④　食品等の安全に関するリスクコミュニケーションの取組

本省は、監視指導計画案に対する意見募集（パブリックコメント）を実施する。また、食品等の安全に関するリスクコミュニケーションとして、都道府県等及び関係府省庁並びに関係団体と連携して意見交換会を開催するほか、ホームページや厚生労働省公式ＳＮＳ（食品安全情報Ｘ（旧Twitter）等）を活用し、監視指導計画の内容、監視指導の状況等を消費者、事業者等へ情報提供を行い、食品等の安全性に関する取組及び認識について相互理解が深まるよう努める。

⑤　その他

検疫所は、消費者を対象とした見学の受入れ等を実施し、輸入食品等の監視指導の現状について、国民の理解を得るよう努める。

⑹　その他監視指導の実施のために必要な事項

①　食品安全に関する人材の養成、資質の向上

本省は、検疫所で監視指導又は試験検査に従事する食品衛生監視員に対し、食品安全に関する知識及び技術の習得に係る研修を実施する。

②　検疫所が実施する食品等の試験検査に係る点検

本省は、モニタリング検査等が適正に実施されるよう、登録検査機関の監督を所管する地方厚生局の技術的助言を得て、検疫所の試験検査の業務管理に係る点検及び指導を計画的に実施する。

別表第１

食　品　群	検査項目※1	項目別件数※2	延検査件数※2
畜産食品 牛肉、豚肉、鶏肉、馬肉、その他食鳥肉等	抗菌性物質等	2,100	5,850
	残留農薬	2,100	
	添加物	240	
	病原微生物	690	
	成分規格等	690	
	放射線照射	30	
畜産加工食品 ナチュラルチーズ、食肉製品、アイスクリーム、冷凍食品（肉類）等	抗菌性物質等	1,800	10,200
	残留農薬	1,500	
	添加物	1,100	
	病原微生物	3,700	
	成分規格等	2,100	
水産食品 二枚貝、魚類、甲殻類（エビ、カニ）等	抗菌性物質等	2,200	5,630
	残留農薬	1,400	
	添加物	300	
	病原微生物	1,200	
	成分規格等	410	
	遺伝子組換え食品	60	
	放射線照射	60	
水産加工食品 魚類加工品（切り身、乾燥、すり身等）、冷凍食品（水産動物類、魚類）、魚介類卵加工品等	抗菌性物質等	3,600	16,930
	残留農薬	3,100	
	添加物	1,510	
	病原微生物	4,720	
	成分規格等	4,000	
農産食品 野菜、果実、麦類、とうもろこし、豆類、落花生、ナッツ類、種実類等	抗菌性物質等	2,900	19,050
	残留農薬	10,400	
	添加物	950	
	病原微生物	2,000	
	成分規格等	200	
	カビ毒	2,100	
	遺伝子組換え食品	380	
	放射線照射	120	
農産加工食品 冷凍食品（野菜加工品）、野菜加工品、果実加工品、香辛料、即席めん類等	抗菌性物質等	720	21,590
	残留農薬	5,800	
	添加物	3,500	
	病原微生物	3,000	
	成分規格等	3,400	
	カビ毒	4,200	
	遺伝子組換え食品	510	
	放射線照射	460	
その他の食料品 健康食品、スープ類、調味料、菓子類、食用油脂、冷凍食品等	残留農薬	800	7,200
	添加物	4,000	
	成分規格等	1,200	
	カビ毒	1,200	