

# HACCP/JFS-B 認証取得支援ワークショップ開催報告

## 1. 概要

食の安心研究所は、県内の食品事業者向けに食品安全レベルの向上を目的として、令和7年9月から令和8年1月にかけて、全4回のHACCP/JFS-B認証取得支援ワークショップを開催致しました。本ワークショップではHACCP制度化に対応する為の基礎知識習得及び実務レベルでの制度認証取得方法を学びました。

## 2. 参加状況

県内の食品事業者（製造・加工・流通部門）10社13名

## 3. 講師

株式会社高澤品質管理研究所 代表取締役社長 高澤秀行 氏

## 4. 主な実施内容

第1回：HACCP制度化の背景と7原則12手順の全体像

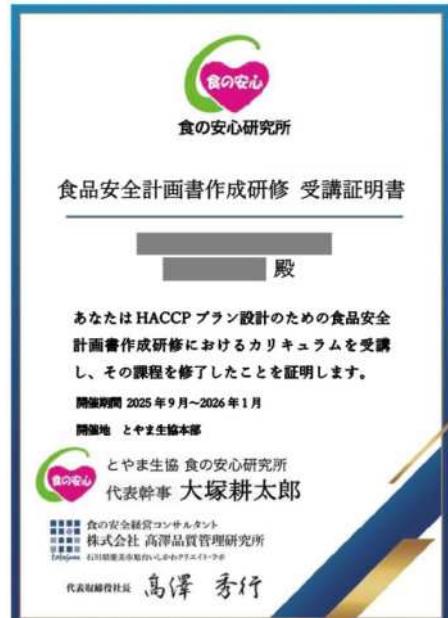
第2回：ハザード分析の進め方と管理手段の整理

第3回：重要管理点（CCP）と管理基準の設定方法

第4回：記録・検証・改善活動を含む運用実績と演習

## 5. 成果

今回のワークショップでは、多くの参加者が内容に満足し、「人にも紹介したい」という声が前回以上に増えました。実際に手を動かしてHACCPの計画づくりに取り組んだことで、食品の安全を守るためにポイントを理解しやすかったという意見も多くありました。また、さまざまな業種の人が話し合うことで、新しい気づきや共通の課題が見えてくるなど、学びの広がる時間となりました。



# 参考) 参加者アンケート集計結果



とやま生協 食の安心研究所  
2025年度 食品安全計画書作成研修

## HACCP

### 7原則 12手順の実際とプラン見直しの方法（全4回）

"HACCP" forms the core requirement in many international food safety management systems.

とやま生協/食の安心研究所 × 株式会社高澤品質管理研究所

## 受講者アンケート集計結果

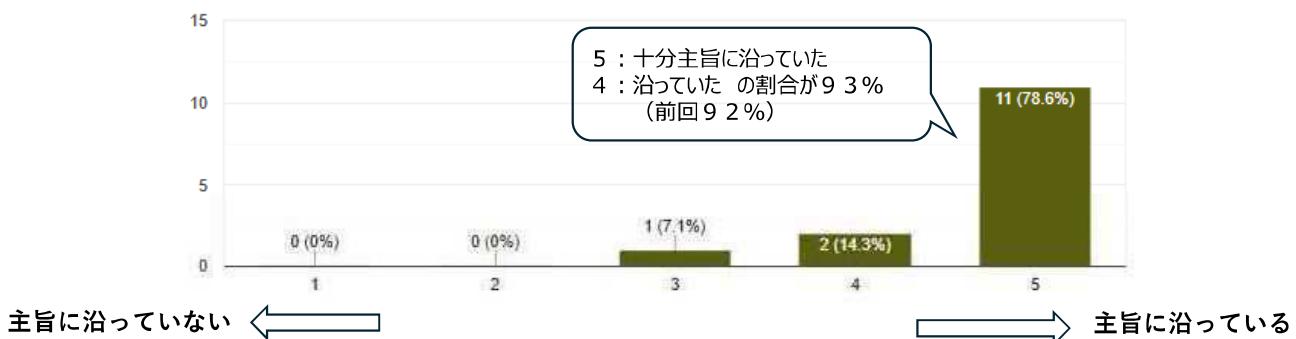


高澤品質管理研究所  
Food Safety Workshop  
Institute Quality Control Laboratory

## アンケートの集計結果

### 【質問1】開催の主旨に関して

～今回のワークショップは、どれくらい、御意向に沿っていましたでしょうか～



## アンケートの集計結果

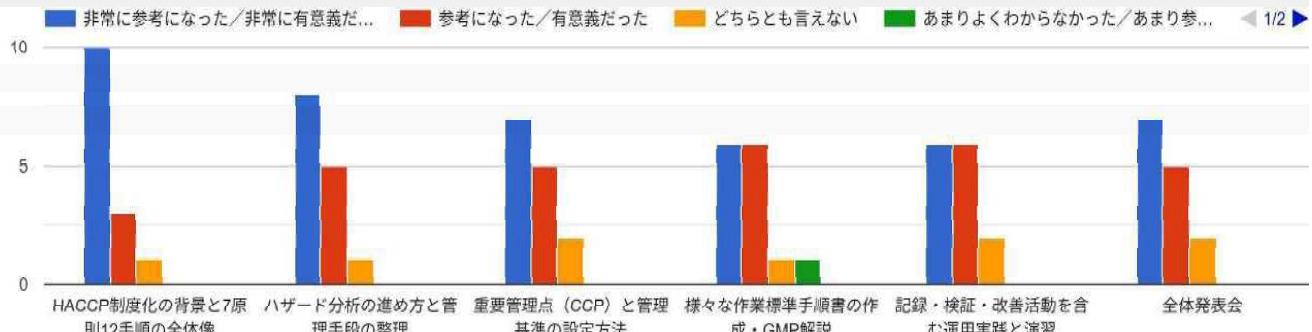
【2】貴社にとって、1回目～4回目の率直な感想をお聞かせください。

1回目：HACCP制度化の背景と7原則12手順の全体像

2回目：ハザード分析の進め方と管理手段の整理

3回目：主要管理点（CCP）と管理基準の設定方法

4回目：記録・検証・改善活動を含む運用実践と演習



全体発表会および改善活動のウェビナーは、4回目に含みます

## アンケートの集計結果

【質問3】ご自身のスキルアップに関してお聞きします。ご自身にとって、得られたと感じるものを選んでください（複数回答可）

質問	評価内容（複数回答有り）	はい（人数）	割合
3-1	机上の知識として、知らないことを、教多く知ることができた	14	100%
3-2	今まで、知っているつもりのことが、実はよく理解できていなかつことも多く、実際の座学・ワークショップで修正することができた。	9	64%
3-3	今まで、考えもしなかつたことが、今回の研修の様々な場面で気づくことができ、実際の業務で大いに役立った	8	57%
3-4	HACCPからJFS-B取得に向けて自社の課題と道筋が見え、適合証明の認証が取得できそうな実感が湧いてきた	2	14%
3-5	様々な会社の方と出会い、お互いのコミュニケーションを通じて、課題の共有や困りごとの共感が高まり、とても貴重な体験ができた	8	57%
3-6	あまり難しいことはわからなかつたが、もう少し知りたいという気持ち、だれにどんなことを聞けばいいか、安心感が湧いてきた	7	50%

3.4

今回も、1人あたり、上記3～4項目の価値を、当セミナーで見出していただけました。

今日は、HACCPプラン作成のスキルを磨いていただくことに注力していますので、質問3-4が多くないのは、むしろ意向に沿った結果となっています。

## アンケートの集計結果

【質問4】今回のセミナーは、今後も開催を検討しています。もし、次回の開催があれば、お知り合いに紹介したいと思われますか

