

【普及啓発版】

# 第7次 京都府食の安心・安全行動計画 (令和7年度～令和11年度)



令和6年12月  
✿ 京 都 府



## 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。

## 目 次

第1章	第7次行動計画の考え方	1
1	計画策定の趣旨	1
2	第7次行動計画の位置付け	1
3	計画期間	1
4	計画の推進体制	1
5	計画の管理・公表	2
第2章	食を取り巻く現状及び課題	3
1	食を取り巻く情勢・動向	3
2	第6次行動計画（令和4年度～令和6年度）の成果と課題	5
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	14
	（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	19
	（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	22
附表	数値目標及び数値目標の考え方	23
参考資料		25

## 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）

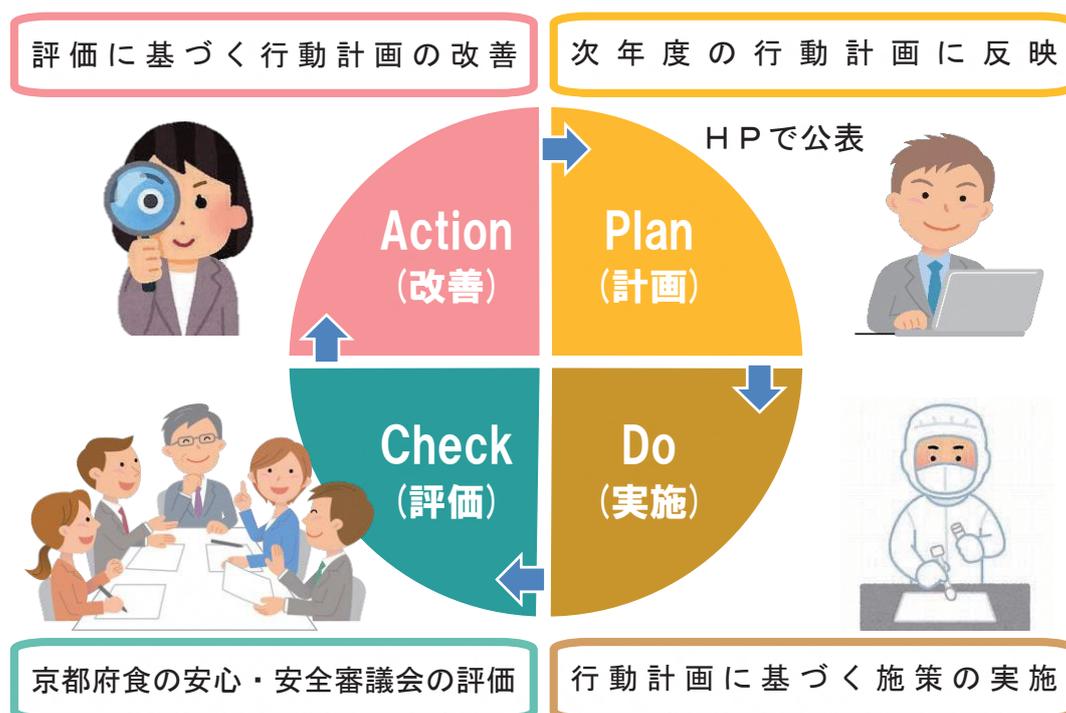
- ・ 食の安心・安全の確保に関する第一義的な責任があることから、食中毒予防等の食の安心・安全の確保に必要な措置を講じること。
- ・ 食の安心・安全の確保に係る知識・理解を深めること。
- ・ 食品等に関する正確で適切な情報を提供すること。

(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、全国でも発生の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(ひ)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安全性の確保	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 消費者への相互理解の充実	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。



③高病原性鳥インフルエンザの検査



④水産養殖業者への監視指導

## ＜数値目標＞

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

## ＜数値目標の考え方＞

## ① 農薬使用者に対する適正使用指導

府内の農薬使用者に対して農薬に係る危害発生防止のため、府内5か所（4広域振興局単位と京都乙訓の地域。以下同じ）で農業者に対し年270回の適正使用指導を行います。

## ② 全畜産農家に対する動物用医薬品等の適正使用指導

全ての畜産農家（令和5年家畜飼養911戸）に対して豚熱等の家畜伝染病の検査、飼養衛生管理基準遵守の点検、動物用医薬品の適正使用等について、年1回以上指導します。

## 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

1,000羽以上飼養農場（令和5年46農場）に対して高病原性鳥インフルエンザのウイルス学的検査を行い、発生予防に取り組みます。

## 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

府内の全ての水産養殖業者（令和5年給餌養殖事業者20件）に対して動物用医薬品の適正使用等について、年1回以上指導します。

## 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

貝類の主要産地である4海域において、月1回、麻痺性貝毒の発生状況を調査します。下痢性貝毒の発生期間（4～6月）、既発生海域（4海域）について、月2回、公定法によるモニタリングを実施します。

⑥ 農薬販売店への立入調査

府内にある農薬販売店(令和5年事業者956店)での適正な販売を監視・指導するため、毎年200店、各1回の立入調査を行います。

⑦ 飼料等製造業者、販売業者への立入調査

全ての飼料等業者(令和5年事業者107件)に対し、法に基づく取引記録の保存年限(8年)内に調査を実施し、家畜飼料の適切な製造、販売を監視・指導します。

(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、残留農薬やアレルギー、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。



⑧食品表示の巡回指導



⑪収去した食品等の検査

<数値目標>

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

<数値目標の考え方>

⑧ 巡回指導による食品表示の適正化

適正に表示されている食品の割合100%を目指し、府内5か所、全体で200店舗以上を巡回し、監視・指導します。

⑨ 食品表示における科学的検査

流通食品の抜き取り検査を年4品目、各10検体実施し、食品表示が適切に行われているかを監視します。

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

新たに許可を受けた飲食店（参考：令和5年度2,035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を行います。

⑪ 食品衛生法に基づく食品等の収去検査

年750検体について、残留農薬、添加物等の計画的なモニタリング検査を行い、安全な食品の提供を確認します。

⑫ 野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理施設の監視指導

野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理施設（令和5年26施設）を年1回以上監視し、衛生管理の向上を指導します

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。



⑰きょうと 健康 おもてなし 食の健康づくり応援店ステッカー



⑬農薬講習会



⑮HACCPの定着に向けた研修会

<数値目標>

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

<数値目標の考え方>

⑬ 農薬講習会の開催

農薬販売店や造園業者などの農薬管理指導士を対象に、認定の有効期間（3年）内に講習会に参加いただき、農薬の適正な使用を徹底します。

⑭ 自主的な残留農薬分析の推進

生産者団体等が124検体の自主的な残留農薬分析を行うことで市場流通を未然に防ぐとともに、生産段階における農薬の適正使用を徹底します。

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

府食品衛生協会と連携し、府内各所で研修会を年25回開催し、HACCPに沿った衛生管理のフォローアップを行います。

⑯ 食品関連事業者向け食品表示制度の普及啓発

食品関連事業者を対象に府内5か所で講習会、資料提供等を行い、年130人以上の参加により、食品表示制度を普及啓発します。

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

飲食店等の登録店舗を引き続き維持、増加することで、健康や食物アレルギーに配慮した食生活を支援し、安心して外食等ができる環境づくりを目指します。

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

公立学校において府が推奨するマニュアルに基づく個別の取組プランが作成されるよう推進します。

(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>

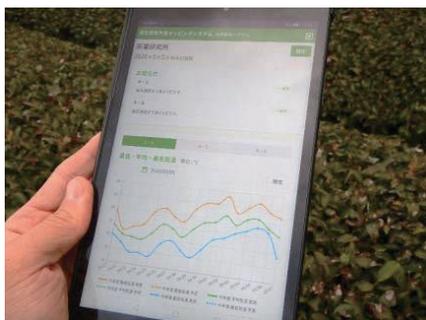
化学肥料の世界的需要の増加による価格の高騰、化学農薬依存による病害虫の抵抗化及び温暖化等の気候変動による農林水産物の品質低下や収量減少が懸念されています。これらの問題に対応するため、環境負荷の低減を図り、持続性の高い農業へ転換することが重要です。

<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めます。

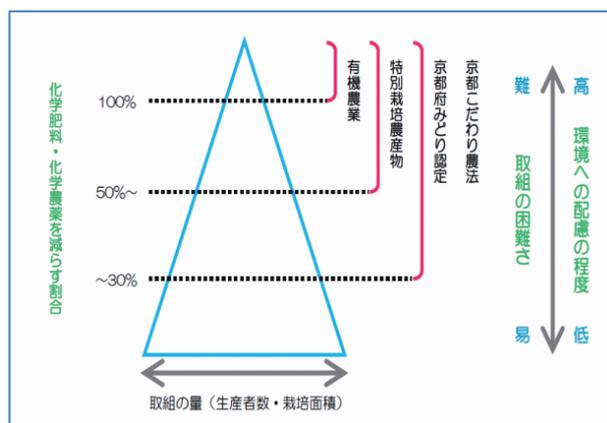
今後も続くとされる地球温暖化をはじめとした気候変動等にも対応するため、府の試験研究機関において、暑さに強い農作物の品種開発等の研究課題に産学公連携で取り組み、将来にわたり、安心・安全な府内産農林水産物を安定供給することができるよう努めます。



②農作物管理の適期を予測するシステム



⑱ 京都府みどり認定の  
ロゴマーク



⑳ 環境にやさしい農業でつくられる農作物  
のイメージ  
(出典：京都の環境にやさしい農業のススめ（第二版）)

<数値目標>

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

<数値目標の考え方>

⑱ 京都府みどり認定の拡大

化学肥料・化学農薬の低減等に取り組む農林漁業者や農業団体に認定取得を働きかけ、認定者数の拡大を進めます。

⑳ 特別栽培米など環境にやさしい農業の推進

特別栽培米、京のこだわり農法、有機農業等の「環境にやさしい農業」の取組面積を拡大できるように、農業改良普及センターや農業関係団体と連携して推進します。

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

温暖化や自然災害などのリスクを回避するため、新品種の育成や新技術の開発など年6件の試験研究、課題に取り組みます。

### 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」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学生向けのリスクコミュニケーションを開催し、カフェインについて学習



③食の安心・安全ヤングサポーターの獲得のための養成研修会

<数値目標>

番号	取組	指標	現 状 R5年度実績	目標値 R11年度
②	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
③	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
④	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
⑤	緊急時の食に関する対応研修会の開催	参加者数 (人)	282	200

<数値目標の考え方>

- ② 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  
府内各地でリスクコミュニケーション等を開催し、年500人以上の参加により、消費者、事業者、行政の相互理解を促進します。
- ③ 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  
大学生等を対象に年15人以上の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普及啓発します。
- ④ 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  
府民等を対象に、府内の農林水産物や食文化に造詣の深い「京の食文化の語り部」による講演会を開催し、年400人以上の受講により、京都の食に対する理解を促進します。

②5 緊急時の食に関する対応研修会の開催

府民のほか、自治体や団体職員等、年200人以上を対象に、府内で災害時の食の安心・安全に関する研修会を開催します。

(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。



②6 食の府民大学ホームページ  
YouTube 講座



②7 食の安全・食育情報  
ホームページ

## ＜数値目標＞

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	S N S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

## ＜数値目標の考え方＞

## ②⑥ 食の府民大学の動画講座の充実・利用拡大

毎年、新規講座を開講し、総動画再生回数13万回以上を目指して、府民の食に関する学習環境の充実を図ります。

## 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

府のホームページ「食の安心・安全きょうと」の閲覧数12万回を目指して、府の施策や行事の最新情報を逐次分かりやすく掲載します。

## ②⑧ S N S等様々な媒体を活用した適切な食情報の発信

Facebook、X等のS N Sを活用し、閲覧数2万4千回を目指して、食の安心・安全に関する情報を発信します。

## 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。

○附表 数値目標及び数値目標の考え方

No	具体的な施策	指標	参考値 R5 実績	数値目標 R11	数値目標の考え方
①	農薬使用者に対する適正使用指導	指導数 (回)	368	270	府内の農薬使用者に対して農薬に係る危害発生防止のため、府内5か所(4広域振興局単位と京都乙訓の地域。以下同じ)で農業者に対し年270回の適正使用指導を行います。
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	全ての畜産農家(令和5年家畜飼養911戸)に対して豚熱等の家畜伝染病の検査、飼養衛生管理基準遵守の点検、動物用医薬品の適正使用等について、年1回以上指導します。
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	1,000羽以上飼養農場(令和5年46農場)に対して高病原性鳥インフルエンザのウイルス学的検査を行い、発生予防に取り組みます。
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	府内の全ての水産養殖業者(令和5年給餌養殖事業者20件)に対して動物用医薬品の適正使用等について、年1回以上指導します。
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	貝類の主要産地である4海域において、月1回、麻痺性貝毒の発生状況を調査します。下痢性貝毒の発生期間(4~6月)、既発生海域(4海域)について、月2回、公定法によるモニタリングを実施します。
⑥	農薬販売店への立入調査	調査数 (回)	204	200	府内にある農薬販売店(令和5年事業者956店)での適正な販売を監視・指導するため、毎年200店、各1回の立入調査を行います。
⑦	飼料等製造業者、販売業者への立入調査	調査数 (件)	13	13	全ての飼料等業者(令和5年事業者107件)に対し、法に基づく取引記録の保存年限(8年)内に調査を実施し、家畜飼料の適切な製造、販売を監視・指導します。
⑧	巡回指導による食品表示の適正化	適正表示率 (%)		100	適正に表示されている食品の割合100%を目指し、府内5か所、全体で200店舗以上を巡回し、監視・指導します。
⑨	食品表示における科学的検査	検査数 (検体)	40	40	流通食品の抜き取り検査を年4品目、各10検体実施し、食品表示が適切に行われているかを監視します。
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	新たに許可を受けた飲食店(参考：令和5年度2,035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を行います。
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	年750検体について、残留農薬、添加物等の計画的なモニタリング検査を行い、安全な食品の提供を確認します。
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	野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理施設(令和5年26施設)を年1回以上監視し、衛生管理の向上を指導します。
⑬	農薬講習会の開催	参加人数 (人)	280	290	農薬販売店や造園業者などの農薬管理指導士を対象に、認定の有効期間(3年)内に講習会に参加いただき、農薬の適正な使用を徹底します。
⑭	自主的な残留農薬分析の推進	検査数 (検体)	124	124	生産者団体等が124検体の自主的な残留農薬分析を行うことで、市場流通を未然に防ぐとともに、生産段階における農薬の適正使用を徹底します。

### 第3章 食の安心・安全に向けた取組の展開

No	具体的な施策	指標	参考値 R5 実績	数値目標 R11	数値目標の考え方
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	府食品衛生協会と連携し、府内各所で研修会を年25回開催し、HACCPに沿った衛生管理のフォローアップを行います。
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	食品関連事業者を対象に府内5か所で講習会、資料提供等を行い、年130人以上の参加により、食品表示制度を普及啓発します。
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	飲食店等の登録店舗を引き続き維持、増加することで、健康や食物アレルギーに配慮した食生活を支援し、安心して外食等ができる環境づくりを目指します。
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	公立学校において府が推奨するマニュアルに基づく個別の取組プランが作成されるよう推進します。
⑲	京都府みどり認定の拡大	延認定者数(人)	289	1,000	化学肥料・化学農薬の低減等に取り組む農林漁業者や農業団体に認定取得を働きかけ、認定者数の拡大を進めます。
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	特別栽培米、京のこだわり農法、有機農業等の「環境にやさしい農業」の取組面積を拡大できるよう、農業改良普及センターや農業関係団体と連携して推進します。
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	温暖化や自然災害などのリスクを回避するため、新品種の育成や新技術の開発など年6件の試験研究、課題に取り組みます。
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	府内各地でリスクコミュニケーション等を開催し、年500人以上の参加により、消費者、事業者、行政の相互理解を促進します。
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	大学生等を対象に年15人以上の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普及啓発します。
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	府民等を対象に、府内の農林水産物や食文化に造詣の深い「京の食文化の語り部」による講演会を開催し、年400人以上の受講により、京都の食に対する理解を促進します。
㉕	緊急時の食に関する対応研修会の開催	参加人数(人)	282	200	府民のほか、自治体や団体職員等、年200人以上を対象に、府内で災害時の食の安心・安全に関する研修会を開催します。
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)	72,562	130,000	毎年、新規講座を開講し、総動画再生回数13万回以上を目指して、府民の食に関する学習環境の充実を図ります。
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)	108,618	120,000	府のホームページ「食の安心・安全きょうと」の閲覧数12万回を目指して、府の施策や行事の最新情報を逐次分かりやすく掲載します。
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)	22,582	24,000	Facebook、X等のSNSを活用し、閲覧数2万4千回を目指して、食の安心・安全に関する情報を発信します。

参 考 資 料

・京都府食の安心・安全推進条例	26
・京都府食の安心・安全行動計画の推移	32
・京都府における食の安心・安全に関する府民意識	34
・京都府における食の安心・安全に関連する計画等	39
・用語集	40

## 京都府食の安心・安全推進条例

### ○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)

#### 目次

##### 前文

- 第1章 総則(第1条—第4条)
- 第2章 食の安心・安全の確保のための基本的な施策(第5条—第16条)
- 第3章 食品等の安全性の確保(第17条—第21条)
- 第4章 府民参画の推進(第22条—第24条)
- 第5章 京都府食の安心・安全審議会(第25条)
- 第6章 雑則(第26条)
- 第7章 罰則(第27条—第29条)
- 附則

食は、命と健康を支え、人が生きていく上で基本となるものである。健康を維持するために、食の安全性を確保することは不可欠であり、私たちは、その安全性を信頼し、安心感を得てはじめて、健やかな食生活を営むことができる。現在、食の安全性を脅かし、食の安心感を損なう事態が相次いで発生しているが、これらの事態に対処し、食の安心・安全を確保することは、私たち共通の願いである。

京都は、優れた農林水産物や多彩な加工食品の生産地であるとともに、国際的な観光都市を有する消費地としての顔を持ち、歴史と伝統に培われた世界に誇る食文化を継承し、育ててきた。今、私たちは、この京都において、食の安心・安全をより高い水準で確保するため、食に関する情報を共有し、互いに協力しながら、食の安心・安全の確保に関する施策及び取組を推進していかねばならない。

このような認識の下に、食の安心・安全の確保についての基本理念を明らかにするとともに、府、食品関連事業者及び府民がその責務又は役割を果たすことにより、食の安心・安全の確保に関する施策及び取組を総合的かつ計画的に推進し、もって現在及び将来の府民の健康の保護に寄与するため、この条例を制定する。

#### 第1章 総則

##### (基本理念)

- 第1条** 食の安心・安全の確保は、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に必要な措置が講じられることにより、行われなければならない。
- 2 食の安心・安全の確保は、生産から消費に至る食品等の供給に係る行程の各段階に応じて必要な措置が適切に講じられることにより、行われなければならない。この場合において、「食品等」とは、食品(全ての飲食物(医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律(昭和35年法律第145号。以下「医薬品医療機器等法」という。))第2条第1項に規定する医薬品、同条第2項に規定する医薬部外品及び同条第9項に規定する再生医療等製品を除く。)をいう。以下同じ。)並びに添加物(食品衛生法(昭和22年法律第233号)第4条第2項に規定する添加物をいう。)、器具(同条第4項に規定する器具をいう。)、容器包装(同条第5項に規定する容器包装をいう。))及び食品の原料又は材料として使用される農林水産物をいう。
- 3 食の安心・安全の確保は、科学的知見に基づき、食品による健康への悪影響を未然に防止する観点から必要な措置が講じられることにより、行われなければならない。
- 4 食の安心・安全の確保は、府及び食品関連事業者における食の安心・安全の確保に関する積極的な情報の公開並びに府、食品関連事業者及び府民における情報の共有を図ることにより、行われなければならない。この場合において、「食品関連事業者」とは、食品安全基本法(平成15年法律第48号)第8条第1項に規定する食品関連事業者であつて、府内に事務所、事業所その他の事業に係る施設又は場所を有するものをいう。
- 5 食の安心・安全の確保は、このために必要な措置の実施に当たっては、府、食品関連事業者(前項に規定する食品関連事業者をいう。以下同じ。)及び府民が相互に理解し、協力することを旨として、行われなければならない。
- 6 食の安心・安全の確保は、環境に及ぼす影響を配慮した上で必要な措置が講じられること

により、行われなければならない。

(府の責務)

**第2条** 府は、前条に定める基本理念（以下「基本理念」という。）にのっとり、食の安心・安全の確保に関する総合的かつ計画的な施策を策定し、これを実施するものとする。

(食品関連事業者の責務)

**第3条** 食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動を行うに当たっては、自らが食の安心・安全の確保について第一義的責任を有していることを認識し、食品による健康への悪影響を未然に防止するなど、食の安心・安全の確保に必要な措置を適切に講じなければならない。

- 2 食品関連事業者は、自らの事業活動に係る食品等（第1条第2項に規定する食品等をいう。以下同じ。）の特性に応じた食の安心・安全の確保に係る知識と理解を深めなければならない。
- 3 食品関連事業者は、自らの事業活動に係る食品等に関する正確かつ適切な情報を提供しなければならない。

(府民の役割)

**第4条** 府民は、食の安心・安全の確保に関する知識と理解を深め、食品の選択に際し合理的に行動できるよう努めるものとする。

- 2 府民は、食の安心・安全の確保に関する施策に対して意見を表明するよう努めることにより、食の安心・安全の確保に積極的な役割を果たすものとする。

## 第2章 食の安心・安全の確保のための基本的な施策

(食の安心・安全行動計画)

**第5条** 知事は、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「食の安心・安全行動計画」という。）を定めるものとする。

- 2 食の安心・安全行動計画は、食の安心・安全の確保に関する施策の目標及び内容について定めるものとする。
- 3 知事は、食の安心・安全行動計画を定めるに当たっては、府民及び食品関連事業者の意見を反映させるために必要な措置を講じるとともに、第25条第1項に規定する京都府食の安心・安全審議会（第6項及び次章において「審議会」という。）の意見を聴かなければならない。
- 4 知事は、食の安心・安全行動計画を定めたときは、遅滞なく、これを公表しなければならない。
- 5 前2項の規定は、食の安心・安全行動計画の変更について準用する。
- 6 知事は、毎年、食の安心・安全行動計画に基づく食の安心・安全の確保に関する施策の実施状況を取りまとめるとともに、当該実施状況について審議会の評価を得た上で、当該実施状況及び評価の内容を公表するものとする。

(安全性向上への支援)

**第6条** 府は、食品関連事業者による食品等の安全性に対する取組を促進するため、食品等の品質管理の水準を向上させるための方式の導入に対する支援その他の必要な施策を実施するものとする。

(情報の記録、提供等への支援)

**第7条** 府は、食品関連事業者による食品等に関する情報の適切な記録、積極的な提供等の取組を促進するため、技術的支援その他の必要な施策を実施するものとする。

(適正な事業活動への支援)

**第8条** 府は、食品関連事業者が関係法令を誠実に遵守し、事業活動その他の取組を通じて府民の信頼を一層高めるよう、適正な事業活動に係る啓発その他の必要な施策を実施するものとする。

(適正な食品等の表示の確保)

**第9条** 府は、適正な食品等の表示を確保するため、府民との連携による監視、食品関連事業者に対する指導、食品等の表示に係る制度の普及啓発その他の必要な施策を実施するものとする。

(知識の普及)

第10条 府は、食の安心・安全の確保に関する知識を普及するため、府民に対し、食品等の安全性、食品等の供給に係る行程等に関する学習機会の提供その他の必要な施策を実施するものとする。

(相互理解及び連携の促進)

第11条 府は、府民及び食品関連事業者が相互に理解を深め、食の安心・安全の確保に関する連携した取組が促進されるよう、交流機会の提供その他の必要な施策を実施するものとする。

(調査研究の推進)

第12条 府は、食の安心・安全の確保に関する調査研究を推進するとともに、その成果の普及啓発を行うものとする。

(情報の収集及び提供)

第13条 府は、食品等の安全性に関する最新の情報その他の科学的知見に基づく食の安心・安全の確保に関する情報の収集、整理、分析等を行い、府民及び食品関連事業者に対し、積極的な情報の提供を行うものとする。

(人材の育成)

第14条 府は、食の安心・安全の確保に関する専門的かつ実践的な知識を有する人材を育成するため、講習会等の開催その他の必要な施策を実施するものとする。

(危機管理体制の整備)

第15条 府は、食の安心・安全の確保に重大な影響を及ぼす事態を未然に防止し、又は当該事態が生じた場合に迅速かつ適切に対処するため、関係機関との連携の強化等必要な体制の整備を図るものとする。

(財政上の措置)

第16条 府は、食の安心・安全の確保に関する施策を推進するため、必要な財政上の措置を講じるものとする。

### 第3章 食品等の安全性の確保

(農林水産物に係る措置)

第17条 食品関連事業者（農林水産物を生産し、又は採取する者に限る。）は、生産し、又は採取した農林水産物が次の各号のいずれかに該当する場合は、当該農林水産物を出荷し、又は販売してはならない。

- (1) 農薬取締法（昭和23年法律第82号）第11条の規定により使用が禁止された農薬又は医薬品医療機器等法第83条の3の規定により使用が禁止された医薬品若しくは再生医療等製品（以下「禁止農薬等」という。）が使用された農林水産物（当該食品関連事業者以外の者が使用した禁止農薬等が付着、混入等をしたものを含む。）である場合
- (2) 農薬取締法第12条第1項又は医薬品医療機器等法第83条の4第1項に規定する基準（以下「農薬等使用基準」という。）に違反して農薬又は動物用医薬品若しくは動物用再生医療等製品が使用された農林水産物（当該食品関連事業者以外の者が使用した農薬又は動物用医薬品若しくは動物用再生医療等製品が付着、混入等をしたことにより、農薬等使用基準を満たさなくなったものを含む。）である場合

(遺伝子組換え食用作物に係る措置)

第18条 遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律（平成15年法律第97号）第4条第1項の規定により承認を受けた第一種使用規程に係る遺伝子組換え食用作物（同法第2条第2項に規定する遺伝子組換え生物等のうち、作物その他の植物（以下「作物等」という。）であって、食用に供されるために栽培されるもの（食用には供されないが、食用に供されるために栽培される作物等との間で交雑又は混入が生じるおそれのあるものを含む。）をいう。以下同じ。）を栽培しようとする者（以下「栽培者」という。）は、あらかじめ、交雑が生じるおそれが高い範囲として知事が定める範囲内において一般食用作物（食用に供されるために栽培される作物等であって、遺伝子組換え食用作物でないものをいう。以下同じ。）を栽培する者その他規則で定める者に対し、説明会の開催その他の方法により当該遺伝子組換え食用作物の栽培の内容を周知させなければならない。

- 2 栽培者は、遺伝子組換え食用作物の一般食用作物との交雑及び一般食用作物への混入を防止する措置（以下「交雑混入防止措置」という。）を講じなければならない。

- 3 栽培者は、規則で定めるところにより、交雑混入防止措置の内容のほか、遺伝子組換え食用作物の栽培場所その他の規則で定める事項を知事に報告しなければならない。
- 4 府は、食品等に対する信頼性を確保するため、遺伝子組換え食用作物の栽培の内容に係る情報の提供、栽培者による交雑混入防止措置に係る技術的支援その他の必要な施策を実施するものとする。

(安全性調査)

- 第19条** 知事は、食品による健康への悪影響を未然に防止するため、当該悪影響が生じる蓋然性及びその重大性の観点から必要があると認めるときは、法令又は他の条例に定める措置を講じる場合を除き、食品等に含まれることにより健康に悪影響を及ぼすおそれがある要因について、必要な調査を行うことができる。
- 2 知事は、食の安心・安全の確保を図るため必要があると認めるときは、前項の規定による調査の経過及び結果を明らかにするものとする。
  - 3 知事は、第1項の規定による調査の実施に当たっては、あらかじめ、審議会の意見を聴かなければならない。ただし、健康への悪影響を未然に防止するため緊急を要するときは、この限りでない。
  - 4 知事は、前項ただし書の規定により審議会の意見を聴かないで調査を実施したときは、その内容を審議会に報告しなければならない。

(報告の徴収及び立入検査)

- 第20条** 知事は、この条例の施行に必要な限度において、食品関連事業者又は食品関連事業者により構成する団体その他の関係者に対し、必要な報告を求め、又はその職員に、事業所その他の事業活動に関係のある場所に立ち入り、食品等、生産資材、施設、設備、帳簿書類その他の物件を検査させ、関係者に質問させ、若しくは試験の用に供するために必要な限度において、食品等、生産資材その他の物件の提出を求めることができる。
- 2 前項の規定により立入検査を行う職員は、その身分を示す証明書を携帯し、関係者に提示しなければならない。
  - 3 第1項の規定による立入検査の権限は、犯罪捜査のために認められたものと解釈してはならない。

(措置勧告)

- 第21条** 知事は、第19条第1項の規定による調査の結果、食品による健康への悪影響を未然に防止するため必要があると認めるときは、法令又は他の条例に定める措置を講じる場合を除き、食品関連事業者又は食品関連事業者により構成される団体その他の関係者に対し、健康への悪影響の防止に必要な措置を講じるべきことを勧告するとともに、その旨を公表することができる。
- 2 知事は、前項の規定による勧告をしようとするときは、当該勧告に係る食品関連事業者又は食品関連事業者により構成される団体その他の関係者に対し、あらかじめ、その旨を通知し、釈明及び証拠の提出の機会を与えるものとする。ただし、公益上緊急を要するときは、この限りでない。
  - 3 第19条第3項及び第4項の規定は、第1項の規定による勧告について準用する。
  - 4 第1項及び第2項の規定は、第17条又は第18条第1項から第3項までの規定に違反している者について準用する。
  - 5 知事は、第1項（前項において準用する場合を含む。）の規定により勧告を受けた者が、正当な理由がなくて当該勧告に係る措置を講じなかった場合において、食品による健康への重大な悪影響の発生が切迫していると認めるときは、その者に対し、当該勧告に係る措置を講じるべきことを命じることができる。

## 第4章 府民参画の推進

(施策に対する意見の反映)

- 第22条** 府は、食の安心・安全の確保に関する施策に府民及び食品関連事業者の意見を反映させるため、府民、食品関連事業者及び府が意見の交換をする機会の提供その他の必要な措置を講じるものとする。

(施策の提案)

- 第23条** 府民及び食品関連事業者は、食の安心・安全の確保に関する施策の策定、改善又は廃止について、知事に提案することができる。

- 2 知事は、前項の規定による提案が行われたときは、必要な検討を行い、当該提案をした者にその結果を通知するものとする。
- 3 前2項に定めるもののほか、第1項の規定による提案に関し必要な事項は、規則で定める。

(危害情報の申出)

**第24条** 府民は、食品等の安全性若しくは食品等の表示に対する信頼が損なわれる事態が発生し、又はそのおそれがあると認めるときは、当該事態に適切に対処するよう知事に申し出ることができる。

- 2 知事は、前項の規定による申出があった場合において、当該申出の内容に相当の理由があると認めるときは、速やかに、関係法令に基づく必要な措置を講じるものとする。

## 第5章 京都府食の安心・安全審議会

### (京都府食の安心・安全審議会)

**第25条** この条例の規定による知事の諮問のほか、食の安心・安全の確保に関する施策の策定及び実施に関する重要事項の調査審議並びに食の安心・安全行動計画の実施状況についての評価を行わせるため、京都府食の安心・安全審議会（以下「審議会」という。）を置く。

- 2 審議会は、前項の規定による調査審議及び評価のほか、食の安心・安全の確保に関する事項について、知事に建議することができる。
- 3 審議会は、委員15人以内で組織する。
- 4 審議会において専門の事項を調査審議するために必要があるときは、前項の規定にかかわらず、専門委員を置くことができる。
- 5 委員及び専門委員は、学識経験を有する者その他適当と思われる者のうちから、知事が任命する。
- 6 委員の任期は、2年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。
- 7 前各項に定めるもののほか、審議会の組織及び運営に関し必要な事項は、規則で定める。

## 第6章 雑則

### (規則への委任)

**第26条** この条例に定めるもののほか、この条例の施行に関し必要な事項は、規則で定める。

## 第7章 罰則

### (罰則)

**第27条** 第21条第5項の規定による命令に違反した者は、50万円以下の罰金に処する。

**第28条** 第20条第1項の規定による報告をせず、若しくは虚偽の報告をし、又は同項の規定による検査を拒み、妨げ、若しくは忌避した者は、30万円以下の罰金に処する。

### (両罰規定)

**第29条** 法人の代表者又は法人若しくは人の代理人、使用人その他の従業者がその法人又は人の業務に関し、前2条の違反行為をしたときは、行為者を罰するほか、その法人又は人に対して各本条の罰金刑を科する。

### 附 則

この条例は、平成18年4月1日から施行する。

附 則 (平成26年条例第42号) 抄

- 1 この条例は、平成26年11月25日から施行する。

## 京都府食の安心・安全推進条例の概要

### 条例制定の背景・目的（前文）

- 食は、命と健康を支え、人が生きていく上での基本。健康を維持するために、食の安全性の確保は不可欠で、その安全性を信頼し、安心感を得て初めて健やかな食生活を営むことができる。
- 食の安全性を脅かし、安心感を損なう事態が相次ぐ中で、この事態に対処し、食の安心・安全を確保することは府民共通の願い。
- 京都は、優れた農林水産物や多彩な加工食品の生産地であるとともに、国際的な観光都市を有する消費地としての顔を持ち、歴史と伝統に培われた世界に誇る食文化を継承し育ててきた。
- 今、この京都において、食の安心・安全をより高い水準で確保するため、食に関する情報を共有し、協力しながら、施策と取組を推進していくことが必要。
- このような認識の下、食の安心・安全の確保についての基本理念を明らかにするとともに、府、食品関係事業者及び府民がその責務又は役割を果たすことにより、食の安心・安全の確保に関する施策及び取組を総合的かつ計画的に推進し、もって現在及び将来の府民の健康の保護に寄与。

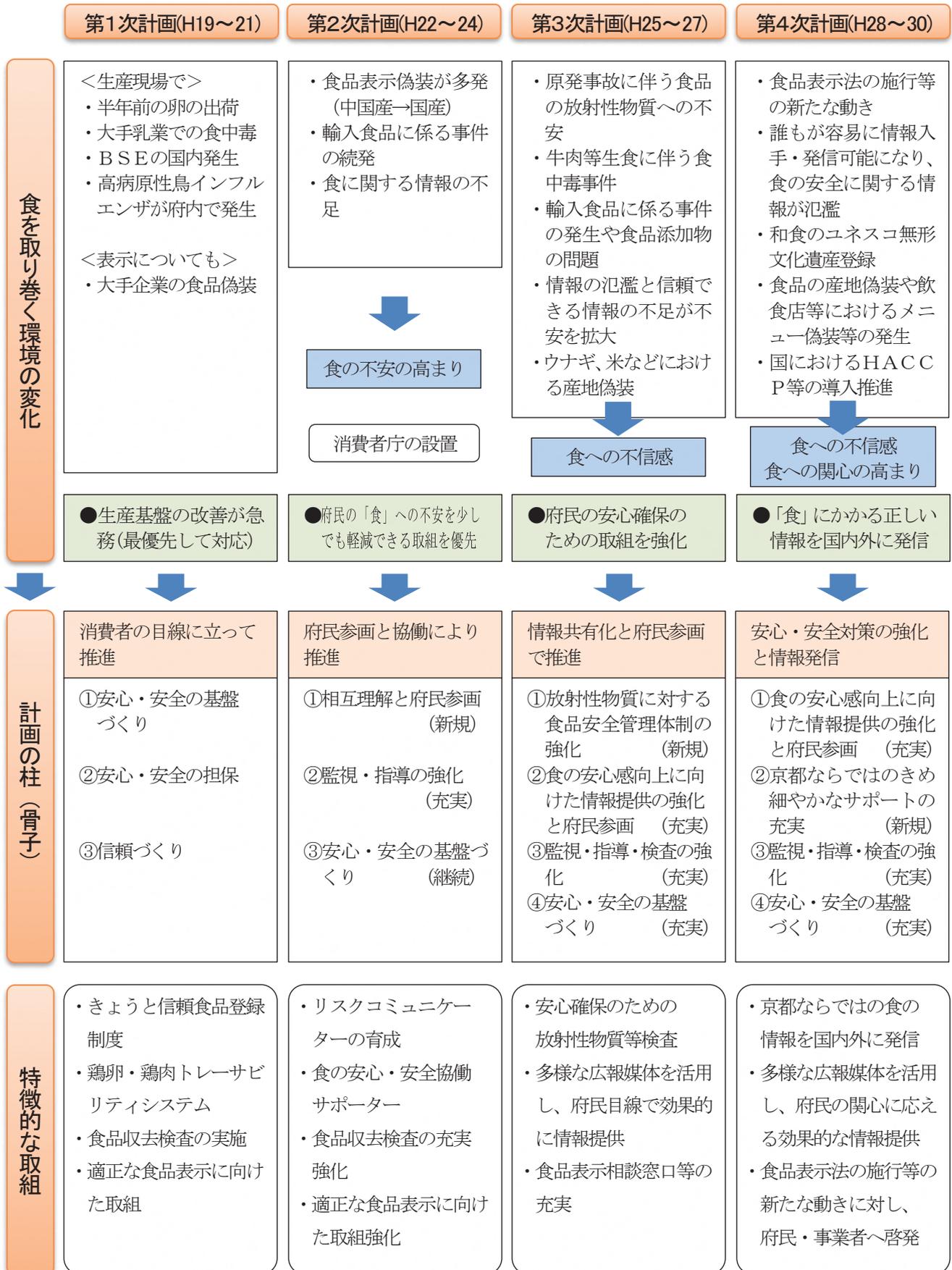
### 条例の基本理念（第1条）

- 府民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識
- 生産から消費に至る行程の各段階に応じて必要な措置を適切に実施
- 科学的知見に基づき、食品による健康への悪影響を未然に防止
- 府及び食品関連事業者における積極的な情報の公開と共有化
- 府、食品関連事業者及び府民の相互理解と協力

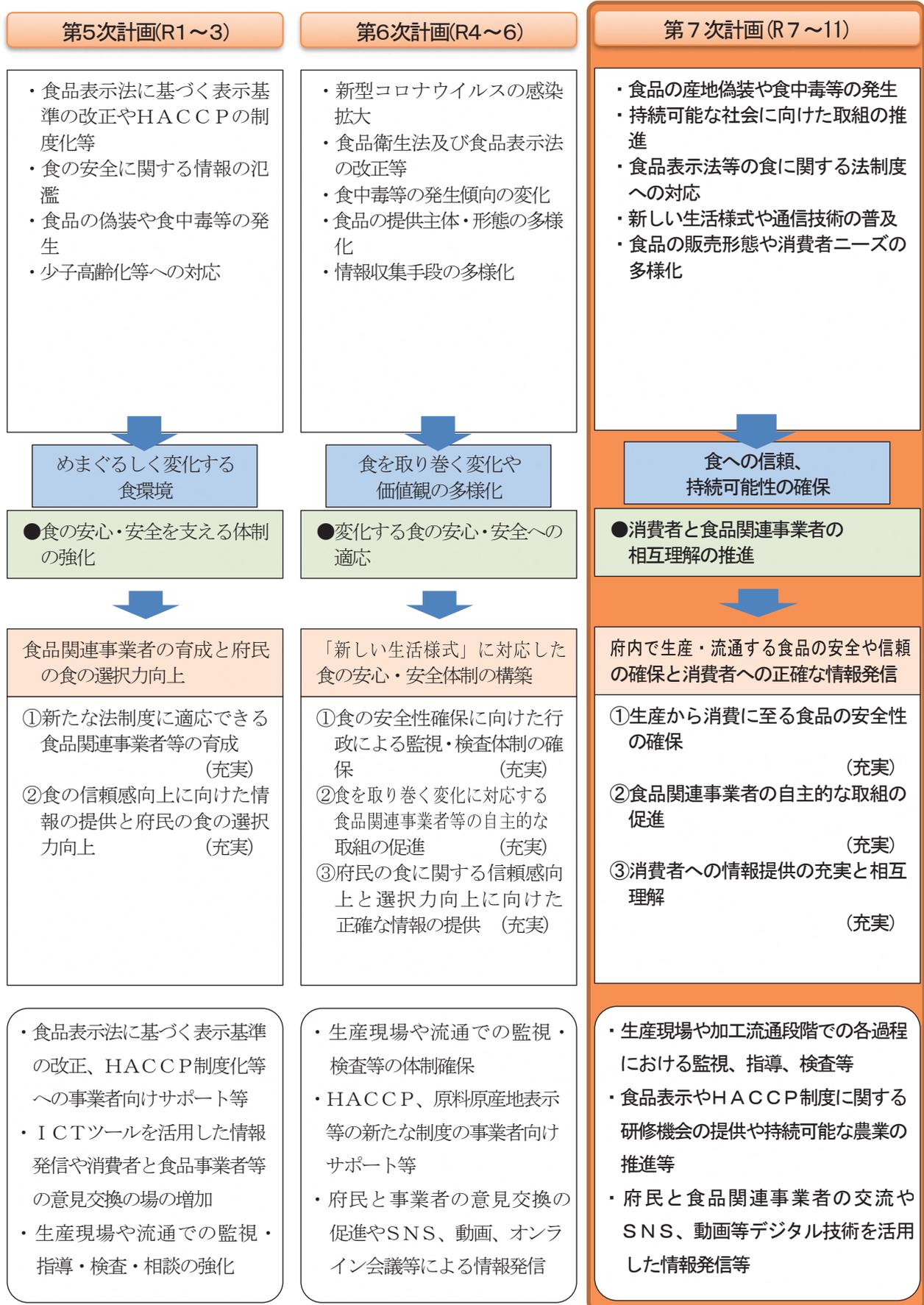
### 府、食品関連事業者、府民の責務と役割（第2条～第4条）



京都府食の安心・安全行動計画の推移 第1～4次



京都府食の安心・安全行動計画の推移 第5～7次



## 京都府における食の安心・安全に関する府民意識

京都府では、府民の食の安心・安全に関する意識を把握し、京都府における食の安全や信頼性の確保に役立てるため「食の安心・安全アンケート」を実施しています。アンケートの結果から食の安心・安全に対する府内の皆様の意識を参考に施策を展開しています。

### <アンケートの概要>

対 象：一般府民、くらしの安心推進員、京都府広報モニター

調査方法：書面、インターネット

回 答 数：

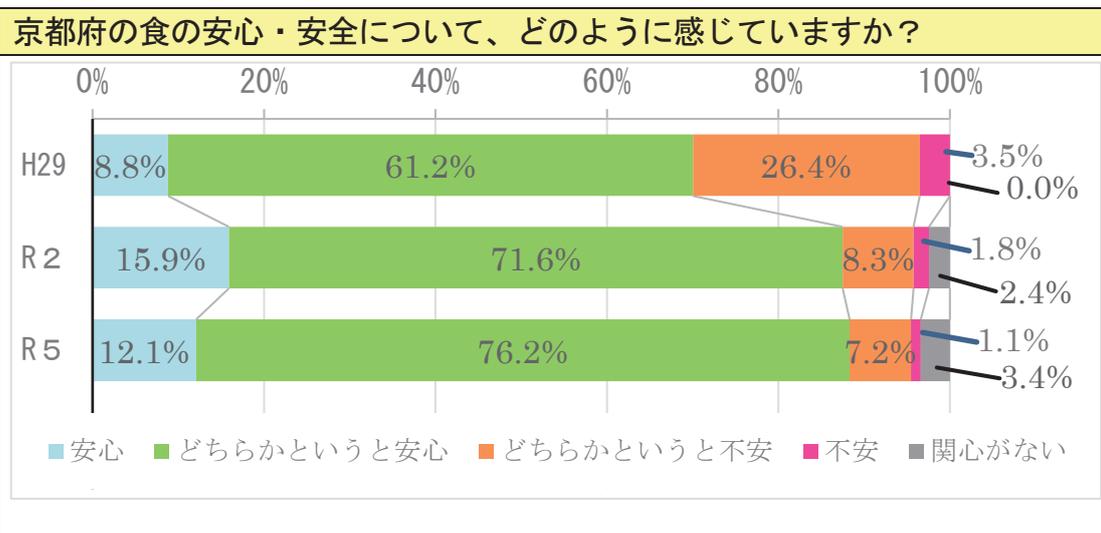
平成29年	令和2年	令和5年
474件	616件	265件

※より幅広く意見を集めるため、実施年度により対象者、調査方法が異なります。

### 1 京都府の食の安心・安全に対する信頼感

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」・「どちらかといえば安心」と回答した人が88%(令和2年度88%)となるなど、比較的安全性が高いと評価を受けています。

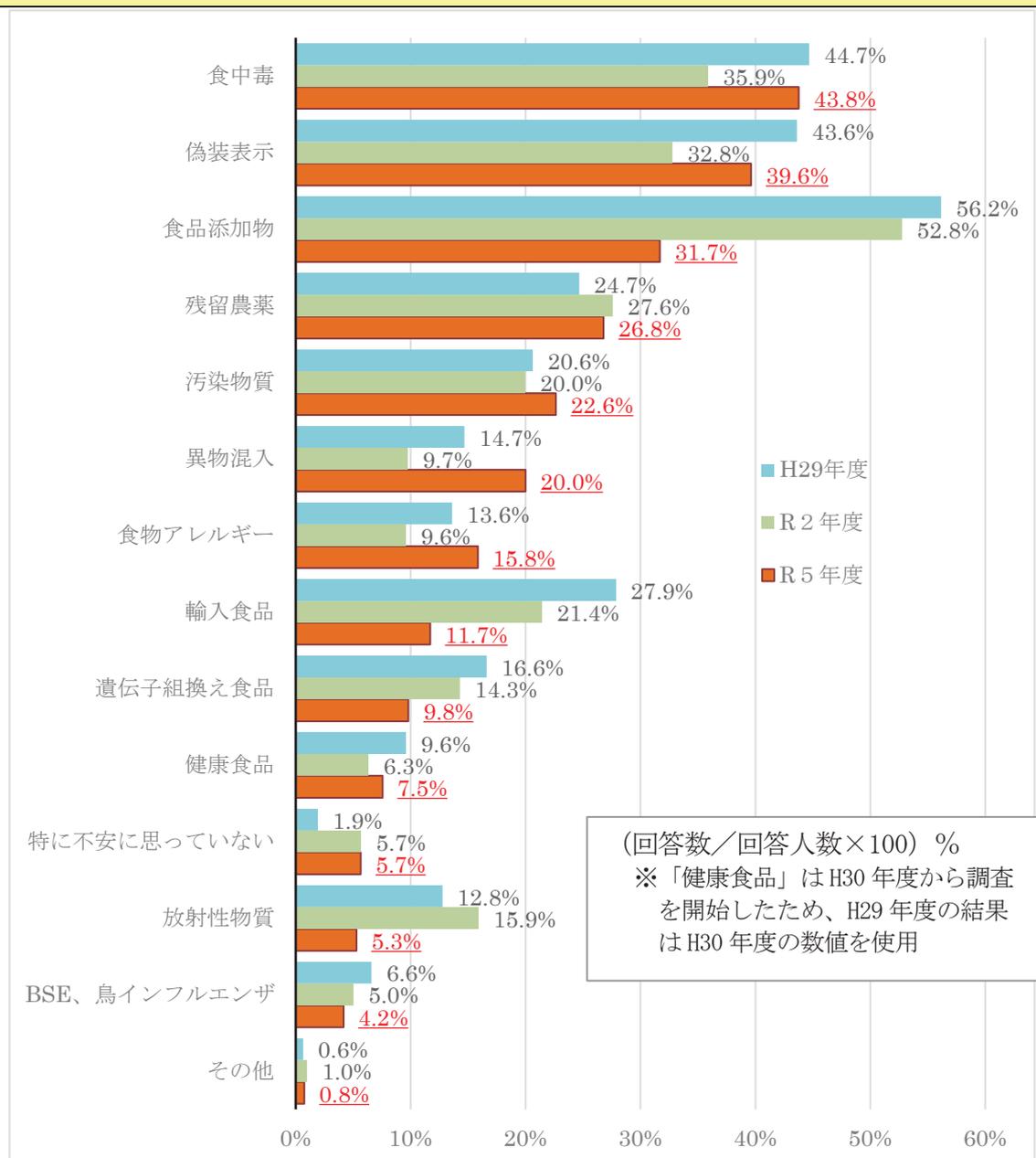
引き続き安心感を持っていただくために、府民と事業者の交流による相互理解の促進や法制度に適切に対応できるような食品関連事業者向けの支援とともに、食の安心・安全に関心を持っていただくための情報発信の取組が必要です。



## 2 府民の具体的な関心事項

令和5年度の調査では、食中毒、偽装表示、食品添加物、残留農薬の順に関心が高くなっています。一方で食品添加物、輸入食品、放射性物質については関心が下がっており、リスクコミュニケーション等を通じた正しい情報発信により理解が進み、これらに対する府民の不安が解消されつつあるのだと考えています。引き続き関心の高い項目について正しい知識の普及を図れるよう、SNSでの発信やリスクコミュニケーションを実施する必要があります。

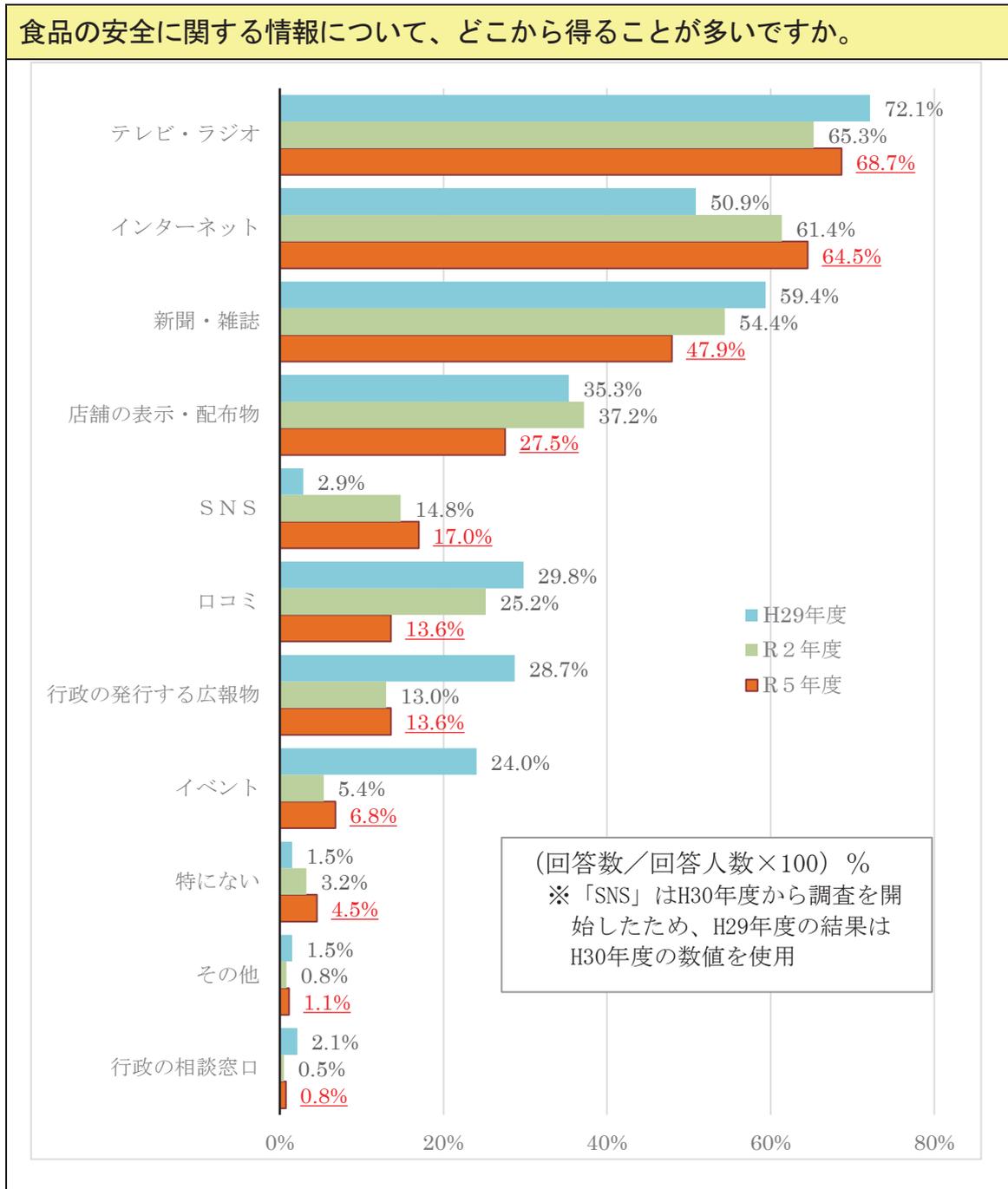
食品の安全について、あなたが特に関心をもっていることは何ですか？



### 3 情報の入手方法

食の安全に関する情報の入手方法は、令和5年度は、テレビ・ラジオ、インターネット、新聞・雑誌の順に多くなっており、近年は、新聞・雑誌、テレビ・ラジオが減少である一方、インターネットやSNSの利用が増加しています。

このような状況から、食の安心・安全に関する情報発信は、インターネットをはじめ、様々な媒体を活用することが必要となっています。

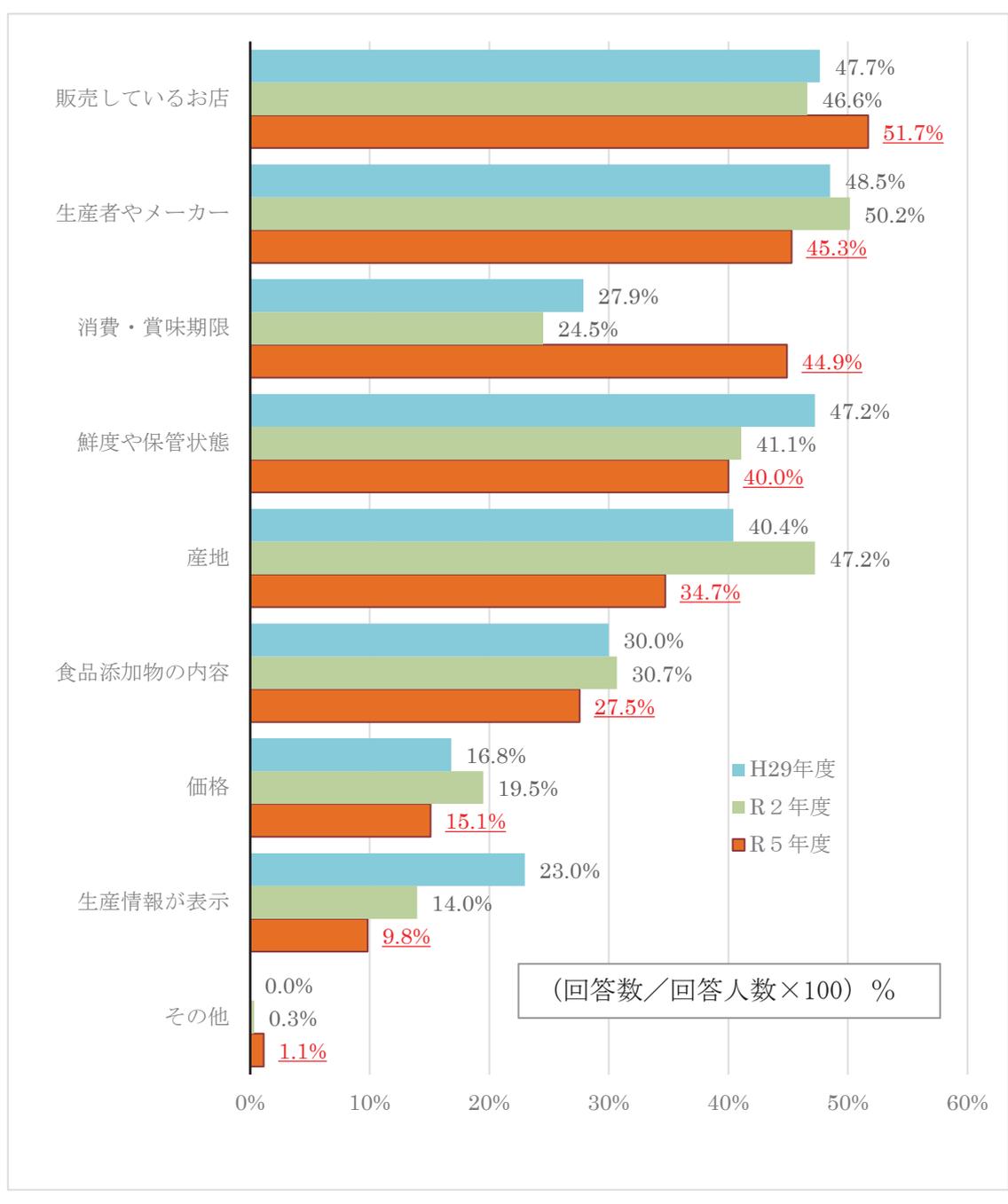


#### 4 食品を購入する際の安全確認

食品を購入する際、食品の安全について、令和5年度は、販売店、生産者やメーカー、消費・賞味期限を考慮する方が多くなっています。

このような状況から、販売店、生産者やメーカーに対して、食品の規格基準、適正表示等の遵守について、指導・啓発することが必要です。

食品を購入する際に、食品の安全についてどのような点を考慮していますか。

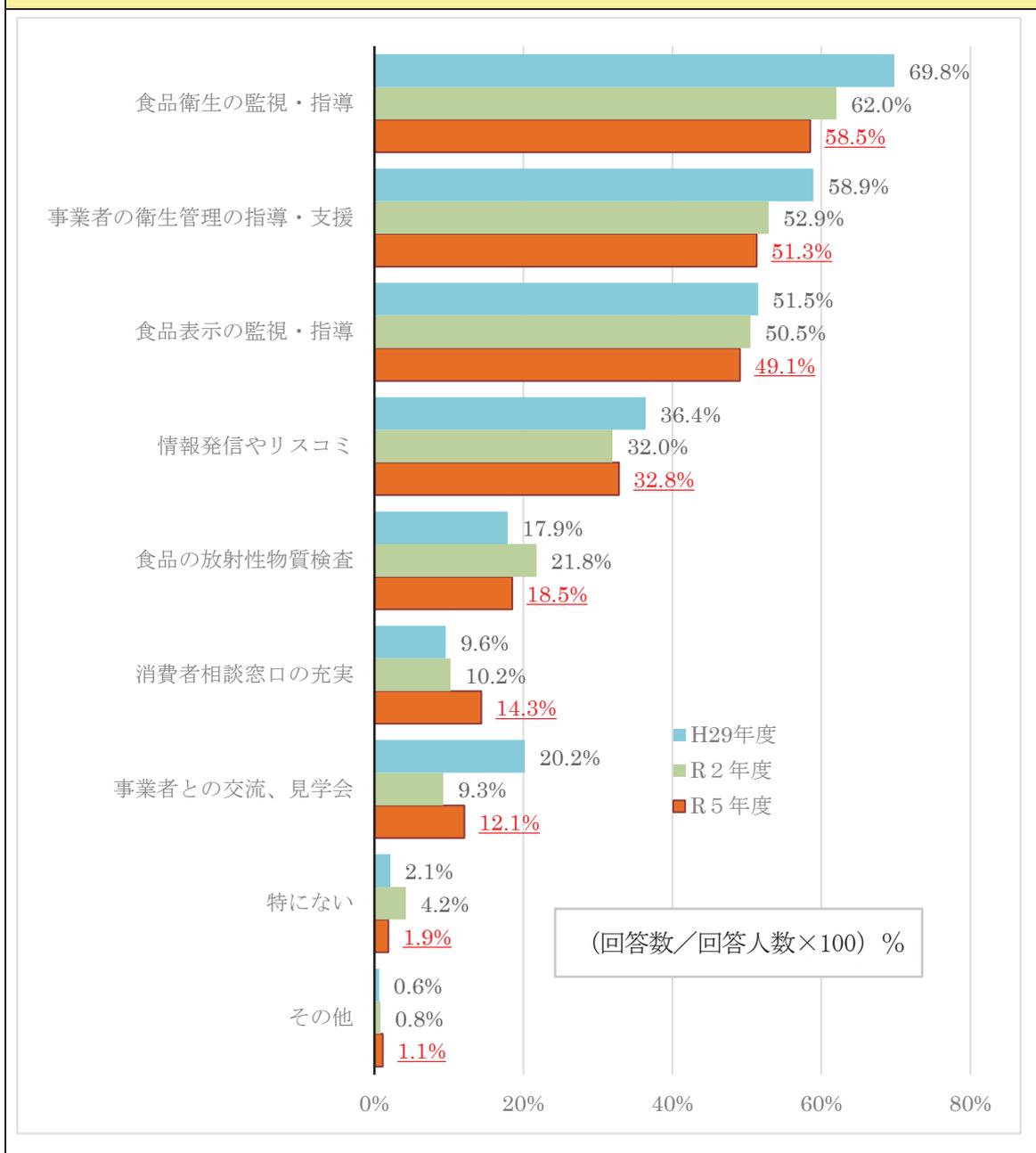


## 5 京都府に望む取組

京都府がさらに強化すべき取組として、令和5年度は、食品衛生の監視・指導、事業者の衛生管理の指導・支援、食品表示の監視・指導を求める方が多くなっています。

食品衛生の監視・指導へのニーズは、過年度からは減少していますが、府民の食に関する信頼感向上のため、こうした安全性確保の取組を継続して実施することが必要です。

食品の安心・安全を高めるために、京都府がさらに強化すべき取組は何ですか。



## 京都府における食の安心・安全に関連する計画等

この計画では、京都府のその他関連する計画等と相互に連携しながら、総合的に食の安心・安全の確保に関する施策を推進することとしています。

### 京都府総合計画（京都府夢実現プラン）

京都府行政運営の基本理念・原則となる条例第4条の規定により策定され、「一人ひとりの夢や希望が全ての地域で実現できる京都府をめざして」を掲げ、「将来構想」と「基本計画」、「地域振興計画」によって構成されるもの

### 京都府農林水産ビジョン

京都府総合計画における農林水産分野の将来像や施策の方向性について体系化及び具体化するとともに、各地域振興計画とも連動して、農林水産施策における今後の取組の方向性を示したもの

### 京都府食品衛生監視指導計画

食品衛生法第24条に規定され、食品の生産、製造、流通等の状況、法律違反状況等、府内における食品衛生の現況を分析評価し、府民の皆様の健康保護を図るための基本的な方向及び具体的な実施方法を定め、重点的かつ効果的で、きめ細かな監視指導を実施するため、毎年度策定しているもの

### その他関連する計画

### 京都府食育推進計画

食育基本法及び国の食育推進基本計画を踏まえ、京都府における食育推進の方向性と、その取組を具体化した全体像を示し、関係者・関係組織と役割分担しながら、府民ぐるみで「食育」の取組を推進するもの

### 京都府食品ロス削減推進計画

食品ロスの削減の推進に関する法律第12条に規定され、府内の食品ロス削減に向けた一層の充実を図るために、府としての方向性、事業者や消費者等の多様な主体の役割や具体的な施策を示したもの

### 京都府安心・安全な消費生活の実現を目指す行動計画

京都府消費生活安全条例第7条の規定により、消費生活施策を計画的に推進するため、施策の目標及び内容について定めるもの

### 京都府環境基本計画

京都府環境を守り育てる条例に基づき、環境の保全及び創造に関する総合的かつ長期的な政策の大綱を定めるもの

### 京都府地域防災計画

風水害や地震などの大きな災害の発生に備え、災害の予防や災害が発生した場合の応急対策、復旧対策を行うため、府や国の機関、市町村、消防関係機関、公共機関などで構成する京都府防災会議が策定するもの

## 用 語 集

## 〈ア行〉

## ICT

Information and Communication Technologyの略語で、「情報通信技術」や「情報伝達技術」と訳されています。インターネットの活用や、メールやSNSによる人同士のコミュニケーションや情報共有等、通信技術を使って、人とインターネット、人と人がつながる技術のことです。

## 新しい生活様式

新型コロナウイルス感染防止を日常生活に取り入れた生活様式です。長期間にわたって感染拡大を防ぐために、飛沫感染や接触感染、さらには近距離での会話への対策を日常生活に定着させ、持続させなければなりません。

具体的な実践例は、身体的距離の確保、マスクの着用、手洗い、「3密」の回避、換気、まめな体温・健康チェック、テレワーク、時差通勤やオンラインで可能なことはオンラインで行うなどです。

## アニサキス

寄生虫（線虫）の一種で、その幼虫（アニサキス幼虫）は、サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類に寄生します。アニサキス幼虫が寄生している生鮮魚介類を生（不十分な冷凍又は加熱のものを含まず）で食べることで、食中毒を引き起こします。

## 遺伝子組換え食品

遺伝子組換え技術（組換えDNA技術）を応用して作られた食品のこと。厚生労働省は、安全性の審査を義務化し、安全性が確認されたものだけが流通することができます。また、消費者庁は、遺伝子組換え作物やそれを原料とした加工食品について表示制度を定めています。表示が義務づけられている食品は、遺伝子組換え技術を用いて製造された「大豆」、「とうもろこし」、「ばれいしょ」、「なたね」、「綿実」、「てんさい」、「アルファルファ」、「パパイヤ」、「からしな」の9種類の農作物とその加工食品33品目です。

## SNS

Social Networking Serviceの略で、登録された利用者同士が交流できるWebサイトの会員制サービスのことで、友人同士や、同じ趣味を持つ人同士が集まったり、近隣地域の住民が集まったりと、ある程度閉ざされた世界にすることで、密接な利用者間のコミュニケーションを可能にしています。最近では、会社や組織の広報としての利用も増えてきます。

(参考：総務省資料)

## SDGs（エスディーゼーズ）

持続可能な開発目標。2015年9月の国連サミットで採択された2016年から2030年までの国際目標であり、「地球上の誰一人として取り残さない」持続可能で多様性と包摂性のある社会を実現するための17の国際目標と、その下に169のターゲットが決められています。SDGsは発展途上国のみならず、先進国自身が取り組むユニバーサル（普遍的）なものであり、日本としても積極的に取り組んでいます。

(参考：外務省資料)

## 〈力行〉

### 貝毒

貝毒とは、有毒植物プランクトンを食べた二枚貝（カキ、アサリ、トリガイなど）が体内に蓄積する毒のことで、日本国内では麻痺性貝毒と下痢性貝毒の2種類が確認されています。これらの毒を蓄積した二枚貝をヒトが食べることで食中毒を起こす恐れがあります。また、これらの毒は熱に強いいため、加熱調理しても毒性が弱まることはありません。市場に流通している貝は定期的に検査されているため、貝毒の心配はありません。

### 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。

### 環境にやさしい農業

農業の持つ物質循環機能を活かし、生産性の向上を図りつつ環境への負荷の低減に配慮した持続可能な農業です。京都府では、特別栽培農産物、有機農業に加え、化学肥料・化学農薬の低減に取り組む京都みどり認定や京都こだわり農法、GAPや環境保全型農業直接支払交付金の取組も「環境にやさしい農業」として推進しています。

### カンピロバクター属菌

家畜や家さんの腸内に広く分布する微好気性の細菌で、鶏、牛、豚をはじめ、犬、猫、小鳥等からも検出されます。生食用又は加熱不十分な食鳥肉の喫食が食中毒の主な原因であり、我が国で発生している細菌性食中毒の中で、発生件数が最も多いです。

### 機能性表示食品制度

国の定めるルールに基づき、事業者が食品の安全性と機能性に関する科学的根拠などの必要な事項を、販売前に消費者庁長官に届け出れば、機能性を表示することができる制度です。  
(参考：消費者庁HP)

### きょうと 健康 おもてなし 一食の健康づくり応援店ー

府民の主体的な健康づくりにつながるよう、飲食店・レストラン、弁当・惣菜店、スーパーマーケット、コンビニエンスストア、その他社員食堂など府民が利用できる飲食施設を対象に、野菜たっぷりメニューや塩分ひかえめメニューの提供、エネルギーや食物アレルギー表示を行う施設を登録しています。

### 京都府くらしの安心・安全推進本部

京都府の全部局が緊密に連携し、京都府内の消費生活における被害の発生又は拡大を防止するための取組を総合的かつ円滑に推進するため、京都府くらしの安心・安全推進本部を設置しています（設置：平成22年1月15日）。

### 京都府食の安心・安全推進条例

食の安心・安全の確保についての基本理念を明かにするとともに、府、食品関連事業者及び府民が責務又は役割を果たすことにより、食の安心・安全の確保に関する施策及び取組を総合的かつ効果的に推進し、もって現在及び将来の府民の健康の保護に寄与することを目的として、平成17年12月に制定された条例です。

### 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）の環境負荷低減事業活動に取り組む農林漁業者を認定する制度で、令和5年度から認定を開始しています。

## 京都府みどりの食料システム基本計画

「環境と調和のとれた食料システムの確立のための環境負荷低減事業活動の促進等に関する法律（令和4年法律第37号）」に基づき京都府農林水産ビジョンが目指す施策の方向性を踏まえ、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、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循環型農業の推進を図るために、京都府と府内26市町村の共同により策定した計画です。

## 京の食文化の語り部

京都府産農林水産物の魅力の発信や食育活動の活発化のために、京都の食文化等に精通した京野菜の専門家等を「京の食文化の語り部」として設置し、講演会や研修会等を開催しています。

## 健康増進法

国民の健康の増進の総合的な推進に関し基本的な事項を定めるとともに、国民の健康の増進のための措置を講じ、国民保健の向上を図ることを目的として、平成14年に制定された法律です。

健康増進法第65条第1項に健康の保持増進の効果等についての虚偽又は誇大な広告等の表示禁止などを規定しています。

## 高病原性鳥インフルエンザ

A型インフルエンザウイルスの感染による家きん(鶏、あひる、うずら、きじ、だちょう、ほろほろ鳥及び七面鳥)の病気のひとつで、家きんに対し強い伝染力と高い致死率が特徴です。治療法は無く、発生した場合の家畜業界への影響が甚大であることから、家畜伝染病予防法において家畜伝染病(法定伝染病)に指定されており、発生した農場の家きん、鶏卵などは適切に措置され市場に出回ることはありません。

## 国産ジビエ認証制度

ジビエ(捕獲した野生のシカ及びイノシシを利用した食肉)の利用拡大に当たっては、消費者から信頼される食品であるために、流通するジビエの安全性の向上及び透明性の確保を図ることが必要です。そこで、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」(平成26年11月厚生労働省策定)に基づいた衛生管理基準の遵守、流通規格の遵守、適切なラベル表示によるトレーサビリティの確保等を適切に行う食肉処理施設を認証する農林水産省の制度です。(参考：農林水産省HP)

## 広報モニター

府民参加による開かれた府政の推進を目的として、府が行う広報活動についてインターネットを利用したアンケート調査を実施し、広報モニターの回答を府政運営の参考としています。

## 〈サ行〉

### 収去検査

食品の安全を確保するために、食品衛生法又は食品表示法の規定により、食品衛生監視員が食品関係施設に立ち入り、試験検査を行うために必要最小量の食品や食品添加物等を無償で提供を受けて行う検査のことです。

検査の結果、基準に違反する食品については、廃棄や回収などを行うことになります。

### 飼養衛生管理基準

家畜伝染病予防法に基づき、牛、めん山羊、豚、鶏、馬などの家畜の飼養者が家畜伝染病の発生を予防するために、遵守すべき事項(家畜の健康観察と異常確認時の対応、衛生

管理区域への病原体の侵入防止、衛生管理区域外への病原体の拡散防止など) について定められたものです。

### **食の安心・安全きょうと**

京都府ホームページにおいて、食中毒や食品表示、また、リスクコミュニケーションの開催案内など、食の安心・安全に関する情報を一元的に発信しているサイトです。

### **食の安心・安全フォーラム**

京都府、府内食品関連事業者等が、食の安心・安全に関する取組を紹介するとともに、府民（消費者）と意見交換等を行い、交流を図ることで、府民の食の信頼感向上を推進する取組です。

### **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です。

### **食の府民大学（京都府食の安全・食育YouTube）**

多くの府民が、時間や場所に縛られずに「食」について学ぶことができるインターネット講座です。主に食の安心・安全について学ぶ「食の安心・安全講座」、食育・地産地消、食品ロス削減について学ぶ「食育講座」、公開期間を限定する「期間限定講座」の3つの講座を用意しています。

### **食品衛生法**

食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制を講じることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的としています。

食品、添加物、器具や容器包装の規格基準及びその検査、また、許可や届出を必要とする営業の対象などについて規定しています。

### **食品関連事業者**

食品（その原料又は材料として使用される農林水産物を含む。）や食品添加物等の生産、輸入、販売等を行う事業者です。

### **食品添加物**

食品添加物とは、食品衛生法で「食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するもの」と定義され、保存料、甘味料、着色料や香料等が該当します。また、食品添加物の中には食品の種類ごとに使用基準が設けられており、基準を超える添加物の使用が規制されています。

### **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。

### **食品表示基準**

食品表示法第4条第1項の規定に基づき定められた食品の表示に関する基準です。食品の製造、加工もしくは輸入を業とする者又は食品の販売を業とする者や食品関連事業者以外の者（パザール等で販売する者など、販売を業としない者）が、加工食品（酒類を含む。）、生鮮食品又は添加物を販売する場合及び不特定又は多数の者に対して無償で譲渡する場合に適用を受けます。

### 食品表示における科学的検査

表示が正しく行われているかの判別のための科学的検査です。DNA分析（種の判別、遺伝子組換えに関する表示のある食品の検査）、元素分析（食品の元素組成による原産地判別）、安定同位体比分析（加工食品の原材料の確認）のような各種検査です。

### 食品表示法

食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会の確保を目的とする法律です。

食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合する形で平成27年4月1日に施行されました。

### 食品表示指導者

府内の食品関連事業者の食品表示適正化を推進するため、食品関連事業者内で食品表示等に関する指導者的な役割を担う人材を食品表示指導者として養成し、京都府で登録しています。食品表示指導者は、社内等で食品表示及びコンプライアンスに関する知識の普及、啓発に努めるとともに、自社商品等の食品表示を点検し、適正化を推進する役割を担っています。

### 食物アレルギー

食物の摂取により生体に障害を引き起こす反応のうち、食物抗原に対する免疫学的反応によるものを食物アレルギーと呼んでいます。下記に掲げる特定原材料を原材料とする加工食品及び特定原材料に由来する添加物を含む食品にはアレルギーの表示が義務づけられています。また、特定原材料に準ずるものを原材料とする加工食品にはアレルギーの表示が推奨されています。

**特定原材料：**食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いものとして表示が義務化されたもの。

**特定原材料に準ずるもの：**食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ないものとして可能な限り表示することが推奨されたもの。

<p><b>食品表示法で表示が義務づけられている食品（特定原材料）【8品目】</b></p> <p>小麦、卵、乳、そば、落花生、かに、えび、くるみ</p>
<p><b>表示が推奨されている食品（特定原材料に準ずるもの）【20品目】</b></p> <p>アーモンド、あわび、いか、ごま、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、さけ、さば、大豆、鶏肉、マカダミアナッツ、バナナ、豚肉、もも、やまいも、りんご、ゼラチン</p>

### 新型コロナウイルス感染症

新型コロナウイルスによる感染症です。感染者の口や鼻から、咳、くしゃみ、会話等のときに排出される、ウイルスを含む飛沫又はエアロゾルと呼ばれる更に小さな水分を含んだ状態の粒子を吸入するか、感染者の目や鼻、口に直接的に接触することにより感染します。

### ソーシャルメディア

インターネットを利用して誰でも手軽に情報を発信し、相互のやりとりができる双方向のメディア  
 (参考：総務省HP)

## 〈夕行〉

### 腸管出血性大腸菌

大腸菌は、動物や人の腸の中において、ほとんどのものは無害です。このうち、下痢などをおこす一部の菌は、病原性大腸菌と呼ばれています。病原性大腸菌のうち毒素を作って出血をともなう下痢をおこすものを腸管出血性大腸菌といいます。（参考：厚生労働省HP）

### 動物用医薬品

家畜や養殖魚などの病気の治療や予防のために使用される医薬品のことで、作用別に抗生物質、寄生虫用剤、ホルモン剤等に分けられます。（参考：食品安全委員会資料）

### 特別栽培米

「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」に基づき生産・流通される農産物を特別栽培農産物といい、うち米のこと特別栽培米といいます。

特別栽培農産物（特別栽培米）は、地域の慣行レベルに比べて、①化学肥料の窒素成分量が5割以下、②化学農薬の使用回数が5割以下、に低減して生産されており、ガイドラインの表示ルールに基づいて表示・販売されています。

### トレーサビリティシステム

記録の追跡により、ある物品（商品）の流通経路が確認できる状態をいいます。

食品では、食品の生産、加工、流通などの各段階で原材料の出所や食品の製造元、販売先などを記録・保管し、食品とその情報とを追跡・遡及できるようにすることで、食中毒などの早期原因究明や問題食品の迅速な回収、適切な情報の提供などにより消費者の信頼確保に役立つものをいいます。

国産牛肉については、平成16年12月から牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法（平成15年法律第72号）に基づき、牛の生産から流通・小売段階までのトレーサビリティシステムを導入することが義務付けられました。

（参考：食品安全委員会資料）

## 〈ナ行〉

### 農薬管理指導士

農薬取扱業者等のうち、農薬に関する専門的な知識を有し、農薬の安全な取扱い及び適正な使用について強い意欲を持っている者で、講習会の受講と認定試験に合格し、京都府知事に認定された者をいいます。

農薬に関する法令等を遵守し自ら範を示すとともに、他の農薬取扱業者等に対し必要な助言・指導を行うことを任務としています。

### ノロウイルス

ノロウイルスの食中毒は、主に調理従事者を介して二次汚染された食品により発生し、我が国で発生している食中毒の中で、患者数が最も多いものです。冬季を中心に、年間を通して発生し胃腸炎等の健康被害を起こします。

## 〈ハ行〉

### HACCP

原材料の受入から最終製品までの各工程ごとに、微生物、化学物質、金属の混入などの潜在的な危害要因を分析・特定（危害要因の分析：Hazard Analysis）した上で、危害の発生防止につながる特に重要な工程（重要管理点：Critical Control Point）を継続的に監視・記録する衛生管理手法です。

### HACCPに基づく衛生管理

コーデックスのHACCP 7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う衛生管理です。大規模事業者等、と畜場及び大規模食鳥処理場が対象となります。

### HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

各業界団体が作成する手引書を参考とした簡略化されたアプローチによる衛生管理です。飲食店営業者、そうざい製造業者や食品の取り扱いに従事する者の数が50人未満である事業場等が対象となります。

### 不当景品類及び不当表示防止法

「商品及び役務の取引に関連する不当な景品類及び表示による顧客の誘引を防止するため、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれのある行為の制限及び禁止について定めることにより、一般消費者の利益を保護することを目的とする。（法第1条）」法律であり、不当な顧客誘引を禁止（「景品類の制限及び禁止」及び「不当表示の禁止」）している他、業界の自主的ルールである「公正競争規約」に係る規定もあります。

## 〈マ行〉

### みどりの食料システム戦略

農林水産業や地域の将来も見据えた持続可能な食料システムの構築が急務であるとして、令和3年5月に農林水産省が策定した戦略です。

中長期的な観点から、調達、生産、加工・流通、消費の各段階の取組とカーボンニュートラル等の環境負荷低減のイノベーションを推進し、2050年までに目指す姿として、農林水産業のCO2ゼロエミッション化や耕地面積に占める有機農業の取組面積割合を25%（100万ha）に拡大することなどを掲げています。

## 〈ラ行〉

### リスク

食品中にハザード（人の健康被害を及ぼす可能性がある危害要因。食中毒菌の汚染等の生物学的要因、農薬の残留等の化学的要因、異物の混入等の物理的要因等があります。）が存在する結果として生じる人の健康に悪影響が起きる可能性とその程度（健康への悪影響が発生する確率と影響の程度）です。

### リスクコミュニケーション

リスク分析の全過程において、リスク管理機関、リスク評価機関、消費者、生産者、事業者、流通、小売りなどの関係者がそれぞれの立場から相互に情報や意見を交換することです。リスクコミュニケーションを行うことで、検討すべきリスクの特性やその影響に関する知識を深め、リスク管理やリスク評価を有効に機能させることができます。

（出典：食品安全委員会資料）

### 6次産業化

農林漁業者（1次産業）が、農産物などの生産物の元々持っている価値をさらに高め、それにより、農林漁業者の所得（収入）を向上していくことです。

生産物の価値を上げるため、農林漁業者が、農畜産物・水産物の生産だけでなく、食品加工（2次産業）、流通・販売（3次産業）にも取り組み、それによって農林水産業を活性化させ、農山漁村の経済を豊かにしていこうとするものです。

（出典：農林水産省ホームページ）



## 京都府食の安全・食育情報



食の安全に関する取組結果、正確な情報や、食育を身近に感じていただくための情報、イベントのお知らせなどをホームページやSNSで発信しています。



食の安心・安全きょうと  
ホームページ



食の安全・食育情報  
フェイスブック



食の安全・食育情報  
エックス

いいね！と  
フォローを  
お願いします！

### 第7次 京都府食の安心・安全行動計画 (令和7年度～令和11年度)

◇ 発行 ◇

京都府農林水産部農政課

TEL 075-414-5654 FAX 075-432-6866

E-mail nosei@pref.kyoto.lg.jp