

特集

製造業の営業・販売と サービス業に活かすためのISO

—私たちの会社は顧客の期待を超える—

巻頭インタビュー エコアオーデット 宮澤 公栄氏

中小企業にこそISOをフル活用してほしい

好評連載

審査機関からのNEW WAVE



INTERVIEW

中小企業にこそ ISOをフル活用 してほしい



宮澤公栄 氏
エコアオーデット㈱
代表 CEO

聞き手/江頭紀子(ライター)

食品マネジメントシステムの審査登録に高い専門性をもち、中小の食品会社やサービス業を中心に、ISO22000認証業務を精力的に進めているエコアオーデット。

今回は同社の代表CEOで、東京海洋大学において食品安全マネジメントシステム論の教員も務める宮澤公栄氏に、ISO22000の審査業務の現状や中小企業がISOを導入する意義などをうかがった。

ISOが活かされていないのは審査機関の責任

——ISO22000の審査登録制度の現状をどう思われますか？

宮澤 ISOの要求事項には本当にいいことが書かれているのですが、使いこなしている組織はほとんどありません。これは審査登録機関の責任です。審査登録機関がクライアント(受審組織)の観点に立って、本当にためになる審査をしていないのです。

我々は現場のためになるよう、規格をもっともっと良いものにしていきたい、良い審査をしていきたいと思っていますが、食品安全マネジメントシステムの重要性をもっと社会的に認知してもらうには、

良い審査ができる人材を養成する必要があります。

私は現在、審査員研修コースの講師も引き受けていますが、こうした審査員をトレーニングする機会をどんどんつくっていきたくて考えています。

——審査登録制度は、企業にとってどのような意味があるのでしょうか。

宮澤 よく「ISOで利益を上げる」などと言われますが、ISOは利益を上げるためのシステムではありません。ISOは「戦略」を実行するための実践的なオペレーションです。品質を確保するためのオペレーション、食品安全を実現するためのオペレーション、あるいはリスクマネジメントをするためのオペレーションであるわけです。一方、自社の競争優位を確立するために、どの事業分野に参入するかとかM&Aをするかといったことは「戦略」であり、ISOとは関係ありません。ただ、この戦略をどう実現するかというとき、ISOに落とし込むことによって、大きな価値が生まれます。

つまり、戦略とISOがつかないと組織の目的は達成できず、利益もあがってこないのです。逆にうまく使えば非常に大きな力になるでしょう。組織が目的を達成するために現場をどう管理するか、その方法をいかにシステマティックにつくるか。それがISOなのです。

中小企業を応援したい

——エコアオーデットのクライアントは中小企業が多いですね。

宮澤 はい。従業員50名以下が一番多い顧客層です。社員5名パート10名という会社もあります。我々はそういう会社にこそ、ISOを使ってもらいたい。小さな会社がすべての仕組みを整えるのは難しいものですが、ISO22000はバランスがよく、活用することで中小企業の強みとなりうるからです。

私はコンサルタント時代、全国各地に行きました。そこで分かったのは、地方の中小企業の中には、いろんな工夫をして良いものを提供していたり、職場活性化しようとしていたりする優れた企業がたくさんあるということです。ただ、一生懸命にやっているのですが、戦略が不十分で利益につながっていない。新しい消費の方法を考えるなどの戦略を考え、さらにそれを実際に動かすオペレーション、つまりISOを導入すれば、組織は強くなるはず。我々はそれを応援したいのです。

——ISO22000は新しい規格だということもあり、導入の必要性について、中小企業に理解を得られるのは難しい気がします。

宮澤 私はISOの導入を考えている企業には、審査機関の代表としてできるだけ出向きます。経営者の本気度を見るためです。ISOの知識がなかろうと文書がなかろうと、経営者が本気でやろうという気がどれだけあるかが一番大事で、本気であれば理解は得られます。

——現場の理解度はどうなのでしょう？また中小企業がISOを導入する意義やメリットはどんな部分にあるのでしょうか？

宮澤 小さい佃煮屋さんなどに行くと、現場ではTシャツ姿にねじり鉢巻の若者が煮炊きをしています。彼らにとっては「ISO？なんか上のほうがやってみただな」という感じです。そんな彼らに「最近、安全管理はどうですか？」と聞くと、「ウチは味が濃いから大丈夫だよ」という。実は、そういう方々こそ、伝統手法を真剣に守り安全を確保していること

があります。おいしさに徹底的にこだわっている。そして昔からの製法でつくっていて、これまで事故がない。ただ、最近は伝統的な職人さんがいなくなっているために、受け継がれてきたものが失われつつあるのも事実です。

また「お客様から言われたから」「本に書いてあるから」という理由で、その通りにつくっているケースも多く見られます。たとえばお客様から「もっと薄味で」と頼まれたら、確認もしないで指示された添加物を入れたり、煮炊きする温度を下げたりすることもあるでしょう。薄味がブームなら、それに対応することも戦略といえますが「言われた通りのことを、食品安全への影響を考えずに対応するだけ」ならつくり方を見直すべきです。本来あるべき姿は何なのか、企業としての責任とはなんなのか。それをきちんと持っていないと、何をやっても意味はなしません。

「お客様から言われたから」「本に書いてあるから」ということでやるのではなく、実際に現場で試してみて「ここまでだったら温度を下げても大丈夫」と確認したり、つくり方を変えたりする。ISO22000を導入してきちんとした仕組みができていれば、そうしたことができるのです。

——現実はどうでしょうか？

宮澤 審査に行くと、たとえば危害分析について、業界のマニュアルをそのまま使っていたり、業界が販売したCD-ROMを使い社名だけ入れ替えたりしている組織もあります。そうではなく、自分たちの組織の中で一つひとつ、危害分析とは何なのかを食品安全チームがひも解いていくことが重要なのだと伝えています。

クライアントに「気づき」を与える審査を

——審査するうえで大事にされていることを教えてください。

宮澤 私は食の現場でコンサルティングをしてきたので、現場の問題を解決するためには何が必要なのかを常に考えて審査をしています。それがクライアントにとって「ためになる」審査だと思います。

とはいえ、審査先にはコンサルティングはできません。コンサルティングなしに、どうやってスキルアップを続けてもらえるか。そのためには、クライアントに「気づき」を与える審査をすることです。つまり、クライアント自身が問題に気づくようなきっかけとなる質問をする。たとえば「これは本当に安全だというのはどのように証明できますか?」「他の企業でこういう事件が起こっていますが、その点は考えましたか?」といったことです。

このクライアントが「考える」ということが非常に大事なのです。クライアント自身が考えた結果、出てきた内容について、規格要求基準に照らし合わせて食品にとって安全な仕組みになっているかどうかを審査するのが審査機関の仕事です。「温度帯は中心温度が何度でなくてはならない」という規定などを直接的に指示するのは我々の仕事ではありません。

誰に売りたいのか、提供するとき法的要求を満たしているのか、満たしている場合それをどう科学的に証明するのか、ということを繰り返して考えてもらうような質問をするのです。ですから、その内容、すなわちISOの構築内容は組織によって千差万別になります。それが正しいものだし、現状に即しているので長く使ってもらえます。我々審査機関のための書類はいらないのです。

——そのような質問ができる審査員がいるかどうかのポイントですね。

宮澤 はい。我々が気になるのは、ISO22000は新しい規格であるため、審査員のレベルによって審査の質が変わってくることです。現状の審査員はHACCPの知識があってもISOの知識がなかったり、もしくはその逆だったりすることが多く、安全・衛生の知識とマネジメントの知識の双方を備えた審査員はまだ少ない状況です。

そうした中、われわれには現場ベースのコンサルティングをしていた経験があるので、どこを変えたらどうなるか、成果を出すためには何を変えなくてはならないかがわかります。その観点でクライアントの解決糸口が見つかることを想定しながら質問を展開していくと、クライアント自身に自然に「気づき」が出てきます。解決のやり方を最初に決めず、問題を相手に気づかせる。それがいい審査員とい



えるでしょう。

——審査登録換えも少なくないそうですね。

宮澤 殺菌装置や充填室のクリーンルームがないとダメなど、今の自分たちにできないハードについて指摘をされることも相談を受けます。ハードを変更するというのは解決の一つの手段であって食品安全上に絶対であることは少ないのです。逆にハードが予算上対応不可能であればソフト(スタッフの対応)で解決できることも多々あります。審査は現状の中で受審組織にとって意義があることをいい、組織に「自分たちは伸びている」と感じさせることが次のステップアップに大切です。

我々は2回目以降の審査で具体的な成果を聞かせてもらうのですが、「実際のクレームが減った」「社員の士気があがった」「内部の不適合が減った」「歩留まりが上がった」「賞味期限が延びた」など具体的なコメントが聞けるのがうれしいですね。

——今後、目指すところを教えてください。

宮澤 日本を強くするために第三者認証システムを活用すべきだと思います。大企業はともかく、中小企業は一度にたくさんのことはできません。だからこそ、我々の審査をスキルアップに使っていただきたい。そして使う以上はシステムが良くなった、食品の安全を保証できるようになったということだけではなく、その企業の強みとなるようにしたい。そんな審査を続けていきたいと思っています。

エコアオーデットとは

エコアオーデットの設立は2003年。当時、食品やサービス業に特化した審査機関はなく、同社はデパート、小売、流通、倉庫などを中心に精力的に審査を実施。国際HACCP同盟インストラクターなどの資格やISO審査員の資格を取得し、コンサルティング活動、審査活動などを行っていた宮澤公栄氏が、「組織のマネジメントを改善させ、食品の安全を確保するものになっていない」状態を改善したいと考え、食品に高い専門性を持つ審査機関として設立した。

そうした背景があるため、日本適合性認定協会(JAB)ではなくHACCPやSQFなどの食品安全マネジメントシステムの認定審査を世界的に行っているJAS-ANZ(オーストラリア政府とニュージーランド政府により設立された独立認定機関)により、ISO22000の認定登録を受ける(ただしJABとも相互承認をしているので、認定の効力には問題はない)。

とくに「中小企業を応援したい」(宮澤氏)との思いのもと、「本当にクライアントのためになる審査」を心がけ、中小企業の現場に即した審査を行っているのが特徴。審査員は10名で40代の若手を中心となって活躍している。

セミナーなど

ISO22000食品安全セミナーを、札幌、東京、名古屋、大阪、広島など各地で開催。

詳細はHP <http://www.ecoreaudit.jp/semmi3.html>を参照。

ISO22000食品安全セミナー

●9月28日・29日(2日間)セミナー

広島会場 アステールプラザ

参加費 一般 48,000円 クライアント 35,000円

1日: 食品安全の概要

規格要求事項解説・規格事項演習・基礎構築解説、演習

2日: 食品危害と制御

HACCPシステム解説、演習

終了テスト

※セミナー終了者には「修了書」を発行

1日 10:00～17:00

2日 09:00～16:00

●11月16日・17日(2日間)セミナー

札幌会場 ウエルシティ札幌(北海道厚生年金会館)

参加費 一般 48,000円 クライアント 35,000円

1日: 食品安全の概要

規格要求事項解説・規格事項演習・基礎構築解説、演習

2日: 食品危害と制御

HACCPシステム解説、演習

終了テスト

※セミナー終了者には「修了書」を発行

1日 10:00～17:00

2日 09:00～16:00

半日コース(参加費 一般 3,000円クライアント無料)

内容

ISO22000取得解説セミナー

ISO22000構築のポイント

ISO22000認証取得までの流れ

2日間コース(参加費 一般 48,000円 クライアント 35,000円)

内容

1日: 食品安全の概要

規格要求事項解説

規格事項演習

基礎構築解説、演習

2日: 食品危害と制御

HACCPシステム解説、演習

<関連書籍>

「ISO22000認証取得宣言」

—小さな会社だからこそ—

著者: 宮澤 公栄

出版社: 食品と科学社



内容: ISO22000審査登録に高い専門性を有する筆者が小さな会社でもFSMSを導入して食品安全を確保するために書き上げた一冊。国際規格の解釈から実際に利用する際の記録サンプルまで掲載されている。

*その他著書多数、本誌にも11月号から執筆開始

エコアオーデット株式会社

190-0021 東京都立川市羽衣町2-6-1

エコアオーデット本社ビル

tel:042-548-0315 fax:042-548-0316

<http://www.ecoreaudit.jp>