

(回収割合90%)であった。

2. 全般的な評価

本研修は派遣元自治体で95%、研修生で85%の回答者が現在の業務に役立っていると回答した。また、98%の自治体から職員を研修に派遣したいとの意向が寄せられた。これまで本研修に職員を派遣している自治体は本研修が必要であると認識されていたが、計画的に本研修を活用していない自治体、特に最近設立された中核市でその傾向が多いことが懸念される。

3. 研修へのプラス面での評価

- ・と畜検査の最新情報、家畜の疾病に関する最新情報等最新の知識が得られた HACCP の考え方に基づく衛生管理に取り組んでいる施設を見学でき、今後の指導に役立てた
- ・厚生労働省、農林水産省、その研究機関の話聞くことにより視野が広がった
- ・他の検査機関の検査方法等の対比、検証に役立った
- ・テーマ研究で取り組んだ「と畜検査データの還元」について、職場に持ち帰り実践できた
- ・日常業務への科学的・論理的な取り組みが以前よりできるようになった
- ・他の自治体の衛生対策の実施方法等業務への導入が可能となった
- ・法令の判断のグレーゾーンについて、他の自治体の対応を知ることが出来た
- ・全国のと畜検査員との間でネットワークが構築でき、情報の収集・伝達が容易になったこと

などのコメントを頂いた。

4. 研修へのマイナス面の評価

- ・実習科目を増やして欲しい
- ・実習(試験・検査)に関するものをお願いしたい

(4) 食品衛生監視指導研修

1. 回収割合

平成18年度と19年度の受講生は46名であり、派遣元自治体の数は36である。回答は研修受講生から41名(回収割合89%)派遣元自治体から29(回収割合81%)であった。

2. 全般的な評価

本研修は派遣元自治体で95%、研修生で83%の回答者が現在の業務に役立っていると回答した。また、100%の自治体から職員を研修に派遣したいとの意向が寄せられた。これまで本研修に職員を派遣している自治体は本研修が必要であると認識されていたが、計画的に本研修を活用していない自治体、特に最近設立された中核市でその傾向が多いことが懸念される。

3. 研修へのプラス面での評価

- ・総合衛生管理製造過程、HACCP、対米、対EU輸出水産食品認定施設の監視にはHACCPに関する知識や監視技術の習得は必要不可欠であり、これらの内容で実施される本研修は非常に有用
- ・食品業界では最先端の技術が導入されているが、このような知識を県で得ることは困難で、それに対応している本研修は非常に良い
- ・様々な施設に実際に立ち入って模擬監視指導を行え、それぞれの施設にあった指導方法を習得することができた
- ・営業者とのコミュニケーションのとり方について習得できた
- ・自信をもって工場の品質管理担当者と会話ができるようになった
- ・研修後のHACCP施設の監視にすぐ応用できた
- ・日常的に現場で指導している内容について、専門知識の裏づけを得ることができたようで、自信を持って指導が行えるようになった
- ・実際の業務遂行において重要なポイントを掴むことができた
- ・全国の食品衛生監視員との間でネットワークが構築でき、情報の収集・伝達が容易になったこと

などのコメントを頂いた。

4. マイナス面の評価

- ・人員削減のおり、20日間の研修は職場に負担であるので、10日前後のプログラムを複数回開催して欲しい
- ・1・2週間単位での研修制度の創設という要望があった。

5. 科学院の研修全般への意見

- ・実施研修の増加
- ・これまで以上に研修の充実
- ・遠隔教育の実施科目に食品衛生に関する科目を設定してほしい
- ・監視員のスキルアップのため重要な研修と考えているので、今後も派遣したい。

などの意見をいただいた。

6. まとめ

本研修は、必ずしも専門的な研修の受講の機会に恵まれていない食品衛生監視員に、HACCPの考え方に基づく監視指導技術を実際の工場での監視指導演習を繰り返して学ぶ機会を提供するものであり、その効果は本人の業務遂行だけでなく、研修で得たことを同僚に広く説明することや研修で得た知識をもとに周囲からの相談に適切に対応するなど一定の波及効果が得られているものと考えられた。

また、単なる業務の遂行だけでなく、業務展開のための計画策定や業務の質の維持・向上のためにも、研修の成果が生かされている現状も伺える。

本院を受講した研修生は、研修受講で動機付けされ、その後も業務に取り組むための学習を継続していることが伺われる。これら研修修了生は各自治体で他の職員を指導する中堅職員として活躍しており、今後も、フォローアップサービスを提供していきたい。

一方、課題としては、人員削減や予算面等から20日間参加できない中核市等の自治体の監視員の研修が課題である。10日程度に短縮し、全国の各ブロックでの開催を望む声もあった。対EC、対EU輸出水産施設の監視指導演習にはこれらの認定施設が必要で、和光市から出向けて、かつ監視に適している施設は限られていることから、各ブロックで当番自治体を決め、また実際に総合衛生管理製造過程及び対EC、対EU輸出水産施設の監視を行っている厚生労働省の地方厚生局の協力が得られれば、検討の価値がある提案であると考ええる。

また、継続的に参加している自治体とほとんど参加していない自治体があることから、全国同じレベルの食品衛生監視が行われているのか、疑問が残る。ほとんど参加していない自治体のレベルの底上げを今後真剣に考えていかなければならないと考える。

(5) 食品衛生管理研修

1. 回収割合

平成18年度と19年度の受講生は86名であり、派遣元自治体の数は62である。回答は研修受講生から75名(回収割合87%)派遣元自治体から50(回収割合81%)であった。

2. 全般的な評価

本研修は派遣元自治体研修生とも8割以上の回答者が現在の業務に役立っていると回答した。また、100%の自治体から職員を研修に派遣したいとの意向が寄せられた。これまで本研修に職員を派遣している自治体は本研修が必要であると認識されていたが、計画的に本研修を活用していない自治体、特に最近設立