

## 令和5年度北九州市食品衛生監視指導計画について

～令和4年度からの主な変更点～

項目	変更点
<p>重点対策</p> <p>食肉の衛生対策事業 【p. 7～p. 8】（継続）</p>	<p>【挽肉調理品の提供方法について】 飲食店において、いわゆるレアハンバーグ等の挽肉調理品を加熱不十分な状態で消費者に提供しないよう指導を行います。（追加）</p> <p>【野生鳥獣肉（ジビエ）について】 ジビエを使用し製造・調理等を行う事業者に対し、食肉処理業の許可施設において解体されたジビエであることを受入れ時に確認し、記録の作成・保存を徹底するよう指導を行います。（追加）</p>
<p>市内流通食品の衛生対策</p> <p>食品表示に関する啓発指導事業 【p. 9】（継続）</p>	<p>【特定原材料について】 令和5年3月に、表示が必要な特定原材料に「くるみ」が追加されたことから、猶予期間の令和7年3月末までに対応できるよう適切な助言等を行います。（追加）</p>
<p>市内流通食品の衛生対策</p> <p>デリバリー・テイクアウト実施施設への食中毒予防対策事業 【p. 12】（別事業に統合）</p>	<p>市内流通食品の衛生対策事業「加工食品等の安全性確保事業」の中で、取組みを実施します。</p>
<p>その他の関連調査</p> <p>総合衛生管理製造過程承認施設に対する検証・調査 【p. 14】（削除）</p>	<p>令和2年6月に制度が廃止され、市内の該当施設（1施設）についても、令和5年4月をもって有効期間が満了することから、「HACCPに沿った衛生管理の普及推進事業」の中で、監視指導を行います。</p>
<p>施設ごとの立入予定回数 （別表3） 【p. 24】</p>	<p>食品衛生法改正で行われた営業許可業種の再編及び営業届出制度の創設に伴い、業種名及び業態名を整理し、施設ごとの立入予定回数を見直しました。</p>