

令和4年度事業計画

基本方針

食品衛生協会の役割は、食品の安全と消費者の信頼を確保するため、食品等事業者における自主衛生管理を推進することです。国においては、食中毒による健康被害が依然として発生していることから、食品の安全性の更なる向上を図るため、これまでの衛生管理の取り組みに加え、食品の衛生管理の国際標準となっている HACCP（ハサップ）に基づくあるいは HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の制度化が令和3年（2021年）6月1日に施行されました。この HACCP の実践と定着に向けて、食品衛生協会としてどのように取り組んでいくのかが大きな課題です。

また、食品衛生法改正に伴う許可業種の変更、営業届出制度新設への協会としての取り組み、対応も引き続き課題となっています。

私たちは、このような環境の変化に対し、自主衛生管理体制を徹底するとともに、適正表示を推進し、食品安全に関する知識や情報の発信強化により食品衛生思想の一層の普及啓発を図り、もって、食の安全安心に寄与するため次の事項を基本方針として関係行政機関と連携しながら事業を進めて参ります。

- I 食品衛生自主管理体制の推進強化
- II 食品衛生の普及啓発と食中毒防止活動の徹底
- III 食品の安全安心に関する行政の施策への協力
- IV 会員相互の福利厚生の上
- V 食品衛生指導員等の養成講習会や研修会の実施

事業

1 食品衛生自主管理体制の推進強化事業

(1) 食品衛生指導員巡回指導事業

県委託事業の一環として、食品衛生指導員が一斉巡回指導や個別指導を実施します。

- ・食品営業許可更新時期の5月、8月、11月、2月に定期巡回指導
- ・7月、8月に夏期一斉巡回指導
- ・12月に年末一斉巡回指導

(2) 食品衛生指導員養成事業

(1)の事業を実施する新規指導員を養成するとともに、指導員全体の資質向上を図ります。

(3) 食品衛生指導員部長研修会事業

(1)の事業を効果的に行うため、令和4年度日食協特別補助金(食品衛生指導強化費)事業の重点指導事項及びHACCPによる衛生管理等について、食品安全対策を推進するための研修会を実施します。

[令和4年度巡回指導の重点指導事項]

○「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の定着と振り返り」

(4) 食品衛生責任者養成事業

食品の安全を確保するため、自らの食品営業施設における施設・設備の衛生管理、食品の衛生的取扱いや従業員の健康管理等を行う食品衛生責任者を養成します。

また、日本食品衛生協会から提供されるeラーニングによる養成講習会も引き続き取り組みます。

2 食品衛生広報活動事業

(1) 一日食品衛生監視員事業

県内11保健所、市町村、消費者等と連携し、一日食品衛生監視員に委嘱された消費者と保健所の食品衛生監視員、そして食品衛生指導員が食品取扱施設を訪問し、食品が衛生的に取扱われているかどうかを監視指導します。

同時に、食品の表示、取り扱い方法、選び方、保存方法等の知識を学習することにより、家庭における食中毒等健康被害の発生防止に役立てます。

(2) 消費者との意見交換事業

保健所の食品衛生監視員をアドバイザーとして、食品営業者と消費者との意見交換を通して、消費者に食品衛生に関する知識や情報を提供し、食品衛生の普及を図ります。

(3) その他

食品衛生に関するDVD等の衛生教育資材の充実を図ります。また、県内11保健所と連携して、食品の製造や販売等に係る記録の普及を図ります。

3 食品衛生功労者等の表彰事業

食品衛生の普及、向上に格段の功労があった者及び施設の改善に尽力された者の施設等を表彰並びに推薦し、また、行政による表彰に協力するとともに、他の模範として意識の高揚を図ります。

- (1) 厚生労働大臣表彰
- (2) 厚生労働省医薬食品局食品安全部長表彰
- (3) (公社)日本食品衛生協会会長表彰
- (4) (公社)日本食品衛生協会食品衛生指導員理事長表彰
- (5) (一社)熊本県食品衛生協会会長表彰

4 ふぐ処理師試験受験準備講習会

熊本県ふぐ取扱い条例に基づき毎年行われる「ふぐ処理師試験」を受験する食品営業者及び従事者のため、受験準備講習会を開催してきましたが、令和2年度は参加者が少なく赤字になること、令和3年度は法改正により学科内容が大幅に変わること、適当なテキストがないこと、過去問題集も通用しないこと等から中止しました。本年度も中止とし、数年間の状況をみて開催の有無を判断します。

5 各種共済事業

会員の福利厚生を図るため、次の共済の加入促進に積極的に取り組みます。

- (1) 食品営業賠償共済(「あんしんフード君」を含む。)
- (2) 食協生命共済
- (3) 火災共済

6 会議、研修会等の開催

適切な法人運営を図るため、次の会議等を開催します。

- (1) 定時総会、理事会
- (2) 事務職員研修会

7 刊行物作成・販売、斡旋に関する事業

月刊「食と健康」には、指導員活動における参考図書として編集されており、食品等事業者に求められる「食の安全」について、さまざまな視点からの情報が掲載されています。

8 食中毒予防等講習会事業

食品営業者や集団給食施設事業者とその従事者及び消費者等を対象として、食中毒予防等に関する知識や情報を提供するための講習会を開催します。

9 手洗いマイスター認定講習会事業

食品取扱者に手洗いの意義や根拠に基づく手洗い手順、環境整備の必要性について、食品衛生指導員活動を通じて普及啓発することで食中毒の未然防止を図ることを目的として講習会を開催します。

10 HACCP 導入支援事業

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の定着と振り返りのために、行政の支援を受けて次の委託事業を行います。

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理講習会

- ・新規営業者を中心に各支所年2回、計20回以上を目標に講習会を開催します。

11 その他

- (1) 食品衛生法等の一部を改正する法律（令和3年6月施行）への対応
- (2) 食品関連団体との連携