

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3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3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	
	【こども未来局保育事業部運営管理課】
	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 令和2年度くらしの情報かわさきから	22
2 令和2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3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・子ども未来局・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	<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
(3) 内部検査・衛生管理	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な衛生検査 ・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農薬の安全・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・家きん類の適正飼養	<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
(6) 関係行政機関との連携	①国との連携	<ul style="list-style-type: none"> ・厚生労働省、農林水産省、内閣府、文部科学省等との連携 	健康福祉局 教育委員会事務局 経済労働局
	②関係自治体との連携	<ul style="list-style-type: none"> ・関係都道府県市等との連携 	健康福祉局 教育委員会事務局
(7) 企画・調整	①審議会等	<ul style="list-style-type: none"> ・川崎市消費者行政推進委員会 ・川崎市食の安全確保対策懇談会等 	経済労働局
	②関係局との調整	<ul style="list-style-type: none"> ・川崎市消費者行政連絡調整会議 ・川崎市食の安全確保対策懇談会庁内連絡会議 	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）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）、本冊子「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。

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。

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。

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、施設基準や衛生管理基準への適合を確認し、その遵守について指導を行う。特に、令和3年6月1日から、営業許可制度が見直しされ、営業届出制度が創設されることによる業種や施設基準の改正について、各食品衛生事業者が適切に対応できるよう、周知及び必要な指導を行う。

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制度化導入指導

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のための経過措置が令和3年5月31日に終了するため、その導入徹底に向けて指導を行う。

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（採取）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°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み食品について、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、原材料及び調理済み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。市内20箇所に水質自動測定装置を設置し、法令で義務付けられている水道水の色及び濁り並びに消毒の効果（遊離残留塩素）について毎日検査を行う。

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9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

こども未来局保育事業部運営管理課

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、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。

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。また、「教育・保育施設等における事故防止及び事故発生時の対応のためのガイドライン」を参考に、誤嚥・窒息防止の観点からも食品の選択を行っています。

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。食中毒や食品の安全に関わる最新の情報は共有し、業務に活かしています。

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り、事故防止に努めています。

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、食べ物の大きさ、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、子どもたちが食べ物に興味関心を持ち、意欲的に活動できるよう、年齢に合わせた様々な食育活動を行っています。生涯にわたって健康に生活するために、乳幼児期から自分の身体や食べ物について知ることを大切にしています。子どもたちが楽しみながら色々なことを吸収できるように、オリジナルのキャラクターを作ったり、実際に食材を見せたり工夫をしています。

《三者連携 三色戦隊げんきレンジャー》

保育士・看護師・栄養士が連携し、子どもたちに元気に過ごすために大切なことを伝えています。春は虫歯予防について、夏は水分補給について、秋は風邪に負けない身体について、冬は生活リズムについてそれぞれテーマを決めて集会を行いました。栄養士は「三色戦隊げんきレンジャー」というキャラクターを作成し、紙芝居を通じて、赤の仲間の食品・緑色の仲間の食品・黄色の仲間の食品をテーマごとに伝えました。

三色戦隊げんきレンジャー



今日はみんなに覚えてほしい3つのことをお話するよ!!



イエローの仲間はお米やパン、うどんや芋などの食べ物があるよ!

レッドはカルシウムの多い食べ物、グリーンは食物繊維の多い食べ物があるよ!みんな覚えてね~!!

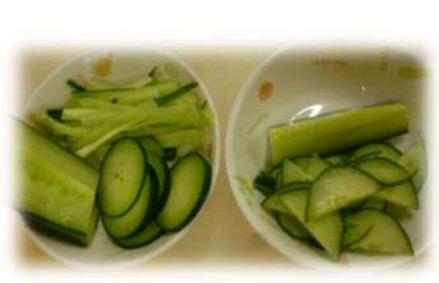


《食育いろいろ》



子どもたちがお家でも作れるよう、ピザ作りのデモンストレーションをしました

保育園で収穫したキュウリを、子どもたちの前で切りました。きゅうりの切れる音を聞いたり、色々な形のきゅうりを見たり、においを嗅いだり、触ってみたり。苦手な野菜も、自分で育てた食材は関心も高まり、よりおいしく感じるようです。



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、11 月から翌年 3 月の間に、毎月 2 品の給食食材について、ノロウイルス検査を実施しています。

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 年度からは、10 月～3 月の間に毎月 1 回実施しています。

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	
											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 感染、 またはその 疑い	手洗・ 消毒に ※1 ついて いない	下痢を していない	発熱を していない	腹痛の ない	嘔吐を していない		
1												
2												
3												

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、右上の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。

(2) 「国産農林水産物等販売促進緊急対策事業」による学校給食への食材提供の取組

新型コロナウイルス感染症により消費について影響が出ている国産農畜水産物について、農林水産省及び水産庁からの補助金により、学校給食への食材提供を受けました。

小・特別支援学校に静岡県の「クラウンメロン」、小・中・特別支援学校に神奈川県産の「三崎まぐろ」、静岡県の「まぐろ」、愛媛県の「真鯛」が提供され、給食を実施しました。また、食材と一緒に「クラウンメロン」にはリーフレット、「三崎まぐろ」にはクリアファイルが提供され、児童生徒に配付しました。

小学校

静岡県産の「クラウンメロン」
を使用しました。



11月実施：白パン、牛乳、ハンバーグ、
かぼちゃのスープ、メロン

中学校

神奈川県産の「三崎まぐろ」
を使用しました。



12月実施：麦ごはん、三崎まぐろのつけ揚げ、切り干し大根ともやしのカレー炒め、春雨の中華スープ、牛乳

(3) 小学校における食育

＜川崎市立宮内小学校の取組＞ ～コロナ禍の中で、SDGsの達成を目指して～ 栄養教諭 村松 孝子

宮内小学校は、創立 62 周年の児童数 860 人の大規模校です。等々力公園や多摩川が近くにあり、中原区でも数少ない緑が残る地域です。子どもを取り巻く食環境の変化や学習指導要領・食に関する指導の手引の改訂に伴い、食育も「主体的・対話的な深い学び」になるように、今年度は「食に関する指導計画」を見直しました。また、2019年に川崎市が「SDGs未来都市」に選定されたことに伴い、SDGs（持続可能な開発目標）の達成を目指して、健康給食を中心に教科・総合的な学習・学級活動を通して、6年間でつながりのある「食に関する指導」を行っています。令和2年度は休校からのスタートとなり、今まで以上に家庭や地域とのつながりを大切に食育を進めました。



健康給食を活用した食育（食品ロスを減らす取組）

休校中の家庭学習として、栄養バランスを考えた食べ方、手洗い、食事のマナーなどの内容を「元気で 大きく」というがんばりカードを配付し取り組んでもらいました。



学校再開後は、1年生「いろいろたべよう」、2年生「よくかんでたべよう」、3年生「食べ物の3つのはたらきを知ろう」、4年生「コツコツ貯金をしよう」などの授業を行い、自分の体のことを考えて栄養バランスのよい食べ方について学習しました。授業後は、がんばりカードに家庭からの記入欄をもうけ、児童の頑張りをほめてもらうことで、家庭の食事も振り返るようにしました。

3年生の社会科「野菜作りの大熊さんの畑をたずねて」では、実際に畑に行き、小松菜の栽培方法や栽培する上での苦労話を聞きました。



学区の大熊さんが作った大根、キャベツ、小松菜を自校献立で使用しました。給食の時間に、それぞれの野菜についての一コマメモを読んでから実際に食べることで、地産地消のよさを理解し、学習が深まりました。

4年生の社会科「ゴミのゆくえ」では、校内にある生ゴミ処理機を見学し、にんじんやじゃがいもの皮などを肥料にしていることを学びました。



コロナ禍の中で、前を向いて話をしないで給食を食べることになりましたが、栄養バランスを考えて食べたり、家庭や地域の方と連携を図ったりすることで食育を推進しました。その結果、給食の残量（食品ロス）を減らすことができました。今後もこのような取組を続けていきたいと思えます。

3 かわさきの食育

【健康福祉局保健所健康増進課】

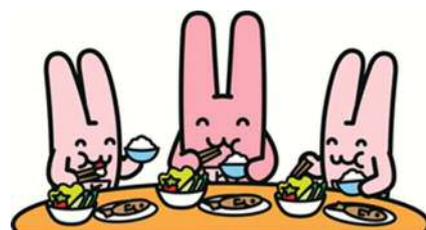
川崎市の食育の取組

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。

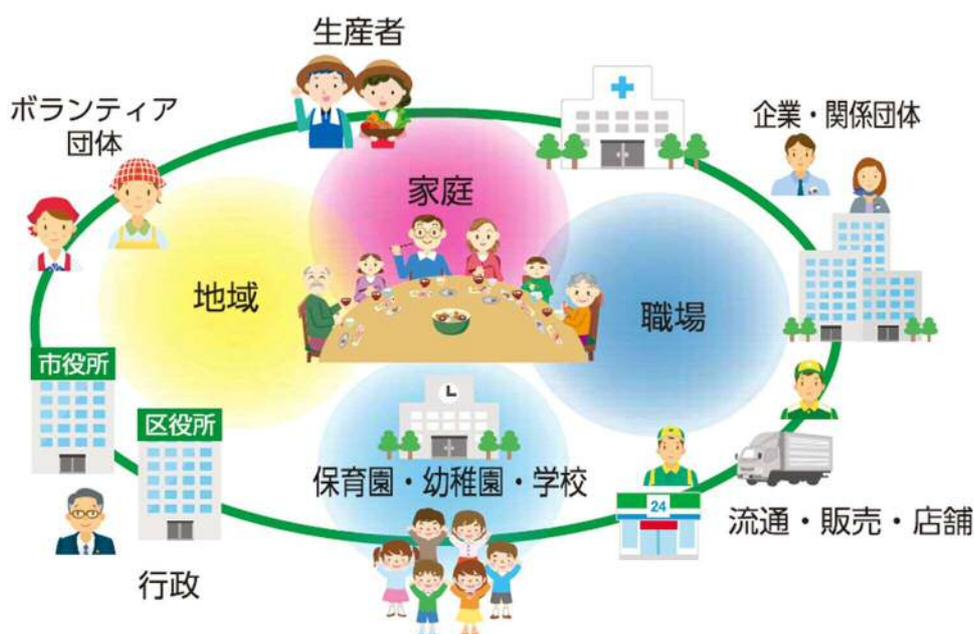
食育推進会議では、食育の基本的な考え方や「かわさきの食育」の方向性について検討し、全ての関係者と市民が役割に応じて連携して、食育を推進するために、川崎市食育推進計画を策定しています。

現在は、平成 29 年 3 月に策定された「第 4 期川崎市食育推進計画」に基づいて、食育を推進しています。

こころもあつたか！おいしいごはん



◇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>

からだをつくる食育の推進



若い世代を中心に健康に配慮した食習慣を身につけ、セルフケアを実践する取組の推進

わを大切にする食育の推進



「輪食」(一緒に食べること)、
「話食」(話をしながら楽しく食べること)、
「環食」(環境や食の循環)、
「和食」(食文化を伝えること)に関する取組の推進

さいがいに備える食育の推進



家庭、地域、給食施設における非常食の備蓄の推進
安全・安心な食を選択する力の育成

きゅうしょくから伝わる食育の推進



給食を通して「食」の大切さを伝える取組の推進
栄養管理された給食の提供

推進団体・行政による取組

～令和2年度の取組紹介～

「さ」いがいに備える食育の推進のため、食育推進会議の協力のもと、リーフレット「食品の備蓄のすすめ」を改訂しました。家庭における災害に備えるためのポイントや、買い置きしたい食品の例などを掲載しています。

各区役所地域みまもり支援センター地域支援課で配布しています。



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31年1月～令和元年12月 (事件数：9件、患者数：48人)

	発生日	原因施設	摂食者数	患者数	病因物質
1	1月17日	多摩区内の飲食店	24名	9名	ウェルシュ菌
2	2月27日	家庭	3名	1名	アニサキス
3	3月29日	高津区内の飲食店	16名	7名	カンピロバクター
4	5月11日	麻生区内の飲食店	25名	14名	カンピロバクター
5	5月20日	川崎区内の飲食店	9名	9名	黄色ブドウ球菌
6	5月21日	川崎区内の販売業	1名	1名	アニサキス
7	6月13日	不明	2名	1名	アニサキス
8	10月25日	高津区内の飲食店	2名	1名	アニサキス
9	11月18日	多摩区内の飲食店	5名	5名	カンピロバクター

(2) 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 食品等の試験検査結果（令和元年度）

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	2,205	12,782	1,450	10,821	274	2,476	1,320	8,345	418	745	337	1,216
中央卸売市場食 品衛生検査所	537	3,968	465	3,667	326	1,908	353	1,759	0	0	72	301

（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	153	51	938	225	518	829
食肉・卵及びその加工品	186	353	1,198	52	180	346
乳及び乳類加工品	5	7	32	0	0	0
アイスクリーム・氷菓・ 菓子類・氷雪	140	77	654	15	0	32
野菜・果物・穀類・豆類 及びその加工品	897	1,744	5,349	146	1,150	465
冷凍食品	13	29	35	11	18	32
清涼飲料水・酒精飲料・水	17	107	34	2	40	8
缶詰瓶詰	11	53	0	1	1	0
その他の食品・添加物	21	34	105	13	1	47
器具・容器包装・おもちゃ	7	21	0	0	0	0
合計	1,450	2,476	8,345	465	1,908	1,759

(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	55	2,410	大豆 (1)、米 (2)、かぼちゃ (4)、きゅうり (3)、トマト (5)、ピーマン (2)、パプリカ (1)、サツマイモ (1)、にんじん (6)、だいこんの根 (4)、春ぎく (2)、キャベツ (2)、ブロッコリー (5)、ほうれんそう (1)、こまつな (2)、なし (4)、りんご (2)、グレープフルーツ (5)、白菜 (3)	米 (2) かぼちゃ (1) トマト (1) 春ぎく (1) キャベツ (1) なし (3) りんご (2) グレープフルーツ (2) 白菜 (1)	2 1 1 1 1 5 2 3 1	0
食肉・卵及びその加工品	6	78	鶏の筋肉 (4) 豚の筋肉 (1) 食肉製品 (1)	0	0	
合計	61	2,488				

(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	5	93	0
	豚の筋肉	6	107	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	32	471	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	26	73	0
乳及び乳類加工品	4	6	0
アイスクリーム・氷菓・菓子類	19	61	0
野菜・果物・豆類・穀類及びその加工品	128	381	0
冷凍食品	11	24	0
清涼飲料水・酒精飲料・水	14	101	0
缶詰瓶詰・その他の食品	20	89	0
合計	366	1193	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	26	0
食肉・卵及びその加工品	0	0
乳及び乳類加工品	1	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	55	0
清涼飲料水・酒精飲料・水	0	0
その他の食品・添加物	0	0
合計	82	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
魚介類及びその加工品	サケ	1	1	0
野菜果物及びその加工品	じゃがいも加工品	12	12	0
穀類及びその加工品	コメ加工品	9	9	0
合計		22	22	0

3 食品等に関する苦情の届出状況（令和元年度）

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	3	2	1	0	0	0	0	0	0	0
	魚介類及びその加工品	34	12	0	0	2	1	0	1	16	2
	肉卵類及びその加工品	48	12	0	0	1	6	0	0	26	3
	穀類及びその加工品	15	7	0	0	0	0	0	0	5	3
	豆類及びその加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	野菜果物及びその加工品	22	3	2	6	2	1	1	0	2	5
	菓子類	9	5	2	0	0	0	0	0	1	1
	複合調理食品	43	14	0	0	4	2	1	0	19	3
	その他の食品等	16	4	2	0	1	4	1	0	3	1
	不明	11	0	0	0	0	0	0	0	11	0
食品等取扱施設		82	0	0	0	3	64	0	0	0	15
合計		283	59	7	6	13	78	3	1	83	33

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】

川崎市における地産地消の取組み

地産地消とは $\textcircled{\text{地}}$ 域で生 $\textcircled{\text{産}}$ されたものを $\textcircled{\text{地}}$ 域で $\textcircled{\text{消}}$ 費しようとする取組です。

本市では、平成17年に県・JAセレサ川崎・直売団体等で組織する団体「かわさき地産地消推進協議会」を設立し、市内産農産物「かわさきそだち」を消費者に対し、PRを図り、農産物の生産・流通・消費に向けた取組を検討・協議し、「かわさきそだち」の普及促進に向け取り組んでいます。

かわさき地産地消推進協議会の取組みは多岐にわたっており、レジ袋・のぼり旗などイベントや直売所で使用できる「かわさきそだち」PR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。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。



▲料理教室



▲農産物直売会

「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)



図1 「かわさきそだち」シンボルマーク



©中本竹謙

図2 「かわさきそだち」PRキャラクター
菜果(さいか)ちゃん

今話題！「かわさきそだち」

★のらぼう菜

のらぼう菜はアブラナ科(洋種ナタネ)に属し、川崎市の菅地区で古くから自家用に栽培されている野菜で、花蕾及び茎葉を食用とします。形は「ナバナ」に似ていますが、

苦みは無く、甘味の強い点が特長です。

★かわさきつや菜（川崎市農技1号）

川崎市農業技術支援センターが「のらぼう菜」の研究中に、発見した新しい野菜です。

外見は「のらぼう菜」と比較して、葉や茎の部分に光沢があるのが特徴です。食味は、ナバナに比べると茎の部分に筋が無く、アブラナ科特有の苦みがないため、幅広い料理でお楽しみいただけます。



▲かわさきつや菜
（川崎市農技1号）

市内産農産物の直売所

川崎市では、現在、市内各地に個人直売所がある他、市内13か所にある共同直売所や、麻生区黒川と宮前区宮崎台にJAセレス川崎が運営する大型農産物直売所「セレスモス」があります。「セレスモス」には連日多くの来店者が訪れ、令和元年6月には両店で累計来店者数合計500万人を達成し、直売所の人気はますます高まっています。



直売所の人気の秘密は、「新鮮・安全・安心」な農産物にあり、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。

また、「セレスモス」では、生産者へ出荷する前に生産履歴（農薬使用履歴）の提出を義務付けており、農薬の適正使用の確認を行うことで、農産物の安全・安心を担保しています。

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



▲JA セレス川崎作成 かわさきの直売所マップ

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2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令和元年度までの主な取組	<ul style="list-style-type: none"> 食品への放射性物質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、31年は1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2年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> 令和2年12月31日現在、食品への放射性物質に関連した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令和元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、平成30年度については5件、令和元年度については3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2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1件を予定しており、令和2年12月31日現在、1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令和元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。
		令和2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 地域環境共創課・環境総合研究所	環境中のモニタリング。	東日本大震災後から令和元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2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令和元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。
		令和2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令和元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。 ・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。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を支払うこととした。 <p><検査数></p> <table border="0"> <tr> <td>平成23年度; 16</td> <td>平成24年度; 73</td> <td>平成25年度; 165</td> </tr> <tr> <td>平成26年度; 163</td> <td>平成27年度; 161</td> <td>平成28年度; 159</td> </tr> <tr> <td>平成29年度; 140</td> <td>平成30年度; 85</td> <td>令和元年度; 70</td> </tr> </table>	平成23年度; 16	平成24年度; 73	平成25年度; 165	平成26年度; 163	平成27年度; 161	平成28年度; 159	平成29年度; 140	平成30年度; 85	令和元年度; 70
平成23年度; 16	平成24年度; 73	平成25年度; 165										
平成26年度; 163	平成27年度; 161	平成28年度; 159										
平成29年度; 140	平成30年度; 85	令和元年度; 70										
		令和2年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> ・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2年12月31日現在、22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い。 									
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令和元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 平成30年度 59検体 令和元年度 33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年度以降は検体数の減少に伴い、年3回程度の更新で継続している。 									
		令和2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。 ・令和2年度 17検体(令和2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2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及び問い合わせ対応。	東日本大震災後から令和元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。 									
		令和2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令和元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(平成30年度より4〜5検体実施)、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2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 新しい食品表示制度の完全実施について

(くらしの情報かわさき 令和2年夏号から抜粋)

令和2年4月1日より 「食品表示法」に基づく新しい食品表示制度が完全実施!

消費生活コンサルタント 大道 不二子

- * 平成27年4月1日に施行されました「食品表示法」と、具体的な表示ルールである「食品表示基準」の5年間の経過期間が終了しました。
- * 「食品表示法」とはJAS法(食品の品質に関する表示の適正化に関する法律)、食品衛生法(飲食に起因する衛生上の危害発生を防止する法律)、健康増進法(栄養改善及び健康増進を図るための法律)を一元化した法律です。

新しい表示制度による主な変更点

加工食品と生鮮食品の区分の統一が図られました。

生鮮食品 ... 野菜や果物などの「農産物」、肉や卵などの「畜産物」、魚や貝などの「水産物」で、**切断**や**選別**以上の**加工**をしていないもの。

- 名称と原産地、他にも個々の特性に応じて表示事項があります。
- 切断しただけのカットフルーツ盛り合わせ等は、生鮮食品となります。

店頭における生鮮食品の表示例



* パック詰めされて販売されている肉や魚介類には、衛生管理の必要性から消費期限や保存方法、内容量、価格、加工者と加工所の所在地が表示されています。

加工食品 ... 生鮮食品の原料を**加工**して**製造**された飲食物品。

食品表示法による一元化された加工食品の表示事項

	JAS法	食品衛生法	健康増進法	食品表示法
主な表示項目	名称	名称	栄養成分表示 (含有量)	名称
	原材料名(食品添加物も含む)	食品添加物、アレルギー関与事項	① 熱量	原産地(生鮮食品)
	内容量		② たんぱく質	原材料名
	賞味期限、消費期限	賞味期限、消費期限	③ 脂質	アレルギー
	保存方法	保存方法	④ 糖質	遺伝子組換え表示
	原産地(原産国)		⑤ ナトリウム	食品添加物
	遺伝子組換え	遺伝子組換え	⑥ 表示しようとする栄養成分	内容量
製造者名等	製造者名等	特別用途表示 保健機能食品に関する表示事項	賞味期限、消費期限	
その他品目ごとの表示事項	その他品目ごとの表示事項		保存方法	
				原産国(輸入品)
				原料原産地(対象品)
				事業者の名称・所在地
				栄養成分及び熱量等

* 市場では、食品表示法の規定項目が全て網羅されて表示された食品が販売されます。

加工食品の原材料表示が**原材料表示**と**添加物表示**に区分されました。

- 区分方法には原材料名と添加物を事項名に分けて表示する方法の他に、原材料名欄にスラッシュや改行などで明確に表示されます。

アレルギー表示のルールが改善され、原則「**個別表示**」となりました。

- アレルギー物質の表示は、個々の原材料や添加物ごとに表示されます

アレルギー表示対象の特定原材料

義務表示(7品目)	卵、小麦、そば、落花生、乳、えび、かに
推奨表示 (21品目)	あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、カシューナッツ、ゴマ、アーモンド

*食物アレルギーは、極微量でも発症し、加工食品1kg に対して数 mg でも表示されます。

栄養成分表示が義務化されました。

- 表示義務**(5成分)…「**熱量**」、「**たんぱく質**」、「**脂質**」、「**炭水化物**」、「**食塩相当量**」
(食塩が添加されていない食品には、ナトリウム量が表示される場合があります)
 - 推奨表示…飽和脂肪酸、食物繊維
 - 任意表示…糖類、トランス脂肪酸、コレステロール、ビタミン、ミネラル等
- *特定の栄養成分を強調して表示する場合は、一定の基準値に従う義務付けがあります。

- 絶対表示 … 高い(高・多・豊富・リッチ等)、低い(低・ひかえめ・ライト・オフ等)、含む(供給・入り・含有等)、含まない(無・ゼロ・レス・ノン等)
- 相対表示 … 強化又は低減(〇〇%強化・△△gカット等)

新しい表示制度による加工食品の表示例

(原材料・添加物・アレルギー・遺伝子組換え・原産地・栄養成分などの表示)

名 称	スナック菓子
原材料名	じゃがいも(国産)(遺伝子組換えではない)、植物油、食塩、デキストリン、 乳糖 、たんぱく加水分解物(小麦を含む)、粉末しょうゆ、魚介エキスパウダー(かに・えびを含む)
添加物	<u>香料、調味料(アミノ酸等)</u>
内容量	80g
賞味期限	この面の右上に記載
保存方法	直射日光、高温多湿の場所を避けて保存して下さい。
販売者	〇〇(株) 神奈川県川崎市

栄養成分表示	
1袋(80g)当り	
エネルギー	483kcal
たんぱく質	3.8g
脂質	35.3g
炭水化物	37.6g
食塩相当量	0.8g



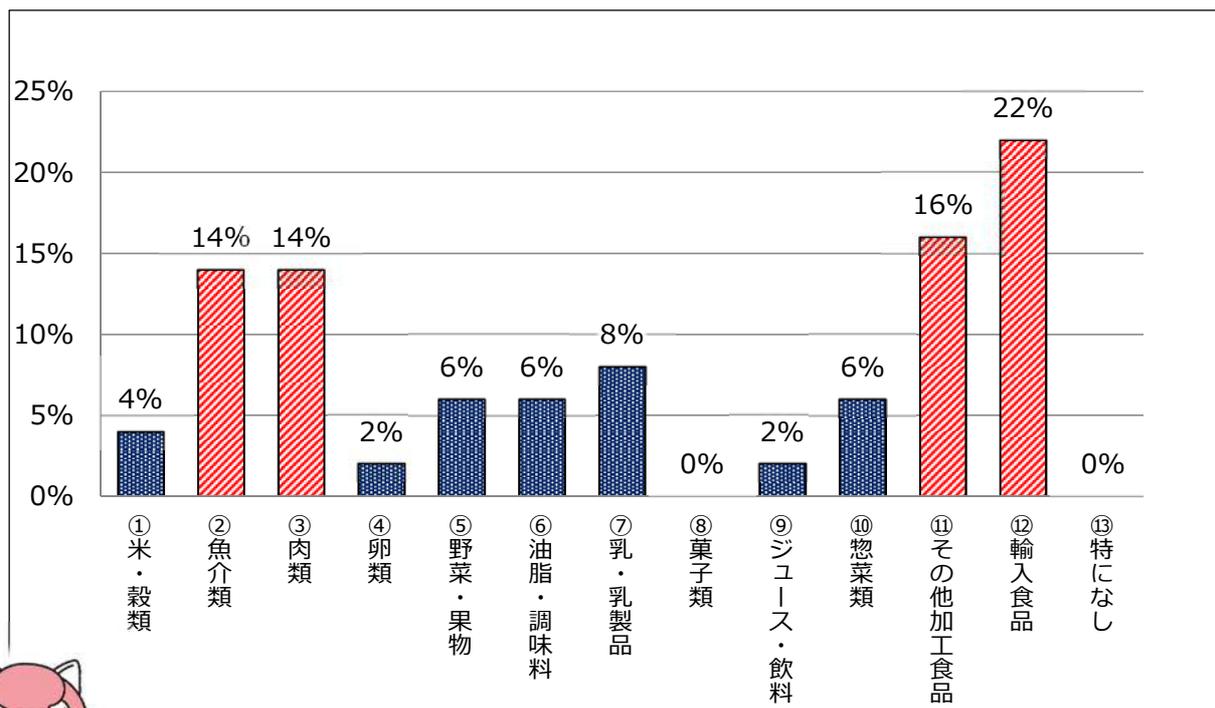
*原材料名及び添加物名は、重量順に表示されています。

◎食品の表示には、食品の品質や衛生、保健等に係る大切なメッセージが込められています。正しく理解して、上手に付き合うように心がけましょう。

2 令和2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2年12月実施、16通・回答率94%）

◆ 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）

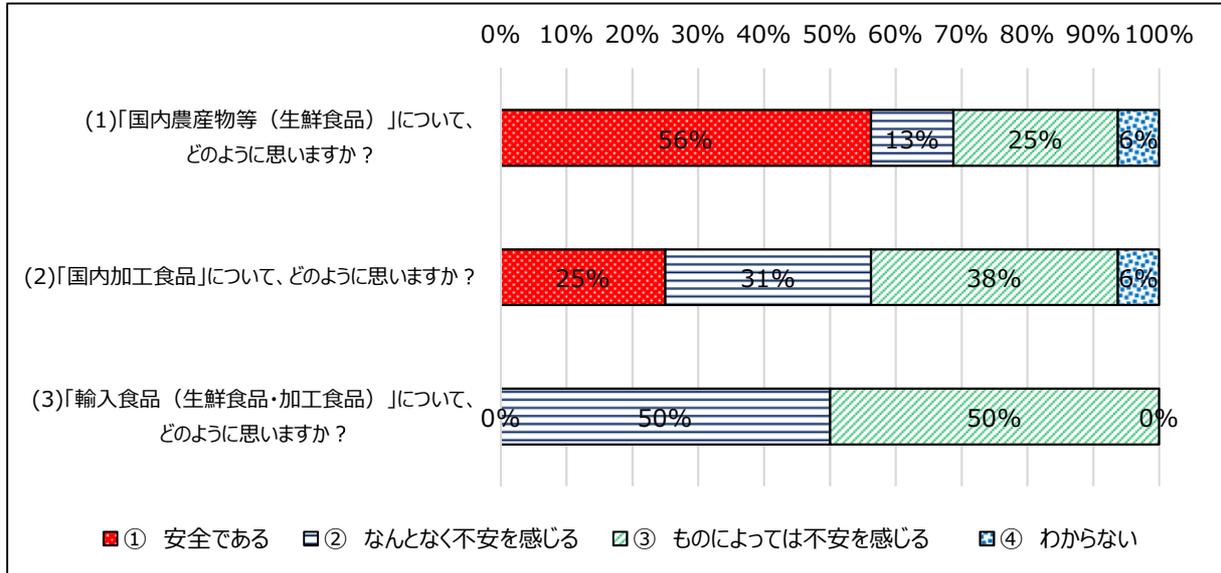


安全性について最も関心のある食品は、今年度は「輸入食品」が第1位、「その他加工食品」が第2位、「魚介類」「肉類」が同率の第3位となりました。食品添加物や残留農薬等、外国製の食品について、不安を感じている方が多いようです。

	平成28年度		平成29年度		平成30年度		平成31(令和元)年度		令和2年度	
1位	魚介類	18.1%	魚介類	15.8%	魚介類	15.4%	肉類	16.1%	輸入食品	22%
2位	肉類	16.7%	肉類	15.8%	輸入食品	15.4%	その他加工食品	16.1%	その他加工食品	16%
3位	輸入食品	15.3%	輸入食品	14.0%	肉類	13.5%	輸入食品	16.1%	魚介類/肉類	14%

◆ 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56%となっており、「国内加工食品」については25%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』が回答を占めました。

国内加工食品について、添加物を気にしている方が多く、輸入食品については、残留農薬、加工や保管・保存方法など、安全性の基準の違いに不安を感じていることがあげられます。

～食に関して、日頃心掛けていること～

- よく売れている清潔なお店で購入する。
- 原産地は特に気をつけて選んでいる。
- 初めて口にするものは少量にしている。
- 国産のもの、地域のものをなるべく優先して購入している。
- 花粉症を持つ家族の食品アレルギーが年々ひどくなっているので、加工食品の内容物を見ている。特に多いと思われるアレルギー物質については、マークや活字等でわかりやすくなると良い。
- 多く購入したときは1回分ずつ小分けにして、すぐ食べないものは冷凍保存する。
- 冷蔵庫内を清潔にし、あまり多くの食品を入れない。よく手を洗う。



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。令和2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879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642件で最も多く、全体の73%を占めています。次いで「飲料」が56件、以下、「魚介類」が38件、「調理食品」が32件、「穀類」が19件、「果物」が15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782件と最も多く、「販売方法」が745件、「表示・広告」が146件、「品質・機能、役務品質」が156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	642	73.0
飲料	56	6.4
魚介類	38	4.3
調理食品	32	3.6
穀類	19	2.2
果物	15	1.7
野菜・海草	14	1.6
菓子類	14	1.6
酒類	14	1.6
食料品一般	12	1.4
乳卵類	8	0.9
肉類	7	0.8
油脂・調味料	6	0.7
食料品その他	2	0.2
合計	879	100.0

相談内容別分類

相談内容	件数
契約・解約	782
販売方法	745
品質・機能、役務品質	156
表示・広告	146
接客対応	105
価格・料金	81
安全・衛生	50
包装・容器	8
法規・基準	6
施設・設備	1
生活知識	1
計量・量目	0
その他	0
合計	2,081

(複数計上)

～ 食品の成分に関する相談事例 ～

【相談概要】

最近ではカロリーや糖分が「ゼロ」とか「フリー」と表示されたビールやコーラ等が売られている。本当にカロリーや糖分がゼロなのか。また、それでも甘いのは何か人口甘味料を使っていると思うが、体に悪いということはないのだろうか。

【アドバイス】

カロリーゼロの表記で甘い製品には、糖類の代わりに人口甘味料が使われていると思われる。また、カロリーが全く無いわけではなく、飲料であれば100ml当たり5キロカロリー未満のエネルギーが含まれていても「カロリーゼロ」との表記が認められている。これは、原材料に微量使われる触媒の穀物にはカロリーがあり、誤差が生じるためだと情報提供した。甘味料も食品添加物であるが、その安全性については科学的な試験を行なって使用基準を決めている。農林水産省や消費者センターや飲料会社のHPの情報を参照してはどうかと伝えた。

～消費者庁のホームページより～

食品添加物の安全性は、人の健康に与える影響を食品安全委員会が科学的に評価し、健康を損なうおそれのない範囲に限って、厚生労働省が、食品添加物を使用できる食品やその最大量等の使用基準を設定し、使用を認めています。これらの基準は、国産品であれ輸入品であれ、我が国に流通する全ての食品に適用されます。

このような取組の下に、食品添加物の安全を担保していますので、一般的に流通している食品について、身体への悪影響を気にする必要はありません。一方、食品添加物は食品中の微生物の繁殖を抑え、食中毒のリスクを減らすことにも役立っています。食品添加物を避けたいあまりに偏った食事になったり、食中毒を起こさないよう、栄養バランスのよい食生活を送ることや食品に応じた家庭での適切な取扱い（温度管理等）をすることが重要です。

～ 食品の表示に関する相談事例 ～

【相談概要】

先月、スーパーの鮮魚売り場で、プラスチック容器の蓋に「国内ひじき」というシールの貼ってある生ひじきを買った。だが、容器の裏の表示には韓国産と書いてあった。同行していた知人が、製造業者にメールで問い合わせると、「原産国が韓国でも、国内工場でパック詰めしていれば、国内ひじきと表示できる」と回答があったそうだ。「国内」という表示に制限は無いのだろうか。消費者が国産品と間違える表示だと思うので、情報提供したい。

【アドバイス】

「国産品」と表示ができるかどうかは、食品表示法の規定によるが、「国内」という表示は「国内製造」を指すこともある。同法による「国内」表示の規定については、管轄省庁等に確認することになると伝え、相談者の要望により、農水省の消費者の部屋を紹介した。当自治体の食品安全課で食品表示の情報提供を受け付けていることも説明し、紹介した。

～ 食品の品質に関する相談事例 ～

【相談概要】

床下収納庫に缶詰や水等の非常用食品を保存している。久しぶりに点検すると、サバの缶詰の賞味期限が1年半前になっていることに気付いた。冷暗所に保存していた場合は、賞味期限を過ぎても食用できるのではないかと。

【アドバイス】

缶詰は賞味期限経過後、ただちに食用不可になるのではなく、徐々に品質や風味が劣化すると考えられる。缶が膨張している場合は、酸化や腐敗の兆候だと思われるので、食用しないよう伝えた。外観に異常が無ければ、開封して自身の五感で確認し、問題が無いと判断できれば食用できるだろうが、相談者が高齢であることも踏まえ、不安があれば食用せず廃棄するよう伝えた。

農林水産省のホームページより

消費期限：袋や容器を開けないままで、書かれた保存方法を守って保存していた場合に、この「年月日」まで、「安全に食べられる期限」のこと。お弁当、サンドイッチ、生めん、ケーキなど、いたみやすい食品に表示されています。
賞味期限：袋や容器を開けないままで、書かれた保存方法を守って保存していた場合に、この「年月日」まで、「品質が変わらずにおいしく食べられる期限」のこと。スナック菓子、カップめん、チーズ、かんづめ、ペットボトル飲料など、消費期限に比べ、いたみにくい食品に表示されています。

一度開けてしまった食品は、期限に関係なく早めに食べるようにしましょう。



【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				
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、計量器の展示等に関する事
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れが梶ヶ谷ビル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	農業生産者への病害虫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 地域環境共創課	210-8577	川崎区東田町5-4 第3庁舎17F	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	川崎区東田町5-4 第3庁舎16F	200-2605 FAX 200-3923	生ごみ減量・リサイクル・食品ロスに関する事
健康福祉局保健所 健康増進課	210-8577	幸区堀川町580 ソリッドスクエア西館 12F	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	幸区堀川町580 ソリッドスクエア西館 12F	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	幸区堀川町580 ソリッドスクエア西館 12F	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
子ども未来局保育事業部 運営管理課	210-8577	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
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 10F	(代) 200-2763 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お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3(2021)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