

平成27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	98ページ
-------	-------	---------	-------

1 施策の位置付け

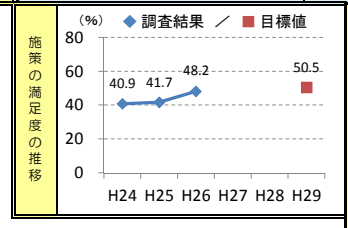
政策の柱	I 市民の安全で健康な笑顔あふれる暮らしを支えるために	政策名 (基本施策名)	6 日常生活の安心感を高める	政策の達成目標 (基本施策目標)	地域社会や事業者、行政が連携して、日常生活を取り巻くさまざまな不安を解消し、市民が、安全で安心した生活を送っています。
------	-----------------------------	----------------	----------------	---------------------	---

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 市民意識調査結果	指標名(単位)		H24 (現状値)	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	施策の満足度(%)		調査結果	40.9%	41.7%	48.2%		
現状値		94.0%	実績値	94.8%	95.7%	96.7%				目標値(H29)	100%		前年度からの増減		0.8%	6.5%				
目標値(H29)		100%	単年度の達成度	99.8%	99.7%	99.7%														
③ 主要な構成事業の進捗状況 (主要な構成事業の個別の進捗状況は、「3 施策を構成する事業の状況」を参照)																				B
	【参考】中核市等との水準比較	指標名(単位)		H24	H25	H26	H27	H28	H29		食中毒発件数/世帯10万		中核市平均	2.13	1.84	2.22				
		現状値	実績値								実績値	4.75	1.41	2.74						
目標値(H29)		単年度の達成度								中核市での本市の順位	39位/41位中	12位/41位中	26位/42位中							
中核市での本市の順位	現状値	実績値								中核市平均										
	目標値(H29)	単年度の達成度								実績値										
										中核市での本市の順位										

※『①施策指標』の単年度の達成度の計算について		
★ 通増型の指標(目標値が基準値より増加することが望ましいもの)	$\frac{\text{実績値}}{\text{目標値}} \times 100 (\%)$	
★ 通減型の指標(目標値が基準値より減少することが望ましいもの)	$\frac{\text{目標値}}{\text{実績値}} \times 100 (\%)$	



※ 評価の考え方	① 施策指標	A: 達成度90%超 [33点]	B: 達成度70%~90% [25点]	C: 達成度70%未満 [15点]
	② 市民意識調査結果(満足度)	A: 前年度より向上 (+5pt超) [33点]	B: 前年度同水準 (±5pt以内) [25点]	C: 前年度より低下 (-5pt超) [15点]
	③ 主要な構成事業の進捗状況	A: 計画以上 (主要な構成事業の2割超が計画以上) [33点]	B: 計画どおり (主要な構成事業の8割以上が計画どおり) [25点]	C: 計画より遅れ (主要な構成事業の2割超が計画より遅れ) [15点]
総合評価	順調: (A評価が2つ以上 (C評価がある場合を除く。)) [90点以上]		概ね順調: (主にB評価が2つ以上) [65点以上90点未満]	やや遅れている: (C評価が2つ以上) [65点未満]

取組内容と成果・成果の要因、進捗の状況	
---------------------	--

施策を取り巻く環境等	<ul style="list-style-type: none"> HACCP(ハサップ)による衛生管理を普及するため、食品衛生法第50条第2項の基準を定める条例及びと畜場法の省令が改正され、HACCP導入型基準が追加された。 国では生食用牛肉など規格基準を設定するなど食肉の生食による食中毒防止対策を講じたが、法令で規制されていない鶏肉の生食等によるカンピロバクター食中毒が全国で依然として発生している状況である。 近年の食中毒発生状況を見ると、ノロウイルスによる食中毒の患者数が最も多く、そのうち大量に食品を調理する給食や弁当調理施設などにおいて、ノロウイルス食中毒が発生した場合、大規模な食中毒となる傾向がある。 	総合評価	91点
施策指標	<ul style="list-style-type: none"> 食品の安全性を確保するため、危害度の高い施設を重点対象とするなど、計画的かつ効果的に監視指導を実施した結果、前年度に比べ監視率は増加した。 		市民満足度

3 施策を構成する事業の状況

※凡例 ○:「総合計画の戦略プロジェクト・主要事業」対象、★:「③ 主要な構成事業の進捗状況」対象(最大5事業選択)

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		事業の進捗状況	H26事業費(千円)	開始年度	日本一施策事業	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	食品事業者	・HACCP導入型基準による衛生管理及び食品自主回収届出制度等の推進	計画どおり	1,115	H17	先駆的	市民により安全性の高い食品を提供できるよう、HACCPによる衛生管理を促進するとともに、宇都宮市食品安全条例に基づき、速やかに不良食品が回収されるよう、「食品自主回収届出制度」を推進し、食中毒等の未然防止に努めていく。
2	食品衛生監視指導業務	○★	・食品・食肉関係営業施設の監視指導の充実	食品営業施設及び学校、病院、社会福祉施設の集団給食施設	・食品関係施設等の監視及び収容検査(食品抜き取り検査)	計画どおり	2,073	H8		食品の安全を確保するため、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や市内流通食品等の抜き取り検査を計画的に実施していく。特に、ノロウイルスや生食文化と結びついた食中毒対策を重点的に取り組んでいく。
3	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、馬、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)の実施 ・病原微生物による食肉の汚染を防ぐための衛生検査の実施 ・食品衛生法に基づく動物用医薬品残留検査の実施	計画どおり	9,515	H8		食肉の安全性を確保するため、引き続き、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。
4	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	計画どおり	3,982	H8		と畜場の適切な衛生管理指導に資するために使用する検査機器等について、計画的に更新を行い、適切な検査体制を確保していく。
5	食品安全知識普及啓発事業	○★	・食品衛生教育の実施、食品衛生情報の提供	市民	・ホームページや情報紙への食品安全情報の掲載 ・出前講座、食品安全フェア、消費者教室、親子食品安全教室、食品安全講演会、食品安全セミナーの開催	計画どおり	1,253	H8		食中毒予防や食品に係る身近な問題などについて、引き続き、市民に適切な情報を提供するなど、食品に関する正しい知識を普及するとともに、新たに、食品に対する理解を深めるため、子どものころから、食品の安全性に関する基礎的な知識を学習できる取組を推進していく。
6	自主管理体制の強化推進事業	○★	・食品による健康被害の未然防止の推進	食品営業施設	・食品衛生指導員による巡回指導の推進	計画どおり	3,185	H8		食品営業施設における衛生水準・衛生意識の向上や自主衛生管理の徹底を図るため、引き続き、宇都宮食品衛生協会所属の食品衛生指導員による巡回指導等を支援し、食品事業者による自主衛生管理の促進を図っていく。
7	食品衛生検査施設信頼性確保		・食品・食肉検査体制及び機能の充実	食品衛生法第29条第2項の規定による食品衛生検査施設	・「食品衛生法」に基づき、食品衛生検査施設に対し、外部精度管理及び内部点検を実施	計画どおり	234	H9		食品の安全性を確保するため、食品衛生検査を実施する検査施設が、第三者機関による外部精度管理を受けることにより、検査精度を確認するとともに食品衛生法に基づく検査業務が適切に行われているか、引き続き、内部点検を実施し、試験検査の信頼性確保に取り組んでいく。

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"> ◆より安全性が高い食品が提供されるように、食品衛生法第50条第2項の基準を定める条例及びと畜場法の省令が改正され、HACCP導入型基準が追加されたことから、食品事業者等に対してHACCPの導入を促進する必要がある。 ◆法令で規制されていない鶏肉の生食や加熱不足などによるカンピロバクター食中毒等が依然として発生している状況にあることから、生食文化と結びついた食中毒対策の充実が必要である。また、大量に食品を調理する給食や弁当調理施設などにおいて、ノロウイルス食中毒が発生した場合、大規模な食中毒になる傾向になることから、これらの施設におけるノロウイルス食中毒対策の充実が必要である。 ◆市民が安全な食生活を送るためには、食肉の生食による食中毒の危険性やHACCPの衛生管理など、食品事業者や市民の食品の安全性に対する理解をさらに深める必要がある。 	<p>方向性</p> <ul style="list-style-type: none"> 〈施策全般〉 <ul style="list-style-type: none"> ◆市民が安全な食生活を送れるよう、第2次宇都宮市食品安全推進計画(平成26年度～平成30年度)に基づき、食品関係施設等への監視指導や流通食品の抜き取り検査及びと畜検査の充実、食品事業者への自主衛生管理の促進などにより、食品の安全を確保するとともに、市民の食品の安全性に対する理解促進を図っていく。 〈主要事業〉 <ul style="list-style-type: none"> ◆食品健康危害防止の推進 <ul style="list-style-type: none"> 市民により安全性の高い食品を提供できるよう、食品事業者を対象としたHACCP導入研修会を開催するなど、HACCP導入の促進や、宇都宮市食品安全条例に基づく「自主回収届出制度」を推進していく。 ◆食品衛生監視指導の充実 <ul style="list-style-type: none"> 生食文化と結びついた食中毒の未然防止を図るため、平成26年度に実施した鶏肉の汚染実態調査結果に基づき、鶏肉を提供する施設を対象に、生または加熱不足の食品を提供するリスクについて、リーフレット等により啓発していく。また、ノロウイルス食中毒の未然防止を図るため、国の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、保育園等の給食施設及び弁当調理施設に対し、監視指導を効果的に実施するなど、食品衛生監視指導を充実していく。 ◆食品安全知識の普及啓発 <ul style="list-style-type: none"> 市民の食品に対する理解を深めるため、食品の安全性や食品表示などに関する基礎的な知識を学習できる取組を推進していく。また、市民と食品事業者との相互理解を促進するため、食品事業者と連携した市民講座を開催するなど、食品事業者の取組を市民にPRする機会を増やしていく。