

## 実 績 評 価 書

平成 1 8 年 7 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
	I	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。					
○関連する経費 (平成 1 7 年度予算額)					
・ 食品安全対策推進費 6,792 千円					
・ 食品高度衛生管理方式適正推進費 9,750 千円					
(評価指標の考え方)					
本目標においては、大量調理施設を原因とする食中毒の発生を減少させること等により、その達成を目指していることから、食品衛生法等の規定により、都道府県知事が厚生労働大臣への報告を義務付けられる 5 0 人以上の食中毒患者等が発生した食中毒件数の推移を分析することにより、目標の達成度について評価する。					
(評価指標)	H 1 3	H 1 4	H 1 5	H 1 6	H 1 7
食中毒統計を基礎に施策に対応した健康危害発生数 (件)	113	117	134	142	119
(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 5 0 名以上の食中毒件数					
(参考指標)	H 1 3	H 1 4	H 1 5	H 1 6	H 1 7

食中毒発生件数	1,928	1,850	1,585	1,666	1,545
(参考指標)	H13	H14	H15	H16	H17
食中毒患者数	25,862	27,629	29,355	28,175	27,019
(備考) 参考指標は、厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課の調べによる。					
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。 ○関連する経費(平成17年度予算額) ・食品高度衛生管理方式適正推進費 9,750 千円					
(評価指標の考え方) 本目標においては、HACCPによる衛生管理を普及することを目的としていることから、食品衛生法等の規定により、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、厚生労働大臣が承認を与えることができる食品のカテゴリ毎の承認取得率の推移を分析することにより、目標の達成度について評価する。					
(評価指標)	H13	H14	H15	H16	H17
業種毎の総合衛生管理製造過程承認取得率(%)					
乳・乳製品	38.99	42.49	45.86	47.68	48.44
食肉製品	4.28	4.64	4.01	3.92	3.87
魚肉練り製品	0.60	0.57	0.59	0.60	0.63
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	0.85	0.88	1.03	0.92	0.84
清涼飲料水	0.56	1.37	1.80	2.27	2.40
(備考) 総合衛生管理製造過程承認取得率(%) = $\frac{\text{総合衛生管理製造過程の承認施設数}}{\text{営業許可施設数}} \times 100$ 評価指標は、衛生行政報告例の業種別営業許可件数による。					
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を徹底する。法制度、規制に関する情報の発信、周知徹底を行う。 ○関連する経費(平成17年度予算額) ・食品安全監視強化費 3,942 千円					
(評価指標の考え方) 食品の違反率は、実績目標の達成度を測定する指標である。					
(評価指標)	H13	H14	H15	H16	H17
食品の違反率(%)	1.13	1.00	1.07	0.81	現在集計中
(備考) 違反率(%) = $\frac{\text{不良検体数}}{\text{試験した収去検体数}} \times 100$					

評価指標は、衛生行政報告例による。

※ H12 年は 1.06%。H17 年の違反率は現在集計中

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 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・焼却を行う。					
注) 全頭検査は、平成 13 年 10 月 18 日から行われていたところ。					
平成 16 年 9 月 9 日、食品安全委員会のプリオン専門調査会において、BSE 国内対策に関する評価・検証結果が「中間とりまとめ」としてとりまとめられたことを受け、同年 10 月 15 日、農林水産省とともに、国内の BSE 対策の見直しについて、食品安全委員会に諮問を行い、平成 17 年 5 月 6 日に食品安全委員会より答申がなされた。					
この答申を受け、同年 8 月 1 日より BSE 検査の対象となる牛の月齢は 21 月齢以上に変更されている。					
○関連する経費					
・ BSE 検査事業費（平成 17 年度交付決定額）		2,261 百万円			
・ と畜場等衛生対策費（平成 17 年度予算額）		2,172 千円			
(評価指標の考え方)					
全頭検査の実施頭数の推移を分析することにより、実績目標の達成度を測定することとする。					
(評価指標)	H13	H14	H15	H16	H17
全頭検査の実施状況（頭）	52 万	125 万	125 万	127 万	123 万
(備考)					
評価指標は、都道府県等からの報告による。					
(参考指標)	H13	H14	H15	H16	H17
BSE り患牛数（頭）	2	4	3	3	5
(備考)					
参考指標は、都道府県等からの報告による。					

## 2. 評価

### (1) 現状分析

現状分析
(実績目標 1 及び 3 について)
平成 10 年以降平成 13 年まで、患者数 50 人以上の食中毒件数を一貫して減少させてきたものの、平成 14 年以降平成 16 年まで増加傾向にあった。また、食品等の違反率は、平成 13 年から平成 15 年まで、横ばいで推移していたが、平成 16 年は減少した。違反内容については、指定外添加物の使用、動物用医薬品の検出などの輸入食品の違反事例が発生しており、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 について)

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 について)

我が国においては、平成 13 年 9 月の初めての BSE の発生を受けて、平成 13 年 10 月 18 日より、食用として処理されるすべての牛を対象として、特定部位（舌及び頬肉を除く。）、せき髄、回腸遠位部）を除去・焼却することを義務化するとともに、と畜場における BSE 検査を全国一斉に開始することにより、BSE 感染牛由来の食肉等が市場に流通しないシステムが確立されたところである。しかし、BSE 患牛は平成 13 年以降毎年発見されており、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 について)

平成 17 年は、平成 13 年から平成 16 年まで増加傾向であった患者数 50 人以上の食中毒件数が減少するとともに、患者数 50 名以上の食中毒事件の患者総数も減少（平成 16 年：15,755 人→平成 17 年：15,361 人）し、大規模食中毒対策について一定の効果が確認された。特に、ノロウイルスによる食中毒が大幅に減少した（平成 16 年：62 件→平成 17 年：44 件）。ノロウイルス食中毒については現在、発生予防対策に資するための調査研究の実施とともに、正しい知識の普及と予防対策等に資するため、最新の科学的知見に基づいた Q & A をホームページ等で公表しているところであり、今後とも引き続きノロウイルス食中毒の予防対策の推進を図る必要がある。

しかし、食事の提供数が特に多く、大規模食中毒の原因となる可能性が高い給食施設や仕出店等の大量調理施設を原因とする食中毒件数はやや増加したため（平成 16 年：59 件→平成 17 年：66 件）、今後も、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。

なお、全体の食中毒件数は近年減少傾向または横ばいで推移しており、平成 17 年は平成 16 年に比べ件数及び患者数ともに減少した。

(実績目標 2 について)

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 17 年では、乳・乳製品、魚肉練り製品、清涼飲料水について承認取得率を上昇させた。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。

しかし、食肉製品及び容器包装詰加圧加熱殺菌食品について、前年度よりも承認取得率が減少した。これは新規承認施設数より廃業等による承認返上数が上回ったことが原因と考えられ、今後、これらに係る承認取得数を増加させるよう、現状の承認施設を含めた関係施設について、HACCP による衛生管理の普及に務めていく必要がある。

(実績目標 3 について)

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(平成 11 年：1.41%→平成 16 年：0.81%)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 について)

BSE 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 年度から 17 年度にかけて約 552 万頭にのぼる BSE 検査を行い、17 頭の BSE り患牛を発見し、焼却処分としたところである。このように、BSE 検査を着実に実施し、特定部位の確実な除去・焼却を行うことは、BSE 対策の一環として、BSE り患牛由来の牛肉等が市場に流通しないようにするために有効である。

#### 政策手段の効率性の評価

(実績目標 1 について)

食品等事業者に対する監視指導の徹底により、平成 17 年は、食中毒の発生件数及び食中毒患者数が平成 16 年に比べ減少し、また、患者数 50 人以上の食中毒件数も減少した。これは食中毒一件あたりの患者数が多くなる傾向にある大規模調理施設に対して、都道府県衛生担当部局や保健所等が重点的に監視指導を行う等の施策が功を奏したといえる。引き続き調理の規模や未加熱摂取食品の提供の有無等、食品衛生上の危害の起こりやすさに応じてメリハリのある監視指導を行う等、監視指導の更なる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 について)

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。食肉製品と容器包装詰加圧加熱殺菌食品については、承認取得施設率が減少したことから、都道府県等及び関係団体とも協力し、事業者に対し引き続き HACCP に関する知識及び承認制度の普及を図る必要がある。

(実績目標 3 について)

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 について)

食肉としての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、確実に BSE り患牛を発見し、同時に、BSE り患牛由来の牛肉等が市場に流通することを防止することが可能であり、効率的である。

#### 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、実績目標も概ね達成されており、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。

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、患者数 50 人以上の食中毒事件数のうち、給食施設や仕出店等の大量調理施設を原因とする食中毒が増加

するなど、引き続き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。また、総合衛生管理製造過程について、業種によっては承認取得率が停滞しており、個別の取得率向上に向けた取組が必要と考えられる。

評価結果分類	分析分類
1 目標を達成した	1 分析が的確に行われている
<input checked="" type="checkbox"/> 2 達成に向けて進展があった	<input checked="" type="checkbox"/> 2 分析がおおむね的確に行われている
3 達成に向けて進展がみられない	3 分析があまり的確でない

### 3. 特記事項

#### ①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。

#### ②各種政府決定との関係及び遵守状況

なし。

#### ③総務省による行政評価・監視等の状況

なし。

#### ④国会による決議等の状況（警告決議、付帯決議等）

なし。

#### ⑤会計検査院による指摘

なし。