

記載例

《施策の実施状況》

担当課	
目的	1 生産から流通, 消費にわたる食の安全性の確保
基本方針	2 製造・加工・調理・流通・販売・消費における安全性の確保

【施策の年度ごとの取組み】

施策	(1) 自主衛生管理体制の推進(製造・加工・調理・流通・販売)
平成27年度	<ul style="list-style-type: none"> ・事業者向けの衛生講習会を開催し、衛生管理の向上を図った。 <li style="padding-left: 20px;">食品衛生責任者養成講習会 ○回 ○○人 <li style="padding-left: 20px;">食品衛生責任者実務講習会 ○回 ○○人 <li style="padding-left: 20px;">飲食店等に対する衛生講習会 ○回 ○○人 ・HACCP推進のための説明会の開催 ○回 ・給食施設を対象とした衛生指導会を開催し、衛生的な給食提供の取組みの向上を行った。重点として高齢者施設における衛生管理の向上を強化した。 <li style="padding-left: 20px;">学校給食指導会 ○回 ○○人 <li style="padding-left: 20px;">保育園給食指導会 ○回 ○○人 <li style="padding-left: 20px;">その他給食施設指導会 ○回 ○○人
平成28年度	
平成29年度	

施策	(2) 監視指導体制の強化(製造・加工・調理・流通・販売・消費)
平成27年度	
平成28年度	
平成29年度	

施 策	(3) 輸入食品の安全対策の強化(流通・販売)
平成27年度	
平成28年度	
平成29年度	

施 策	(4) 食品表示に係る指導及び監視体制の強化(製造・加工・流通・販売)
平成27年度	
平成28年度	
平成29年度	