

京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度の今後のあり方について

【第 1 回検討部会での御意見】

- 食品等事業者が遵守すべき基準として新たにHACCP型基準が導入されたが、認証制度の位置付けがあいまいなので、次期計画では明確にすべきである。
- ランク分けを行ったり、目的に応じた認証を設けるなど、制度改正の必要性を感じる。
- 市と府で類似の制度があるのは二重行政にも見えるので、調整を図ってはどうか。
- 消費者に対し、十分に認証を普及させる必要がある。

1 京・食の安全衛生管理認証制度の位置付けについて

- (1) 平成 7 年、乳製品製造業等の一部の業種について、国はHACCPによる衛生管理を行っている施設を承認する「総合衛生管理製造過程承認制度」を食品衛生法に規定。
- (2) 京都市では、平成 18 年、HACCPの概念を一部取り入れ、事業者による自主的な衛生管理の取組を評価、認証する「京・食の安全衛生管理認証制度」を導入。
- (3) 平成 27 年 3 月に京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例を改正し、HACCP型基準を追加。
- (4) HACCP型基準を条例で規定したことにより、HACCPの概念を取り入れている認証制度の位置付けが曖昧となり、同条例との整合を図る必要がある。

2 認証制度の対象業種及び基準について

- (1) 事業者がより取得しやすい制度となるよう、過去 3 回にわたり制度改正を実施。
- (2) 対象業種は食品取扱施設全般とし、「食品営業」（飲食店や食品製造施設）と「食品販売業」の 2 分類化を図り、それぞれで必要な提出書類を規定。
- (3) HACCPの概念を一部取り入れつつも、記録の作成に主眼をおいた基準となっている。

3 市と府の制度の違いについて

- (1) 京都市の認証制度は施設の認証を行う制度であり、京都府の「きょうと信頼食品登録制度」は食品を登録する制度である。
- (2) 市の制度は、対象業種に販売業者を含んでいることやランク分け制度を設けていないことが府の登録制度と異なるものの、両者の基準にはどちらもHACCPの概念を取り入れるなど類似する箇所がある。
- (3) 京都の事業者の中には、どちらかの認証・登録を受けている業者又は両方の認証・登録を受けている業者がいる。

4 認証制度の普及について

認証制度の普及に向け、京都市では以下の取組を実施。

- (1) 認証取得施設をホームページで公開
- (2) 認証取得施設を掲載した市民向け啓発パンフレット（認証マップ）を作成し、認証取得施設や、各区役所、観光案内所等にて配布
- (3) 啓発物品（あぶらとり紙や手洗い石鹸等）の作成、配布

5 国の動向

- (1) 将来的にHACCPの義務化を見据え、段階的な導入を図る観点から、各自治体にHACCP型基準を盛り込んだ条例改正を要請
- (2) 食肉製品や大量調理施設等一部の業種については手引書を作成し、その推進を図っている。

6 今後の認証制度のあり方について

- (1) 認証制度の位置付け等の整理

国の動向や前回の審議会部会での御意見も踏まえ、現在の認証制度について、HACCP型基準との位置付けを明確にし、事業者による自主的な衛生管理の取組のさらなる普及を推進できる制度となるよう検討する。

- (2) 府の登録制度とのあり方

府が登録した食品を製造する事業者が、市の認証基準と同レベルの水準にある自主衛生管理を行っている場合は、認証が取得できるなど、両者の制度の共有化を検討する。

- (3) 認証制度の普及

現在の認証取得施設は、いわゆる工場形態の施設が多く、消費者が直接施設を訪れる機会のある飲食店等は少ない。このため、現在発行している全ての認証施設を掲載した認証マップ以外にも、飲食店のみを掲載したマップを作成するなどし、より消費者の目にとまりやすい啓発方法を考案する。

また、事業者にとって認証取得によるメリットを充実させ、さらなる普及に努める。

認証制度とHACCP導入型基準との関係

