

事務事業評価シート

評価実施年度：平成29年度

上位の施策名称	施策Ⅱ-1-8 食の安全の確保
---------	--------------------

1. 事務事業の目的・概要

事務事業担当課長	薬事衛生課 柳 俊徳	電話番号	0852-22-5257
----------	------------	------	--------------

事務事業の名称	食品衛生対策推進事業		
目的	(1) 対象	食品関係施設を利用する人、食品を購入する人	
	(2) 意図	食品等に起因する健康被害を防止する	
事業概要	<ul style="list-style-type: none"> 食品衛生関係指導・育成事業：衛生管理の向上のため、食品関係業者に対して、講習会の実施や指導・助言を行う。 食品衛生法等による許可・監視・検査・指導：不適食品を排除するため、食品関係業者等に対して、法に基づき許可・監視・検査・指導を行う。 食品衛生に関する啓発・情報発信事業：衛生知識の普及のため、消費者に対して、講習会の実施やTVスポットの配信等を行う。 		

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 食中毒発生件数	目標値		6.0	6.0	6.0	6.0	件
		取組目標値						
	式・定義 食中毒発生件数	実績値	10.0	17.0				%
		達成率	-	(83.4)	-	-	-	
2	指標名	目標値						件
		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)	41,880	44,451
うち一般財源 (千円)	18,823	19,129

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	②改善策を実施した（実施予定、一部実施含む）
---------------------	------------------------

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"> 昨年度は食中毒17件発生したが、このうち50人以上の大規模な食中毒の発生はなく、合計患者数は154人であり、前年度より32人減少した。 また、そのうち半数以上の9件が、抜本的な予防対策のない寄生虫によるものだった。 監視・指導が可能であり、コントロール可能な食品事業者による食中毒は7件であった。 一方、発生の実態把握が困難な家庭における食中毒が6件あった。 17件の内訳：アニサキス6件、クドア・セブテンブクスター3件、ノロウイルス3件、カンピロバクター2件、黄色ブドウ球菌1件、ヒスタミン1件、フグ毒1件
--

6. 成果があったこと（改善されたこと）

<ul style="list-style-type: none"> 昨年度は患者数50人以上の大規模食中毒は発生せず（前年度は2件発生）、件数は前年度を上回ったものの、合計患者数は前年度を下回った。

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"> 家庭内食中毒、特にアニサキスなど、魚の寄生虫による食中毒の発生件数が増加した。 ノロウイルスなど飲食店で発生する食中毒が減らなかった。 生又は加熱不十分の鶏肉の喫食が原因と考えられるカンピロバクター食中毒が依然として発生している。
<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"> 一般消費者が食中毒の予防対策（魚介類の寄生虫や鶏肉の生食のリスクなど）について十分な知識・情報を得ていない。 飲食店での食中毒予防対策が十分に実施されていない。また、製造、流通段階においても衛生的な食品の取扱いや衛生上必要な情報伝達が十分に実施されていない。
<p>③原因を解消するための「課題」</p> <ul style="list-style-type: none"> 一般消費者へ食中毒のリスクを正確に伝える効果的・効率的な周知・広報が必要。 飲食店をはじめとする食品事業者に対しては、島根県食品衛生協会など食品事業者団体との連携した取組や食品衛生推進員（知事委嘱）を活用した自主管理を進めていくことが必要。 食中毒や異物混入防止に優れた工程別衛生管理手法であるHACCPの導入を推進することが必要。 食中毒の発生を低減させるには、生産から消費に至るそれぞれの過程において、一体となった対策が必要である。

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"> 一般消費者向けの衛生講習会やリスクコミュニケーションを各保健所において積極的に実施し、魚介類の生食における寄生虫の食中毒や食肉の生食による食中毒リスクについて周知し、予防対策の啓発を行う。 ホームページやメディアを通じて、食中毒注意報・警報の発表や食品衛生について、引き続き注意喚起を行う。 県食品衛生監視指導計画に基づく監視を着実に実施するとともに、県内の食中毒発生状況その他リスク情報を分析し、特に必要と認められる食品や業種について食中毒リスクおよび予防対策について一層の啓発を行う。 HACCPによる衛生管理が将来的に義務化されることを見据え、関係部局（しまねブランド推進課等）や業界団体（食品衛生協会等）と連携して、県条例に基づくHACCP届出施設の普及拡大を推進し、自主管理の徹底を図る。
--