

事務事業評価シート

評価実施年度：平成30年度

上位の施策名称 施策I-2-1
売れる農林水産品・加工品づくり

1. 事務事業の目的・概要

事務事業担当課長

水産課 三浦順

電話番号

0852-22-5311

事務事業の名称	水産物衛生・安全対策事業	
目的	(1) 対象	漁業者、魚・貝類養殖業者、漁業関係者、水産加工業者
	(2) 意図	食品として安全性の高い水産物を生産・供給する
事業概要	消費者に高品質で安全な水産物を提供するために、漁獲から流通・加工・消費に至る一貫した衛生管理に関わる研修及び指導を実施する。さらに、有害物質のモニタリング調査を行い、安全性の高い養殖水産物の生産に努める。	

2. 成果参考指標

成果参考指標名等		年度	27年度	28年度	29年度	30年度	31年度	単位	
1	指標名	水産物による食中毒の発生件数（貝毒）	目標値		0.0	0.0	0.0	0.0	件
	取組目標値								
	式・定義	水産物による食中毒の発生件数（貝毒）	実績値	0.0	0.0	0.0			%
2	指標名		目標値						
	取組目標値								
	式・定義		実績値						%
			達成率	-	-	-	-		

3. 事業費

	前年度実績	今年度計画
事業費(b) (千円)	3,887	4,775
うち一般財源 (千円)	2,093	2,627

4. 改善策の実施状況

前年度の課題を踏まえた改善策の実施状況	②改善策を実施した（実施予定、一部実施含む）
---------------------	------------------------

5. 評価時点での現状（客観的事実・データなどに基づいた現状）

- ・魚介類安全対策事業により、養殖水産物の安全性を確認するため、生産者への巡回指導をするとともに貝毒や水産用医薬品等の定期的な検査を実施。
- ・コイヘルペスウイルス病まん延防止事業により、当該疾病の発生が疑われた際の一次診断及びコイ養殖業者を対象とした定期検査を実施。
- ・安全で美味しい産品に対して県が認証する「美味しまね認証制度」において、水産物の認証産品は3件。

6. 成果があったこと（改善されたこと）

- ・魚介類安全対策事業により、貝毒検査や養殖水産物の残留医薬品検査を実施、水産物による健康被害の発生防止が図られた。
- ・コイヘルペスウイルス病まん延防止事業により、迅速な発生対応及び養殖場での発生防止が図られた。
- ・「美味しまね認証制度」において、認証取得を希望する内水面養殖業者が認証基準に合致するよう生産工程の見直しを行っている。

7. まだ残っている課題（現状の何をどのように変更する必要があるのか）

①困っている「状況」

- ・「美味しまね認証制度」について、農林産品の認証取得者件数は増加傾向にあるが、水産物の認証件数は伸び悩んでいる（農林産品：102件、水産物：3件[イワガキ2件、ホンモロコ1件]）

②困っている状況が発生している「原因」

- ・「美味しまね認証制度」が生産者、ハイヤー、消費者に対して認知不足であること。
- ・水産物の「天然物」に対して、管理工程上、認証基準を設けることは難しく、認証対象となる産品が限定される。

③原因を解消するための「課題」

- ・新たな認証取得者の掘り起こしと認証取得希望者への適正な指導。

8. 今後の方向性（課題にどのような方向性で取り組むのかの考え方）

- ・「美味しまね認証制度」の取得意向がある生産者に対して、本制度の説明を行い、理解を深めてもらい、認証取得者の掘り起こしを目指す。
- ・認証所得希望者に対して、生産工程の見直し・改善化の取り組みを支援する。