

平成27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	平成26年度の目標 (目標値)	事業の進捗状況	年度末 達成見 込	目標達成が困難と見込まれ る場合の原因	今後の対応方針 (目標達成に向けた取り組み・スケジュー ル)
①	HACCPシステムによ る衛生管理の促進	<ul style="list-style-type: none"> 作業前、作業中点検の実施：開場日毎 衛生管理状況の検証：開場日毎 微生物検査による衛生的な処理の検証の実施 食中毒原因菌検査:80検体・大腸菌検査:70検体 HACCPシステムの外部検証：12回 関係者との協議会および衛生関連講習会の実施：15回 	<ul style="list-style-type: none"> 作業前、作業中点検の実施：開場日毎実施 衛生管理状況の検証：開場日毎実施 微生物検査による衛生的な処理の検証の実施 食中毒原因菌検査:85検体・大腸菌検査:85検体 HACCPシステムの外部検証：5回 関係者との協議会および衛生関連講習会の実施：6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。
		<ul style="list-style-type: none"> 衛生管理状況の検証：開場日毎 微生物検査による衛生的な処理の検証の実施 食中毒原因菌検査:20検体 大腸菌検査:40検体 関係者との協議会の実施：3回 	<ul style="list-style-type: none"> 衛生管理状況の検証：開場日毎実施 微生物検査による衛生的な処理の検証の実施 食中毒原因菌検査:0検体 大腸菌検査:108検体 関係者との協議会の実施：1回 	○		
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 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 四半期毎 	<ul style="list-style-type: none"> 食検だよりの発行 1回 ホームページの更新 2回 意見交換会の開催 1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日予定 生産者に対する食肉検査データの還元 2回(4月、7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。