

# 令和3年度の事業概要



## 令和3年度の事業概要



## I 安全の確保



## 1 商品・サービスの安全性確保

## (1) 商品等の安全性の調査（経済労働局消費者行政センター）

## 商品等の安全性確保

商品等の事故情報の収集に努めるとともに、社会的に安全性の問題が提起された商品等について実態調査を行い、必要な場合は公表する。

## (2) 商品に関する各法に基づく立入検査（経済労働局消費者行政センター）

## ① 消費生活用製品安全法に基づく立入検査等

消費生活用製品の安全性については、消費生活用製品安全法に基づき、基準適合マーク（PSC）その他について、販売施設に立入検査等を行う。適宜、法の趣旨を説明し理解を求める。

立入店舗数	10 店舗
検査機種数	50 機種

## ② 電気用品安全法に基づく立入検査等

電気用品の安全性については、電気用品安全法に基づき、基準適合マーク（PSE）その他について、販売施設に立入検査等を行う。適宜、法の趣旨を説明し理解を求める。

立入店舗数	5 店舗
検査機種数	20 機種

## ③ ガス事業法に基づく立入検査等

ガス用品の安全性については、ガス事業法に基づき、基準適合マーク（PSTG）その他について、販売施設に立入検査等を行う。適宜、法の趣旨を説明し理解を求める。

立入店舗数	3 店舗
検査機種数	5 機種

## ④ 液化石油ガスの保安の確保及び取引の適正化に関する法律に基づく立入検査等

液化石油ガス器具の安全性については、液化石油ガスの保安の確保及び取引の適正化に関する法律に基づき、基準適合マーク（PSLPG）その他について、販売施設に立入検査等を行う。適宜、法の趣旨を説明し理解を求める。

立入店舗数	5 店舗
検査機種数	20 機種

## (3) 商品テストの実施（経済労働局消費者行政センター）

苦情相談の処理にあたって、当該苦情商品の原因究明調査を行う必要があると認めるときは、独立行政法人国民生活センター等の検査機関に苦情商品の調査を依頼する。

## (4) 家庭用品安全対策（健康福祉局生活衛生課・区役所）

広域販売網をもつ大型小売店舗やベビー用品販売店等を中心に、外国製の乳幼児用繊維製品に重点をおいた試買検査を実施し、安全性の確認と小売業者等に対する監視指導を行う。また、消費者を対象にした講習会の開催、パンフレットの配布などにより家庭用品に関する正しい知識の普及啓発を図る。

## I 安全の確保

### 令和3年度の事業概要

#### (5) 健康リビング対策（健康福祉局生活衛生課・区役所）

地域包括ケアシステムを推進し、地域住民の健康を支える快適で安全な居住環境の確保支援を目的に、健康リビングに関する情報提供、啓発活動を実施する。また、相談・要望に応じて居住環境の調査を行い、問題解決を支援する。

#### (6) 公園の遊具の安全点検（建設緑政局みどりの保全整備課・区役所）

公園遊具の安全性確保のため、年2回の点検を行う。

## 2 食の安全性確保

#### (1) 農作物の安全性確保（経済労働局農業技術支援センター）

生産段階における農産物の安全性確保のため、適正な農薬使用及び防除記録の作成を指導し、環境にやさしい環境保全型農業の推進に努め、安全・安心な農作物の安定供給を図る。

##### ① 農作物病害虫防除の手引きの作成

農業者に対し 4, 200部配布 (3月)

##### ② 多摩川梨病害虫防除暦の作成

農業者に対し 250部配布 (3月)

#### (2) 食品衛生に関する監視指導、HACCP（ハザップ：Hazard Analysis and Critical Control Pointの略、危害要因分析・重要管理点）の普及推進及び食品の検査、食中毒等の調査、消費者への情報提供（健康福祉局食品安全課・中央卸売市場食品衛生検査所・区役所）

※ HACCPとは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法。

##### ① 食品営業施設・食鳥処理場への立入検査

- ・「川崎市食品衛生監視指導計画」に基づく営業施設の監視指導を実施し、食中毒等による健康被害の防止を図る。
- ・食鳥処理場の監視指導を行い、食鳥肉の安全性を確保する。

##### ② 食品等の監視及び検査

「川崎市食品衛生監視指導計画」に基づき、市内を流通する食品等について、微生物検査（食中毒菌等）及び理化学検査（残留農薬等）を実施するとともに表示の点検を行い、違反食品等の排除を図る。

また、輸入食品についても、検疫所における違反状況等を踏まえ、計画的な検査を実施する。

##### ③ 食中毒調査及び行政処分

食品衛生法に基づき迅速に調査を行い、原因食品及び病因物質等を排除し、食中毒の拡大を防止するとともに、再発防止を図る。

##### ④ 夏期及び年末の食品等一斉監視

夏期及び年末に消費される食品の検査やリスクの高い食品を取り扱う業種、大規模食品流通施設等の一斉監視を行い、食品等に起因する健康被害の防止を図る。

また、食品衛生月間（8月）には、食中毒予防のため、新型コロナウイルス感染症の流行状況を踏まえ、その手法を工夫した各種広報活動や衛生教育等を実施し、食品衛生思想の普及を図る。

## 令和3年度の事業概要

## ⑤ 衛生管理の推進

- ・食品等事業者に対する研修

食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進や HACCP に沿った衛生管理の実施に向け、効果的な指導等を行うとともに、講習会を実施する。

- ・食品衛生推進員による活動

社会的信望があり、熱意と識見を有する者に、食品衛生推進員を委嘱し、食品等事業者による自主的な衛生管理の推進や市民への啓発活動の担い手としての人材育成も目指す。

## ⑥ 消費者への啓発

市民や配食ボランティア活動団体等に対し、ノロウイルス食中毒警戒情報等の情報提供を行うとともに、意見交換等を通じて食品衛生に関する正しい知識の普及を図る。

## (3) 学校給食の安全性確保(教育委員会事務局健康教育課・健康給食推進室)

## ① 給食用食材の検査

給食用食材を採取し、衛生検査を定期的実施し、安全性の確認を図る。

## 【内容】

- ・細菌検査
- ・食物アレルギー検査
- ・残留農薬検査
- ・産地検査

## ② 給食室の環境衛生検査

- ・外観検査（施設整備及び管理状況）  
調理室、食品の取扱、排水及び周囲の状況、帳簿書類、その他
- ・給食室の環境検査(室温、湿度、照度)
- ・食器具類の洗浄状況(デンブン、脂肪性残留物検査)
- ・食器具類の消毒状況(一般細菌及び大腸菌群検査)
- ・保存食の保存状況

## ③ 配膳室の環境衛生検査

- ・外観検査（施設整備及び管理状況）  
配膳室、食品の取扱、帳簿書類、その他
- ・配膳室の環境検査(室温、冷蔵庫の温度等)

## ④ 給食従事者等への啓発

研修会を開催し、食中毒発生防止や食品の安全に関する正しい知識について講習をする。

## 【衛生管理研修会】

- ・対 象 学校給食調理員  
栄養教諭・学校栄養職員  
学校薬剤師
- ・内 容 講演・学校給食調理場における衛生管理の実態

## I 安全の確保

### 令和3年度の事業概要

#### (4) 保育園給食の安全性確保(こども未来局運営管理課)

##### ① 調理従事者(子どもにかかわる保育者すべてを含む)の衛生管理

毎月定期的に検便による細菌検査(赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌O157、O26、O111)を実施し、衛生管理に努める。

※10月から3月までの間は、月に1回調理従事者を対象にノロウイルスの検査を追加する。

月平均 988件

年延件数 11,856件

##### ② 食品の安全衛生管理

- ・納品業者の衛生管理について確認する(従業員の検便、食材の自主検査等)。
- ・納品の際には検収を行い、品質及び鮮度の確認を行う。
- ・食品の生産地、製造元、製造年月日等の情報については、入手できる限り記録し把握する。

##### ③ 給食施設・設備の衛生管理

年2回、業務委託による園舎内の害虫防除を実施するとともに、施設・設備の点検を行い、衛生管理に努める。

##### ④ 給食担当者食品衛生研修会(7月頃)

保育園給食における食中毒防止と食品衛生に関する最新情報の提供のために、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を図る。

内 容 食品衛生に関する最新情報

保育園給食における衛生管理

講 師 健康福祉局保健所職員

対 象 市内児童福祉施設の栄養士、調理師、調理員及び給食担当者、各区保育総合支援担当栄養士  
参加者 300名

#### (5) 水道水の安全性の確保(上下水道局水道水質課)

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検査を実施し安全を確保する。

##### ① 水道水の毎日検査

- ・水質自動測定装置により、水道水の色及び濁り並びに消毒の残留効果について検査を実施する。

##### ② 水道水の水質基準に係る検査

- ・毎月、市内給水栓にて水道水が水質基準に適合していることを確認する。

### 3 監視指導(健康福祉局生活衛生課・区役所)

#### (1) 環境衛生関係営業施設(旅館・公衆浴場等)に対する監視指導

施設の衛生水準の維持向上及び業者による自主管理の支援、促進を目的として、科学的データを活用し、継続的な監視指導を行う。

#### (2) 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。

## 令和3年度の事業概要

- (3) 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、設置者に条例又は要綱に基づく施設の管理の徹底を指導する。

**4 商品廃棄に係る汚染防止（環境局廃棄物政策担当）****(1) 廃家電製品に関する汚染防止**

特定家庭用機器再商品化法（いわゆる家電リサイクル法）の対象品目（エアコン、テレビ、冷蔵庫・冷凍庫、洗濯機・衣類乾燥機）の処理方法については、本市のホームページやパンフレット等により広く周知し、適正処理を推進する。

また、それ以外の家電製品についても、適正処理を推進し、商品廃棄に係る環境汚染を防止する。

**(2) 使用済み乾電池に関する汚染防止**

使用済みの筒型乾電池は、引き続き資源物収集日に分別収集を実施していく。分別収集した使用済み乾電池は専門の処理業者に委託して再資源化または適正な処理・処分を実施する。

**(3) 蛍光管に関する汚染防止**

蛍光管は、普通ごみ収集日に収集を実施する。収集した蛍光管は専門の処理業者に委託して再資源化または適正な処理・処分を実施する。

**5 放射性物質に対する安全性確保****(1) 食品等の検査（健康福祉局食品安全課・中央卸売市場食品衛生検査所・区役所）**

市内を流通する食品の放射性物質検査を行い、検査結果を速やかにホームページに掲載する。

**(2) 学校給食用食材の安全性確保（教育委員会事務局健康給食推進室）**

給食用食材の放射能検査及び検査結果の公表

給食で使用する予定の国内産食材を事前にサンプル的に抜き取り、放射性セシウム134・137について放射能検査を実施し、安全性の確認を図る。また、その結果を公表することにより、関係者への周知を図る。

また、学校給食で使用する予定の食材の産地を公益財団法人川崎市学校給食会のホームページで公表することにより、関係者への周知を図る。

**(3) 水道水中の放射性物質検査（上下水道局水道水質課）**

福島第一原発事故発生以降、水道水及び水道原水の放射性セシウムの検査結果は、すべて不検出で、管理目標値（10Bq/kg）を十分下回ることを確認している。厚生労働省の通知に基づき、年間の検査回数は、3か月に1回で継続する。

長沢浄水場の水道水及び水道原水の検査結果は、ホームページ上で公表する。