

# 食生活と安全

～ みんなで考えよう食環境 ～



Colors, Future!

いろいろって、未来。

川崎市

平成29年3月

# 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、相次ぐ食品への異物混入や廃棄食品の不正流通事案の発生等により、食品に対して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29年度）	1
3 具体的施策	3

## II 特集記事

1 保育園における食の安全への取組について	
	【こども未来局子育て推進部運営管理課】・・・8
2 学校給食の安全性について	
	【教育委員会事務局学校教育部健康教育課】・・・10
3 かわさきの食育	【健康福祉局保健所健康増進課】・・・12
4 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	
	【健康福祉局保健所食品安全課】・・・14
5 地産地消について	【経済労働局都市農業振興センター農業振興課】・・・18
6 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	・・・20

## III 消費者行政センター関連記事

1 平成28年度くらしの情報かわさきから	22
2 平成28年度消費生活モニターアンケートから	24
3 食品に関する消費生活相談事例	26
食の安全性等に係る照会先	29

# 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

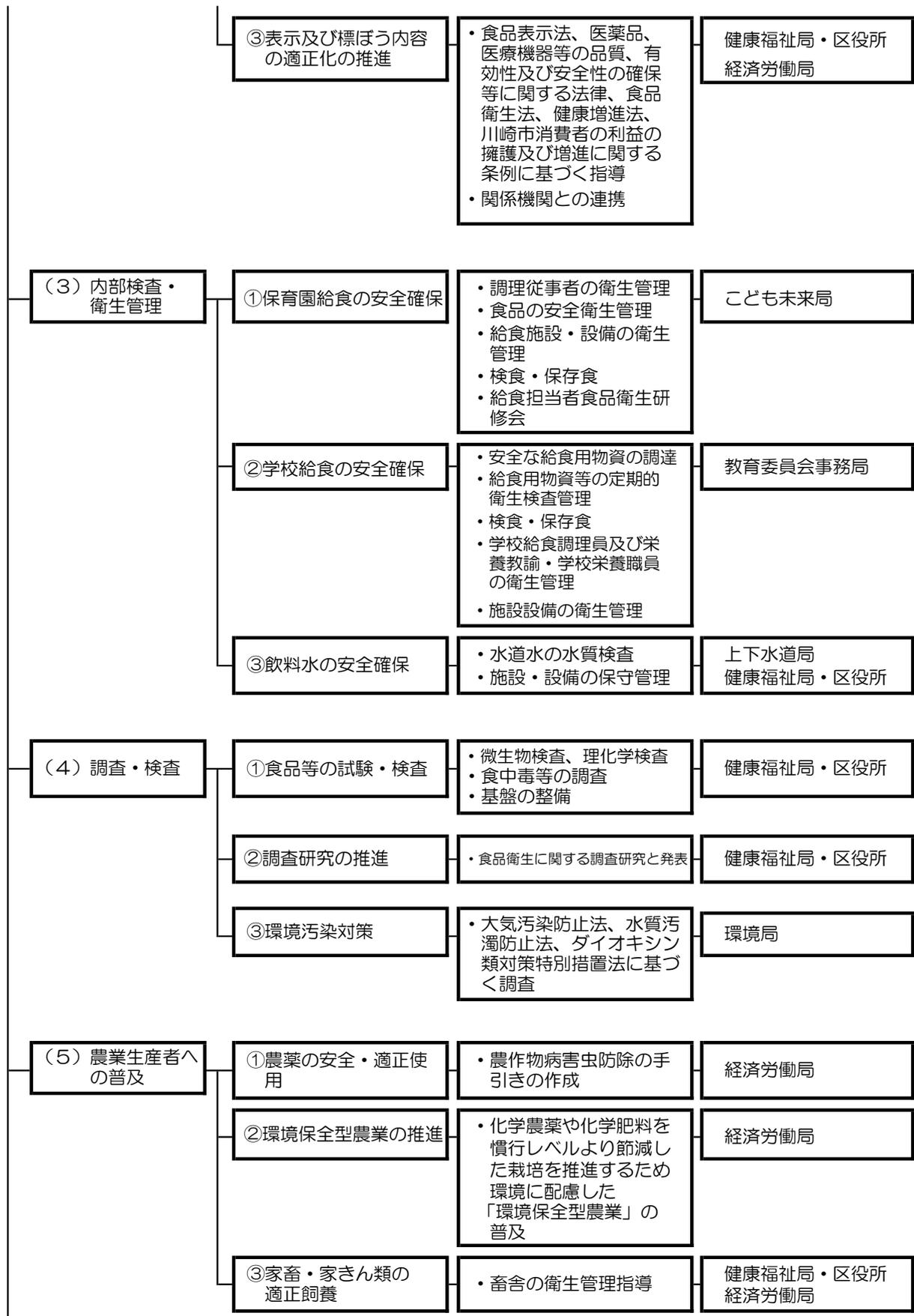
## 2 川崎市食の安全確保の体系（平成29年度）

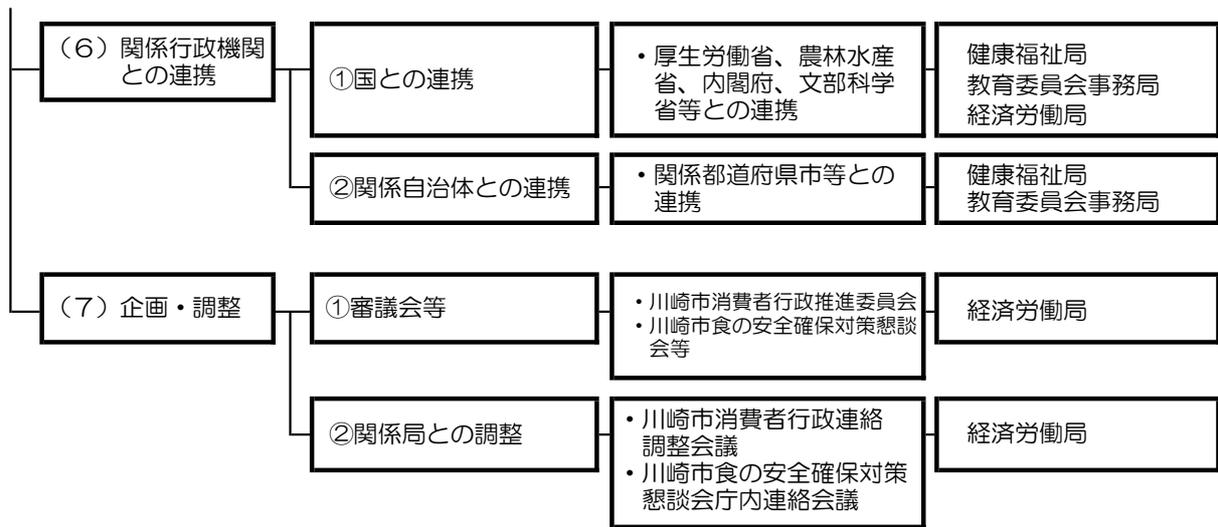
川崎市では、安全で安心できる食生活の実現と市民の健康に向けて、行政の責任と役割分担を明確にし、市民への情報公開、市民の意見表明の機会確保などリスクコミュニケーションを進めるため、「川崎市食の安全確保の体系」を策定しております。

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・環境局・健康福祉局・上下水道局・教育委員会事務局・経済労働局等が担っていますが、その内容について、毎年見直し、拡充を図っています。

### 【食の安全確保の体系図】







### 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、中央卸売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、教育委員会事務局】

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4期川崎市食育推進計画（平成29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項目、検査地点、検査頻度などを示した「水質検査計画」を策定し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。この計画に基づき実施した水質検査結果についても、速やかに公表する。

## (2) 監視・指導

### ① 食品等の監視指導【健康福祉局、区役所】

#### ア 食品・施設の監視指導

川崎市食品衛生監視指導計画に基づき、食品や添加物等について、食品衛生法で定める規格基準や食品表示法で定める食品表示基準への適合を確認し、その遵守について指導を行う。また、食品等取扱施設については、施設基準や管理運営基準への適合を確認し、その遵守について指導を行う。

#### イ 事業者による自主管理の推進

事業者による自主的な衛生管理を推進するため、講習会等を実施し、最新の知見や法令に関する知識の普及を図る。

#### ウ HACCPの普及推進

食品衛生管理の国際標準であるHACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点）による工程管理の導入を推進する。

### ② 卸売市場における監視指導【健康福祉局、経済労働局】

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、農産物・水産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（農産物・水産物）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、中央卸売市場食品衛生検査所及び食品安全課が必要に応じて収去（抜取）検査を行い、違反食品を排除する。

### ③ 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・取扱い方法・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 $-20^{\circ}\text{C}$ 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【教育委員会事務局】

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 $-20^{\circ}\text{C}$ 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、水道水の色及び濁り並びに消毒の残留効果について毎日検査を実施する。

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】

ア 微生物検査・理化学検査

川崎市食品衛生監視指導計画に基づき、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）検査を行い、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。

イ 食中毒等の調査

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。

ウ 基盤の整備

必要な検査機器等を整備するとともに、試験検査の業務管理を適切に実施し、信頼性確保を図る。

② 調査研究の推進【健康福祉局、区役所】

食品衛生に関する監視指導や検査技術等について調査研究を行い、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、専門的な内容等については、学術論文を投稿する。

③ 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。

セシ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【健康福祉局、経済労働局、教育委員会事務局】

#### 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、教育委員会事務局】

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 保育園における食の安全への取り組みについて

【こども未来局子育て推進部運営管理課】

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ながら、子ども自身も学んでいけるよう、保育士・看護師・栄養士等の職種が連携して取り組んでいます。

子どもが食欲を中心とした自らの意欲をもって、食事および食環境に関わる体験の場を構成する保育園給食は、「活きた最高の食育教材」として、重要視されています。

また、子どもの家庭や地域に対しても、保育園の食事の提供や食育の取り組みを伝えたり、食に関する相談・支援の機会を通して、子育て不安の軽減や養育力の向上、地域社会の食生活の改善にも寄与するなど、大きな役割を果たしています。

### 保育園給食の衛生管理

保育園における給食で最も留意しなければならないことは、衛生上の安全対策です。乳幼児は感染症や食中毒に対する抵抗力が弱く、常に安全な給食の実施が求められます。

衛生管理は、事故が起きてからの管理ではなく、「決して起こさないため」の管理なので、調理従事者の研修会を毎年実施して、食中毒や食品の安全に関わる最新の情報を共有しています。

そして、子ども達においしい食事を提供するために、調理従事者の健康管理、給食施設・設備の整備と清潔の保持と、食品の衛生管理には最新の注意を払い、子ども達の状況に合わせた個々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

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合い、品質や温度の確認、産地や品番の記録をとっています。納品後は速やかにそれぞれの食材に合わせた取り扱いを行います。

気候の変化や自然災害などにより食材の入手が難しい際でも、地元商店との信頼関係のもと国産の食材を原則として使用し、おいしく安全な給食の提供を行っています。

## 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、個々の成長・発達に合わせ、様々な食育を行なっています。食への興味・関心を育むことで、子どもが自身の健康づくりや食の安全などを意識できるよう、働きかけをしています。

### 健康について

「歯を丈夫にする食べ物」の話



6月のむし歯予防デーにちなみ、歯を丈夫にする食べ物の話をしています。代表格が「牛乳」です。子ども達がおやつの時に飲む牛乳にはどれだけカルシウムが入っているのか、目で見てわかる様な教材を使い、話をしています。

### 調理保育

「ピザパーティー」

～収穫物を使って～

- ・衛生的に扱うために、身支度・手洗いをしっかりします。（衛生の基本を伝えます。）
- ・それぞれのクラスでできる作業を分担し、みんなでピザを作ります。
- ・みんなで栽培し収穫した野菜は自然からの恵みをいただくこと、食べ物を大切にする話もしています。

かぼちゃの種取り。



緊張して野菜を切っています。ペットボトルで生地も手作り。



トマトソースも手作りします。



トッピングして焼いたらできあがり！！



## 2 学校給食の安全性について

【教育委員会事務局学校教育課健康教育課】

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などの理化学検査を実施しています。

また、平成23年3月11日に発生した東日本大震災に伴う福島第一原発事故以降、本市ホームページにおいて食材の産地を公表するとともに、給食提供前に放射能濃度検査を実施し、結果について公表しています。

### (1) 地産地消

平成29年1月、中学校4校で完全給食が始まりました。

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。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。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がねらいです。

#### <中学校給食スタート>



1月11日実施: ごはん、とり肉の揚げあえ、三色ナムル、「かわさきそだち」の野菜スープ、いちご、牛乳

県内産の米、牛乳。市内産の白菜、大根、小松菜、にんじん、長ねぎを使用しました。

県内産の米、牛乳、大根、小松菜を使用しました。

#### <小学校・

#### かながわ産品学校給食デー>



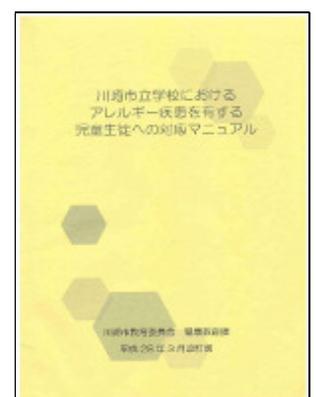
12月実施: ひじきごはん、牛乳、めかじきのたつた揚げ、みそ汁

### (2) 川崎市立学校におけるアレルギー疾患を有する児童生徒への対応マニュアル

川崎市では、「川崎市立学校におけるアレルギー疾患を有する児童生徒への対応マニュアル」の改訂版を平成28年3月に作成しました。これは、文部科学省の「学校給食における食物アレルギー対応指針」(平成27年3月)に準じています。学校給食においてアレルギーの対応は、表示義務のある7品目以内とし、完全除去対応(食べるか食べないかの二者択一)としました。この対応は市内小、中、特別支援学校において統一して実施していきます。

食物アレルギーの対応は、医師の診断に基づき、保護者と学校が情報共有し、共通理解の上で行っています。安全性を最優先とし、給食時間を楽しく過ごせるよう、組織的に対応していきます。

#### 「川崎市立学校におけるアレルギー疾患を有する児童生徒への対応マニュアル」



## 学校における食育

### 〈川崎市立西有馬小学校の取り組み〉

栄養教諭 佐藤 規子

西有馬小学校は、創立40周年を迎える児童数約860名の学校です。横浜市都筑区と隣接する丘陵地帯にあり、昔からの畑や梨園が多い緑豊かな地域です。年間を通して、地域の方が栽培活動や収穫体験など児童の体験活動を支えてくださっています。また、児童の給食委員会が毎日作成して配布する「かえでちゃんぱくぱクイズ」や栄養教諭の授業などを通して食育を行っています。

日頃口にする食品に興味をもち、苦手なものを食べようとする意識を高め、食生活の自己管理ができる児童の育成を目指しています。

西有馬小学校の食育の取り組みの一部をご紹介します。



#### 1年生

福田さんの畑でじゃが芋掘りを体験。自校献立で全校児童がいただきます。



#### 2年生

夏野菜の栽培。持田さんの畑でさつま芋や大根の収穫を体験。自校献立で全校児童がいただきます。ご指導いただいた持田さんをお招きします。



#### 3年生

持田さんの梨園で1年をかけて梨の観察や収穫も体験。



#### 5年生

学校の田んぼで田植えから稲刈りまでを体験し、採れたお米を炊いて収穫祭をします。



縦割りの「スマイルランチ」などで交流を重ねて、下級生を思いやる心を養います。

この他、グリンピースのさやむきやとうもろこしの皮むきを体験し、自校献立に出しています。

### 3 かわさきの食育

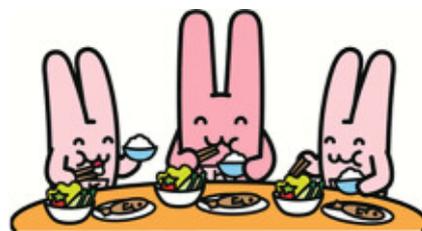
【健康福祉局保健所健康増進課】

#### 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)

こころもあつたか！おいしいごはん



#### 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。

#### 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。

平成 29 年 3 月に「第 4 期川崎市食育推進計画」を策定し、平成 29 年度から、新たな計画に基づいて、食育を推進します。

#### ◇川崎市の食育の推進体制のイメージ◇



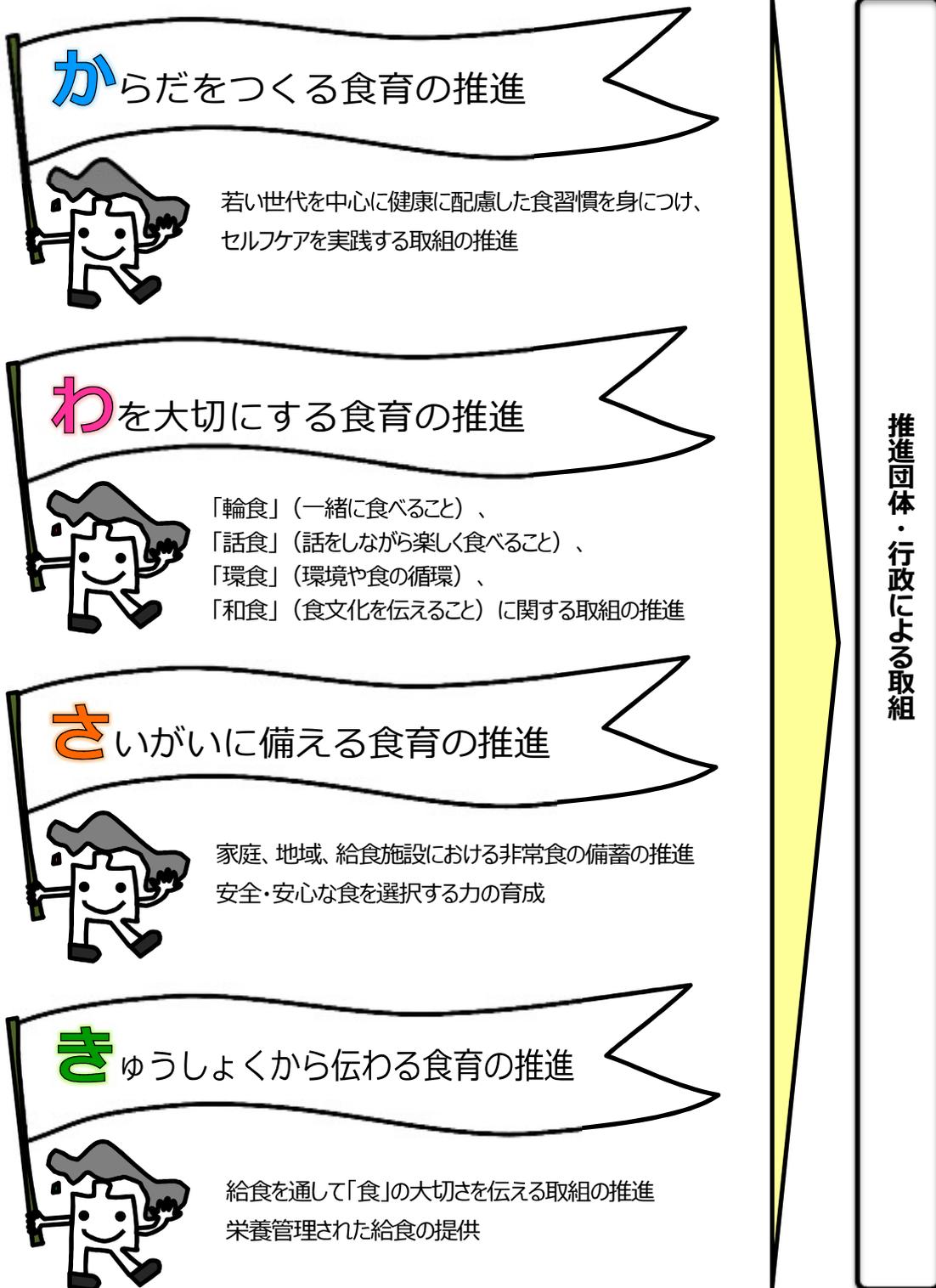
◇第4期川崎市食育推進計画（平成29～33年度）◇

<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、「最幸のまち かわさき」を目指します。

※「最幸」とは、川崎を幸せのあふれる「最も幸福なまち」にしていきたいという思いを込めて使用しています。

<取組の方向性>



## 4 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

【健康福祉局保健所食品安全課】

### 1 川崎市内食中毒発生状況

食中毒が発生した場合は、関係機関と連携し、健康被害の拡大防止を図るとともに、原因究明のための調査を行い、再発防止の指導を行っています。

#### (1) 平成27年1月～12月 (事件数：7件、患者数：43人)

	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人	7人	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人	1人	3/21 提供の食事	アニサキス
3	6月5日	川崎区内の飲食店	7人	6人	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人	1人	ひらめ刺し、 サーモン刺し	アニサキス
5	6月22日	高津区内の飲食店	15人	12人	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	不明	22人	15人	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人	1人	12/8 提供の食事	アニサキス

#### (2) 平成26年1月～12月 (事件数：11件、患者数：116人)

	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人	10人	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人	4人	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人	28人	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人	3人	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人	1人	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人	42人	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人	4人	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人	3人	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人	1人	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人	19人	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人	1人	12/6 提供の食事	アニサキス

## 2 食品等の試験検査結果（平成27年度）

市内で製造・加工された食品や市内を流通する食品について、食中毒菌や食品添加物、残留農薬等の検査を行い、違反食品等の流通防止に努めています。

### （1）食品等の検査状況（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	2,570	14,203	1,623	11,612	388	2,597	1,459	8,990	343	361	517	1,882
中央卸売市場食 品衛生検査所	663	5,762	555	5,108	351	1,845	373	3,263	—	—	108	654

### （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			中央卸売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)	微生物検査 (食中毒菌、 ウイルス等)
魚介類及びその加工品	194	264	531	247	414	1,691
食肉・卵及びその加工品	72	314	370	42	165	359
乳及び乳類加工品	11	15	32	0	0	0
アイスcream・氷菓・菓子類	171	70	850	5	32	11
野菜・果物・穀類・豆類 及びその加工品	277	1,697	1,152	147	1,053	287
冷凍食品	11	27	38	11	14	44
清涼飲料水・酒精飲料・水	27	88	31	3	70	14
弁当類・副食（そう菜類）	825	5	5,932	95	90	833
その他の食品・添加物	35	99	54	5	0	24
器具・容器包装・おもちゃ	7	26	0	0	0	0
合計	1,630	2,605	8,990	555	1,838	3,263

(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	52	2,330	カボチャ(7)、キャベツ(8)、キュウリ(6)、グレープフルーツ(3)、小松菜(5)、トマト(4)、日本なし(2)、ニンジン(6)、パプリカ(1)、ピーマン(4)、ほうれん草(6)	カボチャ(1) キュウリ(2) グレープフルーツ(3) 小松菜(1) トマト(3) 日本なし(1) ニンジン(1) ほうれん草(2)	1 2 4 2 8 1 1 2	0
合計	52	2,330				

(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	9	162	0
	鶏の筋肉	7	133	0
	豚の筋肉	7	126	0
魚介類及びその加工品	魚介類	9	94	0
	魚介類加工品	3	23	0
冷凍食品	凍結前未加熱	3	24	0
合計	38	562	0	

(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	144	458	0
食肉・卵及びその加工品	24	73	0
乳及び乳類加工品	4	8	0
アイスクリーム・氷菓・菓子類	16	85	0
野菜・果物・穀類及びその加工品	88	299	0
冷凍食品	9	17	0
清涼飲料水・酒精飲料・水	13	121	0
その他の食品・添加物	6	30	0
合計	304	1,091	0

(6) 放射性物質検査結果 (国産及び輸入食品)

食品分類	検体数	違反数
魚介類及びその加工品	135	0
食肉・卵及びその加工品	4	0
乳及び乳類加工品	7	0
アイスクリーム・氷菓・菓子類	0	0
野菜・果物・穀類及びその加工品	129	0
冷凍食品	0	0
清涼飲料水・酒精飲料・水	11	0
その他の食品・添加物	1	0
合計	287	0

(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	13	0
	大豆穀粒	0	0	0
	トウモロコシ加工品	3	3	0
	コムギ加工品	3	3	0
合計		18	19	0

3 食品等に関する苦情の届出状況 (平成27年度)

食品への異物混入や食品の衛生管理等に関する苦情の届出を受理した際は、健康被害の発生状況や原因について調査を行い、再発防止の指導を行っています。

区分	内容別	総数	異物	かび	腐敗・変敗	異味・異臭	管理取扱	容器包装等	添加物	有症苦情	その他
食品	乳・乳製品・乳類加工品	6	2	0	0	0	1	0	0	1	2
	魚介類及びその加工品	47	12	1	0	2	2	0	0	30	1
	肉卵類及びその加工品	51	10	1	1	3	2	0	0	24	10
	穀類及びその加工品	50	24	3	0	5	1	1	0	8	8
	豆類及びその加工品	3	2	0	0	0	0	0	0	0	1
	野菜果物及びその加工品	29	14	1	2	1	2	0	0	2	7
	菓子類	30	9	5	0	0	0	1	0	4	11
	複合調理食品	70	25	1	3	1	2	0	0	34	4
	その他の食品等	23	8	1	0	1	3	3	0	3	4
不明	12	1	0	0	1	2	0	0	7	1	
食品等取扱施設		79	0	0	0	2	64	0	0	0	13
合計		401	107	13	6	16	79	5	0	113	62

## 5 地産地消について

【経済労働局都市農業振興センター農業振興課】

地産地消とは

地産地消とは(地)域で生(産)されたものを(地)域で(消)費しようとする取組です。

農林漁業の振興等を図ることを目的に「六次産業化・地産地消法」が制定され、地域の農林水産物の利用の促進が掲げられています。直売所での地場農産物の直接販売や、学校給食での地場農産物の利用、地域の消費者との交流・体験活動など様々な地産地消の取組により、「生産者」と「消費者」の結びつきの強化や地域の活性化、流通コストの低減などの効果が期待されています。

本市では、平成28年2月に策定した川崎市農業振興計画において、「市内産農産物『かわさきそだち』を『新鮮・安全・安心』な川崎市市内産農産物として重点的に管理・PRを図る」方針を打ち出し、生産者と消費者がお互いの顔が見える関係を作り、「かわさきそだち」の普及に向け取り組んでいます。

「かわさきそだち」とは

川崎市内で生産された農産物の総称です。シンボルマークもあり、多摩川の青、大地の緑、朱色の3色で構成され、朱色は生産者と市民が「かわさきそだち」を育てていくことを表しています。(図1)

さらに、「かわさきそだち」のPRキャラクターとして「菜果(さいか)ちゃん」が誕生し、頭にカゴを乗せて「かわさきそだち」を広めています。(図2)

また、「かわさきそだち」のうち、組織的な生産体制等が確保されている農産物は、「かわさき農産物ブランド品」として登録されています。野菜・果樹・花き・加工品の中から25品目が登録されており、かわさき地産地消推進協議会ではかわさき農産物ブランド品マップを作成・配布し、定着を図っています。(図3)



図1 「かわさきそだち」シンボルマーク



©中本竹識

図2 「かわさきそだち」PRキャラクター  
菜果(さいか)ちゃん



図3 かわさき農産物ブランド品マップ

「かわさき地産地消推進協議会」は、直売団体、市場関係者、消費者団体、JAセレサ川崎及び行政により、平成17年6月に設立された団体で、消費者が身近に存在する都市農業の有利性を活かし、新鮮・安全で市民・消費者が安心して購入できる農産物の生産・流通・消費に向けた取組を検討・協議しています。

地産地消の取組の推進は、「かわさき地産地消推進協議会」が担っていますが、その内容は多岐にわたります。レジ袋・のぼり旗などイベントや直売所で使用でき、かつ「かわさきそだち」のPRになる資材の作成や、共同直売所マップなどの広報物の作成、さらに「農」に関連する各種イベント等での広報物の配布・PR活動を実施しています。宮前メロンや禅寺丸柿のワイン、馬絹の花桃などの地域農産物については市長贈呈を行い、露出を増やす取組も行っています。また、農業者が行う農産物直売の実施・支援、料理教室の開催など、生産者と消費者が交流する機会の創出にも取り組んでいます。

### 直売所の人気

川崎市では、昭和47年に柿生野菜生産者直売会が組織され、その後、地域ごとに直売会が組織され、現在、市内に13か所の共同直売所がある他、個人直売所も市内各地にあり、地域の消費者から利用され、開店前から行列ができることも珍しくありません。

平成20年に、麻生区黒川で大型農産物直売所「セレスモス麻生店」がオープンし、連日多くの来店者が訪れ、平成26年6月には来店者数200万人を達成しました。さらに、平成27年10月には2店舗目となる大型農産物直売所「セレスモス宮前店」が宮前区宮崎台でオープンし、直売所の人気は高まっています。

### 「かわさきそだち」は新鮮で安全・安心なブランド

直売所の人気の秘密は、「新鮮・安全・安心」な農産物にあります。大型農産物直売所「セレスモス」や地域の共同・個人の直売所では、収穫したての「かわさきそだち」が販売されています。直売所では、物流に要する時間を考慮する必要がなく、旬なものが新鮮な状態で販売されます。例えば、トマトなどは完熟に近い状態で販売されるので、青臭さが少なく、野菜嫌いの子どもでも「直売のトマトは食べられる」という声を聞くことも珍しくありません。

また、セレスモスでは、持ち込まれた農産物は出荷登録者の名前が表示され、病害虫防除日誌などの生産履歴が記録されており、安全・安心な農産物です。

地域の直売所は、まさに生産者と消費者の「顔の見える」直売所であり、交流も図られる点が人気となっています。

是非、新鮮で安全・安心な川崎市内産農産物「かわさきそだち」を応援してください。

## 6 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28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	・消費者の放射能に対する不安やそれに付け込んだ悪質者による被害等の相談はない。	東日本大震災後から平成27年度までの主な取組 ・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。（平成27年は0件） ・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市ホームページに掲載した。 ・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。
	・市内における食の安全確保への対策。	平成28年度の取組 ・平成28年12月31日現在食品への放射性物質検出についての消費生活相談はない。 ・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した。
経済労働局 都市農業振興センター 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27年度までの主な取組 ・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件の検査を実施し、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件の検査を実施し、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件の検査を実施し、平成26年度については、30件の検査を実施し、平成27年度については、28件の検査を実施し、結果はすべて検出限界値未満であった。
		平成28年度の取組 ・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件を予定しており、平成28年12月31日現在、22件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27年度までの主な取組 ・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28年度の取組 ・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 環境管理課・大気環境課・環境総合研究所	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27年度までの主な取組 ・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28年度の取組 ・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 保健所 食品安全課	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27年度までの主な取組 ・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、結果を市ホームページに掲載した。
		平成28年度の取組 ・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166検体について検査を実施し、結果を市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 保健所 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27年度までの主な取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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」委員宛てに、農畜水産物の出荷制限等に関する情報を提供。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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月に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)</li> <li>・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。検査結果は市ホームページにて公表した。</li> <li>・平成25年度からは、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。</li> </ul>
		平成28年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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28年12月31日現在)。</li> <li>・平成27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。</li> </ul>
健康福祉局 健康安全研究所	行政からの放射性物質検査依頼への対応。	東日本大震災後から平成27年度までの主な取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ゲルマニウム半導体検出器を用いて健康福祉局、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性物質検査(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た。)</li> <li>平成23年度 341検体(牛肉6検体が暫定規制値超過)</li> <li>平成24年度 443検体 平成25年度 466検体 平成26年度 367検体</li> <li>平成27年度 312検体</li> <li>・衛研ニュース平成23年4月号にて放射性物質に関する情報を発行、衛生研究所ホームページにて掲載。</li> <li>・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、放射性物質検査方法のビデオ撮影に協力した。</li> <li>・平成27年12月9日、神奈川県食の安全・安心推進会議主催の「第2回食品と放射性物質に関する講座」にて、参加者24名に対し、川崎市における食品中の放射性物質検査について講義を行い、併せて実際の検査風景を含めた施設見学を実施した。</li> </ul>
		平成28年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ゲルマニウム半導体検出器を用いて健康福祉局、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性物質検査(セシウム134、137)を実施している。</li> <li>・平成28年度 203検体(H28/12/31現在)</li> <li>・健康安全研究所ホームページにおいて、理化学検査情報として、毎月の検査結果を掲載するとともに、放射性物質検査の目的・概要・検査方法を紹介した。</li> </ul>
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27年度までの主な取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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、浄水場の水道水について、毎日放射性ヨウ素及び放射性セシウムの検査を行った。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は、同企業団が行った。全ての検査結果は、市ホームページにて公表した。</li> <li>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て公表した。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にて公表した。</li> </ul>
		平成28年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>・厚生労働省通知に従い、月1回長沢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にて公表している。</li> <li>・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。</li> </ul>
教育委員会事務局 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の確認および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27年度までの主な取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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)。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>
		平成28年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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、1食丸ごとの検査を実施し、保護者へ周知することとしている。</li> </ul>

### III 消費者行政センター関連記事

## 1 平成28年度くらしの情報かわさきから

(平成28年度くらしの情報かわさき 11・12月号から抜粋)



# 食品表示を上手に生かし、 健やかな食生活を送りましょう

消費生活アナリスト 板倉 ゆか子

食品表示は、私たちが安全で自分の価値観にあった食品を選び使うための重要な情報源です。

健やかな食生活を営むには、1週間程度の大きな枠の中で穀物、肉や魚、野菜といったさまざまな食材をバランスよく使っているかを把握することが第一歩になります。その上で、食品表示、特に栄養成分表示を活用することでより栄養バランスの良い食生活を送ることができるようになります。

その方法ですが、加工食品はまず栄養成分表示が一食分当たりなのか、100g当たりなのかを確認して、自分が食べた量は何食分(何g)なのかをチェックし、摂取した栄養素の量を計算しましょう。食事全体における摂取量がわずかだと栄養不足は改善できませんし、過剰だとBMIや体脂肪等の増加、糖尿病などの生活習慣病の原因にもなりがちで、他の栄養素の吸収に悪影響を及ぼすこともあります。

栄養成分表示の中で特に利用していただきたい項目が食塩相当量です。ナトリウム(mg)で表示されている場合は、2.54を掛け算し、1,000で割ると食塩量(g)を求めることができます。

日本人の食事摂取基準(2015年版)によると一日に男性は8.0g、女性は7.0g未満が食塩の目標量ですが、国民健康・栄養調査(平成26年)では平均で男性10.9g、女性9.2g摂取しています。健康寿命を延ばすには、若い頃から薄味に慣れることです。味は個人の好みの問題とされていますが、加工食品の寄与率は6割に及ぶという調査もあり、個人の努力で減らすのは難しいものです。塩分の多い食品は味のアクセントにごくわずか使い、低塩であっても油断して食べ過ぎないことがポイントになります。



また、大きく目立つ文字で書かれた無添加や不使用、ゼロ、レス、たっぷりといったキャッチコピー（強調表示など）があったら、念のため、原材料表示や栄養成分表示の詳細をみて、一般的な商品と比べて、期待するほどの差があるかどうか見極めることが大切です。

たとえば保存料が無添加でも、それ以外の添加物を使って保存効果を高めている食品が多いですし、着色料不使用でも発色剤で淡いピンクに色付けされていることもあります。

栄養表示では、たとえばコーヒー飲料に「微糖」と表示されていても、銘柄によっては糖の量に2倍近い差がある場合もありますので注意が必要です。糖の量に関する強調表示（この場合は「微糖」という表示）がある場合、栄養成分表の「糖類」の項目をみることで内容を確認できます。

なお、現在販売されているすべての加工食品に全く同じ食品表示規則が適用されているわけではありません。平成32年3月末までは新規則による表示と旧規則による表示が混在する可能性がある上、食品の分類によっては表示の仕方に違いがあります。表示を食生活に生かす際にはこの点に注意しましょう。

たとえば、原材料表示は、原材料が先で食品添加物を後に記載するのが一般的ですが、望ましいのですが、サプリメントのように、そのほとんどが添加物で構成されている場合は、添加物を先に表示しても差し支えないとされています。また、原材料の中で個々の食品素材を多い順に書くのが普通ですが、例外もあります。中には冷凍餃子とチルド餃子のように、原材料が同じでもその表示の順が異なっているものもあります。このため、似たような食品であっても比較がしづらく、場合によっては誤解をしてしまうこともあるかもしれません。もし、似たような

食品の表示を比べた時に疑問を感じたら、そのままにせず、表示規則を自分で調べたり、お客様相談室に問い合わせるなどしてみると良いでしょう。

ある食品を選ぶということは、その販売企業に一票を投じるようなものだと言われます。

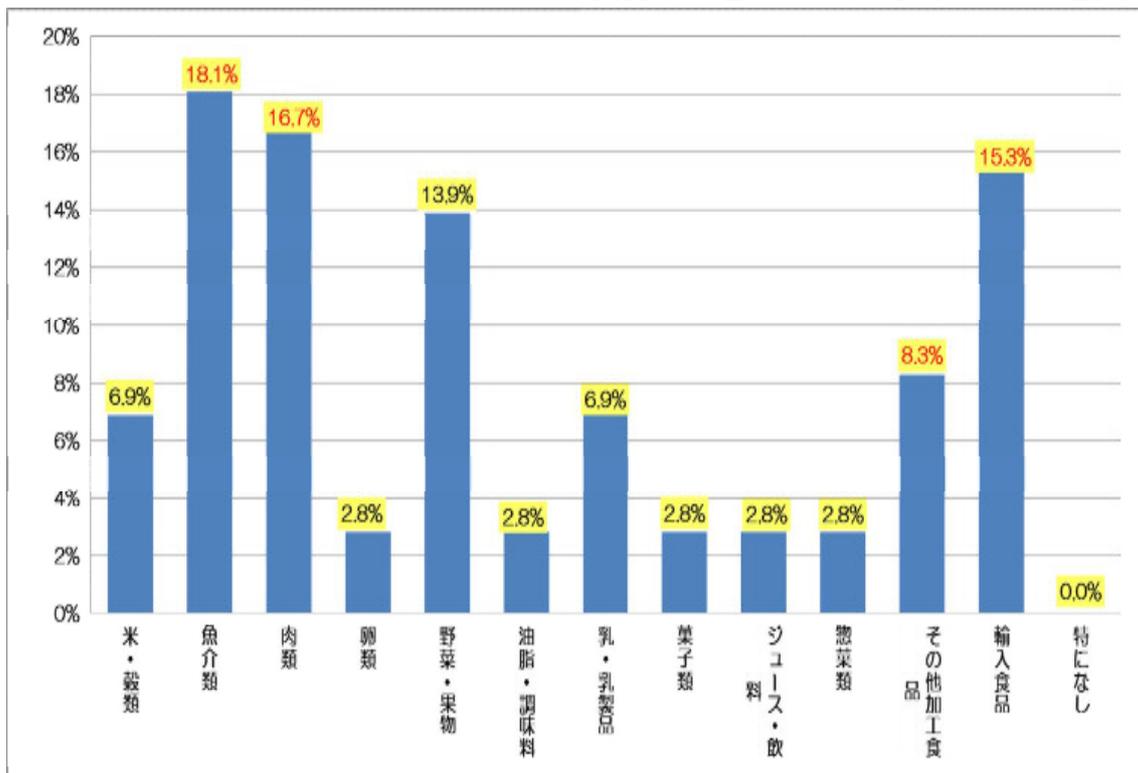
表示を隅々までみて、実際と比べておおげさな表現を使わず、私たち消費者の知りたい情報をわかりやすく表示してくれている企業の食品を選びたいものですね。



## 2 平成28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28年9月実施、回答率100%)

### ◆ 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)

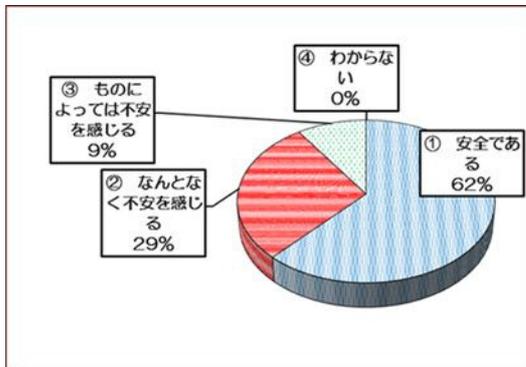


安全性について最も関心のある食品は、昨年同様「魚介類」が第1位となりました。「魚介類」については、食中毒など様々な要因が関心を集めていると思われます。また、第2位の「肉類」、第3位の「輸入食品」の安全性については、理由として「原産国での農薬や添加物の使用状況について」があげられます。

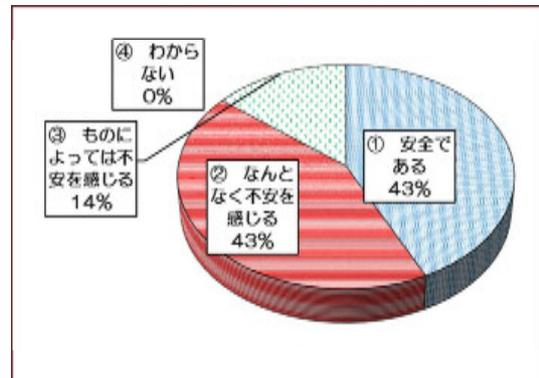
	平成25年度	平成26年度	平成27年度	平成28年度
1位	輸入食品 20.6%	輸入食品・肉類 18.4%	魚介類 18.3%	魚介類 18.1%
2位	魚介類 18.8%	魚介類 15.1%	輸入食品・その他加工食品 17.2%	肉類 16.7%
3位	肉類 16.9%	野菜・果物 13.5%	肉類 14.0%	輸入食品 15.3%

◆ あなたは、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。

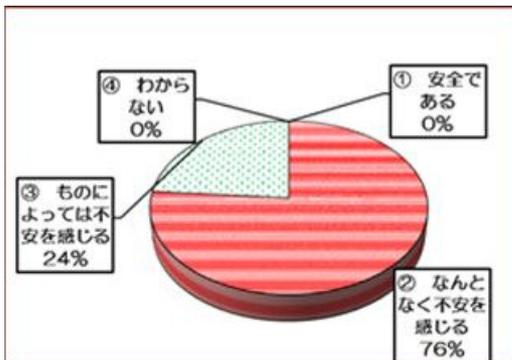
・「国内農産物等（生鮮食品）」について、  
どのように感じますか？



・「国内加工食品」について、  
どのように感じますか？



・「輸入食品（生鮮食品・加工食品）」について、  
どのように感じますか？



「国内農産物（生鮮食品）」について『安全である』と62%の方が回答していますが、「国内加工食品」では43%となりました。

また、「輸入食品（生鮮食品・加工食品）」については、『なんとなく不安を感じる』、『ものによっては不安を感じる』と全員の方が、不安を感じています。

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～

- ・安いからといって、スーパーを選別するのではなく会社のポリシーに自分で納得して購入している。
- ・表示を見て、遺伝子組み換え食品ではないことを確認している。
- ・なるべく加工していない物を使用して調理している。また、フライパンは鉄製を使用している。
- ・値引き品や生類を購入するときは、新鮮さ等に注意している。
- ・「冷蔵庫の中だから」と安心せず、肉と野菜の位置を離して保存している。
- ・賞味（消費）期限内に食べることにしている。
- ・肉や魚を購入するときは、産地を確認している。
- ・煮物は、水を使うと日持ちがしないので、酒、みりんなどで煮るようにしている。
- ・新鮮な物を購入している。

### 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28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521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293件で最も多く、全体の56.2%を占めています。次いで「飲料」が60件、以下、「魚介類」が27件「調理食品」が27件、「野菜・海草」が19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385件と最も多く、「販売方法」が306件、「品質・機能」が161件、「表示・広告」が108件、「接客対応」が100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	293	56.2
飲料	60	11.5
魚介類	27	5.2
調理食品	27	5.2
野菜・海草	19	3.6
菓子類	18	3.5
穀類	17	3.3
油脂・調味料	14	2.7
果物	12	2.3
酒類	10	1.9
食料品一般	9	1.7
肉類	9	1.7
乳卵類	5	1.0
食料品その他	1	0.2
合計	521	100.0

【相談内容別分類】

相談内容	件数
契約・解約	385
販売方法	306
品質・機能	161
表示・広告	108
接客対応	100
安全・衛生	45
価格・料金	36
包装・容器	15
法規・基準	6
計量・量目	2
買物相談	1
生活知識	1
合計	1,166

(複数計上)

## ① 食品の成分に関する相談事例

### 【相談概要】

洗いごぼうとこんにゃくを茹でてあく抜きをしようと数時間放置しておいたところ、水が緑色に変色した。洗いごぼうを初めて購入したが問題があるのではないかと心配。

### 【アドバイス】

ごぼうのアントシアン色素は水に溶けやすく、アルカリ性では紫・青・緑色に変色する性質があり、こんにゃくか、何等かの理由でアルカリ性になり、変色したのではないかと情報提供し、併せて農林水産省の相談窓口を紹介して、相談は終了しました。

## ② 食品の品質に関する相談事例

### 【相談概要】

スーパーでホールマトのジュース漬の缶詰を購入した。料理に使ったあとの缶を洗うと金色の内装塗装の下方に2~3ミリ程度の黒い斑点が10個くらいあった。

体に影響がないか不安でメーカーに状況を伝えると「エポキシ樹脂が溶けただけなので大丈夫です。人体に影響はありません。」と言われた。

賞味期限は来年の7月までであり、味にも問題はなかったが、何となく心配だ。食べても問題はなかったか。

### 【アドバイス】

本件について、当センターから食の安全ダイヤルと(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会の研究所に問い合わせたところ、缶詰の内面塗装は食品衛生法に基づく器具・包装容器の規格・基準により定められていること、エポキシ樹脂が溶けたというよりは、ピンホール上の穴が開いたところに内容物が入り、腐食して黒く見えたという可能性が高いと思われる。そのことだけで人体に影響があるとは考えにくいとの情報を得ました。

食品衛生法に関する情報は、厚生労働省のホームページで参照できることや保健所に問い合わせることができることを相談者に伝えて相談は終了しました。

### ③ 食品の表示に関する相談事例

#### 【相談概要】

大手菓子メーカーが製造している箱入りチョコレート菓子を購入した。箱には内容量がグラムで表示されていて中にいくつ入っているかわからなかった。

また、内容量に比べ箱も大きすぎる。開封すると個装された菓子が14個しか入っていなかった。過大包装ではないかと、菓子メーカーのお客様相談室には申し出ると「法的に問題ない」と言われた。納得がいかない。食品表示に問題はないか。

#### 【アドバイス】

チョコレート類の表示について景品表示法の規定に基づき「チョコレート類の表示に関する公正競争規約」が定められており、内容量については、「内容重量・内容体積または内容数量の単位を明記して表示する」と規定されていることを説明しました。

また、過大包装か否かについては、内容物の保護や品質保全の限度を超えているかの判断になることを伝え、相談先としてチョコレート業界の公正取引協議会を案内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、すべての飲食物品を対象に、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。

『輸入食品』にあつては「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か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
<b>川 崎 市</b>				
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事
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
経済労働局産業振興部 工業振興課計量検査所	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	農業生産者への病虫害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	環境汚染物質に関する事
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	生ごみ減量・リサイクルに関する事
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	食育に関する事、 健康増進法に係る虚偽誇大広告等に関する事
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、劇物に関する事
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	食品衛生に関する事、食品表示に関する事
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	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	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 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
教育委員会事務局健康教育課	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	231-0057	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



川崎市消費者行政センターキャラクター《てるみ～にゃ》

平成29(2017)年3月発行

## 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
F A X	044-244-6099