

食の安心・安全行動計画(第4次)の概要

○ 背景

食を取り巻く現状

1 食品表示法の施行等

- 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、新たに機能性表示食品制度がスタート
- 平成27年10月のTPP大筋合意により、食の安全基準への関心が高まっている。

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 食品の産地偽装や飲食店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飲食店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

5 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。

現計画(平成25～27年度)の進捗状況

【平成26年度末現在の数値目標の達成状況】

- 全48項目のうち100%以上達成 33項目(69%)
- 80%以上達成 41項目(85%)

① 放射性物質に対する食品安全管理体制の強化

- ・流通食品の放射性物質検査 (目標300検体、26年度実績300検体)
- ・府内産農林水産物の放射性物質検査 (目標300検体、26年度実績275検体)

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

- ・リスクコミュニケーションの推進 (目標15回、26年度実績11回)
- ・テーマ：「農薬」、「食品添加物」、「食中毒」等
- ・食の安心・安全協働サポータースキルアップ研修 (目標5回、26年度実績6回)

府内各地で食品表示に関する研修等を実施

③ 監視・指導・検査の強化

- ・食品等の収去検査 (目標750検体、26年度実績750検体)
- ・残留農薬、組換え遺伝子、食品添加物、放射性物質等の検査を実施
- ・事業者向け食品表示講習会 (目標5回、26年度実績6回)
- ・農産物直売所の構成員等を対象に開催

④ 安心・安全の基盤づくり

- ・食品衛生推進員又は食品衛生指導員による巡回指導 (目標5,700件、26年度実績5,700件)
- ・事業者リーダーが保健所と連携しながら、飲食店等を巡回指導
- ・特別栽培米の栽培面積 (目標1,000ha、26年度実績1,048ha)

○ 計画の基本的事項

策定の趣旨	第1次～第3次行動計画の成果を踏まえ、引き続き府民の健康の保護が最も重要であるとの基本認識の下、「農林水産京力プラン」セカンドステージなどの諸計画とともに、現在の、そして今後の「食」を取り巻く情勢の変化にも対応し、食の安心・安全の確保に関する施策や取組を積極的に推進する
基本的な考え方	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
位置づけ	○京都府食の安心・安全推進条例第5条に基づく計画
期間	○平成28年度～30年度

○ 取組の展開

重点課題 条例施行10年を迎え、誰もが食の安心を実感できる京都へ

取組の柱

主な取組と数値目標

■現行計画の48項目から50項目に増加(うち新規22項目)

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】

【伝え共に考える】

- 京都府や府内事業者の食の安全への取組・施策を効果的にしっかり伝える
- 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
「食の安心・安全府民大学(仮称)」の開講 (目標 6回/年)
食育宣言を行い、健全な食生活をおくる府民 (目標 10,000人)
- 食と健康について共に考える
食品表示法や機能性表示食品等に関する講習会の開催 (目標 5回/年)

2 京都ならではのきめ細やかなサポートの充実【新規】

【もてなす】

- 誰にもやさしい食のおもてなし
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 (目標 12回/年)
- 食物アレルギーの子、京都おこしやす事業協力施設 (目標 200施設)
- ハラール対応のための研修会の開催 (目標 5回/年)

3 監視・指導・検査の強化【充実】

【目を光らせる】

- 食品の生産・製造工程に目を光らせる
農薬使用者に対する使用実態調査 (目標 200回/年)
貝毒の監視調査 (目標 48件/年)
- 食品表示に目を光らせる
食品表示における科学的検査の実施 (目標 40検体/年)
- 放射性物質に目を光らせる
- 食の安心・安全に関わる危機管理対応

4 安心・安全の基盤づくり【充実】

【支える】

- 信頼の京都の農林水産物・食品をつくる
- 品質管理や情報開示に取り組む食品事業者を育てる
きょうと信頼食品登録制度への登録 (目標 70事業者)
- 輸出の推進に向けた食品安全管理等における国際標準化への対応
グローバルG.A.P.等輸出対応の認証GAP取得農家・農場 (目標 10件)
- 地理的表示保護制度(GI)の登録 (目標 10件)
- HACCPシステムの工程管理手順に着手している事業所 (目標 150事業所)