

【様式1】平成27年度組織目標評価(組織名:食肉衛生検査所)

総合評価

「HACCPシステムによる衛生管理の促進」については、ほぼ目標どりの実績を達成することができた。しかし、豚解体については、検証および検査は実施することができたが、関係者との協議が十分にできたとは言えず、HACCPシステムの構築には至っていない。
 「消費者および事業者への効果的な情報発信」については、目標以上の実績であった。特に、意見交換会については、保健所主催の会に参加することで、すべての保健所において参加開催することが出来た。

目標

番号	目標項目	目標の内容	(目標値)	評価	(達成度)	今後の対応	担当所属
1	HACCPシステムによる衛生管理の促進	・と畜場および併設食肉処理施設の作業前、作業中点検の実施 ・衛生的なとさつ解体を指導 ・微生物検査による衛生的な処理の検証の実施 ・HACCPシステムの外部検証の実施 ・関係者との協議および衛生関連講習会の実施	開場日毎 開場日毎 食中毒原因菌検査:80検体 大腸菌検査:70検体 年12回 年15回	開場日毎実施 開場日毎実施 食中毒原因菌検査:98検体 大腸菌検査:120検体 年11回 年12回	○	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。	食肉衛生検査所
		・豚解体工程における衛生管理状況の検証 ・微生物検査による衛生的な処理の検証の実施 ・関係者との協議	開場日毎 食中毒原因菌検査:20検体 大腸菌検査:40検体 年3回	開場日毎実施 食中毒原因菌検査:107検体 大腸菌検査:120検体 年1回	○		
2	消費者および事業者への効果的な情報発信	・消費者および事業者へ食肉の安全安心に関する啓発の実施 ・生産者への食肉検査データ還元による健康な家畜の生産促進	・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 ・夏期衛生対策啓発用ポスターの掲示 7月1日～7月31日 ・食肉衛生月間の実施と啓発パネルの展示 10月1日～10月31日 ・生産者に対する食肉検査	・食検だよりの発行 2回 ・ホームページの更新 6回 ・意見交換会への参加・開催 6回 ・夏期衛生対策啓発用ポスターの掲示 7月1日～7月31日 ・食肉衛生月間の実施と啓発パネルの展示 10月1日～10月31日 ・生産者に対する食肉検査データの還元 4回(5月、7月、10月、1月)	◎	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。	

※達成度は、◎(目標(値)以上の実績であった(100%以上))、○(ほぼ目標(値)どりの実績であった(80%以上100%未満))、△(目標(値)の半ば程度以上の実績であった(50%以上80%未満))、▲(目標(値)の半ば程度以下の実績であった(50%未満))、×(未実施)