

【効果測定アンケート結果】

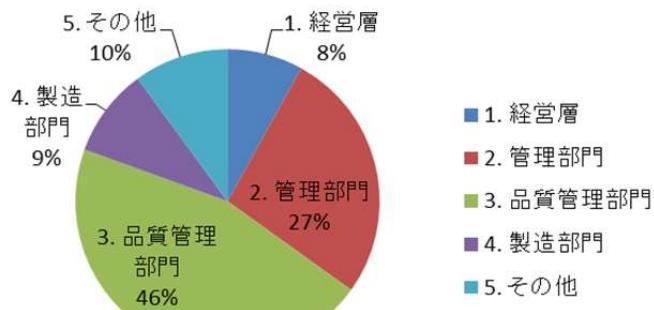
本研修会の全参加者に対して、研修会開催前後におけるマネジメント体制構築への取組状況に関するアンケートを WEB 回答方式で実施した（効果測定アンケート）。

- 参加者の中で、メールアドレスが判明している対象者（計 545 名）
- メール送付総数：545 名

アンケートは、平成 27 年 2 月 5 日に電子メールによって WEB 回答フォーマットへの案内送信を行い、2013 年 2 月 18 日までに WEB による回答のあった 149 名について、集計を行った。回収率（回収数/上記の対象者）は、27.3% であった。

なお、定量的データのみ掲載し、自由記載欄の記述については割愛した。

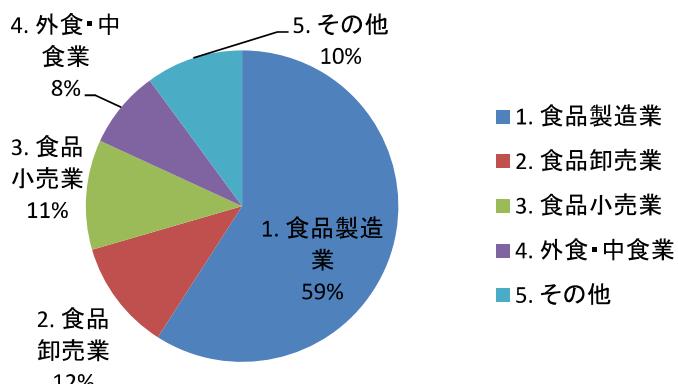
問 1 ご出席者の所属部署をお教えください。



全 149 通の内訳

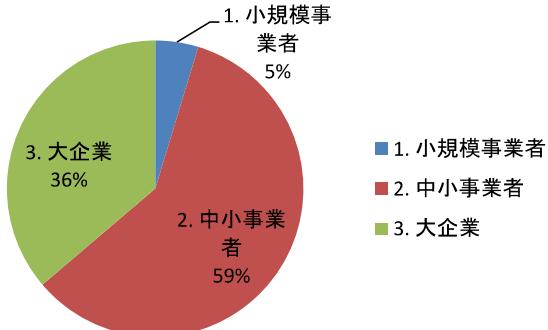
- 経営層 ・・・ 社長、取締役、監査役など
- 管理部門 ・・・ 企画、営業、販売、コンプライアンス、内部監査、CSR、お客様相談室など
- 品質管理部門 ・・・ 品質管理、品質保証、検査など
- 製造部門 ・・・ 製造、製造開発、物流管理、研究開発、購買、仕入など
- その他 ・・・ 行政、業界団体、学術、審査認証機関など

問 2 貴社の業種を教えてください。



全 149 通の内訳

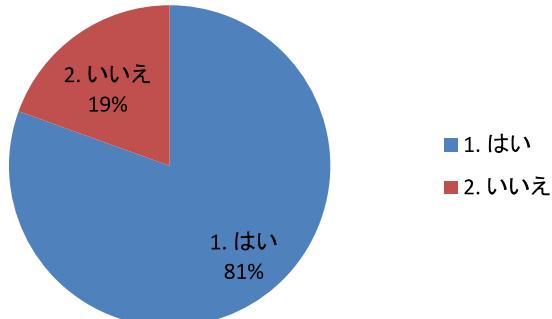
問 3 貴社の事業規模を教えてください。



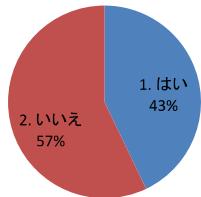
全 149 通

の内訳

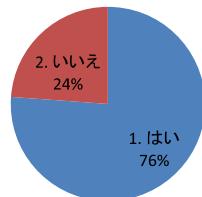
問 4 貴社では、研修会参加前から、企業行動規範(企業としての取組の姿勢が明文化されたものを含む)を策定していましたか？



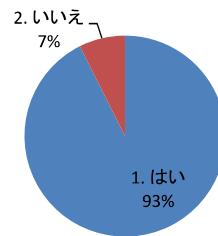
全 149 通の内訳



小規模事業者

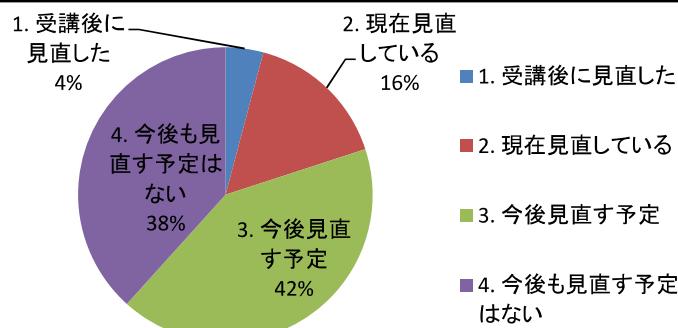


中小企業

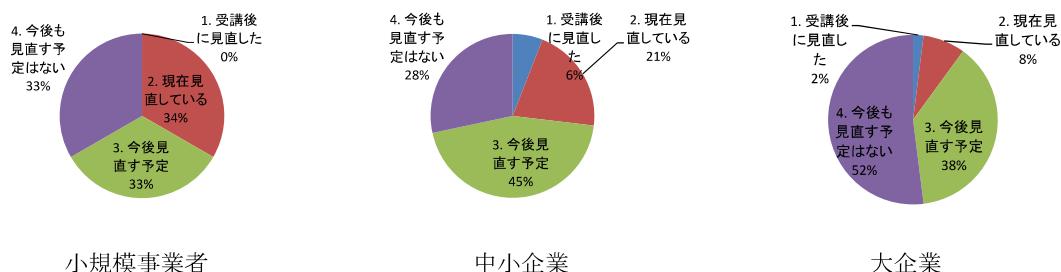


大企業

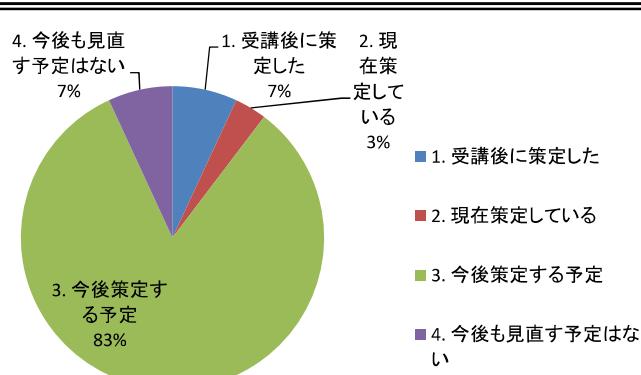
問 5 (問 4 で「はい」と回答された方のみ) 本研修会を受講して、企業行動規範について何か取り組まれましたか？



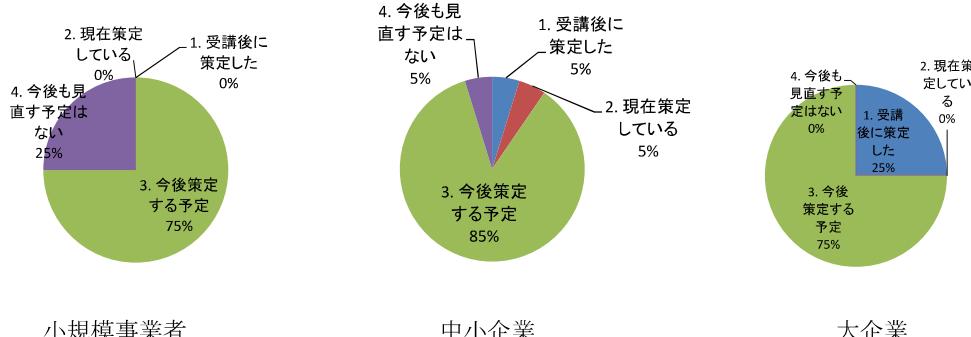
全 120 通の内訳 (問 4 で「はい」と回答された方のみ回答)



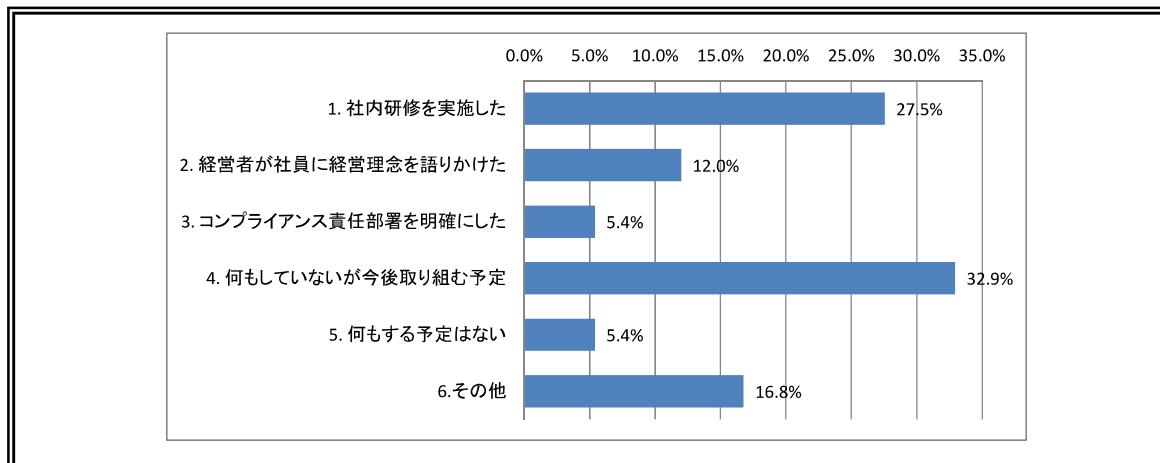
問 6 (問 4 で「いいえ」と回答された方のみ) 本研修会を受講して、企業行動規範を策定しましたか？



全 29 通の内訳 (問 3 で「いいえ」と回答された方のみ回答)

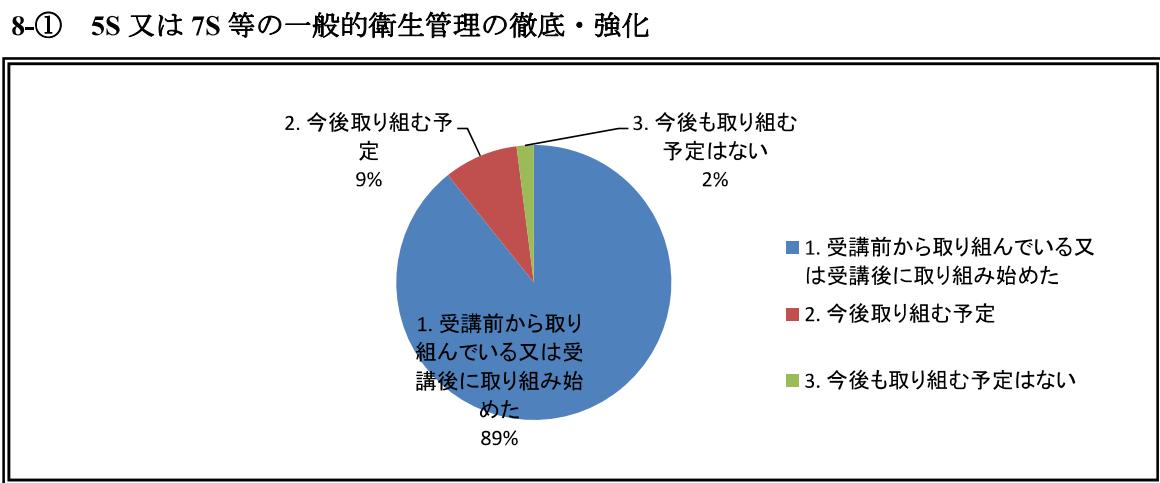


問 7 本研修会を受講して、従業員等に対してコンプライアンス意識を浸透させるために何か取り組まれましたか？（複数回答可）

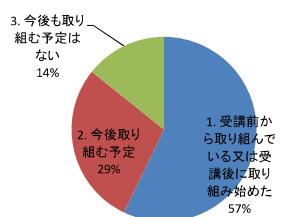


全 167 通の内訳（複数回答を含む）

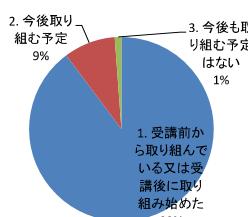
問 8 食品安全についてどのような取組をされていますか？ ①～⑤項目についてお答えください。



全 149 通の内訳



小規模事業者

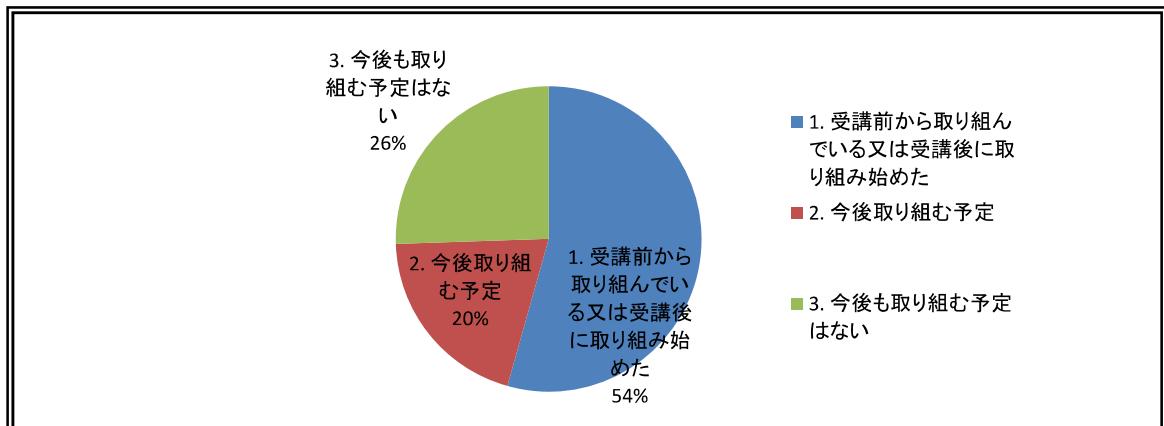


中小企業

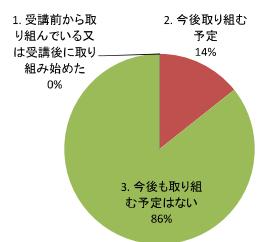


大企業

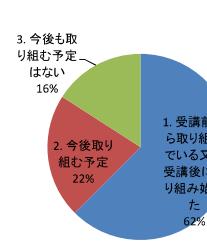
8-② HACCP の実施 (認証取得に限らない)



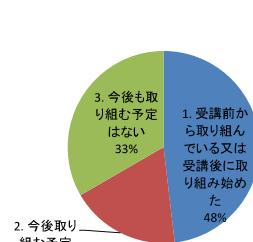
全 149 通の内訳



小規模事業者

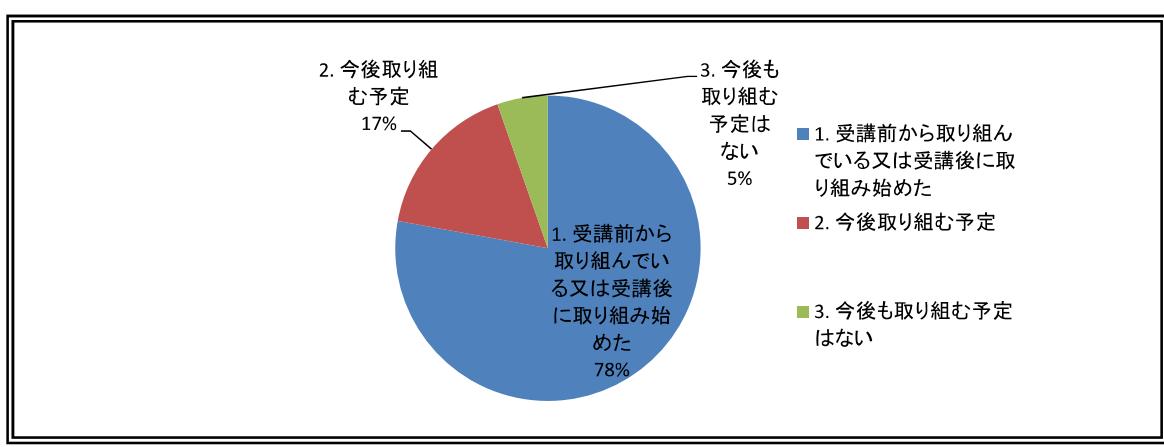


中小企業

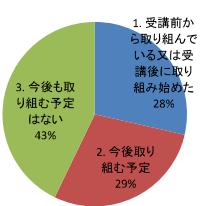


大企業

8-③ 取引先の定めた衛生管理基準等の遵守強化



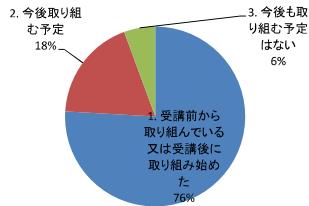
全 149 通の内訳



小規模事業者

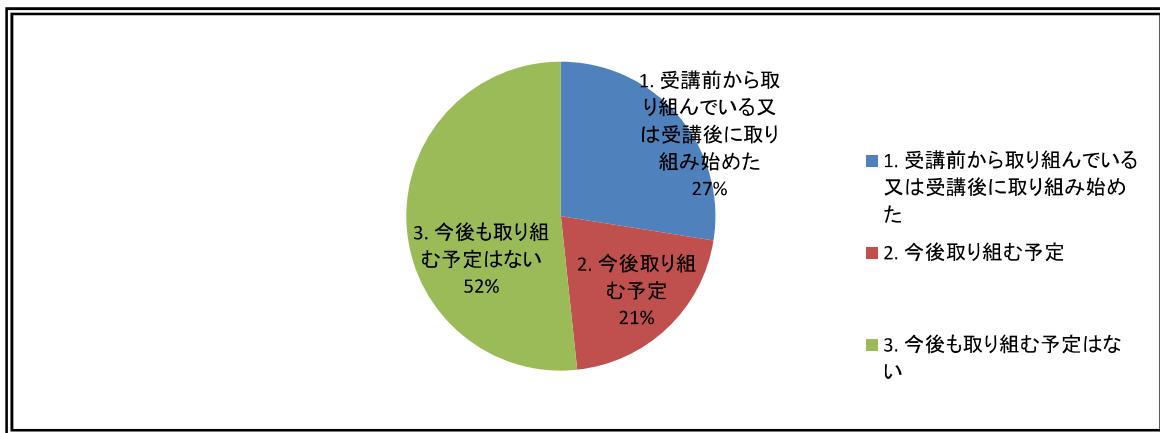


中小企業

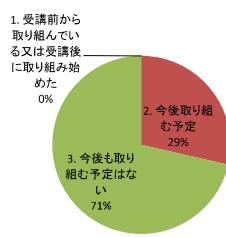


大企業

8-④ ISO22000／FSSC22000 等の民間第三者認証の取得



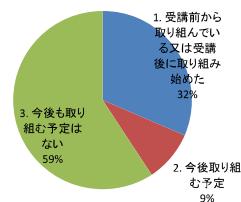
全 149 通の内訳



小規模事業者



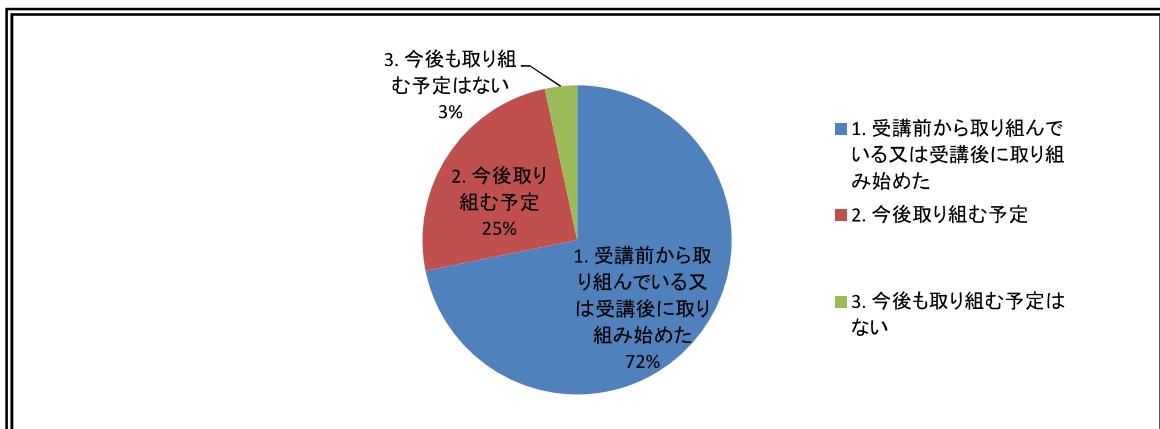
中小企業



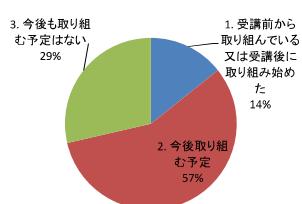
大企業

問 9 食品防御についてどのような取組をされていますか？ ①～⑥の項目についてお答えください。

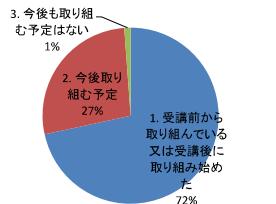
9-① 食品防御についての全般的な取組の有無



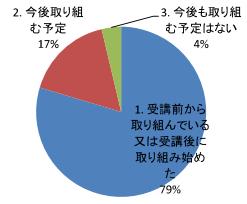
全 149 通の内訳



小規模事業者

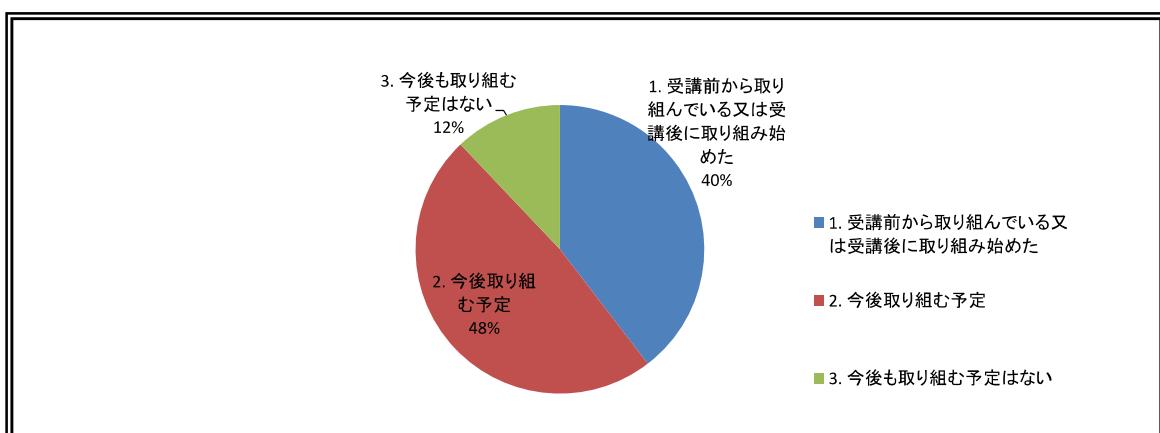


中小企業

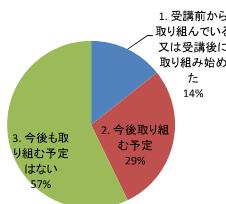


大企業

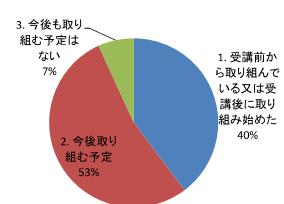
9-② 悪意的行為に対する脆弱性評価を行い、対策計画を検討



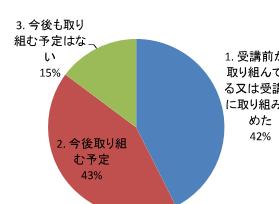
全 149 通の内訳



小規模事業者

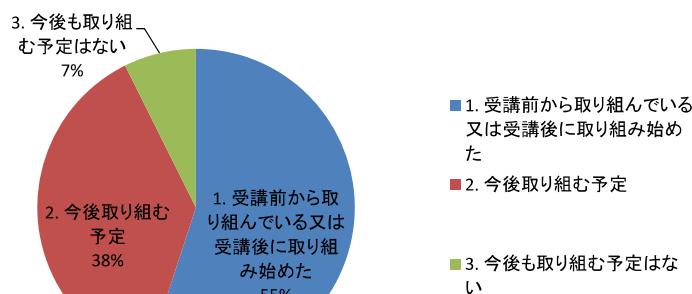


中小企業

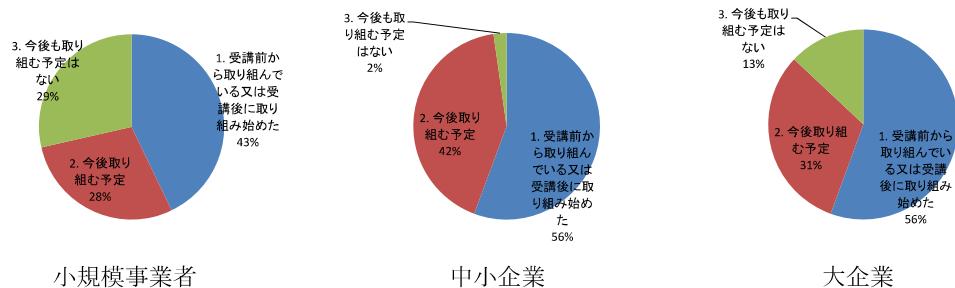


大企業

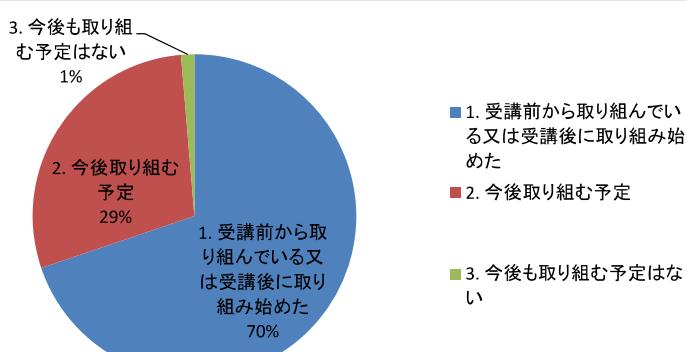
9-③ 従来の 5S 管理・衛生管理に食品防御的観点を追加



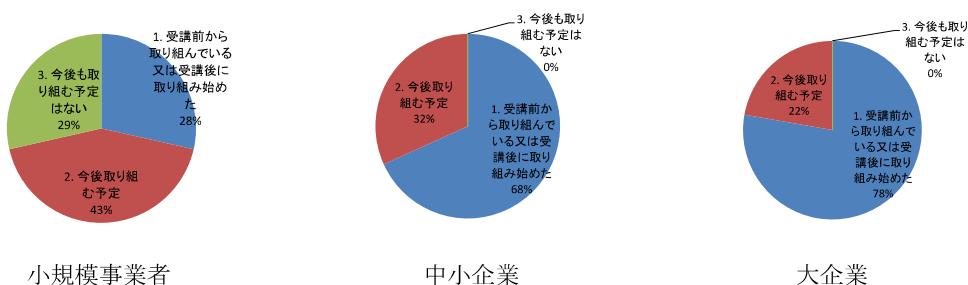
全 149 通の内訳



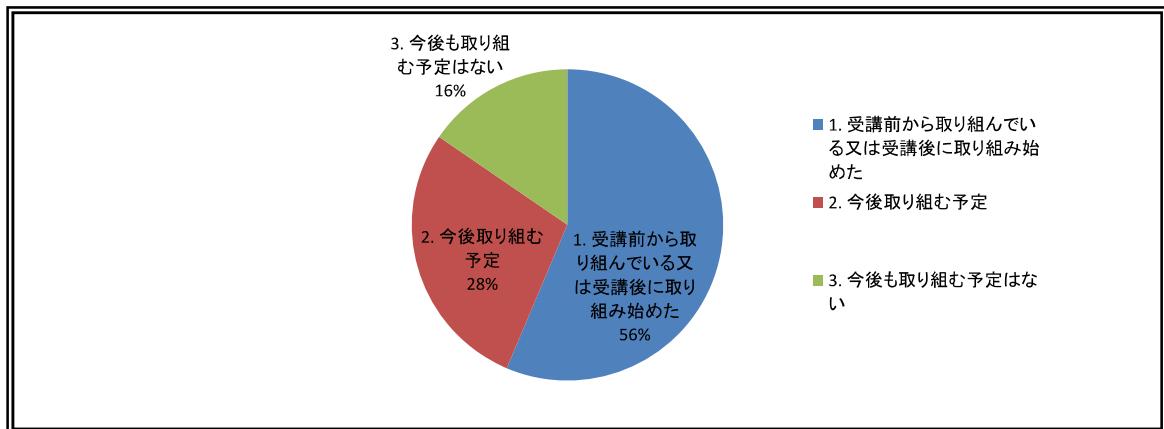
9-④ ソフト面の対策（従業員への意識啓発・教育やコミュニケーション、信頼し合える職場風土の醸成 等）強化



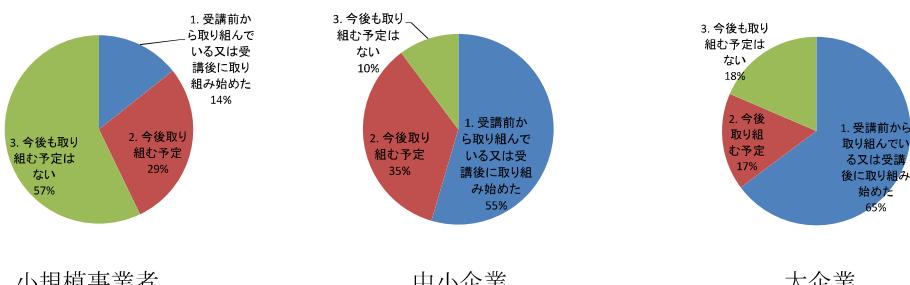
全 149 通の内訳



9-⑤ ハード面の対策（入退室管理や監視カメラ設置 等）強化



全 149 通の内訳



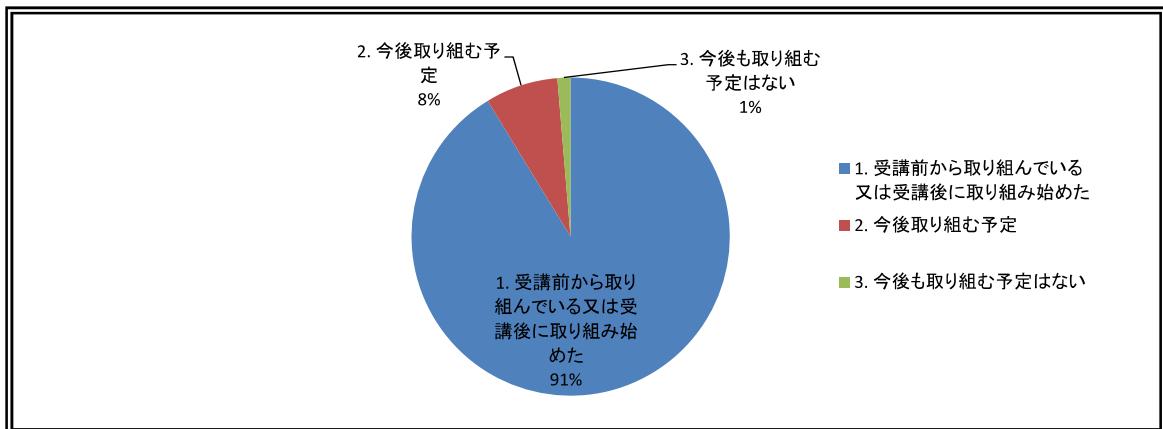
小規模事業者

中小企業

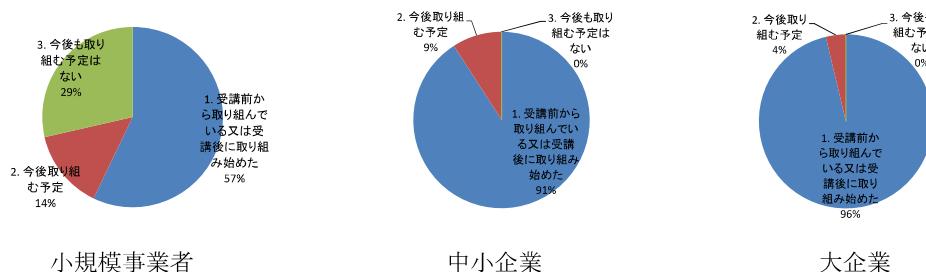
大企業

問 10 適正な食品表示・メニュー表示のためにどのような取組をされていますか？ ①～④の項目についてお答えください。

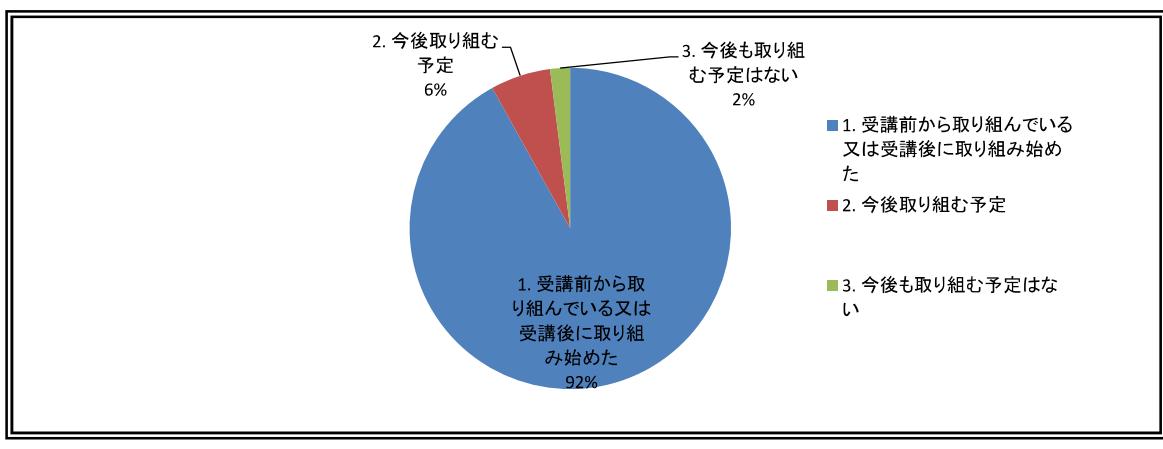
10-① 自社取扱品・メニューに関する表示法令及び法令改正について情報収集を強化



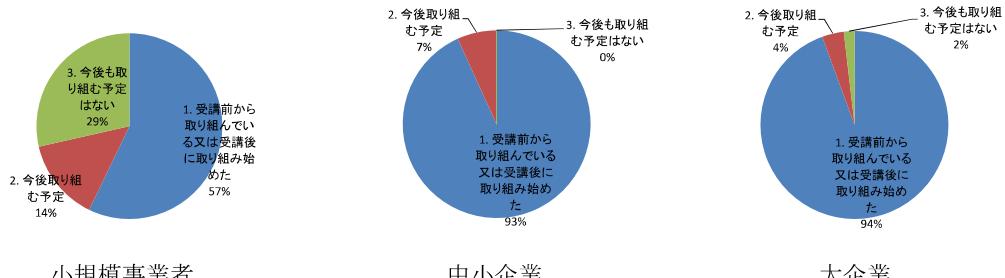
全 149 通の内訳



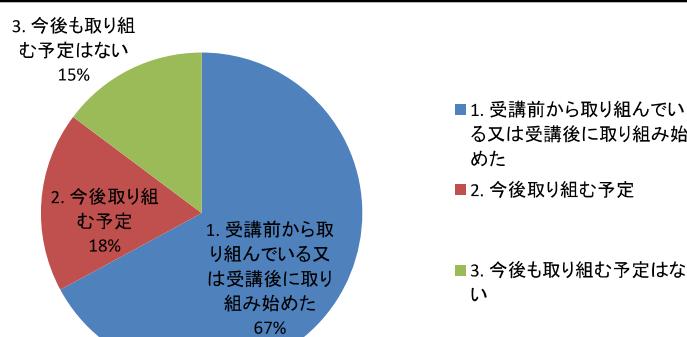
10-② 表示設計・ラベリング・メニュー表示についてミスや偽装が発生しないように工夫



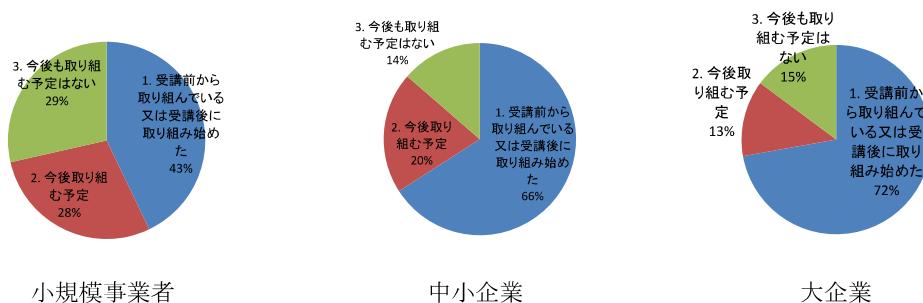
全 149 通の内訳



10-③ 食品・メニュー表示について相談できる行政機関・コンサルタント・専門家等を確保

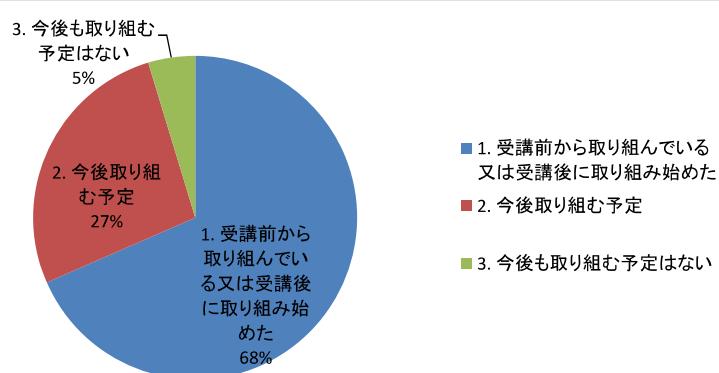


全 149 通の内訳

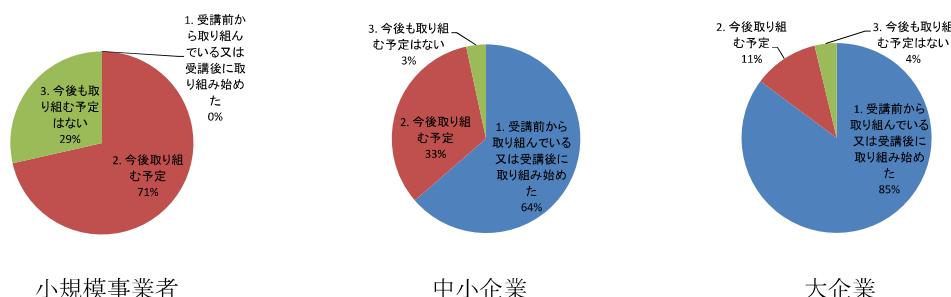


問 11 食品事故又は事件発生時に適切な危機対応するためにどのような取組をされていますか？ ①～④の項目についてお答えください。

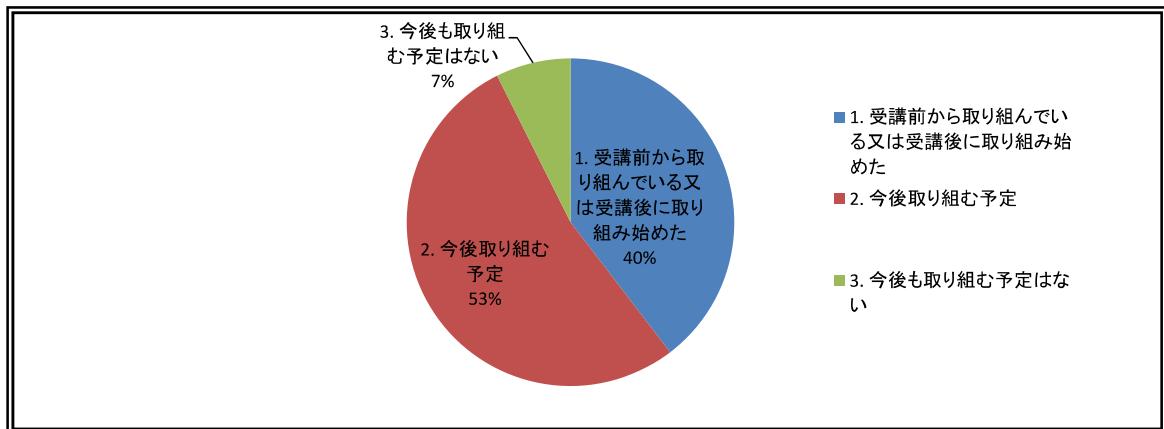
11-① 食品事故に特化した危機管理マニュアルを策定又は改訂



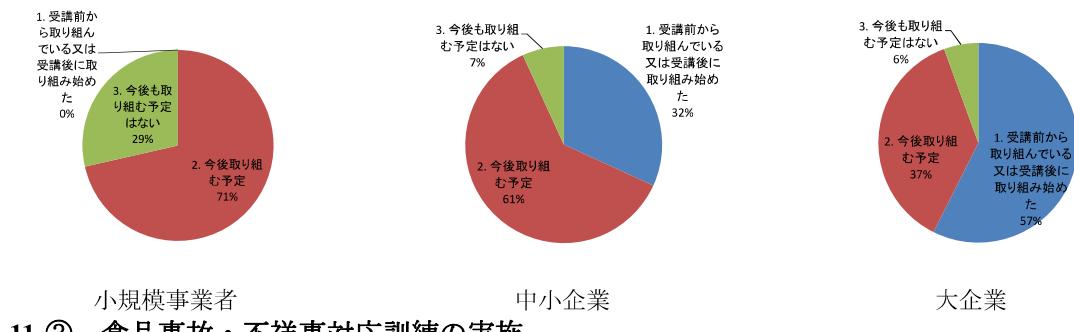
全 149 通の内訳



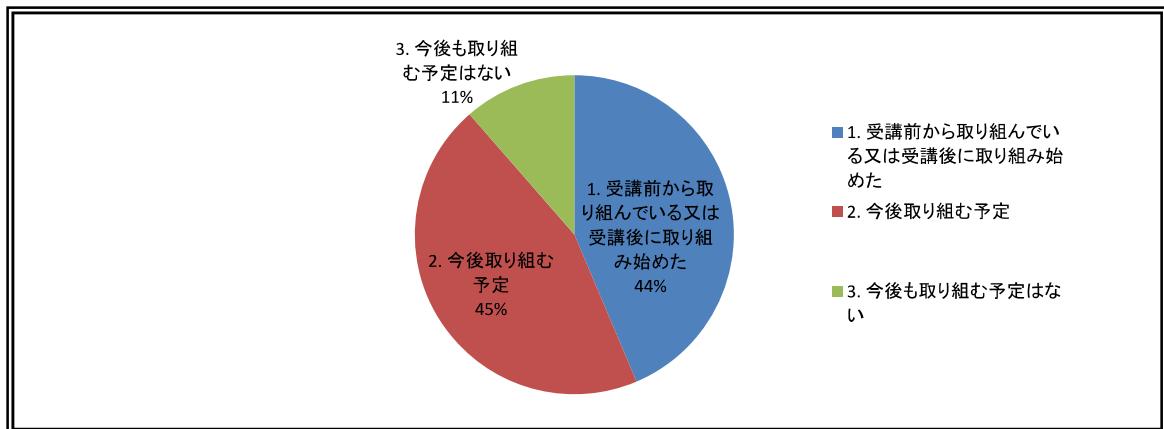
11-② 上記危機管理マニュアルに事件性ある場合の対応を追加



全 149 通の内訳



11-③ 食品事故・不祥事対応訓練の実施



全 149 通の内訳

