

「ちば食の安全・安心出前講座」実施要領

1 目的

県民が健康で安全・安心な食生活を営む上で、食品等の安全・安心の確保は、欠くことのできないものであり、食品関連事業者は食品等の安全性確保に係る知識の習得に努め、また、消費者は食品衛生に関する知識と理解を深めることが重要である。

この要領は、県が消費者、食品関連事業者及び関係団体等（以下、関係者）の食品衛生知識の普及・啓発を図るために、広く食品衛生に関する講習会を希望する団体等からの申し込みを受けて開催する講習会（出前講座）について、必要事項を定めるものとする。

2 実施対象

- (1) 食品衛生に関する講習会を希望する関係者で原則として10名以上の受講者があるもの。
なお、10名に満たない場合は、他の開催希望者と合同で開催することができる。
- (2) 保育園、幼稚園、学校等での授業（保健体育、栄養教育等）の一環で行うもの。

3 実施機関

衛生指導課又は各健康福祉センター（保健所）

4 実施方法

(1) 講座内容

申込者が希望する食品衛生に関する事項とする。

また、希望により食品衛生体験実技を行うことができる。

（例）手洗いの実践、水の衛生管理、食器洗浄方法の検証等

(2) 教材

既存の資料、リーフレット等を活用する。

(3) 講師

衛生指導課と講座の開催場所を管轄する健康福祉センター（保健所）で必要に応じ協議を行い、原則として県職員（食品衛生監視員）が講師を行う。

なお、講師は原則として、申込団体を管轄する健康福祉センター（保健所）が派遣するものとし、団体の構成員が広域にわたる場合等は、衛生指導課から派遣することができる。

5 申込方法

講座の開催を希望する団体等は、別紙1「ちば食の安全・安心出前講座」申込書により衛生指導課企画調整班又は講座の開催場所を管轄する健康福祉センター（保健所）にFAX又は郵送で申し込むものとする。

なお、別紙1に定める内容が確認できれば、上記の方法以外での申込でも構わないものとする。

6 報告

実施した健康福祉センター（保健所）は、別紙2「ちば食の安全・安心出前講座」報告書により講座を開催した年度の翌年度4月10日までに、衛生指導課企画調整班に報告すること。

7 施行年月日

平成20年5月8日から施行する。

平成25年6月25日 一部改正

平成29年3月 7日 一部改正