

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)

－ (副題) －

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監視、指導、検査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。

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 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

2 京都ならではのきめ細やかなサポートの充実

3 監視・指導・検査の強化

4 安心・安全の基盤づくり

○第4章 行動計画の管理・公表

Ⅲ 行動計画の内容

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) 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

平成25年後半からの各地で発覚した高級レストラン等におけるメニュー偽装に加え、食品の産地偽装等の不適正表示や輸入食品に係る不適正な事案等が相次いで発生。

(2) 食の安全に関する情報の氾濫

スマートフォン等ICT機器やインターネット上のSNSの発達・普及により、食の安全に関する情報が氾濫しており、消費者の信頼できる情報の選択がますます困難になっている。

(3) 和食のユネスコ無形文化遺産登録

京都で生まれた懐石料理から発したといわれる一汁三菜を基本とする日本の食事スタイルと「食」に関する「習わし」が、「和食；日本人の伝統的な食文化」として、平成25年12月に、ユネスコ無形文化遺産に登録され、世界で急速に和食が普及

(4) 国におけるHACCP等の導入推進

平成26年5月に、国は食品衛生法の「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に係る指針」でHACCPシステムの普及を図るとともに、食材の生産段階においても農業生産工程管理（GAP）の普及を進めている。

(5) 食品表示法等の施行

旧JAS法、旧食品衛生法、旧健康増進法の食品表示に関わる基準が、平成27年4月に『食品表示法』として統一されるとともに、新たに機能性食品表示制度がスタートした。

2 第3次行動計画までの成果と課題等

〈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2章 計画の基本的な考え方

第1章で掲げた課題を解決するためには、食の安心・安全に対する府民との一層の情報共有や食品関連事業者等への監視・指導・支援や幅広い団体、企業との連携の強化が必要です。

そのために、この行動計画では、平成28年度から平成30年度までを対象期間として、第3章に掲げる食の安心・安全に向けた取組を、情報共有と府民参画により進め、こうした取組を通じて、京都府内に留まらず国内外へ京都の食に対する安心感を高めます。

具体的には、次の4点を中心とした取組を進めていきます。

- 1 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
 - 京都府の食の安心・安全の取組み、食品表示法による機能性表示食品や食に関する情報提供により、府民が食生活を考える機会を提供
- 2 京都ならではのきめ細やかなサポートの充実
 - 修学旅行生や外国人観光客の多い京都で、アレルギーやハラール対応など、きめ細やかなサポートの実施
- 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
- 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

第3章 食の安心・安全に向けた取組の展開

1 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 【伝える】

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、団体、企業等へ対象者に応じて多様な媒体で提供します。

府民が、世代の特性に応じて体系的に食品の安全性、表示等についての正しい知識を入手、理解、活用することにより、心身共に健康な食生活を送ることができるよう支援します。

(1) 府内の取り組み・施策を効果的にしっかり伝える

府民にきめ細かに情報提供するため、ホームページやマスメディア、講演会、意見交換会など、情報内容・対象者に適した効果的な媒体により、計画的に広報・コミュニケーションを実施します。

また、広報・コミュニケーションの取組を毎年チェックし、見直していきます。

さらに、生産者団体、消費者団体と京都府で構成する「きょうと食の安心・安全フォーラム実行委員会」の主催で、きょうと食の安心・安全フォーラムを開催し、「きょうと信頼食品登録制度」登録事業者が、食品生産時の取組について説明し、試食を交えながら事業者と消費者の意見交換を行います。

- ①食品における放射性物質検査の継続実施や食品等の検査結果や農薬に係る立ち入り検査の結果を府のホームページに公表
- ②府の施策・取組等を写真や図表等も使ったDVD等で情報提供するほか、国や関係団体の情報、食の安心・安全に係る身近な情報を発信する府のホームページ、メールマガジンを充実
- ③府民の関心の高いテーマについて、講演会や意見交換会等を実施
- ④府の取組をきめ細かに説明・意見交換する府職員による「出前語り」等を実施
- ⑤食品関連事業者と連携し、食の安心・安全に関する情報を提供
- ⑥きょうと食の安心・安全フォーラムや意見交換会の開催

(2) 国内外に向けた情報発信

京都こだわり農法やきょうと信頼食品登録制度及び長い伝統に支えられ今まで積み重ねてきた食品関連事業者の食の安心・安全の取組を京都府の広報媒体、行催事、ICT等により国内外に情報提供します。

数値目標

取組	現 状 (H26年度実績値)	目 標 (H30年度)
① 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
② 府民に関心の高いテーマについて講演会等による情報提供 (回/年)	8	8
③ 食品関連事業者と連携した食の安心・安全に関する情報提供 (回/年)	24	24
④ 事業者向け食品表示講習会の開催 (回/年)	5	6
⑤ きょうと食の安心・安全フォーラムの開催 (回/年)	1	1
⑥ 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)	3	4

(3) 食品のリスクについて共に考える

消費者、食品関連事業者等が相互に情報や意見を交換し、食の安心・安全の取組をともに考えるリスクコミュニケーションを活発に進めていくことにより、府民は食に関する正しい知識を身に付け、食品関連事業者は安全な食品の生産や製造に取り組み、双方がお互いを理解しあう気持ちを醸成することを促進します。

このため、府民にとって関心の高いテーマを年齢動向や関心动向も踏まえて選定し、食の安心・安全に関するリスクコミュニケーションを積極的に推進し、消費者がリスク評価、リスク管理についての理解が深まるよう消費者団体等とも連携して取組を広げていきます。

食品の放射性物質については、専門家による講演会や意見交換会を開催するなど、放射性物質に関する知識の普及を図ります。

数値目標

取組	現 状 (H26年度実績値)	目 標 (H30年度)
⑦ リスクコミュニケーション等の開催 (回/年)	11	7
⑧ 農薬講習会の開催 (回/年)	6	6
⑨ 消費者、生産者等との交流・意見交換 (回/年)	5	5

(4) 食の安心・安全について共に考える

ア 府民との協働

府民公募の「食の安心・安全協働サポーター」との連携を強めるため、食の安心・安全に関する最新情報の提供により、日常生活の中で見つけた食品表示欠落などの情報の府への提供、食の安心・安全に関する情報を身近な人に提供、府が実施するアンケート調査等への協力や府の施策に対する意見の提出などの取組に協力していただきます。

イ 食の安心・安全府民大学の開講

府内の大学と連携した「食の安心・安全府民大学」を開講し、若者や子育て世代等を主な対象に、食の安心・安全に関する正しい知識の習得及び日常生活の中での活用を支援します。

ウ 健全な食生活実現への支援

府民が、安全な食品など食に関する知識と食の選択する力を身につけることができるよう、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・学習できる機会を設けるとともに、特に、子どもたちに対しては、農作業等を通じて食や命の大切さ、農業の重要性が学べる農場の開設支援・登録と、農作業や調理などの体験を体系的に指導できる人材を「きょうと食いく先生」として登録し、一層の活動を支援します。

特に、府内産農林水産物や加工食品は、その生産現場を通して食の安心・安全の取組への理解が伝わりやすいことから、その優位性を活かし効果的な情報提供に取り組めます。

数値目標

	取 組	現 状 (H26年度実績値)	目 標 (H30年度)
⑩	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)	6	5
⑪	府民の関心の高いテーマについて講演会等による情報提供 (回/年)	2	2
⑫	食の安心・安全府民大学の開講 (回/年)	-	6
⑬	食農体験ができる京野菜ランド等農産物直売所の活動 (回/年)	-	30
⑭	食育宣言を行い、健全な食生活をおくる府民 (人)	0	10,000

(5) 食と健康について共に考える

ア 食と健康の環境づくり

健康づくりの推進のため、食に関する正しい知識を身につけ、質・量ともにバランスのとれた食事を摂ることが重要です。

健康を考えた食習慣実践の一助となるよう、減塩、野菜たっぷり、アレルギー表示を行う「きょうと健康おもてなし 食の健康づくり応援店」を増やし、府民の安心・安全で健康によい食事を応援します。

また、京都の食文化である「おばんざい」に健康の視点を加えた、「健康ばんざい京のおばんざい弁当」の認定推進を図り、府民が健康づくりに役立つ弁当を安心して選びやすい環境をつくります。

さらに、ホームページ等を活用した情報発信やキャンペーン等で、食と健康づくりに関する意識の醸成を図ります。

イ 食品についての正しい情報提供

食品表示法により栄養成分表示の拡充や機能性表示食品制度が創設されたことから、消費者に対する講習会を開催し、栄養成分表示を活用した健康づくりの取り組みやバランスのとれた食事を補完するものとして機能性表示食品等の保健機能食品に関する情報提供や正しい知識を普及します。

ウ 職場の食と健康づくり

「たんとおあがり京都府産」施設に登録された社員食堂や健康づくり応援店等と連携した企業など、社員の食と健康に配慮した企業の取り組みを進めます。

数値目標

	取 組	現 状 (H26年度実績値)	目 標 (H30年度)
⑮	食品表示法や機能性表示食品等に関する講習会の開催 (回/年)	0	5
⑯	きょうと 健康 おもてなし 食の健康づくり応援店 (店)	-	800
⑰	健康ばんざい 京のおばんざい弁当の販売 (個)	6,285	15,000
⑱	食と健康に配慮した社員食堂等の取組を行う企業 (社)	-	825

2 京都ならではのきめ細やかなサポートの充実

【もてなす】

京都府には、修学旅行生や近年特に増加する外国人観光客を含む、年間8375万人(平成26年度)の観光客が訪れていますが、その観光目的の中には京都ならではの「食」を味わうことを期待する方が多くおられます。そのような方々に対して、安心して京都の食を味わっていただくよう、きめ細やかなサポートを行います。

(1) 誰にもやさしい食のおもてなし

ア 外国人観光客、海外に向けた情報発信

外国人観光客に対して、多言語情報ツールの作成・活用による宇治茶の情報提供、お茶の入れ方教室等、宇治茶の魅力の体験による喫茶文化や宇治茶の啓発を図るとともに、府内ホテルやレストラン等で高品質な府内食材を使用した料理を提供する、生産・流通・料理・飲食・観光をパッケージした産業育成などにより効率的に情報提供します。

特に海外に対しては、ホームページ等での外国語表記を行い、国内外の旅行・観光事業者等への情報発信を行い、一層の観光客の増加につなげるとともに、国際基準も踏まえ、府内産食品の輸出促進等につながるよう配慮した情報発信を行います。

イ 食物アレルギー対策

食物アレルギーをもつ方が安心して外食、修学旅行等をできるよう旅館・ホテル及び食事提供施設の対応手順書の普及を推進するとともに、研修会の開催、相談窓口の設置等を行い、受入体制を整えます。

また、食品表示でのアレルギー表記の徹底を指導するとともに、関係団体とも連携しながら府民のアレルギーに対する理解を深めるための活動をサポートします。

ウ ハラールへの対応

今後、イスラム圏からの観光旅行者が増加することが見込まれることから、食の分野におけるハラール対応を推進します。

数値目標

	取 組	現 状 (H26年度実績値)	目 標 (H30年度)
⑱	ホームページ等の外国語表記での国内外の旅行・観光事業者への情報発信(回/年)	-	12
⑳	食物アレルギーの子、京都おこしやす事業協力施設(施設)	108	200
㉑	ハラール対応の食品提供店(店)		

3 監視・指導・検査の強化

【見つめる】

生産から消費までの一貫した監視、指導及び検査等を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」で情報共有、連携して実施します。

また、輸入食品、食品添加物などの食品衛生に関する監視の継続に加え、放射性物質に対する監視も専門家の意見も聞きながら実施します。さらに、食品表示法施行等に対応し、効果的な監視を行います。

(1) 食品の生産・製造工程を見つめる

ア 生産段階

(ア) 農産物

農薬の販売業者や使用者を対象とした立入検査を実施し、農薬の適正管理を行い、無登録農薬等の流通を防止し、農薬の安全な使用について指導するなど監視・指導を実施します。

また、肥料生産業者等を対象とした立入検査も実施します。

(イ) 畜産物

畜産農家に対する巡回監視・指導、予防検査等により、家畜伝染病予防対策を実施します。

鳥インフルエンザの発生防止のため、養鶏農家のモニタリング検査や大規模な養鶏農家の鶏の抗体検査を実施します。

口蹄疫の発生防止のため、牛、豚などの偶蹄類家畜を飼養する全農家を毎年巡回指導します。

(ウ) 水産物

貝毒による食中毒を防止するため、新たに、貝毒の量を迅速に検査できるELISA法を導入し、水産物の安全性について監視・指導を実施します。

数値目標

取 組	現 状 (H26年度実績値)	目 標 (H30年度)
②② 農薬使用者に対する使用実態調査 (件/年)	120	120
②③ 肥料生産業者に対する立入検査 (件/年)	5	5
②④ 家畜伝染病予防法に基づく検査 (千頭羽/年)	20	20
②⑤ 鳥インフルエンザ発生予防のための千羽以上の家きん飼養農場の抗体検査 (回/年)	4	4
②⑥ 口蹄疫発生予防のための牛、豚など飼養者全戸への立入指導 (回/年)	1	1

⑳	貝毒の監視調査（件／年）	20	48
㉑	水産養殖事業者の巡回指導（件／年）	25	8
㉒	二枚貝生産者への巡回指導（件／年）	15	20

イ 流通段階

(ア) 食品

府内で流通する食品（輸入食品含む）等の放射性物質、残留農薬、食品添加物、細菌等の収去検査に当たっては、食品に対する不安や国内外の食品事故も考慮し、専門家の意見も聞きながら内容を充実します。

食中毒が発生した場合には、緊急検査を実施して原因を究明し、健康被害の拡大を防止します。また、夏期の食中毒予防推進強化期間や年末の一斉取締期間には、より集中的な監視、指導等を実施します。

広域的に大量に流通する食品製造施設やHACCP施設等、特に衛生管理が必要な食品を取り扱う施設を対象に食品衛生監視機動班を編成してきめ細かに監視・指導を実施し、食品事故や違反食品の未然防止を図ります。

(イ) 保健機能食品（トクホ、栄養機能食品、機能性表示食品）

保健機能食品に関する正しい知識の普及に努めるとともに、健康被害が発生した場合には関係機関で情報共有を行い、府民への情報提供や必要に応じて相談窓口の設置及び製品の回収や廃棄の指導命令等を行います。

(ロ) いわゆる健康食品

「いわゆる健康食品」等の販売広告や店舗の監視を行い、効能効果を標榜するなど医薬品、医療機器等法違反が疑われる不適正な広告を確認した場合は広告内容の削除、販売の中止等の指導を実施します。

数値目標

	取 組	現 状	目 標
		(H26年度実績値)	(H30年度)
⑳	食品衛生監視機動班による立入検査（件／年）	40	40
㉑	食品等の収去検査検（検体／年）	750	750
	うち、輸入食品の検査	96	110

(2) 食品表示を見つめる

府内の食品関連事業者を対象とした食品表示関係法令の講習会開催、各業種別の食品表示指導者の活用などにより、食品表示・メニュー表示の適正化とコンプライアンスに関する意識向上に向けた取組を推進します。

食品の産地偽装に対応し、府内産、国内産のブランドを守るため、関係部局が連携して食品表示パトロールを計画的に実施するとともに、品目の産地や品種の判別等が可能となる科学的検査を強化します。

数値目標

	取 組	現 状 (H26年度実績値)	目 標 (H30年度)
③②	食品表示における科学的検査の実施（検体／年）	30	40
③③	食品表示に係る巡回調査（件／年）	300	300

（３）放射性物質を見つめる

国と関東・東北などでの産地検査に加え、府内に流通する食品について、安心感の向上のための検査を、子どもが日常的に口にする食品や水産物を中心に、全国的な動向も加味して計画的に実施します。

府内産の農林水産物について、風評被害を未然に防ぐため、米、野菜、茶、原乳、水産物等府内の主要な農林水産物について、出荷時期、産地毎のモニタリング検査を計画的に実施します。

庁内関係部局によるプロジェクトチームを設置し、国や関係機関・自治体等からの情報収集に努め、必要により専門家の指導・助言も得ながら、状況の変化に応じて検査対応します。

数値目標

	取 組	現 状 (H26年度実績値)	目 標 (H30年度)
③④	流通食品（京都府でと畜された牛の肉を除く）の放射性物質検査（検体／年）	200	200
③⑤	府内産農林水産物の放射性物質検査（検体／年）	275	170

※京都府でと畜された牛の肉については、東日本17都県（原子力災害対策本部において地方自治体の放射性物質検査計画の策定を定められた都県）産は、全頭検査を行う。

（４）食の安全・安心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、消費者庁へ提供するとともに、関係課で共有します。

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被害が最小限となることを目指した取組を進めます。

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」の緊急連絡網により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し、健康被害防止・再発防止に努めます。

農林水産物の生産から、食品加工、流通、消費に至るフードチェーンにおける各段階において、安全性を向上するとともに環境や健康に配慮した、京都ならではの高品質な食品の安定供給に努める生産者・事業者を支援します。

特に、食のグローバル化が進む中で、輸出のための国際規格認証の取得等に取り組む事業者を支援します。

(1) 信頼の京都の農林水産物・食品をつくる

ア 生産段階

(ア) 農産物

地域の実態に応じた栽培ごよみに準じ、土づくりを基本に、天敵等を利用した農薬を使用しない病虫害防除方法と適正な農薬使用の組み合わせを指導することにより、農薬及び化学肥料の使用量を減少させるとともに、農家の生産管理履歴の記帳推進を図り、「京都こだわり農法」(注)やエコファーマーの認定等環境にやさしい農業の取組を進めます。

加えて、栽培履歴情報の開示・提供などに取り組み、おいしさと信頼の目印である「京マーク」が貼付された「京のブランド産品」の品目の拡大を進めるとともに、京野菜など府内産農林水産物に含まれる機能性成分について、医療系研究機関と協働し研究蓄積を図り、食品表示法に基づく機能性表示の実現を目指します。

(注) 京都こだわり農法

たい肥と有機質肥料による健康な土づくりや輪作を基本とする京都の伝統的な栽培方法と天敵の利用など新しい技術を組合わせた減農薬、減化学肥料栽培を実践する京都独自の生産方式です。

特に、宇治茶GAP等、農業者自らが点検、実践し、改善する農業生産工程管理手法に取り組む農業者、産地を支援します。GAP実践農家育成の取組に当たっては、多くの農家が実践できることを基本に推進を図るとともに、第三者機関が認証するGAPを目指す意欲的なモデル農家の育成を図ります。

生産者団体による残留農薬の自主検査、違反発生時の対応マニュアルの整備等農産物の安全確保のための体制を充実します。また、農薬管理指導士を認定して農薬取扱者の資質の向上を図るとともに、近年府民の関心が高まっている京野菜ランド等農林水産物等直売所における自主的な残留農薬分析や適正な食品表示を支援します。

(イ) 畜産物

関係法令が定めている安全基準や衛生管理に遵守に加え、地元産飼料の利用や家畜の快適な飼育など、安心・安全にこだわる「京のこだわり畜産物生産農場」を育成・支援します。

(ウ) 水産物

水産養殖事業者に対して、動物用医薬品の適正な使用の徹底や適正な養殖密度による管理が行われるよう巡回指導を実施するとともに、販売事業者を対象とした講習会を開催します。

イ 流通段階

(ア) 加工食品等

業種ごとに作成した「京の食品安全管理プログラム」を普及するとともに、食品関連団体等が実施する研修会に講師を派遣して安全性確保の意識の向上を図ります。

また、食品衛生推進員、食品衛生指導員が保健所と連携しながら、飲食店等との衛生管理状況を巡回点検し、事業者に対して適切な指導・助言を行います。

リサイクルの推進を行っている事業所をエコ京都21に認定・登録し、環境に配慮した食品生産の取組を推進します。

(イ) 学校給食

すべての学校給食調理場において、調理作業工程表及び作業動線図を作成・確認し作業に当たることにより、学校給食における食中毒の発生を防止します。

数値目標

取 組		現 状 (H26年度実績値)	目 標 (H30年度)
③⑥	GAP手法導入		
	認証GAP取得農家・農場 (件)	8	12
	宇治茶GAP実践者 (人)	589	805
③⑦	機能性表示食品制度を活用して商品開発を進める農産物等 (品目)	0	5
③⑧	自主的な茶残留農薬分析 (検体/年)	20	20
③⑨	農薬管理指導士の新規登録者 (実人数) (人)	19	20
④⑩	食品衛生推進員又は食品衛生指導員による巡回指導 (件/年)	5,700	5,700
④⑪	調理作業工程表及び作業動線図を整備している学校給食調理場 (か所)	129	163
④⑫	京のこだわり畜産生産農場の登録 (戸)	29	60
	環境にやさしい農業の推進		
④⑬	京都こだわり農法取組面積 (ha)	511	565
④⑭	エコファーマー認定面積 (ha)	2,838	4,100

(2) 品質管理や情報開示に取り組む食品事業者を育てる

ア 生産・製造情報の提供

(ア) 農産物

国が定めた米のトレーサビリティシステムにより、飲食店における米の産地情報の定着を図ります。野菜については、情報を提供する品目数を増加させ、農薬や肥料の使用状況を含めた生産履歴情報についての情報提供を行います。

(イ) 畜産物

牛肉や鶏卵・鶏肉のトレーサビリティシステムの適正な運用に加え、生乳生産管理マニュアルの普及を促進し、衛生管理の記帳の徹底を指導します。

また、畜産物のトレーサビリティシステムについてより多くの事業者や府民に知っていただくため、啓発資材等を作成し、周知・普及を図ります。

イ 食品加工

国におけるHACCPシステム導入の動き対応し、「きょうと信頼食品登録制度」における1ランク上の☆☆クラスや、HACCPシステムとほぼ同等となる☆☆☆クラスの登録を推進します。

食品製造事業社内に「食品表示指導者」を設置し、社内での食品表示チェック体制を強化する事業者を増加します。

数値目標

	取 組	現 状	目 標
		(H26年度実績値)	(H30年度)
④5	きょうと信頼食品登録制度への登録（事業者）	56	70
	☆☆クラス登録数	3	15
	☆☆☆クラス登録数	0	5
④6	食品製造事業者内の食品表示指導者（人）	38	70

(3) 食品安全管理等における国際標準化への対応

農林水産物や食品の輸出機運の高まりに応えるため、国際的に通用する規格に適応した事業者を育成します。

ア 農林水産物

輸出先の残留農薬基準に対応した茶病虫害防除体系を確立し、輸出用GAPの検討による宇治茶等の海外輸出を促進します。

また、京都の気候や風土・土壌で長年培われた京のブランド産品など評価の高い府内産農林水産物について、世界100カ国以上で保護される地理的表示保護制度（GI制度）の登録を促進し、名称の保護と国際的なブランド力の強化を図ります。

畜産農場にHACCPの考え方を採り入れ、継続的に監視・記録を行うことにより生産段階から危害要因をコントロールする農場HACCP制度を推進するため、農場指導員を養成します。

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します。

イ 食品製造

食品流通の広域化・複雑化が進む中で、食品等事業者の確実な衛生管理や食中毒の未然防止のため効果的とされるHACCPシステムによる工程管理は必須であり、国は平成26年5月に「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に係る指針（ガイドライン）」を改正し、食品等事業者におけるHACCPシステムの導入を普及しています。

府としても平成27年4月に「食品衛生法に基づく公衆衛生上講じるべき措置の基準等に関する条例」を改正し、府内の食品製造施設におけるHACCPシステムの普及を推進します。

数値目標

	取 組	現 状 (H26年度実績値)	目 標 (H30年度)
④7	グローバルGAP等による認証取得（件）		
④8	地理的表示制度（GI）の登録（件）	0	10
④9	農場HACCP制度を推進する農場指導員（人）	7	12
⑤0	HACCPシステムの工程管理手順に着手している事業所（所）	-	150

第4章 行動計画の管理・公表

条例に基づいて、毎年、食の安心・安全行動計画に基づく施策の実施状況を取りまとめて、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。

次期食の安心・安全行動計画における数値目標(素案)

	取組	H26実績	H30目標	主な担当課	備考		
【伝える】 1. 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	府内の取組み、施策を効果的にしつつ伝える 国内外に向けた情報発信 食品のリスクについて共に考える 食の安心・安全について共に考える 食と健康について共に考える 誰もにやさしい食のおもてなしの充実	① 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		
		② 府民に関心の高いテーマについて講演会等による情報提供(回/年)	8	8	食の安心・安全推進課		
		③ 食品関連事業者と連携した食の安心・安全に関する情報提供(回/年)	24	24	食の安心・安全推進課		
		④ 表 事業者向け食品表示講習会の開催(回/年)	5	6	食の安心・安全推進課 消費生活安全センター		
		⑤ きよと食の安心・安全フォーラムの開催(回/年)	1	1	食の安心・安全推進課		
		⑥ 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)	3	4	食の安心・安全推進課		
		⑦ リスクコミュニケーション等の開催(回/年)	11	7	食の安心・安全推進課		
		⑧ 消費者講習会の開催(回/年)	6	6	食の安心・安全推進課		
		⑨ 消費生活安全センターとの交流、意見交換(回/年)	5	5	消費生活安全センター		
		⑩ 食の安心・安全協働サポーターズアップ研修会の開催(回/年)	2	2	食の安心・安全推進課		
		⑪ 府民に関心の高いテーマについて講演会等による情報提供(回/年)	-	-	食の安心・安全推進課		
		⑫ 新 食の安心・安全府民大学の開講(回/年)	-	-	食の安心・安全推進課		
		⑬ 新 食農体験ができる京野菜ランド等農産物直売所の活動(回/年)	0	10,000	食の安心・安全推進課		
		⑭ 新 食言を行ない、健全な食生活をおくる府民(人)	0	5	食の安心・安全推進課		
		⑮ 新 食品表示法や機能性表示食品等に関する講習会の開催(回/年)	-	800	健康対策課		
		⑯ 新 きよと健康 おもてなし 食の健康づくり応援店(店)	6,285	15,000	健康対策課		
		⑰ 新 健康ばんざい 京のおおぼんざい弁当の販路数(個/年)	-	825	食の安心・安全推進課		
		⑱ 新 食と健康に配慮した社員食堂等の取組を行う企業(社)	-	12	食の安心・安全推進課		
		【見つめる】 2. 京都ならではのきよと食の充実 3. 監視・指導・検査の強化	食品の生産・製造工程を見つめる 食品表示を見つめる 放射性物質を見つめる	⑲ 新 食物アレルギーの子、京都おこしやす事業協力施設(施設)	108	200	健康対策課
⑳ 新 グハラール対応の食品提供店(店)	-			-	調整中		
㉑ 新 農薬使用者に対する使用実態調査(件/年)	120			120	食の安心・安全推進課		
㉒ 肥料生産業者に対する立入検査(件/年)	5			5	食の安心・安全推進課		
㉓ 家畜伝染病予防法に基づく検査(千頭羽/年)	20			20	畜産課		
㉔ 鳥インフルエンザ発生予防のための千羽以上の家きん飼養農場の抗体検査(回/年)	4			4	畜産課		
㉕ 口蹄疫発生予防のための牛、豚など飼養者全戸への立入指導(回/年)	1			1	畜産課		
㉖ 貝毒の監視調査(件/年)	20			48	水産課		
㉗ 水産養殖業者の巡回指導(件/年)	25			8	水産課		
㉘ 二枚貝生産者への巡回指導(件/年)	15			20	水産課		
㉙ 食品衛生監視指導員による立入検査(件/年)	40			40	生活衛生課		
㉚ 食品等の取入検査(検体/年)	750			750	生活衛生課		
㉛ 食品の取入検査のうち、輸入食品の検査(検体/年)	96			110	生活衛生課		
㉜ 食品表示における科学的検査の実施(検体/年)	30			40	食の安心・安全推進課		
㉝ 食品表示に係る巡回調査(件)	300			300	食の安心・安全推進課		
㉞ 流通食品(京都府と着された牛の肉を除く)の放射性物質検査(検体/年)	200			200	生活衛生課		
㉟ 府内産農林水産物の放射性物質検査(検体/年)	275			170	食の安心・安全推進課		
【つくる】 4. 安心・安全の基盤づくり	環境にやさしい農産物の推進 品質管理や情報開示に取り組む食品事業者を育てる 食品安全管理等における国際規格へ対応する			㊱ GAP手法導入	-	-	農産課
				㊲ 認証GAP取得農家・農産(件)	8	12	農産課
		㊳ 宇治茶GAP実践者(人)	588	805	農産課		
		㊴ 機能性表示食品制度を活用して商品開発を進める農産物等(品目)	0	5	流通・ブランド戦略課		
		㊵ 自主的な茶葉選別農産物検査(検体/年)	20	20	農産課		
		㊶ 農産管理指導士の新規登録者(実人数)(人)	19	20	食の安心・安全推進課		
		㊷ 食品衛生推進員又は食品衛生指導員による巡回指導(件/年)	5,700	5,700	生活衛生課		
		㊸ 調理作業工程表及び作業動線図を整備している学校給食調理場(か所)	129	163	保健体育課		
		㊹ 京のこだわり畜産生産履歴の登録(戸)	29	60	畜産課		
		㊺ 京都こだわり農法取組面積(ha)	511	565	農産課		
		㊻ エコファーマー 認定面積(ha)	2,838	4,100	農産課		
		㊼ きよと信頼食品登録制度への登録(事業者)	56	70	食の安心・安全推進課		
		㊽ ⑤のうち、☆☆☆登録(事業者)	3	15	食の安心・安全推進課		
		㊾ ⑤のうち、☆☆☆登録(事業者)	0	5	食の安心・安全推進課		
		㊿ 食品製造事業者内の食品表示指導者(人)	38	70	食の安心・安全推進課		
		㊽ グローバルGAP等による認証取得(件)	0	10	流通・ブランド戦略課		
		㊾ グ 地理的表示制度(GI)の登録(件)	7	12	畜産課		
		㊿ 新 グ 農場HACCP制度を推進する農場指導員(人)	-	150	生活衛生課		

【新】：新しく実施しようとする施策
 新：実施中の施策を本計画に新しく記載するもの
 グ：食のグローバル化への対応
 表：食品表示法の施行等を受けた対応

食の安心・安全行動計画の対比

第1次計画(19~21)

<生産現場で>
 ・ 半年前の卵の出荷
 ・ 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

・ さよと信頼食品登録制度
 ・ 鶏卵・鶏肉トシ―サビリティ
 システム
 ・ 食品除去検査の実施
 ・ 適正な食品表示に向けた取組

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
 ・ 食品除去検査の充実強化
 ・ 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や
 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 食の信頼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(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
 国におけるHACCPシステム導入
 推進の動き
 ・ 食品表示法の施行(27.4.1)等の新
 たな法規制

食への不信感
 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 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 (充実)
- ② 京都ならではのきめ細やかな
 サポートの充実 (新規)
- 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)

・ 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

食をとりまく時代背景

重点事項

基本的な考え方

具体的な取組

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
新 た な 課 題	① 食品の産地偽装や高級レストランにおけるメニュー偽装等 食品表示法を受けた対応	④、⑳、㉓
	② 国におけるHACCPシステム導入推進の動きへの対応	④⑤、④⑨、⑤⑩
	③ 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	
	海外に受け入れられる生産工程管理 グローバルGAP、HACCP、ハラール認証 等	㉑、④⑦、④⑧
	府の取組み等の外国人への広報 外国人観光客や留学生、HP、外国人観光事業者	①⑨
	日本食のすばらしさを分かってもらえる取組	1-(2) 1-(4)-イ、ウ
	④ 京野菜がどれだけ安心・安全に配慮して生産されているの かを輸出先への情報発信強化	1-(2)
	⑤ 安心・安全なほんまもんの京野菜をいかに守るかも検討す るべき	1-(2) ④⑧
	⑥ 長い伝統に支えられ今まで積み重ねてきた食品関連事業者 の取組を情報発信	1-(2)
	⑦ 食品ロス削減等の環境への配慮、食糧の安定的供給の視点 からの取組が必要	1-(4)-イ、ウ
⑧ 府内産農林水産物の利用推進についても記載するべき	1-(4)-イ、ウ	

	課 題	対 応
強 化 す る べ き 課 題	① 食の安心感向上に向けた情報提供の強化	①、②、③
	② 農産物直売所の農薬適正使用等の推進	4-(1)-ア -(ア)
	③ 食糧の安定供給に関する懸念への対応 ・食料の生産から消費に係るトータルな学習機会の提供	1-(4)-イ、ウ
	④ 健康志向の高まりへの対応	⑮、⑯、⑰、⑱
	⑤ 昨今の課題を踏まえた取組を検討し、検査・監視を強化	⑳、㉓、㉔
	⑥ 食品の生産・製造に加えて、消費者の口が届くまでの流通 ・小売を含めたフードチェーン全体をカバーするように配慮	1-(4)-イ、ウ
継 続 す る 課 題	① 食品中の放射性物質に対する不安への対応	⑦、㉔、㉕
	② 食に関わるリスクに対する学習機会の提供（消費者教育の 充実）	⑦
	③ 施策の具体化に当たっては、府民の年齢動向、関心动向を 反映させることが必要	1-(4)-ア ⑥