

《人材定着のための食品業界喫緊の課題》 求められる食品安全と 労働安全の両立

☆実現の鍵=組織的エラーの効果的予防策と新たな仕組み作り☆

開催日
2026年3月17日(火)
10:00～16:50

受講料
41,800円(税込)/1人

会場
連合会館2階「201会議室」
(東京都千代田区)

受講対象
広範な食品事業者のマネージャー・
品質保証担当者

定員
50名(先着順)

主催
(株)エヌ・ティー・エス

本講座の狙い

従来の品質保証業務に加え、各種マネジメントシステムの導入、食品表示、フードディフェンスやトレーサビリティなど、品質部門の担当業務は増える一方ではありませんか？それらに忙殺されて意識が希薄になっているのが、製造現場で発生する労働災害です。厚生労働省の調査によると、意外にも食品産業における労働事故・死傷者数は群を抜いています。危険な職場というレッテルを貼られ敬遠されるようでは、肝心の食品製造を担う人材の確保も困難になります。労働災害はヒューマンエラーとされることが多いのですが、食品事故と同じくその原因は組織的な仕組みにあります。

本セミナーではいわゆる4M(Man, Machine, Material, Method)にフォーカスを当て、いかにシステムチックにエラーを予防するかを議論します。労働安全は経営者や人事部門の所轄であることが一般的ですが、品質保証業務を通じて得られた論理的な思考法を最大限に活用して、食品安全を維持しつつ確固たる労働安全体制の構築に本講座をお役立ていただければ幸いです。

コーディネーター：植田 浩之氏
ヴェル・サポート合同会社 代表
公益社団法人 日本食品衛生協会 技術参与

プログラム

1. 品質保証部門が直面する新たなステージ ～食品安全と労働安全の両立を目指して～

<植田 浩之氏 ヴェル・サポート合同会社 代表、
公益社団法人 日本食品衛生協会 技術参与>

1. 食品事故と労災事故の実態
2. 食品事故／労災事故の原因究明から見えること
3. 求められる新たな視点
～組織的エラーをいかに予防するか

2. 機械・装置に起因する食品事故／労働災害

<渡辺 信吾氏 わたなベコンサルタントオフィス 代表>
※[渡辺信吾先生はご療養の都合上、当日はWeb登壇になります。]

1. 講師が経験した設備保全中の「ヒヤリ／ハット体験談」
2. 保守・点検、修理に関連した事故例
3. 食品工場の保守・点検体制構築例
4. まとめ

3. 要員管理とスキル賦与で築く実践的再発防止 ～ルール遵守向上を目指す～

<増本 智司氏 日世株式会社 品質保証部
執行役員付 統括アドバイザー>

1. 安全文化の確立と要員管理・スキル賦与の重要性
2. 人材採用モデルと品質保証部の役割
3. 実践的再発防止のための原因分析とルール遵守
4. 教育訓練の有効性評価と継続性

4. [総合質疑&情報交換会]

製造現場の組織的エラー・労働災害の打開策を求めて
座長：植田 浩之氏／パネリスト：上記講師陣

プログラム・講師詳細、お申込みはwebから



《人材定着のための食品業界喫緊の課題》 求められる食品安全と労働安全の両立

☆実現の鍵=組織的エラーの効果的予防策と新たな仕組み作り☆

プログラム

1. 品質保証部門が直面する新たなステージ ～食品安全と労働安全の両立を目指して～ (10:00～11:30)

<植田 浩之氏 ヴェル・サポート合同会社 代表、
公益社団法人 日本食品衛生協会
技術参与>

[講演のねらい]

令和6年のわが国における食中毒発生状況は、事件数が1,037件、患者数は14,229名となり、新型コロナウイルスのパンデミック以前の数字にほぼ戻っている状況です。一方、令和5年の厚生労働省による労働災害発生状況の分析結果によれば、食料品製造業における年間の死傷者数は約8,000名と他の製造業のなかでも群を抜いて高い数値となっています。いずれも届出数であることを考慮すると実際には食品をとりまく環境の中に相当数の労災リスクが潜んでいると考えるべきです。HACCPやFSSC 22000などの食品安全のための取り組みにフォーカスが当たるのは当然としても、労災事故は従事者一人ひとりの一生に関わることもあります。食品取扱い施設が危険な職場であっては食品安全の基盤が揺らいでしまう上に、職場離れにつながることも懸念されます。

本講義では、HACCPのハザード分析、食品防御のための脆弱性評価など、食品安全のために品質保証部門が習得してきた論理的な分析手法のノウハウをフルに発揮して、担当部署の壁を越えた全社的な労働災害の防止策の構築方法についてお伝えします。

[プログラム]

1. 食品事故と労災事故の実態
2. 食品事故／労災事故の原因究明から見えること
3. 求められる新たな視点
～組織的エラーをいかに予防するか

2. 機械・装置に起因する食品事故／労働災害 (12:30～14:00)

<渡辺 信吾氏 わたなベコンサルタントオフィス 代表>
※【渡辺信吾先生はご療養の都合上、当日はWeb登壇になります。】

[講演のねらい]

私は長年にわたり、装置産業型食品工場での勤務経験がございます。

装置産業型の食品工場においては、規模の大小を問わず、「装置・機器の故障や破損」に起因する異物混入や微生物汚染といった事故や苦情が多発しています。これらの多くは、保守・点検技術の教育訓練を含む体制の脆弱性に起因していると私は痛感しております。

この脆弱性を改善するためには、HACCPシステムの危害要因分析手法を応用することが有効です。

具体的には、万一の故障が製品に及ぼす悪影響をリスク評価した上で、優先的に保守・点検を実施すべき「重要装置・機器」を選定し、これらを計画的に運用していく体制を構築することが極めて重要です。

今回の研修では、この重要装置・機器の選定から計画的な保守・点検体制を構築する具体的な手順の一例をご紹介します。本研修が、ご参加の皆様の工場における品質管理体制強化の一助となれば幸いです。

1. 講師が経験した設備保全中の「ヒヤリ／ハット体験談」
2. 保守・点検、修理に関連した事故例
3. 食品工場の保守・点検体制構築例
4. まとめ

3. 要員管理とスキル賦与で築く実践的再発防止 ～ルール遵守向上を目指す～ (14:10～15:10)

<増本 智司氏 日世株式会社 品質保証部 執行役員付
統括アドバイザー>

[講演のねらい]

食品製造業において、食品安全と労働安全を組織の最優先価値とする「安全文化」を確立するためには、体系的な要員管理と実践的なスキル賦与が不可欠です。特に、現場で確実に実行できる「実践」の力に変える継続的な教育が求められます。

事故・不適合の再発防止においては、特性要因図(4M+E)を活用し、現場の生の声を基に根本原因を深く掘り下げることが重要です。さらに、改善アクションを「チームが守るべきルール」とする際、ルール作りに従業員を参画させることで内発的動機を高め、確実なルール遵守を実現します。

教育の有効性評価は、単なる理解度テストではなく、力量を持った者による実技評価を通じて「できるようになった」ことを確信し、復習とアウトプットの奨励により、スキルの定着と継続性を確保することが肝要です。

1. 安全文化の確立と要員管理・スキル賦与の重要性
2. 人材採用モデルと品質保証部の役割
3. 実践的再発防止のための原因分析とルール遵守
4. 教育訓練の有効性評価と継続性

<15:10～15:30 質問票回収／名刺交換>

4. [総合質疑&情報交換会]

製造現場の組織的エラー・労働災害の打開策を
求めて

(15:30～16:50)

座長：植田 浩之氏／パネリスト：上記講師陣

講師



植田 浩之氏



渡辺 信吾氏



増本 智司氏