

資料添付版

# 京都府食の安心・安全行動計画

(平成28年度～30年度)

— 条例施行10年を迎え、誰もが食の安心を実感できる京都へ —

平成27年12月

京 都 府

## 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もと、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 3 次行動計画（平成 25 年度～27 年度）においては、放射性物質に対する食品安全管理体制の強化、食の安心に向けた情報提供の強化と府民参画及び食品中の残留農薬、食品添加物等に係る監視、指導、検査など様々な取組を行っています。

次期第 4 次行動計画（平成 28 年度～30 年度）では、引き続き府民の健康の保護が最も重要であるとの基本認識の下、「農林水産京カプラン」セカンドステージなどの諸計画とともに、現在の、そして今後の「食」を取り巻く情勢の変化にも対応し、食の安心・安全の確保に関する施策や取組を積極的に推進してまいります。

## 食の安心・安全行動計画(第4次)の概要

### ○ 背景

#### 食を取り巻く現状

##### 1 食品表示法の施行等

- 旧JAS法、旧食品衛生法、旧健康増進法の食品表示に関わる基準が平成27年4月に『食品表示法』として統一されるとともに、新たに機能性表示食品制度がスタート
- 平成27年10月のTPP大筋合意により、食の安全基準への関心が高まっている。

##### 2 食の安全に関する情報の氾濫

- スマートフォン等ICT機器やインターネット上のSNSの発達・普及により、食の安全に関する情報が氾濫しており、消費者の信頼できる情報の選択がますます困難になっている。

##### 3 和食のユネスコ無形文化遺産登録

- 京都で生まれた懐石料理から発したといわれる一汁三菜を基本とする日本の食事スタイルと「食」に関する「習わし」が、「和食；日本人の伝統的な食文化」として、平成25年12月に、ユネスコ無形文化遺産に登録され、世界で急速に和食が普及

##### 4 食品の産地偽装や飲食店等におけるメニュー偽装等の発生

- 平成25年後半からの各地で発覚した飲食店等におけるメニュー偽装に加え、食品の産地偽装等の不適正表示や輸入食品に係る不適正な事案等が相次いで発生

##### 5 国におけるHACCP等の導入推進

- 平成26年5月に、国は食品衛生法の「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に係る指針」でHACCPシステムの普及を図るとともに、食材の生産段階においても農業生産工程管理(GAP)の普及を進めている。

#### 現計画(平成25~27年度)の進捗状況

##### 【平成26年度末現在の数値目標の達成状況】

- 全48項目のうち100%以上達成 33項目(69%)
- 80%以上達成 41項目(85%)

##### ① 放射性物質に対する食品安全管理体制の強化

- ・流通食品の放射性物質検査 (目標300検体、26年度実績300検体)
- ・府内産農林水産物の放射性物質検査 (目標300検体、26年度実績275検体)

##### ② 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

- ・リスクコミュニケーションの推進 (目標15回、26年度実績11回)
- テーマ：「農薬」、「食品添加物」、「食中毒」等
- ・食の安心・安全協働サポータースキルアップ研修 (目標5回、26年度実績6回)

府内各地で食品表示に関する研修等を実施

##### ③ 監視・指導・検査の強化

- ・食品等の収去検査 (目標750検体、26年度実績750検体)
- 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
- ・事業者向け食品表示講習会 (目標5回、26年度実績6回)
- 農産物直売所の構成員等を対象に開催

##### ④ 安心・安全の基盤づくり

- ・食品衛生推進員又は食品衛生指導員による巡回指導 (目標5,700件、26年度実績5,700件)
- 事業者リーダーが保健所と連携しながら、飲食店等を巡回指導
- ・特別栽培米の栽培面積 (目標1,000ha、26年度実績1,048ha)

### ○ 計画の基本的事項

策定の趣旨	第1次～第3次行動計画の成果を踏まえ、引き続き府民の健康の保護が最も重要であるとの基本認識の下、「農林水産京力プラン」セカンドステージなどの諸計画とともに、現在の、そして今後の「食」を取り巻く情勢の変化にも対応し、食の安心・安全の確保に関する施策や取組を積極的に推進する
基本的な考え方	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 2 京都ならではのきめ細やかなサポートの充実 3 監視・指導・検査の強化 4 安心・安全の基盤づくり
位置づけ	○京都府食の安心・安全推進条例第5条に基づく計画
期間	○平成28年度～30年度

### ○ 取組の展開

重点課題 条例施行10年を迎え、誰もが食の安心を実感できる京都へ

#### 取組の柱

■ 現行計画の48項目から50項目に増加(うち新規22項目)

#### 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【充実】

【伝え共に考える】

- 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
- 国内外に向けた情報発信
- 食品のリスクについて共に考える
- 食の安心・安全について共に考える  
「食の安心・安全府民大学(仮称)」の開講 (目標 6回/年)  
食育宣言を行い、健全な食生活をおくる府民 (目標 10,000人)
- 食と健康について共に考える  
食品表示法や機能性表示食品等に関する講習会の開催 (目標 5回/年)

#### 2 京都ならではのきめ細やかなサポートの充実【新規】

【もてなす】

- 誰にもやさしい食のおもてなし  
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 (目標 12回/年)
- 食物アレルギーの子、京都おこしやす事業協力施設 (目標 200施設)
- ハラール対応のための研修会の開催 (目標 5回/年)

#### 3 監視・指導・検査の強化【充実】

【目を光らせる】

- 食品の生産・製造工程に目を光らせる  
農薬使用者に対する使用実態調査 (目標 200回/年)  
貝毒の監視調査 (目標 48件/年)
- 食品表示に目を光らせる  
食品表示における科学的検査の実施 (目標 40検体/年)
- 放射性物質に目を光らせる
- 食の安心・安全に関わる危機管理対応

#### 4 安心・安全の基盤づくり【充実】

【支える】

- 信頼の京都の農林水産物・食品をつくる
- 品質管理や情報開示に取り組む食品事業者を育てる  
きょうと信頼食品登録制度への登録 (目標 70事業者)
- 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  
グローバルG.A.P.等輸出対応の認証GAP取得農家・農場 (目標 10件)
- 地理的表示保護制度(GI)の登録 (目標 10件)
- HACCPシステムの工程管理手順に着手している事業所 (目標 150事業所)

## 目 次

第1章 食を取り巻く現状及び課題	1
第2章 計画の基本的な考え方	2
第3章 食の安心・安全に向けた取組の展開	4
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	4
(1) 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	
(2) 国内外に向けた情報発信	
(3) 食品のリスクについて共に考える	
(4) 食の安心・安全について共に考える	
(5) 食と健康について共に考える	
2 京都ならではのきめ細やかなサポートの充実	11
(1) 誰にもやさしい食のおもてなし	
3 監視・指導・検査の強化	13
(1) 食品の生産・製造工程に目を光らせる	
(2) 食品表示に目を光らせる	
(3) 放射性物質に目を光らせる	
(4) 食の安心・安全に関わる危機管理対応	
4 安心・安全の基盤づくり	19
(1) 信頼の京都の農林水産物・食品をつくる	
(2) 品質管理や情報開示に取り組む食品事業者を育てる	
(3) 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	
第4章 行動計画の管理・公表	26

参考資料

## 第1章食を取り巻く現状及び課題

### 食を取り巻く現状

#### (1) 食品表示法の施行等

旧JAS法、旧食品衛生法、旧健康増進法の食品表示に関わる基準が、平成27年4月に『食品表示法』として統一されるとともに、新たに機能性表示食品制度がスタートした。

平成27年10月のTPP大筋合意により、食の安全基準への関心が高まっている。

#### (2) 食の安全に関する情報の氾濫

スマートフォン等ICT機器やインターネット上のSNSの発達・普及により、食の安全に関する情報が氾濫しており、消費者の信頼できる情報の選択がますます困難になっている。

#### (3) 和食のユネスコ無形文化遺産登録

京都で生まれた懐石料理から発したといわれる一汁三菜を基本とする日本の食事スタイルと「食」に関する「習わし」が、「和食；日本人の伝統的な食文化」として、平成25年12月に、ユネスコ無形文化遺産に登録され、世界で急速に和食が普及

#### (4) 食品の産地偽装や飲食店等におけるメニュー偽装等の発生

平成25年後半からの各地で発覚した飲食店等におけるメニュー偽装に加え、食品の産地偽装等の不適正表示や輸入食品に係る不適正な事案等が相次いで発生

#### (5) 国におけるHACCP等の導入推進

平成26年5月に、国は食品衛生法の「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に係る指針」でHACCPシステムの普及を図るとともに、食材の生産段階においても農業生産工程管理（GAP）の普及を進めている。

## 2 第3次行動計画までの成果と課題等

### 〈成果〉

- ・食品中の放射性物質に対する不安は、流通食品や府内産農林水産物の検査、リスクコミュニケーションにより、落ち着いてきている。
- ・食品関連事業者等の取組により、府内産農林水産物や加工食品に対する消費者の安心感は向上

### 〈課題等〉

#### ○新たな課題

- ・和食の無形文化遺産登録による食への関心の高まり、外国人観光客の増加、「食」のグローバル化の進展、農林水産物や食品の輸出気運の高まり等への対応
- ・食品の産地偽装や飲食店等におけるメニュー偽装や食品表示法施行を受けた対応

#### ○強化すべき対策

- ・健康志向の高まりへ対応し、機能性表示食品、健康食品等に関する指導、監視強化と正しい知識の普及
- ・情報氾濫、信頼できる情報の取捨選択の困難さが増大する中で、府民が主体的に食生活を営めるよう、新たな ICT 技術を活用した分かりやすい情報の提供

## 第2章計画の基本的な考え方

第1章で掲げた課題を解決するためには、食の安心・安全に対する府民との一層の情報共有、食品関連事業者等への監視・指導・支援、幅広い団体、企業、大学及び医師・獣医師・薬剤師・管理栄養士等の専門知識を有する者との連携の強化が必要です。

そのために、この行動計画では、平成28年度から平成30年度までを対象期間として、第3章に掲げる食の安心・安全に向けた取組を、情報共有と府民参画により進め、こうした取組を通じて、京都府内に留まらず国内外からの京都の食に対する安心感を高めます。

具体的には、次の4点を中心とした取組を進めていきます。

### 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

京都府の食の安心・安全の取組、食品表示法に基づく機能性表示食品や食に関する情報提供により、府民が食生活を考える機会を提供

### 2 京都ならではのきめ細やかなサポートの充実

修学旅行生や外国人観光客の多い京都で、アレルギーやハラール対応など、国内、国外からの観光客に対するきめ細やかなサポートの提供

### 3 監視・指導・検査の強化

生産・製造された食品の安全性を確保するとともに、流通食品の適正表示を徹底するための監視、指導、検査、相談等を実施

### 4 安心・安全の基盤づくり

食品の生産から消費に至るフードチェーンにおいて、安全性の向上と食料の安定供給に努める生産者・事業者を支援

### 第3章 食の安心・安全に向けた取組の展開

#### 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・施策を効果的にしっかり伝える

府民にきめ細かに情報提供するため、ホームページやマスメディア、講演会、意見交換会など、情報内容・対象者に適した効果的な媒体により、計画的に広報・コミュニケーションを実施します。

また、広報・コミュニケーションの取組を毎年チェックし、見直していきます。

さらに、生産者団体、消費者団体と京都府で構成する「きょうと食の安心・安全フォーラム実行委員会」の主催で、きょうと食の安心・安全フォーラムを開催し、「きょうと信頼食品登録制度」登録事業者等が、食品生産時の取組について説明し、試食を交えながら事業者と消費者の意見交換を行います。

ア 食品における放射性物質検査の継続実施や食品等の検査結果を府のホームページで公表

イ 府の施策・取組等を写真や図表等も使ったDVD等で情報提供するほか、国や関係団体の情報、食の安心・安全に係る身近な情報を発信する府のホームページ、メールマガジンを充実

ウ 府民の関心の高いテーマについて、講演会や意見交換会等を実施

エ 府の取組をきめ細かに説明・意見交換する府職員による「出前語らい」等を実施

オ 食品関連事業者と連携し、食の安心・安全に関する情報を提供

カ きょうと食の安心・安全フォーラムや意見交換会の開催



小学校での出前語らい



きょうと食の安心・安全フォーラム

## (2) 国内外に向けた情報発信

京都こだわり農法やきょうと信頼食品登録制度等に加え、長い伝統に支えられ今まで積み重ねてきた食品関連事業者の食の安心・安全の取組を、京都府の広報媒体、行催事、ICT等により国内外に情報提供します。

### 数値目標

取 組	現 状 (H26年度実績値)	目 標 (H30年度)
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
②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 [食に関する全般的なテーマ] (回/年)	8	8
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
④事業者向け食品表示講習会の開催 (回/年)	5	6
⑤きょうと食の安心・安全フォーラムの開催 (回/年)	1	1

#### 【数値目標の考え方】

##### 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

府の施策や行事の最新情報をホームページ「食の安心・安全きょうと」に逐次掲載するとともに、緊急を要する場合には府ホームページのトップページに掲載するなど、府の施策をタイムリーに発信します。

##### ②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 [食に関する全般的なテーマ]

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。

### 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

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た府民への情報提供を行うため、食の安心・安全に関する情報を毎月2回発信します。

### ④事業者向け食品表示講習会の開催

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6か所で1回ずつ開催し、複雑な食品表示を分かりやすく丁寧に説明します。

### ⑤きょうと食の安心・安全フォーラムの開催

「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し、試食を交えながら消費者と意見交換を行い消費者と事業者の相互理解を深めます。

## (3) 食品のリスクについて共に考える

消費者、食品関連事業者等が相互に情報や意見を交換し、食の安心・安全の取組をともに考えるリスクコミュニケーションを積極的に進めていくことにより、府民は食に関する正しい知識を身に付け、食品関連事業者は安全な食品の生産や製造に取り組み、双方がお互いを理解しあう気持ちを醸成することが期待されます。

このため、府民にとって関心の高いテーマを年齢や関心动向も踏まえて選定し、食の安心・安全に関するリスクコミュニケーションを積極的に推進し、リスク評価、リスク管理についての消費者の理解が深まるよう消費者団体等とも連携して取組を広げていきます。

食品の放射性物質については、専門家による講演会や意見交換会を開催するなど、放射性物質に関する知識の普及を図ります。

なお、昨今の食料・食品を巡る情勢の変化もしっかり把握し、食品関連事業者や消費者への情報発信、情報共有に努めます。



放射性物質に関するリスクコミュニケーション



農薬取扱講習会

## 数値目標

取 組	現 状 (H26年度実績値)	目 標 (H30年度)
⑥リスクコミュニケーション等の開催（回／年）	11	15
⑦農薬講習会の開催（回／年）	6	6
⑧消費者、生産者等との交流・意見交換（回／年）	5	5

### 【数値目標の考え方】

#### ⑥リスクコミュニケーション等の開催

農薬、食中毒、食品添加物、放射性物質等の食に関するリスクをテーマに、府内各地で年15回開催することを目標としています。

#### ⑦農薬講習会の開催

府内の農薬取扱業者及び農薬管理指導士が最新情報を習得できるよう、講習会を開催します。

#### ⑧消費者、生産者等との交流・意見交換

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。

## （４）食の安心・安全について共に考える

### ア 府民参画の推進

府民の意見を府の食の安心・安全施策や取組に反映させるため、消費者団体等との意見交換会を開催します。

府民公募の「食の安心・安全協働サポーター」との連携を強めるため、食の安心・安全に関する最新情報を提供し、日常生活の中で見つけた食品表示欠落などの情報の府への提供を呼びかけるとともに、食の安心・安全に関する情報の身近な人への提供や、アンケート調査や府の施策に対する意見の提出などに協力していただきます。

### イ 食の安心・安全府民大学（仮称）の開講

府民には、食について、遺伝子組換え食品や食品添加物、輸入食品等に少なからず不安があります。また、20～40歳代の朝食の欠食や若い女性に多いやせや20～60歳代の男性の肥満など、食生活の課題等が見られます。

そこで、そういった心配や疑問に答え、食に対する正しい知識とその活用を目的に、府内の大学とも連携し、特に若者や子育て世代へ情報が届くよう、ICTを活用した「食の安心・安全府民大学（仮称）」を開講します。

## ウ 健全な食生活実現への支援

府民が、安全な食品など食に関する知識と食を選択する力を身につけることができるよう、食品の生産・加工から販売・消費にわたる過程を環境・健康の視点からも体験・学習できる機会を確保するとともに、農作業等を通じて食や命の大切さ、農業の重要性が学べる農場の開設支援・登録や、農作業や調理などの体験を体系的に指導できる「きょうと食いく先生」の登録を行い、一層の活動を支援します。

特に、府内産農林水産物や加工食品は、その生産現場の見学や関連事業者との交流を通して食の安心・安全の取組への理解が伝わりやすいことから、その優位性を生かし効果的な情報提供に取り組みます。

また、食育は、一人ひとりが自発的な取組を自ら進めることが何より重要であり、そうした自主性を生かすため、府民一人ひとりが自ら食育宣言を行い、皆で共有し、実践できる環境を整備します。



消費者団体との意見交換会



食の安心・安全協働サポータースキルアップ研修

### 数値目標

取 組	現 状 (H26年度実績値)	目 標 (H30年度)
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)	3	4
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)	6	5
⑪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
⑫食の安心・安全府民大学(仮称)の開講(回/年)	0	6
⑬京野菜ランド等農産物直売所での食農体験(回/年)	12	30
⑭食育宣言を行い、健全な食生活をおくる府民(人)	0	10,000

【数値目標の考え方】

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

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。

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

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。

⑪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]

食を含む消費生活全般のテーマについて、府内各地で講演会等を開催し、きめ細かい情報を提供します。

⑫食の安心・安全府民大学（仮称）の開講

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。

⑬京野菜ランド等農産物直売所での食農体験

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。

⑭食育宣言を行い、健全な食生活をおくる府民

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。

(5) 食と健康について共に考える

ア 食と健康の環境づくり

健康づくりを進めるためには、食に関する正しい知識を身につけ、質・量ともにバランスのとれた食事を摂ることが重要です。

健康を考えた食習慣実践の一助となるよう、減塩、野菜たっぷり、アレルギー表示を行う「きょうと健康おもてなし食の健康づくり応援店」を増やし、府民の安心・安全で健康によい食事を応援します。

また、京都の食文化である「おばんざい」に健康の視点を加えた、「健康ばんざい 京のおばんざい弁当」の認定推進を図り、府民が健康づくりに役立つ弁当を安心して選びやすい環境をつくります。

さらに、ホームページ等を活用した情報発信やキャンペーン等で、食と健康づくりに関する意識の醸成を図ります。

イ 食品についての正しい情報提供

食品表示法により栄養成分表示の拡充や特定の保健の目的が表示できる機能性表示食品制度が創設されたことから、消費者に対する講習会を開催し、栄養成分表示を活用した健康づくりの取組や機能性表示食品等

(※ 次のページに続きます)

の保健機能食品に関する情報提供や正しい知識の普及を図ります。  
 ウ 職場の食と健康づくり

「たんとおあがり京都府産」施設に登録された社員食堂や健康づくり  
 応援店等と連携した企業など、社員の食と健康に配慮した企業の取組を  
 進めます。



食の健康づくり応援店  
 ステッカー



健康ばんざい  
 京のおばんざい弁当  
 認定マーク



「たんとおあがり京都府産」  
 施設認定証

**数値目標**

取 組	現 状 (H26年度実績値)	目 標 (H30年度)
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)	0	5
⑯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	800
⑰健康ばんざい 京のおばんざい弁当の販売 (個)	6,285	15,000
⑱食と健康に配慮した社員食堂等の取組を行う企業 (社)	20	40

【数値目標の考え方】

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

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。

⑯きょうと 健康 おもてなし 食の健康づくり応援店

「減塩」「野菜たっぷり」「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。

⑰健康ばんざい 京のおばんざい弁当の販売

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。

⑱食と健康に配慮した社員食堂等の取組を行う企業

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。

## 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

#### ア 外国人観光客、海外に向けた情報発信

ホームページ等での外国語表記により、国内外の旅行・観光事業者等へ食の安心・安全に関する情報発信を行い、一層の観光客の増加につなげるとともに、食品安全に係る国際標準への対応も踏まえ、府内産食品の輸出促進等につながるよう配慮した情報発信を行います。

さらに、府内ホテルやレストラン等で高品質な府内産食材を使用した料理を提供する、生産・流通・料理・飲食・観光をパッケージした産業育成などにより効率的に情報提供します。

特に宇治茶については、外国人観光客に対して、多言語情報ツールの作成・活用による情報提供やお茶のいれ方教室等、宇治茶の魅力の体験による喫茶文化や宇治茶の啓発を図ります。

#### イ 食物アレルギー対策

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旅館・ホテル及び食事提供施設の対応手順書の普及を推進するとともに、研修会の開催、相談窓口の設置等を行い、受入体制を整えます。

また、食品表示でのアレルゲン表記の徹底を指導するとともに、関係団体とも連携しながら府民のアレルギーに対する理解を深めるための活動をサポートします。

#### ウ ハラルへの対応

今後、イスラム圏からの観光旅行者の増加が見込まれることから、食の分野におけるハラル対応のための研修会等の開催を推進します。

食物アレルギーの子、  
京都おこしやす事業  
対応手順書



**数値目標**

取 組	現 状 (H26年度実績値)	目 標 (H30年度)
⑱ 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)	0	12
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)	108	200
㉑ ハラル対応のための研修会 (回/年)	-	5

**【数値目標の考え方】**

**⑱ 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**

京都府の食の安心・安全に関する情報を外国語で発信します。

ホームページ等により、毎月1回程度情報発信することを目標としています。

**⑳ 食物アレルギーの子、京都おこしやす事業協力施設**

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ります。

**㉑ ハラル対応のための研修会 (回/年)**

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、府内5か所で飲食店等を対象としたハラル対応のための研修会を開催します。

### 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

##### ア 生産段階

###### (ア) 農産物

農薬の販売業者や使用者を対象とした立入検査の実施により、農薬の適正管理、無登録農薬等の流通防止及び農薬の安全な使用について指導するなど監視・指導を実施します。

また、肥料生産業者等を対象とした立入検査も実施します。

###### (イ) 畜産物

畜産農家に対する巡回指導、予防・監視検査等により、家畜伝染病予防対策を実施します。

鳥インフルエンザの発生防止のため、養鶏農家のモニタリング検査や大規模な養鶏農家の鶏の抗体検査を実施します。

口蹄疫の発生防止のため、牛、豚などの偶蹄類家畜を飼養する全農家を毎年巡回指導します。

###### (ウ) 水産物

貝毒による食中毒を防止するため、新たに、貝毒の量を迅速に検査できるELISA法を導入し、水産物の安全性について監視・指導を実施します。



農薬販売店への立入検査



鶏の検査のための採血



ELISA 法による貝毒検査

## 数値目標

取 組	現 状 (H26年度実績値)	目 標 (H30年度)
②農薬使用者に対する使用実態調査（件／年）	120	200
③肥料生産業者に対する立入検査（件／年）	5	5
④家畜伝染病予防法に基づく検査（千頭羽／年）	20	20
⑤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
⑥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
⑦貝毒の監視調査（件／年）	20	48
⑧水産養殖事業者の巡回指導（件／年）	25	8
⑨二枚貝生産者への巡回指導（件／年）	15	20

※各取組にあたっては、実施方法の点検に努め、効果が向上するよう努めます。

### 【数値目標の考え方】

#### ②農薬使用者に対する使用実態調査

府内5地域で年40件ずつ調査を行い、農薬に係る危害発生防止に努めます。

#### ③肥料生産業者に対する立入検査

府内5地域で年1件ずつ検査を行い、肥料が適切に生産されているか確認します。

#### ④家畜伝染病予防法に基づく検査

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。

#### ⑤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

千羽以上飼養の養鶏農家（全57戸）を対象に、四半期ごとに巡回指導することを目標にしています。

#### ⑥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

牛・豚など偶蹄類飼養農家（全200戸）を対象に、年1回巡回指導することを目標にしています。

#### ⑦貝毒の監視調査

周年監視（1回／月） 4ヶ所×12月＝48回 合計48回

#### ⑧水産養殖事業者の巡回指導

給餌や動物用医薬品の適正使用について、府内の養殖業者（約25業者；この中には、河川等における養殖事業者を含みます。）を3年に一度、巡回指導することを目標にしています。 年間8件

#### ⑨二枚貝生産者への巡回指導

トリガイ養殖（舞鶴、宮津、栗田及び久美浜） 3回／年×4ヶ所＝12回  
イワガキ養殖6回／年（4～9月） その他貝類養殖2回／年 合計20回

## イ 流通段階

### (ア) 食品

府内で流通する食品（輸入食品含む）等の放射性物質、残留農薬、食品添加物、細菌等の収去検査実施に当たっては、府民の食品に対する不安や国内外の食品事故も考慮し、専門家の意見も聞きながら検査項目毎の検体数を見直します。

食中毒が発生した場合には、緊急検査を実施して原因を究明し、健康被害の拡大を防止します。また、夏期の食中毒予防推進強化期間や年末の一斉取締期間には、より集中的な監視、指導等を実施します。

広域的に大量に流通する食品製造施設やHACCP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食品衛生監視機動班を編成してきめ細かに監視・指導を実施し、食品事故や違反食品の未然防止を図ります。

### (イ) 保健機能食品（トクホ、栄養機能食品、機能性表示食品）

保健機能食品に関する正しい知識の普及に努めるとともに、健康被害が発生した場合には関係機関で情報共有を行い、府民への情報提供や必要に応じて相談窓口の設置及び製品の回収や廃棄の指導命令等を行います。

### (ウ) いわゆる健康食品

「いわゆる健康食品」等の販売広告や店舗の監視を行い、効能効果を標榜するなど、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律違反が疑われる不適正な広告を確認した場合は広告内容の削除、販売の中止等の指導を行います。

### (注) いわゆる健康食品

健康の保持又は増進に係る効果、機能等を表示して販売・利用され、一般に「健康食品」と称されるもののうち、国が定めた安全性や有効性の基準等を満たした「保健機能食品」を除いたもの



食品衛生監視機動班による立入検査



収去検査の検体

## 数値目標

取 組	現 状 (H26年度実績値)	目 標 (H30年度)
⑩食品衛生監視機動班による立入検査（件／年）	40	40
⑪食品等の収去検査（検体／年）	750	750
うち、輸入食品の検査	96	110

### 【数値目標の考え方】

#### ⑩食品衛生監視機動班による立入検査

大規模食品製造施設、HACCP施設、大規模食鳥処理施設、と畜場等を対象に実施します（南部20回、中部10回、北部10回）。

#### ⑪食品等の収去検査

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継続してアレルギー物質、残留農薬、食品添加物などの検査を実施します。

## （2）食品表示に目を光らせる

府内の食品関連事業者を対象とした食品表示関係法令の講習会開催、各業種別の食品表示指導者の活用などにより、食品表示・メニュー表示の適正化とコンプライアンスに関する意識向上に向けた取組を推進します。

食品の産地偽装に対応し、府内産、国内産のブランドを守るため、関係部局が連携して食品表示パトロールを計画的に実施するとともに、食品の産地や品種等の判別が可能となるDNA分析や同位体比分析などの科学的な検査を強化します。



科学的検査 買上検体



事業者向け食品表示講習会

## 数値目標

取 組	現 状 (H26年度実績値)	目 標 (H30年度)
⑳食品表示における科学的検査の実施（検体／年）	30	40
㉑食品表示に係る巡回調査（件／年）	300	300
㉒事業者向け食品表示講習会の開催（回／年）【再掲】	5	6

### 【数値目標の考え方】

#### ㉑食品表示における科学的検査の実施

産地偽装などの確認のため、府内で流通する食品4品目各10検体を目標に検査を実施します。

#### ㉒食品表示に係る巡回調査

年間300店舗を目標に、商品に名称や原産地等が表示されているかを確認します。

#### ㉒事業者向け食品表示講習会の開催【再掲】

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6か所で1回ずつ開催し、複雑な食品表示を分かりやすく丁寧に説明します。

### (3) 放射性物質に目を光らせる

国と関東・東北などでの産地検査に加え、府内に流通する食品について、乳児用食品や水産物を中心に、安心感の向上のための検査を、全国的な動向も加味して計画的に実施します。

府内産の農林水産物について、農林水産業者が安心して生産、出荷し、消費者が安心していただけるよう、米、野菜、茶、原乳、水産物等府内の主要な農林水産物を出荷時期、産地毎のモニタリング検査を計画的に実施します。

庁内関係部局によるプロジェクトチームを設置し、国や関係機関・自治体等からの情報収集に努め、必要により専門家の指導・助言も得ながら、状況の変化に応じて検査対応します。



流通食品の放射性物質検査  
(保健環境研究所)



府内産農林水産物の放射性物質検査  
(農林水産技術センター農林センター)

## 数値目標

取 組	現 状 (H26年度実績値)	目 標 (H30年度)
⑳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
㉑府内産農林水産物の放射性物質検査（検体／年）	275	170

※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）産は、全頭検査を行う。

### 【数値目標の考え方】

#### ㉑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

加工食品や子どもが口にする食品を中心に、流通状況を考慮し、専門家の意見を聞きながら、引きつづき検査します。（H27年度見込数を継続実施）

#### ㉒府内産農林水産物の放射性物質検査

府内主要農産物50品目を、出荷時期、地域ごとに産地検査します。

## （4）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・安全に関する情報については、消費者庁へ提供するとともに、関係課で共有します。

内容に応じて市町村、関係機関、府民等へ周知するとともに、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、食に関する消費者への被害が最小限となることを目指した取組を進めます。

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」の緊急連絡網により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。

## 4 安心・安全の基盤づくり

【支える】

農林水産物の生産から、食品加工、流通、消費に至るフードチェーンにおける各段階において、環境や健康に配慮した、京都の長い伝統と高い技術に培われた高品質な食品の安定供給や食品の安全性向上に努める生産者・事業者を支援します。

特に、食のグローバル化が進む中で、輸出のための国際規格認証の取得等に取り組む事業者を支援します。

### (1) 信頼の京都の農林水産物・食品をつくる

#### ア 生産段階

##### (ア) 農産物

地域の実態に応じた栽培ごよみに準じ、土づくりを基本に、害虫を食べるテントウムシなどの「天敵」等を利用した農薬を使用しない病害虫防除方法と適正な農薬使用の組み合わせを指導することにより、農薬及び化学肥料の使用量を減少させるとともに、農家の生産管理履歴の記帳推進を図り、「京都こだわり農法」(注)やエコファーマーの認定等環境にやさしい農業の取組を進めます。

加えて、栽培履歴情報の開示・提供などに取り組む、おいしさと信頼の目印である「京マーク」が貼付された「京のブランド産品」の品目の拡大を進めるとともに、京野菜など府内産農林水産物に含まれる機能性成分について、医療系研究機関と協働し研究蓄積を図り、食品表示法に基づく機能性表示の実現を目指します。

特に、宇治茶GAP等、農業者自らが点検、実践し、改善する農業生産工程管理手法に取り組む農業者、産地を支援します。GAP実践農家育成の取組に当たっては、多くの農家が実践できることを基本に推進を図るとともに、第三者機関が認証するGAPを目指す意欲的なモデル農家の育成を図ります。

生産者団体による残留農薬の自主検査、違反発生時の対応マニュアルの整備等農産物の安全確保のための体制を充実します。また、農薬管理指導士を認定して農薬取扱者の資質の向上を図るとともに、近年府民の関心が高まっている京野菜ランド等農林水産物等直売所における自主的な残留農薬分析や適正な食品表示を支援します。

##### (イ) 畜産物

関係法令が定めている安全基準や衛生管理の遵守に加え、地元産飼料の利用や家畜の快適な飼育など、安心・安全にこだわる「京のこだわり畜産物生産農場」を育成・支援します。

(ウ) 水産物

水産養殖事業者に対して、動物用医薬品の適正な使用の徹底や適正な養殖密度による管理が行われるよう巡回指導を実施するとともに、販売事業者を対象とした講習会を開催します。



京のこだわり畜産物生産農場  
登録証交付式



GAP研修

水産養殖事業者に  
対する巡回指導



イ 流通段階

(ア) 加工食品等

業種ごとに作成した「京の食品安全管理プログラム」を普及させるとともに、食品関連団体等が実施する研修会に講師を派遣して安全性確保の意識の向上を図ります。

また、食品衛生推進員、食品衛生指導員が保健所と連携しながら、飲食店等の衛生管理状況を巡回点検し、事業者に対して適切な指導・助言を行います。

さらに、リサイクルの推進を行っている事業所をエコ京都 21 に認定・登録し、環境に配慮した食品生産の取組を推進します。

(イ) 学校給食

すべての学校給食調理場において、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により、学校給食における食中毒の発生を防止します。

食品衛生推進員による  
立入検査



## 数値目標

取 組	現 状 (H26年度実績値)	目 標 (H30年度)
⑳G A P手法導入		
認証G A P取得農家・農場（件）	8	12
宇治茶G A P実践者（人）	589	805
㉑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）	0	5
㉒自主的な茶残留農薬分析（検体／年）	20	20
㉓農薬管理指導士の新規登録者（実人数）（人）	19	20
㉔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
㉕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	163
㉖京のこだわり畜産物生産農場の登録（戸）	29	60
環境にやさしい農業の推進		
㉗京都こだわり農法取組面積（ha）	511	565
㉘エコファーマー認定面積（ha）	2,838	4,100

### 【数値目標の考え方】

#### ㉑認証G A P取得農家・農場

食品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G A Pを目指す意欲的な農家を中心に取得を推進します。

#### ㉒宇治茶G A P実践者

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員が宇治茶G A P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。

#### ㉓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

機能性に関与する成分をもつ伝統野菜等を対象に、科学的根拠の取得や加工品開発の取組を推進します。

#### ㉔自主的な茶残留農薬分析

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。

#### ㉕農薬管理指導士の新規登録者（実人数）

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。

#### ㉖食品衛生推進員又は食品衛生指導員による巡回指導

地域で営業する飲食店等に対して巡回指導・助言、イベントでの啓発、相談受付などを行います。

#### ④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

すべての学校給食調理場において、調理作業工程及び作業動線図を作成・確認し作業に当たることにより、学校給食における食中毒の発生を防止します。

#### ④京のこだわり畜産物生産農場の登録

平成24年度に策定した「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、平成25年度に開始した「京のこだわり畜産物生産農場登録制度」は、平成30年度の登録戸数60戸を目標にしています。

#### ④京都こだわり農法取組面積

ブランド京野菜主要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。

#### ④エコファーマー認定面積

たい肥等の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。

### (2) 品質管理や情報開示に取り組む食品事業者を育てる

#### ア 生産・製造情報の提供

##### (ア) 農産物

国が定めた米のトレーサビリティシステムにより、飲食店における米の産地情報提供の定着を図ります。野菜については、情報を提供する品目数を増加させ、農薬や肥料の使用状況を含めた生産履歴情報についての情報提供を行います。

##### (イ) 畜産物

牛肉や鶏卵・鶏肉のトレーサビリティシステムの適正な運用に加え、生乳生産管理マニュアルの普及を促進し、衛生管理の記帳の徹底を指導します。

また、畜産物のトレーサビリティシステムについてより多くの事業者や府民に知っていただくため、啓発資材等を作成し、周知・普及を推進します。

#### イ 食品加工

国におけるHACCPシステム導入の動きに対応し、「きょうと信頼食品登録制度」における1ランク上の☆☆クラスや、HACCPシステムとほぼ同等となる☆☆☆クラスの登録を推進します。

食品製造事業者内に「食品表示指導者」を設置し、社内での食品表示チェック体制を強化する事業者を増加させます。



### (3) 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

農林水産物や加工食品の輸出機運の高まりに応えるため、国際的に通用する規格に適応した事業者を育成します。

#### ア 農林水産物

輸出先の残留農薬基準に対応した茶病虫害防除体系の確立や輸出用 G A P の検討により、宇治茶等の海外輸出を促進します。

また、京都の気候や風土・土壌で長年培われた京のブランド産品など評価の高い府内産農林水産物について、世界 100 カ国以上で保護される地理的表示保護制度（G I 制度）の登録を促進し、名称の保護と国際的なブランド力の強化を図ります。

畜産農場に H A C C P の考え方を採り入れ、継続的に監視・記録を行うことにより生産段階から危害要因をコントロールする農場 H A C C P 制度を推進するため、農場指導員を養成します。

食品の品質管理向上と情報提供を行う食品事業者に対する支援として、I C T 技術等を活用した新たな食の安心・安全システムを検討します。

#### イ 食品製造

食品流通の広域化・複雑化が進む中で、食品等事業者の確実な衛生管理や食中毒の未然防止のため効果的とされる H A C C P システムによる工程管理を求める動きは、今後強まることが予想され、国は平成 26 年 5 月に「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に係る指針（ガイドライン）」を改正し、食品等事業者における H A C C P システムの導入を普及しています。

府としても平成 27 年 4 月に「食品衛生法に基づく公衆衛生上講じるべき措置の基準等に関する条例」を改正し、府内の食品製造施設における H A C C P システムの普及を推進します。



農場 HACCP に向けた打合せ



食品事業者と保健所の HACCP システム導入に向けた検討会

## 数値目標

取 組	現 状 (H26年度実績値)	目 標 (H30年度)
④⑦グローバルG. A. P. 等輸出対応の認証G A P取得農家・農場 (件)	0	10
④⑧地理的表示保護制度 (G I) の登録 (件)	0	10
④⑨農場H A C C P制度を推進する農場指導員 (人)	7	12
⑤⑩H 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	150

### 【数値目標の考え方】

#### ④⑦グローバルG. A. P. 等輸出対応の認証G A P取得農家・農場

既にJ G A P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G A Pを取得することを目標としています。

#### ④⑧地理的表示保護制度 (G I) の登録

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。

#### ④⑨農場H A C C P制度を推進する農場指導員

農林水産省が公表した『畜産農場における飼養衛生管理向上の取組認証基準 (農場H A C C P 認証基準)』に基づいて、中央畜産会が農場を審査、認証しています。

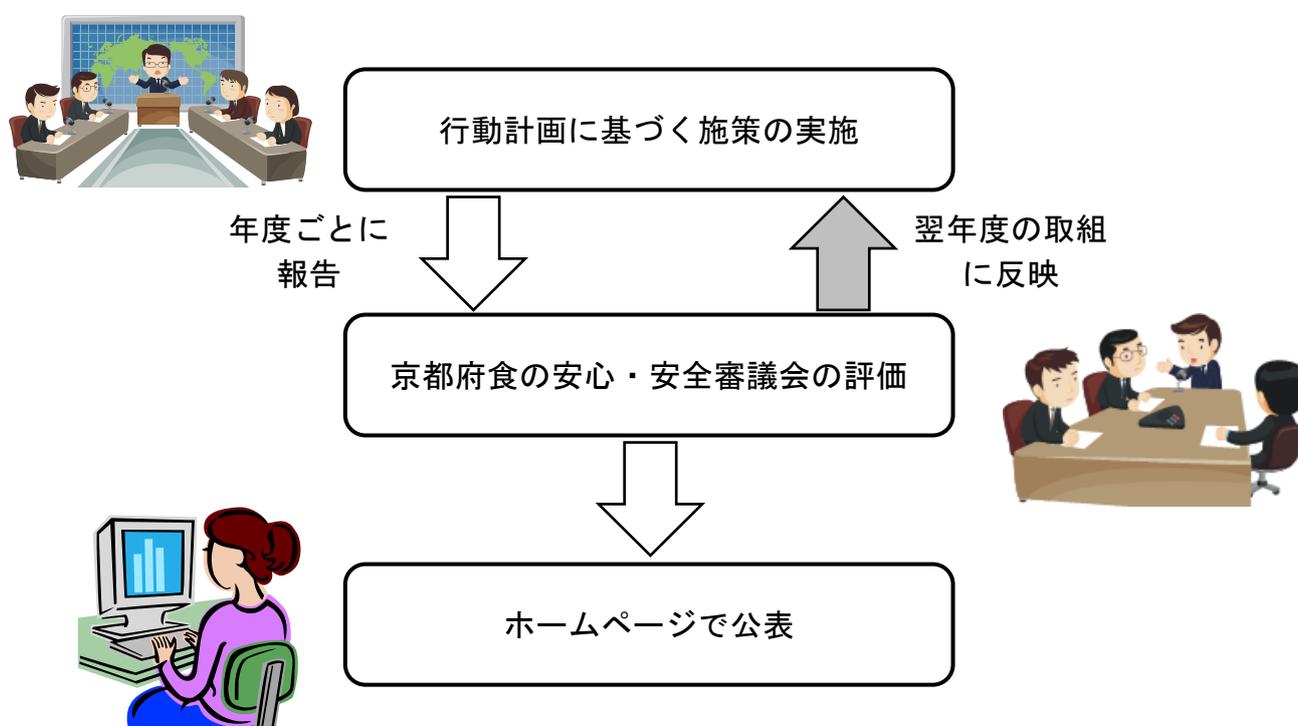
畜産農場に詳細かつ具体的な指導ができる農場指導員を各家畜保健衛生所に複数配備できるよう平成30年度までに12人養成します。

#### ⑤⑩H 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

平成27年3月に、府内の食品製造業等約3,500施設に対して実施したアンケート結果を参考に、達成目標として設定しています。

## 第4章 行動計画の管理・公表

条例に基づいて、毎年、食の安心・安全行動計画に基づく施策の実施状況を取りまとめて、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。



## 参 考 資 料

- ・ 京都府食の安心・安全推進条例
- ・ 過去の行動計画の実施状況と課題
- ・ 用 語 集

# 京都府食の安心・安全推進条例の概要

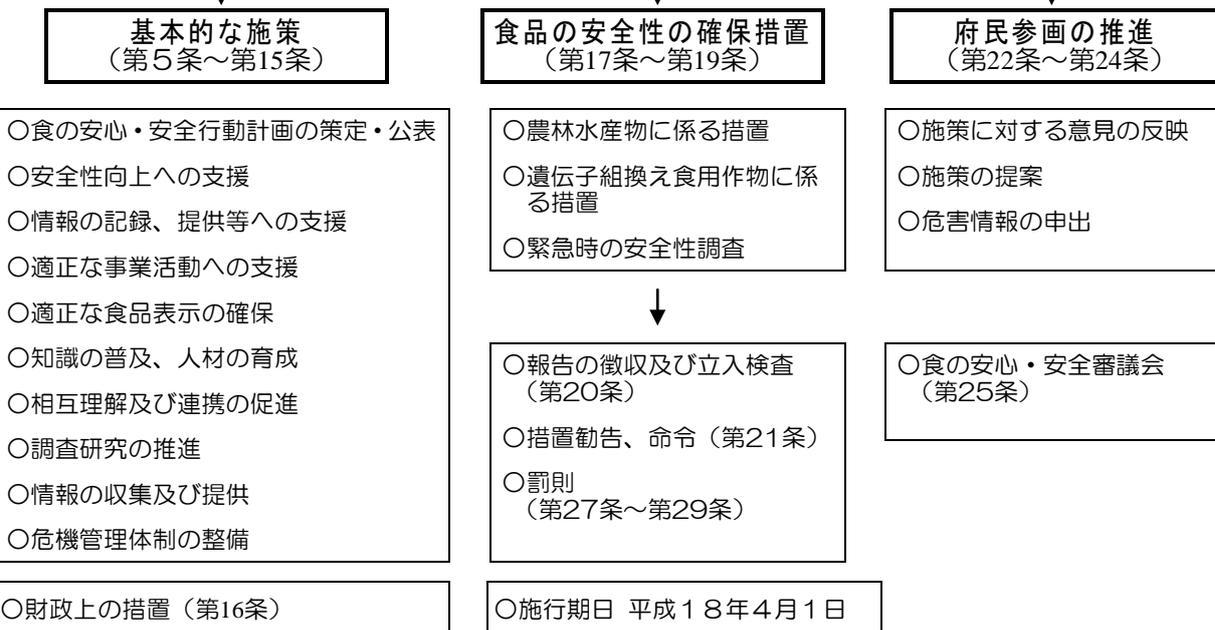
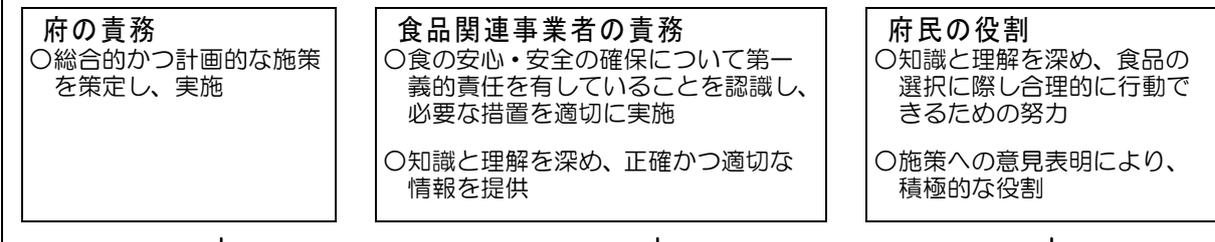
## 条例制定の背景・目的（前文）

- 食は、命と健康を支え、人が生きていく上での基本。健康を維持するために、食の安全性の確保は不可欠で、その安全性を信頼し、安心感を得て初めて健やかな食生活を営むことができる。
- 食の安全性を脅かし、安心感を損なう事態が相次ぐ中で、この事態に対処し、食の安心・安全を確保することは府民共通の願い。
- 京都市は、優れた農林水産物や多彩な加工食品の生産地であるとともに、国際的な観光都市を有する消費地としての顔を持ち、歴史と伝統に培われた世界に誇る食文化を継承し育ててきた。
- 今、この京都において、食の安心・安全をより高い水準で確保するため、食に関する情報を共有し、協力しながら、施策と取組を推進していくことが必要。
- このような認識の下、食の安心・安全の確保についての基本理念を明らかにするとともに、府、食品関係事業者及び府民がその責務又は役割を果たすことにより、食の安心・安全の確保に関する施策及び取組を総合的かつ計画的に推進し、もって現在及び将来の府民の健康の保護に寄与。

## 条例の基本理念（第1条）

- 府民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識
- 生産から消費に至る行程の各段階に応じて必要な措置を適切に実施
- 科学的知見に基づき、食品による健康への悪影響を未然に防止
- 府及び食品関連事業者における積極的な情報の公開と共有化
- 府、食品関連事業者及び府民の相互理解と協力
- 環境に及ぼす影響に配慮

## 府、食品関連事業者、府民の責務と役割（第2条～第4条）



# 京都府食の安心・安全推進条例

## 目次

### 前文

第1章 総則（第1条—第4条）

第2章 食の安心・安全の確保のための基本的な施策（第5条—第16条）

第3章 食品等の安全性の確保（第17条—第21条）

第4章 府民参画の推進（第22条—第24条）

第5章 京都府食の安心・安全審議会（第25条）

第6章 雑則（第26条）

第7章 罰則（第27条—第29条）

附則

食は、命と健康を支え、人が生きていく上で基本となるものである。健康を維持するために、食の安全性を確保することは不可欠であり、私たちは、その安全性を信頼し、安心感を得てはじめて、健やかな食生活を営むことができる。現在、食の安全性を脅かし、食の安心感を損なう事態が相次いで発生しているが、これらの事態に対処し、食の安心・安全を確保することは、私たち共通の願いである。

京都は、優れた農林水産物や多彩な加工食品の生産地であるとともに、国際的な観光都市を有する消費地としての顔を持ち、歴史と伝統に培われた世界に誇る食文化を継承し、育ててきた。今、私たちは、この京都において、食の安心・安全をより高い水準で確保するため、食に関する情報を共有し、互いに協力しながら、食の安心・安全の確保に関する施策及び取組を推進していかなければならない。

このような認識の下に、食の安心・安全の確保についての基本理念を明らかにするとともに、府、食品関連事業者及び府民がその責務又は役割を果たすことにより、食の安心・安全の確保に関する施策及び取組を総合的かつ計画的に推進し、もって現在及び将来の府民の健康の保護に寄与するため、この条例を制定する。

## 第1章 総則

### （基本理念）

**第1条** 食の安心・安全の確保は、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に必要な措置が講じられることにより、行われなければならない。

2 食の安心・安全の確保は、生産から消費に至る食品等の供給に係る行程の各段階に応じて必要な措置が適切に講じられることにより、行われなければならない。この場合において、「食品等」とは、食品（全ての飲食物（医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（昭和35年法律第145号。以下「医薬品医療機器等法」という。）第2条第1項に規定する医薬品、同条第2項に規定する医薬部外品及び同条第9項に規定する再生医療等製品を除く。）をいう。以下同じ。）並びに添加物（食品

衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 4 条第 2 項に規定する添加物をいう。））、器具（同条第 4 項に規定する器具をいう。））、容器包装（同条第 5 項に規定する容器包装をいう。）及び食品の原料又は材料として使用される農林水産物をいう。

- 3 食の安心・安全の確保は、科学的知見に基づき、食品による健康への悪影響を未然に防止する観点から必要な措置が講じられることにより、行われなければならない。
- 4 食の安心・安全の確保は、府及び食品関連事業者における食の安心・安全の確保に関する積極的な情報の公開並びに府、食品関連事業者及び府民における情報の共有を図ることにより、行われなければならない。この場合において、「食品関連事業者」とは、食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）第 8 条第 1 項に規定する食品関連事業者であって、府内に事務所、事業所その他の事業に係る施設又は場所を有するものをいう。
- 5 食の安心・安全の確保は、このために必要な措置の実施に当たっては、府、食品関連事業者（前項に規定する食品関連事業者をいう。以下同じ。）及び府民が相互に理解し、協力することを旨として、行われなければならない。
- 6 食の安心・安全の確保は、環境に及ぼす影響を配慮した上で必要な措置が講じられることにより、行われなければならない。

#### **（府の責務）**

**第 2 条** 府は、前条に定める基本理念（以下「基本理念」という。）にのっとり、食の安心・安全の確保に関する総合的かつ計画的な施策を策定し、これを実施するものとする。

#### **（食品関連事業者の責務）**

**第 3 条** 食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動を行うに当たっては、自らが食の安心・安全の確保について第一義的責任を有していることを認識し、食品による健康への悪影響を未然に防止するなど、食の安心・安全の確保に必要な措置を適切に講じなければならない。

- 2 食品関連事業者は、自らの事業活動に係る食品等（第 1 条第 2 項に規定する食品等をいう。以下同じ。）の特性に応じた食の安心・安全の確保に係る知識と理解を深めなければならない。
- 3 食品関連事業者は、自らの事業活動に係る食品等に関する正確かつ適切な情報を提供しなければならない。

#### **（府民の役割）**

**第 4 条** 府民は、食の安心・安全の確保に関する知識と理解を深め、食品の選択に際し合理的に行動できるよう努めるものとする。

- 2 府民は、食の安心・安全の確保に関する施策に対して意見を表明するよう努めることにより、食の安心・安全の確保に積極的な役割を果たすものとする。

### **第 2 章 食の安心・安全の確保のための基本的な施策**

#### **（食の安心・安全行動計画）**

**第 5 条** 知事は、食の安心・安全の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進するための行動計画（以下「食の安心・安全行動計画」という。）を定めるものとする。

- 2 食の安心・安全行動計画は、食の安心・安全の確保に関する施策の目標及び内容について定めるものとする。
- 3 知事は、食の安心・安全行動計画を定めるに当たっては、府民及び食品関連事業者の意見を反映させるために必要な措置を講じるとともに、第 25 条第 1 項に規定する京都府食の安心・安全審議会（第 6 項及び次章において「審議会」という。）の意見を聴かななければならない。

4 知事は、食の安心・安全行動計画を定めたときは、遅滞なく、これを公表しなければならない。

5 前2項の規定は、食の安心・安全行動計画の変更について準用する。

6 知事は、毎年、食の安心・安全行動計画に基づく食の安心・安全の確保に関する施策の実施状況を取りまとめるとともに、当該実施状況について審議会の評価を得た上で、当該実施状況及び評価の内容を公表するものとする。

#### **(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。

#### **(情報の記録、提供等への支援)**

**第7条** 府は、食品関連事業者による食品等に関する情報の適切な記録、積極的な提供等の取組を促進するため、技術的支援その他の必要な施策を実施するものとする。

#### **(適正な事業活動への支援)**

**第8条** 府は、食品関連事業者が関係法令を誠実に遵守し、事業活動その他の取組を通じて府民の信頼を一層高めるよう、適正な事業活動に係る啓発その他の必要な施策を実施するものとする。

#### **(適正な食品等の表示の確保)**

**第9条** 府は、適正な食品等の表示を確保するため、府民との連携による監視、食品関連事業者に対する指導、食品等の表示に係る制度の普及啓発その他の必要な施策を実施するものとする。

#### **(知識の普及)**

**第10条** 府は、食の安心・安全の確保に関する知識を普及するため、府民に対し、食品等の安全性、食品等の供給に係る行程等に関する学習機会の提供その他の必要な施策を実施するものとする。

#### **(相互理解及び連携の促進)**

**第11条** 府は、府民及び食品関連事業者が相互に理解を深め、食の安心・安全の確保に関する連携した取組が促進されるよう、交流機会の提供その他の必要な施策を実施するものとする。

#### **(調査研究の推進)**

**第12条** 府は、食の安心・安全の確保に関する調査研究を推進するとともに、その成果の普及啓発を行うものとする。

#### **(情報の収集及び提供)**

**第13条** 府は、食品等の安全性に関する最新の情報その他の科学的知見に基づく食の安心・安全の確保に関する情報の収集、整理、分析等を行い、府民及び食品関連事業者に対し、積極的な情報の提供を行うものとする。

#### **(人材の育成)**

**第14条** 府は、食の安心・安全の確保に関する専門的かつ実践的な知識を有する人材を育成するため、講習会等の開催その他の必要な施策を実施するものとする。

#### **(危機管理体制の整備)**

**第15条** 府は、食の安心・安全の確保に重大な影響を及ぼす事態を未然に防止し、又は当該事態が生じた場合に迅速かつ適切に対処するため、関係機関との連携の強化等必要な体制の整備を図るものとする。

### (財政上の措置)

**第16条** 府は、食の安心・安全の確保に関する施策を推進するため、必要な財政上の措置を講じるものとする。

## 第3章 食品等の安全性の確保

### (農林水産物に係る措置)

**第17条** 食品関連事業者（農林水産物を生産し、又は採取する者に限る。）は、生産し、又は採取した農林水産物が次の各号のいずれかに該当する場合は、当該農林水産物を出荷し、又は販売してはならない。

- (1) 農薬取締法（昭和23年法律第82号）第11条の規定により使用が禁止された農薬又は医薬品医療機器等法第83条の3の規定により使用が禁止された医薬品若しくは再生医療等製品（以下「禁止農薬等」という。）が使用された農林水産物（当該食品関連事業者以外の者が使用した禁止農薬等が付着、混入等をしたものを含む。）である場合
- (2) 農薬取締法第12条第1項又は医薬品医療機器等法第83条の4第1項に規定する基準（以下「農薬等使用基準」という。）に違反して農薬又は動物用医薬品若しくは動物用再生医療等製品が使用された農林水産物（当該食品関連事業者以外の者が使用した農薬又は動物用医薬品若しくは動物用再生医療等製品が付着、混入等をしたことにより、農薬等使用基準を満たさなくなったものを含む。）である場合

### (遺伝子組換え食用作物に係る措置)

**第18条** 遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律（平成15年法律第97号）第4条第1項の規定により承認を受けた第一種使用規程に係る遺伝子組換え食用作物（同法第2条第2項に規定する遺伝子組換え生物等のうち、作物その他の植物（以下「作物等」という。）であって、食用に供されるために栽培されるもの（食用には供されないが、食用に供されるために栽培される作物等との間で交雑又は混入が生じるおそれのあるものを含む。）をいう。以下同じ。）を栽培しようとする者（以下「栽培者」という。）は、あらかじめ、交雑が生じるおそれが高い範囲として知事が定める範囲内において一般食用作物（食用に供されるために栽培される作物等であって、遺伝子組換え食用作物でないものをいう。以下同じ。）を栽培する者その他規則で定める者に対し、説明会の開催その他の方法により当該遺伝子組換え食用作物の栽培の内容を周知させなければならない。

- 2 栽培者は、遺伝子組換え食用作物の一般食用作物との交雑及び一般食用作物への混入を防止する措置（以下「交雑混入防止措置」という。）を講じなければならない。
- 3 栽培者は、規則で定めるところにより、交雑混入防止措置の内容のほか、遺伝子組換え食用作物の栽培場所その他の規則で定める事項を知事に報告しなければならない。
- 4 府は、食品等に対する信頼性を確保するため、遺伝子組換え食用作物の栽培の内容に係る情報の提供、栽培者による交雑混入防止措置に係る技術的支援その他の必要な施策を実施するものとする。

### (安全性調査)

**第19条** 知事は、食品による健康への悪影響を未然に防止するため、当該悪影響が生じる蓋然性及びその重大性の観点から必要があると認めるときは、法令又は他の条例に定める措置を講じる場合を除き、食品等に含まれることにより健康に悪影響を及ぼすおそれがある要因について、必要な調査を行うことができる。

- 2 知事は、食の安心・安全の確保を図るため必要があると認めるときは、前項の規定に

よる調査の経過及び結果を明らかにするものとする。

- 3 知事は、第1項の規定による調査の実施に当たっては、あらかじめ、審議会の意見を聴かなければならない。ただし、健康への悪影響を未然に防止するため緊急を要するときは、この限りでない。
- 4 知事は、前項ただし書の規定により審議会の意見を聴かないで調査を実施したときは、その内容を審議会に報告しなければならない。

#### **(報告の徴収及び立入検査)**

- 第20条** 知事は、この条例の施行に必要な限度において、食品関連事業者又は食品関連事業者により構成する団体その他の関係者に対し、必要な報告を求め、又はその職員に、事業所その他の事業活動に関係のある場所に立ち入り、食品等、生産資材、施設、設備、帳簿書類その他の物件を検査させ、関係者に質問させ、若しくは試験の用に供するために必要な限度において、食品等、生産資材その他の物件の提出を求めることができる。
- 2 前項の規定により立入検査を行う職員は、その身分を示す証明書を携帯し、関係者に提示しなければならない。
  - 3 第1項の規定による立入検査の権限は、犯罪捜査のために認められたものと解釈してはならない。

#### **(措置勧告)**

- 第21条** 知事は、第19条第1項の規定による調査の結果、食品による健康への悪影響を未然に防止するため必要があると認めるときは、法令又は他の条例に定める措置を講じる場合を除き、食品関連事業者又は食品関連事業者により構成される団体その他の関係者に対し、健康への悪影響の防止に必要な措置を講じるべきことを勧告するとともに、その旨を公表することができる。
- 2 知事は、前項の規定による勧告をしようとするときは、当該勧告に係る食品関連事業者又は食品関連事業者により構成される団体その他の関係者に対し、あらかじめ、その旨を通知し、釈明及び証拠の提出の機会を与えるものとする。ただし、公益上緊急を要するときは、この限りでない。
  - 3 第19条第3項及び第4項の規定は、第1項の規定による勧告について準用する。
  - 4 第1項及び第2項の規定は、第17条又は第18条第1項から第3項までの規定に違反している者について準用する。
  - 5 知事は、第1項（前項において準用する場合を含む。）の規定により勧告を受けた者が、正当な理由がなくて当該勧告に係る措置を講じなかった場合において、食品による健康への重大な悪影響の発生が切迫していると認めるときは、その者に対し、当該勧告に係る措置を講じるべきことを命じることができる。

### **第4章 府民参画の推進**

#### **(施策に対する意見の反映)**

- 第22条** 府は、食の安心・安全の確保に関する施策に府民及び食品関連事業者の意見を反映させるため、府民、食品関連事業者及び府が意見の交換をする機会の提供その他の必要な措置を講じるものとする。

#### **(施策の提案)**

- 第23条** 府民及び食品関連事業者は、食の安心・安全の確保に関する施策の策定、改善又は廃止について、知事に提案することができる。
- 2 知事は、前項の規定による提案が行われたときは、必要な検討を行い、当該提案をした者にその結果を通知するものとする。

3 前2項に定めるもののほか、第1項の規定による提案に関し必要な事項は、規則で定める。

#### **(危害情報の申出)**

**第24条** 府民は、食品等の安全性若しくは食品等の表示に対する信頼が損なわれる事態が発生し、又はそのおそれがあると認めるときは、当該事態に適切に対処するよう知事に申し出ることができる。

2 知事は、前項の規定による申出があった場合において、当該申出の内容に相当の理由があると認めるときは、速やかに、関係法令に基づく必要な措置を講じるものとする。

### **第5章 京都府食の安心・安全審議会**

#### **(京都府食の安心・安全審議会)**

**第25条** この条例の規定による知事の諮問のほか、食の安心・安全の確保に関する施策の策定及び実施に関する重要事項の調査審議並びに食の安心・安全行動計画の実施状況についての評価を行わせるため、京都府食の安心・安全審議会（以下「審議会」という。）を置く。

2 審議会は、前項の規定による調査審議及び評価のほか、食の安心・安全の確保に関する事項について、知事に建議することができる。

3 審議会は、委員15人以内で組織する。

4 審議会において専門の事項を調査審議するために必要があるときは、前項の規定にかかわらず、専門委員を置くことができる。

5 委員及び専門委員は、学識経験を有する者その他適当と思われる者のうちから、知事が任命する。

6 委員の任期は、2年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

7 前各項に定めるもののほか、審議会の組織及び運営に関し必要な事項は、規則で定める。

### **第6章 雑則**

#### **(規則への委任)**

**第26条** この条例に定めるもののほか、この条例の施行に関し必要な事項は、規則で定める。

### **第7章 罰則**

#### **(罰則)**

**第27条** 第21条第5項の規定による命令に違反した者は、50万円以下の罰金に処する。

**第28条** 第20条第1項の規定による報告をせず、若しくは虚偽の報告をし、又は同項の規定による検査を拒み、妨げ、若しくは忌避した者は、30万円以下の罰金に処する。

#### **(両罰規定)**

**第29条** 法人の代表者又は法人若しくは人の代理人、使用人その他の従業者がその法人又は人の業務に関し、前2条の違反行為をしたときは、行為者を罰するほか、その法人又は人に対して各本条の罰金刑を科する。

#### **附 則**

この条例は、平成18年4月1日から施行する。

#### **附 則（平成26年条例第42号）**

この条例は、平成26年11月25日から施行する。

# 京都府食の安心・安全行動計画の推移

## 第1次計画(19~21)

## 第2次計画(22~24)

## 第3次計画(25~27)

## 第4次計画(28~30)

食をとりまく時代背景

<生産現場で>  
 ・半年前の卵の出荷  
 ・大手乳業での食中毒  
 ・BSEが国内で発生  
 ・高病原性鳥インフルエンザが府内で発生  
 <表示についても>  
 ・大手企業の食品偽装

・食品表示偽装が多発(中国産→国産)  
 ・輸入食品に係る事件の続発  
 ・食に関する情報の不足

食の不安の高まり

消費者庁の設置

・原発事故に伴う食品の放射性物質への不安  
 ・牛肉等生食に伴う食中毒事件  
 ・輸入食品に係る事件の発生や食品添加物の問題  
 ・情報の氾濫と信頼できる情報の不足が不安を拡大  
 ・ウナギ、米などにおける産地偽装

食への不信感

・食品表示法の施行等の新たな動き  
 ・誰もが容易に情報入手・発信可能になり、食の安全に関する情報が氾濫  
 ・和食のユネスコ無形文化遺産登録  
 ・食品の産地偽装や飲食店等におけるメニュー偽装等の発生  
 ・国におけるHACCP等の導入推進

食への不信感  
 食への関心の高まり

重点事項

●生産基盤の改善が急務(最優先して対応)

●府民の「食」への不安を少しでも軽減できる取組を優先

●府民の安心確保のための取組を強化

●「食」にかかる正しい情報を国内外に発信

基本的な考え方

消費者の目線に立って推進

- ① 安心・安全の基盤づくり
- ② 安心・安全の担保
- ③ 信頼づくり

府民参画と協働により推進

- ① 相互理解と府民参画 (新規)
- ② 監視・指導の強化 (充実)
- ③ 安心・安全の基盤づくり(継続)

情報共有化と府民参画で推進

- ① 放射性物質に対する食品安全管理体制の強化 (新規)
- ② 食の安心感向上に向けた情報提供の強化と府民参画 (充実)
- ③ 監視・指導・検査の強化 (充実)
- ④ 安心・安全の基盤づくり (充実)

安心・安全対策の強化と情報発信

- ① 食の安心感向上に向けた情報提供の強化と府民参画 (充実)
- ② 京都ならではのきめ細やかなサポートの充実 (新規)
- ③ 監視・指導・検査の強化 (充実)
- ④ 安心・安全の基盤づくり (充実)

具体的な取組

・きょうと信頼食品登録制度  
 ・鶏卵・鶏肉トレーサビリティシステム  
 ・食品収去検査の実施  
 ・適正な食品表示に向けた取組

・リスクコミュニケーターの育成  
 ・食の安心・安全協働サポーター  
 ・食品収去検査の充実強化  
 ・適正な食品表示に向けた取組強化

・安心確保のための放射性物質等検査  
 ・多様な広報媒体を活用し、府民目線で効果的に情報提供  
 ・食品表示相談窓口等の充実

・京都ならではの食の情報を国内外に発信  
 ・多様な広報媒体を活用し、府民の関心に応える効果的な情報提供  
 ・食品表示法の施行等の新たな動きに対し、府民・事業者への啓発

## これまでの行動計画の実施状況

### 1 第1次行動計画（平成19年度～21年度）

#### （1）計画策定時の食を取り巻く情勢

外食等の増加や、多様な加工食品が販売されるなどにより、便利な食生活を享受することが可能となりましたが、**原材料を含め、輸入食品が増えてきていることなどもあり、食品に関するリスクは多様化**しています。

そして、指定外添加物が使用された食品、農薬の残留基準値を超えている輸入野菜、摂取すれば健康被害が生じるおそれのある、**いわゆる「健康食品」が流通したり、食品表示の偽装問題が発生したりして、食への不信や不安を招いています。**

さらに、食品にかかわる問題が発生したときに、**食品関連事業者による正確な情報の提供が十分でないことが、健康被害を拡大させる要因ともなっています。**

一方、行政や食品関連事業者が行う安全性向上のための取組など**食の安心・安全に関する情報の提供も十分ではなく、食品の安全性に対する消費者の理解も十分とは言えませんし、府の食の安心・安全の施策検討における府民参画も十分には進んでいません。**

#### （2）計画策定時の課題

ア 食品の生産、製造等において、科学的知見に基づく食品のリスクを管理する手法を導入することにより、**食品の安全性を高水準で確保**することが必要です。

イ 食品関連事業者が行っている「食品の安全性」確保に関する取組が、府民に見えるよう、**情報提供を促進し、「食の安心」につなげる工夫**が必要です。

ウ 消費者の視点に立って、より効率的で効果的な食品の監視及び指導を行うことにより、**食品の安全性を担保し、「食の安心」につなぐこと**が必要です。

エ **行政から食の安心・安全に関する情報を積極的に提供し、府民参画を促進**することが必要です。

また、**消費者と食品関連事業者との交流促進、学習機会の提供等**により、消費者においても自らの理解を深めることが必要です。

(3) 計画の達成状況

取組内容		取組数	達成	未達成
第1章 安心・安全の基盤づくり				
1	安全な食品の生産・製造・加工、流通の確保に向けた取組	11	8	3
2	生産・製造情報の提供による安心感向上のための取組	8	4	4
3	環境に配慮した食品生産の取組	4	3	1
小計		23	15 (65%)	8 (35%)
第2章 安心・安全の担保				
1	食品衛生に関する監視・指導の充実・強化	7	5	2
2	BSE、高病原性鳥インフルエンザ等における予防対策の徹底、監視体制の確保	4	4	
3	適正な食品表示の確保	5	5	
小計		16	14 (88%)	2 (12%)
第3章 信頼づくり				
1	食の安心・安全に関する情報提供	1		1
2	顔の見える関係づくりの推進	2	2	
3	食の安心・安全に関する知識の啓発・学習	4	3	1
4	府民参画の推進	2	2	
小計		9	7 (78%)	2 (22%)
合計		48	36 (75%)	12 (25%)

## 2 第2次行動計画（平成22年度～24年度）

### （1）計画策定時の食を取り巻く情勢

#### ア 食品表示偽装の多発

平成20年度生鮮食品及び加工食品の品質表示実施状況調査等によると、小売店舗においては、前年度と比較して名称及び原産地を適正に表示している店舗の割合はやや改善しているものの、賞味期限の改ざんや産地の偽装等不適正表示が相次いでいます。

こうした中、平成20年度には、うなぎやたけのこの産地偽装等の問題が発生し、不適正表示に対して農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号。以下「JAS法」という。）に基づき全国で118件（対前年140パーセント。うち、京都府内は7件）の指示が行われました。

#### イ 輸入食品に係る事件の続発と消費者庁の設置

中国産冷凍ぎょうぎやいんげんへの農薬混入、乳製品へのメラミンの混入、さらには事故米穀の不正規流通など、食の安心・安全を揺るがす事件が輸入食品において相次いで発生しています。こうした中、中国産冷凍ぎょうぎ事件で関係機関の連絡が適切に行われなかった問題を一つのきっかけとして、食品の安全や表示など消費者の安心・安全に関わる問題を幅広く所管し、情報の一元的な集約・分析機能と消費者行政の司令塔機能を持つ消費者庁が設置されました。

#### ウ 食の安心・安全に関する情報の不足

内閣府が平成20年度に実施した国民生活モニター調査結果によると、加工食品について原料原産地表示がない場合、国産とは限らないことをほぼ半数の人が知らないなど、消費者の側に食品表示の仕組みが十分伝わっていないことがうかがえます。

また、食への不安を解消するためのリスクコミュニケーションも各地で実施されているところですが、食品安全委員会が平成20年6月に実施した食品安全モニターへの調査によると、食に関する理解は進んでいるものの、関係者間でお互いのギャップを解消する機会が十分でないという意見もあり、食に関する情報を十分に理解し、活用することができていない状況といえます。

#### エ 食への不安の高まり

京都府が開催した行事への来場者を対象としたアンケート結果を平成18年度と平成20年度で比較すると、府内産食品を安心であると感じる府民の割合は52パーセントから41パーセントへ、輸入食品を安心であると感じる府民の割合は10パーセントから4パーセントへそれぞれ減少しており、食への安心感を高めることができていません。また、府内産食品と輸入食品を比較すると府内産食品を安心であると

感じる府民の方が多いため、日本の食料自給率は41パーセント、京都府の食料自給率は13パーセントであり、府民の食生活は府内産食品だけでは成り立たない状況にあります。

## **(2) 計画策定時の課題**

### **ア 安心の前提となる安全確保の充実**

相次ぐ偽装表示の発生や事故米穀の不正規流通問題など一部の食品関連事業者による問題の発生が後を絶ちません。これをなくすには、生産者、加工業者等の食品関連事業者それぞれが、コンプライアンスを第一にした取組を進める必要があります。

また、食品衛生法（昭和22年法律第233号）、JAS法その他の法律による監視、指導等行政の一層の取組を進める必要があります。

### **イ 食品関連事業者及び行政による取組や正しい知識の広報の充実**

安心・安全の担保についての食品関連事業者による取組、安心・安全の基盤づくりのための施策、食に関する正しい知識などについて、府民への十分な情報提供ができていません。例えば、平成20年度に府の保健所が収去した府内に流通する食品1,774点（うち輸入食品135点）を検査したところ、食品衛生法に違反する食品は発見されませんでした。このような結果をいかに広くお知らせするかが課題となっています。

### **ウ 情報共有や相互理解の促進**

食の安心・安全の確保には、消費者、食品関連事業者、関係団体、行政等の関係者がそれぞれの立場から相互に情報や意見を交換し、相互に理解を深めるリスクコミュニケーションの必要性が高まっています。

### **エ 府民の主体的な行動への支援**

消費者と食品関連事業者、関係団体、行政等が協働して様々な取組を行うことが大切です。府民との食に関する情報共有や相互理解を一層進めることにより、府民が様々な情報に惑わされることなく、適切な行動をとることができるよう支援することが求められています。

### (3) 計画の達成状況

取組内容		取組数	達成	未達成
1 相互理解と府民参画				
	(1) 食育を通じた知識の向上	4	3	1
	(2) 情報提供の推進	2	1	1
	(3) リスクコミュニケーションの推進	2	2	
	(4) 府民参画の推進	5	4	1
	小計	13	10 (77%)	3 (23%)
2 監視・指導の強化				
	(1) 食品衛生管理対策	7	7	
	(2) 適正な食品表示対策	1	1	
	(3) 家畜伝染病の予防対策の徹底及び監視体制の確保	4	4	
	小計	12	12 (100%)	
3 安心・安全の基盤づくり				
	(1) 安全な食品の生産・製造・加工及び流通の確保	7	5	2
	(2) 安心感向上のための取組	3	1	2
	(3) 環境に配慮した食品生産等	4	1	3
	小計	14	7 (50%)	7 (50%)
	合計	39	29 (74%)	10 (26%)

### 3 第3次行動計画（平成25年度～27年度）

#### （1）計画策定時の食を取り巻く情勢

##### ア 原子力発電所事故に伴う食品の放射性物質への不安の発生

内閣府が平成23年12月に行った「食育に関する意識調査」では、東日本大震災以前と現在の食生活について「食品の安全性への不安」が増えたとの回答が26%あるなど、原子力発電所の事故発生により、食品における放射性物質への不安が生じていることがうかがえます。

##### イ 情報の氾濫と情報の取捨選択が困難なことが不安を拡大

内閣府が平成22年8月に行った食品安全モニターへの調査結果では、食品の安全性に関する情報源として、新聞（インターネットのニュースサイトを含む）が74%、テレビが46%と高かったものの、信頼度は新聞が39%、テレビが18%となっています。

また、食品の安全について「とても不安を感じる」「ある程度不安を感じる」とする回答が68%あるなど、新聞・テレビなどのマスメディアやインターネットから食品の安全性に関する様々な情報が氾濫している一方、信頼できる情報を消費者が取捨選択することが困難になっており、このことが不安を拡大している状況がうかがえます。

さらに、高齢化の進展と子どもとの同居世帯の減少などにより高齢者単身世帯が増加し、食の安心・安全情報が的確に届きにくい状況もあります。

##### ウ 生食用食肉による食中毒、食品表示偽装、輸入食品に係る事件等の発生

平成23年4月に飲食チェーン店で発生した食肉の生食による腸管出血性大腸菌食中毒では5名の方が亡くなるなど大規模な健康被害が発生しました。

また、食品の産地偽装等の不適正表示や賞味期限の改ざんが全国的に相次いでおり、平成22年度においては、不適正表示に対して農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号。以下「JAS法」という。）に基づき全国で71件の指示が行われました。

さらに、中国産冷凍ぎょうざやいんげんへの農薬混入、乳製品へのメラミンの混入、添加物の不適正使用、残留農薬の基準超過など、食の安心・安全を揺るがす事件が輸入食品などにおいて発生したことから、今なお、消費者の輸入食品に対する不安があります。

## (2) 計画策定時の課題

**ア** 基準値を超える食品が流通しないよう、国と東北・関東などの 17 都県が産地検査を実施するなどの対策が行われていますが、食品における放射性物質への不安が依然としてあることから、京都府独自の食品のモニタリング検査など監視を継続し、安心・安全を一層確かなものにしていく必要があります。

**イ** 食の安心・安全確保のためには、情報公開の徹底、多様な広報媒体による府民目線に立った分かりやすい情報発信、府民との意見交換会など情報を共有し理解を促進するための戦略的な取組が必要です。

併せて、行政だけの取組にとどまらず、府民ぐるみで食の安心・安全の取組を推進する府民参画の拡大が重要になっています。

**ウ** 食品による健康被害を防止するため、食中毒や食品添加物等リスクに応じた効果的な検査や、偽装表示を防止するための食品表示パトロールなど、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）、J A S 法その他の法令による行政の監視や指導の取組を進める必要があります。

併せて、生産者、加工事業者等の食品関連事業者の自主的な衛生管理やコンプライアンス（法令順守）向上の取組を進めることにより、より高いレベルの安全確保を目指す必要があります。

(3) 計画の達成状況（平成26年度終了時点）

取組内容		取組数	達成	未達成
1 放射性物質に対する食品安全管理体制の強化				
	(1) 放射性物質に対する安全管理体制の強化	2	1	1
	(2) 放射性物質に関するリスクコミュニケーション等の強化	1	0	1
	小計	3	1 (33%)	2 (67%)
2 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				
	(1) 情報提供の強化	3	2	1
	(2) リスクコミュニケーション等の強化	4	3	1
	(3) 食育を通じた食品の安全に関する知識の向上	4	2	2
	(4) 府民参画の推進	2	1	1
	小計	13	8 (62%)	5 (38%)
3 監視・指導・検査の強化				
	(1) 健康被害防止への対応	-	-	-
	(2) 食品衛生管理対策	7	7	
	(3) 適正な食品表示対策	4	2	2
	(4) 家畜伝染病の予防対策の徹底及び監視体制の確保	5	5	
	小計	16	14 (88%)	2 (12%)
4 安心・安全の基盤づくり				
	(1) 安全な食品の生産・製造・加工及び流通の確保	8	5	3
	(2) 安心感向上のための取組	4	2	2
	(3) 環境に配慮した食品生産等	4	3	1
	小計	16	10 (62%)	6 (38%)
	合計	48	33 (69%)	15 (31%)

## 用語集

### 〈ア行〉

#### 明日の京都

だれもがしあわせを実感できる希望の京都をめざして、策定している府政運営の指針です。

基本条例、長期ビジョン、中期計画、地域振興計画を4つの柱としています。

基本条例に基づいた理念のもと、中期計画と地域振興計画を定めて、長期ビジョンの実現に向けた取り組みを展開しています。

#### いわゆる健康食品

健康の保持又は増進に係る効果、機能等を表示して販売・利用され、一般に「健康食品」と称されるもののうち、国が定めた安全性や有効性の基準等を満たした「保健機能食品」を除いたものを指します。

#### エコ京都21

環境に配慮した取組を行っている事業所を知事が認定・登録する制度です。地球温暖化防止部門（地球温暖化防止のため、温室効果ガスの排出削減に積極的に取り組んでいる事業所等）、循環型社会形成部門（循環型社会の形成に向け、廃棄物の排出削減に積極的に取り組んでいる事業所等）とエコスタイル部門（地域に密着し、又は創意あふれる環境配慮活動を行っている事業所等）の3部門があります。

#### エコファーマー

持続性の高い農業生産方式の導入に関する法律（平成11年法律第110号）第4条に基づき、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の低減を一体的に行う「持続性の高い農業生産方式の導入に関する計画」について都道府県知事から当該導入計画が適当である旨の認定を受けた農業者の愛称です。

認定を受けると、認定を受けた導入計画に基づき、農業改良資金（環境保全型農業導入資金）の特例措置が受けられます。

（参考：農林水産省資料）

### 〈カ行〉

#### GAP（ギャップ）

農業生産工程管理手法の項目を参照してください。

## 機能性表示食品

「おなかの調子を整えます」「脂肪の吸収を穏やかにします」など、特定の保健の目的が期待できる（健康の維持及び増進に役立つ）という食品の機能性を表示できる食品です。

平成27年4月1日の食品表示法施行に伴い、制度が創設されました。

## 京都こだわり農法

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です。

## きょうと食いく先生

子どもたちが「食」について学ぶことを支援するため、農作物の栽培や調理、京都の食品加工等の専門家で、子供たち等にボランティアで食農体験を指導していただけの方を「きょうと食いく先生」として認定する京都府の制度です。

## きょうと信頼食品登録制度

府が定める基準(京の食品安全管理プログラム)を満たす水準の品質管理を行い、生産・製造情報を提供できる食品を府が登録し、府民にその情報を提供する制度です。

## 京都府食の安心・安全推進条例

食の安心・安全の確保についての基本理念を明かにするとともに、府、食品関連事業者及び府民が責務又は役割を果たすことにより、食の安心・安全の確保に関する施策及び取組を総合的かつ効果的に推進し、もって現在及び将来の府民の健康の保護に寄与することを目的として、平成17年12月に制定された条例です。

## 京の食品安全管理プログラム

「食品衛生7S」（食品工場における「微生物レベル」の清潔を達成するため、「整理・整頓・清掃・洗浄・殺菌・しつけ・清潔」の手順をルール化したもの）を基本とした、京都府内の食品関連事業者の実態に即した実用的な品質管理システムです。

## 京のブランド産品

京野菜をはじめ農林水産物の中で、優れた品質が保証され、一定の生産量があつて市場流通が可能なものを、公益社団法人京のふるさと産品協会がブランド認証対象品目として決定しています。

それらの品目について、安心・安全と環境に配慮した生産方法への取組等、定められた要件を満たす指定された産地から出荷されるものだけが、ブランドマークを貼られて流通していますが、これを京のブランド産品といいます。

## 京野菜ランド

京野菜をはじめとした京都府産農林水産物の栽培体験等を通して学び、京野菜のメニューが食べられ、京野菜や京野菜の加工品を買うことができる直売所や食農体験農場等の施設を「京野菜ランド」として登録する京都府の制度です。

## グローバルG. A. P.

農産物生産における安全な生産管理を認証する国際的な民間の制度です。

## コンプライアンス

「要求・命令などに従うこと、応じること」を示す英語です。法律や規則を守ることを言いますが、社会的規範や倫理までを含める場合もあります。

コンプライアンスに反した食品関連の例としては、食品表示法で義務付けられている表示事項について、偽りの表示をする「食品の偽装表示」などがあります。

(参考: 食品安全委員会資料)

## 〈サ行〉

### J A S 法

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律の項目を参照してください。

## 収去検査

食品の安全を確保するために、食品衛生法第 28 条の規定により、保健所などの職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のことです。

検査の結果、基準に違反する食品については、廃棄や回収などを行うことになります。

## 食中毒予防推進強化期間

府では、7月から9月までを「食中毒予防推進強化期間」と定めています。

食品の衛生的な取扱い、不良食品の排除、適正な表示の実施等について、府内の大規模食品製造施設をはじめ食品関連事業者に対する監視・指導を強化し、府内で製造・販売又は流通する食品の安心・安全確保を図っています。

## 食の安心・安全協働サポーター（くらしの安心推進員）

食の安心・安全に関する情報を身近な人に提供いただくとともに、日常生活の中で見つけた食品表示欠落などの情報を京都府へ提供していただく府民ボランティアです。

## **食品安全基本法**

食品の安全性の確保に関し、基本理念を定め、並びに国、地方公共団体及び食品関連事業者の責務並びに消費者の役割を明らかにするとともに、施策の策定に係る基本的な方針を定めることにより、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的としています。

なお、この法律に基づき、食品健康影響評価（いわゆるリスク評価）を行う機関として、食品安全委員会が内閣府に設置されています。

## **食品衛生監視機動班**

食品衛生法に基づいて認証されたHACCP施設、大規模食品製造施設、大規模給食施設等を対象に、重点的・集中的な監視・指導と収去検査を実施するため、複数の保健所の職員で構成する機動的な組織です。

## **食品衛生指導員**

公益社団法人京都府食品衛生協会等が行う指導員養成教育の課程を修了した者で、食品衛生協会における活動の中核として、個々の営業施設を指導するなど実践的な活動を行っており、食品関連事業者による自主的な衛生管理体制の確立に大きく貢献しています。

## **食品衛生推進員**

公益社団法人京都府食品衛生協会から社会的信望があり、かつ、食品衛生の向上に熱意と識見を有する者について推薦を受けて、食品衛生法第 61 条第 2 項の規定により、知事が食品衛生推進員（京の食“安全見張り番”）を委嘱しています。

平成 15 年度に設置し、食品関連事業者の自主衛生管理を推進するための指導、助言等の活動を行っています。

## **食品衛生法**

食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制を講じることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的としています。

食品、添加物、機具や容器包装の規格基準、営業施設の基準またその検査などについて規定しています。

## **食品関連事業者**

この計画においては、食品に携わっている事業者すべてを指す意味で使用しています。

食品製造事業者はもちろん、農林水産業者や流通関係事業者なども含んでいます。

## 食品添加物

食品添加物とは、食品の製造過程において着色、保存等の目的で食品に加えられるものであり、原料として、「ヒトの健康を損なうおそれのない場合」として厚生労働大臣が指定するもの以外は使用が認められていません。

食品の安全性を確保するため、食品添加物の成分規格、製造基準、保存基準及び表示基準が設定されています。(参考：食品安全委員会資料)

## 食品表示パトロール

平成 21 年度から開始した京都府独自の取り組みです。産地偽装など食品表示に関する事件が多発する中、食品表示法及び不当景品類及び不当表示防止法(昭和 37 年法律第 134 号)に関わる職員が合同で店舗に対して巡回調査を実施することにより、違反事実に効率的かつ迅速に対応し、食の安心・安全を確保しようとするものです。

## 食品表示 110 番

食品表示に対する消費者の関心が高まっていること及び食品の品質表示の一層の適正化を図る観点から、広く人々から不適切な食品の表示に関する情報提供を受けられるためのホットラインのことです。

都道府県の他に、農林水産省や独立行政法人農林水産消費安全技術センターなどにも設置されています。(参考：食品安全委員会資料)

## 食品表示法

食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会の確保を目的とする法律です。

食品衛生法、J A S 法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合する形で平成 27 年 4 月 1 日に施行されました。

## 食物アレルギーの子 京都おこしやす事業協力施設

修学旅行等で京都を訪れる食物アレルギーのある子どもたちが宿泊施設や食事提供施設で安全に安心して、美味しく食事を摂るために、「食物アレルギーの子旅館・ホテル・食事提供施設の対応手順書」に基づき食物アレルギー対応食として、特定原材料 7 品目(卵、牛乳、小麦、そば、落花生、えび、かに)を除去した食事提供が可能な施設です。

## 生乳生産管理マニュアル

酪農家が生乳生産業務を行う上で順守すべき管理基準とその手順を示した手引書です。

チェックシートによる衛生管理の記帳を行うこととされています。

## 〈タ行〉

### 「たんとおあがり京都府産」施設

府民のみなさまに地産地消の重要性を知っていただく拠点施設として、京都府産の農産物の利用と食文化等の情報発信を意欲的に行う病院・福祉施設、社員食堂を有する企業等を「たんとおあがり京都府産」施設として認定する制度です。

### 地理的表示保護制度（GI）

地域の気候・風土、特別の生産方法により高い品質と評価を獲得した商品の名称（地理的表示）を知的財産として保護する国の制度です。

### TPP

モノの関税だけでなく、サービス、投資の自由化を進め、さらには知的財産、電子商取引、国有企業の規律、環境など、幅広い分野で21世紀型のルールを構築する経済連携協定です。

現在、協定発効に向けて関係国での手続きが進められています。

（参考：内閣官房資料）

### 出前語らい

府民と府とのコミュニケーションの向上を図り、施策や業務に活かすべき府民の意見や提案を収集することなどを目的として、府民からの希望に応じ、職員が直接出向いて説明や助言、意見交換を実施するものです。

### 動物用医薬品

家畜や養殖魚などの病気の治療や予防のために使用される医薬品のことです。

作用別に抗生物質、寄生虫用剤、ホルモン剤等に分けられます。

（参考：食品安全委員会資料）

### トレーサビリティシステム

記録の追跡により、ある物品（商品）の流通経路が確認できる状態をいいます。

食品では、食品の生産、加工、流通などの各段階で原材料の出所や食品の製造元、販売先などを記録・保管し、食品とその情報とを追跡・遡及できるようにすることで、食中毒などの早期原因究明や問題食品の迅速な回収、適切な情報の提供などにより消費者の信頼確保に役立つものをいいます。

国産牛肉については、平成16年12月から牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法（平成15年法律第72号）に基づき、牛の生産から流通・小売段階までのトレーサビリティシステムを導入することが義務付けられました。

（参考：食品安全委員会資料）

## 〈十行〉

### 農業生産工程管理手法（GAP）

農業生産工程管理（GAP：GoodAgriculturalPractice）とは、農業生産活動を行う上で必要な関係法令等の内容に則して定められる点検項目に沿って、農業生産活動の各工程の正確な実施、記録、点検及び評価を行うことによる持続的な改善活動のことです。

これを我が国の多くの農業者や産地が取り入れることにより、結果として食品の安全性向上、環境の保全、労働安全の確保、競争力の強化、品質の向上、農業経営の改善や効率化に資するとともに、消費者や実需者の信頼の確保が期待されます。

（参考：農林水産省資料）

### 農場HACCP

畜産農場における衛生管理を向上させるため、農場に HACCP の考え方を採り入れ、危害要因（微生物、化学物質、異物など）を防止するための管理ポイントを設定し、継続的に監視・記録を行うことにより、農場段階で危害要因をコントロールする手法です。

### 農薬管理指導士

農薬取扱業者等のうち、農薬に関する専門的な知識を有し、農薬の取扱い及び使用に対する安全確保について強い意欲を持っている者が講習会を受講した場合に京都府知事が認定しています。

農薬に関する法令等を遵守し自ら範を示すとともに、他の農薬取扱業者等に対し必要な助言指導を行うことを任務としています。

### 農林水産京カプラン

「明日の京都」に示されている農林水産関連施策を実現するため、2020年をめざす姿と分野別の施策展開方向・地域別の重点施策を取りまとめた、京都府の農林水産産業振興方針を示すプランです。

### 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）

適正かつ合理的な農林物資の規格を制定し、これを普及させることによって、農林物資の品質の改善、生産の合理化、取引の単純公正化、使用又は消費の合理化を図るとともに、農林物資の品質に関する適正な表示を行わせることによって一般消費者の選択に資し、もって農林物資の生産及び流通の円滑化、消費者の需要に即した農業生産等の振興並びに消費者の利益の保護に寄与することを目的としています。

通称「JAS法」と呼ばれ、JAS規格制度と品質表示基準制度の二つからなっていましたが、平成27年4月1日に品質表示基準制度が食品表示法に移行し、法律の名称が「農林物資の規格化等に関する法律」に変更されました。

（参考：食品安全委員会資料）

## 〈ハ行〉

### HACCP

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です。（出典：厚生労働省資料）

### ハラール

イスラム法において合法なものの事をハラールといい、非合法なもののことをハラームといいます。

そして、最近ではそれ以外のハラールでない物の事を非ハラール（nonhalal）と称する事もあります。（出典：NPO法人日本ハラール協会）

### 米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律

米穀等に関し、食品としての安全性を欠くものの流通を防止し、表示の適正化を図り、及び適正かつ円滑な流通を確保するための措置の実施の基礎とするともに、米穀等の産地情報の提供を促進し、もって国民の健康の保護、消費者の利益の増進並びに農業及びその関連産業の健全な発展を図ることを目的としています。

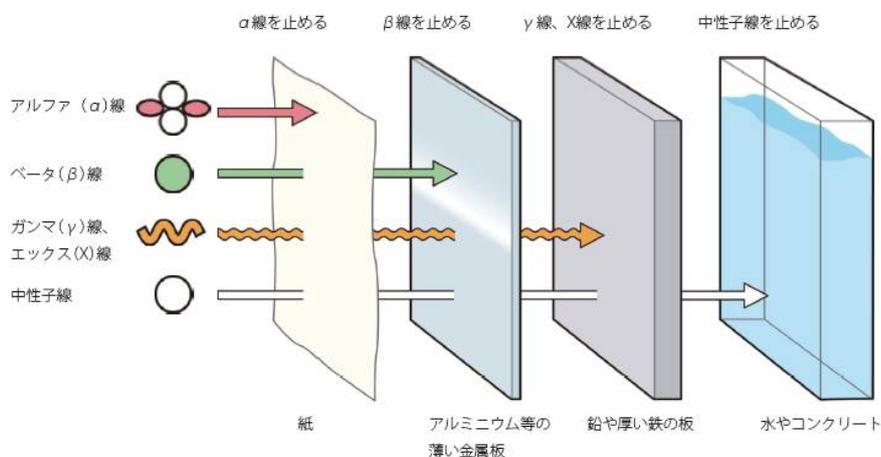
通称「米トレーサビリティ法」と呼ばれています。

### 放射線・放射能・放射性物質

1 「放射線」は物質を透過する力を持った光線に似たもので、アルファ（ $\alpha$ ）線、ベータ（ $\beta$ ）線、ガンマ（ $\gamma$ ）線、エックス（X）線、中性子線などがあります。

放射線はこれら種類によって物を通り抜ける力が違いますので、それぞれ異なる物質で遮ることができます。

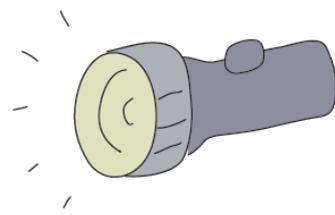
#### 放射線の種類と透過力



資源エネルギー庁「原子力2010」

2 この放射線を出す能力を「放射能」といい、この能力をもった物質のことを「放射性物質」といいます。

懐中電灯に例えてみると、光が放射線、懐中電灯が放射性物質、光を出す能力が放射能にあたります。



放射線の人体への影響など詳しくは消費者庁ホームページ「食品中の放射性物質に関する広報の実施について」をご覧ください。

<[http://www.caa.go.jp/jisin/food\\_s.html](http://www.caa.go.jp/jisin/food_s.html)>

## 〈ラ行〉

### リスク

食品中にハザード（危害要因のこと。人の健康に悪影響を及ぼす原因となる可能性のある食品中の物質又は食品の状態です。有害微生物等の生物学的要因、汚染物質や残留農薬等の化学的要因、放射線や食品が置かれる温度の状態等の物理的要因があります。）が存在する結果として生じる人の健康に悪影響が起きる可能性とその程度（健康への悪影響が発生する確率と影響の程度）です。

（参考：食品安全委員会資料）

### リスクコミュニケーション

リスク分析の全過程において、リスク管理機関、リスク評価機関、消費者、生産者、事業者、流通、小売りなどの関係者がそれぞれの立場から相互に情報や意見を交換することです。リスクコミュニケーションを行うことで、検討すべきリスクの特性やその影響に関する知識を深め、リスク管理やリスク評価を有効に機能させることができます。

（出典：食品安全委員会資料）

( m e m o )

◇ 発 行 ◇

京都府農林水産部食の安心・安全推進課

(TEL 075-414-5654・5655)