

## 他課事業を活用したリスクコミュニケーションの開催結果について

### 1 実施した研修会の概要について

- (1) 研修会名 平成29年度ちば食育ボランティアスキルアップ研修  
(千葉県農林水産部安全農業推進課主催)
- (2) 開催日時 平成29年11月6日(月) 午後1時～4時(うち1時間)
- (3) 開催場所 千葉市文化センター セミナー室
- (4) 受講者 ちば食育ボランティア、市町村等
- (5) 参加人数 60名(市町村等行政含む)
- (6) 研修内容 ①食育活動に当たっての衛生管理について  
(HACCPを活用して)  
②事例発表(食育ボランティア、食育サポート企業) 2題  
③情報交換
- (7) 研修資料 別添のとおり

### 2 実施後アンケートについて

詳細は別添2のとおり。

○満足度、理解度については、概ね良好であった。

○資料、説明についてもわかりやすく、難易度は適当であったとの意見が6割以上を占めた。

○HACCPの認知度については、内容まで知っているのは、4分の1であった。

○HACCPを理解するための手段としては、研修会以外に、作成演習、施設見学の実施が多く挙げられた。

また、同研修会において、主催者である安全農業推進課によるアンケート結果からも、本講義が「参考になった」という意見は65%であった。

### 3 結果と課題

- (1) テーマ「HACCPによる衛生管理」について

講習前のHACCPの認知度については低く、HACCPの概要を周知するには効果的であったと思われる。HACCPについての研修の機会が少ないため、研修を増やしてほしいとの意見もあり、今後もこのような講習を継続していくことによって一般消費者への周知が可能と考える。

## (2) 講習時間について

今回の講習では、HACCPの概要を理解してもらうには、時間不足を感じた。ある程度の時間を確保できれば、慌ただしさを感じずに、講習を進めることができたと考える。しかしながら、消費者へ周知する機会については、短時間しか取れない場合も多いと思われるため、短時間で理解を得る講習方法を検討する必要があると感じた。

## (3) 資料について

実施後アンケートでは、資料はわかりやすいと感じた受講者が6割を占めた。今後もさらにわかりやすい資料の提供を考えたい。

## (4) 双方向のコミュニケーションについて

一般消費者にわかりやすく講義するため、クイズ形式の講習を実施したが、時間の制限もあって、十分な意見を取り入れることができなかった。アンケート結果からも、質問時間が短いとの意見があった。短時間の講義で、受講者からの声を十分得られるような時間配分を検討する必要があると感じた。

また、作成演習など、実際に手を動かして行う研修も有用と思われた。

## 4 結論

一般消費者への「HACCPによる衛生管理について」周知することを目的に、他課の研修等を利用して、リスクコミュニケーションを実施することに関しては、課題はあることながら、ひとつの手段として、効率的、効果的に実施できたと思われる。今後は、課題の改善として、以下の点を改善し、このようなリスクコミュニケーションを今後も継続していきたい。

- ① 講習時間、対象者に応じた講習内容の絞り込み
- ② 質問時間を十分に設ける時間配分
- ③ わかりやすい資料の作成

## 5 その他

平成29年11月15日(水)には、食品等事業者の指導的役割である「食品衛生推進員」に対する研修会を同じテーマで実施した。内容的には難易度の高いものであったが、当然、一般消費者に比べ、食品に係る事業者の方が理解度が高かった。

このことから、対象者に応じた難易度の設定が必要で、一般消費者へ普及するにあたっては、より分かり易い資料、説明を要すると思われる。

# 平成29年度ちば食育ボランティアスキルアップ研修

## 食育活動に当たっての衛生管理について (HACCPを活用して)

- 【この資料の内容】
- ・ 家庭でできる「HACCPの考え方」
  - ・ クイズ「HACCPを考えてみよう」



WHO(世界保健機構)の  
コーデックス委員会  
(1993年、HACCPを  
国際標準に位置づけた)

平成29年11月6日(月)  
千葉市文化センター

千葉県健康福祉部衛生指導課

# HACCPの基本は一般的衛生管理

HACCP管理は食中毒の防止のため  
(食中毒予防の3原則が基本)

つけない

増やさない

やっつける

一般衛生管理

原材料の受入の確認

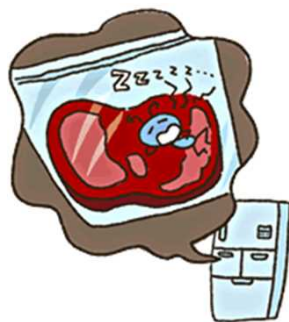
交差汚染、二次汚染の防止

器具等の洗浄、消毒、殺菌

トイレの清掃・消毒

従業員の健康管理等

手洗いの実施

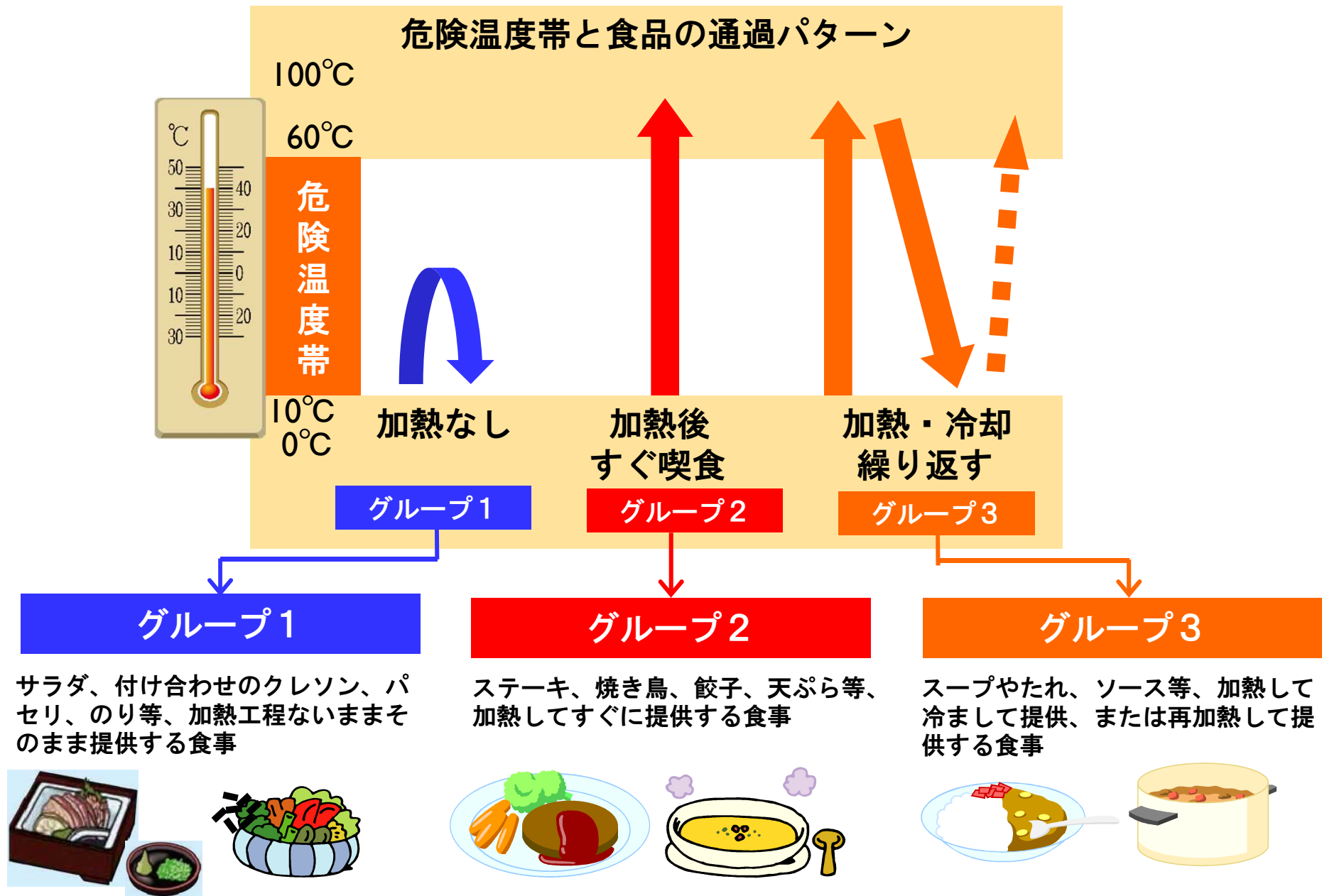


重要管理  
ポイント  
(CCP)の  
管理

適切な加熱

庫内温度の確認

# メニューが多くても3つに分類可能!



# 食中毒予防の三原則の部分が重要管理ポイント(CCP)になる

## グループ1 加熱しない食品

サラダ



刺身

ネギ・わさび



海苔など

つけない

交差汚染予防

増やさない

温度と時間管理

## グループ2 加熱してすぐ提供する食品



やっつける

十分な加熱

加熱後の食品



トンカツなど

つけない

交差汚染予防

増やさない

温度と時間管理

## グループ3 加熱と冷却をくりかえす食品



カレーや  
ダシなど

やっつける

十分な加熱

急速冷却



つけない

交差汚染予防

増やさない

温度と時間管理

# 重要管理ポイント(CCP)のチェック方法の決定 1

メニューの分類 (グループ)	該当する メニュー (例)	チェック方法 (例)
《グループ1》 非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	刺身 冷や奴 サラダ	冷たいまま提供 冷蔵庫の温度

## 《具体的なチェック方法 (例) 》

### 【サラダ】

- ・野菜を十分に洗浄し、盛り付けて提供
- ・すぐに提供しない場合は冷蔵庫で保管しておき、盛り付ける直前に冷蔵庫から出して盛り付けて提供
- ・冷蔵庫温度管理

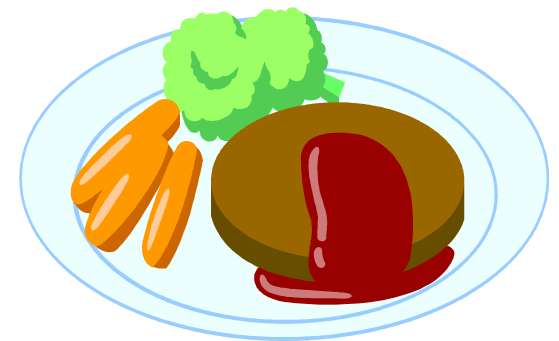


# 重要管理ポイント(CCP)のチェック方法の決定 2

メニューの分類 (グループ)	該当するメニュー (例)	チェック方法 (例)
《グループ2》 加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供、(加熱した後に高温保管を含む))	ステーキ 焼き魚 ハンバーグ てんぷら 等	火の強さや時間 見た目、肉汁の色 焼き上がりの感触 中心温度など

## 《具体的なチェック方法 (例) 》

食品の中心部が十分に加熱されたときの火の強さや時間、見た目(形状・色)、中心部の色などを確認しておき、日々の調理の中では、見た目などによって加熱が十分であることを確認しましょう。



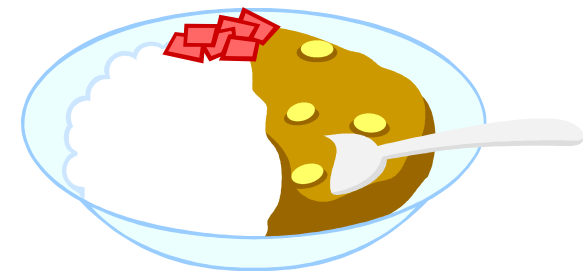


# 重要管理ポイント(CCP)のチェック方法の決定 3

メニューの分類 (グループ)	該当するメニュー (例)	チェック方法 (例)
《グループ3》 加熱後に冷却し、再加熱するもの。または、加熱後冷却するもの	カレー、スープ ソース、たれ ポテトサラダ など	加熱後速やかに冷却、再加熱時の気泡、見た目、冷蔵庫の温度 など

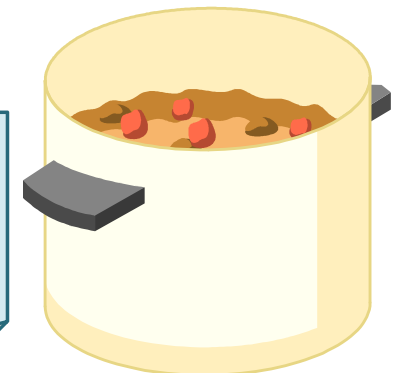
## 《具体的なチェック方法 (例) 》

食品の中心部が十分に加熱されたときの火の強さや時間、見た目、中心部の色などを確認しておき、日々の調理の中では、見た目などによって加熱が十分であることを確認しましょう。



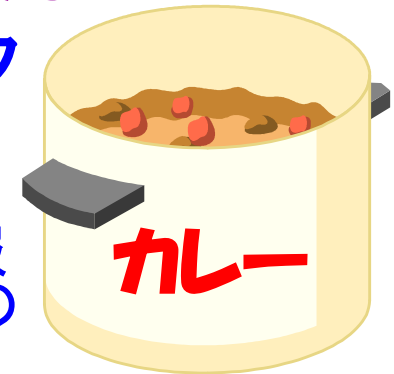
ポイントは  
小分けして  
急速冷却  
急速加熱

加熱後、冷却の段階で危険温度帯（10～60℃）に長く留まらないようにすることが重要です。



# 煮込み料理の作り置きはなぜ衛生上危険なのか

ウェルシュ菌、セレウス菌(耐熱性食中毒菌)のリスク  
環境に広く分布、生存環境が悪いと芽胞を形成



特徴



耐熱防護服  
のようなもの

加熱環境でも芽胞で身を守る → 生存競争相手は加熱でいなくなる → 自分だけ爆発的に増やすことができる



食品安全管理シリーズ Ⅱ  
HACCPを考えてみよう

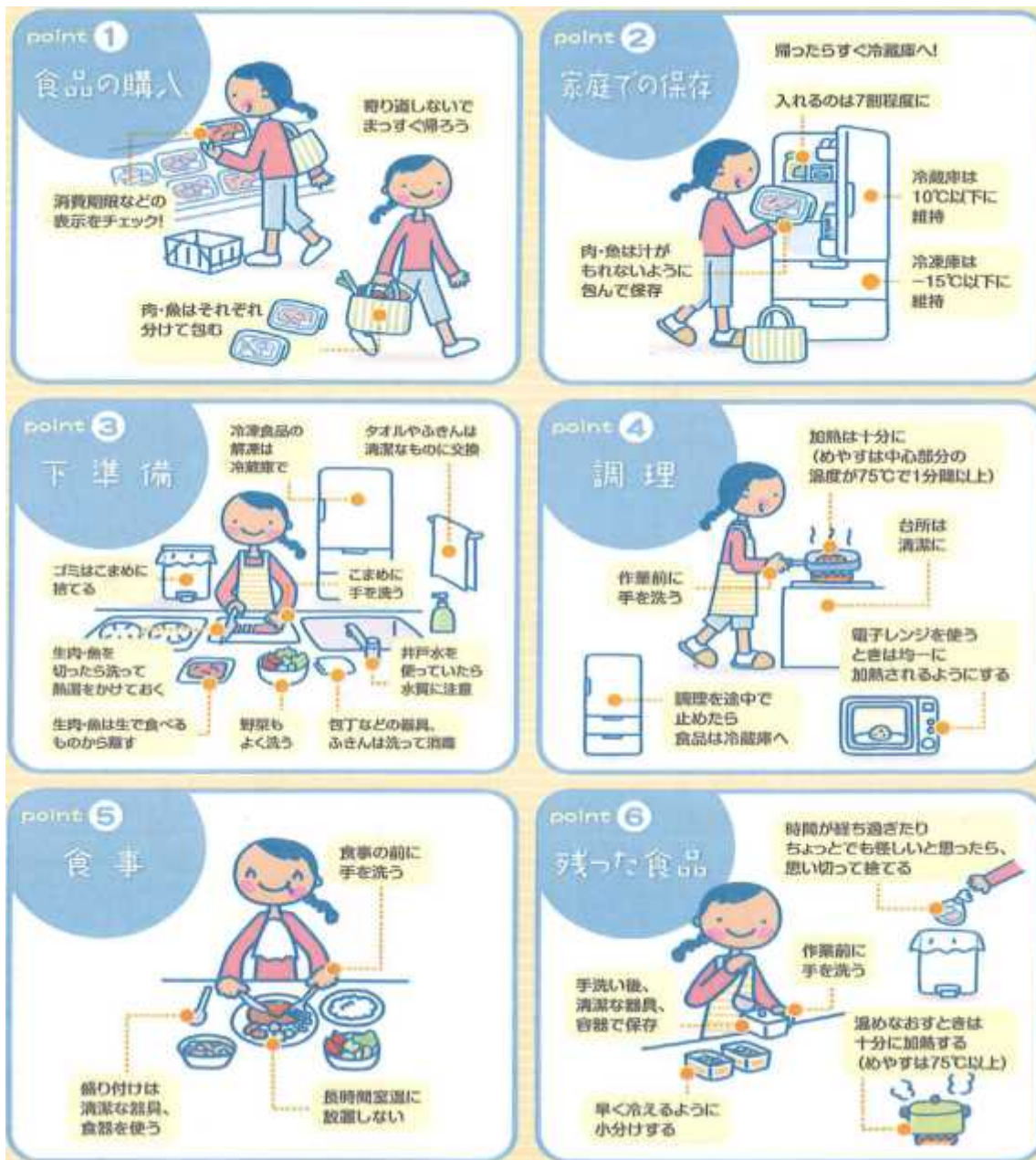
NPO法人食科協  
食の安全ナビ検定クイズ検討会編

2017・04作成 : Kita-3

食の安全ナビ検定クイズ  
食品安全管理シリーズ Ⅱ  
食品事業者編(パート従業者)

**HACCPを考えてみる**  
食中毒予防の6つのポイントを考える

# 家庭でできる食中毒予防の6つのポイント から 衛生管理システムを考える



厚生労働省がHACCPに基づき作成した食中毒予防のポイントが左記の6つに整理されています。

例題 この食中毒予防のHACCP管理システムとは、どのような目的で考えられたのか。次のうち最も正しいものはどれか。

- A 学校給食
- B 宇宙食
- C オリンピック選手村

## 問1 Point① 食品の購入

次の食品表示の項目で、健康危害予防に役立つと思われる項目の番号を3つ選んでください。

- 1 食品名、
- 2 原材料名、
- 3 添加物名、
- 4 原産地名、
- 5 アレルギー物質名、
- 6 遺伝子組み換え食品名、
- 7 賞味期限、
- 8 保存方法、
- 9 栄養成分、
- 10 内容量

問2 Point② 家庭での保存

食品に食中毒菌を付けないための予防はどれか。  
最も正しいものを選んでください。

- A 帰ったらすぐ冷蔵庫へ
- B 肉・魚は汁が漏れないように包んで冷蔵庫へ
- C 冷蔵庫は10°C以下に、冷凍庫は-15°C以下に維持する

### 問3 Point③ 下準備

包丁やまな板の衛生対策として、次のうち間違えているものを選んでください。

- A 包丁などの器具、ふきんは洗って消毒する。
- B タオルやふきんは使用頻度が高いので作業場所ごとに配置し、共用することにより便利で、作業効率が上がる。
- C 肉用、魚用、野菜用のように食品の種類ごとに専用とする。



## 問4 Point④ 調理

加熱の目安(中心温度が75°C1分以上)とは、次のうち、正しいものを選んでください。

- A この温度と時間で調理すると多くの料理の味が良くなるとされている条件である。
- B 加熱調理(焼く、煮る、揚げる、蒸す)の適正な温度と時間の条件として定められている。
- C サルモネラなど一般の食中毒菌を殺菌できる温度と時間の条件である。

## 問5 Point⑤ 食 事

「料理は長時間室温に放置しない。」とは、食品に付着した細菌が増えないように注意することであるが、次のうち細菌が増える条件として、最も正しい組み合わせはどれか。

- A 栄養、 温度、 水分、 時間
- B 栄養、 温度、 水分、 空気
- C 栄養、 温度、 空気、 時間

## 問6 Point⑥ 残った食品

残ったカレーは翌日のほうが美味しいといわれるが、食中毒が起こるといふ、何が問題なのか。次のうち最も正しいものはどれか

- A 良く煮込んでもカレーの中に菌が生きていることがあるから。
- B 調理場にいた菌が、鍋のふたを閉め忘れた時に入り込んだから。
- C カレーは煮込んでいるので、菌が死んで、冷蔵しなくとも良いと思っていたから。

## 例題 正解

B

### 宇宙食はどうやって作る？

ロケットに乗って長期間宇宙を旅する時、宇宙飛行士たちの食事はすべて地球で作ってロケットに積んで行きます。狭いロケットの中で、しかも宇宙旅行中に食中毒になったら大変です。飛行士たちの食事は絶対に安全でなければなりません。

そこで、NASA(アメリカ航空宇宙局)は、食品の安全性を確保するための方法を考え出しました。

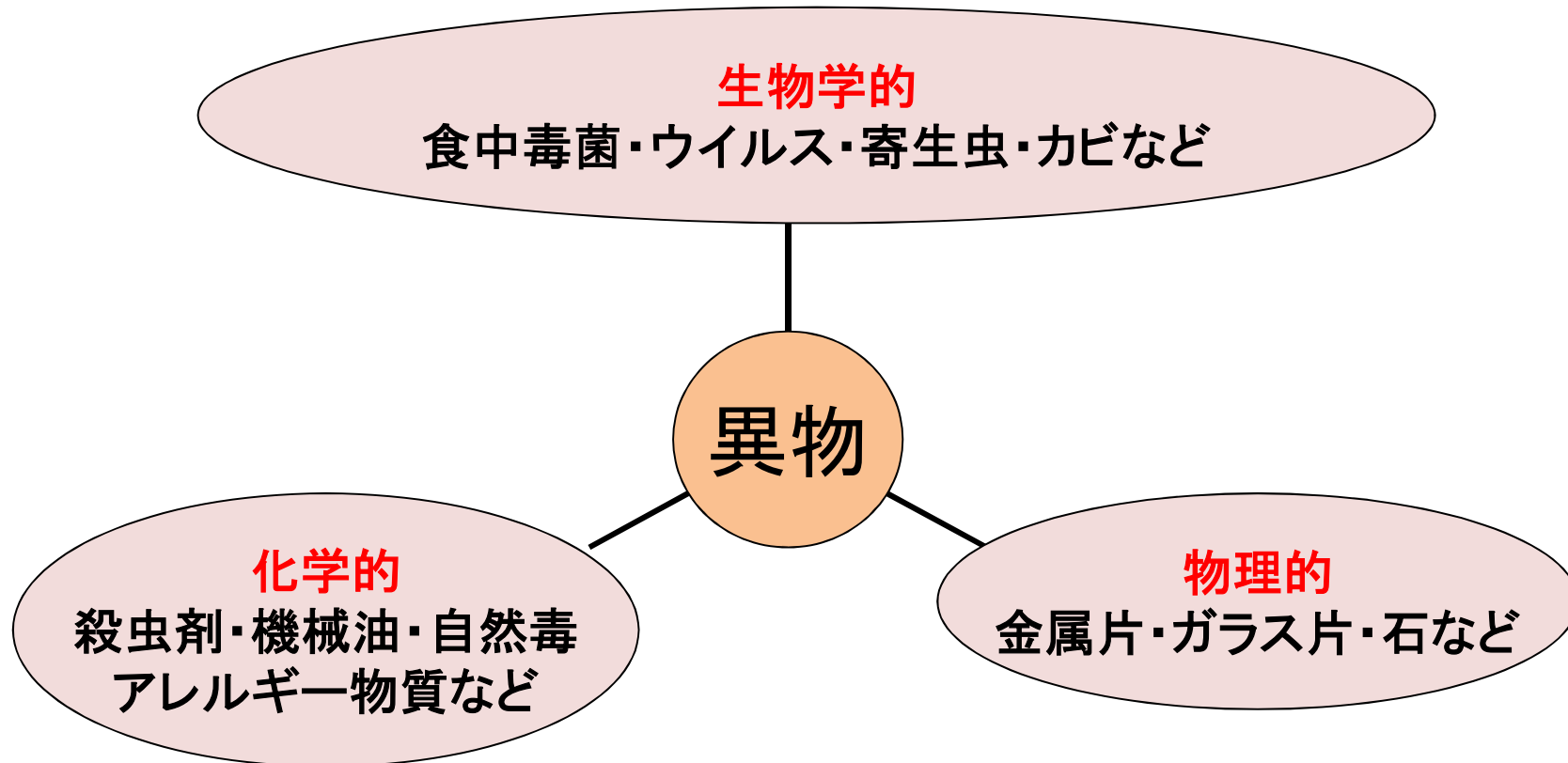
これがHACCP(危害分析重要管理点)という方法です。

厚生労働省ホームページから

## 参考 厚生労働省「家庭で行うHACCP」から考える、食中毒の予防

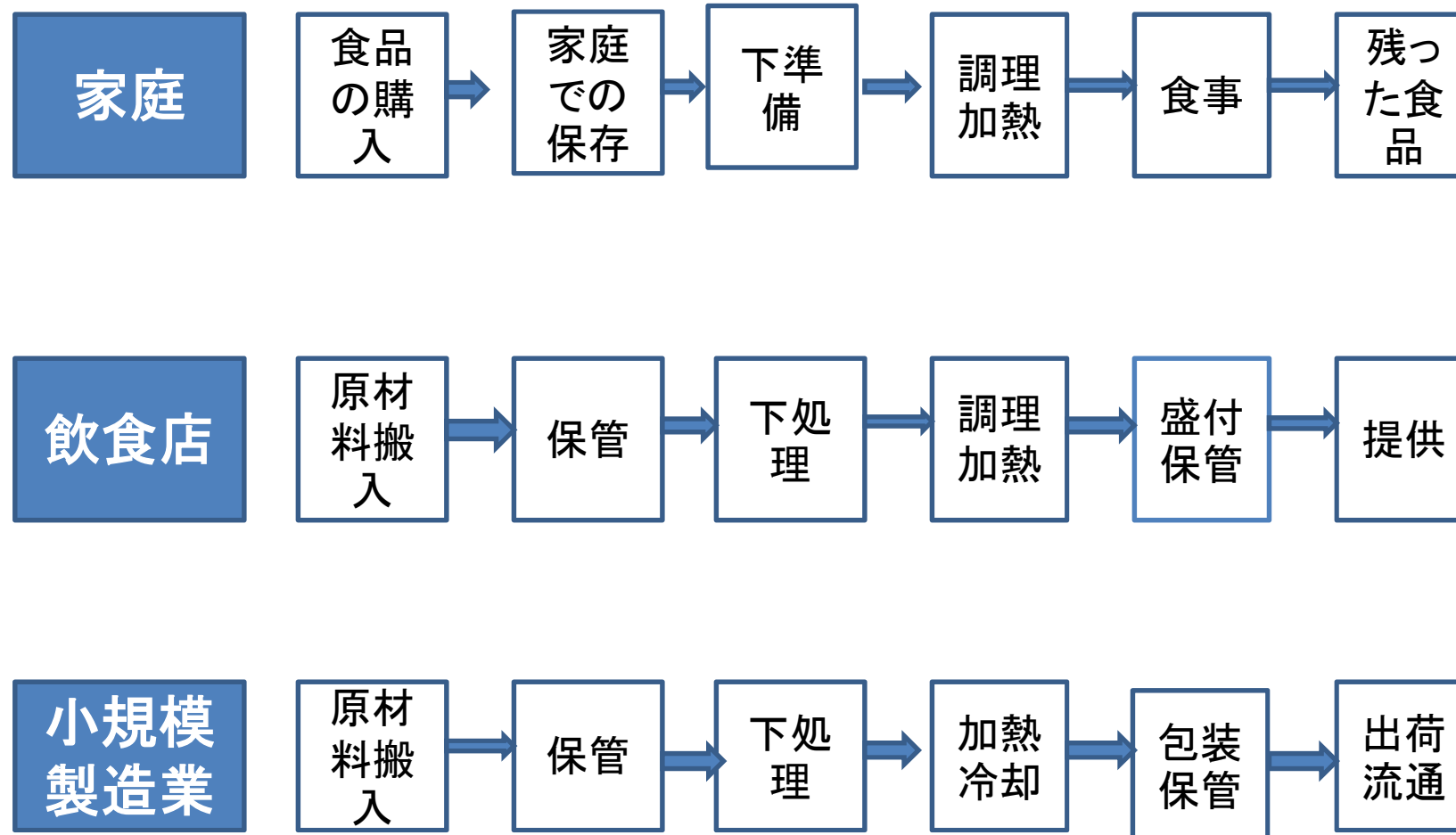
- 家庭における調理において、食品及びその調理過程に含まれる可能性のある食中毒原因と、その発生防止方法を考えます。これを危害分析と言います。
- 食中毒予防の三原則の食中毒菌を「つけない」、「増やさない」、「ころす・減らす」により防ぐことが重要です。その前提に「持ち込まない」があります。食品の安全を守るために分析に基づき適正な対応をします。

参考 健康被害要因物質(ハザード)は  
食品の異物

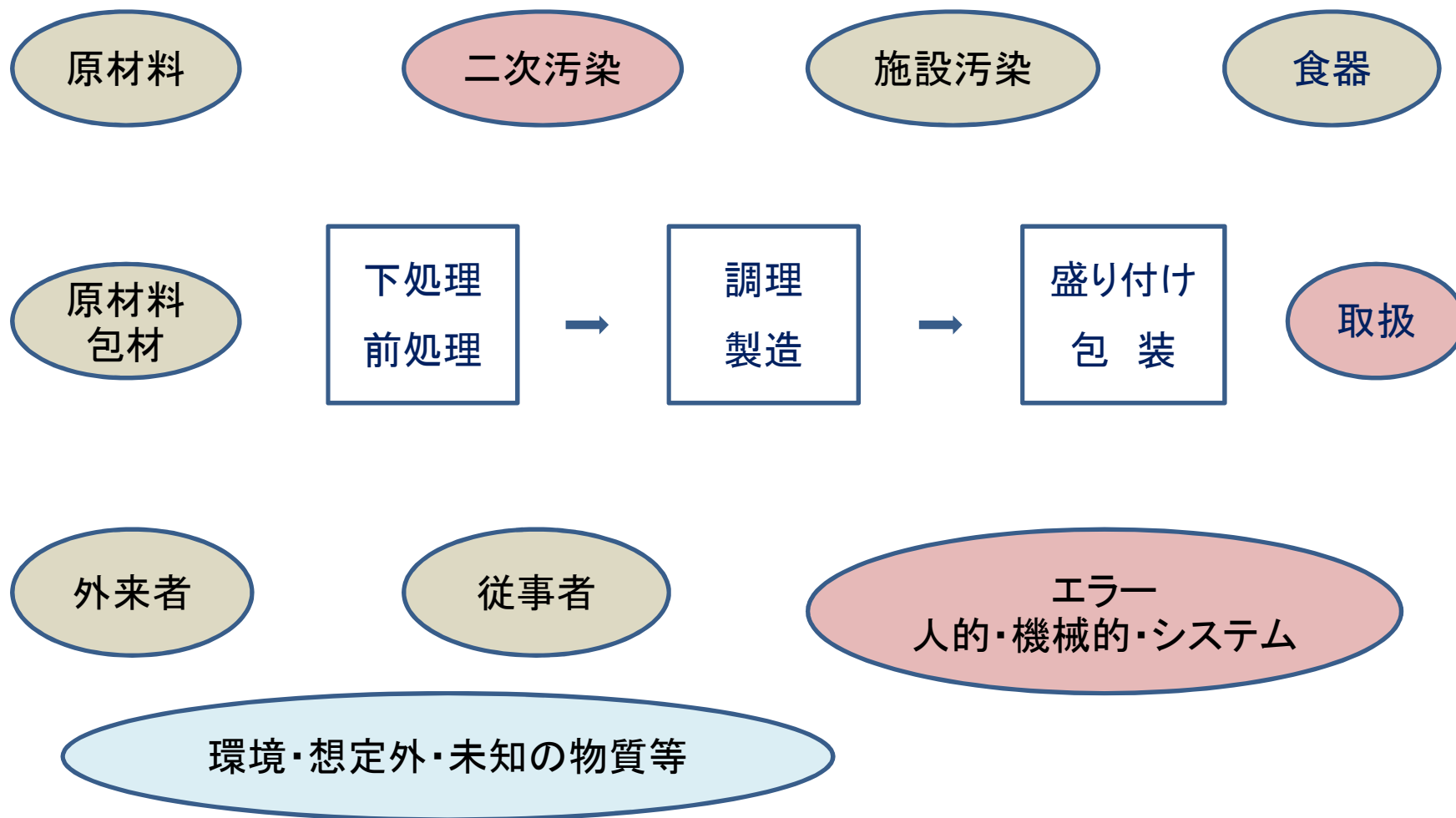


\* 異物は本来その食品に含まれないもので、原因物質だけではないが。

## 参考2 飲食店や小規模施設での応用



# 参考 製造・調理等設の安全の問題はどこに ハザードの存在は





問1 正解 5、 7、 8、

## 5、 アレルギー物質

アレルギー症のある人が安全に食品を食べられるように、表示されている。

## 7、 賞味期限

その食品がいつまで安全においしく食べられるかを表示されている。

## 8、 保存方法

その食品の特性から、その食品に適した保存方法が表示されている。

## 参考 point① 食品の購入の行動

記載事項	予防の目的	解 説
消費期限の表示のチェック	・食品特性を知ること	・食品の原材料・保存方法・消費期間・アレルギー物質等をしること
肉、魚はそれぞれ分けて包む	・相互汚染の防止	・肉はサルモネラ等、魚は腸炎ビブリオ等の汚染がある。 ・生野菜、そうざい等も同様にする。
できれば保冷剤などと一緒	・菌の増殖防止	・なるべく表示された温度を守るように努力し、温度上昇による最近の増殖を防ぐために保冷剤、保冷バックを用意。
寄り道しないでまっすぐ帰ろう	・菌の増殖防止	・細菌の増殖には、温度のほか時間も要素となる。 ・食品購入は、お出かけの最後とすることが望ましい。

## 問2 正解

B

B 肉にはサルモネラやカンピロバクター等が検出され、魚には腸炎ビブリオ等が多く検出される。冷蔵庫などで、肉や魚の汁が漏れと、これらの細菌が他の食品を汚染する可能性がある。

### A/C 不正解の理由

冷蔵又は冷凍を要する食品を常温に放置すると、食品に付着した細菌が増えるので、なるべく早く冷蔵庫等に保管する。

## 参考 point②

## 家庭での保存

記載事項	予防の目的	解 説
帰ったらすぐ冷蔵庫へ	菌の増殖防止	・購入後の時間の経過で、菌が増殖の可能性がある。
冷蔵庫へ入れるのは7割程度	菌の増殖防止 温度上昇防止	・冷蔵庫の内部に食品が冷気の伝達を妨げ、温度が上昇する。
肉・魚は汁が漏れないように包み保存	菌の二次汚染防止	・肉や魚は、包装パック、トレイ等の中でドリップを出しやすく、こぼれやすいのでそれにより他の食品を汚染する可能性がある。
冷蔵庫は10℃以下に維持	菌の増殖防止	・10度以上になると細菌が増殖しやすくなる。
冷凍庫は-15℃以下に維持	品質の保持	・-15℃以上になると冷凍食品としての品質が保てなくなる。
停電中に庫内温度に影響を与える扉の開閉を控える	菌の増殖防止	・停電すると外気温の状況によっては、設定温度を保つことが困難となる。また、外気がいった場合には、食品の温度で外気を下げってしまう。

### 問3 正解

B

まな板、包丁やふきんは原材料や仕掛品の多くのものに触れる。また、そのまま食べるものや調理してから食べるものとその都度取り扱う食品の汚染度が異なります。



交差汚染の原因となりえる包丁、まな板、ふきん等の食品別専用や衛生的取り扱いは、調理現場でこれらを介しての、食品から食品の汚染の恐れを減少させるものである。

## 問3 Point③

## 下準備 ①

記載事項	予防の目的	解 説
こまめに手を洗う	二次汚染の防止	・調理を始める時のほかに、調理場で触る原材料やその包装や容器などは汚染されている可能性があるため、できれば作業ごとに手を洗うことが望ましい。
冷凍食品の解凍は冷凍庫で	ドリップの防止 菌の増殖防止	・冷凍食品は時間がかかっても低温で解凍したほうがドリップも少なく解凍終了後も継続して冷蔵され増菌もない。
ゴミはこまめに捨てる	汚染拡大の防止	・ゴミは汚染や異物混入の原因となるので、発生のたびに捨てること
タオルやふきんは清潔なものに交換	二次汚染防止 汚染拡大の防止(ふきん中での増殖防止)	・タオルやふきんは汚れをふき取るもので、その汚れが汚染源となる恐れがあるので、使用のたびに洗浄するか、清潔なものとの交換すること
野菜もよく洗う	汚染防止	・野菜は洗浄してあるようでもひだや重なっている部分が多く汚染や異物が隠れている。必要に応じて殺菌すること。

### 問3 Point③

### 下準備 ②

記載事項	予防の目的	解説
まな板や包丁は肉・魚を切ったら洗って熱湯をかけておく	汚染防止 殺菌又は除菌	・肉はサルモネラ、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌O-157など、魚は腸炎ビブリオなどに汚染されていることが多いので、特に洗浄・殺菌をこまめに行うことが望ましい。
肉・魚は生で食べるものから離す	相互汚染の防止	・生で食べるものや市販の惣菜などそのまま食べる食品は、肉や魚など加熱後に食べる食品と分けて保管する。
包丁などの器具、ふきんは洗って消毒	汚染防止 殺菌又は除菌	・包丁などの器具、ふきんは汚れていると菌がそのまま残り、次に使用する際の汚染の原因となる。
井戸水を使用の場合、水質に注意	安全な水質の確保	・水道をそのまま使用する場合は問題ないが、井戸水を使用する場合には、定期的に水質検査を受けるとともに、殺菌消毒が適切に行われていることを確認のこと。

## 問4 正解

C

- 料理の原料には、食中毒菌が付着し、増菌されている可能性があるため、食品の安全のために十分殺菌する必要があるといわれている。~~が、~~
- どの原材料や加工品がどのように汚染されているのか、また、どのように殺菌するか裏付けをもって定める。
- 微生物はそれぞれ、生育に適した温度帯があり、死滅する殺菌温度がある。
- 加熱調理(焼く、煮る、揚げる、蒸す)する場合、この温度等を科学データ等として取り入れる。

一般の食中毒菌	75°C、1分間
ノロウイルス	85°C、1分間



## 参考 point④ 調理

記載事項	予防の目的	解説
作業前に手を洗う	・汚染の拡散防止	・手指の清潔は食品衛生の基本
台所は清潔に	・汚染の拡散防止	・5Sの実施
加熱は十分に (中心部の温度が 75°C1分間以上)	・殺菌・除去	・CCP(重要管理点)として位置付ける。 ・CL(管理基準)として、中心部の温度を定めている。温度測定が困難な場合は、確認できる状況を定める。
電子レンジを使うときは均一に加熱	・菌の残存の防止	・レンジによっては温度むらがあり・菌が生残することがあるので注意する。
調理を途中でやめたら食品は冷蔵庫へ	・菌の増殖の防止	・常温放置による菌の増殖を防止するとともに、調理場の汚染が付着しないようにする。

## 問5 正解

A

- 一般的に食中毒を起こす細菌の生育条件は、
  - 1、栄養 ⇒食品等があること
  - 2、温度 ⇒生存に適した温度があること
  - 3、水分 ⇒生存に適した水分量があること
  - 4、時間 ⇒栄養、温度、水分の存在する条件で、菌はそれぞれの時間をかけて増殖する。
- 空気の存在について、

菌によっては、嫌気性菌という空気の少ない又はない条件下で生育するものがある。

## 参考 point⑤ 食 事

記載事項	予防の目的	解 説
食事の前に手を洗う	汚染の拡散防止	・手指の清潔は食品衛生の基本
盛り付けは清潔な器具、食器を使う	汚染の拡散防止	・調理により除菌・殺菌等を汚染されている器具で取り扱い、食器に盛り付けると、調理済みの食品を汚染する。 ・その汚染が、時間の経過により菌を増殖させる恐れがある。
長時間室温に放置しない	菌の増殖防止	・清潔に調理し、清潔な盛り付けを行っても、わずかに生残している菌や放置中からの落下細菌等に汚染され、これらの菌が室温の食卓上において増殖する可能性があること。 ・調理済みの食品を長時間放置することが予測された場合には、早めに冷蔵庫に保管することにより、増殖を防ぐことができる。

## 参考 食中毒予防の3原則について

食中毒予防の三原則は食中毒菌を「**つけない**」、「**増やさない**」、「**ころす・減らす**」であることを理解する。

- \* **つけない** (清潔) ⇒ 清潔にして、原材料や食品に食中毒菌が付かないようにすること
- \* **増やさない** (冷却・迅速) ⇒ もし菌が付着していても、菌が増えないように冷蔵等の温度管理をする。  
又は、調理は手早く行い、調理後なるべく早く喫食し、保管するものは素早く冷蔵等する。
- \* **ころす・減らす** (加熱) ⇒ 加熱調理又は消毒をして菌をころす・減らす等する。

## 問6 正解

A

- カレーやスープなど作り置きに便利な食品に増殖し食中毒を起こすウエルシュ菌がある。
- ウエルシュ菌は、煮沸を1時間かけても死滅せず、熱に強い芽胞を形成する。また、加熱処理後常温に放置すると増殖する。
- さらに、ウエルシュ菌は酸素を嫌う性質がある。
- 食品中のウエルシュ菌が体内で取り入れられ、増殖して、菌が芽胞型に移行する際に毒素が産生され、その毒素により下痢等の症状を呈する。

## 参考 ウエルシュ菌食中毒予防

- 肉類、魚類、野菜を使用したカレー等の煮込み料理が原因となることが多い。
- 他の菌と異なり、加熱による予防ができない。
  - 1、特に肉料理に注意し、加熱後の冷却は速やかに。
  - 2、作置きはできるだけ避け、加熱調理後は早く食べ、室温に放置をしない。
  - 3、この菌は酸素に弱いので、カレーなどは、よくかき混ぜること。
  - 4、カレーなどの保存は、浅い容器に小分けすること。深鍋や密閉容器に保管しないこと。

## 問6 Point⑥

## 残った食品

記載事項	予防の目的	解説
作業前に手を洗う	汚染の拡散防止	<ul style="list-style-type: none"><li>・手指の清潔は食品衛生の基本</li><li>・残った食品の取扱は、調理と考える。</li></ul>
手洗い後、清潔な器具、容器で保存	汚染の防止	<ul style="list-style-type: none"><li>・清潔に調理した食品の汚染機会を増やさないようにすること。</li></ul>
早く冷えるように小分けする	菌の増殖の防止	<ul style="list-style-type: none"><li>・加熱調理した料理の保存には、大きい鍋ごと冷却すると時間がかかるので、小分けして冷却すると効率的である。</li></ul>
温めなおすときは十分に加熱する（目安75℃以上）	殺菌又は除菌	<ul style="list-style-type: none"><li>・残った食品の取扱は、調理と考え、同様の取り扱いをすることが必要である。</li></ul>
時間がたちすぎたりちょっとでも怪しいと思ったら、思い切って捨てる	汚染され、腐敗又は変敗の可能性	<ul style="list-style-type: none"><li>・他時間がたちすぎ危険と思われる食品は捨てることが望ましい。</li><li>・すぐ食べることができないと判断した場合は、再加熱をしたり、冷凍保管をすることにより、捨てずに済むことができる。</li></ul>

# 参考

## 5つの鍵と6つのポイント

	Key1 清潔に保つ	Key2 生の食品と加熱済みの食品を分ける	Key3 よく加熱する	Key4 安全な温度に保つ	Key5 安全な水と食品を使う
Point ① 食品の購入		汚染防止		増殖防止	表示のチェック
Point ② 家庭での保存	汚染防止	汚染防止 増殖防止			
Point ③ 下準備	汚染防止	汚染防止		増殖防止	井戸水の安全
Point ④ 調理	汚染防止	汚染防止	殺菌		
Point ⑤ 食事	汚染防止	汚染防止		増殖防止	
Point ⑥ 残った食品	汚染防止	汚染防止 増殖防止	殺菌	増殖防止	



# 食育活動に当たっての衛生管理について（HACCP を活用して）

## アンケート結果

（食育ボランティアスキルアップ研修会 11月6日）

※ アンケート回収率 73.3%（44名回収／受講者60名）

### Q1 所属等

① 団体 ② 個人

① 20名（45.5%）

② 22名（50%）

（2名無回答）

### Q2 活動分野（複数回答可）

①食生活改善 ②地産地消 ③食品流通・加工 ④農林水産業 ⑤農林水産物加工  
⑥食料・農林水産業情勢 ⑦料理 ⑧その他「食」や「農」に関するもの

① 19名（33.4%）

② 10名（17.5%）

③ 1名（1.8%）

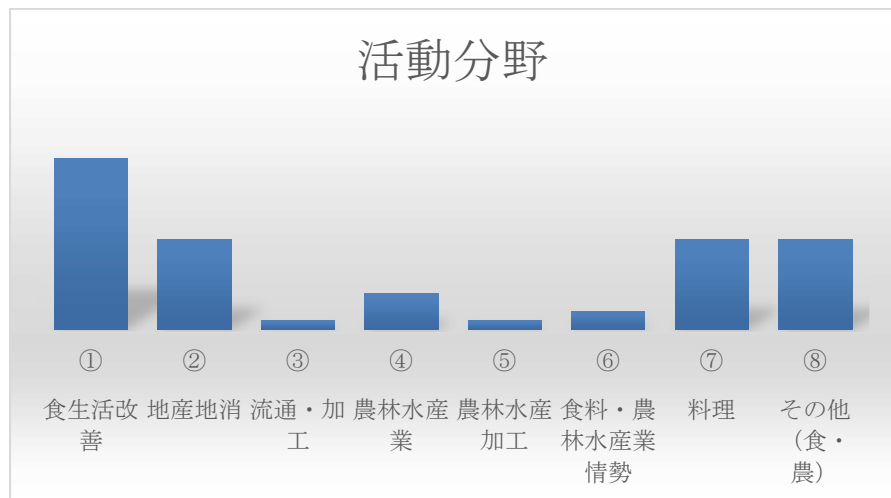
④ 4名（7.0%）

⑤ 1名（1.8%）

⑥ 2名（3.5%）

⑦ 10名（17.5%）

⑧ 10名（17.5%）



### Q3 本日の研修は満足できるものでしたか。

① 充分満足した ② ほぼ満足した ③ あまり満足できなかった  
④ まったく満足できなかった ⑤ どちらでもない

① 8名（18.2%）

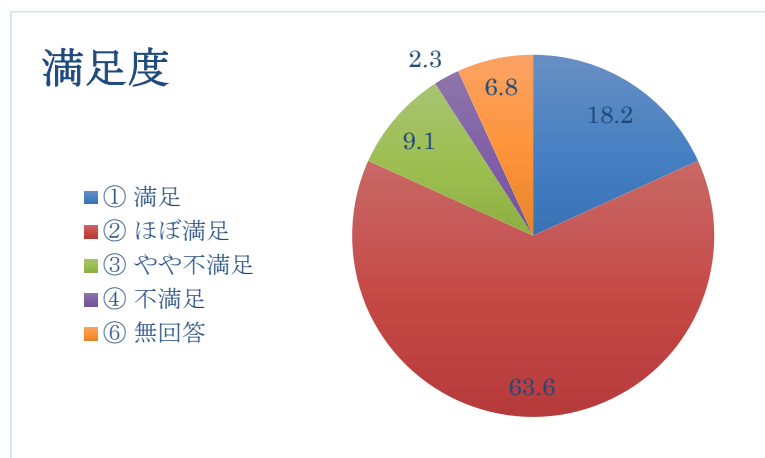
② 28名（63.6%）

③ 4名（9.1%）

④ 1名（2.3%）

⑤ 0

（3名無回答）



“③あまり満足できなかった” “④まったく満足できなかった” “⑤どちらでもない”と答えた方に伺います。



本日の研修で満足できなかった点について、具体的に記載ください。

- ・「衛生管理」の話で、私達ボランティアが調理実習をしたり、バザーなどで売ったりする時の注意点を聞きたかった。我が家で注意しているレベルでよろしいのか知りたかった。
- ・内容があまりにも標準的で当たりまえのことでした。今の料理に関する方々はこの程度かとびっくりする。
- ・三原則、分かり易い話でした。熱意が伝わりました。
- ・HACCPの説明はともかく、その後の事例発表は想像と違った。和食の「だし」の話などが中心に聞けるものと思っていた。
- ・ハサップについて理解ができません。
- ・問1の選択肢「7 賞味期限」は不適切、「消費期限」にすべき。レシピ発注方式の外食、昼食、加工食品などホモニジアスなマニュアル化した食材調理を前提とした話になっている。地域毎の食材、生鮮品を使つての調理、とりわけ六次産業として、外食では毎回食材の性状が変わり、タイマーのような指標は使いものにならない。

Q4 本日の研修の進め方について伺います。

a 講義と質疑応答の時間配分はいかがでしたか。

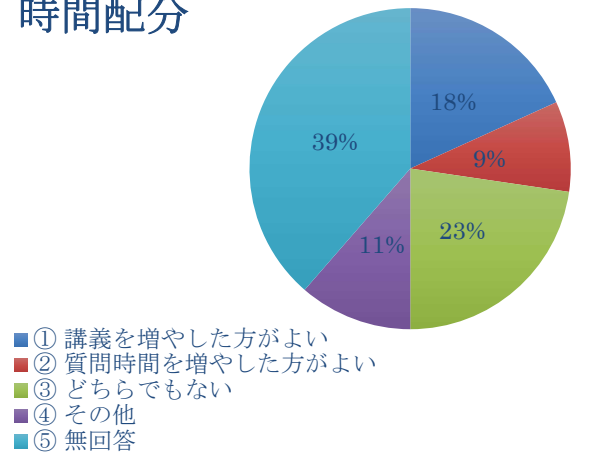
- ① 講義を増やした方がよい ② 質問時間を増やした方がよい ③ どちらでもない  
④ その他 ( )

- ① 8名 (18.2%)  
② 4名 (9.1%)  
③ 10名 (22.7%)  
④ 5名 (11.4%)  
(17名無回答)

※その他意見

- ・配分がどのという段階ではない。
- ・そのままでよい。
- ・適当であった。
- ・クイズの回答などもっとゆっくりやりたかった。
- ・時間をもう少し確保して(長くにとって)もう少しゆっくりペースで話すよりわかりやすくなったと思います。

時間配分

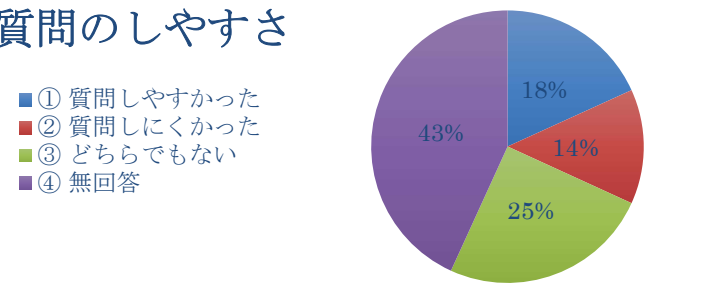


b 質疑応答時の雰囲気は、質問しやすい雰囲気でしたか。

- ① 質問しやすかった ② 質問しにくかった ③ どちらでもない

- ① 8名 (18.2%)  
② 6名 (13.6%)  
③ 11名 (25.0%)  
(19名無回答)

質問のしやすさ



c その他、研修の進め方についてお気づきの点があれば記載ください。

- ・話がスムーズでなかった。
- ・とてもよかったです。
- ・質問の時間が少なかった。
- ・限られた時間に精一杯の情報を伝えていただきました。心伝わる時間でした。ありがとうございました。
- ・進め方はとても良いと思います。もう少し時間を長くとっていただくとより充実すると思います。
- ・話が熱心でした。よくわかった。少し繰り返し（強調）の言葉が多かったが。
- ・大変有意義でした。実際に活動されていらっしゃる方のお話しは迫力があると思いました。
- ・講義ですが、時間が少なかったのか、早口で内容についてゆくのが大変だった。要点をもっとまとめて分かり易くするのか、もっと時間をとってやるかしてほしい。

Q5 本日の研修内容 (HACCP) について伺います。

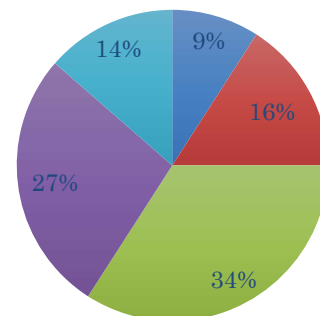
a HACCPについて、聞いたことはありましたか。

- ① よく知っていた ② 概ね知っていた ③ 言葉だけ知っていた ④ 全く知らなかった

- ① 4名 (9.1%)  
② 7名 (15.9%)  
③ 15名 (34.1%)  
④ 12名 (27.3%)  
(6名無回答)

認知度

- ① よく知っていた
- ② 概ね知っていた
- ③ 言葉だけ知っていた
- ④ 全く知らなかった
- ⑤ 無回答



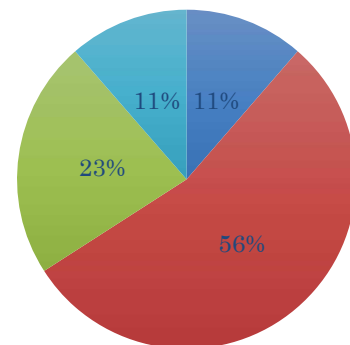
b HACCPについて、どの程度理解できましたか。

- ① 十分理解できた ② 概ね理解できた ③ 少しは理解できた ④ 理解できなかった

- ① 5名 (11.4%)  
② 24名 (54.5%)  
③ 10名 (22.7%)  
④ 0名  
(5名無回答)

理解度

- ① 十分理解できた
- ② 概ね理解できた
- ③ 少しは理解できた
- ④ 理解できなかった
- ⑤ 無回答



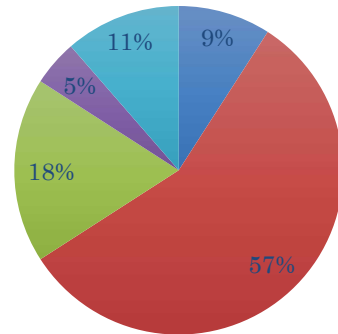
c 難易度はいかがでしたか。

- ① 難しかった ② ちょうどよかった ③ 易しかった ④ どちらでもない

- ① 4名 (9.1%)  
② 25名 (56.8%)  
③ 8名 (18.2%)  
④ 2名 (4.5%)  
(5名無回答)

難易度

- ① 難しかった  
■② ちょうどよかった  
■③ 易しかった  
■④ どちらでもない  
■⑤ 無回答



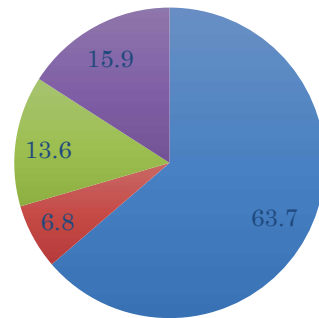
d 配付した資料は、わかりやすかったですか。

- ① わかりやすかった ② わかりにくかった ③ どちらでもない

- ① 28名 (63.6%)  
② 3名 (6.8%)  
③ 6名 (13.6%)  
(7名無回答)

資料のわかりやすさ

- ① わかりやすかった  
■② わかりにくかった  
■③ どちらでもない  
■④ 無回答



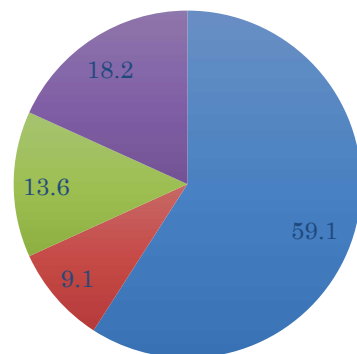
e 講師の説明の仕方はいかがでしたか。

- ① わかりやすかった ② わかりにくかった ③ どちらでもない

- ① 26名 (59.1%)  
② 4名 (9.1%)  
③ 6名 (13.6%)  
(8名無回答)

講師の説明

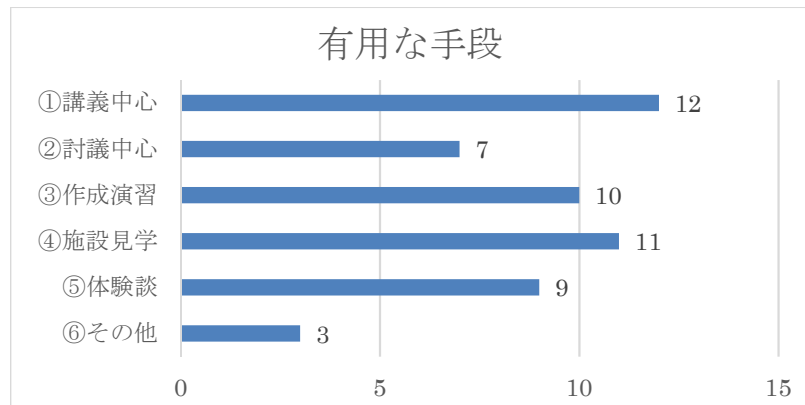
- ① わかりやすかった  
■② わかりにくかった  
■③ どちらでもない  
■④ 無回答



f 今後、HACCPを一般消費者に理解してもらおう手段として有用と思われる方法を○で囲んでください。（複数回答可）

- ① 講義形式を中心とした講習会 ② グループ討議を中心とした講習会  
 ③ HACCPプランの作成演習を行う講習会 ④ HACCP導入施設の見学  
 ⑤ HACCP導入施設からの体験談  
 ⑥ その他（ ）

- ① 12名 (23.1%)  
 ② 7名 (13.5%)  
 ③ 10名 (19.2%)  
 ④ 11名 (21.2%)  
 ⑤ 9名 (17.3%)  
 ⑥ 3名 (5.7%)



※その他意見

- ・ HACCP導入施設の見学など食品表示を見る機会が同時にあるとよいと思う。
- ・ 参加型講習会等は一般の方は足を運びにくいので、スーパー等に設置する方式など気軽に入っていける方法が良い。
- ・ 現場（調理場等）の見学が重要であると思う。

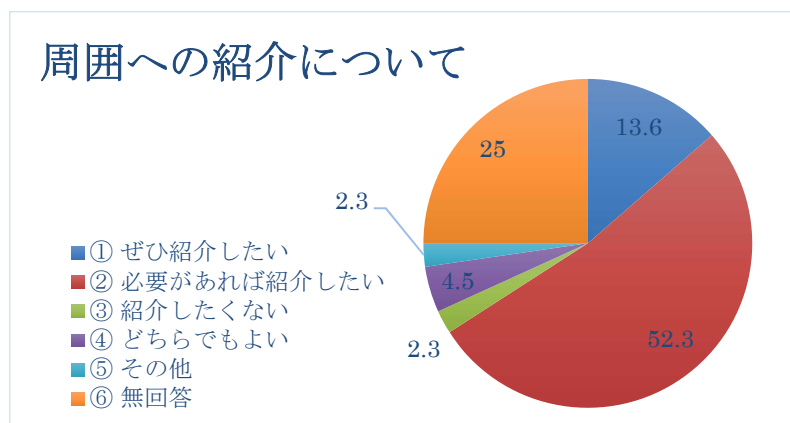
g 本日の研修内容を、貴団体会員や周囲の団体、知人等へ紹介したいと思いませんか。

- ① ぜひ紹介したい ② 必要があれば紹介したい ③ 紹介したくない  
 ④ どちらでもよい ⑤ その他（ ）

- ① 6名 (13.6%)  
 ② 23名 (52.3%)  
 ③ 1名 (2.3%)  
 ④ 2名 (4.5%)  
 ⑤ 1名 (2.3%)  
 (11名無回答)

※その他意見

- ・ 十分できている



h 本日の研修を受けてみたいと思われる団体や個人等、また、活動に有用できるとと思われる団体、個人等を、可能な範囲で御紹介してください。

- ・ 公立学校給食調理従事者研修会
- ・ 栄養教諭・学校栄養職員研修会
- ・ 食生活改善推進員会
- ・ 個人名1名

i その他、研修内容についてお気づきの点があれば記載ください。

- ・大変良かったです。
- ・説明が重複していた。もう少し効果的に話してくれるとありがたい。
- ・HACCPをもっと一般家庭に浸透させるよう安全な家庭料理を望みます。

Q6 最後に、全体を通してのご意見、ご要望、ご感想がありましたらお聞かせください。

- ・研修会の最後に参加者から挙げた意見（よく噛むこと、食後に水分を取りすぎないことが食中毒予防となる）に対して、全面的に肯定するような返答をされていましたが、極端な考え方の助長や誤解を招くおそれがあります。それだけでは十分でないこと、HACCP・衛生管理の重要性を再度強調すべきだったかなと思いました。
- ・また機会がありましたら、参加させていただきたい。
- ・休憩は、1時間半以内に1回入れていただけると助かる。人の集中力はそれほど長いものではないため。話す側は夢中になりがちですが、聞き手はしんどいです。
- ・もう少し時間があるとよかった。進め方が早すぎたと思う（クイズ）。
- ・大変参考になりました。ありがとうございました。
- ・食育ボランティア研修会の機会を増やしてほしい。
- ・HACCPは興味があっても聞いたりする機会が少ないので、もっと研修を増やしても良いと思います。
- ・HACCPとは何の略でしょうか。
- ・新鮮でしたが、難度が高かった。
- ・もう少し、間をもつての説明であってほしい。（時間もあるかと思いますが、もう少し言葉が遅くでもよいのでは。）
- ・密度の濃い時間でした。ありがとうございました。
- ・HACCPについては、よく理解できました。ただ、一般家庭においては、調理場という場所においても、流しで行うため無理が生じる。器具、冷蔵庫においても限りがあるので、難しいところがある。
- ・製造工程の実践など、具体的な研修会があれば、参加してみたい。