

令和4年度北九州市食品衛生監視指導計画
～令和3年度計画からの主な変更点等～

項目	変更点
重点対策 食肉の衛生対策事業 【p. 7～p. 8】（継続）	①鶏肉を生食用として提供していることが確認された飲食店や食肉販売店等への立入検査の実施 ②食鳥処理業・食肉卸売業を含む、鶏肉の流通上の各段階への加熱が必要である旨の情報伝達の徹底についての指導に重点を置いた監視指導を行います。
市内流通食品の衛生対策 食品表示に関する啓発指導事業 【p. 9】（継続）	令和3年6月に改正食品衛生法及び改正食品表示法が施行されたことに伴い、これまで取り組んできた食品表示制度に関する啓発指導を継続し、新たに自主回収（リコール）届出制度が創設されたことから自主回収（リコール）届出制度に関する周知啓発を行います。
市内流通食品の衛生対策 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】（新規）	増えているデリバリーやテイクアウト等での食品の管理を原因とする食中毒の発生を防ぐため、事業者や消費者に対し、調理後の食品の温度管や早めに喫食すること等に関する指導を行います。
施設ごとの立入予定回数 （別表3） 【p. 23】	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ました。