

平成 28 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 29 年 3 月

**一般財団法人 食品産業センター**



## はじめに

HACCPシステムは、原料の入荷から製造・出荷までのすべての工程において、最終製品に存在してはならない重要な危害要因を科学的根拠に基づき具体的に予測し（HA）、その危害要因について健康を損なわないレベルに確実に予防／減少／除去するための重要管理点（CCP）を特定し、そのポイントを継続的に監視・記録（モニタリング）することにより、万一異常が認められた場合にも直ちに対策を取り、不良製品の出荷を未然に防ぐことができる、合理的で極めて有効性の高い食品衛生管理システムである。

HACCPシステムの導入については、1993年に食品の国際規格を定めるコーデックス委員会においてガイドラインが示されて以来、先進諸国を中心に積極的に導入され、更に義務化が進められてきた。わが国においては、最近の食中毒等の事故発生を契機として食品の安全性向上と品質管理徹底を求める消費者の声が高まり、更には「食料・農業・農村基本計画」（平成27年3月31日閣議決定）における食品の大幅な輸出促進が期待される中で、国際的に求められる安全基準に対応するHACCPシステムの普及が重要な政策課題として位置づけられた。

一方、わが国の食品産業の大部分を占める中小規模の製造事業者におけるHACCP導入率は約3割と依然として低水準であり、導入率向上を図るための更なる工夫が必要となっている。とりわけ、HACCPシステム導入の現場では、HACCPシステムは難しく煩雑である、HACCPシステムの導入に費用がかかる、あるいは製造効率が悪く、コストアップになる、と言ったような誤解や理解不足が依然として存在し、HACCPシステム導入の障害となっているということが様々な場面で指摘されている。

このような事情から、農林水産省では、中小規模（年間販売金額1～50億円）の食品製造事業者のHACCP導入率を平成35年までに50%にするという政策目標を掲げ、HACCPシステムの導入促進に係る取組みを支援している。また、厚生労働省では、平成26年5月、食品衛生法第50条第2項に基づき都道府県等が営業施設の衛生管理上講ずべき措置を条例で定める場合のガイドライン「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針」に＜HACCP導入型基準＞を新たに加え、＜現行基準（従来型基準）＞と＜HACCP導入型基準＞のいずれかを事業者が選択できるようにした。更に、平成28年3月には「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」を設置し、有識者による食品衛生管理の国際標準であるHACCPの制度化（義務化）に向けた検討を開始し、12月に最終取りまとめが公表された。今後は、フードチェーンを構成する食品の製造・加工、調理、販売等を行うすべての食品等事業者を対象とし、一般衛生管理およびHACCPに基づく衛生管理の実施について法令による義務化の検討が進められる。

当センターでは、この流れを見据えて、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衛生管理の徹底およびHACCP手法導入を加速化するための取組み支援の1つとして、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」の支援を受け、「一般的衛生管理徹底&HACCP導入研修会」を実施してきた。受講者は年を追って増加しており、平成28年度には約2,000名に及んだ。平成22年度からの受講者の累計は6,500名を超えており、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。更に昨年度、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として位置づけ、本年度は拡大して実施した。

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 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る。

平成 29 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	.....7
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
【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】	.....14
【実施計画の策定】	.....14
【研修会の実施と成果】	.....22
3-3. 消費者食品安全セミナーの開催	.....34
【事業の目的】	.....34
【数値目標】	.....34
【実施計画の策定】	.....34
【セミナーの実施と成果】	.....36
4. 総括	.....41
4-1. HACCP 導入研修会（まとめ）	.....41
4-2. 「消費者食品安全セミナー」（まとめ）	.....45
【資料編】	
<u>一般的衛生管理徹底&amp;HACCP 導入研修会</u>	

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	.....49
-------------	---------

1-2. 地域版チラシ（福岡会場の事例）	.....51
----------------------	---------

## 資料2 平成28年度研修会会場アンケート

2-1. 会場アンケート	.....52
--------------	---------

2-2. 分析結果	.....54
-----------	---------

2-3. 意見・感想欄に寄せられた質問への回答	.....67
-------------------------	---------

2-4.（参考）CCPとOPRPの管理リスト	.....69
------------------------	---------

## 資料3 平成28年度導入研修会参加者へのフォローアップ・アンケート

3-1. アンケート	.....70
------------	---------

3-2. 分析結果	.....71
-----------	---------

## 資料4 平成27年度導入研修会参加者へのフォローアップ・アンケート

4-1. アンケート	.....78
------------	---------

4-2. 分析結果	.....79
-----------	---------

## 資料5 平成28年度工場実修会会場アンケート

5-1. アンケート	.....83
------------	---------

5-2. 分析結果	.....85
-----------	---------

## 資料6 平成28年度工場導入ミニ研修会会場アンケート

5-1. アンケート	.....90
------------	---------

5-2. 分析結果	.....92
-----------	---------

## 消費者食品安全セミナー

### 資料7 消費者食品安全セミナー案内チラシ（雪印メグミルク阿見工場の事例）

.....100
----------

### 資料8 消費者食品安全セミナー工場見学アンケート

8-1. アンケート	.....101
------------	----------

8-2. 分析結果	.....103
資料9 工場見学実施レポート (NACS)	.....110

### 【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 はじめに (HACCP支援法の概要)	.....121
参考資料2 第1部配付資料	.....124
参考資料3 第2部配付資料	.....144
福岡会場 札幌会場 石川会場 新潟会場 福島会場 山形会場 仙台会場 山口会場 大阪会場 東京会場 名古屋会場	
参考資料4 第3部配付資料	.....210

#### 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)	.....263
池亀講師 池戸講師 今城講師 清水講師 森田講師	



## 1. 事業の趣旨

平成28年度農林水産省では、日本産食品の安全と国際的な信頼の向上を図るため、国内の食品製造事業者の衛生・品質管理体制の強化を図るとともに、HACCP等の国際標準の導入促進に係る取組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

HACCPの前提となる高度化基盤整備及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・品質管理基準に関する情報等の調査・分析を行うとともに、普及・啓発資料の配布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

HACCPに関して責任を持って推進できる人材及び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及び高度化基盤整備の研修会の開催を実施する。

#### 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取組を実施する。

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 中小零細規模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」、「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入実修会」および「HACCP 導入ミニ研修会」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

### 2-1. HACCP導入研修会について

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。平成 27 年度からは、参加希望者の多かった札幌、名古屋、大阪、福岡では 2 回、東京では 3 回実施するなど、本研修会を全国 10 力所で 16 回実施し、計 1,514 名の参加者があった。これには、「複数のスタッフを分けて参加させることができるので、製造に負担がかからないようにできてありがたい」、あるいは「都合の良い日を選択することができる」との声もあり、受講者数の増加に寄与するものと考えられた。

また、平成 27 年度には、札幌会場において、研修会（座学）参加者で、HACCP 導入を計画、導入中、あるいは導入後間もない状況で、工場実修を希望する者に対して、開催地近隣の工場において、一般的衛生管理の徹底と HACCP の実施に関するポイントについて実修し、スムーズな導入と定着を支援する「工場実修会」を試験的に実施したが、「講義で習った内容が更にクリアになった」などの好評を得た。

他方、平成 26～27 年度には、HACCP の研修会を遂行するにあたり実施すべき内容（項目立て）について検討を行い、その成果を「HACCP 研修指導要領」として取りまとめ、農林水産省に上申した。（この内容は、平成 29 年度「食品の品質管理体制強化対策事業「HACCP 導入研修」研修指導要領」の中に取り入れられ、当該補助事業の受託者が研修プログラムを設計するにあたっての指針として研修事業者に周知されることとなった。）

## 2-2. マニュアル等の作成

中小零細規模の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、中小零細規模の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增加了。

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。なお、「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』」は、「一般的衛生管理徹底&HACCP

導入研修会」においてサブテキストとして配布しており、参加者からは写真やイラストが効果的で使いやすい、職場での情報共有に役立つ、など好評を得ている。

### 2-3. 消費者安全セミナーについて

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27年度までに全国50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。

平成27年度からは、消費者から相談を受けている相談員協会（NACS）にコーディネーターとして参加を要請した。NACSは、地域のオピニオンリーダーであり、セミナーで学んだ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、紹介等を行っており、参加者と事業者とのパイプ役としての役割を果たし、参加者からは理解が一層高まったとの評価を多くいただいた。また、同年度より、食品の安全や衛生管理に関する授業を履修する大学生を対象とするセミナーを仙台および東京の2カ所で始めた。工場見学や質疑応答では闊達な議論が展開され、今後の就職先となる食品業界において、HACCP導入の意義や重要性および推進における立役者となる可能性が十分にあると考えられた。

このように、本事業を効率的に実施し、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。

- ・ 平成 28 年度には、図表 3 に示したように、普及啓発事業（「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」事業）と有機的に連携し、シナジー効果を発揮できるように運営していくこととした。
- ・ 本委員会は、委員各位による審議の場として平成 28 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 28 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・ジャパン株式会社	技術支援部門 食品事業部長	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
全国製麺協同組合連合会	技術部長	加藤 吉郎
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	技術参与	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	課長代理（自主管理認証制度担当）	玉根 知美

#### 【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 28 年 6 月 22 日（水） 10:00～12:00

場 所：三会堂ビル 2 階 A 会議室

議 事 :

1. 平成 28 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. 平成 28 年度年間スケジュール (案)
6. その他

第 2 回

日 時 : 平成 28 年 12 月 22 日 (木) 10:00~12:00

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」の実施について
2. 「消費者食品安全セミナー」の実施について
3. 今後のスケジュールについて
4. その他

第 3 回

日 時 : 平成 29 年 3 月 8 日 (水) 10:00~12:00

場 所 : 三会堂ビル 2 階 A 会議室

議 事 :

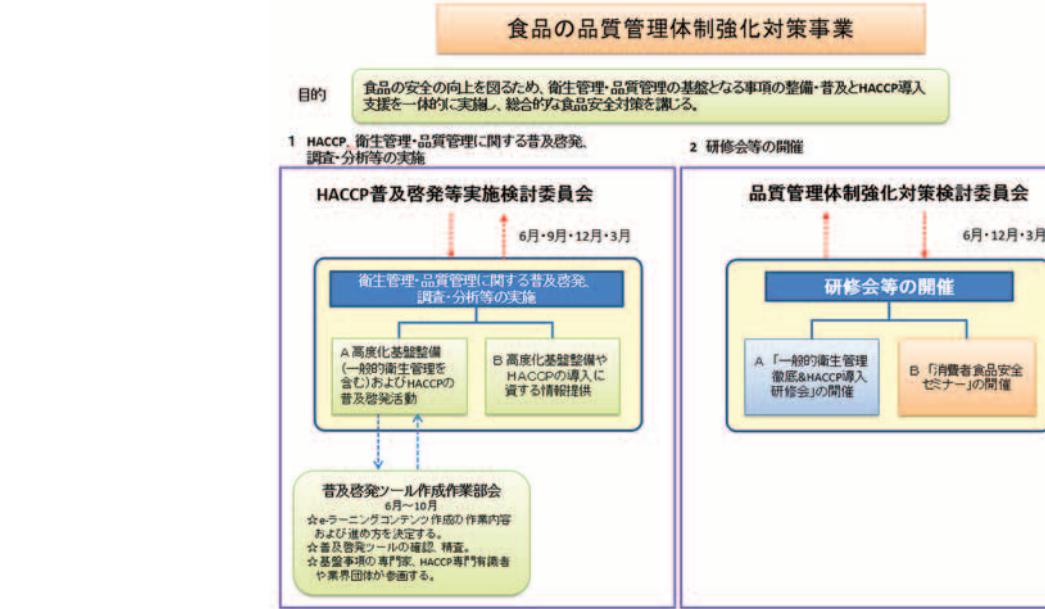
1. 「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」の実施について
2. 「消費者食品安全セミナー」について
3. 今後のスケジュールについて
4. その他

事務局

一般財団法人食品産業センター

技術環境部

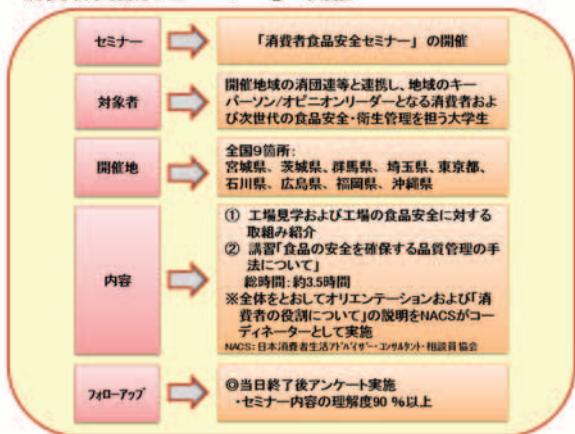
川崎 一平、加藤 正樹、松本 浩樹、丸山 純一、宮本 浩行、柳平 修一、渡邊  
聰一郎、森川 文枝、石渡 佳奈



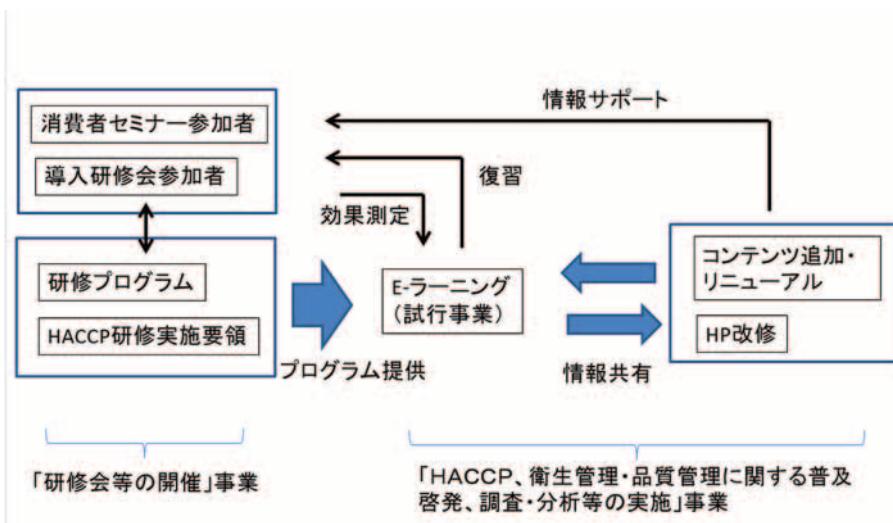
#### A 「一般的衛生管理徹底&HACCP導入研修会」の開催

セミナー	「一般的衛生管理徹底&HACCP導入研修会」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担当の現場担当者、責任者および経営者
開催地	全国11箇所(札幌、仙台、山形、福島、東京、新潟、名古屋、金沢、大阪、山口、福岡(下線の都合では2回開催))
内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>①HACCP実施法の概要と研修会の狙い</li> <li>②HACCPシステムの概要と衛生管理のあり方について</li> <li>③地域における取り組みの紹介</li> <li>④「一般的衛生管理・HACCP構築の基礎」について～現場実践と成功事例の紹介～</li> </ul>
フォローアップ	<ul style="list-style-type: none"> <li>①当日アンケート⇒研修内容の理解度80%以上</li> <li>②往復はがき、ウェブによるフォローアップ・アンケート</li> <li>→一般的衛生管理・HACCPに係わる改善アクション度70%以上</li> <li>③昨年度参加者のフォローアップ・アンケートも実施</li> </ul>
オプション	<ul style="list-style-type: none"> <li>④一般的衛生管理徹底&amp;HACCP導入実習会(試行事業)           <ul style="list-style-type: none"> <li>・札幌、福岡の2か所で実施(各30名程度)</li> <li>・対象:座学参加者</li> <li>・追い: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ようにする。</li> </ul> </li> </ul>

#### B 「消費者食品安全セミナー」の開催



図表2 事業の概念図



図表3 事業間のシナジー効果の発揮

### 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】

- ・中小零細規模の食品製造事業者等には、HACCP 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 システム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。他方、HACCP システム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。
- ・平成 27 年度は、食品企業、特に中小零細規模の食品製造事業者を対象として、本研修会を全国 10 カ所で 16 回実施し、計 1,514 名の参加者があった（応募者の多かった札幌、名古屋、大阪、福岡では 2 回、東京では 3 回実施した）。講演全体に対して、「解りやすかった」、「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。
- ・また、札幌では、研修会（座学）参加者で、HACCP 導入を計画、導入中、あるいは導入後間もない状況で、工場実修を希望する者に対して、開催地近隣の工場において、一般的衛生管理の徹底と HACCP の実施に関するポイントについて実修し、スムーズな導入と定着を支援する「工場実修会」を試験的に実施したが、「講義で習った内容が更にクリアになった」などの好評を得た。
- ・平成 26～27 年度には、HACCP の研修会を遂行するにあたり実施すべき内容（項目立て）について検討を行い、その成果を「HACCP 研修指導要領」として取りまとめ、平成 28 年度、農林水産省に上申した。（この内容は、平成 29 年度「食品の品質管理体制強化対策事業「HACCP 導入研修」研修指導要領」の中に取り入れられ、当該補助事業の受託者が研修プログラムを設計するにあたっての指針として研修事業者に周知されることとなった。）平成 28 年度の研修プログラムについては、基本的に「HACCP 研修指導要領」に準拠した内容とし、更に、昨年度までに得られた上記の知見を基に、ブラッシュアップした構成となることを目指した。
- ・「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」については、過去に受講者の多かった 6 大都市では複数回研修会を実施するとともに、HACCP を導入していない中小零細規模の食品製造事業者が多く、導入を促す研修会の必要な地域の中核都市（4 カ所）で研修会を実施し、より多くの事業者に受講できるような工夫を行い、全国 11 カ所で 17 回実施することとした。
- ・また、工場実修会については、前年度 1 カ所（札幌）で試行、蓄積したノウハウを活かし、平成 28 年度は 2 カ所（札幌、福岡）で研修会（座学）実施後に試行的に実施し、効果の検証を行うこととした。
- ・更に、HACCP を導入していない中小零細規模の食品製造事業者が多く、導入を促す研修会の必要な地方の中心都市（2 カ所）で試行的に「HACCP 導入ミニ研修会」を実施し、より

多くの事業者に受講の機会を設ける工夫を行うこととした。

### 【数値目標】

- ・研修会参加者の 80%が、終了後のアンケートで一般的衛生管理の重要性と HACCP の導入について、理解が深まっている。
- ・研修会参加者の 70%が、研修会終了後 HACCP 導入に向けたアクションを開始する。

### 【実施計画の策定】

#### (1) 「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」(導入研修会) 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技術参与 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、理論的な理解から現場での実践までの理解が相乗的に深まることを期待するとともに、参加企業においても経営トップから現場まであまねく HACCP 導入への意識の高まることを期待する。
- ・研修プログラムについては、基本的に「HACCP 研修指導要領」に準拠した内容とし、更に、昨年度までに得られた上記の知見を基に、ブラッシュアップした構成となることを目指す。
- ・地域自治体の衛生管理に関する取り組み、支援体制などについて自治体担当者から分かり易く説明してもらい、地域企業の食品安全行政への積極的なアクセスを支援する。
- ・平成 25 年度に改定された HACCP 支援法について、農林水産省の担当者より紹介していただき、その有効活用を支援する。

##### 2) 研修会の開催地と対象

- ・開催地：下記の①、②合わせて 11 か所
  - ①周辺も含め中小零細規模の食品製造事業者の絶対数が多く、過去に受講者の多かつた 6 大都市（札幌、仙台、東京、名古屋、大阪、福岡）
  - ② HACCP を導入していない中小零細規模の食品製造事業者が多い、地域の中核となる都市 5箇所（山形、福島、新潟、金沢、山口）
- ・対象：中小零細規模の食品製造事業者、特に農林水産省が HACCP 導入の政策目標の対象としている売上 1～50 億円規模の HACCP 未導入事業者の品質管理部門のマネジャー、現場責任者および担当者。

### 3) 研修会の内容

#### ① 研修プログラム

- ・ 図表 4 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、研修プログラムは、基本的に前年度に作成した「HACCP 導入研修実施要領」に即して、高度化基盤整備事項確認項目全般、並びに HACCP における CODEX7 原則 12 手順について、それぞれの概要を理解できる内容とすることとした。
- ・ 図表 5 および図表 6 に HACCP 支援法の解説担当者および第 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 4 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
<b>【はじめに】 「HACCP 支援法の概要と本研修会の狙いについて」</b> 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。 <b>担当 :</b> 農林水産省担当者 (図表 5 に掲載)	15 分
<b>第 1 部 (講演)</b> <b>テーマ :</b> 「食品安全管理のあり方&HACCP システムの概要」 わが国における HACCP システム普及の経緯、HACCP 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、一般的衛生管理プログラムを含む高度化基盤整備と HACCP プランについて、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手法等について包括的な理論を理解できるように分かりやすく解説する。また、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。 <b>講師 :</b> 公益社団法人日本食品衛生協会 技術参与 小久保 彌太郎氏	2 時間 30 分
<b>第 2 部 (講演)</b> <b>テーマ :</b> 「地域自治体での取組紹介」 地域自治体での食の安全への取り組み、自治体 HACCP、事業者への支援体制などについて、食品衛生担当者から分かり易く説明する。 <b>講師 :</b> 各自治体食品衛生担当者 (図表 6 に掲載)	30 分
休憩 (昼食)	50 分

第3部（講演）		
テーマ	「一般的衛生管理と HACCP の構築の基礎～現場実践と成功事例の紹介～」	3時間
	HACCP の前提となる一般的衛生管理の具体的な実施方法について、事例を交えて分かりやすく解説する。HACCPについて、低コストで導入可能であることや、導入メリット、特に最も悩ましい問題である異物混入防止の効果などを切り口に、聴講者に分かり易く説明し、導入に対して前向きに取り組む気持ちを醸成し、さらに、現場でのマネジメントシステム構築に際しての重要なポイントについて、これも事例を交えて分かりやすく解説する。	
講師	株式会社フーズデザイン代表取締役 加藤 光夫氏	

図表5 HACCP 支援法解説者一覧（敬称略）

開催地	開催日	氏名	所属	役職*
福岡	10月19日	三村 茂男	食料産業局食品製造課食品企業行動室品質管理普及班	高度化基盤整備専門官
	10月20日	近藤 裕樹	九州農政局 経営・事業支援部食品企業課	課長補佐
札幌	10月26日	川端 国	北海道農政事務所 生産経営産業部	課長補佐
	10月27日	高橋 功	北海道農政事務所 生産経営産業部	食品産業環境指導官
金沢	11月2日	高橋 信行	北陸農政局 経営・事業支援部食品企業課	課長補佐
新潟	11月10日			
福島	11月22日	村中 大輝	東北農政局 経営・事業支援部食品企業課	課長補佐
山形	11月24日			
仙台	11月28日			
山口	11月30日	土屋 正勝	中国四国農政局 経営・事業支援部食品企業課	課長補佐
大阪	12月1日	藤野 和美	近畿農政局 経営・事業支援部食品企業課	課長補佐
	12月2日	山本 清久	近畿農政局 経営・事業支援部食品企業課	流通・企業係長
東京	1月17日	山根 浩憲		課長補佐

	1月 18 日		関東農政局 経営・事業支援部食品企業課	
名古屋	1月 24 日	小林 哲司	東海農政局 経営・事業支援部食品企業課	食品企業専門官
	1月 25 日			
東京	3月 7 日	橋本 洋子	食料産業局食品製造課食品企業行動室品質管理普及班	HACCP 調整係長

\*研修会開催時の役職

図表 6 第2部担当講師一覧（敬称略）

自治体	氏名	所属	役職*
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
北海道	住田 明日美	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	
石川県	出雲 和彦	石川県健康福祉部薬事衛生課	課長補佐
新潟県	安齋 久恵	新潟県福祉保健部生活衛生課食の安全・安心推進係	係長
福島県	星 賢	福島県保健福祉部食品生活衛生課	主任主査
山形県	小林 勝典	山形県環境エネルギー部危機管理・くらし安心局食品安全衛生課	課長補佐
宮城県	近藤 光恵	宮城県環境生活部食と暮らしの安全推進課食品安全班	技術補佐
山口県	辻谷 淳	山口県環境生活部生活衛生課食の安心・安全推進班食の安心確保グループ	主査
大阪府	山地 良彦	大阪府健康医療部食の安全推進課食品安全グループ	主査
東京都	玉根 知美 (1/17, 18) 松ヶ谷 優(3/7)	東京都福祉保健局健康安全部食品監視課	課長代理 (自主管理認証制度担当) 規格基準担当
名古屋市	岸本 智子	名古屋市健康福祉局健康部食品衛生課食の安全対策係	技師

\*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

募集案内のチラシを作成し、下記のルートで募集を行う。

#### ○ダイレクトメール

- ・信用調査会社より、売上 50 億円以下の食品製造事業者等の最新の名簿を購入し、食品産業センターより募集案内（ダイレクトメール）を発送する。

#### ○地域食産協およびクラスター協議会、農水省指定認定機関等

- ・地域食産協およびクラスター協議会に、会員団体および企業の事業主、品質管理担当に対して募集案内発送を依頼する。
- ・対象となる団体（農水省指定認定機関等）に、会員企業に募集案内発送を依頼する。

#### ○行政

- ・各地域の農政局・地域センター、食品衛生窓口（県庁、保健所、食品衛生協会支部など）に募集案内を置いていただく。

以上その他に下記の方法で募集を行う。

#### ○食品産業センター

- ・ホームページに募集案内を掲載し、受付を行う。
- ・会員企業／団体への周知、会員団体・企業連絡協議会を通じた周知、マスコミ投げ込み等を行う。

#### ○広告・宣伝、ウェブの利用

- ・国、地域自治体のホームページでの紹介・食品産業センターへのリンク、メールマガジン等への掲載をお願いする。
- ・専門誌等への広告を行う。

### 5) e-ラーニング受講について

- ・今年度、当センターで受託した補助事業「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」において、食品事業者が高度化基盤整備に取り組み、さらに HACCP 導入の際に活用し易くかつ継続使用が可能な普及啓発ツールとして、e-ラーニングを実施することになった。
- ・本 e-ラーニングは講義の予習・復習となり、理解を深める助けとなるなど、事業との連動を図ることでシナジー効果が期待されるため、作成した e ラーニングについて、HACCP 導入研修会参加者に事前に送付する「参加証」に案内文を載せ、実施を促すこととした。

#### 6) アンケートの実施

- ・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。

#### 7) フォローアップの実施

- ・今年度参加者へのフォローアップ：研修会参加後にどのようなアクションを起こしたかについて、往復はがきによるフォローアップ・アンケート調査を行う。(具体的な実施方法については次項 4) ① (p. 26) に記した。)
- ・昨年度参加者へのフォローアップ：研修会に参加してから 1 年間、どのようなアクションを起こしたかについて、往復はがきによるフォローアップ・アンケート調査を行った。(具体的な実施方法については次項 5) ① (p. 28) に記した。)

### (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」を開催し、HACCP導入への意欲がより高まることを期待する。

#### 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地域2か所（札幌、福岡）にて実施することとした。

##### ○開催方法

- ・研修会（座学）の翌日実施する。（2時間）

##### ○対象・人数

- ・本年度の研修会（座学）札幌会場および福岡会場の参加者。

##### ○参加者の募集、選定方法

- ・募集方法：同地域で開催する研修会（座学）参加者より希望者を募る。
- ・募集定員：30～40名。
- ・選定方法：中小零細規模の食品製造事業で働く者を優先。応募多数の場合には抽選する。

#### 3) 実修会の内容

##### ① プログラム

- ・図表 7 に実修プログラムを示した。

図表7 一般的衛生管理徹底&HACCP導入工場実修会プログラム

①工場と製品の概要説明（30分）
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。 講師：工場責任者・担当者
②工場チェックのポイント・工場見学（1時間）
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。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。 講師：加藤 光夫氏（株式会社フーズデザイン代表取締役）
③見学後の解説と質疑応答（30分）
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。 講師：工場責任者・担当者、加藤講師

## ②会場

### ○福岡

工場：鳥栖キューピー株式会社（佐賀県鳥栖市）

責任者：代表取締役 荒西 明氏

担当者：品質保証課 課長 片岡 正至氏

### ○札幌

工場：サツラク ミルクの郷（北海道札幌市東区）

責任者：サツラク農業協同組合 市乳事業部長 堀 博人氏

担当者：株式会社ミルクの郷 工場長 美馬 裕隆氏

## （3）HACCP導入ミニ研修会の開催

### 1) 研修会の狙い

- ・HACCPを導入していない中小零細規模の食品製造事業者が多く、導入を促す研修会の必要な地方の中心都市で試行的に「HACCP導入ミニ研修会」（半日研修）を実施し、より多くの事業者に受講の機会を設ける工夫を行う。
- ・このような研修会の開催方法、内容、参加者の要望などについての情報を修得し、より効果的な開催方法を探索する。

### 2) 開催地と対象

- ・開催地：長野市および甲府市の2カ所を選定した。地域食品産業協議会との協議により、それぞれの食品産業協議会との共催となった。
- ・対象：中小零細規模の食品製造事業者、特に農林水産省がHACCP導入の政策目標の対

象としている売上1～50億円規模のHACCP未導入事業者の品質管理部門のマネジャー、現場責任者および担当者。

### 3)研修会の内容

#### ①プログラム

- ・図表8にプログラムを示した。
- ・なお、甲府会場では、共催先である山梨県食品産業協議会の希望により、会場内にて衛生管理やHACCP導入対応に必要な機器の展示ブースを設置した。また、研修会終了後には、希望者を対象に15分程度の説明会を開催した。

図表8 HACCP導入ミニ研修会プログラム

「HACCPを取り巻く国内外の状況とHACCP構築システムのポイント～現場実践と成功事例の紹介～」（3時間）

HACCPを取り巻く国内外の状況、並びに一般衛生管理とHACCP導入に必要な種々の知識と業種別の成功事例を含め基盤整備からHACCP導入への道筋をわかりやすく解説することにより、HACCPの導入の必要性を理解し、導入の意欲を高めるものとする。

講師：株式会社フーズデザイン代表取締役 加藤 光夫氏

#### ②募集人員

- ・募集人員は各会場40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

下記のルートで募集を行う。

#### ○ダイレクトメール

- ・信用調査会社より、売上50億円以下の食品製造事業者等の最新の名簿を購入し、食品産業センターより募集案内チラシ（ダイレクトメール）を発送する。

#### ○地域食品産業協議会

- ・共催する地域食品産業協議会において、会員団体および企業の事業主、品質管理担当に対して募集案内を周知する。

#### ○食品産業センター

- ・ホームページに募集案内を掲載し、受付を行う。
- ・会員企業／団体への周知、会員団体・企業連絡協議会を通じた周知、マスコミ投げ込み等を行う。

#### ○広告・宣伝、ウェブの利用

- ・専門誌等への広告を行う。

## 5) アンケートの実施

- ・ 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

- ・ 導入研修会と同様のフォローアップ・アンケート（単葉はがき）を当日すべての参加者に配布し、2月中旬を目途に回答、返信するように依頼する。

### 【研修会の実施と成果】

#### (1) 導入研修会の開催

##### 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（食品製造事業者）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。
- ・ 発送地域：北海道、宮城県、山形県、福島県、新潟県、愛知県、石川県、山口県、福岡県
- ・ 発送総数：5,735社宛

###### 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、メールマガジン等への掲載を依頼する方法、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され、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するなどの方法を行い、行政関係者の協力の下、幅広く参加者を募った。

※1 北海道保健福祉部健康安全局食品衛生課

札幌市保健所食の安全推進課

宮城県環境生活部食と暮らしの安全推進課

仙台市健康福祉局保健所生活衛生課

山形県環境エネルギー部危機管理・くらし安心局食品安全衛生課

福島県保健福祉部食品生活衛生課

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

石川県健康福祉部薬事衛生課

愛知県健康福祉部保健医療局生活衛生課  
 名古屋市健康福祉局食品衛生課  
 大阪府健康医療部食の安全推進課  
 山口県環境生活部生活衛生課  
 福岡県保健医療介護部保健衛生課

### 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(下記)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、宮城県食品業協議会、山形県食品産業協議会、福島県食品産業協議会、一般社団法人石川県食品協会、愛知県食品産業振興協会、山口県食品産業協議会、福岡県食品産業協議会

### ④その他の活動

- ・「月刊 HACCP」9月号および11月号(平成28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協力を依頼した。

## 2) 開催会場および参加者数(図表9)

- ・図表9に示した11か所で開催した。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。
- ・参加応募申込総数は2,296名、受講者総数は1,982名で、1会場あたりの受講者数は117名となった。
- ・参加応募者の出席率(受講者数/申込者数)は研修会全体では86%で、どの会場においても80%を超えており、食品事業者から高い関心が寄せられていることが伺われた。

図表9 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

開催地	開催日*	会場	申込数	受講者数	出席率
福岡	10月19日	TKP ガーデンシティ福岡渡辺通	141	116	82%
	10月20日		128	109	85%
札幌	10月26日	北海道自治労会館	77	69	90%
	10月27日		66	58	88%

金沢	11月2日	石川県地場産業振興センター	117	104	89%
新潟	11月10日	朱鷺メッセ	187	170	91%
福島	11月22日	ホテルサンルートプラザ福島	134	111	83%
山形	11月24日	山形国際ホテル	121	100	83%
仙台	11月28日	TKP ガーデンシティ仙台勾当台	158	135	85%
山口	11月30日	サンルート国際ホテル山口	88	77	88%
大阪	12月1日	グランフロント・ナレッジキャピタル	144	126	88%
	12月2日		149	126	85%
東京	1月17日	石垣記念ホール	181	154	85%
	1月18日		163	136	83%
名古屋	1月24日	アクセス名古屋駅前フォーラム	154	133	86%
	1月25日		149	142	95%
東京	3月7日	アクセス渋谷フォーラム	139	116	83%
合計			2,296	1,982	86%

\*福岡～大阪：平成28年、東京・名古屋：平成29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。なお、最終の東京会場分（3月7日開催）は今回の分析に間に合わなかったため、今回の集計からは除外した。（後日、ホームページに掲載する予定）
- ・アンケートは参加者1,866名に対して行い、1,589名から回答が得られた（回答率86%）。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72%を占めた。次いで、販売（卸・小売）業が10%、その他が16%であった（未記入2%）。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8%、1-10億円が27%、10-50億円が19%、50億円以上が26%であった（未記入20%）。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22%、50億円以上が23%（未記入13%）であった。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規模の食品製造事業者は参加者全体の47%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、惣菜、水産加工品が多く見られた。
- ・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33%、100-300人が22%、300人以上が21%であった（未記入13%）。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38%、100-300人が26%、300人以上が19%（未記入5%）であった。

#### 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95%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「よく分からなかつた」との意見の割合が他の会場よりやや高いところが数カ所で見られた。
- ・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61%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14%あった。また、「既に導入済」との回答が全体で14%あった。一方、「意欲がわからなかつた」という回答は全体で15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21%で最も多く、次いで、食品産業センターホームページへのアクセスが19%、自治体・保健所からの案内が18%、食品産業センターからのダイレクトメールが15%となっており、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56%、ファックスによる申し込みが29%で、ウェブによる受付が徐々にではあるが着実に増えている。しかし、もうしばらくは両方を併用するのが良いようと考えられる。

### 意見・感想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意見欄には 721 名（参加者全体の 39%）よりご意見・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・分かり易かったです」、「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 87%を占めた。
- ・一方、研修会に対する不満については、会場の温度・空調やマイクの状態など会場運営に対するものが散見された。一方、「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の数は少なかった。
- ・それぞれの講義に対する意見も数多く寄せられたが、今年度もやはり、危害要因の事例紹介、HACCP 導入成功事例・失敗事例、などについての要望が目立った。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ないようにした（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。

### e-ラーニングの受講について（Q5）

- ・参加者の 33%が「（研修会参加前に） e-ラーニングを受講した」と回答した。そのうち約半数が「全てのカリキュラムを受講し、テストを受けた」と回答した。また、9 割弱が「研修会の内容を理解するのに役立った」と回答し、「役立たなかった」との回答は 3%にとどまった。
- ・「受講しなかった」と回答した参加者は 66%であった。その理由としては、52%が「時間がなかった」、17%が「気がつかなかった」と回答し、「必要ないと思った」、「興味がなかった」との回答はわずかであった。一方、「今後受講する気になったか」については、6 割近くがノーコメントで、受講を促すには更に強力なインセンティブの必要性を感じられた。
- ・地域別の受講状況について、e-ラーニングを開講して間もない時期に研修会が開催された福岡、札幌ではやはり受講者の割合が少なく、後から開催された会場では受講者が増えた。なお、受講者の割合は東京、仙台、名古屋など大都市で比較的高く、一方、全部受講した割合は新潟、福島、山形、山口など地方都市で高くなる傾向が見られた。

## 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。
- ・送付先について、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。

- ・なお、東京会場・名古屋会場は、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 月中旬を目途に回答、返信してもらうように依頼した。また、東京会場（3 月 7 日）参加者については、今年度中に実施状況を把握することが日程的に困難なため、アンケートの実施を見送った。
- ・アンケートはがきを発送、あるいは手渡した対象者総数は 1,677 人で、396 人から回答があった。回答率は 24% で、昨年度（29%）よりやや低い数値であった。

## 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、回答者全体の 94% を占めた。次いで、販売（卸・小売）業が 3%、その他が 3% 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、惣菜、水産加工品が多く見られ、会場アンケートでの結果と傾向は同様であった。
- ・生産・製造業（調理・加工を含む）について、売上規模：1 億円未満が 10%、1-10 億円が 36%、10-50 億円が 20%、50 億円以上が 19% で（未記入 15%）、会場アンケートの売上高比率と基本的に変わらなかった。
- ・生産・製造業（調理・加工を含む）について、従業員数：20 人未満が 18%、20-100 人が 38%、100-300 人が 20%、300 人以上が 15% で（未記入 9%）。会場アンケートの従業員比率と基本的に変わらなかった。

### HACCP への取組（Q. 1）

- ・生産・製造業（調理・加工を含む）について、60 名（13%）が「管理運営基準（HACCP 導入型）による自主衛生管理を行っている」、100 名（22%）が「HACCP 認証を取得している」と回答した。このうち、20 名（4%）が両方を回答しており、これらを合わせると 100 名（19%）が 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、「導入に取り組んでいる」「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 263 名（67%）からあり、回答者のほぼ全員が 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。
- ・「HACCP 認証を取得している」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 15%、民間認証が 61% の割合であった。この民間認証の種類では、39% 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 45% 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。
- ・今後取得したい認証等では、HACCP 導入型基準を挙げる回答者が最も多く（40%）、自治体 HACCP（24%）あるいは民間認証（17%）を挙げる者が続いた。

### 研修会参加後の自社の衛生管理についての感想 (Q. 2)

- ・生産・製造業（調理・加工を含む）について、「改善する必要がある」と回答した人が 241 名（65%）、「新たな衛生管理手法の導入が必要」と回答した人が 89 名（24%）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」との回答は 6%であった。

### 研修会参加後に実施したこと (Q. 3)

- ・生産・製造業（調理・加工を含む）について、「整理整頓が定着した」が最も多く、全体では 31%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の回答は 10%で、90%の回答者が研修会参加後に、整理整頓、工場の動線、レイアウトの整理、製品の CCP や OPRP の整理など、何らかのアクションを起こしていた。
- ・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。

## 5) 昨年度（平成 27 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 27 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 27 年度に本研修会の参加者の内、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 1,194 名にアンケートを送付した。
- ・実施期間：平成 28 年 9 月～12 月の期間に実施した。
- ・回答状況：回答総数は、合計 260 件（回答率 22%）、内「生産・製造（調理加工）」からの回答数は 213 件（回答率 18%）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)

- ・生産・製造業（調理・加工を含む）について、研修会参加前に「HACCP 認証を取得済み」および「認証を取得していないが、HACCP システムで衛生管理を実施」との回答は、それぞれ 18%および 43%であった。それに対して、「HACCP システムによる衛生管理を実施していない」との回答は 38%であった。

#### 研修会参加後の HACCP への取組について (Q. 2)

- ・生産・製造業（調理・加工を含む）について、Q1 で「HACCP 認証を取得済み」と回答した以外の回答者の行動について、この 1 年間に「HACCP 認証取得、または準備中」との回答は 17%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「HACCP システム衛生管理実施の準備中」との回答は 74%であったの

に対して、「当面取組む予定はない」との回答7%であった。

- ・研修会参加後1年間の行動を全体で見ると、「HACCP認証を取得、または準備中」が32%、「認証は取得していないがHACCPシステム衛生管理を実施」30%、「HACCPシステム衛生管理実施の準備中」30%で、回答者の9割以上がHACCPによる衛生管理を実施または準備中であることが分かった。一方、「当面取り組む予定はない」との回答は6%に過ぎなかった。

#### 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た。すべての項目で取組み状況は向上したが、「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」での伸びが著しく、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・課題を感じていること（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・参加者

- ・昨年度、札幌会場での導入研修会（座学）の1日後、一正蒲鉾株式会社北海道工場にて初めて工場実修会を開催した。参加者からは、「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」、「HACCP導入の効果が体験できた」、「現場でのHACCP導入の具体的なやり方について理解できた」などの意見が多く出され、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分かった。そこで、今年度は、札幌会場および福岡会場において、導入研修会（座学）終了後、希望者に工場実修会を実施することとした。
- ・会場および参加者を図表10に示した。福岡地区では、地元食品産業協議会の協力のもと受入工場を探したが、一般消費者の見学を受け入れる工場でも、事業者を対象とする研修会の開催は辞退するところが多い中、鳥栖キユーピー株式会社より実修会の受入れを快諾していただくことができた。札幌地区では、生活協同組合コープさっぽろに工場の選定についてご協力いただき、サツラク農協組合ミルクの郷工場（札幌市）が研修を受け入れてくださった。
- ・参加者については、会場の受入キャパシティもあり、多数応募の中、中小零細規模の食

品製造事業者を優先し、工場には最大限受入可能な人数を参加させていただくようお願いし、2会場合わせて87名に参加証を発行した。残念ながら、当日キャンセルが予想外に多く発生し、出席者は2会場で73名、出席率は84%となった。昨年度は参加予定者の内欠席者は1名のみだったため、特に対策を講じなかったのだが、今回あらためて研修会の意義とこのような機会を持つことの大切さについて事前にしっかりと伝えておくこと、やむを得ず欠席するときには代理人を立てることなど、機会の損失を予め防ぐような工夫をする必要を痛感した。

図表10 工場実修会の会場と参加者について

開催地	開催日	会場	受入数	出席者数	出席率
福岡	10月21日	鳥栖キユーピー（株）	50	40	80%
札幌	10月28日	サツラク ミルクの郷	37	33	89%
合計			87	73	84%

## 2) 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。
- ・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、食品製造業を中心としたが、実際の参加者の属性は生産・製造業80%、次いで販売（卸・小売）8%、その他3%（行政関係者）、未記入8%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、惣菜などとなった。
- ・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8%、1-10億円が34%、10-50億円が20%、50億円以上が18%であった（未記入20%）。
- ・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44%、100-300人が11%、300人以上が17%であった（未記入18%）。

### 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」と回答した。
- ・実修会参加者（食品製造事業者）の受講後のHACCP導入への意欲は、研修会（座学）を受講後よりも更に高まり（札幌：座学受講後60%⇒実修会受講後76%、福岡：座学受講後75%⇒実修会受講後83%）、研修会（座学）と工場実修会を組み合わせることは、中小零細規模の食品製造事業者におけるHACCPの導入を更に促進することが分かった。

また、HACCP 導入済みを除く参加者では、受講後 9 割が「HACCP 導入に取組む気持ちになった」と答え、それぞれの会場での座学研修会後の同じ質問に対する答えより高くなっていることにも表れていた。

- ・座学聽講後、実修会に参加してどう感じたかという質問に対し、「現場での HACCP 導入の具体的なやり方について理解できた」35%、「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」31%、「HACCP 導入の大切さについて理解することが出来た」25%および「HACCP 導入の効果が体験できた」6%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。
- ・なお、福岡会場では、「現場での HACCP 導入の具体的なやり方について理解できた」%、「座学で勉強した内容を更に深く理解できるようになつた」との回答が多く、札幌会場では、「HACCP 導入の大切さについて理解することが出来た」との回答が多かった。この理由としては、福岡会場では、担当者から手元資料に基づいて製造工程、危害要因、CCP の設定について具体的で詳細な説明があったこと、札幌会場では、工場見学時にライン長クラス 8 名が参加し、受講者と密な質疑を行い、HACCP システムによる管理が現場に浸透していることを実感したこと、などが影響しているものと推察された。

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、中小零細規模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明らかとなった。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）HACCP 導入ミニ研修会の開催

#### 1) 開催会場・参加者

- ・開催会場および参加者を図表 11 に示した。今年度は、長野および甲府の 2 カ所で開催した。募集を開始する前にはどのくらい集まるか不安だったが、2 ヶ月前に募集を開始すると順調に申込みが続き、締め切り前には 2 会場合わせて 160 名から参加希望があった。出席者数は 151 名、出席率 94% で、これらの地域における HACCP 導入への関心の高さが伺われた。

図表 11 HACCP 導入ミニ研修会の会場と参加者について

開催地	開催日	会場	申込数	出席者数	出席率
長野	1 月 30 日	ホテルメトロポリタン長野	89	82	92%
甲府	1 月 31 日	ホテルクラウンパレス甲府	71	69	97%
合計			160	151	94%

## 2) 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。
- ・設問および回答の詳細については添付の資料 6-1 および資料 6-2 を参照されたい。

### 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 69%を占めた。次いで、販売（卸・小売）業が 15%、その他が 8%であった（未記入 8%）。会場別では、甲府会場で販売（卸・小売）業が 32%と多かったことが目立った。
- ・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 12%、1-10 億円が 36%、10-50 億円が 16%、50 億円以上が 12%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 13%、1-10 億円が 42%、10-50 億円が 19%、50 億円以上が 13%（未記入 13%）であった。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規模の食品製造事業者の占める割合は、導入研修会の全国平均(47%)より多く、参加者全体の 59%であった。
- ・生産・製造業の内訳としては、長野会場では食肉製品、味噌が多く、甲府会場では清涼飲料水が多く見られるなど、地域の特性が表れていた。
- ・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 14%、20-100 人が 43%、100-300 人が 12%、300 人以上が 12%であった（未記入 19%）。また、生産・製造業のみ抽出した場合には、20 人未満が 17%、20-100 人が 50%、100-300 人が 14%、300 人以上が 14%（未記入 6%）であった。

### 研修会の理解度 (Q. 1、Q. 2)

- ・参加者のほとんどが「十分に理解できた」もしくは「おおむね理解できた」と回答した。
- ・講義時間については 89%が「丁度良い長さだった」と回答した。また、講義内容については、62%が「丁度良い分量だった」と回答したのに対して、12%が「多すぎた」と回答した。「物足りなかった」と回答したのは全体で 2 名 (1%) に過ぎなかった。
- ・中小零細規模の事業者が多い地方都市では、短時間で効果の得られる研修会を実施することも考慮する必要があるだろう。

### 研修会終了後、HACCP への取組の意識の変化 (Q. 4)

- ・生産・製造業（調理・加工を含む）について、HACCP 導入に対する取組意識について、研修会終了後に 76%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 8%あった。また、「既に導入済」との回答が全体で 14%あった。一方、「意欲がわからなかった」という回答は全体で 2 件 (2%) 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 28%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 27%、食品産業センターホームページへのアクセスが 9%、自治体・保健所からの案内が 7%となっており、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 32%で、ウェブによる受付が過半を占めた。

#### 研修会の内容への意見・要望等 (Q. 3)

- ・「次回、研修会に参加するなら、どのような内容の講義を受講したいと思いますか」との質問に対しては、「マニュアル作成」の要望が最も多く、回答者の 43%が希望していた。また、一般衛生管理（33%）、マネジメントシステム（29%）、危害要因分析（28%）、従業員教育（28%）がこれに続いた。これらの項目は、地域自治体の食品衛生担当者が現場で必要と考えている内容と良く一致しており、今後の研修会において優位に取り組んでいく必要があると考えられた。

#### e-ラーニングの受講について (Q5)

- ・参加者の 42%が「(研修会参加前に) e-ラーニングを受講した」と回答した。そのうち 50%が「全てのカリキュラムを受講し、テストを受けた」と回答した。また、95%が「研修会の内容を理解するのに役立った」と回答し、「役立たなかった」との回答は 3%にとどまった。
- ・「受講しなかった」と回答した参加者は 57%であった。その理由としては、58%が「時間がなかった」、14%が「気がつかなかった」と回答し、「必要ないと思った」、「興味がなかった」との回答はわずかであった。一方、「今後受講する気になったか」については、4 割近くがノーコメントで、受講を促すには強力なインセンティブの必要性を感じられた。
- ・以上の結果は、導入研修会における e-ラーニング受講についての集計結果と基本的に変わらなかった。

#### 3) フォローアップ・アンケートの実施結果

- ・長野会場および甲府会場参加者からの回答数がそれぞれ 4 件および 5 件、合計 9 件と少なかったため、単独での分析は行わず、導入研修会のフォローアップ・アンケートと合一して集計した。

### 3-3. 消費者食品安全セミナーの開催

#### 【事業の目的】

- ・近年、一部食品の微生物汚染や化学物質を含む異物混入及び食物アレルゲン表示未記載などによる食品の自主回収・回収命令により、多くの消費者は食品の安全に不安を持っている。一方、食品製造事業者は食品の安全を確保するために HACCP システムの導入を始め、そのベースとなる一般衛生管理の徹底や 5S 活動に日々努力しているが、消費者からの信頼を確保するためには、食品製造事業者の取組みを消費者に伝えることも重要なとなる。製造現場での体験を含めた消費者セミナーを開催し、食品安全に係る消費者の理解促進を図る。
- ・本事業では一般社団法人全国消費者団体連絡会(以降 (一社) 全国消団連と記載)、日本生活協同組合連合会 (以降 日本生協連と記載)、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)および食品安全を履修している大学と連携して実施する。具体的には、食品製造事業者が行う食品安全の取組について、専任講師より何故そうすべきなのか理論面及び実践面、さらには家庭での調理例に結び付けて分かり易く解説する。同時に、製造現場の見学および当該工場で取り組んでいる品質セミナーも実施する。
- ・消費者に対して、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 システム導入のインセンティブとなることを期待する。

#### 【数値目標】

セミナー参加者の 90%以上の方々が HACCP を理解したと回答するように展開する。

#### 【実施計画の策定】

##### 1) 対象者

- ・ 食の安全・安心に関係した活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日本生協連の職員・組合員および食の安全・安心に関心を持っている一般消費者を主対象とする。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 (一社) 全国消団連や日本生協連 (地域生協) および (公社) NACS 支部と協力して参加者を募った。
- ・ 食品の安全および衛生管理に関する授業を履修している大学生は、次世代の食の安全・安心の推進に大きな影響を及ぼす可能性があることから、今年度は 3 大学の協力を得た。

##### 2) 開催地の選定

- ・ (一社) 全国消団連および (公社) NACS の支部・分科会が組織されている地域
- ・ 日本生協連・組織推進本部から紹介され、かつ現地での消費者活動が盛んな地域

- ・過去に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域
- ・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域
- ・食の安全に係る授業を履修している 3 大学（女子栄養大学、宮城大学、実践女子大学）
- ・以上を勘案して、現地の消費者団体や生協および大学等と交渉し、9か所で実施した（募集チラシの例を資料 7 に示した）。

### 3) 研修会の内容

#### ① 研修プログラム

- ・図表 12 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 部では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ように構成とした。図表 13 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 5 に掲載した。

図表 12 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：「工場見学と食品安全への取組みについて」</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・当該工場の製品紹介や工場見学を体験して、食の安全確保のための取組みを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、食品の安全・衛生管理についての取組みを講演し、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>・宮城大学名誉教授 池戸 重信</li> <li>・ロイドレジスタークリティア・シ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>・（一財）東京顕微鏡院 信頼性保証室食品安全サポート部 担当係長 清水 基雅</li> <li>・（一社）FOOD COMMUNICATION COMPASS 事務局長 森田 満樹</li> </ul>	1 時間

\* 5 名の講師の担当地域は図表 14 に掲載した。

図表 13 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*
埼玉県	松尾 俊介	キユーピータマゴ(株)管理本部・品質保証部 品質保証課	マネージャー
東京都	並木 俊之	雪印メグミルク(株)海老名工場	工場長
広島県	宮元 道元	福留ハム(株)品質研究センター	執行役員
茨城県	目黒 基樹	雪印メグミルク(株)阿見工場 品質管理課	課長
福岡県	今岡 一美	ハウス食品(株)福岡工場 品質管理課	課長
石川県	直井 武久	佃食品(株)	相談役
群馬県	山田 浩二	JA 高崎ハム(株) 品質保証部	部長
宮城県	奥村 幸治	みちのくミルク(株)本社工場	工場長
沖縄県	島袋 勝	オリオンビール(株) 研究品質保証部	部長

\*セミナー開催時

## ②募集人員

- ・募集人員は工場の取組み（工場見学）が無理なく対応できる 1 地域あたり約 25 名とした。

### 4) 参加者の募集方法

- ・開催地域の消団連や生活協同組合および NACS 支部と連携し、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に募集した。また食品の安全・衛生管理に関する授業を履修している 3 大学の協力を得た。

### 5) アンケートの実施（資料 8-1）

- ・セミナー参加者に対しては昨年と同様、セミナー終了後にアンケートを依頼し、セミナーの効果を測定した。

## 【セミナーの実施と成果】

### 1) 開催会場および参加者数

- ・消費者食品安全セミナー開催状況を図表 14 に掲載した。また、昨年度から消費者への HACCP 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 普及のための消費者の役割」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 15 に示した。

図表 14 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	7月 20日	埼玉県	女子栄養大学・ 栄養学部	32	12:00～ 17:00	キユーピータマゴ(株) 東京工場	池戸 重信
2	8月 5日	東京都	実践女子大学・ 生活科学部	37	11:00～ 17:00	雪印メグミルク(株) 海老名工場	池戸 重信
3	8月 22日	広島県	コーパひろしま NACS 中国支部	27	11:30～ 16:30	福留ハム(株)	今城 敏
4	8月 29日	茨城県	コーパいばらき NACS 茨城分科会	23	11:30～ 16:00	雪印メグミルク(株) 阿見工場	今城 敏
5	9月 6日	福岡県	北九州エフコー プ	26	11:30～ 17:00	ハウス食品(株) 福岡工場	森田 満樹
6	9月 9日	石川県	NPO法人消費 者支援ネットワー ークいしかわ	16	11:45～ 16:00	佃食品(株)大場工場	清水 基雅
7	9月 13日	群馬県	生活協同組合 コーパぐんま	26	10:30～ 14:30	JA 高崎ハム(株) 高崎工場	今城 敏
8	11月 16日	宮城県	宮城大学・食産 業学部	46	12:00～ 17:45	みちのくミルク(株)	池戸 重信
9	12月 5日	沖縄県	コーパおきなわ NACS 沖縄支部 沖縄県食品産業協会	22	9:30～ 16:00	オリオンビール(株) 名護工場	池亀 公和

図表 15 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*
埼玉県	小林 協子	(公社) NACS 食生活特別委員会	副委員長
東京都	戸部 依子	(公社) NACS 消費生活研究所	所長
広島県	平井 直美	(公社) NACS 中部支部	消費者アドバイザー
茨城県	戸部 依子	(公社) NACS 消費生活研究所	所長
福岡県	森田 満樹	(一社) フーコムネット	事務局長
石川県	松島 一恵	(公社) NACS 消費生活研究所	消費生活アドバイザー

群馬県	蒲生 恵美	(公社) NACS 食生活特別委員会	副委員長
宮城県	事務局担当	(一財) 食品産業センター担当者が代行	
沖縄県	林 真実	NACS 環境カウンセラー九州支部	カウンセラー

(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（総評）

### 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

- ・生活協同組合（コープ）の総合企画室・総合推進室で募集した参加者には、組合員の他に役員や職員および地域リーダーが多く参加しており、日頃から食の安全に関心が高く、かつ指導的な立場にある。今後の消費者活動や商品仕入れの製造元に対して、HACCP の導入を啓発することが十分に期待できたものと判断する。
- ・食品の安全や衛生管理に関する授業を受講している大学生は、次世代の食品安全を担う人材となる可能性が大きいにある。今後の就職先となる食品関連企業において、HACCP 導入の重要性や推進における立役者となることが十分期待できたものと判断する。
- ・参加者のうち、消費者からの相談を受けている相談員（NACS）としては、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期待できたものと判断する。

### ②食品事業者と消費者との食の安全への取組み相互理解

- ・工場見学と食品事業者からの一般衛生管理・HACCP の説明に対して、ほとんどの参加者が理解できたと回答していた。また、いずれの地域においても参加者からの質疑応答が活発に行われ、食品事業者としても消費者の意見の吸い上げにつながり、それぞれの相互理解の一助となった。さらに、食品購買時の留意点として、メーカーの品質や HACCP 導入を意識すると回答していた参加者が約 40% であった。

## 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 255 名に対して行い、243 名から回答が得られた（回答率 95%）。

### ②アンケートの集計結果：資料 8-2 参照

#### 参加者の属性（Q. 1）

- ・男女比としては 86% が女性であった。年代別では 20 歳代が最も多く 44%、次いで 50 歳代 18%、60 歳代 14%、30 歳代 11%、70 歳代以上 9%、および 30 歳代 3% の構成比であった。20 歳代が多い理由は、大学数を昨年よりも 1 箇所多い 3 箇所にしたためであり、学生数も昨年度より 79 名増加した。

- ・協力団体の構成比は生活協同組合が約 45%、大学が約 40%、NACS 関係者が約 7 %であり、今年度企画した生活協同組合との連携が有効と考えられた。
- ・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 57%、「言葉だけ知っていた人」が 24%、「知らなかった人」が 18%であり、昨年と同様の傾向であった。

#### DVD の理解度 (Q. 2)

- ・バス車中での HACCP に関する DVD 視聴については、93%の参加者が理解したと回答した。なお、茨城県と宮城県では DVD の視聴を実施しなかった。前者は最終の集合場所と見学工場が隣接していたため DVD 視聴時間が確保できなかつた。また後者は既に、HACCP の基本を履修していたため省略した。

#### 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み」は 95%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 97%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)

- ・本セミナーの開催により、参加者の HACCP 理解度は 97%に達した。
- ・セミナー参加前に「HACCP システムを理解していた方」は 57%であった。また「HACCP について知らなかつた方」と「HACCP の言葉だけを知っていた方」の合計は 42%であったが、セミナー後は回答のなかつた 6 名を除き 99%の参加者が理解したと回答した。

#### 食品購買時の留意点 (Q. 6)

- ・今後、食品を購買する際の留意点をお聞きしたところ、回答の多い順に「表示 31%」、「メーカー品質 25%」、「味 18%」、「HACCP 導入工場か否か 14%」および「価格 7%」であった。
- ・注目すべき点は「メーカー品質」と「HACCP 導入工場か否か」を選択したことであり、両者で 39%に達した。

#### 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 210 名の参加者からご意見・質問・要望等をいただいた。
- ・専任講師の講演に対しては、「分かりやすかった」、「HACCP について初めて知った」、「勉強になった」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

については、「時間が長い」、「説明が早かった」という意見が若干名から出ていたが、総合的に非常に良い評価であった。

- ・工場見学に対しては「安全・安心の取り組みが分かった」という旨の意見が殆んどであり、「説明者の対応が良かった」という意見も多かった。工場見学では「ラインの一部しか見られなかつた」や「ラインが止まっていたので残念」という要望もあり、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。

#### アンケートからの考察

- ・今年度は食品の安全および衛生管理に関係した授業を履修している大学を昨年度の2校から3校に増やして実施したが、大変熱心な態度で終始取り組んでいたことが印象に残った。今回対象にした学生は、1~2年後の食品安全を担う人材となる可能性が大きいにある。今後の就職先となる食品業界において、HACCP導入の方向性・重要性や推進における立役者となることが十分期待できるものと考える。今後とも引き続き若い消費者の参加割合を高めるようにしていきたいと考える。
- ・生活協同組合からの参加者には商品の仕入れを担当している方もおり、製造元に対して、HACCP導入を啓発することが十分に期待できるものと考える。

## 4. 総括

### 4-1. HACCP 導入研修会（まとめ）

#### （1）HACCP 導入研修会の開催

- 「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」については、過去に受講者の多かった 6 大都市では複数回研修会を実施するとともに、HACCP を導入していない中小・零細の食品製造事業者が多く、導入を促す研修会の必要な地域の中核都市（4 カ所）で研修会を実施し、より多くの事業者に受講できるような工夫を行い、全国 11 カ所で 17 回実施した。これまでの実施状況について、図表 16 にまとめた。

図表 16 これまでの実施状況



- 平成 28 年度の研修プログラムについては、基本的に「HACCP 研修指導要領」に準拠した内容とし、更に、昨年度までに得られた上記の知見を基に、ブラッシュアップした構成となることを目指した。なお、「HACCP 研修指導要領」は、平成 26～27 年度本事業委員会において、HACCP の研修会を遂行するにあたり実施すべき内容（項目立て）について検討を行い、その成果をとして取りまとめ、農林水産省に上申したものである。（更に、この内容は、平成 29 年度「食品の品質管理体制強化対策事業「HACCP 導

入研修」研修指導要領」の中に取り入れられ、当該補助事業の受託者が研修プログラムを設計するにあたっての指針として研修事業者に周知されることとなった。)

- ・また、工場実修会については、前年度 1 か所（札幌）で試行、蓄積したノウハウを活かし、平成 28 年度は 2 カ所（札幌、福岡）で研修会（座学）後に実施し、効果の検証を行った。
- ・更に、HACCP を導入していない中小・零細の食品製造事業者が多く、導入を促す研修会の必要な地方の中心都市（2 カ所）で試行的に「HACCP 導入ミニ研修会」を実施し、より多くの事業者に受講の機会を設ける工夫を行った。

#### 1) 一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会の開催

- ・参加者総数は 1,982 名（前年度：1,514 名、前年度比 31% 増）、1 回あたりの参加者数は 117 名（前年度：95 名、前年度比 23% 増）で、いずれも前年度より大幅に増加した。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 120 名以上許容できる会場を確保したが、それでも、ほとんどの会場で、かなり速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。
- ・参加者の内、売上高 50 億円以下の中小零細規模の食品製造事業に所属する者は全体の 47% で、研修会のターゲットとする対象がほぼ半数を占めた。
- ・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。また、参加した食品製造事業者の 65%（「HACCP 導入済み」との回答者を除くと 79%）が「受講後 HACCP 導入への意欲が高まった」と回答した。
- ・以上より、ターゲットである中小零細規模の食品製造事業者に対してフィットする内容の研修を実施することで、HACCP に対する理解度が深まり、導入への意欲が高まることが示された。

#### 2) 一般的衛生管理徹底&HACCP 導入工場実修会の開催

- ・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、本年度は鳥栖キューピー株式会社およびサツラクミルクの郷を会場として開催した。参加者については、会場の受入キャパシティもあり、多数応募の中、中小零細規模の食品製造事業者を優先し、2 会場合わせて 73 名の参加となった（参加証は 87 名に発行、参加率：84%）。
- ・実修会参加者の受講後の HACCP 導入への意欲は、研修会（座学）を受講後よりも更に高まり、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 の導入を更に促進することが分かった。

- ・一方、一般の工場見学を受け入れている工場であっても本実修会の開催を受け入れる工場を探すことが思った以上に難しく、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感じられた。

### 3)HACCP 導入ミニ研修会の開催

- ・今年度、試行的に「HACCP 導入ミニ研修会」を、HACCP を導入していない中小零細規模の食品製造事業者が多く、導入を促す研修会の必要な地方の中心都市 2 カ所（長野、甲府）で実施した。参加者は 2 会場合わせて 151 名と予想外に多く、HACCP 導入への関心の高さが伺われた。中小零細の食品製造事業者は参加者全体の 51%で、研修会のターゲットとする対象がほぼ半数を占めた。
- ・食品製造事業の参加者の 76%（「HACCP 導入済み」との回答者を除くと 87%）が「受講後 HACCP 導入への意欲が高まった」と回答した。
- ・また、会場で実施したアンケートでは、講義時間、講義内容とも丁度良い長さ、分量であったとの意見が多数を占めた。
- ・以上より、地方都市でこのような研修会を開催することは地域における HACCP 導入に寄与することが示された。

### 4)参加者へのフォローアップについて

- ・今年度の研修会（導入研修会および導入ミニ研修会）の参加者に対して、一定期間経過後に、HACCP 導入への取組等の状況について往復はがき等にてアンケート調査を行った。回答者から食品製造事業者をピックアップして分析を行ったところ、HACCP 手法の導入について、31%から「HACCP 導入型基準で自主管理」または「HACCP 認証取得済」との回答があった。更に、22%から「導入に取り組んでいる」、14%から「1 年以内に HACCP 導入に取り組みたい」との回答があり、研修会に参加した過半の企業が既に HACCP 手法に基づく衛生管理を実施、または導入に取り組んでいることが分かった。また、90%の回答者が研修会参加後に、整理整頓、工場の動線、レイアウトの整理、製品の CCP や OPRP の整理など、何らかのアクションを起こしていた。
- ・次に、昨年度の導入研修会参加者（食品製造事業者のみ分析対象）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「製品フローや手順書を作成／改訂できた」、「CCP や OPRP が整備できた」などの回答が増え、積極的に取り組む事業所が増え、84%の回答者が研修会参加後 1 年間に何らかのアクションを起こしていることが分かった。また、HACCP システムによる衛生管理を実施中または準備中との回答が 1 年後には 61%から 92%に増えていることが分かった。
- ・以上より、研修会参加者（特に、中小零細規模の食品製造事業者）の過半が、研修会終了後に高度化基盤整備や HACCP 導入に向けたアクションを開始していることが示された。

## 5) 講師コメント

### 小久保講師：『今年度の研修事業を振り返って』

今年度は、全国 11 か所、延べ 17 回にわたって開催された「一般的衛生管理徹底 & HACCP 導入研修会」の事業のすべてに講師として関わらせていただきました。昨年度と同様に、当方が一般的衛生管理と HACCP システムを適用した食品の衛生（安全）管理の考え方について微生物管理を中心に話し、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。ほとんどの会場で定員を超える参加申し込みがあり、食品企業以外にも業界団体、コンサルタント、行政関係者などからの参加も見られ、食品関係者の HACCP に対する関心の高まりと心構えが大きく変わってきたことを感じました。これは、厚生労働省が管理運営基準のガイドラインの中に HACCP 導入型基準を示し、これに対応して各自治体で条例化したこと、また来年にも HACCP の義務化が制度化されるということが強く反映された結果と思われます。

加藤氏とタッグを組んで今年で 5 年になりますが、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が多く見られたこと、および加藤氏による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。参加者からは、二人の組み合わせにより理論と実際を同時に聞くことができ、HACCP は決して高度で難しい費用のかかる管理法でないことが理解できたとの評価をいただき、研修会の効果があったことが裏付けられます。

今年度の講演内容は基本的には昨年度と同様ですが、前半は理論編として食品の衛生管理における一般的衛生管理と HACCP の目的と役割、両者を組み合わせた衛生管理の国内外の動向を交えた考え方、後半は応用編として両者を適用した微生物管理について話しました。特に、HACCP の導入に当たってカギとなる「危害要因分析」における管理対象の危害要因とその管理措置を具体的に明確にするための手順を追って説明しました。その際、どうしても食品微生物の知識が必要になることから、今回は食品に関する 30 種類の病原微生物（細菌、ウィルス、寄生虫）について性状、汚染経路、感染した時の病状などの疫学情報や管理の要点などを一覧に示した表を作成して講演の参考資料としました。これまででも、食品関係者の食品微生物に対する知識不足が指摘され、その知識の習得が HACCP の普及に当たって大きな課題となっていますが、適当な資料がほとんど無かったこと也有って、この一覧表は好評を得たようです。今後、この一覧表の内容をどのように危害要因分析に適用していくか、さらに実際の衛生管理に取り入れていくかを具体的に示すことが、当方に残された宿題と考えています。

現在、厚生労働省では HACCP の義務化に向けて、HACCP 関係のリーフレット、手引き書、プラン例、関連する検討委員会の議事録など多数の情報をネット配信しています。このようなことは今までに無かったことであり、それだけ食品業界における HACCP 問題は緊急の課題であると受け止められているようです。また、食品産業セン

ターでも、かなり以前から農林水産省の補助事業として膨大な関連情報をネット配信しており、今回の研修会の講演資料なども事前に公開していることから、研修会参加者は、少なくともある程度の HACCP に関する知識を持って参加していると考えたいところです。しかし、残念ながら、参加者の中には HACCP の知識をほとんど持たない者も見られ、ネット上や多くの公開資料を事前に見ただけではなかなか理解しがたいことはわかりますが、このような参加者は講演内容に理解が追いついていないようでした。長年、各種の研修事業に携わった経験から、研修会参加者のすべてを理解させることの難しさを感じると同時に、今後も継続的に「HACCP とは?」というような基礎的な研修を行っていく必要があると思います。企業サイドにとっても、従業員教育は大きな課題であると思われ、HACCP の普及促進を図るには、官・民を挙げての従業員教育用マニュアルの作成が急がれ、その有効活用により、食品企業の HACCP に対する認識と理解が進むことを期待したいところです。

#### 加藤講師：『セミナーの反応』

セミナーの最中の反応を 4 つばかりあげます。

1. 義務化の方向にはなっているが、その前に取引基準になってしまっているので義務化なんか待たないで、早くどんどんやったほうがいい、と言うと、反応があった。
2. どうしたら HACCP をやっていることになるんだ、と考えている人が多い。
3. HACCP 導入型基準に対応している自治体がまだ少ない、これからのことろが多いようだ。
4. 金がかかるものじゃない、ということを初めて知った人がまだまだ多い。安全とコストダウンの両立ができるという点に強い反応がある。

セミナー後に聞きに来た質問では以下の様なのがありました。

「醤油をつくっているんだけれども、メッシュを通してから瓶詰めしている。これで金属探知機が必要ですか？」

「屠畜場での CCP が出荷前の枝肉の温度でやっている、という所で、CCP の本来の目的とは違うようなきがするが？」

「毛髪とか、加熱してしまった虫はハザードではないのに、何でハザードで扱うのか？」

「義務化のほうの B 基準がよくわからない」

といったような質問で、いずれも回答するとすぐに納得します。こういった素朴な疑問について、今後の解説に最初から入れておくといいかなと感じました。

#### 4-2. 「消費者食品安全セミナー」(まとめ)

##### 1) 「消費者食品安全セミナー」の開催

- ・昨年度に続き本年度もセミナー開催を希望する地域が 15 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。見学工場は9か所、参加数は255名のとなり、昨年の1.3倍となった。

- ・会場で実施したアンケートでは、参加者全体の95%がHACCPを「十分または、おおむね理解した」と回答しており、数値目標1)の「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。セミナー全体に対しては、「分かりやすかった」、「有意義な内容であった」、「勉強になった」など、ポジティブな意見が数多く寄せられた。
- ・本セミナー参加の消費者について、生活協同組合（コーポ）の参加者には、組合員の他に役員や職員および地区リーダーが多く参加しており、日頃から食品の安全に関心が高く、かつ指導的な立場にもある。今後の消費者活動や商品納入の製造元に対してもHACCP導入を啓発することが十分期待できるものと考える。
- ・昨年度に続き、協力いただいた大学の学生は、食品の安全や衛生管理に関する授業を履修しており、1~2年後の食品安全を担う人材になる可能性が大きいにある。今後の就職先となる食品業界において、HACCP導入の意義や重要性および推進における立役者となる可能性が十分にあると考える。
- ・消費者から相談を受けている相談員協会（NACS）は、地域のオピニオンリーダーであり、セミナーで学んだ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。なお、今回のセミナーに参加したNACSメンバーより参加報告書をご提供いただいたので、参照されたい。（資料9）

## 2) 講師コメント

### 今城講師：消費者食品安全セミナー感想

今回、「消費者セミナー」を3ヶ所担当致しました。前年と同様、熱心な方が多く参加され、また受入れて頂いた工場も丁寧なご説明を頂きました。

見学前にHACCPに対する解説を行うとともに、工場視察のポイントも合わせてご説明したこと、食品事業者が食の安全を確保する上で、日々ご苦労されている箇所を見つけ出されていたと感じております。また、見学後のバスでの移動中も積極的な質疑ができ、より食の安全安心に対する関心が増したことと思います。

課題としては、装置産業型の食品事業の場合、施設が大掛かりな一方で食品の製造加工プロセスがわかりにくく、一般消費者の方々にとって見るべきポイントなどを整理して事前に丁寧にお伝えしないといけないよう思いました。

より多くの消費者の皆さんにHACCPへのご理解を高めるべく、今までに訪問したことのない地域へも積極的に広められることを望みつつ、最後に食品産業センターの方に大変お世話になり感謝しております。

## 3) 消費者食品安全セミナー開催の変遷（平成21年度～平成28年度）

- ・平成21年度から平成28年度までに取組んだ本セミナーの開催状況を図表17にまとめた。

- ・図表 18 には、開催年度別の見学工場数と参加者数を示した。工場見学数の総計は 57 工場、参加者数の総計は 1,185 名であった。
- ・図表 19 には開催地域、消費者団体名、大学名およびその開催数を示した。また、図表 20 には工場見学に協力を頂いた企業名とその回数を示した。

図表 17 消費者食品安全セミナーの開催状況（平成 21 年度から平成 28 年度）

地区名	21	22	23	24	25	26	27	28	工場
	工場 見学	セミ ナー	工場 見学	セミ ナー	工場 見学	セミ ナー	工場 見学	※	工場 見学
北海道 消費者協会連絡会(コープさっぽろ)	①						(2)	(3)	①キッコーマン②一正蒲鉾③春雪さぶーる
岩手県 消費者団体連絡協議会		①		○					①北館製麺
群馬県 消費者団体連絡会 コープぐんま			①						②①日本ハム②JA高崎ハム
栃木県 NACS								①	①日本ハム
茨城県 消費者団体連絡会 コープいばらき NACS		①		○					②①日本ハム②雪印メグミルク
神奈川県 消費者団体連絡会							①	②	①ヤクルト②日清オイリオ
埼玉県 消費者団体連絡会			○				①		①グリコ
東京 消費者団体連絡センター	○		○	①		②	③		①雪印メグミルク②グリコ③日本水産
長野県 消費者団体連絡協議会		①	○	①					①カゴメ(2回)
富山県 消費者団体連絡会		①							①スギヨ
石川県 消費者団体連絡会			○	①		②	③	④	①佃食品②やちや酒造③ハチバン④スギヨ
静岡県 消費者団体連盟			①				②	③	④⑤①ハウス食品②クノール③明治④クノール ⑤日本ハム
愛知県 消費者団体連絡会		○	①			②		③	①ヤクルト②かね真③キユーピー
大阪府 消費者団体連絡会	①	○	②			③	④		①江崎グリコ②ヤクルト③キユーピー④日清ヨーカ
大阪 いずみ市民生協								①	①キユーピー
京都府 NPOコンシューマーズ京都	①	○	②						①明治製菓②雪印メグミルク
岡山県 消費者団体連絡協議会			①						①天野実業
広島 消費者協会 コープひろしま、NACS中国支部						①	②	③	①山陽乳業②中国醸造③福留ハム
山口県 消費者団体連絡協議会			○	①					①山口県酪乳業
北九州市 消費者団体連絡会	①	○	②			③	④	⑤	①キユーピー②山口県酪乳業③ロッテ④ヤクルト⑤ハウス食品
福岡県 エフコープ(福岡)								①	①ヤクルト佐賀
沖縄県 主婦連合会 コープおきなわ 食産協							①	②	③①サン食品②沖縄ハム総合食品③オリオンビール
宮城県 宮城大学								①	②①株鐘崎②みちのくミルク
東京都 實践女子大学 日野キャンパス								①	①①雪印メグミルク(2回)
埼玉県 女子栄養大学 坂戸キャンパス								①	①キューピータマゴ

図表 18 年度別の見学工場数および参加者数

開催年	見学工場数	参加者数
平成21年度	4	不明
平成22年度	10	167
平成23年度	5	107
平成24年度	0(2)※	52
平成25年度	9	172
平成26年度	10	231
平成27年度	10	201
平成28年度	9	255
総計	57	1,185
※:セミナーのみ開催		

図表 19 開催地域、消費者団体名(大学名)及び開催数

	開催地域・大学	開催数
消費者団体	北海道 消費者協会連絡会(コープさっぽろ)	3
	岩手県 消費者団体連絡協議会	1
	群馬県 消費者団体連絡会 コープぐんま	2
	栃木県 NACS	1
	茨城県 消費者団体連絡会 コープいばらぎ NACS	2
	神奈川県 消費者団体連絡会	2
	埼玉県 消費者団体連絡会	1
	東京都 消費者団体連絡センター	3
	長野県 消費者団体連絡協議会	2
	富山県 消費者団体連絡会	1
	石川県 消費者団体連絡会	5
	静岡県 消費者団体連盟	5
	愛知県 消費者団体連絡会	3
	大阪府 消費者団体連絡会	4
	大阪 いずみ市民生協	1
	京都府 NPOコンシューマーズ京都	2
	岡山県 消費者団体連絡協議会	1
	広島県 消費者協会 コープひろしま、NACS中国支部	3
	山口県 消費者団体連絡協議会	1
	北九州市 消費者団体連絡会	5
	福岡県 エフコープ(福岡)	1
	沖縄県 主婦連合会 コープおきなわ 食産協	3
大学	宮城大学 食産業学部	2
	実践女子大学 生活科学部	2
	女子栄養大学 栄養学部	1

図表 20 協力会社と回数

No.	工場見学:協力会社	回数
1	雪印メグミルク	5
2	ヤクルト	5
3	日本ハム	4
4	キユーピー	4
5	グリコ	3
6	スギヨ	2
7	佃食品	2
8	ハウス食品	2
9	(株)明治	2
10	クノール	2
11	山口県酪農乳業	2
12	カゴメ	2
13	キッコーマン	1
14	一正蒲鉾	1
15	春雷さぶーる	1
16	北館製麺	1
17	高崎ハム	1
18	日清オイリオ	1
19	日本水産	1
20	やちや酒造	1
21	ニチパン	1
22	かね貞	1
23	天野実業	1
24	日清ヨーク	1
25	山陽乳業	1
26	中國醸造	1
27	福留ハム	1
28	鐘崎	1
29	キユーピータマゴ	1
30	みちのくミルク	1
31	サン食品	1
32	沖縄ハム	1
33	オリオンビール	1
34	ロッテ	1

以上