

第5次 京都府食の安心・安全行動計画

(平成31年度～平成33(2021)年度)

概 要 版



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、「京都府食の安心・安全推進条例」を制定し、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進めるための行動計画を定めることとしています。

このたび、「第5次京都府食の安心・安全行動計画(平成31～33年度(2021))」を策定しました！

「食」を取り巻く情勢の変化や新たな課題に対応するための「2つの柱」を中心に、43項目の取組を進めます。

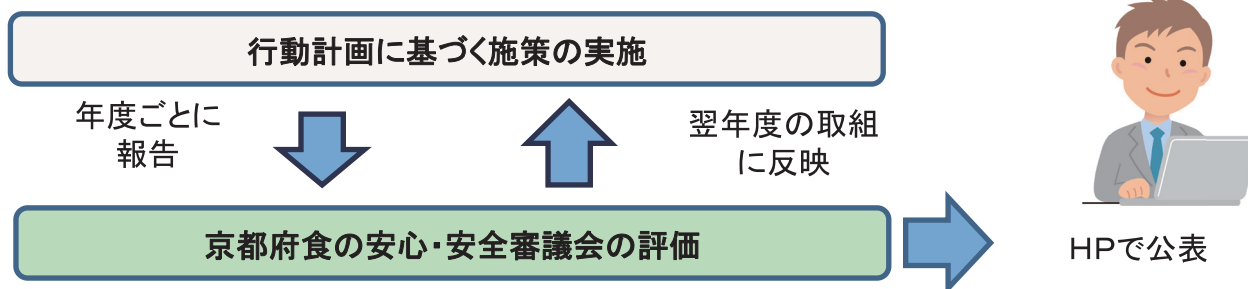
平成30年12月

京 都 府

1 「食の安心・安全行動計画」とはどんなものですか？

食の安心・安全の確保に関する取組を、総合的かつ効果的に進めるための計画で、3年ごとに策定しています。

毎年、計画に沿ってさまざまな取組を実施し、有識者、食品関連事業者、消費者で構成される「京都府食の安心・安全審議会」で評価を受けて、HPで公表しています。



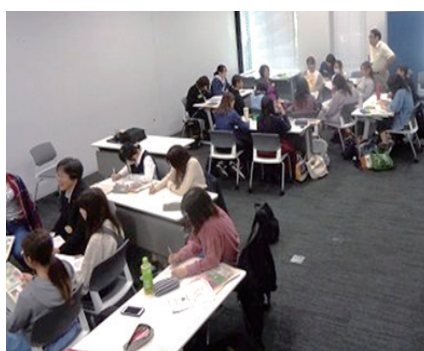
2 これまでの計画ではどんな取組をしてきたのですか？

京都府では、その時々を食をとりまく課題を解決するための取組を進めてきました。例えば、産地偽装に対する監視強化や、食品の放射性物質汚染への不安解消のための検査やリスクコミュニケーションの開催などです。

第4次計画では、新しく作られた「食品表示法」への対応や、「食」に関する正しい情報発信について重点的に取り組んできました。



食品表示パトロール



リスクコミュニケーション



インターネット講座「食の府民大学」

3 今、「食」に関してどんな現状があるのですか？

最近の食を取り巻くうごきと、重点的に取り組む課題として次のことが挙げられます。

- ① HACCPの制度化や加工食品の原料原産地表示義務化など新たな制度の導入
- ② 食物アレルギーを持つ人や、宗教上の理由等により食に制約のある外国人観光客等の増加
- ③ 子育てや高齢者のサロンや、災害時に設置する避難所等、ボランティアが食事を提供する機会の増加
- ④ SNS等ICTの発達・普及により、食に関する情報が氾濫し、適切な情報を選択しづらい
- ⑤ ライフスタイルの多様化により日本食文化の伝承や食を大切にする気持ちが薄れがち

4 第5次計画ではどんな取組をするのですか？

重点的に取り組む課題を解決するために、2つの施策の柱を設け具体的な取組を進めます。取組を進めた結果、各柱ごとにめざす姿は次のとおりです。

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（6テーマ）

- (1) 安心・安全な食品を提供する事業者の育成
- (2) 持続可能な農業の推進と食料の安定供給
- (3) 誰もが安心して食事ができる環境の整備
- (4) 緊急時の食の安心・安全の確保のための対応力の向上
- (5) 生産現場等の監視・指導
- (6) 流通段階の監視・指導

めざす姿

**食中毒、食物アレルギーによる事故、
食品表示違反などが発生しないこと！**



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(3テーマ)

- (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
- (3) 京都ならではの食文化の継承と食を大切にする意識の向上

めざす姿

**食品への信頼、食文化・食品を大切にする意識が向上すること！
食の安心・安全について理解する府民が拡大すること！**



第5次 京都府食の安心・安全行動計画(主な数値目標)

	テーマ 番号	取 組	現 状 (2017)	目標値 (2021)
新たな法制度に 適応できる食品 関連事業者等の 育成	(1)	HACCP、食品表示推進検討会の設置、開催(回/年)	—	4
		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(回/年)	—	5
	(2)	農業者向けGAP実践に係る研修会の開催(回/年)	3	10
		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(延べ件数)	4	7
	(3)	食に携わるボランティア向けの食の安心・安全講習会の開催(回/年)	—	5
		食物アレルギーのある児童、生徒への個別取組プランの作成率 (%)	90	100
	(4)	緊急時の食に関する対応研修会の開催(回/年)	—	5
	(5)	農薬使用者に対する使用指導(回/年)	175	200
		肥料生産業者への立入調査(件/年)	6	10
	(6)	食品表示における科学的検査の実施(検体/年)	40	40
		野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理施設の監視指導率(%/年)	—	100
	府民の食の信頼感 向上に向けた情報 提供と	(1)	府民、食品関連事業者等との交流、意見交換(回/年)	5
学生等による食の安心・安全ヤングサポーター(仮称)の養成(登録人数)			—	100
(2)		食の府民大学の講座の拡大(講座総数)	29	60
		リスクコミュニケーションの開催(回/年)	16	20
(3)		きょうと食いく先生による食文化伝承授業の実施(回/年)	27	50
		食べ残しゼロ推進店舗(食品小売店版)の認定(店舗数)	—	200



詳細はこちらをご覧ください！

京都府 食 行動計画

検索

www.pref.kyoto.jp/shoku-anshin/koudoukeikaku31-33.html