

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31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31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
【教育委員会事務局健康給食推進室】 | 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に対する安全確認の取組 | 20 |

III 消費者行政センター関連記事

- | | |
|-------------------------|----|
| 1 平成30年度くらしの情報かわさきから | 22 |
| 2 平成30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上で、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くなっています。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。

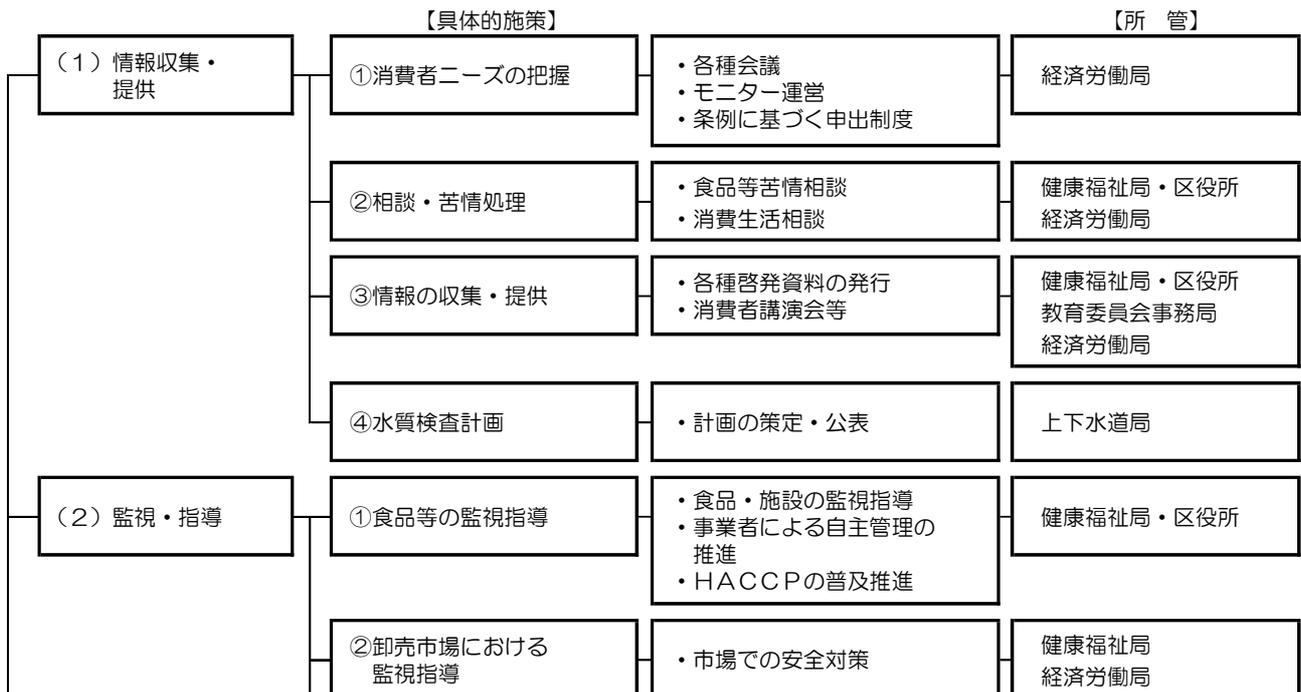
- 1 市民が安全で安心できる食生活の実現と健康の維持
- 2 市民への情報公開及び市民の意見表明の機会の確保
- 3 関係行政機関との連携の強化

2 川崎市食の安全確保の体系（平成31年度）

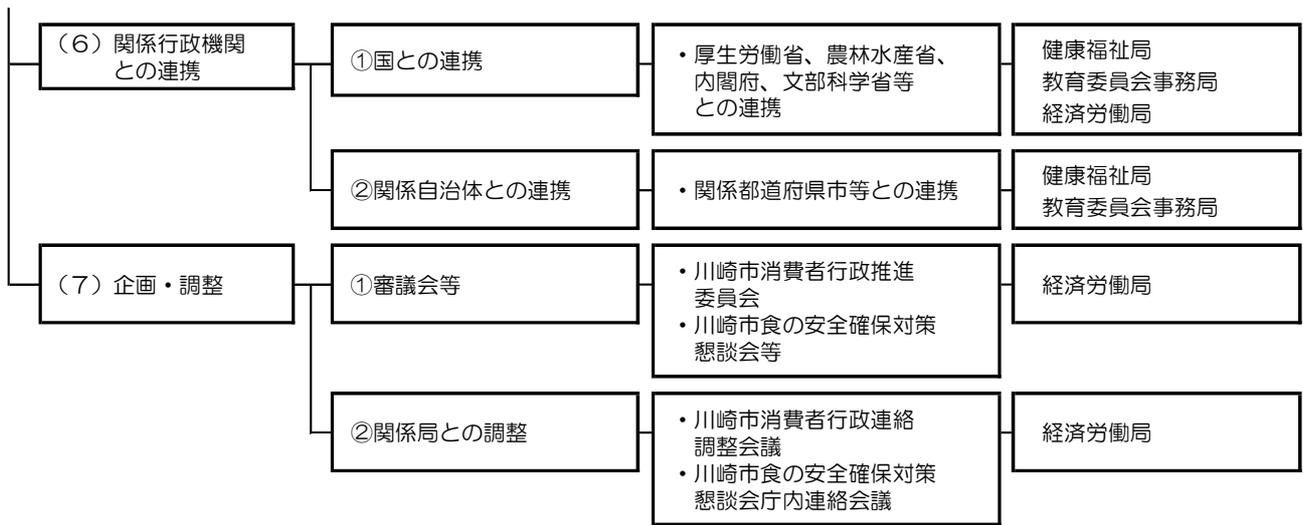
川崎市では、安全で安心できる食生活の実現と市民の健康に向けて、行政の責任と役割分担を明確にし、市民への情報公開、市民の意見表明の機会確保などリスクコミュニケーションを進めるため、「川崎市食の安全確保の体系」を策定しております。

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、経済労働局・環境局・健康福祉局・こども未来局・上下水道局・教育委員会事務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) 内部検査・衛生管理	③表示及び標ぼう内容の適正化の推進	<ul style="list-style-type: none"> 食品表示法、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律、食品衛生法、健康増進法、川崎市消費者の利益の擁護及び増進に関する条例に基づく指導 関係機関との連携 	健康福祉局・区役所 経済労働局
	①保育園給食の安全確保	<ul style="list-style-type: none"> 調理従事者の衛生管理 食品の安全衛生管理 給食施設・設備の衛生管理 検食・保存食 給食担当者食品衛生研修会 	こども未来局
	②学校給食の安全確保	<ul style="list-style-type: none"> 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 検食・保存食 学校給食調理員及び栄養教諭・学校栄養職員の衛生管理 施設設備の衛生管理 	教育委員会事務局
	③飲料水の安全確保	<ul style="list-style-type: none"> 水道水の水質検査 	上下水道局
(4) 調査・検査	①食品等の試験・検査	<ul style="list-style-type: none"> 微生物検査、理化学検査 食中毒等の調査 基盤の整備 	健康福祉局・区役所
	②調査研究の推進	<ul style="list-style-type: none"> 食品衛生に関する調査研究と発表 	健康福祉局・区役所
	③環境汚染対策	<ul style="list-style-type: none"> 大気汚染防止法、水質汚濁防止法、ダイオキシン類対策特別措置法に基づく調査 	環境局
(5) 農業生産者への普及	①農業の安全・適正使用	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 化学農薬や化学肥料を慣行レベルより節減した栽培を推進するため環境に配慮した「環境保全型農業」の普及 	経済労働局
	③家畜・家さん類の適正飼養	<ul style="list-style-type: none"> 畜舎の衛生管理指導 	健康福祉局・区役所 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、各区役所衛生課、健康福祉局中央卸売市場食品衛生検査所、健康安全研究所、食品安全課等が迅速に対応（調査・検査）する。なお、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、経済労働局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。

神奈川県健康医療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、注意を喚起する。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、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削減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で紹介し、情報提供を行う。

④ 水質検査計画【上下水道局】

上下水道局では、市民に安全でおいしい水を届けるために、水源から浄水場、給水栓に至るまで定期的に水質検査を行い、水道水の水質管理に努めている。

この水質検査をどのように行うかを市民に広く知っていただくために、検査する地点、検査項目及び頻度等を定めた「水質検査計画」を年度が始まる前に策定し、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、速やかに公表することにより、水道水が安全であることを市民に情報提供する。

(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、健康福祉局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・取扱方法・単位価格・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、腸管出血性大腸菌等）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、事故が発生したときの原因調査のため、原材料及び調理済食品を食品ごとに専用冷凍庫に -20°C 以下で2週間以上保存する。

エ 学校給食調理員及び栄養教諭・学校栄養職員の衛生管理

学校給食調理員及び栄養教諭・学校栄養職員を対象に衛生管理研修会を開催し、食品の取扱い、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、検便による細菌検査（赤痢、サルモネラ、腸管出血性大腸菌等）を月2回、10月～3月の間にノロウイルス検査を月1回実施し、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】

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。法令で義務付けられている水道水の毎日検査については、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24時間連続監視する。

また、水道水の水質基準に係る検査については、市内11箇所の給水栓について毎月実施し、水道水が水質基準に適合していることを確認する。

(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【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。

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組について

【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」ことを食育の大きな目標としています。

保育園給食の実施にあたっては、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細心の注意を払っています。日々の食事と様々な活動を通して、子ども自身も食の安全について学んでいけるよう、保育士・看護師・栄養士等の職種が連携して取り組んでいます。

衛生管理研修会の開催

毎年、調理従事者を対象に食品衛生研修会を開催し、全国や川崎市内での食中毒の発生状況や最新の衛生管理について学び、業務に活かしています。

安全な食品の選択

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会い、品質や温度を確認し、産地や品番を記録しています。

提供時間に合わせた調理作業

「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準じた調理従事者の健康管理、施設や設備・管理、食品の衛生管理を行っています。

食物アレルギーの対応

除去食対応はほぼ全園で行っており、種類や内容は多様です。栄養士が作成した献立を、調理員、担任、保護者と事前に確認します。ミーティングや調理時、提供時にも複数名で確認し、園全体で確認する体制をつくっています。

子どもの発達に合わせた調理と環境設定

咀嚼・嚥下機能や手指の機能などの発達に合わせて、食べ物のおおきさや切り方、硬さに配慮した調理をしています。テーブルやいすの高さ、食器の配膳位置などを調整し、子どもが食べやすい食環境を整えています。食事中は保育者が見守りながら声かけや介助を行い、子どもが安全に食事ができるように、きめ細かく対応しています。

検食(給食内容の確認)

調理後の給食については、子どもたちに配膳する前に施設長が安全性(異物混入の有無や素材の状態)と、子どもに適した内容(味・量・切り方など)であることを確認します。

保育園における食育

保育園では、0歳から6歳の子どもを保育しています。将来の食生活の基盤となるこの時期に、年齢に合わせた食育活動を行っています。食べることへの関心を育み、子どもが自身の健康づくりや食の安全を意識できるよう、様々な取組をしています。

【栽培物を使った調理保育】

子どもたちが種まきから収穫まで行った夏野菜を使って、ピザパーティーを行いました。

栽培活動では、野菜の成長を見守ることで、育てることの大変さや、実ができて収穫をする喜びを味わうことができます。普段何気なく口にしている食べ物ですが、野菜を作る人の苦勞を知ること、食べ物や、食べ物を作る人、それを料理してくれる人への感謝の気持ちを育みました。

今回のピザパーティーでは、ピザ生地の上にトマトソースを塗って、収穫した野菜やチーズなどをトッピングしました。苦手な子どもが多いピーマンも、自分で育てて料理をすると愛着が湧き、楽しくおいしく食べられました。

調理保育ではエプロン、三角巾、マスクを着用し、手もしっかり洗って衛生的に取り組みました。乳児の頃から「手洗いの歌」を歌ったりしながら練習してきたので、手洗いはお手の物です。

種まき・栽培・収穫



慎重にトッピング！

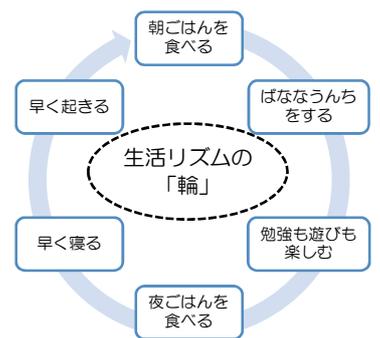
できあがり♪



【三者連携集会】

保育士・看護師・栄養士の三者から、就学を控えた年長児へ「生活リズムというんち」を題材に集会を行いました。

食べた物は体のどこをかってうんちになるか、どんなうんちがいいうんちか、いいうんちをするためにはどんな生活をするといいか、子ども自身が自分の生活を振り返りながら、健康な生活習慣について考える時間になりました。



エプロンシアターを使って、食べ物かうんちになるまでの体の中の通り道を伝えました。

体の中はどんなふうになっているのかな？



小腸はこんなに長い！



みんな真剣に聞いています



2 学校給食の安全性について

【教育委員会事務局健康給食推進室】

(1) 安全への取組

文部科学省の学校給食衛生管理基準に則り、適切な学校給食の衛生管理が行われるよう努めており、ノロウイルスによる食中毒予防については、平成 29 年度より取組を始めました。

ア 食材検査

ノロウイルスを原因とする食中毒は、毎年、秋から冬にかけて多発します。また、他の自治体で給食食材からノロウイルスが検出された事例を受け、今年度より、12 月から翌年 3 月の間に、毎月 2～3 品の給食食材について、ノロウイルス検査を始めました。

イ 従事者の検便検査

平成 29 年度に文部科学省の「学校給食衛生管理基準の取扱いについて（通知）」により、「ノロウイルスの検便検査に努めること」との通達を受け、同年、給食調理に係る職員のノロウイルス検便検査を 2 回行いました。平成 30 年度は、回数を増やして実施しました。

また、食中毒の発生予防には、毎日の調理従事者の健康状態を確認することが重要なため、右表を使用して休日などの勤務日以外（長期休業については勤務開始となる 2 週間前）についても、各自で記録・第三者が確認し、食中毒予防に取り組んでいます。

学校給食従事者個人別健康観察記録票											センター	
平成 年 月										氏名	印	
										所長(検印)	印	
曜日	本人 健康状態					家族 健康状態					備考 (異常があった場合の 対応等)	確認印 (サイン)
	下痢を していない	発熱を していない	腹痛が ない	嘔吐を していない	感染症の 疑い または 不明な 原因の 感染	化膿性 疾患 に 罹患 していない	下痢を していない	発熱を していない	腹痛の 疑い または 不明な 原因の 感染	嘔吐を していない		
1												
2												
3												
4												

学校給食従事者個人別健康観察記録票

(2) 地産地消の取組

給食を通じて、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することを育てることをねらいとし、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。中学校給食では県内産に加え、J A と連携し市内産の食材を月に 1 回程度使用しています。

かながわ産品学校給食デーの紹介

中学校



2月実施: 麦ごはん、つくねのてり焼き、五目豆、神奈川県野菜たっぷり豚十、牛乳

県内産の米、大根、小松菜、牛乳、市内産のにんじん、ほうれん草を使用しました。

県内産の米、牛乳、大根、小松菜を使用しました。

小学校



1月実施: ごはん、牛乳、めかじきのつけ揚げ、大根ときゅうりの中華揚げ、雑煮

(3) 中学校における食育の取組

川崎市北部学校給食センター 指導主事 山口 康子

今年度、株式会社タニタとの協定に基づき実施したタニタ監修献立の提供及び、『みんなで創る「健康給食」』の取組の一つとして、生徒が食への理解を深め、より一層給食への関心を高めることを目的に実施した中学校給食献立コンクールについて紹介します。

ア タニタ監修献立の提供

川崎市とタニタの栄養士で協議を重ね作成した献立を季節ごとに年4回提供しました。提供した献立は、学校給食の規定を踏まえつつ、「タニタ食堂」の健康づくりのメソッド（野菜たっぷり、塩分控えめ、かむ回数を増やすよう野菜を大きめにカット）を取り入れた献立です。

5月 春献立

麦ごはん
さわらのから揚げ
野菜あんかけ
きゅうりと茎わかめの
中華風
チンゲン菜のごまスープ
牛乳



7月 夏献立

麦ごはん
豚肉のオイスター炒め
キャベツのおかかあえ
夏野菜のみそ汁
牛乳



10月 秋献立

麦ごはん
とり肉のはちみつ甘辛焼き
マカロニサラダ
ベジタブルチャウダー
牛乳



1月 冬献立

十穀米ごはん
とり肉の
きのこソースかけ
キャベツと大豆の
ごまあえ
冬野菜の
クリームスープ
牛乳



イ 中学校給食献立コンクール受賞献立の提供

市立中学校の全生徒を対象に募集し、1,450 献立の応募がありました。その中から「ごはんに合う献立であること、主食・主菜（魚・肉）・副菜（野菜）・汁物が揃っていること、栄養バランスがとれていること等」を満たしている献立について、中学校長代表、保護者代表、学校給食センター所長、中学校担当栄養士などの審査員による厳正な審査を行い、市長賞を1献立、優秀賞3献立を選考しました。いずれの献立も給食用にアレンジし、市長賞献立は1月、優秀賞は献立から一品を選び、2・3月の給食で提供しました。

市長賞献立（1月実施）

ごはん 焼きのり
ブリの鍋照りしょうが風味
きんぴらごぼう
お雑煮～白みそ仕立て～
牛乳



優秀賞献立から一品（2、3月実施）

豆腐ハンバーグ スリーきのごソース



神奈川県野菜たっぷり豚汁



白ごま香るフライドチキン



3 かわさきの食育

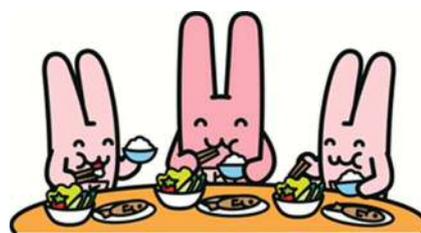
【健康福祉局保健所健康増進課】

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。

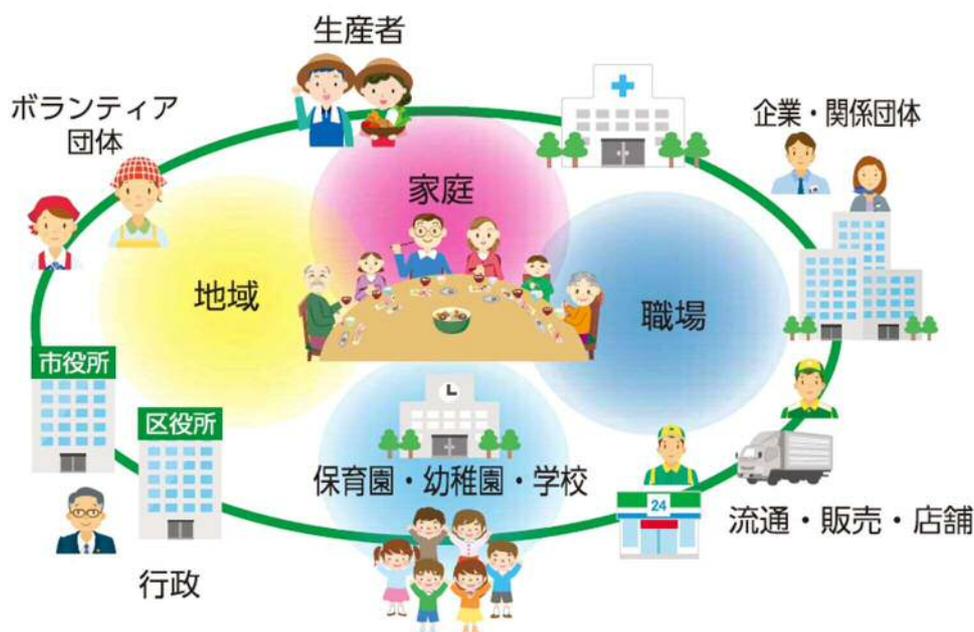
食育推進会議では、食育の基本的な考え方や「かわさきの食育」の方向性について検討し、川崎市食育推進計画を策定しています。

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、食育を推進しています。

◇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29年1月～12月 (事件数：7件、患者数：21人)

	発生日	原因施設	摂食者数	患者数	病因物質
1	2月17日	多摩区内の飲食店	10人	6人	カンピロバクター・ ジェジュニ
2	2月18日	川崎区内の飲食店	1人	1人	アニサキス
3	3月25日	不明	1人	1人	アニサキス
4	4月6日	多摩区内の飲食店	5人	4人	カンピロバクター・ ジェジュニ
5	5月27日	中原区内の飲食店	4人	3人	アニサキス
6	6月24日	麻生区内の飲食店	13人	5人	カンピロバクター・ ジェジュニ
7	12月3日	高津区内の飲食店	1人	1人	アニサキス

(2) 平成28年1月～12月 (事件数：12件、患者数：199人)

	発生日	原因施設	摂食者数	患者数	病因物質
1	1月23日	宮前区内の飲食店	1人	1人	アニサキス
2	3月26日	川崎区内の飲食店	8人	4人	カンピロバクター・ ジェジュニ
3	4月4日	多摩区内の飲食店	6人	4人	カンピロバクター・ ジェジュニ
4	4月20日	宮前区内の施設	10人	6人	タマスダレ
5	5月12日	幸区内の給食施設	228人	72人	ウェルシュ菌
6	5月21日	家庭	4人	1人	アニサキス
7	5月23日	幸区内の飲食店	2人	2人	高濃度残留塩素
8	5月27日	川崎区内の飲食店	15人	6人	カンピロバクター・ ジェジュニ
9	6月6日	麻生区内の飲食店	3人	1人	アニサキス
10	7月13日	高津区内の飲食店	61人	39人	サルモネラ
11	8月12日	川崎区内の飲食店	3人	1人	アニサキス
12	8月26日	高津区内の飲食店	97人	62人	サルモネラ

2 食品等の試験検査結果（平成29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・苦情等		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	2,397	13,740	1,571	11,653	311	2,835	1,410	8,818	398	523	423	1,564
中央卸売市場食 品衛生検査所	569	4,059	518	3,804	301	1,699	407	2,360	0	0	51	255

（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			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	221	98	1,163	293	477	1,326
食肉・卵及びその加工品	200	281	1,121	64	168	403
乳及び乳類加工品	4	7	32	0	0	0
アイスクリーム・氷菓・ 菓子類・氷雪	155	62	773	6	9	8
野菜・果物・穀類・豆類 及びその加工品	914	2,127	5,543	138	1,033	315
冷凍食品	16	20	47	11	0	40
清涼飲料水・酒精飲料・水	19	111	36	0	0	0
缶詰瓶詰	13	38	8	1	5	0
その他の食品・添加物	22	70	95	5	0	13
器具・容器包装・おもちゃ	7	21	0	0	0	0
合計	1,571	2,835	8,818	518	1,692	2,105

(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・豆類・穀類及びその加工品	59	2,782	カボチャ(3)、キャベツ(7)、 キュウリ(4)、だいこんの根(3)、 グレープフルーツ(2)、 小松菜(4)、ズッキーニ(2)、 大豆(1)、トマト(5)、 しゅんぎく(1)、ばれいしょ(2)、 なし(1)、ニンジン(5)、 バナナ(4)、パプリカ(4)、 ピーマン(2)、ほうれん草(3)、 リンゴ(4)、玄米(2)	キュウリ(1) グレープフルーツ(2) バナナ(3) トマト(1) パプリカ(1) ほうれん草(1) ニンジン(1) しゅんぎく(1) 玄米(1) かぼちゃ(1)	2 2 6 1 1 2 1 1 1 1	0
合計	59	2,782				

(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	8	144	0
	鶏の筋肉	9	168	0
	豚の筋肉	5	90	0
	牛の筋肉	3	44	0
魚介類及びその加工品	魚介類	8	40	0
	魚介類加工品	1	5	0
合計	34	491	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	142	442	0
食肉・卵及びその加工品	22	56	0
乳及び乳類加工品	4	7	0
アイスクリーム・氷菓・菓子類	26	60	0
野菜・果物・豆類・穀類及びその加工品	65	216	0
冷凍食品	6	8	0
清涼飲料水・酒精飲料・水	13	58	0
缶詰瓶詰・その他の食品	18	55	0
合計	296	902	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	55	0
食肉・卵及びその加工品	0	0
乳及び乳類加工品	0	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	98	0
清涼飲料水・酒精飲料・水	1	0
その他の食品・添加物	2	0
合計	156	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
野菜果物及びその加工品	じゃがいも	11	11	0
	じゃがいも加工品			
穀類及びその加工品	コメ加工品	10	10	0
合計		21	21	0

3 食品等に関する苦情の届出状況 (平成29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	1	1	0	2	0	0	0	0
	魚介類及びその加工品	27	5	0	0	10	2	0	0	17	1
	肉卵類及びその加工品	40	15	0	0	2	7	0	0	11	5
	穀類及びその加工品	20	9	2	1	1	2	0	0	5	0
	豆類及びその加工品	7	4	0	0	1	1	0	0	0	1
	野菜果物及びその加工品	22	8	3	3	6	1	0	0	1	0
	菓子類	22	9	3	0	4	3	0	0	0	3
	複合調理食品	112	28	0	1	4	7	1	0	70	1
	その他の食品等	21	10	0	0	3	4	0	0	2	2
不明	23	0	0	0	0	3	0	0	20	0	
食品等取扱施設		89	0	0	0	2	60	0	0	0	27
合計		389	90	9	6	33	92	1	0	126	40

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29年3月には来店者数300万人を達成しました。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、開店3年目の平成30年12月に100万人を達成し、直売所の人気はますます高まっています。

「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に対する安全確認の取組

【東日本大震災後から現在（平成30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業者による被害等の相談はない。 ・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29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、28年、29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。
		平成30年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> 平成30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する。
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29年度までの主な取組	<ul style="list-style-type: none"> 平成23年度から市の独自検査として、概ね出荷前のかわさき農産物ブランド品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、14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、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、平成26年度については30件、平成27年度については28件、平成28年度については23件、平成29年度については22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30年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> 市が独自で行う市内産農産物の放射性物質検査は、概ね出荷前のかわさき農産物ブランド品や観光農園の農産物など5件を予定しており、平成30年12月31日現在、5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29年度までの主な取組	<ul style="list-style-type: none"> 農林水産省食料産業局等からの「食品中の放射性物質の検査結果」及び、これに基づく取引の停止、同解除に係る通知を北部市場衛生検査所、南部市場・北部市場内関係事業者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平成24年11月に実施。
		平成30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29年度までの主な取組	<ul style="list-style-type: none"> 大気環境中の空間放射線量について、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）で常時測定し、測定データは川崎市のホームページなどで公表していたが、事故直後を除き、自然放射線量レベルで推移していることから、平成29年3月末をもって測定を休止した。 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していたが、河川水、海水、地下水については、平成24年度の調査開始から不検出が続いていたため、平成28年度をもって測定を休止した。土壌については、測定を継続している。 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した。
		平成30年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> 土壌について、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している。 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している。
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29年度までの主な取組	<ul style="list-style-type: none"> 農産物等の検査についての相談が寄せられ、検査機関を案内するとともに、川崎市や他自治体の検査状況等について説明した。 検査状況について相談が寄せられ、川崎市の状況を説明した。 関係機関と協力し、川崎港で採取された魚介類のモニタリング検査を実施した。 市内を流通する食品について検査を実施し、結果を市ホームページに掲載した。
		平成30年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> 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。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29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」委員宛てに、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。 ・平成23年12月から農産物の収去(抜取)検査を、平成24年2月から水産物の収去(抜取)検査を開始。 ・検査結果は市ホームページにて公表。 ・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。 <p style="text-align: center;">平成23年度; 16検体 平成24年度; 73検体 平成25年度; 165検体 平成26年度; 163検体 平成27年度; 161検体 平成28年度; 159検体 平成29年度; 140検体</p>	
		平成30年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> ・毎月、南北両市場を流通する青果物及び水産物について、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。(平成30年12月31日現在、65検体の検査を実施)。放射性セシウムの基準値を超えた検体はなし。 ・平成29年度同様、各卸売業者と協定を締結し、検体提供に対する協力金を支払い検査を実施している。 	
健康福祉局 健康安全研究所	行政からの放射性物質検査依頼への対応。	東日本大震災後から平成29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、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。) 平成23年度 341検体(牛肉6検体が暫定規制値超過) 平成24年度 443検体 平成25年度 466検体 平成26年度 367検体 平成27年度 312検体 平成28年度 275検体 平成29年度 121検体 ・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し、衛生研究所ホームページに掲載した。 ・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。 ・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。 ・平成28年7月より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1回放射性物質検査の目的・概要・検査方法の紹介を掲載するとともに、検査結果の更新を開始した。 	
		平成30年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> ・ゲルマニウム半導体検出器を用いて健康福祉局、上下水道局、経済労働局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。 ・平成30年度 40検体(平成30年12月31日現在) ・健康安全研究所ホームページにおいて、年3回程度の割合で理化学検査情報の中に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・検査方法を紹介している。 	
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水道水の検査実施および問い合わせ対応。	東日本大震災後から平成29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、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。 ・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、平成29年度からは3か月に1回とし、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。 	
		平成30年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> ・厚生労働省通知に従い、3か月に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。 ・神奈川県内広域水道企業団西長沢浄水場の原水、浄水については同企業団が月1回放射性セシウムを測定し、結果を構成団体に報告するとともにホームページで公表している。 	
教育委員会事務局 健康給食推進室	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29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、放射能検査を実施(不検出)。 ・学校関係者に対し放射能の基礎知識に関する研修会を3回実施した。 ・平成24年度からは、学校給食で使用する予定の食材の産地公表と、放射能検査を実施。放射能検査は、事前に食材を抜き取り、放射性セシウムについて毎月6検体を基本に実施し、その結果を市のHPで公表した。また保護者には、HPの検索方法を家庭配布献立表に記載し周知した。 ・放射性セシウムが検出された食材を使用する献立については、給食提供される状態での検査(まるごと検査)を実施し、その結果について市のHPで公表するとともに、学校を通して保護者へ「おたより」を配布し、周知。 	
		平成30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、放射能検査を実施。放射能検査は、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。 	

III 消費者行政センター関連記事

1 平成30年度くらしの情報かわさきから

(平成30年度くらしの情報かわさき 1・2月号から抜粋)



エシカル消費を詳しく学ぼう！ ～「有機JAS制度」と「フェアトレード」について～

一般社団法人日本エシカル推進協議会 副会長 理事
株式会社FEM 代表取締役 山口真奈美

エシカル消費とは

エシカルとは「倫理的な・道徳的な」という意味の英語で、エシカル消費とは「人や社会、環境に配慮したものやサービスを選んで消費すること」です。

具体的には、リサイクルや食品ロスなどの環境への配慮、公正な取引や障がい者福祉などの人や社会、また動物への配慮や、地産地消や伝統工芸を支える地域への配慮など、様々な取り組み方があります。

商品にも物語がある

私たちの生活は多くの資源や人々の恩恵を受けて成り立っています。その日常を支える様々な商品の背景には、どのような物語が広がっているのでしょうか。自然環境や生産されている土壌、また作り手の人々にとって、どんな配慮がされているのかを知る手段の一つに、有機（オーガニック）やフェアトレードなどがあります。そして、選択肢の一つとして、それらのラベルを目印にして買い物や消費活動を行う方々が増えつつあります。



有機JAS制度、有機JASマークについて

有機JASマークやオーガニックという言葉を知ったことがありますか？有機JAS制度（有機認証制度）とは、有機食品のJAS規格に適合した生産が行われているかどうかを第三者機関が検査し、その結果、認証された事業者のみが有機JASマークを貼ることができる制度です。

この「有機JASマーク」がない農産物と農産物加工食品に、「有機」、「オーガニック」などの名称の表示や、これと紛らわしい表示を付すことはJAS法で禁止されており、有機JASマークは信頼の証とも言えるでしょう。



有機JAS規格ではどんな規定があるのでしょうか。農産物では、堆肥等で土作りを行い、化学合成肥料や農薬を基本的に使用しないで栽培することが求められます。畜産物では、有機のエサを与えることや、過剰な動物医薬品を使用しない、動物福祉への配慮などがあります。また、これらの生産における遺伝子組換え技術の使用は禁止されており、環境への負荷を減らした生産方法であることも規定されています。

そして、有機認証制度はEU、スイス、アメリカ、カナダなど他の国の制度と相互承認をしており、世界には様々な有機（オーガニック）の認証ラベルが存在します。

オーガニックは農産物以外にも

有機JAS制度で規定はされていませんが、オーガニックと記載された洋服やタオルを見かけたことはありませんか？綿花（コットン）の栽培において、同じように有機的に栽培された原料を使用した繊維製品もあり、エシカル消費の中でもエシカルファッションとして注目されています。



フェアトレードとは

フェアトレード（公正な取引）とは、開発途上国の原料や製品を適正な価格で継続的に購入することにより、立場の弱い開発途上国の生産者や労働者の生活改善と自立を目指す「貿易のしくみ」です。

フェアトレードだと判別する手段の一つに認証ラベルがあります。その一つに、国際フェアトレード認証ラベルがあります。



国際フェアトレード認証ラベルについて

国際フェアトレード認証ラベルとは、その原料が生産されてから、輸出入、加工、製造工程を経て「フェアトレード認証製品」として完成品となるまでの各工程で、国際フェアトレードラベル機構（Fairtrade International）が定めた国際フェアトレード基準が守られていることを証明しています。国際フェアトレード基準では、生産者への適正価格と地域発展を支えるプレミアム（奨励金）の保証をはじめ、適切な労働環境や人権保護、農薬・薬品の使用削減と適正管理、土壌・水源・生物多様性の保全など、環境に配慮した生産などが定められています。



国際フェアトレード認証ラベル

サステナブル・ラベルを選ぶ

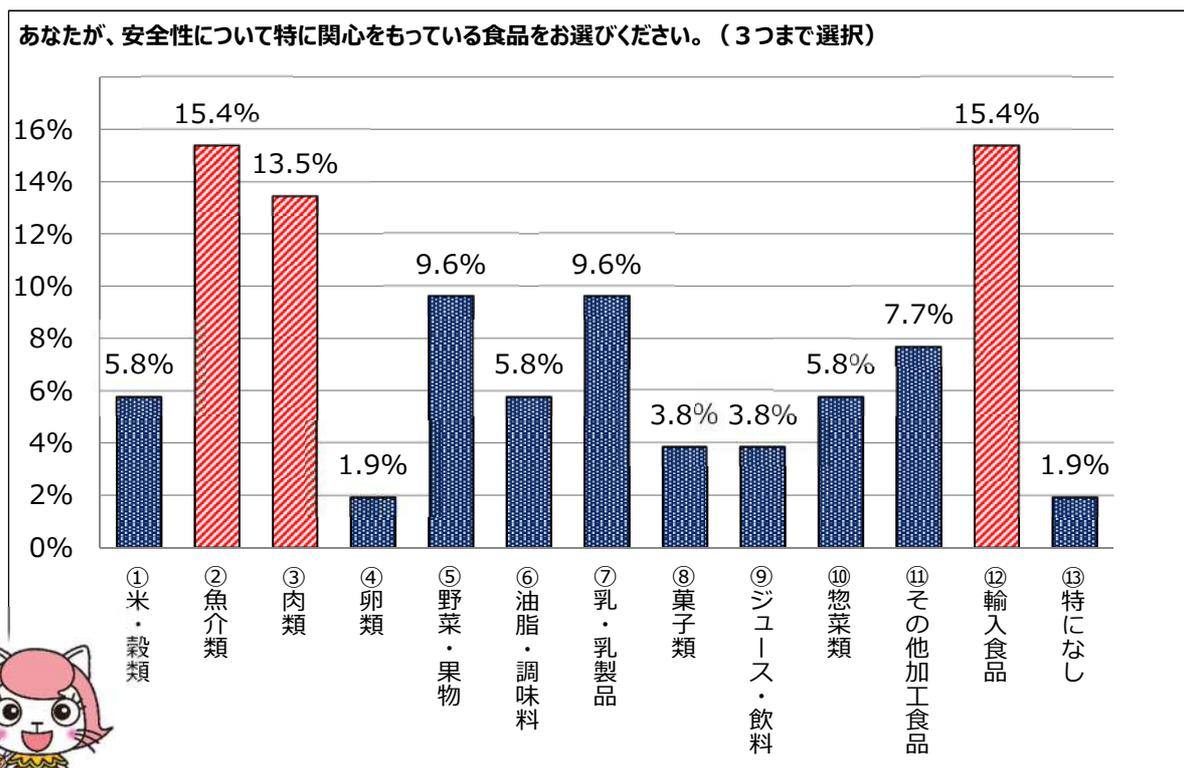
エシカル消費を進める上で、有機JASマークや国際フェアトレード認証ラベルなど、環境や社会に配慮したエシカルでサステナブル（持続可能）なラベルが付いた商品を選択することで、背景にどんな世界が広がっているかを知ることが出来ます。そして、あなたの選択が素敵な未来へと繋げる大きな一歩になることでしょう。



2 平成30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30年10月実施、20通・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）

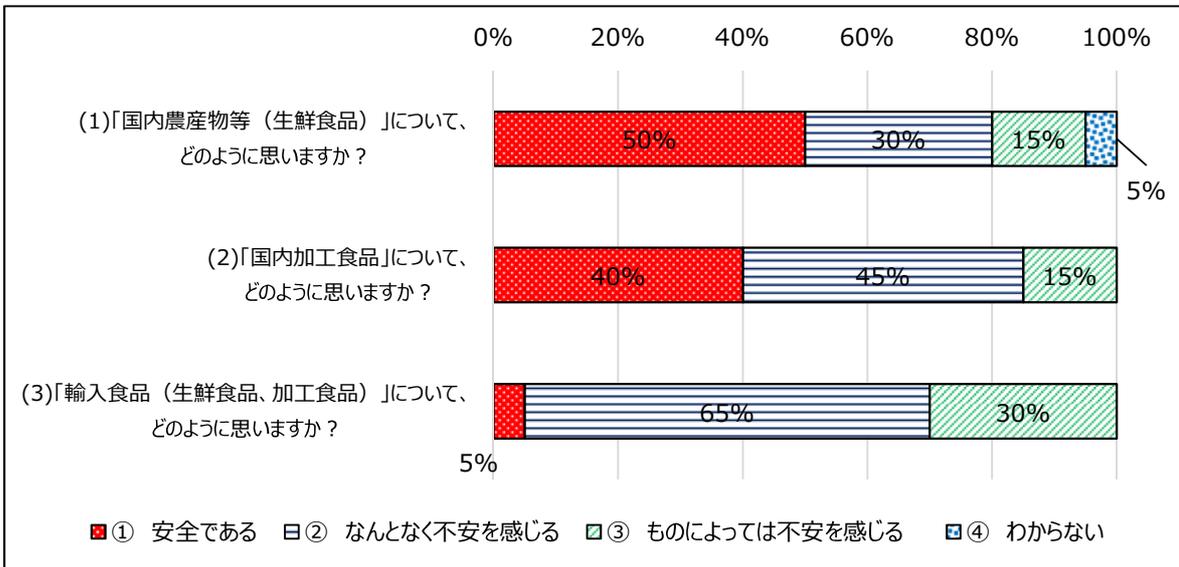


安全性について最も関心のある食品は、「魚介類」「輸入食品」が同率の第1位で、「肉類」が第3位となりました。添加物や食中毒をはじめ、食品に関する様々な要因が関心を集めているようです。また、「輸入食品」の安全性については、残留農薬や添加物に対する不安感もあるようです。

	平成26年度		平成27年度		平成28年度		平成29年度		平成30年度	
1位	肉類	18.5%	魚介類	18.3%	魚介類	18.1%	魚介類	15.8%	魚介類	15.4%
2位	輸入食品	18.5%	その他加工食品	17.2%	肉類	16.7%	肉類	15.8%	輸入食品	15.4%
3位	魚介類	15.2%	輸入食品	17.2%	輸入食品	15.3%	輸入食品	14.0%	肉類	13.5%

◆ 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。

- (1) 「国内農産物等（生鮮食品）」について、どのように思いますか？
- (2) 「国内加工食品」について、どのように思いますか？
- (3) 「輸入食品（生鮮食品・加工食品）」について、どのように思いますか？



「国内農産物等（生鮮食品）」について『安全である』と50%の方が回答していますが、「国内加工食品」では40%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、95%の方が不安を感じています。

理由としては、国内加工食品については、製造過程で様々なことが生じると考えられること、輸入食品については、残留農薬や添加物などに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～

- 食品添加物のなるべく少ない物を購入する。
- 多少割高になっても消費できる量の物を選ぶ。
- 子どもに与えても安全かということは常に意識している。
- 腐らせて廃棄することのないよう、多くは作らず、作ったものは食べてしまうようにしている。
- 地元のをなるべく食べる。
- 冷蔵庫の整理を心掛け、基本的には3～4日以内に食べ切るようにしている。
- 安全に加え、美味しく、楽しく食べられるように工夫している。



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30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555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318件で最も多く、全体の57.3%を占めています。次いで「飲料」が66件、以下、「魚介類」が31件、「菓子類」が23件、「調理食品」が22件、「食料品一般」、「穀類」が16件と続いています。

相談を内容別に分類すると、「契約・解約」に関するものが435件と最も多く、「販売方法」が383件、「品質・機能、役務品質」が130件、「表示・広告」、「接客対応」が96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	318	57.3
飲料	66	11.9
魚介類	31	5.6
菓子類	23	4.1
調理食品	22	4.0
食料品一般	16	2.9
穀類	16	2.9
果物	14	2.5
油脂・調味料	12	2.2
野菜・海草	11	2.0
肉類	10	1.8
酒類	9	1.6
乳卵類	7	1.3
合計	555	100.0

相談内容別分類

相談内容	件数
契約・解約	435
販売方法	383
品質・機能、 役務品質	130
表示・広告	96
接客対応	96
価格・料金	43
安全・衛生	42
法規・基準	5
包装・容器	5
計量・量目	2
生活知識	2
買物相談	1
合計	1,240

(複数計上)

～ 食品の成分に関する相談事例 ～

【相談概要】

カラメル色素、亜硝酸ナトリウムなどに発がん性があると知ったが、販売されている食品の多くに使用されている。食べても大丈夫か。

【アドバイス】

食品添加物については、国が安全性試験を行い、生涯その物質を毎日摂取し続けても健康に影響がない量を使用基準として定めていることを説明した。

～厚生労働省・消費者庁のホームページより～

食品添加物は、保存料、甘味料、着色料、香料など、食品の製造過程または食品の加工・保存の目的で使用されるものです。

厚生労働省は、食品添加物の安全性について、食品安全委員会による評価を受け、人の健康を損なうおそれのない場合に限り、成分の規格や、使用の基準を定め、使用を認めています。

また、使用が認められた食品添加物についても、国民一人当たりの摂取量を調査するなど、安全の確保に努めています。

原則的に、使用した全ての食品添加物が「物質名」（名称別名、簡略名、類別名も可）で食品に表示されています。

～ 食品の表示に関する相談事例 ～

【相談概要】

えごま油をネット通販で購入したが、変な味がしたので商品の表示を確認したら、成分表示がなく製造会社名もない。不審である。

【アドバイス】

食品表示法により規定があることを伝え、輸入食品については原産国、輸入事業者、販売事業者の記載が義務付けられているが、輸入元の製造事業者の記載は義務付けられていないことを情報提供した。

成分表示に関しては商品自体が小さく記載するスペースがない場合などは省略できる（※）という規定があることも併せて情報提供した。

※容器包装の表示可能面積が概ね30cm²以下であるもの

～ 食品の品質に関する相談事例 ～

【相談概要】

賞味期限が5年経過したあんずの缶詰が戸棚の中で破裂した。
ケガなどしたら補償はされないのか。
賞味期限の定義とそれを超えた時の法律上の事業者の責任を知りたい。

【アドバイス】

賞味期限の法律上の定義についてセンターから消費者庁に問い合わせた。
「賞味期限は事業者が合理的根拠を以て設定すると定められている。本件の場合、例えば賞味期限を1日超えて破裂した場合も1年を超えて破裂した場合も事業者の対応はそれぞれの判断になり、法的な決まりはない」との回答だった。その旨を相談者に伝えて終了とした。

～消費者庁のホームページより～

「賞味期限」は、おいしく食べることができる期限で、この期限を過ぎても、すぐに食べられないということではない、「消費期限」は期限を過ぎたら食べない方が良くとされています。

これらは定められた方法により保存し、かつ開封前の期限で、一度開封した食品は、表示されている期限にかかわらず、早めに食べるようにしましょう。また、食品メーカー各社で期限延長のための技術開発に取り組むなど、賞味期限延長見直しの動きもあります。賞味期限が切れた食品がすぐに食べられなくなる訳ではありません。廃棄による社会的なコストも考慮しながら、買い物や保存を行っていただくことは、環境配慮の観点等からも望ましいことです。食品を無駄にせず、環境に配慮した食生活が大切です。



【食の安全性等に係る照会先】

名 称	〒	所 在 地	連 絡 先	内 容
川 崎 市				
こども未来局子育て推進部 運営管理課	210-8577	川崎区宮本町1 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・食品ロスに関するこ と
健康福祉局保健所 健康増進課	210-8577	川崎区宮本町1	200-2451 FAX 200-3986	食育に関する事、 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	200-2461 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 公衆衛生情報の収集・発信
川崎区役所衛生課	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・消費者の衛生知識の普及啓発 ○食中毒・苦情食品の調査
幸区役所衛生課	212-8570	幸区戸手本町1-11-1	556-6683	
中原区役所衛生課	211-8570	中原区小杉町3-245	744-3273	
高津区役所衛生課	213-8570	高津区下作延2-8-1	861-3323	
宮前区役所衛生課	216-8570	宮前区宮前平2-20-5	856-3272	
多摩区役所衛生課	214-8570	多摩区登戸1775-1	935-3308	
麻生区役所衛生課	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
教育委員会事務局健康給食推進室	210-0004	川崎区宮本町6 明治安田生命川崎ビル4F	(代) 200-3297 FAX 200-2853	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31(2019)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