

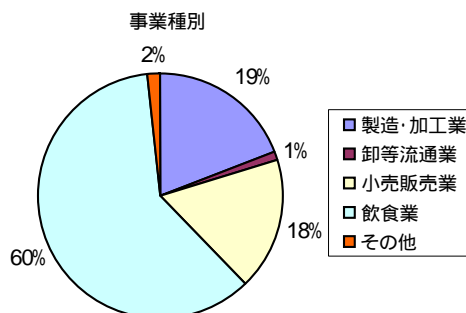
## 自主衛生管理に関するアンケート調査

調査日:平成22年11月16日(火)  
 対象:愛媛県食品衛生推進大会出席者  
 回答数:114名

### 問1 事業所の実態

製造・加工業	22
卸等流通業	1
小売販売業	20
飲食業	69
その他	2

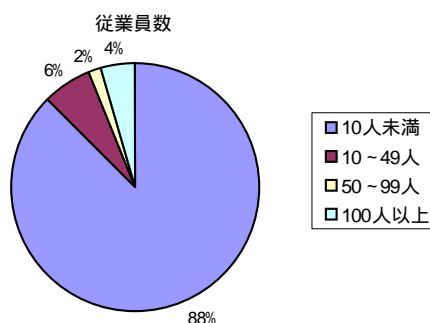
60%が飲食業  
 19%が製造・加工業  
 18%が小売販売業



### 問2 従業員数

10人未満	99
10～49人	7
50～99人	2
100人以上	5

10人未満が88%

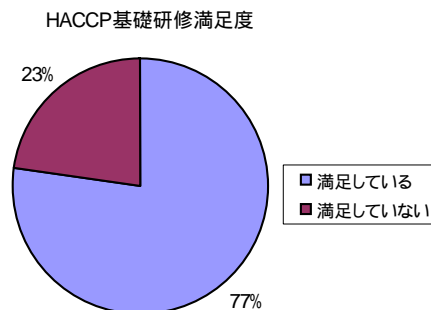


### 問3 今年度実施したHACCP基礎研修の満足度(受講者のみ)

満足している	41
満足していない	12

【満足している理由】  
 大変わかりやすく説明されていた。  
 難しく考えていたが、わかりやすかったので  
 内容が理解し易かった。  
 内容の充実

【満足していない理由】  
 十分理解出来ていない  
 実状に沿っていない  
 実感がわかない  
 難しく分かりづらい。  
 説明不足  
 理解が難しい。



### 問4 愛媛県HACCP制度の認証を取得したいか

取得したい	15
取得しない	25
検討中	56

【取得したい理由】  
 衛生管理の向上  
 自分の仕事、自分の店を自主管理し、責任を持つ  
 安心安全にお客に品物を出すこと

【取得しない理由】  
 作業に支障が出そうなので  
 スナックなので料理をすることがあまりない。  
 小規模店なので。  
 小企業には不必要。完全無菌化は必ずしも最良ではない。

【検討中の理由】  
 営業規模が小さすぎる  
 HACCPの習得を行っているから。  
 継続が人数的に問題がある。  
 内容がわからない。  
 近々店を閉める事を考えているため。  
 いまいち認証が高度すぎる。ミニHACCPでもあったらと思います。  
 私は取得して欲しいのですが、社長次第です。

