



NPO法人食品安全ネットワーク便り 第174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)

(2025年7月)

理事長:宮尾 宗央 編集担当:青森 誠治、森田 真

ホームページ:<https://fsn7s.org> 会員ページパスワード: Fsan-7s23

事務局:森田行政書士事務所内

食品安全ネットワークの新たな挑戦

特定非営利活動法人食品安全ネットワーク 理事長

宮尾 宗央

されました。2013年創設時メンバーであり、食品衛生7Sの生みの親である角野久史先生が二代目会長（NPO法人食品安全ネットワーク初代理事長）を継ぎ、2023年6月創設時を知らない第二世代というべき宮尾が理事長に就任し、理事のみなさんと共に、活動を開始しました。

中国の歴史書の「貞觀政要」（唐の二代皇帝である太宗と則近の議論をまとめた書籍）

に「創業と守成いずれが難きや」という有名な言葉があります。米虫先生・角野先生が創立された当時と異なり、HACCPが制度化され、公の衛生管理手引書に食品衛生7Sの考え方を取り入れられる等、ある意味、食品安全ネットワークの創設の理念は食品事業者に普及してきました。また創設当時は、自己啓発、従業員教育の目的で休日にセミナーに参加することは一般的でしたが、昨今の働き方改革・仕事観の変化により、困難になりつつあります。この様な状況下、食品安全ネットワークを発展させ、次世代にバトンタッチするために、どのような活動を行うべきか考えつつ、この2年間活動してまいりました。道半ばのものもありますが、以下に活動を振り返ります。

① 事務局に集中していた業務を行事担当理事が分担することで、早期の行事案内・新規行事



5月の総会で、理事長に再任された、東洋食品工業短期大学の宮尾宗央です。2期目もよろしくお願ひいたします。理事長再任に際し、まずこの2年間を振り返りつつ、2025年度の新たな取組みを示したいと思います

ご存じのように、食品安全ネットワークは、1997年総合衛生管理製造過程の法制化、大規模O157食中毒発生によりHACCPへの興味が高まる中、初代会長米虫節夫先生により創立

の開催を図ることができました。メールマガジン発行による迅速な行事案内、先月末実施の海外研修、後述する初心者教育事業の開催は、担当理事各位の尽力のたまものです。今年度は、よりスムーズな運営に努めて参ります。

② 食品事業者のニーズに合致する事業として、食品衛生7Sを中心とする初心者教育事業を昨年度から開催しました。今年度は、食品衛生7Sと食品安全文化の関係に焦点を当てた初心者教育事業として実施します。単なる連続講演会ではなく、食品衛生7Sのベテラン講師と直接会話する機会・食品工場見学の機会がありますので、従業員の力量向上の場としてご活用ください。

③ 食品の安全・安心講座（米虫塾）の企画・案内を早期に行うことで、講師の日程調整が容易となり、「機能性表示食品の健康被害事件に関するパネルディスカッション」といったバラエティに富んだ企画を開催することができました。また2025年7月からではありますが、従来の奇数月月末土曜日開催から平日開催に変更します。食品事業者のみなさまには、休日出勤などの問題がなくなり、従業員を参加させやすくなると考えています。

④ 食品安全ネットワークの活動を積極的に行うための基盤として、安定した経常収支が必須です。ここ数年赤字基調でしたが、開催行事の見直し、各種経費削減、事務局業務の簡素化、各種内規作成による業務の見える化を行い、経常収支の黒字化を図りました。会員のみなさまには年会費値上げという負担をお掛けすることとなりましたが、昨年度は若干ながら黒字化することができました。またこの改革にご協力いただいた会員のみなさま、事務局のみなさまに深謝いたします。

次に、定期総会の概要を報告します。会員のみなさまには、定期総会出席、委任状の提出の形でご協力いただきありがとうございました。みなさまのご協力で、以下の議決を行うことができました。

① 定款上の事務所の変更：食品安全ネットワークの定款上の事務所は、前理事長の角野先生のお住まいのある京都府に置かせていただきました。今回大阪府のバーチャルオフィスに変更します。理事長住所への変更も検討しましたが、理事長交代の影響を受けず、継続性を持たせるとの理由でバーチャルオフィスとしました。理事長退任後2年間の間本拠地を置かせていただいた角野先生に感謝いたします。

② 今回の総会で、多田、松味、金山、鈴木の4名の理事が退任されます。いずれの理事も活動に積極的に参加いただきましたが、本業が多忙となり理事として継続は困難などの理由による退任です。余裕ができた際には、是非理事として復職いただくことを期待しております。特に鈴木理事には10年余りにわたり、事務局長として食品安全ネットワークの活動を支えていただきましたこと深く感謝いたします。今後も顧問としてアドバイスいただければ幸いです。また、新たに津田、後藤、猪坂3名の理事を迎える、奥田副理事長、鴻上事務局長のもと、新たな食品安全ネットワークの活動を企画してまいります。

③ 会員制度を変更し、従来の正会員を、正会員（議決権あり、年会費2000円アップ）、一般会員（議決権無し）の2区分に変更します。（監督省庁の議決権の有無以外は違いがありませんので、安心して一般会員区分として継続いただければと存じます。

*①・③は所轄庁の認可後の変更となります

④ 総会議決事項ではありませんが、鴻上副理事長の勤務先であるイカリ消毒（株）大阪オフィスを事務局としておりましたが、鴻上さまがめでたく定年退職されることに伴い、事務局を森田事務局次長の事務所に変更することとなりましたので、ご連絡します。

「食品衛生7Sと食品安全文化の関係に焦点を当てた初心者教育事業」の開催、米虫塾の平日開催など、食品安全ネットワークは新たな挑戦をおこないます。会員のみなさまの積極的な参加を期待いたします。

2024年度決算（総会承認）

自 2024年4月1日
至 2025年3月31日

1) 貸借対照表

	2024年3月31日	2025年3月31日	増減
《資産の部》			
【流動資産】			
(現金・預金)			
現 金	67,738	67,738	0
普通 預金	858,719	951,887	93,168
現金・預金 計	926,457	1,019,625	93,168
(売上債権)			
未収金	3,000	0	-3,000
(その他流動資産)			
前払 費用	64,200	48,300	-15,900
その他流動資産 計	64,200	48,300	-15,900
流動資産合計	993,657	1,067,925	74,268
資産合計	993,657	1,067,925	74,268
《負債の部》			
【流動負債】			
未 払 金	87,641	95,114	7,473
前 受 金	0	5,000	5,000
預 り 金	34,600	80,752	46,152
仮 受 金	0	0	0
未払法人税等	70,000	70,000	0
流動負債合計	192,241	250,866	58,625
【固定負債】			
固定負債合計	0	0	0
負債合計	192,241	250,866	58,625
《正味財産の部》			
前期繰越正味財産	1,023,009	796,416	-226,593
当期正味財産増減額	-221,593	20,643	242,236
正味財産合計	801,416	817,059	15,643
負債及び正味財産合計	993,657	1,067,925	74,268

2) 損益計算書

項目	2024年度予算	2024年度実績	差額
【経常収益】			
【受取会費】			
団体会員受取会費	1,058,400	972,000	-86,400
個人会員受取会費	395,250	365,000	-30,250
会費合計	1,453,650	1,337,000	-116,650
【受取助成金等】			
受取補助金	0	0	0
受取助成金等合計	0	0	0
【事業収益】			
7S通信教育事業収益	8,000	5,370	-2,630
出版事業収益	40,000	90,780	50,780
食品衛生普及事業収益	1,390,500	1,214,500	-176,000
事業収益合計	1,438,500	1,310,650	-127,850
【その他収益】			
受取 利息	10	656	646
雑 収 益	0	952	952
その他収益小計	10	1,608	1,598
経常収益 計	2,892,160	2,649,258	-242,902
【経常費用】			
【事業費】			
(人件費)			
人件費計	0	0	0
(その他経費)			
業務委託費	1,360,000	1,380,000	20,000
諸 謝 金	250,000	270,000	20,000
印刷製本費(事業)	60,000	66,520	6,520
会 議 費(事業)	140,000	127,600	-12,400
旅費交通費 (事業)	95,000	90,400	-4,600
通信運搬費 (事業)	0	14,620	14,620
消耗品 費(事業)	84,000	61,056	-22,944
支払手数料(事業)	20,000	17,133	-2,867
その他経費計	2,009,000	2,027,329	18,329
事業費 計	2,009,000	2,027,329	18,329
【管理費】			
(人件費)			
人件費計	0	0	0
(その他経費)			
会 議 費	0	0	0
旅費交通費	99,000	92,200	-6,800
通信運搬費	188,100	205,697	17,597
消耗品 費	12,000	73,969	61,969
広告宣伝費	48,000	41,250	-6,750
接待交際費	45,000	88,620	43,620
諸会費	0	15,000	15,000
租税公課	7,000	12,900	5,900
支払手数料	2,000	1,650	-350
その他経費計	401,100	531,286	130,186
管理費 計	401,100	531,286	130,186
経常費用 計	2,410,100	2,558,615	148,515
当期経常増減額	482,060	90,643	-391,417
【経常外収益】			
経常外収益 計	0	0	0
【経常外費用】			
経常外費用 計	0	0	0
税引前当期正味財産増減額	482,060	90,643	-391,417
法人税、住民税及び事業税	70,000	70,000	0
当期正味財産増減額	412,060	20,643	-391,417
前期繰越正味財産額	801,416	796,416	-5,000
次期繰越正味財産額	1,213,476	817,059	-396,417

監査報告書

令和7年4月14日

特定非営利活動法人 食品安全ネットワーク

理事長 宮尾 宗央 殿

監事 田中 達男

監事 岡村 善裕


私たち監事は、令和6年4月1日から令和7年3月31日までの令和6年度の理事の職務執行及び財務の状況についての監査を行いました。その方法及び結果について、次のとおり報告します。

1 監査の方法及びその内容

- 1) 定期総会、理事会、三役会、HACCP 推進委員会、見学会、米虫塾等の各行事に参加して各理事の職務執行状況を観察し、また理事及び事務局員から各理事の職務執行状況について報告を受けました。
- 2) 第8期決算報告書、勘定元帳、通帳等の調査及び事務局員への聞き取りを行って財務状況を確認しました。

2 監査の結果

- 1) 理事の職務の執行に係る不正の行為、又は法令若しくは定款に違反する重大な事実は確認されませんでした。
- 2) 決算関係書類及びその関連資料は、財産及び損益の重要な点において適正に表示されているものと認められます。

以上

第9期役員名簿（2025年4月～2027年3月）

①理事（12名）

役職	氏名	所属	担当	備考
理事長	宮尾 宗央	東洋食品工業短期大学		
副理事長	奥田 貢司	(株)食の安全戦略研究所	教育プログラム	新任
理事	猪野 祐二	エールlabo		
理事	花野 章二	(株)食品の品質管理研究所	見学会	
理事	名畑 和永	明宝特産物加工(株)		
理事	宇恵 善和	(株)味の大和路	見学会	
理事	青森 誠治	SEITA食品安全コンサルティング	フーサン便り	変更
理事	津田 桂男	—	教育プログラム	新任
理事	後藤 康慶	後藤技術士事務所		新任
理事	猪坂 文朗	(株)バーテック	教育プログラム	新任
理事(事務局長)	鴻上 高	イカリ消毒(株)	事務局	変更
理事(事務局次長)	森田 真	森田行政書士事務所	事務局	

②監事（2名）

監事	田中 達男	SD食品(株)		
監事	岡村 善裕	(株)ライモック	メルマガ	

③顧問団（6名）

役職	氏名	所属	備考
最高顧問	米虫 節夫	大阪公立大学工学部客員教授	
首席顧問	富島 邦雄	元NPO法人てくてく	
名誉理事長	角野 久史	(株)角野品質管理研究所	
顧問	野田 憲司	フードテクノエンジニアリング(株)	
顧問	衣川 いずみ	(株)QA・テクノサポート	
顧問	鈴木 厳一郎	フードクリエイツズキ(有)	

退任（理事）：多田 幸代
松味 利晃
金山 民生
鈴木 厳一郎

定款新旧対照表

	変更後	変更前
定款の 変更内容	<p>(事務所) 第2条 この法人は、主たる事務所を<u>大阪府大阪市</u>に置く。</p> <p>(種別) 第6条この法人の会員は、次の<u>3種</u>とし、正会員をもって特定非営利活動促進法(以下「法」という。)上の社員とする。</p> <p>(1) 正会員には、議決権を有する <u>①法人会員 この法人の目的に賛同して入会した団体又は法人</u> <u>②個人会員 この法人の目的に賛同して入会した個人</u></p> <p>(2) 一般会員には、議決権を有しない <u>この法人の目的に賛同して入会した個人又は法人</u></p> <p>(3) 賛助会員には、議決権を有しない <u>①団体賛助会員 この法人の事業を賛助するため入会した食品並びにその関連の業務を行う企業、団体の経営者、技術担当役員又はそれに準ずる者</u> <u>②個人賛助会員 この法人の事業を賛助するため入会した食品衛生と安全並びにその関連事項の研究に興味のある、関係者又は会の事業を賛助するため入会した個人</u></p> <p>(会員の資格の喪失) 第9条 会員が次の各号の一に該当するに至ったときは、その資格を喪失する。</p> <p>(1) 退会届を提出したとき。 (2) 本人が死亡したとき又は会員である団体が消滅したとき。 (3) 繼続して2年以上会費を滞納したとき。 (4) 会員との連絡(電話、電子メール、郵送物の受取り)が1年以上出来ないとき。 (5) 除名されたとき。</p> <p>(名誉理事長及び顧問) 第16条理事長は、理事会の推薦によって名誉理事長及び顧問を委嘱することができる。名誉理事長及び顧問は重要な会務に関し、理事長の諮問に応ずるものとする。<u>理事会及び総会の議決権はないものとする。</u></p>	<p>(事務所) 第2条 この法人は、主たる事務所を<u>京都府京都市</u>に置く。</p> <p>(種別) 第6条 この法人の会員は、次の<u>2種</u>とし、正会員をもって特定非営利活動促進法(以下「法」という。)上の社員とする。</p> <p>(1) 正会員 この法人の目的に賛同して入会した個人又は団体 (2) 賛助会員 この法人の事業を賛助するため入会した食品並びにその関連の業務を行う企業、団体の経営者、技術担当役員又はそれに準ずる者(団体賛助会員)又は食品衛生と安全並びにその関連事項の研究に興味のある、関係者又は会の事業を賛助するため入会した個人(個人賛助会員)</p> <p>(会員の資格の喪失) 第9条 会員が次の各号の一に該当するに至ったときは、その資格を喪失する。</p> <p>(1) 退会届を提出したとき。 (2) 本人が死亡したとき又は会員である団体が消滅したとき。 (3) 繼続して2年以上会費を滞納したとき。 (4) 除名されたとき。</p> <p>(名誉理事長及び顧問) 第16条 理事長は、理事会の推薦によって名誉理事長及び顧問を委嘱することができる。名誉理事長及び顧問は重要な会務に関し、理事長の諮問に応ずるものとする。</p>

131回米虫塾 演者レポート 演題【品質不正を防ぐ教育】

日時：2025年3月29日（土）

会場：大阪産業創造館

株式会社東洋紡

経営工学部門技術士補・日本品質管理学会認定品質技術者

實原 信昭



食品安全ネットワーク会員の皆さん、こんにちは。

2025年3月29日に開催された第131回「食品の安全・安心講座（米虫塾）」にて、「品質不正を防ぐ教育」と題して講演をさせていただきました、経営工学部門技術士補・日本品質管理学会認定品質技術者の實原@東洋紡です。

このような貴重な機会をいただき、米虫先生をはじめ、関係者の皆さんに心より感謝申し上げます。皆さまの温かいご支援とご協力のおかげで、無事に講演を終えることができました。

また、講演後にいただいたご質問やご意見からは、多くの気づきと学びを得ることができました。皆さまとの対話を通じて私自身の考えも深まり、今後の活動に向けた大きな糧となりました。誠にありがとうございました。

ここで、私が米虫先生と知り合うきっかけとなった「標準化戦略研究会」について紹介させてください。

標準化戦略研究会は、関西学院大学 専門職大学院 経営戦略研究科の科目「標準化経営戦略」に関連し、標準化・クオリティ・モチベーションの戦略的活用をテーマに活動しています。私が「品質不正を防ぐ教育」を初めて発表したのもこの研究会です。

関西学院大学の松本隆客員教授を中心に、技術士、審査員、コンサルタントなどの技術者が集まり、活発に議論を交わしています。食品安全ネットワークからも数名が参加されており、米虫先生にもご参加いただいています。毎回、率直な意見交換が行われ、飲み会では和やかな雰囲気の中で交流を深めています。添付の写真は、その飲み会後の集合写真です。



会費は不要で、例会はオンラインまたは関西学院大学梅田キャンパスで開催しています。お試し参加も可能ですので、ご興味のある方はぜひ私までご連絡ください。

また、私は日本品質管理学会関西支部の役員幹事も務めており、事業所見学会を担当しています。事業所見学会参加者の皆さん、そして見学を受け入れてくださる事業所の双方に「参加して良かった」「楽しかった」と思っていただけるよう、心を込めて企画・運営しています。

見学会の案内は日本品質管理学会（JSQC）のホームページに掲載されていますので、機会がありましたらぜひご参加ください。あわせて、見学を受け入れていただける事業所も募集しております。ご協力いただける場合は、ぜひ私までご連絡ください。

さて、今回の講演「品質不正を防ぐ教育」では、コミュニケーションの重要性についてもお話ししました。講演後には、「部下とのコミュニケーションをどうすればよいか」「若手との対話をどう進めるべきか」といったご質問をいただきました。

これにはファシリテーション能力の習得が有効ですが、これは一朝一夕に身につくものではありません。そこで、私は「コミュニティで仲良くなること」をおすすめしています。

私自身、「ファシリテーション実践会」「読書会＝勉強会」「QC寺子屋」「DXラーニング」といったコミュニティに参加しています。いずれも会社のメンバーとの業務外の活動で、役割も参加者から講師までさまざまです。共通して言えるのは、若手からベテランまで幅広い世代が参加し、皆が仲良く活動しているということです。

完璧な人間はありません。誰しも何かしらの欠点や、他人に好まれない部分を持っています。しかし、こうした好まれない部分を受け入れる「許容の幅（ストライクゾーン）」は、相手との関係性によって変わります。知らない人には

狭く、よく知っている人には広くなるものです。コミュニティの仲間というだけでそのストライクゾーンが広がり、普段は話しかけづらいと思っている若手が悩みを相談してくれるようになることもあります。

最近の若者は、上司・部下といった関係性だけでは打ち解けにくい傾向があります。仕事とプライベートをきっちり分けたいと考える人も多くいます。もちろん、飲み会で打ち解けられるならそれも良い方法ですが、「私は行きません」という人も少なくありません。

そうした場合、「仕方がない」と諦めるのではなく、上下関係ではないフラットな関係性の中で活動できるコミュニティを通じて、関係を築いてみてはいかがでしょうか。既存のコミュニティでも、自ら立ち上げたものでも、誰かに作ってもらったものでも構いません。



コミュニティ活動は、自身のスキルアップにつながるだけでなく、業務にも良い影響をもたらします。また、コミュニティで築いた人脈は、さまざまな場面で役立つことでしょう。これからも、品質や人とのつながりを大切にしながら、様々な場面での活動を続けていきたいと思っています。食品安全ネットワークや日本品質管理学会、標準化戦略研究会、そしてコミュニティや現場での対話を通じて、学び合い、支え合える関係を築いていけたら嬉しいです。またどこかで皆さんとご一緒できる日を楽しみにしています。今後とも、どうぞよろしくお願ひいたします。

第131回米虫塾 受講レポート

開催日：2025年3月29日（土）

場 所：大阪産業創造館

レポーター

東洋食品工業短期大学

准教授 宮尾 宗央

3月29日、第131回食品の安全・安心講座（米虫塾）では、ペリージョンソンホールディングス（株）取締役新谷雅年さまより「USにおける食品衛生・食品安全の最新動向とFSMA」、東洋紡（株）品質保証統括部實原信昭さまより「品質不正を防ぐ教育～ISO9001の規格を活用して品質不正を防ぐ」の2題の講演をいただいた。当日は、WEBによる参加者も多く、アメリカへの食品輸出、品質不正防止に関する会員のみなさまの興味の高さを感じた。實原さまのご講演に関しては、著者より講演要旨を投稿いただいたので、ここでは新谷さまの講演に関して、東洋食品工業短期大学の宮尾が紹介します。



当日の講演では、米国への食品輸出のみでなく、その背景としてアメリカを知ることの重要性、さらには生成AIのHACCPプランの応用まで充実した2時間の講演だった。

アメリカにおいて、2011年米国食品安全強化法（FSMA）が食品危害の予防のため定めら

れた。この法律を理解するため、またアメリカへの輸出の重要性を知るためには、アメリカを知ることが重要とされ、日本との購買力の差異、アメリカの政治の仕組みなどに関して、教えていただいた。

私が小さいころ（1970年）日本の人口は1億人、アメリカは2億人と習ったが、その後日本の人口減少、アメリカの人口増加により、現在は日本の3倍、2060年には4倍（約4億人）になると予想されている。また国民1人当たりのGDPでは日本の1.5倍であり、購買者数とGDPを掛け算すると日本の約5倍の市場があることになる。実際2024年度の日本からアメリカへの食品輸出額は2400憶円で、国別輸出先トップとなっている。またアメリカの特徴として、民主党・共和党の2大政党があり、現在は共和党のトランプ氏が大統領になっている。この2大政党には大きな政策の差異があり、共和党は規制を嫌う傾向、民主党は規制を強化する傾向があり、政権交代により政策が大きく異なるケースがある。アメリカ輸出に当たって、前提としてアメリカを知ることは重要である。

米国食品安全強化法（FSMA）は2011年民主党政権下で成立した、食品輸出の際考慮すべき重要な法律である。従来アメリカでは、事後対応（汚染発生後の対応）に重点が置かれていたが、食品業界や消費者団体よりの予防重視への強力なアプローチを求める声に応じて制定された。FDAはアメリカ国内の食品輸入業者に、外国供給業者検証プログラム（FSVP）として、外

国供給業者（製造業者）の選定、信頼性の確認、監査による食品安全性確保を義務付けました。同時に外国の製造業者の監査も行うという規制方法である。

FSMAでは「ヒト向け食品に対する予防コントロール（Preventive Controls for Human Food : PCHF）」として、製造業者に食品安全計画の作成（具体的には、ハザード分析結果をもとに供給者管理・アレルゲン管理・衛生管理・工程管理を行うこと、回収計画を作成すること）に加え、FDAによる査察が行われる。査察終了後、食品安全計画に改善すべき点があるとFDA483aという書類が発行され、指摘に対する改善報告が不十分な場合、警告書の発行、アメリカへの輸出禁止を招く。

このFDAの査察時のPCHF指摘に関する最新情報事項を紹介いただいたので一部を紹介する。

①アレルゲンコントロール手順が十分でない…アレルギー予防コントロールの重要点は日本と同様だが、アメリカと日本ではアレルゲンに対する考え方の違い（アメリカではごま・魚類・甲殻類が義務表示である点）があるので注意が必要である。

②サニテーションコントロール、モニタリング、検証手順が予防管理に十分な対策を提供していない…包装前の RTE 食品（加熱調理せずそのまま食べられる食品）に対する環境病原菌（サルモネラ属菌、リストリア・モノサイトゲネスなど）、交差汚染により混入された病原体、食物アレルゲンの交差接触に注意が必要である、サルモネラ属菌に関しては少量で発症すること、低水分環境下でも長期間生存することからピーナッツバターによる食中毒発生事例もある。

休憩をはさんで、生成AIの食品衛生への活用

について説明いただいた。「卵焼き製造時のハザードを重要度順に並べる」、「CCPを抽出する」といった指示により、部分的な問題はあるものも、若干修正する程度で活用可能なもののが出来たのには驚かされた。誤情報の生成、セキュリティとプライバシーの侵害といったリスクもあるが、食品衛生の世界でも活用されていくと思われた。

最後に、アメリカ食品輸出のポイントを7点あげていただいた。その中で「規制と認証の取得」が最も対応が難しく、FDA登録と共に、食品により個別の義務があるので注意が必要である。その他、流通ネットワークの構築、関税と輸入手続き、食品の品質と安全性、米国市場のリサーチ、マーケティングとブランド戦略、ロジスティクスの最適化も重要との話であった。

FSMAおよびアメリカへの食品輸出について、その背景を含め、わかりやすく説明いただいた新谷さまに感謝します。



イカリ消毒株式会社を定年退職することになりました

合同会社ライズ 鴻上 高



NPO法人食品安全ネットワーク会員の皆様、日頃より食品安全ネットワークの活動にご協力いただきありがとうございます。

本年5月末をもって長年勤めてまいりましたイカリ消毒株式会社を定年退職し個人会社のライズを設立致しました。新会社での目的、方針や計画などまだほとんど決まっておりません。年金受給しながらの設立ですので「目いっぱい働かなくてもよいか」とのことであつた気楽なものです。

また急な退職であり食品安全ネットワーク内の事務局、事務局長の仕事の引継ぎもままならず皆様にご迷惑をお掛けしお詫び申し上げます。

今回は長年勤めましたイカリ消毒株式会社での仕事とこの在職期間42年半の環境衛生業の変遷などのお話をさせて頂きます。

皆様もよく米虫先生のお話を聞かれたと思いますが、ビルの害虫防除を中心に一般

家庭のシロアリをはじめとする害虫駆除を中心の業界においてイカリ消毒は米虫先生と病院の手術室殺菌や、技術の遅れた文化財の殺虫殺菌作業の技術や手順を確立し当時は業界ではかなり有名な企業だったと思います。しかし私が入社した当時（1982年11月）の営業所はその他の個人経営駆除業者と同じく一般家庭の仕事が多く、夜間は飲食店でネズミ、ゴキブリ駆除、土日は食品工場の害虫駆除が主でした。

文化財、院内殺菌などは営業所のエース、所長クラスが担当でその補助業務ばかりと作業員として忙しいだけで将来の不安を感じていた時もありました。

そんな生活を5年ほど続けていた時に京都生協の店舗内でパンの製造販売会社が黄色ブドウ球菌による食中毒を起こし、その店内の菌検査と原因究明の仕事が営業所にまいりました。

当時営業所内で微生物を知っている所員がおらず大学で食品衛生関係を勉強したのは私だけということで担当させられました。

当時のイカリ消毒西日本事業部の微生物検査担当者の力を借り検査を実施しましたが、学校の実習程度でしか微生物の知識がなかった私にとって菌の採取から培養、カウント、同定まで行い検査結果や原因調査報告まですべて行いほとんど寝られない1週間を過ごしました。

また一連の検査業務終了後も店舗の改善状況の調査報告もあり目まぐるしい1か月となりました。さらにこういう食中毒の原因調査で

は原因菌の保菌者特定という結果が待っており黄色ブドウ球菌食中毒の原因となった社員の方が退職されるという結末となり、

「社員の家族の生活を変えてしまった」という複雑な気持ちになりました。

また営業所内で自分の立場や専門分野を確立するきっかけとなり、殺菌剤、洗浄剤や衛生用品の販売に興味を持ち作業員から食品施設の専門営業職となりました。この経験から以後食品工場での提案は従業員の方が少しでも働きやすくなることを意識することに心がけております。

その後営業所の所長となりましたがイカリ消毒全体的にはまだ個人消毒屋さんが大きくなっただけの雰囲気が残っており専門分野の社員を計画的に育成するという意識はありませんでした。

そんな時に世間では食品衛生に関する大事件が起こります。そう1996年、腸管出血性大腸菌O157が7月に堺市の学校給食にて大量食中毒者を出した事件です。おかげで6月末ごろから盆休みまで全く休みが取れず、毎日食品製造施設や食品物流関連、百貨店、スーパーでの殺菌作業に追わされて毎日「こんな仕事は早くやめたい」などと思っておりました。

しかしこの事件は私たち害虫駆除会社が衛生管理会社へと成長するきっかけとなりました。今まで害虫駆除が中心の会社にHACCPという概念が入り社員教育が急務となってきたのです。

弊社並びに競合他社も何かあればHACCP対応などという売り文句が先行しHACCPの知識もほとんどない中での営業に苦労したものです。また悪い時にこの時期前年は阪神淡路大震災後の応援やオウム真理教の松本サリン事件、和歌山毒物カレー事件があり、害虫駆除薬剤に関する管理が厳しくなり大忙しの数年を過ごしました。

その間の1997年1月に私は京都の営業所の所長を拝命し、転勤をきっかけに「食品工場専門の知識を持つ所員を育てるにはどうしたらよいか」と考えていた時に京都生協の角野部長と米虫先生から食品安全ネットワークを立ち上げるので会員になるように勧められました。

私にとっては所員教育の良いきっかけとして数名の所員をサロンなどに継続参加さるようしました。おかげで京都営業所は社内で常に売り上げ上位の大規模営業所となり、これは食品安全ネットワークと勉強した所員たちのお陰と思っております。

ただこういう順調な営業所運営もまたまた大事件に巻き込まれます。皆様ご存じの2000年6月の大手乳業による集団食中毒事件です。この事件はO157事件をきっかけに出来た〇総HACCPの信用が失墜するきっかけとなりました。同じ大規模食中毒でもこの大手乳業の食中毒事件はO157と違い殺菌業務ではなく異物混入対策が中心となる害虫防除業務依頼が集中し又もや休みが取れない状況が続きました。（イカリはいつまでも休めない会社です）

その後、食品安全ネットワークではISO22000研究会が立ち上がり、その基本となる食品衛生7Sの活動が始まりました。この食品衛生7Sの考え方方は私の異物混入対策の考え方の中心となりました。

以後BSE、有名メーカーの消費期限偽装、毒物混入事件等など食品業界を揺るがす事件が相次ぎそれとともに食品製造企業の衛生管理業者を選定する目も厳しくなり、もはや衛生管理業者は完全に総合衛生管理業務を売り物にする会社と従来通り害虫防除を中心とする個人経営的会社に分かれてきました。もちろんイカリ消毒は総合衛生管理会社へと真剣に舵取りをすることになりやっと従業員の教育に力を入れることになります。

1996年あたりからイカリ消毒では西日本の営業所からISO9001取得準備をしていましたがまだまだ会社全体で営業所のサービス業務の均質化、階級別社教育など課題が山積みながら徐々に整備されていきました。2000年ごろには何とか全国営業所とのれん、FC店でのISO取得ができました。ただ私の管理していた京都営業所、京滋地区は食品安全ネットワークで勉強した所員がいたため監査で改善要求事項が少なく済みました（所内の整理、整顿はあまりできていませんでしたが）。

その後当時の京都生協を角野部長が定年退職されることをきっかけにイカリ消毒にて食品安全ネットワークの事務局を担当することになり、すべての講座に参加し多くの企業様と知り合いになったおかげで年間管理契約をはじめ、清掃業務や衛生用品の販売など新規顧客開拓の苦労もせずに業績を上げることができました。
現在でもイカリと契約を継続して頂いている会員様がたくさんおられますので感謝しております。やはりこれも食品安全ネットワークの事務局を賜っている以上「営業所

に言いたいことがあれば鴻上に言えば何とかしてくれる」という安心感も頂いていたと思います。

結局消毒業の大きな変遷や世の中の大事件が集中し忙しい時期をイカリ消毒にて過ごすことになりました。ざつと思いついたことを書きましたがどの経験も今では自分にとって大きな財産となっていると感じております。

経験に学ぶ愚者であってもお客様の困りごとに自信をもって答えられるようになったと思っております。在籍したイカリ消毒や同業界もこれからはどう世の中の変遷に対応していくか外から見守っていき、応援できるような仕事をしていきたいと考えております。

これからも食品安全ネットワークの事業に携わっていきますので皆様ご協力よろしくお願ひいたします。

ちなみに設立しました合同会社ライズのネーミングですが、名前の鴻上 高の漢字がすべて上へあがっていく意味があり最初はRISE UPにしようと思いましたがライザップと読まれると「結果にコミットしないのか」と言われるかもしれないためRISEのみとしました。



食品安全ネットワーク事務局長を退任して

フードクリエイツズキ有限会社

代表取締役 鈴木 厳一郎



この度、NPO法人食品安全ネットワークの事務局長を退任することとなりました、鈴木 厳一郎です。事務局次長に指名していただいたのが2013年、前事務局長の富島氏より事務局長を引き継いだのは2015年ですので、事務局としては12年間にわたり、食品安全ネットワークの裏方としてささやかながらお手伝いさせていただきました。この間、頼りない私を支えてくださった関係の皆様、温かいお声をかけてくださった会員の皆様には心より感謝申し上げます。

さて、弊社が食品工場への衛生管理に関するサポート業務を開始して28年になります。私は2000年に入社しましたので25年になりますが、当時は雪印の集団食中毒事件があったころで、食品の衛生管理や工場の管理に関する情報が十分でなく、食品工場用のツールも多くありませんでした。その様な時代でしたので、私たちも企業さん用のツールを作成していましたことがあり、ホームセンターで部材を買って、前室に粘着ローラーをかけるパネルをいくつも製作したことを思い出します。

HACCPシステムは、1995年の食品衛生法改正時に「総合衛生管理製造過程」として導入されたことはよくご存じだと思いますが、例えば危害要因分析の手順や一般的衛生管理事項の10項目についてもまだまだ情報が少なく、どの様に取り組めばいいか分からず企業さんが多くおられました。そのような中で、コンサルティング業務をしていた弊社でも情報は十分ではありませんでしたので、食品安全ネットワークのセミナーに参加して工場の管理方法や従事者教育のポイント、また検査の手法など多くの情報を共有し学ぶことがたくさんありました。また、数多くの工場を見学させていただき、作業現場を見せていただくことで、現場管理の難しさや担当者の苦労を生で見て、お聞きすることができたと思います。12年間、多くの人と情報交換ができ、また多くの工場を見せていただけたのも食品安全ネットワークに参加できたおかげです。個人で得られる情報は限られますので、きっと同じように思われている人がたくさんおられるのではないかと思います。事務局だからではなく、業界に身を置く者として食品安全ネットワークの価値を強く感じた次第です。

2000年頃から振り返ると、食品安全の世界も大きく変わりました。衛生管理や品質管理、法令等の最新情報はインターネットで概ね入手できますし、サポートする企業も弊社のような専業だけではなく、洗浄剤・殺菌剤メーカーさんや、P C O、建築業さんも参入し、食品工場向けのツールも作業服から洗浄ツール、検査設備まで専用のものも多く開発・製

造されるようになりました。また、食品安全認証についても、厚生労働省のHACCPに沿った衛生管理から、ISO22000、FSSC22000、JFS規格など企業のニーズに合わせて選択できることも大きく変わったところでしょう。食品工場の方にとってハード、ソフト共に充実し、導入や管理のハードルはずいぶん下がったと思います。しかしながら、そんな便利な時代でも、コミュニケーションの必要性は変わっていません。いくら便利になっても、食品企業では新しい情報を常に入手する必要がありますし、人材不足や原材料の高騰が進む中、少しでもコストを下げができるような設備やツールの情報は不可欠です。また、新しい情報を得ることだけでなく、他の企業の人と交流することは、教育の場としても大変貴重です。このような場を提供できる団体は多くないのではないでしょうか。今までと異なる立場で見ても、食品に関わる企業にとって食品安全ネットワークの価値は当初から変わっていないと思います。新型コロナウイルスの影響は落ち着きましたが、食品企業を悩ませる問題は今後も続くでしょう。厳しい状況だからこそ、最新情報の入手や他社との交流、また人材育成は手を抜いてはいけない企業の重要な課題です。



食品安全ネットワークでは、これから時代に役立つ情報の提供や人材育成につながる事業を企画し実施していきますので、ぜひ積極的にご参加いただき、自社の発展にご活用いただければと思います。

最後になりましたが、鈴木は会員としてこれからも参加しますので、これまで以上に気軽に声かけいただき、情報交換をさせていただければ幸いです。今後ともどうぞよろしくお願い致します。



おまけです。入会して右も左も分からぬ私が初めて海外研修に参加させていただいた時の思い出の写真です。どこの国かは分かりますよね。2002年ですので鈴木も若いですが、米虫先生、富島首席顧問もお若いです！

