

## 施策評価調書(4年度実績)

				施策コード	I-5-(4)			
政策体系	施策名	食の安全・安心の確保	所管部局名	生活環境部			長期総合計画頁	53
	政策名	安全・安心を実感できる暮らしの確立	関係部局名	生活環境部、農林水産部				

### 【Ⅰ. 主な取り組み】

取組No.	①	②	③
取組項目	食の安全・安心の確保対策の推進	食品取扱事業者などに対する衛生管理体制の推進	安全・安心な農林水産物の供給体制の充実

### 【Ⅱ. 目標指標】

指 標	関連する取組No.	基準値		4年度			6年度	目標達成度(%)											
		年度	基準値	目標値	実績値	達成度	目標値	25	50	75	100	125							
i 食中毒発生件数(件以下)	②	H26	11	6	10	33.3%	6												
ii 食品営業許可施設のHACCP導入率(%)	②	H30	0.2	100	100.0	100.0%	100												

### 【Ⅲ. 指標による評価】

評価	理 由 等			平均評価
i 著しく不十分	HACCPの義務化に伴い、導入後の定着支援を図ったことで、細菌・ウイルス性食中毒発生件数は減少傾向にあるものの、近年全国的に増加傾向にありR4年の全国食中毒事例として最も多い「アニサキス」による食中毒が4件発生したため目標達成できなかった。			概ね達成
ii 達成	ワークショップ型セミナーに加え、個別巡回指導や手引書資料の個別発送、インターネットによる衛生管理計画の作成指導により、目標値を達成した。			

#### 【IV. 指標以外の観点からの評価】

取組 No.	指標以外の観点からの評価
①	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品表示に係る事業者等を対象に、法令周知のための食品表示の研修会を開催し、新たに108名の食品適正表示推進者を育成した。</li> <li>・事業者を対象に、各地域で食品表示の相談会等を61回実施した。</li> </ul>
②	<ul style="list-style-type: none"> <li>・専門知識を有する食品衛生協会指導員及び民間指導者等を活用し、中小規模の事業者の個別巡回指導等を実施し、HACCPの定着確認や製品検査結果等の科学的根拠に基づいた検証支援を行った。</li> <li>・食品取扱事業者がインターネット上で衛生管理計画を作成できる「Web HACCP」の改修を行い、HACCPの計画作成可能業種の追加や、対応可能業種の一覧をトップページに掲載し、利用促進を図った。</li> </ul>
③	<ul style="list-style-type: none"> <li>・GAP認証取得拡大に向け、実需者(大手コンビニ事業者や食品製造事業者)とGAP認証取得農産物の活用及び導入推進について協議した。</li> </ul>

#### 【V. 施策を構成する主要事業】

取組 No.	事業名(4年度事業)	事務事業評価	
		成果指標の達成率(%)	掲載頁
①②	食の安全・安心推進事業	166.7	104
②	HACCPフォローアップ事業	111.1	104
③	GAPを活かす産地育成事業	88.4	172

#### 【VI. 施策に対する意見・提言】

<p>○令和4年度第1回大分県食品安全推進県民会議(R4.7)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・事業者は衛生管理計画を作成し記録をしているが、この方法が正しいのか不安を感じている事例が多く、計画の必要性が理解されていないと感じる。流通事業者や支援機関、6次産業化の担当者、新たに食品事業に関わる方を支援する方々等に対して、HACCPの周知が必要と感じる。</li> </ul>	<p>○消費者向け食品表示研修会(R4.10)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品表示について、購入する側の知識の向上が食の安全に繋がるのだと感じた。</li> <li>・提供する側の企業と購入する消費者の信頼をつなぐ大切なものだと感じた。</li> </ul>
--	--

#### 【VII. 総合評価と今後の施策展開について】

総合評価	施策展開の具体的内容
A	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品適正表示を推進するため、引き続き新規事業者等を対象に法令周知等の講習会を行うとともに、食品衛生責任者講習会の中で普及・啓発を図る。あわせて、消費者に対しても、食中毒や食品添加物、食物アレルギー等の食に関する正しい知識や理解の習得を促す。</li> <li>・「アニサキス」による食中毒予防のため、食品衛生責任者講習会での啓発や飲食店・魚介類販売店の監視時に指導を行っていく。</li> <li>・食の安全を確保するため、引き続き現地調査や個別相談などのフォローアップを行うとともに、指標となる食品基準の追加検討により食品事業者の一層のHACCP定着を図る。</li> <li>・大阪・関西万博や輸出拡大等のGAP認証要件化に対応するため、生産者や生産部会に対してGAPの導入拡大に向けた指導等を継続的に行っていく。</li> </ul>