

マスタープラン取組状況に関する資料の構成変更

5 先進的食品流通拠点の実現に向けて

- ★ …本プランにて新たに取組む項目（ソフト面）
 ■ …京都市中央市場施設整備により実現に取り組む項目（ハード面）

基本戦略 1

安全・安心な生鮮食料品等の安定供給に向けた取組の推進

安全・安心な生鮮食料品等を安定的に供給するため、施設整備に伴うハード面の整備に加え、衛生・品質管理体制を確立するとともに、円滑な物流機能を確認するなど、ソフト面からも取組を進めています。

(1) 衛生・品質管理体制の確立

令和 5 年度までの取組状況資料

① 衛生・品質管理水準の高度化

令和 6 年度の取組状況資料

- ☐ HACCP（※1）の考え方を採り入れた衛生管理システムを導入し、場内事業者の衛生管理、品質管理水準を向上

- ★ 場内事業者と連携し、新施設における新しい品質管理制度、総合品質保証機能（※2）を確立

※1「HACCP」…食品の製造過程で発生するおそれのある衛生品質上の危険性をあらかじめ分析し、安全確保のために監視すべき重要管理点を定め、これを継続的に監視・記録する工程管理の手法。

※2「総合品質保証機能」…施設整備を契機に、場内流通の各作業工程におけるリスク要因の特定を行うとともに、品質状態の分析や対策を行い、さらに食品のトレーサビリティ（食品の移動の把握）を確保することで、市場流通全工程を対象にリスク管理能力の向上を図るための機能。

② 施設整備に伴う新機能の導入

- 外気や小動物の侵入を遮断し、衛生管理の飛躍的な向上を図るため、閉鎖型施設を整備
- 閉鎖型施設内を一定温度以下に保つことで、コールドチェーンシステム（※）を確立
- 品質管理の徹底と場内物流動線の効率化のため、市場出入口を限定し車両管理ゲートを設置

※「コールドチェーンシステム」…生鮮食料品等の鮮度や品質を保つため、集荷から販売まで一貫して適切な温度（低温・冷蔵・冷凍など）を保つ流通体系。

ハード面で取り組む項目のため取組状況報告資料からは除いている。