

令和 2 年度

事業計画書

自 令和 2 年 4 月 1 日

至 令和 3 年 3 月 31 日

# 令和 2 年度事業計画

自 令和 2 年 4 月 1 日

至 令和 3 年 3 月 3 1 日

## I. 令和 2 年度事業計画における重点事項

昨年は大型の台風 15 号、19 号が相次いで上陸し、数十年に一度と言われるほどの豪雨が各所で降り、河川は氾濫、多数の方々が被災され尊い命が失われた。亡くなられた方々のご冥福をお祈り申し上げるとともに被災された方々にお見舞いと一日も早い復興を心よりお祈り申し上げます。

昨年の国内景気については、大手企業を中心に企業収益は堅調に推移し、労働力不足を背景とした合理化・省力化に向けた設備投資は堅調で個人消費も緩やかな回復を見せ始めたが、昨年 10 月から消費税率が 10% に引き上げられ、個人消費の減速、企業収益の悪化が懸念される等、年初は国内景気の動向は予断を許さない状況にあった。

また、国外の情勢では、米中貿易摩擦や中国経済の減速、英国の EU 離脱、新興国危機、中東情勢の緊迫化、新型コロナウイルスの長期化等、世界経済の下振れリスクが大きく懸念されていた。こうした国内外の動向の中、我が国食品機械の昨年の販売額は、機種によって異なるものの全体では昨年に対し微減を見込んでいる。

しかしながら、昨年 11 月に中国湖北省で発生した新型コロナウイルスは、本年に入ると世界各地に広がり、各国はウイルスの封じ込め策に留まらず、これによる経済の落ち込みを回避するための政策の発動を迫られるに至り、世界経済は世界恐慌以来、最悪の同時不況に陥ることが予測されている。我が国でもこれまで以上にインバウンドの減少に加えて、各種イベントの中止、外出自粛の影響による国内消費が広く抑制されるなど、経済活動は縮小し、企業業績の大きな落ち込みが懸念されており、実質 GDP 成長率は大幅なマイナスが予想されている。

食品業界は、新型コロナウイルスの影響により食生活の変化がみられ、即席麺やパスタ・米飯、関連調味料、冷凍食品を含む加工食品は需要が拡大しており明暗がわかれている。

今後の食品業界は、食品の安全性の担保、深刻化する人手不足、低価格化、多様化する消費者ニーズ、環境対策、人口減少による国内市場の縮小等、重大な課題を抱えている。

また、我々食品機械業界を取り巻く環境をみると、本年 6 月に改正食品衛生法が施行され、原則としてすべての食品等事業者が HACCP に対応した衛生管理の導入が義務化される等、これまで以上に食の安全性が厳しく追及される時代になった。

新型コロナウイルスの感染拡大は、当工業会の事業活動にも影響を与えることになるが、このような状況において、我が国食品機械業界が安定して発展を続けていくためには、ユーザーである食品業界の動向を常に注視し、コスト削減や効率化を追求しつつ絶えず技術革新を進め、安全・安心という基本を堅持し、食に関わるビジネスの新たな領域を切り開き、消費者のニーズに真摯に応えるような提案を行っていくこととする。特に以下の事業を重点事項として、食品機械産業の総合的な発展と進歩を図り、国民の豊かで安心できる食生活の向上に貢献していく。

1. 食品機械の安全・衛生化の推進
2. FOOMA JAPAN 2020（国際食品工業展）大阪の開催中止
3. 産学技術交流の促進と関連技術情報の普及
4. 食品及び食品機械の安全・衛生等の情報提供
5. 国際化への対応
6. 第21期FOOMAアカデミーの開講

## II. 事業活動

### 1. 食品機械の安全・衛生化に関する調査研究及び普及

国際自由貿易における機械類の安全・衛生関連協定への対応及び食品機械 JIS の国際標準への整合を通じ、我が国の食品機械産業の振興に資するとともに、国民生活の基本である「労働安全及び食品安全」に対する社会的責任を果たすことを目的に、次の事業に取り組む。

#### (1) 食品機械の国際的な安全・衛生化の推進

食品産業における安全・衛生に関する社会的要求の高まりに応えるとともに、当該産業のさらなる発展のために国際的な安全・衛生設計への対応が不可欠である。このような課題に対応するため、「安全・衛生企画委員会」は以下の事業に取り組む。

##### ① 国際安全・衛生情報の調査及び規格研究機関との連携

EHEDG ガイドラインをベースとする EN（欧州規格）を参考に、食品機械の衛生設計に関する国際規格は作成されている。また、GFSI（Global Food Safety Initiative）は、HACCP システムを包含する食品安全マネジメントシステムとして、フードチェーンを構成する各カテゴリーのベンチマーク要求を策定している。食品機械についても、スコープ J1（カテゴリ J1）として作成が進んでおり、令和2年中にドラフトが公表される予定である。

食品機械の衛生設計マネジメントの要求が GFSI の体系に組み込まれることで、これまで我が国の食品業界において、食品安全の議論と切り離して扱われがちであった機械の衛生構造が、食品安全の一部として明確になるだけでなく、食品安全における必須の要求事項として扱われる可能性がある。

このように激変する国際環境を視野に入れ、グローバルハーモナイズに対応するため、当委員会は EHEDG JAPAN と連携し、GFSI を始めとした食品関連団体及び食品機械の輸出に必須となる国際規格及び欧州、米国、中国等の法令情報の収集・調査に取り組む。

##### ② EHEDG 洗浄性評価試験機関の認定取得

機械類の洗浄性に関する評価試験及び認証制度として、EHEDG ガイドライン Doc. 2 に基づく“EHEDG 認証”がデファクトスタンダード（実質的な標準）として知られている。しかし、EHEDG が認める洗浄性評価試験は、EHEDG 本部から承認された試験機関でなければ行

ことができない。そのため試験を希望する食品機械・装置メーカーは、欧米の試験機関に製品を送り、すべての手続きを英語で行わなければならない、時差も問題となっている。このため、日本でも評価試験を受けられるように、昨年度一般財団法人日本食品分析センター（JFRL）多摩研究所内に洗浄性評価試験プラントを設置した。

今年度は JFRL と協力し、試験機関の認定取得に向けて、EHEDG 本部によるプラントの構造、試験作業手順等に関する適切性の審査を受ける。併せて JFRL は独立行政法人製品評価技術基盤機構（NITE）による ISO 17025 の認定審査を受ける。

### ③ EHEDG 洗浄性評価予備試験の受託

EHEDG 洗浄性評価試験を申し込む前に「予備試験を希望する」機械装置メーカー及び「EHEDG 認証までは求めないが類似の試験による妥当性確認を希望する」企業は多い。

このような食品機械産業界における要望に応えるため、当工業会と岡山県工業技術センターが共同で運用する評価試験プラントを用いて、今年度も引き続き予備試験の受託を行う。

### ④ EHEDG 地域ミーティングの開催

日本、台湾、タイ等の相互協力関係の強化を目的に、各国の EHEDG 事務局担当者を招聘し、意見交換を行う。

### ⑤ EHEDG トレーニングの実施

国際安全規格に準じた衛生設計のスキルを持つエンジニア育成のため、EHEDG は世界共通のトレーニングプログラムを整備している。当委員会では、EHEDG 本部から認定された 7 名の日本人トレーナーによる次のトレーニングコースを実施する。

また、トレーニングモジュールの検討、トレーナーの力量維持及び今後のトレーニングプログラムに関する意見交換を行うため、EHEDG 本部によるトレーナー向けのトレーニングに 7 名のトレーナーが参加する。

#### a) 上級トレーニングコース

「上級トレーニングコース」の開催に向けて準備を行い、昨年度に引き続き開催する。

#### b) アカデミックトレーニングコース

我が国の食品安全向上に資するため、未来を担う学生に、食品安全の前提条件である機械の衛生設計が果たす役割に関する理解を深めていただくことが重要である。そこで、大学等の教育機関を対象に衛生設計の基本概念を扱うテーマで構成する「アカデミックトレーニング」を EHEDG の規定に基づき無償で行う。

### ⑥ EHEDG ガイドラインの翻訳

昨年度までに発行された 50 を越える EHEDG ガイドラインのうち、既に 90% 以上のガイドラインに対する翻訳及び妥当性確認を終えた。今年度も新規及び改訂版ガイドラインの翻訳に取り組む。

## (2) 食品機械に関する JIS の科学的検証と規格の改正

現行の食品機械 JIS は、平成 15 年から平成 17 年にかけて改正された。その後、設計概念を定めた ISO 12100、リスクアセスメントの方法論を定めた ISO 14121-2 をはじめ、重要な関連国際規格が多数、改正又は制定されている。近年さらに高まる安全性に関する社会的要求に応えるため、最新の知見をもとに食品機械 JIS の国際整合化を図る。

また、JIS に基づくリスクの評価手法は、代表的なハザードに限定され、多くのハザードについては評価基準が示されていない。これら国際規格が言及しないハザードの評価手法及びリスク低減活動を明らかにするため、次の事業に取り組む。

### ① JIS改正原案のJIS化作業

令和元年度に作成した“食料品加工機械の安全及び衛生に関する設計基準通則〔(JIS B 9650-1及びJIS B 9650-2) 以下、食品機械JIS通則〕”の改正原案のJIS化に向け、「食品機械JIS改正委員会」は次の作業に取り組む。

#### a) 食品機械JIS通則の最終原案作成

令和元年度に作成した食品機械JIS通則改正原案について業界内から広く意見を求め、寄せられた意見を参考に最終原案〔Final Draft (FD)〕を取りまとめる。

#### b) 一般財団法人日本規格協会（JSA）へのFD審査申請及び修正

食品機械JIS通則改正原案規格の書式、要求事項の整合性、統一性について、一般財団法人日本規格協会に審査を申請し、その結果に基づく修正作業を行う。

#### c) 日本産業標準調査会（JISC）への審査申請及び修正

日本産業標準調査会へ改正に向けた各種申請を行い、審議会における指摘に基づく規格の妥当性に関する修正作業を行う。

#### d) 改正食品機械JIS説明会の開催

食品機械JIS改正作業の完了にともない、主な変更点及び食品機械JIS通則で取り扱うリスクアセスメントについて解説するため、説明会を開催する。

### ② 洗浄性確認・評価手法の研究

食品機械類の洗浄性を評価する手法としてEHEDG Doc. 2が世界的に知られている。しかしこの手法は「閉鎖系の機械類のみ対象とする」、「生菌を使用するため管理区域内でしか実施できない」、さらに「工数が多く煩雑、かつ時間を要する」等のデメリットがある。

以上の課題に対応するため、バイオハザード対応の試験設備を必要とせず、各事業所で手軽に、誰もが短時間で洗浄性の確認、評価が可能な新規手法の開発を目的に、国立大学法人三重大学及び岡山県工業技術センターの協力を得て、次の共同研究を行う。

#### a) 開放系機器の洗浄性評価方法の研究（国立大学法人 三重大学）

開放系機器は一般的にマニュアル洗浄を行う。そのため洗浄関連パラメータを標準化できないことから、機械の食品接触部全体を包括する洗浄性評価手法は見当たらない。

そこで、三重大学の協力を得て、開放系機器の洗浄性を評価する試験方法の確立に向

けて、標準汚れの合成、標準汚れの塗布手法、洗浄方法、汚れの残留量評価方法等について共同研究を行う。

b) 液体系加工装置の洗浄適性評価に関する研究（岡山県工業技術センター）

閉鎖系機械にとってクランプを用いた機器接続は欠かすことができない。しかし締結部のガスケットの種類とクランプによる締結トルクによっては、自動洗浄による汚れを意図するレベルにまで低減できず、時として汚れが残留することがある。

このような衛生リスクを解明するため、岡山県工業技術センターの協力を得て、ISOクランプ継手とEHEDGが推奨するメタルタッチ式継手の組合せにおける最適条件を明らかにするため、共同研究を行う。

③ 改正食品衛生法への対応

令和2年6月に改正食品衛生法に基づく HACCP システムによる衛生管理、食品接触材料に対するポジティブリスト制度が施行される。

ポジティブリスト制度をはじめとする食品機械産業界に関連する事項への対応を支援するため、相談窓口を設置するとともに、解説書の作成をおこなう。

(3) 食品機械の安全・衛生設計に関する国際規格化対応

食品機械の安全・衛生要求を定める IS（国際規格）の開発を担当する ISO/TC-326（食品への使用を意図する機械）が新たに設置された。日食工は TC-326 の国内審議団体として、ISO に登録申請を行うとともに日食工内に IS を審議する体制を整備するための特別委員会を設置する。

## 2. 国内外の食品及び食品機械の技術に関する普及

国民の豊かで安全な食生活に必要な食品と食品機械の技術力向上のため、一大情報拠点 FOOMA JAPAN の機能を活用し、産学官連携で共同研究開発を実施して研究成果を発表するアカデミックプラザの開催、関係学術団体等と連携した各種シンポジウム等を行い、もって我が国産業の振興及び国民生活の食の安全及び衛生に寄与することを目的に次の事業に取り組むことを計画し、準備を進めていたが、FOOMA JAPAN 2020 大阪（国際食品工業展）開催中止に伴い、これら取り組みは全て中止することとなった。

(1) アカデミックプラザ事業

技術委員会の企画・運営のもと、FOOMA JAPAN の併催事業として、大学・公的研究機関等の研究者による食品関連技術の成果発表の場であるアカデミックプラザを開催すべく、準備を進めていたが、FOOMA JAPAN 2020 大阪（国際食品工業展）開催中止に伴い、展示会場での発表は中止することになった。なお、今年度のアカデミックプラザには、国内 37 研究室、海外 13 研究室が参加する予定であったが、これら研究室の研究成果については、別途冊子としてまとめる予定である。

## (2) 安全化・衛生化等の推進企画

関係学術団体等と連携した各種シンポジウム等を開催するため、準備を進めていたが、FOOMA JAPAN 2020 大阪（国際食品工業展）開催中止に伴い、これらシンポジウム等も中止することとなった。計画していた概要は以下の通り。

### ① 日本食品工学会共催事業

主 催：一般社団法人日本食品工学会

テーマ：「人工知能（AI）が開く食品産業の新時代」

### ② 美味技術学会共催事業

主 催：美味技術学会

テーマ：「次世代の食産業と美味を支える革新的テクノロジー」

### ③ 農業食料工学会共催事業

主 催：一般社団法人農業食料工学会

テーマ：「SDGs 達成に貢献する食品流通技術の最先端」

### ④ 農業施設学会連携事業

主 催：農業施設学会

テーマ：「匂い・香り科学の最前線—食と感覚のインタラクション—」

### ⑤ EHEDG セミナー

共 催：EHEDG JAPAN

テーマ：「フードセーフティにおける機械の衛生設計と EHEDG の役割」

### ⑥ AIB FOOMA 特別講演会

共 催：AIB 日本同窓会

テーマ：「メディア視点からの食品表示のこれからと課題」

## 3. 食品及び食品機械の安全・衛生等の情報提供

食品及び食品機械分野はもとより、生産者から消費者に至るまでのフードチェーンに関係する者に対して、食の安全及び食に関連する環境（省エネルギー・廃棄物・食育等）への配慮に関する情報提供をすることにより、国民意識の啓発を図り、もって我が国産業の振興及び国民生活の食の安全及び衛生に寄与することを目的とし、以下の事業等に取り組む。

### (1) 機関誌「ふーま」の発行

機関誌「ふーま」（季刊・年4回）を発行する。本誌は、会員企業、食品産業関連企業、研究機関等へ幅広く配布する。食品及び食品機械、安全・衛生、食育、当工業会運営活動等に関する情報を様々な角度から収集・広報することにより、国民の食生活向上に寄与する。

### (2) 「FOOMA 技術ジャーナル」の発行

食品機械・装置に関連する技術をまとめた FOOMA 技術ジャーナルを年2回発行する。本誌は会員企業や食品産業関連企業へ広く配布する。食品機械に関する技術情報を収集・広報することにより、国民の食生活向上に寄与する。

#### 4. 国内外の食品及び食品機械に関する調査研究及び普及

国際的なネットワークの構築により、海外における食品製造現場へ食品機械を普及させるとともに、安全で衛生的な食品製造並びに食品の普及により健全な食生活の発展を図る。これらは、我が国の食品製造技術の提供により実現することから、我が国固有の技術のイノベーションにつながり、もって我が国産業の振興及び国民生活の食の安全及び衛生にも寄与することを目的し、次の事業に取り組む。

##### (1) 海外市場調査

我が国産業の海外展開に資する海外市場情報を収集、整理し、会員企業及び一般の方へ情報を提供することで、当該情報の国内での普及に努めるとともに、当該過程で得られた現地における食生活向上に必要な情報を現地に提供する。

これらを実現するため、人口 6.5 億人、総 GDP 3 兆 \$ を抱える巨大市場 ASEAN に引き続き注目し、同市場内で新興市場として期待の高いインドネシア、同じく同市場内で食品のトレンドを牽引すると言われるタイ開催の展示会等への FOOMA パビリオン出展や現地ユーザー等を招いた食品機械プロモーションセミナーの実施、展示会出展等を通じた有望市場の実情調査及び必要に応じて海外政府機関・団体との面談、当該機関・団体主催の商談会への参加を行う。

また、海外政府機関、団体、並びに企業等から海外事情に精通した有識者を講師に招き、海外市場セミナーを企画・開催し、最新の海外事情を発信する。

併せて、独立行政法人日本貿易振興機構等と連携を取り、有益な海外情報を収集し会員企業及び一般の方へ提供する。

##### (2) 海外進出推進活動

海外政府機関や団体との交流の促進を通して、海外における食品製造現場の技術力向上、安全・衛生的な製造技術の向上を図り、我が国食品機械産業の海外展開に際し有効なサポートを得るため、以下の事業を計画していたが、FOOMA JAPAN 2020 大阪（国際食品工業展）開催中止に伴い、取り組みを中止することとなった。

- ① FOOMA JAPAN における「海外市場進出相談コーナー」の設置及び「海外市場進出セミナー」実施。
- ② 外国政府機関・団体によるミッションの受け入れ

#### 5. 食品及び食品機械分野の人材育成

食品及び食品機械分野の従事者を対象に、技術及び経営管理に関する教育を行い、次代を担う人材を育成することにより、もって、我が国食品機械産業の振興及び国民生活の食の安全及び衛生に寄与することを目的に次の事業に取り組む。

##### ■ FOOMA アカデミー

食品及び食品機械分野の技術者等を対象に、技術及び経営管理に関する教育を行い、次代を担う人を育成する人材教育研修機関として、FOOMA アカデミーのさらなる充実を図る。

① 第21期FOOMAアカデミーの開講

令和3年2月に4日間にわたり、昨年度に引き続き食品及び食品機械分野の技術者等を対象に「第21期FOOMAアカデミー」を開講する。

② 第22期FOOMAアカデミーの開講準備

第21期FOOMAアカデミーの開講準備と並行し、過去の実績を踏まえながら、第22期FOOMAアカデミーの課目・運営方法、構成等について検討を行う。

## 6. 食品機械産業振興基礎事業

長期的・総合的視点に立って、当工業会の事業活動の基盤強化と業界のさらなる発展に資するため諸策の検討を行い、各委員会連携のもとに以下の事業を積極的に展開する。

### (1) 青年部活動

① 次代の経営者、管理者の育成

青年部運営委員会において、次代の経営者及び管理者の育成並びに青年部員の親睦を図ることを目的とした諸事業の企画検討を行う。

また、展示会事業等の工業会事業に積極的に参画し、当工業会及び食品機械産業の発展に貢献する。

② 各種研修会等の実施

国内の食品メーカー及び会員企業等を訪問し、最新の業界動向・情報収集を目的とした国内研修会、国際委員会と合同で海外食品機械関連の展示会・食品関連工場の視察等現地の最新事情の収集を目的とした海外研修会、次代の経営者・管理者に必要な各種研修会や情報交換会等を開催し、参加者の資質向上とネットワーク構築に資する。

また、特に深刻化する人手不足を背景に食品製造現場では省人化・省力化への対応が喫緊の課題となっており、これまで以上に食品メーカーと食品機械メーカーの相互連携した取り組みが重要になってきている。このような状況を踏まえ、ユーザー団体との交流会を企画、ニーズや課題等幅広く情報収集、意見交換を行い、今後の食品産業における食品メーカー及び食品機械メーカーが担うべき役割について議論を深化させ、食品機械産業の発展に資する。また、青年部の親睦を深め、健康増進を図るためにマラソン大会への参加を企画する。

### (2) 支部会活動

① 地域別部会

東部、中部及び西部支部の活性化と会員サービスのための懇親会等の場を設け、情報交換会等を実施することにより会員相互の交流促進を図る。

② 業種別部会

業種毎に多様化した課題や要求への対応策等を検討するため、精米麦・製粉機械部会、製めん機械部会、製パン・製菓機械部会、飲料機械部会、肉類・水産加工機械部会を必要に応じて開催し、食品機械産業の発展に資する。

## 7. 食品機械の安全・衛生化等に関するサポート事業

### (1) 安全・衛生化のサポート

世界的に進む自由貿易化に対応するため、WTOの共通ルールである「国際安全規格」に基づく設計手法への取り組みの重要性が一層高まっている。我が国食品機械産業界におけるこれらの喫緊の課題に対応するため「安全・衛生企画委員会」は、次の安全・衛生化支援事業に継続して取り組む。

#### ① 国際規格対応講習会のメンテナンス及び実施

我が国の安全・衛生関連法令及び国際的な安全・衛生要求に対応するための一助として機械安全 JIS は大きな役割を担っている。これら関連 JIS の効果的かつ適切な使用に資するため次の7テーマから構成される「国際安全規格対応講習会」のテキスト情報を更新し、講習会を開催する。

また、今年度は独立行政法人高度ポリテクセンターと共同で、衛生設計において必要不可欠な「衛生溶接技術」の実技講習会を新たに開催する。

- a) 安全設計基本概念
- b) システム安全入門
- c) リスクアセスメント方法論
- d) 制御盤設計 「基礎編：電気装置の安全設計」 / 「応用編：制御盤設計」
- e) 制御システムの安全関連部の概要
- f) 安全防護の概要と設計
- g) 取扱説明書
- h) 制御盤の安全検証試験実習
- i) 衛生溶接実習（新規）

#### ② 厚生労働省通達への整合証明書の発行

厚生労働省は、エンジニアに対し40時間の安全設計の教育を受けることを要求する通達（安全教育通達）を発出している。「国際安全規格対応講習会」は通達が示す条件及びカリキュラムを満たすため、当工業会は、前記 a) ～ g) の7テーマの受講修了者に無料で履修証明書を発行する。

なお「制御盤設計」のテーマについては、基本編、応用編いずれかの受講により安全教育通達が定める教育条件を満たす。

#### ③ システム安全エンジニア資格取得支援

効果的な人材育成には、講習会への参加だけでなく、知識の“習熟度の測定”による評価を行うことが重要である。また、このような習熟度測定は、講習会の主催者ではなく第三者が実施することが、客観性及び公平性の面において重要となる。

設計者の安全関連知識を証明する第三者認証制度には、長岡技術科学大学が中心となって運営する「システム安全エンジニア(SSE)」が知られている。SSEは4つのレベルがあり、安全設計のレベルに応じた十分な知識を証明する資格として、厚生労働省の通達にも明記された。安全・衛生企画委員会は、これら資格取得を支援するため次の活動に取り組む。

a) システム安全エンジニア資格試験対応講習の実施

安全設計に関する4つの知識レベルのうち、レベル1「アソシエイト」及びレベル2「サブエンジニア」の取得を推奨し、これら資格取得のための予想問題を作成し、演習を実施する。

b) 試験環境の整備

受験希望者の利便性確保を目的に、資格試験の実施面でも長岡技術科学大学と連携し、会員エンジニア専用の試験会場提供等、資格取得支援に向けた活動を行う。

④ 安全・衛生設計のサポート

国際規格に基づく安全・衛生設計に取り組む際、規格要求をどのように実務に落とし込むかがしばしば問題となる。

このような具体的な取り組みに対する課題を持つ会員企業に対して電話及び対面によりサポートを行う。

(2) 警告ラベル頒布事業

会員企業の安全化対策等への支援の一環として、ISO 3864、ISO 11684 を参考に作成した警告ラベルを頒布する。

(3) 技能向上事業

食品機械の設計、製造に直接関わる人材の基礎技能を充実させ、食品機械の様々な性能向上を図るため、必要な分野における技能向上を目的とした講習会を開催する。令和2年度は、会員企業を対象とした機械加工分野における講習会「機械系技能士コース基礎学科レベルアップ講座」を開催する。

(4) 海外・国内PL保険

製造物責任（PL）法に対応し、当該機械の万一の損害賠償の発生に対し、会員企業の救済を図るため団体海外PL保険並びに団体国内PL保険（ともに令和2年9月1日より1カ年）制度への加入促進活動を継続実施し、会員企業へのより有利なPL法対策に供する。

(5) 食品関連機械団体標準約款頒布事業

食品機械業界における契約時にかかる労力の低減及び契約相手との公平な契約を締結することを目的とした「食品関連機械団体標準約款」を当工業会 Web サイトへ公開するとともに、同約款の解説を頒布することで、広く業界標準約款の普及を図る。

## 8. 展示会事業

食品機械産業に関わる企業が同一の場に参加し、新製品開発と技術開発で競合し合うことは業界全体の技術力向上と、参加者の共同意識を高める効果があり、展示会事業は食品機械産業の発展、振興のための最も有効な手段である。

当工業会では、本年、展示会実行委員会を中心に各委員会が連携し、食品機械・装置及び関連機器に関する技術並びに情報の普及を図り、併せて食品産業の一層の発展に寄与することを目的として、FOOMA JAPAN 2020 大阪（国際食品工業展）の開催に向けて、準備を進めていた。

しかしながら、新型コロナウイルスが国内、海外で拡大を続ける中、4月7日には非常事態宣言も発令され、感染収束の見通しも不透明な状況であったことから、来場者、出展社、関係者など多くの方が参加する本展示会においては、展示会に来られる方々が感染するリスクを完全に排除できない可能性があり、当工業会としては、このようなリスクを避けることが最重要と判断し、開催を中止することを決断した。なお、計画していた概要は以下の通り。

■ FOOMA JAPAN 2020 大阪（国際食品工業展）

(1) FOOMA JAPAN 2020 大阪（国際食品工業展）実施概要

開催期間：令和2年6月23日（火）～26日（金）

会 場：インテックス大阪

テ ー マ：「食の技、大阪に集結。」

(2) 広 報 活 動

- ① FOOMA JAPAN 公式 Web サイト、メールマガジン、各種広報媒体等。
- ② 海外の食品関連産業関係者等への PR ブースの提供。
- ③ 海外主要展示会へのブースの交換出展、視察団の派遣。

(3) プレゼンテーションセミナー

- ① 出展社の製品情報や新技術発表の場としてプレゼンテーションセミナーの開催。

(4) イ ベ ン ト

- ① 展示会実行委員会の企画・運営のもと、「大阪特別講演会」と題して、野口悠紀雄氏（一橋大学名誉教授 早稲田大学ビジネス・ファイナンス研究センター顧問）を講師に招いて、企業経営に資する講演会の開催。
- ② 機関誌編集委員会の企画・運営のもと、“日食工1日広報委員長”としてゲストを招き、FOOMA JAPAN 会場内で当工業会に関する広報活動の実施。また、機関誌「ふーま」テーブルトーク公開取材及びゲストが選考・プレゼンターを務める「日食工1日広報委員長賞」表彰式の実施。

(5) 出展社、来場者サービス

- ① 展示場最寄り駅等から送迎用シャトルバスの運行。
- ② VIP リフレッシュルーム及び出展社商談室の設置、クロークの設置。
- ③ 出展社情報検索サービス、インフォメーションの設置等。
- ④ バーコード式クイックパス登録システム。

(6) 学生対象 Y0-C0-S0（ようこそ）FOOMA

- ① 青年部の企画・運営のもと、学生に食品機械業界への関心度を高めるための出展企業の見学ツアー等の実施。

## ■ FOOMA JAPAN 2021（国際食品工業展）の準備

FOOMA JAPAN 2021 開催に向けての準備に着手する。

## 9. 技術研究促進事業

技術委員会を中心に会員企業の技術力の向上、食品機械産業を取り巻く諸問題に対応するため、以下の事業に取り組む。

また、食品製造業では深刻な人手不足から省力化、省人化への対応が課題となっていることから、特別委員会を立ち上げ、AI や IoT を活用した食品製造ラインの効率化・高度化にむけた調査研究を行う。

### (1) 研究者データベースの拡充

会員企業と研究機関との産学交流促進を図るため、当工業会 Web サイトへ公開している食品工学・機械工学等の研究者に関するデータベースの情報を更新するため研究機関の収集を行い、「食品・機械工学研究者ガイド」を発行するとともに、当工業会の Web サイトに公開する等普及活動に取り組む。

### (2) 技術関連情報の発信

会員企業にとって有益と思われる技術関連情報を収集・分析し、会員企業へ周知する活動を行う。令和2年度は、食品機械メーカーが SIer とともにロボットシステムを構築する際、食品機械メーカーが最低限必要な知識とはどのようなものかを整理し、会員企業へ周知する活動を行う。

### (3) 食品製造における IoT 推進

食品製造業は他の産業と比べて、食品産業の特性から生産工程の自動化が進んでおらず、労働集約型産業となっている。昨今、人手不足が深刻化しており、労働力不足の解決策として、機械化・自動化による生産性向上、省人化ニーズが高まっている。このため、当工業会に IoT 推進委員会（仮称）を設置し、AI、IoT を活用した食品製造ラインの自動化、高度化及び機械設備の適正管理に関する IoT 化のための設備の標準仕様、データ活用ガイドライン等食品製造ラインにおける IoT 共通基盤の構築に向けた検討を行う。

## 10. 情報サービス事業

食品製造業の人手不足・人材不足問題の深刻化、ロボット産業等他業種からの参入、政府全体による農林水産物・食品の輸出力強化等食品機械業界を取り巻く社会環境や経済環境は大きく変化してきており、当工業会として、環境の変化に乗り遅れることなく様々な課題に早急に対応する必要がある。

そのため、情報サービス委員会を中心に、業界の発展・振興に資するため以下の事業に取り組む。

### (1) メールマガジン「ふーま通信」の配信

会員企業にとって有益な情報の収集及び発信体制を強化し、「ふーま通信」の配信等によるタイムリーな情報提供を行い、会員の経営力強化等に寄与する。

(2) 当工業会 Web サイトの見直し

会員企業への情報サービスの強化、食品産業関連企業、研究機関、一般の方にとっても必要な情報を広く提供し、業界への関心度を高められるよう、Web サイトのより有効な利用方法について検討し、必要な改修を行う。

(3) 「日食工だより」の発行

会報誌「日食工だより」を毎月発行する。

(4) 会員サービスの充実

会員サービスの充実に向けて、引き続き工業会活動への評価、会員ニーズの把握に努め、会員に対して有益な情報を発信するため講演会等様々な企画を検討し、必要に応じて当該企画を実施する。

## 11. 国際交流事業

海外市場における FOOMA JAPAN の PR 活動を促進する。また、最新の海外食品市場の動向を調査すべく、海外最新事情視察団を派遣し、海外の食品機械産業見本市と食品業界の現況等を把握する。

## 12. 会館（ふーまビル）運営事業

当工業会財務の基盤強化を図るため、会館の効率的運用に努め、一部を賃貸するとともに、資産保全のための諸策の検討を行う。

## 13. その他事業

(1) 食品機械の機種別販売額・輸出額統計調査

会員企業の経営指針としての活用、当工業会の事業活動及び食品機械業界の将来ビジョンの策定等に反映させるための基礎資料とすることを目的として、会員企業を対象に四半期毎に食品機械の機種別による販売額・輸出額にかかる調査を行う。

(2) 中小企業事業活動の支援制度利用の推進

中小企業支援政策について、当工業会の Web サイトや会報等を通じて周知する。

(3) 「中小企業等経営強化法」の経営力向上設備等に係る証明書発行業務

平成30年6月6日に生産性向上特別措置法が施行され、中小企業が生産性を向上させるための設備導入をした際の固定資産税の特例が創設された。中小企業・小規模事業者等が、設備投資を通じて労働生産性の向上を図るための計画である「先端設備等導入計画」を策定し、市区町村に申請し、認定を受けることにより税制支援や金融支援等の優遇措置を受けることができる。

当工業会は、この固定資産税や法人税等の課税標準の特例措置について、当該特例対象となる経営力向上設備等（機械及び装置）の要件を満たすことを証する書類（証明書）の発行を行うこととなったことから、証明書を発行する。

(4) 賀詞交歓会

会員サービスのための新年行事として、新春賀詞交歓会を開催する。

(5) 情報収集及び発信の強化

情報収集及び発信を強化し、会員企業等に役立つ情報サービスの提供を行う。

(6) 当工業会 Web サイトの運営

会員企業をはじめ、食品産業関連企業、研究機関、一般の方を対象に、関連する法令・告示・通達、当工業会の事業活動等を Web サイトに掲載し、広く情報を提供する。また、当工業会への入会、会員企業の広報の一助となるよう、さらには国民の食生活向上に貢献できるよう、情報サービス委員会と連携してより有効な利用方法について検討する。

(7) 事務局機能等の充実

会員サービスの向上に資するため、職員の資質向上に努め、事務局機能の強化・充実を図る。

また、ふーまビル3階に常設している FOOMA JAPAN 運営事務局と連携し、展示会事業のさらなる充実に資する。