

平成 3 0 年度

事 業 計 画 書

自 平成 3 0 年 4 月 1 日

至 平成 3 1 年 3 月 3 1 日

平成30年度事業計画

自 平成30年 4月 1日

至 平成31年 3月31日

I. 平成30年度事業計画における重点事項

昨年の我が国経済は、極めて緩和的な金融環境、政府の経済対策効果もあって、個人消費や設備投資が緩やかに増加傾向をたどり、海外経済の堅調を背景に輸出が好調に推移し、大手企業を中心に企業収益が改善する等一部に明るい兆しが見えた。一方、実質賃金は伸び悩み、デフレ脱却は依然遠い等、景気の足踏み状態が続いている。

国外の情勢では、英国のEU離脱問題の影響、過剰な生産能力や不良債権を抱える中国経済の減速、アメリカがエルサレムをイスラエル国の首都と認定したことによる中東での地政学的な緊張、弾道ミサイルの発射が繰り返され緊張状態が続く朝鮮半島等、依然として、世界経済は様々なリスクを抱えているものの、先進国経済は概ね堅調に推移し、ASEANやインドに持ち直しの動きが見られる等、世界経済は拡大基調を維持している。

また、世界的に保護主義の動きが広がりつつある中、我が国と欧州連合（EU）による日欧経済連携協定（EPA）交渉妥結とアメリカを除く環太平洋戦略的経済連携協定（TPP）の大筋合意等、我が国を巡る自由貿易協定の進展には大いに関心を払う必要がある。

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、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多くの課題を抱えている。

本年、当工業会は創立70周年を迎えることになるが、今後我々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. F00MA JAPAN 2018（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19期F00MAアカデミーの開講
7. 日食工創立70周年への対応

II. 創立70周年記念事業

創立70周年を契機として、下記の通り記念事業を実施し、会員並びに当工業会の一層の発展・振興に資することとする。

1. 記念式典・祝賀会の開催

平成30年5月28日（月）に帝国ホテルにおいて、記念式典及び祝賀会を開催する。

2. 記念表彰

記念式典において当工業会の発展に永年にわたり貢献されてきた功労者に対する記念表彰を行う。

3. 記念誌の編纂

当工業会の70年の変遷を「日食工70年のあゆみ」にまとめ上げ、会員並びに関係業界に配布する。

4. その他記念事業

日食工事業の一層の活性化、及び会員企業の工業会活動への積極的な参加意識を深めていただくため、平成30年10月18日（木）に日食工創立70周年記念講演会を開催し、同日～19日（金）に会員懇親会を行う。

III. 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、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。また、HACCP システムを包含する衛生安全マネジメントスキームである、GFSI（Global Food Safety Initiative）の“カテゴリ K”に ISO 及び EHEDG の衛生設計概念が採用される見通しとなった。この動きは2020年に我が国において HACCP システムが強制法規化された際、大きなインパクトが食品機械産業界に及ぶことが危惧される。

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 及び食品機械の輸出に必須となる欧州、米国、中国における材料規制に関する情報収集に取り組む。

② 洗浄性評価認証手法の検証

機械類の洗浄性に関する評価試験、及び認証として EHEDG ガイドライン Doc. 2 の手法に基づく“EHEDG 認証”がデファクトスタンダード（実質的な標準）として知られる。だが 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当該産業のメーカーは、欧米のテスト機関に製品を送るだけでなく、すべて英語でやり取りを行わなければならないなどのコスト負担が大きく、海外競合メーカーとの競争が不利な状況にある。

そこで安全衛生企画委員会は、当該機械産業の振興に資するため、我が国に EHEDG 認証テストが実施可能なテスト機関の設立に向け、洗浄性評価プラントの設計・製造に着手する。

③ 洗浄性評価プラントの適切性検証

洗浄性評価プラントの認定を得るためには、機能、操作性、再現性、各機器の適切性等、多種にわたり評価が行われる。評価テストをクリアするため、既に認定を受けたテスト機関のエンジニアを日本に招聘し、協力機関である一般財団法人日本食品分析センターとともに適切性の検証を行う。

④ EHEDG 洗浄性評価：予備試験の実施

機器に対する EHEDG 認証を正式に申し込む前に「洗浄性評価に関する模擬試験を実施し事前に試験結果を推定したい」、又は、「機器に EHEDG 認証までは求めないが模擬試験により、現在の構造を評価したい」、と考える機械装置メーカーが多い。

このような機械装置メーカーの要望に応えるため、平成 29 年度まで洗浄性評価試験の手順研究に関する委託を行った岡山県工業技術センターの協力を得て、予備試験の受託を開始する。

⑤ 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、EHEDG 活動に携わる関係機関を招聘し、相互協力可能な活動について意見交換を行う。

⑥ EHEDG トレーニングコースの開催

EHEDG は衛生設計に精通したエンジニア養成を目的に、全世界共通のトレーニングプログラムを整備している。安全衛生企画委員会は、平成 29 年度に 8 名の日本人が EHEDG トレーナー試験に合格したことから、今年度は日本人トレーナーによる EHEDG トレーニングコースを平成 30 年 6 月 6 日（水）～8 日（金）の三日間に渡り、開催する。

⑦ EHEDG ガイドラインの翻訳

昨年度までに発行された 47 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。しかし改正版が 5 年サイクルで順次発行されることから、これら改正版への継続した対応が欠かせない。今年度はこれら改定版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 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、関連国際規格への整合化など、食品機械 JIS の定期的な見直し、フォローアップが不可欠である。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について次の事業に取り組む。

① 洗浄性確認・評価手法の研究

機械類の洗浄性を評価する手法として EHEDG ガイドライン 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「作業プロセスが多く煩雑、かつ時間を要する」などのデメリットがある。

そこで開放系の機械類を主なターゲットとし、手軽に現場で、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、共同研究に取り組む。

② 衛生加工技術の特殊技能継承に関する調査研究

食品接触部の表面加工、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大きな課題となっている。

職人が有す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の置き換え、及び第三者に継承する手段としての利用可能性について調査研究に取り組む。

③ 食品機械に関する JIS 改正作業

「食品機械 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 30 年度は飲料加工機械 JIS (JIS B 9657) の改正原案を作成するため次の事業に取り組む。

a) 飲料加工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。要求事項の安全性レベルに関する評価を行うためのベンチマークとして、欧州の飲料加工機械関連規格の調査を行う。

b) 飲料加工機械 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、飲料加工機械のリスクアセスメント実施、及び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) 飲料加工機械 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定を考慮する。

d) 飲料加工機械 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。

④ JIS 改正原案の JIS 化作業

平成 29 年度に作成した「製めん機械 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) 製めん機械 JIS の最終原案作成

平成 29 年度に作成した製めん機械 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) 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、一般社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) 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 46 研究室、海外 21 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、平成30年6月12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2018を共催する。今年度のフォーラムは「安全な食品を製造する技術～安全で無ければ食品ではない！～」をテーマとして、食品又は農産物にとっての有害微生物、特に細菌に着目し、殺菌の際に見逃しがちな損傷菌について、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、平成30年6月14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「美味しさを評価するための最新テクノロジー」をテーマに、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。

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30年6月15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「農産物・食品の加工・保存・流通の要、微生物コントロールの最前線」をテーマとして、農産物・食品の品質を保ちながら安全性を高める新しい技術について、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、平成30年6月12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「日本を支える物流の革命」をテーマとして、行政、運輸、小売業界、試験研究機関の各分野から専門家を招いて、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、平成30年6月13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「食品工場の立地、レイアウト及び設計」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30年6月13日（水）、東京ビッグサイト会議棟の特別会場において、山崎 英恵氏（龍谷大学 農学部 食品栄養学科 准教授 / 食の嗜好研究センター 副センター長）を講師に迎えて、「日本料理研究の最前線からの報告」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、平成30年度はASEAN 共同体（AEC）の情報発信拠点であるシンガポールで開催される Food and Hotel Asia 2018（FHA2018）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における国際交流ブース「グローバルスペース」の設置
- 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19期 FOOMA アカデミーの開講

第19期 FOOMA アカデミーは、開催時期、課目構成等の基本事項は第18期の内容を受け継ぎ開講する。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。

② 第20期 FOOMA アカデミーの開講準備

第19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20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。

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 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、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、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企画を行う。

(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展開し、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、実施する。

なお機械安全 JIS は、機械装置メーカー及び機械ユーザーの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
- h) 安全検証試験実習

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、前記 h)を除く a)～g)の7テーマの受講者に履修証明書の無料発行を継続して行う。

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、客観性及び公平性を確保するために求められる。

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、会員企業の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。

(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。平成30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 (ともに平成30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。

41回目の開催となる今年度のFOOMA JAPAN 2018では、東京ビッグサイト東展示棟1～8ホール全てを使用し、多くの企業を受け入れる体制を構築することで、近年続いている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。また、「食の技術は無限大。」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、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グローバルスペース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、社会還元に資する。

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 2018（国際食品工業展）実施概要

開催期間：平成30年6月12日（火）～15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：「食の技術は無限大。」

(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

青年部の企画・運営のもと、平成30年6月13日（水）、「FOOMA ビジネスフォーラム」と題して、石渡美奈氏（ホッピービバレッジ株式会社 代表取締役社長）を講師に迎えた講演会を開催し、展示会の質的向上を図る。

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、ゲストに青木愛氏を

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。

(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、VIP ラウンジ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・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、Wi-Fi のフリースポットをギャラリー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を図る。

(7) 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、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。

(8) FOOMA JAPAN 2019 (国際食品工業展) の準備

FOOMA JAPAN 2018 (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) FOOMA JAPAN 検討組織の立ち上げ

正副会長会の諮問により、将来の展示会運営について検討する組織を立ち上げ、展示会事業の一層の充実を図る。

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) 講演会・説明会の企画運営

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講演会並びに、時期的・社会的要請に即応したテーマによる説明会・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。

(2) 工場・研究施設の視察

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

(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

るとともに、食品関連研究者の情報をまとめたガイドブックを作成し、会員企業へ配布する。

(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、新規事業検討会を開催する。

(5) 食品機械の自動化推進

食品機械のさらなる自動化を目指すため、自動化に関して参考となる情報を収集し、とりまとめて、会員企業に周知する。

10. 広報事業

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を行う。

(2) 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経済事情等を把握する。

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29年3月15日に「経営力向上に関する命令の一部を改正する命令」及び「中小企業等経営強化法施行規則の一部を改正する省令」が施行された。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（固定資産税の特例措置）や法人税等（中小企業等経営強化税制）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、昨年度に続き証明書を発行する。

(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

当工業会ホームページの機能向上等を図り、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、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・充実を図る。

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。