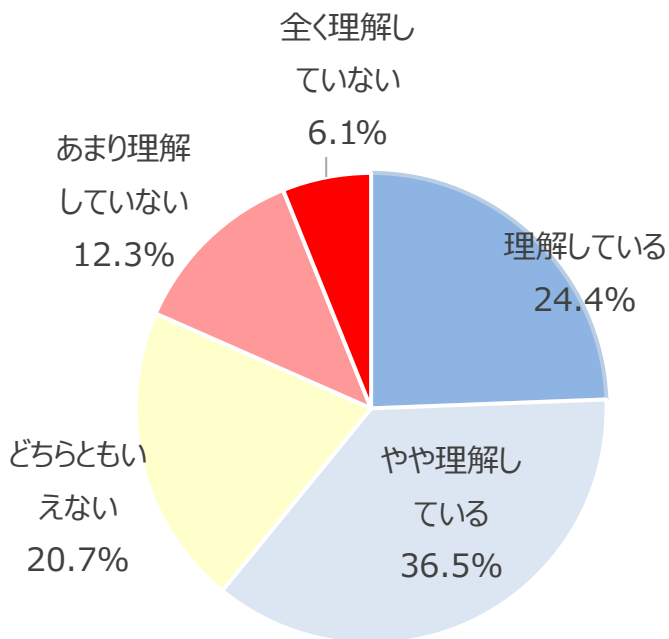


Qあなたのお店・施設の、HACCPに関する知識や理解度をお答えください。

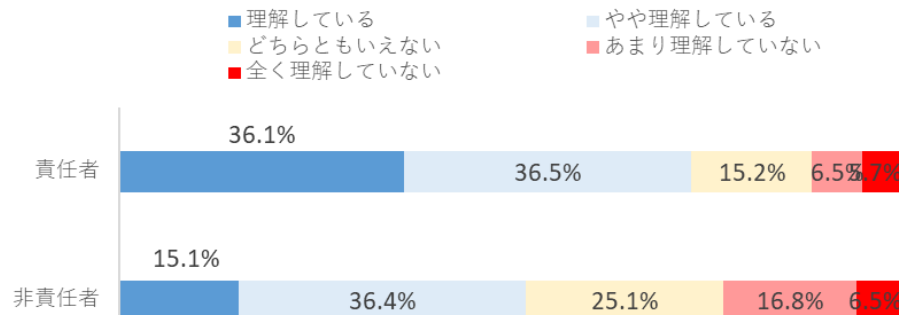
単位 (%)  
n=本調査回答者

## 全体

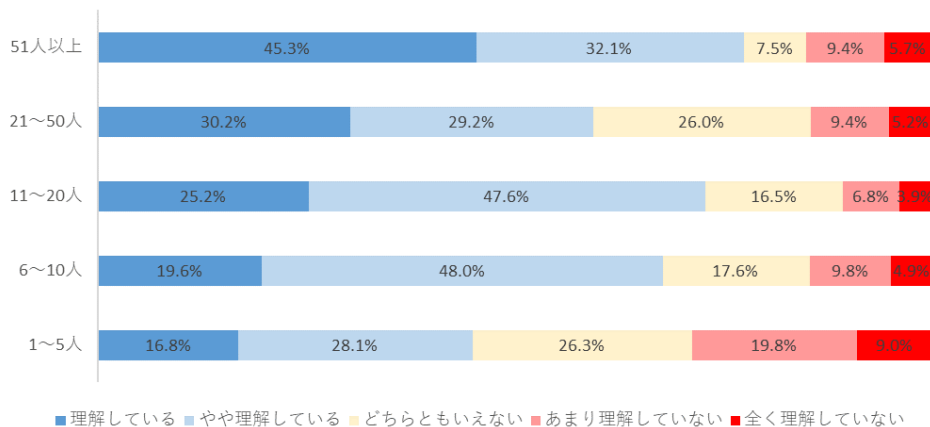


理解している計	60.9%
あまり・全く理解していない計	18.4%

## 責任者別



## 店舗規模別

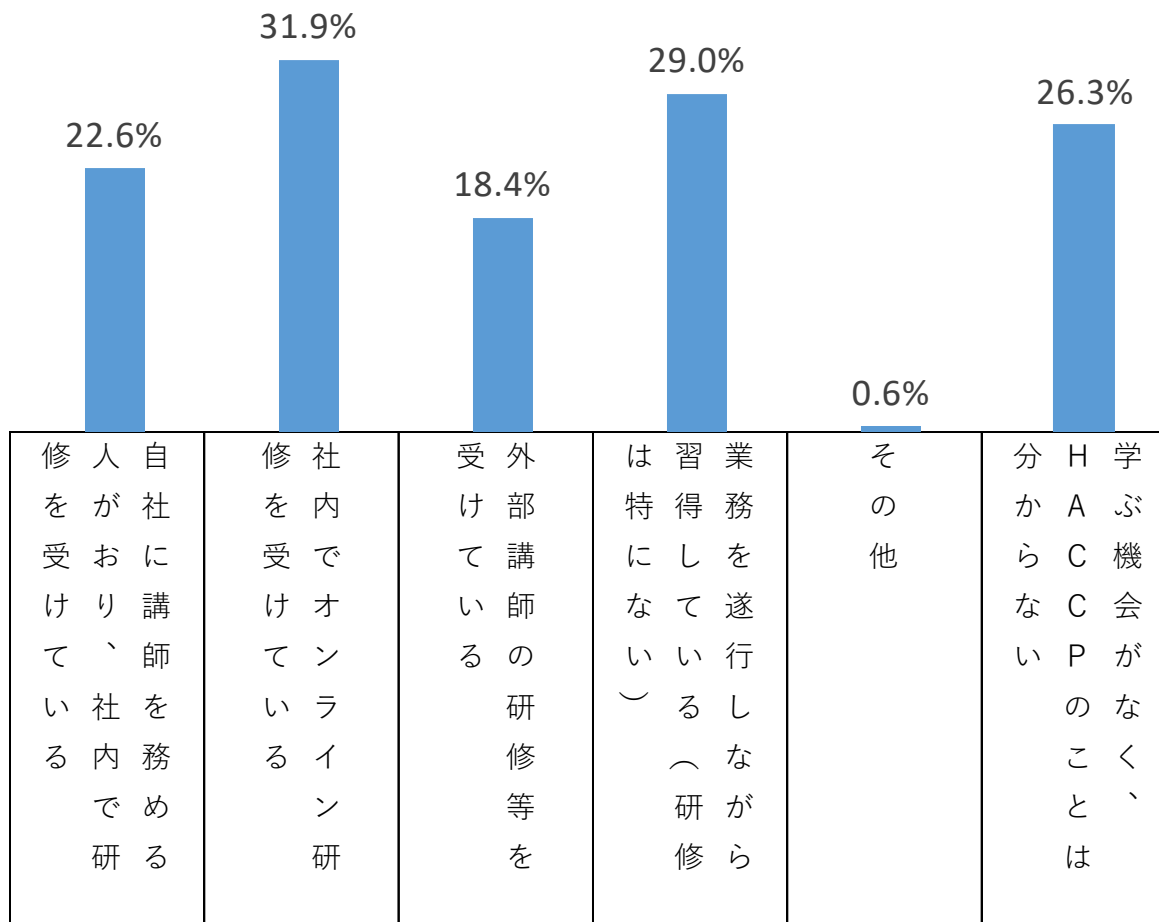


【アンケート概要】 ● 調査地域：全国 ● 調査対象：男女・18~69歳・食品調理場の責任者・調理担当者  
● 調査期間：2021年9月10日~9月14日 ● 有効回答数：521サンプル

Q あなたのお店・施設では、衛生管理（HACCP含む）の教育にあたり、意識づけをどのように行っていますか。  
（複数選択可）

単位 (%)  
n=本調査回答者

全体

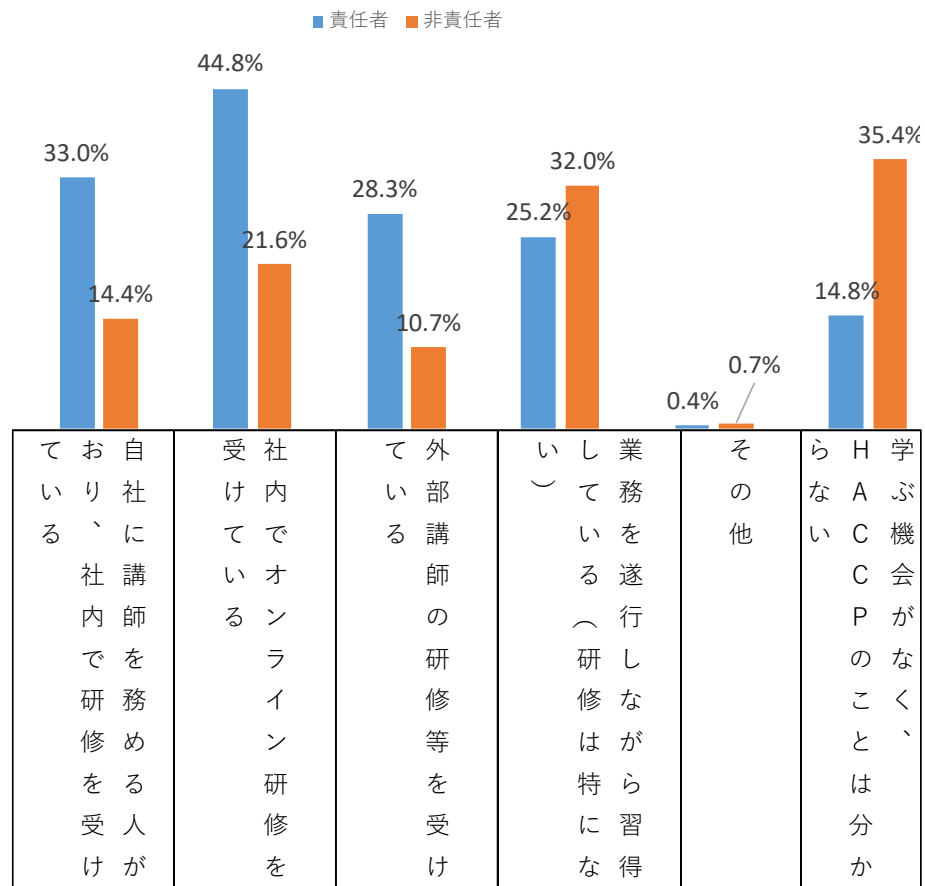


【アンケート概要】 ●調査地域：全国 ●調査対象：男女・18～69歳・食品調理場の責任者・調理担当者  
●調査期間：2021年9月10日～9月14日 ●有効回答数：521サンプル

Q あなたのお店・施設では、衛生管理（HACCP含む）の教育にあたり、意識づけをどのように行っていますか。  
（複数選択可）

## 責任者別

単位 (%)  
n=本調査回答者

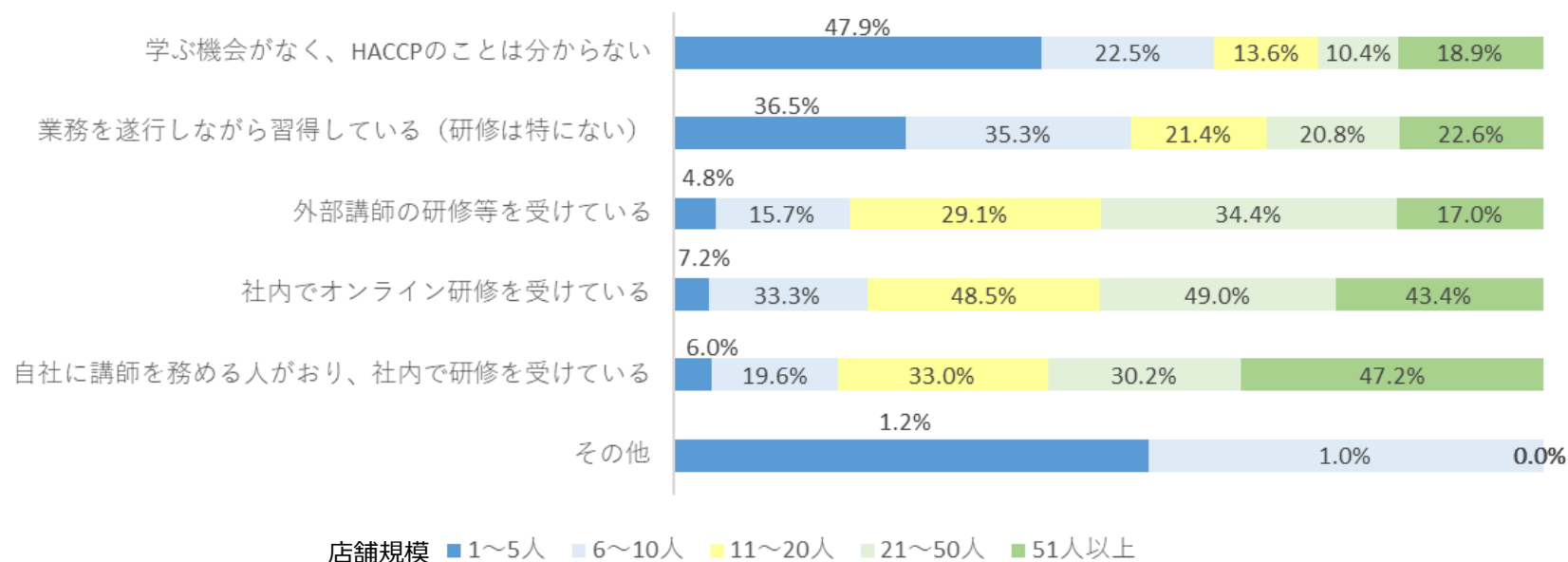


【アンケート概要】 ● 調査地域：全国 ● 調査対象：男女・18～69歳・食品調理場の責任者・調理担当者  
● 調査期間：2021年9月10日～9月14日 ● 有効回答数：521サンプル

Q あなたのお店・施設では、衛生管理（HACCP含む）の教育にあたり、意識づけをどのように行っていますか。  
（複数選択可）

## 店舗規模別

単位 (%)  
n=本調査回答者

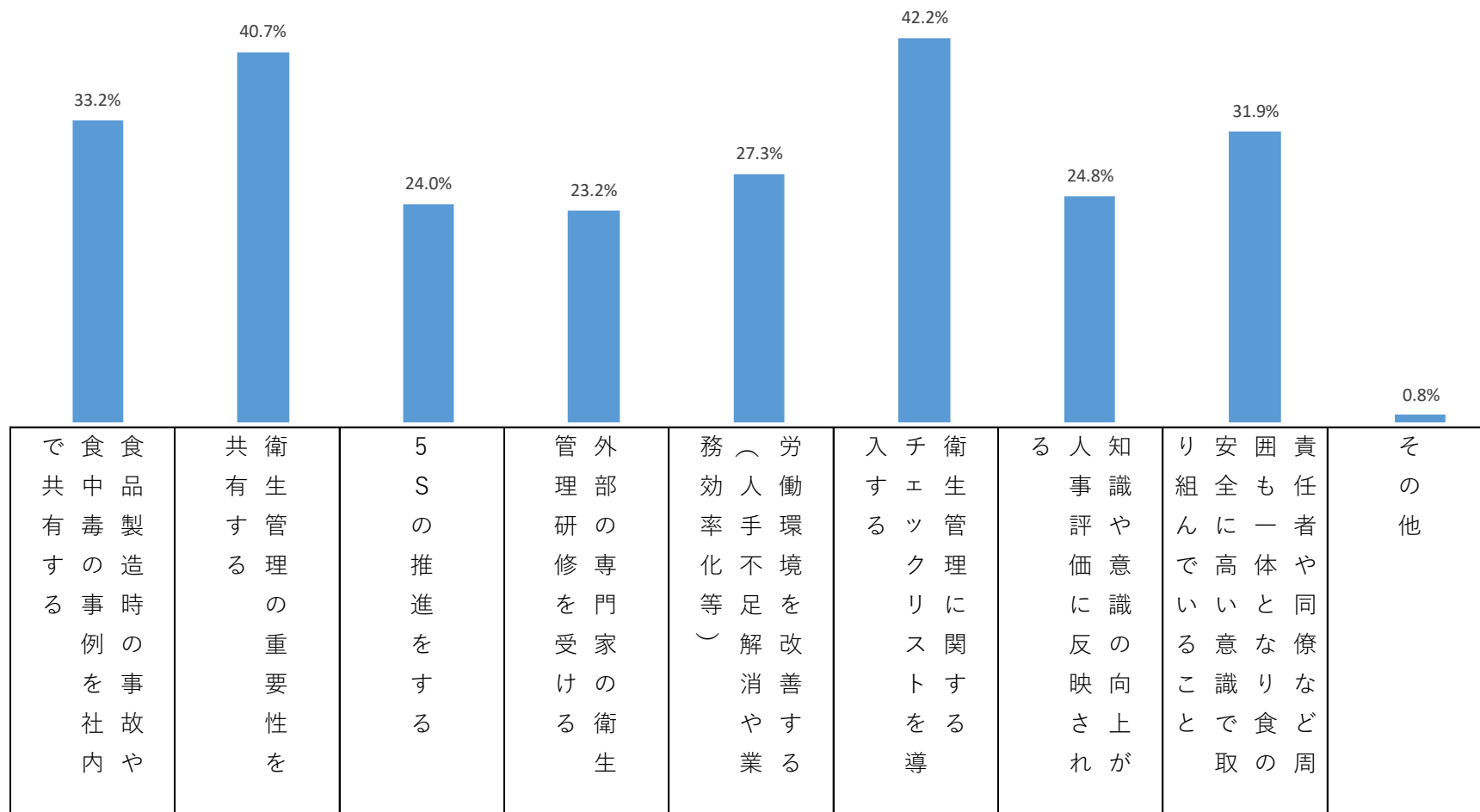


【アンケート概要】 ● 調査地域：全国 ● 調査対象：男女・18～69歳・食品調理場の責任者・調理担当者  
● 調査期間：2021年9月10日～9月14日 ● 有効回答数：521サンプル

Q あなたが、衛生管理（HACCP含む）の知識向上や意識向上に繋がると思うものをすべてお知らせください。  
（複数選択可）

全体

単位 (%)  
n=本調査回答者

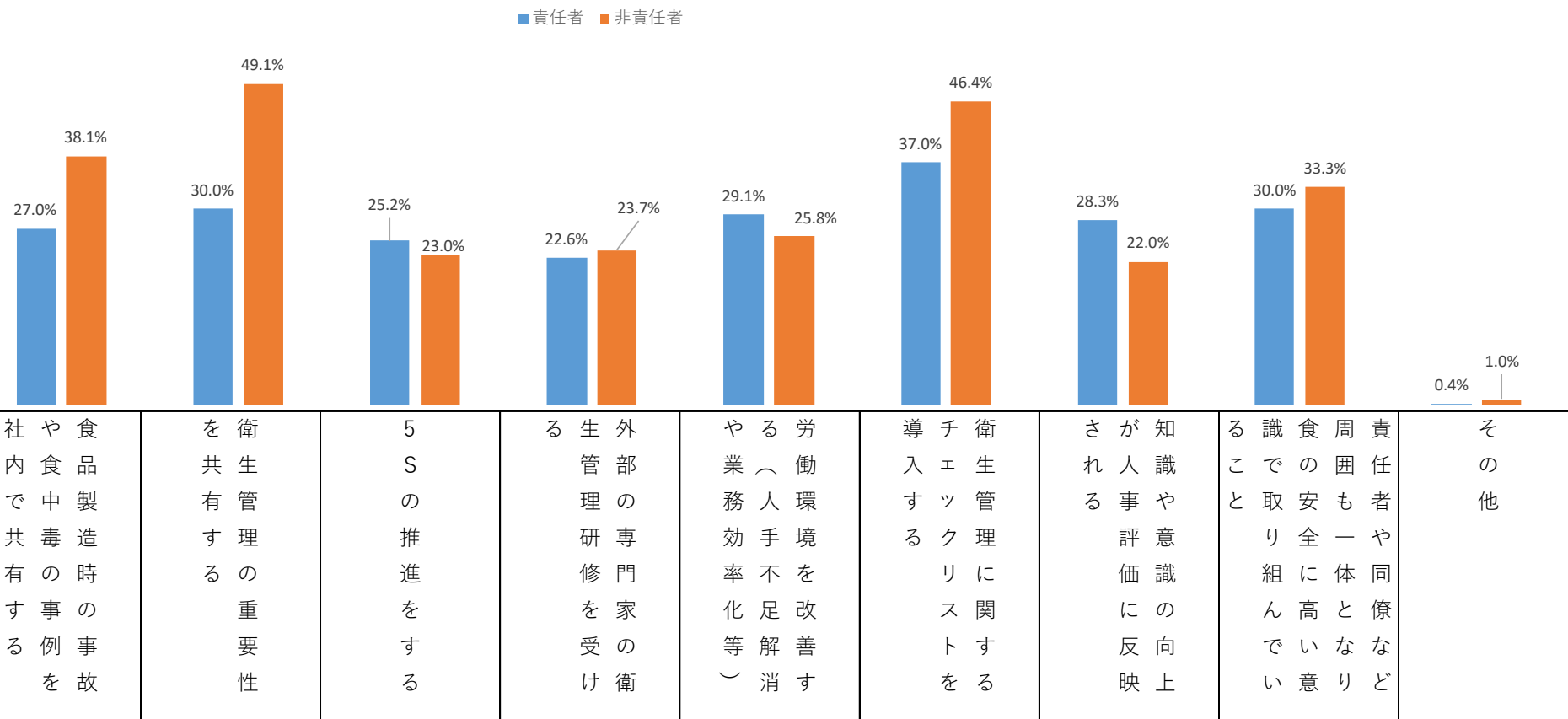


【アンケート概要】 ●調査地域：全国 ●調査対象：男女・18～69歳・食品調理場の責任者・調理担当者  
●調査期間：2021年9月10日～9月14日 ●有効回答数：521サンプル

Q あなたが、衛生管理（HACCP含む）の知識向上や意識向上に繋がると思うものをすべてお知らせください。  
（複数選択可）

## 責任者別

単位（%）  
n=本調査回答者

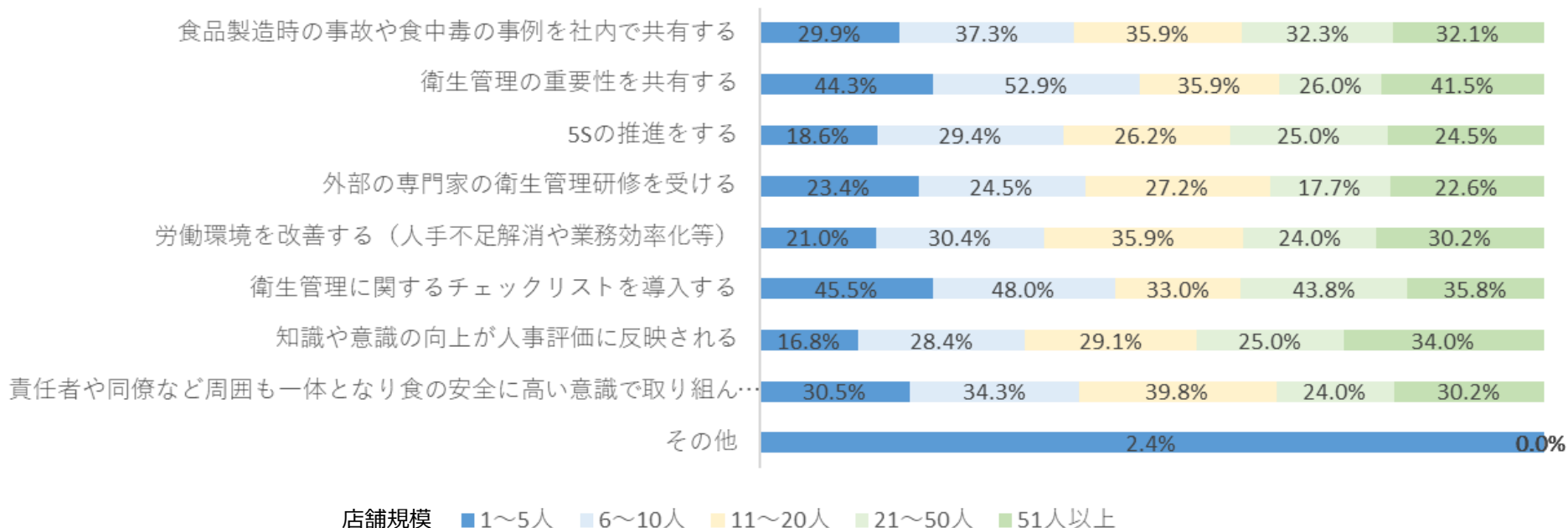


【アンケート概要】 ●調査地域：全国 ●調査対象：男女・18～69歳・食品調理場の責任者・調理担当者  
●調査期間：2021年9月10日～9月14日 ●有効回答数：521サンプル

Q あなたが、衛生管理（HACCP含む）の知識や意識の向上に繋がると思うものをすべてお知らせください。  
（複数選択可）

## 店舗規模別

単位（%）  
n=本調査回答者

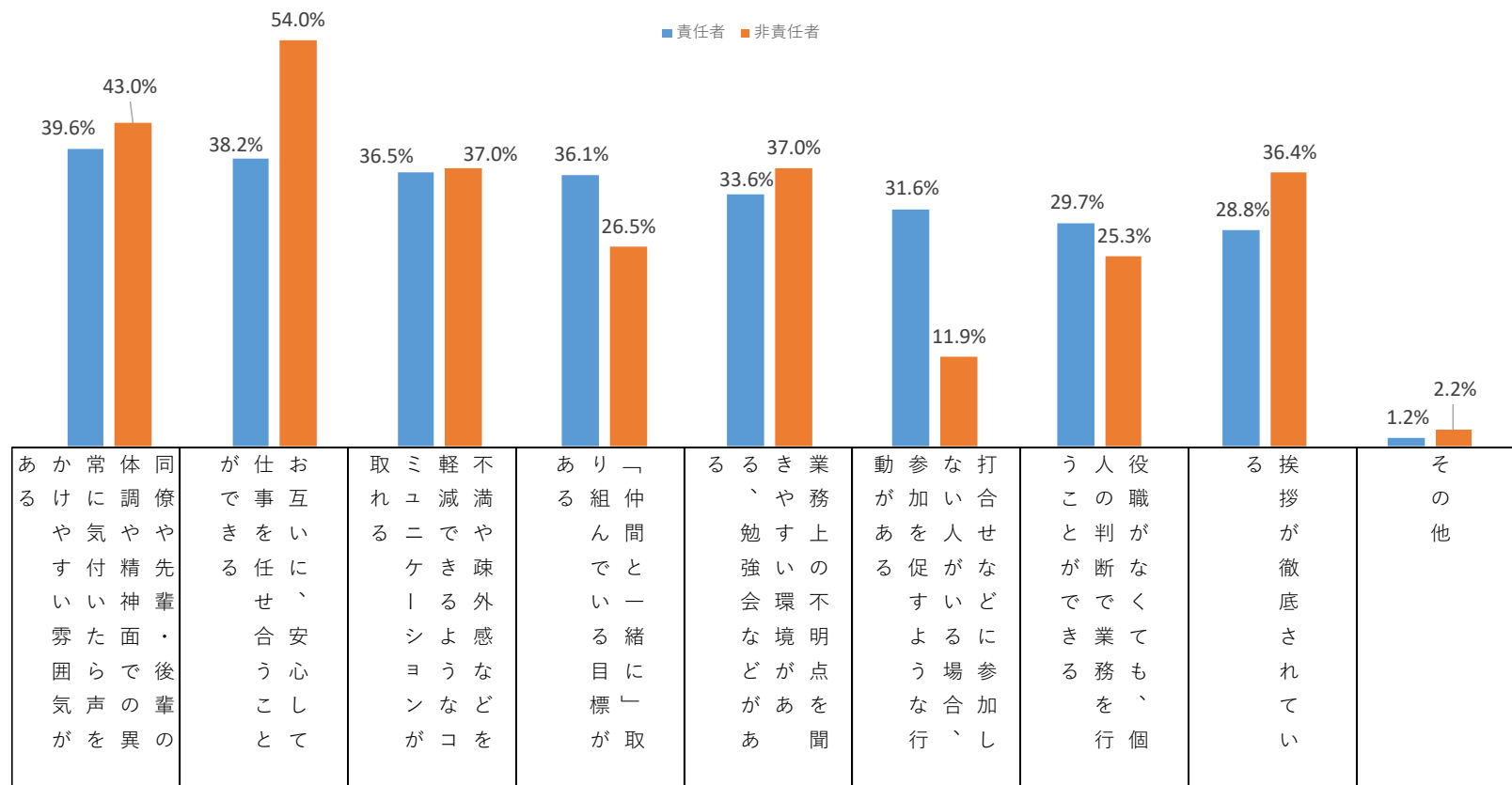


【アンケート概要】 ● 調査地域：全国 ● 調査対象：男女・18～69歳・食品調理場の責任者・調理担当者  
● 調査期間：2021年9月10日～9月14日 ● 有効回答数：521サンプル

Q あなたが職場の信頼関係構築につながると思うことは、どのようなことですか。あてはまるものをすべてお知らせください。  
(複数選択可)

## 責任者別

単位 (%)  
n=スクリーニング回答者



【アンケート概要】 ● 調査地域：全国 ● 調査対象：男女・18～69歳・有職者  
● 調査期間：2021年9月10日～9月14日 ● 有効回答数：21,195サンプル