

### 3 安心・安全の基盤づくり

食品の安全性を高水準で確保するため、生産から消費に至る工程の各段階に応じて食品関連事業者による安全性向上、安心感の向上のための生産・製造情報の提供や大学との連携、さらには環境に配慮した取組を促進します。

#### (1) 安全な食品の生産・製造・加工及び流通の確保

##### ア 農産物

地域の実態に応じた栽培ごよみに準じ、病虫害防除に対する効果的かつ適正な農薬使用の指導により、農薬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、農業生産工程管理手法(GAP)実践農家を育成します。

なお、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。

加えて、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の充実に働きかけるとともに、直売所における自主的な残留農薬分析の実施を支援します。

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、農薬や化学肥料の使用量低減のための試験研究機関の成果を速やかに生産現場に普及します。

さらに、学校、福祉施設等での地産地消を推進し、府民の食への安心感を高めます。

##### イ 畜産物

畜産農家を定期的に巡回指導し、家畜の飼養衛生管理基準の遵守を徹底するとともに、動物用医薬品の適正な使用を徹底します。

## ウ 水産物

水産養殖事業者への巡回指導を実施して動物用医薬品の適正な使用を徹底するとともに、販売事業担当者や水産加工事業所の役職員を対象とした講習会を開催します。

また、新たに二枚貝生産者に対する巡回指導も実施します。



二枚貝に係る巡回指導の様子

## エ 加工食品

業種ごとに作成した「京の食品安全管理プログラム」を普及するとともに、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、食品衛生指導員等と連携して、事業所における自主衛生管理運動を推進するとともに、食品関連事業所の巡回指導を実施します。



見張り番による衛生状態の調査

## オ 京のブランド産品等

京都こだわり農法（注5）によって生産され、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」の品目の拡大並びに機能性や栄養に着目した需要の拡大を目指します。

また、「京のブランド産品」ではないものの同様の農法により生産された農産物について、学校や福祉施設への供給を促進したり、市場、直売所等を通じて消費の拡大を目指す取組を支援します。



京マーク

（注5）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。

## 数値目標

取 組	現 状 (H20年度実績値)	目 標 (H24年度)
農薬講習会の参加者数 (人/年)	472	500
農薬管理指導士の認定者数(人)	802	900
認証GAP(第三者)件数(件)	1	5
自主的に青果物の残留農薬分析を実施する直売所数	0	15
水産養殖事業者の巡回指導件数(件/年)	20	25
二枚貝生産者への巡回指導件数(件/年)	0	15
食品衛生推進員又は食品衛生指導員による巡回指導件数(件/年)	5,070	5,500

### (2) 安心感向上のための取組

#### ア 生産・製造情報の提供

##### (ア) 農産物

トレーサビリティシステムを実施しているところですが、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ホームページで情報提供を行います。

##### (イ) 畜産物

牛肉のトレーサビリティシステムを適正に運用し、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、トレーサビリティシステムが確保された鶏卵・鶏肉を府民が購入できるよう、これらを取り扱う販売店を増やします。

耳標(個体識別番号が印字)を装着した牛



##### (ウ) 加工食品

府が定める水準の品質管理を行い、生産情報を開示する食品を登録するきょうと信頼食品登録制度の登録事業者の増加を目指します。



登録食品マーク

## イ 技術の開発と普及

食の安心・安全や地産地消、健康志向など消費者の関心の高まり、嗜好の多様化が進んでいる状況を踏まえ、農薬や化学肥料の使用量の削減、身体に良い機能性成分の探索など、府内産農林水産物の安心感と信頼感の向上につながる技術開発と普及を目指します。

## ウ 大学との連携

食の安心感を向上し、様々な情報を生活の中で実践するためには、単に安全性についての科学的知見に基づく知識を普及するだけでなく、食文化の伝承を行うとともに、食に関する事故の教訓を食の安心・安全に向けた取組につなげる必要があります。

そのために、京都にある大学の医学、食品・栄養学、農学、環境等の学部や研究室と連携して、食の安心・安全に関する知識の普及や長年の経験から生み出された生活の知恵を普及するための研究、さらに府民への還元に向けた取組を進めます。

### 数値目標

取 組	現 状 (H20年度実績値)	目 標 (H24年度)
ホームページによる情報提供品目数(品目)	14	16
トレーサビリティシステムの確保された鶏卵・鶏肉取扱店舗数(店)	21	50
きょうと信頼食品登録事業者等数(業者)	61	150



食品に含まれる成分を分析



化学肥料を減らす技術

(茶園に設置されたチューブによる点滴施肥)

### (3) 環境に配慮した食品生産等

#### ア 農産物

米や野菜については、農薬や化学肥料の使用量を減少させる栽培技術を活用し、土作りを基本にして総合的病害虫雑草管理を含めた京都こだわり農法を推進し、エコファーマーの認定件数を増やします。

また、茶については、全戸が生産履歴の記帳を行っているところですが、茶生産団体へ農薬や化学肥料の使用を抑えたより環境に配慮した茶栽培の推進について啓発していきます。

さらに、過剰施肥防止のための土壌分析を行うとともに、環境にやさしい技術の効果の確認等のため実証ほを各地に設置します。



エコファーマーのマーク

#### イ 水産物

水産養殖事業者に対して、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します。

#### ウ 食品製造

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。



エコ京都21のマーク

### 数値目標

取 組	現 状	目 標
	(H20年度実績値)	(H24年度)
京都こだわり農法による出荷量(t / 年)	2,302	2,400
エコファーマーの認定件数(件)	703	1,100
特別栽培米の栽培面積(ha)	683	1,000
水産養殖事業者の巡回指導件数(件 / 年)	20	25