

施策評価シート（評価実施年度：平成27年度）

事務事業所管部局長 (幹事部局)	健康福祉部長 藤間 博之	電話番号	0852-22-5230
---------------------	--------------	------	--------------

①施策の目的等

施策の名称	施策Ⅱ-1-8 食の安全の確保
目的	○食品の生産から加工、流通の各段階における法定指導、監視、検査を充実強化し、食品の安全性を確保します。

②成果参考指標の目標（実績）と施策の現状、及びその評価

数値目標	年度	23年度	24年度	25年度	26年度	27年度	単位	数値目標	年度	23年度	24年度	25年度	26年度	27年度	単位
食中毒発生件数	目標値	/	7.00	7.00	7.00	7.00	件以下	目標値	/						
	取組目標値	/						実績値	/						
	実績値	16.00	7.00	13.00	11.00			達成率	/						
	達成率	/	100.00	14.30	42.90			%	達成率	/					
定性目標	目標値	/					%	目標値	/						
	取組目標値	/						実績値	/						
	実績値							達成率	/						
	達成率	/						%	達成率	/					
定性目標	平成24年度～平成27年度														
成果参考指標の実績等の補足説明（任意記載）	○食品等に起因する健康被害の発生を防止するため、食品関係施設に対する監視指導や関係者に対する衛生指導、県内に流通する食品の検査等に取り組み、食中毒の発生件数は平成25年度に比べ減少したものの、成果参考指標の実績を達成することはできなかった。 ○一方で、食品表示相談が過去最高の件数となり、公表に至る違反の発生もなく、不適正食品の流通防止が図られた。 ○また、水産物については魚介類安全対策事業により、生産者への巡回指導や養殖水産物の貝毒の検査を着実に実施することにより、成果目標を達成することができた。														

③評価時点での施策目的に対する現状

(2) 評価時点で施策目的に対する現状（客観的事実・データなどに基づいた施策の現状や取組状況）	○食中毒発生件数の主な内訳は、ノロウイルス3件、ウエルシ菌2件、動物性自然毒（フグ）2件、カンピロバクター1件等であった。予防対策として、食品取扱施設の監視や食品事業者講習会の実施、食中毒注意報・警報発表による県民への注意喚起等を行っている。 ○貝毒検査については、魚介類安全対策事業を活用した検査により水産物による健康被害の発生防止が図られている。（貝毒検査：79回実施） ○食品表示に関する事業者の関心の高まりにより表示に関する相談対応は1,166件で過去最高の件数となった。 ○農産物直売施設や道の駅等を重点に巡回調査(54店舗)した結果、適正表示率は昨年を下回った（H25 90.2%→H26 87.0%）が、違反内容は軽微な内容で文書指導及び指示・公表案件はなかった。
---	--

④総合的な評価

評価時点での総合的な評価	判断	その理由
	B	○食中毒発生件数は、H25年度の13件から11件（対前年比▲2件）に減少し、そのうち、広範にわたる被害につながりやすい事業所等における発生件数は、同12件から7件（対前年比▲5件）と、大幅に減少した。 ○ノロウイルス食中毒は、調理従事者による食品汚染が要因の一つ、食品取扱施設毎の調理従事者の健康管理や食品取扱状況等の点検・指導・助言等の対策に加え、食品取扱施設の監視や事業者講習会の実施、冬季の食中毒注意報・警報発表による注意喚起も重要と考えている。 ○水産物衛生管理研修により生産者・漁業関係者の意識啓発に寄与している。 ○二枚貝の定期的な検査、基準値を上回った場合の出荷自粛等の迅速な対応により、食中毒の発生防止につながっている。 ○研修会、HP等による啓発や、食品表示に関する生産者意識の高まりを反映し、食品表示の相談件数は過去最高の件数となり、不適正食品の流通防止に着実な成果を上げている。

⑤課題の認識

(1) 平成27年度末の施策目的の達成状況（予測）	判断	その理由（「総合的な評価」の「判断」と異なる「判断」の場合のみ記載）
(2) 施策の目的達成に向けての課題	B	①ノロウイルスによる食中毒が依然として多いことから、調理従事者の健康管理、調理従事者等に起因する食品の二次汚染の防止等、ノロウイルス食中毒対策を前提とした食中毒の発生防止対策の徹底に加え、調理従事者の健康確認に視点を置いた調理従事者健康確認状況点検票及び調理施設点検表を取り入れた監視指導の継続が必要である。引き続き、関係者や県民に対して様々な媒体、講習会等を利用し、一層の啓発を行う必要がある。 ②貝類の毒化は周年発生する可能性があり、特にイワガキ等の二枚貝の出荷時期が貝毒発生のピークと重複しており、安全性を確保するため貝毒等の監視体制を継続する必要がある。 ③水産関係者に対する水産物の衛生管理に関する意識啓発の継続的な取り組みが必要である。 ④農産物直売施設における生鮮食品の適正表示等が低く、農産加工品を含め農産物直売施設への出荷者に対するより細かな啓発を行っていく必要がある。

⑥今後の取組の方向性

課題解決に向けての今後の取組の方向性	○調理従事者の健康管理、調理従事者等による二次汚染の防止等、ノロウイルス食中毒対策の徹底について指導・助言を行うとともに、調理従事者の健康確認に視点を置いた調理従事者健康確認状況点検票及び調理施設点検票を取り入れた監視指導を実施する。また、関係者や県民に対して様々な媒体、講習会等を利用し、一層の啓発を行う。さらに、目標値以下になるよう引き続き効果的な対策を講じていく。 ○水産物衛生管理研修の継続的な実施と、食中毒防止のための検査体制の維持を図っていく。 ○平成27年4月1日、食品表示法が施行され、JAS法、食品衛生法、健康増進法に基づく表示基準が新しい表示基準として整理・統合されたことに伴い、本県においては、これまで法律ごとに分かれていた相談窓口を保健所に一元化し、相談しやすい体制を整備したことにより、今後一層食品表示の適正化を図る。
--------------------	--