実績 評価書

平成16年8月

政策体系	番号	2 - 1	1 -			
基本目標	2	安心	安心・快適な生活環境作りを衛生的観点から推進すること			
施策目標	1	食品の	D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)

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」の普及・ 定着及び都道府県等による事業者に対する監視指導の徹底により給食施設等大量調理 施設を原因とする食中毒の発生を予防する。

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point: 危害分析重要管理点)は、食品の衛生管理の手法であり、HACCP の手法では、最終製品の検査に重点をおいた従来の衛生管理の方法とは異なり、食品の安全性について危害を予測し(Hazard Analysis)、危害を管理することができる工程を重要管理点(Critical Control Point)として特定し、重点的に管理することにより、工程全般を通じて危害の発生を防止し、製品の安全確保を図るものである。

(評価指標)	H 1 1	H 1 2	H 1 3	H 1 4	H 1 5
食中毒統計を基礎に施策に対応した健	160	135	113	117	134
康危害発生数 (件)					

(備 考)

食中毒統計(厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課調べ)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 の手法により衛生管理が行われる総合衛生管理製造過程についての承認審査を円滑に実施すること等により、総合衛生管理製造過程の承認取得率を向上させる。

(評価指標)	H 1 1	H 1 2	H 1 3	H 1 4	H 1 5
業種毎の総合衛生管理製造過程承認取					
得率(%)					
乳・乳製品	35.32	38.00	38.99	42.49	45.86
食肉製品	3.98	4.19	4.28	4.64	4.01
魚肉練り製品	0.30	0.32	0.60	0.57	0.59
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	0.18	0.33	0.85	0.88	1.03
清涼飲料水	0	0	0.56	1.37	1.80

(備 考)

総合衛生管理製造過程の承認施設数

総合衛生管理製造過程承認取得率(%) = -

x 100

営業許可施設数

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)

都道府県等による事業者への監視指導の徹底。法制度、規制に関する情報の発信、 周知徹底。

(評価指標) H 1 1 | H 1 2 | H 1 3 | H 1 4 H 1 5 食品の違反率(%) 1.41 1.06 1.13 1.00

(備 考) 平成15年については、現在収集中。

不良検体数

違反率 =

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 1	H 1 2	H 1 3	H 1 4	H 1 5
	-	-	52万	125万	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、輸入うなぎの残留抗生物質、中国産輸入野菜 の残留農薬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 HACCP の手法 による衛生管理の導入を推進し、食品衛生のより一層の向上を図る必要がある。

(実施目標4)

平成 13 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な食中毒が発生し得る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いたが、平成 15 年では全体の食中毒事件数の減少()により、食品の安全性確保の推進に向けた効果が見られるものの、患者数 50 名以上の食中毒事件の数については平成 12 年と同等の水準まで増加した。引き続き「大量調理施設衛生管理マニュアル」の普及、監視指導の徹底等を行う必要がある。

(食中毒事件数:平成 13 年(1,928 件) 平成 14 年(1,850 件) 平成 15 年(1,585 件))

(実績目標2)

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等により、平成 15 年では、 食肉製品製造業を除く 4 つの業種について、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、乳・乳製品及び清涼飲料水の製造・加工業者の承認取得 率の上昇が著しく、HACCPによる衛生管理の普及に効果があった。

(実績目標3)

平成 11 年以降、夏期及び年末の一斉取締り等を含む都道府県等の食品衛生監視員による事業者に対する監視指導により、食品衛生法及び関連法令の遵守を徹底させてきており、平成 11 年以降、違反率は減少傾向(1.41% 1.00%)にあることから、これらの施策により食品等の違反率の減少が推進されたと認められる。また、平成 15 年 5 月の食品衛生法の改正により、事業者の責務が明確化され、食品の安全性確保に係る事業者自らの努力を促しているところである。

(実施目標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 年度には 4 頭、平成 15 年度には 3 頭の BSE り患牛を発見し、焼却処分とした。このように、BSE 対策に一定の効果が見られる。

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給食施設、旅館、仕出屋等の大量調理施設への監視指導を実施することにより、効率的に食中毒事件数を減少させてきていたが、平成 15 年には患者数 50 人以上の食中毒事件数が増加したことから、引き続き監視指導の強化及び効率化を行い、事業者の法令遵守の徹底、衛生意識の向上を図る必要がある。(実績目標 2)

HACCP に関する研修を行い、総合衛生管理製造過程の承認審査及び施設に対する監視指導を行う地方厚生局及び都道府県等の食品衛生監視員の資質の向上を図ると共に、関係団体の協力を得て、事業者に対しても HACCP に関する知識の普及に努めており、承認取得施設を増加させてきている。このことから、効率的に衛生管理の普及が進められているといえる。

(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、効率的に食品の違 反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るものと考えられる。

(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、効率的かつ確実に BSE り患牛の発見が可能である。

総合的な評価

総合衛生管理製造過程の承認取得率の向上、BSE 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、4 つの実績目標のうち 1 つのみ達成されなかったものの他は全て達成されており、施策目標の達成に向け大きな進展があったものと評価できる。

3.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、それぞれ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(警告決議、付帯決議等) なし。

会計検査院による指摘 なし。