

## 【資料 4 HACCP 専任者研修会案内チラシ（東京会場）】

平成 24 年 12 月吉日

### 平成 24 年度 HACCP 専任者研修会のお知らせ

財団法人 食品産業センター

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ます。

本研修会は、品質管理部門の責任者および指導者を対象として、米国、EU 等、先進諸国における食品安全強化の方向性、並びに対米・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、ISO22000、FSSC22000 などの関連規格を含めた最新の動向を解説し、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ていただくことを目的とするものです。

当センターのホームページもご覧ください。

→[http://www.shokusan.or.jp/index.php?mo=topics&ac=TopicsDetail&topics\\_id=647](http://www.shokusan.or.jp/index.php?mo=topics&ac=TopicsDetail&topics_id=647)

#### 1. 開催日時、会場、募集人数

- ・日時：平成 25 年 2 月 7 日（木）13 時 00 分～17 時 00 分
- ・会場：日本自転車会館 3 号館ホール（→<http://www.jitensha-kaikan.or.jp/map/map.htm>）  
〒107-0052 東京都港区赤坂 1-9-15  
TEL：03-3585-5455  
東京メトロ（銀座線、南北線）溜池山王駅 9 番出口より徒歩 3 分
- ・募集人数：100 名（定員を上回る場合には抽選とさせていただきます）
- ・参加費：無料

#### 2. 研修プログラム

研修内容	講演時間
第 1 部（講演） 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ついて、最新の動向を解説する。 講師：（独）JETRO 農林水産・食品部 梶谷 早知 氏	1 時間
第 2 部（講演） テーマ：「これからの食品工場の新造改修と運営について —コストパフォーマンスを考慮した対応—」 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 ISO22000、FSSC22000 などの関連規格を含めた施設・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。 講師：（株）フーズデザイン 代表取締役 加藤 光夫 氏	3 時間

### 3. 参加申し込み方法

- ・ 下記の申込欄に必要事項をご記入の上、このページを平成 25 年 1 月 21 日（月）までにファックスいただくか、またはメールにてお申し込みください。なお、申し込み多数の場合には抽選とさせていただきます。
- ・ 参加される方々には、開催日の 1 週間前までにファックスまたはメールにて参加票をお送りいたします。お手数ですが、プリントアウトして、当日ご持参いただきますようお願いいたします。

## HACCP 専任者研修会 参加申込書

（参加費無料）

（財）食品産業センター 技術環境部 HACCP 専任者研修会担当行き

FAX : 0 3 - 3 2 2 4 - 2 3 9 7 / 2 3 9 8

申込受付メールアドレス : [hasemina@shokusan.or.jp](mailto:hasemina@shokusan.or.jp)

年 月 日

<b>ご出席者名</b> 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。
<b>所 属</b> (企業名/部署名)	
<b>住 所</b>	〒
<b>電話番号</b>	
<b>FAX または メールアドレス</b>	※メールアドレスははっきりお書きください。FAX 受信の際に文字が潰れてしまう恐れがあります。

お問い合わせは下記まで

〒107-0052  
東京都港区赤坂 1-9-13 三会堂ビル  
財団法人食品産業センター  
技術環境部 石渡、今関、丸山、妻谷  
TEL 03-3224-2377、2380、2376、2396  
FAX 03-3224-2397、2398  
ホームページ : <http://www.shokusan.or.jp/>

## 【資料 5-1. アンケート】

### HACCP 専任者研修会アンケート（東京会場 2/7）

会社名：

参加者氏名：

該当する箇所に○をお付けください。

Q 1 第 1 部「米国食品安全強化法の進展と対処」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 「米国食品安全強化法」への自社における対処の必要性について

- 1) すでに対処している    2) 対処を考えている    3) 対処の必要はない    4) わからない

Q 3 第 2 部「これからの食品工場の新造改修と運営について」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 4 国際的な食品安全環境レベルを理解し、貴社の施設・設備等の環境、運営改善のために HACCP 導入に取り組む気持ちになりましたか。

- 1) HACCP にさらに取り組む気持ちになった（すでに導入）  
2) HACCP 導入に取り組む気持ちになった  
3) 意欲が湧かなかった  
4) どちらともいえない

Q 5 現在貴社の HACCP への取り組みについて

#### 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：ア. ISO9001, イ. ISO22000, ウ. FSSC22000, エ. AIB, オ. SQF, カ. その他）  
②1年以内に取り組みを始めたい  
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（ ）

⇒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の認証：ア. ISO9001, イ. ISO22000, ウ. FSSC22000, エ. AIB, オ. SQF, カ. その他）

#### 2. 研修会に参加してみて、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（ ）

⇒上記設問の回答①または②と答えた方へ：研修会参加後に実施したいと思うこと（複数回答可）

- ①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行う  
②原料調達、流通経路などのサプライチェーンでの問題点を洗い出し、見直しを行う  
③衛生管理システムを見直し、グレードアップを検討する（認証取得など）  
④衛生管理部門を強化する（人事、機構改革など）  
⑤その他（ ）



## 資料5-2. HACCP専任者研修会場アンケートの集計結果

### Q.9 参加者の属性

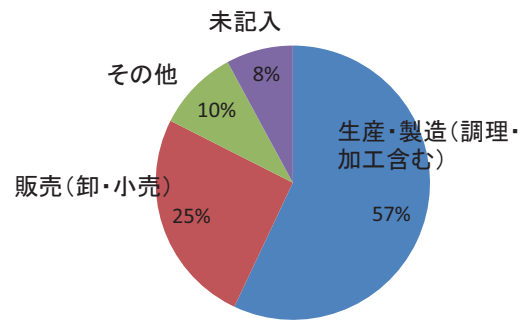
Q9. 貴社の属性についてお知らせください。(複数回答あり)

業種(複数回答あり)	回答数	(企業数)
1.生産・製造(調理・加工含む)	65	55
2.販売(卸・小売)	29	29
3.その他	11	11
4.未記入	9	9
合計	114	104

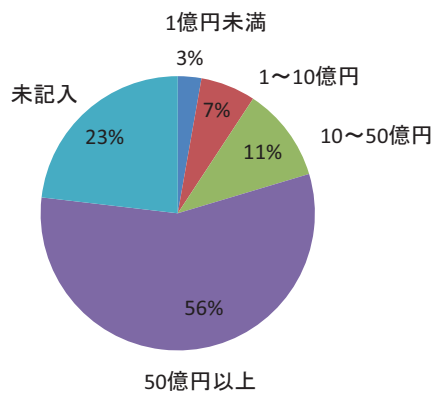
売上高(年間)	回答数	(企業数)
1.1億円未満	3	3
2.1~10億円	7	7
3.10~50億円	12	12
4.50億円以上	61	49
5.未記入	25	25
合計	108	96

従業員数(パート、アルバイト含む)	回答数	(企業数)
1.20名未満	4	4
2.20~100名	11	11
3.100~300名	21	20
4.300名以上	55	44
5.未記入	17	17
合計	108	96

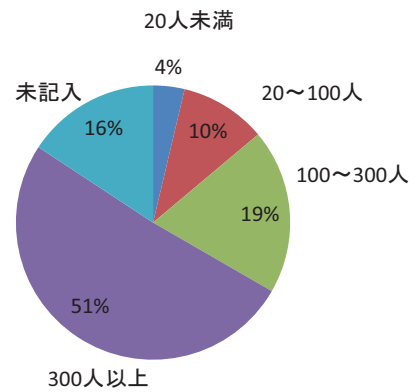
#### (1) 業態



#### (2) 売上規模



#### (3) 従業員数



## Q5-1. HACCPへの取り組みの意識

企業数で表示



Q5. 貴社のHACCPへの取り組みについて

1. HACCPへの取り組みについて(複数回答あり)

	回答数	(企業数)
1.既に導入済み	58	50
2.1年以内に取り組みを始めた	7	7
3.中長期スタンス(2年以上)で取り組みたい	8	8
4.当面取り組む予定はない	22	20
5.未記入	15	15
合計	110	100

①導入済を選択(複数回答あり)

	回答数	(企業数)
1.マル総	22	16
2.業界団体	10	6
3.自治体	9	7
4.民間	44	38
5.未記入	2	2
合計	87	69

4の民間認証を選択(複数回答あり)

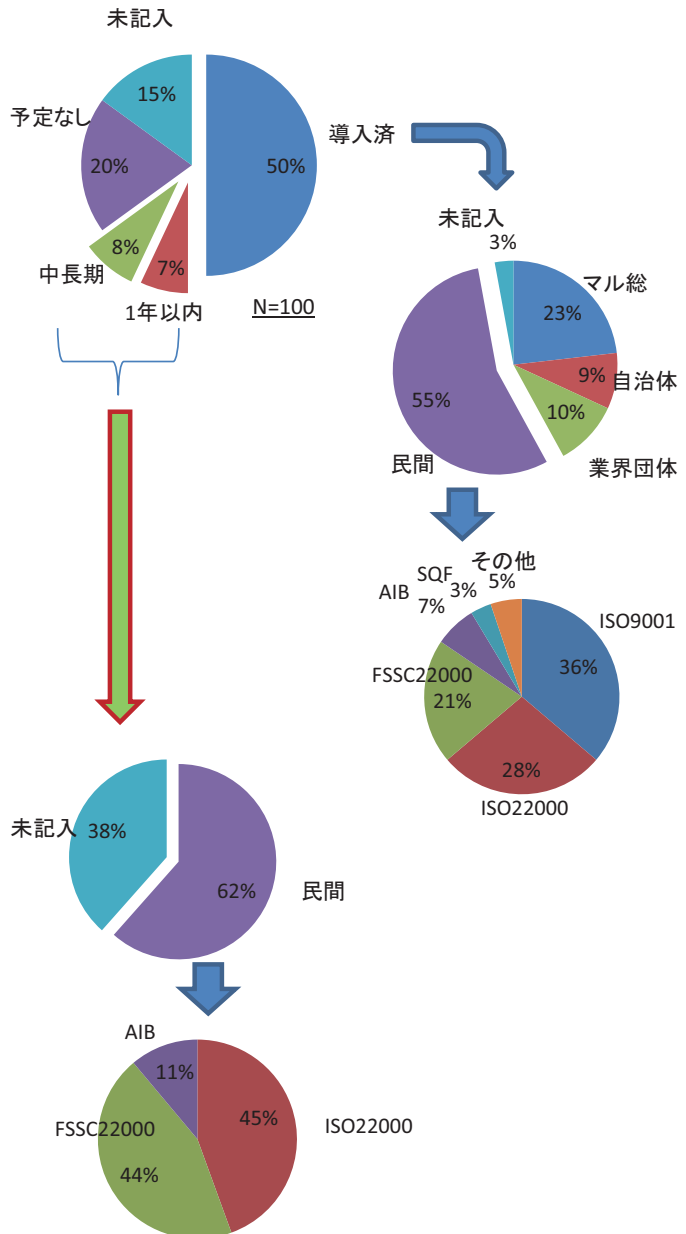
	回答数	(企業数)
ア.ISO9001	27	21
イ.ISO22000	18	16
ウ.FSSC22000	12	12
エ.AIB	4	4
オ.SQF	2	2
カ.その他	3	3
キ.未記入	0	0
合計	66	58

Q5. 1. で②、③で今後取り組みたい認証は(複数回答可)

	回答数	(企業数)
1.マル総	0	0
2.業界団体	0	0
3.自治体	0	0
4.民間	9	8
5.未記入	5	5
合計	14	13

4の民間認証を選択(複数回答あり)

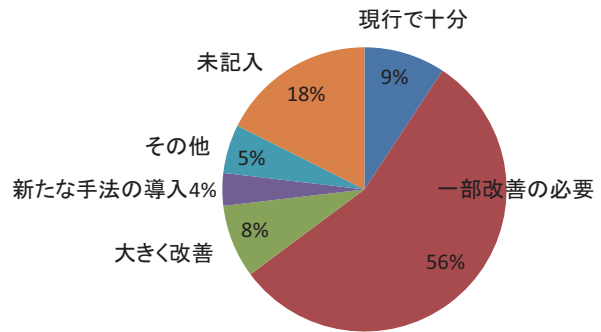
	回答数	(企業数)
ア.ISO9001	0	0
イ.ISO22000	4	4
ウ.FSSC22000	5	4
エ.AIB	1	1
オ.SQF	0	0
カ.その他	0	0
キ.未記入	0	0
合計	10	9



## Q5-2. 自社の衛生管理についての感想

### 2. 研修会に参加してみて、貴社の衛生管理についての感想

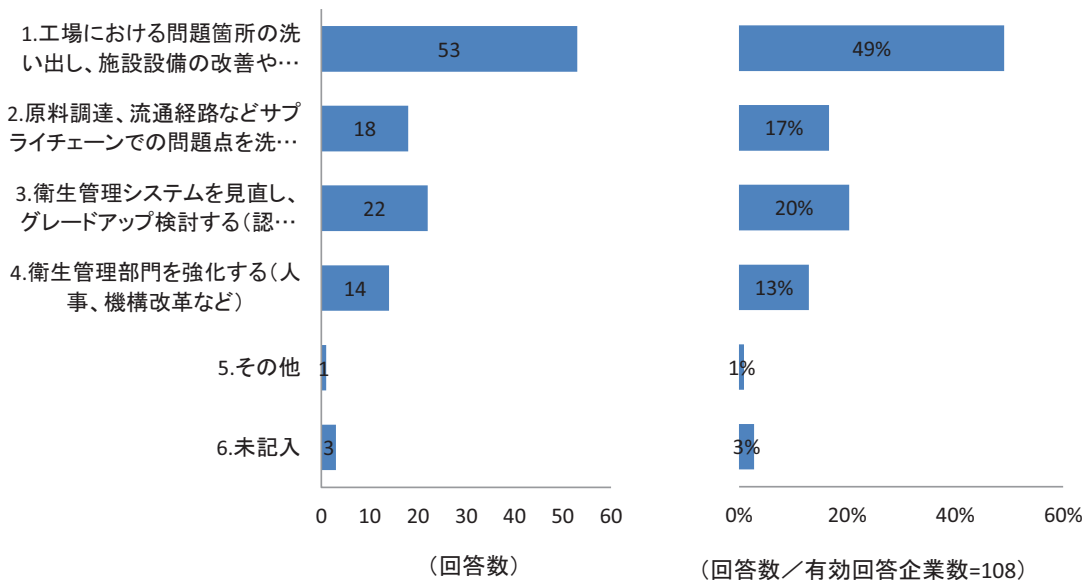
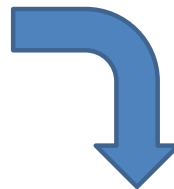
	回答数	(企業数)
1. 自社現行の衛生管理で十分である	10	10
2. 自社現行の衛生管理において一部改善する必要がある	60	53
3. 自社現行の衛生管理において大きく改善する必要がある	9	9
4. 新たな衛生管理手法の導入が必要である	4	4
5. その他	6	6
6. 未記入	19	19
合計	108	101



Q5. 2. で①または②と答えた方へ: 研修会参加後に実施したいと思うこと(複数回答可)

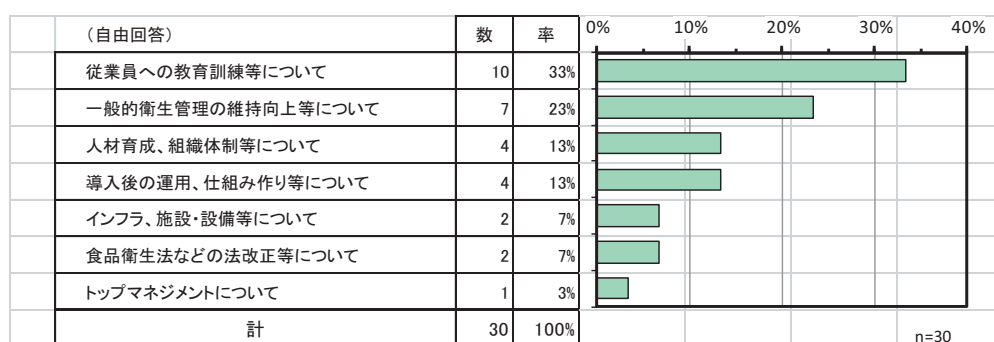
	回答数	(企業数)
1. 工場における問題箇所の洗い出し、施設設備の改善や製造工程の見直しを行う	53	44
2. 原料調達、流通経路などサプライチェーンでの問題点を洗い出し、見直しを行う	18	18
3. 衛生管理システムを見直し、グレードアップ検討する(認証取得など)	22	19
4. 衛生管理部門を強化する(人事、機構改革など)	14	14
5. その他	1	1
6. 未記入	3	3
合計	111	99

(回答数で表示)



### Q5-3.HACCPを実施するに当たり、専任者として自社の課題と考えていること

従業員への教育訓練等	個人の教育
	社員意識の維持、教育
	従業員教育
	従業員への教育、食品安全意識の向上
	監査等があると、HACCP以上の衛生管理が今後求められているが、衛生管理の向上をしていかないといけない。教育等を通してレベルアップする事。
	従業員への教育訓練
	従業員への教育を充実化させたい。
	従業員の教育(特に派遣社員)。建屋が古いので5S。 教育 危害分析の更なる徹底、従業員・幹部への更なる教育
一般的衛生管理の維持向上等について	一般的衛生管理の維持向上
	ハード・ソフトの見直し、衛生管理の見直し
	まずは、一般的衛生管理の強化
	従業員の衛生管理の意識・知識の維持向上
	PRPの大切さの周知、妥当性確認と検証
	SSOPの考え方がまだ不十分であり課題であります。 一部製品のみHACCP取得している。その他はまだ改善してゆかねばならない。
人材育成、組織体制等	人材育成、人材評価
	人事、機構改革
	工場全体でHACCPの体制を整えなければならない。従業員全体の食品安全に対する意識を高めないと管理が難しくなる。また、ハードについて改善及び限られた人材での管理についても課題がある。 技術の伝承
導入後の運用、仕組み作り等	CCP認定など判断基準の設定
	導入後の運用(定期的なHACCPプラン見直し等)が継続的に進めることができる組織作り、仕組み作りを構築すること。 継続的改善が有効に機能する無理のない仕組み構築
	HACCP手法ではなく、本当のHACCPシステムの定着
インフラ、施設・設備等	自社としてはないがインフラがHACCP対応にされていない。サプライチェーンは自社では整わない。シャッターのある漁港がいくつかあるのか?といった課題。 施設、設備
	法改正等の最新情報収集に努め、手順等の改訂に速やかに対応していくことが重要であると考えます。 HACCP導入は大変重要ですが、食品衛生法の法規の改正が必要と考えます。①食品製造、食品営業施設の中で水とお湯が全体で出ること。②温度(食品の内部温度)(食品毎)、③保存温度(特に常温室温)があいまい。
トップマネジメント	トップマネジメントの理解





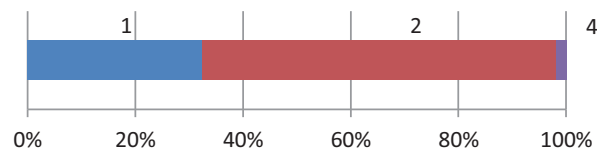
## Q1～Q4. 研修の理解度ほか

回答数で表示



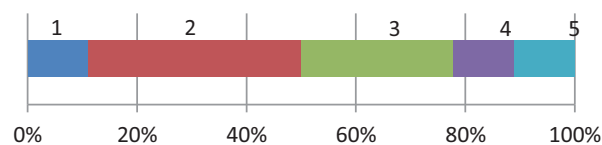
Q1. 第1部「米国食品安全強化法の進展と対処」はご理解できましたか。

	回答数	(企業数)
1.十分に理解できた	35	32
2.おおむね理解できた	71	65
3.よくわからなかった	0	0
4.未記入	2	2
合計	108	99



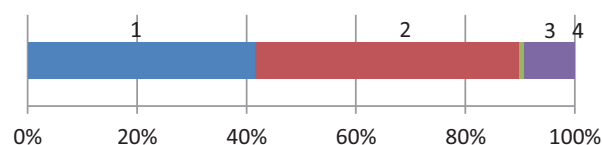
Q2. 「米国食品安全強化法」への自社における対処の必要性について

	回答数	(企業数)
1.十分に理解できた	12	12
2.おおむね理解できた	42	38
3.対処の必要はない	30	28
4.わからない	12	12
5.未記入	12	12
合計	108	102



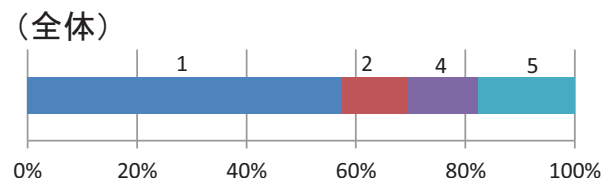
Q3. 第2部「これからの食品工場の新造改修と運営について」はご理解できましたか。

	回答数	(企業数)
1.十分に理解できた	45	42
2.おおむね理解できた	52	49
3.よくわからなかった	1	1
4.未記入	10	10
合計	108	102



Q4. 国際的な食品安全環境レベルを理解し、貴社の施設・設備等の環境、運営改善のためにHACCP導入に取り組む気持ちになりましたか。

	回答数	(企業数)
1.HACCPにさらに取り組む気持ちになった(すでに導入)	62	54
2.HACCP導入に取り組むきもちになった	13	12
3.意欲が湧かなかった	0	0
4.どちらともいえない	14	14
5.未記入	19	19
合計	108	99



(売上規模別)

1億円未満 (N=3)



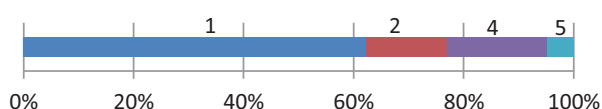
1～10億円 (N=7)



10～50億円 (N=12)



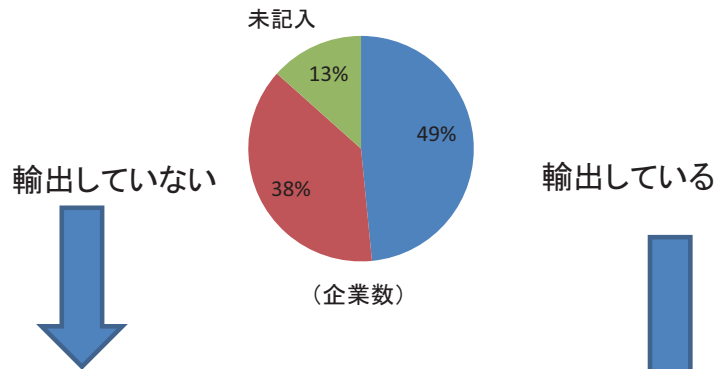
50億円以上 (N=61)



## Q6.輸出の状況

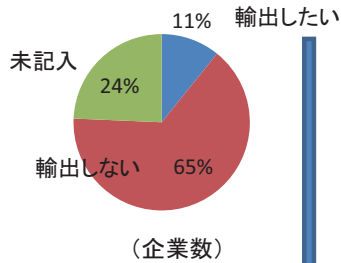
Q6. 貴社は現在海外へ商品を輸出していますか

	回答数	(企業数)
1.輸出している	56	47
2.輸出していない	39	37
3.未記入	13	13
合計	108	97



2)と答えられた方へ: 今後は輸出を考えておられますか

	回答数	(企業数)
1.輸出をしたい	4	4
2.輸出はしない	25	24
3.未記入	10	9
合計	39	37



国名	回答数	(企業数)
アメリカ	3	3
中国	2	2
韓国	1	1
台湾	1	1
東南アジア	1	1

1)と答えられた方へ: 主な輸出先(国名)をお知らせください(上位3か国まで)

	回答数	(企業数)
アメリカ	45	36
中国	12	11
EU	8	8
台湾	4	4
香港	4	4
韓国	3	3
タイ	5	5
イギリス	6	2
ドイツ	5	1
東南アジア	3	1
ヨーロッパ	3	2
カナダ	3	2
マレーシア	2	2
インドネシア	1	1
アジア	4	2
フィリピン	1	1
合計	109	85

## その他(Q.7およびQ.8)

Q7. 食品安全について、今後どのような情報の提供を希望されますか

1. 海外の動向について(複数回答あり)

	回答数	(企業数)
1.各国の行政規制の動向:米国、EU、中国、東南アジアなど	68	61
2.サプライチェーンの安全対策の動向:FSSC22000、ISOの取組など	41	39
3.その他	2	2
4.未記入	19	19
合計	130	121

2. 国内の動向について(複数回答あり)

	回答数	(企業数)
1.サプライチェーンの安全対策の動向:FSSC22000、ISOの取組など	68	61
2.その他	5	5
3.未記入	36	36
合計	109	102

Q8. この研修をどこで知りましたか。(複数回答あり)

	回答数	(企業数)
1.食品産業センターDM	27	26
2.食品産業センターHP	39	39
3.団体からの案内、メールマガジンなど	27	24
4.地元自治体、保健所からの案内	2	2
5.その他	9	9
6.未記入	6	6
合計	110	106

