

品質保証体制改革の先進事例を集め、
食品製造・流通の両面から経験と課題を共有する!

食品産業の品質保証体制 最適化を求めて

～これからの品質保証人材育成のあり方を視野に～

日時 2025年 6月 26日(木)
10:00～17:00

会場 連合会館2階「201会議室」
(千代田区神田駿河台3-2-11)
受講料 41,800円(税込)
定員 46名(先着順)

本講座企画の狙い

- ◆ 近年、食品企業品質保証部門の業務範囲が拡大し、担当する人員と品質保証コストが増大しつつあります。
経営を圧迫する原材料費の高騰、厳しい人手不足に伴う人件費上昇を背景に、持続可能な食品安全・品質管理の新たな仕組み作りが業界の急務となっています。
- ◆ 本講座は上記の課題に真正面から向き合い、品質保証体制の改革、人材育成に取り組む業界の先進事例を集め、食品製造・流通の両面から経験と課題を共有する画期的な試みです。
- ◆ 各社の重責を担う品質保証担当者の皆様に本講座が有益な行動指針を提供するとともに、「他社と比較して自社の品質保証レベルを把握する」「自社の品質保証業務内容が他社と比べて十分であるかを知る」ための絶好の機会にもなり得ることを確信し、受講をお勧め致します。

コーディネーター:

松本隆志 東京海洋大学学術研究院
食品生産科学部門 教授 博士(農学)

開催プログラム概要

1. 今後求められる品質保証体制と人材育成のあり方

松本 隆志氏
東京海洋大学学術研究院
食品生産科学部門 教授



2. 課題実現に挑む食品業界の先進事例

2.1 味の素グループにおける品質保証システムの現状と課題

濱崎 芳活氏
味の素(株)
品質保証部 品質保証推進グループ長



2.2 永谷園フーズが目指す食品安全マネジメント

～コスト意識のあるHACCP管理を目指して～
増田 尚弘氏
(株)永谷園フーズ 代表取締役社長



2.3 流通の立場から見た食品品質保証体制の問題点と今後の改善課題

宮地 邦明氏
(株)生活品質科学研究所 元相談役



3 総合質疑&情報交換会: 最適化の道標と実現課題を知る

食品産業の品質保証体制最適化を求めて 開催プログラム詳細

1. 今後求められる品質保証体制と人材育成のあり方

(10:00～11:30)

講師:松本 隆志 氏

東京海洋大学学術研究院 食品生産科学部門 教授

本講演では、過去5年間に実施した調査研究の成果をもとに、品質保証に関する5つのテーマについてご紹介いたします。食品安全への関心が高まる中、企業がどこまで品質保証に取り組むべきかを判断するのは容易ではなく、その方向性や実践内容に迷うことも少なくありません。そこで本講演では、品質保証体制の構築、人材育成、食品安全文化の醸成、JFS-C認証の普及、食品リコール対応を取り上げ、各社の取り組み事例を通じて、品質保証の持続的な発展に向けたヒントを提供したいと考えています。

<講演プログラム>

1. 品質保証体制の構築
2. 品質保証人材の育成
3. 食品安全文化の醸成
4. JFS-C認証の普及
5. 食品リコール

2. 課題実現に挑む食品業界の先進事例

2.1 味の素グループにおける 品質保証システムの現状と課題

(12:30～13:20)

講師:濱崎 芳活 氏

味の素(株) 品質保証部 品質保証推進グループ長

当社では、商品「味の素」の風評被害等に対処しながら、多角化・グローバル展開してきた事業と共に品質保証体制を整備・発展させてきた歴史がある。その過程で、各事業部、各関係会社に品質保証の責任をもたせ運営させる分散型の品質保証体制を展開している。

本講演では、当社品質保証システム「ASQUA」の概要を解説し、どのように分散型の品質保証体制を運営しているかについて述べる。更に、システムを維持、向上させるための人材育成について紹介し、最後に今後の課題について触れたい。

<講演プログラム>

1. 味の素グループの品質保証の歴史
2. 味の素グループ品質保証システム「ASQUA」の概要
3. 当社における品質保証レベル向上に向けた人材育成
4. 当社の品質保証システムにおける今後の課題

2.2

永谷園フーズが目指す食品安全マネジメント ～コスト意識のあるHACCP管理を目指して～

(13:30～14:20)

講師:増田 尚弘 氏

(株)永谷園フーズ 代表取締役社長

食品メーカーは、未曾有の原材料高、人手不足と人件費アップの中、厳しい戦いを続けています。そんな中、品質保証コストだけが、「安全安心」の旗のもと大変革を迫られていない聖域になっていないでしょうか。永谷園商品のほとんどを生産する永谷園フーズの社長となった今、社歴のほとんどを品質保証業務で過ごした私が考える、永谷園フーズの目指すべき食品安全マネジメントについてお話します。

<講演プログラム>

1. はじめに
2. 食品安全をとりまく環境の変化
3. あるべき品質管理マネジメントとは
4. 当社の目指すHACCP管理と具体的取組事例
5. まとめ

2.3

流通の立場から見た食品品質保証体制の問題点と 今後の改善課題

(14:30～15:20)

講師:宮地 邦明 氏

(株)生活品質科学研究所 元相談役

消費者の皆さまに商品への信頼を得るためには、流通の「川上から川下までの安心の連鎖」があって初めて成り立ちます。安心の品質、わかりやすい表示、そして商売の透明性がサプライチェーンには求められています。

それでは、それぞれの企業が果たすべき役割はつながっているのでしょうか？

きちんと役割を証明するためには、さらなるトレーサビリティの構築と取引の透明性が必要ではないでしょうか。

現場判断の中で、陥りやすい間違いを、事例をあげて考えてみたいと思います。

<講演プログラム>

1. 消費者の考える安全
2. 食品の表示と法律
3. 店舗衛生
4. ものづくりと品質保証
5. アレルギー表示

質問票回収／名刺交換 (15:20～15:40)

3.

総合質疑&情報交流会: 最適化の道標と実現課題を知る

(15:40～17:00)

座長 松本 隆志 氏

パネリスト 上記講師陣