

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）

資料 2 会場アンケートおよびその集計結果

資料 3 フォローアップ・アンケートおよびその集計結果

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）

資料 5 会場アンケートおよびその集計結果

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

資料 7 会場アンケートおよびその集計結果

一般的衛生管理徹底 & HACCP導入研修会

食に関わる事業者さんを対象に、
一般的衛生管理の徹底とHACCP
の導入を支援する研修会です。

参加者募集



募集要項

- 募集人数 各会場 30名程度
- 申込開始 各会場とも開催2カ月前から申込を受付ます
- 申込締切 各会場とも定員になり次第締切ます
- 参加費用 無料
- 申込方法 本紙裏面をご覧ください

開催会場

10月11日(木)	10月12日(金)	11月9日(金)	11月21日(水)	11月22日(木)	11月28日(水)	1月24日(木)
福岡県 福岡県自治会館 (福岡市)	広島県 広島産業会館本館 (広島市)	宮城県 エスポールみやぎ (仙台市)	石川県 石川県勤労福祉文化会館 (金沢市)	京都府 京都府中小企業会館 (京都市)	北海道 釧路市総合福祉センター (釧路市)	東京都 自転車会館3号館 (港区)

※都合により講師・会場等を変更する場合があります。

研修概要

- 研修内容 (開催時間 13:00~16:30)
- 第1部 「一般的衛生管理の大切さと徹底について」
講師：(社)日本食品衛生協会 学術顧問 小久保彌太郎 氏
「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」
講師：(財)食品産業センター 担当者
- 第2部 「地域自治体での取組について」
講師：各地方自治体食品衛生担当者 様
- 第3部 「低コストで導入するHACCPと自主衛生管理について」
講師：株式会社フーズデザイン 代表取締役 加藤光夫 氏

主催：(財)食品産業センター(平成24年度農林水産省補助事業)

一般的衛生管理徹底 & HACCP 導入研修会 申込方法

FAXでのお申込み	メールでのお申込み	電話でのお申込み
下記の参加申込書に必要事項をご記入の上、申込受付FAXにご送信ください。	下記の参加申込書の項目をご記入の上、申込受付メールアドレスにご送信ください。	申込受付電話にご連絡ください。
申込受付 FAX番号 03-3224-2397 2398	申込受付 メールアドレス hasemina@shokusan.or.jp	申込受付 電話番号 03-3224-2377 (2380/ 2376/2396)

一般的衛生管理徹底 & HACCP 導入研修会 参加申込書

(財)食品産業センター 技術環境部 一般的衛生管理徹底 & HACCP 導入研修担当 行き

FAX 03-3224-2397/2398

平成 24 年 月 日

参加会場	■参加される会場に○印をつけてください。 福岡県 ・ 広島県 ・ 宮城県 ・ 石川県 ・ 京都府 ・ 北海道 ・ 東京都
ご出席者名 (複数でお申込みの方は全員の お名前をお書きください)	(フリガナ) ※都合により参加者の人数を制限させていただくことがあります。その場合は事務局より改めてご連絡いたします。
所 属 (企業名/部署名)	
住 所	〒
電話番号	
FAX または メールアドレス	

個人情報の
取扱いに
関する事項

当センターは、本申込書に記載いただく個人情報を、下記の目的以外に利用することはありません。ご同意いただいた上、お申し込みください。

① 本研修会の参加者登録に使用します。

② 当センターの開催セミナー等をご案内する先として、当センターが利用させていただくことがあります。

■ お問い合わせ先

(財)食品産業センター 技術環境部 一般的衛生管理徹底 & HACCP 導入研修担当 〒107-0052 東京都港区赤坂1-9-13 三会堂ビル 3階

TEL 03-3224-2377/2380/2376/2396 (石渡、今関、丸山、妻谷) <http://www.shokusan.or.jp/>

【資料 1-2. 地域版チラシ（福岡会場の分）】

一般的衛生管理徹底&H A C C P（ハサップ）導入研修会 〈福岡会場 10/11（木）〉開催のご案内

好評につき今年はさらに内容充実、全国7ヶ所で開催！

経営者の皆さん、一般的衛生管理徹底やH A C C P（ハサップ）は「難しい?!」、「費用がかかる?!」・・・と思いませんか。そんな皆さんにおすすめするのがこの研修会です。研修会では、一般的衛生管理の大切さやH A C C P導入の利点等について専門家の小久保彌太郎氏、加藤光夫氏が事例を交えてわかりやすく解説します。また、あなたの街の自治体が取組む「食の安全」や食品企業への支援などを紹介します。特に、中小規模の食品事業者さんにおすすめの研修会です。参加費も無料です！是非ご参加下さい。

★参加費：無料

★日時：平成24年10月11日（木）13時00分～16時30分（受付開始12:30）

★会場：福岡県自治会館 2階 201・202会議室

★研修内容

第1部 (①+②併せて90分)

①「一般的衛生管理の大切さと徹底について」

講師：(社)日本食品衛生協会 学術顧問 小久保 彌太郎氏

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」

講師：(財)食品産業センター担当者

第2部 「地域自治体の取組みについて」(30分)

☆「食の安全を確保するために（福岡県における取組み）」

講師：福岡県保健医療介護部保健衛生課 参事補佐 田村 聡 氏

第3部 「低コストで導入するH A C C Pと自主衛生管理について」(90分)

講師：(株)フーズデザイン 代表取締役 加藤 光夫氏

※都合により講演の順序、講師等変更する場合があります。

○会場：福岡県自治会館

福岡県福岡市博多区千代 4-1-27

TEL：092-651-4284

○アクセス：

福岡市地下鉄箱崎線 千代県庁口駅 徒歩0分

JR 鹿児島本線 博多駅 車5分

※専用駐車場はございません。

近隣のパーキング・ビル(料金自己負担)をご利用ください。



【資料 2-1. アンケート】

一般的衛生管理徹底&H A C C P 導入研修会アンケート

貴社名：

貴氏名：

該当する箇所に○をお付けください。

Q 1 第 1 部①「一般的衛生管理の大切さと徹底について」はご理解できましたか。

- 1) 十分に理解できた 2) おおむね理解できた 3) よくわからなかった

Q 2 第 1 部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」はご理解できましたか。

- 1) 十分に理解できた 2) おおむね理解できた 3) よくわからなかった

Q 3 第 2 部「食の安全を確保するために（福岡県における取組み）」はご理解できましたか。

- 1) 十分に理解できた 2) おおむね理解できた 3) よくわからなかった

Q 4 第 3 部「低コストで導入するH A C C Pと自主衛生管理について」はご理解できましたか。

- 1) 十分に理解できた 2) おおむね理解できた 3) よくわからなかった

Q 5 研修会受講後、H A C C P 導入に取り組まれる気持ちになりましたか。

- 1) HACCP 導入に取り組む気持ちになった。
2) 意欲が湧かなかった。
3) どちらともいえない。

Q 6 この研修会をどこで知りましたか。

- 1) 食品産業センターからのダイレクトメール
2) 食品産業センターホームページ
3) 団体からの案内、メールマガジンなど
4) 地元自治体、保健所からの案内
5) その他 ()

(裏面に続く)

Q 7 貴社の属性についてお知らせください。
(アンケート解析に使用し、他の目的では決して使用しないことをお約束いたします)

- 1) 業種
①生産・製造(調理、加工を含む) ②販売(卸、小売) ③その他
- 2) 売上高(年間)
①1億円未満 ②1～10億円 ③10～50億円 ④50億円以上
- 3) 従業員数(パート、アルバイトを含む)
①20名未満 ②20～100名 ③100～300名 ④300名以上

この研修会についてのご意見、ご感想をお願いいたします。

ご協力ありがとうございました。

2～3ヶ月後にフォローアップアンケートを送付させていただきますので、よろしくお願いいたします。

(財団法人食品産業センター)

資料2-2.「一般的衛生管理徹底&HACCP導入研修会」会場アンケートの集計結果

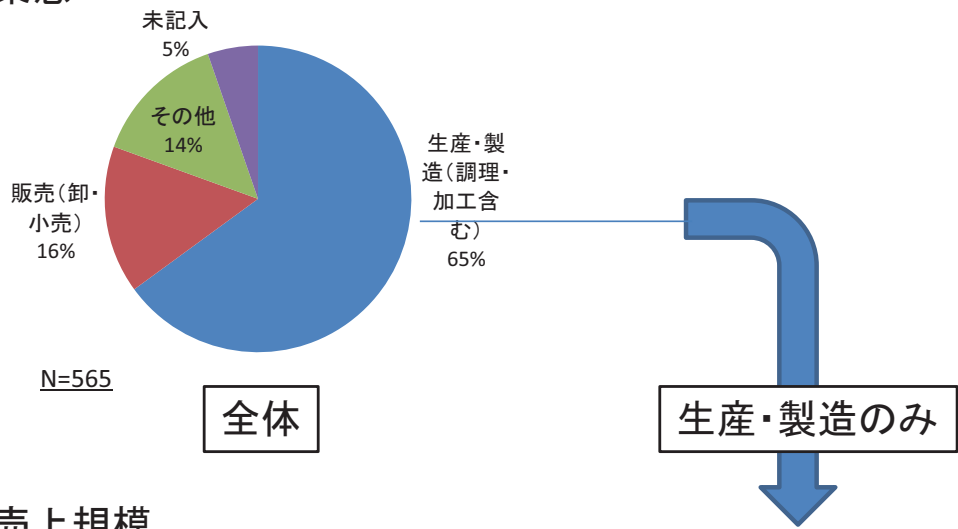
一覧表

(右欄:人数、左欄:企業・団体数)										
1. 第1部①「一般的衛生管理の大切さと徹底について」はご理解できましたか。										
	合計	東京	北海道	京都	石川	宮城	広島	福岡		
1.十分に理解できた	228	204	79	70	15	12	30	25	19	17
2.おおむね理解できた	271	230	77	68	20	16	22	17	24	18
3.よくわからなかった	21	19	4	4	4	1	1	2	2	1
4.未記入	5	5	2	2	1	1	1	0	0	1
合計	525	458	162	144	40	33	54	44	45	37
2. 第1部②「一般的衛生管理徹底マニュアル(教育パネル)の実践について」はご理解できましたか。										
	合計	東京	北海道	京都	石川	宮城	広島	福岡		
1.十分に理解できた	343	291	110	94	25	18	37	30	28	22
2.おおむね理解できた	172	153	48	44	14	10	15	13	16	15
3.よくわからなかった	4	4	2	2	0	0	1	1	0	0
4.未記入	6	6	2	2	1	1	1	0	0	1
合計	525	454	162	142	40	29	54	45	45	38
3. 第2部自治体別における取組はご理解できましたか。										
	合計	東京	北海道	京都(府)	石川	宮城(県)	広島	福岡		
1.十分に理解できた	224	197	89	81	24	16	23	19	14	13
2.おおむね理解できた	270	218	64	56	14	13	27	13	30	15
3.よくわからなかった	16	16	2	2	0	0	3	3	0	0
4.未記入	15	15	7	7	2	2	1	1	1	1
合計	525	446	162	146	40	31	54	36	45	29
3. 第2部自治体別における取組はご理解できましたか。										
	合計	東京	北海道	京都(市)	石川	仙台市	広島	福岡		
1.十分に理解できた	58	51			24	20	34	31		
2.おおむね理解できた	54	48			27	23	27	25		
3.よくわからなかった	2	2			2	2	0	0		
4.未記入	3	3			1	1	2	2		
合計	117	104	0	0	54	46	63	58	0	0
4. 第3部「HACCPの構築と業種別事例」はご理解できましたか。										
	合計	東京	北海道	京都	石川	宮城	広島	福岡		
1.十分に理解できた	255	215	73	65	24	14	31	25	26	19
2.おおむね理解できた	220	193	61	55	15	13	15	13	17	17
3.よくわからなかった	8	9	6	6	0	0	0	0	0	0
4.未記入	41	40	22	21	1	1	7	7	2	2
合計	524	457	162	147	40	28	53	45	45	38
5. 研修会受講後、HACCP導入に取り組まれる気持ちになりましたか。										
	合計	東京	北海道	京都	石川	宮城	広島	福岡		
1.HACCP導入に取り組む気持ちになった	319	253	93	73	25	16	34	26	25	19
2.意欲が湧かなかった	4	4	1	1	0	0	1	1	0	0
3.どちらともいえない	129	119	33	33	11	11	12	11	15	13
4.未記入	62	56	30	27	3	2	6	6	5	4
5.導入済	11	19	5	4	1	1	1	0	10	2
合計	525	451	162	138	40	30	54	45	46	39
6. この研修をどこで知りましたか。(複数回答あり)										
	合計	東京	北海道	京都	石川	宮城	広島	福岡		
1.食品産業センターDM	123	114	33	31	8	8	9	8	8	7
2.食品産業センターHP	98	88	59	52	3	3	15	13	7	7
3.団体からの案内、メールマガジンなど	130	115	33	30	8	5	20	17	12	10
4.地元自治体、保健所からの案内	58	50	5	5	10	6	0	0	5	14
5.その他	97	82	32	28	8	7	5	3	11	8
6.未記入	28	27	4	4	3	3	6	2	2	9
合計	534	476	166	150	40	32	55	47	45	39
7. 貴社の属性についてお知らせください。										
業種(複数回答あり)	合計	東京	北海道	京都	石川	宮城	広島	福岡		
生産・製造(調理・加工含む)	367	299	101	81	33	22	38	29	26	19
販売(卸・小売)	88	77	39	33	3	2	8	7	8	6
その他	80	61	26	23	5	3	8	6	10	7
未記入	30	30	5	5	2	2	1	1	5	5
合計	565	467	171	142	43	29	55	43	49	37
売上高(年間)	合計	東京	北海道	京都	石川	宮城	広島	福岡		
1.1億円未満	47	43	7	4	3	2	2	7	7	4
2.1～10億円	153	132	23	19	11	8	21	17	8	8
3.10～50億円	92	74	25	21	4	4	11	9	14	6
4.50億円以上	131	94	77	55	10	7	8	8	4	7
5.未記入	102	87	30	24	12	8	12	10	8	8
合計	525	430	162	123	40	30	54	46	45	33
従業員数(パート、アルバイト含む)	合計	東京	北海道	京都	石川	宮城	広島	福岡		
1.20名未満	66	54	13	6	8	6	2	2	8	8
2.20～100名	161	133	20	18	11	9	19	15	20	13
3.100～300名	97	81	36	30	5	5	17	11	2	2
4.300名以上	134	91	72	48	8	5	11	10	8	3
5.未記入	67	60	21	17	8	8	5	5	7	7
合計	525	419	162	119	40	33	54	43	45	33

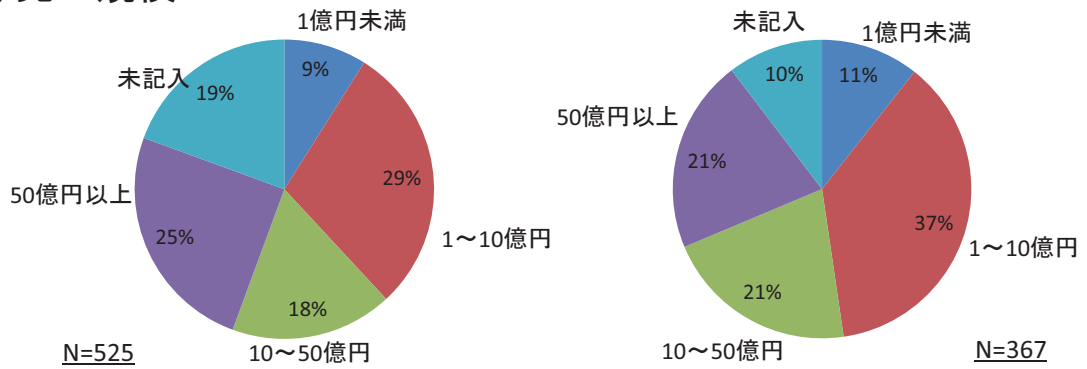
参加者出席率										
	合計	東京	北海道	京都	石川	宮城	広島	福岡		
出席者数	590	440	195	145	45	27	56	43	52	37
出席率	91%		85%	92%		89%		91%		99%
アンケート回収率										
	合計	東京	北海道	京都	石川	宮城	広島	福岡		
出席者数	590	440	195	145	45	27	56	43	52	37
回収数	525	419	162	119	40	33	54	43	45	33
回収率	89%	85%	89%	96%	87%	94%	89%	93%		

1.参加者の属性(Q.7)

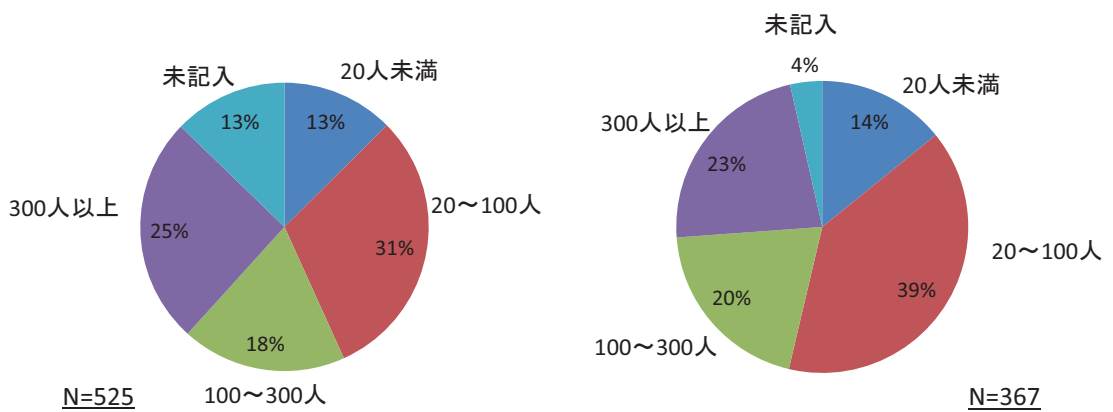
(1) 業態



(2) 売上規模

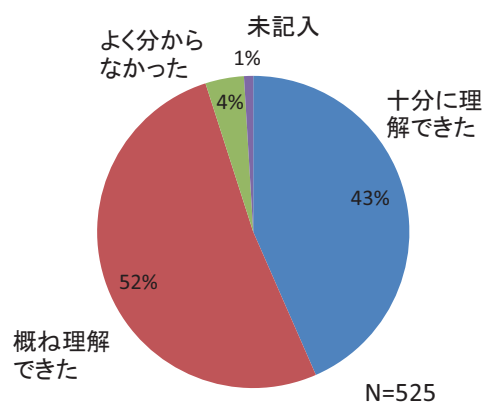


(3) 従業員数

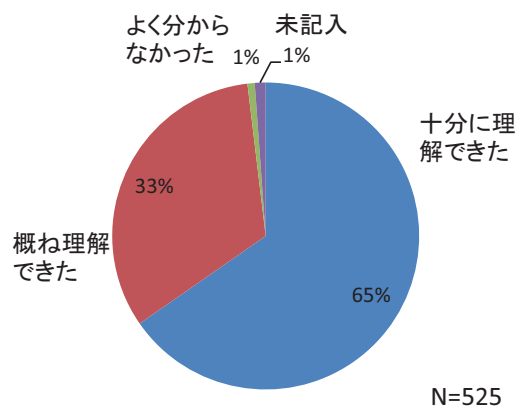


2. 回答結果(参加者全体) ---人数で集計

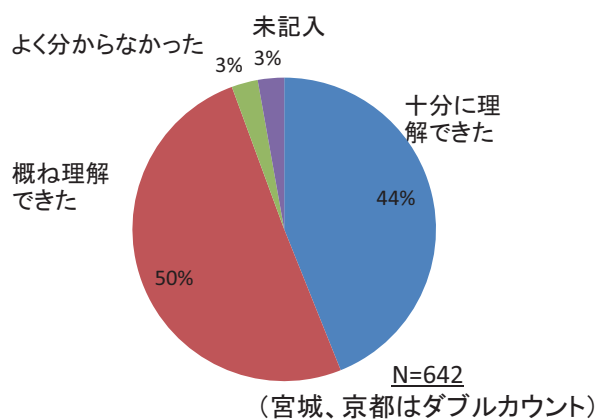
Q1-1. 第1部講演(大切さ)の理解度



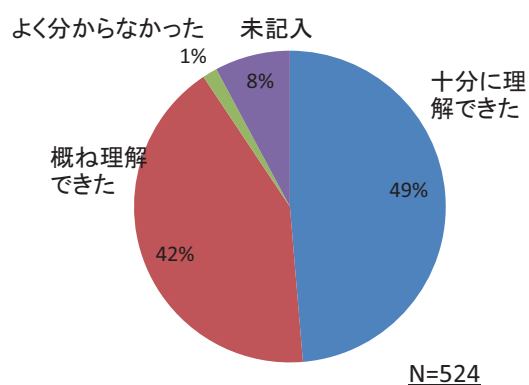
Q1-2. 第1部講演(教育パネル)の理解度



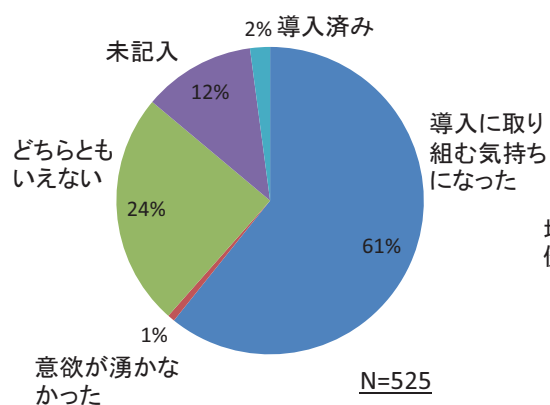
Q2. 第2部講演の理解度



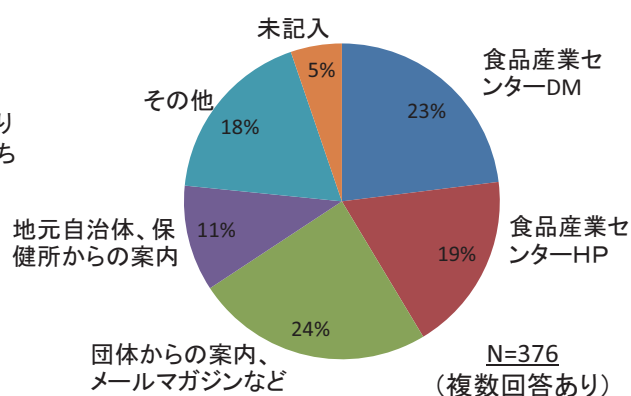
Q3. 第3部講演の理解度



Q4. HACCP導入への取り組み意欲

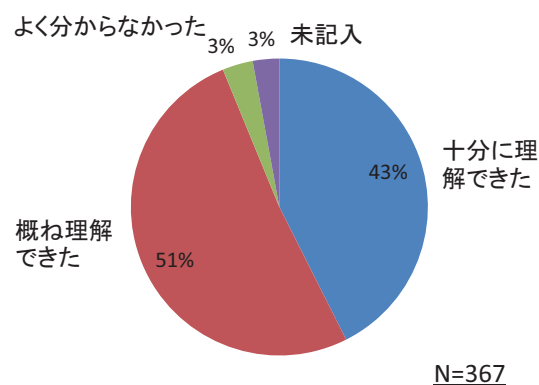


Q5. 研修の認知先

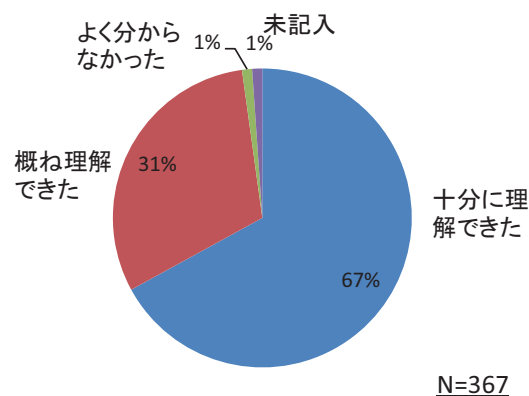


3. 回答結果(生産・製造のみ) ---人数で集計

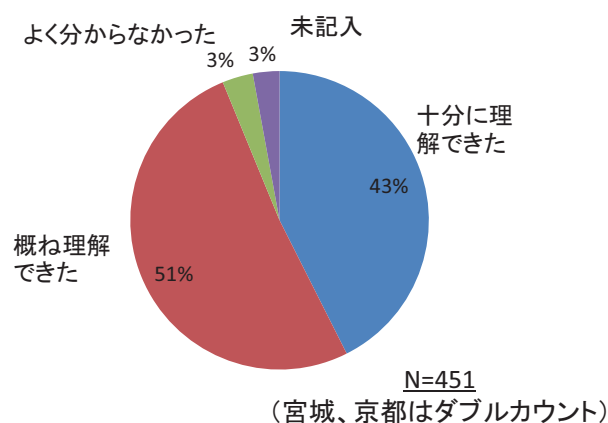
Q1-1. 第1部講演(大切さ)の理解度



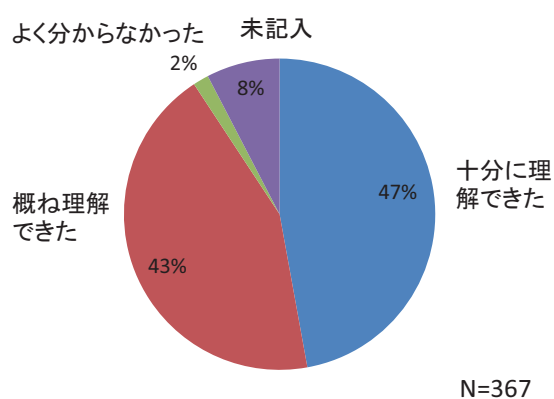
Q1-2. 第1部講演(教育パネル)の理解度



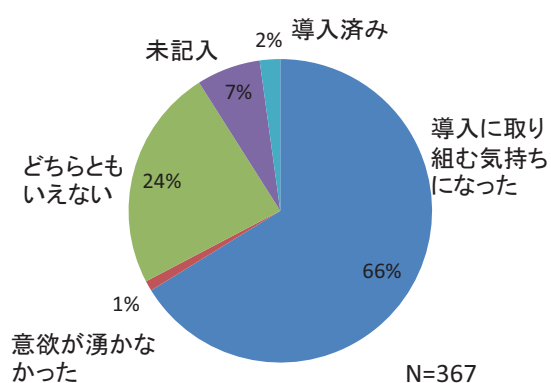
Q2. 第2部講演の理解度



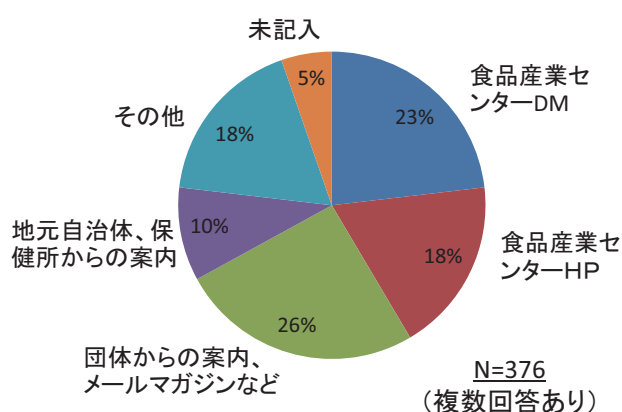
Q3. 第3部講演の理解度



Q4. HACCP導入への取り組み意欲



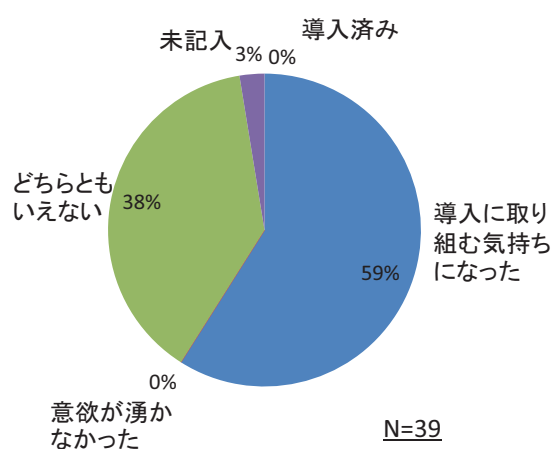
Q5. 研修の認知先



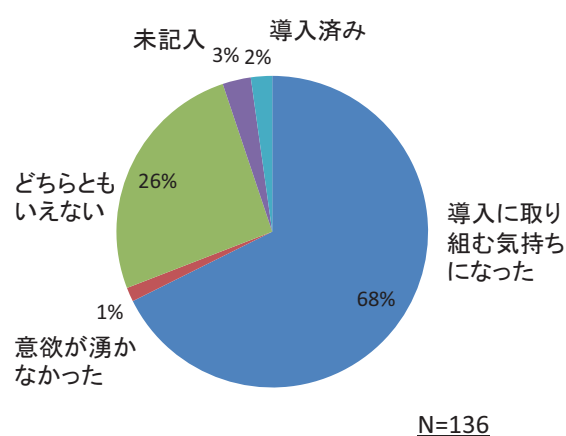
4. 売上規模別にみたHACCP導入への取り組み意欲(生産・製造のみ) ---人数で集計

Q5 研修会受講後、HACCP導入に取り組まれる気持ちになりましたか？(生産・製造のみ、売上高別)						
	1.HACCP導入に取り組む気持ちになった	2.意欲が湧かなかった	3.どちらともいえない	4.未記入	5.導入済み	合計
1.1億円未満	23	0	15	1	0	39
2.1～10億円	92	2	35	4	3	136
3.10～50億円	51	0	18	6	2	77
4.50億円以上	50	1	16	9	1	77
5.未記入	27	1	3	5	2	38
合計	243	4	87	25	8	367

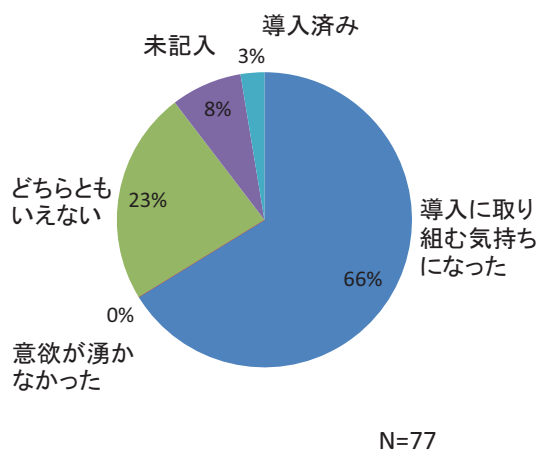
1億円未満



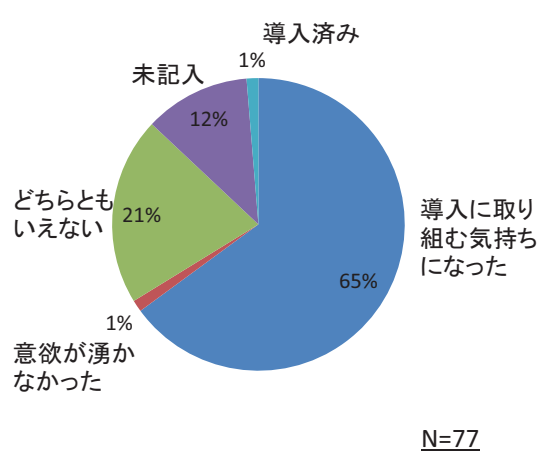
1～10億円



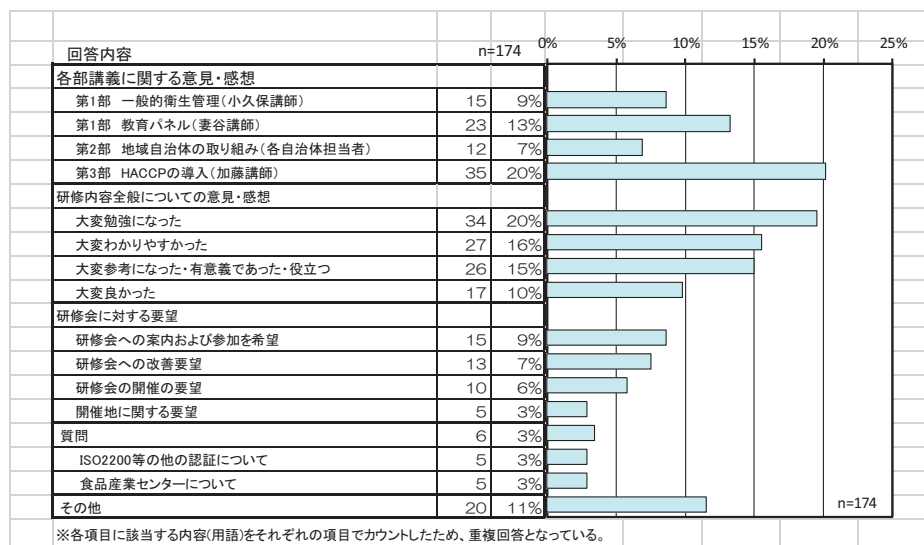
10～50億円



50億円以上



自由回答欄の整理



回答の抜粋

地域	回答文
一般の衛生管理	
広島	一般の衛生管理、HACCPの言葉を良く聞きますが、本日の講演で一般衛生の大切さ、HACCPの違いが確認できたと思います。また、一般の衛生管理の紙芝居形式の絵を見てわかりやすく会社でも活用しようと思います。
東京	一般の衛生管理プログラムについて非常に勉強になりました。また、機会がございましたら参加致します。
教育パネル	
福岡	今回、わかりやすい説明を大変役立つ資料をありがとうございました。我々は歴史ある古い会社ですが、その分古くまで衛生管理に対して今の時代危険なくらい低いレベルでした。最近では少しだけ従業員の衛生意識がレベルが上がってきたものの、他工場のレベル、施設のクリーンさを見てきた私には不安がつのるばかりです。今回頂いたパネルは口ごたえするおばさま達にもわかりやすく、とても活用できそうです(笑)。つきましては大きく貼れるポスターなどが欲しいです(笑)。今回は参加出来て良かったです。ありがとうございます。
福岡	全講演良かったです。特に「一般の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」と「低コストで導入するHACCPと自主衛生管理について」の講演がわかりやすく理解出来ました。今後も今回のような研修会をしてください。衛生の初級的な研修会があれば助かります。
自治体HACCP	
広島	現在ある程度の衛生管理を行っていますが、食の安全、信頼を得るためにより一層強化を測り、自主衛生管理認証を取れるよう改善を計りたいと思います。
京都府・京都市	京都市における食の安全に対する取り組みを知ることが出来てよかった。教育パネルについては今後活用していきたいと思う。
北海道	釧路でこのような機会を作っていただき大変うれしく思いました。一守屋では北海道HACCP導入は経営者の説得を努力しますが、個人的にかかわりある会社であれば導入できそうなのでチャレンジしてみたいと思います。次回にこのような機会がありましたら参加型のワークショップ形式の時間を作っていただけたらと思います。
HACCPの導入	
福岡	HACCPやPRPの考え方、重要性を再認識するとともに具体例を多数挙げて頂くことで大変理解しやすい内容でした。特にOPRPの考え方については業者への指導に役立てることが出来、非常に有用であると思いました。
石川	加藤光夫先生のお話が大変わかりやすくおもしろかったです。HACCPの理解が深まりました。
東京	ISO22000を取得してからは当たり前のよう衛生管理について毎日の様に徹底して行っていますが、CCP、OPRP、PRPの3段階の大切さがより重要で絶対やっていかなくてはならないとまた考えさせられました。見直す為にはとても勉強になり、お客様が安全・安心に口に出来る。これからも徹底して行っていきたい見直す部分があるかどうかもう一度見直したいと思います。ありがとうございます。
研修会への要望	
福岡	弊社が飲食店経営ですので、飲食店向けの食品衛生、一般の衛生管理の研修会を開催して頂きたいです。今回の研修会の中から取り入れられる部分は参考にさせていただきます。
福岡	難しい話は苦手だと思っていましたが、とても解りやすい内容と興味深いお話でひき込まれました。本日来て良かったです。ありがとうございます。このような勉強会にどんどん参加してゆきたいです。業種別にこのような会を開いて頂き更に掘り下げていただく会があったら嬉しいです。
宮城	開催回数を増やしていただき、多数の参加出来る体制になるようご尽力をお願いいたします。
東京	非常に参考になる研修会だった。定期的に開催して欲しい。
北海道	釧路でこのような機会を作っていただき大変うれしく思いました。一守屋では北海道HACCP導入は経営者の説得を努力しますが、個人的にかかわりある会社であれば導入できそうなのでチャレンジしてみたいと思います。次回にこのような機会がありましたら参加型のワークショップ形式の時間を作っていただけたらと思います。
東京	非常に有意義な研修会でしたが、もう少し時間をかけて説明して頂けると更に理解が深まったかなと思う。
東京	具体的な工場の事例が多く、又ISO22000シリーズの考えを取り入れた基準などを知り大変ためになったと思います。
食品産業センターについて	
広島	非常にシンプルにまとめられた講義で大変勉強になりました。また食品産業センターの存在を知ることが出来良かったです。
石川	今後も食品産業センターのホームページを活用させていただきます。ありがとうございます。
京都	一般の衛生管理は、理解し日々実践していたつもりでしたが、改めてお話を聞き、まだまだできていない事を認識しました。また、食品産業センターさんのHACCPデータベースの「紙芝居式教育ツール」はぜひ活用させていただきたいと思います。
その他	
福岡	フォローアップアンケートまで実施予定との事で、研修後まで考えられたすばらしい研修会だと思います。
宮城	震災後に会社に入社してHACCPの事がよくわからないまま仕事をしてたので、このような研修で学べる機会を与えてもらってすごく良いと思いました。ありがとうございます。今後も続けて頂きたいと思いました。
東京	食品業界各社のHACCPをはじめとする認証制度への関心の高さについて本セミナーの参加を通じ認識させていただきました。有り難うございます。

【資料 3-1. アンケート】

一般的衛生管理徹底&HACCP(ハサップ)導入研修会 フォローアップ・アンケート

該当する項目に○をつけて下さい。

1. HACCP への取り組みについて

- ①既に導入済み (1: マル総 2: 業界団体 3: 自治体 4: 民間)
(4の民間認証: 7. ISO9001, 1. ISO22000, 5. FSSC22000, 6. AIB, 8. SQF, 9. その他)
- ②1 年以内に取り組みを始めた
- ③中長期スタンス(2 年以上)で取り組みたい
- ④当面取り組む予定はない。理由()

1. 1 上記設問の回答②、③で今後取り組みたい認証は(複数回答可)

- 1: マル総 2: 業界団体 3: 自治体 4: 民間
(4の民間認証: 7. ISO9001, 1. ISO22000, 5. FSSC22000, 6. AIB, 8. SQF, 9. その他)

2. 研修会参加後に実施したこと(複数回答可)

- ①工場レイアウトの問題箇所の洗い出しを行った
- ②動線とゾーニング、工程の見直しを行った
- ③洗浄方法など作業の改善を行った
- ④原材料にどのような問題があるかを洗い出した
- ⑤各製品における具体的な危害要因を洗い出した
- ⑥「教育パネル」を用いて、従業員教育を行った
- ⑦我が社の衛生管理導入計画実行表を作成した
- ⑧製品の HACCP 総括表を作成した
- ⑨衛生管理導入の対応チームを作った
- ⑩衛生管理チェックシートなどの記録書類を整備した
- ⑪勉強会を開いた(一般的衛生管理全般、微生物管理、HACCP 全般等)
- ⑫その他()

3. 研修会参加後の貴社の衛生管理についての感想

- ①自社現行の衛生管理で十分である
- ②自社現行の衛生管理において一部改善する必要がある
- ③自社現行の衛生管理において大きく改善する必要がある
- ④新たな衛生管理手法の導入が必要である
- ⑤その他()

ご回答者様の会社名等は葉書表面にご記載下さい。

ご協力ありがとうございました。

資料3-2. 一般的衛生管理徹底&HACCP導入研修会フォローアップアンケートの集計結果

一覧表

Q.1 HACCPへの取り組みについて									
	合計		福岡	広島	宮城	石川	京都	釧路	東京
1.既に導入済み	60	38%	7	6	0	3	10	4	30
2.1年以内に取り組みを始めた	17	11%	3	3	3	1	3	0	4
3.中長期スタンス(2年以上)に組みたい	48	30%	10	6	6	3	6	3	14
4.当面取り組む予定はない	31	19%	10	5	0	4	3	2	7
5.未記入	4	3%	1	0	0	1	0	0	2
	160		31	20	9	12	22	9	57
「1.既に導入済み」の認定機関(複数回答の場合あり)									
	合計		福岡	広島	宮城	石川	京都	釧路	東京
1.マル総	6	9%	0	0	0	2	0	2	2
2.自治体	7	11%	2	1	0	0	2	0	2
3.団体	4	6%	0	0	0	0	1	1	2
4.民間	40	61%	4	4	0	2	7	1	22
5.未記入	9	14%	1	2	0	0	1	0	5
	66		7	7	0	4	11	4	33
「4.民間」の認証(複数回答の場合あり)									
	合計		福岡	広島	宮城	石川	京都	釧路	東京
ア.ISO9001	28	55%	3	3	0	1	4	0	15
イ.ISO22000	9	19%	0	1	0	0	1	0	7
ウ.FSSC22000	5	11%	0	1	0	0	1	0	3
エ.AIB	0	0%	0	0	0	0	0	0	0
オ.SQF	2	4%	0	0	0	1	0	0	1
カ.その他	2	4%	1	0	0	0	0	0	1
キ.未記入	3	6%	0	0	0	0	1	1	1
	47		4	5	0	2	7	1	28
Q1の回答で2、3で今後取り組みたい認証は(複数回答の場合あり)									
	合計		福岡	広島	宮城	石川	京都	釧路	東京
1.マル総	4	6%	1	1	1	0	0	1	0
2.自治体	11	17%	3	2	1	2	1	1	1
3.団体	22	33%	1	3	6	1	4	2	5
4.民間	24	36%	5	2	2	1	5	1	8
5.未記入	5	8%	3	0	1	0	0	1	0
	66		13	8	11	4	10	6	14
「4.民間」の認証(複数回答の場合あり)									
	合計		福岡	広島	宮城	石川	京都	釧路	東京
ア.ISO9001	5	17%	2	0	0	1	1	0	1
イ.ISO22000	7	24%	0	0	1	1	0	1	4
ウ.FSSC22000	3	10%	0	0	0	0	2	0	1
エ.AIB	3	10%	0	0	0	0	0	0	3
オ.SQF	3	10%	2	0	0	0	1	0	0
カ.その他	3	10%	0	0	1	0	1	0	1
キ.未記入	5	17%	1	2	0	0	1	0	1
	29		5	2	2	2	6	1	11
Q.2研修会参加後に実施したこと(複数回答の場合あり)									
	合計		福岡	広島	宮城	石川	京都	釧路	東京
1.工場レイアウトの問題箇所の洗い出しを行った	121	25%	23	16	4	10	18	7	43
2.動線とゾーニング、工程の見直しを行った	32	7%	8	2	3	2	5	3	9
3.洗浄方法など作業の改善を行った	43	9%	12	9	1	2	4	4	11
4.原材料に「どのような問題があるか洗い出した	33	7%	8	3	0	1	4	2	15
5.各製品における具体的な危害要因を洗い出した	35	7%	5	4	0	1	5	0	20
6.教育パネルを用いて、従業員教育を行った	75	16%	16	5	6	6	7	3	32
7.我が社の衛生管理導入計画実行表を作成した	12	2%	2	1	1	1	1	0	6
8.製品のhaccp総括表を作成した	9	2%	0	1	0	0	1	0	7
9.衛生管理導入の対応チームを作った	4	1%	0	0	1	0	0	0	3
10.衛生管理チェックシートなどの記録書類を整備した	40	8%	9	5	2	1	3	0	20
11.勉強会を開いた	59	12%	8	1	0	7	11	4	28
12.その他	9	2%	3	1	1	1	3	0	0
13.未記入	10	2%	3	2	0	1	2	1	1
	482		97	50	19	33	64	24	195
Q3.研修会参加後の貴社の衛生管理についての感想(複数回答の場合あり)									
	合計		福岡	広島	宮城	石川	京都	釧路	東京
1.さらなる充実化を図る必要がある	8	5%	1	2	0	0	2	0	3
2.一部改善の必要がある	107	66%	22	12	6	5	15	6	41
3.新たな衛生管理手法の導入が必要である	21	13%	2	5	3	3	2	3	3
4.自社独自の衛生管理で十分である	10	6%	2	0	0	1	1	0	6
5.その他	7	4%	3	1	0	1	1	0	1
6.未記入	9	6%	1	0	0	2	1	0	5
	162		31	20	9	12	22	9	59
※回収率									
	合計		福岡	広島	宮城	石川	京都	釧路	東京*
アンケート発送数	385		81	59	43	35	40	26	101
アンケート回収数	160		31	20	9	12	22	9	57
アンケート回収率	42%		38%	34%	21%	34%	55%	35%	56%

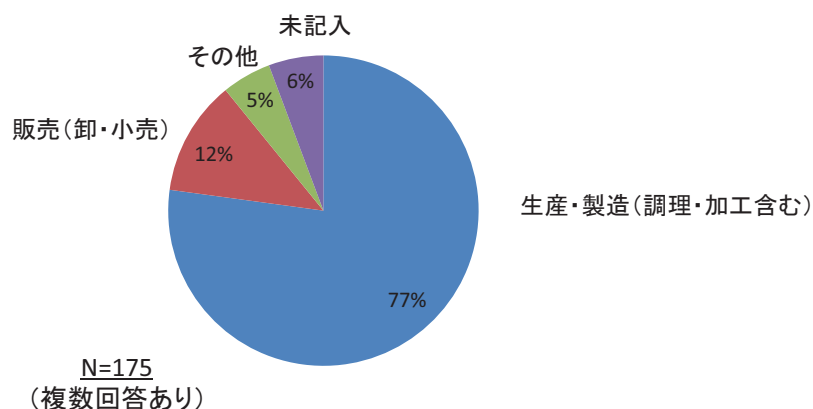
*発送数:会場アンケートで生産・製造と回答した企業数、回収数:有効回答数、とした。

1. 回答企業の属性

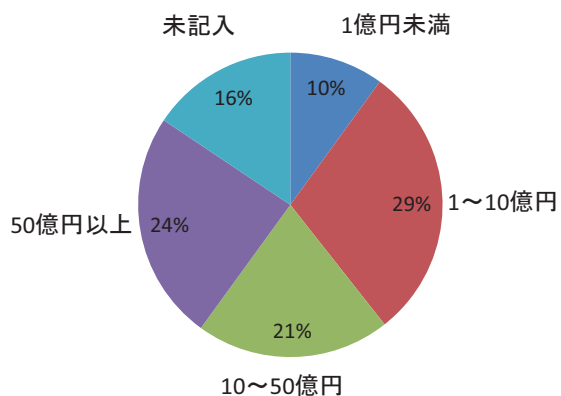
N: 回答総数(企業数)

業種(複数回答あり)	合計	福岡	広島	宮城	石川	京都	釧路	東京
1.生産・製造(調理・加工含む)	135	24	16	7	8	17	6	57
2.販売(卸・小売)	21	5	4	1	2	2	0	7
3.その他	9	2	3	1	1	2	0	0
4.未記入	10	3	0	1	2	1	3	0
合計	175	34	23	10	13	22	9	64
売上高(年間)	合計	福岡	広島	宮城	石川	京都	釧路	東京
1.1億円未満	16	5	2	1	3	1	1	3
2.1～10億円	47	10	6	6	2	10	2	11
3.10～50億円	33	7	5	0	3	3	0	15
4.50億円以上	39	2	5	1	2	4	3	22
5.未記入	25	7	2	1	2	4	3	6
合計	160	31	20	9	12	22	9	57
従業員数(パート、アルバイト含む)	合計	福岡	広島	宮城	石川	京都	釧路	東京
1.20名未満	18	7	2	2	3	0	1	3
2.20～100名	50	9	6	4	7	11	2	11
3.100～300名	34	6	5	1	0	4	1	17
4.300名以上	45	5	7	1	0	5	2	25
5.未記入	13	4	0	1	2	2	3	1
合計	160	31	20	9	12	22	9	57

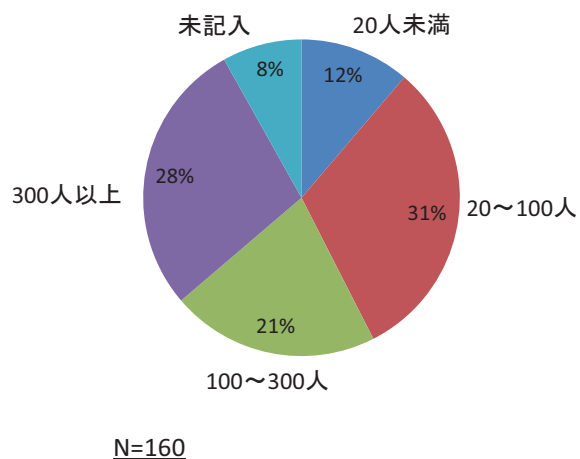
(1) 業態



(2) 売上規模



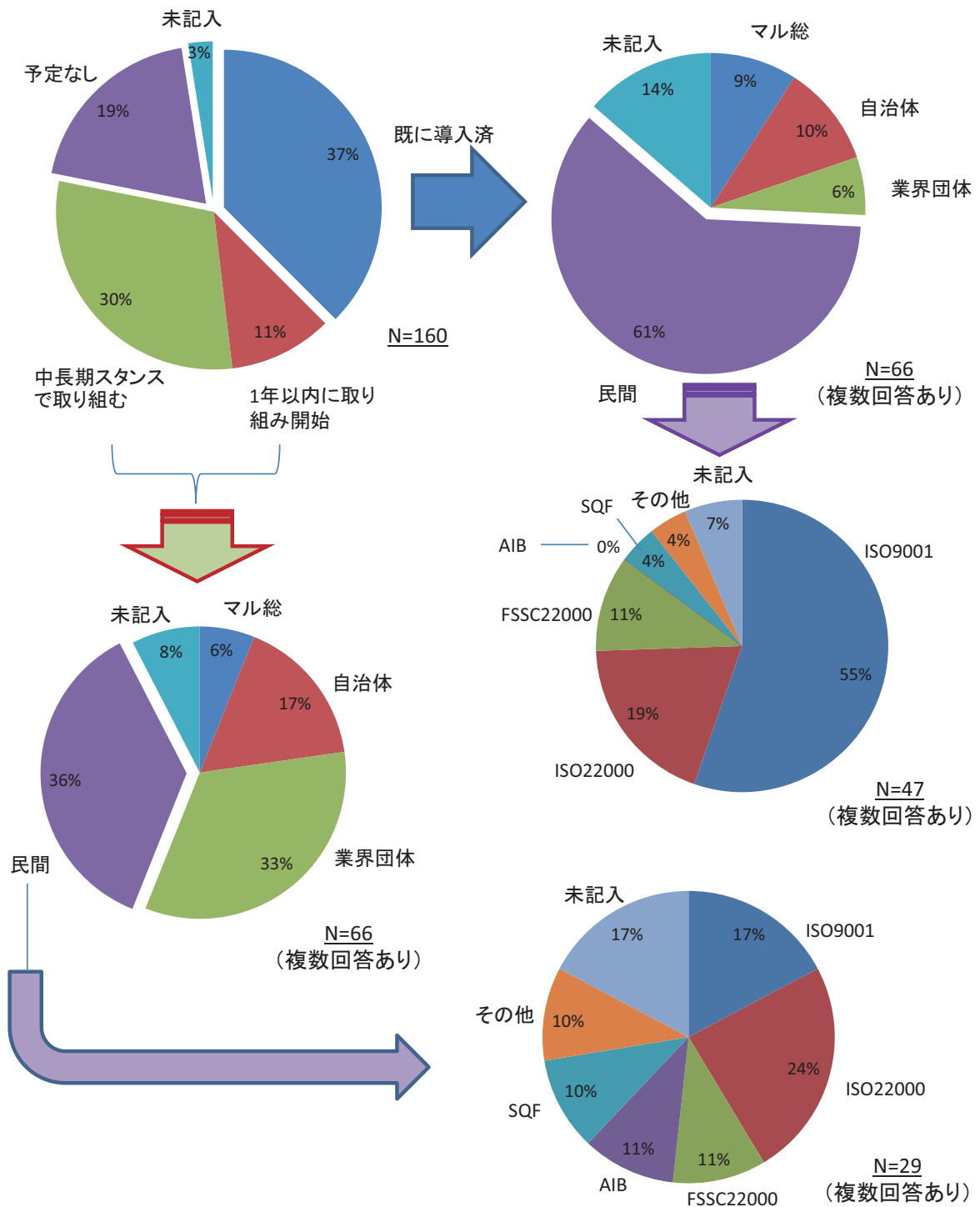
(3) 従業員数



2. 回答結果(1)

N:回答総数(企業数)

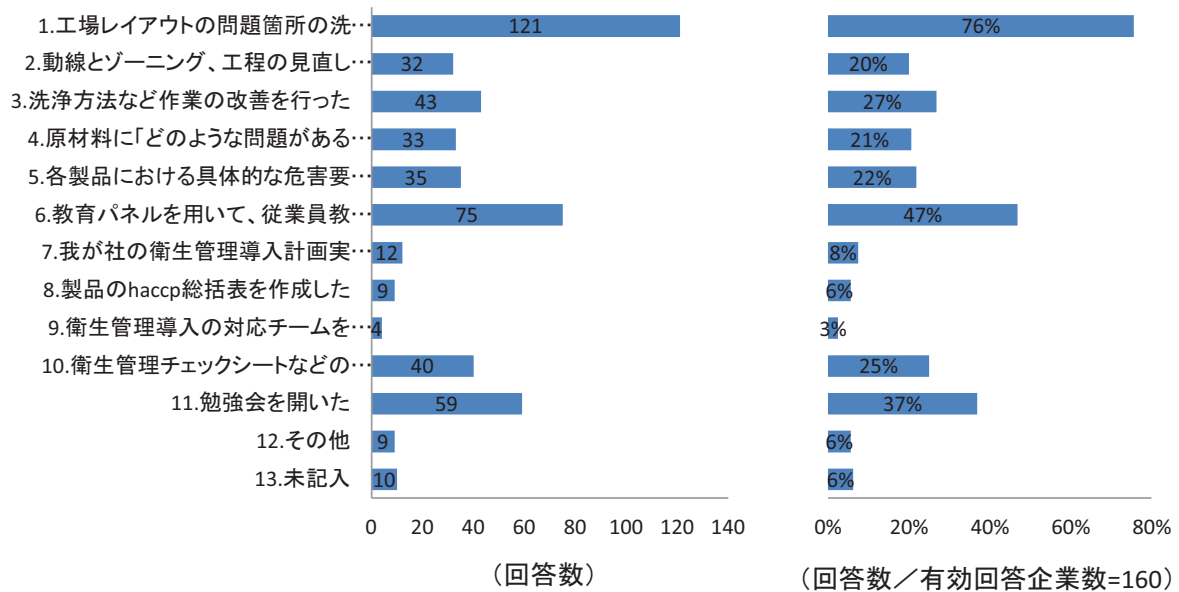
Q1. HACCPへの取り組み



3. 回答結果(2)

N: 回答総数(企業数)

Q2. 研修会参加後に実施したこと(複数回答可)



Q3. 研修会参加後の衛生管理についての感想

