

事業群評価調査 (平成29年度実施)

|       |                                   |           |            |
|-------|-----------------------------------|-----------|------------|
| 基本戦略名 | 9 快適で安全・安心な暮らしをつくる                | 事業群主管所属   | 県民生活部生活衛生課 |
| 施策名   | (3) 食品の安全・安心の確保と安全・安心な消費生活の実現     | 課（室）長名    | 加藤 佳寛      |
| 事業群名  | ② 食品のより高い安全性確保のための食品関連事業者による取組の促進 | 事業群関係課(室) |            |

1. 計画等概要

|                                                                                      |          |                                |                                |                     |      |                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------|--------------------------------|---------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| (長崎県総合計画チャレンジ2020 本文)<br>衛生管理水準のレベルアップを図るためHACCPによる自主衛生管理手法を普及させ、食品による健康被害の発生を防止します。 |          |                                |                                |                     |      | (取組項目)<br>i ) 食品営業施設へのHACCPによる衛生管理手法の普及推進<br>ii ) と畜場・併設食肉処理場におけるHACCP導入を支援                                                                                                                                                                                 |
| 指 標                                                                                  |          | 最終目標<br>(毎年度)                  | 目標<br>(H28)                    | 実績<br>(H28)         | 達成率  | (進捗状況の分析)<br>と畜場の衛生管理指標である枝肉ふき取り結果は、100個／cm <sup>2</sup> 未満を推移し、衛生的に管理されているが、法にHACCP導入型基準が規定されたことから、高度な衛生管理手法であるHACCP※をと畜場へ導入する必要がある。<br><br>※HACCP:原材料の受け入れから製品の製造・出荷に至るまでのすべての工程において、危害が除去(あるいは安全な範囲まで低減)できる重要なポイントを継続的に監視・記録することによって、製品の安全性を確保する衛生管理の手法。 |
| 事業群                                                                                  | 豚枝肉汚染度指数 | 100 (個／cm <sup>2</sup> )<br>未満 | 100 (個／cm <sup>2</sup> )<br>未満 | 36個／cm <sup>2</sup> | 100% |                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                      |          |                                |                                |                     |      |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| その他                                                                                  |          |                                |                                |                     |      |                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                      |          |                                |                                |                     |      |                                                                                                                                                                                                                                                             |

2. 28年度取組実績 (H29新規・補正は参考記載)

| 取組項目    | 事務事業名            | 事業期間               | 事業費(上段:実績、下段:計画、単位:千円) |         |         | 事業概要                          |                                                                                                                        | 指標(上段:活動指標、下段:成果指標) |                              |       |       |       | 28年度事業の成果等                                                                                      | 中核事業 |   |   |   |
|---------|------------------|--------------------|------------------------|---------|---------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------|-------|-------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---|---|---|
|         |                  |                    | H28実績                  | 一般財源    | 人件費(参考) | 事業対象                          | 28年度事業の実施状況<br>(29年度新規・補正は事業内容)                                                                                        | 指標                  | 主な目標                         | H28目標 | H28実績 | 達成率   |                                                                                                 |      |   |   |   |
|         | H29計画            |                    | 一般財源                   | 人件費(参考) | H29目標   |                               |                                                                                                                        |                     |                              | —     | —     |       |                                                                                                 |      |   |   |   |
| 取組項目 i  | 食品衛生自主管理促進事業     | (H28 終了)<br>H26-28 | 1,915                  | 1,915   | 26,217  | 県内食品関係営業施設・給食施設等(佐世保市・長崎市を除く) | 食品の安全性確保のため、HACCPの考え方に基づく衛生管理手法を普及させ、衛生管理水準のレベルアップを図った。                                                                | 活動指標                | HACCP講習会数(回)                 | 40    | 67    | 167%  | 衛生管理がレベルアップした施設数は23施設となり目標を達成した。食品事業者へのHACCPによる衛生管理手法の普及が図られている。                                | ○    |   |   |   |
|         | 生活衛生課            |                    | —                      | —       | —       |                               |                                                                                                                        | 成果指標                | 評価段階のレベルアップした施設数(施設)         | 20    | 23    | 115%  |                                                                                                 |      |   |   |   |
|         | HACCP型衛生管理導入促進事業 | (H29 新規)<br>H29-31 | —                      | —       | —       | 県内飲食店営業施設(佐世保市・長崎市を除く)        | 国が予定しているHACCPによる衛生管理の義務化を見据え、全食品関連事業者がスムーズに現行基準から移行できるよう、各保健所毎に対象施設に対するアンケート調査やHACCP導入講習会等を実施し、県内で製造・販売される食品の安全性を確保する。 | 活動指標                | HACCP講習会数(回)                 | —     | —     | —     |                                                                                                 |      | — |   |   |
|         |                  |                    | —                      | —       | —       |                               |                                                                                                                        | 成果指標                | HACCP取組施設数                   | —     | —     | —     |                                                                                                 |      |   |   |   |
|         |                  |                    | 生活衛生課                  | 3,243   | 3,243   |                               |                                                                                                                        | 39,482              | 24                           | —     | —     | 1,500 |                                                                                                 |      |   | — | — |
|         |                  |                    | —                      | —       | —       |                               |                                                                                                                        | —                   | —                            | —     | —     | —     |                                                                                                 |      |   | — |   |
| 取組項目 ii | 食肉HACCP・データ還元事業  | H27-29             | 5,461                  | 5,461   | 19,301  | と畜場設置者                        | と畜場における処理工程別の枝肉及び処理器具の汚染菌数検査結果に基づき指導を行い、施設設置者によるHACCP導入を支援した。                                                          | 活動指標                | ふき取り検査回数(回)                  | 22    | 27    | 122%  | 国の実施要領によるふき取り検査回数は、1施設年4回であるが、平成28年度は4施設22回を目標として検査を実施した。60回の立入指導を行い、施設及び取扱いの衛生管理に反映され、目標を達成した。 | ○    |   |   |   |
|         | 生活衛生課            |                    | 5,469                  | 5,469   | 19,378  |                               |                                                                                                                        | 成果指標                | 豚枝肉汚染度指数(個/cm <sup>2</sup> ) | 100未満 | 36    | 100%  |                                                                                                 |      |   |   |   |
|         |                  |                    | —                      | —       | —       |                               |                                                                                                                        | 100未満               | —                            | —     |       |       |                                                                                                 |      |   |   |   |
|         |                  |                    | —                      | —       | —       |                               |                                                                                                                        | —                   | —                            | —     | —     | —     |                                                                                                 |      | — |   |   |

3. 実績の検証及び解決すべき課題と解決に向けた方向性

|                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| i) 食品営業施設へのHACCPによる衛生管理手法の普及推進                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 県内に多く見られる中小規模の食品営業施設を対象に、HACCPによる衛生管理手法の普及を図り一定の成果は得られた。しかしながら、HACCPは手法が煩雑で、導入にあたっての施設整備や人材の育成の負担が大きいとの認識をもつ事業者も多く、取組施設の大幅な拡大には至っていない。今後、全食品関連事業者を対象にHACCP導入型基準が義務化されることとなっており、新基準へスムーズに移行できるよう、今年度から支援を行っていく。まずは、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について、国が手引き書を示している飲食店を対象に各保健所において説明会を実施する。 |
| ii) と畜場・併設食肉処理場におけるHACCP導入を支援                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 食肉HACCP・データ還元事業に関しては、食肉の安全性確保のため、食肉の衛生度合を評価する豚枝肉拭取り検査成績を指標としており、その結果は100個／cm <sup>2</sup> 未満を維持し、衛生管理された食肉であるといえるが、さらに施設の衛生管理の向上を推進するため、施設設置者によるHACCP導入を支援する。                                                                                                                  |

4. 29年度見直し内容及び30年度実施に向けた方向性

| 取組項目    | 事務事業名            | 29年度事業の実施にあたり見直した内容<br>(H29の新たな取組は「H29新規」等と記載、見直しがない場合は「－」と記載) | 30年度事業の実施に向けた方向性 |                                                                                                                               |       |
|---------|------------------|----------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|         |                  |                                                                | 事業構築の視点          | 見直しの方向                                                                                                                        | 見直し区分 |
| 取組項目 i  | HACCP型衛生管理導入促進事業 | H29新規                                                          | ②⑨               | 平成30年度においては、国におけるHACCPによる衛生管理の制度化の推移に併せ、対象業種、取組目標施設数等検討し、取組拡大を推進していく。                                                         | 改善    |
| 取組項目 ii | 食肉HACCP・データ還元事業  | －                                                              | ⑨                | 平成27年度に「と畜場法施行規則」にHACCP導入型基準が規定され、と畜場においても平成30年度に段階的に義務化される方向にあることから、施設設置者がHACCP導入に向け段階的に取り組んでいけるよう、ふき取り検査や指導等、必要な支援を適宜続けていく。 | 改善    |