

【様式2】 平成28年度組織目標(組織名: 食肉衛生検査所)

目標

番号	目標項目	目標設定の理由	目標値等(目標の内容) ※原則として定量的かつより成果を重視したものを設定	目標達成に向けての手段等	基本構想に係る 実施計画の 関連施策	総合戦略に係る 関連プロジェクト	担当所属
1	HACCPシステム による衛生管理 の促進	安全な食肉・食鳥肉を供給	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・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</li> <li>・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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・開場日毎に必ず専任の点検実施者を配置する。</li> <li>・監視計画を作成し、1施設当たり年間2回の監視指導を実施する。</li> <li>・検査計画を作成し、計画的な検査を実施する。</li> </ul>			食肉衛生検査所
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"> <li>・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</li> <li>・生産者への食肉検査データ提供による健康な家畜の生産促進</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食検だよりの発行 2回</li> <li>・ホームページの更新 6回</li> <li>・意見交換会の開催 3回</li> <li>・生産者に対する食肉検査データの提供 4回</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・年間計画を作成し計画的に情報発信する。(食検だよりの発行：7月、2月発行、ホームページ：2か月に1回更新、検査データ還元：3か月に1回、意見交換会は関係機関との調整により実施)</li> </ul>			食肉衛生検査所
3							
4							

※ 目標は、原則として定量的かつより成果を重視したものを設定すること。また、行政経営方針等の「攻め」、「見える」、「前向き」の視点を踏まえて、より高い目標値の設定に努めること。

※ 「基本構想に係る実施計画の関連施策」および「総合戦略に係る関連プロジェクト」の欄は、該当するものを選択すること。(該当するものがない場合は選択不要)