

はじめに

京都では、永い歴史の中で培われてきた「食文化」と研鑽された「食品加工技術」が脈々と継承され、時代と共に発展し、今では、厳選された材料、伝統的な製法と革新的な技により作られた食品は、誰もが認める「京のブランド」として確立されています。

しかしながら、近年、加工乳による集団食中毒事件、BSE（牛海綿状脳症）等の発生、農薬の残留基準値を超えた輸入野菜、違反添加物の問題、更には食品表示の偽装など「食品」に対する信頼は大きく揺らいでいます。

このような状況の中、高い品質と伝統に裏打ちされた安全性の高い「京の食品」をより一層、安心して府民の方々に購入していただくために事業者の方々が製造段階における衛生面の品質管理水準を向上するとともに管理作業記録を保存し、情報を提供することが重要な課題となっています。

このため、京都府としては、食品衛生新5Sを基本にHACCPの考え方を取り入れながら、原料原産地、アレルギー物質などの食品表示への対応や記録の重要性などを盛り込んだ京都府独自の品質管理システムを策定し、この「手引」を作成したところです。

各食品団体の皆さんがこの「手引」を業種ごとに合うように作成し、事業者の方々に指導していただくことで、業界全体の信頼が向上し、食の安心・安全が高められることを期待しています。

食品衛生新5S

食品工場を清潔に保つため、「整理・整頓・清掃・清潔・しつけ」の手順をルール化したもの。

HACCP（危害分析重要管理点方式）

食品の安全性を高度に保証する衛生管理手法の一つで、製造工程の各段階で発生する危害を分析し、その中でも、極めて重要な危害の発生を防止できるポイントを重要管理点として定め、重点的に管理することにより、製造工程全般を通じて製品のより一層の安全性を確保する手法。