

第15回通常総会を開催しました(9/20)

今年度の総会は新宿スポーツセンターにて、9/20(木)15:00より開催いたしました。組合員、賛助会員など34名の方にご出席いただきました。中小企業団体中央会労務課の相川主幹と、パルシステム生活協同組合連合会の大信理事長にご祝辞をいただきました。議長には梶理事長が選任され、議案は下記のとおりです。

第1号議案 平成30年度(2018年度)事業報告書及び決算関係書類承認の件

第2号議案 令和元年度事業計画、収支予算並びに経費の賦課及び徴収方法決定の件

第3号議案 令和元年度借入金残高の最高限度額決定の件

第4号議案 役員報酬決定の件

第5号議案 理事及び監事選挙の件

第5号議案では、役員選考委員に三澤理事と井上理事が選任され、理事8人と監事2人の選考に入りました。指名推薦された候補者全員が選任されました。

理事 梶俊夫、三澤孝道、平田繁實、井上文喜、網谷征己、山崎晃裕、小野章男、田中久夫

監事 岩井菊之、竹内健

以上、全ての議案が可決承認されました。



来賓のご挨拶



梶理事長の挨拶

記念講演会

総会終了後は、6月にパルシステム生活協同組合連合会の理事長に就任された大信政一氏に「同じ協同組合として」と題して、ご講演いただきました。理事長ご就任もないこともあり、皆さん興味深くお話しに聞き入っていました。

大信理事長の講演



懇親会



講演会終了後は場所を移して、新宿三丁目の「北の幸 釧路港」にて懇親会を開催いたしました。大信理事長にもご参加いただき、楽しい交流の場となりました。

協同組合 JASMEQ

第26号

発行日 2019/10/20

〒169-0072

東京都新宿区大久保2-3-4

出光新宿ビル 4F

Tel :03-6205-6677

Fax:03-6457-6759

最寄駅

副都心線 東新宿駅より徒歩5分

〃 西早稲田駅より徒歩5分

発行責任者

専務理事

田中 久夫



理事会から (第15期)

第6回 (2019年9月5日開催)

第1号議案

第14回通常総会の招集及び議案の件

第2号議案

第14期報告書及び議案承認の件

財務状況、商品供給事業、品質・衛生管理サポート事業、一般業務等について、各担当から報告いたしました。

(第16期)

第1回 (2019年9月20日開催)

第1号議案

代表理事(理事長)、副理事長、及び専務理事、常務理事選任の件

第2号議案

第16期(2019年度)役員報酬決定の件

◆次回第16期第2回の理事会は、2019年11月21日開催予定です。



営業許可の見直し作業が進められています。＜食衛法改正＞



監物



中村

JASMEQ「食品製造安全管理認証」(略称「JASMEQ HACCP認証」)が進んでいます

9月20日の第15回総会でも報告させていただきましたが、食品衛生法改正に伴い「HACCPの制度化」が施行されることも考慮して、昨年度から開始しました「JASMEQ HACCP認証」は、前期までで、8製造ライン(5社)を認証させていただきました。

HACCPまたは改正食品衛生法の考え方に従って、「営業(製造業)許可」及び施設ごとの認証となりますので、1社(1施設)で、2～3の認証をとっていただいている場合もあります。

JASMEQ HACCP認証の内容

改正食品衛生法の「HACCPの制度化」(改正食品衛生法ではく危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取り組み>と表現されている)に伴い、営業許可の更新・申請に必要な書類を、HACCPの12手順7原則に従って作成していただくことと、それを基に製品の品質安全を向上させていただきことと、そのもとになる「5S(整理・整頓・清掃・清潔・習慣:作業者の衛生教育)」体制の構築見直し作成のお手伝い、審査・認証をさせていただき制度として運用してきました。

■HACCP管理の前提として

①工場平面配置図と人と原料資材、製品動線図 ②製品説明書 ③製造工程図の作成をしていただきます。(これはJASMEQもお手伝いさせていただきます。)

■HACCP管理として

④製造工程ごとの危害分析表 ⑤その工程の中で重要な管理が必要と考える工程での管理プラン(HACCP計画:プラン)の作成 ⑥必要な記録類の整理と管理 ⑦同時に「食品事業者が実施すべきガイドライン」のもととされている、コーデックス「一般的衛生管理」が示している基準を8項目として、①原材料の管理 ②施設の設計と設備③食品の取り扱い管理④施設の保守と衛生管理⑤人の衛生管理 ⑥食品の輸送⑦製品の情報と消費者の意識 ⑧教育訓練として、自主点検とその結果を審査し評価のうえ、改善課題を指摘共有させていただきます。

今後の検討課題

認証についての「審査会議(7/26日)」および「アドバイザー委員会(9/20)」において以下の意見をいただきましたので、今年度からさらに皆様のお役に立てる制度とするための改善をすすめていきます。

- ① 田中専務から、具体的な改善に結びつけられるように、2年ごとの更新監査以外にも改善計画についての再点検・訪問確認の体制を検討すること。
- ②アドバイザー委員の山本・山根委員から、これから更新監査と新規認証審査と並行するので、審査員の増強も含めて審査体制の強化について検討すること。
- ③内容をより認証会社・組織に役立つようにするために、今期から審査内容についてのフォロー「アンケート」を開始するにあたって、内容についての検討とご意見。

第11回「商品事故削減会議」(7月26日)講演

佐藤邦裕アドバイザーより「製造現場で5Sを実践することは具体的に何をすることか?」と題して、商品事故の中でもとりわけ件数の多い異物混入事故を取り上げ、削減取り組み実践事例の紹介がありました。この講演を受けて、複数のJASMEQ組合員より取り組み開始の声が上がり、現在それぞれの状況に合わせて、JASMEQと組合員製造現場で一体となり「5Sの現場実習」を実施しています。

<講演概要>

1. 異物混入の内訳
2. 5Sとは・5Sの定義
3. 経営トップによるキックオフ宣言
4. 管理図面へのマッピング
5. 一斉清掃と清掃状態の維持管理
6. 年間の管理マスタープラン
7. 有害生物管理業者の有効活用
8. 習慣づけとして、ハザードマップの更新と効果判定の継続
9. 内部発表会でモチベーションの維持とアップ



志賀部長のご挨拶



佐藤アドバイザーの講演

おすすめ商品の紹介

ぜひご利用下さい(^_-)☆



内山

新潟の伝統製法「焼漬」。 調理例

早いとお得! **新**

GMO 不分別

冷凍 簡易 (一部地域不可) **ボイル** 自然解凍

新潟名産・焼漬3種詰め合せ

549 4,450円(税込4,806円) **早**

163 4,700円(税込5,076円)

秋鮭焼漬(北海道産)100g×2袋、ぶり焼漬(国産)100g×2袋、ほたて焼漬(北海道産)8個×1袋:計3種5袋
賞味30日 **小麦**・豆

北海道産の肉厚のホタテと、脂ののった秋鮭、ブリを焼いたあとにしょうゆベースのタレに漬けて「焼漬」に。新潟の郷土料理をご家庭で簡単にお召し上がりいただけます。

新潟名産・焼漬3種詰め合せ

パルシステム【冬ギフト】

新潟村上地方で昔から伝わる伝統製法「焼漬」は白焼きした魚等を甘めの醤油ベースのタレに漬けて込む製法。解凍後そのまま、または湯煎等で温めても美味しくお召し上がりいただけます。

心をあめたきつけもの **大安** 盛りつけ例

京都を代表する千枚漬など老舗漬物店の選りすぐりを。

GMO 不分別

冷凍 簡易 (一部地域不可)

京都大安 京つけもの詰め合せ(冬)

124 4,300円(税込4,644円)

千枚漬80g×2、赤かぶら切漬86g、半割大根ゆず1/2、明治35年から漬物一筋の「大安」国産野菜を化学調味料、合成保存料、合成着色料不使用でつくった漬物のセット。
本、壬生菜切57g、あさごぼう47g、味すずき46g、きざみしば漬46g、青しそ胡瓜46g:計8種9袋
賞味11日 **小麦**・豆

京都大安・京つけもの詰め合せ(冬)

パルシステム【冬ギフト】

明治35年創業「大安」。京都の冬の味覚、千枚漬をはじめとする旬の味を詰め合せ。

(パルシステムカタログから転用しました)

時の話題 その9

今注目の話題やキーワードについてお伝えします！

キャッシュレス化について

ついに2019年10月1日から、消費税が10%(軽減税率8%)が導入され、来年の東京オリンピックを前にキャッシュレス化が進んでいます。キャッシュレス化の動向と今後についてお伝えいたします。

日本のキャッシュレス化は年々進んできていますが、他の国と比べてどうなのでしょう？直近のデータでは、韓国96.4%、イギリス68.7%、中国60%、アメリカ46.0%、そして日本は19.8%となっており、かなり低くなっています。

日本がキャッシュレス化が進まない理由としては

- ① 偽札の流通がなく現金が信用されている
- ② 金移転手数料が高いためクレジット加盟が進まない
- ③ 現金決済だと匿名性がある
- ④ 決済方法が乱立している

しかし、キャッシュレス化が進まないと大きなデメリットがあります。それは少子高齢化による人手不足により、現金決済を維持していくのが困難になってくるからです。コストが年間1兆円もかかるので、政府は2025年には40%の普及を目標にしています。現在行われていキャッシュレス消費者還元事業は、2020年6月30日迄です。ポイント還元率は

5%還元 中小小売、飲食、宿泊など

2%還元 コンビニ、外食、ガソリンスタンドなど

還元なし 百貨店など大企業、病院、住宅など

国内スマホQRコード決済では、LINEPay、PayPay、楽天Pay、d払い、メルペイが5強となっています。

ポイント還元を上手く利用しましょう！

消費者のメリット

- ①現金の煩わしさの軽減
- ②決済スピードの向上
- ③ポイントや割引、キャンペーン等のお得感
- ④現金の紛失リスクの軽減

デメリット

- ①チャージの手間
- ②情報の漏洩
- ③カードの紛失、盗難
- ④使いすぎ

お店側のメリット

- ①新規顧客の獲得(特に外国)
- ②売上単価の向上
- ③売上機会の増加
- ④決済スピードの向上
- ⑤現金コストの削減
- ⑥売上管理等のデータ活用ができる

デメリット

- ①加盟店の手数料がかかる
- ②端末導入費用がかかる
- ③オペレーションや店員教育の手間
- ④情報漏洩のリスク



坂本

商品展示会等の出展のお知らせ

今年度の各生協での商品展示会やセンターまつりにJASMEQも出展いたします。

- | | | | | | |
|----------|--------|----------|-------|--------------|---------|
| 10/26(土) | 10:30～ | パルシステム群馬 | 商品展示会 | ビエント高崎 | ビッグキューブ |
| 10/26(土) | 10:00～ | パルシステム埼玉 | 青空市 | 川越センター | |
| 10/27(日) | 10:00～ | パルシステム千葉 | 商品展示会 | ホテルグリーンタワー幕張 | |
| 11/ 2(土) | 10:00～ | パルシステム埼玉 | 青空市 | 草加センター | |

「国産果汁のスティックゼリー」や「鳴門産カットわかめ」と「淡路島明石海峡産天然カットわかめ」の食べ比べ、「昆布だし」、「さえみどり」等の試食販売をいたします。



昆布だしとスティックゼリー



カットわかめ



さえみどり



昨年の様子

「縁結びイベント」の報告&お知らせ

第3回 婚活イベント(高尾山 ハイキング)

日時: 10月5日(土) 10:00～14:30

場所: 高尾山 会費: 500円(含保険代)

参加者: 男性5名、女性7名 計12名

内容: 高尾山駅に10時に集合して、軽く体操をしてから1号路で中腹まで登り、その後4号路の吊り橋コースで山頂まで登りました。昼食は山頂から10分の所のもみじ台の細田屋で食べ、ブルーシートに場所を移し改めて自己紹介などをして交流を深めました。帰りは1号路で降り、途中からケーブルカーで降りました。参加者の年代がなかなか合わないのが課題です。



第4回 婚活イベント(小田原 みかん狩り)

日時: 12月7日(土) 10:00～14:00

場所: 杉崎農場、梅の里センター(小田原市) 会費: 2,000円(含保険代)

募集人数: 男性10名、女性10名 計20名(先着順)

内容: 小田原市曾我のみかん農家の農園でみかんの収穫体験の後、電車で移動し、昼食はジビエ料理をいただきながら交流します。

参加ご希望の方は、①氏名②性別③所属④年齢⑤電話番号⑥アドレスを添えてJASMEQ坂本までお申込み下さい



編/集/後/記

ホームページ: <http://jasmeq.com/>

メールアドレス: m.sakamoto@jasmeq.com

TEL: 03-6205-6677 FAX: 03-6457-6759

広報紙『JASMEQ』第26号をお届けします。ホームページもぜひご覧ください。

平田理事と小野常務理事が、10年以上にわたり組合に功劳した者として、10月10日(木)に、秋葉原コンベンションホールにて、東京都中小企業団体中央会の表彰を受けました。第1部は記念講演があり、「中小企業の生き残り戦略」と題して、大阪商業大学の小川正博教授にお話しいただきました。その後、表彰式が行われ、授与しました。



♪ライブのお知らせ♪

11/15(金) 19:00～赤坂のSTAGE1にてトミー&フェローズのライブを開催いたします。皆さまぜひお越し下さい(^_^)(富永)



小野常務理事

投稿歓迎 組合員や賛助会員の皆さま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、皆さまに知らせたいこと、なんでも構いません。上記のメールアドレスまでどうぞ!(坂本)