

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4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計画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、平成 30 年 6 月の食品衛生法改正による H A C C P に沿った衛生管理の制度化や、平成 29 年 9 月の食品表示法の食品表示基準の改正による全ての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）。

*食品等事業者：食品や添加物の採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、販売等を営む者や、学校、病院等で継続的に不特定・多数の人に食品を供与する者です。

(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、原則として全ての加工食品*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。

*加工食品：「製造又は加工された食品」のことで、調味や加熱等したものが該当し、具体的な食品は食品表示法の食品表示基準に示されています。

(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、生徒の割合が平成23年度3.5%から平成29年度5.5%に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・パラリンピックや「ラグビーワールドカップ2019」、「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年度～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、食の安全への理解を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。

*食品関連事業者：食品（その原料又は材料として使用される農林水産物を含む。）や食品添加物等の生産、輸入、販売等を行う事業者です。

(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、次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、学校給食や飲食店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する心の育み

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する心の育み

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、「新たな法制度に適応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 新たな法制度に適応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応できるよう、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、食品を大切にすることを向上させます。

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み、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」で培った食品衛生管理のノウハウを生かし、漬物、豆腐、パン、焼・生菓子等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應し、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

取 組	現 状 H29 年度実績値 (2017)	目標値 H33 年度 (2021)
H A C C P、食品表示推進検討会の設置、開催 (回/年)	—	4
業種別の食品関連事業者向け H A C C P 研修会の開催 (回/年)	2 5	2 5 *
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
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
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
農薬講習会の開催 (回/年)	6	6
農薬管理指導士の養成 (登録人数)	8 2 0	9 0 0
自主的な残留農薬分析 (検体/年)	4 0	4 0
食品トレーサビリティに関する研修会の開催 (回/年)	—	5

* H A C C P の制度化が 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することができるよう、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することができるよう努めます。

数値目標

取組	現 状 H29年度実績値 (2017)	目標値 H33年度 (2021)
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
農業者向けGAP実践に係る研修会の開催（回／年）	3	1 0
第三者認証GAP取得件数（件）	1 6	5 0
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することが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

取組	現 状 H29 年度実績値 (2017)	目標値 H33 年度 (2021)
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
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
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
きょうと 健康 おもてなし 食の健康づくり応援店の登録拡大 (店舗数)	458	800

(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

取組	現 状 H29 年度実績値 (2017)	目標値 H33 年度 (2021)
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

取組	現 状 H29 年度実績値 (2017)	目標値 H33 年度 (2021)
農薬使用者に対する使用指導 (回/年)	1 7 5	2 0 0
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
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
農薬販売店への巡回調査の実施 (件/年)	1 9 9	2 5 0
肥料生産業者への立入調査 (件/年)	6	1 0
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、食品衛生法や食品表示法に基づき流通食品の検査、監視を継続して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、関係課と連携し、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し、指導します。

数値目標

取組	現 状 H29 年度実績値 (2017)	目標値 H33 年度 (2021)
食品表示における科学的検査の実施（検体／年）	4 0	4 0
食品表示巡回指導の実施（店舗数／年）	2 8 0	3 0 0
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）	4 2	4 0
食品衛生法に基づく食品等の収去検査の実施（検体／年）	7 5 0	7 5 0
野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理施設の監視指導率（％／年）	—	1 0 0

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付け、食品表示の点検等を行うとともに、卒業後も京都在住・在勤の方は、継続して「食の安心・安全協働サポーター」として活躍していただくよう協力要請しながら、体制を強化していきます。

*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付け、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

取 組	現 状 H29 年度実績値 (2017)	目標値 H33 年度 (2021)
きょうと食の安心・安全フォーラムの開催(回/年)	1	1
府民、食品関連事業者等との交流、意見交換(回/年)	5	5
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
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
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(登録人数)	—	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合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

取 組	現 状 H29 年度実績値 (2017)	目標値 H33 年度 (2021)
食の府民大学の講座の拡大(講座総数)	29	60
リスクコミュニケーションの開催(回/年)	16	20
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
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

取組	現 状 H29 年度実績値 (2017)	目標値 H33 年度 (2021)
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
食育実践優良事例の紹介、普及活動の実施 (回/年)	4	10
食べ残しゼロ推進店舗 (飲食店版) の認定拡大 (店舗数)	16	380
食べ残しゼロ推進店舗 (食品小売店版) の認定 (店舗数)	—	200
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、関係課と共有し、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。