食料新聞

発行所
株式会社 食料新聞社
〒111-0053 東京都台東区 浅草橋5－9－4 MSビル2F
電話03(5835)4919代表
振替00180-4-133760番
編集印刷発行人　平野益郎
購読送料共1カ年29,484円
半カ年14,742円
大阪支社電話06-6531-5741
名古屋支局〃0568-51-9331
福岡支局〃 092-781-8441
FAX 東京03-5835-4921 大阪06-6541-0312 名古屋0568-51-9331 福岡092-781-8441

ISO審査登録機関
各社の取組みを聞く

佃煮・惣菜、水産・小売業界をはじめとする食品関連企業において、多くのISO審査実績を有する三者審査登録機関エコアオーデット株式会社（東京都立川市）の代表取締役宮澤公栄氏に同機関の特長や今後の展開などについて伺った。

◇　◇

――最近のISO取得の動向についてお聞かせください。

「以前はISOを取得するのはどうすればできるかといった問い合わせが多かったのですが、今は現場で役立つ組織作りや食品安全の確保する上でISO取得は有効なのかといった相談が増えています」

――ISO取得のメリットは。

「例えば、実際に事故が発生しないように、殺菌条件や従業員研修のレベルや頻度などを現場が判断するのは難しく、一つの事を集中して管理するのではなくバランスよく管理することが重要なのです。食品工場を運営するにあたり多々管理すべきことがあります。製造工程管理・品質管理・従業員教育、生産性向上、労務の安全性など土台なく取り組みをおこなうのは中小企業では特に難しいことでしょう。そこで国際規格のISO22000やHACCPにはバランスのよい要求事項があるので、背伸びすることなく、自分たちの考えを盛り込みながら導入すれば効果的なシステムが構築できると思います。また、ルールの適切性は我々のような第三者審査を利用して、足りない部分を改善されるのがよいでしょう。社内一丸となって自社用のルールを構築して、適切性を確保することにより食品の安全は確保されると同時にクレームや社内事故の防止に必ず役立つものになります」

「最近は、経営者が自らISO取得に向けてしっかり旗を振っています。その経営者の話の中で、『当社はISOマークがほしい訳ではなく、食品安全について透明性を求め、何か問題が起きてから対応するのではなく、事前にISO22000で全社員の食品安全の意識を高めていきたい』といった明確な方向性を持った経営者が増えていると思います。その目標に向かうお手伝いができることはうれしいですね」

――ISO9001とISO22000の違いは。

「ISO9001を取得している企業の中で、食品の異物混入の頻度が変わらないという話をよく聞きます。それはあたり前で、ISO9001は顧客満足を中心とした品質管理システムで、工場内部の衛生システムには触れていません。そこでISO22000やHACCPなど直接食品の安全にかかわる管理システムを導入した方が効果的です」

――ISO22000の動向はいかがですか。

「次第に関心が高まっているように感じます。食品工場の設備会社やメンテナンス会社、清掃会社など関連企業も注目しはじめておりセミナー等の問い合わせや参加企業が増えています。当機関はISO22003に基づく審査スキームを既に構築しており、国際認定機関JAS-ANZからも第一号でISO22000の認定を受けています。海外の食品専門家などとも交流があり、情報交換をおこなうことにより食品安全を確保するためにはどのようなマネジメントシステムが有効であるか研究しています。我々が目指すところはマークをつけるための審査ではなく、食中毒や食品事故・クレームに対する効果を出すための第三者審査であると考えています。また、ISO22000は食品メーカーだけでなく、設備メンテナンスやパッケージ業界も審査登録ができるのでシステム構築のきっかけとして利用していただきたいと思います」

――貴機関の特長をお聞かせください。

「当機関の特長は、食品専門ですからスタッフは食品に精通しています。微生物検査の仕組み、食品衛生法の使い方などについても的確な改善の機会が与えられると自負しています。その点は他機関さんより審査が厳しいかも知れませんが〝役立つ審査〟を目指しています」

「当機関ではマネジメントシステムの考え方を押し付けるのではなく、クライアント組織の企業ビジョンを理解してから審査をすることを心掛けています。それは企業や経営者によって方向性が当然異なっており、中には業務拡大し、売上を伸ばしたい考える経営者もいますし、利益を減らさずに現状維持でしっかりと基盤整備をしたいと考える経営者もいます。それらをしっかりと理解した上で、決めの事の実践が計画的におこなわれているか、社内に経営者の考え方が浸透しているかなどを判断し、マネジメントシステムの構築状況を審査していきます。経営者の視点で見ることができるのが利点とも言えるでしょう」

「ISO22000を導入する事で異物混入や食中毒などの危害は制御できます。当機関のスタッフはクレーム事例対策や衛生管理システムデータベースなどを利用することができるので、あらゆるケースに対応した質問を十分に現場に投げかけ、審査を通じて正しい方向性に導くことが可能です。現場に考える機会を与えることが一番効果的な結果が出ます。その結果クレームは激減します。これは当機関の特長ではないでしょうか」

エコアオーデット株式会社
代表取締役　宮澤　公栄氏

「ISO22000認証取得宣言」

顧客に〝役立つ審査〟
食品専門スタッフで的確に対応

――食品関連企業の他に審査登録している企業は。

「当機関のお客様には食品メーカーさんをはじめとし、日本ではじめて百貨店でISO9001認証を取得された『グランデュオ立川』さんや函館の倉庫業を営んでいる「北冷蔵」さんなど流通企業もいます。現在では食品工場の洗浄剤販売社・製造設備メンテナンス会社などからも多くの引き合いをいただいております」

――昨年ISO22000に関する本を出版されていますね。

「この本はより多くの食品関係者にISO22000の活用を身近なものにして頂く目的で出版しました。購入して頂いた会社の中には60冊まとめて買って頂いたところもありました。審査登録機関の代表が書いているということもあり安心して読んで頂いているようです。当機関はできるだけ多くの情報を一般の企業に提供するため、書籍の執筆・雑誌の執筆や連載・セミナーに積極的に取り組みをしています。ISO22000の解説も業界団体からの依頼があった場合には開催しているので是非活用していただきたいと思います」

～～～