

平成28年度組織目標中間評価シート

部局名：食肉衛生検査所

番号	目標項目	目標値等（目標の内容）	進捗状況 （目標の達成状況および	年度末 達成見込	目標達成が困難 と見込まれる場合の原	今後の対応方針 （目標達成に向けた取組およ	知事・ 副知事から
1	HACCPシステムによる衛生管理の促進	<ul style="list-style-type: none"> と畜場および併設食肉処理施設における衛生的処理の指導のための点検実施：開場日毎 食鳥処理場における衛生的処理のための監視指導：年間延べ70件 衛生的な処理の検証のため拭き取り検査等の実施：年間200検体 	<ul style="list-style-type: none"> 開場日毎 31件 一般細菌検査：146検体 大腸菌検査：80検体 食中毒菌検査：48検体 計274検体 	◎		関係者との意見交換により引き続き衛生指導を実施します。	
2	消費者および事業者への効果的な情報発信	<ul style="list-style-type: none"> 食検だよりの発行 2回 ホームページの更新 6回 意見交換会の開催 3回 生産者に対する食肉検査データの提供 5回 	<ul style="list-style-type: none"> 1回 2回 3回 5回（5月2回、7月1回、8月1回、9月1回） 	◎		関係機関の意見を参考に、引き続き効果的な情報発信に努めます。	