

令和元年度 事務事業評価シート

事務事業名		食品衛生監視指導					所管	健康部 生活衛生課		
事務事業の概要	行政計画	事業NO.	86	計画事業名	食品衛生監視指導			事業の開始・終了年度		
	長期総合計画体系	[基本目標] いつまでも健やかに自分らしく暮らせるまちの実現 [施策] 19 健康危機管理の推進					[事業開始] 昭和50年度 [終了予定] - 年度			
	根拠法令等	法令(義務)	[法令等名]			食品衛生法、食品製造業等取締条例、東京都ふぐの取扱い規制条例、食品表示法				
	事業対象	直接の対象 : 区内の食品取扱施設 約15,000施設 最終的な対象 : 同上								
	事業目的	食品衛生法等に基づく営業許可、監視指導等を通して食品取扱施設の衛生状態を維持向上させ、飲食に起因する衛生上の危害発生を防止し、食品の安全を確保する。								
	事業内容 [H30年度]	(1) 営業許可や届出に係る事務を行う。 (2) 食品取扱施設の設備及び食品の取扱状況の監視指導を実施する。 (3) 違反食品や食品に関する苦情の調査等を実施する。 (4) ふぐ取扱所認証書に係る都へ経由事務を行う。								
	委託の有無	なし	委託内容			なし				
補助金の有無	なし									
事務事業の実績	種別	指標の名称	単位	R2年度	H28年度	H29年度	H30年度			
				目標値	実績	実績	実績	目標値	達成率	
	活動指標	重点監視施設一斉監視数	回	25	25	25	25	25	100.0%	
		自主管理認証制度説明会実施回数	回	1	1	1	1	1	100.0%	
	成果指標	食中毒発生率(区/都)	%	4%以下	6.6	6.8	2.2	4.0	-	
		自主管理認証制度説明会参加者数	人	50	20	32	81	50	162.0%	
	決算額 (単位: 千円)				H28年度	H29年度	H30年度			
	事務事業コスト (単位: 千円)	人にかかるコスト (人件費など)				81,769	75,800	80,432		
		物にかかるコスト (物件費・維持補修費)				1,333	1,307	1,344		
		その他のコスト (扶助費・補助費など)				60	65	33		
総経費				83,162	77,172	81,809				
財源項目 (単位: 千円)	受益者負担額 (使用料・手数料・負担金など)				1,804	1,981	26,874			
	その他特定財源 (国や都の支出金・財産収入など)				0	0	1,567			
	一般財源 (区負担額)				50,639	44,583	53,368			
課題及び今後の進め方	加熱不十分な鶏肉による有症事例、感染した従業員の手洗い不足によるノロウイルス食中毒及び寄生虫による食中毒が引き続き発生しているため、これまでの衛生管理の取り組みに加えHACCPによる衛生管理を推進していく。									
評価の視点	評価	評価の理由								
	必要性	3	食品衛生法の規定により、毎年区の特徴に応じた計画を策定した監視指導は、食品安全確保のための主要な手段である。輸入食品、食中毒、健康食品などの諸問題に対し、区民は安全・安心を求めている。							
	効率性	3	食中毒の発生状況及び地域の実情に即した監視指導計画に基づき事業を実施している。統計的に食中毒の発生が多い業種については、集中的に監視指導を行い、効率的・効果的な食品の安全確保に努めている。							
	手段の適切性	3	食中毒原因物質の上位であるノロウイルス、カンピロバクター、寄生虫による食中毒予防対策を重点的に実施した。流通食品に問題が発生した際の緊急監視においても適切に対応ができています。							
目的達成度	4	重点監視施設一斉監視は、計画事業量を達成した。食中毒発生率(区/都)は前年度を大きく下回り目標を達成した(平成29年度6.8%→平成30年度2.2%)。								
[総合評価] ※上記4つの視点を踏まえ、事業全体を評価。区民生活への影響を十分考慮すること。						今後の方向性				
食品の流通状況や食中毒の発生状況等を踏まえ、計画的かつ効果的な監視指導により、食中毒発生率を下げる事が出来た。また、昨年6月に食品衛生法が改正され、全ての事業者へHACCPによる衛生管理の制度化が導入された。当区においても制度の周知やHACCP導入に向けた技術的支援を行うなどの取り組みを推進し、食品関連施設の衛生水準の底上げし、食の安全を確保していく。						維持		拡大 改善 維持 縮小 廃止・終了		