

## JFS-B 規格 適合証明取得支援コンサルティング 事例紹介

1. 今回JFS-B規格の適合証明を取得された事例紹介をする企業様は北陸地方で食肉センター・バックセンター、食品加工を行う2工場の計4工場を展開されている企業様です。  
適合証明取得工場は牛肉・豚肉を原料とした加熱食肉製品や特定加熱食肉製品を製造しており、主力商品は、ローストビーフ、ローストポーク、焼豚等で、お客様のレシピによる委託製造もおこなっております。  
規格取得のねらい、工場での取り組み、工夫した点、社内変化、今後の展望などを同社社長・品質管理部次長・課長からお話をお聞きました。
2. 取得に至る背景、具体的な取り組み内容(衛生管理、トレーサビリティ、社員教育など)、苦勞した点や工夫した点をお聞きます。

Q1, JFS-B 規格の適合証明取得を決めた背景やきっかけは何ですか？

地元に戻ってきて人口減少のなかでどうやったら今以上に会社の売上を伸ばすことができるのか、人口が減って高齢化も進んでいく中で、今までと同じことをしていても伸びしろがなく、売り上げは減っていく一方なのは。その中で、独自性の強い商品を作る必要があると。その商品を突破口として販売エリアを北陸から消費の多いエリアに拡大していきたい。販売先は大手の量販店やGMS・外食チェーンで扱っていただければ一番いいアピールになるし、売上もとれる。商品力ももちろんですが、土台としての衛生管理がより重要になると考え、JFS-B 取得を目指すことを決めました。お得意先が安心感・安心安全を判断するには認証を持っていることは大きいと判断しました。

Q2, 適合証明取得の目的は何ですか？

食肉を扱う会社としては大前提として、食中毒のリスクを回避して、安心安全をユーザーの方、お客様に提供するには外部の認証を取得することによってより多くのお客さまに訴えかけられるのではと決めました。

Q3, 適合証明取得までどのくらいの期間必要でしたか？

大体1年間ぐらいかかりました。

Q4, 取得に向けて特に注力した取り組みは何ですか？

記録の確実な運用と精度向上です。具体的には各記録書の作成、記入済みの内容の確認です。そのなかで不備とか記入漏れが結構ありましたが、その都度作業員、担当者にフィードバックして修正してもらうことをすすめました。単に記録に残すということだけではなく、正しく記録されているか、ルール通りに運用されているかを現場と一緒に確認しながらすすめることに特に力を入れました。

今までの通常業務に認証の記録の仕事が付加されたわけですが、時間的な工夫はどうされましたか？  
繁忙期は難しいことがありましたが、週の中でも落ち着いている日にまとめてフィードバックするとかタイミングを見て聞いてもらえるようにしていました。

Q5, ご苦勞された点は？

ローストビーフは真空包装後に加熱殺菌しています。その工程をCCPとしていますが、ロットが小さい中で安全を担保するための条件設定に苦勞しました。

Q6, 工夫された点はありますか？

一般的に行われていることだけではなく、他の方法はないのか、支援をいただいてコンサルの方から安全率というヒントをいただき、知識としての言葉の意味ではなく、実際に製造工程に当てはめて、現場の負担をなるべく軽くする・簡単にする工夫をしました。

3. 社内の品質管理や社員の意識変化についてお聞きます。

Q1, 取得後社内システムや管理系の変化はありましたか？

器具の破損とか作業ミスなどの工程内の不良があると思うのですが、その時に現場からしっかり報告が上がってくるようになったことが大きな変化です。

実際は今までもそのようなことがあったとは思いますが、取得後はその都度作業員や工場長から報告が上がってくるようになりました。

是正措置・再発防止策を報告書の中で考えて作って

手順に落とし込んで、実際運用してみて結果がきちんとできていることを見て全部できている、素晴らしいと感じました。

最初はシステムで義務的にやっていたと思うのですが、社員の方々がやっていく中で、これは必要だなと意識が変わった、そこから報告がずっと上がってくるようになったということですね。

#### Q2, 社員の方々の食品安全に関する意識は変わりましたか？

品質管理の人間や職責者は早い段階で意識の変化はありましたが、現場の作業員への徹底は時間がかかりました。今までのやり方を否定されているようで、今まではそれでよかったかもしれないけど、だからダメになった。だから改善していくと一人ずつ順番に説いてまわって1年ぐらいかかりました。

##### 社長自ら動かれたわけですね

最初聞いた時には、こんな細かい厳しいことまでやらなければいけないのかと思いましたが、品質管理の人間と順番に話して回りました。

現場の判断だけで動いていたことが多かったように感じますが、食品安全に対する意識が高まったことで個人の判断に頼るのではなく、まずは責任者と品質管理の方に報連相、相談しなければという意識が全員に浸透してきた感じがします。

#### Q3, 職場環境は変わりましたか？

風通しが良くなったというか、問題あったときに一人で判断するのではなく、工場長や品管に相談しやすいような雰囲気ができてきたようになったと思います。工程内の異常や不良などへの気づきが積極的になり現場作業員や工場長から出るようになり、現場全体で改善に取り組む意識になっていい職場環境につながったと感じています。コンサルの方から個々人と面談してみてもアドバイスをいただいて、記録とかつけずに何を話してもいいと、現場の不満とか。品管と現場との関係、雰囲気が良くなっていると思います。

#### 4. 社外の反響をお聞きます。

##### Q1, 取得後お取引先様の評価に変化はありましたか？

今までご縁がなかった大手流通様とのお取引が始まりました。

##### Q2, 新規の取引拡大や販路の拡大など営業的な効果はありましたか？

大手流通様とのお取引が始まってことで、他のお客様の目に触れる機会が圧倒的に多くなり、地元の流通様や他のお客様から大手流通でやっている商品のようなものできないかなとお問い合わせいただくなど、本当にいいアピールになりました。お客様がお客さんと呼んでくれるようなことを体感しています。

#### 5. 今後についてお聞きます。

##### Q1, 今後の貴社の食品安全向上に向けた取り組みや地域貢献の目標をお聞かせください。

地元は石川県なのですが、牛肉や豚肉に非常に意欲的に生産に取り組んでいる生産者さんもたくさんおられて、我々はそういった方々の商品にさらに付加価値をつけて、石川県外に石川県の魅力として発信していきたいと思っています。そのためにも大前提として安心、食の安心安全を担保しながら他の業者さんと連携して、ストーリー性のある見方、打ち出し方ができると考えています。

##### Q2, JFS-B 取得を検討している企業へのアドバイスやメッセージをお願いします。

JFS-B規格は記録を正しく残すということがすごく大事だと思います。また、それ以上に記録が正しく検証される仕組みが非常に大事と感じています。弊社は特殊な記録様式が本当に多くて、日常にかかわっていない人が検証を行う場合、すごく時間がかかってしまって。検証が無理なく行えるよう、できるだけ簡潔でわかりやすい記録様式へ見直しを進めています。記入する作業員にミスを低減させる、検証の効率化につながるような、最初からそのところを見据えて仕組みづくりを意識されるといいのではと考えます。