

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）
- 資料 2 平成 28 年度研修会会場アンケート
- 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
- 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
- 資料 5 平成 28 年度工場実修会会場アンケート
- 資料 6 平成 28 年度工場導入ミニ研修会会場アンケート

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）
- 資料 8 消費者食品安全セミナー工場見学アンケート
- 資料 9 工場見学実施レポート（NACS）

一般的衛生管理徹底 & HACCP導入研修会

学べます
お金をかけずに
HACCP導入!



制度化
見据えて
HACCP準備!

HACCPは難しいし、お金がかかるとおっしゃいませんか？
HACCPは、一般的衛生管理を徹底するなど基盤となる施設や体制を整備（高度化基盤整備^{注1}）しながら段階的に取り組みれば、難しいものではありません。将来的にはHACCPの制度化もいわれています。この研修会では分野の異なる食品製造・加工事業者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します。

注1：「高度化基盤整備」とはHACCPによる製造過程の管理の高度化を行う前に、その基盤となる施設や体制を整備することをいいます。

参加者募集

研修会参加費 無料

研修内容は中小規模の食品製造・加工事業者を対象としたものです。

募集要項

- 募集人数：各会場100名程度
- 申込開始：各会場とも開催2カ月前から申込を受付ます
- 申込締切：各会場とも定員になり次第締切です
- 参加費用：無料
- 参加証：開催の2週間前よりお送りします
- 申込方法 本紙裏面をご覧ください

研修概要

- 研修時間 9:30～17:00（受付開始9:10）

第1部 「HACCPシステムの概要と衛生管理のあり方」

講師：（公社）日本食品衛生協会 技術参与 小久保彌太郎 氏

第2部 「地域自治体での取組紹介」

講師：地域自治体の食品衛生担当者 様

第3部 「一般的衛生管理とHACCP構築の基礎

～現場実践と成功事例の紹介～

講師：株式会社フーズデザイン 代表取締役 加藤光夫 氏

開催会場

10月19日(水)	福岡県	TKPガーデンシティ福岡波辺通(福岡市)
10月20日(木)		工場実修会 ^{注2}
10月26日(水)	北海道	北海道自治労会館(札幌市)
10月27日(木)		工場実修会 ^{注2}
11月 2日(水)	石川県	石川県地場産業振興センター(金沢市)
11月10日(木)	新潟県	朱鷺メッセ メインホール(新潟市)
11月22日(火)	福島県	ホテルサンルートプラザ 福島(福島市)
11月24日(木)	山形県	山形国際ホテル(山形市)
11月28日(月)	宮城県	TKPガーデンシティ 仙台勾当台(仙台市)
11月30日(水)	山口県	サンルート 国際ホテル山口(山口市)
12月 1日(木)	大阪府	ナレッジキャピタル グランフロント(大阪市)
12月 2日(金)		
1月17日(火)	東京都	石垣記念ホール(港区)
1月18日(水)		
1月24日(火)	愛知県	アクセス名古屋駅前 フォーラム(名古屋市)
1月25日(水)		

注2：食品工場でHACCP導入のコツを学ぶ工場実修会。応募方法等詳細は<http://www.shokusan.or.jp>をご覧ください。 ※都合により日程・会場等を変更する場合があります。

HACCP
導入
ミニ研修会

- 募集人数：各会場40名程度
- 申込開始：各会場とも開催2カ月前から申込を受付ます
- 申込締切：各会場とも定員になり次第締切です
- 参加費用：無料
- 申込方法：本誌裏面をご覧ください
- 研修内容：「HACCPを取り巻く国内外の状況とHACCPシステム構築のポイント ～現場実践と成功事例の紹介～」

研修日時

1月30日(月)	長野県	会場未定(長野市)
1月31日(火)	山梨県	会場未定(甲府市)

※会場は決まり次第、ホームページでお知らせします。

■研修時間：13:00～16:00

■講師：株式会社フーズデザイン 代表取締役 加藤光夫 氏

主催：一般財団法人 食品産業センター（平成28年度農林水産省補助事業）

一般的衛生管理徹底&HACCP導入研修会 申込方法

インターネットでのお申込み

- STEP 1** 食品産業センターのホームページにアクセスします。
URL <http://www.shokusan.or.jp/> または
- STEP 2** セミナー・イベント情報の下記の項目をクリックします。
【HACCP研修会】平成28年度農林水産省補助事業「一般的衛生管理徹底&HACCP導入研修会」の開催
- STEP 3** 〈開催日及び会場〉から希望する会場の「WEB申込」をクリックします。
- STEP 4** 申込画面に必要事項を入力して確認・送信します。

これでお申込みは完了です！

FAXでのお申込み（お申込み1名につき1枚お送りください）

下記に必要事項をご記入の上、申込受付FAXにご送信ください

（一財）食品産業センター 技術環境部 一般的衛生管理徹底&HACCP導入研修担当 行き

申込受付 FAX **03-3224-2397/2398**

平成 年 月 日

参加会場	■参加される会場（2回開催の会場は参加される日）に○印をつけてください。 福岡県 [10月19日(水)] [10月20日(木)] / 北海道 [10月26日(水)] [10月27日(木)] / 石川県 [11月2日(水)] 新潟県 [11月10日(木)] / 福島県 [11月22日(火)] / 山形県 [11月24日(木)] / 宮城県 [11月28日(月)] 山口県 [11月30日(水)] / 大阪府 [12月1日(木)] [12月2日(金)] / 東京都 [1月17日(火)] [1月18日(水)] 愛知県 [1月24日(火)] [1月25日(水)] ※1会場1開催につき、1事業所3名までお申込みいただけます。なお、参加人数を制限させていただくことがあります。	
HACCP導入 ミニ研修会参加会場	■参加される会場に○印をつけてください。 長野県 [1月30日(月)] / 山梨県 [1月31日(火)] ※1会場につき、1事業所2名までお申込みいただけます。 なお、参加人数を制限させていただくことがあります。	
ご出席者名	(フリガナ)	
企業名／部署名		
住 所	〒	
連絡先	TEL	FAX
参加証の送付	開催2週間前よりFAXにてお送りいたします。 e-mailを希望される方は『インターネットでのお申込み』をご利用ください。	

個人情報の
取扱いに
関する事項

当センターは、お申込みの際に記載いただく個人情報を、下記の目的以外に利用することはありません。ご同意いただいた上、お申込みください。
①本研修会の参加者登録に使用します。
②当センターの開催セミナー等をご案内する先として、当センターが利用させていただくことがあります。

■お問い合わせ先

（一財）食品産業センター 技術環境部 一般的衛生管理徹底&HACCP導入研修担当 〒107-0052 東京都港区赤坂1-9-13 三会堂ビル 3階

TEL 03-3224-2377/2380（石渡、森川） <http://www.shokusan.or.jp/>

一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会 ＜福岡会場 10/19(水)・10/20(木)＞開催のご案内

好評につき内容はさらに充実！

食品事業者の皆さん、一般的衛生管理徹底や HACCP（ハサップ）は「難しい?!」、「費用がかかる?!」・・・と思いませんか。そんな皆さんにおすすめするのがこの研修会です。

HACCP は、一般的衛生管理を徹底するなど基盤となる施設や体制を整備しながら段階的に取組めば、難しいものではありません。この研修会では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します。参加費も無料です！是非ご参加下さい。

★参加費：無料

★日時：平成 28 年 10 月 19 日(水)、20 日(木)

各日とも、9 時 30 分～17 時 00 分（受付開始 9:10、昼食休憩 50 分）

★会場：TKP ガーデンシティ福岡渡辺通 2 階 アクアホール（福岡県福岡市）

★研修内容（各日とも同じプログラムです）

はじめに「研修会プログラムと HACCP 支援法の紹介」（20 分）

講師：農林水産省担当者

第 1 部「HACCP システムの概要と衛生管理のあり方」（2 時間 30 分）

講師：（公社）日本食品衛生協会・技術参与 小久保 彌太郎 氏

第 2 部「地域自治体での取組紹介」（30 分）

「福岡県における食の安全・安心の取組みについて」

講師：福岡県保健医療介護部保健衛生課 参事補佐 吉田 哲也 氏

第 3 部「一般的衛生管理と HACCP 構築の基礎～現場実践と成功事例の紹介～」(3 時間)

講師：（株）フーズデザイン代表取締役 加藤 光夫 氏

※都合により講演の順序、講師等変更する場合があります。

○会場：TKP ガーデンシティ福岡渡辺通

福岡県福岡市中央区清川 1-10-1 アパホテル福岡渡辺通駅前 EXCELLENT 内

○アクセス：

JR 鹿児島本線 博多駅 博多口 バス 5 分

西鉄天神大牟田線 西鉄福岡駅 徒歩 15 分

福岡市地下鉄七隈線 薬院駅 徒歩 7 分

福岡市地下鉄七隈線 渡辺通駅 2 番出口 徒歩 3 分

西鉄バス 柳橋バス停より 徒歩 1 分

【お問合せ先】

研修会事務局（（一財）食品産業センター技術環境部）

電話：03-3224-2377、2380



資料2-1 平成28年度研修会会場アンケート

一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会アンケート

貴社名：

貴氏名：

該当する箇所に○をお付けください。

Q1 第1部「食品安全管理のあり方&HACCPシステムの概要」はご理解できましたか。

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

Q2 第2部「地域自治体での取組紹介」はご理解できましたか。

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

Q3 第3部「一般的衛生管理と HACCP 構築の基礎 ～現場実践と成功事例の紹介～」はご理解できましたか。

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

Q4 研修会受講後、HACCP 導入に取り組まれる気持ちになりましたか。

- 1) HACCP 導入に取り組む気持ちになった。
- 2) 意欲が湧かなかった。
- 3) どちらともいえない。
- 4) 導入済み

Q 5 参加証で「eラーニング受講」のご案内をさせていただきましたが、受講していただけましたか。

- 1) 受講した 2) 受講しなかった

- 1) と回答された方へ：a. 下記からお選びください。

- ①全部受講し、テストを受けた ②全部は受講できなかった

- b. 研修会の内容を理解するに役立ちましたか。

- ①十分に役立った ②おおむね役立った ③役立たなかった

- 1) a. ②、または2) と回答された方へ：下記から理由をお選びください。

- ①気がつかなかった ②時間がなかった ③必要ないと思った ④興味がなかった
⑤その他 ()

Q 6 この研修会をどこで知りましたか。

- 1) 食品産業センターからのダイレクトメール
- 2) 食品産業センターホームページ
- 3) 業界団体からの案内
- 4) 農林水産省、農政局・地域センター、地元自治体、保健所からの案内
- 5) その他 ()

(裏面に続く)

Q 7 この研修会をどうやって申し込みましたか。

- 1) 食品産業センターのホームページにアクセスして、直接申し込んだ
- 2) 食品産業センターへファックスで申込書を送付した
- 3) その他 ()

Q 8 貴社の属性についてお知らせください。
(アンケート解析のみに使用し、他の目的では決して使用しないことをお約束いたします)

- 1) 業種 (主な業種 1 つに○をつけてください)
①生産・製造 (調理、加工を含む) ②販売 (卸、小売) ③その他

食品製造業の分類 (①の場合、該当する主な業種 1 つに○をつけてください)

①食肉製品	②容器包装詰常温流通食品	③炊飯製品	④水産加工品	⑤乳・乳製品
⑥味噌	⑦醤油製品	⑧冷凍食品	⑨集団給食用食品	⑩惣菜
⑪弁当	⑫食用加工油脂	⑬ドレッシング類	⑭清涼飲料水	⑮食酢製品
⑯ウスターソース類	⑰菓子製品	⑱乾めん類	⑲パン	⑳農産物漬物
㉑生めん類	㉒大量調理型主食的調理食品	㉓その他		

- 2) 売上高 (年間)
①1 億円未満 ②1～10 億円 ③10～50 億円 ④50 億円以上
- 3) 従業員数 (パート、アルバイトを含む)
①20 名未満 ②20～100 名 ③100～300 名 ④300 名以上

この研修会についてのご意見、ご感想をお願いいたします。

ご協力ありがとうございました。

なお、フォローアップ・アンケートはがきを 1 月頃にお送りいたしますので、お手数ですが、引き続きご協力をいただきますようお願いいたします。

(一般財団法人食品産業センター)

一般的衛生管理徹底&HACCP研修会・会場アンケート集計原票 (全体)

(回答数で集計)

7. この研修会をどうやって申し込みましたか。															
	合計	福岡	札幌	金沢	新潟	福島	山形	仙台	山口	大阪	東京	名古屋			
1.センターHPから	900	56%	86	60	46	79	36	23	64	33	135	214	124		
2.センターFAX	465	29%	81	28	31	35	43	37	37	25	33	37	78		
3.その他	158	10%	22	18	11	7	9	10	9	11	27	13	21		
4.未記入	75	5%	14	8	7	6	2	5	4	4	7	4	14		
合計	1598		203	114	95	127	90	75	114	73	202	268	237		
8. 貴社の属性についてお知らせください。															
	合計	福岡	札幌	金沢	新潟	福島	山形	仙台	山口	大阪	東京	名古屋			
業種															
1.生産・製造(調理・加工含む)	1155	72%	169	78	69	113	69	62	89	54	113	149	190		
2.販売(卸・小売)	156	10%	12	17	7	6	8	3	12	5	29	42	15		
3.その他	248	16%	20	17	12	7	13	5	11	12	50	74	27		
4.未記入	39	2%	2	2	7	1	0	5	2	2	10	3	5		
合計	1598		203	114	95	127	90	75	114	73	202	268	237		
業種(詳細)															
	合計	福岡	札幌	金沢	新潟	福島	山形	仙台	山口	大阪	東京	名古屋			
1.食品製品	198	12%	35	11	9	11	2	12	10	10	8	15	16		
2.包装(紙・プラスチック)	54	5%	6	2	0	1	2	13	6	8	5	9	4		
3.炊飯製品	12	1%	2	0	1	2	0	0	2	0	2	1	2		
4.水加工品	83	7%	16	7	7	8	1	17	12	5	4	5			
5.乳・乳製品	38	3%	6	2	2	3	3	6	0	5	3	5			
6.味噌	18	2%	0	0	2	4	0	4	5	0	0	0	3		
7.醤油製品	25	2%	9	2	4	0	0	3	0	0	2	1	4		
8.冷凍食品	34	3%	5	6	2	4	1	3	0	3	2	5	3		
9.集団給食用食品	16	1%	0	1	2	3	0	1	1	0	4	3	1		
10.惣菜	106	9%	3	4	5	18	17	9	12	4	9	5	20		
11.弁当	24	2%	2	2	4	0	0	0	1	0	4	3	6		
12.食用加工油脂類	15	1%	4	1	0	0	0	0	0	0	2	5	2		
13.ドレッシング類	16	1%	6	0	0	0	0	1	1	1	6	0	1		
14.清涼飲料水	16	1%	4	2	0	0	0	0	1	1	2	5	1		
15.食料製品	2	0%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1		
16.ウスターソース類	3	0%	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1		
17.菓子製品	148	13%	19	6	12	17	17	5	2	2	15	17	36		
18.乾めん類	12	1%	2	0	0	0	3	0	0	5	0	0	2		
19.パン	21	2%	6	2	0	1	2	0	0	1	3	1	5		
20.農産物・漬物	32	3%	8	1	2	6	3	0	2	1	3	5	1		
21.生肉・肉類	28	2%	5	3	0	2	5	0	2	0	4	7	0		
22.大量調理用主たる調理食品	31	3%	4	1	2	2	0	0	3	0	5	6	8		
23.その他	246	21%	22	20	10	25	12	7	11	10	26	54	49		
24.未記入	36	3%	4	5	5	3	1	0	1	3	4	3	7		
合計	1155		169	78	69	113	69	62	89	54	113	149	190		
売上高(年間)															
	合計	福岡	札幌	金沢	新潟	福島	山形	仙台	山口	大阪	東京	名古屋			
1.億円未満	134	8%	24	7	9	18	11	10	9	9	11	16			
2.1～10億円	439	27%	51	29	37	43	32	21	37	21	47	39	82		
3.10～50億円	303	19%	52	24	21	23	14	18	20	16	34	42	39		
4.50億円以上	410	26%	49	23	9	21	14	6	29	7	62	131	59		
5.未記入	312	20%	27	31	19	22	19	20	18	20	50	45	41		
合計	1998		203	114	93	121	90	75	114	73	202	268	237		
従業員数(パート、アルバイト含む)															
	合計	福岡	札幌	金沢	新潟	福島	山形	仙台	山口	大阪	東京	名古屋			
1.20名未満	179	11%	17	11	20	22	17	12	13	10	18	12	27		
2.20～100名	533	33%	83	34	39	42	35	26	44	22	59	60	89		
3.100～300名	352	22%	52	37	17	36	14	15	22	18	31	58	52		
4.300名以上	334	21%	35	18	6	15	13	9	24	9	54	110	41		
5.未記入	200	13%	16	14	13	12	11	13	11	14	40	28	28		
合計	1598		203	114	93	127	90	75	114	73	202	268	237		
参加者出席率															
	合計	福岡	札幌	金沢	新潟	福島	山形	仙台	山口	大阪	東京	名古屋			
実施日															
申込数	2,157		269	143	117	187	134	121	158	88	203	244	303		
出席者数(当日受付含)	1,866		223	127	104	170	111	100	135	77	232	290	275		
出席率	87%		84%	89%	89%	91%	83%	83%	85%	86%	84%	84%	91%		
アンケート回収率															
	合計	福岡	札幌	金沢	新潟	福島	山形	仙台	山口	大阪	東京	名古屋			
出席者数	1866		225	127	104	170	111	100	135	77	232	290	275		
回答数	1598		203	114	93	127	90	75	114	73	202	268	237		
回収率	86%		90%	91%	91%	75%	81%	75%	84%	95%	80%	92%	86%		

一般的衛生管理徹底&HACCP研修会・会場アンケート集計原票

(生産・製造のみ)

(回答数で集計)

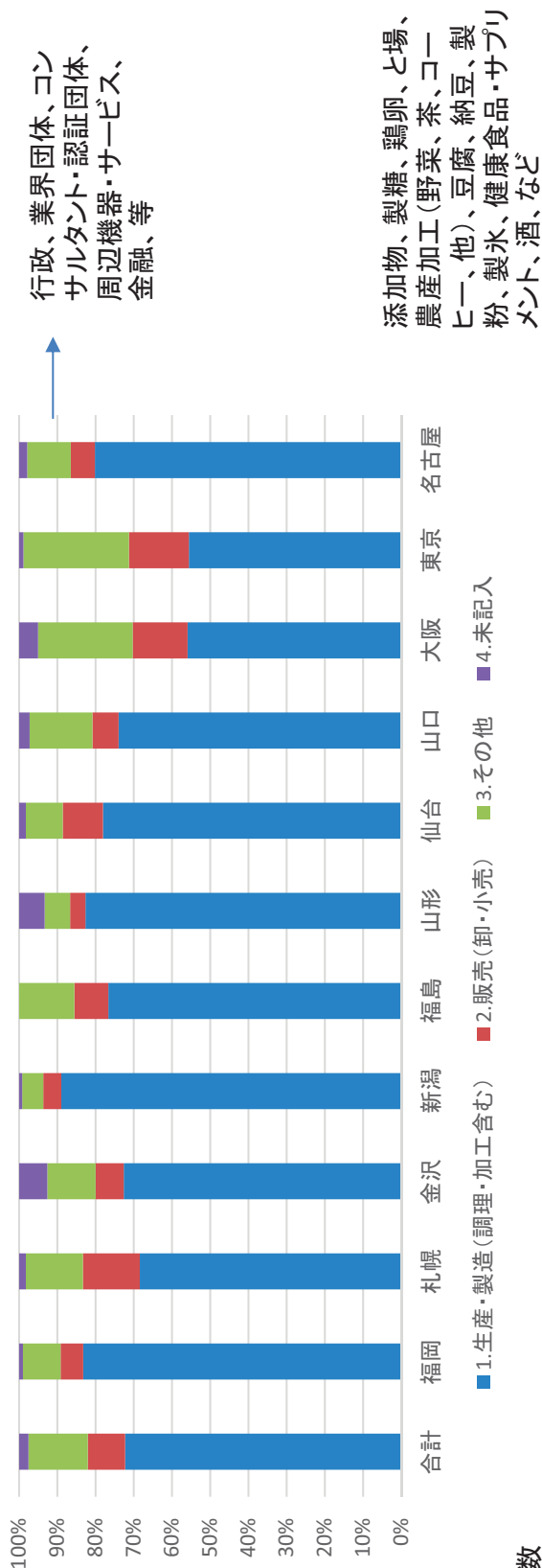
1. 第1部「食品安全管理のあり方」&HACCPシステムの概要」はご理解できましたか。														
1十分に理解できた	298	26%	福岡	札幌	金沢	新潟	福島	山形	仙台	山口	大阪	東京	名古屋	43
2おおむね理解できた	326	28%	福岡	札幌	金沢	新潟	福島	山形	仙台	山口	大阪	東京	名古屋	43
3よくわからなかった	817	71%	131	57	45	85	56	42	63	36	7	88	137	9
4未記入	7	1%	0	0	1	1	0	0	1	0	3	0	1	4
合計	1155		169	78	69	113	69	62	89	54	113	149	190	
2. 第2部「現場自治体での取組紹介」はご理解できましたか。														
1十分に理解できた	326	28%	福岡	札幌	金沢	新潟	福島	山形	仙台	山口	大阪	東京	名古屋	57
2おおむね理解できた	760	66%	125	43	51	85	53	47	60	38	95	80	123	4
3よくわからなかった	50	4%	13	1	6	6	7	1	2	2	2	6	4	
4未記入	19	2%	1	1	1	1	1	1	2	0	4	1	6	
合計	1155		169	78	69	113	69	62	89	54	113	149	190	
3. 第3部「一般的衛生管理とHACCP構築の基礎 ～現場実証と成功事例の紹介～」はご理解できましたか。														
1十分に理解できた	418	36%	福岡	札幌	金沢	新潟	福島	山形	仙台	山口	大阪	東京	名古屋	60
2おおむね理解できた	653	57%	96	40	40	72	43	37	47	32	68	68	112	4
3よくわからなかった	72	6%	7	6	6	6	5	2	2	2	1	7	14	
4未記入	1155		169	78	69	113	69	62	89	54	113	149	190	
4. 研修会受講後、HACCP導入に取り組み始める気持ちになりましたか。														
1HACCP導入に取り組む気持ちになった	752	65%	福岡	札幌	金沢	新潟	福島	山形	仙台	山口	大阪	東京	名古屋	107
2意識が高くなった	9	1%	2	1	0	3	1	1	0	1	0	0	0	
3どちらともいえない	152	13%	18	5	14	22	8	7	7	6	9	20	38	
4導入済	204	18%	23	7	18	7	7	8	13	22	36	40	4	
5未記入	38	3%	0	2	3	5	4	3	3	0	8	3	7	
合計	1155		169	78	69	113	69	62	89	54	113	149	190	
5. 参加証で「eラーニング受講のご案内をさせていただきましたが、受講していただきましたか。														
1受講した	371	32%	福岡	札幌	金沢	新潟	福島	山形	仙台	山口	大阪	東京	名古屋	78
2受講しなかった	769	67%	137	71	41	85	45	46	52	35	78	71	108	
3未記入	15	1%	4	2	0	1	0	1	2	1	0	0	4	
合計	1155		169	78	69	113	69	62	89	54	113	149	190	
5-1-a 1)受講したと回答されたかへ														
1全部受講し、テストを受けた	181	49%	福岡	札幌	金沢	新潟	福島	山形	仙台	山口	大阪	東京	名古屋	38
2全部は受講できなかった	183	50%	19	3	14	12	9	7	11	9	18	42	39	
3未記入	5	1%	0	0	1	0	0	0	1	0	2	1	0	
合計	369		28	5	28	27	23	15	35	18	35	78	77	
5-1-b 研修会の内容を理解するに役立ったかへ														
1十分に役立った	181	49%	福岡	札幌	金沢	新潟	福島	山形	仙台	山口	大阪	東京	名古屋	38
2おおむね役立った	203	55%	10	2	14	17	13	10	17	8	21	42	43	
3役立たなかった	10	3%	1	0	1	0	0	0	2	1	2	1	2	
4未記入	38	10%	5	1	4	2	5	0	2	2	3	9	5	
合計	369		28	5	28	27	23	15	35	18	35	78	77	
5-2-1 1)aの全部は受講できなかった、または2)受講しなかった、と回答された方へ														
1気がつかなかった	166	17%	35	29	11	20	13	11	7	4	7	10	19	
2時間がなかった	484	51%	56	25	32	46	28	29	34	29	56	68	81	
3必要ないと思った	11	1%	0	0	2	0	0	0	0	0	3	1	4	
4興味がないかった	15	2%	3	0	1	0	1	2	4	0	2	1	1	
5その他	35	4%	16	2	1	1	2	0	3	1	3	4	2	
6未記入	241	25%	45	18	10	11	15	10	25	15	25	29	40	
合計	952		156	74	95	97	94	93	63	44	96	113	147	

5-2-2 今後、eラーニングを受講する気になりましたか														
1はい	334	35%	福岡	札幌	金沢	新潟	福島	山形	仙台	山口	大阪	東京	名古屋	57
2はい	455	39%	73	31	23	39	21	24	21	25	42	48	57	
3未記入	573	60%	141	3	23	60	31	28	33	27	49	60	83	
合計	952		156	74	95	97	94	93	63	44	96	113	147	
6. この研修会をどう感じましたか。(複数回答あり)														
1食品衛生センターDM	197		福岡	札幌	金沢	新潟	福島	山形	仙台	山口	大阪	東京	名古屋	
2食品衛生センターHP	151		福岡	札幌	金沢	新潟	福島	山形	仙台	山口	大阪	東京	名古屋	
3食品衛生センターから	289		福岡	札幌	金沢	新潟	福島	山形	仙台	山口	大阪	東京	名古屋	
4県民生活、農政、地味センター、	190		福岡	札幌	金沢	新潟	福島	山形	仙台	山口	大阪	東京	名古屋	
5その他	291		福岡	札幌	金沢	新潟	福島	山形	仙台	山口	大阪	東京	名古屋	
6未記入	36		福岡	札幌	金沢	新潟	福島	山形	仙台	山口	大阪	東京	名古屋	
合計	1164		172	81	69	120	70	63	92	57	116	149	175	
7. この研修会をどのようにして申し込みましたか。														
1センターHPから	619		福岡	札幌	金沢	新潟	福島	山形	仙台	山口	大阪	東京	名古屋	
2センターFAX	342		福岡	札幌	金沢	新潟	福島	山形	仙台	山口	大阪	東京	名古屋	
3その他	120		福岡	札幌	金沢	新潟	福島	山形	仙台	山口	大阪	東京	名古屋	
4未記入	54		福岡	札幌	金沢	新潟	福島	山形	仙台	山口	大阪	東京	名古屋	
合計	1155		169	78	69	113	69	62	89	54	113	149	190	
8. 研修会受講後、HACCP導入に取り組む気持ちになりましたか。														
1受講した	371	32%	福岡	札幌	金沢	新潟	福島	山形	仙台	山口	大阪	東京	名古屋	78
2受講しなかった	769	67%	137	71	41	85	45	46	52	35	78	71	108	
3未記入	15	1%	4	2	0	1	0	1	2	1	0	0	4	
合計	1155		169	78	69	113	69	62	89	54	113	149	190	
9. 参加証で「eラーニング受講のご案内をさせていただきましたが、受講していただきましたか。														
1受講した	371	32%	福岡	札幌	金沢	新潟	福島	山形	仙台	山口	大阪	東京	名古屋	78
2受講しなかった	769	67%	137	71	41	85	45	46	52	35	78	71	108	
3未記入	15	1%	4	2	0	1	0	1	2	1	0	0	4	
合計	1155		169	78	69	113	69	62	89	54	113	149	190	
10. 研修会の内容を理解するに役立ったかへ														
1十分に役立った	181	49%	福岡	札幌	金沢	新潟	福島	山形	仙台	山口	大阪	東京	名古屋	38
2おおむね役立った	203	55%	10	2	14	17	13	10	17	8	21	42	43	
3役立たなかった	10	3%	1	0	1	0	0	0	2	1	2	1	2	
4未記入	38	10%	5	1	4	2	5	0	2	2	3	9	5	
合計	369		28	5	28	27	23	15	35	18	35	78	77	

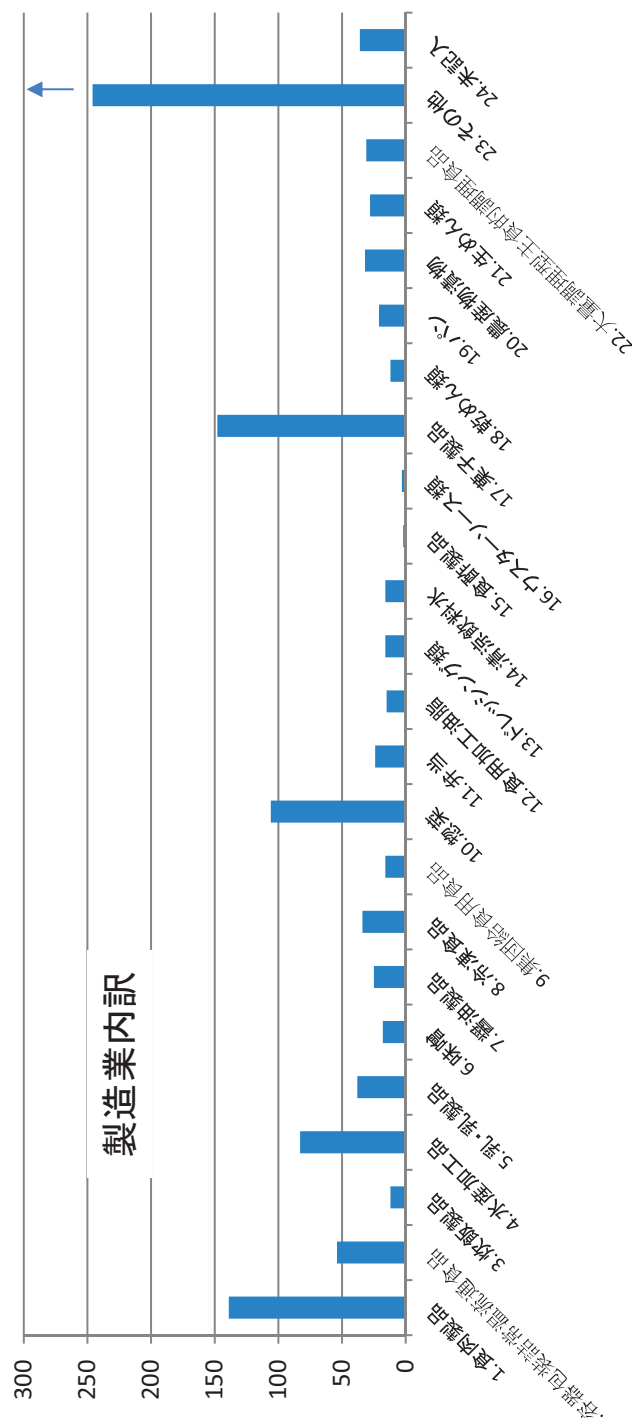
導入研修会・会場アンケートの分析

(N: 回答数)

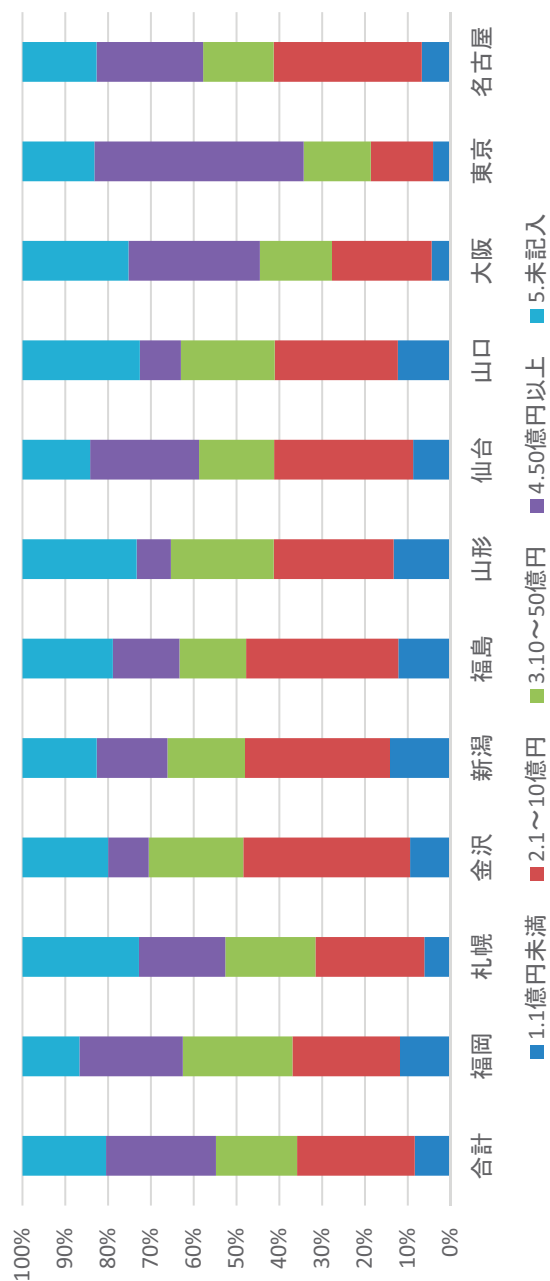
Q8. 貴社の属性についてお知らせください。(全会場 N=1,598)



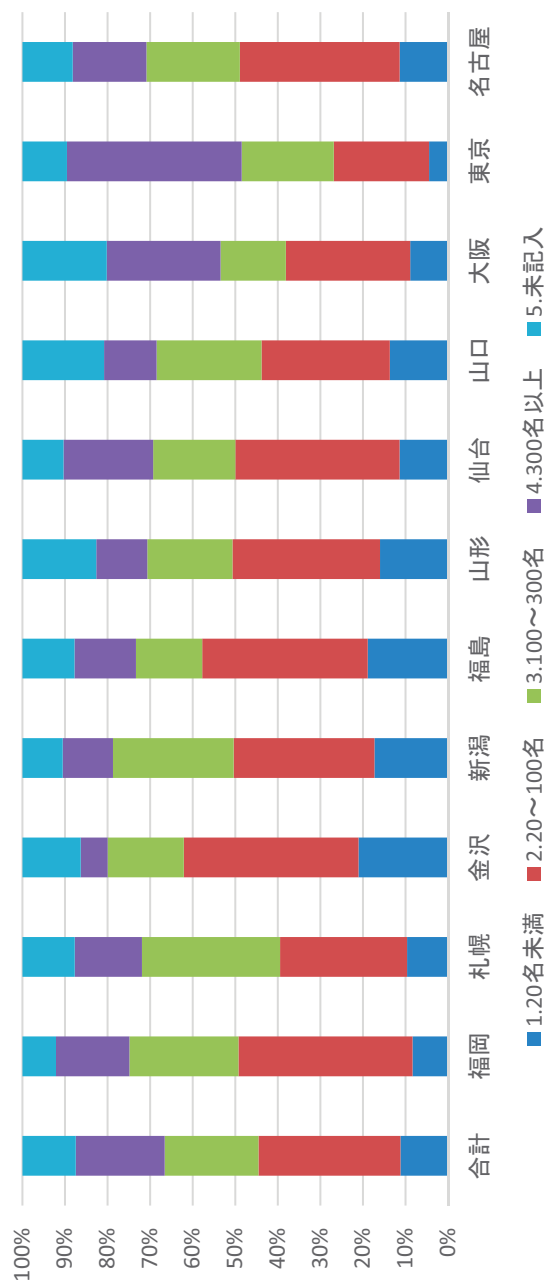
回答数



売上高(年間) (全体)

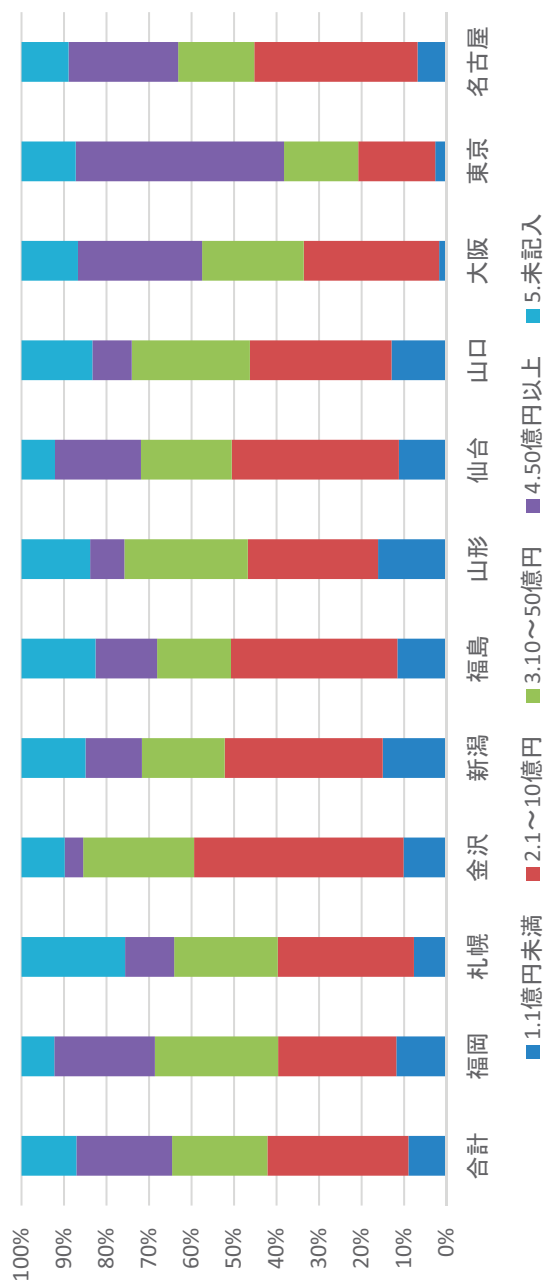


従業員数(パート、アルバイト含む) (全体)



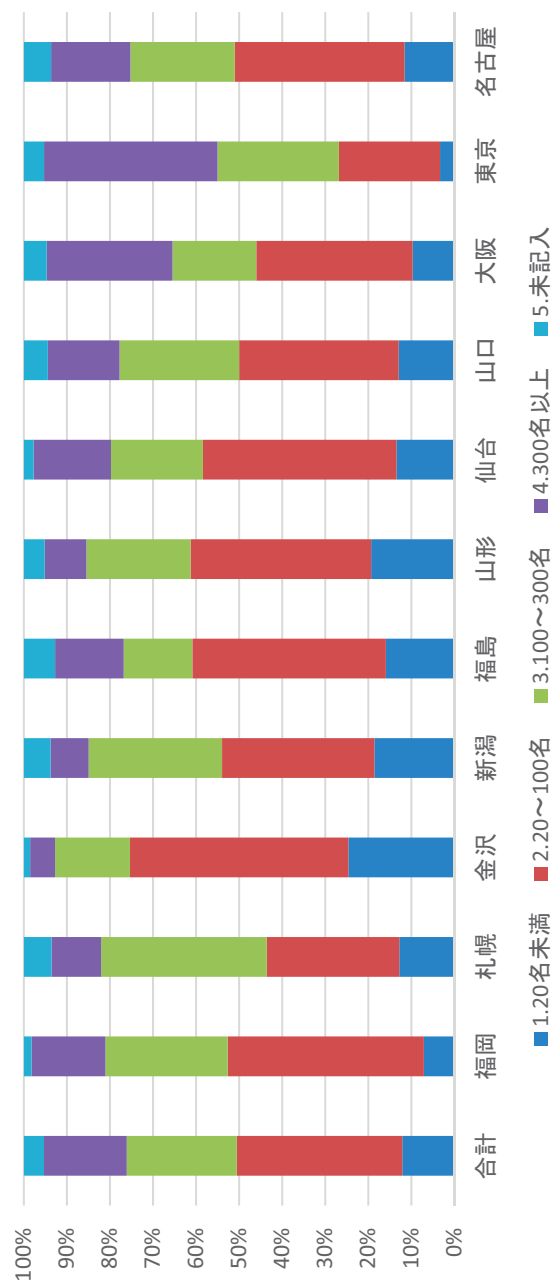
売上高(年間)

(生産・製造のみ)



従業員数(パート、アルバイト含む)

(生産・製造のみ)

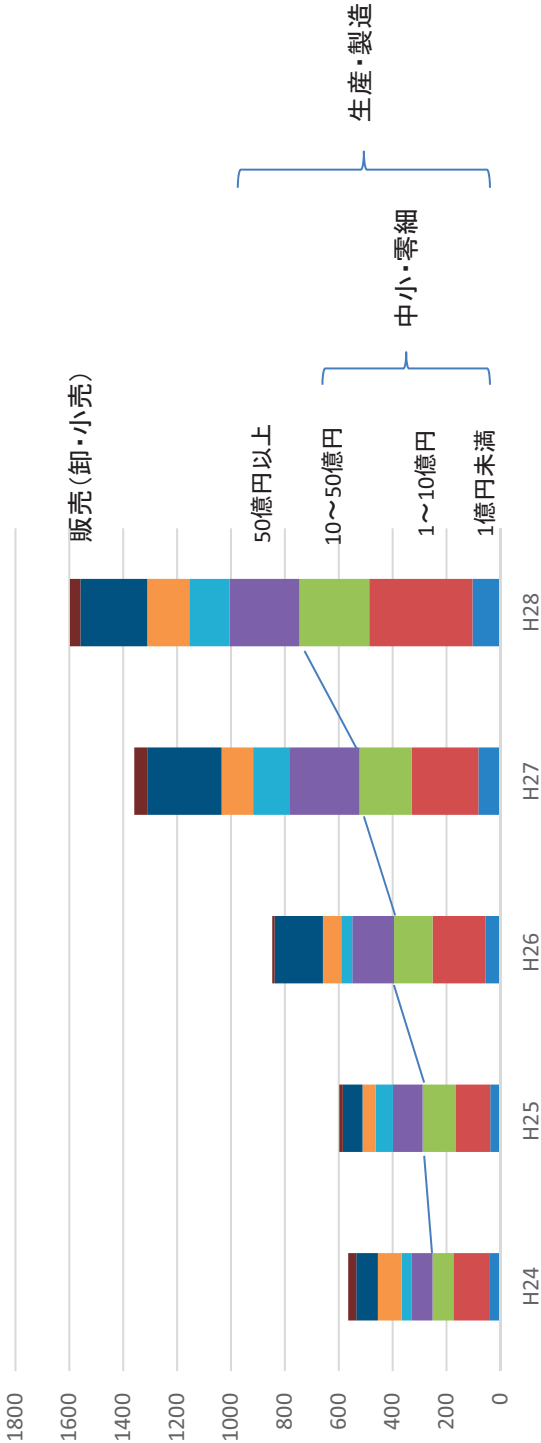


参加者内訳の年次推移(過去の会場アンケートの集計)

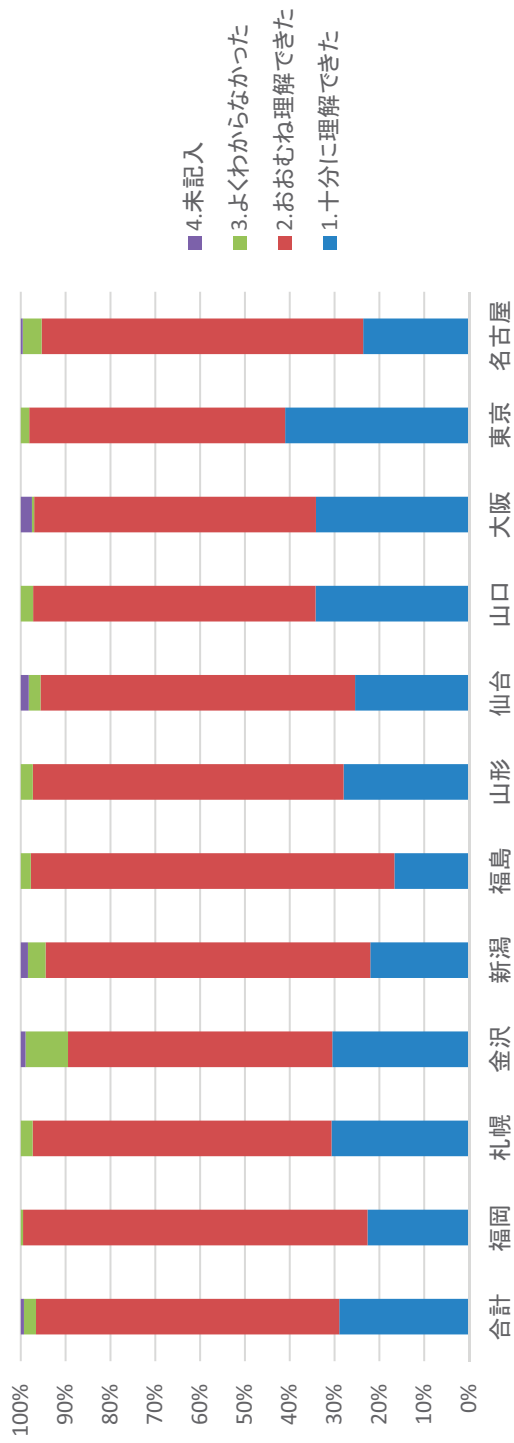
	H24	H25	H26	H27	H28
1.生産・製造	367	464	591	918	1155
1億円未満	39	38	55	82	104
1～10億円	136	127	197	247	383
10～50億円	77	124	143	194	259
50億円以上	77	110	155	258	260
未記入	38	65	41	137	149
2.販売(卸・小売)	88	48	68	117	156
3.その他	80	73	179	276	248
4.未記入	30	13	9	48	39
合計	565	598	847	1359	1598
中小・零細製造業	45%	48%	47%	38%	47%

(数値はアンケート集計ベース)

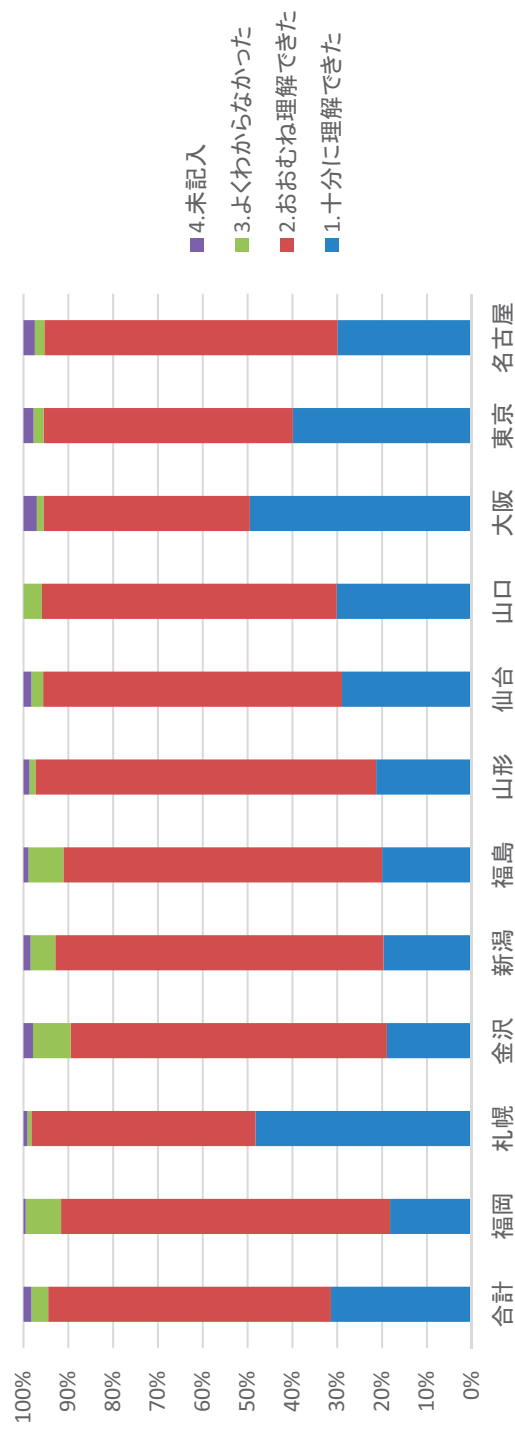
(回答数)



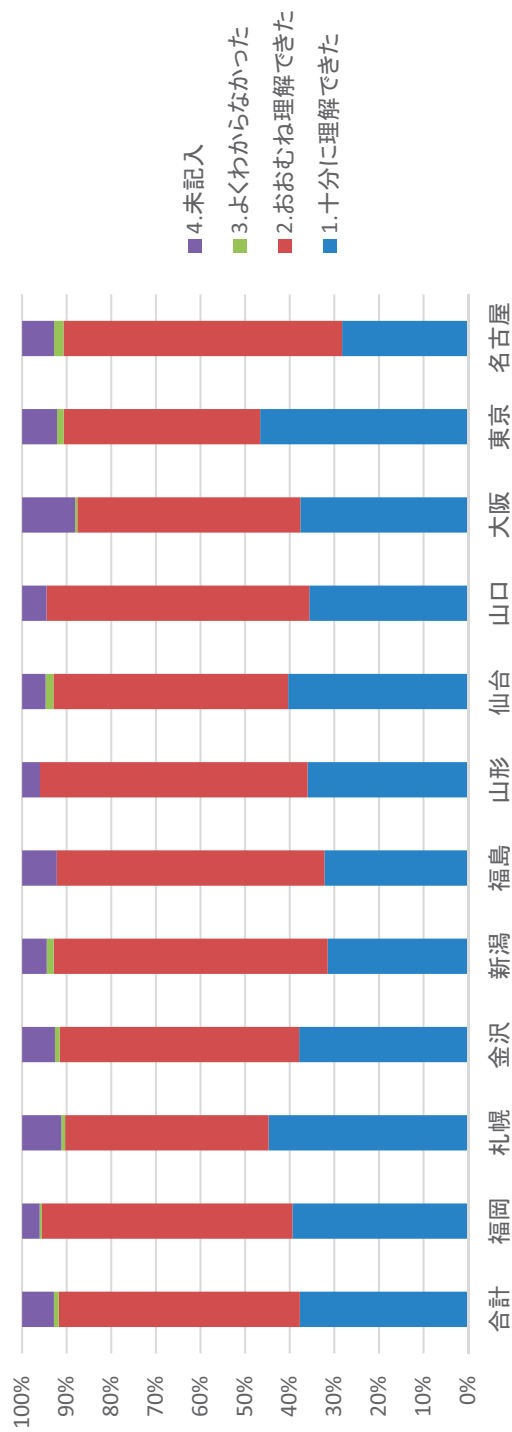
Q1. 第1部「HACCPシステムの概要&その基盤となる一般的衛生管理」はご理解できましたか。 (全体)



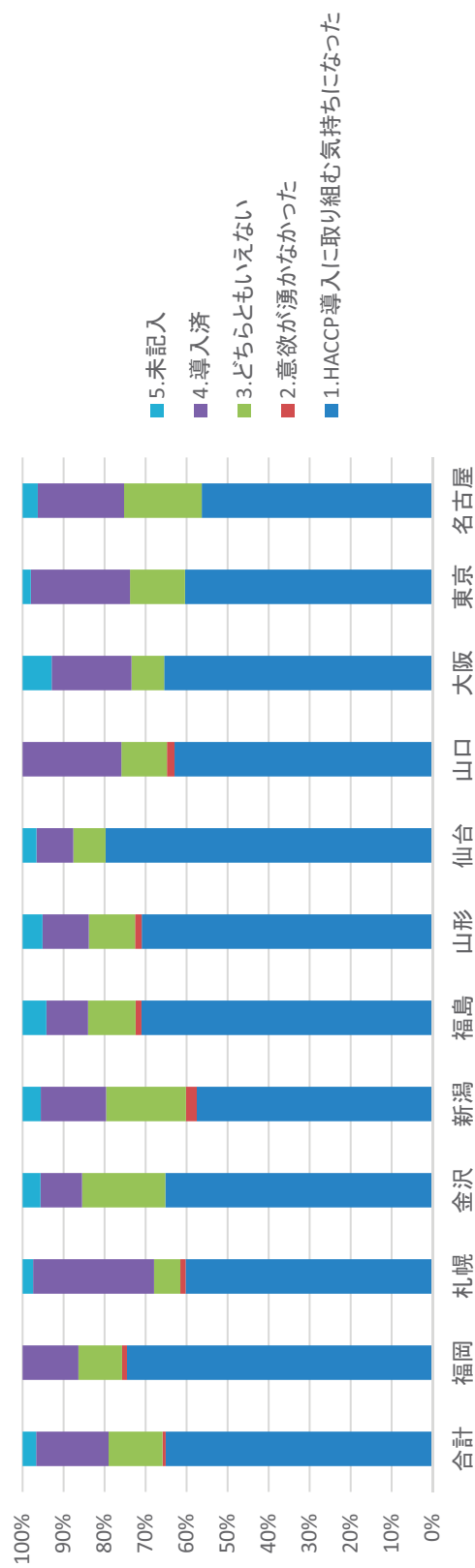
Q2. 第2部「自治体別における取り組み」はご理解できましたか。 (全体)



Q3. 第3部「一般的衛生管理とHACCPの構築10ステップ」はご理解できましたか。 (全体)



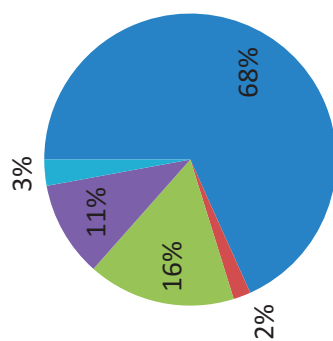
Q4. 研修会受講後、HACCP導入に取り組まれる気持ちになりましたか。 (生産・製造のみ)



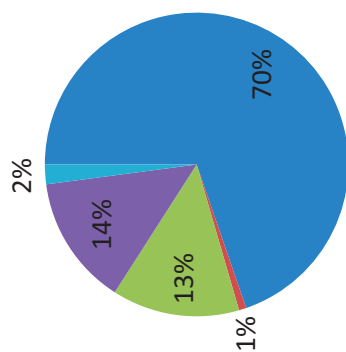
売上規模別にみたHACCP導入への取り組み意欲 (生産・製造のみ)

	1.HACCP導入に取 り組む気持ちに なった	2.意欲が湧かな かった	3.どちらともいえ ない	4.導入済	5.未記入	合計
1.1億円未満	71	2	17	11	3	104
2.1-10億円	267	3	52	53	8	383
3.10-50億円	183	4	32	36	4	259
4.50億円以上	144	0	31	76	9	260
5.未記入	87	0	20	28	14	149
合計	752	9	152	204	38	1155

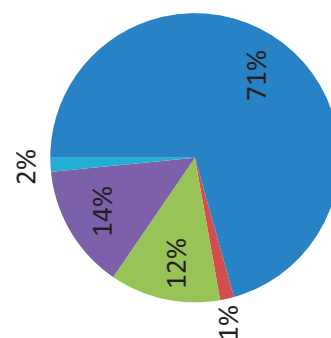
1億円未満



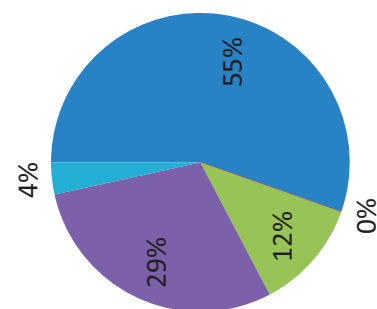
1-10億円



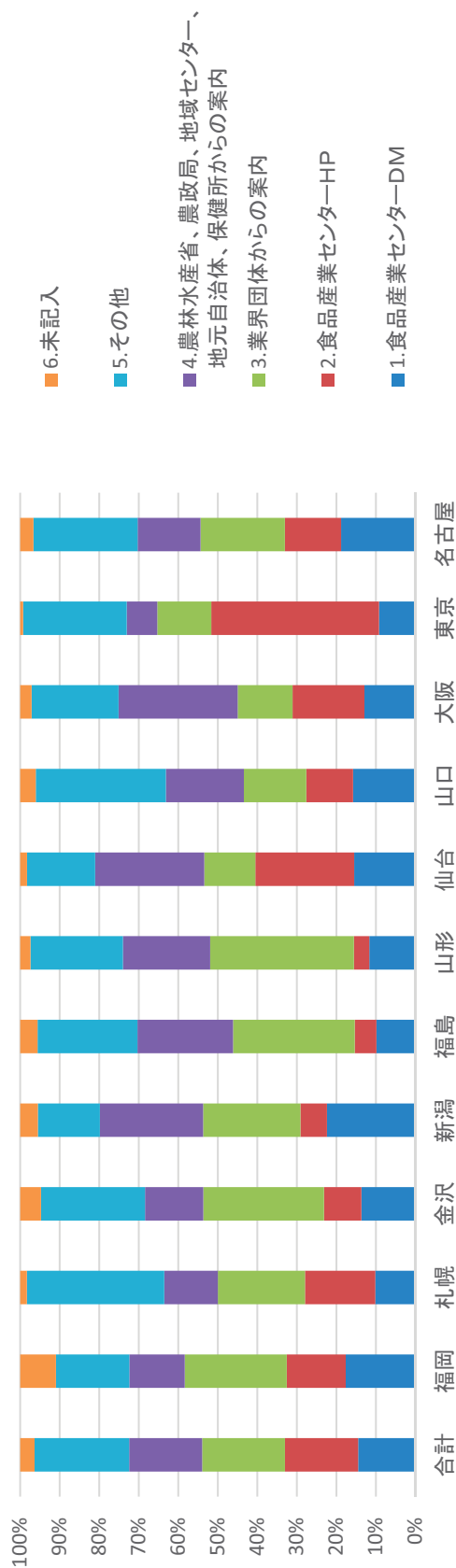
10-50億円



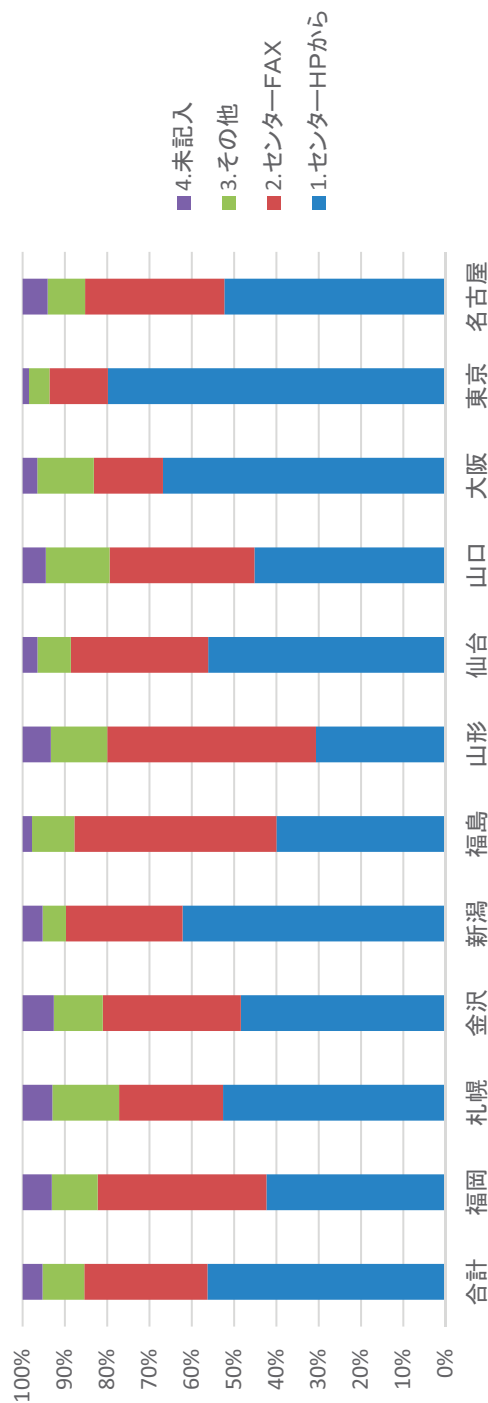
50億円以上



Q6. この研修をどこで知りましたか。(複数回答あり) (全体)

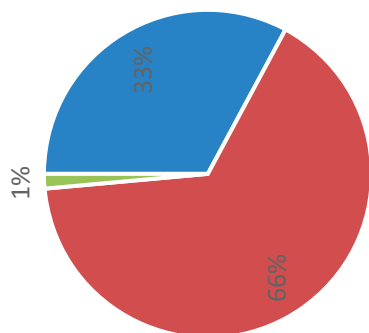


Q7. この研修会をどのようにして申し込みましたか。 (全体)

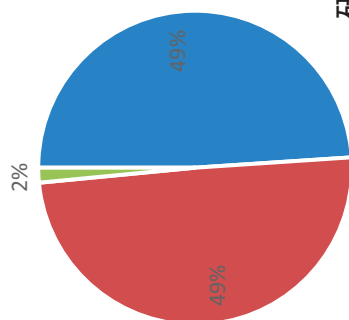


Q5. 参加証で「e-ラーニング受講」のご案内をさせていただきましたが、受講していただけたか。

(全体)



受講した (N=525)

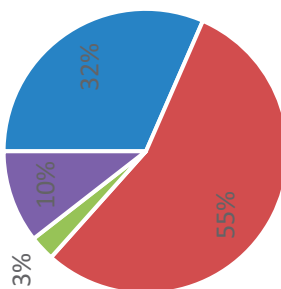


- 1. 全部受講し、テストを受けた
- 2. 全部は受講できなかった
- 3. 未記入

研修会の内容を理解するに役立ちましたか。

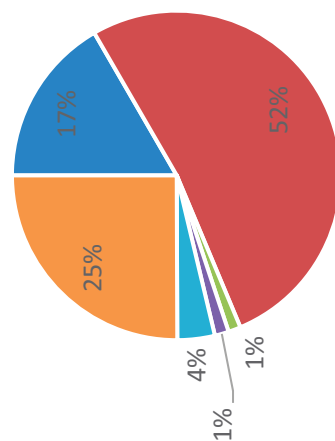
- 1. 受講した
- 2. 受講しなかった
- 3. 未記入

受講しなかった (N=1050)

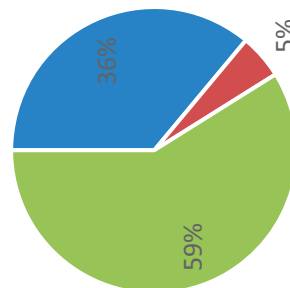


- 1. 十分に役立った
- 2. おおむね役立った
- 3. 役立たなかった
- 4. 未記入

今後受講する気になりましたか



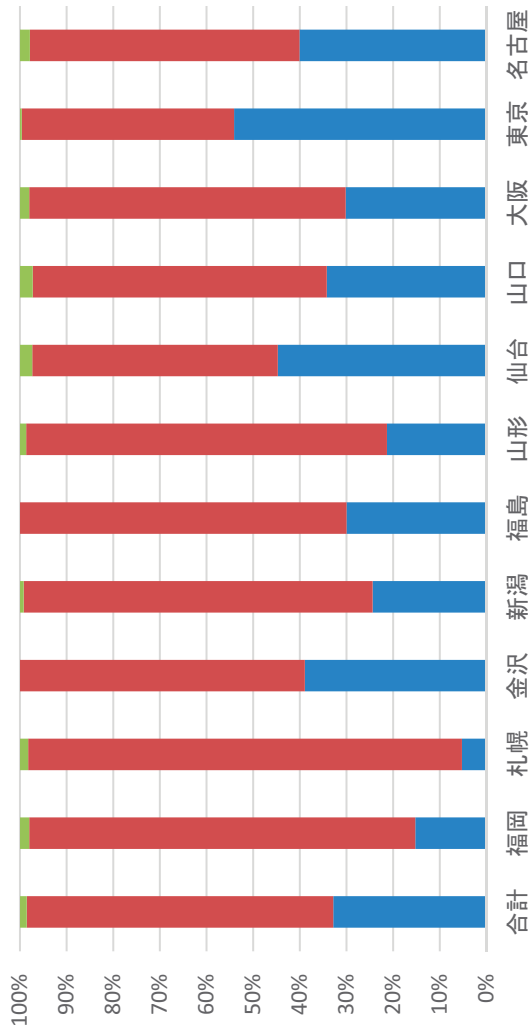
- 1. 気がつかなかった
- 2. 時間がなかった
- 3. 必要ないと思った
- 4. 興味がなかった
- 5. その他
- 6. 未記入



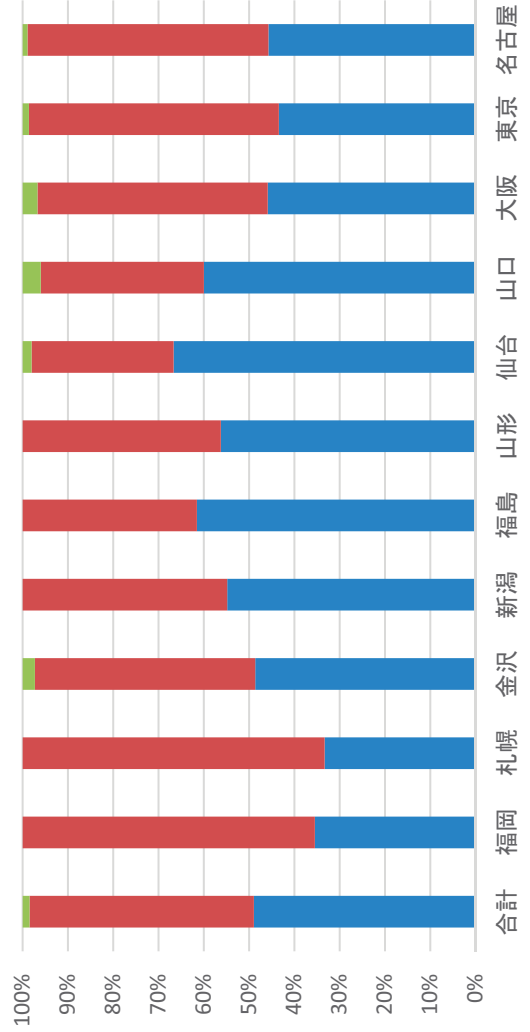
- 1. はい
- 2. いいえ
- 3. 未記入

地域別のeラーニング受講状況

(全体)



3. 未記入
2. 受講しなかった
1. 受講した



3. 未記入
2. 全部は受講できなかった
1. 全部受講し、テストを受けた

自由意見の取りまとめ

	福岡	札幌	金沢	新潟	福島	山形	仙台	山口	大阪	東京	名古屋	合計
コメント総数	91	60	39	54	43	26	56	36	82	135	99	721
良かった、役に立った、導入意欲が高いなど	82	56	33	44	36	26	44	32	72	118	85	628
質問	1	2	1	4	2	0	3	2	2	3	1	21
クレーム	5	2	6	4	3	0	5	1	4	3	5	38
要望	2	4	0	4	3	0	4	1	6	7	2	33
クレームの内容	・内容が目新しくない	・初めての人には難しい	・遠くて難しい(2)	・難しい	・初めての人には難しい		・室内が暑かった(2)	・少し長い	・資料のバックは無地に(書き込みできない)	・GCPとOPRPの違いが難しい	・実際に自分達が何をどうのよにするべきか理解が深まらなかった	
	・マイク(2)	・連絡は早めに	・初めての人には難しい(4)	・遅い	・寒い		・休憩をもっとこまめに	・地域を取り組み紹介は最後に(県外には関係ない)	・回数を増やすか、もっと広い場所で	・研修時間が不足(第1部と第3部)	・中小企業のレベルでどれだけ精密な管理できるかにばいさぎが疑問	
	・分かりにくい			・マイク	・テーブルクロス不要		・仙台市の説明も欲しかった		・一般衛生管理とHACCPの境界がまだよく理解できない	・第3部:3時間は少し長い(2)	・内容が少し難しかった(2)	
	・定員増せ			・長い			・会場が狭い		・急用の席は風が当たり寒かった		・専門用語を多用しているため、理解しづらい	
	・COP、OPRP、PRP混乱した						・小久保先生と加藤先生のHACCPに關してギャップがあった。内容として小久保先生は安全性で、加藤先生は安全性・品質を説明していたので混乱しました。				・第3部は長い(2)	
要望の内容	・ホチキスよくない										・第2部は資料だけでも良い(2)	
											・会場が狭い(3)	
											●会場、マイク音量、温度も適切で、運営面も素晴らしいかった。	
	●危害要因の事例紹介			●新調にHACCP認証を	●ISO、HACCPプラ、PRP構築、危害要因	●今年により具体的に難しくなっていた	●再度受講希望(2)	●小規模事業者は、施設への対応は無理でも、般衛生プログラム管理のみに良いのかなと早く知りたがっているのが現状です。	●危害要因について、化学的・物理的要因についても詳しく	●基礎の管理基準や順度を決定するのに使うデータや根拠など	●販売(卸)の業種には非常に高いハードルに思えた	
	●業種別	●業種別		●零細企業向けのモデル	●微生物、危害要因	●毎年の開催を希望	●7原則、12手順をブックアップした説明会		●HACCP導入のためのアイデアをネットで紹介	●用語の統一、整理(2)		
	●設定取得のサポート	●微生物、洗浄・殺菌は、実際に難しいことも伝えるべき		●ラベリング事業者以外にも登録できたら	●小企業の成功事例		●みやぎHACCPをもっと詳しく		●大量調理や病院食の具体的なHACCPを取り入れた場合の例	●カテゴリ毎の事例		
				●自社判断は不安					●飲食店HACCP	●成功事例		
									●失敗事例と改善ポイント等	●危害分析要因リスト		
									●HACCP制度で「販売」も対象となる点についての詳細	●HACCP善悪化名画(厚生労働とはいえ)として決定したのだから、「悪水は関係ないよ」でなく、今後は井筒として色々なことを発信して欲しい		

資料2-3 意見・感想欄に寄せられた質問への回答

会場	属性	質問内容	回答
福岡	その他	校正する際、実際に使用している温度計を校正する時、標準温度計で校正しますが、その校正器の異常の有無まで担保しなければならないのか。	標準温度計は、事業所で使用する温度計を校正する元となるものですから、正しい温度を示している必要があります。従って、標準温度計を使用する場合には、定期的に外部検査機関により正しい温度をしめているかどうか、どのくらいずれているのか、チェックを受け、証明書を取っておく必要があります。詳細については、温度計のメーカーに問い合わせるのが良いでしょう。 なお、参考までに、標準温度計を使用しない方法としては、氷水や沸騰水での簡易的な制度確認も出来ます。
金沢	その他	石川県としてのHACCPに対する今後の具体的な取組や計画、食品事業者への指導方法についてもっと知りたかったです。県の独自の説明会等は計画されているのでしょうか。	HACCP手法の知識普及については、県補助事業として、石川県食品衛生協会主催により「ステップアップ衛生管理セミナー」が今年度3回開催されたところです。なお、協会より、セミナーの開催については来年度も実施する予定と聞いております。
新潟	生産・製造	食肉(加工)は微生物の指標値がなく、社内基準を生菌数100万/g以下と設定しても、取引先から1,000/g以下と言われることがある。食肉に対して、指標が示される日が来るのだろうか？(私の考えでは食肉が1,000/g以下は困難な数値に思う)	加工用の原料食肉は、通常、「適正な」加熱により汚染している一般生菌数はほとんど死滅し、病原大腸菌、サルモネラ、カンピロバクターなどの食中毒菌も除去されます。したがって、現在の食肉製品の成分規格にも生菌数の規定はなく、今後も加工用の原料食肉の規格基準に生菌数が規定されることはないと思います。確かに、米国から輸入された加工原料豚肉では多くが1,000/g以下ですが、未だ日本の現状では改善されたとはいえ難しい面があり、10万/g以下と考えるのが妥当だと思います。
新潟	その他	病院に勤める管理栄養士です。ノロウイルス感染で入院した患者さんの対応について質問です。症状が落ち着き、下痢・嘔吐がみられず、食事の提供が開始になったとき、患者さんに提供する食器は、普通の食器でもよいか、使い捨て食器を使用し、厨房への持込防止をした方がよいのでしょうか？小久保先生のお考えを伺いたいと思います。よろしくお願いします。	病院で使用される食器は、使用後には適切に洗浄・殺菌され、ノロウイルスだけでなく、ノロウイルスを含むあらゆる危害要因が除去され、再び使用されるまで清潔に保たれている必要があります。従って、洗浄・殺菌・保管のシステムが適正に維持されているならば、ノロウイルス患者だけ特別扱いする必要はないと考えます。
新潟	生産・製造	作業区域について、清潔区域で段ボールに箱詰め作業が必要だが、その場合どうすれば良いか。	現場を拝見していないので状況が分かりませんが、本来、ビニール袋やプラスチックケースなどで包装してから、準汚染区域で段ボール詰めすることの方が望ましいと考えます。清潔区で段ボール詰め作業が必要ならば、作業場所を決め、持ち込むダンボールを衛生的に保ち、交差汚染のないような動線を取ることで対応できると考えます。
新潟	生産・製造	小久保線のお話の中(P31)モニタリング手順、モニタリングについて、例えば、加藤先生の講義で紹介されたATP検査はこれにあたるのですか？	モニタリングとは、一般に、許容限界の中で管理されているかどうかを確認するための作業を指します。加藤先生の講義では、OPRPのモニタリング手段としてATP検査が紹介されていました。HACCPシステムにおいては、「連続モニタリングが可能な機器を購入しなければならない」という考え方がまだ残っているようですが、モニタリングには、1.観察(分析証明のチェック、色の確認等)、2.測定(温度、時間の測定等)、3.連続モニタリング(自記温度計による記録等)、4.非連続モニタリング(1時間に1回温度を確認する等)など、さまざまな方法があります。特に4.ではモニタリングの頻度が非常に重要となります。また、モニタリングは「ただ温度を見ているだけ」「ただ時間を見ているだけ」では務まりません。HACCPでは現場担当者がモニタリングしたその場で対応することが出来る必要があります。そのため、現場のモニタリング担当者は「何をモニタリングするのか」「なぜモニタリングが必要なのか」を理解していなければならないので、従業員へのトレーニングが不可欠となります。 資料2-3(参考)CCPとOPRPの管理リストもご参照ください。

会場	属性	質問内容	回答
福島	生産・製造	加熱中に温度測定が難しいものなど、こういった方法で中心温度をはかればよいか教えていただきたい。	加熱する食品が具体的にどのような形態で、どのように加熱するのかが不明ですので、的確な回答は難しいのですが、加熱中の食品の中心温度の測定がその都度困難な場合は、予備試験として加熱条件（周囲温度と時間）を定めて中心温度の推移を把握しておき、実際に同じ条件で加熱することにより、中心温度を推測する方法があります。
福島	生産・製造	HACCP認証を受けるにはどうすればいいのか？	先生方の講義で紹介されたように認証には様々な種類があります。事業の業種、規模、生産品目などにより、どの認証を受けるか、選択肢が変わってきますので、よく調べた方が良いでしょう。まずは地元の保健所に相談されることをお勧めいたします。
仙台	販売	義務化されるHACCPと、仙台市等地方自治体で行っている地域HACCPとの関連はどのように扱われるのでしょうか？ 販売卸売業などの業態に対しての監視はどの行政機関が行うのでしょうか。	昨今の厚生労働省によるHACCP義務化に関する説明では、平成30年度通常国会へ本案の提出を目指すと言われておりますが、経過措置期間をどの程度設けるか、対象とする業種をどうするかといった具体的な検討は今後行われるとのこと。現在当県ではみやぎHACCPを用いて事業者の方への指導、助言等を実施しており、今後の国の動向を見ながら詳細を検討してまいります。 また、監視実施主体の行政機関については、どのような業を行うかによって許可の種類は異なりますが、魚介類販売業、加工業等についてはこれまでどおり保健所が行いますので、最寄りの保健所にご相談下さい。
仙台	生産・製造	りんごの選果施設でのHACCPの導入は可能でしょうか？ ISOの方がよいのでしょうか？	行っている業務の内容により、GAP、ISO、HACCP等種々の選択肢があるかと思われそうですが、詳細は青森県にお聞きいただければと思います。
仙台	生産・製造	義務化＝どこで認証するのか。営業許可とあわせて保健所でしょうか。	国では現在、HACCP義務化を見据えて検討会等を重ねているところです。義務化となった場合、これまでの「認証」という意味合いではなく、貴見のとおり、営業許可取得の際の確認事項となってくるものと思われますが、国の動向を見ながら、今後の対応について検討してまいります。
山口	生産・製造	衛生監視票の評価項目にHACCP（HACCP手法）の導入の有無が追加される可能性はありますか？	国の検討会の最終とりまとめ13ページの「Ⅲ 1(5) 監視指導」の項の1、2段落目によると、HACCPと一般の衛生管理の基準の遵守状況を食品衛生監視員が監視指導することとなっていること、また3段落目において、基準Bが適用される事業者に対して「基準Aを満たしている場合にはその旨を食品衛生監視票に記載するなど、…」とあることから、国はHACCPに関する評価項目を追加した食品衛生監視票を策定する可能性がある想定され、その場合、自治体は国が策定した当該票に基づき、各自治体版の食品衛生監視票を策定することになると考えています。
大阪	生産・製造	HACCPの義務化で、大阪版食の安全安心認証制度をとるとHACCPの認証を受けたことになるのでしょうか？ 中小の協力会社に進めるかどうか迷います。	HACCPの義務化は、事業者に対して法令等に定められたHACCP基準に沿った衛生管理を求めることとなりますが、何らかの認証を要するものではありません。また、大阪版食の安全安心認証制度は、いわゆる「HACCPの認証」を付与するものではありません。 大阪府では、施設のHACCP導入を支援するために、認証制度の認証基準を全ての事業者が取り組めるよう、今後、HACCPの弾力的な運用を可能とした基準Bに沿った内容に変更する方針です。ぜひ多くの事業者の方々に、HACCP導入への足がかりとして、本認証制度を活用していただければと思います。

資料2-4 （参考）CCPとOPRPの管理リスト

CCPとOPRPの管理リスト

管理内容		CCP		OPRP	
工程		16.燻煙加熱	21.検品	18.冷却	17.シャワリング 19.小分け 20.計量・包装
ハザード		細菌の生残	金属異物の残存	細菌増殖	細菌汚染
管理手段		加熱殺菌 投入量(○～○Kg) 庫内温度(○～○℃) 保持時間.(○～○分)	金属探知機検査	製品の中心温度	ATP測定
許容限界		加熱後72-78℃	金属異物が混入していないこと	2時間以内に 製品10℃以下	ATP数値 500以下
モニタリング手順	測定、観察	加熱後の中心温度.投入重量確認.中心温度計で最下段測定	金属探知機	中心温度測定	ATP測定器での測定
	使用する機器	スモーカー温度計	金属探知機	中心温度計	ATP測定器
	機器と方法の校正	温度計校正	テストピースでの確認	温度計校正	測定器動作確認
	頻度	全ロット	全品	ロット毎	毎朝
	責任と権限	調理部長	包装部長	包装部長	管理部長
	記録	調理記録 検証記録 管理記録	包装記録 検証記録 管理記録	包装記録 検証記録 管理記録	日週管理記録 検証記録 管理記録
修正.是正処置 (改善処置)		温度不足の場合追加加熱.過加熱の場合凍結ボイル製品に回す	原因追跡と改善	追加冷却 原因追跡と改善	機器再洗浄 原因追跡改善

資料3-1 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

H28 年度一般的衛生管理徹底&HACCP導入研修会 フォローアップ・アンケート

該当する項目に○をつけて下さい。

1. HACCP 導入状況について（複数回答可）

① 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

② 下記の認証を取得している

1)マル総 2)業界団体 3)自治体 4)民間 5)対米・対 EU

(2、3の具体的名称 : _____)

(4の民間認証: ア. ISO9001, イ. ISO22000, ウ. FSSC22000, エ. AIB, オ. SQF, カ. その他)

③ 導入に取り組んでいる

④ 1 年以内に HACCP 導入の取り組みを始めたい

⑤ 中長期スタンス(2 年以上)で HACCP 導入に取り組みたい

⑥ 当面、導入に取り組む予定はない。理由(_____)

1. 1 上記設問の回答③～⑤で今後取得したい認証または取り組み(複数回答可)

1)マル総 2)業界団体 3)自治体 4)民間 5)対米・対 EU

6) 管理運営基準(HACCP 導入型)による自主衛生管理

4)の民間認証: ア. ISO9001, イ. ISO22000, ウ. FSSC22000, エ. AIB, オ. SQF, カ. その他)

2. 研修会参加後の貴社の衛生管理についての感想

① 自社現行の衛生管理で十分である

② 自社現行の衛生管理において改善する必要がある

③ 新たな衛生管理手法としてHACCPの導入が必要である

④ その他(_____)

3. 研修会参加後に実施したこと(複数回答可)

① 整理整頓が定着した

② 動線など工場レイアウトが整理できた

③ 製品のフローや手順書を作成／改訂できた ④ 製品の CCP や OPRP を整備できた

⑤ モニタリング方法、管理基準、改善措置方法を設定できた

⑥ 衛生管理チェックシートなどの記録書類が整備できた

⑦ 一般的衛生管理プログラム(PRP)が定着した

⑧ 合理化、コスト削減できた ⑨ 製品回収の仕組みが整備できた

⑩ チームを作り日常的に活動できた ⑪ HACCPの仕組みが整備できた

⑫ 食品産業センターの e-ラーニング受講を受講した

⑬ その他(_____)

ご回答者様の会社名等は葉書表面にご記載下さい。

業種	① 生産・製造 (調理・加工を含む)	② 販売 (卸・小売)	③ その他
----	-----------------------	----------------	-------

(宛名書き面)

フオローアップアンケート集計原票 (生産・製造のみ)

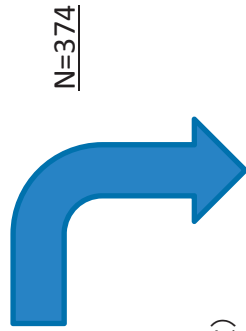
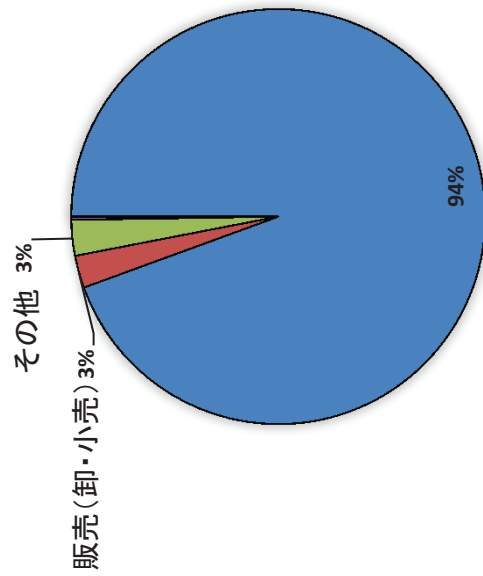
(N:回答者数)

[illegible]

導入研修会・フォローアップアンケートの分析 (全体)

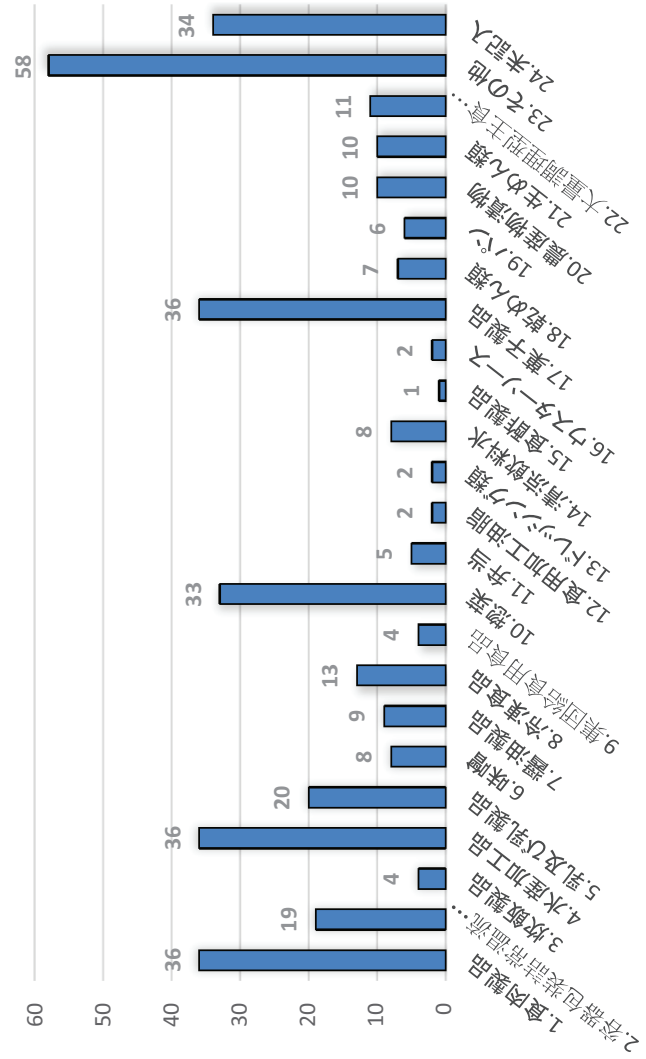
★回答企業の属性

アンケート発送数 1,677
アンケート回答数 396
(ミニ研修会を含む)



N=374

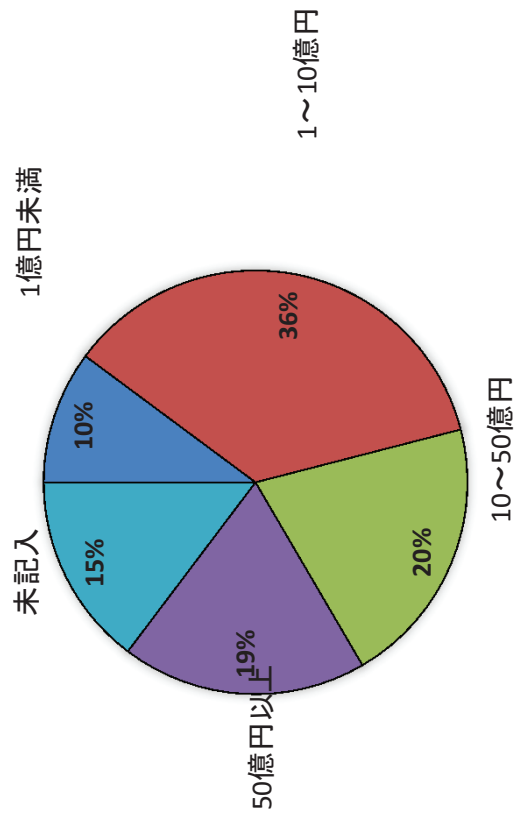
(件数)



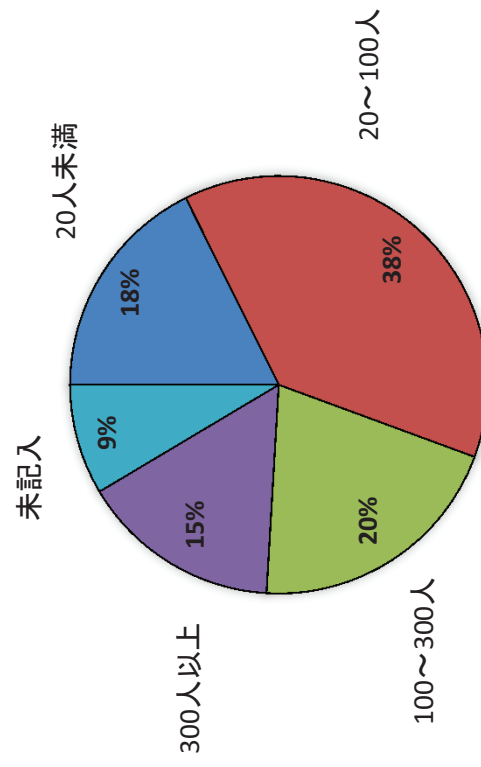
N=396

※以下、属性で「生産・製造」と回答のみの集計結果を示す

(2)売上高



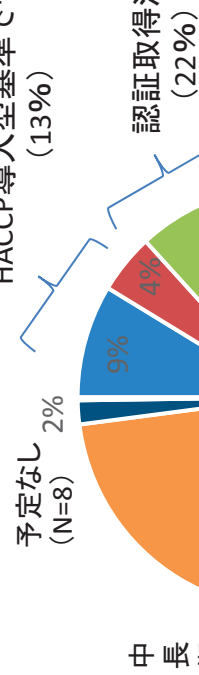
(3)従業員数(パート、アルバイト含む)



N=374

Q1. HACCPへの取り組み(回答数:374)

HACCP導入型基準で管理
(13%)

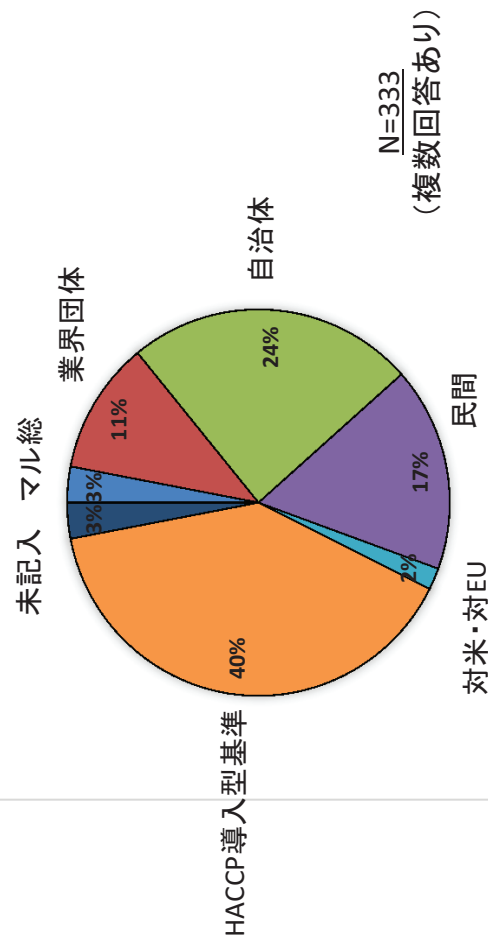


N=461
(複数回答あり)

1年以内
導入に取り組んでいる

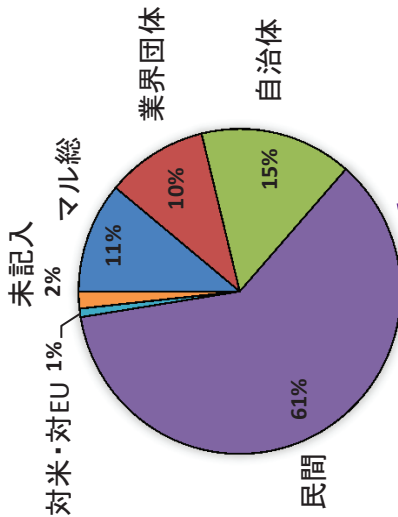
N=263

今後取得したい認証等



N=333
(複数回答あり)

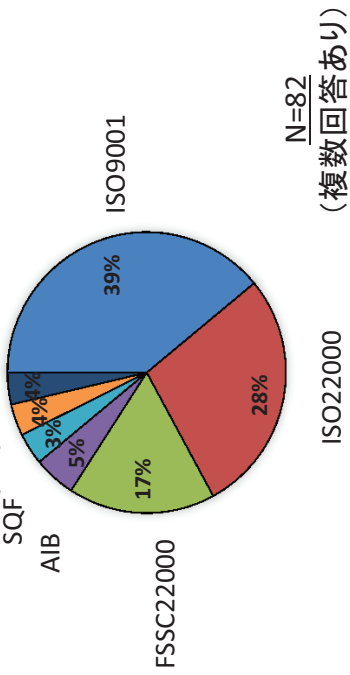
認定機関



N=118
(複数回答あり)

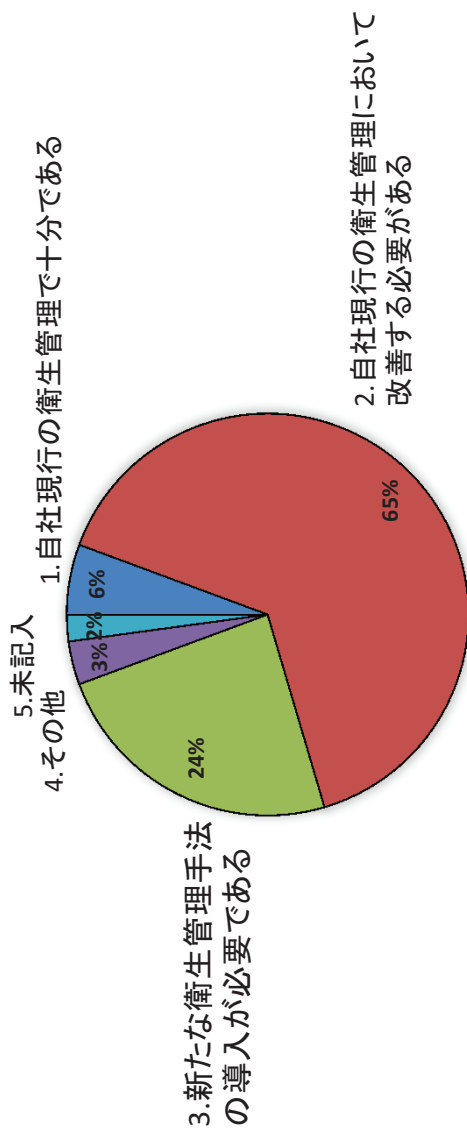
導入済民間認証

その他 未記入

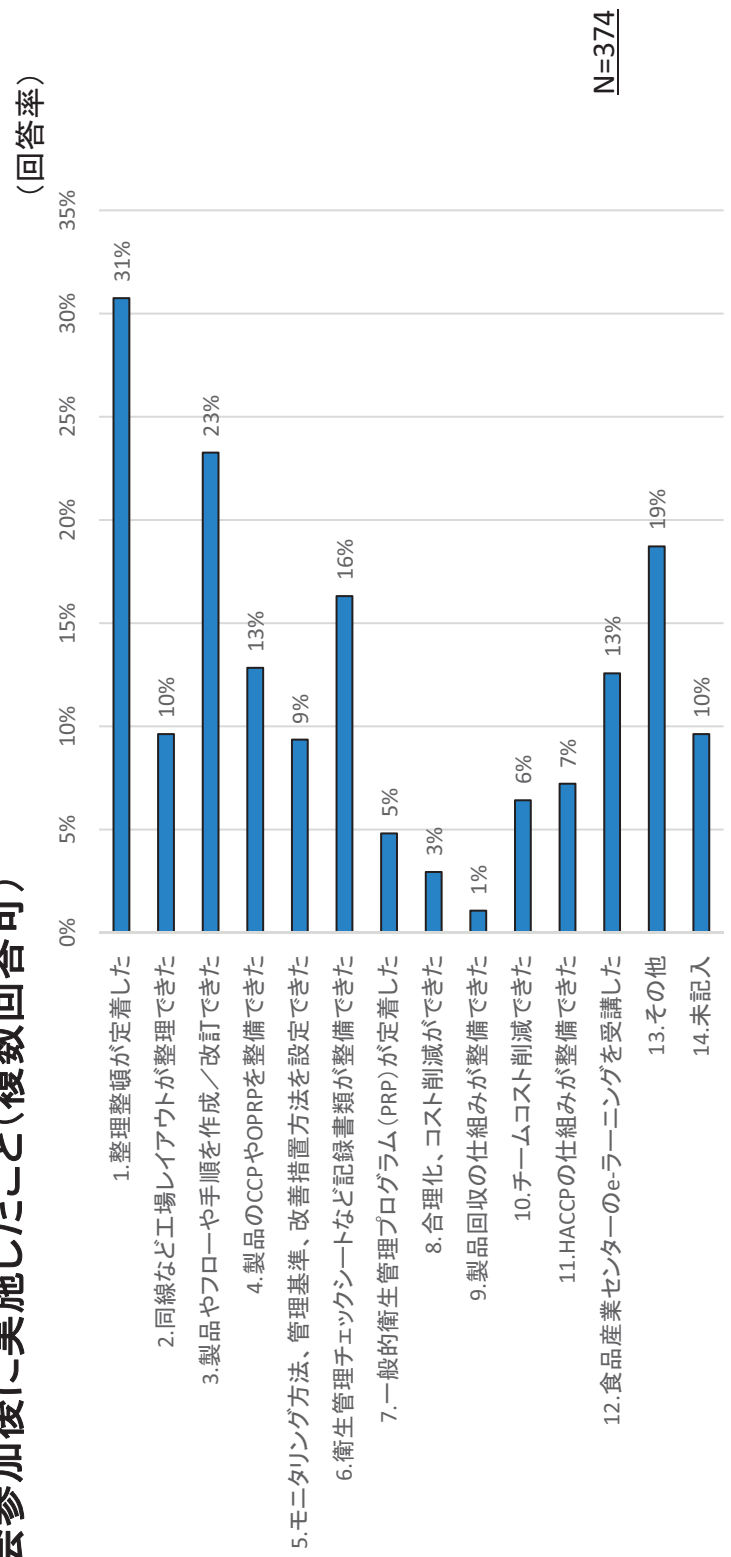


N=82
(複数回答あり)

Q2. 研修会参加後の衛生管理についての感想(複数回答可)



Q3. 研修会参加後に実施したこと(複数回答可)



Q3.研修会参加後に実施したこと(コメント)

地域	コメント
福岡①	これからHACCP義務化と同時に進めていく 取組に向けた計画の検討 内部監査を実施時に参考にしたい
福岡②	5Sの徹底ができるようになった 複数の事業所があり未導入の事業所は導入に向け取組み中 内部監査に取り入れた(今後も取り入れます) スタートしたばかりです 今行っていることの再確認ができた 社員の意識改革のきっかけに 自社のISO22000と研修内容を比較検討した。が。特に相違はなかった。 HACCP導入のきっかけができた
北海道①	ゾーニングについて参考になり今後に生かしたい 少しずつ確実に行っています。
北海道②	作業手順書を作っている最中、まだまだこれからです PRP、HACCPについて確認できた 研修内容を基に社内勉強会を開き共有を実施した。 取組み始め、表立っては言えないレベルである
石川	自主衛生管理の点検 すべてにおいて整備見直し実行中
新潟	項内容の再確認ができました 認証取得に向け取組み初めた所です 未実施 導入検討中です 担当者レベルで同様の研修受講で意識改革と改善計画をさせたい 総てこれから準備です 今後、5S活動等を定着させていく予定です 現在取組中 まだまだこれからです
福島	設備導入も含め取組中である 学習会を実施しました 現行の管理方法を見直すきっかけとなった まだ準備段階である FSSC22000本審査終了、結果待ちです 復習と自覚認識することができました。ありがとうございます。
山形	検討中 従業員への研修を行った まだ自分としては実施出来ていない PRPIに取組中

地域	コメント
宮城	リーダーのモチベーションが上がりました。また参加したいです。 5Sの強化に取り組みはじめた。 研修内容を学んだことで自社の状況を整理できました。 e-ラーニングはデスクトップPCでも受講できればと思います。 自JAとして何が出来るか検討 外部講師による衛生の再教育 改善のヒントがわかった OPRP受講参考になった 工夫して取り組めるところがまだまだあると感じた FSSC22000の認証に向け整備中です。 知識がついてFSSC22000取得への力量upにつながった。 未だ途中の状況です 手順書類整備中 今後、整理整頓、動線の再検討の参考にしたい 手をつけていない 実施はできないが取組み準備している HACCPの指導範囲が理解できた 準備中多数あり 今後の進め方についての調整 工場点検者への共有を図り点検指導の参考にした 会員企業への普及啓発に役立てたい ICT面で取引先にHACCP導入の支援中 新規で製造部門を立ち上げるので活かしたい これから
東京②	各部署責任者にHACCP取組を表明 まだどれも実施出来ていない
愛知①	ISO22000の構築 研修会は大変勉強になりました これから取組もうと思います。
愛知②	
山梨	

資料4-1 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

H27 年度一般的衛生管理徹底&HACCP導入研修会参加者 フォローアップ・アンケート

該当する項目に○をつけて下さい。

1. 研修会参加前の HACCP 実施状況について

- ①HACCP 認証を取得済み(具体的な名称:)
 ②認証は取得していないが HACCP システムで衛生管理を実施
 ③HACCP システムによる衛生管理を実施していない

2. (前問で①以外の方)研修会参加後の HACCP への取り組みについて

- ①HACCP 認証を取得、または準備中(名称:)
 ②認証は取得していないが HACCP システムで衛生管理を実施
 ③HACCP システムで衛生管理実施の準備中(認証は取得しない)
 ④当面取り組む予定はない

3. (前問で④と答えられた方)理由をお聞かせください

- ①人材が足りない ②設備投資、施設改修が必要(お金が掛かる)
 ③マニュアル作成、記録などが面倒 ④消費者に浸透しておらず、メリットがない
 ⑤その他()

4. 研修会参加後に取り組んでいること(複数回答可)

(参加前) (現在)

- ①整理整頓が定着した
 ②動線など工場レイアウトが整理できた
 ③製品のフローや手順書を作成／改訂できた
 ④製品の CCP や OPRP を整備できた
 ⑤モニタリング方法、管理基準、改善措置方法を設定できた
 ⑥衛生管理チェックシートなどの記録書類が整備できた
 ⑦一般的衛生管理プログラム(PRP)が定着した
 ⑧合理化、コスト削減できた
 ⑨その他()

5. 日常の活動で問題・課題と感じていることがありましたらお教え下さい(自由回答)

ご回答者様の会社名等は葉書表面にご記載下さい。

ご協力ありがとうございました。

業種	①生産・製造	②販売	③その他
	(調理・加工を含む)	(卸・小売)	

(宛名書き面)

票原計集
トアンケート・参加者へのフォローアップ

(生産・製造のみ)

(N:回答者数)

1. 研修会参加前のHACCP実施状況について

	合計	1.札幌	2.青森	3.仙台	4.水戸	5.東京	6.名古屋	7.大阪	8.岡山	9.福岡	10.宮崎	
1.既にHACCP認証を取得済み	39	18%	3	0	2	7	13	6	4	1	3	0
2.認証を取得していないが、HACCPシステムで衛生管理を実施	92	43%	5	9	5	2	19	14	15	4	11	8
3.HACCPシステムによる衛生管理を実施していない	80	38%	5	2	4	2	13	9	10	15	8	
4.未記入	2	1%	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0
	213		13	11	11	12	44	33	29	15	29	16

2. 研修会参加後のHACCPへの取り組みについて（前問で①以外の方）

	合計	1.札幌	2.青森	3.仙台	4.水戸	5.東京	6.名古屋	7.大阪	8.岡山	9.福岡	10.宮崎	
1.HACCP認証を取得、または準備中	30	17%	3	5	3	1	5	7	1	1	2	2
2.認証は取得していないがHACCPシステム衛生管理を実施	65	38%	1	6	4	2	12	7	14	4	7	8
3.HACCPシステム衛生管理実施の準備（認証は取得しない）	63	36%	5	1	1	1	11	9	9	8	13	5
4.当面取り組み予定はない	12	7%	0	0	1	0	2	4	0	1	3	1
5.未記入	3	2%	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0
	173		10	12	9	4	31	27	24	14	26	16

3.（前問で④と答えられた方）理由をお聞かせください（複数回答）

N=12

	合計	1.札幌	2.青森	3.仙台	4.水戸	5.東京	6.名古屋	7.大阪	8.岡山	9.福岡	10.宮崎	
1.人材が足りない	4	33%	0	0	0	0	1	2	0	0	1	0
2.設備投資、施設改修が必要（お金が掛かる）	9	75%	0	0	1	0	0	3	0	1	3	1
3.マニュアル作成、記録などが面倒	3	25%	0	0	0	0	0	2	0	1	0	0
4.消費者に浸透しておらず、メリットがない	0	0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5.その他	2	17%	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0
6.未記入	0	0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	18		0	0	1	0	2	8	0	2	4	1

4. 研修会参加後に取り組んでいること（複数回答可）

N=213

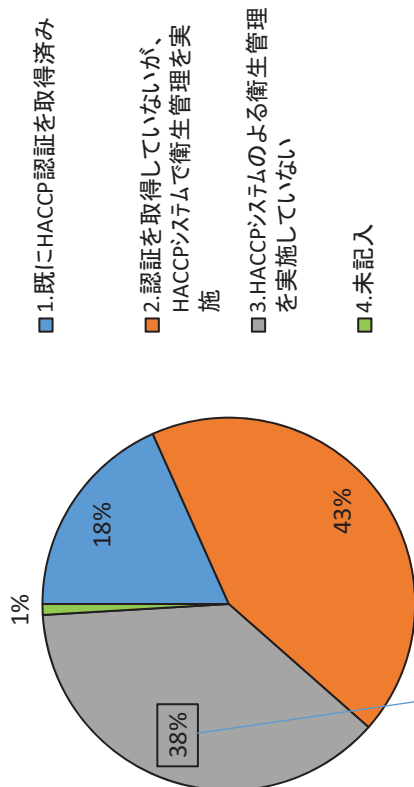
	直後	現在	1.札幌	直後	現在	2.青森	直後	現在	3.仙台	直後	現在	4.水戸	直後	現在	5.東京	直後	現在	6.名古屋	直後	現在	7.大阪	直後	現在	8.岡山	直後	現在	9.福岡	直後	現在	10.宮崎	直後	現在
①整理整頓が定着した	58	27%	88	41%	5	9	1	9	5	6	5	7	8	12	10	9	6	10	4	7	8	10	7	8	10	6	9	6	9	6	9	
②動線など工場レイアウトが整理できた	40	19%	66	31%	1	5	1	8	3	4	4	4	5	11	7	10	6	8	0	3	8	7	5	3	8	7	5	6	7	5	6	
③製品フローや手順書を作成/改訂できた	49	23%	96	45%	3	7	3	6	5	9	5	9	10	23	4	7	5	13	0	5	8	9	5	8	9	6	8	9	6	8	9	
④製品のCCPやOPRPを整備できた	32	15%	74	35%	2	7	2	4	3	6	4	7	6	20	1	11	5	6	0	2	7	4	2	7	4	2	7	4	2	7	4	
⑤モニタリング方法、管理基準、改善措置方法を設定できた	28	13%	71	33%	1	4	1	5	2	6	3	8	6	14	2	8	3	9	0	3	7	6	3	7	6	3	8	7	6	3	8	
⑥衛生管理チェックシートなどの記録書類を整備できた	57	27%	91	43%	3	5	3	10	3	7	4	5	10	19	11	10	7	15	1	2	8	8	7	10	8	7	10	8	7	10	8	
⑦一般的衛生管理プログラム（PRP）が定着した	29	14%	68	32%	2	7	2	6	2	6	3	3	5	15	5	8	3	6	1	2	4	6	2	9	4	6	2	9	4	6	2	
⑧合理化、コスト削減できた	17	8%	28	13%	0	2	1	4	1	3	2	2	4	6	3	2	1	2	0	0	3	3	2	4	3	3	2	4	3	2	4	
⑨その他	0	0%	19	9%	—	0	—	0	—	0	—	0	—	5	—	4	—	5	—	1	—	3	—	1	—	3	—	1	—	3	—	
⑩未記入	120	56%	34	16%	6	2	8	0	5	0	6	2	30	5	18	7	19	5	10	4	12	9	6	10	4	12	9	6	10	4	12	
	430		635		23	48	22	52	29	47	36	47	84	130	61	76	55	79	16	29	65	65	39	62	29	65	39	62	29	65	39	

アンケート発送数
1,194
回答数（総数）
260
回答数（生産・製造業）
213
回答率（生産・製造業）
18%

合計	1.札幌	2.青森	3.仙台	4.水戸	5.東京	6.名古屋	7.大阪	8.岡山	9.福岡	10.宮崎
1,194	102	44	68	79	274	181	177	63	134	72
260	16	11	12	16	58	38	40	17	34	18
213	13	11	11	12	44	33	29	15	29	16
18%	13%	25%	16%	15%	16%	16%	16%	24%	22%	22%

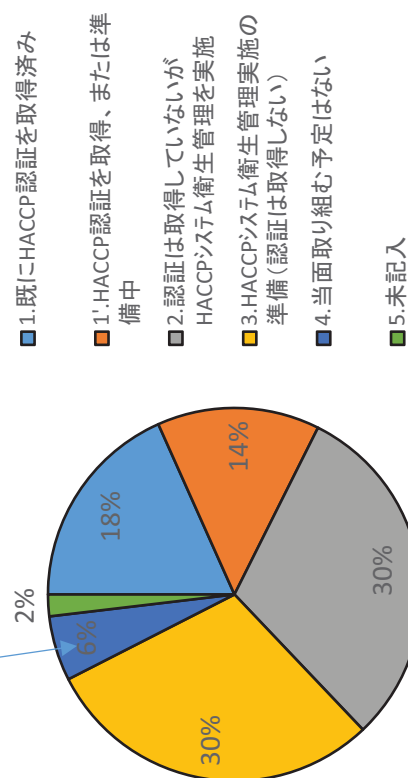
以下、属性が「生産・製造」との回答のみ示す

1. 研修会参加前のHACCP実施状況について

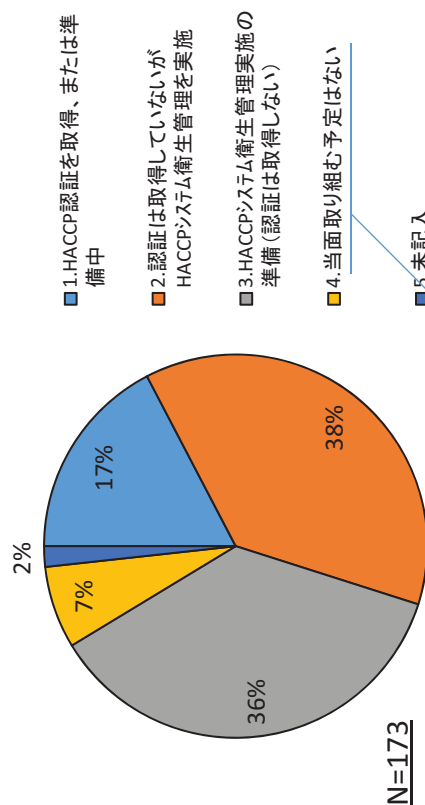


N=213

1年後

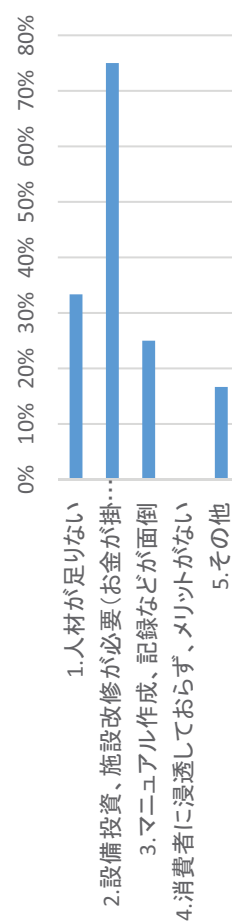


2. 研修会参加後のHACCPへの取り組みについて（前問で①以外の方）



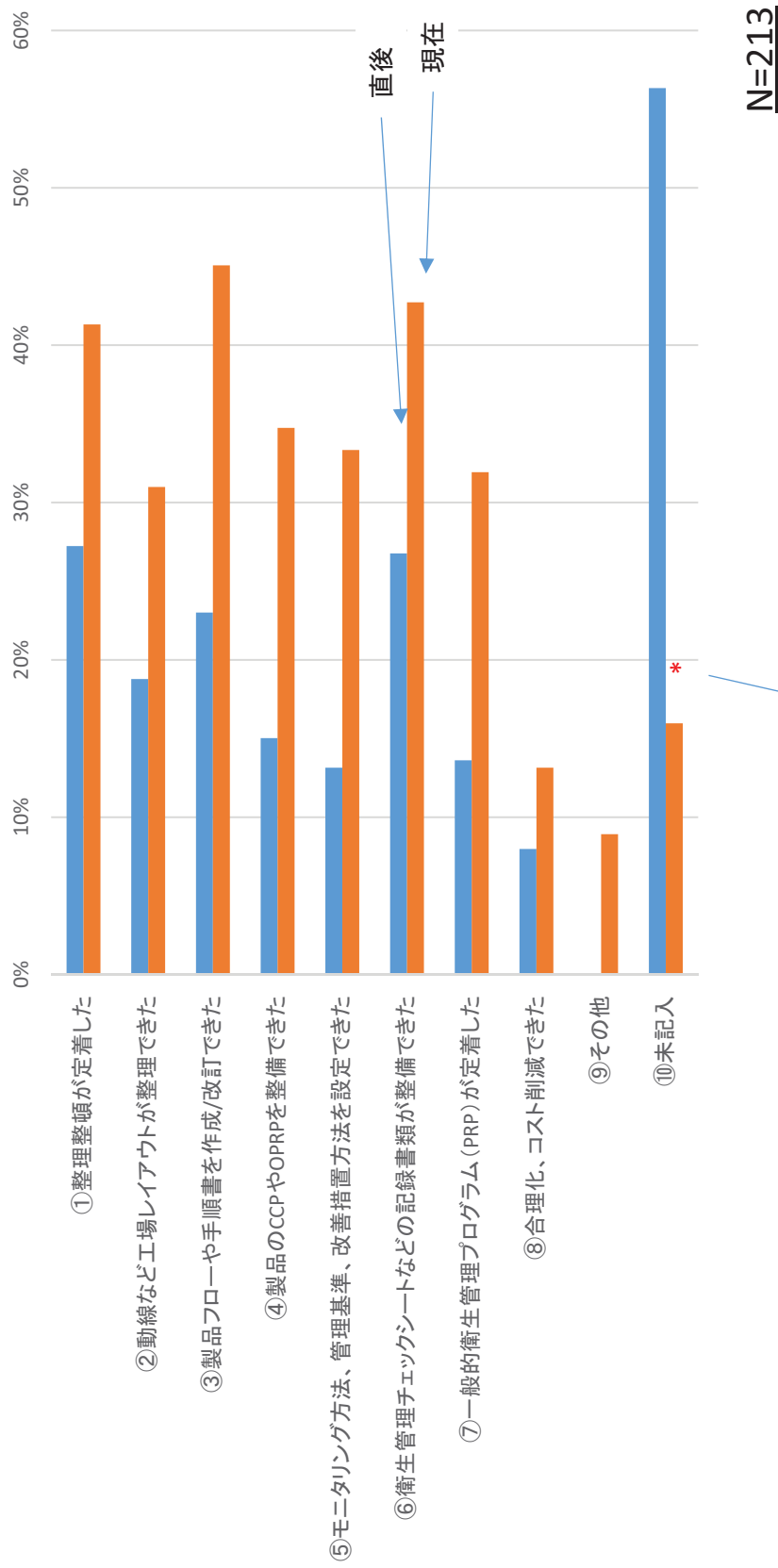
N=173

3. 前問で④と答えた理由（複数回答）



N=12

4. 研修会参加後に取り組んでいること(複数回答可)



* 研修会参加後、1年間で何らかの取り組みを行った

100% — 16% = 84%

5. 日常生活で問題・課題と感じていることがあります(自由回答)

1.札幌	狭い工場のためなかなか動線がキツチリしません。
	手順を定めても、正しく実行されない。
	今後、HACCP義務化へ向けた取組が課題となってくると思料しております。
	会社全員の体温が同じにならず、考え方に温度差がありすぎて困っています。根本が(キツ)むずかしくて、強行突破でしょうか。
	HACCPシステムに対する全従業員の理解の不足、それによる認証取得に向けてのやる気の維持に問題を感じている。
2.青森	社内全体、一人一人の意識向上に向けた取組を増やしていきたいと思っています。
	ライン整理による省力化、PRPの定着が引き続き課題
	これまでの作業方法というものが根強く残っており、新しい作業手順、方法を浸透させるのが難しい。意識改革から！
3.仙台	動線のクロス
	履歴管理の課題
	設備上の導線の不備
	担当する人員が少ない中で、精度の高い管理することに難しさを感じる。
2.水戸	限られた人員の中での改善は少し面倒である
	当市では現在も除染作業が行われています。その影響が米菓製造業の私共には売上不振は続いているので資金不足があります。そのためにも思うような事が出来ず最低の整備で徐々に改めます。
5.東京	現場作業員のレベルまで普及するためには用語の見直しが必要。
	組織的な取り組み、全体的な効率性を考えた改善
	微生物対策、異物対策が永遠のテーマ
	参考になりました。
	当社は給食調理委託会社として客先との契約年数も様々です。契約年数の長い営業所は厚労省HACCPチャレンジ事業登録又は県版HACCP認証取得など進んでいます。
	リーダーの教育の難しさ。リーダー専用の講習会があるとありがたいです。
	HACCP義務化による費用増の懸念。HACCPの標準パターンの作成。
	知識不足。私自身の事でもありますが、社内にも誰もHACCPを知る者がいない。やりたくてもやれない。チーム作りには少なくとも2-3人の基本的なHACCPの知識のある者がいなければ難しいと思う。コンサルを受ければ別ですが・・・。
	HACCPの本質を十分に理解し、かつ一定のレベルで実行できる人材の育成が極めて難しい。
	HACCPの義務化の動向
6.名古屋	菓子製造業として食に対してのリスクの懸念は高まっていて、安全で安心な製品を出していきたいので、管理を今以上に充実させていきたい。講習会など進んで参加したい。
	食品衛生の重要性を伝えきれない。理解して行動する従業員がいない。
	CCPで行う放置過程で、どの箇をどのオーダーまで死滅させればよいか判断しにくい点がある。
	なかなか実施しておらず、日常業務に追われています。今年(来年)こそは！と思います。必要性は重々感じています。
	工房までの動線上、いくつか都屋を通っていかなければならない。
	衛生教育(従業員に対して)
	衛生意識の共有が難しいと感じています。
	HACCPへの取組が工場一担当者の仕事だと思われる。会社全体のシステムと経営側が理解していない。
	商品設計段階でのPRP、CCPの検証がされない。

7.大阪	ISO9001を取得しており温度管理、記録等は実施出来ているが、HACCPの具体的な内容を知りたい。
	小規模グループ工場でのHACCP認証のあり方
	社内全体として取り組む体制が整っていない。現場の通常業務だけで手いっぱいになっている。
	都道府県版HACCPが現在の地方にはないので、どのレベルで認証を取得するか検討中。
	法的に認証取得が義務付けられるのかどうか、またその時期が最も気にしているポイントです。
	従業員へのルール周知が不十分。教育の機会を作ってもうまく伝わらない。
	新規開拓、売上向上、人材育成、商品・技術開発
	現場担当者が書類を書くことが煩わしいと感じている
8.岡山	加藤先生の施設改修の本などがあたら教えて欲しい。
	とてもわかりやすく、実際の仕事に直接関係しているのも、とても参考になり、日々の問題を洗い出すことに役に立っています。
	全社員が共通認識を持つことの難しさを感じている。
	業務用小麦粉の製造が大半で、消費者向けに販売する商品はほとんどない。そのため工場従事者の認識が低かったが、その意識の向上教育を進めようとしている。
	製造面において、ある程度信頼のできる社員がいない。
	ルールの継続ができない、管理不足。やらなければと思うつも、後回しにされてしまう現状。人手不足をいいわけにしているような気がします。
	上記4、参加前より取組中、その一環として参加させていただきました。ありがとうございました。
9.福岡	人手不足
	整理整頓、レイアウトに悩む
	現在、25㎡程度の惣菜加工場の工事中で、HACCP認証に準じたハード面をどこまで出来るか、予算の制約の中で検討中。零細企業に対する資金面の援助が欲しい。
	ソフト面での取組は、ここ数年行ってきたいますが、ハード面でどうしても改善できないことがあります。
	生産性アップと掃除について、生産が増える掃除に時間がかけずらくなる。
	せりも行っている中央卸売市場なので、枝肉の下見にくる買参者の衛生管理や預り品である枝肉の管理が難しい。
	施設の老朽化と向きあいがいかに上手くHACCP等衛生管理手法を取り組んでいくか。課題であると感じています。
10.宮崎	来年、ISO22000取得する予定
	できるところから少しずつ取り組んでいきたいです。
	今年11月4日に当社はISO9001を認証取得しました。これからはISO22000、ISO14001を取得する予定です。
	HACCPとISO22000の両方に取り組んでいます。内容を整備・整理していかないと現場が少し混乱する場合も見られます。HACCPは牛の方で取り組んでいます。が、今後は豚の方にも導入が進んでいきます。
	まだ規模的に組織機能上業務となっており、システム構築に時間を要している。今後4項の③～⑤に取り組んでいく。
	まだ工房が小さい為取り組みが出来ていない。新設予定。
	基本的な衛生手順は作りました。工房を新設してから取り組みます。

資料5-1 平成28年度工場実修会・会場アンケート

一般的衛生管理徹底&HACCP工場実修会アンケート

貴社名：

貴氏名：

該当する箇所に○をお付けください。

Q 1 この実修会についてのご感想をお聞かせください。

- 1) 大変役に立った 2) 役に立った 3) あまり役に立たなかった
4) その他 ()

Q 2 それぞれのプログラムについてのご意見をお聞かせください。

	1)十分に理解できた	2)おおむね理解できた	3)よくわからなかった
①工場と製品の概要説明			
②工場チェックのポイントについて			
③工場見学			
④見学後の解説と質疑応答			

参考になった点についてお知らせください

[]

Q 3 21日または22日の座学を聴講した後、実修会に参加してどのように感じられましたか。

(複数回答可)

- 1) 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。
2) 現場での HACCP 導入の具体的なやり方について理解できた。
3) HACCP 導入の効果が実体験できた。
4) HACCP 導入の大切さについて理解することが出来た。
5) その他 ()

Q 4 実修会受講後、HACCP導入に取り組まれる気持ちになりましたか。

- 1) HACCP 導入に取り組む気持ちになった。
2) 意欲が湧かなかった。
3) どちらともいえない。
4) 導入済み

(裏面に続く)

Q 5 貴社の属性についてお知らせください。

(アンケート解析のみに使用し、他の目的では決して使用しないことをお約束いたします)

1) 業種 (主な業種 1 つに○をつけてください)

①生産・製造 (調理、加工を含む) ②販売 (卸、小売) ③その他

食品製造業の分類 (①の場合、該当する主な業種 1 つに○をつけてください)

①食肉製品	②容器包装詰常温流通食品	③炊飯製品	④水産加工品	⑤乳・乳製品
⑥味噌	⑦醤油製品	⑧冷凍食品	⑨集団給食用食品	⑩惣菜
⑪弁当	⑫食用加工油脂	⑬ドレッシング類	⑭清涼飲料水	⑮食酢製品
⑯ウスターソース類	⑰菓子製品	⑱乾めん類	⑲パン	⑳農産物漬物
㉑生めん類	㉒大量調理型主食的調理食品	㉓その他		

2) 売上高 (年間)

①1 億円未満 ②1～10 億円 ③10～50 億円 ④50 億円以上

3) 従業員数 (パート、アルバイトを含む)

①20 名未満 ②20～100 名 ③100～300 名 ④300 名以上

この実修会についてのご意見、ご感想、ご要望等ございましたらお願いいたします。

ご協力ありがとうございました。

(一般財団法人食品産業センター)

工場実修会・当日アンケート(集計原票)

(全体) (回答数で集計)

資料5-2 平成28年度工場実修会会場アンケートの分析結果

1. この実修会についてのご感想をお聞かせください。				
	合計	福岡	北海道	
1.大変役に立った	40	56%	21	19
2.役に立った	30	42%	17	13
3.あまり役に立たなかった	0	0%	0	0
4.その他	0	0%	0	0
5.未記入	1	1%	1	0
合計	71		38	32
2. それぞれのプログラムについてのご意見をお聞かせください。				
①工場と製品の概要説明				
	合計	福岡	北海道	
1.十分に理解できた	47	66%	28	19
2.おおむね理解できた	24	34%	11	13
3.よくわからなかった	0	0%	0	0
4.未記入	0	0%	0	0
合計	71		39	32
②工場チェックのポイントについて				
	合計	福岡	北海道	
1.十分に理解できた	41	58%	22	19
2.おおむね理解できた	29	41%	16	13
3.よくわからなかった	0	0%	0	0
4.未記入	1	1%	1	0
合計	71		39	32
③工場見学				
	合計	福岡	北海道	
1.十分に理解できた	43	61%	25	18
2.おおむね理解できた	28	39%	14	14
3.よくわからなかった	0	0%	0	0
4.未記入	0	0%	0	0
合計	71		39	32
④見学後の解説と質疑応答				
	合計	福岡	北海道	
1.十分に理解できた	47	66%	27	20
2.おおむね理解できた	21	30%	11	10
3.よくわからなかった	0	0%	0	0
4.未記入	3	4%	1	2
合計	71		39	32
3. 座学を聴講した後、実修会に参加してどのように感じましたか。(複数回答あり)				
	合計	福岡	北海道	
1.座学で勉強した内容を更に深く理解できた	30	31%	18	12
2.現場でのHACCP導入の具体的なやり方について理解できた	34	35%	20	14
3.HACCP導入の効果が実験で確認できた	6	6%	2	4
4.HACCP導入の大切さについて理解できた	24	25%	8	16
5.その他	1	1%	1	0
6.未記入	1	1%	0	1
合計	96		49	47
4. 研修会受講後、HACCP導入に取り組まれる気持ちはになりましたか。				
	合計	福岡	北海道	
1.HACCP導入に取り組む気持ちになった	55	77%	33	22
2.意欲が湧かなかった	0	0%	0	0
3.どちらともいえない	4	6%	2	2
4.導入済	9	13%	3	6
5.未記入	3	4%	1	2
合計	71		39	32

5. 貴社の属性についてお知らせください。				
	合計	福岡	北海道	
業種				
1.生産・製造(調理・加工含む)	57	80%	36	21
2.販売(卸・小売)	6	8%	2	4
3.その他	2	3%	1	1
4.未記入	6	8%	0	6
合計	71		39	32
業種(詳細)				
1.食肉製品	7	12%	3	4
2.容器包装詰常温流通食品	3	5%	3	0
3.炊飯製品	0	0%	0	0
4.水産加工品	9	16%	8	1
5.乳・乳製品	1	2%	1	0
6.味噌	0	0%	0	0
7.醤油製品	3	5%	2	1
8.冷凍食品	5	9%	2	3
9.集団給食用食品	0	0%	0	0
10.惣菜	1	2%	0	1
11.弁当	2	4%	1	1
12.食用加工油脂	1	2%	1	0
13.ドレッシング類	0	0%	0	0
14.清涼飲料水	0	0%	0	0
15.食酢製品	0	0%	0	0
16.ウスターソース類	0	0%	0	0
17.菓子製品	7	12%	6	1
18.乾めん類	0	0%	0	0
19.パン	1	2%	1	0
20.農産物漬物	4	7%	1	3
21.生めん類	2	4%	2	0
22.大量調理型主食の調理食品	2	4%	2	0
23.その他	8	14%	2	6
24.未記入	1	2%	1	0
合計	57		36	21
売上高(年間)				
1.1億円未満	6	8%	5	1
2.1～10億円	24	34%	10	14
3.10～50億円	14	20%	13	1
4.50億円以上	13	18%	7	6
5.未記入	14	20%	4	10
合計	71		39	32
従業員数(パート、アルバイト含む)				
1.20名未満	7	10%	3	4
2.20～100名	31	44%	21	10
3.100～300名	8	11%	7	1
4.300名以上	12	17%	5	7
5.未記入	13	18%	3	10
合計	71		39	32
参加者出席率				
実施日				
申込数	87		50	37
出席者数(当日受付含)	73		40	33
出席率	84%		80%	89%
アンケート回収率				
出席者数				
回答数	73		40	33
回答率	97%		98%	97%

工場実修会・当日アンケート(集計原票)

(生産・製造のみ) (回答数で集計)

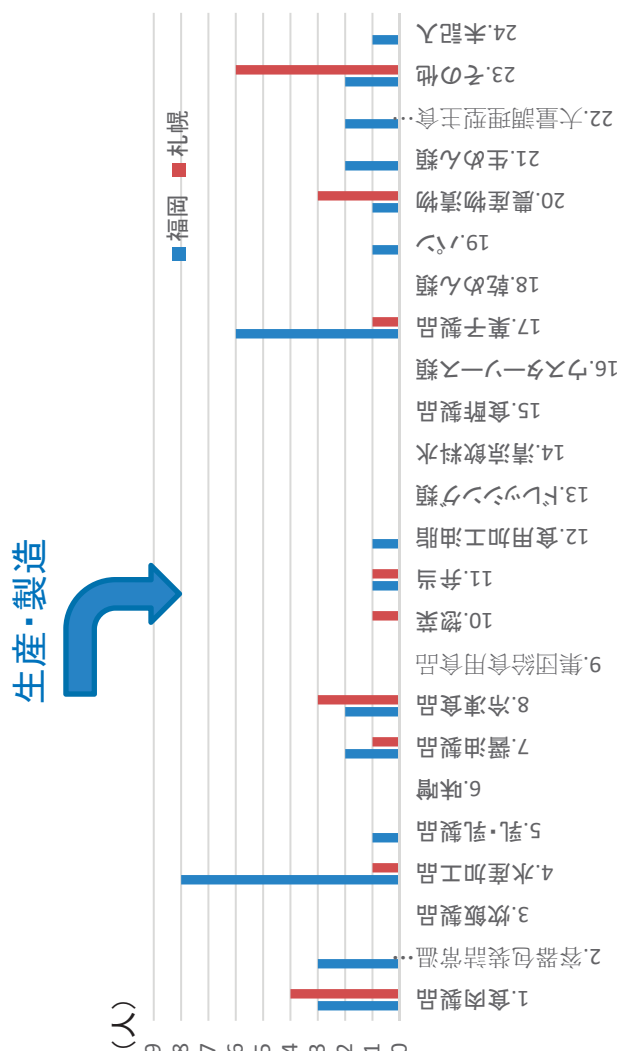
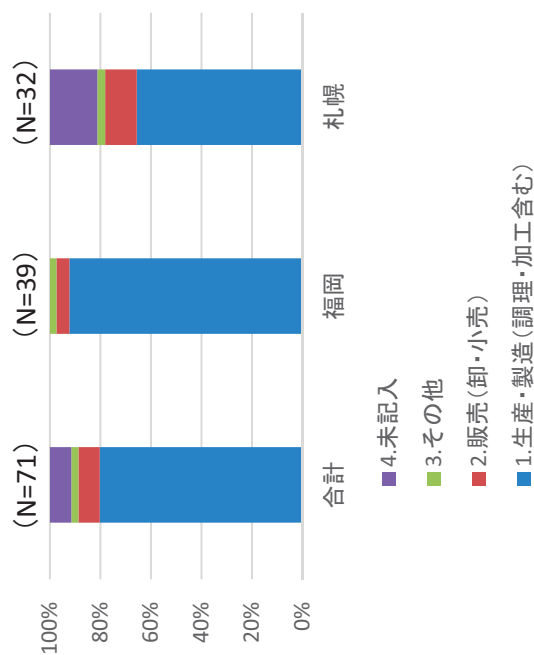
1. この実修会についてのご感想をお聞かせください。				
	合計	福岡	札幌	
1.十分に理解できた	29	51%	11	
2.おおむね理解できた	27	47%	17	10
3.よくわからなかった	0	0%	0	0
4.その他	0	0%	0	0
5.未記入	1	2%	1	0
合計	57		36	21
2. それぞれのプログラムについてのご意見をお聞かせください。				
①工場と製品の概要説明				
	合計	福岡	札幌	
1.十分に理解できた	36	63%	26	10
2.おおむね理解できた	21	37%	10	11
3.よくわからなかった	0	0%	0	0
4.未記入	0	0%	0	0
合計	57		36	21
②工場チェックのポイントについて				
	合計	福岡	札幌	
1.十分に理解できた	30	53%	19	11
2.おおむね理解できた	26	46%	16	10
3.よくわからなかった	0	0%	0	0
4.未記入	1	2%	1	0
合計	57		36	21
③工場見学				
	合計	福岡	札幌	
1.十分に理解できた	34	60%	22	12
2.おおむね理解できた	23	40%	14	9
3.よくわからなかった	0	0%	0	0
4.未記入	0	0%	0	0
合計	57		36	21
④見学後の解説と質疑応答				
	合計	福岡	札幌	
1.十分に理解できた	37	65%	25	12
2.おおむね理解できた	17	30%	10	7
3.よくわからなかった	0	0%	0	0
4.未記入	3	5%	1	2
合計	57		36	21
3. 座学を聴講した後、実修会に参加してどのように感じられましたか。(複数回答あり)				
	合計	福岡	札幌	
1.座学で勉強した内容を更に深く理解できた	25	44%	17	8
2.現場でのHACCP導入の具体的なやり方	28	49%	19	9
3.HACCP導入の効果が実体験できた	4	7%	2	2
4.HACCP導入の大切さについて理解する	16	28%	7	9
5.その他	1	2%	1	0
6.未記入	1	2%	0	1
合計	75		46	29
4. 研修会受講後、HACCP導入に取り組まれる気持ちになりましたか。				
	合計	福岡	札幌	
1.HACCP導入に取り組む気持ちになった	46	81%	30	16
2.意欲が湧かなかった	0	0%	0	0
3.どちらともいえない	3	5%	2	1
4.導入済	7	12%	3	4
5.未記入	1	2%	1	0
合計	57		36	21

売上高(年間)	合計	福岡	札幌
1.1億円未満	6	11%	5
2.1～10億円	24	42%	10
3.10～50億円	14	25%	13
4.50億円以上	8	14%	5
5.未記入	5	9%	3
合計	57		36
従業員数(パート、アルバイト含む)	合計	福岡	札幌
1.20名未満	7	12%	3
2.20～100名	31	54%	21
3.100～300名	8	14%	7
4.300名以上	7	12%	3
5.未記入	4	7%	2
合計	57		36

工場実修会・会場アンケートの分析(福岡・札幌)

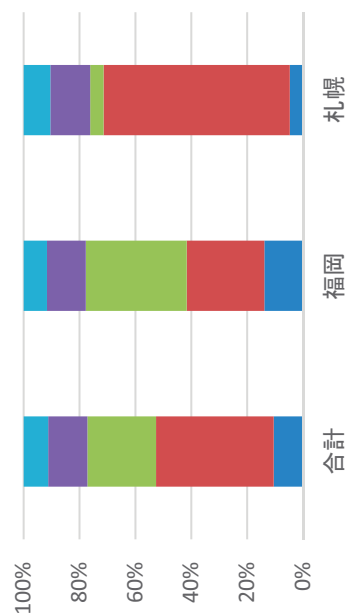
Q 8. 貴社の属性についてお知らせください。

(N:回答数)

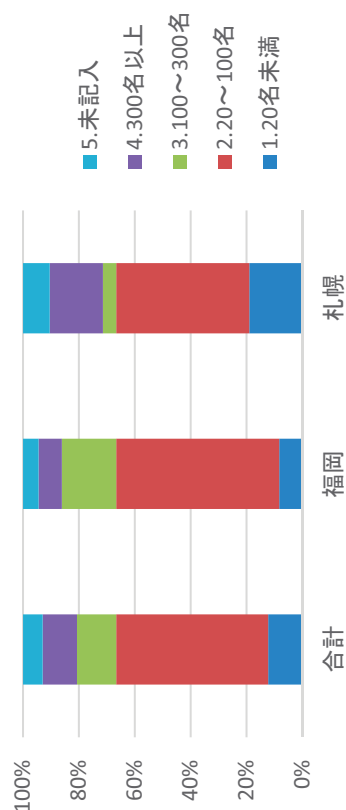


(生産・製造のみ)

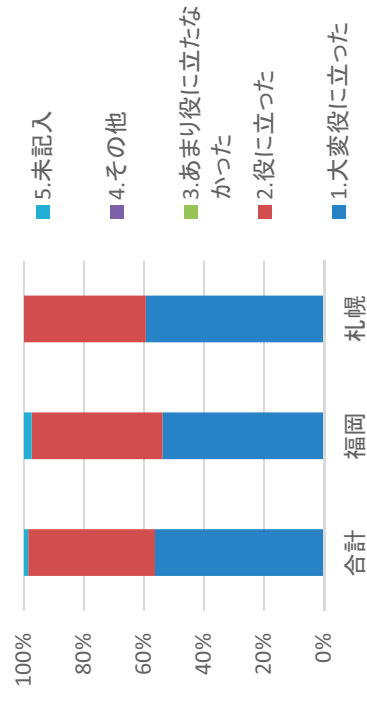
売上高



従業員数

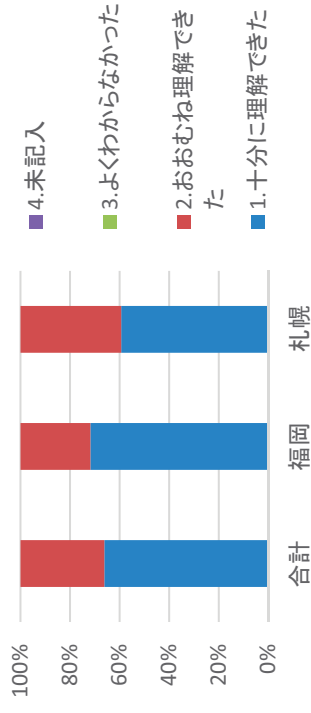


Q1. この実修会についてのご感想をお聞かせください。 (全体)

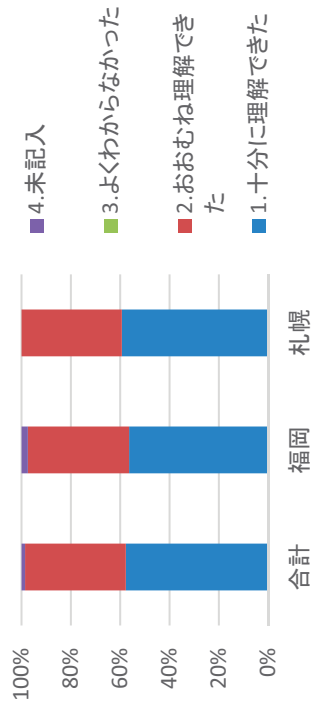


Q2. それぞれのプログラムについてのご意見をお聞かせください。 (全体)

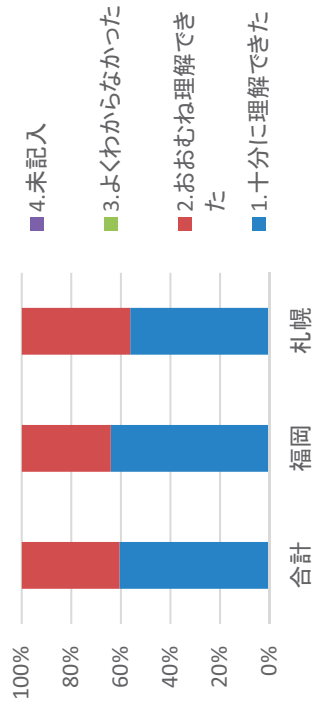
①工場と製品の概要説明



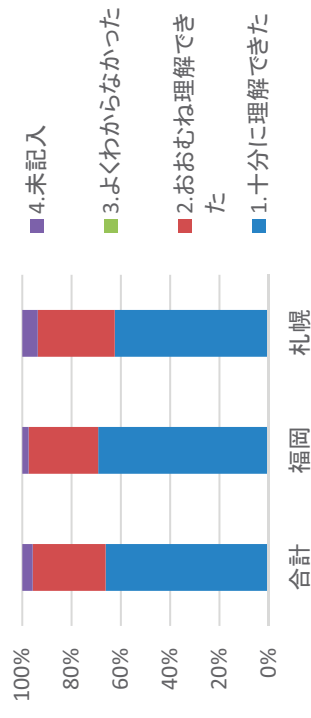
②工場チェックのポイントについて



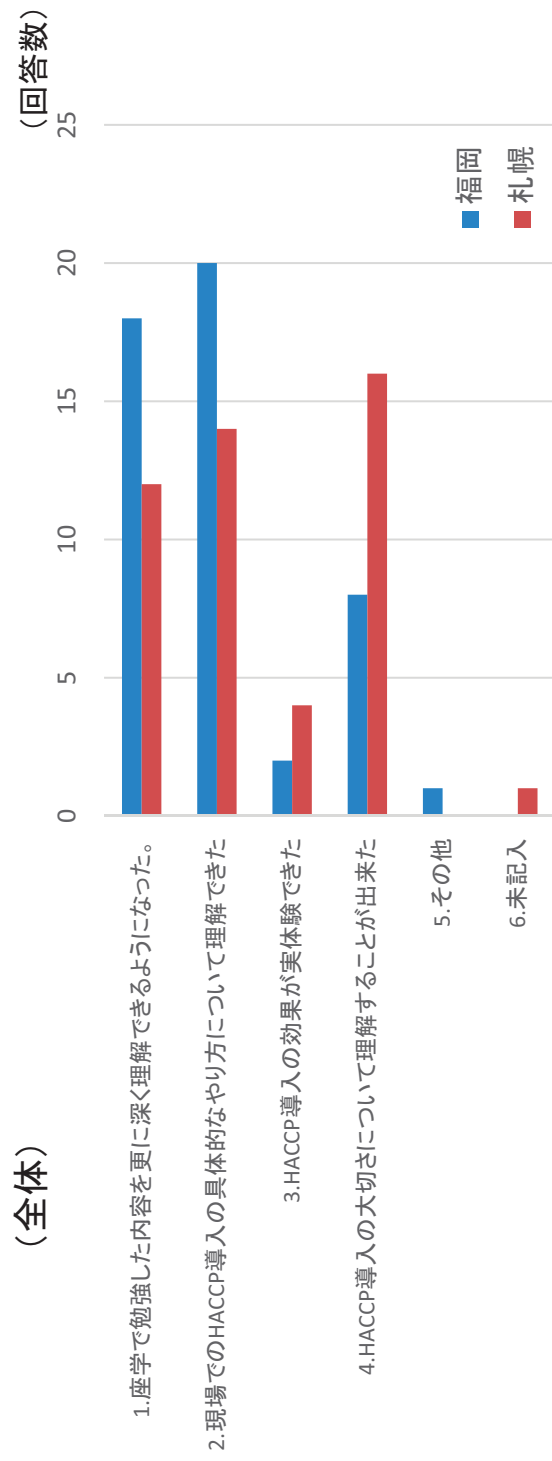
③工場見学



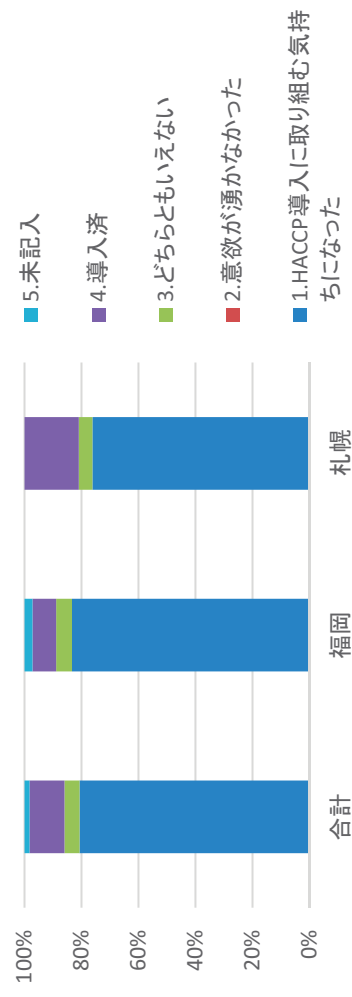
④見学後の解説と質疑応答



Q 3. 座学を聴講した後、実修会に参加してどのように感じられましたか。(複数回答あり)



Q 4. 研修会受講後、HACCP導入に取り組まれる気持ちになりましたか。 (生産・製造のみ)



資料6-1 平成28年度導入ミニ研修会・会場アンケート

HACCP 導入ミニ研修会アンケート

貴社名：

貴氏名：

該当する箇所に○をお付けください。

Q 1 「HACCP を取り巻く国内外の状況と HACCP システム構築のポイント ～現場実践と成功事例の紹介～」はご理解できましたか。

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

Q 2 講義時間、講義内容はいかがでしたか。

- | | | | |
|----|--------------|----|--------------|
| 時間 | 1) 丁度良い長さだった | 内容 | 1) 丁度良い分量だった |
| | 2) 長かった | | 2) 多すぎた |
| | 3) 短かった | | 3) 物足りなかった |

理由（ ）

Q 3 次回、研修会に参加するとしたら、どのような内容の講義を受講したいと思いますか。下記から選択して下さい（複数回答可）。

- 1) 5 S 2) 一般的衛生管理 3) フローダイヤグラム 4) 危害要因分析 5) CCP/OPRP
6) マニュアル作成 7) マネジメントシステム（ISO22000、FSSC22000 など） 8) 有害微生物
9) 洗浄・殺菌 10) 施設・設備の改善 11) 従業員教育 12) 食品別 CCP の事例
13) その他（ ）

Q 4 研修会受講後、HACCP 導入に取り組まれる気持ちになりましたか。

- 1) HACCP 導入に取り組む気持ちになった。
2) 意欲が湧かなかった。
3) どちらともいえない。
4) 導入済み

Q 5 参加証で「e-ラーニング受講」のご案内をさせていただきましたが、受講していただけましたか。

- 1) 受講した 2) 受講しなかった

1) と回答された方へ：a. 下記からお選びください。

- ①全部受講し、テストを受けた ②全部は受講できなかった

b. 研修会の内容を理解するに役立ちましたか。

- ①十分に役立った ②おおむね役立った ③役立たなかった

1) a. ②、または2) と回答された方へ：下記から理由をお選びください。

- ①気がつかなかった ②時間がなかった ③必要ないと思った ④興味がなかった

★今後、e-ラーニングを受講する気になりましたか（ はい・いいえ ）

Q 6 この研修会をどこで知りましたか。

- 1) 食品産業センターからのダイレクトメール
- 2) 食品産業センターホームページ
- 3) 業界団体からの案内
- 4) 農林水産省、農政局・地域センター、地元自治体、保健所からの案内
- 5) その他 ()

Q 7 この研修会をどうやって申し込みましたか。

- 1) 食品産業センターのホームページにアクセスして、直接申し込んだ
- 2) 食品産業センターへファックスで申込書を送付した
- 3) その他 ()

Q 8 貴社の属性についてお知らせください。
(アンケート解析のみに使用し、他の目的では決して使用しないことをお約束いたします)

- 1) 業種 (主な業種 1 つに○をつけてください)
①生産・製造 (調理、加工を含む) ②販売 (卸、小売) ③その他

食品製造業の分類 (①の場合、該当する主な業種 1 つに○をつけてください)

①食肉製品	②容器包装詰常温流通食品	③炊飯製品	④水産加工品	⑤乳・乳製品
⑥味噌	⑦醤油製品	⑧冷凍食品	⑨集団給食用食品	⑩惣菜
⑪弁当	⑫食用加工油脂	⑬ドレッシング類	⑭清涼飲料水	⑮食酢製品
⑯ウスターソース類	⑰菓子製品	⑱乾めん類	⑲パン	⑳農産物漬物
㉑生めん類	㉒大量調理型主食的調理食品	㉓その他		

- 2) 売上高 (年間)
①1 億円未満 ②1～10 億円 ③10～50 億円 ④50 億円以上
- 3) 従業員数 (パート、アルバイトを含む)
①20 名未満 ②20～100 名 ③100～300 名 ④300 名以上

この研修会についてのご意見、ご感想をお願いいたします。

ご協力ありがとうございました。

なお、フォローアップ・アンケートはがきを 2 月中旬頃に返送いただけますよう、お手数ですが、引き続きご協力をいただきますようお願いいたします。

(一般財団法人食品産業センター)

HACCPミニ研修会・会場アンケート集計原票(全体)

(回答数で集計)

資料6-2 平成28年度導入ミニ研修会会場アンケートの分析結果

1. 「HACCPを取り巻く国内外の状況とHACCPシステム構築のポイント」 ～現場実践と成功事例の紹介～」はご理解できましたか。	合計	1:長野	2:甲府
	35 25%	21 14	14 15
1.十分に理解できた	94 68%	53 41	41 45
2.おおむね理解できた	2 1%	1 1	1 1
3.よくわからなかった	7 5%	3 3	4 4
4.未記入			
合計	138	78	60
2-1. 講義時間、講義内容はいかがでしたか。(時間)	合計	1:長野	2:甲府
	123 89%	70 53	53 59
1.丁度良い長さだった	3 2%	2 2	1 1
2.長かった	8 6%	3 3	5 5
3.短かった	4 3%	3 3	1 1
4.未記入			
合計	138	78	60
2-2. 講義時間、講義内容はいかがでしたか。(内容)	合計	1:長野	2:甲府
	86 62%	45 35	41 45
1.丁度良い分量だった	17 12%	10 7	7 7
2.多すぎた	2 1%	1 1	1 1
3.物足りなかった	33 24%	22 17	11 11
4.未記入	138	78	60
合計			
3. 次回、研修会に参加するとしたら、どのような内容の講義を受講したいと思えますか。下記から選択して下さい(複数回答可)	合計	1:長野	2:甲府
	33 24%	18 14	15 15
1.5S	46 33%	21 16	25 25
2.一般的衛生管理	15 11%	6 4	9 9
3.フローダイヤグラム	39 28%	24 18	15 15
4.危害要因分析	32 23%	17 13	15 15
5.CCP/OPRP	60 43%	31 23	29 29
6.マニュアル作成	40 29%	15 11	25 25
7.マネジメントシステム(ISO22000、FSSC22000など)	13 9%	4 3	9 9
8.有害微生物	34 25%	19 14	15 15
9.洗浄・殺菌	37 27%	22 16	15 15
10.施設・設備の改善	38 28%	29 21	9 9
11.従業員教育	30 22%	15 11	15 15
12.食品別CCPの事例	16 12%	1 1	15 15
13.その他	17 12%	2 1	15 15
14.未記入	450	224	226
合計			
4. 研修会受講後、HACCP導入に取り組みられる気持になりましたか。	合計	1:長野	2:甲府
	99 72%	55 41	44 45
1.HACCP導入に取り組み気持になった	2 1%	1 1	1 1
2.意欲が湧かなかった	18 13%	8 6	10 10
3.どちらともいえない	14 10%	11 8	3 3
4.導入済	5 4%	3 2	2 2
5.未記入	138	78	60
合計			
5. 参加証で「e-ラーニング受講」のご案内をさせていただきましたが、受講していただきましたか。	合計	1:長野	2:甲府
	58 42%	33 25	25 25
1.受講した	79 57%	44 33	35 35
2.受講しなかった	1 1%	1 1	0 0
3.未記入	138	78	60
合計			

5-1-a. 1)受講した と回答された方へ	合計	1:長野	2:甲府
	29 50%	14 10	15 15
1.全部受講し、テストを受けた	28 48%	19 14	9 9
2.全部は受講できなかった	1 2%	0 0	1 1
3.未記入	58	33	25
合計			
5-1-b. 研修会の内容を理解するに役立ちましたか。	合計	1:長野	2:甲府
	20 34%	9 9	11 11
1.十分に役立った	35 60%	23 17	12 12
2.おおむね役立った	1 2%	0 0	1 1
3.役立たなかった	2 3%	1 1	1 1
4.未記入	58	33	25
合計			
5-2-1. 1) a. ②全部は受講できなかった、または2)受講しなかった と回答された方へ	合計	1:長野	2:甲府
	15 14%	8 7	7 7
1.気がつかなかった	62 58%	35 27	27 27
2.時間がなかった	2 2%	1 1	1 1
3.必要ないと思った	0 0%	0 0	0 0
4.興味がなかった	2 2%	2 2	0 0
5.その他	26 24%	17 13	9 9
6.未記入	107	63	44
合計			
5-2-2. 今後、e-ラーニングを受講する気になりましたか	合計	1:長野	2:甲府
	57 53%	34 23	23 23
1.はい	4 4%	1 1	3 3
2.いいえ	46 43%	28 18	18 18
3.未記入	107	63	44
合計			
6. この研修をどこで知りましたか。(複数回答あり)	合計	1:長野	2:甲府
	30 22%	19 11	11 11
1.食品産業センターDM	15 11%	10 5	5 5
2.食品産業センターHP	38 28%	19 11	19 19
3.業界団体からの案内	10 7%	6 4	4 4
4.農林水産省、農政局、地域センター、地元自治体、保健所からの案内	28 20%	17 11	11 11
5.その他	17 12%	6 4	11 11
6.未記入	138	77	61
合計			
7. この研修会をどうやって申し込みましたか。	合計	1:長野	2:甲府
	66 48%	38 28	28 28
1.センターHPから	40 29%	21 15	19 19
2.センターFAX	19 14%	13 9	6 6
3.その他	13 9%	6 4	7 7
4.未記入	138	78	60
合計			
8. 貴社の属性についてお知らせください。	合計	1:長野	2:甲府
	95 69%	67 48	28 28
1.生産・製造(調理・加工含む)	21 15%	2 2	19 19
2.販売(卸・小売)	11 8%	5 4	6 6
3.その他	11 8%	4 3	7 7
4.未記入	138	78	60
合計			

業種(詳細)	合計	1:長野	2:甲府
	11 10%	10 7	1 1
1.食肉製品	4 4%	4 3	0 0
2.容器包装詰常温流通食品	1 1%	0 0	1 1
3.炊飯製品	2 2%	0 0	2 2
4.水産加工品	0 0%	0 0	0 0
5.乳・乳製品	5 5%	5 4	0 0
6.味噌	1 1%	1 1	0 0
7.醤油製品	2 2%	2 1	0 0
8.冷凍食品	0 0%	0 0	0 0
9.集団給食用食品	6 6%	4 3	2 2
10.惣菜	1 1%	0 0	1 1
11.弁当	0 0%	0 0	0 0
12.食用加工油脂	1 1%	1 1	0 0
13.トレンシング類	11 10%	0 0	11 11
14.清涼飲料水	1 1%	1 1	0 0
15.食酢製品	1 1%	1 1	0 0
16.ウスターソース類	24 22%	12 9	12 12
17.菓子製品	4 4%	4 3	0 0
18.乾めん類	1 1%	0 0	1 1
19.パン	6 6%	5 4	1 1
20.農産物漬物	1 1%	1 1	0 0
21.生めん類	23 21%	16 11	7 7
22.大量調理型主食的調理食品	3 3%	1 1	2 2
23.その他	109	67	42
24.未記入			
合計			
売上高(年間)	合計	1:長野	2:甲府
	16 12%	11 7	5 5
1.1億円未満	50 36%	28 19	22 22
2.1～10億円	22 16%	15 10	7 7
3.10～50億円	16 12%	9 6	7 7
4.50億円以上	34 25%	15 10	19 19
5.未記入	138	78	60
合計			
従業員数(パート、アルバイト含む)	合計	1:長野	2:甲府
	20 14%	13 9	7 7
1.20名未満	60 43%	35 25	25 25
2.20～100名	16 12%	10 7	6 6
3.100～300名	16 12%	8 6	8 8
4.300名以上	26 19%	12 8	14 14
5.未記入	138	78	60
合計			
参加者出席率	合計	1:長野	2:甲府
	1 1月30日 1月31日	89 71	82 69
実施日	160	82	69
申込数	151	92%	97%
出席者数(当日受付含)	94%		
出席率			
アンケート回収率	合計	1:長野	2:甲府
	151	82	69
出席者数	138	78	60
回答数	91%	95%	87%
回収率			

HACCPミニ研修会・会場アンケート集計原票(生産・製造のみ)

(回答数で集計)

1. 「HACCPを取り巻く国内外の状況とHACCPシステム構築のポイント
～現場実践と成功事例の紹介～」は、ご理解できましたか。

合計

1:長野

2:甲府

1.十分に理解できた

2.おおむね理解できた

3.よくわからなかった

4.未記入

合計

26

77

1

5

109

24%

71%

1%

5%

16

48

1

2

67

10

29

0

3

42

2-1. 講義時間、講義内容はいかがでしたか。(時間)

合計

1:長野

2:甲府

1.丁度良い長さだった

2.長かった

3.短かった

4.未記入

合計

95

3

7

4

109

87%

3%

6%

4%

59

2

3

1

67

36

1

4

1

42

2-2. 講義時間、講義内容はいかがでしたか。(内容)

合計

1:長野

2:甲府

1.丁度良い分量だった

2.多すぎた

3.物足りなかった

4.未記入

合計

70

12

2

25

109

64%

11%

2%

23%

39

9

1

18

67

31

3

1

7

42

3. 次回、研修会に参加するとしたら、どのような内容の講義を受講したいと思えますか。下記から選択して下さい(複数回答可)

合計

1:長野

2:甲府

1.5S

2.一般的衛生管理

3.フローダイヤグラム

4.危害要因分析

5.OCP/OPRP

6.マニュアル作成

7.マネジメントシステム (ISO22000、FSSC22000など)

8.有害微生物

9.洗浄・殺菌

10.施設・設備の改善

11.従業員教育

12.食品別CCPの事例

13.その他

14.未記入

合計

33

46

15

39

32

46

40

13

34

37

38

30

16

17

436

30%

42%

14%

36%

29%

42%

37%

12%

31%

34%

35%

28%

15%

16%

18

21

6

24

17

31

15

4

19

22

29

15

2

224

212

15

25

9

15

15

15

25

9

15

15

9

15

15

15

4. 研修会受講後、HACCP導入に取り組まれる気持ちになりましたか。

合計

1:長野

2:甲府

1.HACCP導入に取り組む気持ちになった

2.意欲が湧かなかった

3.どちらともいえない

4.導入済

5.未記入

合計

83

2

8

14

2

109

76%

2%

7%

13%

2%

49

1

5

11

1

67

34

1

3

3

42

5. 参加証で「eラーニング受講」のご案内をさせていただきましたが、受講していただけましたか。

合計

1:長野

2:甲府

1.受講した

2.受講しなかった

3.未記入

合計

53

55

1

109

49%

50%

1%

31

35

1

67

22

20

0

42

5-1-a. 1)受講したと回答された方へ

合計

1:長野

2:甲府

1.全部受講し、テストを受けた

2.全部は受講できなかった

3.未記入

合計

29

24

0

53

55%

45%

0%

14

17

0

31

15

7

0

22

5-1-b. 研修会の内容を理解するに役立ちましたか。

合計

1:長野

2:甲府

1.十分に役立った

2.おおむね役立った

3.役立たなかった

4.未記入

合計

19

31

1

53

36%

58%

2%

4%

9

21

0

31

10

1

1

22

5-2-1. 1) a. ②全部は受講できなかった、または2)受講しなかったと回答された方へ

合計

1:長野

2:甲府

1.気がつかなかった

2.時間がなかった

3.必要ないと思った

4.興味がなかった

5.その他

6.未記入

合計

10

47

1

0

1

20

79

13%

59%

1%

0%

1%

25%

7

28

1

0

1

15

52

3

19

0

0

0

5

27

5-2-2. 今後、eラーニングを受講する気になりましたか

合計

1:長野

2:甲府

1.はい

2.いいえ

3.未記入

合計

42

3

34

79

53%

4%

43%

29

1

22

52

13

2

12

27

6. この研修会をどこで知りましたか。(複数回答あり)

合計

1:長野

2:甲府

1.食品産業センターDM

2.食品産業センターHP

3.業界団体からの案内

4.農林水産省、農政局、地産センター、地元自治体、保健所からの案内

5.その他

6.未記入

合計

29

10

30

8

28

4

109

27%

9%

28%

7%

26%

4%

19

6

17

6

16

2

66

10

4

2

43

7. この研修会をどのようにして申し込みましたか。

合計

1:長野

2:甲府

1.センターHPから

2.センターFAX

3.その他

4.未記入

合計

57

35

14

3

109

52%

32%

13%

3%

33

21

11

67

24

14

2

42

売上高(年間)

合計

1:長野

2:甲府

1.1億円未満

2.1～10億円

3.10～50億円

4.50億円以上

5.未記入

合計

14

46

21

14

109

13%

42%

19%

13%

10

28

15

6

6

8

42

4

18

6

42

従業員数(パート、アルバイト含む)

合計

1:長野

2:甲府

1.20名未満

2.20～100名

3.100～300名

4.300名以上

5.未記入

合計

18

55

15

6

109

17%

50%

14%

6%

12

35

10

3

67

6

20

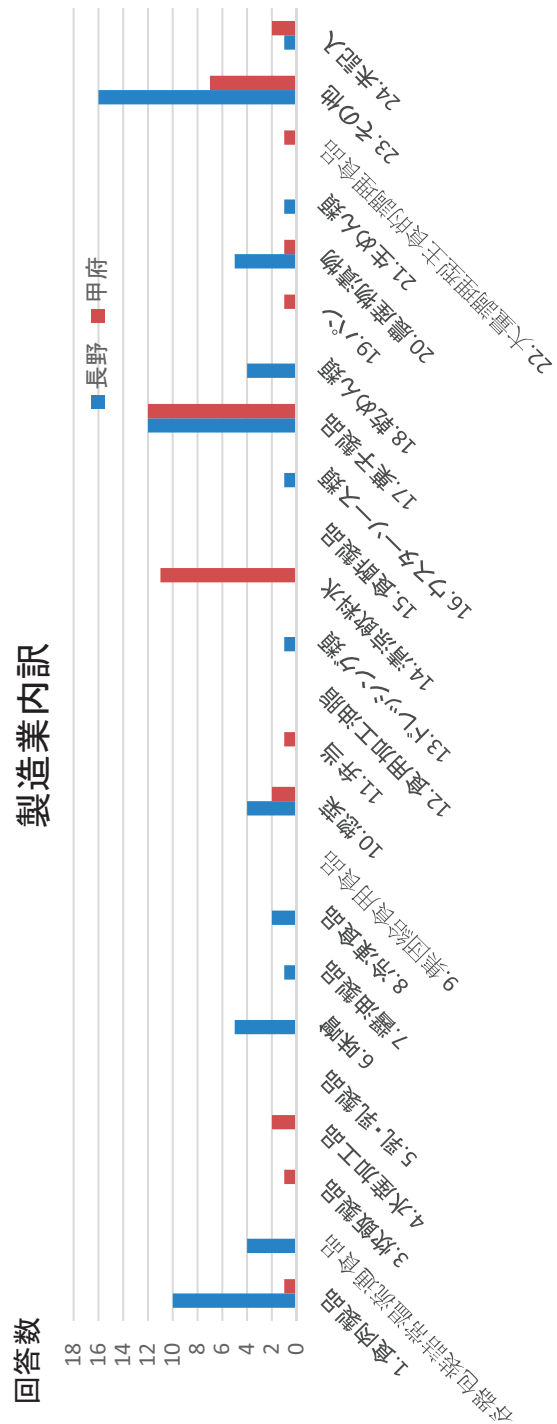
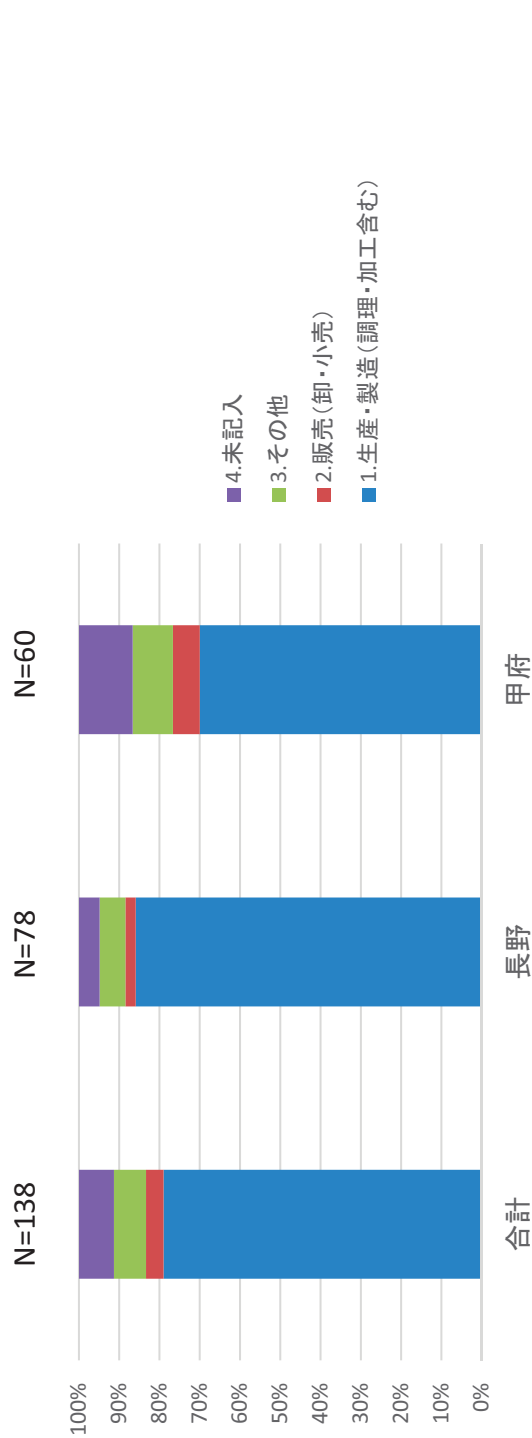
8

42

HACCP導入ミニ研修会・会場アンケートの分析

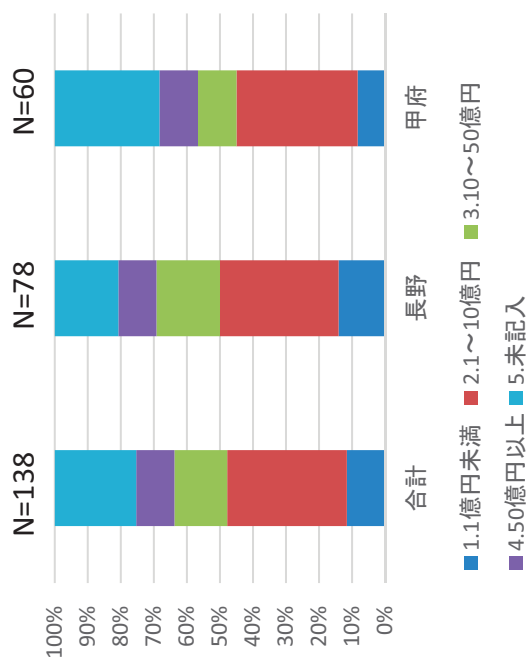
(N:回答数)

Q8. 貴社の属性についてお知らせください。

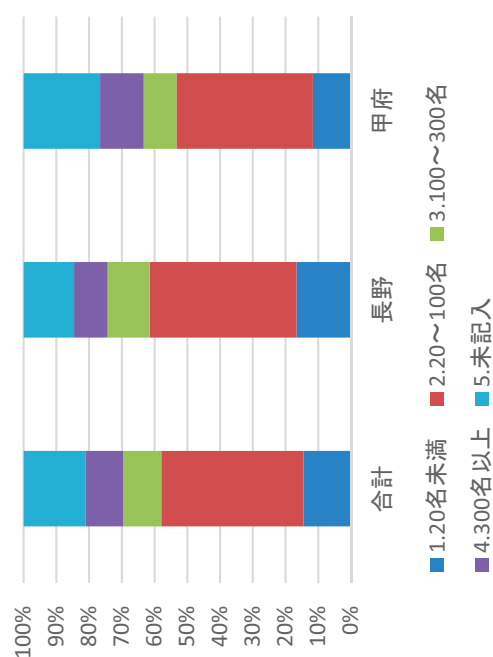


全体

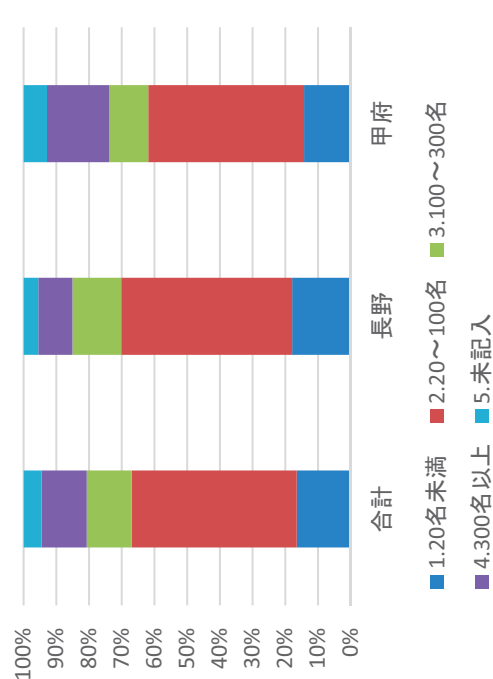
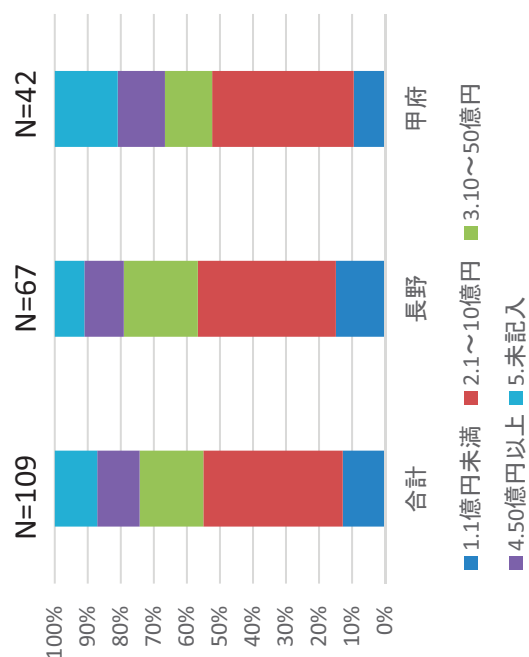
売上高(年間)



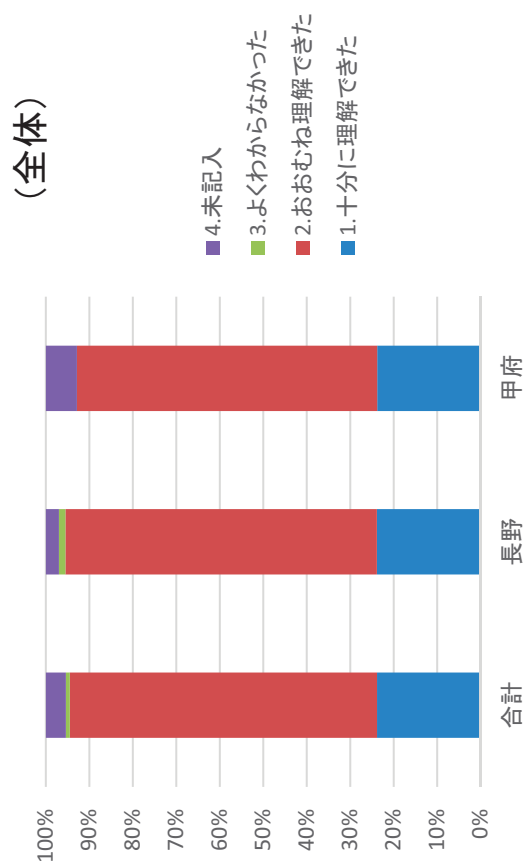
従業員数



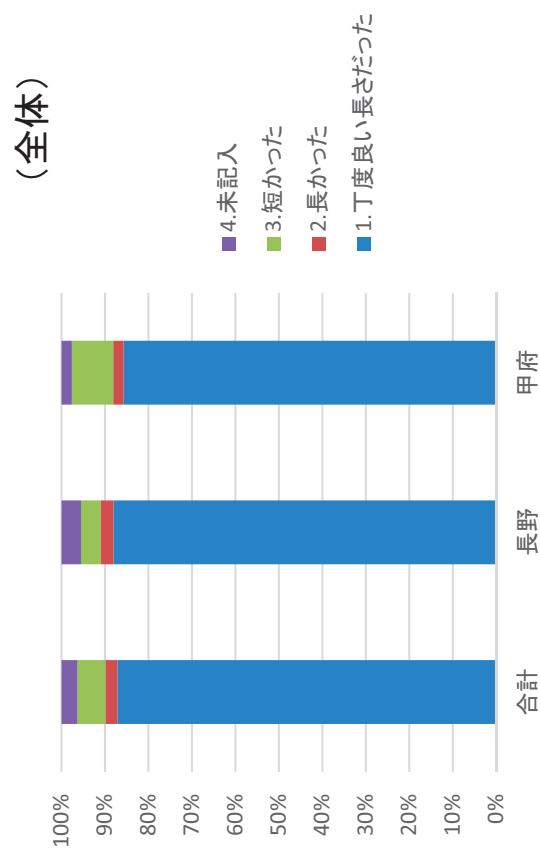
生産・製造のみ



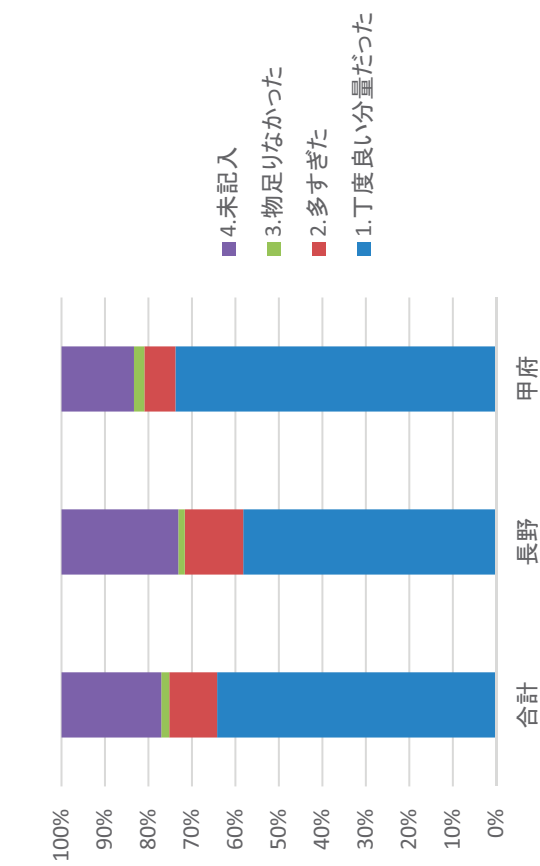
Q1.「HACCPを取り巻く国内外の状況とHACCPシステム構築のポイント ～現場実践と成功事例の紹介～」はご理解できましたか。



Q2-1. 講義時間はいかがでしたか。

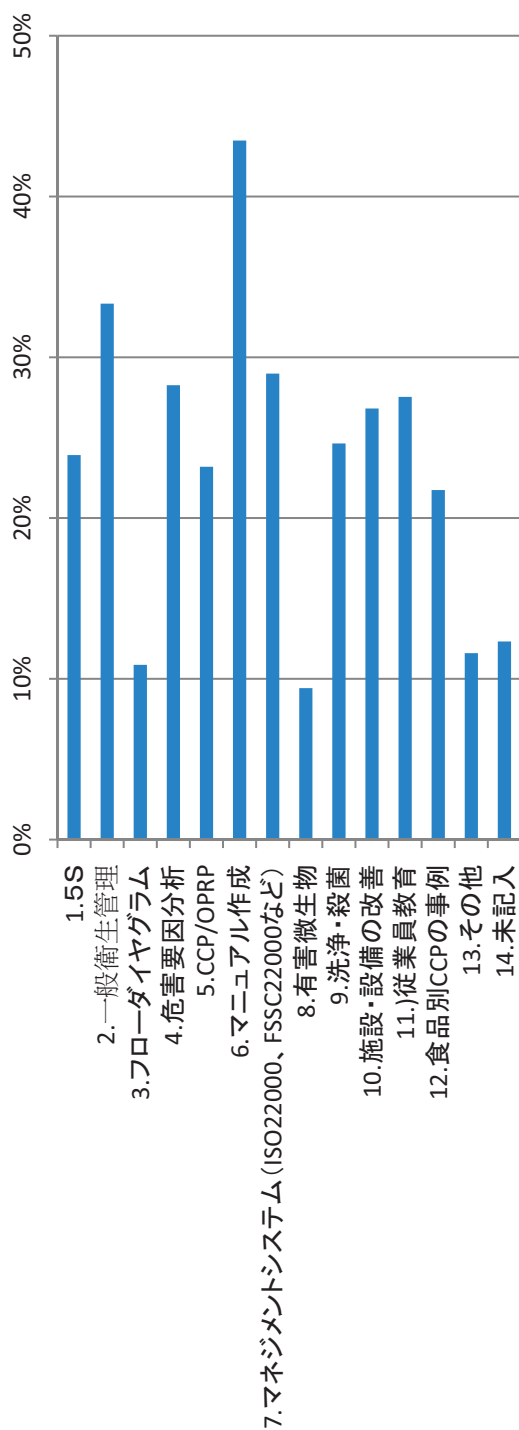


Q2-2. 講義内容はいかがでしたか。



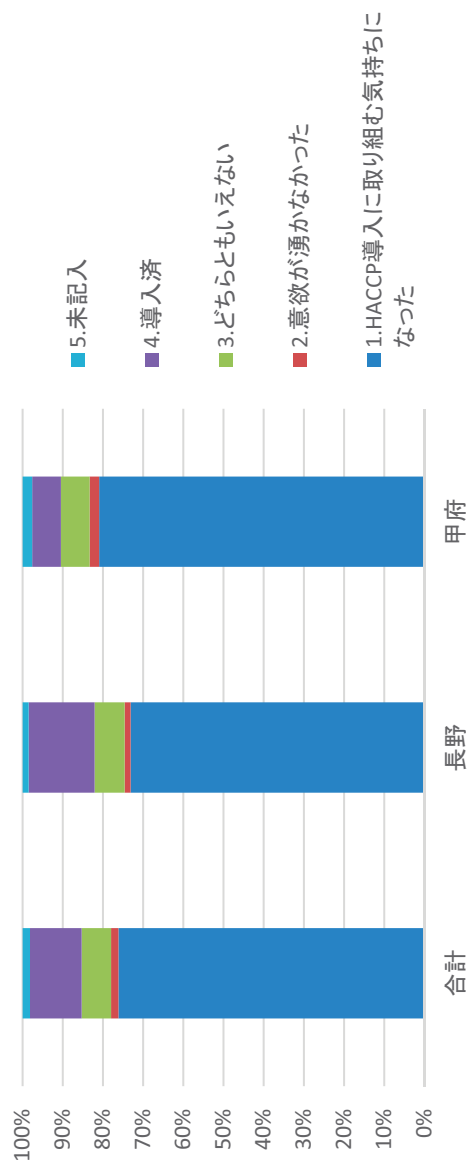
Q3. 次回、研修会に参加するとしたら、どのような内容の講義を受講したいと思いますか。(複数回答可)

(全体、長野+甲府)



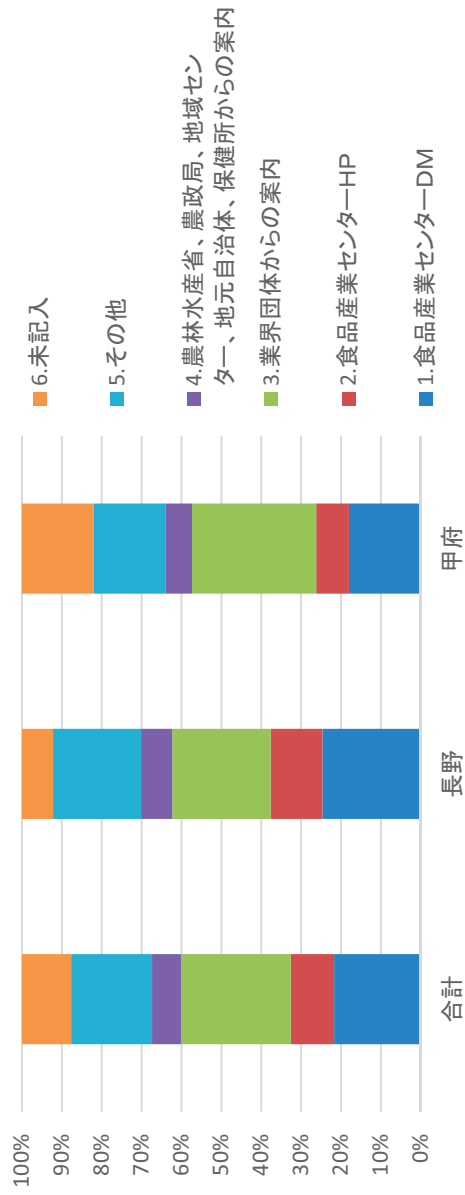
Q4. 研修会受講後、HACCP導入に取り組まれる気持ちになりましたか。

(生産・製造のみ)



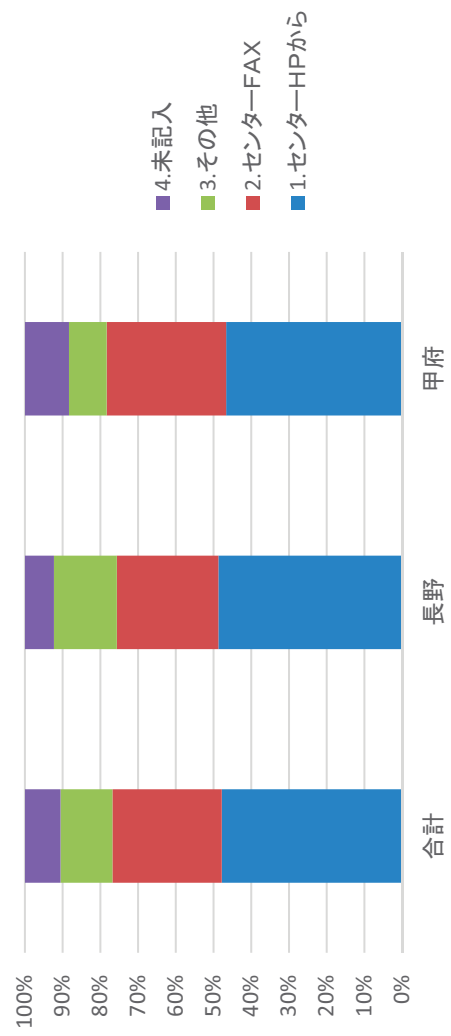
Q 6. この研修をどこで知りましたか。(複数回答あり)

(全体)



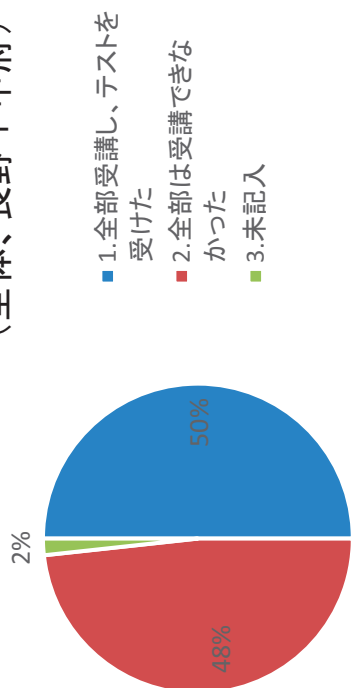
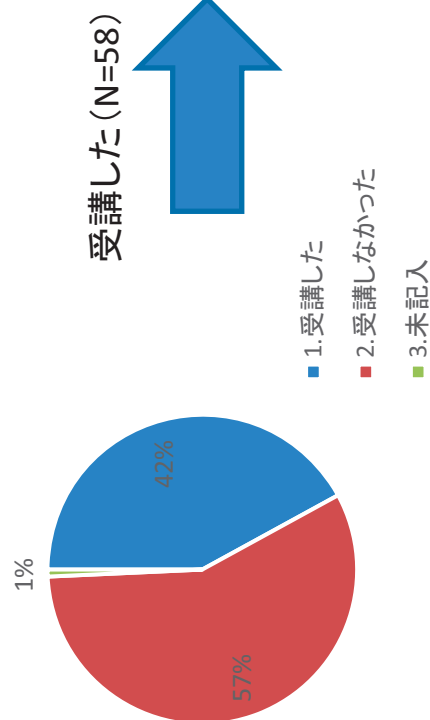
Q 7. この研修会をどのようにして申し込みましたか。

(全体)

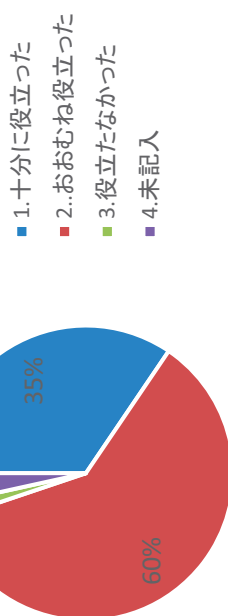


Q5. 参加証で「eラーニング受講」のご案内をさせていただきましたが、受講していただきましたか。

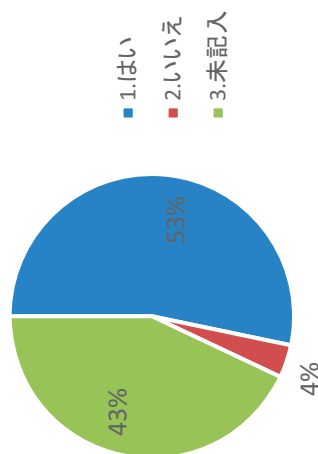
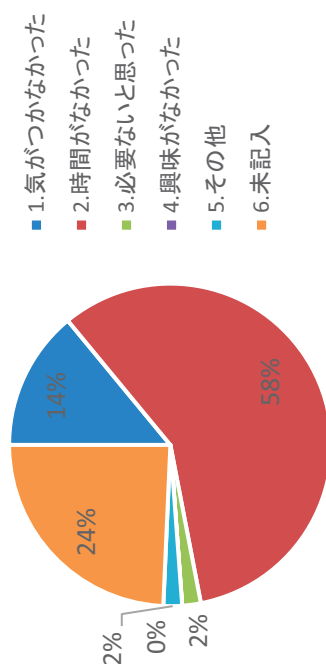
(全体、長野＋甲府)



研修会の内容を理解するに役立ちましたか。



今後受講する気になりましたか



平成28年度「食品の安全・安心」

食品安全の取組を知ろう
工場見学会のご案内

参加費
無料

雪印メグミルク(株)阿見工場

日時:2016年8月29日(月)

第一集合場所:荒川沖駅東口、11:20集合、11:30出発

第二集合場所:阿見アウトレット、12:30集合、12:50出発

「食品安全工場見学会」の標識をつけたバスが目印です。

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

行程: 11:30 荒川沖駅出発

12:50 阿見アウトレット出発（昼食は各自、済ませて下さい）

13:00 工場着

13:15 「雪印メグミルク(株)阿見工場で研修開始」(全体3時間)

食品安全セミナー60分、事業者説明・質疑応答・試食60分、工場見学60分

16:30 工場見学終了／工場出発

16:40 阿見アウトレット着・解散

17:10 荒川沖駅着・解散

募集人数:25名程度

FAX:000-0000(担当者)

申込締切日:8月22日(月)

※但し、定員となり次第の締め切りとなります。



申込み書

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

ふりがな		年齢	性別	※通信欄
お名前		才	男・女	
ふりがな				
ご住所 連絡先	〒			
電話番号	()	携帯番号	()	
団体名				

※本見学会は農林水産省の補助事業「食品の品質管理体制強化対策事業」の支援を受けて実施しています。

主催:(一財)食品産業センター 後援:全国消費者団体連絡会

裏面もあります。

工場見学会 & 食品安全セミナーアンケート(福岡会場)

実施日(H28 年 9 月 6 日)
見学した会社・工場(ハウス食品㈱福岡工場)

該当する箇所に○ご記入下さい。

Q1 セミナー&工場見学会参加前からHACCP(ハサップ)とは何かご存じでしたか。

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

Q2 バスの中で観て頂いたHACCP(ハサップ)のビデオをご理解できましたか。

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

Q3 工場見学・説明を通して食品製造業者の安全に対する取り組みが理解できましたか？

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

Q4 セミナー講演「食品の安全を確保する品質管理手法」は理解できましたか。

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

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

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

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

()

裏面へ

Q6 今後、食品を購入する際に、特に注意する点は何ですか。ひとつだけ○をしてください。

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

()

Q7 このセミナー&工場見学会の感想をお書き下さい。

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

Q8 最後に、あなたのことについておうかがいします。

F1 性別は？

1. 男性 2. 女性

F2 年齢は？

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

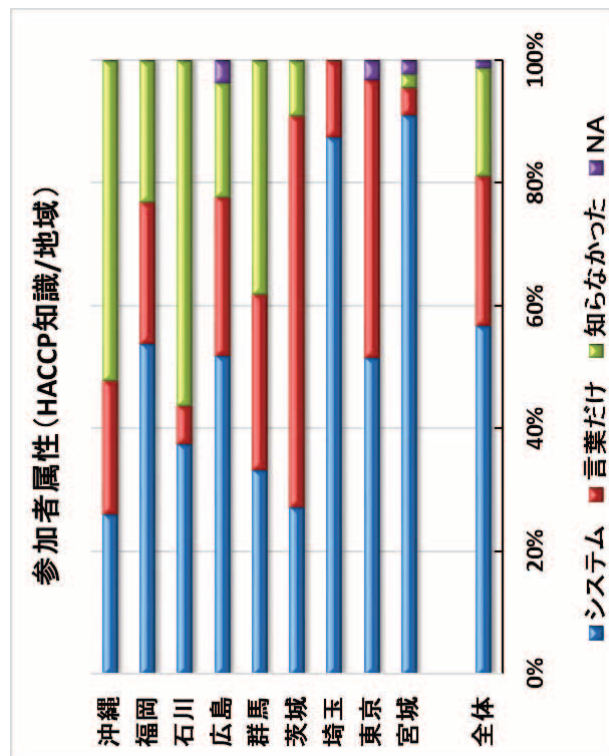
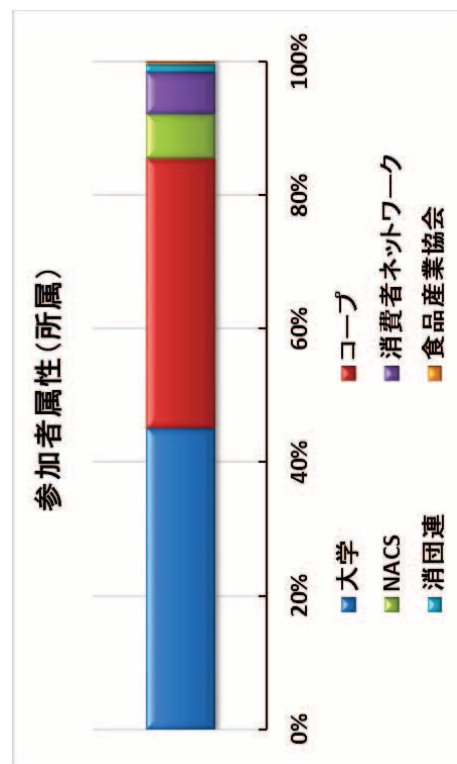
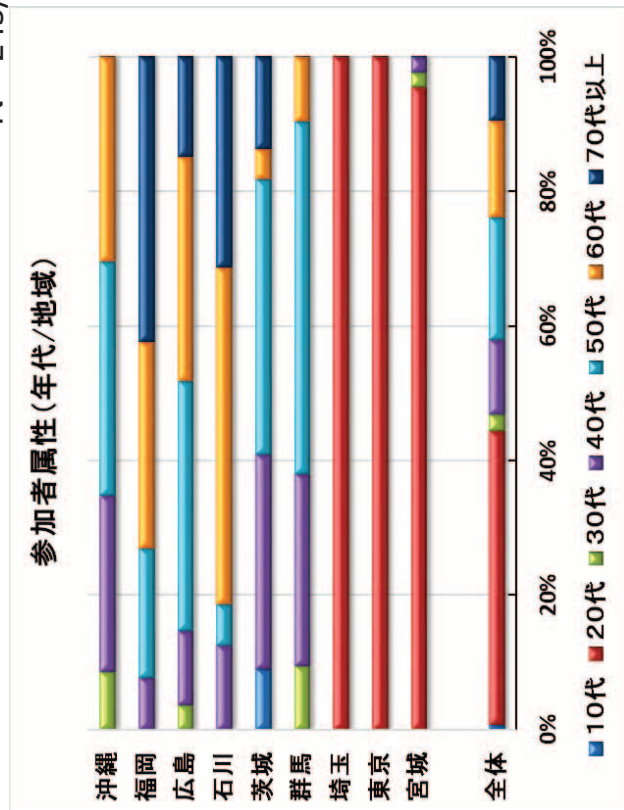
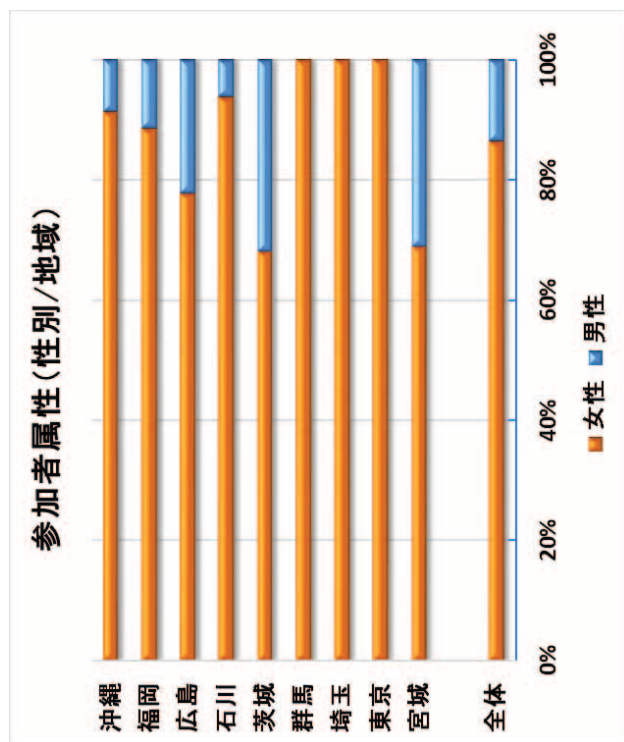
F3 職業は？

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

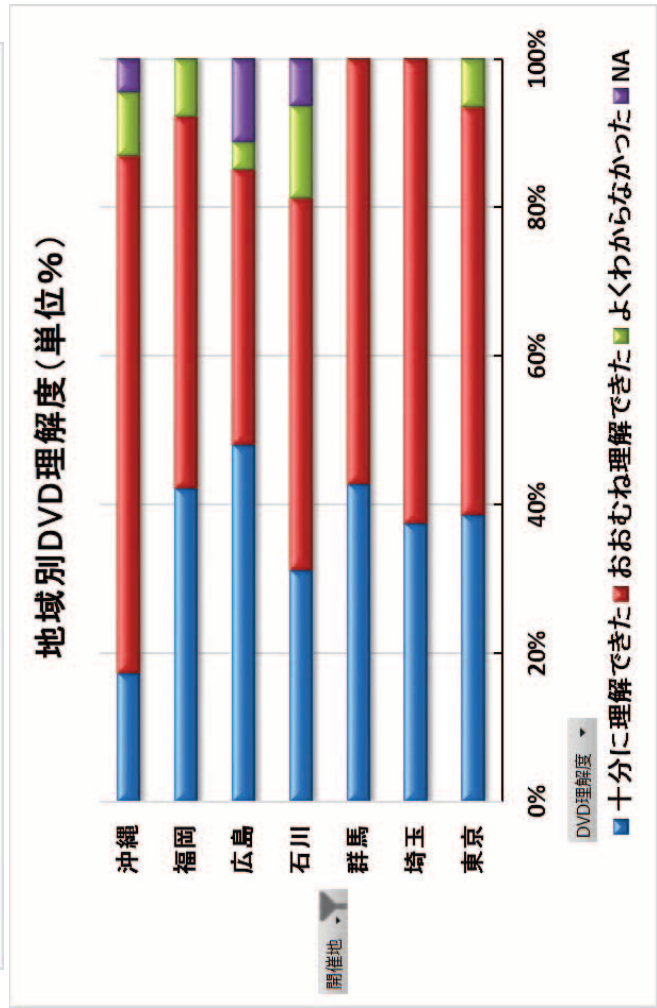
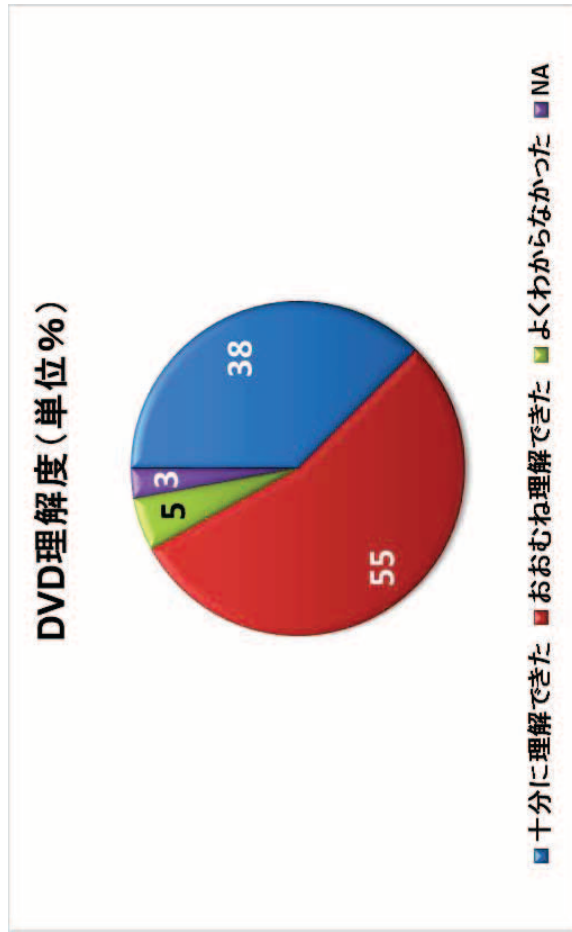
ご協力ありがとうございました。

平成28年度消費者セミナーアンケートの分析結果

N = 243/255

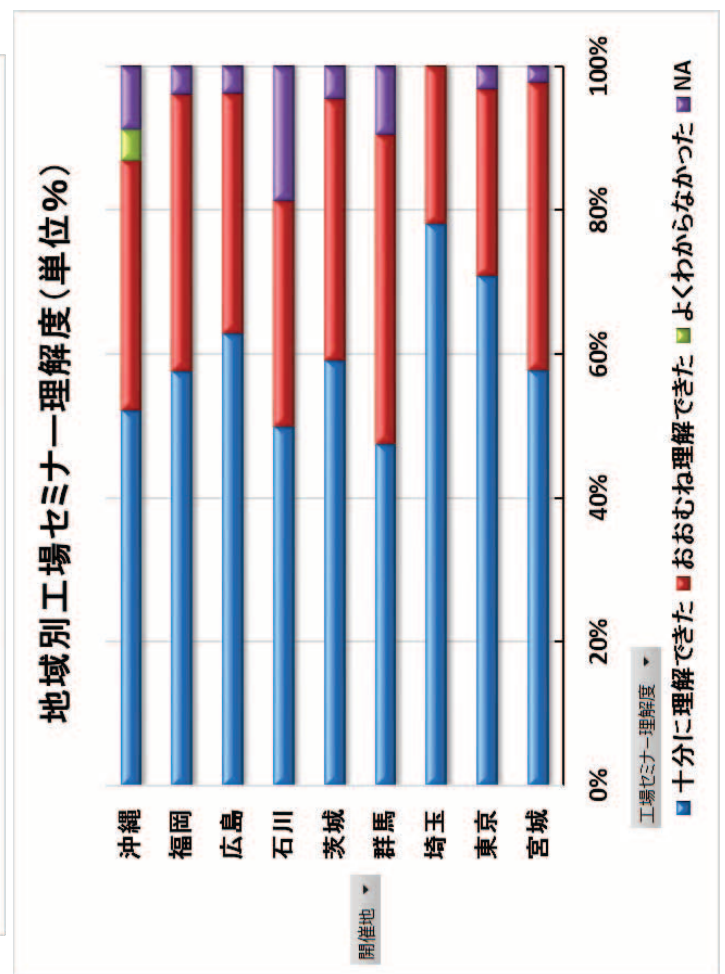
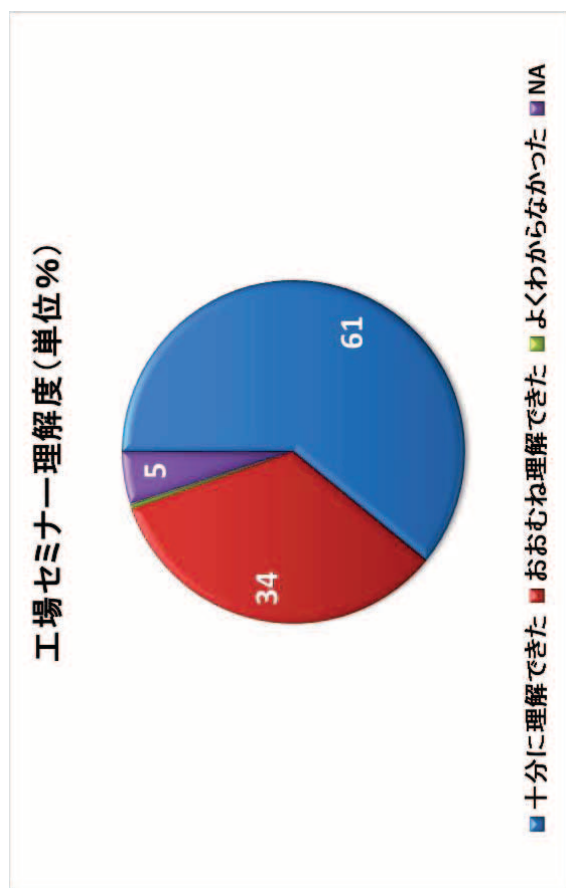


Q2 DVDの理解度

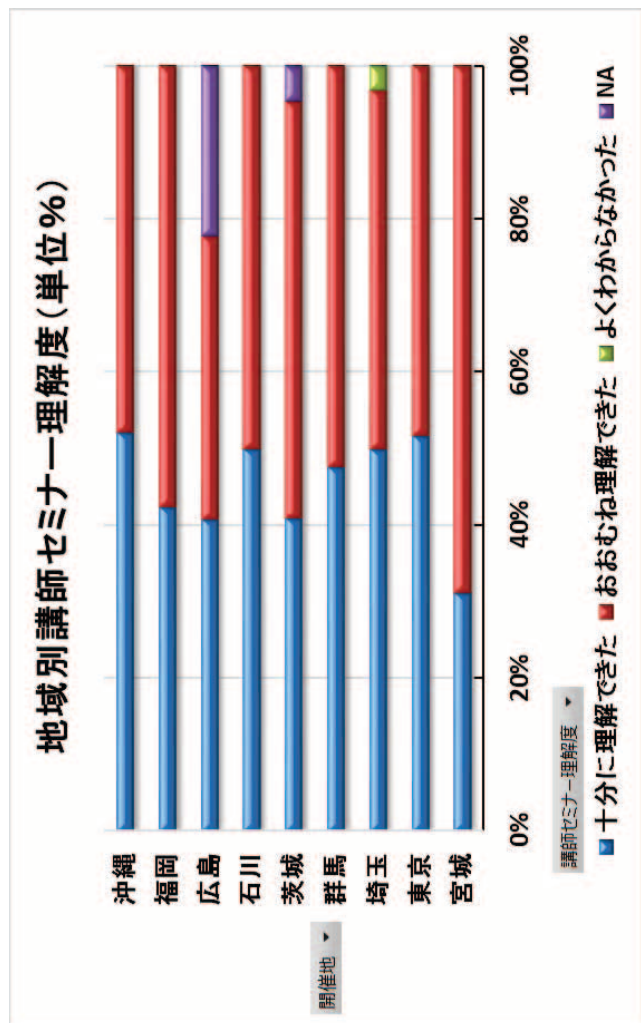
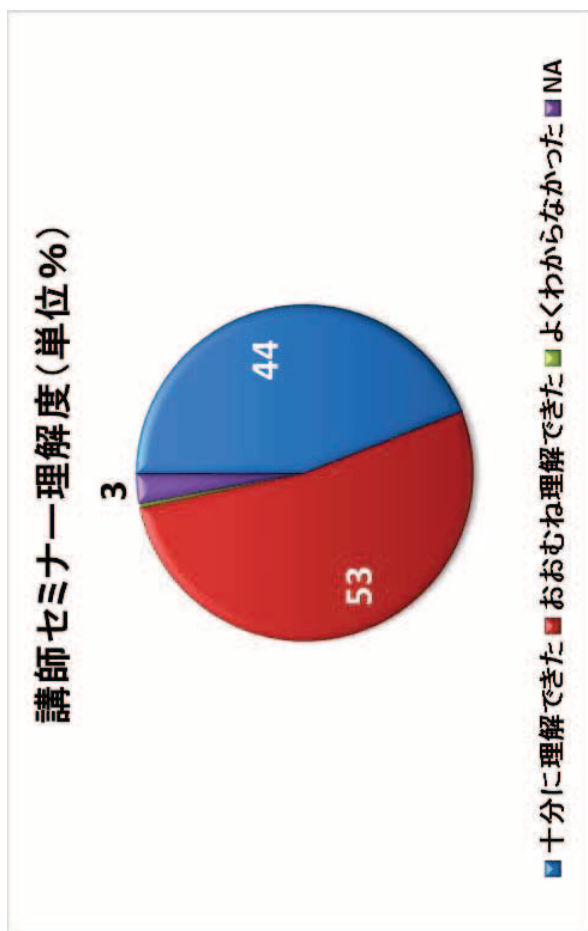


※宮城県と茨城県はDVD視聴なし

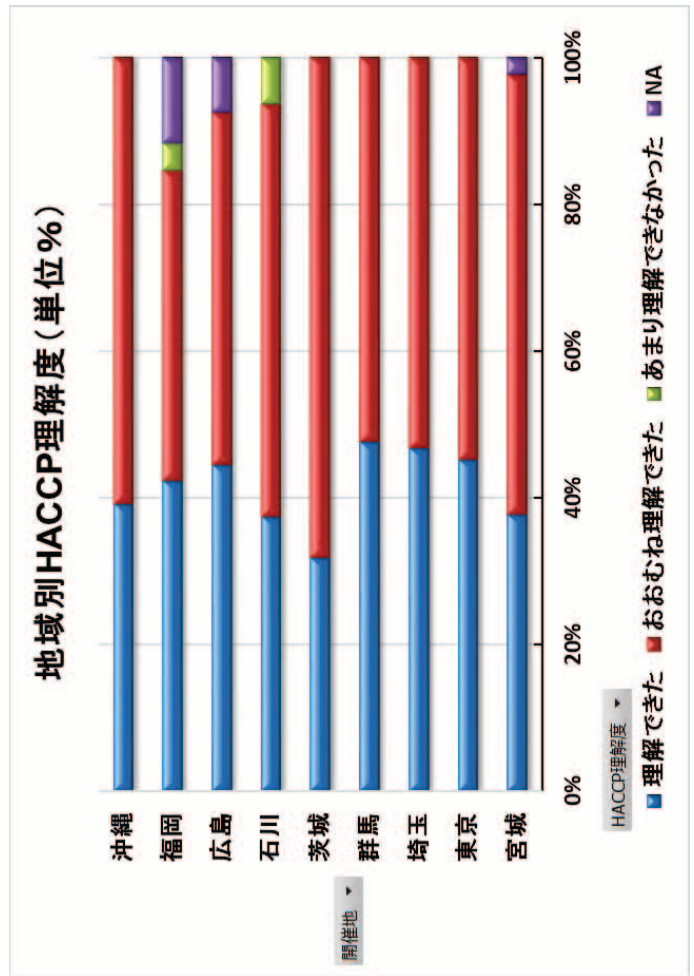
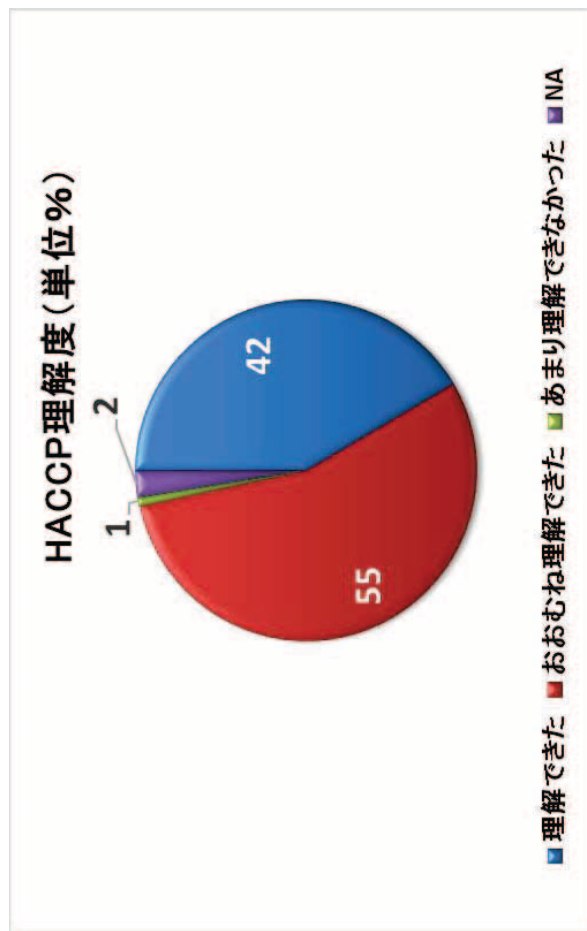
Q3 工場取組の理解度



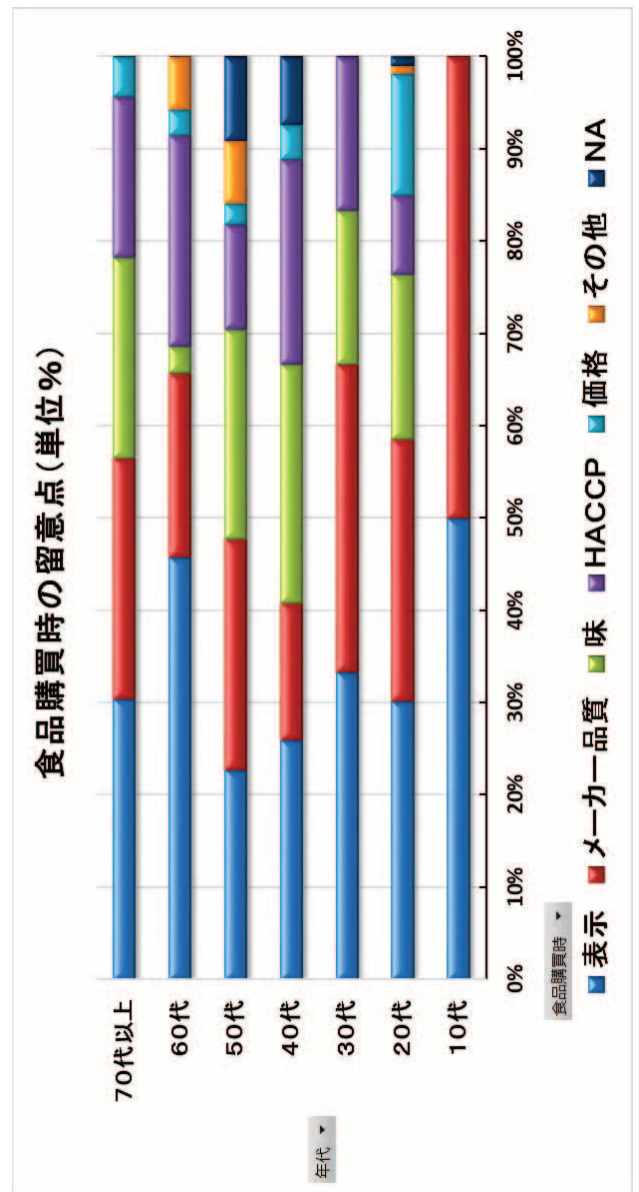
Q4 講師セミナーの理解度



Q5 最終HACCPの理解度



Q6 購入時の重視点



フリーアンサーまとめ

- フリーアンサーはアンケート記入者243名中、210名から頂戴した。
- HACCPについて、ほとんどの参加者が、「分かりやすい」、「勉強になった」、「理解できた」「興味深かった」と回答していた。
- 工場見学と品質セミナーについて、
 - ・衛生管理の徹底に驚いた。
 - ・普段見ることのできない製造ラインを見ることができて、良い経験になった。
 - ・HACCPが、どの工程なのかを実際に見ることができた。
 - ・実際に作っている現場を見学できて商品を作るうえでのこだわりや安全性を守るための徹底した衛生管理について学ぶことができました。
 - ・工場内で働いている人の動きも見れてよかった。
 - ・安全・安心な食品を作るため、どれだけ工場が努力してくれているかがわかり、感謝の気持ちが大きかった。

資料9 工場見学実施レポート（NACS）

工場見学実施レポート（1）

【参加グループ名 女子栄養大学】

【報告者名 小林 協子】

【代表者連絡先（公社）消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会】

【見学工場名 キューピータマゴ東京工場】

【見学日時 平成 28 年 7 月 20 日 集合 12:45～18:00 解散】

【参加人数 38 名 内訳：女子栄養大学 33 名（学生 31 名+教諭 2 名）+ 講師 2 名+事務局 3 名】

★見学の内容

■365 日稼働の液卵製造の専用工場として 2015 年 3 月に建てられた新しい施設でした。

■卵の機械的な貯蔵庫への納入→次亜塩素酸による洗浄→割卵→パッケージバルクへの封入作業といった一連の液卵製造工程の見学のほか、取引先の要望で小ロット生産されている加工鶏卵や凍結卵、油脂加工品等の商品紹介がありました。また、卵の情報コーナーはとてもきれいでわかりやすく、資料配布していないのがとても残念でした。

■工場の方からは、30 年後を見据えた進化するタマゴ工場で複合対応型プレゼンルームを設置して、取引先の要望に沿った形で商品展開ができるようにしていること、温度管理を徹底してサルモネラの殺菌・増殖を防ぐようにしていることなどの話がありました。

■見学コースには HACCP を意識したゾーンの説明や、温度管理条件が設備に張り付けてあったりと、HACCP に準拠した工場である旨のアピールがされていました。液卵に特化した工場とのことで、原体へのサルモネラ菌汚染がハザードであり、重要管理点（CCP）は殺菌工程である点は明確です。

■窓越しの見学ですので、殺菌工程等は見ることができず、通路に掲示されている図表で見ることにとどまりました。工程管理である HACCP には適した業態であると感じました。

★参加者からの質問、関心事

【製造工程について】

質問：サルモネラフリー卵はあるか？サルモネラの有無の検査方法は？

回答：弊社は液卵事業者であり、卵自体のことについてはわからないが、昔は 3000 個に 1 個だったサルモネラ汚染卵の割合が、現在では食品安全委員会の資料によれば、3 万個に 1 個の割合になったとのことである。液卵の試験方法としては公定法に基づき増菌検査でサルモネラの有無を検査している。

質問：重要管理点（CCP 工程）である殺菌管理の記録はどのようにしているのか？

回答：コンピューターで連続記録して管理している。

質問：製品や洗浄に使用する水の管理は？

回答：水道水を使用している。塩素濃度で管理している。

【HACCP の制度について】

質問：HACCP の義務化というが、JIS 規格のように認証をとった事業者がマークを掲示することはできるのか。2020 年までに義務化は本当に可能なのか。

回答：HACCP はシステム認証なので、製品にマーク掲示することは現時点ではできない。
マル総でも導入から 20 年でまだ 1000 件ほどしか企業で導入したところが出てきておらず、2020 年のオリンピックを目指しての義務化に向けての検討会が開催されている。

工場見学実施レポート（2）

【参加グループ名 実践女子大学】

【報告者名 戸部依子】

【代表者連絡先（公社）消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会】

【見学工場名 雪印メグミルク株式会社海老名工場】

【見学日時 2016 年 8 月 5 日 13:00～16:00】

【参加人数 32 名】

★見学の内容

①見学した品目（当日、製造していた品目）や、工場の方のお話しのテーマ、印象に残った話

- ・ 当日製造していた品目：牛乳、生クリーム
- ・ 他に当工場で製造している品目：果汁・清涼飲料、業務用チルドクリーム、プラボトル入りドリンクヨーグルト
- ・ 印象に残った話：講師の先生からは、食品の安全性を考える際には、安全性の問題だけではなく、量の問題も考える必要があるとのことでした。

②HACCP への取組みについて見学時に説明がありましたか？ HACCP についてどのようなことがわかりましたか？

■牛乳の製造工程において CCP は、殺菌工程で、熱交換プレート（85℃）とシェルチューブ熱交換器（128℃以上）の 2 段階で殺菌温度を確保している。このことによって、熱交換効率が良くなっている。

■製造現場の衛生管理を確保するために、工程毎に清浄度を管理している。充填室は最も清浄度が高く（装置内クラス 100 レベル）、室内を陽圧管理している。

■従業員のロッカーは、内部が作業着用と私服用とに区分されている。（作業着用は、作業着の寸法にあった高さになっており、特注とのこと）

★参加者からの質問、関心事（こんな質問がありました。セミナーでこんなことがわかりました・・・）

質問：HACCP 導入にあたり、どのようなことがたいへんでしたか？

回答：どのようにして 7 つの原則、12 の手順を取り組むかということと、ハザード分析を常に見直すということ。決めたことを守り続けるようにできるようにすることが難し

い。これは大事なことでないと認識し、皆で協力して続けている。

質問：HACCP を導入してどのようなことが良かったのでしょうか？

回答：従来の方式と劇的に変わるわけではないが、工程管理について議論、検討する場ができたことは良かった。皆で検討するので、品質管理の在り方の理解や決めたことを正しくもれなくできるようになった。

質問：現場で作業をしている人は少ない印象を受けました。人の配置はどのように決めていますか？

回答：製造のための装置や工程の管理項目は予め決めてあるので、基本的には、機械のスイッチを入れると、製造できるようになっている。この工程の担当者の役割は、決めた通りに実際に機械が動いているかということを見回り、モニタリングし、結果について検証すること。

★その他 特に良かったこと

- 工場の見学コースは、製造工程だけではなく、従業員の衛生管理、敷地内のアクセス管理の状況について、パネル、実装置（エアシャワー）で、詳しく説明されている。
- 見学通路も広く、工程が良く見える。品質管理室（物理学検査、官能検査など）の中も製造現場と同様、見学コースから見えるようになっている。

★びっくりしたこと

- 生乳の受入れタンクは、屋外タンクで、しかも、地面ではなく、建物の2階の屋上に配置されている。
- 普段は見られない製造設備の構造がわかりやすく展示されている。
 - ①受入れタンク：見学コースで生乳の受入れタンクの構造について、断熱材で覆われていること、ジャケットで温度調節ができるようになっていることが視覚的に理解しやすいよう、断面を見せた展示になっている。
 - ②CCP 工程に該当する殺菌器：プレート式殺菌器のプレート（流量が異なる 3 種類）が展示されており、プレート内部の構造が理解しやすい。
- 工場にしては、屋外の配管が少ないと思ったら、地下にボックスカルバートが配置されていた。

★その他、気づいたこと

- 見学コースは、最新の食品安全の認証規格（FSSC22000）の要求事項が確認できるほどの詳細さです。見学コースとしては、かなり洗練されていますが、HACCP を勉強しようとする、画一的な説明だけではなく、「今、見えているもの」から HACCP 関連事項（安全、衛生に関すること）を見つけて、タイミングよく説明されると、よりリアリティが伝わると思います。（例：清浄度による床の色の違い、インターロック、製造現場で作業をするメンテナンス業者）
- 見学者に気づきを与えるような工夫が随所にされています。見学というよりも、体感できるつくりになっていて、これからの食品工場のモデルになると思います。

- 見学コースの説明も、衛生管理、製造工程の説明、バランスよく設計されており、広報と品質保証の連携の良さがうかがえます。そういった意味でも、お手本になる工場見学の設計です。新設の工場に見学に行く意義はありそうです。

工場見学実施レポート（3）

- 【参加グループ名 NACS 中国支部関係、生協ひろしま】
- 【報告者名 平井直美】
- 【代表者連絡先（公社）日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会】
- 【見学工場名 福留ハム（株）広島工場】
- 【見学日時 平成 28 年 8 月 22 日（月）11：45 集合 16：45 解散】
- 【参加人数 27 名 内訳：NACS 中国支部関係 18 名 生協ひろしま 9 名】

★見学の内容

- ウインナー製造ラインを 2 班に分かれて見学しました。肉練り→充填→乾燥・くん煙・蒸気加熱・冷却→包装のラインを窓越しに見学するコースでした。事前に講師の先生から工場見学のポイントとして 4 つの M (Man(作業員)、Machine(機械・設備の保守点検)、Material(原材料の管理)、Method(作業・管理方法)) に注目するようアドバイスを頂いていたので、見学中も衛生管理に関する質問が活発に出ていました。工場の方には質問に答えてもらいながら、安全・安心な製品を作るためにそれぞれの工程で行われていること（作業員の衛生管理、製造後の機械の分解・清掃、くん煙・加熱処理の管理方法、包装工程での厳しい衛生管理、X 線検査機や金属探知機による異物混入防止対策等）について説明して頂きました。
- 生肉を扱っている工場なので、衛生管理には十分注意を払っていることが伝わってきました。品質保証部は社長直轄の部署になっていて、問題が起きた時には会社としてすぐに対応できるようになっているとのことでした。また食品に携わる者としての従業員の道徳教育にも力を入れておられる一方、工場内には監視カメラも設置されているとのこと、食の安全を守るため硬軟両方の対策をされていることが印象的でした。
- 平成 10 年に HACCP 認定工場になっていました。CCP の加熱殺菌温度は、製品中心部が 63℃で 30 分間の加熱と同等の加熱温度になるように設定されていて、設備のモニターと手動温度計の二重でチェックが行われていました。異物混入については、原料と包装の段階で X 線検査機や金属探知機のチェックが行われ、原料の段階で異常があった場合はその段階で廃棄されるとのことでした。また、外部からの異物混入や汚染を防ぐために、製造現場に入るまでに様々な設備の管理が行われており、作業着の着用や手洗いなど従業員の衛生管理も徹底もされていました。HACCP システムは、このような総合的な衛生管理が土台となって初めて成り立つことがわかりました。

★参加者からの質問、関心事

質問：原料として生肉を使う上で気を付けられていることは何か？

回答：異物混入を防ぐため、原料の段階でも X 線検査機や金属探知機でチェックし、異常があった場合は廃棄する。肉練りをしている部屋の温度は 15℃位で、製造終了時には機械を分解して一時間以上かけて丁寧に清掃して、油分をしっかりと落とすようにしている。また釜入れの前は、シャワーで外側に付いた肉や油を落とす。

質問：乾燥・くん煙・蒸気加熱・冷却工程はどのように行われているのか？

回答：くん煙はさくらのチップを使っている。くん煙には殺菌効果もあり、白い煙でいぶすようにしている。加熱の温度管理はモニターと手動の両方で管理している。加熱後はそのまま釜の中で冷風とシャワーで冷却する。

質問：包装工程で注意していることは？

回答：包装までにウインナーを切ったりする作業があるので、無菌環境で行えるよう設備の管理や作業者の衛生管理に注意している。

質問：水は井戸水を使用しているとのことだが、どのように管理しているのか？

回答：塩素濃度で管理し、定期的に検査もしている。深い井戸水で、広島の土砂災害時も問題がなかったなので、すぐ製造することができた。

★参加者の感想

■HACCP について理解が深まった。

■セミナーが身近な問題を例示しながら、かつポイントを押さえながら進められたのでわかりやすかった。

■HACCP では評価されない食品としてのおいしさ、風味、味などを評価する仕組みも必要ではないかと思った。

■食の安心のためには、科学的根拠を持って、わかりやすい言葉で、継続して理解し合うことが大切だということが、今後の自分の活動にも生かせると思った。

■HACCP の工場が増えるといいなあと同時に、消費者自身も食の安全については HACCP の考え方を学ぶ必要があると思った。

★その他特に良かったこと

■往路の車中で HACCP についてわかりやすく説明した DVD を視聴した後、講師の先生から工場見学のポイントを事前に教えてもらっていたので、その後の工場見学では参加者から活発な質問が出ていました。またセミナーは、身近な話題を取り上げてわかりやすく説明して頂いたので、とても好評でした。

■猛暑の中、移動時間も含めて 5 時間近くにわたり工場見学やセミナーが行われましたが、食の安全に関心のあるたくさんの方々が参加していただいた上、いろいろなお話や考え方を聞くことができ、有意義な一日を過ごすことができました。

★びっくりしたこと

セミナーで、海外では HACCP の義務化が進んでいることを知り、とても驚きました。日本では大企業で HACCP の導入が進んできているものの、全体ではまだ 3 割弱ということで、

今後の人材育成や消費者への浸透などを考えても 2020 年までに義務化するというのはとてもハードルが高いような気がしました。国際社会から取り残されないためにも、国として早急に取り組む課題と思われますが、世論はそこまで盛り上がっていないような気がします。

工場見学実施レポート（４）

【参加グループ名 いばらきコープ、NACS 東日本支部茨城分科会】

【報告者名 戸部依子】

【代表者連絡先（公社）消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会】

【見学工場名 雪印メグミルク株式会社阿見工場】

【見学日時 2016 年 8 月 29 日 13:00～16:30】

【参加人数 25 名】

★見学の内容

- ①見学した品目（当日、製造していた品目）や、工場の方のお話のテーマ、印象に残った話
製造していた品目：スライスチーズ、ベビーチーズ 工場の方の説明内容：製造室の衛生管理（ゾーニンググレードによる作業着の違いなど）、検証活動（工程検査、製品検査）、異物混入に向けて、資材搬入時の管理や清掃用具の員数・識別管理
- ②HACCP への取組みについて見学時に説明がありましたか？ HACCP についてどのようなことがわかりましたか？ 講師（今城先生）より、詳しいお話をいただきました。ハザードとなる病原微生物の特徴（媒介となる食品、生育条件など）を把握して、ターゲットとする微生物にあった殺菌、増殖防止の対応をすることが重要であるということについて、覚えやすい、わかりやすい説明でした。一般的衛生管理について、人、施設、原材料、用水、防虫・防鼠をフレームとして考え、それぞれの管理ポイントについて説明がありました。

★参加者からの質問、関心事

（こんな質問がありました。セミナーでこんなことがわかりました・・・）

Q：服装を何度も着替えたり、清掃をしたりして、異物の混入が防止されていることがよくわかった。それでも異物混入のクレームは発生しているのか？ どんなお申し出があるのか？

A：異物クレームは毛髪が多い。そのほか、こげ、包装材料の剥離片などである。徹底はしているつもりだが、ゼロは難しいと感じている。

Q：ナチュラルチーズの製造工程で熱をかけて殺菌し、包装しているのに、なぜ冷蔵保管をする必要があるのか。もっと熱をかければ、冷蔵保管は不要になるのか。

A：熱をかけていても、室温ではかびが発生したりする。熱をかけることによって殺菌できるものとそうでないものもある。また、製品の水分活性によっては、カビが生えないものもある。また、品質面では、熱をかけすぎると、脂肪が分解し、おいしくなくなる。

Q：HACCP は、だれかに認証してもらうものではなく、組織自らが取り組むということとの説明だったが、本当にできているのかどうか、どのようにしたらわかるのか。

A：認証のマークが必要であれば、地域 HACCP の認証取得というのも一方法。だが、あくまでも、誰かからお墨付きをもらうものではなく、自主運営することが大事である。

Q：HACCP の義務化は、今後、分野が拡大されるとのことだが、食品添加物のメーカーにも要求されるようになるのか？

A：食品衛生法の下では、食品添加物も食品として範疇である。しかし、香料など腐らないものも多いので、通常の食品よりは、優先度は低くなると考えられる。やはり、先に外食の分野に求められるだろう。とはいえ、食品添加物についても、いずれ、要求されるだろう。

工場見学実施レポート（５）

【参加グループ名 NPO法人 消費者支援ネットワークいしかわ】

【報告者名 松島 一恵】

【代表者連絡先（公社）消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会】

【見学工場名 佃食品株式会社 大場工場】

【見学日時 平成 28 年 9 月 9 日 12:00～15:50】

【参加人数 20 名】

★見学の内容

- 当日製造していた品目：器茶漬け（佃煮茶漬け）の包装工程を見学
- 印象に残った話：はじめに、佃社長から佃食品株式会社についてお話を伺いました。本物志向にこだわり、原料・調味料の厳選をはじめ、良き商品作り・食文化の醸成に力を注いでいらっしゃるとのことでした。そのような企業努力にもかかわらず、原材料に「くるみ」を使用している商品で消費者が異物混入と間違え毎年数件の問い合わせがある等のトラブル事例も紹介をしてくださいました。
- HACCP 対応工場であり、金沢市食品衛生自主管理認定制度を導入しています。異物検査については、X線異物検知機・金属探知機を用いています。
- 会社紹介のビデオを視聴しました。衛生管理・異物除去・釜場・包装室・出荷室・品質管理部等の様子を視覚的に確認でき、HACCP への取り組みを分かり易く理解することができました。

★参加者からの質問、関心事

- セミナーでは、講師から HACCP システムについて総合的に分かり易く講義していただきました。また、フードチェーン全体による管理の流れとして「生産→流通→加工・製造→流通→販売→喫食」の過程があり、最終加工段階だけではなく、一次生産から消費までの各段階ごとに管理していくことが大切との指摘をされました。

★その他 特に良かったこと

- 工場の方から、丁寧に温かみのあるお話を伺い、食に対する愛情と真摯さを感じることができました。HACCP を理解するとともに、平時における企業・消費者間のリスクコミュニケーションにもつながっていくと思います。

★びっくりしたこと

- 6 S巡回を、月1回行われているとのことでした。社長直轄下で、常務・品質管理部2名によるチーム編成です。6 Sに限らず、安全・安心・リスクに関する事項について社長が陣頭指揮を執り、柔軟で誠実な体制作りがなされている企業・商品については、消費者との双方向の価値観・信頼関係が構築されやすいのではないかと感じました。

工場見学実施レポート（6）

【参加グループ名 コープぐんま】

【報告者名 蒲生恵美】

【代表者連絡先（公社）消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会】

【見学工場名 J A高崎ハム株式会社】

【見学日時 2016 年 10：30～14：30】

【参加人数 23 名】

★見学の内容 ハムとベーコンの包装工程

- 印象に残った話：工場を見るポイントは「人（管理・教育）」「設備（管理・保守点検）」「モノ（取扱い・事故対応）」「水（用水・排水／ゴミ）」「虫・ネズミ」がどうなっているか意識すること。
- 見学前に工場から、マル総承認工場であること、工場の特徴として「ワンウェイ」「汚染区・清浄区の区分け」「清浄区はヘパフィルターを通した空気を送り陽圧管理」されていることなどが説明されました。また、製造工程（フローチャート）を使った CCP の説明をしていただきました。

★参加者からの質問、関心事

質問：製造工程において、加熱温度、時間は業界基準か？

回答：食品衛生法による規定である。現場では運用として加熱温度、中心温度を設定している（具体的な温度、時間の説明がありました）。温度を高くすると美味しさ・ジューシーさが損なわれるので温度管理が重要。

質問：加熱温度と時間が守られていることをどのように確認しているのか？

回答：中心温度計を2本、製品に刺し、2本との達温時間を記録し、そこから30分たった時点の温度をチャート紙に記録している。

★特に良かったこと

■今回の見学会には、HACCP について勉強しなくてはという気持ちで参加し、当初、難しそうだと予想していた。しかし、話を聞いてみて随分と身近な考え方なのだとわかった。

★びっくりしたこと

■工場見学の実験がある参加者がほぼ全員であったこと。一方、そのうち、HACCP が主なテーマの工場見学をしたことがある人はゼロであった。

★ その他

■見学エリアが包装工程だけで重要管理点（CCP 工程）を見ることができなかったこと。見学場の通路の壁に工程表が貼ってあったが、それを使って、ハザード分析や重要管理点について説明していただけたらとより理解が進むのではないかと思った

工場見学実施レポート（7）

【参加グループ名 北九州市消費者団体連絡会】

【代表者名 原田健二郎】

【代表者連絡先 北九州市小倉南区志井 1-27-1 TEL093-961-2324 】

【見学工場名 ハウス食品(株)福岡工場 】

【見学日時 2016 年 9 月 6 日（火）】

【参加人数 25 人＋講師・事務局 4 人】

★「工場見学記録シート」を使って確認できたこと

- ・食品産業センターの主催ということもあり、工場側との調整もスムーズにでき、また参加者への注意事項（服装や健康状態、競合他社の関係者確認などなど）も事前に確認ができました。
- ・今回は特に、ハウス食品福岡工場では日常的に見学を受け入れていないということもあり、参加者への事前案内が重要だったので、調整や注意事項の確認もふくめ、スムーズに準備ができました。
- ・往復のバスの中でも学習ができ、参加者同士の交流もできたのが良かったです。HACCPに関するビデオや講師の事前説明も、工場に入る前の予備知識としてとても役に立ちました。

★その他 特に良かったこと（参加者の感想文から抜粋）

- ・何だかとても良い勉強した気分です。見学に当たっての心構え、見るべきところ、そして消費者がしなければならないこと。
- ・どこの工場に行っても思いますが、体力は必要ですね（暑さ、階段）綺麗な工場でした。良いトコさがしでなく、あらさがしをしましたが見つかりませんでした。「食べる」って大

変なことですね。

- ・工場内の清掃他、気持ちがよくてきれいでした。職員さんの挨拶や対応も良かった。
- ・食品の工場見学は初めてでしたが、とても良かったです。セミナー、工場案内もとても良かったです。
- ・企業の安全に対する取り組みが分かり、安心して食せると思った。
- ・参加できて良かったです。一日で数人でたくさんの生産量に驚きました。
- ・食品の品質管理が良くできていると思いました。従業員の方たちは暑い中大変だなと思いました。
- ・先生のお話も良く理解できました。家の中も HACCP の目で見てカイゼンしていきたいです。消費者も安全行政の一員だと思いました。
- ・今まで漠然としか理解していなかったけど、セミナーに参加でき、よく理解できた。
- ・食品の管理はとても大変なこと。主婦として過程の安全に小さなことも気をつけなければと思った。HACCP を取り入れている工場は安心できると思った。

★ びっくりしたこと

- ・とても面白かったです。知らないことばかりでした。それにしても機械の性能の良さにびっくりでした。労働人口が少なくなるといいます が、人手が機械に取って代わっています。これで良いのでしょうか。
- ・何故 HACCP が必要なのかがよくわからなかった。一般的管理システムだけでどうしていけないのかを講師の方にお聞きしたところ、金属検知器などが無い場合が多いと聞き、ちょっとびっくり！
- ・本当に細かいところまで衛生管理されているのがよく分かりました。どこの工場も HACCP を早く取り入れて欲しいです。
- ・製品が出来上がるまでに、安全安心のためにいろいろして、服装など手首足首に注意しているなど、カレー・ラーメン、びっくりびっくりでした。

工場見学実施レポート（８）

【参加グループ名 コープおきなわ・NACS 沖縄他】

【報告者名 林 真実】

【代表者連絡先 （公社）消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会】

【見学工場 オリオンビール株式会社 名護工場】

【見学日時 2016 年 12 月 5 日 9：30～16：00】

【参加人数 28 名】

★見学の内容

- 瓶・缶ビールの製造工程（原料・仕込みから発酵・貯酒・封入・出荷・容器リサイクル）における品質保持や安全安心の確保。

■説明の内容は、

- ①当該会社の歴史と概要
- ②お客様との対話（「グッドマンの法則」、同社の「三直三現主義」など）
- ③高品質のビールを造るための異物混入対策（24 時間 365 日の安全安心対策）
- ④ビールの取り扱い方法（SNS 時代 の消費者対応の姿勢、ビールの扱い方など）充実した内容でした。

■質疑応答では、HACCP 視点から見学コースの見どころ、HACCP への取組 みの状況などの質問について、ご回答頂きました。

■バス車中から専門家の先生に質問に答えていただき、それに続く工場での 講話でも、非常にわかりやすい HACCP の解説があり、概要がよく理解でき ました。帰りのバスでも、HACCP 導入の現状と課題、消費者としての関わり方についてなど、有意義な意見交換ができました。

■HACCP のしくみを学ぶことができました。同時に、普及に関して消費者視点からわかる範囲では、コスト面での課題も大きいように感じられました。自治体が積極的に関わるなどにより、コスト減、地元製品のブランド向上の可能性も感じました。

■また、消費者が HACCP の意義を認識したとしても表示がなければわからないため、今後飲食店などにも HACCP を推進していく方針なのであれば、消費者に一目でアピールできる表示の検討と普及啓発が必要と思われました。

★参加者からの質問、関心事

■HACCP をとるための経費は？続けるための経費は？

■事業者が HACCP を導入していることを、消費者にはどうやって知ることができるのか？

回答：特に決まった表示はないが、HP などにも書いているところもある。

■廃棄処分されたはずの加工食品が市場に出回っていた事件があったが、このようなことは HACCP で防げるのか？

回答：HACCP のみではできない。HACCP を組み込んだマネジメントシステムなら可能ではないか。

★その他 特に良かったこと

■参加者の方々の積極的な態度。バスの中でもメモをとる、積極的に質問をするなど、熱心に参加していただきました。

■専門家、センターの方々、参加者、コーディネーター全員で、双方向で活発なコミュニケーションが取れたこと。

★びっくりしたこと

■なんといってもビール製造のスピード。ロボットの手際の良さに一同感心していました。

■地元で親しまれているオリオンビール様の工場はふさわしかったと思いますし、多くの意見交換ができました。参加者の満足度も非常に高かったよう で、貴重な学習の機会を頂いたと思います。

以上