

みやこ

## 京・食の安全衛生管理認証制度スタート

### 認証制度とは

漬物、豆腐など京の食文化を支えてきた食品は、悠久の歴史の中で培われた知識と熟練した技により高品質の食品が作られ、自主的な衛生管理が行われています。しかし、その食品事業者の製造過程におけるたゆまぬ努力が、今まで消費者に知られる機会がありませんでした。

そこで、市内の飲食店営業者や食品製造業者が、食の安全・安心を推進するために自主的に実施している衛生管理の方法を評価し、消費者の皆様によりわかりやすく情報提供させていただく制度として、平成18年10月から適切な衛生管理を行っている飲食店や食品製造施設を認証する「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」を実施しました。

### 認証マークとは



みやこ  
京・食の安全衛生管理認証

- 「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証」マークは、食品の安全・安心を表すマークです。
- 認証されるお店として、飲食店と菓子製造業、豆腐製造業、酒類製造業、漬物製造業の食品製造施設が対象ですが、来年度以降は、対象業種を増やす予定です。  
認証を受けると、店頭で認証マークを掲示することができます。
- また、その施設で製造されたお菓子、お豆腐、お酒、お漬物といった商品にも認証マークを表示して販売することができます。

### 認証について詳しく知りたい人のために

京都市保健福祉局保健衛生推進室生活衛生課  
社団法人京都市食品衛生協会

電話 075-222-3433  
電話 075-672-4316

### 消費者コーナーニュース No.101

(平成19年3月)

編集・発行 **京都市衛生公害研究所**

〒604-8845 京都市中京区壬生東高田町1番地の2  
(西大路松原東へ200m南側) TEL(075)312-4942  
FAX(075)311-3232

京都市印刷物 第183181号

京都市衛生公害研究所ホームページ <http://www.city.kyoto.jp/hokenfukushi/eikouken/>



古紙100%の再生紙を使用しています。

— 同じです あなたとわたしの 大切さ —

\*消費者コーナーニュースNo.100：4ページ中段、「市内68ヶ月」を「市内68ヶ所」に訂正します。