

Ⅱ. 分担研究報告

4. 食肉衛生検査所の研修に関する実態調査

研究分担者 吉富 真理

令和5年度 厚生労働科学研究費補助金（食品の安全確保推進研究事業）
分担研究報告書

食肉衛生検査所の研修に関する実態調査

研究分担者 吉富 真理 国立保健医療科学院 生活環境研究部 上席主任研究官

研究要旨

アメリカ合衆国・EU 等向け輸出向け食肉取扱施設を管轄する食肉衛生検査所の指名検査員の検査業務を適切に実施するために行う研修に必要な教材及び仕組みの開発を目的として、各検査所の研修と研修に求められる教材、仕組みについてアンケート及びインタビュー調査を行った。また、教材開発の参考として、米国農務省の公衆衛生獣医師のトレーニング資料について調査を行った。各食肉衛生検査所では、指名検査員予定者向けの研修資料を職員が作成し、OJT を主とした研修が行われていたが、全国共通の教材として、検査業務に必要な知識をひとりで学習し、習得度の評価が可能で、動画を取り入れた教材が求められていた。教材の開発にあたり、アメリカ合衆国農務省食品検査局（FSIS）の新規採用公衆衛生獣医師向けのトレーニング資料が内容及び構成等の参考になると考えられた。

研究協力者：

北山 友子（北海道帯広食肉衛生検査所）
久松 暢子（岩手県食肉衛生検査所）
山崎 昭子（群馬県食肉衛生検査所）
三浦 理恵子（栃木県食肉衛生検査所）
坂下 幸久、塚本 真由美（岐阜県飛騨食肉衛生検査所）
川見 明日香（京都市衛生環境研究所食肉衛生部門）
今井 真司、安達 恵（姫路市食肉衛生検査センター）
角谷 玲雄（大分県食肉衛生検査所）
松本 一俊（熊本県食肉衛生検査所）
津江 友紀（宮崎県都農食肉衛生検査所）、
指宿 明星（宮崎県高崎食肉衛生検査所）
中島 靖剛（鹿児島県末吉食肉衛生検査所）
森田 幸雄（麻布大学）

A. 研究目的

米国及びまたは EU 輸出向け食肉取扱施設（以下、「輸出食肉施設」という。）を管轄する食肉衛生検査所（以下、「検査所」という。）の指名検査員に対し、アメリカ合衆国向け輸出食肉の取扱要綱及び英国、欧州連合、スイス、リヒテンシュタイン及びノルウェー向け輸出食肉の取扱要綱（以下、「対米・EU 要綱」）において、「厚生労働省及び都道府県等が定期的に研修を行い、本要綱に基づく検査等の業務の実施に必要な知識等を修得させること」が規定されているが、具体的な研修内容は示されていない。本研究では、各検査所の指名検査員の研修についてアンケート及

びインタビュー調査を行い、各検査所の事例を収集し、課題について明らかにした。

また、指名検査員の研修教材の参考とするために、アメリカ合衆国農務省食品検査局（以下、「FSIS」という。）の公衆衛生獣医師及び検査官向けトレーニングの資料の概要を確認した。

B. 研究方法

1. 指名検査員の研修に関する調査

(1) 調査期間

本調査は、2023年8月～2024年3月に実施した。

(2) 調査方法

本調査では、国内の15か所の輸出食肉施設を管轄する検査所がある自治体を通じて、書面アンケートを送付し、11検査所より回答を得た。そのうち、協力を得られた9検査所に対面またはオンライン会議システムを用いて半構造化インタビューを実施した。

(3) 調査対象者

各検査所の研修責任者または研修担当者

(4) 調査項目

調査項目は、

- 1) 検査所の業務概要（牛のと畜検査数及び輸出食肉施設以外の業務、と畜検査員数と内訳、年齢層と人数、異動周期）
- 2) 指名検査員を含む職員へ実施している研修について（研修を規定する文書、研修計画、責任者、研修の内容）
- 3) 指名検査員の知識・技術の習得及び向上のために必要と考える教材、仕組み、支援等について

4) 厚生労働省が行う研修への要望について、の4項目とし、書面アンケートの回答を基にさらにインタビュー調査を実施した。

(5) 分析方法

アンケートの回答及びインタビュー調査の逐語録から、各検査所の概要、指名検査員を含む職員へ実施している研修、指名検査員の知識・技術の習得及び向上のために必要と考える教材、仕組み、支援等、厚生労働省が行う研修への要望に関わる内容について、キーワードを抽出して、カテゴリー化し、分析した。

(倫理面への配慮)

本調査は国立保健医療科学院の人を対象とする生命科学・医学系研究に関する倫理指針の承認（承認番号：NIPH—IBRA #23009）を受けて実施した。対象者には研究の目的、方法、内容等を説明し、研究協力および同意撤回の自由、個人情報保護等について説明し、書面での同意を得た。

2. FSISの公衆衛生獣医師及び検査官向け研修資料に関する調査

FSISのホームページで公開されている公衆衛生獣医師及び検査官向けトレーニングシリーズ Inspection Methods 1800 シリーズ（以下、「IM1800」という。<https://www.fsis.usda.gov/inspection/inspection-training-videos/inspection-mission-training>）の資料概要を確認し、指名検査員の業務に関連する資料について、概要をまとめた。

3. アメリカ合衆国向け輸出食肉の取扱要綱に関連する連邦規則集等の翻訳

アメリカ合衆国輸出食肉の取扱要綱（以下、「対米要綱」という。）の参照元である連邦規則集 9 CFR、及び FSIS Directives（公衆衛生獣医師及び検査官向け指令）のうち、指名検査員の業務に参考となる文書について確認し、一部翻訳した。

C.結果

1. 指名検査員の研修に関する調査

(1) 検査所の業務の概要

1) と畜検査業務について

9 検査所について、管轄する輸出食肉施設の 1 日あたりの平均牛と畜数は 100 頭以上 2 か所、50～99 頭 5 か所、49 頭未満 2 か所であった。牛以外の食肉施設を管轄している検査所は 8 か所であった。

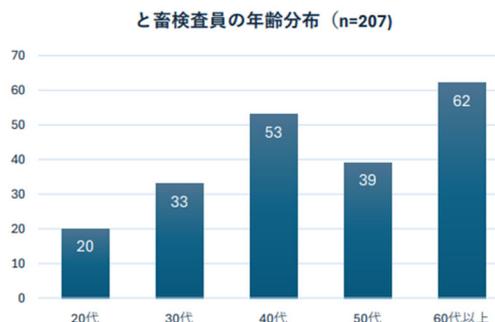
2) 職員の状況について

9 検査所の職員の状況について、表 1 及び図 1 に整理した。

表 1 食肉衛生検査所の概要（と畜検査業務及び職員の状況）

	牛と畜数 (1日平均)	牛以外の食肉施設の 管轄業務	会計年度職員以外の職員 /全職員 (%)
A	65	○	50.0
B	60	○	65.5
C	60	○	53.6
D	100頭以上	○	59.2
E	75	○	84.6
F	47		78.9
G	20	○	72.7
H	54	○	89.5
I	100頭以上	○	80.0

図 1 食肉衛生検査所の概要（職員の状況）



9 検査所について、正規職員のみで定数を満たしている検査所はなく、不足職員は再任用職員、会計年度職員、家畜保健所職員との交換人事等で対応されていた。指名検査員は、会計年度職員以外の職員が指名されていた。1 検査所は、全職員数の 50%が会計年度職員であった。

9 検査所の全職員（207 名）の年齢分布は、20 歳代：20 名、30 歳代：33 名、40 歳代：53 名、50 歳代：39 名、60 歳代以上：62 名（内 70 歳代：10 名）であった。なお、30～40 歳代職員には中途採用者が含まれており、この年代の職員全てが公衆衛生獣医師の経験が 10 年以上というものではない。

(2) 食肉衛生検査所の研修の規定について

現在、各検査所で指名検査員を含む職員へ実施している研修について整理した（表 2）。

表2 食肉衛生検査所の研修の規定

研修を規程する文書、研修計画の有無 n=9	文書及び計画あり	5
	文書のみ	1
	計画のみ	1
	無または不明	2
研修責任者 n=9	あり	6
	不明確	1
	不明	1

9 検査所のうち、検査所内の研修の規程文書及び研修計画を作成していた検査所は5か所、研修の規程文書のみ、計画のみが各1か所であった。「いずれも作成されていない」、または「回答者が把握していない」が2か所であった。

9 検査所のうち、研修責任者が規定または認識されていた検査所は6か所、不明確が2か所であった。で研修を規定する文書・計画がない、または把握できなかった検査所において、研修責任者が不明確であった。

(3) 初めて食肉衛生検査所に配属される職員、または初めて指名検査員になる予定の職員向け研修について

検査所ごとに研修の名称、研修の分け方が異なるため、輸出食肉認定輸出食肉施設における検査実施要領（以下「検査実施要領」という。）のと畜検査及び検証に関する研修について、以下のとおり整理した（表3）。

研修の対象者が、初めて食肉衛生検査所に配属される職員（以下、新任者という。）または初めて指名検査員になる予定の職員（以下、「指名検査員予定者」という）で、検査所で実施されている研修で、「と畜検査」、「対米・EU要綱」、「検査実施要領」をキーワードとし、これらを研修名、概要、教材に含んでいる研修

について、整理した。

新任者に対し、11 検査所すべてでと畜検査技術の習得を目的として、と畜検査研修を実施していた。

指名検査員予定者に対し、11 検査所すべてで対米・EU 要綱に基づく検査の習得を目的として、指名検査員を実施していた。

【研修に用いる資料】は、9 検査所以上で「検査所作成の業務マニュアル」、「対米・EU 要綱」、「検査実施要領」及び「それらを説明するための資料を研修担当職員が作成」、「前年度の資料を講師担当者が改訂」し、使用していた。2～5 検査所では検査の一部を「職員が撮影した動画」、「参考図書」「過去の厚生労働省研修資料」を使用、3 検査所で「FSIS の指令、通知」を研修資料としていた。

【講師担当職員】は 11 検査所のうち 9 検査所において、「検査 1～2 年以上の経験者数名で分担」していた。研修の内容に応じて、または検査所の体制として「役職者が担当」（2 検査所）や、「研修規程文書に基づき所長による評価で一定以上のレベルである職員が担当」（1 検査所）があった。

研修の結果、目標とする知識・技術を身に着けたことの【研修評価】について、「講師担当職員の確認」、「管理職の確認」、「複数者による確認」、「講師担当職員が課長または所長に報告」、「講師担当職員が課長に報告後、結果を所内回覧」、「講師担当職員が課長に報告後記録し、所長が検査実施要領のパフォーマンス評価を実施」があった。

と畜検査及び指名検査員予定者に対

する研修は、研修対象者に対し、座学(講義)を1~2日間のうちに行い、その後、1~数か月間、講師担当職員とOJTを実施し、評価者の確認により一人でできるようになったと評価されていた。と畜検査はほとんどの検査所において着任後またできるだけ速やかに実施されていた。指名検査員予定者に対する研修は、と畜検査ができると評価された後に行われていたが、講義は着任後にと畜検査等と同時期に行われている検査所があった。なお、これらの研修の座学(講義)は講師担当職員が通常業務を調整して行うため、実質の時間は数時間程度であった。

【HACCPに関する研修】は10検査所において、いずれも指名検査員予定職員向け研修や初任者向け研修の中でHACCPについて説明していた。それに加えて、「所属自治体の保健所等で実施されるHACCP研修に参加」が6検査所、「民間のHACCP研修に参加」が2検査所であった。

【検査所以外の機関を活用した研修】は、「所属自治体の他機関(保健所、衛生研究所、県庁)が実施する研修」、「近隣大学や民間団体の研修やセミナー及びオンライン研修へ参加」していた。所属自治体の他機関が実施する研修項目としては、HACCP、研究発表会、食品衛生の関係法令等であった。また、他の検査所と協力して各検査所が管轄する施設の見学と意見交換を企画、実施している例があった。

【指名検査員の任命時期】については、「配属直後」と「研修の評価後」があっ

た。

【研修受講後の新任者のフォローアップ】は、「職員間のミーティング」や「検査結果の確認時」、「施設の点検や検査時」、「パフォーマンス評価後」等であった。

3. 指名検査員の知識・技術の習得及び向上のために必要と考える教材、仕組み等について

指名検査員の知識・技術の習得及び向上のために必要と考える教材、仕組み等(以下、教材・仕組み等)、及びそれらが必要と考える理由について整理した(表4)。

【教材の形式】として、「e-ラーニングのように新任者が一人で受講できる教材」、「理解度テストがついている教材」が挙げられた。その理由として「人員不足により通常業務をこなすことで精いっぱい状況で、満足な教育体制を取ることができない」、「4月の異動の時期の人の配置が困難」「研修担当職員の資料作成にかかる時間の確保が困難」、「講師担当職員の経験不足」であった。

【教材の内容】として、「対米・EU要綱の各項目に関する研修」、「海外規制官庁の法令・規則等の翻訳(解説付き)」、「動物福祉」、「ISO17025に基づく試験の管理」が4検査所以上から、その他、「HACCP」、「検査実施要領に基づくと畜検査」「(国内の)関係法令」「研修のためのガイドブック」が挙げられた。その理由として、「共通教材がなく、講師担当職員の力量に左右される」、「現在実施している研修で良いかどうかはわから

ない」「研修レベルの平準化が困難、(全ての検査所で)統一した教材が必要」であった。また、厚生労働省と食肉衛生検査所の疑義照会や過去の海外規制庁の査察等の「事例集」が挙げられ、その理由として「輸出食肉施設の管轄検査所としての経験が少ない」ことや、「(自治体内で食肉認定施設が1か所の場合)他の食肉認定施設の管轄検査所、施設の対応の情報が取れない」がある。

【仕組み、その他】として、「検査所間の意見交換・情報共有の場」が3検査所から挙げられ、その理由として「輸出食肉認定施設の管轄検査所としての経験が少ない」ことや、「(自治体内で食肉衛生検査所または認定施設が1か所の場合)他の認定施設の管轄検査所、施設の対応の情報が得られない」がある。

その他、「海外規制庁のオンライン研修受講」や「グループワークと組み合わせた研修」等が挙げられた。

4. 厚生労働省が主催する研修及びその他の要望について

厚生労働省が主催する研修及びその他の要望について、整理した(表5)。現在、1年に1回程度の頻度で、1日間の厚生労働省の主催による研修が実施されており、座学及び机上演習が行われている。

その厚生労働省が主催する研修について、「地方厚生局の査察について、指摘事項を例にとってグループワークを行い、どのような改善措置や検証が行われたかについて、具体的な解説をしてほしい」、「輸出食肉施設を見学し、グルー

プワーク演習及び指名検査員同士の意見交換を行う」、「輸出先国の規制や微生物検査手順が変更になったときの説明をしてほしい」、「STEC検査や残留物質等モニタリング陽性時の対応についてのシミュレーション」が挙げられた。

厚生労働省が主催する研修ではなく指名検査員の研修全体についての要望として、「指名検査員は国から指名されているため、必要なすべての研修を行ってほしい」、「基礎的な導入研修」が挙げられた。

また、FSIS等の海外規制官庁による研修への参加について「厚生労働省職員が受講し、その内容の伝達講習をしてほしい。食肉衛生検査所職員自身の受講を望まない理由として、食肉衛生検査所の人員不足により研修派遣が困難であることや、言語の問題で理解不足の懸念がある」が挙げられた。

その他、「ISO17025に基づくマネジメントシステム構築のための研修及び内部監査員の研修」、「輸出先国の規制や微生物検査手順が変更になったときの厚生労働省からの速やかな周知」が挙げられた。

5. FSISの公衆衛生獣医師及び検査官向け研修資料に関する調査

IM1800はFSISの新規採用の獣医師及び検査官が雇用条件として受講するトレーニングコースであり、FSISが管轄する食品製造施設の検査検証業務に必要な基本的知識を身に付けるためのものである。公開されている50以上の研修資料のうち、指名検査員の業務に関連す

ると考える 23 の資料を一覧にまとめた (表 6)。本コースは FSIS Directive 5000.1 (施設の食品安全システムの検証について) に基づき設計されていると説明されているが、各資料の参照先には、連邦規則集 (CFR) 、5000.1 以外の Directive、通知 (Notice) 等が記載されている。資料では、業務マニュアル的な部分もあるが、各業務を行う上で必要な知識、法的根拠、評価や判断のプロセス等が説明されており、豊富なケーススタディが用意されている。

6. 対米要綱に関連する連邦規則集等の翻訳

連邦規則集 9 CFR、及び FSIS Directives (公衆衛生獣医師及び検査官向け指令) のうち、対米要綱の参照元及び指名検査員の業務に参考となる文書について確認し、一部を翻訳した。確認と翻訳を引き続き行う必要がある。

D. 考察

1. 食肉衛生検査所の指名検査員等の研修の現状と課題

調査した 11 検査所において、新任者または指名検査員予定職員に対する、と畜検査及び指名検査員の検査業務の研修資料として、対米・EU 要綱及び検査実施要領とこれらに基づき各検査所で作成した業務マニュアルが用いられていた。これらの資料・文書に加えて、受講者の理解を助けるための説明資料が指名検査員である職員により作成されていた。講義は数時間～1 日程度実施され、2～6 か月間をかけて OJT で指名

検査員の検査業務を教え、ひととおりできるようにしたことを講師担当職員や管理職等が評価していた。

OJT を主体とした研修方法は、元来、と畜検査の習得が OJT を基本として行われていたためではないかと思われる。また、検査所の人員不足のため、講師担当職員が業務で忙しく、講義の時間の確保が困難であること、検査に関する共通の基本教材がなく、検査所が独自に調査し、作成することは困難であることから、これまで検査所で行ってきた業務のやり方及び技術を OJT で指導し、新任職員がひと通りできるようになった後は、不明点を他の職員に訊いたり、新任者等の職員が独自で調べたり、外部の研修の参加や資料により知識を身に付けていると考えられる。検査所でも、OJT の間の講師担当職員からの指導やミーティングの質疑応答、研修の評価等の機会を利用して習得状況の確認が行われている。

この研修方法は、講義と OJT のバランス、講義資料、講師について以下のような問題点が考えられた。

OJT は現場の経験から学ぶことができ、業務の知識を身に付けるには効果が高いものであるが、その学習効果や質は講師役に依存し、学びが「単なる労働」となってしまう可能性がある (研修開発入門、p.36)。職員に対する研修は成人学習であり、成人学習は講義と実践的学習を組み合わせることが効果的であることから (研修開発入門、p.35)、実務経験がほとんどない新任者等には、知識をインプットし、繰り返し確認できること

も必要である。

講義資料について、対米・EU 要綱及び検査実施要領を基にした各検査所の業務マニュアル、及びこれらの解説のための資料のそれぞれを各検査所で独自に作成するため、内容のばらつきが発生することが推測される。また、対米・EU 要綱及び検査実施要領は、指名検査員が行う事務手続きや検査方法等が規定されており、何をどのように行うかはわかるが、なぜそれを行うか背景、科学的根拠等の解説はなく、参照先の紹介がないため、根拠に基づく理解が困難になる可能性がある。

講師担当職員について、検査員が2～3年ごとに異動する地方公務員である以上やむを得ないが、検査経験が1年以上であれば講師を担当しており、学習効果や質を上げるのは困難であることが推測された。

このような状況を改善するために、指名検査員の検査業務の研修における講義用の教材の開発が必要と考えられた。

2. 食肉衛生検査所の指名検査員等向けの教材

(1) 教材の形式

検査所の職員不足、正規職員の異動サイクルが短いことを考慮すると、研修資料は受講者がひとりで学習することができ、その習得度を理解度テスト等により受講者及び評価者が確認できる教材が望ましい。また、実務経験がほとんどない新任者等には、知識をインプットし、繰り返し確認できることが効果的である。さらに、と畜検査や輸出食肉施設の

衛生管理の HACCP 検証には、実例の写真や動画とその解説があると理解しやすく、一人でも学びやすい。これらのことから、動画を利用した e-ラーニングのような教材が適切と考えられた。

(2) 教材の内容

【教材の内容】に対する要望は様々であったが、「対米・EU 要綱の各項目に関する研修」、「HACCP」、「検査実施要領に基づくと畜検査」「動物福祉」「ISO17025 に基づく試験の管理」は、対米・EU 要綱と検査実施要領に関連するものであり、「海外規制官庁の法令・規則等の翻訳(解説付き)」「(国内の)関係法令」はその参考資料にあたる。対米要綱及び検査実施要領は、米国連邦規則集の 9 CFR 食肉・食肉製品 (Animals and Animal Products) に収められている Chapter 3 FSIS (Food Safety and Inspection Service, Department of Agriculture) の Sub chapter A 及び E の一部が反映されている。9 CFR は米国の食肉及び食肉製品等の規制要件が示されているが、FSIS では職員に対して公式の業務指示である Directives において、規制要件に基づく業務について、その目的、背景、手順、考え方、必要な記録の方法など詳細に説明している。さらに、IM1800 のようなトレーニングで業務手順だけでなく、必要な知識、技術を習得させていると考えられた。研修の規模やシステム等が異なることから、指名検査員向けの教材として IM1800 をそのまま使用するのとは適切ではないが、指名検査員に求められる知識・技術の範囲や教材の構成の参考になると考える。また、FSIS Directives のよ

うな輸出先国の食肉衛生に関する法令・規則等を指名検査員が理解するために、その翻訳及び解説したものを提供できる体制の検討が必要と考えられた。

3. 検査所における研修に関する文書、記録様式について

研修を規定する文書及びまたは計画が作成されている検査所が7か所あったが、2か所はないか、不明であった。2か所については研修責任者についても不明確であった。

検査実施要領には「指名検査員の検査等業務に係るパフォーマンス評価実施要領」があり、指名検査員の業務評価を定期的に行うこと、評価方法、結果の記録・保管について記載されており、各検査所で実施されている。しかし、業務量に対して人員が不足していることもあり、研修を規定する検査所の文書としての整備が進められていない場合があると考えられる。参考となる文書及び様式の例の提供は検討の余地があると考えられた。

4. 厚生労働省が主催する研修について

厚生労働省主催の研修では、講義及びグループワークとして机上演習が行われている。

グループワークの内容に対する要望として「地方厚生局の査察事例による演習及び解説」、「輸出食肉施設を見学し、グループワーク及び意見交換」が挙げられた。グループワークによる演習は、特に自治体内に複数の検査所や輸出食肉施設がない検査所において、「検査所間の

意見交換・情報共有の場」であると考えられる。また、「ISO17025に関する研修」、「STEC検査や残留物質等モニタリング陽性時の対応についてのシミュレーション」が挙げられたが、検査所において問題意識があるものや検討が難しい内容のものと考えられた。

E. 結論

米国及びまたはEU輸出向け食肉取扱施設を管轄する食肉衛生検査所の指名検査員予定者の研修の教材として、対米等要綱に基づく検査業務に必要な知識について、受講者がひとりで学習し、理解度テスト等により習得度が評価できるもので、動画を取り入れた教材の開発が求められる。開発にあたっては、FSISの新規採用公衆衛生獣医師向けのトレーニング資料が参考になると考えられた。また、米国の食肉衛生に関する法令・規則等について一部の翻訳を行ったが、輸出先国の食肉衛生に関する法令・規則等について理解するためにその翻訳及び解説を提供できる体制の検討が求められる。その他、研修を規定する検査所の文書例の提供や、検査所間の意見交換及び情報共有も検討が必要と考えられた。

参考文献

- ・「アメリカ合衆国向け輸出食肉の取扱要綱」(令和5年12月21日更新)
- ・「英国、欧州連合、スイス、リヒテンシュタイン及びノルウェー向け輸出食肉の扱い要綱」(令和6年3月4日更新)
- ・「輸出食肉認定輸出食肉施設における検

査実施要領」(令和3年1月20日最終改正)
・中原淳.『研修開発入門』.ダイヤモンド
社, 2014

F. 研究発表

なし

G. 知的財産権の出願・登録状況

なし

表3 新任者及び指名検査員予定者向け研修について

研修に用いる資料	前年度までに使用したものを講師担当者が改訂した研修資料	9
n=11	要綱、検査実施要領またはそれらを説明した研修資料	11
複数回答	検査所のマニュアル、規程	10
	動画の利用（と畜検査、微生物試験の採材）	3
	過去の厚生労働省研修資料	5
	FSISの指令、通知	3
	参考図書	2
	過去の記録	1
講師担当職員	検査1～2年以上の経験者数名	9
n=11	役職者、または所長指名	2
複数回答	評価で一定以上のレベルの者	1
研修評価	講師担当職員が課長または所長に報告（書面または口頭）	4
n=11	講師担当職員の確認・記録、所長等の評価	3
	管理職の確認	1
	講師担当職員が課長に報告後、結果を所内回覧	1
	複数者による確認	1
	講師担当職員の確認	1
HACCPに関する研修	指名検査員予定者向け研修等で説明	10
n=10	所属自治体で実施のHACCP研修へ参加	6
複数回答	民間のHACCP研修へ参加	2
外部機関が実施する研修の利用	他検査所との交流	6
n=11	自治体内他機関の研修	7
複数回答	民間団体、大学等の研修（科学院研修を除く）	4
	民間団体の無料オンライン研修の利用	2
指名検査員の任命時期	異動、配属直後	3
n=4	研修し、評価後	1
研修後のフォローアップ	文書発行時にヒアリング	1
n=6	週数回のミーティング	1
	現場で経験者に確認できる	2
	パフォーマンス評価で満たさない場合はOJT	2

表4 指名検査員の知識・技術の習得及び向上のために必要と考える教材、仕組みとその理由 (n=9)

希望教材		
教材の形式	<p>新任者が一人で受講できる教材 (例: e-ラーニング) 4</p> <p>理解度テストがついているもの 4</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・人員不足によりルーチンの業務をこなすことで精いっぱい状況で満足な教育体制を取ることができない ・4月の異動の時期の人通りの負担が大きい ・異動サイクルが3年以下なので、研修の講師担当職員は2年程度の経験で経験豊富な人材が少ない ・繁忙のため講師担当職員の時間確保が困難
教材の内容	<p>検査要領に基づく畜検査 2</p> <p>FSISの畜検査の手技、解説付き動画 1</p> <p>認定要綱の各項目に関する研修 6</p> <p>動物福祉 (施設への指導法も含む) 4</p> <p>HACCP 2</p> <p>ISO17025に基づく試験の管理 4</p> <p>輸出新法に基づく手続き規程 1</p> <p>法令、要綱等の変更点等解説 2</p> <p>研修プログラム、ガイドブック的なもの 2</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・共通教材がなく、講師担当職員の力量に左右される ・研修の教材作成に何を基にすればよいかわからない ・現在実施している研修で良いかどうかかわからない ・研修レベルの平準化が困難、教材として統一したものが必要
事例集	<p>局の査察による改善指導と対応事例 2</p> <p>過去のQ&A 2</p> <p>過去の関係者会議の結果 1</p> <p>衛生証明書発行関係の疑義 1</p> <p>過去の海外査察の事例 2</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・認定施設の管理検査所としての経験が少ない ・他の認定施設の管理検査所、施設の対応の情報が取れない
輸出先国の法令・規則等の翻訳、解説付き	4	
教材・資料以外の希望		
検査所間の意見交換、情報共有の場	3	<ul style="list-style-type: none"> ・認定施設の管理検査所としての経験が少ない ・他の認定施設の管理検査所、施設の対応の情報が取れない
海外規制庁のオンライン研修受講	1	
グループワークが可能なライブ配信による研修	1	
専門家による講義	1	
海外規制官庁の法令改訂時の連絡	1	
各輸出先国の要綱の相違点を整理した資料・一覧表	1	

表5 厚生労働省主催研修及びその他の要望

厚生労働省主催研修への要望	<ul style="list-style-type: none"> ・地方厚生局の指摘事項を例にとり、指摘、改善措置、検証などの説明 ・1か所の認定施設を見学後、グループワークを実施、情報交換 ・STEC検査や残留物質等モニタリング陽性時の対応についてのシミュレーション
研修全体への要望	<ul style="list-style-type: none"> ・指名検査員に必要な全研修 ・基礎的な導入研修
FSIS研修への参加に関して	<ul style="list-style-type: none"> ・検査所では人員、時間の余裕がないため、厚生労働省の職員が参加し、伝達講習をしてほしい。 ・FSISの研修について、言葉の問題で研修内容を熟知できていないがたい。
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・ISO17025に基づくマネジメントシステム構築のための研修及び内部監査員の研修 ・輸出先国の規制や微生物検査手順が変更になったときの厚生労働省からの速やかな周知

表 6 FSIS Inspection & Mission Training 1800 の抜粋

教材名	概略
Statutes (Acts).	関係法令
Rules of Practice .	用語定義。違反時の法的措置について
Regulatory Process Overview	検査官のHACCPに基づく検査と法的措置までのプロセスについて
Food Safety Systems Fundamentals	食品安全システムの基礎
Food Microbiology	食品微生物学
SRM Control	特定危険物 (SRM)の管理
Common Foodborne Pathogens	一般的な食中毒
Sanitation Performance Standards (SPS)	サニテーション・パフォーマンス・スタンダード (SPS)
Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)	サニテーション標準作業手順書 (SSOP)
Sanitation PHIS Documentation Workshop	PHIS (FSISのシステム) による記録、記録方法
PHIS Inspection Verification	PHIS (FSISのシステム) による記録、記録方法
Processing Categories and Fish Inspection	危害要因分析について
HACCP Seven Principles	HACCP7原則
HACCP Regulatory Process	検査員が行う施設のHACCP検証について
HAV Methodology	検査員によるハザード分析の検証をどのように行うか
HACCP Verification Task	検査員によるHACCPシステムの検証をどのように行うか
Slaughter Food Safety Standard	オンライン検査及びオフライン検査について
Salmonella and Campylobacter Testing	サルモネラ菌およびカンピロバクター検査、工程管理等について
Raw Beef Product Sampling	牛肉のハザード、STEC検査のサンプリング
Sampling Requirements - Slaughter Operations	施設が実施する大腸菌検査について
Humane Handling/ Good Commercial Practices	家畜の人道的取り扱いと違反時の対応
Sanitary Dressing	衛生的な解体作業の検証
Review Establishment Data Task	施設の記録のレビューと評価

FSIS Inspection & Mission Training(<https://www.fsis.usda.gov/inspection/inspection-training-videos/inspection-mission-training>) で公開されている46教材から抜粋