

### 1 情報提供

#### (1) ホームページ、パンフレット等による情報提供

家庭における食中毒発生を防止するための方法（食品の購入、保管、調理、喫食時の対策等）や食中毒が起こりやすい時などに発令される「**食中毒警報**※」など、役立つ情報をホームページに掲載します。食中毒発生や重大な違反食品が発見された場合など、緊急に注意喚起が必要なものはホームページや報道発表を通じて公表します。また、食品関係法令の改正など必要なものについては、ホームページに掲載するとともに通知文を発出し、食品等事業者に対して周知を図ります。特に啓発が必要なノロウイルスやカンピロバクターに加えて、アニサキス等の寄生虫に関するパンフレットを、食品等事業者を中心に立入検査時に配布して情報提供します。また、食中毒予防や事業者の食品衛生知識向上のため、DVDの貸出しも行います。

#### (2) 食中毒等防止啓発のための講習会の開催

食中毒等の食品による危害発生を防止するための講習会を開催し、食品衛生知識の普及啓発を図ります。

- ア HACCP制度化に対応するための**一般衛生管理**※の方法やHACCPに沿った衛生管理に必要な書類の作成方法についての講習会を開催します。
- イ 最新の食品衛生情報の提供と営業者の食品衛生知識の向上のため、必要に応じて食品衛生責任者等を対象とした講習会を開催します。
- ウ 学校給食に食品を納入する事業者並びにノロウイルス等による集団食中毒のおそれがある学校、病院及び社会福祉施設等の給食施設の調理従事者に対して講習会を開催します。
- エ 消費者や食品等事業者から依頼を受けて職員が出向き、「食中毒の予防方法」、「食品の表示」等をテーマとした講座を開催します。また、HACCPの認知度向上を図ります。

### 2 意見交換(リスクコミュニケーション)

#### (1) 食品衛生監視指導計画の策定

食品衛生行政の方針を定める食品衛生監視指導計画の策定にあたっては、案を公表し、市民からの意見を広く求め、計画に反映させるなど、リスクコミュニケーションの推進を図ります。また、本年度に実施した施設への監視指導結果の実施状況の概要は、翌年度6月末までにホームページで公表します。

#### (2) 食品衛生講習会の充実

消費者・各種ボランティア団体・食品等事業者を対象とした食品衛生講習会において、必要な情報提供を行うとともに、意見交換やアンケート等による意識調査を実施し、関係者間の相互理解を深め、食品衛生行政に役立てます。また、市民から寄せられた不良食品や施設の衛生管理についての相談等は、原因施設の調査結果などを合わせて食品衛生講習会を通じて食品等事業者にフィードバックします。