

令和元年度

事業計画書

自 平成31年4月1日

至 令和2年3月31日

令和元年度事業計画

自 平成31年 4月 1日

至 令和 2年 3月31日

I. 令和元年度事業計画における重点事項

昨年は大阪府北部地震、北海道胆振東部地震や異常気象による大雨等、自然災害が相次いで発生し、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、好調な企業業績を背景に設備投資は堅調で個人消費も回復に転じる等明るい兆しも見え始めたが、本年は10月から消費税率の引き上げが予定されており、個人消費の減速、企業収益の悪化が懸念される等、国内景気の動向は予断を許さない状況にある。

国外の情勢では、欧米を中心に世界経済の景気拡大が続いているが、トランプ大統領が掲げる極端なアメリカ・ファースト政策は世界経済の大きなリスク要因となっている。

一方、米国を除く11カ国による環太平洋経済連携協定「TPP11」及び日本と欧州連合（EU）の経済連携協定（EPA）が発効され、巨大な自由貿易圏が動き出した。今後の行方には十分な関心を持つ必要がある。

こうした国内外の動向を受け、平成30年食品機械（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、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、少子高齢化に伴う国内市場の縮小等、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、昨年6月に食品衛生法が改正され、HACCPの義務化、ポジティブリスト制の導入等、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。

今後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、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し、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こととする。

1. 食品機械の安全・衛生化の推進
2. FOOMA JAPAN 2019（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20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、当該産業の更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

食品機械の衛生設計に関する国際規格は、EHEDG ガイドラインがベースとなっている EN (欧州規格) を参考に作成されている。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、各カテゴリーのベンチマークを策定しているが、機械に関するスコープ K (カテゴリ K) については、EHEDG ガイドラインを中心に作成が進んでおり、令和元年 7 月にドラフトが公表される予定となっている。

EHEDG に基づく機械の衛生構造が GFSI の体系に組み込まれることは、EHEDG が名実ともに世界標準として認知されたことを意味する。これまで我が国食品業界においては、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、食品安全の一部であることが明確になるだけでなく、必須の要求事項として扱われる可能性が高い。

平成 30 年 6 月の食品衛生法の改正により、我が国においてもすべての食品メーカーに HACCP システムが義務付けられたが、GFSI におけるこのような動きが、我が国の食品安全に対する考え方に大きな影響を及ぼす可能性がある。

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欧州、米国、中国等の規格・法令等の情報収集・調査に取り組む。

② EHEDG 洗浄性評価試験機関立ち上げ準備

機械類の洗浄性に関する評価試験及び認証制度としては、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 International から認証されたプラント、作業員、組織でなければこの試験を行うことができない。そのため試験を希望する食品機械・装置メーカーは、欧米の評価試験機関に製品を送るとともに、すべて英語でのやり取りを行わなければならない等の制約があり、時差の問題もある。

当工業会は、一般財団法人日本食品分析センター(JFRL)と協力し、我が国初となる EHEDG 認定の評価試験機関の設立に向け、次の事業に取り組む。

a) EHEDG International 洗浄性評価サブグループ(SG)への参加

EHEDG 認定評価試験機関設立のためには、テスト作業員は常に最新の情報にアクセスすることが義務付けられている。当工業会及び JFRL は、それぞれ EHEDG International の洗浄性評価 SG へ委員を派遣する。

b) EHEDG への洗浄性試験プラントの評価申請

EHEDG 評価試験機関認定の前提となる洗浄性評価試験プラントの構造、動作、機能及び作業手順等の適合性を確認するため、EHEDG International へ評価申請を行う。

c) 洗浄性試験要員のトレーニング支援

評価試験プラントを操作する JFRL の要員は、EHEDG が定めるトレーニングを受け、認定を受けなければならない。当工業会は JFRL と協議を行い、必要な支援を行う。

d) ISO 17025 (試験所認定) 認定に向けた準備

EHEDG 認定評価試験機関となるためには、適合性評価の要件を定めた ISO17025 の認定を受けなければならない。昨年度、日本で認定権限を有する“独立行政法人製品評価技術基盤機構 (NITE)”に対して、JFRL と共同で EHEDG Doc. 2 に基づくテストの適切性評価の実施を働きかけた。今年度は NITE に対して正式に EHEDG 認定の試験所としての適合評価申請を行う。

③ EHEDG 洗浄性評価予備試験の受託

EHEDG 認定評価試験を申し込む前に「予備試験を希望する」企業や、「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、EHEDG Doc. 2 の試験との整合確認を終えた、当工業会と岡山県工業技術センターと共同で運用する評価試験プラントを用いて、今年度新たに予備試験の受託を行う。

④ 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、中国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、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

EHEDG は、客観的かつ国際安全規格に基づく衛生設計の考え方を持つエンジニア育成のため、世界共通のトレーニングプログラムを整備している。当委員会は、日本語によるトレーニングを日本で開催することを目標に、トレーナー養成に取り組み、平成30年に7名の日本人が EHEDG からトレーナーとして認定された。

これら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。

a) 上級トレーニングコース

令和元年7月3日(水)～7月5日(金)に3日間にわたり、昨年度に引き続きエンジニアを対象に「上級トレーニングコース」を開催する。

b) アカデミックトレーニングコース

我が国における食品安全の確保は、未来を引き継ぐ学生を対象に、客観的な機械の衛生構造が食品安全の一翼を担うとする国際標準の考え方を教授することが重要である。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」の実施に向け、食品関連大学及び学会へトレーニングの活用を働きかける。

⑥ EHEDG ガイドラインの翻訳

昨年度までに発行された49のEHEDGガイドラインのうちすでに、44の翻訳及び妥当性確認を終えている。今年度も新規ガイドラインが発行される予定があり、また、改正版が5年サイクルで順次発行されることから、これら新規また改正版ガイドラインへの継続した対応が欠かせない。今年度もこれらのガイドラインを中心に翻訳に取り組む。

(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こととする。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 食品機械に関するJIS改正原案の作成

「食品機械JIS改正委員会」は、食品機械JISの最新国際安全規格（ISO、IEC）への整合化を図るため、今年度は“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〕”の改正原案作成に取り組む。

a) 食品機械に関連する国際及び国家規格の調査

全ての食品機械の安全及び衛生設計に共通して適用可能なリスク低減方策を整理するため、国際安全規格（ISO、IEC）及び欧州規格（EN）の調査を行う。

b) 食品機械に関連するハザード分析の実施

通則で規定すべきリスク低減方策を検討するため、多くの機械に共通するハザードを明らかにし、整理する。

c) 食品機械JIS通則要求事項と関連規格との整合化確認

ISO/IECのタイプA及びB並びにENのタイプCが定める要求事項と、食品機械JIS通則に定める要求事項との整合化確認を行う。

d) 食品機械JIS通則の改正原案取りまとめ

前記作業結果をJIS改正原案として取りまとめる。

② JIS改正原案のJIS化作業

平成30年度に作成した飲料加工機械JIS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) 飲料加工機械JISの最終原案作成

平成30年度に作成した飲料加工機械JIS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

飲料加工機械JIS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) 日本工業標準調査会（JISC）への審査申請及び修正

日本工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。

③ 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でしか実施できない」、そして「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。

その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、評価が可能な手法を新規に開発するため、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、洗浄性の評価手法は見当たらない。

そこで、三重大学の協力を得て、標準汚れの合成、塗布手法、洗浄方法、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、時として食品事故の原因となる。

このような衛生要件を明らかとするため、岡山県工業技術センターの協力を得て、ガスケットの硬度別に、締結トルクによるガスケットの形状変形及び洗浄性の関連について共同研究を行う。

④ 衛生加工技術の特殊技能継承に関する調査研究（早稲田大学）

食品機械のメンテナンス及び衛生溶接等、機械設備の衛生構造に不可欠な専門技能者の高齢化による退職により、衛生構造特殊技能の次世代への継承が食品機械産業界でも大きな課題となっている。

高度な特殊技能は、全ての要点を言語によって伝えることが困難であり、また言語情報だけでそれら特殊技能を習得することも同様に困難であることが知られている。このような特殊技能の継承において、言語情報により伝えにくい情報を視覚情報へ置き換え、第三者にそれらの視覚情報を継承する手段としての、「AR 技術」の利用可能性について調査研究を行うため、早稲田大学の協力を得て、共同研究を継続する。

⑤ 改正 食品衛生法への対応

平成30年6月食品衛生法が改正され、食品産業への HACCP システムによる食品安全管

理の強制化、食品接触材料に対するポジティブリスト制の新設、器具・容器包装事業者（食品機械・装置メーカー等）への製造管理基準の新設、及び事業者としての営業届出制等が導入される。

大幅な改正により要求されるこれらの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、必要に応じて対応ガイドラインの策定についても検討を行う。

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36研究室、海外12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。

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・向上を図る。

(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、令和元年7月9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2019を共催する。今年度のフォーラムは「人生100年時代の食品プロセス技術－未来を起点にした先端加工から消化性評価まで－」をテーマとして、人生100年時代を見据えた先端食品プロセス技術に着目し、未来の食品産業に対して食品工学が担うべき役割について、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、令和元年7月11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「美味しさと安全・安心をデザインする「ニッポン」の食品製造技術－2020東京オリ・パラを見据えて－」をテーマに、HACCPの考え方、その導入事例を紹介し、安全で安心な食品作りと農産物・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。

③ 農業食料工学会共催事業

農業食料工学会と連携し、令和元年7月12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「グローバル・フードバリューチェーン戦略とこれを支える最先端技術－Quality Food from JAPAN、世界の市場へー」をテーマとして、今後、急速な成長が見込まれる世界の食市場を取り込み、我が国の食産業の海外展開と途上国等の経済成長の実現を図るため、これを支える品質保持・輸送技術等の最前線について、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。

④ 農業施設学会連携事業

農業施設学会と連携し、令和元年7月9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「人手不足問題と食品安全確保に貢献する最新技術」をテーマとして、食品製造業における生産性は他の製造業と比べて低いことが指摘される。一方で、食品の安全性に対する消費者の意識は高く、安全性を確保しつつ生産性の向上を進めていくことが食品製造の現場では必要とされている。こうした課題に対す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、食品流通の国際化に関する研究の発展と成果の社会還元に資する。

⑤ EHEDG セミナー

EHEDG JAPAN と連携し、令和元年7月10日（水）、東京ビッグサイト会議棟の特別会場において、EHEDG 理事の Hein Timmerman 氏を講師に迎えて「洗浄及び殺菌－ウェット洗浄－」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、令和元年7月10日（水）、東京ビッグサイト会議棟の特別会場において、中野 栄子氏（株式会社日経 BP ジャーナリスト）を講師に迎えて、「食の安全に関するマスコミの動きとそれに対する食品業界からの情報発信の在り方」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。

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係る者に対して、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

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、令和元年度は新興市場として期待の高いインドネシアで開催される AllPack Indonesia 2019 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、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、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、以下の事業を実施することとする。

- 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20期FOOMAアカデミーの開講

令和2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20期FOOMAアカデミー」を開講する。

② 第21期FOOMAアカデミーの開講準備

第20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21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、業界の発展に資することとする。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増々高まっている。我が国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。

なお機械安全 JIS は、機械装置メーカー及び機械ユーザーを対象とすることから、本講習会は、機械ユーザーも受講対象者とする。

また、今年度は新規テーマとして、衛生設計において必要不可欠な「衛生溶接技術」の実技講習会の開催に向けて、独立行政法人高度ポリテクセンターと協議を行い、共同開発に取り組む。

- 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教育条件を満たすものとする。

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確保に重要となる。

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) 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。令和元年度は、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(ともに令和元年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。

また、平成29年5月に成立した改正民法(債券法)は、令和2年4月1日に施行される。「食品関連機械団体標準約款の解説」に民法が引用されていることから、改訂の必要性の有無について検討を行う。

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（国際食品工業展）を毎年開催している。

42回目の開催となる今年度のFOOMA JAPAN 2019は、東京オリンピック・パラリンピック開催準備のため、会場を東京ビッグサイト西展示棟及び南展示棟に変更し、令和元年7月9日（火）～12日（金）の4日間の日程で開催する。展示会は「食の技術のニッポン力。」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。

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、企業の海外進出を推進する企画として、関係機関と連携して実施する海外市場展開セミナー及び海外市場展開相談コーナーの設置並びに海外来場者をサポートする企画等を実施し、食品産業及び食品機械産業の発展に貢献する。

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 2019（国際食品工業展）実施概要

開催期間：令和元年7月9日（火）～12日（金）

会場：東京ビッグサイト（東京国際展示場）西展示棟、南展示棟全館及び会議棟

テーマ：「食の技術のニッポン力。」

(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。

また、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を図る。

(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

- ① 青年部の企画・運営のもと、令和元年7月10日（水）、「FOOMA ビジネスフォーラム」と題して、志村なるみ氏（株式会社 ABC Cooking Studio 取締役副社長）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を行う。また、FOOMA JAPAN 会場内のアトリウムステージにおいて、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」表彰式を実施する。

(5) 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、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、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、新たな取り組みとして、入場登録方法を変更し、バーコード式クイックパス登録システムを導入、来場者の利便性向上を図ることとする。

(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 JAPAN 2020 (国際食品工業展) の準備

FOOMA JAPAN 2019(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。

(8) FOOMA2028 ビジョン創造委員会

正副会長会の諮問を受け、将来の展示会の運営方針を策定するため、平成30年度、令和元年度2カ年にわたり計7つの海外異業種展示会を視察。令和元年度はこれら視察結果等を踏まえ展示会の将来ビジョンを取りまとめる。

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。

(1) 研究者データベースの拡充

機械系の研究者の中で食品機械に関連する分野の研究を行っている研究者を探索して、会員企業に紹介する活動を行うとともに、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拡充を図る。

(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。

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、平成30年度に実施した会員アンケートの結果を踏まえ、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こととする。

(1) タイムリーな情報発信（メールマガジンの配信）

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、メール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こととする。

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・充実に資する。

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。