

事業名	所運営費(食肉衛生検査所)	財務コード (事業)	087804
-----	---------------	---------------	--------

細事業名	食肉衛生推進事業費
------	-----------

担当部課室	福祉保健 部 衛生業務 課 食品衛生 担当(内線)	3457
-------	---------------------------	------

事業の概要

実施期間	始期 ^{S46} _(H18) 年度 ~ 終期 年度			
実施主体	県(直営)			
事業の目的	<table border="1"> <tr> <td>誰(何)を対象に 食肉、食鳥肉関係施設 食肉、食鳥肉関係者</td> <td>その対象をどのような状態にして 処理工程における取扱い状況の検査及び指導により衛生的に管理されている。食品等の適切な取扱いを正しく理解している。</td> <td>結果、何に結びつけるのか 食肉・食鳥肉による事故の防止</td> </tr> </table>	誰(何)を対象に 食肉、食鳥肉関係施設 食肉、食鳥肉関係者	その対象をどのような状態にして 処理工程における取扱い状況の検査及び指導により衛生的に管理されている。食品等の適切な取扱いを正しく理解している。	結果、何に結びつけるのか 食肉・食鳥肉による事故の防止
誰(何)を対象に 食肉、食鳥肉関係施設 食肉、食鳥肉関係者	その対象をどのような状態にして 処理工程における取扱い状況の検査及び指導により衛生的に管理されている。食品等の適切な取扱いを正しく理解している。	結果、何に結びつけるのか 食肉・食鳥肉による事故の防止		
事業の内容 主に 24年度	<p>食肉衛生検査所において、7月下旬から9月上旬に次の事業を実施する。</p> <p>大規模な食肉及び食鳥肉関係施設2施設 ・施設及び従事者に対し細菌検査を行うことで日常の衛生状況を確認する。 ・また、検査結果に基づく指導や従事者に対し講習会等により衛生教育を行う。</p> <p>[内容] ふきとり検査 ・ふきとり検査:施設111件、車両45台、手指122件 ・スタンプ検査:施設 53件 ふきとり検査合計331件 従業員等講習会 ・食肉、食鳥肉関係従事者への講習会の開催:4回 123人</p>			
根拠法令等	食品衛生法第2条			

事業の目標、実施状況等(事業実績及び成果の達成状況)

事業の実施状況と目標の実現度	23年度		24年度		25年度	26年度	事業目標の考え方
	実績値	目標値	実績値	見込値	目標値		
活動指標	ふきとり検査 従業員等講習会	348箇所 3回、113人	300箇所 2回、100人	331箇所 4回、123人	850箇所 2回、100人	850箇所 2回、100人	目標設定の考え方 施設等が衛生的に管理されていると判断できる数 データの出典等 食肉衛生検査所業務概況
	活動指標達成率 (実績値/目標値)			%			
成果指標	手洗い後に清潔さが確保できている割合	80%	80%	78.7%	80%	80%	目標設定の考え方 解体処理工程には、清浄区域及び汚染区域があり、両区域を総合的に勘案し衛生的な処理ができると考えられる数値。また、各年度ごとに従業員が入れ替わることも勘案し80%以上の手洗い後の清潔さを確保を図る。 データの出典等 検査結果
	成果指標達成率 (実績値/目標値)			98.4 %			
決算額、予算額	292		397	521	535	成果指標によらない成果	
(千円) うち一財額	0		0	0	0	講習会やふきとり検査を行うことで、従業員の衛生意識の向上を図る。	
所要時間(直接分)	2,387 時間		2,387 時間	2,387 時間	2,293 時間		
所要時間(間接分)	0 時間		0 時間	0 時間	0 時間		
所要時間計	2,387 時間		2,387 時間	2,387 時間	2,293 時間		
人件費1st 単位:千円 (@2,050円×所要時間)	4,893		4,893	4,893	4,701		

これまでの事業の見直し・改善状況

衛生管理者による自主管理の意識向上や、従業員等の食品衛生の最新の知見を習得させるため、講習会内容を管理者と従業員用に分けて実施し、内容の充実を図った。H25年度は検査方法(スタンプ検査を減らし、ATP検査を新設)を変更し、経費の減額を図った。

活動量と成果の判断(平成24年度の業績評価)

(1) 事業は予定された活動量を上げているか。(「活動指標の達成率」等から、事業の活動量を判断)

数値判定	活動量に係る一次評価	活動量に係る一次評価の考え方	数値判定と一次評価とが異なる場合等に記入すること
H24年度活動指標達成率		ほぼ活動目標どおりに実施できた。	
	b		

a: 予定を超えた活動量がある(120%以上)。 b: 予定どおりの活動量がある(80%以上120%未満)。 c: 予定したほど活動量がない(40%以上80%未満)。 d: 予定した活動量に著しく足りない(40%未満)。

(2) 事業は意図した成果を上げているか。(「成果指標の達成率」、「成果指標によらない成果」から事業の成果を判断)

数値判定	成果に係る一次評価	成果に係る一次評価の考え方	必ず記入すること
H24年度成果指標達成率		拭き取り検査での手洗い後に清潔が確保されている割合は79%とほぼ目標に達した。また、従事者等からは、検査及び検査結果に基づく指導の際に、「日常の取扱い状況について確認できる」、「事故発生防止の必要性を再認識できる」など従業員の意識の向上が図れている。また毎年講習会を開催することにより、衛生管理や食中毒について最新の知見の周知を図ることができるなど、意図した成果をあげている。	
b	b		

a: 意図した成果を十分に上げている(120%以上)。 b: 意図した成果はほぼ上げている(80%以上120%未満)。 c: 意図した成果は十分ではないが、対象や方法の改善により成果の向上が見込める(40%以上80%未満)。 d: 意図した成果が十分でなく、成果を上げる方法も見あたらない(40%未満)。

見直しの必要性(平成26年度に向けた改善等の考え方)

一次評価(担当部評価結果)		
見直しの必要性	説明	以外の判断項目
有	講習会内容の充実やふきとり検査を実施することで、従業員等の施設の衛生対策、自主管理に対する意識などの向上が図られた。今後は、事業者が自主管理体制の確立できる様に、HACCP(食品に関する危害分析重要管理点)及びISO(国際標準化機構)が定める国際基準に基づいた手法を参考にし、衛生管理講習会内容を見直し、事業者の自主管理体制を推進させる。また検査についても、実施日の集約化を行うことにより、所要時間の4%程度の短縮を図る。	b・k・l

・「以外の判断項目」の欄
 必要性(a.目的の達成 b.新たな課題への対応 c.対象の変化 d.ニーズの変化 e.法律・制度の改正) 官or民(f.民間等実施) 官の役割分担(g.市町村等へ移管) 効率性(h.外部委託 i.経費節減 j.類似事業と統合・連携 k.所要時間の縮減 l.プロセスの改善 m.その他

二次評価(担当部局再評価結果) 行政評価アドバイザー会議(外部評価)での指摘事項を踏まえた担当部局による再評価

見直しの必要性	説明	以外の判断項目

・「以外の判断項目」の欄は、上記と同様とする。

見直しの方向(平成26年度当初予算等での対応状況)

見直しの方向	具体的な実施計画等
実施方法の変更	事業者と協力し、食肉輸送車の検査実施日を1~2日程度集約することで、検査時間の効率化を図る。

・見直しの方向は、「廃止」「一部廃止」「終期設定」「休止」「他事業と統合」「縮小」「拡大」「実施方法等の変更」「改善済み」の中から選択し、見直しの必要性を踏まえ、具体的な実施計画等を分かりやすく記載すること。なお、見直しがない場合は、「現行どおり」と記載し、必要に応じてその理由を記載すること。