

平成26年（2014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大手ホテル・レストランなどから発覚したメニュー表示の偽装事件・うなぎや米の産地偽装事件・冷凍食品から高濃度農薬の検出事件・全国的なノロウイルス発生による食中毒などがありました。

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26年度） 1
- 3 具体的施策 3

II 特集記事

- 1 第3期川崎市食育推進計画 ころもあったか！おいしいごはん
【健康福祉局健康増進課】 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保育課】 12・13
- 3 学校給食の安全性について
学校における食育 【教育委員会健康教育課】 14・15
- 4 「食品表示法」が公布されました 【健康福祉局健康危機管理担当】 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 「生ごみ削減・リサイクル」 【環境局減量推進課】 22
- 7 川崎市における食品・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25年度くらしの情報かわさきから 26
- 2 平成25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
- 4 川崎市消費者行政推進計画（2014～2016年度）の策定について 32

IV 照会先

- 食の安全性等に係る照会先 33

	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給食施設等の給食の安全確保	・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
	⑧製造者及び加工者に対するHACCP導入の推進	・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	・食品衛生法、薬事法(H26.11施行予定に伴い名称変更予定「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」、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	・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	・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・学校栄養食員の衛生管理 ・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	健康福祉局・区役所 上下水道局
(4) 調査・検査	①食品等の試験・検査	・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	・腸管出血性大腸菌O-157等食中毒検査	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	・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	・減農薬、減化学肥料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、食品等事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。

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り、製造・加工・運搬・保管等における衛生的な取扱状況を監視指導する。特に、製造から販売に至る各段階における適切な衛生管理、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、製造・保管に使用する器具等の洗浄・殺菌の状況や製造、加工、流通、保管及び販売時における温度管理の状況を監視指導する。

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食品等事業者が自ら取り組むことは、最も重要であることから、食品等事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、食品等事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、一般的表示事項に加え、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。表示事項については、食品衛生法関係のみならず、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、薬事法（H26.11施行予定に伴い名称変更予定「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、食品等事業者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】

ア 環境中のダイオキシン類調査

ダイオキシン類による環境汚染状況を監視するため、大気、土壌、水質及び底質中のダイオキシン類の調査を行う。

大気 定点（大気一般環境測定局）、ごみ処理センター周辺

土壌 公園

水質 河川、海域、地下水

底質 海域

イ ダイオキシン類対策

ダイオキシン類対策特別措置法に基づき、市はダイオキシン類による環境の汚染の防止又はその除去等に関する施策を実施することとされ、主に次の対策を行う。

- ・ 環境中のダイオキシン類濃度の測定及び公表
- ・ 発生源事業場の監視・指導
- ・ 事業者による排出ガス、排出水測定結果報告の公表

(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、土づくり等を通し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指導を受けるとともに、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が発見した場合は、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

食品衛生法及び健康増進法に係る表示違反、並びに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協議会

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協議会幹事会

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。

1 第3期川崎市食育推進計画

こころもあったか！おいしいごはん

- ・ 本計画は「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。
- ・ 平成20年度に川崎市食育推進計画を策定し、平成23年度から第2期計画を推進してきましたが、平成25年度で計画期間が終了することから、第2期計画の評価を行い、第3期計画【計画期間：平成26年度～28年度（3か年）】を策定いたしました。

● 基本方針

第1期・第2期計画の内容を基本的に継承しつつ、豊かな人間性を育み健全な食生活を実践していけるよう関係機関・団体・企業等との、より緊密な連携協力を図りながらすべての年代に対して食育の取組を推進します。

● 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」の実現をめざします。

● 推進目標

楽しい食事ではぐくむ 「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
- ・ 食事のマナーを身につける
- ・ 食事づくりにかかわる
- ・ 食文化の伝承をする
- ・ 自然や食に関わる人への感謝の気持ちを養う

	現状値	目標値
「毎日家族と一緒に食事をしている人」の割合 ⇨	48.2%(*1)	55.0%
「友人・知人・同僚と週1回以上食事をする人」の割合 ⇨	44.0%(*1)	増加

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」

- ・ 子どもの頃からの健康的な生活習慣を身につける
- ・ 健やかな食生活のリズムを身につける
- ・ 栄養バランスのよい食事をとる
- ・ よくかんで味わって食べる
- ・ 食の安全性についての知識を身につける

	現状値	目標値
主食・主菜・副菜がそろった食事を1日2回以上している人の割合 ⇨	56.0%(*1)	増加
朝食を毎日食べる子どもの割合 ⇨	95.8%(小5)(*2)	増加
	91.6%(中2)(*2)	

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」

- ・ 食に関心を持つ
- ・ 地域の産物・旬の食べ物を知る
- ・ 食に関する地域での活動に参加する

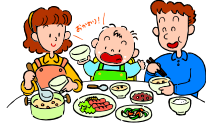
	現状値	目標値
食生活改善推進員養成数 ⇨	3,697人(*3)	3,925人
食に関する地域での活動に参加する人の割合 ⇨	(参考値) 38.3%(*1)	増加

*1 平成24年度川崎市の食育と意識に関する調査 *2 平成24年度市立小中学校学習状況調査 *3 川崎市健康福祉局健康増進課調べ

食育の取組

●食を通じたコミュニケーションの推進

学校や保育所などの給食の場、地域の会食会など、様々な機会を通じて食を通じたコミュニケーションを推進します。



●食を大切にする心の育成

農業体験や市場の見学などを通して、自然や生産者への感謝の気持ちをはぐくみます。



●食文化や日本型食生活への理解の推進

給食に行事食や旬の食材、地域の産物を取り入れ、地域では、行事食の講習会や、諸外国の食文化を伝えるイベント等を実施していきます。



●健康的な食のあり方を学ぶ機会の提供

生きる上での基本である食育の取組を、それぞれのライフステージで推進していきます。



●規則正しい生活習慣の定着に向けた取組

保育園や学校での食育を始め、健康診査や健康づくり事業により乳幼児からの規則正しい生活リズムを身につけていきます。



●食の安全性に関する正しい知識の習得

食生活や健康に関する正しい知識を持ち、自らの判断で食を選択していけるよう、食中毒への正しい理解や、食品表示の活用方法の普及啓発を行います。

●食に関するボランティア活動等への支援

食に関する活動をしている団体の活動支援等を実施し、食育の推進を図ります。

●行政、関係団体等とのネットワークづくり

市食育推進会議、各区食育推進分科会を設置し、関係機関・団体・企業等と連携・協力体制を築きます。

●食に関する情報の提供

毎年6月の食育月間及び毎月19日の食育の日をPRするとともに、ホームページ等でイベントや講習会等、食に関する情報の提供を行います。



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。

「安全・安心でおいしい給食の提供」を基本とし、給食室での注意や取り組みなど大人側の配慮と、子どもたちが食育を通し自分自身で食事や安全について身につけられるよう、さまざまな取り組みをおこなっています。

安全な食材の選択

地元商店から新鮮な食材を当日納入してもらうようにしています。納品時には給食担当者が立会い、納品業者と共に品質や温度の確認をしています。その際、食材の産地なども報告してもらい記録をしています。納品された食材は衛生的に扱い、ダンボールを給食室には持ち込まない、肉類などは専用容器に入れてから冷蔵庫に入れるなど納品後の取り扱いにも気をつけています。

食物アレルギーによる除去食等の誤食の防止

昨今、除去を必要とする子どもが増え、種類や内容も多様化、複雑化しています。除去を行う場合には主治医の意見書を提出してもらい、健康管理委員会という園医師の委員会にかけ審議します。除去の内容についても定期的に保護者と栄養士が面談を行いながら、子どもにとって必要な除去を確認していきます。給食提供時には細心の注意を払い、献立作成時から、調理、盛り付け、子どもへの配膳、喫食中と全ての場面において確認をしながら、給食室だけでなく全職員の周知のもと事故が起きないよう気をつけています。

食中毒予防

乳幼児は伝染性疾患や食中毒に対する抵抗力が弱いいため、衛生管理には細心の注意を払います。調理従事者の衛生管理、給食施設・設備の整備と清潔の保持、食品の衛生管理など、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき業務を行い、「衛生管理チェックリスト」に毎日の衛生管理が適正に行われたかを記録していきます。また、最新の食中毒の情報や保健所による監視結果の内容などを健康福祉局健康安全室より報告を受け改善方法などを学んでいます。

子どもの発達に合わせた調理と環境設定

乳幼児の発育・発達には個人差があります。丸のみや誤嚥など食事の場面での事故も想定されますので、子どもの発達に合わせた提供方法を保育士と確認を行うようにしています。テーブルや椅子の高さを調節したり、食事を終えた子どもと食事中的子どもの動線など環境設定も配慮しています。

検食（給食内容の確認）

調理・盛り付け後の給食については、子どもたちの配膳する前に、施設長が安全かつ子どもに適した内容かどうか、調理・未調理にかかわらず日々必ず食べて確認をしています。

保育園における食育

保育園では乳児クラスの頃から、プランターでミニトマトを栽培したり、幼児クラスになると、なす・ピーマン・オクラなどの夏野菜や、お米、さつまいもなどを栽培しています。給食室で調理してもらい、みんなで味わったり、年長さんでは収穫したお米や大根を使って、おにぎりや味噌汁を作ったり、収穫したじゃがいもを使ってカレーを作る調理保育なども行っています。栽培や収穫、調理に関わることで、食べ物の大切さや作る楽しさ、調理器具の安全な扱い方、衛生管理の基本（手洗い・身支度など）を伝えています。

《調理保育における安全・衛生管理》

- ◆事前に打ち合わせをし、目的や子どもの負担を明確にしておく。
- ◆手洗い指導を事前に行い、衛生的に調理する大切さを子どもに知らせる。
- ◆保育室で熱源を使用する際は、危険のない様に子どもの動線や立ち位置などを確認する。（IH調理器などを使用）
- ◆子どもの体調を把握する。（下痢・手指の怪我など）

カレー作りの調理保育実践



☆まずはエプロン・三角巾・マスクをして手を丁寧に洗います。

指の間も良く洗うよ！

親指の付け根も丁寧に！



☆野菜の皮むき

指を切らないように、人参やじゃがいもはテーブルの上のせてむくんだよ。



☆野菜と芋は一口大に切り、お肉と炒めて、煮込みます。ルーは小麦粉とバターを炒めてミルクを加え、ケチャップやソースを加えたカレーの鍋にルーを加えて煮込み、塩・こしょうで味を調えたら、できあがり。

おいしいカレーになぁーれ！



手はネコの手にすると指を切らないんだよね。

みんなでいただきます！
最高に
おいしい～！



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月に統一献立で実施しました。



ひじきごはん、牛乳、めかじきのつけ揚げ、みそ汁

米 : 県内産(キヌヒカリ・さとじまん)

ひじき : 三浦半島付近で収穫されたもの
(ひじきごはん中使用)

牛乳 : 県内産生乳を優先的に使用(年間を通じて)

大根 : 三浦半島で収穫されたもの(みそ汁に使用)

小松菜 : 川崎市・横浜市等で収穫されたもの
(みそ汁に使用)

みそ : 神奈川県に昔からある大豆の品種「津久井在来」を原料として作られたみそです。

(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、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。平成25年3月に文部科学省から、早急に改善が必要な調理場において参考となる「学校給食施設・設備の改善事例集」が発行されました。これまでの衛生管理に関するマニュアルと併せて活用し、子どもたちに喜ばれる、おいしくて安全な給食の提供に努めていきます。

〈学校給食施設・設備の改善事例集〉
(文部科学省)



学校における食育

<川崎市立新作小学校の取り組み>

～大地に根ざし、なかよくのびる すくすく麦っ子～

栄養教諭 柴田好子

新作小学校は、平成26年度に創立30周年を迎えます。川崎市民プラザに近い丘の上にあり、周りには畑も多く見晴らしが良い学校です。学校のシンボルマークでもある小麦の栽培を通して、伝統を受け継ぎ異学年間の交流を深めています。小麦の栽培や調理を通して、食べ物を作る苦労や食べ物のありがたさを知る活動に学校全体で取り組んでいます。給食時間や学級活動をはじめ、家庭科や生活科などの各教科の授業で食に関する指導に取り組んでおり、麦のようにすくすくと元気な子どもに育ててほしいと思っています。

全校児童が関わった小麦を、5・6年生が刈り取りと脱穀をします。製粉をした小麦粉は、毎年5年生が調理をして食べます。昨年は、すいとんでした。今年は、小麦粉の一部を給食の献立「洋風すいとん」に入れて、全校で味わいました。



家庭科の授業

うまみについて知らせ、鰹節・煮干し・昆布の3つのだしの取り方を実際に見せました。3つのだしを試食し、自分が調理実習で作るみそ汁のだしを決めました。みそ汁はどれもおいしくできました。



だしの比較

2年生が全校分のとうもろこしの皮むきをしたものを、給食に出しました。2年生の児童が給食時間に放送で全校に伝えました。



地場産と学校菜園の活用

地域のなすを使ったマーボーなす
※3年生が作ったトマトも使いました。



マーボーなす丼、にらたまスープ、ぶどう、はっこう乳

地域の大根・にんじん・たまねぎを使ったポトフ



ピラフ、ポトフ、はっこう乳、ロールケーキ

4 「食品表示法」が公布されました

1 食品表示の役割と法律の一元化

食品表示は、食品を安全においしく食べてもらうための作り手からのメッセージであり、消費者にとっては商品選択の情報源となっています。

ところが、産地や原材料の情報が正しく提供されない表示の偽装や要冷蔵の表示を見誤って常温保存された食品による食中毒など、「情報の正しさ」や「情報の伝わり方」を巡る問題が生じています。

現在、食品の表示制度は目的の異なる三つの法律〔食品衛生法、健康増進法、JAS法*〕で規制されていますが、法律間で用語の定義に相違があるなど、その内容や関係は複雑でわかりにくく、事業者と消費者の双方に混乱を生じていることが指摘されていました。このようなことから、事業者と消費者の双方にわかりやすく、関連する施策との整合性がとれた食品表示制度見直しへの期待が高まり、平成25年6月28日に三つの法律の食品表示に関する規定を統合した「食品表示法」が公布され、公布日から2年を超えない期間内に施行されることになりました。

*農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律



2 食品表示法の目的・基本理念

食品表示法は、複雑な食品表示制度をわかりやすくすることで「食品の安全性」と「消費者の適切な商品選択機会」を確保することを目的としています。その基本理念には、「消費者の権利尊重」及び「消費者の自立支援」が掲げられるとともに、小規模事業者の事業活動への影響に配慮するよう定められています。

3 食品表示基準の検討状況

表示を義務付ける事項は、必要に応じた表示基準の見直しが柔軟に行えるように、法律では主な表示事項（名称、アレルゲン、保存の方法、消費期限、原材料、添加物、栄養成分の量及び熱量、原産地）を例示していますが、それ以外の事項は内閣府令で定めるとされ、具体的な内容は、「消費者委員会食品表示部会」（内閣府）において検討が進められているところです。

食品の生産・流通事情の変化や食習慣の多様化などにより、食品に関する情報は複雑でわかりにくくなっている一方で、詳細な情報を知りたいというニーズはますます大きくなる傾向にあります。消費者の求める情報提供と事業者の実行可能性とのバランスを図り、双方にわかりやすい表示基準を策定することは、多大な労力を要する作業となります。

新たな食品表示制度の確立には、大きな期待と関心が寄せられますが、消費者一人ひとりが、表示を正しく読み解く力をつけていくことも大きなポイントです。現行の食品表示制度や表示基準の検討内容等は、下記のホームページでも公表されていますので、ぜひご覧ください。

～ 参考ホームページ ～

- 消費者庁（食品表示） <http://www.caa.go.jp/foods/index.html>
- 内閣府（食品表示部会） <http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/>

食品表示法の概要

目的 消費者基本法の基本理念を踏まえて、表示義務付けの目的を統一・拡大

【新制度】

・食品を摂取する際の安全性

・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 ←

○基本理念（3条）

・食品表示の適正確保のための施策は、消費者基本法に基づく消費者政策の一環として、消費者の権利（安全確保、選択の機会確保、必要な情報の提供）の尊重と消費者の自立の支援を基本

・食品の生産の現況等を踏まえ、小規模の食品関連事業者の事業活動に及ぼす影響等に配慮

【現行】

・食品衛生法（衛生上の危害発生防止）

・JAS法（品質に関する適正な表示）

・健康増進法（国民の健康の増進）

食品表示基準（第4条）

○内閣総理大臣は、食品を安全に摂取し、自主的かつ合理的に選択するため、食品表示基準を策定

①名称、アレルゲン、保存の方法、消費期限、原材料、添加物、栄養成分の量及び熱量、原産地
その他食品関連事業者等が表示すべき事項

②前号に掲げる事項を表示する際に食品関連事業者等が遵守すべき事項

○食品表示基準の策定・変更 ～厚生労働大臣・農林水産大臣・財務大臣に協議／消費者委員会の意見聴取

食品表示基準の遵守（第5条）

○食品関連事業者等は、食品表示基準に従い、食品の表示をする義務

指示等（第6条・第7条）

○内閣総理大臣（食品全般）、農林水産大臣（酒類以外の食品）、財務大臣（酒類）

～食品表示基準に違反した食品関連事業者に対し、表示事項を表示し、遵守事項を遵守すべき旨を指示

○内閣総理大臣～指示を受けた者が、正当な理由なく指示に従わなかったときは、命令

○内閣総理大臣～緊急の必要があるとき、食品の回収等や業務停止を命令

○指示・命令時には、その旨を公表

立入検査等（第8条～第10条）

○違反調査のため必要がある場合 ～立入検査、報告徴収、書類等の提出命令、質問、収去

内閣総理大臣等に対する申出等（第11条・第12条）

○何人も、食品の表示が適正でないため一般消費者の利益が害されていると認めるとき

～内閣総理大臣等に申出可⇒内閣総理大臣等は、必要な調査を行い、申出の内容が事実であれば、適切な措置

○著しく事実に相違する表示行為・おそれへの差止請求権

（適格消費者団体～特定商取引法、景品表示法と同様の規定）

権限の委任（第15条）

○内閣総理大臣の権限の一部を消費者庁長官に委任

○内閣総理大臣・消費者庁長官の権限の一部を都道府県知事・保健所設置市等に委任（政令）

罰則（第17条～第23条）

○食品表示基準違反（安全性に関する表示、原産地・原料原産地表示の違反）、命令違反等について罰則を規定

附則

○施行期日～公布の日から2年を超えない範囲内で、政令で定める日から施行

○施行から3年後に見直す旨規定を設けるほか、所要の規定を整備

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 提供の料理〕	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 提供の料理〕	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（カツオタタキ、アジタタキ、シメサバ）	アニサキス

(2) 平成24年川崎市内食中毒発生状況

平成24年1月～12月に、川崎市内では3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	9月30日	多摩区内の飲食店	292名	35名	不明 〔おにぎりセット〕	黄色ブドウ球菌
2	10月22日	中原区内の飲食店	26名	23名	刺身（ひらめ、天然ぶり、つぶ貝）	不明
3	10月28日	中原区内の飲食店	16名	11名	鶏肉刺身、焼鳥	カンピロバクター・ジェジュニ

2 平成24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、食品表示違反及び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の放射性物質汚染の影響については不明点も多く、市民の食品に対する関心は更に高まっています。

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、不良食品等の発見、排除を図っています。

平成24年度は、検査による違反として食肉製品1検体について、添加物の表示及び使用基準の違反を発見しました。

(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・ 健康安全室	2,966	12,949	1,419	9,923	304	2,120	1,267	7,803	959	981	588	2,045
市場食品衛 生検査所	984	8,980	752	7,582	579	2,596	619	4,986	—	—	232	1,398

(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・健康安全室			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	109	284	501	468	951	3,407
食肉・卵及びその加工品	123	430	692	49	368	461
乳及び乳類加工品	3	6	9	0	0	0
アイスクリーム・氷菓・菓子類	172	79	816	0	0	0
野菜・果物・穀類及び その加工品	227	1,092	776	136	694	412
冷凍食品	14	51	52	14	299	116
清涼飲料水・酒精飲料・水	20	113	30	4	59	12
弁当類・副食（そう菜類）	723	3	4,876	69	225	554
その他の食品・添加物	21	55	51	12	0	24
器具・容器包装・おもちゃ	7	7	0	0	0	0
合計	1,419	2,120	7,803	752	2,596	4,986

(3) 残留農薬検査結果（国産及び輸入食品）

平成18年5月に導入されたポジティブリスト制度により、農薬等が食品中に一定の量を超えて残留する場合は、販売等が禁止されています。

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	1,396	きゅうり（7）、トマト（5）、日本なし（5）、こまつな（3）、大根類の根（3）、はくさい（3）、ぶどう（3）、米（2）、キャベツ（2）、ブロッコリー（2）、ほうれんそう（2）、かぼちゃ（2）りんご（2）、小豆類（1）、アスパラガス（1）、さといも類（1）、なす（1）、ねぎ（1）、ピーマン（1）、レタス（1）、いちご（1）、うめ（1）、オレンジ（1）、キウイ（1）、パイナップル（1）、みかん（1）、	トマト（2） きゅうり（1） はくさい（1） オレンジ（1）	3 1 2 1	—
食肉・卵及びその加工品	6	30	牛の筋肉（2）、豚の筋肉（2）、鶏の筋肉（2）	—	—	—
魚介類及びその加工品	3	21	あゆ（3）	あゆ（3）	8	—
冷凍食品	15	318	冷凍食品（15）	—	—	—
合計	78	1,765				

(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	15	147	—
	豚の筋肉	16	160	—
	鶏の筋肉	19	191	—
	鶏の内臓	3	27	—
	鶏の卵	18	182	—
魚介類及びその加工品	魚介類	15	205	—
その他の食品	乳製品	1	1	—
	はちみつ	2	2	—
合計	89	915	—	

(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	大豆穀粒	10	10	—
	トウモロコシ加工品	4	4	—
	米加工品	10	10	—
合計	24	24	—	

(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	328	1,013	—
食肉・卵及びその加工品	27	59	1
乳及び乳類加工品	3	4	—
アイスクリーム・氷菓・菓子類	12	46	—
野菜・果物・穀類及びその加工品	109	379	—
冷凍食品	5	9	—
清涼飲料水・酒精飲料・水	13	97	—
その他の食品・添加物	14	59	—
合計	511	1,666	1

(7) 放射能濃度検査結果 (国産及び輸入食品)

平成24年4月から、食品中の放射性物質の新たな基準値が施行されたことから、放射能濃度検査については、検査体制の整備を行い、市内流通食品等の検査を実施しました。

基準区分	食品分類	検体数	違反数
一般食品	農産物	71	—
	水産物	40	—
	清涼飲料水	1	—
	果物加工品 (輸入食品)	1	—
	菓子 (輸入食品)	2	—
乳児用食品	清涼飲料水	1	—
飲料水	水	1	—
計		117	—

お肉を安全に食べるには？

食中毒は、飲食店だけでなく家庭でも発生しています

「新鮮だから生で食べても大丈夫」「味・臭いで判断」は、間違い！！

- ◎ 生のお肉や内臓には、腸管出血性大腸菌 (O157、O26、O111など) やカンピロバクターなどの食中毒菌がついている可能性があるため、加熱不足の状態だと食中毒になることがあります。
- ◎ 市販されているお肉や内臓の大部分は**加熱調理用**です。「生食用」と明示されていても、食中毒の危険性はあります。
- ◎ 生や半生の状態で食べることは避け、**中心部までよく加熱**しましょう。(中心温度75℃で1分以上加熱しましょう。)
- ◎ 野菜や果物は流水でよく洗ったら、生で食べるものは生肉や魚に触れないようにし、包丁やまな板も使い分けましょう。
- ◎ 「**生肉専用**」の**トンゴ**や**箸**を用意し、取分け・食べる用の箸と区別しましょう。
- ◎ 特に、抵抗力の弱いお子さんやお年寄り、食中毒の症状が重症化しやすく、危険です！！

☆石鹸を使ってのこまめな手洗いも心がけましょう。

(動物に触った後、トイレの後、生肉に触った後、調理前、食事前など)



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 「生ごみ削減・リサイクル」

市では、地球環境にやさしい持続可能な循環型のまちを目指し、ごみの減量化・資源化の促進に向けて、3R【リデュース（Reduce:発生・排出抑制）・リユース（Reuse:再使用）・リサイクル（Recycle:再生利用）】を基調とした取組を進めています。

■生ごみ減量3つの心得

平成24年度の川崎市市民ごみ排出実態調査によると、家庭から排出されるごみの約3割が生ごみとなっています。生ごみは、普通ごみ（焼却ごみ）として収集していますが、生ごみの約80%は水分とされ、この水分が腐敗や臭いの主な原因になるといわれています。“ごみ”として出す前に、ちょっとした心がけで環境負荷などを減らすことができます。

- 1 必要以上を買わない
- 2 食べ残しをしない
- 3 水切りを行う



水切りのコツ

ぬらさない

- ・野菜などの皮は洗う前にむきましょう。
- ・調理中の野菜くずなどは排水口にためず、余分な水分を吸収させないようにしましょう。



押ししぼる

- ・三角コーナーにたまった生ごみをピンなどの底ギュッギュッと押ししぼり。手も汚さず簡単！
- ・三角コーナーにネットを取り付け、ネットごと最後のひとしぼりをしましょう！



■生ごみリサイクルの支援制度

生ごみは、微生物を活用することにより、自分で土に還すことができる有機物の資源です。ご自宅の花壇や家庭菜園用の堆肥として活用することができます。

市では、生ごみリサイクルを推進し、家庭での生ごみリサイクルを様々な制度で支援しています。

(1) 家庭用生ごみ処理機等購入費助成制度

【購入金額の2分の1 限度額20,000円】

- ・電動生ごみ処理機：1世帯につき1基助成します。
- ・生ごみコンポスト化容器及び密閉容器：1世帯につき2基まで助成します。

以上は代表的な処理機です。このほかに生ごみを減量化・リサイクルできる処理機や容器であれば、助成の対象となる場合があります。

申請書類は、はがき・FAXに「生ごみ処理機等申請書希望」と明記し、住所・氏名・電話番号を記入し送付してください。また、市ホームページからダウンロードできます。

(2) 生ごみリサイクルリーダー派遣制度

【派遣・電話相談：無料】

生ごみのリサイクル方法を詳しく知りたい場合や、虫や臭いが発生しリサイクルがうまくいかない場合などに、相談者の家庭などに市から認定を受けた生ごみリサイクルリーダーを派遣して実地指導をするほか、電話相談を行います。

また、区役所ロビーやイベントにおいて、生ごみリサイクルリーダーによる生ごみリサイクル相談会を開催しています。

(3) 生ごみリサイクル活動助成制度

【上限額100,000円 1団体3年間まで】

家庭から発生する生ごみを堆肥化し、「農地で作物を生産し地域に供給する活動」又は「公共の花壇で草花を生育する活動」により、堆肥を有効活用する市民団体の活動に対し、生ごみリサイクル活動費用の一部の助成をする制度です。

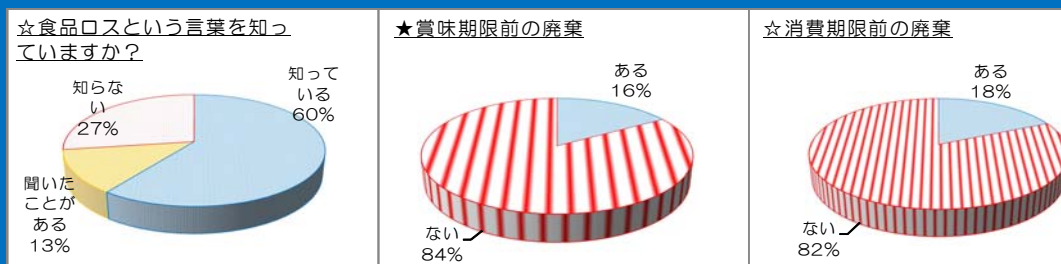
生ごみは、工夫しながら排出量を削減、リサイクルすることができます。ぜひ、ライフスタイルに応じた生ごみの減量・リサイクルにチャレンジしてみてください。

“食品ロスとは？” (消費者庁:「食べもののムダをなくそうプロジェクト」HPより)

食品廃棄物のうち、まだ『食べられるのに廃棄される食品』をいい、日本では年間約500~800万トンと試算されています。このうち約半分の量を家庭から排出されるといわれています。

これは一人当たり1年間で15kg(ご飯一膳250gとすると60杯分)!!

☆☆☆消費生活モニターアンケートより☆☆☆



《自由意見》

- 生ごみを堆肥化することは、以前から行っており、良く育つよう園芸のためだけに行っていました。しかしゴミにならないよう適量を買ひ、ぎりぎりまで料理して食べ、生ごみをゴミとして出さないようにすることがグリーンコンシューマーにつながると思いました。
- 「もったいない」の意識が強いので、食品を廃棄したことは「まったく」と言っていないほどありません。日本全体で食品ロスが減っていくよう強く願います。
- 賞味期限が1日でもすぎると慌てて捨ててしまう人を何人か知っているため、賞味期限=消費期限ではないことをもっとみんなが知っていたらなあと残念に思います。

7 川崎市における食品・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25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24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25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(H25/12/31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24年度までの主な取組	<ul style="list-style-type: none"> 平成23年度より市独自の検査として、概ね出荷前の「かわさき農産物ブランド品」や観光農園等の農産物について、放射性物質検査を実施。結果はすべて食品衛生法上の基準値(平成23年度は暫定規制値)内または検出限界値未満であった。 平成23年度 11品目 平成24年度 32品目
		平成25年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> 市が独自で行う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32品目(平成24年度同等)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 北部・南部市場	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24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関係機関からの取引停止、解除等の通知を場内関係事業者へ迅速に周知。 「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25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へ迅速に周知している。
環境局環境対策部 環境対策課 放射線安全推進室 環境総合研究所	大気環境中の放射線量(ガンマ線)への緊急時対応。	東日本大震災後から平成24年度までの主な取組	<ul style="list-style-type: none"> 平成23年度は、南部:川崎市公害研究所、北部:麻生大気測定局にモニタリングポストを設置し、測定を開始。平成24年度は、南部及び北部のモニタリングポストを更新。新たに中部:中原測定局にモニタリングポストを設置し、8月1日から測定を開始。測定データは、川崎市ホームページからリンクされた専用ページに掲載し、自動的に最新のデータに更新が可能となる。 土壌、河川水、海水、地下水について、放射性セシウム濃度の変化を確認するため、定点で夏と冬に測定(核種分析)を実施。 平成24年11月「放射性物質に関する安全対策指針」を策定。
		平成25年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> 南部測定地点を平成25年1月に川崎市環境総合研究所に移設した。現在の測定地点は、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) 測定データは、平成24年度と同様に川崎市ホームページからリンクされた専用ページに掲載し、自動的に最新のデータに更新。 土壌、河川水、海水、地下水について平成24年度と同様に、定点で年2回の測定(核種分析)を実施する。 「放射性物質に関する安全対策指針」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24年度までの主な取組	<ul style="list-style-type: none"> 自宅栽培や購入した食品の検査についての相談が寄せられ、検査可能機関を案内するとともに、川崎市や周辺自治体の検査状況について説明した。 川崎港で採取された魚介類10検体及び市内を流通する食品106検体について検査を実施し、検査結果についてホームページに掲載した。 検査機器の増設等、検査体制を整備した。
		平成25年度の取組	<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、検査可能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。 検査方法について相談が寄せられ、実施状況について説明した。 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166検体について検査を実施し、結果を随時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24年 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件の農産物及び2月から月3件の水産物の収去(抜取)とスクリーニング検査を実施。 ・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、健康安全研究所にて検査を実施。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、即日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 度の取組	<ul style="list-style-type: none"> ・昨年度の約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能検査(スクリーニング検査)を拡充した。毎月、青果物8検体及び水産物6検体を実施し、即日検査結果を川崎市ホームページにて公表した。 ・昨年度までは無償収去だったが、今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。
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24年 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健康安全室、上下水道局、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。) ・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25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上下水道局、環境局(放射能安全推進室)、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。
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24年 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、市衛生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25年 度の取組	<ul style="list-style-type: none"> ・平成24年3月5日付厚生労働省通知に従い、長沢浄水場、生田浄水場の原水と浄水について放射性セシウムを週1回ゲルマニウム半導体検出器で測定する。測定は市健康安全研究所に委託し、測定結果は市HPで公表する。 ・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週1回ゲルマニウム半導体検出器で測定し、結果を構成団体に報告するとともにHPで公表する。
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24年 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年度は、引き続き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、放射性セシウムのみ毎月6検体を基本に実施。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。なお、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、給食提供される状態での検査を実施するとともに、学校を通して保護者へ「おたより」を配布し周知。
		平成25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、放射性セシウムのみ毎月6検体を基本に実施。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。 ・放射性セシウムが1kgあたり1.5ベクレル検出された乾燥まいたけ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を実施。(10月) ・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。

1 平成25年度くらしの情報かわさきから

(平成25年度くらしの情報かわさき 7・8月号から抜粋)

夏野菜を食べて夏バテ予防!!

管理栄養士 木村滋子



● 夏野菜にみなぎるエネルギー

トマト、ナス、ピーマン、キュウリなどの夏野菜は、「成り物野菜」「ぶらり野菜」と言われる果菜類が多く、茎や蔓にぶら下がるような形で成るのが特徴です。夏の強い日差しを受け、ぐんぐんと茎や葉を伸ばし、花を咲かせ、次々と実を結びます。「朝はまだちっちゃかった実が、夕方にはすっかり食べごろの大きさになっていた」なんてこともあるほど、その成長の速さには目を見張るものがあり、たわわに実を成らせた夏野菜に、植物のみなぎるエネルギーが感じられます。



● 野菜はヘルシー!

“野菜は体にいい”ことは広く知られていて、生活習慣病予防や健康のために、毎日350gの野菜を摂ることが推奨されています。その理由として「食物繊維やビタミン、ミネラルが豊富に含まれ、脂肪やたんぱく質が少ないので低カロリーである」ということが挙げられます。もちろん、種類や食べ方にもよりますが、野菜をしっかり摂ることで、トータルの摂取カロリーを低く抑えることができ、必要なビタミンやミネラル、食物繊維が摂取できるのです。また、最近注目されているのは、このような栄養素以外の微量成分の機能性です。



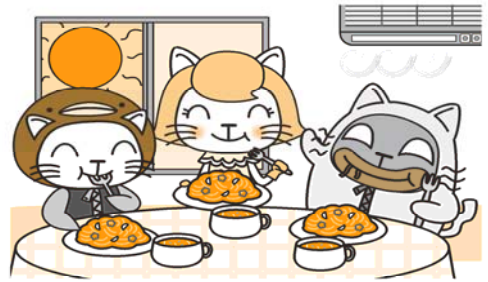
● フィト(ファイト)ケミカル

野菜に含まれる機能性成分は「フィト(ファイト)ケミカル」と呼ばれ、抗酸化作用によるがんの予防やアンチエイジングなどの効果が期待されています。フィトケミカルは主に野菜の色や香り、苦味、渋味、辛味などの成分で、1万種類くらいはあると言われていますが、それぞれの作用などについては、まだまだ研究途上です。中でも、特に健康効果が期待されているのが、野菜たちが紫外線などから自分の身を守るために作り出した“カラフルな色のパワー”です。例えば、トマトの赤い色の成分であるリコピンには、強い抗酸化作用があり、がんや動脈硬化の予防効果が期待されています。トウモロコシなどに含まれる黄色色素のルテインは、視力低下予防、肌や肺機能の健康を保つ効果などが期待できます。その他にも、にんじんの橙色のβ-カロテンやナスの紫色のアントシアニン、モロヘイヤなどの緑色のクロロフィルなどは、カラフルな夏野菜から摂ることができます。



旬の野菜を食べよう?!

旬の野菜は、その土地でその季節に元気いっぱい
に育ったものなので、栄養素や機能性成分が豊富で、その季節
の私たちの体の状態に合ったものを提供してくれます。例えば、
トマトやキュウリなどの夏野菜には、水分やカリウムが多く含ま
れており、私たちの火照った体を冷ましてくれるといわれてい
ます。ところが、最高気温が40℃近くにもなる日本の夏を、冷
房に頼らずに暮らしている人がどのくらいいるでしょう。エア
コンで快適な温度に保たれた部屋の中で、汗ひとつかかずに
過ごしなが、冷蔵庫でキンキンに冷やしたトマトやスイカを食べて、お腹の中から体を冷やす必要性が
あるでしょうか?では、どうすればよいのか?トマトなら油で炒めたり、スープやパスタソースにして加熱
して食べるのがおすすめです。体を冷やし過ぎることもなく、リコピンなどの吸収もよくなります。



五感を使って“おいしく”“楽しく”!

また、いくら「野菜は体にいい」といっても、嫌いな野菜を鼻をつまんで目をつぶって「え
いっ」と飲み込むのでは、“おいしく”も“楽しく”もなく、長続きもしません。実際に、“楽しく”食べるの
と、“いやいや”食べたのでは、体に入ってからの消化や吸収の仕方に差が出てくるという研究デー
タもあります。理屈で食べるのではなく、「食べたい」から食べる。どうせ食べるなら「おいしく」食
べることが、大切なことなのです。ところで、私たちは食べ物を“食べる”とき、味覚のセンサーである
味蕾で味を感じ、その情報が脳に伝わり、“味”を感じています。しかし、“味わう”時には、目で見て、鼻で



においを感じ、耳で音を聞き、お箸で口に運んだ瞬間に温度や硬さな
どの感触を感じ、五感の感覚を総動員して味わっているのです。感覚
を研ぎ澄まし、自分の体に聞いて「心地よい」「おいしい」と感じるも
のを摂ることで、心にも体にも健康的な食を摂ることができるので
しょう。また、食事の際、視覚からの情報は8~9割と言われます。口
に入れるまでに目で見て感じる印象も非常に重要な要素です。赤はエネ
ルギーや活力、緑は癒しや健康、黄色は希望やパワーなど、色から受け
るイメージ効果を感じながら食べることで、自然に抗酸化作用のある
フィトケミカルを体に取り込むことができます。

夏の炎天下でのスポーツや外歩きで、汗をいっぱいかいた
後に、よく冷えたスイカやトマトに軽く塩をふりかけてかぶりつ
けば、火照った体を冷ましてくれ、失われた水分やミネラルが
体にしみわたると同時に、「あーおいしい」「心地よい」と体
の芯から感じられることでしょう。

カラフル夏野菜のパワーを五感で感じながら、“おいしく” “
楽しく”いただいて、元気に夏を乗り切りましょう!



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!

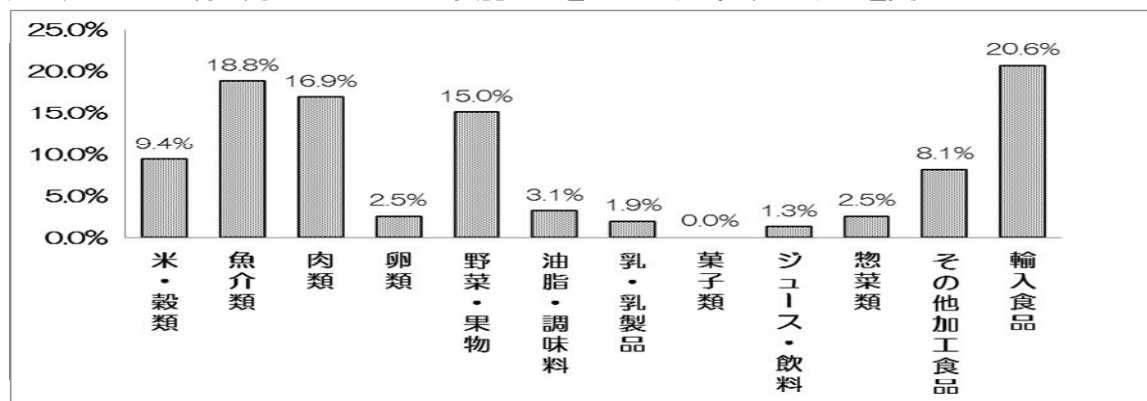
mailnews@k-mail.city.kawasaki.jp(パソコン用)
mailnews-m@k-mail.city.kawasaki.jp(携帯電話用)
に空メールを送ると登録手続き案内メールが届きますので、手順に従ってください。



2 平成25年度消費生活モニターアンケートから

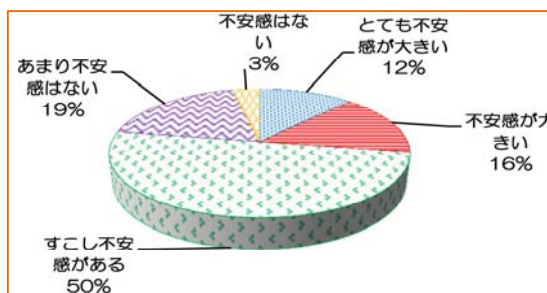
食品輸入量の増加、年間を通して発生する食中毒事件や食品表示違反事例などにより、消費者の食の安全に対する関心は高いことから、市民が安全で安心できる食生活の実現のため「食の安全性について」アンケートを実施しました。 (平成25年9月実施、回答率95.1%)

☆ 安全性について特に関心をもっている食品をお選びください。(3つまで選択)



「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、放射性物質の検出や水銀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22年度	平成23年度	平成24年度	平成25年度
1位	輸入食品 23.8%	肉類 17.8%	魚類 20.1%	輸入食品 20.6%
2位	肉類 21.3%	輸入食品 16.1%	輸入食品 17.9%	魚類 18.8%
3位	野菜・果物 14.0%	魚類 15.6%	米・穀類 15.7%	肉類 16.9%

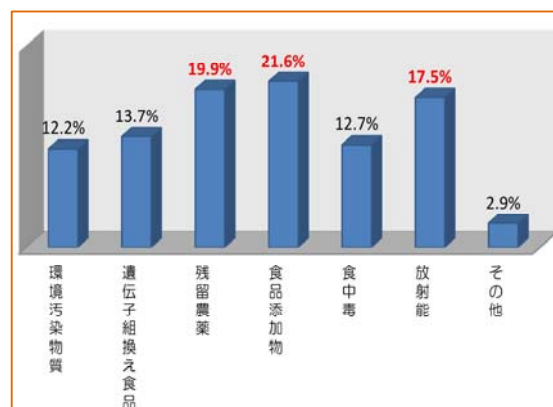


☆ 日常生活の中で、食の安全に対するあなたの不安感は何の程度ですか。

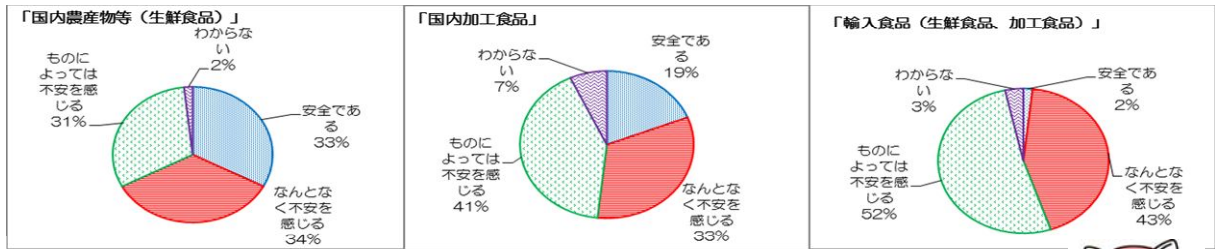
・『とても不安感が高い』『不安感が大きい』『少し不安感がある』と回答し、た方が78%おり、食の安全性について、関心が高いといえます。

☆ 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24年 (%)	平成25年度 (%)
1位	残留農薬 21.1	食品添加物 21.6
2位	放射能 18.7	残留農薬 19.9
3位	食中毒 18.1	放射能 17.5



☆日ごろ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。



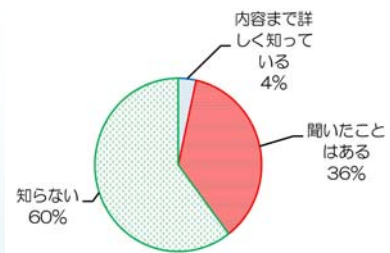
「食に関して、日ごろ心掛けていること」について、御意見をいただきました。



●何種類もの食材を使いたいので、冷蔵庫・冷凍庫にある食材を確認し2・3日中に使い切る分を購入している。また食べきれない量を作りなるべく作り置きをしない。洗った食器はすぐに拭いて片付ける。食べ過ぎない。●安いというだけで選択しないで、同一品目で2つ以上商品があり、値段に差がある場合は、なぜなのか、納得するまで見比べるようにしています。●一品目に偏らないように、いろいろな食品を食べる。残って捨てることが無いように適量を心掛ける。野菜は意識して多種類を食べる。加工食品はできるだけ少なくして、調理をして食べる。●身体を作るのは食からなので、情報をより多く得るようにし、メーカーの宣伝は、鵜呑みにせず、本当に安全なもの・安心なものを手に入れ、食べるようにしている。●調理をしたらできるだけすぐに食べるようにしている。旬のものを食べるように心掛けている。●人間が生きていく上で、食が一番重要だと思い、毎日の食生活は大事に一番気をつけています。●賞味期限・消費期限を常に気にして、日々のメニューを考えている。買いすぎも気をつける。●多めに作ってしまったおかずは、リメイクしておいしくいただき無駄がないようにする。 など

☆☆☆消費生活モニターアンケートPART 2☆☆☆

◎ 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して、表示ルールを一元化する「食品表示法」が平成25年6月に成立したことをご存知ですか？
⇒【知らない】と回答する方が、60%でした。



◎ 食品表示法の具体的な中身について、表示基準の具体的な策定作業が進められ、2年以内に施行されます。食品表示基準の策定に当たって期待することはありますか？

★小さな食品の裏側に小さい文字で書かれても読めません。一般消費者にわかりやすい用語を用い、専門用語はさけてほしい。★製造会社がうそをついていたら意味がない。うそをつかないことを期待したいです。★遺伝子組み換え原材料もしょうゆ・味噌以外のものもすべて表示すべきだと思う。★放射能の検査値も項目に欲しい。★加工品の場合、加工された場所ではなく原材料費の産地を標記して欲しい。添加物も最終段階で添加されたものしか表示されていないので、原料の所から添加されているものすべてを表示すべきだと思う。★輸入品であっても日本語表記して欲しい。 など

3 食品に関する消費生活相談事例

1 相談件数・内容

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25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470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202件で一番多く、全体の43.0%を占めています。次いで「飲料」

が74件、以下、「調理食品」が33件、「魚介類」が30件、「野菜・海草」が24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295件と最も多く、「販売方法」が263件、「品質・機能」が133件、「接客対応」が74件、「表示・広告」が48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	202	43.0
飲料	74	15.7
調理食品	33	7.0
魚介類	30	6.4
野菜・海草	24	5.1
菓子類	19	4.0
穀類	17	3.6
食料品一般	17	3.6
果物	16	3.4
乳卵類	11	2.3
酒類	10	2.1
肉類	8	1.7
油脂・調味料	8	1.7
食料品その他	1	0.2
合計	470	100.0

相談内容別分類

相談内容	件数
契約・解約	295
販売方法	263
品質・機能	133
接客対応	74
表示・広告	48
価格・料金	33
安全・衛生	28
包装・容器	9
法規・基準	7
生活知識	3
計量・量目	3
合計	896

(複数計上)

2 食品の成分に関する相談事例

【相談概要】

スーパーで購入した缶ビールを飲むと、缶の中に白い玉が残りしました。異物が入っていたとしてメーカーや保健所に報告すべきでしょうか？



アドバイス

当センターでメーカーのホームページを確認したところ、白い玉は異物ではなく「フローティング・ウィジェット」と呼ばれ、このビール独特の泡立ちを起し、豊かでクリーミーな泡をつくり出す球状のカプセルであることがわかりました。また、この「フローティング・ウィジェット」は食品衛生法に適合した素材であり、空き缶の中に入れてそのままの状態でもリサイクルごみに出せることがわかったので、これらの情報を相談者に伝えて、相談を終了しました。なお、この「フローティング・ウィジェット」は特定銘柄の缶ビールにしか入っておらず、どのビールにも入っているものではないそうです。



3 食品の品質に関する相談事例



【相談概要】

昨日、さつまいもを輪切りにして自宅の蒸し器で蒸かし、半分食べましたが問題はありませんでした。残り半分を冷蔵庫に一晩保管し、今日、食べようと皮をむいたら、中身が緑色に変色していました。食べても大丈夫でしょうか？

アドバイス



当センターで、農林水産省・消費者の部屋のホームページ (<http://www.maff.go.jp/j/heya/index.html>) を確認したところ、変色の原因は、さつまいもに微量に含まれるクロロゲン酸が、冷蔵庫の中でわずかに生じるアンモニアのアルカリ成分に反応して緑色に変色したと考えられ、また、緑色に変色したさつまいもを食べても衛生上の問題はないとの記載があったため、相談者にその旨伝え相談を終了しました。

なお、クロロゲン酸とはポリフェノール的一种でいわゆる「アク」のことです。さつまいもに限らず、ごぼう、なす等にもクロロゲン酸が含まれています。これらの食材も天ぷら粉等に含まれるアルカリ成分に反応して緑色に変色する場合がありますが、いずれも体に害は無いそうです。

4 食品の表示に関する相談事例



【相談概要】

のりのつくだ煮を作ろうとしたら、重量が表示されていませんでした。もし重量が表示されていたら調理の際の目安になると思うのですが？

アドバイス



当センターから全国海苔貝類漁業組合連合会に問い合わせをしたところ、「のりは都道府県単位で検査し、その後問屋が買い、仕分けし、焼くことになっており、検査をするためには100枚とし、基本的には100枚を300グラムとしている。(ただし地域差がある。)加工するにあたり、厚過ぎると焼けきれず、薄すぎると焦げてしまう。300グラムから320グラムが加工上一番よい重量とされており、換算すると、のり1枚当たりの重量は3グラムが標準になる。」との回答を得て、これを相談者に伝え、相談を終了しました。

ちなみに、のり1枚の大きさはメーカーによって多少の差がありますが、タテ21cm×ヨコ19cmが基準となっており、この大きさを「全型(ぜんけい)」といいます。実際はこの「全型(ぜんけい)」を基準にカットし使用することが多いようです。



4 川崎市消費者行政推進計画 (2014~2016年度)の策定について

川崎市では、消費者行政施策に関して、市全体で取り組むべき中期的な課題並びに基本方針及び方向性を明確にするため、「川崎市消費者行政推進計画」を策定しております。このたび2011年度から2013年度までの計画が終了し、新たに2014年度から2016年度の3年間の計画を策定しました。

消費者を取り巻く現状

- ・規制緩和や高度情報化社会の進展とそれに伴う商取引のグローバル化
→消費者の利便性の飛躍的向上・消費者ニーズの多様化に対応
- ・商品・サービスの複雑化・多様化→新たな消費者被害・高齢者被害の増加
- ・消費者の安全・安心に対する関心の高まり

基本理念

- 1 安全が確保される権利
- 2 選択の機会が確保される権利
- 3 適正な価格を保証される権利
- 4 意見が政策に反映され、適切、迅速の救済される権利
- 5 自主的な行動が保証される権利
- 6 必要な情報及び教育の機会が提供される権利
- 7 環境の保全への配慮

計画の点検・評価・公表

- ・毎年度消費者行政概要を作成し、計画の進行管理を図る
- ・当該年度の事業計画と前年度の事業実績の評価を実施し、適宜見直しを実施
→事業計画の効率的な推進

消費者行政施策の7つの方向性

I 安全の確保

- (1) 商品等サービスの安全性の確保
- (2) 食の安全性確保
- (3) 監視指導
- (4) 商品廃棄に係る汚染防止
- (5) 放射能汚染に対する安全性確保

II 表示計量の適正化及び不適正な取引行為の禁止

- (1) 表示・包装の適正化
- (2) 計量の適正化
- (3) 不適正な取引行為の禁止

III 生活必需物資の確保及び価格の安定

- (1) 生活必需物資の確保及び価格の安定
- (2) 災害救済対策

IV 苦情の処理及び被害の救済

- (1) 消費生活相談の充実
- (2) 被害の救済

V 消費者啓発及び組織化の推進

- (1) 消費者情報の提供
- (2) 消費者教育の推進
- (3) 消費者団体等の組織化の推進

VI 消費者支援協定

- (1) 消費者支援協定の締結

VII 施策推進のための行政体制の充実

- (1) 消費者意見の反映
- (2) 消費者行政の円滑な推進

取り組むべき課題

- ・消費者の立場に立った安全・安心確保、消費者被害の予防救済
- ・消費者関連部局、関連機関との連携による消費者教育・啓発の推進

改正の主なポイント

- ・高度化・複雑化する相談に対する相談体制の強化継続
(悪質商法等への対応)
- ・放射能汚染に対する安全性確保を追加
(学校給食の食材等の放射濃度の検査)
- ・災害救済対策の充実
(計画的な備蓄整備等)

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 保育事業推進部保育課	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こと
経済労働局 消費者行政センター	210-0006	川崎区砂子1-8-9 川崎御幸ビル5F	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
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
健康福祉局健康安全部 医事・薬事課	210-8577	川崎区宮本町1	200-2494 FAX 200-3934	医薬品および毒物、劇物に関すること
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	食品衛生に関すること、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・消費者の衛生意識の普及啓発 ○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	水道の水質管理、水源水域及び浄水場の水質管 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	231-0011	横浜市中区太田町6-82 第2須賀ビル4F	045-664-6722 FAX 641-2090	地域住民の食育推進や健康づくりの支援及び普 及啓発活動を関係団体と連携協力して行う
(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第3期川崎市食育推進計画 ころもあったか！おいしいごはん
(健康福祉局)
- 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「食品表示法」が公布されました (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「生ごみ削減・リサイクル」 (環 境 局)
- ⑦放射性物質検出の問題への取組について (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

〒210-0006 川崎市川崎区砂子1-8-9
川崎御幸ビル5F

電 話 044-200-2262
F A X 044-244-6099

平成26年(2014年)3月発行