

## 旧検討案に対する御意見の抜粋 (R2.11 月意見聞き取り 抜粋)

## 部会委員

- コンプライアンス項目番号 5、6、8 は、「食の安全・安心」な状態を継続的に維持・向上させていくという本制度の主旨からも非常に重要な項目だと考えられます。しかし、事業者が熱心なゆえに、度を越した過度な労働や緊張を従業員に強いることがないような手立ても必要かと思われませんが、いかがでしょうか。従業員が当該事業所で働いて食品の安全衛生面の勉強や体験ができ、その後のキャリアの向上につながるような手立てを考えることが、当該事業者が取る本来の姿だと思います。HACCP とは無縁に思われる爺ちゃん・婆ちゃんが営んでいる町中の飲食店にも、府として支援できる方策と広報をお願いできればと思います。(小田部会長)
- 認証機関において、衛生管理計画の妥当性を評価することは困難であると考えます。(木田委員)
- 『チャレンジ項目』は推奨・努力の位置づけであるので、「必須項目」と完全に分離する、もしくは「衛生管理項目の区分け」のそれぞれ「必須項目」の次に記載するのが良いと考えます。事業者・認証機関の使いやすさに加え、<見える化>のより一層の促進に寄与するものと考えます。(個別項目の複数に対して) 詳細な管理となると難易度が高いと考えます。(大原委員)

## 認証機関

- 各基準について、具体的に(判断に困らないように)記載して欲しい。
- 「衛生管理計画の第三者チェックをしてほしい」「HACCP B 基準を満たしている証がほしい」とのニーズは理解できる。が、「衛生管理計画」も「業界団体 B 基準」も新食品衛生法に基づく法律根拠のある事項であり、不適合はすなわち法定基準に抵触することになる。この場合、「適・不適」の判断をする権限を有するのは、同法に基づき臨検検査権限を持つ食品衛生監視員だけであり、認証審査員には法令に基づく権限はない。
- 実際には B 基準の内容は各業界団体がそれぞれの製品特性や、業界の事情を勘案して作成しているので、その内容は業種により千差万別と言ってよいほど様々であり、さらに同業種事業者であっても現場状況や衛生管理体制は個々の事業者により異なる。このため、B 基準要求事項の現場での解釈はどうしても幅の有るものとなり、実施内容の適否判断は、個々の事案ごとのケースバイケースになる。このような状況では、行政側担当者(監視員)の立ち入り検査時の解釈・見解と、認証審査時の認証審査員の解釈・見解が一致しない、あるいは微妙に異なる、といったことがしばしば起こり得ると考えられ、認証審査における混乱や、結果的に制度についての不信を招くおそれがある。よって、牽強付会的に B 基準への適合性を強調するよりもむしろ、認証基準はあくまで「認証」基準で、「法定基準」そのものではないこと、認証基準のうち、食衛法に基づく「法定事項」については法執行権限のある者が判断する、ことを明確に示す必要があると考える。

○HACCP 制度化に伴い、大阪府食の安全安心認証制度以外にも、食品衛生協会の5つ星事業、コンサル会社独自の HACCP 認証、または HACCP 管理アプリ等の様々な認証規格やソフトウェアがあり、認証制度の独自性を示すことが難しくなっていると感じています。

○全般的に、従前の「目的の書類・帳票があり、記録が確認出来れば OK」から、「書類・帳票が HACCP 制度化に準じており、記録の『事象・事実』を確認する必要がある」にシフトされているのか？今回の認証制度見直しにおいては、相当に審査側の物理的・精神的負担が大きくなっており、当社としましては従来の審査と比較すると対応が難しいと考えます。

○認証基準の改定部分については、いわゆる B 基準に対し、微妙に上のランク（同等以上）に必要な項目を認証の区分別にチャレンジ項目をとして導入され、よく考えられているなど感心し、概ね了承いたします。チャレンジ項目として1〜3個の合格基準であれば、まさにチャレンジする項目となり、衛生レベルも向上すると思います。実地審査の時間は長くなり、認証審査、更新審査のコストも増加すると思われま。

○コンセプトでは対象が中小企業となっているが、現実的には中規模以上の事業者向けではないか？  
大きな工場や大きなホテルでは当たり前の項目でも、中小の施設で、大量調理施設衛生管理マニュアルで求められる事例や手引書（小規模な飲食店事業者向け概要版）のレベルでは掲載されていない項目が必須項目であり、小規模な一般飲食店事業者等では取得が困難ではないかと懸念します。

○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を、個人が経営するような小規模事業者を含めて認証し、レベルアップを図っていかうとするものであったと理解しています。一方、見直し（案）での位置づけは、「HACCP の考え方を取入れた衛生管理（いわゆる B 基準）と同等以上」とされておられます。しかし、50 人程度の小規模事業者や第 6 次産業、農産品加工業者などの大部分は、手引書を見ても、衛生管理計画書の作成がおぼつかず、現状の大阪認証の申請でさえ、認証機関からのサポートが大いに必要な状況の中、ヒト・モノ・カネが十分ではない小規模零細事業者は認証の取得は困難と考えられます。見直し（案）の方向性は良いと思いますが小規模零細事業者への対応も考慮しておくべきと考えます。