

別紙4 国立医薬品食品衛生研究所の成績

検体番号	検体採取日	検体採取施設名	施設の規模	1日の 処理回数	作業人数	シンクの 大きさ	使用水	残留塩素量 (ppm)	野菜の種類	産地
43	H12年4月10日	購入 ミニトマト							チェリートマト	
44	H12年4月10日	購入 ミニトマト							チェリートマト	
45	H12年4月10日	購入 ミニトマト							サンチェリー	JA干潟
46	H12年4月10日	購入 ミニトマト							サンチェリー	JA干潟
47	H12年4月10日	購入 ミニトマト							ミニトマト	JAとよはし
48	H12年4月10日	購入 ミニトマト							ミニトマト	JAとよはし
49	H12年4月10日	購入 ミニトマト							ミニトマト減農薬無化学肥料	千葉
50	H12年4月10日	購入 ミニトマト							ミニトマト減農薬無化学肥料	千葉
51	H12年4月10日	購入 ミニトマト							キャンディートマト	JT茨城
52	H12年4月10日	購入 ミニトマト							キャンディートマト	JT茨城







写真1 密閉式堆肥塔

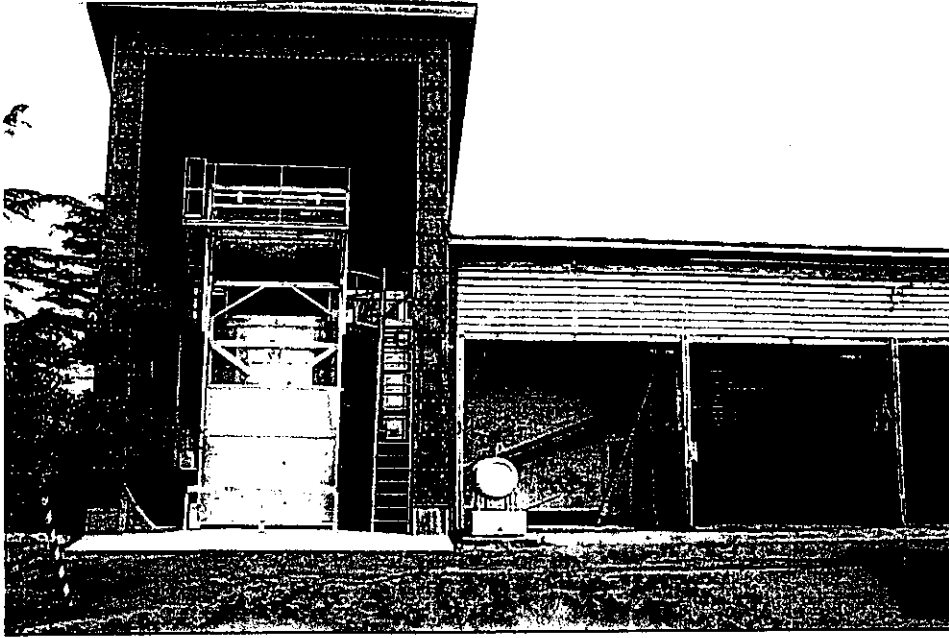


写真2 当該堆肥を使用したほうれん草の畑

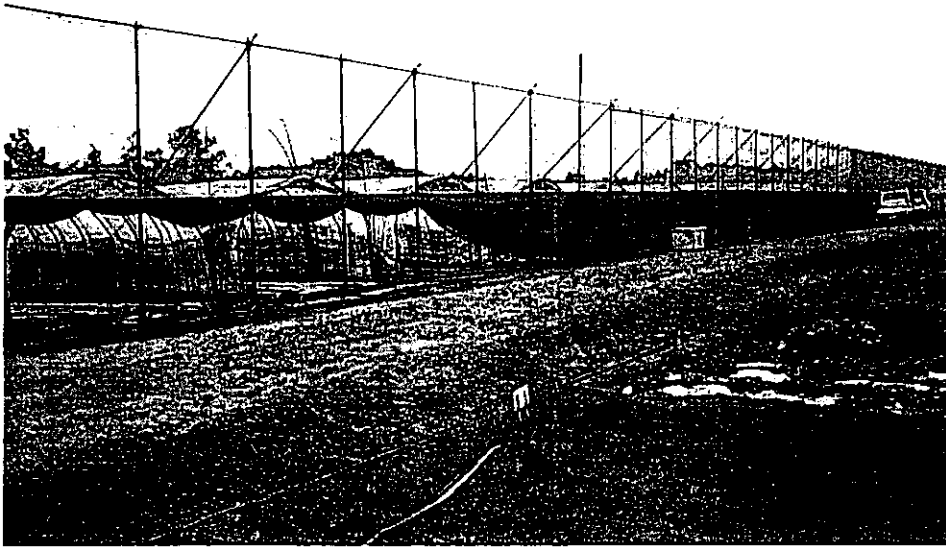
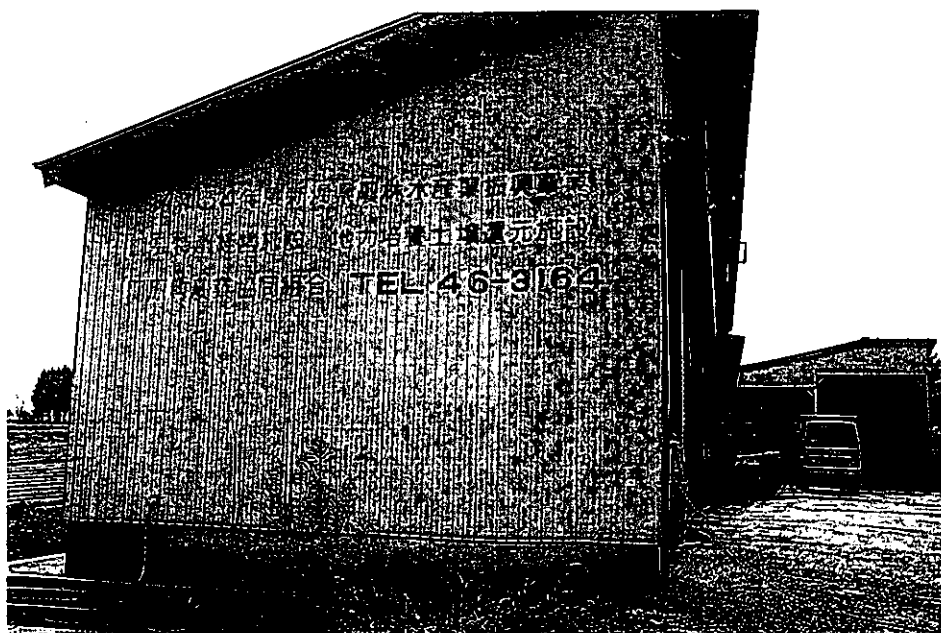


写真3 解放式堆肥舎



写真4 堆肥集積場



## 平成11年度研究報告書

### 「食品保健行政の改善に関する研究」

- I. 食中毒発生詳報に基づく食中毒原因の究明状況に関する調査研究
- II. 食品保健行政の実地体制の自己評価に関する研究

主任研究者 後藤 武 (全国衛生部長会会長：兵庫県健康福祉部長)

協力研究者 根津谷禮蔵 (全国衛生部長会副会長：秋田県福祉保健部長)

八木 憲彦 (全国食品衛生主管課長連絡協議会会長：東京都衛生局生活環境部  
食品保健課長)

北村 忠夫 (全国食品衛生監視員協議会会長：千葉県衛生部衛生指導課長)

大槻 博 (全国保健所長会：台東保健所長)

山崎 省二 (学識経験者：国立公衆衛生院衛生獣医学部長)

柳川 洋 (学識経験者：自治医科大学教授)

#### 研究要旨

I. 食中毒発生詳報に基づく食中毒原因の究明状況に関する調査研究においては、食中毒発生詳報の提出率が低いこと、原因献立又は食品が特定されていない事例が半数以上あり、調査不足であること、必要な病因物質の検索が行われていない事例があること、探知の迅速化について医師、学校関係者及び患者関係者に早期の通報の必要性を周知する必要があること、喫食調査は一般に全数調査により実施されているが、患者数が多数に上る際には抽出調査行うことが可能であり調査方法の検討が必要であること、及び遡り調査の実施が定着していないことが判明した。さらに病原大腸菌及びカンピロバクター食中毒は食品からの菌の検出が困難であることから疫学調査を入念に実施するとともに、新たな試験法の開発が必要であること、遡り調査の内容、受診者数、入院者数、平均潜伏時間等、疫学上重要な情報が食中毒発生詳報の記載事項となっていないものがあるので、これらの情報を記載内容に追加するべきであることが確認された。

II. 食品保健行政の実地体制の自己評価に関する研究においては、各地方自治体においては、効率的な行財政の運営が求められており、比較等が可能な業務内容の指標化が求められるが、今回の検討で用いた各指標はその有効性、有用性が認められ、各地方自治体に取り組むべき自己評価に一定の方向性を与えることが可能とされた。しかし、今回の評価指標においては投入データとして金額を用いることができず、より具体的な自己評価のためには、投入された金額(=決算)を用いた評価指標を各自治体で作成する必要があると思われた。また、指標作成にあたっては、偶然の確率誤差による誤評価を防ぐ



ため、過去数年間の平均値を用いる等の工夫が必要とされた。さらに、今回数値化できなかった指標(質の評価)については、間接的な評価(満足度のアンケート等)を用いることで評価が可能と思われ、また、評価指標の数値のみでは十分に評価できない事項については、産出に係る説明情報を充実する必要があるとされた。加えて、各自治体は、自己評価を重ねることにより目標値の設定や評価指標を用い過去及び類似自治体との比較が可能であるが、評価指標を作成するための業務報告内容を細分化する必要があるとされた。

## I. 食中毒発生詳細に基づく食中毒原因の究明状況に関する調査研究

### 1 目的

食中毒の発生時の原因究明はその後の予防対策を採るに当たって極めて重要な意味を持つものである。すなわち、食中毒発生時に迅速な原因調査を行い、原因施設、原因食品等を明らかにして、施設の使用の禁停止、食品の販売禁止等による被害の拡大防止を図るとともに、発生要因を明らかにして、衛生教育、新たな規格基準の設定等を行うことによりその後の食中毒の再発防止対策をとることが必要である。

本研究では、本年度発生した食中毒の発生詳細を検証し、「食中毒処理要領」に沿って食中毒調査が適切に実施され、所期の目的である原因食品、原因施設、発生要因等が適切に確認されているか否かを評価するとともに、明らかにされた食中毒の調査結果を分析整理した。

### 2 材料及び方法

#### (1) 資料

平成11年に発生した食中毒のうち、食中毒処理要領に基づき平成11年3月21日までに提出された患者数50名を超える食中毒事件に係る食中毒発生詳細81件を調査対象とした。

#### (2) 調査方法

研究班の合意に基づき、10自治体から派遣された食品衛生行政担当者から構成された作業班により、評価シート(資料1)を使用して、提出された食中毒発生詳細の調査解析を行い、さらに研究班において最終的に検討を行ってとりまとめを行った。

### 3 結果及び考察

評価シートによる項目ごとの調査結果及び考察は次のとおりである。

#### (1) 食中毒調査の実施状況に関する検証

ア 平成11年に発生した患者数50名を超える食中毒は153事例であり、3月時点での提出率は62.9%であり、昨年同時期の提出率62.8%に比較し、ほぼ同

率であった。

- イ 摂食場所及び原因施設が不明である事例が7例に上っており、被害の拡大防止措置をとることが困難な事例が8.8%を占めていたこととなった。
- ウ 摂食者数が確認できなかった事例では、宅配食品、持ち帰り食品、レストランのメニュー、が原因となる場合、喫食者数の把握が困難となる場合があるが、レシート、販売者の記録等から推定することは可能な場合もあり、推定した場合には明記すべきと考えられる。
- エ 原因食品が不明であった事例が8事例(9.9%)、給食、弁当、ホテルの料理、宴会料理等献立名まで確認できなかった事例が42事例(51.9%)となっており、両者をあわせると6割以上に上った。
- オ 病因物質が不明であった事例は、患者便、拭き取り検体等からの食中毒菌の不検出、又は複数の食中毒菌の検出を理由としていた。
- カ 原因食品の喫食から探知までの日数の平均は3.0日であるが、一週間を超える期間を要した事例では3事例あった。発生から探知までの日数は平均3.1日であり、1週間を超える期間を要した事例は、7事例あった。
- キ 探知の遅延理由は13事例で詳細に記載があった。また、昨年と同様サルモネラ・エンテリティディスの事例の中に潜伏期間が長いものが見られ、探知の遅延の原因にもなっていると考えられる。
- ク 潜伏日時別患者発生数は60事例で報告されていたが、平均潜伏期間を算定する観点から全事例での時間別又は時間帯別のデータ整理が望まれる。
- ケ 喫食調査が行われていない事例については、特定食品が共通食であることが調査当初に判明していた事例、報告を省略している事例等があった。特定食品が共通食であることが判明していた事例の中には、特定日に特定施設で製造された弁当というのみで、食品レベルまでの追求がなされていない。喫食者の一部に対してのみ調査を行った事例は、全数調査が不可能であった事例と考えられるが、患者数が多数に上る場合は、抽出による患者群と対照群を設定して調査を行うことが可能であり、今後の検討課題と考えられる。
- コ 原因食品の結論が給食、弁当などのレベルにとどまっている事例は当該事例の拡大防止措置はある程度とれるものの、当該食中毒の発生要因に基づいた再発防止に必要な知見は得ることができないと考えられることから、原因食品の特定を行える疫学調査を行うことが必要と考えられる。
- サ 流通経路の遡り調査が行われた事例は15事例(18.5%)であり、食中毒菌の分離が試みられた事例は4事例(4.9%)に止まった。
- シ 有症者の検便を実施した事例は79事例(97.5%)、無症状者の検便を実施した事例は5事例(61.7%)であった。腸管出血性大腸菌、サルモネラ等は無症者にも感染者が存在する可能性があり、喫食調査の解析において誤差を生じること

- もあるので無症者についても検便を実施することが望ましい。
- ス 発生要因の解析については、調査結果が十分でないために原因と発生の間の関連性が適切に考察されていない事例も見られた。
  - セ 行政処分及び自粛の日数については、相当なバラツキがみられるが、探知ののち短期間で営業が中止されており、被害の拡大を防止する措置は実施されていると考えられる。

## (2) 食中毒調査結果の分析

- ア 主な病因物質はサルモネラ・エンテリティディス19事例(23.5%)、腸炎ビブリオ19事例(23.5%)、小型球形ウイルス(SRSV)17事例(21.0%)、ウエルシュ菌8事例(9.9%)、サルモネラ・エンテリティディス以外のサルモネラ6事例(7.4%)、病原大腸菌4事例(4.9%)、黄色ブドウ球菌2事例(2.5%)、病因物質不明2事例(2.5%)であった。
- イ 原因施設の主な内訳は、飲食店31事例(38.3%)、仕出屋11事例(13.6%)、旅館9事例(11.1%)、病院6事例(7.4%)、学校5事例(6.2%)、保育園・幼稚園4事例(4.9%)、販売店3事例(3.7%)、製造所2事例(2.5%)であった。
- ウ サルモネラ・エンテリティディスによる食中毒事例は、原因食品については、卵以外の食品でも発生していることは本食中毒の発生要因として2次汚染が関与していることが調査を複雑化させている一因と考えられる。発病率については、平均は48.9%であるが、報告範囲は15.0%から91.8%と範囲が広く、菌量や菌株が発病の因子として大きく関与していることがうかがわれた。
- エ 過去に報告されているサルモネラ・エンテリティディスによる食中毒の潜伏期間は平均12時間とされているが、これら19事例をみると、平均潜伏期間が12時間以内の事例はなく、相当延長傾向にある。
- オ 腸炎ビブリオによる食中毒事例は19事例あり、平均潜伏期間は12.9時間から22.2時間の範囲にあり、大きなバラツキは認められなかった。
- カ 病原大腸菌による食中毒事例では、原因食品が特定された事例はなく、本食中毒の調査が難しいことをうかがわせた。
- キ サルモネラ・エンテリティディス食中毒においては、2次汚染(47.0%)及び原材料汚染(35.3%)が主要な発生要因となっており、予防対策として卵に使用した機械器具の洗浄消毒及び十分な加熱調理の重要性が再認識された。卵及びその未加熱調理品の長時間放置も発生要因としては重要と考えられる。
- ク 腸炎ビブリオ食中毒については、原因食品のほとんどが魚介類及びその加工品であるため、主要な発生要因は原材料汚染(21.1%)及び2次汚染(78.9%)とされていた。

## II. 食品保健行政の実地体制の自己評価に関する研究

### 1 研究目的

近年の厳しい財政事情、情報公開等を背景として、国、地方公共団体においては様々な形で行財政改革が進められつつある。「食品衛生行政の改善に関する研究」では、全国の地方自治体において、食品衛生法の一定レベルの施行が確保されているか否かについて、食中毒対策要綱の調査(1)、食中毒発生詳報の評価(2)を通じて検討してきた。

行政評価は政策評価と執行評価に大別されるが、本研究では、国及び地方自治体で実施されている種々の行政評価を踏まえ、米国で行われている行政執行評価の手法を参考として、各地方自治体における食品衛生行政へのヒト、モノ、カネ等の投入 (Inputs)、監視件数、許可施設数、検査件数、苦情処理件数等の産出(Outputs)、違反発見数、食中毒事件数等の結果(Outcome)、さらに効率性(Efficiency)を食品営業施設数、面積、人口等を用いて、比較分析できる指標を検討した。

### 2 材料及び方法

行財政の効率化を進めるに当たっては、国においては総務庁の行政監察の勧告等を通じて、地方公共団体においても予算策定等を通じて、行政の効率化、歳出の削減等の観点から組織や事務事業の見直しなどが行われてきた。これらの組織や事務事業の見直しにおいては、組織や事務事業の必要性、優先性、有効性、効率性等の観点から評価を行うことが必要となるが、昨年1月に策定された中央省庁等改革に係る大綱(3)の中では、政策評価に関する大綱が含まれているものの、各政策の性質に応じた手法による合理的評価等が進められることが記述されているが、個別分野の検討は今後の課題とされている。また、各地方自治体においては、公共事業の評価を契機に種々の施策について、評価が進められつつあるが、一定の方法論が確立されているわけではない。

一方、米国においては1980年代に財政赤字の削減のために、連邦政府及び地方自治体が会計基準に基づき、財政報告を行うことによる情報公開が広く進められてきた。また1994年には「国家の会計基準・概念書」(4)、「地方自体の会計基準概念書(サービス努力と実施に関する報告：いわゆるSEA Reporting)」(5)により、行政サービスが「経済的であるか」、「効率的であるか」、「有効であるかどうか」を判断できる情報を開示することが求められている。行政評価には中央省庁等改革に係る大綱に掲げられているような政策評価と米国のSEA Reportingに掲げられているような執行評価に大別されるが、ここではSEA Reportingの中で、インターネットによる情報収集が可能であり、かつ食品衛生行政と類似した指導取締行政の事例であるロサンゼルス市警察の例(6)を参考にしつつ、行政評価手法の検討を行った。SEA Reportingとは行政が投入した予算、施設、人員(Inputs)など、実施することに

よって具体化された施策 (Outputs) 、及び行政サービスを実施したことによる結果 (Outcomes) 、並びにこれらの効率性を判断するために必要な説明情報 (Explanatory information) を開示させるものである。

食品衛生行政については、衛生行政業務報告 (厚生省報告例) (7) 、食中毒統計 (8) 等から、投入 (Inputs) 、具体化された施策 (Outputs) 、結果 (Outcomes) に適応可能なデータを選定するした。

さらに説明情報を利用して人口、面積、食品営業施設数等が異なる地方自治体毎にこれらのデータが比較できるよう指標化検討するとともに、これらの投入と施策の間の効率性の指標についても検討した。

### 3 結果

#### (1) 「投入 (Inputs) 」のデータ

##### a) ヒトのデータ

- ① 食品衛生監視員総数 (ただし、監視員証がでている者に限る (所長・栄養士等を含む) )
- ② 食品衛生監視員専従者数 (保健所、市場検査所、広域監視組織に属し、食品衛生業務に従事している者 (本庁は除く) )
- ③ 食品衛生検査担当者数 (食品衛生検査施設に所属し、法第17条に基づく試験に従事する者、含食監)
- ④ とちく検査員総数 (ただし、検査員証がでている者に限る)
- ⑤ とちく検査員専従者数 (とちく検査業務に従事している者)
- ⑥ 食鳥検査員総数 (ただし、検査員証がでている者に限る)
- ⑦ 食鳥検査員専従者数 (食鳥検査業務に従事している者)

##### b) モノのデータ

- ① 食品衛生監視員専従者を配置している施設数 (支所、出張所を含む。食肉除く)
- ② 検査施設数 (食肉検査者含む)
- ③ 車両数 (監視のために利用可能な自動車数 (共用車も含む。))
- ④ コンピューター (食品保健総合情報処理システム整備の有無、許  
可台帳のOA化 (オフラインも含む) の有無、検査業務 [採取記録～結果] の  
OA化 (オンラインのみ) の有無)
- ⑤ 検査機器整備状況 (整備台数)  
GC-MS、GC (GC本体、検出器 (FID、ECD、FPD、NPD) 、  
LC-MS、HPLC (HPLC本体、検出器 (フォトダイオードアレー、紫  
外/可視、示差屈折、蛍光) )、ICP-MS、原子吸光高度計、クリーンベン  
チ又は安全キャビネット、電子顕微鏡、超高速遠心分離器 (ウイルス検査に対  
応できるもの)

(2) 「産出 (Outputs)」のデータ

a) 監視件数 (厚生省報告例)

① 要許可業種

飲食店営業 (対象業態: 弁当屋、仕出し屋)、製造業 (製造業、乳処理業及び食肉処理業)、その他の業種・業態 (条例規定業種は含まない)

② 許可不要業種

集団給食施設

b) HACCP指導助言回数 (延べ件数)

① 総合衛生管理製造過程承認施設 (承認後)

② 対米・対EU輸出認定施設 (認定後)

③ その他 (①②認定前指導 (延べ件数)、①②以外の施設へのHACCPに基づく指導 (延べ件数))

c) 検査件数 (延べ件数)

① 食品衛生検査施設における検査検体数 (微生物検査、理化学検査、その他の検査)

② 食中毒事件、苦情調査に係る検査検体数

③ 食品衛生検査施設以外での検査検体数 (現場における簡易検査等)

d) 苦情相談処理件数 (苦情相談処理件数、(再掲)有症苦情件数)

e) 媒体別の広報の実施の有無 (チラシ、広報誌、テレビ、ラジオ、電光掲示板、インターネット、その他)

f) 衛生教育実施回数 (事業として行政が関わり委託しているものを含む、派遣含む)  
(対象: 消費者、営業者の別)

g) 食中毒調査件数 (食中毒発生件数+他の自治体からの依頼調査回答件数)

① 食中毒発生件数 (自治体内発生分: 食中毒事件になったもののみ)

② 他の自治体からの依頼調査回答件数 (患者調査、施設調査等含む)

③ ①+②

h) 法違反発見数 (条例該当分、依頼調査分、食中毒発生件数分を除く)

(管内分、管外分、管内分+管外分、およびそれぞれ表示関連再掲)

i) 行政処分件数 (厚生省報告例による)

(営業許可取消命令、営業禁止命令、営業停止命令、改善命令、物品廃棄命令、その他)

j) と畜検査頭数

(総数、牛、とく、馬、豚、めん羊、山羊をそれぞれ頭数、解体禁止数、全部廃棄数、一部廃棄数別に集計)

k) 食鳥検査羽数 (認定小規模確認羽数除く)

(総数、ブロイラー、成鶏をそれぞれ羽数、解体禁止数、全部廃棄数、一部廃棄数別に集計)

(3) 「結果(Outcomes)」のデータ

a) 食中毒発生件数 (患者数10名以上)

- ① 合計
- ② 施設別 (弁当・仕出し、集団給食、その他)

b) 苦情相談件数 (消費生活センターなど食品衛生関係行政機関以外のもの)

c) 違反件数 (管内の施設が原因の違反全て、食中毒は除く)

d) a) + c) の合計

(4) 説明情報

- ①人口 (平成10年10月1日現在 (万人))、②世帯数 (千)、③面積 (km<sup>2</sup>)、④要許可施設数、⑤許可不要施設数、⑥許可検査回数、⑦食鳥処理施設数 (30万羽以上施設、認定小規模施設)

(5) 「結果(Outcomes)」の評価指標

a) 食中毒発生

- ① 食中毒発生件数 (10名以上) / (要営業許可件数 + 許可不要集団給食施設数) (×10,000)
- ② 施設別発生率: 弁当・仕出し屋、集団給食 (それぞれ×10,000)
- ③ 違反件数 / 施設数 (×1,000)
- ④ 消費生活センターの苦情件数 / 世帯数

(6) 効率性の評価指標

a) 監視の効率性

- ① 検査 (微生物、理化学、その他) 検体数 / 検査担当者数
- ② 監視件数 (産出aの①②合計) / 監視員数 (専従者)
- ③ 監視割合 (監視件数 / 施設数) / 10,000  
ア) 弁当・仕出し屋、イ) 製造業、ウ) 集団給食施設
- ④ (違反発見数 (産出hの③) / 食監数
- ⑤ (違反発見数 (産出hの③) / 監視件数) × 1,000

b) 検査の効率性

- ⑥ 検査 (微生物、理化学、その他) 検体数 / 検査担当者数
- ⑦ 検査検体数 / 世帯数

・効率性を評価する上で考慮すべき項目

- ① 飲食店営業施設数 (弁当仕出し) / 専従者数
- ② 製造業施設数 / 専従者数
- ③ その他の要許可施設数 / 専従者数
- ④ 集団給食 (許可不要) 施設数 / 専従者数

- ⑤ 処理頭数（豚換算）／と畜検査員数（専従者）
- ⑥ 処理羽数（千羽あたり）／食鳥検査員数（専従者）
- ⑦ 要営業許可施設数／食監配置施設数
- ⑧ 面積／食監配置施設数
- ⑨ 検査検体数／検査施設数
- ⑩ 苦情相談／世帯数／食監数×1,000
- ⑪ 食中毒調査件数／食監数
- ⑫ 施設密度（施設数／総面積）
- ⑬ 衛生教育回数（営業者）／全施設数
- ⑭ 衛生教育回数（消費者）／人口
- ⑮ 検査検体数／世帯
- ⑯ 専従者数／車両数

・効率性の評価の参考指標

- ① 面積／専従者数
- ② 監視件数（産出aの①②の合計）／監視員数（専従者）／施設密度
- ③ 講習会回数／食監配置施設数
- ④ 理化学検体数／（GC-MS + GC本体 + LC-MS + HPLC本体）
- ⑤ 違反発見数（管内のみ：結果c）／施設数
- ⑥ ⑤／食監数×10,000

(7) HACCPの取り組み度

- ① 承認施設数
- ② 対EU輸出施設数
- ③ 対米輸出施設数
- ④ その他の指導施設数
- ⑤ 製造業許可施設数
- ⑥ （承認施設数＋対EU輸出施設数＋対米輸出施設数＋その他の指導施設数）／  
製造業許可施設数
- ⑦ HACCPの概念に基づく指導施設数（全業種）
- ⑧ 指名食品衛生監視員数（人）
- ⑨ HACCP研修済食品衛生監視員数（人）

#### 4 考察

##### (1) 評価の基本的考え方

行政機関が自らを評価する指標というと、従来、どの程度予算が獲得できたかを対前年度の増減比で表現したり、定員要求して何人確保できたか、一定期間に整備した施設数などカネ、ヒト、モノで判断を行ってきた。しかし、これらの数値はあくまでも



の程度の予算、人員を行政施策に投入したかということであって、その投入によって産出された行政施策、さらにその行政施策によってもたらされた結果を客観的に検討しなければ適切な執行に関する自己評価とは言えない。

このため、本研究では数値化が可能な行政施策への投入、産出及びその結果を中心に検討を行い、数値が困難な施策については有無によりデータの客観化を図ることとした。

## (2) 結果(Outcomes)の評価指標の考え方

行政施策の結果の指標については、行政施策の実績ではなく、住民側にとって、わかりやすいもの、客観性の高いものを選択することによって、より説得力のある評価が可能となる。

食品衛生行政にとって求められる結果としては、飲食に起因する衛生上の危害の発生防止とともに、一般国民の食品の安全性に対する不安を除くことが重要と考えられるので、食中毒統計に係る数値のほか、参考情報として消費生活センターへの相談件数などを掲げることとした。

### ① 食中毒発生件数(10名以上) / (要営業許可件数+許可不要集団給食施設数) (×10,000)

各都道府県・市において監視回数、監視内容、監視時期等検討しながら効果的・効率的に監視指導を実施しているかどうかの指標として有効であると考えられる。

### ② 施設別発生率(弁当・仕出し屋、集団給食施設)

大規模食中毒防止の観点から、平成9年度より「大量調理施設の衛生管理マニュアル」を用いた監視指導を展開しているが、このマニュアルを各都道府県・市において有効に活用しているかどうかの指標として有効であると考えられる。

### ③ 違反件数/施設数(×1,000)

違反食品を発見することは、食品衛生監視員の監視内容を評価する指標として、有効である。なお、収去による違反件数も含まれていることから、収去検体数が少ない場合は、おのずと違反の発見も少なくなり、指標が下がることも念頭におく必要がある。

### ④ 消費生活センターの苦情件数

消費者に対する食品衛生思想の浸透度を見る指標として、有効であると考えられる。

## (3) 効率性の評価

これらの行政に係る投入、産出は効率的なものではなくてはならず、その効率性についても指標を設定する必要があると考えられ、ヒト、モノの活用度についても指標化を図ることとした。

### ① 監視の効率性

#### ア) 検査(微生物、理化学、その他)検体数/検査担当者数

この値の大きい自治体は、効率的に試験検査を実施していると考えられる。なお、各自治体の検査担当者一人当たり検査検体数は、18~953と大きなばらつきが生じ

ている。

イ) 監査件数(産出 a の①②合計) / 監視員数 (専従者)

監視員一人当たりの監視件数であるが、これを直ちに監視の効率性の現われと見るのは無理があり、施設密度や監視指導に利用できる車両数等を考慮する必要がある。しかし、これらの要件を加味しても自治体による監視の効率性に大きな違いがあると考えられる。

ウ) 監視割合 (監視件数 / 施設数 1000 件施設あたり)

→ア弁当 イ製造業 ウ集団給食

1 施設当たりの監視件数であるが、多くの自治体では食中毒の発生件数の高い業態である弁当・仕出し屋、集団給食施設、製造業に対し、監視を重点的に実施していると考えられる。

エ) 違反発見数 (産出 h の③) / 食監数

オ) 違反発見数 (産出 h の③) / 監視件数 × 1000

エ) は食監一人当たりの、オ) は監視件数 1000 件当たりの違反の発見数をそれぞれ示し、違反の発見の効率性を見るものである。ただし、施設密度や生産地か消費地かなどの自治体の状況を考慮すべきである。

また、効率的で質の高い監視を行うことで、違反率が下がりこの数値は小さくなるものと思われる。

② 検査の効率性

ア) 検査検体数 / 世帯

この値の大きい自治体は、世帯数も加味して、食品の危害防止に努めていると考えられる。なお、各自治体の一世帯当たり検査検体数は 4.4 ~ 5.2.3 とで大きなばらつきが生じている。

(4) HACCP の取り組み度

HACCP に関する指導や承認審査は他の食品関係施設への監視指導に比較して、業務負担が格段に高いため、改めてその取り組み度について評価指標をおくこととした。

(5) 多様な地方自治体間の評価の困難性

気候条件、経済状況、首長の方針、規模等が異なる全国の地方自治体の食品衛生行政を一律に比較することは難しく、本報告で検討した評価指標は必ずしも全国一律に比較ことは適切でないものも含まれているが、類似の地方自治体間、同一自治体内の保健所間などで比較評価に利用することも可能である。

また、食品保健行政の目的を達成するために必要なことは監視件数や検査件数などの数値だけではなく、監視の際にどのような指導をしたか、検査結果をいかに営業者にフィードバックできたかなど、施策の内容がより重要である。しかし、この様ないわゆる施策の質については数値化が困難であるため、「Outputs」のデータとはなりにくく、ここで得られた評価を絶対的なものとすることはできない。しかし、この評価に

よって自治体が達成すべき一定の水準を計ることは可能と思われる。

(6) その他の検討事項等

- ① 各地方自治体とも、効率的な行財政の運営が求められており、比較等が可能な業務内容の指標化が求められている。今回の検討で用いた各指標はその有効性、有用性が認められ、各自治体に取り組むべき自己評価に一定の方向性を与えることが可能と考えられた。
- ② 今回の評価指標においては投入データとして「金」を用いることができなかった。より具体的な自己評価のためには、投入された「金」（＝決算）を用いた評価指標を各自治体で作成する必要があると思われる。
- ③ 指標作成にあたっては、偶然の確率誤差による誤評価を防ぐため、過去数年間の平均値を用いる等の工夫が必要と思われる。
- ④ 今回数値化できなかった指標（質の評価）については、間接的な評価（満足度のアンケート等）を用いることで評価が可能と思われる。また、評価指標の数値のみでは十分に評価できない事項については、産出に係る説明情報を充実する必要があると思われる。
- ⑤ 各地方自治体は、自己評価を重ねることにより目標値の設定も可能となると思われる。
- ⑥ 各地方自治体は、評価指標を作成するための業務報告内容を細分化する必要があると思われる。
- ⑦ 各地方自治体は、本評価指標を用い、過去及び類似自治体との比較可能になると思われる。

(7) 今後の課題

次の事項について検討し、今後各地方自治体の自己評価に活用可能な評価指標の確立を図り、効率的、効果的な食品衛生行政の実施に資する。

- 各指標の有効性、指標間の相関性等をさらに検討し、評価指標に基づく評価を行う。
- 食品衛生行政の目標値の設定について検討を行う。