

# 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50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め切ります
- 参加費用 無料
- 参加証 開催の2週間前よりお送りします
- 申込方法 本紙裏面をご覧ください

### 研修概要

- 研修内容 (開催時間 13:00~16:30)
  - 第1部 「一般的衛生管理プログラムはなぜHACCPシステムの基盤なのか」  
講師：(公社)日本食品衛生協会 学術顧問 小久保彌太郎 氏
  - 第2部 「地域自治体での取組紹介」  
講師：地域自治体の食品衛生担当者 様
  - 第3部 「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～」  
講師：株式会社フーズデザイン 代表取締役 加藤光夫 氏

### ■開催会場

11月5日(火)	11月7日(木)	11月15日(金)	11月19日(火)	11月20日(水)	11月21日(木)	1月24日(金)	1月28日(火)
北海道 とかち館・丹頂 (帯広市)	岩手県 マリオス (盛岡市)	埼玉県 さいたま市 文化センター (さいたま市南区)	富山県 富山県民会館 (富山市)	愛知県 TKP名古屋 ビジネスセンター (名古屋市中村区)	滋賀県 滋賀ビル・比叡の間 (大津市)	沖縄県 沖縄産業 支援センター (那覇市)	鹿児島県 天文館 ビジョンホール (鹿児島市)

\*都合により講師・会場等を変更する場合があります。

主催：一般財団法人 食品産業センター(平成25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

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。

申込受付 FAX番号  
**03-3224-2397/2398**

## インターネットでのお申込み

下記のURLにアクセスして、お申込みください。

アクセス先 URL  
**http://www.shokusan.or.jp/**  
(セミナー・イベント情報)

## 一般的衛生管理徹底 & HACCP導入研修会 参加申込書

(一財)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25年 月 日

参加会場	■参加される会場に○印をつけてください。 北海道 ・ 岩手県 ・ 埼玉県 ・ 富山県 ・ 愛知県 ・ 滋賀県 ・ 沖縄県 ・ 鹿児島県	
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	〒	
連絡先	TEL	FAX
参加証の 受取り方	■希望される受取り方に○印をつけてください。E-mailを希望される方はメールアドレスをお書きください。 ( )FAX ( )E-mail : @	

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いた個人情報を、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

(一財)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、山田) <http://www.shokusan.or.jp/>

## 資料1-2. 地域版チラシ（帯広会場の事例）

# 一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会 <帯広会場 11/5(火)>開催のご案内

好評につき今年はさらに内容充実、全国8ヶ所で開催！

食品事業者の皆さん、一般的衛生管理徹底やHACCP（ハサップ）は「難しい？！」、「費用がかかる？！」・・・と思っていませんか。 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HACCP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。 HACCP支援法が改正された今、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25年11月5日(火) 13時00分～16時30分（受付開始12:30）

★会場：とかち館 1階 丹頂の間

### ★研修内容

第1部 「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」（1時間30分）

講師：（公社）日本食品衛生協会・学術顧問 小久保 彌太郎 氏

第2部 「地域自治体での取組紹介」（30分）

「北海道HACCPの取り組みについて」

講師：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） 通山 志保 氏

第3部 「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」（1時間30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：とかち館

帯広市西7条南6-2

TEL：0155-24-1040

○アクセス：帯広駅よりタクシー5分、徒歩15分、

バス10分（2・7・10・17・31・36系統）

厚生病院前下車1分 ※36系統問屋町6丁目

※駐車場有（無料）

満車の場合は近隣の有料駐車場をご利用ください。



## 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

該当する箇所に○をお付けください。

Q 1 第1部「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」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2部「『東京都食品衛生自主管理認証制度』に関する東京都の新たな取組」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3部「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」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 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。

- 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) 導入済み

Q 5 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) 業界団体からの案内  
4) 農林水産省、農政局・地域センター、地元自治体、保健所からの案内  
5) その他（雑誌広告、など）

Q 6 この研修会をどうやって申し込みましたか。

- 1) 食品産業センターのホームページにアクセスして、直接申し込んだ。  
2) 食品産業センターへファックスで申込書を送付した。  
3) 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（主な業種1つに○をつけてください）  
①生産・製造（調理、加工を含む） ②販売（卸、小売） ③その他

食品製造業の分類（①の場合、該当する主な業種1つに○をつけてください）

食肉製品	容器包装詰常温流通食品	炊飯製品	水産加工品	乳及び乳製品
味噌	醤油製品	冷凍食品	集団給食用食品	惣菜
弁当	食用加工油脂	ドレッシング類	清涼飲料水	食酢製品
ウスター・ソース類	菓子製品	乾めん類	パン	農産物漬物
生めん類	大量調理型主食的調理食品	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。フォローアップアンケートにつきましてもよろしくお願ひいたします。

(一般財団法人食品産業センター)

# 一般的衛生管理徹底&HACCP研修会・会場アンケート集計原票

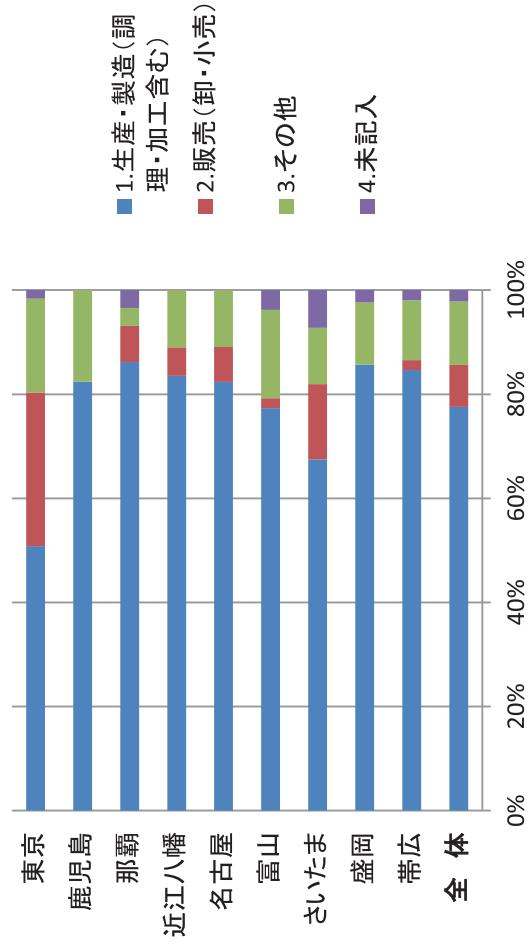
## 資料2-2. 分析結果

### (回答数で集計)

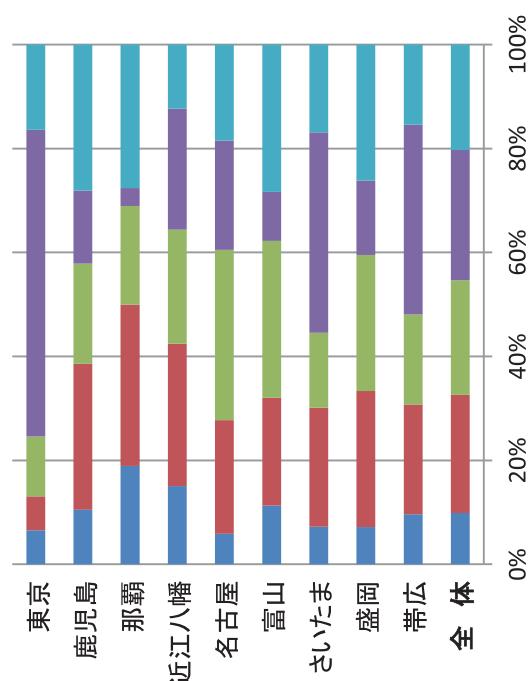
Q7. 会社の属性についてお聞かせください。	合計											
	1.生産・製造・販売・加工会社	461	78%	帯広	盛岡	さいたま	富山	名古屋	近江八幡	那覇	鹿児島	東京
2.卸売・小売	48	8%	44	36	56	41	99	61	50	47	31	33
3.その他	73	12%	1	0	1	8	4	4	0	0	0	33
4.未記入	13	2%	6	5	9	13	8	2	10	11	2	37
合計	598	100%	52	42	83	53	119	73	58	57	61	0
Q8. 会社の属性(詳細)	合計											
1.食肉製品	48	10%	2	11	7	1	富山	名古屋	近江八幡	那覇	鹿児島	東京
2.冷蔵包装常温流通食品	10	2%	3	0	1	0	0	0	2	0	0	0
3.飲料製品	11	2%	1	1	4	3	0	0	0	0	0	0
4.水道加工品	4	1%	0	4	3	1	5	1	1	9	13	37
5.乳及び乳製品	5	1%	9	6	1	3	11	9	9	2	1	2
6.米類	2	0%	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0
7.調理製品	3	1%	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0
8.冷凍食品	16	3%	8	3	0	0	0	0	2	0	0	0
9.集団給食用食品	7	1%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10.牛乳	29	6%	0	2	4	2	4	1	15	15	13	20
11.弁当	20	4%	2	0	1	7	5	1	3	1	1	29
12.食用加工油脂	5	1%	2	0	0	0	3	0	0	0	0	0
13.ドレッシング類	4	1%	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
14.清涼飲料水	20	4%	0	0	0	4	3	8	1	2	2	25
15.食作製品	3	1%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16.ワニタリース	2	0%	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0
17.菓子製品	56	13%	3	8	4	0	0	0	0	0	0	0
18.衣類	7	2%	1	0	2	1	2	0	1	0	0	0
19.パン	9	2%	0	3	1	4	0	0	0	0	0	0
20.生活物質	20	4%	2	2	2	1	7	4	0	0	0	0
21.生めん類	4	1%	0	0	0	3	0	1	0	0	0	0
22.生地・調理生地	4	1%	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0
23.その他の大量調理型主食の調理食品	67	14%	4	0	14	3	19	10	6	5	6	26
24.未記入	23	5%	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合計	464	100%	44	36	56	41	98	61	50	47	31	61
参加者年齢	合計											
1.15歳未満	53	10%	5	3	6	7	11	11	6	4	4	16
2.~20歳	136	23%	11	11	19	11	26	12	16	16	4	30
3.21~50歳	132	23%	9	12	16	39	16	11	11	7	7	16
4.51歳以上	150	25%	19	6	32	25	17	2	8	36	19	2
5.未記入	120	20%	8	11	14	15	22	9	16	10	7	10
合計	598	100%	52	42	83	53	119	73	58	57	61	0
参画者出席率	合計											
1.20名未満	69	12%	7	4	9	6	14	10	8	9	2	61
2.20名以上	195	33%	16	15	22	35	28	27	22	3	27	30
3.100~300名	126	21%	8	11	14	11	30	14	13	9	13	21
4.300名以上	149	25%	15	8	30	2	32	16	5	4	36	36
5.未記入	60	10%	6	4	8	12	8	5	5	5	5	4
合計	598	100%	52	42	83	53	119	73	58	57	61	0
実施日	合計											
申込者数(当日受付)	793	72	63	45	92	63	119	80	59	61	70	97
出席者数	652	56	42	83	53	119	100%	73	58	57	61	93%
回収率	92%	83%	93%	84%	100%	91%	98%	93%	91%	98%	93%	87%
アンケート回収率	合計											
Q1. 第1部「一般的衛生管理プログラムはなぜHACCPシステムの基礎なのか理解できましたか。	合計											
1.十分に理解できました	461	78%	帯広	盛岡	さいたま	富山	名古屋	近江八幡	那覇	鹿児島	東京	33
2.おぼね理解できました	11	2%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3.よくわからなかった	2	0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4.未記入	13	2%	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
合計	598	100%	52	42	83	53	119	73	58	57	61	0
Q2. 第2部自治体別における取り組みはご理解できましたか。	合計											
1.北海道	269	38%	帯広	盛岡	さいたま	富山	名古屋	近江八幡	那覇	鹿児島	東京	29
2.おもに理解できました	1	0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3.よくわからなかった	2	0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4.未記入	1	0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合計	598	100%	52	42	83	53	119	73	58	57	61	0
Q3. 第3部「一般的衛生管理とHACCPの事例写真解説」はご理解できましたか。	合計											
1.十分类解説	314	39%	帯広	盛岡	さいたま	富山	名古屋	近江八幡	那覇	鹿児島	東京	33
2.おもに理解できました	237	30%	20	21	25	14	18	51	23	29	24	30
3.よくわからなかった	3	1%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4.未記入	44	7%	6	3	6	1	1	0	1	0	0	0
合計	598	100%	52	42	83	53	119	73	58	57	61	0
Q4. 研修会企画後、HACCP導入に取り組まれる意を持ったくなりましたか。	合計											
1.HACCP導入に取り組む気持ちになりました	236	39%	帯広	盛岡	さいたま	富山	名古屋	近江八幡	那覇	鹿児島	東京	37
2.義務付けがなかった	2	0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3.どちらとも思えません	131	22%	12	5	12	15	35	19	11	10	12	22
4.導入者	182	30%	14	7	17	24	7	33	27	16	18	26
5.未記入	47	8%	4	6	8	5	5	6	6	2	5	6
合計	598	100%	52	42	83	53	119	73	58	57	61	0
Q5. この研修をどこで知りましたか。(複数回答あり)	合計											
1.食品センターDM	145	24%	帯広	盛岡	さいたま	富山	名古屋	近江八幡	那覇	鹿児島	東京	16
2.食品センターHP	96	16%	7	3	25	1	8	10	3	9	30	30
3.同僚からの紹介	134	22%	11	12	14	22	34	9	14	16	18	22
4.地元自習本、保健所からの案内	114	19%	11	10	8	7	14	30	16	10	3	10
5.その他	99	16%	9	11	12	21	15	6	15	6	7	10
6.未記入	18	3%	2	4	1	2	3	0	0	3	1	2
合計	606	52	42	83	53	120	77	59	57	57	61	0
Q6. この研修会をどのようにして申し込みましたか。	合計											
1.セミナーHPから	224	37%	帯広	盛岡	さいたま	富山	名古屋	近江八幡	那覇	鹿児島	東京	23
2.セミナーFAX	295	49%	30	15	23	27	68	41	37	30	19	36
3.その他	61	10%	5	2	1	1	9	1	9	5	4	4
4.未記入	18	3%	2	4	3	3	0	0	3	1	2	1
合計	598	52	42	83	53	119	73	58	57	57	61	0
Q7. 会場の便り	合計											
1.10月5日~11月7日	11月5日	11月7日	11月9日	11月10日	11月12日	11月14日	11月15日	11月17日	11月20日	11月22日	11月24日	11月26日
2.申込者数	793	72	63	45	92	63	119	80	59	61	70	97
3.出席者数	652	56	42	83	53	119	100%	73	58	57	61	93%
4.回収率	92%	83%	93%	84%	100%	91%	98%	93%	91%	98%	93%	87%

# 1. 導入研修会会場アンケートの分析(開催地別)

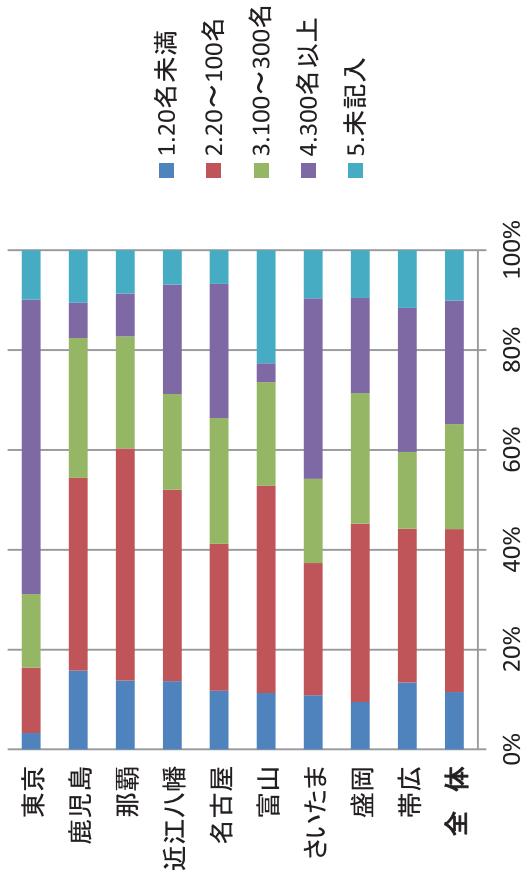
Q7. 貴社の属性についてお知らせください。



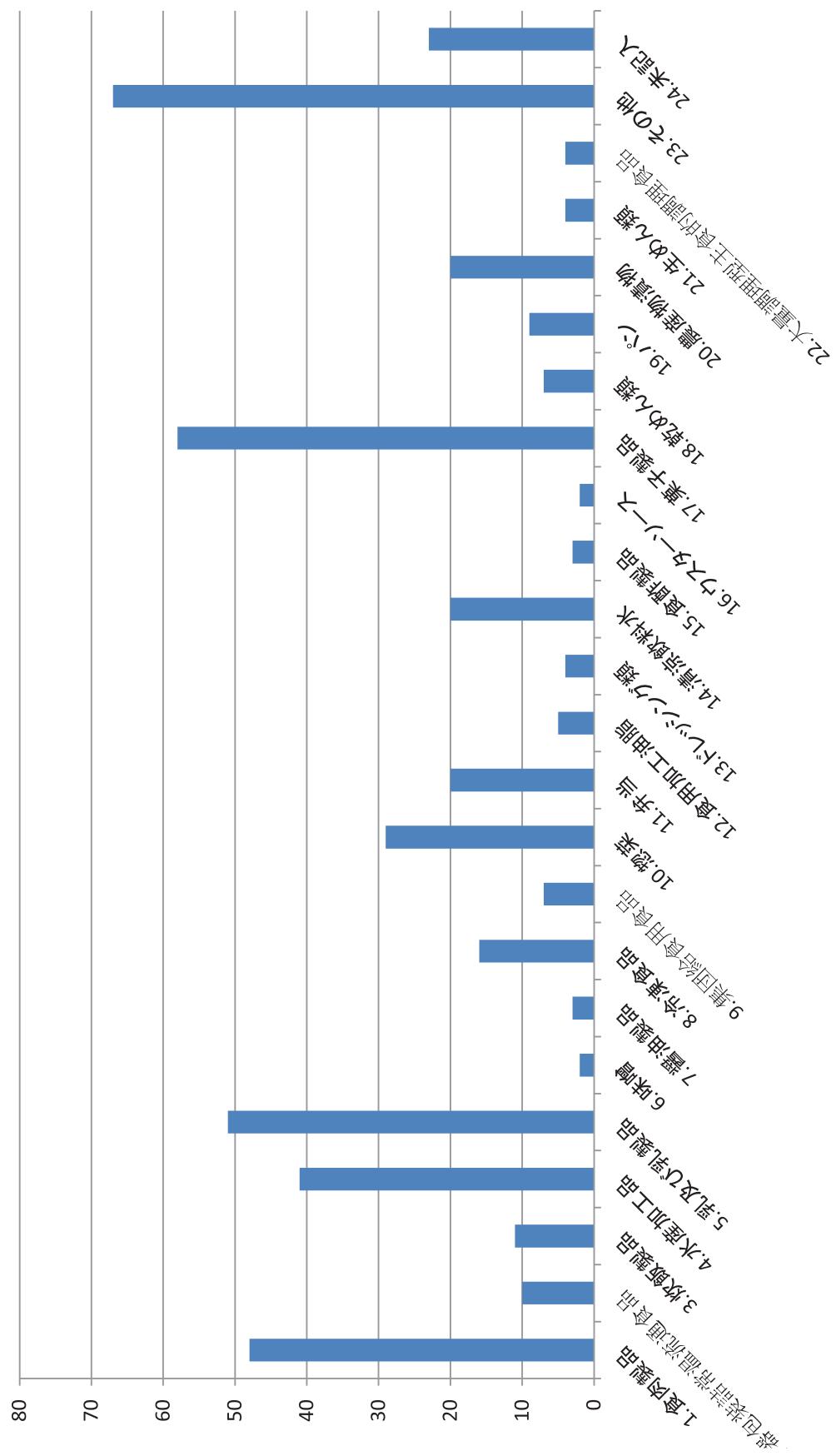
売上高(年間)



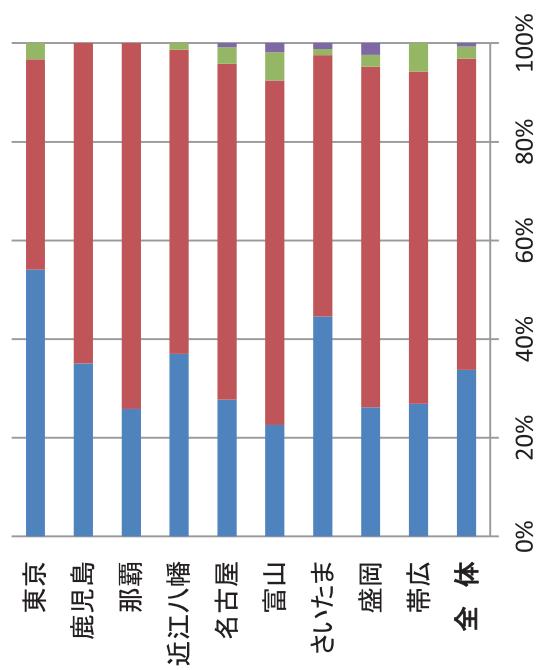
従業員数(パート、アルバイト含む)



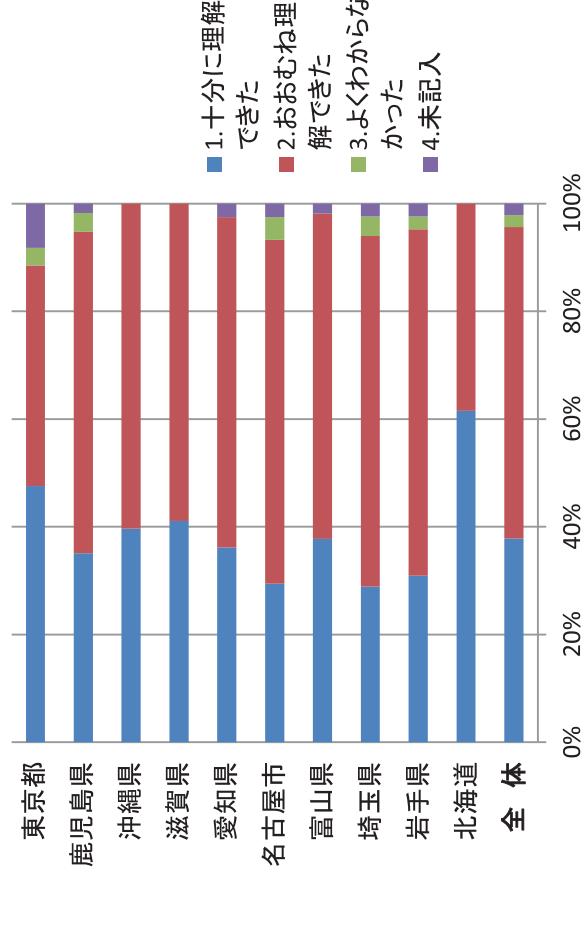
## 製造業の内訳(全会場)



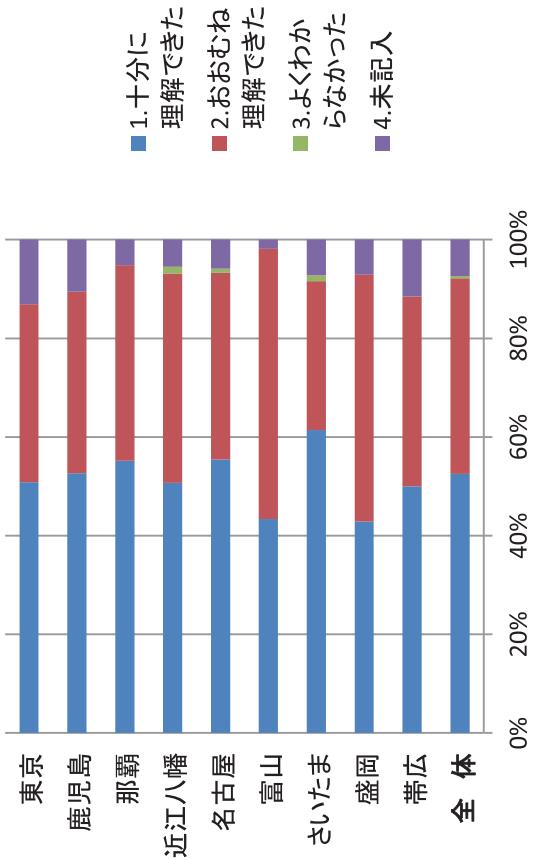
Q1. 第1部「一般的衛生管理プログラムはなぜHACCPシス  
テムの基盤なのか」はご理解できましたか。



Q2. 第2部「自治体別における取り組み」はご理解できましたか。

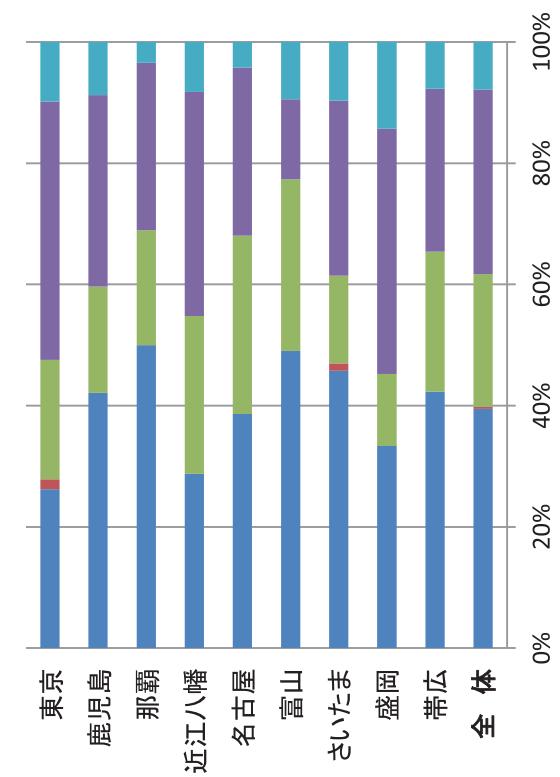


Q3. 第3部「一般的衛生管理とHACCPの事例写真解説」  
はご理解できましたか。

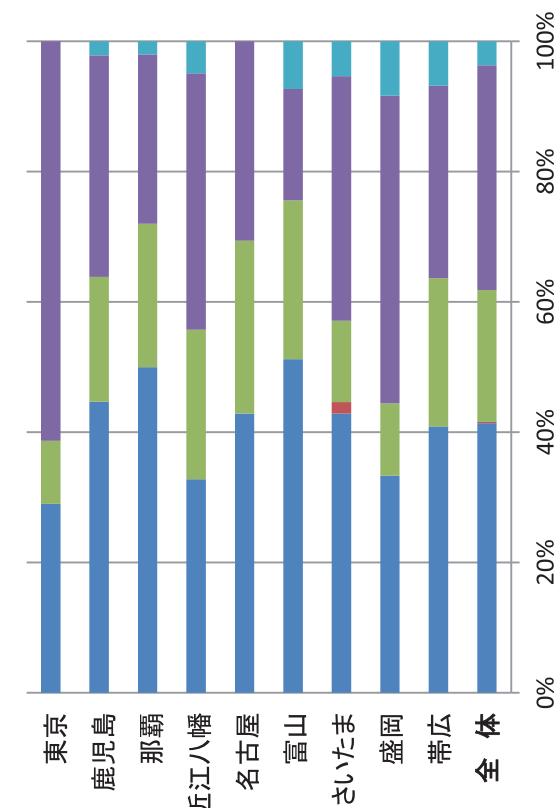


Q 4. 研修会受講後、HACCP導入に取り組まれる気持ちになりましたか。

全体

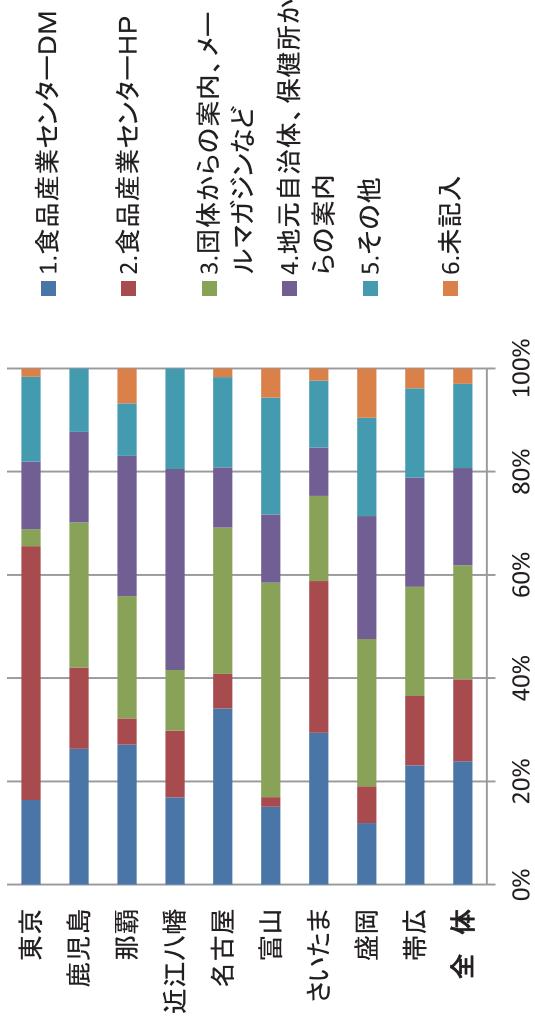


製造業のみ

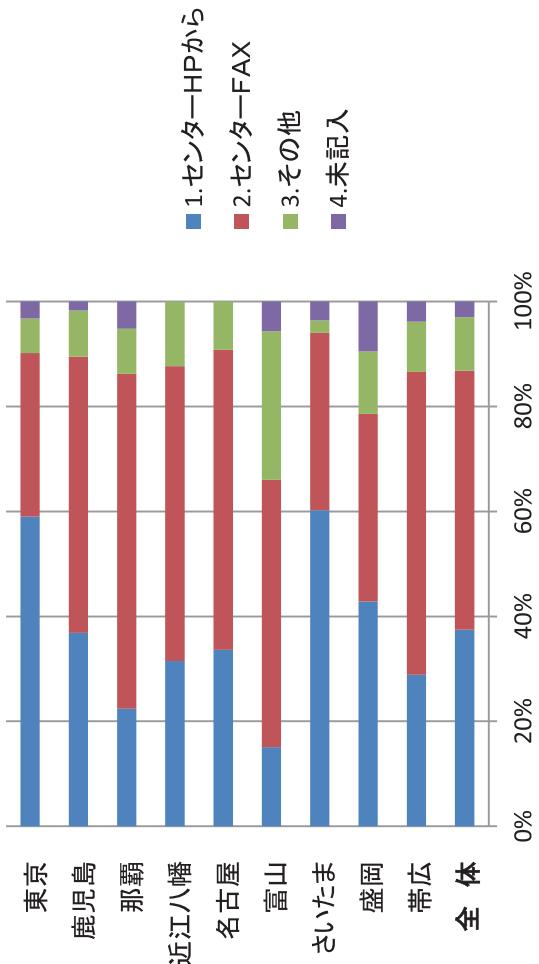


- 1.HACCP導入に取り組む気持ちになった
- 2.意欲が湧かなかった
- 3.どちらともいえない
- 4.導入済
- 5.未記入

Q 5. この研修をどこで知りましたか。(複数回答あり)

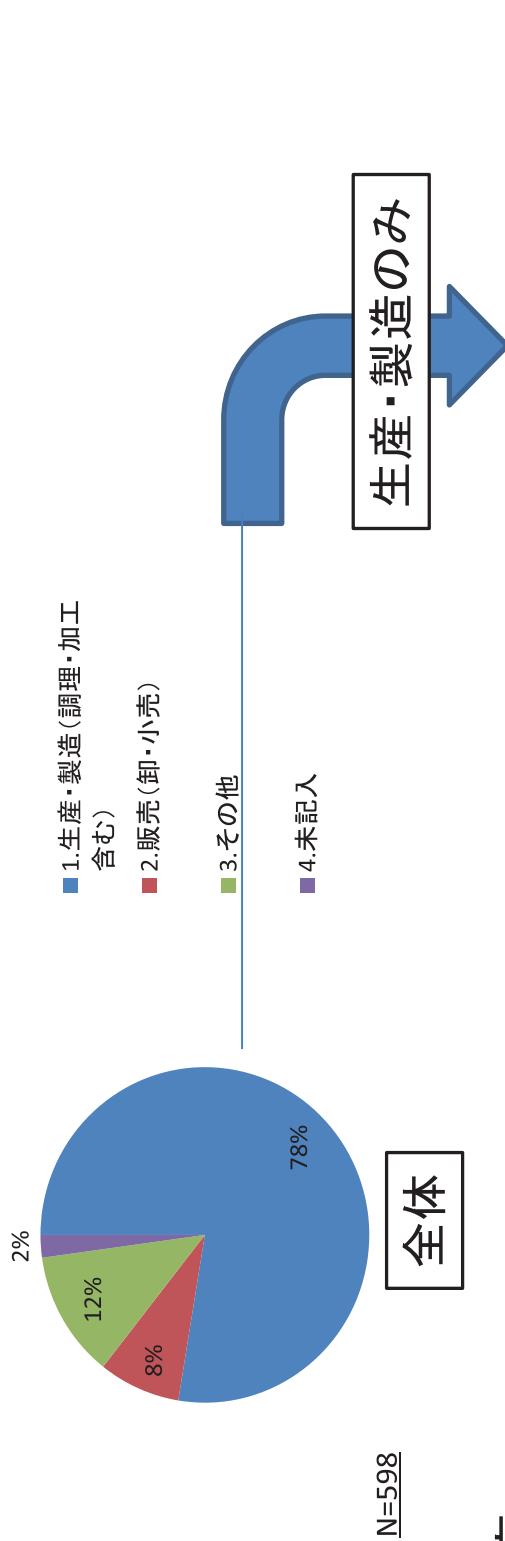


Q 6. この研修会をどのようにして申し込みましたか。



## 2.導入研修会・当日アンケートの分析(全体 vs. 生産・製造)

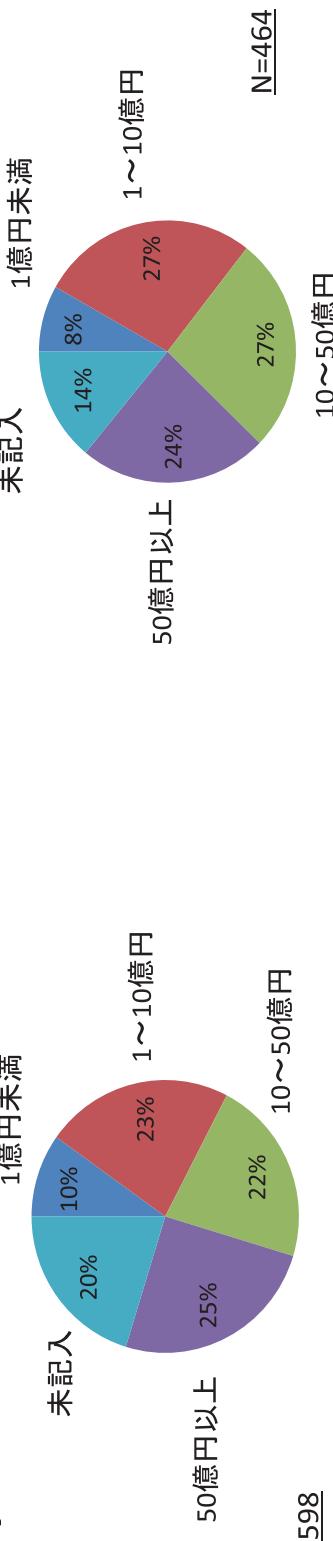
### (1) 業態



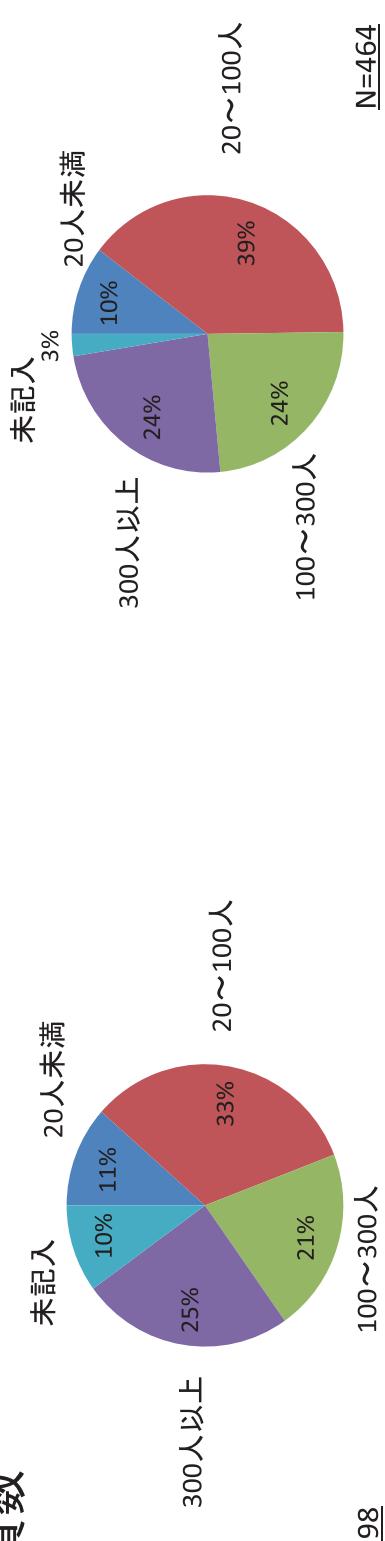
全体

生産・製造のみ

### (2) 売上高

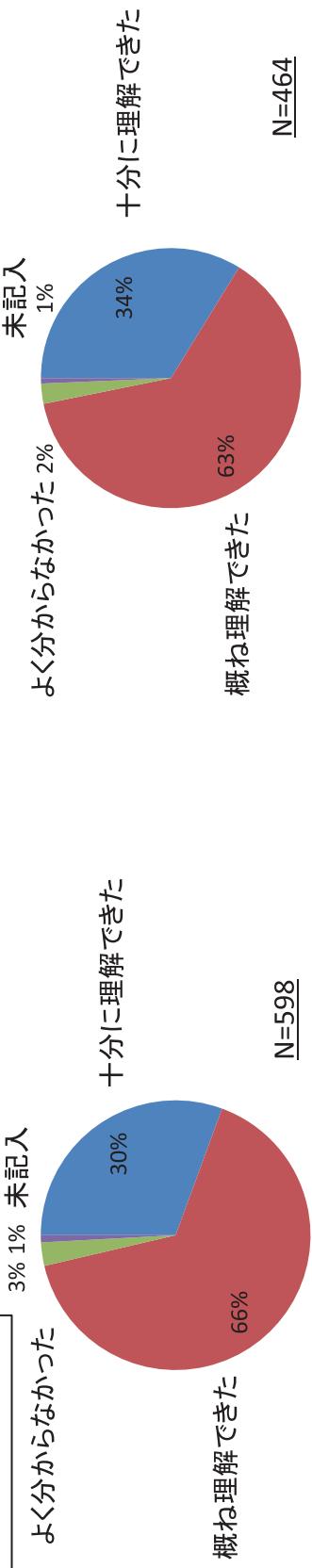


### (3) 従業員数



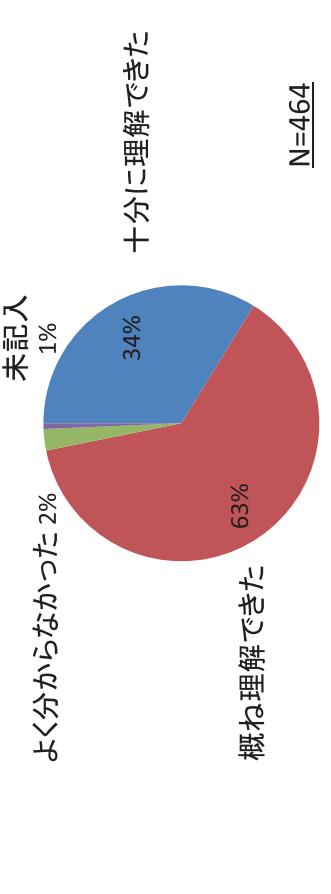
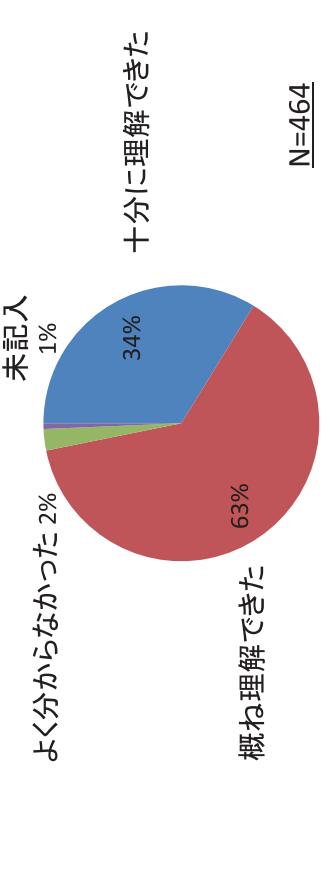
## 全体

### Q1. 第1部講演の理解度

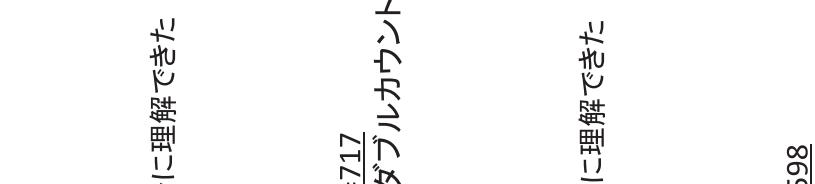
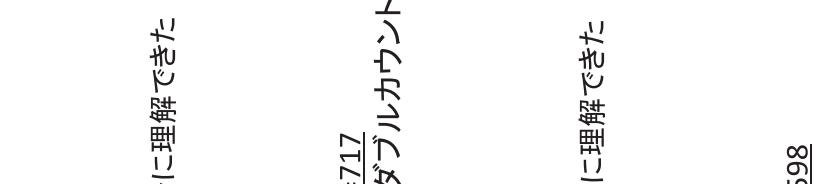
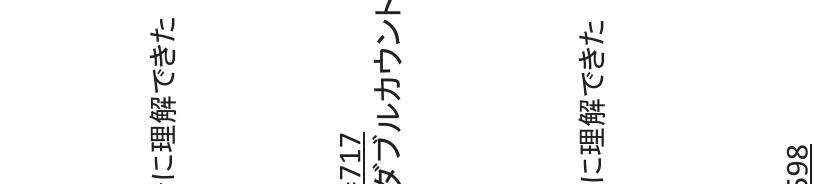


## 生産・製造のみ

### Q2. 第2部講演の理解度



### Q3. 第3部講演の理解度



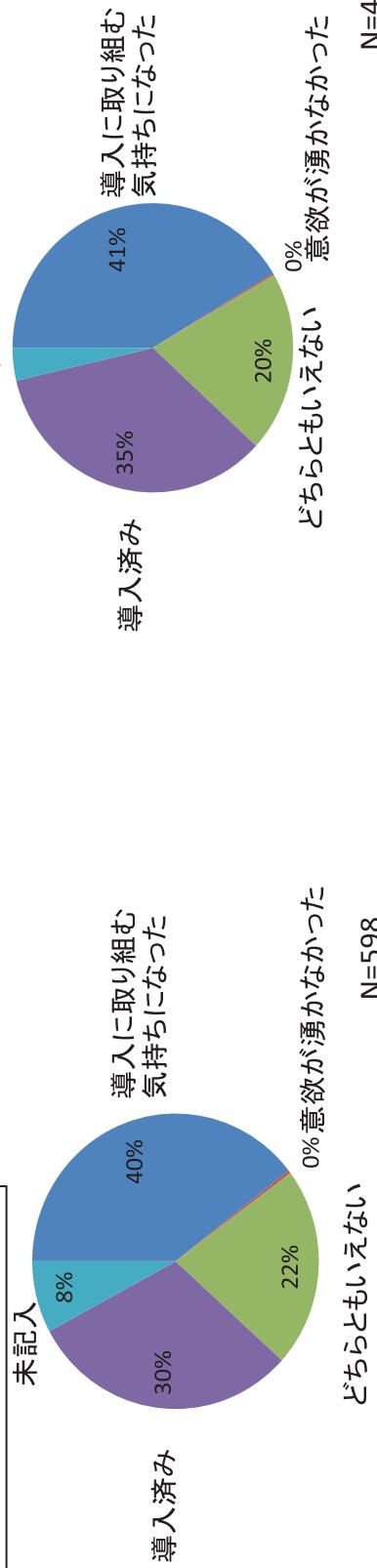
N=464  
(名古屋のみダブルカウント)

N=464  
(名古屋のみダブルカウント)

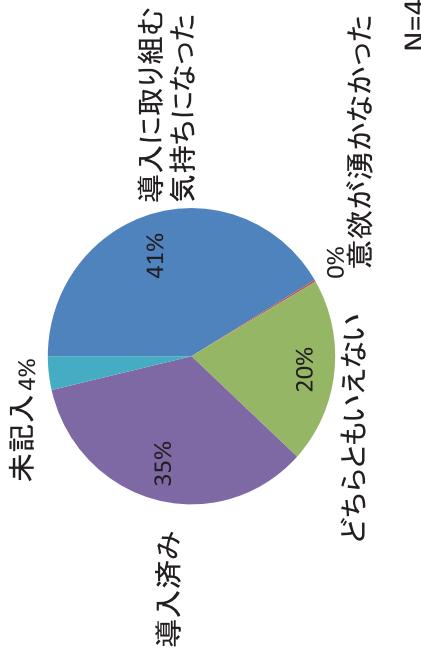
N=464  
(名古屋のみダブルカウント)

## 全体

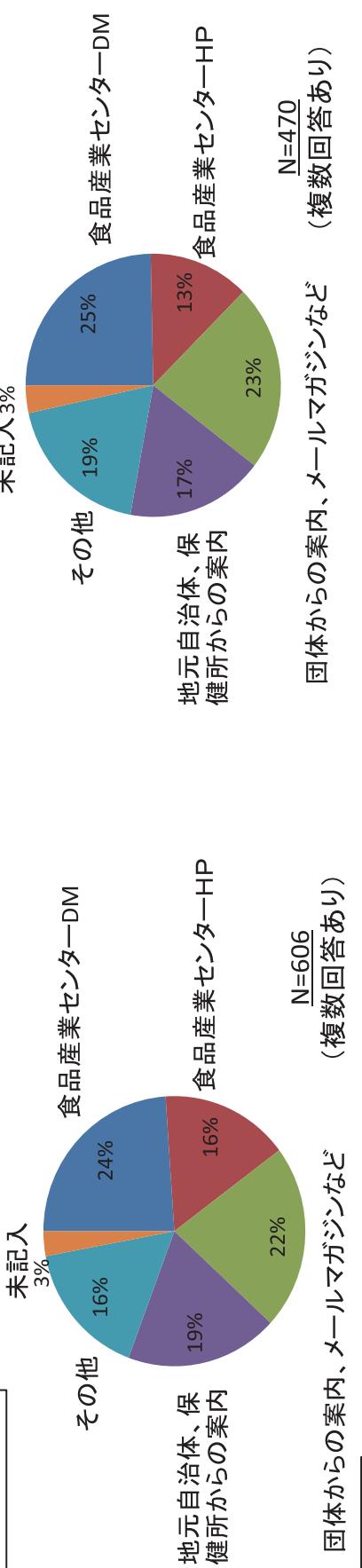
### Q4. HACCP導入への取り組み意欲



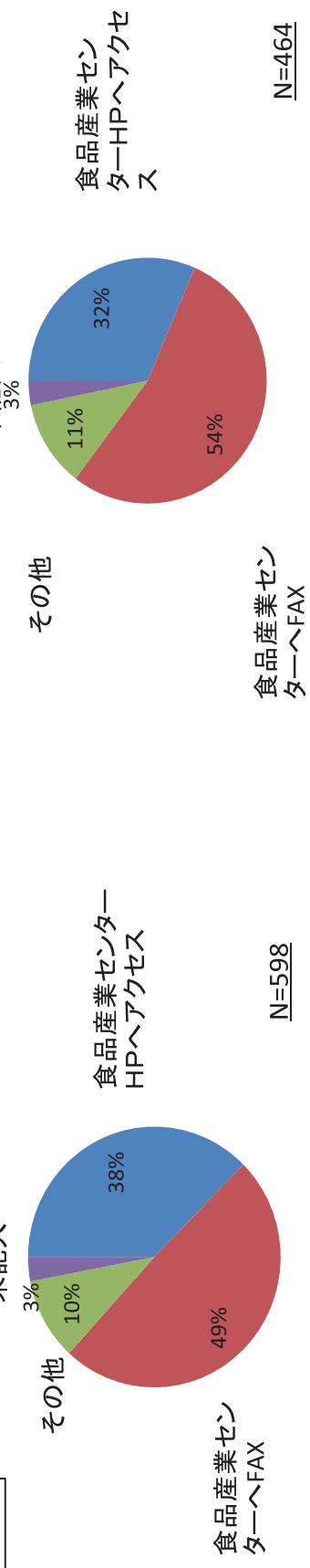
## 生産・製造のみ



### Q5. 研修の認知先



### Q6. 申込方法

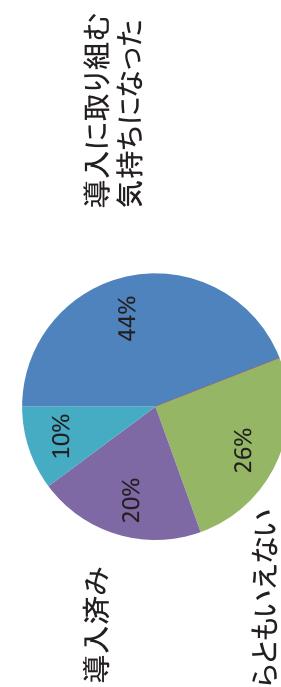


### 3. 売上規模別にみたHACCP導入への取り組み意欲(生産・製造のみ)

Q4 研修会受講後、HACCP導入に取り組まれる気持ちはなりましたか？(売上高別)	
	1.HACCP導入に取り組む気持ちになりました
1.1億円未満	26
2.1~10億円	70
3.10~50億円以上	57
4.50億円以上	37
5.未記入	46
合計	236

1億円未満

未記入



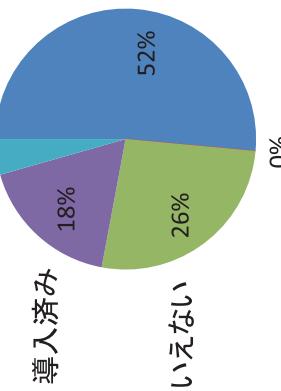
どちらともいえない

意欲が湧かなかつた

N=59

1~10億円

未記入

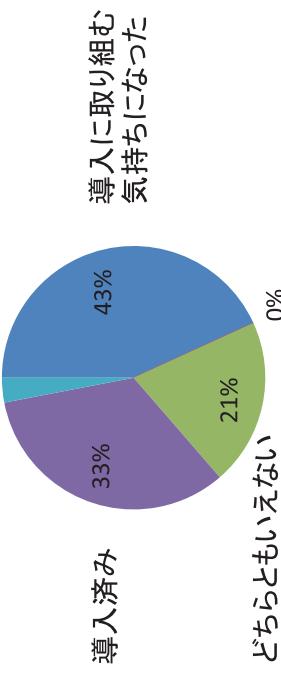


意欲が湧かなかつた

N=136

10~50億円

未記入



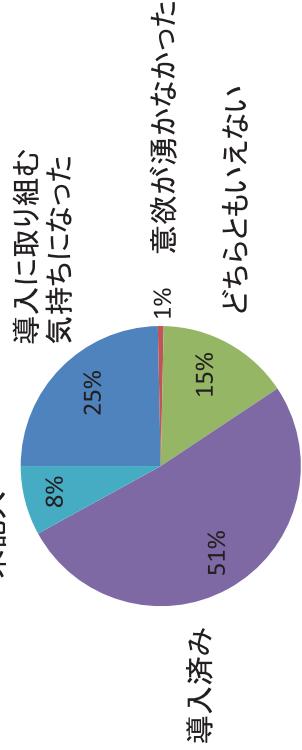
どちらともいえない

意欲が湧かなかつた

N=132

50億円以上

未記入



どちらともいえない

N=150

# 自由意見・感想観の取りまとめ

	帯広	盛岡	さいたま	富山	名古屋	近江八幡	那覇	鹿児島	東京	全体
参加者数	63	45	92	63	119	80	59	61	70	652
意見数	39	20	20	20	45	32	16	19	18	229
(意見数／参加者数)	62%	44%	22%	32%	38%	40%	27%	31%	26%	35%
「良かった」、「役に立った」、「やる気になった」等 (全意見数に占める割合)	77%	70%	70%	85%	76%	78%	88%	89%	72%	78%

## 上記以外の自由意見

提案・要望(4件)				
1件 食肉の大腸菌(病原性)の取扱いについて、指導をお願いします。(富山:製造業・食肉加工)				
1件 水産に特化した一般的衛生管理などの勉強会を開催してほしい。(盛岡:製造業・水産加工)				
1件 HACCPの具体的な運用や運用がうまくいかない時の改善事例などの話が聞きたい。(さいたま:製造業・惣菜)				
1件 フードディフェンスについての研修を希望する。(東京:製造業・醤油)				
クレームなど(12件)				
4件 第2部は詰め込みすぎで分かりにくかった。(さいたま:製造業・食肉加工、さいたま:無記名)				
4件 第2部は時間内で行ってほしい。(さいたま:販売・商社)				
4件 第2部は冗長に感じられた。(名古屋:製造業・菓子、名古屋:製造業・缶詰)				
3件 全体的に内容が難しい。(盛岡:製造業・製麺、富山:製造業・惣菜)				
1件 資料の文字が小さい。(名古屋:製造業・飲料)				
1件 帰りの時間ががあるので、時間配分に配慮してほしい。(富山:製造業・その他)				
1件 研修時間は3時間以内にしてほしい。(富山:行政)				
1件 会場のマイクが良く聞き取れなかつた。(名古屋:行政)				
1件 休憩を入れてほしい。(名古屋:その他)				
質問→別紙				
その他(4件)				
1件 第2部は彩の国ハサップガイドラインの主旨・目的を良く理解できる内容だった。(さいたま:販売・飲食)				
1件 第2部は資料に書かれていないことをもとと聞けばよかったです。(さいたま:製造業・大豆加工品)				
1件 自治体HACCPを取得するメリットはあるのか。一般消費者への認知度が低く、販売者の理解も低いように思われる。(名古屋:製造業・農産加工)				
1件 今回ほどHACCPの必要性を感じたことはなかった。(東京:製造業・水産加工)				

## 資料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）

会場	質問者	質問内容	回答(回答者)
帯広	NOさん	OPRPは許容限界を持たないと考えていますが、いかがでしょうか？	CCPとOPRPの管理内容について別添資料1および2に示しました。OPRPは要求事項に入っていませんから、許容限界は無くてもよいことになっています。しかし、ATP検査のように具体的な数値が出て来るものは、それを利用した管理の方が判りやすく、定型的な判断を下すことが出来ることから、数値が出る場合は、許容限界を決めるところが多いようです。(加藤講師)
帯広	NOさん	ある工程について、CCP管理にすべきか、あるいはOPRP管理にすべきかは、どのような基準で判断すればよいのでしょうか？	一連の製造工程の中で、必ずしもCCPが設定されていなければならない訳ではありません。CCPの設定が難しい場合には、OPRPで管理しているところもあります。要は組織の考え方で決めていいのです。(加藤講師)  CCPは許容限界の設定が可能なもので、基本的には食品中のハザードが対象となります。OPRPは周辺の環境整備の管理に適用するもので、許容限界の設定は必要ありません。黄色ブドウ球菌のエンテロトキシン産生防止は非常に重要な衛生管理事項ですが、そのために行う低温管理は通常、施設のOPRPによる管理として設定されます。しかし、施設によってはCCPとするところもあります。(小久保講師)
さいたま	MYさん	アレルギー物質の kontami を防ぐために PRP、HACCP をうまく活用している事例などはありますか？	以下のような現場での活動事例がありましたので、ご紹介します。 ○施設設備、空調関係による対応 ・陰圧の専用庫にする ・一般製品製造場所よりも陰圧にする ・アレルゲン関連の保管庫と作業場の粉塵の吸引を行ない、場外排気を行う(陰圧化に寄与) ・人も含めたゾーニングを強化する ○製造、洗浄による対応 ・専用コンテナとスコップ等の器具を使う ・時差あるいは順番を危害が及ぼないようにする(アレルゲン入りの製品を製造の最後に行なう) ・洗浄の徹底 ○作業者による対応 ・作業衣の区別をする ・つるつとした作業衣を使う ・静電防止作業衣を使う ○自社外での原料管理による対応 ・委託先工場への指導(リワーク対応)を強化する ・先の先までのトレーサビリティーと訓練 (加藤講師)
さいたま	MYさん	検便は検査結果ができるまでに時間がかかります。もし、検便で陽性となった作業員がいた場合に、検査結果が出るまでに製造・出荷された食品への対応はどうすべきでしょうか？	検便で陽性になっても、製品に危害があることにはつながりません。万一、検便の結果が陽性判定の作業者が出了場合には、その作業者の影響が製品にありかどうか、記録からの作業状況の確認および該当者の行動を聞き取り調査します。もし、問題がありそうならば、その対象となる製品ロットを検査します(いつもよりサンプル数は多い方が良いでしょう)。検査結果に問題が無ければ特にアクションを起こす必要はありません。また、その間、実際に消費者から危害の報告が無ければ、公表する必要も無いでしょう。何よりも、製品のトレースをきちんと追いかけることができるようなシステムを構築し、適切な記録を残しておくことが肝要です。(加藤講師)
さいたま	MSさん	加藤先生のお話の中で、OPRPの管理基準にATP検査を使用する事例がありました。その際の管理基準について、ATP測定数値が200、500以下と説明されていますが、設定根拠をお知らせいただけますでしょうか？今後、工場内の検査(工程)で使用していきたいと考えておりますので、よろしくお願ひいたします。	OPRPの管理基準としては、温度監視、ATP検査が代表的なものとして挙げられます。別添資料2に管理事例を載せましたので、参考にしてください。 ATP検査はバクテリアそのものを検査するわけではありませんから、これらの数値は目安のようなものです。 以下に、基準値の設定例が入っています。 <a href="http://biochemifa.kikkoman.co.jp/products/torisetu/toripen.pdf">http://biochemifa.kikkoman.co.jp/products/torisetu/toripen.pdf</a> また、以下も参考にして下さい。 <a href="http://www.nitta.co.jp/product/msg/hygiene/images/catalog/data_q_a.pdf">http://www.nitta.co.jp/product/msg/hygiene/images/catalog/data_q_a.pdf</a> (加藤講師)

さいたま	SJさん	HACCPの運用は「人」がkeyになると考えておりますが、「人」の教育プログラムについて、どのように進めなければよいのか、アドバイスをお願いいたします。文献、参考書等についても、併せてご紹介いただけると助かります。	(株)フーズデザインの以下のホームページに、様々な現場における教育訓練の解説がありますので、参考にしてください。 <a href="https://sites.google.com/a/foodesign.net/foodesign/haccp/practice/5">https://sites.google.com/a/foodesign.net/foodesign/haccp/practice/5</a> 特に、以下を御覧下さい。 <a href="https://sites.google.com/a/foodesign.net/foodesign/haccp/haccp_blog_old/%E3%80%8Cjiaoyu%E3%80%8Dwodousuruka">https://sites.google.com/a/foodesign.net/foodesign/haccp/haccp_blog_old/%E3%80%8Cjiaoyu%E3%80%8Dwodousuruka</a> (加藤講師)
富山	YNさん	学校給食センターでのHACCP手法の導入について事例がありましたら、紹介いただければと思います。	食品の製造・加工・調理現場では、HACCPシステムを取り入れた、より効果的な衛生管理の徹底が大きな課題となっており、厚生労働省が作成した「大量調理施設衛生管理マニュアル」はHACCPシステムの概念を取り入れて作成されています。 「給食施設等におけるHACCP導入の手引き」(長崎県)は、「大量調理施設衛生管理マニュアル」で説明されていないHACCPシステムの仕組みと導入の仕方を解説することにより、各給食施設等において、より効果的な衛生管理を実践いただくための道しるべとして活用いただくことを目的として作成されており、参考になると思います。 <a href="https://www.pref.nagasaki.jp/shared/uploads/2013/06/1370934448.pdf">https://www.pref.nagasaki.jp/shared/uploads/2013/06/1370934448.pdf</a> 「学校給食衛生管理基準」(文部科学省、平成21年3月31日)はこちらになります。 <a href="http://www.mext.go.jp/b_menu/hakusho/nc/_icsFiles/afieldfile/2009/09/10/1283821_1.pdf">http://www.mext.go.jp/b_menu/hakusho/nc/_icsFiles/afieldfile/2009/09/10/1283821_1.pdf</a>  また、(株)フーズデザイン・ホームページに掲載されている加藤講師の「学校給食のHACCP」に関する記事(19件)もご一読されることをお勧めいたします。 <a href="https://sites.google.com/a/foodesign.net/foodesign/system/app/pages/search?scope=search-site&amp;q=%E5%A6%E6%A0%A1%E7%B5%A6%E9%A3%9F">https://sites.google.com/a/foodesign.net/foodesign/system/app/pages/search?scope=search-site&amp;q=%E5%A6%E6%A0%A1%E7%B5%A6%E9%A3%9F</a> (事務局)
名古屋	HBさん	HACCPの読み方について教えてください。自社ではハセップと読んでいます。今回の受講では、ハサップ・ハシップと書いてありますがどちらでも良いのでしょうか？	HACCPをどう読むかについては、当初はかなり問題になったようですが、その発音については、欧米人の発音に対して日本人の聞き手によって異なるようです。従って、当方はあえて混乱を避ける意味で、ローマ字をそのまま、「エイチ・エー・シー・ピー」と言っています。 WHO(世界保健機構)で最初にHACCPに携わった欧米の専門家に聞いたところ、どのように言っても良いが、短縮された発音の「ハサップ」、「ハシップ」、「ハセップ」が言いやすいかもしれないということです。また、以前は「エイチ・エー・シー・シー・ピー」とは言わないという方もいましたが、決してそのようなことはないようです。実際、専門家の講演を聞いていても、「エイチ・エー・シー・シー・ピー」とったり、「ハサップ」、「ハシップ」あるいは「ハセップ」とったりまちまちでした。 むしろ、HACCPをどう読むかよりも、その意味することを正しく理解して、実行していくことが大切だと思います。(小久保講師)
名古屋	FSさん	弊社は乾海苔の卸・小売業をしていますが、自社の工場で焼きのり・キザミ海苔・味付け海苔の加工もしております。HACCPの認定を受けられるでしょうか。	(一社)大日本水産会による「水産食品加工施設HACCP認定制度」がありますので、相談されてみてはいかがでしょうか。 <a href="http://qc.suisankai.or.jp/23.06.02新制度/kokunaininnteiseido.htm">http://qc.suisankai.or.jp/23.06.02新制度/kokunaininnteiseido.htm</a>  その他、民間の認証機関によるISO22000、FSSC22000などの認証がありますので、ご相談されるのも良いと思います。 なお、愛知県あるいは名古屋市の自治体HACCPでは、認証の対象業種となっていませんので、ご注意ください。(事務局)

近江八幡	THさん	弊社は工場の築年度が古く、ラインも増えていますし、又、機械も一部は古いものも使用したりしていて、HACCPに向かうには、何がなくて何が悪いのかが分からぬのですが、どうすれば良いでしょうか？	HACCPは施設設備が古いから導入できないということではありません。欧米では中世時代からの古い設備で、HACCPの考え方を導入して衛生管理を立派に行っている施設がいくらでもあります。HACCPは『衛生管理をいかに科学的・合理的に行うか』という考え方ですから、施設設備の古い新しいは本質的な問題ではありません。確かにHACCPということを考慮して造られた施設ではその導入が容易かもしれません、そのような施設でも、HACCPを正しく理解せずに、科学的・合理的でない衛生管理を行っていてはHACCPを導入していると胸を張ることはできないでしょう。(小久保講師)
近江八幡	JTさん	CCP管理の帳票類は何年保管するべきでしょうか？	<p>CCP管理の帳票類を何年保管すべきかについては特段規定はありませんが、厚生労働省医薬食品局食品安全部長名で、食品事業者の記録の作成及び保存についての通知文書が出ていますので、それを参考されるのが良いと思います。</p> <p>「食品衛生法第1条の3第2項の規定に基づく食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針(ガイドライン)」(平成15年8月29日付け食安発第0829001号別添)  <a href="http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/siryo/dl/siryo02o.pdf">http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/siryo/dl/siryo02o.pdf</a></p> <p>ちなみに、記録の保存期間については、下記のように記されています。</p> <p>当該業者が取扱う食品等の流通実態(消費期限又は賞味期限)に応じて合理的な期間を設定することを基本とする。なお、多種多様な食品を仕入、出荷、販売等する事業者であって流通実態に応じた保存期間の設定が困難な場合については、その区分毎に次の期間を参考として設定する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・生産段階:販売後1～3年間</li> <li>・製造、加工段階:販売後1～3年間</li> <li>・流通段階:販売後1～3年間</li> <li>・販売段階:販売後1～3か月</li> </ul> <p>(小久保講師)</p>
近江八幡	FYさん	工場で製造する場合、工事の後に一般細菌が多く見られたり、大腸菌、野生酵母があり、減らすために殺菌時間を伸ばしたりしていますが、完全には除去できません。何かよい方法があれば教えてください。	現場の状況がよく分かりませんのでお答えのしようがありませんが、一般論として、工事終了後の施設・設備の清掃・洗浄・殺菌が的確に行われていないことが第一に考えられます。加藤先生の洗浄殺菌の講義などを参考に、まずは一般的衛生管理(基盤)からきちんと見直されてはいかがでしょうか。(小久保講師)
鹿児島	HIさん	工場(カット肉)において、まな板洗浄機でまな板の洗浄を行っておりますが、ATP検査の数値が大変高く、頭を悩ませております。まな板洗浄には泡洗浄も有効なのでしょうか。	まな板の表面はナイフで無数の傷がついていますから、泡洗浄を、ブラシを使って行います。さらに、塩素系の消毒液に浸すとより効果があります。(加藤講師)

東京	TKさん	<p>①第1部の資料P30に関連して、食中毒原因微生物毎に感染型の発症菌数、及び毒素型の毒素生産菌を教えてください。</p> <p>②嫌気性菌の発育する嫌気状態とはどのような状態でしょうか？全く空気がない状態でしょうか。何か測定する方法があれば教えてください。</p>	<p>①ウェブでも様々なデータベースに記載されていますが、「HACCP：衛生管理計画の作成と実践 改訂データ編」(中央法規、2003年)に、「ICMSF: Microorganisms in Food 5 Microbiological specifications of food pathogens (1996)」からの引用がコンパクトにまとめて掲載されていますので、ご参考になると思います。(原文(英語)はこちらになります→ <a href="http://books.google.co.jp/books/about/Microorganisms_in_Food_5.html?id=lxycHnaPfCYC&amp;redir_esc=y">http://books.google.co.jp/books/about/Microorganisms_in_Food_5.html?id=lxycHnaPfCYC&amp;redir_esc=y</a>) 初心者向けには、東京都福祉保健局のウェブサイトなどが参考になります(→ <a href="http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/tamakodaira/shokuhin/s_chuudoku/saikin.html">http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/tamakodaira/shokuhin/s_chuudoku/saikin.html</a>)。</p> <p>②基本的に酸素濃度20%を基準として嫌気性と好気性の区別をします。酸素濃度が20%を超えると全く発育しなくなるボツリヌスなどの菌を偏性嫌気性菌、酸素濃度が21%以上ないと増殖することができない菌を好気性菌、どちらの条件でも増殖可能なものを通性嫌気性菌に分類しています。各細菌類の活動活性化のための酸素分圧については、個別に調べることが必要です。飲料・液体の溶存酸素(DO)測定、真空パック、缶・ビン・ペットボトル等の密閉容器内の残存酸素濃度測定は残存酸素計など用いて測定します。詳細はメーカーに問い合わせてみてください。 (事務局)</p>
----	------	--	--

## 別添1 CCPとOPRPの管理内容

(加藤講師)

内容	例	CCP	OPRP	PRP
ハザード(7.4.4参照)	食中毒菌の生残、食品機器の汚れ、温度管理不良など	○	○	無くても良い
管理手段(7.4.4参照)	温度管理、洗浄など	○	○	無くても良い
許容限界(7.6.3参照)	75~85°C、ATP数値500以下など	○	(無くても良い)	無くても良い
モニタリング手順(7.6.4参照)	中心温度計による測定、ATP測定器による測定手順など	○	○	無くても良い
是正処置(7.6.5参照)	許容限界を逸脱した場合、どうするか。再加熱、再洗浄など	○	○	無くても良い
責任及び権限	加熱調理機器担当者、品質管理責任者など	○	○	無くても良い
モニタリングの記録	記録簿名	○	○	無くても良い
		1~3ヶ所程度	数ヶ所程度	多数

## 別添2 OPRPの管理事例

(加藤講師)

業種 事例	工程、場所	危害	対策	作業 頻度	対応 種別	管理基 準	監視測定 方法	改善処 置	記録
と畜 場	製品(枝肉)冷蔵 庫	細菌増殖に による鮮度劣 化	温度監視	毎日	OPRP	5°C以 下	庫内温度 計監視	状況に より対 応	毎日毎 週PRP記 録
魚介 類加 工	貝むき身冷却洗浄 チラー水	細菌増殖に による鮮度劣 化	温度監視	毎日	OPRP	5°C以 下	温度監視	装置の 調査調 整	毎日毎 週PRP記 録
精肉 パッ ク	スライサー	洗浄不足に による細菌	正確な洗 浄	毎日	OPRP	ATP200 以下	ATP測定 器	再洗浄 と原因 調査	毎日毎 週PRP記 録
弁当 製造	盛り付け前の弁当 容器内側	細菌汚染に による食中毒	ATP検査	毎日	OPRP	ATP200 以下	ATP測定 器	再洗浄 と原因 調査	毎日毎 週PRP記 録
総菜	加熱調理後、パッ ケージまでの工程 の、食材が接触す る場所	細菌汚染に による食中毒	ATP検査	毎日	OPRP	ATP200 以下	ATP測定 器	再洗浄 と原因 調査	毎日毎 週PRP記 録

GSH検査結果					
日付	曜日	検査対象物	測定者	測定値	修正結果
1/18	月	プラス容器	中澤	8	
	火	上	中澤	7	
	水	上	中澤	9	
	木	上	中澤	9	
	金	上	中澤	41	

ATP検査 OPRP

## 資料3-1. アンケート

### 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

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HACCP認証を取得済み (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 )
- ②認証を取得していないが、HACCPシステムの12手順7原則(または、それに近い手順)で衛生管理を行っている
- ③1年以内に取り組みを始めたい
- ④中長期スタンス(2年以上)で取り組みたい
- ⑤当面取り組む予定はない。理由( )

#### 1.1 上記設問の回答②～④で今後取得したい認証は(複数回答可)

- 1:マル総 2:業界団体 3:自治体 4:民間 5:取得は考えていない  
(4の民間認証: ア. ISO9001, イ. ISO22000, ウ. FSSC22000, エ. AIB, オ. SQF, カ. その他 )

#### 2. 研修会参加後に実施したこと(複数回答可)

- ①整理整頓大掃除して清掃洗浄をやりやすくした
- ②工場レイアウトの問題箇所の洗い出しを行った
- ③動線とゾーニング、工程の見直しを行った
- ④手順書を作成／改訂した
- ⑤各製品における製造工程フローダイヤグラムを作成した
- ⑥各製品における具体的な危害分析を行った
- ⑦モニタリング方法、管理基準、改善措置の方法を設定した
- ⑧CCPとOPRPの詳細をまとめた
- ⑨衛生管理チェックシートなどの記録書類を整備した
- ⑩「みんなで守ろう衛生管理！(教育パネル)」を用いて、従業員教育を行った
- 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取引先(原料供給業者、販売先、消費者、など)とコミュニケーションを始めた

#### 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( )

以上

# 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集計原票

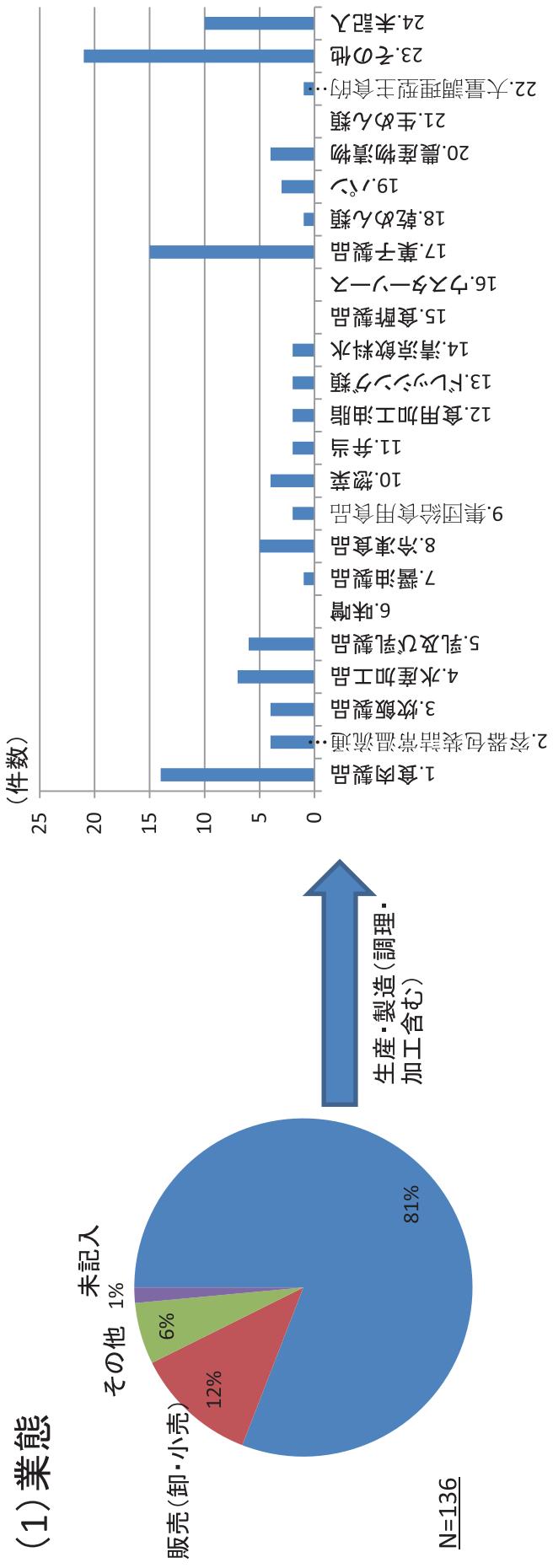
## 資料3-2. 分析結果

(N:回答企業数)

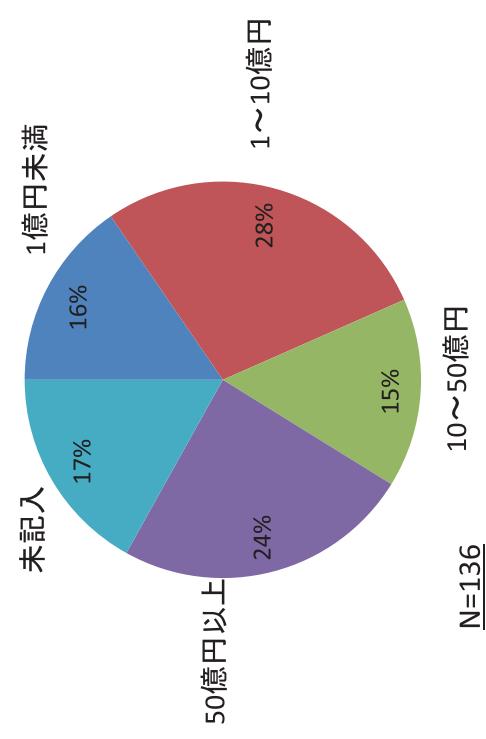
Q1 HACCPへの取り組みについて												
「既にHACCP認証を得ておられない」HACCPシステムの12原則7原則または、それに近い手順と並行して運営している												
「既に衛生管理制度を行っている」												
合計	46	34%	北海道	2岩手	3埼玉	4富山	5愛知	6滋賀	7	11	3	5
1.既にHACCP認証を得ておられない	22	16%	0	4	2	1	5	6	1	1	2	1
2.既に衛生管理制度を行っている	35	26%	4	3	3	2	10	3	5	2	1	0
3.既に衛生管理制度を行っているが、他の導入が必要がある	14	10%	0	0	5	2	3	0	1	0	0	0
4.中長期的に取り組みたい	2	1%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
5.当面取り組む予定はない	136	99%	9	9	23	8	31	25	11	14	6	6
6.未記入												
Q3 研修会参加後の食社の衛生管理についての感想(複数回答の場合あり)												
「既にHACCP認証を得ておられる」の感想(複数回答の場合あり)												
合計	5	9%	北海道	2岩手	3埼玉	4富山	5愛知	6滋賀	7	0	0	1
1.自社現状の衛生管理に対する不満がある	2	4%	0	1	0	0	0	0	1	0	0	1
2.現状の衛生管理に対する改善する必要がある	1	2%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
3.自社現状の衛生管理におけるべき改善する必要がある	1	2%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
4.新しく衛生管理制度の導入が必要である	1	2%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
5.その他	1	2%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
6.未記入	1	2%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
合計	141	100%	10	9	23	8	34	25	11	15	6	6
※回答数												
Q4 研修会参加後の食社の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)												
合計	18	60%	北海道	2岩手	3埼玉	4富山	5愛知	6滋賀	7	12	3	3
1.自社現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	18	60%	1	1	4	3	2	4	0	1	1	1
2.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	7	23%	0	0	2	0	1	1	1	0	0	0
3.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	2	7%	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0
4.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	0	0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	30	100%	3	1	4	1	5	5	3	7	1	1
合計	1	3%	北海道	2岩手	3埼玉	4富山	5愛知	6滋賀	7	12	3	3
1.自社現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
2.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
3.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
4.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
5.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
6.未記入	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
合計	1	3%	北海道	2岩手	3埼玉	4富山	5愛知	6滋賀	7	12	3	3
1.自社現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
2.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
3.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
4.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
5.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
6.未記入	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
合計	1	3%	北海道	2岩手	3埼玉	4富山	5愛知	6滋賀	7	12	3	3
1.自社現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
2.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
3.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
4.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
5.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
6.未記入	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
合計	1	3%	北海道	2岩手	3埼玉	4富山	5愛知	6滋賀	7	12	3	3
1.自社現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
2.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
3.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
4.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
5.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
6.未記入	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
合計	1	3%	北海道	2岩手	3埼玉	4富山	5愛知	6滋賀	7	12	3	3
1.自社現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
2.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
3.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
4.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
5.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
6.未記入	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
合計	1	3%	北海道	2岩手	3埼玉	4富山	5愛知	6滋賀	7	12	3	3
1.自社現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
2.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
3.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
4.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
5.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
6.未記入	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
合計	1	3%	北海道	2岩手	3埼玉	4富山	5愛知	6滋賀	7	12	3	3
1.自社現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
2.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
3.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
4.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
5.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
6.未記入	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
合計	1	3%	北海道	2岩手	3埼玉	4富山	5愛知	6滋賀	7	12	3	3
1.自社現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
2.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
3.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
4.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
5.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
6.未記入	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
合計	1	3%	北海道	2岩手	3埼玉	4富山	5愛知	6滋賀	7	12	3	3
1.自社現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
2.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
3.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
4.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
5.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
6.未記入	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
合計	1	3%	北海道	2岩手	3埼玉	4富山	5愛知	6滋賀	7	12	3	3
1.自社現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
2.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
3.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
4.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
5.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
6.未記入	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
合計	1	3%	北海道	2岩手	3埼玉	4富山	5愛知	6滋賀	7	12	3	3
1.自社現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
2.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
3.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
4.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
5.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
6.未記入	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
合計	1	3%	北海道	2岩手	3埼玉	4富山	5愛知	6滋賀	7	12	3	3
1.自社現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
2.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
3.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
4.現状の衛生管理に対する感想(複数回答の場合あり)	1	3%	0	0	0	0	0	0	0	1	0</	

# 回答企業の属性

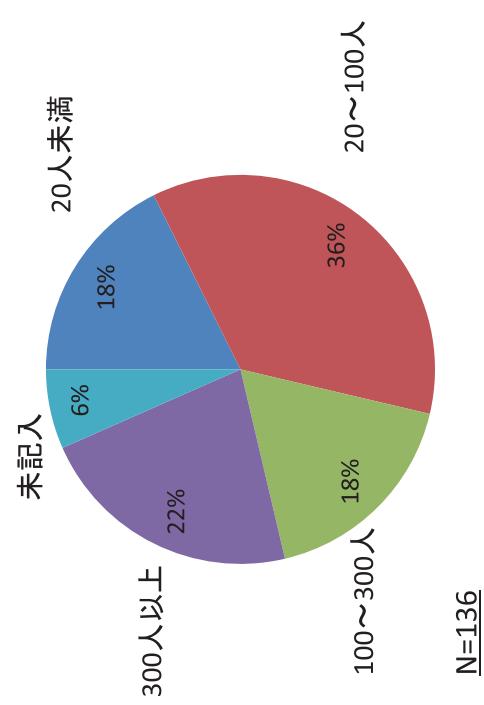
(1) 業態



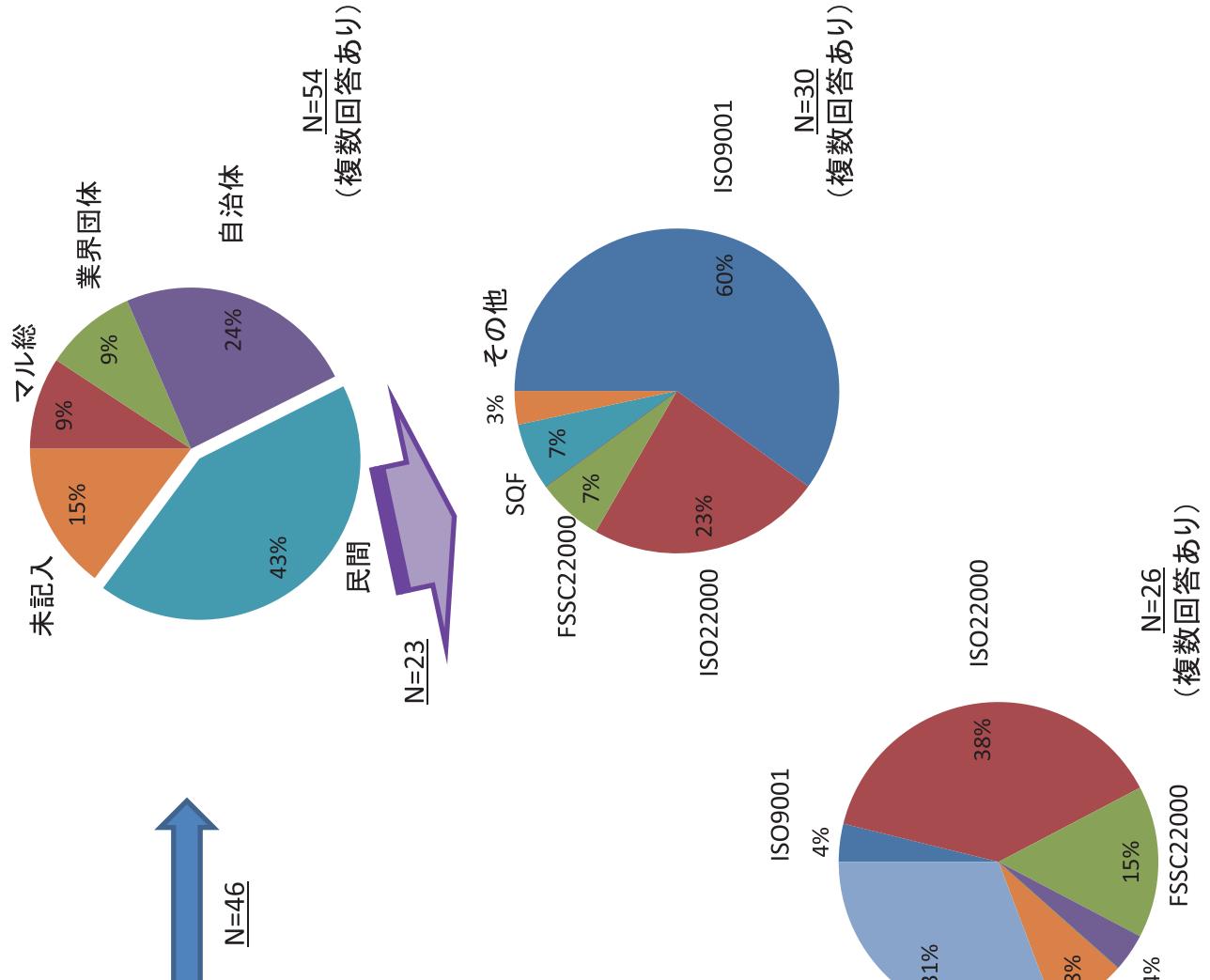
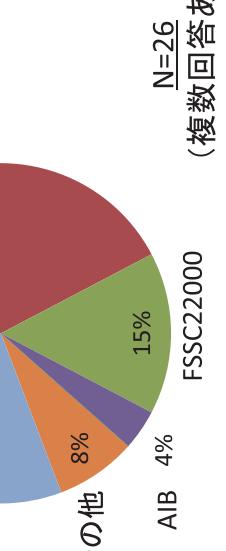
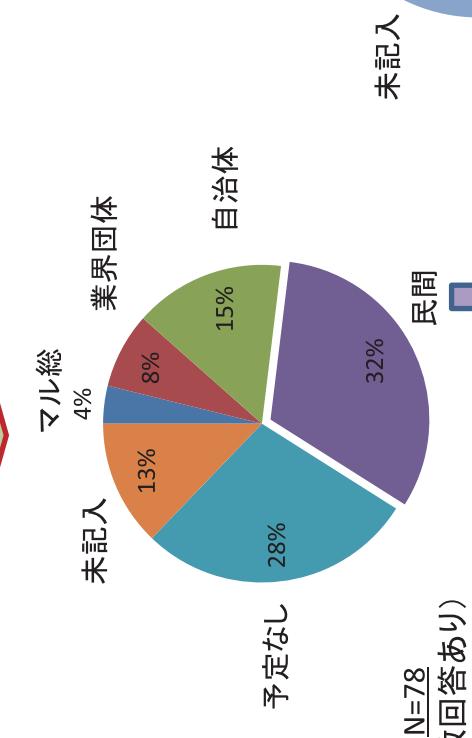
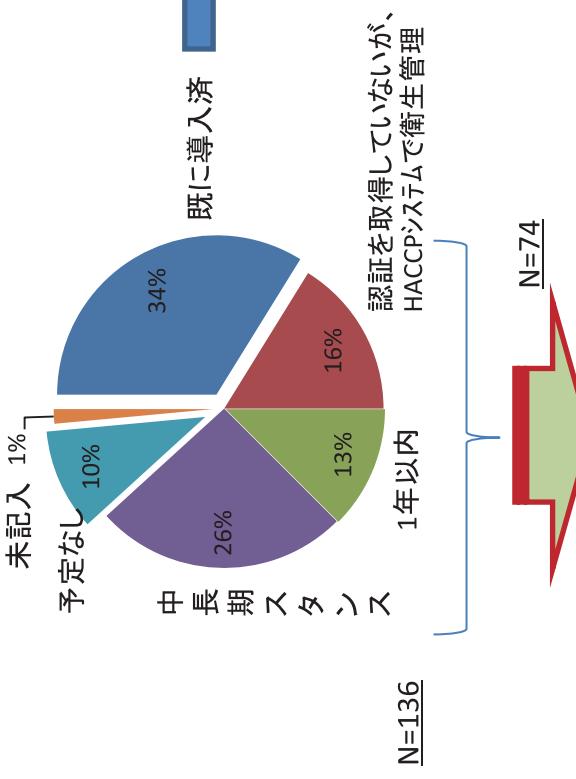
(2) 売上高



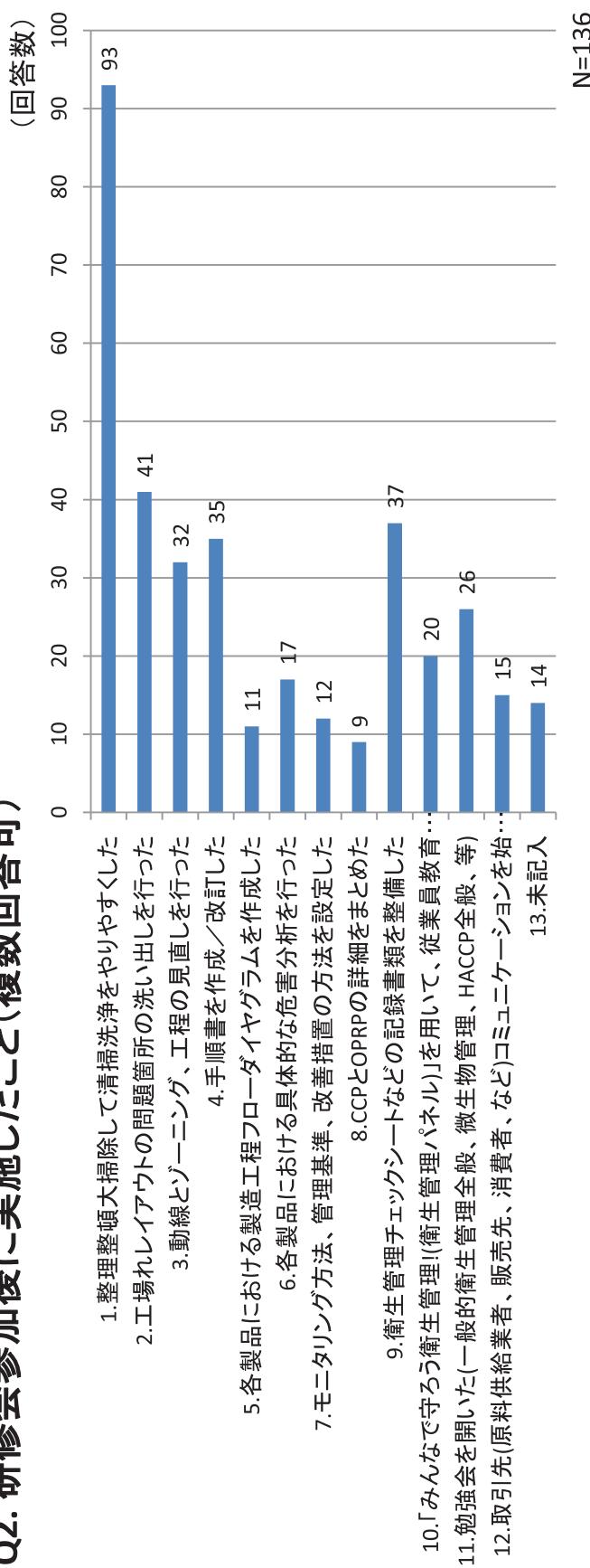
(3) 従業員数



## Q1. HACCPへの取り組み



## 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(複数回答可)

