

## 目 次

第1章 第7次行動計画の考え方	1
第2章 食を取り巻く現状及び課題	3
第3章 食の安心・安全に向けた取組の展開	10
1 生産から消費に至る食品の安全性の確保	10
(1) 生産現場等の監視・指導	
(2) 多様化する流通、提供形態に対応した監視・指導	
2 食品関連事業者の自主的な取組の促進	12
(1) 事業者との協働による食品の信頼確保	
(2) 持続可能な農業の推進	
3 消費者への情報提供の充実と相互理解	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) 消費者ニーズに応じた正確な情報の提供	
4 食の安心・安全に関わる危機管理対応	16

## 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6次行動計画においては、食品衛生法や食品表示法等の改正による新たな制度及び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、行政による生産現場や流通段階等での監視、研修会開催などの事業者支援、府民の理解醸成に向けた情報提供等の取組を行ってきました。

第7次行動計画（令和7年度～令和11年度）では、多様化する流通・提供形態に対応した監視指導をはじめ、食品衛生法や食品表示法等の法改正に対応する食品関連事業者の継続的な育成及び安心・安全な農林水産物を持続的・安定的に供給するために持続可能な農林水産業に取り組む生産者の育成・支援、消費者ニーズに応じた正確な食に関する情報提供への対応が求められています。

また、食の安心・安全の確保は、京都府総合計画で掲げた食文化を生かした産業・観光振興や文化交流の根幹となるものでもあり、府民の安全のみならず、府内を訪れる観光客等が常に安全な食品を安心して選択できるようにするため、第6次行動計画の取組結果や食を取り巻く情勢を踏まえ、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 第7次行動計画の考え方

### 1 計画策定の趣旨

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、条例に基づき、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、平成19年度から平成21年度までを計画期間とする第1次京都府食の安心・安全行動計画（以下「行動計画」という。）を策定して以降、3年ごとに行動計画を策定してきました。令和4年度から令和6年度までを計画期間とする第6次行動計画の下では、食品衛生法や食品表示法等の改正による新たな制度及び新型コロナウイルス感染症の流行を契機とした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に対応するため、30の取組を実施しているところです。

令和6年度末に第6次行動計画の期間が終了することから、食を取り巻く環境の変化や新たな課題に対応するため、第7次行動計画を策定します。

### 2 第7次行動計画の位置付け

本計画は、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、府民、食品関連事業者及び京都府食の安心・安全審議会の意見を反映し、知事が定めるものです。

### 3 計画期間

令和7年度から令和11年度までの5年間とします。第1次計画から第6次計画までは計画期間を3年間としていましたが、中期的な施策体系に基づき、具体的な取組の推進とその効果を検証し、より効果的な施策の展開につなげるため、計画期間を5年間に延長することとします。なお、計画期間中も、毎年、取組内容の検証を行い、社会情勢の変化や府民及び食品関連事業者の意見を反映しながら取組の充実を図ることとします。

### 4 計画の推進体制

行動計画の取組を実施するに当たり、食の安心・安全を確保するためには、「京都府」、「食品関連事業者」及び「府民」が条例で定める基本理念にのっとり、それぞれの責務や役割を果たし、相互に理解・協力をする必要があります。

また、府政運営の羅針盤である京都府総合計画の将来構想を実現するため、農林水産分野における生産やブランド、人材育成などの展望と戦略については農林水産ビジョンに、災害時の食の供給などについては京都府国土強靱化計画及び京都府地域防災計画に定めていることから、これらの計画としっかりと連携して食の安心・安全に関わる施策を推進してまいります。

**(1) 京都府の責務（条例第2条）**

- ・ 行動計画を策定し、計画で定めた必要な施策を実施すること。

**(2) 食品関連事業者の責務（条例第3条）**

- ・ 食の安心・安全の確保に関する第一義的な責任があることから、食中毒予防等の食の安心・安全の確保に必要な措置を講じること。
- ・ 食の安心・安全の確保に係る知識・理解を深めること。
- ・ 食品等に関する正確で適切な情報を提供すること。

**(3) 府民の役割（条例第4条）**

- ・ 食の安心・安全の確保に係る知識・理解を深めること。
- ・ 合理的な食品を選択すること。
- ・ 京都府の施策に対して意見を表明すること。

**5 計画の管理・公表**

第7次行動計画は、PDCA（計画、実施、評価、改善）の考え方にに基づき、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、条例第5条の規定により、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、京都府ホームページ等で公表します。

## 第2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) 食品の産地偽装や食中毒等の発生

全国における食品の産地偽装等の不適正な食品表示事案の発生件数は、第6次行動計画期間の令和4年度が158件、令和5年度が172件であり、第5次計画期間の令和元年度の169件、令和2年度の147件、令和3年度の156件から大きな変動はありません。京都府においては、令和6年4月に水産物の産地偽装が発覚し、食品表示法に基づく指示及び不当景品類及び不当表示防止法に基づく措置命令を行いました。

全国における食中毒の発生件数は、第6次行動計画期間の令和4年が962件、令和5年が1,021件であり、第5次行動計画期間の令和元年が1,061件、令和2年が887件、令和3年が717件でした。コロナ禍であった令和2年から令和4年までは一時的に件数が減少しましたが、新型コロナウイルス感染症について、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（以下「感染症法」という。）での位置付けが5類感染症へと移行した令和5年は、コロナ禍前の令和元年と同程度の水準となっています。京都府（京都市を除く。）においては、令和4年度に6件、令和5年度に4件発生しており、全国でも発生が多いノロウイルスやカンピロバクター属菌、アニサキス等が原因でした。令和4年8月に宇治市で発生した腸管出血性大腸菌による食中毒では、患者が1名死亡しています。

また、令和6年3月の機能性表示食品による健康被害事例では、製造者や厚生労働省等へ全国から多数の健康被害の報告や健康相談が寄せられており、厚生労働省が対応方針を取りまとめたところです。

#### (2) 持続可能な社会に向けた取組の推進

平成27年に国連において採択されたSDGs（持続可能な開発目標）は、国内においても幅広く認知されており、防災や気候変動への対策等様々な取組が行われています。令和6年6月に改正された食料・農業・農村基本法では、食料安全保障の確保、環境と調和のとれた食料システムの確立、多面的機能の発揮、農業の持続的な発展及び農村の振興に関する施策が基本理念として位置付けられ、生活の安定向上及び経済の健全な発展を図ることを目的として生産から消費までの各段階における環境への負荷低減や合理的な価格形成が打ち出されたところです。

京都府においても、「京都府みどりの食料システム基本計画」や「京都フードテック基本構想」を令和5年3月に策定し、環境負荷低減事業活動で生産された農林水産物の高付加価値化や消費者理解の促進等を通じて、農林漁業・食品産業の持続可能な発展と食料の安定供給の確保や万が一の被災に備えた食料備蓄等に向けた取組を推進し

ています。

### (3) 食品表示法等の食に関する法制度への対応

食品衛生法及び食品表示法の改正（平成30年改正、令和3年6月完全施行）により、原則として全ての食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理の実施が求められるとともに、営業許可制度の見直しや食品等のリコール情報の報告が義務付けられました。

その後も、原料原産地表示の義務化や遺伝子組換え食品の表示制度の変更、食品添加物の不使用表示に関するガイドラインの策定等の食品表示に関する制度変更が行われています。

また、令和6年3月に機能性表示食品による健康被害事例が発生したことを受け、機能性表示食品を製造・販売する事業者に対して、消費者庁長官及び都道府県知事等への健康被害の情報提供の義務化や機能性表示を行うサプリメントについて適正製造規範（GMP）に基づく製造管理の要件化等、機能性表示食品制度の見直し等への対応方針が取りまとめられました。

### (4) 新しい生活様式や通信技術の普及

令和2年1月に国内で最初の感染者が確認されて以降、人々の生活に大きな影響をもたらした新型コロナウイルス感染症は、令和5年5月に感染症法での位置付けが5類感染症へと移行したことに伴い、基本的な感染対策は個人や事業者の自主的な感染予防に変わりました。

新型コロナウイルス感染症の感染拡大による「3密」の回避等の行動が制限される中で、ネットショッピングやオンライン会議、遠隔診療等、様々な場面でオンラインによる活動やサービスが浸透し、その利便性が認識されたことで定着し、活用されています。

また、総務省の情報通信白書によると、日本のソーシャルメディア利用者数は、令和元年の7,300万人から令和4年の1億200万人に増加しており、令和9年には1億1,300万人に及ぶと予測されています。府民へのアンケートによる意識調査でも、食に関する情報を入手する機会は、これまではテレビやラジオ、新聞、雑誌等が主流でしたが、近年では、情報収集手段の多様化により、ソーシャルメディアなどインターネットを利用して情報を得る人の割合は全体の3分の1を占めています。

インターネットの普及に伴い、ソーシャルメディアなどから手軽に情報を発信し、又は入手できる一方、フェイクニュースなどの誤情報や偽情報等が問題となっています。近年は、AI（人工知能）の技術で合成・加工された偽動画であるディープフェイク動画が拡散される事例が発生する等、利用者が情報の真偽を判断することが難しく

くなっています。

## (5) 食品の販売形態や消費者ニーズの多様化

少子高齢化や単身・共働き世帯の増加を背景に、中食市場は増加し続けており、コロナ禍においては新たにテイクアウトやデリバリーのサービスを開始する飲食店が増加しました。今後も、少子高齢化や女性の社会進出は更に進むことが予測され、調理に手間を掛けたがらない消費者の増加が見込まれることから、中食需要はますます高まると見込まれます。

また、日本政府観光局によると、令和6年上半期の訪日外客数は約1,778万人となり、過去最高を記録した令和元年同期を100万人以上も上回りました。観光庁の令和5年宿泊旅行統計調査では、京都府の延べ宿泊者数は3,213万人泊であり、コロナ禍前の令和元年と比較して4.5%増加しています。観光やビジネス等による国内外の人々の往来は盛んになっており、異なる人種や宗教、食習慣による様々な食文化を持ち合わせた消費者が京都を訪れています。

## 2 第6次行動計画（令和4年度～令和6年度）の成果と課題

### (1) 第6次行動計画の取組

#### ア 施策の柱と目指す姿の設定

第6次行動計画では、柱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」、柱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」及び柱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」の三つの柱を立て、柱1では食中毒や食品の規格基準違反、食品表示違反等が発生しないことを目指して12項目に、柱2では生産者や事業者等の育成により、安心・安全な食品の安定供給することを目指して13項目に、柱3では食の安心・安全に関する消費者、事業者及び行政の相互理解の促進と府民の学習環境の充実を目指して5項目に取り組んできました。

#### イ 数値目標の達成状況

新型コロナウイルス感染症拡大防止に対応しながら事業に取り組み、上記の30の項目ごとに設定した数値目標については、令和4年度は25項目、令和5年度は27項目で達成し、おおむね計画どおりに取り組むことができました。

#### ウ 目指す姿の実現状況

##### (ア) 柱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」

府内の食中毒発生事例は令和4年度は6件、令和5年度は4件のほか、食品の規格基準違反が1件でした。食中毒の発生時には、原因物質を特定し、事業者に

再発防止を指導することにより、健康被害の拡大を防止できました。また、食品の規格基準違反については、残留農薬や病原微生物等の計画的なモニタリング検査により判明した事案について、流通状況調査、原因究明及び再発防止策等の必要な措置を講じるよう製造者を指導しました。

食品表示の適正化については、年間200店舗以上の府内のスーパー・小売店等を巡回し、調査を行っています。令和4年度は203店舗で6,367品目の調査を行い、適正表示率は97%であり、令和5年度は200店舗で8,374品目の調査を行い、適正表示率は約97%であることを確認し、また、不適正な表示を発見した場合は、事業者へ指導したうえで改善を確認しました。

そして、貝毒のモニタリング検査においては、舞鶴湾等で採取された二枚貝から基準値を超える麻痺性貝毒及び下痢性貝毒が検出されたため、関係者に情報提供し、関係者において安全性が確認できるまで出荷を自粛し、流通を防止することで健康被害を未然に防ぎました。

#### (イ) 柱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」

令和4年度、令和5年度は、農薬取扱事業者に対して農薬講習会の開催及び農薬管理指導士の養成を計5回行うとともに、食品関連事業者が自主的な残留農薬分析に取り組むなど、生産者等における農薬の適正な使用や取扱いを推進したことにより、府内産農産物から農薬の基準値を超過する事例はありませんでした。また、農業の持続的な発展に向けた、有機農業や特別栽培農産物等の普及により、これらの取組面積を拡大することができました。食品関連事業者に対しては、HACCPや食品表示制度等の普及に関する研修会を計6回開催し、食の安心・安全に関する自主的な取組を促すことができました。

#### (ウ) 柱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」

食の安心・安全に関するリスクコミュニケーション等を開催し、府全域に広く周知・案内することにより、延べ参加者数は令和4年度が約550人(計画比:109%)、令和5年度が約600人(計画比:119%)でした。消費者、生産者及び行政がそれぞれの立場で意見を交わすことでお互いの考えを共有でき、相互理解の促進につながりました。また、インターネット上の学習動画「食の府民大学」に36講座の動画を追加し、内容の充実を図ったことで、令和5年度末時点の総動画再生回数が約7.2万回(計画比:145%)となり、府民に対して食に関する知識を普及することができました。

#### (エ) 府民アンケートの結果

柱1～3の取組の結果、令和5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」又は「どちらかといえば安心」と回答した人の割合が88%であり、食品の安全性について理解を得ることができました。



## (2) 今後の課題

第6次行動計画の取組結果や食を取り巻く情勢を踏まえ、次の課題への対応が必要です。

### ア 生産から消費に至る食品の安全性の確保

#### (ア) 生産現場等の監視・指導

安心・安全な農林水産物を供給するために、生産現場等における農薬や動物用医薬品等の不適切な使用の防止、二枚貝の養殖海域における貝毒の蓄積確認など、監視・指導の強化が必要です。

#### (イ) 多様化する流通、提供形態に対応した監視・指導

社会的に影響の大きい産地偽装による不適正表示や食中毒の事例が断続的に発生していることから、食品関連事業者等への情報提供や監視・指導が必要です。

また、食品の流通・提供形態の多様化により、特にテイクアウトやデリバリー等、中食利用が増加しています。製造・加工段階での食中毒防止措置や適正な食品表示について、食を取り巻く状況の変化に応じた情報提供や監視・指導が必要です。

### イ 食品関連事業者の自主的な取組の促進

#### (ア) 事業者との協働による食品の信頼確保

定期的に食品衛生法や食品表示法が改正されており、また、社会的に影響の大きい食品の不適正表示や食中毒の事例が断続的に発生していることから、法制度の改正に対して的確に対応できる食品関連事業者を継続的に育成するとともに、食品関連事業者と行政が協働して消費者の信頼確保に取り組むことが必要です。

#### (イ) 持続可能な農業の推進

環境負荷の低減を促進し、安心・安全な農林水産物を持続的・安定的に供給するため、化学肥料・化学農薬等の低減や温室効果ガス排出削減等に資する持続可能な農業に取り組む生産者の育成・支援が必要です。また、機能性をはじめとした高付加価値化食品の生産など農業の再生産性を高める取組が必要です。

### ウ 消費者への情報提供の充実と相互理解

#### (ア) 府民と食品関連事業者の交流による相互理解の促進

府民による食品の適正な選択と合理的な価格形成のためには、府民と食品関連事業者の信頼関係が重要であることから、食品関連事業者の食の安心・安全に関する取組や府民の食に関するニーズ等について意見交換する場を設け、相互理解を促進することが必要です。

#### (イ) 消費者ニーズに応じた正確な情報の提供

中食利用の増加や京都を訪れる外国人等の増加等、食を取り巻く環境は日々変

化していることから、テイクアウトやデリバリー食材の消費期限や保存方法等の食中毒対策、食品表示、アレルギー、宗教的配慮等、消費者の多様なニーズに合わせた情報を正確かつ効果的に発信することが必要です。

また、デジタル化の進展により、食に関する情報収集についてもソーシャルメディアなどインターネットを活用する消費者は増加していることから、これらを活用して、幅広い世代に対して分かりやすく正確な情報を発信することに加え、府民等が正しい情報を適切に選択できるような取組が必要です。

## 施策の体系

食の安心・安全の確保は、京都府総合計画で掲げた食文化を生かした産業・観光振興や文化交流の根幹となるものでもあります。府民の安全のみならず、府内を訪れる観光客等が常に安全な食品を安心して選択できるようにするため、次の施策を推進します。

柱	施策	
1 生産性から消費に至る食品の確保	目指す姿	生産現場等において、食中毒等による健康被害、食品の規格基準違反、食品表示違反等が発生しないことを目指します。
	(1) 生産現場等の監視・指導	1 農薬使用者に対する適正使用指導 2 全畜産農家に対する動物用医薬品等の適正使用指導 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 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 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 6 農薬販売店への立入調査 7 飼料等製造業者、販売業者への立入調査
	目指す姿	流通・販売段階において、食中毒等による健康被害、食品の規格基準違反、食品表示違反等が発生しないことを目指します。
	(2) 多様化する流通、提供形態に対応した監視・指導	8 巡回指導による食品表示の適正化 9 食品表示における科学的検査 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 11 食品衛生法に基づく食品等の収去検査 12 野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理施設の監視指導
2 食品関連事業者の自主的な取組の促進	目指す姿	安心・安全な食品を提供する食品等事業者を育成し、消費者の食品に対する信頼確保を目指します。
	(1) 事業者との協働による食品の信頼確保	13 農薬講習会の開催 14 自主的な残留農薬分析の推進 15 HACCPの定着に向けた指導と食品衛生責任者の研修会開催 16 食品関連事業者向け食品表示制度の普及啓発 17 きょうと健康おもてなし食の健康づくり応援店の登録 18 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
	目指す姿	持続可能な農業に取り組む生産者等を育成し、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	19 京都府みどり認定の拡大 20 特別栽培米など環境にやさしい農業の推進 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
3 消費者相互の情報提供の充実	目指す姿	府民、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) 府民と食品関連事業者の交流による相互理解の促進	22 食の安心・安全に関するリスクコミュニケーション等の開催 23 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 24 府民の京都の食に対する理解促進に向けた「京の食文化の語り部」による講演会の開催 25 緊急時の食に関する対応研修会の開催
	目指す姿	多様化する消費者のニーズに応じて、食の安心・安全に関する正しい知識の普及を目指します。
	(2) 消費者ニーズに応じた正確な情報の提供	26 食の府民大学の動画講座の充実・利用拡大 27 京都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 28 SNS等様々な媒体を活用した適切な食情報の発信

### 第3章 食の安心・安全に向けた取組の展開

#### 1 生産から消費に至る食品の安全性の確保

生産現場での農薬や動物用医薬品等の適正な使用をはじめ、加工流通段階での食中毒予防対策、適正な食品表示等、生産から消費に至るそれぞれの過程において、監視、指導、検査等を実施します。

##### (1) 生産現場等の監視・指導

**目指す姿**  
生産現場等において、食中毒等による健康被害、食品の規格基準違反、食品表示違反等が発生しないことを目指します。

##### <現状・課題>

安心・安全な府内産農林水産物の生産のためには、農薬や動物用医薬品等の資材を、生産者が適切に使用することが前提です。

##### <対応>

農作物の生産農家に対して、農薬の使用状況を確認し、適正な使用や適切な保管について指導します。

また、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し、指導します。

全ての畜産農家に対して、動物用医薬品や飼料の適正使用について指導するとともに、高病原性鳥インフルエンザ等の家畜伝染病の検査を行い、健康な家畜による畜産物の生産に取り組みます。

全ての水産養殖業者に対して、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、二枚貝類の養殖の盛んな海域において、定期的なモニタリングによる貝毒の発生状況の監視を強化し、養殖業者や漁業協同組合等の関係者へ注意喚起及び指導を行います。

番号	取組	指標	現状 R5年度実績	目標値 R11年度
①	農薬使用者に対する適正使用指導	指導数 (回)	368	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 (%)	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 (%)	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 (%)	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)	54	72
⑥	農薬販売店への立入調査	調査数 (回)	204	200
⑦	飼料等製造業者、販売業者への立入調査	調査数 (件)	13	13

## (2) 多様化する流通、提供形態に対応した監視・指導

### 目指す姿

流通・販売段階において、食中毒等による健康被害、食品の規格基準違反、食品表示違反等が発生しないことを目指します。

#### <現状・課題>

事実と異なる食品表示は、食物アレルギー等の健康被害を招くおそれがあるとともに、産地偽装による不適正表示は食品に対する消費者の信頼を失うことから、製造・販売事業者に対する監視・指導が重要となります。

また、中食利用の増加等、多様化する流通や提供形態に対応しながら、食品衛生法や食品表示法に基づき、流通している食品の検査や飲食店及び製造・販売事業者への監視を実施し、食中毒を防止することが重要です。

#### <対応>

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巡回の実施や、流通している食品の科学的分析の検査を行い、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、関係部局が連携し、原因究明と再発防止のための指導を行います。

中食需要の増加を踏まえ、テイクアウトやデリバリー等に取り組む事業者に対しては、食品の適切な温度管理や事業者の規模に合った食数の提供、早めの喫食の呼びかけ等の食中毒防止のための指導・啓発を行います。

府内で生産、製造又は販売される食品等について、違反食品や不良食品の流通を防止するため、残留農薬やアレルゲン、食品添加物、放射性物質等の検査を実施します。

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・指導します。

番号	取組	指標	現 状 R5年度実績	目標値 R11年度
⑧	巡回指導による食品表示の適正化	適正表示率 (%)	—	100
⑨	食品表示における科学的検査	検査数 (検体)	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 (%)	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)	750	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 (%)	100	100

## 2 食品関連事業者の自主的な取組の促進

新たな食品表示やHACCP制度に関する研修機会の提供や持続可能な農業の推進により、自主的に安心・安全な食品を生産・流通・販売する食品関連事業者を育成します。

### (1) 事業者との協働による食品の信頼確保

#### 目指す姿

安心・安全な食品を提供する食品等事業者を育成し、消費者の食品に対する信頼確保を目指します。

#### <現状・課題>

消費者の食品に対する信頼を確保するためには、十分な知識を身に付けた食品関連事業者が都度改正される法制度を適切に理解し、遵守することで食品の安全性を確保することが必要です。

#### <対応>

食品の安全性向上のため、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、農薬の適正使用を推進するとともに、食品関連事業者が自主的に残留農薬を分析することで、基準を超過した農産物の流通を防ぎます。

食品衛生法の改正により、全ての食品関連事業者に対して、HACCPに沿った衛生管理が義務付けられたことから、定期的に府内各所で研修会を開催するとともに、フォローアップを行います。

食品関連事業者が定期的に改正される食品表示関連法令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行います。

また、健康寿命の更なる延伸に向けて府民の健康意識が高まる中、府民の健康を支

援する食環境の整備が必要であることから、飲食店及び弁当・惣菜店等食品関連事業者において、野菜たっぷりメニューや塩分ひかえめメニューの提供、エネルギーやアレルギー表示を行う施設を登録し、登録に係る栄養価計算、栄養成分表示等に関する助言や京都府ホームページ等による情報発信を行います。

特に、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、正しい知識を持って対応することが重要です。

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対応についても、引き続き啓発していきます。

番号	取組	指標	現 状 R5年度実績	目標値 R11年度
⑬	農薬講習会の開催	参加人数 (人)	280	290
⑭	自主的な残留農薬分析の推進	検査数 (検体)	124	124
⑮	HACCP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)	25	25
⑯	食品関連事業者向け食品表示制度の普及啓発	普及啓発人数 (人)	131	130
⑰	きょうと 健康 おもてなし 食の健康づくり応援店の登録	延登録店舗数 (店舗)	811	1,000
⑱	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 (%)	97	100

## (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、安心・安全な食品の安定供給を目指します。

### <現状・課題>

化学肥料の世界的需要の増加による価格の高騰、化学農薬依存による病虫害の抵抗化及び温暖化等の気候変動による農林水産物の品質低下や収量減少が懸念されています。これらの問題に対応するため、環境負荷の低減を図り、持続性の高い農業へ転換することが重要です。

### <対応>

農林漁業・食品産業の持続可能な発展と食料の安定供給の確保に向けて、令和5年3月に策定した「京都府みどりの食料システム基本計画」に基づき、国産有機質肥料への転換等、輸入原料に過度に依存しない環境にやさしい農業を推進します。

具体的には、環境にやさしい農業に取り組む生産者への技術支援や有機農業アドバイザー等による普及活動により、有機農業や特別栽培等の環境にやさしい農業を推進

します。また、新たに創設した京都府みどり認定\*<sup>1</sup>を取得する農業者は、化学農薬や化学肥料の低減に必要な機械、施設の整備に対する支援など国や府の各種事業の優先採択等のメリット措置を受けることができることから、令和4年度で新規認定・更新が終了するエコファーマー認定者から京都府みどり認定者への移行を促し、環境にやさしい農業の拡大と農業者支援に取り組みます。

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ため、府の試験研究機関において、暑さに強い農作物の品種開発等の研究課題に産学公連携で取り組み、将来にわたり、安心・安全な府内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。

\* 1 京都府みどり認定：①土づくり、化学肥料・化学農薬の使用低減の取組、②温室効果ガスの排出の量の削減に資する事業活動、③別途、農林水産大臣が定める事業活動（水耕栽培における化学肥料・化学農薬の使用低減やプラスチック資材の排出又は流出の抑制等）の環境負荷低減活動に取り組む農林漁業者を認定する制度。令和5年度から認定開始

番号	取組	指標	現 状 R5年度実績	目標値 R11年度
⑱	京都府みどり認定の拡大	延認定者数 (人)	289	1,000
⑳	特別栽培米など環境にやさしい農業の推進	面積 (ha)	2,468	3,000
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)	6	6

### 3 消費者への情報提供の充実と相互理解

消費者の食に関する理解促進のため、対面でのイベントの開催に加え、イベントのオンライン配信やSNS動画サイト等のデジタル技術を活用し、幅広い世代に対して正確で分かりやすい情報発信に取り組みます。

#### (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

府民、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。

##### <現状・課題>

府内では、多くの安心・安全で品質の高い食品が生産・製造されています。安心・安全で高品質な府内産農林水産物等が府民に優先して選択され、適正な価値で流通・販売されるためには、府民の信頼と商品価値への理解の醸成が必要です。



## <対応>

府民が安心・安全な農林水産物や加工食品を生産・製造する事業者と交流できる機会を設けるとともに、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、食を取り巻く状況を踏まえたテーマについて、オンラインや対面等ターゲットに合わせた方法でリスクコミュニケーションを開催します。

将来を担う若者の食に対する意識向上のため、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\*<sup>2</sup>」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もらうことで、食の安心・安全に関する正確な情報の周知・普及を図ります。

京都の食文化や京野菜等の魅力など京都の食に関する理解促進を図るため「京の食文化の語り部」の講演会を開催します。

また、令和6年1月の能登半島地震等、全国的に地震や豪雨による災害が頻発しており、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、水や電気等のライフラインの停止等、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への対応が重要となります。

そこで、災害時に備えた食の安全の確保について、平時から知識を身に付け、府民や自治体職員、関係団体等が緊急時に適切な対応ができるよう研修等を開催します。

\* 2 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等若者目線で食の安心・安全に関する情報発信を行う取組

番号	取組	指標	現 状 R5年度実績	目標値 R11年度
②②	食の安心・安全に関するリスクコミュニケーション等の開催	参加者数 (人)	596	500
②③	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	延登録者数 (人)	206	296
②④	府民の京都の食に対する理解促進に向けた「京の食文化の語り部」による講演会の開催	受講者数 (人)	—	400
②⑤	緊急時の食に関する対応研修会の開催	参加者数 (人)	282	200

## (2) 消費者ニーズに応じた正確な情報の提供

### 目指す姿

多様化する消費者のニーズに応じて、食の安心・安全に関する正しい知識の普及を目指します。

### <現状・課題>

インターネットの普及により、ソーシャルメディアなどで食に関する様々な情報が手軽に入手・発信できる一方、信頼性に欠ける情報も氾濫しているため、府民が正しい情報を理解し、適切に選択することが重要です。

また、中食利用や外国人等異なる食文化を持ち合わせた人々が増加していることから、多様化する消費者のニーズに合わせた情報を発信することが必要です。

### <対応>

食の安心・安全に関する動画講座「食の府民大学(京都府食の安全・食育 YouTube)」や京都府ホームページ「食の安心・安全きょうと」、SNS「京都府食の安全・食育情報 X」、「京都府食の安全・食育情報 Facebook」等において、食中毒対策や食品表示、アレルギー、宗教的配慮など、消費者のニーズに応じた食に関する正確な情報を食育活動とも連携して幅広く発信します。

なお、消費者庁においても、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うとともに、SNS等を通じた消費者等への注意喚起が行われていることから、国と連携し、消費者等への注意喚起を行います。

番号	取組	指標	現状 R5年度実績	目標値 R11年度
②⑥	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)	7.2万	13万
②⑦	京都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	閲覧数 (回)	10.8万	12万
②⑧	SNS等様々な媒体を活用した適切な食情報の発信	閲覧数 (回)	2.2万	2.4万

## 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・関係機関と共有し、内容に応じて市町村、関係団体、府民等に周知するとともに、必要に応じて関係省庁、都道府県及び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」で速やかに情報共有し、関係部局、警察本部等が連携して対応し、健康被害防止、再発防止に努めます。