

平成 2 8 年度

事 業 計 画 書

自 平成 2 8 年 4 月 1 日
至 平成 2 9 年 3 月 3 1 日

一般社団法人 日本食品機械工業会

平成28年度事業計画

自 平成28年 4月 1日
至 平成29年 3月31日

I. 平成28年度事業計画における重点事項

昨年の我が国経済は、政府主導による金融緩和をはじめとした経済政策の効果もあり、過去最高益を更新する大手企業が続出する等企業業績の回復に一部明るい兆しも見えてきた。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。こうした中、安倍政権はアベノミクス第2ステージとして、強い経済をはじめとする「新・三本の矢」を発表した。諸問題が山積する中、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)が大筋合意し、世界経済の約40%を占める巨大な自由貿易圏の誕生に向けて、大きく前進した。今後の行方には留意する必要がある。

国外の情勢では、テロ多発による欧州経済や国際情勢の先行き不安から、経済活動への直接的な影響も懸念されている。また、中国経済の減速が鮮明となり、新興国や資源国の景気に影を落とし始めており、世界経済は依然として不安定な状態が続いている。一方、3年半ぶりに日中韓首脳会談が開催される等、明るい兆しも見えてきた。

こうした国内外の動向を受け、食品機械（工業会会員統計）の販売額は前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、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。

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 2016（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17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・衛生に対する社会的要求の高まりに応えるとともに、当該産業のさらなる発展のために国際的な安全・衛生設計への対応が重要である。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 ガイドラインがベースとなっている EN(欧州規格)を参考に、衛生設計に関する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、米国 3A 及び NSF も受け入れ、北米でも認証業務を開始しただけでなく、近く台湾でも実施される見通しとなった。さらに中国、ブラジルの EHEDG もこの認証業務の実施を表明していることから、当該認証制度はデファクトスタンダード（事実上の世界標準）として認知される可能性が高い。このような世界動向に対応するため、日本でも同様の認証試験が実施できるよう、引き続き検証実験に取り組む。

今年度の検証実験においては、三重大学及び岡山県工業技術センターの協力を得て、EHEDG 認証手順操作に関するノウハウを蓄積し、それらを操作手順書として取りまとめる。

③EHEDG トレーナーの養成

EHEDG では、衛生設計に精通したエンジニアを養成するため、3 日間に渡る集中講習会を行っており、昨年より各国の EHEDG 支部に対し、EHEDG 本部はこの講習会の開催を強く働きかけている。

EHEDG JAPAN は、平成 20 年 6 月の設立後、本部より講師を招いた 90 分のセミナーを FOOMA JAPAN に合わせて毎年開催してきたが、専門トレーナーがいなかったため、3 日間の集中講習を実施するには至っていない。講習会を開催するためには、EHEDG 規定により EHEDG 本部より承認された最低 2 名の公式トレーナーが不可欠である。

そこで EHEDG JAPAN は、我が国の東西で集中講習を実施できるよう、EHEDG 講師養成に向けて支援を行う。EHEDG 講師は 2 人で 1 組となることから、最低 3 組、合計 6 名のトレーナー養成を目指す。

(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、全ての食品関連産業を対象に、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、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、測定部が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。この欠点を解決するため、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、測定部を軟性材で構成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) FEM 解析による指骨損傷シミュレーション
- 2) 評価用疑似指の試作
- 3) 衝撃力による骨折リスクの評価スケールの作成
- 4) 評価基準の開発と学会発表

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 28 年度は製菓機械 JIS (JIS B 9652) の改正原案を作成するため次の作業に取り組む。

a) 製菓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、欧州の製菓機械関連規格の調査を行う。

b) 製菓機械 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、製菓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) 製菓機械 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) 製菓機械 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 27 年度に作成した製パン機械 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) 製パン機械 JIS の最終原案作成

平成 27 年度に作成した製パン機械 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)〕を取りまとめる。

b) 製パン機械 JIS の説明会開催

製パン機械 JIS の FD における改正ポイント等に関する説明会を東京／大阪で開催し、新 JIS への対応に向けた支援を行う。

c) 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。

d) 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 45 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28年6月7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2016を共催する。今年度のフォーラムは「味と香りの感じ方を制御した加工食品を創る～組織・構造、物性を設計する～」をテーマとして、味と香りの感じ方を制御した加工食品を創製する際のポイントを、主に食品工学、食品物理学、食品物理化学の観点から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28年6月9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「美味と安心を保証する食の新技术」をテーマに、安全・安心を保証する食の最新技術及び農産物・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28年6月10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「高齢化社会を支えるフードテクノロジー」をテーマとして、高齢化問題の実情、現時点での対策について、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28年6月7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「食品製造における衛生管理」をテーマとして、意図的食品汚染、食品防御、異物・有機物検出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。

⑤EHEDG セミナー

EHEDG JAPAN と連携し、平成28年6月8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「機械の衛生設計：評価試験とその認証」をテーマとしたセミナーを開催する。

⑥AIB FOOMA 特別講演会

AIB 日本同窓会との共催で、平成28年6月8日(水)、東京ビッグサイト会議棟の特別会場において、松永和紀氏(科学ライター)を講師に迎えて、「メーカーが発信すべき食の安全と健康」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) 新技術等普及特別企画

一大情報拠点 FOOA 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、食品製造現場における安全・衛生の確保が重要なテーマとなる中、「一目瞭然 法令に関する安全・衛生設計」と題して、法令が求める安全・衛生を実現するために、「改正労働安全衛生規則に対応する安全設計」及び「製造現場の安全・衛生に必要なスキルとその習得方法」について紹介し、安全・衛生への取り組みを啓蒙していくことにより、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」の復刊

平成25年度をもって一時休刊していた FOOA 技術ジャーナルを、平成28年度より復刊する。当ジャーナルは食品機械・装置に関連する技術を纏めたものであり、本誌を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。

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。

- ①FOOMA 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 17 期 FOOMA アカデミーの検討

第 17 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 16 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 17 期 FOOMA アカデミー開講準備作業

第 17 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 17 期 FOOMA アカデミーの開催

第 17 期 FOOMA アカデミーの実施概要（予定）は次の通り。

開 催：平成 29 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18期FOOMAアカデミーの開催準備

第17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18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。しかし国際安全規格の考え方を熟知していなければ、国際安全規格体系の一部に組み込まれる食品機械 JIS の効果的な活用は困難と言える。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、次の国際安全規格安全に関する体系的な講習会の維持・開催を行う。

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く、「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。

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

②厚生労働省通達に整合する講習会のメンテナンス及び履修証明書の発行

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、厚生労働省より安全教育カリキュラムに関する通達が公表された。当該通達への整合を維持するため、「国際安全規格対応講習会」の構成及びその内容について見直しを行う。

なお、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履修証明書を無料で発行する。

③電気安全検証の技能者養成講習の立ち上げ

制御盤に関する国際安全規格は、設計時における設計要求だけでなく、組み上げた後の安全性検証試験を合わせて要求している。この試験を行う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、多額の費用が掛かることが、実施を妨げる大きな課題となっていた。

そこで独立行政法人高齢・障害・求職者雇用支援機構 高度職業能力開発促進センター（高度ポリテクセンター）、有限会社フェイス等の外部組織に協力を要請し、当該電気安全検証試験を実施できるエンジニアを養成する講習会の立ち上げに向けて取り組む。

④システム安全・アソシエイト／サブ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。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、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。

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28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。

39回目の開催となる今年度のFOOMA JAPAN 2016では、「おいしい技術をアップデート。」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 2016（国際食品工業展）実施概要

開催期間：平成28年6月7日（火）～10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：「おいしい技術をアップデート。」

(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28年6月8日（水）、「FOOMA ビジネスフォーラム」と題して、秋元義彦氏（株式会社パン・アキモト 代表取締役）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、クロークの設置ほか、広報委員会運営協力のもと、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、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 2017(国際食品工業展)の準備

FOOMA JAPAN 2016(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、食品工学・機械工学等の研究者に関する最新の情報を掲載した「食品工学研究者ガイド」を発行するとともに、情報の一部を当工業会Webサイトへ公開する等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

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が、標準約款は「事故が発生した後」における両者間のトラブル発生を防止するための取り組みの一つである。そこで、今年度は事故を未然に防ぐ方策の一つである“メンテナンス”及び情報提供に着目し、意図するメンテナンスの実行と取扱いを確実にするために必要な「情報提供」並びに「契約のあり方」について以下の調査・研究に取り組む。

(1) メーカーが提供するメンテナンス情報の改善に関する調査

食品機械装置のユーザーや業界団体を対象にヒヤリング調査を実施し、メーカーが提供しているメンテナンス情報の課題と改善点を明らかにする。

(2) ユーザーが実施するメンテナンスの改善に関する調査

会員企業に対するアンケート調査を実施し、メーカーによるメンテナンス情報の提供、及びユーザーの取り組みに関する課題を明らかにする。

(3) メンテナンスに関する契約事項の研究

平成 23 年に日食工が発行した「食品関連機械団体標準約款の解説」では“品質保証書”の補償条件として、取扱説明書に基づくメンテナンスの実施事項を含めることを推奨している。このメンテナンス事項の取扱いに関する改善点について検討を行う。

(4) 中古販売業者に対する対応の検討

機械・装置が中古販売業者を通じて転売される場合、取扱説明書が機械に添付されないことがある。このような機械による事故に対する免責を主張するためにメーカーとして実施可能な対応について、検討を行う。

1 3. 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。

1 4. 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 28 年以上経過し、施設・設備の老朽化が進んでいるため、大規模修繕を実施する。また、展示会事業運営の効率化を図るため、Wi-Fi の設置等事務所内の環境整備に努めることとする。

1 5. 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。

1 6. 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 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。