

「食品業界での会社存続に対する危機管理について」

目 次

- I. 食品業界の危機管理とは？
- II. 自社の危機管理は？
- III. アンケート
「セキュリティー(安全・保安・防御策)に関する関心度」

シンクタンク「食品関連コンサル協議会(FCC)」

(株)アーゼロンシステムコンサルタント

代表取締役 高橋 貞三

I. 食品業界の危機管理とは？

食品業界の経営者が考えている会社存続を危うくする危機の回避（危機管理）とはどんなものがあるか考えてみよう。

1. 会社の建物・施設・設備の外部からの侵入・襲撃： ⇒入館検問所の設置、守衛・警備員の配置、防犯カメラ・防犯センサーの設置、警備保障会社への委託
2. 毒物、異物、危険物の持ち込み防止： ⇒入荷物検品・手荷物検査、X線検査器の設置、作業所内に入る人の検査（入館者 LIST と訪問先並びに所在場所）、防犯カメラ・防犯センサーの設置
3. 店舗での居直り強盗、万引き、異物混入、レジ銭抜き：⇒防犯カメラの設置
4. 工場の製造工程での異物混入（金属、木片、小石、小骨、毛、爪、薬品、虫、等）： ⇒目視検査、金属探知機、X線検査器、カメラ・センサーの設置
5. ヒューマン・エラー（人為ミス：ラベルの誤表示、アレルギー食材のコンタミネーション、配合ミス 等）：⇒I S O22000、HACCP、5 S
6. 経営戦略・戦術：⇒資金繰り・不渡り手形、新商品開発の不発、マーケット・リサーチ（消費者動向）、人材教育、コンプライアンス（compliance）
7. その他：（

II. 自社の危機管理は？

1. この危機管理を担当する責任者は誰か？
2. 企業組織に危機管理対応部門を持っているか？社長直轄の部隊か？
⇒実際、問題が発生した場合、矢継ぎ早に指示を出さなければならない。
3. 危機管理対応指示マニュアルがあるのか？⇒問題発生想定マニュアルが大事！
4. 問題収束マニュアルがあるのか？⇒問題発生収束マニュアルが大事！！
5. 問題収束マニュアルは使えるものか？⇒疑似体験マニュアルが大事！！
6. 問題発生を想定し、訓練をしているか？⇒各担当者が適切に動くかどうか？

III. アンケート 「セキュリティー(安全・保安・防御策)に関する関心度」

別紙は食品業界の経営者に出した「セキュリティー（安全・保安・防御策）に関する関心度」のアンケートである。是非、自社の危機管理がどこまでできているか？自問自答してみてください。ご質問があれば、シンクタンク「食品関連コンサル協議会（FCC）」にお問合せください。現場プロがご対応いたします（有料）。

<問い合わせ先>

シンクタンク「食品関連コンサル協議会(FCC)」

営業窓口：(株)アーゼロンシステムコンサルタント(ASC)FCC 事業部 梶川、高橋

E-MAIL：info@azon.co.jp TEL:03-3551-8926 FAX:03-3551-4035

(ASC)URL：<http://www.azon.co.jp/> (FCC)URL：<http://www.fcc-asc.com/>

(別紙) アンケート 「セキュリティー(安全・保安・防御策)に関する関心度」

1. 貴社の所属しています業種は？(複数回答可) 該当に を入れてください。

(※注) その他欄には該当しない理由をご記入ください。

- 外食産業 (和食 洋食 中華 居酒屋 ホテル・旅館
FC FF FR (店舗数は? : 店)
CKあり DCあり その他)
(その他:)
- 中食産業 (弁当・惣菜 ケータリング 病院食 介護食
学校給食 産業給食 CKあり CKなし
クックチル採用 その他)
(その他:)
- 食品製造・加工業:(主要製造・加工商品は? ;)
(農業製品 水産製品 畜産製品 日配品 製パン
菓子 製粉・製麺 缶詰・瓶詰 調味料 飲料)
(アルコール 清涼飲料 嗜好飲料 その他:)
レトルト・冷凍品 惣菜・弁当 クックチル採用
工場数数は? その他:
(その他:)
- 食品流通業 (問屋・卸業(商社) 食品スーパー(店舗数は?))
中継倉庫 WEB通販 その他)
(その他:)

2. 回答者の所属団体・企業名、お名前、役職、年商:

- ① 団体・企業名:
② お名前:
③ 担当部署・役職:
④ 年商: 億円/年

3. 貴社には危機管理の専属部隊がありますか?

(あります ありません 準備中です 必要なし)

4. 危機管理の専属部隊の所轄は?

(社長直轄 専務直轄 常務直轄 役員会直轄 (CRO・執行役員)
所属役員いない その他:)

5. 危機管理の会社組織図・体制を全社員・従業員に周知させていますか?

(周知させています 周知させていない 準備中 必要なし)

6. 危機管理マニュアルはありますか?

(あり なし 準備中 必要なし)

7. 危機管理マニュアルに従って想定訓練を年何回位しますか?

(1~2回/年 3~5回/年 6回以上/年 しない)

ここからは危機管理マニュアルの中の『セキュリティー（安全・保安・防御策）』対策をお聞きします。（複数回答可）該当にを入れてください。
（※注）その他欄には該当しない理由をご記入してください。

8. 『セキュリティー（安全・保安・防御策）』対策について

- (1) 会社・工場来場者、従業員の入館・退出チェックをしている。
□入館・退出チェック： □していない □している（□入館だけ □両方）
□入館者リストの提出： □入館者カード（□ICカード、□荷札、□その他）
（その他： _____）
□従業員の入館・退出チェックは？
（□チェックなし □タイムカード □ICチップ入り身分証 □その他）
（その他： _____）
□防犯カメラ・センサー設置
（設置台数は？ _____ 台：（カメラ _____ 台、センサー _____ 台）、
記録保存日数は何日間ですか？ _____ 日）
- (2) 工場来場の納品入荷車、製品・商品配送車、自家用車（業者、従業員）の入館・退出チェックをしている。
□入館チェックしている（□入館車リストの提出 □入館車カード発行
（□ICカード、□荷札、□その他： _____））
□入館チェックしていない
□退出チェックしている □退出チェックしていない
□防犯カメラ・センサー設置（設置台数は？ _____ 台：（カメラ _____ 台、
センサー _____ 台、記録保存日数は何日間ですか？ _____ 日）
- (3) 会社・工場・店舗に防犯カメラ・センサーを設置している
□設置している □設置していない □準備中 □必要なし
（設置台数は？ _____ 台（カメラ： _____ 台、センサー： _____ 台）、
記録保存日数は何日間ですか？ _____ 日）
（会社 _____ 台、工場（□入荷から出荷までの全工程で導入 _____ 台、
□一部工程のみ導入 _____ 台）、店舗（1店舗あたり） _____ 台）
- (4) 会社・店舗・工場来場者・従業員の入館時の健康調査をしていますか？
□健康調査票の自己申告している □していない □準備中
- (5) 会社・工場・店舗に手洗い消毒液を設置していますか？
□設置なし □設置している（ _____ 台）
- (6) 工場・店舗では防虫対策、ねずみ・爬虫類侵入防止対策をしていますか？
□していない □している（□専門業者に委託 □自社で対応 _____）
- (7) 工場の製造工程での異物混入対策は？
□ポケットなしの作業服を着用する □シャワールーム □金属探知機
□X線検査器 □カメラ □センサー □その他： _____
（その他： _____）
- (8) 工場の製造工程における落下菌検査は？
□している（一日何回？ _____ 回/日） □していない
- (9) 工場の衛生管理は？品質管理は？
□ISO22000認証 □ISO9001認証 □HACCP認証
□SQF2000認証

- (10) 工場の清掃は毎日していますか？
している (自分達で行う 業者請負 その他 :)
していない (定期的に行う その他 :)

ここからはヒューマンエラーについてお聞きします。

- (11) ヒューマンエラー対策はどうされていますか？
人力で対応 ロボット・コンピューター管理で対応 していない
その他 :

- (12) ヒューマンエラー発生原因の順位(多い順)を入れてください。
(エラー発生無しは を入れて下さい)
- ラベル表示の誤入力エラー
ピッキング仕分けエラー
配送先・納品エラー
異物混入エラー (異物はなんですか? :)
金属探知器、X線探知器エラー
機器・装置の誤作動エラー (誤作動エラーを具体的にご記入ください)
()
誤操作・手順エラー (誤操作・手順エラーを具体的にご記入ください)
()
配合ミスエラー (配合ミスエラーを具体的にご記入ください)
()
入庫ミスエラー (入庫ミスエラーを具体的にご記入ください)
()
出庫ミスエラー (出庫ミスエラーを具体的にご記入ください)
()
製造工程エラー (製造工程ミスエラーを具体的にご記入ください)
()
その他エラー : (その他エラーを具体的にご記入ください)
()

ご協力ありがとうございました。

(参考)

(FCC)URL : <http://www.fcc-asc.com/> 内

フードトピクス15「不祥事防止とコンプライアンス」(河野大直著)

FCC 通信5号「食品製造・加工における6つの“危機管理”」(高橋貞三著)

FCC 通信2号「フードディフェンス(食品防御)の必要性!!」(大谷丕古磨著)

FCC 通信9号「工場内のヒューマンエラーとその防止対策について」(大谷丕古磨著)