

### **(安全性向上への支援)**

**第6条** 府は、食品関連事業者による食品等の安全性に対する取組を促進するため、食品等の品質管理の水準を向上させるための方式の導入に対する支援その他の必要な施策を実施するものとする。

#### **(趣旨)**

本条から第15条までは、食の安心・安全を確保するため、府の取組についての根拠を明らかにしています。

本条では、より安全性の高い食品（農林水産物を含む。）の生産及び供給が、食の安心・安全の基盤であることから、食品関連事業者において京都府の実態に即した品質管理方式や生産方式の導入を進めること、そのために府が支援することを明らかにしています。

#### **(解説)**

「食品等の品質管理の水準を向上させるための方式」の代表的な例として、HACCP（ハサップ）方式があります。現在、HACCPに係る国の制度として、食品衛生法第13条の規定による「総合衛生管理製造過程の承認制度」があります。しかし、この制度の導入は、一部の大規模事業者にとどまっており、中小規模の事業者での導入が進んでいません。

食の安心・安全の確保のためには、より多くの食品に、また製造規模の大小にかかわらず品質管理（衛生管理を含む。）の向上が求められています。

このため、府においては、「京の食品安全管理プログラム」（中小規模の事業者でも導入可能な「食品衛生新5S」を基礎としてHACCPの考え方を取り入れた品質管理方式）を、府内の食品事業者等の参画を得て取りまとめました。

今後は、食品産業団体等と連携して、普及拡大に努めることにしています。

また、農業の分野においては、「京都こだわり農法」（土づくりを基本にした化学肥料及び農薬の使用を削減する農法）など、環境への負荷の軽減とともに安全性を高める取組を進めています。

畜産の分野では、鶏卵及び鶏肉の生産・流通において、衛生・品質管理とトレーサビリティシステムとを組み合わせた京都府独自のシステムの普及拡大に取り組んでいます。

※「HACCP（ハサップ：危害分析・重要管理点）」とは

食品の製造・加工工程において発生する可能性のある危害をあらかじめ分析し（Hazard Analysis）、この結果をもとに衛生管理するとともに、その中で特に重点的に監視する必要がある重要管理点（Critical Co-ntrol Point）を定め、その工程を連続的に管理することにより製品の安全性を保証する方法。

【HACCPって何？】

「HACCP」は、宇宙食の安全性を確保するための方法としてNASA（アメリカ航空宇宙局）で考え出された新しい食品衛生管理方法です。

これまでは、最終製品の検査によって食品の安全性を保証しようとするものでしたが、「HACCP」は、食品の安全性を最終製品の検査ではなく、食品製造の一連の工程において危害（人の健康を損なうもの）を分析し、重要な衛生管理点を設定し、連続的に管理することで、その間に製造された一つひとつの食品の安全性を確保し、危害の発生を未然に防ぐ衛生管理システムです。

※「食品衛生新5S」とは

食品工場を清潔に保つため、「整理・整頓・清掃・清潔・しつけ」の手順をマニュアル化する品質管理手法。