

よく  
わかる

# 食品安全 マネジメント研修会

参加者募集

研修会参加費

**無料**

一般的衛生管理とHACCPシステムを確実にを行うための具体的な運営方法や、それがもたらす大きなビジネスチャンスについて学べる研修会です。

品質管理を  
強みにしよう。



基盤強化

リスクに強い  
会社を  
つくろう!



## 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切ます
- 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 10:00~16:30) 昼食は各自ご用意ください
- 第1部 「食の安全と消費者の信頼の確保に関する取り組み」  
講師：農林水産省食料産業局企画課食品企業行動室課長補佐 武藤明子 氏(予定)
- 第2部 「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~」  
講師：株式会社BMLフード・サイエンス営業企画室長 矢島秀章 氏\*
- 第3部 「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」  
講師：株式会社BMLフード・サイエンス食品品質部長 藤田孝 氏\*
- 第4部 「一般的衛生管理とHACCPのマネジメント  
~効率良く確実にを行うための工夫と仕組み現場解説~」  
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25日(月)	11月27日(水)	11月29日(金)	1月20日(月)	1月21日(火)	1月22日(水)	2月5日(水)	2月7日(金)
埼玉県 JA共済埼玉ビル (さいたま市大宮区)	北海道 とちか館・丹頂 (帯広市)	岩手県 マリオス (盛岡市)	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)

# よくわかる食品安全マネジメント研修会 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)

# よくわかる食品安全マネジメント研修会 参加申込書

(一財)食品産業センター 技術環境部 よくわかる食品安全マネジメント研修担当 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。 埼玉県 ・ 北海道 ・ 岩手県 ・ 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く個人情報を、下記の目的以外に利用することはありません。ご同意いただいた上、お申し込みください。  
①本研修会の参加者登録に使用します。  
②当センターの開催セミナー等をご案内する先として、当センターが利用させていただくことがあります。

## ■ お問い合わせ先

(一財)食品産業センター 技術環境部 よくわかる食品安全マネジメント研修担当 〒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/>

# よくわかる食品安全マネジメント研修会 〈さいたま会場 11/25(月)〉開催のご案内

今年度より新たに全国8ヶ所で開催決定！

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、といったことは最も重要な事項です。本研修会では、体制構築に必要な基盤事項、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、分かりやすく解説いたします。特に、中小規模の食品事業者さんにおすすめの研修会です。参加費も無料です！是非ご参加下さい。

★参加費：無料

★日時：平成25年11月25日(月)10時00分～16時30分（受付開始9:30）

★会場：JA共済埼玉ビル 3階 第3会議室

★研修内容

第1部 「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」（1時間）

講師：農林水産省食料産業局企画課食品企業行動室 課長補佐 武藤 明子氏（予定）

第2部 「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～」（1時間30分）

講師：(株)BML フード・サイエンス営業企画室長 矢島 秀章氏

第3部 「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」（1時間）

講師：(株)BML フード・サイエンス食品品質部長 藤田 孝氏

第4部 「一般的衛生管理とHACCPのマネジメント——効率良く確実にこなすための工夫と仕組み現場解説」（2時間）

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：JA共済埼玉ビル

埼玉県さいたま市大宮区土手町1-2

TEL：048-644-2271(代)

○アクセス：

東武野田線北大宮駅徒歩5分

JR大宮駅徒歩13分

JR大宮駅東口 東武バス1番乗車口より

上尾車庫行「裏参道」停留所下車 約5分

※駐車場有（有料）



## 資料5-1. アンケート

### よくわかる食品安全マネジメント研修会アンケート

該当する箇所に○をお付けください。

Q 1 第1部「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」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 2-1 第2部「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～」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 2-2 グループワークについて、ご意見ご要望等がありましたらお願いいたします。(自由回答)

Q 3 第3部「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」はご理解できましたか。

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

Q 4 第4部「一般的衛生管理と HACCP のマネジメント――効率良く確実にこなすための工夫と仕組み現場解説」はご理解できましたか。

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

Q 5 研修会受講後、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 6 この研修会をどこで知りましたか。

- 1) 食品産業センターからのダイレクトメール      2) 食品産業センターホームページ  
3) 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 7 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 8 当センターの主催する「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」には参加されましたか。

- 1) 参加した      2) 参加しなかった

1) と答えられた方：両方の研修会に参加することで、食品安全システムへの理解が更に深まったと感じられたでしょうか。

- ①おいに感じた    ②感じた    ③あまり感じなかった    ④感じなかった

Q 9 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をお願いいたします。

(一般財団法人食品産業センター)

資料5-2. 分析結果

よくわかる食品安全マネジメント研修会・会場アンケート集計原票

(数字は回答数)

Q1. 第1部①「食の安全と消費者の権利に関する取組について」はご理解できましたか。	全体	さいたま	帯広	盛岡	富山	名古屋	近江八幡	那覇	鹿児島	東京
1.十分に理解できた	147	28	13	7	13	19	18	9	11	28
2.おおむね理解できた	344	66	22	31	35	58	45	29	38	26
3.よくわからなかった	13	2	0	3	0	1	2	2	1	1
4.未記入	19	4	4	2	1	2	2	2	0	2
合計	523	92	40	39	51	81	68	40	52	60

Q2. 1. 第2部「現場での食品安全マネジメントの重要性」について～FCPを事例としたワークショップ～はご理解できましたか。	全体	さいたま	帯広	盛岡	富山	名古屋	近江八幡	那覇	鹿児島	東京
1.十分に理解できた	135	26	24	11	9	8	16	20	12	22
2.おおむね理解できた	347	66	59	25	28	37	58	44	27	36
3.よくわからなかった	21	4	6	2	1	4	4	4	0	0
4.未記入	20	4	3	2	1	2	3	0	1	3
合計	523	92	40	39	51	81	68	40	52	60

Q2. 2. グループワークについて、ご意見ご要望等がありましたらお願いたします。(自由回答)	全体	さいたま	帯広	盛岡	富山	名古屋	近江八幡	那覇	鹿児島	東京
1.十分に理解できた	249	48	33	23	20	14	38	34	24	34
2.おおむね理解できた	226	43	47	13	16	28	38	26	14	24
3.よくわからなかった	5	1	0	2	1	0	0	0	1	0
4.未記入	43	8	6	4	1	8	5	8	1	4
合計	523	92	40	39	51	81	68	40	52	60

Q3. 第3部「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」についてご理解できましたか。	全体	さいたま	帯広	盛岡	富山	名古屋	近江八幡	那覇	鹿児島	東京
1.十分に理解できた	127	24	21	13	5	11	14	18	11	11
2.おおむね理解できた	343	66	61	21	27	38	59	43	28	30
3.よくわからなかった	43	8	9	4	6	1	8	7	0	5
4.未記入	10	2	1	2	1	1	0	0	1	0
合計	523	92	40	39	51	81	68	40	52	60

Q4. 第4部「一般衛生管理とHACCPのマネジメント」―物産 風く健康に行き先の工夫と仕組みの理解―はご理解できましたか。	全体	さいたま	帯広	盛岡	富山	名古屋	近江八幡	那覇	鹿児島	東京
1.十分に理解できた	205	39	33	17	17	27	35	29	15	20
2.おおむね理解できた	282	58	50	20	22	30	42	31	15	20
3.よくわからなかった	8	2	0	1	1	2	0	1	1	2
4.未記入	106	20	18	9	6	12	23	11	3	10
合計	523	92	40	39	51	81	68	40	52	60

Q5. 研修会後、HACCP導入に取り組む気持になりましたか。	全体	さいたま	帯広	盛岡	富山	名古屋	近江八幡	那覇	鹿児島	東京
1.HACCP導入に取り組む気持になった	205	39	33	17	17	27	35	29	15	20
2.気持が薄くなった	8	2	0	1	1	2	0	1	1	2
3.どちらでもない	106	20	18	9	6	12	23	11	3	10
4.未記入	163	31	30	12	13	4	20	23	19	18
合計	523	92	40	39	51	81	68	40	52	60

Q6. この研修会をご存知でしたか。(複数回答可)	全体	さいたま	帯広	盛岡	富山	名古屋	近江八幡	那覇	鹿児島	東京
1.食品産業センターDM	126	23	25	8	12	10	27	11	10	11
2.食品産業センターHP	79	15	18	2	8	9	15	1	6	12
3.団体からの案内、メールマガジンなど	125	23	22	12	7	13	17	17	18	12
4.地元自治体、保健所からの案内	77	14	5	8	4	12	13	15	4	12
5.その他	104	19	20	7	12	19	11	7	9	12
6.未記入	28	5	2	3	1	2	1	0	3	4
合計	539	92	40	39	51	82	69	42	52	72

Q7. この研修会をどのようにして申し込みましたか。	全体	さいたま	帯広	盛岡	富山	名古屋	近江八幡	那覇	鹿児島	東京
1.センターHPから	222	42	54	14	10	14	18	39	15	21
2.センターFAX	244	47	30	18	24	30	51	26	21	24
3.その他	37	7	5	4	5	6	9	2	2	3
4.未記入	20	4	3	4	0	1	3	1	2	4
合計	523	92	40	39	51	81	68	40	52	60

Q8. 当センターの主催する「一般衛生管理徹底&HACCP導入研修会」には参加されましたか。	全体	さいたま	帯広	盛岡	富山	名古屋	近江八幡	那覇	鹿児島	東京
1.参加した	180	34	28	17	11	16	28	22	21	16
2.参加しなかった	334	64	63	22	26	34	51	45	19	31
3.未記入	9	2	1	2	1	2	1	0	0	1
合計	523	92	40	39	51	81	68	40	52	60

Q9. 貴社の属性についてお知らせください。	全体	さいたま	帯広	盛岡	富山	名古屋	近江八幡	那覇	鹿児島	東京
1.生産・製造(調理・加工含む)	394	75	69	32	31	32	66	47	36	46
2.販売(卸・小売)	59	11	12	4	3	4	6	12	4	12
3.その他	10	1	1	0	5	12	6	9	1	13
4.未記入	10	2	1	1	0	3	1	0	1	1
合計	523	92	40	39	51	81	68	40	52	60

業種(詳細)	全体	さいたま	帯広	盛岡	富山	名古屋	近江八幡	那覇	鹿児島	東京
1.食肉製品	47	12	6	2	10	0	3	7	2	13
2.容器包装常温流通食品	11	3	3	2	0	0	2	0	2	0
3.竹筒製品	8	2	1	1	2	2	0	0	0	0
4.水産加工品	33	8	6	0	1	0	4	5	2	13
5.乳及び乳製品	24	6	3	8	1	2	2	0	5	3
6.味噌	3	1	0	1	0	1	0	0	0	0
7.醬油製品	2	1	0	1	0	1	0	0	0	0
8.冷凍食品	19	5	3	9	5	0	0	0	0	1
9.惣菜	4	1	0	1	1	1	0	0	1	1
10.惣菜	29	7	4	0	3	2	7	0	1	4
11.弁当	13	3	2	1	0	0	0	5	3	0
12.食用加工油脂	11	3	7	2	0	0	1	0	0	0
13.ドレッシング類	5	1	3	0	0	0	1	1	0	0
14.清涼飲料水	14	4	2	1	0	0	2	4	1	0
15.食酢製品	2	1	0	0	0	0	0	0	0	2
16.ウスターソース	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0
17.菓子製品	50	13	5	0	2	7	17	10	6	2
18.乾めん類	3	1	1	0	1	0	1	0	0	0
19.パン	14	4	1	3	0	0	3	0	7	0
20.農産物漬物	9	2	3	0	0	1	3	1	0	1
21.大豆類	11	3	2	0	4	2	1	2	0	0
22.大量調理型主食的調理食品	7	2	0	0	0	1	2	0	0	2
23.その他	57	14	12	2	0	7	13	11	6	1
24.未記入	18	5	2	0	2	5	3	1	0	4
合計	394	69	32	31	32	68	68	47	36	46

売上高(年間)	全体	さいたま	帯広	盛岡	富山	名古屋	近江八幡	那覇	鹿児島	東京
1.1億円未満	39	7	1	10	3	9	5	3	6	2
2.1～10億円	112	21	14	10	13	9	17	18	15	9
3.10～50億円	135	26	25	6	7	11	38	17	10	16
4.50億円以上	172	33	47	17	5	8	13	26	2	13
5.未記入	65	12	3	6	4	20	8	4	7	8
合計	523	92	40	39	51	81	68	40	52	60

従業員数(パート、アルバイト含む)	全体	さいたま	帯広	盛岡	富山	名古屋	近江八幡	那覇	鹿児島	東京
1.20名未満	50	10	4	6	9	4	8	5	3	8
2.20～100名	138	26	21	10	13	12	27	16	15	18
3.100～300名	135	26	23	2	10	14	27	18	17	10
4.300名以上	166	32	42	19	5	7	15	27	3	15
5.未記入	34	7	2	3	2	14	4	2	2	4
合計	523	92	40	39	51	81	68	40	52	60

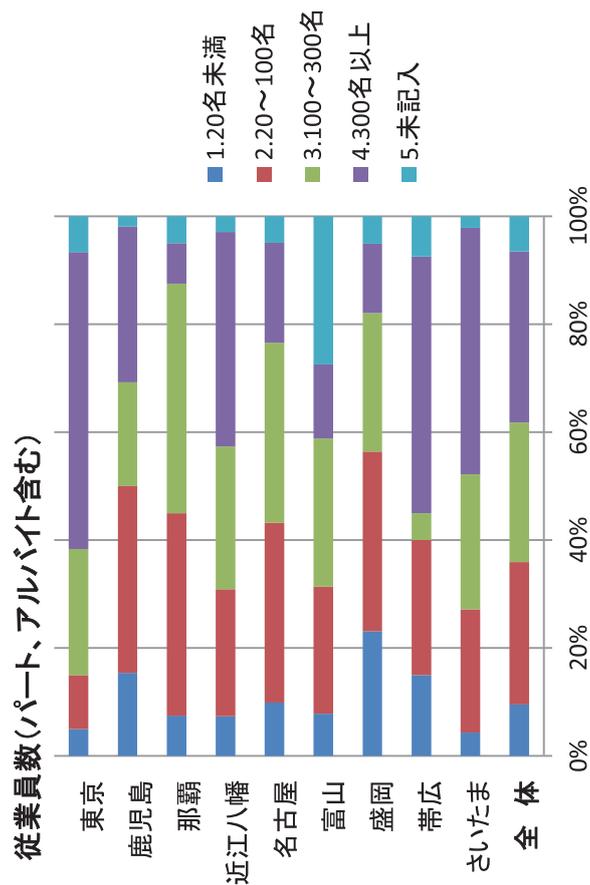
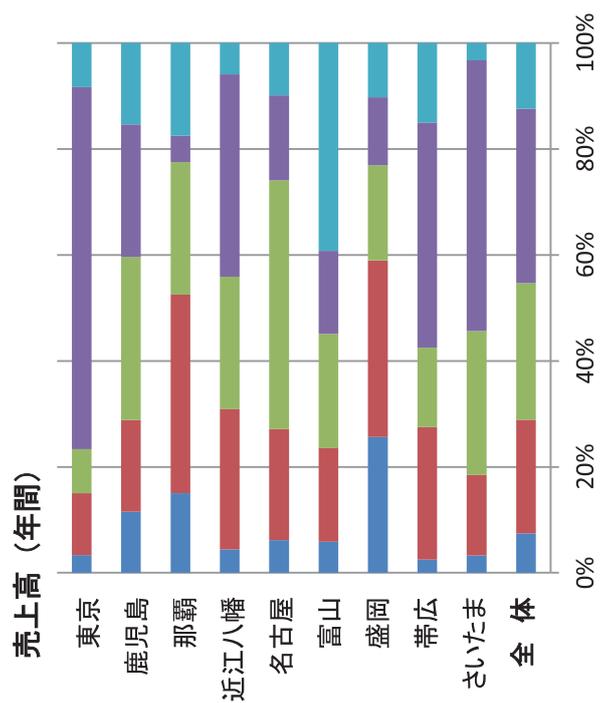
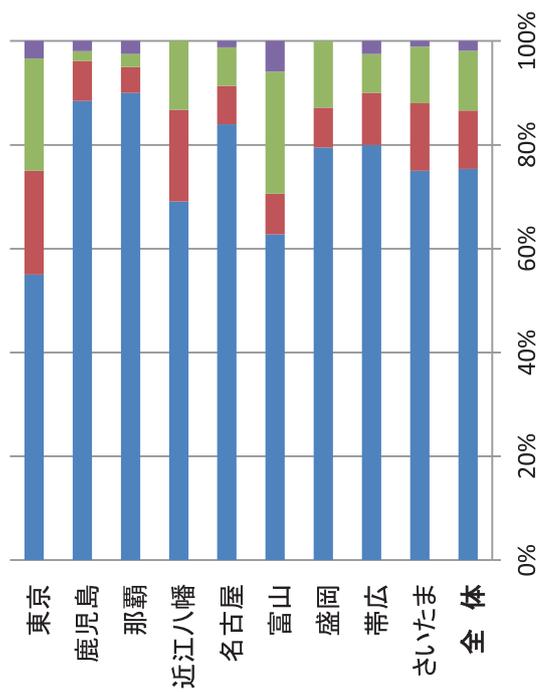
参加者出席率	全体	さいたま	帯広	盛岡	富山	名古屋	近江八幡	那覇	鹿児島	東京
11月25日	75	122	52	48	76	111	97	61	71	117
申込者数	571	80	88	92	76	76	78	74	83	53
出席者数(当日受付含)	76	80	88	92	76	76	78	74	83	53

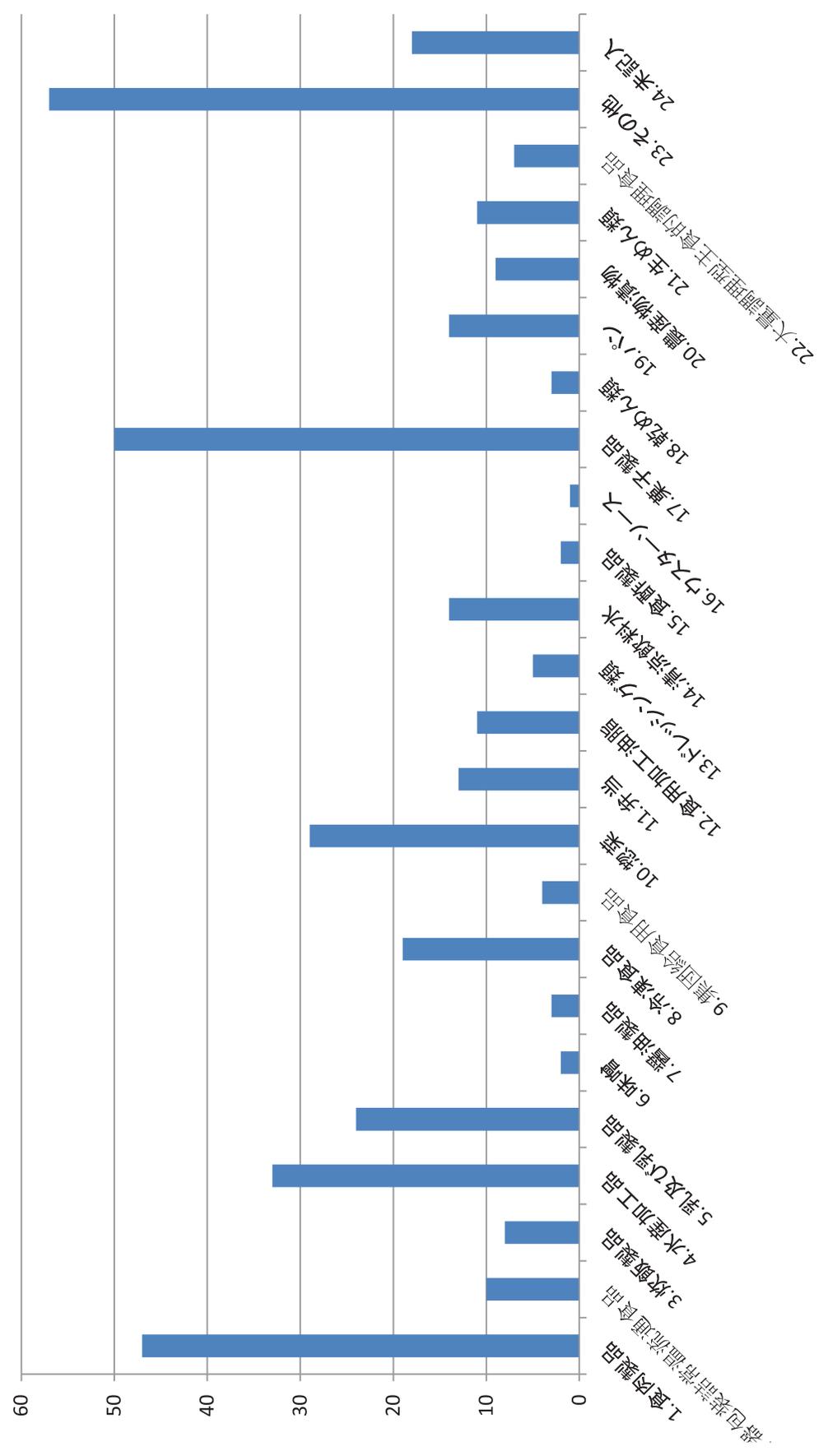
アンケート回収率	全体	さいたま	帯広	盛岡	富山	名古屋	近江八幡	那覇	鹿児島	東京
出席者数	571	97	46	44	58	84	76	45	59	62
回答者数	523	92	40	39	51	81	68	40	52	60
回収率	92	95	87	89	88	96	89	88	88	91

## アンケートの分析(開催地別)

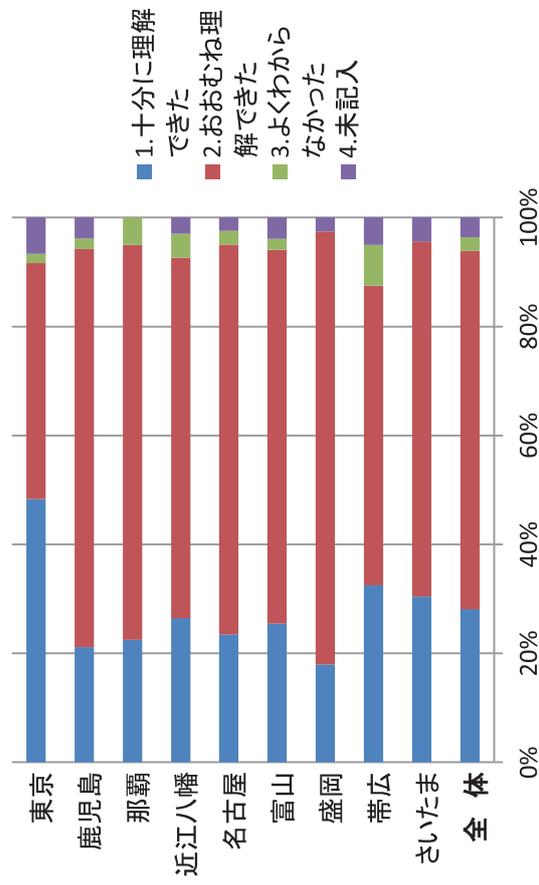
Q9. 貴社の属性についてお知らせください。



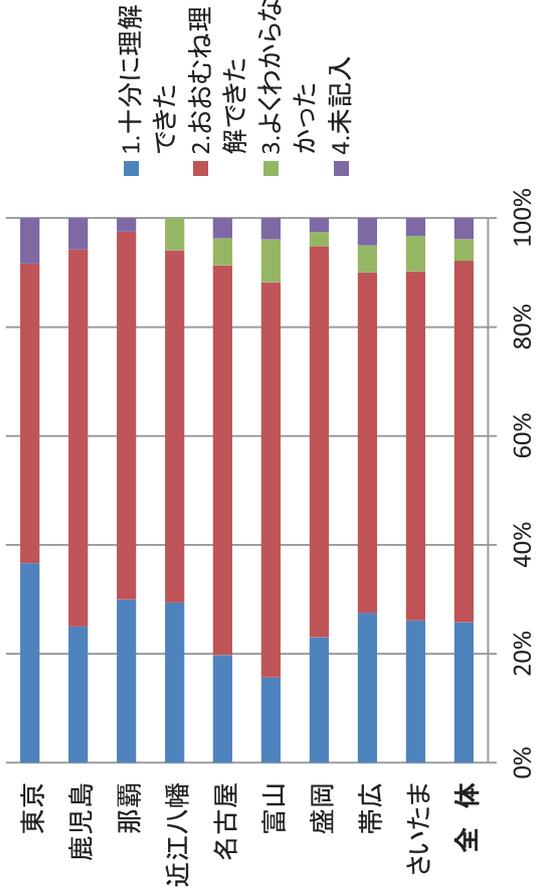
製造業の内訳(全会場)



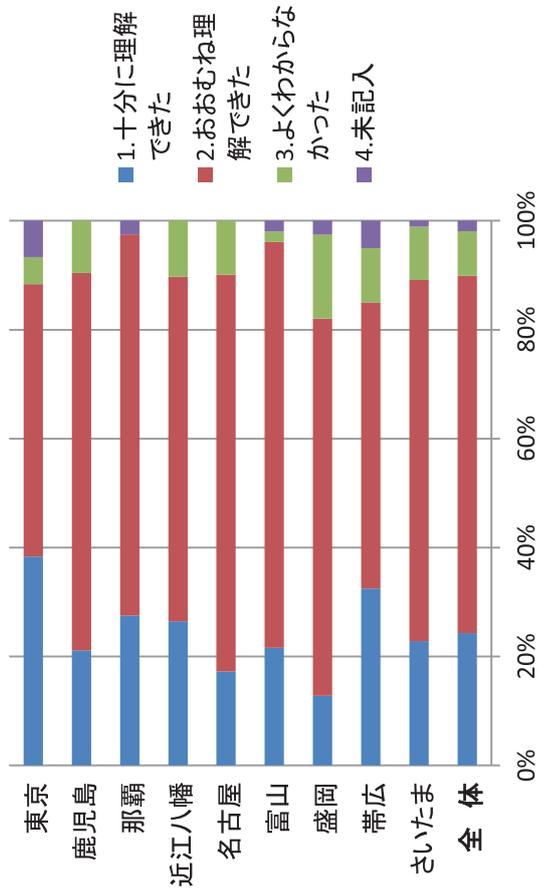
Q1. 第1部「食の安全と消費者の信頼の確保に関する取組について」はご理解できましたか。



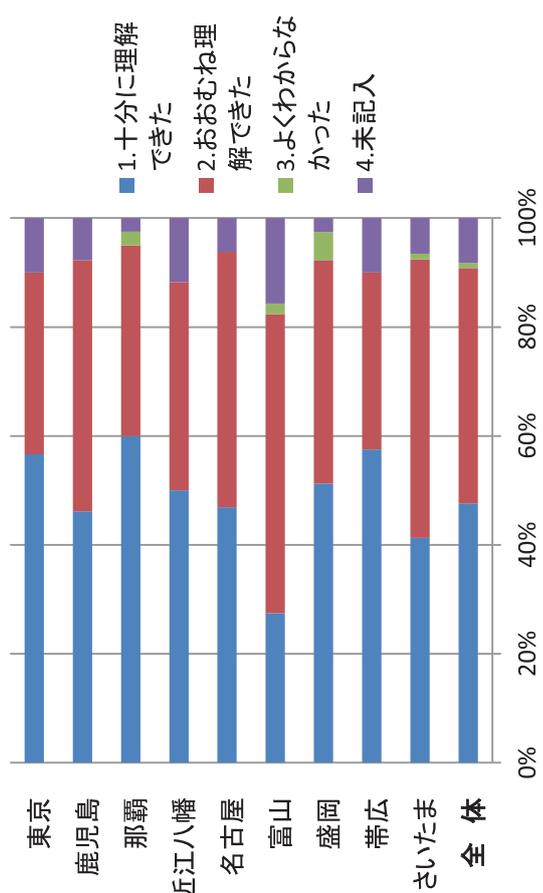
Q2-1. 第2部「現場での食品安全マネジメントシステム確立のポイントについて～FCPを事例としたワークショップ～」はご理解できましたか。



Q3. 第3部「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」はご理解できましたか。



Q4. 第4部「一般的衛生管理とHACCPのマネジメント---効率良く確実に行う為の工夫と仕組み現場解説」はご理解できましたか。

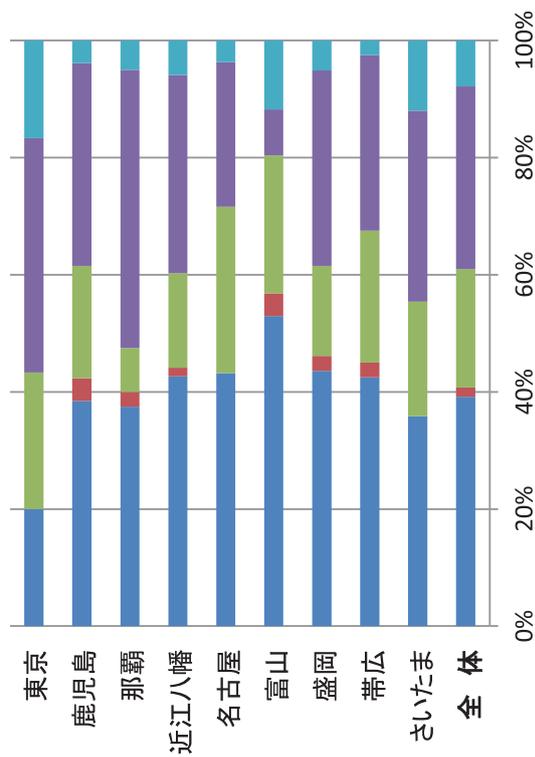


## 「Q2-2. 第2部グループワークについての自由意見」取りまとめ

	さいたま	帯広	盛岡	富山	名古屋	近江八幡	那覇	鹿児島	東京	全体
時間が足りなかった	7	7	18	12	8	7	1	6	15	81
説明不足、内容が難しい	12	6	1	3	2	1	0	1	5	31
他社とのコミュニケーションが取れて良かった	9	7	0	6	16	6	12	15	10	81
理解できた、やる気が出た	2	1	1	1	2	1	0	2	0	10
作業スペースが狭かった	4	0	0	0	1	1	0	0	0	6
<b>意見数合計</b>	<b>34</b>	<b>21</b>	<b>20</b>	<b>22</b>	<b>29</b>	<b>16</b>	<b>13</b>	<b>24</b>	<b>30</b>	<b>209</b>
(意見数合計 / 参加者数)	35%	46%	45%	38%	35%	21%	29%	41%	48%	37%
参加者数	97	46	44	58	84	76	45	59	62	571

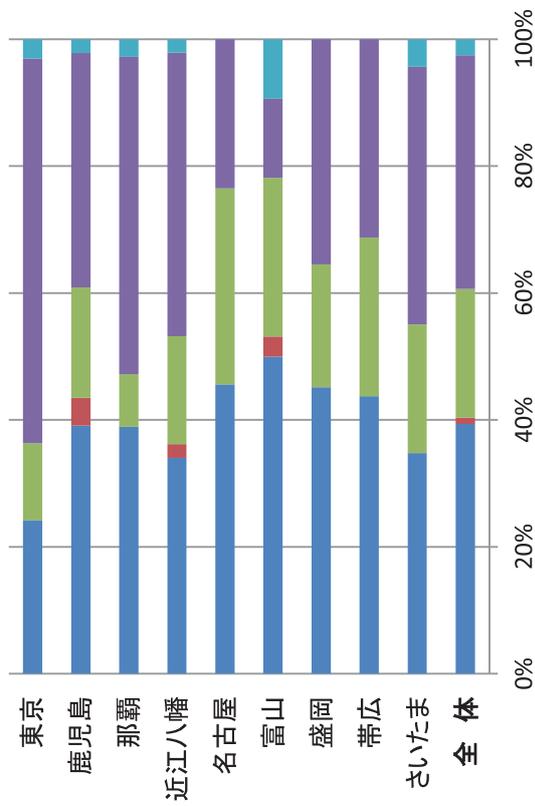
Q5. 研修会受講後、HACCP導入に取り組みられる気持ちになりましたか。

### 全体



※導入済： 31% (全体)  
37% (製造業)

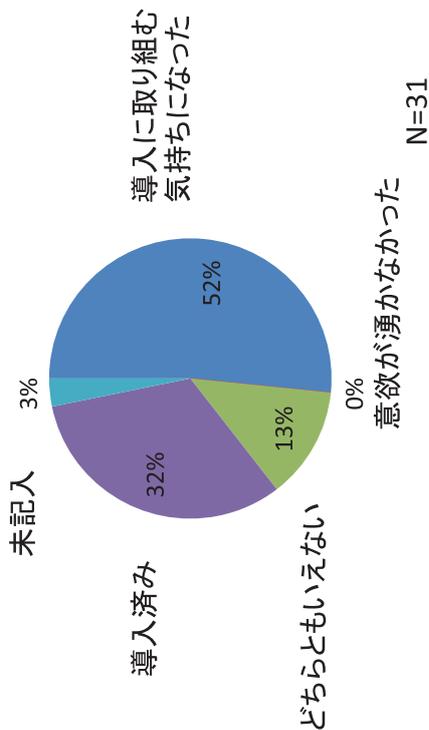
### 製造業のみ



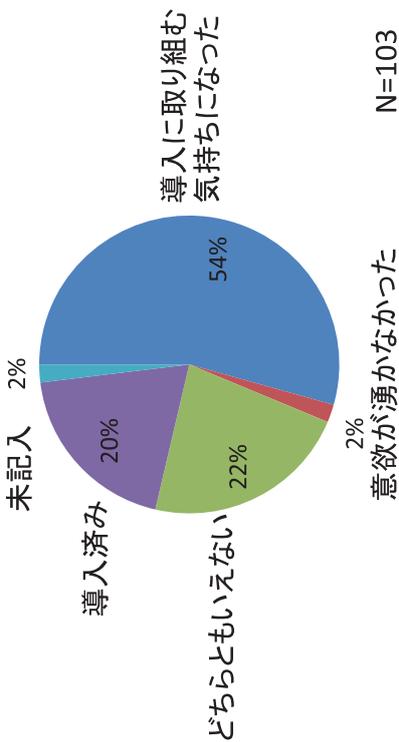
※売上規模別にみたHACCP導入への取り組み意欲(生産・製造のみ)

Q5 研修会受講後、HACCP導入に取組みたい意欲(売上高別)		Q5 研修会受講後、HACCP導入に取組みたい意欲(売上高別)				合計
1. HACCP導入に取組みたい	2. 意欲が湧かない	3. どちらともいえない	4. 導入済	5. 未記入		
1. 1億円未満	16	0	4	10	1	31
2. 1-10億円	56	2	23	20	2	103
3. 10-50億円	52	1	27	35	5	120
4. 50億円以上	17	1	19	73	1	111
5. 未記入	14	0	7	7	1	29
合計	155	4	80	145	10	394

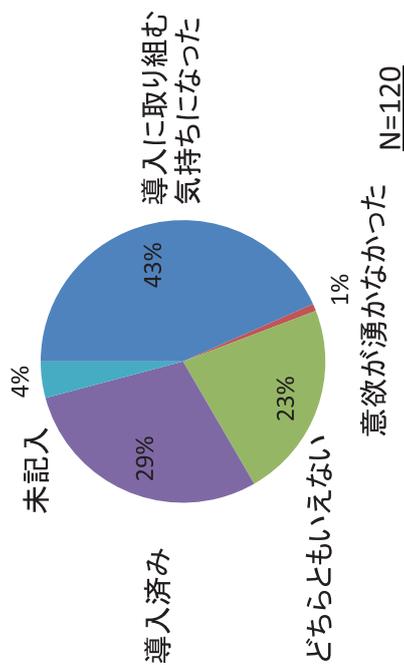
1億円未満



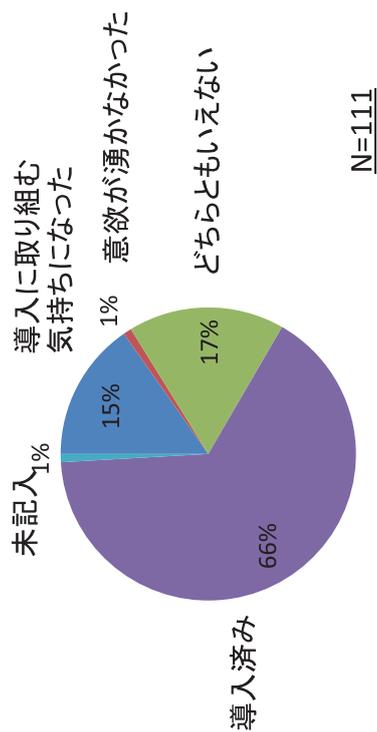
1-10億円



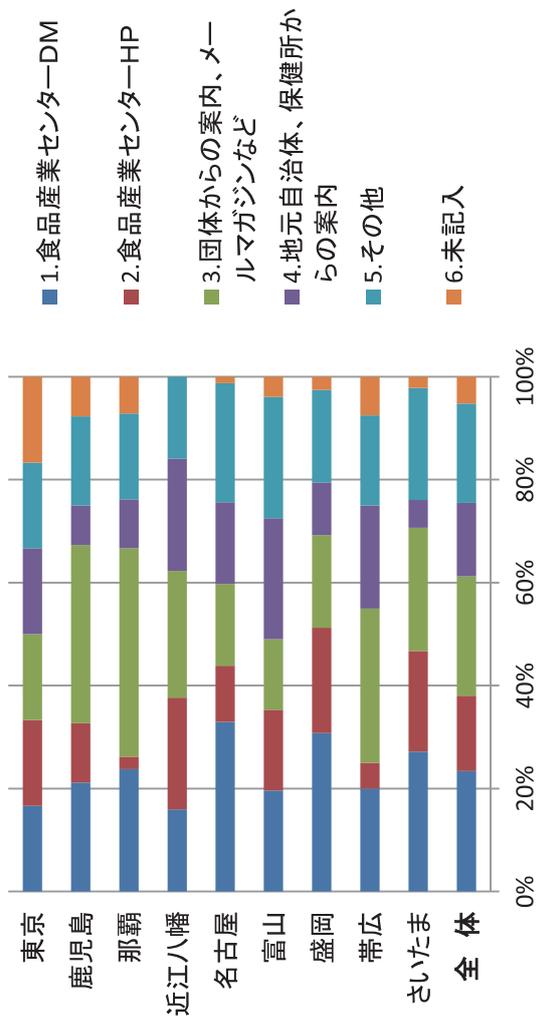
10-50億円



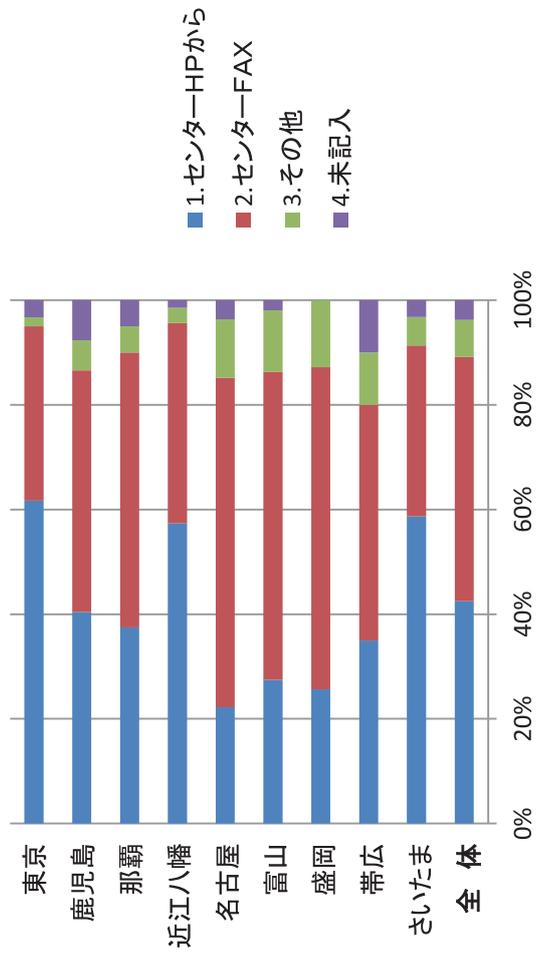
50億円以上



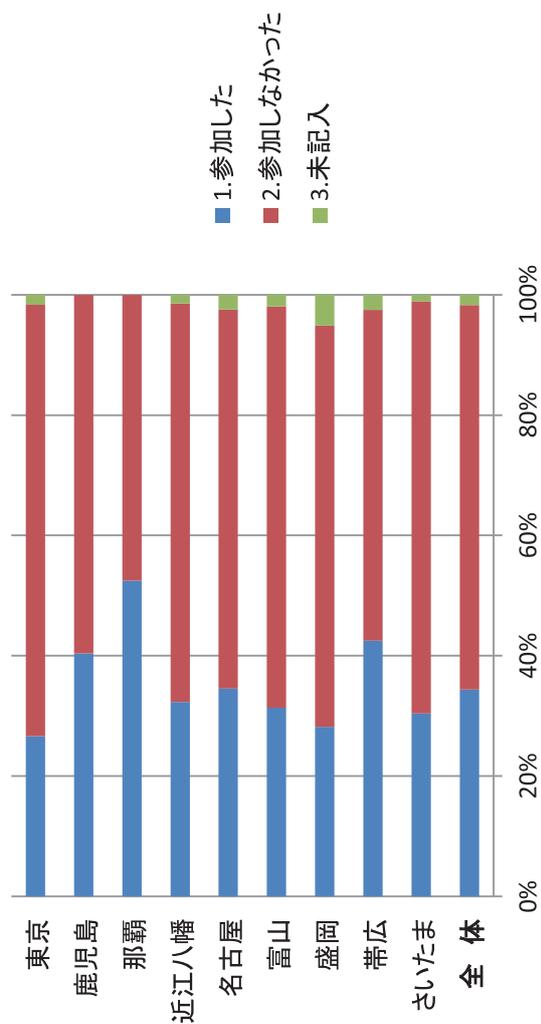
Q6. この研修をどこで知りましたか。(複数回答あり)



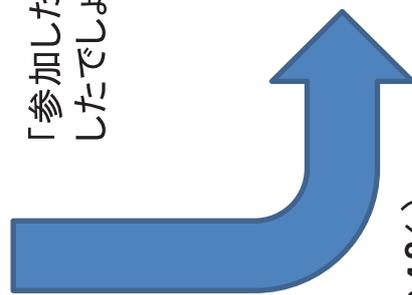
Q7. この研修会をどのようにして申し込みましたか。



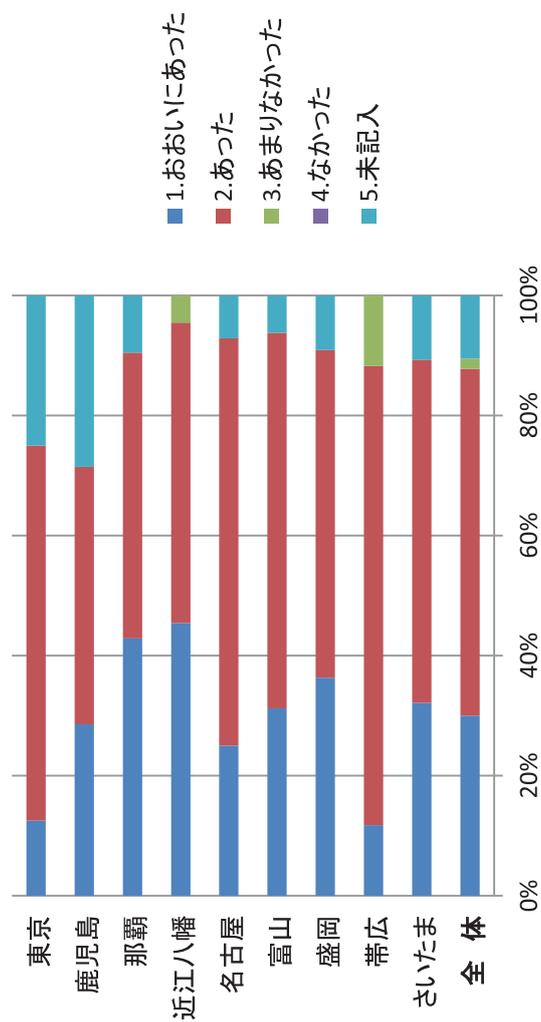
Q8. 当センターの主催する「一般的衛生管理徹底&HACCP導入研修会」には参加されましたか。



「参加した」と答えられた方: HACCPシステムの総合的な理解に効果はありましたでしょうか。



180名 (34%)



## 自由意見・感想欄の取りまとめ

	さいたま	帯広	盛岡	富山	名古屋	近江八幡	那覇	鹿児島	東京	全体
参加者数	97	46	44	58	84	76	45	59	62	571
意見数	37	21	12	14	38	18	13	22	25	200
(意見数 / 参加者数)	38%	46%	27%	24%	45%	24%	29%	37%	40%	35%
「良かった」、「役に立った」、「やる気になった」等	30	16	9	9	33	10	10	20	18	155
(全意見数に占める割合)	81%	76%	75%	64%	87%	56%	77%	91%	72%	78%

## 上記以外の意見の取りまとめ

提案・要望(11件)	
4件	開催頻度を上げてほしい。別の地域でも開催してほしい。(帯広:製造業・農産加工、沖繩:製造業・飲料、鹿児島:製造業・食肉加工、東京:製造業・製糖)
3件	GFSIについての講習会を要望する。(さいたま:製造業・油脂) グローバル化に向けて、外国の法令紹介、日本としての対応について。(名古屋:製造業・卵製品) TPPを含め、国際標準化の影響を詳細に説明してほしい。(さいたま:製造業・冷食、富山:行政)
1件	グループワーク中心の研修会を要望する。(東京:その他)
1件	開催地に関連する統計、事例があると良かった。(富山:その他)
1件	リコール保険やHACCP資金について具体的な説明を聞きたい。(近江八幡:製造業・水産加工)
1件	一般的衛生管理の具体的事例を細かくやる研修会を要望する。(さいたま:その他)

(続き)

クレームなど(20件)	
5件	第1部の内容が分かりにくかった。(近江八幡:無記名、近江八幡:販売、近江八幡:その他) 第1部の話が聞き取りにくかった。(那覇:製造業・製粉)
3件	1日で多くのことを詰め込みすぎている。(帯広:製造業・乳製品) 長いので2日に分けてほしい。(名古屋:製造業・給食) 時間切れで終わることの無いようにしてほしい。(富山:行政)
2件	全体的に内容が難しい。(さいたま:養蜂業、帯広:販売)
2件	第3部は横文字や慣れない言葉が多く、理解できなかつた。(鹿児島:販売) 横文字、略語が分からなかつたので、説明をつけてほしい。(名古屋:販売)
2件	導入研修会とセットになっているならば、事前に告知すべき。(さいたま:製造業・製糖) 導入研修会も受講したかつた。(富山:無記名)
2件	資料の文字が小さい。(盛岡:製造業・生めん、東京:製造業・醤油)
1件	スクリーンが小さく、見づらかつた。(東京:製造業・醤油)
1件	具体的なマネジメント方法、管理方法を期待していたが、内容が違つた。(名古屋:製造業・菓子)
1件	もっと具体的な資料があると良い。(帯広:販売)
1件	グループワークで席を決めておいた方が良い。(富山:行政)
1件	ホチキスの使用は控えた方がよい。(那覇:製造業・菓子)
質問(3件)	
1件	GFSIを知っていることが、中小企業にとって必要なことなのか?(東京:製造業・弁当)
1件	CCPをチャートからパートまで共有化できる工夫を知りたい。(東京:無記名)
1件	S-HACCPとHACCPは同格と考えて良いか?(近江八幡:製造業・油脂)
その他(1件)	
1件	食品安全の規格が多すぎるので、行政で1本化してほしい。(さいたま:無記名)

## 資料 6-1. アンケート

### よくわかる食品安全マネジメント研修会 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 原則を実施している
- 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. ベーシック16について

- ①研修会前から知っていた ②研修会を受けるまで知らなかった

#### 2. 1 研修会を受けた後の感想について

- ①関心を持った ②実際に使って利用したい ③関心を持てなかった

#### 2. 2 上記設問の回答①・②で、これから取り組みたい(既に取り組んでいる)活動対象 (複数回答可)

- ①自社内にて ②取引先など関連企業ネットワークにて
- ③所属団体・業界などのネットワークにて ④地域ネットワーク(消費者など)にて

#### 3. 研修会参加後、現場で実施したこと(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工場レイアウトの動線、ゾーニング、工程の見直しを行った
- ③リワーク、回収、不正監視、トレーサビリティ等の手順書を作成/改訂した
- ④各製品における具体的な危害分析を行った(見直した)
- ⑤監視プログラムを設定した(見直した)
- ⑥力量の設定を行った(見直した)
- ⑦従業員教育計画を作成した(見直した)
- ⑧全体計画と運営の検証監査計画を作成した(見直した)

以上

資料 6-2. 分析結果

よくわかる食品安全マネジメント研修会・フォローアップアンケート集計原票

(N:回答企業数)

Q1. HACCPへの取り組みについて	Q1-1. HACCP認証を導入済み										Q1-2. HACCP認証を導入していない										
	合計	1.埼玉	2.北海道	3.埼玉	4.富山	5.愛知	6.滋賀	7.沖縄	8.鹿児島	9.東京	合計	1.埼玉	2.北海道	3.埼玉	4.富山	5.愛知	6.滋賀	7.沖縄	8.鹿児島	9.東京	
1.既にHACCP認証を導入済み	60	41%	10	3	2	3	13	10	4	5	10	19	13%	2	1	3	0	3	2	2	2
2.認証を取得していないが、HACCPシステムの1手前/前倒し実施している	17	13%	4	0	1	1	3	3	2	2	1	17	12%	4	0	1	1	3	3	2	2
3.年内に取り組みたい	31	21%	4	0	1	1	3	3	2	2	1	4	3%	0	0	0	0	0	0	0	0
4.中長期プラン(1年以上)に取り組みたい	17	12%	6	0	0	4	2	2	1	0	2	17	12%	6	0	0	4	2	2	1	0
5.当面取り組む予定はない	3	2%	0	0	0	0	1	2	0	0	0	3	2%	0	0	0	1	2	0	0	0
6.未記入	147		26	5	8	12	33	24	10	13	16										
「既に導入済み」の認定機関(複数回答の場合あり)	合計		1.埼玉	2.北海道	3.埼玉	4.富山	5.愛知	6.滋賀	7.沖縄	8.鹿児島	9.東京										
1.マシ総	6	9%	2	0	0	0	0	1	0	0	1										
2.業界団体	8	12%	2	0	0	2	0	1	0	0	1										
3.自治体	12	18%	2	1	0	0	3	5	0	0	1										
4.民間	37	55%	5	1	2	1	10	5	4	2	7										
5.未記入	4	6%	0	1	0	0	0	0	0	0	2										
6.未記入	67		11	5	2	3	13	12	4	5	12										
「4.民間」の認証(複数回答の場合あり)	合計		1.埼玉	2.北海道	3.埼玉	4.富山	5.愛知	6.滋賀	7.沖縄	8.鹿児島	9.東京										
1.ISO9001	17	40%	2	1	1	1	7	0	1	0	4										
2.ISO22000	14	33%	3	0	0	0	3	2	0	0	3										
3.FSSC22000	5	12%	0	0	0	0	0	0	2	0	0										
4.IAB	1	2%	0	0	0	0	0	0	1	0	0										
5.SDF	3	7%	0	0	0	0	1	1	0	0	1										
6.その他	2	5%	0	0	0	0	0	0	0	0	1										
7.未記入	0	0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0										
8.未記入	42		5	1	2	1	11	5	4	2	11										
Q1-1. 回答Q2-4まで今後取り組みたい認証は(複数回答の場合あり)	合計		1.埼玉	2.北海道	3.埼玉	4.富山	5.愛知	6.滋賀	7.沖縄	8.鹿児島	9.東京										
1.マシ総	1	1%	0	0	0	0	1	0	0	0	0										
2.業界団体	10	15%	0	0	2	0	4	2	1	1	0										
3.自治体	5	7%	2	0	0	0	2	1	0	0	0										
4.民間	23	34%	6	1	1	4	3	2	2	2	2										
5.政府は考えていない	18	27%	2	0	2	1	7	3	1	1	1										
6.未記入	10	15%	1	0	1	0	2	2	1	3	0										
7.未記入	67		11	1	1	6	5	19	10	5	7										
「4.民間」の認証(複数回答の場合あり)	合計		1.埼玉	2.北海道	3.埼玉	4.富山	5.愛知	6.滋賀	7.沖縄	8.鹿児島	9.東京										
1.ISO9001	7	29%	1	0	0	0	0	0	0	0	0										
2.ISO22000	5	21%	1	0	0	0	2	1	0	0	0										
3.FSSC22000	0	0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0										
4.IAB	0	0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0										
5.SDF	2	8%	0	0	0	0	0	0	0	1	1										
6.その他	9	38%	4	0	0	1	2	1	1	0	0										
7.未記入	24		6	1	1	5	3	2	2	2	2										
Q2. ベンチマーク16について	合計		1.埼玉	2.北海道	3.埼玉	4.富山	5.愛知	6.滋賀	7.沖縄	8.鹿児島	9.東京										
1.研修会前から知っていた	95	24%	8	0	3	5	6	5	0	1	7										
2.研修会を通じて知らなかった	108	28%	18	5	5	7	27	17	9	11	8										
3.未記入	0	0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0										
4.未記入	143		26	5	8	12	33	22	9	12	16										
Q2-1. 研修会を受けた後の認識について	合計		1.埼玉	2.北海道	3.埼玉	4.富山	5.愛知	6.滋賀	7.沖縄	8.鹿児島	9.東京										
1.安心を待たず	97	68%	20	5	5	10	20	14	7	6	10										
2.業務に役立って利用したい	39	27%	6	0	3	2	12	5	2	6	3										
3.安心を待たずかつ	5	3%	0	0	0	0	1	3	0	0	1										
4.未記入	2	1%	0	0	0	0	0	0	0	0	2										
5.未記入	143		26	5	8	12	33	22	9	12	16										
Q2-2. 上記取組の回答(1-2)で、これらに取り組みたい(既に取り組んでいる)活動対象(複数回答可)	合計		1.埼玉	2.北海道	3.埼玉	4.富山	5.愛知	6.滋賀	7.沖縄	8.鹿児島	9.東京										
1.自社内にて	120	73%	20	5	7	11	29	16	8	11	11										
2.取引先など関連企業ネットワークにて	28	18%	10	0	2	2	6	4	2	1	3										
3.所属団体・業界などのネットワークにて	5	3%	2	0	0	0	1	1	1	0	0										
4.地域ネットワーク消費者などにて	2	1%	0	0	0	0	0	0	0	1	1										
5.未記入	9	5%	1	0	0	0	2	2	2	1	0										
6.未記入	165		33	5	9	13	38	25	13	12	17										

03. 研修会参加後に実施したこと(複数回答の場合あり)

- 1. 調理器具を消毒して清掃洗浄をやりやすくなった
- 2. 工場内/AIの動線、ソーニング、工程の見直しを行った
- 3. リフォーム、回収、不具合修理、トレーサビリティ等の手順書作成・改訂した
- 4. 各製品における具体的な作業分析を行った(見直しした)
- 5. 整備プログラムを総覧した(見直しした)
- 6. 作業の改善を行った(見直しした)
- 7. 従業員教育を行った(見直しした)
- 8. 全体計画と連署の検証監査計画を作成した(見直しした)
- 9. 未記入

※回答数

アンケート申込数

アンケート回収数

男性

女性

業種

1. 生肉・鶏肉(組立・加工含む)

2. 惣菜(即・小売)

3. その他

4. 未記入

合計

業種(詳細)

1. 惣菜

2. 惣菜

3. 惣菜

4. 惣菜

5. 惣菜

6. 惣菜

7. 惣菜

8. 惣菜

9. 惣菜

10. 惣菜

11. 惣菜

12. 惣菜

13. 惣菜

14. 惣菜

15. 惣菜

16. 惣菜

17. 惣菜

18. 惣菜

19. ハン

20. 惣菜

21. 惣菜

22. 惣菜

23. その他

24. 未記入

合計

売上高(年間)

1. 1億円未満

2. 1億円~10億円

3. 10億円~50億円

4. 50億円以上

5. 未記入

合計

従業員数(パート、アルバイト含む)

1. 20名未満

2. 20~100名

3. 100~300名

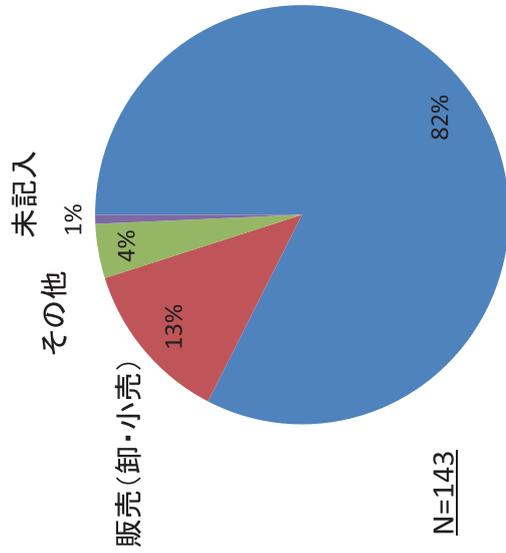
4. 300名以上

5. 未記入

合計

# 回答企業の属性

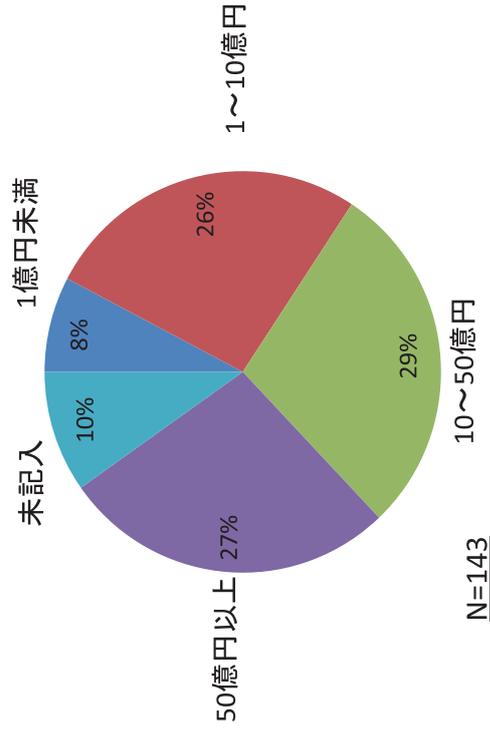
(1) 業態



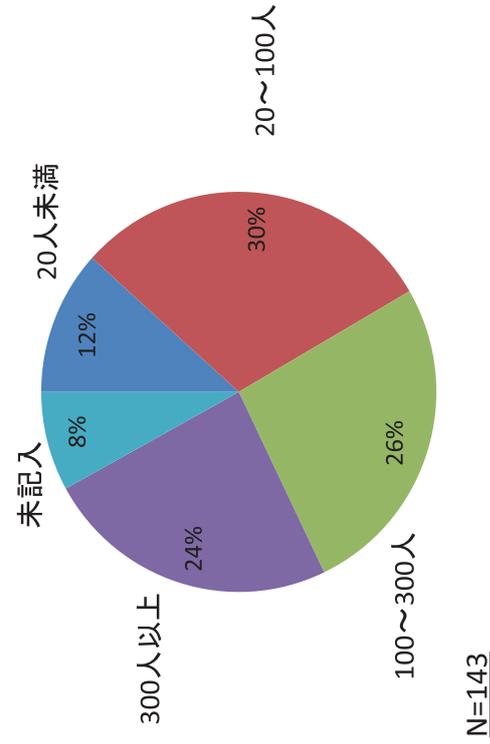
↑  
生産・製造(調理・加工含む) N=130



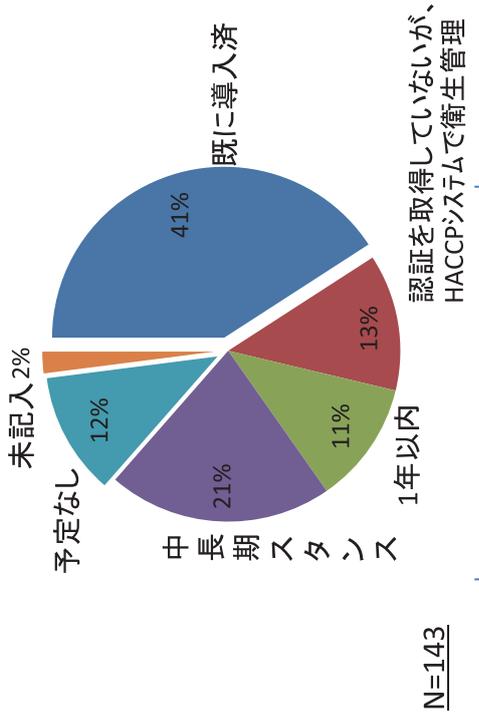
(2) 売上高



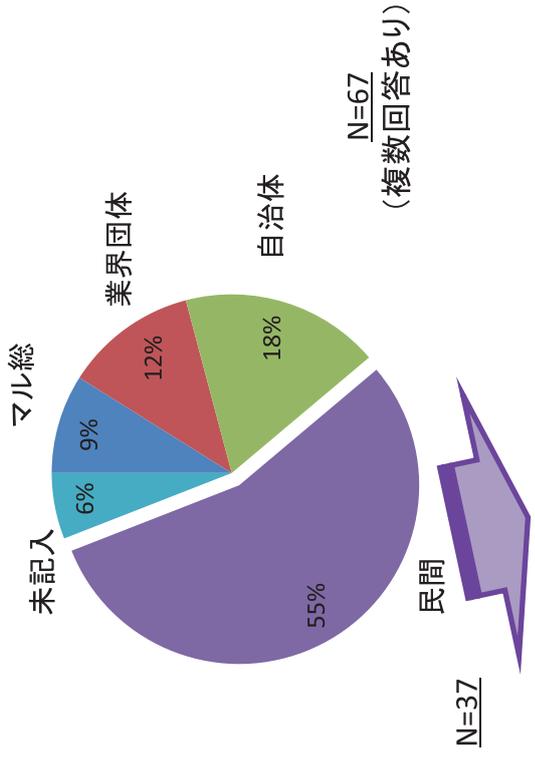
(3) 従業員数



# Q1. HACCPへの取り組み

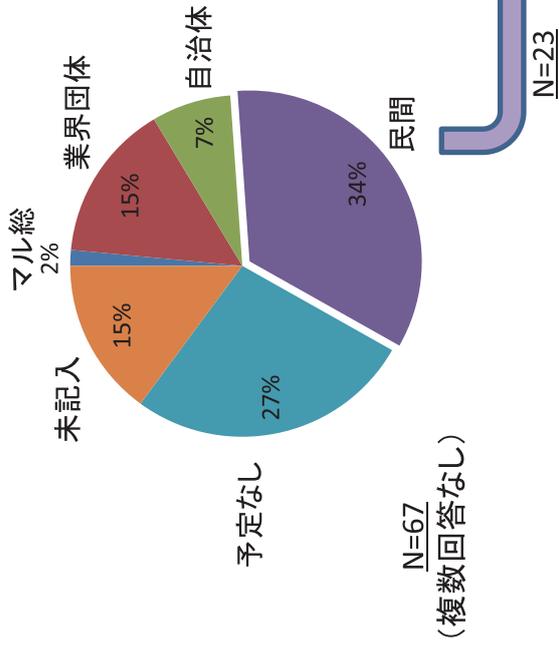
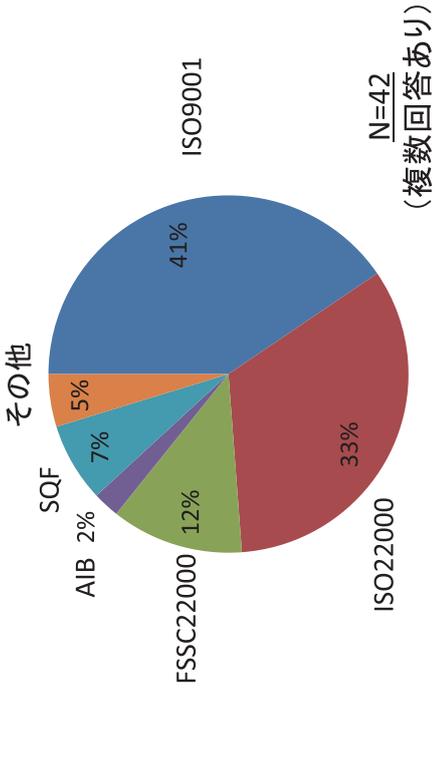


N=60

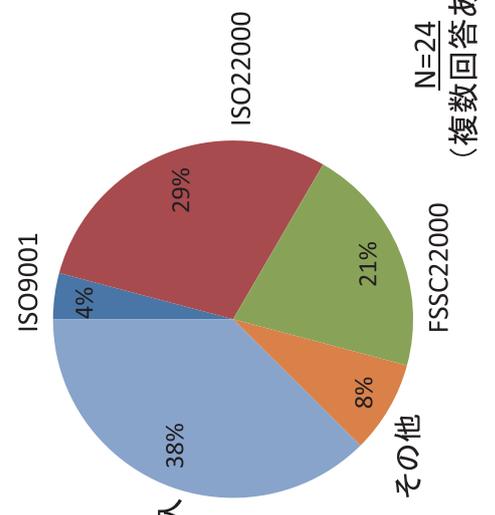


N=37

認証を取得していないが、  
HACCPシステムで衛生管理

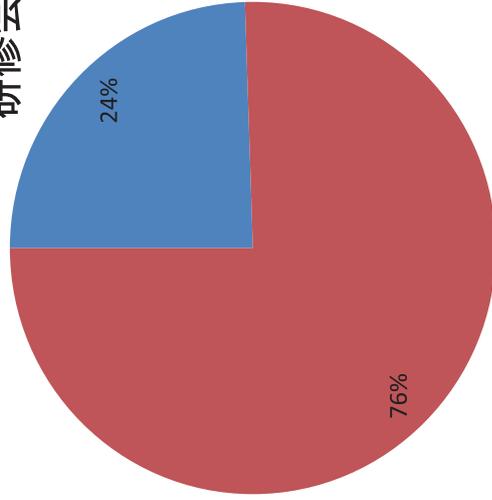


N=23



## Q2. ベーシック16について

研修会前から知っていた

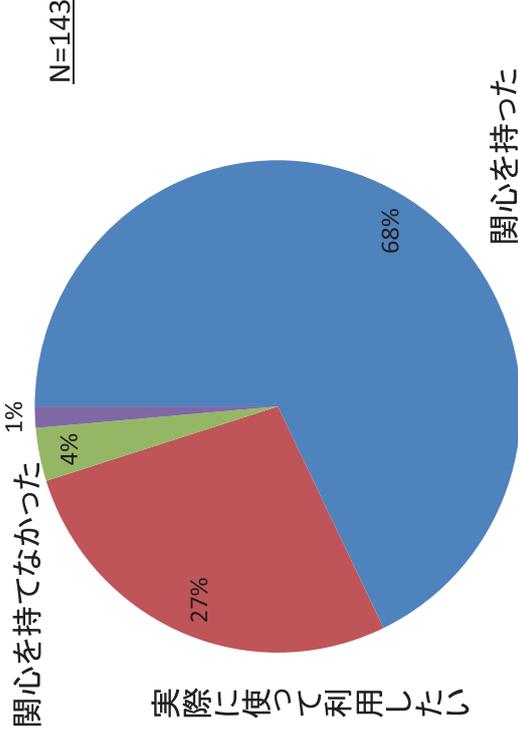


研修会を受けるまで知らなかった

N=143

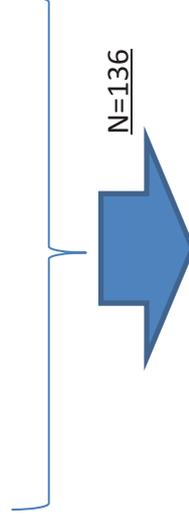
## Q2-1. 研修会を受けた後の感想

未記入



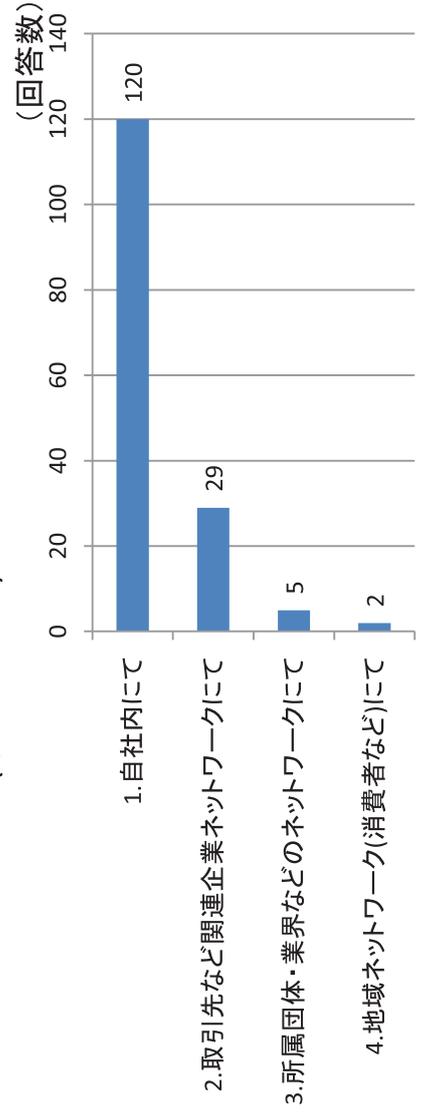
N=143

関心を持った

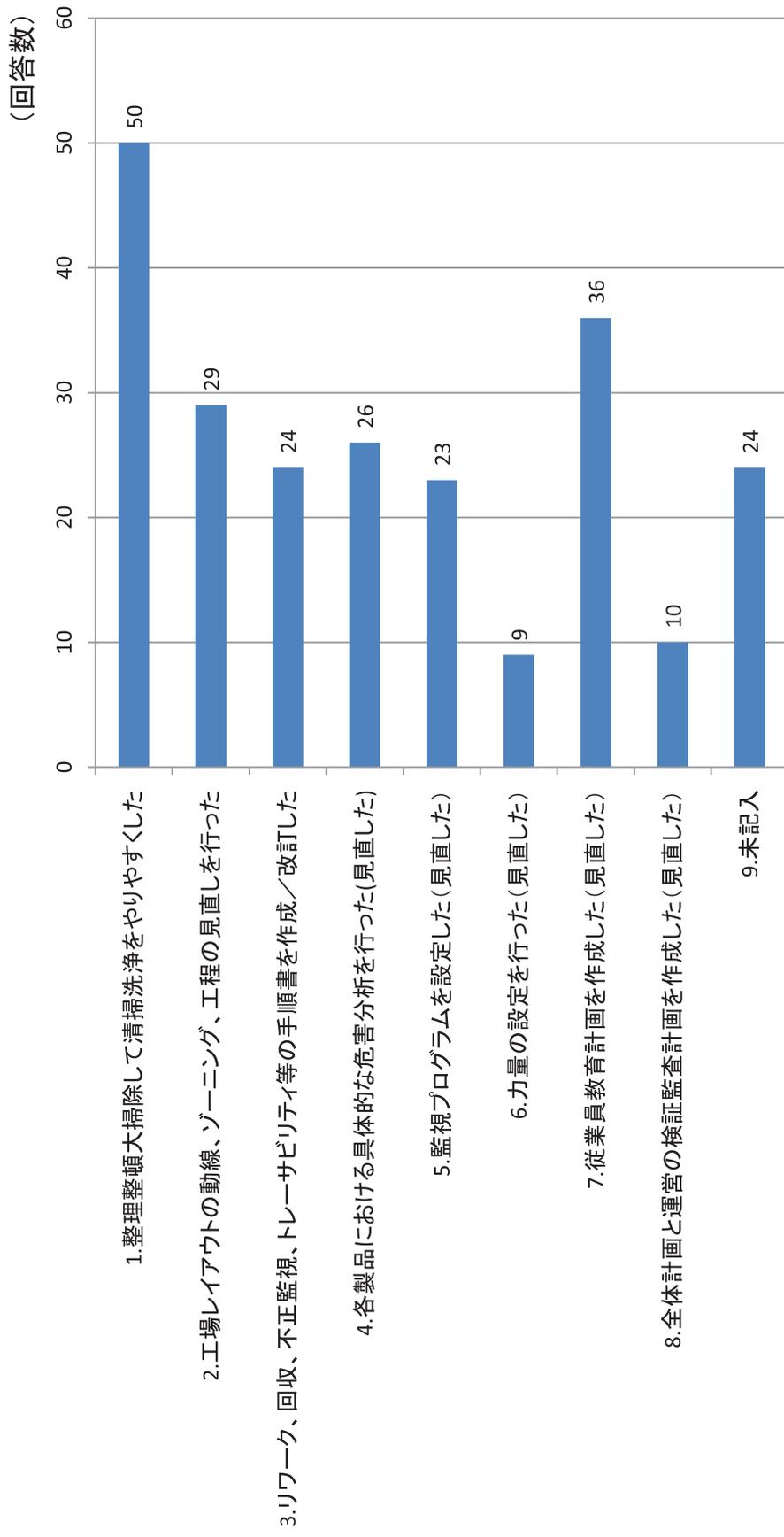


N=136

## Q2-2. これから取り組みたい(既に組み組んでいる)活動対象 (複数回答可)



### Q3. 研修会参加後に実施したこと(複数回答可)



N=143

株式会社BMLフード・サイエンス  
140310-001

平成25年度農林水産省補助事業  
「よくわかる食品安全マネジメント研修会」

最終報告書 平成26年3月13日

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

(株)BMLフード・サイエンス  
営業企画室 矢島秀章

BML Food Science Solution Inc. **BFS**  
株式会社BMLフード・サイエンス

株式会社BMLフード・サイエンス

ベーシック16のワークショップ内容

90分の内容と進行に関しては、中間報告と同様です。

- ・前段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、理解していただきました。
- ・続く90分で2-3のテーマを体験してもらうワークショップに入りました。
  - ①20分 ベーシック16の指定課題を自らの所属組織で振り返り文字に表す
  - ②20分 同じ班の他社の人たちと①を発表議論
  - ③20分 更に班として意見をまとめ会場内での交換

ワークショップの目的  
所属する組織・企業での実情を自ら振り返ることの重要性を体験すること。  
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。

BML Food Science Solution Inc. **BFS** 2  
株式会社BMLフード・サイエンス

「今回、テーマとして取組んだ内容」  
個人作業 皆さんの会社の状況を書いてみましょう！

ベースとなる価値観と行動

1 お客様を基点とする企業姿勢の明確化

お客様に関するコミュニケーション

11 お客様からの情報の収集、管理及び対応

社内に関するコミュニケーション

4 調達における取組

富山  
名古屋  
大津  
那覇  
鹿児島  
東京

埼玉  
帯広  
盛岡

ベーシック16

1 お客様を基点とする企業姿勢の明確化

- ・「お客様基点」の企業姿勢として経営理念、行動指針、ミッション、品質方針を定めている。
- ・ポスター、手帳、カードなどを作成して掲示し配布している。
- ・毎日の朝礼など利用し唱和している。
- ・お客様が求める商品の調査及び開発を心がけ優先している。
- ・商品の安心・安全・美味しいを基本に心がけている。
- ・自分が買う場合のことを考えて商品を見るようにしている

## 具体的な記入例(埼玉、帯広、盛岡)の代表的な発表

## 4 調達における取組

- ・材料の仕入から製品に至るまでの一連の流れをチェック、記録する。
- ・隔週1回の全社朝礼、毎月2回のミーティング、工場での勉強会などで、コミュニケーションを取っている。
- ・原料の受入基準を決めている。
- ・原料の規格の証として検査書を求める。
- ・仕入先に年に一度お邪魔して、見学、話し合いして意思疎通を図る
- ・工場の扉を二重扉にし、有害小動物及び昆虫類の侵入を防止している。

## 具体的な記入例(埼玉、帯広、盛岡)の代表的な発表

## 11 お客様からの情報の収集、管理及び対応

- ・お客様の受け答え担当がいて、寄せられる質問やご意見をはじめ、情報が集められ、コミュニケーション活動に生かしている。
- ・お客様からのご意見ご要望、苦情などは経営者に迅速に報告され、関連部門以外の従業員にも情報が社内回覧される。
- ・改善活動の材料として取組んでいる。
- ・ウェブサイトを運営し、お客様からの意見を受け付けている。
- ・取引先を通じて得られたお客様からの要望は、内容別に整理し、品質会議などで共有している。
- ・CS調査を行い経営に報告している。

## 各会場の報告と課題対応



実績

課題

埼玉120名、帯広50名、盛岡50名、富山50名、名古屋100名、大津100名以上、  
沖縄50名、鹿児島60名、東京60名程度

各会場の集客人員が多すぎたことが反省ワークショップに関しては、わかりやすい事前説明資料を渡し自習してもらう工夫が必要と思われた。



変更

課題

埼玉、帯広、盛岡でベーシック16の3テーマで実習した結果、ディスカッションが足りないという受講者アンケートを重視し、以後の会場では、テーマを1減らして実施した。

50人程度の会場では、全ての参加者の発表が出来たが、マンモス会場では選抜発表で留めたことが課題として残った。

BML Food Science Solution Inc.

BFS

7

BMLフード・サイエンス

## 今回のワークショップ実施と仮説

- 食品の安心安全の事始はHACCPの理解と実践です。組織がこのスキルに取組み成果を上げるためには、企業活動の見える化、確認のための振り返りといった**基本的な(コミュニケーション)スキルを身につけていることが必要で、不足しているのではないか**
- 農水省が支援し、大手企業も協力して活動しているFCP活動は、これまで1,600社が参加しており、平易で利用する価値のあるものです。ただこの活動は東京中心で、**地方では、紹介の機会が、ほとんどなく認知されてないと思われました。**
- 知らないものは経験して触れ合うことが理解の早道です。  
FCP参加当時の自らを思い出し、ワークショップという参加型の様式を選択しました。少しでも共感し、利用してもらうことで地方発のFCP立上げを期待しました。

BML Food Science Solution Inc.

BFS

8

BMLフード・サイエンス

## 研修会の成果(仮説の検証)

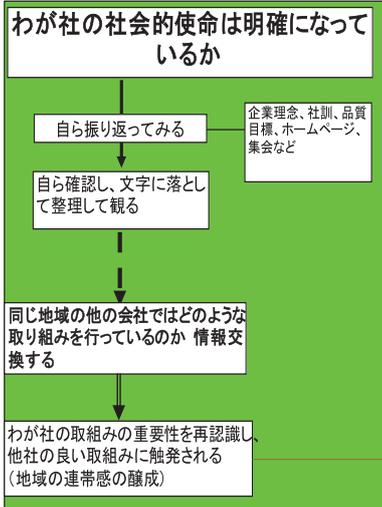
- 食品企業としての理念、方針、指針が未だ不十分であったり、社内に浸透していない企業、組織が多い。
  - ↳ この状態ならば、なおさら社外に対して組織、企業の発信は顧客に届かない。
- 消費者の声をもっと製品開発やサービスに使う
  - ↳ 情報を収集しある程度、整理保管しているが次の一手に活用したり、とことん利用しきれていない。
- Food Cominicationが弱い
  - ↳ ベーシック16をまず使いなれて利用してもらいたい

## ベーシック16を様々な局面で活用応用する

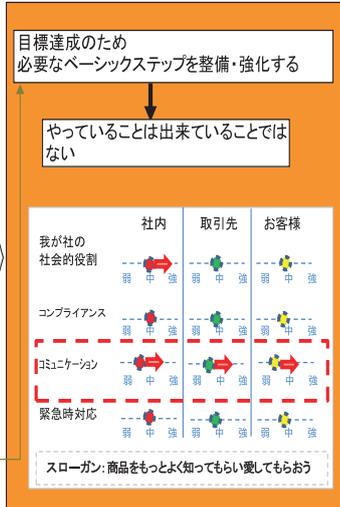
- 是非、今回だけに終わらせないで社内や様々な機会にベーシック16を活用し問題抽出や行動の振り返りに役立てて欲しい。
- 振り返りと課題抽出で次の到達目標を定め、実現に向けて行動してもらいたい。

ベーシック16を活用したワークショップ研修の目指すところ

今回の第一ステップの目標



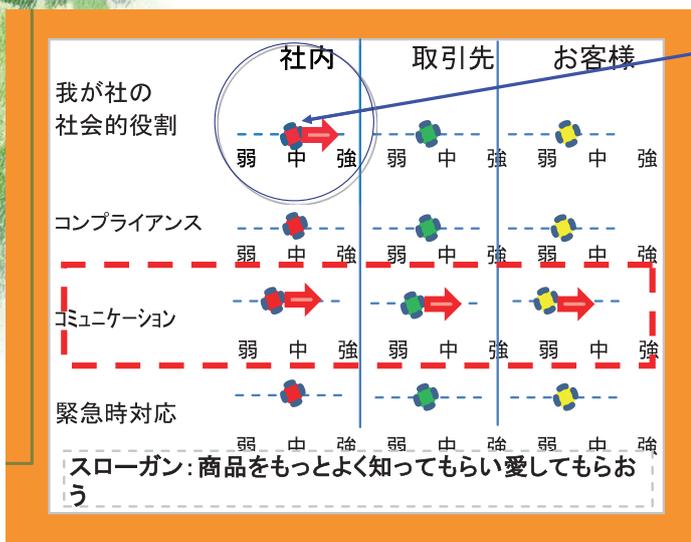
次なるステップの目標



**対策**

- CSR調査で確認検証
- HP、カタログ、情報レター
- 創意工夫でお客様の声をつかむ

今後の課題 具体的な作業キット(評価シート)を開発し提供する



- ・経営方針が定められ全員がいつも見ることが可能 弱 中 強
- ・社会的意義が明確になっている 弱 中 強
- ・お客様を大切にする言葉を定期的に唱和している 弱 中 強
- ・お客様を大切にする姿勢がポスター、写真、手帳、メモとして作られている 弱 中 強
- ・方針は社内に徹底している 弱 中 強
- ・わかり易く理解しやすい言葉になっている 弱 中 強
- ・
- ・
- ・

## 今後に向けての課題

- ワークショップに関しては、事前説明資料で参加者に予行してもらおう試みも必要あるかもしれない。
- 演習の予備的訓練としての第一部(90分)  
手法の説明、第二部問題点のディスカッション(60分)、まとめ(30-60分)、発表全体のディスカッション(60-90分)  
半日程度じっくり時間を使える余裕が許されると面白いかもしれない。欲を言えば、人数的に30名前後が理想。