

平成 28 年度農林水産省補助事業

食品の品質管理体制強化対策事業

研修会等の開催事業

検討報告書

平成 29 年 3 月

一般財団法人 食品産業センター

はじめに

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

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

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

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

当センターでは、この流れを見据えて、食品製造事業者の大半を占める売上高 50 億円以下の中小零細規模層における一般衛生管理の徹底および HACCP 手法導入を加速化するための取組み支援の 1 つとして、平成 22 年度より農林水産省補助事業「食品の品質管理体制強化対策事業」の支援を受け、「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」を実施してきた。受講者は年を追って増加しており、平成 28 年度には約 2,000 名に及んだ。平成 22 年度からの受講者の累計は 6,500 名を超えている。また、食品事業者の HACCP 導入をはじめとした食品安全・衛生の取組を促進するために重要な施策となる消費者向けの啓発を強化するため、工場見学

を伴った消費者向けセミナーである「消費者食品安全セミナー」を全国 10 か所で実施した。更に昨年度、食品学を学ぶ学生を対象とするセミナーを初めて実施し、大変好評であったので、今後、消費者と食品業界をつなぐ立場として期待される層を対象とするセミナーとして位置づけ、本年度は拡大して実施した。

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

我が国の食品産業における HACCP の導入等による衛生・品質管理体制の向上に多少なりとも寄与することができれば幸いである。

本事業の実施および本報告書の作成にあたり、ご尽力いただいた品質管理体制強化対策検討委員会委員各位（後掲）、研修会の講師各位、農林水産省食料産業局企画課・食品製造課食品企業行動室、各活動にご協力をいただいた地域自治体、全国・地域消費者団体、大学、並びに地域食品産業協議会に厚くお礼を申し上げます。

平成 29 年 3 月

一般財団法人 食品産業センター

目 次

	ページ
1. 事業の趣旨	7
2. 背景	7
3. 本年度の事業について	9
3-1. 委員会および専門部会の設置および開催	9
【委員会の設置】	9
【委員会の開催】	10
3-2. 一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会の開催	13
【事業の目的】	13
【数値目標】	14
【実施計画の策定】	14
【研修会の実施と成果】	22
3-3. 消費者食品安全セミナーの開催	34
【事業の目的】	34
【数値目標】	34
【実施計画の策定】	34
【セミナーの実施と成果】	36
4. 総括	41
4-1. HACCP 導入研修会（まとめ）	41
4-2. 「消費者食品安全セミナー」（まとめ）	45

【資料編】

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	49
1-2. 地域版チラシ（福岡会場の事例）	51
資料 2 平成 28 年度研修会会場アンケート	
2-1. 会場アンケート	52
2-2. 分析結果	54
2-3. 意見・感想欄に寄せられた質問への回答	67
2-4. （参考）CCP と OPRP の管理リスト	69
資料 3 平成 28 年度導入研修会参加者へのフォローアップ・アンケート	
3-1. アンケート	70
3-2. 分析結果	71
資料 4 平成 27 年度導入研修会参加者へのフォローアップ・アンケート	
4-1. アンケート	78
4-2. 分析結果	79
資料 5 平成 28 年度工場実修会会場アンケート	
5-1. アンケート	83
5-2. 分析結果	85
資料 6 平成 28 年度工場導入ミニ研修会会場アンケート	
5-1. アンケート	90
5-2. 分析結果	92

消費者食品安全セミナー

資料 7 消費者食品安全セミナー案内チラシ（雪印メグミルク阿見工場の事例）	100
資料 8 消費者食品安全セミナー工場見学アンケート	
8-1. アンケート	101

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

【参考資料編】

一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会

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

消費者食品安全セミナー

参考資料5 消費者食品安全セミナー 配付資料 (講師)	263
池亀講師 池戸講師 今城講師 清水講師 森田講師	

1. 事業の趣旨

平成28年度農林水産省では、日本産食品の安全と国際的な信頼の向上を図るため、国内の食品製造事業者の衛生・品質管理体制の強化を図るとともに、HACCP等の国際標準の導入促進に係る取組を支援することを目的として、「食品の品質管理体制強化対策事業」について、前年度より継続して実施することとなった。

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

(1) HACCP、衛生管理・品質管理に関する普及啓発、調査・分析等の実施

HACCPの前提となる高度化基盤整備及び一般的衛生管理の情報、輸出国・地域が取引条件として求める衛生・品質管理基準に関する情報等の調査・分析を行うとともに、普及・啓発資料の配布等による情報提供を行う。

(2) 研修会等の開催

1) HACCP等の導入促進に関する研修会等の開催

HACCPに関して責任を持って推進できる人材及びHACCPに係る取組を的確に指導できる人材を養成するための研修会、HACCPの導入に必要な知識の習得を目的とした研修会及び高度化基盤整備の研修会の開催を実施する。

2) 食品安全セミナー等の開催

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

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

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

2. 背景

2-1. HACCP導入研修会について

当センターでは、農林水産省より受託した事業として、平成22年度より食品産業におけるHACCP手法の導入および一般的衛生管理の徹底による食品の品質管理の向上やコンプライアンスの徹底等を通して、消費者の信頼を確保し、国内市場の活性化を図るための取組を支援

してきた。食品製造事業者の過半を占める売上高 50 億円以下の中小零細規模層における HACCP 手法の導入加速化のために受託した「食品産業品質管理・信頼性向上支援事業」では、平成 22 年度～23 年度に全国 18 か所で HACCP 導入研修会を行い、HACCP システムの認知向上を支援した。次いで、平成 24 年度には、HACCP 手法の導入の前提となる一般的衛生管理の徹底についても含めた内容とした「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」を全国 7 か所で開催した。平成 25 年度は、「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」を全国 9 か所で開催し、更に HACCP 導入後の食品安全マネジメント体制構築に関する内容で「よくわかる食品安全マネジメント研修会」を同地区で時期をずらして開催し、相乗効果を図った。平成 26 年度も同様に、「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」を全国 10 か所で開催した。平成 27 年度からは、参加希望者の多かった札幌、名古屋、大阪、福岡では 2 回、東京では 3 回実施するなど、本研修会を全国 10 か所で 16 回実施し、計 1,514 名の参加者があった。これには、「複数のスタッフを分けて参加させることができるので、製造に負担がかからないようにできてありがたい」、あるいは「都合の良い日を選択することができる」との声もあり、受講者数の増加に寄与するものと考えられた。

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

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

2-2. マニュアル等の作成

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

更に、平成25年度の農林水産省補助事業にて「一HACCP基盤強化のための一衛生・品質管理実践マニュアル」を、続いて平成26年度には、「食品製造・加工事業者のための『よくわかる高度化基盤整備事項解説』」を作成し、上記の研修会受講者や関係団体等に配布し、高度化基盤整備の推進とHACCPの導入促進のため、広く普及啓発の推進を図った。なお、「食品製造・加工事業者のための『よくわかる高度化基盤整備事項解説』」は、「一般的衛生管理徹底&HACCP

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

2-3. 消費者安全セミナーについて

フードチェーンの川下からの関心を高めることにより食品企業のHACCP導入のインセンティブとなることに着目し、平成22年度より消費者団体等と連携し、「消費者のHACCP認知度向上等の対策」を図ることを目的として、HACCPシステムによる管理の行われている工場を実体験し、HACCPを理解する事業を実施してきた。

この事業は、「バス往路での事前学習（DVD視聴等による）」、「工場見学」「HACCPの基礎知識とHACCP手法を運営する企業の品質管理担当者の講演」、専門家による「消費者に「HACCPとは何か」を理解してもらう講演」および「バス復路での総合討論」からなるもので、平成22年度から27年度までに全国50か所で開催した。

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

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

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

3. 本年度の事業について

3-1. 委員会の設置および開催

【委員会の設置】

- ・ 本事業目的の遂行にふさわしい研修会のあり方について、一般的衛生管理と HACCP に関する専門家、消費者団体関係者、産業界および行政の有識者等により構成される「品質管理体制強化対策検討委員会」を設置し、検討を進めることとした。図表 1 に委員名簿を示した。また、事業の概要と委員会の位置づけについて、図表 2 の概念図（p. 12）に示した。

- ・平成28年度には、図表3に示したように、普及啓発事業（「HACCP、衛生管理・品質管理に関する普及啓発、調査・分析等の実施」事業）と有機的に連携し、シナジー効果を発揮できるように運営していくこととした。
- ・本委員会は、委員各位による審議の場として平成28年度中に3回（6月、12月および3月）実施した。
- ・事務局は（一財）食品産業センター技術環境部とした。

図表1 平成28年度品質管理体制強化対策検討委員会委員名簿（敬称略／50音順）

所属	役職	氏名
宮城大学	名誉教授	池戸 重信 (座 長)
ロイド・レジスター・ジャパン株式会社	技術支援部門 食品事業 部長	今城 敏
一般財団法人日本食品分析センター	教育・研修部 副部長	植田 浩之
一般社団法人全国消費者団体連絡会	政策スタッフ	小倉 寿子
株式会社フーズデザイン	代表取締役	加藤 光夫
全国製麺協同組合連合会	技術部長	加藤 吉郎
公益社団法人日本食品衛生協会	専務理事	桑崎 俊昭
公益社団法人日本食品衛生協会	技術参与	小久保 彌太郎
株式会社鶏卵肉情報センター	代表取締役社長	杉浦 嘉彦
東京都 福祉保健局 健康安全部 食品監視課	課長代理（自主管理認証 制度担当）	玉根 知美

【委員会の開催】

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

第1回

日 時：平成28年6月22日（水） 10:00～12:00

場 所：三会堂ビル2階 A会議室

議 事：

1. 平成 28 年度 食品の品質管理体制強化対策事業の全体説明
2. (一財) 食品産業センターが担当する事業の概要
3. 「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」の実施について (案)
4. 「消費者食品安全セミナー」の実施について (案)
5. 平成 28 年度年間スケジュール (案)
6. その他

第 2 回

日 時：平成 28 年 12 月 22 日 (木) 10:00～12:00

場 所：三会堂ビル 2 階 A 会議室

議 事：

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

第 3 回

日 時：平成 29 年 3 月 8 日 (水) 10:00～12:00

場 所：三会堂ビル 2 階 A 会議室

議 事：

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

事務局

一般財団法人食品産業センター

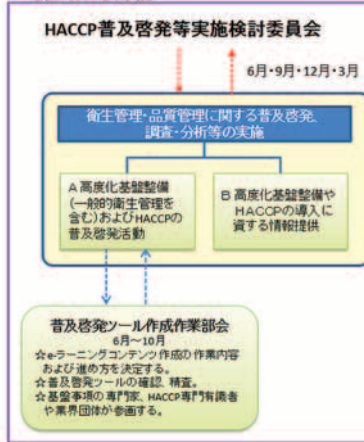
技術環境部

川崎 一平、加藤 正樹、松本 浩樹、丸山 純一、宮本 浩行、柳平 修一、渡邊
聡一郎、森川 文枝、石渡 佳奈

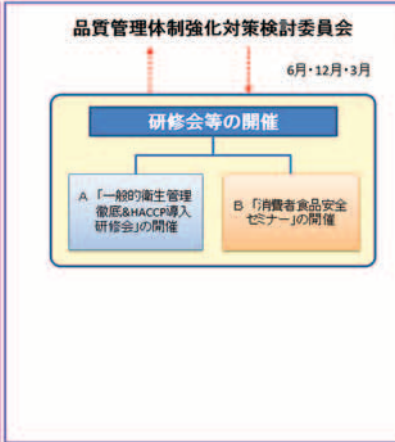
食品の品質管理体制強化対策事業

目的 食品の安全の向上を図るため、衛生管理・品質管理の基礎となる事項の整備・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



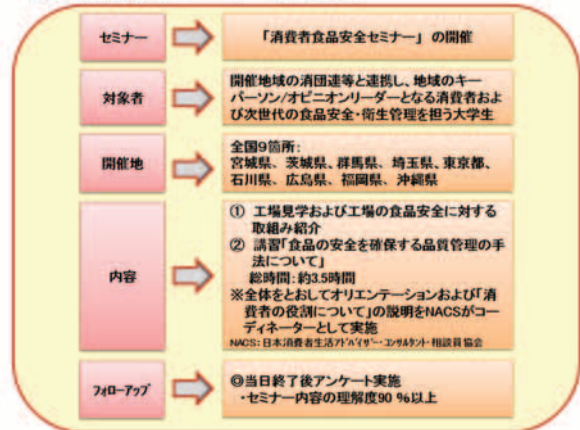
2 研修会等の開催



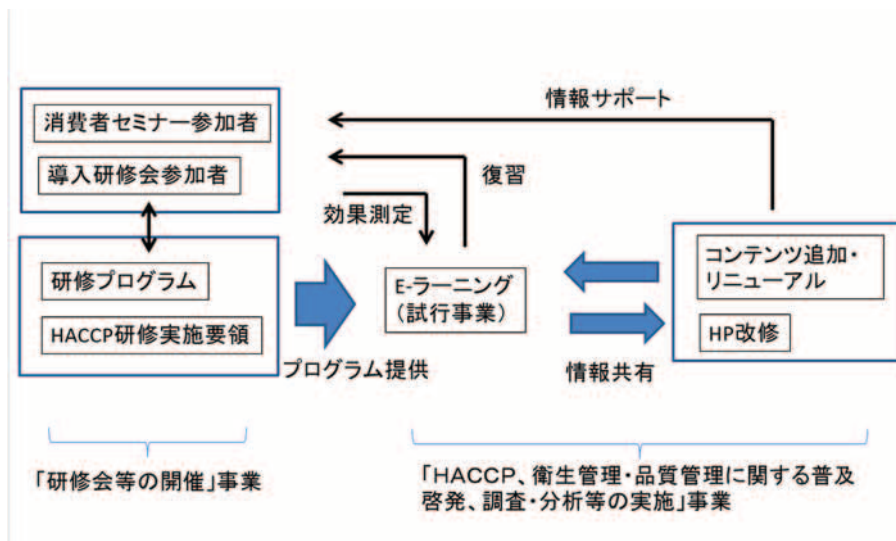
A 「一般的衛生管理徹底&HACCP導入研修会」の開催

セミナー	「一般的衛生管理徹底&HACCP導入研修会」の開催	「HACCP導入ミニ研修会」の開催（試行事業）
対象者	中・小規模の食品製造事業者：売上50億円以下の中・小規模事業者の品質管理部門の現場担当者、責任者および経営者	※同じ
開催地	全国11箇所：札幌、仙台、山形、福島、東京、新潟、名古屋、金沢、京都、大阪、福岡（下線の都市では2回開催）	全国2箇所（長野、甲府）で開催
内容	①HACCP支援法の概要と本研修会の狙い ②「HACCP」システムの概要と衛生管理のあり方について ③地域に即した取り組みの紹介 ④「一般的衛生管理とHACCP構築の基礎」について～現場実践と成功事例の紹介～	①HACCPを取り巻く国内外の状況とHACCPシステム構築のポイントについて～現場実践と成功事例の紹介～ ※1時～1.5時間
フォローアップ	①当日アンケート⇒研修内容の理解度80%以上 ②往復はがき、ウェブによるフォローアップアンケート ※一般的衛生管理、HACCPに係る改善アクション度70%以上 ③昨年度参加者へのフォローアップアンケートも実施	①当日アンケート⇒研修内容の理解度80%以上 ②往復はがき、ウェブによるフォローアップアンケート ※一般的衛生管理、HACCPに係る改善アクション度70%以上
オプション	①一般的衛生管理徹底&HACCP導入・工場実習会（試行事業） ・札幌、福岡の2か所で開催（各30名程度） ・対象：座学参加者 ・狙い：座学で学んだポイントを確認し、現場でのHACCP導入のコンを修得できるようにする。	

B 「消費者食品安全セミナー」の開催



図表 2 事業の概念図



図表 3 事業間のシナジー効果の発揮

3-2. 一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会の開催

【事業の目的】

- ・中小零細規模の食品製造事業者等には、HACCP 導入が直ちに困難な事業者も多いため、その前提となる一般的衛生管理の徹底による品質管理の向上が急務である。
- ・一般的衛生管理はHACCPシステムによる衛生管理の基盤として整備しておくものであり、施設設備の衛生管理や従業員の衛生教育など食品の安全管理を効果的に機能させるための大前提となるものである。他方、HACCPシステムによる管理は包括的な安全管理システムの一部であり、その前提となる一般的衛生管理と一貫連携して実施されなければならない。
- ・平成 27 年度は、食品企業、特に中小零細規模の食品製造事業者を対象として、本研修会を全国 10 カ所で 16 回実施し、計 1,514 名の参加者があった（応募者の多かった札幌、名古屋、大阪、福岡では 2 回、東京では 3 回実施した）。講演全体に対して、「解りやすかった」、「有意義な内容であった」、「勉強になった・参考になった」、「HACCP への理解が深まった」など、ポジティブな意見が数多く寄せられ、今後ともこのような研修会の継続を希望する意見が多く寄せられた。
- ・また、札幌では、研修会（座学）参加者で、HACCP 導入を計画、導入中、あるいは導入後間もない状況で、工場実修を希望する者に対して、開催地近隣の工場において、一般的衛生管理の徹底と HACCP の実施に関するポイントについて実修し、スムーズな導入と定着を支援する「工場実修会」を試験的に実施したが、「講義で習った内容が更にクリアになった」などの好評を得た。
- ・平成 26～27 年度には、HACCP の研修会を遂行するにあたり実施すべき内容（項目立て）について検討を行い、その成果を「HACCP 研修指導要領」として取りまとめ、平成 28 年度、農林水産省に上申した。（この内容は、平成 29 年度「食品の品質管理体制強化対策事業「HACCP 導入研修」研修指導要領」の中に取り入れられ、当該補助事業の受託者が研修プログラムを設計するにあたっての指針として研修事業者に周知されることとなった。）平成 28 年度の研修プログラムについては、基本的に「HACCP 研修指導要領」に準拠した内容とし、更に、昨年度までに得られた上記の知見を基に、ブラッシュアップした構成となることを目指した。
- ・「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」については、過去に受講者の多かった 6 大都市では複数回研修会を実施するとともに、HACCP を導入していない中小零細規模の食品製造事業者が多く、導入を促す研修会の必要な地域の中核都市（4 カ所）で研修会を実施し、より多くの事業者に受講できるような工夫を行い、全国 11 カ所で 17 回実施することとした。
- ・また、工場実修会については、前年度 1 か所（札幌）で試行、蓄積したノウハウを活かし、平成 28 年度は 2 か所（札幌、福岡）で研修会（座学）実施後に試行的に実施し、効果の検証を行うこととした。
- ・更に、HACCP を導入していない中小零細規模の食品製造事業者が多く、導入を促す研修会の必要な地方の中心都市（2 カ所）で試行的に「HACCP 導入ミニ研修会」を実施し、より

多くの事業者に受講の機会を設ける工夫を行うこととした。

【数値目標】

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

【実施計画の策定】

(1) 「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会」(導入研修会)の開催

1) 研修会の狙い

- ・本研修会の内容は、一般的衛生管理と HACCP の重要性について理論面からしっかりと理解し、更に現場できちんと実践できるポイントについて、分かり易く丁寧に解説するものである。一般的衛生管理と HACCP の概要について、我が国に HACCP の考え方を導入し、理論構築において先導的な役割を果たしてこられた公益社団法人日本食品衛生協会技術参与 小久保彌太郎氏にご講演していただく。また、HACCP の現場への導入について、豊富な知識と長年の指導経験をお持ちである株式会社フーズデザイン代表取締役 加藤光夫氏にご講演いただき、理論的な理解から現場での実践までの理解が相乗的に深まることを期待するとともに、参加企業においても経営トップから現場まであまねく HACCP 導入への意識の高まることを期待する。
- ・研修プログラムについては、基本的に「HACCP 研修指導要領」に準拠した内容とし、更に、昨年度までに得られた上記の知見を基に、ブラッシュアップした構成となることを目指す。
- ・地域自治体の衛生管理に関する取り組み、支援体制などについて自治体担当者から分かり易く説明してもらい、地域企業の食品安全行政への積極的なアクセスを支援する。
- ・平成 25 年度に改定された HACCP 支援法について、農林水産省の担当者より紹介していただき、その有効活用を支援する。

2) 研修会の開催地と対象

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

3) 研修会の内容

① 研修プログラム

- ・ 図表 4 に研修プログラムを示した。本年度も 3 部構成とし、第 1 部で食中毒微生物の管理を中心に一般的衛生管理の大切さについて、第 2 部で地元自治体の取組について、第 3 部で HACCP の導入とマネジメントについて、それぞれ講演を行うこととした。また、研修プログラムは、基本的に前年度に作成した「HACCP 導入研修実施要領」に即して、高度化基盤整備事項確認項目全般、並びに HACCP における CODEX7 原則 12 手順について、それぞれの概要を理解できる内容とすることとした。
- ・ 図表 5 および図表 6 に HACCP 支援法の解説担当者および第 2 部の講師を掲載した。
- ・ 会場で配布した各講師による手元資料については、すべての講師から了承が得られたので、巻末の参考資料 1～3 に掲載した。(会場で配布されたその他の参考資料等は省略)

図表 4 一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会プログラム

研修内容	所要時間
【はじめに】 「HACCP 支援法の概要と本研修会の狙いについて」 HACCP 支援法に基づく高度化基盤整備のポイントについて概説する。 担当： 農林水産省担当者（図表 5 に掲載）	15 分
第 1 部（講演） テーマ： 「食品安全管理のあり方&HACCP システムの概要」 わが国における HACCP システム普及の経緯、HACCP 導入の前提となる一般的衛生管理の重要性、HACCP システムの概要と危害分析の重要性、HACCP システムに基づく食品衛生管理など、一般的衛生管理プログラムを含む高度化基盤整備と HACCP プランについて、現場担当者や品質管理担当者が簡単に分かり易く、従業員に解説が出来る手法等について包括的な理論を理解できるように分かりやすく解説する。また、安全な食品を製造する際に最も重要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： 公益社団法人日本食品衛生協会 技術参与 小久保 彌太郎氏	2 時間 30 分
第 2 部（講演） テーマ： 「地域自治体での取組紹介」 地域自治体での食の安全への取り組み、自治体 HACCP、事業者への支援体制などについて、食品衛生担当者から分かり易く説明する。 講師： 各自治体食品衛生担当者（図表 6 に掲載）	30 分
休憩（昼食）	50 分

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

図表 5 HACCP 支援法解説者一覧（敬称略）

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

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

*研修会開催時の役職

図表6 第2部担当講師一覧（敬称略）

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

*研修会開催時の役職

② 募集人員

- ・ 募集人員は各会場 100 名とする。但し、申し込みが多い場合には、会場の収容限度や研修への影響等を勘案しながら可能な範囲で参加者枠を拡大する。

4) 募集方法

募集案内のチラシを作成し、下記のルートで募集を行う。

○ダイレクトメール

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

○地域食産協およびクラスター協議会、農水省指定認定機関等

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

○行政

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

以上の他に下記の方法で募集を行う。

○食品産業センター

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

○広告・宣伝、ウェブの利用

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

5) e-ラーニング受講について

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

6) アンケートの実施

- ・ 研修会参加者に対して会場でアンケートを依頼し、研修会の効果測定を行う。

7) フォローアップの実施

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

（2）工場実修会の開催

1) 実修会の狙い

- ・ 研修会（座学）終了後、食品製造現場を訪問し、研修会（座学）で学んだポイントを確認し、現場でのHACCP導入のコツを修得できることを目指す「一般的衛生管理徹底&HACCP導入現場実修会」を開催し、HACCP導入への意欲がより高まることを期待する。

2) 実修会の開催地と対象

○開催地の選定

- ・ HACCPシステムに基づく衛生管理を行い、見学者通路・セミナー室などの施設が整い、実修会の開催に協力的な食品製造工場が周辺にある地域2か所（札幌、福岡）にて実施することとした。

○開催方法

- ・ 研修会（座学）の翌日実施する。（2時間）

○対象・人数

- ・ 本年度の研修会（座学）札幌会場および福岡会場の参加者。

○参加者の募集、選定方法

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

3) 実修会の内容

①プログラム

- ・ 図表 7 に実修プログラムを示した。

図表7 一般的衛生管理徹底&HACCP導入工場実修会プログラム

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

②会場

○福岡

工場：鳥栖キューピー株式会社（佐賀県鳥栖市）

責任者：代表取締役 荒西 明氏

担当者：品質保証課 課長 片岡 正至氏

○札幌

工場：サツラク ミルクの郷（北海道札幌市東区）

責任者：サツラク農業協同組合 市乳事業部長 堀 博人氏

担当者：株式会社ミルクの郷 工場長 美馬 裕隆氏

（3）HACCP導入ミニ研修会の開催

1) 研修会の狙い

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

2) 開催地と対象

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

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

3) 研修会の内容

① プログラム

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

図表8 HACCP導入ミニ研修会プログラム

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

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

講師：株式会社フーズデザイン代表取締役 加藤 光夫氏

② 募集人員

- ・ 募集人員は各会場 40 名とする。但し、申し込みが多い場合には、会場の収容限度や研修への影響等を勘案しながら可能な範囲で参加者枠を拡大する。

4) 募集方法

下記のルートで募集を行う。

○ダイレクトメール

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

○地域食品産業協議会

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

○食品産業センター

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

○広告・宣伝、ウェブの利用

- ・ 専門誌等への広告を行う。

5) アンケートの実施

- ・ 研修会参加者に対して会場でアンケートを依頼し、研修会の効果測定を行う。

6) フォローアップの実施

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

【研修会の実施と成果】

（１）導入研修会の開催

1) 参加者の募集

① チラシの作成および外部からのデータ購入

- ・ 開催告知として全国版と地域版の２種類のチラシを作成した（資料 1-1、1-2）。前者のデザインは専門業者に依頼した。
- ・ 株式会社商工リサーチより、開催道府県に所在する、売上 50 億円以下の企業名簿（食品製造事業者）を購入し、それぞれの開催日程の 1～2 ヶ月前を目途に当センターから開催案内のダイレクトメールを送付した。
- ・ 発送地域：北海道、宮城県、山形県、福島県、新潟県、愛知県、石川県、山口県、福岡県
- ・ 発送総数：5,735 社宛

② 行政との協働による参加者の募集

- ・ 各地域自治体の食品衛生担当者および担当部署（※1）と協働して参加者を募集した。
- ・ 各地域の農林水産省農政局・地域センターの食の安全担当者・担当部署、並びに自治体の農政担当者・担当部署等と協働して参加者を募集した。
- ・ 協働の方法は地域により異なったが、担当者や担当部署に直接チラシを送付し告知を依頼する方法、ホームページ、メールマガジン等への掲載を依頼する方法、あるいは、参加対象となる地域の保健所や食品衛生協会支部を紹介され、直接訪問やチラシ送付を行い、参加者募集のための協働の告知活動を依頼するなどの方法を行い、行政関係者の協力の下、幅広く参加者を募った。

※1 北海道保健福祉部健康安全局食品衛生課
札幌市保健所食の安全推進課
宮城県環境生活部食と暮らしの安全推進課
仙台市健康福祉局保健所生活衛生課
山形県環境エネルギー部危機管理・くらし安心局食品安全衛生課
福島県保健福祉部食品生活衛生課
東京都福祉保健局健康安全部食品監視課
新潟県福祉保健部生活衛生課
石川県健康福祉部薬事衛生課

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

③当センター関連団体・企業への告知

- ・昨年同様、当センターのホームページに募集広告を掲載し、ウェブでの受付を行った。
- ・当センター賛助会員の団体や企業に案内をメール、ファックスで行い、連絡協議会でも広く開催を案内した。
- ・開催地の食品産業協議会等（下記）を訪問し、傘下の団体・企業への周知を依頼した。
 一般社団法人北海道食品産業協議会、宮城県食品業協議会、山形県食品産業協議会、福島県食品産業協議会、一般社団法人石川県食品協会、愛知県食品産業振興協会、山口県食品産業協議会、福岡県食品産業協議会

④その他の活動

- ・「月刊 HACCP」9月号および11月号（平成28年）へ広告を掲載した。
- ・札幌会場では、生活協同組合コープさっぽろに関係者への周知協力を依頼した。

2) 開催会場および参加者数（図表9）

- ・図表9に示した11か所で開催した。参加が多く見込まれる地域については、連続して2回もしくは、時期をおいて複数回開催した。
- ・参加応募申込総数は2,296名、受講者総数は1,982名で、1会場あたりの受講者数は117名となった。
- ・参加応募者の出席率（受講者数／申込者数）は研修会全体では86%で、どの会場においても80%を超えており、食品事業者から高い関心が寄せられていることが伺われた。

図表9 一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会の開催スケジュールおよび参加者

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

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

*福岡～大阪：平成28年、東京・名古屋：平成29年

3) 会場で実施したアンケートとその分析結果

① アンケートの実施

- ・ 研修会参加者に対し、会場でアンケートを依頼し、その分析を行った。なお、最終の東京会場分（3月7日開催）は今回の分析に間に合わなかったため、今回の集計からは除外した。（後日、ホームページに掲載する予定）
- ・ アンケートは参加者 1,866 名に対して行い、1,589 名から回答が得られた（回答率 86%）。設問および回答の詳細については添付の資料 2-1～-3 を参照されたい。

② アンケートの分析結果

参加者の属性（Q.8）

- ・ 業態：生産・製造業（調理・加工を含む）が最も多く、参加者全体の 72%を占めた。次いで、販売（卸・小売）業が 10%、その他が 16%であった（未記入 2%）。なお、「その他」の構成員には行政の関係者、コンサルティングなどが多く見られた。
- ・ 売上規模：参加者の所属先の売上高については、1 億円未満が 8%、1-10 億円が 27%、10-50 億円が 19%、50 億円以上が 26%であった（未記入 20%）。また、生産・製造業

のみ抽出した場合には、1 億円未満が 9%、1-10 億円が 33%、10-50 億円が 22%、50 億円以上が 23%（未記入 13%）であった。本研修会がターゲットとしている売上高 50 億円以下の中小零細規模の食品製造事業者は参加者全体の 47%であった。

- ・生産・製造業の内訳としては、全体として菓子製品、食肉製品、惣菜、水産加工品が多く見られた。
- ・従業員数:参加者の所属先の従業員数については、20 人未満が 11%、20-100 人が 33%、100-300 人が 22%、300 人以上が 21%であった（未記入 13%）。また、生産・製造業のみ抽出した場合には、20 人未満が 12%、20-100 人が 38%、100-300 人が 26%、300 人以上が 19%（未記入 5%）であった。

研修会の理解度（Q.1～Q.3）

- ・参加者全体では、第 1 部の講演は参加者の 95%が「十分またはおおむね理解」と回答。同じく第 2 部は 94%、第 3 部は 92%となった。開催地域によって「十分」または「おおむね」と答えた割合は若干異なるものの、両方を合わせた割合はほとんど変わらなかった。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数カ所で見られた。
- ・フォローアップ・アンケート（資料 3-2）では、9 割以上の企業が研修会終了後直ちにアクションを起こしており、研修会の趣旨は全体として理解されたものと判断された。数値目標 1)「研修会参加者の 80%以上が理解したと回答する。」は達成された。

研修会終了後、HACCP への取組の意識の変化（Q.4）

- ・参加者全体では、HACCP 導入に対する取組意識について、研修会終了後に 61%が「導入に取組む気持ちになった」と回答したのに対して、「どちらともいえない」という回答が 14%あった。また、「既に導入済」との回答が全体で 14%あった。一方、「意欲がわかなかった」という回答は全体で 15 件のみであった。

研修会開催の情報入手の方法（Q.6）および申込方法（Q.7）

- ・研修会開催の情報入手の方法は、食品産業センター会員団体からの案内・メールマガジンなどが 21%で最も多く、次いで、食品産業センターホームページへのアクセスが 19%、自治体・保健所からの案内が 18%、食品産業センターからのダイレクトメールが 15%となっており、当センター会員団体、地域自治体、ダイレクトメールを組み合わせた参加者の募集が今後とも必要であることが示唆された。
- ・申し込み方法は、全体では食品産業センターのホームページからダイレクトに申し込む方法が 56%、ファックスによる申し込みが 29%で、ウェブによる受付が徐々にではあるが着実に増えてきている。しかし、もうしばらくは両方を併用するのが良いように考えられる。

意見・感想欄に寄せられたご意見・質問・要望等

- ・アンケート末尾の自由意見欄には 721 名（参加者全体の 39%）よりご意見・質問・要望等をいただいた。
- ・講演全体に対しては、「具体例や実践例がよかった・分かり易かった」、「勉強になった・役に立った」、「仕事に活かしたい／出来るところから実施したい」など、ポジティブな意見が数多く寄せられ、それらが全体の 87%を占めた。
- ・一方、研修会に対する不満については、会場の温度・空調やマイクの状態など会場運営に対するものが散見された。一方、「役に立たなかった」、「理解できなかった」などと言った研修内容に対するネガティブな意見の数は少なかった。
- ・それぞれの講義に対する意見も数多く寄せられたが、今年度もやはり、危害要因の事例紹介、HACCP 導入成功事例・失敗事例、などについての要望が目立った。今後のカリキュラムの組み立てにフィードバックしていきたいと考える。
- ・会場で質問がある場合にはアンケートの意見・感想欄で受け付け、後日事務局より回答する旨を伝えたこともあり、意見・感想欄には質問事項が多数寄せられた。内容を事務局で整理し、可能な限り小久保講師、加藤講師、地域自治体担当者に回答していただくようにした（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。

e-ラーニングの受講について（Q5）

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

4) フォローアップ・アンケートの実施結果

①フォローアップ・アンケートの実施

- ・フォローアップ・アンケートにより、研修参加後にどのようなアクションを起こしたかについて、往復はがきによる調査を行った。設問および回答の詳細については添付の資料 3-1 および資料 3-2 を参照されたい。
- ・送付先について、研修会当日アンケートの属性調査（Q. 8）で、「生産・製造（調理加

工)」を選択した回答者に対し、平成 28 年 1 月上旬に往復はがきを送付した。

- ・なお、東京会場・名古屋会場は、日程の都合上、往復はがきによるフォローアップ・アンケートを送付して回答を得ることができないと判断し、当日すべての参加者に単葉はがきを配布し、2 月中旬を目途に回答、返信してもらうように依頼した。また、東京会場（3 月 7 日）参加者については、今年度中に実施状況を把握することが日程的に困難なため、アンケートの実施を見送った。
- ・アンケートはがきを発送、あるいは手渡しした対象者総数は 1,677 人で、396 人から回答があった。回答率は 24%で、昨年度（29%）よりやや低い数値であった。

②フォローアップ・アンケートの分析結果

回答者の属性

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

HACCP への取組 (Q.1)

- ・生産・製造業（調理・加工を含む）について、60 名（13%）が「管理運営基準（HACCP 導入型）による自主衛生管理を行っている」、100 名（22%）が「HACCP 認証を取得している」と回答した。このうち、20 名（4%）が両方を回答しており、これらを合わせると 100 名（19%）が HACCP に基づいた衛生管理を実施していることが分かった。また、「導入に取り組んでいる」、「取組みたい（1 年以内または中長期的スタンス）」との回答は 263 名（67%）からあり、回答者のほぼ全員が HACCP システムの導入の必要性について認識していると判断された。
- ・「HACCP 認証を取得している」と回答した名の所属する事業所の HACCP 認証の種類では、自治体 HACCP が 15%、民間認証が 61%の割合であった。この民間認証の種類では、39%の回答者が ISO9001 を挙げる一方、ISO22000 あるいは FSSC22000 を挙げる企業が合わせて 45%あり、食品安全の国際認証への取組み意欲が高まっていることが伺われた。
- ・今後取得したい認証等では、HACCP 導入型基準を挙げる回答者が最も多く（40%）、自治体 HACCP（24%）あるいは民間認証（17%）を挙げる者が続いた。

研修会参加後の自社の衛生管理についての感想 (Q. 2)

- ・生産・製造業（調理・加工を含む）について、「改善する必要がある」と回答した人が 241 名（65%）、「新たな衛生管理手法の導入が必要」と回答した人が 89 名（24%）で、これらを合わせると全体の約 9 割を占め、「自社独自の衛生管理で十分」との回答は 6%であった。

研修会参加後に実施したこと (Q. 3)

- ・生産・製造業（調理・加工を含む）について、「整理整頓が定着した」が最も多く、全体では 31%が実施したと回答した。また、「製品やフローや手順を作成／改訂できた」や「衛生管理チェックシートなどの記録書類の整備」を挙げた企業も多かった。
- ・全体で、未記入または何もしていないとの回答は 10%で、90%の回答者が研修会参加後に、整理整頓、工場の動線、レイアウトの整理、製品の CCP や OPRP の整理など、何らかのアクションを起こしていた。
- ・数値目標 2)「参加者の 50%以上が、研修会終了後、一定期間経ってから改善アクションを開始している。」は達成された。

5) 昨年度（平成 27 年度）参加者へのフォローアップ・アンケートの実施結果

①アンケート調査の実施

- ・昨年度（平成 27 年度）研修会に参加した後に、どのようなアクションを起こしたか、往復はがきによるアンケート調査を行った。設問および回答の詳細については、それぞれ添付の資料 4-1 および資料 4-2 を参照されたい。
- ・送付先:平成 27 年度に本研修会の参加者の内、研修会当日アンケートの属性調査(Q. 8)で、「生産・製造（調理加工）」を選択した回答者 1,194 名にアンケートを送付した。
- ・実施期間：平成 28 年 9 月～12 月の期間に実施した。
- ・回答状況：回答総数は、合計 260 件（回答率 22%）、内「生産・製造（調理加工）」からの回答数は 213 件（回答率 18%）であった。

②分析結果

研修会参加前の HACCP 実施状況について (Q. 1)

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

研修会参加後の HACCP への取組について (Q. 2)

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

に対して、「当面取組む予定はない」との回答 7%であった。

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

研修会に参加した成果について (Q. 3)

- ・研修会に参加したことにより取組んだ事項（11 項目）について、参加時と現在の取組み状況について比較した。すべての項目で取組み状況は向上したが、「製品の CCP や OPRP を整備できた」、「整理整頓が定着した」、「一般的衛生管理プログラム（PRP）が定着」での伸びが著しく、HACCP システムで衛生管理を行うための準備が整いつつあることが伺われた。

日常の活動で問題・課題と感じていること（自由回答欄）(Q. 4)

- ・はがきによるアンケートだったため、記載できるスペースが狭かったにもかかわらず、多くの意見が寄せられ、工場設備、意識改革、社員教育、などいろいろな問題・課題を抱えながら日常の活動に取り組んでいる様子がよく伺われた。

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

(2) 工場実修会の開催

1) 開催会場・参加者

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

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

図表 10 工場実修会の会場と参加者について

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

2) 会場で実施したアンケートとその分析結果

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

参加者の属性

- ・ 参加者の業態：HACCP 導入研修会受講申込者のうち、食品製造業者を中心に参加者を募ったが、実際の参加者の属性は生産・製造業 80%、次いで販売（卸・小売）8%、その他 3%（行政関係者）、未記入 8%であった。生産・製造業の内訳としては、食肉製品、水産加工品、冷凍食品、惣菜などとなった。
- ・ 売上規模：参加者の所属先の売上高については、1 億円未満が 8%、1-10 億円が 34%、10-50 億円が 20%、50 億円以上が 18%であった（未記入 20%）。
- ・ 従業員数：参加者の所属先の従業員数については、20 人未満が 10%、20-100 人が 44%、100-300 人が 11%、300 人以上が 17%であった（未記入 18%）。

工場実修会の理解度

- ・ 工場実修会の参加者すべてが「大変役に立った」「役に立った」と答えた。工場と製品の概要説明、見学と工場チェックのポイント、見学後の解説と質疑応答の各プログラムについては、すべての人が、「十分に理解できた」もしくは「おおむね理解できた」と回答した。
- ・ 実修会参加者（食品製造事業者）の受講後の HACCP 導入への意欲は、研修会（座学）を受講後よりも更に高まり（札幌：座学受講後 60%⇒実修会受講後 76%、福岡：座学受講後 75%⇒実修会受講後 83%）、研修会（座学）と工場実修会を組み合わせることは、中小零細規模の食品製造事業者における HACCP の導入を更に促進することが分かった。

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

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

以上より、研修会（座学）と工場実修会を組み合わせることは、中小零細規模の食品製造事業者における HACCP の導入促進に寄与することが明らかとなった。一方、工場実修会はソフト・ハードの両面の受入体制が整っている受け入れ先を開催地域に見つけなければならないこと、受入人数に制約があること、など実施していく上でのハードルが高い。今後ともどのようなやり方があるのか、どうすれば効率的・効果的な運営ができるか、などについて検討していく必要があるだろう。

（３）HACCP 導入ミニ研修会の開催

1) 開催会場・参加者

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

図表 11 HACCP 導入ミニ研修会の会場と参加者について

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

2) 会場で実施したアンケートとその分析結果

- ・実修会参加者に対し、会場でアンケートを依頼し、その分析を行った。
- ・設問および回答の詳細については添付の資料 6-1 および資料 6-2 を参照されたい。

参加者の属性 (Q. 8)

- ・業態：生産・製造業（調理・加工を含む）が最も多く、参加者全体の 69% を占めた。次いで、販売（卸・小売）業が 15%、その他が 8% であった（未記入 8%）。会場別では、甲府会場で販売（卸・小売）業が 32% と多かったことが目立った。
- ・売上規模：参加者の所属先の売上高については、1 億円未満が 12%、1-10 億円が 36%、10-50 億円が 16%、50 億円以上が 12% であった（未記入 25%）。また、生産・製造業のみ抽出した場合には、1 億円未満が 13%、1-10 億円が 42%、10-50 億円が 19%、50 億円以上が 13%（未記入 13%）であった。本研修会がターゲットとしている売上高 50 億円以下の中小零細規模の食品製造事業者の占める割合は、導入研修会の全国平均（47%）より多く、参加者全体の 59% であった。
- ・生産・製造業の内訳としては、長野会場では食肉製品、味噌が多く、甲府会場では清涼飲料水が多く見られるなど、地域の特性が表れていた。
- ・従業員数：参加者の所属先の従業員数については、20 人未満が 14%、20-100 人が 43%、100-300 人が 12%、300 人以上が 12% であった（未記入 19%）。また、生産・製造業のみ抽出した場合には、20 人未満が 17%、20-100 人が 50%、100-300 人が 14%、300 人以上が 14%（未記入 6%）であった。

研修会の理解度 (Q. 1、Q. 2)

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

研修会終了後、HACCP への取組の意識の変化 (Q. 4)

- ・生産・製造業（調理・加工を含む）について、HACCP 導入に対する取組意識について、研修会終了後に 76% が「導入に取組む気持ちになった」と回答したのに対して、「どちらともいえない」という回答が 8% あった。また、「既に導入済」との回答が全体で 14% あった。一方、「意欲がわかなかった」という回答は全体で 2 件（2%）のみであった。

研修会開催の情報入手の方法 (Q. 6) および申込方法 (Q. 7)

- ・研修会開催の情報入手の方法は、食品産業センター会員団体からの案内・メールマガ

ジンなどが 28%で最も多く、次いで、食品産業センターからのダイレクトメールが 27%、食品産業センターホームページへのアクセスが 9%、自治体・保健所からの案内が 7%となっており、当センター会員団体、地域自治体、ダイレクトメールを組み合わせた参加者の募集が今後とも必要であることが示唆された。

- ・申し込み方法は、全体では食品産業センターのホームページからダイレクトに申し込む方法が 52%、ファックスによる申し込みが 32%で、ウェブによる受付が過半を占めた。

研修会の内容への意見・要望等 (Q. 3)

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

e-ラーニングの受講について (Q5)

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

3) フォローアップ・アンケートの実施結果

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

3-3. 消費者食品安全セミナーの開催

【事業の目的】

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

【数値目標】

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

【実施計画の策定】

1) 対象者

- ・食の安全・安心に関係した活動を推進している消費者団体の役員、消費者団体加入または日本生協連の職員・組合員および食の安全・安心に関心を持っている一般消費者を主対象とする。食品事業者の食品安全への取組みに対する理解が末端の消費者まで広がることを期待する。基本的には（一社）全国消団連や日本生協連（地域生協）および（公社）NACS 支部と協力して参加者を募った。
- ・食品の安全および衛生管理に関する授業を履修している大学生は、次世代の食の安全・安心の推進に大きな影響を及ぼす可能性があることから、今年度は 3 大学の協力を得た。

2) 開催地の選定

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

- ・過去に工場見学の実績があり、食の安全に対する取り組みが盛んな地域
- ・HACCP 導入研修会を実施していながら消費者への啓蒙が進んでいない地域
- ・食の安全に係る授業を履修している 3 大学（女子栄養大学、宮城大学、実践女子大学）
- ・以上を勘案して、現地の消費者団体や生協および大学等と交渉し、9 か所で実施した（募集チラシの例を資料 7 に示した）。

3) 研修会の内容

① 研修プログラム

- ・図表 12 に研修プログラムを示した。工場見学とセミナーの 2 部構成とする。第 1 部は工場見学と工場の安全への取り組みについて現場を確認しながら学び、第 2 部では食品の安全を確保する品質管理手法についての理論を学ぶように構成とした。図表 13 に第 1 部の講師を掲載した。
- ・会場で配布した各講師による手元資料については、了承が得られたもののみ、参考資料 5 に掲載した。

図表 12 消費者食品安全セミナープログラム（敬称略）

研修内容	所要時間
第 1 部（工場見学と事業者の取組紹介） テーマ：「工場見学と食品安全への取組について」 ・当該工場の製品紹介や工場見学を体験して、食の安全確保のための取組みを消費者の目で実際に確認する。 ・見学した内容を含め、品質管理担当者より、食品の安全・衛生管理についての取組みを講演し、消費者の理解を深める。 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*： ・宮城大学名誉教授 池戸 重信 ・ロイドレジスタークオリティアシュアランスリミテッド 事業開発部門 食品事業開発担当部長 今城 敏 ・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）東京顕微鏡院 信頼性保証室食品安全サポート部 担当係長 清水 基雅 ・（一社）FOOD COMMUNICATION COMPASS 事務局長 森田 満樹	1 時間

*5 名の講師の担当地域は図表 14 に掲載した。

図表 13 消費者食品安全セミナー工場講師一覧（敬称略）

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

*セミナー開催時

②募集人員

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

4) 参加者の募集方法

- ・開催地域の消団連や生活協同組合および NACS 支部と連携し、募集案内のチラシを作成し、地域のキーパーソン/オピニオンリーダーとなる消費者を中心に募集した。また食品の安全・衛生管理に関する授業を履修している 3 大学の協力を得た。

5) アンケートの実施（資料 8-1）

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

【セミナーの実施と成果】

1) 開催会場および参加者数

- ・消費者食品安全セミナー開催状況を図表 14 に掲載した。また、昨年度から消費者への HACCP の理解を深めるために、(公社) NACS からコーディネーターを招き、セミナー全体を通して「HACCP 普及のための消費者の役割」について対話形式のフォローを行った。コーディネーターの一覧を図表 15 に示した。

図表 14 工場見学実施状況（敬称略）

	日程	開催地	協力団体	参加 人数	開催 時間	工場	講師 (敬称略)
1	7月20日	埼玉県	女子栄養大学・ 栄養学部	32	12:00～ 17:00	キューピータマゴ(株) 東京工場	池戸 重信
2	8月5日	東京都	実践女子大学・ 生活科学部	37	11:00～ 17:00	雪印メグミルク(株) 海老名工場	池戸 重信
3	8月22日	広島県	コープひろしま NACS 中国支部	27	11:30～ 16:30	福留ハム(株)	今城 敏
4	8月29日	茨城県	コープいばらき NACS 茨城分科会	23	11:30～ 16:00	雪印メグミルク(株) 阿見工場	今城 敏
5	9月6日	福岡県	北九州エフコー プ	26	11:30～ 17:00	ハウス食品(株) 福岡工場	森田 満樹
6	9月9日	石川県	NPO法人消費 者支援ネットワ ークいしかわ	16	11:45～ 16:00	佃食品(株)大場工場	清水 基雅
7	9月13日	群馬県	生活協同組合 コープぐんま	26	10:30～ 14:30	JA 高崎ハム(株) 高崎工場	今城 敏
8	11月16日	宮城県	宮城大学・食産 業学部	46	12:00～ 17:45	みちのくミルク(株)	池戸 重信
9	12月5日	沖縄県	コープおきなわ NACS 沖縄支部 沖縄県食品産業協会	22	9:30～ 16:00	オリオンビール(株) 名護工場	池亀 公和

図表 15 消費者食品安全セミナーコーディネーター一覧（敬称略）

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

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

(NACS：日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会)

2) 成果（総評）

①消費者の HACCP の認知向上の波及効果と事業者の導入促進へのインセンティブ

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

②食品事業者と消費者との食の安全への取組み相互理解

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

3) 会場で実施したアンケートとその集計結果

①アンケートの実施

- ・セミナー参加者に対し、会場およびバスの中でアンケートを依頼しその集計を行った。アンケートは参加者 255 名に対して行い、243 名から回答が得られた（回答率 95%）。

②アンケートの集計結果：資料 8-2 参照

参加者の属性（Q.1）

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

- ・協力団体の構成比は生活協同組合が約 45%、大学が約 40%、NACS 関係者が約 7% であり、今年度企画した生活協同組合との連携が有効と考えられた。
- ・HACCP の認知度は「食品の品質保証のシステムであることまで知っていた人」が 57%、「言葉だけ知っていた人」が 24%、「知らなかった人」が 18%であり、昨年と同様の傾向であった。

DVD の理解度 (Q. 2)

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

食品事業者の食品安全への取り組みについての理解度 (Q. 3)

- ・「工場見学」と「食品事業者の食の安全への取組み」は 95%の参加者が理解したと回答した。

講演の理解度 (Q. 4)

- ・「食品の安全を確保する品質管理手法について」の講演は 97%の参加者が理解したと回答した。

HACCP についての理解度 (Q. 5)

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

食品購買時の留意点 (Q. 6)

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

自由回答欄に寄せられたご意見・質問・要望等

- ・アンケート末尾の自由回答欄には 210 名の参加者からご意見・質問・要望等をいただいた。
- ・専任講師の講演に対しては、「分かりやすかった」、「HACCP について初めて知った」、「勉強になった」など、ポジティブな意見が数多く寄せられた。講演に対する不満に

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

- ・工場見学に対しては「安全・安心の取り組みが分かった」という旨の意見が殆んどであり、「説明者の対応が良かった」という意見も多かった。工場見学では「ラインの一部しか見られなかった」や「ラインが止まっていたので残念」という要望もあり、参加者が実際に工場内を見ることに意義を感じていることが伺えた。

アンケートからの考察

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

4. 総括

4-1. HACCP 導入研修会（まとめ）

（1）HACCP 導入研修会の開催

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

図表 16 これまでの実施状況



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

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

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

1) 一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会の開催

- ・参加者総数は 1,982 名（前年度：1,514 名、前年度比 31%増）、1 回あたりの参加者数は 117 名（前年度：95 名、前年度比 23%増）で、いずれも前年度より大幅に増加した。昨年度よりも申し込みが増加することを想定して各地域で 120 名以上許容できる会場を確保したが、それでも、ほとんどの会場で、かなり早いペースで申し込みがあったため、案内後 1 か月以内に定員を超える応募があり、早期に受付を締め切ることになった。
- ・参加者の内、売上高 50 億円以下の中小零細規模の食品製造事業に所属する者は全体の 47%で、研修会のターゲットとする対象がほぼ半数を占めた。
- ・会場で実施したアンケートでは、参加者全体で、第 1 部、第 2 部、第 3 部のすべての講演において参加者の 95%以上が「十分またはおおむね理解した」と回答した。講演全体に対しては、「具体例や実践例がよかった・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。また、参加した食品製造事業者の 65%（「HACCP 導入済み」との回答者を除くと 79%）が「受講後 HACCP 導入への意欲が高まった」と回答した。
- ・以上より、ターゲットである中小零細規模の食品製造事業者に対してフィットする内容の研修を実施することで、HACCP に対する理解度が深まり、導入への意欲が高まることが示された。

2) 一般的衛生管理徹底&HACCP 導入工場実修会の開催

- ・研修会（座学）終了後、食品製造現場を訪問し、研修会（座学）で学んだポイントを確認し、現場での HACCP 導入のコツを修得できることを目指す「一般的衛生管理徹底&HACCP 導入現場実修会」について、本年度は鳥栖キューピー株式会社およびサツラクミルクの郷を会場として開催した。参加者については、会場の受入キャパシティもあり、多数応募の中、中小零細規模の食品製造事業者を優先し、2 会場合わせて 73 名の参加となった（参加証は 87 名に発行、参加率：84%）。
- ・実修会参加者の受講後の HACCP 導入への意欲は、研修会（座学）を受講後よりも更に高まり、研修会（座学）と工場実修会を組み合わせることは、中小・零細の食品製造事業者における HACCP の導入を更に促進することが分かった。

- ・一方、一般の工場見学を受け入れている工場であっても本実修会の開催を受け入れる工場を探すことが思った以上に難しく、今後ともどのようなやり方があるのか、どうすれば効率的・効果的な運営ができるか、などについて検討していく必要が感じられた。

3) HACCP 導入ミニ研修会の開催

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

4) 参加者へのフォローアップについて

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

5) 講師コメント

小久保講師：『今年度の研修事業を振り返って』

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

加藤氏とタッグを組んで今年で 5 年になりますが、理論的な話は単に「難しい」というのではなく、理解しようとする参加者が多く見られたこと、および加藤氏による現場を反映した馴染みやすい話が写真と共に示されるので、HACCP による衛生管理が身近なものとして受け取られたことも良かったのではないかと思います。参加者からは、二人の組み合わせにより理論と実地を同時に聞くことができ、HACCP は決して高度で難しい費用のかかる管理法でないことが理解できたとの評価をいただき、研修会の効果があったことが裏付けられます。

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

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

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

加藤講師：『セミナーの反応』

セミナーの最中の反応を 4 つばかりあげます。

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

セミナー後に聞きに来た質問では以下の様ながありました。

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

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

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

「義務化のほうの B 基準がよくわからない」

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

4-2. 「消費者食品安全セミナー」(まとめ)

1) 「消費者食品安全セミナー」の開催

- ・昨年度に続き本年度もセミナー開催を希望する地域が 15 か所を超え、消費者サイドか

らの要望が年を追うごとに高まっていることが伺えた。見学工場は9か所、参加数は255名のとなり、昨年の1.3倍となった。

- ・会場で実施したアンケートでは、参加者全体の95%がHACCPを「十分または、おおむね理解した」と回答しており、数値目標1)の「セミナー参加者の90%以上が理解したと回答する」は達成された。セミナー全体に対しては、「分かりやすかった」、「有意義な内容であった」、「勉強になった」など、ポジティブな意見が数多く寄せられた。
- ・本セミナー参加の消費者について、生活協同組合（コープ）の参加者には、組合員の他に役員や職員および地区リーダーが多く参加しており、日頃から食品の安全に関心が高く、かつ指導的な立場にもある。今後の消費者活動や商品納入の製造元に対してもHACCP導入を啓発することが十分期待できるものとする。
- ・昨年度に続き、協力いただいた大学の学生は、食品の安全や衛生管理に関する授業を履修しており、1～2年後の食品安全を担う人材になる可能性が大いにある。今後の就職先となる食品業界において、HACCP導入の意義や重要性および推進における立役者となる可能性が十分にあると考える。
- ・消費者から相談を受けている相談員協会（NACS）は、地域のオピニオンリーダーであり、セミナーで学んだHACCPの重要性と食品事業者の「食品の安全への取り組み内容」について日ごろの活動の中での情報発信、会合での報告、紹介等を行っていることから、参加者のみにとどまらない大きな波及効果が望める。なお、今回のセミナーに参加したNACSメンバーより参加報告書をご提供いただいたので、参照されたい。（資料9）

2) 講師コメント

今城講師：消費者食品安全セミナー感想

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

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

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

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

3) 消費者食品安全セミナー開催の変遷（平成21年度～平成28年度）

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

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

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

地区名	21	22	23	24	25	26	27	28	工場	
	工場 見学	セミ ナー	工場 見学	セミ ナー	工場 見学	セミ ナー	工場 見学	工場 見学		工場 見学
北海道 消費者協会連絡会(コブさっぼろ)	①						②	③	①キッコーマン②一正蒲鉾③春雪さぶーる	
岩手県 消費者団体連絡協議会			①		○				①北館製麺	
群馬県 消費者団体連絡会 コーブぐんま				①				②	①日本ハム②JA高崎ハム	
栃木県 NACS							①		①日本ハム	
茨城県 消費者団体連絡会 コーぷいばらぎ NACS			①		○			②	①日本ハム②雪印メグミルク	
神奈川県 消費者団体連絡会						①	②		①ヤクルト②日清オイリオ	
埼玉県 消費者団体連絡会				○		①			①グリコ	
東京 消費者団体連絡センター		○		○	①		②	③	①雪印メグミルク②グリコ③日本水産	
長野県 消費者団体連絡協議会			①	○	①				①カゴメ(2回)	
富山県 消費者団体連絡会			①						①スギヨ	
石川県 消費者団体連絡会				○	①		②	③	④	①佃食品②やちや酒造③ハチパン④スギヨ
静岡県 消費者団体連盟			①				② ③	④⑤		①ハウス食品②クノール③明治④クノール ⑤日本ハム
愛知県 消費者団体連絡会			○	①			②		③	①ヤクルト②かね貞③キューピー
大阪府 消費者団体連絡会	①	○	②				③	④		①江崎グリコ②ヤクルト③キューピー④日清ヨー
大阪 いずみ市民生協									①	①キューピー
京都府 NPOコンシューマーズ京都	①	○	②							①明治製菓②雪印メグミルク
岡山県 消費者団体連絡協議会			①							①天野実業
広島 消費者協会 コープひろしま、NACS中国支部							①	②	③	①山陽乳業②中国醸造③福留ハム
山口県 消費者団体連絡協議会					○	①				①山口県酪乳業
北九州市 消費者団体連絡会	①	○	②				③	④	⑤	①キュービー②山口県酪乳業③ロッテ④ヤクルト⑤ハウス食品
福岡県 エフコープ(福岡)								①		①ヤクルト佐賀
沖縄県 主婦連合会 コープおきなわ 食産協							①	②	③	①サン食品②沖縄ハム総合食品③オリオンビール
宮城県 宮城大学								①	②	①篠鐘崎②みちのくミルク
東京都 実践女子大学 日野キャンパス								①	①	①雪印メグミルク(2回)
埼玉県 女子栄養大学 坂戸キャンパス								①		①キューピータマゴ

図表 18 年度別の見学工場数および参加者数

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

図表 19 開催地域、消費者団体名(大学名)及び開催数

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

図表 20 協力会社と回数

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

以上

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めば、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

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。

開催会場

10月19日(水) 10月20日(木)	福岡県	TKPガーデンシティ福岡波辺通(福岡市) 工場実修会^{注2}
10月26日(水) 10月27日(木)	北海道	北海道自治労会館(札幌市) 工場実修会^{注2}
11月 2日(水)	石川県	石川県地産産業振興センター(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) 12月 2日(金)	大阪府	ナレッジキャピタル グランフロント(大阪市)
1月17日(火) 1月18日(水)	東京都	石垣記念ホール(港区)
1月24日(火) 1月25日(水)	愛知県	アクセス名古屋駅前 フォーラム(名古屋市中区)

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。

Q 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 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)

1. 第1部「食品安全管理のあり方&HACCPシステム」の概要(ば)ご理解できましたか。														
	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		
1.十分に理解できた	463	29%	46	35	28	15	21	29	25	69	110	56		
2.おおむね理解できた	1081	88%	196	78	58	92	73	52	80	46	127	173		
3.よくわからなかった	43	3%	1	3	9	5	2	3	2	1	5	10		
4.未記入	111	1%	0	0	2	0	0	2	0	0	5	0		
合計	1598		203	114	95	127	90	75	114	73	202	268	237	
2. 第2部「地域自治体での取組紹介」はご理解できましたか。														
	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		
1.十分に理解できた	902	31%	37	18	16	33	22	100	107	71				
2.おおむね理解できた	1008	63%	149	57	67	93	64	57	76	48	93	149	155	
3.よくわからなかった	60	4%	16	1	8	7	7	1	3	3	3	6	5	
4.未記入	288	2%	1	1	2	1	1	2	0	0	6	6	6	
合計	1598		203	114	95	127	90	75	114	73	202	268	237	
3. 第3部「一般的衛生管理とHACCP構築の基礎」はご理解できましたか。														
	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		
1.十分に理解できた	603	38%	80	51	36	40	29	27	46	26	76	125	67	
2.おおむね理解できた	864	54%	114	52	51	78	54	45	60	43	101	118	148	
3.よくわからなかった	171	1%	1	1	2	0	0	2	0	1	1	4	5	
4.未記入	114	7%	8	10	7	7	3	6	4	24	21	17		
合計	1598		203	114	95	127	90	75	114	73	202	268	237	
4. 研修会受講後、HACCP導入に取り組まれる数社に伺いましたか。														
	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.HACCP導入に取り組む気持がなかった	974	61%	64	60	73	60	50	84	1	0	116	154	125	
2.気持がなかった	151	1%	2	4	0	3	1	1	1	0	1	1	1	
3.どちらでもない	231	14%	25	12	16	20	12	6	11	6	26	42	47	
4.導入済み	224	14%	25	27	10	19	7	8	15	25	38	43		
5.未記入	154	10%	3	7	9	6	10	9	10	11	35	33	21	
合計	1598		203	114	95	127	90	75	114	73	202	268	237	
5. 参加証で「ラーニング変遷」のご案内をさせていただきますが、要領していただけますか。														
	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.要領した	525	33%	31	6	37	31	27	16	51	25	61	145	95	
2.要領しなかった	1050	66%	188	108	58	63	58	60	46	137	122	137		
3.未記入	23	1%	4	2	0	1	0	1	3	2	4	1	5	
合計	1598		203	114	95	127	90	75	114	73	202	268	237	
5-1-a. 1)受講したと回答された方へ														
	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.受講変遷、テキストを要領した	256	40%	11	2	18	17	10	9	34	15	28	63	43	
2.受講変遷、テキストを要領できなかった	259	50%	20	4	18	14	10	7	16	9	31	80	50	
3.未記入	6	2%	0	0	0	0	0	0	1	1	2	2	1	
合計	523		31	6	37	31	26	16	51	25	61	145	94	
5-1-b. 研修会の内容を要領するに役立ちましたか。														
	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		
1.十分に役立った	165	32%	7	2	11	8	6	5	22	8	18	46	32	
2.おおむね役立った	288	55%	17	3	21	20	14	11	24	12	34	79	53	
3.役立たなかった	15	3%	2	0	1	0	0	0	1	2	2	5	2	
4.未記入	55	11%	5	1	4	3	6	0	4	3	7	15	7	
合計	523		31	6	37	31	26	16	51	25	61	145	94	
5-2. 1)a.受講者は要領できなかった、または2)要領できなかった、と回答された方へ														
	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.要領できなかった	261	17%	38	41	16	21	15	11	8	4	23	44	22	
2.要領しなかった	681	52%	71	36	45	32	37	41	36	97	130	101		
3.要領しないと思った	16	1%	1	1	2	0	0	0	0	0	3	2	6	
4.要領できなかった	18	1%	3	1	0	2	2	4	0	2	1	1	2	
5.その他	48	4%	2	1	2	3	1	4	2	4	5	3		
6.未記入	328	25%	54	24	12	32	18	14	19	13	39	50	53	
合計	1309		188	110	76	109	73	65	76	55	168	202	187	
5-2-b. 今後、ラーニングを要領する気になりましたか														
	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.はい	472	36%	19	45	36	35	27	25	31	24	68	92	70	
2.いいえ	66	5%	0	10	7	8	2	6	5	1	12	6	9	
3.未記入	771	59%	169	53	33	66	44	34	40	30	88	104	108	
合計	1309		188	110	76	109	73	65	76	55	168	202	187	
6. この研修会をご存知でしたか。(複数回答あり)														
	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.食品産業センターDM	239	15%	30	12	11	20	9	18	12	27	35	45		
2.食品産業センターHP	305	19%	31	9	5	3	28	9	38	115	34			
3.食品関係者からの案内	345	21%	57	26	29	33	28	28	15	12	29	37	51	
4.農林水産省、農政司、地域センター、地元自治体、保健所からの案内	304	18%	31	16	14	35	22	17	32	15	63	21	38	
5.その他	394	24%	41	25	21	23	18	20	25	46	71	63		
6.未記入	60	4%	20	2	5	6	4	2	2	3	6	2	8	
合計	1647		221	118	95	134	91	77	116	76	209	271	239	

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)

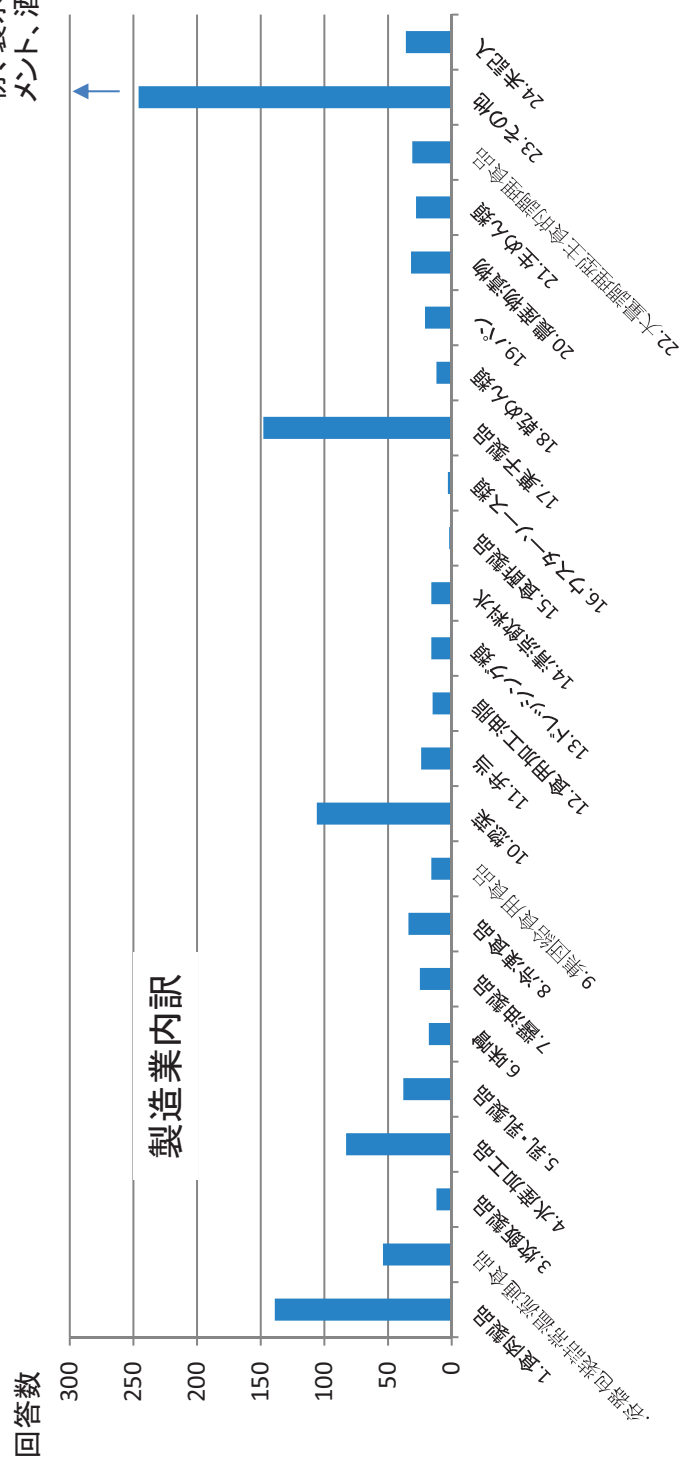
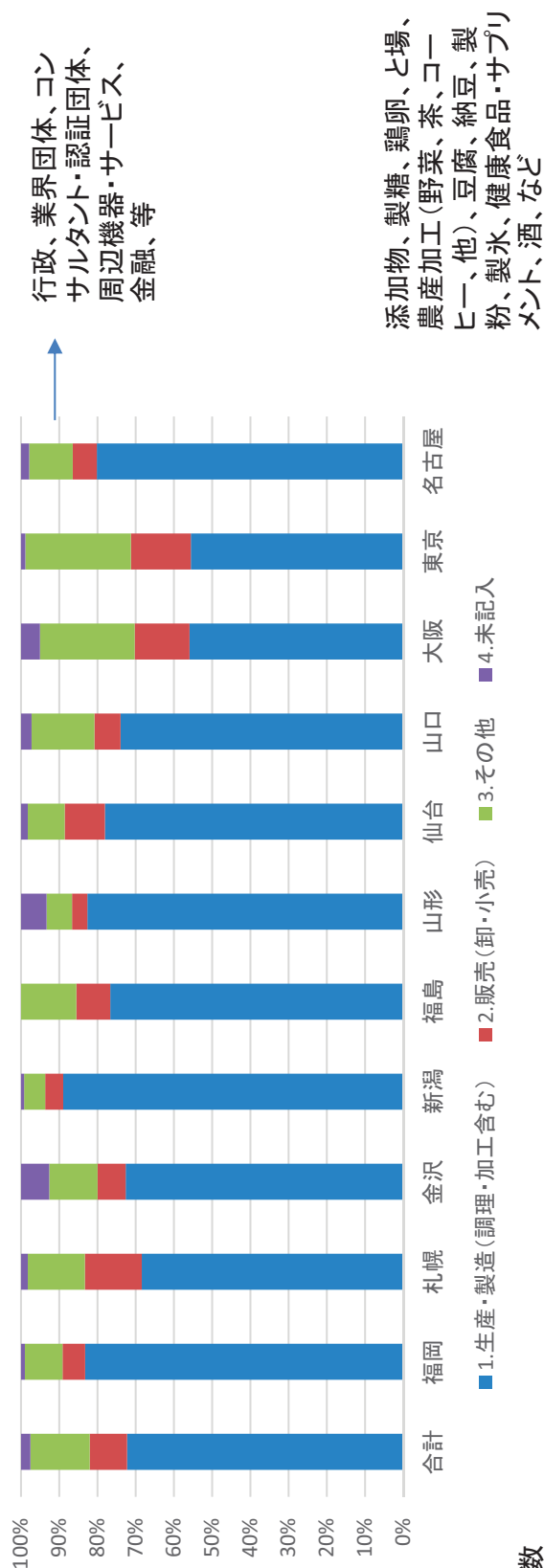
1. 第1部「食品安全管理のあり方」&HACCPシステムの概要」はご理解できましたか。														
1十分に理解できた	298	26%	福岡	札幌	金沢	新潟	福島	山形	仙台	山口	大阪	東京	名古屋	43
2おおむね理解できた	326	28%	福岡	札幌	金沢	新潟	福島	山形	仙台	山口	大阪	東京	名古屋	43
3よくわからなかった	817	71%	131	57	45	85	56	42	63	36	77	88	137	9
4未記入	7	1%	0	0	1	1	0	0	1	0	0	3	0	1
合計	1155		169	78	69	113	69	62	89	54	113	149	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	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	50	4%	13	1	6	6	7	1	2	2	2	6	4	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	60	38	95	123	14
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導入に取り組みまれる気持になりましたか。														
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意欲が湧かなかった	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	40	
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%	9	2	13	15	14	8	23	9	15	35	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%	9	2	13	15	14	8	23	9	15	35	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	10	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	33	24	29	31	30	31	16	18	25	65
3未記入	573	60%	141	3	23	60	31	28	33	27	48	60	83	
合計	962		150	74	55	97	54	53	63	44	98	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		23	9	4	8	3	1	7	11	20	12	35	
3食品衛生センターから	289		53	20	21	30	21	23	12	10	15	24	40	
4県民生活、農政局、地域センター、	190		23	10	7	27	14	11	25	8	28	9	28	
5その他	291		36	30	22	20	20	17	14	22	30	44	36	
6未記入	96		3	2	5	6	3	2	2	2	4	1	6	
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	96
2センターFAX	342		70	23	24	29	31	30	31	16	18	25	65	
3その他	120		19	15	10	7	8	9	6	10	9	9	18	
4未記入	54		11	7	1	6	1	3	4	4	4	2	11	
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。														
1HACCP導入に取り組む気持ちになった	752		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意欲が湧かなかった	9		2	1	0	3	1	1	0	1	0	0	0	
3どちらともいえない	152		18	5	14	22	8	7	7	6	9	20	38	
4導入済	204		23	7	18	7	7	8	13	22	36	40	40	
5未記入	38		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	
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		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		137	71	41	85	45	46	52	35	78	71	108	
3未記入	15		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		9	2	13	15	14	8	23	9	15	35	38	
2おおむね役立った	203		10	2	14	17	13	10	17	8	21	42	43	
3役立たなかった	10		1	0	1	0	0	0	2	1	2	1	2	
4未記入	38		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	

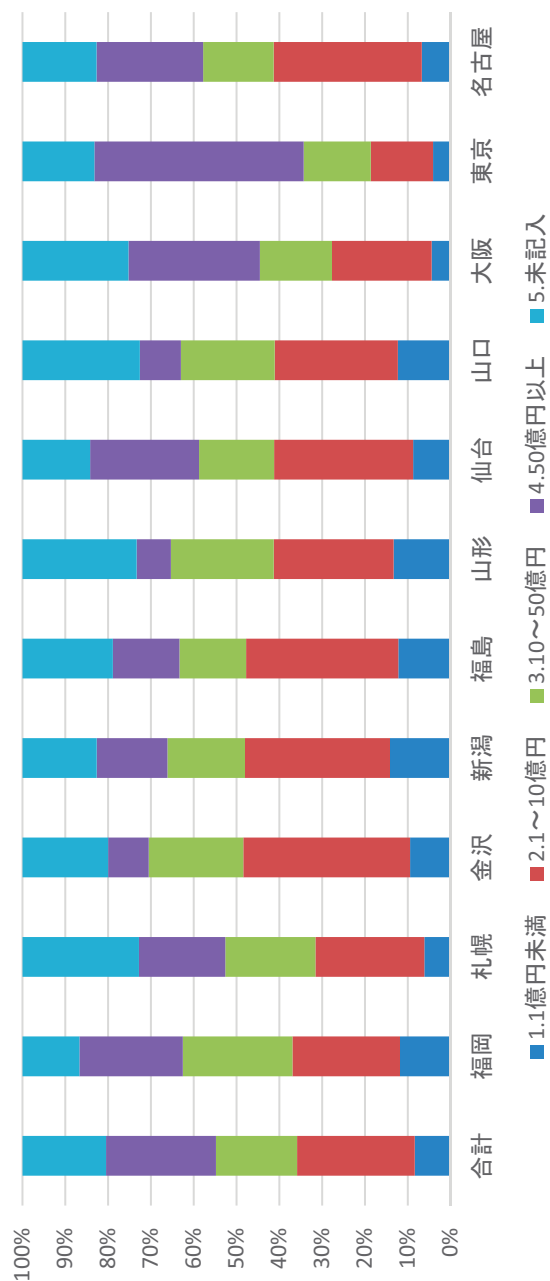
導入研修会・会場アンケートの分析

(N) 回答数

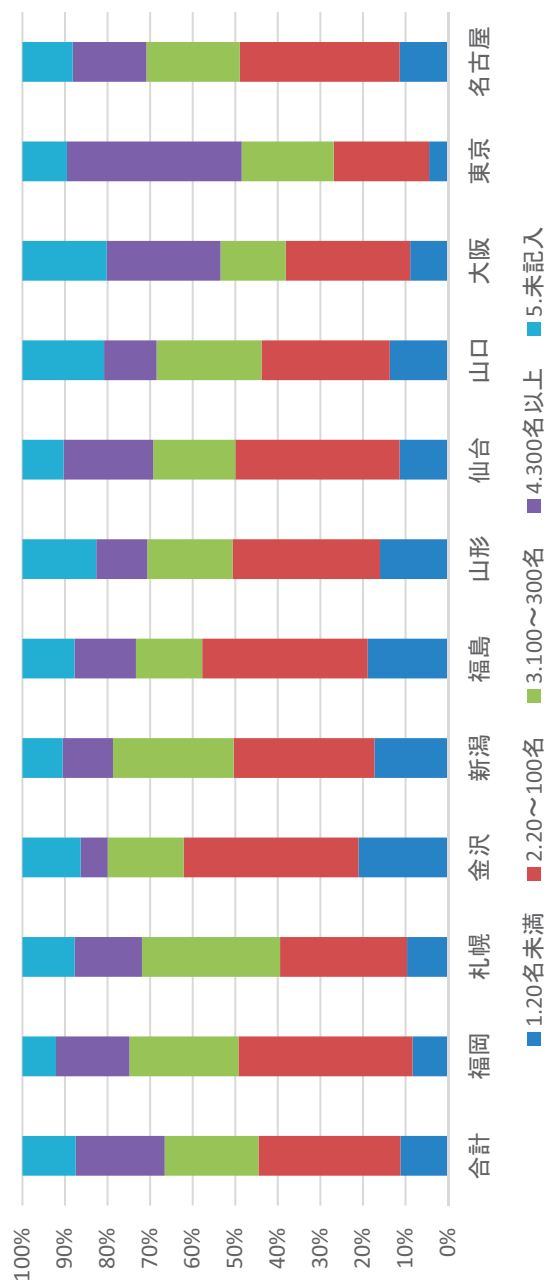
Q8. 貴社の属性についてお知らせください。(全会場 N=1,598)



売上高(年間) (全体)

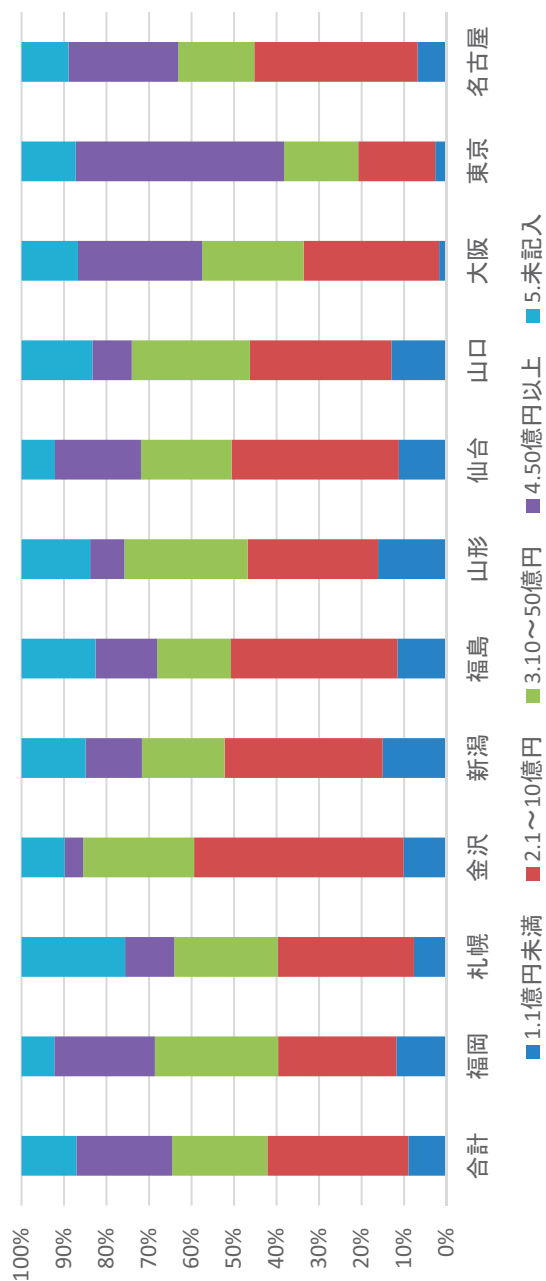


従業員数(パート、アルバイト含む) (全体)



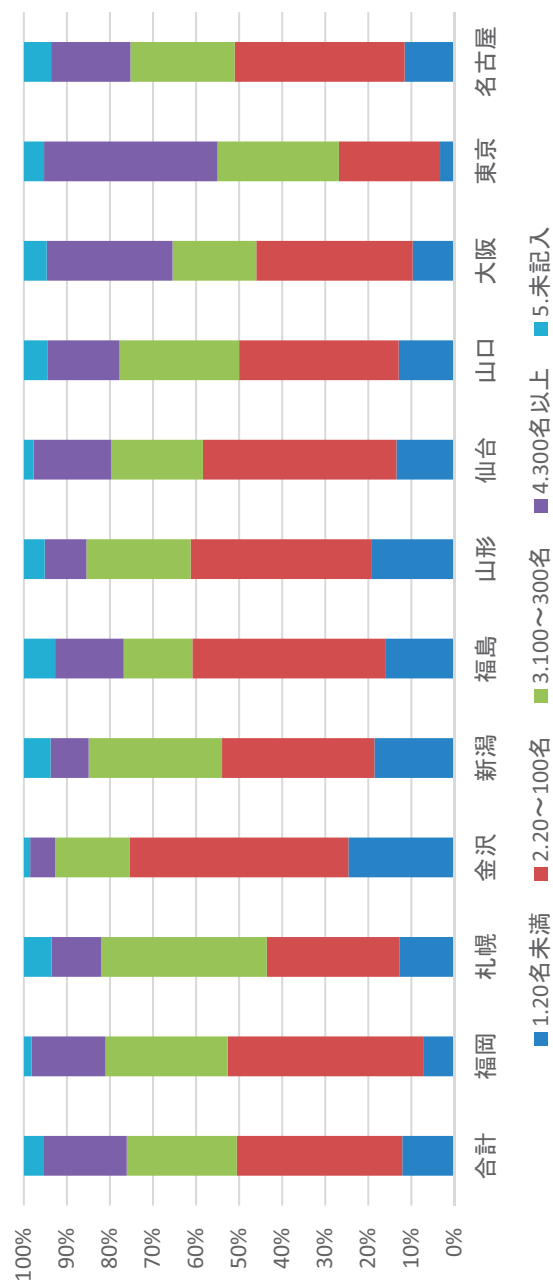
売上高(年間)

(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)

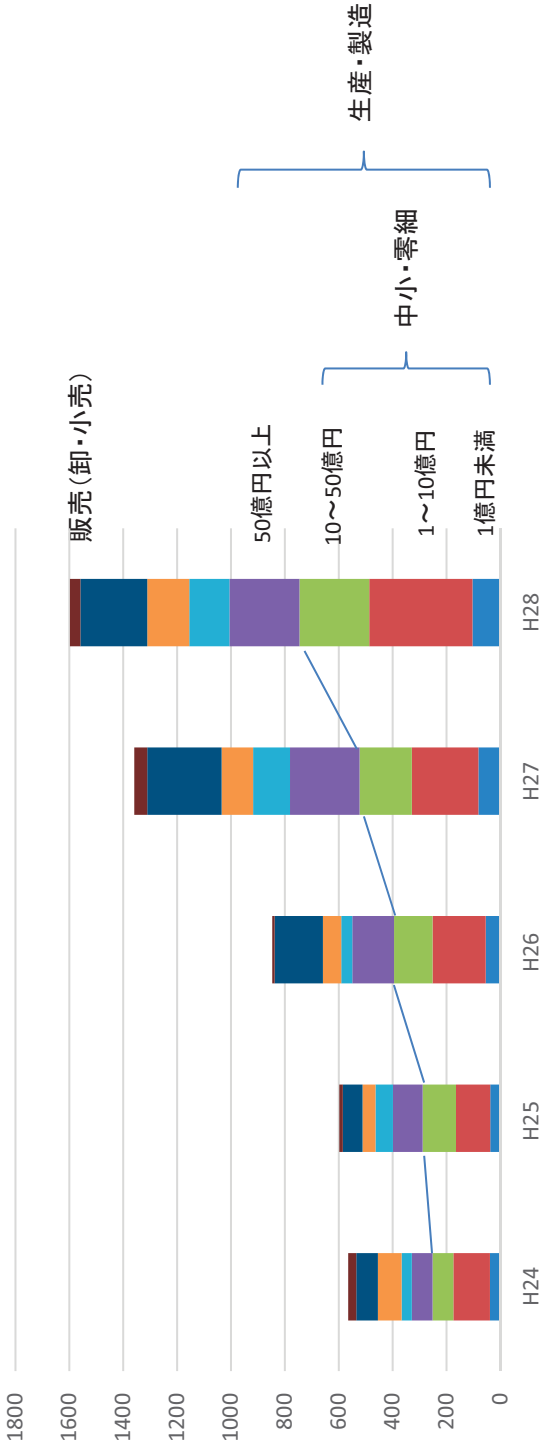


参加者内訳の年次推移(過去の会場アンケートの集計)

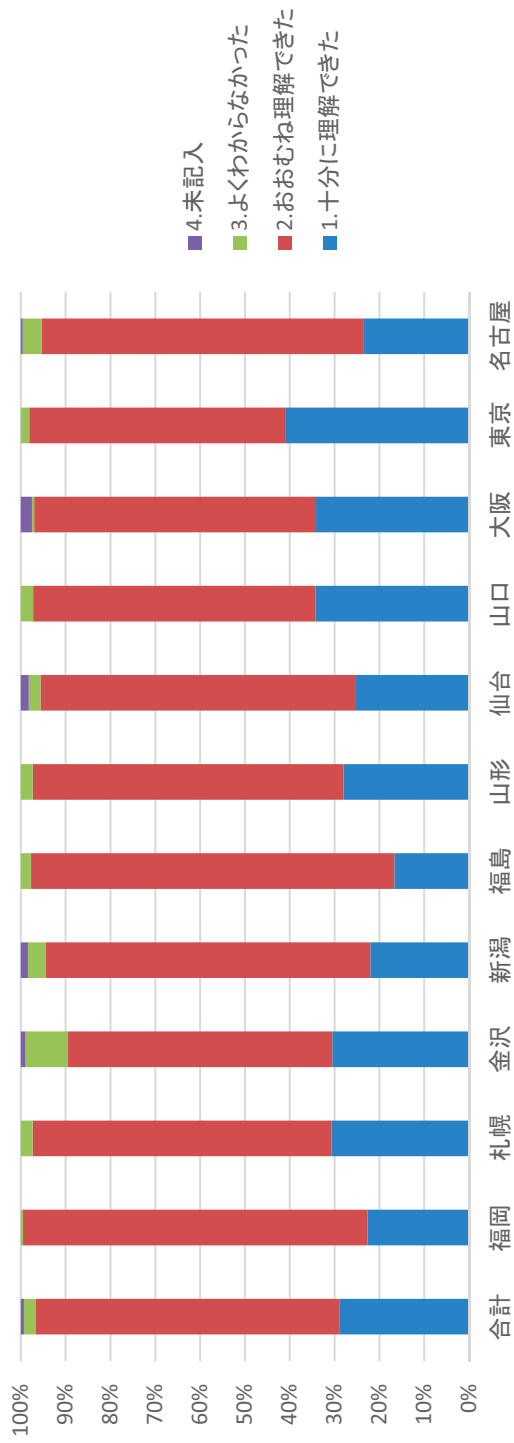
	H24	H25	H26	H27	H28
1.生産・製造	367	464	591	918	1155
1億円未満	39	38	55	82	104
1～10億円	136	127	197	247	383
10～50億円	77	124	143	194	259
50億円以上	77	110	155	258	260
未記入	38	65	41	137	149
2.販売(卸・小売)	88	48	68	117	156
3.その他	80	73	179	276	248
4.未記入	30	13	9	48	39
合計	565	598	847	1359	1598
中小・零細製造業	45%	48%	47%	38%	47%

(数値はアンケート集計ベース)

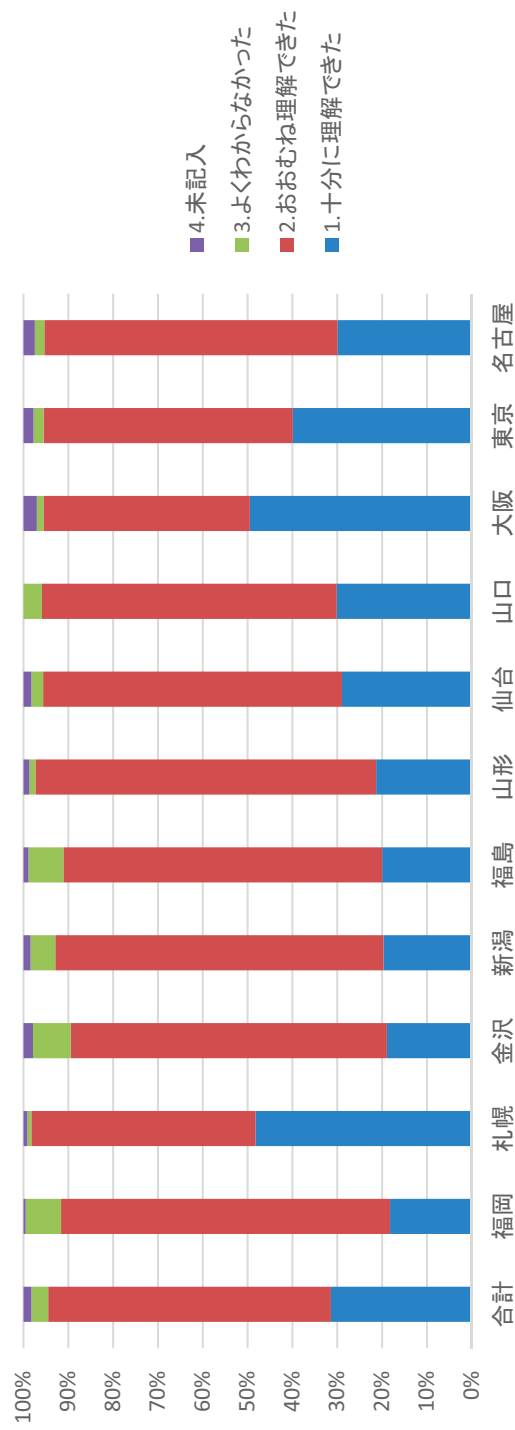
(回答数)



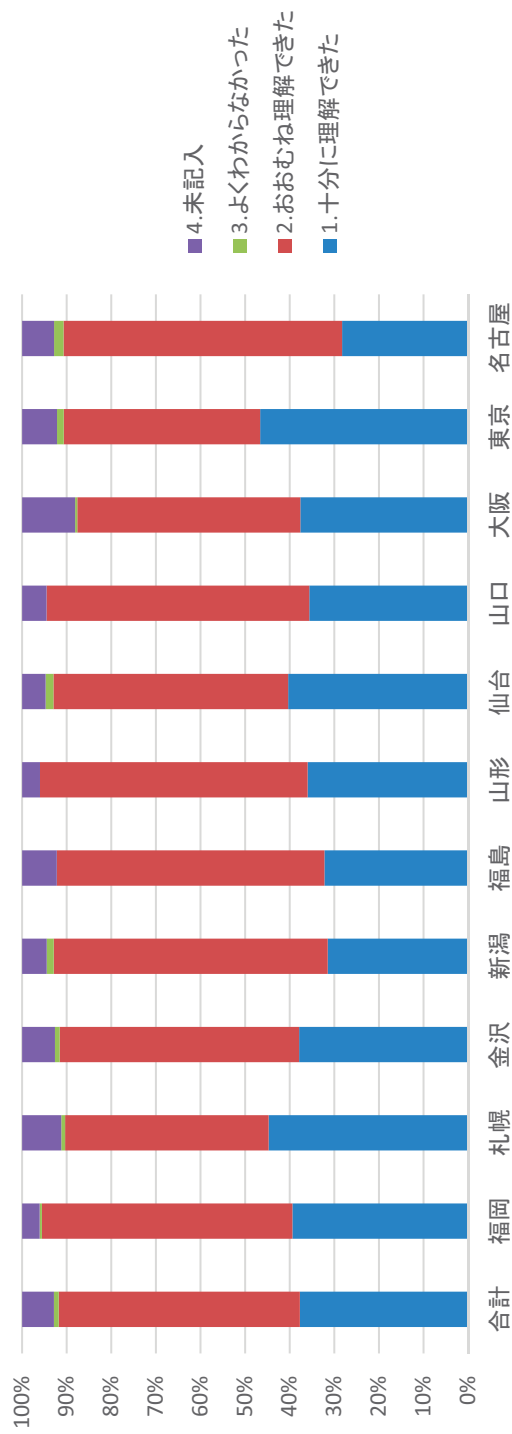
Q1. 第1部「HACCPシステムの概要&その基盤となる一般的衛生管理」はご理解できましたか。 (全体)



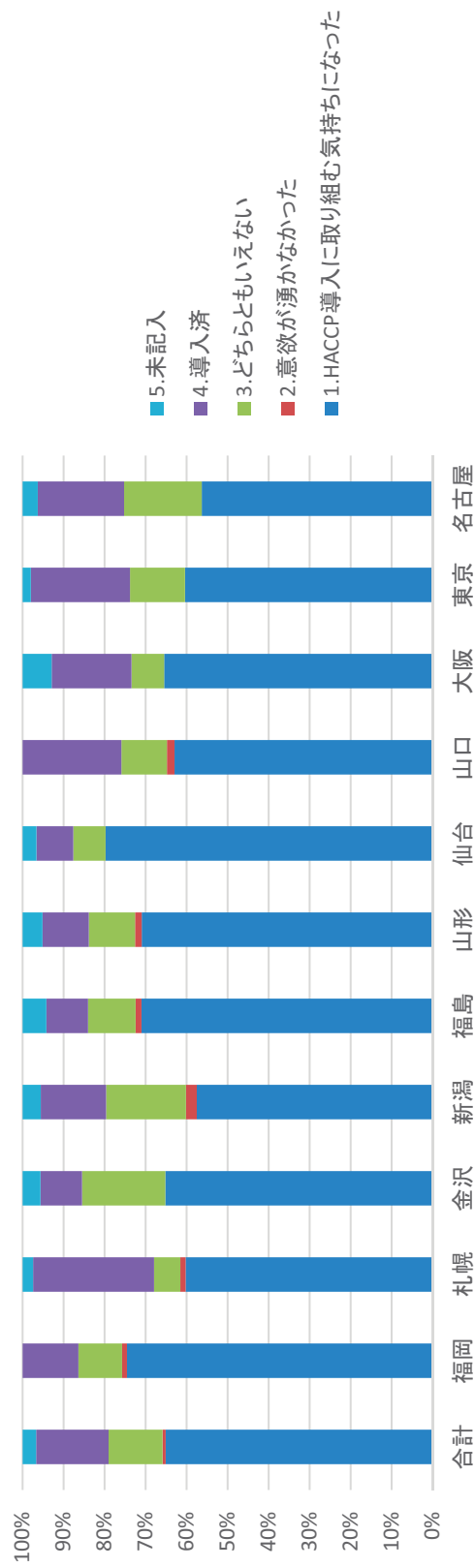
Q2. 第2部「自治体別における取り組み」はご理解できましたか。 (全体)



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)



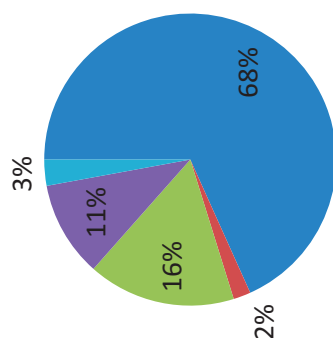
Q4. 研修会受講後、HACCP導入に取り組まれる気持ちになりましたか。 (生産・製造のみ)



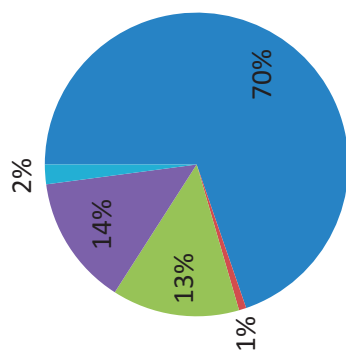
売上規模別にみたHACCP導入への取り組み意欲 (生産・製造のみ)

	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

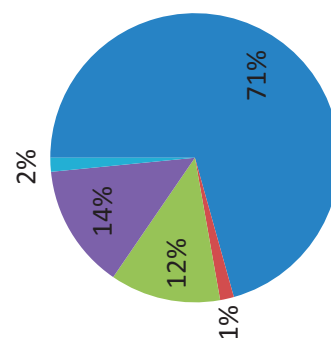
1億円未満



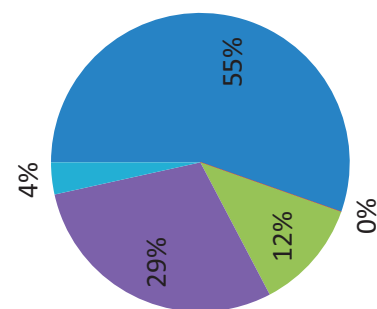
1-10億円



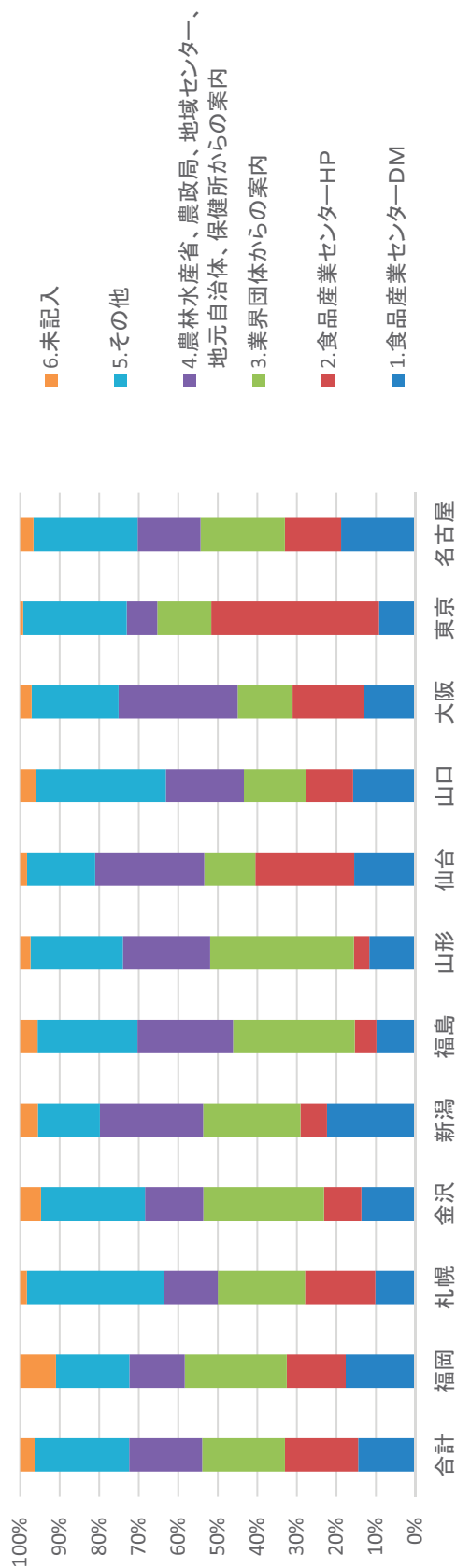
10-50億円



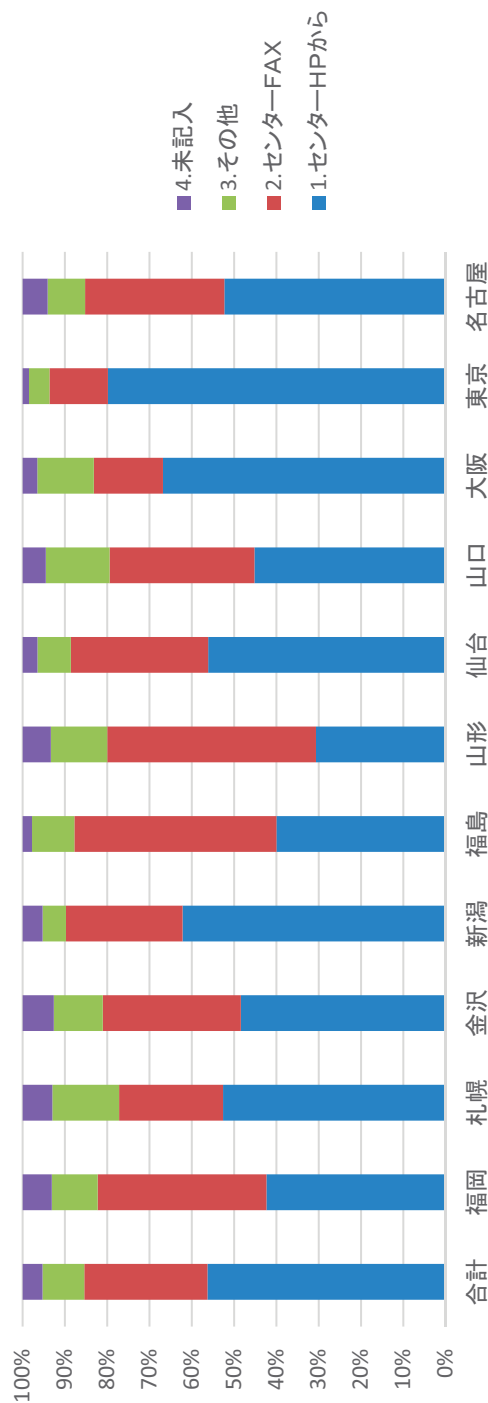
50億円以上



Q6. この研修をどこで知りましたか。(複数回答あり) (全体)

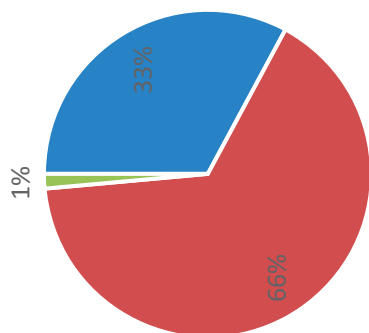


Q7. この研修会をどのようにして申し込みましたか。 (全体)

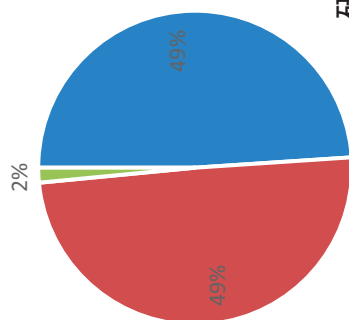


Q5. 参加証で「e-ラーニング受講」のご案内をさせていただきましたが、受講していただきましたか。

(全体)



受講した (N=525)

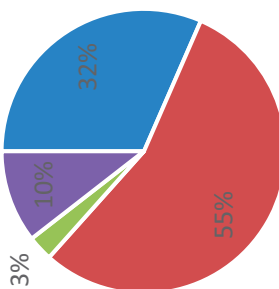


- 1. 全部受講し、テストを受けた
- 2. 全部は受講できなかった
- 3. 未記入

研修会の内容を理解するに役立ちましたか。

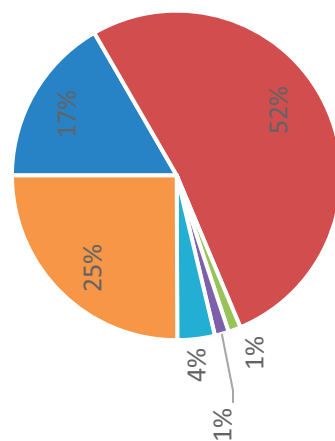
- 1. 受講した
- 2. 受講しなかった
- 3. 未記入

受講しなかった (N=1050)

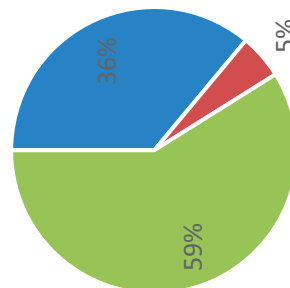


- 1. 十分に役立った
- 2. おおむね役立った
- 3. 役立たなかった
- 4. 未記入

今後受講する気になりましたか



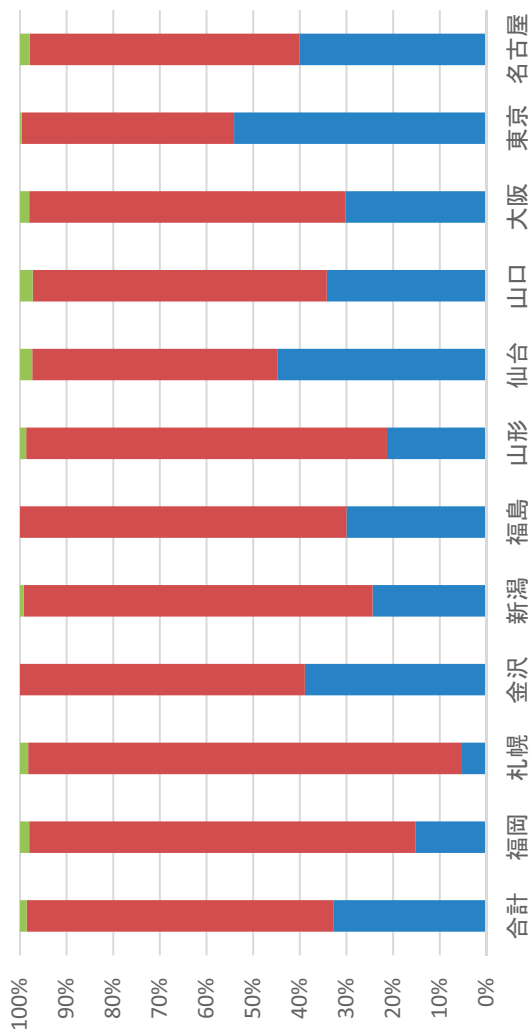
- 1. 気がつかなかった
- 2. 時間がなかった
- 3. 必要ないと思った
- 4. 興味がなかった
- 5. その他
- 6. 未記入



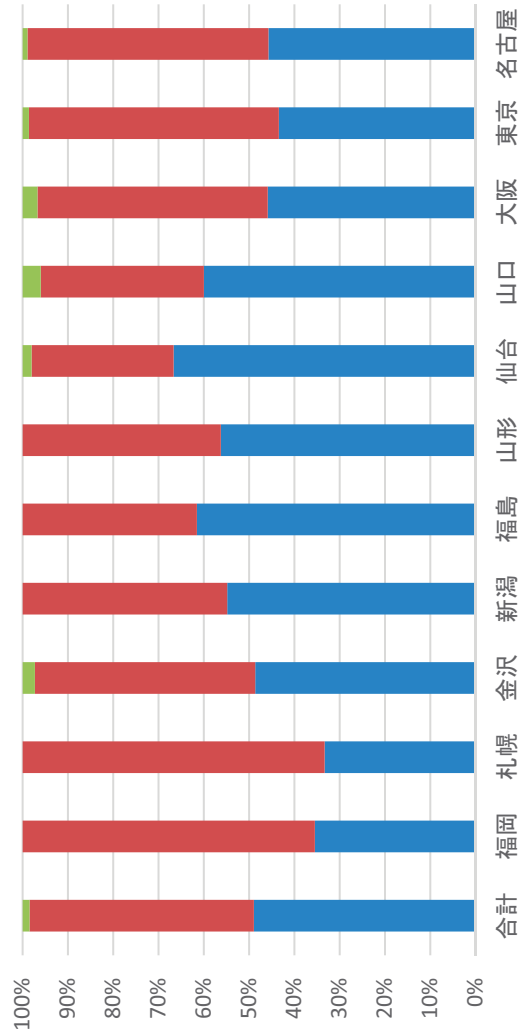
- 1. はい
- 2. いいえ
- 3. 未記入

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べきかわかりが深まらなかった	
	・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	・地域の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	・会場が狭い		・急遽の席は風が当たりました		・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プラン、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(厚生労働省とはいえ)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ませんが、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するため、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と一般的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)

フォローアップアンケート集計原票 (全体)

(N:回答者数)

Q1. H30の取り組みについて(複数選択)	会社	1. 組織員	2. 組織員	3. 組織員	4. 組織員	5. 組織員	6. 組織員	7. 組織員	8. 組織員	9. 組織員	10. 組織員	11. 組織員	12. 組織員	13. 組織員	14. 組織員	15. 組織員	16. 組織員	17. 組織員	18. 組織員
	1. 経営者(代表取締役)が推進する	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
	2. 経営者(代表取締役)が推進する	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
	3. 経営者(代表取締役)が推進する	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
	4. 経営者(代表取締役)が推進する	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
	5. 経営者(代表取締役)が推進する	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
	6. 経営者(代表取締役)が推進する	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
	7. 経営者(代表取締役)が推進する	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
	8. 経営者(代表取締役)が推進する	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
	9. 経営者(代表取締役)が推進する	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Q2. 研修会参加者へのフォローアップアンケート集計原票	会社	1. 組織員	2. 組織員	3. 組織員	4. 組織員	5. 組織員	6. 組織員	7. 組織員	8. 組織員	9. 組織員	10. 組織員	11. 組織員	12. 組織員	13. 組織員	14. 組織員	15. 組織員	16. 組織員	17. 組織員	18. 組織員
	1. 経営者(代表取締役)が推進する	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
	2. 経営者(代表取締役)が推進する	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
	3. 経営者(代表取締役)が推進する	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
	4. 経営者(代表取締役)が推進する	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
	5. 経営者(代表取締役)が推進する	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
	6. 経営者(代表取締役)が推進する	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
	7. 経営者(代表取締役)が推進する	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
	8. 経営者(代表取締役)が推進する	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
	9. 経営者(代表取締役)が推進する	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
	10. 経営者(代表取締役)が推進する	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Q3. 研修会参加者へのフォローアップアンケート集計原票	会社	1. 組織員	2. 組織員	3. 組織員	4. 組織員	5. 組織員	6. 組織員	7. 組織員	8. 組織員	9. 組織員	10. 組織員	11. 組織員	12. 組織員	13. 組織員	14. 組織員	15. 組織員	16. 組織員	17. 組織員	18. 組織員
	1. 経営者(代表取締役)が推進する	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
	2. 経営者(代表取締役)が推進する	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
	3. 経営者(代表取締役)が推進する	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
	4. 経営者(代表取締役)が推進する	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
	5. 経営者(代表取締役)が推進する	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
	6. 経営者(代表取締役)が推進する	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
	7. 経営者(代表取締役)が推進する	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
	8. 経営者(代表取締役)が推進する	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
	9. 経営者(代表取締役)が推進する	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
	10. 経営者(代表取締役)が推進する	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4

フォローアップアンケート集計原票 (生産・製造のみ)

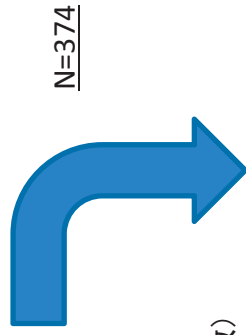
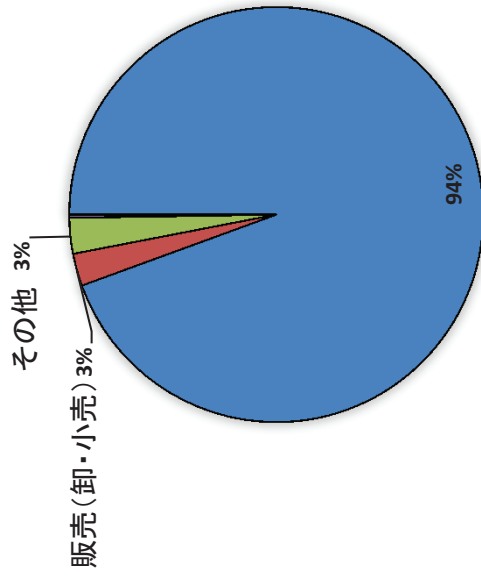
(N:回答者数)

Q1. HACCPへの取り組みについて(複数回答可)																			
合計	1.福島①	2.福島②	3.茨城①	4.茨城②	5.石川	6.新潟	7.福島	8.山形	9.宮城	10.山口	11.大阪①	12.大阪②	13.東京①	14.東京②	15.名古屋①	16.名古屋②	17.長野	18.山梨	
1.管理運営基準(HACCP導入)による自主衛生管理を行	60	13%	6	8	2	4	6	1	4	5	10	5	14	3	2	1	4	9	1
2.経営者から行っている	100	22%	6	6	6	5	9	2	7	9	4	10	2	1	2	1	0	1	2
3.導入に取組んでいる	97	21%	11	8	4	5	11	5	11	17	5	3	8	3	0	2	0	0	1
4.1年以内(HACCP導入)の取り組みがしたい	60	13%	2	6	1	1	1	3	14	7	4	2	1	3	0	2	0	3	1
5.中長期(5年以上)でHACCP導入に取り組みたい	135	29%	8	9	3	4	12	28	8	14	18	6	8	6	1	1	5	1	2
6.当面取り組む予定はない	8	2%	2	0	1	1	0	0	0	1	1	2	0	0	0	0	0	0	0
7.未記入	1	0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合計	461		35	37	16	14	32	65	19	51	61	25	32	32	8	4	14	3	7
1.または2を両方している(1と2の重複回答は回答数として)	140		10	12	7	5	12	14	3	10	16	8	15	13	2	4	2	2	2
Q2. 既に経営者から取り組み、その経営者(複数回答可)																			
合計	1.福島①	2.福島②	3.茨城①	4.茨城②	5.石川	6.新潟	7.福島	8.山形	9.宮城	10.山口	11.大阪①	12.大阪②	13.東京①	14.東京②	15.名古屋①	16.名古屋②	17.長野	18.山梨	
1.マシ総	13	11%	0	0	0	2	3	1	2	0	2	0	2	0	1	0	0	0	0
2.業務用団体	12	10%	2	1	0	0	1	2	0	0	5	1	0	0	0	0	0	0	0
3.自治体	19	15%	0	3	1	0	1	0	0	0	4	6	1	1	0	0	1	0	0
4.民間	72	61%	5	6	5	4	8	3	2	4	5	7	1	0	4	2	2	2	2
5.対外・対EU	1	1%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
6.その他	2	2%	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7.未記入	118		7	7	0	0	0	1	1	1	9	4	7	11	14	3	1	4	3
Q3. 上記設問の回答③~⑤を今後取組むたい経営者は(複数回答可)																			
合計	1.福島①	2.福島②	3.茨城①	4.茨城②	5.石川	6.新潟	7.福島	8.山形	9.宮城	10.山口	11.大阪①	12.大阪②	13.東京①	14.東京②	15.名古屋①	16.名古屋②	17.長野	18.山梨	
ZIS020001	32	39%	4	3	2	2	2	1	0	6	1	2	4	1	0	0	0	2	2
ZIS022000	21	28%	1	3	1	0	0	3	6	3	5	0	1	1	0	0	0	1	0
WFS022000	14	17%	0	2	0	1	1	0	2	1	1	0	1	2	0	0	2	1	0
EAB	4	5%	0	2	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
3.自治体	81	24%	3	6	5	1	0	5	4	13	22	5	4	5	2	1	3	0	1
4.民間	57	17%	5	7	1	2	1	11	3	5	6	2	5	3	0	1	0	2	0
5.対外・対EU	6	2%	0	1	1	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0
6.その他	3	4%	0	1	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7.未記入	333		1	0	0	0	0	0	1	4	0	3	1	0	0	0	0	0	0
1.マシ総	10	3%	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2.業務用団体	37	11%	3	7	0	0	0	3	6	3	5	0	1	1	0	0	0	1	0
3.自治体	81	24%	3	6	5	1	0	5	4	13	22	5	4	5	2	1	3	0	1
4.民間	57	17%	5	7	1	2	1	11	3	5	6	2	5	3	0	1	0	2	0
5.対外・対EU	6	2%	0	1	1	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0
6.その他	3	4%	0	1	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7.未記入	333		1	0	0	0	0	0	1	4	0	3	1	0	0	0	0	0	0
1.マシ総	10	3%	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2.業務用団体	37	11%	3	7	0	0	0	3	6	3	5	0	1	1	0	0	0	1	0
3.自治体	81	24%	3	6	5	1	0	5	4	13	22	5	4	5	2	1	3	0	1
4.民間	57	17%	5	7	1	2	1	11	3	5	6	2	5	3	0	1	0	2	0
5.対外・対EU	6	2%	0	1	1	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0
6.その他	3	4%	0	1	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7.未記入	333		1	0	0	0	0	0	1	4	0	3	1	0	0	0	0	0	0
1.マシ総	10	3%	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2.業務用団体	37	11%	3	7	0	0	0	3	6	3	5	0	1	1	0	0	0	1	0
3.自治体	81	24%	3	6	5	1	0	5	4	13	22	5	4	5	2	1	3	0	1
4.民間	57	17%	5	7	1	2	1	11	3	5	6	2	5	3	0	1	0	2	0
5.対外・対EU	6	2%	0	1	1	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0
6.その他	3	4%	0	1	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7.未記入	333		1	0	0	0	0	0	1	4	0	3	1	0	0	0	0	0	0
1.マシ総	10	3%	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2.業務用団体	37	11%	3	7	0	0	0	3	6	3	5	0	1	1	0	0	0	1	0
3.自治体	81	24%	3	6	5	1	0	5	4	13	22	5	4	5	2	1	3	0	1
4.民間	57	17%	5	7	1	2	1	11	3	5	6	2	5	3	0	1	0	2	0
5.対外・対EU	6	2%	0	1	1	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0
6.その他	3	4%	0	1	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7.未記入	333		1	0	0	0	0	0	1	4	0	3	1	0	0	0	0	0	0
1.マシ総	10	3%	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2.業務用団体	37	11%	3	7	0	0	0	3	6	3	5	0	1	1	0	0	0	1	0
3.自治体	81	24%	3	6	5	1	0	5	4	13	22	5	4	5	2	1	3	0	1
4.民間	57	17%	5	7	1	2	1	11	3	5	6	2	5	3	0	1	0	2	0
5.対外・対EU	6	2%	0	1	1	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0
6.その他	3	4%	0	1	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7.未記入	333		1	0	0	0	0	0	1	4	0	3	1	0	0	0	0	0	0
1.マシ総	10	3%	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2.業務用団体	37	11%	3	7	0	0	0	3	6	3	5	0	1	1	0	0	0	1	0
3.自治体	81	24%	3	6	5	1	0	5	4	13	22	5	4	5	2	1	3	0	1
4.民間	57	17%	5	7	1	2	1	11	3	5	6	2	5	3	0	1	0	2	0
5.対外・対EU	6	2%	0	1	1	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0
6.その他	3	4%	0	1	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7.未記入	333		1	0	0	0	0	0	1	4	0	3	1	0	0	0	0	0	0
1.マシ総	10	3%	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2.業務用団体	37	11%	3	7	0	0	0	3	6	3	5	0	1	1	0	0	0	1	0
3.自治体	81	24%	3	6	5	1	0	5	4	13	22	5	4	5	2	1	3	0	1
4.民間	57	17%	5	7	1	2	1	11	3	5	6	2	5	3	0	1	0	2	0
5.対外・対EU	6	2%	0	1	1	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0
6.その他	3	4%	0	1	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7.未記入	333		1	0	0	0	0	0	1	4	0	3	1	0	0	0	0	0	0
1.マシ総	10	3%	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2.業務用団体	37	11%	3	7	0	0	0	3	6	3	5	0	1	1	0	0	0	1	0
3.自治体	81	24%	3	6	5	1	0	5	4	13	22	5	4	5	2	1	3	0	1
4.民間	57	17%	5	7	1	2	1	11	3	5	6	2	5	3	0	1	0	2	0
5.対外・対EU	6	2%	0	1	1	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0
6.その他	3	4%	0	1	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7.未記入	333		1	0	0	0	0	0	1	4	0	3	1	0	0	0	0	0	0
1.マシ総	10	3%	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2.業務用団体	37	11%	3	7	0	0	0	3	6	3	5	0	1	1	0	0	0	1	0
3.自治体	81	24%	3	6	5	1	0	5	4	13	22	5	4	5	2	1	3	0	1
4.民間	57	17%	5	7	1	2	1	11	3	5	6	2	5						

導入研修会・フォローアップアンケートの分析 (全体)

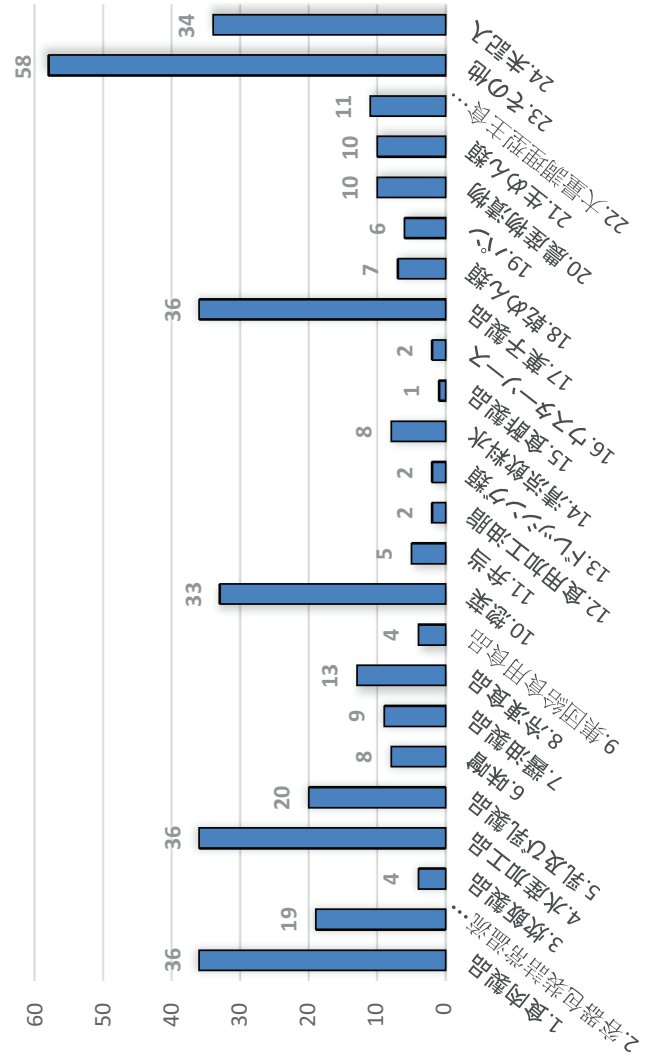
★回答企業の属性

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

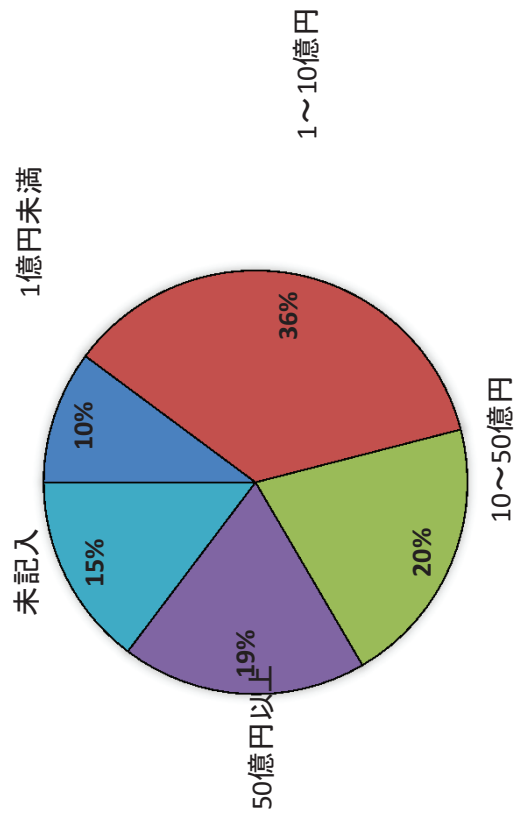
(件数)



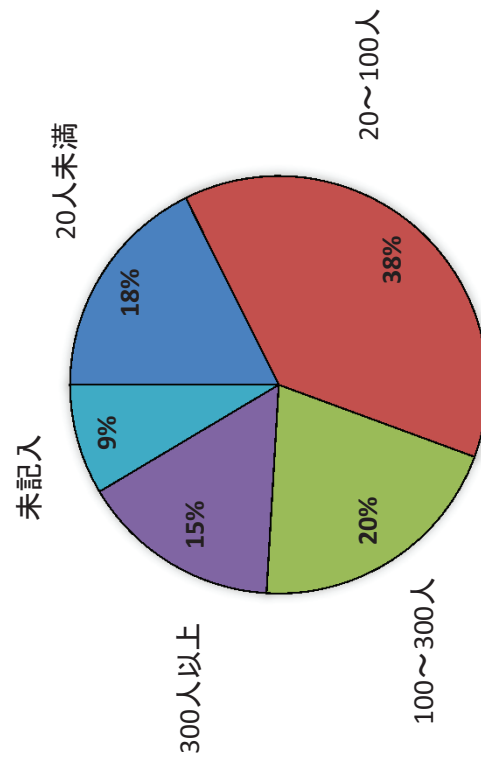
N=396

※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



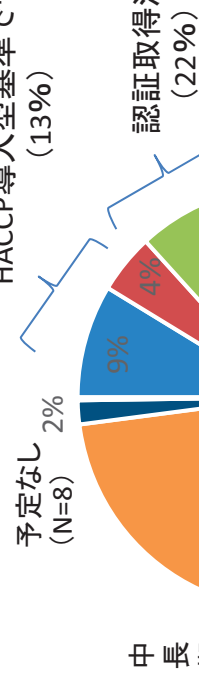
(3)従業員数(パート、アルバイト含む)



N=374

Q1. HACCPへの取り組み(回答数:374)

HACCP導入型基準で管理
(13%)



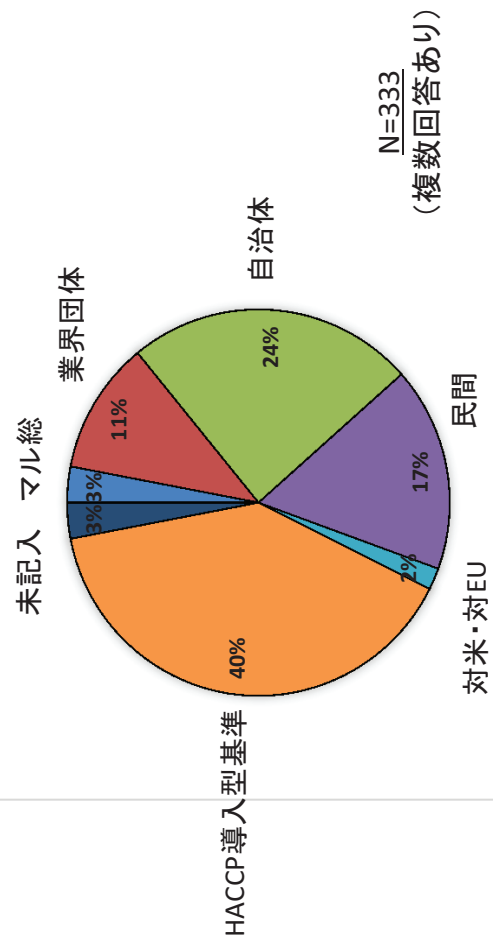
中長期スタンス

1年以内

導入に取り組んでいる

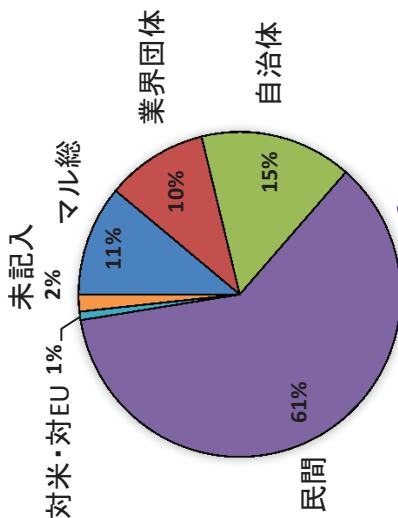
N=263

今後取得したい認証等



N=333
(複数回答あり)

認定機関

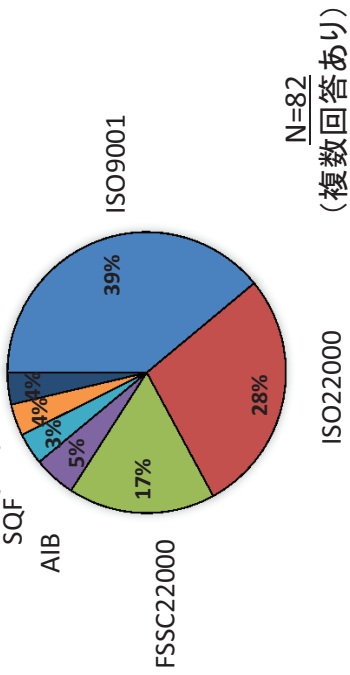


N=80

N=118
(複数回答あり)

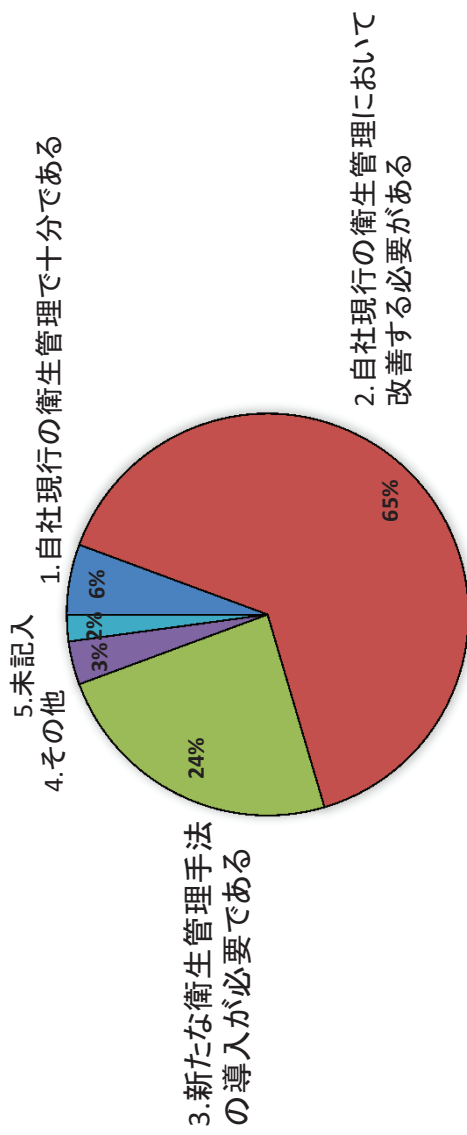
導入済民間認証

その他 未記入

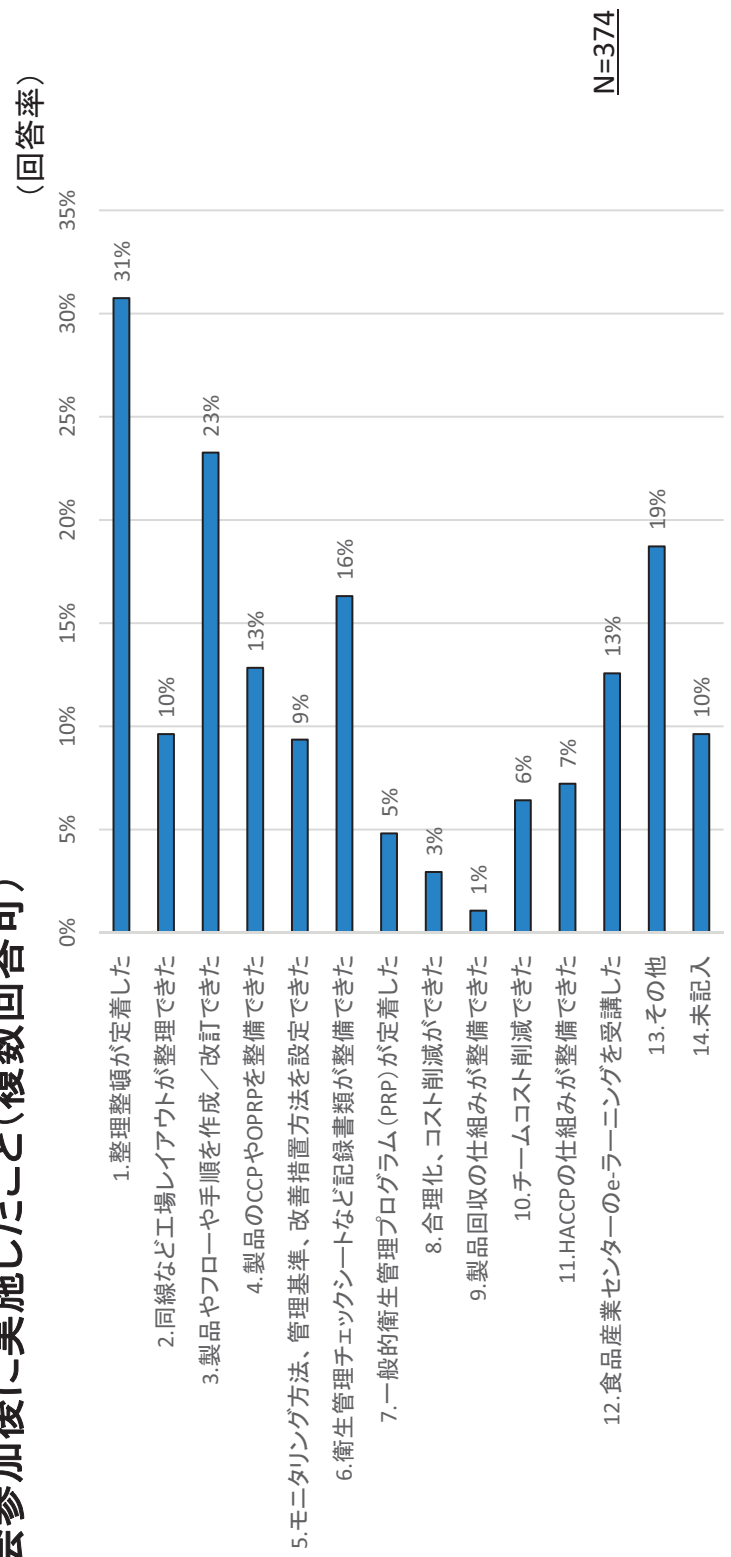


N=82
(複数回答あり)

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 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
福岡②	
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 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 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。
山口	
大阪①	
大阪②	
東京①	
東京②	
愛知①	
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

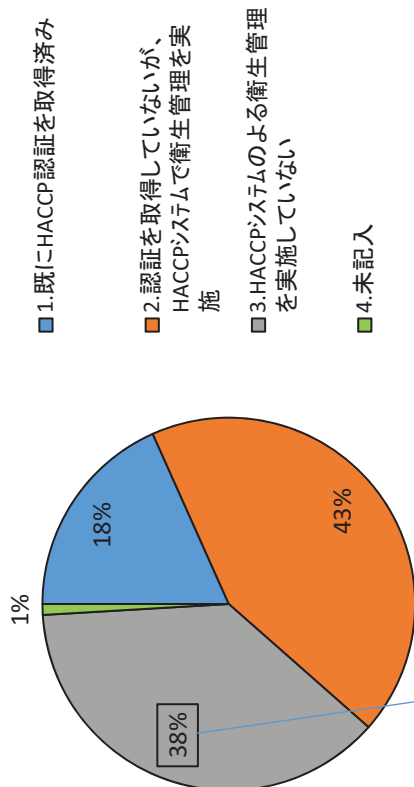
	直後	現在	1.札幌	直後	現在	2.青森	直後	現在	3.仙台	直後	現在	4.水戸	直後	現在	5.東京	直後	現在	6.名古屋	直後	現在	7.大阪	直後	現在	8.岡山	直後	現在	9.福岡	直後	現在	10.宮崎	直後	現在
①整理整頓が定着した	58	27%	88	41%	5	9	1	9	5	6	5	7	8	12	10	9	6	10	4	7	8	10	6	9	7	8	10	6	9	7	5	6
②動線など工場レイアウトが整理できた	40	19%	66	31%	1	5	1	8	3	4	4	4	5	11	7	10	6	8	0	3	8	7	5	6	8	9	6	8	9	6	8	
③製品フローや手順書を作成/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	6	8	9	6	8	9	6	8		
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	8	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	2	4	6	2	9	2	4	
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	0	3	3	2	4	0	3	2
⑨その他	0	0%	19	9%	—	0	—	0	—	0	—	0	—	0	—	0	—	5	—	1	—	3	—	1	—	3	—	1	—	3	—	1
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	0	4	12	9	6	0	4	12	9
	430		635		23	48	22	52	29	47	36	47	84	130	61	76	55	79	16	29	65	65	39	62	29	65	65	39	62	29	65	

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%

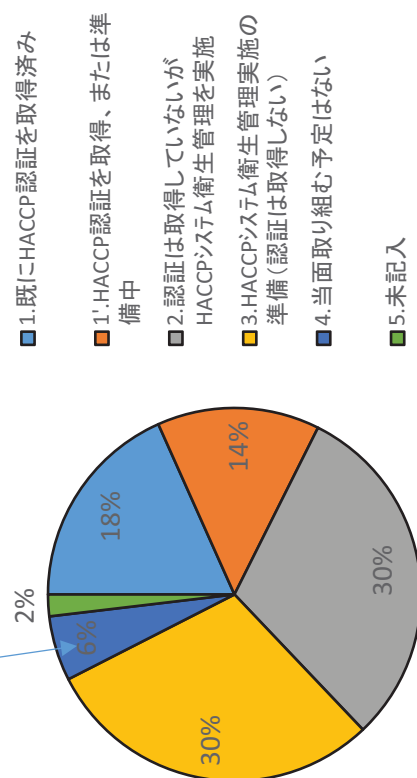
以下、属性が「生産・製造」との回答のみ示す

1. 研修会参加前のHACCP実施状況について

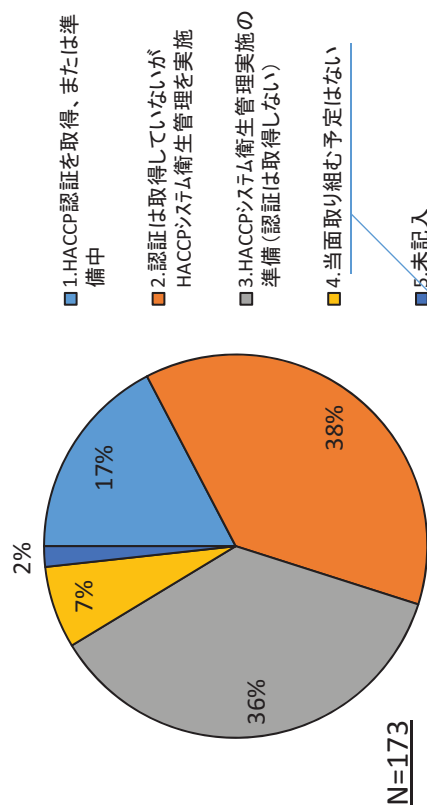


N=213

1年後

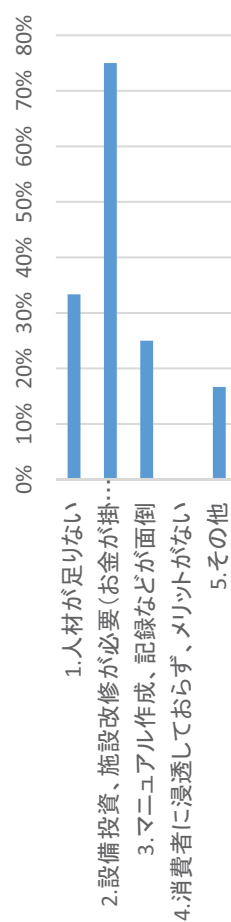


2. 研修会参加後のHACCPへの取り組みについて(前問で①以外の方)



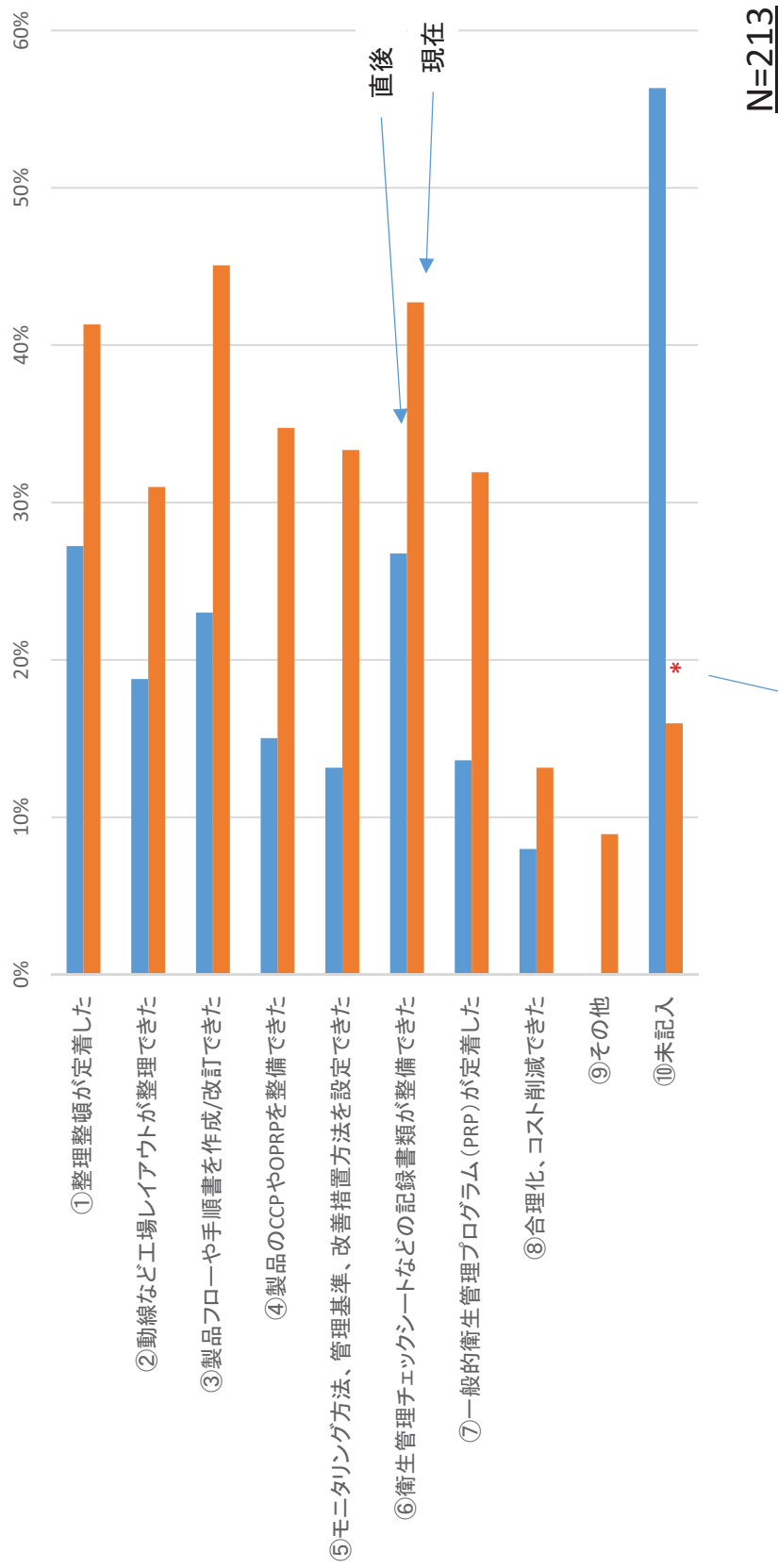
N=173

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。
	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。
	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改革
	微生物対策、異物対策が永遠のテーマ
	参考になりました。
5.東京	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
	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で行う検査過程で、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。
6.名古屋	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。
	役職、社員、パートそれぞれの仕事があり、なかなか共通の目的を持つことが難しい現状ですけど、少しずつ前に進んで行こうと思います。
	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。
9.福岡	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。
	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導入に取り組み始める気持ちになりましたか。								
	合計	福岡	北海道					
1.HACCP導入に取り組み始める気持ちになった	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)								
	合計	福岡	北海道					
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)								
	合計	福岡	北海道					
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)								
	合計	福岡	北海道					
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								
	合計	福岡	北海道					
実施日		10月21日	10月28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								
	合計	福岡	北海道					
出席者数	73		40	33				
回答数	71		39	32				
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)

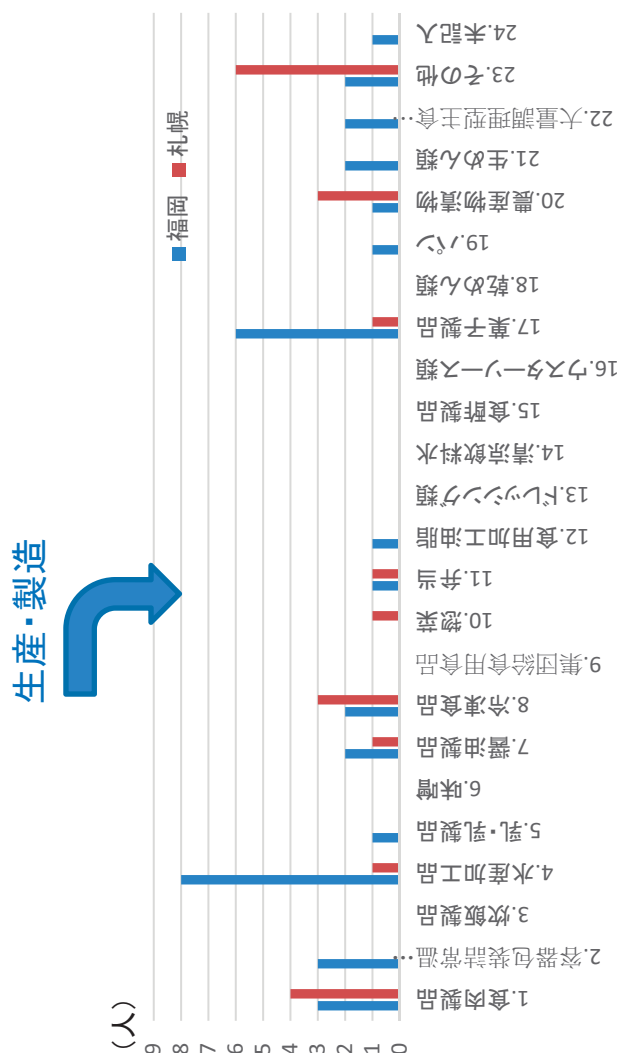
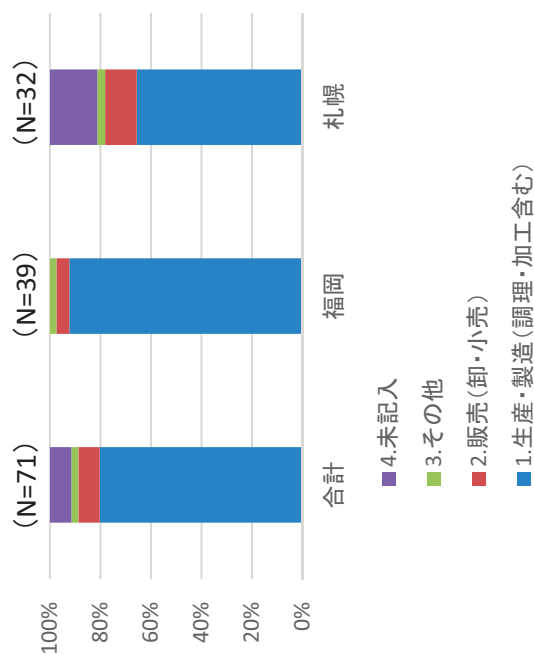
1. この実修会についてのご感想をお聞かせください。	合計	福岡	札幌
1.十分に理解できた	29	51%	11
2.おおむね理解できた	27	47%	10
3.よくわからなかった	0	0%	0
4.その他	0	0%	0
5.未記入	1	2%	1
合計	57	36	21
2. それぞれのプログラムについてのご意見をお聞かせください。			
①工場と製品の概要説明	合計	福岡	札幌
1.十分に理解できた	36	63%	10
2.おおむね理解できた	21	37%	11
3.よくわからなかった	0	0%	0
4.未記入	0	0%	0
合計	57	36	21
②工場チェックのポイントについて	合計	福岡	札幌
1.十分に理解できた	30	53%	11
2.おおむね理解できた	26	46%	10
3.よくわからなかった	0	0%	0
4.未記入	1	2%	1
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%	12
2.おおむね理解できた	23	40%	14
3.よくわからなかった	0	0%	0
4.未記入	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
2.おおむね理解できた	17	30%	10
3.よくわからなかった	0	0%	0
4.未記入	3	5%	1
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
2.現場でのHACCP導入の具体的なやり方	28	49%	19
3.HACCP導入の効果が実体験できた	4	7%	2
4.HACCP導入の大切さについて理解する	16	28%	7
5.その他	1	2%	1
6.未記入	1	2%	0
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
2.意欲が湧かなかった	0	0%	0
3.どちらともいえない	3	5%	2
4.導入済	7	12%	3
5.未記入	1	2%	1
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	21
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	21

工場実修会・会場アンケートの分析(福岡・札幌)

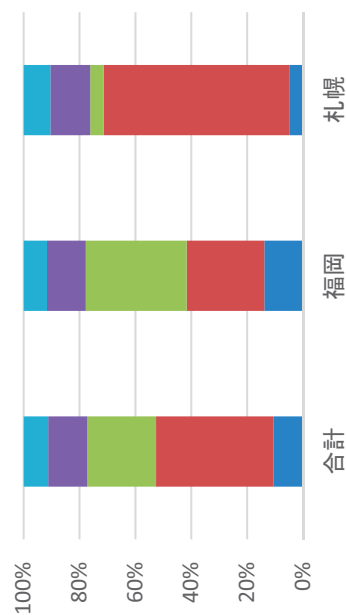
Q 8. 貴社の属性についてお知らせください。

(N:回答数)

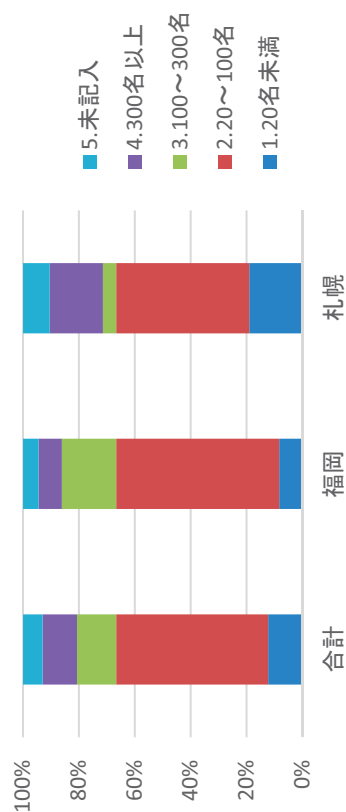


(生産・製造のみ)

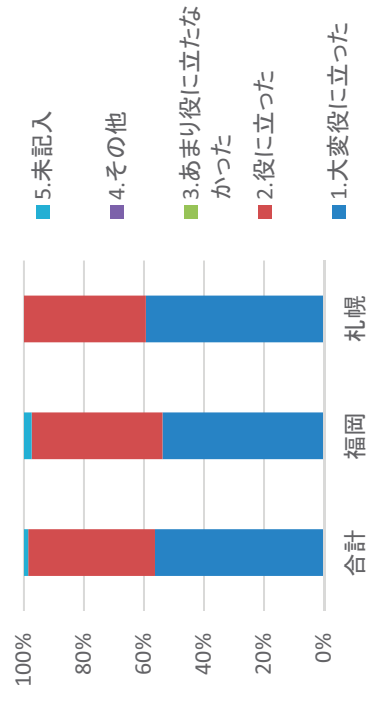
売上高



従業員数

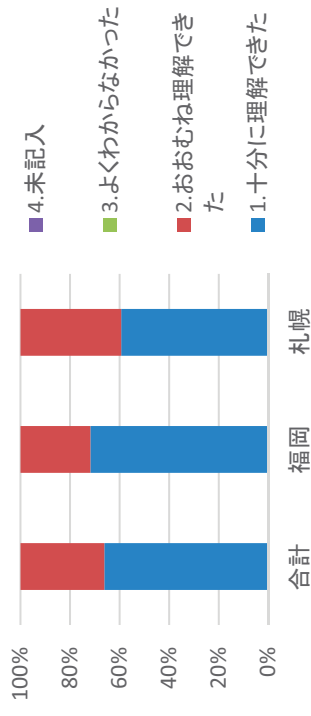


Q1. この実修会についてのご感想をお聞かせください。 (全体)

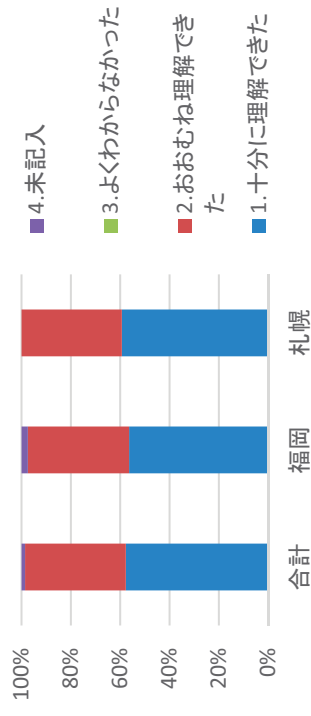


Q2. それぞれのプログラムについてのご意見をお聞かせください。 (全体)

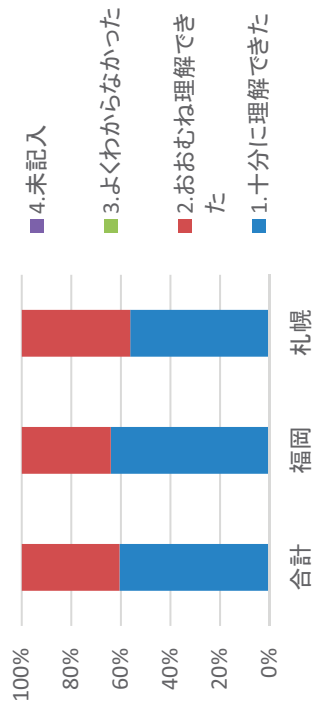
①工場と製品の概要説明



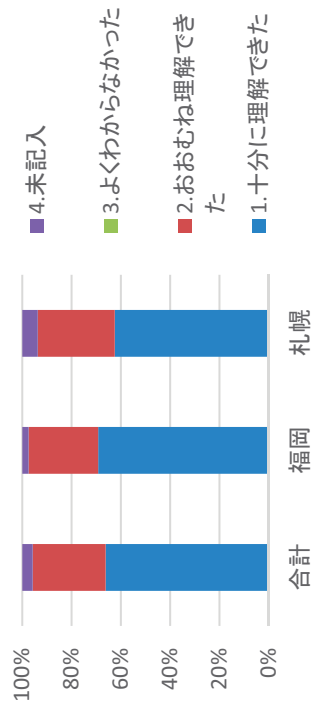
②工場チェックのポイントについて



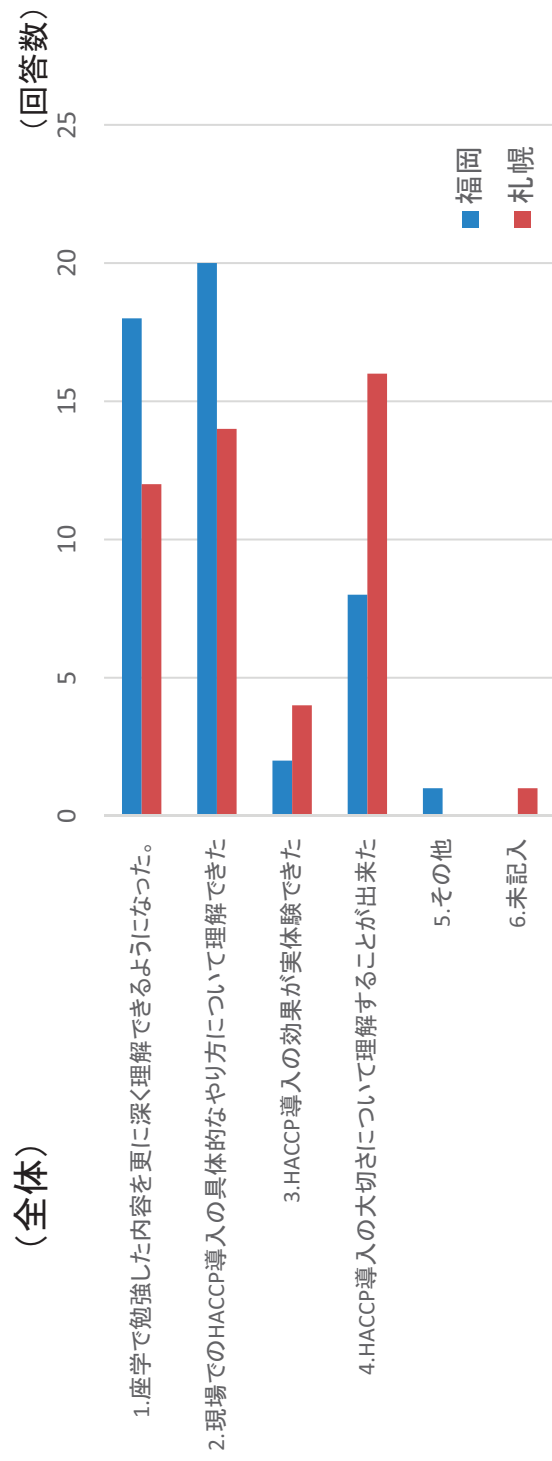
③工場見学



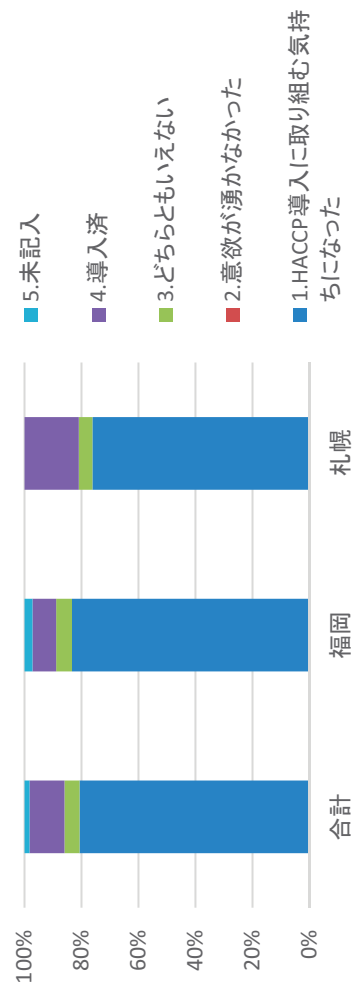
④見学後の解説と質疑応答



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 12	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 9	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 19	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 6	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 19	19 19
2.センターFAX	19 14%	13 6	6 6
3.その他	13 9%	6 7	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 28	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 5	6 6
3.その他	11 8%	4 4	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 10	1 1
1.食肉製品	4 4%	4 4	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 5	0 0
6.味噌	1 1%	1 1	0 0
7.醤油製品	2 2%	2 2	0 0
8.冷凍食品	0 0%	0 0	0 0
9.集団給食用食品	6 6%	4 4	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 12	12 12
17.菓子製品	4 4%	4 4	0 0
18.乾めん類	1 1%	0 0	1 1
19.パン	6 6%	5 5	1 1
20.農産物漬物	1 1%	1 1	0 0
21.生めん類	23 21%	16 7	7 7
22.大量調理型主食的調理食品	3 3%	1 2	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 5	5 5
1.1億円未満	50 36%	28 22	22 22
2.1～10億円	22 16%	15 7	7 7
3.10～50億円	16 12%	9 9	7 7
4.50億円以上	34 25%	15 19	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 7	7 7
1.20名未満	60 43%	35 25	25 25
2.20～100名	16 12%	10 6	6 6
3.100～300名	16 12%	8 8	8 8
4.300名以上	26 19%	12 14	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	71 71
実施日	160	82 69	69 69
申込数	151	92% 97%	97% 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	69 69
出席者数	138	78 60	60 60
回答数	91%	95% 87%	87% 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%

67

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

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

7

67

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%

224

18

21

6

24

17

31

15

4

19

22

29

15

2

15

212

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%

67

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%

67

31

1

67

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%

31

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

2

53

36%

58%

2%

4%

31

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%

52

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%

52

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%

66

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%

67

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

14

109

13%

42%

19%

13%

6

67

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

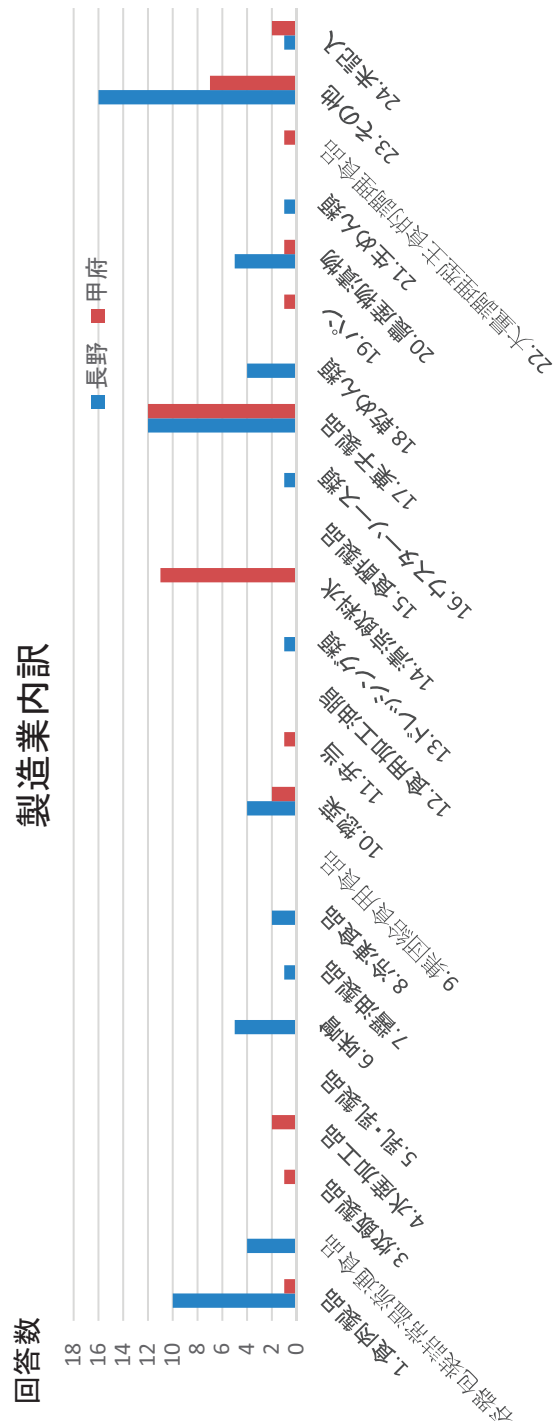
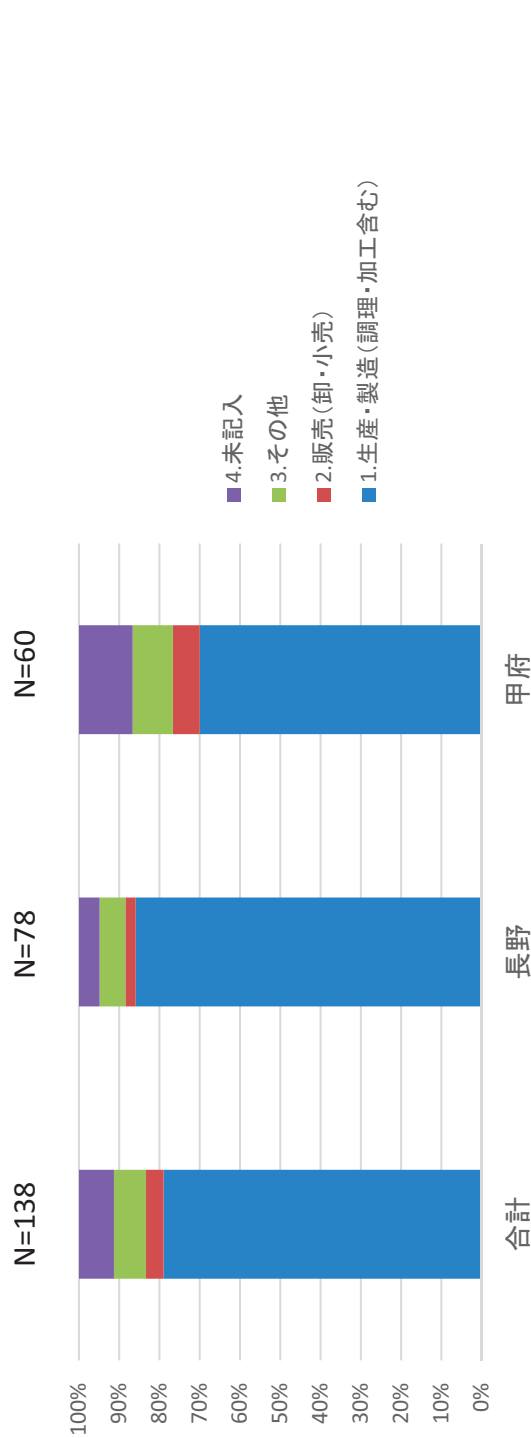
67

42

HACCP導入ミニ研修会・会場アンケートの分析

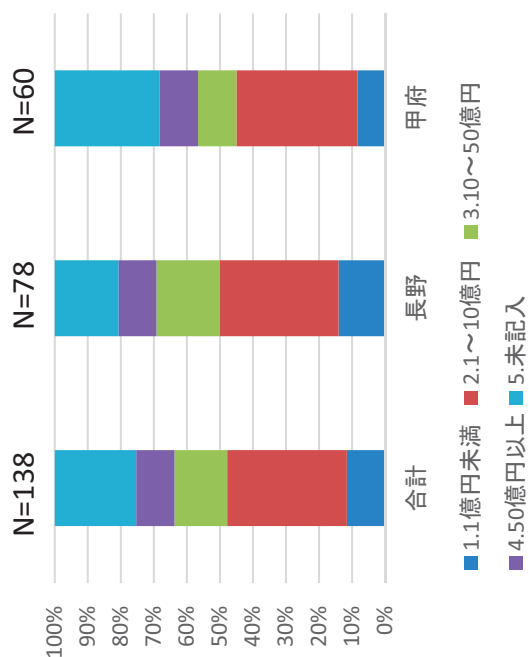
(N:回答数)

Q8. 貴社の属性についてお知らせください。

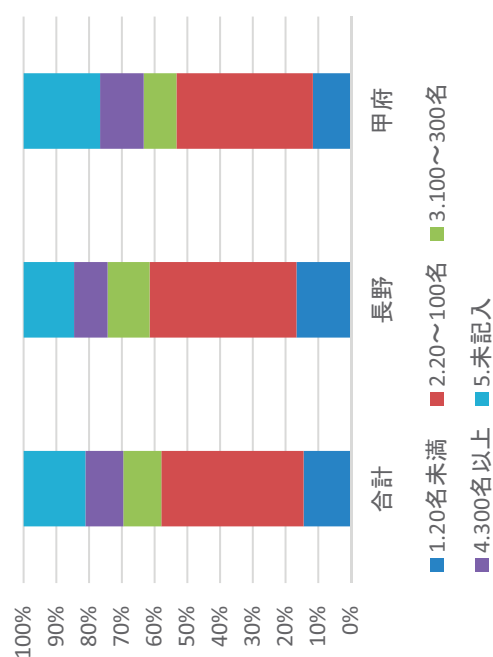


全体

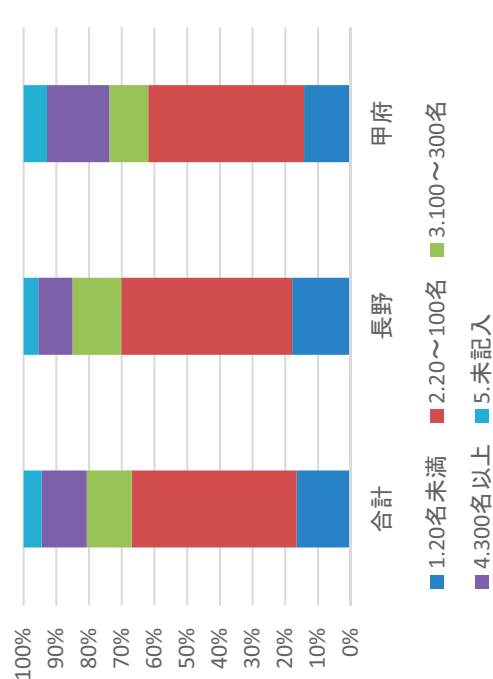
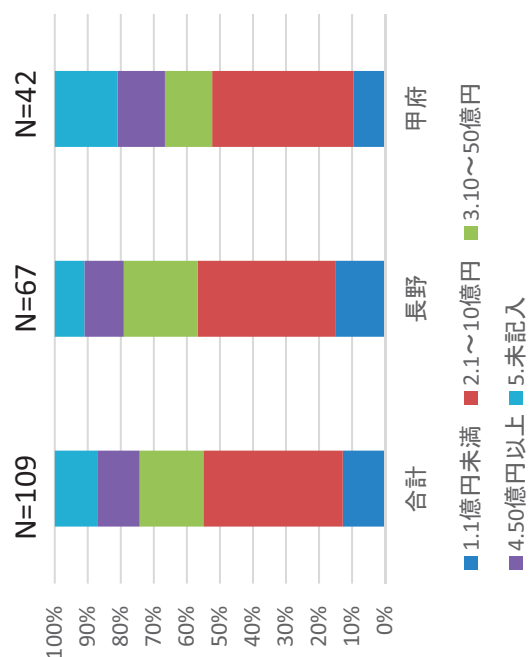
売上高(年間)



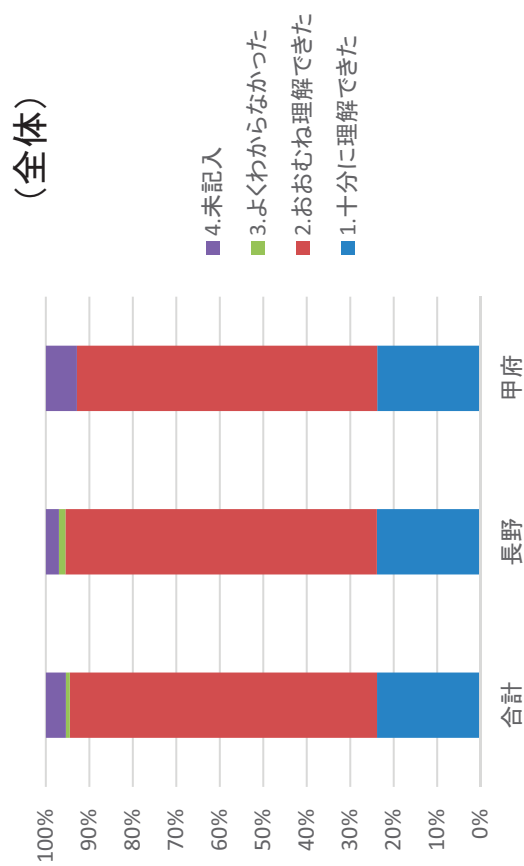
従業員数



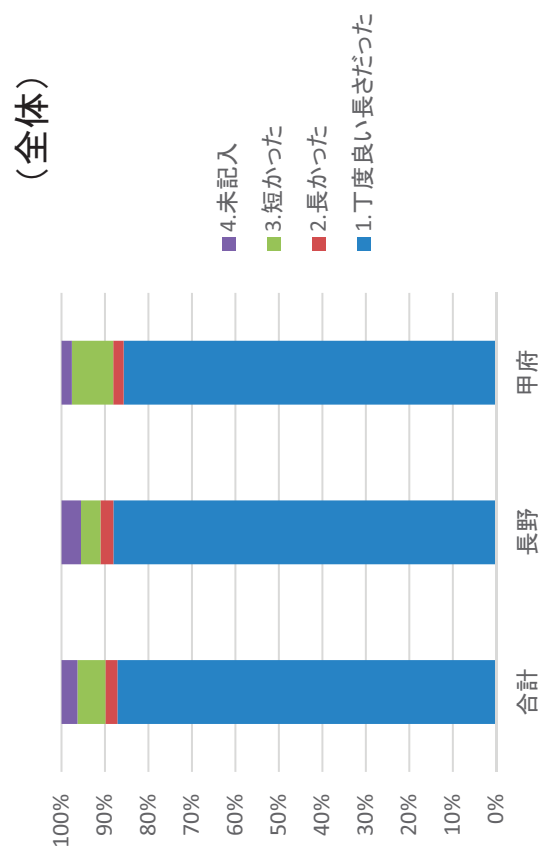
生産・製造のみ



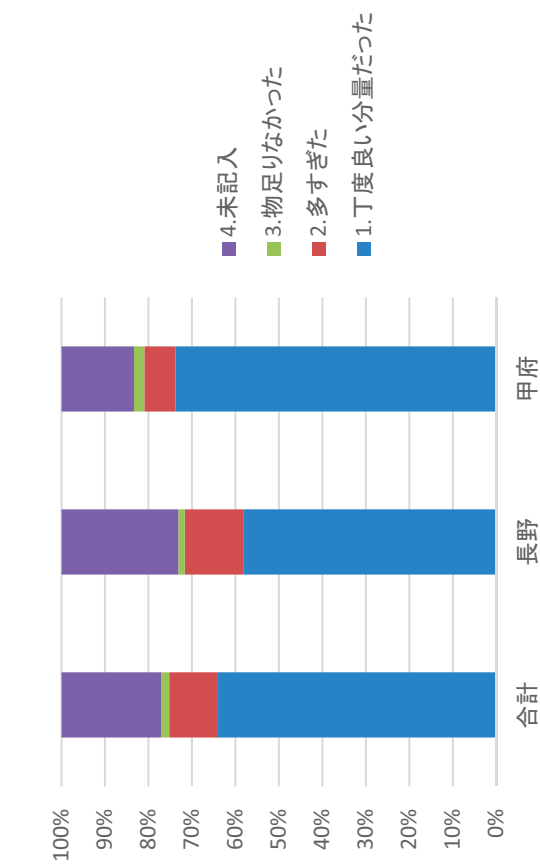
Q1.「HACCPを取り巻く国内外の状況とHACCPシステム構築のポイント ～現場実践と成功事例の紹介～」はご理解できましたか。



Q2-1. 講義時間はいかがでしたか。

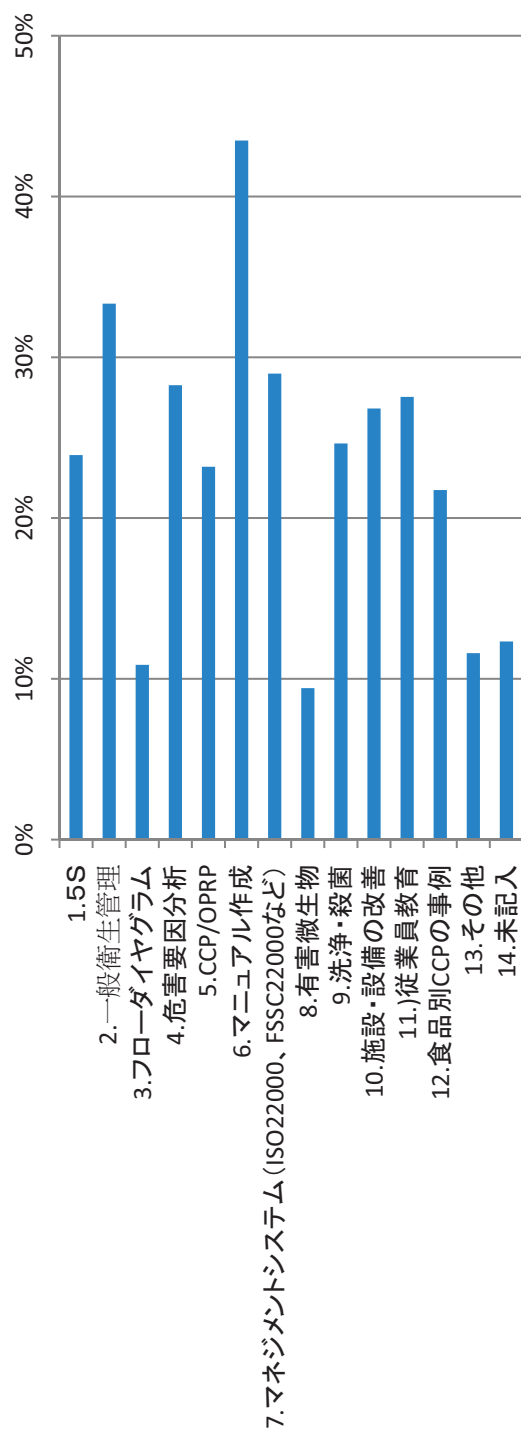


Q2-2. 講義内容はいかがでしたか。



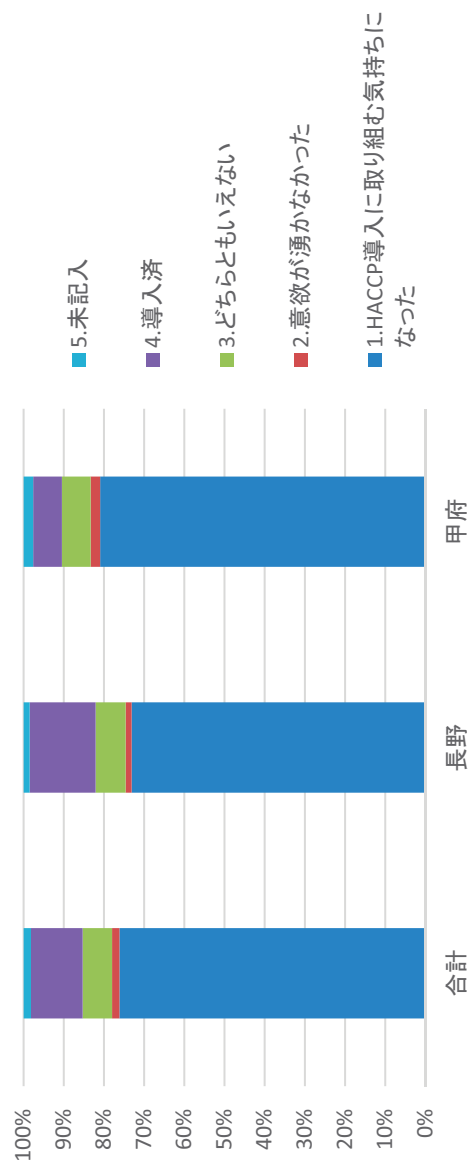
Q3. 次回、研修会に参加するとしたら、どのような内容の講義を受講したいと思いますか。(複数回答可)

(全体、長野+甲府)



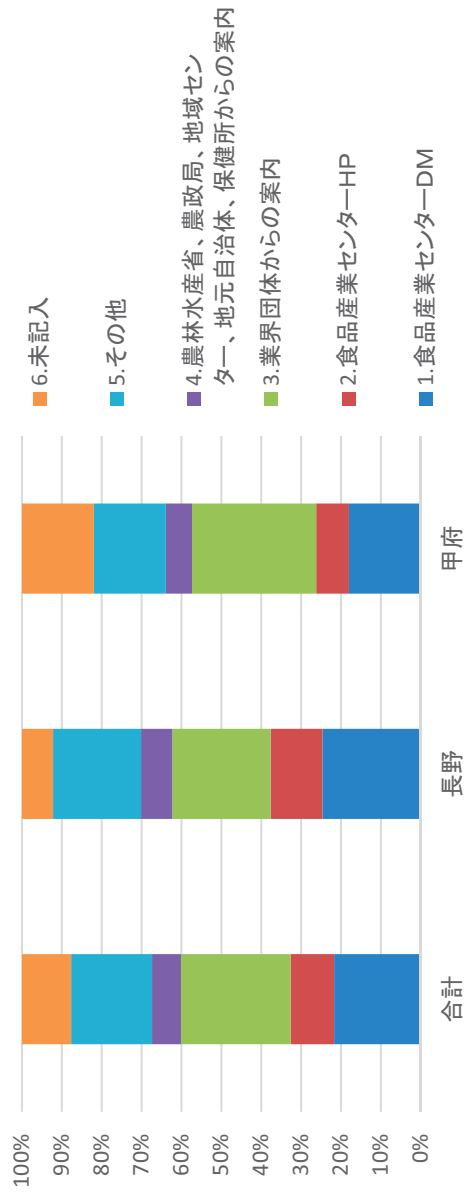
Q4. 研修会受講後、HACCP導入に取り組まれる気持ちになりましたか。

(生産・製造のみ)



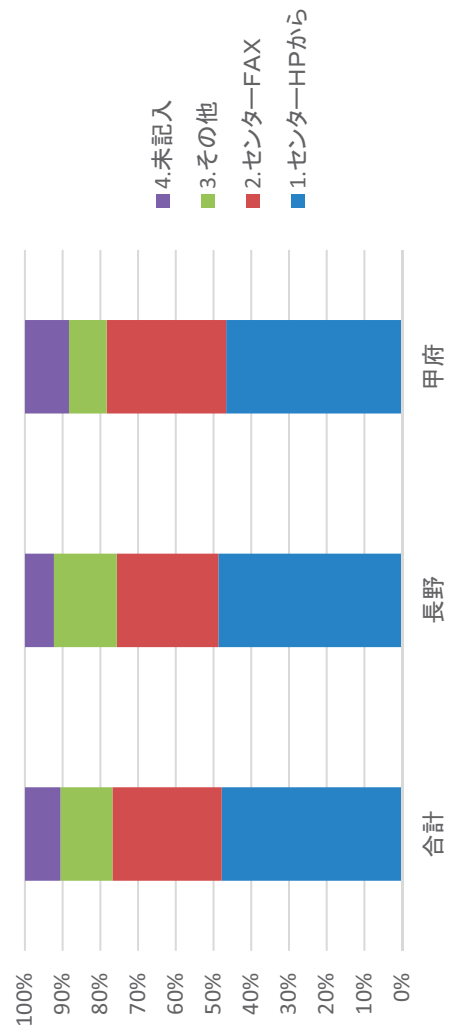
Q 6. この研修をどこで知りましたか。(複数回答あり)

(全体)



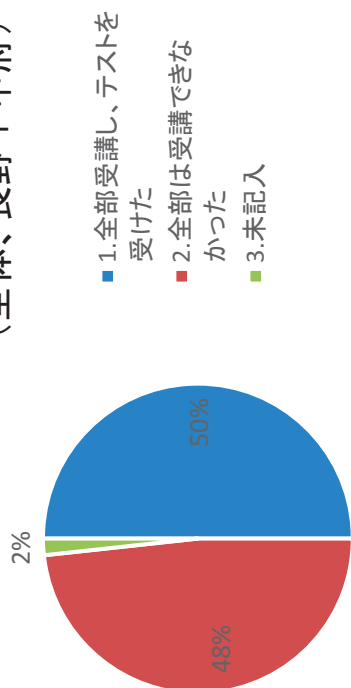
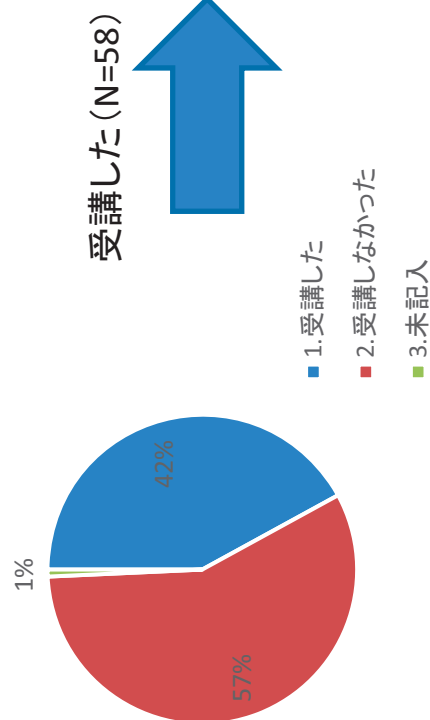
Q 7. この研修会をどのようにして申し込みましたか。

(全体)

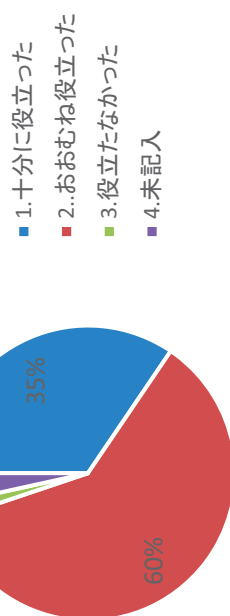


Q5. 参加証で「eラーニング受講」のご案内をさせていただきましたが、受講していただきましたか。

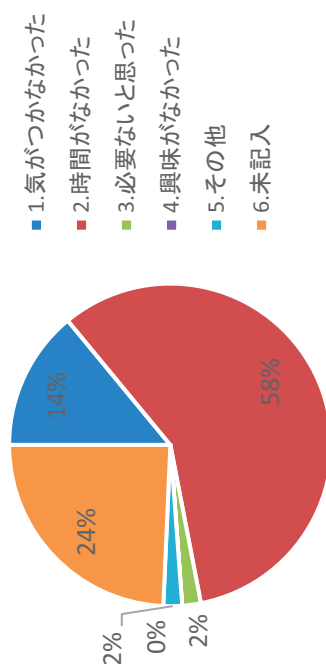
(全体、長野＋甲府)



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(株)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 | |

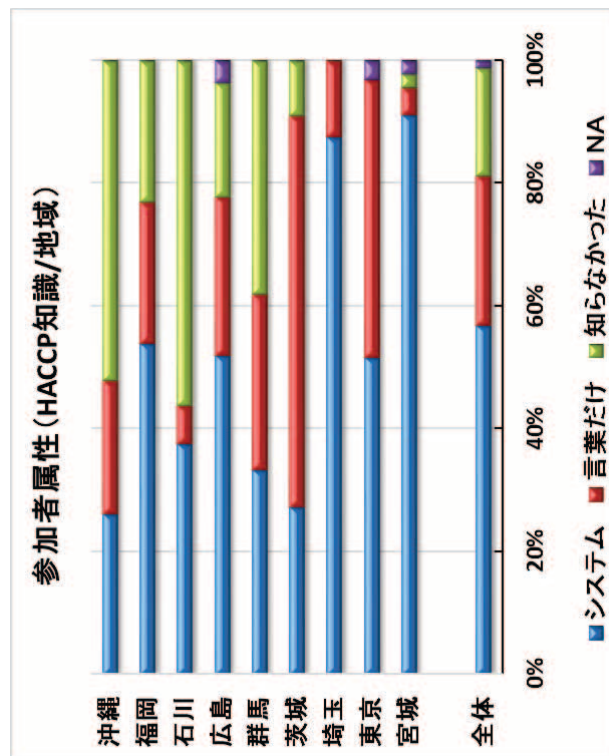
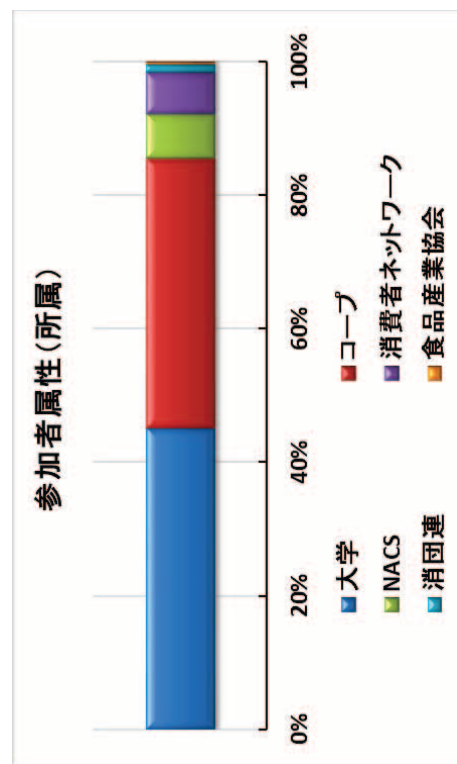
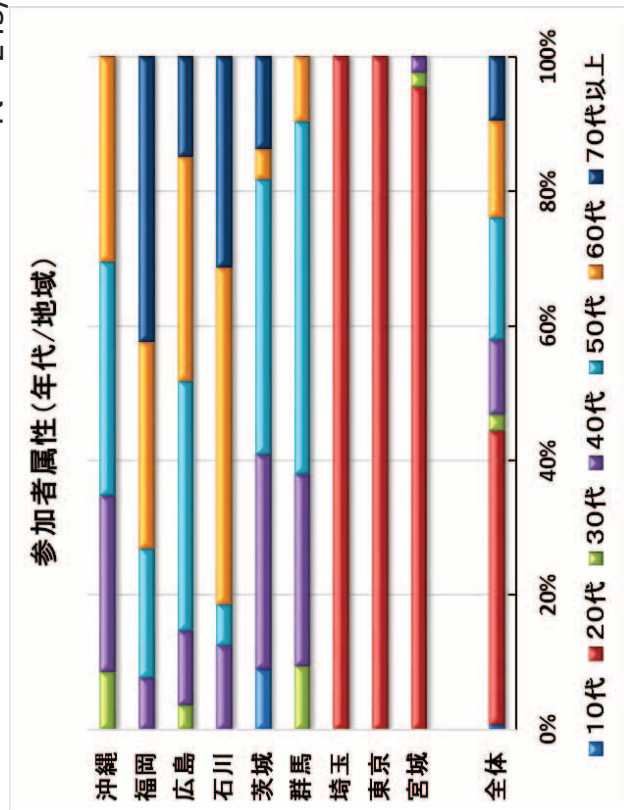
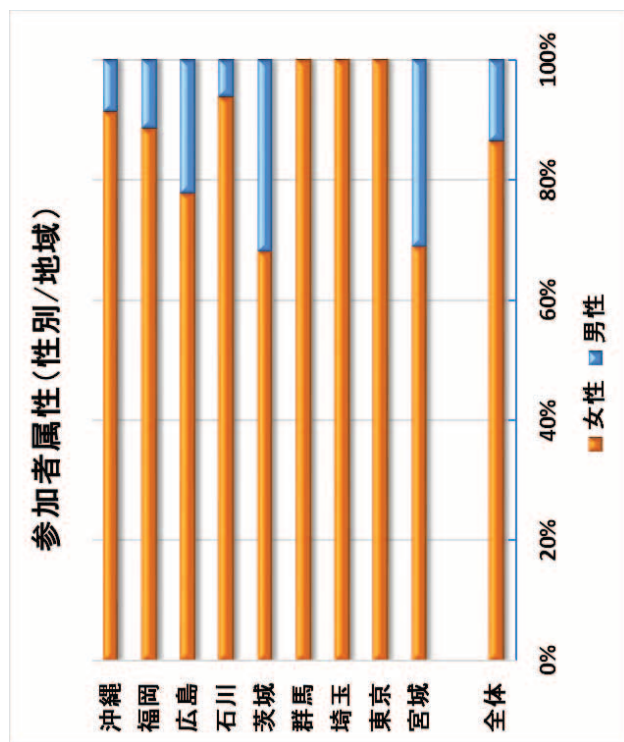
F3 職業は？

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()

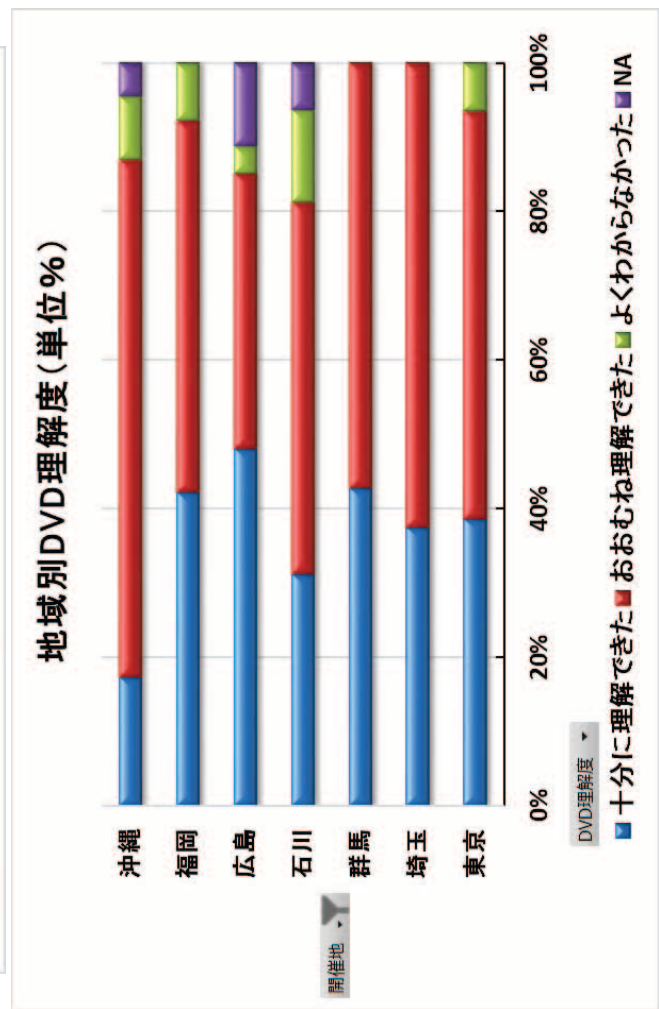
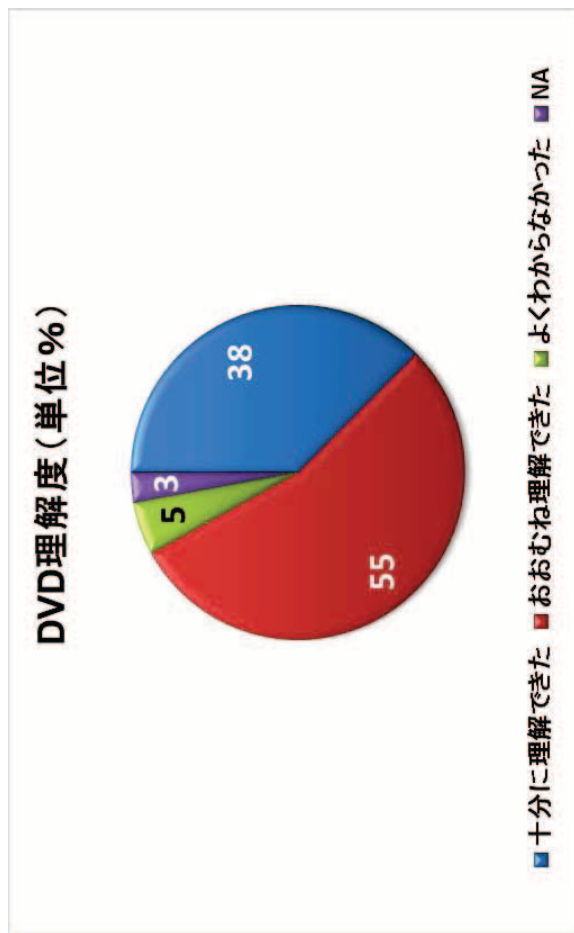
ご協力ありがとうございました。

平成28年度消費者セミナーアンケートの分析結果

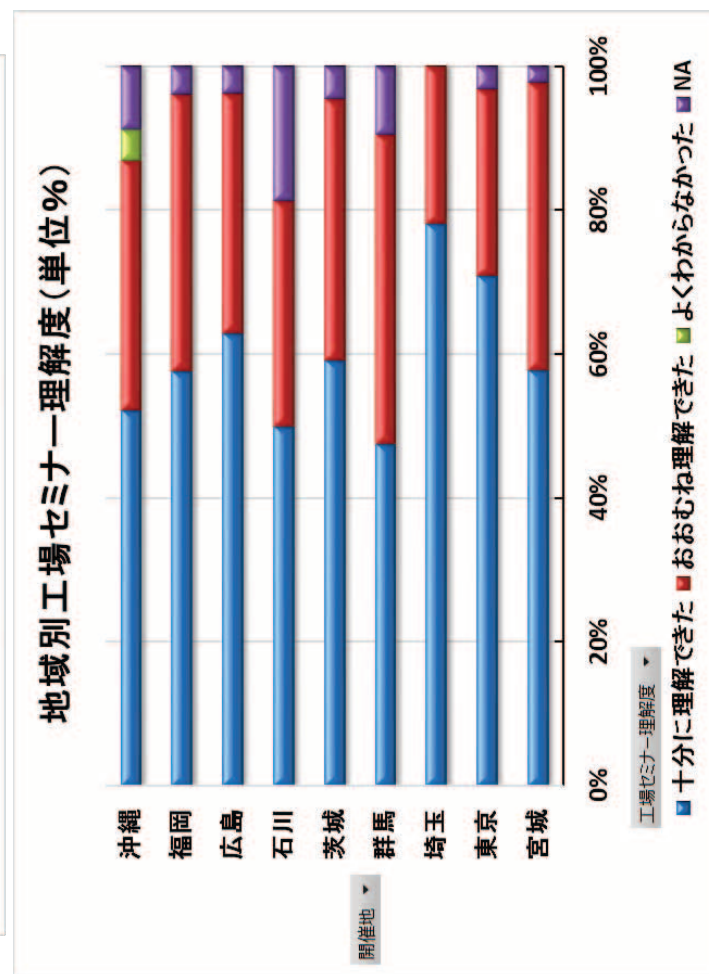
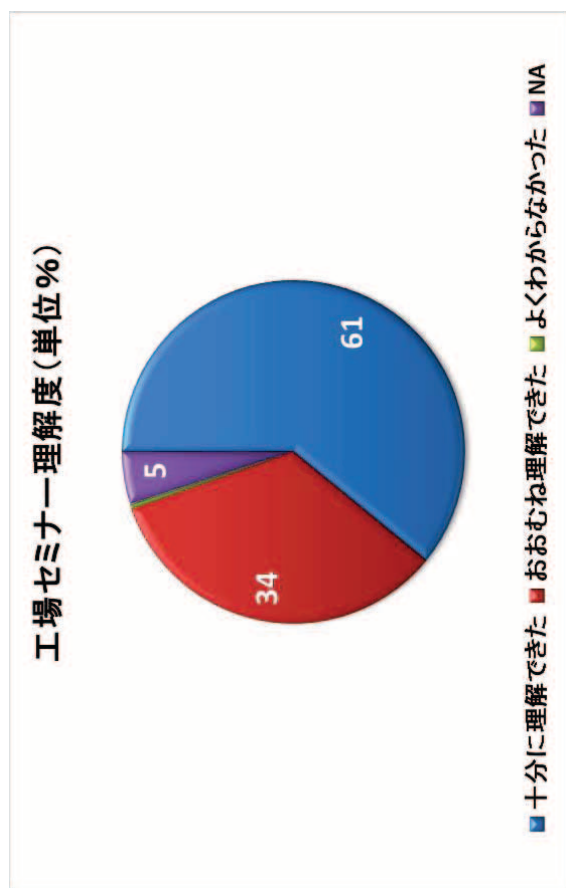
N = 243/255



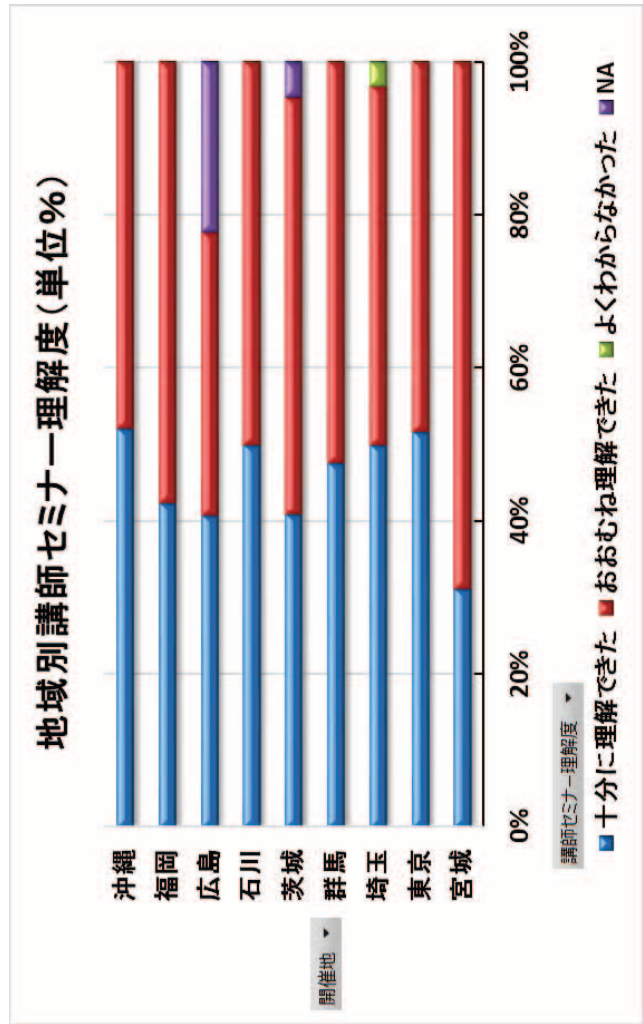
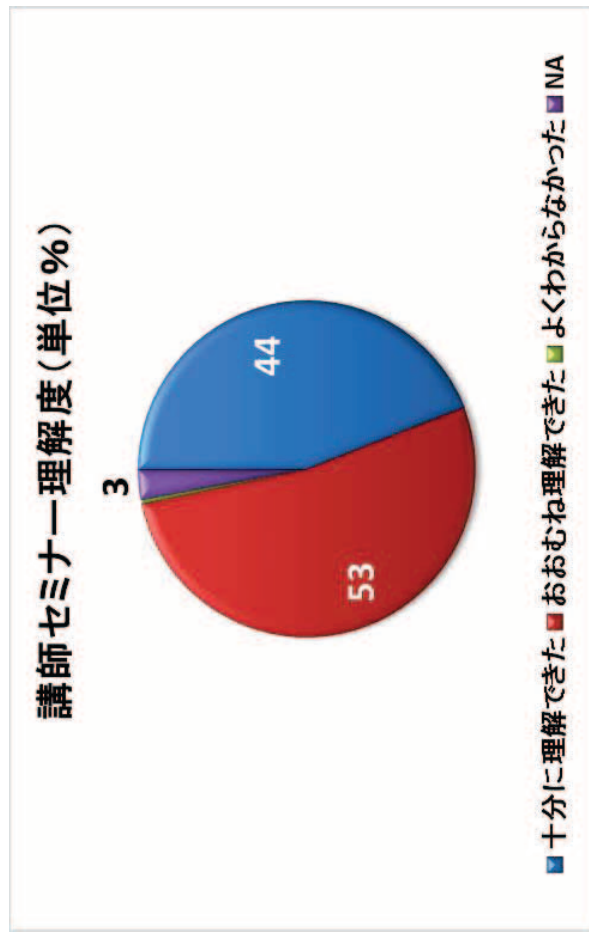
Q2 DVDの理解度



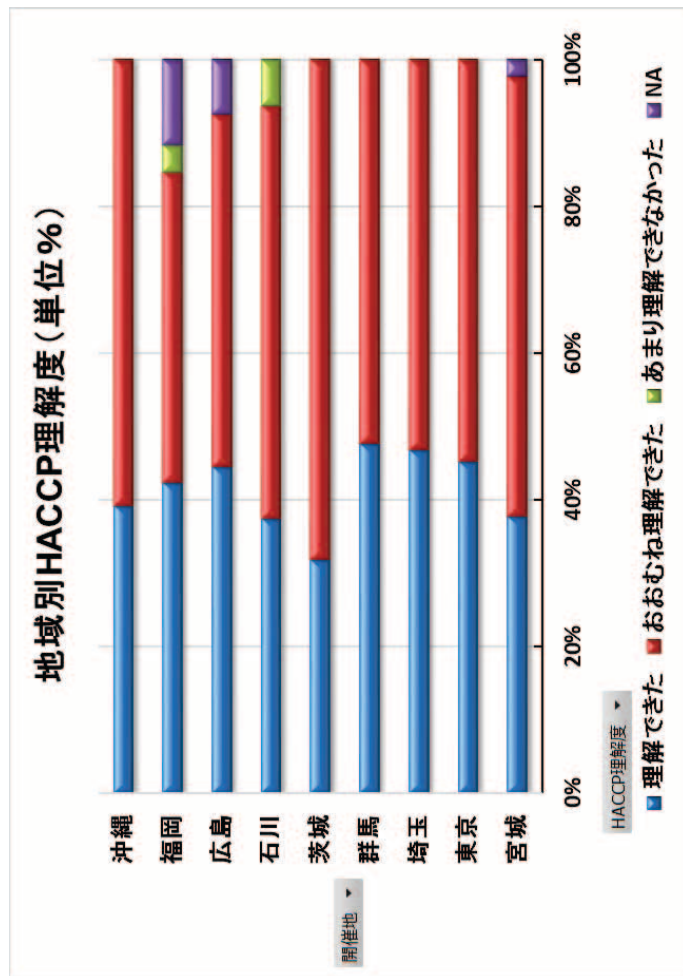
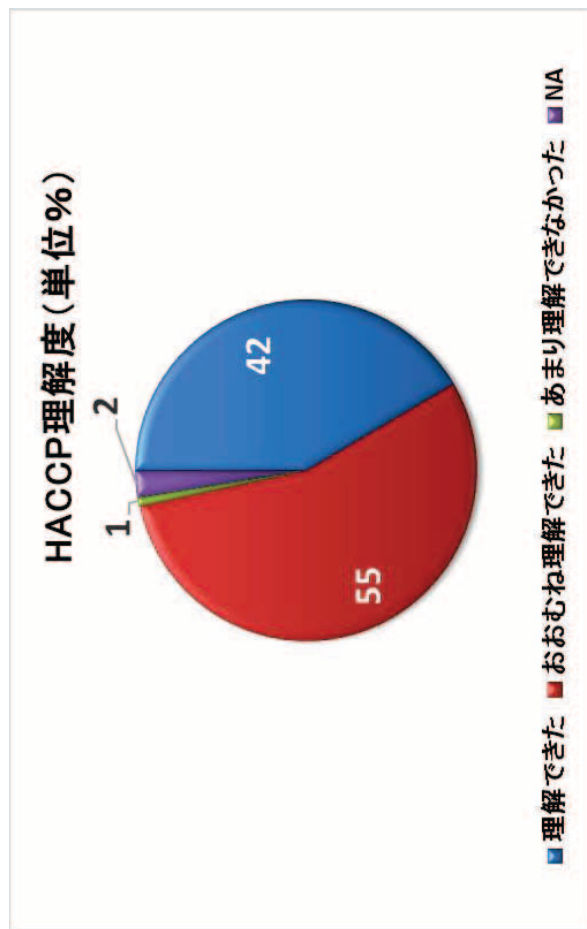
Q3 工場取組の理解度



Q4 講師セミナーの理解度

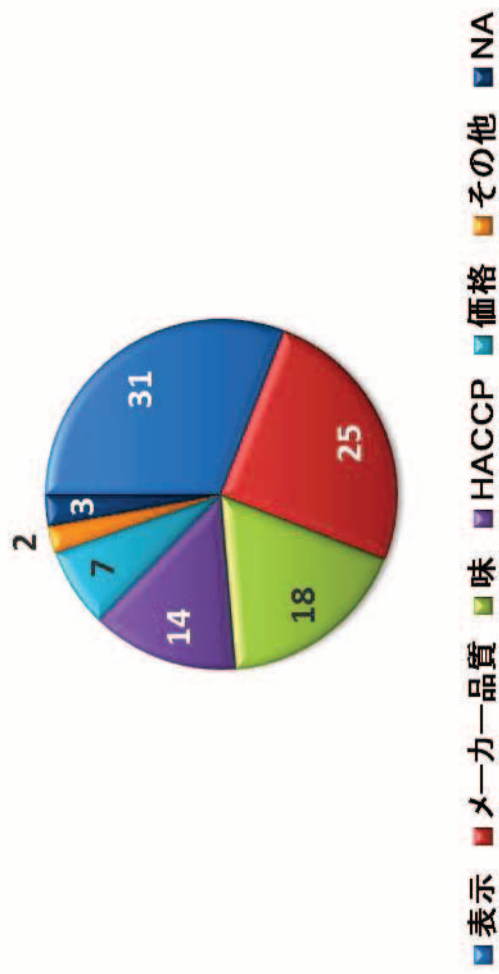


Q5 最終HACCPの理解度

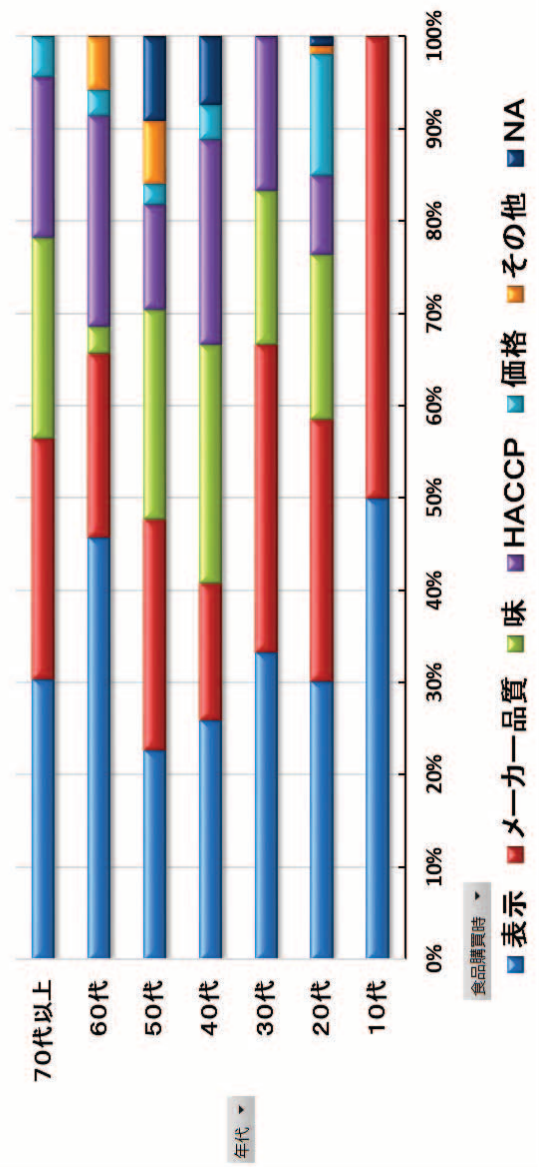


Q6 購入時の重視点

食品購買時の留意点(単位%)



食品購買時の留意点(単位%)



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、工場の方のお話しのテーマ、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。

- ・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 の目で見え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

平成 28 年度農林水産省補助事業
食品の品質管理体制強化対策事業
研修会等の開催事業 検討報告書

発行 平成 29 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 : 03-3224-2380
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)