

## 自主管理認証制度の今後のあり方検討の方向性

### 1 背景

- 法改正により、全ての食品関係事業者にHACCPに沿った衛生管理が求められる。
- 衛生管理計画（公衆衛生上必要な措置の基準）を事業者が自ら定め、運用し、実施結果を記録する。
- 事業者の規模等により、HACCPに基づく管理（旧基準A）とHACCPの考え方を取り入れた衛生管理（旧基準B）の何れかを実施しなければならない。

### 2 都認証制度の概要

都認証と段階的推進プログラムの2つに大別される。

#### (1) 都認証

- 都が定める認証基準に基づき、衛生管理を行っている施設を認証する制度である。
- 認証を受けるためには、一般衛生管理を中心に微生物による汚染等の工程管理に関する基準が盛り込まれている認証基準に沿ったマニュアルを作成し、それに従い衛生管理を実施する必要がある。

#### (2) 段階的推進プログラム

- 都認証を取得するためのステップとして、達成状況を確認する制度である。
- 達成段階に応じて3つのステージ（エントリー、1st、2nd）に分類されているが、マニュアルの作成を要件としていない。

### 3 あり方検討の方向性

#### (1) 都認証

改正法本施行（2021年6月まで）後の都認証制度のあり方については、政省令の具体的内容が明らかになった後（2019年6月ころ見込）、下記事項について検討する。

- HACCPの制度化により、都認証制度創設時に都が目指してきた事業者の自主的な衛生管理の向上は達成されるのか。
- 改正法に対応していることを事業者が証明できる制度は必要か。また、その役割を都認証制度が果たすことができるか。
- 改正法施行後、事業者の自主管理を推進するために都としてどのような取組が必要か。

#### (2) 段階的推進プログラム

都認証制度自体のあり方の再検討に先立ち、段階的推進プログラムを整理する。

- 改正法本施行までは中小規模の事業者がHACCP制度化に対応できるよう支援するためのプログラムとして活用する。
  - 現行のチェックシートに替えて、新たに「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」への対応状況を確認するチェックシートを作成するのはどうか。
  - チェックシートの内容は、東京都の地域特性を鑑み、最も対応が難しいと考えられる中小規模の飲食店等の調理区分を対象とする、公益社団法人日本食品衛生協会作成の「小規模な一般飲食店向け手引書」への対応状況を確認するものを作成してはどうか。