

## 協会ニュース

令和元年10月11日  
中国地区品質経営協会  
広島市西区横川町3丁目5番9号(世良ビル404号)  
TEL (082) 532-6844 FAX (082) 532-6845  
e-mail [qmac@a1.mbn.or.jp](mailto:qmac@a1.mbn.or.jp) URL <http://qmac.jp/>

### 令和元年度 第2回シンポジウム「モノづくりマネジメント 技術革新」

- ◆ 開催日時 : 令和 元年 10月 4日 (金) 13:20 ~ 17:00
- ◆ 場 所 : 広島商工会議所ビル1階 101 会議室
- ◆ 参加者 : 36 企業・団体 114 名

昨年2018年5月30日に「工業標準化法(JIS法)」が改正され、標準化の対象がデータ、サービス、経営管理等まで拡大してJIS制定の民間主導による迅速化も盛り込まれ、法律名も「産業標準化法」に改められました。

また、2018年6月には「食品衛生法」が改正公布され、多発する食中毒や異物混入への再発防止や、2020年の東京オリンピック・パラリンピックに向けて国際標準と整合的な食品衛生管理が求められることへの対応が必要となりました。

本シンポジウムでは、法改正の内容をもとに、それに関連する取り組み事例について、それぞれの分野でご活躍されているお二人をお招きしてご講演をいただきました。

講演第1部では、『テーマ名:工業標準化法の改正及び新市場創造型標準化制度について』と題して、一般財団法人日本規格協会 理事 標準化総括・支援ユニット長 内田 富雄 様に、中堅・中小企業等が保有する新しい技術や優れた製品を、市場に速やかに普及させるための「新市場創造型標準化制度」などの事例を交えてご講演をいただきました。

中堅・中小企業等における標準化の戦略的活用のために、知財と標準化との戦略的な組み合わせとは、特許と標準化との関係はどうなものなのか、戦略的な標準化には主にどのような類型があるのか、Blu-ray Disc、QRコードなどの多くの事例を交えて、難しい規格の内容を分かり易く説明頂き、ものづくりをする上で、大変参考になる講演でした。

講演第2部では、『テーマ名:食の安全と品質管理 ～すべての食品等事業者に必要な HACCP とは～』と題して、大阪市立大学大学院 客員教授 NPO 食品安全ネットワーク 最高顧問 米虫 節夫 様から、特に HACCP に沿った衛生管理の計画立案と実行が、すべての食品等事業者に求める制度化が重視され、「食品衛生7S」と「工業5S」との違い及び重要性、HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point : 危害要因分析と必須管理点管理方式) の誕生の歴史から位置づけ、制度化に向けた取り組みとしくみを、事例を交えて説明頂き、他業種のものづくりにも相通ずる内容で大変興味のある講演でした。

お二人の講演後、中国地区品質経営協会 副運営委員長 児玉 照三 氏をコーディネーターとして迎え、パネルディスカッションが行われました。会場から寄せられた多くの質問に講演者が回答することで、標準化の戦略的活用及び食の安全と品質管理の制度化向けの苦労話など、興味深い話も伺うことができ、その結果講演内容の深掘りが行われ、参加者の理解もより深まりました。

アンケート結果では、「規格標準取得の重要性が良く理解できた」「HACCPの内容とISOの関係が理解できて参考になった」や、パネルディスカッションで「食の安全の深さとJISが今後、大幅に進化するのだなあと感じた。」などの感想が寄せられ、非常に有意義なシンポジウムとなりました。



日本規格協会  
内田 富雄 氏



大阪市立大学大学院  
米虫 節夫 氏



パネルディスカッションの様子  
(左からコーディネーターの 児玉氏、米虫氏、内田氏、太田氏)