

1. 事務事業の目的・概要

事務事業担当課長	水産課長 鈴木岳明	電話番号	0852-22-5311
----------	-----------	------	--------------

事務事業の名称	水産物衛生・安全対策事業		
目的	(1) 対象	漁業者、魚・貝類養殖業者、漁業関係者、水産加工業者	
	(2) 意図	食品として安全性の高い水産物を生産・供給する	
事業概要	消費者に高品質で安全な水産物を提供するために、漁獲から流通・加工・消費に至る一貫した衛生管理に関わる研修及び指導を実施する。さらに、有害物質のモニタリング調査を行い、安全性の高い養殖水産物の生産に努める。		

2. 成果参考指標

成果参考指標名等		年度	27年度	28年度	29年度	30年度	31年度	単位
1	指標名 水産物による食中毒の発生件数（貝毒）	目標値		0.0	0.0	0.0	0.0	件
		取組目標値						
	式・定義 水産物による食中毒の発生件数（貝毒）	実績値	0.0					
		達成率	-	-	-	-	-	%
2	指標名	目標値						
		取組目標値						
	式・定義	実績値						
		達成率	-	-	-	-	-	%

3. 事業費

	前年度実績	今年度計画
事業費(b) (千円)	3,449	5,067
うち一般財源 (千円)	2,061	2,818

4. 改善策の実施状況

前年度の課題を踏まえた改善策の実施状況	①順調に進んでおり課題がないため検討していない
---------------------	-------------------------

5. 評価時点での現状（客観的事実・データなどに基づいた現状）

<ul style="list-style-type: none"> 魚介類安全対策事業により、養殖水産物の安全性を確保するため、生産者への巡回指導をするとともに貝毒や水産用医薬品等の定期的な検査を実施 水産物衛生管理研修事業により、漁業関係者を対象に鮮度保持や衛生管理の向上対策に関する研修の開催 コイヘルペスウイルス病まん延防止事業により、養殖場及び天然河川の現地調査及び検査を実施 安全で美味しい産品に対して県が認証する「美味しまね認証制度」において、水産物の認証産品は1件
--

6. 成果があったこと（改善されたこと）

<ul style="list-style-type: none"> 魚介類安全対策事業により、貝毒検査や養殖水産物の残留医薬品検査を実施し、水産物による健康被害の発生防止が図られた。 水産物衛生管理研修事業により、関係者への意識啓発に寄与した。 コイヘルペスウイルス病まん延防止事業により、養殖場及び天然河川での発生防止が図られた。
--

7. まだ残っている課題（現状の何をどのように変更する必要があるのか）

<p>①困っている「状況」</p> <ul style="list-style-type: none"> 「美味しまね認証制度」について、水産物は認証件数が少なく、認知度が低い。（農林産品：61件、水産物：1件[イワガキ]）
<p>②困っている状況が発生している「原因」</p> <ul style="list-style-type: none"> 「美味しまね認証制度」が生産者、バイヤー、消費者に対して認知不足であること。
<p>③原因を解消するための「課題」</p> <ul style="list-style-type: none"> 新たな認証対象産品の掘り起こしが必要

8. 今後の方向性（課題にどのような方向性で取り組むのかの考え方）

<ul style="list-style-type: none"> 「美味しまね認証制度」に対するPR等の周知を行い、本制度に対する関係者の理解を深めてもらう。
--

9. 追加評価（任意記載）

<p>課(室)内で事務事業評価の議論を行うにあたっては、本評価シートのほか、必要に応じて、「予算執行の実績並びに主要施策の成果」や既存の事業説明資料などを活用し、効果的・効果的に行ってください。</p> <p>上記「5. 評価時点での現状」、「6. 成果があったこと」、「7. まだ残っている課題」、及び「8. 今後の方向性」について、議論がしやすいように、「5. 評価時点での現状→6. 成果があったこと」、又は「5. 評価時点での現状→7. まだ残っている課題→8. 今後の方向性」が一連の流れとなるよう、わかりやすく、ストーリー性のあるシート作成に努めてください。</p>
