

第1章食を取り巻く現状及び課題

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した。

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。

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、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
- ・食品の産地偽装や飲食店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、機能性表示食品、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