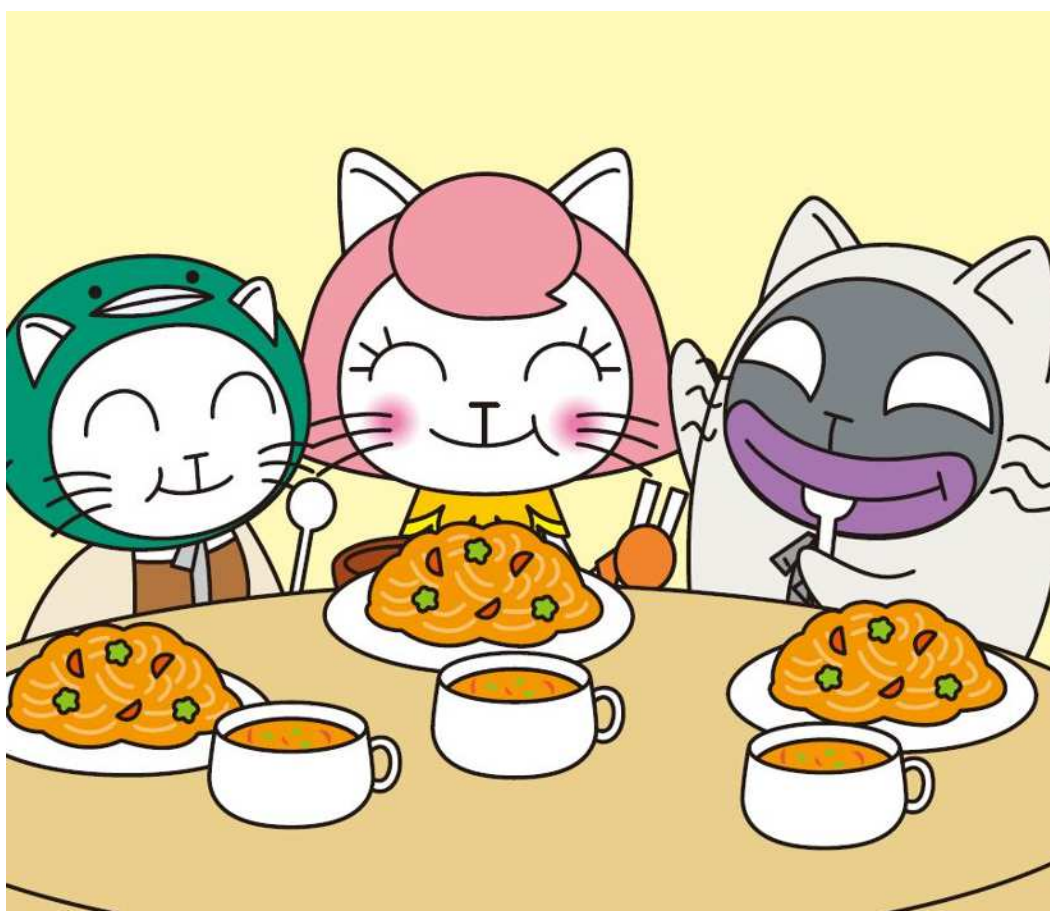


# 食生活と安全

～ 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7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7年度）	1
3 具体的施策	3

### II 特集記事

1 保育所等における食の安全への取組について	
【こども未来局保育・子育て推進部】	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	
【健康福祉局保健医療政策部健康増進担当】	12
4 「市場体験！おやこ食育講座」について	
【経済労働局中央卸売市場北部市場業務課】	14
5 リスクコミュニケーション活動について	
【健康福祉局保健医療政策部食品安全担当】	16
6 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	
【健康福祉局保健医療政策部食品安全担当】	18
7 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	22

### III 消費者行政センター関連記事

1 令和6年度消費生活モニター「アンケート」から	24
2 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。

ア 市民が安全で安心できる食生活の実現と健康の維持

イ 市民への情報公開及び市民の意見表明の機会の確保

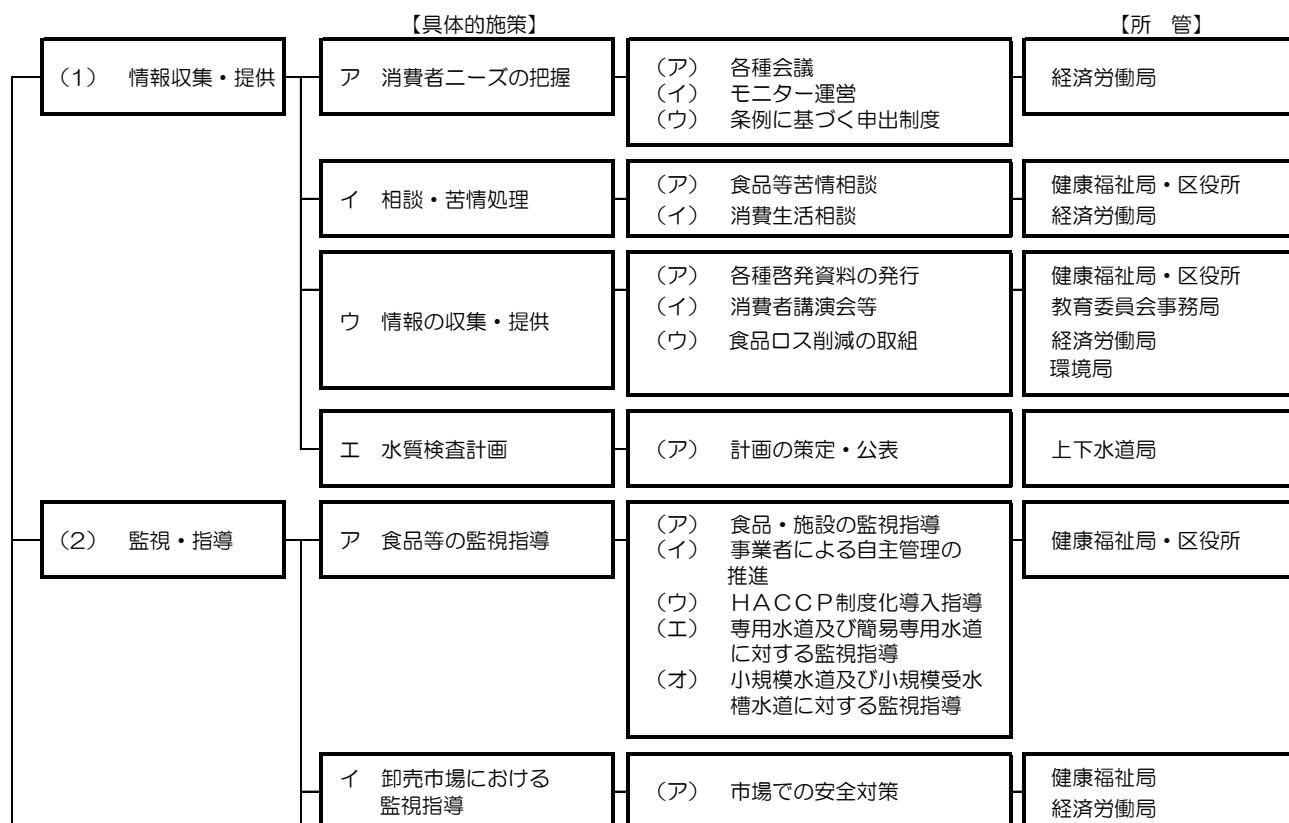
ウ 関係行政機関との連携の強化

## 2 川崎市食の安全確保の体系（令和7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】



	ウ	表示及び標ぼう 内容の適正化の推進	(ア) 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	ア	保育所等の給食の 安全確保	(ア) 調理従事者の衛生管理 (イ) 食品の安全衛生管理 (ウ) 給食施設・設備の衛生管理 (エ) 検食・保存食 (オ) 給食担当者食品衛生研修会	こども未来局
	イ	学校給食の安全確保	(ア) 安全な給食用物資の調達 (イ) 給食用物資等の定期的な 衛生検査 (ウ) 検食・保存食 (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 (オ) 施設・設備の衛生管理	教育委員会事務局
	ウ	飲料水の安全確保	(ア) 水道水の水質検査	上下水道局
(4) 調査・検査	ア	食品等の試験・検査	(ア) 微生物検査、理化学検査 (イ) 食中毒等の調査 (ウ) 基盤の整備	健康福祉局・区役所
	イ	調査研究の推進	(ア) 食品衛生に関する 調査研究と発表	健康福祉局・区役所
	ウ	環境対策	(ア) 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	ア	農業の安全・適正使用	(ア) 農作物病害虫防除の 手引きの作成	経済労働局
	イ	環境保全型農業の推進	(ア) 化学農業や化学肥料を 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
	ウ	家畜・家さん類の 適正飼養	(ア) 畜舎の衛生管理指導 (イ) 畜産経営に資する資機材の 導入支援	健康福祉局・区役所 経済労働局
(6) 関係行政機関 との連携	ア	国との連携	(ア) 厚生労働省との連携 (イ) 農林水産省との連携 (ウ) 内閣府(消費者庁、食品安全 委員会)との連携 (エ) 文部科学省との連携	健康福祉局 教育委員会事務局 経済労働局 こども未来局
	イ	関係自治体との連携	(ア) 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 こども未来局
(7) 企画・調整	ア	審議会等	(ア) 川崎市消費者行政推進 委員会 (イ) 川崎市食の安全確保対策 懇談会等	経済労働局
	イ	関係局との調整	(ア) 川崎市消費者行政連絡 調整会議 (イ) 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

##### ア 消費者ニーズの把握【経済労働局】

###### (ア) 各種会議

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。

###### (イ) モニター運営

消費生活 e 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。

###### (ウ) 条例に基づく申出制度

「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。

##### イ 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、食品安全担当等が迅速に対応（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。

##### ウ 情報の収集・提供【経済労働局、環境局、健康福祉局、区役所、教育委員会事務局】

###### (ア) 各種啓発資料の発行

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、必要に応じて公表する。

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5期川崎市食育推進計画（令和6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、各種イベントやリーフレット・ホームページ等を活用し、食に関する情報の提供を行う。

###### (イ) 消費者講演会等

町内会等の地域団体、自主グループの集会、学習会等に講師を派遣するくらしのセミナー（出前講座）を開催し、地域の場で消費生活に関する多様な分野における消費者教育を推進する。また、インターネット関連取引の注意点や最新のトラブル事例等について、講座や冊子等による啓発を実施する。

###### (ウ) 食品ロス削減の取組

飲食店による「食べきり」を促す取組や、食品小売店による小分け販売等の消費者が食べきりやすくする取組など、食品ロス削減に取り組んでいる店舗等を「食品ロス削減協力店」

に認定し、ホームページ等で紹介し情報提供を行う。また、食品ロス削減を目的に、各家庭で使いきれなくなった食品を回収し、市内のフードバンク団体等へ寄贈するフードドライブを実施し、回収実績や回収拠点についてホームページ等を活用した広報を行う。

## エ 水質検査計画【上下水道局】

### (ア) 計画の策定・公表

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

### ア 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た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、引き続き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）による工程管理の義務化のための経過措置が令和3年5月31日に終了し、令和3年6月1日から完全施行されたため、その導入徹底に向けて引き続き指導を行う。

#### (エ) 専用水道及び簡易専用水道に対する監視指導

施設への立入検査等を行い、設置者に水道法に基づく施設の管理の徹底を指導する。

#### (オ) 小規模水道及び小規模受水槽水道に対する監視指導

施設への立入検査等を行い、設置者に条例に基づく施設の管理の徹底を指導する。

### イ 卸売市場における監視指導【健康福祉局、経済労働局】

#### (ア) 市場での安全対策

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、必要に応じて収去（抜取）検査を行い、違反食品を排除する。

### ウ 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】

#### (ア) 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

食品表示法に基づき監視指導を実施し、適切な措置を行い、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

#### ア 保育所等の給食の安全確保【こども未来局】

保育所等の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）を毎月、さらに10月～3月の間はノロウイルス検査を月1回実施し、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

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

児童福祉施設での給食における食中毒予防のために、市内児童福祉施設等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。

#### イ 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、合成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。

## ウ 飲料水の安全確保【上下水道局】

### (ア) 水道水の水質検査

水道水の水質検査は、20箇所に設置した水質自動測定装置により法令で義務付けられている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。さらに11箇所の給水栓で水質基準についての検査を行い水道水が水質基準に適合していることを確認する。

なお、有機フッ素化合物については3か月に1回検査を行い、安全性を確認する。

## (4) 調査・検査

### ア 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。

### イ 調査研究の推進【健康福祉局、区役所】

#### (ア) 食品衛生に関する調査研究と発表

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。

### ウ 環境対策【環境局】

#### (ア) 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

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する。

なお、市内の地下水については有機フッ素化合物の調査も実施し、調査結果を公表する。

## (5) 農業生産者への普及

### ア 農薬の安全・適正使用【経済労働局】

#### (ア) 農作物病虫害防除の手引きの作成

「農作物病虫害防除の手引き」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。

### イ 環境保全型農業の推進【経済労働局】

#### (ア) 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

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。

### ウ 家畜・家さん類の適正飼養【健康福祉局、区役所、経済労働局】

#### (ア) 畜舎の衛生管理指導

畜舎・鶏舎の衛生管理指導を行う。



セシ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。

(イ) 畜産経営に資する資機材の導入支援

畜産業を営む農業経営者（法人である農業経営体を含む。）が生産性向上及び家畜伝染病予防に資する資機材の導入支援に取り組む。

(6) 関係行政機関との連携

ア 国との連携【健康福祉局、経済労働局、教育委員会事務局、こども未来局】

(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。

消費者庁から発出された「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」を事故防止等に活用されるように関係施設へ周知する。

(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。

イ 関係自治体との連携【健康福祉局、教育委員会事務局、こども未来局】

(ア) 関係都道府県市等との連携

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等と連携し、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

ア 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、食品関係等の事業者の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。

イ 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 保育所等における食の安全への取組について

【こども未来局 保育・子育て推進部】

保育所等では「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くことができるよう、保育士・看護師・栄養士等の多職種が連携して取り組んでいます。

また、保護者や地域の親子へ向けて、食事に関する情報や食育の取組を発信し、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。

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・安全な食事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」に沿って、調理従事者の健康管理、施設や設備の管理、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、生活を送る上でも配慮が必要です。園児のアレルギー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、施設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。

# 保育所における安全の取組事例

中原保育園

## 指導食

保育者が子どもと一緒に給食を食べる「指導食」を活用し、身近な人と一緒に食べることを楽しむだけでなく、大人が食べ方を見せ、咀嚼の仕方や魚の骨の取り方、果物の種の出し方などを実際に見せながら子ども達に食べ方を伝えています。



保育園給食

## 園内研修

子どもの食事介助や見守りに関わる全ての職員が子どもの食事について学びを深めるため、園内研修を実施しました。食事環境や誤嚥・窒息を防ぐ食事介助のポイントを確認し、万が一食べ物が詰まった時の対応として、人形を使った異物除去法の実技研修を行いました。「より気をつけて食事を見ていきたい。」「食べ物を詰まらせた時には、躊躇せずに背部叩打法を行いたいと思った」等の感想があり、安全への意識を高めることができました。



環境設定のポイント



発達に合わせた食事介助方法



異物除去法の実技研修

## 保護者への発信

給食だよりや懇談会の機会などを通じて、家庭でも誤嚥・窒息事故に注意してもらえるよう情報発信を行っています。



### ～お弁当を作るときのコツ～

★プチトマト、ぶどう、キャンディチーズ、枝豆、うずらの卵など球状のもの★  
窒息の危険がある食材です。年齢によっては使用を控えたり、1/4～1/2に切って入れましょう。

園から保護者へ配布している「きゅうしょくだより」

## 節分に日本食の伝統を伝えます

2月3日は節分です。**豆まきの豆**※を自分の年の数だけ食べると、一年間は無病息災で過ごせるといわれています。また、鬼はいわしを焼く匂いが苦手という言い伝えがあります。保育園では、2月2日にいわしをからっと揚げて小骨が気にならないようにして、甘辛いたれにからめ、かば焼き風にして味わいます。いわしの頭は、ヒイラギにさして玄関に飾って健康を願う風習もあります。

ご注意！！

※**豆まきの豆**は、丸くてツルっとして固いので、窒息リスクが高い食品です。「**5歳以下には食べさせない！**」ことを周りの大人にも伝え大切な子どもの命を守りましょう。



## 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】

### 安全への取組

学校給食は、文部科学省が定めた学校給食衛生管理基準に則り、適切な衛生管理を行うよう努めています。食品衛生法の改正に伴い、令和4年度から全ての施設において、食品衛生責任者として実務講習会の受講が必須となったため、例年実施している衛生管理研修会を実務講習会の要件を満たす内容としています。今年度は、「食品衛生に関する最新情報について」と、学校給食調理員衛生の手引きを「川崎市学校給食衛生の手引き」として改訂し、栄養教諭・学校栄養職員、給食調理員を対象にオンライン配信により研修を行いました。衛生管理について再確認する機会となり、夏休み明けからの作業の見直しに役立ったという感想などが多く寄せられました。



### 川崎市 学校給食 衛生管理の手引き

川崎市教育委員会事務局  
健康給食推進室  
令和6年7月発行

### 学校給食レシピ・学校給食レシピ動画による食育の取組

学校給食で人気のある料理、ご家庭で召し上がっていただきたい料理、比較的簡単にできる料理など、学校給食で提供している料理のレシピや料理のポイント、給食の献立例などをホームページに掲載しています。

また、調理方法や調理手順を動画で分かりやすく紹介している「学校給食レシピ動画」も掲載しています。「川崎市学校給食レシピ」又は「川崎市 学校給食レシピ動画」で検索するか、右の二次元コードをご利用ください。ご家庭でも『健康給食』をぜひ味わってみてください。



川崎市教育委員会ホームページ  
<https://www.city.kawasaki.jp/880/page/0000125034.html>

#### 【学校給食レシピ】

- ・きな粉パン
- ・ビビンバ
- ・ヤンニョムチキン
- ・南蛮煮
- ・五目きんぴら
- ・クリームシチュー

など



#### 【学校給食レシピ動画】



他にも…

- ・野菜入りスタミナ丼
  - ・肉団子中華スープ
  - ・切り干し大根のベーコン煮
- など

## 小学校における食育

### <川崎市立東小倉小学校の取組>

栄養教諭 横井 千春

東小倉小学校は、JR 鹿島田駅と新川崎駅の間にあるマンションに囲まれた場所にあり、児童数 750 人の中規模校です。「キャリア在り方生き方教育」の研究推進校であり、これまでの研究の積み重ねと共に、学校教育目標の「東小倉という町に愛着をもち、誰もが明日も登校したくなる学校の創造」の一環として食育を進めています。本校では、発達段階に応じて年間指導計画を作成し、6 年間つながりのある「食に関する指導を進めていますので、取組の一部を紹介します。



#### 1、2 年生への取組

1 年生では「いろいろたべよう」、2 年生では「いろいろ食べようパート 2」の授業を栄養教諭と担任で行いました。子どもたちには、食品の働きを知ることによって、苦手なものも食べることが必要であることを理解し、「苦手な食品もひと口は食べよう」と実践できるように考えました。授業後は、「苦手な牛乳をいつもより多く飲めたよ。これからはがんばってみる」との声がありました。



#### 3 年生への取組

3 年生には、「朝ごはんの大切さを知ろう」の授業を行いました。夏休み前に実施したことで、朝ごはんを食べたかを夏休みの宿題とし、朝ごはんを意識することができました。ある児童の振り返りのワークシートには「夏休みに早起きして朝ごはんを食べました。学校が始まっても続けたいです。」とありました。

#### 給食だより

毎月の給食だよりでは給食の献立紹介をしています。保護者に知りたい献立を募集し、リクエストの多かった献立を掲載しています。最近では「プルコギ丼」やお弁当の一品にもなる「もやし炒め」のレシピを紹介しました。

#### 創立 40 周年記念行事

今年、東小倉小学校は創立 40 周年を迎えました。子どもたちにどのように 40 周年のお祝いをしたいかアンケートをとったところ、本校が継続して行っているふれあい班（縦割り班）で集まって 40 周年をお祝いして給食を食べたいという声があがりました。「東小倉という町に愛着を持ち」という学校教育目標から、給食を食べる場所を、本校のとなりの公園、校庭、屋上など子どもたちが決めた場所で給食を食べました。その日の給食は、アレルギーフリーの献立とし、また給食室でハンバーガーをアルミホイルで包んで持ち運びしやすい形で提供しました。「校庭で食べる給食はたのしいな」「ふれあい班で食べて 6 年生のお兄さんやお姉さんとお話ができてよかった」などの声がありました。

これからも、教育活動全体を通して学校、家庭、地域が連携した食育を進めていきたいと思います。



### 3 かわさきの食育

【健康福祉局保健医療政策部健康増進担当】

#### 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、令和 6 年 3 月に策定された「第 5 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。



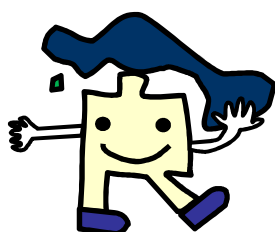
#### 第5期川崎市食育推進計画(令和6～11年度)

＜基本理念＞



基本理念の実現のために「子どもから高齢者まで市民一人ひとりが生涯を通じて心身ともに健康で生きがいのある生活を送る」を市民の「目指す姿」とし、家庭、学校、地域、企業、行政等の様々な主体が取組を推進していきます。

＜施策の方向性＞



食育推進キャラクター  
しょくいくん

<b>基本施策1 からだをつくる食育の推進</b>
①健康的な食習慣を身につける食育の推進
②各世代の特性に応じた食育の推進
<b>基本施策2 わを大切にする食育の推進</b>
①持続可能な食を支える食育の推進（環食）
②食文化継承の推進（和食）
③共食の推進（輪食・話食）
<b>基本施策3 さいがいに備える食育の推進</b>
①家庭・地域・給食施設における食品備蓄の推進
②安全・安心な食を選択する力の育成
<b>基本施策4 きゅうしょくから伝わる食育の推進</b>
①給食を通して「食」の大切さを伝える取組の推進
②栄養管理された給食の提供の推進
<b>基本施策5 しぜんと健康になれる食環境づくりの推進</b>
①デジタル化や「食の外部化」に対応した食育の推進
②地域における食に関する活動の推進



## 取組紹介「栄養成分表示を活用しましょう」

容器包装に入れて販売される加工食品には、栄養成分表示が義務付けられています（条件により省略が認められる場合があります）。

栄養成分表示とは、食品に含まれるエネルギー量と栄養成分の量を示したものです。上手に活用して食品を選び、健康づくりに役立てましょう。

### 栄養成分表示を活用しましょう



令和2年4月から、加工食品の栄養成分表示が義務化となりました。（省略が認められる場合もあります）  
栄養成分表示を活用して、健康づくりに役立てましょう。

栄養成分表示 1食(450g) 当たり	
エネルギー	600kcal
たんぱく質	23.5g
脂 質	16.7g
炭 水 化 物	89.0g
食塩相当量	2.5g

**表示の単位は？**  
100g当たり、1食当たりなど、表示に用いられる単位は商品によって異なります。

**肥満・やせの予防のためにエネルギー量をチェック！**

**たんぱく質、脂質、炭水化物の量を見て、食事の質をチェック！**

**高血圧予防のために食塩相当量をチェック！**  
食塩摂取量の目安は  
男性7.5g未満/日  
女性6.5g未満/日です。

### ○ エネルギー量

肥満・やせの予防に役立ちます。体重管理に活用しましょう。

エネルギーをとり過ぎると体重が増加し、不足すると体重が減少します。

### ○ たんぱく質・脂質・炭水化物の量

惣菜などを選ぶときは、特定の栄養成分が偏らないようにしましょう。

主食・主菜・副菜がそろうように選べると、バランスが整いやすくなります。

### ○ 食塩相当量

高血圧の予防のために、普段よく食べる食品やよく使う調味料に含まれる食塩相当量を知り、選び方を工夫しましょう。

食塩摂取量の目安 ： 男性 7.5g 未満/日  
女性 6.5g 未満/日

※高血圧や慢性腎臓病の重症化予防では、6 g 未満/日が目標です。

治療中の方は、主治医の指示に従いましょう。

※酢や柑橘類の酸味・香辛料・香味野菜を上手に取り入れると、薄味でも美味しく食べられます。

## 4 「市場体験！おやこ食育講座」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5期川崎市食育推進計画では、目指す姿を『心身の健康の増進と豊かな人間形成のために、食に関する知識と食を選択する力を養う』としています。これの実現に向けて、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は重要な取組です。

また、若年層では「野菜離れ」等が進んでいる中、小学生の頃から、卸売市場と食の流通の現状を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ふ食育の観点からも意義が大きいと言えます。

### (2) 取組状況

「食」に関する知識や興味を深めてもらうために、市内の小学生と保護者を対象に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、糖度計を使って野菜や果実の糖度を調べるクイズや実験を行いました。

開催日：令和6年8月3日（土）

参加者：7組 19名（小学生9名、保護者等10名）

### (3) プログラムとその主な内容

#### ア 冷凍庫体験

当市場内の業務用冷蔵庫と製氷棟で、冷凍庫の仕組みを知りながら、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した。





#### イ 市場内見学

北部市場の青果棟や、関連棟を見学して、市場内事業者からの説明を聞き、市場の流通について学びました。



#### ウ 野菜や果物のクイズ・実験

青果部の卸売業者の協力により、どの時期にどのような野菜や果物が出回るかについて説明をしました。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、果物の美味しさは糖度だけではない奥深いものであることに気付いてもらいました。



#### (4) 令和6年度のアンケート結果

(主な感想)

- 自分の味覚と実際の糖度の差にびっくりしました。
- 安心、安全な「食」が市場関係者、生産者、物流の方など多くの人に支えられていることを改めて知ることができました。
- 温暖化の影響や農家の高齢化により、生産数や品種も変化があり、私たちの生活にも影響があると思うので、この美味しい食べ物がずっと食べられように子供たちにもできる事を考えていきたいと思います。

## 5 リスクコミュニケーション活動について

【健康福祉局保健医療政策部食品安全担当】

### リスクコミュニケーションとは

食品には、これに含まれる有害要因（有害物質等）を摂取することにより、健康に悪影響を及ぼす可能性（リスク）があります。

事故の発生を防止又はリスクを最小限にするための「リスク分析」の手法は、食品安全行政にも導入されており、「リスクコミュニケーション」は、その一要素となります。

リスクコミュニケーションは、消費者、食品等事業者、行政の関係者間で情報や意見を交換し、相互理解を深めることで、行政施策や事業者・消費者の行動により変化をもたらす取組とも言えます。



### 保健所の活動

保健所では、市内事業者と協働し、市内の小学生を対象に、食品の製造過程を直接見て楽しく学ぶイベント（体験会）を企画しています。参加者は、お店や食卓に並ぶ食品やその原材料に関する様々な情報を知り、製造・流通の仕組みや表示の目的等を学び、食に対する理解や関心を深めることができます。また、事業者は、食品の品質や衛生管理に関する日々の努力や食品ロス等の社会問題に対する自社の取組等を子供や保護者にも知ってもらうことにつなげています。

令和5年度はパン工場での体験会を開催しました。



パンの作り方や衛生管理を学習しました。



焼く前のパンの説明に興味津々です。



## 北部市場 食品衛生検査所の取組

市場ならではの環境を活かして、食の安全の視点からの食育活動にも取り組んでいます。



### さかなの日（8月）・食彩まつり（11月）イベント



ふきとり検査もできちゃいました。



細菌だって観察できます。



まぐろが運ばれてきた箱に入って  
まぐろの大きさを体感

### 展示コーナーでお得な情報ゲット！（お土産付き）



管理棟展示コーナーでは、月ごとに違うフレッシュな情報のほか、職員お手製の魚シールやハムッ店長グッズをご用意しています。ぜひ、お立ち寄りください。

### あんしん☆たべもの館オープン！



土曜日の午前中に開放。展示物や専門書が置いてありますが、マンガや絵本、ガチャガチャ、お絵かきコーナーもあり、親子でくつろぎながら物知りになれる空間です！

### 技術伝達講習



市場のふぐ包丁師による講習  
事業者と職員で勉強会を重ね、  
安全な食の提供に取り組んでいます。

出前食育もやっています！  
仲卸業者さんと共に幼稚園児への  
食育活動を実施しています。

## 6 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

【健康福祉局保健医療政策部食品安全担当】

### 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) 令和5年1月～令和5年12月 (事件数：8件、患者数：67人)

	発生日	原因施設	摂食者数(人)	患者数(人)	病因物質
1	1月20日	不明	1	1	アニサキス
2	3月22日	不明	1	1	アニサキス
3	4月24日	不明	1	1	アニサキス
4	5月11日	不明	1	1	アニサキス
5	5月12日	高津区内の飲食店	1	1	アニサキス
6	10月6日	川崎区内の魚介類販売業	1	1	アニサキス
7	11月17日	不明	1	1	アニサキス
8	11月19日	川崎区内の飲食店 (自動車による営業許可申請時の主たる営業地)	70	60	ウエルシュ菌

(2) 令和4年1月～令和4年12月 (事件数：8件、患者数：22人)

	発生日	原因施設	摂食者数(人)	患者数(人)	病因物質
1	5月3日	多摩区内の飲食店	2	1	アニサキス
2	6月6日	不明	2	1	アニサキス
3	6月17日	不明	1	1	アニサキス
4	9月25日	不明	1	1	アニサキス
5	9月25日	不明	1	1	アニサキス
6	10月8日	不明	1	1	アニサキス
7	10月19日	不明	1	1	アニサキス
8	12月20日	高津区内の飲食店	38	15	ノロウイルス

なお、最新の川崎市内食中毒発生状況は下記ホームページからご覧ください。お持ちのスマートフォンなどから二次元コードを読み込むことでも確認いただけます。

川崎市ホームページ「食中毒の発生状況について」  
<https://www.city.kawasaki.jp/350/page/0000168911.html>



## 2 食品等の試験検査結果（令和5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				
健康福祉局 食品安全担当、 区役所衛生課	1,736	7,281	903	5,576	136	1,127	823	4,449	646	1,159	187	546
中央卸売市場 食品衛生検査所	338	3,485	294	3,256	221	2,042	237	1,223	-	-	44	220

※同じ検体で微生物及び理化学検査をする場合、検体数は1検体として計上しています。

### （2）食品等分類別検査状況（国産及び輸入食品）

食品分類	健康福祉局食品安全担当、区役所衛生課			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	74	13	347	157	401	650
食肉・卵及びその加工品	136	254	743	16	153	93
乳及び乳類加工品	3	3	24	-	-	-
アイスクリーム・氷菓・ 菓子類・氷雪	88	51	359	10	5	34
野菜・果物・穀類・豆類 及びその加工品	501	640	2,577	86	1,430	323
冷凍食品	13	46	37	6	13	20
清涼飲料水・酒精飲料・水	9	59	16	2	19	4
缶詰瓶詰	4	21	0	-	-	-
その他の食品・添加物	74	38	346	17	21	99
器具・容器包装・おもちゃ	1	2	0	-	-	-
合計	903	1,127	4,449	294	2,042	1,223

## (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	35	1,750	グレープフルーツ (2)、きゅうり (2)、トマト (2)、にんじん (1)、ピーマン (2)、バナナ (1)、カボチャ (1)、キャベツ (3)、こまつな (1)、ほうれんそう (1)、パプリカ (2)、なし (1)、さつまいも (3)、なす (2)、玄米 (1)、大豆 (1)、大根 (2) ブロッコリー (2)、じゃがいも (1)、春菊 (1)、白菜 (1)、かぶ (1)、チンゲン菜 (1)	バナナ (1) きゅうり (1) 白菜 (1)	1 1 1	0
食肉・卵及びその加工品	6	72	鶏肉 (2) 牛肉 (2)、豚肉 (2)	0	0	0
合計	41	1,822				

## (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	4	68	0
	鶏肉	7	126	0
	豚肉	3	51	0
	牛肉	3	51	0
魚介類及びその加工品	魚介類	9	114	0
	魚介類加工品	-	-	-
合計		21	410	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	98	303	0
食肉・卵及びその加工品	12	37	0
乳及び乳類加工品	3	3	0
アイスクリーム・氷菓・菓子類・氷雪	9	40	0
野菜・果物・豆類・穀類及びその加工品	83	272	0
冷凍食品	7	19	0
清涼飲料水・酒精飲料・水	9	57	0
缶詰瓶詰・その他の食品	17	75	0
合計	238	806	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	10	0
野菜・果物・穀類及びその加工品	12	0
その他の食品・添加物	1	0
合計	23	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	4	4	0
野菜果物及びその加工品	じゃがいも加工品	10	20	0
穀類及びその加工品	コメ加工品	7	21	0
合計		21	45	0

### 3 食品等に関する苦情の届出状況（令和5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	0	0	0	0	0	0	0	2	1
		魚介類及びその加工品	26	7	0	0	3	3	0	0	10	3
		肉卵類及びその加工品	50	4	0	2	4	6	0	0	30	4
		穀類及びその加工品	11	7	0	1	0	2	0	0	1	0
		豆類及びその加工品	3	2	0	0	0	0	0	0	0	1
		野菜果物及びその加工品	21	7	1	3	3	1	0	0	1	5
		菓子類	15	6	2	0	3	3	0	0	1	0
		複合調理食品	57	9	0	1	7	12	0	0	25	3
		その他の食品等	10	3	0	0	2	2	0	0	1	2
		不明	25	1	0	0	0	1	0	0	22	1
食品等取扱施設			42	0	0	0	0	23	0	0	0	19
合計			263	46	3	7	22	53	0	0	93	39

## 7 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6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	<ul style="list-style-type: none"> <li>令和6年12月31日現在、放射性物質に関連した消費生活相談の把握</li> <li>市内における食の安全確保への対策</li> </ul>	東日本大震災後から令和5年度までの主な取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>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、25年は1件、26年は2件、31年は1件、令和5年度に1件寄せられた。（平成27年、28年、29年、30年、令和2年、3年、4年は0件）</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ul>
		令和6年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>令和6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。</li> <li>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。</li> </ul>
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5年度までの主な取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>平成23年度から市の独自検査として、概ね出荷前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。</li> <li>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、令和2年度については1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。</li> </ul>
		令和6年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>令和6年12月31日現在、農業者からの市内農産物への放射性物質検査の要望はない。</li> <li>市が独自で行う市内産農産物の放射性物質検査は、農業者の方の声を聞きながら、必要に応じて実施する。</li> </ul>
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5年度までの主な取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>「食の安全連絡会議」等で放射性物質検出の問題について情報交換を実施。</li> <li>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。</li> </ul>
		令和6年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> </ul>
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5年度までの主な取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ul>
		令和6年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>土壌について、定点で年1回の測定（核種分析）を実施し、ホームページなどで結果を公表している。</li> <li>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。</li> </ul>
健康福祉局 保健医療政策部 食品安全担当	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5年度までの主な取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ul>
		令和6年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> </ul>



担当課	現状・問題	対応・取組等			
健康福祉局 保健医療政策部 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5年度までの主な取組	・北部市場、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や検査結果等に関する情報を提供。 ・平成23年12月から農産物の収去(採取)検査を、平成24年2月から水産物の収去(採取)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金を支払うこととした。 ・令和4年度からは、協定による検体提供・協力金支払いに代えて、「放射性物質等の収去検査等に係る実施要領」に基づく、有償による収去検査を実施している。 ＜検査数＞ 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； 35    令和3年度； 21    令和4年度； 22 令和5年度； 20		
		令和6年度の取組	・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6年11月26日現在、18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5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		

### Ⅲ 消費者行政センター関連記事

## 1 令和6年度消費生活eモニター「アンケート」から

まだ食べられるのに廃棄される食品（いわゆる「食品ロス」）は、年間約472万トン※といわれています。この食品ロスのうちの約50%は家庭から排出されており、1人あたりの食品ロス量は、1日約103g（おにぎり1個分に近いご飯の量）と試算されています。

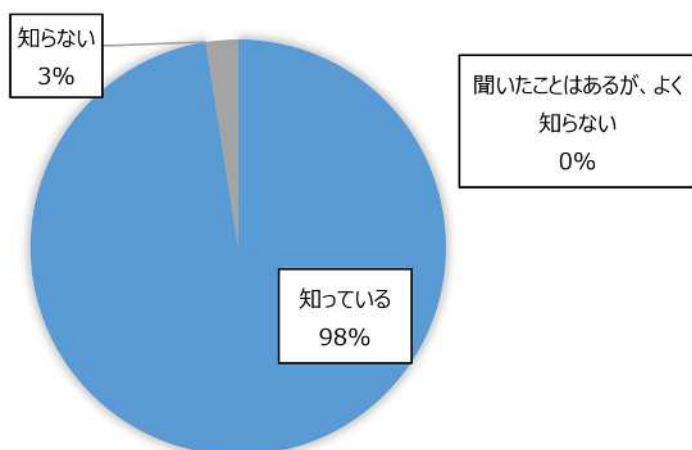
現在の日本では、食べ物が豊富にあることが当たり前となっており、「もったいない」というモノを大切に意識が薄れているように思われます。

そこで、「食品」に関する意識について調査し、今後の施策の参考とするため、アンケート調査を実施しました。

（令和6年11－12月実施。川崎市内在住の45名へアンケート、内40名回答、回答率89%）

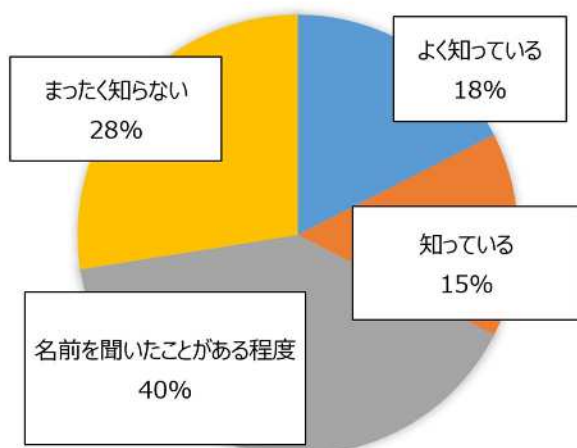
※…農林水産省及び環境省「令和4年度推計値」

#### ◆ 「食品ロス」という言葉を知っていますか？



マスメディアなどで取り上げられる機会が多いためか、食品ロスという言葉の認知度は98%と非常に高いものでした。

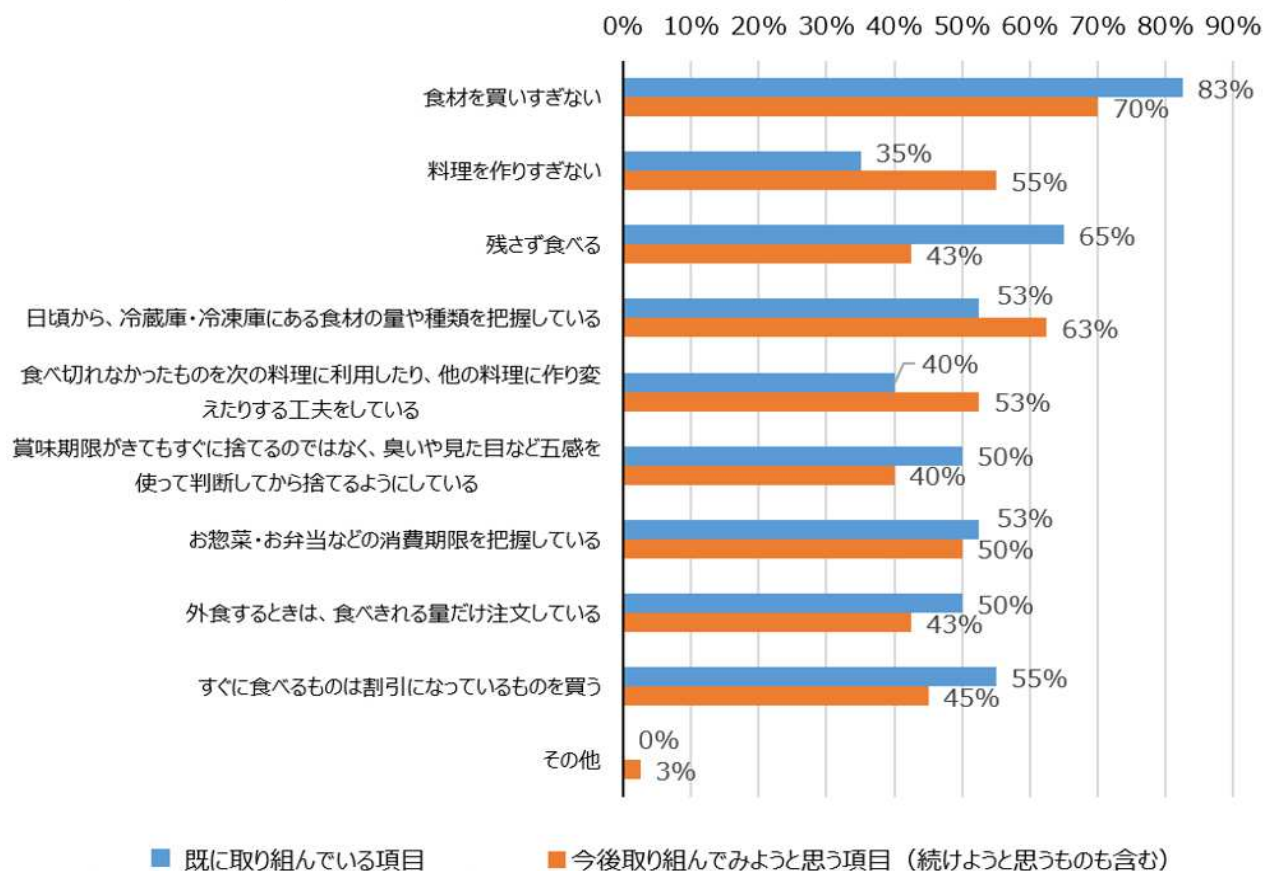
#### ◆ 食品小売店や食品卸等のサプライチェーンにおいては、賞味期間の3分の1以内で食品メーカー等が小売店舗に納品しなければならない慣例、いわゆる「3分の1ルール」が一部であることをご存じでしたか。



食品業界の一部ではいわゆる「3分の1ルール」があり、このルールのもとでは、賞味期間の3分の1以内で納品できなかったものは、賞味期限まで多くの日数を残すにも関わらず、行き場がなくなり廃棄となる可能性があります。このため、厳しい納品期限を緩和することは食品ロスの削減につながることを期待されます。

この慣例について、「よく知っている」「知っている」「名前を聞いたことがある程度」を合わせると73%と認知度が高いものとなっていました。

- ◆ 食品ロスを減らす取り組みのうち、次の項目の中ですでに取り組んでいる項目、今後取り組んでみようと思う項目（続けようと思うものも含む）はありますか？（複数回答可）



※ 集計結果について、四捨五入の結果や複数回答の集計によるため、合計が100%とならない場合があります。

#### ～その他食品ロスについての御意見～

- ・外食時に量が多すぎて食べきれないことがあるため、レストランで量を選択できる機会が増えると良いと考えています。また、食べ放題は健康にも良くないため、利用を控えるべきだという意見もあります。
- ・見切り品や割引商品のタイミングを早めることで、消費者にとって有効な選択肢となると考えています。また、賞味期限が迫っている商品を安く売ることや、タイムセールの実施を通じて完売を目指すことが重要です。
- ・自宅での野菜や果物の栽培を通じて、生産品を大切にし、食品を廃棄しないように心掛けています。

「食材を買いすぎない」や「残さず食べる」といった、比較的日常的に取り組みやすいものが高割合となりました。また、「料理を作りすぎない」「日ごろから、冷蔵庫・冷凍庫にある食材の量や種類を把握する」といった料理や買い物工夫が求められる項目について、今できていると答えた人よりも今後取り組んでみようと思った人が多い結果となりました。



## 2 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合せを受け付け、アドバイスや情報提供を行っています。令和6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608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344件で最も多く、全体の約57%を占めています。次いで「飲料」が54件、以下、「調理食品」が43件、「魚介類」が41件、「菓子類」が34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545件と最も多く、「販売方法」が487件、「表示・広告」が176件、「品質・機能、役務品質」が105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	344	56.6
飲料	54	8.9
調理食品	43	7.1
魚介類	41	6.7
菓子類	34	5.6
穀類	24	3.9
果物	14	2.3
野菜・海草	13	2.1
酒類	13	2.1
油脂・調味料	11	1.8
食料品一般	6	1.0
肉類	6	1.0
乳卵類	5	0.8
合計	608	100.0

相談内容別分類

相談内容	件数
契約・解約	545
販売方法	487
表示・広告	176
品質・機能、役務品質	105
接客対応	83
価格・料金	59
安全・衛生	36
計量・量目	2
法規・基準	1
包装・容器	1
生活知識	1
施設・設備	0
買物相談	0
その他	0
合計	1,496

(複数計上)

注意：本文及び統計表の“構成(比)”の数値は単位未満を四捨五入しているため、合計と内訳の計が一致しない場合があります。



## ～ 食品の成分に関する相談事例 ～

### 【相談概要】

ある食品店で「牡蠣だし」と大きく表示されたカップラーメンを買った。金額は200円くらいで、当食品店のオリジナル商品だった。食べてみたところ、牡蠣の味や風味は全くしなかった。原材料名を見たら、牡蠣は含まれていなかった。パッケージに記載された問い合わせ先に連絡し、牡蠣を使っているのか尋ねたら、「資料には牡蠣とホタテのだしで作っていると記載されています」と言われた。しかし牡蠣の風味は全くしない。これは景品表示法違反ではないか。

### 【アドバイス】

食品の表示は食品表示法と景品表示法で規制されている。原材料名の表示は食品表示法に則って表示する必要がある。また景品表示法では実際のものより著しく優良であると誤認するような表示は禁止している。センターでは法律違反かどうかの判断はできないので、消費者庁の景品表示法違反被疑情報提供フォームからも情報提供してはどうかと伝えた。

#### ～消費者庁のホームページより～

容器包装に入れられた加工食品及び添加物には、食品に含まれる栄養成分に関する情報を明らかにし、消費者に適切な食生活を実践していただくために、栄養成分表示が表示されています。また、食品に含まれている栄養成分及び熱量だけではなく、その表示が一定の栄養成分及び熱量を強調する場合には、含有量が一定の基準を満たすことが必要です。なお、水や香辛料などの栄養の供給源としての寄与が小さい食品や小規模の事業者が販売した食品などは、栄養成分表示が省略されていることがあります。

## ～ 食品の表示に関する相談事例 ～

### 【相談概要】

飲食店でレモンスカッシュではなくレモネードと表記されているメニューを頼んだのに、炭酸が入っていて飲めず、400円を無駄にした。炭酸入りは体に影響はないが、コーヒーはカフェインを摂取すると頭が痛くなるので、飲まないようにしている。コーヒー飲料とは思えないような飲み物にコーヒーが入っている場合もある。店での飲食の場合は、成分の表示はしなくてもいいようだが、私のような消費者もいると思う。できれば飲食店でも店のどこかに表示しておいてほしい。

## 【アドバイス】

センターで調べたところ、炭酸入りの飲み物をスーパー等の店頭で販売する場合は「炭酸入り飲料」と表示する義務はあるが、カフェインに関する表示義務はない。また、食品表示法によれば「設備を設けて飲食させる場合は、例えばレストラン、食堂、喫茶店等の外食事業者が、別の場所で製造・加工したものを仕入れて、飲食させる場合については表示を行う必要はない」との表記がある。相談者と同じ思いをしている消費者もいると思われる。相談者の意見は記録に留めると伝えた。景品表示法には違反していないが、消費者庁の表示対策課に、「景品表示法違反被疑申し出フォーム」を使って、要望を申し出ておいてはどうかと案内した。

### ～食品表示基準 Q&A より～

食品表示基準第1条ただし書の「加工食品又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合」とは、具体的にはレストラン、食堂、喫茶店等の外食事業者による食品の提供（例えば、飲食店で提供される状態のものを自宅へ届けてもらうなどの外食事業者による出前を含む。）を指します。なお、上記の外食事業者が、別の場所で製造・加工したものを仕入れて、飲食させる場合については表示は必要はありませんが、単に販売する場合については製造・加工した者又は販売をする者のいずれかが表示を行う必要があります。

## ～ 食品の品質に関する相談事例 ～

### 【相談概要】

スーパーで購入したイカの刺身で体調を崩した。しばらく様子を見たが、回復しなかったため、翌々日に医療機関を受診した。脱水の症状もあり、薬を処方された。後日別の病院に行くと、入院が必要と言われ、5日間入院した。特に治療費等を要求していないが、自己負担で証明書等を取るよう言われ、困惑。

## 【アドバイス】

スーパーから保健所に報告している可能性はあるが、相談者から改めて申し出てもいいだろう。なぜ自己負担で医療機関の書類の発行手数料を負担する必要があるのかについてはスーパーに説明を求めること。合理的な説明がない場合は、手数料は負担するように要求してはどうか。他にスーパーに求めたいことがあるなら、店舗責任者等に伝えて話し合うように。以上を説明した。後日、相談者からスーパーに聞いてみたが、納得いく回答がないと連絡があった。センターからスーパーに連絡して状況の確認をしたところ、「医療機関の書類を求めたのは、会社として商品と体調不良との因果関係の有無を確認する必要があったためである。発行手数料は負担可能だと思う。発行手数料を請求したいのであれば相談者から直接連絡してほしい」とのことだった。相談者にスーパーの回答を報告したところ、暑い中で病院まで何度も足を運ばされたことが不満だとのことだった。相談者の心情についてはスーパーに十分説明はしたが、謝罪するかどうかなど対応はスーパーの判断になることを伝えた。他に何か主張したい場合は行政の無料法律相談で確認するよう勧め、相談を終了した。



# 【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				
経済労働局産業政策部 消費者行政センター	210-0006	川崎区砂子1-8-9 川崎御幸ビル5階	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、食に関する消費生活相談 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こと
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とれとれ梶ヶ谷ビル2F	(代) 860-2462 FAX 860-2464	市内産農産物の安全・安心に関すること
経済労働局都市農業振興センター 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 地域環境共創課	210-8577	川崎区宮本町1 本庁舎20F	200-2398 FAX 200-3921	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 本庁舎20F	200-2579 FAX 200-3923	生ごみ減量・リサイクル・食品ロスに関すること
健康福祉局保健医療政策部 健康増進担当	210-8577	川崎区宮本町1 本庁舎14F	200-2451 FAX 200-3986	食育に関すること、食品表示（保健事項）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
川崎区役所地域支援課	210-8570	川崎区東田町8	201-3212	各区の食育に関すること、食品表示（保健事項）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
幸区役所地域支援課	212-8570	幸区戸手本町1-11-1	556-6693	
中原区役所地域支援課	211-8570	中原区小杉町3-245	744-3267	
高津区役所地域支援課	213-8570	高津区下作延2-8-1	861-3311	
宮前区役所地域支援課	216-8570	宮前区宮前平2-20-5	856-3256	
多摩区役所地域支援課	214-8570	多摩区登戸1775-1	935-3117	
麻生区役所地域支援課	215-8570	麻生区万福寺1-5-1	965-5160	
健康福祉局保健医療政策部 医事・薬事担当	210-8577	川崎区宮本町1 本庁舎13F	200-2461 FAX 200-3934	医薬品および毒物、劇物に関すること
健康福祉局保健医療政策部 食品安全担当	210-8577	川崎区宮本町1 本庁舎13F	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
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	
健康福祉局保健医療政策部 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2F	(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
こども未来局保育・子育て推進部	210-8577	川崎区宮本町1 本庁舎15F	(代) 200-3985 FAX 200-1517	保育所等の給食に関すること
上下水道局水管理センター 水質検査担当	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	210-0005	川崎区東田町5-4 第3庁舎7F(4月より第3庁舎の名称が南庁舎に変更)	(代) 200-3296 FAX 200-1810	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ける食と栄養の指導や支援をととした公衆衛生の向上
(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



**KAWASAKI**  
**SDGs**



川崎市は持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています。



川崎市消費者行政センターキャラクター《てるみ～にゃ》

## 食生活と安全

～みんなで考えよう食環境～

令和7(2025)年3月発行

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 〒210-0006

川崎市川崎区砂子 1-8-9

川崎御幸ビル 5 階

電話 044-200-2262

FAX 044-244-6099

※本冊子は下記ホームページでもご覧いただけます。

・川崎市消費者行政センターホームページ

<https://www.city.kawasaki.jp/kurashi/category/256-4-15-9-0-0-0-0-0-0.html>

