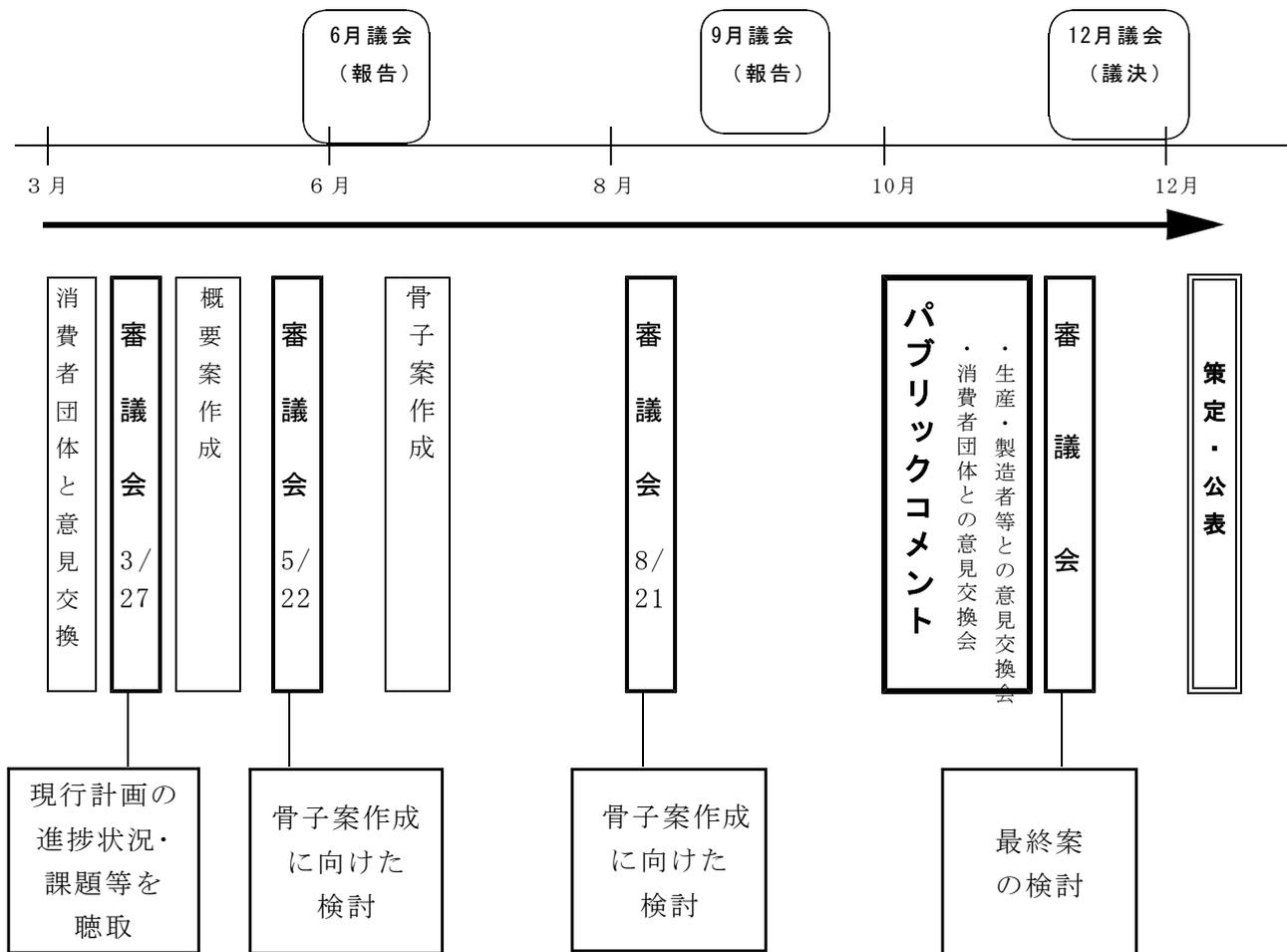


## 第5次京都府食の安心・安全行動計画（平成31～33年度） の策定について（案）

### 1 策定の根拠等

- ・ 京都府食の安心・安全推進条例第5条に基づき策定
- ・ 当該計画は、「京都府行政に係る基本的な計画の議決等に関する条例」に基づき、議会報告の上、府議会の議決が必要
- ・ 現在の行動計画（第4次・平成28年度～30年度）は平成30年度までの計画のため、次期計画を、平成30年度中に策定

### 2 策定スケジュール



（参考）京都府食の安心・安全推進条例～抜粋

（食の安心・安全行動計画）

第5条 知事は、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「食の安心・安全行動計画」という。）を定めるものとする。

2 食の安心・安全行動計画は、食の安心・安全の確保に関する施策の目標及び内容について定めるものとする。

3 知事は、食の安心・安全行動計画を定めるに当たっては、府民及び食品関連事業者の意見を反映させるために必要な措置を講じるとともに、第25条第1項に規定する京都府食の安心・安全審議会（第6項及び次章において「審議会」という。）の意見を聴かなければならない。

# 「第5次京都府食の安心・安全行動計画」の策定について

## 【行動計画の枠組】

### 第1章 食を取り巻く現状と課題

#### 1 食を取り巻く現状

##### (1) 国における食品表示法に基づく表示基準の改正やHACCPの制度化等

- ・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、全ての加工食品に原料原産地表示が義務化されたとともに、遺伝子組み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る。
- ・食品衛生法の改正が国会審議中であるが、全ての食品関連事業者はHACCPによる衛生管理が求められる予定

##### (2) 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、食に関する情報が氾濫するとともに、飛躍的に拡散度が高まり消費者の食の安全情報の選択が難しくなっている。また、食品関連事業者にとってはメリットもある一方、リスクも大きくなっている。
- ・修学旅行生や近年特に増加している外国人観光客等が、安心して京都の食を味わっていただけるような情報提供が必要となっている。

##### (3) 食品の偽装や食中毒等の発生

- ・食品の不適切表示や異物混入等による食品の自主回収、産地偽装や食中毒が引き続き発生している。
- ・豪雨災害の頻発や南海トラフ地震の発生が予想される中、避難所等での食中毒や食物アレルギー対応など食の安全確保が必要となっている。

##### (4) 少子高齢化等への対応

- ・少子化等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、日本食文化の継承が途絶えつつあることが懸念されている。
- ・高齢化の進展により、高齢者の食の安全確保とともに、健康長寿を支える食のあり方が求められている。
- ・社会全体で支え合う気運の高まりにより、子ども食堂や高齢者へのボランティアによる食事提供の場が増加している。

## 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消費者と生産者との交流会の開催等により、2千名を超える府民の参加（平成28～29年度）があり、食の安全への理解が進んでいる。
- ・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、府内産農林水産物や加工食品等に対する消費者の信頼感は向上している。
- ・食物アレルギーやムスリム食等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、食に制約がある府民や観光客等への対応が前進した。

### (2) 今後の課題

これまでの取組に加え、以下の課題への対応が必要

- ・原料原産地表示の義務化や HACCP の制度化について食品関連事業者や府民への普及・啓発・監視対応
- ・府内産の農林水産物や加工食品に関する食品関連事業者と府民の相互理解による信頼感のさらなる向上
- ・少子高齢化社会の進行に対応した食生活の改善と、衛生管理手法と両立させた食文化の伝承

## 第2章 計画の基本的な考え方

めまぐるしく変化する食を取り巻く状況に対応するため、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、「食の安心・安全基盤の強化」、「食の信頼感向上に向けた情報提供の強化と府民・食品関連事業者の参画拡大」、「監視・指導・検査の強化」の取組を通じて、府民の食に対する安心感を高めます。

## 第3章 取組の展開

### 1 食の安心・安全基盤の強化

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、中小規模の事業者が多い京都府の実情を踏まえ、安全性の向上と食料の安定供給に努める事業者の新たな制度等への対応を支援する等、食の安心・安全基盤を強化させます。

例えば、原料原産地表示義務化や HACCP 制度化への対応について、食品関連事業者等に対しきめ細やかなサポートをするとともに、環境負荷が少なく資源保護に配慮した食品の生産を支援します。

### 2 食の信頼感向上に向けた情報提供の強化と府民・食品関連事業者の参画拡大

食品関連事業者や京都府の食の安心・安全の取組や食文化等のわかりやすい情報提供により、府民が食について考える機会を増やすとともに、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し、食への信頼感と食品を大切にする意識を向上させます。

例えば、インターネット上で開校している「食の府民大学」等、ICTツールを活用した情報発信をする一方、消費者と食品事業者等が直接意見交換する場を増やします。

### 3 監視・指導・検査の強化

食品による健康被害の未然防止や適正な食品選択に資する等のため、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ます。

例えば、農薬の適正使用や食品表示の徹底等、生産現場での指導に加え、流通過程での衛生的な食品の取扱いについて、監視・指導等を強化していきます。

## 第4章 行動計画の管理・公表

食の安心・安全推進条例に基づいて、毎年、施策の実施状況の取りまとめ及び公表を実施

## 京都府食の安心・安全推進条例に基づく 「食の安心・安全行動計画の骨子」(案)

### I 行動計画策定の趣旨

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）第 5 条第 1 項の規定により、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計画（以下「行動計画」という。）を平成 19 年から 3 年ごとに定めています。

現在の第 4 次行動計画においては、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、京都ならではのきめ細やかなサポート、食品の生産現場や流通過程での監視、指導、検査の強化、信頼ある京都府産の農林水産物や食品を生産するための安心・安全の基盤づくりに重点を置いた取組を行っています。

次期行動計画の策定に当たっては、府民の健康の保護が最も重要であるとの基本的認識の下、最近の「食」を取り巻く情勢の変化にも対応した「平成 31 年度から 33 年度（2021）までの目標、施策等」を明らかにします。

### II 構成

- はじめに
- 第 1 章 食を取り巻く現状及び課題
- 第 2 章 計画策定の基本的な考え方
- 第 3 章 食の安心・安全に向けた取組の展開
  - 1 新たな制度等への適応力向上による食の安心・安全基盤の強化
  - 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の向上
- 第 4 章 行動計画の管理・公表

## 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) 国における食品表示法に基づく表示基準の改正や HACCP の制度化等

- 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全ての加工食品に原料原産地表示が義務化されるとともに、遺伝子組み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。
- 食品衛生法が改正され、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 2020 年 6 月 13 日までに施行）。

#### (2) 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、食に関する情報が氾濫するとともに、飛躍的に拡散度が高まり、消費者一人ひとりが求める「食の安全情報」の選択が難しくなるとともに、食品関連事業者にとっては SNS 等がメリットである一方、リスクも大きくなっています。
- 近年特に増加している外国人観光客や修学旅行生等が、宗教上やアレルギーなど食の制約を心配せず、安心して京都の食を味わっていただけのような情報提供が必要となっています。

#### (3) 食品の偽装や食中毒等の発生

- 食品の不適切表示や異物混入等による食品の産地偽装、自主回収や食中毒が引き続き発生しています。
- 豪雨災害の頻発や南海トラフ地震の発生が予想される中、避難所等での食中毒や食物アレルギー対応など食の安全確保が必要となっています。

#### (4) 少子高齢化・ライフスタイルの多様化等への対応

- 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、日本食文化の継承が途絶えつつあることが懸念されています。
- 少子高齢化の進展により、高齢者の食の安全確保とともに、健康長寿を支える食のあり方が求められています。

- 社会全体で支え合う気運の高まりにより、子ども食堂や高齢者へのボランティアによる食事提供の場が増加していますが、こうした活動の中での食中毒や食物アレルギーの発生が懸念されています。

## 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消費者と生産者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28～29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、食の安全への理解が進んでいます。

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、府内産農林水産物や加工食品等に対する消費者の信頼感は向上しています。

食物アレルギーやムスリム食等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、食に制約がある府民や観光客等への対応が前進しました。

### (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、以下の課題への対応が必要です。

- ・食品表示法に基づく全ての加工食品の原料原産地表示の義務化や食品衛生法のHACCPの制度化について食品関連事業者や府民への普及・啓発・監視対応
- ・府内産の農林水産物や加工食品に関する食品関連事業者と府民の相互理解による信頼感のさらなる向上
- ・少子高齢化・ライフスタイルの多様化に対応した食生活の改善と、新しい衛生管理手法と両立させながらの食文化の伝承

## 第2章 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、「新たな制度等への適応力向上による食の安心・安全基盤の強化」、「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 新たな制度等への適応力向上による食の安心・安全基盤の強化

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、伝統と高い技術を持った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制度等との融和を支援するとともに、食品による健康被害の未然防止や適正な食品選択の促進等のため、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するなど、食の安心・安全基盤を強化します。

### 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

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、府民が食について学び・考える機会を増やすとともに、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し、食文化、食品を大切にする意識や府内産食品への信頼性を向上させます。

### 第3章 食の安心・安全に向けた取組の展開

#### 1 新たな制度等への対応力向上による食の安心・安全基盤の強化

歴史・伝統と高い技術に培われた高品質な京都産食品の安定供給と安全性の向上を担う京都の食品関連事業者が、これらの新たな制度等に迅速かつ的確に対応できるよう支援し、信頼され続ける事業者の育成や信頼の農林水産物・加工食品の生産拡大等を進めます。

また、将来にわたり食料を安定供給するため、昨今の気候変動にも対応できるように試験研究に取り組みながら、持続可能な農業を推進します。

さらに、子ども食堂や高齢者サロン等みんなの居場所づくりなど地域の支え合いや交流活動の活発化によりボランティアによる食提供の機会が大幅に拡大していますが、これらの活動の中で食中毒や食物アレルギー等の未然防止に努めるとともに、宗教上の理由をはじめとして食に制約のある外国人観光客・在住者等が増加しており、京都府内において安心して京都の食を味わってもらえるようにしていきます。

昨今、豪雨や地震等が頻発していますが、このような災害等緊急時の食の安全確保対策も日頃から取り組んでいきます。

食品の安全性確保による府民の健康被害の未然防止や適正な食品選択に資するため、新たな制度にも迅速かつ的確に対応しながら、生産から流通までの各段階で、事業者による法令遵守の状況をしっかり監視します。

例えば、食中毒や、アレルギー物質の表示欠落・産地偽装などにより、府民の健康被害や食の信頼を損なう事案が引き続き発生していることから、京都府内において加工食品製造や食品調理等の現場への立入検査、流通食品の収去検査や食品表示の巡回調査等を実施し、食品衛生法や食品表示法をはじめ、関係法令に違反する不適切な対応や不正表示等を監視します。

このように食を取り巻く状況の変化に、行政、事業者、府民がそれぞれ対応できるよう、きめ細やかな支援により食の安心・安全基盤を強化します。

#### (1) 信頼ある食品関連事業者の育成

食品表示基準の改正による加工食品の原料原産地表示の義務化や、食品衛生法の改正により、原則全ての食品関連事業者にHACCPに沿った衛生管理が求められるなど、事業者が取り組むべき新しい制度がめまぐるしく導入・刷新されています。

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事業者全てが、伝統技術を守りながら、これらの法改正や新制度にスムーズに対応できるように、食品業界団体等連携した新たな制度推進の仕組みづくり

を行い、きめ細かく周知活動を行うとともに、人材育成などを支援し、自ら法令遵守に取り組む、信頼され続ける事業者の育成に努めます。

例えば、HACCPや食品表示に関する研修会や相談会を府内各地で開催します。

また、6次産業化や食品加工に取り組む農林漁業者がHACCPの制度化や適切な食品表示に対応し、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、食品表示リーダーの設置による自社内自主チェックの仕組みづくりのための「食品表示指導者」や農薬の取り扱いに精通した「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。

#### 数値目標

番号	取組	現 状 H29 年度実績値 (2017)	目標値 H33 年度 (2021)
①	HACCP、食品表示推進会議の設置と開催 (回/年)	—	4
②	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	20
③	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づくり (指導 者人数)	64	100
④	食品関連事業者向け HACCP 研修会の開催 (回/年)	25	25*
⑤	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
⑥	農薬講習会の開催 (回/年)	6	6
⑦	農薬管理指導士の養成 (人数)	820	900
⑧	自主的な残留農薬分析 (検体/年)	40	40

\* HACCP 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

持続可能な農業をめざし、環境にやさしい農業を推進するとともに、地球温暖化など気候変動にも対応できる品種の開発など試験研究を進め、府内産農林水産物の安定生産・拡大を支援します。

GAPの考え方を広めつつ、第三者認証GAP取得をめざす生産者を支援します。

また、エコファーマーの新規認定面積を拡大し、持続的な農業をより進めます。

さらに、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し、安心・安全な府内産農林水産物を将来にわたり安定供給できるよう、試験研究に取り組んでいきます。

#### 数値目標

番号	取組	現 状 H29 年度実績値 (2017)	目標値 H33 年度 (2021)
⑨	第三者認証GAP取得経営体の拡大(件)	17	50
⑩	環境にやさしい農業の推進面積(エコファーマーの新規認定面積)の拡大(ha/年)	113	100
⑪	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新規研究の実施(件/年)	1	2

### (3) みんなにやさしい食環境の整備

近年、地域での支え合いや交流の活動が盛んになり、「子ども食堂」や高齢者サロン等居場所づくりが増え、ボランティアによる食事提供の機会が加速的に増加しています。このような活動の中での食中毒や食物アレルギーによる事故を防ぐために、主催者やボランティア等が、研修会等を通じて、食に関する正しい知識を習得する機会を増やします。

また、昨今増え続ける外国人観光客の中には、宗教上の理由等により、食に制約のある方もおられ、今後も増えるとも言われています。このような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安心して京都の食を味わえるよう、使用食材等の情報を発信する飲食店等を増やすとともに、修学旅行生の食物アレルギー対応として取り組んできた飲食店等の食物アレルギー表示についても、引き続き受入施設に啓発していきます。

さらに、学校現場においても食物アレルギーを持つ児童・生徒一人ひとりに対応できるようプランを作成し、関係者で共有します。

数値目標

番号	取組	現 状 H29 年度実績値 (2017)	目標値 H33 年度 (2021)
⑫	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
⑬	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
⑭	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 (%)	90	100
⑮	きょうと 健康 おもてなし 食の健康づくり応援店 (店舗数)	458	700

(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ますが、さら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。

災害発生時には、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アレルギー対応はとても重要です。

また、原子力災害が発生した場合は、飲食物の安全性の確認と京都府産食品の風評被害の防止が必要になります。

そこで、災害等による緊急時に食に関して的確に対応できるよう、府民向けに緊急時に備えた食料備蓄や風評に惑わされないための正しい情報の選択や対応方法等について、平時から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

番号	取組	現 状 H29 年度実績値 (2017)	目標値 H33 年度 (2021)
⑯	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・安全な府内産農林水産物生産には、適正に製造・販売された飼料や農薬などの農林水産用資材を、生産者が適切に使用することが大前提です。

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、生産農家による日ごろ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。

さらに、世界的に抗菌薬（抗生物質）が効かない薬剤耐性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、畜水産分野での使用についても、慎重使用をさらに進めているところです。

そこで、農産物の生産農家に対しては、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。

畜産農家に対しては、伝染病の発生予防や早期発見のために、各種検査や飼養衛生管理の状況を点検を継続して行い、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します。

水産事業者についても同様に、水産物の安全性確保のための養殖事業者への巡回や貝毒検査のほか、全ての水産事業者に対し飼料や動物用医薬品の適正使用等について指導します。

生産資材についても、農薬販売店に対する店頭での陳列状況や表示、在庫管理等を巡回調査、また、肥料や飼料の製造・販売業者に対し、製造・販売状況や、記録とその保管状況について確認・指導します。

#### 数値目標

番号	取組	現 状 H29 年度実績値 (2017)	目標値 H33 年度 (2021)
⑰	農薬使用者に対する使用指導（回／年）	1 7 5	2 0 0
⑱	全畜産農家に対する動物用医薬品等の適正使用指導（％）	1 0 0	1 0 0
⑲	全水産事業者に対する動物用医薬品等の適正使用指導（％）	1 0 0	1 0 0
⑳	農薬販売店への巡回調査の実施（件／年）	1 9 9	2 5 0
㉑	肥料生産業者への立入調査（件／年）	6	1 0
㉒	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、食品衛生法に基づき流通食品

の検査・監視を行います。

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、アレルギー表示や賞味期限表示の欠落や誤表示は、健康被害を招く恐れがあります。

そこで、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食品営業施設の監視や、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、関係部局で連携し、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、残留基準値超過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、近年、野生鳥獣害対策の一環で、野生鳥獣肉を食肉としての利用が進められていることから、野生鳥獣肉を扱う食肉処理施設への監視・指導を実施します。

#### 数値目標

番号	取組	現 状 H29 年度実績値 (2017)	目標値 H33 年度 (2021)
②③	食品表示における科学的検査の実施（検体／年）	4 0	4 0
②④	食品表示巡回指導の実施（店舗数／年）	2 8 0	3 0 0
②⑤	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
②⑥	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
②⑦	野生鳥獣肉取り扱い食肉処理施設への監視指導率（％）	—	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

食に関する情報が氾濫している状況であり、正しい食情報の選択が難しくなっていますので、府民が食について学び・考える機会を増やし、府民一人ひとりが自ら求める情報を適切に選択できる力を養います。

また、府民に生産現場での HACCP 等安心・安全の取組が十分知られていないことから、的確に情報提供するとともに、府民と事業者の意見交換や交流の場を設け、府内産食品に対する信頼感の向上と府民が求める商品づくりに反映していきます。

さらに、少子高齢化の進行やライフスタイルの多様化により、日本食文化の伝承が途絶えるとともに、日々の暮らしにさまざまな食品が溢れている中、食への興味や感謝の気持ちが薄れることが懸念されます。そこで、京都ならではの食文化や「もったいない」精神による食を大切にする意識を向上させるとともに、次世代につなぐ取組を進めます。

### (1) 府民へのわかりやすい情報発信と学習環境の充実

インターネットやSNS等ICTの発達・普及により、食に関する情報が豊富、というよりは氾濫している状況であり、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、正しい食情報の選択が難しくなっていますので、府民が食について学び・考える機会を増やし、府民一人ひとりが自ら求める情報を適切に選択できる力を養います。

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・ラジオや新聞・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。府民に正しい情報をきめ細やかに届けるために、これら様々な媒体を活用し、わかりやすく情報発信します。

特に、忙しい子育て世代や働き盛りの世代が、時間や場所にとらわれず情報入手ができるよう、インターネット上の講座「食の府民大学」を充実させます。

また、府民に関心の高いテーマや、食の安心・安全に関する最新の知見、食品関連事業者が取り組むべきことなど、情勢やターゲットにあわせたリスクコミュニケーションを開催します。

数値目標

番号	取組	現 状 H29 年度実績値 (2017)	目標値 H33 年度 (2021)
⑳	食の府民大学の講座の拡大（講座数）	29	50
㉑	リスクコミュニケーションの開催（回／年）	16	15
㉒	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
㉓	SNS等を活用した食情報の発信（回／年）	—	24

（２）府民と事業者の交流促進と府民参画

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「生産者と消費者の意見交換会」、「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、府が実施している様々な取組について、消費者団体と意見交換を定期的に開催し、府の施策に反映していきます。

さらに、食の安心・安全に関する情報を身近な人に発信したり、食品表示の誤りを日ごろの生活の中で見張っていただく「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。

また、新たに学生の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・安全応援隊員（仮称）」の登録制度を創設します。

数値目標

番号	取組	現 状 H29 年度実績値 (2017)	目標値 H33 年度 (2021)
㉔	きょうと食の安心・安全フォーラムの開催(回/年)	1	1
㉕	消費者、生産者等との交流・意見交換（回／年）	5	5
㉖	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	4
㉗	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
㉘	学生等による食の安心・安全応援隊員（仮称）の養成（延人数）	—	100

### (3) 京都ならではの食文化と「もったいない精神」の次世代への継承

京都には京野菜や漬物、ゆば、豆腐、日本酒といった、伝統に裏打ちされ、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」に代表される日本食文化が根付いています。

その一方で、少子高齢化の進行やライフスタイルの多様化により私たち一人ひとりの食生活も様々なものとなり、伝統的な京都の食文化に親しむ機会が減っており、日本食文化の伝承が途絶える懸念があります。

また、食品が手軽に入手できる現代においては、食への興味や感謝の気持ちが薄れ、食べ残しやまだ食べられるのに賞味期限切れなどにより捨てられる食品が大量に発生しています。

京都ならではの食文化や「もったいない精神」による食を大切にする意識を向上させるとともに、次世代にしっかりつなぎ、府民が将来にわたって豊かで健康な食生活が送れる取組を進めます。

例えば、「きょうと食いく先生」による食文化伝承の授業や、食育の優良事例を広く紹介・普及し、子ども達や若者世代が実践できるよう支援します。

また、食品ロス削減を進める飲食店や小売店を認定し、食品ロスの削減をさらに進めます。

#### 数値目標

番号	取組	現 状 H29 年度実績値 (2017)	目標値 H33 年度 (2021)
③⑦	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
③⑧	食育実践優良事例の紹介・普及活動の実施 (回/年)	4	10
③⑨	食べ残しゼロ推進店舗の認定拡大 (店舗数)	16	100
④⑩	食品ロス削減に協力する企業の認定 (小売店舗数)	—	50
④⑪	食育宣言を行い、健全な食生活をおくる府民 (人/年)	2,079	2,000

#### (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、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することにより、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

食の安心・安全推進条例に基づいて、毎年、施策の実施状況の取りまとめ、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。

## 第5次京都府食の安心・安全行動計画における数値目標(一覧)

第5次計画	具体的な取組		現状 2017 (H29)	目標 2021 (H33)	主な担当課		
	5次	4次					
1 新たな 安心度・等 安全への 基盤 強化による	(1) 信頼ある食品関連事業者の育成	①	①	HACCP、食品表示推進会議の設置と開催(回/年)	—	4	食の安心・安全推進課
		②	④	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	20	食の安心・安全推進課、健康対策課、生活衛生課
		③	④⑥	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づくり(指導者人数)	64	100	食の安心・安全推進課
		④	④	食品関連事業者向けのHACCP研修会の開催(回/年)	25	—	生活衛生課
		⑤	④	6次産業化に取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	食の安心・安全推進課
		⑥	⑦	農業講習会の開催(回/年)	6	6	食の安心・安全推進課
		⑦	③⑨	農業管理指導士の養成(人数)	820	900	食の安心・安全推進課
		⑧	③⑧	自主的な残留農薬分析(検体/年)	40	40	農産課
	(2) 持続可能な農業の推進と食料の安定供給	⑨	③⑥ ④⑦	第三者認証GAP取得経営体の拡大(件)	17	50	農産課
		⑩	④④	環境にやさしい農業の推進面積(エコファーマーの新規認定面積)の拡大(ha/年)	113	100	農産課
		⑪	④	気象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新規研究の実施(件/年)	1	2	流通・ブランド戦略課
	(3) みんなにやさしい食環境の整備	⑫	④	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	食の安心・安全推進課
		⑬	②①	インバウンドの食のおもてなし研修会の開催(回/年)	4	5	食の安心・安全推進課
		⑭	④	食物アレルギーのある児童・生徒への個別の取り組みプランの作成(%)	90	100	保健体育課
		⑮	①⑥ ②⑩	きょうと 健康 おもてなし 食の健康づくり応援店(店舗数)	458	700	健康対策課
	(4) 緊急時の食の安心・安全確保のための対応力の向上	⑯	④	緊急時の食に関する対応研修会の開催(回/年)	—	5	食の安心・安全推進課
	(5) 生産現場等の監視・指導	⑰	②②	農薬使用者に対する使用指導(回/年)	175	200	食の安心・安全推進課
		⑱	②④ ②⑤ ②⑥	全畜産農家に対する動物用医薬品等の適正使用指導(%)	100	100	畜産課
		⑲	②⑦ ②⑧ ②⑨	全水産事業者に対する動物用医薬品等の適正使用指導(%)	100	100	水産課
		⑳	④	農薬販売店への巡回調査の実施(件/年)	199	250	食の安心・安全推進課
		㉑	②③	肥料生産業者への立入検査(件/年)	6	10	食の安心・安全推進課
		㉒	④	飼料等製造業者、販売業者への立入検査(件/年)	11	13	食の安心・安全推進課
		(6) 流通段階の監視・指導	㉓	③②	食品表示における科学的検査の実施(検体/年)	40	40
	㉔		③③	食品表示の巡回調査の実施(店舗数/年)	280	300	食の安心・安全推進課
	㉕		③⑩	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)	42	40	生活衛生課
	㉖		③①	食品衛生法に基づく食品等の収去検査の実施(検体/年)	750	750	生活衛生課
	㉗		④	野生鳥獣肉取り扱い食肉処理施設への監視指導率(%)	—	100	生活衛生課

第5次計画		具体的な取組		現状 2017 (H29)	目標 2021 (H33)	主な担当課	
		5次	4次				
2 食の信頼感向上に向けた情報提供と 府民の食に関する選択力向上	(1) 府民へのわかりやすい情報発信と学習環境の充実	⑳	㉑	食の府民大学講座の充実(講座数)	29	50	食の安心・安全推進課
		㉑	㉒ ㉓ ㉔	リスクコミュニケーション等の開催(回/年)	16	15	食の安心・安全推進課
		㉒	㉑	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	食の安心・安全推進課
		㉓	㉔ ㉕	SNS等を活用した食情報の発信(回/年)	—	24	食の安心・安全推進課
	(2) 府民と事業者の交流促進と府民参画	㉖	㉗	きょうと食の安心・安全フォーラムの開催(回/年)	1	1	食の安心・安全推進課
		㉗	㉘	消費者、生産者等との交流・意見交換(回/年)	5	5	食の安心・安全推進課
		㉘	㉙	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	4	食の安心・安全推進課
		㉙	㉚	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	食の安心・安全推進課
		㉚	—	学生等による食の安心・安全応援隊員(仮称)の養成(延人数)	—	100	食の安心・安全推進課
	(3) 京都ならではの食文化と「もったいない」精神の次世代への継承	㉛	—	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	食の安心・安全推進課
		㉜	—	食育実践優良事例の紹介普及活動の実施(回/年)	4	10	食の安心・安全推進課、文教課、保健体育課
		㉝	—	食べ残しゼロ推進店舗の認定拡大(店舗数)	16	100	食の安心・安全推進課
		㉞	—	食品ロス削減に協力する企業の認定(店舗数)	—	50	食の安心・安全推進課
		㉟	㊱	食育宣言を行い、健全な食生活をおくる府民(人/年)	2079	2000	食の安心・安全推進課

## 平成30年度第1回食の安心・安全審議会（5月22日）委員意見

御意見	対応案	該当箇所
○食を取り巻く現状と課題		
HACCPの制度化について、正しく認識した上で、言葉の使い方等注意を払い記載を。	HACCPの制度化については、具体的な政省令がまだ示されていませんが、全ての食品関連事業者が対応できることを前提に記載しています。	(検討素案) 第1章の1の(1) 「食を取り巻く現状及び課題」 同章の2の(2) 「今後の課題」
○第4次行動計画の成果と課題		
成果として、「リスクミ等を開催し、2千名を超える参加」とあるが、それをもって理解が進んでいると言えるのか。どう広げていくかまで考える必要がある。	リスクコミュニケーション参加者アンケートから「理解が深まった人」の割合など、具体的に示しています。	(検討素案) 第1章の2 (1) 成果
○取組の展開		
条例の基本理念である、「府民の健康の保護が最も重要」であり、「生産から消費に至る各段階に応じた必要な措置を実施」を念頭において計画の策定を。	「府民の安心・安全」を最優先とし、「おもてなし」や「グローバル化への対応」は縮小しています。 一方、監視・指導の強化を含め、信頼ある事業者づくりを重点項目としています。	第5次計画全体の考え方
柱の推移として「～の強化」とあるものは、今までの取組に加え更に充実した取組を実施していただきたい。	行政として実施すべき監視・指導・検査は引き続きしっかりと実施しながら、情勢に応じた新しい取組を追加しています。	目標を掲げ新しく取り組むもの ①、④、⑤、⑪、⑫、⑭、⑮、⑯、⑳、㉒、㉔、㉖～㉘

<p>全体的に府民は受け身の計画となっている。消費者自らが積極的に学習出来る場、意識を向上させる場を増やす取組が必要</p>	<p>取組の柱として「府民の食の選択力向上」に取り組むこととし、食の府民大学の充実や食の安心・安全フォーラムや意見交換会やリスクコミュニケーションを開催し、府民自らが食について学び・考える機会を増やします。</p>	<p>2－(2) 「府民の事業者の交流促進と府民参画」 ⑳～㉔</p>
<p>第4次計画の柱の一つである「京都ならではのきめ細やかなサポート」が、次期計画では基盤の強化の中に入っている。もう一度柱として出していただきたい。</p>	<p>柱としては打ち出していないが、具体的な取組としては引き続き実施し、きめ細かく対応します。</p>	<p>1－(3) 「みんなにやさしい食環境の整備」 ⑬、⑮</p>
<p>前回審議会で出された、「原発事故への対応」、「SDGsの視点」、「自然災害への対応」、「マイクロプラスチック等新しい課題への対応」といった意見がはっきりと盛り込まれていない。</p>	<p>原発への対応は、自然災害も含め、緊急時への備えとして具体的な取組に加えます。 SDGsは大きな課題。具体的な取組としては、持続可能な農業の推進や、食品ロス削減の取組を挙げており、これらの実践がSDGsにつながるものとなると考えています。 マイクロプラスチック等新しい知見については、情報収集に努めます。</p>	<p>1－(2) 「持続可能な農業の推進と食料の安定供給」 ⑨、⑩、⑪  2－(3) 「京都ならではの食文化と「もったいない」精神の次世代への継承」 ⑳、㉑</p>
<p>「府民の食に対する安心感を高める」とある。京都産は安心だと認識され、京都産を選んでもらえるような計画を。</p>	<p>京都産の農林水産物や加工食品が安心だと認識されるよう、①事業者の育成、②府民交流による消費者への取組の発信を実施していく</p>	<p>1－(1) 「信頼ある食品関連事業者の育成」 ①～⑧</p>

	ことが重要と考えます。	2 - (2) 「府民の事業者の交流促進と府民参画」 ⑳、㉓
リスク等により府民の知見を高めるとともに、自治体職員のスキルアップも必要	特に緊急時の備えとして、自治体や団体職員向けの研修会を新たに加え、実施していきます。	1 - (4) 「緊急時の食の安心・安全確保のための対応力向上」 ⑯
「少子高齢化」への対応について、食の計画になじむのか疑問。また、現状としてあげてはいるものの、取組の展開へは具体的に盛り込まれていないため中途半端に感じる。	府民が健康的な食生活を実践し、自ら健康長寿に向け取り組むことが、府民の安心・安全につながると考えています。 京都ならではの食文化の伝承や食情報の発信を通じて少子高齢化へ対応を進めたいと考えます。	2 - (1) 「府民へのわかりやすい情報発信と学習環境の充実」 ㉔～㉖  2 - (3) 「京都ならではの食文化と「もったいない」精神の次世代への継承」 ㉗、㉘
原料原産地表示義務化、HACCP 制度化への対応について、事業者への啓発、指導の徹底を。	食品表示や HACCP の事業者向け講習会や相談会等を開催し、きめこまかくサポートします。	1 - (1) 「信頼ある食品関連事業者の育成」 ①～⑤
TPP等による国際的な物流の加速に伴う遺伝子組み換え食品の表示の問題共有を。	遺伝子組み換え食品の表示については現在検討中ですが、リスクコミュニケーション等を通じて、遺伝子組み換え食品の表示の現状等を伝えていきたいと考えています。	2 - (1) 「府民へのわかりやすい情報発信と学習環境農充実」 ㉙
健康食品への依存度が高まっている事を懸念している。健康食品に頼らないでバランス良い食事をするような取組が必要	リスクコミュニケーションや講習会等を通じて健康食品についての正しい情報を発信します。 健康食品については、食の府民大学の講座もアップしているところです。 また、食文化の伝承を通じ	2 - (1) 「府民へのわかりやすい情報発信と学習環境農充実」 ㉔、㉙  2 - (3) 「京都ならではの食文化と「もったいない」精神の次

	て、健全な食生活を営む府民を増やす取組を実施します。	世代への継承 ⑳、㉑、㉒
グローバル化が進展する中で、京都の食として何を目標そうとしているのかを鮮明に。	府民の健康保護を最優先とし、京都府内の事業者が新しい制度にスムーズに対応できるための支援や、府民が手にする流通食品の監視、京都の食文化を次世代に継承していくことが大切と考え、第5次行動計画の構成を考えています。	行動計画全体の構成
消費者がどう意識を高めるか、消費者側への視点も。相談等の強化はあくまで生産者への支援であり、消費者も相談できる窓口を。	消費者に対しては、リスクコミュニケーションや研修会等を通じて、情報発信し、食について考える機会を設け、その中で相談できる窓口を紹介していきたいと考えます。	2 - (1) 「府民へのわかりやすい情報発信と学習環境の充実」 ㉓～㉕
消費者は、中国産には敏感だが、京都産は安心と認識している。食の安心・安全より栄養バランスへの関心が高い。	消費者が京都産の食品について、さらに信頼感を持っていただけるよう、事業者の育成に努めます。 また、府民が健全な食生活を営めるよう、日本の食文化の良さを伝えていきます。	1 - (1) 「信頼ある食品関連事業者の育成」 ① ～ ⑧  2 - (3) 「京都ならではの食文化と「もったいない」精神の次世代への継承」 ㉖、㉗、㉘
災害への対応は大切。どの段階でどのような対応をするのか考えておく必要がある。	災害時の対応については、緊急時の備えとして、自治体や団体職員向けの研修会を新たに加え、実施していきます。	1 - (4) 「緊急時の食の安心・安全確保のための対応力向上」 ⑩
「京都ならではの」の視点が	一例として、第5次行動計	1 - (1)

<p>必要。そのために、全国、近隣府県と比較しての現状分析を。</p>	<p>画策定にあたり、柱の1つが、食品表示やHACCPへのスムーズな対応と考えています。</p> <p>京都府内には、伝統的な技術で高品質な食品を製造する小規模な事業者が多くあるので、新しい制度に対応できるようきめ細かくサポートしたいと考えています。</p> <p>また、日本でも屈指の観光地として、国内外の観光客への配慮も継続して進めたいと考えています。</p>	<p>「信頼ある食品関連事業者の育成」 ①～⑧</p> <p>1－(3) 「みんなにやさしい食環境の整備」 ⑬、⑮</p>
<p>少子高齢化とあるが、子ども・高齢者への施策だけではなく、食生活が乱れがちな学生な等若者への支援も必要</p>	<p>若者の食への意識向上は課題と認識しています。</p> <p>時間にとらわれず学習できる「食の府民大学」の充実のほか、新たに「食の安心・安全応援隊（仮称）の養成」に取り組むなど、若者向けの取組も進めます。</p>	<p>2－(1) 「府民へのわかりやすい情報発信と学習環境の充実」 ⑳、㉑</p> <p>2－(2) 「府民の事業者の交流促進と府民参画」 ㉒</p>

京都府食の安心・安全行動計画の推移

