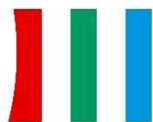


食生活と安全

～ みんなで考えよう食環境 ～



Colors, Future!

いろいろって、未来。

川崎市

令和2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（令和2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 | 夏休みこども食育講座について | |
| | 【経済労働局中央卸売市場北部市場】 | 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 | 令和元（平成31）年度くらしの情報かわさきから | 22 |
| 2 | 平成31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。

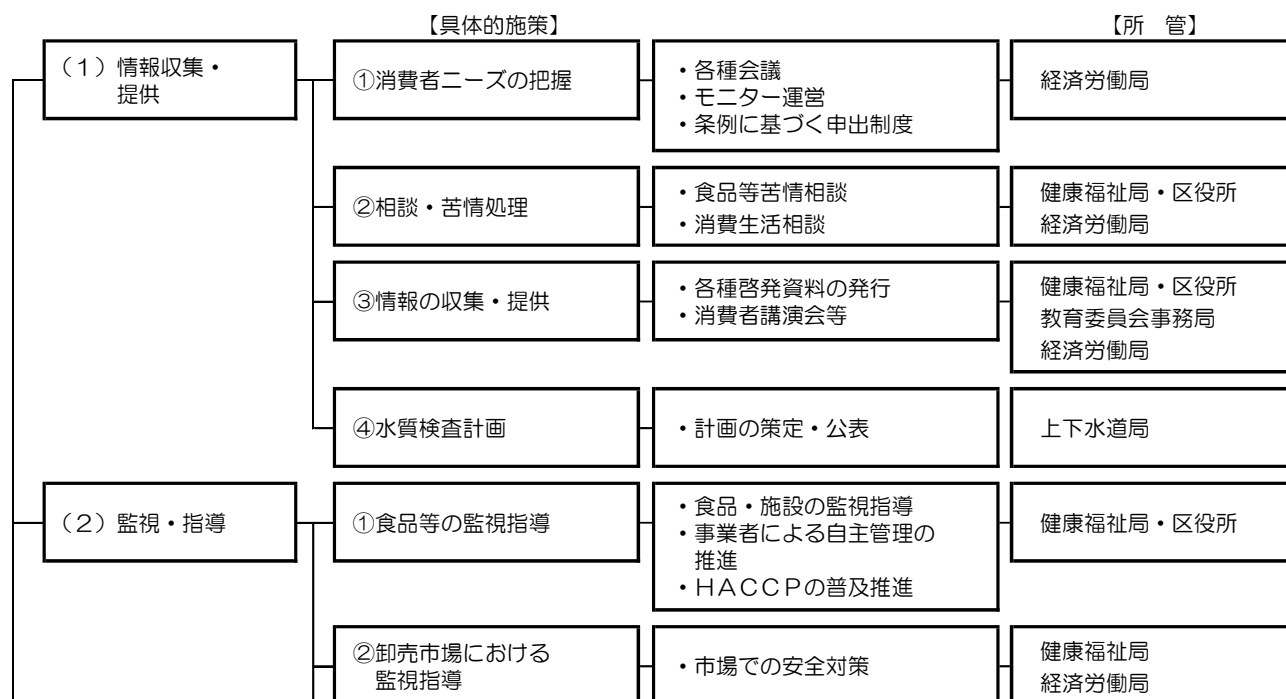
- 1 市民が安全で安心できる食生活の実現と健康の維持
- 2 市民への情報公開及び市民の意見表明の機会の確保
- 3 関係行政機関との連携の強化

2 川崎市食の安全確保の体系（令和2年度）

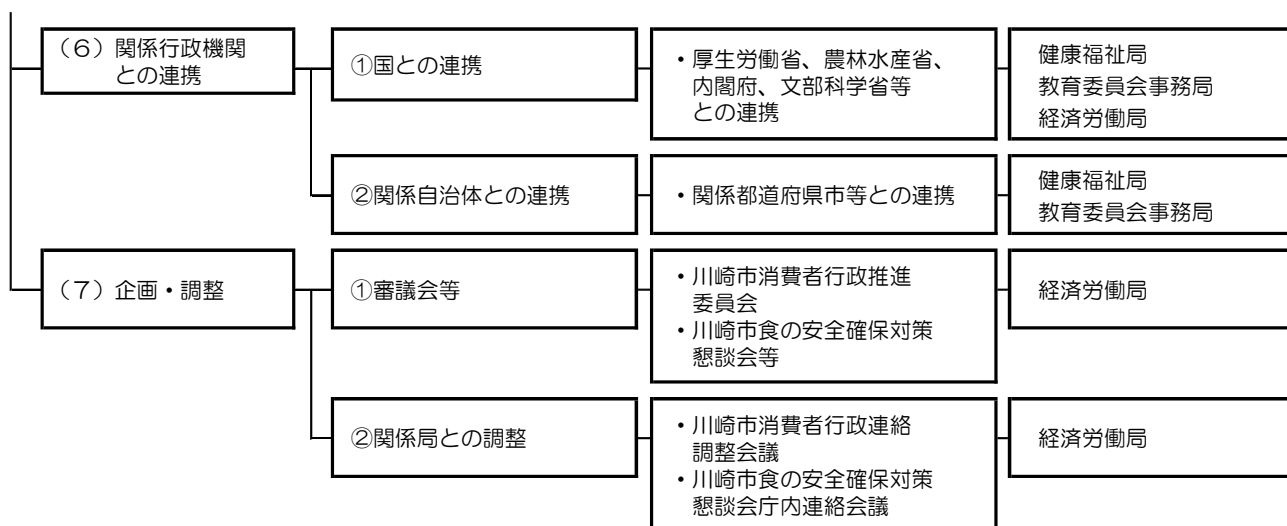
川崎市では、安全で安心できる食生活の実現と市民の健康に向けて、行政の責任と役割分担を明確にし、市民への情報公開、市民の意見表明の機会確保などリスクコミュニケーションを進めるため、「川崎市食の安全確保の体系」を策定しております。

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表示及び標ぼう内容の適正化の推進	- 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
(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	こども未来局
	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	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	- 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	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	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農薬の安全・適正使用	農作物病虫害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	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	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（季刊）、「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、各種イベントや情報誌・ホームページを活用し、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制度化周知・導入支援

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）による工程管理が義務化されるにあたり、その周知・導入支援を行う。

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℃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℃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（採取）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。

セセ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」ことを食育の大きな目標としています。日々の食事と様々な活動を通して、子ども自身が学んでいけるよう、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。

また、保護者や地域親子へ向けて、食事に関する情報や食育の取り組みを発信し、食事相談・支援の機会をもうけて子育て支援を行っています。公営保育園と民間保育園が連携し、情報共有や学び合いを行うことで、地域全体の子育て不安の軽減、養育力の向上に寄与しています。

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。

給食の衛生管理

子どもたちに安全でおいしい食事を提供するため、「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。毎年、食品衛生研修を開催し、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

食材は地元商店より当日納品され、納品時には給食担当者が立ち会い、品質や温度の確認、産地や品番などの記録をしています。

食物アレルギーの対応

食物アレルギーは生命にかかわる重篤な症状を呈することがあるため、園生活を送る上でも配慮が必要です。アレルギーの情報は全職員で共有し、栄養士が個別に作成した献立を調理担当者、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

子どもが自分で食べる意欲を培うことができるように、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、切り方、硬さに配慮した調理をしています。テーブルや椅子の高さ、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支援を行い、子どもが安全に食事できるように、きめ細かく対応しています。

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。将来への食生活の基盤となるこの時期に、日々の給食を楽しい雰囲気の中で食べることをはじめ、食事の準備に関わったり、マナーに気付いたりと年齢に合わせたねらいを持って食育活動を展開しています。食べることへの関心を高め、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、様々な取り組みをしています。

【実践① 食品に親しみを持つ】

日々の給食の中に出てくる旬の食材に親しみを持ってもらい、自分から食べてみようという意欲を育てるために、給食のお手伝いとして、そら豆のさやむきやとうもろこしの皮むきなどを行っています。この活動は乳児クラスから行い、食材への親しみを持つきっかけとなっています。

1歳児も
上手に皮を
むきます。



【実践② 夏野菜の栽培活動を通して】

子どもが日々、水やりをして、野菜の成長を見守り、収穫した夏野菜を使って夏野菜ピザ作りを行いました。栽培活動では、大きくなった実を収穫する喜びを体験できました。天候の影響でなかなか夏野菜が育たないこともありましたが、自分達で育てた夏野菜はより身近に感じられ、夏野菜ピザ作りへの期待も高まりました。

今回のピザ作りでは餃子の皮をピザ生地に見立て、その上にケチャップを塗って、収穫した野菜やチーズなどをトッピングしました。ピーマンが苦手と言っていた子どもも、自分で育てて料理をすることで愛着が湧き、おいしく食べていました。



自分だけの
特製ピザが
完成！



【実践③ おにぎり作りの調理保育】

調理保育では、自分で作ったものを食べる喜びを味わうため、おにぎり作りをしました。衛生上の注意点や子ども達の体調把握について保育士と栄養士で事前に何度か打合せを行っています。子ども達には身支度として、エプロン、三角巾、マスクを着用し、爪は短くしてこること、食品を取り扱うときには手を洗う大切さを伝えています。

身支度は
バッチリ！



料理の前には、
きれいに
手を洗うよ！

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、次のような取組を行っています。

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、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、平成 30 年度と同様、給食調理に係る職員のノロウイルス検便検査を、流行時期の 10 月から 3 月に月 1 回実施しました。

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														
平成 年 月												センター		
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 い ない して	発熱 を い ない して	腹痛 が ない	嘔吐 を い ない して	また は その 疑い の 感 染 病 の 感 染 	手 指 ・ 顔 面 に 化 膿 性 病 患 は な い ※1	下痢 を い ない して	発熱 を い ない して	腹痛 の 者 は い ない	嘔吐 を い ない して	また は その 疑い の 感 染 病 の 感 染 			
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 セレサ川崎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



12 月実施：肉丼（麦ごはん）、神奈川県野菜のみそ汁、夢オレンジ、牛乳

県内産の米、豚肉、大根、牛乳、市内産のにんじん、長ねぎを使用しました。

県内産の米、もみり、牛乳、豚肉、大根、小松菜を使用しました。

小学校



1 月実施：発芽米ごはん、のりとこんぶのつくだ煮、牛乳、肉じゃが、みそ汁

（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 阿久沢 規子

小中９年間の食育推進を目標に取り組み、中学校では、栄養教諭を中核としたネットワークによる食育推進を行っています。学校給食センターの栄養士も指導主事（栄養教諭）がネットワークの一員となり取り組んでいるところです。その中から「多摩・麻生区連合文化祭保健委員会の集い」で行った取組について紹介いたします。

ア 令和元年度 川崎市中学校連合文化祭～多摩・麻生地区保健委員の集い～

(ア) 日 時 令和元年 10 月 23 日（水） 13：00～15：20

(イ) 場 所 川崎市立柿生中学校 体育館

(ウ) 参加者 多摩・麻生地区中学校の保健委員 90 人（各校 6 人×15 校）

(エ) テーマ 「食がつくるからだと心 ～栄養士の先生と一緒に学ぼう～」

(オ) ねらい ①毎日の食事がからだや心の健康に深く関わっ

ていることを意識し食への関心を高める

②学んだことや感じたことを普段の生活や
自校での委員会活動に活かす

③他校の生徒と交流しながら活動する

(カ) 内 容 ・生徒の活動 ①クイズ大会

②栄養士の先生へのインタビュー

・講演（北部学校給食センター 阿久沢規子）



生徒の活動としてははじめにクイズ大会が行われました。各学校で考えた食に関するクイズの中から問題が選ばれ、3 択クイズが出されていました。その後、栄養士への質問として仕事のこと、栄養のこと、間食のことなど様々な質問を受け、いくつかはその場で回答し、他は講演中や後日、回答集として返しました。

次に「成長期の食生活」というテーマで話をしました。内容は、まず日本の食生活の現状と課題（生活習慣病の若年齢化や若い女子に多いやせ問題、中高生から始まる朝食欠食の習慣）について、次に中学生は成長期であり大人より多くの栄養を必要としていること、運動や勉強など活動が活発なこの時期にきちんと食べないと成長に影響すること、給食では文部科学省の基準をもとに献立作成をしていること、川崎市の中学校給食の内容、牛乳も含めて給食に必要な栄養を満たすこと等を話しました。また、北部学校給食センターの残量から見た給食の食べ方の現状と課題（主菜はよく食べているが、副菜の野菜の残量は多い）を知らせました。最後に糖分の多い飲み物についての説明と間食（ポテトチップス）のエネルギーを運動で消費する体験を生徒と一緒に行いました。

事後は各学校へ帰り、保健委員会の活動の中で給食について様々な形で発信してくれるとの事です。生徒一人一人が食への関心を高め、健康的に成長期を過ごしてもらいたいと願っています。



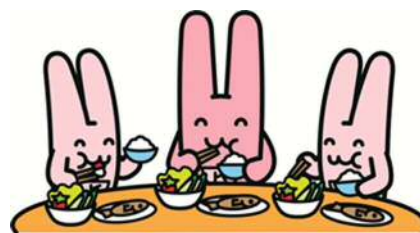
3 かわさきの食育

【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。

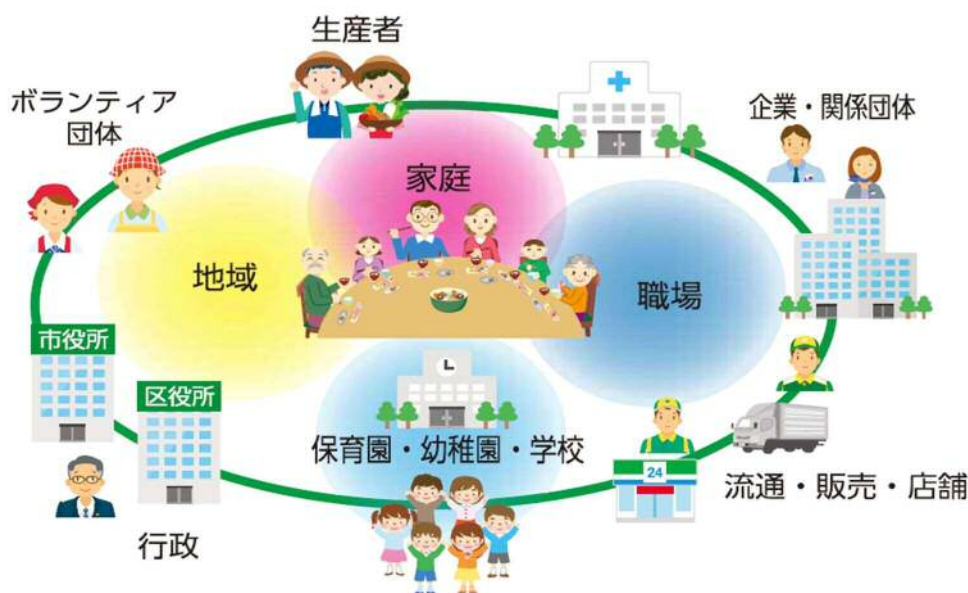
食育推進会議では、食育の基本的な考え方や「かわさきの食育」の方向性について検討し、川崎市食育推進計画を策定しています。

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◇



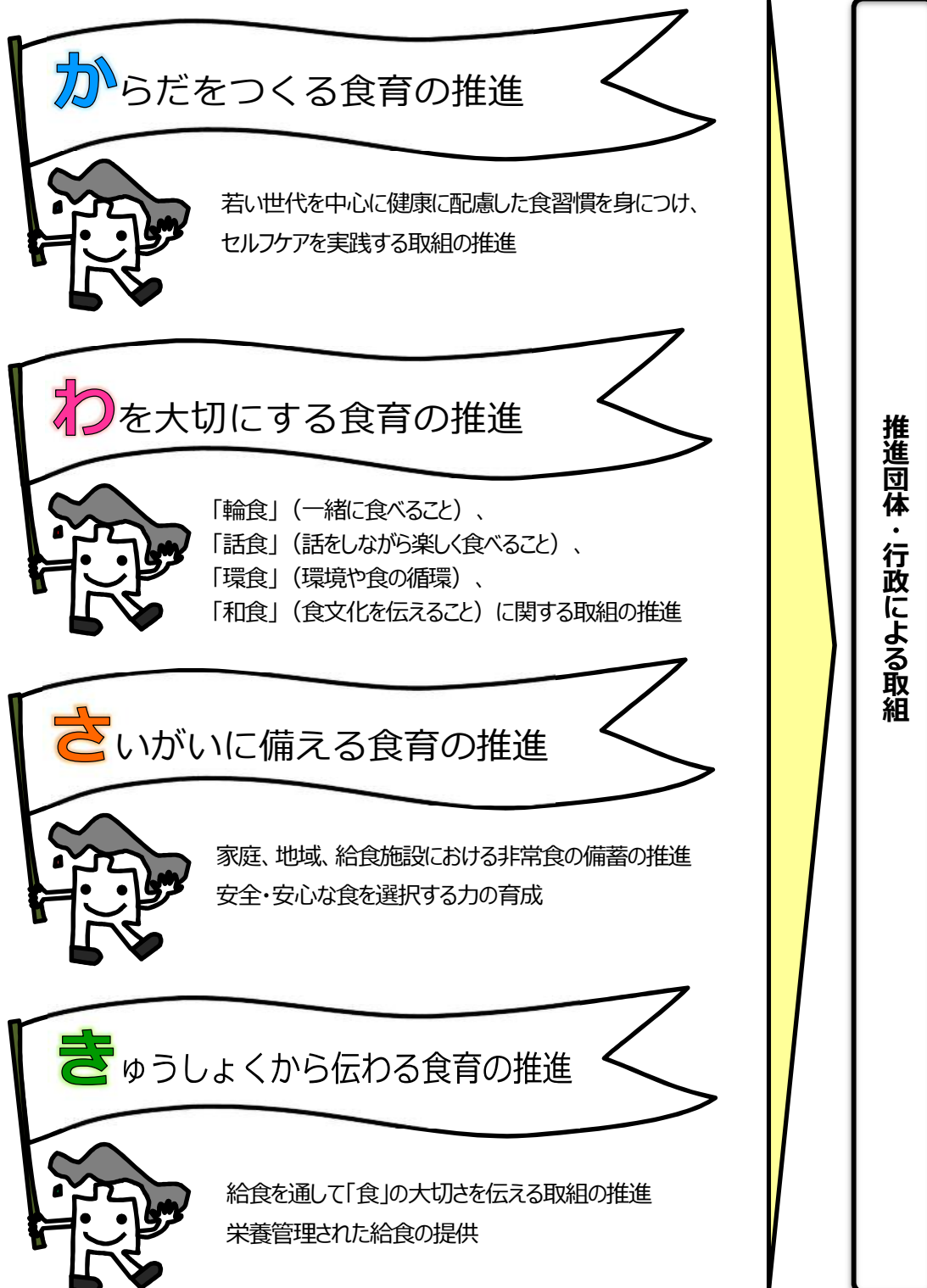
◇第4期川崎市食育推進計画（平成29～令和3年度）◇

<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30年1月～12月 (事件数：14件、患者数：46人)

	発生日	原因施設	摂食者数	患者数	病因物質
1	3月8日	宮前区内の販売店	1名	1名	アニサキス
2	5月13日	高津区内の飲食店	2名	1名	アニサキス
3	5月27日	家庭	2名	1名	アニサキス
4	5月28日	家庭	3名	1名	アニサキス
5	6月15日	中原区内の飲食店	4名	3名	ウェルシュ菌
6	6月25日	幸区内の飲食店	2名	1名	アニサキス
7	7月13日	幸区内の飲食店	11名	5名	カンピロバクター
8	8月5日	中原区内の飲食店	8名	4名	腸管出血性大腸菌
9	8月27日	多摩区内の飲食店	9名	1名	アニサキス
10	9月1日	宮前区内の飲食店	28名	15名	腸炎ビブリオ
11	9月7日	家庭	5名	1名	アニサキス
12	9月26日	川崎区内の飲食店	2名	1名	アニサキス
13	10月14日	高津区内の給食施設	5名	5名	セレウス菌
14	11月18日	川崎区内の飲食店	14名	6名	カンピロバクター・ ジェジュニ

(2) 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 食品等の試験検査結果（平成３０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	2,542	13,580	1,497	11,330	292	2,815	1,353	8,515	663	791	382	1,459
中央卸売市場食品衛生検査所	524	3,808	457	3,505	324	1,781	330	1,724	0	0	67	303

（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	165	54	938	215	445	829
食肉・卵及びその加工品	207	361	1,414	62	223	389
乳及び乳類加工品	5	4	38	0	0	0
アイスクリーム・氷菓・ 菓子類・氷雪	158	64	782	17	0	36
野菜・果物・穀類・豆類 及びその加工品	886	2,089	5,195	141	1,049	404
冷凍食品	15	24	40	13	34	32
清涼飲料水・酒精飲料・水	24	110	28	1	30	6
缶詰瓶詰	9	37	8	0	0	0
その他の食品・添加物	21	51	72	8	0	28
器具・容器包装・おもちゃ	7	21	0	0	0	0
合計	1,497	2,815	8,515	457	1,781	1,724

(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	2,674	大豆 (1)、米 (2)、かぼちゃ (4)、きゅうり (5)、トマト (4)、ピーマン (2)、パプリカ (3)、ばれいしょ (1)、にんじん (4)、だいこんの根 (4)、しゅんぎく (4)、バナナ (4)、キャベツ (4)、ブロッコリー (6)、ほうれんそう (1)、こまつな (2)、なし (3)、りんご (3)、グレープフルーツ (2)	きゅうり (2) トマト (2) パプリカ (1) ばれいしょ (1) しゅんぎく (2) バナナ (4) ブロッコリー (2) 日本なし (2) グレープフルーツ (2)	3 2 1 1 2 4 2 2 2	0
食肉・卵及びその加工品	4	52	鶏の筋肉 (1) 牛の筋肉 (3)	0	0	
合計	63	2,726				

(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	8	152	0
	豚の筋肉	5	85	0
	牛の筋肉	2	36	0
魚介類及びその加工品	魚介類	6	30	0
	魚介類加工品	5	61	0
合計		34	508	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	132	399	0
食肉・卵及びその加工品	41	113	0
乳及び乳類加工品	4	4	0
アイスクリーム・氷菓・菓子類	18	55	0
野菜・果物・豆類・穀類及びその加工品	104	332	0
冷凍食品	7	17	0
清涼飲料水・酒精飲料・水	11	85	0
缶詰瓶詰・その他の食品	19	77	0
合計	336	1082	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	37	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	70	0
清涼飲料水・酒精飲料・水	7	0
その他の食品・添加物	0	0
合計	114	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 じゃがいも加工品	11	11	0
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30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	4	0	0	1	0	0	0	0	1
		魚介類及びその加工品	23	3	0	0	2	1	0	0	15	2
		肉卵類及びその加工品	29	5	0	0	2	4	1	0	11	6
		穀類及びその加工品	19	14	0	0	1	0	0	0	3	1
		豆類及びその加工品	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0
		野菜果物及びその加工品	25	10	0	1	6	0	1	0	4	3
		菓子類	12	4	0	0	3	0	1	0	1	3
		複合調理食品	29	6	0	1	3	0	0	0	19	0
		その他の食品等	14	4	0	0	2	5	2	0	0	1
		不明	3	0	0	0	0	0	0	0	3	0
食品等取扱施設			54	0	0	0	2	36	0	0	0	16
合計			215	50	0	2	23	46	5	0	56	33

5 「市場体験！夏休み子ども食育講座」について

【経済労働局中央卸売市場北部市場業務課】

1 目的

第4期川崎市食育推進計画の基本理念では、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うこととされています。こうした基本理念の下、生涯に渡って健康な生活を送る基礎を育むための体系的・計画的な食育の見地から、卸売市場と食の流通の現状について知ってもらうことが重要です。

また、若年層では「野菜離れ」「魚離れ」等が進んでいるので、小学生の夏休みの自由研究の題材として、卸売市場と食の流通の現状について知ってもらうことは、生鮮食品等の消費喚起の観点のみならず、児童の生鮮食品を食べることへの関心を高めるという食育の観点からも意義が大きいと言えます。

2 取組状況

普段はなかなか見ることができない卸売市場を見学するほか、「くだものの日」は果実を使った実験・クイズと試食、「さかなの日」は魚を使った簡単な料理教室を行っています。

	平成29年度		平成30年度		令和元年度	
	くだものの日	さかなの日	くだものの日	さかなの日	くだものの日	さかなの日
参加者	13組29人	15組31人	11組27人	15組34人	①13組26人 ②16組34人	15組38人

3 プログラムとその主な内容

(1) まぐろ解体

当市場の水産仲卸売場で、せりで落とした冷凍まぐろを解体してブロック状にする作業を見学します。巨大なまぐろが店頭で見かける切り身になることと普段は店頭で見かけないようなまぐろの部位も食用以外にも役立てられることを学びます。

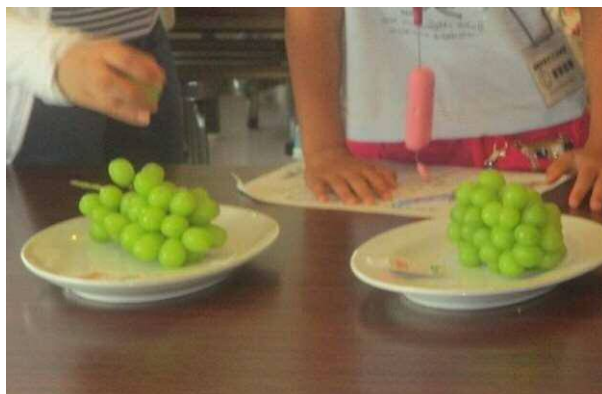


(2) 冷凍庫体験

当市場内の業務用冷蔵庫と製氷棟で、真夏の炎天下に0度と氷点下20度の冷凍庫の中に実際に入る体験と業務用製氷機の見学をします。美味しく安全で安心な食品を安定的に供給するには冷凍・冷蔵技術が欠かせないことを学びます。

(3)果物の実験・クイズと試食

専門家により、どの時期にどういう果物が出回るかについての説明を受け、果物の糖度についての解説を受けた後、糖度計で様々な果物の糖度を測りながら実際に試食し、糖度計の数値と味覚のずれを知ってもらい、生鮮果実の美味しさは糖度だけではない奥深いものであることを気付いてもらいます。



(4)お魚の料理教室

水産仲卸組合の主催により、お魚の料理教室（令和元年度は手巻きずし作り）で普段あまりすることはないであろう生鮮水産物の料理の機会を提供し、その楽しさや新鮮な魚の美味しさを知ってもらいます。

(5)令和元年度のアンケート結果

（「楽しかった」と回答した割合、複数回答あり）

くだものの日①		くだものの日②		さかなの日	
冷凍庫体験	77%	冷凍庫体験	97%	お魚の料理教室	65%
果物の試食と実験・クイズ	73%	果物の試食と実験・クイズ	88%	冷凍庫体験	48%
まぐろ解体	62%	お茶の木の見学・試飲	71%	まぐろ解体	22%
包丁研ぎ	27%	鉢物のせり見学	68%	魚の加工品の説明	17%

（主な感想）

- ・果物の見分け方、美味しい食べ方がとても参考になった。
- ・清潔な印象と安心・安全を重視する徹底さに感銘を受けました。
- ・桃の香りで実際の糖度よりも甘く感じるとうかがい、勉強になりました。
- ・土曜日に一般の人でも買い物ができると聞き、今度来ます。
- ・家庭に届くまでに多くの行程があり、多くの人が関わっていることがとてもよくわかりました。

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（令和元年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30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、30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。
		令和元年度の取組	- 令和元年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30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、平成30年度については5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。
		令和元年度の取組	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3件を予定しており、令和元年12月31日現在、3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30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。
		令和元年度の取組	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30年度までの主な取組	- 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。
		令和元年度の取組	- 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30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。
		令和元年度の取組	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30年度までの主な取組	・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。 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 平成30年度; 85検体		
		令和元年度の取組	・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。(令和元年12月31日現在、54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30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30年度までの主な取組	・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 平成30年度 59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。		
		令和元年度の取組	・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。 ・令和元年度 31検体(令和元年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30年度までの主な取組	・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。		
		令和元年度の取組	・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30年度までの主な取組	・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。		
		令和元年度の取組	・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 令和元年度くらしの情報かわさきから

(令和元年度くらしの情報かわさき 1・2月号から抜粋)



健康食品との上手な付き合い方

国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所
国立健康・栄養研究所
食品保健機能研究部長 千葉 剛

健康維持のためのセルフケアの実践に健康食品の活用が謳われています。しかしながら、健康食品を上手くセルフケアに取り入れられている方はほんの一部で、多くの方は、なんとなく体にいいからと思って不必要に利用していたり、場合によっては摂取により体調不良を感じたりしています。また、高額な製品を購入したことで経済的損失を受けることがあります。そこで健康食品をセルフケアに活用するためのポイントをご紹介します。



1. 健康食品とは

健康食品とは健康に良いと思われる食品全般をさし、国の制度として認められている「保健機能食品（栄養機能食品、特定保健用食品（トクホ）、機能性表示食品の総称名）」と、それ以外の「いわゆる健康食品」に分けることができます（図1）。

保健機能食品は保健機能や栄養機能などの機能性を表示することができます。一方、いわゆる健康食品は、法律上、機能表示をすることができないため、効果を暗示させるような宣伝・広告や、体験談などによって有効性をアピールしているものがあります。しかしながら、保健機能食品と違い、人における有効性についてきちんと検証されていません。また、錠剤やカプセル状のいわゆるサプリメントが主流となっており、一見すると、薬の様に効きそうな気がしますが、あくまで食品ですので病気の治療効果はありません。



図1 健康食品の分類

2. 健康食品の上手な活用法

どの製品を利用していいかわからないといった時は、まずは保健機能食品であるかどうかを見分けましょう。保健機能食品は人における有効性が国または事業者の責任で調べられています。いわゆる健康食品の場合、消費者の皆さんは宣伝・広告の謳い文句をみて製品を選択していると思いますが、重要なのは品質です。品質に問題があれば、有効な成分が入っていても効果が得られないだけでなく、場合によっては健康被害の原因になってしまいます。製品を選ぶ際には、GMPマーク（図2）のついている製品を選ぶようにしましょう。ただし、GMPマークはあくまでも品質を保証するものであり、効果を保証するものではありません。また、過剰摂取による健康被害を避けるために、摂取目安量は必ず守り、複数の製品を利用する場合は、同じ成分が重複していないか確認しましょう。

どんな製品を利用する場合であっても、まずは普段の生活習慣を見直すことが重要です。生活習慣をおろそかにして、健康食品を摂取しただけで健康になれる、健康が維持できるといったことはありません。



図2 GMPマーク

3. 健康食品に関する契約トラブル

近年、健康食品による契約トラブルとして、インターネットなどで初回限定、お試し価格などと破格の値段設定で販売されており、これぐらいの値段ならと思って購入したところ、定期購入契約となり、解約できないという相談が多いようです。このような場合の多くは、小さな文字で契約に関する注意事項が記載されており、そこを見落としていたことが原因です。そのため、購入する際は隅々まで確認する必要があります。また、インターネットではなく店舗で購入することでこのような契約トラブルを避けられるだけでなく、専門家（薬剤師や栄養士）と相談しながら、本当に自分に合った製品を選ぶことができます。



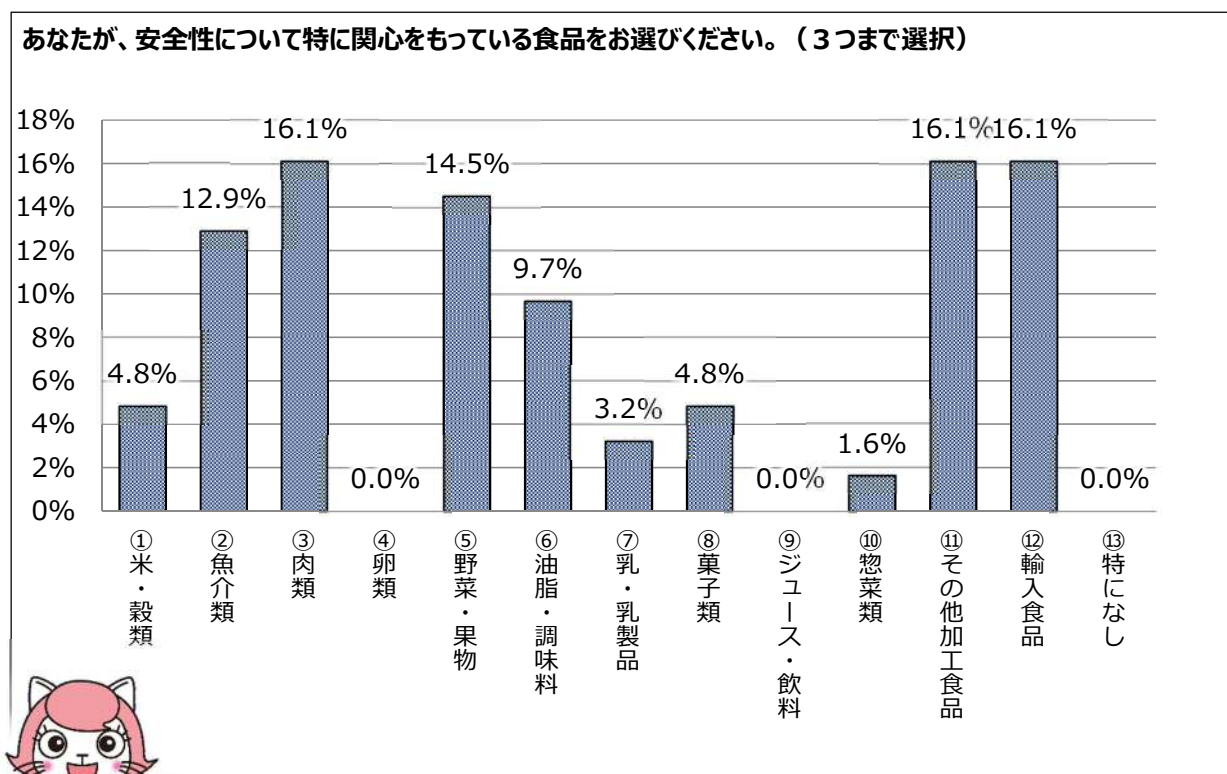
図3 「健康食品」の安全性・有効性情報

※ 詳しい情報は医薬基盤・健康・栄養研究所「健康食品」の安全性・有効性情報 (<https://hfnet.nibiohn.go.jp/>) (図3) を参照してください。

2 平成31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。（令和元年12月実施、21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）

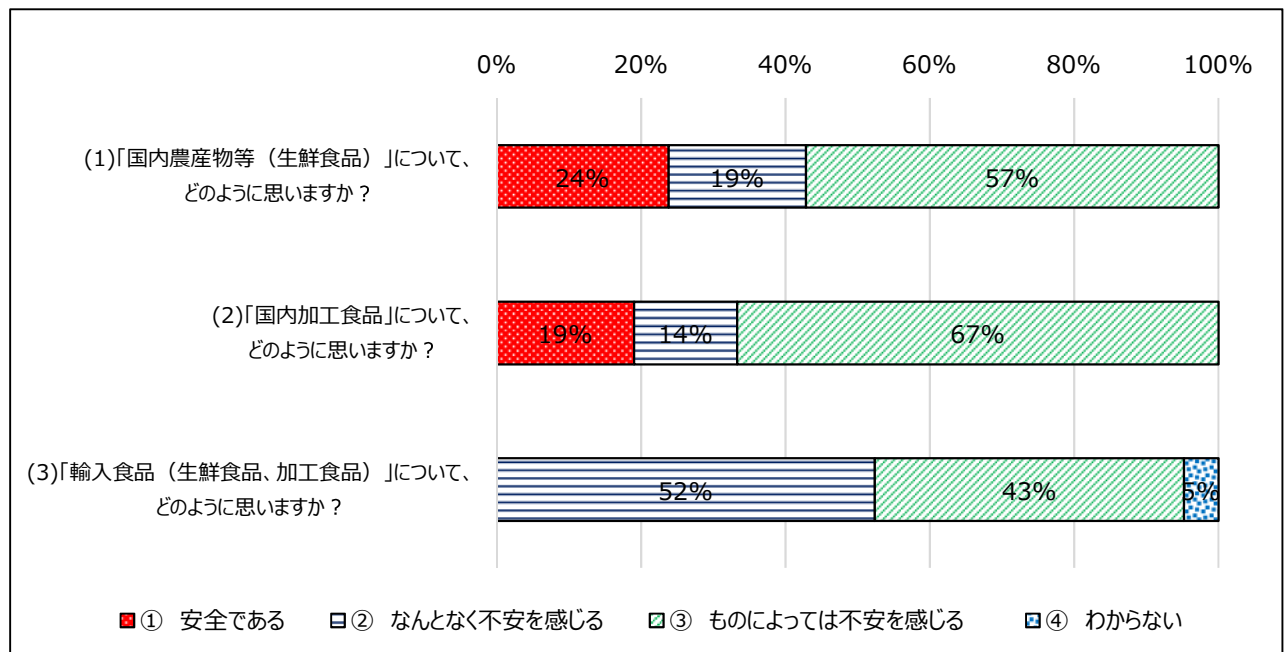


安全性について最も関心のある食品は、「肉類」「その他加工食品」「輸入食品」が同率の第1位となりました。食品に関して、保存料や着色料などの添加物や残留農薬について不安を感じている方もいるようです。

	平成27年度		平成28年度		平成29年度		平成30年度		令和元年度	
1位	魚介類	18.3%	魚介類	18.1%	魚介類	15.8%	魚介類	15.4%	肉類	16.1%
2位	その他加工食品	17.2%	肉類	16.7%	肉類	15.8%	輸入食品	15.4%	その他加工食品	16.1%
3位	輸入食品	17.2%	輸入食品	15.3%	輸入食品	14.0%	肉類	13.5%	輸入食品	16.1%

◆ 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』と回答した方は24%となっており、「国内加工食品」についても19%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。

国内加工食品について、原材料の産地や添加物の表示を明記するように求めている方も多く、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～

- ・購入したらできるだけ早く調理し、早く食べる。
- ・肉や野菜、魚などは必要以上に購入しない。
- ・添加物の多い加工食品類は、あまり摂取しないようにしている。
- ・食品購入に関しては、食品表示を確認すること。
- ・小さい子供がいるので、値段ではなく、安全性や信頼性を重視して、食材の購入先を決めている。
- ・食べきれぬ量だけ購入し、廃棄しないように心がけている。
- ・遺伝子組換え食品については、情報が少なく、何に気をつければいいのかよくわからない。



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31年1月～令和元年12月にセンターに寄せられた食品に関する相談は662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485件で最も多く、全体の73.3%を占めています。次いで「飲料」が45件、以下、「調理食品」が32件、「魚介類」が18件、「果物」が13件、「菓子類」が11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577件と最も多く、「販売方法」が534件、「表示・広告」が142件、「品質・機能、役務品質」が134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	485	73.3
飲料	45	6.8
調理食品	32	4.8
魚介類	18	2.7
果物	13	2.0
菓子類	11	1.7
野菜・海草	10	1.5
油脂・調味料	10	1.5
食料品一般	9	1.4
穀類	9	1.4
肉類	9	1.4
乳卵類	7	1.1
酒類	4	0.6
合計	662	100.0

相談内容別分類

相談内容	件数
契約・解約	577
販売方法	534
表示・広告	142
品質・機能、役務品質	134
接客対応	82
価格・料金	67
安全・衛生	50
法規・基準	4
包装・容器	4
生活知識	3
計量・量目	1
その他	1
合計	1,599

(複数計上)

～ 食品の成分に関する相談事例 ～

【相談概要】

ハンガリー産のアカシア蜂蜜600g入り1400円という新聞広告を見た。外国産商品における食の安全が不安であり、農薬等の含有率が気になる。安全かどうか教えてほしい。

【アドバイス】

日本に輸入されている食品は、日本の農薬の含有率基準に沿っている商品しか販売することができないことを説明した。消費者によっては、無農薬や有機栽培にこだわって商品を選択する人もいる。相談者もこだわり等があるのであれば、輸入元や販売事業者に成分を問合せたり、神奈川県「食の安全ダイヤル」で考え方等を聞いてみてはどうかと案内した。

～厚生労働省のホームページより～

食品中に残留する農薬などが、人の健康に害を及ぼすことのないよう、厚生労働省は、全ての農薬、飼料添加物、動物用医薬品について、残留基準を設定しています。

残留基準は、食品安全委員会が人が摂取しても安全と評価した量の範囲で、食品ごとに設定されています。農薬などが、基準値を超えて残留する食品の販売、輸入などは、食品衛生法により、禁止されています（いわゆる「ポジティブリスト制度」）。

農薬が基準を超えて残留することのないよう、農林水産省が、残留基準に沿って、農薬取締法により使用基準を設定しています。また、食品の輸入時には、検疫所において、残留農薬の検査等を行っています。

～ 食品の表示に関する相談事例 ～

【相談概要】

弁当屋が客の注文を受けて、その場で詰めた弁当を対面で販売する場合には、表示義務があるのかを知りたい。

【アドバイス】

対面販売で客の注文に応じて弁当、総菜をその場で容器に詰めて販売している場合は、その商品について直接説明できる関係にあることから、期限表示等の記載を省略することが認められていることを説明した。

ただし、駅弁のように既に包装されて販売しているお弁当は、加工食品品質表示基準に基づき期限表示等の記載が課せられていることを併せて情報提供した。

～ 食品の品質に関する相談事例 ～

【相談概要】

スーパーで輸入品と思われるココナッツオイルを購入した。ビンの裏を見ると、12年前の日付のような数字が書いてある。古い物を販売するのは問題ではないか。

【アドバイス】

この情報だけでは賞味期限がいつなのか、数字が意味している事は分からないことを説明した。神奈川県食の安全ダイヤルに期限表示について問合せたところ、「食品表示法が改正となり、消費期限か賞味期限かのいずれかを必ず表示しなければならない。輸入品は輸入事業者が日本の法律に沿って表示することになっている。また、輸入事業者が科学的根拠を持って賞味期限を表示しているのであれば、原産国が表示した賞味期限と違っていても問題ないということになっている。輸入事業者はこの商品の賞味期限を問合せて確認してほしい。もし、期限表示ができていないのであれば、購入した住民が居住している保健所に情報提供してほしい。」との回答を得た。相談者に回答と輸入事業者に問合せてみるように伝えた。



【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こと
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	川崎市藤崎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えびさ谷ビル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	食育に関すること、 健康増進法に係る虚偽誇大広告等に関すること
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、劇物に関すること
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	食品衛生に関すること、食品表示に関すること
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) 200-2763 FAX 200-2853	学校給食に関すること
(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》

令和2(2020)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
FAX	044-244-6099