

大阪版食の安全安心認証制度 ～認証マークのお店を利用してみませんか？～

大阪府の食の安全安心に関する取り組みについて、前回の大阪府食の安全安心メールマガジンに引き続き、今回は「大阪版食の安全安心認証制度」に関する取り組みをご紹介します。



皆さんは上のマークが掲示されているお店や工場をご覧になったことはありますか。この認証マークは「大阪版食の安全安心認証制度」において、食の安全安心に積極的に取り組んでいるとして、認証を取得した施設が使用できるものです。

事業者は食の安全安心のために日々尽力していますが、その取り組みは消費者になかなか伝わらないという課題がありました。そこで、大阪府が事業者の食の安全安心への取り組みの基準を明確にすることで、一定水準以上の取り組みができていない事業者を消費者に広く知ってもらう目的でできた

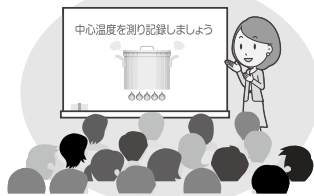
認証基準の具体例

衛生管理項目

消毒石けん液を備えた手洗い設備がある



従事者に対し年1回以上の衛生教育を実施している



コンプライアンス・危機管理項目

お客様からの相談、苦情、事故の原因究明と再発防止に努めている（検証）



飲酒運転防止に具体的に取り組んでいる



のが「大阪版食の安全安心認証制度」です。

この制度で設けられている認証基準には、「消毒石鹸・消毒用アルコールの設置」や「作業開始前の健康チェック」、「年1回以上の衛生教育の実施」などの食品衛生を守るための基本的な項目である『衛生管理項目（45項目）』と、「お客様からの相談、苦情、事故の原因究明と再発防止に努める体制づくり」や「飲酒運転防止の取り組み」、「避難誘導など、お客様の安全確保について従業員教育の実施」などの『コンプライアンス・危機管理項目（25項目）』、全70項目があります（左下画像）。

このように、食品衛生や食中毒対策の実施はもちろんのこと、消費者の健康の保護等を第一に営業を行っていることも含めて認証する制度です。

これらの基準を事業者が自ら点検した後、大阪府が指定する法人（認証機関）に申請し、審査が通れば認証されます。認証が決定した施設には、認証機関から認証書と認証マークが交付されます。また、認証を取得した後も事業者の食の安全安心への取り組みを継続させる仕組みとして、有効期限の設定や、認証基準の自主点検結果等の報告を1年経過ごとに求めています。

大阪府では、積極的に食の安全安心に取り組んでいる事業者をより多くの人に知ってもらうために、認証を受けた施設（お店、工場等）をホームページで公表しています（QRコード）。さらに、前回ご紹介した食の安全安心メールマガジンでも、認証を取得または更新した施設を定期的に情報発信しています。大阪府は今後も多くの人に信頼できるお店を選んで利用してもらえるように周知に努めていきます。

対象となる施設は、飲食店であれば地域に密着した小さなお店からファミリーレストランのような大規模なチェーン店に至るまで、また食品製造施設も家族経営の小さな施設から高度な設備を持つ大工場まで、たくさんあります。一度、認証マークを掲げているお店を探して利用してみたいかがでしょうか。

次回は「大阪府食の安全安心顕彰制度」についてご紹介します。

認証施設一覧は
こちらから確認できます。
（大阪府ホームページ）

