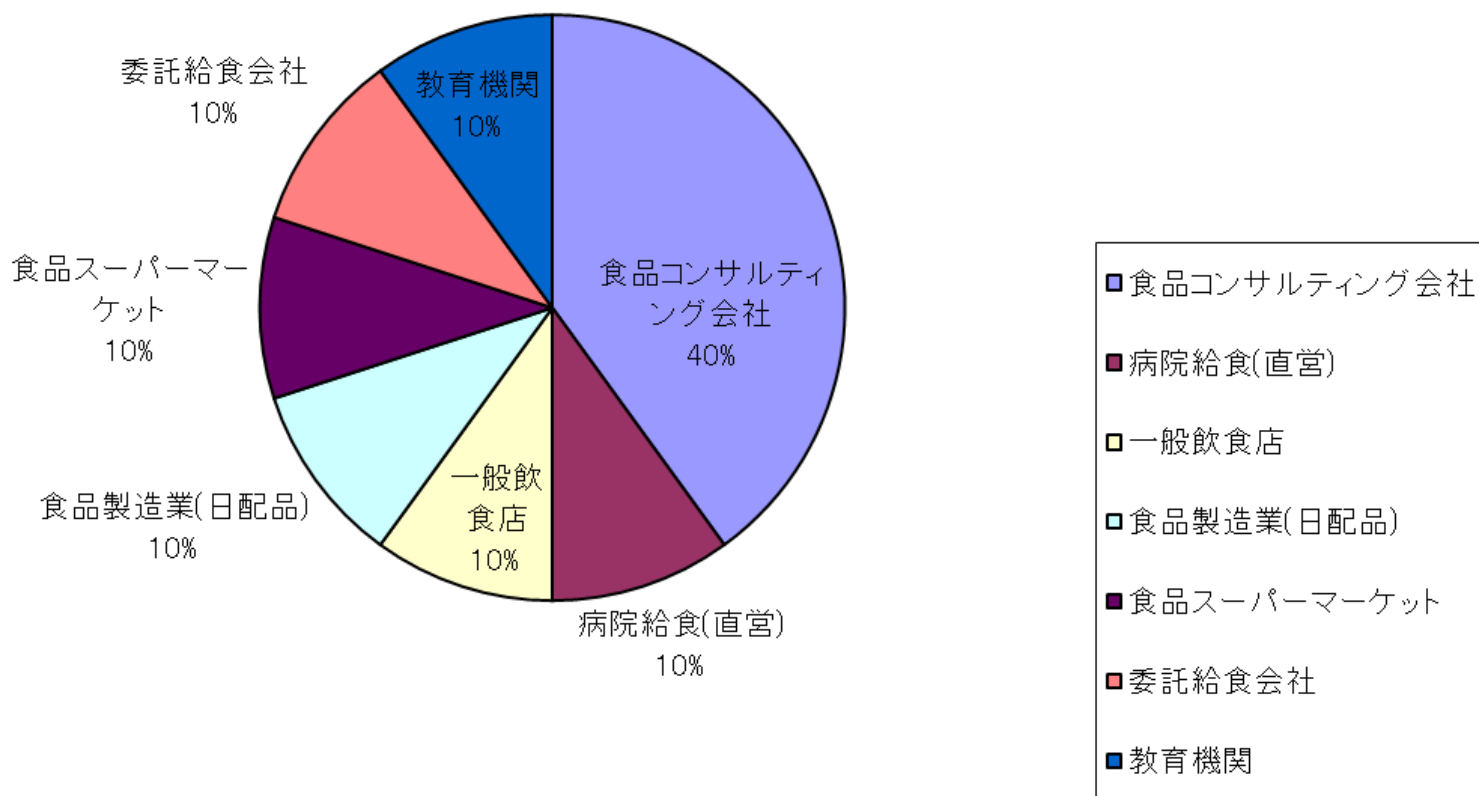
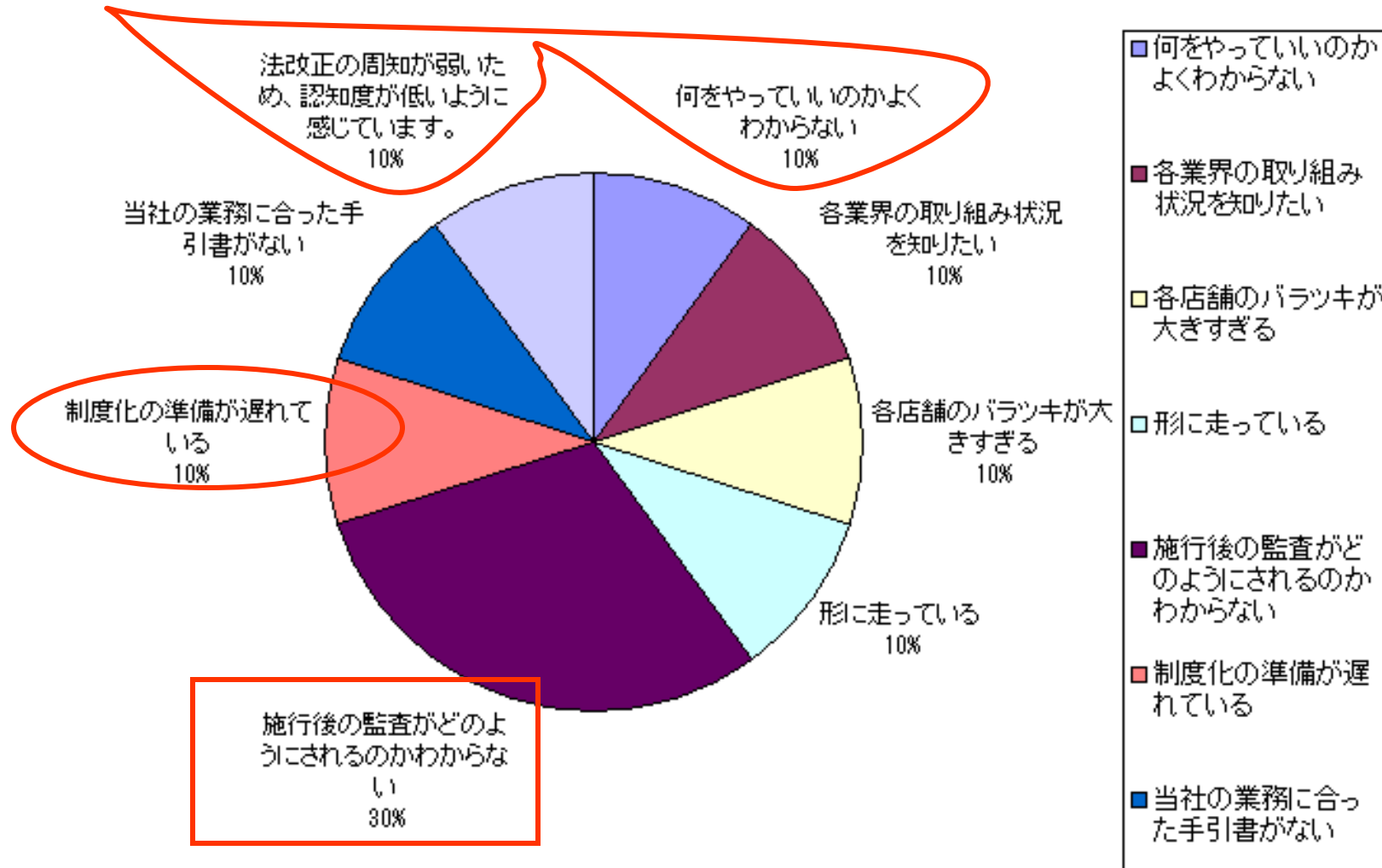


# HACCP制度化に関するアンケート参加者(業種別)

項目1 あなたの所属組織



# HACCP制度化であなたが一番悩んでいることは何ですか



- 何をやっていいのかわからない
- 各業界の取り組み状況を知りたい
- 各店舗のバラツキが大きすぎる
- 形に走っている
- 施行後の監査がどのようにされるのかわからない
- 制度化的準備が遅れている
- 当社の業務に合った手引書がない

**手引書に関して**

東京都のマニュアルを使うべきだ

手引書こんなに作ってどうするんでしょうか？

①現状の各手引書は、本当にHACCPの考え方を取り入れたものになっているのか？

②手引書の内容は国際的にHACCPに取り組んでいると通用するレベルのものなのか？

③事業者が自ら考えることが出来ないという前提で手引書が作られていないか？

『HACCPの考え方』で重要な要素は『自分たちで考えること』であるはず。保健所食品衛生監視員の監視指導が手引書に基づくというQ&Aの記載は、この考えを否定しているのではないか？

換骨奪胎はしないでください

**運用に関して**

病院給食など料理の種類が非常に多い場合のHACCPでの管理はカテゴリー別で管理して良いのか？またその場合のカテゴリー分類はどこまでの枠組みで処理すれば適切な管理が出来ていると判断出来るのかを聞きたい。

わからないことだらけです。

組織が考えて、仕組みを構築するためのポイント

**行政とのかかわり**

今後のHACCP含めた国の衛生管理方針

施行後、行政がどのように事業者の指導等を行っていくか？

意味ある整備をと願います

# 2019/09/11 フード・セーフティージャパンセミナー参加者

## 業界分類

データの個数 / no		
株式会社	集計	%
食品製造	137	34.9%
食品販売	76	19.4%
滅菌消毒	36	9.2%
関連企業	31	7.9%
検査機関	30	7.7%
行政	10	2.6%
試薬販売	9	2.3%
病院	5	1.3%
教育機関	3	0.8%
ホテル旅館	2	0.5%
関連事業	2	0.5%
出版会社	2	0.5%
教育	1	0.3%
食品衛生協会	1	0.3%
食品保管	1	0.3%
その他	46	11.7%
総計	392	100.0%

## 部門分類

データの個数 / no		
部門	集計	%
品質管理	167	42.6%
営業部門	49	12.5%
HACCP推進	22	5.6%
開発・学術	17	4.3%
製造部	11	2.8%
商品部	10	2.6%
管理部	9	2.3%
関連事業	9	2.3%
お客様相談	6	1.5%
栄養科	6	1.5%
食品監視	6	1.5%
店舗管理	5	1.3%
販売部	5	1.3%
検査部	3	0.8%
教育	2	0.5%
企画開発	1	0.3%
技術部	1	0.3%
役員室	1	0.3%
該当無し	62	15.8%
総計	392	