

東京都 組合士協会レポート

東京都中小企業組合士協会理事
協同組合 JASMEQ 専務理事 田中 久夫

No.358



2年前から段階的に施行されてきた改正「食品衛生法」が、本年6月にはすべてが施行となります。「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布されたのは2018年6月。東京オリンピックを前に「我が国の食をとりまく環境変化や国際化等に対応して食品の安全を確保するため」、15年ぶりの大幅な改正となりました。

改正内容は「広域におよぶ食中毒対策の強化」や「食品のリコール情報の行政への報告義務化」などで、食品の衛生管理の更なる強化が求められています。特に食品製造業者に大きな影響のあるものは「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理」の制度化でした。「HACCP」とは、原料の入荷から製造、製品の出荷までの一連の工程において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を科学的根拠に基づいて管理する方法です。具体的にはすべての工程で、継続的な監視と記録が求められています。中小規模の工場では、こうした手法に不慣れな点が多く、また記録などで作業も増加するため、なかなか導入が困難でした。ですが、いよいよ法によって促進されようとしています。

今回の法改正による制度強化の動きに対し、当組合では3年前から「JASMEQ 食品安全認証制度」を構築し法制化に備えてきました。この認証制度はいわゆる「自主的認証」ですが、中小メーカーが手軽に取り組めるため、当組合の組合員・賛助会員企業やそれぞれの関係先を対象に実施、自社工場の衛生管理の改善に役立ててもらっています。

協同組合 JASMEQ（ジャスメック）は、中小規模の食品製造業者・食品加工業者が集まり、2005年1月に設立しました。組合員は、納豆や豆腐、こんにゃくなどの日配品、水産物や海産物の加工品、菜種油やポテトチップなど、11企業が出資する小さな組合です。

設立当初は「協同組合 品質安全共同推進センター」という、大変長い名称でした。この名称に表されているように、「食品の品質衛生管理や仕様書管理を共同で行い、品質強化向上のため」に結成された組合です。当時は、食肉をはじめとした食品偽装や産地偽装事件が相次いで起き、協同のチカラで“食の信頼を取り戻そう”と活動を始めました。2014年、それまで愛称として使っていたJASMEQに名称変更、新たな気持ちで組合員とともに人材育成や事業承継などの課題解決にも取り組んでいます。

全国に所在する組合員のもう一つの特徴は、「生活協同組合 パルシステム」を共通の取引先に持っているということです。当組合も品質管理で培ったノウハウを生かして全国の中小食品メーカーの帳合仕入のお手伝いをしていますが、そこで開発された商品をパルシステムへも提案、生協組合員に供給されています。そのほか生協との関わりでは、定年前に生協で品質管理に従事したことのある専門のスタッフを複数迎い入れたことで、当組合も水準の高い品質衛生管理のサポート体制を整えることが出来ました。

収束の気配が見えない新型コロナウイルス。制限がかかった生活を余儀なくされている中で、組合の運営や活動もいろいろと制約されてきました。改めて、人と人との繋がりや関わり大切さを実感しています。困難な状況でも“ふれあい”を感じ合える活動を行って組合を活性化したい、そんな思いで当組合でもZoomを使った品質管理の「Webセミナー」を始めました。“新しい生活様式”が求められているように、組合運営の在り様も変化せざるを得ないと思っています。答えはすぐに出てこないような気もしますが、協同と連帯の力がさらに強まるよう、中小企業組合士の使命を自覚し、努力を続けてまいります。