

B I A研究会の活動

2011年4月13日

特定非営利活動法人 事業継続推進機構(BCAO)
BIA研究会

※ 本資料の文責は研究会にあり、BCAO全体の見解ではありません。

2010年度活動状況

- ◆研究会：月1回開催
- ◆アクティブメンバー：約10名
- ◆座長：野田

- ◆BIA策定にあたり具体的なネックを洗い出し策定手法の改良につなげる。

- ◆対象：食品企業

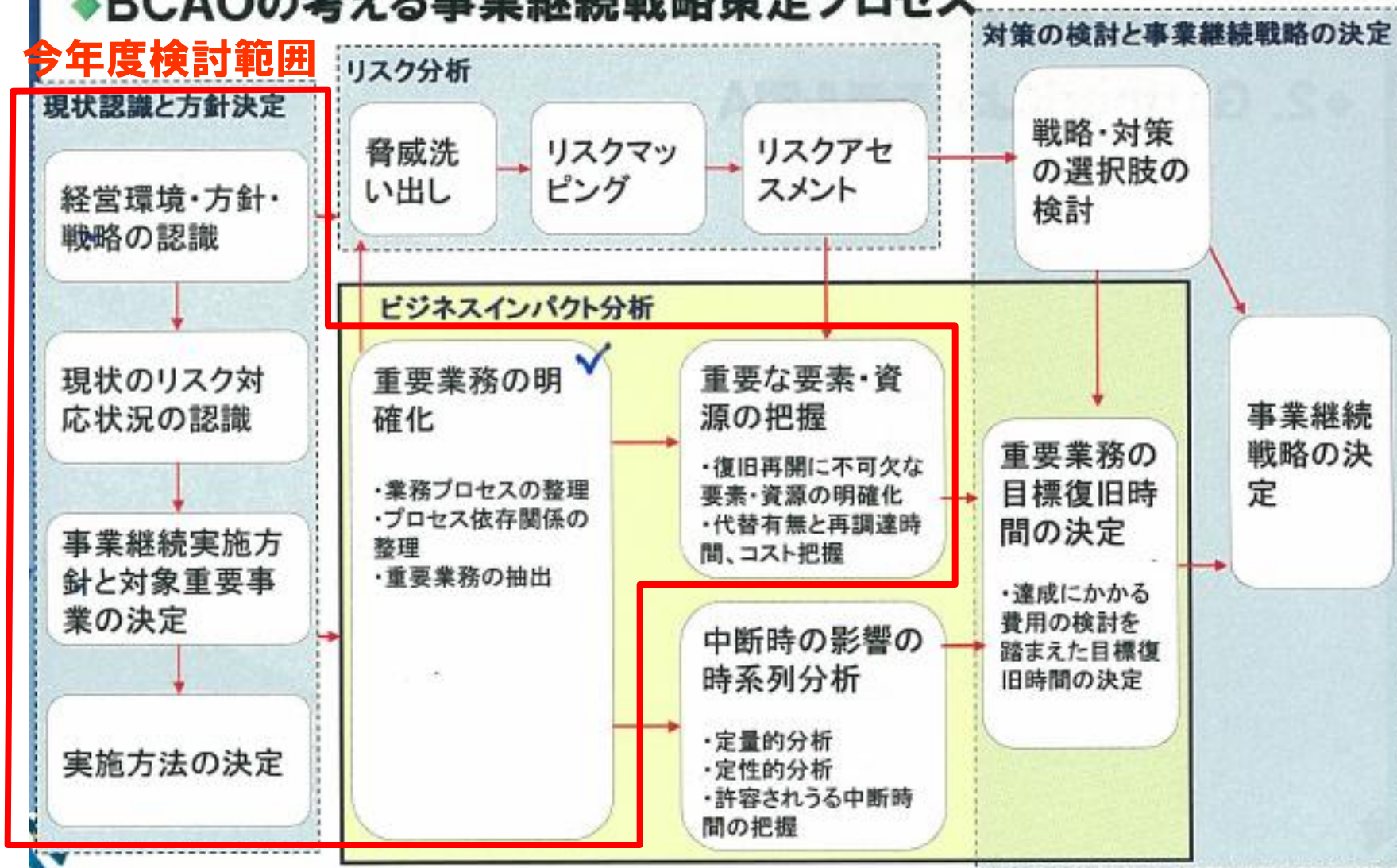
- ◆BCAO策定プロセスに従い

※ 本資料の文責は研究会にあり、BCAO全体の見解ではありません。

BIAの検討項目

◆BCAOの考える事業継続戦略策定プロセス

今年度検討範囲



※ 本資料の文責は研究会にあり、BCAO全体の見解ではありません。

対象企業

- ◆水産練製品製造企業
- ◆上場中堅
- ◆売上 500億円程度
- ◆拠点 主力工場国内4か所
- ◆従業員 1000人

※ 本資料の文責は研究会にあり、BCAO全体の見解ではありません。

事業継続実施方針の決定

1. 市民需要にあわせた供給
2. 品質の維持
実際面（食中毒、味）
風評（期限、包装）
3. 災害協力←保存が利かないので外す
（衛生面を重視し、被災工場の商品は、
炊出し転用等せず、廃棄する）

※ 本資料の文責は研究会にあり、BCAO全体の見解ではありません。

対象とする重要事業の決定

◆選定のポイント

- ・ 売上：売上の50%を占める3製品を対象
- ・ 競合（シェア）：20%のシェアを持ち全国的な競争力がある。他社は地場が多い。
- ・ 戦略（成長製品）：成長製品特にならない。
- ・ 取引関係（PB）：自社ブランドの競争力があり、PBは重視しない。

拠点の検討

- ◆生産能力、地域での競争力をベースとする。
札幌(5%)、東京(45%)、静岡(20%)、広島(30%)
- ◆配送はトラック
2日目には店頭、非常時は+ α 日を認める

対象とする商品

◆商品の概要

かまぼこ、ちくわ、さつまあげ
他に餃子、中華まん、しおから等

◆以下の商品を対象

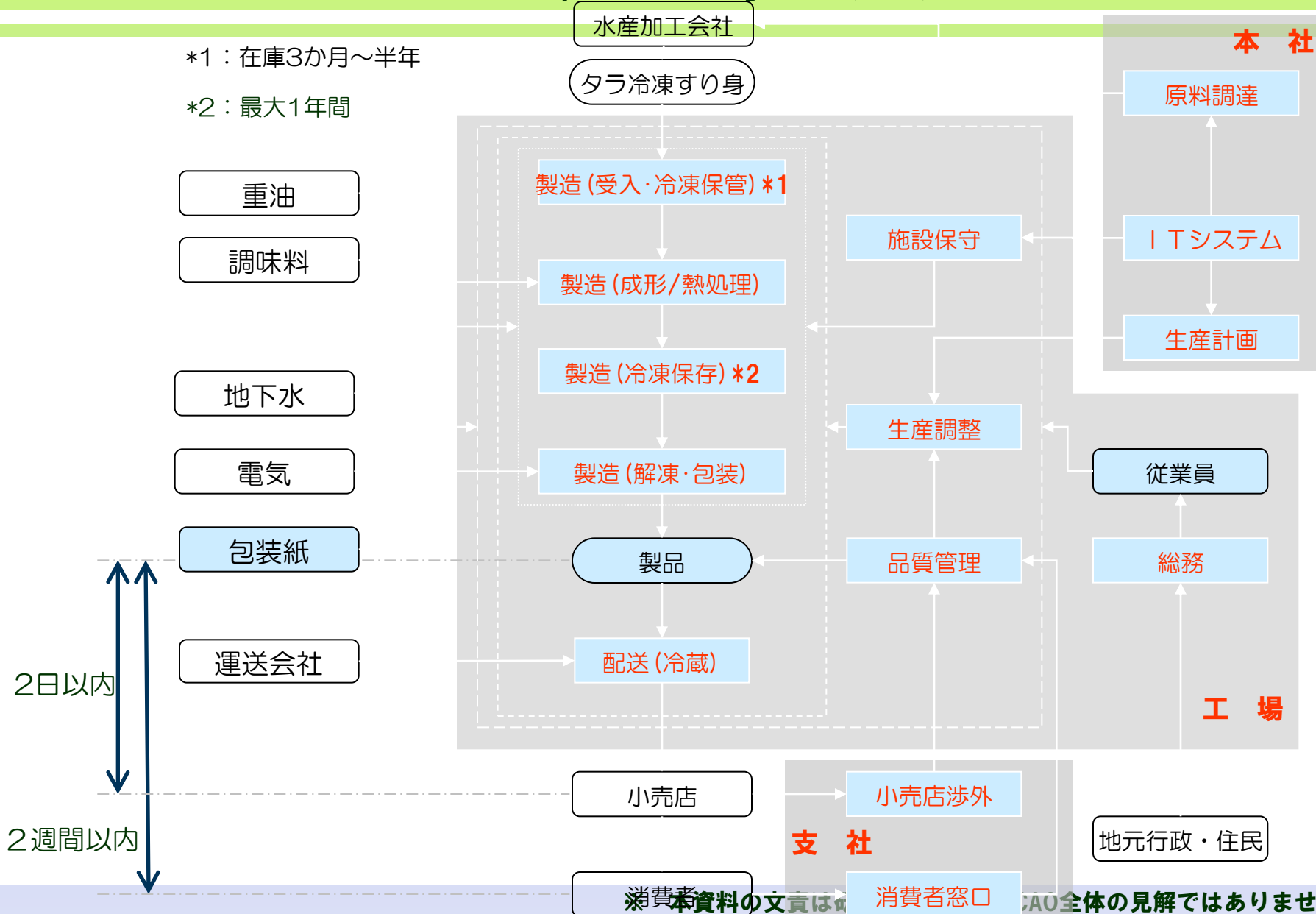
商品	主原料	副材料
かまぼこ		ぐち 日本産冷凍フレーク購入
ちくわ	たらすりみ	ホッケ 洋上すりみ
さつまあげ		いわし 日本産冷凍フレーク購入

※ 本資料の文責は研究会にあり、BCAO全体の見解ではありません。

特定非営利活動法人 事業継続推進機構 研究会活動報告資料

A Specified Non-Profit Japanese Corporation

Business Continuity Advancement Organization (BCAO)



※本資料の文責はBCAO全体の見解ではありません。

重要業務の明確化

業務項目	内容	業務間の関係	業務中断の影響
原料調達業務	・タラ冷凍すり身他の原料調達		
営業業務	・小売店との窓口 ・小売店からの注文取り ・小売店への納品確認		
生産計画業務	・製造計画と配送計画の立案 ・自社工場と協力会社への指示 ・配送センターへの指示		
製造業務	・練り製品の製造と包装 ・冷凍庫での原料と半製品の保存		
品質管理業務	・衛生を含む品質管理		
施設保守業務	・施設の保守 ・ライフラインの確保		
ITシステム業務	・ITシステムの運営と管理		
配送業務	・配送センターの運営 ・運送会社への指示		

区分	業務資源	概要	業務中断の影響
サプライチェーン	水産加工会社	・タラ冷凍すり身 ・他の魚の冷凍フレーク	
	運送会社(冷蔵トラック)	・工場→配送センター→小売店	
	スーパー等小売店		
ライフライン	電気	・冷凍/冷蔵、設備、ITシステム	
	重油	・製品の熱処理	
	地下水	・製品への注水、設備の洗浄	
人的資源	食品衛生管理者(HACCP資格者)	・常勤は不要?	
	熟練技能者	不要と想定	
本社機能	人事	今回対象外	
	広報		
	財務		
	商品開発		

※ 本資料の文責は研究会にあり、BCAO全体の見解ではありません。

時系列分析

業務項目	内容	業務間の関係										業務中断の影響	食品衛生関連	時系列分析								
		関係性	原料調達業務	生産計画業務	成形・熱処理	冷凍保存	解凍・包装	品質管理業務	施設保守業務	ITシステム業務	配送業務			1時間	3時間	1日	3日	1週間	1か月	6か月	設定理由	
原料調達業務	・タラ冷凍すり身他の原料調達	在庫管理との関係	-	◎	○	○	○	◎		○		原料購入費のアップ、製造中断、収益の減少、倒産(業務上)代替調達先探索確保、在庫実査										
生産計画業務	・製造計画と配送計画の立案 ・自社工場と協力会社への指示 ・配送センターへの指示	在庫の管理、他のラインの活用	◎	-	○	○	○		○	○	○	原料調達混乱、生産計画配送計画混乱、サプライチェーン混乱、代替生産工場生産拡大指示										
製造業務	・成形・熱処理		○	-			◎															
	・冷凍保存		○			-	◎					ライン停止基準、再開基準、人員の確保、他工場への応援										
	・解凍・包装		○				-	◎														
品質管理業務	・衛生を含む品質管理	生産部門との情報共有	◎		○	○	○	-	○		○	顧客離れ、収益減少、倒産、(行政)営業停止、改善指導、停止基準の明確化										
施設保守業務	・施設の保守 ・ライフラインの確保	生産部門等との密接な連携	○		○	○	○		-			製造中断、定期点検ができなくなる。										
ITシステム業務	・ITシステムの運営と管理	バックアップや社外リソースの点検	○	○	○	○	○	○	○	-	○	原料調達混乱、生産計画配送計画混乱、サプライチェーン混乱、財務諸表作成不能、月次・四半期決算等不能、検収・支払停止、風評被害、情報漏えい										
配送業務	・配送センターの運営 ・運送会社への指示	配送業者の緊急時の体制確認			○	○	○				-	出荷停止、物流混乱、品質不良、顧客離れ、代替出荷工場への配車										
区分	業務資源	概要										業務中断の影響	食品衛生関連	1時間	3時間	1日	3日	1週間	1か月	6か月	設定理由	
サプライチェーン	水産加工会社	・タラ冷凍すり身 ・他の魚の冷凍フレーク										原料不足、製造中断、代替調達先、売上減少、原料費のアップ、水産規制、海外の影響、味変わり・販売不振・風評										
	運送会社(冷蔵トラック)	・工場→配送センター→小売店										代替運送会社手配、輸送費のアップ、フリット機能代替業者手配										
	スーパー等小売店											顧客離れ、代替商品販売、										
ライフライン	電気	・冷凍/冷蔵・設備、ITシステム										品質不良、生産中断										
	重油	・製品の熱処理										生産中断、代替供給先確保										
	地下水	・製品への注水、設備の洗浄										生産中断、衛生問題発生										
人的資源	食品衛生管理者(HACCP資格者)	・常勤は不要?										IT利用中断、連絡不週、混乱、通常責任者・管理者の代替者は複数人いるので問題ない										
	熟練技能者	不要と想定										営業停止命令、改善指導、風評被害										
本社機能	人事	今回対象外																				
	広報																					
	財務																					
	商品開発																					
営業部																						

※ 本資料の文責は研究会にあり、BCAO全体の見解ではありません。

2010年度活動まとめ

◆参加者の感想

- ①ケーススタディの実施
- ②業種の異なる人と意見交換ができた。
- ③食品メーカーを題材に策定の課題を抽出

◆今後の検討項目

- ①範囲の設定
- ②食品関連法規との関係
- ③実際の現場で使えるか、帰納的な検証が必要
- ④東日本大震災を踏まえた今回試行のレビュー

※ 本資料の文責は研究会にあり、BCAO全体の見解ではありません。

特定非営利活動法人
事業継続推進機構
BIA研究会

A Specified Non-Profit Japanese Corporation
Business Continuity Advancement Organization (BCAO)