

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	① 食品の安全性の確保	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)						(取組項目)				
食品営業施設の衛生管理の確認と製造又は販売されている食品等の検査や食肉の全頭検査を行うとともに、生産者へ検査データを還元し、健康で安全な家畜の生産を支援することにより、食中毒等の発生防止に努め、食品の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) 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	H28	H29	H30	H31	H32	最終目標(年度)	(進捗状況の分析)	
	食品取扱施設の監視指導件数	目標値①	/	20,000件以上	20,000件以上	20,000件以上	20,000件以上	20,000件以上		20,000件以上(毎年度)
		実績値②	19,323件(H27の算出値)	20,555件	18,914件	/	/	/		進捗状況
②/①		/	100%	94%	/	/	/	遅れ		
									<p>食品衛生法に基づき、長崎県食品衛生監視指導計画を食中毒の発生状況や社会状況、各保健所の実情などを踏まえ毎年度策定している。</p> <p>本計画に従い、各保健所が効率的かつ効果的に監視指導を実施し、目標達成を目指したが、「HACCP※による衛生管理の制度化」への対応を図るため、講習会の開催に重点を置いた取組を進めたことが影響し、達成率94%と目標には及ばなかった。</p> <p>※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。</p>	

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	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)				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目標	H29実績	
		所管課(室)名	H30計画						H30目標						
1	取組項目 i ii	県内食品の安全性確保事業	S22-	32,720	32,720	235,952	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)	安全な食品の流通等を確保し食品による健康被害の発生を防止するために、食品衛生法に基づき、県内食品取扱い施設の監視指導並びに流通食品の検査を実施して基準に適合しない食品を流通から排除することで食中毒の発生を防止した。	監視指導件数(件)	20,000	20,555	102%	監視指導件数については、HACCPによる衛生管理の制度化を見据え平成29年度から取組を始めたHACCP導入講習会を重点的に進めたことから目標を達成することはできなかったが、食中毒の発生件数は、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、おおむね低い件数で推移しており、食品の安全性の確保は図られた。 ※過去5年間の最小値		
										20,000	18,914	94%			
										20,000	/	/			
				食品等の検査件数(件)	2,300	2,336			101%						
					2,300	2,328			101%						
					2,000	/			/						
				成果指標	成分規格適合率(%)	95			96	101%					
						95			96	101%					
					食中毒発生件数(件)	95			/	/					
		4※	7			0%									
	4	0	100%												
	数値目標なし	/	/												

2	食肉衛生検査所運営事業	S28-	33,591	31,696	277,449	食肉検査申請者	食肉衛生検査所の職員が、と畜場に出向き、食肉となる獣畜(牛、馬、豚、めん羊、山羊)の全頭について、一頭毎にと畜検査を行い、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と殺禁止、全部廃棄又は、部分廃棄の行政処分を行った。	活動指標	と畜検査頭数(頭)	数値目標なし	457,879	—	法に基づくと畜検査により、牛7,813頭、馬17頭、豚438,014頭、めん羊24頭、山羊1頭を検査した。そのうち、食用不適として牛53頭、豚361頭を全部廃棄し、食用に不適な食肉が流通しないよう確実に排除した。
			31,744	31,744	277,587					数値目標なし	445,869	—	
			45,901	45,901	275,862					数値目標なし	490	—	
	生活衛生課							成果指標	行政処分頭数(頭)	数値目標なし	414	—	
3	取組項目 iii 食鳥肉処理施設指導監督事業	H4-	1,239	1,239	3,217	食鳥検査申請者	食鳥処理場に搬入される全ての食鳥について食用の可否を判定する食鳥検査を、(公財)長崎県食鳥肉衛生協会に委任して実施。食用にできない食鳥のと殺禁止、全部廃棄又は、部分廃棄の行政処分を行った。	活動指標	食鳥検査羽数(羽)	数値目標なし	15,569,453	—	法に基づく食鳥検査により、食用不適として、と殺禁止73,782羽、全部廃棄80,372羽の処分を行い、食用に不適な食鳥肉が流通しないよう確実に排除した。
			1,091	1,091	3,218					数値目標なし	15,903,430	—	
			6,130	6,130	3,198					数値目標なし	136,076	—	
	生活衛生課							成果指標	行政処分羽数(羽)	数値目標なし	154,154	—	
4	と畜場等処理施設指導監督事業	S28-	244	244	15,280	と畜場、死亡獣畜取扱場、化製場等の施設設置者	と畜場、死亡獣畜取扱場、化製場、準用施設の許認可及び立入指導を実施した。	活動指標	立入指導件数(件)	40	60	150%	安全で衛生的な食肉の確保と不正食肉の流通を防止した。
			243	243	15,287					40	81	202%	
			243	243	15,192					60			
	生活衛生課							成果指標	施設基準適合率(%)	100	100	100%	
										100			

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

計画的な監視指導により、食中毒発生件数は低い数値で推移しており、本県の食品の安全性の確保は図られていると言える。県立保健所管内の食品営業施設数は減少傾向にあるが、計画の目標値は下げることなく引き続き監視指導を実施して、食品の安全確保に努める。

ii) 流通している食品等の取去検査・モニタリング検査による基準に適合しない食品の排除

計画的な取去検査等により、流通する食品の安全性の確保が図られている。なお、今まで検査を実施し、過去に一度も違反事例が確認されていないものや流通実態のないものの検査検体数を縮減することとしているが、今後も取去検査等を実施して、食品の安全確保に努める。

iii) 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

と畜場、死亡獣畜取扱場^{※1}、化製場^{※2}、準用施設^{※3}を指導監督することにより、食肉の不正流通を防止し、食肉の安全性を確保している。

・食肉となる獣畜(牛・馬・豚・めん羊・山羊)を全頭検査し、食用不適な獣畜の肉・内臓等の全部又は一部廃棄処分を行うことで、安全で衛生的な食肉の流通を図っている。また、と畜検査データを生産者に還元することにより、生産者による家畜疾病予防の一助となっている。

・食肉となる食鳥を全羽検査し、食用不適な食鳥の肉・内臓等の全部又は一部廃棄処分を行うことで、安全で衛生的な食鳥肉の流通を図っている。

※1 死亡獣畜取扱場: 死亡獣畜を解体し、埋却し、又は、焼却するために設けられた施設又は区域をいう。

※2 化製場: 獣畜の肉、皮、骨、臓器等を原料として皮革、油脂、にかわ、肥料、飼料その他の物を製造するために設けられた施設をいう。

※3 準用施設: 魚介類又は鳥類の肉、皮、骨、臓器等を原料とする油脂、にかわ、肥料、飼料その他の物の製造及びその製造の施設並びに獣畜、魚介類又は鳥類の肉、皮、臓器等を化製場又は、これに類する施設に供給するためにこれらの物を貯蔵する施設をいう。

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 ii	県内食品の安全性確保事業	平成29年度事業実施状況、食中毒の発生状況、社会状況の変化や各保健所の実情を踏まえて、法で定められている平成30年度の監視指導計画における重点監視事項のカンピロバクター食中毒対策の項目追加やHACCPによる衛生管理の制度化を見据え、各保健所単位で実施している「HACCP導入講習会」の明記等新たに策定し、計画的に監視指導、収去検査等を実施することとした。	⑨	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している。 毎年度策定している監視指導計画は、前年度の事業実施状況、食中毒の発生状況等を踏まえての改定後、パブリックコメントを経て策定しており、平成31年度以降も、同様の手法により、監視指導計画の随時見直しを行い事業を継続する。	改善
2		食肉衛生検査所運営事業	—	—	「と畜場法」に基づく県が行う義務的業務である。食用に供する獣畜(牛、馬、豚、めん羊、山羊)は一頭ごとに全てと畜検査を行わなければならないと畜検査を行うと畜検査員は、知事が県職員である獣医師の中から任命することと「と畜場法」に規定されており、食肉の安全性を確保するためには必要不可欠であるため、引き続き事業を継続する。	現状維持
3	取組項目 iii	食鳥肉処理施設指導監督事業	—	—	「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づく県が行う義務的業務である。本県では、指定検査機関である(公財)長崎県食鳥肉衛生協会に食鳥検査を委任し、実施している。食鳥肉の検査方法は、「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。	現状維持
4		と畜場等処理施設指導監督事業	—	—	「と畜場法」、「化製場等に関する法律」に基づく県が行う義務的業務である。不正食肉の流通を防止し、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。 農林部と連携を図り、今後も法律に対応した業務推進を図るとともに、牛海面状脳症対策特別措置法(BSE特措法)関連施設(と畜場、化製場、死亡獣畜取扱場)に対する指導を継続する。	現状維持

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