

第 7 次京都府食の安心・安全行動計画の概要案について

第 1 章 食を取り巻く現状及び課題

1 食を取り巻く現状

(1) 生鮮食品の産地偽装や食中毒などの発生

令和 4、5 年度において、全国で生鮮食品の産地偽装などの不適正な食品表示事案が 89 件発生した。

令和 5 年の全国食中毒統計では、アニサキスによる食中毒が最も多く、次いでカンピロバクター属菌、ノロウイルスとなっており、引き続き、事業者への監視指導や消費者への啓発が必要となっている。

(2) 持続可能な社会に向けた取組の推進

SDGs（持続可能な開発目標）の取組に対する国際的な関心は高まっており、京都府においても、「京都府みどりの食料システム基本計画」や「京都フードテック基本構想」を策定し、農林漁業・食品産業の持続可能な発展と食料の安定供給の確保に向けた取組等を推進している。

また、気候変動により多発する自然災害に対応するため、災害時における食料の安定供給や府民自らが食品を備蓄することが必要となっている。

(3) 食品表示法など食に関する法制度への対応

消費者が適切な情報を得て、安全な食品を選択できるよう、引き続き、食品表示法や食品衛生法等、適宜改正される法制度に、適切に対応することが必要となっている。

(4) 新型コロナウイルス感染症の拡大と 5 類への移行等

新型コロナウイルス感染症により、オンラインシステムの活用をはじめ、感染防止のための新しい生活様式への対応が普及した。

令和 5 年 5 月 8 日に感染症法での位置づけが 5 類へと移行したものの、引き続き、内容に応じて ICT（情報通信技術）が活用されている。

(5) オンラインシステム等デジタル化の更なる進展

デジタル化の更なる進展に伴い、食に関する情報収集についても、SNS などインターネットを活用したものが増加しており、これらを活用した分かりやすく、迅速かつ正確な情報発信が求められている。

(6) 食品の販売形態や消費者ニーズの多様化

単身・共働き世帯の増加等、生活様式の変化を受け、テイクアウトや宅配食材等中食のニーズが高まっている。また、国内外の人々の往来は益々

盛んになっており、人種や宗教、食習慣等の多様な消費者に対して、情報提供が必要である。

2 第6次行動計画の成果と課題

次の3つの施策の柱と目指す姿のもと、30の施策に取り組んだ。

施策の柱		目指す姿
1	食の安全性確保に向けた行政による監視・検査体制の確保 (12項目)	食中毒や食物アレルギーによる健康被害、食品の規格基準違反、食品表示違反などが発生ゼロになること
2	食を取り巻く変化に対応する食品関連事業者等の自主的な取組の促進 (13項目)	安心・安全な食品を提供する生産者、事業者等を育成し、食品による健康被害の防止、安心・安全な食品の安定供給
3	府民の食に関する信頼感向上と選択力向上に向けた正確な情報の提供 (5項目)	食の安心・安全に関する消費者、事業者、行政の相互理解の促進と府民の食の安心・安全に関する学習環境の充実

(1) 成果

<数値目標の達成状況>

30の施策のうち、令和4年度は新型コロナウイルス感染症拡大防止に対応しながら取り組み、数値目標に対して100%以上達成した施策は25項目(83%)、令和5年度は数値目標に対して100%以上達成した施策は27項目(90%)であった。

<目指す姿の実現状況>

柱1 加熱不十分な食肉を原因とした食中毒による死亡事例等が発生、発生時には、原因物質を特定し、営業停止処分の上、再発防止のための指導により、健康被害の拡大を防止できた。

また、残留農薬や細菌等の計画的なモニタリング検査を年間750検体実施している。違反食品を発見したときは、当該品及び同一ロット品の回収を命じ、流通状況調査、原因究明及び再発防止策などの必要な措置を講じるよう製造者に指導を行い、健康被害の発生を未然に防止した。

柱2 令和4、5年度とも農薬講習会の開催、農薬管理指導士の養成や自主的な残留農薬分析の推進に取り組み、農薬の適正な使用や取扱いを推進することができた。また、食品関連事業者への研修会についてはオンライン開催やシステムの電子化など、ICTを活用することで、

事業者の自主的な取組を促すことができた。

柱3 食の安心・安全に関するリスクコミュニケーション等の取組では、府全域に広く参加を促すことにより、令和4、5年度で約1,100人の参加を得た。また、食に関する学習動画「食の府民大学」講座（104講座）は、令和4、5年に約22,000回再生されるなど、府民に対しては、食の安全性を普及することができた。

このような取組の結果、令和5年度に実施した府民アンケートでは、府の食の安心・安全について「安心」「どちらかといえば安心」と回答した人が88%であり、食品の安全性について理解を得ることができた。（参考1）

（2） 今後の課題

＜多様化する流通、提供形態への対応＞

外食や中食利用の増加を踏まえ、製造・加工段階での食中毒防止措置について行政による監視・指導等が必要となっている。

＜事業者との協働による食品の信頼確保＞

食品の健康被害や産地表示の不正事案等を踏まえ、消費者の信頼確保に自ら取り組む食品等事業者、生産者の育成・研修が必要となっている。

＜消費者ニーズに応じた正確な情報の提供＞

テイクアウトや宅配食材の消費期限や保存方法、アレルギー、宗教的配慮など、消費者の多様なニーズに合わせた正確で効果的な情報発信が必要となっている。

第2章 第7次行動計画の基本的な考え方（第7次行動計画までの推移は参考2）

第1章で掲げた食を取り巻く現状や課題に対応するため、「生産から消費に至る食品の安全性の確保」、「食品関連事業者の自主的な取組の促進」、「消費者への情報提供の充実と相互理解」の取組を通じて、府民の食に対する安心感を高める。

また、本計画については、食の安全性の確保に向け、中長期的な施策の柱（行政監視・指導、事業者育成、府民理解）を立て、具体的な取組を展開しており、現行計画を十分に検証し、次期計画を策定するためには、一期5年が妥当であるため、対象期間を令和7年度から5年間とした行動計画を定めることとする。

なお、期間延長後も、毎年、取組内容の検証を行い、社会情勢の変化や府民、事業者の意見を反映しながら、取組の充実・強化を図ることとしたい。

第3章 食の安心・安全に向けた取組の展開

1 第7次行動計画における主な施策の方向性

府総合計画で掲げた食文化を生かした産業・観光振興や文化交流の根幹となる食の安心・安全を確保するために、次の施策の3つの柱を推進する。

2 施策の3つの柱

(1) 生産から消費に至る食品の安全性の確保

加熱不十分な食肉等による食中毒など健康被害の防止に向け、加工段階の温度管理等を監視・指導するとともに、府内で製造・販売される食品の安全性を確認するため、残留農薬や細菌等の検査を実施する。

(2) 食品関連事業者の自主的な取組の促進

新たな食品表示や HACCP 制度に関する研修機会の提供により、制度に対応し、安全な食品を提供する食品関連事業者を育成するとともに、フードテックを活用した環境負荷低減や機能性など高付加価値化食品の生産や、適正な生産流通管理に取り組む生産者などの自主的な取組を促進する。

(3) 消費者への情報提供の充実と相互理解

幅広い世代に対し、SNS や動画サイトなどのデジタル技術を活用して、多様な生活様式に沿った食の安心・安全の理解促進につながる正確で分かりやすい情報を発信するなどの充実を図るとともに、府民と食の安心・安全に取り組む食品関連事業者の交流を通じて相互理解を促進する。

第4章 第7次行動計画の管理・公表

京都府食の安心・安全推進条例に基づき、毎年、行動計画に係る施策の実施状況を取りまとめ、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する。

なお、評価の結果や社会情勢等を踏まえ、施策の内容、実施方法等に変更が必要な場合は、見直しを行う。

(令和5年度第2回食の安心・安全審議会における意見及び府の対応は参考3、策定までのスケジュールは参考4)