

令和5年度

事業計画書

自 令和 5年4月 1日

至 令和 6年3月31日

# 令和5年度事業計画

自 令和 5年 4月 1日

至 令和 6年 3月31日

## I. 令和5年度事業計画における重点事項

昨年の国内景気は、新型コロナウイルス感染症との共存も3年目に突入し、一向に終息の見えない状況下ではあるものの、水際対策の大幅な緩和、全国旅行支援による観光需要喚起策など、社会経済活動の活性化に向けて大きく舵が切られ、景気回復の兆しも見え始めた。一方で急速な円安による物価高、エネルギーコストの上昇など景気への影響が懸念されている。国外の情勢では、ロシア・ウクライナ情勢の長期化、長引く新型コロナウイルス感染症のパンデミック、世界的なインフレ率の上昇などによって、世界経済は広範にわたり、鈍化している。

こうした国内外の動向の中、我が国食品機械の販売額は、機種によって異なるものの全体では前年を上回ることを見込んでいる。

食品産業全体としては、食品の安全・安心の提供はもとより、脱プラスチックやフードロス問題、深刻化する人手不足、多様化する消費者ニーズへの対応など多くの課題を抱えている。

食品機械業界としては、食品製造現場のニーズに対応した高度画像処理・センサー技術、ロボット技術、AI、IoT技術等先進技術を活用した食品機械の提供が益々重要となっている。

このような状況下、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、時代の潮流を見据えながら、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、ユーザーのニーズに真摯に応えるような提案を行っていくことが求められている。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、「食」に関わる国民生活のさらなる向上への貢献とサステナビリティ社会の実現に向けて、取り組んでいく。

1. 食品機械の安全・衛生化の推進
2. FOOMA JAPAN 2023 の開催
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22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・衛生化の普及

我が国における安全・衛生に関する社会的要求の高まりに応えるとともに、当該産業界に属する企業の海外市場進出を支援の一つとして、国際的な安全・衛生設計への対応が重要である。

また、食品安全に関するベンチマーキングを定める世界食品安全イニシアチブ（GFSI）が公表したスコープ J1 により、将来、食品機械の衛生設計に関する認証、トレーニング、及び規格を考慮した設計などが、食品安全における要件に含まれることが予想される。

このような課題に対応するため、ISO/TC 326、EHEDG、3-A などの国際機関と連携し、「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

海外市場の開拓には、輸出先の国の法規制及び顧客の要求する規格への対応が不可欠である。当委員会では各国関連法令及び、ISO、EN、3-A などの安全・衛生関連規格の最新情報について調査、収集を行う。

##### ② EHEDG JAPAN との連携

GFSI のスコープ J1 が定める、機械装置の国際的な洗浄性評価・認証、及び衛生設計トレーニング、ガイドラインの開発を EHEDG が担っている。当委員会では、EHEDG JAPAN と協同し、次の事業に取り組む。

##### a) EHEDG 洗浄性評価試験機関の認証業務の開始に向けた JFRL との連携

長年当委員会が取り組んできた、GFSI スコープ J1 の要求を満たす、食品機械の衛生性に関する日本初の認証ラボが認定・承認された。認証業務を担当する一般財団法人日本食品分析センター（以下、JFRL）と連携し、「EHEDG 洗浄性認証」業務の開始に向け、初の商業試験実施時に立会いが必要な公認評価委員の招聘など、に取り組む。

##### b) EHEDG トレーニングの実施

GFSI スコープ J1 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。EHEDG から公認された当委員会の 7 名の日本人トレーナーにより、次のトレーニングを実施する。

##### ■上級トレーニングコース

令和 5 年 5 月 29 日（月）～5 月 31 日（水）の 3 日間にわたり、「上級トレーニングコース」を開催する。

##### ■アカデミックトレーニングコース

我が国の食品関連産業の未来を担う学生に、食品安全の前提条件として考慮すべき機

械の衛生設計の概念に対する理解を深めていただくことが、これからの食品産業界にとって重要である。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。

■ トレーナー向けトレーニングの受講

講師としての適切性、及び力量を維持するため、EHEDG 本部が実施するトレーナー向けのトレーニングに全トレーナーを派遣する。

c) EHEDG ガイドラインの翻訳

昨年度までに発行された 55 を超える 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の確認を終えた。今年度は新たに公開された 2 つのガイドラインについて翻訳に取り組む。

d) 食品機械の安全衛生設計に関する講演会の開催

国際的な概念に基づいた衛生設計の普及を促進するため、EHEDG は、各国の関連学会との連携を重要活動に位置付け、各国支部に要請する。そこで当委員会は、一般財団法人日本機械学会（JSME）と連携し、安全衛生設計を扱う WG 活動に取り組むとともに、衛生設計に関する講演会「市民フォーラム」を企画・運営する。

e) EHEDG JAPAN 及び安全・衛生に関する情報発信の検討

EHEDG は、ブログなどの SNS を用いた食品機械の安全・衛生に関する情報発信を重要事項の一つに定めている。この要件に対応するため、SNS を用いた情報発信に関する方法論、及び適切な運用などについて検討を行う。

f) EHEDG アジアミーティングの開催

アジア地域における、日本、台湾、タイの国際衛生設計要求に関する情報共有、及び相互協力関係強化を目的に、Hein Timmerman EHEDG 会長、各国の EHEDG 議長及び認証業務担当者を招聘し、意見交換を行う。

③ CE マーキング自己宣言スキルの習得支援

会員企業が CE マーキングの自己宣言に取り組む際の外部コンサル機関への依頼作業を最小化し、コスト負担軽減を支援することを目的に、自己宣言に必要な、法律、規格の調査、入手方法、実施すべきプロセスの調査、宣言手順、各作業の適切性の評価方法、及び技術ファイルの作り方などの支援を目的とするサービスを実施するため、その内容を検討し、トライアルを実施する。

④ 食品機械 JIS の普及

衛生設計プロセスを定める食品機械 JIS の普及を目的に、規格、関連法令の解釈及び作業手順などの相談に電話及び対面により対応する。

⑤ 改正 食品衛生法への対応

令和 2 年 6 月の改正食品衛生法の施行により、食品産業における 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（以下、PL）制度が導入された。施行日より前に製造等されている器具・容器包装と同様のものを対象にした「経過措置」が令

和7年5月末に終了する。

令和7年6月からの完全施行に備え、令和3年度に行った「PL 適合品の調達可能先」調査を再度実施し、情報を更新する。

## (2) 食品機械の衛生設計に関する科学的検証

食品機械 JIS は衛生要求事項への適合の検証方法として、洗浄性評価試験を要求している。しかし、EHEDG Doc. 2 が定める食品機械類の洗浄性を評価する手法は「閉鎖系の機械類のみが対象」、「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」等のデメリットが知られる。

これらの課題に対応するため、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、次の共同研究に取り組む。

### 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の標準化が困難であり、広く公表されている食品接触部全体を包括する洗浄性評価手法が適用できる機械は限られている。また、EHEDGが現在、開発を進めている開放系機器に対する洗浄性評価手法は、大型のロボットを使用することから、容易に実施することができない。

そこで当委員会と共同で、スプレー洗浄及び拭き取り洗浄後の清浄度の定量・定性評価の手法を検討し、規格化について検討を行う。

### b) 食品機械の洗浄性評価に関する研究（岡山県工業技術センター）

食品機械の閉鎖系機器におけるクランプ継手部に汚れが残留しやすいことが知られている。また、汚れの残留性はガスケットの素材により異なるとの情報もあるが、それを裏付ける定量的なデータは見当たらない。

令和3年度に構築した材料毎の洗浄性を定量的に比較するためのテストモデルを用いて、ガスケット素材による洗浄性の違いを明らかにするため、共同研究に継続して取り組む。

## (3) 食品機械の国際規格開発への参画（ISO 国内審議委員会）

当工業会は ISO/TC 326 の国内審議団体として承認・登録されている。今年度は、衛生設計通則として位置付けられる、ISO 14159 の改定にエキスパートとして当委員会メンバーが参画するとともに、国内審議委員会を進捗に応じて開催する。

## 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。

### (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、展示会場内の特設会場において、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る。

アカデミックプラザでは、食品関連科学技術の振興及び「国民の豊かで、安全な食生活」につながる研究成果の社会還元の一助とするため、研究者への参加費用の補助制度や表彰制度を設け研究助成を行っている。

今年度のアカデミックプラザには、国内28研究室が参加し、最新の食品関連技術の研究成果が発表される。

## (2) 安全化・衛生化等の推進企画

### ① 日本食品工学会共催事業

一般社団法人日本食品工学会と連携し、令和5年6月6日（火）、東京ビッグサイト会議室の特別会場において、日本食品工学会フォーラム2023を共催する。今年度のフォーラムは「食品工学研究の現在と未来 欲知未来果 当観現在因」をテーマとする。食品産業界を取り巻く環境の変化に対応しながらも、普遍性を目指して食品工学の体系は発展してきたが、この体系が今後どのように発展していくのか、食品工学研究に携わっている研究者の方々に、まさに「今」取り組んでいる研究について語っていただき、そこから、どのような未来が見えてくるのか思いを巡らせる機会を設け、その関連技術にまつわる最近の研究成果や先進事例を紹介しながら、今後の研究発展と成果の社会還元に資する。

### ② 美味技術学会共催事業

美味技術学会と連携し、令和5年6月8日（木）、東京ビッグサイト会議室の特別会場において、美味技術学会シンポジウムを共催する。今年度のシンポジウムは「危機管理と美味技術」をテーマとする。我が国では震災や風水害などの自然災害あるいは新たな感染症などのパンデミックに由来する非常事態への対応も喫緊の課題となっている。そうした環境下であっても、人々が生存するための食料供給は最重要課題である。ただし、非常時に備えるためには良好な保蔵性を有することに加えてQOL（クオリティ オブ ライフ）への対応も可能な食品であることが望まれるため、SDGs（食品ロス）を考慮した非常時の食に対する対応例と美味しさ技術（美味技術）にまつわる研究成果・事例を紹介しながら幅広く討論する場を設け、今後の研究発展と成果の社会還元に資する。

### ③ 農業食料工学会共催事業

農業食料工学会と連携し、令和5年6月9日（金）、東京ビッグサイト会議室の特別会場において、フードテクノロジーフォーラムを共催する。今年度のフォーラムは「みどりの食料システム戦略—環境にやさしく健康寿命延伸に資するフードテックのこれから—」をテーマとする。欧州グリーンディールの主要な戦略の一つである「農場から食卓へ戦略」は、みどりの食料システム戦略と対比して語られることが多い。欧州版「農場から食卓へ戦略」は、農林水産業の活性化だけでなく、環境負荷を低減し、ヒトの健康寿命延伸に資する食料システムの実現による経済戦略でもある。こうした戦略の達成に「フードテック」は重要な役割を演ずるものと期待されている。環境にやさしく健康寿命延伸に資する最新技術や情報を交えながら、日本版「農場から食卓へ戦略」の達成に有効なフードテックとは何かを考えるきっかけを共有し、研究者、技術者と参加者との研究交流・情報交換の場を設け、今後の研究発展と成果の社会還元に資する。

#### ④ 農業施設学会連携事業

農業施設学会と連携し、令和5年6月6日（火）、東京ビッグサイト会議室の特別会場において開催する農業施設学会シンポジウムを後援する。今年度のシンポジウムは「食品ロス削減対策の現在地と技術開発の最新動向」をテーマとする。食品ロス・廃棄物の発生要因には家庭や飲食店での食べ残し以外にも、商習慣に起因する廃棄、農産物の過剰生産や規格外品の発生など様々であり、各要因に応じた対策を考える必要がある。フード食品ロスにまつわる先進事例や最近の研究成果を紹介しながら幅広く討論する場を設け、今後の研究発展と成果の社会還元に資する。

### (3) 新技術等普及特別企画

一大情報拠点 FOOMA JAPAN の機能を活用し、社会還元につながる時宜に適した企画を実施する。今年度は以下の事業に取り組む。

#### ① GFSI/EHEDG セミナー

令和5年6月7日（水）に東京ビッグサイト会議室の特別会場において、Hein Timmerman 氏（EHEDG 会長）及び土屋 禎氏（一般財団法人日本食品分析センター 微生物部 部長）を講師に迎えて、「GFSI スコープ J1 に関連する今後の EHEDG 活動」、「日本初 EHEDG 洗浄性評価試験の概要」をテーマに GFSI/EHEDG セミナーを開催し、食品機械産業界のさらなる安全・衛生化の向上に寄与する。

#### ② 2023 フードテックセッション

令和5年6月8日（木）に東京ビッグサイト会議棟レセプションホールの特別会場において、「加速する食の進化～フードテック先端トレンド～」をテーマに、フードテックの全体像と最新動向、世界最大のテクノロジー展示会「CES2023」に見るトレンドなどを伝えるほか、食に関わる多様なプレイヤーとともに、今後どのような技術やルールが求められるのか、また消費者はどのように行動していくべきかということを議論する場を設け、その情報を発信することで、食品産業並びに食品機械産業の進歩発展に寄与する。

#### ③ 自動化推進プロジェクト企画

令和4年度より技術委員会において労働集約型産業からの脱却を目指した将来の食品製造ラインを提示する「自動化推進プロジェクト」の検討を開始した。

令和5年度は、引き続き企画の検討を行うとともに、FOOMA JAPAN 展示会場で「自動化推進プロジェクト」討論会を開催する。

### 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

機関誌編集委員会において、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・周知することにより、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・周知することにより、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とし、次の事業に取り組む。

(1) 海外市場調査

我が国食品機械産業の海外展開に資する海外市場情報、輸出に必須の国内外の規制等の情報を収集、整理し、会員企業及び一般へ情報を提供する。このために政府機関、団体、並びに企業等から海外市場、国内外の規制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、最新事情を広く提供する。

(2) 海外進出推進活動

① 海外展示会等への参加

海外展示会において FOOMA パビリオンを設置し、我が国食品機械産業のプロモーションを行うとともに、FOOMA パビリオン設置国での交流や、FOOMA JAPAN への招聘等を通じて、海外政府機関や団体との交流の促進し、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。今年度は以下の事業を行う。

a) FOOMA JAPANへのASEAN VIP招聘と関連セミナーの開催

FOOMA JAPAN 2023 にASEAN諸国のVIPを招聘し、関連セミナーを開催する。また、ASEAN諸国からの視察ミッションを受け入れる。

b) タイ、インドネシアへのFOOMAパビリオン出展

ASEAN市場のうち、国策として、食品製造の自動化・省人化を積極的に進めるほか、「世界の台所」をキャッチフレーズに加工食品の輸出を促進しているタイ、及びASEAN最多人口を有し、近年中間層の増加が著しく、食品消費の拡大に伴い食品機械需要が期待されるインドネシアで開催される展示会への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を実施する。

c) 海外市場視察ミッションの派遣

会員企業の海外進出の足がかりとしてのFOOMAパビリオンへの出展を促進することを目的に、FOOMAパビリオン設置展示会と市場動向等視察ミッションを派遣する。



d) 海外政府機関・団体、JETRO等が主催する企画への協力

海外政府機関・団体、独立行政法人日本貿易振興機構（JETRO）等が主催する商談会・セミナーに協力する。

## ② 海外市場開拓に向けてのサポート

海外進出を行うためには、相手国の輸出入規制や関税などの基礎情報収集と市場動向把握が必須となる。これら必要事項の情報を収集し整理した上で、適宜会員企業に提供する。また、必要に応じて輸出手続きや海外展開支援策などの相談を受け、会員企業の海外市場開拓をサポートする。今年度は以下の事業を行う。

a) 経営支援・輸出相談コーナーの実施

FOOMA JAPAN 2023において、独立行政法人日本貿易振興機構（JETRO）、独立行政法人中小企業基盤整備機構（中小機構）の協力による、中小企業の経営に資する補助金などの助成制度、及び輸出を中心とした海外進出支援に関する特別相談を実施する。

b) 経営支援・輸出相談室の運営

当工業会事務局に設置した経営支援・輸出相談室において会員企業に対し、補助金等経営関連、海外展示会出展方法や輸出手続きなどの情報提供及び相談に対応する。

## 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22期 FOOMA アカデミーの開講

令和6年2月に食品及び食品機械分野の技術者等を対象に、新型コロナウイルス感染症予防対策を講じた上で「第22期 FOOMA アカデミー」を開講する。

#### ② 第23期 FOOMA アカデミーの開講準備

第22期 FOOMA アカデミーの開催準備と並行し、過去の実績を踏まえながら、第23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、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が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、ニーズや課題等を幅広く情報収集、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。

## (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協定締結の広がりにより、我が国の食品機械の輸出機会拡大が期待される。それに伴って機械を輸出するための WTO 協定の一つである「国際安全規格対応」に関する取り組みの重要性が高まっている。また、この「国際安全規格」は、GFSI スコープ J1 の制定により、国内におけるフードセーフティーへの対応という面においても一層重要性が増していくと考えられる。

これら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をガイドするため、改正規格を考慮したアップデート、及び分かり易き向上などを目的に、下記 a) ～ g) の講習会テキストのメンテナンスに取り組む。

また、独立行政法人高度ポリテクセンターの協力を得て、「制御盤の安全検証試験実習」及び「衛生溶接実習」共同開催に継続して取り組む。

■ 従来の講習テーマ

- 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) 取扱説明書の作成

■ 実習

- a) 制御盤の安全検証試験実習
- b) 衛生溶接実習

② 新規テーマ「衛生設計概論」の追加

GFSI のスコープ J1 により、HACCP システムの前提条件として要求される、機械・装置の規格に基づく衛生設計がユーザー要求事項になりつつある。この影響はすでに「衛生設計宣言書」の提出が求められるなど、徐々に現れ始めている。また、スコープ J1 は、機械の設計・製造に携わるすべてのエンジニアに対し、衛生設計に対する専門教育の受講を定めている。

これらの要求に対応するため、前記“国際規格対応講習会”の8番目の定期開催テーマとして「衛生設計概論」のテキストを執筆、及び講習会を開催する。

③ 厚生労働省通達への整合した証明書の発行

厚生労働省は、エンジニアに対し40時間の安全設計の専門教育を受けることを求める通達（安全教育通達）を発出している。“国際安全規格対応講習会”の前期a)～g)の受講によって、通達が示す条件及びカリキュラムを満たすため、当工業会はこれら7テーマの受講修了者に無料で履修証明書を年2回（6月上旬、12月上旬）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ものとする。

④ 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、知識の習熟度を測定し、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、客観性及び公平性の点から、講習会の主催者ではなく第三者が実施することが重要である。

設計者の安全関連知識を証明する第三者認証制度には、厚生労働省が通達によって明示する、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認知されている。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試験問題作成、及び

演習の実施を通じて、資格取得を支援する。

b) 試験環境の整備

受験希望者の利便性確保を目的に、「アソシエイト」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を設ける等、資格取得支援に向けた活動を行う。

⑤ EHEDG 洗浄性評価に関する予備試験の受託

EHEDG 洗浄性評価試験を申し込む前に「予備試験を希望する」又は「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」機械装置メーカーが多い。

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予備試験の受託を行う。

⑥ 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を電話及び対面によるサポートを行う。

(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5年度は、会員企業を対象とした機械分野における講習会「機械系基礎実践力レベルアップ講座」を開催するとともに、電気・制御分野における講習会開講を目指して検討する。

(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5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、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 を毎年開催している。

46回目の開催となる今年度のFOOMA JAPAN 2023は、令和5年6月6日（火）～9日（金）の4日間の日程で開催する。展示会は「Accelerate FOOMA」をテーマに掲げ、食の安全・安心への関心の高まりを背景として、食品機械の業界を取り巻く様々な課題に対する最先端テクノロジー、製品、サービスを発信し、食の技術が拓く、ゆたかな未来を提案していく。出展社と来場者のビジネスマッチングを加速させるべく、新たな取り組みとして、マッチングサービス「FOOD TOWN」の活用、さまざまな情報を提供するFOOMAアプリの機能向上を図り、優れた研究開発の成果を表彰するFOOMAアワードの開催、オープンイノベーションの一環としてスタートアップゾーンを拡充するなど出展価値を向上させる取り組みを実施していく。

業界関係者のみならず多くの関心者が参集するFOOMA JAPANの特徴を活用し、主催者団体として国民生活の食の安全・安心に寄与するために最新の研究成果を発表するアカデミックプラザの開催等を実施し、食品産業及び食品機械産業の発展に貢献する。

また、政府・自治体・日本展示会協会が策定する「展示会業界におけるCOVID-19感染拡大予防ガイドライン」に則った「新しい開催様式」のもと、会場とも一体となり、出展社、来場者の安全・安心の確保のために十分な感染症対策を講じて開催する。

なお、安全な展示会運営を行うため、防災・安全対策にも取り組む。

#### (1) FOOMA JAPAN 2023 実施概要

開催期間：令和5年6月6日（火）～9日（金）

会 場：東京ビッグサイト 東展示棟1～8ホール

テ ー マ：「Accelerate FOOMA」

#### (2) 広 報 活 動

展示会のイメージアップと来場促進を図るとともに、当業界の認知度向上を図るため、FOOMA JAPAN 公式 Web サイトやメールマガジン、各種広報媒体を効率的に活用し、タイムリーな展示会情報の発信を行う。

#### (3) プレゼンテーションセミナー

東京ビッグサイト会議室の特別会場において、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を開催する。

#### (4) イ ベ ン ト

##### ① FOOMA ビジネスフォーラム

青年部の企画・運営のもと、令和5年6月7日（水）、「FOOMA ビジネスフォーラム」と題して、鈴木政次氏（赤城乳業株式会社 元常務取締役開発本部長）を講師に迎え、企業経営に資する講演会を開催し、展示会の質的向上を図る。

##### ② 機関誌「ふーま」 テーブルトーク公開取材

機関誌編集委員会の企画・運営のもと、令和5年6月6日（火）、“日食工1日広報委員長”としてゲストにIMALU氏（タレント）を招き、FOOMA JAPAN 会場内で当工業会に関する広報活動を行うとともに、「機関誌『ふーま』 テーブルトーク公開取材」を実施する。

(5) 出展社、来場者サービス

出展社商談室の設置、クロークの設置、出展社情報検索サービスや様々な来場者からの問いに対応するインフォメーションの設置、バーコード式クイックパス登録システム、FOOMA アプリ等、出展社及び来場者サービスの一層の充実を図り、快適なビジネス空間を創出する。また、「FOOMA 東京バル」と題して、東京都江東区と東京諸島の名産品などを紹介しながら、出展社と来場者の交流の機会を創出するコーナーを新設する。

(6) 学生対象 Y0-C0-S0（ようこそ）FOOMA

青年部の企画・運営のもと、多くの企業が参集する FOOMA JAPAN を活用し、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を実施する。

(7) FOOMA アワード

食品機械産業界は、我が国だけでなく世界における多様な食文化の一翼を担う産業である。食品機械の技術研究・開発の促進及びその技術の普及を図るため、優秀な食品機械・装置を広く食品産業界に周知し、もって食品産業界における生産性の向上、省人化などの様々な課題の解決、新たな食品開発への貢献、ひいては食文化並びに食品安全の一層の向上に資することを目的に、優秀な食品機械・装置を顕彰する表彰制度『FOOMA アワード』を令和4年度に創設した。令和5年度も引き続き FOOMA アワードを開催する。

(8) FOOMA JAPAN 2024 の準備

FOOMA JAPAN 2023 終了後は、その実施結果を踏まえ、次回展示会の準備に着手する。

(9) 展示会運営企画委員会

FOOMA2028 ビジョン創造委員会が提言した重点事業を中心に中長期的な視点を持ちながら、展示会をさらに充実させるべく、諸施策の検討を行う。特に FOOMA2028 ビジョン創造委員会が提言し、本委員会として、重点的に取り組むべき下記8つの事業について検討を行い、企画の方針が固まった事業から順次、正副会長会に提案を行っていく。

- ① IT（アプリ）・ヴァーチャル化・Web サイト
- ② 技術（FOOMA アワード・近未来ライン）
- ③ 食品機械・食品製造を研究する機能
- ④ 省庁他団体コネクション
- ⑤ プロモーション（マスコミ）
- ⑥ イベント（食フェス）
- ⑦ 海外 VIP 対応
- ⑧ イノベーションの創出

## 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、食品製造現場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、令和4年度に引き続き特別委員会において、AI や IoT を活用した食品製造ラインの効率化・高度化に向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うとともに、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、周知する活動を行う。令和4年度は”人の目に代わる技術”をテーマに「食品機械関連技術パネルディスカッション」の動画を作成し、会員企業へ周知した。令和5年度は、動画視聴者へ実施したアンケートの収集結果に基づいて、会員企業にとって有益と思われる技術関連情報を整理し、会員企業へ周知すべきテーマについて検討する。

(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、その特性から製造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、令和4年度はIoT推進委員会（製パン機械）において作成した製パン機械のIoT標準仕様のデータフォーマットを用いて製パン製造ラインへの実証に向けた検討を行った。令和5年度は、ユーザー業界の協力を得て試験を実施する。また、新たな分野について、IoT標準仕様作成に向けて準備を行う。

## 10. 情報サービス事業

新型コロナウイルス感染性による企業活動への影響、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、それら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。

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) タイムリーな情報発信

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、メール配信システムを活用したタイムリーな情報提供を行い、会員企業の経営力強化等に寄与する。

(2) 「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。

なお、「日食工だより」は電子版に変更する。

(3) 日食工公式 Web サイトの運営

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、メール配信による情報発信ツールとの連携をはじめ、日食工公式 Web サイトのより有効な活用、円滑な運営に努める。

(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、

会員企業に対して有益な情報を発信及び、講演会などの諸策を検討し、また、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. SDGs への取り組み

食品機械産業の総合的な発展と進歩を図り、「食」に関わる国民生活のさらなる向上への貢献とサステナビリティ社会の実現に向けて、以下の6つの課題に取り組むこととする。

- ① 業界の人材の知識、技能のレベルアップ
- ② ダイバーシティ経営への取り組み
- ③ 産業支援（技術革新）への取り組み
- ④ FOOMA JAPAN 環境負荷低減への取り組み
- ⑤ デジタル化の推進及び資源の有効活用
- ⑥ 省庁、食品ユーザー団体、学会・大学、EHEDG、地域社会との取り組み

#### 14. 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

さらなる円安・資源高等によるコストプッシュ・インフレや引き続き新型コロナ禍において賃上げも求められている中小企業の生産性向上やDXに資する投資を後押しするため、中小企業経営強化税制（即時償却又は税額控除10%）及び中小企業投資促進税制（特別償却30%又は税額控除7%）が令和5年度より2年間延長されることから、当工業会事務局は中小企業経営強化税制の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）の発行業務を継続する。

##### (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に努め、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、行政機関、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、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とともに、Web サイトの管理・運営を行う。

(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。

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。