

平成 19 年度 事業計画

自 平成 19 年 4 月 1 日

至 平成 20 年 3 月 31 日

社団法人 日本食品機械工業会

平成 19 年度 事業計画

自 平成19年 4月 1日

至 平成20年 3月 31日

I. 平成19年度事業計画における重点事項

昨年の我が国経済は、小泉内閣から安倍内閣へと交代していく中で、内需と外需、企業部門と家計部門、製造業と非製造業などの偏りが小さく、バランスのとれた成長が続き、景気の拡大局面はいざなぎ景気を抜き戦後最長となった。

食品業界では、ここ数年来、BSE 問題や原産地表示の義務化などを要因として、特に安全面での消費者の厳しい視線が向けられてきており、こうした景気動向を受けて食品機械産業の業況も、一部の業種で、新製品投入などを背景にした設備投資や機器導入の緩やかな伸びが期待されており、全体では、ほぼ前年並みを見込んでいる。

本年については、昨年後半からの米国経済の減速、中国の引き締め政策などによる輸出の減速、企業収益の停滞による設備投資の伸びが鈍化し、さらには、個人消費の伸びも鈍化していることから、先行き予断をゆるさない状況にある。

我々食品機械産業が安定した発展を続けて行くためには食品産業の動向を的確に見極めながら、「安全・安心」を追求するのは当然のこととして、「衛生面の強化」「環境への配慮」「コスト削減」「作業の効率化」など複合化する様々な課題の解決に対応していくことが不可欠である。

昨年公益法人制度改革に関する法案が国会で可決され、当工業会もその新しい制度の中で、活動していくこととなったが、平成 19 年度は以下の事業を重点事項として、業界が一丸となって迅速かつ積極的に取り組み、公益法人としての存在の意義を事業活動で示し、食品機械工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. FOOMA JAPAN 2007(国際食品工業展)の充実

FOOMA JAPAN 2007(国際食品工業展)では、テーマに「食とキカイの玉手箱」を掲げ、安全性、衛生性の強化、作業効率の向上、コスト削減、環境対策等業界を取り巻く様々な課題に対応する多彩な技術・サービスを発信するとともに、新しい出会いと情報交流の場を提供し食品製造・加工技術の進歩、向上に資することとする。

同展の開催に当たっては、国内外に向けて積極的な出展・来場促進活動を実施し、アジア地域最大の食品工業に係わる国際総合展としての認知度を一層高めるとともに国際的なステイタスの確立を目指すこととする。

2. 第8期 FOOMA アカデミーの開講

会員企業の高度化並びに技術力の一層の向上と食品機械産業の健全な発展に寄与することを目的に、第8期 FOOMA アカデミーを企画・開講し、食品機械産業に従事する関係者に対し、技術及び経営管理に関する教育を行い、次代を担う人材の育成に努めることとする。

3. 安全・衛生化の推進

平成 18 年 4 月、「改正労働安全衛生法」が発効した。改正により、同法第二十八条の二に対応リスクアセスメントに基づくリスク低減方策の実施を企業へ求める指針が新たに加わった。同法の改正及び、平成 15 年に制定された「食品安全基本法」により、安全、衛生共にリスクをベースとした企業の取り組みが、社会的要求として明確となった。

「安全衛生企画委員会」では、このような社会的要求に対応するため、国際安全規格に整合した改正食品機械 JIS に関わる研究、及び欧米を中心とする機械設備の海外関連法規・基準に関する調査研究、並びに企業が取り組む安全衛生化活動に対する支援に取り組む。

4. 食品機械に関する JIS B 9650 シリーズ等の改正

現在適用されている食品機械に関する JIS 規格(以下、食品機械 JIS)は、平成 15 年から 17 年にかけて改正が行われた。工業標準化法により、JIS 規格は 5 年ごとの改正が定められている。また、食品機械 JIS 改正以降、電気・制御に関する規格や、衛生構造に関する規格等、多くの関連するタイプ B 規格が改正された。

国際安全規格への整合を維持し、食品機械産業における一層の安全・衛生化に向けた取り組みを支援するため、平成 19 年度よりユーザ企業及び関連団体からの協力を得て、食品機械 JIS の見直しに順次取り組むこととする。19 年度は「通則」、及び構造規格である「製麺機部品」について、実施する。

5. 食品機械の安全設計対応に関する調査研究－衛生安全編－

機械安全を定める ISO/JIS は 3 階層からなる体系化が図られており、食品機械 JIS(JIS B 9650 シリーズ)は、単独で使うことができない。

食品機械 JIS の主な内容は、設計の際に考慮すべき安全性に関する性能要求となっている。そのため、具体的な構造は各社が検討しなければならない。しかし、各企業が独自に科学的な根拠に基づく方策を検討することは困難である。また、食品機械に適用可能なリスク低減方策を定めたタイプ B 規格は数百種類にのぼることから、これらの規格を体系的に整理するにも大きな労力を要する。

以上のような国際安全規格の活用に取り組む企業を支援するため、食品機械特有の“衛生安全”に関する方策について包括的な調査・研究に取り組み、結果を「手引き書」に取りまとめ広く業界へ配付することとする。

6. 産学技術交流の促進

FOOMA JAPAN における研究機関発表の場「アカデミックプラザ」の運営、講演会の開催・食品工学研究者データベースのデータ更新等を通して、会員企業の技術力向上、研究機関との交流促進を図り、食品機械産業の技術力向上の一助とする。

7. 国際化への対応

中国を含むアジア諸国は我が国食品機械産業にとって最大の輸出市場であり、特に日系食品メーカの生産が活況化しているアセアン諸国は、その動向に注視する必要がある。そこでアセアン諸国を最重点市場とし、中国とともに、当該市場への適切な対応を模索するため、情報収集に努めるものとする。

また、かかる市場における食品機械産業見本市への会員企業の出展を支援し、FOOMA JAPAN の PR 活動に努め、FOOMA JAPAN の更なる拡充と海外市場の食品機械ニーズ調査を目的とした海外最新事情視察団を派遣し、海外市場の食品機械産業見本市と経済事情等の視察を実施する。

8. 日食工創立 60 周年への対応

平成 20 年 4 月に迎える当工業会の創立 60 周年を契機に、会員並びに当工業会の一層の発展・振興に資するため、記念事業実行委員会を設置して、「食の安全対策」「国際化対応」「会勢強化」をテーマとした記念事業の企画立案、実行に向けた準備を行うこととする。

9. 教育研修事業の充実・拡大のため施設取得

教育研修事業や安全衛生対策となる事業は、当工業会が公益事業として実施していくべき事業である。多くの会員からの既存の教育研修事業の拡大要請や新規教育研修事業の要望、さらには、認証にかかる新規事業実施の要望に対応するため、当工業会の創立 60 周年を契機として、事務所機能も備えた新たな研修施設(新会館)を取得することとする。

II. 事業活動

1. 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、会員サービスのより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

財務に係わる諸事情を考慮しつつ、平成19年度予算の収支状況を掌握するとともに、当工業会のより一層の発展のため、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係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

昨年、公益法人制度改革に関する法案が国会で可決され、当工業会もその新しい制度の中で活動していくこととなったが、その法律への対応のため、関連情報の収集及び検討等を行うこととする。

④食品機械産業活性化支援事業

前年度に続き、経営革新等を目指す会員に対し、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。

⑤創立 60 周年記念事業の企画検討

記念事業実行委員会等と連携して、当工業会創立 60 周年記念事業の一環として、工業会活動への参加意識の低い会員企業の参加率を上げ、会の活性化・退会防止などに繋げるための特別企画の検討、準備を行うこととする。

(2) 青年部活動

①次代の経営者、管理者の育成

次代の経営者・管理者の育成と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、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

常に新たな人材の確保に努め、国内のユーザ会社及び会員会社等を訪問し、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や、各種講演会、研修会を実施する。

(3) 支部会活動

① 地域別部会

東部・中部・西部支部の業界の活性化と会員サービスのためのセミナー・懇親会の場を設け、情報交換など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

業種ごと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。

2. 展示会事業

食品機械産業に属する企業が共同で参加し、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。

展示会実行委員会を中心に各委員会等と連携して、FOOMA JAPAN (国際食品工業展)の企画・運営を行い、展示会を通して、業界を取り巻く課題に対する最新の技術を発信し、食品機械産業のより一層の発展と未来に向けてより安全で安心できる食環境づくりに資することとする。

(1) FOOMA JAPAN 2007 (国際食品工業展) 実施概要

開催期間:平成 19 年 6 月 5 日(火)～8 日(金)

会 場:東京ビッグサイト(東京国際展示場) 東展示棟全館

開催規模:600 社 2,750 小間

(2) 広報活動

① 広報活動

メインビジュアルを作成し、展示会のイメージアップと再認知を図ることとする。また、機関誌「ふーま」93 号、94 号を展示会会期前後に展示会特集号として発行し、FOOMA JAPAN の広報活動に努めるほか、インターネットの展示会情報サイト「e-FOOMA」や各種広報媒体を効率的に活用し、タイムリーな FOOMA JAPAN 情報の発信を行うこととする。

② 出展募集活動

ここ数年回を重ねるごとに出品申し込みが著しく増加するとともに、各企業のスペース拡大の希望が多数寄せられてきた。しかし、会場のキャパシティに限りがあることから、申込の全てを受け入れることができない状態が続いており、このままの状況が続けば来場者の〈数〉や、展示会の〈質〉に影響を及ぼすことが懸念されるため、出展オリエンテーションを開催し、「会場設

計]・「小間タイプ」の変更等を含む対応を図り、円滑かつ効率的な出展募集活動を行うこととする。

③来場促進活動

国内外の関連展示会への PR ブース出展、記者発表会の開催、新聞・雑誌等への来場募集広告の出稿、展示会情報サイト e-FOOMA などを通して広報活動を行うこととする。

(3)国際交流

展示会場内にインターナショナル・ラウンジをVIPラウンジとの併用で設置し、海外来場者への便宜を図ることとする。

また、海外出展者及び海外の食品関連産業関係者等との相互交流のため、PR ブースの提供及び交換、海外主要展示会への視察団の派遣、出展者への協力要請などにより、FOOMA JAPAN 並びに我が国食品機械産業の認知度向上と、海外からの出展及び来場促進に努めることとする。

(4)併催行事・来場者サービス

業界関係団体と連携した各種セミナーの開催や、国内外の研究機関の研究情報・出展企業の最新技術情報などの発信の場を設け、FOOMA JAPAN を関係業界の一大情報拠点とする。また、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(インターナショナル・ラウンジ兼用)の設置など、出展者・来場者サービスの一層の充実を図ることとする。

①アカデミックプラザ及び産学交流会

展示会場内において、国内外の大学・政府機関・研究所等の食品関連技術の成果発表の場としてアカデミックプラザを開催し、出展者・来場者に対して最新技術に関する情報提供を行うとともに、表彰制度を設け研究助成の一助とする。

また、会期3日目夕刻に会員企業と研究者との交流会を開催する。同交流会場においては、企業側から研究者向けにプレゼンテーションを行う場を設置するなど、一層の産学交流を推進する。

②プレゼンテーションセミナー

東展示場内セミナー会場において、6月6日から8日の3日間、出展者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。

③国際フォーラム 2007「食品の科学と工学における最近の進歩」(共催)

日本食品工学会と共同で6月6日(水)・7日(木)に特別会場(会議棟)において、国内外より著名な研究者10名を講演者として招待し、国際フォーラム 2007 を開催する。

また、第2部として、留学生および日本人大学院生等が英語でプレゼンテーションを行う International Workshop on Food Engineering も共催する。

④2007 年度農業施設学会シンポジウム(後援)

「農場での食の安全システム(GAP)の展開」をテーマに6月5日(火)に東展示棟セミナー会場において開催する農業施設学会国際シンポジウムを後援する。

⑤AIB FOOMA 特別講演会(共催)

AIB 日本同窓会と共同で「消費者から見たパンのトレンドについて」をテーマに特別講演会を開催する。

⑥農業機械学会フードテクノロジーフォーラム(共催)

農業機械学会と共同で6月7日(木)に特別会場(会議棟)において「食品の安全性・品質向上のためのテクノロジー」をテーマとしたフォーラムを開催する。

⑦美味技術研究会シンポジウム(共催)

美味技術研究会と共同で6月8日(金)に特別会場(会議棟)において「美味しさ/健康への挑戦ー精米加工・炊飯・ぬか利用技術の新展開ー」をテーマに、シンポジウムを開催する。

⑧食品 RFID 特別企画

食品生産・流通現場における IC タグやシステムなどに特化した特設ゾーンを設置して関連企業に出展いただくとともに、6月5日(火)に特別会場(会議棟)において関連情報のセミナーを開催する。

⑨ステージイベント

憩いの場としてガレリア内に特設ステージを設置し、ゲストにとよた真帆さん、西村知美さんを招き、食に関わる話題などを盛り込んだトークショーを実施する。また、音楽演奏等のアトラクションを実施する。

技術委員会企画のもとに制作された食品製造と機械・装置の関係をわかりやすく解説した映像資料「FOOMA おもしろ講座」を放映し、展示会の場を活用して食品機械産業への関心度向上と業界発展に資する。

⑩開催祝賀レセプション

全ての出展者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。

(5)FOOMA JAPAN 2008(国際食品工業展)の準備

FOOMA JAPAN 2007(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。

3. 食品機械の安全・衛生化推進事業

(1)食品機械の安全・衛生化の推進

安全衛生企画委員会を中心に、食品機械の更なる安全・衛生化に対する社会的要求に対応し、企業の取り組みを積極的に支援するため、以下の事業に取り組むこととする。

①食品機械 JIS の科学的検証

国際安全規格が示す“リスク”の考え方を取り込んだ“改正労働安全衛生法”が、平成 18 年 4 月より施行された。そのためユーザから機械メーカーに対し、今後リスクアセスメント(RA)レポートの提出要求が一層強まってゆくことが予想される。このような社会的な RA 実施要求に対する取り組みを支援するツールとして、国際安全規格と整合する食品機械 JIS の果たす役割は、一層高まると考えられる。

食品機械 JIS は、衛生構造の検証を要求事項の一つとしてあげている。しかし検証のための具体的な方法は、各企業に委ねている。だが検証を行うための具体的事項を企業が個々に科学的な根拠に基づき定めることは困難である。

そこで食品機械 JIS に基づく機械の安全・衛生化に取り組む企業を支援するため、以下の事業に取り組むこととする。

- a)密閉型食品加工機械の洗浄性評価基準に関する研究の継続実施
- b)開放型食品加工機械の洗浄性評価基準に関する研究の新規実施

②安全・衛生情報に関する調査、研究

欧米では、食品機械メーカー、ユーザ、研究機関等により組織された研究機関が複数存在する。これらの研究機関は、機械の安全衛生に関する科学的な研究に積極的に取り組み、多くの基礎的データを保有している。そのため世界標準の安全・衛生構造は、これらのデータに基づき、欧米主導によって年々高度化がはかられている。また近年では、中国が欧米の研究機関との関係を深める動きを活発化しており、それに伴い中国における機械の安全・衛生化に対する認識も急速に高まりつつある。

以上のような国際的な安全・衛生化に関する動向把握は、我が国の食品機械産業の一層の発展に不可欠であることから、以下の事業に取り組むこととする。

- a)米国の主な州を対象とした食品機械関連法規の調査
- b)欧米を中心とする安全・衛生化情報に対する調査、研究

③安全衛生化支援

我が国の食品機械産業の一層の国際競争力強化に資するため、以下の事業を通じ企業における安全・衛生化に向けた取り組みを支援することとする。

a)「国際安全規格利用手引き」説明会の開催

国際安全規格、及び食品機械 JIS(B 9650～B 9658)に基づく、企業の安全化活動を支援することを目的に、「国際安全規格利用手引き(電気・制御編)」の説明会を特別委員会と合同で開催する。

b)安全・衛生化推進支援

機械安全規格に基づく食品機械の安全・衛生化活動は、リスクアセスメント(RA)によるリスクに基づかなければならない。また、リスク低減の妥当性も常に残留リスクによって評価しなければならない。そのため RA に対する知識は、機械設計者にとって不可欠といえる。

また、国際安全規格が要求する安全設計のためのプロセスは、ISO 9001 に基づくため、品質マネジメントシステムの“製品実現のプロセス”に安全化活動を組み込むことにより効率的に機能する。

以上のことから以下の支援事業を継続実施する。

- －リスクアセスメント導入支援
- －電気・制御に基づくリスク低減方策実施支援
- －品質マネジメントシステム構築支援

(2)食品機械に関する JIS 規格の改正

JIS 規格は工業標準化法により 5 年ごとの見直しが定められている。現在適用されている食品機械 JIS は、平成 15 年から 17 年にかけて段階的に改正を実施した。これら食品機械 JIS は、平成 20 年より通則から順次、見直し期限が訪れる。また、平成 15 年の食品機械 JIS 改正後に、関連する国際安全規格並びに我が国の関連法規が改正されていることから、これら関連法規への整合化を図らねばならない。

以上のことから“JIS 改正委員会”を組織し、以下の事業に取り組むこととする。

①改正に向けた要求事項確認作業、並びに申請

製めん機部品の構造規格である JIS B 9201 について、要求事項の確認・見直しを行い、標準調査会へ審議結果の申請を行う。

②JIS B 9650 シリーズの段階的見直し

衛生構造の要求事項を定めたタイプ B 規格である ISO 14159 が、近く正式に JIS 規格として制定される。また、タイプ A 規格であり、リスクアセスメントの原則を定める ISO 14121 が改正に向け、最終原案が公開される予定である。これら関連規格並びに我が国の法規への整合化をはかるため、性能規格である食品機械 JIS の通則、JIS B 9650-1、-2 より順次改正に向けた調査研究に取り組む。

(3) 警告ラベル頒布事業

製造物責任(PL)法の施行を契機とした安全化に対する社会的意識の高まり、及び会員企業の安全化対策等への支援の一環として、「安全確保のための表示に関するガイドライン」に準拠した業界共通の警告ラベルを平成7年より作成・頒布を実施している。

平成19年度は、18年度に作成した国際規格に対応した警告ラベル改訂案に基づき、提供ラベルの改訂作業に取り組むこととする。また、19年秋からの改訂ラベル頒布に向け、事務局内における受発注システムの構築に取り組むこととする。

4. 人材教育研修事業

食品機械産業の技術者を対象に、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と共に、同アカデミーの継続的開催のため、以下の事業に取り組むものとする。

(1) 第8期 FOOMA アカデミーの検討

第8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7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もとに、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、一層の改善を図るものとする。

(2) 第8期 FOOMA アカデミー開講準備作業

第8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」などの一連の作業を遅滞なく進めることとする。

(3) 第8期 FOOMA アカデミーの開催

第8期 FOOMA アカデミーの実施概要は次の通り。

開 催:平成20年2月

会 場:(社)日本食品機械工業会 ふーまビル4階

募集人数:24名

受講料:正会員 100,000円、正会員以外 130,000円

(4) 第9期 FOOMA アカデミーの開催準備

第8期 FOOMA アカデミーの検討・開催準備と平行し、過去の実績を踏まえながら、第9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。

(5) 技能検定試験対策研修会(仮称)開催の検討

会員企業の技術力向上によって食品機械産業の発展に寄与することを目的に、中央職業能力開発協会が行っている「技能検定試験」の学科試験対策研修会の開催実施に向けて検討を行うこととする。

5. 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、産学の研究交流活動の促進、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) 技術情報の収集

会員企業の技術力向上に有用な技術情報の収集と普及活動に努めることとする。

(2) 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。

(3) 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。

(4) FOOMA おもしろ講座の作成

食品機械産業関係者だけでなく、学生及び食品業界の新入社員等を対象に、食品製造と食品機械の関係を楽しく紹介する資料映像“FOOMA おもしろ講座”を作成し、それらを公開することにより、食品機械産業への関心を高め、業界発展の一助とする。今年度は、新たに1テーマ分の映像完成、及びこれまで完成した2つのテーマについて作成した映像の普及に努めることとする。

(5) 研究助成の実施検討

食品機械業界の発展に寄与するものと認められる研究に対して、支援することを検討する。また、平成18年度より実施の研究助成に係る成果報告会を開催するとともに、これらの研究成果に関する今後の実用化、応用化に向けた検討を行うこととする。

(6) 技術委員会ホームページ作成の検討

技術委員会の活動を会員企業にアピールするための手段として、技術委員会のホームページを作成するための企画・検討を行う。

(7) 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の、検討を行うこととする。

6. 出版・広報事業

広報委員会を中心に、会員企業、食品関連産業・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を実施する。

(1) 出版事業

① 機関誌「ふーま」の発行

当工業会の事業活動のPRを積極的に行うために機関誌「ふーま」(季刊)の93～96号を発行し、会員企業、食品関連産業・関係機関等に対して広く配布し広報を行う。また、有効媒体として、その内容の充実を継続的に努めることとする。

② 「日食工だより」「技術ジャーナル」等の発行

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。

また、食品機械専門の技術誌「日食工技術ジャーナル」を発行する。当情報誌は、会員及び食品産業関連企業へ広く配布し、我が国食品機械技術の更なる高度化に資することとする。

(2) 広報事業

① 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、会員企業や展示会の出展者、食品関連産業に携わる人々への啓発に役立つ時局講演会を開催することとする。

② FOOMA-Net の運営

会員企業の情報化機能の推進に資するため、当工業会の事業活動等についてインターネットを利用し、広く情報を提供するとともに、当工業会への入会、会員企業の広報の一助となるように、さらに有効な利用方法について検討、改訂していくこととする。

7. 国際交流推進事業

国際委員会を中心に食品機械業界のグローバル化への対応のため以下の事業を展開することとする。

(1) 海外情報調査

① 海外市場の情報を収集・分析し、食品機械業界の国際化に資する。特に、我が国食品機械産業にとり最大の輸出市場であるアジア地域に重点を置くものとし、特に市場として潜在性

の高いアセアンを最重点市場に位置づける。また、現在もなお高い成長を続け、アセアンを含むアジア市場との連関の強い中国市場にも引き続き重点をおくものとする。

②アセアン並びに中国市場における我が国食品機械産業の的確な展開に資するべく、専門調査機関等を利用した市場情報調査を実施する。また、ビジネスの見地から有益な情報を精査するため、工業会のPRブース出展にあわせた国際委員の現地派遣について必要な備えを行うこととする。

③その他市場においても、有望な海外市場へ最新事情視察団を組成・派遣することにより、現地の食品機械産業見本市と経済事情等の視察を実施、FOOMA JAPANの更なる拡充のための情報を収集するとともに、現地の食品機械ユーザーニーズ等の調査を実施する。また、ジェトロ海外事務所等の機能を活用し、欧米地域の食品機械産業に係わる市場情報等の調査活動を行い、会員への周知を図ることとする。

(2) 海外進出推進活動

①諸外国との業界間ネットワークを形成し、業界レベルでの意見交換及び産業協力等を推進するため、海外の食品関係諸団体との相互交流を推進することとする。特にアセアン並びに中国におけるユーザ団体とのネットワーク構築に重点を置く。

②最重点市場であるアセアンについて、対象組織を絞り込み選定した上で、設備導入状況を把握するため国際委員による現地調査を実施する。

③海外の食品関係諸団体及び海外メッセに対してブース交換ないしブース提供の申し入れを行い、海外の食品関係諸団体及び海外メッセとの相互交流の促進を図り、FOOMA JAPAN並びに食品機械業界の国際化を推進するものとする。また、重点市場であるアセアン諸国を中心に有望な海外展示会へはパビリオン組成等による積極的な出展支援を行うことで、食品機械業界の海外市場進出に資するものとする。

④新規台頭市場に対し、国際協力の視点も踏まえ、当該市場において主催される展示会への出展や、市場性の確認を目的とした国際委員の派遣について必要な備えを行うこととする。

⑤開発途上国における食品機械の利用・維持管理等に関する情報収集を行い、必要に応じて技術協力等の方策について検討し、その対応を図ることとする。

8. 食品機械の安全設計対応に関する調査研究－衛生安全編

国際安全規格のタイプ B 規格である ISO 14159 は、機械類の安全は衛生安全を含むことを

示す。食品機械が、他の産業用機械と最も異なる点は、機械の安全性に“衛生安全”を含むことである。食品機械 JIS を含めた国際安全規格における衛生安全に関する要求は、構造要求ではなく、作業者に対する安全設計と同様、リスクに基づかなければならない。

当該事業において平成 19 年度は、非衛生的リスクを目標とするレベルにまで低減をはかるための「設計プロセス」及び、国際安全規格が示す「衛生安全方策」について、調査・研究に取り組むこととする。

また、当該事業は平成 17 年度より競輪の補助金を得て実施する、“安全設計対応に関する調査研究事業”の継続であり、「衛生安全」は「機械安全」「電気・制御安全」に続く最後のテーマとなる。調査・研究の成果は手引き書として取りまとめ、広く関連業界関係者へ配付するものとする。

(1) 食品機械の衛生リスク低減に使用可能な関連規格要求事項の調査・研究

(2) 食品機械の衛生リスク低減に使用可能な各種方策の調査・研究

(3) 上記調査研究を取りまとめた報告書の作成と配付

9. 創立 60 周年記念事業

平成 20 年 4 月に迎える当工業会の創立 60 周年を契機として、当工業会並びに食品機械産業のさらなる活性化、発展・振興に資するため、記念事業を実施することとし、本年度については、記念事業実行委員会を設置して、記念事業の実施に向けた準備を進めていくこととする。

記念事業実施に関しては「食の安全対策」「国際化対応」「会勢強化」をテーマとして、各委員会の連携のもとに、60 周年記念誌の編纂、記念式典・記念表彰、特別企画の検討を行うこととする。

10. 教育研修等施設の取得

教育研修事業の重要性は多くの会員より指摘されているところであり、現在実施している「FOOMA アカデミー」に関しても、ここ数年定員を上回る受講申込があるものの会場の都合により受けきれない状況にある。さらに、技術研修のみならず多方面での講習要望も増えてきている。

また、食品機械は食生活に密接に関連することから機械安全とともに高い衛生安全が求められており、現在各種の安全衛生規格の制定に力を注いでいるが、こうした規格は実際の機械製造や機械の利用の現場で活用されてこそ意義あるものとなり、このためには認証が重要となる。

こうした研修事業や認証事業は、創立 60 周年を迎える当工業会が掲げる事業目的の一つ

「会勢強化」の具体的事業となり、公益事業として実施していくべき事業でもある。既存の教育研修事業の拡大要請や新規教育研修事業の要望、さらには、認証にかかる新規事業実施の要望に応じて、これらの事業を実施していくため、事務所機能も備えた新たな研修施設(新会館)を取得することとする。

11. 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を図り、工業会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ごとに食品機械の機種別による販売額・輸出額に係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、工業会機関誌等を通じてその周知に努めることとする。

(3) 輸出・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輸出 PL 保険(平成 19 年 4 月 1 日より 1 カ年)並びに団体国内 PL 保険(平成 19 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。

(4) ふーまビル(会館)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。

(5) 新春懇話会・賀詞交歓会

会員サービスの一環として、新年行事として著名人を招いての新春懇話会や賀詞交歓会を開催することとする。