

## 目 次

第1章 食を取り巻く現状及び課題	1
第2章 第6次行動計画の基本的な考え方	5
第3章 食の安心・安全に向けた取組の展開	7
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	7
(1) 生産現場等の監視、指導	
(2) 流通段階の監視、指導	
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	10
(1) 安心・安全な食品を提供する事業者等の育成	
(2) 持続可能な農業の推進	
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	14
(1) 府民と食品関連事業者の交流による相互理解の促進	
(2) 府民の食に関する学習環境の充実	
4 食の安心・安全に関わる危機管理対応	17
第4章 第6次行動計画の管理・公表	18

## はじめに

京都府では、府民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下、平成17年12月に京都府食の安心・安全推進条例（平成17年京都府条例第53号。以下「条例」という。）を制定しました。

この条例では、食の安心・安全に関する府及び食品関連事業者の責務や府民の役割を明確にするとともに、条例第5条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計画的に推進するための行動計画（以下「行動計画」という。）を定めることとしています。

第5次行動計画においては、食品衛生法等に基づく新たな制度、食物アレルギーを有する子どもの増加など、めまぐるしく変化する情勢に適応し、災害時も含めて安心・安全な食を提供する事業者等を育成するとともに、府民にその事業者の取組情報を的確に提供し、食に関する相互理解を促進する取組を行ってきました。

第6次行動計画（令和4年度～令和6年度）では、食品衛生法や食品表示法等に基づく新たな制度への対応に加え、令和2年1月に国内で初めての感染者が確認されて以来、人々の移動と交流の制約が長期化している新型コロナウイルス感染症の影響による生活様式の変化や価値観の多様化に伴う「食」を取り巻く情勢の変化への対応が求められています。

こうした情勢に対応し、食品による健康被害の未然防止等のため、行政による生産現場等や流通段階での監視、指導、検査等を着実に実施します。

また、食品関連事業者等の自主的な取組を促進するとともに、府民にその事業者の取組情報を的確に提供するなど、食に関する信頼感を向上します。

さらに、食情報が氾濫する中、「府民」が自らの食生活に応じた食の選択力を向上させるために学び、考える機会を増やすなど、食の安心・安全の確保に関する施策に積極的に取り組んでまいります。

## 第1章 食を取り巻く現状及び課題

### 1 食を取り巻く情勢・動向

#### (1) 新型コロナウイルス感染症の拡大

新型コロナウイルス感染症は、世界的な拡大が続いており、令和2年1月に国内で初めての感染者が確認されて以来、人々の移動と交流の制約が長期化しています。

京都府域においても、海外からの観光客は急減し、緊急事態宣言の下、飲食店への休業要請に伴う府内産高級食材の需要が低下するなど、農林水産業を含む食関連産業に大きな影響が生じており、コロナ禍を踏まえた京都府総合計画の取組方針として、「京都府 WITH コロナ・POST コロナ戦略」を令和3年6月にとりまとめました。

また、食を取り巻く様々な場面においても、感染防止のための3密や接触の回避など、消費者、事業者ともに新しい生活様式への対応が求められる中、府では感染防止対策を実施している飲食店を認証する「京都府新型コロナウイルス感染防止対策認証制度」を令和3年7月に開始しました。

このように、新型コロナウイルス感染症の拡大は、食品の生産から、流通、消費の各段階に大きな影響をもたらしており、適時適切な対応が必要です。

#### (2) 食品衛生法改正によるHACCPの制度化等の新たな法制度への対応

食品衛生法が改正（平成30年改正、令和3年6月完全施行）され、営業許可業種が再編されるとともに、原則として全ての食品等事業者\*によるHACCPに沿った衛生管理の実施が求められるようになり、事業者に速やかに制度を定着させることが必要です。

また、同法及び食品表示法の改正（平成30年改正、令和3年6月施行）により、食品等のリコール情報の届出が義務化され、府民及び事業者への周知と適切な運用が求められています。

さらに、食品表示法に基づく食品表示基準の改正（平成29年改正、令和4年4月完全施行）により、原則として全ての加工食品\*\*に原料原産地表示が義務化され、府民及び事業者への周知が必要です。

加えて、同基準の改正（令和元年改正、令和5年4月施行）により、遺伝子組換え食品の任意表示が、「適切に分別生産流通管理」をしている旨、「遺伝子組換えでない」旨の二つに分かれることとされ、これらの新しい表示基準について、府民及び事業者への周知が必要です。

- \*食品等事業者：食品や添加物の採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、販売等を営む者や、学校、病院等で継続的に不特定・多数の人に食品を供与する者です。
- \*\*加工食品：「製造又は加工された食品」のことで、調味や加熱等したものが該当し、具体的な食品は食品表示法の食品表示基準に示されています。

### (3) 安心・安全な食品の提供と安心して食事できる食環境の整備

令和2年度は国内で過去にない規模の高病原性鳥インフルエンザが発生するとともに、豚熱の拡大や養殖二枚貝類の貝毒蓄積なども起こっており、生産現場の監視等とともに、情報不足による風評被害を防止するため、消費者への適切な情報提供が必要です。

また、全国的にアニサキス、カンピロバクター属菌及びノロウイルスによる食中毒が散発する状況が続き、発生数が下げ止まりの状況にあるほか、食品の不適切表示、異物混入等による自主回収の事例も見られることから、食品関連事業者等に対する監視・指導が必要です。

令和元年度の「京都府児童生徒の健康と体力の現状」調査によると、食物アレルギーのある児童生徒は、小学生の6.5%、中学生の7.3%とされています。こうした児童生徒への対応をはじめ、高齢者の食の安全確保や健康寿命延伸などに向けて、誰もが安心して、食事ができる食環境への支援が求められています。

### (4) 持続可能な社会への関心の高まり

国連でSDGs（持続可能な開発目標）が採択されるなど、持続可能な社会の実現に向けた関心が高まり、様々な取組が広がる中で、食に関係する分野においても、エンカル消費など消費者教育や気候変動、生物多様性に配慮した持続可能な農林水産業が注目されており、例えば、有機農業を含む環境にやさしい農業の推進等の取組が求められています。

### (5) SNS等の普及と正確な情報

ICT技術の進展を背景にコロナウイルス感染症拡大による外出の自粛や在宅時間の拡大もあり、「新しい生活様式」においてSNSやオンライン動画等インターネットを活用した情報の発信・収集が普及・拡大し、それらを活用する府民が増加しています。

このような変化によって、府民には、食に関する様々な情報が手軽に入手、発信できる等のメリットが高まる一方で、信頼性に欠ける情報もあるため、行政が正確な情報を発信することに加えて、府民が情報を適切に選択することの重要性が高まっています。

## 2 第5次行動計画（令和元年度～3年度）の成果と課題

### （1）第5次行動計画の取組

#### ア 施策の柱と目指す姿の設定

第5次行動計画では、柱1「新たな法制度に適応できる食品関連事業者等の育成」と柱2「食の信頼感向上に向けた情報の提供と府民の食の選択力向上」の二つの柱を立て、柱1では、食中毒、食物アレルギーによる事故、食品表示違反が発生しないことを目指して、29項目に、また、柱2では、食の安心・安全について、理解する府民が拡大することを旨として、14項目に取り組んでいます。

#### イ 数値目標の達成状況

これら43の取組ごとに設定した数値目標を、令和元年度には40項目で80%以上達成し、おおむね計画どおりに取り組むことができました。

令和2年度は、新型コロナウイルス感染症の拡大防止の観点から、3密や接触を避けるため、対面型の研修会を自粛したことから、80%以上達成したのは32の取組にとどまりましたが、オンライン会議の活用や動画のインターネット公開など「新しい生活様式」に対応して取組を実施することができました。

#### ウ 目指す姿の実現状況

##### （ア）食中毒等による健康被害の拡大防止

府内（保健所設置の京都市を除く。）では、悪質な食品表示の違反等の発生は無く、食中毒（令和元年度：7件、令和2年度：4件）の発生時には、速やかに原因究明のために必要な調査や事業者への衛生指導を行い、府民の健康被害の拡大を抑えることができました。

##### （イ）食の安心・安全について理解する府民の拡大

食に関するリスクコミュニケーションや消費者と生産者との交流会等において、令和元年度から2年度までに約1,500名（うちオンライン等約400名）の府民参加があり、「食の府民大学」等で公開している学習動画は、約17,000回の視聴があるなど、広く活用されました。

このような取組の結果、令和2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%（平成29年度70%）となるなど、比較的安全性が高いと評価を受けています。

## (2) 今後の課題

食を取り巻く情勢の変化に加え、新型コロナウイルス感染症の拡大によって、食品の生産、流通、消費の各段階に、大きな影響が生じていることを踏まえ、食の安心・安全の取組を進める主体となる行政、事業者、消費者が、「新しい生活様式」に対応しながら、以下の取組を実施する必要があります。

### ア 食の安全性確保に向けた行政による監視・検査の着実な実施

#### (ア) 生産現場等の監視

養鶏農場における高病原性鳥インフルエンザウイルスの発生防止やトリガイ、カキ類等の養殖における貝毒蓄積を防止するための監視

#### (イ) 流通段階の監視

新型コロナウイルス感染症の影響等により、テイクアウトやデリバリーを開始する事業者が提供する食品、野生鳥獣肉(ジビエ)など様々な流通食品の衛生管理の不備、不適切表示等食品に由来する事故を未然に防ぐための監視

### イ 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

#### (ア) HACCP制度など新たな法制度に対応するための支援

府内に多い中小規模事業者においてHACCP制度や原料原産地表示を定着するための、事業者の規模や業種等に応じたきめ細やかな支援

#### (イ) 食物アレルギー等への対応

食品関連事業者、修学旅行生を受け入れる施設等におけるアレルギー表示の徹底、子育てや高齢者のサロン等で食事を提供するボランティア向けの食中毒や食物アレルギー対策に関する学習機会の提供

#### (ウ) 持続可能な農業の推進

農業の持続的な発展に向け、農業に由来する環境への負荷を軽減する取組として、特別栽培米など環境にやさしい農業の支援

府内農業者の経営向上と産地の信頼確保のための京野菜等の栽培履歴記帳の電子化システム導入の支援

### ウ 食の信頼感向上に向けた情報発信と府民、事業者等との相互理解

#### (ア) 府民と食品関連事業者の交流

オンライン会議の活用等により食の安心・安全の取組を分かりやすく情報提供し、府民と食品関連事業者等の交流による相互理解の促進を支援

#### (イ) 府民の食に関する学習環境の充実

食の安心・安全に関する府民のSNS等の活用機会の増加に対応するため、「食の府民大学」における動画講座の拡大など正確な情報を発信し、府民が情報を適切に選択することができる環境を支援

## 第2章 第6次行動計画の基本的な考え方

第1章で掲げた食を取り巻く現状や課題に対応し、府民の食の安心・安全をより高い水準で確保するため、令和4年度からの3年間を対象期間とした第6次行動計画を定めます。

新型コロナウイルス感染症の影響による生活様式の変化に対応しながら、「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」、「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」、「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」の三つの柱を中心に施策を総合的かつ計画的に推進し、これらの取組を通じ、行政、事業者、府民が協働・連携して、食の安心・安全を確保します。

### 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

「新しい生活様式」における食品の提供主体・形態の多様化に対応するとともに、食品による健康被害の未然防止等のため、行政による生産現場等や流通段階での監視、指導、検査等の実施により、食品の安全性を確保し、食中毒や食物アレルギー、食品の規格基準違反、食品表示違反などが発生しないことを目指します。

### 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

食品の生産から流通、販売に至る各段階における安全性確保のため、食品関連事業者等に対して、オンライン動画などICT等を活用した新たな制度に関する研修機会の提供により、自主的な取組を促進するとともに、環境に優しい農業など持続可能な農業の推進により、事業者の知識向上、食品による健康被害の防止、安心・安全な食品の安定供給を目指します。

### 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

府民の情報収集手段が多様化する中、食への信頼感向上のため、動画やオンライン会議の活用により食の安心・安全の取組を分かりやすく情報提供することで、府民と食品関連事業者等の交流により相互理解を促進するとともに、府民の食の安心・安全に関する学習環境の充実を目指します。

なお、第5次行動計画で取り上げた食文化継承、食品ロス削減の取組やSDGsに関連して注目されるエシカル消費等消費者教育の取組は、それぞれ、令和3年3月に策定した「第4次京都府食育推進計画」や令和3年度に策定予定の「京都府食品ロス削減推進計画」、「京都府安心・安全な消費生活の実現を目指す行動計画」に位置付け、相互に連携しながら、役割分担することとします。

また、農林水産業をはじめ府民の暮らしに不可欠な水に関しては、「京都府環境基本計画」により、安心・安全な暮らしを支える生活環境の保全と向上のため、公共用水域や地下水等の水質汚濁を防止するなど、快適な水環境の維持に取り組んでいます。食品等事業者が製造等に使用する水は、食品衛生法施行規則に基づき衛生管理を行っています。

## 施策の体系

「新しい生活様式」への対応	新型コロナウイルス感染症の影響による生活様式の変化に対応しながら、食の安心・安全施策を推進します。
---------------	---

柱	取組（○主な取組）	
1 に食よる安全監視性・確保に体向けた確行保政	目指す姿	生産現場等において、生産に伴うリスクの低減とともに、食中毒等による健康被害、食品の規格基準違反、食品表示違反などが発生ゼロとなることを目指します。
	(1) 生産現場等の監視、指導	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 農薬使用者に対する適正使用指導</li> <li>2 全畜産農家に対する動物用医薬品等の適正使用指導</li> <li>○3 養鶏農場における高病原性鳥インフルエンザ侵入監視のためのウイルス学的検査</li> <li>4 全水産養殖業者に対する動物用医薬品等の適正使用指導</li> <li>○5 二枚貝類の主要養殖海域における定期的な貝毒発生状況調査</li> <li>6 農薬販売店への立入調査</li> <li>7 飼料等製造業者、販売業者への立入調査</li> </ul>
	目指す姿	流通段階において、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となることを目指します。
	(2) 流通段階の監視、指導	<ul style="list-style-type: none"> <li>8 食品表示の巡回指導</li> <li>○9 食品表示における科学的検査</li> <li>○10 新たに許可を受けた飲食店に対しテイクアウトやデリバリーを行う際に食中毒を発生させないための監視指導</li> <li>11 食品衛生法に基づく食品等の収去検査</li> <li>12 野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理施設の監視指導</li> </ul>
2 関食を取り業者等の変化自主的対応する組の食促品進	目指す姿	安心・安全な食品を提供する事業者等を育成し、事業者の知識向上、食品による健康被害の防止を目指します。
	(1) 安心・安全な食品を提供する事業者等の育成	<ul style="list-style-type: none"> <li>13 農薬講習会の開催</li> <li>14 農薬管理指導士の養成</li> <li>○15 自主的な残留農薬分析の推進</li> <li>○16 HACCPの定着に向けた指導と食品衛生責任者の研修会開催</li> <li>17 6次産業化に取り組む生産者向け食の安全マネジメント研修会の開催</li> <li>○18 食品関連事業者向け新たな食品表示制度の普及啓発</li> <li>19 きょうと健康 おもてなし 食の健康づくり応援店</li> <li>20 ボランティア向けの食の安心・安全講習会の開催</li> <li>21 食物アレルギーのある児童・生徒への個別の取組プランの作成率の向上</li> <li>22 緊急時の食に関する対応研修会の開催</li> </ul>
	目指す姿	持続可能な農業に取り組む生産者等を育成し、生産者の知識向上、安心・安全な食品の安定供給を目指します。
	(2) 持続可能な農業の推進	<ul style="list-style-type: none"> <li>○23 特別栽培米など環境にやさしい農業の推進</li> <li>24 気候変動等にも対応した安心安全な府内産農林水産物の安定供給のための研究の実施</li> <li>○25 京野菜等の栽培履歴の電子化と情報開示のためのシステム導入</li> </ul>
3 正と府確選民の情力食報向に上関提にする供向に信た頼感向上	目指す姿	消費者、事業者、行政の交流を通じて、食の安心・安全に関する相互理解の促進を目指します。
	(1) 府民と食関連事業者の交流による相互理解の促進	<ul style="list-style-type: none"> <li>○26 食の安心・安全に関するオンライン等を活用したリスクコミュニケーション等の開催</li> <li>○27 学生等によるきょうと食の安心・安全ヤングサポーターの養成</li> </ul>
	目指す姿	府民・食品関連事業者へ適切に情報提供し、府民の食の安心・安全に関する学習環境の充実を目指します。
	(2) 府民の食に関する学習環境の充実	<ul style="list-style-type: none"> <li>○28 府の府民大学の動画講座の充実・利用拡大</li> <li>29 食の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</li> <li>○30 SNS等様々な媒体を活用した適切な食情報の発信</li> </ul>



### 第3章 食の安心・安全に向けた取組の展開

#### 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

府民に安心・安全な食品が届くよう、食品の生産から流通、販売に至る各段階における法令遵守状況を府においてしっかり監視、指導します。

##### (1) 生産現場等の監視・指導

###### 目指す姿

生産現場等において、生産に伴うリスクの低減とともに、食中毒等による健康被害、食品の規格基準違反、食品表示違反などが発生ゼロとなることを目指します。

安心・安全な京都府産農林水産物の生産のためには、適正に製造、販売された飼料や農薬などの資材を、生産者が適切に使用することが大前提です。さらに、世界的に抗菌薬が効かない薬剤耐性菌感染症の拡大が懸念され、国も人体への抗菌薬の使用はもとより、畜水産分野についても、慎重使用をさらに進めているところです。また、高病原性鳥インフルエンザなどの家畜伝染病の発生を防止するためには、畜産農家による日頃からの家畜の適切な飼育と疾病の侵入防止対策の実施が何より重要です。

そこで、農作物の生産農家に対し、農薬の使用状況を確認し、適正使用や農薬の適切な保管について指導するとともに、消費者の信頼を確保するため、栽培履歴等の情報開示を推進します。

また、全ての畜産農家に対して、飼料や動物用医薬品の適正使用や飼養管理等について指導するとともに、高病原性鳥インフルエンザや豚熱等、家畜伝染病予防法等に基づく検査や飼養衛生管理基準遵守の点検を行い、家畜伝染病の発生予防に継続して取り組むとともに、適切に情報提供して、風評被害の防止に努めます。

水産養殖業者についても同様に、水産物の安全性確保のために、適切な養殖環境の保持や動物用医薬品の適正使用等について、巡回指導等を実施します。また、毒化した貝類の流通を防止するために、二枚貝類養殖の盛んな海域において、定期的なモニタリングを行うことにより、貝毒の発生状況を監視し、養殖業者や漁業協同組合など関係者への注意喚起及び指導を行います。

さらに、農薬販売店等の事業者に対して、立入調査を実施し、店頭での農薬の陳列状況や表示、在庫管理について確認、指導します。

### 数値目標

番号	取組	指標	現 状 R2年度実績	目標値 R6年度
①	農薬使用者に対する適正使用指導	指導数 (回/年)	268	270
②	全畜産農家に対する動物用医薬品等の適正使用指導	指導率 (%/年)	100	100
③	養鶏農場における高病原性鳥インフルエンザ侵入監視のためのウイルス学的検査	検査率 (%/年)	100	100
④	全水産養殖業者に対する動物用医薬品等の適正使用指導	指導率 (%/年)	100	100
⑤	二枚貝類の主要養殖海域における定期的な貝毒発生状況調査	調査数 (回/年)	48	48
⑥	農薬販売店への立入調査	調査数 (回/年)	152	200
⑦	飼料等製造業者、販売業者への立入調査	調査数 (件/年)	13	13

## (2) 流通段階の監視・指導

### 目指す姿

流通段階において、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となることを目指します。

食品による健康被害を未然に防止するためには、食品衛生法や食品表示法に基づき流通食品の検査、監視を継続して行うことが重要です。

また、誤った食品の表示は、府民に誤解を与える可能性があるだけでなく、特に、アレルギー表示や消費期限、賞味期限表示の欠落や誤表示は、健康被害を招くおそれがあります。

そこで、関係機関と連携し、小売店の店頭において食品の表示状況を確認するパトロールの実施や、流通している食品の科学的分析を行い、産地や品種について、表示内容と一致しているかを監視します。

検査や監視の結果、規格基準違反や不適切表示が判明した場合は、関係部局と連携し、原因究明と再発防止のための指導を行います。

また、テイクアウトやデリバリーにより食品を提供する事業者に対しては、食品の適切な温度管理、事業者の規模に合った食数の提供や早めの喫食の呼びかけ等の指導、啓発を行い、大量に広域流通させる食品製造施設や大規模小売店等を中心に流通食品の収去検査によりポジティブリスト制度に基づく残留農薬検査や適切な食品表示について確認するためのアレルギー物質検査等を行います。

さらに、より安全な野生鳥獣肉（ジビエ）の利活用と府民のジビエに対する安全の確保のため、国や府が実施しているジビエ認証制度について狩猟者をはじめとする関係者に周知し、食肉処理施設運営者等に対する相談活動を行うとともに、ジビエを扱う食肉処理施設に対し、衛生管理の徹底について監視し、指導します。

#### 数値目標

番号	取組	指標	現 状 R2年度実績	目標値 R6年度
⑧	食品表示の巡回指導	適正表示率 (%)	97	95以上
⑨	食品表示における科学的検査	検査数 (検体/年)	40	40
⑩	新たに許可を受けた飲食店に対しテイクアウトやデリバリーを行う際に食中毒を発生させないための監視指導	指導率 (%/年)	100	100
⑪	食品衛生法に基づく食品等の収去検査	検査数 (検体/年)	462	750
⑫	野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理施設の監視指導	監視指導率 (%/年)	95	100

## 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

府内には小規模な食品関連事業者が多いという実態を踏まえながら、事業者が自主的に新たな法制度等に確実に取り組むことができるよう、「新しい生活様式」への対応として、オンライン配信や「食の府民大学」（京都府食の安全・食育 YouTube）の動画講座等を活用した研修機会の提供により、きめ細かく支援します。

### (1) 安心・安全な食品を提供する事業者等の育成

#### 目指す姿

安心・安全な食品を提供する事業者等を育成し、事業者の知識向上、食品による健康被害の防止を目指します。

#### ア 安心・安全な食品を提供する事業者の育成

歴史と伝統に培われた高い技術により高品質な京都府産食品を生み出す事業者全てが、HACCPをはじめとする新制度へのスムーズな適応や、食物アレルギーへの対策等ができるように、食品業界団体等と連携し、きめ細かく制度の周知活動を行います。

さらに、自主的に残留農薬を分析する等、自ら法令遵守に取り組む人材の育成を支援するなど、食品の生産から流通、販売に至る各段階において、信頼され続ける事業者の育成に努めます。

食品の安全性向上等のため、農薬講習会を実施し、農薬の取扱いに精通した「農薬管理指導士」を計画的に養成し、農薬の適正使用を進めます。

HACCP制度化については、食品等事業者の規模や業種等を考慮して、HACCPに基づく衛生管理又はHACCPを簡略化した衛生管理が義務付けられました。保健所による指導・助言など、きめ細かな伴走支援を実施するだけでなく、各事業者の食品衛生責任者に対するHACCP研修会を開催し、HACCPの理解促進と定着を図ります。

さらに、6次産業化や食品加工に取り組む農林漁業者に対してもHACCPの制度化や適切な食品表示に対応し、より一層食の安心・安全の取組を後押しする「食の安全マネジメント研修会」を開催します。

また、食品関連事業者が食品表示に確実に対応できるよう、事業者向けの食品表示講習会、相談対応、啓発資料の配付等を通じて、新たな食品表示制度の普及啓発を行います。

## イ 誰もが安心して食事ができる環境の整備

飲食店における食環境の安心・安全を確保するため、府が定めた基準に基づく感染防止対策が実施されている飲食店を認証する「京都府新型コロナウイルス感染防止対策認証制度」を令和3年7月に開始しています。

健康寿命の延伸など府民の健康意識が高まる中、「野菜たっぷり」、「塩分ひかえめ」、「エネルギー表示」、「アレルギー表示」に取り組む飲食店、弁当・惣菜店の登録制度を運用し、府民の健康づくりを応援する食環境を支援します。

登録に向けたエネルギー計算やメニュー開発をサポートし、登録店にステッカーを交付し、府ホームページにおいて周知します。

子育てや高齢者のサロン等、地域における居場所づくりの活動の中での、食中毒や食物アレルギーによる事故を防ぐために、サロンの主催者や食事を提供するボランティア等向けの講習会を開催するなど、食に関する正しい知識を習得する機会を増やします。

また、食物アレルギーは、深刻な健康被害につながることもあることから、正しい知識をもって対応することが重要です。

そこで、学校現場においては食物アレルギーを有する児童・生徒一人ひとりに対応することができるよう個別の取組プランを作成し、関係者で共有するとともに、修学旅行生等を受け入れる飲食店等の食物アレルギー表示についても、引き続き啓発していきます。

## ウ 緊急時の食の安心・安全の確保のための対応力の向上

全国的に、地震や豪雨による災害が頻発している中、さらに大規模な南海トラフ地震の発生も懸念されているところです。災害発生時は、ライフラインがストップするなど、衛生環境が悪化しやすく、避難所における食料の確保はもとより、食中毒の未然防止や食物アレルギー対応はとて重要です。

そこで、府では、緊急時の食の安心・安全への備えとして、適切な対応が迫られる自治体や団体職員向けの研修等を行い、職員の対応力の維持、向上を図ります。

数値目標

番号	取組	指標	現 状 R2年度実績	目標値 R6年度
⑬	農薬講習会の開催	参加人数 (人/年)	261	290
⑭	農薬管理指導士の養成	延登録人数 (人)	871	930
⑮	自主的な残留農薬分析の推進	検査数 (検体/年)	88	124
⑯	H A C C P の定着に向けた指導と 食品衛生責任者の研修会開催	開催数 (回/年)	20	30
⑰	6次産業化に取り組む生産者向け 食の安全マネジメント研修会の開催	開催数 (回/年)	11	5
⑱	食品関連事業者向け新たな食品表示 制度の普及啓発	普及啓発数 (回/年)	5	5
⑲	きょうと 健康 おもてなし 食の健康づくり応援店	延登録店舗数 (店舗)	802	800
⑳	ボランティア向けの食の安心・安全 講習会の開催	開催数 (回/年)	5	5
㉑	食物アレルギーのある児童・生徒への 個別の取組プランの作成率の向上	プラン作 成率(%)	88	100
㉒	緊急時の食に関する対応研修会の 開催	開催数 (回/年)	7	5

(2) 持続可能な農業の推進

目指す姿

持続可能な農業に取り組む生産者等を育成し、生産者の知識向上、安心・安全な食品の安定供給を目指します。

府では、農業の持続的な発展や自然環境の保全に貢献する、環境にやさしい農業等を推進してきたところですが、国連でSDGs（持続可能な開発目標）が採択され、また、国においては令和3年5月に食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立を、イノベーションにより実現することを目指す「みどりの食料システム戦略」が策定されるなど、改めて、気候変動、生物多様性に配慮した持続可能な農業が注目されています。

農業の持続的な発展に向け、化学合成農薬や化学肥料など農業に由来する環境への負荷を軽減する取組として、有機農業や特別栽培農産物、京都こだわり農法の普及など、高品質で環境にやさしい農業を引き続き推進します。

また、今後も続くと思われる地球温暖化をはじめとした気候変動等にも対応することができるよう、府の試験研究機関において、生産者等の要望に応じて、暑さに強い農作物の品種開発等の研究課題に取り組み、将来にわたり、安心・安全な京都府産農林水産物を安定供給することができるよう努めます。

さらに、京野菜等の栽培履歴記帳の電子化により、消費者に情報を開示することで、ブランド京野菜等の産地の信頼性を確保するとともに、生産者の負担を軽減し、府内の農業経営の競争力と持続可能性を向上します。

#### 数値目標

番号	取組	指標	現 状 R2年度実績	目標値 R6年度
⑳	特別栽培米など環境にやさしい農業の推進	面積 (h a)	2,110	2,306
㉑	気候変動等にも対応した安心安全な府内産農林水産物の安定供給のための研究の実施	件数 (件/年)	6	6
㉒	京野菜等の栽培履歴の電子化と情報開示のためのシステム導入	延導入団体数 (件)	1	4

### 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

府民の食の信頼感向上のために、「新しい生活様式」への対応として、オンライン等を活用したリスクコミュニケーションや「食の府民大学」(京都府食の安全・食育 YouTube)等、府民が食の安心・安全について学ぶ場を設け、食の安心・安全の取組を分かりやすく情報提供します。

また、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します。

さらに、将来を担う若者をはじめ様々な世代が食の情報に触れる機会を増やし、食の安心・安全の意識向上を図ります。

#### (1) 府民と食品関連事業者の交流による相互理解の促進

##### 目指す姿

消費者、事業者、行政の交流を通じて、食の安心・安全に関する相互理解の促進を目指します。

京都府産農林水産物や加工食品の信頼感を向上させるために、「食の安心・安全フォーラム」をはじめとした安心・安全な農林水産物や加工食品を生産する事業者と交流できる機会を設けます。

また、食の安心・安全に関する最新の知見、科学的根拠や法令に基づく情報、食品関連事業者が取り組むべきこと等、食を取り巻く状況の変化やターゲットに合わせたテーマについて、府民のICT等の対応状況に配慮した上で、オンライン等を活用したリスクコミュニケーションを開催し、府民と事業者の相互理解を促進します。

さらに、将来を担う若者の食に対する意識向上のため、引き続き、家政系の大学生等を中心とした「食の安心・安全ヤングサポーター\*」を養成し、食の安心・安全に関する知識を身に付け、SNS等を活用した情報を発信していただくことで、食の安心・安全に関する正確な情報の周知・普及を強化していきます。

\*食の安心・安全ヤングサポーター：府が主催する講習会等で食の安心・安全に関する知識を身に付けた家政系の大学生等が、SNS等の記事を作成し拡散するなど若者目線で食の安心・安全に関する情報発信を行う取組。



## 数値目標

番号	取組	指標	現 状	目標値
			R 2年度実績	R 6年度
②⑥	食の安心・安全に関するオンライン等を活用したリスクコミュニケーション等の開催	参加者数 (人/年)	4 2 9	5 0 0
②⑦	学生等による食の安心・安全ヤングサポーターの養成	延登録者数 (人)	5 6	1 5 0

## (2) 府民の食に関する学習環境の充実

### 目指す姿

府民・食品関連事業者へ適切に情報提供し、府民の食の安心・安全に関する学習環境の充実を目指します。

府民の意識調査によると、食に関する情報を入手する機会は、テレビやラジオ、新聞、雑誌が主流でしたが、近年、新しい生活様式において、情報収集手段が多様化し、外出の自粛や在宅時間の拡大で、インターネットから情報を得る人が急増しています。しかし、SNS等による情報の中には、科学的根拠のない情報やリスクを過大視する情報なども混在していることから、虚偽・誇大な食品表示などに対し必要に応じて、事業者に指導を行います。

このように、食に関する様々な情報が手軽に入手、発信できる等のメリットがある一方、信頼性に欠ける情報も氾濫しているため、正確な情報を発信することに加えて、府民が、自らが求めている正しい情報を適切に選択することの重要性が高まっています。

そこで、食の安心・安全に関する最新の知見、科学的根拠や法令に基づく情報、食品関連事業者が取り組むべきこと等、忙しい方でも、時間や場所にとらわれずに学べるツールとして、「食の府民大学」（京都府食の安全・食育 YouTube）の動画講座を充実させ、食に関する知識や技術を習得する機会を提供します。

また、府ホームページ「食の安心・安全きょうと」やSNS「京都府食の安全・食育情報 Twitter」、「京都府食の安全・食育情報 Facebook」等において、食中毒対策、食品表示、農薬・肥料、農畜水産物の安全等、食に関する正確な情報を提供します。

なお、消費者庁において、年間を通してインターネットにおける健康食品等の虚偽・誇大表示の監視を行っています。景品表示法(優良誤認表示)及び健康増進法(食品の虚偽・誇大表示)の観点から表示の適正化について改善要請を行うとともに、SNS等を通じて消費者等への注意喚起が行われています。府においても、引き続き、国と連携し、消費者等への注意喚起を行います。

数値目標

番号	取組	指標	現状	目標値
			R2年度実績	R6年度
⑳	食の府民大学の動画講座の充実・利用拡大	総動画再生数(回)	2万	6万
㉑	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	更新数(回/年)	12	12
㉒	SNS等様々な媒体を活用した適切な食情報の発信	発信数(回/年)	24	24

#### 4 食の安心・安全に関わる危機管理対応

府で把握した食の安心・安全に関する情報は、関係課と共有し、内容に応じて市町村、関係機関、府民等に周知するとともに、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、食に関する府民への影響が最小限となるよう取組を進めます。

また、府内で食中毒、食物アレルギーによる事故、食品表示違反など食の安心・安全を脅かす可能性がある事案が発生した場合には、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。

さらに、近年増加するインターネット取引については、「京都府ネット取引等あんしんチーム」により、インターネット取引に特有な事案等を分析し、対応方法を検討して、未然防止や事業者指導等の施策に反映するとともに、市町村相談のサポート及び地域別の被害分析や府全域のリアルタイムな相談情報の共有により、食の安心・安全に関する被害が拡大する可能性があれば、関係課と速やかに被害防止や相談情報を共有し、府民への注意喚起等につなげます。

## 第4章 第6次行動計画の管理・公表

第6次行動計画は、P D C A（計画、実施、評価、見直し）の考え方に基づき、実施状況を把握して、適切な点検と進行管理を行うとともに、条例に基づき、毎年、行動計画に係る施策の実施状況及び結果を取りまとめ、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します。