

## 大阪府食の安全安心推進協議会 事業者あり方検討部会（第23回）

日時：令和5年2月27日（月）13時30分～15時

場所：WEB会議（傍聴：新別館北館4階会議室7）

○事務局 ただ今から、「大阪府食の安全安心推進協議会 第23回事業者あり方検討部会」を開催いたします。本日は、ご多忙のところご出席いただき、誠にありがとうございます。本日の司会進行を務めます大阪府健康医療部生活衛生室食の安全推進課 課長補佐の永田と申します。どうぞよろしくお願ひいたします。開催に先立ちまして、健康医療部生活衛生室の大武室長より一言ご挨拶申し上げます。

○事務局 大阪府健康医療部生活衛生室長の大武でございます。「大阪府食の安全安心推進協議会 第23回事業者あり方検討部会」の開催にあたりまして、一言ご挨拶申し上げます。本日は、委員の先生方、大変お忙しいなかご出席いただきまして、誠にありがとうございます。日頃から、大阪府の食品安全行政の推進にご理解・ご協力を賜りますこと、重ねてお礼申し上げます。

さて、食品の安全性の確保には、規制という側面だけでなく、事業者の皆さまによる自主衛生管理の取組も重要でございます。このため、事業者の皆さまの積極的な取組を促す方策について、活発に議論いただいている本部会の役割は非常に大きいものだと考えています。

本日は、大阪版食の安全安心認証制度の運用状況、大阪府におけるHACCPの取組支援の実施状況についてご報告させていただきます。委員の先生方におかれましては、今後の府の取組に対して、忌憚のないご意見を賜りたいと考えております。また、大阪府食の安全安心顕彰制度に関する顕彰候補者の審査も予定しております。この顕彰制度につきましても、さまざまな食の安全安心に関する取組について、特に優れた取組を行っている事業者や消費者を顕彰することで、食の安全安心の取組を活性化することを目的とした制度でございます。委員の先生方におかれましては、顕彰候補者の取組状況をご確認いただき、厳正な審査をよろしくお願ひいたします。

本府では、引き続き事業者の皆さまの自主的な取組を促進し、食の安全安心に取り組む事業者を支援してまいりたいと考えておりますので、今後とも、ご理解・ご協力のほど、よろしくお願ひいたします。甚だ簡単ではございますが、開催にあたりましてのご挨拶とさせていただきます。本日はよろしくお願ひいたします。

○事務局 会議に入る前に、事前にメールにて配布している本日の資料について、確認いたします。はじめに、次第及び委員名簿でございます。

資料1「大阪版食の安全安心認証制度」、資料2「大阪府におけるHACCPの取組支援」資料3「顕彰候補の取組概要」（非公開）でございます。不足等ございましたら、事務局までお申し付けください。

本日、楠本委員、佐伯委員におかれましては、所用のため欠席であることをご報告いたします。以降の進行につきましては、小田部会長にお願ひ申し上げます。よろしくお願ひ

します。

○小田部会長 小田でございます。今日は、オンラインという形で部会を開催することになりました。いろいろと協議事項がたくさんありますので、ご協力のほど、よろしくお願い申し上げます。

本日は、既に次第に載っているように、三つの主要な議事がございます。議事（１）、（２）については、すべて公開となっておりますので、事務局で議事録を作成し、大阪府のホームページ等で公表するようお願いいたします。議事（３）の食の安全安心の確保に関する優れた取組を顕彰するための審査・選考については、大阪府情報公開条例により非公開となっておりますので、ご理解のほどよろしくお願い申し上げます。本日の審査・選考による最終結果については、公表してもらって構いません。

最初に、議事（１）の大阪版食の安全安心認証制度について、事務局から説明をお願いします。

○事務局 議事（１）大阪版食の安全安心認証制度について、食の安全推進課の山出からご説明いたします。資料１をご覧ください。

本日は、認証制度に関して、認証施設数の推移と、現状の各課題への今後の対応についてご報告いたします。こちらは、前回の部会で議論いただいた内容の振り返りになります。認証制度の位置付けと今後の方向性として、自主衛生管理の底上げを第一の目的とし小規模事業者にも取り組みやすい制度として維持すること、認証基準については、法改正との整合性や一般的な食の安全安心の観点との差がないかという視点で、改正の検討・手続きを進めるようご意見をいただきました。改正の手続きにあたっては、認証機関の意見も聞きながら、十分に検討したうえで行うようにとご意見をいただきました。ご意見を踏まえ、各認証機関を周り意見交換を行ったところ、現状の認証制度の二ーズや見えてきた課題等がありましたので、本日、今後の対応とともにご報告し、部会でのご意見もいただきながら、今後進めていきたいと考えています。

まずは、認証施設数の推移についてです。表のとおり、令和元年度からの急激な認証施設数の伸びと比べ、令和４年度については認証施設数の伸びが鈍化しており、令和５年１月末時点で、令和３年度末と比べてプラス２施設という状況になっています。次の表は、各年度の新規、更新、未更新の施設数の内訳をまとめたものです。令和４年度については、新規施設数が４７施設ということで、令和元年度以降よりも減少して、未更新の施設数が増加していることがわかります。

このような現状について、どのような原因が考えられるのかというところを、各認証機関からも状況を聞いてみると、新規施設・新規申請に関しては、令和元年度以降の状況から比べると、相談や問い合わせ自体が減少しているということでした。未更新の主な理由としては、特に JFS 認証等の民間の HACCP 認証を取得したことによる場合が多く、その他廃業による場合などがあるとのことでした。

次は、今後に向けて、現状どのような事業者に認証制度の二ーズがあるのかという点を、データや認証機関からの聞き取りも含めて推察したものになります。飲食業に関しては、

チェーン展開する飲食店が、衛生管理体制の構築等を目的に取得を目指すケースや、福祉関係の給食施設の取得相談も多いとのことでした。食品製造業では、営業届出対象の食品製造施設や、先ほどの JFS 等の民間の HACCP 認証の取得には少しハードルが高いと感じておられる施設が、まずは大阪版認証にチャレンジされるというケースがあるということでした。

こうした状況も踏まえ、今後の対応としては、引き続き幅広く食品事業者の皆さまに制度を知っていただくための制度周知の取組、あわせて、ニーズがあると思われる業種・業態をターゲットとした制度周知についても効果的な方法を検討しながら進めていく必要があると考えています。

続いて、認証基準の改正に向けて、認証機関との意見交換を実施しているなかで、認証審査の平準化への取組の必要性に関する課題が見えてきたので、一例と今後の対応についてご報告いたします。認証基準の適否の判断について、ほとんどの認証機関で判断に迷う項目があるとの意見がありました。こちらの表に、例として項目を挙げていますが、例えば、上から二つの項目を見ていただくと、それぞれ天井や床の清掃に関する基準項目になっており、評価時の確認事項としては、どちらもほこりや汚れがたまっていないことを確認することとなっています。ただ、実地審査の際に汚れていなければ「○」でよいのかどうかという疑義もあるということで、ある認証機関では、継続的に取組ができていることを確認するために、清掃の方法や頻度を定めた手順書や記録があるかを、プラスアルファとして求めているという意見もありました。

それ以外にも、評価時の確認事項に記載のないポイントや、異なる方法で取り組まれている場合に判断に迷うというご意見がありましたので、今後の対応としては、各認証基準項目の評価において、どのポイントに着眼点を置いて判定いただくかという点を、認証機関の意見も聞きながら整理していく考えです。これまで、各認証機関や審査員が集まって意見交換ができる機会があまりなかったため、今後はそうした場も設定したうえで、審査の平準化を図っていきたいと考えています。

次に、認証審査時における指導・助言のあり方についてです。実地審査において、例えば、基準に達していない項目があった場合に、指導や助言をどの程度実施してよいのかという部分を悩みながら対応しているというご意見や、認証機関によっては、審査時には指導・助言は行わずに適否のみ判定しているという意見もあり、このあたりは、認証機関で違いや迷いがあるポイントになっているということがわかりました。認証制度自体は、自主衛生管理の底上げを目的とした制度になっていますので、制度の要綱においても、「認証機関は事業者に対して衛生指導等を行うことができる」としています。今後の対応としては、審査の公平性・客観性を確保したうえで、認証機関の適切な指導により、認証基準の不適合事項が改善される、または、施設の衛生管理が向上されることを推奨していくという方向性を、本部会でも確認させていただいたうえで、各認証機関と認識合わせを進めていきたいと考えています。

なお、こちらが認証に係る審査の流れになります。審査の流れでは、まずは食品事業者

が自主点検で8割以上満たしていることを確認したうえで、認証機関に申請いただき、認証機関で書類審査・実地審査のうえ、さらに審査会で認証の可否を決定するという流れになっています。また、制度上は、認証不可の場合には、再審査申請という手続きも設けています。

一方で、今回認証機関から実情を伺うと、実際には申請の前段階の事前相談、自主点検内容の事前確認、助言・指導というところに、かなりの時間を要しているということでした。認証機関のほうで、このあたりにかなり時間をかけて事前相談・確認をいただいている状況ということなのですが、それでも、実際には実地審査の際に何点かの不適事項があることも多いということで、この場合の取扱、先ほどのスライドでもありましたように、実地審査時の指導・助言という部分での取扱に、認証機関で一部差が見られたということです。この部分については、既に多くの認証機関では対応されているところですが、軽微な不適事項で一定の期間内に改善が見込まれるような場合には、適切に指導・助言を行っていただき、事後の改善報告も踏まえて認証の可否を決定していただくという運用で、認識合わせをしていこうかと考えています。

最後にまとめとして、認証基準の平準化に向けた今後の対応ですが、認証基準の改正と合わせて、一つ目は認証基準の適否の審査における着眼点を整理していくという点、二つ目は各認証機関との意見交換の場を設定していくという点、三つ目は実地審査における改善指導の運用ルールを整理していくという点にそれぞれ取り組んでいきます。スケジュールとしては、3月以降に認証機関との意見交換の場を設け、夏頃までには認証基準の改正案等を固めていきたいと考えています。以降、審査員向けの説明会の開催を経て、秋頃には認証基準の一部改正、一定の経過措置期間を設けたうえで、令和5年度内に新基準での制度をスタートさせるというスケジュールで予定しています。

以上、議事(1)の大阪版食の安全安心認証制度の運用状況、施設数の推移、認証機関との意見交換で出てきた各種課題等への今後の対応の方向性について説明いたしました。

○小田部会長 今、事務局から、「大阪版食の安全安心認証制度について」ということの説明がありましたが、委員の先生方のご意見はありますでしょうか。もし、何かありましたら、ご発言お願いしたいのですけれども。大原委員、どうですか。

○大原委員 特にございません。

○小田部会長 ありがとうございます。岡本委員、いかがでしょうか。

○岡本委員 今お話を聞いていると、認証審査については、認証機関によっては、ある程度内容がばらばらだというような印象を持ったのですが、その点はいかがなのでしょう。

○事務局 今回、各認証機関からのご意見、意見交換をしているなかで見えてきた部分というのが、ご説明した審査の平準化というところで、先ほどのスライドで、一部表で例示した清掃の項目の部分でも、基準自体は、実地審査で汚れていないかどうかということがポイントになっているのですが、認証機関によってはプラスアルファで求めておられるようです。このプラスアルファのところ、認証機関でも少し差が見られるということで、これは、もう一つの項目の指導・助言をどこまでしていいかどうかということにもつな

がってきます。

やはり認証基準の適否のラインが、若干プラスアルファの上の基準まで求めている場合と、あくまでも一定のレベル以上であれば認証はしたうえで、そのプラスアルファの指導というのをしているのかどうか、審査のなかでしているのかどうかというところが、なかなか悩まれているというお話もありました。一定認証基準の着眼点として、どの水準であれば「適」と判断していただいて、プラスアルファでこういう視点で指導・助言していただければというところを、今後、整理していけたらと考えているところです。

○小田部会長 岡本委員、どうでしょう。

○岡本委員 それであれば、ある程度大阪府が先に立ってというか、主になってマニュアルというようなものを作成されると、どの認証機関もある一定の平準化ということができないのではないかと思いますので、ぜひマニュアル化というものの実現をしていただけたらなと私自身は考えます。

○小田部会長 ありがとうございます。

○事務局 現状、審査員向けのガイドラインというものを作成はしているのですが、今回、認証機関のほうからお伺いするなかで、今の審査員のガイドラインでも、さまざまな事業所がありますので、判断に悩まれる部分があるということです。認証機関と審査員との意見交換ができるような場を設けて、10 機関と、審査員も今現状 50～60 名ほどいらっしやいますので、その目線合わせというところを進めていきたいと思っています。

○小田部会長 齋藤委員、いかがでしょうか。

○齋藤委員 大阪食品衛生協会自体が認証機関になっていますので、実質上、事務局からの説明がありましたように、やはり認証機関によつての差が少しあるのかなというのは実感しております。ただ、それぞれの認証項目が完璧に出来ているという視点だけではなくて、一定のレベルを満たしているとみなせる部分がどこかというところの判断というのは、どこの現場でも大変難しい状況がありますので、そこを大阪府の方で審査員等に対し基準目線合わせをしていただければ助かると思っています。

明らかに大阪版認証の施設が確かに減っていますが、皆さん、まだまだ知らない方も多いというのが現状でございますので、引き続き大阪府のほうで PR していただければいいと思います。

当協会でも、認証施設がいわゆる民間認証である JFS とか ISO のほうに、ステップアップしていくということで、大阪版認証を更新されないというご相談もありますが、事業者の衛生管理の向上につながっていくという点では、大阪版認証の本来の目的は達成できていると理解しております。

○小田部会長 事務局、何かコメントはありますか。

○事務局 ご意見いただきましてありがとうございます。

○小田部会長 吉田委員、お願いいたします。

○吉田委員 特にはございませんが、やはり認証制度の認知度を高めるということは必要なことなのだろうなとは感じます。

○小田部会長 ありがとうございます。認証制度の役割は一定程度果たされたので、次のステップアップされる方がおられるというのは、非常にいいことだと思うのですね、それ自体は。大阪には事業者さんはたくさんおられますから、困っている事業者さんもたくさんおられると思うので、その辺は、広報も含めてもっと拡大していただきたいと思います。

それから、もう一点は、いろいろご意見をいただいてありがとうございます。現場で審査をされると、「○、×」を付けるのがなかなか難しいグレーなところが出てくるのは事実だと思うのです。だから、その辺は、できるだけ事業者さまの立場に立って、できるだけカバーできるような形でそういうマニュアルができればと思います。「○か×か」、あるいは「白か黒か」というのを付けるのは、マニュアルでもかなり難しいグレーなところがあるので、グレーなところの判断は、やはり現場の認証機関の方々に頼らざるを得ないのですけれども、方向性だけは一定程度持たれて、その意味での意見交換というのは非常に重要だと思います。いかがでしょうか。

それでは、そういう方向で、事務局のほうもよろしくお願いします。できるだけ現場の判断が迷わないような形の基準をつくっていただきながら、どうしてもグレーなところは残るので、その辺は、認証機関との意見交換も含めてご対応いただく。あまりきつくやるのがわれわれの使命ではないので、基準に達してもらおうというのが大事なわけで、その指導も含めてよろしくお伝えしたいと思います。この議題については、これでご意見ないでしょうか。なければ、次の議題に移ります。

議事（２）大阪府における HACCP の取組支援について」ということで、事務局から説明をお願いします。

○事務局 事務局より、大阪府で実施している HACCP の取組支援について、資料 2 に沿って説明いたします。はじめに、HACCP の概要についてご説明いたします。「危害要因分析重要管理点」と訳される HACCP は、原材料の受入から製品の出荷に至るすべての工程のなかで、事業者自らが、食中毒菌の汚染や異物混入などの危害要因を把握し、これらの危害要因を除去・低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

令和 3 年度 9 月から完全施行された HACCP に沿った衛生管理では、大規模事業者などを対象とする、「HACCP に基づく衛生管理」と、HACCP をそのまま実施することが困難な小規模事業者を対象とする、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」があります。大多数の事業者は、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」が対象であり、各業界団体が作成した手引書を参考にしながら衛生管理計画を作成し、必要に応じて具体的な方法を定めた手順書を作成します。また、衛生管理の実施状況を記録・保存するとともに、その結果を定期的に検証します。定期的に見直すことによって、PDCA サイクルが回り、自分の施設に合ったよりよい衛生管理計画にしていけることができます。

ここからは、大阪府が実施する HACCP の取組支援についてご説明いたします。一つ目は手引書・記録用紙の配布です。小規模事業者を対象とする HACCP の考え方を取り

入れた衛生管理では、厚生労働省のホームページで公開されている手引書を参考に実施します。手引書は、冷蔵庫の温度管理や器具洗浄といった一般衛生管理や、加熱工程の重要管理ポイントなどについてわかりやすく記載されており、衛生管理計画を作成する大きな手助けとなります。

わかりやすい一方、それなりのページ数で構成されているため、印刷物が手元にないと取組にくいという側面もあります。そこで、手引書が手元にない事業者にも円滑に取組を進めてもらえるよう、営業許可申請時などに手引書の印刷物を配布しています。また、手引書には、衛生管理計画や日々の記録を記入できる様式が記載されていますが、あくまで様式ですので、継続的に記録を続けていくためには様式を印刷していく必要があります。そこで、小規模な一般飲食店を支援するために、東京都で作成された、「食品衛生管理ファイル」を大阪府でも活用することとしました。食品衛生管理ファイルは、一般飲食店向けですが、衛生管理計画と1年分の記録ができる用紙で綴じられています。手引書とともに食品衛生管理ファイルを配布することにより、事業者の継続的な記録というのを支援しています。

次に、HACCP セミナーについてです。大阪府と包括連携協定を締結している民間企業との共催により、HACCP セミナーを実施した事例をご紹介します。令和3年度は、コロナ禍により集合型の開催が難しい状況であったため、オンライン形式で視聴できるよう、各業種のHACCPの取組方法について解説した動画をYouTubeに掲載することにより実施しました。令和4年度は、これらのWebセミナーを、大阪府のホームページからいつでも見られるようにするとともに、集合型のセミナーについて、感染症対策を実施しながら各業種について実施しました。

そのほかの講習会です。施設の衛生管理を行う食品衛生責任者は、養成講習会を受講することで資格を得ることができますが、食品衛生責任者に、食品衛生に関する新たな知識の習得をしてもらうための実務講習会を実施しています。この講習会でもHACCPの取組方法についても説明しています。なお、eラーニング形式で実施しており、都合の良い時間に動画を視聴することができます。そのほか、業界団体などが主催する講習会に講師を派遣する、いわゆる出前講座でもHACCPについて説明を行っています。

最後に、個別相談の実施とメールマガジンの配信についてご説明いたします。衛生管理計画を策定することに不安を感じている事業者の方のために、衛生管理計画や記録様式の作成方法などを助言する個別相談を随時受け付けています。食の安全安心メールマガジンでも、HACCPに沿った衛生管理を継続的に実施してもらえるように、記録や検証などがなぜ必要なのかという説明も交えながら、その取組の主なポイントを解説したメールを配信しています。

今後も、大阪府では、認証制度も活用しながら、HACCPに沿った衛生管理の取組支援を続けてまいります。以上で説明を終わります。

○小田部会長 議事(1)と同じように、委員の皆さまからご意見を頂戴したいと思います。

最初に大原委員からお願いいたします。

○大原委員 ご説明ありがとうございます。HACCP セミナーは、コロナ対策ということと、皆さん、お忙しくされていますので、日と時間を決めてということであれば参加しにくいということのなかで、非常にいい取組だと思のですが、この件数は、令和4年度から府ホームページに掲載となっていますが、視聴の人数というのは随分と増えてきているものなのでしょうか、お教えいただければと思います。

○小田部会長 いかがでしょうか。

○事務局 令和3年度から Web 動画の配信を始めているところで、令和3年度は期間を決めての申込制で、全体で約 1,000 名ぐらいの申込みがあったところです。今年度は、いつでも見られるという形に大阪府のホームページで掲載していて、こちらの令和4年度の受講者数は、だいたいですが、各6業種ありまして、飲食店でいくと 56 名から 90 名で、この幅があるのは2部構成の動画で掲載していますので、1部は 90 名の視聴者の履歴があるのですが、2部は 56 名という形になっています。そのほかの業種についても、15 名から 34 名ぐらいの受講者数となっています。

○小田部会長 よろしいですか。

○大原委員 ありがとうございます。

○小田部会長 岡本委員、いかがでしょうか。

○岡本委員 YouTube でそれぞれ Web のセミナーをされているということだったのですが、それぞれ第1回から第6回目まで、YouTube を見ただけでは、なかなか反応というのがわからないかと思いますが、その都度、何かアンケートみたいなものはとられているのでしょうか。また、令和4年度は、業種が6業種ということですが、それにしては少し参加人数が少ないかなというような感想を持つのですが、どのような方法で情報提供をされているのかということを知りたいと思います。

○小田部会長 いかがでしょうか。

○事務局 こちらの Web セミナーですが、令和3年度は法改正の真っ只中ということもあり、非常に高い関心があったということもあります。令和4年度になると、皆さん、一定取組を始められているということもありまして、令和3年度ほど伸びなかったということもあります。

周知の方法なのですが、大阪府では、このような Web セミナーを公開しているというチラシをつくっており、それを各保健所の窓口等に置かせていただき、必要に応じて、こういった Web セミナーもあるのを見てください、という案内をしているところです。

○小田部会長 岡本委員、よろしいですか。

○岡本委員 保健所だけでは、なかなか周知がいかないのかなという感想を持ちました。

○小田部会長 そのときに QR コードも付けているのですね。

○事務局 はい、付けています。

○小田部会長 岡本委員がおっしゃったように、もう少し幅広く広報されたらどうですか。

○事務局 わかりました。あと、こちらの Web セミナーですが、元々、令和3年度のとき



から、URL を知っている人だけが見ることができるという仕組みになっており、例えば、YouTube のサイトから何か検索でたどり着くということができない状態ではありますので、本当に大阪府のホームページを知っている方でないと、なかなかたどり着けないという仕組みになっているのも要因の一つと考えられますので、その辺の仕組みのほうも、また検討したいと思います。

○小田部会長 よろしくお願ひします。齋藤委員、お願ひいたします。

○齋藤委員 HACCP につきましては、当協会のほうも、各業界・組合関係に聞きますが、やはりなかなか自分のものにできていないというのが現状にあります。そして、今回の法改正によりまして、届出業も HACCP を取り入れないといけないというところが、皆さん、本当に手つかずになっているのが現状だと思います。その辺を、もう少し行政として踏み込んでいただかないと、一向に拡がらないという現状にあると思っています。

今、取り組んでおられる YouTube や動画配信などについては、小さな飲食店でお年寄りが多いところは、Web で聞くというのは難しい状況にあると思います。また、岡本委員のように、消費者団体の皆さんが、もっと身近に感じていただかないと、なかなか業界のほうでも拡がらないと思っています。

私どもの協会でも、食品衛生責任者の養成講習会の中に、HACCP の授業を少し時間を追加して入れたり、また、過去に4時間のカリキュラムの認定講習会を受講されていた方については、行政から依頼を受けまして、2時間の補充講習で HACCP の項目を追加するなり、できるだけ広げようとはしているのですが、なかなか思うように拡がっていないのは現状にあるように思っています。以上でございます。

○小田部会長 吉田委員、お願ひいたします。

○吉田委員 私も肌感覚なのですが、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理というのは、ここ1年ほど、いわゆる中規模クラスの事業者さんの間では、ごく普通にこういう書面を含めた管理体制というのは、だいぶ浸透してきているのではないかなとももちろん感じています。これは、やはり取引という形態がありますので、販売先等のお客さまとのやりとりのなかで、こういうことは求められると、企業としてはやはり対応せざるを得ないというところは、もちろん現場感覚としてはされているところが多いと思います。

ただ、どこまでいっても、やはり小規模事業者さんに関しましては、市場のなかでもそうでしょうし、末端の飲食店さんを含めた、特に小規模オーナーでされているような事業者さんのところでは、なかなかそういう段階に行っていないのではないかなと思います。

○小田部会長 ありがとうございます。確かに大阪の小規模な、特に年配の方々がやっているようなところは、ほとんど手つかずではないかと思うのです。だから、まだ浸透するのに数年はかかるのかなと。でも、中規模以上のところは、先ほど吉田委員もおっしゃったように、やらざるを得ないので、皆さん、関心もあってされると思います。やはりそのところの底上げをどうしていくかというのが、大阪府として重要だと思います。

できるだけ HACCP の普及に向けた広報も幅広くやりながら、そのときに同時に、大阪版食の安全安心認証制度もあるということも含めて広報されたら、相乗効果もあって

いいのではないかとおは思いました。いかがでしょうか。

○事務局 これまで行ってきたセミナーだけではなく、あらゆるツールというものも活用しながら、また、皆さまのご協力もいただきながら、少しずつでも前には進めていきたいと思っているところす。

先ほどご説明した支援の内容のほか、手引書がない方には手引書を配って、衛生管理計画の作成の仕方がわからない場合はその都度説明をして差し上げるといふ点に重きを置いて進めているところす。

○小田部会長 広報もしっかりやりながら、大阪府のほうでサポートしていただければと思っます。これについてはよろしいでしょうか。何か追加でご意見はありますか。なければ、第3の議題の顕彰制度に移らせていただきます。

\*議事（3）「大阪府食の安全安心顕彰制度における顕彰候補者の審査について」については、非公開で実施。

○小田部会長 最後になりますが、「議事（4）その他」について、事務局からは特にないということですが、委員の皆さま方、何かありますでしょうか。何かご意見のある方は、ご発言お願いします。よろしいですか。ご意見等がないようすので、今日の審議はこれで終了したいと思っます。ありがとうございました。

最後に、本日、検討審議した内容につきましては、3月に開催される大阪府食の安全安心推進協議会で報告させていただきます。それでは、事務局にお返しします。

○事務局 小田部会長、どうもありがとうございました。食の安全推進課長の湯城でございます。委員の皆さま方におかれましては、長時間ご協議いただき、どうもありがとうございました。本日いただいたご意見を参考に、大阪版食の安全安心認証制度の普及推進や適正な運用とあわせまして、HACCPの取組支援の推進に努めてまいりたいと存じます。

本日は、委員の皆さまのご尽力に寄りまして、大阪府食の安全安心顕彰制度の第9回目の受賞者を滞りなく決定することができました。小田部会長をはじめ、委員の先生方には、ご多忙にも関わらず、本部会にご出席賜り活発なご議論をいただきましたこと、あらためて感謝を申し上げまして、甚だ簡単ではございますが、閉会のご挨拶とさせていただきます。本日はありがとうございました。

○事務局 以上をもちまして、「大阪府食の安全安心推進協議会 第23回事業者あり方検討部会」を閉会いたします。本日は誠にありがとうございました。

（終了）