



NPO法人食品安全ネットワーク便り 第 171 号

《略称：フーサンだより》

発行：NPO法人食品安全ネットワーク(Food Safety Network)

(2024 年 10 月)

理事長：宮尾 宗央 編集担当：岡村 善裕、越須賀 麻実

ホームページ：<http://www.fu-san.jp/> 会員ページパスワード：Fsan-7s23

事務局：〒542-0076 大阪市中央区難波5丁目1番60号 なんばスカイオ15F

イカリ消毒株式会社 TEL. 06-6636-2741 FAX. 06-6636-2720

HACCP 制度化対応、今後の課題

東洋産業株式会社

金山 民生



NPO 法人食品安全ネットワーク会員のみなさま、こんにちは。

当会の理事をさせて頂いております東洋産業（株）金山です。

弊社は 1962 年より岡山市に本社を置き、有害生物防除業務を行っている企業で、今年で創業 62 年目となります。現在は中四国、近畿および北陸、関東において 10 拠点を展開し、食品関連事業所様を中心にご愛顧いただいております。私が所属しているコンサルティング室は有害生物防除に限らず、一般衛生管理に関する仕組みづくりの支援も行っています。特にここ 5 年ほどは 2018 年の改正

食品衛生法により HACCP 制度化の影響もあり、いわゆる「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に沿った衛生管理計画の作成や、FSSC22000、JFS-B 規格など食品安全規格の取得に向けた支援について、多くご用命頂きました。

今年、事業規模に関わらず、弊社のお客様中心に HACCP 制度化対応や、食品安全規格の取得状況についてアンケートを行いました。その結果、約 6 割の事業所で JFS-B 規格などの食品安全規格を取得し、それ以外の事業所でも手引書を活用しながら衛生管理計画の策定まで至っている事業所がほとんどでした。ごく一部の小規模事業所では、まだ未着手との回答もありましたが、2021 年の HACCP 制度化の完全施行から 3 年が経過した現在、HACCP に沿った衛生管理の仕組みづくりの活動は、業界的にもひと段落したようです。

一方、本アンケートでは現在の食品安全に対する取り組みにおける課題についての質問も行いました。そこでは、多くの企業が「従業員教育について困っている」との回答が目立ちました。具体的には「教育を受けさせる

時間の確保が難しい」「従業員に研修・指導を受けさせたいが適切な機会がない」といった、人的資源にゆとりがないことと、教育の場を作ることの難しさが上位を占めていました。

実際、私が定期的に訪問をしている弊社のお客様についても、従業員の定年退職・高齢化、労働力の確保について苦慮されている企業を多く見受けられます。また、製造に係る労働力についても、海外からの技能実習生を採用する傾向が強いですが、専門の担当者を付けることができず、限られたスタッフが主幹業務と兼務して行っているのが実情です。

品質管理など管理部門に目を向けますと知識と経験を持った人材も雇用延長で何とか繋いできたのですが、それも限界で退職が迫ってきているにもかかわらず、それを引き継ぐ次世代が居ない・育っていないという現状もよく見かけます。ここ最近の食品回収事例を見ても、商品へのラベルや使用包材の間違い、期限表示の設定ミス、設備メンテナンスが不十分なことによる異物混入など、ひと昔まえでは余り見かけなかった回収事故が多くなっています。様々な要因はあるかと推察しますが、その一つとして、これまで培ったノウハウの引継ぎ、基礎的な教育が十分に行われていないことが要因の一つであると考えられます。このように、企業活動の存続と教育・人材育成は大きな課題であることは、みなさまも実感されていることと思います。

NPO 法人食品安全ネットワークでは、これまで行ってきた各種セミナーや事例発表会を再編成し、内容もブラッシュアップし、今年度より「基礎講座」「見学会」「事例発表会」をセットにした「食品安全教育プログラム（初級編）」を開催しております。これは、新規採用者や衛生管理担当者など、これから

食品安全を実践する方を対象とする教育プログラムです。主な内容は、まず「食品衛生7S・食品安全（食中毒・異物等）・衛生法規」を座学にて学習していただき、知識として食品安全の基礎を知って頂きます。その後、食品衛生7Sを中心に食品安全に対する取り組みを行っている工場へ見学会をして頂き、加えて事例発表会で他社事例に触れることで「食品安全への具体的な取り組み」を学んで頂きます。さらに期間中は、担当スタッフに対して日頃の食品安全に関する質問・相談が可能ですので、自社内での困りごとを解決にお役立ていただけるものと考えています。

本プログラムは7月に第1回目の「食品衛生7S基礎講座」を行いました。10月16日に行う第2回目の「食品安全基礎講座」からでも受講可能です。詳しくは同封している案内チラシ『第1回 食品安全教育プログラム（初級編）「2. 食品安全基礎講座」のご案内第5回新入社員のための食品衛生基礎講座申込書』をご参照下さい。お申込みいただいた方には7月に開催いたしました「食品衛生7S基礎講座」の見逃し配信にて受講することができます。

また、「食品安全基礎講座」のみの受講も可能ですので、ご希望の方は同封している案内チラシ『第5回新入社員のための食品衛生基礎講座申込書』にてお申込み下さい。本件、申し込み方法が複雑ではありますが、ご確認の上、お間違えの無いよう、お申込みをお待ちしております。

では、引き続きNPO 法人食品安全ネットワークの今後の活動にご期待ください。

第1回食品安全教育プログラム（初級編） 「食品衛生 7S 基礎講座」 講師レポート

日時：2024年7月18日（木）

会場：大阪産業創造館

後藤技術士事務所

後藤 康慶



1、自己紹介

後藤技術士事務所の後藤康慶（ごとうやすのり）と申します。私は2020年5月に「技術士（農業部門）」の資格を取得し、2023年4月に後藤技術士事務所を開業しました。現在の業務としては、食品工場における従業員の教育・訓練、HACCPの導入及びISO22000・FSSC22000の認証取得・構築支援、一般衛生管理プログラムの構築支援、食品安全衛生マニュアルの作成支援等、食品衛生管理全般のコンサルティングを行っています。開業してまだ1年半ほどですが、68歳という高齢者でもあることから無理をしない範囲で仕事をしております。

2、はじめに

さて、食品安全ネットワークでは宮尾理事長が2024年1月のフーサンだより（第168号）「食品衛生の基本と従業員教育の重要性」で書かれておられましたように、2024年度の新たな取り組みの一つとして「食品衛生に関する技術伝承、社員教育に役立つプログラムの提供」が開始されました。昨年度までは、食品衛生7S基礎講座・食品安全基礎講座・食品衛生7S実践事例発表会が個別に実施されていましたが、本年度からは、これらの各種セミナーを教育講座「食品安全教育プログラム（初級編）」という形で再編され開設されました。このプログラムは、新規採用や衛生管理担当者等を対象として、これから食品安全を学ぶ

方々向けの教育講座となっています。具体的には、「食品衛生7S基礎講座・食品安全基礎講座」を2回の講習で、食品安全への具体的な取り組み内容を「工場見学会」と他社の「食品衛生7S実践事例発表会」で学んでいただくというプログラムになっています。さらに、期間中は直接、講師や専門スタッフに質問・相談を行うことができるという仕組みも設けられています。

今回はその第一弾としての第1回食品安全教育プログラム（初級編）で、食品衛生の基礎である食品衛生7Sを基礎から学ぶことができる「食品衛生7S基礎講座」が開催されました。この基礎講座のねらいは、食品衛生7Sが有効に働くことによって食中毒や異物混入がゼロに近づき、ひいては業務の効率化・従業員の質向上につながり、食品企業の発展へとつながることを期待しています。なお、この第1回食品安全教育プログラム（初級編）「食品衛生7S基礎講座」は、第15回食品衛生7S基礎講座も兼ねております。

小職は光栄にもその最初の講義である「食品衛生7Sの定義と目的」の講師という大役を仰せつかりました。この講義では7つのS（整理・整頓・清掃・洗浄・殺菌・検・清潔）について定義を正しく理解し、それを現場で効率よく導入するための情報を知ることができるような内容にしました。今回はその概要を報告させていただきます。

3、講義1「食品衛生7Sの定義と目的」の概要

本講義は、【Ⅰ. 食品の安全と安心とは】【Ⅱ. 工業5Sと食品衛生7S】【Ⅲ. 食品衛生7Sの各論】【Ⅳ. まとめ】の流れで進めました。

【Ⅰ. 食品の安全と安心とは】

「安全」とは、リスクが社会にとって許容可能な水準に抑えられた科学に基づく客観的な評価をいいます。具体的には、危害（生物的・化学的・物理的）が排除

されている状態です。一方「安心」とは、消費者個人の主観や価値観に依存している主観的な評価です。具体的には、個々人が感じる心配や不安がない心の状態であり、人により、国により、文化により異なります。また「安心」は「信頼する」という人間の心と強く関係することから、安全学に詳しい明治大学名誉教授の向殿政男先生は「安心」＝「安全」×「信頼」という方程式を提唱されています。

食品工場では日々、一般衛生管理やHACCPによる工程管理等で食品安全の確立に尽力されていると思います。今回のテーマである“食品衛生7S（整理・整頓・清掃・洗浄・殺菌・躰・清潔）”は、食品工場における一般衛生管理やHACCPによる工程管理の土台となる非常に重要な活動です。

【Ⅱ. 工業5Sと食品衛生7S】

5S活動は工業の中で生まれ発展してきました。そこで食品衛生7Sと区別して「工業5S（整理、整頓、清掃、清潔、しつけ）」と呼ばれます。工業5Sの目的は、ムダ・ムラ・ムリの排除による効率や生産性の向上です。そのため、工業5Sの中の「清掃」は見た目の清潔や目で見える汚れの除去となり、具体的には掃除機で吸う・ウエスで拭く・ほうきで掃く等の活動になります。しかしながら、食品工場では微生物レベルの清潔が要求されます。そこで生まれたのが「食品衛生7S（整理、整頓、清掃、洗浄、殺菌、躰、清潔）」で、「洗浄、殺菌」という重要な活動が入るとともに、「清潔」の維持が最終目的として最後のSに位置付けられています。このように、食品工場に必要な活動を具体的に表したものが食品衛生7Sです。

【Ⅲ. 食品衛生7Sの各論】

皆さんは既にご存知かと思いますが、食品衛生7Sを改めて整理すると、

- ・整理：要る物と要らない物を分け、要らない物を処分すること
- ・整頓：要る物の置き場所、置き方、置く量を決め、識別すること
- ・清掃：ゴミや埃などの異物を取り除き、きれいに掃除すること
- ・洗浄：水・湯・洗剤などを用いて機械・設備などの汚れを洗い清めること

・殺菌：微生物を死滅・減少・除去させたり、増殖させないようにすること

・躰：整理・整頓・清掃・洗浄・殺菌におけるマニュアルや手順書、約束事、ルールを守ること

・清潔：整理・整頓・清掃・洗浄・殺菌が躰で維持され、発展している製造環境

となります。今回の講義では各Sと「ドライ化」についての具体的な活動を、写真等を交えて詳しく説明しました。

【Ⅳ. まとめ】

厚生労働省は、2021年6月にHACCPを制度化（義務化）しました。食品衛生7Sの実践はそのHACCP導入の土台となります。また、企業は利益を出して従業員に給料を払い、その家族を養わなければなりません。食品衛生7Sは従業員とその家族を守ることに繋がると言っても過言ではありません。食品衛生7Sの活動がまだまだという食品工場は、全社一丸となってその体制を構築し会社を発展させてください。

4、さいごに

昨今、上司や先輩が十分な従業員教育を行う余裕がなく、きちんとした製造技術伝承や食品安全衛生教育ができないと聞くことがあります。工場の稼働率が下がっている、製造トラブルが増えている、顧客からのクレームが増えている等といった良くない傾向がみられる場合、新人を含めた従業員の教育不足が原因の一つであるかもしれません。

前述しましたように、2024年度より食品安全ネットワークでは、食品工場の幹部候補・中途入社社員及び防虫防鼠・洗浄剤・製造機器・工場建築といった食品関連業種の方々を対象に、1年間、①食品衛生7Sの基礎、②食品安全の基礎、③先進的な食品工場見学、④他社の食品衛生7S実践事例発表を通じて学習していただくと共に、直接、講師や専門スタッフとの交流を通じてレベルアップを図る機会を持つことができる教育プログラムが提供されます。このように、食品事業者のニーズに合致した「食品安全衛生管理技術の導入・普及・向上・指導・教育」事業が推進されますので、今後とも皆さまの積極的なご参加をお待ちしております。

第 6 1 回宿泊工場見学会 参加レポート

実施日 2024年6月20日
会 場 株式会社マルハ物産

報告者 イカリ消毒株式会社 徳島営業所
菊池啓人



イカリ消毒株式会社の徳島営業所に所属しております菊池啓人と申します。

今回、1日目に訪問させていただいた株式会社マルハ物産様の工場見学の内容を、感想を交えながらレポートさせていただきます。



徳島県板野郡松茂町に本社を構える株式会社マルハ物産様は、徳島県の特産品の一つである「れんこん」の加工製品(水煮)を中心に製造しており、れんこん加工品では国内トップシェアを誇っています。他にはにんじんやごぼう等の根菜類から、たけのこやふきといった山菜類まで、幅広い原料を用いて加工製造を行っています。

私自身、れんこんの各製造工程を見学したのは初めての経験でしたが、分かりやすくご説明いただく中で特に興味深く感じたのは、水煮製造における CCP に関してです。マルハ物産様では「PH 調整・加熱殺菌・X 線検出器」が CCP として設定されており、病原性微生物の増殖および残存を防ぐことや、原料由来の石などの異物混入を防ぐ目的がありました。その中でも「PH 調整」は単に製品の微生物増殖を防ぐだけでなく、酸化による変色防止や加熱処理後の軟化防止など製品の質を高める役割もあり、お客様に良い製品を届けたいという思いを垣間見ることができました。



また、マルハ物産様では品質管理室を設けており、自社での検査を行っていました。一例として、れんこんを漂白した製品は、食品衛生法において定められている漂白剤成分の残存基準値内(30ppm 未満)であることを確認して出荷されていました。自社で検査体制を定めて、常に製品の安全性を追求している事は、れ

んこんを日々食べている一消費者の私にとっても安心できるものであり、安全な製品を安定的に供給する為にとっても大切な要素であると再認識できました。

マルハ物産様では製品だけでなく、製造に携わる従業員様に対しても様々な配慮がなされていました。工場見学の際にまず目に入ってきたのが、「滑りやすい場所マップ」というものでした。これは、製造現場において転倒の危険がある場所を分かりやすく明記したもので、日頃から危機意識を共有するという意味でもとても効果的だと感じました。多くの食品工場で応用可能な良い取り組み例だと思います。さらに「サンクスカード」というユニークな取り組みもありました。これは普段、共に働く人へ直接伝えにくい感謝の言葉を「手紙」として伝えるというもので、日々の努力を互いに評価する仕組みが身近にあることは、従業員様一人一人の存在意義を示す上でとても良い活動だと感銘を受けました。



私はこのように、製造における取り組みに加えて社員間の繋がりを大切にされているからこそ、高品質で安心安全な製品を提供し続

け、国内トップシェアを誇る所以になっていると考えております。今回の見学会ではとても多くの学びを得ることができ大変勉強になりました。

最後になりますが、今回の見学会に際し多大なるご協力を賜りました林社長様および工場関係者の皆様に深く感謝申し上げます。



第 6 1 回宿泊工場見学会 参加レポート

実施日 2024年6月21日（2日目）

会 場 四国化工機株式会社 阿南食品工場、株式会社テクシード

報告者 イカリ消毒株式会社 徳島営業所 大泉智隆



イカリ消毒株式会社の徳島営業所に所属している大泉智隆と申します。

この度、工場見学会 2 日目において、午前中に四国化工機株式会社 阿南食品工場様、午後に株式会社テクシード様を見学できる機会を頂きました。両工場で、感銘を受けたことをご報告します。

【四国化工機株式会社 阿南食品工場様】

四国化工機株式会社様は、「①機械事業」「②包装資材事業」「③食品事業」の3つの事業を行っています。今回見学させていただいた四国化工機株式会社 阿南食品工場様（以下、阿南食品工場様と省略させていただきます。）では、そのうちの食品事業である「豆腐製造」を行っています。豆腐は、光や酸素等で風味が大きく変わる繊細な食材です。そのため、一般的には豆腐を長期保存することは難しいと思われます。阿南食品工場様では、自社で独自の製造機械や包装資材を開発されており、長期保存可能な「無菌充てん豆腐」を製造されています。前述した3つの事業が一体となって、難

しいと思われることを可能にされている技術に圧倒されました。



工場内は、お客様用見学通路から見させていだきました。資材は整理整頓が徹底されており、床面も丁寧に清掃が実施されていました。また、工場の壁面等に隙間はなく、気密性も十分に確保されていました。豆腐製造で水を多く使用することから、阿南食品工場様は川沿いに建立しています。そのため、工場外周にはネズミ類や、特に昆虫類が多い状況が見込まれますが、ネズミ類や昆虫類を侵入させない、そして発生させない取り組みがされており、防虫・防鼠に対する熱意を感じました。



【株式会社テクシード様】

株式会社テクシード様の業務内容は、ステンレス製品の製造、そして主に食品機械の設計・製作・施工です。ステンレス製品、食品機械共に、企画からアフターサービスまで一元化しているため、完全オリジナルな機器の製造も可能です。本社工場様と石井工場様の2つの工場があり、今回見学させていただいたのは、本社工場様になります。

工場内で、ステンレスを加工する際に使用しているレーザー溶接を見学させていただきました。レーザー溶接では、0.5mmの厚さのステンレス板も溶接することができます。ステンレスは、錆びにくく強度も高いため、食品製造の場ではあらゆるもので使用されていますが、一方で加工は難しい素材であると考えられます。加工が難しいステンレス板を、0.5mmの薄さでも加工できる技術の高さに感銘を受けました。



製造途中のトンネルフリーザーも見学しました。そのフリーザーは、品質の向上のため、断熱材の充填方法に一工夫がされていました。一般的な製造方法より時間が掛かる方法であると思いますが、品質のために手間を惜しまない取り組みに感動しました。また、工場には昭和20年製の製造用機械も現役で使用されており、驚きを覚えました。物を大切にする心も、製品の質の高さに繋がって

いると感じました。



両工場共に、「お客様のことを考えて。お客様第一に。」という想いのもと、技術や品質の向上に取り組まれていることが強く伝わりました。そのために、日々努力して、研鑽されている姿勢に感服しました。

今回の見学会において、工場の概要、製品の詳細や製造過程などをご説明いただき、質問にも丁寧に回答いただきました。ご担当いただきました、四国化工機株式会社 阿南食品工場様の工場長 若木様、品質管理課 課長 前川様、株式会社テクシード様の生産管理部 部長 筒井様、営業企画部 課長 信岡様、営業企画部 佐々木様、そして両工場の関係者の皆様に深く御礼を申し上げます。

127 回食品の安全・安心講座（米虫塾） 受講レポート

日時：2024年7月27日（土）

会場：大阪産業創造館

スタジオワーク合同会社

代表社員 上田 和久



令和6年7月27日 大阪産業創造館にて開催された講座を受講しました。

第1講「FSSC22000Ver.6 トピックスおよびFSSC24000と我が国の課題」

今回の講座の一番興味を持っていた演題です。なにより FSSC の日本代理人という立場からの解説が、複雑化している FSSC のバージョンアップについて最新情報を聞けるのを楽しみにしておりました。講師の湯川先生が体調を崩されたということでオンラインでの講義となりました。

今回は FSSC 財団の代理人としてではなく、湯川技術士事務所所長としての意見とのこと、これが米虫塾ならではの醍醐味ですね。FSSC の最近の迷走の原因がどこにあるのかというあたりの話はなるほどと感ずるところでした。

さらに国内流通の商品の自主回収において、消費者庁、厚労省への届け出に加えて FSSC22000 では3営業日以内に認証機関に届け出る必要があるとのこと、プレスリリースも国内向けだけでなく、英文のホームページへの掲載も必要ということ。先のパンメーカーでの事例では、国内向けの自主回収が、海外メディアのニュース配信がリコールと書かれてしまい、事実と異なる情報配信に加え認証機関への報告が無いという点が問題になった

そうです。海外の認証プログラムの認証を取得する場合は、海外へ適時、的確な情報提供が必要不可欠ということです。

このあたりの仕組みが、本来、製品の安全性に係るコミュニケーションの必要性というより、規格の品位を汚さないことに重点が置かれているような印象を持ちました。

また審査員の力量要件について、2025 年から FSSC22000 審査員は3年以上の食品に関わる専門教育を受けていることという要件が厳密に運用されるとのこと、この件が進むと文系学部出身者は FSSC22000 審査員になれないということになります。これも GFSI の承認要求事項に由来することですが、運用されると国内の審査の現場が回らなくなるのではないのでしょうか。関係者は声を上げていかないと大変なことになりそうです。

2 講目は、米虫先生のアンテナに掛かった最新情報です。この辺りの感度の良さはさすがだと思います。

「すべては“より見える化”のために」

株式会社ロジック・アンド・デザインは設立7年、平均年齢56歳のベンチャー企業とのこと、真に見たい人に「より見える化」を提供しているそうです。「より見える化」というのは、デジタルカメラで撮影した画像を鮮明にする技術、ピンボケや手振れなどを復元する技術ですが、最近普及している AI を使ったアプリではなく、独自のアルゴリズムで鮮明化しているそうです。カメラから出たデータをリアルタイムで鮮明化処理するハードウェアでは処理を0.004秒で行うため、使用者が遅延を感じることがないというもの、現在では医療現場で実用化され的確な診療を支えているそうです。

これらの鮮明化処理でも画像データが大きくなることなく、AI 処理のように欠落したデータを予想し生成するのではないので裁判証拠としても使用できる点にも特徴があります。

また防犯カメラや環境監視に活用されているとのこと、今後はセンサーをチップに実装して小型化を目指しています。食品分野についても、髪の毛の検出や、ビンの傷の検出が出来ることが確認されており、今後は AI 処理の教師データとして活用が期待できること。逆光や露出不足、ピンボケといったいわゆる失敗画像から正確な情報が手に入る。これらの解説に会場は熱気を帯びており、角野顧問による、髪の毛やアニサキスの検出に活用できるのではないかという具体的な質問への回答にシステムの将来性を実感しました。

食品分野での展開はこれからです、今後どのようなシステムに成長していくのか、期待すると同時に、このタイミングで講話を受けた縁を前向きにとらえ、食品製造の現場で必要とされる機能を情報としてフィードバックし製品の開発につなげていくことが大切だと感じます。

画像鮮明化の実際は、同社のホームページで試すことも可能です。

試してみると画像は不鮮明なもの、ボケたもの、逆光、陰になっているものなど、これまで見逃してきた情報が鮮明に現れてきて感動します。

株式会社ロジック・アンド・デザイン

<https://www.lad.co.jp/demonstration/>

実際に試してみた画像

3 講目は、米虫先生の環境殺菌工学「新築建築物の微生物汚染度分布」です。

新築で引き渡された建物でも、病院や食品工場として運用するには、用途に応じて清掃、殺菌、消毒が必要であること、効果的な洗浄、殺菌の方法について、実際に現場で汚染度を調査した結果をまとめたものです。菌レベルで汚染度を調査すると、汚れと菌は平均分布しないことが分かります。その原因は、殺菌剤の粒度であると想定されるそうです。興味深かったのは微生物汚染度推移モデルで、実際に運用を開始した現場での経時観測すると、清浄区では、殺菌処理後の清浄度が目標値以上に徐々にアップしたということです。

これは殺菌処理の技術が向上するとともに、清浄区をより清潔にしようとする意識の向上があるのでしょうか。これによって適切な管理方法が導きだせるのです。今後も活用できる有効な講義でした。

以上、3 講の講義を拝聴できて大変参考になりました、講師の先生、会場の運営を行っていただいた食品安全ネットワークの皆様、ありがとうございました。



元気なうちにやっておくべき老後とその後の対策

特定非営利活動法人食品安全ネットワーク 理事兼事務局次長
森田行政書士事務所 代表 森田 真



皆様こんにちは、平素は当法人の活動にご理解とご協力を賜りありがとうございます。

さて前回の続き【終活】についてご説明したいと思います。

1. 今あなたが倒れたら入院手続きは誰がする？（後編）

前回、ご自身の関係図を整理してみると『仮に今入院したとして手続きをしてくれる家族がいない』という事実直面する人もいます。今でなくても例えばパートナーが先に倒れたりしてしまった時なども現実になる可能性が高い場合は考えなくてはならない大きな問題となります。

元気に退院する場合だと手続きはご自身で行えますが、最悪の場合亡くなるとご自身で手続きは出来なくなります。

少子高齢化による介護人材（現役世代）が少なくなっていると共に結婚されてもお子様が

いなかったり、いたとしても老後の面倒を看てもらえる関係でなかったり、遠方に住んでいたなど事情は様々ですが、手続きをしてくれる人が身近にいる人は意外と少ないのではないかというのが昨今の相談から私の肌感覚です。

ではその様な独居高齢者は誰が手続きをしているのか？介護保険事業所や病院の契約では担当ケアマネジャーさんが手続きをしていることが現状増えていると考えます。また生活保護受給者だとケースワーカーさんなどがされています。これは介護事業所や病院などから身寄りがないのならケアマネジャーさん（ケースワーカーさん）がキーパーソンとして登録されていることから伺えます。

行政書士の立場からこの様な契約行為を考えるとあまり宜しくないと思います。

問題点としては大きく2つあります。

1 つ目に契約当事者としての要件を満たしていないことです。本人に代わり契約をするのは代理人（法定代理含む）か後見人や職権で行えるように法律で認められた限られた人しか出来ません。ケアマネジャーさんやケースワーカーさんが委任状などを本人からもらっていただければいいが知らず、なんの委任行為もないなかでした場合、最悪のケースでは親族（遺族）



などから損害賠償請求などを行われる可能性もあります。

2つ目に入所や入院の契約をする際には身元保証として本人以外の親族などの同意書を介護事業所や病院は求めることが多いです。これは本人が費用を支払うことが出来なかったり死亡するなどして手続きや退所退院手続きをすることが出来なかったりしたときに代わりに行ってもらうことを担保するためです。遺品などの整理はもとより、退所退院時の精算も行う義務が出てきます。

これらの責任をなんの法的な権限がない方（ましてや親族でもない方）が行うのはお互いにとって好ましくないと考えます。

ではどの様にすればいいのでしょうか？



2. 遠くの親族より身近な他人

入所や入院手続きなどを代わりにしてくれる人を確保するのは

①成年後見人（法定後見、任意後見など）を選任する。

②生前や死後の事務を委任して行ってもらう人と契約する。

という方法があります。

私自身、成年後見人をこれまで数十件担当させて頂きました。現在も七件ほど関与させて頂いております。その立場から考えると実は成年後見人が選任されたから安心、という

わけではありません。何故かというと成年後見人は本人が活着いているときは様々な手続きを代わりに行うことが出来ますが、実は本人が死亡したときには法律上その時点で成年後見人業務を終了しても問題ないからです。

極端な例を挙げると病院から本人が亡くなった連絡が来たとしても『自分の業務はここまでなので後は病院が何とかしてください』と言われても法律上問題はありません。

つまり前記した課題を確実にクリアできるとは限らず、担当される成年後見人の判断に委ねられる可能性があります。（成年後見人をされる方の多くは見捨てるようなことはされないと思いますが・・・）



現在、身元保証を請け負う法人や個人が増えてきています。これは契約によって生前の身元保証から死後の事務（各種清算手続き、火葬、納骨、遺品整理など）を契約によって委任を受けて契約に従って行うサービスです。

非常にニーズがあり、私自身も昨年一般社団法人を立ち上げて支援させて頂いておりますが想像以上の反響を頂いております。

しかし、このサービスを提供する業者の中には

①契約したのに実際は何もサポートせず報酬だけ受け取っている

②高額な報酬を請求する

③契約書を交付しない、そもそも重要事項説明書がない

などの悪徳業者もいる為、委任する方にとってはどこの事業者をお願いするかが大事になる…といった状況になっています。



ただ、最近では政府や自治体でもこれらのサービスを行う業者への規制や監督する動きが出てきているので静岡市が全国に先駆けて行った認証制度が広がれば優良事業者しか生き残れないようになるのでは、と期待しています。



3. 何とかなるは過去の話

今までの日本社会では核家族化していても親族間の繋がりや地域の繋がりがあり、独居であっても何とかなりました。その延長が前述のケアマネジャーさんやケースワーカーさんたちが本来業務ではない行為をして支えてくれたからではないかと思えます。

しかし、これらの行為は法律的な裏支えがあつてのものではないので、善意でしたこと

が却って本人や支援した人に災いとなるのであれば本末転倒ではないかと思えます。

終活は早く始めることが一番です。それはご自身でどの様な老後を過ごしたいかを決めたり方法を探したりすることができて可能性が広がるからです。



お知らせ

ただいまNPO法人食品安全ネットワークでは各種セミナーのご案内、お知らせなどお役に立つ情報を毎月メールマガジンとして配信しています。

会員の皆様でメールマガジン未登録のかたは是非ご登録ください。

fu3jim@mopera.net あてにメールマガジン希望とお送りください。

事務局担当：鴻上

NPO法人食品安全ネットワーク第 18 回 『食品衛生 7 S 実践事例発表会』 発表企業大募集！



1. 日時：2025 年 2 月 19 日（水）
2. 場所：大阪産業創造館
(<https://www.sansokan.jp/map/>)
3. 実施要領

①ねらい

食品安全ネットワークでは、食品工場や食品関連企業での食品衛生 7 S 活動の啓発と普及活動を続けており、取組みの一つである、食品衛生 7 S 実践事例発表会も今回で 18 回目となります。

過去の発表企業では、「参加企業と幅広く情報交換ができる」、「苦労したこと、失敗したことの情報共有ができる」、「普段しゃべらない社員が人前で話すことにより意見が活発に言えるようになった」等うれしい効果が報告されています。発表事例は“フーサン便り”に掲載し会員に公開していますので文章作成の経験にもなります。ぜひ貴社のスキルアップを目指してご応募ください。

②発表企業を募ります

実践事例を発表される企業を募集しますので奮ってご参加ください。会員企業を優先しますが、推薦があれば非会員の企業でも参加できます。

③演題

5 S や 7 S、また 8 S などの取り組みの実践であれば演題は自由とします。

④発表時間

発表時間は 20 分、質疑応答時間を 10 分とします。

⑤発表方法

原則としてパワーポイントで資料作成及び発表をしていただきますが、その他の方法も事前に申し出ていただければ可とします。また、発表者は複数でも可とします。

⑥表彰

審査基準に基づき優秀な企業を表彰し、記念品を贈呈します。優秀賞受賞企業には 2025 年 7 月に実施予定の「食品衛生 7 S 基礎講座」において事例発表をお願いします。

⑦発表の申し込み

発表されます企業は、**2024 年 11 月末日までに**事務局に申込んで下さい。原則として先着 6 社までとします。

⑧その他

不明な点は事務局にお問い合わせください。



以上

NPO 法人 食品安全ネットワーク 第18回 「食品衛生7S実践事例発表会」のお知らせ

1. 日時 2025 年 2 月 19 日 (水) 午前 10 時 30 分より(受付 10 時 00 分より)
2. 場所 大阪産業創造館 (6 階会議室 E)
大阪市中央区本町1-4-5
TEL (06) 6264-9887 (詳細は[16ページ](#)をご覧ください)

3. スケジュール

	時間	内容
挨拶	10:30~10:40	NPO 法人 食品安全ネットワーク 理事長 宮尾 宗央
第 1 部	10:40~12:00	基調講演会 テーマ及び講師:調整中 決まり次第ホームページでお知らせします
	12:00~13:00	休憩
第 2 部	13:00~16:30	第 18 回食品衛生 7 S 実践事例発表会
第 3 部	16:40~17:00	講評と表彰 NPO 法人 食品安全ネットワーク 理事長 宮尾 宗央
第 4 部	17:10~18:40	情報交換会 (懇親会)

※Web 会議ソフトウェアは、Zoom を使用します。

4. 定員 (定員になりしだい締め切らせていただきます):
会場: 50 名、Web: 30 名
5. 発表会参加費:
- ①お一人様 5,000 円(同一企業からの二人目からは、お一人様 3,000 円)
一般参加 (非会員): 8,000 円 (同一企業からの二人目からは、お一人様 3,000 円)
発表企業様:発表者は無料(二人目からは、お一人様 3,000 円)
- ②Web 参加:お一人様 3,500 円(事前のお振込みとなります)
お振込みの確認後、招待 URL をメールにてご連絡します。
※当法人は免税事業者のため、インボイス登録はしておりません。
6. 情報交換会: お一人様 3,000 円(発表者は 1 名無料です。2 名様目は 3,000 円)
7. お申込み
- ・発表されます方は、別紙の実施要領をご確認の上、事務局までお申し込みください。
 - ・参加されます方は、2025 年 2 月 7 日 (金)までに [16 ページ](#)の申込み用紙に記入の上、事務局まで F A X で申し込んで下さい。
 - ・フーサンのホームページからもお申込みできます。

「第18回食品衛生7S実践事例発表会」 会 場 案 内



～最寄りの駅より会場へ～

- 地下鉄堺筋線、堺筋本町駅
12番出口より約5分
- 地下鉄中央線、堺筋本町駅
2番出口より約5分

大阪府中央区本町1-4-5
TEL(06)6264-9887

申込み先：NPO 法人 食品安全ネットワーク 担当 鴻上 高（イカリ消毒株式会社 内）

FAX:06-6636-2720 (TEL:06-6636-2741)

第18回食品衛生7S実践事例発表会：2025年2月19日（水）

会社名			
参加方法	会場 ・ Web （いずれかに○をつけてください）		
参加者氏名	① 情報交換会に <u>出席・欠席</u> します	② 情報交換会に <u>出席・欠席</u> します	
	③ 情報交換会に <u>出席・欠席</u> します	④ 情報交換会に <u>出席・欠席</u> します	
住所	〒		
TEL・FAX	TEL:	緊急連絡先 (Web 参加の方のみ)	
	FAX:		
E-Mail			
Web 参加希望の方のお振込先 <u>※現地で参加される方は、会場でお支払い下さい。</u>	銀行名:GMO あおぞらネット銀行法人第二営業部(102) 口座:普通 1429228 名義:特定非営利活動法人 食品安全ネットワーク <u>※振り込み期限:2025年2月12(水)</u> ※振込み手数料は、お振込み者様にてご負担下さい。 ※登録している会員名でお振込み下さい。 ※Web 参加の場合の領収書は振込みのご利用明細に替えさせていただきます。		