

は じ め に

食は、命と健康を支え、人が生きていく上で基本となるものです。

健康を維持するために、食の安全性を確保することは不可欠であり、私たちは、その安全性を信頼し、安心感を得てはじめて、健やかな食生活を営むことができます。

しかし、BSE(牛海綿状脳症)の発生や偽装表示など食の安全性を脅かし、食の安心感を損なう事態が相次いで発生しています。

これらに対して、生産から消費に至る食の安心・安全確保の取組を府民全体で支える仕組みをつくるため、京都府食の安心・安全推進条例(平成18年4月1日施行)が制定され、京都府、食品関連事業者、府民の責務と役割についても明記されました。

食品に携わる事業者として、法律や社会のルールを守ることは当然のことですが、さらに、生命と健康に直接影響を及ぼす「食べ物」を取り扱っているという意識を持ちながら、事業活動を行う必要があります。

そして、食品事業者として普通に行うべきことを日々誠実に果たすことが、食への信頼を築くとともに、安心・安全な食品を継続的に届けるという社会的な貢献にもつながります。

コンプライアンス(法令遵守)・CSR(企業の社会的責任)も、昔からある「三方よし」(売り手よし、買い手よし、世間よし)という言葉を使い換えているとも言えます。

コンプライアンス・CSRの取組をさらに進めることを目的に、京都府内で食品に携わる関係者が自主的な研究会を開催し、「きょうと食品事業者行動規範の手引」を作成しました。

食品産業の経営者、従業員の啓発と実践に使えるものとするとともに、取組事例も取材し、食品に携わる事業者の方が「行動規範」を作成するためのヒントを掲載しました。

食品に携わる事業者の皆様が、この手引を活用いただき、さらに企業価値を高めるための手助けになればと思います。

なお、この手引は、取組のそれぞれの段階に応じて使用できるように作成しています。次頁の「どこを見れば良いか～目的別検索」を参考に、ご利用ください。

きょうと食品事業者行動規範研究会
座長 田中恒好