

平成 26 年度農林水産省補助事業

## 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 27 年 3 月

一般財団法人 食品産業センター



## はじめに

一昨年の冷凍食品に農薬が意図的に混入された事件、また昨年末に発生した異物混入に対する SNS の拡大等の情報インフラ進化の中での消費者の行動とメディアの報道等によって、食品の安全・安心が大きな社会問題としてとりあげられ、食品企業におけるガバナンスや危機管理のあり方が共通する大きな課題としてあらためて認識された。

こうした状況の中で、これまでの食中毒等食品事故発生を契機とした食品の安全性向上と品質管理を求める消費者の声の更なる高まりを背景として、また平成 25 年 6 月 14 日閣議決定された「日本再興計画」における食品の大幅な輸出促進期待の下での米国食品安全強化（近代化）法への対応等、国際的に求められる安全基準に対応する HACCP の普及が益々重要な取り組みになっている。

しかしながら、我が国食品産業の大半を占める中小零細規模の製造事業者においては、その普及率は未だ低い水準にあると言わざるを得ない。一昨年 6 月、第 183 回国会において、「食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法」（いわゆる「HACCP 支援法」）の一部を改正する法律が成立し、HACCP の導入に至る前段階の衛生・品質管理の基盤となる施設や体制の整備（高度化基盤整備）のみに取り組む場合も支援対象とされ、また昨年 2 月その具体的な内容として高度化基盤整備事項および確認項目が農林水産省より示され、現在それを広く普及させることができることが求められている。

一方、今年度に入り、食品安全に関わる行政の動きも急展開しており、厚生労働省では、「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」に＜HACCP導入型基準＞を新たに加え、平成27年3月末までに各自治体へ条例の改正を依頼した。なお、同ガイドラインにはフードディフェンスの内容も追記されている。同時に、食品事業者が参照できる「食品製造におけるHACCP入門のための手引書」を作成し、HACCPの普及促進を図っている。更に、同省の主催する「食品製造におけるHACCPによる工程管理の普及のための検討会」において、我が国におけるHACCPの普及に対する課題を取りまとめ、事業者が自主的にHACCPに取り組むことのできる仕組みの構築について検討された。

農林水産省では、前年度に引き続き今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に取り組みを支援することとなった。

当センターでは農林水産省補助事業「食品の品質管理体制強化対策事業」の実施主体として、食品製造事業者の大半を占める売上高 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 手法導入を加速化するため、昨年度に引き続き全国 10 カ所で「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」を実施するとともに、食品事業者の HACCP 導入をはじめとした食品安全・衛生の取り組みを促進するために重要な施策となる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である「消費者食品安全セミナー」を全国 10 カ所で実施した。

更に、昨年度作成した「－HACCP 基盤強化のための一　衛生・品質管理実践マニュアル」に関する解説書を作成し、関係機関に配布するとともに、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、「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」および「消費者食品安全セミナー」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 27 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. 委員会および専門部会の設置および開催	..... 9
【委員会の設置】	..... 10
【専門部会の設置】	..... 10
【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	..... 13
【事業の目的】	..... 13
【数値目標】	..... 13
【実施計画の策定】	..... 13
【研修会の実施と成果】	..... 16
3-3. 消費者食品安全セミナーの開催	..... 23
【事業の目的】	..... 23
【数値目標】	..... 24
【実施計画の策定】	..... 24
【セミナーの実施と成果】	..... 26
4. 総括	..... 29
4-1. 研修会およびセミナーのまとめ	..... 29
4-2. 講師コメント	..... 30
【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	.....	33
1-2. 地域版チラシ（秋田会場の事例）	.....	34
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	.....	36
2-2. 分析結果	.....	38
2-3. 意見・感想欄に寄せられた質問への回答	.....	50
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	.....	58
3-2. 分析結果	.....	59
資料4 過年度(H24・H25年度)フォローアップ・アンケートおよびその分析結果		
4-1. アンケート	.....	63
4-2. 分析結果	.....	64
<u>消費者食品安全セミナー</u>		
資料5 消費者食品安全セミナーチラシおよびアンケート		
5-1. チラシ（大阪の事例）	.....	67
5-2. アンケート	.....	68
5-3. アンケート結果	.....	69
<u>総括</u>		
資料6 参加者／参加団体・企業のリピートの割合	.....	77
<u>【参考資料編】</u>		
<u>一般的衛生管理徹底&amp;HACCP導入研修会</u>		
参考資料1 第1部配付資料	.....	79
参考資料2 第2部配付資料	.....	97

秋田会場 仙台会場 新潟会場 大阪会場 名古屋会場  
広島会場 札幌会場 福岡会場 那覇会場 東京会場

参考資料3 第3部配付資料 ..... 164

参考資料4 HACCP支援法の概要（農林水産省） ..... 192

消費者食品安全セミナー

参考資料5 消費者食品安全セミナー 配付資料（講師） ..... 195

池亀講師 池戸講師 植田講師 小久保講師

清水講師 平井講師

参考資料6 消費者食品安全セミナー 配付資料（見学工場） ..... 252



## 1. 事業の趣旨

農林水産省では、HACCP支援法の改正内容の周知と、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られることから、平成26年度についても、食品事業者等の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、「食品の品質管理体制強化対策事業」を継続して実施することとなった。

当センターでは、そのうちの下記(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) HACCP、衛生管理・品質管理に関する普及啓発、調査・分析等の実施

食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法（平成10年法律第59号）第2条第3項の高度化基盤整備および一般的衛生管理の情報、輸出国・地域が取引条件として求める衛生・品質管理基準等に関する情報およびこれらの導入に資する情報（HACCP導入等に係る情報、マネジメント体制等に係る情報を含む。）の調査・分析を行うとともに、普及・啓発資料（中小零細事業者にも理解しやすい平易な内容の資料等）の配布、ホームページの活用等による情報提供を行う。

### (2) 研修会等の開催

#### 1) HACCP等の導入促進に関する研修会等の開催

食品製造事業者等に対して、HACCPに関して責任を持って推進できる人材およびHACCPに係る取り組みを的確に指導できる人材を養成するための研修会、HACCPの導入に必要な知識の習得を目的とした研修会および高度化基盤整備（HACCPの導入の前提となる一般的衛生管理を含む。）の研修会を開催する。また、HACCPに関して責任を持って推進できる人材およびHACCPに係る取り組みを的確に指導できる人材を養成するための研修の修了者を、HACCP等に係る取り組みを的確に指導できる人材としてリスト化・紹介し、助言・指導を行う体制を構築する取り組み（高度化基盤整備（一般的衛生管理を含む。）の徹底およびHACCPに関する相談・指導等）を実施する。

#### 2) 食品安全セミナー等の開催

HACCPを中心とした食品安全に係る食品製造事業者等の取り組みを消費者に伝えるため、製造現場での体験を含めた消費者セミナー等を開催し、食品安全に係る消費者の理解促進を図る。

本報告書は、上記の(2)について、下記の①、②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および責任者を対象とした「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。平成25年度は、「一般的衛生管理徹底&HACCP導入研修会」を全国9カ所で開催し、更にHACCP導入後の食品安全マネジメント体制構築に関する内容で「よくわかる食品安全マネジメント研修会」を同地区で時期をずらして開催し、相乗効果を図った。

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。

更に、平成25年度の農水省委託事業にて、「-HACCP基盤強化のための- 衛生・品質管理実践マニュアル」を作成し、関係団体等に配布し、HACCPの啓蒙活動の推進を図った。

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」（平成21年度全国6カ所、22年度全国10カ所、23年度全国5カ所、25年度全国8カ所（セミナーと同時開催））
- 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（平成22年度および23年度全国各5

力所、24年度全国2カ所、25年度全国8カ所（工場見学と同時開催））

- ・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」、「安全の取り組み」に関して講演と講演者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するパネルディスカッションを実施（25年度東京・大阪の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。

### 3. 本年度の事業について

#### 3-1. 委員会および専門部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 26 年度中に 3 回（6 月、1 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26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
宮城大学	名誉教授	池戸 重信 (座長)
花王株式会社	品質保証本部 安全管理・技術涉外センター技術涉外担当 副主席	今城 敏
一般財団法人日本食品分析センター	教育・研修部 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
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	高谷 幸
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 担当係長	玉根 知美
全国製麺協同組合連合会	技術部長	的場 正彰

### 【専門部会の設置】

- ・「HACCP 普及啓発、調査・分析等の実施検討委員会」での高度化基盤整備・HACCP 導入に関する検討内容を、本事業の研修会プログラムに速やかに反映することができるよう、情報共有を行いつつ、カリキュラム等の最適化について検討することを目的として、「情報共有・事業連携専門部会」を設置した。
- ・本専門部会は、「HACCP の普及啓発、調査・分析等の実施検討委員会」と共同で運営するものとし、双方の委員会メンバーより委員を選出した。
- ・なお、本専門部会の活動および成果については、本報告とは別途行うものとする。

### 【委員会の開催】

- ・「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」並びに「消費者食品安全セミナー」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 26 年 6 月 6 日（金） 13:00～14:30

場 所：共同通信会館 5 階 A 会議室

議 事：

1. 平成 26 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. 「消費者食品安全セミナー」の実施について（案）
5. 専門部会の設置について（案）
6. 平成 26 年度年間スケジュール（案）

### 第2回

日 時：平成 27 年 1 月 20 日（火） 13:30～15:30

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. 「消費者食品安全セミナー」の中間報告
3. 「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
4. 情報共有・事業連携専門部会の報告
5. 平成 26 年度年間スケジュール

### 第3回

日 時：平成 27 年 3 月 16 日（月） 13:30～15:30

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」の実施報告および評価
2. 「消費者食品安全セミナー」の実施報告および評価
3. 情報共有・事業連携専門部会の報告
4. その他

### 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、川向 剛史、丸山 純一、  
山田 晴彦、今関 栄子、石渡 佳奈

## 概要図(全事業)

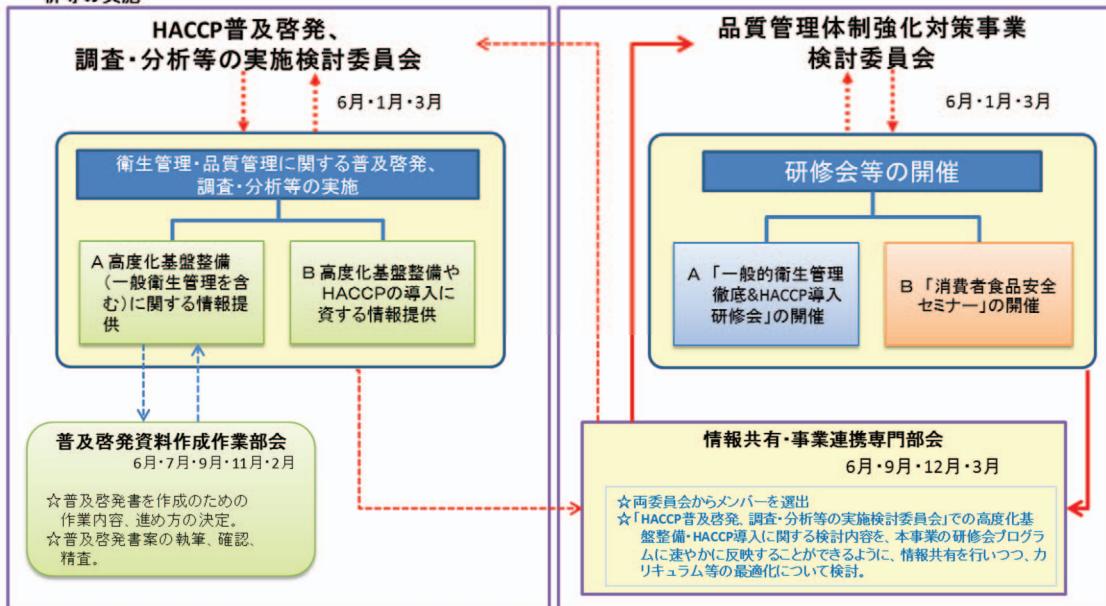
### 食品の品質管理体制強化対策事業

#### 目的

食品の安全の向上を図るため、衛生管理・品質管理の基盤となる事項の整備・普及とHACCP導入支援を一体的に実施し、総合的な食品安全対策を講じる。

#### 1 HACCP、衛生管理・品質管理に関する普及啓発、調査・分析等の実施

#### 2 研修会等の開催



## 概要図(研修会)

### 食品の品質管理体制強化対策事業

#### 品質管理体制強化対策事業椝討委員会 6月・1月・3月

- 一般的衛生管理、HACCPおよび食品安全マネジメントに関する、専門家、自治体及び消費者団体をメンバーとする
- 一般的衛生管理徹底&HACCP導入研修会、消費者食品安全セミナーの実施について検討する
- (一財)食品産業センターが事務局として推進する

#### 研修会の開催

セミナー	A 「一般的衛生管理徹底&HACCP導入研修会」の開催	B 「消費者食品安全セミナー」 の開催
対象者	中小零細の食品製造事業者: 売上50億円以下の中小・零細事業者の品質管理部門の現場担当者、責任者および経営者	開催地域の消団連等と連携し、地域のキーパーソン/オピニオンリーダーとなる消費者
開催地	全国10箇所(札幌、秋田、仙台、東京、新潟、名古屋、大阪、広島、福岡、那覇)	全国10箇所(札幌、石川、東京、神奈川、焼津、浜松、大阪、広島、福岡、沖縄)
内容	①HACCPシステムについての概論と高度化基盤整備について ②地域における取り組みの紹介 ③現場での一般的衛生管理とHACCPシステムの構築と効果的・効率的なマネジメントについて(業種別事例なども含む)	①工場見学 ②講習 ・工場担当者:「製造現場における食品安全のための取組について」 ・専門家:「食品の安全を確保する品質管理の手法について」
フォローアップ	◎当日終了後アンケート⇒研修内容の理解度80%以上 ◎往復はがきによるアンケート ・一般的衛生管理、HACCPに係わる改善アクション度50%以上	◎当日終了後アンケート ・セミナー内容の理解度90%以上

図表 2 事業の概念図

### 3-2. 一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会の開催

#### 【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 9 カ所で開催し、計 652 名の参加があった。講演全体に対して、「分かりやすかった」、「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 10 カ所で開催することとした。
- ・本研修会の内容は、これまで実施してきた内容に、高度化基盤整備についての基本的な理解、並びに一般的衛生管理と HACCP を効率的・効果的に実施するための現場でのマネジメント体制構築のポイント、等の講義内容を追加し、タイムスケジュールについても、これまでの午後半日（3 時間半）から午前・午後の通し（6 時間）に延長し、より一層充実した内容とすることを目指した。

#### 【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。
- 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。
- ・平成 25 年度に改定された HACCP 支援法の活用について説明し啓発する。

##### 2) 研修会の開催地と対象

- ・開催地：過去に応募人数の多かった大都市 6 カ所（札幌、仙台、東京、名古屋、大阪、

福岡)では、今年度より(同様の補助事業を受託できる限りにおいて)毎年開催することとした。次いで、地域バランスを考慮して、秋田、新潟、広島、那覇の4都市を選定した。

- 対象: 各地域の売上高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部で食中毒微生物の管理を中心に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の導入とマネジメントについて、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) テーマ: 「HACCPシステムの概要&その基盤となる一般的衛生管理～特に食中毒微生物の管理を目的として～」 HACCPシステム普及の経緯、HACCPの導入の前提となる一般的衛生管理の重要性、HACCPシステムの概要と危害分析の重要性、HACCPシステムに基づく食品衛生管理など、高度化基盤整備とHACCPプランについて、現場の品質管理担当者に対して、簡単に分かり易く解説する。特に、安全な食品を製造する際に最も重要な微生物管理について、食中毒など事例も交えて、理解を促す研修を行う。 講師: (公社)日本食品衛生協会 学術顧問 小久保彌太郎	2時間30分
第2部(講演) 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)	30分
休憩(昼食)	50分

第3部（講演）	
テーマ： 「高度化基盤整備と HACCP の実施、マネジメント体制構築のポイント ～現場実践と成功事例の紹介～」  HACCPシステムの導入、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。さらに、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。	3時間
講師： (株) フーズデザイン代表取締役 加藤 光夫	
事務局より「HACCP 支援法の紹介と本日のまとめ」	10分

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	高橋 和志	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）
秋田県	永須 昭夫	秋田県生活環境部生活衛生課食品安全・安心班	副主幹
宮城県	高橋 幸治	宮城県環境生活部 食と暮らしの安全推進課 食品安全班	主任主査
東京都	玉根 知美	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係長
新潟県	山内 洋之	新潟県福祉保健部生活衛生課 食の安全・安心推進係	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
大阪府	戸田 朋宏	大阪府健康医療部食の安全推進課 安全推進グループ	副主査
広島県	小川 美樹	広島県健康福祉局食品生活衛生課 食品衛生推進グループ	主査
福岡県	吉田 哲也	福岡県保健医療介護部 保健衛生課	参事補佐
沖縄県	名護 マリ子	沖縄県中部福祉保健所 食品衛生広域監視班	技師

\*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。)

### ② 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。）
- ・ 過年度に研修会を実施した地域について、2 年目以降のフォローアップを実施する。

## 【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。

- ・(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:3,746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  
秋田県生活環境部生活衛生課  
宮城県環境生活部食と暮らしの安全推進課  
東京都福祉保健局健康安全部食品監視課  
新潟県福祉保健部生活衛生課食の安全・安心推進係  
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  
大阪府食の安全推進課安全推進グループ  
広島県健康福祉局食品生活衛生課食品安全対策グループ  
福岡県保健医療介護部保健衛生課  
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

- ・昨年同様、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。
- ・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。  
(一社)北海道食品産業協議会、あきた食品振興プラザ、宮城県食品産業協議会、  
(一社)新潟県食品産業協会、愛知県食品産業協議会、(一社)大阪府食品産業協議会、  
(一社)広島県食品工業協会、福岡県食品産業協議会、沖縄県食品産業協議会
- ・各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」8月号および10月号（平成26年）へ広告を掲載した。
- ・札幌会場では、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）

- ・図表5に示した10カ所で開催した。今年度は交付決定が例年より早かったため、押し並べて条件の良い会場を選定することが出来た。
- ・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。
- ・このように多くの参加申し込みのあった理由としては、昨年度同様、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。
- ・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86%で、どの会場においても80%を超えていた。また、名古屋会場では96%（欠席者4名）で、全体として、食品事業者から高い関心が寄せられていることが示されたものと考えられた。

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
9月11日	秋田県	秋田市	秋田県JAビル コンベンションホール	65	58	89%
9月12日	宮城県	仙台市	仙台国際センター 白樺1	87	71	82%
9月29日	新潟県	新潟市	朱鷺メッセ 中会議室201	123	113	92%
10月16日	大阪府	大阪市	ナレッジキャピタル カンファレンスルーム（グランフロント大阪）	158	127	80%
10月17日	愛知県	名古屋市	名古屋国際会議場 会議室431・432	107	103	96%
10月30日	広島県	広島市	エソール広島 多目的ホール	99	86	87%
11月18日	北海道	札幌市	札幌国際ビル 国際ホール	98	88	90%
11月21日	福岡県	福岡市	あいれふ 講堂	115	97	84%
11月26日	沖縄県	那覇市	沖縄産業支援センター	77	64	83%
1月19日	東京都	千代田区	TKPガーデンシティ竹橋 大ホール	218	176	81%
合計				1,147	983	86%

\*秋田～沖縄：平成26年、東京：平成27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 983 名に対して行い、847 名から回答が得られた（回収率 86%）。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. 8)

- ・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 70%を占めた。次いで、販売（卸・小売）業が 8%、その他が 21%であった（未記入 1%）。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 7%、1-10 億円が 23%、10-50 億円が 20%、50 億円以上が 26%であった（未記入 18%）。また、生産・製造業のみ抽出した場合には、1 億円未満が 9%、1-10 億円が 33%、10-50 億円が 24%、50 億円以上が 26%（未記入 7%）であった（データは掲載せず）。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 46%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、惣菜が多く見られた。この内、菓子製品は新潟会場および大阪会場で、水産加工品は仙台会場および新潟会場で多かったが、これは地域的な特性を反映したものと考えられた。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 31%、100-300 人が 19%、300 人以上が 24%であった（未記入 14%）。また、生産・製造業のみ抽出した場合には、20 人未満が 12%、20-100 人が 40%、100-300 人が 23%、300 人以上が 22%（未記入 2%）であった（データは掲載せず）。
- ・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 97%が「十分またはおおむね理解」と回答。同じく第 2 部は 93%、第 3 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。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つた。
- ・第 2 部について、一部の会場で「よく分からなかった」との意見の割合が他の会場よりやや高いところが見られた。
- ・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.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53%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17%あった。また、「既に導入済」との回答が全体で18%あった。全体として、「導入済」を除くと売上規模が大きくなるにつれて「導入に取り組む気持ちになった」と回答する割合が増える傾向がみられた。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、「意欲がわからなかった」という回答は全体で7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。

#### 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、食品産業センター会員団体からの案内・メールマガジンなどが22%で最も多く、次いで、自治体・保健所からの案内が21%、食品産業センターからのダイレクトメールが19%となった。また、食品産業センターのホームページが15%となっており、東京会場を除いて、当センター会員団体、地域自治体、ダイレクトメールを組み合わせた参加者の募集が今後とも必要であることが示唆された。
- ・今年度の特徴としては、大阪、新潟、秋田などの自治体あるいは地域団体等の持つメールマガジンが開催案内を掲載してくださった地域で、メルマガの威力が有効に働いたことが挙げられる。一方、大阪では申し込みもウェブから（センターホームページから）が多かったのに対して、秋田ではファックスによる申し込みが多く、新潟はその中間という現象が見られ、地域性が感じられた。
- ・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47%、ファックスによる申し込みが38%で、昨年度の結果と逆転して、ウェブによる受付が大幅に増えてきたが、当面は両方を併用するのが良いように考えられた。

#### 意見・感想欄に寄せられたご意見・質問・要望等（Q.4を含む）

- ・アンケート末尾の自由回答欄には388名（39%）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、「具体例や実践例がよかったです・分かりやすかったです」、「勉強になった・役に立った」、「仕事に活かしたい／出来るところから実施したい」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74%を占めた。また、「行政においても、活用されやすい支援制度作りが必要」との意見が複数の会場から挙がっていた。
- ・一方、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。
- ・要望としては、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他に、ワークショップやフォローアップ研修の開催が挙げられていた。

- ・それぞれの講義に対する意見も数多く寄せられた。今後のカリキュラムの組み立てにフィードバックしていきたいと考える。
- ・会場で質問がある場合にはアンケートの意見・感想欄で受け付け、後日事務局より回答する旨を伝えたこともあり、意見・感想欄には質問事項が多数寄せられた。内容を事務局で整理し、可能な限り小久保講師、加藤講師、地域自治体担当者に回答していくだけようにした（資料 2-3）。これらの回答は、事務局より質問者へ個別にフィードバックした。

#### 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.8）で、「生産・製造（調理加工）」を選択した回答者に対して往復はがきで実施した。
- ・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、当日すべての参加者に単葉はがきを配布し、2月末を目途に回答、返信してもらうよう依頼した。
- ・アンケートを発送した対象者は総数 811 人で、その内 285 人から回答を得た。回収率は 35% で、昨年度（36%）とほぼ同じ数値であった（データは掲載せず）。これを企業別に整理し、後の分析を行った。なお、同一企業であっても事業所が異なる場合にはそれを別々にカウントした。回答企業数（事業所数）は 238 社（事業所）となつた。

##### ③ 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）が最も多い、参加者全体の 83% を占めた。次いで、販売（卸・小売）業が 7%、その他が 4% であった（未記入 5%）。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、複数の業態にまたがる企業があることや、東京会場では全員にはがきを配布したため、生産・製造業以外の業種からの回答が 1 割程度に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、食肉製品、水産加工品、惣菜が多く見られ、会場アンケートでの結果と傾向は同様となった。
- ・売上規模：1 億円未満が 11%、1-10 億円が 31%、10-50 億円が 20%、50 億円以上が 21% で（未記入 16%）、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 15%、20-100 人が 37%、100-300 人が 19%、300 人以上が 19% で（未記入 11%）。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 52 社（21%）、「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 56 社（22%）で、これらを合わせると 108 社（43%）となり、半数近くの企業で 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 109 社（44%）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 13%、民間認証が 68% の割合であった。この民間認証の種類では、45% 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 43% あり、食品安全の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については、民間認証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（27%）あるいは民間認証（36%）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（20%）、FSSC22000（33%）あるいは SQF（6%）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 78%（186 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)

- ・「改善する必要がある」と回答した企業が 172 社（72%）、「新たな衛生管理手法の導入が必要」42 社（18%）で、これらを合わせると全体の約 9 割を占め、「自社独自の衛生管理で十分」と回答した企業を大幅に上回った。

### 5) 過年度（H24・H25 年度）フォローアップ・アンケートの実施結果

#### ① アンケート調査の実施

- ・研修会に参加した後に、どのようなアクションを起こしたか、あるいは 1~2 年経ってもアクションが継続しているか等について、往復はがきによるアンケート調査を行った。設問および回答の詳細については、それぞれ添付の資料 4-1 および資料 4-2 を参照されたい。
- ・送付先：本年度「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」を開催した地域の内、平成 24

年度および 25 年度にも開催した地域の過去の参加者にアンケートを送付した。平成 24 年度開催地では、福岡、広島、仙台、京都、東京、以上 5 会場の参加者 314 名、平成 25 年度では、名古屋、沖縄、さいたま、東京、帯広、以上 5 会場の参加者 226 名、合計 10 会場の参加者 540 名にアンケートを送付した。

- ・実施期間：実施期間は本年度各地域での研修会開催 1～2 カ月前とし、平成 26 年 8 月～12 月の期間に実施した。
- ・回答状況：回答数は、平成 24 年度実施分が 56 件（回収率 18%）、平成 25 年度実施分が 35 件（同 16%）で、合計 91 件（同 17%）であった。

### ③ 分析結果

#### HACCP 導入への取り組みについて (Q. 1)

- ・回答項目を「HACCP 等の第三者認証を取得済み」、「HACCP システムで衛生管理を実施」、「今後導入に取り組みたい」、「当面取り組む予定はない」の 4 項目で調査したが、全体の回答状況では 4 項目ともほぼ同じ割合の取り組み状況であった。
- ・「今後導入に取り組みたい」と「当面取り組む予定はない」の割合はほぼ同じとなつておらず、受講直後の会場アンケートの結果あるいはフォローアップアンケートの結果と比べて、「当面取り組む予定はない」との回答した割合が若干増えていることが認められた。
- ・「当面取り組む予定はない」と回答した理由については、「予算がない」、「体制が整っていない」などネガティブな理由の他に、「一般的衛生管理のみで管理できる」といった業種特有の理由も見られた。

#### 研修会に参加した成果について (Q. 2)

- ・研修会に参加した結果取り組んだ事項（11 項目）について、参加時と現在の取り組み状況について比較した。「合理化・コスト削減ができた」を除く 10 項目で成果が伸びたとしており、その伸長率（参加時/現在）は 133%～230% を示した。
- ・その他にも、研修会をきっかけとして様々な活動を開始し、現在も続いていることが伺われる回答が寄せられた。

#### 日常の活動で問題・課題を感じていること（自由回答欄）(Q. 3)

- ・狭いスペースにもかかわらず、35 件もの意見が寄せられ、いろいろな問題・課題を抱えながら日常の活動に取り組んでいる様子がよく伺われた。

### 3-3. 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システム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システム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システム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、消費者団体等と連携した「消費者食品安全セミナー」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) 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
- ・HACCP導入研修会を実施しているながら消費者への啓蒙が進んでいない地区
- ・以上を勘案して、現地消団連等と交渉し、10カ所で実施した。

#### 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部で食品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7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6に掲載した。

図表 6 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
<p>第1部（工場見学と事業者の取組紹介）</p> <p>テーマ：「工場見学と安全への取り組みについて」</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul> <p>講師：各工場品質管理担当者等</p>	2時間
<p>第2部（講演）</p> <p>テーマ：「食品の安全を確保する品質管理手法について」</p> <p>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。</p> <p>講師*：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・（公社）日本食品衛生協会 学術顧問 小久保 彌太郎</li> <li>・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</li> <li>・（一財）日本食品分析センター 教育・研修部 副部長 植田 浩之</li> <li>・宮城大学名誉教授 池戸 重信</li> <li>・（一財）東京顕微鏡院 信頼性保証室 担当部長 平井 誠</li> <li>・同上 食品安全サポート部 担当係長 清水 基雅</li> </ul>	1時間

\*6名の講師の担当スケジュールは図表8に掲載した。

図表 7 消費者食品安全セミナー工場講師一覧（敬称略）

開催地	氏名	所属*	役職*
大阪	間仲 雅利	日清ヨーク株関西工場	工場長
東京	吉岡 正弘	日本水産株八王子総合工場	総合工場長
焼津	久保田 弦吾	日本ハムファクトリー株静岡工場	工場長
広島	井澤 登	山陽乳業株	取締役 品質管理室長
北九州	田篠 恵	株ヤクルト本社 佐賀工場	工場長
札幌	加藤 晴市	一正蒲鉾株 北海道工場	工場長
浜松	栗栖 恵	クノール食品株 東海事業所	事業所長

石川	庄源 正勝	㈱ハチバン本社工場	執行役員本社 工場長
沖縄	土肥 健一	㈱サン食品	代表取締役社 長
神奈川	辻 宏明	日清オイリオグループ㈱ 横浜磯子事業場	副事業場長

\*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

開催地域の消団連等と連携し、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。コープさっぽろについては宅配される冊子へのチラシ折り込みを実施した。募集案内のチラシについては代表例を資料 5-1 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。

## 【セミナーの実施と成果】

### 1) 開催会場および参加者数 (図表 8)

消費者食品安全セミナー開催状況を図表 8 に掲載した。

図表 8 工場見学実施状況 (敬称略)

	日程	開催地	協力団体	参加 人数	開催 時間	工場	講師 (敬称略)
1	8月29日	大阪	全大阪消費者 団体連絡会	25	13:30 ~ 16:30	日清ヨーク㈱ 関西工場	小久保 彌太郎
2	9月2日	東京	東京都消費者 連絡センター	16	13:00 ~ 16:00	日本水産㈱ 八王子総合工場	平井誠 清水基雅
3	9月13日	焼津	焼津市消費者 団体連絡会	21	13:00 ~ 16:00	日本ハムファクトリー㈱ 静岡工場	池亀公和
4	9月16日	広島	(公社) 広島消費者協会	25	11:00 ~ 15:00	山陽乳業㈱	池戸重信

5	9月24日	北九州	北九州市消費者団体連絡会	27	13:00～16:00	㈱ヤクルト本社 佐賀工場	池亀公和
6	10月7日	札幌	生活協同組合 コーポさっぽろ	28	13:30～16:30	一正蒲鉾(㈱) 北海道工場	池亀公和
7	11月11日	浜松	浜松市消費者団体連絡会	25	13:00～16:00	クノール食品(㈱) 東海事業所	小久保彌太郎
8	11月14日	石川	NPO法人消費者支援ネットワーク いしかわ	22	13:00～16:00	㈱ハチバン 本社工場	植田浩之
9	12月2日	沖縄	(一社)沖縄県婦人連合会	30	10:30～14:30	㈱サン食品	池亀公和
10	1月26日	神奈川	神奈川県消費者団体連絡会	12	13:00～16:00	日清オイリオグループ(㈱) 横浜磯子工場	小久保彌太郎

## 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。

## 3)会場で実施したアンケートとその集計結果

### 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 231 名に対して行い、227 名から回答が得られた（回収率 98%）。設問および回答の詳細については添付の資料 5-2 および資料 5-3 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. 1、8)

- ・ 男女比としては 95% が女性であった。年代別では 70 歳代以上が最も多く 36%、次い

で 60 歳代 33%、50 歳代 22% で、平均年齢は推定で 64 歳であった。  
40 歳代と 30 歳代の合計が 10% で、今後この年代の参加率向上が課題と考えられるが、  
今年度札幌地区（推定平均年齢 51 歳）で実施したような生活協同組合との連動が有効  
と考える。

- ・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 33%、  
「言葉だけ知っていた人」が 29%、「知らないかった人」が 39% であった。

#### DVD の理解度（Q. 2）

- ・バスの中での HACCP に関する DVD は 94% の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「食品事業者の食の安全への取組」は 96% の参加者が理解したと回答  
した。

#### 講演の理解度（Q. 4）

- ・「食品の安全を確保する品質管理手法について」の講演は 92% の参加者が理解したと  
回答した。

#### HACCP についての理解度（Q. 5）

- ・講演と工場見学を通して HACCP について、参加者のほぼ全員にあたる 98% が理解した  
と回答した。
- ・セミナー参加前「HACCP について知らなかつた方」についても回答のなかつた 1 名を  
除き 100% 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 212 名の参加者からご意見・質問・要望等をいた  
だいた。資料 5-3（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、「分かりやすかった」、「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」という意見もいたいた。工場見学では「ラインの一部しか  
見られなかつた」や「ラインが止まつてたので残念」という要望があり、参加者が  
実際に工場内を見ることに意義を感じていることが伺えた。

## 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 25 年度に全国 9 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 652 名の参加が得られ、大変に好評だったため、本年度は、更に内容を充実させ、研修時間をこれまでの半日から 1 日に延長した研修会を全国 10 会場で開催した結果、合計 983 名の参加が得られた。昨年度よりも申し込みが増加することを想定して各会場 100 名まで許容できる会場を確保したが、かなり速いペースで申し込みがあったため、秋田、仙台を除く 8 会場で、案内後 1 か月以内で定員を超える応募があり、早期に受付を締め切ることになった。申し込みの多い地域では、複数回の開催を行うなど、新たな対応策を企画することが必要と考える。
- ・前年度あるいは前々年度に本研修会を開催した 5 都市（仙台、名古屋、広島、福岡、那覇）において、過去の参加者およびその所属企業・団体が今年度の研修会に再び参加したかどうか（リピート）について調査した（資料 6）。リピートの割合は、参加者レベルで 8% 以下、団体・企業レベルで 14～25% で、新規の参加者の方が圧倒的に多いことから、参加者の多く集まる会場で定期的に開催することが効果を上げることが予想された。
- ・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、「具体例や実践例がよかったです・分かりやすかったです」、「勉強になった・役に立った」、「仕事に活かしたい／出来るところから実施したい」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、21% の企業（事業所）から「既に導入済」、22% 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近くの企業が既に 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、43% 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、78% 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。
- ・一方、過年度（H24 年度／H25 年度）の参加者に対するフォローアップ・アンケートでは、「当面取り組む予定はない」との回答した割合が研修を受けた年度の参加者の回答より若干増えており、時間の経過とともに HACCP 導入へ取り組む意識も低下する傾向にあることが示唆された。

## 2) 「消費者食品安全セミナー」の開催

- ・平成 26 年度は、セミナー開催に対して希望地域が 10 カ所を超え、消費者サイドからの要望が年を追うごとに高まっていることが伺える。工場見学は 10 カ所合計 231 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 98% 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、「分かりやすかった」、「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、参加者のほとんど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「食品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。

## 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』

今回、当方が担当した研修事業は「一般的衛生管理徹底 & HACCP 導入研修会」と「消費者セミナー」です。

「一般的衛生管理徹底 & HACCP 導入研修会」は、全国 10 カ所で開催されたすべてに関わり、当方が食品衛生管理の考え方を話し、これを受けて加藤氏が現場の実際の衛生管理を多数の写真を示して具体的に説明するというカリキュラムです。ほとんどの会場が定員を超える参加申し込みがあり、HACCP に対する関心が例年になく高まっていることが感じられました。これは、国の動向（平成 25 年 6 月の日本再興戦略の閣議決定で、将来の義務化を見据えた国の施策として HACCP が取り上げられ、これを受けて厚生労働省が「食品製造における HACCP による工程管理の普及のための検討会」を立ち上げ、検討結果を踏まえて管理運営基準のガイドラインが改正され、その中に HACCP 導入型基準が示されました）が反映されたものと思われます。このように、食品企業の HACCP に対する心構えが変わってきたことは、理論的な話は単に「難しい」という参加者のコメントが少なかったことにも裏付けられていると思います。今までの経験を踏まえて理解しやすいように話したこと、および加藤氏の講演内容が今までやっていたことや現場を反映した馴染みやすい話が写真と共に示されるので、HACCP による衛生管理が身近なものとして受け取られたことも良かったのではないかと思います。加藤氏とタッグを組んだ同様な内容による研修は今年で 3 年になりますが、HACCP は決して高度で難しいものではないことが少しでも理解されれば、これまでの研修効果があったと思われます。

既に、HACCP の考え方（特に 12 手順 7 原則）はかなり浸透してきていますが、今年度のカリキュラムでは、食品衛生に関する病原微生物の概要および特に温度管理に関する内容を盛り込み、昨年の 1 時間半から 2 時間半に延長しました。この中で、今までの「経験と勘に

よる漠然とした衛生管理」から「具体的な衛生管理」の必要性を微生物管理の面から強調して話しました。このことが、HACCP 管理で最も求められているからです。自分の施設でどのような種類の微生物が衛生管理上問題で、その微生物をどうやって管理したらいいかを危害分析で具体的に示す。それには、食品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、微生物汚染があることや汚染微生物が発育することは過去の経験からなんとなく分かっていても、どのような種類の微生物かが具体的に推測できないと、汚染微生物の性状の違いを踏まえた管理ができず、どうしても「経験と勘による漠然とした衛生管理」になってしまいます。現状では、具体的な危害分析が実際の衛生管理で極めて不足していることが過去の研修などを通じて明らかになっています。GFSI あるいは米国 FDA の食品安全強化法で求められている HACCP 管理は、特に微生物に関する具体的な管理対象とその管理措置を明確にするための危害分析であることからも、最低限の食品微生物の知識の習得は、今後の HACCP 研修で求められる主要なテーマであると思います。

HACCP に対する理解が浸透してきたといつても、統計上に示される HACCP 導入率は、あまり増加していません。それは、事業者の認識が相変わらず「導入＝認証」になっているからであると思います。実際には HACCP と同じような考えに基づいて衛生管理を行っている企業も、国や自治体、団体あるいは民間の HACCP 認証を取得していないと、HACCP を導入していないと考えているようです。しかし、研修に参加された HACCP を導入していないという企業の衛生管理について尋ねてみると、具体性に欠けるところはありますが、HACCP に近いことをやっており、実際の導入率はかなり高いと思われます。今後は、権限を持った立場の企業のトップの HACCP に対する理解と認識が HACCP 導入率を上げる早道になり、そのことが統計上にも反映されると思います。

「消費者セミナー」に関しては、10回のうち3回参加しましたが、参加者は例年と比較して熱心な方が多く、一方の工場側も熱心に対応され、工場見学はほとんどが一般の見学者コースであったにもかかわらず成果はあったという印象です。当方が参加したうちの2カ所はバスの移動時間が結構長く、途中で昼食の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、その後のセミナーの話にも馴染みやすくなつたようです。工場の行き帰りに映した DVD に若田さんが登場しているのもタイムリーでした。また、工場見学で実際の製造現場における HACCP 管理を理解してもらうことも重要ですが、セミナーの終わりにカレーの衛生管理について話し、このような消費者が馴染みやすい家庭での例を示すことも HACCP の理解には必要であると思います。今後の課題として、消費者セミナーの参加者の 1/3 が 70 歳以上の高齢者であったことおよび移動距離の長さなどについて、参加対象者や実施方法を検討することが必要かもしれません。

### 加藤講師：『セミナーで感じたこと』

講演が終わってから名刺交換に来られる皆さんの感想や質問が、次第に変わってきます。以前は一般的衛生管理の重要性がわかったとか、HACCP に関する基本的な質問が多くたのですが、最近は、泡洗浄の洗剤は何がいいか、液体調味料での充填の管理技術といった、具体的、実施のための技術的質問が多くなってきました。また、今年度は HACCP 義務化に向けての動きを察知しての参加がずいぶんあったように感じました。

数年の間、年々関心が高まり、あるいはクレームに対する深刻な対応など、単に講演を聴く段階ではなく、実施に対応するための情報を求めている傾向が強くなっているようです。参加者も事務局の予想を毎年上回っているようで、早めに締め切りになってしまふので、せっかくの普及活動がもったいなく思います。来年度も行うのでしたら、会場のキャパを思い切って大きく考えられたらどうでしょうか。

#### 池亀講師：『今回の研修事業を振り返った時の感想と今後の課題』

26年度の消費者セミナーでは、私は講師として10地域のうち4地域での参加をさせていただきました。25年度にも数か所参加させていただきましたが、消費者セミナーとはいえ、その対象がどのような方たちなのかわからず、小久保先生の助言をもとに講師を務めさせていただきました。そのなかで、かなり理解していそうな方たちもおりましたが、どうも理解できてなさそうな方たちも見られたことから、ボトムアップが必要ではないかということを徐々に実感させられました。

私が仕事の中で、地方の食品工場でHACCPの話をする時に、「危害分析」だの「一般的衛生管理プログラム」などの言葉自体を理解できずに、これらの言葉を理解させるのにかなりの時間がかかった覚えがあります。それを考えると、消費者セミナーの多くの方々がどこまで理解できているのかは少し心配なところでもあり、さらに説明資料の改善が必要であることを感じさせられました。

そこで26年度は食品産業センターにお願いし、HACCPを説明するイラストを作成していただき、講義の内容を少し変えることにしました。このイラストは、消費者向けにHACCPを非常に簡単に説明するためのもので、最初に入り込むためにはわかりやすいと思います。そのおかげで、今回はセミナーの帰り際に数人の消費者の方から非常にわかりやすいというコメントをいただき、少しほっとしているところです。

とはいえ、少しでも多くの消費者の方たちにHACCPを理解していただくためには、さらに説明資料の改善が必要であると感じています。

昨年から厚生労働省で行ってきた「食品製造におけるHACCPによる工程管理の普及のための検討会」でも消費者にとっての理解が必要である旨の指摘がありますが、これまでの消費者については、全国消費者団体連絡会という消費者の中でも特に食品衛生に关心を持った方たちであり、中には非常にHACCPを理解している方もおりました。HACCPのボトムアップを考えると今後はさらに一般消費者についてもHACCPを説明していく必要があるのかもしれません。

最後に、地方でのセミナーということで講師としては何かと心配なことがあります、私は行く前及び現地でも食品産業センターの方に大変お世話になり、講義のことだけを考えることのできる環境をいただきました。ありがとうございました。

以上