

(3)(食肉衛生検査研修)フォローアップ調査回答合計集計表

Q1. 本研修は役にたっていますか。

回 答	派遣元	研修生
1 たいへん役に立っている	26(55.3%)	9(14.8%)
2 役に立っている	19(40.4%)	43(70.5%)
3 どちらとも言えない	0(0.0%)	9(14.8%)
4 役にたっていない	0(0.0%)	0(0.0%)
5 全く役にたっていない	0(0.0%)	0(0.0%)

SQ1-1 (Q1で1, 2を選んだ方へ)どのような点で役に立っていると感じますか。(自由記載)

①全国で注目されている疾病の最新の生情報が得られ、検査員が対応できること②全国のと畜検査員とネットワークが構築でき、必要な情報が得られること。

衛生指導の向上に役立った。他自治体に対して、担当者レベルでの照会がしやすくなった。

全国の仲間とそれぞれの実情を話し合ったり、相談できたりして、自分の職場に新しい目で向かい合えたこと、また、現在行っていることの意味、理由、将来についての講義や研究ができ、客観的に考えられるようになった。

他都道府県の人材を知ることによる情報交換。

最近新しい知識や技術などの情報を得る事ができ、と畜検査員等への伝達講習などにより、職員全体の資質の向上になる。

研修で得た専門的知識と技術を他の職員に伝達することで職員の意欲向上につながっていると感じている。

他自治体との情報収集が容易になったと思われる。

①と畜検査の高度化が求められる中、最新の知識を得る事ができる格好の場であるため②全国のと畜検査委員と情報交換ができ、また研修後もその人脈を生かして情報交換ができるため。

両名とも食肉衛生検査で他の検査員の範となる働きをするとともに、HACCPの概念に基づくと畜場の衛生管理に積極的に取り組んでいた。

と畜検査委員及び食鳥検査員に必要な専門知識の習得が可能であり、また、衛生的に管理された他県等の施設を視察することで、県内施設の衛生管理向上にも役立つ事ができる。

専門的な知識の習得、本県にはない実地研修等の経験が生かされているため。

①職員の人脈の広がり②研修内容の還元

本研修受講者は、研修を通じて得た最新の知見や研修成果を県業務研修会で発表し、職員間の周知に務めている。また本研修を通じて、受講者自身のスキルアップと研究意欲が向上し、業務に対して、非常に意欲的に取り組んでいる。

最新の知識・技術等を得ることにより、検査レベルの向上につながった。

①食肉の安全性確保と衛生管理について最新の知識・技術を習得できる②国や他の自治体の職員と知り合えることから、研修後の情報交換などにおいて連携できる。

①食肉衛生検査の技術向上②他の職員への伝達講習

最新の食肉衛生行政の動向や、食中毒の原因となる各種微生物の汚染実態調査及びその制御、食肉中の残留農薬等の最新の動向など、業務遂行の上で非常に役立つものだと思います。

①と畜検査の基礎知識となるものが得られた②検査について悩んでいる事が同じ、という共通認識が持てた③横のつながりができ、情報交換ができる。

①他県の疾病対策への取り組み、衛生対策の実施方法等参考となり業務への導入が可能となった②最新知見を知る事ができた③他県の人とつながりができ、情報交換ができる③と畜場における行政による指導方法が学べた。

①食肉衛生検査及び衛生管理に関する最新情報を研修会等で伝達している②輸出食肉対象国が増加する中、各自治体の取り組み状況について把握できる。

本研修会で得た最新の知見・技術を食品衛生行政に大いに役立てている。また、講習会等を通じ、習得した知見等を多くの職員に還元している。

同僚・後輩と積極的な話し合いの機会が増え、知識の伝達がよくなされている。

時代に即した内容(テーマ・演習)が多く、また情報も豊富である。

最新の専門的知識と技術を習得する他、他の自治体職員との連携作りができる。

最新の専門的知識と技術を習得や、他の自治体の状況について情報交換をすることにより視野が広がった。

新しい知識や様々な知見を得る事ができる、また他の自治体の職員と情報交換ができるとともに、その後の自治体間の連携等がうまくいく。

①他の自治体との情報交換等のための連携が生ずる点②家畜衛生・公衆衛生全般にわたり、最新の情報・知識が得られる点。

全国レベルでの対応ができるようになった。

①他自治体とのネットワークの広がり②法令・専門研修・現地研修を体系的に受講する事ができる場最新の技術と知識を得て、検査業務に積極的に活用している。

最新の専門的知識・技術の習得により、食肉衛生検査所の円滑な業務運営に資する。

最新の情報が得られ、持ち帰った資料を参考にできた。情報交換の場であり、そのあとの研修受講者間のつながりができた。

業務と多く関連のあるため。

他県との情報交換(研修後も含め)の場として役立っております。

と畜場の衛生指導でCCPを意識した施設の見方ができるようになった②全国に友人ができて情報を得やすくなった。

と畜場及び併設する食肉処理場での衛生管理の向上。

①全国水準に合わせた人材育成を期待できます②派遣職員のモチベーションを高くすることで、所全体の意識高揚に役立ちます③全国の食肉衛生検査所との情報交換を持つきっかけになっています。

最新の情報を知り得る場でありました。またそれらを活かし、講習会等に役立っている他県市との情報交換の場としても役立っていた。

伝達研修と実施しており、最新の情報と他の職員に情報提供できている。

他自治体職員とのネットワーク作り

微生物等の知見、他県の施設見学

①食鳥処理場、養鶏場においてHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を導入すること②他府県の取り組み、考えを知る事ができたので業務上参考になる。

「食肉管理演習」やテーマ研究等、グループでまとめた研修が当所の業務に役立った。

現在、保健所で食品衛生業務に携わっていますが、リスク分析やHACCPの考え方等、最新の知識、動向及び討論した内容は業務遂行時に役立っています。

受講内容を講習会等に盛り込み、好評を得た。受講生とのヨコのつながりを通して、全国での諸問題の状況を知る事ができた。

勤務すると畜場内の衛生管理を考える際、研修時に行ったHACCPのグループ実習で学んだ内容が役に立っている。

①と畜場での衛生指導に役立つ知識の取得②他自治体の検査体制状況等が弊所における検査方法等との対比、検証に役に立ちました。

最近の知見等を知る事ができた。

現在は感染症(人の)を担当する保健予防に関する職務の部署に所属しており、食肉や食品衛生の業務は全く担当していないが、行政としての科学的根拠に基づく施策・計画・立案の考え方が身につく、応用する能力がついた。

各自治体ごとの意見や厚労省の方々の話を聞けたこと、視野が広がります。

①「食肉衛生管理演習」においてと畜場における行政による衛生監視指導のあり方について学んだ。その後現場において文書での改善事項の指導等を実施することにより、少しずつ衛生管理の向上が見られる②研修生同士のネットワークにより、他県へ諸事項の照会がしやすくなった。

①各県の食肉衛生検査の情報交換②HACCPの考え方

保健所勤務になったが、HACCP的な考え方が、衛生指導の場などで役に立っている。

食肉衛生課検査コースのカリキュラムで、グループに分かれて行われた「テーマ研究」や「食肉衛生管理演習」は自分の職務上何をしなければならぬかなどが、他の地方自治体の意見などを参考にし、現在の職務遂行にあたり役に立っている。また研修後も本研修で一緒だった研修生との意見の交換などができるために役に立っていると思う。

最新の知見を学ぶ事ができた。

①交流が広がり、他の自治体と連絡を取り合うようになった。何か問題が起きた時、色々と質問できるようになった②これまでと違った視点で職務について考えるようになった。

病原微生物の最新の知見など、

現在保健所で食品衛生に関する業務を行っているが、と畜場での衛生管理と現状を認識した上で食肉由来の食中毒予防の指導を行う事ができる。

全国の自治体の同業種の人達と交流ができ、人脈が広がったのが、現在でも大いに役に立っていると思う。私は平成18年度に本研修を受講した後、他職場へ異動したが、この時知り合った人を通じて新たな人脈が広がりもしている。

研修で交換した情報やつながりが非常に役立っている。また農水畑の方々の話やつながりは厚労畑の人間にとってはとても役立つ。

全国の状況と比較しながら、仕事ができる。友人ができ、困った時に検討できるようになった。

①食肉・食鳥肉の微生物制御②食肉処理の衛生管理

HACCPに対する基礎的な考え方を身につける事ができた。

他の自治体の様子を知る事ができる貴重な経験ができた。

こちらで研修した動物由来感染症・鳥インフル・ETEL・サルモネラ等の専門知識が異動先の地方衛生研究所臨床微生物係においても役立っています。また専門的な研修を受けさせていただいたことにより、将来食肉衛生検査所に戻っても、スムーズに職務を遂行できそうです。

専門知識の構築・レベルアップ(日常業務に関連した全ての事項を習得できた)。

自分の職場の状況を客観的に捉える事ができるようになった。全国の仲間とそれぞれの実情を話し合ったり、相談できたりして、新しく当県でもフィードバック事業と家保との業務連絡会を始める事ができた。またこれからの公衆衛生や食肉検査についての講義などについては普段忘れていた本来の目的を思い出した気がして、目が覚めたような感がありました。

①テーマ研究に取り組んだ「情報還元」について、その時まとめたことを職場に持ち帰り、実践できた②現在でも研修仲間として情報交換ができています。

①業務の全国での動き・考え方の平準化②カリキュラムで作成した表等の活用

①食肉処理場における衛生指導②他の自治体研修生との専門技術に関する情報交換

他県の同業種の方と意見交換を行い、問題点を話したり、悩みに対して助言を頂いたりして共通意識を高めています。疾病の知識や検査方法についても見聞が広まりました。

SSOPについての講義等は全体を見る上で役に立っている②また講義を受けたことで、自分の考え方などの後ろ盾ができたように感じる。

日常の業務上の課題に対し、研修内容やその手順等が参考となった。研修での実際の講義内容や資料が役に立った。

①他自治体の検査の容姿がリアルにわかったこと②交流がもてたこと③検査や衛生指導の全国的な幅を感じられたこと④衛生指導のための考え方を知ったこと。

講義・討論・演習を通じて、自分が担っている業務を広い視野で見つめ直す事ができた。日常では意識することの少ない“全体像”や“大きな流れ”を改めて感じ、自分や自分の職場の「位置」や「進むべき方向性」を考える大きな契機になった。

全国のと畜検査員と各施設の衛生状況・指導について情報の共有を図る事ができ、さらに研修テーマでまとめた内容を実際の施設の指導に活用することができた。また業務の課題についても深く取り組みを進める事が研修を受けたことにより可能となった。

HACCPに関する研修があったが、そこで学んだ事が、今は転勤したが、新たな職場でも役立っている。

他の自治体とのネットワーク(本音の部分での情報交換)。

講義では最新の知見を得る事ができた。演習では普段はルーチンが忙しくなかなかじっくり話し合う機会がなかったので、意見を交換し合えたのは参考となった。他自治体の方とつながりができ、情報交換ができるようになった。

食肉衛生管理、テーマ研究等、研修生で議論したり、検討した事がと畜場従業員に対する衛生指導に役立っている。

参加した研修生とネットワークができ、不明な点等について気軽に質問ができるようになった。

同じ研修に参加したほかの自治体の方々と知り合う事ができ、日常業務の疑問点や問題点等について、お互いに質問したり教えたりしている。

①演習等で行った論理的・科学的問題解決アプローチを普段の業務の問題解決に生かすことができる②講習で得た新しいトピックスにより、新しい情報に対する捉え方・読み方が深くなった。

①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②他自治体職員との情報交換の場が広がった。

①講習では分野ごとの現状とこれからの動向とを聞く事ができ、業務に関する最新の知識を得たこと

②演習では、各検査所における現状・課題や問題点等を話すことができ、自分達の施設や考え方を見直すきっかけになったこと。

食肉衛生業務に関連する問題点を把握し、本検査所自体のスキルアップに直接的間接的に貢献できていると思う。また全国的なネットワークを生かし、業務上の課題に対し、他自治体の状況把握に役立っていると思う。

①研修で行われた衛生管理演習等の現場での衛生指導への応用②同期研修生との情報交換

今年度異動があり、今現在の業務と研修の内容は関係がないが、人脈を広げる事ができたことにより、情報交換・調査が容易になった。

法令等の解釈再確認。グレーゾーンの判断について他自治体の対応を知る事ができる。研究者の最新データを知る事ができる。

HACCPの考え方に基づく、衛生管理の指導。

SQ1-2(Q1で4を選んだ方へ)役に立っていない理由

SQ1-3(Q1で5を選んだ方へ)全く役にたっていない理由

Q-2. 今後も本研修に職員を派遣したいと思いますか。

回 答	派遣元
1 ぜひ派遣したい	31(66.0%)
2 派遣したい	15(31.9%)
3 どちらとも言えない	0(0.0%)
4 派遣したくない	0(0.0%)
5 絶対派遣したくない	0(0.0%)

SQ2-1(Q2で4を選んだ方へ)派遣したくない理由

SQ2-2(Q2で5を選んだ方へ)絶対派遣したくない理由

Q3. 科学院の研修全般へのご意見をお聞かせ下さい。(自由記載)

①研修項目を絞った(注目されている疾病等)、1週間程度の研修があれば参加しやすい②短期間(1週間未満)の初級のと畜検査員(経験年数1年未満)の研修を実施してほしい。

食肉コースの研修時期がやや早いと思う。

できれば、先進地視察で、対米施設を見学させてほしかった。またそういう施設についての衛生面や査察について当該施設の方からの話も聞きたかった。土・日曜日に食事をするところが少ない、せめて売店だけでも開けてほしい。

食肉検査コースの受講申し込むの時期が早すぎるので準備が大変だった。

食肉衛生検査コースはもとより、食品衛生・環境衛生に関する研修についても本人及び県に役立っており、今後もぜひ継続願いたい。

課題を解決するためにグループで討議し、意見を集約する演習形式の研修が大変有意義と思われる。

今後もよろしく願います。

本県では研修に参加するにあたり、事前に職員に論文提出を行い、その内容審査の上、派遣している。例年、募集を行うと3～5名の希望者があり、職員間の研鑽の機会としても適当である。

現地研修の充実

近年は研究発表やグループ討議が重視されるなど、専門性の高い業務内容を広範囲に網羅した内容になっていると高く評価しています。受講した職員は、研修内容を業務に生かす工夫をしながら、日々取り組むなど、その成果は大きいとっております。

今後とも開催していただき、また当所からも職員を参加させていただきたいと思っております。

行政セミナーは、質問に対し、きちんとした答えがもらえない。行政に関する日頃の疑問はどの検査所でもあると思うが、それらをはっきりさせるチャンスが活かせないなら、必要ない。時間の無駄。

①受講後に、と畜場関係者、生産者等への指導・改善後の検証結果をレポートさせる②研修でき非常に良かったと感じている。

研修のより一層の活性化を図るため、それぞれが抱える諸問題を出し合える時間を設けてほしい。

県での研修用に最新の知識等については電子媒体の配布を検討願いたい。

講義・実習及び情報交換等の課外活動など内容が充実していると聞いています。1ヶ月の短期間ではありますが、今後とも最新の内容を盛り込んでいただきたいと思えます。

講義より実習を多くした方が良いと思えます。

旅費額を算定する際に実地研修の詳細(実地場所・日時)の決定が遅いので大変困った。

座学が多くて、実技や実学の機会により多く触れたい。

疾病排除の対象が拡大しましたが、ウィルス性疾病への検査に関する講習会や別コースとして、食肉中残留動物用医薬品(農薬等は別として)の講習会や研修会開催が望まれます。農水省が開催する家畜保健衛生所職員を対象とした講習会や研修会のような幅広い内容で、長期(半年～1年)研修も含んだ教育訓練の開催をお願いします。

講習時に冷房の効きが悪く、授業に集中できなかった。

研修生の推薦時期が早い。推薦と研修実施時が年度を跨るため、推薦できる職員が限られてしまう。

Q-2. 本研修を他の人に勧めたいと思えますか。

回 答	研修生
1 強く勧めたい	23(37.7%)
2 勧めたい	36(59.0%)
3 どちらとも言えない	2(3.3%)
4 勧めたくない	0(0.0%)
5 絶対勧めたくない	0(0.0%)

SQ2-1(Q2で4を選んだ方へ)勧めたくない理由

SQ2-2(Q2で5を選んだ方へ)絶対勧めたくない理由

Q3. 科学院の研修全般へのご意見をお聞かせ下さい。(自由記載)

本コースしかわかりませんが、講義や討論については、充実していると思いますが、実習科目がもう少しあれば、さらに充実した研修になると思います。

テーマ研究とは別にそれぞれの意見を出し合えるフリートークの時間を設けると研修がより活性化されるように思います。

国の目指す行政的方向、研究機関の研究内容等、最新の情報の提供をお願いします。

座学中心の研修でしたが、実習(試験・検査)に関する内容のものがあればお願いしたい。

研修内容はとても充実していたし、全国の同じ業務をしている職員との交流意見交換など、得られるものは多い。研修後も連絡をとり、業務に生かしている。

研修生のレベルに差がありすぎる。事前にレポート提出を義務付けるなど、選考するの必要を感じた。はっきりいってある程度のレベルに達していない研修生は邪魔です。

専門知識の習得、他所の人とのつながりなど、為になるものばかりなので、これからも続けてほしいと思います。

約1ヶ月の長期研修ということもあるが、とても記憶に残る研修であった。また全国のと畜検査員との交流が持て大変有意義な研修であった。

実習(理化学・微生物・病理等の精密検査等)を行える施設があり、受ける事ができたら助かります。特に規模の小さな自治体にとって。

図書館の利用促進、研修後も資料が見られるような制度があると嬉しいです。

食肉衛生検査コースの4週間は非常に内容も濃く、研修中に受講した微生物学的・理化学的・病理学的なことは、現職場でも大いに役立っている。機会があれば他コースにも参加してみたい。

①座学が少々多い気がしますが、動物衛生研究所などで行っている細菌・ウイルス感染実験等も見学してみたかったです②国と地方自治体との考え方にギャップがあるような気がします。

もう少し研修期間が長いと良いと思いました。

できれば、先進地視察で対米施設を見学させてほしかった。またそういう施設についての衛生面や査察について当該施設の方からの話も聞きたかった。土日に食事をするところが少ない。せめて売店だけでも開けてほしい。

食肉検査はかなり特殊な業界と思われるので、経験者を講師・進行役に迎えないと難しいと思います。

①牛白血病についての詳細な講義を受けたい(最近増えているので)②他自治体の先端研究や症例等、学べる時間がほしい③現場見学を増やしてほしい。

研修を行うに当たっては、環境が素晴らしいと思いました。寄宿舍もきれいで学習するには大変よかったです。

全般といわれても困るが、国としての立場と地方自治体としての考え方の歩みよりする場として良いと考える。

具体的な実務内容への研修や講義の時間を増やしてほしい。

群馬も見学できたらなお良かったです。

密度が高く、ハイレベルで充実した研修でした。寮生活も快適でした。できれば、カリキュラムを変えて、コースを複数作っていただき、数年おきに違うコースを受講できるようにしていただくとありがたいです。研修で得た知識や人脈、経験を、今後の業務に生かし、また周囲に還元していきたいと思えます。大変お世話になりました。

研修を通じて得られる知識はもちろん、人脈も業務を進める上で非常に得がたいものなので、今後も研修を継続していただきたい。

受講後、職場に戻って所内研修として職員に伝達しているので、翌年度も全く同じカリキュラムではなく、毎年少しでもいいから違うものを取り入れてほしい。

食肉衛生検査コースの実地見学が1ヶ所のみ(東京都芝浦食肉衛生検査所)だったので、比較のためにも2ヶ所以上にしてほしい(前年までは2ヶ所だったと聞いている)。また行政セミナーの時間が足りなかったのもう少し増やしてほしい。

長期・長時間にわたる研修には空調等の受講環境の配慮(臨機応変)がいただけるとよりありがたく感じます。

①講習・演習の割合が半々ほどで、演習にじっくりと話し合える時間があったので大変良かった。また、演習をする際、テーマごとに異なるメンバーと組む事ができ、複数人と意見交換等できた事が話をするきっかけにもなり、有意義であった②見学が1ヶ所のみで複数施設をもっと見たかった。

実験施設で細菌・理化学・実地研修ができると…よいです！

微生物検査・理化学検査等の講義も興味深かったが、実習を組み合わせていただければ、さらに良いと思いました。

施設見学がもっとしたかった。

研修主任の総括的コメント

最新の情報の入手及び都道府県間の横の連携の構築のために必要で、今後も参加させたいという前向きなコメントが多かった。

個別質問

(食肉衛生検査研修)フォローアップ調査

質問1. 本研修を受講した後に、本研修で学んだことを同僚に説明する機会がありましたか？

(a) はい	51(86.4%)
(b) いいえ	2(3.4%)
(c) どちらともいえない	6(10.2%)

質問2. 本研修を受講した後に、業務の計画や手順の策定に携わる機会がありましたか？

(a) はい	27(45.8%)
(b) いいえ	19(32.2%)
(c) どちらともいえない	13(22.0%)

質問3. 本研修を受講した結果、業務上の日常の課題に対して、法令の規定を理解した上で科学的に筋道をつけて考えていけるようになりましたか？

(a) はい	39(66.1%)
(b) いいえ	0(0.0%)
(c) どちらともいえない	20(33.9%)

質問4. 本研修を受講したことを、医療機関や同僚などからの相談への対応に生かす機会がありましたか？

(a) はい	46(78.0%)
(b) いいえ	2(3.4%)
(c) どちらともいえない	11(18.6%)

質問5. 職場の業務で、本コースを受けた間接的効果を実感することは有りましたか？

(a) はい	55(93.2%)
(b) いいえ	2(3.4%)
(c) どちらともいえない	2(3.4%)

質問6-1 本コースを受講して、ご自身のキャリア・アップに役立ちましたか？

(a) はい	11(18.6%)
(b) いいえ	16(27.1%)
(c) どちらともいえない	32(54.2%)

(a) とお答えの方は、次の質問にもお答え下さい

質問6-2 どの様な面でキャリア・アップに繋がりました？ (複数回答可)

(イ)特別昇給	2(3.4%)
(ロ)役職	4(6.8%)
(ハ)転職	0(0.0%)

研修主任の評価、分析、コメント

法令の規定を理解した上で科学的に筋道をつけて考えていけるようになった比率(66%)をより向上させるため(目標90%)、論理的思考能力を向上させる研修を目指したい。一方、職場の業務で、本コースを受けた間接的効果を認めた比率が非常に高い(93.2%)ことは評価でき、今後も維持していきたい。