

事業群評価調書(平成30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) 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) i) 食品営業施設へのHACCPによる衛生管理手法の普及推進 ii) と畜場・併設食肉処理場並びに食鳥処理場におけるHACCP導入を支援			
事業群	指標	基準年	H28	H29	H30	H31	H32	最終目標(年度)	(進捗状況の分析) 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 ² 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。 ※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。
	豚枝肉汚染度指数(継続指標)	目標値①	100(個/cm ²)未満	100(個/cm ²)未満	100(個/cm ²)未満	100(個/cm ²)未満	100(個/cm ²)未満	100(個/cm ²)未満(毎年度)	
	実績値②	100(個/cm ²)未満(H24-26実績)	36個/cm ²	29個/cm ²				進捗状況	
	②/①		100%	100%				順調	

2. 29年度取組実績(H30新規・補正は参考記載)

事業番号	取組項目	事務事業名 所管課(室)名	事業期間	事業費(単位:千円)			事業概要		指標(上段:活動指標、下段:成果指標)				29年度事業の成果等	中核事業	
				H28実績	うち 一般財源	人件費 (参考)	事業対象	29年度事業の実施状況 (30年度新規・補正事業は事業内容)	指標	主な目標	H28目標	H28実績			達成率
				H29実績							H29目標	H29実績			
				H30計画							H30目標				
1	取組項目 i	HACCP型衛生管理導入促進事業	H29-31	/	/	/					県内食品関係営業施設(佐世保市・長崎市を除く)	国が予定しているHACCPによる衛生管理の制度化を見据え、全食品関係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た。	活動指標	HACCP講習会数(回)	
				3,003	3,003	39,345	24	43	179%						
		生活衛生課		2,308	2,308	104,268	24			成果指標					HACCP取組施設数(件)
2	取組項目 ii	食肉HACCP・データ還元事業	(H29 終了) H27-29	/	/	/	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)	/	/	/	平成29年度は、ふき取り検査回数を国の要領にある1施設年4回よりも多い6回に設定して実施。その結果、ふき取り回数及び汚染度指数ともに目標を達成し、衛生管理の体制整備及び検証に寄与した。	○
				5,461	5,461	19,301					22	27	122%		
		生活衛生課		5,461	5,461	19,310					24	29	120%		
3	取組項目 ii	食肉・食鳥肉HACCP導入推進事業	(H30 新規) H30-34	/	/	/	と畜場及び食鳥処理場設置者	と畜場及び食鳥処理場での処理工程にかかる衛生管理について、HACCPによる衛生管理の義務化を見据え、各種工程の検証や講習会の開催により全てのと畜場(4箇所)及び大規模食鳥処理場(3箇所)へHACCPの導入を支援し、食肉・食鳥肉の安全性を確保する。	活動指標	処理工程検証回数(回)	/	/	/	-	○
				/	/	/					35				
		生活衛生課		5,595	5,595	19,190					10				
											3				

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

<p>i) 食品営業施設へのHACCPによる衛生管理手法の普及推進</p> <p>全食品関連事業者を対象にHACCPによる衛生管理が制度化されることとなり、県においては、食品等事業者が新基準へスムーズに移行できるよう、支援を行っていくこととしている。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HACCP導入講習会を開催した。HACCP導入講習会が任意の講習であり、事業者の危機意識が低いためか講習会の受講率が5割に満たない状況であった。次年度以降は、講習会受講を促すチラシを作成し、保健所からの通知文書や県内の食品関係営業者の集まりである公益法人等民間団体に営業者に対するチラシの配布啓発を依頼し、講習会の受講率アップを目指す。</p>
<p>ii) と畜場・併設食肉処理場並びに食鳥処理場におけるHACCP導入を支援</p> <p>「食肉HACCP・データ還元事業」から引き続き、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いる。その結果は100個/cm²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、引き続き検査及び指導体制を整備していく。また、法改正によると畜場及び食鳥処理場のHACCP導入義務化を見据え、県内にある全ての所管施設(と畜場4箇所、大規模食鳥処理場3箇所)でのHACCP導入を進めていくが、未導入施設への導入支援、既導入施設への体制定着に向けて、各種工程検証や事業者への講習会といった支援が必要となる。</p>

4. 30年度見直し内容及び31年度実施に向けた方向性

事業番号	取組項目	事務事業名	30年度事業の実施にあたり見直した内容 (H30の新たな取組は「H30新規」等と記載、見直しが無い場合は「-」と記載)	31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
1	取組項目 i	HACCP型衛生管理導入促進事業	平成29年度は飲食店事業者を対象に導入講習会を開催したが、新たに示された手引書を活用し、製造業・販売業も対象として進めることとした。	②⑨	平成32年度にHACCPによる衛生管理の制度化にかかる改正食品衛生法が施行されることから、確実に新制度へ移行できるよう引き続き取組を進めていく。	改善
3	取組項目 ii	食肉・食鳥肉HACCP導入推進事業	H30新規	⑨	平成31年度においては、と畜場におけるHACCP導入を完了することとしており、導入済施設での検証作業と併せて進めていく。	改善

注：「2. 29年度取組実績」に記載している事業のうち、H29年度終了事業、100%国庫事業などで県の裁量の余地がない事業、公共事業評価対象事業、研究事業評価対象事業、指定管理者制度導入施設評価対象事業については、記載対象外としています。

【事業構築の視点】

- ① 視点① 事業群としての成果目標に対し、特に効果が高い事業の見極め、事業の選択と集中ができていないか。
- ② 視点② 指標の進捗状況に応じて、その要因分析及びさらに高い効果を出すための工夫、目標に近づけるための工夫を検討・実施できているか。
- ③ 視点③ 人員・予算を最大限効果的に活用するための事務・事業の廃止・見直しができているか。
- ④ 視点④ 政策間連携により事業効果が高められないか。事業群としてリーダーの明確化、関係課の役割分担・協力関係の整理ができているか。
- ⑤ 視点⑤ 県と市町の役割分担・協力関係の整理・認識共有ができているか。
- ⑥ 視点⑥ 県と民間の役割分担・協力関係の整理・認識共有ができているか。
- ⑦ 視点⑦ 戦略的に関係者の行動を引き出せているか。
- ⑧ 視点⑧ 国制度等の最大限の活用が図られているか。国へ政策提案(制度改正要望)する必要はないか。
- ⑨ 視点⑨ 経済情勢等、環境の変化に対応した効果的・適切な見直しとなっているか。
- ⑩ その他の視点