

リニューアルした「かながわの食の安全・安心」ホームページについて

食の安全・安心に関する様々な情報提供を行う「かながわの食の安全・安心」ホームページについて、リニューアルして令和7年1月から公開したので、報告する。

1 ページ構成

- トップページ下層に7つの主要テーマページ※を設け、トップページ及び主要テーマページをデザインの自由度が高い特殊ページにて作成した。
- 主要テーマは、県民の関心の高い事項や食品関連事業者がよく閲覧する事項について選定し、県民向けの情報と食品関連事業者向けの情報を分けて、トップページに配置した。
- キッズ向けページを充実させ、食中毒予防や食品表示について、動画やクイズで楽しく学べるようにした。
- 緊急性の高い情報や、アクセス数の多い免許ページへのリンクは、特殊ページの上部にまとめて配置し、ページをスクロールしても常に固定して表示されるようにした。
- さらに下層のページは、特別な知識がなくても編集可能な県CMSにて作成し、特殊ページからリンクで飛ぶようにした。これにより、緊急性の高い情報や、リスクコミュニケーション事業など更新頻度の高い情報の発信を、従来どおりタイムリーに行うことができる。

※主要テーマページ

- ①食品添加物、放射性物質、残留農薬など
- ②食中毒予防
- ③食品表示
- ④講座・セミナー等のリスクコミュニケーション事業
- ⑤キッズ向けページ
- ⑥実務者講習会等の事業者向け情報、臨時営業・臨時出店、自動車による移動食品営業等
- ⑦条例、監視指導計画、食の安全・安心行動計画、食品等の検査結果、パブコメ等

リニューアル後のHP



キッズ向け動画(YouTubeで公開中)



2 今後の対応

- インターネット広告やX（旧 Twitter）等を活用し、多くの方にホームページを知ってもらえるよう積極的に広報を行う。
- リニューアル後のホームページについて、インターネット検索の分析ツール等を用いてキーワードの妥当性等を検証し、改善を行う。また、「食の安全・安心に関するアンケート」により県民からの意見を募集し、改善を行う。

3 ホームページ画面
【トップページ】



事業を行う方 食の安全・安心への取組



事業者向け情報 臨時営業・臨時出店など

食品衛生委員会のご案内や様々な営業に関する制度・ふく条例や各種許可申請について掲載しています。

詳しく見る



県の施策・パブコメ

食の安全に関する法令・施策等や食品等の検査結果について掲載しています。

詳しく見る

食品衛生管理者等の養成施設

情報誌・リーフレット

リンク集

公益社団法人
神奈川県食品衛生協会
リンク

かながわの

農産物

畜産物

水産物

かながわの食の安全・安心

- 食品添加物・放射性物質・残留農薬など
- 食中毒
- 食品表示
- 講座・セミナー
- 事業者向け情報 臨時営業・臨時出店など
- 県の施策・パブコメ
- キッズページ

最新情報・新着情報

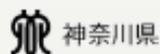
自主回収情報

監視網のページ

製菓衛生師のページ

ふく缶詰のページ

- ▶ 食品衛生管理者等の養成施設
- ▶ 情報誌・リーフレット
- ▶ リンク集
- ▶ (公社) 神奈川県食品衛生協会リンク



このページの所管所属は、保健医療衛生部生活衛生課です。

[問い合わせ](#) [サイトポリシー](#)

© Kanagawa Prefectural Government



90 神奈川県

最新情報・最新情報

自主回収情報

製品別のページ

製造衛生別のページ

ふく缶別のページ

TDP

食の安全について学ぶ！

キッズページ

食の安全・安心への取組

メニュー

キッズページ

＼ 動画やクイズで学べる！ /

食べ物のヒミツを解き明かそう

食中毒に気をつけよう！

01

食中毒ってなあに？

ばい菌がついた食べ物や毒がある食べ物を食べると、お腹が痛くなったり、熱が出たり、吐くなど体の調子が悪くなることもあるよ。これを食中毒というよ。



02

どうして食中毒になるの？

食中毒の原因となるものは細菌、ウイルス、寄生虫などいろいろあるよ。
特に細菌による食中毒が多いけど、細菌は目に見えないくらい小さく、温度など条件がそろえば食べ物の中で増えていき、その食べ物を食べると食中毒になることがあるよ。



身近にかくれているかもしれない、
食中毒の原因になるものを探してみよう！

をクリックしてみよう



バーベキュー



鶏肉



キノコ・二枚貝



魚



お好み焼き



カレーライス



ふぐ



キノコ・じゃがいも

03 食中毒にならないための3つのお約束

＼動画で楽しく、学べるよ！／



その1

つけない



その2

増やさない



その3

やっつける



04

食中毒かもとおもったら

早めに病院に行って、お医者さんにみてもらいましょう。
かぜや他の病気と間違えてしまうこともあるから注意してね。

クイズに挑戦！ これでみんなも食中毒ハカセ！



やさしい

ふつう

ハカセ

Q1 外から帰ってきて、テーブルにおいしそうなおごはんがあったよ。最初にやることは？



A

いただきます

B

お箸は手も洗う

答えを見る

Q2 お肉を食べる時にきをつけることは？



A

生焼けのまま食べる

B

串までしっかり焼く

答えを見る

もっと学びたいそのキミ！

食中毒とは

メニュー

食中毒の
予防・対処法



01
 食品表示について学ぼう！

01
 食品表示ってなあに？

みんなが食べているお菓子は、たくさんのお菓子の材料を使っているよ。そのお菓子には、どんな材料が入っているか、いつまでに食べればいいのかなどが書いてあるところがあるんだ。それが食品表示だよ。

02
 大切な食品表示のこと

＼動画で楽しく学べるよ！／

楽しくお菓子作り
食品表示ってなあに？

見てみよう！

03
 食品表示のどこをみればいいのか？

食品表示には、大切な情報がたくさん書いてあるよ。
 気になる所をクリックしてみよう！

👉をクリックしてみよう

品名	お菓子
原材料名	小麦粉(国内製造)、バター(乳成分を含む)、砂糖、濃縮植物油脂、夏蜜
添加物	膨張剤、香料
内容量	150g
賞味期限	〇〇年〇月〇日
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存してください。
製造者	株式会社〇〇〇〇 〇〇県〇〇市〇〇-〇



**ちようせん
クイズに挑戦!**
ひょうじ
これでみんなも食品表示ハカセ!



やさしい
ふつう
ハカセ

Q1 食品表示 食品表示として書かれているものはどちら?

A 賞味期限

B おいしほ

[答えを見る](#)

Q2 食品表示 食品表示を見てわかることはどちら?

A どれくらい燃めているか

B どんな材料が入っているか

[答えを見る](#)

もっと学びたいそのキミ!

[食品表示とは](#)



しつもん
みんなの質問コーナー

Q 食品表示 食品表示ってなに?

食品を長時間おきたり、お湯をかけた時や色や臭いをつけるときに変わっているお湯やにおい、食品表示は、買で決められているんだ。

Q 火を使うのはこわいから、電子レンジで加熱してもいいですか?

電子レンジは手前にお湯を温められるけど、焦いり焼けたりするものに比べて加熱にムラがでやすいし、食品全体に熱が伝わるように、ときどき混ぜながら、時間をかけてレンジしよう。

[まだまだあるよ！次ページ](#)

リーフレット



食品衛生 食品衛生 食品衛生

食品衛生について、わかりやすく解説した資料は、
こちらからダウンロードできるよ。

[ダウンロードはこちら](#)

