

# 食品衛生法改正に伴う大阪版食の安全安心認証制度の見直しについて【旧検討案】

## 経過・背景

- 認証制度は、大阪府食の安全安心推進条例16条に基づき、平成21年2月26日に策定。(スタートから11年9か月経過)
- 認証施設は380施設(飲食・給食129、製造・販売251施設)(令和2年10月末時点)
  - ⇒第2期食の安全安心推進計画(平成25～平成29年度)では、最終目標を700施設と設定(実績:約200施設)
  - ⇒第3期食の安全安心推進計画(平成30～令和4年度)では、最終目標を400施設と設定(実績:到達できる見込み)
- 平成30年6月13日に食品衛生法が改正(HACCP制度化、広域連携協議会設置等)、令和元年11月7日に同法施行規則が改正(ソフトの衛生管理:施行日令和2年6月1日)、令和元年12月26日に同規則(許可・届出、施設基準:令和3年6月1日)が改正された。
- 府内の食中毒発生数・患者数の上位は、カンピロバクター及びノロウイルス。
- 令和2年度、国内における新型コロナウイルス拡大等により、新しい生活様式として、消費行動や企業活動が大きく変化。
- 経済産業省資料「日本企業の経営競争力強化」⇒人材戦略(人は資源ではなく資産)、対話、学び続けることを学ぶ、第4次産業革命等



認証制度マーク

## 現状の課題

### ■令和元年8月19日 協議会委員からいただいたご意見

- ・「HACCP義務化により認証制度の存在意義がないのではないか? 導入時は、底上げの意があったとしても、これからは制度をどう位置付けるかが非常に大切である」
- ・「どのHACCPであっても、今回の食品衛生法改正との整合性をうまく部会で調整する必要がある。リンク付けをできるかどうか。行政の立ち位置を示すにはいい機会である。」
- ・「昨年度は、制度化ということで、問合せも非常に多く、取得した数も多かった。新規3年で更新5年という形で伸びてきている中で、更新をされないという施設も結構ある。事業者も何か取り入れないといけないと、色々なホームページを見て探して努力をされて取得されているが、果たして実際魅力があるかという部分は出しにくい。今回の制度化を機にリーフレットの「取得すれば、HACCP制度化に対応できていると言えますか?」の部分を、もう少し強調してアピールして欲しい。」

### ■その他の課題(認証機関からの指摘、府担当者が考える課題)

- ・必須ではない項目が「×」の場合の考え方  
指摘例: 基準No.29の食材の納入に立ち合っていないのに認証してよいのか? 大量調理施設衛生管理マニュアルでは、食材の受け入れ管理は重要管理事項と位置付けられている。等
- ・現在の認証リーフレットやホームページでは、「取得のメリット」として紹介され、「どのようなニーズに有効か」が一見して分かりにくい。狙いや対象をもう少し明らかにした方がよいのではないか。
- ・従来の制度から変え過ぎると、すでに認証を取得している施設や認証機関が混乱したり、更新ができなくなる施設が続出する等のリスクがあるため、見直しのバランスが重要である。

## 改正のコンセプト

### 【対象、位置付け】

- ★**どういうニーズに対するものか**  
「衛生管理計画ができていないか確認して欲しい(第三者チェック)」「取引先にしっかりやっていると見せたい」「B基準を満たしているという証が欲しい」「上を目指して衛生管理を何か頑張りたい」「ノロウイルス等の食中毒予防の強化をしたい」
- ★**誰に:**(主に)中小企業
- ★**位置付け:**HACCPの考え方を取り入れた基準と同等以上、さらに向上を目指す。

### 【新たな要素の追加】

- ★新食品衛生法に合致した内容、区分の修正、状態の維持等
- ★ウイルス対策、腸管出血性大腸菌対策の強化
- ★組織の活性化、個の育成・成長
- ★チャレンジ要素(必須ではない項目をチャレンジ項目にする)

- ◇参考①: 2019(2014) おおさかQネット「事業者がどのような点に力を入れていくべきか?」の質問への回答「外部機関によるチェックの導入 52(72)%, 消費者への情報発信58(62)%, 内部チェック強化(60)%」
- ◇参考②: 2014おおさかQネット「食品が安全安心と思わない原因」の第一位は生産者や企業のモラルの低下(83%)

【変更時期】 令和3年10月1日(移行期間は検討中)を想定