

品質管理意識アンケート

貴方は本気でどれくらい
食品の品質管理を重要視し
行動に移せてますか？

e-navico,Ltd

品質管理意識について

設問	質問内容	0点	1点	3点
1	品質管理の仕組みを幾つ知っていますか。	～2	3～5	6～
2	5Sを幾つ言えますか。	～1	2～4	全て
3	一般衛生管理プログラムを幾つ言えますか。	～2	3～6	7～
4	HACCP12手順7原則を幾つ説明できますか。	～4	5～11	全て
5	HACCPの危害が3つ説明できますか。	1	2	3
6	品質が悪ければ常に上司へ報告しますか。	なし	多少	必ず
7	産地偽造を黙認したことが有りますか。	有る	×	無い
8	賞味期限を決定する根拠が言えますか。	不知	多少	適切
9	自社の微生物検査項目が言えますか。	不知	多少	确实
10	自社の一般性菌数の基準値が言えますか。	不知	×	确实
11	自社の大腸菌群の基準値が言えますか。	不知	×	确实
12	自社の品質方針が言えますか。	不知	多少	确实
合 計				

食品企業での5 S実践意識について

設問	質問内容	0点	1点	3点
1	「整理」の目的や方法が言えますか。	不知	曖昧	適切
2	「整頓」の目的や方法が言えますか。	不知	曖昧	適切
3	「清掃」の目的や方法が言えますか。	不知	曖昧	適切
4	「清潔」の目的や方法が言えますか。	不知	曖昧	適切
5	「躰」の目的や方法が言えますか。	不知	曖昧	適切
6	現場での「整理」を具体的に言えますか。	不知	多少	適切
7	現場での「整頓」を具体的に言えますか。	不知	多少	適切
8	現場での「清掃」を具体的に言えますか。	不知	多少	適切
9	現場での「清潔」を具体的に言えますか。	不知	多少	適切
10	現場での「躰」を具体的に言えますか。	不知	多少	適切
11	5 S実践の本来の目的が説明できますか。	不知	曖昧	適切
12	5 S実践として貴方は何かしていますか。	なし	多少	適切
合 計				

一般衛生管理P 実践意識について

設問	質問内容	0点	1点	3点
1	工場内への入室方法と理由が言えますか。	不知	曖昧	適切
2	手指洗浄のタイミングが説明できますか。	不知	曖昧	適切
3	手指の洗浄は、ルールを守っていますか。	多少	ほぼ	適切
4	現場での洗浄・殺菌方法が言えますか。	不知	曖昧	適切
5	現場で洗浄・殺菌ルールを守っていますか。	多少	ほぼ	適切
6	現場での清掃方法が言えますか。	不知	曖昧	適切
7	現場で清掃ルールを守っていますか。	多少	ほぼ	適切
8	現場での水質管理方法が言えますか。	不知	曖昧	適切
9	現場での防虫・防そ方法が言えますか。	不知	曖昧	適切
10	現場での測定機器の校正方法が言えますか。	不知	曖昧	適切
11	新入社員の教育訓練が説明できますか。	不知	曖昧	適切
12	担当加工室内の衛生レベルは如何ですか。	低い	中	高い
合 計				

H A C C P 管理意識について

設問	質問内容	0点	1点	3点
1	工程図を作成する目的が説明できるか。	不知	多少	適切
2	工程図での現場検証の必要性が言えるか。	不知	多少	適切
3	C C P の設定方法が説明できるか。	不知	多少	適切
4	C C P とはどんな工程か説明ができるか。	不知	多少	適切
5	自社の C C P を全て言えますか。	不知	多少	適切
6	担当する C C P の管理基準が言えますか。	不知	多少	適切
7	C C P 管理基準の根拠が言えますか。	不知	多少	適切
8	モニタリングの目的が説明できますか。	不知	多少	適切
9	管理基準の逸脱とはどんな意味ですか。	不知	多少	適切
10	管理基準逸脱時の対応が言えますか。	不知	多少	適切
11	管理基準の妥当性確認が説明できますか。	不知	多少	適切
12	H A C C P は年 1 回何を求めていますか。	不知	多少	適切
合 計				

品質管理意識レベルの総合評価

	得点	評価	アドバイス
品質管理	25～	優秀	意識レベルの高さを感じます。後は、実践あるのみ。
	15～	努力	身近な事に興味を持ち、上司や同僚との相談が必要。
	～14	危険	食品企業で働く意識が不足しています。努力が必要。
5S実践	25～	優秀	実務レベルの高さを感じます。他社の情報入手を！
	15～	努力	第三者が見て理解できる5S実践力が必要です。
	～14	危険	生産性のみならず労働安全からも早急な実践が必要。
一般衛生	25～	優秀	食品企業で働くプロ意識を感じられます。
	15～	努力	品質レベル向上のためにも、より一層の努力が必要。
	～14	危険	顧客クレームの危険性が高い製品出荷の危険性あり。
ハセップ	25～	優秀	自主的に管理するための技能レベルを感じます。
	15～	努力	管理基準やその目的を再認識し、レベル向上が必要。
	～14	危険	HACCP管理が形式的でモラル低下を引き起しています。

★優秀レベル100以上 ★努力レベル60以上 ★危険レベル59以下