

平成27年（2015年）3月発行

食生活と安全

— みんなで考えよう食環境 —



KAWASAKI CITY

川崎市

★★★はじめに★★★

食生活は、私たち一人ひとりが健康な毎日を送る上で欠かすことができない、大切な基礎となるものです。しかし昨年だけでも食品の表示偽装問題や外食業での異物混入による問題、食品工場での高濃度農薬が検出された事件・ノロウイルス発生を原因とする食中毒の発生などがありました。

近年の食生活を取り巻く環境は、輸入食品の急激な増加に伴う食品添加物や残留農薬の問題、福島第一原子力発電所事故による一部の食品や水道水からの放射性物質検出問題、食品表示偽装問題など、不安を感じる事が多くなり、より安全で安心な食生活を重視する消費者が増えています。このような状況を踏まえ、消費者の皆様へ食品の安全性の確保に関する知識と理解を深めていただき、より安全で安心できる食生活を実現するために、冊子「食生活と安全」を作成いたしました。川崎市の食に関する取組や、食の安全に関する知識の普及・情報提供となる記事を掲載しております。

この冊子「食生活と安全」が、皆様の安全で快適な食生活に少しでもお役に立てれば幸いです。

★★★目次★★★

I 体系・施策

1 基本方針	1
2 川崎市食の安全確保の体系（平成27年度）	1
3 具体的施策	3

II 特集記事

1 中学校完全給食実施に向けた取組	【教育委員会中学校給食推進室】	10
2 保育園における食の安全への取組について	【市民・こども局こども本部保育課】	12
3 学校給食の安全性について	【教育委員会健康教育課】	14
4 「第3期川崎市食育推進計画」を推進しています	【健康福祉局健康増進課】	16
5 市内食中毒発生状況および食品等の試験検査結果について	【健康福祉局健康危機管理担当】	18
6 地産地消の推進について	【経済労働局農業振興課】	22
7 本市の食品・水道水からの放射性物質検出の問題への主な取組		24

III 消費者行政センター関連記事

1 平成26年度くらしの情報かわさきから	26
2 平成26年度消費生活モニターアンケートから	28
3 食品に関する消費生活相談事例	30

IV 照会先

食の安全性等に係る照会先	33
--------------	----

I 体系・施策

1 基本方針

食生活は、私たち一人ひとりが健康な毎日を送るうえで、大切な基礎をなすものであり、食品の安全性に対する市民の関心は高いといえます。各局で策定する具体的施策は次に示す3本の基本的な方針を柱に推進してまいります。

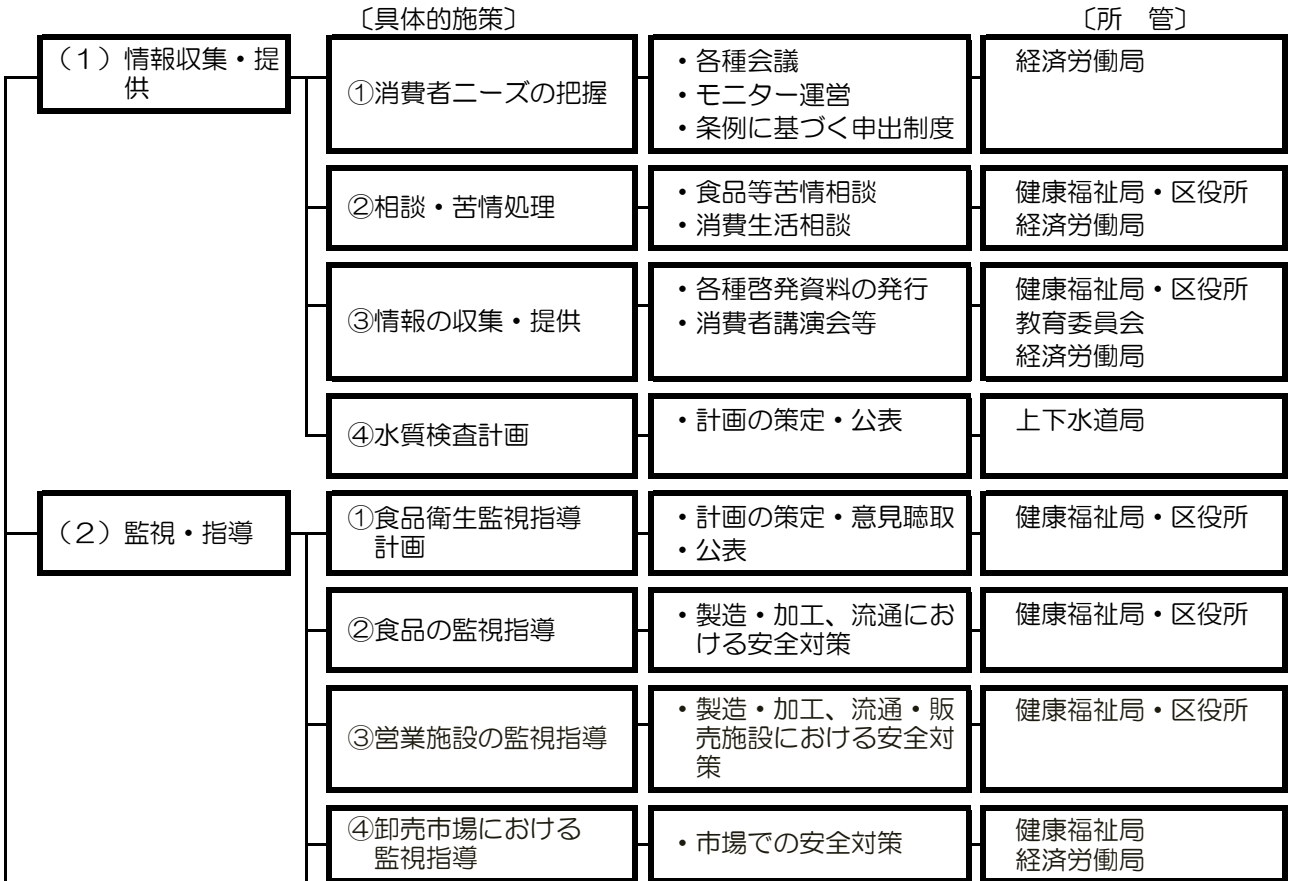
- 1 市民が安全で安心できる食生活の実現と健康の維持
- 2 市民への情報公開及び市民の意見表明の機会の確保
- 3 関係行政機関との連携の強化

2 川崎市食の安全確保の体系（平成27年度）

川崎市では、安全で安心できる食生活の実現と市民の健康に向けて、行政の責任と役割分担を明確にし、市民への情報公開、市民の意見表明の機会確保などリスクコミュニケーションを進めるため、「川崎市食の安全確保の体系」を策定しております。

この体系は、①情報収集・提供、②監視・指導、③内部検査・衛生管理、④調査・検査、⑤農業生産者への普及、⑥関係行政機関との連携、⑦企画・調整の7項目の大きな柱で構成されており、各柱は、市民・こども局こども本部、経済労働局、環境局、健康福祉局、上下水道局、教育委員会等が担っていますが、その内容については、毎年見直し、拡充を図っています。

・・・食の安全確保の体系図・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・



	⑤一斉監視指導	<ul style="list-style-type: none"> 夏期及び年末における安全対策 	健康福祉局・区役所
	⑥自主衛生管理体制の推進	<ul style="list-style-type: none"> 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進 	健康福祉局・区役所
	⑦給食施設等の給食の安全確保	<ul style="list-style-type: none"> 社会福祉施設、病院、学校等の給食の安全確保 	健康福祉局・区役所 教育委員会
	⑧製造者及び加工者に対するHACCP導入の推進	<ul style="list-style-type: none"> HACCP方式による衛生管理推進指導 	健康福祉局・区役所
	⑨表示及び標ぼう内容の適正化の推進	<ul style="list-style-type: none"> 食品表示法、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、食品衛生法、健康増進法、消費者の利益の擁護及び増進に関する条例に基づく指導 関係機関との連携 	健康福祉局・区役所 経済労働局
(3) 内部検査・衛生管理	①保育園給食の安全確保	<ul style="list-style-type: none"> 調理従事者の衛生管理 食品の安全衛生管理 給食施設・設備の衛生管理 検食・保存食 給食担当者食品衛生研修会 	市民・こども局 こども本部
	②学校給食の安全確保	<ul style="list-style-type: none"> 安全な給食用物資の調達 給食用物資等の定期的衛生検査管理 検食・保存食 学校給食調理員及び栄養教諭・学校栄養職員の衛生管理 施設設備の衛生管理 	教育委員会
	③飲料水の安全確保	<ul style="list-style-type: none"> 水道水の水質検査 施設・設備の保守管理 	上下水道局 健康福祉局・区役所
(4) 調査・検査	①食品等の試験・検査	<ul style="list-style-type: none"> 微生物検査 理化学検査 	健康福祉局・区役所
	②汚染実態調査	<ul style="list-style-type: none"> 腸管出血性大腸菌O157等食中毒菌検査 	健康福祉局・区役所
	③健康被害（食中毒・健康食品）発生時の対応	<ul style="list-style-type: none"> 患者調査、施設調査、原因究明、被害拡大防止、危機管理体制の整備 	健康福祉局・区役所

(5) 農業生産者への普及	④研究の推進	・食品衛生に係る調査 研究の推進	健康福祉局・区役所
	⑤基盤の整備	・施設・検査機器の整備 ・検査の信頼性確保	健康福祉局・区役所
	⑥環境汚染対策	・ダイオキシン類の調査 ・ダイオキシン類対策	環境局
	①農薬の安全・適正使用	・農作物病害虫防除の手 引きの作成	経済労働局
	②環境保全型農業の 推進	・化学農薬や化学肥料を 慣行レベルより節減し た栽培を推進するため 地球環境に配慮した 「環境保全型農業」の 普及	経済労働局
	③家畜・家さん類の 適正飼養	・畜舎の衛生管理指導	健康福祉局・区役所 経済労働局
(6) 関係行政機関 との連携	①国との連携	・厚生労働省、農林水産 省、内閣府、文部科学 省等との連携	健康福祉局 教育委員会 経済労働局
	②関係自治体との連携	・関係都道府県市等との 連携及び適切な行政運 営のための情報交換	健康福祉局 教育委員会
(7) 企画・調整	①審議会等	・川崎市消費者行政推進 委員会、川崎市食の安 全確保対策協議会等	経済労働局
	②関係局との調整	・川崎市消費者行政連絡 調整会議	経済労働局

3 具体的施策

(1) 情報収集・提供

① 消費者ニーズの把握【経済労働局】

国、県等が実施する行政連絡会議等で消費者を取り巻く状況を把握すると同時に、消費生活モニターに対する調査（食の安全に関するアンケート）及び研修会での意見交換を実施することにより、消費者の意識等を把握する。

また、「消費者の利益の擁護及び増進に関する条例」に定める市の措置がとられていないときや、同条例に違反する事業活動について、広く市民の消費生活に支障が生じるおそれがあると認めるときは、「市長への申出」制度により市民（消費者）が市長に対し、申出ができる。

② 相談・苦情処理

ア 食品等苦情相談【健康福祉局、区役所】

市民等から寄せられた食品等に関する相談・苦情等については、各区役所保健福祉センター（保健所）衛生課、市場食品衛生検査所、健康安全研究所、健康安全部健康危機管理担当等が迅速に対応（調査・検査）するとともに、製造所や販売所が市外にある場合には、関係自治体に通報し、適切な措置を講じる。

イ 消費生活相談【経済労働局】

食に関する消費生活相談は消費者行政センターが対応する。

③ 情報の収集提供【経済労働局、健康福祉局、区役所、教育委員会】

市のホームページ、情報誌「くらしの情報かわさき」の発行（隔月）、「食生活と安全」の発行（年1回）等を通し、食の安全に係る情報を提供する。

なお、食中毒に関しては、神奈川県保健福祉局から食中毒警報及びノロウイルス食中毒警戒情報が発令された際に、食品等関係者、市民に速やかに情報提供するとともに、「食中毒警報発令中」の懸垂幕等の掲示やリーフレット配布により、注意喚起を図る。また、食中毒等の健康被害事例が発生した場合や、広域又は大量に流通する違反食品を発見した場合には、食品衛生上の危害の拡大防止の観点から、必要に応じ公表し、市内に流通している食品の放射能濃度検査の結果についても、ホームページに掲載する。

卸売市場においては、国の基準値を超えた生鮮食品について、食の安全を確保するため、卸売業者等に対して入荷規制情報等を提供する。

また、第3期川崎市食育推進計画（平成26年3月策定）に基づき、すべての年代の市民に食育を推進するため、家庭、学校、地域、企業等、様々な分野と連携して、キャンペーンやイベント等を実施し、情報誌やホームページにより食に関する情報の提供を行う。

学校においては、「食に関する指導」の中で、食の安全について様々な資料等を活用し、児童生徒に指導するとともに、保護者に対しても「おたより」やいろいろな機会をとらえ、広く食の安全に係る情報を提供する。

農作物については、農業の持つ物質循環機能を生かし、生産性との調和に留意しつつ、土づくり等を通じて化学合成農薬や化学肥料の使用等による環境への負荷の軽減と、より安全な農産物生産に配慮した「環境保全型農業」の取組みをホームページ等により紹介し、情報提供を行う。

④ 水質検査計画【上下水道局】

年度が始まる前に「水質検査計画」を策定し、冊子を作成するとともに、上下水道局の広報紙及び上下水道局ホームページで公表する。

(2) 監視・指導

① 食品衛生監視指導計画【健康福祉局、区役所】

食品衛生監視指導計画とは、食品衛生法の規定により、国が示す監視指導についての指針に基づき、各都道府県等が地域の実情等を踏まえて、年度ごとに策定する食品衛生に関わる監視指導等についての計画であり、策定にあたり素案をホームページ等に公表するとともに、リスクコミュニケーションを実施し、市民、営業者等からの意見を広く求める。また、計画の実施結果等の概要を翌年度6月末までにホームページ等に公表する。

※食品表示法が施行された後は、食品表示に関する監視指導等については、食品表示法に基づき実施する。

② 食品等の監視指導【健康福祉局、区役所】

市内で製造・加工される食品等及び市内を流通する食品等について、腐敗・変敗したもの、有毒・有害物質が含まれ若しくは付着したもの、病原微生物により汚染されたもの、不潔なもの等を発見・排除するとともに、製造・加工基準、食品等の衛生的な取扱い、保存基準及び表示基準が遵守されているか等を重点的に監視指導する。

違反を疑う食品等の発見に際しては、関係保健所、関係自治体等との連携を図りながら、違反食品等の措置を的確に行い、食品の安全性を確保する。

③ 営業施設の監視指導【健康福祉局、区役所】

市内の営業施設に対して、「川崎市食品衛生法に基づく営業に係る公衆衛生上講ずべき措置の基準に関する条例」の周知徹底及び施設基準の適合状況を監視指導し、その遵守の徹底を図る。特に、製造・加工・運搬・保管から販売（提供）に至る各段階における洗浄殺菌や温度管理の徹底等の適切な衛生管理、食品の製造等に係る記録の作成・保存及び適正な表示の実施等について、監視

指導を強化する。

また、輸入食品等を取扱う施設において、輸入食品等の安全性確保や衛生的な取扱い、適正な表示について監視指導する。

④ 卸売市場における監視指導【経済労働局、健康福祉局】

卸売市場では、早朝監視時には、せり場において、国の基準値を超えた生鮮食品の流通を未然に防止するとともに、青果・塩干物等の食品の取扱いについて監視指導を実施する。

また、通常監視時には、仲卸店舗（水産物・青果）や市場内関連施設において、食品の衛生的取扱い、温度管理、表示等について監視指導を実施する。

なお、市場内を流通する食品等については、市場食品衛生検査所において必要に応じて収去（抜取）検査を実施し、違反食品を排除する。

⑤ 一斉監視指導【健康福祉局、区役所】

細菌性食中毒やウイルス性食中毒の多発する時期に合わせ例年、厚生労働省及び消費者庁が取り締まり期間として設定する夏期及び年末に、重点監視対象施設を中心に、一斉監視を実施する。

さらに、特定の違反事例の頻発等、食品衛生に係る問題発生に際しては、随時、速やかに一斉監視を実施する。

⑥ 自主衛生管理体制の推進【健康福祉局、区役所】

食品製造・加工施設、流通・販売施設における食品の安全確保対策に営業者等が自ら取り組むことは、最も重要であることから、営業者や従事者を対象とした食品衛生に関する講習会を実施し、食品の製造・加工・調理・流通・陳列・保管等における安全性確保対策等について、最新の知見及び関係法令に基づく知識普及に努め、営業者等の自主管理体制の確立を推進する。

⑦ 給食施設等の給食の安全確保【健康福祉局、区役所、教育委員会】

食中毒予防の観点から、食中毒の病因物質に対し抵抗力の弱い病者、高齢者、児童生徒等が利用する給食施設の監視指導を強化し、給食用食材の微生物検査の実施、調理従事者衛生講習会の開催等により給食施設等の給食の安全確保を図る。

⑧ 製造者及び加工者に対するHACCP導入の推進【健康福祉局、区役所】

総合衛生管理製造過程の承認の対象となっていない食品の製造者及び加工者に対して、HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点）システムによる衛生管理の導入の推進をするため、普及啓発を図る。

⑨ 表示及び標ぼう内容の適正化の推進【健康福祉局、区役所、経済労働局】

食品に関する表示は、市民の選択判断の重要な情報であるため、食品表示法に基づき監視指導を行い、不適事項が疑われる場合には、適切な措置を講じる。特に、食品添加物表示、期限表示、組換えDNA技術応用食品（遺伝子組換え食品）及びアレルギー物質を含む旨の表示事項等について、監視指導・啓発を強化する。さらに、他法令に基づく食品表示も併せて確認し、不適事項が疑われる場合には、関係機関に情報を提供する。

また、いわゆる健康食品については、流通の実態を考慮し、インターネットを含めた広告等の監視を行い、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、食品表示法、食品衛生法、健康増進法等による指導を実施する。農畜産物については、食品衛生法以外の表示事項についても関係機関と連携を図りながら適正表示について啓発を行う。

また、品質・取扱方法・単価価格・取引方法など消費者の選択の判断材料となる十分な情報を確保するため、条例に基づき定めた表示等の基準に関し、必要に応じて遵守状況調査及び消費者への情報提供を行う。

(3) 内部検査・衛生管理

① 保育園給食の安全確保【市民・こども局こども本部】

保育園給食の安全確保のための衛生管理については、次のことを行う。

ア 調理従事者の衛生管理

手洗い・消毒の徹底及び毎月定期的に検便による細菌検査（赤痢、サルモネラ、腸管出血性大腸菌）を実施し、衛生管理に努める。

イ 食品の安全衛生管理

業者の選定に関しては衛生管理が徹底している業者・緊急の際に素早い対応が可能なことを考え地域の商店を活用する。

納品の際には検収を行い、生鮮食品については衛生管理チェックリストで表面温度・鮮度のチェックを行い記録する。

食品の生産地、製造元等の情報については、入手できる限り記録する。

ウ 給食施設・設備の衛生管理

給食室の消毒による害虫防除やそ族害虫類が入らないよう設備（網戸、排水溝蓋）を点検する。熱風保管庫の庫内清掃・器具類は常に洗浄し、消毒を行う。

エ 検食・保存食について

完成した給食は、子どもに提供する前に園長が検食を行い、安全性の確認をする。また、食中毒等の事故が発生した場合の原因究明のため、原材料及び調理済み食品の保存を食品ごとに -20°C 以下で2週間以上保存する。

オ 給食担当者食品衛生研修会

保育園給食における食中毒予防のために、給食担当者を対象に食品衛生研修会を開催し、衛生管理に関する知識の向上に努める。

② 学校給食の安全確保【教育委員会】

学校給食を安全、衛生的に実施するために、主に次のことを実施する。

ア 安全な給食用物資の調達

物資の納品規格として、非遺伝子組換え食品を原材料とするものを使用することや、保存料、着色料使用不可など、学校給食用物資規格基準により安全な物資の調達に努める。

イ 給食用物資等の定期的衛生検査

調理前の原材料及び調理済食品について、細菌検査、理化学検査、残留農薬検査等を実施し、安全性を確認する。

ウ 検食・保存食

できあがった給食を児童生徒が喫食する前に学校長が検食し、安全性等を確認する。万が一、事故が発生した時の原因調査のため、原材料及び調理済食品を食品ごとに専用冷凍庫に -20°C 以下で2週間以上保存する。

工 学校給食調理員及び栄養教諭・学校栄養職員の衛生管理
学校給食調理員及び栄養教諭・学校栄養職員を対象に衛生管理研修会を開催し、食品の取扱、保管、給食室の衛生管理等について正しく理解し、衛生管理に対する知識の向上を図る。

学校給食調理員及び栄養教諭・学校栄養職員を対象に、毎月2回、検便による細菌検査（赤痢、サルモネラ、腸管出血性大腸菌O157）を実施し、衛生管理に努める。

オ 施設・設備の衛生管理

給食室の消毒による害虫駆除や雑排水清掃等を実施し、施設の衛生管理に努める。

③ 飲料水の安全確保【上下水道局、健康福祉局、区役所】

毎年度「水質検査計画」を策定し、これに基づき水源から給水栓までの水質管理を実施して水道水の安全を確保する。水道水の水質検査については、市内20箇所に水質自動測定装置を設置し、毎日水道水の色及び濁り並びに消毒の残留効果について検査を実施する。

また、市内11箇所の給水栓について毎月水質検査を実施し、水道水が水質基準に適合していることを確認する。貯水槽設置者に対しては、自主的な衛生管理について指導する。

(4) 調査・検査

① 食品等の試験・検査【健康福祉局、区役所】

市内で製造・加工される食品等及び市内を流通する生食用鮮魚介類、食肉、そうざい、弁当類等のリスクの高い食品を中心に、輸入食品の違反状況や全国的な違反状況を分析及び評価し、計画的に収去（抜取）検査を実施し、緊急を要する場合には、適時、収去（抜取）検査を実施する。

なお、検査の結果、違反が発見された場合については、当該食品等について販売や食用に供されないよう、法違反の食品等の廃棄、回収等の措置を速やかに講じるとともに、必要に応じて、関係自治体等に通報する。

また、輸入食品の検査は、原則として輸入時に厚生労働省が検疫所において実施しているが、市内を流通する輸入食品については、検疫所における違反事例等を考慮し、成分規格、食品添加物等の検査を実施する。

② 汚染実態調査【健康福祉局、区役所】

生食用野菜類、十分な加熱処理が必要なステーキ肉等について、腸管出血性大腸菌O157、サルモネラ属菌等の食中毒菌の検査を実施し、汚染された食品の流通を阻止する。

③ 健康被害（食中毒、健康食品）発生時の対応【健康福祉局、区役所】

平常時から体制を整備するとともに、発生時においては関係部局と連携を図りながら迅速な対応をするとともに調査を実施する。

初動調査では、病原微生物のみならず化学物質等が病因物質である可能性を考慮し調査を実施する。

大規模な発生に際しては、対策委員会や対策本部、現地対策本部の設置等全庁的な対策を講じるとともに迅速に対応し、調査を実施する。

また、原因究明等の調査に際しては、必要に応じ食品の遡り調査を実施する。

調査結果は、食中毒等健康被害の拡大防止の観点から、必要な情報を可能な限り速やかに公表するとともに、食中毒防止の観点から、食中毒発生状況等について、事業者等及び市民への情報提供を図る。

④ 研究の推進【健康福祉局、区役所】

食品衛生に関する調査研究を行い、その成果を川崎市健康福祉研究発表会、全国食品衛生監視員研修会、全国市場食品衛生検査所協議会全国大会等で発表するとともに、学術論文を投稿することにより、食品衛生監視員、検査員の資質の向上を図る。

⑤ 基盤の整備【健康福祉局、区役所】

試験検査の信頼性確保を図るため、食品等の検査等の精度管理及び検査施設等の業務管理を適切に実施するとともに、検査機器等の整備を進める。

⑥ 環境汚染対策【環境局】

ダイオキシン類対策特別措置法に基づき、ダイオキシン類の環境汚染状況を監視するため大気、土壌、水質及び底質中の環境濃度の把握を行っている。調査は大気（定点、ごみ処理センター周辺）、土壌（市内の公園）、水質（河川、海域、地下水）、底質（海域）について実施し、調査結果は毎年公表している。また、事業場の監視・指導を行い、事業者による排出ガス・排出水の測定結果報告を取りまとめて公表している。

(5) 農業生産者への普及

① 農薬の安全・適正使用【経済労働局】

「農作物病害虫防除の手引き」を作成し、農業生産者及び農業関係機関に広く周知することにより、農薬の使用基準の遵守を図る。

② 環境保全型農業の推進【経済労働局】

農業の持つ物質循環機能を生かし、生産性との調和に留意しつつ、土づくり等を通じて化学合成農薬や化学肥料の使用等による環境への負荷の軽減と、より安全な農産物生産に配慮した「環境保全型農業」の推進に取り組む。

③ 家畜・家きん類の適正飼養【健康福祉局、区役所、経済労働局】

畜舎・鶏舎の衛生管理指導

セレサ川崎農業協同組合と連携して、畜舎・鶏舎内外の衛生管理の徹底を図り、健康な家畜、安全な畜産物の生産に取り組む。

(6) 関係行政機関との連携

① 国との連携【経済労働局、健康福祉局、教育委員会】

ア 厚生労働省との連携

大規模又は広域的な食中毒等が発生した場合、輸入食品に係る違反を発見した場合及び食品の安全性の確保に問題を生じた場合は、厚生労働省に速やかに通報するとともに、連携して対策を講じる。

総合衛生管理製造過程の承認を受けた施設への監視指導については、必要に応じ関東信越厚生局と連携して実施する。

輸入食品の監視指導にあたり、東京検疫所川崎検疫所支所と定期的な情報交換を行う等、連携を強化する。

また、各種調査研究や事例分析において、国立医薬品食品衛生研究所や国立感染症研究所から技術支援や助言を受けるとともに、本市からも情報提供等を行う。

イ 農林水産省等との連携

不適切な表示の食品を発見した場合や県内産農畜水産物の残留農薬基準違反等を発見した場合は、農林水産省関東農政局横浜地域センターや神奈川県環境農政局への情報提供等、食品の安全性確保に関する情報の交換を行い、連携を図る。

ウ 内閣府(消費者庁、食品安全委員会)との連携

食品表示法に係る表示違反及び消費者安全法に係る食品関連の消費者事故等への対応について、消費者庁と連携を図る。

なお、リスク評価(食品健康影響評価)について、食品安全委員会から提供される情報を活用し、効果的なリスクコミュニケーションの実施について協力して取り組む。

エ 文部科学省との連携

文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課と定期的に会議をもつ他、必要に応じて情報交換、連携を図り、食品の安全衛生面について徹底を図る。

② 関係自治体との連携【健康福祉局、教育委員会】

広域流通食品等に係る違反発見時や食中毒発生時には、必要に応じ、関係自治体等の食品衛生担当部局と連携し、対策を講じる。

学校給食については、政令市間の主管課長会議等を通じ、使用食材の安全に関する情報交換を行う。

(7) 企画・調整

① 審議会等【経済労働局】

ア 川崎市消費者行政推進委員会

市長の附属機関。学識経験者、消費者代表、事業者代表の9人以内で構成。

消費者行政推進委員は、消費者行政推進計画の策定、表示・包装・アフターサービス等の基準の設定、消費者訴訟の援助等消費生活全般にわたる施策について市に意見を述べる。

イ 川崎市食の安全確保対策懇談会

学識経験者、消費者、事業者の10人以内の委員で構成。食の安全に関する情報提供及び情報交換を行い、食の安全に係わる施策内容の充実、体系化を図る。

② 関係局との調整【経済労働局】

ア 川崎市消費者行政連絡調整会議

「川崎市消費者の利益の擁護及び増進に関する条例」(昭和49年)の総合的かつ円滑な施行を確保するため、関係各局が協議する。

イ 川崎市食の安全確保対策懇談会幹事会

食の安全に関する情報提供及び情報交換を行い、関係部局との連携を図る。

II 特集記事

1 中学校完全給食実施に向けた取組

中学生の時期は、身体が著しく発育・発達するときであり、この時期に活力ある日々を過ごすためには、食事、運動、休養及び睡眠を十分取ることが大切です。規則正しく1日3回、栄養バランスの良い食事をとることは、心身の成長の基礎となります。また、家族や友人と和やかに食事することは、豊かな心や望ましい人間関係をはぐくむ上でも大切な役割を果たすものです。

(1) 基本方針

本市の市立中学校の昼食は、これまで家庭からのお弁当を基本とするミルク給食とランチサービス事業を実施してきましたが、「市議会の決議」や市民の皆様からのご意見・ご要望等を踏まえて教育委員会会議において議論を重ねた結果、市立中学校においても、市立小学校と同様に「完全給食」を実施することが望ましいとの結論に至り、平成25年11月に「川崎市立中学校給食の基本方針」を決定しました。

川崎市立中学校給食の基本方針

- | | |
|-----------------------------|-------------------|
| 1 早期に中学校完全給食を実施します。 | 3 安全・安心な給食を提供します。 |
| 2 学校給食を活用した、さらなる食育の充実を図ります。 | 4 温かい給食を全校で実施します。 |

(2) 実施方針

上記基本方針に基づき、中学校完全給食の早期実施に向けた具体的な検討を行い、平成26年10月に「川崎市立中学校完全給食実施方針」を取りまとめました。

《給食提供方法》

市内の南・中・北部の3か所に学校給食センターを民間活力を活かしたPFI方式で整備すること等を決定し、現在、手続きを進めています。

【整備計画概要図】

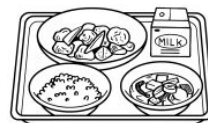


《安全・安心・良質な食材の確保》

(公財)川崎市学校給食会を活用し、安全・安心・良質な食材を確保します。また、市内産・県内産といった地産地消に配慮した食材の調達・使用に努めます。

《食器形態》

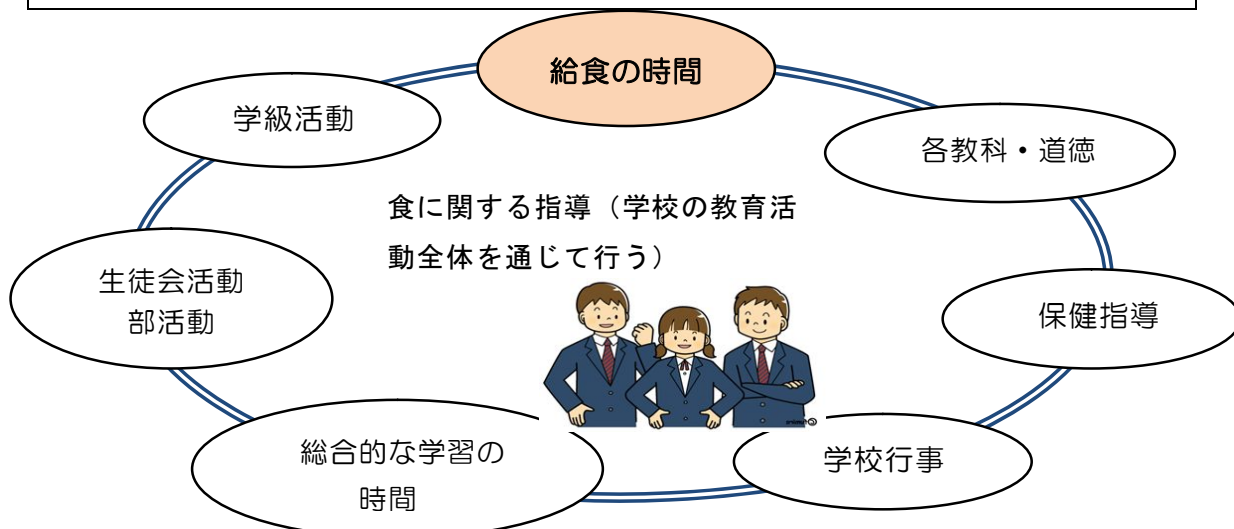
小学校給食と同様のセパレート型とし、箸(はし)やスプーン等については、各家庭から持参すること(いわゆる「マイ箸」)とします。



●中学校完全給食を活用した食育推進の取組について

市立中学校における食育については、これまで教科や総合的な学習の時間及び特別活動等の中で食に関する指導を行ってきましたが、中学校完全給食の実施により、学校給食を生きた教材として活用することで、さらに食育の充実が図られるものと考えます。食に関する指導目標の6つの観点「①食事の重要性、②心身の健康、③食品を選択する能力、④感謝の心、⑤社会性、⑥食文化」を基本としつつ、以下の食育について取り組みます。

- 教科や特別活動等における学校給食と関連させた食育
- 給食の準備、片付け等の共同作業や同じ食事を一緒に食べる「共食」による食育
- 小学校からの継続的かつ計画的な食育
- 地場産物等の給食への活用による食育



中学校給食における食物アレルギー対応について

食物アレルギーを有する生徒への対応については、「学校生活管理指導表(アレルギー疾患)」により、医師の診断をもとに対応します。

アレルギー物質を含む食品に関する表示が義務づけられている特定原材料7品目(消費者庁)の除去等に努めます。

特定原材料7品目

卵、小麦、そば、落花生、乳、えび、かに

*本市中学校完全給食では、そば、落花生は使用しない予定です。

2 保育園における食の安全への取組について

保育園では「子どもが豊かな人間性を育み、生きる力をつけていくために、健康な生活の基本としての『食を営む力』の基礎を培う」を食育の大きな目標としています。抵抗力の弱い乳幼児の施設として、安心・安全な給食の提供について細心の注意を払っています。大人側の配慮と食育など園生活における様々な活動を通して、子ども自身も安全について学んでいけるよう、それぞれの職種が連携をしながら取り組んでいます。

衛生管理研修会の開催

毎年、調理従事者を対象に食品衛生研修会を開催し、全国や川崎市市内での食中毒の発生状況や衛生管理について学び、日々の業務に活かしています。

安全な食材の選択

給食の食材は地元商店より当日納品されます。納品時には給食担当者が立ち会い、品質や温度の確認、産地や品番の記録をとります。納品後は速やかにそれぞれの食材に合わせた取扱いを行います。

提供時間に合わせた調理作業

「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、適切な温度管理や提供時間に合わせた調理工程の工夫などを行うようにしています。

食物アレルギーによる 除去食等の誤食防止

除去食はほぼ全園に該当児がおり、種類や内容も多様化しています。栄養士が作成した献立を、調理員、担任、保護者と確認をし、給食調理時や提供時には声をかけ合い確認をとるようにしています。定期的に保護者との面談を行い、状況については全職員に周知のもと、内容の把握と事故防止に努めています。

子どもの発達に合わせた 調理と環境設定

子どもの発育・発達には個人差があり、個人や年齢に合わせた食形態の提供が必要になります。提供方法についてはその時期の子どもたちの様子を保育士と確認しながら対応をします。食環境においてもテーブルや椅子の高さ、食器の配膳位置など子どもが安全に食事ができるよう配慮します。

検査食（給食内容の確認）

調理後の給食については、子どもたちに配膳する前に施設長が子どもに適した内容（味・量・切り方など）かどうかを日々確認してから、提供をしています。

保育園における食育

保育園では、個々の子どもの発達・発育を捉えながら様々な食育を行っています。そのひとつに保育士・看護師・栄養士で行う「健康集会」があります。「健康集会」では子ども自身が健康、安全などを意識できるよう、食生活に必要な衛生管理の基本も伝えています。

健康集会 「風邪予防」

看護師から手洗いの仕方を「キラキラ星」の歌の曲で子どもたちに知らせます

看護師



子どもたちも歌に合わせて「手首」「指の間」も洗うことを一緒にやります



栄養士

体が温まる鍋料理でバランスよく食事をとれることを伝えます



調理保育 「バター作り」を通して

- ・衛生的に扱うために健康集会から学んだ「手洗い」をしっかりと行います
- ・異年齢でのグループで力を合わせて作ります
- ・バターのもとになる「牛乳」は本来、子牛が飲むためのものを頂いていることや命ある食べ物を大切にする話も伝えています



氷の中で生クリームをよーく冷して～準備OK

一生懸命に瓶を振る子どもたち。見守る子どもたちからも「がんばって～」のかけ声が…



カラッと瓶の中で振る音が変わったら出来上がり！

3 学校給食の安全性について

川崎市では、安全・安心でおいしい給食を提供するために、食材は国産を使用することを基本として、(公財)川崎市学校給食会が全学校分を一括して購入しています。さらに安全性を確保するために、川崎市健康安全研究所に依頼し、食材の細菌検査や残留農薬試験、化学検査等の衛生検査を実施しています。

平成23年3月11日に発生した東日本大震災の影響により、福島第一原発事故による放射能汚染を受け、平成23年度から、給食で使用する食材の産地を市及び教育委員会のホームページで公表しています。放射能濃度検査は、平成24年度からは、原則として、毎月給食で使用する食材6検体について、川崎市健康安全研究所に依頼、給食提供前に結果が判明するように実施し、これも結果をホームページで公表しています。

(1) 学校給食の献立

食育と地産地消の観点から、年間を通じて県内産の食材を使用しています。毎年、年3回程度「かながわ産品学校給食デー」と題した給食を実施しています。これは、県内産の食材の活用を通じて、県内産農林水産物への理解を深めるとともに、食べものの成り立ちを理解し大切に作る心を育てることに繋げ、食育の推進を図ることがねらいです。

<かながわ産品学校給食デー>



12月実施: ごはん、しそひじき、牛乳、おでん、白菜のおかかあえ

県内産の米、ひじき、牛乳、大根、小松菜を使用しました。

県内産の米、牛乳、大根、ひじき、キャベツを使用しました。



1月実施: 麦ごはん、牛乳、チキンカレー、ひじきのサラダ

(2) 学校給食における衛生管理

学校給食は、「学校給食法」に基づき実施しています。

この法律には、学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について、維持されることが望ましい基準として HACCP の考え方に基づいた「学校給食衛生管理基準」が定められています。

各学校では、この「学校給食衛生管理基準」に基づいた作業を行うことにより、子どもたちに安全・安心な給食を提供しています。

調理従事者による危機意識の薄れ等による衛生管理の低下を招くことがないように、調理従事者の衛生管理意識の向上のみならず施設・設備の充実、改善を図ることが必要であり、ハード、ソフト両面からの計画的な充実が求められています。

各学校では、毎日行う日常点検の他、施設や設備等の衛生管理・調理過程・調理従事者の衛生や健康状態・衛生管理体制について定期的に点検を実施し、衛生管理の徹底を図っています。

<衛生管理チェックリスト> (日常点検表)

学校における食育

<川崎市立西生田小学校の取り組み>

～かしこく やさしく たくましく～

栄養教諭 西脇美雪

西生田小学校は、平成27年度に創立140周年を迎える長い歴史のある学校です。よみうりランドに近い多摩美ふれあいの森と高石神社の間の細山の小高い丘のふもとに位置して、周りは自然も豊かな学校です。校舎は平成12年に全面改築され現在800名近くの児童が在籍しています。改築に伴い生活科などで使う校地内の栽培面積が少なくなりましたが、1・2年生がさつま芋栽培、5年生は稲作などに取り組んでいます。26年度はふるさと園の水車の隣に新たに田んぼを作り、初めての西生田米を収穫しました。

総合の学習での稲作

(5年生)

昨年度までバケツで栽培をしていた稲作ですが、代掻きや田植え、稲刈りを体験することができるようになりました。



とうもろこしの皮むき体験

(1年生)

7月に、自校献立で使う287本のとうもろこしの皮むきをして、ひげや皮の感触を知り、香りや実の付き方を観察しました。



さつま芋の収穫

(2年生)

校内の栽培園で収穫しました。



畑見学 (3年生)

学区の農家の方の畑を見せていただき、少量多品種で収穫時期を長くするなどの都市型農業の話を行いました。



たてわり活動 (全学年・自校献立)

給食をパックに詰めて異学年交流給食を行いました。6年生がリーダーとなり食べる場所や遊びを企画しました。

4 「第3期川崎市食育推進計画」を推進しています

川崎市食育推進計画は、「食育基本法」に基づいて、すべての食育関係者と市民がそれぞれ役割に応じて連携しながら食育を推進するための基本指針です。

第1期計画を平成20年3月に策定し、平成26年度からは第3期計画を推進しています。

計画の推進目標

① 楽しい食事で心をはぐくむ

「みんなで楽しく食べましょう」

② 元気な体をつくる

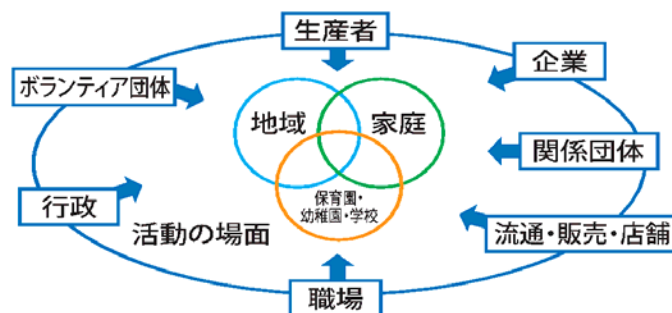
「生活リズムを整え、栄養バランスを考えた食事を」

③ 食を通して地域のつながりをつくる

「伝えよう広めよう食の情報・活動」



<食育の取組は、市内の関係機関・団体・企業等で推進しています>



みんなで楽しく食べましょう

家族や仲間と一緒に食べることによって、食の楽しさを実感するとともに、食事の挨拶や姿勢など、気持ちよく食事をするためのマナーが身につき、食卓でのコミュニケーションが深まります。家族や仲間と食卓を囲む機会を大切にしましょう。

<市や関係団体等による主な取組内容>

- ・給食等を活用した食育
- ・親子食育講座
- ・男性料理教室 等



親子の食育教室

生活リズムを整え、栄養バランスを考えた食事を

1日3回の食事を規則的にとることは、生活リズムを作るために大切です。特に朝食は1日の活動のエネルギー源となるもので、とても重要です。

また、栄養バランスのよい食事を実践していくために、「食事バランスガイド」等を活用しながら、主食・主菜・副菜のそろった食事を実践しましょう。



食事バランスガイド

＜市や関係団体等による主な取組内容＞

- ・両親学級
- ・乳幼児健康診査
- ・歯科保健事業
- ・保育園・学校等における食育
- ・介護予防事業 等



離乳食講習会

伝えよう広めよう食の情報・活動

食に関する取組は、地域の関係団体・企業などにより実施されています。

内容は、健康づくりの講座、農業体験や食の安全性に関する講演会等、幅広い分野で行われています。市のホームページ等にも取組内容を掲載しています。

＜市や関係団体等による主な取組内容＞

- ・食生活改善推進員（食に関するボランティア）の育成・支援
- ・イベント・キャンペーン等での食に関する情報の提供 等



食育イベント

地場産の旬の食材を使い、地域の気候風土が育んだ自然の恵みを意識し、味わって食べましょう。

市内産農産物「かわさきそだち」は川崎市内で生産される新鮮・安全・安心な農作物をより多くの方に知っていただくために作られた統一ブランドで、市内にある直売所等で販売しています。



「かわさきそだち」
シンボルマーク

5 市内食中毒発生状況および食品等の試験検査結果について

1 川崎市内食中毒発生状況

(1) 平成26年川崎市内食中毒発生状況

平成26年1月～12月に、川崎市内では11件の食中毒が発生しました。

※食中毒断定順

	発生日	原因施設	摂食者数	患者数	原因食品	病因物質
1	1月13日	高津区内の飲食店	16名	10名	生食用かき（推定）	ノロウイルス
2	1月14日	麻生区内の飲食店	5名	4名	生食用かき（推定）	ノロウイルス
3	1月19日	多摩区内の給食施設	133名	28名	不明 〔1/18 提供の食事〕	ノロウイルス
4	1月19日	川崎区内の飲食店	3名	3名	不明 〔1/17 提供の食事〕	カンピロバクター・ ジェジュニ/コリ
5	2月24日	高津区内の飲食店	2名	1名	生食用鮮魚介類（推定）	アニサキス
6	8月14日	川崎区内の飲食店	47名	42名	不明 〔8/13～18 提供の食事〕	ノロウイルス
7	10月4日	川崎区内の飲食店	11名	4名	不明 〔10/2 提供の食事〕	カンピロバクター・ ジェジュニ
8	11月6日	川崎区内の飲食店	3名	3名	不明 〔11/4 提供の食事〕	カンピロバクター・ ジェジュニ
9	11月7日	家庭	1名	1名	自家栽培植物入りラーメン （推定）	アトロピン スコポラミン
10	11月30日	多摩区内の飲食店	89名	19名	不明 〔11/29 提供の食事〕	ノロウイルス
11	12月6日	多摩区内の飲食店	1名	1名	不明 〔12/6 提供の食事〕	アニサキス

(2) 平成25年川崎市内食中毒発生状況

平成25年1月～12月に、川崎市内では6件の食中毒が発生しました。

※食中毒断定順

	発生日	原因施設	摂食者数	患者数	原因食品	病因物質
1	1月21日	幸区内の飲食店	17名	11名	不明 〔1/20・22 提供の食事〕	ノロウイルス
2	4月24日	中原区内の給食施設	461名	75名	不明 〔4/23・24 提供の給食〕	ノロウイルス
3	6月16日	川崎区内の飲食店	35名	9名	不明 〔6/14 提供の食事〕	カンピロバクター・ ジェジュニ
4	9月27日	川崎区内の飲食店	77名	29名	不明 〔9/24～10/6 提供の食事〕	腸管出血性大腸菌
5	10月5日	宮前区内の飲食店	9名	8名	鶏刺し	カンピロバクター・ ジェジュニ
6	10月9日	高津区内の飲食店	2名	1名	生食用鮮魚介類（推定）	アニサキス

2 平成25年度の川崎市における食品等の試験検査の結果

食品の製造加工技術が高度化し、流通の広域化が進む中、指定外添加物の使用、残留農薬の基準値超過、食品表示違反、異物混入等の問題が相次いで発生しています。また、東京電力福島第1原子力発電所事故に伴う食品への放射性物質の影響も危惧されるため、市民の食品に対する関心は高くなっています。

食品の安全性確保は、生命及び健康を守る上の基本的な課題であり、健康志向の高まりや高齢社会等を背景に、その重要性は大きくなっています。

このようなことから、食品を取り扱う施設、特に乳幼児や高齢者等の健康危害をより受けやすい方々の利用する施設等の給食施設や大規模製造施設等の監視指導を強化し、食品による健康危害の防止と自主管理意識の向上に努めています。

また、市内で製造された食品や流通食品について、食中毒菌や食品添加物、残留農薬、放射性物質等の検査を行い、違反食品等の発見、排除を図っています。

(1) 食品等の検査（国産及び輸入食品）

	検体 総数	検査 項目 総数	収 去 等						食中毒等		拭取検査等	
			検体数	検査 項目数	理 化 学		微 生 物		検体数	項目数	検体数	項目数
					検体数	項目数	検体数	項目数				
保健所・ 食品安全担当	3,843	15,224	1,697	11,310	464	2,685	1,413	8,625	1,425	1,468	721	2,446
市場食品衛生 検査所	715	5,715	601	4,956	343	1,157	460	3,799	—	—	114	759

(2) 食品等分類別検査状況（国産及び輸入食品）

食品分類	保健所・食品安全担当			市場食品衛生検査所		
	検体数	項目数		検体数	項目数	
		理化学検査 (添加物、 残留農薬等)	微生物学検査 (食中毒菌、 ウイルス等)		理化学検査 (添加物、 残留農薬等)	微生物学検査 (食中毒菌、 ウイルス等)
魚介類及びその加工品	203	392	614	332	559	2,309
食肉・卵及びその加工品	64	308	302	44	100	399
乳及び乳類加工品	8	14	6	0	0	0
アイスクリーム・氷菓・菓子類	164	75	753	7	15	20
野菜・果物・穀類及び その加工品	336	1,642	1,098	126	434	326
冷凍食品	14	39	35	8	0	72
清涼飲料水・酒精飲料・水	32	119	26	4	49	26
弁当類・副食（そう菜類）	842	9	5,708	76	0	639
その他の食品・添加物	27	80	83	4	0	8
器具・容器包装・おもちゃ	7	7	0	0	0	0
合計	1,697	2,685	8,625	601	1,157	3,799

(3) 残留農薬検査結果 (国産及び輸入食品)

食品分類	検体数	検査項目数	検査品目 (検体数)	検出状況		違反数
				品目 (検体数)	項目数	
野菜・果物・穀類及びその加工品	54	1,655	日本なし(7)、キャベツ(5)、きゅうり(4)、こまつな(3)、トマト(3)、はくさい(3)、ピーマン(3)、オレンジ(2)、かぼちゃ(2)、米(2)、だいこん類の根(2)、ブロッコリー(2)、小豆類(1)、アスパラガス(1)、えだまめ(1)、かき(1)、キウイー(1)、グレープフルーツ(1)、すいか(1)、とうがん(1)、たまねぎ(1)、なす(1)、パイナップル(1)、ぶどう(1)、ほうれんそう(1)、みかん(1)、もも(1)、りんご(1)、	日本なし(3) オレンジ(1) かぼちゃ(1) 大根類の根(1) とうがん(1) ピーマン(1)	6 1 1 1 1 1	—
食肉・卵及びその加工品	6	30	豚の筋肉(3)、鶏の筋肉(2)、牛の筋肉(1)	—	—	—
魚介類及びその加工品	3	21	あゆ(3)	あゆ(3)	9	—
冷凍食品	10	22	冷凍食品(10)	—	—	—
合計	73	1,728				

(4) 動物用医薬品等検査 (国産及び輸入食品)

食品分類	検体数	検査項目数	違反数	
食肉・卵及びその加工品	牛の筋肉	2	26	—
	豚の筋肉	5	61	—
	鶏の筋肉	14	110	—
	鶏の内臓	1	5	—
	鶏の卵	16	140	—
魚介類及びその加工品	魚介類	13	190	—
その他の食品	乳製品	3	3	—
	はちみつ	2	2	—
合計	56	537	—	

(5) 組換え DNA 技術応用食品検査結果 (国産及び輸入食品)

食品分類	検体数	検査項目数	違反数	
野菜・果物・穀類及びその加工品	米加工品	10	10	—
	大豆穀粒	8	24	—
	トウモロコシ加工品	3	3	—
	コムギ加工品	3	3	—
	パパイヤ	1	2	—
合計	25	42	—	

(6) 食品添加物検査結果 (国産及び輸入食品)

食品分類	検体数	検査項目数	違反数
魚介類及びその加工品	175	545	—
食肉・卵及びその加工品	16	38	—
乳及び乳類加工品	3	6	—
アイスクリーム・氷菓・菓子類	13	54	—
野菜・果物・穀類及びその加工品	61	192	—
冷凍食品	3	5	—
清涼飲料水・酒精飲料・水	12	87	—
その他の食品・添加物	8	59	—
合計	291	986	—

(7) 放射性物質検査結果 (国産及び輸入食品)

基準区分	食品分類	検体数	違反数
一般食品	水産物	125	—
	農産物	96	—
	野菜・果物・穀類加工品	26	—
	魚介類加工品	12	—
	肉卵類及びその加工品	3	—
	乳製品	2	—
	その他	1	—
乳児用食品	野菜・果物・穀類加工品	5	—
	乳製品	1	—
牛乳	牛乳	3	—
飲料水	水	9	—
	飲用に供する茶	1	—
計		284	—

ノロウイルスにご注意！！

感染性胃腸炎や食中毒は1年を通して発生していますが、特に冬期に流行しています。

感染しても発症しない場合や、軽い風邪のような症状の場合もあります。

ノロウイルス
食中毒警戒情報
発令中！！

- ◎ 感染力が強く、便や吐物中に大量のウイルスが排出されるため、便や吐物を適切に処理しましょう。
- ◎ ノロウイルスに汚染された食器、ドアノブ、衣類なども煮沸消毒や塩素消毒をしましょう。
- ◎ 食品は中心部までの十分な加熱が有効です。
(中心温度85～90℃で90秒間以上加熱しましょう。)
- ◎ 症状がある時はすぐに受診し、食品を取り扱う作業をしないようにしましょう。



石鹸を使ってしっかり手を洗いましょう
(調理の前、食事の前、トイレの後など、汚れの残りやすいところを丁寧に。)

みんなで感染・食中毒予防！！



川崎市健康福祉局健康安全部健康危機管理担当・区役所保健福祉センター衛生課
(問い合わせ先 044-200-2445)



6 地産地消の推進について

地域で生産されたものを地域で消費する「地産地消」は、農産物の輸入自由化への対応として、国産農産物の消費を促進し、また、食の安全性への関心が高まる中、「顔の見える農産物」を望む消費者のニーズが高まり、農産物の直売やスーパーマーケットでの地場産農産物コーナーは盛況です。

地産地消の拡大により、輸送に伴う二酸化炭素や大気汚染物質放出量、騒音振動などの低減が図られることから、「環境への負荷の低減」にも寄与すると期待されています。

国はいわゆる「六次産業化・地産地消法」を制定し、8つの基本理念のもと、計画を定め、本市でも「川崎市農業振興計画（「かわさき『農』の新生プラン」）の地産地消に関する部分を地域の農林水産物の利用についての促進計画とするとともに、川崎市総合計画においても「地産地消の推進」を施策課題に掲げ、様々な施策展開をしています。

基本理念

①生産者と消費者との結びつきの強化

②地域の農林漁業及び関連事業の振興による地域の活性化

③消費者の豊かな食生活の実現

④食育との一体的な推進

⑤都市と農山漁村の共生・対流との一体的な推進

⑥食料自給率の向上への寄与

⑦環境への負荷の低減への寄与

⑧社会的気運の醸成及び地域における主体的な取組を促進すること。

川崎市の関連施策

◎かわさき地産地消フェア等のPRイベント、地産地消体験バスツアー
・直売団体育成支援対策

・各種産業振興施策（農・商・工業振興に係る行政施策）
・産学公連携による共同研究等

◎食農教育指導者育成研修（栄養教諭・学校栄養職員対象）、かわさきそだち供給支援

・グリーン・ツーリズムの推進（農業公園、交流促進型地域活性化事業）

・直接関連する事業はありませんが、社会的気運が醸成されるよう、普及、啓発に努めています。

・輸送時の二酸化炭素や大気汚染物質の排出等、環境への負荷の低減のほか、減農薬などで寄与しています。

8つの基本理念と市の地産地消推進関連施策

川崎市は農産物直売の先進地

昭和47年に柿生野菜生産者直売会が組織され、全国から視察団が訪れるな

ど、脚光を浴びました。

これは小田急小田原線沿線がベッドタウン化したことで、大消費地のなかで生産することの有利性を活かすとともに、計画栽培や生産者ごとに分別して清算するなどの経営手法が評価されたからです。

その後、地域ごとに直売会が組織され、現在市内に 13 か所の直売団体が運営する共同直売所がある他、個人直売所も各地にあり地域の消費者から支持され、開店前から行列ができるところも珍しくありません。

JA全中は農産物輸入自由化への対応の一つとして、ファーマーズマーケット構想を提唱しました。そのような中で、平成 20 年に大型農産物直売所 ファーマーズマーケット店 セレサモスが麻生区黒川に開業し、平成 26 年 6 月 3 日に開業以来の来客数が 200 万人を突破するなど定着しています。これは、生産者自らが販売価格を決定し、JAが販売を受託するもので、県内では“じばさんず”（JAはだの）、“わいわい市”（JAさがみ）に続く3つ目のファーマーズマーケットです。平成 27 年秋には宮前区宮崎 2 丁目に宮前店の開業も予定しています。



“かわさきそだち”は新鮮で安全・安心なブランド

かわさき地産地消推進協議会では市内産農産物に、かわさき農産物ブランド、「かわさきそだち」の名称を付け、そのうち20品目25種類については、「農産物ブランド品」に登録し、ブランドマップを配付するなど定着をはかっています。

どうして、新鮮で安全・安心なのでしょう。地方の産地では共同選果したものをJAが集荷し、卸売市場に搬入してから、青果卸等を経てスーパーマーケット等の各店舗に配送されますが、直売所の場合、前日又は当日収穫されたものが販売されるため、物流に要する日数を考慮する必要がなく、食べ時のものを新鮮な状態で販売することができます。

そのため、人気のトマトなどは完熟に近い状態で販売するので、青臭さが少なく、野菜嫌いの子供でも「直売のトマトは食べられる」というお母様方の声を聞くことも珍しくありません。

また、セレサモスでは個々の生産者の行政区と氏名が記載されたラベルを使用するとともに農薬の使用履歴の記録を義務付けており消費者から安全に対する安心感を得ています。個人直売所はまさに「顔が見える」農産物であり、珍しい野菜などは調理方法などで、消費者と生産者との交流が図られています。

機会があれば、新鮮で安全・安心な川崎市内産農産物 “かわさきそだち” を手に取ってみてください。



郷土野菜 のらぼう菜

7 本市の食品・水道水からの放射性物質検出の問題への主な取組

【東日本大震災後から現在（平成26年12月31日現在）までの取組】

担当課	現状・問題	対応・取組等	
経済労働局 産業政策部 消費者行政センター	<ul style="list-style-type: none"> 消費者の放射能に対する不安やそれに付け込んだ悪質業者による被害等の相談が発生。 市内における食の安全確保への対策。 	東日本大震災後から平成25年度までの主な取組	<ul style="list-style-type: none"> 食品への放射能測定に関連した消費生活相談は、平成23年は46件、平成24年は6件、平成25年は1件寄せられた。 消費者への情報提供として、市内の環境放射線量の測定状況や神奈川県内の放射線等の情報等を当センターのHPにも掲載。 平成25年3月に開催した「かわさき食の安全・安心フォーラム」において、「食品中の放射性物質による健康影響」をテーマとした講演を実施した。
		平成26年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> 消費生活相談について、食品への放射能測定等の相談が2件あり(H26/12/31現在)、各関係機関を案内した。 川崎市における放射性物質検出の問題について、情報提供及び情報交換を行うべく川崎市食の安全確保対策協議会を実施する。 放射能関連の情報は、市のホームページリニューアルに伴い、整理した。
経済労働局 農業振興センター 農業振興課	放射性物質による農産物への影響。	東日本大震災後から平成25年度までの主な取組	<ul style="list-style-type: none"> 平成23年度から市の独自検査として、概ね出荷前のかわさき農産物ブランド品や観光農園の農産物等の主たる市内産農産物について放射性物質検査を実施している。 平成23年度については10品目の検査を実施し、結果は食品衛生法上の暫定規制値内または不検出であった。平成24年度については32品目の検査を実施し、結果は食品衛生法上の基準値内または検出限界値未満であった。平成25年度については32品目の検査を実施し、結果はすべて検出限界値未満であった。
		平成26年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> 市が独自で行う市内産農産物の放射性物質検査は、概ね出荷前のかわさき農産物ブランド品や観光農園の農産物など30品目を予定しており、12月31日現在、29品目の市内産農産物の検査を実施し、結果はすべて検出限界値未満であった。
経済労働局 中央卸売市場 北部市場業務課	放射性物質検出による農産物等の取引停止、解除等。	東日本大震災後から平成25年度までの主な取組	<ul style="list-style-type: none"> 農林水産省食料産業局等からの「食品中の放射性物質の検査結果」及び、これに基づく取引の停止、同解除に係る通知を北部市場衛生検査所、南部市場、北部市場内関係事業者等に迅速に周知している。 「食の安全連絡会議」で放射性物質検出の問題について情報交換を実施。 場内関係事業者等を対象に「放射性物質と食品選び」をテーマとした講演を実施。
		平成26年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> 昨年度に引き続き、農林水産省食料産業局等からの「食品中の放射性物質の検査結果」及び、これに基づく取引の停止、同解除に係る通知を北部市場衛生検査所、南部市場、北部市場内関係事業者等に迅速に周知している。
環境局 環境対策部 環境対策課・ 環境総合研究所・ 放射線安全推進室	大気、水等環境中のモニタリング。	東日本大震災後から平成25年度までの主な取組	<ul style="list-style-type: none"> 大気環境中の放射線量について、南部：川崎市環境総合研究所(川崎区殿町)・中部：中原測定局(中原区小杉町)・北部：麻生測定局(麻生区百合丘)で測定。 測定データは、川崎市のホームページなどで公表。 土壌、河川水、海水、地下水について、定点で年2回の測定(核種分析)を実施し、ホームページなどで公表。 本市の「放射性物質に関する安全対策指針」(平成24年11月策定)に基づき取組を推進。
		平成26年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> 大気中の空間放射線量について、現在、南部：川崎市環境総合研究所(川崎市殿町)、中部：中原測定局(中原区小杉町)、北部：麻生測定局(麻生区百合丘)で測定しており、測定データは、川崎市ホームページなどで公表。 土壌、河川水、海水、地下水については、定点で年2回の測定(核種分析)を実施し、ホームページなどで公表。 本市の「放射性物質に関する安全対策指針」(平成24年11月策定)に基づき取組を推進。
健康福祉局 健康安全部 健康危機管理担当 食品安全担当	食品の放射性物質による汚染のおそれ。	東日本大震災後から平成25年度までの主な取組	<ul style="list-style-type: none"> 多摩川及び川崎港の魚介類、野生鳥獣肉の検査についての相談が寄せられ、検査機関を案内するとともに、川崎市やその他自治体の検査状況等について説明した。 検査状況について相談が寄せられ、川崎市の対応について説明した。 関係機関と協力し、川崎港で採取された魚介類のモニタリング検査を継続実施した。 市内を流通する食品について検査を実施し、結果をホームページに掲載した。
		平成26年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> 産地から送られた米の検査について相談が寄せられ、検査機関を案内するとともに、生産自治体での自主検査等の取組について説明した。 関係機関と協力し、川崎港で採取された魚介類のモニタリング検査を実施した。 市内を流通する食品168検体について検査を実施し、結果をホームページに掲載した(実施予定検体数は228検体)。

担当課	現状・問題	対応・取組等	
健康福祉局 健康安全部 中央卸売市場 食品衛生検査 所	放射性物質に 汚染された食品 の流通防止に 努め、市場内の 食品の安全を確 保する。	東日本大 震災後から 平成25年 度までの主 な取組	<ul style="list-style-type: none"> ・北部市場・南部市場、卸・仲卸業者等で構成する「食の安全連絡会議」委員あてに、農畜水産物の出荷制限等に関する情報を提供。 ・中央卸売市場食品衛生検査所では市場内流通食品の産地チェックを強化。 ・新規に放射性物質測定機器を設置。平成23年12月から月5件の農産物の収去(抜取)と検査及び2月から月3件の水産物の収去を実施。 ・平成24年度から規格基準値として厳しく定められ、スクリーニング検査についても厳しい検査機器の精度が求められた。市場内流通食品の収去(抜取)を継続し、健康安全研究所が検査を実施。平成24年12月規格基準値に対応したスクリーニング検査機器を導入し、以前より早い検査結果の還元が可能となった。(実施数:青果物15検体、水産物:8検体) ・平成25年度に約2倍の検体数に引上げ、南北両市場内流通食品について放射線検査(スクリーニング検査)を拡充した。毎月、青果物及び水産物について検査を実施し、検体数は165検体であった。検査結果を川崎市ホームページにて公表した。 ・平成24年度までは、無償収去だったが、平成25年度より被収去者の負担を軽減するため協定を締結し、検体提供に対する協力金を支払うこととした。
		平成26年 度の取組	<ul style="list-style-type: none"> ・毎月、南北両市場流通食品のうち青果物8検体及び水産物6検体について、放射能検査(スクリーニング検査)を実施し、検査結果を川崎市ホームページにて公表している。放射能セシウムの基準値を超えた検体はなし(平成26年10月31日現在)。 ・平成25年度同様、各卸売業者と協定を締結し、検体提供に対する協力金を支払い検査を実施している。
健康福祉局 健康安全研究 所	行政からの放射 能検査依頼へ の対応。	東日本大 震災後から 平成25年 度までの主 な取組	<ul style="list-style-type: none"> ・ゲルマニウム半導体検出器を用いて健康福祉局(食品安全担当)、上下水道局、環境局、経済労働局、港湾局、教育委員会等各局から依頼された検体について放射能検査(セシウム134、137)を実施。(検査検体の増加のため、個人等での依頼があった場合は原則民間の検査機関を案内している。) 平成23年度 341検体(牛肉6検体が暫定規制値超過) 平成24年度 443検体 平成25年度 466検体 ・衛研ニュース平成23年4月号にて放射能に関する情報を発行、衛生研究所ホームページにて掲載。
		平成26年 度の取組	<ul style="list-style-type: none"> ・ゲルマニウム半導体検出器を用いて健康福祉局(食品安全担当)、上下水道局、環境局、経済労働局、港湾局、教育委員会等各局から依頼された検体について放射能検査(セシウム134、137)を実施。 平成26年度 278検体(H26/12/31現在)
上下水道局 水管理センター 水道水質課	厚生労働省通 知等に基づく検 査実施の要請。	東日本大 震災後から 平成25年 度までの主 な取組	<ul style="list-style-type: none"> ・平成24年3月31日までは、厚生労働省モニタリング方針に基づき、上下水道局の長沢浄水場、潮見台浄水場、生田浄水場について、毎日放射性物質のヨウ素131、セシウム134、137の検査を行い、神奈川県広域水道企業団西長沢浄水場の浄水について同企業団が行った検査結果とともに市HPに掲載した。 ・平成24年4月1日以降は、平成24年3月5日付、厚生労働省通知に基づき長沢浄水場及び生田浄水場の原水と浄水について放射性物質のセシウム134、137を週1回ゲルマニウム半導体検出器で測定した。測定は、市健康安全研究所に委託しており、測定結果はHPに掲載した。神奈川県広域水道企業団西長沢浄水場の原水、浄水については同企業団が測定した結果を構成団体に報告するとともにHPで公表している。
		平成26年 度の取組	<ul style="list-style-type: none"> ・平成24年度から週1回の頻度で長沢浄水場及び生田浄水場の原水と浄水について放射性セシウムの測定を行ってきたが、この間、水道原水の高濁度時を含め、すべて不検出(1Bq/kg未満)を確認していることから、平成26年9月から厚生労働省通知に従い週1回の頻度を月1回に変更した。測定結果は、引き続きHPで公表している。 ・神奈川県内広域水道企業団西長沢浄水場の原水、浄水については同企業団が月1回放射性セシウムを測定し、結果を構成団体に報告するとともにHPで公表している。
教育委員会 学校教育部 健康教育課	学校給食で使 用する食材の安 全性について、 保護者等からの 問い合わせへの 対応。	東日本大 震災後から 平成25年 度までの主 な取組	<ul style="list-style-type: none"> ・平成23年度は、学校給食開始前に、給食で使用する予定の食材の産地を市のHPで公表。牛乳については4月21日に放射能濃度検査を実施(不検出)。7月から学校給食で使用する予定の食材を事前に抜き取り、放射能濃度検査を実施(不検出)。 ・学校関係者に対し放射能の基礎知識に関する研修会を3回実施した。 ・平成24年度からは、学校給食で使用する予定の食材の産地公表と、放射能濃度検査を実施。放射能濃度検査は、事前に食材を抜き取り、放射性セシウムについて毎月6検体を基本に実施し、その結果を市のHPで公表した。また保護者には、HPの検索方法を家庭配布献立表に記載し周知した。 ・放射性セシウムが検出された食材を使用する献立については、給食提供される状態での検査(まるごと検査)を実施し、その結果について市のHPで公表するとともに、学校を通して保護者へ「おたより」を配布し、周知。
		平成26年 度の取組	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食で使用する予定の食材の産地公表と、放射能濃度検査を実施。放射能濃度検査は、事前に食材を抜き取り、放射性セシウムについて毎月6検体を基本に実施し、その結果について市のHPで公表。また保護者には、HPの検索方法を家庭配布献立表に記載し周知。 ・食材の検査を実施していく中で、放射性セシウムが検出された場合は、学校を通して保護者へ伝えていく。

III 消費者行政センター関連記事

1 平成26年度くらしの情報かわさきから

(平成26年度くらしの情報かわさき 7・8月号から抜粋)



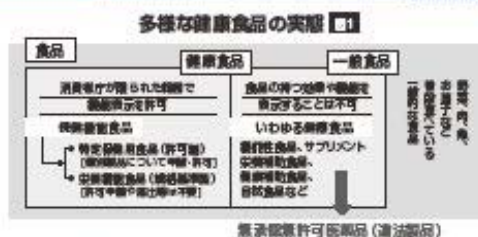
健康食品との上手な付き合い方

独立行政法人国立健康・栄養研究所 情報センター長 梅垣敬三

健康に良いと思って摂取した健康食品で期待した効果は得られず、体調不良を感じたり、高額な製品を購入したことで経済的損失を受けることがあります。健康食品と上手く付き合うためには、先ず製品の実態を正しく理解し、あくまで食品の一つと考え、生活習慣の改善につなげる目的で利用することが重要です。そこで、健康食品と上手く付き合うポイントをご紹介します。

多様な健康食品の実態を理解

健康食品とは健康に良いと思われている食品全般をさし、保健機能食品（特定保健用食品と栄養機能食品の総称名）と「いわゆる健康食品」に分けることができます(図1)。保健機能食品には保健機能や栄養機能などを表示することができます。一方、いわゆる健康食品には機能表示をすることができないため、体験談



を使って製品の有効性がアピールされています。いわゆる健康食品の中には、違法な無承認無許可医薬品（医薬品成分を添加、病気の治療効果を標榜した製品）が潜んでいます。サプリメントは特定成分が濃縮された錠剤やカプセル状の製品で、薬と誤認されることがありますが、これらもあくまで食品の一つで、薬のように病気の治療効果を期待して利用するものではありません。製品としての品質や有効性・安全性の根拠、医療関係者の管理下での利用の有無などを総合的にみれば、健康食品と薬は全く異なるものです。「健康食品は薬のような効果があり、食品なので安全」といった解釈は間違いです。

健康食品の見分け方

1. 巷の情報を鵜呑みにしない ●製造販売者が提供している情報は、製造販売者側に都合のよい内容となっています。次の表現は騙されやすい典型的な事例です。①天然・自然だから安全、②悩んでいた病気が治った、③〇〇賞受賞・専門家のお墨付き・特許取得、④利用者の体験談、⑤摂取して体調が悪化するのはいい効果が出ている前兆●成分情報と製品情報が必ずしも一致しないことを理解しましょう。実際に利用する製品の有効性・安全性は、製品に添加されている原材料の純度、共存している他の成分、製造法、利用者と利用法に大きく依存しています。

2. 製品の特徴を理解する ●高額な製品ほど優れた効果があるとは言えません。包装が豪華な製品、移動店舗や期限付き店舗で販売している製品、景品を付けて大量購入を勧めている高額な製品は、経済的被害を受けやすいという特徴があります。痩身や強壮・強精の効果を標榜した製品、海外からインターネットで個人輸入した製品は、違法製品の可能性が高いという特徴があります。

●錠剤やカプセル状の製品は、特定成分を効率的に摂取できる利点がある一方で、毎日同じ製品を継続摂取し、気付かないうちに過剰摂取の影響を受けやすい欠点があります。

3. 製品の表示内容を確認する ●製品表示にはたくさんの大切な情報がつまっています。この表示とは、製品に大きく書かれている「〇〇が気になる方」といったキャッチコピーではなく、枠内に記載されている「原材料、成分の含有量、利用上の注意事項や医師への相談勧告、問合せ先窓口」などのことです(図2)。そうした情報が製品にきちんと表示されているかどうかを確かめましょう。●誰にでも安全な製品はありません。よく認められる健康被害は、発疹などのアレルギー症状、腹痛・便秘・下痢などの消化管症状、肝機能障害です。妊婦や小児が錠剤・カプセル状の製品を利用した時の安全性のデータはほとんどありません。複数の製品を利用した時の安全性のデータもありません。これらの点も留意してください。

製品の重要事項の表示場所 図2



重要事項の表示はここに記載されている!

上手な使い方

1. 自己判断で病気の治療目的に利用しない 薬よりも高額な製品に薬以上の効果は期待できません。もし期待する効果がはっきりするのなら、望まない影響を受ける可能性が高いことを意味しています。薬を飲んでいる人が健康食品を併用したことで、薬の効果が減弱・増強することもあるため、薬と併用する時は必ず医師・薬剤師に相談しましょう。

2. 必ず生活習慣の改善につながる利用を! 健康の保持増進の基本は、日常のバランスのとれた食事(必要な栄養素は様々な食材から摂取すること)と適度の運動です。この基本ができない状態で、健康食品に依存することは本末転倒。健康食品の利用が、必ず生活習慣の改善に取り組む動機づけとなるようにしましょう。



3. 利用メモを作成 摂取した日付、製品名や摂取量、体調の変化などのメモをとりましょう(図3)。「体調が良い」というメモが並べば自分に合った製品であることが実感できます。「体調はかわらない」というメモが並べば、利用する価値の有無を自分自身で認識できます。下痢、腹痛、発疹や発赤などのアレルギー症状が起きたら、摂取中止の判断がしやすくなります。もし、健康被害を受けた時は医療機関を受診し、同様の被害防止のために保健所に報告してください。

健康食品利用メモの例 図3

年月日	製品名A(企業名)	製品名B(企業名)	体調や気になる事項、医薬品の併用状況
××年××月××日	2粒×1回	1粒×3回	体調が良い。医薬品Cを併用
××年××月××日	2粒×1回	1粒×3回	体調は変わらない
××年××月××日	2粒×1回	1粒×3回	発疹がでた

さらに詳しい健康食品情報は「健康食品」の安全性・有効性情報(<https://hfnet.nih.go.jp/>)を参照してください。

●消費者行政センター相談窓口 ☎044-200-3030 ●相談時間 月曜日～金曜日 9:00～16:00

※金曜日の電話相談は19:00まで受付 ※休日・年末年始(12/29～1/3)を除きます。

くらしのセミナー 出前講座

身近なくらしの問題を学んでいただくために、ご希望に応じて講師を派遣します。

講師派遣無料!!

- ▶ **対象** 市内在住・在勤・在学の15人以上のグループ・団体
- ▶ **会場** 申込者側でご用意ください。(消費者行政センター内研修室が無料で利用できます。)
- ▶ **時間** 月～金曜日(休日・年末年始を除く) 8:30～17:00の中で、30分間～2時間の範囲内
- ▶ **講師** 消費生活専門相談員など、各分野の専門家
- ▶ **費用** 資料コピー代、材料費等その他必要な経費(講師謝礼(交通費含む)は、川崎市が負担します)
- ▶ **申込み** 申込用紙に必要事項を記入して、開催希望日の1か月前までに、FAXかメールでお申し込みください。申込用紙はお電話で請求していただくか、ホームページからダウンロード及び印刷できます。
※年度につき各団体1回のご利用をお願いしております。
※都合により、ご希望に添えない場合があります。

☎044-200-3864 FAX 044-244-6099

▼28syohi@city.kawasaki.jp | 川崎市消費者行政センター | 検索

● 消費者行政センター資料コーナー ●

消費生活関連の図書・映像作品の閲覧ができ、市内在住・在勤・在学の方には貸し出しを行っています。また来訪者用パソコンを使って消費生活情報などの検索ができます。



利用時間:月～金曜日(休日・年末年始を除く) 9:00～17:00



かわさき消費生活メールマガジン

最新の消費生活関連情報をお届けします!

mailnews@k-mail.city.kawasaki.jp(パソコン用)
mailnews-m@k-mail.city.kawasaki.jp(携帯電話用)

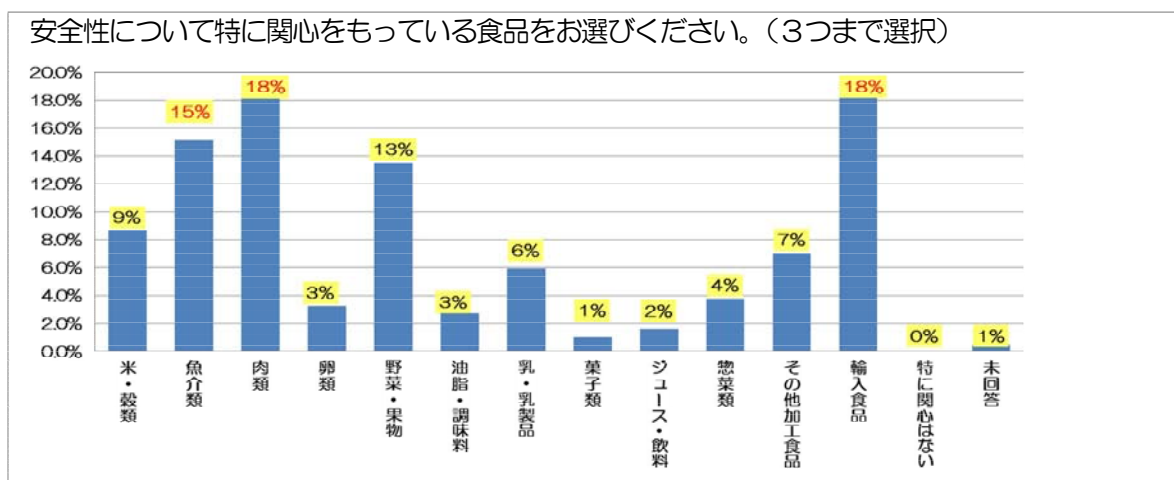
に空メールを送ると登録手続き案内メールが届きますので、手順に従ってください。



くらしのセミナーの時間については、平成27年4月から9:00～17:00になります。

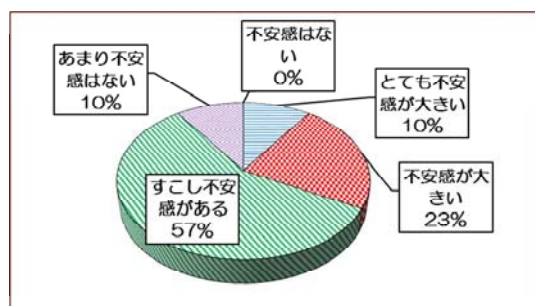
2 平成26年度消費生活モニターアンケートから

食品輸入量の増加、年間を通して発生する食中毒事件や食品表示違反事例などにより、消費者の食の安全に対する関心は高いことから、市民が安全で安心できる食生活の実現のため「食の安全性について」アンケートを実施しました。（平成26年9月実施、回答率93.8%）



「輸入食品」の安全性については、ここ数年継続して関心があり、理由として「材料の原産国での農薬や添加物の使用状況について」があげられます。また、3.11東日本大震災以後、放射性物質の検出などさまざまな要因が影響している「魚介類」「野菜・果物類」の安全性にも関心が高まっています。

	平成23年度	平成24年度	平成25年度	平成26年度
1位	肉類 178%	魚類 201%	輸入食品 208%	輸入食品・肉類 184%
2位	輸入食品 161%	輸入食品 179%	魚類 188%	魚類 151%
3位	魚類 158%	米・穀類 157%	肉類 169%	野菜・果物 133%



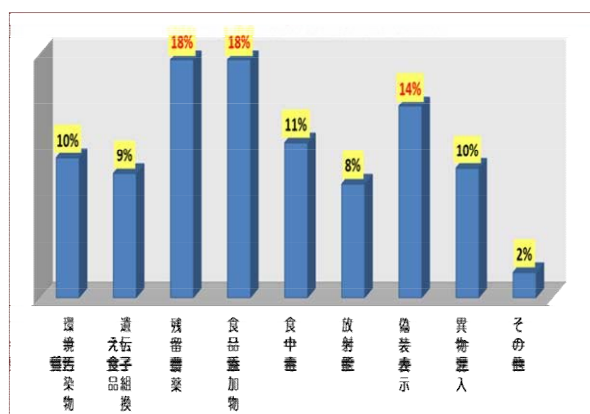
☆ 日常生活の中で、食の安全に対するあなたの不安感は何の程度ですか。

・『とても不安感が大きい』『不安感が大きい』『少し不安感がある』と回答した方が90%おり、食の安全性について、関心が高いといえます。

☆ 食品に関して、次のどのようなことに不安を感じていますか。（複数回答）

	平成25年度 (%)		平成26年度 (%)	
1位	食品添加物	21.6	残留農薬・食品添加物	17.6
2位	残留農薬	19.9	偽装表示	14.1
3位	放射能	17.5	食中毒	11.5

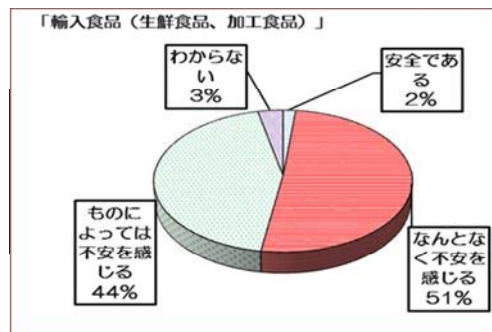
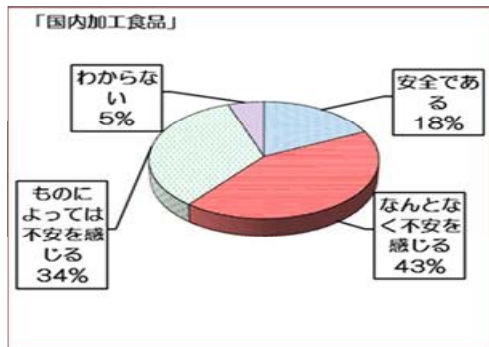
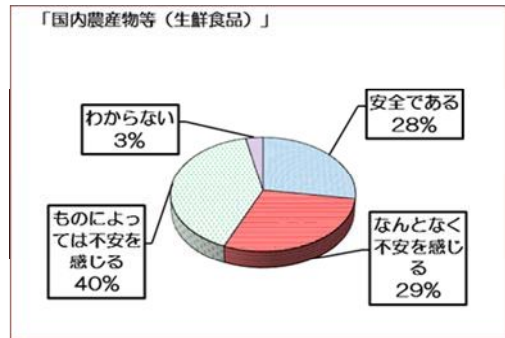
・偽装表示に対する関心が高くなっています。



☆日頃購入している食品の安全性について、どう感じていますか。

・「国内農産物（生鮮食品）」について安全であると28%の方が回答していますが、「国内加工食品」では18%、「輸入食品」については2%となりました。

不安である、なんとなく不安を感じる、ものによっては不安を感じると答えた方は輸入食品について97%に達しています。これは、食品業界の異物混入問題の発生や外国産原材料に対し不安感を持っていることなどがあげられます。



「食に関して、日頃心掛けていること」について、御意見をいただきました。

●冷蔵庫に入っていれば安全と思わず消費期限を守り、買い貯めをしない。●自分が信頼できる店、人を探してそこを中心にして購入し、商品選びに妥協しないこと。●多品目でバランス良く（副素を多くしてカバー）。手作りを多く。安全と思われる素材を衛生的に調理。●なるべく原材料から購入し、自身で調理するようにしているが、加工済のものも場合に依っては利用している。何を購入するときでも、そのものの様子とパッケージは常に確認することを意識している。●小さい子どもがいるので、子どもの食事はまだしも、大人が倒れれば世話が出来なくなるので、しっかりしたものを口にしたいと心がけている。●買い物時には説明書をよく読む。なるべく国産の物を買う。よく洗う。●毎日食べる食物類（米、味噌、醤油、油）は、良質なものを（メーカー、産地等）を選び購入・使用しています。●なるべく野菜などは近所の農家でとれたものを買うようにしている。肉や魚は新鮮なものを扱っているスーパーで買うようにしています。 など



3 食品に関する消費生活相談事例

川崎市消費者行政センターでは、消費生活相談の中で食品に関する苦情や問い合わせを受け付け、アドバイスや情報提供を行っています。平成26年にセンターに寄せられた食品に関する相談は351件でした。

商品別の相談件数では「健康食品」に関するものが105件で最も多く、全体の29.9%を占めています。次いで「調理食品」が60件、以下、「魚介類」が41件、「飲料」が29件、「菓子類」が21件と続いています。

相談を内容別に分類すると、「契約・解約」に関するものが190件と最も多く、「販売方法」が171件、「品質・機能」が137件、「接客対応」が87件、「安全・衛生」60件、「表示・広告」が各58件という順になっています。

商品別相談件数

食品	件数	構成比 (%)
健康食品	105	29.9
調理食品	60	17.1
魚介類	41	11.7
飲料	29	8.3
菓子類	21	6.0
食料品一般	18	5.1
肉類	14	4.0
穀類	13	3.7
野菜・海草	13	3.7
果物	12	3.4
油脂・調味料	11	3.1
酒類	8	2.3
乳卵類	6	1.7
合計	351	100.0

相談内容別分類

相談内容	件数
契約・解約	190
販売方法	171
品質・機能	137
接客対応	87
安全・衛生	60
表示・広告	58
価格・料金	43
法規・基準	15
包装・容器	5
計量・量目	3
生活知識	2
施設・設備	1
合計	772

(複数計上)

(1) 食品の成分に関する相談事例

【相談概要】

鮮魚売り場でアジの干物を2枚買い、その夜、焼いて食べ、骨や皮はゴミ箱に捨てました。明け方、水を飲むために起きて台所に行くと、ゴミ箱の中がぼんやりと明るくなっていた。不思議に思って見てみると、アジの干物の残骸全体が蛍のように光っていた。

見栄えを良くするために、アジに蛍光塗料のような身体に悪い添加物を使っていたのかもしれないと思うと気味が悪く、不安に思っています。

【アドバイス】

当センターから食品添加物協会に問い合わせをしたところ、蛍光性のある食品添加物はないが、腐敗の途中で、アジの成分中のリン化合物とバクテリア等の微生物が相互作用を起こし、発光することがあるようだということでした。

相談者にその旨を情報提供し、調理時から食事中まで異味異臭は無く、食後から現在までのところ健康被害も見受けられないことを確認したので、同様の発光現象ではないだろうかと伝え相談を終了しました。

当センターで農林水産省のホームページ（消費者の部屋 <http://www.maff.go.jp/j/heyasodan/0704/04.html>）を確認したところ、スルメイカが紫色に発光する事例が以下のように紹介されていました。

『海中に生息する発光細菌の繁殖により、イカや魚などが発光することがあります。発光細菌については、生物学辞典に、「多くは海産種で、死魚や水産加工食品の表面が空気中の暗所で発光する現象の原因となる。好低温性で15～20℃が適温、37℃以上では発光しなくなる。」と記載されています。発光細菌は毒性はありませんが、イカや魚などが発光している場合は、発光細菌だけではなく、他の細菌も増殖している可能性がありますので、扱いには気をつけた方がよいでしょう』

(2) 食品の品質に関する相談事例

【相談概要】

自宅の冷暗所に贈答品の缶詰が保管してあるが、すべて賞味期限を1年から3年ほど過ぎてている。錆などは見当たらず膨らみなどもなく外観はきれいだ。食べても大丈夫でしょうか。

【アドバイス】

賞味期限とは、品質の劣化が比較的穏やかな食品に、品質の保持が十分可能な期間を表示しており、賞味期限を過ぎててもすぐに食べられなくなるわけではないので、おおよその目安にするようにと伝えました。メーカーへの確認を助言し、最終的には相

談者の責任で判断をすることになるだろうと伝え、相談は終了しました。

消費者庁のホームページでは「賞味期限」はおいしく食べることができる期限でこの期限を過ぎても、すぐに食べられないということではない、「消費期限」は期限を過ぎたら食べない方が良くとされています。これらは定められた方法により保存し、かつ開封前の期限で、一度開封した食品は、表示されている期限にかかわらず、早めに食べるようにしましょう。また、食品メーカー各社で期限延長のための技術開発に取り組むなど、賞味期限延長見直しの動きもあります。賞味期限が切れた食品がすぐに食べられなくなる訳ではありません。廃棄による社会的なコストも考慮しながら、買い物や保存を行っていただくことは、環境配慮の観点等からも望ましいことです。食品を無駄にせず、環境に配慮した食生活が大切です！

(3) 食品の表示に関する相談事例

【相談概要】

スーパーで袋入りのベビーリーフを購入した。帰宅して、食べたあと、どんな種類の葉が入っているのか、と袋を見たが確認できなかった。数種類の葉が入っているのに品種表示がないのは問題ではないか。

【アドバイス】

センターから農林水産省が設置している食品表示110番に本件について問い合わせると「数種類の品種の葉が入っているベビーリーフは各品種を別々に育てて、後からミックスすれば加工食品となり、原材料（品種）等の表示が必要である。また、種の段階で混ぜて育てたものを収穫した場合は生鮮食品扱いになり、原産地表示が必要になる」という回答だった。以上を相談者に伝え、加工食品と生鮮食品の表示について概要を説明し、ベビーリーフが生鮮食品の場合は原材料（品種）表示の義務はないと伝えて相談は終了しました。

JAS法の品質表示制度では消費者の商品選択に役立てるため、すべての飲食料品を対象に、品質に関する表示を製造業者等に義務づけ、生鮮食品と加工食品に分けて品質表示基準が定められています。生鮮食品に必要な表示事項は、「名称」と「原産地」です。加工食品に必要な表示事項は、「名称」、「原材料名」、「内容量」、「賞味（消費）期限」、「保存方法」、「製造者」、「原料原産地」（輸入品にあつては「原産国名」）です。 ※一部例外もあります。 JAS法の品質表示制度では、その他に遺伝子組換え食品の表示方法、有機食品の表示について定められています。

食の安全性等に係る照会先

名 称	〒	所在地	連絡先	内 容
川 崎 市				
市民・こども局こども本部 子育て推進部保育課	210-0005	川崎区東田町5-4 第3庁舎14F	(代) 200-2664 FAX 200-3933	保育園給食に関する事
経済労働局 消費者行政センター	210-0007	川崎区駅前本町11-2 川崎フロンティアビル 10F	200-2262 FAX 244-6099 相談 200-3030	くらしのセミナー、食の安全確保対策協議会、 契約・解約等の消費生活相談
経済労働局計量検査所	210-0804	川崎区藤崎3-1-10	(代) 222-1826 FAX 222-1865	特定計量器及び量目の検査、商品の表示量等の 適正化の指導、計量器の展示等
経済労働局農業振興センター 農業振興課	213-0015	高津区梶ヶ谷2-1-7 JAれは梶ヶ谷ビル2F	(代) 860-2462 FAX 860-2464	市内産農産物の安全・安心に関する事
経済労働局 農業技術支援センター	214-0006	多摩区菅仙谷3-17-1	(代) 945-0153 FAX 945-6655	農業生産者への病害虫防除指導及び農薬の安全 使用推進、安全な農作物の生産維持・向上
経済労働局 中央卸売市場北部市場	216-8522	宮前区水沢1-1-1	(代) 975-2211 FAX 975-2242	公正な取引のための市場内業者に対する指導・ 監督、市場施設の整備等
経済労働局 地方卸売市場南部市場	212-0016	幸区南幸町3-126-1	(代) 543-5271 FAX 548-6193	公正な取引のための市場内業者に対する指導・ 監督
環境局環境対策部企画指導課	210-8577	川崎区宮本町1	200-2533 FAX 200-3922	環境中のダイオキシン類に関する事
環境局生活環境部減量推進課	210-8577	川崎区宮本町1	200-2605 FAX 200-3923	生ごみ削減・リサイクルに関する事
健康福祉局健康安全部 健康増進課	210-8577	川崎区宮本町1	200-2451 FAX 200-3986	食育に関する事、 健康増進法に係る給食施設に関する事
健康福祉局健康安全部 医事・薬事課	210-8577	川崎区宮本町1	200-2460 FAX 200-3934	医薬品および毒物、劇物に関する事
健康福祉局健康安全部 健康危機管理担当	210-8577	川崎区宮本町1	200-2445 FAX 200-3927	食品衛生に関する事、全市における飲食に起 因する衛生上の危害の発生の防止、食品衛生監 視指導計画、消費者の衛生意識の向上
健康福祉局健康安全部 中央卸売市場食品衛生検査所	216-0012	宮前区水沢1-1-1	(代) 975-2245 FAX 975-2116	北部市場における食品関係営業施設の監視指 導、食品等の収去検査、微生物検査、理化学検査
健康福祉局健康安全研究所	210-0821	川崎区殿町3-25-13 川崎生命科学・ 環境研究センター2階	(代) 276-8250 FAX 288-2044	微生物検査、理化学検査、調査研究 感染症情報の収集・発信
川崎区役所保健福祉センター (保健所)衛生課	210-8570	川崎区東田町8	201-3221	各区における飲食に起因する衛生上の危害 の発生の防止 ○食品関係営業施設の許認可、監視指導 ○食品等の収去検査、表示の検査・指導 ○営業者・消費者の衛生知識の普及啓発 ○食中毒・苦情食品の調査
幸区役所保健福祉センター (保健所)衛生課	212-8570	幸区戸手本町1-11-1	556-6683	
中原区役所保健福祉センター (保健所)衛生課	211-8570	中原区小杉町3-245	744-3273	
高津区役所保健福祉センター (保健所)衛生課	213-8570	高津区下作延2-8-1	861-3323	
宮前区役所保健福祉センター (保健所)衛生課	216-8570	宮前区宮前平2-20-5	856-3272	
多摩区役所保健福祉センター (保健所)衛生課	214-8570	多摩区登戸1775-1	935-3308	
麻生区役所保健福祉センター (保健所)衛生課	215-8570	麻生区万福寺1-5-1	965-5164	
上下水道局水道水質課	214-0034	多摩区三田5-1-1	911-3005 FAX 900-9545	
教育委員会健康教育課	210-0004	川崎区宮本町6 明治安田生命ビル4F	(代) 200-3297 FAX 200-3950	学校給食に関する事
(公社)神奈川県栄養士会	231-0011	横浜市中区太田町6-82 第2須賀ビル4F	045-664-6722 FAX 641-2090	保健・医療・福祉及び教育の分野において食と 栄養の指導や支援をととして公衆衛生の向上
(一社)川崎市食品衛生協会	212-0016	幸区南幸町3-126-1 南部市場内	511-3133 FAX 511-3251	食品衛生の普及事業、食品衛生指導員活動、 食品衛生相談・指導、食品衛生責任者等の教育
農林水産省関東農政局 横浜地域センター 消費・安全グループ	231-0003	横浜市中区北仲通5-57 横浜第2合同庁舎	045-211-1333 FAX 211-1337 045-211-1335 FAX 211-1330	食育の推進、リスク情報等、消費者に必要な知 識・情報の提供 わかりやすい食品表示等、消費者に必要な知 識・情報の提供
厚生労働省東京検疫所 川崎検疫所支所食品監視課	210-0869	川崎区東扇島6-10	277-0025 FAX 288-2499	輸入食品の監視・指導業務

～特集～

- ① 中学校完全給食実施に向けた取組 (教育委員会)
- ② 保育園における食の安全への取組について
保育園における食育 (市民・こども局こども本部)
- ③ 学校給食の安全性について
学校における食育 (教育委員会)
- ④ 「第3期川崎市食育推進計画」を推進しています (健康福祉局)
- ⑤ 市内食中毒発生状況および食品等の試験検査結果について (健康福祉局)
- ⑥ 地産地消の推進について (経済労働局)
- ⑦ 本市の食品・水道水からの放射性物質検出の問題への主な取組 (関係各局)



川崎市消費者行政センターキャラクター
てるみ〜にゃ

食生活と安全

～みんなで考えよう食環境～

編集・発行 川崎市経済労働局消費者行政センター
協力 川崎市食の安全確保対策協議会
住所 〒210-0007
川崎市川崎区駅前本町11-2
川崎フロンティアビル 10F
電話 044-200-2262
FAX 044-244-6099

平成27年(2015年)3月発行