

# 協 議 事 項

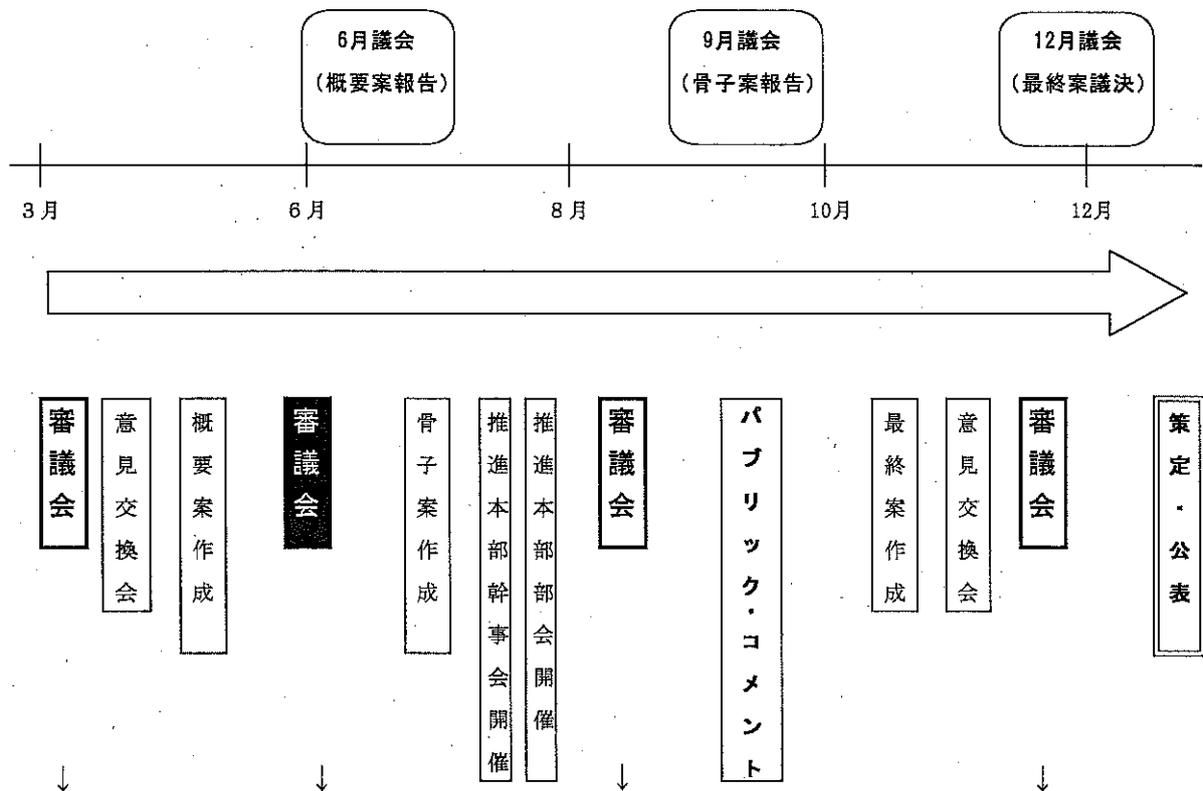


## 京都府食の安心・安全行動計画（平成28年度～30年度） の策定について

### 1 策定の趣旨

- ・「京都府食の安心・安全行動計画（平成25年度～27年度）」は平成27年度までの中期計画
- ・次期計画を、平成27年度中に京都府食の安心・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

### 2 策定スケジュール



現行計画の  
進捗状況・  
課題等を聴取

概要案の検討

骨子案の検討

最終案の検討

(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。



## 京都府食の安心・安全推進条例に基づく 「第4次京都府食の安心・安全行動計画」(案)の概要について

### 【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効果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3次行動計画においては、放射性物質に対する食品安全管理体制の強化、食の安心に向けた情報提供の強化と府民参画及び食品中の残留農薬、食品添加物等に係る検査、監視、指導など様々な取り組みを行っています。

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するとともに「明日の京都」及び「農林水産京力プラン」などの諸計画と一体的に取り組むこととし、「平成28年度から平成30年度までの目標、施策等」を明らかにします。

### 【行動計画の枠組】

#### ○第1章 食を取り巻く現状及び課題

- ・和食の無形文化遺産登録による食への関心の高まり、TPP交渉等経済や「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に応える食の安心・安全の確保
- ・高齢化や人口減少、府内外における交通網の整備や外国人を含む観光客の増加等の中で、地方創生を目指す各地での食の安心・安全の確保
- ・ITなどによる一層の情報氾濫、信頼できる情報の取捨選択の困難さが増大する中で、わかりやすい正確な情報の提供

#### ○第2章 計画の基本的な考え方

従来の取組を現状に応じて強化するとともに、新たな課題に対処するため、より効果的な情報提供、食品表示法等への的確な対応、より安全な農林水産物生産や食品製造対策等を実施し、府民の食に対する理解の向上を図ります。

#### ○第3章 取組の展開

##### ① 国内外に向けた食の安心・安全情報提供の強化【伝える】

府内の消費者、外国人を含む観光客、府内産農林水産物や加工品の輸出に関心のある団体・企業等へ、京都ならではの食の安心・安全情報を多様な媒体で提供

例えば、生産から流通における食の安心・安全の取組の実施状況や結果等を広報媒体、行催事、ITにより情報提供します。

② 府民の学習機会の確保 【共に考える】  
府民が食の安心・安全について主体的に学習できる場を提供

例えば、府民が食料の生産から流通、消費にわたる過程について体験、学習ができる食育、消費者と事業者等が意見交換するリスクコミュニケーションを積極的に推進します。

また、消費者団体と生産者団体・事業者団体等との意見交換会の開催、食品表示を監視する食の安心・安全協働サポーターとの連携に努めます。

③ 監視・指導・検査の強化 【見つめる】

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、相談等の実施

例えば、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などがあります。

また、食肉等の生食などリスクの高い食品に関する監視・指導、啓発の強化、食品に適正な表示がされるよう、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の取組を強化します。

④ 安心・安全の基盤づくり 【育てる】

食品が生産・製造される段階で、安全性が向上されるような生産者・事業者を支援する施策を実施

例えば、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の拡大と生産情報の提供、家畜伝染病対策の強化、生産者に対する巡回、きめ細かい指導や相談対応に努めます。

加工食品については、品質管理向上と情報提供を行う事業者を拡大し、その取組を積極的に情報発信するとともに、国におけるHACCP導入推進の動きに対応し、府内の食品の安心・安全を一層推進します。

○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

【平成24年度から平成27年度までの行動計画実施状況】

<p><b>当 初 課 題</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の放射性物質モニタリング検査などを継続し、安心・安全を確保</li> <li>・情報公開の徹底、多様な広報媒体による府民目線に立つわかりやすい情報発信</li> <li>・府民ぐるみで食の安心・安全の取組を推進する府民参画の拡大</li> <li>・食品衛生法、JAS法等による行政の監視や指導の取組推進</li> </ul>
<p><b>計 画 の 目 標</b></p> <p>情報提供の強化と府民参画の拡大で「食」の信頼感向上</p>
<p><b>主な取組状況と成果</b></p> <p>【平成26年度数値目標の達成状況】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○全48項目のうち目標達成33項目（69%）</li> <li>① 放射性物質に対する食品安全管理体制の強化             <ul style="list-style-type: none"> <li>・流通食品、府内産農林水産物の放射性物質検査 （目標 各300検体） ⇒（実績 流通食品300検体、府内産農林水産物275検体）</li> </ul> </li> <li>② 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             <ul style="list-style-type: none"> <li>・リスクコミュニケーションの開催 （目標 15回：消費者の関心の高いテーマで開催） ⇒（実績 11回：テーマ「農林水産物の生産現場の安心・安全の取組」等）</li> <li>・きょうと食いく先生の認定 （目標 100人） ⇒（実績 115人：農業、食品加工、料理等の専門家を認定）</li> </ul> </li> <li>③ 監視・指導・検査の強化             <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品等の流通段階における監視指導 （目標 収去検査750検体） ⇒（実績 750検体）</li> <li>・事業者向け食品表示講習会の開催 （目標 5回） ⇒（実績 6回）</li> </ul> </li> <li>④ 安心・安全の基盤づくり             <ul style="list-style-type: none"> <li>・きょうと信頼食品登録制度におけるワンランク上の品質管理プログラム策定 （目標 6業種） ⇒（実績 6業種）</li> <li>・特別栽培米の栽培面積 （目標 950 ha） ⇒（実績 1,048 ha）</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>今後の課題</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>① 放射性物質に対する食品安全管理体制の強化 食品中の放射性物質に対する不安への対応</li> <li>② 食の信頼感向上に向けた情報提供の強化と府民参画 食のグローバル化等の動きの中で、食の安心・安全情報の国内外への発信</li> <li>③ 検査・指導・監視の強化 食品表示法、景品表示法等の新しい法規制を受けての啓発、指導</li> <li>④ 安心・安全の基盤づくり 国におけるHACCPシステム導入の動きを受けての対応</li> </ul>







食をとりまく時代背景

第1次計画(19~21)

＜生産現場で＞

- ・ 半年前の豚の出荷
- ・ 大手乳業での食中毒
- ・ BSEが国内で発生
- ・ 高病原性鳥インフルエンザが国内で発生

＜表示についても＞

- ・ 大手企業の食品偽装

● 生産基盤の改善が急務  
(最優先して対応)

消費者の目線に立って推進

- ① 安心・安全の基盤づくり
- ② 安心・安全の担保
- ③ 信頼づくり

具体的な取組

- ・ きょうと信頼食品登録制度
- ・ 鶏卵・鶏肉トレーサビリティシステム
- ・ 食品収去検査の実施
- ・ 適正な食品表示に向けた取組

食の安心・安全行動計画の対比

第2次計画(22~24)

- ・ 食品表示偽装が多発(中国産→国産)
- ・ 輸入食品に係る事件の続発
- ・ 食に関する情報の不足

食の不安の高まり

消費者庁の設置

● 府民の「食」への不安を少しでも軽減できる取組を優先

府民参画と協働により推進

- ① 相互理解と府民参画 (新規)
- ② 監視・指導の強化 (充実)
- ③ 安心・安全の基盤づくり(継続)

リスクコミュニケーションの育成

- ・ 食の安心・安全協働サポーター
- ・ 食品収去検査の充実強化
- ・ 適正な食品表示に向けた取組強化

第3次計画(25~27)

- ・ 原発事故に伴う食品の放射性物質への不安
- ・ 牛肉等生食に伴う食中毒事件
- ・ 輸入食品に係る事件の発生や食品添加物の問題
- ・ 情報の氾濫と信頼できる情報の不足が不安を拡大
- ・ ウナギ、米などにおける産地偽装

食への不信任感

● 府民の安心確保のための取組を強化

情報共有化と府民参画で推進

- ① 放射性物質に対する食品安全管理体制の強化 (新規)
- ② 食の安心感向上に向けた情報提供の強化と府民参画 (充実)
- ③ 監視・指導・検査の強化 (充実)
- ④ 安心・安全の基盤づくり (充実)

安心確保のための放射性物質等検査

- ・ 多様な広報媒体を活用し、府民目線で効果的に情報提供
- ・ 食品表示相談窓口等の充実

第4次計画案(28~30)

- ・ 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等の発生
- ・ 誰もが容易に情報入手・発信可能になり、情報が氾濫
- ・ 和食のユネスコ無形文化遺産登録
- ・ 食品表示法の施行(27.4.1)等の新たな法規制
- ・ 国におけるHACCPシステム導入推進の動き

食への不信任感  
食への関心の高まり

● 「食」にかかる正しい情報を国内外に発信

安心・安全対策の強化と情報発信

- ① 国内外に向けた食の安心・安全情報提供の強化 (新規)
- ② 府民の学習機会の確保 (新規)
- ③ 監視・指導・検査の強化
- ④ 安心・安全の基盤づくり

京都ならではの食の情報を国内外に発信

- ・ 多様な広報媒体を活用し、府民の関心に応える効果的な情報提供
- ・ 食品表示法の施行等の新たな動きに対し、府民・事業者への啓発



概要案に対する意見と対応

H27.6.1 現在

意見	対応案
<p>第3次行動計画の3カ年を踏まえ、新たな計画については、次の点について検討すること。</p> <p>① 情勢変化を受けた対応 ② 取組が弱いところへの対応 ③ 新たな課題への対応</p>	<p>次の視点で、概要案を見直します。</p> <p>① 食への関心の高まり、食品の輸出や外国人観光客の増加等に応える食の安心・安全情報発信が必要。</p> <p>② 「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」について取組方法を見直す。 26年度の実施状況： 13の数値目標のうち4つ（3割）の取組が不十分 〈項目名を「府民の学習機会の確保」に変更済み〉</p> <p>③ 食品表示法、景品表示法等の新しい法規制や国におけるHACCPシステム導入に向けての対応</p>
<p>今後の方向性として「グローバルの視点」との文言があるが、より適切な文言がないか検討すること。</p>	<p>ご意見を受けて検討します。</p>
<p>取組の4本柱のうち、1本目と2本目の内容が重複しているので、柱立てを再検討すること。</p> <p>1 国内外に向けた食の安心・安全の情報提供の強化【伝える】 2 消費者教育と府民参画の取組み【広げる】</p>	<p>◆ 1本目は「府からの情報提供」、2本目は「学習機会の提供」ということが明確に分かるよう、2本目の記載内容を以下のとおり見直しました。 〈反映済〉</p> <p>2 府民の学習機会の確保【共に考える】</p>



## 次期食の安心・安全行動計画に向けての課題と対応

	課 題	対 応 (案)
新たな課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>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等の発生</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品表示法、景品表示法についての事業者向け講習会開催、相談対応</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>国におけるHACCPシステム導入推進の動き</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>きょうと信頼食品登録制度の推進及びHACCPシステムの導入推進</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>和食の無形文化遺産登録、外国人観光客の増加、府内産農産物等の輸出気運の高まりを受けた対応</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>国内外に向けた食の安心・安全情報の発信</li> </ul>
強化すべき課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>食の安心感向上に向けた情報提供の強化</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>府民が食について学ぶ機会の充実</li> <li>教育機関、消費者団体等と連携し、大学生等の情報が少ない府民への対応</li> <li>ターゲットに応じた効率的な情報提供</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品表示法を受けた府の対応の検討</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>事業者向け講習会の開催や食品表示パトロール等で科学的検査を強化して効果的に監視</li> <li>食品表示相談窓口の充実</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>食糧の安定供給に関する懸念への対応</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食料の生産から消費に係るトータルな学習機会の提供</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>健康志向の高まりへの対応</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>機能性食品、健康食品に関する指導、監視強化</li> </ul>
継続する課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品中の放射性物質に対する不安への対応</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>放射性物質に対する食品安全管理体制の継続</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>食に関わるリスクに対する情報提供</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品のリスクに関する消費者教育の実施</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>府内食品の安心・安全確保</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>生産、製造～流通～消費の各段階における検査、指導等の継続</li> </ul>

## 次期食の安心・安全行動計画策定に向けての意見整理

### ◇食の安心・安全審議会委員

3月20日開催の審議会において次の2点について意見聴取

<b>1 現在の食を取り巻く社会情勢について</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>・食糧の安定的供給に対する懸念や健康志向の高まりの記述が必要。</li><li>・府民が現在の食の取り巻く状況をどのように感じているのか、データを取ってそれに基づいて計画を立てるべき</li><li>・食品の放射性物質汚染は、消費者にとって依然としてぬぐいきれない問題であり、特に海洋を回遊する魚介類に対しては今後も注視する必要がある</li></ul>
<b>2 食を取り巻く現状を受けての取り組み</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>・何をどこから得て、どのように食べ、どのように暮らしていくのかという食の安心・安全に係るトータルな学習の機会が必要。</li><li>・食のリスクに関する考え方の普及が必要。</li><li>・食糧の安定的供給という観点から「食の安心・安全」に係る施策を推進する必要がある。</li><li>・「和食の無形文化遺産登録」、「食品表示法の施行」、「新たな機能性表示制度」、「HACCP導入基準」などに伴う新しい課題への対応が必要。</li><li>・健康に対する不安の広がりや、よりよい食生活をサポートする中で解決していく必要があり、府の政策としては府内産の食材の安心安全を担保すること、情報・現物がきちっと届けられることが基本。</li><li>・そのためには、生産者・消費者にしかるべき教育の機会も必要で、これまでの取組は基本的に継続すべき</li><li>・和食のユネスコ無形文化遺産登録を受けて、以下の①～③を提案する<ul style="list-style-type: none"><li>①郷土食の掘り起こしと伝承</li><li>②地産地消の推進 これまでの伝統野菜・ブランド京野菜だけでなく、どこにでも作られているキュウリ、トマト、ジャガイモ、サツマイモ、ハウレンソウ等々も。</li><li>③地元でつくる加工食品教室 食に関する知恵を学び、食べることと健康を考えるきっかけなる。</li></ul></li></ul>

#### ◇消費者団体

3月23日開催の消費者団体との意見交換会において出された意見

- ・食料自給率の問題（目標45%への引き下げ、食料自給力へのシフト等）や高浜原発事故の発生を想定し、食の安全をどう確保するかという観点も大事。
- ・放射能汚染について、週刊誌などの情報の影響を受けている人も多い。また、放射能汚染についての不安が収まらない人もいるので、消費者向けの基礎知識の学習会など丁寧な対応を続けていくことが必要。
- ・食に関する事故が起こった際に、行政、消費者団体や事業者も含めて、お互いに相談できるような仕組みづくりが重要。
- ・消費者団体と密に連携しながら、消費者教育に取り組んで欲しい。
- ・HACCPの推進にあたっては、食品衛生についての権限を持つ京都市とよく相談して進めて欲しい。

◇食の安心・安全部会幹事（関係課副課長）等

現状認識及び現行計画の柱からの変更点について意見聴取（～27年4月）

1 現在の食を取り巻く社会情勢について

【広報課】

- ・吸引により人体に危険を及ぼし、重大な交通事故を引き起こす等、社会的影響が大きい“危険ドラッグ”が社会問題化。  
（→京都府薬物の濫用の防止に関する条例 H27年1月25日全面施行）
- ・ホテルの食品偽装問題(H25)、食品に関わる店員の悪ふざけツイート問題(H25)、マクドナルドの消費期限切れ鶏肉問題(H26)が発生。
- ・東日本大震災から4年が経過し、農作物・魚介類の放射性物質汚染は、作付け・漁獲区域の制限や出荷時の検査が徹底され、基準値超のニュースも最近は聞かなくなった。
- ・「和食」のユネスコ無形文化遺産登録 H25年12月

【水産課】

- ・京都府ではトリガイやカキ類などの二枚貝養殖を実施する養殖業者が増加し生産量も増大しており、これら養殖二枚貝の安心・安全が以前にも増して求められるようになってきている。一方で、魚を中心とする給餌養殖者数は年々減少している

【生活衛生課】

- ・良くも悪くも SNS 等による情報伝達が早く広く行われるようになり、食品事業者、行政の対応が瞬時に消費者に広まるようになった。

【畜産課】

- ・外国人観光客の増加
- ・BSEの清浄国認定
- ・府内産農畜産物等の輸出気運の高まり
- ・食に関する正確な情報提供の取り組みにより、鳥インフルエンザ等発生時においても冷静に受け止められるようになり、風評被害は発生しなくなった

【農産課】

- ・国が農林水産物・食品の輸出拡大を目標に掲げる。 2020年1兆円（現状（2012年）約4500億円）
- ・環境にやさしい農業の面的拡大に向け、エコファーマーのグループ化を前提とした環境保全型農業直接支払制度が27年度から法制度化。
- ・国が「有機農業の推進に関する基本方針」を平成26年に改正し、平成30年までの有機農業取り組み面積倍増を目標に掲げる。
- ・有機農業相談窓口設置、有機農業アドバイザー登録（H26）

- ・宇治茶GAP推進協議会設立（H27）

【文教課】

- ・平成25年に大手ホテル・百貨店レストラン等のメニュー表示における産地や食材の種類に関する虚偽表示・偽装表示が相次いで発覚した。
- ・若年層利用者も多い外食産業では、外食チェーンがコストの安い輸入品に頼る中、輸入鶏肉に抗生物質が投与されている事実や野菜の残留農薬問題が報道され続けている。
- ・消費者の食への不安は、現行計画策定時より増大していると考える。

2 取組の柱について

【広報課】

- ・①については、柱としては落とし、検査項目の一つとしてはどうか。

【生活衛生課】

- ・H23年の原発事故からH28で5年が経過することから、「放射性物質に対する取組」は、1つの柱とせず「監視・指導・検査の強化」に含める。

3 現行の柱を継続する場合の取組

①放射性物質に対する食品安全管理体制の強化

【文教課】

- ・教育現場での食育啓発・推進（正しい知識の伝達や、風評被害など情報の取捨選択能力や判断能力育成の観点を生育にも取り入れる）

②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

【広報課】

- ・食品の安全性に関する情報源として新聞・テレビが大きな割合を占めることから法令違反・基準値超過の事案については迅速な報道発表を行うとともに、詳細情報や注意喚起については府ホームページでも公表を行う。 ※ただし、目標数値の設定はなじまない。
- ・「和食」のユネスコ無形文化遺産登録の契機をとらえ、食への関心を高めることも重要と考える。

【生活衛生課】

- ・これまでリスクコミュニケーションに参加していない層へのアプローチが必要。

③監視・指導・検査の強化

【消費生活安全センター】

- ・平成26年に改正された景品表示法で事業者のコンプライアンス体制の確立が新たに盛り込まれたことにより、事業者に対し法令の周知を図るため、平成26年度から事業者団体等と連携し講習会を実施してき

ており、引き続き27年度も事業者団体と連携しながら講習会を実施。

【水産課】

- ・二枚貝の安心・安全を確保するため従来の検査方法（プランクトン調査）に加え、新たな簡易検査手法を活用して、監視体制を強化することにより、検査回数を増やし、毒化した二枚貝が流通しないようにする

【生活衛生課】

- ・食品表示法施行に伴う事業者向け新表示基準説明会の開催

④安心・安全の基盤づくり

【水産課】

- ・府内で増加する二枚貝の養殖業者に対する巡回指導回数を増加し、出荷基準の遵守や、安全性の検査等の指導を強化する
- ・一方で、魚を中心とした給餌型の養殖業者数は約40から25まで減少しており、これまでの指導によって医薬品の不適切な使用等はなく、安心・安全な水産物の流通が実施できていることから、巡回指導回数を減少させることで、効率的な指導を実施する。

【農産課】

- ・消費者が求める安心・安全な有機農産物の供給拡大
- ・GAP取り組みの産地への定着による安全な農産物の生産

4 新たな柱について

【広報課】

- ・危険ドラッグについては、京都府の条例厳格化も踏まえ、取り組みの柱にしてはどうか。

【生活衛生課】

- ・「安心・安全な京都の食」の国内外へのアピール

【畜産課】

- ・和食の無形文化遺産の登録、外国人観光客の増加や府内産農畜産物等の輸出気運の高まりを受けて、府内産農畜産物の安心・安全の発信方法として、グローバルな視点に立った行動計画の策定  
(食の安心・安全で世界ブランドを確立)

【南丹普及C】

- ・府民に加えて、外国人旅行者から見た京都の食について、安心・安全を確保していく時期かと思えます

(JR京都駅では昨年頃から日中韓英の4カ国後で放送案内されています)

す)

- ・アジアの経済的な発展、円安、和食文化の世界遺産登録や東京オリンピック、イスラム圏（要ハラル）からの観光客の増加、日本の放射能汚染への誤解・不審感などの背景があるので、日本旅行の大きな楽しみの1つである食について、全国からのインバウンド確保の点からも今から京都において計画的に行動すべきと思います。

## 5 その他

### 【消費生活安全センター】

- ・25年度はホテル・レストラン等食品メニューの適正表示の問題が発生したことにより、景品表示法に基づく指導を集中した事業を実施。今後についても、関係機関との連携のもと適切に対応していく。
- ・食品表示法と景品表示法の双方により規制を受ける部分に係る事案について、関係課がそれぞれ又は共同してどのように対応するか、早期にとりまとめ必要がある。

### 【畜産課】

- ・平成26年度には、4月に熊本県、12月から1月には、宮崎県、山口県、岡山県、佐賀県の養鶏場において、高病原性鳥インフルエンザが発生したが、大きな風評被害は発生しておらず、正しい知識の情報提供の取り組みの一端が感じられる。

### 【文教課】

- ・京都府食の安心・安全行動計画およびそれに基づく施策について、私立学校（幼稚園、小・中・高等学校、専修学校、各種学校）の設置者や園校長に対して本府の取り組み等を広めていく、あるいは学校給食と関わって啓発・推進に寄与したいと考える。



## 平成26年度食の安心・安全アンケート調査結果について

### 1 調査の概要

#### (1) 目的

府民の食の安心・安全に係る意識を把握し、京都府における食の安全や信頼性の確保の推進に資する。

#### (2) 調査対象

京都府くらしの安心推進員（食品表示チーム）283名

#### (3) 調査方法

郵送書面調査

#### (4) 実施期間

平成27年2月～3月

#### (5) 有効回答数

192名（有効回答率 67.8%）

回答者の平均年齢（推定） 約68歳

#### 【京都府くらしの安心推進員】

趣 旨 府民協働による食の安心・安全確保と消費者被害の未然防止。

食の安心・安全推進課と消費生活安全センター（府民生活部）が連携して設置。

活動内容 ・食品表示の監視を行う府民ボランティア  
・食の安心・安全情報の伝達  
・消費者トラブル未然防止・早期発見のための見守り活動

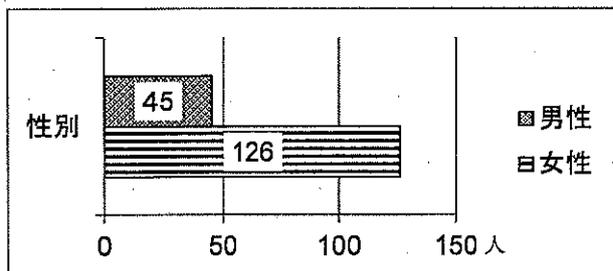
#### (参考)

Q4、Q8については、別の母集団（平均年齢（推定）約50歳）にアンケートを行いました。結果は上記調査と大差ありませんでした。

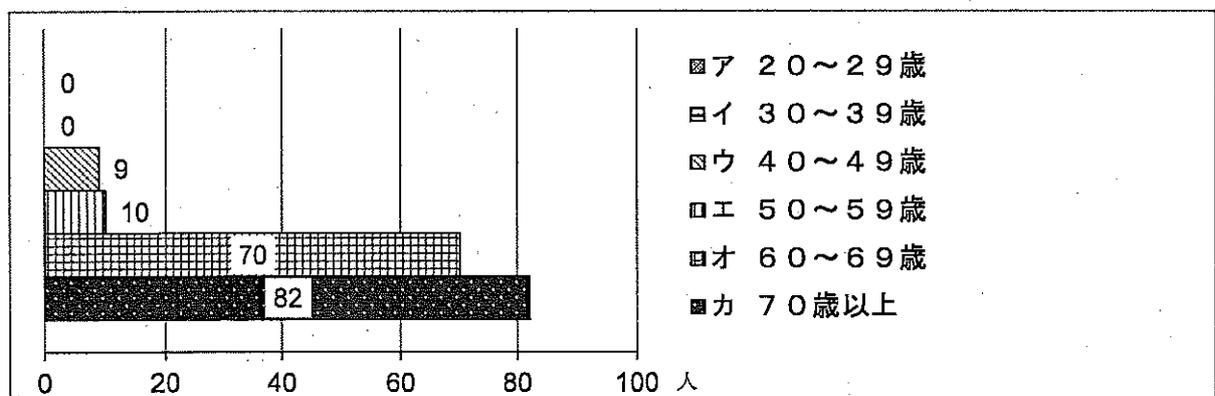
## 2 調査結果

### (1) 回答者属性

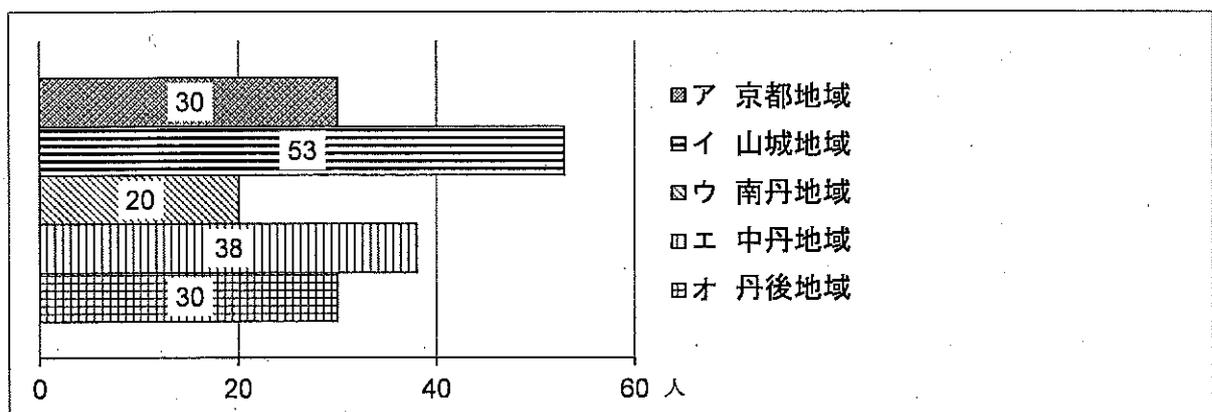
#### ア 性別



#### イ 年代



#### ウ 住まいの地域



性別では、男性45人（26.3%）、女性126人（73.7%）となっている。

年代別では、60歳代が70人（40.9%）、70歳以上が82人（48.0%）であり、20歳代、30歳代は0人となっている。

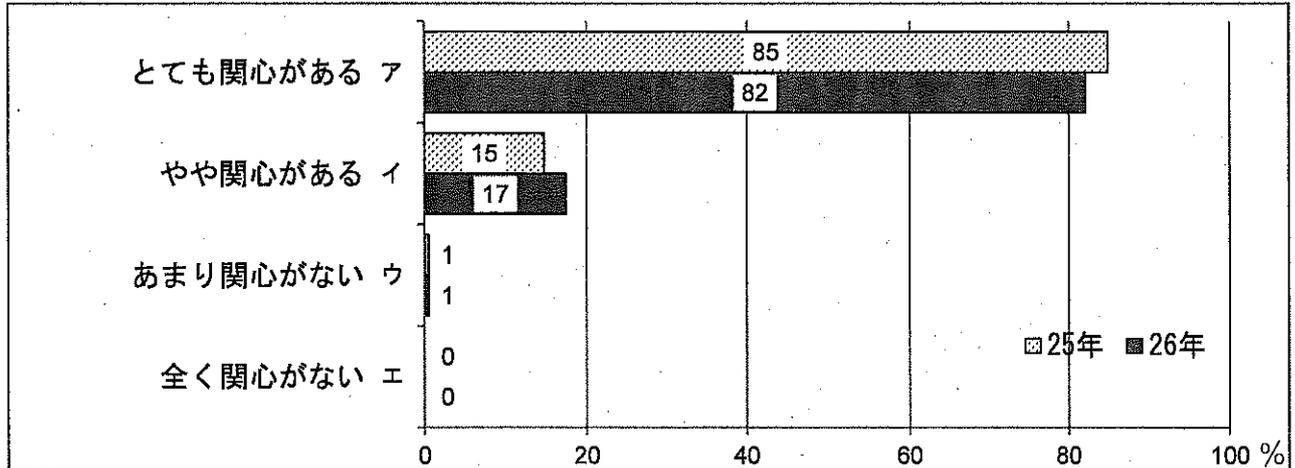
地域別では、京都地域が30人（17.5%）、山城地域が53人（31.0%）、南丹地域が20人（11.7%）、中丹地域が38人（22.2%）、丹後地域が30人（17.5%）となっている。

(2) 食品の安全への意識

Q1 日常生活を取り巻く安全の分野には、自然災害、犯罪、交通安全、環境問題など様々なものがあります。

あなたは、食品の安全について関心はありますか。次の中から1つ選んでください。

ウ、エを選んだ方はその理由もお書きください。

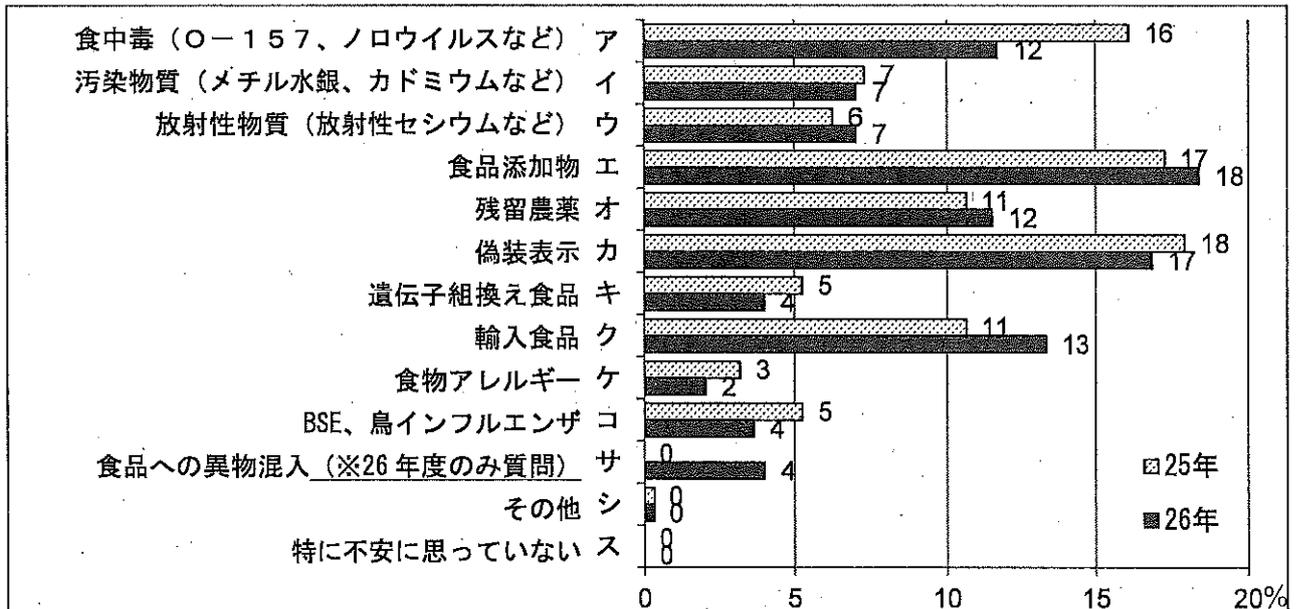


ウを選んだ理由：値段の安い物を常に求めているため無理

「とても関心がある」と回答した人は82%であり、「やや関心がある」と合わせた「関心がある(計)」は99%と高い割合となっている。

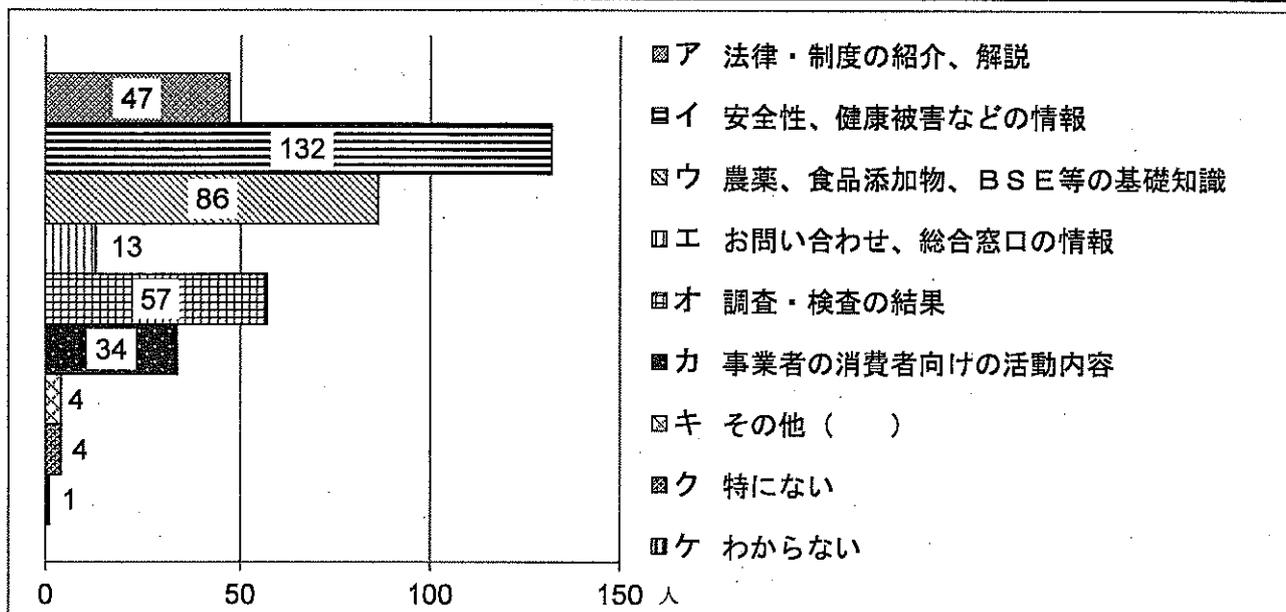
Q2 食の安全について、あなたが特に関心を持っていることは何ですか。

次の中から3つまで選んでください。



「食品添加物」及び「偽装表示」に関心がある回答した人の割合が最も高くなっている。昨年度の結果と比較すると、「輸入食品」に関心のある人の割合が増加している。

Q3 食品の安全について、あなたがもっと知りたいと思う情報は何ですか。  
次の中から2つまで選んでください。



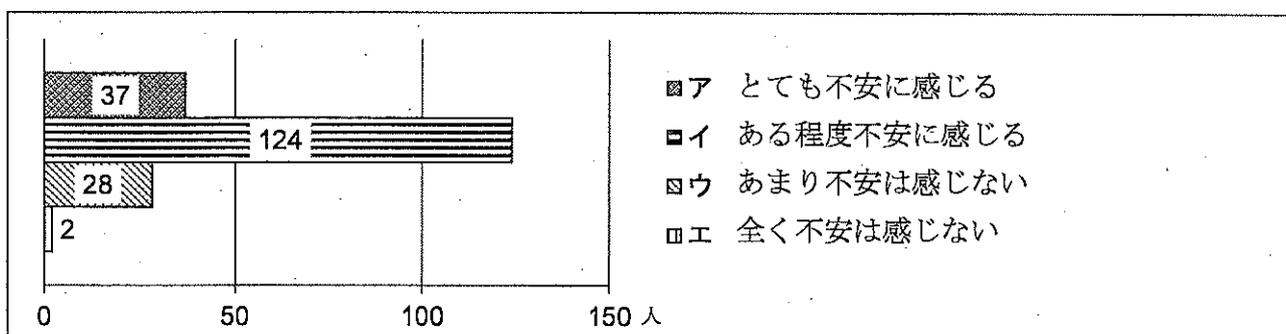
【その他の主な意見】

- ・偽装表示、特に産地偽装（外国産を国内産など）
- ・複数の食材を原料として製造した加工品について、各々の原料の産地表示
- ・生産時の情報、そして流通段階での情報等のトレーサビリティの明確化
- ・2つでは足りない

「安全性、健康被害などの情報」、「農薬、食品添加物、BSE等の基礎知識」、「調査・検査の結果」を知りたいと回答した人が多くなっている。

その他の意見として、食品の産地を知りたいとの意見があった。

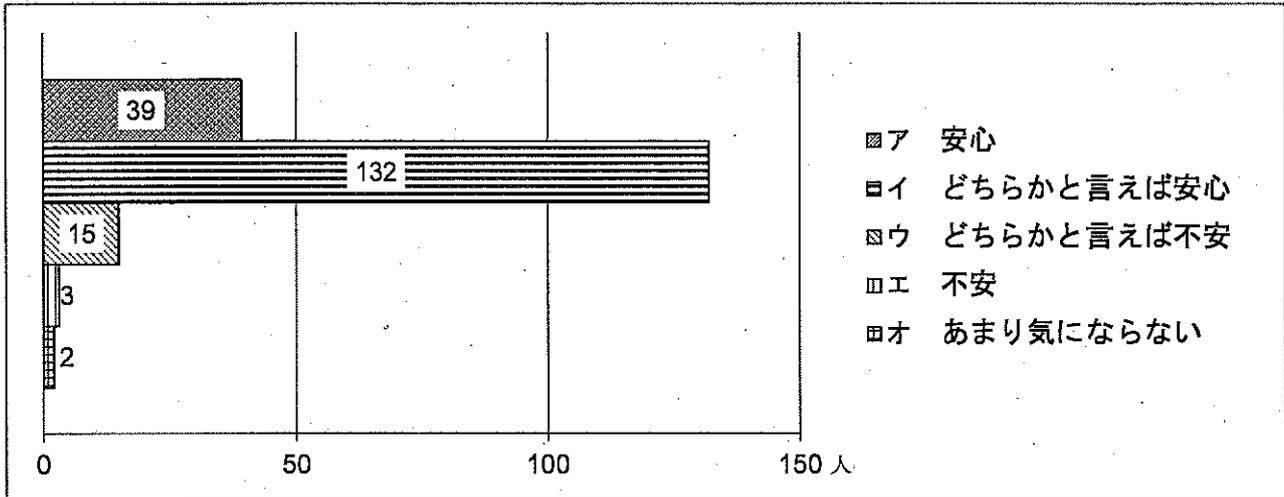
Q4 現時点での「食」について、不安はどの程度ですか。  
次の中から1つ選んでください。



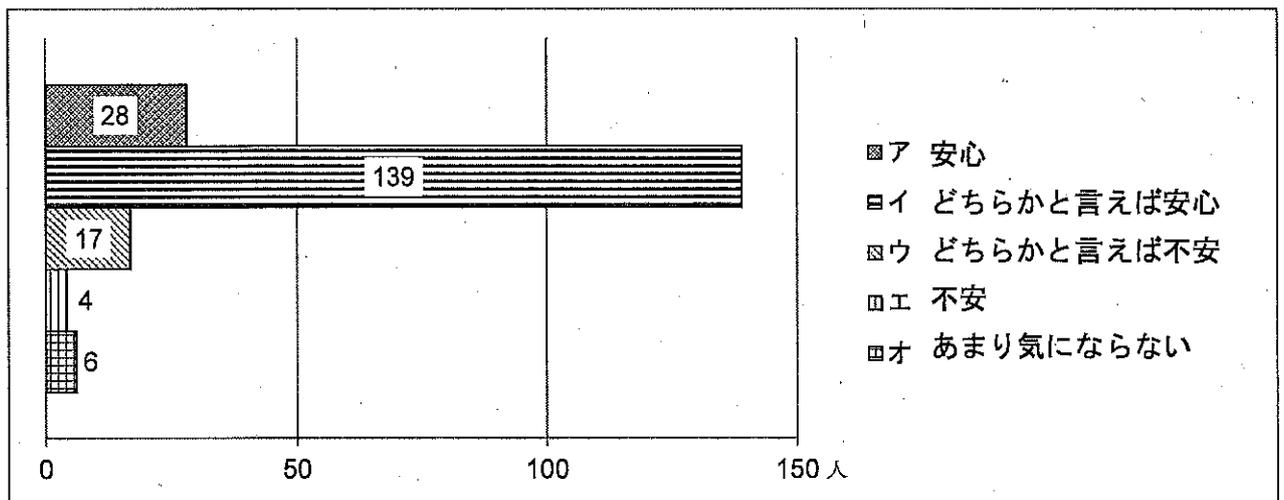
「とても不安を感じる」と回答した人は37人（19.4%）、ある程度不安に感じると回答した人は124人（64.9%）となっている。両者を併せると、161人（84.3%）が食に不安を感じている。

Q5 あなたは、京都府産の食品の安心・安全についてどう感じていますか。  
次の中から1つ選んでください。

5-1 京都府産生鮮食品について

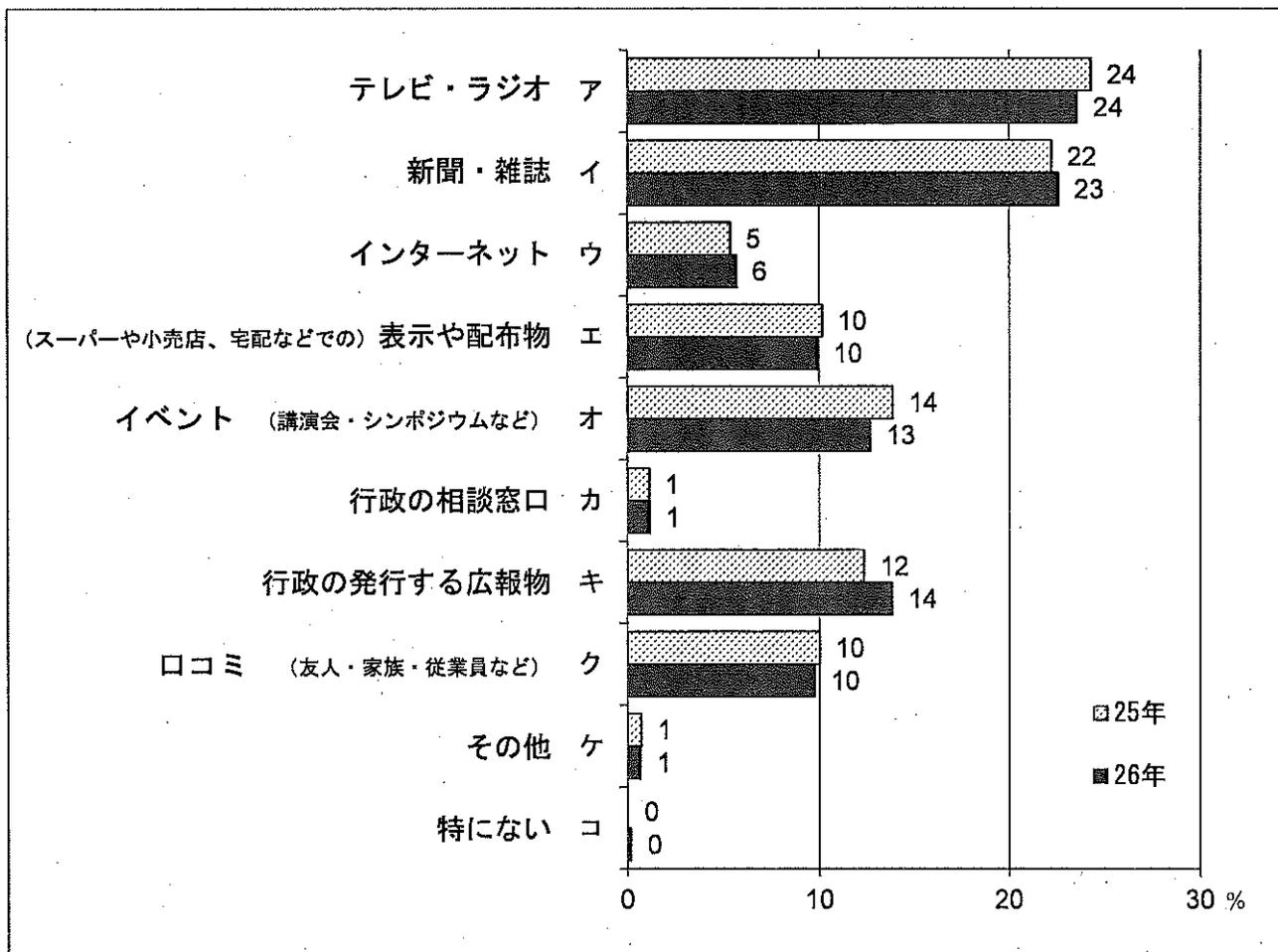


5-1 京都府産加工食品について



生鮮食品、加工食品ともに「安心」、「どちらかと言えば安心」と回答した人が生鮮食品では171人(90.0%)、加工食品では167人(86.1%)と、府内産の食品への安心感が高い。

Q6 あなたは、食品の安全の情報について、どこから得ることが多いですか。  
次の中からいくつでも選んでください。

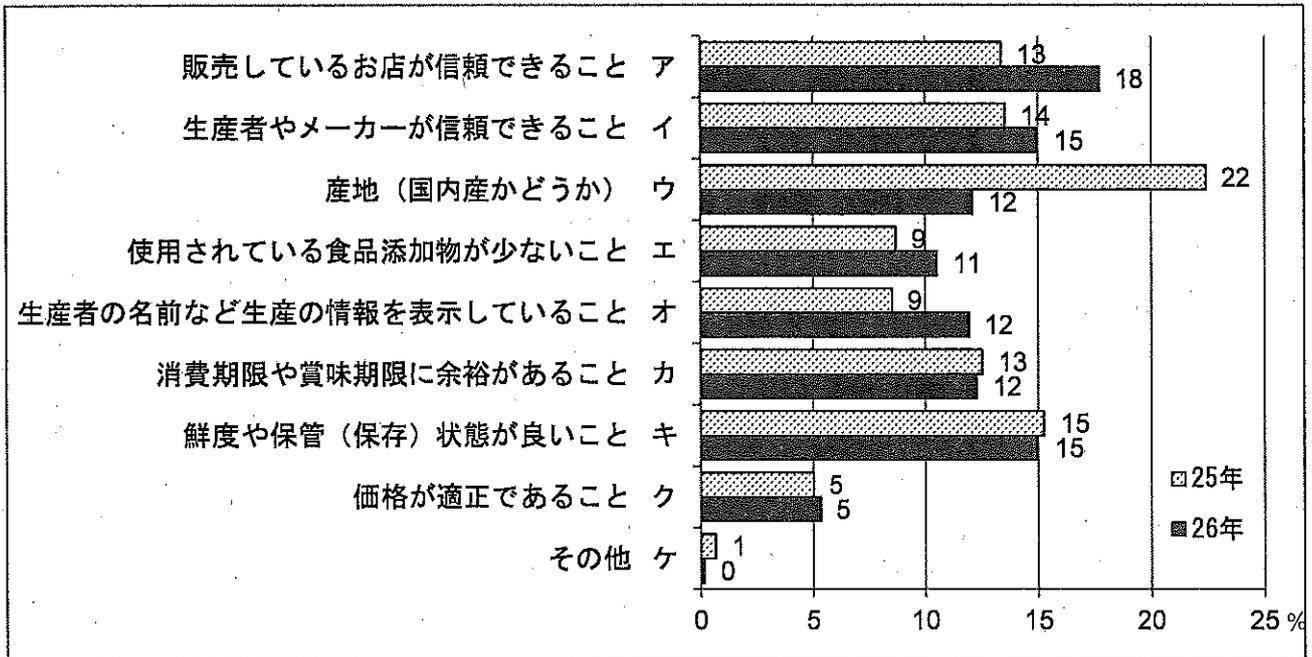


【その他の意見】

- ・生協からの情報
- ・郷土料理講習会や試食交流会、子育てサロンなど
- ・あまり情報は得られていないと感じている
- ・市のサークル

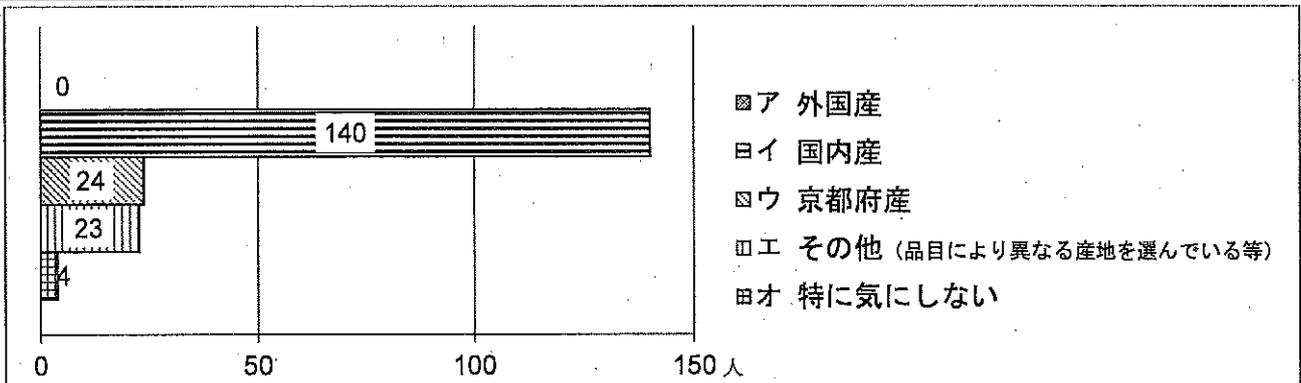
「テレビ・ラジオ」「新聞・雑誌」等のマスメディアを挙げた人が多く、次いで「イベント（講演会・シンポジウムなど）」、「行政の発行する広報物」の順となっている。行政の相談窓口から情報を得る人は1%となっている。

Q7 あなたは、食品を購入する時に、食品の安全についてどのような点を考慮していますか。次の中から3つまで選んでください。



「販売しているお店が信頼できること」（18%）、「生産者やメーカーが信頼できること」（15%）と回答した人が多くなっている。

Q8 あなたは、食品を購入する時に、どこの産地を選んでいきますか。次の中から1つを選んでください。

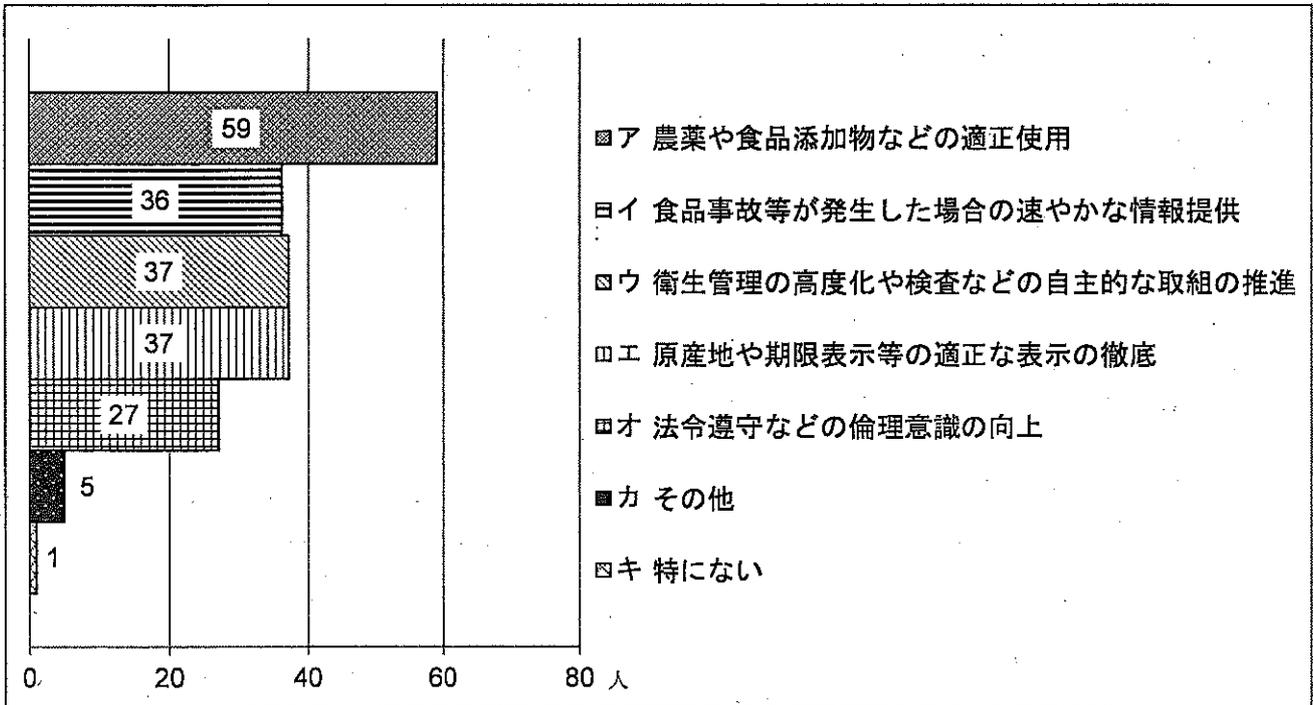


【その他の意見（抜粋）】

- ・生鮮、加工食品とも国内産を選んでいるが、野菜は京都府産にしている
- ・できるだけ京都府産を選んでいる
- ・極力国内産を選ぶようにしているが、品目によっては外国産になるものもある

「国内産」を選んでいる人が最も多く、140人（73.3%）であった。次いで、「京都府産」選んでいる人が24人（12.6%）と多かった。「その他（品目により異なる産地を選んでいる等）」と回答した人は23人（12.0%）であった。外国産を選んでいる人はいなかった。

Q9 あなたは、安心・安全な食生活を送るために、「食品関連事業者（生産者、製造・加工者、販売者）」に望む取組は何ですか。  
次の中から1つ選んでください。

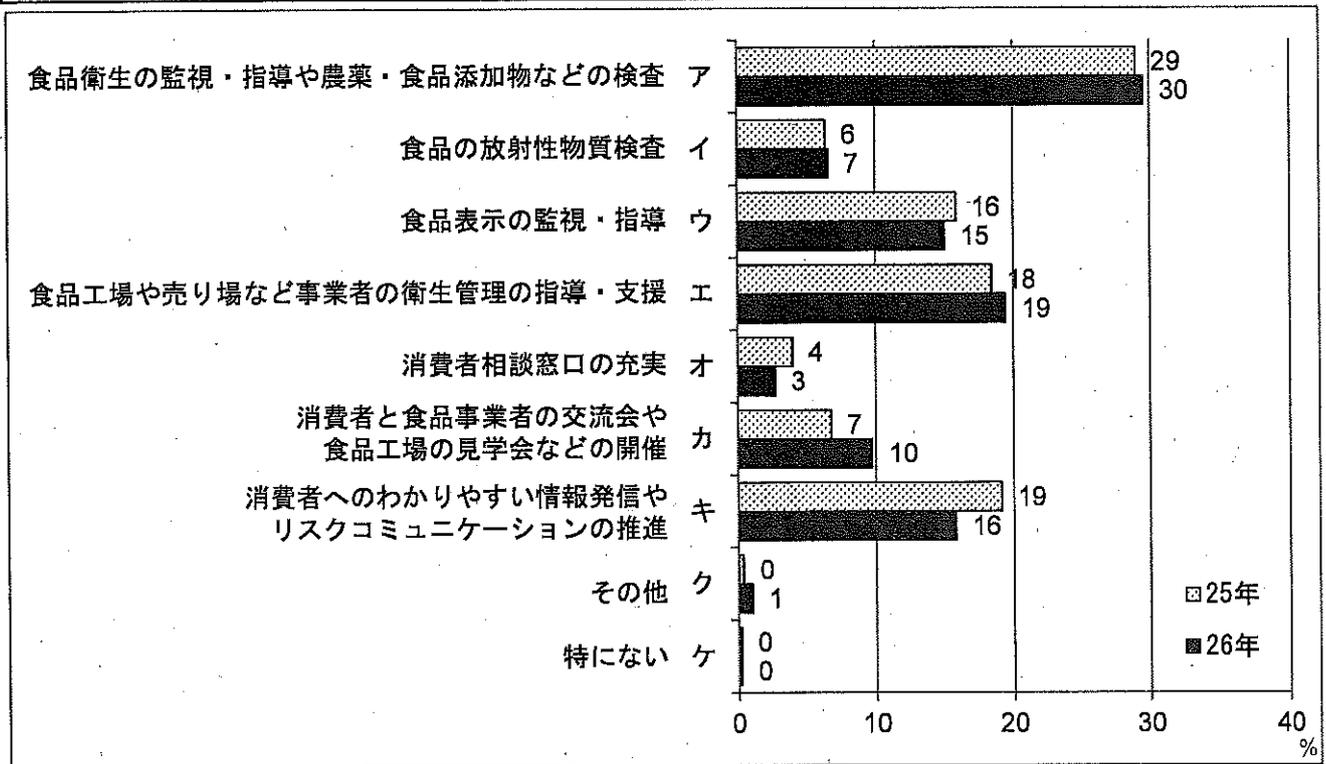


【その他の意見】

- ・ 確実な対応
- ・ 衛生管理の高度化や検査などの自主的な取組の情報開示と適正化事業

「農業や食品添加物などの適正使用」が59人（29.2%）と最も多くなっている。また、「食品事故等が発生した場合の速やかな情報提供」、「衛生管理の高度化や検査などの自主的な取組の推進」等と回答した人も多い。

Q10 食品の安全性を高めるために、京都府がさらに強化すべき取組は何だと思いますか。次の中から3つまで選んでください。



【その他の意見】

- ・優良生産者や事業者の開示、表彰など
- ・安全に係る事故・トラブル発生時には、厳正な態度で対処し、その原因追及及び解決への対処策及び根本的な改善策を業者に報告させ、可能な限りの情報を消費者に告知すると共に、6か月後、1年後の抜打ち検査の実施とその結果の公表
- ・各部門での交流をもっと多く持ち、それぞれの互いの立場、問題点を共有し解決を図るために継続的に運用できる組織運営が必要である。上から目線での指導・教育は既に遅れた方法で、自主的運営ができないと民衆はついて行かない。
- ・検査や監視もできる件数が限られてくる。他に、全般に渡りできる方法はないか。

「食品衛生の監視・指導や農薬・食品添加物などの検査」と回答した人が今年度も30%と最も高くなっている。また、約2割の人が「食品表示の監視・指導」、「食品工場や売り場など事業者の衛生管理の指導・支援」、「消費者へのわかりやすい情報発信やリスクコミュニケーションの推進」を望むと回答している。

Q11 食の安全について、ご意見、ご要望などがありましたら、ご自由にお書きください。

【抜粋】

- ・外国産のものがあまりにも多く、日本産に出会うと安心して買います。
- ・異物混入や色々な偽装等食品、食材に対する信用ができなくて社会全体で混乱しているようです。信じられる安心・安全の世の中に力を合わせて1歩でもしていきたいですね。
- ・問題が起きてても情報が入ってくるのが遅い。早く知りたい。
- ・食品購入は国内産と決めているが、産地が分かりにくい時があります。明確にしてほしい。
- ・先日、福島東電より海へ放射性の汚染水が流出されたとのこと。やっと安心して食べていたものが…。これからどうしたらよいか？子供を持っている人、特に小さなお子さんを持たれている家庭では、何を食べたらいいいのか(国産の表示だけでは不安という話でした)。安心、安全な食べ物を食べたいです。
- ・京都府産のラベルを見ると安心感が湧いてきます。
- ・どこの売り場(店)に行っても京都府産の野菜やくだものをまず探して買います。学校が取り組んでいるところも出てきたので有難いです。もっとたくさんの食品を売り出してほしいです。
- ・消費者が正確な情報を得る機会を多く企画してほしい。例えば、「きょうと食の安心・安全フォーラム」等、私たちはこのフォーラムを通して行政や事業者が如何に食の安全を守るために努力しているか良く理解できました。
- ・東北(福島)の生産物をなるべく買ってあげたいと思うが、未だ何となく安全性に問題を感じる。今どんな状態かわかりやすく広報してほしい。
- ・エコファーマーのお野菜は、今のところ、私の安心条件で買えるお野菜です。このような野菜が府内産全てになるとうれしいです。
- ・できるだけ生産者や使用された農薬や肥料などが分かるもので安心できる販売店で買うようにしています。スーパーの特売は、ほとんど買いません(不安があります)。
- ・行政の情報を信頼しています。マスコミに振り回されない独自の安全性確認を希望します。
- ・商品に書いてある「原材料名」欄には詳しい産地が書いていないので書くのを義務化してほしいです。国内の産地は気になりませんが、中国産を知らずに食べるのはいやです。ただ中国産と知って食べるのは納得できます。
- ・外国産の食品は本当に安全安心なのかという疑問が常にある。日本の厳しい基準をクリアして日本に輸入されているのだから大丈夫という人がいるが、本当に基準を満たしたものが日本に入ってくるのか常に不安がある。
- ・国内で注意していても外国で加工されている物については、何も分からないので、その点が不安です。外食の場合特にいちいち「どこ産ですか?」とか「どこで加工されましたか?」なんて聞きませんし。マクドナルドの事件以来、怖いです。