

## 目 次

はじめに	1
第1章 食を取り巻く現状及び課題	2
第2章 計画の基本的な考え方	3
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	9
(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	10
(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	14
(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	17

## 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。

## 第1章 食を取り巻く現状及び課題

### 1 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「出前語り」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

#### (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)
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
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	8
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
事業者向け食品表示講習会の開催（回／年）	5	6
きょうと食の安心・安全フォーラムの開催（回／年）	1	1

### (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。

### 数値目標

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

#### (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。

## 数値目標

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

### （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。

（注）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



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。

数値目標

取 組	現 状 (H26年度実績値)	目 標 (H30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)	0	5
きょうと 健康 おもてなし 食の健康づくり応援店 (店) ※食情報提供店数	567	800
健康ばんざい 京のおばんざい弁当の販売 (個)	6,285	15,000
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

## 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 ハラールへの対応

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ール対応のための研修会等の開催を推進します。

### 数値目標

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

### 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監視・指導、予防検査等により、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E L I S A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。

## 数値目標

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

## 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。

### (ロ) 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

### 数値目標

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

### (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。

### 数値目標

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

### (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。

## 数値目標

取 組	現 状 (H26年度実績値)	目 標 (H30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
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肉については、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。

### （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・提供などに取り組み、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。

(注) 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。

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。

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。

数値目標

取 組	現 状 (H26年度実績値)	目 標 (H30年度)
GAP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
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
自主的な茶残留農薬分析 (検体/年)	20	20
農薬管理指導士の新規登録者 (実人数) (人)	19	20
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
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
京のこだわり畜産生産農場の登録 (戸)	29	60
環境にやさしい農業の推進		
京都こだわり農法取組面積 (ha)	511	565
エコファーマー認定面積 (ha)	2,838	4,100



## (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・普及を図ります。

### 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。

### 数値目標

取 組	現 状 (H26年度実績値)	目 標 (H30年度)
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
食品製造事業者内の食品表示指導者（人）	38	70

## (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GAP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（GI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HACCP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HACCP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、ICT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HACCP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HACCP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HACCPシステムの普及を推進します。

#### 数値目標

取 組	現 状 (H26年度実績値)	目 標 (H30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）	0	10
地理的表示保護制度（GI）の登録（件）	0	10
農場HACCP制度を推進する農場指導員（人）	7	12
HACCPシステムの工程管理手順に着手している事業所（所）	5	150

（注）○ 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

○ 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製品の名称（地理的表示）を知的財産として保護する国の制度

○ HACCP

食品の製造における重要な工程を連続的に管理することによって、ひとつひとつの製品の安全性を保証しようとする衛生管理法

## 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。