

平成13年度当初予算 基本事務事業目的評価表

基本事務事業名] (201) 食品の安全確保事業

評価年月日] 平成12年10月30日

担当部課名] 健康福祉部薬務食品課

記入課名・課長名・電話] 薬務食品課 河瀬 勝義 059-224-2345

1 総合計画の政策体系上の位置づけ

政策 : (Ⅱ-1) 安全な生活の確保

施策 : (5) 生活環境衛生の確保

総合計画の目標項目 : 総合計画の目標なし

波及効果・副次的効果を及ぼすと考えられる施策 :

2 基本事務事業を巡る環境変化 (過去、現状、将来)

大量調理及び物流の広域化により食品による被害が大規模化しており、残留農薬、環境汚染物質等食品の安全性に対する関心が高まってきている。

一方、依然として腸炎ビブリオ、サルモネラ食中毒等の発生は多く、O157も散発的とはいえ発生している。

また、食品製造の高度な衛生管理体制が一層進んで行くことが予想されるが、国際化に伴い新たな感染症、ポストハーベスト、成長ホルモン剤等の医薬品対策など新たな問題が提起されてきている。

3 基本事務事業の目的と成果

3-(1) 対象と意図 (何をどういう状態にしたいのか)

食品関係事業者に対して施設の監視指導、食品の収去検査等を行うことにより、食品による健康被害の発生を未然に防止する。

3-(2) 成果指標名・成果指標式 (総合計画の目標項目には＊を付す)

「成果指標名」 食品安全確保率
違反食品、有害食品数
「成果指標式」 1 - $\frac{\text{違反食品、有害食品数}}{\text{検査件数}}$

②変更した場合の成果指標名・成果指標式

3-(3) 設定した成果指標に関する説明 (指標動向に影響する要因、指標の有用性、設定の理由など)

不適当な食品の発現率を表した数値で、理解しやすいため。

3-(4) 結果 (施策における2010年度の目標)

生産から消費までの総合的な食品の安全性や衛生水準の確保のための自主的な衛生管理体制 (HACCP の導入等) が進む。

4 基本事務事業の評価

4-(1) 前年度 (H11年度)における基本事務事業の結果評価

①前年度に行った内容と成果

- ・監視件数 32,573件 (食品関係施設数 50,410)
- ・食品衛生指導員活動 巡回指導件数 36,456件 (委嘱指導員数 2,170人)
- ・食品検査検体数 19,499件 (不良検体数 255件)

②前年度に残った課題

- ・消費者に対する食品衛生思想の普及啓発
- ・食品衛生監視員の教育制度の検討。

4-(2)本年度(H12年度)における基本事務事業の見込み評価

①本年度行っている内容と本年度終了時に見込まれる成果

- ・ 総合行政による農林水産商工部との取去検査の効率化により、消費者への安全サービスの向上を図ることができるようになる。
- ・ 雪印乳業(株)大阪工場の食中毒事件を契機とした危機管理体制の整備

②本年度残ると思われる課題

- ・ 消費者に対する食品の安全情報提供についての施策

5 基本事務事業の改革方向

予算が削減される中で、施設監視は食品衛生指導員活動の自主管理体制を一層推進したり、効率的な取去、監視計画を策定するなど、費用をかけずに食品の安全確保を図る方法を確認していく。

6 成果指標値及びコスト等の推移

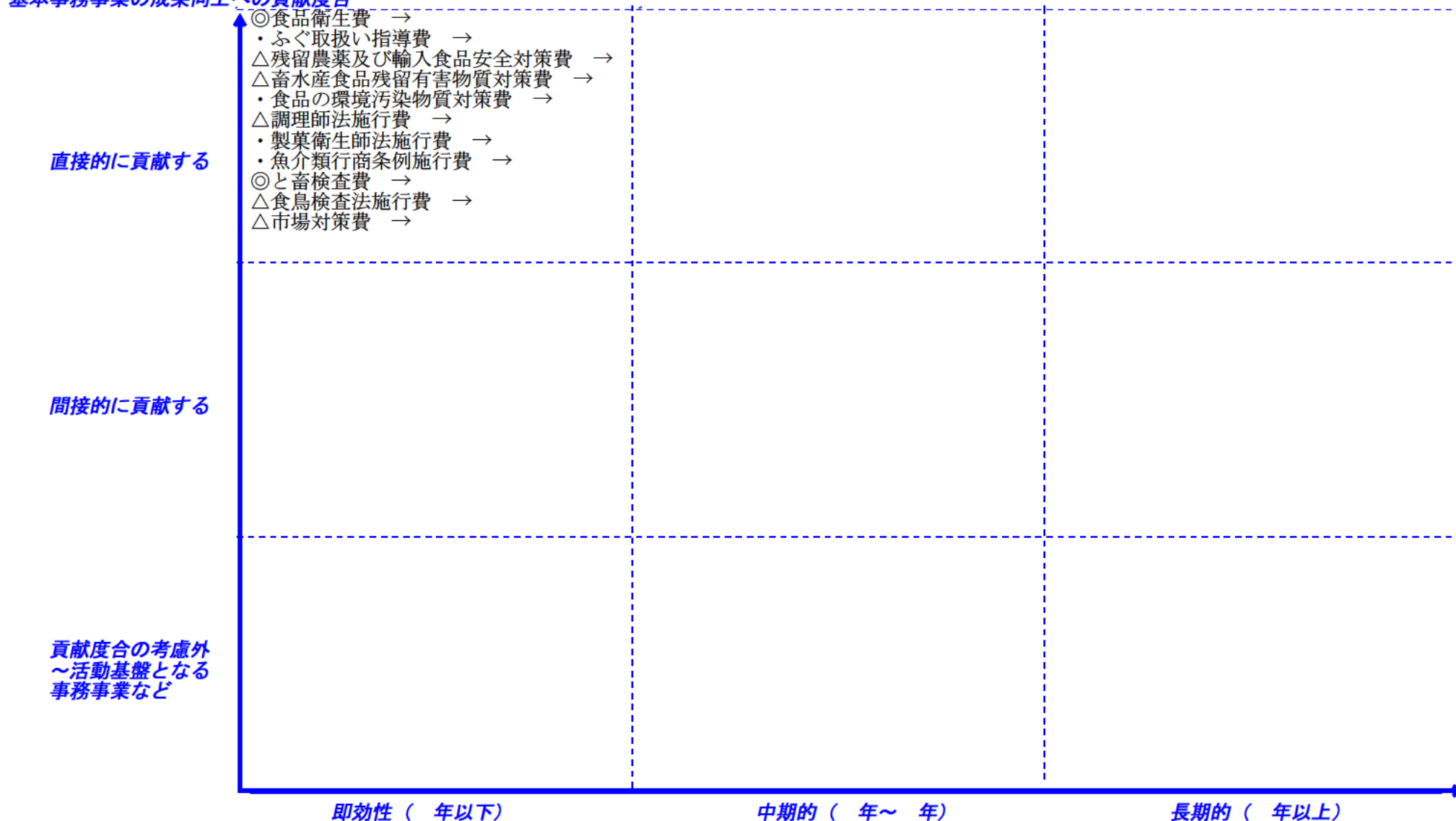
	成果指標値		総合計画 目標数値	予算額等 (円)	必要概算 コスト(円)
	目 標	実 績		所要時間 時間)	
前々年度 (H10年度)	0. 9 7	0. 9 4	————	8 0, 9 4 8 1 3 5, 0 0 2	6 4 5, 2 5 7
前年度 (H11年度)	0. 9 8	0. 8 7	————	7 5, 7 0 8 1 3 5, 0 0 0	6 3 5, 9 5 8
本年度 (H12年度)	0. 9 8		————	8 1, 1 6 3 1 1 8, 1 4 6	5 7 6, 1 9 5
本年度補正後 (H12年度)			————	+(or ▲) +(or ▲)	+(or ▲)
翌年度 (H13年度)	0. 9 8	————		8 5, 1 1 2 1 1 4, 6 1 9	5 6 5, 3 6 5
計画目標年次 (H 年度)		————		————	————

基本事務事業名：食品の安全確保事業

7 翌年度(H13年度)の基本事務事業における事務事業戦略プランシート(PPM : Project Portfolio Matrix)

〈必要概算コスト： ☆5億円以上 ◎～1億円 ◇～5千万 △～1千万 ・1千万未満 *休止・廃止〉

基本事務事業の成果向上への貢献度合



※ 各事務事業名の右に付した矢印は、それぞれの事務事業に対する力の入れ具合である「注力」の変化の方向を表している。

基本事務事業名：食品の安全確保事業

8 基本事務事業を構成する事務事業の詳細

※ 新規事務事業には、事務事業名に「新」を付す

事務事業名 担当課)	成果指標名	事務事業の概要	13年度 予算額 (千円)	予算額 前年度比 (千円)	13年度 所要時間 (時間)	所要時間 前年度比 (時間)
食品衛生費 (業務食品課)	食品安全確保率	食品の製造、流通及び販売に至るまでの衛生、規格等について監視、指導、検査を実施することにより、県民の食生活の安全確保に努める。	28,847	+7,764	62,469	+2339
ふぐ取扱い指導費 (業務食品課)	ふぐ取扱い認定者数	ふぐの調理、加工、販売について監視、指導を行い、またふぐ取扱い認定講習会を行うことにより、ふぐに起因する食中毒の発生を防止する。	329	-22	1,374	-126
残留農薬及び輸入食品安全対策費 (業務食品課)	検査信頼度	輸入食品が増加し、また残留農薬の安全性に対する関心が消費者の間で高まっているなか、残留調査を実施して違反品の流通をなくし、検査データを公表することにより県民に情報を提供する。	2,808	-312	2,102	-108
畜水産食品残留有害物質対策費 (業務食品課)	検査信頼度	家畜、養殖魚などは、動物用医薬品が多く使用されるようになってきているため、畜水産食品に対して残留調査を実施し、農林水産部局を通じて生産者の指導を推進することにより県民に情報を提供する。	1,719	-191	5,276	-424
食品の環境汚染物質対策費 (業務食品課)	検査信頼度	魚介類中の環境汚染物質（PCB、水銀等）、貝毒の検査を実施し県民の食生活の安全を期する。	304	-34	2,186	-474
調理師法施行費 (業務食品課)	適正処理率	調理師法に基づく調理師試験の実施及び調理師免許関係事務を行う。	1,167	-389	2,889	-201
製菓衛生師法施行費 (業務食品課)	適正処理率	製菓衛生師法に基づく製菓衛生師試験の実施及び製菓衛生師免許関係事務を行う。	128	+19	499	-107
魚介類行商条例施行費 (業務食品課)	適正処理率	三重県魚介類行商条例に基づき魚介類行商営業者を監視し食品による健康被害を防止する。	108	-1	399	-1
と畜検査費 (業務食品課)	検査の正確性	科学的なと畜検査を実施することにより安全な食肉を県民に供給する。	28,226	-1,900	30,014	-2986
食鳥検査法施行費 (業務食品課)	検査の正確性	食鳥検査を適格に実施することにより安全な食鳥肉等を県民に供給する。	19,116	+434	4,645	-255
市場対策費 (業務食品課)	市場流通食品適率	市場を流通する食品の監視、指導を行い、食品に起因する事故を防止する。	2,360	-1,419	2,766	-1184