

セミナーのご案内

HACCPてなあ～に？

～「食の安全・安心」食卓につながるHACCP～

◆安全で安心な食品づくりのための、保管管理の仕組み・HACCPについて、HACCPの基本・身近な私たちの食卓とのつながりや家庭での応用について学びましょう。

12月11日(火) 10:30~12:00
会場：水戸合同庁舎 2階研修室

★内容

「県のHACCPの取組について」

茨城県 食の安全対策室 副主査 富塚 一男 氏

講演 第1部：「食の安全・安心につながるHACCPシステム」

社団法人 日本食品衛生協会 学術顧問

小久保 彌太郎 氏

講演 第2部：「HACCPてなあ～に？」～実践例

キューピー株式会社 品質保証本部 品質保証部

加工食品チーム チームリーダー

杉若 雅康 氏

※都合により講師等変更する場合があります

お申込み：裏面の申込書にご記入の上、
郵送またはFAXにて申し込みください

参加費無料



お申込み先：下記の申込書にご記入の上、**FAX (029-224-1842)**、郵送にてお申し込み下さい。
 お問合せ先：茨城県消費者団体連絡会 担当：鈴木
 〒310-0002 茨城県水戸市梅香 1-5-5 茨城県 J A 会館分館 5 階
 TEL：029-226-8487

FAX: 029-224-1842 申込締切日：12月4日（火）

12月11日開催 HACCPてなあ〜に？
 セミナー参加 お申込書

（個人情報利用目的の同意）下記に記載頂く個人情報はご参加の皆様との連絡のために利用させて頂くほか、本セミナー運営に必要な範囲内で利用させていただきます。以上に同意の上ご記入願います。

お名前	(TEL) (FAX等連絡先)	お名前	(TEL) (FAX等連絡先)
(TEL)	)	(TEL)	)
(FAX等連絡先)	)	(FAX等連絡先)	)
団体名 (個人の方は記入不要)			

〈日時〉
 2012年12月11日（火）10:30～12:00

〈会場〉
 水戸合同庁舎 2階 研修室
 〒310-0802 茨城県水戸市柵町 1-3-1
 （連絡先＜茨城県消費者団体連絡会＞：TEL：029（226）8487）

〈アクセス〉
 ○JR水戸駅南口より徒歩10分

〈会場地図〉

※本セミナーは農林水産省の補助事業「食品の品質管理体制強化対策事業」の支援を受けて実施しています。

セミナーのご案内

HACCPてなあ〜に？

～「食の安全・安心」食卓につながるHACCP～

◆安全で安心な食品づくりのための、保管管理の仕組み・HACCPについて、HACCPの基本・身近な私たちの食卓とのつながりや家庭での応用について学びましょう。

1月23日(水) 11:00~12:00

会場：岩手教育会館 第4会議室 (北側入り口2階)

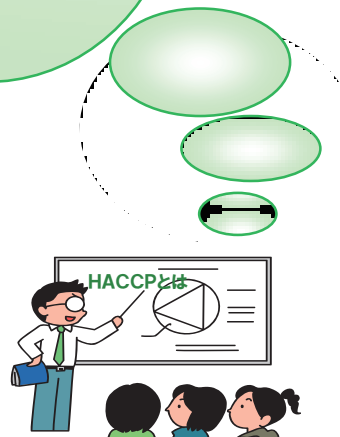
★内容

講演：「食の安全・安心につながるHACCP」
財団法人 食品産業センター 技術環境部 次長
妻谷 勝弘 氏

参加費無料

※ 都合により講師等変更する場合があります。

お申込み：裏面の申込書にご記入の上、
郵送またはFAXにて申し込みください



お申込み先：下記の申込書にご記入の上、**FAX (019-684-2227)**、郵送にてお申し込み下さい。
 お問い合わせ先：岩手県消費者団体連絡協議会 担当：伊藤
 〒020-0180 岩手県岩手郡滝沢村滝沢字土沢 2 2 0 - 3
 TEL：0 1 9 - 6 8 4 - 2 2 2 5

FAX: 019-684-2227 申込締切日：1月16日（水）

1月23日開催 HACCPてなあ〜に？
 セミナー参加 お申込書

（個人情報利用目的の同意）下記に記載頂く個人情報はご参加の皆様との連絡のために利用させて頂くほか、本セミナー運営に必要な範囲内で利用させていただきます。以上に同意の上ご記入願います。

お 名 前 (TEL) (FAX 等連絡先)	お 名 前 (TEL) (FAX 等連絡先)
(TEL)	(TEL)
(FAX 等連絡先)	(FAX 等連絡)

団 体 名
 （個人の方は記入不要）

〈日 時〉

2013年1月23日（水）11:00～12:00

〈会 場〉

岩手教育会館 第4会議室（北側入り口2階）（TEL：019-623-3301）

〒020-0022 岩手県盛岡市大通一丁目1番16号

〈アクセス〉

○JR盛岡駅よりバス（でんでんむし）16番より乗車

左回りにて「盛岡城跡公園」下車 徒歩0分

〈会場地図〉



※本セミナーは農林水産省の補助事業「食品の品質管理体制強化対策事業」の支援を受けて実施しています。

【資料 7-1. アンケート】

HACCPセミナーアンケート(茨城会場)

実施日(2012 年 12 月 11 日)
該当する箇所に○ご記入下さい。

Q1 第1講「食品の安全・安心につながるHACCPシステム」はご理解できましたでしょうか。

- 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

Q2 第2講「HACCPてなあ〜に？実践例」はご理解できましたでしょうか。

- 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

Q3 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。

- 1)食品の品質保証のシステムであることも含めて知っていた。
2)言葉だけ聞いたことがあった。
3)知らなかった。

Q4 参加後、HACCP(ハサップ)について十分に内容まで理解できましたか。

- 1)理解できた 2)おおむね理解できた 3)あまり理解できなかった 4)できなかった

「あまり理解できなかった」・「できなかった」を選んだ方は下記にその理由をお書き下さい。

()

**Q5 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

()

裏面へ(裏面もご記入をお願いします)

Q6 今後、HACCP導入企業の商品を積極的に購入しようと思いますか。

- 1)思う 2)どちらともいえない 3)思わない

その理由をお書きください。

Q7 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)

Q8 最後に、あなたのことについておうかがいします。

F1 性別は？

1. 男性 2. 女性

F2 年齢は？

1. 10代 2. 20代 3. 30代 4. 40代
5. 50代 6. 60代 7. 70代以上

F3 職業は？

1. 会社員 2. 自営業 3. 公務員・教員 4. 学生 5. パート・アルバイト
6. 主婦・主夫 7. 無職 8. 団体職員 9. その他()

F4 居住地は？

1. 北海道 2. 東北 3. 関東 4. 甲信越 5. 北陸
6. 東海 7. 近畿 8. 中国 9. 四国 10. 九州・沖縄

ご記入忘れがないかご確認をお願いします。

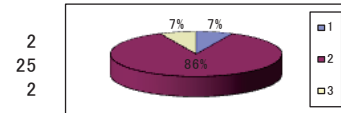
ご協力ありがとうございました。

【資料 7-2. 集計結果】

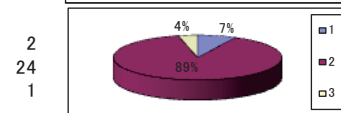
平成24年度 消費者向けセミナー アンケート 調査結果 【水戸会場】

平成24年12月11日
(財)食品産業センター
12月11日(火) 水戸市 水戸法合同庁舎 10:30～12:00
出席者 32 名 アンケート提出者 29 名

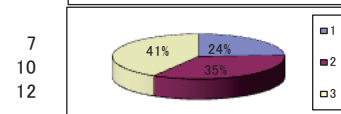
- Q1 第1講「安全・安心につながるHACCP」は理解できたか
①十分理解できた
②概ね理解できた
③よく分からなかった



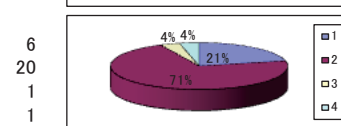
- Q2 第2講「食の安全を構築するために有効なHACCP手法の実践例」は理解できたか
①十分理解できた
②概ね理解できた
③よく分からなかった



- Q3 セミナー受講前からHACCPとはなにか知っていたか
①食品の品質保証のシステムであることも含めて知っていた
②言葉だけ知っていた
③知らなかった

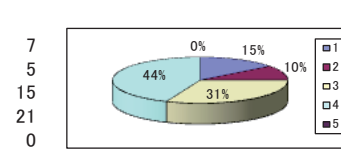


- Q4 セミナー受講後、HACCPについて十分に内容まで理解できたか
①理解できた
②概ね理解できた
③あまり理解できなかった
④出来なかった

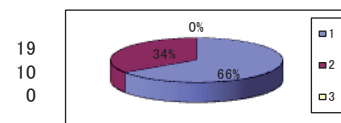


- Q5 今後、食品を購入する際に、特に注意をする点はなにか
①味
②価格
③食品メーカーの品質
④表示(日付・原産地・アレルギー)
⑤その他

複数可

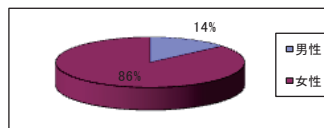


- Q6 今後、HACCP導入企業の商品を積極的に買おうと思うか
①思う
②どちらともいえない
③思わない

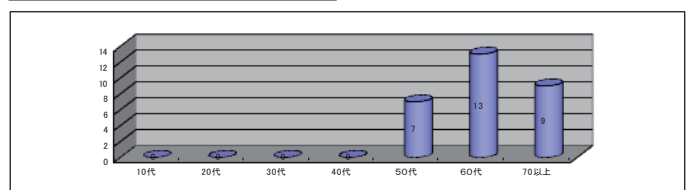


アンケート提出者構成

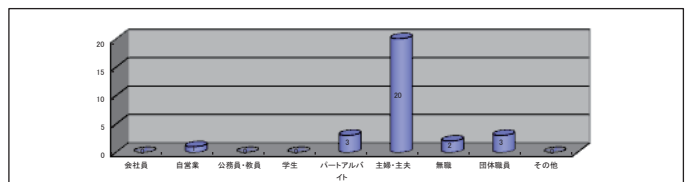
F1	男女	男性	4
		女性	25



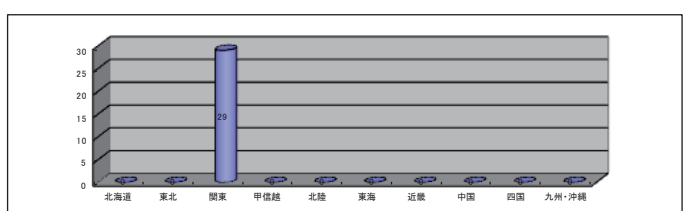
F2	年齢層	10代	0
		20代	0
		30代	0
		40代	0
		50代	7
		60代	13
		70以上	9



F3	職業	会社員	0
		自営業	1
		公務員・教員	0
		学生	0
		パートアルバイト	3
		主婦・主夫	20
		無職	2
		団体職員	3
		その他	0



F4	居住地	北海道	0
		東北	0
		関東	29
		甲信越	0
		北陸	0
		東海	0
		近畿	0
		中国	0
		四国	0
		九州・沖縄	0



Q7 セミナーの感想

	良かった点	悪かった点
1		「ベビーフード」だったが参加者の年齢はちょっと高めなので、考えてほしい。
2	お話の内容がよくわかりました。	
3	今までHACCPに対しての認識不足を反省しました。よく判読して今後の食生活のプラスにしたいと思いました。	
4	HACCPがわかった。	会場が寒かった。
5	時間が短く感じました。もう少しゆっくりお話しをお聞きしたかったです。	会場が寒かった。
7	キューピーの担当者(実際の現場)の話が聞けたこと。	
10	はじめての研修話良かった。ベビーフードの事例、子育てには良かった。	
11	大変わかりやすい案内でありがたかった。	もう少し時間があればと思う。
13	短時間で効率的な説明だったこと。	忙しかった。
14	よく説明いただきありがとうございます。	
15	参加して良かった。これからも考えてやりたいと思います。	
17	聞く時間がなかったので、今回は勉強になりました。	
18	わかりやすかった。	
19	小久保様の説明がとてもわかりやすかった。キューピー(株)さんのHACCPの事例が聞けて理解が深まった。	会場が寒かった。
20	HACCP だいたいことは知っていましたが、今日のセミナーで詳しく理解する事ができました。	
22	ハザップに対する認識ができた。	
24	話が良くわかるようにしてくれました。	
26	とてもわかりやすかった。	
27	話は良くわかる。	
28	この様なセミナーを時々やってほしい。	

まとめ

参加者の76%はHACCPについて認識がなかったが、セミナー受講後は、ほぼ全員が概ね、おおよく理解できたと回答している。

66%の受講者が、今後HACCP導入企業の商品の購入意向を示した。

食品企業が衛生管理に十分に気を使っていることを多くの参加者が理解した。

平成24年度 消費者向けセミナー アンケート 調査結果
【盛岡会場】

平成25年1月23日

(財)食品産業センター

1月23日(水) 盛岡市 岩手教育会館 11:00~12:00

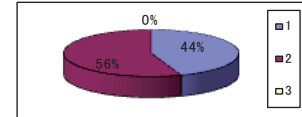
出席者 20 名

アンケート提出者 18 名

Q1 講演「安全・安心につながるHACCP」は理解できたか

- ①十分理解できた
- ②概ね理解できた
- ③よく分からなかった

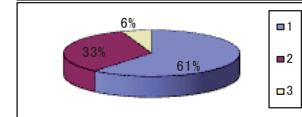
8
10
0



Q2 セミナー受講前からHACCPとはなにか知っていたか

- ①食品の品質保証のシステムであることも含めて知っていた
- ②言葉だけ知っていた
- ③知らなかった

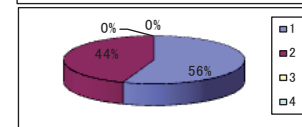
11
6
1



Q3 セミナー受講後、HACCPについて十分に内容まで理解できたか

- ①理解できた
- ②概ね理解できた
- ③あまり理解できなかった
- ④出来なかった

10
8
0
0

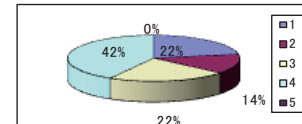


Q4 今後、食品を購入する際に、特に注意をする点はなにか

複数可

- ①味
- ②価格
- ③食品メーカーの品質
- ④表示(日付・原産地・アレルギー)
- ⑤その他

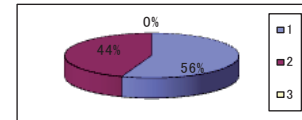
8
5
8
15
0



Q5 今後、HACCP導入企業の商品を積極的に買おうと思うか

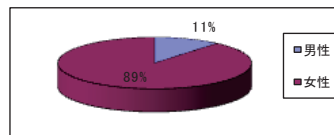
- ①思う
- ②どちらともいえない
- ③思わない

10
8
0

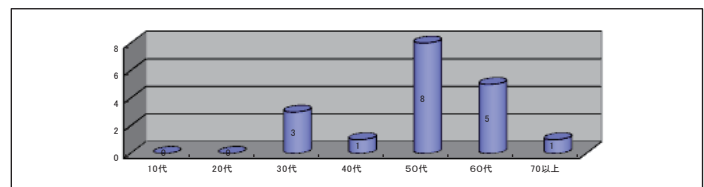


アンケート提出者構成

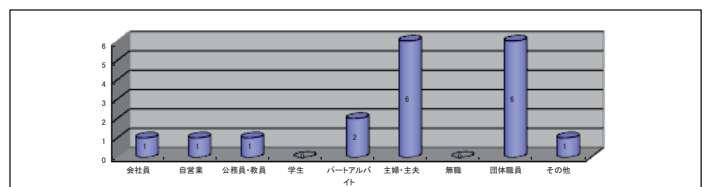
F1	男女	男性	2
		女性	16



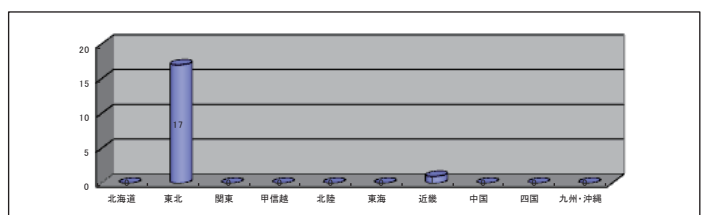
F2	年齢層	10代	0
		20代	0
		30代	3
		40代	1
		50代	8
		60代	5
		70以上	1



F3	職業	会社員	1
		自営業	1
		公務員・教員	1
		学生	0
		パートアルバイト	2
		主婦・主夫	6
		無職	0
F4		団体職員	6
		その他	1



F4	居住地	北海道	0
		東北	17
		関東	0
		甲信越	0
		北陸	0
		東海	0
		近畿	1
		中国	0
		四国	0
		九州・沖縄	0



Q6 セミナーの感想

	良かった点	悪かった点
1	自治体HACCPに岩手が入っていてうれしかった。企業だけでなく家庭でのHACCPもあるということ認識しました。	
2	わかりやすかった。言い方もソフトで好感がもてる。	少々主婦はおしゃべりというバカにした表現がある。食事作りは女性だけという役割分担を当然という言い方（強調してないが、これからは留意するのが社会的に求められてると思う）
3	解りやすい説明でした。時々学習しないと薄れてしまうので再認識することができた。	特になし
4	わかりやすい説明でした。家庭の衛生管理も非常に大事である。	
5	マメ知識もまじえたお話で楽しくきけた。	
6	とてもわかり易く、HACCPのことがよく理解出来、今後の意識につなげたいと思える内容だった。	特になし
8	HACCPについて知らなかったのが良かったと思います。	
9	むずかしいことばが無く、わかりやすい説明。資料、絵での説明もあり説明しているうちに読みきれる・理解しきれる点。	特別な配慮を要する環境にある人に対してはHACCP導入商品が必要かも。一般の人達が100%HACCPを求められたら、いわゆる無菌に慣れた人間が増えていくようで…人の持つ生命がうすれゆくような…何となくそんな感覚を覚えました。
11	HACCPと家庭の関わりがよくわかった。	
12	家庭でのことについても説明があったこと。	
13		認証する機関や仕組み取得後の監査状況などの説明もお願いしたいです。
14	細菌とウイルスの違いが分かった。O157の意味分かった。	
15	ところどころに、笑えるネタがあり親しみを持って学べました。	DVDは全員でなくても、各団体に1枚でもいいと思います。他の人への広報用なのではないかと少しもったいないです。
16	とてもくわしくお話されたので大変良くわかりました。	
17	話し方が分りやすかった。実際のチェック作業について良かった。	

まとめ

参加者の39%はHACCPについて認識がなかったが、セミナー受講後は、100%が概ね、おおよく理解できたと回答している。
 53%の受講者が、今後HACCP導入企業の商品の購入意向を示した。
 食品企業が衛生管理に十分に気を使っていることを多くの参加者が理解した。

平成24年度 消費者向けセミナー&サテライトセミナー アンケート 調査結果(集計)

平成25年2月27日
(財)食品産業センター

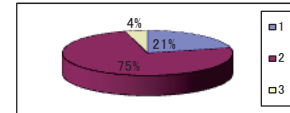
出席者 52 名

アンケート提出者 47 名

Q1 第1講「安全・安心につながるHACCP」は理解できたか

- ① 十分理解できた
- ② 概ね理解できた
- ③ よく分からなかった

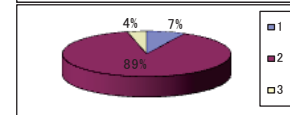
10
35
2



Q2 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」は理解できたか

- ① 十分理解できた
- ② 概ね理解できた
- ③ よく分からなかった

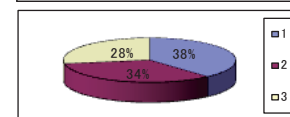
2
24
1



Q3 セミナー受講前からHACCPとはなにか知っていたか

- ① 食品の品質保証のシステムであることも含めて知っていた
- ② 言葉だけ知っていた
- ③ 知らなかった

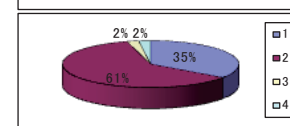
18
16
13



Q4 セミナー受講後、HACCPについて十分に内容まで理解できたか

- ① 理解できた
- ② 概ね理解できた
- ③ あまり理解できなかった
- ④ 出来なかった

16
28
1
1

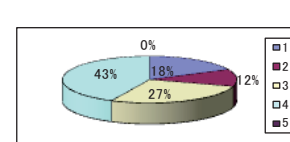


Q6 今後、食品を購入する際に、特に注意をする点はなにか

- ① 味
- ② 価格
- ③ 食品メーカーの品質
- ④ 表示(日付・原産地・アレルギー)
- ⑤ その他

複数可

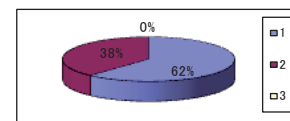
15
10
23
36



Q7 今後、HACCP導入企業の商品を積極的に買おうと思うか

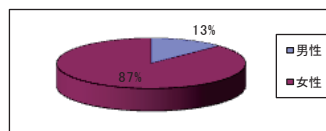
- ① 思う
- ② どちらともいえない
- ③ 思わない

29
18

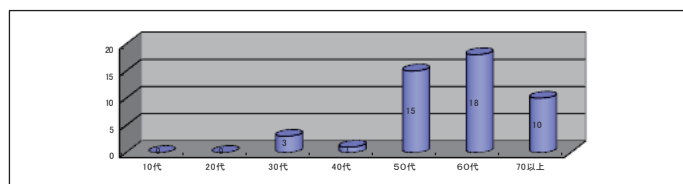


アンケート提出者構成

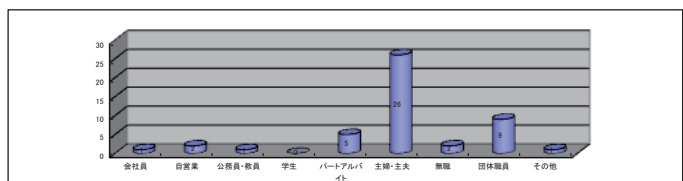
F1	男女	男性	6
		女性	41



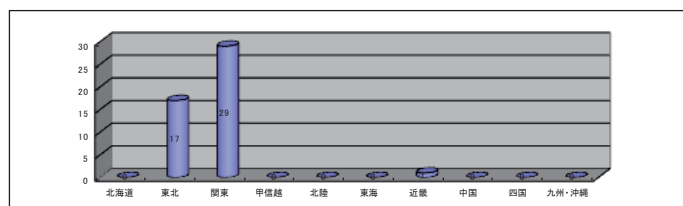
F2	年齢層	10代	
		20代	
		30代	3
		40代	1
		50代	15
		60代	18
		70以上	10



F3	職業	会社員	1
		自営業	2
		公務員・教員	1
		学生	
		パートアルバイト	5
		主婦・主夫	26
		無職	2
		団体職員	9
		その他	1



F4	居住地	北海道	
		東北	17
		関東	29
		甲信越	
		北陸	
		東海	
		近畿	1
		中国	
		四国	
		九州・沖縄	



Q7 セミナーの感想

良かった点

悪かった点

【水戸会場】	
1	
2	「ベビーフード」だったが参加者の年齢はちょっと高めなので、考えてほしい。
3	お話の内容がよくわかりました。
4	今までHACCPに対しての認識不足を反省しました。よく判読して今後の食生活のプラスにしたいと思いました。
5	HACCPがわかった。
6	時間が短く感じました。もう少しゆっくりお話しをお聞きしたかったです。
7	
8	キューピーの担当者(実際の現場)の話が聞けたこと。
9	はじめての研修話良かった。ベビーフードの事例、子育てには良かった。
10	大変わかりやすい案内でありがたかった。
11	短時間で効率的な説明だったこと。
12	よく説明いただきありがとうございました。
13	参加して良かった。これからも考えてやりたいと思います。
14	聞く時間がなかったで、今回は勉強になりました。
15	わかりやすかった。
16	小久保様の説明がとてもわかりやすかった。キューピー(株)さんのHACCPの事例が聞けて理解が深まった。
17	HACCP だいたいこのことは知っていましたが、今日のセミナーで詳しく理解する事ができました。
18	ハサップに対する認識ができた。
19	話が良くわかるようにしてくれました。
20	とてもわかりやすかった。
21	話は良くわかる。
22	この様なセミナーを時々やってほしい。

【盛岡会場】	
1	自治体HACCPに岩手が入っていてうれしかった。企業だけでなく家庭でのHACCPもあるということ認識しました。
2	わかりやすかった。言い方もソフトで好感がもてる。
3	解りやすい説明でした。時々学習しないと薄れてしまうので再認識することができた。
4	わかりやすい説明でした。家庭の衛生管理も非常に大事である。
5	ママ知識もまじえたお話で楽しくけた。
6	とてもわかり易く、HACCPのことがよく理解出来、今後の意識につなげたいと思える内容だった。
7	HACCPについて知らなかったので良かったと思います。
8	むずかしいことばが無く、わかりやすい説明。資料、絵での説明もあり説明しているうちに読みきれる・理解しきれる点。
9	HACCPと家庭の関わりがよくわかった。
10	家庭でのことについても説明があったこと。
11	細菌とウイルスの違いが分かった。O157の意味分かった。
12	ところどころに、笑えるネタがあり親しみを持って学べました。
13	とてもわしくお話されたので大変良くわかりました。
14	話し方が分りやすかった。実際のチェック作業について良かった。

まとめ

- 参加者の62%はHACCPの内容について認識がなかった(28%は言葉も知らなかった)が、セミナー受講後は、ほぼ全員が概ね、おおよく理解できたと回答している。
- 61%の受講者が、今後HACCP導入企業の商品の購入意向を示した。
- 食品企業が衛生管理に十分に気を使っていることを多くの参加者が理解した。(27%が、今後、食品を購入する際に特に注意をする点に食品メーカーの品質を上げている)

