

新年のご挨拶



皆様、明けましておめでとうございます。
本年もどうぞよろしくお願い申し上げます。

昨年暮れの衆議院議員選挙では、自民党の圧勝という予想通りの展開で、「アベノミクス」という「大胆な金融政策」が追認される形となりました。その経済政策に期待もありましたが、残念ながら年が明けてから様々なものが値上げされ、私たちは好景気を実感できないままです。とりわけ円安による原材料高の影響、消費税増税による消費の冷え込みなどで中小企業は引き続き厳しい状況におかれています。外国人観光客がどっと押し寄せ、働いている外国人も多くなりましたが、中小の工場の製造現場では人手不足が蔓延し、派遣労働者に頼らざるを得ない問題も起きています。そういった社会状況の様々な変化を踏まえながら、今年も臨機応変に対応していく所存です。

昨年を振り返りますと、食の安全が脅かされた年でもありました。「アグリフーズ」の食品工場内での従業員による農薬の混入や、「マクドナルド」の期限切れ鶏肉の使用、そして「ペヤング焼きそば」のゴキブリ混入等、食品製造業にとっても様々なことが起こりました。工場内の衛生管理や異物混入対策をとるだけでなく、故意に入れられる物に対しても、対策をうたなければなりません。そして「ペヤング」ケースのように、インターネットを使った社会的ネットワーク(SNS)の深化により、企業にとってのネガティブ情報もすぐに拡散してしまう世の中になっています。JASMEQでは昨年「JQ研究会」を立ち上げ、そういった危機管理に対しどのように対処するか、皆さんと一緒に考えていこうと活動を開始いたしました。

JASMEQでは、昨年の第10回の総会におきまして、名称変更をいたしました。「協同組合品質安全共同推進センター」は長くてなかなか覚えていただくのが大変でした。そこで以前から使用していた「協同組合JASMEQ」という略称を、正式な名称とすることにしました。この4月には創立10周年を迎え、記念の行事も計画しております。皆様に励まされ支えられて、ようやくここまで歩いてくることができたと、感謝いたしております。今年は、さらに次の10年に向けて、新たな飛躍の年にしたいと決意を新たにしている所存です。

皆様のご健勝とご活躍をお祈りいたしまして、新年の挨拶とさせていただきます。どうぞ本年も「協同組合JASMEQ」をよろしくお願い申し上げます。

代表理事 梶 俊夫

協同組合 JASMEQ

第7号

発行日 2015/1/20

東京都文京区大塚 5-9-2
新大塚プラザ 8F(☎03-5940-3917)

協同組合 JASMEQ
発行責任者 専務理事 田中 久夫

理事会から (第11期)

第1回 (2014年10月10日開催)

第1号議案

第11期(平成26年度)役員報酬額決定の件 専務理事と常務理事の2014年度の報酬が承認されました。

第2回 (2014年12月16日開催)

第1号議案 新規賛助会員(個人)加入の件 Okaniwa chiropractic様より加入の申し込みがあり、承認されました。

◆ 次回の第3回理事会は、2月10日開催予定です。

JASMEQのロゴが決まりました。

協同組合 JASMEQ

この広報紙のタイトルにも使っておりますが、協同組合JASMEQのロゴがきまりました。

名刺や封筒等も随時変更してまいりますので、よろしくお願い致します。

JASMEQ担当者 研究交流会第2回

品質管理担当者の研究交流会を、8月の第一回を受けて、12月4日に第2回を開催することができました。今回は、島田博行氏(日生協)にメインレポーターをお願いしました。第1回の課題を受けて第2回のテーマは「**中小食品企業におけるフードディフェンス体制見直し強化の課題**」として報告、意見交換をしました。

14:00～14:30 第一回まとめ報告

14:30～15:30 「製造現場における食品防御の考え方」レポーター 島田博行氏⇒参加者意見交換、検討

休憩 15:50～16:10 「毒入りワイン事件」における偽装工作事例 レポーター 筈川氏 ⇒意見交換、検討

16:10～17:10 「F・D危害分析表」「F・D工場視察チェック表」の内容・活用方法について レポーター 事務局⇒意見交換、

17:10～17:30 まとめと次回以降の課題 事務局

製造現場における食品防御の考え方 <島田博行氏レジメ概要>

● フードディフェンスと現場管理

フードディフェンスの論点は、管理体制とシステムづくりが中心

⇒重要なことだが、これで全て解決しない

(金をかけて、設備作って、システム導入すれば済む話ではない)

(そもそも、パーソナルチェックは、モノづくりの企業の当然の話)

⇒この種の本質は、製造現場での『悪意の種』を生まない管理土壌

⇒『させない』こと以上に、『やる気にならない』が必要では？

⇒現場で生じる問題やその予兆を把握・収集する能力があるか？作業実態

を把握する管理者の努力と姿勢があるか？

扉に施錠をしても、監視カメラをつけても、パーソナルチェックをしても現場を知る努力をしない限り、製品を守ることはできない。

● 現場におけるフードディフェンスの要点(現場の問題把握能力は?)

① 記録を読取る経験と、読取った情報を現場に確認・報告する仕組み

・記録内容の異常と正常を判断すること

・異常になる予兆を的確に判断すること

・つじつまの合わないデータを見つけ出して、内容を確認すること

・正常とはいえない結果は現場で原因を究明すること

(拙速に良し悪しを決めない)

・不具合の状態について再現確認をすること

・現場の立場で、改善をすること

② 現場の立場で工場内の点検・監査をする

・作業者にとって不都合な作業内容を見つけ、一定の改善をする

・工場で決めたルールと不一致の作業、状態を把握し、原因分析をする

・製造現場での作業内容・備品管理の丁寧さを確認する

● 具体的な内容について

① 賞味期限から製造日を特定し、製造に関する記録帳票の付け合せ

② 現場の作業、作業者の行為をみて、ルールの十分・不十分を判断

③ ①と②の情報をもとに、現場関係者と内容を協議する場を設ける

● まとめ

管理者が現場作業の見聞きを繰り返すことで、現場で『何か』があっても直ぐにわかる組織だと理解させ、管理者が頼りになるという土壌づくりは食品安全に限ったことではなく、製造業にとって当然のこと。

作業者が感じる不具合を無視して、一方的で高圧的な制限をかけるほうが、現場感情を損なうことと懸念している。

<報告・問題提起及び主な補足意見等>

■退職者対応(事例)や業務繁忙期等の「短期採用者」の考え方も大切。

■FセーフティとF・ディフェンスの違いを混同すると不明確ことになる。

F・S=システム不全

F・D=システムへの攻撃

■チェックリストは、考える機会また現場との議論の種としては有効。

■どこに「線引きするか」は不明な点は残る。(米軍:調達品管理の事例)

■アウトソースのダブルスタンダード。人間関係で管理基準が「許容」されてしまう問題。

■工場に合わせて重要度を判断することが必要。工場内で分業・委託する企業も増えている点も課題。

■自工場チェックをしてみると○は少ない。教育の大切さは実感。

■作業効率、作業者に無理が(影響が)出ないかの視点も必要。

■F・D対応の最終的なところは、従業員育成で、衛生管理をきっかけにして、自分たちで考えてみる事が出来る人材育成が、「事件を起こさない」体制づくりになる。

■「危害分析表」の分析項目。工程⇒「工程・場所」要因⇒「危害を固体異物混入・液体異物混入・同等材の差し替え」要因⇒「誰が、何時、何を」「評価:あり・無」「評価の理由」監視・管理⇒「対応の方法」検証・記録⇒「現場の実際」に。

■セミナー(ロールプレイン⇒発表形式)開催準備を進める。



「ファミレス」での「異物混入」がマスコミ「化」されています。食品製造・販売業にとって、良し悪しは別として「ゼロ」は不可能な問題です。それだけに、初期対応と通常の点検⇔改善見直し⇒「現場にしかない」との、唯一の大原則に立っているかどうかを問われていると考えています。(監物)



新規賛助会員(個人)紹介

JASMEQに新たな仲間が加わりましたのでご紹介いたします。

Okaniwa Chiropractic 代表 岡庭麻友子



姿勢の教室

千葉県市原市でカイロプラクティック施術院を営んでいます。「人には本来、素晴らしい生きるチカラが備わっており、カイロプラクティックはそのチカラを引き出すお手伝いをするもの」と考えているので、当院ではクライアントさんのお話を伺いながら、お一人お一人に合わせた優しい施術を心掛けています。また、地域活動として、自然のなかで心も体も癒すイベントなども企画運営しています。パルシステム千葉の組合員でもあり、組合員向け講座として「こころもカラダも元気になる！姿勢の教室」を担当しています。

おすすめ商品の紹介

2月のJASMEQおすすめの商品をご紹介します。(内山)



2月1回食楽広場



北海道産小麦を使用したモチモチとした食感が特徴の半生麺。野菜やお肉といっしょによ〜く煮込んで！体も心もポッカポカ！1袋2人前

2月3回きなり、コトコト



割干し大根を淡口しょうゆでさっぱりと味付け。その名の通り、ゆずの風味があとをひきます。ご飯のおともにぴったり！

2月2回きなり



「雑あられ(しょうゆ)」
関西ではベーシックな雑あられのしょうゆ味。
2月4回【きなり】、【コトコト】では甘い「雑あられ」が掲載されます。

アキヲの出張日記

種子島 12/10(水)～11(木)



パルシステムの商務に同行して種子島に行ってきました。1日目は種子島茶生産者組合さんに「さえみどり」「島みどり」「やぶきた」「しょうじゅ」「くりたわせ」を栽培している茶畑を案内していただきました。早くも一番芽がふくらんできています。翌日は早朝より、黒糖工場で黒糖の出来上がりまでの全工程を見学しました。その後サトウキビ生産者の圃場も見学し、品種別にキビを食味させていただきました。種子島茶「さえみどり」ティーバッグは毎月の注文数も徐々に上がってきています。ぜひ飲んでみて下さい。



島根県益田市 12/17(水)～18(木)

2014年3月にパルシステム連合会と高津川流域の5団体が産直協定を結んだところです。当日は日本列島が大雪で飛行機が飛ぶか心配でしたが大丈夫でした。協議会では商品の購入を通じて、日本一の清流を守る環境保全活動を検討しています。天然あゆの「あゆ飯の素」や山葵の商品等のプレゼンに参加しました。切株の写真はタラの芽を水耕栽培しているところです。



編/集/後/記

ホームページ：<http://www.jasmeq.com/>

メールアドレス：m.sakamoto@jasmeq.com

TEL：03-5940-3917 FAX：03-5940-3918

広報紙『JASMEQ』第7号をお届けします。ホームページもぜひご覧ください。

11月よりマラソン大会に参加しましたので、ご報告いたします。坂本は蓮田マラソン(10km)に参加しました。翌日は江東シーサイドマラソンのハーフに小野常務と大洋香料の東野さんが参加しました。そして12月は第20回のNAHAマラソン(フル)には小野常務とパルシステム連合会の山本理事長が参加し、みな完走いたしました。

また、JASMEQの歌姫、富永早苗のライブは12月4日に赤坂の「STAGE:1」で開催されました。次回は3月20日(金)の19:00～2ドリンク、オードブル付で3,000円です。皆さん、パワー溢れるライブにぜひお越し下さい！

投稿歓迎 組合員の皆さんからの原稿や写真をお待ちしております。身の回りの話題やニュース、組合員の皆さんに知らせたいこと、なんでも構いません。上記メールアドレスまでどうぞ！(坂本)

