

平成 2 7 年度

事業計画書

自 平成 2 7 年 4 月 1 日  
至 平成 2 8 年 3 月 3 1 日

# 平成27年度事業計画

自 平成27年 4月 1日  
至 平成28年 3月31日

## I. 平成27年度事業計画における重点事項

昨年の我が国経済は、4月の消費税率引き上げ後、個人消費は減速、実質賃金は下がり続け、企業の設備投資も低調に推移する等、GDPはマイナス成長に転じた。これを受けて、政府は消費税率10%への再引き上げを1年半先送りすることを決断した。昨年末の衆議院議員選挙により、安倍政権の継続が決まったが、課題が山積する中、どのような舵取りをしていくのか、国内景気の動向と併せて注視していく必要がある。

また、食品業界にも影響を及ぼす環太平洋戦略的経済連携協定（TPP）の交渉もいよいよ最終局面を迎えている。今後の交渉の行方には留意する必要がある。

国外の情勢では、ユーロ圏経済の低迷や中東情勢の緊迫は、長期化・深刻化の様相を呈する等不安定な状態が続いている。

一方、アジア圏においては、3年ぶりに日中首脳会談が開催され、周辺地域との関係改善に向けて一歩前進が見られる等、明るい兆しも見えてきた。

こうした国内外の動向を受け、我が国食品機械の販売額は対前年同期比0.9%増の約4,467億円を見込んでいる。

食品業界では、食品の安全性の担保、急速な円安進行による原材料・エネルギーコストの高騰、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。

また、食品への異物の混入問題等、食に対する安全・安心意識が大きく揺らいでいる。

我々食品機械業界としても、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答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 2015（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16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) 食品機械の安全・衛生化の推進

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、TPPをはじめとする自由貿易協定への対応に、国際的な安全・衛生設計への取り組みが不可欠である。このような我が国食品機械のさらなる安全・衛生化に資するため、「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

衛生設計に関する国際規格は、EHEDGガイドラインをベースとするENを参考に作成されている。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、当委員会では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認証は米国認証機関である3A及びNSFが受け入れ、北米でもEHEDG認証が始まった。さらにアジア地域でも平成27年度に台湾でも実施される見通しとなった。続いて中国、ブラジルもこの認証制度の実施を表明していることから、近くデファクトスタンダード（事実上の世界標準）となる可能性が高い。このような世界動向に対応するため、我が国食品加工機械産業界が日本で予備試験を実施できる環境の整備に取り組む。本年度は三重大学及び岡山県工業技術センターの協力を得て、EHEDG認証に使用できる設備の構築、及びEHEDG認証の検証試験に取り組む。

#### (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、一段と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、食品に関わる全ての産業を対象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」を推定する指標も存在しない。このような現状に鑑み「安全・衛生企画委員会」は、専門ワーキンググループを設け、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

試作1号機が採用したロードセルタイプは、ステンレス鋼により構成されていることから、測定対象部に傷を与えやすい欠点がある。このような問題を解決するため、国立大学法人長岡技術科学大学 システム安全系の協力を得て、軟性材への充填物の押し出し量を計測する圧力センサを用いた試作2号機の開発に取り組む。

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) ほ乳類の骨を用いた負荷試験の実施、及びデータの取りまとめ
- 2) サンプルの骨密度分布調査
- 3) 衝撃力とサンプルの損傷レベルに関する相関性の推定
- 4) 評価基準の開発と学会発表

② JIS改正原案のJIS化作業

平成26年度に「JIS改正委員会」で作成した改正原案のJIS化に向けた、各種要求事項及び記述に関する審査、承認を得るため、次の作業に取り組む。

a) JIS改正原案の業界内告示

平成26年度に作成した水産加工機械JISの改正原案を業界内に配布し広く意見を求め、寄せられた意見を参考に改正原案のFinal Draft (FD) を取りまとめる。

b) FDの一般財団法人日本規格協会における審査

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の審査に基づく修正作業を行う。

c) 標準調査会における審査

標準調査会へ改正に向けた各種申請作業を行うとともに、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 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統合化に向け、平成19年度から取り組んでいる。平成27年度は製パン機械JIS (JIS B 9651) の改正原案を作成するため次の作業に取り組む。

a) 製パン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はかるためのベンチマークとして、欧州の製パン機械関連規格の調査を行う。

b) 製パン機械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、製パン機械JISの改正作業を実施する。改正作業は新たに設置する専門ワーキンググループにおいて、製パンJISに規定する全ての機種についてリスクアセスメントを実施し、その結果に基づき、改正原案の作成を行う。

c) 製パン機械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。特に制御系の安全関連部については、ISO 13849-1：2006が定めるPL (performance level) に基づく信頼度要求、及びISO 14120：2012、ISO 13857：2008等が定める安全防護策の最新規定を考慮する。

d) 製パン機械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。

## 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や、関係学術団体等と連携した各種シンポジウム、食に関する新技術を紹介する新技術普及特別企画等を行い、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46研究室、海外18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27年6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2015を共催する。今年度のフォーラムは「食品は流転する～レオロジーに基づく食品の新たな捉え方～」をテーマとして、食品の高付加価値化及び商品開発に資する食品製造プロセスへのレオロジーからのアプローチ及び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。

### ② 美味技術学会共催事業

美味技術学会と連携し、平成27年6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「消費者が求めるこれからの食、新たな美味技術の創生に向けて」をテーマに、これからの食ニーズ及び農産物・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27年6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「フードロス低減！農産物や食品のシェルフライフ延長技術」をテーマとして、農産物や食品のシェルフライフ延長技術を解説するとともに、フードロス低減を目指す研究機関・民間企業から消費サイドに至る関係者による討論の場を設け、農産物や食品全体の品質保持技術の進展を目指し、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27年6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「伸びる生鮮野菜の新戦略」をテーマとして、生鮮野菜の生産・流通・消費に関する最先端技術等の先進事例や最近の研究成果を紹介しながら、さらなる成長が見込める生鮮野菜分野の新たな戦略について考える場を設け、今後の研究発展と成果の社会還元に資することとする。

### ⑤ 日本食品保蔵科学会創立40周年記念シンポジウム

日本食品保蔵科学会と連携し、平成27年6月9日（火）、東京ビッグサイト会議棟の特別会場において今回初めて日本食品保蔵科学会シンポジウムを共催する。「輸出を見据えた食品のシェルフライフと付加価値向上を加工・保存技術から支える」をテーマとして、日本の食産業の輸出拡大に向けて、ハラール、HACCP等国际認証制度

への対応及び食品の保存技術に関する先端技術等の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こととする。

⑥ EHEDGセミナー

EHEDG JAPANと連携し、平成27年6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会長のKnuth Lorenzen氏を講師に迎えて「衛生のための設備メンテナンス」をテーマとしたセミナーを開催する。

⑦ AIB FOOMA特別講演会

AIB日本同窓会との共催で、平成27年6月10日（水）、東京ビッグサイト会議棟の特別会場において、井上好文氏（一般社団法人日本パン技術研究所 所長）を講師に迎えて、「米国のフードセーフティに関する動向～FSMA（食品安全強化法）を中心に～」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) 新技術普及特別企画

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。昨年に引き続き、平成25年10月に改正された労働安全衛生規則に着目した内容とする。法改正に伴い、食品加工用機械の危険な部分への覆いの設置、原材料の送球・取り出し時の運転停止、用具の使用等が義務付けられた。このようなことから、機械の安全装置・設備の実例を示して、理解を深めてもらうとともに、各事業場での安全への取り組みを啓蒙していくことにより、さらなる安全の向上に寄与することとする。

また、「生産性向上設備投資促進税制」制度に関する情報の提供を通して、食品機械産業における設備投資需要を喚起し、食品機械産業のさらなる活性化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。

■ 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。

#### 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。また、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。

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 外国政府機関・団体との面談、当該機関・団体主催の商談会、展示会等イベントへの参加
- ④ その他

#### 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16期FOOMAアカデミーの検討

第16期FOOMAアカデミーは、開催時期や課目構成等の基本事項は第15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16期FOOMAアカデミー開講準備作業  
第16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16期FOOMAアカデミーの開催  
第16期FOOMAアカデミーの実施概要（予定）は次の通り。  
開 催：平成28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17期FOOMAアカデミーの開催準備  
第16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17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) 運営委員会活動（企画運営・総合調整）

- ① 食品機械産業振興事業の企画検討  
21世紀の我が国食品機械産業のさらなる発展と工業会活動の基盤強化、会員サービスの一層の充実を図るため、食品機械産業に関する諸施策の情報収集に努め、業界振興に向けた諸策の企画・検討を行うこととする。
- ② 工業会財務基盤の強化・充実  
財務に関わる諸事情を考慮しつつ、平成27年度予算の収支状況を掌握するとともに、当工業会の一層の発展のため、財務基盤の強化・充実並びに財源の確保、会館の効率的運営と資産の保全に関わる諸策の検討を行うこととする。
- ③ 公益法人制度改革への対応  
一般社団法人として求められる内部統制の強化を図るため、必要に応じ、新法に則った諸規程の整備、組織の検討等を行い正副会長会、理事会等へ提案する。
- ④ 食品機械産業活性化支援事業  
昨年度に続き、経営革新等を目指す会員企業に対し、技術・経営・マーケティング等の経営実務について、独立行政法人中小企業基盤整備機構が実施している「企業等OB人材派遣事業」等を紹介するとともに、事業者負担の一部を補助する。

## (2) 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。

## (3) 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

現在世界的に進む自由貿易化に対応するためには、WTO加盟国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が機械メーカー各社にとって不可欠である。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、次の事業に継続して取り組む。

#### ① 国際安全規格対応講習会の実施

我が国の法令、及び国際的な協定が要求する食品機械の安全・衛生設計に関する具体的な設計要求を食品機械JISは提示する。このような国際安全規格体系の一部に組み込まれる食品機械JISの効果的な活用には、国際安全規格が定める安全設計の考え方の熟知が不可欠である。そこで国立大学法人長岡技術科学大学（以下、長岡技大）より協力を得て、国際安全規格に関する体系的な講習会をさらに充実・発展させ、開催する。

なお、規格に基づく安全・衛生設計は、機械装置メーカーだけで取り組むものではない。安全設計には「制限仕様」の作成等、機械ユーザーとの共同作業が不可欠であ

る。そのため本講習会は、機械ユーザーを含む食品関連業界を対象に実施する。

② 厚生労働省通達への講習会内容の整合化及び証明

労働災害低減に向け、規格に基づく適切な設計を促進するため、平成26年、厚生労働省は、機械設計者に対する安全教育カリキュラムを通達として公表した。「安全・衛生企画委員会」は、講習会をこの安全教育カリキュラムに整合するため、昨年度までの5テーマに「制御システムの安全関連部の概要」、及び「安全防護策」の講習プログラムを新規に作成し、7テーマに拡充する。

また、これら全7テーマの受講者には、厚生労働省の通達を満たす教育を受けたことを証明する証明書を発行する。

- a) 安全設計基本概念
- b) リスクアセスメント方法論
- c) システム安全入門（システム安全アソシエイト受験対策）
- d) 制御盤設計
- e) 制御システムの安全関連部の概要（新）
- f) 安全防護策（新）
- g) 取扱説明書

③ エンジニアに対する“安全設計資格”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、参加した成果である知識の習熟度の測定が不可欠である。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で、妥当性及び客観的な公平性を証明することができる。

エンジニアの安全設計に関する力量を証明する安全設計資格には、長岡技大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。この資格は安全設計に関する十分な知識を有する証明として有効であることを、厚生労働省は通達により認めている。

安全・衛生企画委員会は、SSEの初級レベルである「システム安全・アソシエイト」取得を支援するため、資格試験の予想問題を作成、及び演習を実施し、さらに同大学と連携し、「ふーまビル」等で受験を可能とするなどの活動を行う。

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27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。

38回目の開催となる今年度のFOOMA JAPAN 2015では、「発見！「食」はいつも進化系。」をテーマに、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。

また、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や、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 2015（国際食品工業展）実施概要

開催期間：平成27年6月9日（火）～12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：「発見！「食」はいつも進化系。」

(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こととする。

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、視察団の派遣や受け入れ等により、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27年6月10日（水）、「FOOMA ビジネスフォーラム」と題して、勝間和代氏（経済評論家）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。

(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」や「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、クロークの設置他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に努めることとする。

また、新たにWi-Fiのフリースポットをギャラリーに設置し、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 2016（国際食品工業展）の準備

FOOMA JAPAN 2015（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、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。

(3) 日食工ガイドの改訂

当工業会の概要を広報する「日食工ガイド」について、内容を精査し改訂を行う。

## 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

売買契約書（請負契約書を含む）に定める事項は、取引の対象となった機械において人身事故や経済的損失等が生じた際の極めて重要な取り決めである。

平成23年度より「標準約款調査研究委員会」において、食品関連機械団体標準約款を業界へ広く頒布するためのスキーム開発、業界標準約款の安定供給に努めてきた。今年度は、昨年度に引き続き業界標準約款を普及させるために約款を無償公開する。また、契約

に関する問題点等の調査研究報告書についての説明会を実施する。

### 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. 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Web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) 「生産性向上設備投資促進税制」証明書発行業務

産業競争力強化法の施行に伴い、平成26年1月20日より、生産性の向上につながる設備投資を促進するための税制措置（生産性向上設備投資促進税制）が創設された。

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

会員サービスの一環として、新春賀詞交歓会を新年行事として開催することとする。

#### (5) 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・通達や、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、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。