

事業群評価調書（令和7年度実施）

基 本 戦 略 名	3-3 安全安心で快適な地域を創る	事業群主管所属・課(室)長名	県民生活環境部 生活衛生課	渡辺 渡
施 策 名	2 食品の安全・安心の確保と消費生活の安定・向上	事 業 群 関 係 課 (室)		
事 業 群 名	① 食品の高い安全性の確保	令和6年度事業費(千円)	※下記「2. 令和6年度取組実績」の事業費(R6実績)の合計額	112,742

1. 計画等概要

(長崎県総合計画チェンジ&チャレンジ2025 本文)							(取組項目)			
と畜場において全ての牛や豚などの検査及び衛生的な取扱いに関する指導を行い、安全な食肉の生産を支援するとともに、食品営業施設の衛生管理の確認並びに流通食品の検査等を行い、食中毒発生防止に取り組むことで、生産から販売までの各段階で食品の高い安全性の確保を図ります。							i) 食品製造施設、飲食店等の監視・指導による食中毒等の健康被害の発生防止 ii) 流通している食品等の収去検査・モニタリング検査による基準に適合しない食品の排除 iii) 食品営業施設、と畜場、食鳥処理場でのHACCPによる衛生管理手法の定着 iv) 生産者へと畜検査データを還元し、家畜の疾病対策を支援			
事業群	指 標		基準年	R3	R4	R5	R6	R7	最終目標（年度）	(進捗状況の分析) 長崎県食品衛生監視指導計画に従い、各保健所が計画的に監視指導を実施したが、令和3年度の食品衛生法改正に伴うHACCP制度化により、1件当たりの業務量が増え、目標値を達成することができなかった。 新型コロナウイルス感染症により営業施設への立入りができなかった令和3、4年度と比べ令和5年度は監視数を増やし、令和6年度からはDX化による業務効率化により監視数をさらに増やすことができた。また、「HACCPに沿った衛生管理」の指導助言によりHACCPに関する事業者の理解と適切な運用につなげることができた。 ※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）できるよう、手順を定め、記録を残すことによって、製品の安全性を担保する衛生管理の手法。
	食品取扱施設の監視指導件数	目標値①		18,500件	18,500件	18,500件	18,500件	18,500件	18,500件（毎年度）	
		実績値②	18,347件 (R2)	11,203件	10,376件	12,678件	15,266件		進捗状況	
		達成率②／①		60%	56%	68%	82%		遅れ	

2. 令和6年度取組実績（令和7年度新規・補正事業は参考記載）

取組項目	中核事業	事業番号	事務事業名	事業費（単位：千円）			事業概要 令和6年度事業内容及び実施状況 （令和7年度新規・補正事業は事業内容）	指標（上段：活動指標、下段：成果指標）				令和6年度事業の成果等	
				R5実績	うち 一般財源	人件費 （参考）		主な指標	R5目標	R5実績	達成率		
				R6実績					R6目標	R6実績			
				R7計画					R7目標				
				事業実施の根拠法令等									
				事業期間	法令による 事業実施の 義務付け	県の裁量 の余地が ない事業			他の評価 対象事業 （公共、研究等）				
所管課（室）名				事業対象									
取組項目 i ii iii	○	1	県内食品の安全性確保事業	24,992	24,992	235,893	●事業内容 製造・加工から販売に至る食品営業施設に対し、HACCPに沿った衛生管理が適切に運用されるよう監視・指導を行い、食中毒の発生を防止するとともに、流通する食品検査により不良食品を排除し、流通食品の安全確保を図る。 ●実施状況 安全な食品の流通を図るため監視指導計画に基づき以下の内容を実施した。 （1）各県立保健所による食品営業施設の監視・指導 （2）保健所等の県立検査機関や外部検査機関における流通食品の収去検査 （3）検査結果に基づく改善を要する施設への指導と改善確認	【活動指標】	18,500	12,678	68%	●事業の成果 ・監視指導件数は目標を達成できなかったが、食品等の検査件数及び成分規格適合率については、目標を達成した。計画に基づく監視指導及びHACCP取組指導による営業者における自主衛生管理の推進の結果、食品の安全性の確保は図られた。 ●事業群の目標達成への寄与 ・事業群の目標である監視指導件数については、法改正に伴う1件当たりの業務量増加によって目標値を達成することができなかったが、DXによる業務効率化によって監視数を増やし、HACCPに関する詳細な指導を行うことで、食品の安全性確保に寄与した。	
				22,843	22,843	242,827		監視指導件数（件）	18,500	15,266	82%		
				24,501	24,501	242,642		【活動指標】	2,000	1,977	98%		
				食品衛生法第24条	食品等の検査件数（件）	2,000		2,065	103%				
						2,000							
					【成果指標】	95		97	102%				
					成分規格適合率（%）	95		98	103%				
					95								
S22-			【成果指標】	数値目標なし	8	—							
生活衛生課	○	—	—	県内食品関係営業施設・給食施設等（長崎市・佐世保市を除く）	食中毒発生件数（件）	数値目標なし	2	—					
取組項目 iii iv	○	2	食肉衛生検査所運営事業	52,699	49,582	264,236	●事業内容 食肉や食鳥肉の安全性を確保するとともに、食用として適しているかを確認するため、家畜1頭ごとにと畜検査や食鳥検査を実施し、食用に適さない食肉等を確実に排除する。 ●実施状況 牛馬豚めん山羊のと畜検査については食肉衛生検査所の職員が行い、また、食鳥肉の検査については県が委任した食鳥肉衛生協会の検査員が、全頭羽検査を行い、必要に応じて精密検査を実施して、食用の可否を判定。食用にできない獣畜の全部廃棄等の行政処分を行った。	【活動指標】	数値目標なし	493,170	—	●事業の成果 ・検査を実施した牛7,710頭、馬10頭、豚478,129頭、めん山羊52頭のうち、食用不適として全部廃棄された獣畜は、牛61頭、豚381頭であった。 ●事業群の目標達成への寄与 ・法に基づくと畜検査により、食用に不適な食肉が流通しないよう確実に排除することで、食肉の安全性を確保することができた。	
				88,308	54,328	271,998		と畜検査頭数（頭）	数値目標なし	485,901	—		
				86,023	53,955	271,791		【成果指標】	数値目標なし	387	—		
				と畜場法第14条	数値目標なし	442		—					
			S28-					行政処分頭数（頭）	数値目標なし				
			生活衛生課		○	—		—	食肉検査申請者				
			取組項目 iii iv		3	と畜場等処理施設指導監督事業		1,547	1,547	32,934	●事業内容 と畜場や食鳥処理場の定期監視指導や検査、死亡獣畜取扱場、化製場及び準用施設の許認可により施設の衛生管理と適正処理を指導監督する。 ●実施状況 と畜場、食鳥処理場に外部検証として定期的に監視指導と食肉の試験検査を行い、結果に基づく衛生指導を実施した。また、死亡獣畜取扱場や化製場及び準用施設からの定期報告により、適正な処理の確認を行った。		【活動指標】
1,591	1,591	33,901					立入指導件数（件）	数値目標なし	1,823	—			
1,600	1,600	33,875					【成果指標】	100	100	100%			
と畜場法第14条・第17条、化製場法第3条・第6条、食鳥処理の事業の規制及び食鳥処理に関する法律第3条・第38条													
	S28-						施設基準適合率（%）	100	100	100%			
	生活衛生課	○				—	—	と畜場、食鳥処理場、死亡獣畜取扱場、化製場等の施設設置者					

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 食品製造施設、飲食店等の監視・指導による食中毒等の健康被害の発生防止</p> <p>●実績の検証及び解決すべき課題 法改正に伴ってHACCPによる衛生管理が義務化されたことにより、事業者に寄り添った助言や指導、管理状況の確認に時間を要することとなった一方で、営業者自らの自主衛生管理を推進し、食中毒発生件数を2件に抑えることができた。 さらなる食中毒発生件数の減少に向け、全国的にも県内でも発生が多く見られるノロウイルス食中毒及び昨年度県内での発生はなかったが、加熱不十分な鶏肉等の喫食が原因となり、全国では依然として発生が多いカンピロバクター食中毒への対策を講じる必要がある。</p>	<p>●課題解決に向けた方向性 営業施設の監視指導業務をより効率的に行うことを目的として「食品衛生監視支援システム」を導入し、DXによる業務量削減に取り組む。また、事件発生数の多いアニサキス食中毒対策として、魚介類販売店における食中毒対策の指導、クドア食中毒対策として、発生後の原因魚の追跡調査、ノロウイルスおよびカンピロバクター食中毒対策として、食品衛生講習会等で従事者の健康管理と食品の取扱いについて周知を図る。</p>
<p>ii 流通している食品等の収去検査・モニタリング検査による基準に適合しない食品の排除</p> <p>●実績の検証及び解決すべき課題 保健所等での収去検査の進捗状況の管理をより的確に実施し、昨年度は未達成であった検査件数の目標を達成した。 県内で流通販売されている食品の成分規格適合率は98%と良好な結果であり、基準に適合していない食品を発見した際は、製造施設に立ち入り、原因究明と改善指導、その後の検査により改善を確認し、再発防止に努めることができた。 HACCPによる衛生管理は、事業者自らが作成した衛生管理計画に基づく確かな作業にかかっているため、実効性を高めることが安全な食品の提供につながる。</p>	<p>●課題解決に向けた方向性 保健所等の収去検査の進捗状況を引き続き的確に管理することで検査数を確保し、もって食品の安全確保に努める。 また、HACCPの衛生管理計画が形だけのものとならないよう監視や講習会の機会を用いて引き続き指導を行う。</p>
<p>iii 食品営業施設、と畜場、食鳥処理場でのHACCPによる衛生管理手法の定着</p> <p>●実績の検証及び解決すべき課題 と畜場・食鳥処理場に対しては、改正と畜場法など関係法令による処理工程の外部検証を実施することにより、施設におけるHACCPの運用について継続的な指導、助言を行った。また、食品営業施設に対しては、立入指導の機会を通じて、営業者が作成した記録等を点検することでHACCPが運用されていることを確認しているが、制度が始まって間もないことから、引き続き事業者への丁寧な指導が必要となる。</p>	<p>●課題解決に向けた方向性 中小規模の事業者がHACCPを円滑に運用できるよう、引き続き個別に支援を継続する。 また、と畜場・食鳥処理場に導入されたHACCPの定着に向け引き続き検証を行い、より高い衛生管理水準となるよう指導、助言を行っていく。</p>
<p>iv 生産者へと畜検査データを還元し、家畜の疾病対策を支援</p> <p>●実績の検証及び解決すべき課題 法律に基づき485,901頭の検査を行った結果、疾病により食用に適さない442頭について全部廃棄の行政処分を行った。また、食用不適の内臓についても一部廃棄処分を行うことで、安全な食肉の流通に寄与した。 食肉の安全性確保には、健康な家畜の生産が重要なことから、検査データを生産者へ還元し、疾病予防対策に活用いただいているが、より効果的な提供方法・内容の検討が必要である。</p>	<p>●課題解決に向けた方向性 各食肉衛生検査所で開催する会議等の機会を通じて、関係者と情報交換及び協議を行い、生産環境の変化（生産数の大規模化、流行する疾病の変化など）に応じたデータ還元の方法・内容となるよう引き続き努めていく。</p>

4. 令和7年度見直し内容及び令和8年度実施に向けた方向性

取組項目	中核事業	事業番号	<div>事務事業名</div> <div>事業期間</div> <div>所管課(室)名</div>	令和7年度事業の実施にあたり見直した内容	令和8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 ii iii	○	1	<div>県内食品の安全性確保事業</div> <div>S22-</div> <div>生活衛生課</div>	活動指標である監視指導件数の目標達成にあたっては、法改正に伴い増加した1件当たりの業務量を省力化する必要がある。そこで令和6年度からタブレット端末を活用し、現場監視時に必要な情報を入力することにより、業務の効率化と省力化を進めている。また、令和7年度の監視指導計画に基づき、監視件数、検査件数が目標達成されるよう、進捗管理の徹底を行っている。	②	<p>本事業は、「食品衛生法」に基づき、食品の製造・調理・加工及び販売の各段階における安全確保を担っており、食品の安全確保のため、食品製造施設、飲食店等の監視・指導並びに流通している食品等の検査を実施することで、基準に適合しない食品を流通から排除し、食中毒の発生を防止するものである。</p> <p>令和8年度からは、食中毒の発生状況や発生リスクを踏まえた、より実効性の高い監視指導計画を策定し、本計画に基づく目標を設定する。</p>	改善

取組 項目 iii iv	○	2	食肉衛生検査所運営事業	—	—	「と畜場法」に基づき県が実施しなければならない事業である。食用に供する獣畜（牛、馬、豚、めん山羊）は一頭ごとに全て県職員である獣医師のと畜検査を行わなければ食用にできない。本事業は、食肉の安全性を確保するためには必要不可欠であることから、引き続き事業を継続する。	現状維持
			S28-				
			生活衛生課				
		3	と畜場等処理施設指導監督事業	—	—	食肉及び食鳥肉の検査方法は、「と畜場法施行令」「と畜場法施行規則」及び「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則」に規定されており、これに従い効率的に実施する。 死亡した家畜・家さんが不正食肉として流通することを防止するため、農林部とも連携し、法関連施設（と畜場、食鳥処理場、化製場、死亡獣畜取扱場）に対する指導等を継続する。安全で安心な食肉を提供するため、今後とも必要な事業であることから、引き続き事業を継続する。	現状維持
			S28-				
			生活衛生課				

注：「2. 令和6年度取組実績」に記載している事業のうち、令和6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るか。
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ないか。
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ないか。
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ないか。
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