

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 |
| ㉑ 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 |
| ㉒ ハラー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。

㉑ 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。

㉒ ハラー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ー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) |
|---------------------------------------|-------------------|----------------|
| ⑳GAP手法導入 | | |
| 認証GAP取得農家・農場（件） | 8 | 12 |
| 宇治茶GAP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GAP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GAP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GAP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。

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。



「きょうと信頼食品登録制度」パンフレット

きょうと信頼食品登録制度 登録企業 一覧

| | | | | | |
|---|---|---|--|---|--|
| つけもの類 (株) 七宝 TEL.075-482-0958 (株) 七宝 TEL.075-482-1515 (株) 村上製菓 TEL.075-951-1737 (株) 東山食品 TEL.075-925-0801 (株) 西丸 TEL.075-961-8181 (株) 興産 TEL.075-211-0346 (株) 大塚 TEL.075-781-0281 (株) 土佐食品工業 TEL.075-744-0311 (株) 川柳製菓 TEL.075-841-0131 | イカ加工品類 徳山食品 (株) TEL.075-941-2525 | そうめん類 (株) ネルネ TEL.075-314-7247 (株) ノムラフーズ TEL.075-402-1123 (株) 西田屋 TEL.075-44-0451 わらび屋 (株) TEL.075-901-2111 | 餅類 グンゼ (株) 健康食品センター TEL.075-42-6639 | 植物工場野菜類 (株) スパルダ TEL.075-926-9850 | 漬物類 (株) 栄田製菓 TEL.075-441-1121 (株) 成田屋 TEL.075-441-1120 |
| アイスクリーム・生菓類 (株) 東洋製菓 TEL.075-961-2096 | 菓子類 (株) 三浦 TEL.075-691-7312 妙匠 (株) TEL.075-417-1245 (株) 錦屋 TEL.075-62-0071 | かぼち類 (株) 江本 TEL.075-941-8756 (株) 徳本 TEL.075-261-0126 | 結晶類 (株) 南川食品 TEL.075-404-3486 高橋食品工業 (株) TEL.075-521-3931 | 色紙類 小川食品工業 (株) TEL.075-951-4381 | 豆類類 伊藤製菓工業 (株) TEL.075-452-0281 (株) フジ屋 TEL.075-381-7863 木下食品 TEL.075-381-9617 本井の焼とうもろこし TEL.075-302-2359 吉田製菓 (株) TEL.075-954-9382 (株) 藤原製菓 TEL.075-771-0114 徳本食品 (株) TEL.075-462-8254 |
| シカ肉等肉類類 (株) ART CLEAR (奈良食品工業) TEL.071-621-8602 | 煎餅類 (株) 山崎製菓 TEL.075-4-98-2250 (株) 西川製菓 TEL.075-4-98-2250 (株) 和歌山製菓 TEL.075-4-98-2250 (株) 平光製菓 TEL.075-96-2116 水谷製菓 (株) TEL.075-88-6550 | パン類 (株) 山一製菓 TEL.075-921-7569 (株) 大塚 TEL.075-41-1308 西川製菓 (株) TEL.075-44-4013 (株) 和歌山製菓 TEL.075-41-0385 (株) 和歌山製菓 TEL.075-41-0385 (株) 和歌山製菓 TEL.075-41-0385 (株) 和歌山製菓 TEL.075-41-0385 | 餅類類 (株) 和歌山製菓 TEL.075-913-7333 キョーワ食品 (株) TEL.075-43-6389 | 煎餅類 (株) 和歌山製菓 TEL.075-913-7333 | 雑穀類 山崎製菓 (株) (和歌山製菓) TEL.075-4-98-2250 (株) グリーンファーム TEL.075-961-0170 (株) みずのファーム TEL.075-961-0322 |

(※掲載27名目掲載)
※ きょうと信頼食品登録制度については別途パンフレットを配布いたします。

数値目標

| 取 組 | 現 状 (H26年度実績値) | 目 標 (H30年度) |
|--------------------------|-------------------|----------------|
| ④⑤きょうと信頼食品登録制度への登録 (事業者) | 56 | 70 |
| ☆☆クラス登録数 | 3 | 15 |
| ☆☆☆クラス登録数 | 0 | 5 |
| ④⑥食品製造事業者内の食品表示指導者 (人) | 38 | 70 |

【数値目標の考え方】

④⑤きょうと信頼食品登録制度への登録

「食品衛生7S (整理・整頓・清掃・清潔・躰・洗浄・殺菌)」の実践や手順書の作成・記録等に取り組む食品事業者の食品を登録します。

④⑤☆☆クラス登録数

トレーサビリティの確保や緊急時の対応・コンプライアンスの取組等、ワンランク上の品質管理を行う事業所を増やしていきます。

④⑤☆☆☆クラス登録数

HACCPやISO等と同等の水準の品質管理を行う食品事業者の食品を「☆☆☆クラス」として登録します。

④⑥食品製造事業者内の食品表示指導者

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。

(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。