

「滋賀県食品高度衛生管理認証(セーフフードしが)」の見直しについて

1 本県認証制度の経過および現状

【目的】

- 本県の HACCP 認証制度は、平成 18 年度に事業者の自主的な食品衛生管理の高度化のため HACCP 導入を促すとともに、適切な運用を指導・監督する目的に、創設した。

【現状】

- 現在、平成 21 年度制定の滋賀県食の安全・安心推進条例を根拠に「高度な衛生管理が行われる工程」として知事認証している。
- 平成 30 年度末までに、193 工程(149 施設)が認証を取得してきた。

2 HACCP 法制化への対応

【法律】

- 平成 30 年の食品衛生法改正により、制度の根幹である HACCP 衛生管理が食品衛生法遵守事項として規定され、すべての食品関係事業者に HACCP に沿った衛生管理が義務付けられた。令和 2 年 6 月 1 日施行される。

【認証制度の見直し】

- 法改正により、県認証基準は法遵守規定および努力規定で構成されることとなり、認証制度を見直すこととした。
- 第 1 次滋賀県食の安全・安心推進計画で認証制度の目標としてきた認証数(175 工程)を超えており、また改正法で「HACCP に基づく衛生管理」が要求される施設のほぼ全てが認証取得により対応できていることから、HACCP の普及という制度の目的は達したと考える。
- 国は、自治体 HACCP の制度の取扱いについて、自治体判断としているが、今回の法改正により衛生管理の基準および指導について平準化としている。

【新たな制度の検討】

- 認証事業者からは、衛生管理の証明を求める声がある。
- 第 2 次滋賀県食の安全・安心推進計画の施策 9 において適合証明制度を創設する方針を示したところ。

3 適合証明制度(新たな制度)の方向性

【目的】

- 現認証事業者が行う HACCP による衛生管理の実施状況を確認し証明することで、事業者の取組レベルの維持が図れ、県民へ衛生レベルの高い食品の提供につながる。
- 適合証明書の交付状況を公表することで、県民は事業者が行う食品衛生の取組を知ることができ、食の安心へつながる。

【期待できるメリット】

- HACCP に取り組む衛生管理証明としての商取引上の活用が引き続き可能となる。

【新旧制度の対比】

	現認証制度	適合証明(検討案)
目的	HACCP 導入の支援、運用指導	HACCP 管理状況の維持、公表
基準内容	<ul style="list-style-type: none"> ・HACCP による衛生管理 ・食品表示根拠の確認 ・事故等処理手順書の作成 	<ul style="list-style-type: none"> ・HACCP による衛生管理 ・食品表示根拠の確認 ・事故等処理手順書の作成
審査	事前相談 書類審査、現地審査、 審査委員会	事前相談 書類確認、現地確認
対象事業者	HACCP 導入を目指す事業者	HACCP 導入事業者
対象単位	営業許可(食品群)単位	日本標準商品分類の食品等分類
対応時期	年 3 回に認証審査会を開催	都度対応
有効期間	3 年 ※認証施設に年 1 回外部検証を行い確認。	なし(確認時点の証明) ※滋賀県食品衛生監視指導計画に基づき確認。
公表	ホームページに公表 (有効期間内)	ホームページに公表 (証明後 1 年) ※不適合を確認の際、公表事項を削除
大津市所管施設	県で対応	市で対応

4 大津市の状況

- 現在、県が認証している大津市所管の施設についても、事業者の 9 割から証明制度を利用したいというアンケート回答があったことから、大津市は当県と同様の方針で証明制度を創設する。

【現認証施設対象のアンケート調査結果】

新設「(仮称)セーフティが適合証明制度」を利用するか	回答数	うち大津市
利用する	57 (71%)	10 (91%)
利用しない	7 (9%)	0 (0%)
わからない	16 (20%)	1 (9%)
回答数	80	11
調査対象施設数	109	13
回答率	73%	85%