

平成28年（2016年）3月発行

食生活と安全

— みんなで考えよう食環境 —



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、平成28年1月に外食業での異物混入により廃棄したはずの冷凍食品が不正に転売されていた問題が報道されました。過去には、食品偽装問題や、食品工場での高濃度農薬が検出された事件、ノロウイルスによ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、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きます。このような状況を踏まえ、消費者の皆様へ食の安全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28年度） | 1 |
| 3 | 具体的施策 | 3 |

II 特集記事

- | | | | |
|---|------------------------------|-----------------------|----|
| 1 | 機能性表示食品について | 【経済労働局産業政策部消費者行政センター】 | 10 |
| 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子育て推進部】 | 12 |
| 3 | 学校給食の安全性について | | |
| | 学校における食育 | 【教育委員会学校教育部健康教育課】 | 14 |
| 4 | かわさきの食育 | 【健康福祉局健康安全部健康増進課】 | 16 |
| 5 | 市内食中毒発生状況、食品等の試験検査結果及び苦情について | | |
| | | 【健康福祉局健康安全部健康危機管理担当】 | 18 |
| 6 | かわさきの「食」の魅力の開発・発信 | 【経済労働局産業振興部商業観光課】 | 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27年度くらしの情報かわさきから | 26 |
| 2 | 平成27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28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、こども未来局、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・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・

	〔具体的施策〕	〔所管〕
(1) 情報収集・提供	①消費者ニーズの把握 ・各種会議 ・モニター運営 ・条例に基づく申出制度	経済労働局
	②相談・苦情処理 ・食品等苦情相談 ・消費生活相談	健康福祉局・区役所 経済労働局
	③情報の収集・提供 ・各種啓発資料の発行 ・消費者講演会等	健康福祉局・区役所 教育委員会 経済労働局
	④水質検査計画 ・計画の策定・公表	上下水道局
(2) 監視・指導	①食品衛生監視指導計画 ・計画の策定・意見聴取 ・公表	健康福祉局・区役所
	②食品の監視指導 ・製造・加工、流通における安全対策	健康福祉局・区役所
	③営業施設の監視指導 ・製造・加工、流通・販売施設における安全対策	健康福祉局・区役所
	④卸売市場における監視指導 ・市場での安全対策	健康福祉局 経済労働局

(3) 内部検査・衛生管理	⑤一斉監視指導	・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	・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給食の安全確保	・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
	⑧HACCPの普及推進	・HACCPによる工程管理の推進	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	・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、川崎市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
	①保育園給食の安全確保	・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	こども未来局
	②学校給食の安全確保	・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	・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	・微生物検査 ・理化学検査
②汚染実態調査		・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食中毒等の健康被害発生時の対応		・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

	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	・大気汚染防止法、水質 汚濁防止法、ダイオキ シン類対策特別措置法 に基づく調査	環境局
(5) 農業生産者への普及	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・家きん類の 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	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 全確保対策懇談会等	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衛生課、市場食品衛生検査所、健康安全研究所、健康福祉局食品安全課等が迅速に対応（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、関係自治体に通報する。

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。

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は、営業者、市民等に速やかに情報提供するとともに、懸垂幕やリーフレットにより、注意喚起を図る。また、食中毒等の健康被害が発生した場合や、違反食品を発見した場合には、食品衛生上の危害を防止するため、必要な場合は公表する。

市内に流通している食品の放射性物質検査の結果を速やかにホームページに掲載する。

卸売市場においては、放射性物質の基準値を超えた生鮮食品の出荷制限情報や残留農薬・添加物の基準に違反する食品の回収情報等を卸売業者等に提供する。

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】

食品衛生法の規定に基づく食品衛生監視指導計画策定の際にはリスクコミュニケーションを実施するとともに、素案をホームページ等で公表し、広く意見を求める。また、実施結果については翌年度6月末までにホームページ等で公表する。食品表示については、食品表示法に基づき監視指導する。

② 食品等の監視指導【健康福祉局、区役所】

市内で製造・加工される食品や市内を流通する食品等について監視指導を行い、違反食品を発見した場合は、関係自治体等と連携し適切に措置を行う。

③ 営業施設の監視指導【健康福祉局、区役所】

市内の営業施設の管理運営基準及び施設基準への適合状況について監視指導する。また、輸入食品等を取り扱う施設の食品の衛生的な取扱い、適正な表示等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】

せり場において、違反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及び、公正な取引の実施について監視指導を行う。

また、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行う。

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）検査を行い、違反食品を排除する。

- ⑤ 一斉監視指導【健康福祉局、区役所】
夏期及び年末に、重点監視対象施設を中心に、一斉監視を行う。
また、特定の食品による食中毒が多発した場合や大規模食中毒が発生した場合等には、緊急監視を行う。
- ⑥ 自主衛生管理体制の推進【健康福祉局、区役所】
営業者や従事者を対象とした講習会を実施し、最新の知見及び法令に関する知識の普及に努め、営業者等による自主管理体制の確立を推進する。
- ⑦ 給食の安全確保【健康福祉局、区役所、教育委員会】
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行い、給食用食材の衛生検査を実施するとともに、調理従事者を対象とした衛生講習会を実施し、正しい知識を普及することで給食の安全確保を図る。
- ⑧ HACCPの普及推進【健康福祉局、区役所】
HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点）による工程管理の普及を推進するため、営業者に対する助言指導を行う。
- 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】
食品表示法に基づき監視指導を行い、適切な措置を講じる。他法令に基づく違反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行う。農畜産物については、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【こども未来局】
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。

エ 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、市内を流通する食品等の収去（抜取）検査を行う。

なお、違反が発見された場合は、廃棄、回収等の措置を速やかに講じるとともに、必要な場合は、関係自治体等に通報する。

また、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検査を行う。

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、サルモネラ属菌等による汚染実態を調査する。

③ 食中毒等の健康被害発生時の対応【健康福祉局、区役所】

平常時から体制を整備し、発生時においては関係部局と連携し、迅速に調査を実施する。

大規模又は重篤な健康被害が発生した場合は、対策委員会や対策本部等を設置し、全庁的な対策を講じるとともに迅速に調査を実施する。

また、食品衛生上の危害の発生を防止するため、必要な場合は違反者の名称等を公表する。

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や市のホームページ等で発表・掲載するとともに、学術論文を投稿する。

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、精度管理及び業務管理を適切に実施するとともに、検査機器等を整備する。

⑥ 環境汚染対策【環境局】

大気汚染防止法、水質汚濁防止法、ダイオキシン類対策特別措置法に基づき、大気環境及び水環境の状況等に関する調査を実施し、調査結果を毎年公表している。

(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を行う。

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等は、厚生労働省と連携して速やかに対応する。

総合衛生管理製造過程の承認を受けた施設については、必要に応じて関東信越厚生局と連携して監視指導する。輸入食品については、東京検疫所川崎検疫所支所と情報交換を行い、監視指導する。

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

広域事業者等について、食品の品質に係る不適切な表示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が発見した場合は、農林水産省関東農政局や神奈川県環境農政局への情報提供や情報交換を行い、連携を図る。

ウ 内閣府(消費者庁、食品安全委員会)との連携

食品の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を実施する。

エ 文部科学省との連携

文部科学省初等中等教育局健康教育・食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大規模食中毒発生時には、関係自治体の食品衛生担当部局と連携し、対応する。

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庁内連絡会議

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 機能性表示食品について

経済労働局産業政策部消費者行政センター

これまで食品に機能性表示ができるものとして、栄養機能食品と特定保健用食品があります。栄養機能食品は国が定めたビタミン12種・ミネラル5種が含まれる食品で、1日当りの摂取目安量に含まれる栄養成分量について下限値と上限値が定められています。表示については、法令で表示が義務づけられている事項及び表示が禁止されている事項があります。

特定保健用食品（トクホ）は平成13年4月からの制度で、現在では、お茶やコーラなどの広告で目にする機会もあるかと思えます。トクホとは、健康の維持・増進に役立つことが科学的根拠に基づいているということが国によって審査・認証され、表示が許可されている食品です。トクホに付けられているマークは2種類あり、条件付きと書かれているものは、限定的な科学的根拠である旨の表示をすることを条件として、認められている食品です。



特定保健用食品に付けられているマーク

平成27年4月から新たな制度として、機能性表示食品がスタートしました。既に小売店・スーパーなどで実際に目にしている方もいると思いますが、機能性表示食品はどんな食品なのか、説明します。

機能性表示食品は、トクホと異なり国の審査は受けていません。事業者が、国の定めた一定のルールに基づき、生産・製造・品質の管理体制、健康被害の情報収集体制を整え、商品の販売日の60日前までに消費者庁長官に届け出ることとなっています。平成27年12月現在で約190品目の食品が届出されており、生鮮食品（みかん等）についても機能性表示食品として販売されているものがあります。

○が含まれますので、●●の機能があります

機能性表示食品に記されている機能性の届出表示例

安全性・機能性に関する情報については、消費者庁のホームページ上で公開されていますので、消費者自ら確認することができます。現在、届出がなされている機能については、右ページの一覧表となります。

以上、トクホと機能性表示食品との違いになりますが、実際には同じ食品（例：ノンアルコールビール等）についても、メーカーによりトクホとして販売されているものと、機能性表示食品として販売されているものがあります。

機能性表示食品の利用のポイントについて、まずは、御自身の食生活をふりかえってみる。たくさん摂取すれば、より多くの効果が期待できるというのではなく、過剰な摂取が健康に害を及ぼす場合もあること。体調に異変を感じた際は速やかに摂取を中止することが必要です。

消費者庁ホームページ（機能性表示食品に関する情報）
<http://www.caa.go.jp/foods/index23.html>

※このページの作成に関しては、消費者庁のホームページ等を参考にしました。

消費者庁に届出されている機能性成分の一覧（一部）

【平成27年12月現在】

機能性関与成分名	表示しようとする機能性
ラクtofelin	内臓脂肪を減らすのを助け、高めのBMIの改善。
0.19小麦アルブミン	でんぷんの消化吸収を抑え、食後の血糖値の上昇をおだやかにする。
5-アミノレブリン酸リン酸塩	高めの空腹時血糖値を正常に近づけることをサポートし、食後血糖値の上昇を穏やかにする。
DHA、EPA	中性脂肪を低下させる。
GABA	事務的作業に伴う一時的な精神的ストレスを緩和する。
GSAC(γ-グルタミル-S-アリルシステイン)	血圧が高めの方に適した機能がある。
L-セリン	睡眠の質の向上(寝つきの改善、熟眠感の改善、起床時の満足感)。
L-テアニン	作業などに由来する緊張感を軽減する。
N-アセチルグルコサミン	肌が乾燥しがちな方の肌のうるおい。
β-クリプトキサンチン	骨の良好な代謝を助けることにより、骨の健康維持に役立つ。
γ-アミノ酪酸(GABA)	血圧が高めの方に適した機能がある。
アスタキサンチン	眼のピント調節機能をサポートし、眼の調子を整える。
甘草由来グラブリジン	体脂肪の増加を抑える。
イチョウ葉フラボノイド配糖体、イチョウ葉テルペンラクトン	認知機能の一部である記憶(知覚・認識した物事の想起)の精度を高める。
イミダゾールジペプチド	日常の生活で生じる身体的な疲労感を軽減する。
イワシペプチド(バリルチロシンとして)	血圧が高めの方の健康に役立つ。
エイコサペンタエン酸(EPA)ドコサヘキサエン酸(DHA)	中性脂肪を減らす。
エピガロカテキンガレート(EGCG)	エネルギーとして脂肪を消費しやすくする。
大麦β-グルカン	糖質の吸収を抑える、血中コレステロールが高めの方の血中コレステロールを低下させる、おなかの調子を整える。
カカオフラバノール	血圧が高めの方の健康な血圧をサポートする。
ガセリ菌SP株	内臓脂肪を減らす。
還元型コエンザイムQ10	細胞のエネルギー産生を助け、日常の生活で生じる身体的な疲労感を軽減する。
キトサン	血清中のLDLコレステロールを減らす。
葛の花由来イソフラボン	内臓脂肪(おなかの脂肪)を減らすのを助ける。
グリシン	すみやかに深睡眠をもたらす、睡眠の質の向上(熟眠感の改善、睡眠リズムの改善)や、起床時の爽快感のあるよい目覚め、日中の眠気の改善、疲労感の軽減、作業効率の向上に役立つ。
クルクミン	健康な人の肝臓の機能の一部である肝機能酵素(GOT、GPT、γ-GTP)に対して健常域で高めの数値の低下に役立ち、健康な肝臓の機能を維持する。
グルコサミン	運動や歩行などにおける軟骨成分の過剰な分解を抑えることで、関節軟骨を維持する。
米由来グルコシルセラミド	肌の保湿力(バリア機能)を高める機能があるため、肌の調子を整える。
コラーゲンペプチド	膝関節の曲げ伸ばしを助ける。
サラシア由来サラシノール	糖の吸収をおだやかにし、食後血糖値の上昇をゆるやかにする。
酢酸	肥満気味の方の内臓脂肪を減少させる機能がある。
大豆イソフラボン	骨の成分を維持する。
テアニン	朝目覚めた時の疲労感を軽減する。
低分子化ライチポリフェノール	運動で生じる身体的な疲労感を軽減する。
ヒアルロン酸Na	肌の水分保持に役立ち、乾燥を緩和する。
ビフィズス菌BB536	腸内環境を良好にし、腸の調子を整える。
非変性II型コラーゲン	膝関節の柔軟性、可動性をサポートする。
ビルベリー由来アントシアニン、ルテイン	眼の疲労感を改善する機能、ルテインには網膜の黄斑色素を増やすことで目の黄斑部の健康を守る。
ポリデキストロース(食物繊維として)	食後に上がる中性脂肪を抑える。
松樹皮由来プロシアニジン(プロシアニジンB1として)	総コレステロールや悪玉(LDL)コレステロールを下げる。
メチル化カテキン(エピガロカテキン-3-O-(3-O-メチル)ガレート)	ハウスダストやほこりなどによる目や鼻の不快感を軽減する。
ローズヒップ由来ティロロサイド	体脂肪を減らす。
わかめペプチド(フェニルアラニルチロシン、バリルチロシン、イソロイシルチロシンとして)	高めの血圧を下げる。

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子育て推進部運営支援・人材育成担当

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」こと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、給食の提供に関しては細心の注意を払うとともに、保育者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、保育士、看護師、栄養士等の職種が連携をしながら取り組んでいます。

めざす子どもの姿

1. 「いきいきとあそび、空腹感を感じ、食事を楽しみにする子ども」
2. 「身近な大人や友だちと一緒に食べることを楽しいと思える子ども」
3. 「食べものや料理に興味・関心を持ち、いろいろなものを喜んで食べる子ども」

川崎市における食育推進ガイド「**おなかがすいた〜!**」より

毎日の生活と遊びの中で、意欲的に食に関わる体験を積み重ねていくことで、『食を営む力』の基礎が培われ、大人や友だちと一緒に食べることを楽しみにする子どもに成長していきます。食育をすすめていくには安全・安心でおいしい給食の提供が必要になります。各保育園では衛生面や食品の安全性に細心の注意を払い、子どもたちが心も体も健やかに成長するための給食作りを行っています。

保育園給食の衛生管理

乳幼児は細菌感染に対する抵抗力が弱く、食事の提供に当たっては細心の注意を払い、衛生上の事故なく安全な給食を実施できるように考えています。食品、施設、設備等に関わる衛生管理を確実にを行うために調理従事者の研修会を毎年実施し、食中毒や食品の安全に関する最新の情報を共有しています。各保育園では適切な衛生管理のもと、子どもの発育・発達の状況、健康状態に応じた個別の配慮をしながら安心・安全な給食提供を行っています。

安全な食材の選択について

給食に使用する食材は、地元商店から国産の新鮮な食材が当日納品されています。実際に納品された食材が安全なものであるかは、納品時に品質や温度を確認している他、食材の情報が分かるように産地や品番等の情報についても記録しています。

東日本大震災の影響による食材の放射能汚染については、市場に出まわる食品の放射性物質の検査結果について把握を行い、川崎市保育園給食統一献立を作成しています。

保育園における食育

- ◇ 保育園では0歳児から就学前の子ども達へ向けて、成長・発達に応じた食育を行っています。食への興味・関心を育むことが、子ども自身の健康づくりにつながるよう、働きかけをしています。

健康

「食べ物の働き」のお話



当日の給食に使われる食材の絵カードを使って食べ物の働きを知らせます。

毎日食べている食事が、自分の身体をつくることを伝えます。

衛生・安全管理

おにぎりパーティ ～収穫したお米を使って～



身支度・手洗い
しっかりと
(衛生の基本を伝えます)



お皿にラップをしいて
ごはんをのせて
おにぎりを作るよ！
上手にできるかな・・・？



できた～♪

3 学校給食の安全性について

教育委員会学校教育部健康教育課

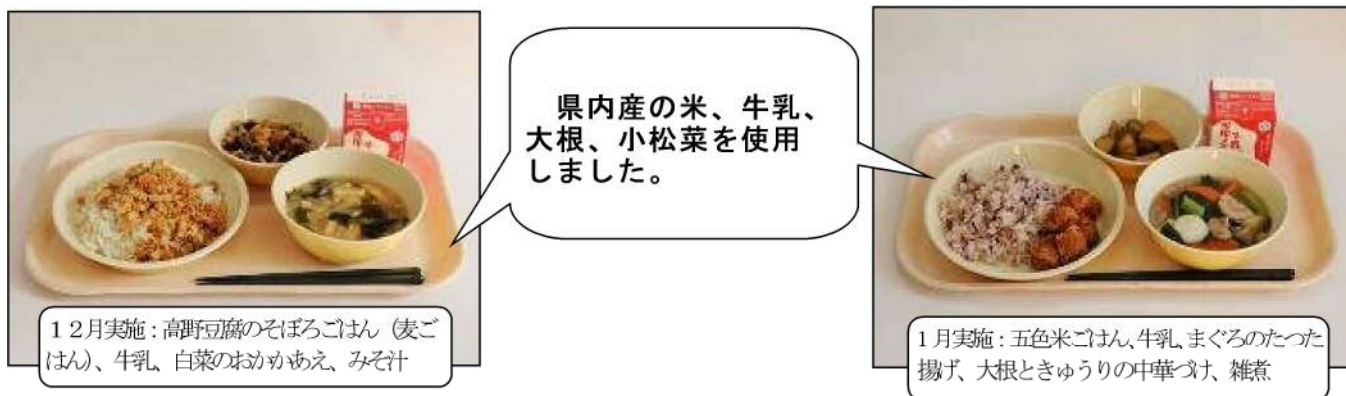
川崎市では、安全・安心でおいしい給食を提供するために、食材は国産を使用することを基本として、(公財)川崎市学校給食会が全学校分を一括して購入しています。さらに安全性を確保するために、川崎市健康安全研究所に依頼し、食材の細菌検査や残留農薬試験、化学検査等の衛生検査を実施しています。

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>



(2) 学校給食における食物アレルギー対応方針

川崎市では、アレルギー疾患を持つ児童生徒への対応について「川崎市立学校におけるアレルギー疾患を持つ児童生徒への対応マニュアル」を作成し、対応を行ってきました。平成27年3月、文部科学省より「学校給食における食物アレルギー対応指針」が作成されたことを受け、本市の学校給食における食物アレルギー対応方針を策定し、マニュアルについても改訂する予定です。(27年度中発行、配布予定)

食物アレルギー対応は、学校だけが行うものではなく、医師の診断に基づき、保護者と学校が情報を共有し、共通理解の上で行うことを基本にしています。全ての児童生徒が、給食時間を安全かつ楽しんで過ごせるようにするために、安全性を最優先し、組織的に対応してまいります。

<学校給食における食物アレルギー対応指針>
(文部科学省)



学校における食育

<川崎市立菅小学校の取り組み> ～スマイル 元気な 菅っ子～

栄養教諭 小山 泰世

菅小学校は、創立 140 周年を終えた歴史ある学校です。児童数は減少傾向ですが約 920 名の大規模校です。校歌に「山は横山、川は多摩」とあるように、市内では自然豊かで「多摩川梨」や「のらぼう菜」の産地としても有名です。

校庭に学年の木(梅・はっさく・ざくろ・杏など)があり、収穫して味わいます。その他にも、さくらんぼ・プルーン・ぐみ・オリーブ・かりん等、校庭を巡ると様々な果実を見ることができます。

それでは、菅小学校の食育の取り組みの一部をご紹介します。



1 年生

校庭の梅の実を使った梅ジュース作り。
2年生にご馳走します。



2 年生

夏野菜やのらぼう菜の栽培。のらぼうケーキを焼いて、1年生にご馳走します。



3 年生

2年生の時に育てた、のらぼう菜の種から油絞りを体験。のらぼう菜保存会の高橋さんと交流します。
梨の観察や収穫も体験！



5 年生

菅っ子米を田植えから育て、収穫祭や家庭科に利用した後のお米は自校献立で全校児童がいただきます。

災害非常食のアルファ米も体験！

縦割りの「わくわく食遊会」などで交流を重ねて、下級生を思いやる心を養います。



これからも「スマイル元気な菅っ子」を目指して、食育に取り組みます。

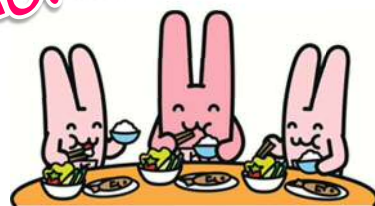
4 かわさきの食育

健康福祉局健康安全部健康増進課

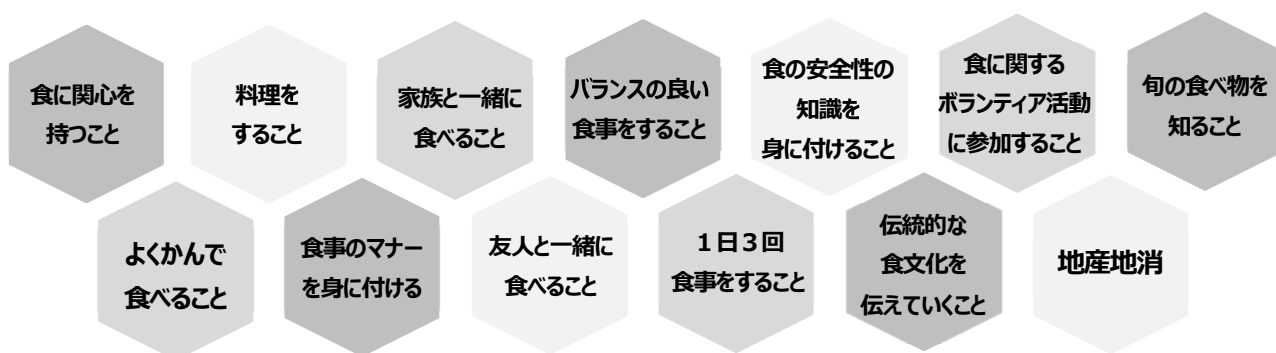
こころもあったか！
おいしいごはん

食育とは

「生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて『食』に関する知識と『食』を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てること」とされています。（食育基本法前文より）



食育ってこんなこと



川崎市の食育の取組

国が平成17年7月に施行した「食育基本法」に基づき、川崎市は、平成19年4月に「川崎市食育推進会議条例」を施行し、市長を会長とし、食育関連団体の代表等により構成される「川崎市食育推進会議」を設置しました。

食育推進会議では、食育の基本的な考え方や「かわさきの食育」の方向性について検討し、川崎市食育推進計画を策定しています。

◇川崎市の食育の推進体制のイメージ◇



食育推進計画とは

食育推進計画は、「食育基本法」に基づく市町村計画として、全ての関係者と市民が役割に応じて連携して、食育を推進するための基本指針です。

<基本理念>

心身の健康の増進と豊かな人間形成のために、市民一人ひとりが食に関する知識と食を選択する力を養い、健全な食生活を実践していけるよう家庭、学校、地域、企業等さまざまな分野との連携のもと、すべての年代の市民に食育を推進し、「健康都市かわさき」を目指します。

◇第3期川崎市食育推進計画（平成26年度～28年度）◇

第3期計画の取組として、近年希薄化している家庭や地域のつながりを「共食」の推進で強化していきます。

【目標1】楽しい食事で心をはぐくむ

家族や仲間と一緒に食べることによって、食卓でのコミュニケーションが深まり、食の楽しさが実感できます。また、食事のあいさつや姿勢など、食事のマナーも身につきます。家族や仲間と食卓を囲む機会を大切にしましょう。

【目標2】元気な体をつくる

毎日規則正しく食事をとることは、生活リズムを作るために大切です。特に、朝食は1日の始まりの食事として欠かさず食べましょう。また、毎食に主食（ごはん・パン・めんなど）、主菜（魚・肉・卵・大豆製品など）、副菜（野菜を主にした料理）をそろえ、バランスのよい食事を心がけましょう。

【目標3】食を通して地域のつながりをつくる

「栄養のバランス」「食品の安全性」「地場産物」など、食に関する様々なことへの関心は、食への理解を深めます。また、イベントや講座、ボランティア活動など、食に関する地域での活動を知り、参加することで、地域とのつながりを作っていきます。

食に関する地域での活動に積極的に参加しましょう。



食育イベント



【食育月間と食育の日】

毎年6月は食育月間、毎月19日は食育の日です。食育月間や食育の日をきっかけに、食生活について見直してみませんか。

5 市内食中毒発生状況、食品等の試験検査結果及び苦情について

健康福祉局健康安全部健康危機管理担当食品安全担当

1 川崎市内食中毒発生状況

(1) 平成27年1月～12月 (事件数：7件、患者数：43名) ※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	3月2日	高津区内の飲食店	10名	7名	3/1提供の食事	ノロウイルス
2	3月22日	川崎区内の飲食店	1名	1名	生食用鮮魚介類(推定)	アニサキス
3	6月5日	川崎区内の飲食店	7名	6名	6/3提供の食事	カンピロバクター・ ジェジュニ
4	6月15日	家庭	4名	1名	ひらめ刺し、 サーモン刺し(推定)	アニサキス
5	6月22日	高津区内の飲食店	15名	12名	6/19提供の食事	カンピロバクター・ ジェジュニ
6	9月18日	飲食店(不明)	22名	15名	9/14又は 9/15提供の食事	カンピロバクター・ ジェジュニ/コリ
7	12月9日	川崎区内の飲食店	1名	1名	12/8に提供の 生鮮魚介類	アニサキス

(2) 平成26年1月～12月 (事件数：11件、患者数：116名) ※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	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	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	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	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	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	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	12/6提供の食事	アニサキス

2 平成26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。

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、特に抵抗力の弱い乳幼児や高齢者等が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実施し、食品による健康被害の発生防止に努めています。

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、違反食品等の流通防止を図っています。

(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	3,678	15,760	1,717	11,707	444	2,843	1,459	8,864	1,168	1,202	793	2,851
市場食品衛生 検査所	681	5,619	569	4,948	380	1,507	422	3,441	—	—	112	671

(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	196	250	528	306	568	2,071
食肉・卵及びその加工品	82	309	361	38	66	348
乳及び乳類加工品	10	15	10	0	0	0
アイスクリーム・氷菓・菓子類	176	62	887	2	3	0
野菜・果物・穀類及び その加工品	324	1,895	1,017	126	670	277
冷凍食品	14	58	55	12	32	84
清涼飲料水・酒精飲料・水	39	153	41	4	50	26
弁当類・副食（そう菜類）	841	3	5,899	76	116	616
その他の食品・添加物	28	91	66	5	2	19
器具・容器包装・おもちゃ	7	7	0	0	0	0
合計	1,717	2,843	8,864	569	1,507	3,441

(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	49	2,140	日本なし (9)、にんじん (9)、 きゅうり (8)、トマト (8)、 ほうれん草 (7)、キャベツ (3)、 こまつな (3)、りんご (2)	日本なし(2) きゅうり(1) トマト(1) ほうれん草(1)	4 1 1 1	—
合計	49	2,140				

(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	鶏の卵	15	120	—
	鶏の筋肉	10	190	—
魚介類及びその加工品	魚介類	10	140	—
合計		35	450	—

(5) 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	195	616	1
食肉・卵及びその加工品	23	62	—
乳及び乳類加工品	4	9	—
アイスクリーム・氷菓・菓子類	11	42	1
野菜・果物・穀類及びその加工品	80	267	—
冷凍食品	10	14	—
清涼飲料水・酒精飲料・水	15	108	—
その他の食品・添加物	16	87	—
合計	354	1,205	2

(6) 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 (主原料別)	検体数	違反数
一般食品	水産物	133	—
	農産物	96	—
	野菜・果物・穀類加工品	27	—
	魚介類加工品	10	—
	肉卵類及びその加工品	4	—
	乳製品	2	—
	その他	2	—
乳児用食品	野菜・果物・穀類加工品	3	—
牛乳	牛乳	4	—
飲料水	水・氷	7	—
	飲用に供する茶	2	—
計		290	—

(7) 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	12	12	—
	大豆穀粒	3	9	—
	トウモロコシ加工品	7	7	—
	コムギ加工品	3	3	—
合計		25	31	—

3 食品等に関する苦情届出・調査実施状況

平成26年度に保健所等に届出のあった苦情内容

届出種別	総数	異物	かび	腐敗 変敗	異味・ 異臭	管理 取扱 (不衛生)	容器 包装等	添加物	有症	その他
魚介類及びその加工品	51	6	1	1	1	5	—	—	33	4
肉卵類及びその加工品	35	12	—	—	2	4	—	—	12	5
乳及び乳類加工品	7	1	2	—	1	1	—	—	2	—
菓子類	21	5	1	—	1	6	—	—	4	4
野菜・果物・穀類及びその加工品	84	27	8	4	10	4	2	—	17	12
複合調理食品	45	11	—	—	4	2	—	—	22	6
その他の食品・添加物・容器等	13	4	1	—	2	—	—	—	2	4
飲食店等営業施設	61	—	—	—	—	40	—	—	—	21
その他	13	—	—	—	1	1	—	—	10	1
合計	330	66	13	5	22	63	2	—	102	57

お肉を安全に食べるには？

～「新鮮だから生で食べられる」は間違いです！！～

お肉やレバーなどの内臓には、様々な細菌、ウイルスや寄生虫が付着している可能性があり、**加熱不十分のまま食べると命にかかわる食中毒**を引き起こす場合があります。

予防するにはどうすればいいの？

- ◎ **中心部までよく加熱**して食べましょう。
(75℃で1分以上)
- ◎ 「**生肉調理専用**」の**トング**や**箸**を用意し、「食べる用」の箸などを使い分けましょう。
- ◎ **石鹸**を使って**手をよく洗**いましょう。
(調理前、食事前、生肉に触れた後、トイレの後、動物に触れた後など)



(写真提供 昭和学院短期大学 畑江敬子学長)



牛レバー、豚の食肉・内臓を生食用として提供・販売することは法律で禁止されています！！

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)

ノロウイルス食中毒を予防するには

- **体調不良時は調理を控える！**
- **石鹸で手をよく洗う！**
- **二枚貝等は中までよく加熱！**
- **調理器具等は塩素・熱湯で消毒！**



6 「食」の魅力の開発・発信について

経済労働局産業振興部商業観光課

食は、私たちの日常生活においても、観光で他の国や地域へ行くときにおいても、多くの人にとって一つの楽しみであり、都市の魅力を高める要素として不可欠なものです。今後の観光施策の指針となる「新・かわさき観光振興プラン」（平成28年2月策定）においても、食に関して、既存の素材や商品の発掘・アピール、市民アイデアの商品化、飲食事業者等による新商品開発、様々な資源を組み合わせるコラボレーションによって、新たな魅力の創出を図ることが重要と位置付けています。

「新・かわさき観光振興プラン」は次のように構成されています。

川崎市における観光の基本理念

川崎の「まち」の『ゆしみ力』の向上 ～「住んで良かった」「行って良かった」を目指して～

- かわさき観光の担い手は、すべての「市民」である
- 「市民」との観光の共創、交流の活発化により、感動や満足感、「観光のゆしみ」が増していく
- 観光客が訪れてみたい「まち」は地域の住民が住んでみたい「まち」
※「市民」：本プランでの「市民」は、住民のみならず、市内に立地する企業・事業所、従業員、教育機関や学生、自主的な活動グループなどを包括した幅広い意味で捉える。



観光振興に取り組む目的

- 超高齢社会の到来なども踏まえて、子ども、高齢者、障害者、外国人など誰もが楽しめる観光価値を創り出し、都市全体の魅力を一層高める。



- 新たな集客を呼び起こし、交流機会の拡大につながっていくことで、すべての人がイキイキと生活・活動し、経済的にも望ましい効果を楽しめる地域社会の構築を目指す。

戦略に基づく施策展開

目標1 世界に通用する観光づくり

- 単細格 1. 「産業観光」のバージョンアップ
- 単細格 2. 「生田緑地」の観光強化
- 単細格 3. 「川崎駅周辺エリア」の国際的な観光拠点化
- 単細格 4. 「食」の魅力の開発・発信



目標2 ツーリズム都市・かわさきの創造

- 単細格 5. 地域・まちの魅力を活かした観光拠点の形成
- 単細格 6. 外国人観光客等の集客強化に向けたプロモーション
- 単細格 7. 宿泊・滞在するゆしみが増す体験型観光の充実
- 単細格 8. インバウンド観光等に取り組む人材の育成

目標3 多様な主体による「かわさき」観光の推進

- 戦略 9. 観光都市としてのブランド構築
- 戦略 10. 「市民」が担い手となった取組の支援
- 戦略 11. 情報のプラットフォーム整備と活用
- 戦略 12. 「かわさき観光」推進体制の確立

「食」の魅力の開発・発信については、①食に関連する産業の観光化、②川崎発のオリジナル食の創作促進、及び③食の観光マーケティング支援を戦略内容としています。

例えば、①食に関連する産業の観光化については、食が集積し、食の目利きが集う卸売市場について、場内食堂街の利用や市場見学の実施など、食を通じて利用される方たちとのコミュニケーションを図るとともに、食の魅力に関する情報発信を強化していきます。また、体験農業・観光農業等「農」と触れ合うグリーン・ツーリズムの推進を図り、主に都市住民等の日帰り余暇活動のメニューとしてPRしていくとともに、川崎市内農産物「かわさきそだち」の認知度向上や普及促進にもつなげていくことを目指します。



②川崎発のオリジナル食の創作促進については、老舗和菓子店と漫画家とのコラボレーションによる新商品の開発の事例のように、新たな「食のお土産づくり」など新商品（名産品等）開発の動きを活発化させるため、観光行政のみならず、他の関連部署などの支援策も検討しながら、同業種・異業種の連携、デザイナー等のクリエイターとのマッチングなど、「市民」の創意工夫を引き出し、形にできる支援策を推進します。



③食の観光マーケティング支援については、川崎市内で製造されているクラフトビールなどのオリジナル商品の販売施設の拡大や、平成27年5月に連携協定を締結した株式会社ぐるなびとの連携強化等、民間活力を活かしたマーケティングを促進していきます。また、食べ歩き・飲み歩きイベント「川崎小川町バル」や、市のイメージアップ事業に認定された発酵食品の魅力を発信する「発酵都市かわさきプロジェクト」のような民間主導で事業者が集結し、かわさき観光の活性化につながるイベント等を促進するなど、食を核としたツーリズム開発を促していきます。

川崎市内には、多種多様な飲食店や大型農産物直売所「セレスモス」、卸売市場が存在し、食に関するさまざまなイベント等が開催されています。ぜひ川崎の食を体感し、その感動を周りに広めてください。

* 「新・かわさき観光振興プラン」は、平成28年4月から経済労働局観光プロモーション推進課が担当します。

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27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による相談が発生。 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26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、平成26年は2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。 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。
		平成27年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> 食品への放射能測定についての消費生活相談は、平成27年12月31日現在、相談件数はない。 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懇談会を実施する。
経済労働局 農業振興センター 農業振興課	放射線物質による農産物への影響。	東日本大震災後から平成26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、平成26年度については30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27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28品目を予定しており、12月31日現在、27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	放射線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26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27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・ 企画指導課	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26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27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	食品中の放射性物質に関する市民の不安。	東日本大震災後から平成26年度までの主な取組	<ul style="list-style-type: none"> 農産物等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、川崎市の状況を説明した。 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27年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> 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172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）。放射性セシウムの基準値を超えた検体はない。

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26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性物質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27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、放射性物質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。放射性セシウムの基準値を超えた検体はなし(平成27年12月31日現在)。 ・平成26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26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 平成26年度 367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7月、(公財)原子力安全技術センターの研修教材作成のため、放射能検査方法のビデオ撮影に協力した。
		平成27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)を実施した。 ・平成27年度 234検体(H27/12/31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26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、毎日放射性ヨウ素及び放射性セシウムの検査を行い、神奈川県内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ホームページに掲載した。 ・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セシウムをゲルマニウム半導体検出器で測定した。測定頻度は平成24年4月から平成26年8月までは週1回、平成26年9月からは月1回で、測定は、市健康安全研究所に委託しており、測定結果はホームページに掲載した。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測定した結果を構成団体に報告するとともにホームページで公表した。
		平成27年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> ・厚生労働省通知に従い、月1回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た。測定結果は、引き続きホームページで公表している。 ・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ホームページで公表している。
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26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27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27年度くらしの情報かわさきから

(平成27年度くらしの情報かわさき 7・8月号から抜粋)



食品表示法スタート 3つの法律が1つに



一般社団法人 Food Communication Compass 消費生活コンサルタント 森田 満樹

新しい食品表示の法律、食品表示法が4月から施行されています。これまで主な食品表示の法律だった3つの法律、JAS法、食品衛生法、健康増進法の表示の部分の一つにしたもので、栄養成分表示が義務付けられるなど、いくつか変更も加えられました。さらに、新法のもとで機能性表示食品制度も導入されました。その概要をご紹介します。

栄養表示の義務化、アレルギー表示の見直しなど

新法のポイントの1つは、加工食品の栄養表示が義務化されることです。義務化の成分は、「熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム」ですが、最後のナトリウムの表記が食塩相当量に変わります。これまでは、栄養表示にナトリウムとあると、2.54をかけてグラム換算をして食塩相当量を求めなくてはなりませんでした。最初から食塩相当量の表示があると1日の食塩目標量も計算しやすくなります。

他にも一括表示欄の表示項目が細かく見直しされ、製造所固有記号、アレルギー表示、原材料と食品添加物の区分などのルールが変更されました。特にアレルギー表示は、食品表示項目の中でも安全性に関わる重要事項です。新基準では、アレルゲン（義務表示とされる特定原材料7品目と推奨20品目の合計27品目）の数は変わりませんが、より安全にわかりやすく表示方法が見直されました。

原則として個別表記（原材料ごとにアレルゲンを表記）となり、特定加工食品ルールが廃止されました。特定加工食品とは、たとえばマヨネーズなど「卵を含む」ことが予測できるもの。パンの「小麦」や、生クリームの



「乳」など、これまでは常識的にわかるだろうとアレルギーが省略可能だったのですが、事故などが相次いだことからこのルールを廃止、全て省略せずに表示されるようになります。また、一括表示（原材料の最後にまとめて表示する方法）の場合では、全てのアレルギーが省略されずに表示されます。

さらに原材料名欄の表示方法もわかりやすくなります。今は原材料の多いもの順、続いて食品添加物の多いもの順と並んでいますが、原材料と添加物の間に「/（スラッシュ）」など明確に区分されるようになり、どこからが食品添加物が一目でわかるようになります。私たちの暮らしに与える影響はどうでしょうか。このように細かい変更はありますが、食品表示の対象範囲や項目、文字の大きさはこれまでどおりです。また、移行期間が加工食品の場合は5年間設けられており、ゆっくと新表示に変わっていきます。

機能性表示食品制度が導入

これまで食品の機能性を表示できるのは、ビタミン・ミネラル等の栄養機能食品、トクホマークでおなじみの特定保健用食品だけでした。その他はいわゆる健康食品で、イメージ広告などは盛んにされていますが具体的な有効性は表示できません。ここに第3のジャンルとして、機能性表示食品という制度が食品表示法のもと、4月から始まります。

新制度は規制改革会議で導入が決まったもので、事業者が一定の要件を消費者庁に届出して受理されれば、事業者の責任において機能性が表示できるものです。既にノンアルコールビール飲料やサプリメントなど様々な食品が受理されており、これからスーパーなどで見かけることとなります。たとえば「体脂肪を減らす」など具体的な有効性が表示されているので、とても魅力的に思えるかもしれません。しかし、機能性表示食品はトクホのように安全性、機能性など国が認めたものではありません。届出内容は消費者庁のウェブサイトで公表されていますので、どんな人を対象にしたものか、本当に自分が必要とするものかどうか調べてみることをお勧めします。

新しい表示制度になって、細かい部分に変更されてなかなか気づかないかもしれません。しかし、これまでもこれからも食品表示は事業者と消費者をつなぐ大事な情報伝達手段です。表示から得られる情報を読み取り、適切に活用しましょう。



044-200-3030
川崎市消費者行政センター

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

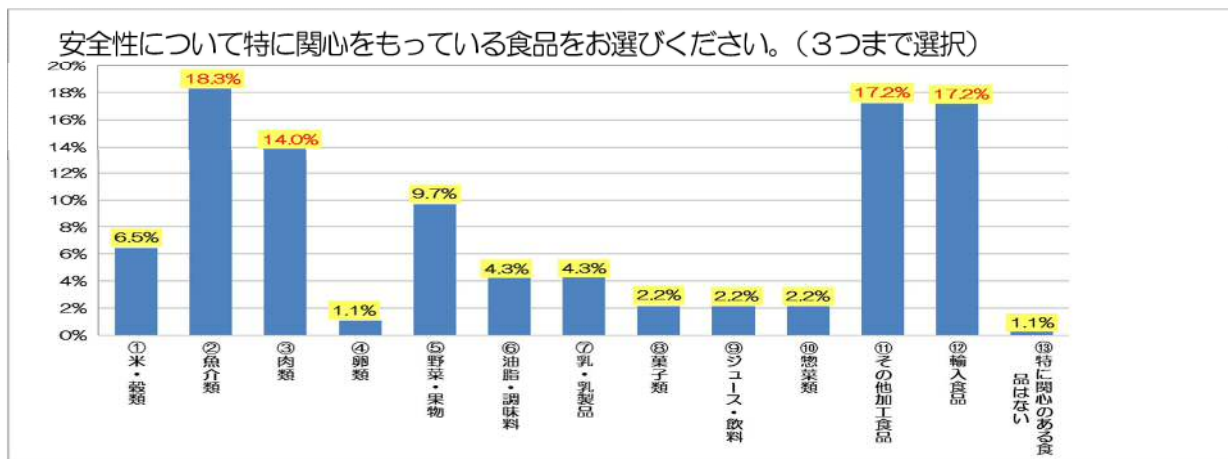
かわさき消費生活メールマガジン
最新の消費生活関連情報をお届けします！

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、手帳に記してください。

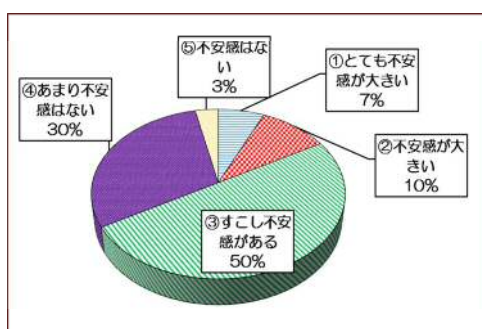
2 平成27年度消費生活モニターアンケートから

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27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」の安全性にも関心が高まっています。

	平成24年度	平成25年度	平成26年度	平成27年度
1位	魚介類 20.1%	輸入食品 20.6%	輸入食品・肉類 18.4%	魚介類 18.3%
2位	輸入食品 17.9%	魚介類 18.8%	魚介類 15.1%	輸入食品・その他加工食品 17.2%
3位	米・穀類 15.7%	肉類 16.9%	野菜・果物 13.5%	肉類 14.0%

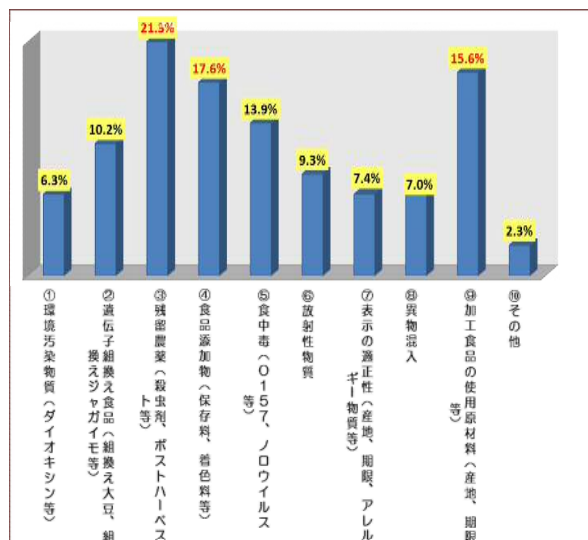


★ 日常生活の中で、食の安全に対するあなたの不安感はどの程度ですか。

・『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%を超えており、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26年度 (%)	平成27年度 (%)
1位	残留農薬・食品添加物 17.6	残留農薬 21.3
2位	偽装表示 14.1	食品添加物 17.6
3位	食中毒 11.5	加工食品の使用原材料 15.6

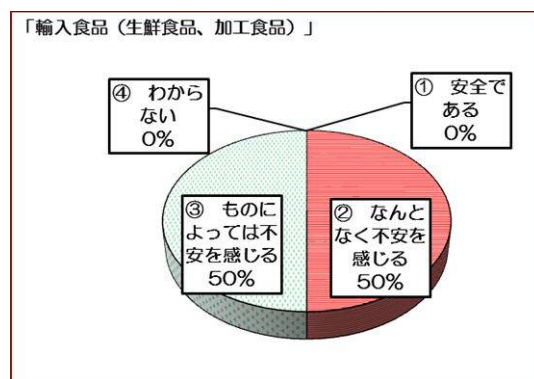
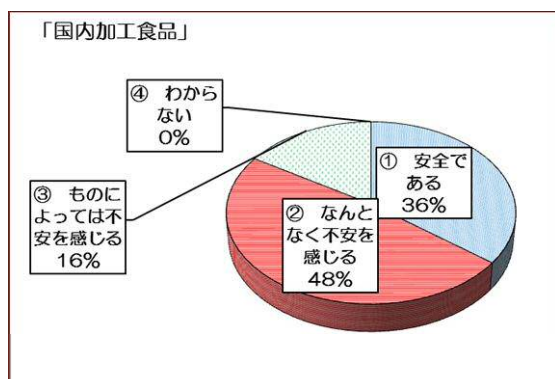
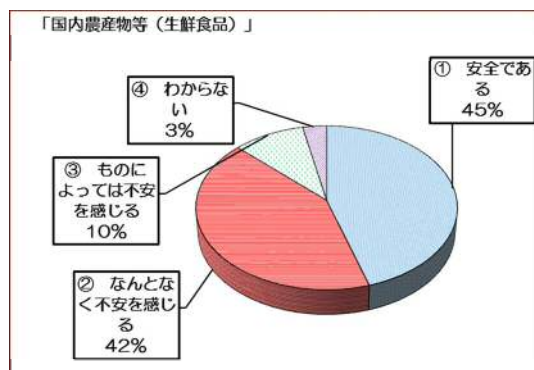


- ・加工食品の使用原材料に対する関心が高くなっています。

☆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45%の方が回答していますが、「国内加工食品」では36%、「輸入食品」については0%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全員が回答しています。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。

- バランスのとれた食事を自分で作り、残留農薬を考えて、色々な産地の食品を食べるように心掛けています。
- 買い置きをしないで、食べ終わったら買います。そうしないと、結局いつのものかわからず、腐らせてしまい捨てる事に… なるべく国産品を購入するようにしています。
- 加工食品はラベルの、原材料の原産国、添加物、製造・加工・工場の場所（国・県…）、賞味期限を見てから購入を決めている。
- 新鮮で安い物を購入するよう心掛けています。肉、魚は賞味期限を意識して、保存方法も意識して注意して、食べています。
- 冷蔵庫の温度管理と保存物のチェック。自分の目で物確かめる知識を高めたい。
- 自分の目でよく確かめ、少し高くても鮮度を注意している。
- ボランティア活動で地域の野菜の生産農家への応援と地産地消の啓蒙活動をしている。 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27年1月～12月にセンターに寄せられた食品に関する相談は366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168件で最も多く、全体の45.9%を占めています。次いで「飲料」が45件、以下、「調理食品」が32件、「魚介類」が22件、「穀類」「野菜・海草」が各16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248件と最も多く、「販売方法」が214件、「品質・機能」が119件、「接客対応」が81件、「表示・広告」が72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	168	45.9
飲料	45	12.3
調理食品	32	8.7
魚介類	22	6.0
穀類	16	4.4
野菜・海草	16	4.4
菓子類	15	4.1
油脂・調味料	14	3.8
乳卵類	11	3.0
酒類	9	2.5
果物	8	2.2
食料品一般	6	1.6
肉類	4	1.1
合計	366	100.0

相談内容別分類

相談内容	件数
契約・解約	248
販売方法	214
品質・機能	119
接客対応	81
表示・広告	72
価格・料金	37
安全・衛生	21
法規・基準	10
計量・量目	3
包装・容器	3
生活知識	2
施設・設備	1
合計	811

(複数計上)

(1) 食品の成分に関する相談事例

【相談概要】

スーパーで6個入りパックになっている赤玉の鶏卵を購入して使っていた。今朝、最後の1個を割ると、白身に大小4個（数ミリ～1センチ程度）の黒い塊が入っていた。今まで見たこともないので、食べるのを止めて冷蔵庫に入れた。まだ賞味期限内であるが、異物なのだろうか。食べても問題はないか。

【アドバイス】

当センターから鶏卵公正取引協議会に本件について問合せると「褐色の鶏卵に多くみられるミートスポットというもので、異物ではない。卵黄膜あるいは卵管の組織片由来の色素である。食べても全く問題ない」ということでした。

以上を相談者に伝えて相談は終了しました。

鶏卵公正取引協議会ホームページによると、「たまごの賞味期限」とは以下のように記載されています。

たまごを安心して「生食」で食べられる期限です。産卵日から21日以内に設定されています。だから賞味期限が過ぎても、すぐに食べられなくなるわけではありません。賞味期限を過ぎた場合は、熱を加えた調理をして、早めにお召し上がりください。賞味期限をよく理解して、安心してたまご料理をお楽しみください。なおひびの入ったたまごは「生食」を避けて、しっかり加熱調理をしてから食べましょう。

(2) 食品の品質に関する相談事例

【相談概要】

イタリアからの輸入品であるオリーブオイル。開栓から2、3日経ったビンを見たところ、中に小さな泡のようなものが見つかった。身体に悪い影響がないか心配だ。

【アドバイス】

相談者はすぐに購入した店に連絡し、現品を店舗あてに送り、見てもらっていました。店舗からは「当方に届いた時点で泡は見つからなかった。室温で保管してはどうか」と回答がありました。しかし、相談者は自宅でも室温で保管していたので、なぜ泡が消えてしまったのか不審に思いセンターに相談しました。

センターから日本油脂検査協会に問い合わせると、担当者から「オリーブオイルの精製の段階で泡が出ることがある。オリーブオイルの状態を実際に見ていないので何とも言い難いが、ビンが振動を受けることにより泡が出ることもあり、それだけでは品質が悪いとは言えない。においなど異常がなければ、特に問題はないと思われる」との見解を得ました。

以上を相談者に伝えて相談は終了しました。

大手食用油の会社によると、光は油をいためる原因になるため、保存場所は、暗くて、涼しい所を選ぶ必要がありますが、冷蔵庫で保管する必要はないそうです。

(3) 食品の表示に関する相談事例

【相談概要】

梅干が好きでよくスーパーで購入しており、梅の産地（国産）を選ぶポイントにしている。数週間前、パッケージに国産梅と表示されたシソとかつお味の梅干があり、しかも49からはじまる日本のバーコードが示されていたので購入した。食べ終わったあと、食品品質表示を改めて見ると梅は国産だが、シソが中国産だった。中国産とわかっていれば購入しなかったと思う。確か、45と49は日本の国コードで原産国を表示しており、これを目安にこれまで購入していた。消費者にとって混乱する表示になっているのではないか。

【アドバイス】

バーコードの国番号は、商品の供給責任者（発売元、製造元等）がどこの国の事業者かを識別するためのものであり、原産国を表しているのではないこと、日本の国番号は450～459および490～499であることなどを情報提供した上で、購入する際の目安として原産国を確認したいのであれば、容器または包装に表示されている食品品質表示の内容を確認するようアドバイスをして相談は終了しました。

食品表示法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、表示を製造業者等に義務づけ、生鮮食品と加工食品、その他に分け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」等です。加工食品に必要な表示事項は、「名称」、「原材料名」、「添加物」、「内容量」、「賞味（消費）期限」、「保存方法」、「製造者等」が表示されています。輸入品にあっては「原産国名」や「輸入者等」、一部加工食品には「原料原産地名」も表示されています。

※平成27年4月1日の食品表示法の施行に伴い、食品表示のルールが変わりました。新制度の主な変更点はアレルギー表示のルールの改善、加工食品の栄養成分表示の義務化、新たな機能性表示制度の創設です。

加工食品及び添加物については5年、生鮮食品については1年6ヶ月の経過措置期間が設けられているため、経過措置期間中は旧制度の内容で記載されている表示もあります。

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				
こども未来局子育て推進部 運営管理課	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こと
経済労働局産業政策部 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、食の安全確保対策懇談会、 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
経済労働局都市農業振興センター 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・安心に関すること
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
環境局環境対策部環境管理課	210-8577	川崎区宮本町1	200-2398 FAX 200-3922	環境汚染対策に関すること
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こと
健康福祉局保健所 健康増進課	210-8577	川崎区宮本町1	200-2451 FAX 200-3986	食育に関すること、 健康増進法に係る給食施設に関すること
健康福祉局保健所 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、劇物に関すること
健康福祉局保健所 食品安全課	210-8577	川崎区宮本町1	200-2445 FAX 200-3927	食品衛生に関すること、食品表示に関すること
健康福祉局保健所 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 衛生課	210-8570	川崎区東田町8	201-3221	<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> ○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 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 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 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 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 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 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	水道の水質管理
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	学校給食に関すること
(公社)神奈川県栄養士会	231-0057	横浜市中区曙町2-19-1 曙町新井ビル11F	045-315-6301 FAX 315-6302	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お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 消費・安全部消費生活課	330-9722	さいたま市中央区新都 心2-1	048-740-0095 FAX 601-0548	消費者相談・リスクコミュニケーション
農林水産省関東農政局 経営・事業支援部地域食品課		さいたま新都心合同庁 舎2号館	048-740-0387 FAX 740-0081	食育
農林水産省関東農政局 神奈川支局 地方参事官室	231-0003	横浜市中区北仲通5-57 横浜第2合同庁舎	045-211-1331 FAX 201-8184	食中毒被害情報（食品危害情報含む）
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 機能性表示食品について (経済労働局)
- 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・子ども局子ども本部)
- 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 かわさきの食育 (健康福祉局)
- ⑤ 市内食中毒発生状況、食品等の試験検査結果及び苦情について (健康福祉局)
- ⑥ かわさきの「食」の魅力の開発・発信 (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懇談会
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28年(2016年)3月発行