

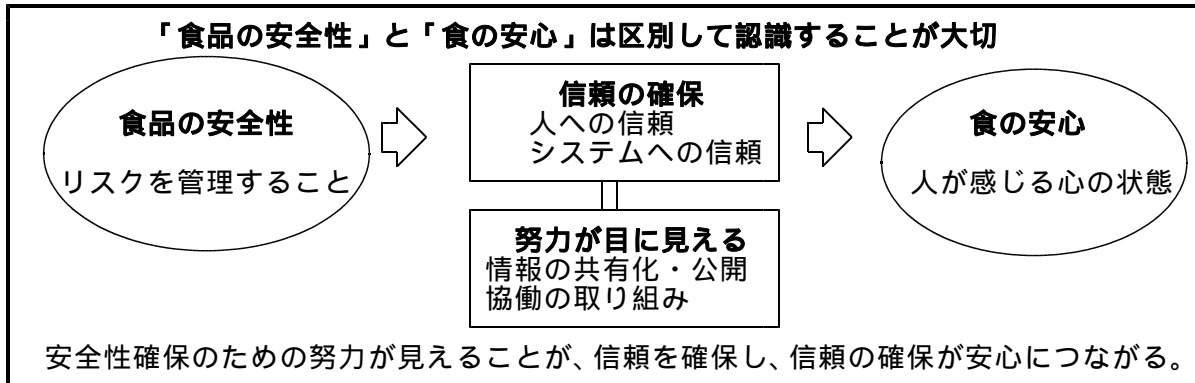
# きょうと食の安心・安全アクションプランについて

平成16年12月

食の安心・安全プロジェクト

## 趣旨

食品の安全性の確保は、府民共通の願いであることから、府内で生産・流通・消費される食品（農林水産物を含む。）についての安心・安全確保の取り組みを、府民の健康の保護が最も重要であるという基本的な認識のもとに、生産者・事業者、消費者、行政が協働して推進します。



## 現状と課題

### 「食」を取り巻く現状

消費者ニーズの多様化、外食や中食の拡大に伴う多様な加工食品の販売、食の国際化と輸入食品の増加による新たなリスクの増大

- 指定外添加物の食品使用問題、農薬の残留基準値を超えた輸入野菜問題、ダイエット食品いわゆる健康食品などによる健康被害問題、食品表示偽装問題の発生などによる食への不信・不安

BSE（牛海綿状脳症）や高病原性鳥インフルエンザ発生に伴う消費者の不安と風評被害

食品流通の広域化、食品製造の大規模化などによる大きな食品事故を生みやすい社会構造

### 4つの課題

- 1 新たなリスクに対応し、食品の生産・製造、流通における安全性を高水準で確保するためには、経験と勘に基づく従来型の管理から、科学的根拠に基づくリスク管理への転換が必要。
- 2 次々と発生する新たな問題に対して、「食品の安全性」を担保し、「食の安心」につなげるために、より効率的・効果的な監視・指導ができるよう、取り組みの工夫が必要。
- 3 生産者・事業者、行政が行っている「食品の安全性」確保の取り組みの充実と、その取り組みが見えるよう、情報公開や協働、施策への府民参画の機会・仕組みなどにより、「食の安心」につながる工夫が必要。
- 4 食の安心・安全の確保の取り組みは、生産から流通、消費の各段階ごとに行っているが、総合的・一体的な推進が必要。また、「もしもの時」の備えづくりが必要。

施策の基本方向 【4つの取り組み・3つの視点・3者の協働】

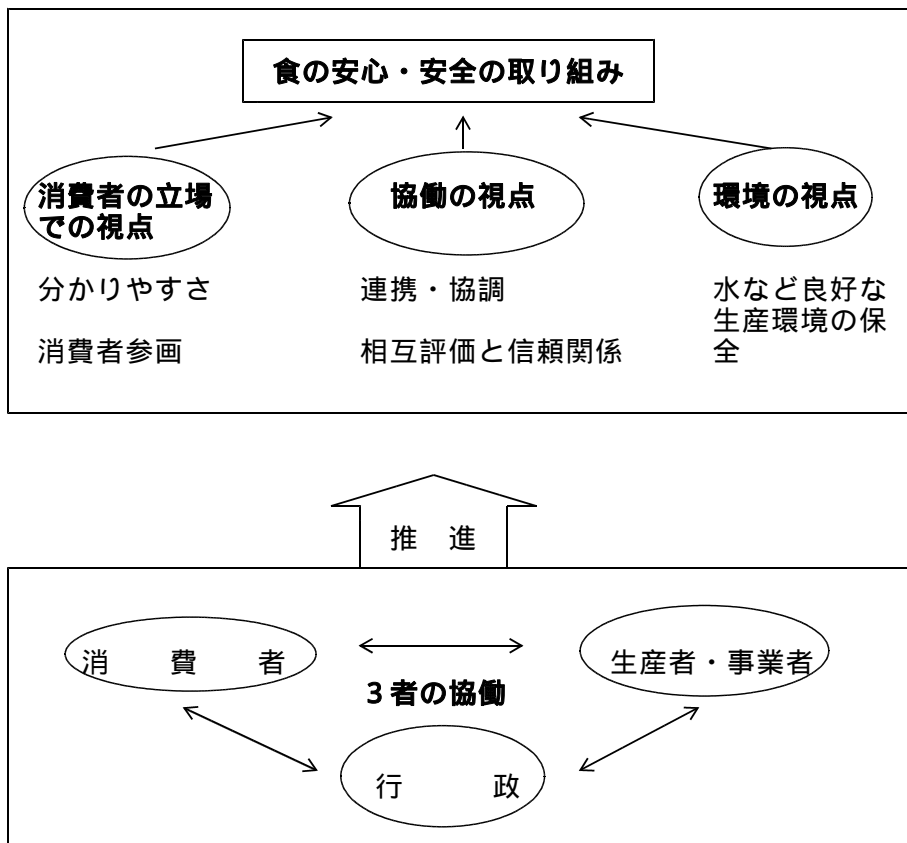
情報公開の促進を基本に、次の4つの取り組みを行う。

- 1 安全で環境に配慮した食品の生産・供給体制の確立
- 2 生産から消費まで一貫した監視・指導・検査システムの構築
- 3 リスクコミュニケーション(注1)の促進と府民参画
- 4 「食の安心・安全」の取り組みの総合的な推進体制の確立

(注1) リスクコミュニケーション  
食品の安全性に関する情報・意見の相互交換を、消費者を交えて、関係者の間で行うこと。

(施策の進め方)

食の安心・安全確保の取り組みを、「消費者」「協働」「環境」の3つの視点で、生産者・事業者、消費者、行政が、それぞれの責務と役割を果たすとともに、連携・協調して進めます。



## 重点施策 【16の施策】

### 1 安心・安全の基盤づくり 安全で環境に配慮した食品の生産・供給体制の確立

#### 安全な食品の生産・製造・加工、流通の確保

- ・生産者・事業者団体による農林水産物・食品の生産管理における「京都版HACCP」(注2)の構築を支援します。  
また、構築に当たっては「京ブランド食品認定事業」と十分な連携を図り、京都の伝統的な食品製造業や鶏卵等を中心に、生産者・事業者による京都版HACCPの導入の取り組みを促進します。
- ・トレーサビリティシステム(注3)などの生産・流通情報提供システムを、鶏卵鶏肉などの品目について戦略的に導入するよう、生産者・事業者の取り組みを促進します。

#### 生産者・事業者による自主衛生管理の促進

- ・「京都版HACCP」等に基づく衛生管理水準の向上と生産・製造情報の開示について、生産者・事業者による自主的な取り組みを促進します。
- ・「京の食“安全見はり番”」(食品衛生推進員)と消費者が協働して巡回指導等を行うなど、食品関係団体による自主衛生管理の取り組みを強化、促進します。

#### 人にやさしく環境に配慮した食品生産の推進

- ・食品生産におけるリサイクルを推進します。
- ・環境と調和のとれた農業生産活動を普及、推進します。
- ・土づくりを基本とした京都府独自の栽培方法(京都こだわり農法)を推進します

#### 京都府独自の登録制度等の創設

- ・「生産情報提供きょうと信頼食品登録制度」(仮称)(注4)を創設します。
- ・登録推進により、生産者等による「京都版HACCP」と情報開示の取り組みを促進します。

#### (注2) 京都版HACCP

中小規模の事業者にも取り組める、HACCPの考え方を取り入れた、京都府独自の衛生管理手法。

#### HACCP(危害分析重要管理点方式)

食品の安全性を高度に保証する衛生管理手法の一つで、食品製造業者が原材料の受入から最終製品にいたる一連の工程の各段階で発生する危害を分析し、その危害の発生を防止できるポイントを重要管理点として定め、重点的に管理することにより、製造工程全般を通じて製品のより一層の安全性を確保する手法。

#### (注3) トレーサビリティシステム

生産・製造・加工、流通・販売といった食品供給工程の各段階で、食品とその情報を追跡し、遡及できるシステムのこと。生産から販売へ食品の行先を追うことを追跡、販売から生産へ食品の履歴を遡ることを遡及という。

#### (注4) 「きょうと生産情報提供食品登録制度」(仮称)

京都版HACCPに基づき生産・製造され、更にもその生産・製造行程の情報が開示できる食品を「きょうと信頼食品」(仮称)として登録する制度。

## 2 安心・安全の担保 生産から消費まで一貫した監視・指導・検査システムの構築

### 食品衛生に対する監視・指導の充実・強化

- ・府民の意見を反映した食品衛生監視指導計画を策定し、監視・指導を行います。
- ・「食の安心・安全監視機動班」(仮称)を設置し、効果的に監視を行います。
- ・検査内容の高度化に対応し、検査機器を充実させます。

### BSE、高病原性鳥インフルエンザなどの予防対策、監視体制の強化・徹底

- ・家畜保健衛生所の施設整備と検査機能の強化を行います。

### 適正な食品表示の確保

- ・食品表示点検強化月間を設定します。
- ・生産者・事業者に対して食品表示制度の啓発を推進するとともに、「食品表示モニター」(仮称)を設置し、点検の強化を行います。

## 3 信頼づくり リスクコミュニケーションの促進と府民参画

### リスクコミュニケーション、情報共有化の推進

- ・「きょうと食の安心・安全意見交換会」(仮称)を定期開催します。
- ・「食の安心・安全セミナー」を開催します。
- ・IT(情報通信技術)を活用し、行政と消費者・生産者等が双方向の情報交流を行います。(京都府ホームページ「京の食“安心かわら版”」の拡充)
- ・E-mailなどITを利用して食中毒情報など食品危害情報等を迅速に提供します。
- ・食品衛生・表示監視結果など、食品の安心・安全情報を積極的に提供します。
- ・生産者、事業者、消費者団体等が取り組む「食」の安全活動(セミナーなど)を促進します。

### コンプライアンス(法令等の順守)の推進

- ・事業者によるコンプライアンス強化の自主的な取り組みを促進します。  
(例)事業者による自主的・継続的な取り組み(行動規範、行動指針の策定・実践)を支援するため、「事業者の社会的責任と行動指針の手引き」を作成、普及

### 「顔の見える関係」づくり

- ・地産地消の推進により、生産者・事業者と消費者の交流を促進します。

### 食に関する学習活動の推進

- ・年代等に応じた学習機会の提供と情報発信を行います。  
(例)若い世代を対象とした事業者・行政による情報発信
- ・消費者、生産者、事業者が一緒に学べる場をつくれます。

## 4 体制づくり 「食の安心・安全」の取り組みの総合的な推進体制の確立

### 総合的、一体的な府の推進体制

- ・生産から流通・消費に至る食の安心・安全対策を横断的に推進できるよう、府の体制を充実します。
- ・相談窓口機関と関係部局の連携を強化し、消費者の視点に立った「食」に関する総合的な対応ができるよう、相談窓口の充実を行います。

### 食の安全に対する危機管理の強化

- ・食に関する危機管理プログラムを作成するとともに、危機管理体制を整備します
- ・危機発生時における国との役割分担を明確化し、府県等を含めたネットワークの構築に努め、連携して対応します。

### 食の安心・安全対策における試験研究機関の取り組みと連携の強化

- ・府の試験研究機関の連携を強化し、食の安心・安全対策に取り組みます。
- ・大学、国、地方自治体試験研究機関と連携し、食の安心・安全の研究を進めます  
(例) 安心・安全な農林水産物生産に関する研究、簡易な残留農薬分析法開発、効果的なリスクコミュニケーションプログラムの開発等
- ・産・学・公連携によるトレーサビリティシステムなど、食の安心・安全確保対策へのIT活用技術の開発等を進めます。

### 「京都食の安心・安全推進条例」(仮称)等の検討

- ・食の安心・安全対策を府民協働で推進するため、さらに生産者・事業者による情報開示の促進や登録制度、府民からの危害情報等の申し出に対する確認調査など京都府独自の取り組みを行うため、その礎となる「食の安心・安全推進条例」(仮称)を検討します。

### 年度別行動計画の策定・評価による進行管理

- ・概ね3年間の年度別行動計画を策定し、毎年度、評価・見直しを行いながら進行管理を行います。