

JFS-A/B 監査及び適合証明プログラム
監査員・判定員研修コース承認基準文書
Ver. 1.0
(案)

一般財団法人 食品安全マネジメント協会

2017年7月10日

目次

1. 本基準の範囲	3
2. 本基準の引用規格	3
3. 本研修コースの承認	3
3.1 承認申請方法	3
3.2 承認を受ける審査対象	3
4. 本研修コースの運営についての要求事項	4
4.1 記録の作成及び維持管理	4
4.2 講師	4
4.3 施設・機材	5
4.4 個人情報保護	5
4.5 協会への実績報告	6
4.6 本研修コース等の変更	6
5. 本研修コースについての要求事項	7
5.1 本研修コースの目的及び方式	7
5.2 本研修コース運営の前提条件	7
5.3 本研修コース用テキスト及び教材等	7
5.4 カリキュラムの構成	8
5.5 本研修コースの外部委託契約	9
6. 受講者の評価	9
6.1 筆記試験の実施	9
6.2 受講者の修了可否の判定	10
6.3 再評価	10
6.4 合格証明	10
7. 本研修コースの有効期間及び承認取消	10
7.1 本研修コースの有効期間	10
7.2 本研修コースの承認取消	11
8. HACCP 基礎研修及び同実技研修に係る経過措置	11

(別紙) カリキュラム一覧

様式1：本研修コース承認申請書

様式2：本研修コース講師届出書

様式3：本研修コース外部委託届出書

様式4：受講者評価アンケートの一例

1. 本基準の範囲

この基準（以下「本基準」という。）は、JFS-A/B 監査及び適合証明プログラム（以下「本プログラム」という。）に基づき、一般財団法人食品安全マネジメント協会（以下「協会」という。）が、監査員又は判定員への登録を希望する者が受講する研修コース（以下「本研修コース」という。）を承認するための基準である。

2. 本基準の引用規格

本文書が引用する規格は以下のとおりである。

- ① JFS-A/B/C 規格
- ② JFS-A/B 監査及び適合証明プログラム文書 Ver.1.1
- ③ JFS-C 認証スキーム文書 Ver.2

3. 本研修コースの承認

3.1 承認申請方法

本研修コースの承認を受けようとする研修機関は、協会に対して次の情報を提出し、かつ別途定める申請手数料を協会に支払うことにより、承認を申請する。なお、研修機関は、5.4 に定める 4 つの研修の一部又は全部の承認を申請することができる【様式 1】。

- a) 申請法人に関する情報
 - ① 名称、代表者
 - ② 事務所所在地
 - ③ 連絡先
- b) 本研修コースに関する事項
 - ① 承認を申請する研修
 - ② カリキュラム
 - ③ テキスト・教材
 - ④ 講師

3.2 承認を受ける審査対象

協会は、本研修コースに対する承認審査において、書類審査及び研修の立会審査を実施した上で、以下の点を審査し、承認を決定する。

- ① 研修コースのカリキュラムが本基準の要求事項に適合していること
- ② 研修コースの講師が本基準の要求事項に適合していること
- ③ 受講者の評価を本基準の要求事項に従って適切に実施していること

4. 本研修コースの運営についての要求事項

4.1 記録の作成及び維持管理

- (1) 研修機関は、本研修コースが本基準に適合していることを明らかにするために、次に掲げる記録を作成し、適切に維持管理しなければならない。
- a) 各本研修コースの実施記録
- ① 実施場所、実施日時
 - ② 講師の氏名（講師予定者（4.2.2①）、見習い講師（4.2.2②）を含む）
 - ③ 本研修コースで使用した文書の版の識別
 - ④ 使用した実技評価の識別
 - ⑤ 受講者全員の氏名・所属・連絡先、各受講者の合格／不合格の結果及び発行した合格証明書の識別番号
 - ⑥ 筆記試験を合格した受講者の比率
 - ⑦ 再評価を受けた受講者の氏名及びその再評価結果
 - ⑧ 受講者評価アンケートの結果
- b) 本基準で「記録」として定められているもの
- (2) 前項の記録は、別に定めがない限り、少なくとも5年間保持しなければならない。ただし、各受講者の氏名・所属・連絡先、各受講者の評価結果、合格／不合格判定結果及び発行した合格修了に係る証明書の識別番号の記録は少なくとも20年間保持しなければならない。

4.2 講師

4.2.1 講師の力量・実績

- (1) 講師は、本研修コースを実施する研修機関の責任者が、次に掲げる監査員又は判定員として備えるべき姿勢、知識及び技能を適切に伝達する力量を有すると判断した者でなければならない。なお、各講師は、②の知識及び③の技能を全て備える必要はなく、本基準5.4.1から5.4.4までの事項のうち、自らが担当する事項を伝達するために十分な知識及び技能を有していれば足りる。
- ① 監査員及び判定員として相応しい姿勢及び倫理
 - ② 本基準5.4.1から5.4.4までに定めた知識
 - ③ 適切な監査又は判定を実施する技能
- (2) 講師は、HACCPを含む食品安全マネジメントシステムの審査員若しくは監査員又はコンサルタント若しくは講師の経験を豊富に有していることが望ましい。
- (3) 研修機関は、本研修コースの一部又は全部を担当する講師を外部に委託する場合であっても、講師の力量及び実績に係る要求事項（4.2.1（1））に適合していることを確実にしなければならない。

4.2.2 研修担当前の教育・訓練

研修機関は、本研修コースを担当させる前に、講師が必要な力量を習得していることを確実にするために、原則として、次に定める①又は②の教育又は訓練を実施しなければならない。研修機関は、これら研修担当前の教育及び訓練の記録を維持しなければならない。

- ① 講師予定者として、当該研修機関の本研修コースに少なくとも1回参加すること
- ② 研修機関の責任者が十分な力量を有する者として判断した講師の指導及び監督の下で、本研修コースの見習い講師として少なくとも1回参加すること

4.2.3 講師の届出

研修機関は、4.2.2の教育又は訓練を修了し、講師としての力量を認めた者を、協会に対して届け出る。外部に委託した講師についても同様とする。協会は、研修機関が届け出た講師に関する情報を公開する【様式2】

4.2.4 継続的評価

研修機関は、各講師が力量及び実績に係る要求事項(4.2.1)に適合し、かつ講師として必要な力量を維持していることを保証しなければならない。研修機関は、講師の力量を継続的に評価するために、受講者評価アンケートの結果の分析、研修機関の責任者による立ち合い等を実施し、その記録を残さなければならない。【受講者評価アンケートの一例を様式4に示す】

また、上記の継続的評価の結果、講師の力量及び実績が要求事項に適合していないと判断した場合には、当該講師に対して追加の研修等を実施することにより、講師としての力量を確実にしなければならない。

4.3 施設・機材

研修機関は、提供する本研修コースのために教室、視聴覚機器、その他の研修機材のための適切な施設を用意しなければならない。

4.4 個人情報保護

- (1) 受講者の氏名・所属・連絡先その他の特定の個人を識別することができるもの(以下、「個人情報」という。)について、研修機関は、取り扱う個人情報の漏洩、滅失または毀損の防止その他安全管理のために適切な措置を講じなければならない。

- (2) 研修機関は、記録の取り扱いにあたり、個人情報の保護に関する法律その他の関連法令を遵守しなければならない。
- (3) 研修機関は、受講者の書面による同意なしに、受講者についての情報を第三者（受講者の所属機関を含む）に開示してはならない。また、研修機関は、受講者についての情報を第三者（受講者の所属機関を含む）に提供する場合には、利用目的を明示して、書面によりあらかじめ同意を得なければならない。

4.5 協会への実績報告

研修機関は、毎年1月1日から12月末日までの実績報告書を作成し、翌年1月末日までにこれを協会に提出する。実績報告書は、次の事項を含み、当該研修機関が当該年度内に実施した研修コース全体についての実績と、その研修コースごとの実績を分けることとする。

- ① 実施場所、実施日時
- ② 本研修コースの名称
- ③ 講師の氏名
- ④ 筆記試験を合格した受講者の比率
- ⑤ 再評価を受けた受講者数及びその再評価の結果
- ⑥ 受講者評価アンケートの結果（ただし、個人情報を含まないものとする）
- ⑦ その他協会に対して報告すべきと研修機関が判断した事項及び協会が報告を求めた事項

4.6 本研修コース等の変更

4.6.1 承認を要する変更

研修機関は、次の事項を変更する場合には、協会に対して、必要な書類を添付して、書面により変更承認を申請し、あらかじめ承認を受けなければならない。

- ① カリキュラム
- ② テキスト・教材

4.6.2 その他の変更

研修機関は、以下の事項を変更する場合には、書面にて協会に通知しなければならない。

- ① 研修機関の所在地及び連絡先
- ② 本研修コースに執行責任を有する経営管理者
- ③ 研修機関と協会との連絡担当者
- ④ 講師に関する情報

5. 本研修コースについての要求事項

5.1 本研修コースの目的及び方式

本研修コースは、JFS-A/B 規格及び本プログラムを理解し、並びに JFS-A/B 規格及び本プログラムに基づく監査及び判定に必要な知識と技能を習得することを目的とする。そのカリキュラムは、この目的を達成するために十分な内容でなければならない。

また、本研修コースは、知識の習得を目的とした「基礎研修」及び技能の取得を目的とした「実技研修」から構成され、基礎研修は主に座学により、実技研修は主にケーススタディやグループ討議、監査活動や判定活動に必要な文書等の作成などにより実施されなければならない。

なお、監査員及び判定員に必要な力量の詳細については、GFSI の”Food Safety Auditor Competencies”を参照することが望ましい。

5.2 本研修コース運営の前提条件

5.2.1 受講者数

1 研修コースあたりの受講者数は 4 名以上でなければならない。受講者が 4 名未満の場合には、研修効果が損なわれないように必要な措置を講じなければならない。

5.2.2 講師数

基礎研修の場合、必要な講師数は 1 名とする。

実技研修の場合、受講者が 4 名以上 10 名以下であれば必要な講師数は 1 名以上とし、受講者が 10 名を超えた場合には、講師数は 2 名以上が望ましい。

5.2.3 本研修コースの実施要領

(1) 本研修コースの各研修の所要時間は、少なくとも以下のとおりでなければならない。なお、この所要時間は、基礎科目を学習するための事前学習時間及び昼食時間は含まない。また、各所要時間には筆記試験の時間が含まれる。

①及び②の各研修の所要時間については、各合計時間のうちに実技研修が占める割合を 5 割以上とすることが望ましい。

- | | |
|---------------------|------------|
| ① HACCP 基礎研修及び同実技研修 | 合計 16 時間以上 |
| ② 監査基礎研修及び同実技研修 | 合計 16 時間以上 |

5.3 本研修コース用テキスト及び教材等

(1) 研修機関は、次の事項を網羅した本研修コース用テキスト及び教材を作成し、受講者に配布する。

- ① 5.2.3 (1) ①については 5.4.1 及び 5.4.2 に定める全ての研修内容

- ② 5.2.3 (1) ②については 5.4.3 及び 5.4.4 に定める全ての研修内容
 - ③ 監査・判定活動に係る代表事例、ケーススタディ
 - ④ 参考文献リスト（食品安全に関する法規の URL など）
- (2) 研修機関は、最新の JFS-A/B/C 規格、JFS-A/B 監査及び適合証明プログラム文書、JFS-C 認証スキーム文書、JFS-A/B/C 規格に係る解説書及びガイドラインを、前項のテキスト及び教材とともに受講者に配布する。
- (3) 研修機関は、監査員・判定員として理解しておくべき基本的事項（食品微生物、ハザード分析、トレーサビリティ等）を学習するために必要な参考文献、資料又はホームページ等を、受講者にあらかじめ紹介し、受講者が、研修受講前に知識を習得できるように確実にしなければならない。

5.4 カリキュラムの構成

5.4.1 HACCP 基礎研修

この基礎研修では、HACCP 及び一般衛生管理に関する知識を習得するために、以下の事項を、受講者が理解できるようにしなければならない。なお、知識の習得を目的とした座学研修については、e ラーニング等のインターネットを利用した学習方法に替えることができる。

- a) HACCP の概要
- b) GMP（一般衛生管理（前提条件プログラム（PP または PRP）））
- c) 危害要因及びその管理方法について

5.4.2 HACCP 実技研修

この実技研修は、HACCP 及び一般衛生管理に関する技能を習得するために、以下の事項を、実践を通じて体験できるものでなければならない。

- a) HACCP プラン等の文書作成の演習
- b) HACCP 7 原則 1 2 手順の構築ステップに関する演習

5.4.3 監査基礎研修

この基礎研修では、マネジメント規格に関する知識及び食品安全関連法令に関する一定の知識を習得するために、以下の事項を、受講者が理解できるようにしなければならない。

- a) JFS-A/B/C 規格、JFS-C 認証スキーム、JFS-A/B 監査及び適合証明プログラムの概要
- b) JFS-A/B 監査及び適合証明プログラムの特徴
- c) JFS-A/B 要求事項の解説
- d) 食品安全衛生法等の食品安全関連法令の解説

- e) 食品表示法等の食品の表示に係る関連法令の解説

5.4.4 監査実技研修

この実技研修は、監査を行う知識と技能及び行動とシステム思考に関する技能を習得するために、以下の事項を、実践を通じて体験できるものでなければならない。

- a) 危害要因分析について
- b) 食品安全マニュアルについて
- c) 証拠の収集、分析、検証、整理
- d) 監査報告書の作成

5.4.5 規格等改訂に伴う研修（差分研修）

研修機関は、本規格及び本プログラムの座学研修で習得すべき事項が改訂された場合には、監査員及び判定員に対し、新旧規格及びプログラムの主要な変更点を提供することが望ましい。

5.5 本研修コースの外部委託契約

5.5.1 研修機関は、承認された本研修コースの一部又は全部を外部委託することができる。この場合、その外部委託先に関する情報を書面で協会に通知しなければならない。【書式3】

5.5.2 研修機関は、承認された本研修コースの運営管理及び／又は提供を外部委託する場合、外部委託先が提供する研修が本基準に継続的に適合していることを確実にしなければならない。

5.5.3 本研修コースの一部又は全部が外部委託された場合であっても、当該研修コースの名称については、委託元の研修機関が承認を受けた名称を使用しなければならない。

6. 受講者の評価

6.1 筆記試験の実施

研修機関は、各受講者の本研修コースの目的達成度を評価するため、本研修コースの終了後に筆記試験を行う。筆記試験は、監査員及び判定員として必要な知識の習得度を確認する設問とし、所用時間は30分とする。

6.2 受講者の修了合否の判定

講師は、筆記試験の終了後、受講者ごとに筆記試験の採点を行い、その評点は100点満点とする。

筆記試験の点数が75点以上で、かつ本研修コースの受講態度等に問題がないと講師が判断した受講者を合格とする。なお、受講態度等を判断するにあたっては、次の事項を総合考慮することとする。

- a) 各研修の3分の2以上に出席していること
- b) 積極的に発言し、グループ討議等での議論に参加していること
- c) 他の受講者と適切にコミュニケーションをとっていること

6.3 再評価

研修機関は、不合格となった受講者に対して再評価の機会を与えなければならない。研修機関は、再評価に適した方法によって再評価を実施することができる。再評価の方法及び結果は記録に残さなければならない。

6.4 合格証明

研修機関は、本研修コースの筆記試験を合格し、受講態度等に問題がないと判断した受講者に対し、合格証明書を発行しなければならない。この証明書は次の事項を表記したものとする。

- a) 協会が承認した本研修コースであること
- b) 協会のロゴマーク
- c) 受講者の識別番号
- d) 協会が承認した本研修コースの名称
- e) 受講者が修了した本研修コースを特定するための情報（研修コース名、研修コース番号、研修コース実施日等）
- f) 受講者の氏名
- g) 当該受講者が本研修コースを合格・修了した旨の表明
- h) 証明書発行日
- i) JFS-A/B規格の年版

7. 本研修コースの有効期間及び承認取消

7.1 本研修コースの有効期間

本研修コースに対する承認の有効期間は承認の日から1年間とする。

ただし、期間満了の1ヶ月前までに協会又は研修機関から書面による承認を更新しない旨の申し出がないときは、承認をさらに1年間継続し、以後も同様とする。

承認の更新に係る費用については別途定めることとする。

7.2 本研修コースの承認取消

7.2.1 協会は、研修機関が本基準の定める要求事項に適合していないと認められる場合には、研修機関に対して、相当期間内に改善を求める。相当期間を経過した後、正当な理由なく改善がなされない場合には、協会は当該研修機関の承認を取り消すことができる。

7.2.2 協会は、研修機関について、重大な法令違反又は背信行為があったとき、又は協会との信頼関係を著しく損ねる行為があったときには、直ちに承認を取り消すことができる。

8. HACCP 基礎研修及び同実技研修に係る経過措置

研修機関は、本基準に基づく承認のない HACCP 基礎研修又は同実技研修であっても、次に定める要求事項に適合しているものについては、本基準の適用の日から三年以内に限り、当該研修の受講をもって HACCP 基礎研修又は同実技研修を修了したものとみなすことができる。

- ① HACCP 及び一般衛生管理に通暁した研修機関として社会的に認知されている研修機関によって提供された研修であること
- ② HACCP 及び一般衛生管理に関する研修の合格証明書又はそれに類する証明書により受講者が当該研修を終了したことを確認できること
- ③ 研修期間が少なくとも2日間以上であること

付則

本基準は、2017年〇月〇日から適用する。

(別紙) カリキュラム一覧

研修		目標	内容	所要時間	留意事項
H A C C P	基礎研修	HACCP 及び一般的衛生管理に関する知識の習得	<ul style="list-style-type: none"> ・ HACCP の概要 ・ GMP（一般衛生管理（前提条件プログラム（PP または PRP））） ・ 危害要因及びその管理方法について 	16 時 間 以 上	<ul style="list-style-type: none"> ・ 主に座学研修により実施する。 ・ Eラーニングに替えることも可能とする。
	実技研修	HACCP 及び一般的衛生管理に関する技能を習得すること	<ul style="list-style-type: none"> ・ 危害要因分析及び HACCP プラン等の文書作成の演習 ・ HACCP 7 原則 1 2 手順の構築ステップに関する演習 		<ul style="list-style-type: none"> ・ 具体的事例に基づく演習を行う。 ・ 多様な業種の複数の品目について様々な危害要因を検討する演習とする。 ・ グループ討議を行う。
監 査	基礎研修	<ul style="list-style-type: none"> ・ マネジメント規格に関する知識の習得 ・ 食品安全関連法令に関する一定の知識の習得 ・ 監査を行うための知識の習得 	<ul style="list-style-type: none"> ・ JFS-A/B 規格・プログラムの特徴 ・ JFS-A/B 規格要求事項の解説 ・ 食品安全衛生法等の食品安全関連法令の解説 	16 時 間 以 上	<ul style="list-style-type: none"> ・ 主に座学研修により実施する。 ・ Eラーニングに替えることも可能とする。
	実技研修	監査により収集した証拠を分析、検証、整理して監査所見及び監査報告書を作成する技能を習得すること。	<ul style="list-style-type: none"> ・ 危害要因分析について（監査の視点） ・ 食品安全マニュアルについて ・ 証拠の収集、分析、検証、整理 ・ 監査報告書の作成 		<ul style="list-style-type: none"> ・ 具体的事例に基づく演習を行う。 ・ 多様な業種の複数の品目について様々な危害要因を検討する演習とする。 ・ グループ討議を行う。

様式 1：本研修コース承認申請書のひな型

一般財団法人 食品安全マネジメント協会 御中

年 月 日

JFS-A/B 監査及び適合証明プログラム監査員・判定員研修コース承認申請書

申請法人（登記情報を記載）

名称： _____

所在地： _____

代表者役職： _____

代表者氏名： _____ (印)

下記のとおり JFS-A/B 監査及び適合証明プログラム監査員・判定員研修コースの承認を申請します。

記

1. 申請法人に関する事項

名称： _____

略称： _____

代表者： _____

1) トップマネジメント（研修コースの品質に執行責任を持つ経営管理者）の役職・氏名

2) 本部又は主たる事務所の所在地

〒 _____

TEL： _____ FAX： _____

URL： _____

3) 本申請に関する連絡先

〒 _____

所属・役職： _____ 氏名： _____

TEL： _____ FAX： _____

URL： _____

2. JFS-A/B 監査及び適合証明プログラム監査員・判定員研修コースの承認申請に関する事項

1)申請する研修（以下のうちから該当する研修を☑する）

- HACCP 基礎研修 HACCP 実技研修
 監査基礎研修 監査実技研修

2)研修コース名

3)カリキュラムと教材

カリキュラム、研修で用いる教材を添付する。

4) 研修コースに配置する講師

JFS-A/B 監査及び適合証明プログラム監査員・判定員研修コースの講師について、経歴、資格、食品安全マネジメントシステム・HACCP に関する審査員、監査員、コンサルタント、講師などの実績などを「研修コースの講師届出書」（様式2）に記入して添付する。

様式2：研修コースの講師届出書のひな型

一般財団法人 食品安全マネジメント協会 御中

年 月 日

JFS-A/B 監査及び適合証明プログラム監査員・判定員研修コースの講師 届出書

法人名称

代表者役職氏名

㊟

氏名	
生年月日	
経歴（食品に関連する業務経験を明記）	
資格	
食品安全マネジメントシステム・HACCPに関する審査員、監査員、コンサルタント、研修講師の実績	
研修コースの実施者との関係	（申請法人の社員か、外部委託かを記載）

様式 3：外部委託届出書のひな型

一般財団法人 食品安全マネジメント協会 御中

年 月 日

**JFS-A/B 監査及び適合証明プログラム監査員・判定員研修コース
外部委託届出書**

法 人 名 称

代表者役職氏名



下記のとおり JFS-A/B 監査及び適合証明プログラム監査員・判定員研修コースの外部委託について届け出いたします。

記

1. 外部委託先に関する事項

1) 名称： _____
略称： _____
代表者： _____

1) 主たる事務所の所在地

〒 _____
TEL： _____ FAX： _____
URL： _____

2) 連絡先

〒 _____
所属・役職： _____ 氏名： _____
TEL： _____ FAX： _____

2. JFS-A/B 監査及び適合証明プログラム監査員・判定員研修コースの承認申請に関する事項

1)研修コース名

2)実施期間

3)担当講師名

様式4：受講者評価アンケートの一例

**JFS-A/B 監査及び適合証明プログラム監査員・判定員研修コース
受講者評価アンケート**

受講者 各位

本研修コースでは、各講師による研修の改善のために、評価アンケートを実施しています。ご協力をお願いいたします。なお、回答は無記名であり、受講時の評価等で不利に影響することはありません。

1 受講した研修コースについて

研修コース名 _____
日時 _____ 年 _____ 月 _____ 日
講師名 _____

2 講師に関して

- (1) 講師の話し方（言葉・声の調子・大きさなど）は適切でしたか。
1 そう思う 2 どちらかといえばそう思う 3 どちらとも言えない
4 あまりそう思わない 5 そうは思わない
- (2) パワーポイントや板書の字や図の表現は適切でしたか。
1 そう思う 2 どちらかといえばそう思う 3 どちらとも言えない
4 あまりそう思わない 5 そうは思わない
- (3) 講師は、受講者の理解度を確認しながら授業を進めましたか。
1 そう思う 2 どちらかといえばそう思う 3 どちらとも言えない
4 あまりそう思わない 5 そうは思わない
- (4) 講師は、熱意を持って授業に取り組んでいましたか。
1 そう思う 2 どちらかといえばそう思う 3 どちらとも言えない
4 あまりそう思わない 5 そうは思わない
- (5) 講師は、受講者が質問や意見を述べられるように配慮しましたか。
1 そう思う 2 どちらかといえばそう思う 3 どちらとも言えない
4 あまりそう思わない 5 そうは思わない

3 研修コースに関して

- (1) 時間配分など、研修コースの進め方は適切でしたか。
1 そう思う 2 どちらかといえばそう思う 3 どちらとも言えない

- 4 あまりそう思わない 5 そうは思わない
- (2) 配布資料、テキストなどの教材は適当でしたか。
- 1 そう思う 2 どちらかといえばそう思う 3 どちらとも言えない
4 あまりそう思わない 5 そうは思わない
- (3) 実技研修で取り上げられた事例は適当でしたか。
- 1 そう思う 2 どちらかといえばそう思う 3 どちらとも言えない
4 あまりそう思わない 5 そうは思わない
- (4) 研修内容は理解できるものでしたか。
- 1 そう思う 2 どちらかといえばそう思う 3 どちらとも言えない
4 あまりそう思わない 5 そうは思わない
- (5) 研修コースを全体的にみたときに、どの程度満足していますか。
- 1 満足している 2 どちらかといえば満足している 3 どちらとも言えない
4 あまり満足していない 5 満足していない
- (6) 会場、設備には適当でしたか。
- 1 そう思う 2 どちらかといえばそう思う 3 どちらとも言えない
4 あまりそう思わない 5 そうは思わない

自由記述欄

ご協力ありがとうございました。