

第一回 『アセスメント研究会』 議事次第

日時：平成 22 年 7 月 2 日（金）14:00-16:00
場所：中央合同庁舎 4 号館 1220～1221 会議室

1. 開会挨拶（横浜商科大学 地域産業研究所 小林 二三夫所長）
2. 農林水産省挨拶（農林水産省 F C P チームリーダー 神井調査官）
3. 研究会の進め方（小林所長）
4. 自己紹介
5. 意見交換
 - ・今年度の具体的な活動や課題に関して
 - ・「協働の着眼点」を活用したアセスメント全般の認知度向上等に関して
6. 今後のスケジュールの確認

配布資料

- 資料 1 H22 年度 F C P 活動展開と研究会概要について
資料 2 第一回研究会説明資料
資料 3 H21 年度実行可能性調査より
「食の信頼確保のための成熟度評価事業」概要（株アイ・エス・レーティング）
資料 4 「協働の着眼点」樹形図（業種別～製造）

平成22年7月2日(金)
10:00~12:00

「アセスメント研究会」

第1回参加者名簿

* 個人情報保護の観点から参加企業/団体名のみ掲載します。

1	味の素株式会社
2	株式会社イトーヨーカ堂
3	静岡銀行
4	株式会社損害保健ジャパン
5	千葉銀行
6	東京海上日動火災保険株式会社
7	東京海上日動リスクコンサルティング株式会社
8	日本食糧新聞
9	日本セルフサービス協会
10	日本HACCPトレーニングセンター
11	株式会社阪急クオリティーサポート
12	株式会社ホンダトレーディング
13	三菱化学メディエンス株式会社
14	三菱商事株式会社
15	横浜商科大学 地域産業研究所

※敬称略 企業/団体名 五十音順

平成22年度の活動展開(イメージ)

平成22年度には、ネットワークに参加する事業者には様々なステージで活動いただく場を設けて行く予定です。

①農水省の設ける
研究、発表の場への
参加



②事業者の自主的な協
働の取組(農水省が
運営に関与)



③事業者の自主的な
協働の取組(農水省
と情報を共有)



④個々のビジネス展
開(農水省と情報を
共有)



<想定される活動内容>

- 21年度に開発されたツールに関する研究会
- 「協働の着眼点」の見直し作業
- 活動報告会、成果発表会など

- 事業者が主体となって運営する研究会
- 各都道府県主催など地域でのFCP活動など

- FCPの活動と銘打った事業者間での自主勉強会
- FCPの活動と銘打ったセミナー、シンポジウムなど

- 「協働の着眼点」を活用したビジネスの展開
- 展示会・商談会
- 人材育成
- 取引先の審査など

平成22年度 FCP研究会の概要

活動展開
パターン

①農水省の設ける
研究、発表の場への参加

②事業者の主体的な取組
農水省が運営に関与

【研究会テーマ】

消費者との対話のあり方

工場監査項目の標準化・共有化

商品情報の効率的なやりとり

企業力向上の場としての
マッチングフェア・商談会の活用

FCP普及・戦略

アセスメント

地域ブランチ

三重ブランチ

岩手ブランチ

愛媛ブランチ

和歌山ブランチ

【地域の状況に応じた
テーマ設定】

平成22年度研究会①～農水省の設ける研究、発表の場への参加～

消費者との対話のあり方研究会

- 食品事業者と消費者間の信頼構築を目的として、平成21年度の研究会活動で作成した「FCPダイアログ・システム(第一版)」を試行し、その結果を踏まえて対話型コミュニケーションのあり方について意見交換を行うとともに、システムの充実について研究。
- FCPダイアログ・システムの充実としては、実際にシステムを利用した結果を評価し、次のコミュニケーション戦略に反映する手法などについて検討し、PDCAサイクルの構築を研究。

工場監査項目の標準化・共有化研究会

- 食品事業者等におけるアセスメントに効率化を図るため、平成21年度に作成した、「FCP共通工場監査項目」について、活用を広めることについて研究。
- 監査項目毎にとりまとめた「実施要求水準」と「監査手法」を実際の工場監査の場面で適用し、使い勝手などについて検証し、この結果を踏まえて「実施要求水準」と「監査手法」を標準化・共有化する可能性について検討。

平成22年度研究会②～農水省の設ける研究、発表の場への参加～

商品情報の効率的なやりとり研究会

- 「協働の着眼点」の9.【取引先との情報共有、協働の取組】に基づき、消費者を起点として、フードチェーン全体で情報共有の手法を研究。
- 事業規模に関わらず、全てのステークホルダーの間で商品に関する情報が効率的にやりとりされるため、事実関係や相互の認識を共有するとともに、論点を整理し、協働での対応方向を検討。

企業力向上の場としてのマッチング・商談会の活用に関する研究会

- 平成21年度に作成した「FCP商談会・展示会シート」を様々な商談会、展示会等で活用した結果をご報告いただき、「FCP商談会・展示会シート」活用に関する情報を共有。
- あわせて、「FCP商談会・展示会シート」を周知、普及させるためのご提案や課題解決に向けた意見交換、シートの項目に関する検証を実施。



平成22年度研究会③

～事業者等の主体的な運営～

FCP普及・戦略研究会

- FCPの自立的展開を促すための、FCPの普及のあり方、手法の研究と実践。
普及活動の主体(①情報共有NW参加事業者による普及、②産学官連携による普及)に応じた研究を推進。
- 平成21年度のFCPアドバイザーリーボードメンバー、ファシリテーターの有志が中心となり、アドバイザーを始めとする情報共有NW参加者へ参画を呼びかけ。
- ※ 東京大学食の安全研究センター中嶋康博副センター長、オラクルひと・しくみ研究所小阪裕司代表、(株)アール・ピー・アイ長澤博英取締役が発起人。(株)アール・ピー・アイが運営事務局。

アセスメント研究会

- 「協働の着眼点」や、それを生かした評価軸等を活用したアセスメント全般(セルフ、二者間、第三者)に関する個々の自主的な活動をご報告いただき情報を共有。
- 個々の活動のスムーズな立ち上がり、評価軸の共有化の可能性、アセスメント全般の認知度向上等に関するご提案や課題解決に向けた意見交換。
- ※ 横浜商科大学地域産業研究所(小林二三夫所長)が主催。

FCP地域ランチの取組 ～地方公共団体の主体的な取組～

地域ランチ

- 各地で、FCPの仕組みを活用して、地域独自の課題に取り組み、地場の食品産業の活性化につなげる活動
- 都道府県から、独自のテーマ、手法での活動の提案を受け付け、農林水産省FCP事務局が連携して活動をサポート
- 食品産業事業者の人材育成、経営コンサルティング、販路開拓、商品ブラッシュアップ、農商工連携など、それぞれの地域が重視する課題に関して、それぞれの地域のやり方で運営
- 平成21年度は、岩手県、三重県、愛媛県、和歌山県で地域ランチを立ち上げ。今後も、地域ランチ立ち上げを呼びかけ
- 地域ランチ間での情報共有や他の研究会活動との連動により、各地の活動のさらなる活性化を働きかける予定

平成22年度 FCPのスケジュール(イメージ)



FCPの詳細はホームページをご参照ください！



消費者の「食」への信頼向上のため
フード・コミュニケーション・プロジェクト
FCPを進めています。

FOOD COMMUNICATION PROJECT

FCPは食品事業者の信頼向上の取組を応援します。

URL:

<http://www.food-communication-project.jp>

検索はこちらから

フードコミュニケーションプロジェクト

検索

【その他 お問い合わせ先】

農林水産省 消費・安全局 表示・規格課 フード・コミュニケーション・プロジェクト 事務局

TEL 03-6744-2397 FAX 03-6744-2369 Email: fcp_jimukyoku@nm.maff.go.jp

平成22年度 FCP
アセスメント研究会について

平成22年7月

横浜商科大学 地域産業研究所

農林水産省

フード・コミュニケーション・プロジェクトチーム

研究会の目的

○研究会主催 : 横浜商科大学 地域産業研究所

研究会サポート: 農林水産省 フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)事務局

○ フード・コミュニケーション・プロジェクト(以下FCPとする)の基本的な考え方に基づき、「協働の着眼点」等を活用したアセスメント全般(セルフ、二者間、第三者)に関する個々の活動の情報を共有し、広く普及させるための意見交換を行います。

本研究会では、具体的に「協働の着眼点」や、それを用いた評価軸等を活用した、アセスメント全般(セルフ、二者間、第三者)に関する個々の活動をご報告いただき情報を共有するとともに、個々の活動のスムーズな立ち上がり、評価軸の共有化の可能性、アセスメント全般の認知度向上等に関する、ご提案や課題解決に向けた意見交換を行います。

併せて、「協働の着眼点」を活用した食品事業者の取組事例に関する情報を広くご提供いただき、意見交換を行うとともに、「協働の着眼点」をより良いものに見直すための情報の提供、改善に向けた提案をしていただきます。

研究会の進め方

○ 研究会:年間3回、全体報告会2回実施を予定しています。内容は、下記の通り予定しています。

・【**第1回 研究会**】 :7月2日(金)14:00~16:00、合同庁舎4号館(本日)

平成22年度アセスメント研究会の進め方と、「協働の着眼点」を活用した個々のアセスメント活動の現状報告及び今後の活用に関する意見交換等

・【**第2回 研究会**】 :10月実施予定(後日ご案内)

研究会参加メンバーのアセスメント活動に関する現状の情報共有及び、アセスメント全般の認知度向上のための課題に関する意見交換等

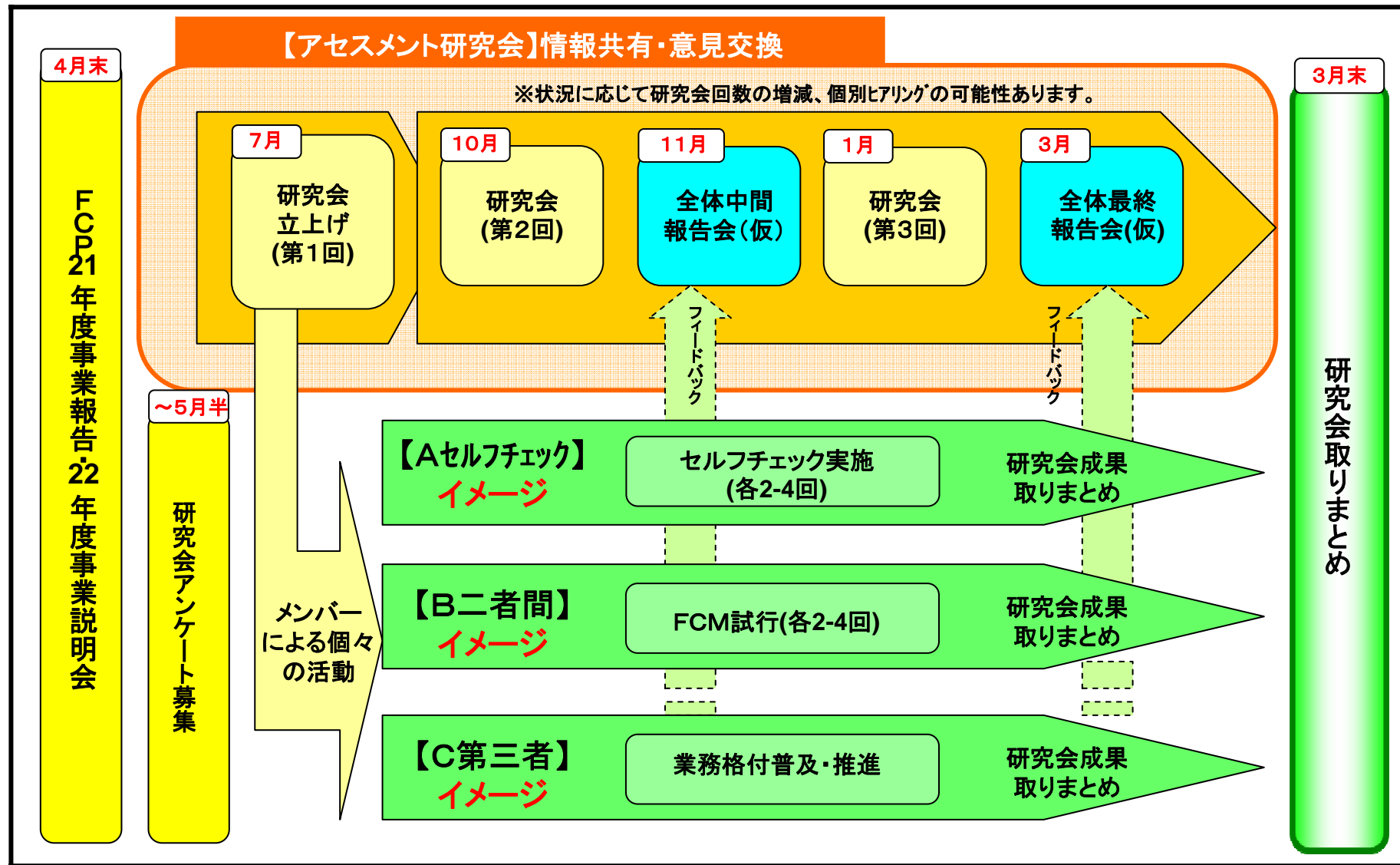
・【**全体中間報告会**】:東京大学にて11月実施予定(後日ご案内)

・【**第3回 研究会**】 :1月実施予定(後日ご案内)

研究会の取りまとめ及び、「協働の着眼点」の活用、項目等に関する意見交換等

・【**全体成果報告会**】:東京大学にて3月実施予定(後日ご案内)

アセスメント研究会のスケジュール(案)



「協働の着眼点」を活用した食品事業に従事するパート・アルバイト従業者を対象とした教育ツールの開発

●三菱化学メディエンス株式会社

■実行可能性調査の目的

食品衛生の基礎知識のみであった初期教育を見直し、パート・アルバイト従業者に、消費者の信頼を高めていくための行動のポイントである「協働の着眼点」を分かりやすく説明し、浸透させることを目的とした教育ツールを開発。

受講者用のマニュアルに加えて、講師用テキスト、理解度テストを開発し、着実な理解促進を図る。



H21年度 実行可能性調査(事例1-②)

■協働の着眼点の活用

① 0次検証

パート・アルバイトが食品安全や消費者からの信頼性確保について、どの程度理解しているかを測るためにテストを実施

【理解度テスト】



② マニュアル作成

「協働の着眼点」を活用したマニュアルを作成。
イラストを多用し、食品製造の経験が浅い人にも分かりやすくなるよう、配慮

【従業員用マニュアル】



③ 実地検証(1次検証)

マニュアルの内容に基づく講習会を実施。その後、理解度テストによる理解度の確認とアンケートを実施。講習会を行うための講師用テキストも作成

【講師用テキスト】



【講習会の模様】



④ 改訂

0次検証と1次検証の結果を比較して、理解が得られなかった点やアンケートにて分りにくかった点について、マニュアル・講師用テキストの改訂を実施

⑤ 実地検証(2次検証)

・改訂したマニュアル及び講師用テキストを用いて、再度、講習会を実施
・理解度テストを実施して、1次検証で理解が得られなかった点について、改善されたかを検証

⑥ 修正・推敲

2次検証の結果においても理解が得られなかった点について、修正・加筆し、マニュアル・講師用テキスト・理解度テストの最終的な改訂を実施

成果物の完成!



H21年度 実行可能性調査(事例1-③)

■成果

- パートアルバイト向け食品衛生マニュアル
 - 講師用テキスト
 - 理解度テスト
- の作成による初期教育体制の構築



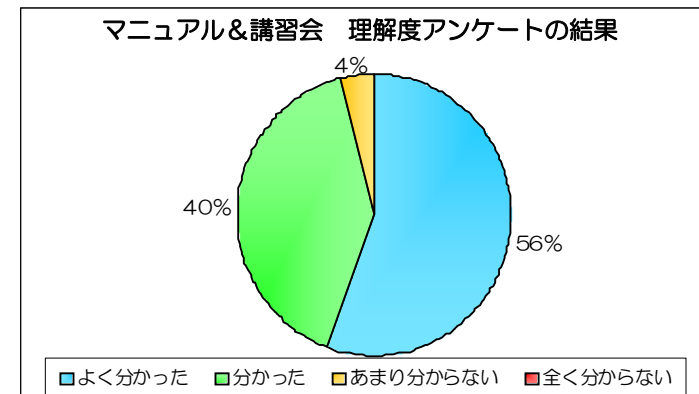
パート・アルバイトに食品衛生の基礎知識を身に付けさせると共に、「協働の着眼点」の理解と、それに基づく行動をとることが出来る従業員を育成することが可能となる

本マニュアルが普及することにより、食品事業者が消費者からの信頼性を確保するためのツールとして、貢献することを期待する

検証結果

0次検証	平均点	85.8点
	↓	
1次検証	平均点	95.1点
	↓	
2次検証	平均点	97.1点

(2次検証時)



「協働の着眼点」を活用した セルフアセスメントシートの開発と運用

●株式会社阪急クオリティサポート

■実行可能性調査の目的

中小企業の品質管理担当者が活用できるセルフアセスメントシートを開発すること

→阪急阪神百貨店グループの工場衛生点検のノウハウを活用

中堅従業員の教育をサポートしセルフアセスメントシートの実効性を高めること

→阪急クオリティサポート社が実施している通信教育のノウハウを活用し、トライする企業の中 堅社員教育をサポート。

阪急クオリティサポートの今後の事業
食品メーカーの従業員教育



チェックシート



H21年度 実行可能性調査(事例2-②)

■協働の着眼点の活用

セルフアセスメントシートの作成 対象工場でのセルフチェック実施

8月～9月

- 「協働の着眼点」【製造版】の中から、衛生管理・品質管理に重点を絞って項目を抜粋し、より製造現場に近い言葉へ置き替えた上で、セルフアセスメントシートを作成
- 応募いただいた13社(うち1社は途中辞退)に対し、作成したセルフアセスメントシートを送付、各社の衛生担当者がセルフチェックを実施

対象工場でのヒアリング

9月～10月

- セルフチェックの内容を元に、弊社担当者がチェックを行い、評価時の目線合わせを実施
- セルフアセスメントシートについて、様式や各項目の妥当性などの聞き取り調査を実施
- 各社の衛生管理・品質管理基準についてのヒアリングを実施

セルフアセスメントシートの改訂
対象工場での再セルフチェック

12月～2月

- 目線合わせ・聞き取り調査の内容を基に、セルフアセスメントシートを改訂
- 各社で改訂したセルフアセスメントシートを使用し、再度セルフチェックを実施。自社工場の問題点の洗い出し、改善の計画・実施を行う

通信教育の実施

12月～2月

- 弊社で実施している通信教育の内容を基に、業種ごとの内容・各社の衛生管理・品質管理基準を付け加えて、教材を作成
- 教材の内容を定着させるためにレポート・添削を実施(2回)

H21年度 実行可能性調査(事例2-③)

■成果

①協働の着眼点を活用した「セルフアセスメントシート」

食品事業者自ら自己評価を行い、改善を目指すもの。

セルフアセスメントシート記入要領

【POINT 1】セルフアセスメントシートは大きく分けて、
①製造施設 ②機器類・器具 ③食品の取扱い ④社内組織・衛生教育
の4項目があります。どの項目から始めても問題ありませんが、最終的にはすべての設問にお答えください。
【POINT 2】設問に該当する施設等が無い場合は、その項目は飛ばして評価を進めてください。
選択肢の中に該当するものが無い場合は、最も近いものを選んだ上で、備考欄もしくは余白に補足説明を記入してください。
【POINT 3】本セルフアセスメントシートは、工場の衛生状態を把握し、課題を見出すことを目的とするものですので、現状について率直にお答えください。

項目	評価			要検討・要改善時の分析 (大・中・小で記入)		
	チェック 良好な状態	チェック 検討が必要	チェック 改善が必要	重要度	経費	時間 人員
1 施設(床、天井、側壁)に破損、大きな傷はない	破損箇所がない	作業動線からは離れているがある、補修予定あり	作業動線周辺にある、補修予定なし	中	大	中
2 施設(床、天井、側壁)の状態について定期点検・記録し、補修に活用している	記録し、補修を計画		記録していない 補修に活用していない	大	小	大
3 施設(床、天井、側壁)の清掃をマニュアルに基づいて定期的の実施している	マニュアルに基づいて、担当者が実施している	マニュアルはないが、定期的の実施している	定期的に清掃していない	大	中	中
4 施設(床、天井、側壁)は清掃が容易な構造である	すべて平滑で清掃が容易	一部不適箇所あり	配線・天井の高さなどで清掃が困難	中	大	大
5 施設(床、側壁)は耐水性で、清掃が容易である	耐水性の素材を使用している		木製、コンクリートむき出しなどの部分などあり			

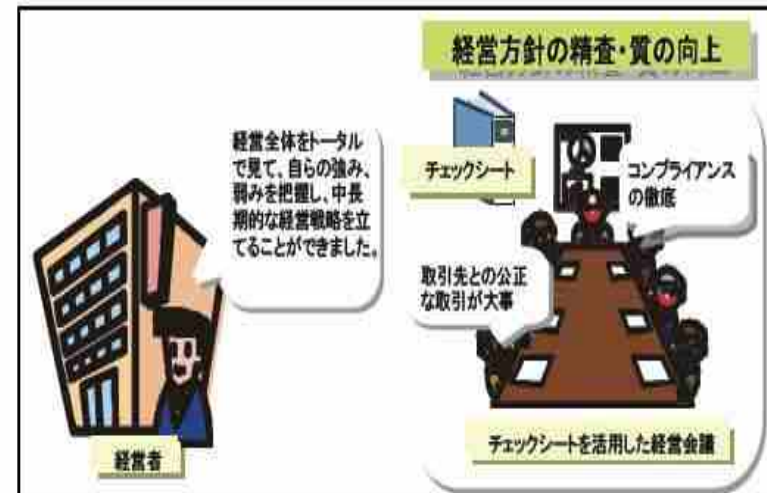
②食品工場従業員の通信教育手法

「基本教材+自社基準」を理解し、品質管理の維持を目指す。



「食品事業者（経営陣）向け 研修プログラム」の開発

●日本HACCPトレーニングセンター



■実行可能性調査の目的

日本HACCPトレーニングセンター(JHTC)の教育プログラムとして、経営層が自社の課題を把握し経営戦略を明確化させるのに「協働の着眼点」(16項目)を活用したプログラムを、実際に食品企業経営者層を集めて研修を実施し、その効果を検証する。

JHTCが有する、専門コンサルタント・インストラクターを紹介する仕組みである「JHTCコンサルティングファーム」の人材プールを活用し、経営者教育に携わる講師陣養成により全国の中小企業で指導を行うための環境を整備する。



H21年度 実行可能性調査(事例3-②)

■協働の着眼点の活用

1. 「協働の着眼点」の活用と食品事業者の信頼性向上を支援する「経営者教育プログラム」

1. 協働の着眼点を明らかにする

食の安全・信頼に不可欠な「食の信頼性」を向上させるための「経営者教育プログラム」の活用。協働の着眼点を明らかにし、食の信頼性向上を支援する。食の信頼性向上を支援する。食の信頼性向上を支援する。

2. 協働を実現するための具体的な方法

実行計画 → 進捗管理 → 成果検証

食の信頼性向上を支援する。食の信頼性向上を支援する。食の信頼性向上を支援する。

3つの取組みに基づくプログラム

1. 「信頼の醸成」の取組み

「食の安全・信頼」に向けた取り組み。食の信頼性向上を支援する。

2. 「信頼の醸成」の取組み

「食の安全・信頼」に向けた取り組み。食の信頼性向上を支援する。

3. 「信頼の醸成」の取組み

「食の安全・信頼」に向けた取り組み。食の信頼性向上を支援する。

食品事業者の意欲的な取組みは
お客様への情報提供・信頼性向上と
お客様からの適正な評価に
つながることを確信する

研修への参加

気づきを得る

食品企業経営者対象

経営者教育研修用テキスト

「食の安全・信頼に向けた取り組み」のための「経営者教育プログラム」

「食の信頼性向上」に向けた取り組み。食の信頼性向上を支援する。

日本HACCPトレーニングセンター

ワークショップ(WS)スタイルによる研修

2日間プログラム

2. 講師・指導者向け「経営者教育プログラム」

JHTC CF指導者候補対象

「食の安全・信頼に向けた取り組み」のための「経営者教育プログラム」

「講師向け研修テキスト」

日本HACCPトレーニングセンター

研修プログラム1

研修プログラム2

研修プログラム3

4日間プログラム

講師・テーブルコーチとしてWSを牽引

- 厳しい評価に耐え得るスキル獲得
- 事例を基に自らのストーリーを展開
- 密度の高いWSスタイルによる研修

■ 成果

1. 経営者(経営層)の意識づけに止まらず、参加経営者が自らの企業に持ち帰り、具体的な計画に落とし込むための「経営者教育プログラム」により、「協働の着眼点」及び「食品事業者の信頼性向上支援プログラム」を活用する企業数の増加につながる。
2. 経営者や企業同士の交流、インストラクター(指導者)との交流を通じて全国的な相互コミュニケーションネットワーク構築が可能である。
3. JHTCが有する、専門コンサルタント・インストラクターを紹介する仕組みである「JHTCコンサルティングファーム」の人材プールを活用し、経営者教育に携わる講師陣養成により全国の中小企業で指導を行うための環境が整備される。
4. 具体的な成果として
 - ①経営者教育用プログラム(テキスト、講師用テキスト、実施要領等)開発
 - ②実証研修会実施検証報告による事業の持続可能性の明確化
 - ③「協働の着眼点」普及に関わるコンサルタント要員の増加と活用する食品事業者等の増加に資する

食の信頼確保のための成熟度の評価事業
～「格付け」で高め合う、食の信頼！～

● (株)アイ・エス・レーティング

『食の信頼確保に向けた取組の見える化を通じた、ステークホルダーとの建設的な関係構築に向けて』

AAA

地域の企業力強化！

事業者の業務内容を信頼確保の観点から客観的に評価し、評価結果をビジネス展開に活かして頂けるサービスを提供します。



〇〇食品



格付け会社

取引先への信頼向上

■ 実行可能性調査の目的

- 「協働の着眼点」を活用し、食品事業者等の業務を客観的に評価するとともに、その評価結果を食品事業者自らが活用し、販路拡大や資金調達等につなげる機会を創出する仕組みを検討。
- フードチェーン全体を意識し、格付けによる食の信頼確保に向けた取組の“見える化”を図り、ポジティブフィードバックを促すことでステークホルダー(取引先、消費者、金融機関等)との信頼構築を目指した格付けの実証実験。
- 食品事業者間で輻輳した相互の取引確認を、格付けを用いて解消することで、現状、食品事業者各社が負担している調査コスト・工数の効率化を図るなど、社会的なコスト削減にも貢献を視野に検討。

H21年度 実行可能性調査(事例4-②)

■協働の着眼点の活用

A:客観的な評価基準の作成

○第三者評価機関「食の信頼確保に向けた格付基準審議委員会」を設置し、基準の妥当性を審議。

B:「協働の着眼点」との整合性確保

○「協働の着眼点」の小項目と具体例に基づき、食品事業者のPDCAサイクルと取組度合の対策強度を評価軸にした基準を作成。

C:現地審査と格付け実施

○日本全国の食品事業者9社の本格的な格付け(現地審査を加味)を実施。
○33社の簡易版の格付け(アンケート結果による評価)を実施。

【A:格付基準審議委員会の設置】

(審議委員組織)

- 株式会社伊予銀行
- 株式会社岩手銀行
- 株式会社滋賀銀行
- 株式会社静岡銀行
- 信金中央金庫
- 生活協同組合連合会コープネット事業連合
- 株式会社高島屋
- 株式会社千葉銀行
- 株式会社電通
- 東京海上日動火災保険株式会社
- 株式会社日清製粉グループ本社
- 株式会社日本経済新聞社
- 株式会社日本政策金融公庫
- 株式会社日本政策投資銀行
- 日本チェーンストア協会
- 株式会社百十四銀行
- 株式会社北洋銀行
- 株式会社みずほコーポレート銀行
- 三井物産株式会社
- 三菱商事株式会社
- 株式会社三菱総合研究所
- 横浜商科大学地域産業研究所

(五十音順/敬称略)



【B:格付定義】

AAA	ベストプラクティスに相当する取組が行われている。
AA	充実した取組が行われている。
A	比較的多くの取組が行われている。
BBB	標準的な取組が行われている。
BB	取組が十分とはいえない。
B	取組が不十分である。
C	(何の取組もない)



【C:格付結果事例】

企業	格付	評点	優良事業者平均
(株)真田 [京都府宇治市]	AAA	92	79
企業姿勢・コンプライアンス		92	
社内に関するコミュニケーション		89	
取引先に関するコミュニケーション		89	
石井食品(株) [千葉県船橋市]	AAA	9	
企業姿勢・コンプライアンス		9	
社内に関するコミュニケーション		9	
取引先に関するコミュニケーション		7	
お客様に関するコミュニケーション		8	
緊急時に関するコミュニケーション		8	
総合評価		9	



■成果

- 格付基準の妥当性について、審議委員からの幅広い意見を集約、現地審査による実態を踏まえた格付実施を通じ、中堅中小の食品製造事業者を主な対象とした客観性のある格付基準が完成。
- 食品事業者の業務品質に関する格付けは、本邦初であるばかりか世界にも類を見ない取組であり、食の信頼確保に向けた“見える化”手法としての一定の成果。
- 食品事業者を対象にしたアンケート調査等により、第三者評価としての格付けへの期待に加え、格付審査の費用負担に関する要望を把握。
- 課題としては、食品製造事業者以外の業種に関する格付け基準作りなどが挙げられる。