

(4)(食品衛生監視指導研修)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	15(51.7%)	12(27.9%)
2 役に立っている	13(44.8%)	24(55.8%)
3 どちらとも言えない	0(0.0%)	1(2.3%)
4 役にたっていない	1(3.4%)	4(9.3%)
5 全く役にたっていない	0(0.0%)	2(4.7%)

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)

より専門的に監視指導ができるから。

①HACCP養成講習会の講師派遣ができる②食品衛生の指導者的存在となり、組織としての監視力の底上げができる。

HACCP施設の定期的な立ち入り検査や、同行する食品衛生監視員のレベルアップに役立っている。

総合衛生管理製造過程や対米及び対EU輸出水産食品認定施設を多数所管する北海道としてはHACCPに関する知識や技術の習得が必要不可欠であり、これらの内容で実施される当該研修会は非常に有用である。

全国自治体との連絡が容易になったと感じる。

①現在、食品業界は最先端の技術が導入されているが、このような知識はなかなか県では得る事ができないので良い②監視を行う際の観点が大きく変化した。

HACCPによる衛生管理は現在の監視において欠かせないものであり、研修後の監視に即反映できる。また、研修後、講習会の講師となり学んだことを伝えることで監視員全体のスキルアップを図る事が可能となった。

個人のレベルアップに加え、後輩への指導等にも生かされているため。

本コースの研修内容は職員の日常業務に直接フィードバックできる内容だと思う。特に総合衛生管理製造過程承認施設に対する監視指導実習を通じて、派遣職員のスキルが向上したと感じている。また、米EU輸出水産食品に係る指名監視員の資格を取得できることも大きなメリットであると感じている。

研修で習得した知識・技術を生かして本市の業務の遂行に生かす事ができる点。国や各自自治体の動向について情報収集できる点。

食品営業者に対するHACCPシステムの普及啓発に役立っている。

①HACCPに基づいた食品衛生管理システムの知識の習得とそれを応用した監視指導ができる②国や他の自治体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ができる。

①施設監視技術の向上②営業者への指導・助言技術の向上③他の職員への伝達講習の実施

食品衛生監視業務において若い職員、経験の少ない職員を指導する際に大いに役立っています。また埼玉県と共催しているHACCP研修においても講師として活躍しています。

①HACCP養成講習会の講師として活躍している②総合衛生管理承認施設、大規模食品製造施設及び学校給食共同調理場への監視指導について、主体として取り組んでいる③食監初任者研修の講師を依頼している(監視指導等実施トレーニング)。

食品衛生分野において、指導的立場にあるため、本研修で習得した知識・技術を生かした中堅職員、新任職員の育成に大きく貢献している。

対EU施設を抱えており、指名食監として監視指導に役立っている。また、通常業務においてもHACCPを念頭においた事前指導・監視指導が行えることで役立っている。

本市では、保健所が1ヶ所のみ設置となっており、食品衛生監視委員(特に獣医師)は他部所への異動の機会がない状況である。よって日常業務のマンネリ化防止は重要。この研修は知識の習得と他自治体食監との交流・情報交換・リフレッシュの良い機会と思われる。

業務と多く関連のある為。

総合衛生管理製造過程承認施設や対米の水産食品輸出施設はもとより、県内独自のHACCP準用施設に対する監視指導に大変役立っている。

専門的知識技術の習得により、県の同技術職員のうちでも指導的立場につくものの育成ができる。

食品取り扱い施設に対し、HACCPの手法に基づき、監視指導を行うようになった。

確実に担当者のレベルアップにつながっています。

他機関との情報交換を行い、それぞれの立場においての業務の進め方や考え方の違いがわかり、これまでと違う見方ができるようになった。

①他自治体との意見交換・交流②食監としてのスキルアップ

当局食品衛生課では、総合衛生管理製造過程の承認に関する資格等を行っており、本研修でより業務の理解を深め、より適切な監視指導等を行えると感じる。また管内自治体の食品衛生監視員を対象に「HACCP」システムに係る食品衛生監視員養成研修会」を行う上でも参考になっている。

現在、製造業等の監視指導を行うに当たって、監視員の中心となり、活躍している。

食品衛生管理に関する指導者として活躍している。

グループワークの進め方、会議等での自分の立ち位置(立場)の確認。役割分担の重要性を(考え方の多様性も含めて)実感しました。

立ち入り調査に際しての準備、当日の手順、心構え等、現場での演習を重ねたことで、バラバラだった知識をまとめ、基本となる型を身につけられたと思います。以前より自信と余裕を持って仕事に臨む事ができるようになりました。

グループで課題を設定し、具体的な提言(説得力ある理由や話の進め方等)を考える上でのトレーニングができた事が良かった。

食品衛生監視指導のスタンス(法的根拠等)を常に考えるようになった。また、他の都道府県・都市等での指導の内容を知る事ができ、大変役に立った。実施研修を計画していただいたが、大変役に立った。

①様々な施設に立ち入り、それぞれにあった指導方法を習得する事ができた②他の自治体の監視員と意見交換し、新たな視点で監視を行うきっかけになった。

①自治体の食品衛生監視員(研修生)との情報交換がやりやすくなった②担当業務以外の関連した食品衛生の情報に興味を持つなど、より視野を広げる癖がついた。

現在の役職が正に本研修で実施した事柄を基にしているため業務を進める上で大変に役立っている。

①HACCPの考え方に対する理解②ネットワークの広がり③他の自治体職員の考え方を知ること。

①製造施設の監視の際のチェックポイント、業者への質問の不法等の幅が広がった②研修をとおして他県の状況や国の考え方を吸収する事ができた。

施設等への監視・指導のあり方について、他の自治体等との違いから、どのようにあるべきか再確認する事ができた事。

実際の現場業務と同じ監視業務を研修し、その着眼点など、考え方を整理して教えていただいた点が良かったと思います。

①HACCPシステムの適用を含む食品の衛生管理に関する監視指導・助言の方法及び事業者とのコミュニケーションのとり方について習得する事ができ、業務の質が向上した②他の自治体の食品衛生監視員との情報交換を通して新たな問題点の発見があり、監視指導方法の改善につながった。またネットワークが広がった。

知見を深めた。各県に知人ネットワークができた。

講義で学んだことごとを、業者指導に生かすことができている。また業務に対する取り組み方も研修前と変わったように思います。

一つの課題について議論して解決する姿勢を学べた。

今年度の異動で農林水産部で農産物の生産現場における安全確保対策としてGAP(Good Agricultural Practice)の推進を担当しているが、研修で学んだ基礎知識や考え方が役立っていると思う。

①県外のHACCP施設を見学できた事で、管轄の施設と比較ができた(ソフト面ハード面考え方など)②全国から研修生が参加することで、指導内容や業務の実際など、多くの情報を得る事ができた。人脈作りができたことは大変良かった③講師が国から来ていることで、国としての考え方などを知る機会になった。

他自治体の監視状況や今後の監視業務のあり方など研修ができ、今後の業務に役立つ内容であった。

監視指導実習は問題点の把握と、解決策の提案を行うための、コミュニケーション能力の重要性を認識する事ができ、日常業務における監視指導スキルの向上につながったと思っています。

部下を指導育成する際に役立っている。

食品衛生指導等、製造現場での着眼点が変わった(記録や文書)。

監視指導に際し、各施設の状況に応じた指導を行うことにより、監視の目的を明確にするようになった。

食品衛生監視指導業務の担当ではないが、営業者に対する指導助言のあり方等、現在の担当業務(薬事関係)においても参考になっている。

現在も食品衛生関係業務に携わっており、監視時の着目点の設定や報告書の作成に役立っています。

総合衛生管理製造過程承認施設に対する監視を行う際に、自信をもって工場と話ができるようになりました。また研修の計画を作成するに当たって、自分が受講した研修方法が参考になっています。

HACCP研修等での手法支援を行ったり、中小食品製造事業者に対し、HACCP概念を用いた衛生管理指導ができる。

①国の考え方を知ったことにより、目的意識をしっかりと持って監視指導できるようになった。各自治体により、諸事情は異なるが、国との一体感を感じる事ができた。他の自治体の方々と話を進めることで、自分の属する自治体の課題もいくつか見付き、研修後、業務に対する意欲が向上した②同じ仕事をしている仲間との研修を通じて、自分のレベルを知る事ができ、努力すべきポイントを明確にする事ができている研修後のつながりも貴重な財産である③派遣自治体において指導的立場であるが、研修を行うにあたってのノウハウ等も得られた。

施設の立ち入り検査の際に、記録の見方や指導の方法に役立っている。

市内のHACCP承認施設へ厚生局の定期監査等で同行する際、HACCPの考え方を営業者に対し示し、また協力して良い方向へ改善していく事ができた。市内にはない業種のHACCP承認施設へ査察で入る事ができたため、新たな知見が広がった。

①総合施設衛生管理製造過程に関する相談②施設の監視指導

食品衛生行政に関する最新の情報が聞けたことやグループワーク等で業務の意見交換が行えた事。また現在も研修生の間で情報交換が行えていることなどです。

食品衛生管理の手法について、議論する際に役に立っている。

取りまとめた結果を具体的な提言をするよう、指導された点(意識する様になったので)。

総合衛生管理施設の数自体は非常に少ないが、日常の監視指導の際の考え方、物事の捉え方が変わったと思う。

管内の承認施設の監視指導及び愛知県版HACCPの監視指導のみならず、一般の製造業および大量調理施設の監視指導の際にも研修で学んだ相手へのアプローチの仕方を参考にしている。

食品衛生の業務を行っているので、HACCPIに関する考え方は重要であるので、役に立っている。

SQ1-2(Q1で4を選んだ方へ)役に立っていない理由

環境部に異動

医事・薬事担当へ異動したため

食品関係でなく、環境関係業務担当となったため。

食品担当業務をしてないため。
動物管理業務へ異動しています

SQ1-3(Q1で5を選んだ方へ)全く役にたっていない理由

他部局への異動があったため
異動により廃棄物業務に従事

Q-2. 今後も本研修に職員を派遣したいと思いませんか。

回 答	派遣元
1 ぜひ派遣したい	22(75.9%)
2 派遣したい	7(24.1%)
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)

今後もよろしくお願いします。

本市においては、対EU米輸出水産食品の関係施設がないため、カリキュラムに当該施設に対する監視指導実習があると良いと思う。

これまで以上に各種の研修を充実させてほしい。

現地研修の充実

今後も専門の研修の継続をぜひお願いします。また、HACCPに関する研修をお願いします。

実地研修の増加

人員削減の折、20日の研修は負担となりかねないので、10日程度のプログラムを年複数回開催していただきたい。

市保健所が設置され、11年経過しているが、食監は年齢的にも若く、経験・知識が必要です。今後とも食監の資質の向上のため、研修への職員の参加を勧めていきたいと考えております。

宿泊を伴う研修の場合、予算上での運用が異なるため、事務処理が複雑になります。研修中での予定変更はできる限り避けていただき、研修前に宿泊の有無を決定して下さい。

遠隔教育の開催科目に食品衛生に関する科目の設定をお願いしたい。

1・2週間単位での研修制度

今後も最新の動向に即した研修を実施していただきたい。

Q-2. 本研修を他の人に勧めたいと思いませんか。

回 答	研修生
1 強く勧めたい	15(34.9%)
2 勧めたい	28(65.1%)
3 どちらとも言えない	0(0.0%)
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)

研修内容の方向性が初め見えなかった。

報告書を作成するための時間が非常に少なかったように思います。特にHACCP承認施設に対する報告書作成のための時間がもう少しあればいろんな意見も出たと思います。

対米・対EU水産食品指名食監の研修は単発でも行っていただきたい。実際に施設をもっている状況では非常に大変な状態です。

食品衛生分野の特別課程として、もう少し期間が短いもの(2週間程度)があればより参加しやすいのでもいいと思います。

ぜひ受講人数を増やし、機会を増やしてほしい。

1日の研修時間が短く感じられ、充実したものとするために関東の自治体の職員も寄宿舎泊としてはどうか。その結果時間的に余裕ができた分を実地研修にあててもらえばより充実した研修になると思う。

他府県の人と情報交換ができる点ではぜひ参加したいし、参加を勧めたいと思います。

今後も技術系職員の資質向上のための各種講習を企画するようお願いいたします。

受講生の選抜方法を検討する必要があると思います。幅広い分野を扱う研修であれば、多様な職種の受講生を集めることは有意義ですが、私の受講した本コースのようにHACCPに特化した研修では、実務経験と現在担当しているかどうかの2点が非常に大切であり、この2点を選抜方法に加えていく事が重要と考えます。

研修の環境が整備され、充実して研修を受講する事ができた。今回の受講した研修は、研修期間が約1ヶ月あるので、現在の職場環境では受講するのが難しいと思われる。

内容的にはグループでの調査や、それに基づく話し合いなどがあり良かったと思う。

他自治体の方々ともその後も交流しており、仕事に役立っている。

今回の研修に1ヶ月と長いものであったが、1週間～2週間で学べるものや監視員のレベルにあった段階的な研修があると、もっと受講しやすくなると思う。

監視指導実習・課題研究ともに日常業務と密接に関係しており、非常に有意義でしたが、対米対EU輸出水産食品の関連施設の監視指導実習がなかった事は残念でした。

と畜検査研修とは質が違うので比較しにくいですが、監視指導コースの方が研修としては非常に質が高く良い。こちらの人数を増やした方が良いのではないかと。

9月10月はできればさけ、11月以降を希望する。

今後も研修が縮小されることなく、引き継ぎ研修が開催されることを希望します。

恵まれた施設で、日常生活から離れて研修に没頭できることにより、効果的な素晴らしさがあります。ただ、派遣元が研修後の職員を有効に配置していないような場合もあり、その点は派遣元の意識改革が必要だと思います。

話を聞くだけの研修より、実践的な研修が増えれば良いと思う。

研修期間中は、とても有意義な時間を過ごさせていただき、ありがとうございました。

研修期間が少し長い感じがした。もう少し凝縮できるのでは。

食堂が土日休みなので不便だった。

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

(食品衛生監視指導研修)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	45(88.2%)
(b) いいえ	6(11.8%)
(c) どちらともいえない	0(0.0%)

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	24(47.1%)
(b) いいえ	19(37.3%)
(c) どちらともいえない	7(13.7%)

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	40(78.4%)
(b) いいえ	0(0.0%)
(c) どちらともいえない	11(21.6%)

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	40(78.4%)
(b) いいえ	6(11.8%)
(c) どちらともいえない	5(9.8%)

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	47(92.2%)
(b) いいえ	2(3.9%)
(c) どちらともいえない	2(3.9%)

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	13(25.5%)
(b) いいえ	11(21.6%)
(c) どちらともいえない	26(51.0%)

(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	0(0.0%)
(ロ) 役職	5(9.8%)
(ハ) 転職	3(5.9%)

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(78%)をより向上させていきたい(目標90%)。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(92%)ことは評価でき、今後も維持していきたい。