

平成 26 年度農林水産省補助事業

食品の品質管理体制強化対策事業

研修会等の開催事業

検討報告書

平成 27 年 3 月

一般財団法人 食品産業センター

はじめに

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

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

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

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

農林水産省では、前年度に引き続き今年度も食品産業における一般的衛生管理の徹底および HACCP 手法の導入による食品の品質管理の向上やコンプライアンスの徹底等を通して、消費者の信頼を確保し、国内企業の国際競争力強化を図るための取り組みを支援することとなった。

当センターでは農林水産省補助事業「食品の品質管理体制強化対策事業」の実施主体として、食品製造事業者の大半を占める売上高 50 億円以下の中小零細規模層における一般的衛生管理の徹底および HACCP 手法導入を加速化するため、前年度に引き続き全国 10 カ所で「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」を実施するとともに、食品事業者の HACCP 導入をはじめとした食品安全・衛生の取り組みを促進するために重要な施策となる消費者向けの啓発を強化するため、工場見学を伴った消費者向けセミナーである「消費者食品安全セミナー」を全国 10 カ所で実施した。

更に、昨年度作成した「－HACCP 基盤強化のための－ 衛生・品質管理実践マニュアル」に関する解説書を作成し、関係機関に配布するとともに、HACCP 関連情報を提供するホームページを活用し、従来の HACCP に関する文献情報に加えて、新たに海外取引先が取引条件として求める品質管理水準等の情報を提供し、データベースの更なる充実を図った。

本報告書は、上記の内、「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」および「消費者食品安全セミナー」の実施について取りまとめたものである。

我が国の食品産業における食品安全マネジメントの向上に多少なりとも寄与することができれば幸いである。

本事業の実施および本報告書の作成にあたり、ご尽力いただいた品質管理体制強化対策検討委員会の委員の方々（後掲）、研修会の講師の方々、農林水産省食料産業局企画課・食品企業行動室の担当の方々、各活動にご協力をいただいた地方自治体の方々、地域消費者団体のの方々、並びに地域食品産業協議会の方々に厚くお礼を申し上げる。

平成 27 年 3 月

一般財団法人 食品産業センター

目 次

	ページ
1. 事業の趣旨	7
2. 背景	8
3. 本年度の事業について	9
3-1. 委員会および専門部会の設置および開催	9
【委員会の設置】	10
【専門部会の設置】	10
【委員会の開催】	10
3-2. 一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会の開催	13
【事業の目的】	13
【数値目標】	13
【実施計画の策定】	13
【研修会の実施と成果】	16
3-3. 消費者食品安全セミナーの開催	23
【事業の目的】	23
【数値目標】	24
【実施計画の策定】	24
【セミナーの実施と成果】	26
4. 総括	29
4-1. 研修会およびセミナーのまとめ	29
4-2. 講師コメント	30

【資料編】

一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会

資料 1 研修会案内チラシ（全国版および地域版）

1-1. 全国版チラシ	33
1-2. 地域版チラシ（秋田会場の事例）	34
資料2 会場アンケートおよびその分析結果	
2-1. アンケート	36
2-2. 分析結果	38
2-3. 意見・感想欄に寄せられた質問への回答	50
資料3 フォローアップ・アンケートおよびその分析結果	
3-1. アンケート	58
3-2. 分析結果	59
資料4 過年度（H24・H25年度）フォローアップ・アンケートおよびその分析結果	
4-1. アンケート	63
4-2. 分析結果	64

消費者食品安全セミナー

資料5 消費者食品安全セミナーチラシおよびアンケート	
5-1. チラシ（大阪の事例）	67
5-2. アンケート	68
5-3. アンケート結果	69

総 括

資料6 参加者／参加団体・企業のリピートの割合	77
-------------------------	----

【参考資料編】

一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会

参考資料1 第1部配付資料	79
参考資料2 第2部配付資料	97

秋田会場 仙台会場 新潟会場 大阪会場 名古屋会場 広島会場 札幌会場 福岡会場 那覇会場 東京会場	
参考資料 3 第 3 部配付資料	……………164
参考資料 4 HACCP 支援法の概要（農林水産省）	……………192
 <u>消費者食品安全セミナー</u>	
参考資料 5 消費者食品安全セミナー 配付資料（講師）	……………195
池亀講師 池戸講師 植田講師 小久保講師 清水講師 平井講師	
参考資料 6 消費者食品安全セミナー 配付資料（見学工場）	……………252

1. 事業の趣旨

農林水産省では、HACCP支援法の改正内容の周知と、その基盤となる事項（施設・設備および作業の衛生管理事項等について定めたもの）の整備と並行して行うことが有効と考えられることから、平成26年度についても、食品事業者等のHACCP手法の導入および一般的衛生管理の徹底による食品の品質管理の向上やコンプライアンスの徹底等を通じた消費者の信頼を確保するための取り組みを支援することを目的として、「食品の品質管理体制強化対策事業」を継続して実施することとなった。

当センターでは、そのうちの下記(1)および(2)について農林水産省より補助事業を受託した。

(1) HACCP、衛生管理・品質管理に関する普及啓発、調査・分析等の実施

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

(2) 研修会等の開催

1) HACCP等の導入促進に関する研修会等の開催

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

2) 食品安全セミナー等の開催

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

本報告書は、上記の(2)について、下記の①、②の計画を立案、実施した結果を取りまとめたものである。

- ①中小零細の食品製造企業の品質管理部門担当者および責任者を対象とした「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」を実施する。
- ②消費者団体と連携した「消費者食品安全セミナー」を開催する。

2. 背景

当センターでは、農林水産省より受託した事業として、平成22年度より食品産業におけるHACCP手法の導入および一般的衛生管理の徹底による食品の品質管理の向上やコンプライアンスの徹底等を通して、消費者の信頼を確保し、国内市場の活性化を図るための取り組みを支援してきた。食品製造事業者の過半を占める売上高50億円以下の中小零細規模層におけるHACCP手法の導入加速化のために受託した「食品産業品質管理・信頼性向上支援事業」では、平成22年度～23年度に全国18カ所でHACCP導入研修会を行い、HACCPシステムの認知向上を支援してきた。次いで、平成24年度には、HACCP手法の導入の前提となる一般的衛生管理の徹底についても含めた内容とした「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」を全国7カ所で開催した。平成25年度は、「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」を全国9カ所で開催し、更にHACCP導入後の食品安全マネジメント体制構築に関する内容で「よくわかる食品安全マネジメント研修会」を同地区で時期をずらして開催し、相乗効果を図った。

また、中小零細企業に向けた一般的衛生管理の徹底について、平成21年度に実施した中小零細事業者へのアンケートおよび聞き取り調査により、マニュアルとしては、文字だけではなく見本となる事例、記載例等のある実務に即使用できるものを要望する声が多いことが判明した。そこで、平成22、23年度は、中小零細食品製造事業者向けに製造現場で役立つ一般的衛生管理をまとめた紙芝居形式のマニュアル（以降、「教育パネル」と称する。）およびチェックリストを作成し、全国の自治体の食品衛生担当者、保健所、団体、企業等へ配布すると共に、当センターホームページに教育パネルを掲載し、いつでも現場でダウンロードして使用できるようにした結果、利用者からのアクセス数が飛躍的に増加した。

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

他方、フードチェーンの川下からの関心を高めることにより食品企業のHACCP導入のインセンティブとなることに着目し、平成21年度より、消費者団体等と連携し、「消費者のHACCP認知度向上等の対策」を図ることを目的として、以下のような企画を実施した。

- ・ HACCP手法を用いて運営する工場を実体験し、HACCPを理解する企画―「バス往路での学習（DVD視聴とパンフレット）」と「工場見学」（平成21年度全国6カ所、22年度全国10カ所、23年度全国5カ所、25年度全国8カ所（セミナーと同時開催））
- ・ HACCPの基礎知識とHACCP手法を運営する企業の品質管理担当者の講演―消費者に「HACCPとは何か」を理解してもらうセミナー等（平成22年度および23年度全国各5

カ所、24年度全国2カ所、25年度全国8カ所（工場見学と同時開催））

- ・学識者、食品事業者、行政からそれぞれの見地による「食の安全」、「安全の取り組み」に関して講演と講演者に消費者団体の役員を加えたパネラーで「消費者における食の安全とは」をテーマとして討論するパネルディスカッションを実施（25年度東京・大阪の2カ所）

本企画を効率的に実施し、更に的確なフォローアップを行うことにより、消費者のHACCPの認知度向上の輪が広がりつつあることを確認した。

3. 本年度の事業について

3-1. 委員会および専門部会の設置および開催

【委員会の設置】

- ・本事業目的の遂行にふさわしい研修会のあり方について、一般的衛生管理と HACCP に関する専門家、消費者団体関係者、産業界および行政の有識者等により構成される「品質管理体制強化対策検討委員会」を設置し、検討を進めることとする。図表 1 に委員名簿を示した。また、事業の概要と委員会の位置づけについて、図表 2 の概念図（p. 11）に示した。
- ・本委員会は、委員各位による審議の場として平成 26 年度中に 3 回（6 月、1 月および 3 月）実施するものとする。
- ・事務局は（一財）食品産業センター技術環境部とする。

図表 1 平成 26 年度品質管理体制強化対策検討委員会委員名簿（敬称略／50 音順）

所属	役職	氏名
宮城大学	名誉教授	池戸 重信 (座 長)
花王株式会社	品質保証本部 安全管理・技術渉外センター技術渉外担当 副主席	今城 敏
一般財団法人日本食品分析センター	教育・研修部 副部長	植田 浩之
一般社団法人全国消費者団体連絡会	政策スタッフ	小倉 寿子
株式会社フーズデザイン	代表取締役	加藤 光夫
公益社団法人日本食品衛生協会	学術顧問	小久保 彌太郎
株式会社鶏卵肉情報センター	代表取締役社長	杉浦 嘉彦
公益社団法人日本食品衛生協会	専務理事	高谷 幸
東京都 福祉保健局 健康安全部 食品監視課	自主管理認証制度 担当係長	玉根 知美
全国製麺協同組合連合会	技術部長	的場 正彰

【専門部会の設置】

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

【委員会の開催】

- ・「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」並びに「消費者食品安全セミナー」についてその内容を審議するため、下記の要領で委員会を開催した。

第1回

日 時：平成 26 年 6 月 6 日（金） 13:00～14:30

場 所：共同通信会館 5 階 A 会議室

議 事：

1. 平成 26 年度 食品の品質管理体制強化対策事業の全体説明
2. （一財）食品産業センターが担当する事業の概要
3. 「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」の実施について（案）
4. 「消費者食品安全セミナー」の実施について（案）
5. 専門部会の設置について（案）
6. 平成 26 年度年間スケジュール（案）

第2回

日 時：平成 27 年 1 月 20 日（火） 13:30～15:30

場 所：（一財）農林水産奨励会 S 会議室 （三会堂ビル 2 階）

議 事：

1. 「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」の実施中間報告
2. 「消費者食品安全セミナー」の中間報告
3. 「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」のフォローアップ・アンケート
4. 情報共有・事業連携専門部会の報告
5. 平成 26 年度年間スケジュール

第3回

日 時：平成 27 年 3 月 16 日（月） 13:30～15:30

場 所：（一財）農林水産奨励会 S 会議室 （三会堂ビル 2 階）

議 事：

1. 「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」の実施報告および評価
2. 「消費者食品安全セミナー」の実施報告および評価
3. 情報共有・事業連携専門部会の報告
4. その他

事務局

一般財団法人食品産業センター

技術環境部

川崎 一平、岡本 清孝、加藤 正樹、後藤 浩之、川向 剛史、丸山 純一、
山田 晴彦、今関 栄子、石渡 佳奈

概要図(全事業)

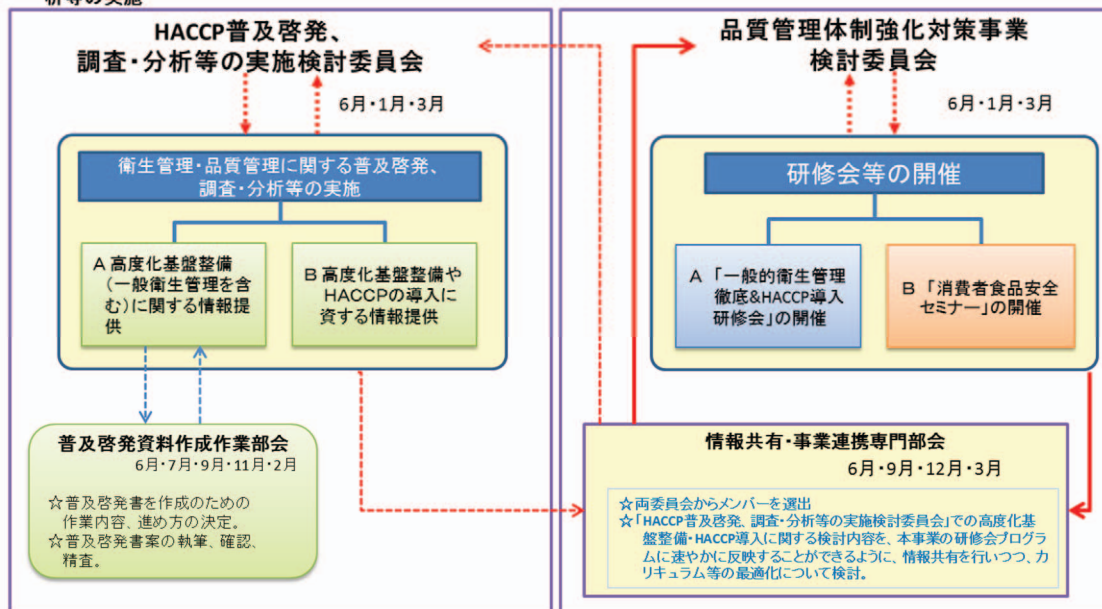
食品の品質管理体制強化対策事業

目的

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

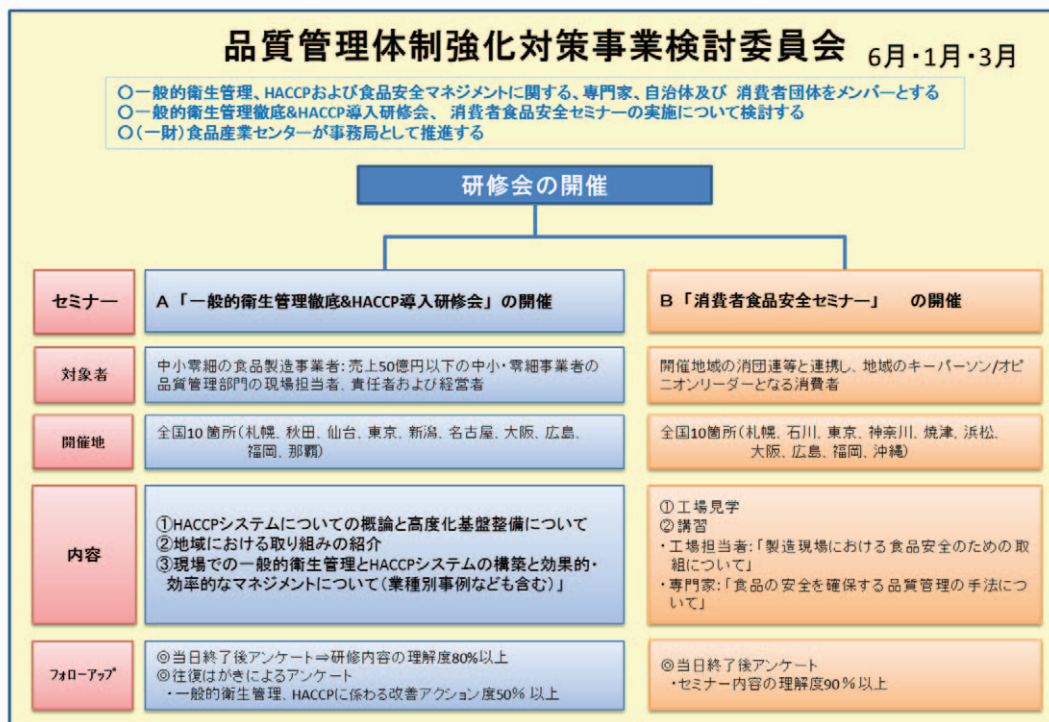
1 HACCP、衛生管理・品質管理に関する普及啓発、調査・分析等の実施

2 研修会等の開催



概要図(研修会)

食品の品質管理体制強化対策事業



図表 2 事業の概念図

3-2. 一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会の開催

【事業の目的】

- ・中小零細の食品製造事業者等には、HACCP 手法の導入が直ちに困難な事業者も多いため、その前提となる一般的衛生管理の徹底による品質管理の向上が急務である。
- ・一般的衛生管理は HACCP による衛生管理の基礎として整備しておくものであり、施設設備の衛生管理や従業員の衛生教育など食品の安全管理を効果的に機能させるための大前提となるものである。他方、HACCP 手法による管理は包括的な安全管理システムの一部であり、その前提となる一般的衛生管理と一貫連携して実施されなければならない。
- ・昨年度、中小零細の食品製造事業者等を対象とした一般的衛生管理の徹底および HACCP 手法の導入を組み合わせた研修会を全国 9 カ所で開催し、計 652 名の参加があった。講演全体に対して、「分かりやすかった」、「有意義な内容であった」、「勉強になった・参考になった」、「HACCP への理解が深まった」など、ポジティブな意見が数多く寄せられ、今後ともこのような研修会の継続を希望する意見が多く寄せられた。
- ・そこで、本年度についても引き続き、食品企業、特に中小零細の食品製造事業者を対象として、同様の研修会を全国 10 カ所で開催することとした。
- ・本研修会の内容は、これまで実施してきた内容に、高度化基盤整備についての基本的な理解、並びに一般的衛生管理と HACCP を効率的・効果的に実施するための現場でのマネジメント体制構築のポイント、等の講義内容を追加し、タイムスケジュールについても、これまでの午後半日（3 時間半）から午前・午後の通し（6 時間）に延長し、より一層充実した内容とすることを目指した。

【数値目標】

- 1) 研修会参加者の 80%以上が理解したと回答する。
- 2) 参加者の 50%以上が、研修会終了後、一定期間経ってから改善アクションを開始している。

【実施計画の策定】

1) 研修会の狙い

- ・一般的衛生管理と HACCP の概要について、我が国に HACCP の考え方を導入し、理論構築において先導的な役割を果たしてこられた公益社団法人日本食品衛生協会学術顧問 小久保彌太郎氏にご講演していただく。また、HACCP の現場への導入について、豊富な知識と長年の指導経験をお持ちである株式会社フーズデザイン代表取締役 加藤光夫氏にご講演いただき、両ベテラン講師による理論と実践の相乗効果を期待する。
- ・参加者の地元自治体の取り組みを紹介し、地元自治体との連携を支援した内容とする。
- ・平成 25 年度に改定された HACCP 支援法の活用について説明し啓発する。

2) 研修会の開催地と対象

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

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

- ・対象：各地域の売上高 50 億円以下の中小零細食品製造企業、特に HACCP 未導入事業者の品質管理部門担当者および責任者。

3) 研修会の内容

① 研修プログラム

- ・図表 3 に研修プログラムを示した。本年度は 3 部構成とし、第 1 部で食中毒微生物の管理を中心に一般的衛生管理の大切さについて、第 2 部で地元自治体の取り組みについて、第 3 部で HACCP の導入とマネジメントについて、それぞれ講演を行うこととした。また、図表 4 には第 2 部の講師を掲載した。
- ・会場で配布した各講師による手元資料については、すべての講師から了承が得られたので、巻末の参考資料 1～3 に掲載した。(会場で配布されたその他の参考資料等は省略)

図表 3 一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会プログラム (敬称略)

研修内容	所要時間
第 1 部 (講演) テーマ：「HACCP システムの概要&その基盤となる一般的衛生管理 ～特に食中毒微生物の管理を目的として～」 HACCP システム普及の経緯、HACCP の導入の前提となる一般的衛生管理の重要性、HACCP システムの概要と危害分析の重要性、HACCP システムに基づく食品衛生管理など、高度化基盤整備と HACCP プランについて、現場の品質管理担当者に対して、簡単に分かり易く解説する。特に、安全な食品を製造する際に最も重要となる微生物管理について、食中毒など事例も交えて、理解を促す研修を行う。 講師：(公社) 日本食品衛生協会 学術顧問 小久保 彌太郎	2 時間 30 分
第 2 部 (講演) テーマ：「地域自治体での取組紹介」 地域自治体の担当者から、地域における食品衛生管理への取り組み、並びに一般的衛生管理の徹底の大切さ、自治体 HACCP 等について解説する。 講師：各自治体食品衛生担当者 (図表 4 に掲載)	30 分
休憩 (昼食)	50 分

第3部（講演） テーマ： 「高度化基盤整備と HACCP の実施、マネジメント体制構築のポイント～現場実践と成功事例の紹介～」 HACCPシステムの導入、並びにその前提となる一般的衛生管理の徹底による品質管理の向上について、豊富な現場での実施定着例を紹介することにより、業種別に聴講者に分かりやすく説明し、食品の安全管理レベルの向上に対して前向きに取り組む気持ちと衛生・品質管理の基盤整備につながるマインドを醸成する。さらに、一般的衛生管理と HACCP システムが食の安全マネジメント体制の基盤となっていることについて、現場担当者や品質管理担当者が簡単に分かり易く、従業員に解説が出来る基礎知識について研修を行う。 講師： （株）フーズデザイン代表取締役 加藤 光夫	3 時間
事務局より「HACCP 支援法の紹介と本日のまとめ」	10 分

図表 4 第2部担当講師一覧（敬称略）

自治体	氏名	所属	役職*
北海道	高橋 和志	北海道保健福祉部健康安全局食品衛生課 食品安全グループ	主査（計画推進）
秋田県	永須 昭夫	秋田県生活環境部生活衛生課食品安全・安心班	副主幹
宮城県	高橋 幸治	宮城県環境生活部 食と暮らしの安全推進課 食品安全班	主任主査
東京都	玉根 知美	東京都福祉保健局健康安全部食品監視課	自主管理認証制度担当係長
新潟県	山内 洋之	新潟県福祉保健部生活衛生課 食の安全・安心推進係	主査
名古屋市	今西 崇平	名古屋市健康福祉局食品衛生課食の安全対策係	技師
大阪府	戸田 朋宏	大阪府健康医療部食の安全推進課 安全推進グループ	副主査
広島県	小川 美樹	広島県健康福祉局食品生活衛生課 食品衛生推進グループ	主査
福岡県	吉田 哲也	福岡県保健医療介護部 保健衛生課	参事補佐
沖縄県	名護 マリ子	沖縄県中部福祉保健所 食品衛生広域監視班	技師

*研修会開催時の役職

② 募集人員

- ・ 募集人員は各会場 50 名とする。但し、申し込みが多い場合には、会場の収容限度や研修への影響等を勘案しながら可能な範囲で参加者枠を拡大する。

4) 募集方法

① チラシの作成および外部からのデータ購入

- ・ 開催告知として全国版と地域版の 2 種類のチラシを作成する。前者のデザインは専門業者に依頼する。
- ・ 昨年度と同様に、(株) 商工リサーチより、原則として売上高 50 億円以下の企業名簿を購入し、当センターから開催案内のダイレクトメールを送付する。(東京会場については、昨年度までの参加実績を鑑み、ダイレクトメールによる募集は行わない。)

② 行政との協働による参加者の募集

- ・ 自治体の食品衛生担当者および担当部署、農政局・地域センター等と協働して参加者を募集する。

③ 当センター関連団体・企業への告知

- ・ 当センターのホームページに募集広告を掲載し、ウェブでの受付を行う。
- ・ 当センターの賛助会員である各地食品産業協議会に依頼し、傘下の団体・企業への告知を依頼する。
- ・ 当センターの賛助会員（団体、企業）に案内をメール、ファックスで行うと共に、当センター開催の定例会（連絡協議会）等を活用して幅広く告知する。

④ その他

- ・ 食の安全を取り扱う専門誌等に案内広告を掲載する。
- ・ その他開催地域の事業者、コミュニティー等へ関係者への周知をお願いする。

5) アンケートの実施

- ・ 昨年度と同様の方法で、研修会参加者に対して会場でアンケートを依頼し、研修会の効果測定を行う。

6) フォローアップの実施

- ・ 昨年度と同様の方式でフォローアップ・アンケートを実施する。(具体的な実施方法については次項 4) ①に記した。)
- ・ 過年度に研修会を実施した地域について、2 年目以降のフォローアップを実施する。

【研修会の実施と成果】

1) 参加者の募集

① チラシの作成および外部からのデータ購入

- ・ 開催告知として全国版と地域版の 2 種類のチラシを作成した（資料 1-1、1-2）。前

者のデザインは専門業者に依頼した。

- ・（株）商工リサーチより、開催道府県に所在する、売上 50 億円以下の企業名簿を購入し、それぞれの開催日程の 1～2 ヶ月前を目途に当センターから開催案内のダイレクトメールを送付した。（購入事業者総数：3,746 社）

②行政との協働による参加者の募集

- ・各地域自治体の食品衛生担当者および担当部署（※1）と協働して参加者を募集した。
- ・各地域の農林水産省農政局・地域センター（沖縄県は内閣府）の食の安全担当者・担当部署、並びに自治体の農政担当者・担当部署等と協働して参加者を募集した。
- ・協働の方法は地域により異なったが、担当者や担当部署に直接チラシを送付し告知を依頼する方法や、担当者や担当部署にお願いし、参加対象となる地域の保健所や食品衛生協会支部を紹介していただき、ここに直接訪問やチラシ送付を行い、参加者募集のための協働の告知活動を依頼した。

※1 北海道保健福祉部健康安全局食品衛生課
秋田県生活環境部生活衛生課
宮城県環境生活部食と暮らしの安全推進課
東京都福祉保健局健康安全部食品監視課
新潟県福祉保健部生活衛生課食の安全・安心推進係
愛知県健康福祉部健康担当局生活衛生課食の安全・安心グループ
名古屋市健康福祉局食品衛生課食の安全対策係
大阪府食の安全推進課安全推進グループ
広島県健康福祉局食品生活衛生課食品安全対策グループ
福岡県保健医療介護部保健衛生課
沖縄県環境生活部生活衛生課
沖縄県中部福祉保健所

③当センター関連団体・企業への告知

- ・昨年同様、当センターのホームページに募集広告を掲載し、ウェブでの受付を行った。
- ・当センター賛助会員の団体や企業に案内をメール、ファックスで行い、連絡協議会でも広く開催を案内した。
- ・開催地の食品産業協議会等を訪問し、傘下の団体・企業への周知を依頼した。
（一社）北海道食品産業協議会、あきた食品振興プラザ、宮城県食品産業協議会、
（一社）新潟県食品産業協会、愛知県食品産業協議会、（一社）大阪府食品産業協会、
（一社）広島県食品工業協会、福岡県食品産業協議会、沖縄県食品産業協議会
- ・各協議会等からはメール・ファックス等による開催案内を行った。

④その他の活動

- ・「月刊 HACCP」8月号および10月号（平成26年）へ広告を掲載した。
- ・札幌会場では、生活協同組合コープさっぽろに関係者への周知のご協力をいただいた。

2)開催会場および参加者数（図表5）

- ・図表5に示した10カ所で開催した。今年度は交付決定が例年より早かったため、押し並べて条件の良い会場を選定することが出来た。
- ・当初計画では50名を募集人員としたが、本年度はこれまでになく申し込みが多かったため、会場の収容限度を勘案しながら可能な範囲で最大限の参加者枠を拡大した。
- ・このように多くの参加申し込みのあった理由としては、昨年度同様、国内で食中毒事故が多発していること、納入先、販売先から食品安全に関わる認証の取得を求める圧力が急速に増してきていること、厳しい経済環境の下、低コストでの衛生管理のレベルアップに取り組む必要性に迫られていること、などが考えられた。
- ・参加応募者の出席率（参加者数／申込者数）は研修会全体では86%で、どの会場においても80%を超えていた。また、名古屋会場では96%（欠席者4名）で、全体として、食品事業者から高い関心が寄せられていることが示されたものと考えられた。

図表5 一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会の開催スケジュールおよび参加者

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

*秋田～沖縄：平成26年、東京：平成27年

3) 会場で実施したアンケートとその分析結果

① アンケートの実施

- ・ 研修会参加者に対し、会場でアンケートを依頼し、その分析を行った。アンケートは参加者 983 名に対して行い、847 名から回答が得られた（回収率 86%）。設問および回答の詳細については添付の資料 2-1 および資料 2-2 を参照されたい。

② アンケートの分析結果

参加者の属性 (Q. 8)

- ・ 業態：生産・製造業（調理・加工を含む）が最も多く、参加者全体の 70%を占めた。次いで、販売（卸・小売）業が 8%、その他が 21%であった（未記入 1%）。なお、「その他」の構成員には行政の関係者、コンサルティングなどが多く見られた。
- ・ 売上規模：参加者の所属先の売上高については、1 億円未満が 7%、1-10 億円が 23%、10-50 億円が 20%、50 億円以上が 26%であった（未記入 18%）。また、生産・製造業のみ抽出した場合には、1 億円未満が 9%、1-10 億円が 33%、10-50 億円が 24%、50 億円以上が 26%（未記入 7%）であった（データは掲載せず）。本研修会がターゲットとしている売上高 50 億円以下の中小・零細食品製造事業者は参加者全体の 46%であった。
- ・ 生産・製造業の内訳としては、全体として菓子製品、食肉製品、水産加工品、惣菜が多く見られた。この内、菓子製品は新潟会場および大阪会場で、水産加工品は仙台会場および新潟会場で多かったが、これは地域的な特性を反映したものと考えられた。その他の業種については特に地域的な偏りは認められなかった。
- ・ 従業員数：参加者の所属先の従業員数については、20 人未満が 11%、20-100 人が 31%、100-300 人が 19%、300 人以上が 24%であった（未記入 14%）。また、生産・製造業のみ抽出した場合には、20 人未満が 12%、20-100 人が 40%、100-300 人が 23%、300 人以上が 22%（未記入 2%）であった（データは掲載せず）。
- ・ また、全体として、従業員 300 人以上、売上高 50 億円以上のいわゆる大企業に所属する参加者が 24%で、大企業も従業員教育等、積極的に利用していることが分かった。

研修会の理解度 (Q. 1~Q. 3)

- ・ 参加者全体では、第 1 部の講演は参加者の 97%が「十分またはおおむね理解」と回答。同じく第 2 部は 93%、第 3 部は 91%となった。開催地域によって「十分」または「おおむね」と答えた割合は若干異なるものの、両方を合わせた割合はほとんど変わらなかった。また、生産・製造業のみ抽出した場合についても、全体とほぼ同様の傾向となった。
- ・ 第 2 部について、一部の会場で「よく分からなかった」との意見の割合が他の会場よりやや高いところが見られた。
- ・ フォローアップアンケート（資料 3-2）では、約 9 割の企業が研修会終了後直ちにアクションを起こしており、研修会の趣旨は全体として理解されたものと判断された。数値目標 1)「研修会参加者の 80%以上が理解したと回答する。」は達成された。

研修会終了後、HACCP への取り組みの意識の変化 (Q. 5)

- ・参加者全体では、HACCP 導入に対する取り組み意識について、研修会終了後に 53%が「導入に取り組む気持ちになった」と回答したのに対して、「どちらともいえない」という回答が 17%あった。また、「既に導入済」との回答が全体で 18%あった。全体として、「導入済」を除くと売上規模が大きくなるにつれて「導入に取り組む気持ちになった」と回答する割合が増える傾向がみられた。内訳についてはフォローアップアンケートの分析の項で詳しく述べる。なお、「意欲がわかなかった」という回答は全体で 7 件のみであった。生産・製造業のみ抽出した場合についても、全体とほぼ同様の傾向となった。

研修会開催の情報入手の方法 (Q. 6) および申込方法 (Q. 7)

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

意見・感想欄に寄せられたご意見・質問・要望等 (Q. 4 を含む)

- ・アンケート末尾の自由回答欄には 388 名（39%）の参加者からご意見・質問・要望等をいただいた。
- ・講演全体に対しては、「具体例や実践例がよかった・分かりやすかった」、「勉強になった・役に立った」、「仕事に活かしたい／出来るところから実施したい」など、ポジティブな意見が数多く寄せられ、それらが全体の 74%を占めた。また、「行政においても、活用されやすい支援制度作りが必要」との意見が複数の会場から挙がっていた。
- ・一方、研修会に対する不満については、会場運営に対するものが多く、「役に立たなかった」、「理解できなかった」などと言った研修内容に対するネガティブな意見は非常に少なかった。
- ・要望としては、今後ともこのような研修会の継続を希望する意見が寄せられた他に、ワークショップやフォローアップ研修の開催が挙げられていた。

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

4) フォローアップ・アンケートの実施結果

① フォローアップ・アンケートの実施

- ・フォローアップ・アンケートにより、研修参加後にどのようなアクションを起こしたかについて、往復はがきによる調査を行った。設問および回答の詳細については添付の資料 3-1 および資料 3-2 を参照されたい。
- ・送付先：研修会当日アンケートの属性調査（Q. 8）で、「生産・製造（調理加工）」を選択した回答者に対して往復はがきで実施した。
- ・東京会場は、日程の都合上、フォローアップ・アンケート（往復はがき）を送付して回収することができないと判断し、当日すべての参加者に単葉はがきを配布し、2 月末を目途に回答、返信してもらうように依頼した。
- ・アンケートを発送した対象者は総数 811 人で、その内 285 人から回答を得た。回収率は 35%で、昨年度（36%）とほぼ同じ数値であった（データは掲載せず）。これを企業別に整理し、後の分析を行った。なお、同一企業であっても事業所が異なる場合にはそれぞれを別々にカウントした。回答企業数（事業所数）は 238 社（事業所）となった。

③ フォローアップ・アンケートの分析結果

回答企業（事業所）の属性

- ・業態：生産・製造業（調理・加工を含む）が最も多く、参加者全体の 83%を占めた。次いで、販売（卸・小売）業が 7%、その他が 4%であった（未記入 5%）。生産・製造業（調理・加工を含む）をターゲットにアンケートを行うつもりであったが、複数の業態にまたがる企業があることや、東京会場では全員にはがきを配布したため、生産・製造業以外の業種からの回答が 1 割程度になったものと考えられた。
- ・生産・製造業の内訳としては、全体として菓子製品、食肉製品、水産加工品、惣菜が多く見られ、会場アンケートでの結果と傾向は同様となった。
- ・売上規模：1 億円未満が 11%、1-10 億円が 31%、10-50 億円が 20%、50 億円以上が 21%で（未記入 16%）、当日の参加者所属先の売上高比率とほとんど変わらなかった。
- ・従業員数：20 人未満が 15%、20-100 人が 37%、100-300 人が 19%、300 人以上が 19%で（未記入 11%）。当日の参加者所属先の従業員比率とほとんど変わらなかった。

HACCP への取り組み（Q. 1）

- ・「既に導入済」と回答した企業（事業所）は 52 社（21%）、「認証は取得していないが HACCP の 7 原則 12 手順で衛生管理を行っている」と回答した企業（事業所）は 56 社（22%）で、これらを合わせると 108 社（43%）となり、半数近くの企業で HACCP に基づいた衛生管理を実施していることが分かった。また、「取り組みたい（1 年以内または中長期的スタンス）」との回答は 109 社（44%）からあり、研修会に参加した企業の 9 割近くが HACCP システムの導入の必要性について認識していると判断された。念のため業種別に分析してみたが、特に全体と大きく異なる傾向を示すような業種は見当たらなかった。
- ・「既に導入済み」と回答した企業（事業所）での HACCP 認証の種類では、自治体 HACCP が 13%、民間認証が 68%の割合であった。この民間認証の種類では、45%の回答者が ISO9001 を挙げる一方、ISO22000 あるいは FSSC22000 を挙げる企業が合わせて 43%あり、食品安全の国際認証への取り組み意欲が高まっていることが伺われた。なお、複数の認証を取得している企業については、民間認証と他の認証というケースに限られていた。
- ・今後取り組みたい認証では、自治体 HACCP（27%）あるいは民間認証（36%）を挙げる企業が多く、「業界団体による認証」を挙げる企業は 8%に留まった。また、民間認証の内訳では ISO22000（20%）、FSSC22000（33%）あるいは SQF（6%）などの食品安全マネジメントシステムに関する国際認証を挙げる企業が多くなっていることが分かった。

研修会参加後に実施したこと（Q. 2）

- ・「整理整頓大掃除して清掃洗浄をやりやすくした」が最も多く、全体では 78%（186 件）の企業が実施したと回答した。また、「工場レイアウトの問題箇所の洗い出し」や「衛生管理チェックシートなどの記録書類の整備」を挙げた企業も多かった。数値目標 2)「参加者の 50%以上が、研修会終了後、一定期間経ってから改善アクションを開始している。」は達成された。

研修会参加後の自社の衛生管理についての感想（Q. 3）

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

5) 過年度（H24・H25 年度）フォローアップ・アンケートの実施結果

①アンケート調査の実施

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

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

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

③ 分析結果

HACCP導入への取り組みについて（Q.1）

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

研修会に参加した成果について（Q.2）

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

日常の活動で問題・課題と感じていること（自由回答欄）（Q.3）

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

3-3. 消費者食品安全セミナーの開催

【事業の目的】

近年、一部の加工食品による食中毒等の問題により、消費者の食品の安全に対する関

心が高まっている。食品製造事業者は製品の安全性を高めるために HACCP システム導入や一般的衛生管理を徹底するなど努力しているが、これらの取り組みについて食品製造事業者と消費者間の相互理解を促進させることが、消費者の信頼性を確保するために重要な課題となっている。

食品製造事業者が食品の安全を確保するために行う取り組みについて、現場確認（工場見学）をセットとしたセミナーを開催し、より多くの消費者に対して食品安全に対する理解度を高めることを目的とする。

フードチェーンの川下からの関心の高まりが食品製造事業者等の HACCP システム導入のインセンティブとなるよう、消費者が食に関して HACCP システムの重要性への理解を深め、認知度向上を図ることを目的に、消費者団体等と連携した「消費者食品安全セミナー」を開催する。

【数値目標】

すべてのセミナー参加者の 70%以上が理解したと回答する。

【実施計画の策定】

1) 対象

食の安全・安心の運動を推進している消費者団体の役員、消費者団体加入または生協の組合員等、食の安全・安心に関心を持っている消費者等を主対象とする。食品事業者の食品安全への取り組みに対する理解が末端の消費者まで広がることを期待する。基本的には一般社団法人全国消費者団体連絡会とタイアップして参加者を募った。

2) 開催地の選定

- ・ 全国消費者団体連絡会と連携し、地域消費者団体連絡会（地域消団連）が組織されている地域
- ・ 過去工場見学の実績があり、食の安全に対する取り組みが盛んな地区
- ・ HACCP 導入研修会を実施していながら消費者への啓蒙が進んでいない地区
- ・ 以上を勘案して、現地消団連等と交渉し、10 カ所で実施した。

3) 研修会の内容

①研修プログラム

- ・ 図表 6 に研修プログラムを示した。工場見学とセミナーの 2 部構成とする。第 1 部は工場見学と工場の安全への取り組みについて現場を確認しながら学び、第 2 部で食品の安全を確保する品質管理手法についての理論を学ぶ構成とした。図表 7 に第 1 部の講師を掲載した。
- ・ 会場で配布した各講師による手元資料については、了承が得られたもののみ、参考資料 6 に掲載した。

図表 6 消費者食品安全セミナープログラム（敬称略）

研修内容	所要時間
第 1 部（工場見学と事業者の取組紹介） テーマ：「工場見学と安全への取り組みについて」 ・工場見学や製品紹介を通して、食の安全確保のための取り組みについて、消費者の目で実際に確認する。 ・見学した内容を含め、品質管理担当者より、食品安全対応についての取り組みを講演し、消費者の理解を深める。 講師：各工場品質管理担当者等	2 時間
第 2 部（講演） テーマ：「食品の安全を確保する品質管理手法について」 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。 講師*： ・（公社）日本食品衛生協会 学術顧問 小久保 彌太郎 ・ジャパン・フードセーフティドクター（株） 代表取締役 池亀 公和 ・（一財）日本食品分析センター 教育・研修部 副部長 植田 浩之 ・宮城大学名誉教授 池戸 重信 ・（一財）東京顕微鏡院 信頼性保証室 担当部長 平井 誠 ・同上 食品安全サポート部 担当係長 清水 基雅	1 時間

*6 名の講師の担当スケジュールは図表 8 に掲載した。

図表 7 消費者食品安全セミナー工場講師一覧（敬称略）

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

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

*セミナー開催時

②募集人員

- ・募集人員は工場の取り組みが問題無く視察できる人員として 25 名程度とした。

4) 参加者の募集方法

開催地域の消団連等と連携し、募集案内のチラシを作成し、地域のキーパーソン/オピニオンリーダーとなる消費者を中心とした集客を図った。コープさっぽろについては宅配される冊子へのチラシ折り込みを実施した。募集案内のチラシについては代表例を資料 5-1 に掲載した。

5) アンケートの実施

昨年と同様、セミナー参加者に対してセミナー終了後にアンケートを依頼し、セミナーの効果測定を行った。

【セミナーの実施と成果】

1) 開催会場および参加者数（図表 8）

消費者食品安全セミナー開催状況を図表 8 に掲載した。

図表 8 工場見学実施状況（敬称略）

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

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

2) 成果

《消費者の HACCP の認知向上の波及効果と事業者の導入促進へのインセンティブ》

◇ 参加者は、開催地の消団連を構成する消費者団体の主要メンバーであり、これらの人々は地域のオピニオンリーダーとして、日ごろの活動の中での情報発信、会合での報告、紹介等を行っているため、参加者のみにとどまらない大きな波及効果が望むことができると考えた。

◇ 今回のセミナー参加者は、セミナーの中で学んだ HACCP 導入の重要性について今後の所属団体の活動をととして積極的に発信し、会合や広報活動の中でも報告、紹介等を行っていききたいとお言葉をいただいた。

《消費者の食の安全への取り組み相互理解》

◇ 工場見学と食品事業者からの説明に対し、ほとんどの参加者が理解できた。また、参加者からの質疑応答により、消費者の意見の吸い上げができ、それぞれの相互理解の一助となった。

3) 会場で実施したアンケートとその集計結果

①アンケートの実施

- ・ セミナー参加者に対し、会場およびバスの中でアンケートを依頼しその集計を行った。アンケートは参加者 231 名に対して行い、227 名から回答が得られた（回収率 98%）。設問および回答の詳細については添付の資料 5-2 および資料 5-3 を参照されたい。

②アンケートの集計結果

参加者の属性 (Q.1、8)

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

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

- ・ HACCP の認知度は「食品の品質保証のシステムであることまで知っていた人」が 33%、「言葉だけ知っていた人」が 29%、「知らなかった人」が 39%であった。

DVD の理解度 (Q. 2)

- ・ バスの中での HACCP に関する DVD は 94%の参加者が理解したと回答した。

食品事業者の食品安全への取り組みについての理解度 (Q. 3)

- ・ 「工場見学」と「食品事業者の食の安全への取組」は 96%の参加者が理解したと回答した。

講演の理解度 (Q. 4)

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

HACCP についての理解度 (Q. 5)

- ・ 講演と工場見学を通して HACCP について、参加者のほぼ全員にあたる 98%が理解したと回答した。
- ・ セミナー参加前「HACCP について知らなかった方」についても回答のなかった 1 名を除き 100%の参加者が理解したと回答した。

自由回答欄に寄せられたご意見・質問・要望等

- ・ アンケート末尾の自由回答欄には 212 名の参加者からご意見・質問・要望等をいただいた。資料 5-3（最終ページ）には講演の良い点・悪い点、工場見学の良い点・悪い点という設問に対する自由回答に記載された文を幾つかのキーワードに基づき分析し、それらの出現頻度により分類した表およびグラフ、並びに代表的な文の抜粋を掲載した。
- ・ 講演に対しては、「分かりやすかった」、「HACCP について初めて知った」など、ポジティブな意見が数多く寄せられた。講演に対する不満については、「時間が長い」という意見が若干名から出ていたが、概ね良い評価であった。
- ・ 工場見学に対しては「安全・安心の取り組みが分かった」という旨の意見が多く、「説明者の対応が良かった」という意見もいただいた。工場見学では「ラインの一部しか見られなかった」や「ラインが止まっていたので残念」という要望があり、参加者が実際に工場内を見ることに意義を感じていることが伺えた。

4. 総括

4-1. 研修会およびセミナーのまとめ

1) 「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」の開催

- ・平成 25 年度に全国 9 会場で開催した「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」は合計 652 名の参加が得られ、大変に好評だったため、本年度は、更に内容を充実させ、研修時間をこれまでの半日から 1 日に延長した研修会を全国 10 会場で開催した結果、合計 983 名の参加が得られた。昨年度よりも申し込みが増加することを想定して各会場 100 名まで許容できる会場を確保したが、かなり早いペースで申し込みがあったため、秋田、仙台を除く 8 会場で、案内後 1 か月以内で定員を超える応募があり、早期に受付を締め切るようになった。申し込みの多い地域では、複数回の開催を行うなど、新たな対応策を企画することが必要と考える。
- ・前年度あるいは前々年度に本研修会を開催した 5 都市（仙台、名古屋、広島、福岡、那覇）において、過去の参加者およびその所属企業・団体が今年度の研修会に再び参加したかどうか（リピート）について調査した（資料 6）。リピートの割合は、参加者レベルで 8% 以下、団体・企業レベルで 14～25% で、新規の参加者の方が圧倒的に多いことから、参加者の多く集まる会場で定期的に開催することが効果を上げることが予想された。
- ・会場で実施したアンケートでは、参加者全体で、第 1 部、第 2 部、第 3 部のすべての講演において参加者の 95% 以上が「十分またはおおむね理解した」と回答した。
- ・講演全体に対しては、「具体例や実践例がよかった・分かりやすかった」、「勉強になった・役に立った」、「仕事に活かしたい／出来るところから実施したい」など、ポジティブな意見が数多く寄せられ、今後ともこのような研修会の継続を希望する意見が多く寄せられた。
- ・フォローアップ・アンケートでは、HACCP 手法の導入について、21% の企業（事業所）から「既に導入済」、22% から「認証は取得していないが HACCP の 7 原則 12 手順で衛生管理を行っている」との回答があり、研修会に参加した半数近くの企業が既に HACCP 手法に基づく衛生管理を実施していることが分かった。また、43% から「取り組みたい（1 年以内または中長期的スタンス）」との回答があった。また、第 3 部加藤講師の指導に対して、78% の企業（事業所）から研修会参加後に「整理整頓大掃除して清掃洗浄をやりやすくした」との回答があり、研修会に参加する企業においては、HACCP 手法の導入、並びに HACCP 手法を用いた食品衛生管理に積極的に取り組んでいる様子が伺われた。
- ・一方、過年度（H24 年度／H25 年度）の参加者に対するフォローアップ・アンケートでは、「当面取り組む予定はない」との回答した割合が研修を受けた年度の参加者の回答より若干増えており、時間の経過とともに HACCP 導入へ取り組む意識も低下する傾向にあることが示唆された。

2) 「消費者食品安全セミナー」の開催

- ・平成 26 年度は、セミナー開催に対して希望地域が 10 カ所を超え、消費者サイドからの要望が年を追うごとに高まっていることが伺える。工場見学は 10 カ所合計 231 名の参加が得られた。
- ・会場で実施したアンケートでは、参加者全体で、参加者の 98% が「十分またはおおむね理解した」と回答し、数値目標 1) 「セミナー参加者の 70% 以上が理解したと回答する。」は達成された。講演全体に対しては、「分かりやすかった」、「有意義な内容であった」など、ポジティブな意見が数多く寄せられた。
- ・工場見学においては、参加者のほとんどが開催地の消団連を構成する消費者団体の主要メンバーで、かつ地域のオピニオンリーダーであり、セミナーの中で学んだ HACCP の重要性と食品事業者の「食品の安全への取り組み内容」について日ごろの活動の中での情報発信、会合での報告、紹介等を行っていることから、参加者のみにとどまらない大きな波及効果が望める。

4-2. 講師コメント

小久保講師：『今回の研修事業を振り返った時の感想と今後の課題』

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

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

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

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

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

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

加藤講師：『セミナーで感じたこと』

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

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

池亀講師：『今回の研修事業を振り返った時の感想と今後の課題』

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

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

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

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

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

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

以上

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 会場アンケートおよびその分析結果

資料 3 フォローアップ・アンケートおよびその分析結果

資料 4 過年度（H24・H25 年度）フォローアップ・アンケート
およびその分析結果

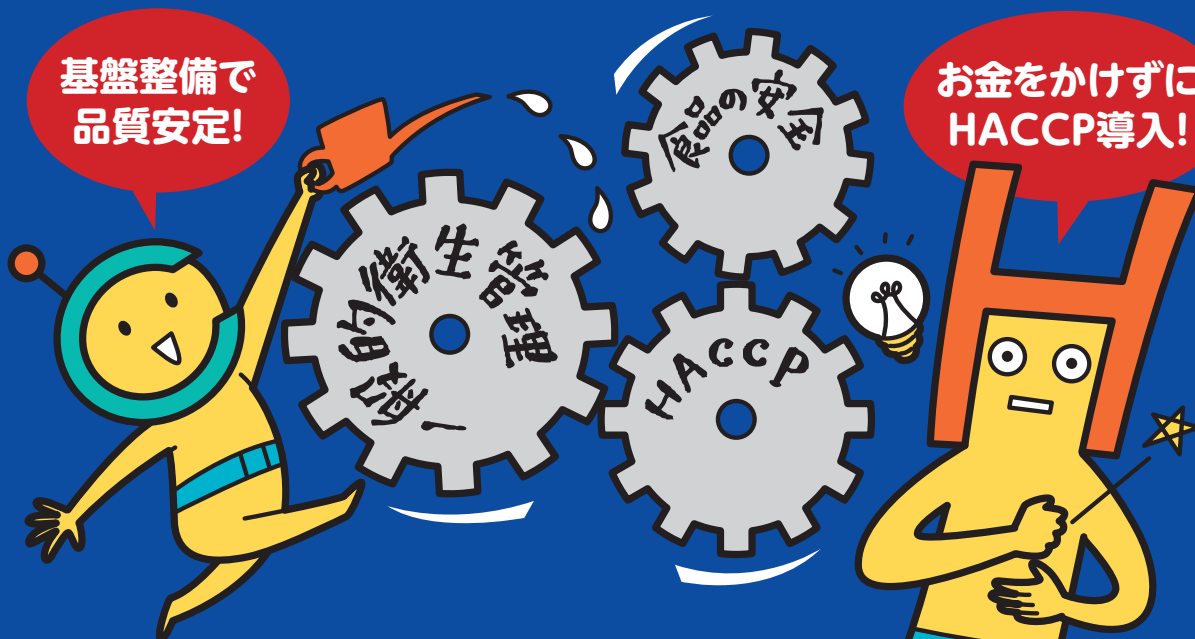
消費者食品安全セミナー

資料 5 消費者食品安全セミナーチラシおよびアンケート

総 括

資料 6 参加者／参加団体・企業のリピートの割合

一般的衛生管理徹底 & HACCP導入研修会



HACCPは難しいし、お金がかかるとおもういませんか？
この研修会は**中小規模の食品製造業の皆様**を対象として、
HACCP導入と一般的衛生管理の重要性をわかりやすく説明します。また、HACCPと基盤となる一般的衛生管理を徹底することで、コストを抑えながら品質管理の強化に成功する事例をいろいろ紹介します。

参加者募集

研修会参加費 **無料**

募集要項

- 募集人数 各会場50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ます
- 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**

開催会場

9月11日(木)	9月12日(金)	9月29日(月)	10月16日(木)	10月17日(金)	10月30日(木)	11月18日(火)	11月21日(金)	11月26日(水)	1月19日(月)
秋田県	宮城県	新潟県	大阪府	愛知県	広島県	北海道	福岡県	沖縄県	東京都
秋田県JAビル (秋田市)	仙台国際センター (仙台市青葉区)	朱鷺メッセ (新潟市中央区)	ナレッジキャピタル (大阪市北区)	名古屋国際会議場 (名古屋市中区)	エソール広島 (広島市中区)	札幌国際ビル (札幌市中央区)	あいれふ (福岡市中央区)	沖縄産業 支援センター (那覇市)	TKPガーデンシティ 竹橋 (千代田区)

※都合により講師・会場等を変更する場合があります。

研修概要

- 研修時間 9:30～16:30(受付開始9:10)
- 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
～特に食中毒微生物の管理を目的として～」
講師：(公社)日本食品衛生協会 学術顧問 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 「高度化基盤整備とHACCPの実施、マネジメント体制
構築のポイント～現場実践と成功事例の紹介～」
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26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 食品産業センター

スマートフォンの方は QR コードよりアクセスできます。▶



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 26 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

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 26 年 月 日

参加会場	■参加される会場に○印をつけてください。 秋田県・宮城県・新潟県・大阪府・愛知県・広島県・北海道・福岡県・沖縄県・東京都	
ご出席者名	(フリガナ) ※複数(1事業所3名まで)での申込みは全員の名前をお書きください。なお、参加人数を制限させていただくことがあります。	
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、お申込みに際して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、今関) <http://www.shokusan.or.jp/>

一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会 〈秋田会場 9/11(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。研修会では、一般的衛生管理の大切さやHACCP導入の利点等について専門家の小久保彌太郎氏、加藤光夫氏が事例を交えてわかりやすく解説します。また、あなたの街の自治体が取組む「食の安全」や食品企業への支援などを紹介します。HACCP支援法が改正された今、特に、中小規模の食品製造業の皆さんにお勧めの研修会です。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26年9月11日(木)9時30分～16時30分（受付開始9:10、昼食休憩50分）

★会場：秋田県JAビル コンベンションホール（9階）

★研修内容

第1部 「HACCPシステムの概要&その基礎となる一般的衛生管理
～特に食中毒微生物の管理を目的として～」 （2時間30分）
講師：（公社）日本食品衛生協会・学術顧問 小久保 彌太郎 氏

第2部 「地域自治体での取組紹介」
「 秋田県食品自主的衛生管理認証制度について 」 （30分）
講師：秋田県生活環境部生活衛生課 副主幹 永須 昭夫 様

第3部 「高度化基盤整備とHACCPの実施、マネジメント体制構築のポイント
～現場実践と成功事例の紹介～」 （3時間）
講師：（株）フーズデザイン代表取締役 加藤 光夫 氏

この他、HACCP支援法についての簡単な説明もあります。

※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：秋田県JAビル

秋田市八橋南2-10-16

TEL：018-864-2055

○アクセス：秋田駅西口からのアクセス

タクシー約15分

路線バス：1番乗り場中央交通線（県庁・八橋・車庫行き）

2番乗り場臨海営業所線、県立プール線

山王交番前バス停下車 徒歩2分

（秋田駅へはJAビル前の臨海十字路バス停よりお乗り下さい）

※駐車場：外来駐車場（有料）をご利用ください。



資料2-1. 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。

Q 1 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 ～特に食中毒微生物の管理を目的として～」はご理解できましたか。

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

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「高度化基盤整備とHACCPの実施、マネジメント体制構築のポイント～現場実践と成功事例の紹介～」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 4 講義内容について、こんなことが知りたい、もっと詳しく知りたいことがありましたら、その項目を裏面のご意見・感想欄に記載して下さい。

- 1) 第1部 …… ある [] ない []
2) 第2部 …… ある [] ない []
3) 第3部 …… ある [] ない []
- ⇒ 詳しく知りたい内容については、
裏面のご意見・ご感想欄に記載して下さい。

Q5 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 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。

2～3 ヶ月後にフォローアップアンケートを送付させていただきますので、よろしくお願いいたします。

(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

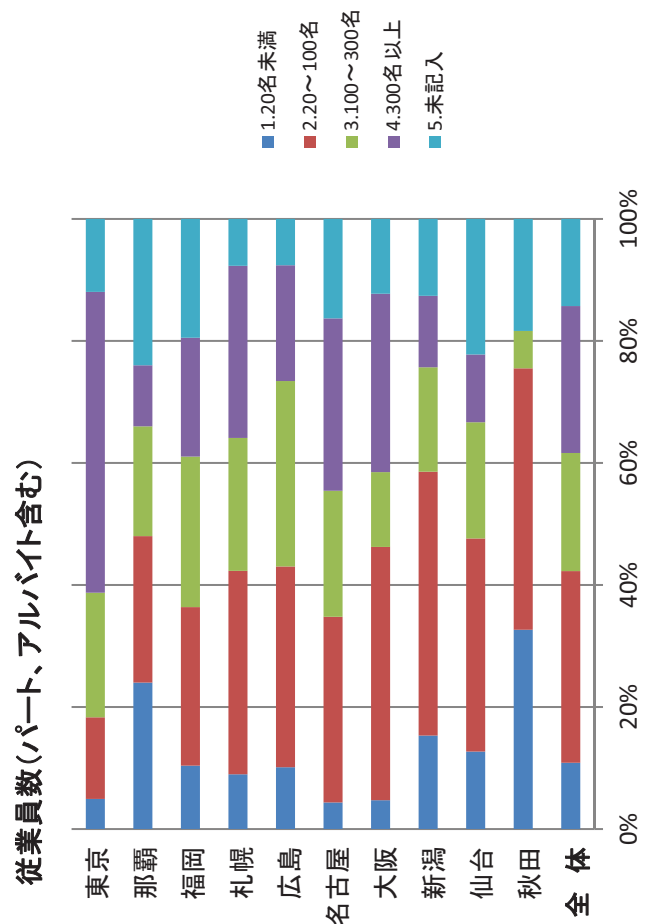
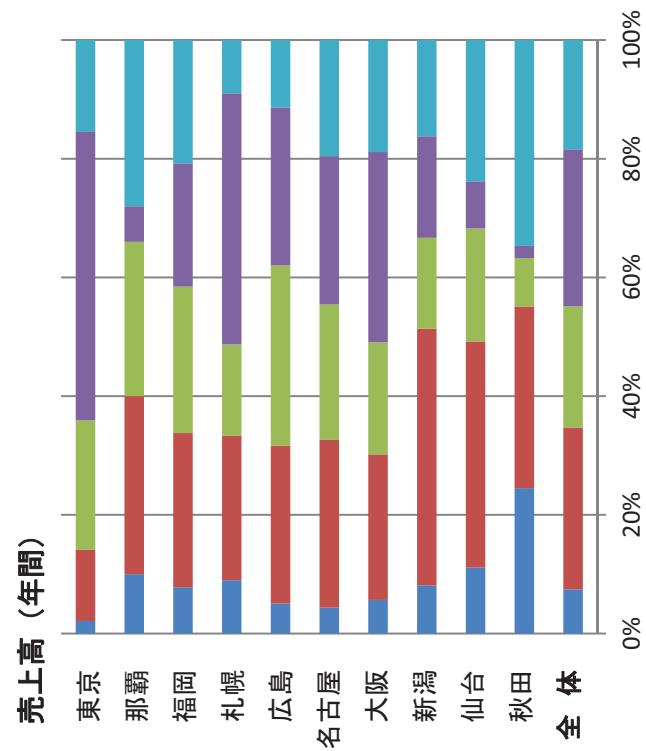
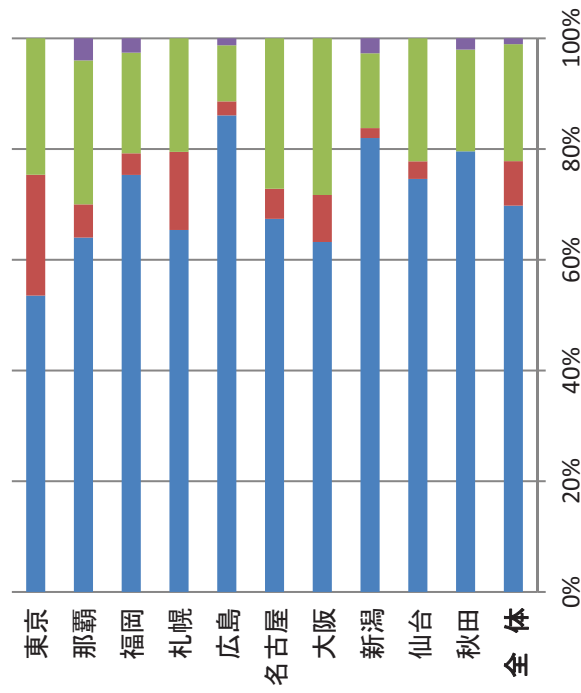
資料2-2. 会場アンケートの分析結果

(回答数で集計)

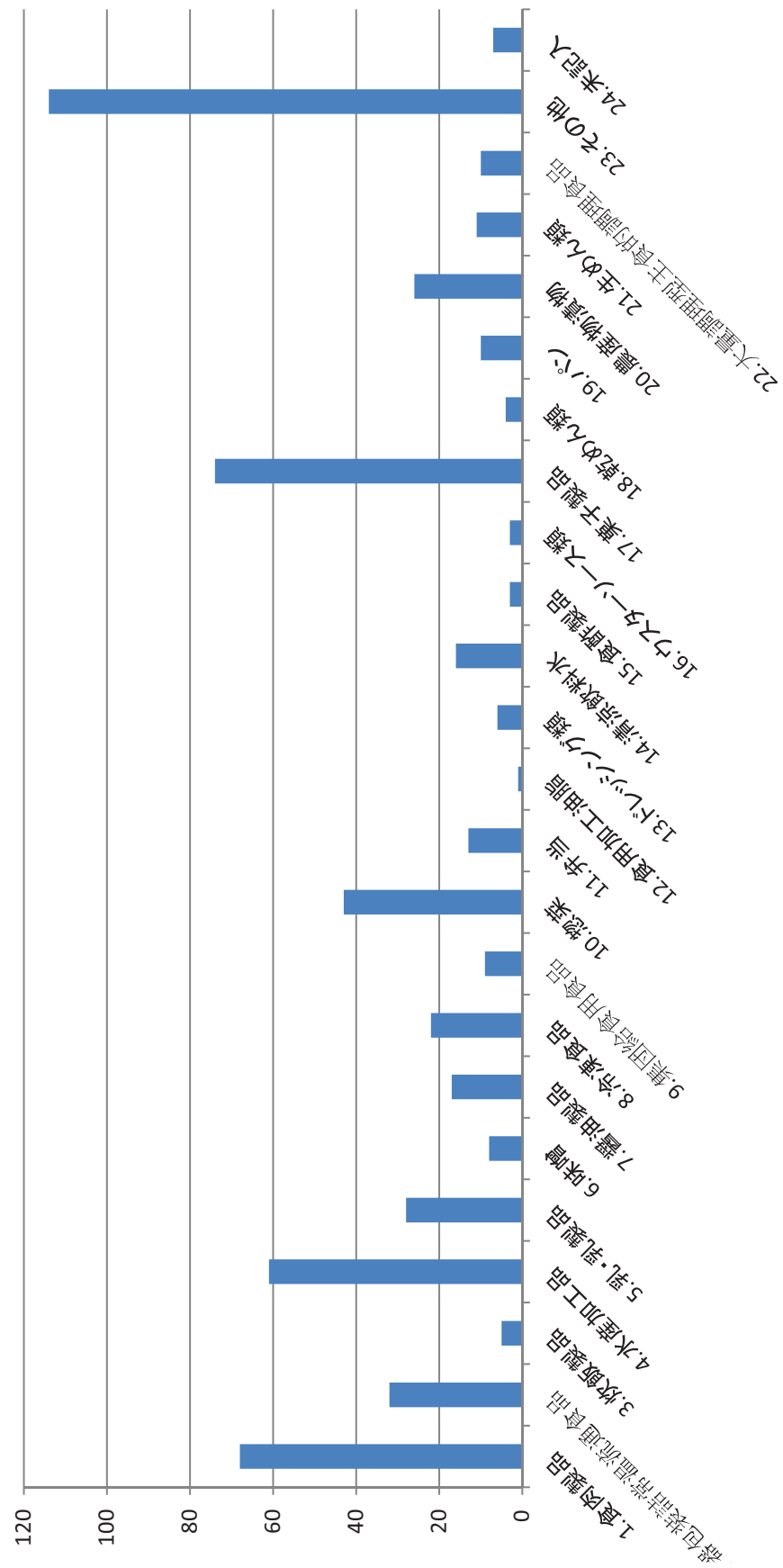
1. 第1部 HACCPシステムの構築とその基礎となる、一般的な衛生管理・食品衛生管理・食中毒発生時の管理を目的として、この研修でできましたか。	1.十分に理解できた	合計	1秋田	2仙台	3新潟	4大阪	5名古屋	6広島	7札幌	8福岡	9那覇	10東京	
	2.おおむね理解できた	591	70%	39	47	91	67	62	68	51	58	32	76
	3.よくわからなかった	68	8%	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0
	4.未記入	179	21%	9	14	13	30	23	8	16	14	13	35
	合計	9	1%	0	3	0	0	0	1	0	2	2	0
	合計	847		49	63	111	106	92	79	78	77	50	142
	2.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。	合計	1秋田	2仙台	3新潟	4大阪	5名古屋	6広島	7札幌	8福岡	9那覇	10東京	
	1.十分に理解できた	278	33%	16	20	31	49	20	12	37	14	20	59
	2.おおむね理解できた	508	60%	29	40	76	48	63	58	37	57	25	75
	3.よくわからなかった	36	4%	3	2	2	4	7	9	3	4	0	2
4.未記入	25	3%	1	1	2	5	2	0	1	2	5	6	
合計	847		49	63	111	106	92	79	78	77	50	142	
3. 第3部 HACCPの構築と成功事例の紹介についてはご理解できましたか。	1.十分に理解できた	合計	1秋田	2仙台	3新潟	4大阪	5名古屋	6広島	7札幌	8福岡	9那覇	10東京	
	2.おおむね理解できた	349	41%	20	25	32	44	43	37	39	30	23	56
	3.よくわからなかった	423	50%	27	34	68	47	44	34	35	37	23	74
	4.未記入	7	1%	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
	合計	68	8%	2	4	6	15	4	8	3	10	4	12
	合計	847		49	63	111	106	92	79	78	77	50	142
	4. -1) 第1部 講義内容について、こんなことが知りたい、もっと詳しく知りたい、という項目を裏面の「ご意見・感想欄」に記載してください。	合計	1秋田	2仙台	3新潟	4大阪	5名古屋	6広島	7札幌	8福岡	9那覇	10東京	
	1.ある	98	12%	4	6	12	12	15	9	16	7	3	14
	2.ない	575	68%	37	44	78	75	67	48	52	41	26	107
	3.未記入	174	21%	8	13	21	19	10	22	10	29	21	21
合計	847		49	63	111	106	92	79	78	77	50	142	
4. -2) 第2部	合計	1秋田	2仙台	3新潟	4大阪	5名古屋	6広島	7札幌	8福岡	9那覇	10東京		
	1.ある	54	6%	3	2	7	4	4	12	6	3	2	11
	2.ない	610	72%	36	47	82	81	77	46	60	45	26	110
	3.未記入	183	22%	10	14	22	21	11	21	12	29	22	21
	合計	847		49	63	111	106	92	79	78	77	50	142
	4. -3) 第3部	合計	1秋田	2仙台	3新潟	4大阪	5名古屋	6広島	7札幌	8福岡	9那覇	10東京	
	1.ある	103	12%	4	5	14	9	15	8	12	8	6	22
	2.ない	539	64%	33	45	73	73	63	45	53	38	22	94
	3.未記入	205	24%	12	13	24	24	14	26	13	31	22	26
	合計	847		49	63	111	106	92	79	78	77	50	142
5. 研修受講後、HACCP導入に取り組まれる覚悟がございましたか。	合計	1秋田	2仙台	3新潟	4大阪	5名古屋	6広島	7札幌	8福岡	9那覇	10東京		
	1.HACCP導入に取り組む覚悟になった	452	53%	29	32	68	62	49	37	41	45	22	67
	2.意欲が湧かなくなった	7	1%	1	0	0	0	1	1	0	0	0	4
	3.どちらともいえない	144	17%	10	8	22	21	16	15	5	14	6	27
	4.導入済	152	18%	3	11	14	15	15	21	26	9	14	24
	5.未記入	92	11%	6	12	7	8	11	5	6	9	8	20
	合計	847		49	63	111	106	92	79	78	77	50	142
	6. この研修を通じて知りまししたか。(複数回答あり)	合計	1秋田	2仙台	3新潟	4大阪	5名古屋	6広島	7札幌	8福岡	9那覇	10東京	
	1.食品産業センターDM	164	19%	10	22	24	17	12	20	13	13	4	21
	2.食品産業センターHP	131	15%	1	7	6	11	14	8	14	9	4	57
3.業界団体からの案内	194	22%	10	12	27	18	31	22	23	14	18	19	
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	185	21%	19	13	36	34	12	15	11	16	13	16	
5.その他	168	19%	5	7	15	24	24	15	19	20	9	28	
6.未記入	31	4%	6	2	6	3	2	1	1	6	2	2	
合計	871		51	63	114	107	95	81	83	78	50	149	
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秋田	2仙台	3新潟	4大阪	5名古屋	6広島	7札幌	8福岡	9那覇	10東京		
	1.センターHPから	400	47%	11	22	45	75	35	35	23	14	94	
	2.センターFAX	323	38%	25	32	50	18	34	31	37	25	40	
	3.その他	83	10%	8	6	13	9	9	7	10	10	6	
	4.未記入	41	5%	5	3	4	3	6	2	7	5	3	
	合計	847		49	63	111	106	92	79	78	77	50	142

アンケートの分析

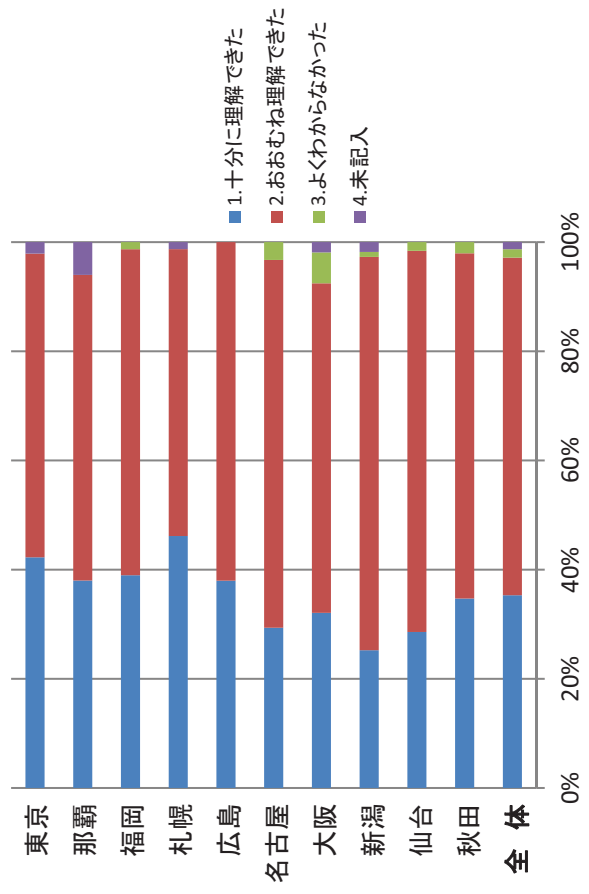
Q8. 貴社の属性についてお知らせください。



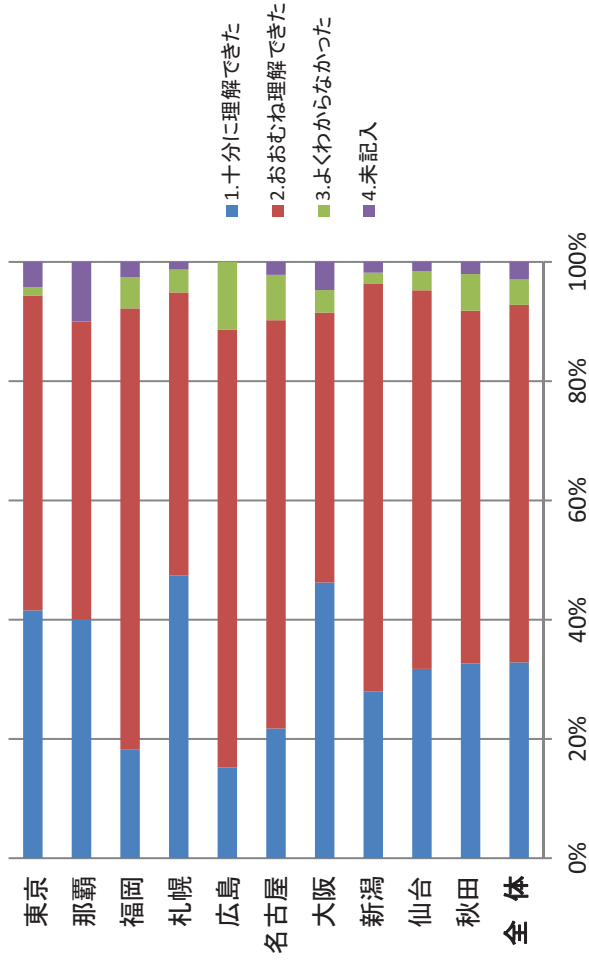
製造業の内訳(全会場)



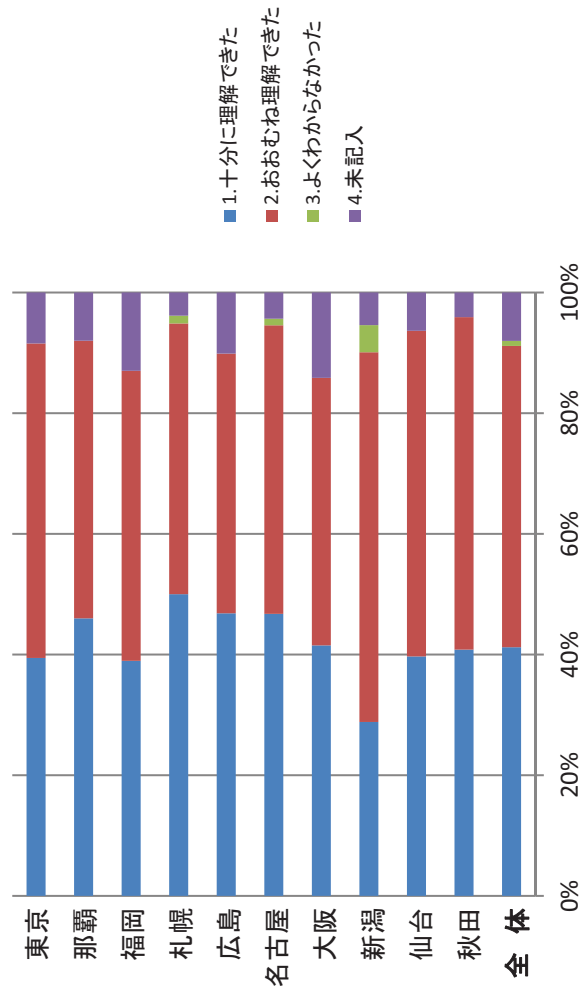
Q1. 第1部「一般的衛生管理プログラムはなぜHACCPシステムの基盤なのか」はご理解できましたか。



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。

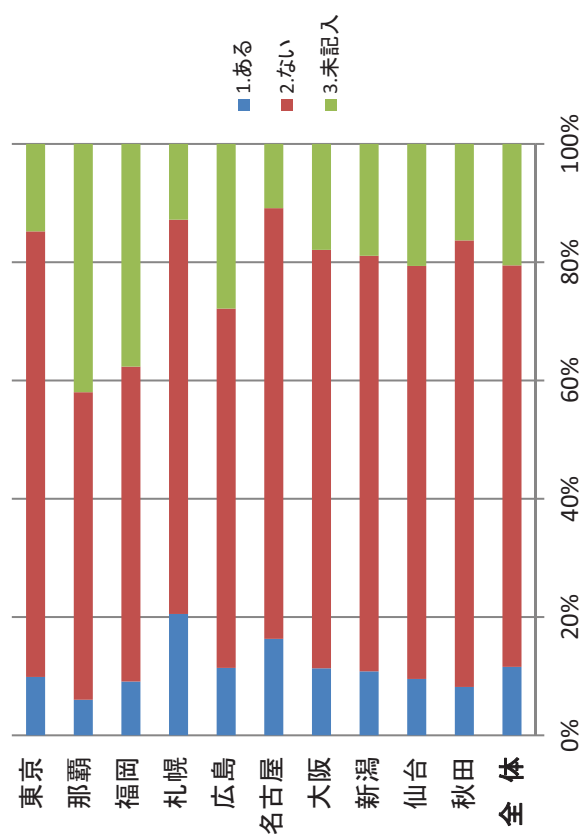


Q3. 第3部「一般的衛生管理とHACCPの事例写真解説」はご理解できましたか。



Q 4. 講義内容について、こんなことが知りたい、もっと詳しく知りたいことがありましたら、その項目を裏面のご意見・感想欄に記載して下さい。

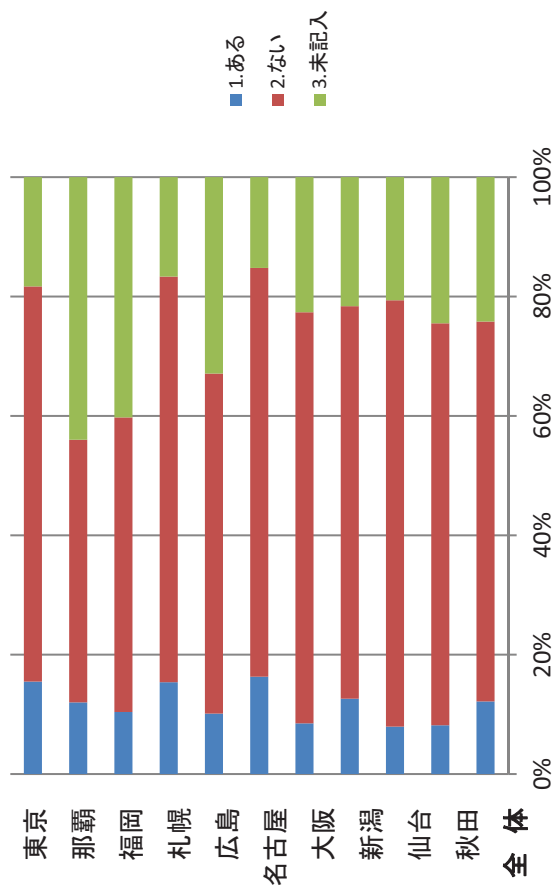
第1部



第2部

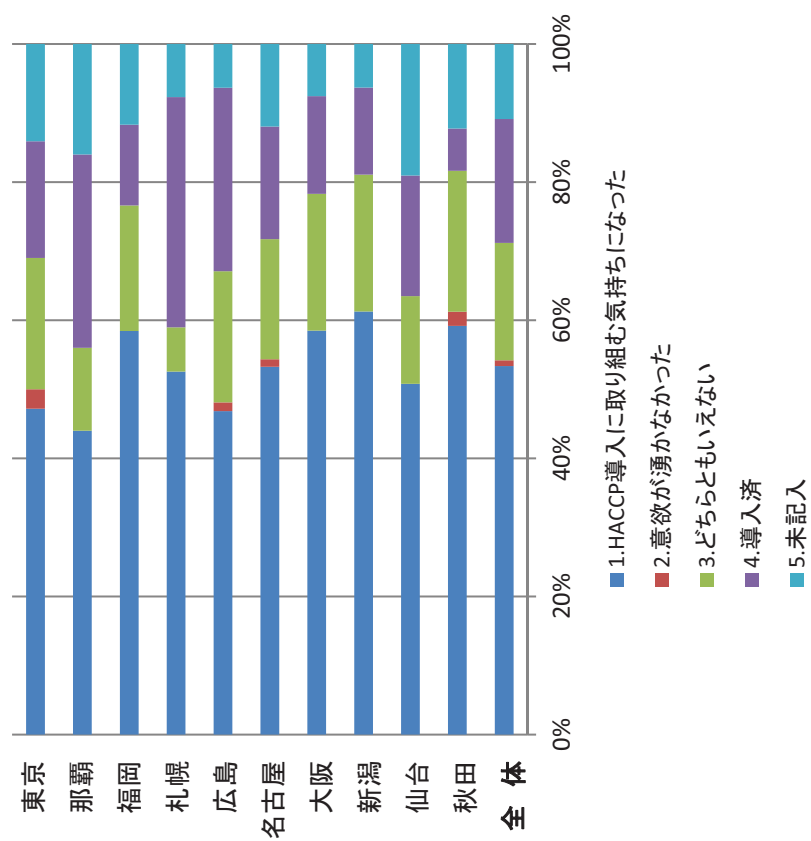


第3部

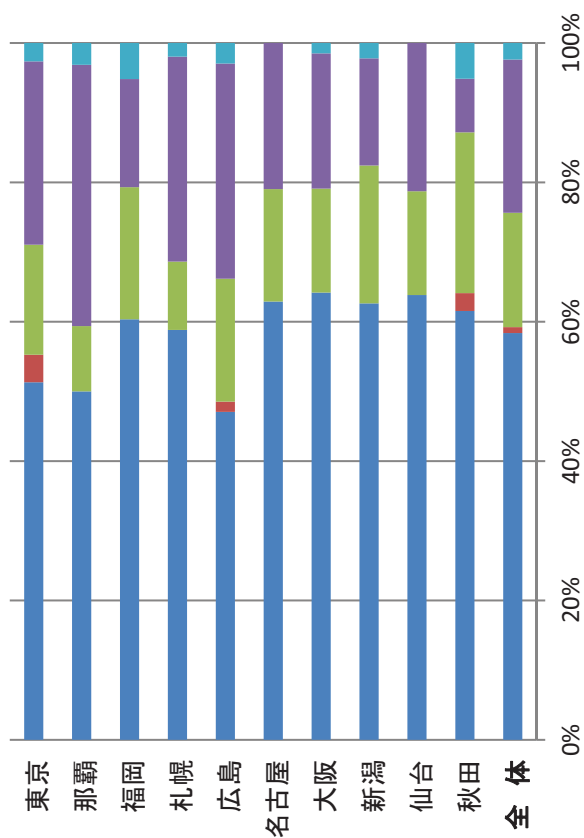


Q 5. 研修会受講後、HACCP導入に取り組みられる気持ちになりましたか。

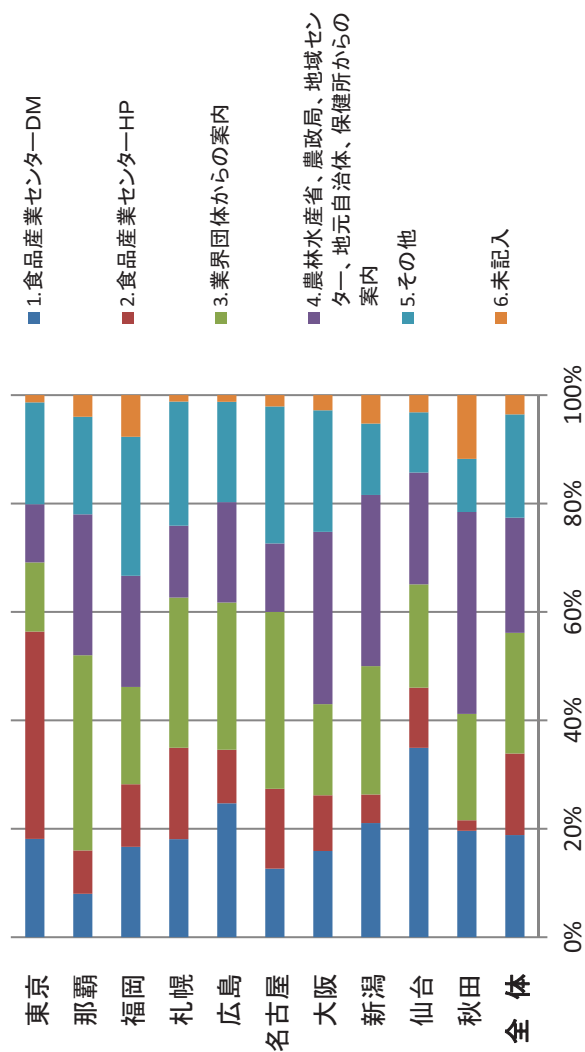
全体



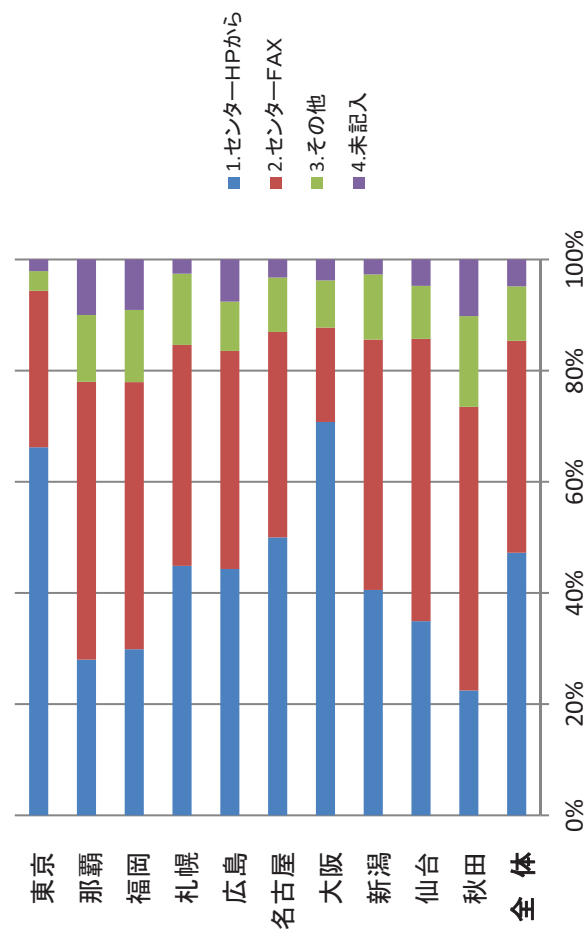
製造業のみ



Q 6. この研修をどこで知りましたか。(複数回答あり)



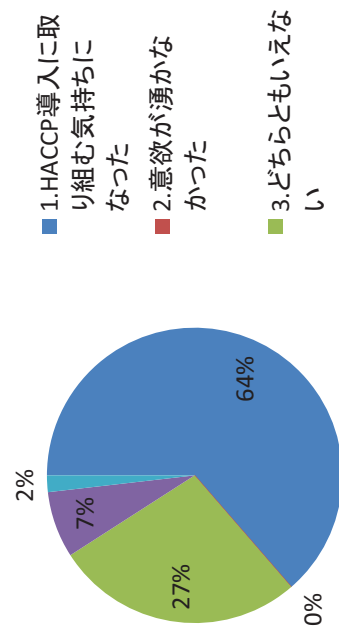
Q 7. この研修会をどのようにして申し込みましたか。



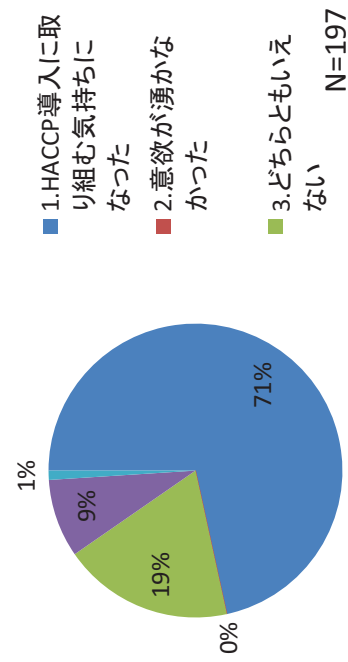
3. 売上規模別にみたHACCP導入への取り組み意欲（生産・製造のみ）

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？（売上高別）					
	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
1.1億円未満	35	0	15	4	1
2.1-10億円	141	0	37	17	2
3.10-50億円	83	2	20	34	4
4.50億円以上	65	3	16	69	2
5.未記入	21	0	9	6	5
合計	345	5	97	130	14
					591

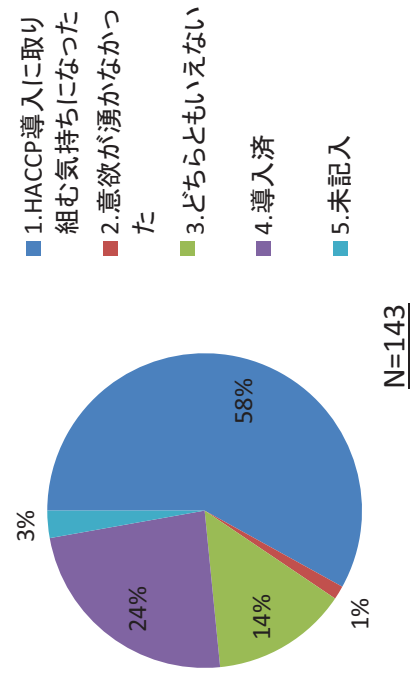
1億円未満



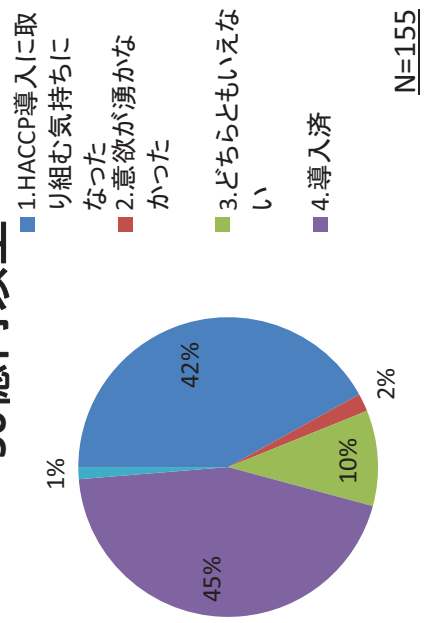
1-10億円



10-50億円



50億円以上



自由意見・感想覧の取りまとめ

1. いただいた意見の数

	全体	秋田	仙台	新潟	大阪	名古屋	広島	札幌	福岡	那覇	東京
参加者数(A)	983	58	71	113	127	103	86	88	97	64	176
意見を書いた人数(B)	388	24	39	55	51	36	33	36	38	17	59
B/A (%)	39%	41%	55%	49%	40%	35%	38%	41%	39%	27%	34%

2. 意見の内訳

(1) 研修全体に対する意見

(意見総数388件から抜粋)

意見の内容	全会場	
	件数	比率
具体例や実践例がよかった・分かりやすかった	140	36%
勉強になった・役に立った	100	26%
仕事に活かしたい／出来るところから実施したい	48	12%
自社でもHACCP導入に取り組みたい	25	6%
指導する上で参考になった	18	5%
CCPとOPRPの違い／PRP、OPRPの重要性、など理解できた	12	3%
食の安全への意識が高まった	5	1%
自社の状況／欠点が分かった／問題点を見つけやすくなった	5	1%
HACCPの導入には全員の意識が必要と感じた	3	1%
HACCPの導入には全員の意識が必要と感じた	3	1%
一般的衛生管理の大切さがよくわかった	2	1%
また来たい・開催してほしい	20	5%
テキストの内容・体裁が良かった	10	3%
無料でよかった	7	2%
有料でも参加したい	5	1%
行政においても、活用されやすい支援制度作りが必要である	5	1%
内容が多すぎて、時間が足りなく感じられた(詰め込みすぎ)	5	1%
内容が難しかった	4	1%
時間管理をしっかりとしてほしい	2	1%
遠隔地からのアクセスを考慮したスケジュールにしてほしい	2	1%
地下駐車場の対応が不親切だった	1	0%
会場の照明が明るく、見づらかった	1	0%
会場が寒かった	2	1%

(2) それぞれの講義に対する意見

第1部(小久保講師)

(意見数)

(総数)	56
(主な意見)	
わかりやすく、勉強になった。	17
食中毒細菌の概要がまとめられており、よく理解できた／教育用に良いと思った。	8
ノロウイルス対策が参考になった	2
何度聞いても新たな発見がある	1
専門用語が多く、分かりにくかった	
製造工程管理、危害要因分析、食中毒などの具体的事例を説明してほしい	7
微生物の知識がある程度ないと十分に理解できない	6
	2

第2部(地域自治体の講師)

(意見数)

(総数)	15
(主な意見)	
県の取り組みについて、もっと詳しく知りたい	8
認証制度に取り組みたい	2

(3) 要望

(意見数)

ワークショップ／フォローアップ研修の開催	6
自治体のHACCP義務化に関する情報	4
アレルゲンについて	3
HACCPを導入した企業の実例	3
フードデifizエンスについて	2

第3部(加藤講師)

(意見数)

(総数)	74
(主な意見)	
具体的事例、写真が多く、動画の説明があるのが良かった／参考になった	39
HPを参考にしている／したいと思った	6
泡洗浄について理解できた／導入しようと思った	4
HACCPの導入がコストダウンや売上に繋がるという点に興味を持った	2
最後にまとめのスライドがあり、理解が進んだ	1
中身が多く、短い時間で理解するのは厳しかった	
PRP、OPRP、CCPについて、さらに詳しい事例を紹介してほしい	7
	5

(4) その他感想

会場	感想
新潟	食中毒の起こった後の処置ではなく、事前の指導を厳しくすることの方が大切と思った。
新潟	食品の共同配送では、商品に適した温度管理ができないようなケース（積み合わせ）が生じる危険性を感じている。（運送業）
新潟	小さな会社といえども食品衛生については言い訳できない時代と認識している。
新潟	HACCPもよく理解しないまま、FSSC22000取得に動き出している。本日の話でHACCPについて理解できた。
新潟	一般的衛生管理がHACCPの土台となっていることがよく分かった。CCP管理さえしていれば大丈夫という過信があった。
大阪	食の安全を保証する世界標準のシステムを構築し、導入の利点をアピールし、普及していく必要を感じた。
名古屋	必要性は理解できたが、規模と内容が違う様に感じられた（農業者）。
福岡	職員（公衆衛生）の再教育に資料を利用したい。
福岡	お客様の工場に伺う時にも、出入りに気をつけなければ迷惑が掛かると思った。
福岡	営業でお客様とHACCPについて会話できるように復習したい。
福岡	当社は包材メーカーであるが、お客様の要求事項が厳しくなってきたのがよく分かった。
福岡	現場で実行しようとすると、上層部の理解を得られずに困っている。行政の後押しがなければ、実行することがむずかしい。

資料2-3. 意見・感想欄に寄せられた質問への回答

会場・質問者属性	質問内容	回答
秋田・製造	ISO22000の数字(22000)の意味を教えてください。	国際標準化機構で策定された国際規格(ISO、International Standard)には、ISO xxxx:xxxx という形式(xxxxは数字と制定/改定年、さらに末尾に識別子がつく場合もある)で名称がつけられています。ただし、9001、14001、あるいは22000といった数字には、特に意味はありません。
秋田・行政	①ノロウイルス対応の加熱は85～90℃90秒以上ですが、炒め物の歯ごたえがなくなってしまいます。二枚貝以外は75℃1分以上でも良いでしょうか。 ②認証を取って、もし、事故が起これば、認証は取り消されるのでしょうか。	①ノロウイルスの失活に必要な加熱条件については、現時点においてこのウイルスを培養細胞で増やす手法が確立していないため、正確な数値はありません。同じようなウイルス(A型肝炎ウイルス)では、85℃以上で1分間以上の加熱を行えば、感染性は失活するとされています。ただし、加熱によるウイルスの失活には加熱温度と時間以外に、存在するウイルス粒子の数及びウイルスが存在する環境(乾燥状態か液体の中か、有機物が多いか少ないか、pHなど)によっても影響を受けます。食品中に存在するウイルスはタンパク質で保護されているため、失活化を確実なものとするには、より厳しい加熱条件が必要とされています。(以上、厚生労働省ホームページより) それでもどうしたら?という場合には、以下の加藤先生のホームページを参考にしてください。 http://www.foodesign.net/haccp/haccp_blog_old/zhongtubanduannajiareliaolinoanquanjianzheng-1 ②明らかに運営上の違反があった場合、取り消させることがあります。自主的に返上する例も結構あります。しかしそうではなく、予測できない事故等の場合、ISOのマネジメントシステムでは、再発防止の対策まで徹底して追求する仕組みなので、これを利用して運営をさらに安全に持っていくきっかけにもなります。その実施と報告を義務付けています。この場合は取り消しになりません。
仙台・製造	宮城県には、HACCP支援法に基づく融資以外に、高度化あるいは高度化基盤整備を支援する制度はあるのでしょうか。	宮城県では、県、生産者・事業者及び消費者が協働し、県民総参加でみやぎの食の安全安心確保に取り組む「みやぎ食の安全安心県民総参加運動」を展開しており、この運動の一環として「食の安全安心セミナー」を各地で実施しています。詳細は宮城県ホームページをご参照ください(→ http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/shoku-k/semina.html)。なお、宮城県では関連する融資制度はありません。(宮城県環境生活部食と暮らしの安全推進課より)
新潟・行政	屠場、食肉処理場で働く従事者は、その取扱い、衛生に対する意識が低く、指導に苦慮しています。意識の低い施設に対しては、どのようにすれば衛生管理の重要性を高めることができるのでしょうか。	ご苦労のほどお察しいたします。例えば、一度にたくさんのを始めるよりは、一つずつ、大切なところから始めてみてはいかがでしょうか。人間は一度にたくさんのを押しつけられると、面食らったり反発を覚えたりすることが良くあります。様子を見ながら、少しずつ全体に広げていくのも一つのやり方ではないかと思います。また、自分でやってみて、お手本を示すとか(失敗例も良いと思います)、記録漏れがあった場合の影響の大きさを示すこともひとつと思います。
新潟・製造	①食中毒をHACCPにどう取り込むのでしょうか。(例、ノロウイルスなど) ②HACCPのCCPの数はどうなのでしょう。	①ノロウイルスが大変な状況で、何とか抜本的な対策が無いのかという問い合わせがいろいろ来ますが、現状では画期的な対策はありません。そんな中で気を付けるポイントを加藤先生がホームページに紹介されていますので、ご参照ください。 → http://www.foodesign.net/haccp/practice/1 ②最近のCCPの一般的な数は、1～3ヶ所程度で構築されているものが増えていきます。しかし、同じ製品で同じ製造工程の場合でも、工場が異なれば、CCPは同じ数になるとは限りません。例えば、ローストビーフの総合衛生管理製造過程の承認を得ている、ある企業の東京工場と大阪工場では、東京工場のCCPは1つで、大阪工場は3つであるという事例があります。東京工場のCCPは、金属探知器で、大阪工場はこれに加えて加熱調理工程と冷却工程の二ヶ所が加わっています。製造システム、機械が同じなのになぜこうなったかという、保健所担当者の考え方の違い、指導の違いからこうなったそうで、どちらも正しい判断です。最近では、CCPが少なくなる傾向が見られますが、これは、HACCP計画が簡便化しているのではなく、PRPを強化してきている、PRPの重要性が増大していることを意味するものと考えられます。また、PRPをちゃんと行っていないにもかかわらず、むやみにCCPを少なくしますと、食中毒や異物の発生に繋がりますので注意してください。詳細については、加藤先生のホームページをご参照ください。→ http://www.foodesign.net/haccp/haccp_blog_old/pptoccp
大阪・販売	HACCPの認知度・HACCP導入への取組等の割合が分かれば教えてください。	農林水産省は、食品製造業におけるHACCP手法の導入状況実態調査を毎年行い、その結果をホームページに開示しています。(→ http://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/syokuhin_doukou2/) また、本研修会のアンケート結果は、取りまとめてホームページに報告していますので、そちらをご参照ください。(昨年度実施分です→ http://www.shokusan.or.jp/index.php?mo=topics&ac=TopicsDetail&topics_id=702)

大阪・販売	日本版HACCP認証制度は具体的にはどのような内容になるのでしょうか？	国際的な認証を視野に入れたものとして、農林水産省は、今年度開催した「食料産業における国際標準戦略検討会報告書」において、日本型食品安全マネジメント規格の内容を示しています。その内容は、 ・中小食品事業者にとって取り組みやすいよう、段階的に取り組めるステップ型 ・日本の強み(①社内、取引先等ステークホルダーとのコミュニケーション、②現場からの改善力をつける教育訓練システム、③賞味期限表示の管理)を評価できるものであること 以上を特徴としています。詳細については、今後更に検討が進められていくことになっています。(→ http://www.maff.go.jp/j/shokusan/kikaku/kokusai/siryou1.html)
大阪・その他	①第2部で、認証基準の内容を「当たり前のこと」と協調されていましたが、それで合格ラインが80%というのは妥当なのでしょうか(甘くないでしょうか)？一般消費者には「80%だけ」との不安を与えるような気もします。 ②HACCPの概念は「一般飲食店や家庭でも導入可能」とされていますが、一部のホテル等を除き、良い導入事例がなかなか見つかりません。身近な導入事例をご紹介頂ければ授業の参考になります。	①大阪版食の安全安心認証制度では、必ず取り組んでいただきたいこと(当たり前のこと)については必須項目の基準として設定されています。 また、少し努力して是非取り組んでいただきたい項目については選択項目の基準として設定されています。 認証を取得するためには、必須項目は必ずクリアした上で、必須項目と選択項目を合わせて80%以上クリアすることが条件となっていますので、決して甘くない合格ラインであると考えられます。 ②大阪版食の安全安心認証制度は、HACCP導入の基礎となる一般衛生管理とコンプライアンス及び危機管理に対しての取組を重視して設計されている制度です。食の安全安心について、どのように取り組めばよいかわかりません。是非、大阪版食の安全安心認証制度の認証基準を参考にしてみてください。大阪版食の安全安心認証制度の詳細(認証の取得方法や認証基準、認証を取得された施設の紹介など)については大阪府のホームページをご参照ください。 大阪府ホームページ: http://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/ninsyou/ (「大阪府 食 認証」で検索してください)(大阪府健康医療部食の安全推進課より)
大阪・行政	HACCPプランを継続するための妥当性確認と検証は、どのように行えばよろしいでしょうか。	検証とは2つの意味合いがあり、食品安全マネジメントシステムが計画に従って行われているかどうか(このことが狭義の検証に相当します)、計画に修正が必要かどうか(このことが妥当性確認に相当します)を判定するために行われる方法、手続き、試験検査を指します。つまり、組織は、検証活動を通じて「決めたことが決めたとおり実施されているか?」「決めたことは正しいのか?」(→HACCPプランの妥当性)を確認する必要があります。 そのためには、まず、検証結果が記録されていなければなりません。また、食品安全を担当するチームは、それらの結果を評価しなければなりません。検証結果によって不適合であることが示唆された場合など、ルールに従って処置し、記録されていなければなりません。 以上のような点を切り口に検証を開始していきます。
大阪・製造	殺菌処理において、無菌にはならないとのことですが、どういった微生物が死滅しないのでしょうか？	加熱温度と時間の関係については、D値(生残曲線)とZ値(加熱致死時間曲線)があります。 D値は、ある一定温度で目的の細菌数を1/10に殺菌する時間で、一定温度でのD値を比較すると、その温度での細菌の熱耐性を評価できます。一方、これから解るように、どれだけ加熱しても細菌数は理論的にはゼロになりません。 Z値は、Z値は死滅速度がどの程度温度に依存するかを示す値で、細菌のD値と温度をプロットしたとき、D値が1/10になるときの温度幅を指します。一般に栄養細胞と芽胞等を比較した場合、前者が熱に対する感受性が高く、Z値は小さい傾向になります。 細菌の熱抵抗性はそれぞれ異なりますので、危害要因となる微生物の熱抵抗性を考慮して、殺菌条件を設定する必要があります。 殺菌は、品質・安全の対象とする病原性細菌に対し温度と時間を設定しての熱処理であることから、耐熱性の高い芽胞菌などの生残率が高くなります。全ての微生物を死滅・除去することは滅菌といい、殺菌とは異なります。
大阪・製造	エアシャワーのタイマー設定は標準何秒設定したら良いでしょうか？現在は、粘着ローラー30秒1回1テープ後、エアシャワー20秒設定です。	機器類は、設置された環境と要求される基準により、使用の仕方を変えるのが一般的です。場合によっては、仕様そのものを変更することもあります。現状の設定で、貴所の定める環境基準を満足しない場合には、メーカーと相談するなどして、改善することが必要です。
大阪・製造	記録表(金属探知機、室温・湿度、冷凍庫温度など)がありますが、なかなか記録してもらえません。書いてもらえるようになった事例などがあれば教えてください。	ご苦労のほどお察しいたします。例えば、一度にたくさんを始めるよりは、一つずつ、大切なところから始めてみてはいかがでしょうか。人間は一度にたくさんをこなすことができません。面食らったり反発を覚えたりすることがよくあります。様子を見ながら、少しずつ全体に広げていくのも一つのやり方ではないかと思えます。また、記録漏れがあった場合の影響の大きさを示すこともひとつと思えます。加藤先生のホームページの記事、「なぜ定着しないか、させる方法」も参考にしてください。 http://www.foodesign.net/haccp/haccp_blog_old/hegudingzheshinaika%E3%80%81sa%serufangfa

名古屋・製造	来年度より、ガイドラインがHACCP導入型に移行していくとのことですが、HACCP認証を取得する必要はあるのでしょうか？	食品等事業者が実施すべき管理運営基準が平成26年5月12日に改正され従来型の基準に加え、HACCPを用いて衛生管理を行う場合の基準(HACCP導入型基準)が新たに規定され、平成27年度からは、HACCP導入型基準と従来型基準のいずれかを選択することができるようになります。HACCPの導入は現在は選択制ですが、近い将来の義務化を見据えた対応が必要と思われます。 HACCPは、個々の企業(または組織)が自社の製品の食品安全性をコントロールするための手法であり、FAO/WHO合同食品規格委員会(コーデックス)が策定したHACCPガイドラインの採用が各国に推奨(1993年より)されています。日本もそれに基づき、厚生労働省が各企業の食品の製造過程に対して自主的なHACCP導入を推奨しています。 そのため、認証されていないとHACCPを実施しているとみなされないというものではなく、また認証はいらないからHACCPに取り組みなくてよいというものでもありません。食品安全マネジメントシステム要求事項であるISO22000においては、企業(または組織)の自主的な取り組みを助けるものであり、認証を取得することなくその適合性を利害関係者に対して自己宣言することが認められています。 なお、国が定めた製造基準以外の方法で食品を製造する場合(総合衛生管理製造過程承認制度)や、HACCPを義務化している他国へ、製造した食品を輸出する場合(対米・対EU輸出水産食品等)など認証が必須の場合もあります。 これらのほか、流通業など取引先から、的確に衛生管理を行っている証拠としてFSSC22000などHACCPを含むスキームの認証取得を求められる場合も増えていきます。 HACCPはソフトウェアであり、知恵であり、アイデアで行なうものです。HACCPを進めるに当たって、まず、自分の工場がどのような状態になっているかを把握し、次に科学的な手順を組んで、改善をしていくことにより、システムの導入を検討して頂きたいと思います。 加藤先生のホームページも是非ともご覧下さい。→http://www.foodesign.net/haccp
名古屋・製造	HACCP、ISO9001、ISO22000、FSSC22000の特徴と比較を教えてください。	HACCPは、個々の企業(または組織)が自社の製品の食品安全性をコントロールするための手法であり、FAO/WHO合同食品規格委員会(コーデックス)が策定したHACCPガイドラインの採用が各国に推奨(1993年より)されています。日本もそれに基づき、厚生労働省が各企業の食品の製造過程に対して自主的なHACCP導入を推奨しています。 ISO 9001、ISO22000、FSSC22000は認証制度で、特定の規格・基準に対する適合性を第三者が評価して認証を与えることです。ISO 9001は、製品やサービスの品質保証を通じて組織の顧客や市場のニーズに応えるために活用できる全ての産業に適用可能な品質マネジメントシステムの国際規格ですが、食品安全は含まれておりません。 しかし、近年、取引先からの要求や、販売先・一般消費者等に対して食品安全性への取り組みを示す等、さまざまな理由でHACCPを基本とした認証を取得しようとする動きが活発化してきました。これを受けて、2005年に、国際標準化機構(ISO)により食品安全マネジメントシステム規格であるISO22000が発行されました。FSSC22000は、ISO22000に欠けていた一般的衛生管理を業種ごとに具体的に示したISO22002の基準、例えば食品製造に関するの基準(英国規格協会のPAS220「食品製造における食品安全のための前提条件プログラム」に準拠)を組み合わせた国際的なスキームです。
名古屋・製造	産業給食を行う企業にあります。一般の食品製造業のように同じ製品を製造するのとは違って、毎日異なるメニューを提供するようなところで行うリテイルHACCPについて、どのような管理が必要か教えてください。	リテイルHACCPの対象は、スーパーマーケットやコンビニエンスストアなどの小売業や、レストラン、総菜ショップ、バー、産業給食など、食事をする人の場所で営業をする全てのキッチン、売り場、客席が対象になります。このようなフードサービスは、メニューが非常に多いために、それぞれのメニューについてHACCPを行なうことは不可能です。そこで、米国のFDAでは全てのメニューを下記の3つに分類し、これらについてのHACCPを提唱しています。 1: 加熱調理工程の無い食品加工(サラダ、冷たいデリカテッセンなど) 2: 加熱調理して、その日のうちに提供する食品加工(ステーキなどレストランなどでの暖かいメニューなど) 3: 複雑なプロセス(デリカテッセンで、陳列している弁当などを、電子レンジで温めて提供するものなど。あるいは、センターから運ばれてきた冷蔵スープを、店でケトルなどで暖めて提供するものなど) 日本で行うには、調理群別に1つのHACCPとして行います。フライヤーをひとつにまとめ、オープンをもひとつにまとめ、という形で行います。 詳細は、加藤先生のホームページをご覧ください。→ http://www.foodesign.net/system/app/pages/customSearch?scope=search-ns&q=%E3%83%AA%E3%83%86%E3%82%A4%E3%83%ABHACCP

名古屋・製造	菓子製造・農産加工を行っております。HACCPのスムーズな導入のためにご指導頂ける方を探しています。	加藤先生は全国菓子工業組合連合会の食品衛生管理向上にご協力されておられますので、加藤先生までメールでご相談されてはいかがでしょうか。→ mkato@foodesign.net
名古屋・製造	HACCPプランは、現場を知り尽くしたベテラン従業員が作成した方がより効果的でしょうか？	HACCP活動では、まずHACCPチームを編成し、一般衛生管理プログラムやHACCPプランの作成、また作成したプログラムやプラン推進の中心的役割を担います。HACCPチームは下記のようなメンバーで構成します。 ・HACCPを習得し内部で指導できる人(チームリーダー) ・HACCPプランを作成しようとする製品に関する原材料や製造方法、施設・設備の取扱いと保守・保全、原材料から製品・工程・消費に至るまでの品質管理・品質保証など、それぞれ実務に精通した人 ・食品安全に関する一般的知識を有し、該当製品に関する危害要因の抽出と、制御の理論と実務に関する知識と技術を持ち合わせた人 中でも、チームリーダーは、製造施設の最高責任者に指名され、権限と実行力のあることが必要です。HACCP導入は企業全体の問題で、HACCPプランを作成し実行に移すに当たって、経営資源(人・もの・金)の配分を見直す場合があるからです。さらにチームリーダーは、コミュニケーション能力が高く、社内の意見をまとめられる人が適任で、企業や工場の規模などによっては、工場長が自ら務める場合もあります。 HACCPチームは、リーダーの統率のもと、様々な能力(得意技と言っても良いでしょう)を持ち合わせたメンバーが一致協力して行動することによって、力を発揮するものです。また、当然のことながら、HACCPを推進して行くには全従業員の一丸となった協力が必要です。
広島・製造	従来の表示基準に比べて、今回の一元化ではどのような点が変更になるのでしょうか？特に、機能性食品について教えてください。	新たな食品表示制度は、食品表示に関する3法を一元化し、食品の安全性確保及び消費者の適切な商品選択の機会の確保という、より一般的・包括的な目的をもつ食品表示法を新たに定めることによって、現行の制度的な課題を解決し、食品表示制度の充実・強化を実現するものです。 新たな機能性表示食品については、販売前届出制度において、安全性や有効性等の根拠情報を含めた製品情報を自ら調査等を行い、消費者庁に販売前に届出すること、消費者庁において届出に係る情報が原則として販売前に公開されること、などが定められることになっています。 詳細は、消費者庁ホームページをご参照ください(→ http://www.caa.go.jp/foods/index.html)。
広島・製造	HACCP義務化にあたり、自治体・行政から導入する事業者に対する支援はあるのでしょうか？	今後、県の関係部局とともに検討していくことになっています。(広島県健康福祉局食品生活衛生課より)
広島・製造	広島県食品自主衛生管理認証制度の認証を受ければ、HACCPの承認も受けたことになるのでしょうか？	現在の広島県食品自主衛生管理認証制度は、HACCPの考え方を取り入れたものですが、今後、厚生労働省の示すガイドラインとの整合性が取られるように制度の見直しについて検討することになっています。(広島県健康福祉局食品生活衛生課より)
広島・行政	・河口付近で養殖されたカキからノロウイルスが見つかった場合に、行政上の措置(養殖の禁止、制限など)は取られるのでしょうか？ ・カキは水揚げ後、20時間流水に浸漬することになっていますが、ノロウイルスは除去されるのでしょうか？	①現在、食品衛生法に基づく規格基準においては、生食用かきを始め、すべての食品においてノロウイルスに関する基準は設定されておらず、ノロウイルス陽性を理由に行政処分を行うことはありません。 また、現在実施されているノロウイルス検査法は、ノロウイルスの遺伝子を検出する方法であり、感染能力を持つウイルス粒子の存在を証明することができません(遺伝子が検出されても、ノロウイルスが感染能力を失っている場合があります。)。ただし、現在の検査法もノロウイルスの一つの指標となりますので、広島県では、かきの出荷シーズン中、生産者団体と仲買団体が連携して自主検査を毎週実施して検査結果を県漁連のHPで公開し、また、ノロウイルスが陽性となった海域から採取したかきは生食用として出荷しない等の安全・安心対策に努めています。 ②「生食用かき人工浄化実施要領」に基づく人工浄化は、広島県が定めている条件付き指定海域から採取したかきを生食用として出荷するために規定したものであり、生食用かきの規格基準に設定されている一般細菌数や大腸菌数(E.coli最確数)の減少効果が確認されている浄化方法です。 ただし、ノロウイルスについては、現在の検査法では浄化効果を判定できないため、人工浄化によるノロウイルスの除去効果は確認できていません。

広島・無記名	河口から離れた海域で採取されたカキからもノロウイルスが検出されているようですので、汚染経路は「河口付近で養殖されたカキ、ハマグリなどの二枚貝」には限られないのではないのでしょうか？	二枚貝類における海域別のノロウイルスの検出結果について、ウェブで国や自治体による報告書を探しましたが、見つかりませんでした。ノロウイルスは陸上動物の体内で増殖し、河川水等を通じて海に流出し、二枚貝類に取り込まれ、体内に濃縮されると考えられています。検出される確率は河口付近で高く、河口から離れるに従って低下するものと推測されますが、潮の流れなどの影響で一部の海域では、河口から離れていても検出確率の高くなる可能性はあると考えられます。ご指摘のように、汚染経路は「河口付近で養殖されたカキ、ハマグリなどの二枚貝」には限られないと考えられます。 なお、広島県では、食品・添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示370号)に定める生食用かきの加工基準を遵守するため、生食用かきの収穫時期(11月～翌年3月まで)に、海水及び養殖海域別のかきのサンプリング調査を実施し、かき養殖海域の状況について調査し、その結果はホームページに公開されています。(→ http://www.pref.hiroshima.lg.jp/soshiki/58/1291003977219.html) また、生食用かきの出荷シーズンには、県の指導に基づき、生産者団体や出荷者団体が毎週1回から2回、広島湾を7つの海域に区分して、かきのノロウイルス自主検査を行っています。検査結果で陽性となった場合は、加熱調理用かきに切り替えて出荷し、次回以降の自主検査で陰性と確認されるまで、生食用かきとして出荷されないようなルールになっています。
広島・販売	ドライ環境での泡洗浄はどのように行えばよいのでしょうか？カビや微生物が扇風機を使用すると舞い上がるため、クレームが多発する原因となることがありますので、対処できるかどうか教えてください。	洗浄できない、粉を使った製造工程では、掃除機での吸引清掃と、定期的な拭き掃除を行います。
広島・製造	花がつお、だしの素を北米中心に輸出しています。海外での拡販のため、HACCPの取得を考えていますが、取得するためのコンサルタントをご紹介ください。弊社の商品特性から、大日本水産会の認証を取得するのがよいのでしょうか？	お尋ねの通り、まずは米国やEUへの水産物の輸出に詳しい大日本水産会に相談されてみてはいかがでしょうか。
広島・製造	①PRPとSSOPの違いについて教えてください。 ②加熱時間63℃30分に相当するデータ一覧はありますか？ ③清潔ゾーンを陽圧にするにはどのような設備が必要でしょうか？ ④OPRPのATP検査はどのようなタイミングでどれくらいの頻度が必要でしょうか？	①PRPとは「Pre-Requisite Programme(前もって必要とされる条件となるプログラム)」の略で、食品関わる組織として、食品の安全性を確保するために当然備わっている要件のことを指します。従来、日本語では「一般的衛生管理プログラム」と言っていました。PRPの内容は、コーデックス「食品衛生の一般原則」、これに準拠した厚生労働省・食品衛生法50条の「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針」、総合衛生管理製造過程「衛生管理の方法」などと捉えることができます。「SSOP(Sanitation Standard Operating Procedure)」は、PRPを確実に実行するために必要な洗浄・殺菌等の汚染／混入防止を目的とした衛生環境を確保するための「衛生管理作業標準(手順)」を指します。 ②63℃30分という加熱時間は、食肉製品や乳・乳製品における危害要因となる食中毒細菌(大腸菌、サルモネラ、カンピロバクター、黄色ブドウ球菌など)を死滅させる殺菌条件です。加熱温度と時間の関係については、D値(生残曲線)とZ値(加熱致死時間曲線)がありますが、細菌の熱抵抗性はそれぞれ異なりますので、危害要因となる微生物の熱抵抗性を考慮して、殺菌条件を設定する必要があります。なお、データは示されていませんが、コーデックス委員会が示した「乳・乳製品の衛生規範」(訳文が厚労省のWEBのコーデックス委員会の項に掲載)でも乳・乳製品の殺菌温度として63℃30分が示されており、これを受けて、わが国の乳・乳製品の殺菌温度基準が62～65℃が63℃に変更された経緯があります。 ③作業室相互間の空調のパワーの調整バランスを行います。陽圧にするということは、風の流れを清潔ゾーンからゾーンの外へと仕向けることと同じです。清潔な空気を清潔ゾーンに供給し、それが汚染ゾーンなどへ向かって流れるようにすることを考えてみたらいかがでしょうか。空調の状況によっては、調整不可能だったり、調整するのにかなり費用がかかることもあります。 ④製品や製造ラインの特性を考えて設定する必要がありますが、一般には、作業開始前、あるいはラインが一時的に停止した後、などには必ずチェックする必要があると思います。
札幌・行政	厚労省がHACCP義務化してからの北海道HACCPの位置づけについて知りたい。	現時点では、HACCPの義務化になることが決まっていないことから、確定的な回答は差し控えさせていただきます。しかしながら、HACCPの義務化を見据えていることから、義務化になる際には北海道HACCPについても検討が必要になると考えています。(北海道保健福祉部健康安全局食品衛生課より)

札幌・製造	①セレウス菌と黄色ブドウ球菌を検査しています。毒素型と言うことで、発育防止がCCPになると思います。私の工場では水分を低く保つことで保証していますが、測定は1回のみです。CCPは連続もしくは適切な頻度のモニタリングが必要とありますが、製造につき1回のモニタリングでもCCPとなるのでしょうか。 ②27年度に北海道で条例を作るという話でしたが、工場で作るすべての製品での認証が必要なのでしょうか。	①CCPは、連続または十分な頻度で測定することにより、工程が適切に管理されていることを証明できるものでなければなりません。貴社の場合は、セレウス菌、黄色ブドウ球菌とも発育を防止を水分活性でコントロールしているようですので、製品の水分、あるいは添加物(塩分、糖類など)の量が製造中に基準値以内にあることを、少なくとも開始時と終了時に(好ましくは、さらにその間一定時間毎に)測定する必要があると考えられます。 ②国のガイドラインでは、従来型かHACCP導入型基準のいずれかを満たすこととしており、道においても、同様の条例改正を予定していおります。従って、現在のところ全ラインのHACCP導入型は義務付けではありません。しかしながら、国においてHACCP導入の義務化を見据えていること、HACCPによる食品衛生管理が有効な手段であることを考慮すると、段階的な導入を順次進めていただくことが望ましいと考えます。
札幌・製造	調味液の汚染度合いを迅速にチェックする方法(ATPのような)がありますか？公定法は時間が掛かるため。	例えば、浅漬のように透明な調味液を使用する場合には、調味液の濁りが微生物の増殖と相関することから、調味液の透過率を測定することで微生物による汚染を推定できるようですが、全日本漬物協同組合連合会と食品安全センターが共同で作成した「HACCP手法を取り入れた浅漬及びキムチの製造・衛生管理マニュアル」をご参照ください。(→ https://www.shokusan.or.jp/haccp/guide/pdf/3_2_24_pickles_5.pdf)
札幌・製造	CCP設定値について、主要な微生物の殺菌条件やその科学的根拠となる公的データ等を紹介してください。	小久保先生が講義の最後に紹介された2冊のテキスト「現場で役立つ食品微生物Q&A」(中央法規)、「食品微生物の生態」(中央法規)をお奨めいたします。また、「改訂 食品衛生における微生物制御の基本的考え方」(日本食品衛生協会)にも食品微生物規格の科学的な設定根拠について、詳しく述べられており、参考になると思います。なお、現在は絶版になっていますが、「HACCP:衛生管理計画の作成と実践:改訂データ編」(中央法規出版)とその参考にされたICMSFの「Microorganisms in Food 5:Microbiological specifications of food pathogens」(ICMSFのホームページから購入可能)に細かいデータが多数掲載されています。
札幌・製造	小久保先生のお話では、化学物質、異物についても4原則で管理するとよいとのことでしたが、③発育防止はどのように捉えればよいのか、ご教授ください。	化学物質や異物は、微生物と異なってそれ自体が増殖するものではありませんので、「増やさない」と解釈していただければと思います。持ち込まない、つけない、増やさない、排除するといった考え方を取ることはできます。すなわち、工程中の過度の加熱によっては有害化学物質が生成する場合がありますし、設備などから異物が飛散して汚染の機会が増えることもあるでしょう。柔軟に考えていただければと思います。(ちなみに、危害分析には、現場の工程を理解し、科学的知識を総動員して、柔軟な思考を取ることが、安価で効果的・効率的な安全管理の導入に繋がることを付け加えさせていただきます。)
札幌・製造	①廃棄物と排水の管理基準について、産廃となる基準と排水処理が必要となる基準について知りたい。(都道府県によって若干違いがあるかも知れませんが) ②トイレ(用をたす)ルールについて教えてください。「作業衣を脱ぐ→トイレの外に作業衣等を掛けるフックを設置」「トイレに行くたびにロッカーで作業衣を脱ぐ」 ③ネット、マスクは午前・午後・休憩・トイレ毎にすべて使い捨てでしょうか。	①一般廃棄物については、家庭ごみ、事業系一般廃棄物ともに、廃棄物が発生した区域を管轄している市町村が「一般廃棄物処理計画」を策定し、統括的に処理する責任があります。事業系一般廃棄物の処理に関しては、各市町村が、条例や処理計画、指針等を独自に定めていますので、市町村にお問い合わせください。排水処理について、工場や事業所から出される排水は「水質汚濁防止法」や都道府県条例などに定められた基準まで浄化して排水しなければならないことになっています。こちらも、立地する市町村にお問い合わせください。 ②トイレは食中毒の原因となる微生物が蔓延していますので、作業着のまま出入りすることは厳禁です。かならず、更衣室で作業着から着替えて使用するようにしてください。 ③ネット、マスクなどは着脱する時に汚染する恐れがありますので、原則使い捨てとするのが良いでしょう。
福岡・行政	HACCP導入時の企業等製造者へのアドバイスをするに当たって、特に勉強すべき点は何かありますか？	同じ業種で同じような製品を作っている工場毎に製造ラインと製造環境は異なり、製品の特性も微妙に違ってきますので、当然のことながら管理ポイントも違ってくるケースが出てきます。画一的なルールを押しつけるのではなく、現場の特性を理解し、安価で最も効果の高い最適な方法を、現場と一緒に考えてあげることが必要だと思います。 また、食品微生物の知識を勉強し、現場の方々に助言してあげることも大切な仕事だと思います。

那覇・製造	現在、肉・魚・惣菜・生鮮魚の加工場が4箇所あります。汚染、準清潔、清潔の区画が明確でなく、3年後くらいに加工場の改築を計画しているところです。アドバイス先を教えてください。	改築については、個々に見る必要がありますし、規模によっては設計監理によって大きく費用や効果が違っていきます。食品工場の新增改修に詳しいところに依頼する必要があります。（でないと、無駄な費用がかかった上に、効果が無い事態もよく見かけます） まずは、加藤先生のホームページをご覧ください。→ http://www.foodesign.net/haccp/practice/renovation 更に詳しくお知りになりたい時には、加藤先生までメールでご相談されてはいかがでしょうか。→ mkato@foodesign.net
東京・その他	①自主衛生管理段階的推進プログラムについて、使用するチェックシートの内容は、都認証基準を網羅しているのでしょうか？（1-1①のような項目は無かったように思うのですが） ②自主衛生管理段階的推進プログラムの各段階には、有効期限はありますか？	①チェックシートは、都認証基準を網羅するとともに、HACCPの導入を目指すこともできるようにチェック事項を追加しています。チェック項目には、必須、基本、推奨の3種類の分類があり、認証基準は一部を除いて必須又は基本で網羅しています。推奨は、HACCP導入や国際規格取得を目指す事業者向けの事項です。 ②自主衛生管理段階的推進プログラムの各ステージには有効期限はございません。本プログラムは、指定審査事業者が現場確認（実地点検）を行った日の状況で評価するものであって、継続的な取組の実施を確認したものではないからです。しかし、ご活用いただいた食品関係事業者が施設に認証証を継続的に掲示することは差し支えありません。なお、都のホームページでの施設情報の公表は実地点検日から1年としています。
東京・製造	弊社は日本惣菜協会のJM HACCP認証を取得していますが、東京都の「特別認証」として認めてもらえるのでしょうか？	特別認証の対象となるのは、現在、ISO22000、FSSC、SQF及び総合衛生管理製造過程承認制度のみとなっています。こうした特別認証の対象となるかは、「認証の申請者を特定の会員等に限定していない」などの審査基準に基づいて判断されます。取得された認証が審査基準（都のホームページ「認証制度等に係る審査実施要領」）に合致するか都のホームページでご確認いただければと思います。合致する場合は認証制度担当にお問い合わせください。 http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/ninshou/youryou.html
東京・製造	当社は東京に本社（本部）があり、全国に7カ所の工場があります。7工場ともSQF認証を取得している場合には、「本部認証」と同じく各工場の認証書で申請が可能ですか？	御社におけるSQF認証の対象となる7工場が、別々にSQF認証を取得されていて、かつ当該工場加工製造する食品の都内流通があれば、本部認証という考え方でなく、工場ごとに都の特別認証の対象となります。この場合、申請時に各工場においてお持ちの認証書と食品営業許可書の写しを提出していただきます。7工場が衛生管理を統括する本部を含めた1つのSQF認証の対象である場合は、本部認証と同様に考え、各工場の認証書は不要です。 詳細については、認証制度担当までお問い合わせくださいとのことでした。（東京都福祉保健局健康安全部食品監視課より）
東京・製造	①ISO9001は東京都の特別認証になるのでしょうか？ ②都内に製品（粉体）を流通する場合には、東京都の認証を取得することはできますか？ ③一般に販売しない非加熱の米粉（製菓原料）について、HACCPを導入するメリットはあるのでしょうか？	①都認証は食品安全に関するシステムを認証対象としているため、特別認証の対象も食品安全に関する国際規格等としています。したがって、食品品質のシステムを認証対象とするISO9001は、特別認証の対象とはなりません。 ②都内流通させる製品の製造施設が都内の場合は、食品衛生法又は都条例に基づく営業許可を、都外の場合は食品衛生法に基づく営業許可をお持ちであれば認証の対象となります。 ③ハザードをコントロールする必要がある製品であればHACCPを導入して効果的な衛生管理が可能になると考えます。（東京都福祉保健局健康安全部食品監視課より）
東京・製造	都外の業者でも東京都の開催する「マニュアル作成セミナー」に参加することはできますか？	東京都外の事業者であっても、都認証の対象（食品を食品衛生法の営業許可を取得して製造・加工し、都内流通させている）であればご参加いただけます。（東京都福祉保健局健康安全部食品監視課より）
東京・製造	昨年の新聞等報道には、「業界HACCP、地域HACCP等の見直しを行うことになるだろう」との記事が掲載されていました。現段階でHACCPへの取り組みを始める場合に、どのようなことから着手すれば良いのでしょうか？	まずは、構築のリーダーとなる人の養成です。HACCP手法をしっかりと習得することが必要です。実際に危害評価を行って危害リストを作成するような実践的な研修がよいでしょう。 次に、社内（工場内）の体制作りが必要です。HACCP構築は、一部の人のみで出来るものではありません。経営者（工場長）がリーダーシップを発揮し、社内（工場内）の体制を作ります。そのためには、以下のようことを示す必要があります。 ・HACCP構築の狙い構築における各々の役割 ・HACCPチームの任命 ・構築のスケジュール 具体的には、食品産業センターのホームページを参考にしてください。 → http://www.shokusan.or.jp/haccp/basis/QA/qa_c_01.html

東京・ その他	OPRPはATP検査が最適なのでしょうか？菌を検出できるような手法でなくとも良いのでしょうか。	OPRP(オペレーションPRP)は、一般的衛生管理(PRPまたはPP)の重要な部分を、主として検査等の科学的方法によって監視をし、安全範囲から逸脱していたら直ぐに正常に戻すものです。例えば、調理道具は食品に直接接触する安全管理上重要ですが、ナイフとまな板を、今までは洗浄したあとそのまま保管し、翌日そのまま使い始める、あるいは目視で正常かどうかを確認してから使い始める、という方法をとっていたとすると、目視で、汚れ、細菌の状態はわからないので、ふき取り検査をしてから、作業を開始する、といった方法を取ります。つまり、検査をするというオペレーションをするので、オペレーションPRPということになるのです。OPRPは結果が合格であることを確認してから、その日の作業を始めることになりますので、迅速に判定できる必要があります。そうした手軽でかつ素早く出来る科学的検査の一つにATP測定器があります。 加藤先生のホームページに詳しく書かれていますので、ご参照ください。 → http://www.foodesign.net/haccp/haccp_blog/ccptooprpkarashimeruiso22000
東京・ 製造	最近、食品への異物混入が多発しているため、自社でも現場で使用する工具の手順書を改訂することになりました。例えば、新たな工具を追加する際、どのような点に注意すればよいのでしょうか。	異物混入事故が起きやすい製造現場の状態としては、 ・無くなくても分からないものが置かれている(輪ゴム、クリップ、小工具など) ・無くなったことが分からない状態になっている(置き場の表示や掲示がない) ・無くなくても気にならないなど、意識が低下している 以上のようなことから、異物混入が起っています。従って、工具の管理方法としては、 ・置き場を特定すること ・数量を的確に把握できること 以上を意識すること(「定位置定数管理」と呼んでいます)が大切です。
東京・ 製造	危害分析では、有害菌だけ見ておけばよいのでしょうか？一般細菌の増殖は危害とする必要はないのでしょうか。	生物的危害要因には、安全性に直接関係する食中毒細菌、ウイルスなどの病原微生物および原虫などの寄生虫が含まれます。さらに、わが国では食品衛生法第6条や第11条に基づく食品の成分規格との関係で、直接は安全性と関係がなくても、腐敗・変敗の原因になる一定量以上の微生物の存在を腐敗微生物として危害要因に含めています。従って、一般細菌の増殖も危害要因と見る必要があります。
東京・ 製造	①HACCPプランを継続するための妥当性確認と検証は、どのように行えばよろしいのでしょうか。 ②危害分析リストの作成方法や考え方について、詳しく教えてください。	①検証とは2つの意味合いがあり、食品安全マネジメントシステムが計画に従って行われているかどうか(このことが狭義の検証に相当します)、計画に修正が必要かどうか(このことが妥当性確認に相当します)を判定するために行われる方法、手続き、試験検査を指します。つまり、組織は、検証活動を通じて「決めたことが決めたとおり実施されているか?」「決めたことは正しいのか?」(→HACCPプランの妥当性)を確認する必要があります。 そのためには、まず、検証結果が記録されていなければなりません。また、食品安全を担当するチームは、それらの結果を評価しなければなりません。検証結果によって不適合であることが示唆された場合など、ルールに従って処置し、記録されていなければなりません。 以上のような点を切り口に検証を開始していきます。 ②今回の研修会で参考資料として添付した日本食品微生物学雑誌の別刷りの本文と文献10)を参考にいただければと思います。食品産業センターのホームページをご活用下さい(→ https://www.shokusan.or.jp/haccp/guide/pdf/3_1_guidance_guide1_5.pdf)。 また、農林水産省の補助事業でも、様々な団体が研修会を開催していますので、ご利用頂くのが良いと思います(→ http://www.maff.go.jp/j/shokusan/kikaku/26kensyu.html)。

資料3-1. フォローアップ・アンケート

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 導入への取り組みについて

①既に HACCP 認証を取得済み

1)マル総 2)業界団体 3)自治体 4)民間 5)対米・対 EU

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

②認証を取得していないが、HACCP システムの 12 手順 7 原則(または、それに近い手順)で衛生管理を行っている

③1 年以内に取り組みを始めたい

④中長期スタンス(2 年以上)で取り組みたい

⑤当面取り組む予定はない。理由()

1. 1 上記設問の回答②～④で今後取得したい認証は(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)希望認証なし

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

2. 研修会参加後に実施したこと(複数回答可)

①整理整頓大掃除して清掃洗浄をやりやすくした

②工場レイアウトの問題箇所の洗い出しを行った

③動線とゾーニング、工程の見直しを行った

④手順書を作成／改訂した

⑤各製品における製造工程フローダイアグラムを作成した

⑥各製品における具体的な危害分析を行った

⑦モニタリング方法、管理基準、改善措置の方法を設定した

⑧CCP と OPRP の詳細をまとめた

⑨衛生管理チェックシートなどの記録書類を整備した

⑩研修会配布資料を用いて、勉強会や従業員教育を行った

⑪取引先(原料供給業者、販売先、消費者、など)とコミュニケーションを始めた

3. 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の導入が必要である

④その他()

以上

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集計原票

(N:回答企業数)

資料3-2. フォローアップ・アンケート分析結果

Q. HACCPへの取り組みについて												
合計	1秋田	2仙台	3新潟	4大版	5名古屋	6広島	7札幌	8福岡	9新潟	10東京		
92	21%	1	5	3	10	6	6	8	4	3	6	
1. 既にHACCP認証を取得済み												
2. 認証を取得していないが、HACCP/PAFの12手順/原則または、それに近い手順で衛生管理を行っている												
56	22%	4	9	11	11	3	8	3	4	1	6	
37	15%	4	3	7	2	5	3	6	6	1	0	
3. 1年以内に取得したい												
72	29%	4	10	10	13	8	9	1	9	2	6	
27	11%	2	3	7	2	1	1	1	2	0	8	
4. 当面取り組む予定はない												
7	3%	1	0	1	0	0	2	1	0	0	2	
251		16	26	39	38	23	29	20	25	7	28	

「1. 既にHACCP認証を導入済み」の認定機関（複数回答の場合あり）												
合計	1秋田	2仙台	3新潟	4大版	5名古屋	6広島	7札幌	8福岡	9新潟	10東京		
4	7%	0	0	1	1	0	1	0	1	0	0	
1. マル総												
7	13%	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	
2. 東邦団体												
7	13%	1	0	0	0	1	2	2	0	0	1	
3. 日清体												
38	68%	0	5	3	8	2	2	8	2	3	5	
4. 民間												
0	0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
5. 対米・対EU												
1	2%	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	
6. 未記入												
56		1	5	4	10	4	6	11	4	4	7	

「4. 民間」の認証（複数回答の場合あり）												
合計	1秋田	2仙台	3新潟	4大版	5名古屋	6広島	7札幌	8福岡	9新潟	10東京		
18	45%	0	1	2	3	2	0	8	2	1	0	
7. ISO9001												
10	25%	0	1	1	2	1	1	3	0	1	0	
7. FSSC22000												
7	18%	0	1	1	2	0	1	1	0	0	1	
7. AB												
2	5%	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	
7. SQF												
0	0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
8. その他												
0	0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
9. 希望認証なし												
3	8%	0	1	1	0	0	0	0	0	1	0	
10. 未記入												
40		0	5	5	7	3	2	10	2	3	3	

Q1. 上記設問の回答を①～④で今後取得したい認証は（複数回答可）												
合計	1秋田	2仙台	3新潟	4大版	5名古屋	6広島	7札幌	8福岡	9新潟	10東京		
8	5%	0	0	1	1	2	1	0	0	1	2	
1. マル総												
13	8%	0	3	2	1	1	0	2	2	1	1	
2. 東邦団体												
44	27%	3	2	4	8	3	6	6	3	1	1	
3. 日清体												
59	36%	5	4	9	13	4	5	3	6	2	6	
5. 対米・対EU												
3	2%	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0	
6. 希望認証なし												
37	23%	2	2	11	5	5	6	0	3	1	2	
11. 弁当												
15	9%	1	1	1	3	2	1	3	1	3	1	
12. 弁当加工調理												
164		12	17	27	28	15	19	11	17	6	12	

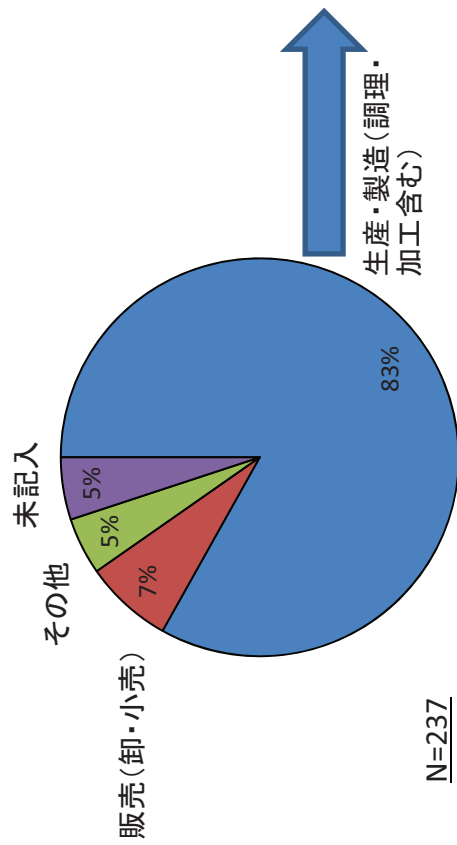
「4. 民間」の認証（複数回答の場合あり）												
合計	1秋田	2仙台	3新潟	4大版	5名古屋	6広島	7札幌	8福岡	9新潟	10東京		
6	9%	0	0	1	1	1	0	0	1	1		
7. ISO9001												
13	20%	2	0	3	3	0	1	0	1	2	1	
7. ISO22000												
22	33%	1	1	4	8	0	1	1	2	0	4	
7. FSSC22000												
1	2%	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	
7. AB												
4	6%	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	
7. SQF												
0	0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
8. その他												
20	30%	2	1	1	2	3	4	2	4	1	0	
10. 未記入												
66		5	4	10	14	4	6	3	10	4	8	

Q2. 研修会参加後に実施したこと（複数回答可）												
合計	1秋田	2仙台	3新潟	4大版	5名古屋	6広島	7札幌	8福岡	9新潟	10東京		
188	78%	12	17	29	18	22	11	19	7	24		
1. 整理整頓大掃除して清掃基準をやりやすくした												
84	35%	7	8	12	9	10	11	8	1	10		
2. 工場レイアウトの問題箇所の洗い出しを行った												
43	18%	2	5	4	2	6	4	10	6	1	3	
3. 新線とゾーニング、工程の見直しを行った												
72	30%	7	11	9	7	5	10	10	8	2	3	
4. 手順書を作成/改訂した												
31	13%	3	2	6	1	5	3	3	6	1	1	
5. 各製品における製造工程フローダイアグラムを作成した												
44	18%	5	5	8	8	2	6	4	5	1	0	
6. 各製品における具体的な改善点分析を行った												
34	14%	2	4	4	6	3	4	3	4	1	3	
7. 7エディタリング方法、管理基準、改善計画の方法を伝授した												
26	11%	3	1	4	4	4	4	2	2	1	0	
8. CCP/OPRPの研修をまとめた												
73	31%	9	12	13	5	7	10	5	7	3	2	
9. 衛生管理チェックシートなどの記録書類を整備した												
86	36%	5	8	14	11	8	12	5	10	5	8	
10. 研修会参加資料に関して、勉強会や従業員教育を行った												
32	13%	0	3	4	4	8	3	1	2	4	0	
11. 取引先原料供給業者、販売先、消費者、などコミュニケーションを始めた												
14	6%	0	0	0	0	3	3	0	1	0	0	
12. 未記入												
238		55	76	107	93	70	86	67	79	23	68	

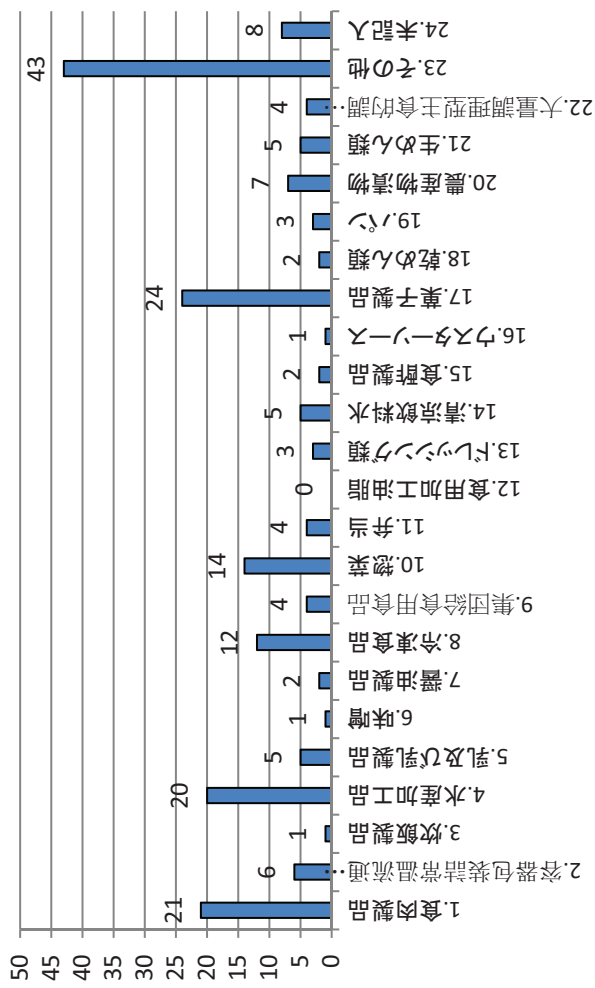
Q3. 研修会参加後の貴社の衛生管理についての感想（複数回答の場合あり）												
合計	1秋田	2仙台	3新潟	4大分	5名古屋	6広島	7札幌	8福岡	9徳島	10東京		
97	11%	5	4	1	3	1	4	2	2	3		
1. 自社の現在の衛生管理で十分である												
172	72%	8	18	31	27	17	21	13	17	5	15	
2. 自社の現在の衛生管理において改善する必要がある												
42	18%	3	2	5	6	4	6	5	6	0	5	
3. 新たな衛生管理手法の導入が必要である												
9	4%	0	0	1	0	0	0	1	2	0	5	
4. その他												
4	2%	0	0	0	0	1	0	1	0	0	2	
238		16	24	38	35	23	31	22	27	7	30	

回答企業の属性

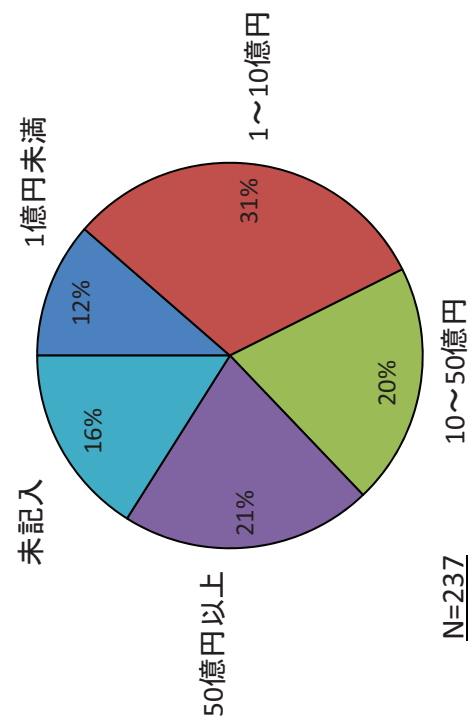
(1) 業態



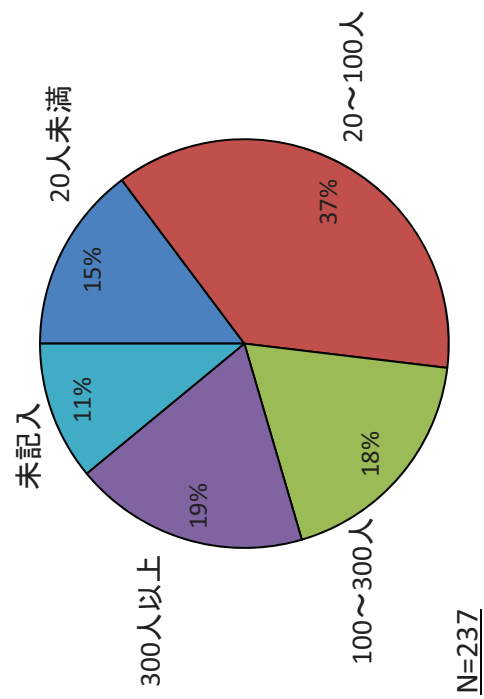
(件数)



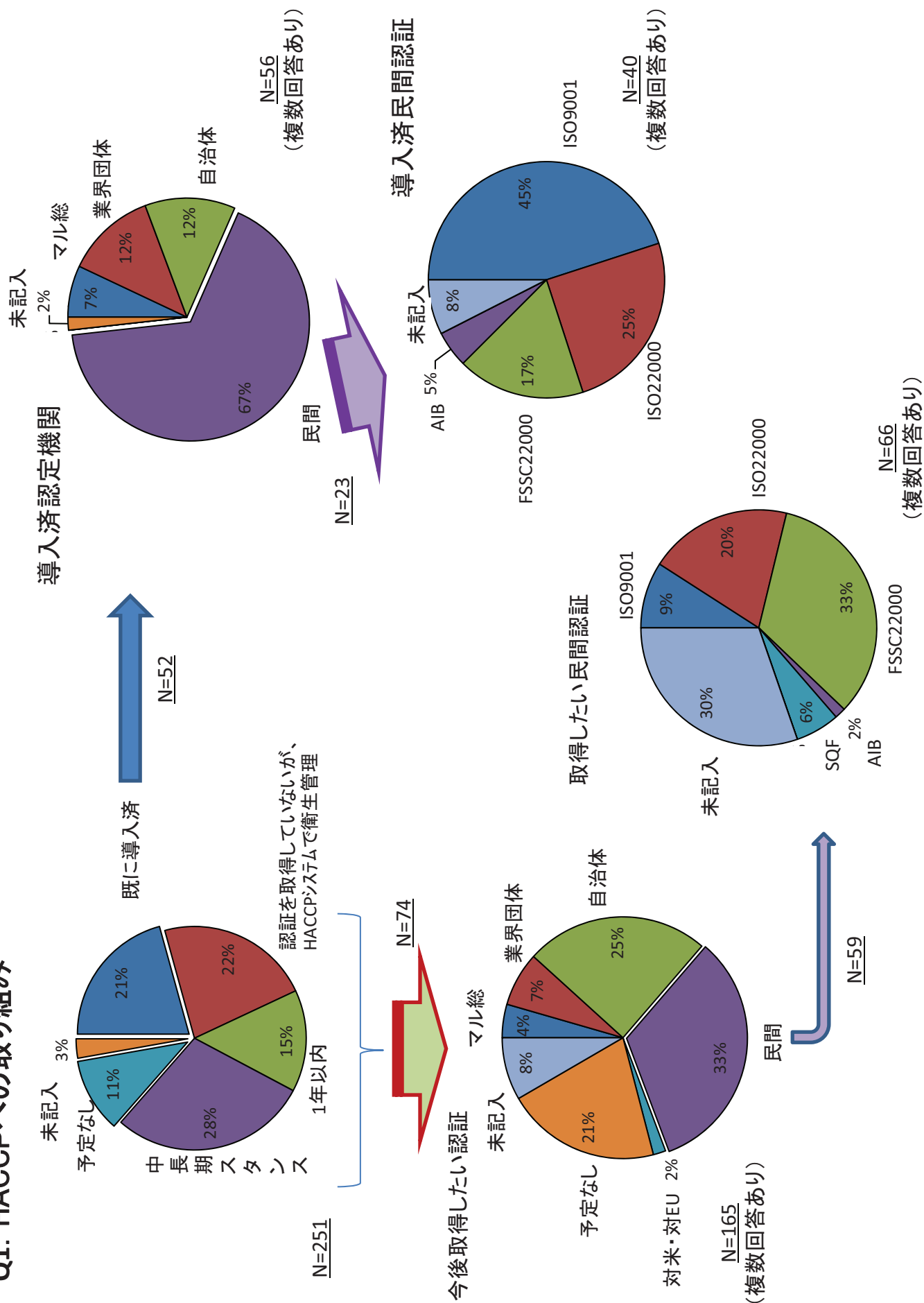
(2) 売上高



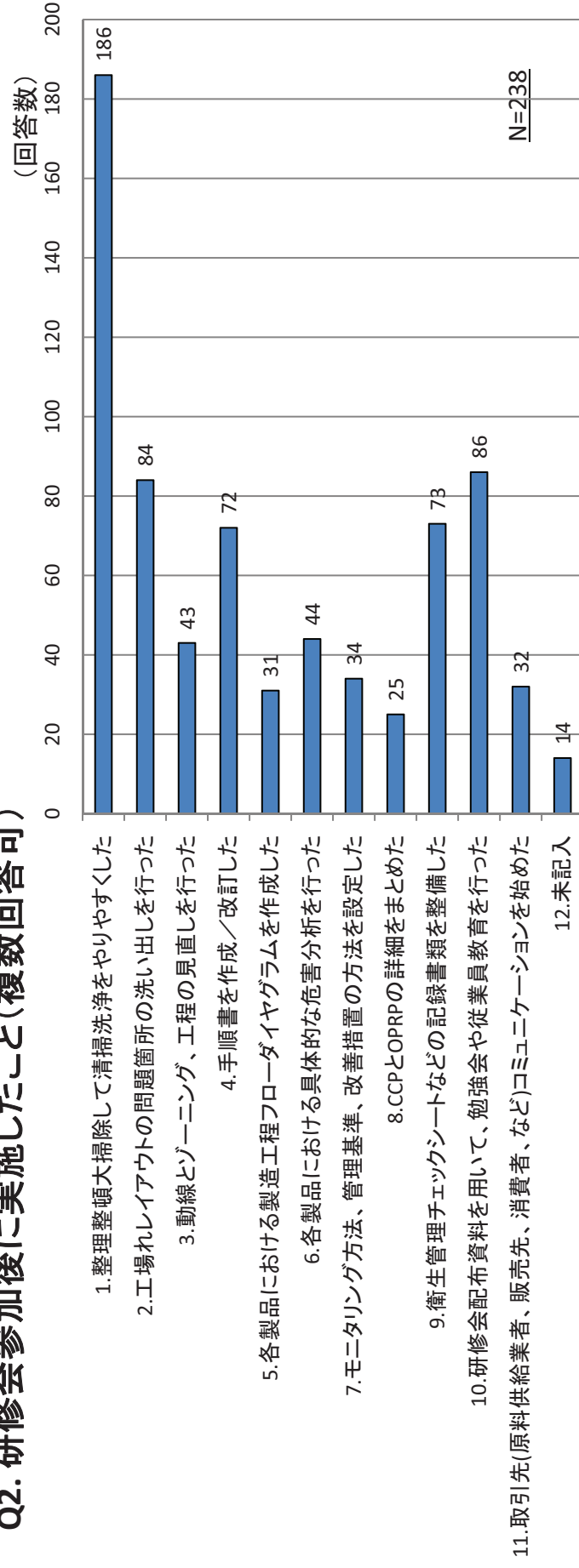
(3) 従業員数



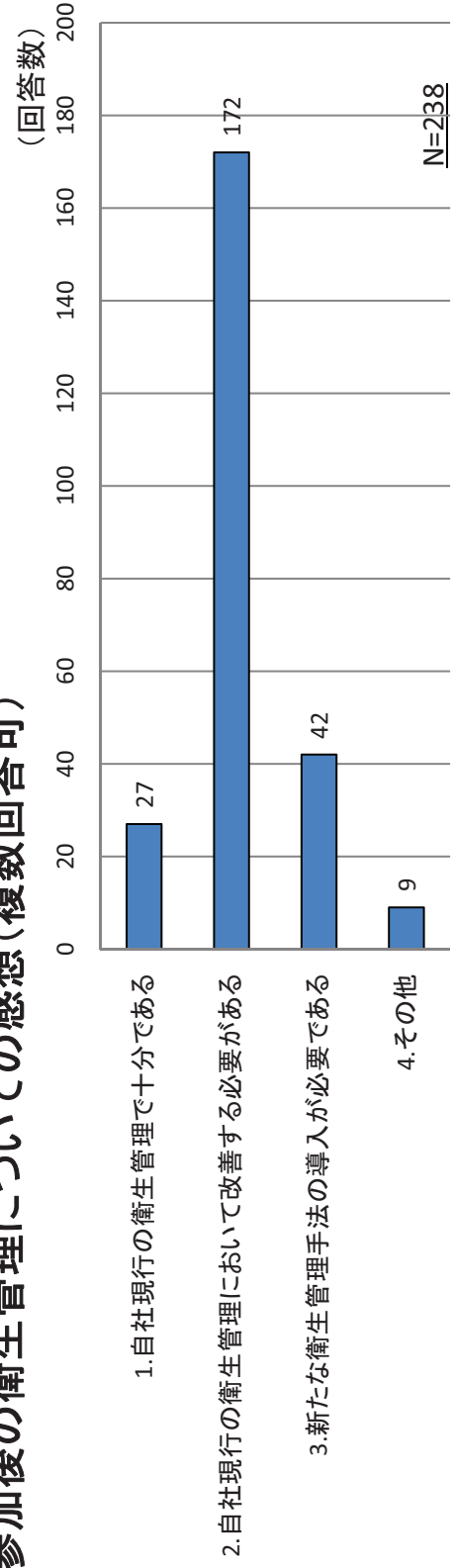
Q1. HACCPへの取り組み



Q2. 研修会参加後に実施したこと(複数回答可)



Q3. 研修会参加後の衛生管理についての感想(複数回答可)



資料4-1. 過年度（H24・H25年度）フォローアップ・アンケート

H24/H25 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 導入への取り組みについて

- ①HACCP 認証を取得済み(具体的な名称を記入ください))
- ②HACCP システムで衛生管理を実施(認証未取得)
- ③今後導入に取り組みたい(具体的な名称を記入ください))
- ⑤当面取り組む予定はない。
理由()

2. 研修会に参加した成果(複数回答可)

(参加時) (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各製品のフローや手順書を作成／改訂できた
- ④各製品の CCP と 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
- ⑪HACCPの仕組みが整備できた
- ⑫その他()

3. 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)

以上

資料4-2. 過年度フォローアップ・アンケート分析結果

I. アンケート調査および回答状況

(1)実施期間: H26年8月～12月(今年度開催地域の開催1～2カ月前)

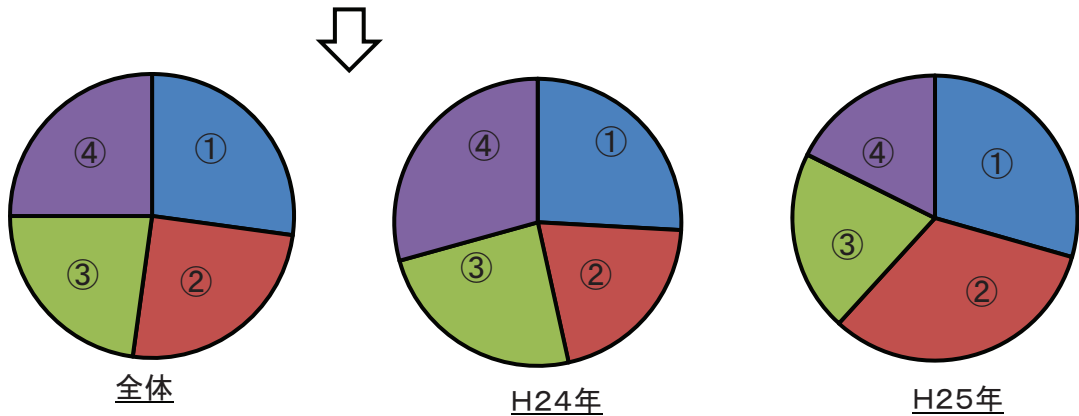
(2)実施状況: 下表に調査数および回答数を示す。

	平成24年度開催地						平成25年度開催地				
	合計	福岡	広島	仙台	京都	東京	名古屋	沖縄	さいたま	東京	帯広
回答数	91	19	6	3	15	13	10	2	13	5	5
調査数	540	81	59	43	40	91	74	32	58	35	27

II. アンケート回答結果

1.-1.HACCP導入への取り組みについて

※複数回答あり	全体	H24年	H25年
①HACCP等の第三者認証を取得済み	25	15	10
②HACCPシステムで衛生管理を実施	23	12	11
③今後導入に取り組みたい	21	14	7
④当面取り組む予定はない	23	17	6
合計	92	58	34



1.-2.HACCP導入への取り組みについての詳細

①HACCP等の第三者認証を取得済み	25/25
FSSC22000	5
ISO22000	5
ISO9001	1
マル総	2
北海道HACCP	1
総合衛生管理トータルハイジーンハサップ	1
大日本水産会	1
JUSE・HACCP	1
広島県食品自主衛生管理認証制度	1
京・食の安全衛生管理認証	1
日本惣菜協会HCCP	1
彩の国HACCP(埼玉)	1
有機JAS	1
日本食品油脂検査協会	1
日本デリカフーズ協同組合	1
いばらきHACCP	1

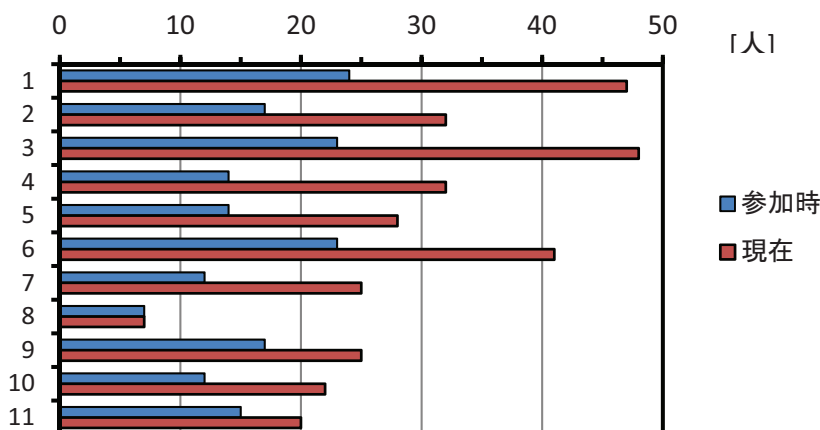
②HACCPシステムで衛生管理を実施	3/23
ISO22000	1
ローソンHACCP	1
彩の国HACCP(埼玉)	1

③今後導入に取り組みたい	17/21
FSSC22000	4
ISO22000	3
ISO9001	1
HACCP大日本水産会	1
奈良版HACCP認証制度	1
東京都自主管理認証	1
群馬県自主衛生管理認証	1
HACCP	4
未定	1

④当面取り組む予定はない	16/67
予算がない	2
工場がない	2
アドバイスする立場	1
体制が整っていない	2
一般的衛生管理が徹底されていない	1
会社の方針	1
社内規格基準を作成し、HACCP同等の内部監査を行う体制を構築	1
ISO9001を実施中	1
ISO9001をベースにPAQC体制を構築している	1
一般衛生管理のみで管理ができる	1
震災支援機構にて再建中	1
取り組みの為に学習中	2

2.研修会に参加した成果に○をつけて下さい(複数回答可)

	参加時	現在
①整理整頓が定着した	24	47
②動線など工場レイアウトが整理できた	17	32
③各製品のフローや手順書を作成／改訂した	23	48
④各製品のCCPとOPRPを整備させた	14	32
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	14	28
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	23	41
⑦一般的衛生管理プログラム(PRP)が定着した	12	25
⑧合理化、コスト削減ができた	7	7
⑨製品回収の仕組みが整備できた	17	25
⑩チームを作り日常的に活動できた	12	22
⑪HACCPの仕組みが整備できた	15	20
合計	178	327



⑫その他	一般的衛生管理の知識を得ることが出来ました。 自社検査室の手順書作成 衛生管理の重要性を認識し取り組む 資料ポスター活用しています FSSC構築と認証に合わせて教育など成果が出ました。 取引先工場への適切なアドバイスに役立った。 自分たちの活動が概ね正しいことを確認出来ました。 参加時、現在とも対応済み 現状行っている管理の見直しが出来た。 元はISOを取得しており、HACCPの仕組みがありましたが、研修会でその大切さを再認識しました。 5S活動の初期段階の定着 一般のHACCPが理解できた
------	--

3.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教えてください(自由回答)

HACCP・ISO等認証を受ける為には費用が掛かる。負担が大きいので、助成制度があれば助かる。輸出を検討しているので海外で日本の製品の安全性が認められる、向上できることは日本の国益につながると思う。
グループの店舗作業場の衛生管理、取引先工場の衛生指導、危害管理指導に活用にたいが徹底させる事に難しさを感じている。
10/31に1年3か月かかって認証取得しました。
ソフトな面での対応は努力して改善できるが、どうしてもハードな面が伴う改善点をどうすべきかと感じます。
日々の維持・管理が大変であると感じている。
重要性を理解し古工場の手入れを業者へ相談して改良を進めている。
塩害による機械のサビ・コンクリート等の腐食。 連絡網の配備。
FSMS(HACCPなど)は、一般には用語が聞きなれないので、浸透しにくいので食安チームメンバーを外部研修OFJT(今回のような)参加してもらい、伝達と理解を深めたい。
防虫関係の管理基準設定作成が課題です。
作業員の品質に対する意識向上
製造部門の効率化、コスト削減 5Sの徹底推進
HACCPチームを立ち上げ活動を始めたところです。
古い建屋で換気も悪く、結露して天井や壁にカビがはえるが改善が難しい。
アドバイス、指導する立場において大変勉強になりました。
全製品でFSSC22000を取得していない為、水平展開の必要がある。
HACCPの学習を広く進めるために、フリー版のテキストを作成してほしい、日本衛生協会のは更新がされないの。
県内の牛乳工場における衛生管理指導の参考として有意義である。
11月末までKESステップ1の資格取得ができそうです。その後1年先に取り組みたい。
次回の研修会があったら主任クラスメンバーと勉強していきたいです。
現場での5Sや手順の浸透がなかなか平準化しない。特に軽微な記録の不備が多いと感じます。
限られた作業場での作業動線の見直しは非常に困難なことで工場レイアウトの変更は予算が必要となる。
一般的衛生管理、HACCPの勉強のため参加しました。上記の業務には直接携わっていません。ただし、監査等での見方の参考になりました。
小規模工場では、管理者が研修会等に参加したり冊子を購入する事が難しいので研修会を委託先におすすめしたい。
このような研修会の実施は助かります。是非継続をお願いします。
フードディフェンスについての理想、現実、顧客要求、コスト、内外コミュニケーション等のバランスに課題。
HACCP導入型と畜場として来年度稼働できるよう新たにHACCPチームを立ち上げることとなったが、いまだガイドラインが示されず停滞している。
ISO、FSSC、HACCPが混在している中、何を選ぶか？ 実践マニュアルありがとうございます。
妥当性確認の不足
HACCPの考え方を少しずつ取り入れるようにしています。また、工場の改修時にも役立てています。
今後、工場を立ち上げ予定です。
教育するのがむずかしい
整理整頓は心がけているが、説明を曲解して実行する人がいるので、その対応が課題である。
一般的衛生管理等の文書化
継続が課題。
CCPとOPRPの区分がイマイチ理解不足と思われる。

平成26年度「食の安全・安心」

食品安全の取組みを知ろう
工場見学会のご案内

参加費
無料



日清ヨーク 関西工場

日時：2014年8月29日（金）10:30出発

集合：新大阪駅南バスロータリー

「食品安全工場見学会」の標識をつけたバスが見印です。

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

行 程： 10:00 新大阪駅正面口（南側駐車場：地図参照） 集合

途中昼食（お弁当代（お茶付）1,000円は個人負担です）

13:30 「日清ヨーク（株）関西工場」（全体3時間）

安全セミナー60分、工場見学60分、事業者説明・質疑応答60分

16:30 見学終了／工場出発

18:30 新大阪駅着・解散

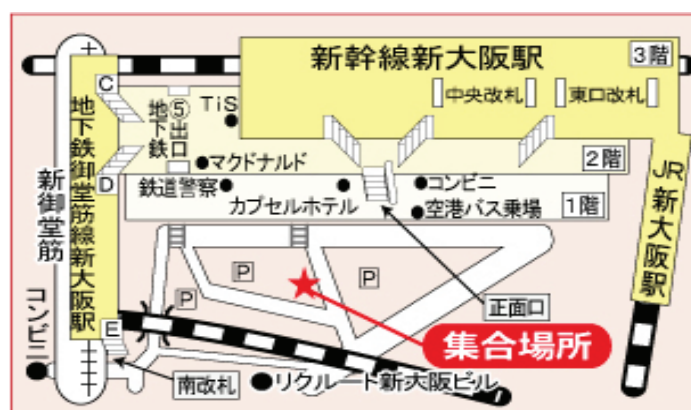
募集人数：25名（大人のみ：高校生以上）

※※ご同業の方はご遠慮ねがいます

FAX：06-6941-5699

申込締切日：8月8日（金）

※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

資料5-2. アンケート

工場見学会 & 食品安全セミナーアンケート(大阪会場)

実施日(2014 年 8 月 29 日)
見学した会社・工場(日清ヨーク(株)関西工場)
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

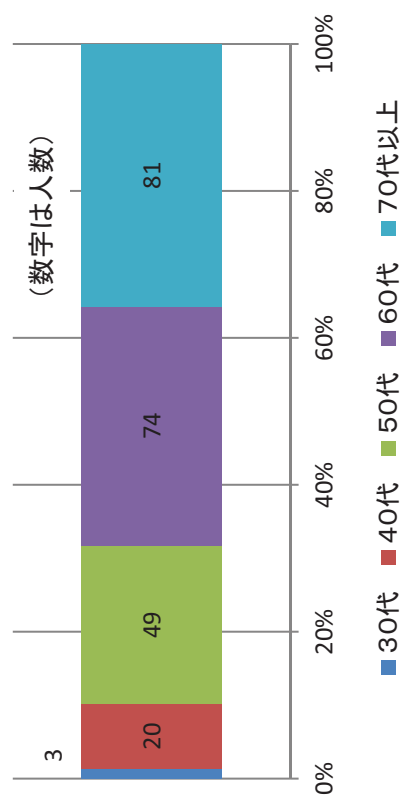
消費者工場見学アンケート結果

1/7

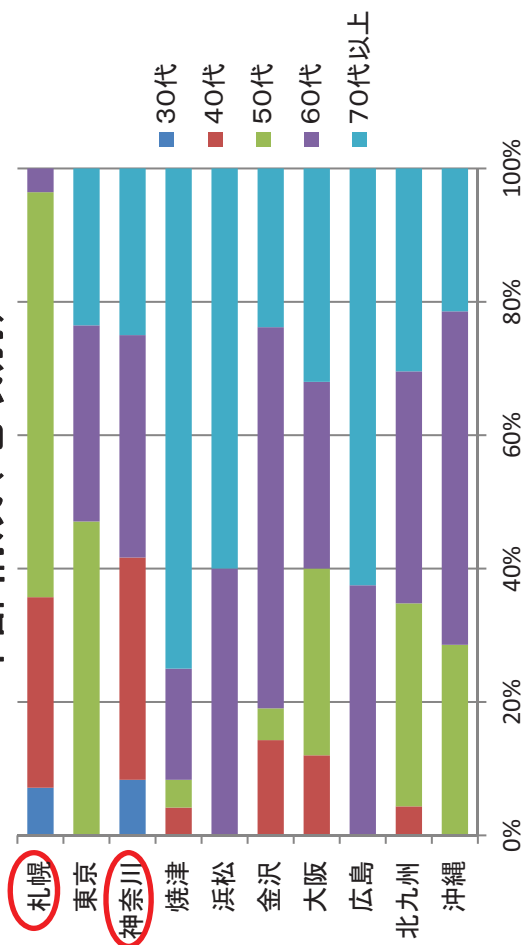
資料5-3. アンケート結果

参加者属性(N=227/231)

年齢構成(全体)



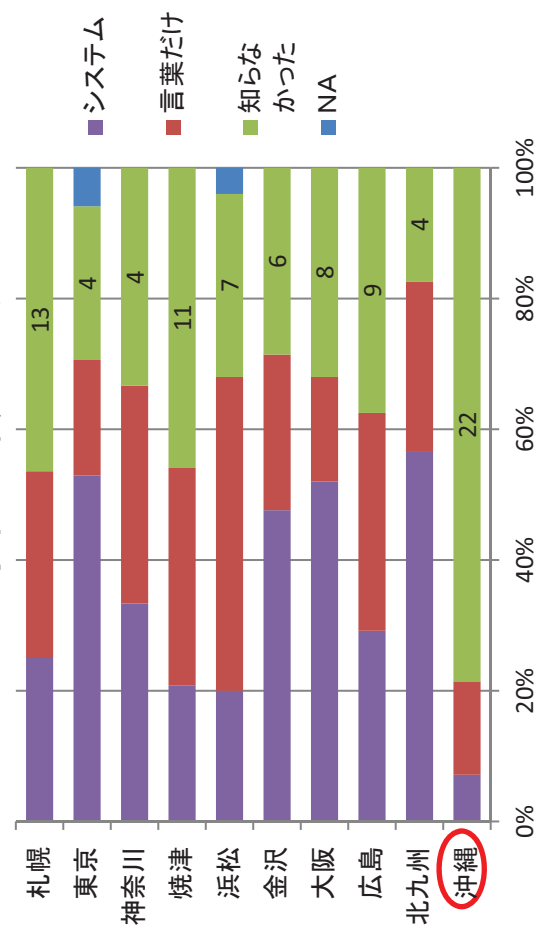
年齢構成(地域別)



HACCP事前知識(年代別)



HACCP事前知識(地域別)

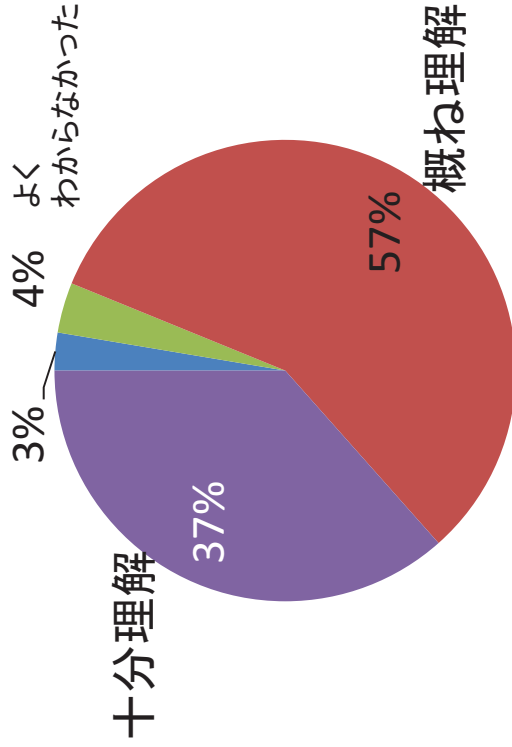


①DVDの理解度

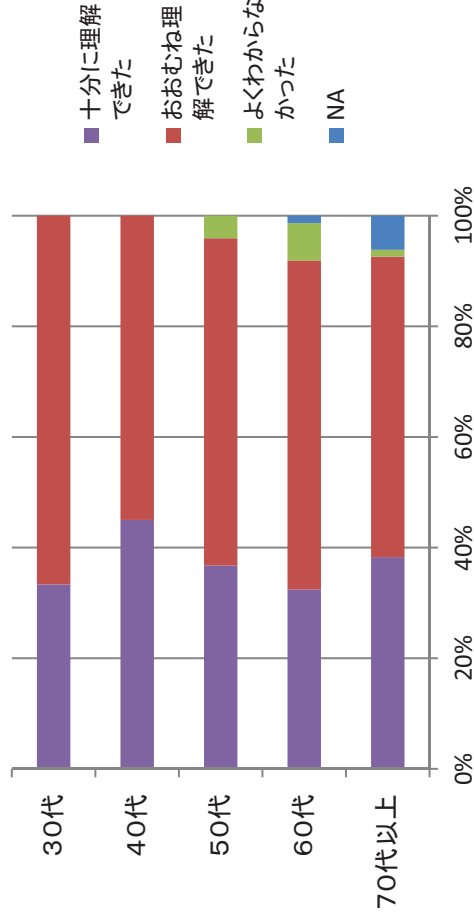
2/7

DVDは94%の方に理解いただけた。但し今回初めて開催の沖縄は理解度が若干低い傾向があった

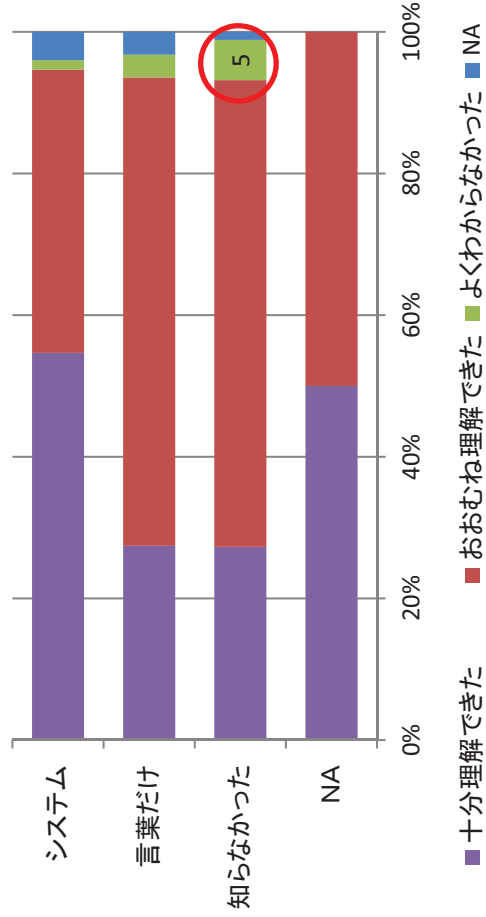
DVDの理解(全体)



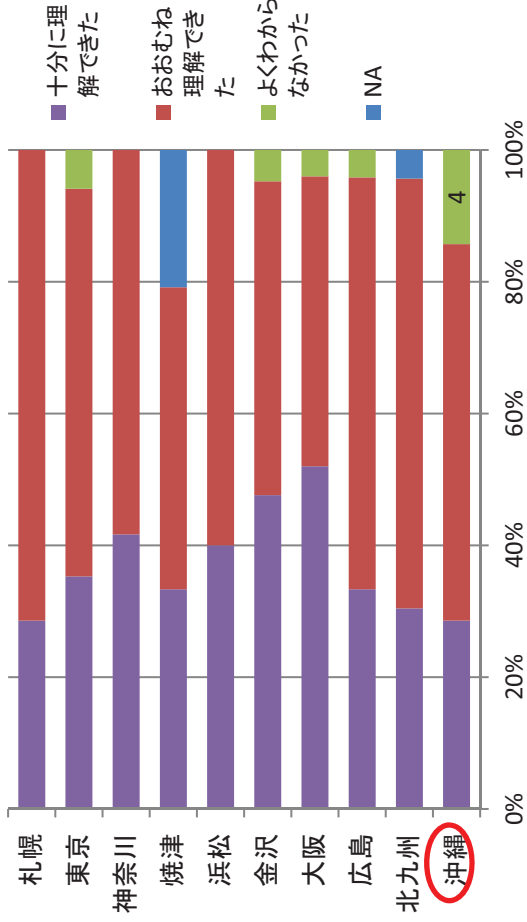
DVD理解(年代別)



DVD理解(知識別)



DVD理解(地域別)

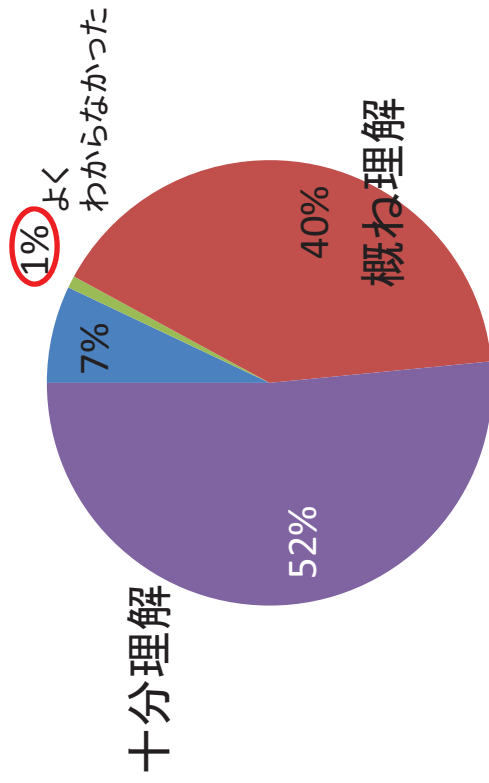


②食品の安全(HACCP)セミナーの理解度

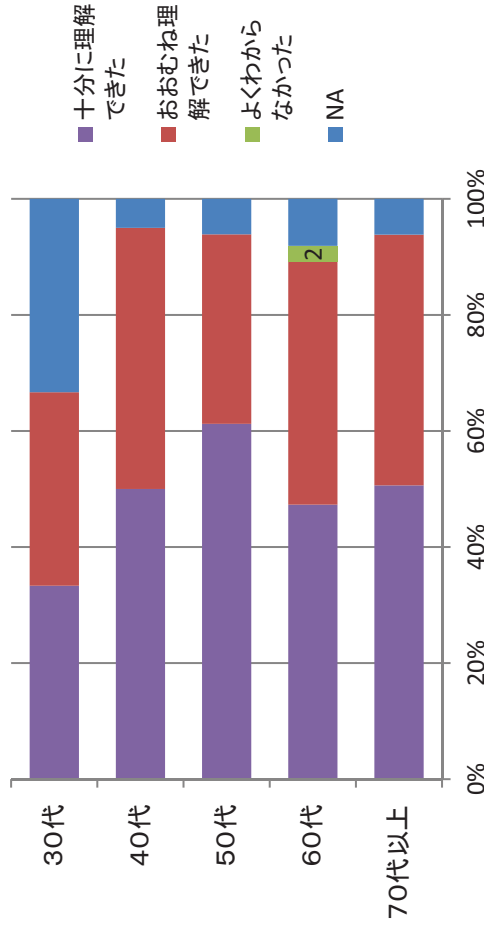
3/7

セミナーの理解度はNAを除くとほぼ全員が理解できた。

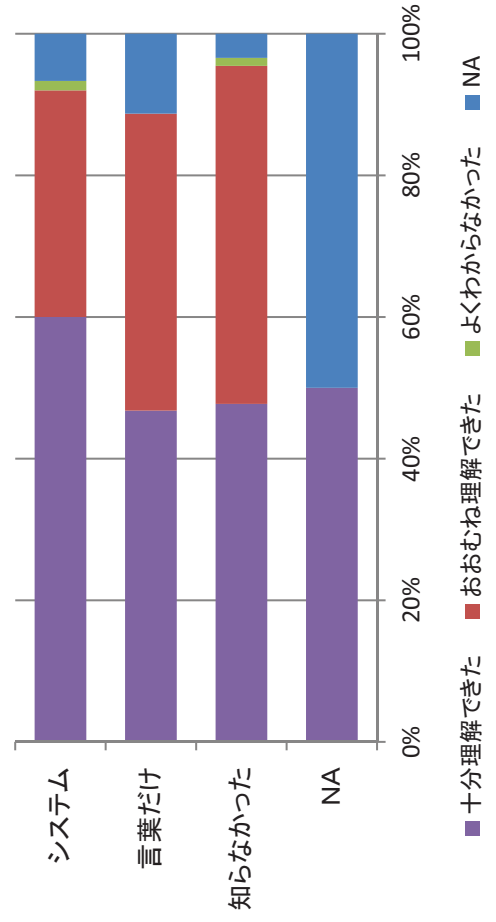
セミナー理解(全体)



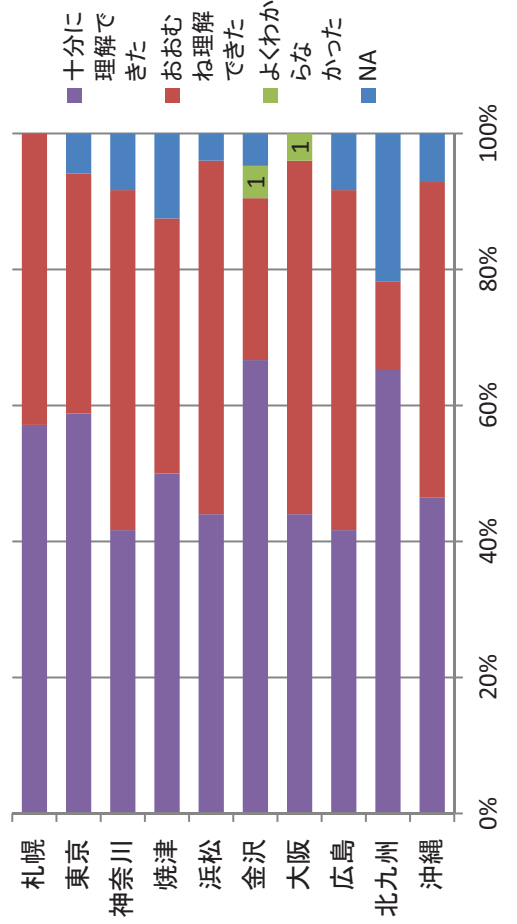
セミナー理解(年代別)



セミナー理解(知識別)



セミナー理解(地域別)

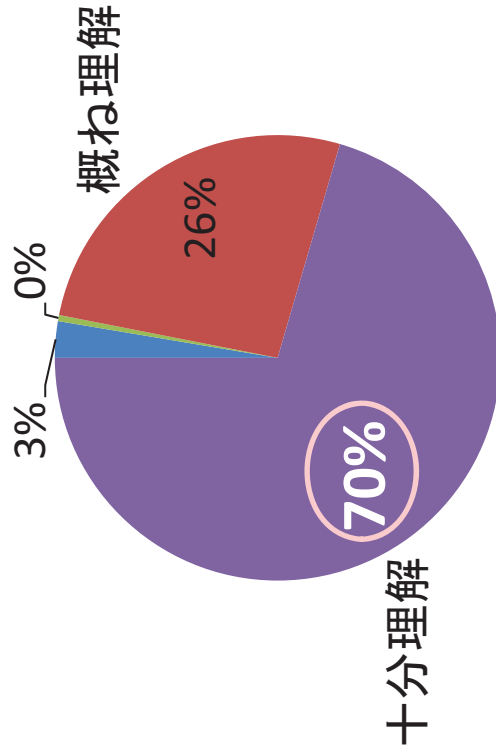


③工場取組の理解度

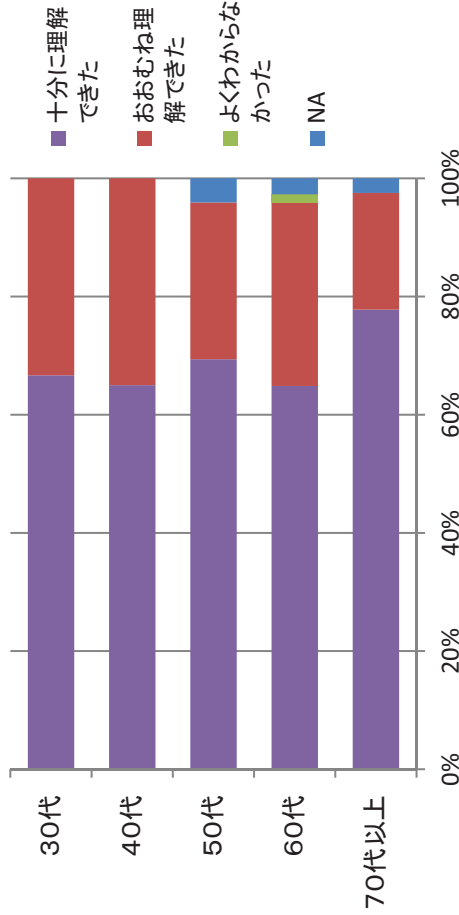
4/7

工場取組については96%の方に理解いただけた。そのうち70%の方に「十分理解」いただけたことは大きな成果と考えられる。

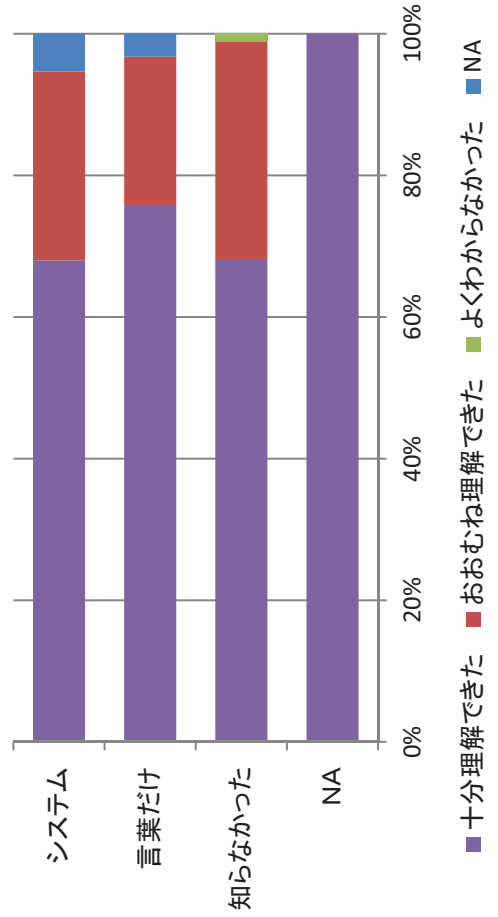
工場取組理解（全体）



工場取組理解（年代別）



工場取組理解（知識別）



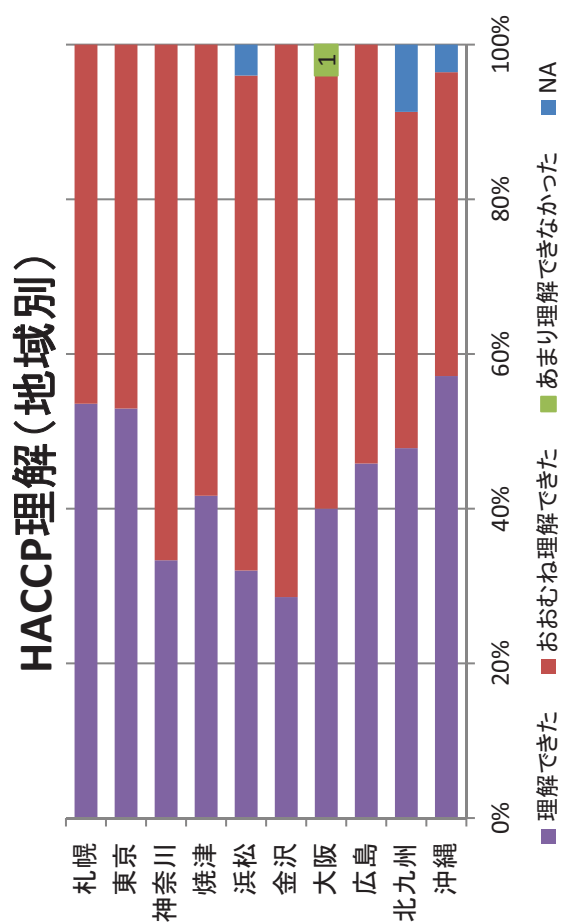
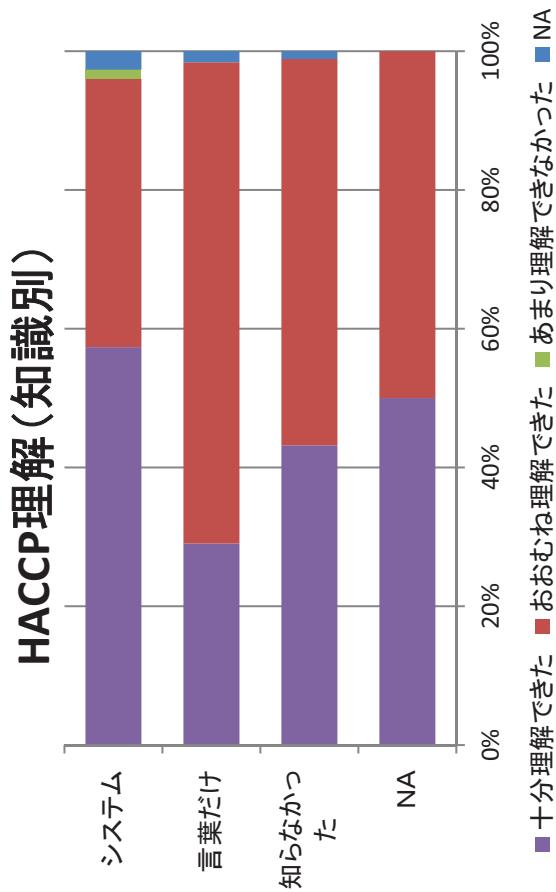
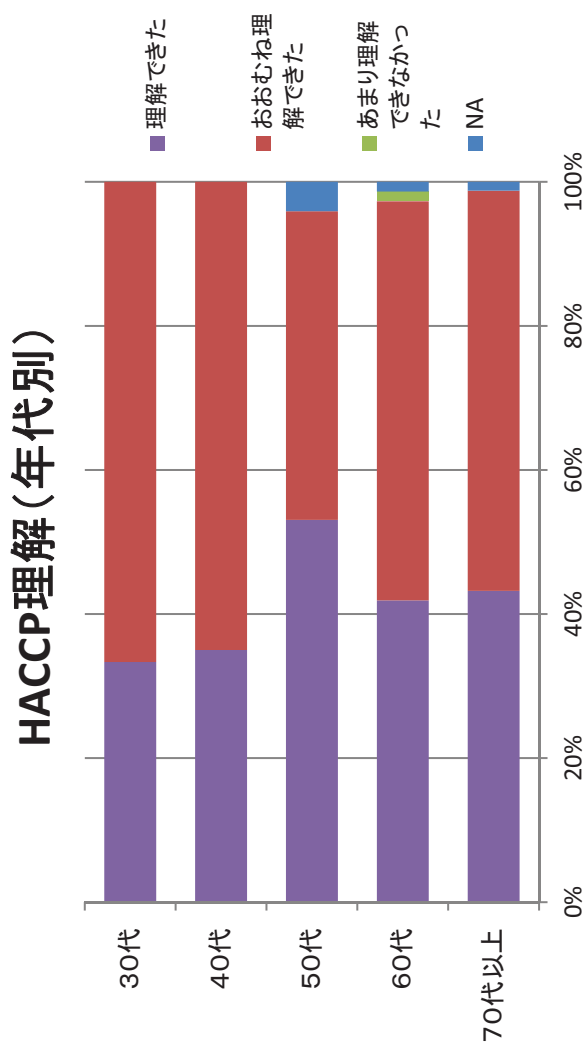
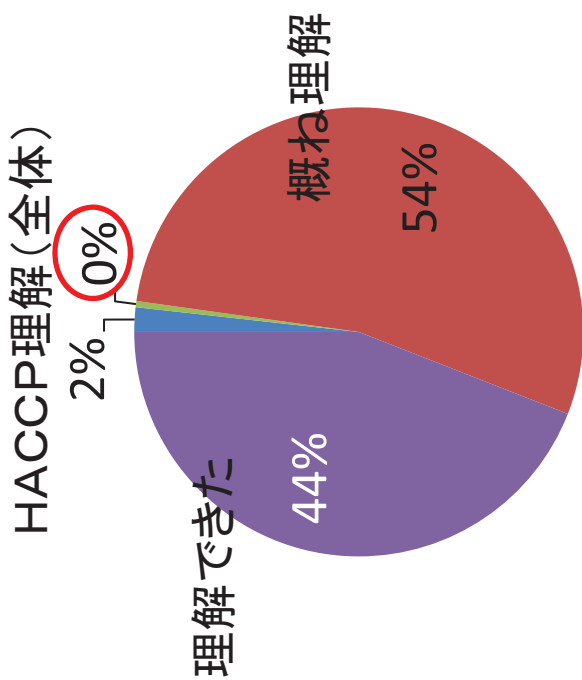
工場取組理解（地域別）



④最終HACCP理解度

5/7

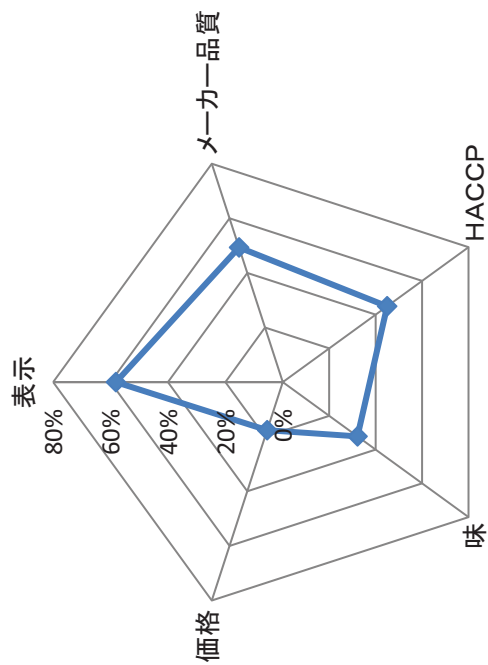
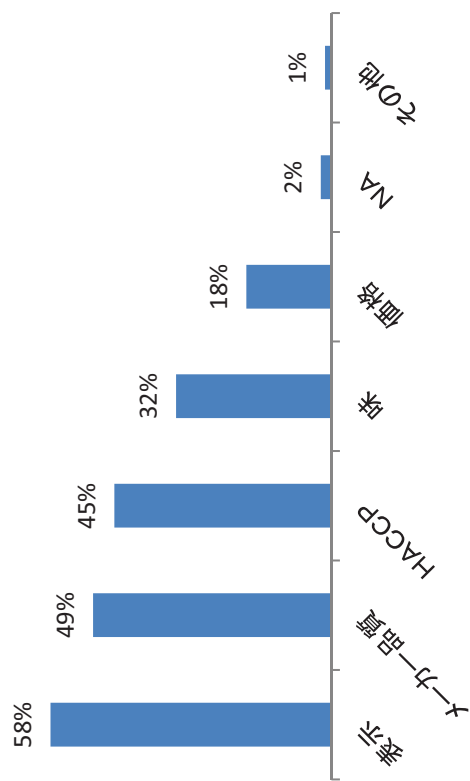
DVD視聴・工場見学・セミナーを通して最終的にHACCPについて98%の方に理解いただいた。



⑤購入時の重視点

(複数回答)

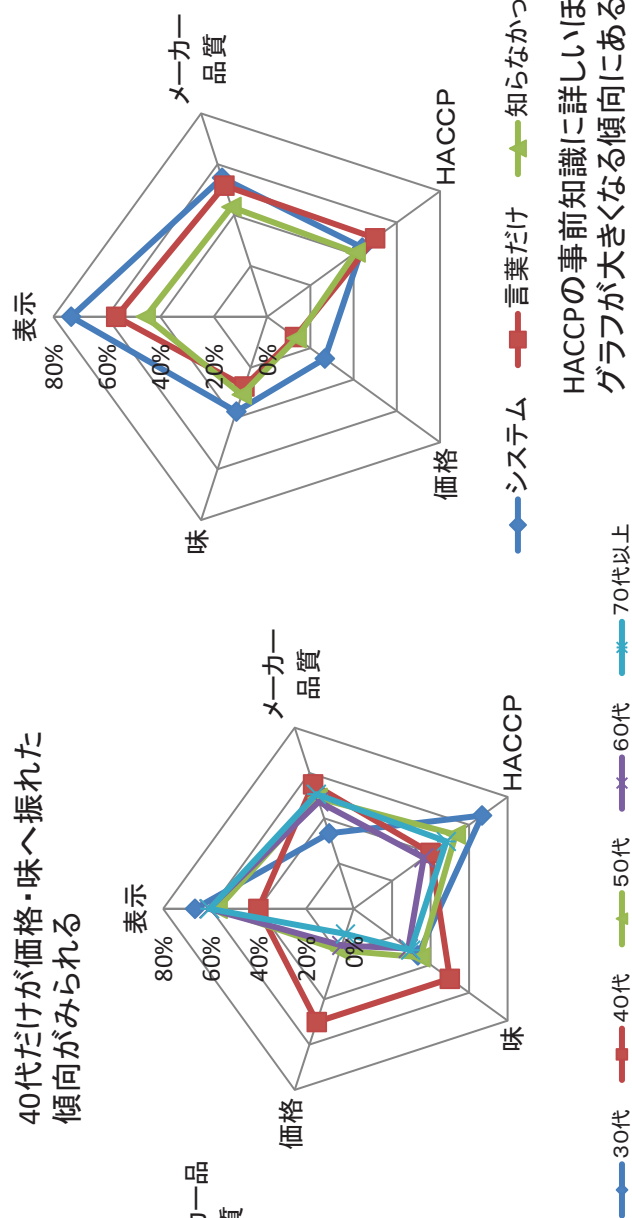
6/7



40代だけが価格・味へ振れた傾向がみられる



地域別には差があるが、大きな特徴はないように見られた。



HACCPの事前知識に詳しいほど
グラフが大きくなる傾向にある

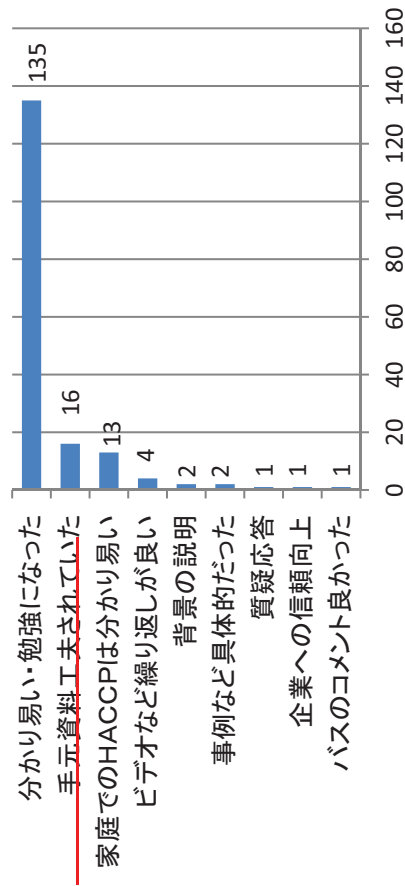
⑥フリーアンサーまとめ

7/7

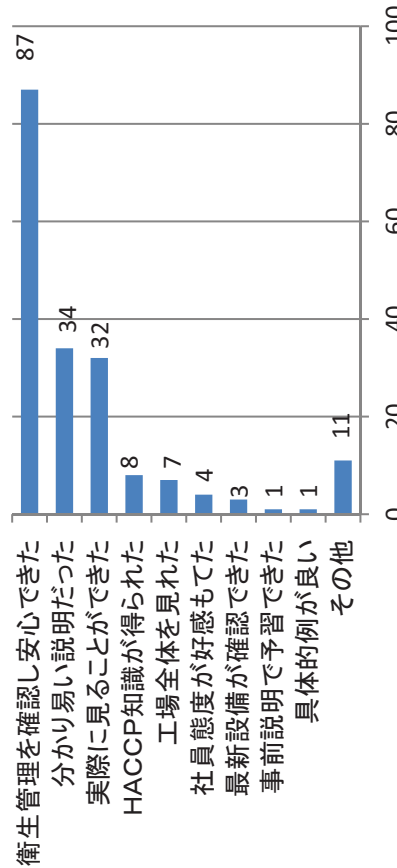
- ・フリーアンサーは参加者231名中212名の方から頂戴した。
- ・工場見学・セミナーとも大変好評であった。
- ・家庭でのHACCP例は復習の意味で良い評価であった。
- ・見学製造ラインが限定されたり、稼働していなかったケースがあったが、工場メンテナンスや昼休憩に当たってしまった為であったので、来年度は留意したい。

(数字は件数)

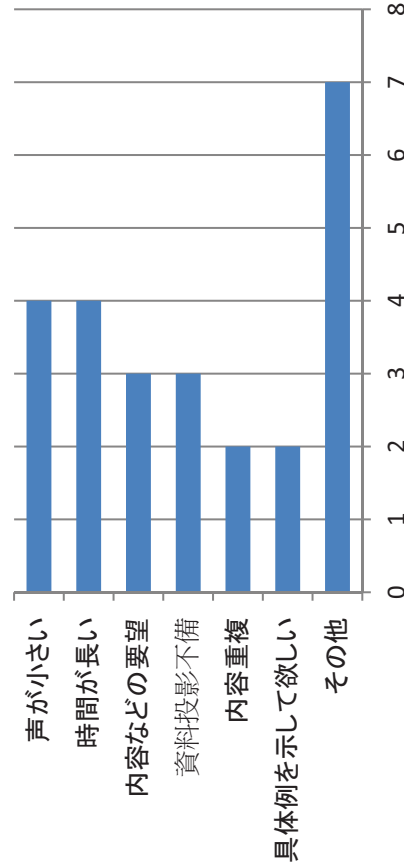
セミナー良い点



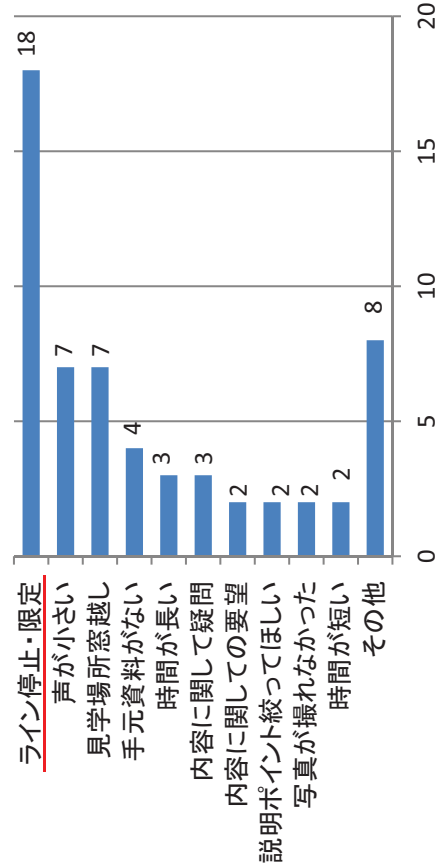
工場見学良い点



セミナー改善点



工場見学改善点



資料6. 参加者／参加団体・企業のリピートの割合

参加者／参加企業のリピートの割合

会場	仙台		名古屋		広島		福岡		那覇	
開催日	9月12日		10月17日		10月30日		11月21日		11月26日	
参加者数	71		103		86		97		64	
参加団体・企業数	51		66		60		60		42	
前回開催年度	H24		H25		H24		H24		H25	
参加者数	67		119		84		91		59	
参加団体・企業数	47		81		56		85		36	
リピート										
参加者数	4	6%	8	8%	5	6%	1	1%	4	6%
参加団体・企業数	7	14%	16	24%	15	25%	10	17%	9	21%

平成 26 年度農林水産省補助事業
食品の品質管理体制強化対策事業
研修会等の開催事業 検討報告書

発行 平成 27 年 3 月
発行者 一般財団法人 食品産業センター

〒107-0052 東京都港区赤坂 1-9-1 3 三会堂ビル
TEL : 03-3224-2376
FAX : 03-3224-2398

本報告書の内容は、食品産業センターホームページ
<http://www.shokusan.or.jp/> でもご覧いただけます

(無断転載禁止)