

# 食品産業の人材育成に向け継続努力

日本べんとう振興協会会長 安田定明



す。こうした消費者の要求に

しかしこれ 応える実績は、ハード、ソ

は、昨年の中 フト、人材などの経営資源

があって初めて実現するも

をはじめとす のであり、当協会は、前身

の「日本べんとう工業協会」

の「食」の信用 の時代から、特に人材の育

を脅かす事件 成を営々と継続して参りま

によって、外 した。

食から中食と 平成17年には、これまで

内食への回帰 のノウハウを活用し、「食

品微生物検査技士」という

食品微生物検査技術並びに

関連学科の修得を課題とす

るわが国唯一の資格認定制

度を立ち上げ、その養成講

座の受講者は、平成20年度

で987名となり、平成21

年度では1000名の大台

に乗ることが確実となって

おります。

この制度は、平成21年度

この制度における検査技

術の養成講座は、1回の研

修(3日間)で24名の、し

かも4名に1人の指導員が

つくという手作り講座であ

り、その講座の形態を考え

ると決して少ない人数では

ありません。

この制度の検査技士養成

講座の過程や資格認定試験

の結果によって言えること

は、例えば生菌数の計測や

黄色ブドウ球菌の判定など

の基礎的技術において、実

務を経験しているにもかか

わらず受講・受験生の弱点

となっていることです。

1級・2級の受講・受験

者の半分は当協会の会員外

であることを考えると、食

品の安全性がますます強く

求められているなか、食品

会社のOJTの不足を補充

する必要性を強く感じざる

を得ません。

で5年目に入り、テキスト

も専門家から高く評価され

ています。テキストの一部

を活用してISO2200

0審査員(補)の登録条件

の一つとなる「基礎微生物

学研修コース」の承認も予

定されており。この制

度が、食品企業の人材育成

にますます役立って欲しい

と念願しております。

当協会は、昨年、農林水

産省、厚生労働省からHA

CCP手法支援法に基づく

指定認定機関の認可を受け

ました。制度のメリットは、

長期低利融資が受けられる

というのですが、金融情

勢の悪化が予想されるな

か、業界のセイフティーネ

ットのひとつとなるものと思

います。また、金融面はか

りでなく、長い間に培われ

た高い衛生管理の考え方で

業界の発展に寄与したいも

のと考えます。

また、当協会は、平成20

年12月1日をもって、公益

法人制度の改訂により法律

的には特例民法法人となり

ました。これから5年以内

に、「公益社団法人」か

「一般社団法人」かを選択

して当局に申請しなくては

なりません。当協会として

は、食品微生物検査技士制

度が公益性の高いものであ

り、その他の公益性の事業

も勘案して、「公益社団法

人」の申請準備を進める所

存です。

コンビニエンスストアの

店頭をお借りした「ごはん

食の啓発普及事業」や環境

対策など、当協会の課題は

たくさんあります。今年も

業界の発展に寄与できる活

動を積極的に進めたいと考

えます。

米国のサブプライムロー 傾向が進んでいる状況下に

ン問題に端を発した世界同 おけるものであり、「安心」

時不況が猛烈なスピードで をはじめ高い品質を求める

進んでいる状況下、私ども 消費者がコンビニエンス

の米飯業界は、コンビニエ ンスストアの食品の安全性・おい

しき・品質の高さ・価格な ど、当業界のこれまでの不

断の努力を認めた結果とも 考えられます。