

# 令和7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8年1月28日（水）10時00分から11時30分まで
- 2 開催形式 対面開催
- 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、小川委員、竹内委員、櫻井委員、中山委員、緒方委員
- (2) 事務局 健康福祉局保健医療政策部生活衛生課：相原担当係長、土井主任  
 経済労働局産業政策部：澤田部長  
 同 消費者行政センター：乃万室長、今井係長、柴野係長、古賀職員  
 長谷川職員、畠山職員
- 5 議題（公開）
- (1) 令和8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 審議概要

- (1) 令和8年度川崎市食品衛生監視指導計画（案）について

乃 万 室 長	議事の（1）「令和8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生活衛生課・相原担当係長から説明をお願いいたします。
相 原 担 当 係 長	（資料に沿って説明）
乃 万 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。
櫻 井 委 員	SNSでは生成AIなどが問題になっていますが、その辺の対策は考えてますでしょうか。
相 原 担 当 係 長	我々（の部署）でアカウントを個別で持たず、市共通のアカウントを持って対応しているため、今現在その回答を持ち合わせてはおりませんが、市全体での対策になるのではないかと思います。
谷 米 委 員	食品衛生監視指導計画が大変見やすくレイアウト変更したとのことで、QRコードも使用しており、市民に広めるのに良いと思って見させていただ

	きました。質問ですが、例年、指導計画への意見募集していると思うが、いつも何件くらいご意見が集まって、それをどの程度計画に反映するのでしょうか。
相原担当係長	具体的な件数は答えられないが、意見募集の数は非常に少なくなっております。一方で団体との意見交換では活発に意見をもらうので、それを踏まえて表現を変更する等の対応を行っています。また、監視指導計画だけでなく施策に対する意見を頂くことがあるので、適切に反映させていただいております。
竹内委員	食品衛生に関して努力していることがわかりました。もしトラブルがあったら、アニサキスやノロウイルスなどは病院を受診するなど影響がすぐ分かりますが、赤色3号などの食品添加物は長年摂取してようやく影響が出るというものだと思います。トランス脂肪酸にしても、赤色三号にしても、海外で禁止になっているものが日本で禁止になっていませんが、これは国に言わないと、川崎市では対応できないものなのではないでしょうか。
相原担当係長	わが国では食品添加物は食品安全委員会でリスク評価しているもので、川崎市独自の判断は難しい状況にはあります。
竹内委員	発色剤など明らかに良くないと思えるものがありますが、子どもに啓蒙すると、子どもは素直に聞いてもらえます。消費者の方からそういうものが入った商品を買わないようになれば良いと思っていて、教育が重要と感じています。ジャンクフードなど子どもたちにも安く手に入るが、それも気になっている。食品添加物のようにすぐに結果が出ないから難しいし、企業との関連もあると思うが、教育が非常に重要だと感じました。
相原担当係長	子どもへの普及啓発は重要と認識しているので、子供向けの施設見学や体験会を進めています。食品添加物も正しく恐れるといいますか、許容されているリスクの中で正しく使用すれば有用であると認識しているので、何でも恐れるのではなく、正しく恐れることをお伝えできればと考えています。
乃万室長	その他御質問はございますでしょうか。

(2) 冊子「食生活と安全」(案)について

乃万室長	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	(資料に沿って説明)
乃万室長	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。
三津間委員	とても分かりやすくまとめていただき、ありがとうございます。だんだん良くなっていると感じています。1ページ目に「川崎市食の安全確保の体系(令和7年度)」と記載がありますが、令和7年度ではなく令和8年度ではないでしょうか。
長谷川職員	今年度、消費者行政推進計画の大幅な見直しがあるため、今年度においては令和7年度と記載しています。次年度は新しい計画を反映したものを掲載する予定となっておりますので、来年度(令和8年度)の食生活と安全の冊

	<p>子には、その翌年度である令和9年の施策体系図を掲載する予定となっております。</p>
三津間委員	<p>それでは、1ページは「川崎市食の安全確保の体系（令和7年度）」のまま修正せずに掲載するということでしょうか。</p>
長谷川職員	<p>おっしゃる通りです。本年度に限り、冊子を発行する年度の施策を掲載するものとなっております。</p>
三津間委員	<p>承知しました。もう一点、食中毒について、アニサキスは多いと感じていましたが、ノロウイルスは少ないと思っていたのですが、やっぱり出ているんだなと感じました。ノロウイルスの食中毒は問題だと思っていますが、ノロウイルスの対策はいままでと同じでしょうか。</p> <p>対策が難しいと思いますが、一度起きると患者数も多いですし、次亜塩素酸でないとダメだとか、食中毒ではないですが、空気感染でひろがるとか、換気扇を通じて広がるから大規模になりやすいと心配しています。</p> <p>令和6年のノロウイルスの感染数は（数値が）出ていますが、令和7年もノロが発生しているという理解でよいでしょうか。</p>
長谷川職員	<p>まず対策についてですが、食生活と安全では3ページ中段「ウ 情報の収集・提供」内の「(ア) 各種啓発資料の発行」に情報提供していく旨を掲載させていただいています。</p>
相原担当係長	<p>監視指導計画の時にもお話しさせていただいたように、令和7年度は川崎市でもノロウイルスの発生が非常に増えているところです。委員のおっしゃるとおりノロウイルスは食中毒と感染症の両面があるので対策が難しいところがあります。以前はカキが原因食品というイメージが強かったのですが、最近は感染している従業員の手指を介して食品を汚染することが多いので、従業員の体調管理を行うよう飲食店に指導しているところです。</p>
中山委員	<p>15、16ページの2ページにわたり、かわさきそだちを掲載して頂き、ありがとうございます。私は地産地消推進協議会の委員もやっており、掲載いただき感謝です。</p>
竹内委員	<p>私は地球温暖化防止活動推進委員もやっていて、小学校で食品ロスの話などもしますが、麻生区や宮前区にはあるが、他の区ではあまり地産地消のものを買えないものなのではないでしょうか。</p>
中山委員	<p>JA セレサ川崎の支店でも出張販売も週に何回か、支店によって違いますが行っています。川崎区の方は農地も無いので、出張販売はとても売れます。店舗から注文いただくと直接自宅へ送付するサービスも行っています。</p>
三津間委員	<p>学校給食における地産地消の頻度が増えると嬉しいですが、生産量が少ないため、区域を分けて行っていると担当の栄養士から聞いています。今おっしゃったように（生産地が多い北部から）離れていると欲しいと思っても買えないと感じています。市が縦に長い土地の問題もあるが、以前に比べるとPRしてもらって、かわさきそだちの野菜に触れることが増えたと思うので、今後ともお願いしたいと感じています。</p>
竹内委員	<p>去年、学校給食に地産地消をと質問したら、足りないと言われたが、増えているなら嬉しく思います。</p>
中山委員	<p>どうしても都市農業のため、他種の品目にわたって生産していく、という</p>

	ところなので、どうしても生産量が足りないというところはございます。
櫻井委員	18 ページに記載されたウエルシュ菌による食中毒は、キッチンカーによるものでしょうか。
相原担当係長	キッチンカーの弁当を原因とした食中毒です。
櫻井委員	営業許可を川崎市で取って、色々なところでばらまいていた、という事でしょうか。
相原担当係長	今回の件に関しては特定のイベントで提供した弁当がウエルシュ菌に汚染されていたことで、60人と多くの患者が出たところです。
櫻井委員	キッチンカーは店舗よりも厳しくした方がよいと個人的に感じているのですが、そのあたりはいかがでしょうか。
相原担当係長	施設基準は固定店舗よりもキッチンカーの方が緩和されているが、その代わり設備が限られるため、取り扱える内容が固定店舗に比べて制限されています。
三津間委員	HACCP は個人店舗でもクリアしないといけない状況なのではないでしょうか。以前、HACCP の対策を作成するのに結構苦労した覚えがあるのですが、それは集団給食施設でもクリアできているのでしょうか。
相原担当係長	集団給食施設も HACCP に沿った衛生管理の対象となっているので、HACCP の考え方を取入れた衛生管理を行っている状況だと認識しています。その確認状況としては、川崎市も適宜すすめているところです。
三津間委員	集団給食施設だけでなく、町の飲食店も HACCP を導入しなければいけないという理解でよいでしょうか。
相原担当係長	はい、食品衛生法の改正があり、令和3年6月から HACCP に沿った衛生管理というのが原則義務化されたところです。
三津間委員	営業許可を取る際に、HACCP に則っていないと許可が下りない、ということでしょうか。現場離れていてわからないものですから。
相原担当係長	営業許可は施設の基準に適合してるかどうかになるので、許可をとった後、HACCP に沿った衛生管理を行う義務が発生するということになっていきます。
乃万室長	よろしいでしょうか。ほかに何かございますでしょうか。

(3) その他

乃万室長	続きまして議題の(3)その他として、「条例施行規則の改正について」事務局からご説明をお願いします。
古賀職員	(資料に沿って説明)
乃万室長	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。なお、趣旨としては(国の)懇談会において、当時定められたルールが現状、意義が失われたことや法整備などの横断的なルールの制定があり、改正となったものとなっております。
乃万室長	感想、御意見はございますでしょうか。
小川委員	本日、この懇談会に初めて参加しましたが、食生活と安全を初めてしっかりとみさせていただきます。私は食生活改善推進委員として、地域の皆様

	<p>に食育を行っている立場でした。料理をするときに子どもたちに食品衛生協会の方に来ていただいて、手洗いの練習をしたり、食品ロスにもとても気をつけています。</p> <p>また、私たちは持ち帰り厳禁、出たものは全て食べる、としています。また、「食生活と安全」のところで、かわさきそだちのところ、とても良いのが載っていると感じました。地産地消でなく、地産地食といって、地元でとれたものを食べましょうといって料理講習会を開いています。そのなかで、子どもが収穫をするのを一緒にやっていると、子どもは野菜嫌いなところがありますが、野菜に興味を持ってもらえます。食品衛生協会の検査の体験とか、子どもに小さいうちから体験をさせること、習慣をつけさせることは大切だと感じているので、取り組んで頂けるのはありがたいと思います。</p> <p>また、スマホですべてキャッチできるようになっているが、高齢者はまだそこまでというところもあるので、紙媒体も必要です。情報キャッチしようと思っている方はキャッチできるが、無縁な方は全く分からない、知らないというふうだと感じているので、そういう方たちにかに発信していくかがこれから大切だと感じています。いろいろな媒体を駆使して、素敵な冊子なので、いろいろな方に届くように配って頂きたいと思っています。</p>
緒方委員	<p>職業柄、食品を提供する立場なので、皆様の意見を大事にしていきたい、安心して食べられるものを提供していきたいと思っています。先ほどの答えにはならないかもしれませんが、基本的には冷凍したものを使ったり、ノロ対策はとっているつもりです。あとは職員には長期休暇以外は生ガキなどリスクのあるものは食べないようにと言っています。</p>
櫻井委員	<p>セレスモスにこの冊子置いてあるでしょうか。</p>
長谷川職員	<p>セレスモスには送付していませんが、公立図書館や公立の保育園、市立の小、中、高校に1冊ずつ置いています。</p>
櫻井委員	<p>宮前のセレスモスによく行くが、多くの方がいて並んでいるので、こういうものがあれば読むかと思いました。</p>
乃万室長	<p>他に御意見ありますでしょうか。なければ、これをもちまして、令和7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。</p>

※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。