



BUSINESS VISION

BUREAU
VERITAS

BUREAU VERITAS JAPAN CASE STUDY




12 August 2013

■ システム認証事業本部

Case Study:カネス製麺株式会社

食品業にフォーカスした FSSC へ、QMS から移行。
今後のテーマ輸出拡大の大きな後ろ盾にも。

カネス製麺株式会社 -兵庫県たつの市
<http://www.kanesuseimen.co.jp/>

 **カネス製麺株式会社**

組合主導の厳しい品質管理システム

生産量で日本一を誇るそうめん「揖保乃糸」は、播州地方にある約 470 軒の製麺所がつくるそうめんにつけられた総称的なブランド名だ。当産地では、120 年の歴史をもつ組合(兵庫県手延素麺協同組合)が非常によく考えられた品質管理のルールを産地全体に普及させており、「揖保乃糸」ブランドのプライオリティーの維持に大きな役割を果たしている。まずはそのシステムを紹介していこう。

組合に加入する 470 軒のそうめん製麺所で作られたそうめんは、いったん 23 人の検査員によって全品検査され、組合の倉庫に入れられ保管される。販売特約店がそれぞれの取引先(卸し先)に販売するそうめんは、必要数を組合の倉庫に取りに行き、自社に持ち帰って出荷する。つまり自社で作ったそうめんを自社で販売するのではなく、生産と販売が分離されているのである。

この手法のメリットは、製品の品質が組合によって監視、評価される点にある。組合の倉庫に入った自社製品は、どの製麺所から市場に流れるかわからないため品質管理には緊張を強いられる。もし異物混入などのクレームがあれば、組合または流通させた販売特約店に連絡が入り、その事実が明るみに出ると、クレーム品を製造した製麺所には組合がペナルティー減点を課し、減点数によっては数日間の操業停止が義務付けられることもある。



兵庫県手延素麺協同組合 組合証

この産地は、こうした厳しい相互監視のシステムを、120 年前の組合設立から守り続け、産地の信用を高めてきたのだ。ちなみにこの協同出荷方式を維持するために、どの製麺所で作ったそうめんでも同じ風味になるようにレシピも決まっている。ただし、この縛りは「揖保乃糸」と名乗るそうめんだけに摘要されるもので、その他の乾麺は自社で作って自社で売るといった従来の方法でビジネスされている。

グローバル市場進出の武器として

カネス製麺は同産地 470 軒のなかでも大手の製麺所だ。年商約 27 億円、従業員は約 60 名。手延べそうめんのほかに、そば、うどん、中華麺など多彩な乾麺を機械製麺している。また流通面では、国内はもとより海外輸出も手がけている。そんな同社では 3 年前まで 10 年間 QMS(ISO9001:品質マネジメントシステム認証)による



BUSINESS VISION

BUREAU
VERITAS

BUREAU VERITAS JAPAN CASE STUDY



12 August 2013



アイデアマンで商品開発が得意な
大谷 聖社長

品質管理に取り組んでいた。それを 3 年前、食品安全衛生法をカバーし、より食品安全に特化したシステムである FSSC22000 認証を取得した。

その背景にはいくつかの理由があるが、まず、第一にあったのは、「米国食品安全強化法」の発行(2012年2月)だった。米国が食品医薬品化粧品法など諸法律を改正し、連邦保健福祉省・食品医薬品局(FDA)の権限を多岐にわたり強化することを目指したこの新法には、輸入食品に関する規制強化も多数含まれている。その中に輸入食品の製造などを行う施設において、責任者が食品への危害を評価し、リスクに応じた予防的管理措置を計画し、実行することを義務付ける規定も含まれている。長年、米国への輸出を手がけてきた会社にとってこの新法の発令は重大事である。実際、輸出

するにあたっては FDA の監査を受けなくてはならないが、その FDA の要求の大部分を FSSC の仕組みを運用することによって満たすことが可能になることが認証取得の決め手となった。

また海外事例として、ウォルマートが納入業者に FSSC の認証取得を推奨したこともあり、日本でも大手流通がその流れを踏襲することが予想される。こうしたことから同社は FSSC 取得を必須のものと判断したのだった。

更に同社は、米国以外にも中国、台湾、シンガポール、カナダ、ブラジルなどへの輸出を行っており、国内市場が飽和気味の今、さらなる海外進出を目指している。「これにも国際規格である FSSC は間違いなく大きな武器となるでしょう」と大谷聖社長は確信する。実際 FSSC を取得していることで、大きな取引先獲得したケースも出ている。「要求事項が厳しく、取得も運用もハードルが高い FSSC だが、それだけのことはある」というのが大谷社長の見方だ。



(上)大谷社長の開発商品のひとつ
「キティちゃんそうめん」

(下)台湾で大人気のギフト仕様

従業員の意識と行動が変わる

ところで、QMS よりもかなりタイトで安全面において厳しい要求事項をもつ FSSC であれば、現場にすれば大変で面倒。取得にも運用にも腰が引け気味なのではないだろうか？

「それが、従業員が QMS のときよりもずっと主体的に取得にも運用にも取り組んだのでびっくりしました」と大谷社長は言う。QMS のときには社長がトップダウンで強権発動して取得し運用したという感が強かったが、今回は製造部署別に 6 人のリーダーで『食品安全チーム』をつくり、彼らが月に一度じっくり話し合いながら進めている。その会議には大谷社長も出席するが、「やらされるのではなく、自分たちで決めて自分たちでやるのが大事だと思っているので、口は出さないことにしています。ただし決めたことは必ずやりなさいよ、とだけは言っています」と言う。



BUSINESS VISION

BUREAU
VERITAS

BUREAU VERITAS JAPAN CASE STUDY



12 August 2013



(入場前風景)工場に入る前にはいつもの手順を踏んで清潔を保たなくてはならない

その結果、「朝礼の内容やスピードが明らかにレベルアップしました。またさまざまな記録も自分たちで自主的に付けるようになりまし、工場内も驚くほどきれいに清潔になりました。5S(整理、整頓、清潔、清掃、躰)に 2S(清浄、殺菌)を加えて 7S を励行するようになったのも、彼らが自発的にやりだしたことです」という目に見える効果が現れた。「FSSC 取得以降、従業員一人ひとりの意識が明らかに変わりました。それを見ていて、こうした意識のレベルアップを積み重ねていけば、次代を託す経営者やリーダーの見通しも立ちそうだと次代を託す経営者やリーダーの見通しも立ちそうだと思えてきました。

た。経営者の私にとってはこれが FSSC 取得と運用の最大の収穫です」(大谷社長)。

このように従業員のモチベーションを上げている背景には、「全国乾麺協同組合連合会の発行する乾麺 HACCP と、国際規格である FSSC の両方を持っているのは同社だけ」という自信と誇りがあるようだ。とりわけ FSSC の審査時に食品の専門家である審査員の厳しい視点を経ている自信や、そこで新たに得た情報が、現場のスタッフを刺激し、向上心をあおっている。「この効果はやはり外部の第三者審査ならではのもので、内部審査ではなかなかここまで行きません。そういう意味では、外部の審査機関にお願いすることの費用対効果は大きいと思います」と大谷社長。また「実際には、FSSC 導入後、生産効率は 5%~10%落ちていますが、それもすぐ



(チェックシート)入場者のトレーサビリティと清潔・殺菌の完璧を期するために、チェックシートへの記入が義務付けられてる

に回復、逆転すると確信しています。逆にこれを今やらなければ将来に不安が残る。そういう意味では、FSSC は社内改革のツールにも十分になりえます」。

品質管理ツールであり、営業ツールであり、社内改革ツールとなっている同社の FSSC。大谷社長は「審査が厳しいことも含めて、今のところ大満足です」と言う。

(2013.7.1 取材)



(清掃風景)一日の作業が終わると徹底した機械洗浄と工場内清掃が行なわれる

ビューローベリタスが提供するサービス

 食品安全システムシステム認証(FSSC22000)