

令和 6 年度 川崎市食の安全確保対策懇談会 議事録

- 1 開催日時 令和 7 年 2 月 5 日（水）14 時 00 分から 16 時 00 分まで
- 2 開催形式 対面及びオンライン（Zoom）併用開催
- 3 開催場所 川崎市消費者行政センター研修室
- 4 出席者
 - （1）委 員 谷米委員、三津間委員、福本委員、竹内委員、櫻井委員、小柴委員、緒方委員
 - （2）事務局 健康福祉局保健医療政策部食品安全担当：伊達担当課長、相原担当係長
経済労働局産業政策部：若松部長
同 消費者行政センター：石渡室長、今井係長、小林係長、渡部係長、柴野担当係長、
長谷川職員
- 5 議 題（公開）
 - （1）令和 7 年度川崎市食品衛生監視指導計画（案）について
 - （2）冊子「食生活と安全」（案）について
 - （3）その他
- 6 傍聴者 なし
- 7 会議内容

8 審議概要

石 渡 室 長	議事の（1）「令和 7 年度川崎市食品衛生監視指導計画」（案）」について、健康福祉局保健医療政策部食品安全担当・伊達担当課長から説明をお願いいたします。
伊 達 担 当 課 長	（スライド表紙） 健康福祉局食品安全担当の伊達と申します。市長から任命された「食品衛生監視員」の一人です。本日のお題「川崎市食品衛生監視指導計画」は、ちょっとお堅い印象かもしれませんが、「食」を通じて、「健康を守る仕組み」に、だれもが参加していることを感じられる、そんな機会の一つとなれば幸いです。 資料 1 ～ 3 の 3 つのうち資料 3 を使います。これは資料 1 「あらまし」にトピックを差し込んだものです。

(スライド2)

まずは前置きでいくつか最近の話題に触れます。

昨年3月下旬、小林製菓の紅麴を含む健康食品を摂取していた人たちに、腎障害などが起きていたことがニュースになりました。「機能性表示食品」という比較的新しいカテゴリーの食品によるものでした。小林製菓による把握から約2か月遅れで国や大阪市に報告されたことも問題となりました。

健康食品全般に対する不信感も高まりましたが、同じ紅麴原料を使った味噌や菓子など加工食品が相次ぎ自主回収となったこと、また、台湾でも集団訴訟が起こるなど、様々な問題に発展しました。

(スライド3)

この事件を受けて、関係閣僚会合が5月末に開催され施策が示されました。多岐にわたる内容を1枚にまとめた国の資料なので、見にくいですが、ボリューム感をお伝えしています。

「Ⅱ今後の対応」に赤点線囲いをしましたが、関係法令等が改正され、昨年9月からは、機能性表示食品による健康被害の情報を把握したら、行政機関に情報を提供することが関係事業者の義務となりました。

(スライド4)

こちらは、昨年7月に、百貨店で製造・販売された「うなぎ弁当」による黄色ブドウ球菌食中毒の記事です。この菌は傷などに存在し、食品の中で増えると熱に強い毒素をつくり、下痢やおう吐をひきおこします。原因施設では、手洗い等のルールが守られず、健康管理の記録も不十分なまま丑の日を迎え、設備や人員に見合わないキャパシティオーバーがあったとされています。

右は川崎市で作成したチラシです。令和5年度にイベント出店のキッチンカーによる食中毒事例が本市でも発生し、この事例でもキャパシティオーバーがありました。コロナ禍以降、初歩的なミスによる食中毒が目立つ傾向にあります。人手不足の継続とともに、知識や技術の継承にも問題がありそうです。

(スライド5)

こちらは、現在進行形の「鳥インフルエンザの流行」です。今シーズンは、特に年明けから急増し、スライドの数字もすでに更新されています。鳥インフルエンザは、人と動物に共通する感染症であること、経済・産業への影響が大きいこと、そして、殺処分をめぐっては、食品としてのいのちをいただくこと以上に複雑な想いを抱く方も多く、特に防疫作業にあたる方たちの心のケアという課題も抱えています。こうした感染症や食の安全などの諸課題への向き合い方として、「ワンヘルス」という考え方があります。人と動物、それを取り巻く環境は、相互につながっているととらえ、関係分野はそれぞれ協力関係を築き、ともに課題を解決していくことが大切だという考え方

で、医学と獣医学の連携などもその一例です。

(スライド6)

ここから川崎市食品衛生監視指導計画についてのお話です。この計画は、国の「指針」に基づき、緑線で囲った11項目について、市民意見も参考として毎年度策定するもで、川崎市では1月14日から1ヵ月間の意見募集がはじまりました。本日も意見交換の場とさせていただいております。

(スライド7)

重点監視指導とありますが、監視指導とは、食品衛生法や食品表示法で決められた基準への適合を確認し、遵守を指導する活動です。「HACCPに沿った衛生管理」は重点対象に位置付けています。

参加されている委員の皆様の中にも実践いただいている方もいらっしゃるかと思いますが、HACCPとは、原材料入荷から製品出荷に至る全工程の中で、とくに重要な工程、例えば加熱の場合は、食品の中心温度と加熱時間を設定し、この条件を確実に守っていることを観察・記録することで、製品の安全性を担保するという手法です。

(スライド8)

川崎市では、HACCP推進を軸として事業者さんと消費者の皆さんの両方へアプローチしていくことを目指しています。事業者さんについては、自主的な取組として導入されHACCPのメリットが共有され水平展開していくことにも期待をしています。また、消費者の方には、HACCPを知ってもらい、安心材料と認識されることで事業者・消費者・行政の相互理解が進むことを目指しています。

左に「6月7日は世界食品安全の日」とありますが、これは国連がSDGs達成のために設けた日で、「食品安全はみんなのしごと」をスローガンとしています。

食品の生産から消費までのイラストがありますが、これがフードチェーンです。衛生管理や正しい情報のバトンリレーで食品の安全を守っていくことを表現しています。

(スライド9)

そのバトンリレーの一例です。左は、消費生活eモニターを対象とした食品表示で注意している事項に関するアンケートです。最も多い回答は期限表示でした。本来は、期限と保存方法はセット情報なのですが、保存方法の表示を注意して見る人は8%と低いようです。

右は、死亡例も報告されるボツリヌス食中毒予防のチラシですが、真空パック品でも要冷蔵のものが 있습니다。これを常温保存品と見誤り、食べてしまつて致命的な食中毒を起こすことがまれにあります。

製造者等は、衛生管理と表示のルールをしっかりと守り、販売店では、売り場（ショーケース）の温度管理などを間違えないこと、そして、お客さんも

購入後は冷蔵保存を行うというように、取組が確実に引き継がれなくてはなりません。

(スライド 10)

こちらは、監視指導計画の実施体制の概念図ですが、庁内関係部署間、自治体間、国との連携、食品衛生協会等の関係団体さんとの連携が欠かせないものとなります。

(スライド 11)

もう少し大きな規模でみた食品安全行政の体系です。リスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーションの三つの要素で成り立つリスク分析という考え方が導入されています。

食品に含まれる危害を及ぼす可能性のある物質を取り込む場合(わかりやすい例では、食品の食中毒菌の汚染)、その健康影響を科学的に評価するのが、リスク評価です。日本では、内閣府の食品委員会が担い 20 年以上が経過しています。また、リスク管理は、リスクを減らす措置や基準を決定し、実施し、監視する機関です。令和 6 年度は、食品衛生法で定める規格基準の策定が厚生労働省から消費者庁に移管されました。

(スライド 12)

自治体の監視もリスク管理で、立入検査もその一つです。監視指導計画では、食中毒やHACCP導入状況なども考慮し、年間計画に基づき監視指導を行います。上の写真は、給食施設での監視指導、下は表示点検の様子で、文字の大きさはこのようなグッズも目安に確認することもあります。なお、国では、食品表示のデジタル化についても検討しているところです。

(スライド 13)

タブレットによる記録作成など一人一台とまでは普及していませんが、監視指導の手法等も様変わりしてきました。HACCPでは、お店が扱うメニューに応じた衛生管理計画をたてます。例えばお刺身では、アニサキスという寄生虫対策が重要です。電気を流して殺虫する技術もありますが、加熱や冷凍以外の方法で一般的な対策は、目視検査です。

ブラックライトを使うと肉眼よりわかりやすく幼虫を発見できます。それでも完全ではないところがアニサキス食中毒の難点です。魚屋さんなどではこうしたツールを活用しているところが増えてきました。写真はアン肝です。

(スライド 14)

次は食品等の検査です。微生物検査のほか、理化学検査では、添加物検査などを行い、表示と検査結果の比較、使用が認められない添加物の有無などを確認します。

輸入食品対策は、食料自給率の低迷からも皆さんの関心が高いところです

が、川崎市には臨海部に検疫所支所があるので情報交換等も行っています。

(スライド 15)

つい最近、アメリカでは赤色三号着色料が使用禁止されるといったニュースもありました。消費者庁ではすぐにQAを公表し、通常の使用では安全上の懸念はないとアナウンスしています。

(スライド 16)

次に、一斉監視は夏期と年末の2回、厚生労働省（食品衛生法）と消費者庁（食品表示法）が音頭を取り全国一斉で行われます。今年度の夏期一斉は、令和5年度に八戸市の駅弁メーカーを原因施設として発生した食中毒事例を踏まえた内容でした。

(スライド 17)

次に健康危害発生時の対応ですが、こちらは、医師による食中毒の届出についてのチラシです。保健所が事件を探知するパターンは医師の届出以外にも体調不良者本人や家族からの相談、お店からの報告等があります。はじめから食中毒と断定せず、期間をさかのぼり、食べ物以外にも行動調査など細かい情報を確認します。

(スライド 18)

その食中毒ですが、左は、全国の発生動向で、棒グラフは事件数、折れ線は患者数で、コロナ禍前の発生規模に戻りつつあります。右は川崎市の動向で、令和6年は11件、32人の発生でした。4年ぶりのふぐ中毒（1件）は家庭での発生でした。家族が釣って処理したものです。2月末から3月にかけて3件ノロウイルス食中毒が連発しました。そして、全国の傾向と同様に、アニサキス食中毒は7件と多発しました。

(スライド 19)

食中毒は、家庭を原因とする場合も多く、食が身近だけにキケンだという認識が逆に欠落しやすいのかもしれませんが。まずは、正しく知り、「自分ごと」として判断や行動ができるよう導くことで、予防を習慣化したいと考えます。このごろよく聞くリテラシーという用語は、もともとは読み書き能力を指し、現在は、物事を適切に理解、分析し活用する力を指すそうです。食や健康に関するリテラシーを高め、「知っている」から「している」にするための伝わる発信も課題となっています。

昨年は、市内の救急出動が3年連続で最多を更新したそうですが、一番右にあるとおり、救急医療のひっ迫が現在も続いています。コロナ禍でわたしたちが痛感した「医療資源の確保」という視点からも、防ぐことのできる食品による健康被害を減らすことを改めて使命に思います。

(スライド 20)

リスクコミュニケーションについては、すでに触れたとおりですが、簡単にいえば相互理解のための取組です。

(スライド 21)

こちらは昨年の夏休みに北部市場で開催されたさかなの日イベントです。北部市場にある市場食品衛生検査所では食品衛生監視員体験会として、検査所ならではのプログラムを考え、楽しく学ぶ機会となりました。

(スライド 22)

こちらは、2月14日から一般市民の方も受講できるアニサキス食中毒の動画配信の御案内です。

申込開始しておりますので、ぜひ、受講ください。

(スライド 23)

次に、自主的な衛生管理の実施ですが、食品の安全性確保は、規制で取り締まるだけでは十分ではなく、目的が共有されることが大切であり、講習会もその一つ場です。左は、令和5年度に発覚した学校給食用豚肉の産地偽装事件を受け、教育委員会と共催したコンプライアンス研修です。真ん中は、市制100周年記念で食品提供を伴う行事も沢山企画されたことから、行事の主催者と出店者向けに実施した表示と食中毒予防についての研修会です。大事なことは繰り返し確認し新しい情報も取り入れて、みんなで学習することの効果を狙っています。

今月もアレルギー対策をテーマにHACCPセミナーを予定しています。

(スライド 24)

その食物アレルギー表示制度の動向がこちらです。加工食品について、表示を義務付ける又は表示を推奨する品目（原材料）は、全国規模の患者調査等を参考に決められます。現在、「カシューナッツ」を義務化に、「ピスタチオ」は表示を推奨する品目として追加することが検討されています。木の实による症例の増加が背景にあります。また、表示が義務付けられていない「中食」や「外食」でも、アレルギー患者や御家族が、安心して利用できるような「環境整備」を促すため、アレルギーコミュニケーションの啓発資料を消費者庁が作成しました。

それぞれの立場の違いも理解するのに役立つ内容となっているので、見ていただきたいです。

(スライド 25)

監視指導計画を構成する11項目の最後は、人材育成です。公務員も人手不足の時代となり、より効率的な人材育成が求められています。食品衛生監視員や検査員の資質向上として、研修のほか、所属を超えて合同で監視するOJTなども実施しています。

日頃の業務は情報の宝庫であることに気付き、「データを分析・評価して

	施策へ反映させる力」や地域の食品衛生向上のための「コミュニケーション力」など、求められる能力も多様化しています。 (スライド 26) 最後に、食品ロス削減推進の動向について御紹介します。令和 5 年 12 月、政府は「食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ」を策定しました。その中で外食については、あくまでも食べきりを基本とするものの、食べ残しが発生した際には、持ち帰りを促進するとして、消費者と事業者の双方の留意点等を「ガイドライン」として示すこととなりました。 (スライド 27) ガイドラインでは、持ち帰りは消費者の自己責任であることが明記されました。お店は消費者に注意事項を説明し、消費者はお店の判断に従うことで、双方の協力と理解のもと取組を推進するというものです。 (スライド 28) このほか、食品の期限表示設定の見直しやデジタル化などの新技術の導入等による対策と併せた総合的な取組として基本方針の改正等も予定されています。 (スライド 29) こちらは、事業者が自主的に食品を回収（リコール）した際に国に届出を行う制度のデータです。回収理由の多くがラベルミスでした。アレルギー物質や期限表示に係るミスは健康被害の可能性があるため、回収・廃棄されることが多いようです。食わずに廃棄されるロスを減らす上でも、衛生管理の基本とチェック体制を機能させることが大切です。 (スライド 30) 最後のスライドは、お豆腐屋さんお手製のイラストです。真冬の早朝に水仕事をしている様子などが目に浮かぶような力作で、尊さを感じるのはわたしだけではないと思います。 時代や技術が変わったとしても、食べものに対する感謝や食べものが食卓に並ぶまでのさまざまな場面に、多くの人たちの想いや努力があることにも感謝しなくてはと気づかされます。 まだまだ、知らないことなども多いですが、様々な社会課題について、食品衛生監視員として、どうとらえ、何ができるか、これからみなさまとともに学び続け、その役割を追及していきたいと思っています。 以上、お時間いただきましたが、御清聴ありがとうございました。
石 渡 室 長	ありがとうございました。何か御意見・御質問などありましたらお願いいたします。
福 本 委 員	色々な人の努力によって市民が消費生活を楽しめていることを実感しました。3 ページの鳥インフルエンザについて、ワンヘルスの中にアニマルウ

	エルフェアの考え方が入っているのかを聞きたいと思います。対処療法ではなく、そもそも鳥の飼い方が悪いので鳥の免疫力が下がっていると感じています。実際、平飼いしているところでは感染が少ないと生産者からも聞いています。病気になってから何をするかという資料に見えてしまったのですが、人と同様に動物も健康に命を全うできるという考え方も入っているのでしょうか。
伊 達 担 当 課 長	入っていると思います。どこで切り取って見るかによって見え方が違ってきってしまうと思いますが、全ての対策は相互に関係しているものとなっています。これらの対策は薬剤耐性とも関係ありますし、HACCPの考え方ともつながっていますし、動物の健康と予防は切れないところですし、全部つながっているところです。この考え方を知ってもらう機会を増やさなければならぬと思っていますところ。
福 本 委 員	ありがとうございます。次は12ページの豚肉の産地偽装の件について、この業者に事件後に話す機会がありまして、逮捕された豚肉生産者側と給食会の間に挟まれている納入業者は川崎市においてどういう扱いになっているかを教えてほしいという質問です。騙されてしまった被害者と言ってよいか分からないが、間に挟まれた納入業者も徹底してその業者と話し、チェックもしていたが、それでも分からなかったレベルのものでした。川崎市が見抜けたことは、逆に快挙だというレベルだと思います。それを見抜けなかったために、検査体制をレベルアップしていると聞いています。現在、その間に挟まれた形の納入業者がペナルティを受けているようで、豚肉について入札できず困っていると、直接業者から聞きました。研修を業者に受けさせることで納入業者が見抜けるレベルにしましょう、ということで研修を行っているかと思いますが、見抜けなかった業者はレベルが低いという事で取引できないとなっているのでしょうか。
伊 達 担 当 課 長	警察も入っており、あいまいな事は言えないですが、確実に言える範囲のお話としては、研修会では見抜くことは警察レベルでないといけませんので、そのレベルを目指して研修会をしているのではありません。基本的には性善説に基づいて行っていることですので、まあいいかと言って適当に行うのではなく、決められたこと、やらなくちゃいけないことを自分たちはちゃんとやりましょう、と話しています。色々な業種がいるのでそれぞれ立場は違いますが、業者の入れ替わりがあるタイミングで、皆で頑張って学校給食をしていこうと決意表明をしていこうということでお話をさせて頂いています。 検査の頻度を上げることも大事かもしれないですが、全数検査するわけではないのでそれだけでは防げない、食品だけではないが、こういうことで裏切ってはいけないと思います。私たちの立場としては、性善説を前提で、こういうことを一緒に学びましょうという立場で行っています。
福 本 委 員	ありがとうございます。消費者庁に問い合わせることかもしれませんが、食品ロスの取組について、フードバンクの団体と私たち生協は結構連携しています。そことの連携を早急に進めていきたいと考えているところがあります。というのもコロナ禍中は結構フードバンクを通して、食品の寄付が多か

	ったですが本当に減ってしまっていて、逆に貧困の方が増えていて渡せるものが減っているという状況があります。これをうまく促進していってもらいたいという意見というのは、どうしたらいいのでしょうか。
伊 達 担 当 課 長	イベントで行っていることは聞きますが、窓口を全て把握しているわけではありません。
福 本 委 員	今後そのような情報があればお聞きしたいです。
石 渡 室 長	その他に御質問はありますでしょうか。
櫻 井 委 員	先ほど鳥インフルエンザの原因は飼い方によるとのお話がありましたが、本来は野生の渡り鳥が媒介するためかと思います。ウインドレスケージにするなどの対策が進められているのですか。
伊 達 担 当 課 長	私たち川崎市は家畜衛生を所管しておらず、県の家畜保健所の分野になりますが、基本的な飼い方としては、野生動物が入り込まないように、人の出入りなども含めて指導が行われています。養鶏所の距離が近いところで発生していると聞いているので、今年の異常な発生は、ウイルスの問題なのか養鶏所の物理的な距離の問題なのか、または殺処分によって広まっているとの説を唱えている方もいらっしゃいますが、分かっていないことも多いと考えています。神奈川県では発生していませんが、近隣では過去に殺処分している例もあります。
石 渡 室 長	その他に御質問はありますでしょうか。
三 津 間 委 員	13 ページの食品衛生にかかわる人材育成ということで、拡充するために具体的にどのような取組をしているのでしょうか。資格が必要かと思いますが。
伊 達 担 当 課 長	多くの人を採用するだけでは解決する問題ではないので、人手不足のなか、専門職として広く深く求められているところがあります。職員の個性を伸ばす方向と、標準的にやっていく部分とをいかに組み合わせて市民ニーズに応えるか、難しいところかと思います。
三 津 間 委 員	採用されてからの話でしょうか。
伊 達 担 当 課 長	そうです。
三 津 間 委 員	例えば保健所の職員の中で、その資格を育成するというのではなく。
伊 達 担 当 課 長	資格を前提として監視員が命じられており、いかに効果的に、効率よくやるか等職員の知識と技術の継承という課題もあります。
三 津 間 委 員	監視員と検査員は資格が違うのでしょうか。
伊 達 担 当 課 長	監視員は法律で決まっておりますが、監視員の資格を持たずに検査だけを行う職員もおりますので、監視員と検査員という呼び方をしました。市場の監視員は検査もやります。監視と検査それぞれの実情や仕事の目的を知ったうえで、業務をこなすという事です。知識と技術の継承が課題であり、そこに人手不足という課題も直面しているため、今非常に深刻な問題というふうに考えているところです。
石 渡 室 長	その他御質問はございますでしょうか。また後で気になることがありましたら、後ほどでも構いませんので、お願いしたいと思います。なければ、続きまして議題の（２）『食生活と安全』（案）について」事務局からご説明

	をお願いします。
長 谷 川 職 員	「食生活と安全」の説明を行いますのでご覧ください。 改めまして、懇談会委員の改選および今年度、冊子「食生活と安全」の担当をしております、長谷川と申します。どうぞよろしくお願いいたします。 それでは、食生活と安全の説明をいたしますので、こちらの冊子「食生活と安全」をご覧ください。 冊子「食生活と安全」については、毎年度作成しており、今年度も食の安全性に関する知識の普及・情報提供のため、区役所、市立学校、そして市内の公立保育園、市民館、図書館等に配布予定です。発行部数は 650 部を予定しております。 昨年度発行のものを参考までにお手元に置いていただいているかと思いますが、今年度も当センター及び関係部署で記事を作成し、原稿案をとりまとめました。 この懇談会で皆様から頂いた意見を基に原稿案について修正し、3 月中に印刷、および川崎市のホームページで公開する予定となっております。 内容については、本市の食の安全確保の体系、施策及び照会先とともに、関係部署に作成を依頼した「食」に関する特集記事を掲載する予定です。構成についてご説明いたしますので、表紙を 1 枚おめくりいただき、目次をご覧ください。 1 ページ目から 7 ページ目までは、川崎市の食の安全確保の体系として、各部署で実施している施策をその体系図とともにお示ししております。川崎市では、いまこちらにおります消費者行政センターや健康福祉局食品安全担当のみならず、食品の製造、消費、廃棄やそれを取りまく環境に関連した施策を行っております。そちらを網羅的に掲載したものとなっております。 8 ページから 23 ページについては、関連する施策の中からいくつかについて、詳しく解説した特集記事となっております。 24 ページから 28 ページについては、本懇談会の事務局を務めております消費者行政センターの関連記事を掲載しております。 時間の関係ですべてをご紹介するのは難しいため、昨年度から変更があった点を中心にご説明いたします。 まずは 14 ページと 15 ページをご覧ください。昨年度の特集記事として川崎市経済労働局農業振興課の「地産地消」の記事を掲載しておりましたが、本年度は川崎市経済労働局北部市場で行いました「おやこ食育講座」の内容を掲載しております。 「市場体験！おやこ食育講座」は、川崎市の食育推進計画に基づき、子どもたちに食に関する知識を深めさせることを目的としたプログラムです。特に、若年層の「野菜離れ」を解消するため、小学生とその保護者を対象に、卸売市場の見学や実験を通じて食の流通を学ぶ機会を提供しています。令和 6 年 8 月 3 日に開催されたこの講座では、冷凍庫体験や市場内見学、野菜や

果物の糖度を測るクイズなどが行われました。参加者は、冷凍・冷蔵技術の重要性や市場の流通について学び、実際に果物の糖度を測定することで、味覚と数値の違いに驚いたとの声がありました。また、食の安全性や生産者の重要性を再認識したとの感想が寄せられ、温暖化や農家の高齢化が食生活に与える影響についても考えるきっかけとなったとアンケートで答えてくれた方もいました。この講座は、子どもたちが未来の食を考える力を育む重要な取組と考え、掲載させていただいております。

2 点目についてご説明いたしますので、16 ページと 17 ページをご覧ください。川崎市健康福祉局食品安全担当が執筆した「リスクコミュニケーション活動について」の記事を掲載しております。リスクコミュニケーション活動は、食品に含まれる有害物質による健康リスクを最小限にするための「リスク分析」の一環として、消費者、食品事業者、行政が情報や意見を交換し、相互理解を深める取組です。川崎市では、市内事業者と協力し、小学生を対象に食品の製造過程を学ぶ体験会を企画しています。このイベントでは、参加者が食品の製造・流通の仕組や表示の目的を学び、食に対する理解を深めます。また、事業者は品質や衛生管理、食品ロス等の取組を子供や保護者に伝える機会としています。令和 5 年度にはパン工場での体験会が開催され、参加者はパンの作り方や衛生管理について学びました。

また、先ほどご紹介した北部市場では、親子食育講座のほかにも食彩まつりを実施しております。普段は一般市民の方が入場できない市場の内部まで立ち寄っていただき見学できる機会となっておりますが、この食彩まつりに合わせ、先ほどご紹介しました川崎市北部市場の中にある食品衛生検査所で行う、食品検査の体験会や事業者との講習会の様子を紹介しております。

これらの特集記事では、全体的に写真やイラストを多く用いて、分かりやすく親しみやすいよう努めております。

続きまして、24 ページから 25 ページを御覧ください。当消費者行政センターの関連記事として、令和 6 年 12 月に実施した消費生活 e モニターへの「食」に関するアンケート集計結果からの抜粋を掲載しております。

24 ページから 25 ページに掲載した消費生活 e モニターに関してですが、今回は食品ロスに関するアンケート結果について掲載しております。

1 ページから 7 ページにかけて紹介させていただきましたが、川崎市では「食生活と安全」に関連し、様々な部署が多く施策を実施しております。

その中で、食品ロスの削減の取組も近年重要性を増しており、これらに関連する施策もございます。マスメディアなどで取り上げられる機会が多くなっており、食に関連することとして、今回は市民の方の食品ロスについての意識についての調査結果を掲載させていただきました。

「食品ロス」という言葉の認知度については 98%の方が知っているという結果となり、非常に高い認知度であることが分かりました。

また、食品ロスの原因の一つとされる、食品小売店や食品卸等のサプライチェーンにおいて、賞味期間の3分の1以内、例えば賞味期限が3か月の食品は残り賞味期限が2か月以上ないと小売店に納品できない「3分の1ルール」についての認知度調査を掲載いたしました。食品業界における、一般にはあまりなじみのないと思われるルールですが、川崎市のeモニターに登録されている方の中では、3分の1ルールについて、「よく知っている」「知っている」「名前を聞いたことがある程度」を合わせると73%と高い認知度となりました。

25 ページに記載しているグラフについてですが、食品ロスを減らす取組の内、既に取り組んでいる項目、これから取り組んでみようと思う項目についてのアンケート結果となっております。

青い棒グラフは既に取り組んでいる項目、オレンジの棒グラフはこれから取り組んでみたい項目について記載しております。各項目を見てみると、「食材を買いすぎない」「残さず食べる」といった、比較的取り組みやすい項目には既に取り組んでいる方が多い一方、「料理を作りすぎない」「日ごろから、冷蔵庫・冷凍庫にある食材の量や種類を把握している」といった、一手間かかる項目についてはまだ取り組んでいないが今後取り組んでみたいと考えている方が多いことがうかがえます。

最後に、26 ページから 28 ページには食品に関する消費生活相談事例についてご紹介しています。

川崎市消費者行政センターは、消費者庁や国民生活センターと連携しながら、消費者への情報提供や苦情処理などの消費者行政を推進しています。その主な業務の一つとして、消費者と事業者とのトラブルについて電話などで相談を受けつけており、昨年1月から12月までの間で、10,483 件の相談を受け付けました。その中で実際にあった相談の中から食に関するものをご紹介します。

26 ページでは商品別、相談内容別分類の件数を、27 ページと 28 ページでは実際にあった相談事例として、紛らわしいパッケージ表示に関する相談である「食品の成分に関する相談事例」、飲食店における食品の成分表示に関する相談である「食品の表示に関する相談事例」、スーパーで購入したイカの刺身で体調を崩したと訴える「食品の品質に関する相談事例」を掲載しております。

なお、26 ページ 左下にございます表「商品別相談件数」では、商品別では健康食品が最も相談が多くなっておりますが、その右の表「相談内容別分類」をご覧いただくと「契約・解約」が多くなっております。「健康食品」に関する相談は、「初回購入後解約しようとしたが、違約金がとられる」といった健康食品の「契約・解約」に関するトラブルが多いため、食生活と安全になじみの深い、実際に寄せられた相談事例を 27、28 ページに掲載しております。

29 ページには、川崎市の食の安全性等に関連する問い合わせ先の一覧を掲載しています。

	昨年度から今年度にかけて、本庁舎の建て替えが完了したことに伴い、事務所の移転により住所が変更となっている部署がございます。また、4月より、本庁舎の前にある第3庁舎の名称が南庁舎に変更になることに伴う名称変更も一部ございます。 また、小柴委員が代表を務められる川崎市食品衛生協会など、一部川崎市役所以外の問い合わせ先も掲載させていただいております。 最後に、裏表紙には本冊子を掲載予定のホームページのURLを掲載しております。こちらのホームページには過去の「食生活と安全」も掲載しておりますので、併せてご覧いただくとともに周知にご協力いただければ幸いです。 事務局からの説明は以上でございます。
石 渡 室 長	ただいまの議題に関しまして、委員の皆様から何か御意見や御質問等ございましたらお願いいたします。
櫻 井 委 員	24ページについて、川崎市民は150万人いると思いますが、回答は45人しかいないのでしょうか。
長 谷 川 職 員	はい。e モニター自体は90名を超える方がいらっしゃるのですが、1年目、2年目、3年目に分け、それぞれ御質問を分けて実施する形で、今回1年目の方の45名に御質問し回答いただいた形となっております。
石 渡 室 長	全市民を対象にアンケートを行ったわけではなく、まず川崎市 e モニターに登録していただきます。登録していただいた人数が45名おり、その中でアンケートをした結果40名の方から回答をいただいたということです。このe モニター制度は、市政だより等で様々な募集はしておりますが、まだこの人数にとどまっております。全市民にアンケートを実施したわけではない点をご理解いただければと思います。
福 本 委 員	この冊子は、いつどこで、誰に見てほしいと思って作られている冊子なのでしょうか。
長 谷 川 職 員	広くは川崎市民ということではございますが、市内図書館、市立の小中学校に配布し、教育の一環として使用して頂きたいと考えています。
福 本 委 員	主に子どもをターゲットにしているということでしょうか。
長 谷 川 職 員	はい。子どもの他にも図書館や、ホームページ上での公開、加えて三津間委員が所属していらっしゃる栄養士会など関係団体にも送付しておりますので、食生活にゆかりのある方を想定しております。
福 本 委 員	過去に給食について調べた際、この冊子から情報を収集できたことはありましたが、川崎市で13年間子育てをしていて、消費者としてもこの冊子に出会ったことはありませんでした。誰に活用してもらいたいかをはっきりさせた方がよいと思いました。今の状況ではターゲットがぼんやりしていて、子どもには難しいと思っています。 ただ、この冊子を活用したことはあり、川崎市で何か対策できないかと思っています。一つは学校給食のパンについて、輸入小麦で作られているパンにはグリホサートという残留農薬が多いことが、食に関心が高い人々の間では知られています。 川崎市の給食はパンが多いため、コメに変えてほしいという運動も過去に

	ありました。まず私としてお伝えしたいことが、本当に川崎市の子ども達が食べているパンについて調査を行い、残留農薬グリホサートが検出されるのかを明らかにするべきだと思います。それを行うために市議に相談したことがあります、どこの窓口相談したらそれができるのかが冊子を見てもわからなかった、それをはっきりさせてほしいというのが一点です。 また、20 ページに残留農薬チェックがありますが、ここにはパンに使用される小麦の残留農薬については書かれていませんね。日本の審査は緩いと聞いていますので、その緩い審査を通過して入ってきたものが学校給食に使われるのは問題です。 スーパーでは個々の消費者が選んで買えるので良いと思います。しかし、学校給食は選べないのです。学校給食は選べず一律に食べなければならないため、スーパーの食品の問題とは別に、学校給食において本当に安全かどうかを、まずは自治体で検査してほしいと思います。それを相談する先を教えてくださいというのが1点目です。 2点目として、水のPFASの問題を耳にすることが増えており、川崎市はちゃんと調査してくれていて、高津区で出てしまったということを見てショックを受けました。「食生活と安全」の具体的施策「環境対策」の項目で、水質汚濁防止法の関連で検査してくれたと思いますが、新しい問題だと思います。市民とともに勉強してどういう対策をしていけるかを強められると、みんなで考える食生活と安全にとってよい題材ではないかと思います。
長 谷 川 職 員	先にPFASの件についてお答えしますと、飲料水の記載は6ページ中ほどの「(4)調査・検査」内「ウ 環境対策」に記載がある通り、検査を行いその調査結果をホームページ上で公表しております。なお、川崎市環境局の報道発表資料を引用しますが、地下水では有機フッ素化合物が検出されておりますが、本市の水道水は川崎市内の地下水は使っておらず、年4回実施している水道水中の有機フッ素化合物の検査では不検出となっておりますので安心してお飲みいただけますと周知されています。 学校給食のお問い合わせについてですが、29 ページに食生活と安全に関する問い合わせ先を記載しております。下から3行目に教育委員会事務局健康給食推進室が「学校給食に関すること」の問い合わせ先として記載されております。おっしゃっていた件の問い合わせ先がここになるかは確認が必要ですが、教育委員会事務局健康給食推進室が学校給食全般の窓口にはなると思います。
福 本 委 員	農薬の検査結果について、できれば20 ページにいれてもらえないでしょうか。
伊 達 担 当 課 長	18 ページからは私たち食品安全担当が担当しています。学校給食については、健康給食推進室の方で独自に計画を立てて実行していると思われます。そこで行われているものとは分けて記載をしております、川崎市で行っているもの全部を掲載するものではありません。
福 本 委 員	そうなんですね。よく分かっておりませんでした。
石 渡 室 長	よろしいでしょうか。ほかに何かございますでしょうか。
竹 内 委 員	私も学校給食、特にパンはすごく心配しています。小麦はポストハーベス

	ト（収穫後の農作物に対する農薬散布）で農薬がかけられ、玄米の 3,000 倍くらい農薬がかかっているにもかかわらず輸入できると聞いているため、家では国産小麦しか使用しないようにしていますが、給食では選べないのです。 トランス脂肪酸について、先進国では禁止されているのに、日本ではいまだに禁止されておらず、学校給食のパンに入っているのではないかと心配になるので、その点もはっきりさせてほしいです。国によっては有機の野菜しか使わない給食もしているようなので、川崎市でも農家の方々との関係をよくして地産地消で安全な給食を提供してもらえればと思います。 また、リテラシーの話がありましたが、見た目がきれいなものに惹かれるのは、教育が十分に行き届いていないからかな、と思いますので、食育についても普及してほしいと思いました。
谷 米 委 員	感想として、学校給食の話題が多く出ていたかと思います。食育の場でもありますが、保護者、業者など、関わる方も多いので、学校給食をキーにそういうところから変えられるところがあればいいなと思って聞いていました。 意見としましては、食生活と安全の「6 市内食中毒発生状況 食品等の試験結果」について、令和 5 年のデータが載っていると思います。市のホームページには新しい情報が載っておりますし、発行のタイミングを考えると、QR コードを付けて新しい情報に誘導することが可能かと思いました。給食レシピは QR コードつけているので、そのようにできればと思いました。
長 谷 川 職 員	頂いた御意見はぜひとも発行時に反映したいと思います。貴重な御意見ありがとうございます。
小 柴 委 員	食品衛生協会はこれら全てをやっているように感じますが、食の安全安心に向けて行政と一緒にやっていくしかないかなと思っております。アニサキスやカンピロバクターなどがありますが、私達とすると、川崎市民の皆さんや食堂の衛生管理を一生懸命やっているところです。 掲載されているもの全て、リスクコミュニケーションから何から全部やっているような気がしていますので、もう少し絞ってとは思っています。食品衛生法が 3 年前に改正され、HACCP による衛生管理を実施してもらうことを推進しているところで、食育に関しても関係しております。食品衛生、フードディフェンスという言葉がありますが、悪いものは食べないということができればと思います。
緒 方 委 員	色々となさっているということを実感しました。商売上、食を提供する側にあるので、安心して食べられるものを提供していきたいと思います。
若 松 部 長	さきほどお話がありました地産地消について説明させていただきます。経済労働局では、市内の農産物を消費していこうと取り組んでいるところであります。残念ながら、川崎市内の農業は収穫量が少なく全校展開はできないため、取組自体は限られてしまっていますが地産地消の取組を行っています。
石 渡 室 長	その他御質問はありますか。御質問なければ、その他について事務局から報告させていただきます。
長 谷 川 職 員	川崎市では、「消費者市民社会」の普及と成年年齢前後の若い世代の消費者被害防止を図るため、消費者行政センターのキャラクター「てるみ〜にゃ」

	たちによるPRアニメ動画を公開し、Web 広告や SNS 等を通じて広報しております。 地球環境に配慮した消費行動の事例として「食品ロス」をテーマに、コミカルで分かりやすいアニメーションで紹介することで、かしこい消費者としての行動実践を呼びかけていきます。 皆様に実際にその動画をご覧いただきたいと思います。 (動画を再生) 本PR動画は、令和7年1月9日(木)から川崎市公式 YouTube チャンネルにて公開しております。YouTube 広告、Yahoo!ディスプレイ広告、Google 広告(エリア指定)にて動画広告の配信を行います。昨日時点で33万回の再生があったものとなります。 この他にも、市内のデジタルサイネージでの放映、かわさき FM でのラジオ CM、公共施設等でのポスター掲出による広報を行います。 事務局からは以上です。
石 渡 室 長	ご感想、御意見はございますでしょうか。なお、消費者行政センターとして、消費者トラブルの啓発がメインとなりますが、食品ロスも取りざたされているため作成しております。環境局が主に取組として行っておりますが、消費者市民社会に向けた取組として市全体で取り組んでいるものとして作成しております。 YouTube をご覧いただくと広告が出てきますが、エリア指定しており川崎市内で登録されていると、広告などで出てくるものとなります。
緒 方 委 員	私の仕事としてはケータリングなので食品ロスなどは一番関係あるかと思いますが、食品ロスについて、自己責任ということを是非とも強く訴えてほしいと思います。持ち帰ってもらうのはフードロスの観点から大事だと思いますし、私も生ものは避けてお渡しするなどしていますが、業者がいいと言ったから自宅で食中毒となったと言われてしまうと困ってしまうため、自己責任ということを分かりやすく訴えかけてほしいと感じました。
石 渡 室 長	他に御意見ありますか。なければこれを持ちまして、本日予定していた議題はすべて終了いたしました。 それでは、これを持ちまして、令和6年度川崎市食の安全確保対策懇談会を閉会とさせていただきます。ありがとうございました。

※会議資料は経済労働局消費者行政センターで閲覧することができます。