

令和4年度

事業計画書

自 令和 4年4月 1日

至 令和 5年3月31日

令和4年度事業計画

自 令和 4年 4月 1日

至 令和 5年 3月31日

I. 令和4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の感染拡大により、断続的に緊急事態宣言が発令され、経済活動は停滞、景気浮揚の切り札ともされた東京オリンピック・パラリンピックは大部分が無観客での開催となり、経済波及効果としては期待外れに終わった。年後半はワクチン接種が進んだことで、感染者数は減少、9月30日をもって緊急事態宣言は解除され、経済活動再開に向けた動きも加速し、景気回復の兆しも見え始めた。国外の情勢は、欧米を中心に一時的に制限の緩和が広がったものの、再再度の急激な感染者増加がみられる一方、消費活動の正常化は進展しつつもパンデミックの長期化によって、生産と消費のバランスが崩れ、サプライチェーンリスクが顕在し、世界的な物資不足が課題となっている。

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下回ることを見込んでいる。

食品産業全体としては、HACCP に沿った衛生管理制度の完全義務化に基づく食の安全性の確保、脱プラスチックやフードロス問題、消費者ニーズの多様化高度化への対応、深刻化する人手不足、原材料・物流費の高騰など様々な課題を抱えている。一方、世界的な人口増加に伴うタンパク源不足、食品製造・流通に伴う環境負荷の増大、健康意識の高まり、デジタル技術の台頭などの理由によって、食の新しい産業としてフードテックが注目を集め、市場の拡大が予測されている。

食品機械業界としては、ユーザー業界の様々な課題解決に資するため、食品製造現場のニーズに対応した高機能、高品質な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、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、国民の豊かで安心できる食生活の向上に貢献していく。

また、工業会として持続可能な社会の実現を目指し、SDGsに取り組む。

1. 食品機械の安全・衛生化の推進
2. FOOMA JAPAN 2022（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、当該産業の輸出拡大の促進には、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) は、令和2年に食品機械の衛生設計認証に関するベンチマーキング (以下、スコープ J1) を公表した。このスコープ J1 により、近い将来、食品機械の衛生設計認証が食品安全における一つの要件になることが予想される。

このような課題に対応するため、EHEDG、3-A、JFSM などの国際機関と連携し、「安全・衛生企画委員会」は次の事業に取り組む。

① 国際安全・衛生情報の調査

海外への輸出には、輸出先国の法規制及び規格への対応が不可欠である。当委員会では、次の事業を通じ、機械の安全・衛生に関する国際的な動向及び変化へ迅速に対応する。

a) 安全・衛生関連規格の調査

ISO、EHEDG、GFSI、3-A 規格をはじめとした安全・衛生関連規格等のアップデートについて調査を行う。

b) アジア諸国の食品機械関連の食品衛生法令調査

昨年引き続き ASEAN 諸国の食品機械に対する法令要求事項を調査し、報告書に取りまとめる。

また、今年度は、新たに中国、韓国、台湾における同様の調査を行い、報告書に取りまとめる。

② EHEDG JAPAN との連携

当委員会は、GFSI のスコープ J1 に深くコミットする EHEDG JAPAN と連携し情報収集に取り組むとともに、以下の事業に取り組む。

a) 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) として世界的に知られている。しかし、EHEDG が認める洗浄性評価試験は、これまで EHEDG 本部から承認された欧米の試験機関で実施しなければならなかったため、機器の輸送費、言語の壁などが大きな負担になっていた。

日本の食品機械の輸出を支援するため、一般財団法人日本食品分析センター (以下、JFRL) と連携し、日本でも評価試験を受けられる機関の設立に取り組み、平成30年に

テストプラントを JFRL に設置した。また、JFRL の試験機関としての適合性を証明するため、昨年度 ISO/IEC 17025 の認定を取得した。

今年度は、昨年に引き続き EHEDG 本部によるテストプラントの審査を受けるための準備に取り組む。また、承認が得られれば、令和 5 年度からの認証業務の開始を予定する。

b) 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、7名の日本人トレーナーが EHEDG 本部から認定を受けており、以下の活動に引き続き取り組む。

■上級トレーニングコース

令和 4 年 6 月 1 日（水）～6 月 3 日（金）に 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である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重要である。そこで、大学等の教育機関を対象に「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の確認を終えた。今年度に発行される新規ガイドライン、及び改正ガイドライン（計 3 ガイドライン）の翻訳に取り組む。

d) 食品機械の安全衛生設計に関する講演会の開催

EHEDG の普及を促進するため、一般社団法人日本機械学会（以下、JSME）の安全衛生設計に関する WG 活動に参画するとともに、JSME と連携し、衛生設計に関する講演会「市民フォーラム」等の企画・運営を行う。

e) SNS を活用した EHEDG JAPAN 及び安全・衛生に関する情報発信の検討

SNS を用いた情報発信について、EHEDG 本部より重点活動の一つとして指示されている。この EHEDG の要求に対応し、EHEDG JAPAN など食品機械の安全・衛生に関する活動を迅速かつ効率的に発信していくために、SNS を通じてトレーニングコースの案内、EHEDG ガイドラインの紹介などの情報発信の在り方について検討する。

③ 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 の普及を図るため、電話及び対面によるサポートを行う。

(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」等のデメリットが知られる。

これらの課題に対応し、簡便な手法を開発するため、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の標準化が困難であり、多くの機械に適用可能な洗浄性評価手法は限られている。また、EHEDG が定める代表的な手法は、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、多くの事業所で実施可能なスプレー洗浄及び拭き取り試験を組み合わせた手法の検討を行う。

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）

食品機械の洗浄性評価試験において、ISO クランプ継手部に汚れが残留しやすいことが確認されている。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ほとんど存在しない。

そこで、ガスケット素材による洗浄性の違いを明らかにすることを目的に共同研究を行う。

(3) 食品機械の国際規格開発への参画（ISO 国内審議委員会）

食品機械の安全・衛生要求を定める IS の開発を担当する当工業会は以下の活動に取り組む。

－TC-326 の国内審議委員会として、ISO 規格を検討する。

－TC-326 に参加し、通則の作成を行う。

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 38 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4年6月7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2022を共催する。今年度のフォーラムは「進化する麺 その科学とテクノロジー」がテーマとなる。麺は多種多様なバリエーションを持ち、世界中で食べられている主食であり、我が国においても即席麺や冷凍麺などの利便性を追求した麺や、新たな食感を追求した生麺など、日々新たな技術も開発されている。また、日本の食産業という視点から見たとき、麺は輸出品としても大きなポテンシャルを持っているとも考えられている。そこで、麺に様々な形で携わる専門家の方々を講師に招き、今後の麺に関わる新たなシーズを生み出すきっかけとすべく、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4年6月9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「日本食文化の継承を支える美味技術」をテーマに、ユネスコの無形文化遺産保護条約「人類の無形文化遺産の代表的な一覧表」にも登録され、現在も進化を続けている和食に関する最新の話題と農産物・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4年6月10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「フードロス削減に向けた農産物・食品の品質・安全性の予測評価技術の最前線」をテーマとして、SDGsの中でも大きな問題とされているフードロスについて、そのソリューションのキーとなる農産物・食品の品質・安全性の予測評価技術を最先端技術の研究開発に取り組んでいる企業の先進事例を紹介しながら、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4年6月7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「フードテックで切り拓く未来の食のかたち」をテーマとする。近年、食に関する最先端技術（フードテック）の開発と利用が進められており、食の在り方が劇的に変わりつつある。フードテックは、環境負荷低減、食品ロスの削減、タンパク質資源の確保、高齢化社会におけるQOL向上といった課題の解決や、新たな産業の創成に大きく貢献する可能性も秘めている。フードテック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。本年は以下の事業に取り組む。

① GFSI（世界食品安全イニシアティブ）セミナー

令和4年6月8日（水）に東京ビッグサイト会議室の特別会場において、大羽哲郎氏（一般社団法人食品安全マネジメント協会理事長）を講師に迎えて、「誰でもわかる 世界標準の食品安全」をテーマに GFSI（世界食品安全イニシアティブ）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 2022 フードテックセッション

令和4年6月9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、「食の進化の最前線」をテーマに、Regeneration、アップサイクルなどについて、新しいフードシステム作りに挑む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事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 近未来ライン企画

令和3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「近未来ライン企画」の検討を開始した。

令和4年度は、引き続き近未来ライン企画の検討を行うとともに、FOOMA JAPAN 展示会場で「近未来ラインの提示」を目指した討論会を開催する。

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。今年度は、近年の国際情勢変化を踏まえ貿易管理制度をテーマとして取り上げる。また、令和3年度に取りまとめた FTA/EPA 活用に関する手引書の周知を図るべく説明会を実施する。

(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 パビリオンを構築し、我が国食品機械産業のプロモーションを行うとともに、海外政府機関や団体との交流の促進を通して、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 2022にASEAN諸国のVIPを招聘し、関連セミナーを開催する。

b) インドネシア・タイへのFOOMAパビリオン出展

ASEAN市場のうち、最大人口を有し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、及び食品製造の自動化・省人化を積極的に進めているタイ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 2022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

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21期 FOOMA アカデミーの開講

令和5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て「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 アカデミーの開催準備と並行し、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、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。

(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

国内における安全・衛生化要求の厳格化だけでなく、機械を輸出するための WTO の共通ルールである「国際安全規格」対応等、規格要求事項への対応の重要性が近年高まっている。

食品機械産業界の更なる発展に資するため、「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」のテキストを規格の改正に合わせて更新し、講習会を開催する。

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」を共同開催する。

■ 基本講習

- 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と設計
- 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 衛生設計に関する講習会テキストの作成及びトライアル実施

安全・衛生設計の原則を定めた食品機械 JIS 通則が 2021 年に改訂された。JIS/ISO に基づく設計は GFSI のスコープ J1 に対応する取り組みに役立つ。

これら JIS に基づく衛生設計の取り組みを解説する講習会の定期開催に向けて、講習会テキストを作成するとともにトライアルを実施し、講習会の適切性確認を行う。

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不可欠である。

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、「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」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を引き続き受託する。

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。なお、今年度より EHEDG 洗浄性評価試験に関する事項にも対応する。

(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4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4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（国際食品工業展）を毎年開催している。

45回目の開催となる今年度の FOOMA JAPAN 2022 は、3年ぶりに東京ビッグサイトに会場を戻し、令和4年6月7日（火）～10日（金）の4日間の日程で開催する。展示会は「Restart 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。特に、新たな取り組みとして、2021年にトライアル実施したヴァーチャル展をバージョンアップさせるほか、さまざまな情報を提供する FOOMA アプリの導入、優れた研究開発の成果を表彰する FOOMA アワードの創設、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新設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、来場者の安心・安全の確保のために十分な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 2022（国際食品工業展）実施概要

開催期間：令和4年6月7日（火）～10日（金）

会 場：東京ビッグサイト 東展示棟1～8ホール

テ ー マ：「Restart 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4年6月8日（水）、「FOOMA ビジネスフォーラム」と題して、根岸榮治氏（株式会社ねぎしフードサービス 代表取締役社長）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「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4年6月7日（火）、「日食工1日広報委員長」としてゲストに和田明日香氏（食育インストラクター・モデル）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、東京ビッグサイトにおいて、「機関誌『ふーま』 テーブルトーク公開取材」を実施する。

(5) 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。

(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 アワードの創設

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す。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以て、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』を創設する。

(8) FOOMA JAPAN 2023（国際食品工業展）の準備

FOOMA JAPAN 2022（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。

(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3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、周知する活動を行う。令和3年度は食品ハンドリング技術をテーマに「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4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3年度 IoT 推進委員会 (製パン機械) において製パン機械の IoT 標準仕様のデータフォーマットを作成した。令和4年度は、そ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実験に向けた検討を行い、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

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、また、新型コロナウイルス感染性による企業活動への影響など、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。

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

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。

(3) 当工業会公式 Web サイトの充実

食品産業関連団体・企業、行政機関、研究機関に対して事業活動を PR し、当工業会の認知向上を図るとともに、会員企業等への情報提供を充実し、食品機械業界の発展に寄与するため、当工業会 Web サイトのより有効な活用について検討する。

(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、会員企業に対して有益な情報を発信するため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. 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。なお、令和3年6月、産業競争力強化法等の一部を改正する法律の成立・施行に伴い、生産性向上特別措置法が廃止され、先端設備等導入制度は中小企業等経営強化法に移管された。

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・充実に努める。

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。

また、工業会の事務局として持続可能な社会の実現を目指し、SDGs に関する具体的な取り組みを検討し、令和4年度中に宣言を行う。