

資料 8-1. チラシ（北九州の事例）

主催：（一財）食品産業センター・全国消費者団体連絡会・北九州市消費者団体連絡会

「食の安全・安心」

食品安全の取組みを知ろう
工場見学会のご案内

参加費無料（株）ロッテ九州工場

◆ 消費者の皆様へ直接、食品工場を見学して、工場における食品安全の取組をご理解頂くことが目的です ◆

日 時：2013年11月27日（木） 10:00集合・出発

集 合：小倉駅南口 ロータリー

「食品安全工場見学会」の標識をつけたバスが目印です。

行 程： 10:00 （小倉駅南口 ロータリー 3番 集合・出発）

11:30 基山SAで昼食（昼食は各自でお願いします）

13:00 「(株)ロッテ九州工場」(全体2時間半、見学時間 約1時間)

安全セミナー60分、工場見学60分、事業者説明・質疑応答30分

15:30 見学終了／工場出発

17:00 小倉駅南口着・解散

募集人数：25名（大人のみ）

お申込み：下記の申込書にご記入の上、**FAXにて**お申し込み下さい。

先着順に受付いたしますので、お手数ですがFAX送信後、着信及び参加申込確認の

お電話（045-473-1031）をお願いいたします。

送付先：北九州市消費者団体連絡協議会宛 担当：木村 TEL：093-961-2324

受付時間：10:00～18:00（土日祝日は休みになります。）

FAX：045-473-9272 申込締切日：11月1日（金）
※但し、定員となり次第の締め切りとなります。

お 申 込 書

（個人情報利用目的の同意）下記に記載頂く個人情報はお客様との連絡のために利用させて頂くほか、保険・運送・見学先の機関等の提供するサービスの受領のための手続きに必要な範囲内で利用させていただきます。以上に同意の上ご記入願います。

ふりがな			年齢	性別	※通信欄
お 名 前			才	男・女	
ふりがな					
ご 住 所 連 絡 先	〒				
電話番号	()	FAX 番号	()		
職 業	主婦・会社員・公務員・教諭・学生・会社役員・医師・その他 ()				

※本見学会は農林水産省の補助事業「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」の支援を受けて実施しています。

資料 8-2. アンケート

工場見学会 & 食品安全セミナーアンケート(〇〇会場)

実施日(2013 年 月 日)
見学した会社・工場()
該当する箇所に○ご記入下さい。

**Q1 バスの中で観て頂いたHACCP(ハサップ)のビデオを
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

Q2 セミナー講演「食の安全を確保する品質管理手法」は理解できましたか。

- 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

**Q3 工場見学・説明を通して食品製造業者の安全に対する取り組みが
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

Q4 セミナー & 工場見学会参加前からHACCP(ハサップ)とは何かご存じでしたか。

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

Q5 参加後、HACCP(ハサップ)について十分に内容まで理解できましたか。

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

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

()

裏面へ

Q6 今後、食品を購入する際に、特に注意する点は何ですか。
(優先順位の高いもの2つ)

1)味 2)価格 3)品質 4)表示(日付・原料産地・アレルギーなど)

5)その他

Q7 このセミナー&工場見学会の感想をお書き下さい。

良かった点	悪かった点(改善してほしい点)
(セミナー)	(セミナー)
(工場見学会)	(工場見学会)

Q8 最後に、あなたのことについておうかがいします。

F1 性別は？

1. 男性 2. 女性

F2 年齢は？

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

F3 職業は？

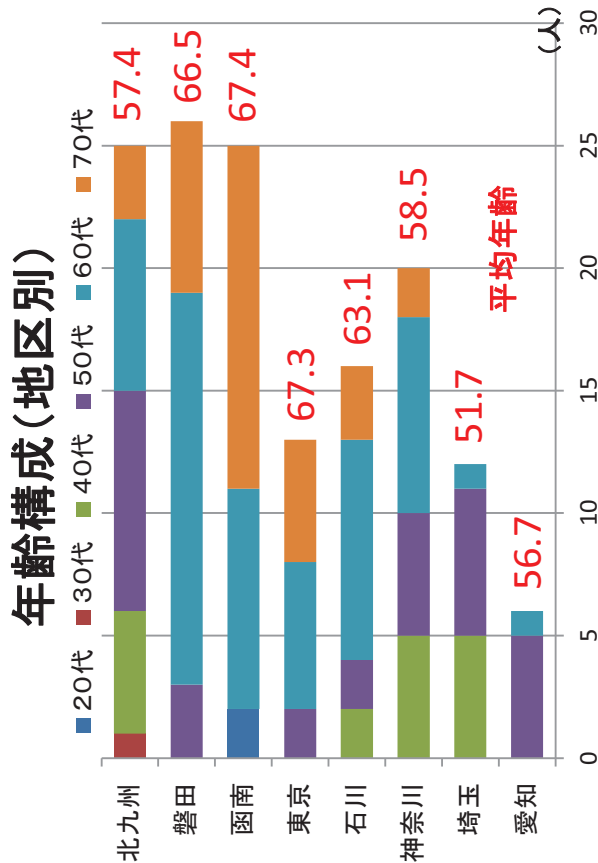
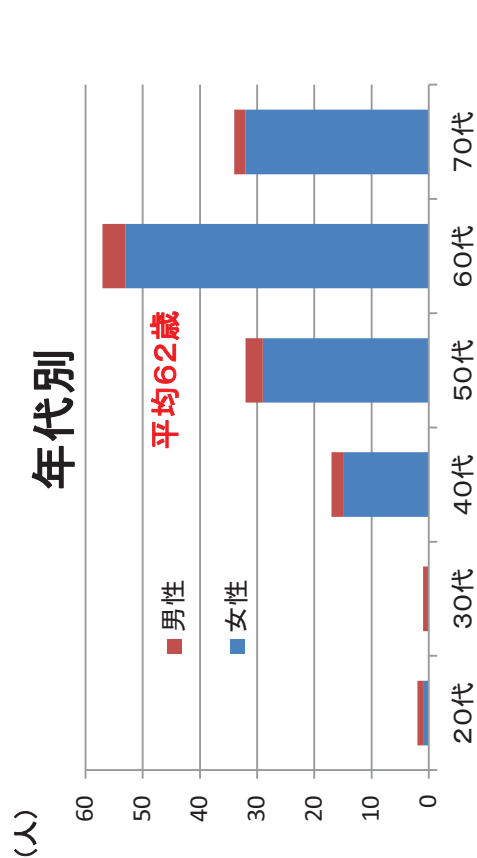
1. 会社員 2. 自営業 3. 公務員・教員 4. 学生 5. パート・アルバイト
 6. 主婦・主夫 7. 無職 8. 団体職員 9. その他()

ご協力ありがとうございました。

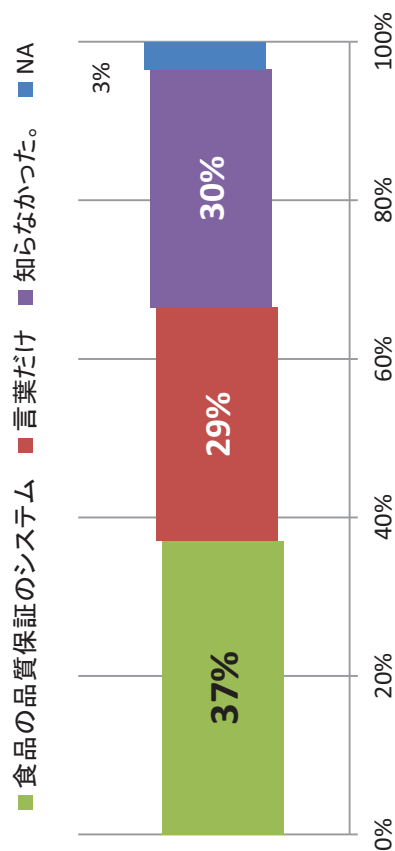
消費者工場見学アンケート結果

資料8-3. アンケート結果

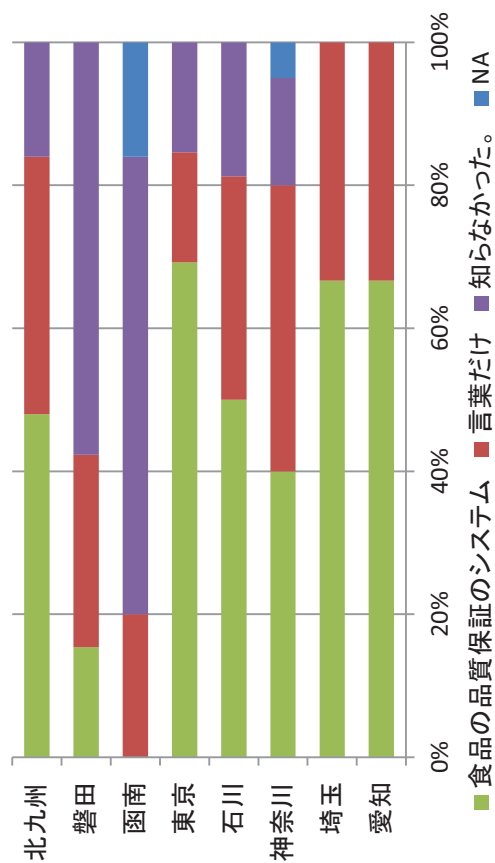
参加者属性(N=144)



HACCP事前知識(全体)



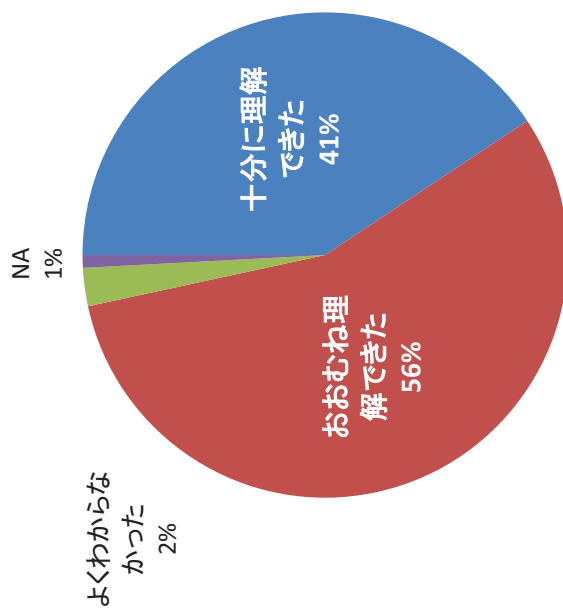
HACCP事前知識(地区別)



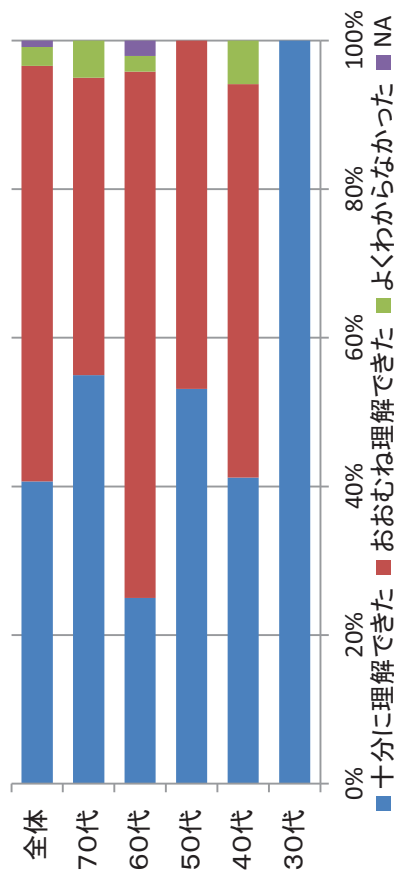
①DVDの理解度

※函南地区は現地集合の為、DVDを見ていない為、データからは除いています。

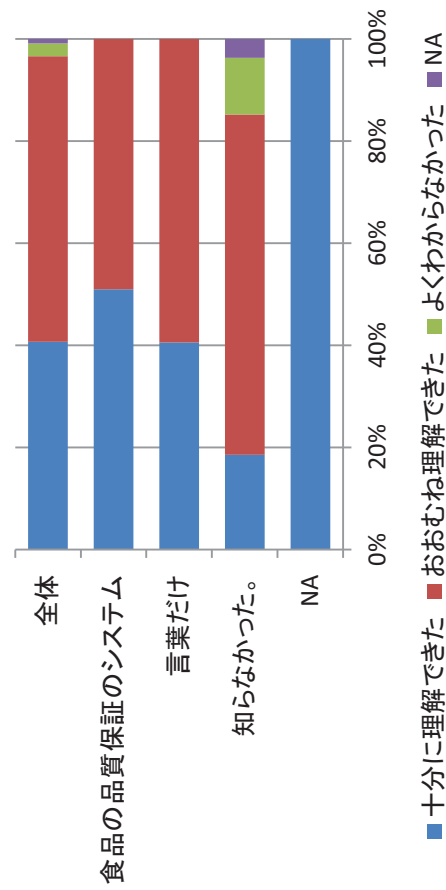
DVD理解度(全体)



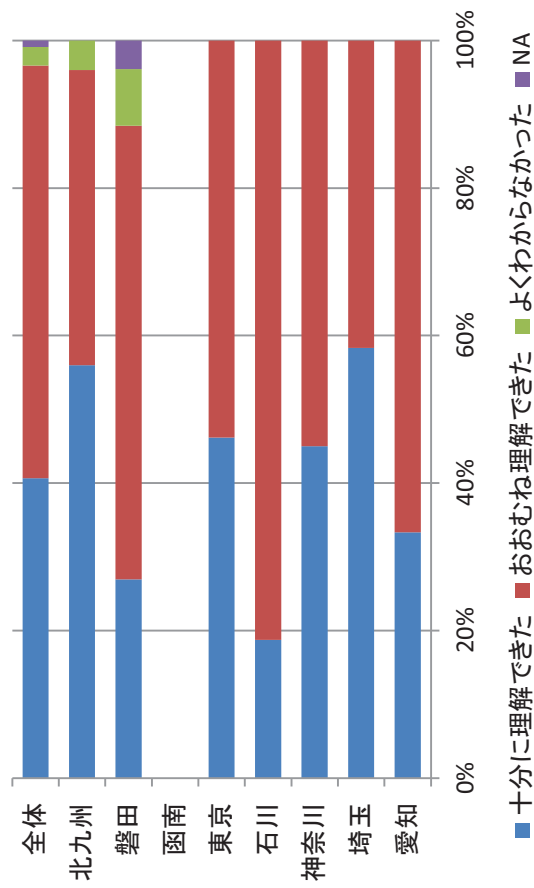
DVD理解度(年代別)



DVD理解度(事前知識別)

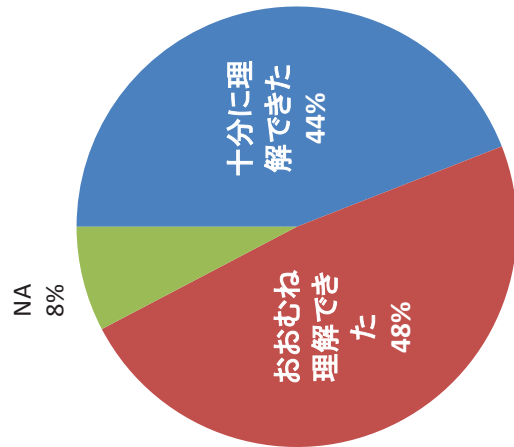


工場取組の理解(地区別)

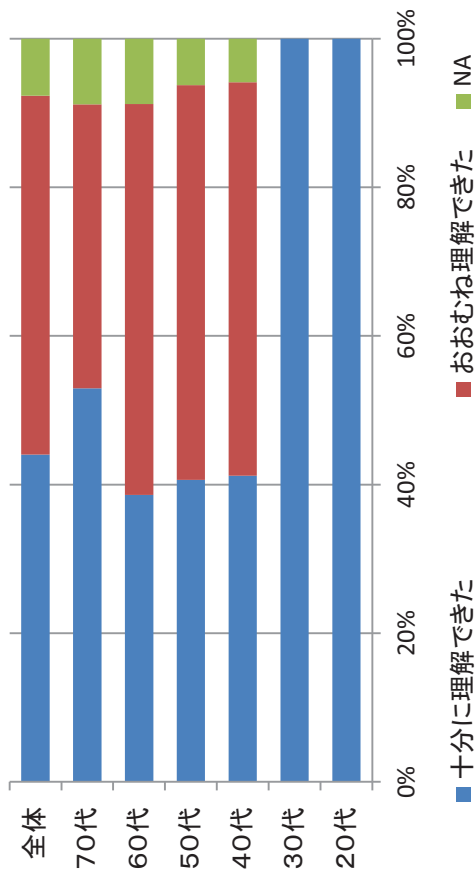


②セミナーの理解度

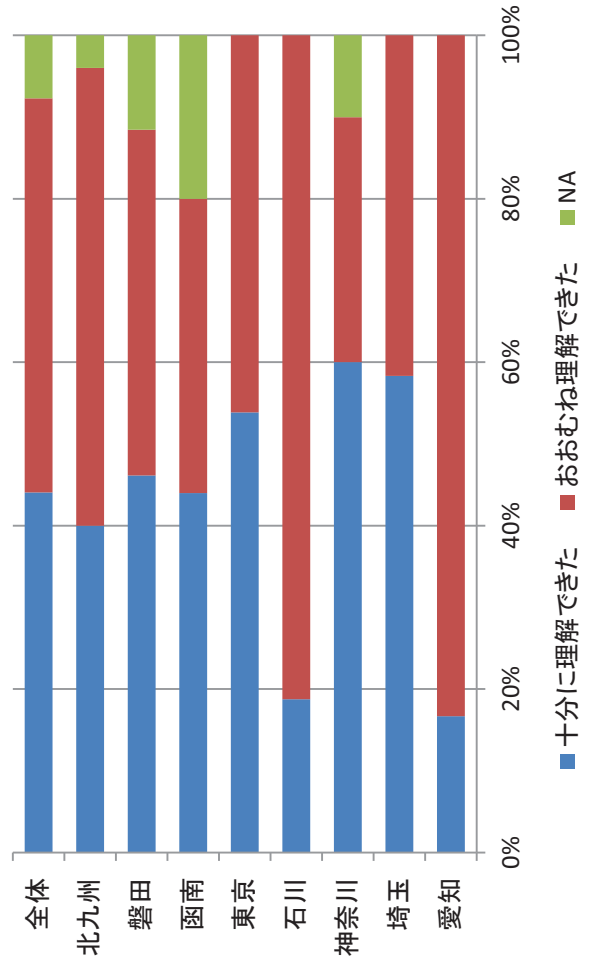
セミナー理解度(全体)



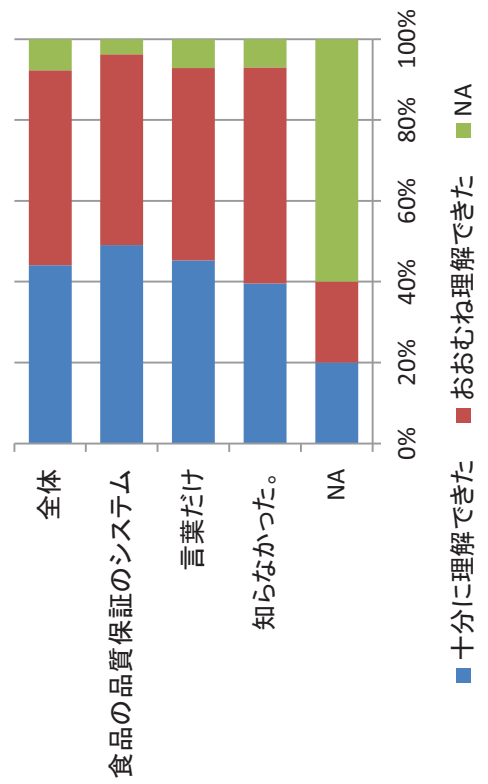
セミナー理解度(年代別)



セミナー理解度(地区別)

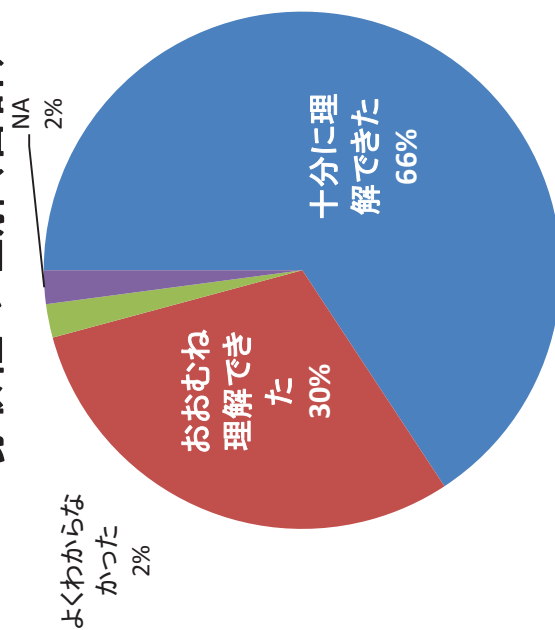


セミナー理解度(事前知識別)

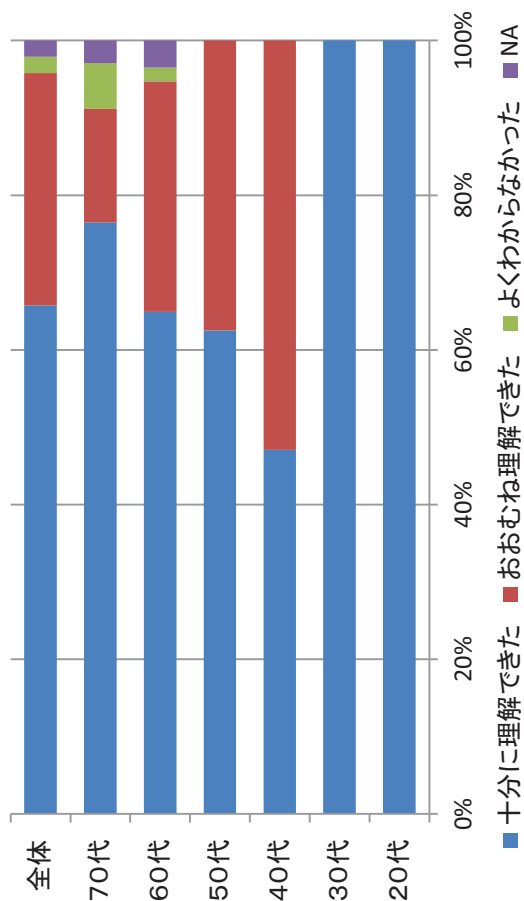


③工場取組の理解度

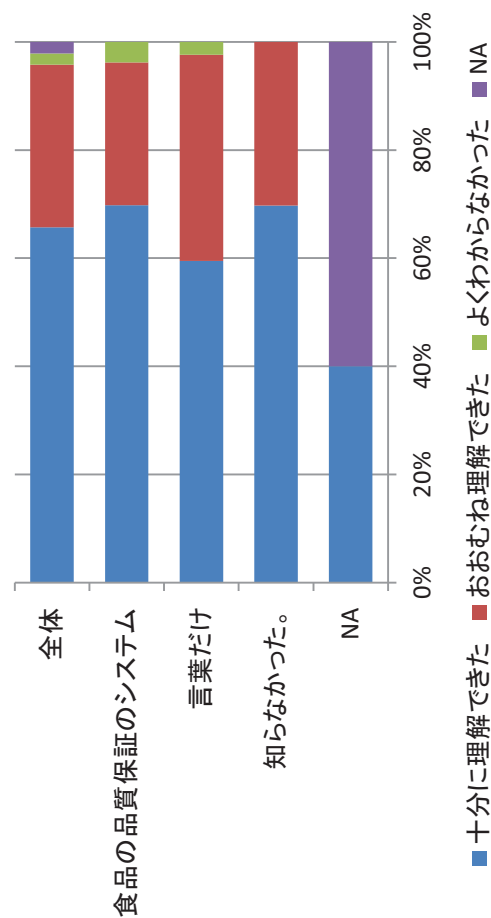
工場取組の理解（合計）



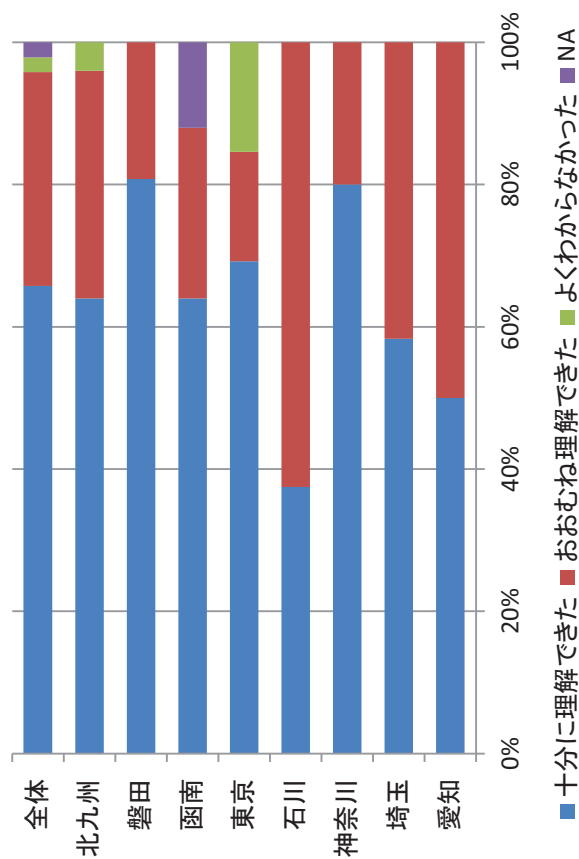
工場取組の理解（年代別）



工場取組の理解（事前知識別）

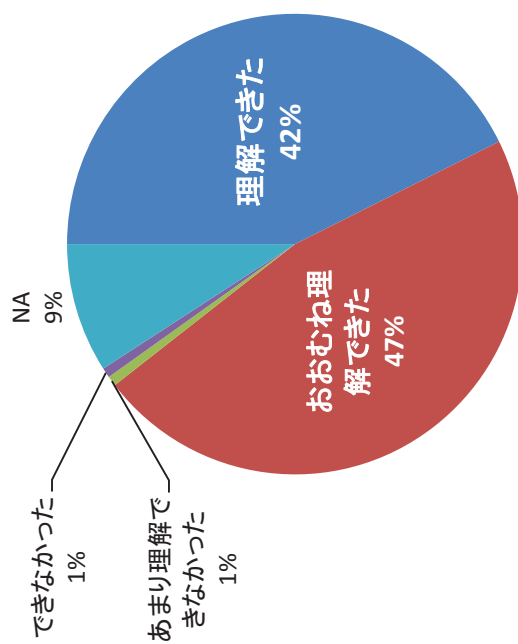


工場取組の理解（地区別）

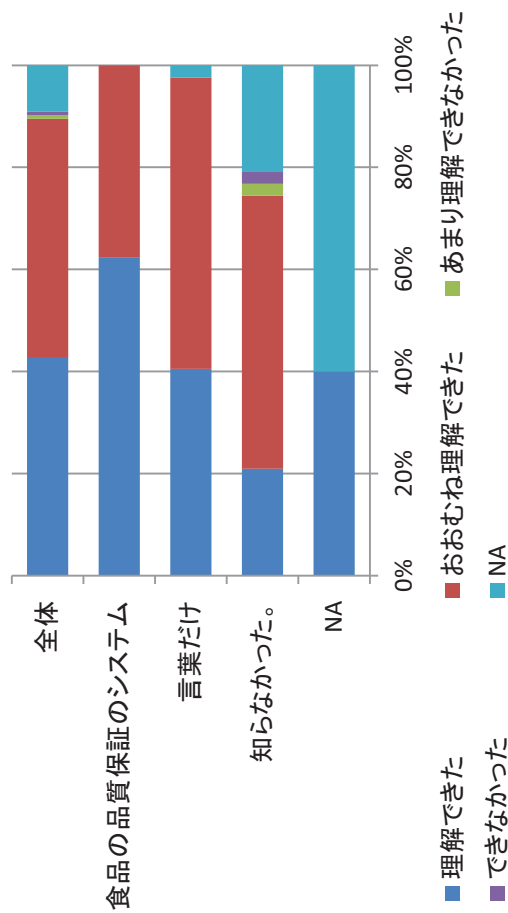


④最終HACCP理解度

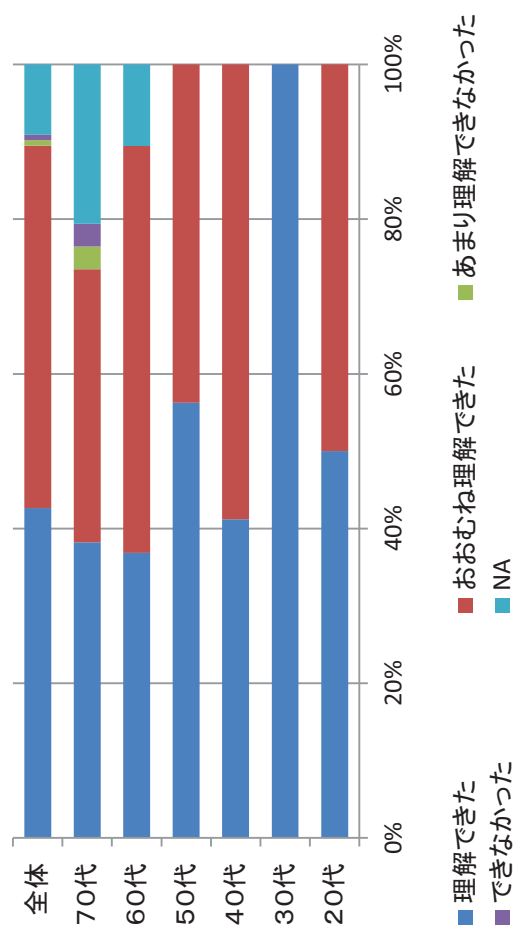
最終HACCP理解度(全体)



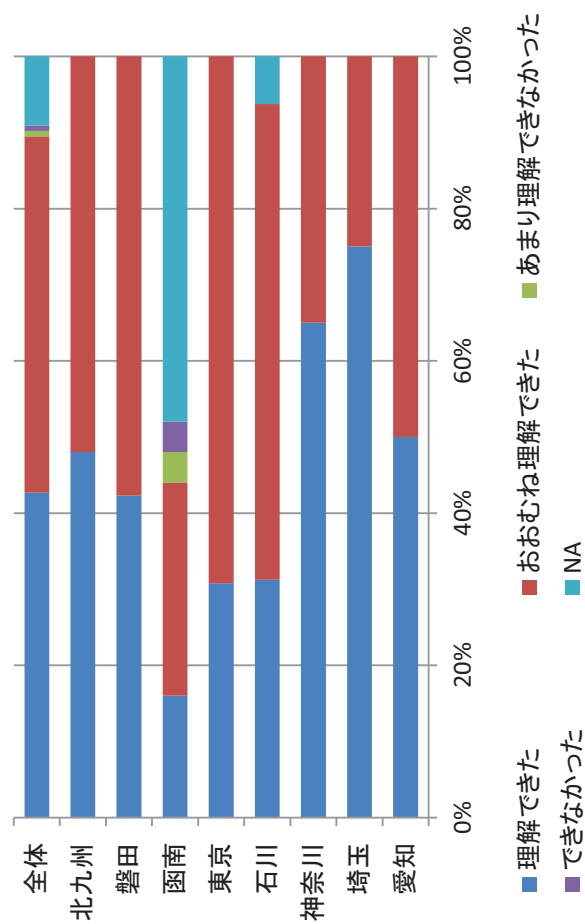
最終HACCP理解度(事前知識別)



最終HACCP理解度(年代別)

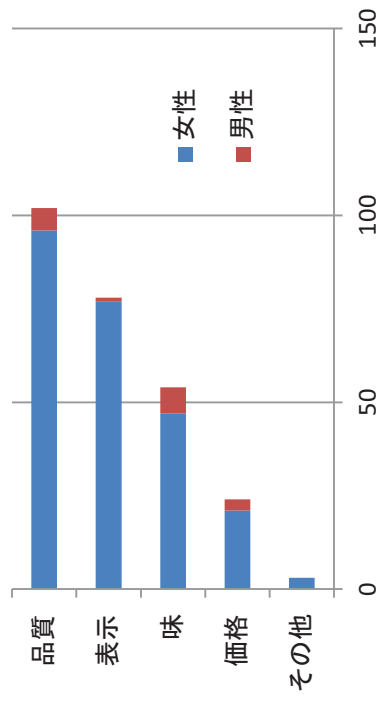


最終HACCP理解度(地域別)

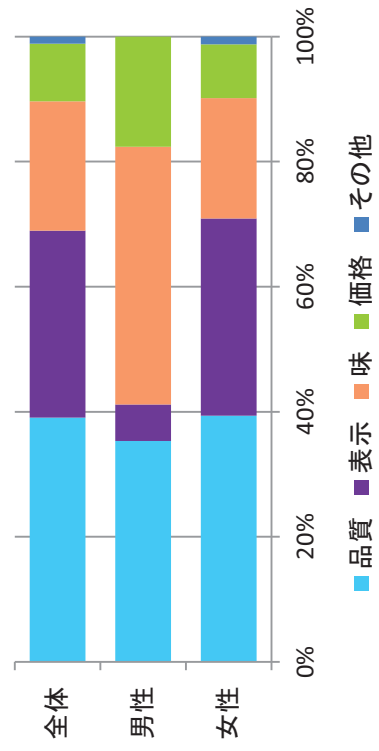


⑤購入時の重視点 (複数回答)

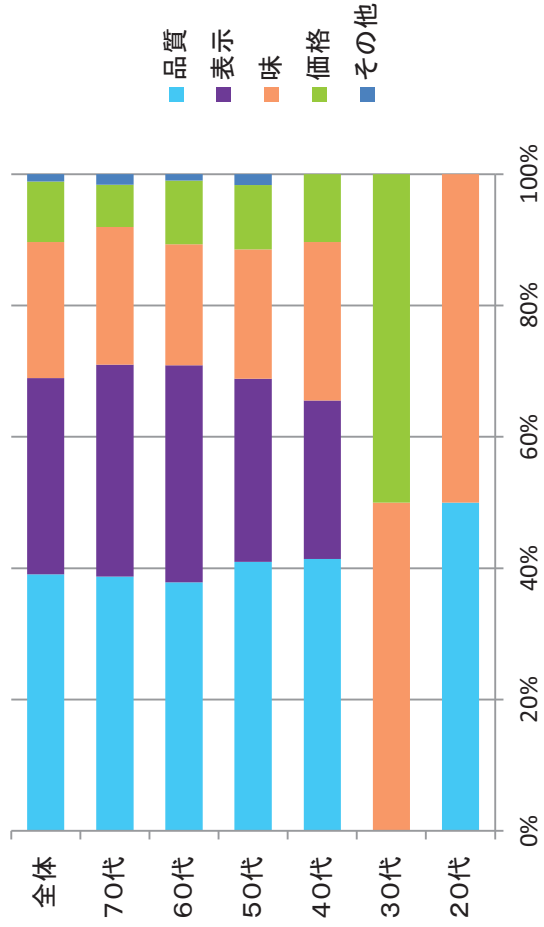
購入時重視点(性別)



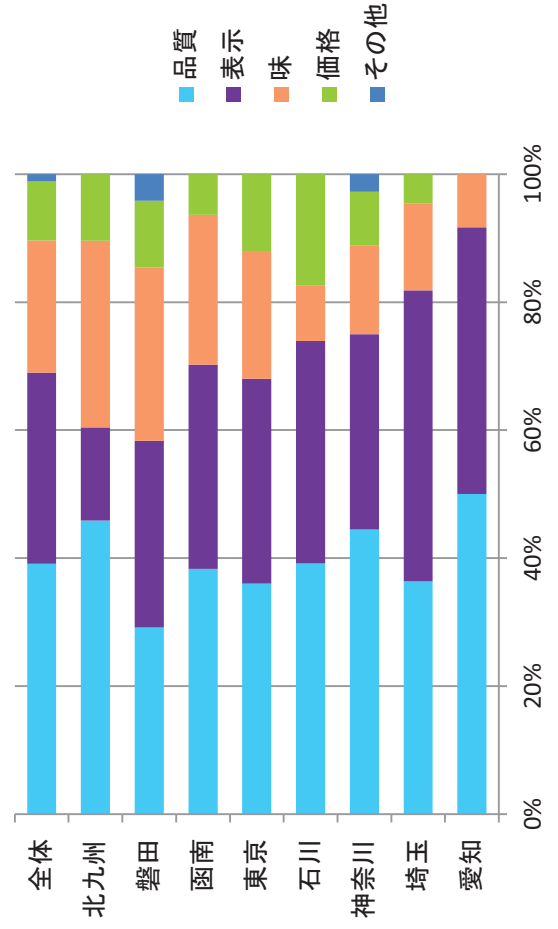
購入時重視点(性別構成比)



購入時重視点(年代別構成比)

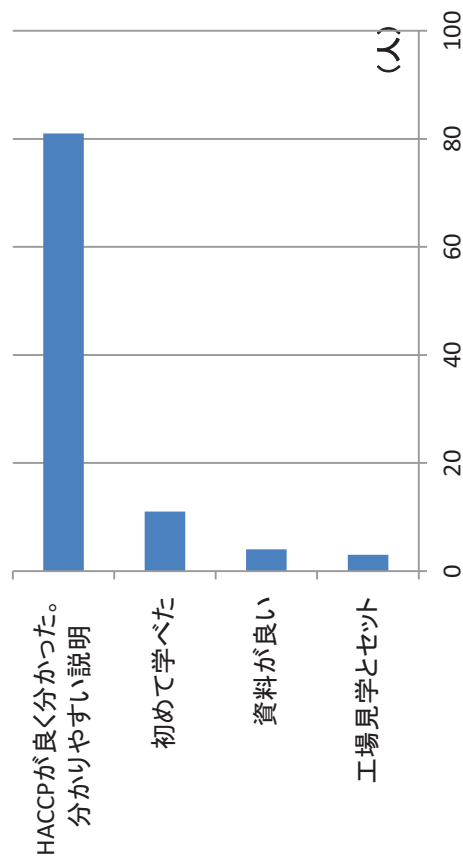


購入時重視点(地域別構成比)

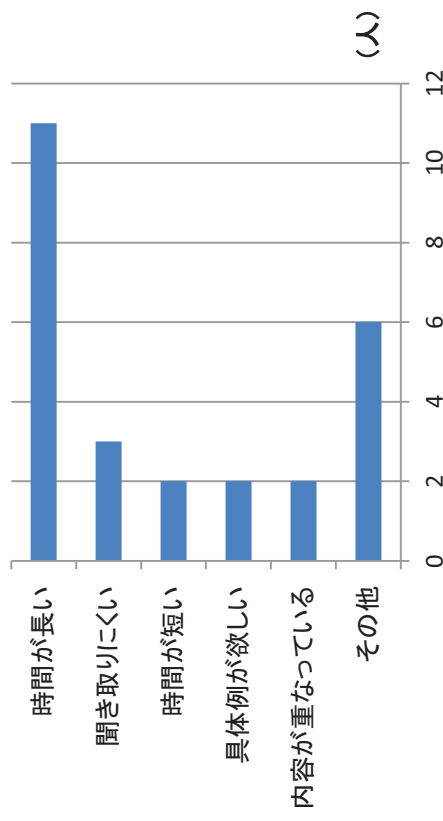


⑥フリーアンサー(まとめ)

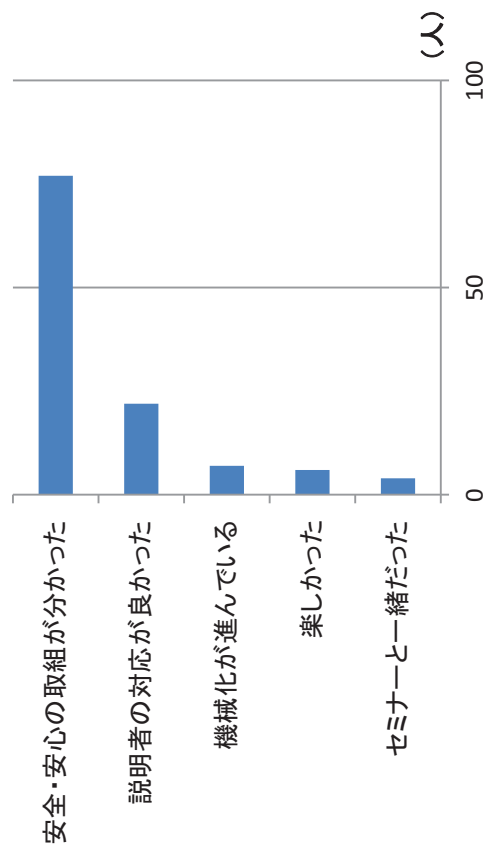
セミナー良い点



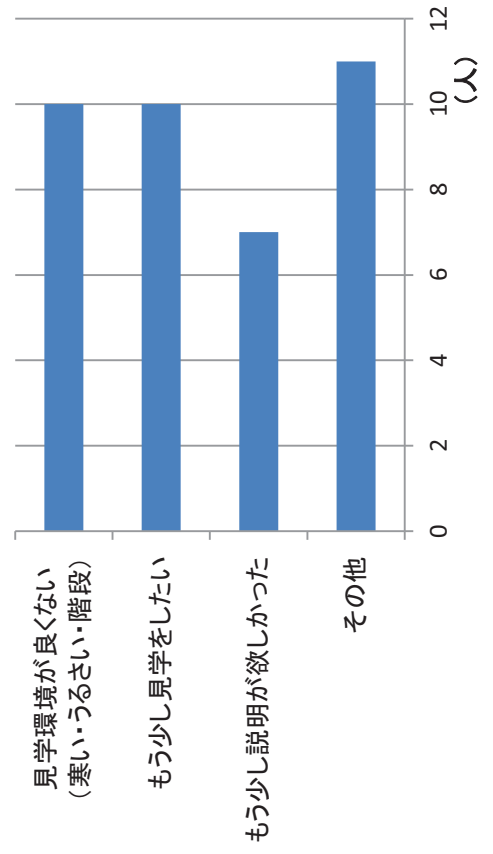
セミナー悪い点



工場見学良い点



工場見学悪い点



あしたの自分と家族のための 食の安全セミナー

食品の衛生管理とトレーサビリティ

- 台所のマナ板はどんな殺菌方法がいいの？
- 賞味期限を過ぎたら食べられない？
- マヨネーズはなぜ腐らない？ 等々

雑誌、テレビ、ネットと、私たちの身のまわりには食の安全や健康に関する情報があふれています。その一方で、農場から食卓まで、食品がどのように作られ、安全性を確保するためにどんな取り組みが行われているか、肝心な情報はなかなか届きません。本当は私たちの食生活に役立つヒントがいっぱいあるはずです。このセミナーは「明日の自分と家族のために、食の安全を正しく判断したい」、そんな方を応援するセミナーです。

日時 平成 **25** 年 **12** 月 **3** 日 (火)
13:00 ~ 16:30 (受付開始 12:30)

会場 日清食品ホールディングス(株)
B2イベントホール
東京都新宿区新宿6丁目28番1号

主催 一般財団法人食品産業センター

申込方法 本紙裏面をご覧ください

参加費
無料

定員
100名
(先着順)

プログラム

第1部 講演

食の安全とは

講師 小久保 彌太郎 氏
公益社団法人日本食品衛生協会 学術顧問

食の安全への取組紹介

講師 山田 敏広 氏
日清食品ホールディングス株式会社上席執行役員 食品安全研究所所長

食の信頼確保のための取組について

～FCP (フード・コミュニケーション・プロジェクト)～

講師 横田 美香 氏
農林水産省食料産業局企画課食品企業行動室長

第2部 パネルディスカッション

問題提起 消費者視点からの食の安全とは

森田 満樹 氏
一般社団法人 FOOD COMMUNICATION COMPASS 事務局長

パネルディスカッション

●コーディネーター

森田 満樹 氏

●パネリスト

小久保 彌太郎 氏

山田 敏広 氏

横田 美香 氏

河野 康子 氏 (一般社団法人全国消費者団体連絡会事務局長)



食の安全セミナー 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)

食の安全セミナー 参加申込書

(一財)食品産業センター 技術環境部 食の安全セミナー 行き

FAX 03-3224-2397/2398

平成 25 年 月 日

ご出席者名	(フリガナ)		
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 食の安全セミナー担当
〒107-0052 東京都港区赤坂 1-9-13 三会堂ビル 3階

TEL 03-3224-2377/2380/2396/2376
(石渡、今関、山田、丸山)

<http://www.shokusan.or.jp/>

セミナー会場案内図



資料 9-2. アンケート

食品安全セミナーアンケート(会場)

実施日(2014 年 1 月 16 日)
該当する箇所にご記入下さい。

Q1 第1講「食の安全とは」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

Q2 第2講「事業者の食の安全について取組紹介」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

Q3 第3講「食の信頼確保のための取組みについて」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

Q4 セミナー参加前からHACCP(ハサップ)とは何かご存じでしたか。

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

**Q5 参加後、食品事業者・行政の食品安全の取組みについて十分に
内容まで理解できましたか。**

- 1)理解できた 2)おおむね理解できた 3)あまり理解できなかった 4)できなかった
「あまり理解できなかった」「できなかった」を選んだ方は下記にその理由をお書き下さい。

[]

**Q6 今後、食品を購入する際に、特に注意する点は何ですか。
(優先順位の高いもの2つ)**

- 1)味 2)価格 3)食品メーカーの品質 4)表示(日付・原料産地・アレルギーなど)
5)HACCP導入工場か否か 6)その他

[]

裏面へ(裏面もご記入をお願いします。)

Q7 今回のセミナーに参加した感想をお書きください。	
良かった点	悪かった点(改善してほしい点)
(講演)	(講演)
(パネル・ディスカッション)	(パネル・ディスカッション)

Q8 最後に、あなたのことについておうかがいします。

- F1 性別は？ 男性 女性
- F2 年齢は？ 10代 20代 30代 40代 50代 60代 70代以上
- F3 職業は？ 1. 会社員 2. 自営業 3. 公務員・教員 4. 学生 5. パート・アルバイト
6. 主婦・主夫 7. 無職 8. 団体職員 9. その他()
- F4 食品を安心して買っていますか 1. はい
2. いいえ⇒ (①安全面でちょっと不安、②安全面でかなり不安、
③安全面では不安はないが表示に不安)
- F5 何を信じて食品を買っていますか？
1. 小売店 2. メーカー 3. 食品そのもの(自分の勘) 4. 規制 5. その他()
- F6 「科学的に安全」を信じますか？ 1. はい 2. いいえ
- F7 日本の食文化を誇りに思いますか？ 1. はい 2. いいえ
- F8 食品の多様性をどう思いますか
1. 多種多様でなくてよい 2. 多種多様であってほしい

ご記入忘れがないかご確認をお願いします。

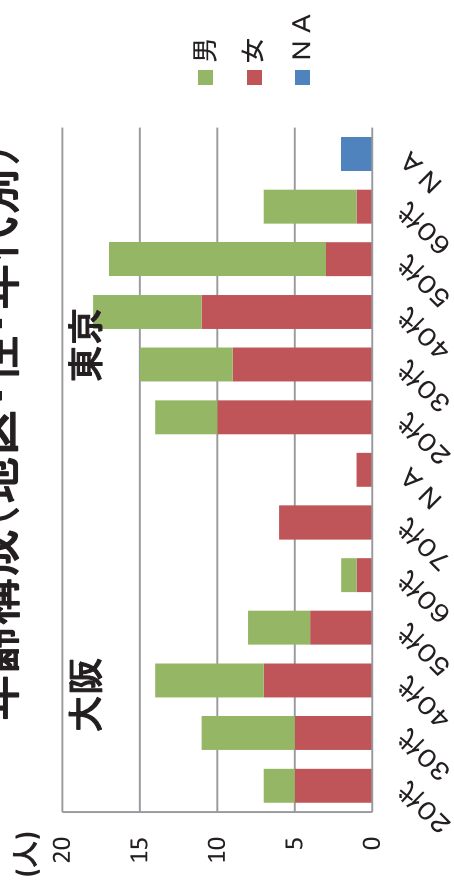
ご協力ありがとうございました。

消費者「食の安全セミナー」アンケート結果

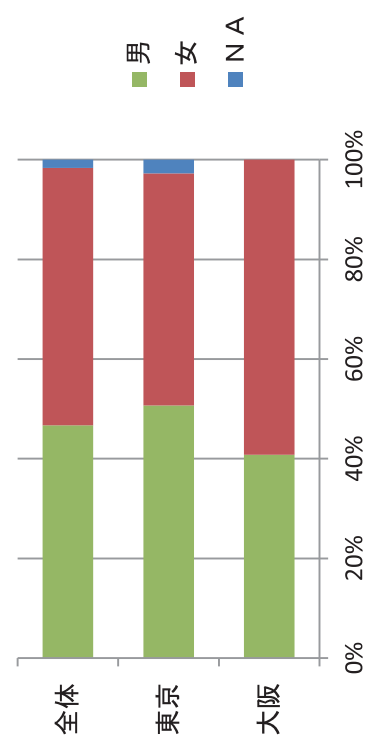
資料 9-3. アンケート結果

参加者属性 (N=122: 東京73、大阪49)

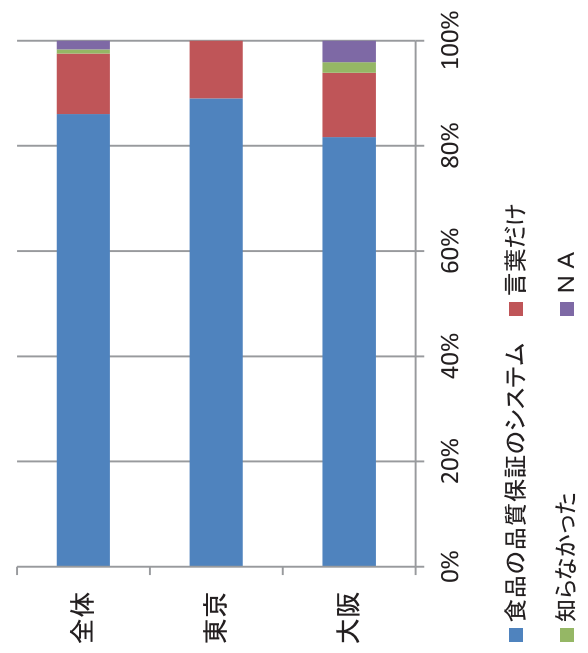
年齢構成 (地区・性・年代別)



参加者属性 (性別)

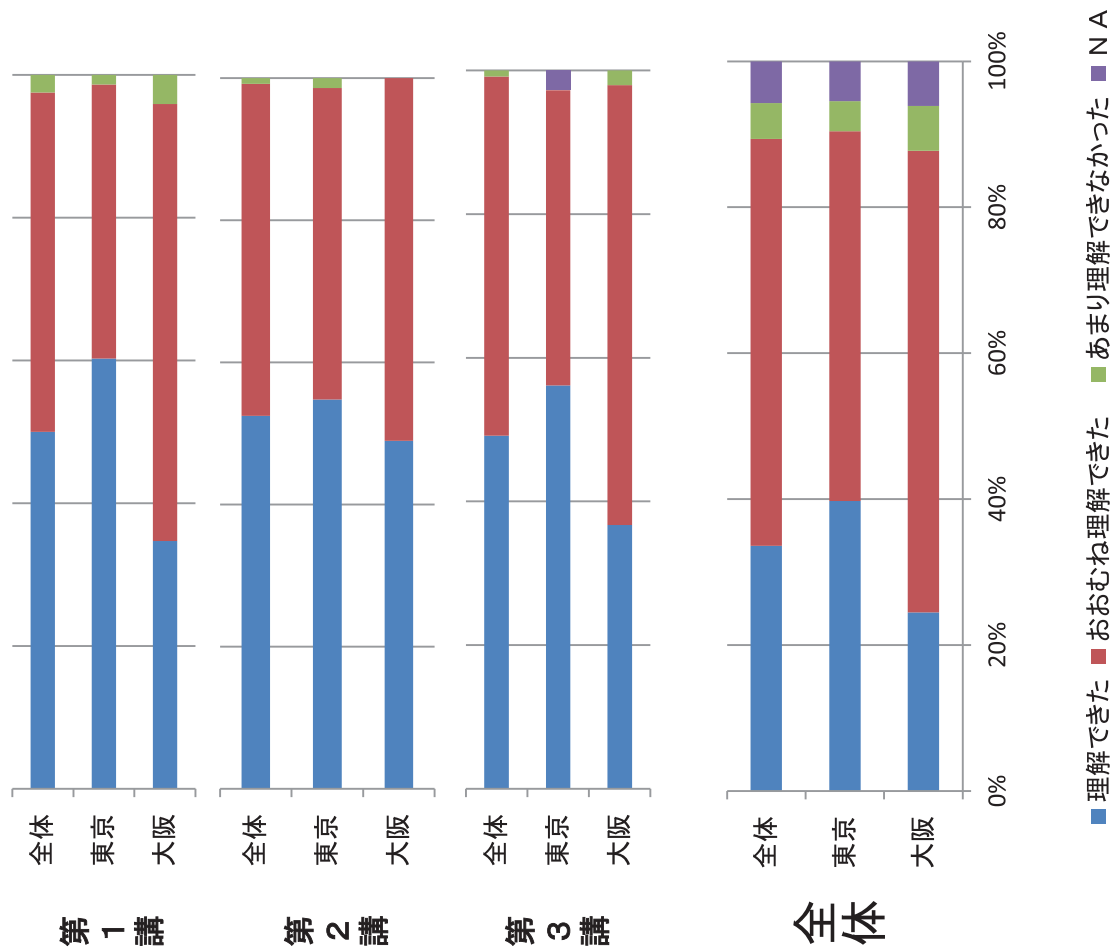


HACCP認知度

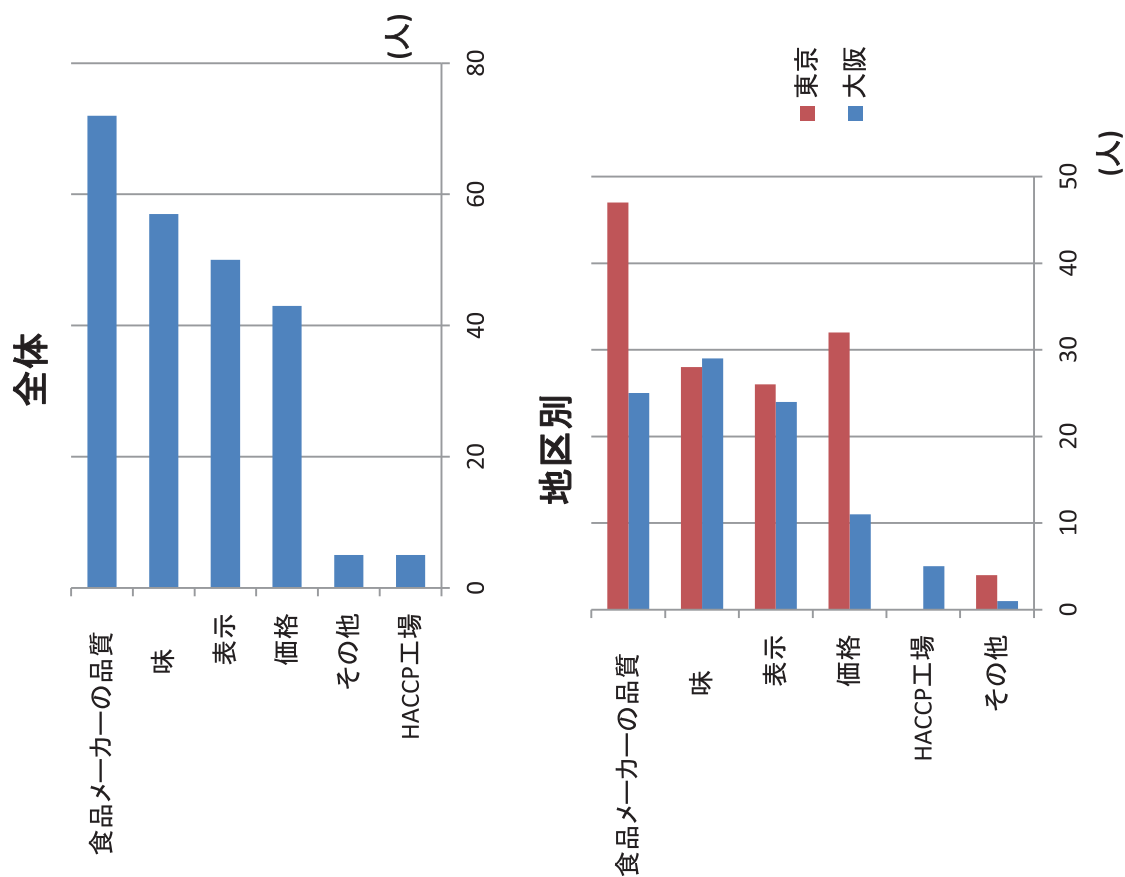


アンケート結果

①講演・パネルディスカッション理解度



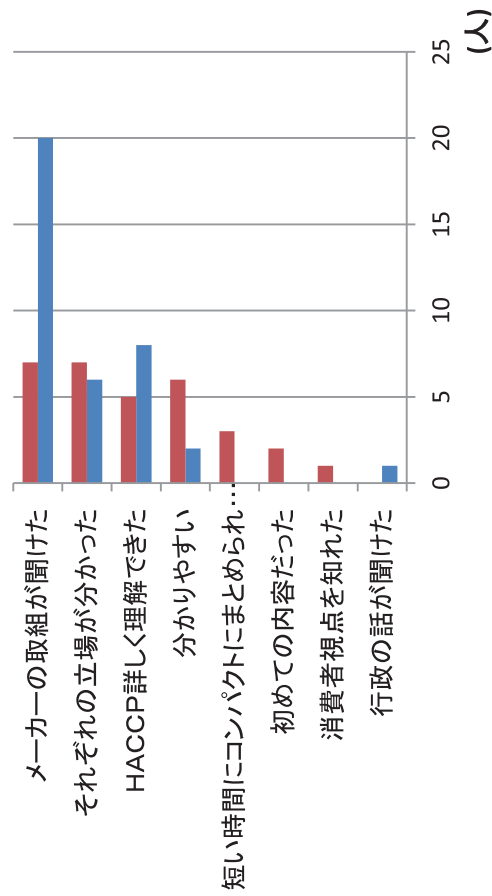
②購入時に重視するもの(複数回答)



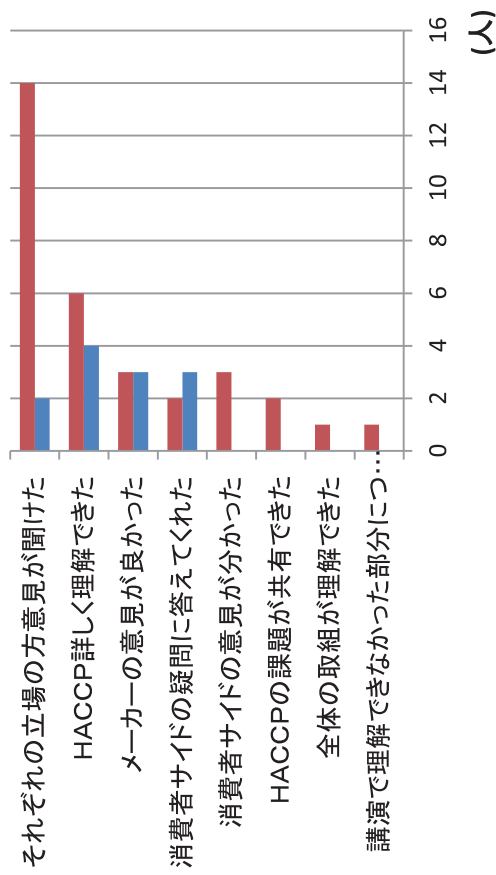
③アンケート結果（フリーアンサー）

東京会場
大阪会場

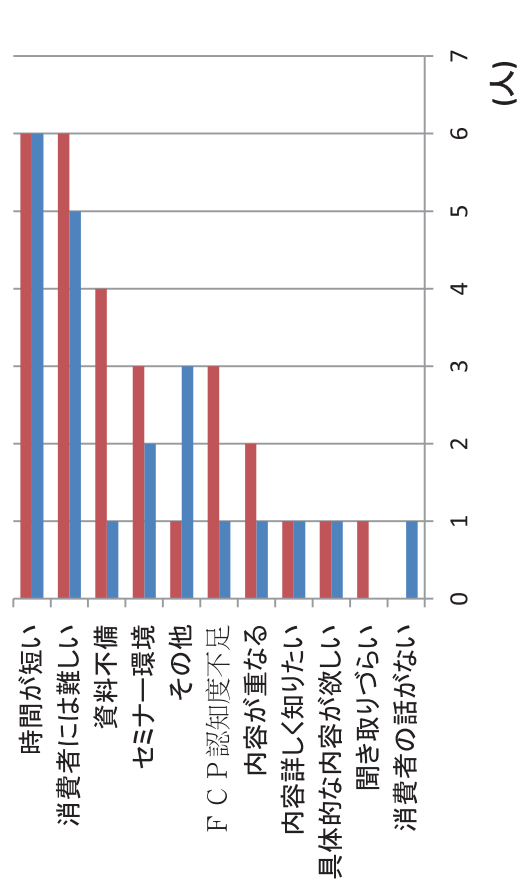
講演良い点



パネル・ディスカッション良い点



講演悪い点



パネル・ディスカッション悪い点

