

実績評価書

平成14年9月

政策体系	番号	
基本目標	2	安心・快適な生活環境づくりを衛生的観点から推進すること
施策目標	1	食品の安全性を確保すること
		食中毒等食品による衛生上の危害の発生を減らし、食品の安全性の確保を図ること
担当部局・課	主管課	食品保健部監視安全課
	関係課	

1. 施策目標に関する実績の状況

実績目標1 食中毒発生を減少させること					
(実績目標を達成するための手段の概要) 学校給食施設及び社会福祉施設への一斉点検を実施することにより、当該施設での食中毒発生を予防する。					
(評価指標) 食中毒統計を基礎に施策に対応した健康危害発生数(食中毒統計による50名以上の食中毒事件数)	H9	H10	H11	H12	H13
	161	196	160	135	113
実績目標2 HACCPによる衛生管理を普及すること					
(実績目標を達成するための手段の概要) HACCP(総合衛生管理製造過程)の承認審査を円滑に実施することにより、HACCPの承認取得率を向上させる。					
(評価指標) 業種毎のHACCP承認取得率 (%)					
	H9	H10	H11	H12	H13
乳・乳製品	9.83	31.32	35.25	38.00	38.99
食肉製品	0	1.62	3.98	4.19	4.28
魚肉練製品	-	0	0.30	0.32	0.60
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	0	0.05	0.18	0.33	0.85
清涼飲料水	-	-	0	0	0.56
(備考) $\text{HACCP承認取得率} = \frac{\text{HACCP承認施設数}}{\text{営業許可施設数}} \times 100$					
参考文献: 業種別営業許可件数(監視安全課まとめ。「食品衛生研究」掲載) 厚生労働省プレスリリース「総合衛生管理製造過程による食品の製造又は加工の承認について」					
実績目標3 食品等の違反率を減少させること					
(実績目標を達成するための手段の概要) HACCPの考え方に基づいた「大量調理施設衛生管理マニュアル」の策定及びそ					

の普及、定着。					
(評価指標) 食品の不良率 (%)	H 9	H 1 0	H 1 1	H 1 2	H 1 3
	1.12	1.41	1.41	1.06	-
(備 考) 平成13年については、現在収集中。 不良検体数 不良率 = $\frac{\text{不良検体数}}{\text{試験した収去検体数}}$ (衛生行政報告例による)					
実績目標 4	全頭検査など B S E 対策を含め、と畜場における安全対策を図ること (実績目標を達成するための手段の概要) B S E 全頭検査を実施するとともに、と畜場法施行規則の一部を改正し、食肉処理時の特定部位(頭部、脊髄、回腸遠位部)の焼却を義務化。				
(評価指標) 全頭検査の実施状況(頭)	H 9	H 1 0	H 1 1	H 1 2	H 1 3
	-	-	-	-	523,844
(備 考) 全頭検査は平成13年度(平成13年10月18日)からの事業である。					

2. 評 価

(1) 実績目標の達成状況の評価

実績目標 1	食中毒発生を減少させること
有効性	大規模食中毒の発生が多い施設への監視指導の強化により、大規模食中毒発生を平成12年から平成13年にかけて135件から113件に減少させた。
効率性	1事件あたりの患者数が多い学校給食施設や社会福祉施設への監視指導を実施することにより、大規模食中毒の発生を未然に防止し、効率的に食中毒患者数を減少させている。
実績目標 2	H A C C P による衛生管理を普及すること
有効性	H A C C P の承認審査を円滑に実施することにより、H A C C P の承認取得率を平成12年から平成13年にかけて向上させ、大規模食中毒を起こす可能性がある施設にH A C C P 手法を取り入れた管理体制を導入することに貢献した。
効率性	事故が発生した場合に大規模な事故につながる可能性のある施設に対して、H A C C P 手法による衛生管理を取り入れることにより、大規模食中毒の発生を未然に防止し、効率的に食中毒患者数を減少させている。
実績目標 3	食品等の不良率を減少させること
有効性	H A C C P 方式による衛生管理は、食品の製造過程における優れた自主衛生管理システムであり、当該方式に基づく「大量調理施設衛生管理マニュアル」の普及、定着により、平成11年から平成12年にかけて食品の不良率を大きく減少させた。
効率性	食品の生産段階の初期から衛生管理対策を実施することにより効率的に食品の不良率を低下させている。
実績目標 4	全頭検査など B S E 対策を含め、と畜場における安全対策を図ること
有効性	食用として処理されるすべての牛を対象とした B S E 検査を全国一斉に開始するとともに、食肉処理時の特定部位(頭部、脊髄、回腸遠位部)の焼却処分を義務化し、B S E に罹患した牛由来の食肉等が流通しないシステムを確立した。
効率性	流通段階における検査に比べ、食肉処理時に検査を実施することにより、効

率的かつ確実な検査が可能である。

(2) 施策目標の達成状況と総合的な評価

現状分析

着実に食品の安全性の確保に関し、成果を挙げており、現在の政策方針を継続することが妥当と考えられる。

施策手段の適正性の評価

現行の施策により、各評価指標とも改善が見られ、施策手段として適正である。なお、評価指標については、現行の評価方法以外の適切な指標がなく、概ね妥当と考えられる。

総合的な評価

これまでの政策は概ね妥当であり、今後とも着実に実行していくことが妥当と考えられるが、交通機関の発達等による食品の広域流通化等を踏まえ、大規模食中毒対策等の個別課題についての対策強化が必要であると考えられる。

3. 政策への反映方針

着実に成果を挙げており、現在の政策を継続することが妥当と考えられるが、大規模食中毒対策等については、食品の広域流通化等に対応した対策強化が必要であると考えられる。

4. 特記事項

学識経験を有する者の知見の活用に関する事項

食中毒については、薬事・食品衛生審議会、HACCPについては総合衛生管理製造過程に係る評価検討会において専門家の意見を聴いているところである。

各種政府決定との関係及び遵守状況

(「地方分権推進計画」「国の行政組織等の減量、効率化等に関する基本計画」「第10次定員削減計画」「行政改革大綱」等)

なし。

総務省による行政評価・監視等の状況

なし。

国会による決議等の状況(警告決議、付帯決議等)

なし。

会計検査院による指摘

なし。