

現行の大阪版食の安全安心認証制度について(概要)



○ 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

- u 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する
- u 府が指定した第三者機関が審査を行い認証する
- u 認証基準には衛生管理だけでなく、コンプライアンス・危機管理の項目を含む

○ 認証取得のメリット

- u 認証基準の項目が具体的な取り組み内容となっており、誰でも理解できる
- u 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する
- u 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、改善できる
- u 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る

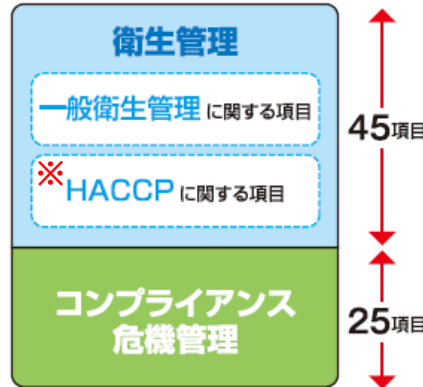
○ 認証の対象業種

- u 食品を飲食させる営業(調理業)
- u 食品を製造する営業
- u 食品を販売する営業(食品の処理、加工等を行う施設に限る。)

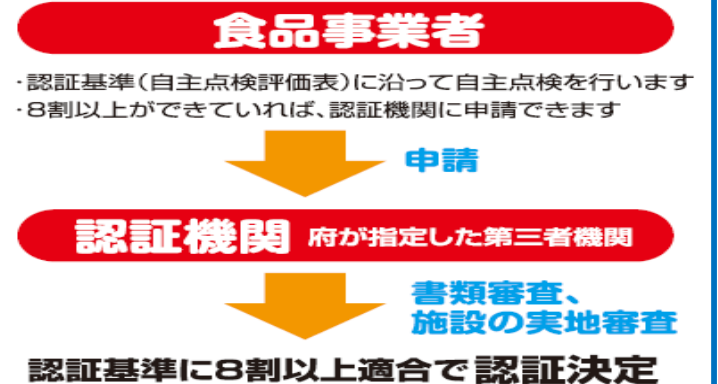
○ 認証基準(自主点検評価表) 【調理業】

※ 平成29年10月改正により項目追加

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



○ 認証取得の流れ



○ 認証機関(10機関)

(公社)大阪食品衛生協会	(株)BMLフード・サイエンス	(株)阪急クオリティーサポート
(一社)大阪外食産業協会	日本細菌検査(株)	(株)日本食品エコロジー研究所
イカリ消毒(株)	(株)くらし科学研究所	
アース環境サービス(株)	(株)ダスキン	

○ 認証の状況

531施設 (R4.1.19時点)

※第3期大阪府食の安全安心推進計画(H30~R4)
最終目標:400施設