この度は「衛生管理集中研修」にご参加いただきありがとうございました。

**衛生管理集中研修（計画作成編）についてのアンケート**

11月12日（木）、13日（金）の研修に参加されたみなさまにアンケートを送信いたします。

早いもので3日目の計画作成研から3カ月近くが経とうとしています。

3カ月の間、研修で得た知識を、生産活動に活かしているとの事業所の皆様からのお声を頂戴しております。

今後の研修内容等の参考にさせていただきたく、お忙しいところ申し訳ございませんが、アンケートにご協力くださいますようお願い申し上げます。

締め切り：2021年2月26日（金）

HACCPによる衛生管理の制度化、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について

3日目は特に重要な工程を管理するための取組（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施するための計画作成を行いました。

Q1．食品の安全を確保するためにはHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施することと、営業許可申請時の施設基準適合検査に合格する必要があります。この両者の違いについてお答えください（選択）。

研修を受ける前から違いについては認識していた。

研修後の現在も違いについてはあまりよくわからない

研修後の現在は違いについてわかっている

Q2．HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行うためには各業界団体が作成した手引書を参考に衛生管理計画を作成する必要があります。手引書を読んで実施が困難だと思う項目についてお答えください（選択）。

すでに実施済みもしくは実施可能な項目ばかりだった→Q4へ

必要性は理解できるが実施は難しい項目があった→Q3へ

Q3．Q2.で「必要性は理解できるが実施は難しい項目があった」を選択したみなさまのみ回答をお願いします。難しい項目について教えてください（記述）。

Q4．衛生管理計画について教えてください（選択）。

すでに作成済み

施行される6月までには作成完了予定

2021年度中には作成予定

作成できるかわからない、もしくは作成できない→Q5へ

Q5．Q4.で「作成できるかわからない、もしくは作成できない」を選択したみなさまのみ回答をお願いします。以下の項目から理由をお答えください（選択）。

作成を行う職員がいないなど「人」の問題

衛生管理計画の必要性

作成する時間がない

Q6．衛生管理計画を作成する上で「こんな支援があったらいいな」等、必要な支援などの希望がございましたら教えてください（記述）。

ご協力ありがとうございました。

衛生管理だけでなく生産活動でお困りのことがございましたら、振興センター（043-202-5367）までご一報ください。

今後ともよろしくお願い申し上げます。

|  |  |
| --- | --- |
| 記入日 | 年　　　月　　　日 |
| 貴事業所名 |  |
| お名前 |  |
| 連絡先 | （☎）  （✉：PC） |
| 参加した業種別研修 | 菓子製造　　パン類製造　　惣菜製造  一般飲食店　　その他加工食品 |