

平成25年度 行政評価 施策カルテ

施策名	4 食品安全性の向上
-----	------------

施策主管課	生活衛生課	総合計画記載頁	78ページ
-------	-------	---------	-------

1 施策の位置付け

政策の柱	I 市民の安全で健康な笑顔あふれる暮らしを支えるために	政策名 (基本施策名)	6 日常生活の安心感を高める	政策の達成目標 (基本施策目標)	地域社会や事業者、行政が連携して、日常生活を取り巻くさまざまな不安を解消し、市民が、安全で安心した生活を送っています。
------	-----------------------------	----------------	----------------	---------------------	---

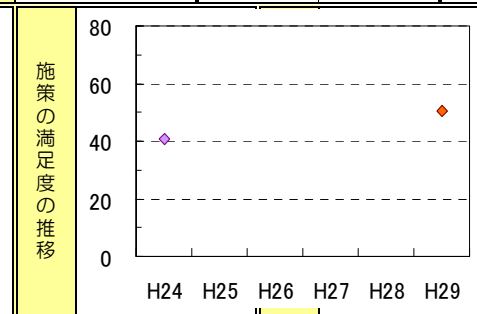
2 施策の取組状況

施策目標	市民が、安全な食生活を送っています。
------	--------------------

① 施策指標	指標名(単位)		H24	H25	H26	H27	H28	H29 (目標年)	評価	② 中核市等との水準比較	指標名(単位)		H24 (H23.3現在)	H25	H26	H27	H28	H29	評価
	指標1	食品関係施設等の監視率(%)	単年度目標値	95.0%	96.0%	97.0%	98.0%	99.0%			100%	A	中核市平均	食中毒発件数/世帯10万	中核市平均	2.1			
現状値(H23実績)			94%	実績値	94.8%										実績値	4.8			
目標値(H29)			100%	単年度の達成度	99.8%										中核市での本市の順位	39位/41市中			
指標2	食品関係施設等の監視率(%)	単年度目標値							A	中核市平均	食中毒発件数/世帯10万	中核市平均							C
		現状値		実績値										実績値					
		目標値(H29)		単年度の達成度										中核市での本市の順位					
③ 市民意識調査結果	施策の満足度(%)	単年度目標値							-	調査結果	H24(現状値)	H24(現状値)	40.9%						-
		現状値		実績値										目標値(H29)	50.5%	前年度からの増減			
		目標値(H29)		単年度の達成度															

※『①施策指標』の単年度の達成度の計算について

★ 逡増型の指標(目標値が基準値より増加することが望ましいもの)	$\frac{\text{実績値}}{\text{単年度目標値}} \times 100 (\%)$
★ 逡減型の指標(目標値が基準値より減少することが望ましいもの)	$\frac{\text{単年度目標値}}{\text{実績値}} \times 100 (\%)$



※評価の考え方	施策指標	A:達成度90%以上 B:達成度70%~90%未満 C:達成度70%未満
	中核市等との水準比較(中核市での本市の順位)	A:上位1/3(1~14位) B:中位(15~28位) C:下位1/3(29位以下)
	市民意識調査結果(満足度)	A:前年度より向上(2%超) B:前年度同水準(±2%以内) C:前年度より低下(-2%未満)

取組内容と成果・成果の要因、進捗の状況

施策指標	<ul style="list-style-type: none"> 食品関係施設等の監視率については、効果的な監視指導を実施したことにより、ほぼ目標を達成した。 食品の安全・安心を確保するため、食中毒などの突発的な事案に迅速かつ的確に対応するとともに、自主回収届出制度や自主衛生管理認証制度(うつのみやハサップ)を推進するなど、様々な事業に取り組み、食中毒の予防に努めている。 	市民満足度		進捗の状況	概ね順調
------	---	-------	--	-------	------

3 施策を構成する事業の状況

No.	事業名	戦略P・主要事業	事業が属する総合計画の構成事業名	事業内容		開始年度	施策目標を達成するための取組方針
				対象者・物（誰・何に）	取組（何を）		
1	食品衛生監視指導業務	○	・食品関係施設等の監視及び検査体制の充実	食品営業施設及び病院、社会福祉施設の集団給食施設	食品営業施設等の監視及び収去検査（食品の抜き取り検査）	H8	食品の製造、加工、流通、販売等の各過程における食品の特性に応じた監視指導、市内流通食品等の抜き取り検査を効果的に実施し、食の安全確保を図っていく。
2	食品健康危害防止対策	○	・食品による健康被害の未然防止の推進	食品関連事業者等	食品衛生講習会等の開催	H14	食品関連事業者の衛生知識の向上を図るとともに、自主回収届出制度や自主衛生管理認証制度（うつのみやハサップ）を推進し、食品による健康被害の未然防止を図っていく。
3	自主管理体制の強化推進事業		・食品・食肉関係営業施設の監視指導の充実	食品関係営業施設	食品衛生指導員による巡回指導の推進	H8	自主衛生管理を促進するため、引き続き食品衛生指導員の活動を支援することで、食品営業施設に対する衛生管理等の遵守、食品等自主検査の奨励などの指導を強化していく。
4	食品安全知識普及啓発事業		・市民に対する食品衛生情報の提供	消費者	広報紙やホームページへの食品安全情報の掲載、食品安全に関する情報紙の発行、出前講習会の実施、食品安全フェアの開催	H8	食品衛生に関する知識の普及啓発は、家庭での食品の安全確保やリスクコミュニケーションを推進する上で極めて重要であることから、より効果的な手法を検討しながら、引き続き事業を継続していく。
5	食肉衛生検査業務	○	・食品・食肉検査体制及び機能の充実	と畜場に搬入される牛、豚、めん羊、山羊	と畜場法で定められたと畜検査（BSE検査を含む）を実施する。病原微生物による食肉の汚染を防ぐため、衛生検査の実施。食品衛生法に基づき、動物用医薬品残留の検査を実施する。	H8	食肉の安全性を確保するため、適正なと畜検査を実施するとともに、牛の特定部位や細菌等による枝肉汚染防止対策を推進していく。
6	検査機器管理事業	○	・食品・食肉検査体制及び機能の充実	食肉衛生検査所の機器（100万円を超える）	備品の購入	H8	適切な行政処分、と畜場の衛生管理指導に資するために使用する機器等について、計画的に検査機器の更新を行い、適切な検査を実施していく。

4 今後の施策の取組方針

今後の方向性	
<p>課題</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆全国的にノロウイルスやカンピロバクター、症状が重篤化する腸管出血性大腸菌O157による食中毒が発生していることから、食品関係事業者等への衛生管理の指導を行うとともに、自主衛生管理体制を強化する必要がある。 ◆平成24年10月12日に漬物の衛生規範が改正され、漬物の原材料の消毒や低温管理の徹底等について規定されたことから、浅漬け製造施設に対して消毒方法や低温管理について指導していく必要がある。 	<p>方向性</p> <p>〈施策全般〉 ◆市民が安全な食生活を送れるよう、食品関係施設等への監視指導を効果的に実施するとともに、食品・食肉検査体制や充実し、食品による健康被害の未然防止に努める。</p> <p>〈主要事業〉 ◆「食品衛生監視指導業務」や「食肉衛生検査業務」については、食品の製造、加工、流通、販売等の各過程における食品の特性に応じた監視及び市内の流通食品等の抜き取り検査、適正なと畜検査により、食品、食肉等の安全を確保する。 ◆また、食品による健康被害の未然防止のため、自主回収届出制度や食品衛生自主管理認証制度（うつのみやハサップ）の推進、食品衛生講習会の実施など、継続的に事業を行っていく。</p> <p>〈その他個別事業〉</p>