

## 京都府食の安心・安全推進条例に基づく 「京都府食の安心・安全行動計画」の改定について

平成27年7月  
農林水産部

「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を総合的かつ計画的に推進するための計画で、平成19年から3年ごとに定めています。

今般、次期（第4次）行動計画を、これまでの取組みの成果を踏まえ、今後想定される情勢の変化にも対応することとし、検討しております。

今後、更なる検討を加えて、骨子案として取りまとめ、9月議会において御報告させていただきます。

### 【改定の概要】

#### 1 根 拠

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）

#### 2 計画期間

3年間（平成28～30年度）

#### 3 スケジュール

○骨子案：9月

○パブコメ：10月

○最終案：12月

### 【第3次行動計画までの成果と今後の課題等】

#### 〈成果〉

- ・食品中の放射性物質に対する不安は、流通食品や府内産農林水産物の検査やリスクコミュニケーションにより、落ち着いてきている。
- ・食品関連事業者等の取組により、府内産農林水産物や加工食品に対する消費者の安心感は向上。

#### 〈課題等〉

##### ○ 新たな課題

- ・和食の無形文化遺産登録による食への関心の高まり、外国人観光客の増加、「食」のグローバル化の進展、農林水産物や食品の輸出気運の高まり等への対応
- ・食品の産地偽装や高級レストラン等におけるメニュー偽装や食品表示法施行を受けた対応

##### ○ 強化すべき対策

- ・健康志向の高まりへ対応し、機能性食品、健康食品等に関する指導、監視強化と正しい知識の普及
- ・情報氾濫、信頼できる情報の取捨選択の困難さが増大する中で、府民が主体的に食生活を営めるよう、新たなICT技術を活用した分かりやすい情報の提供

## 【第4次計画における取組の展開（案）】

### ① 国内外に向けた食の安心・安全情報提供の強化

生産から加工、販売までの京都の事業者が積み重ねてきた京都ならではの食の安心・安全の取組に係る情報を、消費者、大学生、府内に滞在する外国人や修学旅行生を含む観光客、府内産農林水産物や加工食品の輸出に関心のある団体・企業等へ、対象者に応じて多様な媒体で提供

[主な取組]

- ・京都こだわり農法やきょうと信頼食品登録制度、食品の検査・監視など食品関連事業者や京都府の食の安心・安全の取組を広報媒体、行催事、ICT等により情報提供

### ② 府民の学習・実践の支援

府民が食の安心・安全について主体的に学習し、習得した知識を日常の食生活で活用できるよう支援

[主な取組]

- ・食品の生産・加工から販売・消費にわたる過程や環境・健康の視点から体験・学習できる食育の推進
- ・消費者と事業者等が意見交換を行うリスクコミュニケーション開催

### ③ 監視・指導・検査の強化

生産・製造された食品の安全性を確保するとともに流通食品の適正表示を徹底するための監視、指導、検査、相談等を実施

[主な取組]

- ・食品中の細菌、残留農薬、食品添加物など食品衛生に関する監視・指導や生産農場における予防対策の徹底
- ・食品表示講習会の開催や相談窓口の充実、食品表示パトロールによる監視などによる食品の適正表示の推進

### ④ 安心・安全の基盤づくり

食品の生産から消費に至るフードチェーンにおいて、安全性の向上と食料の安定供給に努める生産者・事業者を支援

[主な取組]

- ・農産物の生産工程管理手法（GAP）や京都こだわり農法などを実践する農家への支援、生産者に対する巡回等による家畜伝染病対策の強化
- ・加工食品の品質管理向上と情報提供を行う食品事業者に対する支援として、ICT技術等を活用した新たな食の安心・安全システムを検討する。

## 食品表示説明会の開催について（報告）

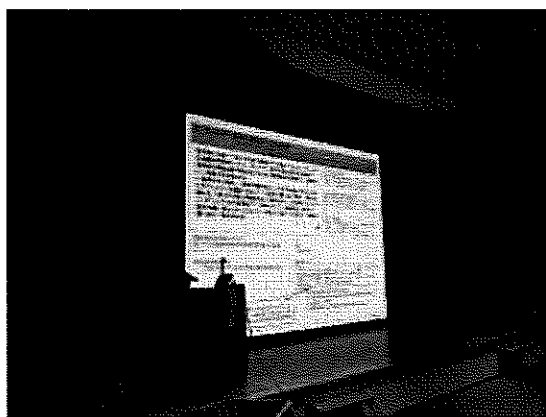
平成27年7月  
食の安心・安全推進課

平成27年4月1日に食品表示法が施行されたことを受け、京都府・京都市共催で消費者庁から講師を招き、食品表示説明会を開催しましたので報告します。

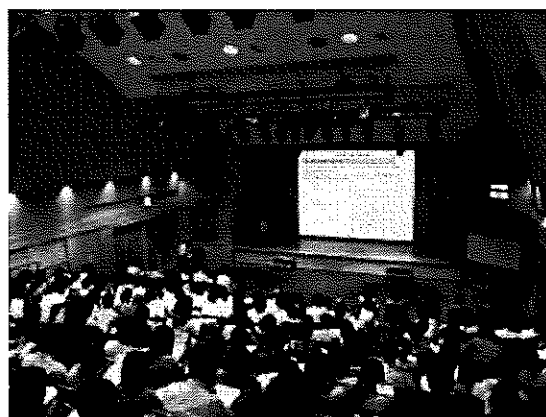
4月以降、食品関連事業者からの問い合わせや出前語らいの要請が増加しており、今後とも事業者の法への対応を促すため、京都府担当者が講師となり、府内各地で説明会を開催する予定です。

### 記

- **日 時**：平成27年7月21日（火）13時30分～16時00分
- **会 場**：ハートピア京都（京都市中京区）
- **参加者**：京都府内の食品関連事業者等 189名
- **内 容**：
  - 1 食品表示基準について（消費者庁）
  - 2 景品表示法について（府民生活部消費生活安全センター）
  - 3 質疑応答（消費者庁）
- **参加者からの感想・意見**：
  - ・従来からの変更点をピックアップしていただいたので、ポイントが分かりやすかった。
  - ・表示方法の具体的な実例を挙げての説明会開催を希望します。
  - ・質問に対する具体的な対処法が分かる相談会のような場を設けていただけるとありがたいです。（約83%の参加者が「参考になった」と回答しました。）



消費者庁食品表示企画課  
石丸総括課長補佐



メモを取りながら  
熱心に聴講する参加者

## 「きょうと地産地消セミナー」開催について（報告）

平成27年8月  
食の安心・安全推進課

去る8月10日(月)、ガレリアかめおか(亀岡市余部町)で、府内直売所等を対象に「地域のよさを活かした付加価値の高い地産地消の取組」をテーマにセミナーを開催しました。

有限会社せいわの里(三重県多気郡多気町)北川静子氏からは、地域資源を活かした加工品作りや農村レストラン経営等の事例について講演いただき、南丹保健所津田主任及び当課の堀川主事から、食品表示法施行に伴う食品表示の変更について説明しました。

参加者からは、「山奥で人が訪れにくいところでも熱意と工夫があれば、農村ビジネスはできる。自分の地域はどうしようもないなんて言ってもらえない。」や「今回学んだ加工表示の変更点を他の生産者に伝えたい。」などの意見がありました。

### 記

- 主 催 京都府・JA京都中央会・農業会議
- 開催場所 ガレリアかめおか (亀岡市余部町)
- 参加者 府内直売所開設者・関係者100名

講演Ⅰ 「せいわの里 まめや」は今日も元気です！  
～地域を巻き込んだ農村ビジネスの運営術～  
講師 (有)せいわの里 代表取締役 北川静子氏



- ◆お年寄りの知恵、そこに暮らす人々の力、美味しい食材など地域には多くの宝がある。それらを生かし、農村レストランや直売所を運営している。
- ◆昔なら当たり前前の食事や加工品も、今ではそこでしか味わえない味となっている。
- ◆今は、地域の若者も巻き込みながら、取組を次世代に伝える活動も取り組んでいる。

講演Ⅱ 「食品表示法で食品表示のここが変わる！！」  
講師 南丹保健所環境衛生室 津田 美貴主任  
食の安心・安全推進課 堀川 修 主事

◇平成27年4月施行の食品表示法について  
食品表示に係る旧法(JAS法、食品衛生法、  
健康増進法)との変更点を説明。

◇生鮮食品を中心に表示方法について確認。



## 「食育シンポジウム」の開催結果について

平成27年8月13日  
食の安心・安全推進課

約230名の参加の中、山下副知事のあいさつで始まった食育シンポジウム（府・大阪ガス（株）・きょうと食育ネットワーク主催）は、三國清三氏の実体験を交えた和やかな講演、熱心なパネルディスカッションと進みました。アンケートでは85%が大変満足または満足と回答していたほか、「食育は“しなければならない”ではなく“難しくないもの”であることを再確認出来た。」や「食育とは何か、なぜ必要かを考えさせられた。家庭で子どもと共に食を通じて様々なことを感じあえる時間を大切にしていきたい。」などの意見がありました。

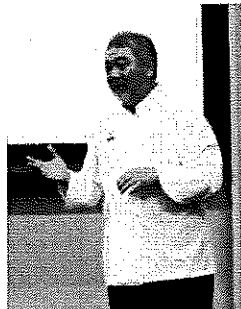
記

【開催日時】平成27年8月8日（土）13:00～16:00  
【開催場所】京都リサーチパーク4号館 バズホール



（基調講演）「フレンチシェフが実践する食育」

【報告者】オテル・ドゥ・ミクニ オーナーシェフ 三國 清三 氏



- ・味覚を鍛えることが子ども達の五感を刺激し、「思いやり」や「慈しみ」を育てる。
- ・食育は“気づき”が大切である。
- ・気付くことが出来れば、何歳からでも食育を始めるには遅くない。

（パネルディスカッション）「私が〇〇〇で次世代に伝えたいこと」

【パネリスト】基調講演講師 三國 清三 氏、山ばな 平八茶屋 代表取締役社長

園部 晋吾 氏、佛教大学 社会学部現代社会学科 准教授 村瀬 敬子 氏

【コーディネーター】龍谷大学 農学部食品栄養学科 教授 伏木 亨 氏

〈園部氏〉

日常の食事の中で家族で交わす会話こそがまさに食育である。

〈村瀬氏〉

食環境は簡素化されているが、母親に対する期待は大きい。今後の食育は、母親に今以上の負担をかけないことが重要である。

〈伏木氏〉

食育は決して特別なものではなく、食を通じて子どもと共感することが大切である。



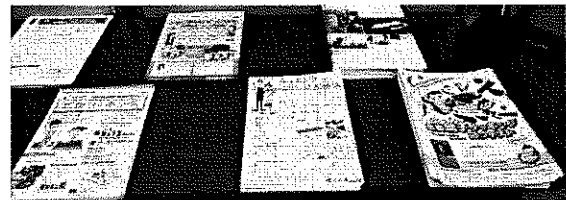
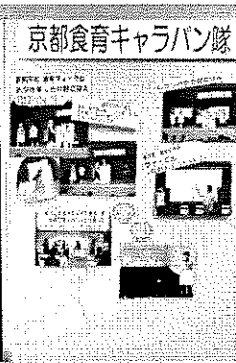
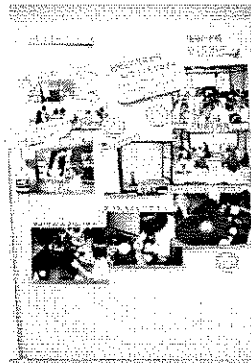
裏面へ

## 主催者及び講演者所属団体の食育取組に関する展示

### ■展示内容：

各団体の食育の取組内容について

(株)堀場製作所、カゴメ、睦美幼稚園、(株)京都食育キャラバン隊、宇治茶の世界文化遺産登録、(一社)京都府北部地域・大学連携機構(一財)地域公共人材開発機構、大阪ガス、京都府



## 食育シンポジウム アンケート 感想抜粋

### <感想>

- ・「普段行っていることが実は食育である」ということが大切であると感じた。
- ・本日のテーマである「食育は難しくない」のとおり、食育は特別なものではない。日頃の生活の中であるものであるということを再認識することが出来た。
- ・無理をしない、自然体としての食育というテーマが出来ることを考える良いきっかけとなった。
- ・「食育」は意識してするものではなく、家庭の中で自然に出来、肩のはらないものであるという話で大変大切だとよくわかった。
- ・家庭科教員を目指している身として、将来像を考える端緒となった。
- ・様々な体験、経験が大事だと思った。
- ・堅苦しくない講演で大変良かった。

## 夏期食中毒注意報(平成27年第8号)の発令について

平成 27 年 8 月 18 日  
京都府健康福祉部生活衛生課  
( TEL 075-414-4759 )

本日(8月18日)京都府北部地域において、下記のとおり夏期食中毒注意報(平成27年第8号)を発令しましたので、お知らせします。

### 記

#### 1 発令日時

8 月 18 日 午前10時

#### 2 発令期間

8 月 21 日 午前10時まで(72時間: 3日間)

#### 3 発令対象地域

京都府北部地域(福知山市、舞鶴市、綾部市、宮津市、京丹後市、伊根町、与謝野町)

#### 4 注意報の周知徹底

- ① 報道機関、府ホームページや防災情報メール配信システムを通じて府民にお知らせします。
- ② 府保健所から、各市町村教育委員会、商工会、給食施設(保育園、病院、福祉施設等)、主要スーパー、食品関係組合等に個別に連絡し、注意喚起します。
- ③ 府保健所で「食中毒注意報発令中」の看板を掲示します。

#### 5 発令基準

食中毒が発生しやすい高温・多湿時に、食中毒予防の注意喚起を効果的に行うため、次のいずれかの条件を満たしたときに発令(※今回は発令基準②に該当)

- ① 気温30℃以上が12時間以上継続することが予想され、かつ当日の最低気温と最高気温の差が10℃以上となることが予想されるとき
- ② 前日の平均湿度が90%以上であり、かつ当日最高気温が25℃以上になることが予想されるとき
- ③ その他必要と認められたとき

#### 6 発令状況

- 今期 8回目発令
- 昨年は4回発令(南部のみ0回、北部のみ4回、南部北部同時0回)  
昨年初回は7月8日

※食中毒予防のための注意事項等については裏面へ

食中毒予防の3原則を守ろう！

食中毒菌を

- ①つけない（清潔・洗浄・手洗い）
- ②増やさない（低温管理・乾燥）
- ③やっつける（消毒・加熱）

〈食中毒予防のための注意事項〉

- ア 調理した食品は、できるだけ早く食べ、室温で放置しない。
- イ 牛レバー等加熱して調理する食品は十分に火をとおす。
- ウ 冷蔵庫は過信せず、庫内温度に注意し、早めに食べる。
- エ まな板、包丁、フキンを消毒する。
- オ ネズミ、ハエ、ゴキブリを駆除する。
- カ 体調の悪い人、手に傷のある人は調理業務に従事しない。
- キ 用便後、調理前には、よく手を洗い消毒する。

