

審議会(8/21)における意見及び府の考え方

項目	御意見の要旨	府の考え方	備考(骨子案該当箇所等対応方法)
全般	アウトカムとして、現状と目標値を数値で示していただきたい。	<p><b>骨子案に意見反映</b></p> <p>第2章 行動計画の基本的な考え方に追記しました。</p>	<p>【第2章-1】 9行目 …食中毒や食物アレルギー、食品の規格基準違反、食品表示違反などが発生しないことを目指します。</p> <p>【第2章-2】 7行目 そして、これらの取組への参加者が、食の安心・安全について理解できた等と評価することを目指します。</p>
	アウトカムを踏まえて目標が設定されているが、目標の考え方について説明を加えた方がよいのではないか。	<p><b>今回の審議会に別途資料を提示</b></p> <p>これまでから目標の考え方は計画本体には記載しない形式を採用していますので、今回も同様とさせていただきます。 なお、目標値の考え方については、審議会に別途資料を提示させていただくとともに、これまでと同様、府民等啓発資料には記載するようにいたします。</p>	
	現状の数値と3年後の数値目標のみが示されており、各年度ごとの数値目標を記載すべきでないか。 また、目標値の単位が、「延べ」かどうか分かりづらいものがある。	<p><b>今回の審議会に別途資料を提示</b></p> <p>計画本体の数値目標の記載については、これまでから最終年度の数値のみとする形式を採用していますので、今回も同様とさせていただきます。 なお、各年度の数値目標については、審議会に別途資料を提示させていただきます。 また、目標数値の単位や件数については、わかりやすい表現に修正しました。</p>	<p>取組番号と目標値の単位</p> <p>④指導者人数 → 登録人数 ⑦人数 → 登録人数 ⑰店舗数 → 登録店舗総数 ⑳、㉑指導(%) → 指導率(%/年) ㉒指導率(%) → 指導率(%/年) ㉓講座数 → 講座総数</p>

審議会(8/21)における意見及び府の考え方

項目	御意見の要旨	府の考え方	備考(骨子案該当箇所等対応方法)
全般	<p>京都市と協調し、行動計画を立てることが、府民全体の食の安心・安全につながるのではないか。</p>	<p><b>京都市に説明、連携確認済み</b></p> <p>パブリックコメント時に、京都市に説明し、今後も連携していくことを確認しました。 また、他の市町村についても、パブリックコメント、最終行動計画を情報共有するとともに、各取組について引き続き連携しながら実施していきます。</p>	
	<p>「京都府くらしの安心・安全推進本部」の具体的な仕組みについて記載すべき。 また、緊急時の図上訓練等、府の職員の方に積極的にやっていただきたい。</p>	<p><b>府民啓発資料に記載</b></p> <p>「京都府くらしの安心・安全推進本部」については、府民等啓発資料に記載いたします。  緊急時の訓練等の参考とさせていただきます。</p>	
	<p>目標数値が減っているものの説明が不足している。</p>	<p><b>今回審議会に別途資料を提示</b></p> <p>数値目標の考え方について、別途資料を提示します。</p>	<p>⑦食品営業施設の監視指導(件/年)の29年度42回という実績は異物混入等による追加の立入を行った際の結果であり、目標数値40回は、40回以上という趣旨です。</p>

審議会(8/21)における意見及び府の考え方

項目	御意見の要旨	府の考え方	備考(骨子案該当箇所等対応方法)
GAP関係	GAPは第三者認証取得に限定せず、農家がGAPの考え方に沿った生産ができるよう努めるべきではないか。	<b>骨子案に意見反映</b> GAPの考え方を広く周知し、実践していただくため、目標に「GAP実践のための研修会の開催」を追加しました。	<b>【第3章-1-(2)】</b> ①「農業者向けGAP実践に係る研修会の開催(回/年)」を追加
	第三者認証GAP取得はコストが高く、その認証取得のみを目標設定とすることには反対。	<b>骨子案に意見反映</b> GAP実践のための研修を着実に実施するとともに、経営判断として認証取得を希望する経営者に対しては、支援していきたいと考えています。	
	GAP又は農場向け一般衛生管理の「考え方」を普及し、実施できている農家を確認できる方がよいのではないか。	<b>取組実施時の参考</b> 農業者向け研修会の開催やGAP指導員による生産工程の管理、改善等の指導を通じて、農業者が自らつくる生産物の安全性向上等に有効な取組であるGAPを正しく理解し、広くGAPの考え方を取り入れ、消費者に信頼される農場管理を実施できるよう支援していきたいと考えています。	
	第三者認証GAP取得の各年度計画を記載願いたい	<b>今回審議会に別途資料を提示</b> 数値目標の考え方について、別途資料を提示します。	
トレーサビリティ	府は過去のBSE、鳥インフルエンザの発生時に全国に先駆けてトレーサビリティの仕組みを作ったが、この計画にトレーサビリティが全く触れられていない。 トレーサビリティを確実に実施するところまで持って行くのは難しいが、農水省が作成したマニュアルや動画をトレーサビリティ手段の理解に活用して普及を進めてほしい。	<b>骨子案に意見反映</b> 引き続き食品事業者に対するトレーサビリティの考え方の普及に取り組むこととし、数値目標を設定しました。	<b>【第3章-1】</b> 「(1)安心・安全な食品を提供する事業者の育成」の5段落目に追記 数値目標を追加 「⑨食品トレーサビリティに関する研修会の開催(回/年)」

審議会(8/21)における意見及び府の考え方

項目	御意見の要旨	府の考え方	備考(骨子案該当箇所等対応方法)
法改正 (HACCP 食品表示法)	<p>HACCPは重要な危害が発生する点を重点管理する仕組みであり、清掃、殺菌、作業員の訓練等の一般的衛生管理は含まれていない。一般的衛生管理をきちんとやった上で、HACCPを積み上げるという方がわかりやすいのではないか。</p>	<p><b>骨子案に意見反映</b></p> <p>一般衛生管理を実施した上でHACCPに取り組むことを記載しました。 また、詳細については、府民啓発資料の「用語集」に記載いたします。</p>	<p>【第3章-1】 「(1)安心・安全な食品を提供する事業者の育成」の2段落目に追記</p>
	<p>HACCPの制度化は2つの基準で進められる予定であり、それぞれの基準に合った取組を進めるというような表現にすべき。</p>	<p><b>◎最終案に意見反映</b></p> <p>ご意見をふまえ、HACCPの制度化はリスクに応じて2つの基準があり、それに応じた対応をすることを追記しました。</p>	
	<p>食品表示法、食品衛生法について、法改正の経過措置期間や「食品関連事業者」の定義がわかりにくいためしっかり周知してほしい。</p>	<p><b>取組実施時の参考</b></p> <p>経過措置期間は、事業者向けの講習会等で、確実に周知するようにします。 「食品関連事業者」の定義は、府民啓発資料の「用語集」に記載します。</p>	
<p>持続可能な農業</p>	<p>SDGs(エスディーゼーズ、Sustainable Development Goals、持続可能な開発目標)という言葉も記載してほしい。</p>	<p><b>骨子案に意見反映</b></p> <p>国際的な動きとして追記しました。</p>	<p>【第3章-1】 「(2)持続可能な農業の推進と食料の安定供給」にSDGsを追記</p>

審議会(8/21)における意見及び府の考え方

項目	御意見の要旨	府の考え方	備考(骨子案該当箇所等対応方法)
緊急時の食に関する対応	<p>災害時の緊急対応は、府民一人ひとりの自己責任意識を高めることも必要であり、また、府の役割についても記載していただきたい。</p>	<p><b>取組実施時の参考</b></p> <p>府民向けリスクコミュニケーション等の取組の中で推進していきます。 また、災害時の府の役割は、京都府地域防災計画に定めております。</p>	
	<p>現状認識において、南海トラフ地震が懸念される中、災害時の食料調達をはじめとした対応は柱として項目だてるぐらいのものでないと非常に寂しい。</p>	<p><b>今回の審議会に別途資料を提示</b></p> <p>災害時の食料調達や衛生確保は、京都府や各市町村の防災計画にしっかり位置づけされており、府と民間事業者等と協定を結び、水や食料、衛生資材等の確保に努めているところです。</p>	
農薬	<p>発がん性の危険があるとされる農薬が100円均一店でも販売されている。農業従事者以外の一般消費者へも注意喚起が必要であり、巡回調査の対象に一般の販売店も含めてほしい。</p>	<p><b>取組実施時の参考</b></p> <p>農薬を販売するには、農薬取締法に基づき販売届を提出することとなっているため、京都府では届出のある販売店に対し、計画的に巡回し、陳列、表示等について監視するとともに、消費者への注意喚起についても指導しており、引き続き着実に実施します。 なお、除草剤や殺虫剤など、農薬として登録されていない薬剤については、その本来の目的以外に使うことがないよう、適正使用について周知に努めます。</p>	
マイクロプラスチック	<p>現状認識において、環境の悪化等が懸念されているマイクロプラスチックの問題を一つの項目立てをしてほしい。</p>	<p><b>国の動向を注視</b></p> <p>マイクロプラスチックについては、社会的・国際的課題であり、環境省も調査等に取り組みされているところですが、食品安全委員会ではリスク評価等は実施されていない状況です。 府としては、国の動向を注視しながら関係部局と連携して対応していきたいと考えています。</p>	

京都府食の安心・安全推進条例に基づく「京都府食の安心・安全行動計画」骨子(案)に対する  
意見募集結果(案)

- 1 募集期間 平成30年10月1日(月)から平成30年10月30日(火)まで  
 2 御意見提出件数 10件(24項目)  
 3 御意見の趣旨及びそれに対する府の考え方

未定稿

項目	分類	御意見の要旨	府の考え方	
1 (1) 安心・安全な食品を提供する事業者の育成	HACCP	2020年度内の制度化期限内に多くの事業者へHACCP(これに準じたものを含む)を導入するには、研修会(25回)では少なく、地方振興局ごとに同一業種で複数回の開催が必要。	<b>取組実施時の参考</b> HACCPの推進には、業種別研修会の開催が効率的かつ効果的であると考えています。 また、HACCPを所管する健康福祉部局だけでなく、中小事業者を所管する商工労働観光部や農林水産事業者を所管する農林水産部など、関係部局が連携して進めていきます。	1
		相談事案に対して、事業者が必要とする具体的な援助なしには、HACCP方式の導入は先に進まない。関連部局とも協力し全庁的な取り組みとして臨むべき。	また、HACCPを所管する健康福祉部局だけでなく、中小事業者を所管する商工労働観光部や農林水産事業者を所管する農林水産部など、関係部局が連携して進めていきます。 また、京都市内の事業者については、京都市の管轄であることから、京都市と連携・役割分担しながら取組んでいきます。	2
		府内産農産物の選果場など農業施設へのHACCP導入指導について触れられていない。 府内産農産物の輸出拡大を目指すなら、GAP認証の取得だけでなく、農業関係者へのHACCP導入の働きかけも必要。今後の対応策について調査・研究を行い準備することが必要。	<b>取組実施時の参考</b> 農業関係者に対しては、6次産業化に取組む生産者向けの「食のマネジメント研修会」を開催し、HACCPの他食品衛生や食品表示について学ぶ機会を設けることとしており、国がHACCPの対象施設を明確にした段階で具体的な対応を検討します。	3
		京都の食品事業者は、伝統産業として食への意識は高いが、家族経営の小規模事業者が多い傾向があり、HACCPの導入にあたっては、一律に膨大なチェック項目を求めるのではなく、事業者や業界毎の状況を踏まえた対応が必要。	<b>取組実施時の参考</b> 厚生労働省では、小規模事業者については、各業界団体が作成した手引き書を参考に簡略化された衛生管理をすることとしており、府としても各事業者に応じて丁寧な支援をしたいと考えています。	4
		国のHACCP制度ときょうと信頼食品登録制度の違いを明確にしてほしい。	<b>取組実施時の参考</b> HACCPの制度詳細が明確になった時点で整理し、関係事業者に提示したいと考えています。	5
		国のHACCP義務化の動きもふまえ、「京都府食品衛生監視指導計画」において、重点的に取り組む事項とされているが、小零細事業者も含めてすべての事業者に義務付けるのは容易ではない。	<b>取組実施時の参考</b> 法の適正な執行を行うための取組実施時の参考とします。	6

項目	分類	御意見の要旨	府の考え方	
1 (1) 安心・安全な食品を 提供する事業者の育成	食品表示	容器包装入りの食品について、製造メーカー名の記載の義務付けと府による厳しいチェックの実施を行動計画に明記してほしい。	<b>取組実施時の参考</b> 食品表示は、食品表示法の食品表示基準に基づいて表示していることから、国との協議・要望機会に提案します。 また、食品表示巡回指導等により、法令遵守の監視を行っていきます。	7
		食品表示は、原料原産地表示など消費者にとって、分かりづらい事が増えている。 国において、遺伝子組み換え表示の改正が検討されており、今回の行動計画にはないが、関連部局と調整し、事業者向け・消費者向けの「食品表示講習会」の開催を要望する。	<b>取組実施時の参考</b> 遺伝子組み換え食品については、食品表示基準が改正されれば、講習会の開催等により着実に周知します。	8
		アレルギー対策の強化として、業種別の食品関連事業者向け食品表示講習会・相談会の開催目標が20回では少ないため、地域振興局ごとに複数回の開催が必要。	<b>取組実施時の参考</b> 出前講座等により個別要望に応えるとともに、保健部局や市町村と連携した取組も進めていきます。	9
1 (2) 推進と持続可能な 食料の安定供給	SDGs	SDGsについて、国連でも採択され、日本政府もそれに向けて動き出しており、今後3年、大きな動きになってくると思う。SDGsについて、「(2)今後の課題」の「ア」の前にも記載してはどうか。	<b>取組実施時の参考</b> SDGsは幅広い分野での持続可能な開発目標を定めており、持続可能な農業の推進がその一部であることから、それに関連する項目で記載し、取組を進めることとしました。	10
	温暖化	温暖化に対応した暑熱に強い農作物(p8)とあるが、温暖化の本来的な意味(現象)は、暑熱だけではなく極端な寒冷やその他二次的影響(永久凍土の崩壊、巨大台風など)も著しくなるものであり、暑さばかりを強調した偏向する「温暖化」の取り上げ方は避けるべき。	<b>取組実施時の参考</b> 「温暖化」は例示であり、気候変動等に対応する取組を実施することとしています。	11

項目	分類	御意見の要旨	府の考え方	
1 (3) 誰もが安心して食事ができる環境の整備	食に携わるボランティア向け講習会	地域の社会福祉協議会、NPO法人、任意団体等がボランティア活動として実施している子供食堂や高齢者のサロン等において、「食」の提供が行われるケースが増加している。 食中毒やアレルギー問題の発生の報道はないが、食品を取り扱うものとして、保健所や福祉部局、市町村とも連携し新規開設時の事前研修会を必須とし、目標値を引き上げを求める。	<b>取組実施時の参考</b> 京都府内の振興局エリア単位での開催を想定し5回の開催を計画していますが、出前講座等により個別要望に応えるとともに、保健部局や市町村と連携した取組も進めていきます。	12
		ボランティア活動として実施している子ども食堂や高齢者サロン等において「食」の提供が増加する中、食に携わるボランティア向けの食の安心・安全講習会を開催することは、前進と評価できる。 さらに、京都府の災害ボランティアセンターと連携し、進めることが望ましい。	<b>取組実施時の参考</b> ボランティアセンターやボランティア団体等と連携して、取組を進めていきます。	13
1 (4) 緊急時	緊急時	緊急時の食の安全・安心の備えとして「緊急時の食に関する対応研修会」が開催されることは、前進と評価できる。 さらに、京都府の災害ボランティアセンターと連携し、進めることが望ましい。	<b>取組実施時の参考</b> 京都府災害ボランティアセンターをはじめ、関係団体等と連携して取組を進めます。	14
2 (1) 府民と食品関連事業者の交流による相互理解の促進	ヤングサポーター(仮称)	庁内各部署で学生サポーターの設置があるが、日常的な結びつきを保ち、具体的にどのような事をしてもらうか等のマネージメントが不足している。 募集開始に当たっては、単年度の計画だけでなく、学生が卒業後も府下に居住(就職)する場合のフォローと継続して協力してもらえるような仕組みを作っておく必要がある。	<b>取組実施時の参考</b> 「食の安心・安全ヤングサポーター(仮称)」の養成にあたっては、既存の府庁内学生サポーター制度と連携するとともに、学生の負担とならないよう配慮しながら、活動の内容や機会をしっかりとマネージメントしていきます。 また、卒業後は「食の安心・安全協働サポーター」への誘導等に取組み継続的な活躍を支援していきます。	15
		「食の安全・安心ヤングサポーター(仮称)」は良い取組であり、京都府生協連に加盟している大学生協事業連合との連携を図られてはどうか。 また、最初は家政系の大学生を中心に始め、その後は広く他の学生も関わる取組にすることが、より効果的と考える。	<b>取組実施時の参考</b> 大学生協や家政系の大学生から活動の輪を広げ、広く大学生に関わっていただける取組にしたいと考えています。	16
食2 環に(境関2) のす 充る府 実学民 習の	府民への情報発信と学習環境	情報が氾濫する中、府民それぞれに合わせたテーマでリスクコミュニケーションを開催することは有意義である。 特に、インターネットの講座「食の府民大学」の講座数を増やし、充実させることは賛成。学習することがリスクコミュニケーションを深めることにつながると考える。	<b>取組実施時の参考</b> 「食の府民大学」は、時間と場所に縛られず学習できる場として開講しており、多くの府民に学んでいただきたいと考えています。 さらに講座を充実させ、府民にとって魅力ある「食の府民大学」となるよう努めます。	17

項目	分類	御意見の要旨	府の考え方	
2 (2) 学習環境の食に関する	リスクコミュニケーション	有効性表示の拡大により、食に関する情報が溢れており、「危険を煽ったり」「効能を強調しすぎるもの」もある。 また、食品の放射能汚染や遺伝子組み換え原料を使用した食品に対する消費者の不安は根強く、情報を関係者が共有し、相互理解を深めるリスクコミュニケーションはますます重要になっている。 したがって、審議会での行動計画の評価の際、次年度はどのようなテーマをとりあげ、リスクコミュニケーションを推進していくのかを論議して欲しい。取組みにあたっては消費者行政分野との連携、消費者団体との連携について配慮をお願いする。	<b>取組実施時の参考</b> 審議会において次年度のリスクコミュニケーションのテーマや手法についてご意見を伺いながら進めていきたいと考えます。 また、リスクコミュニケーションの開催にあたっては、関係部局としっかり連携してまいりますし、消費者団体の方々との連携は是非ともお願いしたいと思います。	18
2 (3) 京都ならではの食文化の継承と向上	食いく先生	「きょうと食いく先生」の授業により、自ら調理し食べる体験をすることは有意義である。また、授業回数の増加、食育の優良事例の発信により、府民が将来にわたり豊かで健康な食生活を送るための取組に賛成する。	<b>取組実施時の参考</b> 府民が食に触れ、学ぶ機会を増やすことで、食文化をしっかりと伝承し、府民の「食を大切に作る心」を育てていきます。	19
	食品ロス	「食べ残しゼロ推進店舗」の目標数が100店舗というのは、対象となる飲食店舗数から考えると少ないのではないか。	<b>◎意見反映</b> 対象となる飲食店の10%「380店舗」に目標を修正します。 【第3章-2-(3)-④】	20
		2030年までに食品ロスを半減する、という世界目標を目指そうという動きもある中、食の生産過程・流通過程・廃棄の過程でそれぞれに地域循環を作り、安全に提供していくことが大切で、そのためには自治体、事業者、市民の協力が大事であるとの提言もある。 今回の計画では入れるのは無理だが、次回には大きなテーマになってくると思いますので、そのための小さな一歩ですがこのようなことをされていかかが。	<b>取組実施時の参考</b> 食品ロス削減のためには、自治体、事業者、府民による協働が重要であり、府としても平成28年度にこれらの関係者による「食品ロス削減府民会議」を開催し、取組を進めてきたところです。 今後も、取組の輪を広げ、食品ロス削減を進めていきます。	21
		食べ残しゼロ推進店舗について、京都市は900店を超えたとのことである。京都市の先駆的な取組や、優良事例の紹介など情報発信を共有し、京都府全体に広めていってほしい。	<b>◎意見反映</b> 認定目標を対象となる飲食店の10%「380店舗」に増やし、優良事例の紹介や認定施設のメリット感を確保しながら、府全体に拡大するよう取り組んでいきます。 【第3章-2-(3)-④】	22

項目	分類	御意見の要旨	府の考え方
その他	放射性物質	食品の放射性物質への対応は行動計画に含まれないのか。	<p><b>取組実施時の参考</b></p> <p>京都府では、東日本大震災以来、府内産農林水産物及び府内流通食品について、放射性物質検査を継続し、平成24年度以降、府内産農林水産物、府内流通食品とも食品衛生法の基準値超過はありません。</p> <p>また、東日本大震災の対応としては、国が指定する17都県については、検査が実施されています。</p> <p>このような現状を踏まえ、食の安心・安全審議会放射線部会にも諮り、今後は、引き続き収去検査(番号⑳)の中で、放射性物質検査を実施しますが、放射性物質検査だけの個別の数値目標は設定しないこととしました。</p> <p>なお、放射性物質に不安を感じておられる府民もあることから、今後は、リスクコミュニケーションのテーマ等にしなが、府民の不安解消に取り組んでいきます。</p>
	マイクロプラスチック	世界的に問題が提起されているマイクロプラスチックについて、触れられていない。京都で取り上げていないのは問題ではないか。収去検査までは現段階で時期尚早だが、リスコミなど環境悪化による食へのリスク、府民への警告として取り上げる時期ではないか。	<p><b>取組実施時の参考</b></p> <p>マイクロプラスチックについては、社会的・国際的課題であり、環境省も調査等に取組まれているところですが、食品安全委員会ではリスク評価等は実施されていない状況です。</p> <p>府としては、国の動向を注視しながら関係部局と連携して対応したいと考えています。</p>

23

24

平成 3 0 年 1 2 月 京 都 府 議 会 定 例 会 議 案 別 冊

# 京 都 府 食 の 安 心 ・ 安 全 行 動 計 画

(案)

京 都 府

# 目 次

第1章 食を取り巻く現状及び課題	1
第2章 行動計画の基本的な考え方	4
第3章 食の安心・安全に向けた京都府の取組の展開	5
1 新たな法制度に適応できる食品関連事業者等の育成	5
(1) 安心・安全な食品を提供する事業者の育成	
(2) 持続可能な農業の推進と食料の安定供給	
(3) 誰もが安心して食事ができる環境の整備	
(4) 緊急時の食の安心・安全の確保のための対応力の向上	
(5) 生産現場等の監視・指導	
(6) 流通段階の監視・指導	
2 食の信頼感向上に向けた情報の提供と府民の食の選択力向上	12
(1) 府民と食品関連事業者の交流による相互理解の促進	
(2) 府民の食に関する学習環境の充実	
(3) 京都ならではの食文化の継承と食を大切にする意識の向上	
3 食の安心・安全に関わる危機管理対応	15
第5章 行動計画の管理・公表	15

## はじめに

京都府では、府民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下、平成 17 年 12 月に京都府食の安心・安全推進条例（平成 17 年京都府条例第 53 号。以下「条例」という。）を制定しました。

この条例では、食の安心・安全に関する府及び食品関連事業者の責務や府民の役割を明確にするとともに、条例第 5 条の規定により食の安心・安全の確保に関する施策を総合的かつ効果的に推進するための行動計画（以下「行動計画」という。）を定めることとしています。

現在の第 4 次行動計画（平成 28 年度～平成 30 年度）においては、食の信頼感向上に向けた情報提供の強化と府民参画の拡大、国内外から多くの観光客の方々が訪れる京都ならではのきめ細やかなサポートの充実、生産、製造された食品の安全性確保と流通食品の適正表示を徹底するための監視、指導、検査などの取組を実施しています。

次期第 5 次行動計画（平成 31 年度～平成 33（2021）年度）では、HACCP に沿った衛生管理の制度化や加工食品の原料原産地表示の義務化、食物アレルギーを有する子どもの増加など、めまぐるしく変化する情勢に適応し、災害時も含めて安心・安全な食を提供する事業者等を育成するとともに、府民にその事業者の取組情報を的確に提供し、食に関する相互理解を促進します。

また、食情報が氾濫する中、「府民」が自らの食生活に応じた食の選択力を向上させるために学び、考える機会を増やすなど、食の安心・安全の確保に関する施策に積極的に取り組んでまいります。

## 第1章 食を取り巻く現状及び課題

### 1 食を取り巻く情勢・動向

#### (1) 食品衛生法改正によるHACCPに沿った衛生管理の制度化等への対応

食品衛生法が改正（平成 30 年 6 月）され、原則として全ての食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理の実施が求められます（遅くとも平成 32（2020）年 6 月 13 日までに施行）。

#### (2) 食品表示法に基づく原料原産地表示の義務化等への対応

平成 29 年 9 月の食品表示法に基づく食品表示基準の改正により、全ての加工食品に原料原産地表示が義務化（平成 34（2022）年 4 月完全施行）されましたが、産地に加えアレルギー物質などの確実な表示が求められるとともに、遺伝子組換え食品の表示についても制度の見直しが検討されています。

#### (3) 食物アレルギーへの配慮等誰にも優しい食環境の整備

ア 府内小中学校で食物アレルギーを有する児童、生徒が平成 23 年度 3.5%から平成 29 年度 5.5%と大幅に上昇するなど、食物アレルギーを訴える子どもが増加傾向にあります。

イ 社会全体で支え合う気運の高まりにより開設される、子育てや高齢者のサロン、また、頻発する災害時に設置する避難所等、ボランティア等による食事提供の機会が増えています。

ウ 東京 2020 オリンピック・パラリンピックのほか、「ラグビーワールドカップ」、「ワールドマスターズゲームズ 2021 関西」等、国際的スポーツ大会が国内で開催されることもあり、今後も外国人観光客は増加すると予想されています。中には宗教上の理由により食に制約のある観光客もおられますが、その受入環境が十分とは言えません。

エ 食品の不適切表示や異物混入等による自主回収、食中毒が引き続き発生しています。

オ 野生鳥獣による農作物等被害対策としてシカやイノシシの捕獲が増える中、資源としての有効活用や地域活性化につなげるため、野生鳥獣肉（ジビエ）としての利用が進んでおり、農林水産省は平成 30 年 7 月、安全なジビエの提供と消費者のジビエに対する安心を確保するため、食肉処理施設の「国産ジビエ認証制度」を開始しました。

#### (4) 食の安全に関する情報の氾濫

ソーシャルネットワーキングサービス（SNS）等ICTの発達、普及により、食に関する様々な情報が手軽に入手、発信できる等のメリットがある一方、信頼性に欠ける情報もあるため、府民のリスクも大きくなっています。

#### (5) 少子高齢化、ライフスタイルの多様化等への対応

ア 高齢化の進展により、高齢者の食の安全確保や健康寿命を伸ばすニーズが高まっており、食のあり方についても注目されています。

イ ライフスタイルの多様化により子どもの孤食や栄養バランスの偏り等が課題となるとともに、自分で調理するよりも、あらかじめ調理された食品を利用する人が増加する傾向にあることから、食文化の世代間での伝承が途絶える懸念があります。

ウ 手軽に食品を購入したり食事ができるため、食べ物を大切にする気持ちが、特に若者世代を中心に薄らいできています。

## 2 第4次行動計画の成果と課題

### (1) 成 果

リスクコミュニケーションや府民と食品関連事業者等との交流会を開催したところ、2千名を超える府民の参加（平成28～平成29年度）がありました。

これらの参加者のうち、アンケートに回答した方の90%が、「理解できた」と回答しており、食の安全への理解が進めることができました。

また、食品関連事業者による安全性を確保、向上する取組や、京都府による食品表示や食品衛生等の監視、指導、検査により、京都府産農林水産物や加工食品等に対する府民の信頼感は徐々に向上しています。

さらに、食物アレルギーやムスリム食等宗教上の食の制約に対応する施設の増加や、ホームページでの食の安全情報の提供等により、食に制約のある府民や観光客等への対応が前進しました。

## (2) 今後の課題

社会的な食を取り巻く変化と京都府の現状を踏まえ、これまでの取組に加え、以下の課題への対応が必要です。

### ア HACCPの制度化など新たな法制度へ対応するための支援

府内には小規模事業者が多いことから、これらの事業者が新しく導入される制度にスムーズに対応するための業種別のきめ細やかな支援

### イ 適切な食品表示のための支援

府内の食品関連事業者に対して、原料原産地表示をはじめ、アレルギー物質や栄養成分表示等、制度周知はもとより、適切な食品表示のための支援

### ウ 安心・安全な食品や食事を提供するための表示や衛生管理の徹底

(ア) 食物アレルギーについて、学校給食等できめ細やかな対応が広がる中、食品関連事業者や修学旅行生を受け入れる施設等におけるアレルギー表示の徹底等、食物アレルギー対策の強化

(イ) 子育てや高齢者サロン、また、避難所等で食事を提供するボランティア向けの食中毒予防や食物アレルギー対策に関する学習機会の提供

(ウ) 宗教上の理由等で食に制約のある外国人観光客等が、安心して京都の食を味わうことができるために、対応できる店舗の拡大と人材育成

(エ) 流通食品の不適切表示や産地偽装をはじめ、食品に由来する事故を未然に防ぐため、食品表示や衛生管理状況の監視

(オ) 野生鳥獣肉（ジビエ）による食中毒の発生を防ぎ、安全な食材として提供するための食肉処理過程における衛生管理の徹底と監視

### エ 府民の情報選択力の向上

HACCP等食の安心・安全に取り組む食品関連事業者と府民との交流を通じた相互理解の促進と、リスクコミュニケーション等により、府民が自らの食生活に応じて求める適切な情報を選択する力の向上

### オ 日本食文化の伝承や食を大切に作る心の育み

高齢者の食への対応や、特に若者世代における食に対する意識向上と、子ども達に対する日本食文化の伝承や食を大切に作る心の育み

## 第2章 行動計画の基本的な考え方

第1章で掲げためまぐるしく変化する食を取り巻く現状や課題に対応し、府民の食の安心・安全をより高い水準で確保するため、平成31年度から3年間を対象期間とした行動計画を定め、「新たな法制度に適應できる食品関連事業者等の育成」、「食の信頼感向上に向けた情報の提供と府民の食の選択力向上」の2つの柱を中心として施策を総合的かつ計画的に推進し、これらの取組を通じて、府民の食に対する安心感を高めます。

### 1 新たな法制度に適應できる食品関連事業者等の育成

食品の生産から処理、加工、流通、販売までのフードチェーンにおいて、とりわけ、小規模の食品関連事業者が多い京都府の実情を踏まえ、食品の安全性の向上と食料の安定供給を目的とした新しい法制度に事業者が確実に適應できるよう、きめ細やかに支援します。

また、近年、食物アレルギーを有する人が増加傾向にあり、社会的関心が高いことから、食品関連事業者等における食物アレルギー対策の強化を支援するとともに、食品による健康被害の未然防止等のため、監視、指導、検査、相談等の強化により、生産、製造された食品の安全性を確保し、食中毒や食物アレルギー、食品の規格基準違反、食品表示違反などが発生しないことを目指します。

### 2 食の信頼感向上に向けた情報の提供と府民の食の選択力向上

府民に食品関連事業者の食の安心・安全に関する取組情報等の的確な提供や、府民と食品関連事業者等の交流を通じて相互理解を促進するとともに、食情報が氾濫する中、府民、特に若者や子育て世代の食に関する選択力を向上させるために、食について学び、考える機会を増やし、京都府内で生産、製造される食品への信頼性や食文化、食品を大切にする意識を向上させます。

そして、これらの取組への参加者が、食の安心・安全について理解できた等と評価することを目指します。

## 第3章 食の安心・安全に向けた京都府の取組の展開

### 1 新たな法制度に適應できる食品関連事業者等の育成

食品衛生法や食品表示基準の改正、食物アレルギーへの対応のニーズ、外国人観光客の増加等、食を取り巻く情勢がめまぐるしく変化し、HACCPや新しい食品表示等、事業者が取り組まなければならない制度も次々と導入されています。

府内には小規模な食品関連事業者が多いという実態を踏まえながら、事業者が新たな制度等に確実に適應できるようきめ細かく支援します。

また、府民に安心・安全な食品が届くよう、食品の生産から流通、販売までのフードチェーンにおける法令遵守状況を府においてしっかり監視、指導します。

#### (1) 安心・安全な食品を提供する事業者の育成

歴史、伝統と高い技術に培われた高品質な京都産食品を生み出す食品関連事業者全てが、伝統技術を守りながら、HACCPをはじめとする新制度へのスムーズな適應や、食物アレルギーへの対策強化等ができるように、食品業界団体等と連携し、HACCPや食品表示制度を推進するための検討会を設け、事業者に対し、きめ細かく制度の周知活動を行うとともに、人材育成などを支援し、自主的に残留農薬を分析する等、自ら法令遵守に取り組む、信頼され続ける事業者の育成に努めます。

食品関連事業者が食品表示に確実に對應できるとともに、今回、制度化されるHACCPは、「HACCPに基づく衛生管理」又は、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の2つの基準のうち、食品等事業者の規模や業種等を考慮して、一般衛生管理を実施した上で、どちらかの基準を遵守することになることから、食品等事業者に応じた研修会、相談会の府内各地での開催や、「きょうと信頼食品登録制度」で培ったノウハウを生かし、多岐にわたる業種や事業者別に助言を行います。

6次産業化や食品加工に取り組む農林漁業者に対してもHACCPの制度化や適切な食品表示に對し、より一層食の安心・安全の取組を実践しやすいよう「食の安全マネジメント研修会」を開催します。

さらに、食品表示の自社内チェックの仕組みづくりのための「食品表示指導者」や、農薬の取扱いに精通した「農薬管理指導士」を計画的に養成し、適切な食品表示や農薬の適正使用を進めます。

また、食品のトレーサビリティは、食中毒等の食品事故が発生した場合の迅速な食品の回収や原因究明に役立ちます。京都府では、鳥インフルエンザの発生を契機に、他府県に先駆けて鶏卵、鶏肉のトレーサビリティに取り組んでおり、その実績を生かし、その他の食品についても、食品関連事業者向けの取組の中で、食品トレーサビリティの「実践的なマニュアル」(農林水産省)を活用しながら、トレーサビリティの考え方を広めていきます。

#### 数値目標

番号	取組	現 状 H29 年度実績値 (2017)	目標値 H33 年度 (2021)
①	HACCP、食品表示推進検討会の設置、開催 (回/年)	—	4
②	業種別の食品関連事業者向け HACCP 研修会の 開催 (回/年)	2 5	2 5 *
③	業種別の食品関連事業者向け食品表示講習 会、相談会の開催 (回/年)	6	2 0
④	食品関連事業者内の食品表示指導者設置によ る自社内自主チェックの仕組み作り (登録人数)	6 4	1 0 0
⑤	6次産業化に取り組む生産者向け食の安全マ ネジメント研修会の開催 (回/年)	—	5
⑥	農薬講習会の開催 (回/年)	6	6
⑦	農薬管理指導士の養成 (登録人数)	8 2 0	9 0 0
⑧	自主的な残留農薬分析 (検体/年)	4 0	4 0
⑨	食品トレーサビリティに関する研修会の開催 (回/年)	二	5

\* HACCP 制度化が 2020 年度内と見込まれるため、2020 年度の目標数値

## (2) 持続可能な農業の推進と食料の安定供給

京都府では、農業の持続的な発展や自然環境の保全に貢献する、環境にやさしい農業等を推進してきたところですが、国連でSDGs（持続可能な開発目標）が採択されるなど、改めて、気候変動、生物多様性に配慮した持続可能な農業が注目されています。

農業の持続的な発展を確保するため、農業に由来する環境への負荷を軽減する取組として、エコファーマーの認定や京都こだわり農法の普及など、高品質で環境にやさしい農業を引き続き推進します。

農業経営の改善や環境保全、食品の安全性の向上等に有効なGAPについて、農業者向け研修会の開催などを通じ、正しい知識や理解を深め、GAP実践の普及拡大を図るとともに、経営上の判断から第三者認証GAPの取得を目指す農業者への支援を行います。

地球温暖化が今後も続くとの予想もある中、このような気候変動等にも対応できるよう、府の試験研究機関では、生産者等の要望に応じて、暑さに強い農作物の品種開発等の研究課題に取り組み、将来にわたり、安心・安全な京都府産農林水産物を安定供給できるよう努めます。

### 数値目標

番号	取組	現 状 H29年度実績値 (2017)	目標値 H33年度 (2021)
⑩	環境にやさしい農業の取組（エコファーマーの認定件数）の拡大（件）	1, 5 5 9	1, 8 0 0
⑪	農業者向けGAP実践に係る研修会の開催（回／年）	3	1 0
⑫	第三者認証GAP取得件数（件）	1 6	5 0
⑬	気候変動等にも対応した安心安全な府内産農林水産物の安定供給のための研究の実施（延べ件数）	4	7

### (3) 誰もが安心して食事ができる環境の整備

食物アレルギーは、深刻な健康被害につながることもあることから、正しい知識をもって対応することが重要です。そこで、学校現場においては食物アレルギーを有する児童・生徒一人ひとりに対応できるよう個別の対策プランを作成し、関係者で共有します。また、修学旅行生等を受け入れる飲食店等の食物アレルギー表示についても、引き続き啓発していきます。

また、子育てや高齢者のサロン等、地域における居場所づくりの活動の中で、食中毒や食物アレルギーによる事故を防ぐために、サロンの主催者や食事を提供するボランティア等向けの講習会を開催するなど、食に関する正しい知識を習得する機会を増やします。

さらに、外国人観光客はもちろんのこと、留学生をはじめとする多くの在住外国人の方が、食に関する制約を気にすることなく、安心して京都の食を味わえるよう、使用食材の情報等を外国語等で発信、表示する飲食店等を増やす取組を進めます。

#### 数値目標

番号	取組	現 状 H29 年度実績値 (2017)	目標値 H33 年度 (2021)
⑭	食に携わるボランティア向けの食の安心・安全講習会の開催 (回/年)	—	5
⑮	インバウンド等の食のおもてなし研修会の開催 (回/年)	4	5
⑯	食物アレルギーのある児童、生徒への個別取組プランの作成率 (%)	90	100
⑰	きょうと 健康 おもてなし 食の健康づくり り応援店 (登録店舗数)	458	<u>800</u>

#### (4) 緊急時の食の安心・安全の確保のための対応力の向上

全国的に、地震や豪雨による災害が頻発している中、更に大規模な南海トラフ地震の発生も懸念されているところです。

災害発生時は、ライフラインがストップするなど、衛生環境が悪化しやすく、避難所における食料の確保はもとより、食中毒の未然防止や食物アレルギー対応はとても重要です。原子力災害が発生した場合は、飲食物の安全性の確認と不正確な情報による風評被害の防止が必要になります。

そこで、京都府では、このような緊急時の食の安心・安全への備えとして、日頃から、府民向けに緊急時の食料備蓄や、風評に惑わされずに消費行動ができるために学ぶ機会を提供します。

また、緊急時に適切な対応が迫られる自治体や団体職員向けの研修等を行い、職員の対応力の維持、向上を図ります。

#### 数値目標

番号	取組	現 状 H29 年度実績値 (2017)	目標値 H33 年度 (2021)
⑱	緊急時の食に関する対応研修会の開催 (回/年)	—	5

## (5) 生産現場等の監視・指導

安心・安全な京都府産農林水産物の生産には、適正に製造、販売された飼料や農薬などの資材を、生産者が適切に使用することが大前提です。さらに、世界的に抗菌薬（抗生物質）が効かない薬剤耐性菌感染症の拡大が懸念され、国も人における抗菌薬の使用はもとより、畜水産分野についても、慎重使用を更に進めているところです。また、鳥インフルエンザなどの家畜伝染病の発生を防止するためには、畜産農家による日頃からの家畜の適切な飼育と疾病の侵入防止対策の実施が何より重要です。

そこで、農作物の生産農家に対し、農薬の使用状況を確認し、適正使用や農薬の適切な保管について指導します。

また、全ての畜産農家に対して、飼料や動物用医薬品の適正使用や飼養管理等について指導するとともに、家畜伝染病予防法等に基づく伝染病の発生予防や早期発見のための各種検査についても継続して行います。

水産養殖業者についても同様に、水産物の安全性確保のために飼料や動物用医薬品の適正使用等について指導するとともに、水産養殖業者への巡回や貝毒検査等を行います。

さらに、農薬販売店等の事業者に対して、巡回調査を実施し、店頭での農薬の陳列状況や表示、在庫管理等を、また、肥料や飼料の製造、販売業者に対して、製造、販売状況とその記録、保管状況について確認、指導します。

### 数値目標

番号	取組	現 状 H29 年度実績値 (2017)	目標値 H33 年度 (2021)
⑰	農薬使用者に対する使用指導（回／年）	1 7 5	2 0 0
⑱	全畜産農家に対する動物用医薬品等の適正使用指導率（％／年）	1 0 0	1 0 0
㉑	全水産養殖業者に対する動物用医薬品等の適正使用指導率（％／年）	1 0 0	1 0 0
㉒	農薬販売店への巡回調査の実施（件／年）	1 9 9	2 5 0
㉓	肥料生産業者への立入調査（件／年）	6	1 0
㉔	飼料等製造業者、販売業者への立入調査（件／年）	1 1	1 3

## (6) 流通段階の監視・指導

食品による健康被害を未然に防止するためには、食品衛生法に基づき流通食品の検査、監視を行うことが重要です。また、誤った食品の表示は、府民に誤認を与える可能性があるだけでなく、特に、アレルギー表示や消費期限、賞味期限表示の欠落や誤表示は、健康被害を招くおそれがあります。

そこで、広域的に大量に流通させる食品製造施設等、特に衛生管理が必要な食品を取り扱う施設を対象に、複数の保健所職員で構成する食品衛生監視機動班による監視や、流通食品の収去検査により残留農薬やアレルギー物質等の検査を行います。

また、関係課で連携し、小売店の店頭において食品の表示状況を確認するパトロールの実施や、流通している食品の科学的分析を行い、産地や品種について、表示内容と一致しているか監視します。

検査や監視の結果、規格基準違反や不適切表示が判明した場合は、関係部局と連携し、原因究明と再発防止のための指導を行います。

さらに、より安全な野生鳥獣肉（ジビエ）の利活用と府民のジビエに対する安心の確保のため、国や府が実施しているジビエ認証制度について狩猟者をはじめとする関係者に周知し、食肉処理施設運営者等に対する相談活動を行うとともに、ジビエを扱う食肉処理施設に対し、衛生管理の徹底について監視、指導します。

### 数値目標

番号	取組	現 状 H29 年度実績値 (2017)	目標値 H33 年度 (2021)
②⑤	食品表示における科学的検査の実施（検体／年）	40	40
②⑥	食品表示巡回指導の実施（店舗数／年）	280	300
②⑦	食品衛生監視機動班による食品営業施設の監視指導（件／年）	42	40
②⑧	食品衛生法に基づく食品等の収去検査の実施（検体／年）	750	750
②⑨	野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理施設の監視指導率（％／年）	—	100

## 2 食の信頼感向上に向けた情報の提供と府民の食の選択力向上

府民の食の信頼感向上のために、食の安心・安全に取り組む食品関連事業者と府民との交流を通じて相互理解を促進します。

また、リスクコミュニケーションや「食の府民大学」等、府民が食の安心・安全について学ぶ場を設け、氾濫する食情報の中から、府民自らが求める適切な情報を選択する力の向上等を支援します。

また、少子高齢化やライフスタイルの多様化が進む中、特に若者や子育て世代が食に触れ、親しむ機会を増やし、食文化や食品を大切にする意識の向上を図ります。

### (1) 府民と食品関連事業者の交流による相互理解の促進

京都府産の農林水産物や加工食品の信頼感を向上させるために、「食の安心・安全フォーラム」や「府民と食品関連事業者等との意見交換会、交流会」、「生産現場の見学会」等を開催し、多くの府民が、「きょうと信頼食品登録事業者」など、安心・安全な農林水産物や加工食品を生産する事業者と交流できる場を設け、相互理解を促進します。

また、食の安心・安全に関する情報を身近な人に発信したり、日頃の買い物の中で食品表示を点検していただく、「食の安心・安全協働サポーター」のスキルアップを図ります。

さらに、将来を担う若者の食に対する意識向上のため、新たに学生の食の安心・安全協働サポーターとして、家政系の大学生等を中心とした「食の安心・安全ヤングサポーター（仮称）\*」の登録制度を創設し、食の安心・安全に関する知識を身につけ、食品表示の点検等をしていただきます。

\*食の安心・安全ヤングサポーター：

家政系の大学生等を中心に、講習会等で食の安心・安全に関する知識を身につけ、友人等への情報発信、食品表示の点検や、食の安心・安全に関する施策への若者目線の提案を行います。

数値目標

番号	取組	現 状 H29 年度実績値 (2017)	目標値 H33 年度 (2021)
③⑩	きょうと食の安心・安全フォーラムの開催(回/年)	1	1
③⑪	府民、食品関連事業者等との交流、意見交換(回/年)	5	5
③⑫	府の施策、取組に関する消費者団体との意見交換会の開催(回/年)	5	5
③⑬	食の安心・安全協働サポータースキルアップ研修会の開催(回/年)	5	5
③⑭	学生等による食の安心・安全ヤングサポーター(仮称)の養成(延人数)	—	100

(2) 府民の食に関する学習環境の充実

府民の意識調査によると、食に関する情報を入手する機会は、テレビやラジオ、新聞、雑誌が主流ですが、近年はインターネットから情報を得る人が急増しています。しかし、SNS等による情報の中には、科学的根拠のない情報やリスクを過大視する情報なども混在しており、府民が、自らが求めている正しい情報を取捨選択することが難しくなっています。

そこで、府民が自らのライフスタイルに応じた適切な情報選択に役立てられるよう、食の安心・安全に関する最新の知見、科学的根拠や法令に基づく情報、食品関連事業者が取り組むべきこと等、府民それぞれの状況やターゲットにあわせたテーマでのリスクコミュニケーションを開催するなど、府民が食について学び考える機会を設けます。

特に、忙しい子育て世代や働き盛り世代が、時間や場所にとらわれずに学べるツールとして、インターネット上の講座「食の府民大学」を充実させます。

数値目標

番号	取組	現 状 H29 年度実績値 (2017)	目標値 H33 年度 (2021)
③⑮	食の府民大学の講座の拡大(講座総数)	29	60
③⑯	リスクコミュニケーションの開催(回/年)	16	20
③⑰	府ホームページ等において、府の施策、取組を分かりやすく紹介(回/年)	12	12
③⑱	様々な媒体を活用した適切な食情報の発信(回/年)	—	24

### (3) 京都ならではの食文化の継承と食を大切にする意識の向上

京都には京野菜や宇治茶、漬物、ゆば、豆腐、日本酒等の、伝統に培われ、京都の気候風土の中で育まれた豊かな食材や、それを用いた「和食」に代表される食文化が根付いていますが、ライフスタイルの多様化等により、伝統的な食文化に親しむ機会が減り、食文化の伝承が途絶える懸念があります。

そこで、子ども達に食文化等を伝承するために「きょうと食いく先生」による授業を行うとともに、自らが調理し食べる体験を増やす取組を支援します。

また、食育の優良事例を広く紹介、普及するなど、子ども達や若者世代を中心に高齢者も含めた全ての世代で、府民が将来にわたり豊かで健康な食生活を送れる取組を進めます。

さらに、食品が手軽に購入できる現代においては、食に対する関心や感謝の気持ちが薄れがちで、食べ残しや、賞味期限切れなどによりまだ食べられるのに捨てられる食品が大量に発生しています。

そこで、府民の食を大切にする意識を向上させるとともに、食材を使い切る工夫等に取り組む飲食店や、衛生管理に支障のない範囲で販売期限の延長等に取り組む小売店を「食べ残しゼロ推進店舗」として認定する等の活動を通じて、食品ロスの削減を更に進めます。

#### 数値目標

番号	取組	現 状 H29 年度実績値 (2017)	目標値 H33 年度 (2021)
③⑨	きょうと食いく先生による食文化伝承授業の実施 (回/年)	27	50
④⑩	食育実践優良事例の紹介、普及活動の実施 (回/年)	4	10
④⑪	食べ残しゼロ推進店舗 (飲食店版) の認定拡大 (店舗数)	16	380
④⑫	食べ残しゼロ推進店舗 (食品小売店版) の認定 (店舗数)	—	200
④⑬	食育宣言を行い、健全な食生活をおくる府民 (延人数)	4,228	12,000

### **3 食の安心・安全に関わる危機管理対応**

京都府で把握した食の安心・安全に関する情報は、関係課で共有し、内容に応じて市町村、関係機関、府民等に周知するとともに、必要に応じて関係省庁、都道府県、市町村と連携して監視、指導等を行い、食に関する府民への影響が最小限となるよう取組を進めます。

さらに、府内で食の安心・安全を脅かす可能性がある事案が発生した場合には、京都府の関係機関で構成する「京都府くらしの安心・安全推進本部」で速やかに情報共有し、関係部局、警察本部等が連携して初動対応し、健康被害防止、再発防止に努めます。

## **第4章 行動計画の管理・公表**

条例に基づき、毎年、行動計画に係る施策の実施状況を取りまとめ、京都府食の安心・安全審議会の評価を得た上で、ホームページ等で公表します。

第5次京都府食の安心・安全行動計画における数値目標(一覧)

第5次計画	5次		具体的な取組	現状 2017 (H29)	2019 (H31)	2020 (H32)	目標 2021 (H33)	数値目標の考え方
	5次	4次						
(1) 安心・安全な食品を提供する事業者の育成	①	①	HACCP、食品表示推進検討会の設置・開催(回/年)	—	4	4	4	食品業界団体等との検討会を四半期に1回開催します
	②	②	業種別の食品関連事業者向けHACCP研修会の開催(回/年)	25	25	25	府内の保健所で計25回/年を2カ年間実施します	
	③	④	業種別の食品関連事業者向け食品表示講習会、相談会の開催(回/年)	6	20	20	20	府内5か所(4広域振興局単位と京都乙訓の地域。以下同じ)での食品表示講習会に加え、相談会や出前講座を実施します
	④	④⑥	食品関連事業者内の食品表示指導者設置による自社内自主チェックの仕組み作り(登録人数)	64	80	90	100	毎年10名程度を新規養成し、100名の登録を目指します
	⑤	⑤	6次産業化に取り組む生産者向け食の安全マネジメント研修会の開催(回/年)	—	5	5	5	府内5か所で開催します
	⑥	⑦	農業講習会の開催(回/年)	6	6	6	6	府内5か所での農業講習会と農業管理指導士向け講習会を開催します
	⑦	③⑨	農業管理指導士の養成(登録人数)	820	850	875	900	毎年25名程度を新規養成し、登録人数を現状から1割拡大します
	⑧	③⑧	自主的な残留農薬分析(検体/年)	40	40	40	40	自主的な検査を毎年計画的、継続的に実施します(農業団体の自主検査分)
	⑨	⑨	食品トレーサビリティに関する研修会の開催(回/年)	—	5	5	5	府内5か所で開催します
(2) 持続可能な農業の推進と食料の安定供給	⑩	④④	環境にやさしい農業の取組(エコファーマーの認定件数)の拡大(件)	1559	1670	1740	1800	毎年60件ずつの新規認定を拡大し、H31年度に累計1800件とします
	⑪	⑪	農業者向けGAP実践に係る研修会の開催(回/年)	3	10	10	10	府内全域を対象とした研修会を4回、農業改良普及センター5地域で各1回。また、畜産農家を対象とした研修会を1回開催します
	⑫	③⑥ ④⑦	第三者認証GAP取得件数(件)	16	36	46	50	自らの経営判断としてGAP認証を目指す農業者の新規認証取得を2020年オリパラ開催まで毎年10件支援し、H31年度に累計50件とします
	⑬	⑬	気象変動等にも対応した安心安全な府内産農林水産物の安定供給のための研究の実施(延べ件数)	4	5	6	7	気候変動に対応するための試験研究を継続して実施し、3年間で7テーマに取組みます
(3) 誰もが安心して食事ができる環境の整備	⑭	⑭	食に携わるボランティア向けの食の安心・安全講習会の開催(回/年)	—	5	5	5	府内5か所で開催します
	⑮	②①	インバウンド等の食のおもてなし研修会の開催(回/年)	4	5	5	5	府内5か所でムスリム対応やベジタリアン対応の研修会を開催します。
	⑯	⑯	食物アレルギーのある児童・生徒への個別取組プランの作成率(%)	90	93	96	100	府が推奨するマニュアルに基づく個別プランを作成します
	⑰	⑯ ⑲	きょうと 健康 おもてなし 食の健康づくり応援店(登録店舗数)	458	800	800	800	飲食店の2.5%(⑲32,698店)の登録を目指します
(4) 緊急時の食の安心・安全確保のための対応力の向上	⑱	⑱	緊急時の食に関する対応研修会の開催(回/年)	—	5	5	5	府内5か所で開催します
(5) 生産現場等の監視、指導	⑲	⑲	農業使用者に対する使用指導(回/年)	175	200	200	200	府内5地域(4広域振興局+京都乙訓の地域)で毎年40回程度ずつ実施します
	⑳	⑲ ⑳ ㉑	全畜産農家に対する動物用医薬品等の適正使用指導率(%/年)	100	100	100	100	全ての畜産農家(⑲984戸)に対して動物用医薬品の適正使用等について、年1回以上指導します
	㉑	⑲ ⑳ ㉑	全水産養殖業者に対する動物用医薬品等の適正使用指導率(%/年)	100	100	100	100	全ての水産養殖業者(⑳25給餌養殖事業者)に対して動物用医薬品の適正使用等について、年1回以上指導します
	㉒	㉒	農業販売店への巡回調査の実施(件/年)	199	250	250	250	4年で全ての販売店を巡回します
	㉓	㉓	肥料生産業者への立入調査(件/年)	6	10	10	10	毎年肥料生産業者の10%を調査します
	㉔	㉔	飼料等製造業者、販売業者への立入調査(件/年)	11	13	13	13	8年(法に基づく取引記録の保存年限)で全ての飼料業者(102業者)を調査します

1 新たな法制度に適應できる食品関連事業者等の育成

第5次計画		5次		具体的な取組	現状 2017 (H29)	2019 (H31)	2020 (H32)	目標 2021 (H33)	数値目標の考え方
		5次	4次						
(6) 流通段階の監視、指導	②⑤	③②		食品表示における科学的検査の実施(検体/年)	40	40	40	40	4品目を各10検体ずつ計画的に検査します
	②⑥	③③		食品表示巡回指導の実施(店舗数/年)	280	300	300	300	4広域振興局単位+乙訓の地域で60店舗程度ずつ巡回します
	②⑦	③⑩		食品衛生監視機動班による食品営業施設の監視指導(件/年)	42	40	40	40	大規模広域流通食品製造施設に対して、保健所の食品衛生監視員が機動班として計画的(南部20、中部10、北部10)に立入ります。
	②⑧	③⑪		食品衛生法に基づく食品等の収去検査の実施(検体/年)	750	750	750	750	残留農薬、添加物などの項目について計画的に検査します
	②⑨	③⑫		野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理施設の監視指導率(%/年)	—	100	100	100	当該施設(約15施設)を年1回以上監視します
2 食の信頼感向上に向けた情報の提供と 府民の食に関する選択力向上	(1) 府民と食品関連事業者の 交流による相互理解の促進	③⑩	⑤	きょうと食の安心・安全フォーラムの開催(回/年)	1	1	1	1	食品関連事業者、消費者団体、行政が一体となり毎年1回開催します
		③⑪	⑧	府民、食品関連事業者等との交流、意見交換(回/年)	5	5	5	5	府内5か所で開催します
		③⑫	⑨	府の施策、取組に関する消費者団体との意見交換会の開催(回/年)	5	5	5	5	四半期に1回程度開催します
		③⑬	⑩	食の安心・安全協働サポータースキルアップ研修会の開催(回/年)	5	5	5	5	府内5か所で開催します
		③⑭	⑪	学生等による食の安心・安全ヤングサポーター(仮称)の養成(延人数)	—	30	60	100	毎年計画的に養成します
	(2) 府民の食に関する学習環境 の充実	③⑮	⑫	食の府民大学の講座の拡大(講座総数)	29	50	55	60	毎年5講座程度を新規開講し、60講座をめざします
		③⑯	⑬	リスクコミュニケーションの開催(回/年)	16	20	20	20	府民が関心のあるテーマについて、府内各地で開催します
		③⑰	⑭	府ホームページ等において、府の施策・取組を分かりやすく紹介(回/年)	12	12	12	12	毎月1回情報発信します
		③⑱	⑮	様々な媒体を活用した適切な食情報の発信(回/年)	—	24	24	24	フェイスブック等のSNSツールを活用し毎月2回情報発信します
	(3) 京都ならではの食文化の 継承と食を大切にす意識 の向上	③⑲	⑯	きょうと食いく先生による食文化伝承授業の実施(回/年)	27	40	45	50	府内各地で、計画的に増やします
		④⑰	⑰	食育実践優良事例の紹介、普及活動の実施(回/年)	4	6	8	10	事例集や各種講習会を通じた優良事例の紹介・普及活動を、計画的に増やしていきます
		④⑱	⑱	食べ残しゼロ推進店舗(飲食店版)の認定拡大(店舗数)	16	200	300	380	対象となる飲食店の10%の認定を目指します
		④⑲	⑲	食べ残しゼロ推進店舗(食品小売店版)の認定(店舗数)	—	100	150	200	対象となる食品小売店の10%の認定を目指します
		④⑲	⑲	食育宣言を行い、健全な食生活をおくる府民(延人数)	4228	8000	10000	12000	毎年2,000名の宣言者を確保し、健全な食生活を送る府民を計画的に増やしていきます

京都府食の安心・安全行動計画  
に基づく施策の実施状況

中間報告

(平成30年9月末時点)

平成30年11月  
京 都 府

# 1 食の信頼感向上に向けた情報提供の強化と府民参画の拡大

【伝え共に考える】

生産から加工、販売までの京都の事業者が積み重ねてきた食の安心・安全の取組に係る情報を、消費者、団体、企業等に対し、効果的な方法、媒体で提供します。  
 府民が、世代の特性に応じて体系的に食品の安全性、表示等についての正しい知識を入手、理解、活用することにより、心身共に健康な食生活を送ることができるよう支援します。

- (1) 京都府や府内事業者の食の安全への取組・施策を効率的にしっかり伝える
- (2) 国内外に向けた情報発信

## 数値目標 ①

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画		
			28年度	29年度	30年度
府ホームページ等において、府の施策・取組を分かりやすく紹介(回/年)	12	12	計画	12	12
			実績	12 (計画比:100%)	12 (計画比:100%)
取組内容とその効果					
<p><b>【取組内容】</b>                      府の施策や行事の最新情報をHP（「食の安心・安全きょうと」）に逐次掲載。毎月1回点検を行い、必要な情報を掲載、更新した。                      &lt;各月の追加情報数&gt;                      4月：2項目      5月：3項目      6月：2項目                      7月：1項目      8月：2項目      9月：3項目</p> <p>&lt;主な掲載情報&gt;                      ・食中毒注意報の発令について                      ・平成30年度京都府食の安心・安全審議会の開催について                      ・平成30年度第1回食の安心・安全意見交換会（京都府における野生鳥獣害対策及びジビエに関する取組について）</p>					
<p><b>【効 果】</b>                      府の施策や、食中毒注意報をはじめとする食の安全に関する情報を随時発信し、ホームページについては月平均5,456件のアクセスがある。今後も引き続き周知に努め広く府民に情報を伝えていきたい。</p>					
<b>数値目標の考え方</b>					
府の施策や行事の最新情報を、毎月1回ホームページ「食の安心・安全きょうと」に分かりやすく掲載します。					
<b>対象者</b>					
<span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px 10px;">消費者</span> ・ <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px 10px;">事業者</span> ・ <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px 10px;">生産者</span> ・                      その他					
<b>参 考</b>					
<b>担当課</b>					
食の安心・安全推進課					

数値目標 ②

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画			
			28年度	29年度	30年度	
府民に関心の高いテーマについて講演会等による情報提供 [食に関する全般的なテーマ] (回/年)	8	12	計画	8	8	8
			実績	8 (計画比:100%)	10 (計画比:125%)	5 (計画比:63%)
取組内容とその効果						
<p><b>【取組内容】</b> 府民からの依頼を受ける「出前語らい」や、試験研究機関の公開講座等により、食の安心・安全をテーマに情報提供を行った。</p> <p>テーマ「食品表示について」 開催日：平成30年4月21日（土） 場 所：京丹波町瑞穂保健福祉センター 対 象：食品加工女性グループ 35名</p> <p>開催日：平成30年5月27日（日） 場 所：京都市内ホテル 対 象：漬物協同組合 70名</p> <p>テーマ「だいずを知ろう・育てよう」 開催日：平成30年6月15日（金） 場 所：宮津市内小学校 対 象：同小学校4年生 77名</p> <p>テーマ「農林センター見学と大豆の収穫体験」 開催日：平成30年7月26日（木） 場 所：農林水産技術センター 農林センター 対 象：一般府民 100名</p> <p>テーマ「宇治茶についての研究紹介」 開催日：平成30年8月1日（水） 場 所：農林水産技術センター 農林センター 茶業研究所 対 象：舞鶴市内高校生 16名</p>						
<b>【効 果】</b>						
府民からの求めに応じたテーマでの出前講座、施設見学、体験学習の実施により、各テーマにおける参加者の理解が進み、それによって適切な食品表示や、生産現場に対する理解促進につながる。						
<b>数値目標の考え方</b>						
府民からの依頼等に基づき、府内各地で食の安心・安全に関する講演会等を開催し、きめ細かい情報を提供します。						

	対象者
	消費者・事業者・生産者・その他
	参 考
担当課	
食の安心・安全推進課	

数値目標 ③

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画			
			28年度	29年度	30年度	
食品関連事業者と連携した食の安心・安全に関する情報提供 (回/年)	—	—	計画	24	24	24
			実績	12 (計画比: 50%)	24 (計画比: 100%)	12 (計画比: 50%)
	取組内容とその効果					
	<b>【取組内容】</b>					
	スーパーや直売所、食堂等の協力のもと、ホームページ、メールマガジン、店頭掲示等により、食の安心・安全に関する情報提供を行った。					
	〈主な提供情報〉					
	「食中毒に注意！」					
	「未熟な青梅の種はちょっと危ない!？」					
	「災害時の避難所における食中毒予防」					
	「食中毒対策、加熱すれば大丈夫？」					
「もちやだんごも取引等の記録が必要です」						
「確かな品質の証し JASマーク」						
「牛乳の種類、全部言えますか？」						
<b>【効果】</b>						
食品関連事業者とともに、消費者に食の安心・安全に関する情報や、府の取組みについて情報発信することで、行政のみで情報府民の食の安心感の醸成につながったと考えられる。						
協力店舗の拡大が進んでいないのが課題である。						
<b>数値目標の考え方</b>						
食品関連事業者が発行するチラシや店頭掲示物、ホームページやメールマガジン等とタイアップし、食の安心・安全に関する情報提供を毎月2回行います。						
<b>対象者</b>						
消費者・事業者・生産者・その他						
<b>参 考</b>						
〈参考〉タイアップ店舗数と目標値						
担当課 食の安心・安全推進課	分類	⑳	㉑	㉒		
	スーパー	1	1(3)	1(5)		
	直売所	18	18(25)	18(30)		
	その他	0	2(5)	2(10)		
( )内は目標値						

**数値目標** ④

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画			
			28年度	29年度	30年度	
事業者向け食品表示講習会の開催 (回/年)	5	6	計画	5	5	6
			実績	7 (計画比: 140%)	6 (計画比: 120%)	5 (計画比: 83%)
取組内容とその効果						
<p><b>【取組内容】</b></p> <p>○食品表示出張講座</p> <p><b>【南丹地域】</b>            開催日: 平成30年5月19日(土)            場 所: 京都丹波町保健福祉センター ほほえみ            人 数: 35人</p> <p><b>【京都市域】</b>            開催日: 平成30年5月27日(日)            場 所: ホテルグランヴィア京都            人 数: 70人</p> <p>開催日: 平成30年8月21日(火)            場 所: 京都市産業技術研究所            人 数: 17人</p> <p>開催日: 平成30年8月27日(月)            場 所: 京都府産業支援センター            人 数: 41人</p> <p>○各振興局管内での食品表示講習会の開催計画</p> <p><b>【山城】</b> 平成30年10月31日(水)  <b>【南丹】</b> 平成30年11月21日(水)  <b>【中丹】</b> 平成30年10月19日(金)            平成30年11月28日(水)            平成31年 1月30日(水)  <b>【丹後】</b> 平成30年 9月28日(金)  <b>【京都市】</b> 平成30年10月18日(木)  <b>【乙訓】</b> 調整中</p> <p><b>【効 果】</b>            食品事業者の、食品表示・広告表示に対する理解が深まった。            食品表示は、加工品、生鮮食品等、対象品目も多岐にわたり、事業者にとってもわかりにくい点があり、受講者からも「参考になった」との感想が挙げられた。</p>						
<b>数値目標の考え方</b>						
農産物直売所出品者、商店街事業者等の中小規模事業者を対象に、府内5か所で1回ずつ開催する。						

また、食品表示出張講座として職員が直接事業者に出向いて、複雑な食品表示を分かりやすく丁寧に説明します。

対象者

消費者・ **事業者** ・ 生産者 ・ その他

参 考

担当課

食の安心・  
安全推進課  
消費生活安全  
センター

数値目標 ⑤

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画			
			28年度	29年度	30年度	
きょうと食の 安心・安全フ ォーラムの開 催 (回/年)	1	1	計 画	1	1	1
			実 績	1 (計画比:100%)	1 (計画比:100%)	0 (計画比:0%)
取組内容とその効果						
<b>【取組内容】</b>						
<p>○きょうと食の安心・安全フォーラム実行委員会*を組織して開催予定</p> <p>「きょうと信頼食品登録制度」登録事業者など食品関連事業者が、安心・安全な食品生産の取組について消費者に説明し、試食を交えながら意見交換を行う。</p> <p>開催予定 日時：平成31年2月7日（木） 場所：京都府庁職員福利厚生センター 人数：100名程度</p> <p>※構成団体： 一般社団法人京都府食品産業協会、京都府生活協同組合連合会、NPO法人コンシューマーズ京都、京都鶏卵・鶏肉安全推進協議会、京都府</p>						
<b>【効 果】</b>						
消費者と府内の食品関連事業者が意見交換することにより、相互理解が進み、消費者の府内産の食品への信頼感が高まることが期待できる。						
<b>数値目標の考え方</b>						
「きょうと信頼食品登録制度」登録事業者及び「京のブランド産品」等生産者が、食の安心・安全の取組について説明する「きょうと食の安心・安全フォーラム」を1回開催します。						
<b>対象者</b>						
(消費者) ・ (事業者) ・ (生産者) ・ その他						
<b>参 考</b>						
<b>担当課</b>						
食の安心・安全推進課						

(3) 食品のリスクについて共に考える

数値目標 ⑥

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画			
			28年度	29年度	30年度	
リスクコミュニケーション等の開催 (回/年)	11	17	計画	15	15	15
			実績	15 (計画比:100%)	16 (計画比:107%)	4 (計画比:27%)
取組内容とその効果						
<b>【取組内容】</b>						
①開催日 平成30年4月4日(水)						
場 所 ガレリアかめおか 研修室						
テーマ 農薬の使用記録簿の記帳方法と登録農薬の見方						
対象者 ガレリア朝市役員 (12人)						
講 師 南丹普及センター						
②開催日 平成30年8月8日(水)						
場 所 畜産センター						
テーマ 親子畜産体験						
対象者 消費者 (64人)						
講 師 畜産センター職員						
③開催日 平成30年8月9日(木)						
場 所 中丹家畜保健衛生所						
テーマ 畜産物の安全性確保と獣医師のお仕事						
対象者 消費者 (60人)						
講 師 中丹家畜保健衛生所職員						
④開催日 平成30年9月21日(金)						
場 所 丹後広域振興局						
テーマ アクリルアミドについて (18人)						
対象者 消費者団体						
講 師 近畿農政局職員						
<b>【効 果】</b>						
食品のリスクや安全の取り組みについて、時には体験を交えながら消費者等に分かりやすく伝えるとともに、多くの意見を伺うことができ、行政と参加者が相互に理解を深めることができた。 (参加者延べ154名)						
<b>数値目標の考え方</b>						
食に関するリスクをテーマに、府内各地で開催します。 平成30年度は合計15回の開催を目指します。						
<b>対象者</b>						
(消費者) ・ (事業者) ・ 生産者 ・ その他						
参 考						

担当課	
食の安心・ 安全推進課	

数値目標 ⑦

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画			
			28年度	29年度	30年度	
農薬講習会の 開催(回/年)	6	6	計画	6	6	6
			実績	6 (計画比:100%)	6 (計画比:100%)	2 (計画比:33%)
取組内容とその効果						
<p><b>【取組内容】</b></p> <p>○開催日：平成30年8月29日（水）</p> <p>場 所：キャンパスプラザ京都</p> <p>対 象：農薬販売者及び使用者、防除業者等138名</p> <p>○開催日：平成30年9月6日（木）</p> <p>場 所：京都府立口丹波勤労者福祉会館</p> <p>対 象：農薬販売者及び使用者、防除業者等 38名</p> <p><b>【効 果】</b></p> <p>関係法令や農薬の安全使用について参加者の理解が深まった。参加者からは、「農薬関係法令について復習ができた」、「農薬の取扱について再確認できた」等の感想があり、農薬の適正使用や適正な取扱いが前進し、食品中の農薬の残留基準値超過の防止につながる。</p>						
<b>数値目標の考え方</b>						
府内の農薬取扱業者及び農薬管理指導士が最新情報を入手するとともに講習会を契機に改めて事故防止の日常の点検指導等ができることを目標とします。						
<b>対象者</b>						
消費者・ <b>事業者</b> ・ 生産者 ・ その他						
<b>参 考</b>						
<b>担当課</b>						
食の安心・安全推進課						

数値目標 ⑧

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画			
			28年度	29年度	30年度	
消費者、生産者等との交流 ・意見交換 (回/年)	5	5	計画	5	5	5
			実績	5 (計画比:100%)	5 (計画比:100%)	0 (計画比:0%)
取組内容とその効果						
<p><b>【取組内容】</b> 府内各地域で、地域の生産者と消費者との交流会・意見交換会を実施予定。</p> <p>&lt;開催計画&gt;  山城地域：「山城産農産物の生産現場を訪ね、収穫体験や加工体験、意見交換会」  平成31年2月頃予定  南丹地域：「京都丹波産のお米の安心安全の取組に関する意見交換会」  平成30年11月～12月頃予定  中丹地域：「栽培現場の視察や調理実習を通じた「食の安心・安全」に関する意見交換会」  平成30年11月頃予定  丹後地域：「海の京都エリア、丹後産の農畜水産物の適正な表示に関する意見交換会」  平成30年12月～平成31年2月頃予定  京都市内：「きょうと信頼食品登録制度登録事業者等の安心・安全の取組に関する意見交換（食の安心・安全フォーラム）」  平成31年2月7日予定</p>						
<b>数値目標の考え方</b>						
食の安心・安全に関する施策や取組について、消費者、生産者及び食品関連事業者による意見交換を行い、相互理解を進めることを目標としています。						
<b>対象者</b>						
<span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">消費者</span> ・ <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">事業者</span> ・ <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">生産者</span> ・その他						
<b>参 考</b>						
<b>担当課</b>						
食の安心・安全推進課						

(4) 食の安心・安全について共に考える

数値目標 ⑨

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画			
			28年度	29年度	30年度	
府の施策、取組に関する消費者団体との意見交換会の開催(回/年)	3	4	計 画	4	4	4
			実 績	3 (計画比: 75%)	5 (計画比: 125%)	1 (計画比: 25%)
取組内容とその効果						
<p><b>【取組内容】</b> 府内の消費者団体や関係課とテーマ毎に意見交換会を開催し、施策、取組への反映を図っている。</p> <p>○開催日：平成30年8月8日（水） テーマ：京都府における野生鳥獣害対策及びジビエに関する取組について 参加者：消費者団体（6団体13名）</p>						
<p><b>【効 果】</b> アンケートより野生鳥獣害対策、ジビエの取組についての理解がとでも進んだ、進んだと回答した方が83%であった。 ジビエの認証制度の普及への期待や、野生鳥獣害対策への意見をいただいたので今後の施策に反映させる。</p>						
<b>数値目標の考え方</b>						
概ね四半期ごとに、府内の消費者団体と様々なテーマについて意見交換会を開催し、府の施策や取組に反映します。						
<b>対象者</b>						
消費者・事業者・生産者・その他						
<b>参 考</b>						
府内消費者団体						
<b>担当課</b>	京都府生活協同組合連合会、NPO法人コンシューマーズ京都、NPO法人京都消費生活有資格者の会、京都府連合婦人会、新日本婦人の会京都府本部、京都市地域女性連合会、NPO法人使い捨て時代を考える会					
食の安心・安全推進課						

数値目標

⑩

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画			
			28年度	29年度	30年度	
食の安心・安全協働サポータースキルアップ研修会の開催(回/年)	6	5	計画	5	5	5
			実績	5 (計画比:100%)	5 (計画比:100%)	0 (計画比:0%)
取組内容とその効果						
<p><b>【取組内容】</b></p> <p>〈スキルアップ研修：府内5カ所〉</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・テーマ（予定）：「正しく知ろう！食品表示」</li> <li>・開催日及び場所（予定） <ul style="list-style-type: none"> <li>① 11月 6日（火） 南丹市国際交流会館</li> <li>② 11月 9日（金） 市民交流プラザふくちやま</li> <li>③ 11月15日（木） 宮津市福祉・教育総合プラザ</li> <li>④ 11月27日（火） 京田辺市商工会館</li> <li>⑤ 11月30日（金） キャンパスプラザ京都</li> </ul> </li> <li>・参加者 食の安心・安全協働サポーター</li> </ul> <p>* 「食の安心・安全協働サポーター」 京都府在住・在勤の個人等に基礎的な講習を受けていただき、府が登録 〈活動内容〉</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>①日常生活の中で見つけた、食品表示欠落などの情報を府に提供</li> <li>②府からの食の安心・安全に関する情報を、身近な人へ提供</li> <li>③府が実施するアンケート調査等への協力</li> </ul>						
<b>数値目標の考え方</b>						
府内5か所で年1回ずつ開催し、食の安心・安全に関する最新情報を提供します。						
<b>対象者</b>						
消費者・事業者・生産者・その他						
<b>参 考</b>						
<p>* 「食の安心・安全協働サポーター」 京都府在住・在勤の個人等に基礎的な講習を受けていただき、府が登録 〈活動内容〉</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>①日常生活の中で見つけた、食品表示欠落などの情報を府に提供</li> <li>②府からの食の安心・安全に関する情報を、身近な人へ提供</li> <li>③府が実施するアンケート調査等への協力</li> </ul>						
<b>担当課</b>						
食の安心・安全推進課						

数値目標 ①

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画			
			28年度	29年度	30年度	
府民の関心の高いテーマについて講演会等による情報提供 [食を含む消費生活全般のテーマ] (回/年)	2	2	計 画	2	2	2
			実 績	2 (計画比:100%)	3 (計画比:150%)	2 (計画比:100%)
取組内容とその効果						
<p><b>【取組内容】</b>            消費者力パワーアップセミナー2018            「食品ロスと『しまつのこころ得』」</p> <p>① 家庭から食品ロスを考える            開催日：平成30年7月3日(火)            開催場所：京都市消費生活総合センター            参加者数：19名</p> <p>② 事業者と行政が連携した取組            開催日：平成30年7月5日(木)            開催場所：京都市消費生活総合センター            参加者数：10名</p> <p>(10月以降)            普段から備える『防災』～あなたを守る知恵と工夫～            第1部 考える防災教室            第2部 日常の延長で手軽に備える非常食            開催日：平成30年10月20日(土)            開催場所：京の食文化ミュージアム あじわい館            参加者数：34名</p> <p><b>【効果】</b>            食品ロス及び非常食に対する府民の理解が深まった</p>						
<b>数値目標の考え方</b>						
消費生活全般をテーマに団体等と協働して開催する講演会等のうち、「食」を主な内容として開催する。(年2回)						
<b>対象者</b>						
(消費者)・事業者・生産者・その他						
<b>参 考</b>						
<b>担当課</b>						
消費生活安全センター						

数値目標 ⑫

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画			
			28年度	29年度	30年度	
食の府民大学の開講・講義追加(回/年)	—	4	計画	6	6	6
			実績	15 (計画比:250%)	10 (計画比:167%)	0 (計画比:0%)
取組内容とその効果						
<p><b>【取組内容】</b>            特に忙しい子育て世代に対して、食材を選ぶことや、調理方法の知識を簡単に入手できるように、YouTubeを活用した『5分間の講義（映像Wikipedia）』を提供する。</p> <p>〈講座内容〉            調理力講座 食品ロス削減のための冷蔵庫の整理収納 6講座            （10月15日公開）</p> <p><b>【効果】</b>            平成27年度の開講から平成30年9月末までのアクセスが3,449回あり、食の安全や食文化の理解促進について多くの府民に機会を与えることができた。</p>						
<b>数値目標の考え方</b>						
会場での講座・実習・現地体験等に加えて、多くの府民が講座を受講できるよう、講座の様子を録画しホームページで配信する「インターネット講座」を開講します。						
<b>対象者</b>						
消費者・事業者・生産者・その他						
<b>参 考</b>						
<b>担当課</b>						
食の安心・安全推進課						

数値目標 ⑬

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画															
			28年度	29年度	30年度													
京野菜ランド 等農産物直売 所での食農体 験 (回/年)	12	20	計 画	25	28	30												
			実 績	27 (計画比:108%)	28 (計画比:100%)	29 (計画比:97%)												
取組内容とその効果																		
<p><b>【取組内容】</b>            学ぶ、食べる、買うの3つのうち2つの機能をもつ府内の直売所を「京野菜ランド」として認定している。現在70箇所を登録しており、そのうち29箇所が食農体験を実施している。</p> <p>〈地域別〉</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 70%;">京都市・乙訓地域</td> <td style="text-align: right;">9箇所</td> </tr> <tr> <td>山城地域</td> <td style="text-align: right;">4箇所</td> </tr> <tr> <td>南丹地域</td> <td style="text-align: right;">4箇所</td> </tr> <tr> <td>中丹地域</td> <td style="text-align: right;">7箇所</td> </tr> <tr> <td>丹後地域</td> <td style="text-align: right;">5箇所</td> </tr> <tr> <td>合 計</td> <td style="text-align: right;">29箇所</td> </tr> </table>							京都市・乙訓地域	9箇所	山城地域	4箇所	南丹地域	4箇所	中丹地域	7箇所	丹後地域	5箇所	合 計	29箇所
京都市・乙訓地域	9箇所																	
山城地域	4箇所																	
南丹地域	4箇所																	
中丹地域	7箇所																	
丹後地域	5箇所																	
合 計	29箇所																	
<p><b>【効 果】</b>            食農体験箇所が着実に増加することで、食や農業に対する理解促進に寄与できた。</p>																		
<b>数値目標の考え方</b>																		
食農体験施設整備や食農体験プログラム開発を支援するとともに、食農体験実施に向けた研修会を開催することで、食農体験メニューの充実や新たな農産物直売所での食農体験実施を進めます。																		
<b>対象者</b>																		
消費者・ <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">事業者</span> ・ 生産者 ・ その他																		
<b>参 考</b>																		
<b>担当課</b>																		
食の安心・安全推進課																		

数値目標 ⑭

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画			
			28年度	29年度	30年度	
食育宣言を行い、健全な食生活をおくる府民（人）	—	—	計画	2,000	4,000	10,000
			実績	2,149 (計画比：107%)	4,228 (計画比：106%)	5,303 (計画比：53%)
取組内容とその効果						
<p><b>【取組内容】</b></p> <p>府民が主体的に食育活動に取り組んでいけるように、府民自らの食に関する目標を自ら宣言することで、自発的な取り組みを促し、その取り組みを府民同士が共鳴することにより食育の輪を広げていくための取組。</p> <p>この取組を府民に対して広く呼びかけるために、「京都府食育プラットフォーム」で策定された「食のみらい宣言 KYOTO」を基本宣言として、府民にも自分の食に関する宣言を実施していただく。</p> <p>「食のみらい宣言」については、「きょうと食育プラットフォーム」Facebookページ内で情報提供、宣言の案内等を行っている。</p>						
<p><b>【効果】</b></p> <p>平成30年9月末現在、累計5,303件の「食のみらい宣言」を宣言いただき、宣言をした府民からは、「食に対する意識が変わった」「普段から食に関して気をつけるようになった」などの意見が寄せられている。</p>						
<b>数値目標の考え方</b>						
府民がつながり、個々の自発的な食育活動が促進されるよう、5年間で1万人の府民が自らの食に関して、自らの目標を宣言・発信できる環境を作ります。						
<b>対象者</b>						
<span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">消費者</span> ・ <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">事業者</span> ・ <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">生産者</span> ・            その他						
<b>参 考</b>						
<p><b>担当課</b></p> <p>食の安心・安全推進課</p>						

数値目標 ⑮

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画			
			28年度	29年度	30年度	
食品表示法 や機能性表 示食品等 に関する講習 会の開催 (回/年)	—	—	計画	5	5	5
			実績	5 (計画比：100%)	5 (計画比：100%)	1 (計画比：20%)
取組内容とその効果						
<p><b>【取組内容】</b></p> <p>平成32年度に完全施行される食品表示法に関する正しい情報を提供するための講習会の開催や、イベントブースで食品表示クイズの実施。</p> <p>○SKYふれあいフェスティバル2018でのブース出展            日時：平成30年 9月15日(土)            場所：パルスプラザ            内容：イベントブースで食品表示クイズを実施し、来場者を楽しみながら食品表示について啓発した。 181名</p> <p>○食の府民大学ミニセミナー（食品表示について）</p> <p><b>【南丹地域】</b>            開催：平成30年11月6日(火)            場所：南丹市国際交流会館</p> <p><b>【中丹地域】</b>            開催：平成30年11月9日(金)            場所：市民交流プラザふくちやま</p> <p><b>【丹後地域】</b>            開催：平成30年11月15日(木)            場所：宮津市福祉・教育総合プラザ</p> <p><b>【山城地域】</b>            開催：平成30年11月27日(火)            場所：京田辺市商工会館</p> <p><b>【京都市・乙訓地域】</b>            開催：平成30年11月30日(金)            場所：キャンパスプラザ</p> <p><b>【効果】</b></p> <p>イベントでの啓発活動により、普段、表示や食の安心・安全に対する関心が薄い消費者に対して、食品表示について理解していただくことができた。</p>						
<b>数値目標の考え方</b>						
府内5か所で開催し、平成32年度に完全施行される食品表示法や機能性表示食品に関する正しい情報を提供し、府民の食品購入時の合理的な商品選択を支援します。						

	対象者
	消費者・事業者・生産者・その他
	参 考
担当課	
食の安心・安全推進課	

数値目標 ⑯

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画			
			28年度	29年度	30年度	
きょうと健康おもてなし食の健康づくり応援店(店)	567 ※食情報提供店数	422	計画	550	680	800
			実績	441 ※(754) (計画比:80%)	458 ※(766) (計画比:67%)	792 (計画比:99%)
取組内容とその効果						
<p><b>【取組内容】</b> 「エネルギー表示」「野菜たっぷりメニュー」「塩分ひかえめメニュー」「アレルギー表示」に取り組む府内飲食店などを『きょうと健康おもてなし食の健康づくり応援店』として登録し、府民自らが健康的で、安全な食習慣に取り組める環境整備を進める。</p> <p>※（ ）内は食情報提供店を含む店舗数（平成29年度で終了）</p> <p><b>【効果】</b> 登録店の増加により、府民自らが健康を考えたお店選びに生かすとともに、飲食店の健康意識の向上を図り、健康的な食環境整備をすすめている。</p>						
数値目標の考え方						
「減塩」「野菜たっぷり」「エネルギー表示」「アレルギー表示」に取り組む飲食店の増加により、健康に配慮した食生活を支援します。						
対象者						
<span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">消費者</span> ・ <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">事業者</span> ・生産者・その他						
参 考						
担当課						
健康対策課						

数値目標 ⑰

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画			
			28年度(見込み)	29年度	30年度	
健康ばんざい 京のおばんざい 弁当の販売 (個)	7,038	16,629	計画	15,000	15,000	15,000
			実績	15,004 (計画比:100%)	25,315 (計画比:169%)	22,167 (計画比:148%)
取組内容とその効果						
<p><b>【取組内容】</b></p> <p>「健康ばんざい京のおばんざい弁当」は先人の様々な知恵が盛り込まれている「おばんざい」の良さを活かし、「おいしさ」と「健康」の両立を目指して8項目の規格基準を満たしたお弁当を、京のおばんざい弁当普及推進協議会において認定し、普及</p> <p><b>【効果】</b></p> <p>店舗、受注販売の他、健康イベントや学会などで販売することで、広く、健康に配慮した食を体験し、考える機会を提供</p> <p>(参考)</p> <p>規格基準</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>①京都らしさを感じるお弁当であること</li> <li>②15品目以上の食品を使用(調味料除く)</li> <li>③野菜(いも類を含む)を120g以上使用</li> <li>④緑黄色野菜を必ず使用</li> <li>⑤エネルギー 600~750kcal</li> <li>⑥主食エネルギー比 40~50%</li> <li>⑦揚げ物1料理以下</li> <li>⑧塩分3.5%以下</li> </ul>						
<b>数値目標の考え方</b>						
京都らしさのある健康弁当の認定・販売数の増加により、健康に配慮した弁当を選択できる機会を増やします。						
<b>対象者</b>						
消費者・事業者・生産者・その他						
参 考						
<p>担当課</p> <p>健康対策課</p>						

数値目標 ⑱

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画														
			28年度	29年度	30年度												
食と健康に配慮した社員食堂等の取組を行う企業(社)	20	20	計画	30	35	40											
			実績	25 (計画比: 83%)	24 (計画比: 69%)	24 (計画比: 60%)											
取組内容とその効果																	
<b>【取組内容】</b>																	
<p>京都府産農産物の利用及びその産地又は食文化に係る情報の発信について意欲的な取組を行った施設を「京都府産農産物使用促進施設」(通称:「たんとおあがり 京都府産」施設)として認定</p> <p>&lt;認定施設数&gt;</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding-left: 20px;">社員食堂を有する企業等</td> <td style="text-align: right;">24施設</td> </tr> <tr> <td colspan="2">*参考</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">病院</td> <td style="text-align: right;">14施設</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">高齢者に係る福祉・保健施設</td> <td style="text-align: right;">105施設</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">企業</td> <td style="text-align: right;">19施設</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">大学食堂</td> <td style="text-align: right;">5施設</td> </tr> </table>						社員食堂を有する企業等	24施設	*参考		病院	14施設	高齢者に係る福祉・保健施設	105施設	企業	19施設	大学食堂	5施設
社員食堂を有する企業等	24施設																
*参考																	
病院	14施設																
高齢者に係る福祉・保健施設	105施設																
企業	19施設																
大学食堂	5施設																
<b>【効果】</b>																	
<p>企業、食堂を利用する方など組織・個人が地産地消の意識をもつことにより、府内産農作物等の理解促進につながったと考えられる。</p>																	
<b>【課題と今後の取組】</b>																	
<p>コストの面から全体的に減少傾向にあるものの、引き続き企業への啓発に努め、働き盛りの方等府民の健康づくりに役立てたい。</p>																	
<b>数値目標の考え方</b>																	
<p>社員食堂の「たんとおあがり京都府産」施設登録や「健康づくり応援店」等との連携など、社員の食と健康に配慮する企業を増加させることを目標としています。</p>																	
<b>対象者</b>																	
消費者・ <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">事業者</span> ・ 生産者 ・ その他																	
<b>参 考</b>																	
<b>担当課</b>																	
食の安心・安全推進課																	

## 2 京都ならではのきめ細やかなサポートの充実

【もてなす】

京都府には、修学旅行生・外国人留学生や近年特に増加する外国人観光客を含む、年間8375万人(平成26年度)の観光客等が訪れていますが、その中には京都ならではの「食」を味わうことを楽しみにしている観光客が数多くおられます。

そのような方々に対して、安心して京都の食を味わっていただけるよう国内、国外からの観光客に対するきめ細やかなサポートを提供します。

### (1) 誰にもやさしい食のおもてなし

#### 数値目標 ⑱

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画			
			28年度	29年度	30年度	
ホームページ 等の外国語表 記での国内外 の旅行・観光 事業者への情 報発信 (回/年)	—	—	計画	4	6	12
			実績	4 (計画比:100%)	7 (計画比:117%)	4 (計画比:33%)
取組内容とその効果						
<b>【取組内容】</b> 府内に在住又は観光等のためにお越しになる外国人の中で、日本語が理解できないために、食事、特に食の安心・安全を心配されている方に対して、外国語(英語・中国語)表記で、必要な情報を発信する。 〈掲載情報〉 ・食品中の放射性物質検査結果について〈1回更新〉 ・輸出用ブランド畜産物「Kyoto Beef 雅」について ・京野菜ランドマップ掲載 ・海外旅行、海外から持ち込む荷物の注意点(動物検疫)について						
<b>【効果】</b> 平成30年9月末までに320件のアクセス数があり、府内在住外国人や外国人観光客が、安心して食事をするのに役立っていると考えられる。						
数値目標の考え方						
ホームページ等での外国語表記により、国内外の旅行・観光事業者等へ京都府の食の安心・安全に関する情報発信を、平成30年度においては2ヶ月に1回行います。						
対象者						
消費者・事業者・生産者・ <u>その他</u>						
参考						
28年度より発信中の情報						
担当課	・アレルギー物質 ・食品添加物 ・栄養成分表示 ・府内産農林水産物の放射性物質検査結果					
食の安心・安全推進課						

**数値目標**

⑳

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画			
			28年度(見込み)	29年度	30年度	
食物アレルギーの子、京都おこしやす事業協力施設 (施設)	108	146	計画	160	180	200
			実績	164 (計画比:103%)	167 (計画比:93%)	168 (計画比:84%)
取組内容とその効果						
<p><b>【取組内容】</b>                      食物アレルギーをもつ方が安心して外食、修学旅行等をできるよう、関係団体からなるプロジェクト会議を設置し、オール京都体制で取組を推進している。ホテル等受入施設を対象とした専門相談窓口の設置、旅館・ホテル・食事提供施設の対応手順書の普及を推進するとともに、食物アレルギーの基礎知識と対応方法に関する研修会を開催する。</p>						
<p><b>【効果】</b>                      システム化した一定のルールに従った修学旅行生への食物アレルギー対応が可能になるとともに、食物アレルギーの基礎知識をもって安全な対応ができる施設が増える。</p>						
<b>数値目標の考え方</b>						
食物アレルギーへの対応が可能な協力施設の増加を目指し、安心して外食等ができる環境をつくれます。						
<b>対象者</b>						
(消費者) ・ (事業者) ・ 生産者 ・ (その他)						
<b>参 考</b>						
<p><b>担当課</b> 健康対策課</p>						

**数値目標**

①

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画			
			28年度(見込み)	29年度	30年度	
ハラール対応 のための研修 会 (回/年)	—	—	計 画	1	3	5
			実 績	3 (計画比: 300%)	4 (計画比: 133%)	3 (計画比: 60%)
取組内容とその効果						
<p><b>【取組内容】</b></p> <p>イスラム教の戒律を全て満たしている「ハラール」ではなく、イスラム教徒の宗教や食事の要求を正しく理解し、各施設が提供可能かつ適切なサービスでもてなすために、関係団体との勉強会や、飲食店・宿泊施設向けの研修会を開催する。</p> <p>「ムスリムの食の安心・安全確保勉強会①」            開催日：平成30年7月2日（月）            場 所：京都平安ホテル            参加者：ムスリム団体、料理飲食組合、名産品協同組合、            京都産業21、大学、行政等 14名</p> <p>「ムスリムおもてなしセミナー」            開催日：平成30年9月25日（火）            場 所：宮津市福祉・教育総合プラザ            対 象：観光事業者等 18名            開催日：平成30年9月26日（水）            場 所：京都平安ホテル            対 象：観光事業者等 53名</p> <p><b>【効 果】</b></p> <p>セミナーには71名の飲食事業者等の参加者があり、ムスリム対応について正しく理解することにつながり、今後、ムスリムに対応した飲食店が増えることが期待できる。</p>						
<b>数値目標の考え方</b>						
イスラム圏からの観光客等が安心して京都の食を楽しめるよう、関係機関と連携し、飲食店等を対象としたムスリムおもてなし対応のための研修会を開催します。						
<b>対象者</b>						
消費者・ <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">事業者</span> ・ 生産者 ・ <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">その他</span>						
<b>参 考</b>						
<b>担当課</b>						
食の安心・安全推進課						

### 3 監視・指導・検査の強化

【目を光らせる】

生産から消費までの一貫した監視、指導及び検査等を京都府の関係機関で構成する「京都府くらしの安心・安全推進本部」で情報共有、連携して実施します。

また、輸入食品、食品添加物などの食品衛生に関する監視の継続に加え、放射性物質に対する監視も専門家の意見も聞きながら実施します。

さらに、食品表示法施行等に対応し、効果的な監視を行います。

#### (1) 食品の生産・製造工程に目を光らせる

#### 数値目標

②

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画			
			28年度	29年度	30年度	
農薬使用者に対する使用実態調査 (件/年)	120	120	計画	150	175	200
			実績	150 (計画比:100%)	175 (計画比:100%)	43 (計画比:22%)
取組内容とその効果						
<b>【取組内容】</b> 府内の農業改良普及センターが、対象作物、地域等の重点目標を定め、定期的に生産者の農薬使用状況を調査						
<b>【効果】</b> 生産段階での農薬適正使用の徹底により不適正な事例の未然防止が図られており、農薬取締法等の違反事例は無かった。						
数値目標の考え方						
平成30年度においては府内5地域で調査を行い、農薬に係る危害発生防止に努めます。						
対象者						
消費者・事業者・生産者・その他						
参 考						
主な調査対象品目						
担当課	京都・乙訓：ネギ、トマト、イチゴ					
食の安心・安全推進課	山城：茶、花菜、イチジク					
	南丹：小豆、エダマメ、カブ					
	中丹：エダマメ、トウガラシ、ダイコン					
	丹後：水稲、カブ、ナシ					

数値目標 ⑳

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画			
			28年度	29年度	30年度	
肥料生産業者 に対する立入 検査(件/年)	6	7	計画	5	5	5
			実績	6 (計画比:120%)	6 (計画比:120%)	1 (計画比:20%)
取組内容とその効果						
<p><b>【取組内容】</b> 肥料生産業者に対して、肥料取締法に基づく監視指導を実施</p> <p>平成30年9月末現在の立入実績            普通肥料 0箇所            特殊肥料 1箇所</p> <p><b>【効果】</b> 府内で生産される普通肥料、特殊肥料について、品質等の保全が図られており、肥料取締法等の違反事例は無かった。</p>						
数値目標の考え方						
府内5箇所で検査を行い、肥料が適切に生産されているか確認します。						
対象者						
消費者・ <u>事業者</u> ・ 生産者 ・ その他						
参 考						
担当課						
食の安心・安全推進課						

数値目標 ②④

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画			
			28年度	29年度	30年度	
家畜伝染病予 防法に基づく 検査 (千頭羽/年)	20	20	計 画	20	20	20
			実 績	20 (計画比:100%)	20 (計画比:100%)	10 (計画比:50%)
取組内容とその効果						
<p><b>【取組内容】</b>            家畜伝染病予防法に基づき、対象となる家畜全頭・羽に対し、家畜伝染病の検査を行っている。            年度内に20千頭羽を検査し、全て陰性を確認</p> <p><b>【効 果】</b>            計画的に検査を実施することにより、家畜伝染病の早期発見・まん延防止を行うことにつながっている。</p>						
数値目標の考え方						
家畜伝染病予防法に基づく牛、豚、鶏等対象となる家畜の定期検査の頭羽数を目標にしています。						
対象者						
消費者 ・ 事業者 ・ 生産者 ・ その他						
参 考						
担当課						
畜産課						

数値目標 ②⑤

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画			
			28年度	29年度	30年度	
鳥インフルエンザ発生予防のための千羽以上の家きん飼養農場の抗体検査 (回/年)	4	4	計画	4	4	4
			実績	4 (計画比:100%)	4 (計画比:100%)	2 (計画比:50%)
取組内容とその効果						
<p><b>【取組内容】</b>            高病原性鳥インフルエンザの発生予防のため、千羽以上を飼養する全ての養鶏場を家畜保健衛生所が巡回し、予防対策の徹底を指導するとともに、鶏から年に4回採血して抗体検査を実施する。            年度内に4回/戸（延べ2, 200羽）の抗体検査を実施し、全て陰性を確認するとともに、予防対策の徹底を指導</p> <p><b>【効果】</b>            計画的に養鶏場を巡回し、予防対策の徹底と検査を行うことにより、高病原性鳥インフルエンザの発生予防と早期発見・まん延防止につながっている。</p> <p>(参考)            H29-30シーズンにおける高病原性鳥インフルエンザ発生状況            ○家きん                1農家（香川県肉用鶏飼養農場（約9万羽））            ○死亡野鳥                8羽（島根県7羽、東京都1羽）</p>						
<b>数値目標の考え方</b>						
四半期ごとに抗体検査することを目標にしています。						
<b>対象者</b>						
消費者 ・ 事業者 ・ 生産者 ・ その他						
<b>参 考</b>						
対象：千羽以上飼養の家きん農家 55戸						
<b>担当課</b>						
畜産課						

数値目標 ②⑥

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画			
			28年度	29年度	30年度	
口蹄疫発生予防のための牛、豚など飼養者全戸への立入指導 (回/年)	1	1	計画	1	1	1
			実績	1 (計画比: 100%)	1 (計画比: 100%)	0.5 (計画比: 50%)
取組内容とその効果						
<p><b>【取組内容】</b>            家畜保健衛生所が、牛や豚などの偶蹄類飼養農家全戸を巡回し、畜舎消毒等、飼養衛生管理基準の遵守状況を点検・指導            年度内に全戸（200戸）を巡回し（1回/年）、点検・指導</p> <p><b>【効果】</b>            偶蹄類飼養農家を計画的に巡回・指導し、飼養衛生管理レベルを向上させることにより、口蹄疫などの重大な家畜伝染病の発生を予防することができる。</p>						
<b>数値目標の考え方</b>						
年1回巡回指導することを目標にしています。						
<b>対象者</b>						
消費者 ・ 事業者 ・ 生産者 ・ その他						
<b>参 考</b>						
対象：偶蹄類飼養農家 200戸						
<b>担当課</b>						
畜産課						

数値目標 ②⑦

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画			
			28年度	29年度	30年度	
貝毒の監視調査（件／年）	20	20	計画	48	48	48
			実績	48 (計画比：100%)	62 (計画比：129%)	34 (計画比：71%)
取組内容とその効果						
<p><b>【取組内容】</b>            貝毒を原因とする食中毒を防ぐため、ELISA検査を毎月1回の頻度で実施し、貝毒の発生状況を監視した。            監視結果に基づく漁業者への情報提供や注意喚起により公定法による貝毒検査を促し、毒化した二枚貝が流通しないよう、食の安心・安全の確保に努めた。</p> <p><b>【効果】</b>            定期的に二枚貝の毒化の有無を把握することで、毒化した二枚貝の流通や食中毒の発生予防につながっている。</p>						
数値目標の考え方						
周年監視（1回/月）4カ所（舞鶴湾、栗田湾、宮津湾、久美浜湾） 12ヶ月×4カ所＝48検体						
対象者						
消費者・事業者・生産者・その他						
参 考						
トリガイなどの二枚貝は、水中のプランクトンを食べて成長する。プランクトンの中には毒素を産生する種類があり、このプランクトンを二枚貝が食べることで二枚貝中に毒が蓄積される。この毒素は、ELISA検査法により簡易的に把握することができる。 また、貝毒原因プランクトンの種類は明らかになっているため、海域に分布するプランクトンを調査することで、その海域に生育する二枚貝が毒化している可能性をある程度判断することができる。						
担当課	水産課					

数値目標 ⑳

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画			
			28年度	29年度	30年度	
水産養殖事業者の巡回指導 (件/年)	25	25	計画	8	8	8
			実績	8 (計画比:100%)	10 (計画比:125%)	2 (計画比:25%)
取組内容とその効果						
<p><b>【取組内容】</b>                      平成28年4月に策定された国の薬剤耐性対策アクションプランにおいて、水産用抗菌剤の適正使用の重要性が改めて示されたことを踏まえ、水産用医薬品の適切な使用及び、疾病の発生しにくい飼育環境での飼育、投薬前の水産試験場の診断、投薬指導を仰ぐことなどを指導した。                      また、資料を配付し適正な医薬品の使用について普及啓発を実施した。</p> <p><b>【効果】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・導入前の種苗の健全性検査や、適切な環境での飼育の徹底により、疾病の発生を抑制することができた。</li> <li>・疾病発生時の診断、現場確認により、適切な対応を指導し、被害を最小限に抑えることができた。</li> <li>・養殖業者の食の安心・安全へ対する意識向上が図られ、安心・安全な水産物の生産・流通につながった。</li> </ul>						
<b>数値目標の考え方</b>						
餌や動物用医薬品の適正使用について、府内の養殖業者24業者を約3年に一度巡回指導することを目標にします。 (H30.9月末現在:府内養殖業者数25経営体)						
<b>対象者</b>						
消費者・事業者・生産者・その他						
<b>参 考</b>						
養殖場で過密養殖等を行うと、給餌量の増加や、病気の発生による薬品の使用などが発生し、周辺環境の悪化を引き起こす可能性があるため、適正な収容密度で管理する必要がある。						
<b>担当課</b>						
水産課						

数値目標 ②

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画			
			28年度	29年度	30年度	
二枚貝生産者 への巡回指導 (件/年)	15	15	計 画	20	20	20
			実 績	20 (計画比:100%)	25 (計画比:125%)	24 (計画比:120%)
取組内容とその効果						
<p><b>【取組内容】</b>  「丹後とり貝」や「育成岩がき」、養殖アサリ等の二枚貝生産者に対して、各地区で開催される定例会等に出席して、生産状況の現状把握に務めるとともに、出荷基準に基づいた規格の選別や育成マニュアル等に基づいた適切な育成方法の検査等を指導した。</p>						
<p><b>【効 果】</b>  特に年変動の大きい「丹後とり貝」については、厳密な身入り検査が実施されたことにより、出荷基準を満たした生産物が出荷されている。</p>						
数値目標の考え方						
トリガイ養殖（舞鶴、宮津、栗田、久美浜） 4カ所×3回/年 イワガキ養殖6回/年（4～9月） その他貝類養殖 2回/年						
対象者						
消費者・ 事業者 ・ 生産者 ・ その他						
参 考						
「丹後とり貝」・「育成岩がき」のブランドを守るためには、生産者と行政サイドが、定期的に情報共有できる場を設けることなどが重要。						
<b>担当課</b> 水産課						

数値目標 ③〇

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画			
			28年度	29年度	30年度	
食品衛生監視 機動班による 立入検査 (件/年)	41	41	計 画	40	40	40
			実 績	42 (計画比: 105%)	42 (計画比: 105%)	18 (計画比: 45%)
取組内容とその効果						
<p><b>【取組内容】</b></p> <p>HACCP施設や大規模製造施設等に対して、食品衛生監視機動班を編成して立ち入り、記録のチェック、拭き取り検査や収去検査等を実施</p>						
<p><b>【結 果】</b></p> <p>食品衛生上、特に問題となる事項はなし。</p>						
<p><b>【効 果】</b></p> <p>きめ細かく指導することにより、事故や違反食品発生の未然防止を図ることができる。</p>						
数値目標の考え方						
<p>大規模食品製造施設、HACCP施設、大規模食鳥処理施設、と畜場等を対象（南部20回、中部10回、北部10回）</p>						
対象者						
消費者・ <u>事業者</u> ・ 生産者 ・ その他						
参 考						
<b>食品衛生監視機動班</b>						
担当課	食品衛生法に基づき認証されたHACCP施設、大規模食品製造施設などを対象に、専門的な監視指導を実施するため、複数の保健所の食品衛生監視員で構成する機動的な組織					
生活衛生課						

数値目標 ③

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画			
			28年度	29年度	30年度	
食品等の取去 検査 (検体/年) (うち、輸入 品の検査 検体/年)	750 (105)	750 (99)	計	750 (105)	750 (105)	750 (110)
			実 績	750(113) (計画比: 100%)	750(105) (計画比: 100%)	364(54) (計画比: 49%)
取組内容とその効果						
<p><b>【取組内容】</b></p> <p>府内で生産・製造又は販売される食品（輸入食品を含む。）等について、保健環境研究所や、拠点保健所（山城北、南丹及び中丹西保健所）において、残留農薬、組換え遺伝子、食品添加物、放射性物質等の検査を実施。</p>						
<p><b>【結 果】</b></p> <p>現時点で、基準等を超過するものはなし。</p>						
<b>数値目標の考え方</b>						
流通状況、食品に対する不安や食品事故を考慮し、専門家の意見を聞きながら検体数、検査項目について設定						
<b>対象者</b>						
消費者・ <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">事業者</span> ・ 生産者 ・ その他						
<b>参 考</b>						
<b>収去検査</b>						
担当課	食品衛生法に基づき、保健所などの食品衛生監視員が販売店などから検査のために必要な量の食品を採取して行う検査					
生活衛生課						

(2) 食品表示に目を光らせる

**数値目標** ⑳

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画			
			28年度	29年度	30年度	
食品表示における科学的検査の実施（検体／年）	30	27	計画	40	40	40
			実績	40 (計画比：100%)	40 (計画比：100%)	11 (計画比：28%)
取組内容とその効果						
<p><b>【取組内容】</b>  「大豆加工品（豆腐）」の原料原産地表示、「袋詰精米」の品種表示、「鶏肉」の原産地表示、「鮮魚」の養殖表示について、買上 検査し、信ぴょう性を確認。</p> <p>〈分析結果及びその後の状況〉</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・袋詰精米 （1 検体）－疑義なし</li> <li>・大豆加工品（10 検体）－すべて「疑義なし」</li> <li>・袋詰精米 （9 検体）－11月中旬に結果報告</li> <li>・鶏肉 （10 検体）－12月分析予定</li> <li>・鮮魚 （10 検体）－1月分析予定</li> </ul> <p>〈品目選定の考え方〉</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「国内・府内で過去に違反事例のあるもの」</li> <li>・「京都産ブランド農林水産物の信頼性確保」</li> </ul> <p><b>【効 果】</b>  実施結果をHPで公表し、事業者への啓発に活用  府内産農林水産物のブランドに対する信頼性の確保</p>						
<b>数値目標の考え方</b>						
産地偽装事件の発生などの状況に応じて、検査を行うことが効果的と考えられる食品について、4品目10検体程度の検査を実施します。						
<b>対象者</b>						
消費者・ <b>事業者</b> ・ 生産者 ・ その他						
<b>参 考</b>						
<b>担当課</b>						
食の安心・安全推進課						

数値目標 ③

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画														
			28年度	29年度	30年度												
食品表示に係る巡回調査 (件/年)	301	300	計画	260	280	300											
			実績	262 (計画比:100%)	280 (計画比:100%)	93 (計画比:31%)											
取組内容とその効果																	
<p><b>【取組内容】</b></p> <p>乙訓地域及び各広域振興局単位で関係機関が連携し、スーパー・小売店等約300店舗を選定し、乙訓地域は年間44店舗程度、各広域振興局は年間64店舗程度に対して、原産地表示の欠落等の不適正表示の有無についてパトロールを実施。</p> <table style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>山城管内</td> <td>34件</td> </tr> <tr> <td>南丹管内</td> <td>14件</td> </tr> <tr> <td>中丹管内</td> <td>9件</td> </tr> <tr> <td>丹後管内</td> <td>33件</td> </tr> <tr> <td>本 庁</td> <td>3件</td> </tr> <tr> <td>合 計</td> <td>93件</td> </tr> </table> <p><b>【効 果】</b></p> <p>食品表示について、事業者へ啓発・指導を行い、正しい情報を消費者に伝えられていることが確認できる。</p>						山城管内	34件	南丹管内	14件	中丹管内	9件	丹後管内	33件	本 庁	3件	合 計	93件
山城管内	34件																
南丹管内	14件																
中丹管内	9件																
丹後管内	33件																
本 庁	3件																
合 計	93件																
<b>数値目標の考え方</b>																	
乙訓管内で44店舗、各広域振興局単位でスーパー・小売店等64店舗を選定し、商品に名称や原産地等が表示されているかを巡回調査により確認します。																	
<b>対象者</b>																	
消費者・ <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">事業者</span> ・ 生産者 ・ その他																	
<b>参 考</b>																	
<b>担当課</b>																	
食の安心・安全推進課																	

(3) 放射性物質に目を光らせる

数値目標 ③④

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画			
			28年度	29年度	30年度	
流通食品（京都府でと畜された牛の肉を除く）の放射性物質検査 （検体／年）	200	200	計画	200	200	200
			実績	200 (計画比：100%)	200 (計画比：100%)	112 (計画比：56%)
取組内容とその効果						
<p><b>【取組内容】</b> 府内に流通する食品の放射性物質検査を実施</p> <p>〈内 訳〉</p> <p>一般食品： 69検体 牛 乳： 14検体 乳児用食品： 25検体 <u>飲料水： 4検体</u> 合計： 112検体</p> <p><b>【結 果】</b> 現時点で、基準値を超過するものはなし。</p>						
<b>数値目標の考え方</b>						
<p>加工食品や子どもが口にする食品を中心に、検査機器の能力、流通状況を考慮し、専門家の意見を聞きながら検体数を設定</p> <p>なお、京都府でと畜された牛のうち、東日本17都県（原子力災害対策本部において地方自治体の放射性物質検査計画の策定を定められた都県）産については、全頭検査</p>						
<b>対象者</b>						
消費者・ <u>事業者</u> ・ 生産者 ・ その他						
<b>参 考</b>						
食品衛生法に基づく検査						
担当課	※③④食品の収去検査検体数の内数です。（再掲）					
生活衛生課						

数値目標 ③⑤

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画			
			28年度	29年度	30年度	
府内産農林水産物の放射性物質検査 (検体/年)	275	214	計画	218	190	170
			実績	180 (計画比: 83%)	153 (計画比: 81%)	37 (計画比: 22%)
取組内容とその効果						
<p><b>【取組内容】</b>            府内の主要品目について、出荷時期、地域毎に、出荷前のモニタリング検査を計画的に実施            〈内 訳〉            農産物： 16 検体            水産物： 17 検体            畜産物： 4 検体            林産物： 0 検体            合 計： 37 検体</p> <p>〈主な品目〉            農産物：コメ、ナス、エダマメ、ピーマン、茶、キュウリ、ブドウ、ナシ、モモ            畜産物：原乳、鶏卵            水産物：マアジ、サワラ、スルメイカ、ブリ、トリガイ</p> <p><b>【効 果】</b>            基準値超過は認めず、継続的な検査実施により、府民の安心感の確保につながっている。</p>						
数値目標の考え方						
府内主要農産物50品目を、出荷時期、地域毎に、市町村の要望を踏まえながら検査をします。						
対象者						
(消費者) ・ 事業者 ・ (生産者) ・ その他						
参 考						
<p>担当課            食の安心・安全推進課</p>						

## 4 安心・安全の基盤づくり

【支える】

食品が生産・製造される段階で安全性を高め、消費者の食品に対する信頼感が向上するよう、農産物の生産工程管理手法（GAP）や京都こだわり農法などを実践する農家の拡大と生産情報の提供、農家による家畜伝染病対策の強化、加工食品の品質管理の一層の向上など生産者・事業者の自主的な取組状況を促進するとともに、その取組を積極的に情報発信します。

### （1）信頼の京都の農林水産物・食品をつくる

#### 数値目標 ③⑥

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画			
			28年度	29年度	30年度	
GAP手法導入	⑦2 ①589	⑦8 ①622	計	⑦9 ①644	⑦10 ①725	⑦12 ①805 【772】
			実 績	⑦13 (計画比：144%) ①535 (計画比：83%)	⑦16 (計画比：160%) ①535 (計画比：74%)	⑦19 (計画比：158%) ①429 (計画比：53%) 【56%】
(内訳) ⑦認証GAP取得・農場(件) ①宇治茶GAP実践者(戸)	取組内容とその効果					
<b>【取組内容】</b> ⑦・GAPの考え方や農場のリスク評価の方法について学ぶ「京都府GAPセミナー」を開催 (平成30年8月9日(木)木津川市、8月21日(火)南丹市) ・農場のリスク評価など農場評価ができるGAP指導員を農業改良普及センター職員を対象に養成 (GAP基礎指導員養成研修会(12月予定)、GAP上級指導員養成研修会(10月～12月予定)) ・認証GAP取得を目指す生産者への情報提供・助言の実施 ①・生産者自らの取組として、府内の茶業団体が一丸となって活動を推進。生産者研修会(1月予定)や指導者研修会(10月4～5日)を開催し、継続的に取組を進めている。 ・茶市場の入札販売会にて「宇治茶GAP実践」と明記して実践を担保している。						
<b>【効果】</b>						
・GAPの考え方を経営に取り入れ、GAPの実践及び認証取得を行う農業者が増加し、食品の安全確保や消費者の信頼確保への取組が進んでいる。 ・宇治茶産地としての取組で、清浄茶生産に対する茶商の信頼を築いている。						
数値目標の考え方						
⑦食の安全確保と消費者の信頼確保のため、第三者機関が認証するJGAPを目指す意欲的な農家を中心に取得を推進します。						

	<p>① J A全農京都茶市場を中心に、宇治茶の出荷を行う生産者が組織する京都府茶生産協議会の全会員が宇治茶GAPを実践し、安心・安全な宇治茶を供給することを目標としています。</p>
	<p><b>対象者</b></p>
	<p>消費者・ 事業者 ・ <b>生産者</b> ・ その他</p>
	<p><b>参 考</b></p>
	<p>GAP（農業生産工程管理）</p>
<p><b>担当課</b></p>	<p>GAP手法とは（Good agricultural practice）とは、農業者自らが①農作業の点検項目を決定し、②点検項目に従い農業を行い、記録し、③生産記録を</p>
<p>農産課</p>	<p>点検・評価し、改善点を見出し、④次作に活用するという一連の「農業生産工程管理の管理手法」（プロセスチェック手法）のこと。</p>

数値目標 ③7

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画			
			28年度	29年度	30年度	
機能性表示食品制度を活用して商品開発を進める農産物等（品目）	—	2	計画	3	4	5
			実績	3 (計画比：100%)	5 (計画比：125%)	4 (計画比：80%)
取組内容とその効果						
<p><b>【取組内容】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○京野菜の機能性を活用したレシピの開発 万願寺とうがらし、花菜、京たけのこの機能性を活かした料理レシピを作成し、PR</li> <li>○「京野菜機能性セミナー」の開催 京野菜の機能性に関心の高い購買層向けに宣伝活動を実施</li> </ul> <p><b>【効果】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○年度末に総括予定</li> </ul>						
<b>数値目標の考え方</b>						
機能性に関与する成分をもつ伝統野菜を対象に、科学的根拠の取得や加工品開発の取組を推進します。						
<b>対象者</b>						
<span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">消費者</span> ・ <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">事業者</span> ・ <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">生産者</span> ・           その他						
<b>参 考</b>						
<b>担当課</b>						
流通・ブランド戦略課						

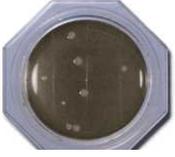
数値目標 ③⑧

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画			
			28年度	29年度	30年度	
自主的な茶残留農薬分析 (検体/年)	20	20	計画	20	20	20
			実績	20 (計画比:100%)	40 (計画比:200%)	20 (計画比:100%)
取組内容とその効果						
<p><b>【取組内容】</b> 全農京都府本部茶市場が、府内産共販茶から独自に抽出したサンプルの残留農薬分析を実施した。</p> <p><b>【効果】</b> 京都の茶市場で扱う宇治茶に、残留農薬の基準値の超過がないことを証明し、宇治茶の安全性を確保している。</p>						
数値目標の考え方						
産地ごとに生産される茶種別に残留農薬分析を実施します。						
対象者						
消費者・ <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">事業者</span> ・ 生産者 ・ その他						
参 考						
担当課						
農産課						

数値目標 ③⑨

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画			
			28年度	29年度	30年度	
農薬管理指導士の新規登録者（実人数） （人）	19	37	計画	20	20	20
			実績	30 (計画比：150%)	32 (計画比：160%)	0 (計画比：0%)
取組内容とその効果						
<p><b>【取組内容】</b>            農薬安全使用を推進するリーダーとして、農産物直売所構成員、防除業者、農薬販売者、ゴルフ場関係者等を農薬管理指導士として認定            認定後も、更新時に講習会受講を義務づけ、資質向上の支援に努めている。</p> <p style="text-align: center;">＜農薬管理指導士養成講習会及び認定試験実施予定＞            日時：平成31年1月23日（水）、24日（木）            場所：京都府職員福利厚生センター</p> <p><b>【効果】</b>            農薬管理指導士の活躍により、農薬使用者（家庭菜園等に取り組む            市民を含む。）における農薬の適正使用・管理が図られている。</p>						
<b>数値目標の考え方</b>						
一定の新規登録者を確保し、農薬管理指導士の指導のもとで、農薬の適正使用により危害発生を防止することを目標としています。						
<b>対象者</b>						
消費者・ <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">事業者</span> ・ 生産者 ・ その他						
<b>参 考</b>						
<b>担当課</b>						
食の安心・安全推進課						

数値目標 ④

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画			
			28年度	29年度	30年度	
食品衛生推進員又は食品衛生指導員による巡回指導 (件/年)	5,700	5,700	計画	5,700	5,700	5,700
			実績	5,700 (計画比:100%)	5,700 (計画比:100%)	年度末集計 (計画比: %)
取組内容とその効果						
<p><b>【取組内容】</b></p> <p>食品関連業者の自主的な衛生管理を推進するために、事業者リーダーが保健所と連携しながら、地域で営業する飲食店等を巡回して衛生状態の点検を行い、指導・助言を実施。取り組みに当たってはフードスタンプやATPなどの検査機器を活用しながら専門的な指導を行う。</p> <p>併せて、誤表示防止のために食品表示の点検を実施。また、府民向けに食中毒予防の啓発を実施(啓発資材の配布や、講習会の開催等)。</p>						
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>フードスタンプ</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>ATP検査機器</p>  </div> </div>						
<b>数値目標の考え方</b>						
27年度の飲食店等巡回指導件数の実績値(5,700)に、府民向け啓発件数を加えて数値目標を設定						
<b>対象者</b>						
消費者・ <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">事業者</span> ・ 生産者 ・ その他						
<b>参 考</b>						
<b>食品衛生推進員(京の食”安全見張り番”)</b>						
担当課	食品衛生の向上に熱意と見識を有し、社会的信望がある者として(公社)京都府食品衛生協会から推薦を受け、食品衛生法に基づき知事が委嘱。食品関連業者の自主的な衛生管理の推進を図るとともに、消費者からの相談に対応。					
生活衛生課	<p><b>食品衛生指導員</b></p> <p>(公社)日本食品衛生協会が行う指導員養成教育課程等を終了した者で、食品衛生協会活動の中核として、営業施設に対して巡回指導などにより自主的管理体制の確立を促進し、消費者に対して食品衛生思想の普及活動を実施。</p>					

数値目標 ④

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画			
			28年度	29年度	30年度	
調理作業工程表及び作業動線図を整備している学校給食調理場 (か所)	129	138	計画	160	160	160 【157※】
			実績	137 (計画比：86%)	149 (計画比：93%)	149 (計画比：95%) 【95】
取組内容とその効果						
<p><b>【取組内容】</b></p> <p>府立学校給食調理場においては学校給食衛生管理基準等に基づく衛生管理が図られているが、衛生管理に関する研修会や巡回指導において、特に調理作業工程表及び作業動線図を作成・確認し作業に当たることを重点的に指導すること等により、学校給食における食中毒の発生を防止する。</p>						
数値目標の考え方						
すべての学校給食調理場における調理作業工程及び作業動線図を整備施設数を目標とします。						
対象者						
消費者・ <u>事業者</u> ・ 生産者 ・ その他						
参 考						
担当課						
保健体育課						

※ 小中学校の統廃合に伴う給食調理施設数（予定）

数値目標 ④

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画			
			28年度	29年度	30年度	
京のこだわり 畜産物生産農 場の登録(戸)	29	40	計 画	47	56	60
			実 績	52 (計画比:111%)	56 (計画比:100%)	56 (計画比:93%)
取組内容とその効果						
<p><b>【取組内容】</b>            広域振興局と家畜保健衛生所が連携し、衛生管理の指導などを通じて農場の登録を推進している。            今年度は新たに4戸の登録を予定している。            (「京のこだわり畜産物生産農場登録審査会」開催予定(11月8日))</p> <p><b>【効 果】</b>            京のこだわり畜産物生産農場の登録数増加により、府内産畜産物の消費拡大と、産地全体の生産技術や衛生対策の向上に寄与することができている。</p>						
数値目標の考え方						
<p>「元気で安全!」京のこだわり畜産アクションプランに基づき推進している制度で、27年度までに40戸を登録、30年度60戸を目標としています。</p>						
対象者						
<p>消費者 ・ 事業者 ・ 生産者 ・ その他</p>						
参 考						
<p>農場の衛生管理を徹底するとともに、地元産飼料の利用や暑熱対策などこだわった飼い方により、安心・安全で高品質な畜産物を生産する農場を京都府が登録する制度で、農林水産京力プラン～セカンドステージ～においても、施策目標としています。</p>						
担当課	畜産課					

数値目標 ④③、④④

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画			
			28年度	29年度	30年度	
環境にやさしい農業の推進	④③ 5 1 1 ④④ 2,838	④③ 5 2 0 ④④ 3,002	計	④③ 5 2 9 ④④ 3,555	④③ 5 6 5 ④④ 3,830	④③ 5 6 5 ④④ 4,100 【3,830】
			実	④③ 5 2 6 (計画比: 99%) ④④ 3,468 (計画比: 98%)	④③ 6 0 7 (計画比: 107%) ④④ 3,648 (計画比: 95%)	④③ 6 0 7 (計画比: 107%) ④④ 3,739 (計画比: 91%) 【98%】
取組内容とその効果						
④③ 京都こだわり農法取組面積 (ha)	<p><b>【取組内容】</b></p> <p>④③④④本庁及び広域振興局等が市町村・農業団体と連携して、年間を通じて計画的に生産者、J A、生産者組織への支援・推進を実施〈具体的な取組〉</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・試験研究機関で開発された技術等の実証ほを設置し、環境負荷の低減に結びつく生産技術を普及（30か所設置）</li> <li>・パイプハウス、生産管理機械等の生産基盤の整備</li> <li>・産地づくりを推進する組織（特産物育成協議会）の活動支援</li> <li>・京都こだわり農法に基づき生産されたブランド京野菜等の認証システム運営</li> </ul> <p><b>【効果】</b></p> <p>京都こだわり農法にもとづき生産されたブランド京野菜の認証やエコファーマー認定により、環境にやさしい農業の取組が進んでいる。</p>					
④④ エコファーマー認定面積 (ha)						
数値目標の考え方						
<p>④③ブランド京野菜を中心に主要4品目（九条ねぎ、万願寺とうがらし、みず菜、紫ずきん（京夏ずきん））を中心に取組面積の拡大を目指します。</p> <p>④④ たい肥等土づくりと化学肥料、化学合成農薬低減技術の普及と生産者への技術支援により、エコファーマーの認定を推進します。</p>						
対象者						
消費者・事業者・生産者・その他						
参 考						
<p><b>京都こだわり農法</b></p> <p>たい肥と有機質肥料による健康な土づくりや輪作を基本とする京都の伝統的な栽培方法と、天敵の利用など新しい技術を組み合わせた減農薬、減化学肥料栽培を実践する京都独自の生産方式</p> <p><b>エコファーマー</b></p> <p>持続性の高い農業生産方式の導入の促進に関する法律（平成11年法律第110</p>						
担当課						
農産課						

号) に基づき、たい肥等による土づくりと、化学肥料や化学合成農薬の使用低減を一体的に行う農業生産方式を導入する計画について、都道府県知事の認定を受けた農業者の愛称

(2) 品質管理や情報開示に取り組む食品事業者を育てる

数値目標 ④⑤

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画			
			28年度	29年度	30年度	
きょうと信頼 食品登録制度 への登録 (事業者)	⑦56  ①3 ②0	⑦57  ①5 ②0	計画	⑦70  ①8 ②1	⑦70  ①11 ②3	70  【100※】 ①15 ②5
			実績	⑦64 (計画比:91%) ①5 (計画比:63%) ②1 (計画比:100%)	⑦71 (計画比:101%) ①7 (計画比:64%) ②2 (計画比:67%)	⑦71 (計画比:101%) 【71%】 ①7 (計画比:47%) ②2 (計画比:40%)
取組内容とその効果						
⑦登録数 ①☆☆クラス登録数 ②☆☆☆クラス登録数	<p><b>【取組内容】</b> 今年度の登録審査会は、11月1日開催予定。 新規登録申請は、 ☆☆クラス 1件 ☆クラス 3件 である。</p> <p><b>【効果】</b> 安心・安全な食品製造に取り組む事業者を育成し、府民の登録事業者が製造する食品に対する信頼感の向上につながる。</p> <p><b>&lt;課題&gt;</b> HACCPが制度化される見通しであり、事業者が様子見をしている傾向にあるが、事業者別の組合等に対し個別の研修会等を通じて本制度の周知を図っているところである。 HACCPの動きを見ながら、本制度の効果的な活用について、引き続き事業者にも周知していきたい。</p>					
数値目標の考え方						
品質管理等の底上げと、HACCP導入へ向けたステップアップを併せて、伝統ある高品質の京の食品の安心・安全に取り組みの目標としています。						
対象者						
消費者・ <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">事業者</span> ・ 生産者 ・ その他						
参 考						
担当課						
食の安心・安全推進課						

※HACCPの制度化にあたり、本制度を活用する事業者を更に増やすための目標変更

数値目標 ④⑥

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画			
			28年度	29年度	30年度	
食品製造事業者内の食品表示指導者(人)	38	46	計画	54	62	70
			実績	51 (計画比: 94%)	64 (計画比: 103%)	64 (計画比: 91%)
取組内容とその効果						
<p><b>【取組内容】</b>            食品製造事業者等、業種組合と連携して食品表示指導者を認定。認定後も研修会を年2回実施し、フォローアップを行っている。2月に研修会を開催予定</p> <p>○食品表示研修会            ○コンプライアンス研修会            日 時：平成30年2月予定            場 所：調整中            テーマ：調整中            講 師：調整中</p> <p><b>【効 果】</b>            食品表示指導者を核として、企業内及び業界全体の食品の適正表示及びコンプライアンスの意識の向上につながっている。</p>						
<b>数値目標の考え方</b>						
事業者の内部監視制度として、食品表示の適正化とコンプライアンス(法令順守)に関する意識向上に向け、新たに25業種で各1名ずつ増やすことを目標としています。						
<b>対象者</b>						
消費者・ <b>事業者</b> ・ 生産者 ・ その他						
参 考						
<b>担当課</b>						
食の安心・安全推進課						

(3) 輸出の促進に向けた食品安全管理等における国際標準化への対応

**数値目標** ④

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画			
			28年度	29年度	30年度	
グローバル G.A.P.等 輸出対応の認 証GAP取得 農家・農場 (件)	—	—	計 画	1	2	10 【5】
			実 績	0  (計画比：0%)	2  (計画比：100%)	2  (計画比：20%) 【40%】
取組内容とその効果						
<p><b>【取組内容】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・国の交付金を活用し、経営判断としてGAP認証取得の意向のある農業者等に費用を補助する事業を実施</li> <li>・輸出にも対応可能な基準項目を含むGAP指導ができるGAP上級指導員を農業改良普及センター職員を対象に養成（GAP上級指導員養成研修会の実施（10月～12月））</li> <li>・GAP指導員が産地や農業法人等に対し、農場の改善に向けての助言を実施や認証GAPの情報提供</li> </ul> <p><b>【効果】</b></p> <p>GAP認証に関心を持つ産地や農業者が増加している。 （30年度認証取得に向け取組んでいる生産者組織が1件）</p>						
数値目標の考え方						
既にJGAPを取得している農場や輸出実績のある農家が輸出対応の認証GAPを取得することを目標としています。						
対象者						
消費者・事業者・生産者・その他						
参 考						
<ul style="list-style-type: none"> <li>・GFSIの承認申請中であるASIAGAPの認証件数は14件</li> </ul> <p>※GFSI（Global Food Safety Initiative：世界食品安全イニシアティブ）は食品等事業者を会員とする世界的な業界団体で、グローバルGAPなどGFSIの承認を受けた認証スキームは、食品安全の国際規格の認証制度として世界で利用される。</p>						
担当課						
農産課						

数値目標 ④⑧

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画			
			28年度	29年度	30年度	
地理的表示保護制度(G I)の登録(件)	—	—	計画	5	8	10 【6】
			実績	2 (計画比: 40%)	2 (計画比: 25%)	2 (計画比: 20%) 【計画比: 33%】
取組内容とその効果						
<p><b>【取組内容】</b>            地理的表示制度取得に向けた取り組み及び取得後のPR活動を支援            (京みず菜、万願寺甘とう、京壬生菜、紫ずきん、京たんご梨)</p> <p><b>【効果】</b>            指定産地以外から出荷された「万願寺甘とう」については、違反事例として報告されるなど、知的財産が保護できている。</p>						
数値目標の考え方						
長い歴史に培われた特徴ある京の伝統野菜の中から「京のブランド産品」を中心に生産者組織や農業団体と連携して登録を推進します。						
対象者						
消費者・ <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">事業者</span> ・ <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">生産者</span> ・ その他						
参 考						
担当課						
流通・ブランド戦略課						

数値目標 ④

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画		
			28年度	29年度	30年度
農場HACCP制度を推進する農場指導員 (人)	7	8	計画	11	12
			実績	11 (計画比:100%)	12 (計画比:100%)
取組内容とその効果					
<p><b>【取組内容】</b>            畜産農場に農場HACCPの指導ができる農場指導員を計画的に養成する。            今年度は新たに1名を養成した。</p> <p><b>【効果】</b>            農場HACCP制度を畜産現場へ導入することにより、より安心・安全な畜産物の生産に寄与することができた。</p>					
数値目標の考え方					
毎年、農場指導員を1～2名養成することとしています。					
対象者					
(消費者) ・ 事業者 ・ (生産者) ・ その他					
参 考					
農場指導員：生産農場における農場HACCPの導入・実施を指導する者					
担当課					
畜産課					

数値目標 ⑤

取組	26年度 実績	27年度 実績	年度別計画			
			28年度	29年度	30年度	
H A C C P システムの 工程管理手 順に着手し ている事業 所 (所)	5	5	計 画	5 0	1 0 0	1 5 0
			実 績	1 8 (計画比: 36 %)	2 6 (計画比: 26 %)	2 9 (計画比: 19%)
取組内容とその効果						
<p><b>【取組内容】</b></p> <p>H A C C Pの取組を普及・推進させるため、製造業を中心に府内食品等事業所の食品衛生責任者等を対象とした講習会を開催するとともに、保健所食品衛生監視員が、事業所の状況に応じてH A C C P導入のための具体的な指導、助言を行う。</p> <p>(参考)</p> <p>保健所におけるHACCP導入支援にむけた取組実績 (H30. 4月～9月)</p> <p>① 個別相談の実施            1 6 事業者</p> <p>② 研修会の開催              1 1 回 (参加者 2 6 2 人)</p>						
<b>数値目標の考え方</b>						
食品等事業者へのアンケート調査 (H 2 7 . 3 実施) で、「数年中に着手予定 (着手したい)」と回答した事業者数を考慮し設定						
<b>対象者</b>						
消費者・ <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">事業者</span> ・ 生産者 ・ その他						
<b>参 考</b>						
<p><b>H A C C P</b></p> <p>食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析 (Hazard Analysis) し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じれば、より安全な製品を得ることができるかという重要管理点 (Critical Control Point) を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法</p>						
<b>担当課</b>						
生活衛生課						

第4次京都府食の安心・安全行動計画における数値目標(一覧)

		取 組	H29実績	H30目標	9月末実績	達成状況
【伝え共に考える】 1 食の信頼感向上に向けた情報提供の強化と府民参画の拡大	京都府や府内事業者の食の安全への取組・施策を効果的にしっかり伝える	① 府ホームページ等において、府の施策・取組を分かりやすく紹介(回/年)	12	12	6	50%
		② 府民に関心の高いテーマについて講演会等による情報提供[食に関する全般的なテーマ](回/年)	10	8	5	63%
	国内外に向けた情報発信	③ 食品関連事業者と連携した食の安心・安全に関する情報提供(回/年)	24	24	12	50%
		④ 事業者向け食品表示講習会の開催(回/年)	6	6	5	83%
		⑤ きょうと食の安心・安全フォーラムの開催(回/年)	1	1	0	0%
	食品のリスクについて共に考える	⑥ リスクコミュニケーション等の開催(回/年)	16	15	4	27%
		⑦ 農薬講習会の開催(回/年)	6	6	2	33%
	食の安心・安全について共に考える	⑧ 消費者、生産者等との交流・意見交換(回/年)	5	5	0	0%
		⑨ 府の施策、取組に関する消費者団体との意見交換会の開催(回/年)	5	4	1	25%
		⑩ 食の安心・安全協働サポータースキルアップ研修会の開催(回/年)	5	5	0	0%
		⑪ 府民に関心の高いテーマについて講演会等による情報提供[食を含む消費生活全般のテーマ](回/年)	3	2	2	100%
		⑫ 食の府民大学の開講・講義の追加(回/年)	10	6	0	0%
		⑬ 京野菜ランド等農産物直売所での食農体験(回/年)	28	30	29	97%
	食と健康について共に考える	⑭ 食育宣言を行い、健全な食生活をおくる府民(人)	4,228	10,000	5,303	53%
⑮ 食品表示法や機能性表示食品等に関する講習会の開催(回/年)		5	5	1	20%	
⑯ きょうと 健康 おもてなし 食の健康づくり応援店(店)		458(766)	800 【550】	792	99% 【144%】	
⑰ 健康ばんざい 京のおばんざい弁当の販売(個)		25,315	15,000	22,167	148%	
【もてなす】 2 京都ならではのきめ細やかなサポートの充実	誰もにやさしい食のおもてなし	⑱ 食と健康に配慮した社員食堂等の取組を行う企業(社)	24	40	24	60%
		⑲ ホームページ等の外国語表記での国内外の旅行・観光事業者への情報発信(回/年)	7	12	4	33%
		⑳ 食物アレルギーの子、京都おこしやす事業協力施設(施設)	167	200 【180】	168	84% 【93%】
		㉑ ハラール対応のための研修会(回/年)	4	5	3	60%

第4次京都府食の安心・安全行動計画における数値目標(一覧)

		取 組	H29実績	H30目標	9月末実績	達成状況	
【目を光らせる】 3 監視・指導・検査の強化	食品の生産・製造工程に目を光らせる	②② 農薬使用者に対する使用実態調査(件/年)	175	200	43	22%	
		②③ 肥料生産業者に対する立入検査(件/年)	6	5	1	20%	
		②④ 家畜伝染病予防法に基づく検査(千頭羽/年)	20	20	10	50%	
		②⑤ 鳥インフルエンザ発生予防のための千羽以上の家きん飼養農場の抗体検査(回/年)	4	4	2	50%	
		②⑥ 口蹄疫発生予防のための牛、豚など飼養者全戸への立入指導(回/年)	1	1	0.5	50%	
		②⑦ 貝毒の監視調査(件/年)	62	48	34	71%	
		②⑧ 水産養殖事業者の巡回指導(件/年)	10	8	2	25%	
		②⑨ 二枚貝生産者への巡回指導(件/年)	25	20	24	120%	
		③⑩ 食品衛生監視機動班による立入検査(件/年)	42	40	18	45%	
		③⑪ 食品等の収去検査(検体/年)	750	750	364	49%	
		③⑪ うち、輸入食品の検査(検体/年)	105	110	54	49%	
	食品表示に目を光らせる	③⑫ 食品表示における科学的検査の実施(検体/年)	40	40	11	28%	
		③⑬ 食品表示に係る巡回調査(件/年)	280	300	93	31%	
		④ 【再掲】事業者向け食品表示講習会の開催(回/年)	6	6	5	83%	
	放射性物質に目を光らせる	③⑭ 流通食品(京都府でと畜された牛の肉を除く)の放射性物質検査(検体/年)	200	200	112	56%	
③⑮ 府内産農林水産物の放射性物質検査(検体/年)		153	170	37	22%		
【支える】 4 安心・安全の基盤づくり	信頼の農林水産物・食品をつくる	GAP手法導入					
		③⑯ 認証GAP取得農家・農場(件)	16	12	19	158%	
		宇治茶GAP実践者(人)	535	805 【772】	429	53% 【56%】	
		③⑰ 機能性表示食品制度を活用して商品開発を進める農産物等(品目)	5	5	4	80%	
		③⑱ 自主的な茶残留農薬分析(検体/年)	40	20	20	100%	
		③⑲ 農薬管理指導士の新規登録者(実人数)(人)	32	20	0	0%	
		④⑰ 食品衛生推進員又は食品衛生指導員による巡回指導(件/年)	5,700	5,700	—	—	
		④⑱ 調理作業工程表及び作業動線図を整備している学校給食調理場(か所)	149	160 【157】	149	95% 【95%】	
		④⑲ 京のこだわり畜産生産農場の登録(戸)	56	60	56	93%	
		環境にやさしい農業の推進	④⑳ 京都こだわり農法取組面積(ha)	607	565	607	107%
	④㉑ エコファーマー認定面積(ha)		3,648	4,100 【3,830】	3,739	91% 【98%】	
	品質管理や情報開示に取り組む食品事業者を育てる	④⑵ きょうと信頼食品登録制度への登録(事業者)	うち、☆☆クラス登録(事業者)	71	70 【100】	71	101% 【71%】
			うち、☆☆☆クラス登録(事業者)	7	15	7	47%
			うち、☆☆☆☆クラス登録(事業者)	2	5	2	40%
			④⑶ 食品製造事業者内の食品表示指導者(人)	64	70	64	91%
	輸出の推進に向けた食品安全管理等における国際標準化への対応	④⑷ グローバルGAP等輸出対応の認証GAP取得農家・農場(件)		2	10 【5】	2	20% 【40%】
			④⑸ 地理的表示保護制度(GI)の登録(件)	2	10 【6】	2	20% 【33%】
			④⑹ 農場HACCP制度を推進する農場指導員(人)	11	12	12	100%
④⑺ HACCPシステムの工程管理手順に着手している事業所(所)			26	150	29	19%	

**平成31年度食品等の収去検査計画策定のための意見聴取について**

生活衛生課

**○趣旨**

食品衛生法第24条の規定により、毎年、食品衛生監視指導計画を策定しており、その計画の一環として食品等の収去検査の計画を策定しています。

収去検査は、年間計画に基づく通常検査、食中毒発生時などの緊急対応を要する緊急検査、夏期・年末の一斉取締りに併せて実施する夏期・年末集中検査の3種類を実施しています。

平成31年度食品衛生監視指導計画における食品等の収去検査計画については、「食の安心・安全審議会」に御意見を伺い、府の関係機関で協議して検査計画素案を作成し、消費者団体との意見交換会を経て、「食の安心・安全審議会」に御報告した上で、年度末に策定することとしておりますので、昨年度に引き続き、年間計画に基づく通常検査について、食品等の種類、検査項目、検査検体数などに関する御意見をお伺いするとともに、別添様式により、11月30日（金）までに、FAX、メール等により、生活衛生課食品衛生担当あてご意見をいただきますようお願い申し上げます。

**ご意見送付先、連絡先**

生活衛生課食品衛生担当 廣田あて

FAX：075-414-4780 電話：075-414-4759

メール：seikatsu@pref.kyoto.lg.jp

## ○収去検査の目的等

### [検査の目的]

府内で生産・製造又は販売される食品等に関し、放射性物質、残留農薬、食品添加物等について食品衛生法等に基づく検査を行い、違反食品・不良食品の流通防止やこれらを排除することにより、食品等の安心・安全確保を図る。

### [検査の種類]

通常検査、緊急検査、夏期・年末集中検査

### [検査食品及び項目]

検査食品：農産物、食肉、卵類、乳、魚介類、加工食品など

検査項目：放射性物質、残留農薬、動物用医薬品、微生物、成分規格、食品添加物、組換え遺伝子など

## ○通常検査の収去及び検査機関

### [収去機関]

乙訓保健所(向日市)、山城北保健所(宇治市)、山城南保健所(木津川市)、南丹保健所(南丹市)、中丹西保健所(福知山市)、中丹東保健所(舞鶴市)、丹後保健所(京丹後市)

### [検査機関]

保健環境研究所(京都市伏見区)、中丹西保健所

## ○平成30年度食品等の収去検査計画(通常検査) 【添付資料】

[計画] 750検体(うち流通食品の放射性物質検査200検体)

[10月末現在] 409検体実施(進捗率55%)

うち放射性物質検査 134検体実施(進捗率67%)

[内訳] 一般食品(農畜水産物、加工食品等) 77検体

乳児用食品(粉ミルク、ベビーフード等) 31検体

牛乳 16検体

飲料水(ミネラルウォーター等) 10検体

### (参考) 平成29年度の通常検査

[計画] 750検体

[結果] 750検体 違反事案なし

食品等の検査計画に対する意見

氏 名

1 平成31年度計画において、重点的に実施すべき事項とその理由

2 新たに検査実施が必要な検体の種類及び検査項目とその理由

**3 検査検体数の見直しが必要な検体の種類とその理由**

※ 放射性物質の検査については、平成30年度計画では200検体ですが、これまでの京都府及び全国の検査結果を参考に、平成31年度からは検体数を100検体に見直す予定です。

**4 その他**

ご意見がありましたらご記入をお願いします。



# 平成29年度食品等の収去検査結果

# 資料 1 - 5 - 2

検査項目	29年度計画										29年度検査結果					実施機関					
	下記参照										検体	検体数 ( )は輸入品を再掲	項目数	検体数 ( )は輸入品を再掲	項目数						
	ア	イ	ウ	エ	オ	カ	キ	ク	ケ	コ							サ				
(1)放射性物質																					
放射性セシウム	ア										キ		コ	サ	府内流通食品 (米、白菜、牛乳、 鯖、ジュース、ベビー フード、調製粉乳等)	170	340	府内流通食品 (米、白菜、牛乳、鯖、 ジュース、ベビー フード、調製粉乳等)	170	340	保健環境研究所理化学課
	ア										キ		コ	サ	水産物	30	30	水産物	30	30	中丹西保健所(食肉検査担当)
合計											200	370	合計		200	370					
(2)特定原材料																					
アレルギー物質 (乳、卵、小麦、落花生、そば、えび、かに)		イ												サ	めん類、菓子、乳児 用食品、アレルギー フリー食品等	28	68	めん類、菓子、乳児用食品、 アレルギーフリー食品等	28	68	保健環境研究所理化学課
合計											28	68	合計		28	68					
(3)残留農薬																					
残留農薬														コ	茶	8	1,840	茶	8	1,840	保健環境研究所理化学課
														コ	なす	10	2,300	なす	10	2,300	
														コ	枝豆	10 (2)	2,300	枝豆	10 (2)	2,300	
														コ	玄米	10	2,300	玄米	10	2,300	
														コ	大根の根	12	2,760	大根の根	12	2,760	
														コ	ねぎ	10 (2)	2,300	ねぎ	9 (2)	2,070	
														コ	かぶの根	8	1,840	かぶの根	8	1,840	
														コ	みず菜	8	1,840	みず菜	12	2,760	
														コ	ほうれんそう	8 (2)	1,840	ほうれんそう	7 (1)	1,610	
														コ	とうがらし	6	1,380	とうがらし	6	1,380	
														コ	キャベツ	6	1,380	キャベツ	6	1,380	
														コ	きゅうり	6	1,380	きゅうり	6	1,380	
														コ	トマト	10	2,300	トマト	6	1,380	
														コ	白菜	10	2,300	白菜	11	2,530	
														コ	たまねぎ	4	920	たまねぎ	4	920	
														コ	ばれいしょ	4	920	ばれいしょ	5	1,150	
														コ	かぼちゃ	6	1,380	かぼちゃ	6	1,380	
														コ	さといも	4	920	さといも	3	690	
														コ	しゅんぎく	2	460	しゅんぎく	2	460	
														サ	冷凍食品	20 (10)	3,600	冷凍食品	20 (10)	3,600	
														キ	小麦粉(学校給食)	1 (1)	230	小麦粉(学校給食)	1 (1)	230	
														サ	果実類	12 (12)	2,760	果実類	12 (12)	2,760	
														サ	さやいんげん	2 (2)	460	さやいんげん	3 (3)	690	
														サ	パプリカ	3 (3)	690	パプリカ	3 (3)	690	
合計											180 (34)	40,400	合計		180 (34)	40,400					
(4)動物用医薬品																					
抗生物質 (テトラサイクリン、オキシテトラサイクリン、クロ ルテトラサイクリン)														コ	鶏肉(筋肉)	5 (5)	5	鶏肉(筋肉)	5 (5)	5	保健環境研究所理化学課
														コ	養殖魚	3	6	養殖魚	3	6	
抗菌性物質 (エンロフロキサシン)														コ	エビ	5 (5)	15	エビ	5 (5)	15	中丹西保健所(食肉検査担当)
														コ	牛肉(筋肉)	15	45	牛肉(筋肉)	15	45	
														コ	鶏肉(筋肉)	20	60	鶏肉(筋肉)	20	60	
														コ	鶏卵	5	15	鶏卵	5	15	
合計											53 (10)	146	合計		53 (10)	146					
(5)微生物学的検査																					
サルモネラ等														コ	卵 (on egg & in egg)	5	10	卵 (on egg & in egg)	5	10	中丹西保健所(試験検査担当)
														コ	液卵	3	6	液卵	3	6	保健環境研究所細菌・ウイルス課
														コ	マガキ	2	4	マガキ	2	4	山城北保健所
ノロウイルス														コ	マガキ	8	8	マガキ	8	8	中丹西保健所(試験検査担当)
細菌数等														キ	そうざい、弁当等	72	216	そうざい、弁当等	72	216	山城北保健所(25)、南丹保健所 (22)、中丹西保健所(25)
大腸菌、腸炎ビブリオ														サ	野生鳥獣肉	5	25	野生鳥獣肉	5	25	保健環境研究所細菌・ウイルス課
														サ	浅漬け	8	16	浅漬け	8	16	中丹西保健所(試験検査担当)
合計											103	285	合計		103	285					
(6)成分規格																					
腸内細菌科菌群、細菌数等														サ	生食用食肉	5	5	生食用食肉	5	5	保健環境研究所細菌・ウイルス課
														サ	冷凍食品	20 (10)	40	冷凍食品	20 (10)	40	
														キ	レトルト食品(乳児用食 品)	20	40	レトルト食品(乳児用食品等)	20	40	中丹西保健所(試験検査担当)
														サ	魚肉練り製品	8	8	魚肉練り製品	8	8	中丹西保健所(試験検査担当)
														サ	牛乳	3	18	牛乳	3	18	
無脂乳固形分、細菌数等														サ	牛乳	5	30	牛乳	5	30	保健環境研究所理化学課 細菌・ウイルス課
合計											61 (10)	141	合計		61 (10)	141					
(7)食品添加物																					
保存料(ソルビン酸及びその塩類)														サ	魚肉練り製品	8	8	魚肉練り製品	8	8	中丹西保健所(試験検査担当)
														サ	食肉製品	6 (1)	6	食肉製品	6 (1)	6	
														サ	そうざい・漬物	10	10	そうざい・漬物	10	10	
甘味料(アセスルファムK)														サ	清涼飲料水	2	2	清涼飲料水	2	2	中丹西保健所(試験検査担当)
漂白剤(亜硫酸塩)														サ	乾燥果実・甘納豆等	12	12	乾燥果実・甘納豆等	12	12	
発色剤(亜硝酸根)														サ	食肉製品	6 (1)	6	食肉製品	6 (1)	6	
酸化防止剤(亜硫酸塩)														サ	ワイン	12 (6)	12	ワイン	12 (6)	12	
酸化防止剤(BHA, BHT)														サ	煮干し	2	4	煮干し	2	4	
酸化防止剤(TBHQ)														サ	植物性油脂	8 (8)	8	植物性油脂	8 (8)	8	
防かび剤 (アゾキシストロピン、ピリメタニル、イマザリル、チアベン ダゾール、OPP、DP、フルジオキサニル)														サ	果実類	10 (10)	70	果実類	10 (10)	70	保健環境研究所理化学課
合計											76 (26)	138	合計		76 (26)	138					
(8)組換え遺伝子																					
組換え遺伝子														ケ	大豆	10 (10)	30	大豆	10 (10)	30	保健環境研究所理化学課
														サ	トウモロコシ	5 (5)	5	トウモロコシ	5 (5)	5	
合計											15 (15)	35	合計		15 (15)	35					
(9)その他																					
麻痺性貝毒														コ	アサリ	2	2	アサリ	2	2	保健環境研究所理化学課
														コ	マガキ	8	8	マガキ	8	8	
														コ	イワガキ	4	4	イワガキ	4	4	
蛍光物質														サ	紙製容器	10	10	紙製容器	10	10	中丹西保健所(試験検査担当)
医薬品成分														サ	健康食品	10 (10)	100	健康食品	10 (10)	100	保健環境研究所理化学課
合計											34 (10)	124	合計		34 (10)	124					
総計											750 (105)	41,707	総計		750 (105)	41,707					

参照

ア: 府内に流通する食品の放射性物質検査

イ: 府内に流通する食品のアレルギー検査

ウ: 生食用食肉、浅漬の細菌検査

エ: 府内産農産物の残留農薬、畜産物の動物用医薬品、自然毒等の検査

オ: 府内で流通している輸入食品の残留農薬や動物用医薬品等の検査

カ: 府内産二枚貝のノロウイルス検査

キ: 学校給食など、特に食品の安全性に注意を要する人に提供される食品における残留農薬等の検査

ク: 健康食品中の医薬品成分の検査(試買検査)

ケ: 大豆、トウモロコシ等の組換え遺伝子検査

コ: 生産段階における野菜、魚介類等の検査

サ: その他、現在の食品にまつわる不安や事故等社会的問題に的確に対応するため、適宜ニーズに応じた項目に重点を置いた検査

# 平成30年度食品等の収去検査計画

検査項目	30年度計画										29年度計画				実施機関					
	下記参照										検体数 ( )は輸入品を 再掲	項目数	検体数 ( )は輸入品を 再掲	項目数						
	ア	イ	ウ	エ	オ	カ	キ	ク	ケ	コ						サ				
<b>(1) 放射性物質</b>																				
放射性セシウム	ア									キ	コ	サ	府内流通食品 (米、白菜、牛乳、鯖、 ジュース、ベビーフード、調 製粉乳等)	170	340	府内流通食品 (米、白菜、牛乳、鯖、 ジュース、ベビー フード、調製粉乳等)	170	340	保健環境研究所理化学課	
	ア									キ	コ	サ	水産物	30	30	水産物	30	30	中丹西保健所(食肉検査担当)	
合計														200	370		200	370		
<b>(2) 特定原材料</b>																				
アレルギー物質 (乳、卵、小麦、落花生、そば、えび、かに)	イ											サ	めん類、菓子、乳児用食 品、アレルギーフリー食品 等	28	68	めん類、菓子、乳児用食 品、アレルギーフ リー食品等	28	68	保健環境研究所理化学課	
合計														28	68	合計	28	68		
<b>(3) 残留農薬</b>																				
残留農薬												コ	茶	8	1,840	茶	8	1,840	保健環境研究所理化学課	
												コ	なす	10	2,300	なす	10	2,300		
												コ	枝豆	10 (2)	2,300	枝豆	10 (2)	2,300		
												コ	玄米	10	2,300	玄米	10	2,300		
												コ	大根の根	12	2,760	大根の根	12	2,760		
												コ	ねぎ	10 (2)	2,300	ねぎ	10 (2)	2,300		
												コ	かぶの根	8	1,840	かぶの根	8	1,840		
												コ	みず菜	8	1,840	みず菜	8	1,840		
												コ	ほうれんそう	6	1,380	ほうれんそう	8 (2)	1,840		
												コ	しゅんぎく	2	460	とうがらし	6	1,380		
												コ	キャベツ	6	1,380	キャベツ	6	1,380		
												コ	きゅうり	6	1,380	きゅうり	6	1,380		
												コ	トマト	10	2,300	トマト	10	2,300		
												コ	白菜	10	2,300	白菜	10	2,300		
												コ	たまねぎ	4	920	たまねぎ	4	920		
												コ	とうもろこし	2 (2)	460					
												コ	日本なし	2	460					
												コ	ばれいしょ	4	920	ばれいしょ	4	920		
												コ	かぼちゃ	6	1,380	かぼちゃ	6	1,380		
												コ	さといも	4	920	さといも	4	920		
												コ	こまつな	4	920	しゅんぎく	2	460		
												サ	冷凍食品	20 (8)	3,600	冷凍食品	20 (10)	3,600		
												キ	小麦粉(学校給食)	1 (1)	230	小麦粉(学校給食)	1 (1)	230		
												サ	果実類	12 (12)	2,760	果実類	12 (12)	2,760		
												サ	さやいんげん	2 (2)	460	さやいんげん	2 (2)	460		
												サ	パプリカ	3 (3)	690	パプリカ	3 (3)	690		
合計														180 (32)	40,400		180 (34)	40,400		
<b>(4) 動物用医薬品</b>																				
抗生物質 (テトラサイクリン、オキシテトラサイクリン、クロ ロテトラサイクリン)												コ	鶏肉(筋肉)	5 (5)	5	鶏肉(筋肉)	5 (5)	5	保健環境研究所理化学課	
												コ	養殖魚	2	4	養殖魚	3	6		
抗生物質 (エンロフロキサシン)												コ	エビ	6 (6)	18	エビ	5 (5)	15	中丹西保健所(食肉検査担当)	
												コ	牛肉(筋肉)	15	45	牛肉(筋肉)	15	45		
												コ	鶏肉(筋肉)	20	60	鶏肉(筋肉)	20	60		
												コ	鶏卵	5	15	鶏卵	5	15		
合計														53 (11)	147		53 (10)	146		
<b>(5) 微生物学的検査</b>																				
サルモネラ等												コ	卵 (on egg & in egg)	5	10	卵 (on egg & in egg)	5	10	中丹西保健所(試験検査担当)	
												コ	液卵	3	6	液卵	3	6	保健環境研究所細菌・ウイルス課	
												コ	マガキ	2	4	液卵	2	4	保健環境研究所細菌・ウイルス課	
ノロウイルス												カ	マガキ	8	8	マガキ	8	8	中丹西保健所(試験検査担当)	
細菌数等												キ	そうざい、弁当等	72	216	そうざい、弁当等	72	216	H30年度:保健環境研究所細菌・ウ イルス課(47)、中丹西保健所(25)	
												サ	野生鳥獣肉	5	25	野生鳥獣肉	5	25	保健環境研究所細菌・ウイルス課	
大腸菌、腸炎ビブリオ												ウ	浅漬け	8	16	浅漬け	8	16	中丹西保健所(試験検査担当)	
合計														103	0	285		103	0	285
<b>(6) 成分規格</b>																				
腸内細菌科菌群、細菌数等												ウ	生食用食肉	3	3	生食用食肉	5	5	保健環境研究所細菌・ウイルス課	
												オ	冷凍食品	20 (8)	40	冷凍食品	20 (10)	40		
												キ	レトルト食品 (乳児用食品、介護食品 等)	20	40	レトルト食品(乳児用食品)	20	40	中丹西保健所(試験検査担当)	
												サ	魚肉練り製品	8	8	魚肉練り製品	8	8		
細菌数等												キ	アイスクリーム類	3	6		3	18	中丹西保健所(試験検査担当)	
無脂乳固形分、細菌数等												サ	牛乳	5	30	牛乳	5	30	保健環境研究所理化学課 細菌・ウイルス課	
合計														59 (8)	127		61 (10)	141		
<b>(7) 食品添加物</b>																				
保存料(ソルビン酸及びその塩類)												サ	魚肉練り製品	8	8	魚肉練り製品	8	8	中丹西保健所(試験検査担当)	
												オ	食肉製品	6 (1)	6	食肉製品	6 (1)	6		
												サ	そうざい・漬物	10	10	そうざい・漬物	10	10		
甘味料(アセルフアムK)												サ	清涼飲料水	2	2	清涼飲料水	2	2		
漂白剤(亜硫酸塩)												オ	乾燥果実・甘納豆等	12 (6)	12	乾燥果実・甘納豆等	12	12		
発色剤(亜硝酸根)												オ	食肉製品	6 (1)	6	食肉製品	6 (1)	6		
酸化防止剤(亜硫酸塩)												オ	ワイン	12 (8)	12	ワイン	12 (6)	12		
酸化防止剤(BHA、BHT)												サ	煮干し	2	4	煮干し	2	4		
酸化防止剤(TBHQ)												オ	植物油	8 (8)	8	植物油	8 (8)	8		
防かび剤 (アソキスチロピン、ピリメタニル、イマザリル、チアベン ダゾール、OPP、DP、フルジオキサニル)												オ	果実類	10 (10)	70	果実類	10 (10)	70	保健環境研究所理化学課	
合計														76 (34)	138		76 (28)	138		
<b>(8) 組換え遺伝子</b>																				
組換え遺伝子												ケ	大豆	10 (10)	30	大豆	10 (10)	30	保健環境研究所理化学課	
												ケ	トウモロコシ	5 (5)	5	トウモロコシ	5 (5)	5		
合計														15 (15)	35	合計	15 (15)	35		
<b>(9) その他</b>																				
麻痺性貝毒												コ	アサリ	2	2	アサリ	2	2	保健環境研究所理化学課	
												コ	マガキ	8	8	マガキ	8	8		
												コ	イワガキ	4	4	イワガキ	4	4		
蛍光物質												サ	紙製容器	12	12	紙製容器	10	10	中丹西保健所(試験検査担当)	
医薬品成分												ク	健康食品	10 (10)	100	健康食品	10 (10)	100	保健環境研究所理化学課	
合計														36 (10)	126		34 (10)	124		
総計														750 (110)	41,696		750 (105)	41,707		

参照

ア: 府内に流通する食品の放射性物質検査

イ: 府内に流通する食品のアレルギー検査

ウ: 生食用食肉、浅漬の細菌検査

エ: 府内産農産物の残留農薬、畜産物の動物用医薬品、自然毒等の検査

オ: 府内で流通している輸入食品の残留農薬や動物用医薬品等の検査

カ: 府内産二枚貝のノロウイルス検査

キ: 学校給食など、特に食品の安全性に注意を要する人に提供される食品における残留農薬等の検査

ク: 健康食品中の医薬品成分の検査(試買検査)

ケ: 大豆、トウモロコシ等の組換え遺伝子検査

コ: 生産段階における野菜、魚介類等の検査

サ: その他、現在の食品にまつわる不安や事故等社会的問題に的確に対応するため、適宜ニーズに応じた項目に重点を置いた検査