

失敗学会組織行動分科会
平成26年度 6月期定例会

平成26年度合宿参加後の 直近担当研修会をふりかえって

組織行動分科会の今年の合宿では「組織の最適な意思決定」をテーマにWS形式による討議がおこなわれた。WSのまとめとして、状況認識に関わるスキル並びにコミュニケーションに関わるスキルの脆弱性が、「不適切な意思決定プロセス」を生みだし、組織的な事故・不祥事・トラブルの発生につながりやすいことが、確認された。

私は、合宿で学んだことを現場で実践検証すべく、6月5日JA岩手グループ農産物直売所リスク管理研修会を担当するにあたって、ファシリテーターとして、今回の合宿で学んだことを、頭の片隅におきながら対応にあたったが、その様子を報告したい。

ARMS 代表
コンプライアンス・リスク管理アドバイザー
赤堀三代治

**JA岩手県中央会
平成26年度 食の安全・安心推進研修会**

**私達ができる
「食の安全・安心」への取り組み**

**2014年6月5（木） 10時～16時
JAいわて中央パーフルパレス多目的ホール**

**ARMS 代表
コンプライアンス・リスク管理アドバイザー**

赤 堀 三 代 治

ARMS All Rights reserved



岩手へ



2014.06.08

ARMS All Rights reserved

研修会 開催目的

食品安全基本法は、農林水産物の生産から販売に至る食品供給行程の各段階において食品の安全性の確保に関する必要な措置を適切に講じることを求めています。

JAの直売所は共選出荷と比べると、集荷、流通、加工、小売の各段階で実施されるべきリスク管理措置を一手に引き受けて履行しなければなりません。

また、JAの直売所への出荷者は少量多品目の栽培、高齢者が多いことから、残留農薬の懸念があること、漬物等加工食品の出荷も多いことから微生物、細菌汚染による食中毒の危険性もあります。JAの食品加工所においても同様のリスクが懸念されます。

消費者に安全・安心な食品を提供するという観点から、JAの直売所、食品加工に携わる管理者、従業員の知識・スキルの向上を目的に開催します。

本日の進行スケジュール

内 容	所要時間(分)	スケジュール
はじめに 講師自己紹介、本日の内容確認他	10	10:10 ~ 10:20
<講義> ・食の安全・安心に関して 最近の状況について	60	10:20 ~ 11:20
<ワークショップ> グループ内 自己紹介	20	11:20 ~ 11:40
昼食	60	11:40 ~ 12:40
<ワークショップ> DVD視聴後、グループ討議、討議内容発表	120	12:40 ~ 14:40
休憩	10	14:40 ~ 14:50
<講義> ・コンプライアンス・リスク管理・危機管理としての 食の安全・安心対策を考える ・農産物直売所、加工所現場における留意事項について ・その他	60	14:50 ~ 15:50
まとめ	10	15:50 ~ 16:00

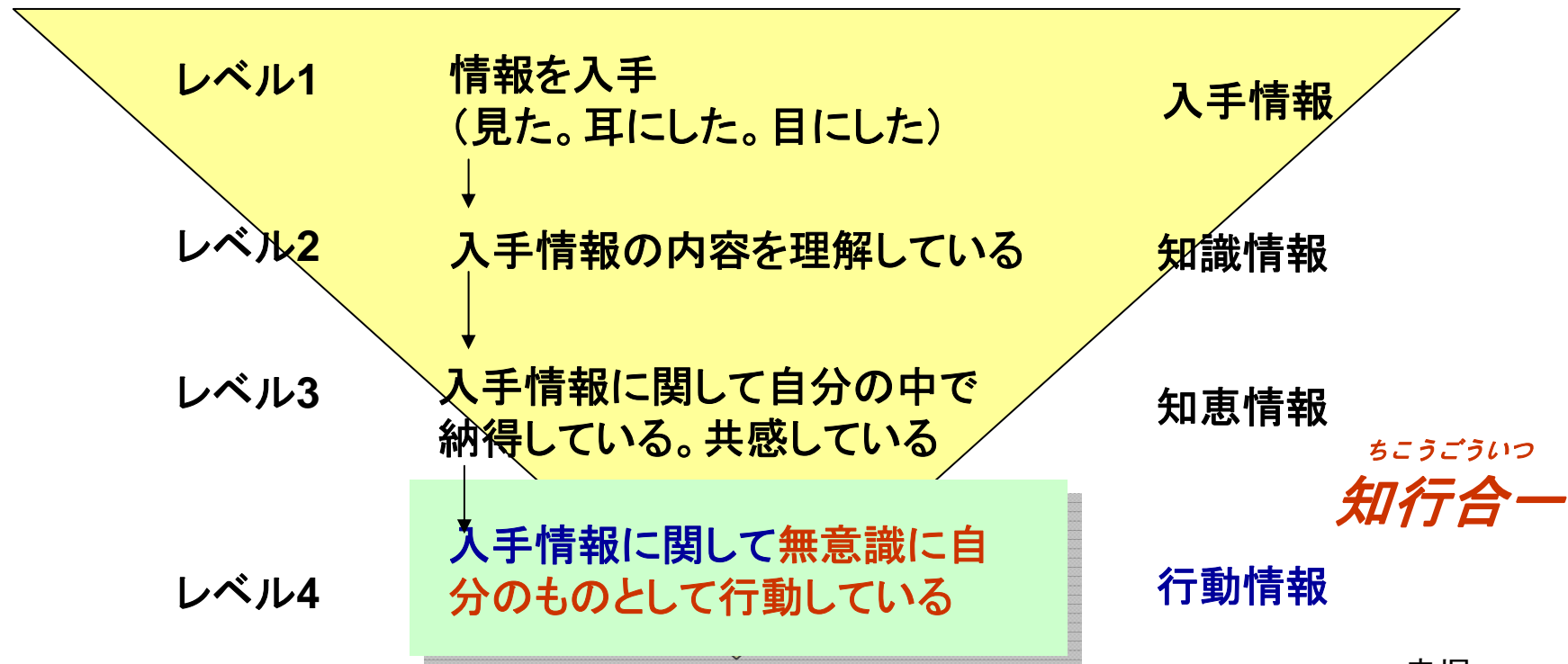
なぜ、研修が必要なのか.....

人間は、知っていることを真に理解し、行動しているとは限らない
自らの行動に気づき、見直し、改善していく姿勢が大切.....

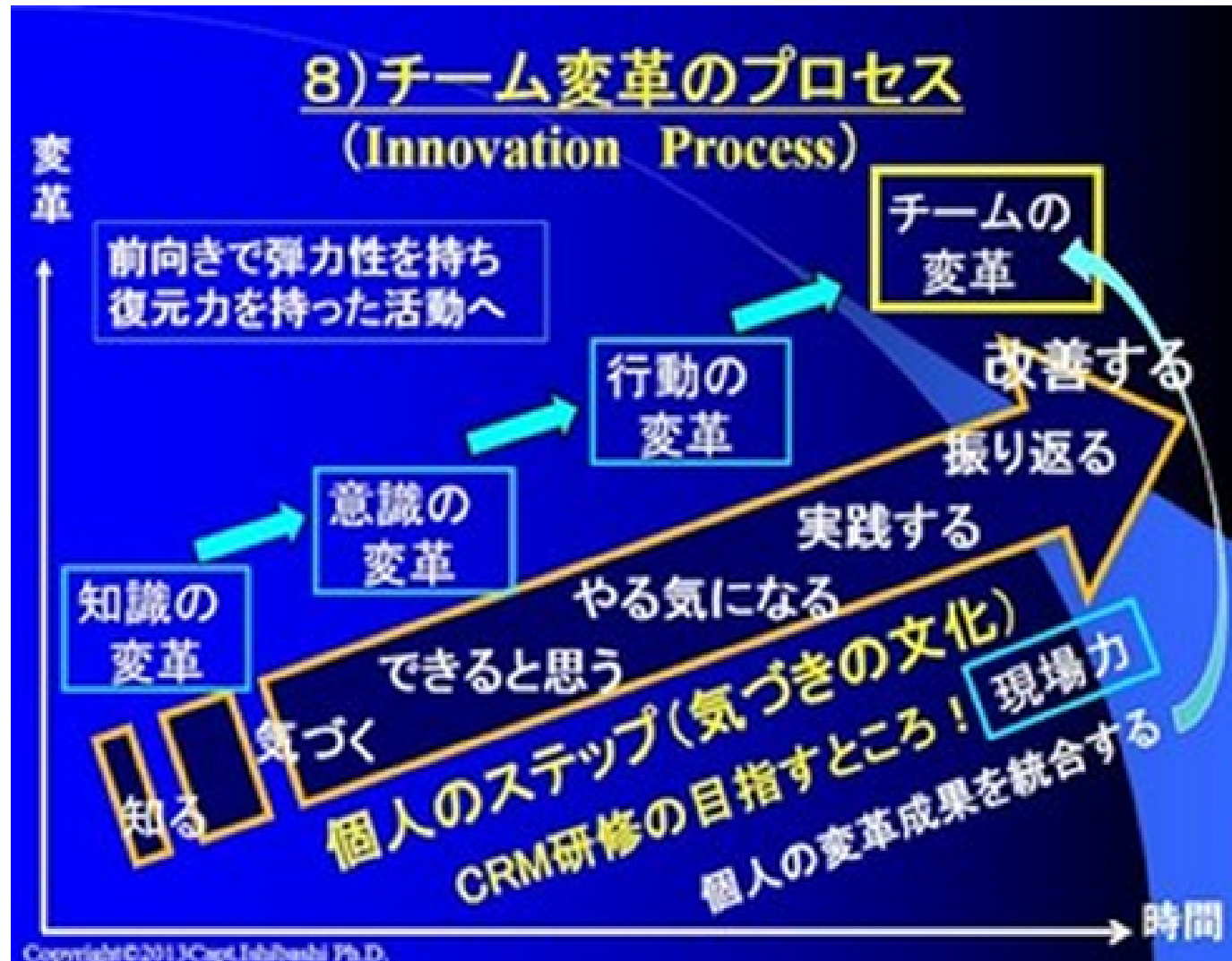
本日の研修会をその機会としたい。

入手情報と情報深度に関する構造

<赤堀>



私達がめざしたいところ



コンプライアンス・リスク管理に関する理解

1. JA組織チームとしての

コンプライアンス・リスク感性、対応力のアップ



2. JAで働くすべての人々の

コンプライアンス・リスク感性・対応力のアップ



コンプライアンス感性・リスク感性とは:

リスクを想像し、積極的・主体的に受け止めることができる能力。
他人事ではなく、自分事として、
「これって、危ないよね。何とかしなくちゃ。。。｣と気付き、
自分が何ができるか考え、具体的行動に移すことができる力。

リスクに気づかないことが最大のリスク!!

研修会前日現場確認

私の目に映った現場の様子

事例をもとに参加者で考える

心掛けていること

三現
(現地、現物、現人)



<ワークショップ> グループ内メンバー自己紹介・役割を決める

1. 自己紹介 1人2分

アイスブレイク

- ① 氏名
- ② 所属
- ③ 仕事の内容
- ④ 最近嬉しかったこと、感動したこと等 ひと事紹介

2. 役割を決める

- ① リーダー
- ② サブリーダー
- ③ 書記
- ④ 発表者
- ⑤ タイムキーパー
- ⑥ 備品係

全員参加
全員に役割を与
える
お客さんにしない。

全員参加
全員に考えさせる

<ワークショップ> DVD視聴 グループ討議 発表

以下の手順ですすめてください。

1. DVDを見る

2. 各自、タック紙に、

①視聴して、自分の感想を書き出す

②トラブルはなぜ起きたのか

自分の職場で欠けていると感じたことを書き出す

③トラブル発生未然防止にむけて、どんな取り組みが必要なのか書き出す

3. 各自タック紙に書き出したものをグループ内で発表。

4. グループ内で整理。

5. グループ討議内容の発表

1. 食の安全・安心対策（全中制作）

生産履歴記帳、食品表示、適正農薬使用等

2. 食品衛生の基礎（日本食品衛生協会）



2014.06.08

ARMS All Rights reserved

12



2014.06.08

ARMS All Rights reserved

13



参加者

- JA農産物直売所事業管理者
- 同 スタッフ
- 農産物加工場生産者代表



2014.06.08

ARMS All Rights reserved

15



2014.06.08

ARMS All Rights reserved

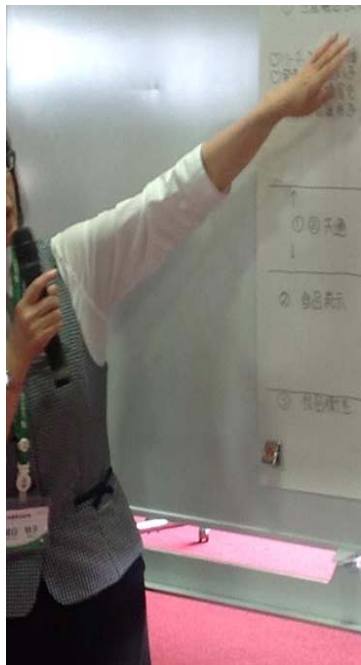
16



2014.06.08

ARMS All Rights reserved

17



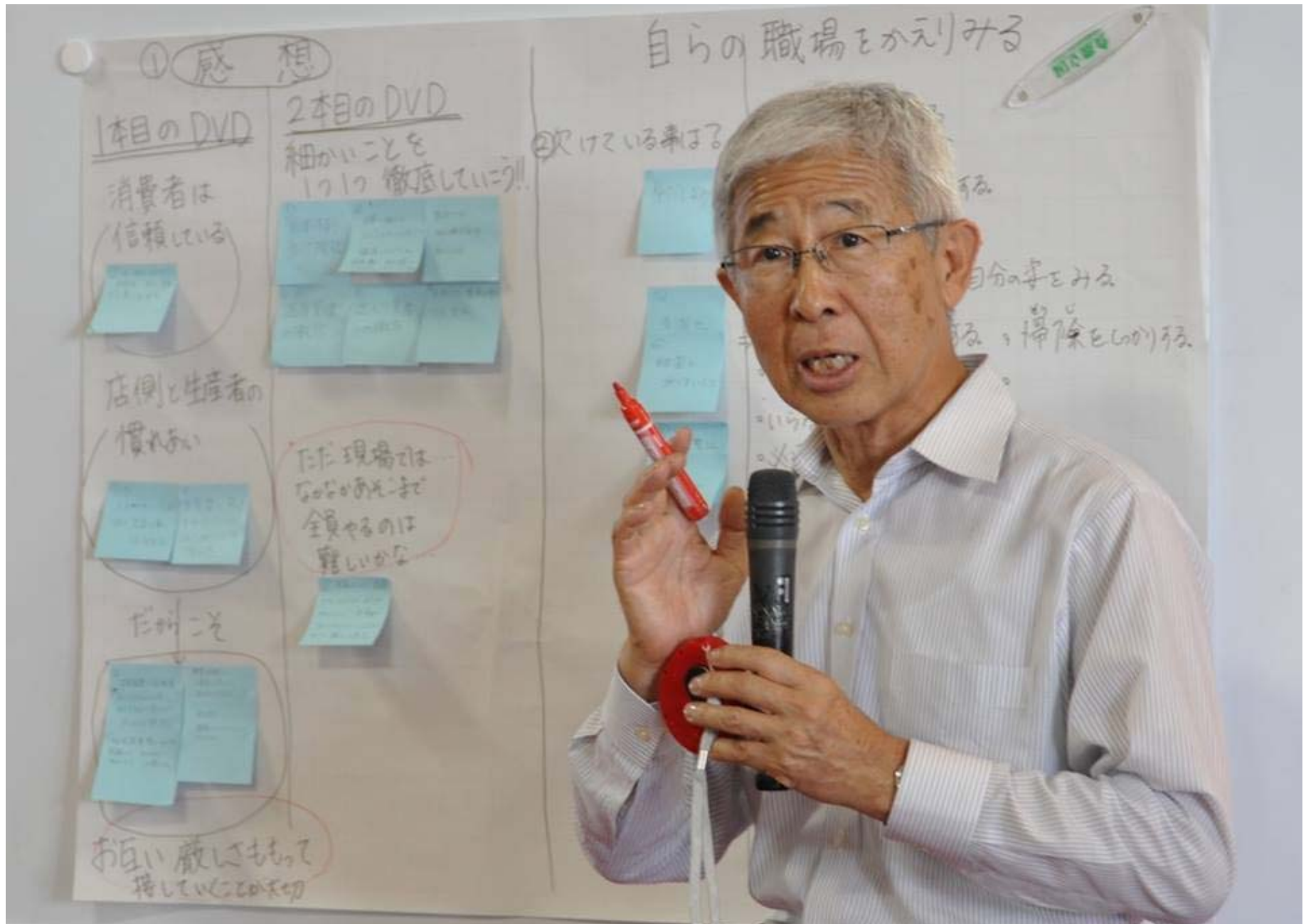
↓ 班	感想	職場	今後
① 生産履歴記帳 ♡リーダー:佐藤幸輝 ♡発表者:細目明子 ♡TK:高橋宣充 ♡書記:齊藤秀子	[Sticky notes with handwritten text]	[Sticky notes with handwritten text]	[Sticky notes with handwritten text] 安全・安心の 取り組みは奥深い ですね〜♪ by リーダー佐藤
↑ ① ② 共通 ↓			
② 食品表示	[Sticky notes]	[Sticky notes]	[Sticky notes]
③ 食品衛生		[Sticky notes]	[Sticky notes]

**部門間
関係者の
連携
。円滑な
コミュニ
ケーションが
できる
職場づ
くり**

川村, 立花, 藤澤, 兼松

現状	自分の職場で	改善方策
ルールが守られず たいない。問題が 大きくなってしまった。	<ul style="list-style-type: none"> 表示が不十分な点がある 履歴がとれていない。 	<ul style="list-style-type: none"> コミュニケーションをとりながら ルールの徹底をはかる
高い意識が必要だ	<ul style="list-style-type: none"> 不足している備品がある 	<ul style="list-style-type: none"> 必要な器具, 備品を揃える
皆さんの認識と 協力が <u>必要</u> だ。	<ul style="list-style-type: none"> ルールはあるが 認識も含めて運用面 で不足がある。 	<ul style="list-style-type: none"> 関係者全員が意識を持って ルールの徹底に取り組む。 必要に応じて勉強会, 講習会

感想	取組	改善方策
2班王 まとめ	①	③
直売所 徹底	①	③
マニュアル	①	③



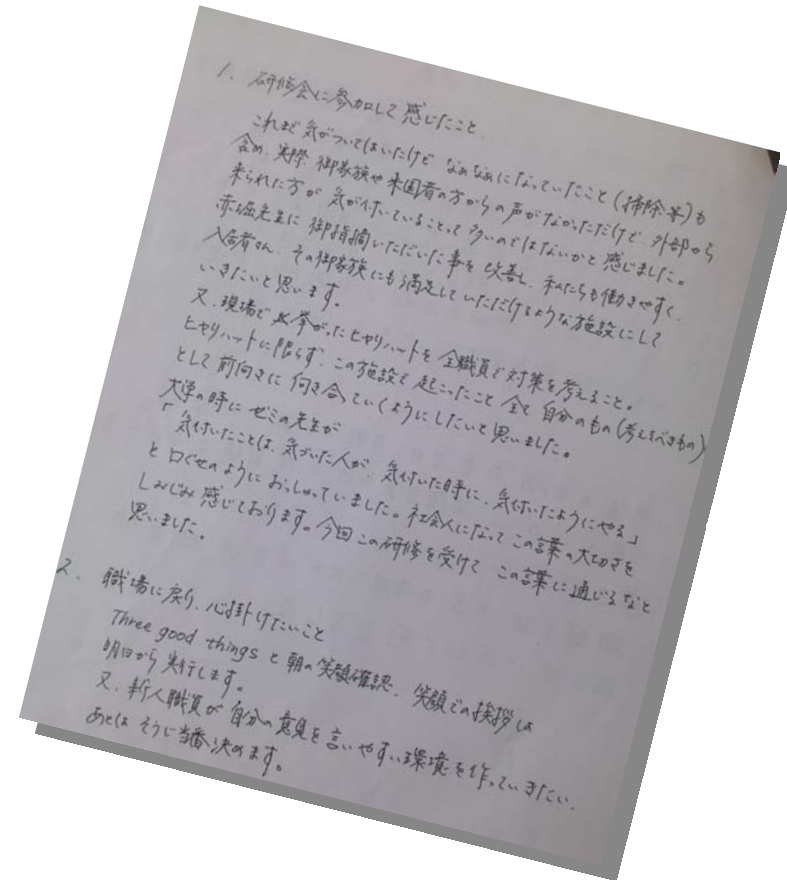
研修会のふりかえり

- ・研修会参加者の様子
- ・感想を耳にし

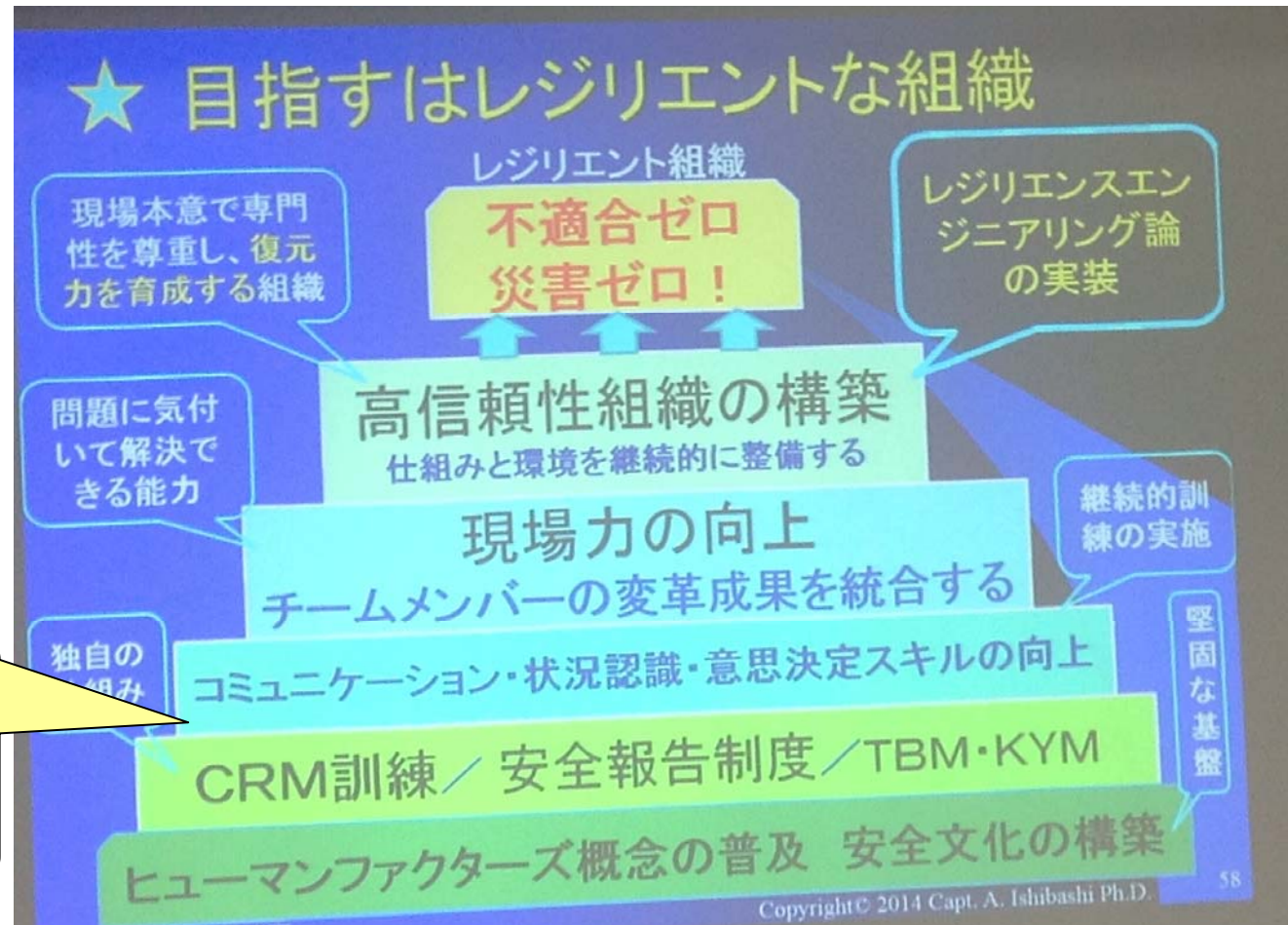
次にむけての
確かな感触を得ています

関係者をまきこみ、
自らの頭でまず、考え
意見を出しあい、
納得の上で、手順を確認
しあっていくプロセスを現場に
根付かせていきたい。

第一歩として、管理者対象の
教育・訓練を展開していきたい。



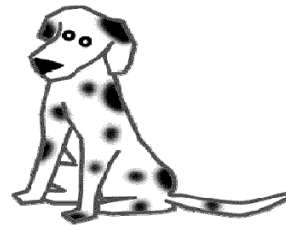
私は、今後、JAグループの食の安全・安心の取り組みのなかで
 この考え方をステップバイステップで推進していきたい。
 と あらためて感じています。



特に
 この部分のパ
 フォーマンスの向上
 の大切さを感じてお
 ります。

END

ご清聴ありがとうございました。



Association of
Risk Management
Japan

ARMS アカホリ リスクマネジメント システム

あかほり みよじ

代 表 **赤堀 三代治**

リスクマネージャー・リスクアドバイザー
(リスクマネジメント協会認定)

〒424-0041 静岡市清水区高橋5-11-5
TEL:09012888954 FAX:054-366-0098
e-mail : m-a@msj.biglobe.ne.jp
blog : <http://infor-clip.269g.net/>