

実績評価書

平成15年10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	主管部局・課	医薬食品局食品安全部監視安全課
	関係部局・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)	H10	H11	H12	H13	H14
食中毒統計を基礎に施策に対応した健康危害発生数(件)	196	160	135	113	117
(備考)					
食中毒統計による50名以上の食中毒件数					
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)	H10	H11	H12	H13	H14
業種毎のHACCP承認取得率(%)					
乳・乳製品	31.32	35.32	38.00	38.99	42.49
食肉製品	1.62	3.98	4.19	4.28	4.64
魚肉練り製品	0	0.30	0.32	0.60	0.57
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	0.05	0.18	0.33	0.85	0.88
清涼飲料水	-	0	0	0.56	1.37
(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(衛生行政報告例による)					
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) H A C C P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。都道府県等による事業者への監視指導の徹底。					
(評価指標)	H 1 0	H 1 1	H 1 2	H 1 3	H 1 4
食品の不良率(%)	1.41	1.41	1.06	1.13	-
(備考) 平成14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BSE対策を含め、と畜場における衛生対策を図ること				
(実績目標を達成するための手段の概要) BSE全頭検査を着実に実施するとともに、食肉処理時の特定部位(頭部、せき髄、回腸遠位部)の確実な除去・焼却。					
(評価指標)全頭検査の実施状況(頭)	H 1 0	H 1 1	H 1 2	H 1 3	H 1 4
	-	-	-	52万	125万
(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) 現状分析

現状分析
(実績目標1及び3) 近年、食品の生産・製造・加工技術の高度化、食品流通の広域化に伴い、仕出店、製造所、給食施設などを原因施設とする集団食中毒及び韓国産かきによる赤痢食中毒などの大規模・広域化した食中毒事例、中国産輸入野菜の残留農薬、未指定添加物を使用した香料等の事件が発生しており、このような事件に対して、関係都道府県等と密接な協力・連携のもと、事件の未然防止や速やかな原因究明による被害の拡大防止等、迅速な対応が求められている。
(実績目標2) 近年、国民から加工食品のより確実な安全性が求められており、食品製造者は科学的根拠に基づく高度な衛生管理手法を導入し、自主管理の一層の推進を図ることが重要になってきている。 このため、食品製造施設に対し、国際的にも導入が推進されている総合衛生管理製造過程(HACCP)システムの適正な推進を行い、食品衛生のより一層の向上を図る必要がある。
(実績目標4) 一昨年の我が国におけるBSEの発生により、食肉の安全性確保のより一層の徹底が求められている。

(2) 評価結果

政策手段の有効性の評価

(実績目標 1)

大規模調理施設など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、平成 10 年以降平成 13 年まで、健康危害発生数を一貫して減少させてきており、平成 14 年も前年の水準を維持した。

(実績目標 2)

HACCP の承認審査を円滑に実施すること等により、平成 14 年ではすべての業種について、HACCP 承認取得率を上昇させ又は前年とほぼ同様の水準を維持した。特に、清涼飲料水の製造・加工業者の HACCP 承認取得率の上昇が著しい。

(実績目標 3)

平成 11 年以降、「大量調理施設衛生管理マニュアル」の普及、定着により不良率は減少傾向にある。本マニュアルの内容については、日常の監視指導時、夏期及び年末の一斉取締り時等において事業者に対し周知を図っているところである。また、都道府県等の食品衛生監視員により、事業者に対する監視指導が常時行われており、食品衛生法及び関係法令の遵守の徹底を図っている。

(実績目標 4)

全頭検査の着実な実施と特定部位の確実な除去・焼却を徹底しており、平成 13 年度には 2 頭、平成 14 年度は 4 頭の B S E リ患牛を発見し、焼却処分とした。

政策手段の効率性の評価

(実績目標 1)

1 事件当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きている。

(実績目標 2)

大規模な事故が生じる可能性のある施設に対し、HACCP の手法による衛生管理を取り入れることにより、大規模食中毒を未然に防止し、効率的に食中毒患者を減少させてきている。

(実績目標 3)

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。また、事業者による食品衛生法及び関係法令の遵守は、日頃からの監視指導の徹底によって確保されるものと考えている。

(実績目標 4)

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。

総合的な評価

H A C C P 承認取得率の向上、B S E 全頭検査の着実な実施など、食品の安全性の確保に関し、着実に成果を上げており、施策目標がほぼ達成されたものと評価できる。

なお、全体としてみれば、改善の方向に向かっている一方で、腸管出血性大腸菌 O157 を原因物質とする食中毒で 9 名が死亡する事件が発生するなど、引き続き厳重な警戒が必要な状況があり、大規模・広域食中毒対策や大量調理施設における高度な衛生管

理手法の導入の推進などの個別課題については、一層の対策強化が必要であると考えられる。

評価結果分類	分析分類

3. 政策への反映方針

着実に成果を上げており、現在の政策方針を継続することが妥当と考えられるが、大規模・広域食中毒対策や大量調理施設における高度な衛生管理手法の導入の推進などの個別課題については、一層の対策強化が必要であると考えられる。具体的には、食品衛生法の改正により、食中毒発生時における保健所長からの調査、報告規定を整備（平成15年8月末から施行）するとともに、福祉施設等給食施設への一斉点検の実施（平成15年度は平成15年11月から翌年2月にかけて実施予定）を着実に進めていくこととしている。

反映分類

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・食品衛生審議会において、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聞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

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

なし

会計検査院による指摘

なし