

平成 27 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 28 年 3 月

一般財団法人 食品産業センター



## はじめに

食品への異物混入事案の多数報道、フード・ディフェンス問題、食品表示の改正、また、昨年10月のTPP大筋合意に対する対応など課題は多く、食品産業を取り巻く環境は大きく変化している。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、国内でのHACCPの普及が重要な取組となってきた。また、平成25年6月14日閣議決定された「日本再興戦略」における「2020年農林水産物・食品輸出1兆円」という輸出目標の前倒しを目指す中で、米国食品安全強化（近代化）法への対応等、国際的な安全基準に対応するHACCPの普及が益々重要な取組となっている。しかし、我が国食品産業の99%を占める中小零細規模の製造事業者におけるHACCP導入率は約3割と未だ低い水準にあると言わざるを得ない。

こうした状況の中で、平成25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、平成26年2月に「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、具体的な取組が進められている。

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の取組を支援することとなった。また、農林水産省では、平成26年8月「食料産業における国際標準戦略検討会報告書」が取りまとめられ、これを踏まえ、本年1月、日本発の食品安全マネジメントに関する規格・認証スキーム等の運営主体として、「一般財団法人 食品安全マネジメント協会」が設立された。

一方、厚生労働省では、平成26年5月に、食品衛生法第50条第2項に基づき、都道府県等が条例で規定する場合の「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、各自治体はそれに基づき条例の改正を行った。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」の報告書（平成27年3月）において、「我が国におけるHACCPの更なる普及方策について（提言）」の中で「将来的なHACCPによる衛生管理の義務化を見据え、我が国において中小事業者も含めHACCPが当たり前を実施されるものになることを目指して（後略）」と表記された。現在、その普及方策として「地域連携HACCP導入実証事業」（モデル事業）や「HACCPチャレンジ事業」等具体的な準備・実行が進行している。

当センターでは、この流れを見据えて、平成22年度より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手法の導入を加速化するための取組を支援してきた。昨年度に引き続き、全国10か所延べ16回「一般的衛生管理徹底&HACCP導入研修会」を実施するとともに、今年度は、試験的に一か所で、現場でのHACCP導入のコツを修得するための工場実修会を開催し好評を得た。今年度は1500名を超える受講者があり、平成22年度からの累計受講者は4500名を超えるとともに、年を追って1回あた

りの出席者数は増加してきている。また、食品事業者の HACCP 導入をはじめとした食品安全・衛生の取組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 か所で実施した。今年度は、食品学を学ぶ学生を対象とするセミナーを初めて実施し、大変好評であったので、今後、消費者と食品業界をつなぐ立場として期待される層を対象とするセミナーを増やしていきたい。

更に、今年度は、普及啓発ツール（試用版）として、HACCP 導入研修会での研修内容の一部を e-ラーニングで復習できるよう、当センターのホームページにアップした。また、HACCP 関連情報を提供するホームページをより活用しやすいようにリニューアルして、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、コンテンツの更なる充実を図った。

来年度は、上に述べた各事業を通じて得られた知見・経験を統合させて、シナジー効果を発揮できるように運営していく予定である。

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 HACCP の導入等による衛生・品質管理体制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委員各位（後掲）、研修会の講師各位、農林水産省食料産業局企画課・食品製造課食品企業行動室、各活動にご協力をいただいた地域自治体、全国・地域消費者団体、大学、並びに地域食品産業協議会に厚くお礼を申し上げます。

平成 28 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】	.....9
【作業部会の設置】	.....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】	.....18
3-3. 消費者食品安全セミナーの開催	.....29
【事業の目的】	.....29
【数値目標】	.....29
【実施計画の策定】	.....29
【セミナーの実施と成果】	.....31
4. 総括	.....35
4-1. 研修会およびセミナーのまとめ	.....35
4-2. 講師コメント	.....36

### 【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	.....41
1-2. 地域版チラシ（東京会場の事例）	.....43
資料2 研修会会場アンケートおよびその分析結果	
2-1. 会場アンケート	.....44
2-2. 分析結果	.....46
2-3. 意見・感想欄に寄せられた質問への回答	.....55
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	.....65
3-2. 分析結果	.....66
資料4 昨年度（平成26年度）参加者へのフォローアップ・アンケートお よびその分析結果	
4-1. アンケート	.....72
4-2. 分析結果	.....73
資料5 工場実修会アンケートおよびその分析結果	
5-1. アンケート	.....76
5-2. 分析結果	.....78

## 消費者食品安全セミナー

資料6 消費者食品安全セミナーチラシ、アンケートおよびその分析結果	
6-1. チラシ（広島の実例）	.....83
6-2. アンケート	.....84
6-3. アンケート結果	.....86

## 【参考資料編】

### 一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会

参考資料1 第1部配付資料	.....93
---------------	---------

参考資料 2 第 2 部配付資料	.....111
青森会場 仙台会場 水戸会場 大阪会場 名古屋会場 岡山会場 札幌会場 福岡会場 宮崎会場 東京会場	
参考資料 3 第 3 部配付資料	.....181
参考資料 4 HACCP 導入工場実修会 配布資料	.....201
参考資料 5 HACCP 支援法の概要 (農林水産省)	.....207

### 消費者食品安全セミナー

参考資料 6 消費者食品安全セミナー 配付資料 (講師)	.....210
池亀講師 池戸講師 今城講師 清水講師 平井講師	
参考資料 7 消費者食品安全セミナー 配付資料 (見学工場)	.....275





## 1. 事業の趣旨

平成27年度農林水産省では、高度化基盤整備の推進とHACCPの導入促進のための人材育成の実施や消費者の理解促進等により、食品製造事業者等の衛生・品質管理水準の底上げを図るとともに、国際的動向を踏まえたHACCPの導入促進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」について、前年度より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に係る取組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に係る取組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のリスト化および紹介を通して助言・指導を行う体制を構築する取組（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を始めとした食品安全に係る食品製造事業者等の取組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 消費者団体等と連携した「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組を支援してきた。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か所で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か所で開催した。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か所で開催し、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。平成26年度も同様に、「一般的衛生管理徹底&HACCP導入研修会」を全国10か所で開催した。

また、中小零細企業に向けた一般的衛生管理の徹底について、平成21年度に実施した中小零細事業者へのアンケートおよび聞き取り調査により、マニュアルとしては、文字だけ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年度の農林水産省補助事業にて「HACCP基盤強化のための衛生・品質管理実践マニュアル」を、続いて平成26年度には、「食品製造・加工事業者のための『よくわかる高度化基盤整備事項解説』」を作成し、上記の研修会受講者や関係団体等に配布し、高度化基盤整備の推進とHACCPの導入促進のため、広く普及啓発の推進を図った。

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22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、HACCPシステムによる管理の行われている工場を実体験し、HACCPを理解する事業を実施してきた。

この事業は、「バス往路での事前学習（DVD視聴等による）」、「工場見学」「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」、専門家による「消費者に「HACCPとは何か」を理解してもらおう講演」および「バス復路での総合討論」からなるもので、平成22年度から26年度までに全国40か所で開催した。

また、平成25年度には東京・大阪の2か所で、学識者、食品事業者、行政からそれぞれの見

地による「食の安全」、「安全の取組」に関して講演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した。

このように、本事業を効率的に実施し、更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した。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. 12) 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 27 年度中に 3 回 (6 月、12 月および 3 月) 実施した。
- ・ 事務局は (一財) 食品産業センター技術環境部とした。

図表 1 平成 27 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)
ロイドレジスタークオリティアシユア ランスリミテッド	事業開発部門 食品事業 開発担当部長	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	専務理事	桑崎 俊昭
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
東京都 福祉保健局 健康安全部 食品監視課	課長補佐（自主管理認証 制度担当）	玉根 知美
全国製麺協同組合連合会	技術部長	的場 正彰

#### 【作業部会の設置】

- ・「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に、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、「カリキュラム検討作業部会」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、本作業部会の活動および成果については、本報告とは別途農林水産省食料産業局食品製造課食品企業行動室に対して行った（平成 28 年 2 月 18 日）。

#### 【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 27 年 6 月 9 日（水） 10:00～12:00

場 所：三会堂ビル 2 階 A 会議室

議 事：

1. 平成 27 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. 作業部会の設置について（案）
6. 平成 27 年度年間スケジュール（案）

##### 第 2 回

日 時：平成 27 年 12 月 24 日（木） 13:30～15:30

場 所：三会堂ビル 2 階 S 会議室

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 27 年度年間スケジュール

### 第 3 回

日 時：平成 28 年 3 月 1 日（火） 14:00～16:00

場 所：三会堂ビル 2 階 A 会議室

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、加藤 正樹、川向 剛史、宝野 英紀、丸山 純一、  
山田 晴彦、渡邊 聡一郎、森川 文枝、石渡 佳奈

概要図(全事業)

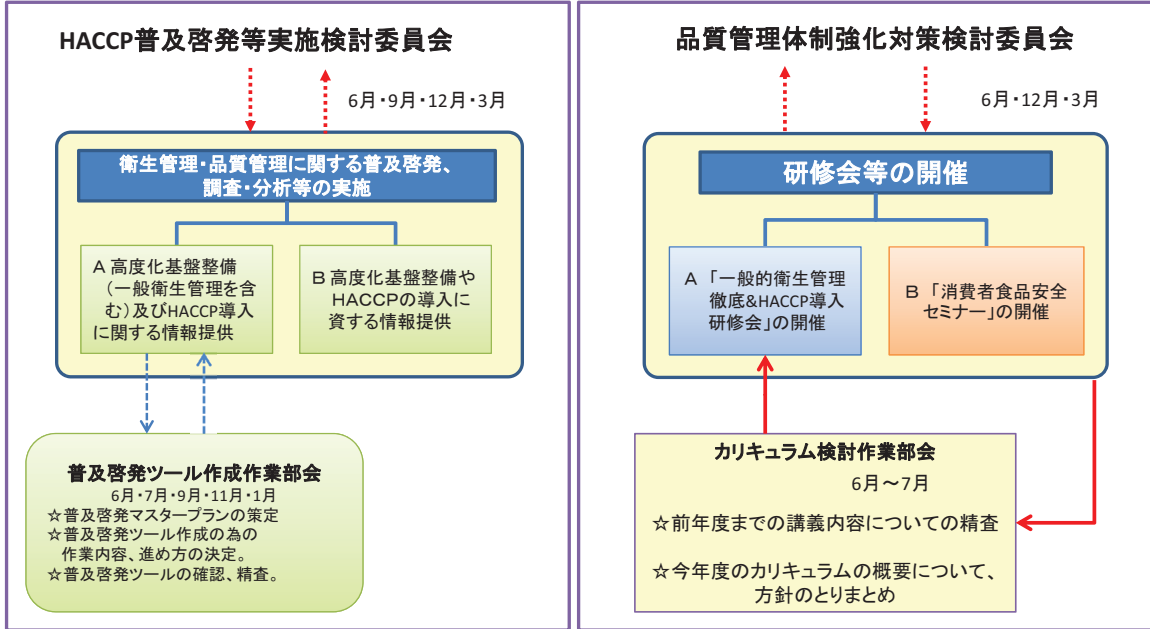
食品の品質管理体制強化対策事業

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。

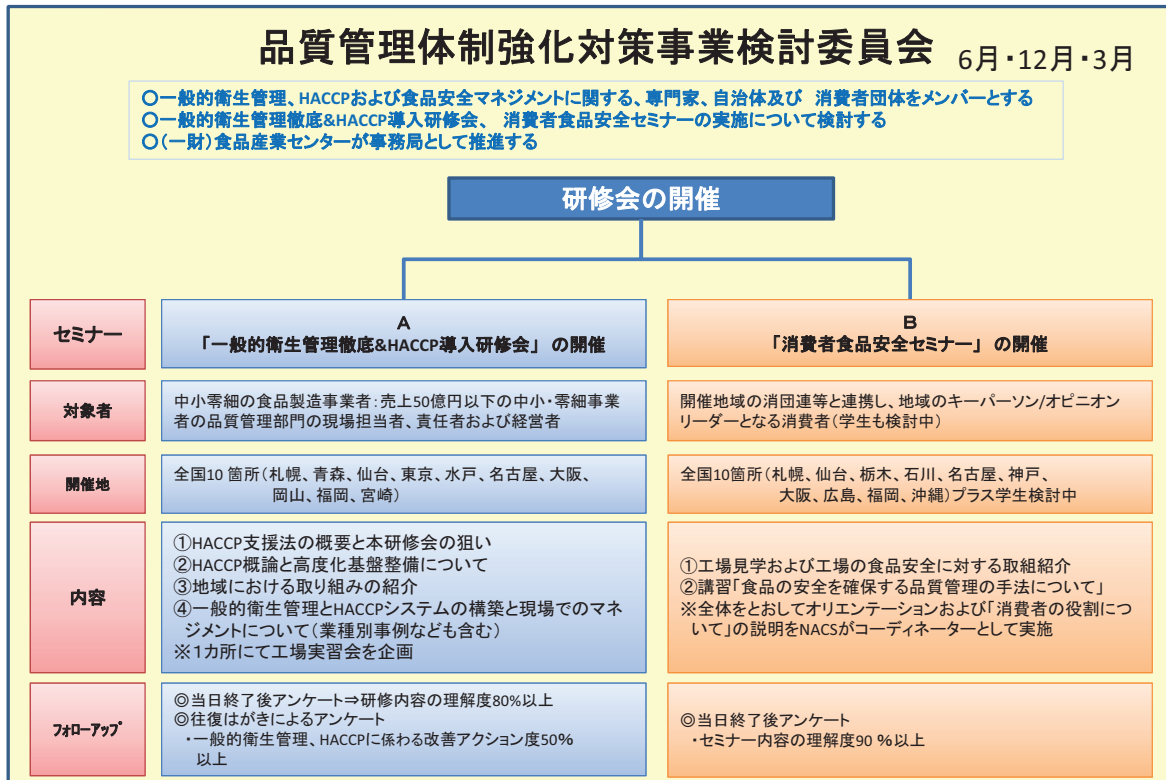
1 HACCP、衛生管理・品質管理に関する普及啓発、調査・分析等の実施

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



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盤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。HACCP に基づく衛生管理は、その基盤となる一般的衛生管理と連携して実施されることにより、効果を発揮する。
- ・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 10 か所開催し、計 983 名の参加があった。講演全体に対して、「分かり易かった」、「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。
- ・一方、日程が合わないために参加できなかった、あるいは 1 日のみの開催では複数名参加しづらい、などの意見が事務局に寄せられ、また、委員会においても同様の指摘をいただいた。
- ・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、昨年度と同様全国 10 か所で、申し込みの多い地域では複数回、開催することとした。更に、本年度は 1 か所（札幌）で研修会（座学）参加者を対象とした工場実修会を試行的に開催し、座学で得られた知識を現場で確認できる機会を設けるなど、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（座学）の開催

##### 1) 研修会の狙い

- ・本研修会の内容は、一般的衛生管理と HACCP の重要性について理論面からしっかりと理解し、更に現場できちんと実践できるポイントについて、分かり易く丁寧に解説するものである。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。
- ・ガイドラインに HACCP 導入型基準が追加され条例改正後の地域自治体の取組を紹介した

内容とする。

- ・平成 25 年度に改定された HACCP 支援法について紹介し、有効利用を支援する。

## 2) 研修会の開催地と対象

### 開催地

- ・過去に応募人数が多かった大都市 6 か所（札幌、仙台、東京、名古屋、大阪、福岡）では、昨年度より（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。このうち、仙台を除く 5 都市では、本年度は同一プログラムで複数回（2～3 回）開催することとした。
- ・次いで、地域バランスを考慮して、青森、水戸、岡山、宮崎の 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。本年度も 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組について、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

研修内容	所要時間
【はじめに】 「HACCP 支援法の概要と本研修会の狙いについて」 HACCP 支援法に基づく高度化基盤整備のポイントについて概説する。 担当： 欄外*	20 分
第 1 部（講演） テーマ： 「HACCP システムの概要&その基盤整備としての一般的衛生管理 ～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となる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。	2 時間 30 分



講師	： 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	
第2部（講演）		30分
テーマ	： 「地域自治体での取組紹介」 地域自治体の担当者から、地域における食品衛生管理への取組、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）	
休憩（昼食）		50分
第3部（講演）		3時間
テーマ	： 「一般的衛生管理と HACCP の構築 10 ステップ ～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易く説明し、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、従業員に解説ができる基礎知識について研修を行う。	
講師	： 株式会社フーズデザイン代表取締役 加藤 光夫氏	

\*東京会場：農林水産省食料産業局食品製造課食品企業行動室

名古屋会場：農林水産省東海農政局、株式会社日本政策金融公庫名古屋支店

その他の会場：事務局

図表4 第2部担当講師一覧（敬称略）

自治体	氏名	所属	役職**
札幌市	重永 恭典	札幌市保健所食の安全推進課	食品安全対策担当係長
青森県	大見 丈治	青森県健康福祉部保健衛生課食品衛生グループ	サブマネージャー主幹
仙台市	佐藤 昭義	仙台市健康福祉局保健所食品監視センター	主任
茨城県	高野 直樹	茨城県保健福祉部生活衛生課食の安全対策室	係長
東京都	玉根 知美 (9/17、1/26) 白川 祐一 (2/16)	東京都福祉保健局健康安全部食品監視課	課長補佐（自主管理認証制度担当）  規格基準係

愛知県	水野 浩子	愛知県健康福祉部保健医療局生活衛生課 食の安全・安心グループ	主査
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
岡山県	中尾 美江	岡山県保健福祉部生活衛生課食の安全推進班	主幹
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
宮崎県	塩井川 裕久 柚木崎 千鶴 子	宮崎県福祉保健部中央保健所衛生環境課 宮崎県商工観光労働部産業振興課	副主幹 課長補佐（技術）

\*\*研修会開催時の役職

## ② 募集人員

- ・ 募集人員は各会場 100 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、株式会社商工リサーチより、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 (p. 24) に記した。）
- ・過年度に研修会を実施した地域について、1 年経過後のフォローアップ・アンケートを実施する。

## (2) 工場実修会の開催

### 1) 実修会の狙い

- ・研修会（座学）終了後、食品製造現場を訪問し、研修会（座学）で学んだポイントを確認し、現場でのHACCP導入のコツを修得できることを目指す「一般的衛生管理徹底&HACCP導入現場実修会」を試験的に開催し、HACCP導入への意欲を高めることに繋がるかどうかについて検証する。

### 2) 実修会の開催地と対象

#### 開催地の選定

- ・HACCPシステムに基づく衛生管理を行い、見学者通路・セミナー室などの施設が整い、実修会の開催に協力的な食品製造工場が周辺にある札幌地域を候補地として選定した。
- ・これまで同地域での本研修会および消費者安全セミナーの開催にご支援いただいていた生活協同組合コープさっぽろにご協力いただき、工場の選定作業を行った。その結果、一正蒲鉾株式会社北海道工場（小樽市銭函）が研修を受け入れてくださることとなった。

#### 対象

- ・本年度の研修会（座学）札幌会場の参加者。
- ・定員20～30名。

#### 募集方法

- ・当センターホームページおよび地域版チラシに案内を掲載。
- ・応募多数の場合には抽選（中小零細の食品製造事業者を優先する）。

### 3) 実修会の内容

#### ① 実修プログラム

- ・図表 5 に実修プログラムを示した。会場で使用した資料については、小久保講師から了承が得られたので、巻末の参考資料 4 に掲載した。

図表5 一般的衛生管理徹底&HACCP導入工場実修会プログラム

<p>①工場と製品の概要説明 (30分)</p> <p>製品と主な原材料、製造工程フロー、図面(動線とゾーニング)、清掃洗浄の実施とチェックをどのようにやっているか、異物混入対策、CCPなどについて、工場担当者より説明を受ける。</p> <p>講師：工場責任者</p>
<p>②工場チェックのポイントについて (30分)</p> <p>HACCP導入に際して、工場をチェックするポイントについて解説する。</p> <p>講師：加藤 光夫氏(株式会社フーズデザイン代表取締役)</p>
<p>③工場見学 (1時間)</p> <p>工場担当者および講師の解説を適時入れながら、工場内の主要な管理ポイントについて目で見て確かめる。</p> <p>担当：工場責任者、加藤講師、小久保講師</p>
<p>④見学後の解説と質疑応答 (30分)</p> <p>工場内で確認した主要な管理ポイント、工場内で行われた質疑応答等について、講師に再度整理してもらい、知識の修得を確実なものにする。</p> <p>講師：加藤 光夫氏(株式会社フーズデザイン代表取締役)</p>
<p>⑤まとめ (1時間)</p> <p>HACCP義務化への準備等、食品安全マネジメントの観点から、当該工場の安全管理のあり方について解説し、まとめとする。</p> <p>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)</p>

②会場

- ・一正蒲鉾株式会社 北海道工場(小樽市銭函3-263-10)

責任者：工場長 加藤 晴市氏

担当者：製造管理課長 串田 靖典氏

【研修会の実施と成果】

(1) 研修会(座学)の開催

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。
- ・株式会社商工リサーチより、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。(発送総数：5,085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、ホームページ、メールマガジン等に掲載していただく方法、あるいは、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食品安全グループ  
札幌市保健所食の安全推進課  
青森県健康福祉部保健衛生課食品衛生グループ  
宮城県環境生活部食と暮らしの安全推進課食品安全班  
仙台市健康福祉局保健所  
東京都福祉保健局健康安全部食品監視課  
茨城県保健福祉部生活衛生課食の安全対策室  
愛知県健康福祉部保健医療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  
大阪府健康医療部食の安全推進課安全推進グループ  
岡山県保健福祉部生活衛生課食の安全推進班  
福岡県保健医療介護部保健衛生課  
宮崎県福祉保健部生活管理課  
宮崎県商工観光労働部産業振興課

## 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。  
一般社団法人北海道食品産業協議会、公益社団法人青森県物産振興協会、宮城県食品産業協議会、茨城県食品産業協議会、愛知県食品産業協議会、岡山県食品産業協議会、福岡県食品産業協議会、宮崎県食品産業協議会
- ・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27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

た。

## 2)開催会場および参加者数（図表 6）

- ・図表 6 に示した 10 か所で開催した。今年度は参加が多く見込まれる地域については、連続して 2 回もしくは、時期をおいて複数回開催した。
- ・このように多くの参加申し込みのあった理由としては、HACCP 導入型基準が追加され、将来的な HACCP による衛生管理の義務化を見据えた動きのある中で、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、札幌会場では 93%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 6 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17日	東京都	港区	石垣記念ホール	121	98	81
9月29日	宮城県	仙台市	TKP ガーデンシティ 仙台勾当台	120	101	84
10月15日	青森県	青森市	リンクステーション ホール青森	61	53	87
10月21日	北海道	札幌市	札幌国際ビル	55	49	89
10月22日				67	64	96
10月28日	福岡県	福岡市	TKP ガーデンシティ 福岡渡辺通	94	89	95
10月29日				65	58	89
11月4日	愛知県	名古屋市	名古屋国際会議場	138	120	87
11月5日				131	110	84
11月19日	大阪府	大阪市	ナレッジキャピタル	141	120	85
11月20日				137	110	80
11月26日	岡山県	岡山市	ターミナルスクエア	112	93	83
12月1日	宮崎県	宮崎市	KITEN ビルコンベン ションホール	115	99	86
1月21日	茨城県	水戸市	茨城県開発公社ビル	105	88	84

1月26日	東京都	千代田区	TKP ガーデンシティ 竹橋	169	143	85
2月16日				142	119	84
合計				1,755	1,514	86

\*東京～宮崎：平成27年、茨城・東京：平成28年

- ・今年度複数回開催した5か所の地域（札幌、東京、名古屋、大阪、福岡）について、昨年度と参加者数の変化を図表7に表した。各地域で1回開催した平成26年度の参加者数と比較して、複数回開催した平成27年度の参加者数は札幌、福岡では微増、名古屋、大阪、東京ではほぼ倍増しており、より多くの方々に参加の機会を提供したことが示された。
- ・各会場で1日目および2日目（東京のみ3日目も）に参加した企業数とそのうち両日も参加した企業数を図表8に取りまとめて示した。各地域で10～20%の企業が2日間とも参加しており、参加者数は20～30%に及んだ。このことは、複数回開催することにより、1つの職場でも交代で参加することができるなど、参加する側にもメリットのあることを示すものと考えられた。

図表7 参加者数の変化

	札幌	福岡	名古屋	大阪	東京
平成26年度	88	97	103	127	176
平成27年度	113	147	230	230	360
増加率	128%	152%	223%	181%	205%

※平成27年度の開催回数：東京3回、その他の会場は2回

図表8 2日間参加した企業数およびその参加者数

	札幌				福岡				名古屋			
	1日目	2日目	合計		1日目	2日目	合計		1日目	2日目	合計	
①出席企業総数	30	44	67		58	41	85		73	64	112	
②2日間出席した企業数			7	10%			14	16%			25	22%
③出席者総数	49	64	113		89	58	147		120	110	230	
④②の人数	11	12	23	20%	24	22	46	31%	40	39	79	34%

	大阪				東京				
	1日目	2日目	合計		1日目	2日目	3日目	合計	
①出席企業総数	81	75	132		70	90	86	226	
②2日間出席した企業数			24	18%				20	9%
③出席者総数	120	110	230		98	143	119	360	
④②の人数	39	38	77	33%	17	28	24	69	19%

### 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 1,514 名に対して行い、1,359 名から回答が得られた（回答率 90%）。設問および回答の詳細については添付の資料 2-1～-3 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 68% を占めた。次いで、販売（卸・小売）業が 9%、その他が 20% であった（未記入 4%）。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 9%、1-10 億円が 23%、10-50 億円が 17%、50 億円以上が 27% であった（未記入 25%）。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 27%、10-50 億円が 21%、50 億円以上が 28%（未記入 15%）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 38% であった（後述）。
- ・ 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、菓子製品は名古屋会場で、食肉製品は宮崎会場、水産加工品は仙台会場で多かったが、これは地域的な特性を反映したものと考えられた。その他の業種については特に地域的な偏りは認められなかった。
- ・ 従業員数：参加者の所属先の従業員数については、20 人未満が 10%、20-100 人が 29%、100-300 人が 19%、300 人以上が 26% であった（未記入 16%）。また、生産・製造業のみ抽出した場合には、20 人未満が 8%、20-100 人が 35%、100-300 人が 21%、300 人以上が 30%（未記入 6%）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 26% で、大企業においても従業員教育等、積極的に利用していることが分かった。

##### 参加者数の年次推移

- ・ Q.8 に関連して、本研修会を開始した平成 22 年度からの参加者数の年次推移について取りまとめた。年度毎の参加者数は平成 24 年度より増加を続けており、6 年間の総参加者数は 4,593 名に達した。1 回あたりの参加者数については、研修時間を半日から 1 日に延長した平成 26 年度には前年度より 36% 増加したが、同一地域で複数回開催するようになった平成 27 年度には前年度より若干下回ることになった。
- ・ 参加者の内訳について、データを取り始めた平成 24 年度からの年次推移を取りまとめた。アンケートで売上高 50 億円未満の生産・製造と回答した層を本研修会のターゲットである中小・零細の食品製造業とすると、この層からの参加者は全体の 50% を若干下回る割合で推移した（食品製造トータルは 70% 前後で推移）。なお、今年度は 38%



となっており、低下したような印象を受けるが、従業員数 300 名未満の食品製造業からの参加者は 48%となっており、この数値を採用すれば参加者の比率には変化は見られない。従業員数での回答では、売上高での回答と比べて未記入の比率が 9%ほど減っている、「自社の従業員数は分かるが、売上高は分からない」という人がこの層にはやや多かったのではないかと推察される。

#### 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 98%が「十分またはおおむね理解」と回答。同じく第 2 部は 94%、第 3 部は 92%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らなかった。また、生産・製造業のみ抽出した場合についても、全体とほぼ同様の傾向となった。
- ・第 2 部について、一部の会場で「よく分からなかった」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、9 割以上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 への取組の意識の変化 (Q.4)

- ・参加者全体では、HACCP 導入に対する取組意識について、研修会終了後に 56%が「導入に取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 15%あった。「導入済」を除くと売上規模 1-10 億円の企業が、「導入に取組む気持ちになった」と回答する割合が最も多く、次いで、10-15 億円規模、50 億円規模と続いた。内訳についてはフォローアップ・アンケートの分析の項で詳しく述べる。なお、「意欲がわかなかった」という回答は全体で 5 件のみであった。

#### 研修会開催の情報入手の方法 (Q.6) および申込方法 (Q.7)

- ・研修会開催の情報入手の方法は、食品産業センター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、食品産業センターからのダイレクトメールが 18%、自治体・保健所からの案内が 16%、食品産業センターホームページが 16%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。
- ・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 52%、ファックスによる申し込みが 34%で、昨年度よりウェブによる受付が増えてきたが、もうしばらく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 667 名（44%）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・分かり易かった」、「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 8 割以上を占めた。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。
- ・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ただくようにした（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。なお、今年度は、試行的にウェブアンケートを設置し、メールアドレスの分かっている参加者にはメールにてウェブアンケートへの回答も依頼した。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：往復はがき 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、平成 28 年 1 月上旬に往復はがきを送付した。ウェブアンケート メールアドレスの分かっている研修会参加者に対して、平成 28 年 2 月初めにメールにてアンケートへの回答を依頼した。
- ・なお、東京会場（2 日目、3 日目）および茨城会場は、日程の都合上、往復はがきによるフォローアップ・アンケートを送付して回答を得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に依頼した。
- ・アンケートはがきを発送、あるいは手渡した対象者は総数 1,523 人で、その内はがきでは 384 人から、ウェブを合わせると 487 人から回答を得た（重複を除外）。はがきの回答率は 26%であったのに対して、ウェブアンケートへの回答を加えたトータルの回答率は 32%で、昨年度（35%）よりやや低い数値であった。フォローアップ・アンケートの回答率向上には毎年試行を繰り返しているが、ウェブアンケートを平行して実施することにある程度の効果のあることが分かった。

## ②フォローアップ・アンケートの分析結果

### 回答者の属性

- ・業態：生産・製造業（調理・加工を含む）が最も多く、参加者全体の 70%を占めた。次いで、販売（卸・小売）業が 6%、その他が 16%であった（未記入 9%）。
- ・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 10%、1-10 億円が 21%、10-50 億円が 18%、50 億円以上が 25%で（未記入 25%）、会場アンケート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 10%、20-100 人が 32%、100-300 人が 18%、300 人以上が 23%で（未記入 18%）。会場アンケートの従業員比率とほとんど変わらなかった。

### HACCP への取組 (Q.1)

- ・回答者全体で、121 名（26%）が「既に導入済」、109 名（24%）が「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、これらを合わせると 230 名（50%）となり、半数の所属する事業所で 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、「取組みたい（1 年以内または中長期的スタンス）」との回答は 165 名（36%）からあり、研修会参加者の 8 割以上が HACCP システムの導入の必要性について認識していると判断された。
- ・「既に導入済み」と回答した名の所属する事業所の HACCP 認証の種類では、自治体 HACCP が 23%、民間認証が 62%の割合であった。この民間認証の種類では、53%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 34%あり、食品安全の国際認証への取組み意欲が高まっていることが伺われた。
- ・今後取組みたい認証では、自治体 HACCP（19%）あるいは民間認証（28%）を挙げる人が多く、「業界団体による認証」を挙げる企業は 13%に留まった。また、民間認証の内訳では ISO22000（30%）、FSSC22000（24%）あるいは SQF、AIB（各 5%）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。
- ・なお、これらの傾向は昨年度の調査結果とほぼ同様であった。

### 研修会参加後に実施したこと (Q.2)

- ・「整理整頓が定着した」が最も多く、全体では 18%が実施したと回答した。また、「製品やフローや手順を作成／改訂できた」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。
- ・全体で、未記入または何もしていないと回答した名は 1 割に満たなかった。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」と回答した人が 258 名（53%）、「新たな衛生管理手法の導入

が必要」と回答した人が91名（19%）で、これらを合わせると全体の約7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) 昨年度（平成26年度）参加者へのフォローアップ・アンケートの実施結果

### ① アンケート調査の実施

- ・昨年度（平成26年度）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、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：平成26年度に本研修会を開催した6地域（札幌、仙台、東京、名古屋、大阪、福岡）の参加者417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か月前とし、平成27年9月～11月の期間に実施した。
- ・回答状況：回答数は、合計59件（回答率14%）であった。

### ② 分析結果

#### 研修会参加前の HACCP 実施状況について (Q.1)

- ・回答項目を「HACCP 認証を取得済み」、「認証を取得していないが、HACCP システムで衛生管理を実施」、「HACCP システムによる衛生管理を実施していない」の3項目について調査したが、前の2項目と「HACCP システムにより衛生管理を実施していない」と回答した人は、それぞれ29名（49%）と27名（46%）で、ほぼ同じ割合であった。

#### 研修会参加後の HACCP への取組について (Q.2)

- ・昨年 HACCP 認証を未取得で、今年 HACCP 認証取得した、若しくは取得準備中と回答した人は11名（23%）であった。また、認証は取得していないが HACCP システムで衛生管理を実施もしくは準備中と回答した人は30名（62%）であったのに対して、「当面取組む予定はない」と回答した人は3名（6%）であった。回答者の内、認証取得、未取得にかかわらず、HACCP システムで衛生管理を目指す事業者が8割を超えていることが分かった。

#### 研修会に参加した成果について (Q.3)

- ・研修会に参加したことにより取組んだ事項（11項目）について、参加時と現在の取組み状況について比較してもらった。すべての項目で取組み状況は向上したが、大きく伸びた取組みとしては、「製品の CCP や OPRP を整備できた」、「整理整頓が定着した」、「一般的衛生管理プログラム（PRP）が定着」で、いずれも2倍以上の伸び率となり、HACCP システムで衛生管理を行うための準備が整いつつあることが伺われた。

#### 日常の活動で問題・課題と感じていること（自由回答欄）(Q.4)

- ・はがきによるアンケートだったため、記載できるスペースが狭かったにもかかわらず、多くの意見が寄せられ、工場設備、意識改革、社員教育、などいろいろな問題・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。

回答してきた方々の所属する事業所の多くで、HACCP 導入への努力がなされていることが伝わってくる内容であった。一方、そのような方々から回答が寄せられた結果という見方もできるだろう。なお、このフォローアップ・アンケートも回答率が低いため、回答率を向上させる工夫を今後とも考えていかなければならない。

## (2) 工場実修会の開催

### 1) 開催会場

- ・開催会場の一正蒲鉾株式会社北海道工場は、平成 24 年 2 月に新設された。入荷から出荷までをワンウェイ動線とし、清浄度区分管理や多重防虫区画を設けるなど、製品の安全性向上に配慮した構造となっている。主な製造品は水産練り製品で、総合衛生管理製造過程認証、ISO22000、FSSC22000、北海道 HACCP などの食品安全マネジメント関連の取得認証を取得しており、工場全体の品質管理に対する意識の高さが伺われた。また、見学者通路から重要な工程のほとんどを観ることができるなど、ソフト・ハードの両面の受入体制が整っており、工場実修会の開催会場として最適と判断された。

### 2) 参加者

- ・札幌会場での座学受講者の内、工場実修会に参加希望者 62 名から、中小・零細の食品製造業を優先して 25 名を選定した。また、受け入れ先の同業者にはご遠慮いただいた。
- ・当日の参加者は 24 名であった。

### 3) 会場で実施したアンケートとその分析結果

- ・実修会参加者に対し、会場でアンケートを依頼し、その分析を行った（回答率 96%）。設問および回答の詳細については添付の資料 5-1 および資料 5-2 を参照されたい。

### 参加者の属性

- ・参加者の業態：HACCP 導入研修会受講申込者のうち、食品製造業者を中心に参加者を募ったが、実際の参加者は生産・製造業 19 名（86%）、次いで販売（卸・小売）2 名（9%）、未記入 1 名（5%）であった。生産・製造業の内訳としては、食肉製品、水産加工品、冷凍食品、惣菜などであった。
- ・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 5%、20-100 人が 55%、100-300 人が 27%、300 人以上が 9%であった（未記入 5%）。
- ・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 14%、1-10 億円が 27%、10-50 億円が 41%、50 億円以上が 14%であった（未記入 5%）。

### 工場実修会の理解度

- ・工場実修会の参加者すべてが「大変役に立った」「役に立った」と答えた。工場と製品の概要説明、見学と工場チェックのポイント、見学後の解説と質疑応答の各プログラムについては、すべての人が、「十分に理解できた」もしくは「おおむね理解できた」

とし、全体の理解度は86%が「十分に理解できた」「おおむね理解できた」と答えた（未記入14%）。

- ・ 座学聴講後、実修会に参加してどう感じたかという質問に対し、「座学で勉強した内容を更に深く理解できるようになった」52%、「HACCP導入の効果が体験できた」19%、「現場でのHACCP導入の具体的なやり方について理解できた」および「HACCP導入の大切さについて理解することが出来た」がいずれも15%で、座学を受講した後に工場で実修する効果が大きいことが伺えた。このことは、受講後、HACCP未導入の参加者16名のうち、13名（81%）が「HACCP導入に取り組む気持ちになった」と答え、同会場での座学研修会後の同質問に対する答え54%に比べはるかに高くなっていることにも表れていた。

以上より、研修会（座学）と工場実修会を組み合わせることは、中小・零細の食品製造事業者におけるHACCPの導入促進に寄与すると考えられた。一方、工場実修会はソフト・ハードの両面の受入体制が整っている受け入れ先を開催地域に見つけなければならないこと、受入人数に制約があること、など実施していく上でのハードルが高い。今後ともどのようなやり方があるのか、どうすれば効率的・効果的な運営ができるか、などについて検討していく必要があるだろう。

### 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、あるいは異物混入等の問題により、消費者の食品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 を始め、ベースとなる一般的衛生管理を徹底させるよう努力しているが、消費者の信頼性を確保するためには、これらの取組について食品製造事業者と消費者間の相互理解の促進が重要である。
- ・そのため、一般社団法人全国消費団体連絡会(以降(一社)全国消団連と記載)、公益社団法人日本消費者生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会(以降(公社)NACSと記載)等と連携し、食品の安全を確保するために、食品製造事業者が行う取組について、何故そうすべきなのか理論面及び実践面からも分かり易く紹介し、消費者に対し正しい理解促進を図るセミナーを実施する。同時に、理解が更に深まるように製造現場の確認(工場見学)も合わせて行う。
- ・更に、消費者に HACCP を基本とした食品安全への取組の重要性が理解されることにより、それが食品産業に対する高度化基盤整備や HACCP システムの導入に対するインセンティブとして働くことを期待する。

#### 【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組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(一社)全国消団連および(公社)NACSとタイアップして参加者を募った。
- ・食品関係の授業を履修している大学生・大学院生は、食の安全・安心の推進に大きな影響を及ぼす可能性のある予備軍であることから、本年度より対象とすることとした。

##### 2) 開催地の選定

- ・(一社)全国消団連と連携し、地域消費者団体連絡会(地域消団連)が組織されている地区
- ・過去工場見学の実績があり、食の安全に対する取組が盛んな地区
- ・HACCP 導入研修会を実施しながら消費者への啓蒙が進んでいない地区
- ・現地生協の組合員活動が盛んな地区
- ・本事業の関係者(池戸座長)より紹介された2大学(宮城大学、実践女子大学)
- ・以上を勘案して、現地消費者団体等と交渉し、10か所で実施した。

### 3) 研修会の内容

#### ① 研修プログラム

- ・ 図表 9 に研修プログラムを示した。工場見学とセミナーの 2 部構成とする。第 1 部は工場見学と工場の安全への取組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 10 に第 1 部の講師を掲載した。
- ・ 会場で配布した各講師による手元資料については、了承が得られたもののみ、参考資料 6 および参考資料 7 に掲載した。

図表 9 消費者食品安全セミナープログラム（敬称略）

研修内容	所要時間
<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組について」</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組について、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組を講演し、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>・ ロイドレジスタークオリティアシユアランスリミテッド 事業開発部門 食品事業開発担当部長 今城 敏</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>・ 宮城大学名誉教授 池戸 重信</li> <li>・ 一般財団法人東京顕微鏡院 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

\*5名の講師の担当スケジュールは図表 10 に掲載した。

図表 10 消費者食品安全セミナー工場講師一覧（敬称略）

開催地	氏名	所属*	役職*
広島	木下 正美	中国醸造(株)「やすらぎ醗酵房」	マネージャー



仙台	佐藤 真人	(株)鐘崎企画開発部	課長
石川	澤田 斉一	(株)スギヨ品質保証部	部長代理
大阪	田仲 哲 徳重 照美	キューピー(株)伊丹工場品質保証課 同上 夢多採り推進チーム	課長 チームリーダー
愛知	西村 文宏	キューピー(株)拳母工場品質保証課	課長
栃木	松井 努	日本ハムファクトリー(株)茨城工場	工場次長
札幌	郡司 弘之	春雪さぶーる(株)食品安全管理室	室長
沖縄	富川 誠	沖縄ハム総合食品(株)開発・品質管理部	課長
福岡	新井 利幸	(株)ヤクルト本社佐賀工場品質管理課	主事
東京	並木 俊之	雪印メグミルク(株)海老名工場	工場長

\*セミナー開催時

## ②募集人員

- ・募集人員は工場の取組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。生活協同組合コープさっぽろについては季刊冊子への記事公募を実施した。募集案内のチラシについては代表例を資料 6-1 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 11）

- ・消費者食品安全セミナー開催状況を図表 11 に掲載した。また、今年度から消費者の HACCP への理解を深めるために、(公社) NACS からコーディネーターを招き、セミナー全体を通して「HACCP 普及の為に消費者の役割」について対話形式のフォローを行った。コーディネーターの一覧を図表 12 に示した。

図表 11 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	9月4日	広島	(公社) 広島消費者協会	24	13:00～ 16:00	中国醸造(株)	今城 敏
2	9月12日	仙台	(公社) NACS 東 北支部 宮城大学	26	11:00～ 16:00	(株)鐘崎	池戸 重信
3	9月14日	石川	NPO法人消費 者支援ネットワ ークいしかわ	27	11:00～ 15:00	(株)スギヨ北陸工場	今城 敏
4	9月18日	大阪	大阪いずみ市民 生活協同組合	21	11:00～ 15:00	キューピー(株)伊丹工 場	池亀 公和
5	9月25日	愛知	愛知県消費者協 会 (公社) NACS 中 部支部	9	11:00～ 15:00	キューピー(株) 挙母工場	平井 誠 清水 基雅
6	10月17日	栃木	(公社) NACS 日 脚日本支部 (栃 木・群馬)	14	11:00～ 15:00	日本ハムファクトリー (株)茨城工場	今城 敏
7	11月10日	札幌	生活協同組合 コープさっぽろ	27	13:00～ 16:00	春雪さぶーる(株) 早来工場	今城 敏
8	11月13日	沖縄	(公社) NACS 九 州支部 (沖縄)	6	13:00～ 16:00	沖縄ハム総合食品(株)	今城 敏
9	12月4日	福岡	エフコープ 生活協同組合	26	13:00～ 16:00	(株)ヤクルト本社 佐賀工場	池戸 重信
10	12月9日	東京	実践女子大学 生活科学部	21	13:00～ 16:30	雪印メグミルク(株) 海老名工場	池戸 重信

図表 12 消費者食品安全セミナーコーディネーター一覧（敬称略）

開催地	氏名	所属*	役職*
広島	橋本 明子	(公社) NACS 中国支部	
仙台	櫛引 進一	(公社) NACS 東北支部	支部長
石川	帰山 順子	(公社) NACS 中部支部北陸分科会	

大阪	山口 賀容子	(公社) NACS 西日本支部	
愛知	中島 佳子	(公社) NACS 中部支部	
栃木	戸部 依子	(公社) NACS 消費生活研究所	所長
札幌	小林 協子	(公社) NACS 食生活特別委員会	
沖縄	戸部依子	(公社) NACS 消費生活研究所	所長
福岡	森田 満樹	(一社) FOOCOM フーコム	事務局長
東京	事務局対応		

(NACS= 日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会)

## 2) 成果

### ①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

- ・参加者のうち、開催地の消団連を構成する消費者団体の主要メンバーや、(公社) NACS として消費者からの相談を受けている相談員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たと考える。
- ・生協の組合員活動部で募集した参加者は、日頃から食に関心がある消費者として地域の消費活動に HACCP の考え方を活用することが期待できたと考える。
- ・学生の参加者については、今後就職先の食品企業において HACCP の重要性を推進する立場となることが期待できたと考える。

### ②消費者の食の安全への取組相互理解

- ・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 201 名に対して行い、182 名から回答が得られた (回答率 91%)。設問および回答の詳細については添付の資料 6-2 および資料 6-3 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 87% が女性であった。年代別では 60 歳代が最も多く 29%、次いで 50 歳代 22%、70 歳代以上 18% で、今年度は 20 代も 16% の構成となった。40 歳代と 30 歳代の合計が 15% で、昨年度より 5 ポイント上昇した。今年度企画した生活協同組合

との連動が有効と考えられるが、この年代の参加率向上が引き続き課題と考える。

- ・ HACCP の認知度は（公社）NACS および学生を除く一般参加者では「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 35%、「言葉だけ知っていた人」が 28%、「知らなかった人」が 37%であり、昨年と同じ傾向であった。

#### 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組についての理解度 (Q. 3)

- ・ 「工場見学」と「食品事業者の食の安全への取組」は 92%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 94%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 95%が理解したと回答した。
- ・ セミナー参加前「HACCP について知らなかった方」についても全体と同様に回答のなかった 2 名を除き 85%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 171 名の参加者からご意見・質問・要望等をいただいた。資料 6-3（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、「分かり易かった」、「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・安心の取組が分かった」という旨の意見が多く、「説明者の対応が良かった」という意見もいただいた。工場見学では「ラインの一部しか見られなかった」や「ラインが止まっていたので残念」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。

今年度は初めて食品関係の授業を履修している大学生・大学院生を対象に加えて実施したが、大変熱心な態度で終始取組んでいたことが印象に残った。今後とも引き続き若い消費者の参加する割合を高めるようにしていきたいと考える。

## 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 導入研修会および工場実修会」の開催

- ・本研修会は、平成 26 年度より全国 10 か所でそれぞれ 1 日間開催することにしたが（それ以前は半日間の開催）、総計 983 名の参加が得られ、大変に好評だったため、本年度は、昨年度と同様に 1 日間の研修会を全国 10 か所で実施することとした。また、参加希望者が多く、受付開始からすぐに満員となってしまった 5 都市（札幌、東京、名古屋、大阪、福岡）では複数回開催した。昨年度よりも申し込みが増加することを想定して各地域で 100 名以上許容できる会場を確保したが、それでも、札幌、青森を除く 8 か所では、かなり早いペースで申し込みがあったため、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。今年度は総計 1,755 名から参加の申し込みをいただき、その内 1,514 名が参加された。
- ・ここ数年間の参加者の変遷を調べた（本文・図表 7 および 8）。平成 25 年度より参加者総数は増加しており、今年度は、10 か所で 16 回の研修会を開催した。地域によって多少の差はあるが、昨年度と比べて、全体で 1.6 倍の参加者があった。また、1 回あたりの参加人数も増加傾向にある。また、本研修会を複数回開催した 5 都市（札幌、東京、名古屋、大阪、福岡）では、2 日間出席した企業数は全体の 10～22%、参加人数では全体の 20～34%となり、同じ企業からの複数の方が参加しやすくなったように思われる。
- ・今年度は、研修会（座学）終了後、食品製造現場を訪問し、研修会（座学）で学んだポイントを確認し、現場での HACCP 導入のコツを修得できることを目指す「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入現場実修会」について、一正蒲鉾株式会社北海道工場を会場として試行的に開催し、HACCP 導入への意欲を高めることに繋がるかどうかについて検証することにした。その結果、研修会（座学）と工場実修会を組み合わせることは、中小・零細の食品製造事業者における HACCP の導入促進に寄与することが分かった。今後ともどのようなやり方があるのか、どうすれば効率的・効果的な運営ができるか、などについて検討していく。
- ・研修会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 92%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・分かり易かった」、「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。
- ・研修会終了から 1～3 ヶ月後に実施したフォローアップ・アンケートでは、9 割以上の回答者から、研修会に触発され、「整理整頓の定着」、「製品フローや手順の作成／改訂」、「記録書類の整備」など、様々なアクションを起こ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。また、HACCP 手法の導入について、26%の企業（事業所）から「既に導入済」、24%から「認証は取得していないが HACCP の 7 原則 12 手順で衛生管理を行っている」との回答があり、研修会に参加した半数の所属する企業が既に 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、36%から「取組みたい（1 年以内または中長期的スタンス）」との回答があった。

- ・更に、昨年度参加者に対するフォローアップ・アンケートでは、受講直後に比べて、現在は「PRP が定着した」あるいは「CCP や OPRP が整備できた」という回答が増え、積極的に取り組む事業所が増えていることが伺えた。また、回答者の内、昨年度 HACCP 認証を取得していなかった事業所の 20%以上が HACCP 認証を取得もしくは準備中で、「当面取組む予定はない」としたのは 10%未満であった。

## 2) 「消費者食品安全セミナー」の開催

- ・昨年度に続いて本年度もセミナー開催を希望する地域が 10 か所を超え、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た。工場見学は 10 か所合計で 201 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 95%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 90%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、参加者のうち、開催地の消団連を構成する消費者団体の主要メンバーや、(公社) NACS として消費者から相談を受けている相談員は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。また、生協の組合員活動部で募集した参加者は、日頃から食に関心がある消費者として地域の消費活動に HACCP の考え方を活用することが期待できると考える。
- ・今年度は食品学を学ぶ学生を対象とするセミナーを初めて実施し、大変好評であった。今後、消費者と食品業界をつなぐ立場となることが期待される層を対象とするセミナーを増やしていきたい。

## 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、担当した研修事業は「一般的衛生管理徹底 & HACCP 導入研修会」です。

全国 10 か所で開催された研修会のすべてに関わり、延べ 16 回にわたって当方が HACCP システムを適用した食品の微生物管理の考え方を中心に話し、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。ほとんどの会場で毎回定員を超える参加申し込みがあり、年配者（企業の役員クラス）も多く見られた

ことは、HACCP に対する関心が例年になく高いことを感じました。これは、日本再興戦略の閣議決定、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将来の HACCP の義務化を見据えた施策として管理運営基準のガイドラインの中に HACCP 導入型基準が示されたことが反映されたものと思われる。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」というのではなく、理解しようとする参加者が多く見られたことから裏付けられると思います。当方が今までの経験を踏まえてできるだけ理解しやすいように話したこと、および加藤氏が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で今年で 4 年になりますが、参加者からは二人の組み合わせが絶妙であるとの評価をいただき、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（12 手順 7 原則）はかなり浸透してきていますので、今年度のカリキュラムも昨年度と同様に、食品衛生に関わ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、HACCP 管理で最も求められる「具体的な衛生管理」の必要性を微生物管理の面から話しました。自分の施設で製造加工する食品では、どのような種類の微生物が食品衛生管理上問題となり、その微生物をどうやって管理したらいいかを危害要因分析で具体的に明らかにする必要があります。微生物の種類を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、微生物に関する具体的な管理対象の危害要因とその管理措置を明確にするための危害要因分析が極めて不足しており、今後の HACCP 研修で求められる主要なテーマは、特に食品微生物の最低限の知識に裏付けられた危害要因分析とそれに基づいた衛生管理の習得であると思います。

HACCP に対する理解が浸透してきたといっても、統計上に示される HACCP 導入率は相変わらずあまり高くありません。それは、事業者の認識が「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食品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食品衛生管理について尋ねてみると、具体性に欠けてい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、国の施策として近い将来の HACCP の義務化ということが示されていることもあり、企業の HACCP に対する認識と理解が進み、HACCP 導入率が上がることを期待されます。

#### 加藤講師：『セミナーで感じたこと』

昨年も顕著に現れていましたが、セミナー終了後個別に聞きに来る質問が具体的になってきています。例えば、

- ・「コンベアスチーマーで加熱調理をしていて、CCP を、コンベアのスピードと（スチーマー機の装置内温度計）の連続監視を CCP にして、どちらかの数値がずれた時に調理後の製品中心温度を測定している。これで CCP として問題ないか？」

- ・「製造製品とラインが多岐にわたり、OPRP の数がかかなり多くなっている。運営上結構大変だが、なにかよい方法はないか？」
- ・「大型の泡洗浄機を使っているが、強力なため泡が飛び散ってしまい、心配だが、なにかよい方法はないか？」
- ・「異なるゾーニング間の歩行での行き来をどう解決したらいいか？」

といったものです。

これらは具体的に運営をしている中での疑問や問題で、実務、技術的なものです。また、このことをとにかく聞いてみたい、という目的がはっきりしているのも感じました。

聞いている皆さんの顔色を見ていると、具体的な手法やアイデアの紹介のところで「ああ、それでいいのか！」とうなずき納得するのが眼や姿でよくわかります。

ただ、マネジメントに関する質問はありませんでした。

開催についてですが、大都市は 2 日連続での開催でしたが、常連の人何人かに聞いた所「複数のスタッフを分けて出せるので、製造に負担が掛からないようにできて誠にありがたい」ということでした。

#### 池戸講師：『消費者対象の食品安全セミナーに参加して』

消費者は、購入する食品が「安全」であることは当然との認識を有している。しかし、これらの食品を提供するサイド、すなわち生産～加工～販売(外食)の各段階において、具体的にどのような安全性確保対策をしているかについては、必ずしも理解されていない。

特に、近年は農畜水産業を営む 1 次産業の現場と消費者とが遠くなりつつあり、首都圏などの大都市の住民にとっては田畑と接する機会も少ない状況が見られる。また、食品の加工分野の実態についても日常的に把握する機会が少ないことも事実である。

ところで、家庭において、食材から調理して食する、いわゆる「内食」のウェートが減る一方で、加工食品の購入や「中食」「外食」のウェートは高まる傾向にあり、食費に占める中食及び外食の割合、すなわち「食の外部化率」は、約 45%となっている。

言い換えれば、家庭において摂食している食品の約半分は、食品産業界からの提供に依存しており、いわば食品産業界は、半分の食事に関して家庭での「母親役」を担っているともいえる。

家庭において、母親の手料理に不安を感じる家族はいないが、前記のような食材や食品の供給サイドと消費サイドとの乖離状態が進むと、安全性に関して不安を抱くことになることも当然といえる。

特に、輸入品のように、消費者にとって、供給サイドが地理的に遠い場合や、複雑な供給過程を経たり、加工現場の実態が確認できないなどのように社会的に遠い場合には、必ずしも「安心」に繋らないことも多い。

一方、消費者が日頃購入する食品に対して、何が不安かという食品安全委員会が実施したアンケート調査結果によれば、ベスト 4 は、「残留農薬」、「輸入食品(特に、残留農薬や添加物について)」、「添加物」および「汚染物質」となっており、いずれも「化学物質」に対して不安を抱いていることを示している。

しかし、実際の食中毒の発生原因の 9 割以上(患者数ベース)は、細菌・ウィルスによる



ものであり、化学物質に起因するものはほとんど無く、むしろふぐやキノコの毒による中毒の方が多き状況である。

ちなみに、前記アンケートによれば、消費者が食品に対して不安を抱く原因で「細菌(微生物)」は第7位、「ウィルス」は第11位となっている。

以上のような消費者の認識下にあつて、今回の消費者に対して HACCP とはどのようなものを、HACCP 導入工場の現場において理解していただくという食品安全セミナーの開催は、きわめて時宜を得たものといえる。

すなわち、食品の安全性に関心の無い消費者はいないが、消費者団体に関連した比較的関心の高い消費者に参加していただき、正しい理解をしてもらうとともに、それらの人が日常生活の中で周辺の消費者に対してその内容を伝達し、理解の輪を広げていただくことは、食品製造業～消費者間の信頼確保に効果を及ぼす点でも、高く評価すべきである。

もちろん、訪問した工場の安全管理体制が的確であることを知ってもらうことにより、当該工場の信頼アップにつながる点では、工場サイドとしてもメリットがある。

一方、前記のように、食品の主なリスクは主に化学物質であり、細菌・ウィルスに因ることは少ないという認識を有する消費者が、安全性確保に関して家庭内で不適切な対応をするということは十分考えられることである。

すなわち、せつかく安全な食品を提供したとしても、消費段階で不適切な扱いをするために事故につながってしまうことは、提供者する事業者としても本意であるばかりでなく、企業に対するクレームに繋がるおそれもある。

こうした状況において、今回のように HACCP 工場へ訪問し、食品の安全性確保のためにどのような対応が必要かを理解することが、家庭内での食品安全性確保対策の適正化にも関する認識を高めてもらう観点からも有意義な取組といえる。

一方、今回は消費者団体所属の消費者のみならず、大学において食品に関する学部所属の学生も対象とした研修会に参加することができた。

具体的には、宮城大学食産業学部の学生と実践女子大学生生活科学部の学生で、前者は笹かまぼこなどの水産練り製品を製造している鐘崎株式会社に、後者は乳製品の製造をしている株式会社雪印メグミルクを訪問した。

これら卒業後に食品産業界で活躍してもらいたい学生を対象とした HACCP 研修は、学生にとつても、就職後の企業における食品の安全性確保に関して適格な視点を培う効果を有する。特に、今回の2大学とも、授業として食品工場の安全管理現場に接する機会がなく、参加学生の多くがはじめてその重要性を知ったとの感想であった。

この状況は、おそらく他の大学でも同様ではないかと推察できる。

現在、人材を対象とした HACCP の資格制度として、日本食品保蔵科学会の「HACCP 管理者」制度がある。当該制度は、学生以外の社会人も対象としており、資格要件としては、大学等における必要単位の取得と3日間のワークショップを受けた後のテストに合格することである。ただし、会社員が3日間ワークショップのために時間を割くことが困難ということもあり、ほとんどの資格者は学生となっている。今回の宮城大学の学生の多くは、当該資格を有しているか資格を取得予定となっているが、ワークショップは工場等 HACCP 導入現場においてではなく、デスク上での実習のため、今回の工場視察はきわめて役立つと

判断される。

また、研修方式も、①工場へ向かうバス中における DVD による HACCP の基本認識学習、②工場における HACCP の導入実態の学習、③HACCP 制度の動向についての講義、④帰路のバスにおける意見交換と、きわめて合理的かつ効果的な学習プログラムとなっていると評価され、実際学生にとっても大変参考になったと好評の感想を得ている。

今後、こうした学生相手の HACCP 研修をより広範に行うことが、大いに期待される。

また、今回新たにコーディネーターを設けたことにより、参加者の意見交換が大変円滑になされたことも評価される。

いずれにしても、HACCP の導入促進は、政策や法令のためではなく、消費者のためということを再認識するとともに、消費者(学生を含む)と一体となって取り組むことで、農場から家庭内までのフードチェーン全体として機能を発揮することが大切であると判断された。

#### NACS コーディネーター戸部様コメント：『平成 27 年度 HACCP セミナーについて』

HACCP について、「詳しくは知らなかった」～「食品安全に関する関心が高い」まで、様々な参加者層でしたが専門の先生からのご講義と見学を同じタイミングで実施できたため、理解や関心が向上したとの感想が多く寄せられました。

NACS としては、講義と見学のみで終わらず、日常生活において消費者の生活における関係性を認識できる機会とすることを参加目的としていました。結果、工場の方や専門の先生方、また参加者同士、日々の食生活と関連付けたコミュニケーションの場面もあり有効であったことが確認できました。

また、コーディネーターという立場で参加した際には、一般消費者の HACCP に対する認識が不足していることが確認できました。今回のセミナーでは、家庭での HACCP という例を示すことで、一般消費者の HACCP への関心や理解を高める役割を果たせたと思います。

消費者自らが、HACCP 導入のインセンティブとなるような活動をしていく必要があることを多少なりとも啓発できたと思います。今後の消費者啓発で協調する内容として、工場見学において、工程における、ハザードの特定と管理（異物混入防止の視点、微生物混入防止の視点、化学物質の管理の視点）をポイントに強化していく必要性を感じました。

今後も継続的に、消費者、事業者、専門家、行政と協力し、HACCP 導入の良さを相互に理解できる機会となることを期待しています。

以上