

平成 24 年度農林水産省補助事業

輸出拡大サポート事業
食品の品質管理体制強化対策
研修会等の開催事業
検討報告書

平成 25 年 3 月

財団法人 食品産業センター

はじめに

平成 24 年度も食の安全に関わる様々な事案があった。食品中の放射性物質に係る新たな基準値が 4 月から適用されたが、基準超過件数割合は 4 月の 2.5% を最大に順次低下し、7 月以降 11 月までは 1% 未満となっている。関係機関の検査体制の充実とあわせて、食品の放射性物質汚染問題は落ち着きを取り戻した。一方、8 月には、白菜の浅漬けを原因とする腸管出血性大腸菌 0157 による 8 人もの痛ましい死亡事案があった。また、ノーウォークウイルス（通称ノロウイルス）等による感染性胃腸炎の患者が急増しており、昨年 11 月末の時点では、同時期としては平成 18 年に次いで、過去 10 年間で 2 番目の水準となっており、一層の注意が必要とされている。

消費者の食品安全への関心、要望が高まる中、食品企業へのリスクマネジメントおよび危機管理体制の要望はさらに高まり、食品関連企業における世界共通の課題となっている。様々な食品安全の法規制や高まる顧客の要求に応えるため、組織は食品の基本的な法規制と職場慣行だけでなく、潜在的な危機への予防対策を講じる必要がある。食品安全マネジメントシステムはこれら全ての要素を基本に構成されており、システムを構築することにより食品関連のリスク管理が可能となる。更に、米国における食品安全強化法の施行、GFSI (Global Food Safety Initiative) に代表されるグローバルな食品安全の規格統一の潮流など、我が国においても食の安全が国際的な規格において確保されていることが求められるようになってきた。

農林水産省では、前年度に引き続き、平成 24 年度も食品産業における一般的衛生管理の徹底及び HACCP 手法の導入による食品の品質管理の向上やコンプライアンスの徹底等を通して、消費者の信頼を確保し、国内企業の国際競争力強化を図るための取り組みを支援することとなった。「輸出拡大サポート事業のうち食品の品質管理体制強化対策」補助事業を当センターでは受託し、食品製造事業者の過半を占める販売額 1～50 億円の中小規模層における一般的衛生管理の徹底及び HACCP 手法導入の加速化、消費者への啓蒙、並びに中小食品製造事業者に対する品質管理水準等に関する情報の収集・整備、情報の発信のため、昨年度に引き続き全国 7 カ所で「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」を、2 カ所で HACCP 消費者向けセミナーを、1 カ所で「HACCP 専任者研修会」を、それぞれ実施した。また、HACCP 関連情報を提供するホームページを活用し、従来の HACCP に関する文献情報に加えて、新たに海外取引先が取引条件として求める品質管理水準等の情報を提供し、データベースの更なる充実を図った。本報告書では、上記の内、2 つの研修会および 1 つのセミナーの実施について取りまとめた。

我が国の食品産業における食品安全マネジメントの向上に寄与することができれば幸いである。

本事業の実施および本報告書の作成にあたり、ご尽力いただいた品質管理体制強化対策検

討委員会の委員の方々、研修会の講師の方々、農林水産省食料産業局企画課・食品企業行動室の担当の方々、各活動にご協力をいただいた地方自治体の方々、地域消費者団体の方々、並びに地域食品産業協議会の方々に厚くお礼を申し上げます。

平成 25 年 3 月

財団法人 食品産業センター

目次

	ページ
1. 事業の趣旨	7
2. 背景	8
3. 本年度の事業について	9
3-1. 委員会の設置および開催	9
【委員会の設置】	9
【委員会の開催】	10
3-2. 一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会の開催	12
【事業の目的】	12
【数値目標】	12
【実施計画の策定】	12
【研修会の実施と成果】	15
3-3. HACCP 専任者研修会の開催	20
【事業の目的】	20
【数値目標】	21
【実施計画の策定】	21
【研修会の実施と成果】	23
3-4. 消費者向け HACCP セミナーの開催	25
【事業の目的】	25
【数値目標】	26
【実施計画の策定】	26
【セミナーの実施と成果】	28
4. 総括	31
4-1. 研修会およびセミナーのまとめ	31
4-2. 講師コメント	32

資料編

一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会

資料 1	HACCP 導入研修会案内チラシ（全国版および地域版）	
1-1.	全国版チラシ35
1-2.	地域版チラシ（福岡会場の分）37
資料 2	会場アンケートおよびその集計結果	
2-1.	アンケート38
2-2.	集計結果40
資料 3	フォローアップ・アンケートおよびその集計結果	
3-1.	アンケート46
3-2.	集計結果47

HACCP 専任者研修会

資料 4	HACCP 専任者研修会案内チラシ（東京会場）51
資料 5	会場アンケートおよびその集計結果	
5-1.	アンケート53
5-2.	集計結果55

消費者向け HACCP セミナー

資料 6	消費者向け HACCP セミナー案内チラシ	
6-1.	茨城会場版62
6-2.	岩手会場版64
資料 7	会場アンケートおよびその集計結果	
7-1.	アンケート66
7-2.	集計結果68

参考資料編

一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会

参考資料 1	HACCP 導入研修会 第 1 部配付資料	…………75
参考資料 2	HACCP 導入研修会 第 2 部配付資料	…………87
参考資料 3	HACCP 導入研修会 第 3 部配付資料	…………133

消費者向け HACCP セミナー

参考資料 4	消費者向け HACCP セミナー 第 1 部配付資料	…………145
参考資料 5	消費者向け HACCP セミナー 第 2 部配付資料	…………152
参考資料 6	消費者向け HACCP サテライトセミナー 配付資料	…………155

1. 事業の趣旨

東京電力福島第一原発事故の影響で、40ヶ国を超える国・地域で日本産農林水産物等に対して輸入規制が強化されるなど、日本産品の「安全・安心」というイメージの悪化と急激な円高は、日本産品の輸出環境を急激に悪化させ、輸出に取り組む農林漁業者や事業者にとっては厳しい状況となっている。食と農林漁業の再生推進本部で決定されたとおり、我が国の農林水産物・食品への信認を回復し、輸出の落ち込みを挽回し、再び拡大させていくことは、今後の農政にとって重要な課題である。農林水産省では、「農林水産物・食品輸出戦略検討会」を開催し、平成23年11月25日に輸出戦略の立て直しに向けた提言を取りまとめた。提言には、「HACCP等の国際基準の導入支援を図り、また、輸出先国における活動については、産地毎の散発的・短期的な取り組みに終わっている事例や継続的・集中的な取り組みがなし得ていない事例が散見される現状から、「ジャパンプランド」の構築を図りつつ、産地横断的な輸出促進活動を展開し、併せて品目別等の輸出組織の育成を図る。」とあり、食品産業におけるHACCP手法の導入及び一般的衛生管理の徹底による食品の品質管理の向上やコンプライアンスの徹底等を通じた消費者の信頼を確保するための取り組みを支援することを目的として、平成24年度には、「輸出拡大サポート事業」＜未来を切り拓く6次産業創出推進事業のうち農林水産物・食品の輸出促進＞を策定した。当センターでは、そのうちの第1項「食品の品質管理体制強化のサポート」における下記(1)および(2)について農林水産省より補助事業を受託した。

- (1) 輸出志向のある農林漁業者、食品製造事業者等に対して、日本産食品の輸出先となる海外事業者が、取引条件として求める品質管理水準等に関する情報を提供する。
- (2) 品質管理体制強化へ向け意識の向上した事業者に対して、国際的に通用するHACCP導入やマネジメント体制強化を行うための人材育成の取り組みを推進する。

本報告書は、上記の(2)について、下記の①～③の計画を立案、実施した結果を取りまとめたものである。

- ① 中小の食品製造企業の品質管理部門担当者を対象とした「一般的衛生管理徹底&HACCP導入研修会」を実施する。
- ② 中小の食品製造企業の品質管理部門責任者/指導者を対象とした「HACCP専任者研修会」を実施する。
- ③ 消費者団体と連携した「消費者向けHACCPセミナー」を開催する。

2. 背景

当センターでは、農林水産省の受託事業として、平成22年度より食品産業における HACCP 手法の導入及び一般的衛生管理の徹底による食品の品質管理の向上やコンプライアンスの徹底等を通して、消費者の信頼を確保し、国内市場の活性化を図るための取り組みを支援してきた。食品製造事業者の過半を占める販売額1～50億円の中小規模層における HACCP 手法の導入加速化のために受託した「食品産業品質管理・信頼性向上支援事業」では、平成22年度～23年度に全国18カ所で HACCP 導入研修会を行い、下記のような成果を得ることができた。

- ・ほとんどの研修会で定員を遙かに超える参加者があった。
- ・ HACCP を低コストで導入でき、品質管理レベルのみならず生産性の向上に有効であることを理解したとの意見が過半の参加者から寄せられた。
- ・ フォローアップ・アンケートでは、HACCP に「取り組みたい」との回答が60%強からあった。また、今後取り組みたい認証では、ISO22000 あるいは FSSC22000 などグローバルな認証をあげる企業が2割ほどあった。

また、中小・零細企業に向けた一般的衛生管理の徹底について、平成21年度に実施した中小・零細事業者へのアンケート及び聞き取り調査により、マニュアルとしては、文字だけによるものではなく見本となる事例、記載例等のある実務に即使用できるものを要望する声が多いことが判明した。そこで、平成22、23年度は、中小・零細食品製造事業者向けに製造現場で役立つ一般的衛生管理をまとめた紙芝居形式のマニュアル(以降、教育パネルと称する。)およびチェックリストを作成し、全国の自治体の食品衛生担当者、保健所、団体、企業等へ配布すると共に、当センターホームページに教育パネルを掲載し、いつでも現場でダウンロードして使用できるようにした結果、利用者からのアクセス数が飛躍的に増加した。

他方、フードチェーンの川下からの関心を高めることにより食品企業の HACCP 導入のインセンティブとなることに着目し、平成21年度より、消費者団体等と連携し、「消費者の HACCP 認知度向上等の対策」を図ることを目的として、以下のような企画を実施した。

- ・ HACCP 手法を用いて運営する工場を実体験し、HACCP を理解する企画—「バス往路での学習 (DVD 視聴とパンフット)」と「工場見学」(21年度全国6カ所、22年度全国10カ所、23年度全国5カ所)
- ・ HACCP の基礎知識と HACCP 手法を運営する企業の品質管理担当者の講演—「消費者に HACCP とは何か」を理解してもらおうセミナー等(22年度、23年度 全国各5カ所)

本企画を効率的に実施し、更なる的確なフォローアップを行うことにより、消費者の HACCP

の認知度向上の輪が広がりつつあることを確認した。また、インターネットによる消費者の HACCP認知度全国調査を継続実施（3年目）しており、認知度が上昇していることを確認した。

3. 本年度の事業について

3-1. 委員会の設置および開催

【委員会の設置】

- ・ 本事業目的の遂行にふさわしい研修会のあり方について、一般的衛生管理と HACCP に関する専門家、消費者団体関係者、産業界及び行政の有識者等により構成される「品質管理体制強化対策検討委員会」を設置し、検討を進めることとする。表 1 に委員名簿を示した。また、事業の概要と委員会の位置づけについて、図表 2 の概念図 (p. 10) に示した。
- ・ 本委員会は、委員各位による審議の場として平成 24 年度中に 3 回（8 月、11 月および 3 月）実施するものとする。
- ・ 事務局は（財）食品産業センター技術環境部とする。

図表 1 平成 24 年度品質管理体制強化対策検討委員会委員名簿（敬称略／50 音順）

所属	役職	氏名
宮城県産業技術総合センター 宮城大学	副所長 特任教授	池 戸 重 信 (座 長)
財団法人日本食品分析センター	テクニカルサービス部 副部長	植 田 浩 之
東京都 福祉保健局 健康安全部 食品監視課	自主管理認証制度担当	小 澤 悠 作
株式会社フーズデザイン	代表取締役	加 藤 光 夫
全国消費者団体連絡会	事務局	菅 い づ み
社団法人日本食品衛生協会	学術顧問	小久保 彌太郎
社団法人日本食品衛生協会	専務理事	高 谷 幸
全国製麺協同組合連合会	技術部長	的 場 正 彰

【委員会の開催】

- ・ 一般的衛生管理の徹底および HACCP 導入に関する研修会、HACCP 専任者のための研修会、並びに HACCP 導入促進を図るため消費者向けセミナー、以上についてその内容を審議するため、下記の要領で委員会を開催した。

第1回

日 時：平成 24 年 8 月 30 日（木） 15:00～17:00

場 所：(財)農林水産奨励会 S 会議室 （三会堂ビル 2 階）

議 事：

1. 平成 24 年度 食品の品質管理体制強化対策事業の全体説明
2. (財)食品産業センターが担当する事業の概要
3. 一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修の実施について（案）
4. HACCP 専任者研修の実施について（案）
5. 消費者向け HACCP セミナーの実施について（案）
6. 平成 24 年度年間スケジュール（案）

第2回

日 時：平成 24 年 12 月 7 日（金） 15:00～17:00

場 所：(財)農林水産奨励会 A 会議室 （三会堂ビル 2 階）

議 事：

1. 一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会の実施中間報告
2. HACCP 専任者研修会の実施計画（具体案）
3. 消費者向け HACCP セミナーの実施計画（修正案）
4. 一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会のフォローアップ・アンケート（案）
5. HACCP 専任者研修会のフォローアップ・アンケート（案）
6. 平成 24 年度年間スケジュール

第3回

日 時：平成 25 年 3 月 6 日（水） 12:30～14:00

場 所：(財)農林水産奨励会 A 会議室 （三会堂ビル 2 階）

議 事：

1. 一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会の実施報告及び評価
2. HACCP 専任者研修会の実施報告及び評価
3. 消費者向け HACCP セミナーの実施報告及び評価
4. その他

**農林水産物・食品の輸出促進
食品の品質管理体制強化対策**

目的

- 食品製造事業者等に対して、HACCP手法の導入に必要な知識の習得を目的とした研修会を開催する。
- 同様にHACCP手法に関して責任を持って推進できる人材及びHACCPに係る取組を的確に指導できる人材を養成するための研修会を開催する。
- HACCP手法導入の前提となる一般的衛生管理に関する研修会を開催する。
- 食品製造事業者等におけるHACCP手法導入促進を図るための認知度向上に係る研修会を開催する。

品質管理体制強化対策検討委員会

(8月、11月、3月開催)
事務局:(財)食品産業センター

委員:一般的衛生管理とHACCPに関する、専門家、自治体、消費者団体関係者

- 一般的衛生管理及びHACCP(導入、専任者)の双方の研修会の開催について検討する。
- HACCP手法導入促進を図るための認知度向上(消費者)に係るセミナーの開催を検討する。

一般的衛生管理徹底&HACCP導入研修会案
(同時開催)

HACCP専任者研修会案

消費者向けHACCPセミナー案

研修詳細

期間 : 10月~1月
開催場所 : 全国7カ所
募集人員 : 各地域30人
募集 : 中小・零細企業品質管理担当

研修内容

- 第1講 一般的衛生管理の徹底研修
- 第2講 HACCP手法導入促進の研修

研修詳細

時期 : 2月
開催場所 : 東京
募集人員 : 50人
募集 : 輸出志向のある又は将来輸出を
考えている企業等のHACCP責任者

研修内容

- 米国・EUなど国外の主要な動向(JETRO)
- グローバルを念頭に置いたHACCP導入と品質管理体制の強化
- 個別相談

研修詳細

時期 : 11月~1月
開催場所 : 全国3カ所
募集人員 : 各地域30人
募集 : 消費者
(地域消団連と連携して募集する)

研修内容

- 安全・安心に繋がるHACCP
- 食の安全を構築するための有効なHACCP手法の実践例

図表 2 事業の概念図

事務局

財団法人食品産業センター

技術環境部

塩谷 茂、岡本 清孝、下田 貢、砂田 恭男、辻 倫也、妻谷 勝弘、
丸山 純一、今関 栄子、石渡 佳奈

3-2. 一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会の開催

【事業の目的】

- ・中小・零細の食品製造事業者等には、HACCP手法の導入が直ちに困難な事業者も多いため、その前提となる一般的衛生管理の徹底による品質管理の向上が急務である。そのために、中小・零細の食品製造事業者等をターゲットとした一般的衛生管理の徹底および HACCP 手法の導入を組み合わせた研修会を全国7ヵ所で開催する。
- ・一般的衛生管理は HACCP による衛生管理の基礎として整備しておくものであり、施設設備の衛生管理や従業員の衛生教育など食品の安全管理を効果的に機能させるための大前提となるものである。他方、HACCP 手法による管理は包括的な安全管理システムの一部であり、その前提となる一般的衛生管理と一貫連携して実施されなければならない。
- ・本研修会は、食品企業、特に中小の食品製造事業者を対象として、一般的衛生管理と HACCP 手法の導入のポイントについて一流の講師が丁寧に解説する内容、および地域自治体の食の安全に関する取り組みと支援等についての紹介から構成され、多くの事業者に食品の安全管理レベルの向上を促すことを図るものとする。

【数値目標】

- 1) 研修会参加者の70%以上が理解したと回答する。
- 2) 参加者の50%以上が、研修会終了後、一定期間経ってから改善アクションを開始している。

【実施計画の策定】

以上を念頭に置き、本年度の「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」の実施計画を策定した。

1) 研修会の狙い

- ・一般的衛生管理と HACCP の概要について、我が国に HACCP の考え方を導入し、理論構築において先導的な役割を果たしてこられた社団法人日本食品衛生協会学術顧問小久保彌太郎氏にご講演していただく。また、HACCP の現場への導入について、豊富な知識と長年の指導経験をお持ちである株式会社フーズデザイン代表取締役加藤光夫氏にご講演いただき、両ベテラン講師による理論と実践の相乗効果を期待する。
- ・食品産業センターで製作した一般的衛生管理の教育パネル「みんなで守ろう！衛生管理」を紹介し、活用の推進を図る。
- ・参加者の地元自治体の取り組みを紹介し、地元自治体との連携を支援した内容とする。

2) 研修会の開催地と対象

- ・原則として自治体 HACCP 制度を持つ地域の中小食品製造企業、特に農林水産省が HACCP 導入の政策目標の対象としている売上1~50億円規模の HACCP 未導入事業者の品質管理

部門担当者および責任者。

3) 研修会の内容

① 研修プログラム

- ・ 図表 3 に研修プログラムを示した。本年度は 3 部構成とし、第 1 部で一般的衛生管理の大切さについて、第 2 部で地元自治体の取り組みについて、第 3 部で HACCP の低コスト導入について、それぞれ講演を行うこととした。また、図表 4 には第 2 部の講師を掲載した。
- ・ 会場で配布した各講師による手元資料については、すべての講師から了承が得られたので、参考資料 1～3 に掲載した。

図表 3 一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会プログラム

研修内容	所要時間
<p>第 1 部（講演）</p> <p>テーマ 1 : 「一般的衛生管理の大切さと徹底について」 一般的衛生管理について:HACCP 手法導入の前提となる一般的衛生管理とは何たるか何故必要なのかを食中毒事例等を加えて解説する。</p> <p>講師 : (社) 日本食品衛生協会・学術顧問 小久保彌太郎氏</p> <p>テーマ 2 : 「一般的衛生管理徹底マニュアル（教育パネル）の実践使用について」</p> <p>講師 : (財) 食品産業センター 技術環境部次長 妻谷勝弘氏</p>	1 時間 30 分
<p>第 2 部（講演）</p> <p>テーマ : 「地域自治体の取組について」 自治体 HACCP など、地域自治体での食の安全への取組、支援体制などについて分かりやすく説明する。</p> <p>講師 : 各自治体食品衛生担当者（図表 4 参照）</p>	30 分
<p>第 3 部（講演）</p> <p>テーマ : 「HACCP の構築と業種別事例」 食品企業経営にとっての HACCP について、低コストで導入可能であることや、導入メリット、特に最も悩ましい問題である異物混入防止の効果などを切り口に、聴講者に分かりやすく説明し、導入に対して前向きに取り組む気持ちを醸成する。</p> <p>講師 : (株)フーズデザイン代表取締役 加藤光夫氏</p>	1 時間 30 分

図表 4 自治体担当講師一覧（研修会時役職）

自治体	氏名	所属	役職
北海道	通山 志保	北海道保健福祉部健康安全局食品衛生課 食品安全グループ	主査（計画推進）
宮城県	高橋 幸治	宮城県環境生活部食と暮らしの安全推進課 食品安全班	主任主査
仙台市	岸岡 美樹	仙台市健康福祉局保健衛生部 食品監視センター	主任
東京都	小澤 悠作	東京都福祉保健局健康安全部食品監視課	自主管理認証制度担当
金沢市	河合 千弘	金沢市保健所衛生指導課食品安全対策室	主査
京都府	石森 裕	京都府農林水産部食の安心・安全推進課	食の安全担当技師
京都市	中村 正樹	京都市保健福祉局保健衛生推進室保健医療課 食品安全担当	課長補佐
広島県	小川 美樹	広島県健康福祉局食品生活衛生課 食品安全対策グループ	専門員
福岡県	田村 聡	福岡県保健医療介護部保健衛生課	参事補佐

② 募集人員

- ・ 募集人員は昨年度と同様 30 名（各会場）とする。但し、申し込みが多い場合には、会場の収容限度や研修への影響等を勘案しながら可能な範囲で参加者枠を拡大する。

4) 参加者の募集方法

① チラシの作成及び外部からのデータ購入

- ・ 開催告知として全国版と地域版の 2 種類のチラシを作成する。前者のデザインは専門業者に依頼する。
- ・ 昨年度と同様に、（株）商工リサーチより、原則として販売額 1 億円～50 億円の企業名簿を購入し、当センターから開催案内のダイレクトメールを送付する。なお、東京会場については、昨年度までの参加実績を鑑み、ダイレクトメールによる募集は行わない。

② 行政との協働による参加者の募集

- ・ 自治体 HACCP 担当者および担当部署、農政事務所等と協働して参加者を募集する。

③ 当センター関連団体・企業への告知

- ・ 当センターの賛助会員である各地食品産業協議会に依頼し、傘下の団体・企業への

告知を依頼する。

- ・同じく賛助会員の団体や企業に案内をメール、FAXで行うとともに、当センター開催の連絡協議会で広く開催を案内する。

5) アンケートの実施

- ・昨年度と同様、研修会参加者に対して会場でアンケートを依頼し、研修会の効果測定を行うこととする。

6) フォローアップの実施

- ・参加企業に対し往復はがきによるフォローアップ・アンケートを実施した。本年度はこの状況を踏まえて、昨年度と同じ方式でフォローアップ・アンケートを実施することとする。(具体的な実施方法については次項4) ①に記した。)

【研修会の実施と成果】

1) 参加者の募集

① チラシの作成及び外部からのデータ購入

- ・開催告知として全国版と地域版の2種類のチラシを作成した(資料1)。前者のデザインは専門業者に依頼した。
- ・(株)商工リサーチより、開催道府県に所在する、原則として売上1億円～50億円の企業名簿を購入し、それぞれの開催日程の1～2ヶ月前を目途に当センターから開催案内のダイレクトメールを送付した。(購入事業者総数：3,210社)

② 行政との協働による参加者の募集

- ・地域HACCP担当者および担当部署(※1)と協働して参加者を募集した。
- ・協働の方法は地方公共団体によって異なったが、担当者や担当部署に直接チラシを送付し告知を依頼する方法や、担当者や担当部署にお願いし、参加対象となる地域の保健所や食品衛生協会支部を紹介して頂き、ここに直接訪問やチラシ送付を行い、参加者募集のための協働の告知活動を依頼した。

※1 北海道保健福祉部健康安全局食品衛生課
北海道釧路保健所生活衛生課
宮城県環境生活部食と暮らしの安全推進課
仙台市健康福祉局保健衛生部生活衛生課
東京都福祉保健局健康安全部食品監視課
金沢市保健所衛生指導課
京都府農林水産部食の安心・安全推進課
京都市保健福祉局保健衛生推進室保健医療課
広島県健康福祉局食品生活衛生課
福岡県保健医療介護部保健衛生課

③当センター関連団体・企業への告知

- ・当センターの賛助会員である各地食品産業協議会に依頼し、傘下の団体・企業への告知を依頼した（宮城県食品工業協議会、石川県食品協会、京都府食品産業協会、広島県食品工業協会、福岡県食品産業協議会、佐賀県食品産業協議会）。協議会からはメール・FAX 等による開催案内を行った。
- ・同じく賛助会員の団体や企業に案内をメール、FAX で行うとともに、当センター開催の連絡協議会で広く開催を案内した。
- ・その他当センターのHP での募集や、マスコミへの広報も行い業界紙等への記事掲載も働きかけた。

2)開催会場および参加者数（図表 5）

- ・原則として自治体 HACCP 制度を持つ下記の7 都道府県を選定し、一般的衛生管理徹底 & HACCP 導入研修会を実施した。なお、北海道は道庁より道東での開催を強く要請されたため、釧路で実施することにした。また、福岡県は自治体 HACCP 制度を持っていないが、九州では中小の食品製造業者が最も多く、また輸出志向の強い地域であることから選定した。
- ・当初計画では30 名を募集人員としたが、本年度はこれまでになく申し込みが多かったため、会場の収容限度を勘案しながら可能な範囲で最大限の参加者枠を拡大した。それでも、福岡市および広島市では、用意した会場の収容定員を遙かに上回る申し込みがあったため、参加者数を福岡会場では1 社1 名に、広島会場および仙台会場では1 社2 名までに制限することとなった。また、東京都では当初予定した会場から約2 倍収容できる別の会場に変更し、申込者全員を受け入れられるようにした。結果、各会場で募集人員を大幅に上回る人員が参加することになった。このように多くの参加申し込みのあった理由としては、国内で度重なって食中毒事故が起これ、食の安全に対する社会の要求が高まっていること、納入先、販売先から食品安全に関わる認証の取得を求める圧力が急速に増してきていること、厳しい経済環境の下、低コストでの衛生管理のレベルアップに取り組む必要性に迫られていること、などが考えられた。また、広島では県庁から地元食品産業界へ参加の働きかけが積極的であったこと、福岡では地元の漬物組合が配下の企業に当研修会への参加を指示したことも大きな要因と考えられた。
- ・参加応募者の参加率（参加者数／受付者数）は研修会全体では91%で、福岡、広島、宮城の各会場では参加を受け付けた方のほとんどが当日出席された。一方、東京会場の参加率は85%に留まった。（資料 2-2 参照）

図表5 一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会の開催地、会場および参加者数

開催日*	開催地		開催会場	募集人員	参加者数
10月11日	福岡県	福岡市	福岡県自治会館	30	91
10月12日	広島県	広島市	広島県立広島産業会館	30	84
11月9日	宮城県	仙台市	エスポールみやぎ	30	67
11月21日	石川県	金沢市	石川県勤労者福祉文化会館	30	52
11月22日	京都府	京都市	京都府中小企業会館	30	56
11月28日	北海道	釧路市	釧路市総合福祉センター	30	45
平成25年 1月24日	東京都	港区	TKP 赤坂ツインタワー・ カンファレンスセンター	150	195
			合 計	230	590

*東京都以外は平成24年

3) 会場で実施したアンケートとその集計結果

① アンケートの実施

- ・ 研修会参加者に対し、会場でアンケートを依頼しその集計を行った。アンケートは参加者590名に対して行い、525名から回答が得られた（回収率89%）。設問及び回答の詳細については添付の資料2-1および資料2-2を参照されたい。

② アンケートの集計結果

参加者の属性 (Q.7)

- ・ 業態：生産・製造業（調理・加工を含む）が最も多く、参加者全体の65%を占めた。次いで、販売（卸・小売）業が16%、その他が14%であった（未記入5%）。なお、「その他」の構成員には行政の関係者、コンサルティングなどが多く見られた。
- ・ 売上規模：参加者の所属先の売上高については、1億円未満が9%、1-10億円が29%、10-50億円が18%、50億円以上が25%であった（未記入19%）。また、生産・製造業のみ抽出した場合には、1億円未満が11%、1-10億円が37%、10-50億円が21%、50億円以上が21%であった（未記入10%）で、本研修会がターゲットとしている売上高1-50億円の中小食品製造事業者は参加者全体の39%であった。
- ・ 従業員数：参加者の所属先の従業員数については、20人未満が13%、20-100人が31%、100-300人が18%、300人以上が25%であった（未記入13%）。また、生産・製造業のみ抽出した場合には、20人未満が14%、20-100人が39%、100-300人が20%、300人以上が25%であった（未記入4%）。なお、全体として、従業員300人以上、売上高50億円以上のいわゆる大企業に所属する参加者が25%で、大企業も従業員教育に積極的に利用していることが分かった。

研修会の理解度 (Q.1~Q.4)

- ・参加者全体では、第1部前半の講演は参加者の95%が“十分またはおおむね理解”と回答。同じく第1部後半の講演は98%、第2部は96%、第3部は91%となった。なお、第3部は未記入が8%あり、これを除くと99%となった。
- ・生産・製造業のみ抽出した場合についても、全体とほぼ同様の傾向となった。
- ・数値目標1)「研修会参加者の70%以上が理解したと回答する。」は達成された。

研修会終了後、HACCP への取り組みの意識の変化 (Q.5)

- ・参加者全体では、HACCP 導入に対する取り組み意識について、研修会終了後に61%が「導入に取り組む気持ちになった」と回答したのに対して、どちらともいえないという回答が24%、意欲がわからなかったという回答が1%それぞれあった。
- ・生産・製造業のみ抽出した場合についても、全体とほぼ同様の傾向となった。また、生産・製造業で売上規模別に見ると、売上高1億円未満の零細事業からの参加者では「導入に取り組む気持ちになった」との回答が59%で、1億円以上の事業からの参加者の回答比率(65-68%)よりやや低い傾向が見られた。

研修会開催の情報入手の方法 (Q.6)

- ・研修会開催の情報入手の方法は、団体からの案内、メールマガジンなどが27%で最も多く、次いで、食品産業センターからのダイレクトメールという回答が23%となった。また、食品産業センターのホームページが19%、食品産業センター会員団体からの案内・メールマガジンなどが24%であった。一方、自治体・保健所からの案内は11%であり、食品産業センターおよび関連団体からの情報により研修会の開催を知ったという割合が多かった。
- ・生産・製造業のみ抽出した場合についても、全体とほぼ同様の傾向となった。

自由回答欄に寄せられたご意見・質問・要望等

- ・アンケート末尾の自由回答欄には174名の参加者からご意見・質問・要望等をいただいた。資料2-2(最終ページ)には自由回答に記載された文を幾つかのキーワードに基づき分析し、それらの出現頻度により分類した表およびグラフ、並びに代表的な文の抜粋を掲載した。
- ・講演全体に対しては、「解りやすかった」、「有意義な内容であった」、「勉強になった・参考になった」、「HACCP への理解が深まった」など、ポジティブな意見が数多く寄せられた。研修会に対する不満については、「スライドがよく見えない」、「参加者がうるさい」など会場運営に対するものがほとんどで、「役に立たなかった」、「理解できなかった」などと言った研修内容に対するネガティブな意見はほとんど見られなかった。また、今後ともこのような研修会の継続を希望する意見が多く寄せられた。
- ・教育パネル(「みんなで守ろう!衛生管理」)については、「現場ですぐに使用できる」、「従業員教育に効果的」、「ウェブからダウンロードできるのが良い」など、是非とも活用していきたいという意見が多く寄せられた。

4) フォローアップ・アンケートの実施結果

① フォローアップ・アンケートの実施

- ・フォローアップ・アンケートにより、研修参加後にどのようなアクションを起こしたかについて、往復はがきによる調査を行った。設問及び回答の詳細については添付の資料 3-1 および資料 3-2 を参照されたい。
- ・送付先：（東京会場を除く）研修会当日アンケートの属性調査（Q.9）で、「生産・製造（調理加工）」を選択した回答者の所属する企業の 284 事業所に対して往復はがきで実施した。宛先は参加者本人とし、同一企業から複数参加の場合には職位の高そうな 1 名を抽出した。また、同一企業でも事業所が異なる場合（工場や本社、〇〇工場や△△工場など同一企業でも工場が異なるケース）や部署が異なる場合（品質管理部や生産部等のように同じ企業でも複数部署からの参加があった場合）には、それぞれ 1 名を選出した。該当者は全部で 284 名となった。
- ・東京会場は、日程の都合上、フォローアップ・アンケートを配布、回収することができないと判断し、当日アンケートにフォローアップ・アンケートの質問事項を加えて、合わせて回答してもらうこととした。解析には、属性調査で「生産・製造（調理加工）」を選択した企業の 101 事業所（参加者が複数の場合には 1 名分のみを抽出）をアンケート発送数、その内の有効回答数（57）を回収数としてそれぞれ便宜上整理し、他の会場参加企業分と合わせて集計した。

② フォローアップ・アンケートの集計結果

回答企業（事業所）の属性

- ・業態：生産・製造業（調理・加工を含む）が最も多く、参加者全体の 77% を占めた。次いで、販売（卸・小売）業が 12%、その他が 5% であった（未記入 6%）。なお、複数回答を認めたため、販売（卸・小売）業と回答した企業の約半数（9 社）が生産・製造業（調理・加工を含む）にも回答がなされていたので、実際には生産・製造業（調理・加工を含む）が 80% を超えたものと考えられた。
- ・売上規模：1 億円未満が 10%、1-10 億円が 29%、10-50 億円が 21%、50 億円以上が 24% で（未記入 16%）、当日の参加者所属先の売上高比率とほとんど変わらなかった。
- ・従業員数：20 人未満が 12%、20-100 人が 31%、100-300 人が 21%、300 人以上が 28% で（未記入 13%）。当日の参加者所属先の従業員比率とほとんど変わらなかった。

HACCP への取り組み（Q.1）

- ・「既に導入済」と回答した企業（事業所）は 60 社（38%）であった。また、『取り組みたい（1 年以内または中長期的スタンス）』との回答は 65 社（41%）からあった。但し、地域によって若干ばらつきがあるようで、福岡会場および石川会場では約 1/3 の企業が「当面取り組む予定はない」と回答した。なお、今回は属性調査で業種まで詳細の質問は行っていない。
- ・「既に導入済み」と回答した企業（事業所）での HACCP 認証の種類では、自治体 HACCP が 10%、民間認証が 61% の割合であった。この民間認証の種類では、55% の回答者が

ISO9001 を挙げる一方、ISO22000 あるいは FSSC22000 を挙げる企業が合わせて 30%あり、国際認証への取り組み意欲が高まっていることが伺われた。

- ・今後取り組みたい認証では、業界団体による認証（33%）あるいは民間認証（36%）を挙げる企業が多く、『自治体 HACCP』を挙げる企業は 17%に留まった。また、民間認証の内訳では ISO22000（24%）、FSSC22000（11%）、AIB（11%）あるいは SQF（10%）などの国際認証を挙げる企業が多くなっていることが分かった。

研修会参加後に実施したこと（Q.2）

- ・「工場レイアウトの問題箇所を洗い出した」が最も多く、全体の 76%の企業であった。また、「教育パネルを用いて従業員教育を行った」が次に多く、約半数の企業から回答があった。数値目標 2)「参加者の 50%以上が、研修会終了後、一定期間経ってから改善アクションを開始している。」は達成された。
- ・動線とゾーニング、工程の見直し、洗浄方法など作業の改善、原材料の問題点チェック、具体的な危害要因の洗い出し、記録書類の整理などは 2 割以上の企業で実施されていたが、一方で「我が社の衛生管理導入計画表を作成」、「製品の HACCP 簡易総括表を作成」を回答した企業は 1 割未満で、実際に HACCP 取得に向けた取り組みには至っていないように感じられた。

研修会参加後の自社の衛生管理についての感想（Q.3）

- ・「さらなる充実化を図る必要がある」（5%）、「一部改善の必要がある」（66%）、並びに「新たな衛生管理手法の導入が必要」（13%）と回答した企業が全体の 84%を占め、自社独自の衛生管理で十分（6%）と回答した企業を大幅に上回った。

3-3. HACCP 専任者研修会の開催

【事業の目的】

- ・近年、日本の食品産業では、原料調達、加工・生産等についてグローバル化が進み、食品安全への様々な法規制や顧客の要求が高まっている。食品安全の仕組みの中核は HACCP 活動であるが、フードシステム全体に関わる食品安全マネジメントシステム構築の必要性が強く認識されるようになってきた。グローバルな食品安全のため、海外へ輸出を行っている食品企業あるいは海外の食品産業と取引のある食品企業のみならず国内市場向けの食品企業についても、HACCP 手法を取り入れた食品安全マネジメントシステムの構築が必須のものとなってきている。
- ・本研修会は HACCP 専任者を対象として、
 - 1) 米国、EU 等、先進諸国における食品安全強化の方向性について、最新の動向を解説する。
 - 2) 対米・対 EU 輸出食品規制を含めた国際的な品質管理基準についての概観、並びに施設・設備に関する要求規格基準の整理と具体的な対応策について解説する。

以上2点を実施し、参加者にグローバルな食品安全マネジメントについて理解を深めることを目的とする。

【数値目標】

- ・研修会参加者の70%以上が理解したと回答する。

【実施計画の策定】

1) 研修会の狙い

- ・米国における食品安全強化の方向性について、米国に事務所を置き、継続的に情報の収集および発信を行っている独立行政法人日本貿易振興機構（JETRO）よりこの分野の専門官である農林水産・食品部梶谷早知氏をお招きし、最新の動向について解説していただく。
- ・対米・対EU輸出食品規制を含めた国際的な品質管理基準についての概観、並びに施設・設備に関する要求規格基準の整理と具体的な対応策について詳しい、株式会社フーズデザイン代表取締役加藤光夫氏をお招きし、最も重要なポイントについて分かりやすく解説していただく。
- ・以上を組み合わせることにより相乗的な効果が現れ、国際的な食品の安全強化へ向かった動向とそれに伴う品質管理水準のレベルアップとHACCP導入の必要性について、参加者の認識が高まることを期待する。

2) 研修会の対象

- ・食品産業の品質管理部門の責任者および指導者。（表題には「HACCP専任者」としてあるが、HACCPの導入の有無にはとらわれないものとする）

3) 研修会の内容

① 研修プログラム

- ・図表6に研修プログラムを示した。全体を2部構成とし、第1部では、米国における食品安全強化法に関する主要な動向に関する現状および今後の見通しについての解説を行い、第2部では、国際的な品質管理基準についての概観とこれからの食品工場の新造改修と運営についての具体的な対応事例を交えて紹介することとした。
- ・研修会で配布した手元資料は、著作権等の関係から講師（および所属団体）の許可が得られなかったため、本報告書には掲載しない。

図表 6 HACCP 専任者研修会プログラム

研修内容	所要時間
<p>第1部（講演）</p> <p>テーマ： 「米国食品安全強化法の進展と対処」 米国における食品安全強化に関する主要な動向について、現状および今後の見通しを解説する。</p> <p>講師： （独）JETRO 農林水産・食品部 梶谷 早知氏</p>	1 時間
<p>第2部（講演）</p> <p>テーマ： 「これからの食品工場の新造改修と運営についてーコストパフォーマンスを考慮した対応ー」</p> <p>①対米・対 EU 輸出食品規制を含めた国際的な品質管理基準についての概観、要求規格基準の整理（実施内容の要約）などの有用情報を提供する。</p> <p>②国際的に通用する HACCP 導入やマネジメント体制強化を行うための品質管理体制の構築、（食品工場の技術仕様への対応チェック）、特にソフトで対応できるか、改修が必要となるか、などのポイントについて解説する。</p> <p>講師： （株）フーズデザイン代表取締役 加藤 光夫氏</p>	3 時間

③ 開催地

- ・諸般の事情を勘案し、今年度は東京のみとする。

④ 募集人員

- ・募集人員は 100 名とする。但し、申し込みが多い場合には、会場の収容限度や研修への影響等を勘案しながら可能な範囲で参加者枠を拡大する。

4) 参加者の募集方法

①チラシの作成及び外部からのデータ購入

- ・開催告知としてのチラシ（1 種類）を作成する。

②行政との協働による参加者の募集

- ・自治体 HACCP 担当者及び担当部署、農政事務所等と協働して参加者を募集する。

③当センター関連団体・企業への告知

- ・当センターの賛助会員である各地食品産業協議会に依頼し、傘下の団体・企業への告知を依頼する。
- ・同じく賛助会員の団体や企業に案内をメール、FAX で行うとともに、当センター開催の連絡協議会で広く開催を案内する。

5) アンケートの実施

- ・研修会参加者に対して会場でアンケートを依頼し、研修会の効果測定を行うこととする。

【研修会の実施と成果】

1) 開催会場および参加者数 (図表 7)

- ・当初計画では募集人員を 100 名としたが、受け付け開始直後から多数申し込みがあったため、会場の収容限度や授業への影響等を勘案しながら可能な範囲で参加者枠を拡大した。それでも、会場のキャパを超える申し込みがあったため、当初予定した会場から約 2 倍収容できる別の会場に変更し、申込者全員を受け入れられるようにした。
- ・このように多くの参加申し込みのあった要因としては、米国における食品安全強化法の施行、GFSI (Global Food Safety Initiative) に代表されるグローバルな食品安全の規格統一の潮流など、我が国においても「食の安全規格」が国際的な規格において確保されていることが求められるようになってきており、多くの企業において情報収集の要求が高くなっていること、などが大きな要因と考えられた。
- ・申込者数は 179 名、当日の参加者数は 146 名で、当日の参加率 (参加者数/申込者数) は 82% となった。

図表 7 HACCP 専任者研修会の開催地、会場および参加者数

開催日	開催地		開催会場	募集人員	参加者数
平成 25 年 2 月 7 日	東京都	港区	TKP 赤坂ツインタワー・カンファレンスセンター	100	146

3) 会場で実施したアンケートとその集計結果について

① アンケートの実施

- ・研修会参加者に対し、会場でアンケートを依頼しその集計を行った。アンケートは参加者 146 名に対して行い、108 名から回答が得られた (回収率 74%)。設問及び回答の詳細については添付の資料 5-1 および資料 5-2 を参照されたい。

② アンケートの集計

参加者の属性 (Q.9)

- ・業態：生産・製造業 (調理・加工を含む) が最も多く、参加者全体の 57% を占めた。次いで、販売 (卸・小売) 業が 25%、その他が 10% であった (未記入 8%)。なお、「その他」の構成員には行政の関係者、コンサルティングなどが多く見られた。
- ・売上規模：参加者の所属先の売上高については、1 億円未満が 3%、1-10 億円が 7%、

10-50 億円が 11%、50 億円以上が 56%であった（未記入 23%）。

- ・従業員数：参加者の所属先の従業員数については、20 人未満が 4%、20-100 人が 10%、100-300 人が 19%、300 人以上が 51%であった（未記入 16%）。
- ・全体として、従業員 300 人以上、売上高 50 億円以上のいわゆる大企業に所属する参加者が約半数を占めていた。首都圏で開催したことも影響していると考えられるが、それでも「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」東京会場における大企業からの参加者の割合が 45%程度に留まったことから、研修会の内容が規模の大きな企業により大きな関心と呼ぶものであったことが伺われた。

参加者の所属企業の HACCP への取り組み (Q. 5)

- ・HACCP 導入済と回答した企業が半数を占めた。また、1 年以内または中長期的に HACCP 導入に取り組みたいとする企業が 15%を占め、グローバルな取り組みへの関心の高い人々が聴講に来ていることが推測された。(Q. 5-1)
- ・HACCP 導入済と回答した企業ではマル総、ISO22000、FSSC22000 などの認証を取得している企業が多く、自治体 HACCP、業界団体 HACCP 等は 2 割弱に留まった。また、複数の認証を取得している企業が多く見られた。今後取得を予定している企業においても ISO22000、FSSC22000 あるいは AIB といったグローバルな認証を目指す企業が多く、国内の認証に取り組みたいと回答した企業はなかった。
- ・「当面取り組む予定はない」と回答した企業が 20%あったが、その理由として、「自社で生産を行っていない（生産は委託している）」あるいは「製造業ではない」ことを挙げる企業が散見された (Q. 5-1④)。(データの掲載は省略する)
- ・研修会に参加してみて、自社の衛生管理についての感想 (Q. 5-2) は、過半の参加者が一部または大幅な改善が必要と考えるようになり、現行の衛生管理で十分としている参加者は 9%に留まった。また、約半数の参加者が研修会参加後に工場における問題箇所の洗い出し、施設設備の改善や製造工程の見直しを実施したいと回答した。
- ・HACCP 専任者として自社の課題と考えること (Q. 5-3、自由回答) については、従業員教育の充実、一般的衛生管理の維持向上などの意見がよく挙げられていた。

研修会の理解度 (Q. 1 および Q. 3)

- ・研修会の理解度について、第 1 部の講演は参加者の 98%が“十分またはおおむね理解”と回答した。また、第 2 部は 90%となった。(第 1 部、第 2 部とも未記入を除くと 99-100%となった。) 数値目標「研修会参加者の 70%以上が理解したと回答する。」は達成された。
- ・自由回答欄には 20 人の参加者からご意見・要望等をいただいた。講演全体に対して「解りやすかった」、「有意義な内容であった」、「良い事例を知ることが出来た」など、ポジティブな意見が多く寄せられた。また、今後ともこのような研修会の継続を希望する意見が寄せられた。(資料への掲載は省略する。)

「米国食品安全強化法」への自社の対処の必要性 (Q. 2)

- ・ 「米国食品安全強化法」への自社の対処の必要性については、約半数の参加者が“十分またはおおむね理解”と回答したのに対して、28%の参加者が対処の必要はないと回答した。また、“分からないあるいは未記入”と回答した参加者が22%おり、今後とも関連情報を適宜提供していく必要性が示唆された。

研修会参加後の HACCP に対する取り組み意識の変化 (Q. 4)

- ・ 研修会に参加した後の HACCP に対する取り組み意識については、既に導入済と回答した参加者を含め、全体の69%が取り組む気持ちになったと回答した。これは、「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」のアンケートでの研修会参加後の導入意欲（資料2-2. Q4）とほぼ一致する数値であり、海外情報への関心の高さとは関係なく、基本的にこういった研修会へ参加する者の7割程度が HACCP を導入することの重要性を認識していることを表すものと考えられた。
- ・ 「どちらとも言えない」と回答した企業はすべて売上高50億円以上の大企業であったが、その内の約8割の企業が Q. 5-1 で HACCP へ「当分取り組む予定はない」と回答し、その理由として、「自社で生産を行っていない（生産は委託している）」あるいは「製造業ではない」ことを挙げていた。（データの掲載は省略する）

海外への商品の輸出状況 (Q. 6)

- ・ 参加者の所属企業の海外への商品の輸出状況について、約半数の企業が現在輸出していると回答した。輸出先は米国が圧倒的に多く（36企業）、次いで中国、EUが多かった。現在輸出はしていない企業37社（38%）のうち、輸出をしたいと回答した企業は4社（11%）で、輸出先としては米国、中国などが挙げられていた。

その他の質問事項の回答

- ・ 食品安全に関して提供を希望する情報の種類（Q. 7）については、各国の行政規制の動向、国内外のサプライチェーンの安全対策の動向などが挙げられていた。
- ・ 研修会開催の情報入手の方法（Q. 8）は、食品産業センターのホームページが35%、食品産業センターからのダイレクトメールおよび食品産業センター会員団体からの案内・メールマガジンなどがそれぞれ25%で、食品産業センターおよび関連団体からの情報により研修会の開催を知ったという割合が多かった。

3-4. 消費者向け HACCP セミナーの開催

【事業の目的】

食品製造事業者等における HACCP 手法導入促進を図るための認知度向上を目的として、フードチェーンの川下からの関心の高まりが食品製造事業者等の HACCP 手法導入のインセンティブとなるよう、消費者が食に関して HACCP の重要性への理解を深め、認知度向上

を図るため、消費者団体と連携した「消費者向け HACCP セミナー」を開催する。

【数値目標】

すべてのセミナー参加者の70%以上が理解したと回答する。

【実施計画の策定】

1) 対象

消費者団体の役員として HACCP に関心を持ち、食の安全・安心の運動を推進している消費者や、消費者団体に加入し、食の安全・安心に関心を持っている消費者、および生協の組合員等の食の安全・安心に関心を持っている消費者等を対象とし、消費者の HACCP 認知向上の広がりを期待できる方を対象とする。

2) プログラムの枠組み

実施する地方の消団連の事情に合わせて、独立して開催する《セミナー》、幹事会等に連携して開催する《サテライトセミナー》のいずれかの方式で実施する。

《セミナー》

1. HACCP の基本についての講演（約 50 分）

演者： HACCP 専門有識者

演題： 「安全・安心につながる HACCP」

2. HACCP 手法の食品製造現場での導入実践例と家庭での応用についての講演（約 30 分）

演者： 食品企業の品質管理担当者

演題： 「HACCP てなあ〜に 実践例」

《サテライトセミナー》

1. HACCP とは何かの一般講演（約 60 分）

演者： HACCP 専門有識者、又は食品産業センター担当者

演題： 「安全・安心につながる HACCP」

3) 開催地の選定

- ・平成 22 年度、平成 23 年度に実施していない地域
 - ・連携する地方消団連が活動している地域を勘案して、下記 2 カ所で開催
 - ① 茨城県、② 岩手県
- （山梨県においても開催準備を進めていたが、募集人員が集まらなると判断し、中止とした。）
- ・募集人員：《セミナー》20 名程度、《サテライトセミナー》15 名程度

4) 開催日程

- ・平成 24 年 12 月～平成 25 年 1 月

5)実施要領

《HACCP セミナーの名称》

『食の安全・安心』食卓につながる HACCP 『HACCP てなあ〜に? 』

《開催地・日程》

図表 8 平成24年度 HACCP消費者向けセミナー 開催一覧

2013年3月6日現在

区分	セミナー	サテライトセミナー
開催地	茨城	岩手
日程	2012年12月11日(火) 10:30～12:00	2013年1月23日(水) 11:00～12:00
消費者団体 窓口	茨城県 消費者団体連絡会 事務局長 鈴木克昌	岩手県 消費者団体連絡協議会 事務局長 伊藤慶子
挨拶	茨城県 食の安全対策室 副主査 富塚一男	
講師		
第1講	社団法人 日本食品衛生協会 学術顧問 小久保彌太郎	財団法人 食品産業センター 技術環境部 次長 妻谷勝弘
第2講	キューピー株式会社 品質保証部 チームリーダー 杉若雅康	—
会場	水戸合同庁舎(水戸市)	岩手教育会館(盛岡市)

敬称略

《プログラム》

○セミナー

開催時間： 午前、又は午後の 1.5～2 時間

開会 消団連代表による挨拶

地方自治体による地域 HACCP 等の状況説明

第1部講演 HACCP の基本についての講演 (約 50 分)

休憩

第2部講演 HACCP 手法の食品製造現場での導入実践例と
家庭での応用についての講演 (約 30 分)

アンケート記入

○サテライトセミナー

開催時間： 午前、又は午後の 1 時間

開会 消団連代表による挨拶

講演 HACCP とは何かの一般講演 (約 60 分)

アンケート記入

《案内チラシ》

- 茨城会場および岩手会場の案内チラシをそれぞれ資料 6-1 および資料 6-2 に示した。

《参加者アンケート》

- 図表 9 のように、セミナーのねらいが達せられたかどうかを検証する内容とする。
- 茨城会場で配布したアンケートを資料 7-1 に示した（岩手会場も同内容のものを配布した）。

図表 9 HACCP セミナー アンケート 項目

Q 1	第 1 講「安全・安心につながる HACCP」はご理解できましたでしょうか。	
Q 2	第 2 講「食の安全を構築するために有効な HACCP 手法の実践例」はご理解できましたでしょうか。	
Q 3	セミナー参加前から HACCP（ハサップ）とは何かご存じでしたか。	
Q 4	セミナー受講後、HACCP（ハサップ）について十分に内容まで理解できましたか。	
Q 5	今後、食品を購入する際に、特に注意する点は何ですか。 (優先順位の高いもの 2 つ)	
	1) 味 2) 価格 3) 食品メーカーの品質 4) 表示（日付・原料産地・アレルギーなど） 5) その他	
Q 6	今後、HACCP 導入企業の商品を積極的に購入しようと思えますか。	
Q 7	このセミナーの感想をお書き下さい。	
	良かった点	悪かった点（改善してほしい点）
Q 8	最後に、あなたのことについておうかがいします。	
F 1	性別は？	
F 2	年齢は？	
F 3	職業は？	
F 4	居住地は？	

【セミナーの実施と成果】

1) 開催状況

茨城会場および岩手会場の開催状況を下の図表 10 にまとめた。

図表 10 平成24年度 HACCP消費者向けセミナー 開催一覧

2013年3月6日現在

区分	セミナー	サテライトセミナー
開催地	茨城	岩手
日程	2012年12月11日(火) 10:30～12:00	2013年1月23日(水) 11:00～12:00
消費者団体窓口	茨城県 消費者団体連絡会 事務局長 鈴木克昌	岩手県 消費者団体連絡協議会 事務局長 伊藤慶子
挨拶	茨城県 食の安全対策室 副主査 富塚一男	
講師		
第1講	社団法人 日本食品衛生協会 学術顧問 小久保彌太郎	財団法人 食品産業センター 技術環境部 次長 妻谷勝弘
第2講	キュービー株式会社 品質保証部 チームリーダー 杉若雅康	—

敬称略

会場	水戸合同庁舎(水戸市)	岩手教育会館(盛岡市)

応募状況			合計
募集	20名	15名	35名
申し込み	35名	21名	56名
出席	32名	20名	52名
出席率(募集比)	160.0%	133.3%	148.6%

2) 成果

《消費者の HACCP の認知向上の波及効果と事業者の導入促進へのインセンティブ》

◇ 図表 11 に示すように参加者はほぼ全員、開催地の消団連を構成する消費者団体の主要メンバーであった。これらの人々は地域のオピニオンリーダーであり、日ごろの活動の中での情報発信、会合での報告、紹介等を行っているため、参加者のみにとどまらない大きな波及効果が望むことができると考えた。

図表11 HACCP消費者向けセミナー参加者 所属団体

《茨城会場》 <15団体 32名>	《岩手会場》 <13団体 20名>
茨城県JA女性組織協議会	I(アイ)女性会議岩手県本部
茨城県生活学校連絡会	岩手県生活問題研究会
茨城県地域女性団体連絡会	岩手県学校生協
茨城県消費者リーダー養成講座修了生連絡会(ISL)	消費者信用生協
いばらきコープ	岩手県母親大会連絡会
茨城県生活協同組合連合会	岩手県退職女性教職員の会
大子くらしの会	岩手大学生協
常陸太田市消費者友の会	岩手県母と女性教職員の会
石岡くらしの会	岩手県労済生協
神栖市消費者の会	新日本婦人の会岩手県本部
八郷くらしの会	いわて生協
桜川市くらしの会	岩手県生協連
古河市消費者団体連絡協議会	岩手県消団連
八千代町女性会	
茨城県消団連	

- ◇ 今回のセミナー参加者は、セミナーの中で学んだ HACCP 導入の重要性について今後の所属団体の活動をとおして積極的に発信し、会合や広報活動の中でも報告、紹介等を行っていききたいとのお言葉をいただいた。

《アンケートの結果》

会場アンケートの結果を資料 7-2 に示した。

参加者の十分な HACCP 認知向上が図れた。

- ◇ 受講時に参加者の 62%が HACCP を知らない (28%)、および言葉だけ知っていた (34%) と答えていたが、受講後はほぼ全員が HACCP を理解できたと答えている。数値目標「すべてのセミナー参加者の 70%以上が理解したと回答する。」は達成された。

講演内容に対する評価が高い。

- ◇ セミナーの第 1 講、第 2 講、サテライトセミナーともに 96%が十分理解できた、及び概ね理解できたと答えている。
- ◇ アンケートのフリーアンサーでも「わかりやすい」「よくわかった」との声が多く寄せられた。

HACCP の認知向上により、HACCP 導入企業の商品に対する高い購入意向が示された。

- ◇ 参加者の 61%が HACCP 導入企業の商品を積極的に購入したいと答えた。

参加者が、食品企業が十分な衛生管理を行っていることを理解した。

- ◇ 参加者が HACCP 認証工場の取組を理解し、今後食品を購入する際に注意することに、従来より関心が高い「表示」に加え、27%が「品質」を上げている。

4. 総括

4-1. 研修会およびセミナーのまとめ

1) 「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」の開催

- ・多くの事業者には HACCP 導入の動機付けを進めることを意図して平成 22-23 年度に実施した「HACCP 導入研修会」の成果を取り入れて、更に中小・零細の食品製造事業者等をターゲットとした一般的衛生管理の徹底および HACCP 手法の導入を組み合わせた研修会を全国 7 カ所で開催することにより、本年度は全国 7 会場で合計 590 名の参加が得られた。
- ・会場で実施したアンケートでは、参加者全体で、第 1 部、第 2 部、第 3 部のすべての講演において参加者の 95%以上が“十分またはおおむね理解した”と回答し、数値目標 1)「研修会参加者の 70%以上が理解したと回答する。」は達成された。
- ・講演全体に対しては、「解りやすかった」、「有意義な内容であった」、「勉強になった・参考になった」、「HACCP への理解が深まった」など、ポジティブな意見が数多く寄せられ、今後ともこのような研修会の継続を希望する意見が多く寄せられた。
- ・教育パネル(「みんなで守ろう！衛生管理」)については、「現場ですぐに使用できる」、「従業員教育に効果的」、「ウェブからダウンロードできるのが良い」など、是非とも活用していきたいという意見が多く寄せられた。
- ・フォローアップ・アンケートでは、HACCP 手法の導入について、「既に導入済」と回答した企業(事業所)は 60 社(38%)であった。また、『取り組みたい(1年以内または中長期的スタンス)』との回答は 65 社(41%)からあった。
- ・「既に導入済み」と回答した企業(事業所)での HACCP 認証の種類では、自治体 HACCP が 10%、民間認証が 61%の割合であった。今後取り組みたい認証では、業界団体による認証(33%)あるいは民間認証(36%)を挙げる企業が多く、『自治体 HACCP』を挙げる企業は 17%に留まった。
- ・また、民間認証の内訳では ISO22000(24%)、FSSC22000(11%)、AIB(11%)あるいは SQF(10%)などの国際認証を挙げる企業が多く、国際認証への取り組み意欲が高まっていることが伺われた。
- ・フォローアップ・アンケートで、自社の衛生管理について「さらなる充実化を図る必要がある」(5%)、「一部改善の必要がある」(66%)、並びに「新たな衛生管理手法の導入が必要」(13%)と回答した企業が全体の 84%を占め、「工場レイアウトの問題箇所を洗い出した」が全体の半数以上であった。
- ・当センターで作成した「教育パネルを用いて従業員教育を行った」などのアクションが起こされており、数値目標 2)「参加者の 50%以上が、研修会終了後、一定期間経ってから改善アクションを開始している。」は達成された。
- ・一方で「我が社の衛生管理導入計画表を作成」、「製品の HACCP 簡易総括表を作成」を回答した企業は 1 割未満で、実際に HACCP 取得に向けた取り組みには至っていないように感じられた。

2) 「HACCP 専任者研修会」の開催

- ・本研修会は、参加者にグローバルな食品安全マネジメントについて理解を深めることを目的として東京1カ所のみ開催したが、全国から179名の申込があり、146名の参加者が参加した。HACCP手法の導入について、導入済と回答した企業が半数を占めた。また、1年以内または中長期的にHACCP導入に取り組みたいとする企業が15%を占め、グローバルな取り組みへの関心の高い人々が聴講に来ていることが推測された。
- ・会場で実施したアンケートでは、研修会の理解度について、参加者の90%以上が“十分またはおおむね理解した”と回答し、数値目標「研修会参加者の70%以上が理解したと回答する。」は達成された。また、今後ともこのような研修会の継続を希望する意見が寄せられた。
- ・HACCP導入済と回答した企業ではマル総、ISO22000、FSSC22000などの認証を取得している企業が多く、複数の認証を取得している企業が多く見られた。今後取得を予定している企業においてもISO22000、FSSC22000あるいはAIBといったグローバルな認証を目指す企業が多く、この傾向は「一般的衛生管理徹底&HACCP導入研修会」の参加者の回答より大きかった。
- ・研修会に参加した後のHACCPに対する取り組み意識については、既に導入済と回答した参加者を含め、全体の69%が取り組む気持ちになったと回答した。このことは、研修会への参加することによりHACCPを導入することの重要性を認識し、更に具体的な行動に踏み出すことを表すものと考えられた。従って、このような研修会は継続性を持って実施すべきものと思料する。

3) 「消費者向けHACCPセミナー」の開催

- ・平成24年度も、2会場で「消費者向けHACCPセミナー」を行い、合計52名の参加が得られた。
- ・会場で実施したアンケートでは、参加者全体で、参加者の96%が“十分またはおおむね理解した”と回答し、数値目標1)「セミナー参加者の70%以上が理解したと回答する。」は達成された。講演全体に対しては、「わかりやすかった」、「有意義な内容であった」、など、ポジティブな意見が数多く寄せられた。
- ・参加者がほぼ全員、開催地の消団連を構成する消費者団体の主要メンバーで、地域のオピニオンリーダーであるため、セミナーの中で学んだHACCP導入の重要性について日ごろの活動の中での情報発信、会合での報告、紹介等を行っており、参加者のみにとどまらない大きな波及効果が望める。

4-2. 講師コメント

小久保講師：『今回の研修事業を振り返った時の感想と今後の課題』

以前から考えていましたが、第3回の委員会報告で、ほとんどの食品企業がHACCPを導入していることが推測されました。しかし、そう思っていない企業は、国や自治体、

団体あるいは民間の HACCP 認証を取得していない、したがって HACCP を導入していない。あるいは認証を取得する予定のない企業は HACCP を導入する予定はないと回答していることが分かりました。したがって、農林水産省が、2014 年に HACCP 導入率を 50% にしたいということは、大半の企業が HACCP の考え方に沿って食品安全管理を行っているにもかかわらず、調査の仕方によっては HACCP の導入率は HACCP 認証率を調査していることになり、正しい導入率は把握できないと思いました。

今回、加藤氏とともに、全国 7 カ所で「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」を行い、当方が食品安全管理の考え方、加藤氏が現場の実際の安全管理の様子などを写真を示して具体的に説明することにより、食品安全管理が身近なものとして理解できたのではないのでしょうか。特に、加藤氏の講演により、HACCP 云々よりも、今まで気が付かなかった、あるいは間違っていた食品安全上の食品の取り扱いが具体的に指摘され、自分たちが行ってきた管理を「見直していきたい」というアンケート結果に繋がったと思います。HACCP は決して高度でも難しいものではないことが少しでも理解されれば、研修成果があったと思います。

HACCP とは、今まで行ってきた経験と勘による漠然とした衛生管理（食中毒菌の汚染があることや、食中毒菌が発育することは過去の経験からなんとなく分かっている）、どのような種類の食中毒菌かが具体的に推測できない。したがって、具体的な菌種が明確にされない限り、菌種による性状の違いを踏まえた管理がされず、無駄な管理を行うことになる）に比較して、管理のターゲットが明確にされた具体性のある管理であることを理解させる必要があります。各企業の施設では、衛生管理については何となく分かっており、それが常にちゃんと実行されている限りは食品事故は起こり難いのですが、管理対象が明確にされなかった時に事故が起き、事故が起きないまでも、非効率的な管理を行っていることが多く見られます。その意味で危害分析に基づく HACCP 管理が必要ということになり、一般的衛生管理でも危害分析により管理対象が明確にされなければ、無駄な管理が多くなるはずで

今後、食品安全管理で健康を損なう恐れのあるものを予防／汚染防止／増加防止／除去するためには、何が問題（管理対象）で、それらにどう具体的に対処していけばいいかということに重点を置いた研修、特に自分たちの施設では何が食品安全管理上、具体的に問題になるかを明らかにするための研修を積極的に行っていくべきではないでしょうか。GFSI あるいは米国 FDA の食品安全強化法で求めている HACCP の考えはいろいろ、具体的な管理対象（ハザード）とその管理手段を明確にするための危害分析（特に微生物に関する）であり、そのための微生物を中心とする或る程度の知識です。国際的ハーモナイゼーションということからも必要なことだと思います。

加藤講師：『セミナーで感じたこと』

①衛生管理の重要性に気が付き始めた企業が急速に増えてきている

食品事故の報道が次々とお出でる中で、関心が高まっている背景ですが、認識したところもあると思いますが、セミナー後などの質問（個別に解散後来た質問も含めて）から、取引先からの要請、要求がかなりあるように感じました。なぜなら「最近に

なって、いろいろと言われて……」といったことに対して、どうしたらいいかが分からずに、セミナーに来た、といったことも多いようです。いわば「取引先からの要請に対する危機感」。

②高度なレベルと初歩レベルの両端が目立つ

FSSC22000 への対応という高度な企業と、一般的衛生管理の基本レベルで HACCP の構築の手前の、両端の企業があります。高度レベルへの解説だと基本（初歩）レベルが分かりませんし、基本レベルの話だと高度レベルが不満でしょうし、両方に合わせた解説は難しいところです。

③米国食品安全強化法対応

米国に輸出している企業では、これへの対応に困惑していたり、不安なところもありますが、逆に追い風と考えている企業もあります。この法律がこれから順次実施されて行く段階で、衛生管理への対応は更に認識されて行くでしょう。

④施設設備のハード面（修理改修など）への対応

本来衛生管理はソフト面でできるのですが、取引先の監査なども含めて、修理や改善が必要と認識している工場は、潜在的なものも含めればほとんどの工場でしょう。これの対応に苦慮しているようです。

⑤セミナー後、帰ってからの行動

セミナーでは、どうしたらいいかが分かった人でも、工場に帰ってからいざ進めようとする、トップの認識が無かったり、導入をどうしたらいいか分からない、受け入れしてもらえない、孤独で仲間もいない、といったことが出て来るようです（質問してきた方の様子から。「社長が言うこと聞かない」といった困惑）

そして、現場の仕事にすぐに追いまくられ、なにもしないままになって行くのかもしれない。この為には、トップの認識がしっかりし、方針が出て、トップ層のバックアップが無いとうまく行きません。

以上

平成 24 年度農林水産省補助事業
輸出拡大サポート事業
食品の品質管理体制強化対策
研修会等の開催事業 検討報告書

発行 平成 25 年 3 月
発行者 財団法人 食品産業センター

〒107-0052 東京都港区赤坂 1-9-1 3 三会堂ビル
TEL : 03-3224-2376
FAX : 03-3224-2398

本報告書の内容は、食品産業センターホームページ
<http://www.shokusan.or.jp/> でもご覧いただけます

(無断転載禁止)