平成 25 年度農林水産省補助事業

食品産業グローバル革新条件整備事業 食品の品質管理体制強化対策事業 研修会等の開催事業 検討報告書

平成 26 年 3 月

一般財団法人 食品産業センター

はじめに

平成25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ついては、関係者による低減対策等により、基準値を超える食品はほとんど検出されなくなったが消費者の不安が完全に取り払われたわけではない。昨年より増加傾向にあるノロウィルスによる食中毒については、12月に学校給食における集団感染を皮切りに食品事業者での感染が問題となった。また、冷凍食品に農薬が意図的に混入された事件も発生したが、本件は、従業員の逮捕を受け事件の責任をとり、経営トップが辞任することになるなど、食品の安全・安心に対しては企業の経営姿勢までが厳しく問われることがあらためて示されることとなった。一方、6月には食品表示法が成立し、食品表示が消費者にも事業者にもわかりやすくなる一歩を踏み出したものの、外食産業による食材の偽装が問題となるなど、食の安全は安心の域まで対策を講じることが必要となった元年と言えるだろう。

このように、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強化の要望はさらに高まり、食品関連企業における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、企業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へ向けた潮流など、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25年度も食品産業における一般的衛生管理の 徹底および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。当センターでは「食品産業グローバル革新条件整備事業のうち食品の品質管 理体制強化対策」補助事業を受託し、食品製造事業者の過半を占める売上高50億円以下の 中小零細規模層における一般的衛生管理の徹底および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9カ所で「一般的衛生管理徹底&HACCP導入研修会」を 実施した。更に、今年度新たに受託した「よくわかる食品安全マネジメント研修会」を同じ 9地区で時期をずらして実施し、一層充実した内容の研修の実施を目指した。

また、本年度は消費者向けの啓発を強化するため、工場見学を伴った消費者向けセミナーを全国9カ所で実施した他、新たな試みとして、学識者、食品事業者、行政、消費者を一同に会したパネル・ディスカッションを軸とした「消費者食品安全セミナー」を東京・大阪の2カ所で実施した。

更に、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。本報告書は、上記の内、2 つの研修会および消費者向けの セミナーの実施について取りまとめたものである。

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多少なりとも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(後掲)、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る。

平成 26 年 3 月

一般財団法人 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. よくわかる食品安全マネジメント研修会の開催	•••••21
【事業の目的】	•••••21
【数値目標】	•••••21
【実施計画の策定】	•••••22
【研修会の実施と成果】	•••••26
3-4. 消費者食品安全セミナーの開催	••••32
【事業の目的】	•••••32
【数値目標】	•••••32
【実施計画の策定】	•••••32
【セミナーの実施と成果】	••••36
4. 総括	••••40
4-1. 研修会およびセミナーのまとめ	•••••40

【資料編】	
一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会	
資料 1 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	•••••45
1-2. 地域版チラシ(帯広会場の事例)	••••47
資料 2 会場アンケートおよびその分析結果	
2-1. アンケート	•••••48
2-2. 分析結果	•••••50
2-3. 意見・感想欄に寄せられた質問への回答	
(別添資料を含む)	••••61
資料 3 フォローアップアンケートおよびその分析結果	
3-1. アンケート	••••66
3-2. 分析結果	••••67
よくわかる食品安全マネジメント研修会	
資料 4 研修会案内チラシ(全国版および地域版)	
4-1. 全国版チラシ	•••••71
4-2. 地域版チラシ (さいたま会場の事例)	•••••73
資料 5 会場アンケートおよびその分析結果	
5-1. アンケート	•••••74
5-2. 分析結果	••••76
資料 6 フォローアップアンケートおよびその分析結果	
6-1. アンケート	••••87

••••42

4-2. 講師コメント

6-2.	分析結果	88
資料7 第2	部の総括 (矢島講師報告書)	••••93
消費者食品多	そ全セミナー	
資料8 工場	:見学をセットにした食品安全セミナーチラシおよびアンケー	. }
8-1.	チラシ (北九州の事例)	••••100
8-2.	アンケート	••••101
8-3.	アンケート結果	••••103
資料 9 パネ	ル・ディスカッションを組み込んだ「食の安全セミナー」	
チラ	シおよびアンケート	
9-1.	東京会場チラシ	••••110
9-2.	アンケート	••••112
9-3.	アンケート結果	••••114
【参考資料網	扁】	
一般的衛生管	竞理徹底&HACCP 導入研修会	
参考資料1	第1部配付資料	••••117
参考資料 2	第2部配付資料	••••127
	会場 盛岡会場 さいたま会場 富山会場 名古屋会場 八幡会場 那覇会場 鹿児島会場 東京会場	
参考資料3	第3部配付資料	••••195
よくわかる食	<u> </u>	
参考資料 4	第1部配付資料	••••213
参考資料 5	第2部配付資料	••••234

参考資料 6	第3部配付資料	••••240
参考資料7	第4部配付資料	•••••248
消費者食品	安全セミナー	
参考資料8	工場見学をセットにした食品安全セミナー 配付資料	••••269
参考資料9	パネル・ディスカッションを組み込んだ「食の安全セミナ	- -∫
	配付資料 (東京会場)	••••294
参考資料 10	パネル・ディスカッションを組み込んだ「食の安全セミナ	
	配付資料(大阪会場)	••••330

1. 事業の趣旨

放射能問題による日本産農林水産物等に対する輸入規制も緩和されつつあるが、まだ完全に日本製品の輸出が回復したわけではない。政府の金融政策による円安状態は輸出には追い風となりつつあるが、円安による原料高・商品安が打破しきれない厳しい状況のまま、国内外から「食の安全・安心」という大きな命題に取り組むことを求められている。政府が目標と掲げる輸出拡大に対しては、グローバル化する食の安全システムを我が国の農林水産物・食品へ浸透させ、輸出のみならず、国内の消費者からの信頼を確実にすることが、今後の農政にとって重要な課題である。

農林水産省では、6月14日に閣議決定した「日本再興戦略」に示された戦略に基づき、攻めの農林水産業推進本部を中心に、「農林水産物・地域の活力創造プラン」を策定し、7月に発表された主要検討事項に①食の安全の確保、②消費者の信頼の確保、が挙げられた(「食の安全、消費者の信頼を確保するための方策」)。攻めの農林水産業を推進するためには、その大前提として、食品の安全と食料の安定供給を確保するとともに、食品に対する消費者の信頼を確保することが重要であり、検討課題のひとつである「国内外の需要を取り込むため、輸出促進等の施策を推進」するために「HACCPの普及促進」、「国内外の需要の取り込みの前提となる食の安全と消費者の信頼の確保」を実施することが急務と考えられる。

しかしながら、現時点でのHACCP等の国際基準の導入状況は特に中小企業で低く、今年度はこれら中小企業への支援を強化するため、いわゆるHACCP支援法の改正も行われ、HACCP導入の前段階の衛生・品質管理の基盤となる施設や耐性の整備(高度化整備)のみに取り組む場合まで支援の対象を広げられた。これを機会にその基盤となる事項(施設・設備および作業の衛生管理事項等について定めたもの)の整備と並行して行うことが有効と考え、HACCP手法の導入およ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25年度には、「食品産業グローバル革新条件整備事業」が策定された。

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対策事業」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) 農林水産省食料産業局企画課が作成する「衛生管理・品質管理の基盤となる事項(以下「基盤事項」という。) について普及啓発資料やホームページなどを活用して民間事業者および行政関係部局への幅広い普及を図る。
- (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中小零細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中小零細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「よくわかる食品安全マネジメント研修会」を実施する。
- ③消費者団体と連携した「消費者食品安全セミナー」を開催する。

2. 背景

当センターでは、農林水産省より受託した事業として、平成22年度より食品産業におけるHACCP 手法の導入およ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売上高50億円以下の中小零細規模層における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、HACCPシステムの認知向上を支援してきた。次いで、平成24年度には、HACCP手法の導入の前提となる一般的衛生管理の徹底についても含めた内容とした「一般的衛生管理徹底&HACCP導入研修会」を全国7カ所で開催した。

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およ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視聴とパンフレット)」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」を理解してもらうセミナー等(22年度および23年度 全国各5カ 所、24年度 全国2カ所)

本企画を効率的に実施し、更に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、産業界およ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。図表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.11)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25年度中に3回(9月、11月および3月)実施するものとする。
- ・ 事務局は(一財)食品産業センター技術環境部とする。

図表 1 平成 25 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	副所長	池戸 重信
宮城大学	特任教授	(座 長)
一般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
一般社団法人全国消費者団体連絡会	政策スタッフ	小倉 寿子
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
公益社団法人日本食品衛生協会	学術顧問	小久保 彌太郎
株式会社鶏卵肉情報センター	代表取締役社長	杉浦 嘉彦
公益社団法人日本食品衛生協会	専務理事	髙谷 幸

全国製麺協同組合連合会	技術部長	的場 正彰
株式会社 BML フード・サイエンス	営業企画室長	矢島 秀章

【委員会の開催】

・ 「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」、「よくわかる食品安全マネジメント研修会」、並びに「消費者食品安全セミナー」、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25年9月3日(木) 10:00~12:00

場 所:(一財)農林水産奨励会 S会議室 (三会堂ビル2階)

議事:

- 1. 平成 25 年度 食品の品質管理体制強化対策事業の全体説明
- 2. (一財) 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 導入研修会」の実施について (案)
- 4. 「よくわかる食品安全マネジメント研修会」の実施について(案)
- 5. 「消費者食品安全セミナー」の実施について(案)
- 6. 平成 25 年度年間スケジュール (案)

第2回

日 時:平成25年12月19日(木) 10:00~12:00

場 所:(一財)農林水産奨励会 S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. 「よくわかる食品安全マネジメント研修会」の中間報告
- 3. 「消費者食品安全セミナー」の中間報告
- 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. 「よくわかる食品安全マネジメント研修会」のフォローアップアンケート(案)
- 6. 平成 25 年度年間スケジュール

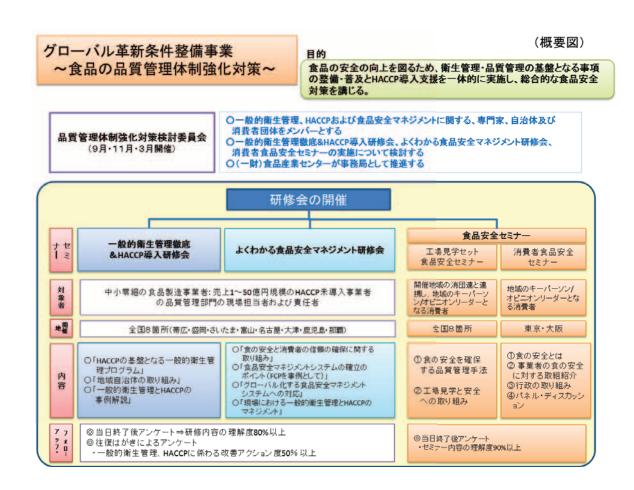
第3回

日 時:平成25年3月13日(水) 10:00~12:00

場 所:(一財)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」の実施報告および評価
- 2. 「よくわかる食品安全マネジメント研修会」の実施報告および評価
- 3. 「消費者食品安全セミナー」の実施報告および評価
- 4. その他



図表 2 事業の概念図

事務局

一般財団法人食品産業センター

技術環境部

川崎 一平、岡本 清孝、加藤 正樹、後藤 浩之、辻 倫也、 丸山 純一、山田 晴彦、今関 栄子、石渡 佳奈

【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。
- ・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。
- ・昨年度、中小零細の食品製造事業者等を対象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 カ所で開催し、計 590 名の参加があった。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」、「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。
- ・そこで、本年度についても引き続き、食品企業、特に中小零細の食品製造事業者を対象 として、同様の研修会を全国9カ所で開催することとした。
- ・本研修会の内容は、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80%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】

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公益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。
- 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。
- ・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。

2)研修会の開催地と対象

• 原則として、自治体 HACCP 制度を持つ地域の売上高 50 億円以下の中小零細食品製造企

業、特に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、巻末の参考資料 1~3 に掲載した。(会場で配布されたその他の参考資料等は省略)

図表 3 一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会プログラム (敬称略)

	研修内容	所要時間
第1部(講演		1 時間 30 分
テーマ :	「一般的衛生管理プログラムはなぜ HACCP システムの基盤なのか」	
	HACCP とは食品に存在が予想される食中毒菌などを確実に予防/減少	
	/除去するシステムであり、その適否は一般的衛生管理プログラムに	
	より、食中毒菌などの持ち込み防止/汚染防止が基盤となる。本講演	
	では、食品の微生物管理を中心に HACCP と一般的衛生管理プログラム	
	の考え方について解説する。	
講師 :	(公社) 日本食品衛生協会 学術顧問 小久保 彌太郎	
第2部(講演	:)	30 分
テーマ :	「地域自治体での取組紹介」	
	地域自治体の担当者から、地域における食品衛生管理への取り組み、	
	並びに一般的衛生管理の徹底の大切さ、自治体 HACCP 等について解説	
	する。	
講師 :	各自治体食品衛生担当者 (図表4に掲載)	
第3部(講演	:)	1 時間 30 分
テーマ :	「一般的衛生管理と HACCP の事例写真解説現場での実施定着紹介」	
	HACCP手法の導入、並びにその前提となる一般的衛生管理の徹底による	
	品質管理の向上について、豊富な現場での実施定着例を紹介すること	
	により、業種別に聴講者に分かりやすく説明し、食品の安全管理レベ	
	ルの向上に対して前向きに取り組む気持ちと衛生・品質管理の基盤整	
	備につながるマインドを醸成する。	
講師 :	(株) フーズデザイン代表取締役 加藤 光夫	

図表 4 第 2 部担当講師一覧(敬称略)

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)
岩手県	遠藤 裕美	岩手県環境生活部県民くらしの安全課	主任
埼玉県	林 美津子	埼玉県保健医療部食品安全課食品保健担当	主査
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
富山県	中島 由雅	富山県厚生部生活衛生課 食品乳肉係	主幹·食品乳 肉係長
愛知県	伊藤 弘人	愛知県健康福祉部健康担当局生活衛生課 食の安全・安心グループ	主査
名古屋市	今西 崇平	名古屋市健康福祉局食品衛生課食の安全対策係	技師
滋賀県	本庄 俊夫	滋賀県健康福祉部生活衛生課食の安全推進室 食品安全監視センター	監視指導担 当副参事
鹿児島県	二石 大介	鹿児島県保健福祉部生活衛生課	食品衛生 係長
沖縄県	宜保 里奈	沖縄県中部福祉保健所 食品衛生広域監視班	主任

*研修会開催時の役職

② 募集人員

・募集人員は各会場 50 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) 募集方法

- ①チラシの作成およ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、原則として売上高 50 億円以下の企業名 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。(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。)
- ③ 行政との協働による参加者の募集
 - ・自治体の食品衛生担当者および担当部署、農政局・地域センター等と協働して参加 者を募集する。

③当センター関連団体・企業への告知

- 当センターのホームページに募集広告を掲載し、ウェブでの受付を行う。
- ・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。
- ・当センターの賛助会員(団体、企業)に案内をメール、ファックスで行うと共に、 当センター開催の定例会(連絡協議会)等を活用して幅広く告知する。

④その他

- ・食の安全を取り扱う専門誌等に案内広告を掲載する。
- ・その他開催地域の事業者、コミュニティー等へ関係者への周知をお願いする。

5)アンケートの実施

・ 昨年度と同様の方法で、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。

6) フォローアップの実施

・昨年度と同様の方式でフォローアップアンケートを実施する。(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チラシの作成およ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1-1、1-2)。前者のデザインは専門業者に依頼した。(東京会場は、チラシ作成後に追加されたため、全国版には掲載されていない。)
 - ・(株)商工リサーチより、開催道府県に所在する、売上 50 億円以下の企業名簿を 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:4,101社)

②行政との協働による参加者の募集

- ・各地域自治体の食品衛生担当者および担当部署(※1)と協働して参加者を募集した。
- ・各地域の農林水産省農政局・地域センター(沖縄県は内閣府)の食の安全担当者・ 担当部署、並びに自治体の農政担当者・担当部署等と協働して参加者を募集した。
- ・協働の方法は地域により異なったが、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いただき、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 北海道十勝総合振興局保健環境部保険行政室

岩手県環境生活部県民くらしの安全課 埼玉県保健医療部食品安全課 東京都福祉保健局健康安全部食品監視課 富山県厚生部生活衛生課食品乳肉係 愛知県健康福祉部健康担当局生活衛生課食の安全・安心グループ 名古屋市健康福祉局食品衛生課食の安全対策係 滋賀県健康福祉部生活衛生課食の安全推進室 鹿児島県健康福祉部生活衛生課 沖縄県環境生活部生活衛生課 沖縄県中部福祉保健所

③当センター関連団体・企業への告知

- 当センターのホームページに募集広告を掲載し、ウェブでの受付を行った(本年度より)。
- ・当センター賛助会員の団体や企業に案内をメール、ファックスで行い、連絡協議会でも広く開催を案内した。
- ・開催地の食品産業協議会等を訪問し、傘下の団体・企業への周知を依頼した(いわて食料産業クラスター協議会、埼玉県食品工業協会、富山県食品産業協会、愛知県食品産業協議会、滋賀県食品産業協議会、鹿児島県食品産業協議会、沖縄県食品産業協議会)。協議会等からはメール・ファックス等による開催案内を行った。
- ・富山会場については富山県食品産業協会との共催とした。

④その他の活動

- 「月刊 HACCP」10 月号(平成25年)へ広告を掲載した。
- 帯広会場では、帯広畜産大学地域連携推進センター、生活協同組合コープさっぽろに関係者への周知のご協力をいただいた。

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 8 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、帯広で実施することにした。鹿児島県、沖縄県は自治体 HACCP 制度を持っていないが、中小の食品製造業者が多く、輸出志向の強い地域であることから選定した。また、地域バランスを考慮して、北陸地方から富山県を選定した。
- ・当初計画では50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、さいたま市では、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、当初予定になかったが東京会場を追加し、募集を行うことで申込者を可能な限り受け入れることが出来るようにした。
- ・昨年度に引き続き、今年度も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、国内で食中毒事故が多発

していること、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、新たに発覚した一流飲食店による食品の偽装表示問題、あるいは大手冷凍食品メーカーにおける農薬混入事件などを受け、食の安全に対する社会の要求が高まっていることも大きな要因と考えられた。

・参加応募者の出席率(参加者数/申込者数)は研修会全体では82%であったが、首都圏の2会場(さいたま、東京)ではやや低く留まった。

図表 5 一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会の開催スケジュールおよび参加者

日程*	会場		申込者数	参加者数	出席率	
11月5日	北海道	帯広市	とかち館	72	63	88%
11月7日	岩手県	盛岡市	マリオス	56	45	80%
11月15日	埼玉県	さいたま市	さいたま市文化センター	121	92	76%
11月19日	富山県	富山市	富山県民会館	67	63	94%
11月20日	愛知県	名古屋市	TKP 名古屋ビジネスセンター	138	119	86%
11月21日	滋賀県	近江八幡市	ホテルニューオウミ	98	80	82%
1月24日	沖縄県	那覇市	沖縄産業支援センター	71	59	83%
1月28日	鹿児島県	鹿児島市	天文館ビジョンホール	73	61	84%
2月12日	東京都	港区	TKP 赤坂ツインタワー	97	70	72%
		合計		793	652	82%

*北海道~滋賀:平成25年、沖縄~東京:平成26年

3)会場で実施したアンケートとその分析結果

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、その分析を行った。アンケートは参加者 652 名に対して行い、598 名から回答が得られた(回収率 92%)。設問およ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アンケートの分析結果

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78%を占めた。 次いで、販売(卸・小売)業が8%、その他が12%であった(未記入2%)。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10%、1-10億円が23%、10-50億円が22%、50億円以上が25%であった(未記入20%)。また、生産・製造業

のみ抽出した場合には、1億円未満が8%、1-10億円が27%、10-50億円が27%、50億円以上が24%(未記入14%)で、本研修会がターゲットとしている売上高50億円以下の中小・零細食品製造事業者は参加者全体の48%であった。

- ・生産・製造業の内訳としては、全体として菓子製品、食肉製品、水産加工品、乳および乳製品が多く見られた。この内、菓子製品は名古屋会場および近江八幡会場で、食肉製品は盛岡会場および鹿児島会場で多かったが、これは地域的な特性を反映したものと考えられた。その他の業種については特に地域的な偏りは認められなかった。
- ・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11%、20-100人が33%、100-300人が21%、300人以上が25%であった(未記入10%)。また、生産・製造業のみ抽出した場合には、20人未満が10%、20-100人が39%、100-300人が24%、300人以上が24%であった(未記入3%)。
- ・また、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24%で、大企業も従業員教育等、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.3)

- ・参加者全体では、第1部の講演は参加者の96%が「十分またはおおむね理解」と回答。 同じく第2部は96%、第3部は93%となった。開催地域によって「十分」または「おおむね」と答えた割合は若干異なるものの、両方を合わせた割合はほとんど変わりなかった。また、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。
- ・第2部について、一部の会場で「よく解らなかった」との意見の割合が他の会場より やや高いところが散見された。
- ・フォローアップアンケート(資料 3-2)では、約9割の企業が研修会終了後直ちにアクションを起こしており、研修会の趣旨は全体として理解されたものと判断された。数値目標1)「研修会参加者の80%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.4)

- ・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39%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22%あった。また、「既に導入済」との回答が全体で30%あった。内訳についてはフォローアップアンケートの分析の項で詳しく述べる。なお、「意欲がわかなかった」という回答は全体で2件のみであった。
- ・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44%で、昨年度は1億円以上の事業からの参加者の回答比率よりやや低い傾向が見られたが、今年度はあまり変わらなかった。

研修会開催の情報入手の方法(Q.5)および申込方法(Q.6)

- ・研修会開催の情報入手の方法は、食品産業センターからのダイレクトメールが 24%で 最も多く、次いで、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とい う回答が 22%となった。また、食品産業センターのホームページが 16%、自治体・保 健所からの案内は 19%であった。
- ・開催地域別では、首都圏(東京、さいたま)では食品産業センターのホームページが多く、この2地域ではウェブから(センターホームページから)の申し込みが多かった。
- ・なお、富山会場は食品産業センター会員団体からの案内・メールマガジンが多かったが、富山県食品産業協会との共催としたことによるものと考えられた。
- ・申し込み方法は、全体では食品産業センターのホームページからダイレクトに申し込む方法が38%、ファックスによる申し込みが47%で、ウェブによる受付のみとするのは時期尚早で、しばらくは両方を併用するのが良いように思われた。

意見・感想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 229 名 (35%) の参加者からご意見・質問・要望等をいただいた。
- ・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、それらが全体の78%を占めた。
- ・一方、その他の意見では、提案・要望が 4 件、クレームが 12 件、その他の意見が 4 件あった。研修会に対する不満については、会場運営に対するものが多く、「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非常に少なかった。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寄せられた。
- 質問事項が多数寄せられたが、可能な限り小久保講師、加藤講師、事務局で回答するようにした。(資料 2-3)

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。設問およ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: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(事業所)に対して往復はがきで実施した(東京会場については後述)。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。

- ・東京会場は、日程の都合上、フォローアップアンケート(往復はがき)を送付して回収することができないと判断し、当日はがきを配布し、2月末を目途に回答してもらうこととした。
- ・該当企業は全部で 375 社となった。回答を返信してきた企業数は 136 社で、回収率は 36%と昨年度(42%)よりやや低かった。

②フォローアップアンケートの分析結果

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81%を占めた。 次いで、販売(卸・小売)業が12%、その他が6%であった(未記入1%)。なお、生産・製造業(調理・加工を含む)をターゲットにアンケートを行うつもりであったが、 実際には今年度は日程がタイトで会場アンケートの集計が間に合わなかったため、社名のみで判断してアンケートはがきを送付したため、生産・製造業以外の業種からの回答が18%となったものと考えられた。
- ・生産・製造業の内訳としては、全体として菓子製品および食肉製品が多く見られた。 また、会場アンケートでの結果とも大きく異なることはなかった。
- ・売上規模:1億円未満が16%、1-10億円が28%、10-50億円が24%、50億円以上が24%で(未記入17%)、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 18%、20-100 人が 36%、100-300 人が 18%、300 人以上が 22% で (未記入 6%)。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46社(34%)、「認証は取得していないがHACCPの7原則12手順で衛生管理を行っている」と回答した企業(事業所)は22社(16%)で、これらを合わせると68社(50%)となり、半数の企業でHACCPに基づいた衛生管理を実施していることが分かった。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52社(39%)からあり、研修会に参加した企業の9割近くがHACCPシステムの導入の必要性について認識していると判断された。念のため業種別に分析してみたが、特に全体と大きく異なる傾向を示すような業種は見当たらなかった。
- ・「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24%、民間認証が43%の割合であった。この民間認証の種類では、60%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。なお、複数の認証を取得している企業(4社)については、マル総と他の認証というケースに限られていた。
- •今後取り組みたい認証では、自治体 HACCP (15%) あるいは民間認証 (32%) を挙げる企業が多く、「業界団体による認証」を挙げる企業は8%に留まった。また、民間認

証の内訳では ISO22000 (38%)、FSSC22000 (15%) あるいは AIB (4%) などの食品安全マネジメントシステムに関する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)

・「整理整頓大掃除して清掃洗浄をやりやすくした」が最も多く、全体では 68% (93 件)の企業が実施したと回答した。また、「工場レイアウトの問題箇所の洗い出し」や「衛生管理チェックシートなどの記録書類の整備」を挙げた企業も多かった。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。

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」と回答した企業が23社(16%)、「一部改善の必要がある」89社(63%)、「新たな衛生管理手法の導入が必要」9社(6%)で、これらを合わせると全体の85%を占め、「自社独自の衛生管理で十分」と回答した企業9社(6%)を大幅に上回った。

3-3. よくわかる食品安全マネジメント研修会の開催

【事業の目的】

- ・食品製造業において、消費者視点に立ち、食の安全・安心の確保に関する取り組みを 明確にすることは最も重要な事項である。従業員一人ひとりが自覚を持ち、食の安全・ 安心を意識し、業務に従事する必要がある。特に、中小の食品製造事業者にとって、 こうした視点からマネジメント体制を構築していくことが求められている。
- ・本研修会はそのために、どのような体制を構築していかなければならないか、といったことのみならず、体制構築に必要な基盤事項としての一般的衛生管理、体制作りがもたらす大きなビジネスチャンス、グローバル化する食品安全マネジメントシステムへの対応などについて、分かりやすく解説し、マネジメント体制構築に対する動機付けを行うことを目的とする。
- 「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」と同じ会場で、時期をずらして実施する ことにより、食品安全マネジメントについて理論と実践から包括的に修得できるよう な相乗効果を狙う。

【数値目標】

- 1) 研修会参加者の80%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】

1)研修会の狙い

- ・食の安全・安心の確保に関する取り組みについて、コンプライアンスの視点からその 社会的な要求と基本的な考え方として、フード・コミュニケーション・プロジェクト (FCP)を紹介すると共に、ワークショップ等を通じて参加者に理解を促し、取り組む 意欲を醸成する。
- ・ グローバル化する食品安全マネジメントシステムへの対応について、基礎知識と理論 的な仕組みを有識者に講演していただく。
- ・現場での食品安全マネジメントシステムの確立のポイントについて、豊富な知識と長年の指導経験をお持ちの有識者にご講演いただく。
- 一連の講演を通して、理論と実践の相乗効果を期待する。

2)研修会の対象

・売上高 50 億円以下の中小零細食品製造企業、特に 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6に研修プログラム、図表7に講師一覧をそれぞれ示した。
 - ・研修会は4部構成とした。農林水産省の進めるフード・コミュニケーション・プロジェクト (FCP) は、平成20年、大手を中心とした約70社の食品事業者が参加し、議論を進め、食品事業者が「消費者の信頼向上に向けて重要」と考える実際の取り組みを「協働の着眼点」として整理する作業を行い、それらを集大成したもので、我が国の食品産業のエッセンスとも言うべき優れた内容を集結したものである。第1部と第2部ではFCPを中心として取り上げる。
 - ・第1部では、食の安全と信頼確保の体制の構築と運営の基本に関わる事項について解 説する。
 - ・第2部では、FCPの考え方を取り入れた現場でのマネジメントシステム確立のポイントについて解説した後、少人数(6~8名程度)のグループに分かれ、協働の着眼点入門マニュアル「ベーシック16」(農林水産省)を活用したグループワークを行う。
 - ・第3部では、グローバル化する食品安全マネジメントシステムへの対応について解説 する。
 - ・第4部は、一般的衛生管理とHACCPのマネジメントを現場で効率よく行うための工夫と仕組みについて、豊富な事例を交えて解説する。
 - ・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、巻末の参考資料 4~7 に掲載した。(会場で配布されたその他の参考資料等は省略)

図表 6 よくわかる食品安全マネジメント研修会プログラム

	研修内容	所要時間
第1部 (講演)	「食の安全と消費者の信頼の確保に関する取り組みについて」 ・食品企業の組織体制の強化(コンプライアンスを含む)について、消費者を起点とした社会的な要求と食の安全の確保に関する基本的な考え方、FCPを利用した取り組み、等を解説する。 ・改正 HACCP 支援法を利用するメリットについても触れる。	1 時間
第2部(ワーク	「現場での食品安全マネジメントシステムの確立のポイントについて~FCPを事例としたワークショップ~」 FCPを事例として、食品安全マネジメントの構築について、現場担当者や品質管理担当者が簡単に分かり易く、従業員に解説が出来る基礎知識等についての講演と実習を行う。	1時間30分
	昼休み	1 時間
第3部 (講演)	「グローバル化する食品安全マネジメントシステムへの対応について」 IS022000、FSSC22000 などを中心に基礎知識と理論的な仕組みを分かりやすく解説し、グローバル化する食品安全マネジメントシステムへの対応について理解を深める。	1 時間
第4部(講演)	「一般的衛生管理と HACCP のマネジメントーー効率良く確実に行なう為の工夫と仕組み現場解説」 一般的衛生管理と HACCP システムが食の安全マネジメント体制の基盤となっていることについて、現場担当者や品質管理担当者が簡単に分かり易く、従業員に解説が出来る基礎知識について研修を行う。	2 時間

図表7 よくわかる食品安全マネジメント研修会講師一覧(敬称略)

日程*	会場	第1部	第2部	第3部	第4部
11月25日	さいたま	農林水産省食料産業 局企画課 課長補佐(食品信頼対 策班) 武藤 明子		(株)BML フード・	
11月27日	帯広	農林水産省 食料産業 局企画課 調査員 長谷部 亮	(株)BML フード・ サイエンス	サイエンス 食品品質部長 藤田 孝	
11月29日	盛岡	農林水産省 食料産業 局企画課 調査員 松本 拓己	営業企画室長 矢島 秀章		
1月20日	富山	JHTC コンサルティン グファーム シニアコンサルタン ト 奥田 貢司		(株) BML フード・サイエンス食品品質部 課長新 武司	
1月21日	名古屋	日本 HACCP トレーニ ングセンター(JHTC) 専務理事 杉浦 嘉彦		(株) BML フード・サイエンス 食品品質部SQF コンサルタント (アジア地区担当)大村 忠司	(株) フーズデザイン代表取締役加藤 光夫
1月22日	近江八幡	JHTC コンサルティン グファーム コンサルタント 森本 千恵美	新 武司	(株) BML フード・サイエンス食品品質部長藤田 孝	
2月5日	那覇	(株) アール・ピー・ アイ		(株) BML フード・サイエンス食品品質部	
2月7日	鹿児島	執行役員 大島 肇		SQF コンサルタント (アジア地区担当) 大村 忠司	
2月21日	東京	(株) アール・ピー・アイ代表取締役長澤 博英	(株) BML フード・サイエンス営業企画室長矢島 秀章		

*埼玉~岩手:平成25年、富山~東京:平成26年

②開催地

• 「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」を実施した都市において、原則として、同一会場で1~2ヶ月後に実施する。

④ 募集人員

・募集人員は 50 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
 - ・開催告知として全国版と地域版の 2 種類のチラシを作成した (資料 4-1, 2)。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、売上 50 億円以下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:4,101社)

②行政との協働による参加者の募集

- ・各地域自治体の HACCP 担当者および担当部署 (15ページ ※1 参照) と協働して参加者を募集した。
- ・各地域の農政局あるいは地域センター(沖縄県は内閣府)の食の安全担当者および 担当部署と協働して参加者を募集した。
- ・協働の方法は地域により異なったが、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いただき、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。

③当センター関連団体・企業への告知

- ・当センターのホームページに募集広告を掲載し、ウェブでの受付を行った(本年度より)。
- ・当センター賛助会員の団体や企業に案内をメール、ファックスで行い、連絡協議会でも広く開催を案内した。
- ・開催地の食品産業協議会等を訪問し、傘下の団体・企業への周知を依頼した(いわて食料産業クラスター協議会、埼玉県食品工業協会、富山県食品産業協会、愛知県食品産業協議会、滋賀県食品産業協議会、鹿児島県食品産業協議会、沖縄県食品産業協議会)。協議会等からはメール・ファックス等による開催案内を行った。

④その他の活動

- 「月刊 HACCP」10 月号(平成25年)へ広告を掲載した。
- ・ 帯広畜産大学地域連携推進センター、生活協同組合コープさっぽろには関係者への 周知のご協力をいただいた (帯広会場)。

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。

6) フォローアップの実施

・ 「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」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) 開催会場および参加者数 (図表 8)
 - ・当初計画では募集人員を50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会場では、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、なるべく多くの申込者を受け入れられるようにした。
 - ・一方、参加者数が70名を超えた会場では、第2部のグループワークで作業スペースが狭かったり、すべてのグループに発表する機会がなかったりするなど、参加者に対する配慮の面が反省材料となった。
 - ・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。
 - ・全体で、参加申込者数は 755 名、当日の出席者数は 571 名で、出席率(参加者数/申込者数)は研修会全体では 76%であった。なお、追加で開催した東京会場は 100 名を超える申し込みがあったにも関わらず、出席率は 53%で、申込者の半数程度の出席に留まった。

図表8 よくわかる食品安全マネジメント研修会の開催地、会場および参加者数

日程*			会場	申込者数	参加者数	出席率
11月25日	埼玉県	さいたま市	JA 埼玉共済ビル	122	97	80%
11月27日	北海道	帯広市	とかち館	52	46	88%
11月29日	岩手県	盛岡市	マリオス	48	44	92%
1月20日	富山県	富山市	富山県民会館	76	58	76%
1月21日	愛知県	名古屋市	TKP 名古屋ビジネスセンター	111	84	76%
1月22日	滋賀県	近江八幡市	ホテルニューオウミ	97	76	78%
2月5日	沖縄県	那覇市	沖縄産業支援センター	61	45	74%
2月7日	鹿児島県	鹿児島市	天文館ビジョンホール	71	59	83%
2月21日	東京都	港区	TKP 赤坂ツインタワー	117	62	53%
		合計		755	571	76%

*埼玉~岩手: 平成25年、富山~東京: 平成26年

- 2) 会場で実施したアンケートとその分析結果について
- 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分析を行った。アンケートは参加者 571 名に対して行い、523 名から回答が得られた(回収率 92%)。設問およ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アンケートの分析結果

参加者の属性(Q.9)

- ・全体として、「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」参加者の属性と比較して、目立った変化は認められなかった。
- ・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 75%を占めた。 次いで、販売(卸・小売)業が11%、その他が11%であった(未記入2%)。
- ・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10%、1-10億円が23%、10-50億円が22%、50億円以上が25%であった(未記入12%)。また、生産・製造業のみ抽出した場合には、1億円未満が7%、1-10億円が21%、10-50億円が26%、50億円以上が33%(未記入14%)で、本研修会がターゲットとしている売上高50億円以下の中小・零細食品製造事業者は参加者全体の55%であった。
- ・生産・製造業の内訳としては、「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」と同様、全体として菓子製品、食肉製品、水産加工品、乳および乳製品が多く見られた。この内、菓子製品は名古屋会場および近江八幡会場で、食肉製品は盛岡会場および鹿児島会場で多かった。その他の業種については特に地域的な偏りは認められなかった。
- ・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10%、20-100人が26%、100-300人が26%、300人以上が32%であった(未記入7%)。
- ・また、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32%で、特に、首都圏の2会場(さいたま、東京)では参加者の過半が大企業の従業員であった。

研修会の理解度(Q.1~Q.4)

- ・参加者全体では、第1部の講演は参加者の94%が「十分またはおおむね理解」と回答。 同じく第2部は92%、第3部は90%、第4部は91%となった。開催地域によって「十分」または「おおむね」と答えた割合は若干異なるものの、両方を合わせた割合はほとんど変わりなかった。
- ・第1部については、スケジュールの都合で、ほとんどの会場で講師が異なることになった。手元資料はすべての会場で共通のものを使用し、予め講演内容についてのレベルあわせはしておいていただいたが、会場によって理解度が若干異なる結果となった一因と考えられた。
- ・第2部は、FCPの「ベーシック16」から2~3項目を選び、参加者を少人数のグループに分けてワークショップを行った。資料5-2に第2部への自由意見欄(Q.2-2)の取りまとめを掲載した。総計209件の意見が記載されていた。ある程度予想されていたこ

とだが、「時間が足らなかった」(81 件)、「説明不足、内容が難しい」(31 件)というようなクレームが多数あった一方で、「他社とのコミュニケーションが取れて良かった」(81 件)、「理解できた、やる気が出た」(10 件)というようなポジティブな意見も予想以上に記載されていた。また、出席者に事前に送付した参加証(当日受付にて提出)に少人数のグループワークを行う旨を記載しておいたが、良く伝わらなかったようで、特に初めの方に開催した会場で、「グループワークがあるとは知らなかった」、「講習内容について事前にきちんと説明しておくべきだ」などの意見があったため、参加証へ記載を目立つ形に変更した。第2部については、担当の矢島講師に総括していただいたので、そちらも参照されたい。 \rightarrow 本文 p. 31、4)

- ・第3部については、「よく解らなかった」という意見が他の講演と比べて若干多くなっていた。自由回答欄の記載を見ると、特に初級レベルの方々には聞き慣れない内容で、難しく感じられたことが一因のように思われる。
- ・第4部については、「十分またはおおむね理解」との回答が91%であったが、「よく解らなかった」という意見は少なく(1%)、未記入がやや多く見られた(8%)。理由は不明。
- ・フォローアップアンケート(資料 6-2)では、約9割の企業が研修会終了後直ちにアクションを起こしており、研修会の趣旨は全体として理解されたものと判断された。数値目標1)「研修会参加者の80%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39%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20%あった。また、「既に導入済」との回答が全体で31%あった。内訳についてはフォローアップアンケートの分析の項で詳しく述べる。なお、「意欲がわかなかった」という回答は全体で8件あった。
- ・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50億円以下の中小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「どちらともいえない」との回答より多かったが、売上高50億円以上の大企業からの参加者では、既に6割強の企業でHACCP認証を導入済であり、未導入の企業では「導入に取り組む気持ちになった」との回答と「どちらともいえない」との回答がほぼ同数であった。

研修会開催の情報入手の方法(Q.6)および申込方法(Q.7)

- ・研修会開催の情報入手の方法は、「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」それぞれ23%で最も 多く、次いで、食品産業センターのホームページが15%、自治体・保健所からの案内 が14%であった。
- ・開催地域別では、首都圏(東京、さいたま)では食品産業センターのホームページが 多かったが、この2地域および近江八幡会場ではウェブから(センターホームページ

から)の申し込みが多かった。

・申し込み方法は、全体では食品産業センターのホームページからダイレクトに申し込む方法が42%、ファックスによる申し込みが47%で、「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」と同様に、ウェブによる受付のみとするのは時期尚早で、しばらくは両方を併用するのが良いように思われた。

2 つの研修会への参加について (Q.8)

- ・「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」にも参加したとの回答は、全体で34%あった。これらの人々の9割近くが2つの研修会へ参加することがHACCPシステムの総合的な理解に効果が「あった」あるいは「おおいにあった」と回答した。
- ・一方、アンケート末尾の自由回答欄では、2 つの研修会の内容が関連していて、両方に参加することで更なる学習効果が得られる旨が、チラシやホームページに分かりやすく記載されていなかったことなどの指摘があった。この点については事務局の不手際であり、前掲のグループワークのお知らせ方法などと合わせて、今後の研修会の開催内容の開示や通知方法などの改善に活かしていきたいと考える。

意見・感想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 200 名 (35%) の参加者からご意見・質問・要望等をいただいた。
- ・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」、「やる気になった」など、ポジティブな意見が数多く寄せられ、それ らが全体の78%を占めた。
- ・一方、その他の意見では、提案・要望が11件、クレームが20件、質問・その他の意見が4件あった。クレームでは、講演内容が難しいこと、運営の不手際などが多かった。配布資料のホチキス止めに対するものも1件あったが、多数の資料を印刷・製本して用意するためにホチキス止めはやむを得ない手段であり、事業所に持ち帰る際には取り外すなど、各自で対応していただくようにお願いしたい。

3) 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。設問および回答の詳細については添付の資料 6-1 および資料 6-2 を参照されたい。
- ・送付先: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 (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、○○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。

- ・那覇会場、鹿児島会場および東京会場は、日程の都合上、フォローアップアンケート (往復はがき)を送付して回収することができないと判断し、当日はがきを配布し、 2月末を目途に回答してもらうこととした。
- ・該当企業は全部で256 社であった。回答社数は143 社、回収率は56%で、「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」(36%)より高い回収率となった。

②フォローアップアンケートの分析結果

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83%を占めた。 次いで、販売(卸・小売)業が13%、その他が4%であった(未記入1%)。「一般的 衛生管理徹底&HACCP導入研修会」のケースと同様、生産・製造業(調理・加工を含む) をターゲットにアンケートを行うつもりであったが、同様の理由で、生産・製造業以 外の業種からの回答が17%となったものと考えられた。
- ・生産・製造業の内訳としては、全体として菓子製品および食肉製品が多く見られた。 また、会場アンケートでの結果とも大きく異なることはなかった。
- 売上規模:1億円未満が8%、1-10億円が26%、10-50億円が29%、50億円以上が27%で(未記入10%)、当日の参加者所属先の売上高比率と大きく変わらなかった。
- ・従業員数: 20 人未満が12%、20-100 人が30%、100-300 人が26%、300 人以上が24%で(未記入8%)。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。
- ・なお、「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と比較すると、売上規模1億円未満あるいは従業員数20人未満の零細企業の割合が若干少なく、その分だけ売上規模10-50億円あるいは従業員数100-300人の中企業の割合が増えていると見ることができた。

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(41%)、「認証は取得していないがHACCPの7原則12手順で衛生管理を行っている」と回答した企業(事業所)は19社(13%)で、これらを合わせると69社(54%)となり、約半数の企業でHACCPに基づいた衛生管理を実施していることが分かった。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48社(33%)からあり、研修会に参加した企業の9割弱がHACCPシステムの導入の必要性について認識していると判断された。
- ・「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、民間認証が 過半を占めた。民間認証の種類では、ISO9001 と回答した企業が 41%である一方、 ISO22000、FSSC22000、AIB あるいは SQF を挙げる企業が合わせて 54%あり、「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と比較すると、ISO9001 の割合が下がり、ISO22000等の食品安全マネジメント国際認証の取得企業の割合が多 くなっていた。
- 今後取り組みたい認証では、民間認証(34%)を挙げる企業が多く、民間認証の内訳では ISO22000(29%)、FSSC22000(21%)となっていた。

ベーシック 16 について (Q.2)

- ・研修会に参加する前から「知っていた」との回答は全体で24%であった。また、東京では「知っていた」との回答割合が若干多いように見受けられたが、このアンケートからは明瞭な地域差は認められなかった。
- ・研修会を受けた後の感想としては、「関心を持った」あるいは「実際に使って利用したい」との回答が95%の企業からあった。また、これから取り組みたい(あるいは既に取り組んでいる)活動としては、まずは「自社内から」との回答が120件(84%)の企業からあったのに加え、「取引先など関連企業ネットワーク」にも実施している(あるいは実施したいと考えている)との回答が29件(20%)からあり、全体として好意的に捉えられているものと考えられた。

研修会参加後に実施したこと(Q.3)

- ・「整理整頓大掃除して清掃洗浄をやりやすくした」が最も多く、全体では 35% (50件)の企業が実施したと回答した。また、「従業員教育計画の作成」や「工場レイアウトの問題箇所の洗い出し」を挙げた企業も多かったが、1 企業当たりの実施したとの回答項目数は 1.7件で「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との同じ質問への回答項目数 (1 企業当たり 2.8件)と比較すると、やや少ないように思われた。
- ・Q2 と合わせて、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。

4) グループワークの成果について(矢島講師報告より)

矢島講師(委員)が第3回委員会で報告した概要を以下に記載する。詳細については、 資料7を参照されたい。

- ・第1部と第2部を一体のものとして捉え、まず、第1部(60分)で食品企業のあるべき姿を整理する手法、ベーシック16について説明し、理解していただき、次いで、第2部(90分)でベーシック16から2,3のテーマを選び、体験してもらうワークショップを実施することとした。その上で、ワークショップの目的は、①所属する組織・企業内のコミュニケーション状況を自ら振返ることの重要性を体験すること、②同じ地域や他社の状況を垣間見て、気付きや意識を共有化すること、とした。
- ・第2部は冒頭で「食品安全マネジメント確立のポイント」について30分ほど解説を行った後、以下のようなグループワークを実施した。なお、1グループあたり6~8名を目途とし、同じ職場の方々にはなるべく異なるグループに入ってもらうようにしたが、会場によってはそうならない場合もあった。
 - ①ベーシック 16 の指定課題を自らの所属組織を振り返り文字に表す(20分)
 - ②同じ班の他の人たちと①を発表議論(20分)
 - ③班として意見をまとめ会場内で発表(20分)
- ・今回のワークショップでは、「東京中心と思われている FCP 活動がその他の地域でどの

程度認知されているかどうか」という点に加えて、「組織が健全な活動をする上で基本的に必要となるコミュニケーションスキルを身につけているかどうか」ということについても確認できる機会として捉えられた。

- ・結果としては、まず、FCP の認知度について、地方だけでなく東京でもが低いことが 分かった(事務局注:フォローアップアンケートの結果についても参照)。また、コミュニケーションスキルが十分に身についていないことから、食品企業としての理念、 方針、指針が未だ不十分であったり、社内に浸透していない企業、組織が多く、更に、 社外に対して組織、企業の発信は顧客に届いていないこと、などが感じられた。
- ・今後に向けての課題としては、ベーシック 16 をテキストとして、少人数のグループワーク演習を行うなど、文字通り基礎的(ベーシック)な部分からの底上げが必要と考えられた。

3-4. 消費者食品安全セミナーの開催

【事業の目的】

近年、一部の加工食品による食中毒等の問題により、消費者の食品の安全に対する関心が高まっている。食品製造事業者は製品の安全性を高めるために HACCP 導入や一般的衛生管理を徹底するなど努力しているが、これらの取り組みについて食品製造事業者と消費者間の相互理解を促進させることが、消費者の信頼性を確保するために重要な課題となっている。

食品製造事業者が食品の安全を確保するために行う取り組みについて、現場確認(工場見学)をセットとしたセミナー(1)と、昨今の興味深い内容をパネル・ディスカッションなどでわかりやすく解説できるオープンセミナー(2)を開催し、より多くの消費者に対して食品安全に対する理解度を高めることを目的とする。

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、認知度向上を図ることを目的に、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) 工場見学をセットにした食品安全セミナー

1) 対象

食の安全・安心の運動を推進している消費者団体の役員、消費者団体加入または生協の組合員等、食の安全・安心に関心を持っている消費者等を主対象とする。食品事業者の食品安全への取り組みに対する理解が末端の消費者まで広がることを期待する。基本的に

は一般社団法人全国消費者団体連絡会とタイアップして参加者を募った。

2) 開催地の選定

- ・全国消費者団体連絡会と連携し、地域消費者団体連絡会(地域消団連)が組織されて いる地域
- 過去工場見学の実績があり、食の安全に対する取り組みが盛んな地区
- ・以上を勘案して、現地消団連と交渉し、9カ所で実施した。

3) 研修会の内容

①研修プログラム

- ・図表9に研修プログラムを示した。工場見学とセミナーの2部構成とする。第1部は工場見学と工場の安全への取り組みについて現場を確認しながら学び、第2部で食の安全を確保する品質管理手法についての理論を学ぶ構成とした。図表10に第1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、了承が得られたもののみ、参考 資料8に掲載した。

図表 9 消費者食品安全セミナープログラム(敬称略)

研修内容	所要時間
第1部 (工場見学と事業者の取組紹介)	1 時間 30 分
テーマ : 「工場見学と安全への取り組みについて」	
・工場見学や製品紹介を通して、食の安全確保のための取り 組みについて、消費者の目で実際に確認する。 ・見学した内容を含め、品質管理担当者より、食品安全対応	
についての取り組みを講演し、消費者の理解を深める。	
講師 : 各工場品質管理担当者	
第2部(講演)	1時間
テーマ : 「食の安全を確保する品質管理手法について」	
食品製造事業者が、食の安全を確保する基本的な考え方につ いて研修を行う。	
講師* : • (公社) 日本食品衛生協会 学術顧問 小久保 彌太郎	
ジャパン・フードセイフティドクター (株)	
代表取締役 池亀 公和	
・(一財)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	

*3 名の講師の担当スケジュールは図表 13 に掲載した。

図表 10 消費者食品安全セミナー工場講師一覧(敬称略)

消団連	氏名	所属*	役職*
愛知	鈴木 光洋	株式会社かね貞 本社品質管理室	室長
埼玉	松下 明信	関東グリコ株式会社	代表取締役社長
静岡県 磐田地区	牧之段 賢一	クノール食品株式会社東海事業所 品質管理課	主査
北九州	荒木 肇	株式会社ロッテ九州工場生産部 生産技術課	課長
静岡県 函南地区	宮崎 忠親	株式会社明治東海工場 品質保証室	室長
神奈川	新井 利幸	株式会社ヤクルト本社富士裾野工場 品質管理課	主事
東京	松下 明信	関東グリコ株式会社	代表取締役社長
石川	神谷 昌利	やちや酒造株式会社	代表取締役社長

*セミナー開催時

②募集人員

・募集人員は工場の取り組みが問題無く視察できる人員として25名程度とした。

4)参加者の募集方法

開催地域の消団連と連携し、募集案内のチラシを作成し、地域のキーパーソン/オピニオンリーダーとなる消費者を中心とした集客を図った。募集案内のチラシについては代表例を資料 8-1 に掲載した。

5) アンケートの実施

昨年と同様、セミナー参加者に対してセミナー終了後にアンケートを依頼し、 セミナーの効果測定を行った。

(2) パネル・ディスカッションを組み込んだ消費者食品安全セミナー

1) 対象

食の安全・安心の運動を推進している消費者団体の役員、消費者団体加入または生協の組合員等、食の安全・安心に関心を持っている消費者等を主対象とする。食品事業者の食品安全への取り組みに対する理解が末端の消費者まで広がることを期待する。基本的には一般社団法人全国消費者団体連絡会とタイアップして参加者を募った。

2) 開催地の選定

集客数が期待できる首都圏(東京会場)と近畿(大阪会場)の2カ所を選定した。

3) 研修会の内容

①研修プログラム

- ・図表 11 に研修プログラムを示した。講演とパネル・ディスカッションの 2 部構成 とした。第 1 部の講演では学識者、食品事業者、行政からそれぞれの見地による「食の安全」「安全の取組」に関して講演いただいた。
- ・第2部のパネル・ディスカッションでは、食品に関する消費者問題に対して知見の深い一般社団法人フーコム事務局長 森田 満樹氏をコーディネーターとして、学識者、食品事業者、行政に消費者団体の役員を加えたパネラーで「消費者における食の安全とは」をテーマとして討論を実施した。図表12に講師を掲載した。
- ・会場で配布した各講師による手元資料については、了承が得られたもののみ、参考資料 9,10 に掲載した。

図表 11 消費者食品安全セミナー (パネル・ディスカッション) プログラム (敬称略)

四次111	八只	有良品女生とミナー (ハイル・ナイベルッション) ブログラ	
		研修内容	所要時間
第1部(諱	靖演)		1 時間 30 分
テーマ1	:	「食の安全とは」	
		食品製造事業者が、食の安全を確保する基本的な考え方と	
		理論について研修を行う。	
講師	:	(公社) 日本食品衛生協会 学術顧問 小久保 彌太郎	
テーマ 2	:	「食の安全への取組紹介」	
		・食の安全安心とそのコミュニケーションについて企業が	
		行っていること。	
		・食の安全と取り組み事例を紹介する。	
講師	:	食品事業者 品質管理責任者	
テーマ 3	:	「食の信頼確保のための取組について~FCP~」	
		・消費者と事業者との相互理解がなぜ必要か。	
		・食のコミュニケーションにおける消費者のあり方	
		・行政として取り組んでいるバックアップ体制	
講師	:	農林水産省食料産業局企画課食品企業行動室	
第2部(バ	ペネノ	ル・ディスカッション)	1 時間 30 分
問題提起	:	「消費者視点からの食の安全とは」	
		消費者として食の安全をどう考えるか。	
演者	:	(一社) フーコム 事務局長 森田 満樹	
パネル・		食の安全に対して消費者、事業者、行政の観点からコミュ	
ディスカ	:	ニケーションを図る	
ッション			
登壇者	:	第1部講師、消費者団体役員(1名)	

図表 12 「食の安全セミナー」講師および登壇者一覧(セミナー開催時役職、敬称略)

開催地	氏名	所属	役職
東京·大阪	森田 満樹	一般社団法人フーコム	事務局長
東京·大阪	小久保彌太郎	公益社団法人日本食品衛生協会	学術顧問
東京	河野 康子	一般財団法人全国消費者団体連絡会	事務局長
東京	山田 敏広	日清食品ホールディングス株式会社	室長
東京	横田 美香	農林水産省食料産業局企画課食品企業行動室	室長
大阪	岡本 孝子	なにわの消費者団体連絡会	事務局長
大阪	田仲 哲	キユーピー株式会社伊丹工場	課長
大阪	徳重 照美	キユーピー株式会社伊丹工場	チームリーダー
大阪	武藤 明子	農林水産省食料産業局企画課食品企業行動室	課長補佐

4)参加者の募集方法

開催地域の消団連と連携し、募集案内のチラシを作成し、地域のキーパーソン/オピニオンリーダーとなる消費者を中心とした集客を図った。また、食品産業センターのホームページにも募集案内を掲載し、広く参加者を募集した。チラシについては資料 9-1 に掲載した。

【セミナーの実施と成果】

1) 開催会場および参加者数 (図表 13・14)

工場見学をともなった食品安全セミナー開催状況を図表 13 に、食の安全セミナーの開催 状況を図表 14 に掲載した。

図表 13 工場見学実施状況(敬称略)

	開催日	開催地	消費者団体	開催時 間	参加 者数	工場	講師
1	平成 25 年 10 月 28 日	愛知	愛知県消費者 団体連絡会	10:00~ 12:30	6	㈱かね貞 本社工場	小久保彌太郎
2	11月11日	埼玉	埼玉県消費者 団体連絡会	14:00~ 17:00	12	関東グリコ㈱北 本ファクトリー	小久保彌太郎

3	11月13日	静岡 (磐田)	いわた消費者 協会	10:00~ 12:30	25	クノール食品㈱ 東海事業所	植田 浩之
4	11月25日	静岡(函南)	函南町消費生 活研究会	13:00~ 16:00	31	㈱明治東海工場	池亀 公和
5	11月27日	北九州	北九州消費者 団体連絡会	13:00~ 16:00	25	㈱ロッテ 九州工場	小久保彌太郎
6	平成 26 年 1月16日	大阪	全大阪消費者 団体連絡会 なにわの消費 者団体連絡会	10:00~ 12:00	21	キユーピー(株) 伊丹工場	午後に別途セミナー開催
7	1月30日	神奈川	神奈川県消費 者団体連絡会	10:00~ 12:30	22	(株)ヤクルト本社 富士裾野工場	小久保彌太郎
8	2月1日	静岡(焼津)	焼津市消費者 連絡会	13:00~ 16:00	中止	日本ハムファク トリー(株) 静岡工場	池亀 公和
9	2月13日	東京	東京消費者団体連絡センター	13:00~ 16:00	13	関東グリコ㈱北 本ファクトリー	池亀 公和
10	2月17日	石川	石川県消費者 団体連絡会	13:00~ 16:00	17	やちや酒造㈱	小久保彌太郎

^{※6.} 大阪は「食の安全セミナー」を午後に開催

図表 14 「食の安全セミナー」実施状況(敬称略)

日程	開催地	会場	開催時 間	参加 者数	セミナー講師およびパネリスト
平成25年 12月3日	東京	日清食品ホール ディングス㈱ B2 ホール	13:00~ 16:30	89	小久保彌太郎、山田敏広、横田美香、 森田満樹、河野康子
平成26年 1月16日	大阪	キユーピー㈱伊 丹工場 4 F マヨネーズ の部屋	13:00~ 16:30	54	小久保彌太郎、徳重照美、田仲哲、武 藤明子、森田満樹、岡本孝子

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》 ◆ 参加者は、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り、これらの

^{8.} 焼津地区は周辺地域でのノロウィルス集団食中毒発生につき、中止

人々は地域のオピニオンリーダーとして、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。

◆ 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 等を行っていきたいとのお言葉をいただいた。

《消費者の食の安全への取り組み相互理解》

- ◆ 工場見学と食品事業者からの説明に対し、ほとんどの参加者が理解できた。また、 参加者からの質疑応答により、消費者の意見の吸い上げができ、それぞれの相互理 解の一助となった。
- ◆ 東京・大阪開催の「食の安全セミナー」では、学識者、食品事業者、行政、消費者が一同に会したパネル・ディスカッションにより、幅広い意見を知ることができる場となった。
- ◆ 当セミナーでは食品事業者も消費者の意識について関心が高く、特に本社機能が集中している東京会場では食品事業者の参加割合が高く、食品事業者にとっても有意義であったという感想をいただいた。

3)会場で実施したアンケートとその集計結果

(1) 工場見学をセットにした食品安全セミナー

①アンケートの実施

・セミナー参加者に対し、会場およびバスの中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 172 名に対して行い、144 名から回答が得られた(回収率 83%)。 設問および回答の詳細については添付の資料 8-2 および資料 8-3 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)

- ・男女比としては90%が女性であった。年代別では60歳代が最も多く40%、次いで70歳代24%、50歳代20%で、平均年齢は推定で62歳であった。
- ・HACCP の認知度は「食品の品質保証のシステムであることまで知っていた人」が 37%、「言葉だけ知っていた人」が 29%、「知らなかった人」が 30%であった。

DVD の理解度 (Q. 1)

・バスの中でのHACCPに関するDVDは97%の参加者が理解したと回答した。

講演の理解度(Q.2)

・「食の安全を確保する品質管理手法について」の講演は90%を超える参加者が理解したと回答した。

食品事業者の食品安全への取り組みについての理解度(Q.3)

・「工場見学」と「食品事業者の食安全への取組」は96%の参加者が理解したと回答した。

HACCP についての理解度(Q.4)

- ・講演と工場見学を通してHACCPについて、参加者のほぼ90%が理解したと回答した。
- ・セミナー参加前「HACCP について知らなかった方」についても94%の参加者が理解したと回答した。

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122名の参加者からご意見・質問・要望等をいただいた。資料8-3(最終ページ)には講演の良い点・悪い点、工場見学の良い点・悪い点という設問に対する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。
- ・講演に対しては、「解りやすかった」、「HACCP について初めて知った」など、ポジティブな意見が数多く寄せられた。講演に対する不満については、「時間が長い」という意見が若干名から出ていたが、概ね良い評価であった。
- ・工場見学に対しては「安全・安心の取り組みが分かった」という旨の意見が多く、「説明者の対応が良かった」という意見もいただいた。工場見学では「もう少し見たかった」や「もう少し説明が欲しかった」という要望と、年配の方には階段や室温など見学環境面での不満もあった。
- ・また、講演・工場見学と同時に開催することが良い旨のコメントも両方の良い点に挙 げられており、実践と理論の両面からのアプローチについて評価された。

(2) パネル・ディスカッションを組み込んだ「食の安全セミナー」

①アンケートの実施

・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 143 名に対して行い、122 名から回答が得られた(回収率 85%)。設問および回答の詳細については添付の資料 9-2 および資料 9-3 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)

- ・セミナー参加者は東京 73 名、大阪 49 名であった。男女比はどちらもほぼ半々であったが、東京は男性、大阪は女性が多かった。それぞれの特徴として、東京は 50 歳代男性が多いこと (14 名)、大阪では 70 歳代の女性が多かった (6 名)。
- ・HACCP の認知度は「食品の品質保証のシステムであることまで知っていた人」が86%、「言葉だけ知っていた人」が11%、「知らなかった人」が1%未満であり、ほぼすべての参加者がHACCPの知識を有していた。

講演の理解度(Q.5)

・「食の安全とは」「食の安全への取組紹介」「食の信頼確保のための取組について~FCP~」それぞれの講演について、東京、大阪とも95%を超える参加者が理解したと回答した。

パネル・ディスカッションを含めた全体を通しての理解度(Q.6)

・全体を通しては、東京で96%、大阪で94%の参加者が理解したと回答した。

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81名の参加者からご意見・質問・要望等をいただいた。資料9-3 (最終ページ)には講演の良い点・悪い点、パネル・ディスカッションの良い点・悪い点という設問に対する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。
- ・講演に対しては、「メーカーの取り組みが聞けた」、「それぞれの立場が分かった」、「HACCP 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。講演に対する不満については、「時間が短い」、「消費者には難しい」という意見が若干名から出ていたが、概ね良い評価であった。
- ・パネル・ディスカッションに対しては「それぞれの立場の意見が聞けた」が多く寄せられ、当初意図した相互理解が深まったと考える。不満点としては、「HACCP に偏りすぎ」という意見が最も多かった。

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
 - ・平成24年度に全国7会場で開催した「一般的衛生管理徹底&HACCP導入研修会」は合計590名の参加が得られ、大変に好評だったため、本年度も引き続き同様の研修会を全国9会場で開催し、合計652名の参加が得られた。昨年度よりもかなり速いペースで申し込みがあったため、東京会場を追加したり、可能な会場では広い部屋に変更するなど、できる限りの対応を図った。
 - ・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。
 - ・フォローアップアンケートでは、HACCP 手法の導入について、34%の企業(事業所)

から「既に導入済」、16%から「認証は取得していないが HACCP の 7 原則 12 手順で衛生管理を行っている」との回答があり、研修会に参加した半数の企業が既に HACCP 手法に基づく衛生管理を実施していることが分かった。また、39%から「取り組みたい(1 年以内または中長期的スタンス)」との回答があった。また、第 3 部加藤講師の指導に対して、68%の企業(事業所)から研修会参加後に「整理整頓大掃除して清掃洗浄をやりやすくした」との回答があり、研修会に参加する企業においては、HACCP 手法の導入、並びに HACCP 手法を用いた食品衛生管理に積極的に取り組んでいる様子が伺われた。

2)「よくわかる食品安全マネジメント研修会」の開催

- ・本研修会は、参加者にどのような食品安全マネジメント体制を構築していかなければならないか、といったことについて理解を深めることを目的として、全国9会場で開催し、合計571名の参加が得られた。1)と同様、こちらの研修会についても、受け付け開始早々からかなり速いペースで申し込みがあったため、東京会場を追加したり、可能な会場では広い部屋に変更するなど、できる限りの対応を図った。
- •10 時から 16 時 30 分までの長丁場で、盛り沢山な内容だったが、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%以上から「十分またはおおむね理解した」との回答があった。また、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」、「やる気になった」など、ポジティブな意見が数多く寄せられたが、一部の会場では、グループワークで作業スペースが狭い、すべてのグループに発表する機会がないなど、運営面で改善を指摘する意見が散見し、反省材料となった。
- ・参加者の属性は、基本的には「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」と変わるものではなかったが、ISO22000、FSSC22000 などのグローバルな食品安全マネジメント認証を既に取得またはこれから取得を目指す企業からの参加者が若干多かった。
- ・参加者の34% (180名)が「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」にも参加しており、そのほとんどから両方の研修会に参加することは食品安全マネジメントシステムの理解に相乗効果があったと回答した。今回、2 つの研修会が連携していることが参加申し込みの時点で十分に伝わっていなかったため、両方に参加した割合が半分以下となったようにも思われるが、他方、限られた期間に2つの研修会に参加するのは時間的に無理がある人が多いこと、参加者の属性や職位、知識・経験などに若干違いが見られることなどから、導入研修とマネジメント研修については、それぞれの違いをさらに明確にしたプログラム編成とするなど、至適化を図る方が望ましいものと考えた。

3)「消費者向けセミナー」の開催

・平成25年度は、工場見学を伴う「食品安全セミナー」に加え、新たな取り組みとしてパネル・ディスカッションをメインにした「食の安全セミナー」を実施した。工場見学は9カ所合計173名、東京・大阪で開催した「食の安全セミナー」は143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、「解りやすかった」、「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。
- ・工場見学においては、参加者がほぼ全員が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、かつ地域のオピニオンリーダーであり、セミナーの中で学んだ HACCP の重要性と食品事業者の「食の安全への取り組み内容」について日ごろの活動の中での情報発信、会合での報告、紹介等を行っていることから、参加者のみにとどまらない大きな波及効果が望める。
- ・パネル・ディスカッションにおいては、消費者と事業者および学識者と行政が一同に会し、それぞれの立場の意見を交わすことで、消費者と事業者との相互理解の一助となった。

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』

今年度の「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」では、当方の持ち時間が昨年の1時間から1時間半と時間が増えましたので、説明しやすかったと思います。加藤先生とタッグを組んで、最初に私が理論的な考え方、続いて加藤先生が現場の写真を交えて具体的な話をしました。どうしても、理論的な話は「難しい」と思う参加者が何人かはいると思っていましたが、意外にその人数が少なかったのは、HACCP に対する理解が浸透してきたこと、当方も今までの経験を踏まえて、できるだけ理解しやすいように話した結果ではないかと考えています。

しかし、HACCP に対する理解が浸透してきたといっても、HACCP 導入率についてみますと、 事業者の認識が「導入=認証」になっています。実際には「HACCP と同じような考えに基づいて衛生管理を実施している」はずですが、この認識では導入率を上げるのは非常に難しいと思います。特に、研修に参加された方というのは問題意識も持っていますので、かなりHACCP に近いようなことをやっており、実際の導入率はかなり高いのではないかと考えています。

今回の研修では、HACCPで一番求められている「具体的な衛生管理」についてかなり力を入れて、その必要性を話したつもりです。自分の施設で何が衛生管理上問題で、どうやって管理したらいいかというのを具体的に示す、すなわち危害分析をちゃんと行わなければならないということです。それには、特に衛生管理上問題になる微生物に関する知識が必要になり、HACCP普及のカギとなりますが、実際には、この点が極めて不足していることから、問題に的確に対応した管理ができないということです。確かに、加藤先生の話を聞くと、そういうところが結構、いままでやっていたことや馴染みやすい話が写真を含めて出ているので、理解しやすく、そういう面でよかったかなという気はしています。しかし、具体的にどのような微生物が問題なので、そうしなければならないのかということになると、そこまでの話

は必要ないとか、難しいと思う研修生が出てくるはずです。既に、HACCP の考え方(特に 7原則 12 手順)はかなり浸透してきていると思いますので、微生物管理に HACCP を具体的にどう取り入れていけばいいかを示していくことが、今後の研修内容の課題の 1 つであると思います。

また、HACCP を企業に根付かせるには、やはり、それを取り入れる権限を持ったトップの 立場の方の参加が必要と思います。先ずはトップが HACCP について理解し、それを下に伝え るということも、HACCP 普及の早道になると思います。

消費者セミナーに関しては、大体予想どおりでした。工場見学に参加された方は、既に消団連でかなり勉強した方なので、熱心な方が多かったという印象です。工場見学は、私は9回のうち5回出ましたが、皆さん結構熱心で、よかったのではないかなと思います。私が行った地区はバスの移動時間が結構長くて、途中で休みが入ったりして、コミュニケーションが良くなり気軽に話もできたりして、その後のセミナーの話にも馴染みやすくなり、それなりに成果が上がったということを感じました。また、工場の行き帰りに映したDVDに現在ソユーズ宇宙船に乗っている若田さんが登場しているのもタイムリーでした。

公開セミナーについては、東京会場の参加者が当初予定していた消費者よりも、どちらかといえばメーカーの方が多かったようです。時間も非常にタイトだったという印象があり、パネル・ディスカッションのコーディネーターをされた森田さんは、まとめられるのにご苦労されたと思います。

加藤講師:『セミナーで感じたこと』

- ①一般的衛生管理、HACCP、そしてマネジメントと、安全管理の基本となる3本柱を明確に分け、現場でどうやっているかをビジュアルに解説することで、具体的な活動を理解してもらえたのではないかと思います。
- ②OPRP を詳細に紹介解説したことで、従来 CCP だけでの管理に加えて、新たな安全対策を知った方がかなりいたように感じました。
- ③スライドの枚数が多く、詰め込みすぎたため、時間がギリギリで、多少早口になってしまったことが反省材料です。
- ④開催中、ノロウィルスが猛威をふるったり、冷凍食品への農薬混入事件でフードディフェンスへの感心が急遽高まったりと、食品安全の動きが活発で、これらへの対策も加えたかったのですが、時間が足らず、わずかに追加解説出来たにとどまりました。これも残念でした。
- ⑤さいたま会場と近江八幡会場の開催で分かったことですが、さいたまには東京から、近 江八幡には大阪から多くの参加者が来られました。今後も都市開催を行なうのでしたら、 六大都市は外せないと感じました。

以上