

平成 2 9 年度

事 業 計 画 書

自 平成 2 9 年 4 月 1 日

至 平成 3 0 年 3 月 3 1 日

平成29年度事業計画

自 平成29年 4月 1日

至 平成30年 3月31日

I. 平成29年度事業計画における重点事項

昨年の我が国経済は、政府の大型経済政策、緩和的な金融環境、先進国経済の回復を背景に、緩やかな回復を続け、大手企業を中心に企業業績の回復に一部明るい兆しも見えた。一方、個人消費の回復は鈍く、実質賃金は伸び悩み、企業の設備投資も低調に推移する等、依然として、景気の足踏み状態が続いている。

国外の情勢では、アメリカにおいて大統領選挙が行われ、共和党のトランプ氏が勝利を収めた。新体制のもと、アメリカの経済、政治、外交がどのような方向に向かっていくのか、日米経済関係にどのような影響があるのか今後の動向については、注視して参りたい。特に、食品業界に大きな影響を及ぼす環太平洋戦略的経済連携協定（TPP）の行方には大いに関心を払って参りたい。

また、中国で開催されたG20において、英国のEU離脱、各地で頻発するテロ等、世界経済が直面する様々なリスクについて懸念が表明される等、依然として不安定な状態が続いているものの、新興国経済は堅調に推移し、アメリカの景気が特に年後半になって上昇に転じる等、明るい兆しも見え始めた。

こうした国内外の動向を受け、食品機械（工業会会員統計）の販売額は昨年に対して微増を見込んでいる。

食品業界では、食品の安全性の担保、原材料の高騰、低価格化、多様化する消費者ニーズ、環境対策、少子高齢化に伴う国内市場の縮小等多くの課題を抱えている。

我々食品機械業界は、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ため、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こととする。

1. 食品機械の安全・衛生化の推進
2. FOOMA JAPAN 2017（国際食品工業展）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18期FOOMAアカデミーの開講
7. 日食工創立70周年への対応

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・衛生に関する協定への対応を通じ、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「食の安全確保」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

前述の課題を念頭に国際的な安全・衛生設計への対応に資するため、「安全・衛生企画委員会」は以下の事業に取り組む。

① 国際安全関連情報の調査、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)の衛生設計要求から、衛生関連の国際規格は作成されている。国際規格の世界的影響力の拡大により、従来国際規格と一線を画してきた米国も EHEDG とのガイドラインの共同作成へと大きく舵を切った。このように急速に進む安全・衛生規格に関する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、欧米関連規格の情報収集に引き続き取り組む。

② 洗浄性評価認証手法の検証

EHEDG は食品加工機械の洗浄性評価に関する認証業務（以下、EHEDG 認証）を行っている。この EHEDG 認証は欧州及び北米で実施されているが、近く台湾でも実施される。さらに平成 28 年に EHEDG チャイナを立ち上げた中国はすでに認証業務の実施に向けた調査・研究を開始している。

このような EHEDG 認証のデファクトスタンダード化（事実上の世界標準）に対応するため、日本でも認証試験の実施に向けた調査・研究を加速させる。今年度はガイドラインが明示しない認証試験手順のノウハウ獲得を目的に、EHEDG 認証を定めるミュンヘン工科大学へ“認証試験調査団”を派遣する。当該調査結果をもとに、試験操作法ノウハウの形式知化に取り組む。

③ EHEDG トレーニングコースの試行

EHEDG では、衛生設計に精通したエンジニア養成を目的とするトレーニングプログラムを整備している。当工業会は平成 28 年度に、トレーニングの講師を務めることができる資格を有する 8 名の公認トレーナーを養成したことから、今年度は日本で初めてとなる EHEDG トレーニングコースのトライアルを実施する。

④ EHEDG ウェブサイト日本語版の製作

従来 EHEDG 関連情報は、各国 EHEDG 支部のウェブサイトを通じて発信されていたが、情報の整合化を図るため、EHEDG 本部は情報のプラットフォーム化に取り組んでおり、平成 29 年度より全面的な改訂を行う。

世界共通の EHEDG 情報を日本に提供するため、EHEDG 本部の改正作業に合わせて、日本語版の製作に取り組む。

(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 が平成 15 年から 17 年にかけて改正された後、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 等、重要な関連国際規格が多数、改正又は制定された。

近年我が国でさらに高まる安全性に関する社会的要求に応えるため、これら国際的な最新の知見に食品機械 JIS を整合させるとともに、食品関連産業界に広くこれら規格の普及を図るため、次の事業に取り組む。

① リスクアセスメント精度の向上に関する研究

食品加工機械は衛生リスク対応のため、機械駆動部へのアクセスし易さが不可欠である。そのため食品機械による労働災害の約 4 割は「はさまれ」「巻き込まれ」「切れ・こすれ」による手指の被災となっている。しかしこのような危害のリスクを見積もるために必要な「手指が被る力を測定するセンサ」だけでなく、「ひどさ」を推定する指標が世界中に見当たらない。このような現状に鑑み「安全・衛生企画委員会」は引き続き専門ワーキンググループを継続し、次の調査・研究に取り組む。

a) 圧力計タイプの“フィンガーテスタ”試作 2 号機の開発

国立大学法人長岡技術科学大学 システム安全専攻の協力を得て、測定部を軟性材で構成する圧力センサを用いたフィンガーテスタ 2 号機の力学的検討を行う。また以前開発したロードセルを用いた 1 号機を用いて、2 号機の適切性評価を行う。

b) 衝撃力が手指へ及ぼす損傷レベルの相関研究

前記 a) に記すフィンガーテスタによる結果をリスクアセスメントに用いるには、「衝撃力」と「手指に及ぼす損傷レベル」との相関性を明らかにする必要がある。

そこで“世界初”の試みである、「衝撃力が手指へ及ぼす損傷レベルに関する相関性研究」に、引き続き国立大学法人山梨大学 医学工学総合研究部の協力を得て取り組む。主な研究事項は次の通り。

- 1) 衝撃荷重における落下物先端形状の影響調査
- 2) FEM 解析による指骨損傷シミュレーション
- 3) 評価用指ダミーの開発
- 4) 衝撃力による骨折リスクの評価スケールの作成

② 食品機械に関する JIS 改正原案の作成

「JIS 改正委員会」は、食品機械 JIS の関連国際規格への整合化に向け、平成 29 年度は製めん機械 JIS (JIS B 9656) の改正原案を作成するため次の作業に取り組む。

a) 製めん機械に関連する欧州規格の調査

新規に開発する JIS が貿易障壁とならないよう注意を払うことが国際協定により定められている。要求事項のレベルを図るためのベンチマークとして、欧州の製めん機械関連規格の調査を行う。

b) 製めん機械 JIS に規定する機種のリスクアセスメントの実施

ISO/IEC が定める規格作成のためのガイドラインに基づき、専門チームの設置、製めん機械のリスクアセスメント実施、評価に基づくリスク低減方策の検討等、各種作業に取り組む。

c) 製めん機械 JIS の要求事項と関連国際規格との整合化調整

ISO/IEC のタイプ A、B 規格が定める要求事項と、前項に示すリスク低減方策の整合化について検討を行う。改訂においては、機能安全、安全防護策等の最新規格要求を考慮する。

d) 製めん機械 JIS の改正原案取りまとめ

前記作業結果を JIS 規格改正原案として取りまとめる。

③ JIS 改正原案の JIS 化作業

平成 28 年度に作成した製菓機械 JIS 改正原案の JIS 化に向け、「JIS 改正委員会」は次の作業に取り組む。

a) 製菓機械 JIS の最終原案作成

平成 28 年度に作成した製菓機械 JIS の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)] を作成する。

b) 一般財団法人日本規格協会への FD 審査申請及び修正

規格の書式、要求事項の整合性、統一性について、(一財)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) 標準調査会への審査申請及び修正

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。

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とする。

(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42研究室、海外24研究室が参加し、最新の食品関連技術の研究結果が発表される。

さらに、会期3日目夕刻に会員企業と研究者との交流会を開催し、関連技術の進歩・向上に努めることとする。

(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、平成29年6月13日（火）、東京ビッグサイト会議棟の特別会場において、日本食品工学会フォーラム2017を共催する。今年度のフォーラムは「食品工業への先端技術の実装可能性を探る～6次産業からハイテク工場まで」をテーマとして、食品工業と関わる様々な要素技術は長年の研究開発とともに産業界に適用されてきた。食品工業への先端技術の実装の可能性を探るため、食品工業に必要な新規技術と、実装にむけた技術課題について、幅広く討論する場を設け、その関連技術にまつわる最近の研究結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こととする。

② 美味技術学会共催事業

美味技術学会と連携し、平成29年6月15日（木）、東京ビッグサイト会議棟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「多様化・高度化する食のニーズに応える美味技術」をテーマに、「食品のおいしさ」の概念が多様化する一方でより一層の高度化も求められている。そのような中、多様化・高度化する食のニーズに応えうる農産物・食品の美味しさ技術（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こととする。

③ 農業食料工学会共催事業

農業食料工学会と連携し、平成29年6月16日（金）、東京ビッグサイト会議棟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「本当の“おもてなし”とは？ハラールとイスラームについて知る」をテーマとして、イスラーム諸国からの訪日外国人数が年々増加する中、ムスリムの現状、ハラール対策について、各分野における専門家が様々な観点から解説するとともに、フードテクノロジー関連で研究開発に取り組んでいる企業の先進事例の紹介を通して、今後の研究発展と成果の社会還元に資することとする。

④ 農業施設学会連携事業

農業施設学会と連携し、平成29年6月13日（火）、東京ビッグサイト会議棟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「食品製造・流通とこれからの規格基準」をテーマとして、食品の安全性確保のため、各国で衛生指針や生産認証制度が取り入れられている中、食品精製や生産認証制度を整理し、世界の衛生基準の考えから生産管理のあり方等について、先進事例や最近の研究結果を紹介しながら幅広く討論する場を設け、食品流通の国際化に資する研究発展と成果の社会還元に資することとする。

⑤ EHEDG セミナー

EHEDG JAPAN と連携し、平成 29 年 6 月 14 日（水）、東京ビッグサイト会議棟の特別会場において、EHEDG 前会長の Knuth Lorenzen 氏を講師に迎えて「衛生プロセスにおけるハザード」をテーマとしたセミナーを開催する。

⑥ AIB FOOMA 特別講演会

AIB 日本同窓会との共催で、平成 29 年 6 月 14 日（水）、東京ビッグサイト会議棟の特別会場において、三輪 操氏（相模女子大学 栄養科学部 管理栄養学科 教授）を講師に迎えて、「食の安全を正確に伝える」をテーマに特別講演会を開催し、より安全な食品の供給に資することとする。

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するあらゆる人に対して、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、国民意識の啓蒙を図り、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こととする。

(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ほか、FOOMA JAPAN 会場内でも無料配布する。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

平成 28 年度より復刊した食品機械・装置に関連する技術を纏めた FOOMA 技術ジャーナルを平成 29 年 6 月と平成 30 年 2 月にそれぞれ発行する。本誌は会員企業や食品産業関連企業へ広く配布するとともに、FOOMA JAPAN 会場内で無料配布する。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とする。

(1) 海外市場調査

我が国産業の海外展開に資する、海外市場情報を適宜収集、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適宜現地に提供するものとする。

これらを実現するため、平成29年度はタイ王国バンコク開催のProPak Asia2017 展示会他への出展や展示会調査、及び必要に応じて外国政府機関・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ものとする。

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、最新の海外事情の普及に努める。

併せて、日本貿易振興機構等と連携を取り、有益な海外情報を適宜収集、会員企業及び一般の方へ提供する。

(2) 海外進出推進活動

外国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、我が国産業の海外展開に際し有効なサポートを得るため、適宜以下の事業を実施することとする。

- ① FOOMA JAPANにおける国際交流ブース「グローバルスペース」の実施
- ② 外国政府機関・団体によるミッションの受け入れ
- ③ そのほか

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ている。

■ FOOMA アカデミー

食品及び食品機械分野の技術者を対象に、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ため、以下の事業に取り組むものとする。

① 第18期FOOMA アカデミーの検討

第18期FOOMA アカデミーは、開催時期、課目構成等の基本事項は第17期の内容を受け継ぐものとする。課目については、受講者並びに派遣企業、担当委員から得たアンケートを参考に、内容及び講師等について部分的に修正を行い、業界が求める人材育成を目指し、一層の充実を図るものとする。

② 第18期FOOMA アカデミー開講準備作業

第18期FOOMA アカデミーを開講するため、「講師依頼」「パンフレット作成」「テキスト作成」等の一連の作業を遅滞なく進めることとする。

③ 第18期FOOMA アカデミーの開催

第18期FOOMA アカデミーの実施概要（予定）は次の通り。

開 催：平成30年2月

会 場：一般社団法人日本食品機械工業会 ふーまビル4階

募集人数：24名程度

受 講 料：正会員 100,000 円、正会員以外 130,000 円

④ 第19期FOOMAアカデミーの開催準備

第18期FOOMAアカデミーの検討・開催準備と並行し、過去の実績を踏まえながら、第19期FOOMAアカデミーの課目・運営方法、構成等検討に長時間を要する事項について併せて審議を行うこととする。

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・管理者の育成及び青年部会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こととする。

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努めることとする。

② 国内・海外研修会等各種研修会の実施

国内のユーザー企業及び会員企業等を訪問し、業界の最新情報の収集に努める国内研修会、国際委員会と合同で海外の食品機械関連の展示会・食品関連工場の見学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・管理者に必要な勉強会等の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こととする。

(2) 支部会活動

① 地域別部会

東部・中部・西部支部の活性化と会員サービスのための懇親会の場を設け、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に努めることとする。

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・水産加工機械部会等を中心とした業種別部会活動を必要に応じて展開し、食品機械産業の発展に資することとする。

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」に基づく設計の仕組み作りに対する重要性が高まっている。食品機械産業界におけるこのような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 国際安全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の次の7テーマから構成する「国際安全規格対応講習会」のテキスト情報を更新し、講習会を実施する。

また、電気安全分野を解説する「制御盤設計」については、内容が難解であるとの受講者からの指摘に応え、機械設計者向けに基礎的な要求を解説する基礎編「電気装置の安全設計」を新たに立ち上げ、従来の「制御盤設計」を応用編と改める。

なお機械安全 JIS は、機械装置メーカー及び機械ユーザー双方による協同作業を要求することから、本講習会は、機械ユーザーも受講対象者とする。

- 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

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を発行した。「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、7テーマの受講者に履修証明書の無料発行に継続して取り組む。

なお、「制御盤設計」のテーマについては、基礎編、応用編いずれかの受講により教育条件を満たすものとする。

③ 電気安全検証技能習得実習の開催

制御盤に関する国際安全規格は、設計要求だけでなく、制御盤を組み上げた後の検証試験の実施を要求している。この試験を行うためには校正された専用の測定機器類、及び適切な測定技能を有するエンジニアが不可欠である。そのため従来、この検証試験の実施は外部試験機関に依頼することが多かったが、多額の費用がかかることが大きな課題となっていた。

そこで平成29年度より、「高度ポリテクセンター」からの協力を得て、電気試験技能、及びテストレポート作成に関する技能習得を目的とする実習を新規に開催する。

④ 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、参加により得た知識の“習熟度の測定”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、客観性及び公平性を確保するために必要である。

設計者の安全関連知識を証明する第三者認証制度には、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) 試験対応演習の実施

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同大学と連携し、講習会受講者専用の試験会場を用意する等、資格取得支援に取り組む。

⑤ 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こととする。

(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の充実によって食品機械の様々な性能向上を図ることとし、必要な分野における技能向上講習会を開催することとする。

(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（ともに平成29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法対策に供することとする。

(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ウェブ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に努めることとする。

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、新製品開発と技術力開発で競合し合うことは業界全体の向上と、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交流と普及を図り、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（国際食品工業展）を毎年開催している。

40回目の開催となる今年度のFOOMA JAPAN 2017では、従来の東京ビッグサイト東展示棟

1～6ホールに加え、東新展示棟の7，8ホールまで規模を拡大することで、多くの企業を受け入れる体制を構築することにより、ここ数年続いてきた出展申込の受付辞退の軽減を図る等顧客満足度の向上を図ることとする。また、「食の未来への羅針盤。」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こととする。

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及び衛生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、海外交流を推進する企画として、各種関係機関等とも連携して実施するグローバルスペースの設置等海外機関の情報発信並びに海外来場者へのサポートに努めることにより、社会還元に資することとする。

なお、安全な展示会運営を行うため、防災・安全対策に取り組むこととする。

(1) FOOMA JAPAN 2017（国際食品工業展）実施概要

開催期間：平成29年6月13日（火）～16日（金）10：00～17：00

会場：東京ビッグサイト（東京国際展示場）東展示棟全館及び会議棟

テーマ：「食の未来への羅針盤。」

(2) 広報活動

展示会のイメージアップと当業界の認知度向上を図るため、FOOMA JAPAN 公式ウェブ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こととする。また、会場規模を拡大し、出展社の増加、出展範囲の拡大を図ることにより、来場促進の一層の効果向上に資することとする。

海外の食品関連産業関係者等へ PR ブースを提供するとともに、当工業会として海外主要展示会へのブースの交換出展、視察団の派遣、受け入れ等により、相互交流を推進し、FOOMA JAPAN 並びに我が国食品機械産業の認知度向上に努めることとする。

(3) プレゼンテーションセミナー

東京ビッグサイト会議棟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

青年部の企画・運営のもと、平成29年6月14日（水）、「FOOMA ビジネスフォーラム」と題して、桜井博志氏（旭酒造株式会社 取締役会長）を講師に迎えた講演会を開催し、展示会の充実に努めることとする。

広報委員会の企画・運営のもと、“日食工1日広報委員長”と題して、ゲストに浅尾美和さんを招き、FOOMA JAPAN 会場内で日食工に関する広報活動を行う。また、FOOMA JAPAN 会場内のアカデミックプラザ口頭発表特設ステージにおいて、機関誌「ふーま」テーブルトーク公開取材を実施する。

(5) 開催祝賀レセプション

全ての出展社及び多くの業界関係者が一堂に会し、活発な情報交換が行える場を提供することにより、食品機械等に関する公正な「商取引」、「技術開発競争環境」の確保、展示会の地位向上、さらには関連産業の健全な発展を図ることとする。

(6) 出展社・来場者サービス

展示場最寄り駅からの送迎用シャトルバスの運行、快適なビジネス空間を創出するVIPラウンジ及び出展社商談室の設置、クロークの設置ほかインフォメーション機能の充実に努め、出展社・来場者サービスの一層の充実を図ることとする。

また、Wi-Fiのフリースポットをガレリア及び東京ビッグサイト東展示棟7・8ホールリンクスペースに設置し、来場者の利便性向上に努めることとする。

(7) 学生対象FOOMA魅力紹介企画

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、出展企業の見学ツアー等を通して、学生に食品機械業界への関心度を高めるための企画を実施することとする。

(8) FOOMA JAPAN 2018(国際食品工業展)の準備

FOOMA JAPAN 2017(国際食品工業展)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こととする。

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こととする。

(1) 研修会・講習会の企画運営

食品工学・機械工学等の技術分野における専門知識の深化を目的とした研修会並びに、時期的・社会的要請に即応したテーマによる講習会等を企画・運営し、会員企業に対し広範な技術的支援を行うこととする。

(2) 工場・研究施設の視察

各種製造業の工場・研究施設等の視察を実施し、会員企業の技術的課題に応えることとする。

(3) 研究者データベースの更新、管理

会員企業に対する技術支援活動並びに産学共同研究の交流促進を図るため、当工業会ウェブ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、また、同データベースの普及活動に取り組むこととする。

(4) 新規事業検討会の開催

技術研究促進事業をより充実した事業とするため、1年に1回新規事業検討会を開催する。

10. 広報事業

広報委員会を中心に、会員企業、食品産業関連企業、関係機関に対して、当工業会の事業活動を積極的に広報するために以下の事業に取り組むこととする。

(1) 「日食工だより」の発行

会報誌「日食工だより」を毎月発行し、タイムリーな情報提供に努めることとする。

(2) 時局講演会の開催

政治・経済・社会分野における有識者を講師として招き、会員企業、FOOMA JAPAN 出展社、食品関連産業関係者を対象に、業界発展の一助となるべく時局講演会を開催する。

11. 国際交流事業

海外市場における FOOMA JAPAN の PR 活動に努め、また、さらなる拡充のために海外市場の食品動向を調査すべく、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経済事情等の視察を実施する。

12. 特別事業

平成28年度は、食品機械ユーザー、および食品機械メーカーに対し、メンテナンスに関する調査を実施し、ユーザー、メーカー双方に実施した調査結果、および調査結果により明らかとなった問題点に対応する取扱説明書作成方法を紹介など紹介した報告書を作成した。

平成29年度は、メンテナンス実施の重要性を啓蒙するため、パンフレットを作成し、関連団体へ賛同を求める活動を実施する。

13. 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こととする。

14. 会館（ふーまビル）大規模修繕について

昭和63年1月に建築されてから29年以上経過し、建物・設備の老朽化が進んでいること等から、建物の安全性の確保と資産保全のため、大規模修繕を実施する。

15. 日食工創立70周年への対応

平成30年4月に迎える当工業会の創立70周年に向けて、記念式典や記念誌の発行をはじめとする記念事業の検討及びその準備を行うこととする。

16. そのほか事業

(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こととする。

(2) 中小企業事業活動の支援制度利用の推進

中小企業にとって必要な政策について、当工業会のウェブサイトや機関誌等を通じてその周知に努めることとする。

(3) 「中小企業等経営強化法」に基づく固定資産税の課税標準の特例に係る証明書発行業務

中小企業の新たな事業活動の促進に関する法律の一部を改正する法律（中小企業等経営強化法）が平成28年7月1日より施行された。これにより、自社の経営力を向上するために実施する計画を国から認定された事業者は、税制や金融の支援等を受けることができることとなった。税制支援である固定資産税の課税標準の特例措置についても、同日より開始された。

当工業会は、この固定資産税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。同制度において税制上の優遇を享受するためには、設備が一定の要件を満たすことを示す証明書が必要とされる。当工業会は当該証明書を発行する機関のひとつとして、生産性の向上につながる設備の導入を後押しすることで、業界の発展に資することとする。

(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こととする。

(5) 当工業会ウェブサイトの運営

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ウェブサイトに掲載し、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、より有効な利用方法について検討する。

(6) 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・充実に努めることとする。

また、ふーまビル1階に常設しているFOOMA JAPAN 運営事務局との連携強化に努め、展示会事業のさらなる充実に資することとする。