

事業群評価調書(平成28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 | 本多 秀男 |
| 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

| 【事業群取組内容(総合計画に掲げる取組)】 | | | | | | |
|---|-------------------------------|-------------------------------|---------------------|-----|-----------|---|
| 《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。 | | | | | | |
| 事業群指標 | 最終目標 (毎年度) | 基準値 (H24-26 実績) | 実績 (H27) | 達成率 | 【進捗状況の分析】 | |
| 豚枝肉汚染度指数 | 100(個/cm ²) 未満 | 100(個/cm ²) 未満 | 37個/cm ² | — | | |
| 事業群の進捗状況 | | | | | — | <p>・と畜場の衛生管理指標である枝肉ふき取り結果は、100個/cm²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。</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> |

| | |
|---|--|
| 【事業群取組内容(総合計画に掲げる取組)の分析】 | |
| 《取組項目及び現状と課題》 | |
| 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>・食品の安全性確保のために、H26年度よりHACCPの考えに基づく自主衛生管理の推進を目的として、食品衛生自主管理促進事業を実施している。27年度に、食品事業者等が守るべき管理運営基準にHACCP導入型の基準が追加されたことを踏まえ、食品の安全性の確保と信頼性の向上を目指し、食品事業者の衛生対策の基本となる自主衛生管理をさらに充実させ、HACCPの考え方に基づく自主衛生管理の普及促進を行っている。</p> | |
| ii) と畜場・併設食肉処理場におけるHACCP導入を支援 | |
| <p>・と畜場の衛生管理指標である枝肉ふき取り結果は、全国平均値(平成27年度 199個/cm²)より低い100個/cm²未満で推移し、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により、さらに高度な衛生管理手法であるHACCPをと畜場へ導入を推進している。</p> | |

2. 27年度取組実績

| 取組項目 | 事務事業名 所管課(室)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) | | | | 事業の成果等 | 中核事業 | |
|---------|--------------------------|------|------------------------|-------|---------|-------------------------------|---------------------|------------------------------|-------|-------|--------|--|-------|
| | | | H27実績 | 一般財源 | 人件費(参考) | | 事業対象 | 指標 | 主な目標 | H27目標 | | | H27実績 |
| 取組項目 i | 食品衛生自主管理促進事業 生活衛生課 | H26- | 2,174 | 2,174 | 26,533 | 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) | 活動指標 | HACCP講習会数(回) | 40 | 59 | 147% | 衛生管理がレベルアップした施設数は22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。 | ○ |
| | | | 2,023 | 2,023 | 26,534 | | 成果指標 | 評価段階のレベルアップした施設数(施設) | 20 | 22 | 110% | | |
| 取組項目 ii | 食肉HACCP・データ還元事業 生活衛生課 | H27- | 6,001 | 6,001 | 19,335 | と畜場設置者 | 活動指標 | ふき取り検査回数(回) | 18 | 35 | 194% | 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27年度は4施設18回を目標とした。 | ○ |
| | | | 5,469 | 5,469 | 19,356 | | 成果指標 | 豚枝肉汚染度指数(個/cm ²) | 100未満 | 37 | 100% | | |

3. 検証及び問題点の抽出

【課題解決に向けて取り組んだ事務事業の実績の検証】

i) 食品衛生自主管理促進事業に関しては、県内に多く見られる中小規模の食品営業施設に対して食品事業者へのHACCPによる衛生管理手法の普及が図られてきており一定の成果は上がっているが、HACCPは、手法が煩雑なうえに、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いう食品事業者の認識が強いことから取組み施設の大幅な拡大には至っていないのが現状である。今後、国はHACCP導入型基準を業種ごとに段階的に義務化していく方針であるため、義務化される業種についてスムーズに現行基準から移行できるよう支援する必要がある。また、他業種に対してもHACCPの考え方に基づく衛生管理の手法の普及促進により、長崎県全体の衛生レベルの向上を図っていく。

ii) 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/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、施設設置者によるHACCP導入を支援する。

4. 29年度実施に向けた方向性

| 【問題点解決に向けた方向性】 | 【個別事務事業の見直し】 | | | |
|--|-----------------|---------|---|------|
| | 事務事業名 | 事業構築の視点 | 見直しの方向 | |
| i) 食品営業施設へのHACCPによる衛生管理手法の普及推進 ・食品の安全性の確保と信頼性の向上のため、食品事業者の衛生対策の基本となる自主衛生管理をさらに充実させ、HACCPの考え方に基づく自主衛生管理のさらなる普及促進を図る。 | 食品衛生自主管理促進事業 | ①②⑨ | 食品製造施設等を評価することにより衛生管理水準のレベルアップを図るとともに、自主衛生管理のための科学的根拠に基づく自己検証手法の導入促進を図る食品衛生自主管理促進事業を継承する。また、H27年度に「国が示す食品事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針」にHACCP導入型基準が規定され、HACCP導入が段階的に義務化される方向にあることから、対象業種に応じたHACCP導入講習会を開催する。あわせて食品関連事業者に対して、HACCP導入実態調査に係るアンケート調査を実施し、この回答に基づき保健所より積極的にアプローチすることでHACCP取組施設の拡大につなげる。取組み施設に対しては、製品検査及び器具・機材等の汚染度を検査し、科学的データに基づく技術助言を行うことにより、さらなるHACCP導入促進を図る。 | 拡充 |
| ii) 畜場・併設食肉処理場におけるHACCP導入を支援 ・食肉の安全性向上のため、施設設置者によるHACCPの導入推進を図るため、指導及び監視を効率的に行う。 | 食肉HACCP・データ還元事業 | — | H27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HACCPが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。 | 現状維持 |