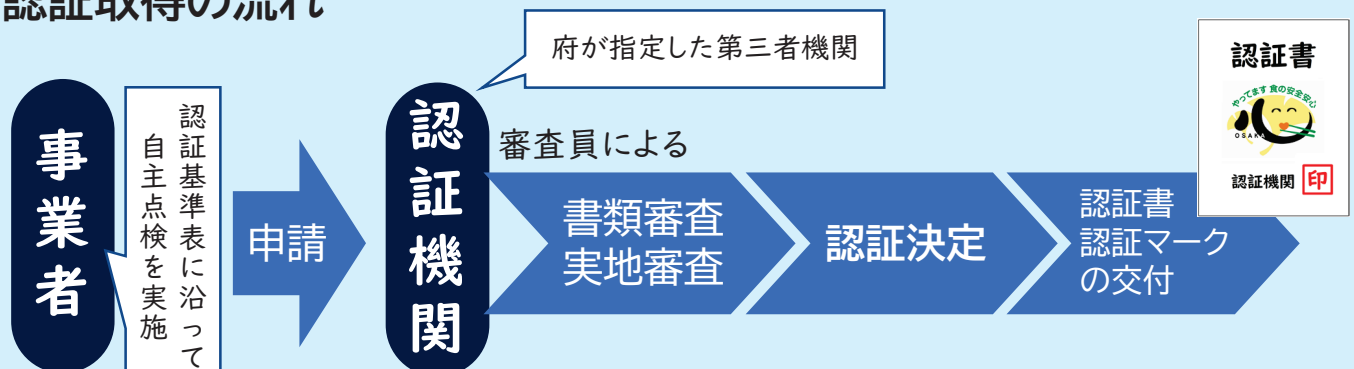
○認証取得のメリット

- 認証基準の項目が具体的な内容となっており、取り組みやすくなっています
- 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組みをアピールできます（※認証マークの製品への使用はできません）

○認証の対象業種

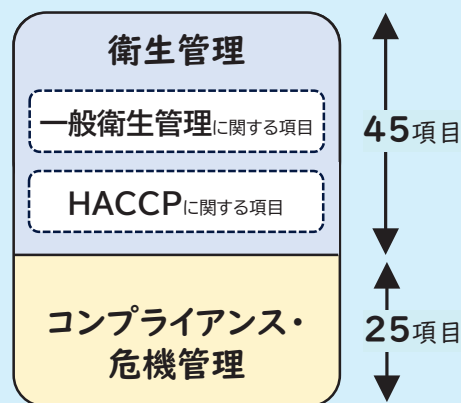
- **食品を飲食させる営業（調理業）**
例）食堂、レストラン、喫茶店、給食施設 等 ※露店、自動車及び自動販売機による営業は除く。
- **食品を製造する営業**
例）菓子・乳製品・食肉製品・漬物等を製造する施設
- **食品を販売する営業（食品の処理、加工等を行う設備を有する施設に限る）**
例）食肉又は魚介類を販売する施設、スーパーマーケット 等

○認証取得の流れ



○認証基準表(自主点検評価表)

項目		必須項目	選択項目	合計
衛生管理項目	・冷凍冷蔵庫の温度確認 ・従事者の健康チェック等	35	10	45
コンプライアンス・ 危機管理項目	・相談窓口の設置 ・緊急連絡体制の確保等	15	10	25
合計		50	20	70



〔認証要件〕 認証を取得するには？

認証基準表の「必須項目の全て」かつ「選択項目の10項目以上」に適合していること

○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

<https://www.pref.osaka.lg.jp/o100110/shokuhin/ninsyou/ninshokikan.html>



府HP【認証機関一覧】

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・実施審査を行います。
- ・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？

- ・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、認証を取得することで、これらが適切に実施されていると言えます。

詳しくは大阪府ホームページで

<https://www.pref.osaka.lg.jp/kurashi/eisei/shoku/ninshouseido/index.html>



府HP【認証制度】

ホームページの掲載内容

- 制度の概要
- 認証施設一覧
- 認証基準表・認証取得解説書 ※
- 記録様式(参考例)
- 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。➡

