

平成 30 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

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための研修会

検討報告書

平成 31 年 3 月

一般財団法人 食品産業センター

はじめに

平成10年、食品の安全性向上と品質管理の徹底を求める社会的要請を背景として、食品製造業界全体へのHACCP導入促進を目的とするHACCP支援法が制定された。平成12年に3.3%だったHACCP導入率は年々着実に増加し、平成29年には33.6%に達した。

ただ、HACCP導入率は企業規模が小さくなるほど低い傾向がある。食品販売金額が50億円以上では90%近くの企業がHACCPを導入しているのに対して、3億円以上10億円未満では44.2%、1億円以上3億円未満では25.6%である（農林水産省、平成29年度食品製造業におけるHACCPの導入状況実態調査結果、平成30年6月）。一方で、食品製造業者のうち大企業は0.44%であり、81%が常用雇用者20人以下の小規模事業者である（農林水産省、食品産業戦略 食品産業の2020年代ビジョン、平成30年4月）。

ところで厚生労働省は、平成28年3月から「食品の衛生管理の国際標準化に関する検討会」を行った。この検討会の目的は、異物混入や食中毒の防止など食品の安全性の向上を図るため、欧米等をはじめとした諸外国で制度化が進んでいるHACCPを、我が国でも制度化していくことだった。この検討結果を踏まえて平成30年6月には改正食品衛生法が公布され、すべての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理をすることになった。施行は2年以内、現行基準が適用されるのは3年後までである。

当センターの設立の目的の一つに、「食品産業の健全な発展」がある。これに沿い、平成6年度からは一貫してHACCPの普及、啓発にも取り組んできた。

上記食品製造業界の実情を踏まえると、HACCP制度化についての課題の一つが、中小規模の事業者、なかでも小規模事業者がHACCPに沿った衛生管理をできるようにすることであり、それは事業者の経営支援にも直結する。

こうしたことから、本年度は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための研修会」を行うことになった。本報告書は、その実施状況についてまとめたものである。

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、各農政局、各食品産業協議会などの皆さまに厚くお礼を申し上げます。

平成 31 年 3 月

目 次

	ページ
1. 事業の趣旨3
2. 背景3
3. 本年度の事業について3
3-1. 委員会の設置および開催3
【委員会の設置】3
【委員会の開催】4
3-2. 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための研修会」の開催5
【事業の目的】5
【数値目標】5
【実施計画の策定、開催の準備】5
【研修会の実施と結果】11
4. 総括18
【資料編】	
資料 1 全国版チラシ21
資料 2 地方版チラシ（栃木会場）23
資料 3 会場アンケート用紙24
資料 4 フォローアップ・アンケート用紙25

1. 事業の趣旨

平成 30 年度農林水産省では、農山漁村 6 次産業化対策事業として「食品の品質管理体制強化対策事業」を行うことになり、当センターでは以下の事業を受託した。

- 1) 衛生管理計画作成や衛生・品質管理体制強化のための人材育成等
 - ① 危害要因に関するデータ及び情報の収集・提供
 - ② 食品事業者の品質管理担当者等の人材育成のための研修会の開催
- 2) HACCP手引書等作成

本報告書は、上記 1)②について、計画立案、実施結果を取りまとめたものである。

2. 背景

当センターでは、平成 6 年度に農林水産省より「危害分析・重要管理点管理（HACCP）マニュアル策定」事業を受託して以来、長年に渡って HACCP の普及啓発を行ってきた。

近年注力してきたことに、中小食品製造事業者に対する HACCP 導入支援がある。

その一つが、平成 24 年度～28 年度に行った「一般的衛生管理の徹底&HACCP 導入研修会」である。中小食品製造事業者等の HACCP 導入支援のために行ったのがこの研修会で、5 年間、47 カ所で開催し、約 6,000 人が受講した。

もう一つが平成 29 年度から行っている「HACCP 手引書作成」である。小規模事業者は、自ら HACCP7 原則に従って衛生管理計画作成することは困難である。そこで、小規模事業者が「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を行うときの参考にするため、平成 29 年度は 7 つの業界団体とともに手引書を作成した。

一方で、食品製造事業者が HACCP について知りたい、あるいは導入したい、進化させたいと考えたときに役立つ情報提供にも務めてきた。平成 15 年度から構築してきた「HACCP 情報関連データベース」がそれで、今年度のアクセス数は毎月約 7 万件で、広く活用されている。

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】

HACCP に関する専門家により構成される「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための研修会」検討委員会を設置し、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検討を進めることとした。表 1 に委員名簿を示した。

本委員会は、委員各位による審議の場として平成30年度中に2回、6月と3月に実施した。

事務局は（一財）食品産業センター技術環境部とした。

表1 検討委員会委員名簿（順不同、敬称略）

所属	役職	氏名
湯川食品科学技術士事務所	所長	湯川 剛一郎
ロイドレジスタージャパン株式会社	執行役員 食品事業部長	今城 敏
国立大学法人 東京海洋大学	准教授	小川 美香子

【委員会の開催】

第1回

日 時：平成30年6月28日（木） 13:30～14:30

場 所：（一財）食品産業センター会議室 （三会堂ビル3階）

議 事：

- 1) 平成30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) 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための研修会」の実施について（案）
- 4) 平成30年度年間スケジュール（案）
- 5) その他

第2回

日 時：平成31年3月13日（水） 10:00～11:30

場 所：（一財）農林水産奨励会第2会議室 （三会堂ビル9階）

議 事：

- 1) 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための研修会」実施報告
- 2) 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

富松徹、宮本浩行、渡邊聡一郎、伊藤和徳、伊賀由則、伊藤照夫、堀池俊介、森川文枝、石渡佳奈

3-2. 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための研修会」の開催

【事業の目的】

厚生労働省は、平成 28 年 12 月に公表した「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」の最終とりまとめを踏まえて、全ての食品等事業者を対象として、HACCP による衛生管理の制度化を進めることを決定した。一方で、平成 29 年度の食品製造業者の HACCP 導入状況をみると、食品販売金額が 50 億円以上では 90%近くに達しているが、10 億円以上 50 億円未満では 57.7%、3 億円以上 10 億円未満では 44.2%、1 億円以上 3 億円未満では 25.6%と、企業規模が小さくなるほど低くなっている。

そこで、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の理解深化を目的に、本研修会を実施することにした。

【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衛生管理の重要性と HACCP の考え方を取り入れることについて、理解を深めている。
- ・HACCP を導入していない事業者からの研修会参加者の 70%が、研修会終了後 1 年以内に HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の実施に向けた計画や行動を開始している。

【実施計画の策定、開催の準備】

1) 研修会の狙い

- ・食品衛生規制見直しのポイントを伝え、どのようにしていかなければならないかが理解できるようにする。さらに「『食品業界の信頼性向上自主行動計画』策定の手引き～5 つの基本原則～」を伝え、消費者からの信頼性を高めるためにすべきことの理解を深める。
- ・一般衛生管理と HACCP の重要性、さらには HACCP 概論について講演を行い、参加企業の HACCP 導入の意識を高める。
- ・地方自治体から衛生管理に関する取り組み、支援体制などについて説明していただき、地域企業の食品衛生行政への積極的なアクセスにつなげる。
- ・演習を行い、どのようにすれば衛生管理計画が作成できるかを体感できるようにする。

2) 研修会の対象と開催地

・対象

研修会の狙いに沿って、中小規模食品製造事業者（売上 1～50 億円）の品質管理責任者、製造責任者とした。

売上げ規模を 1～50 億円としたのは、HACCP 支援法の目標に設定されている「HACCP 導入率 50%」の対象が、中小規模層（売上 1～50 億円）であるためである。

・開催地

以下の計 10 カ所で実施した（並びは開催日程順）。開催地選定にあたっては、他の研修等事業者による研修会実施場所とのバランスを考慮し、農林水産省に相談し、決定した。

栃木県、静岡県、福岡県、鹿児島、千葉県、東京都、大阪府、長崎県、愛知県、広島県

3) 研修会の内容

① 研修プログラム

表 2 に研修プログラムを示した。表 3 には「地方自治体からの情報提供」担当講師を掲載した。

会場で配布した各講師による講演資料については、巻末の講演資料に掲載した。（会場で配布したその他の参考資料等は省略）

表 2 HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための研修会プログラム

時間	内容	講師
9:30~10:15	食品衛生規制見直しの概要と 5 つの基本原則	食品産業センター事務局
10:30~12:30	HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の解説	株式会社フーズデザイン 代表取締役 加藤光夫氏
13:30~14:00	地方自治体からの情報提供	地方衛生行政ご担当者様
14:00~15:30	HACCP 概論	関西大学 化学生命工学部 特任教授 広田鉄磨氏
15:45~16:30	衛生管理計画作成演習	食品産業センター事務局
16:30~17:00	個別相談	・ 関西大学化学生命工学部 特任教授 広田鉄磨氏 ・ 食品産業センター事務局

表3 「地方自治体からの情報提供」担当講師（敬称略）

開催地	氏名	所属	役職
栃木県	加藤 良江	栃木県 保健福祉部 生活衛生課	副主幹
静岡県	中嶋 洋平	静岡県 健康福祉部 生活衛生局 衛生課 食品乳肉衛生班	主査
福岡県	今村 文香	福岡県 保健医療介護部 生活衛生課 食品衛生係	技術主査
鹿児島県	西村 修一	鹿児島県 暮らし保健福祉部 生活衛生課 食品衛生係 食品衛生専門監視指導班	技術主査
千葉県	酒井 のぞみ	千葉県 健康福祉部 衛生指導課 企画調整班	副主査
東京都	寺村 歩	東京都 福祉保健局 健康安全部 食品監視課	統括課長代理
大阪府	笹田 眞由子	大阪府健康医療部 食の安全推進課 食品安全グループ	総括主査
長崎県	馬場 勇志	長崎市 市民健康部 生活衛生課 食品衛生2係	
愛知県	大橋 洋平	愛知県 健康福祉部 保健医療局 生活衛生課 食の安全・安心グループ	主査
広島県	上廣 直孝	広島県健康福祉局 食品生活衛生課 食品衛生グループ	主任

（注）役職は研修会開催時のもの

②募集人数

募集人員は各会場 120 名程度とし、申し込みが多い場合には会場の収容人数を勘案し、可能な範囲で受け入れるようにした。

4) 事業者への告知

①チラシの作成

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、資料2）。前者のデザインは専門業者に依頼した。

②告知

開催情報提供は、ダイレクトメールの送付、地方行政による告知、地方農政局・地域食品産業協議会による告知、農林水産消費安全技術センターのメールマガジンによる告知、食品産業センターのホームページでの告知、メディアを活用しての告知で行った。

以下、それぞれについて詳述する。

・ダイレクトメールの送付

売上1億円～50億円の食品製造事業者に対しダイレクトメールを送付して告知した。

発送したのは東京、大阪、愛知以外の地域で、発送数は栃木 336 通、静岡 807 通、福岡 754 通、鹿児島 548 通、千葉 579 通、長崎 416 通、広島 640 通、合計 4,070 通だった。

・地方行政による告知

各都府県の食品製造業・中小企業振興担当部門、地域衛生行政部門に協力要請をし、告知をしていただいた。表4に協力していただいた部門名を掲載した。

告知方法は、メールマガジンやホームページへの掲載、メール連絡、窓口および所管保健所でのチラシ配布、主催する研修会等での案内などだった。

表4 告知協力要請をした食品製造業・中小企業振興担当部門、地域衛生行政部門

開催地	食品製造業・中小企業振興担当部門	地域衛生行政部門
栃木県	栃木県 産業労働観光部 工業振興課	栃木県 保健福祉部 生活衛生課
静岡県	静岡県 経済産業部 新産業集積課	静岡県 健康福祉部 生活衛生局 衛生課
	静岡県産業振興財団 フーズサイエスセンター	
福岡県	福岡県商工部 中小企業振興課	福岡県 保健医療介護部 生活衛生課
		福岡市 保健福祉局 生活衛生部 食品安全推進課
鹿児島県	鹿児島県 商工労働水産部 商工政策課	鹿児島県 暮らし保健福祉部 生活衛生課
千葉県	千葉県 商工労働部 産業振興課	千葉県 健康福祉部 衛生指導課
東京都		東京都 福祉保健局 健康安全部 食品監視課
大阪府	大阪府 環境農林水産部 流通対策室	大阪府 健康医療部 食の安全推進課
長崎県	長崎県 産業労働部 企業振興課	長崎県 県民生活部 生活衛生課
	長崎商工会議所	長崎市 市民健康部 生活衛生課
	長崎県商工会連合会	
愛知県	愛知県 産業労働部 産業労働政策課	愛知県 保健医療局 生活衛生課
		名古屋市 健康福祉局 健康部 食品衛生課
広島県	広島県総合技術研究所	広島県 健康福祉局 食品生活衛生課
	食品工業技術センター	広島市保健所 食品保健課

- ・地方農政局、地域食品産業協議会による告知

地方農政局、各府県の地域食品産業協議会に協力要請をし、告知をしていただいた。表5に協力していただいた部門名を掲載した。

告知方法は、ホームページへの掲載、メール・FAXでの連絡、会員へのチラシ郵送、主催する研修会等での案内などだった。

表5 告知の協力要請をした地方農政局、地域食品産業協議会

開催地	地方農政局	地域食品産業協議会
栃木県	関東農政局 経営・事業支援部 食品企業課	栃木県食品産業協会
静岡県	関東農政局 経営・事業支援部 食品企業課	静岡県食品産業協議会 (静岡県中小企業団体中央会内)
福岡県	九州農政局 福岡県拠点	福岡県食品産業協議会 (福岡県中小企業団体中央会内)
鹿児島県	九州農政局 鹿児島県拠点	鹿児島県食品産業協議会 (鹿児島県中小企業団体中央会内)
千葉県	関東農政局 経営・事業支援部 食品企業課	ちばの「食」産業連絡協議会
東京都	関東農政局 経営・事業支援部 食品企業課	
大阪府	近畿農政局 大阪府拠点	
長崎県	九州農政局 長崎県拠点	長崎県食品産業協議会 (長崎県中小企業団体中央会内)
愛知県	東海農政局 経営・事業支援部 食品企業課	愛知食品産業振興協会 (愛知県パン協同組合内)
広島県	中国四国農政局 広島県拠点	広島県食品工業協会

- ・農林水産消費安全技術センターのメールマガジンによる告知

独立行政法人農林水産消費安全技術センターに、FAMIC メールマガジンへの掲載要請をした。8月1日には栃木、静岡、福岡、鹿児島、千葉での研修会を、12月12日には愛知での研修会を告知していただいた。

- ・食品産業センターのホームページで告知

7月31日、当センターホームページに開催情報を掲載し、告知した。

- ・食品産業センター機関紙「明日の食品産業」で告知

「明日の食品産業」9、10月号に広告を掲載した。

・メディアを活用しての告知

食品関連専門紙誌、地方紙にアプローチしてニュースリリースを提供した。その結果、食品新聞（8月3日）、日本食糧新聞（8月6日）、食品産業新聞（8月6日）、食料醸界新聞（8月6日）に、研修会開催の記事が掲載された。

5)会場アンケートの実施

研修会参加者に対して会場でアンケート（資料 3）を行い、研修会の効果測定を行った。

6)フォローアップの実施

研修会参加者へのフォローアップ・アンケート（資料 4）を実施して、研修会受講後の変化を把握した。

10月～11月に実施した栃木、静岡、福岡、鹿児島、千葉会場の参加者には1月に官製往復はがきを送付して研修会参加2～3ヵ月後の状況を、1月以降に実施した東京、大阪、長崎、愛知、広島会場の参加者には会場で料金受取人払郵便のはがきを渡し、参加1ヵ月後の状況を回答していただくように要請した。

官製往復はがきは、行政など、食品製造事業者ではないことが明らかな参加者には送付しなかった。

【研修会の実施と結果】

1) 開催会場および参加者数

開催した研修会の開催地、開催日、会場、申込数、参加者数などを表6に示した。

事前申込数は1,229名、事前申込がなかった方も含めての合計参加者数は1,102名で、1会場あたりの合計参加者数は110名だった。

参加応募者の出席率（参加者数／申込数）は研修会全体では87%で、どの会場でも80%を超えていた。

表6 研修会開催スケジュールおよび参加者数

開催地	開催日	会場		事前申込			事前申込以外の参加者数	合計参加者数
		会場名	定員	申込数	参加者数	出席率		
栃木	10/3	栃木県青年会館コン セーレ	150	98	82	84%	2	84
静岡	10/23	あざれあ	144	127	114	90%	11	125
福岡	10/31	アクロス福岡	198	155	129	83%	19	148
鹿児島	11/14	サンプラザ天文館	150	97	85	88%	0	85
千葉	11/28	千葉商工会議所	144	115	98	85%	3	101
東京	1/10	三会堂ビル 石垣記 念ホール	180	138	120	87%	0	120
大阪	1/23	大阪産業技術研究 所・森ノ宮センター	120	118	99	84%	0	99
長崎	2/5	長崎縣市町村会館	120	117	106	91%	1	107
愛知	2/8	オフィスパーク 名 駅プレミアムホール	150	95	88	93%	0	88
広島	2/27	広島国際会議場	189	169	145	86%	0	145
合計				1,229	1,066	87%	36	1,102

2) 研修会の実施状況

各講演についての理解度などについては、「会場アンケートの実施とその分析結果」の項に記述する。

それ以外で印象的だったのは、「個別相談」が参加者にはとても有効だったと思われたことである。どの会場でも各講演後の質問は多くはないが、「個別相談」には多くの希望者がいた。

食品衛生法に関する質問などもあったが、他の参加者の前では質問しにくい、相談者固有の悩みもあった。短時間ではあったが、担当者の経験に基づくアドバイスが、相談者の参考になったように思われた。

3) 会場アンケートの実施とその分析結果

① 会場アンケートの実施

- ・研修会参加者に対し、会場でアンケートへの協力を依頼して回収し、その分析を行った。
- ・アンケートは参加者 1,102 名に対して行い、949 名から回答が得られた（回答率 86%）。

② 会場アンケートの分析結果

参加者の属性（表 7）

- ・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。「その他」には行政、コンサルタント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、本研修会の対象とした「売上 1～50 億円」が 45%、これに 1 億円未満を加えて「50 億円未満」と括ったときの参加者は 59% だった。業態を生産・製造業（調理・加工を含む）に限れば、「売上 1～50 億円」が 54%、「50 億円未満」が 69% だった。

表 7 参加者の属性 (%)

業態		売上高		従業員数	
生産・製造 (調理・加工含む)	72	1 億円未満	14	20 人未満	16
		1～10 億	28	20～100 人	35
販売 (卸・小売)	9	10～50 億	17	100～300 人	19
その他	15	50 億以上	21	300 人以上	19
無記入	3	無記入	19	無記入	12

研修会についての感想（表 8）

- ・「とても役に立った」が 51%、「役に立った」が 44%、合わせて 95% であり、研修会の満足度はとても高いという結果だった。
- ・「あまり役に立たなかった」は 0% ではあるが 3 名だった。その理由は、「内容が基本的すぎる」、「食品製造事業者ではないから」だった。

表 8 研修会についての感想

研修会の感想	割合 (%)
とても役に立った	51
役にたった	44
あまり役に立たなかった	0
無記入	5

研修会の理解度（表 9、表 10）

- ・「よく理解できた」「概ね理解できた」を合わせると、「衛生管理計画作成演習」以外はすべて90%を超えており、対象者層に合わせた講演ができていたことが伺われた。各「地方自治体からの情報提供」についても、「よく理解できた」「概ね理解できた」を合わせるとすべて80%を超えていた。
- ・「衛生管理計画作成演習」については、「よく理解できた」「概ね理解できた」を合わせると83%だった。他の講演よりも低い値だったのは、「無記入」が15%で他の講演に比べて突出して多かったためである。「無記入」が多かったのは、参加者の中に食品製造事業者ではない方、食品製造業でも製造や品質保証担当でない方がいたからではないかと伺われた。

表 9 各講演についての理解度（%）

	食品衛生規制見直しの概要と5つの基本原則	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の解説	地方自治体からの情報提供	HACCP概論	衛生管理計画作成演習
よく理解できた	47	59	39	47	36
概ね理解できた	52	40	54	46	46
あまり理解できなかった	1	1	4	4	2
無記入	0	1	3	3	16

表 10 「地方自治体からの情報提供」の地域別理解度（%）

	栃木	静岡	福岡	鹿児島	千葉	東京	大阪	長崎	愛知	広島
よく理解できた	45	33	37	40	40	41	60	40	38	24
概ね理解できた	51	64	57	56	51	54	32	58	55	59
あまり理解できなかった	1	2	4	1	3	4	2	0	1	14
無記入	3	1	3	3	6	2	6	2	6	2

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理への取組の意識の変化（表 11）

- ・「すでに取り組んでいる」という参加者が28%だった。これを除いた集団で考えると、「取り組もうと思った」は85%だった。本研修会が参加者の意識変化をもたらしたと思われる。
- ・「そうは思わなかった」が1%、8名いた。この理由は、「食品事業者ではない」が4名、「会社の事業規模から考えてHACCPに基づく衛生管理を行うべきだから」が1名。これ以外に食品事業者は2名いたが、理由の記載はなかった。

表 11 研修会を受けて「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に
取り組もうと思ったか

研修会後の意識変化	割合 (%)
取り組もうと思った	61
そうは思わなかった	1
どちらともいえない	4
すでに取り組んでいる	28
無記入	6

研修会開催の情報入手方法 (表 12)

- ・研修会開催の情報入手方法を見ると、「食品産業センターからのダイレクトメール」が 20%、「業界団体からの案内」が 18%、「農水省、地元自治体、保健所からの案内」が 17%だった。ダイレクトメールを使っての事業者への直接情報提供と、事業者ネットワークを持つ行政からの情報提供がとても効果的だったことが伺われた。
- ・上記以外の「その他」が 20%だった。その内容を見ると、上司や同僚からの情報、取引先など他社からの情報が多く、ダイレクトメールや行政からの情報の二次情報であることが伺われた。

表 12 この研修会をどこで知りましたか (複数回答可)

研修会を知った手段	割合 (%)
食品産業センターダイレクトメール	20
食品産業センターホームページ	20
業界団体からの案内	18
農水省、地元自治体、保健所からの案内	17
新聞等のメディア	0
その他	20
無記入	5

自由回答欄への記載内容

- ・全体で、191 名、17%の方に自由回答欄に記入していただいた。
- ・「これまでも、様々なセミナーに参加しましたが、一番、分かりやすく、勉強になりました」、「具体的な例を挙げてもらい、大変参考になった」といった、本研修会を評価する声を多くいただいた。
- ・数は少ないが、説明方法や会場の広さなどについての指摘もあった。これらについては、今後の参考にしていく。

- ・1件であるが、「5つの基本原則について触れる研修会は少ない。企業の理念醸成に重要な内容である」という記載もあった。

4) フォローアップ・アンケートの実施とその分析結果

① フォローアップ・アンケートの実施

- ・フォローアップ・アンケートを実施し、研修会受講後の変化を調べた。
- ・フォローアップ・アンケートは、参加者1,102名に対して231名から回答が得られた（回答率21%）。

② フォローアップ・アンケートの分析結果

回答者の業種（表13）

- ・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73%を占めた。次いで、販売（卸・小売）業が11%、その他が15%だった。

表13 フォローアップ・アンケート回答者の業種

業種	割合（%）
生産・製造（調理・加工含む）	73
販売（卸・小売）	11
その他	15
無記入	1

「HACCPに沿った衛生管理」の取り組み状況（表14）

- ・「研修会の前から取り組んでいた」47%に対して「研修会後取り組み始めた」は11%だった。
- ・「研修会の前から取り組んでいた」を除いた集団で考えると、「研修会後取り組み始めた」は21%、「今後取り組もうと考えている」は62%である。最初に研修会を実施した栃木会場でも、フォローアップ・アンケートまでは3ヵ月しか経過していなかったためではないかと伺われる。

表14 「HACCPに沿った衛生管理」の取り組み状況

取り組み状況	割合（%）
研修会の前から取り組んでいた	47
研修会後取り組み始めた	11
今後取り組もうと考えている	33
取り組む予定はない	4
未定	4
無記入	0

研修会后「HACCP に沿った衛生管理」に取り組み始めた参加者の進捗状況（表 15）

- 「衛生管理計画を策定中」が 77%だったが、さらに進捗が速く、「策定した衛生管理計画に基づいて実施し始めている」参加者が 15%いた。

表 15 研修会后「HACCP に沿った衛生管理」に取り組み始めた参加者の進捗状況

進捗状況	割合 (%)
衛生管理計画を策定中	77
衛生管理計画を策定した	4
策定した衛生管理計画に基づいて実施し始めている	15
無記入	4

研修会参加後の変化（表 16）

- 「研修会の内容について、社内で勉強会を行った」が 77 名、「ゾーニングやチェックリスト等、一般衛生管理に関することを見直した」が 72 名だった。
- 何らかの変化があったとの回答は 192 名で、回答者 231 名の 83%を占めた。本研修会が、参加者の具体的な行動変化をもたらしたことが伺われた。

表 16 研修会参加後の変化（複数回答可）

研修会参加後の変化	人数 (名)
研修会の内容について、社内で勉強会を行った	77
チームを作り、一般衛生管理や HACCP に関する活動を開始した	25
ゾーニングやチェックリスト等、一般衛生管理に関することを見直した	72
「HACCP に沿った衛生管理」は行っていたが、一部見直しをした	50
その他	44
無記入	11
合計	279

「HACCP に沿った衛生管理」を行っていく上での課題（表 17）

- ・「HACCP に沿った衛生管理」を行っていく上での課題は「あり」が 50%を占めた。
- ・その課題には、人に関する事、費用に関する事などがあり、中でも人に関する事が多くを占めていた。課題例を表 18 に示す。

表 17 「HACCP に沿った衛生管理」を行っていく上での課題

課題	割合 (%)
なし	42
あり	53
無記入	4

表 18 「HACCP に沿った衛生管理」を行っていく上での課題例

分類	課題例
人	人材不足
	全従業員に共通の認識を持たせることが難しい
	HACCP について、社内に浸透させるための行員への教育、訓練が十分できない
費用	予算がない
	工場の老朽化のため予算が問題
環境	会社の建物自体、製造用のものでは無かったため、ゾーニングもうまくできない。古いので改修が必要な部分もある。
	なるべく経費をかけずに出来ればと思っていますが、付け足し付け足し少しずつ大きくなった古い工場で動線が悪いのが問題
その他	会社全体の理解
	業界の手引書が未だないこと

4. 総括

1) 研修会の目的

全ての食品等事業者を対象とした、HACCP による衛生管理の制度化が決定された。一方で企業規模が小さくなるほど HACCP 導入率は低く、食品販売金額が 10 億円以上 50 億円未満では 57.7%、3 億円以上 10 億円未満では 44.2%、1 億円以上 3 億円未満では 25.6%である（平成 29 年度）。

そこで、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の理解深化を目的に、本研修会を実施することにした。

2) 研修会の対象と開催地、プログラム

対象は、研修会の狙いに沿って中小規模食品製造事業者（売上 1～50 億円）の品質管理責任者、製造責任者とした。

開催地は、栃木県、静岡県、福岡県、鹿児島、千葉県、東京都、大阪府、長崎県、愛知県、広島県の 10 カ所とした（並びは開催日程順）。

研修プログラムは、研修会の目的に沿い、以下のようにした。

- ①食品衛生規制見直しの概要と 5 つの基本原則
- ②HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の解説
- ③地方自治体からの情報提供
- ④HACCP 概論
- ⑤衛生管理計画作成演習
- ⑥個別相談

3) 参加者数

事前申込数は 1,229 名、事前申込がなかった方も含めての合計参加者数は 1,102 名で、1 会場あたりの合計参加者数は 110 名だった。

参加応募者の出席率（参加者数／申込数）は研修会全体では 87%で、どの会場でも 80%を超えていた。

4) 本研修会の数値目標と結果

設定した数値目標とその結果は以下の通りである。

- ①研修会参加者の 80%が、終了後のアンケートで一般衛生管理の重要性と HACCP の考え方を取り入れることについて、理解を深めている。

⇒「研修会を受けて『HACCP の考え方を取り入れた衛生管理』に取り組もうと思ったか」という会場アンケートで、「すでに取り組んでいる」参加者を除くと、「取り組もうと思った」は 85%だった。数値目標は達成できた。

- ②HACCP を導入していない事業者からの研修会参加者の 70%が、研修会終了後 1 年以内に HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の実施に向けた計画や行動を開始している。

⇒フォローアップ・アンケートを実施したところ、「研修会の前から取り組んでいた」が47%、「研修会後取り組み始めた」は11%だった。

「研修会の前から取り組んでいた」を除いた集団で考えると、「研修会後取り組み始めた」は21%、「今後取り組もうと考えている」は62%だった。最初に研修会を実施した栃木会場でも、フォローアップ・アンケートまでは3ヵ月しか経過していなかったためではないかと思われる。

5) その他の状況

- ・会場アンケートの結果、研修会が「とても役に立った」が51%、「役に立った」が44%、合わせて95%で、研修会の満足度はとても高かった。
- ・開催情報提供は、ダイレクトメールの送付、地方行政による告知、地方農政局・地域食品産業協議会による告知、農林水産消費安全技術センターのメールマガジンによる告知、食品産業センターのホームページでの告知、メディアを活用しての告知で行った。参加者の会場アンケートによれば、ダイレクトメールを使っての事業者への直接情報提供と、事業者ネットワークを持つ行政からの情報提供が効果的だったことが伺われた。
- ・フォローアップ・アンケートの結果、研修会終了後、「勉強会を行った」、「一般衛生管理に関することを見直した」など、何らかの変化があったとの回答は83%を占めた。本研修会が、参加者の具体的な行動変化をもたらしたことが伺われた。

6) 講師コメント

加藤講師

1. 年々優しく具体的な解説が必要

私が最初に HACCP の公開セミナーを行ったのは1996年でした。

そして、今までの聴講者の反応から解説資料を順次改良してきましたが、最も重要だったことは、年々、順次優しく、具体的な内容にして行くことでした。

例えば、ゾーニングが必要、の解説を→なぜ必要なのか（交差汚染が起こるから）→何で行うのか（壁だけでなく、カーテン、衝立、床にラインテープ、離す……）→ゾーニングの行き来をどうするか（洗浄槽、洗浄殺菌マット、履き替えなど）→洗浄殺菌マットはどういうのか、どこで買えばいいのか……。

制度化になって、ますますわかりやすく、誰にでも、金をかけないで出来るのかを理解できるように解説をしていく必要があると感じます。

2. カネがかかると思っている人が相変わらず多い

設備投資が必要だと思っている人が多分8割程度と思われます。

これに対して、温度計（低価格のは千円以下で買える）や、記録用のノートか紙は必要になるが、あとは清掃洗浄をしっかりとやるのが基本、だということを教える必要があるとますます感じます。そして、効率良く出来るようになることで、安全とコストダウンが一緒に得られることを認識させる必要があります。

3. 現場の改革に抵抗がある

多人数で洗浄するよりも、2千円程度の泡洗浄器を使って少人数で洗浄できることを動画で見せると、セミナーでは理解してくれます。しかし、工場の現場に帰って取り入れようとする、現場の皆さんの抵抗にあうことが多いようです。理由の多くは「変化を嫌がる」です。今まで行ってきたことを、(たとえ良くなりそうだとわかって) 変えるのが不安、面倒、といったことが理由で、これはどんなことにもあることです。弊社の顧問先でも、泡洗浄に変えるのに数年かかっているところがあります。そしてやっと変えたら「こんないいことだったんだ」とやっと分かります。根気が必要ですね。

広田講師

この一連のセミナーに出講させていただき一番印象に残りましたのは、やはり食品産業センターの動員力です。どの会場も盛況で、これはほかの団体には決してまねのできないアドバンテージかと思います。もっとも来ていただきたいクラスターを正確にとらえ、そのクラスターからの動員には大きな成功をおさめられたと信じます。そのような多くの聴衆を相手に講義できるというのは、講師としての冥利に尽きるどころでした。

聴衆の反応は各地・各人様々で、これは他の研修でも全く同様です。明らかに社命でいやいやながら出てきたという表情の方もいれば、一言も聞き逃すまいと真剣な表情の方も。しかしながら言えることは、多くの方々に、今後の「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の行く末をいくばくかは感じ取ってはいただけたという感触は持ちました。

地域によって異なりましたが、個別相談の場では非常に深い悩みの様相を観察しました。皆様、本当に今後、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を、またはその上位システムを自社でいかに構築していくかについて大きく悩まれている。短時間で済むので大した相談にもなっていないかとは思いますが、人生相談では短時間の会話であっても、相談者が自分の行くべき道に自ら気づくということが往々にしてあります。そのようなきっかけになってくれたらいいと切に願います。今後、もしこのようなセミナーを計画されるのであれば、この個別相談につきましては、会場前面で立ち話といった形態より一歩進め、会場の4コーナーに別窓口を設け、座り込んでじっくりと運営されてはいかがでしょうか。立ち話ですと、よほどの方でない限り、後ろに並んでいる方々に遠慮して、核心部分には至らないままに、後続の方に場を譲ることが起きていたように感じます。

いずれにしろ、日本各地の、実際にHACCPに悩まれている方々との出会いの場をいただき、真にありがとうございます。

HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理のための研修会



いよいよHACCPが制度化されます。
HACCPといえば「難しそう」、「お金がかかるのではないか」と
思われがちですが、そのようなことはありません。
どうすれば「HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理」ができるか、
わかりやすく解説します。

**参加費
無料**

募集要項		研修概要		
■ 対 象	中小規模食品製造業者の品質保証責任者、製造責任者の方	■ 研修時間	9:30～17:00(受付開始 9:10)	
■ 募集人数	各会場 120名程度 <small>(1事業所3名まで。なお、人数制限させていただく場合があります)</small>	■ 内容	<ul style="list-style-type: none"> 食品衛生規制見直しの概要と5つの基本原則 (講師：食品産業センター事務局) HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の解説 (講師：株式会社フーズデザイン 代表取締役 加藤光夫氏) 地方自治体からの情報提供 (講師：地域自治体の食品衛生担当者様) HACCP概論 (講師：関西大学化学生命工学部特別任用教授 広田 鉄穂氏) 衛生管理計画作成演習 (講師：食品産業センター事務局) 個別相談 	
■ 申込開始	各会場の開催2カ月前			
■ 申込締切	各会場の定員になり次第締切			
■ 参加費用	無料			
■ 申込方法	本紙裏面をご覧ください			
■ 参 加 証	開催の2週間前よりお送りします			
【開催会場】				
10月3日(水)	10月23日(火)	10月31日(水)	11月14日(水)	11月28日(水)
栃木県 栃木県青年会館コンソーレ (宇都宮市)	静岡県 あざれあ (静岡市)	福岡県 アクロス福岡 (福岡市)	鹿児島県 サンプラザ天文館 (鹿児島市)	千葉県 千葉商工会議所 (千葉市)

JFIA Japan Food Industry Association
主催：一般財団法人 食品産業センター
※都合により講師・会場等を変更する場合があります。
(平成30年度農林水産省補助事業)

申込み方法

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。
平成30年度農林水産省補助事業「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための研修会」
- 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 研修会担当 行き

申込受付 **FAX** 03-3224-2397/2398

平成 年 月 日

参加会場	■参加される会場に○印をつけてください。				
	10月3日 栃木県	10月23日 静岡県	10月31日 福岡県	11月14日 鹿児島県	11月28日 千葉県
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、お申込みに関して記載いただく個人情報を、下記の目的以外に利用することはありません。ご同意いただいた上、お申込みください。
①本研修会の参加者登録に使用します。
②当センターの開催セミナー等をご案内する先として、当センターが利用させていただくことがあります。

お問い合わせ先

(一財)食品産業センター 技術環境部 研修会担当 〒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/>

平成30年度農林水産省補助事業
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための研修会
＜栃木会場 10/3（水）＞開催のご案内

いよいよHACCPが制度化されます。HACCPといえば「難しそう」、「お金がかかるのではないか」と思われがちですが、そのようなことはありません。どうすれば「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」ができるか、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30年10月3日（水）9時30分～17時00分（受付開始9:10 昼食60分）

★会場：栃木県青年会館コンセーレ 大ホールA（栃木県宇都宮市）

★研修内容

第1部「食品衛生規制見直しの概要と5つの基本原則」（45分）

講師：食品産業センター事務局

第2部「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の解説」（120分）

講師：株式会社フーズデザイン 代表取締役 加藤光夫氏

第3部「地方自治体からの情報提供」（30分）

講師：栃木県保健福祉部 生活衛生課 ご担当者様

第4部「HACCP概論」（90分）

講師：関西大学 化学生命工学部 特別任用教授 広田鉄磨氏

第5部「衛生管理計画作成演習」（45分）

講師：食品産業センター事務局

第6部「個別相談」（30分）

※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：栃木県青年会館コンセーレ 栃木県宇都宮市駒生1-1-6



○アクセス：

JR宇都宮駅より⑥⑦番乗り場から

関東バス「作新学院駒生行き」乗車、「東中丸バス停（コンセーレ前）」下車

※駐車場には台数に限りがある為、満車で駐車出来ない場合がございます。

出来るだけ公共交通機関をご利用ください。

【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

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための研修会」アンケート (〇〇会場)

平成〇〇年〇〇月〇〇日

本日は、説明会にご参加いただき、誠にありがとうございました。今後の参考とさせていただくため、お手数ですがアンケートにご協力いただきますようお願い申し上げます。
該当する箇所へ☑をお付けください。

Q1 研修会についての感想をお聞かせください。

とても役に立った 役にたった あまり役に立たなかった

※「あまり役に立たなかった」に☑を付けた方は、理由を記入してください。

()

Q2 それぞれの講演について、理解できたかお聞かせください。

	よく理解できた	概ね理解できた	あまり理解できなかった
食品衛生規制見直しの概要と5つの基本原則	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の解説	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
地方自治体からの情報提供	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
HACCP 概論	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
衛生管理計画作成演習	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Q3 研修会を受けて、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に取り組もうと思いませんか。

取り組もうと思った そうは思わなかった

どちらともいえない すでに取り組んでいる

※「そうは思わなかった」「どちらともいえない」に☑を付けた方は、理由を記入してください。

()

Q4 この研修会をどこで知りましたか (複数回答可)。

食品産業センターからのダイレクトメール 食品産業センターホームページ
 業界団体からの案内 農林水産省、地元自治体、保健所からの案内
 新聞等のメディア その他 ()

Q5 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

生産・製造 (調理、加工を含む) 販売 (卸、小売) その他 ()

2) 売上高 (年間)

1億円未満 1~10億円 10~50億円 50億円以上

3) 従業員数 (パート、アルバイトを含む)

20名未満 20~100名 100~300名 300名以上

その他、ご意見・ご要望がございましたら、ご自由にご記入ください。

ご協力ありがとうございました。アンケートは裏がえしにして机の上に置いてお帰りください。

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための研修会
フォローアップ・アンケート

該当する箇所へ☑をお付けください。

- ① 「HACCP に沿った衛生管理」の取り組み状況を教えてください。
- 研修会の前から取り組んでいた。
 - 研修会後取り組み始めた。
 - 今後取り組もうと考えている。
 - 取り組む予定はない（理由： _____）
 - 未定
- ② ①で「研修会後取り組み始めた」と答えた方への質問です。
現在、どこまで進んでいますか。
- 衛生管理計画を策定中。
 - 衛生管理計画を策定した。
 - 策定した衛生管理計画に基づいて実施し始めている。
- ③ 研修会に参加して、何か変化がありましたでしょうか（複数回答可）。
- 研修会の内容について、社内で勉強会を行った。
 - チームを作り、一般衛生管理や HACCP に関する活動を開始した。
 - ゴーニングやチェックリスト等、一般衛生管理に関することを見直した。
 - 「HACCP に沿った衛生管理」は行っていたが、一部見直しをした。
 - その他（具体的に _____）
- ④ 「HACCP に沿った衛生管理」を行っていく上での課題はありますか。
- ない
 - ある（具体的に： _____）

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

(宛名書き面)

業種	①生産・製造	②販売	③その他
----	--------	-----	------