

平成28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。
------	-----------------------------	----------------	----------------	---------------------	---

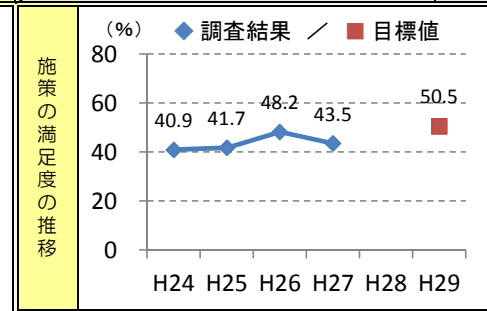
2 施策の取組状況

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3	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	調査結果	施策の満足度(%)	40.9%	41.7%	48.2%	43.5%	
現状値			94.0%	実績値	94.8%	95.7%	96.7%	97.6%											
目標値(H29)			100%	単年度の達成度	99.8%	99.7%	99.7%	99.6%			前年度からの増減				0.8%	6.5%	-4.7%		
指標2	[参考] 中核市等との水準比較	単年度目標値							B	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)									
		現状値	実績値																
		目標値(H29)	単年度の達成度																
指標3	[参考] 中核市等との水準比較	単年度目標値							B	指標名(単位)		H24	H25	H26	H27	H28	H29		
		現状値	実績値																
		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

★ 増進型の指標(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)	$\frac{\text{目標値}}{\text{実績値}} \times 100 (\%)$



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	・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施設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。 ・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。 ・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施行規則の改正により、従来型基準に加え、HACCP導入型基準が追加された。	市民満足度	・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など、食品の安全確保に取り組むとともに、出前講座や食品安全フェア、親子食品安全教室、中学生を対象とした食品安全ゼミナールを開催するなど、引き続き積極的に食品に関する正しい知識の普及を市民に図ったことから、前年と同水準となった。	総合評価	83点
施策指標	・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。				概ね順調

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(5事業選択)

No.	事業名	戦略P・主要事業※	事業の目的	事業内容		事業の進捗状況	H27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	○★	HACCPによる衛生管理の導入促進	食品事業者	・HACCP導入型基準による衛生管理の推進	計画どおり	2,411	H17		市民に、より安全性の高い食品を提供できるよう、食品事業者に対し、HACCPによる衛生管理の導入を促進し、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	○★	食品の安全確保の推進	食品営業施設及び学校、病院、社会福祉施設等の集団給食施設	・食品営業施設等の監視及び収去検査(食品抜き取り検査)	計画どおり	1,716	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	○★	安全・安心な食肉の提供	と畜場に搬入される牛、豚、馬、めん羊、山羊と畜場HACCP	・と畜場で定められたと畜検査(BSE検査)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等残留有害物質検査の実施 ・HACCP導入の促進	計画どおり	9,057	H8 HACCP: H26		食肉の安全性を確保するため、と畜検査を適正に実施するとともに、牛の特定部位や細菌等による枝肉の汚染防止対策、食肉中の動物用医薬品等残留有害物質検査への取組みを推進していく。 と畜場における牛及び豚のHACCP導入が円滑に実施されるよう指導、支援を行う。
4	検査機器管理事業		検査機器の整備による検査体制の確保	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	2,581	H8		検査に使用する備品は、と畜場移転が計画されていることから、現状の機器を使用することとし、今後の機器整備については、移転計画の進捗を注視し、故障した場合などは修繕等に対応する方向で検討していく。
5	食品安全知識普及啓発事業	○★	食品安全に関する情報提供の推進	市民	・ホームページや情報誌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	1,013	H8		食中毒予防や食品に係る身近な問題などについて、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ほか、より一層、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	○★	食品事業者の自主衛生管理の向上	食品衛生指導員	・食品衛生指導員による巡回指導実施への支援	計画どおり	3,328	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、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		食品衛生検査施設における信頼性の確保	衛生環境試験所・食肉衛生検査所	・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	H8		食品衛生検査施設の信頼性を確保するため、引き続き、食品衛生検査施設に対し、第三者機関による外部精度管理を実施させ、検査精度の向上を図るとともに、食品衛生法に基づき検査が適切に行われているか、内部点検を実施していく。
8	食品衛生検査		食品衛生や生活衛生の安全性確保に係る行政指導に必要な検査データの提供	・食品衛生及び生活衛生所管課	・食品や生活衛生の安全を確認するための検査の実施とデータ提供	計画どおり	6,014	H8		食品衛生や生活衛生の安全性確保に資するため、迅速かつ正確に検査を実施するとともに、食中毒の発生状況などを踏まえた適切な検査の実施と検査精度の向上に取り組んでいく。
9	食品衛生対策推進事業		食品衛生に係る事業者に対する技術支援及び市民向け情報発信	・事業者、市民	・事業者向けの研修会の開催 ・親子教室の開催 ・出前講座の開催	計画どおり	92	H27		医療関係者や食品関係事業者など事業者の資質向上のため、病原性のある検体等の安全な取り扱い及び検査方法に関する技術支援に係る事業者向け研修会を引き続き開催していく。 また、情報発信については、市民意識の向上と不安解消に資するため、市民生活に密着した感染症や食品、生活衛生、環境など様々な検査に関する検査情報の提供に取り組んでいく。

4 今後の施策の取組方針

今後の方向性	
<p><b>課題</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆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。また、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。</li> <li>◆より安全性が高い食品が提供されるように、食品事業者や食肉事業者に対して、きめ細やかな技術的支援を積極的に行い、HACCPの導入を促進する必要がある。</li> <li>◆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。</li> </ul>	<p><b>方向性</b></p> <p>〈施策全般〉 ◆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。</p> <p>〈主要事業〉 ◆食品健康危害防止の推進 市民により安全性の高い食品や食肉を提供できるよう、食品事業者や食肉事業者を対象としたHACCP導入に向けた指導・助言をするなど、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。また、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ていく。 ◆食品衛生監視指導の充実 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、給食施設、弁当調理施設及び大規模ホテルに対し、洗浄度検査を実施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。また、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。 ◆食品安全知識の普及啓発 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。</p> <p>〈その他個別事業〉</p>