

## 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。