

平成 2 1 年度

事 業 計 画 書

自 平成 2 1 年 4 月 1 日

至 平成 2 2 年 3 月 3 1 日

社団法人 日本食品機械工業会

平成 2 1 年度事業計画

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

I. 平成 2 1 年度事業計画における重点事項

昨年の我が国経済は、米国発の金融不安を背景に世界経済が減速するなかで、国内企業の輸出の鈍化、原材料高による収益の圧迫、設備投資の減少、株価の大幅な下落、個人の購買意欲の低下等により、景気の基調は悪化し、厳しい環境にあった。また、年後半にインドで起こった同時テロ事件は、同国の高成長にブレーキをかけるだけでなく、新興国の成長に支えられた世界経済にもダメージを与える可能性が高く、年末には政府による金融支援策などが打ち出されたが、内外需ともに低迷する中で、企業は設備投資の先送りや雇用削減を進めており、先行きに対する不透明感は、未曾有の不況到来との認識により、一段と強さを増している。こうした状況の中で、昨年の食品機械の販売金額は約 4,300 億円を見込んでいる。

本年も引き続き厳しい経営環境が続くと思われるが、このような困難な時期に我々食品機械業界が安定した発展を続けて行くためには、関係業界が一致団結して知恵を出し合い、力を合わせ、状況を打破していくことが必要であり、食品産業の動向を的確に見極めながら、食の「安全・安心」を真剣に追求し、常に新たな視点をもって、ユーザーニーズに応える提案を行えるよう以下の事業を重点事項として、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 2009（国際食品工業展）の充実

FOOMA JAPAN 2009（国際食品工業展）では、運営・実行組織を見直し、当工業会の総力を挙げて、食品工業に係わる国際総合展として、より一層内容の充実に取り組むこととする。また、開催テーマに「おいしいテクノ、あります。」をかがけ、安全・安心への取り組み、環境対策など多様な課題を解決する最先端テクノロジー・製品・サービスを発信し、また、活力ある情報交流、ビジネス発展の場を提供することにより、食品製造・加工技術のより一層の進歩、向上に資することとする。

2. 第10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10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

安全性に関する規格は、欧州規格が国際協定に基づき国際規格を経てJIS規格となる。これら欧州規格は、欧州の研究機関が作成した技術文書を基に作成される。そのため、我が国産業の国際規格への対応は、規格によって欧州産業よりも10年近く遅れてしまうことがあり、海外市場における競争を考慮する上

で、無視できない課題となっている。

我が国食品機械産業の国際競争力の維持・強化には、特に欧州規格関連研究機関と連携し、技術文書作成段階から当工業会が積極的にコミットしてゆくことが重要である。

以上のことから「安全・衛生企画委員会」では、従来の“食品機械の衛生構造に関する科学的検証”の実施に加え、EHEDG（European Hygienic Engineering Design Group: 欧州衛生工学設計グループ）との積極的な連携に継続して取り組むこととする。

4. 食品機械に関するJIS B 9650シリーズ等の改正

平成15年から17年にかけて改正された食品機械に関するJIS規格(以下、食品機械JIS)発行後、電気・制御及び、衛生構造を定めた多数の重要な国際規格が改正・制定された。そこでJIS改正委員会では、最新の国際安全規格への整合、及び読み易さの向上を主目的に、当該JISの見直しに取り組み、我が国食品機械産業の更なる安全・衛生化に資するものとする。

5. 産学技術交流の促進

FOOMA JAPAN 2009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。

6. 国際化への対応

我が国にとって最大の輸出市場であるアジア諸国では、欧米競合企業の厳しい競争の他、近年では現地企業の成長もめざましいものがあり、我が国食品機械産業にとって年々競争が激化している状況にある。

かかる状況に鑑み、中国、アセアン諸国等アジア諸国の市場動向を的確に把握することは極めて重要である。そこでアジア諸国における我が国食品機械産業の適切な対応を模索するため、当該市場における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、同展示会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。

7. 公益法人制度改革への対応

昨年12月に公益法人認定法及び整備法にかかる政令・内閣府令並びに一般社団・財団法人法の施行期日を定める政令（公益法人制度改革関連三法）が施行された。当工業会においても公益法人制度改革に対応するため準備を進めていくこととする。

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21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12月より施行された公益法人制度改革関連三法への対応のため、関連情報の収集及び検討を行うこととする。

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。

(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 経営勉強会、国内・海外研修会等各種研修会の実施

昨年度グローバルな視点から学ぶ経営の質の高め方等をテーマとして実施し、好評を得た「経営勉強会“ヤング・エグゼクティブ・セミナー（YES）we learn!”」を今年度も実施する。

また、国内のユーザー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、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。

特にFOOMA JAPAN 2009の開始に当たっては従来の運営組織を見直し、新たな視点をもって展示会実行委員会を中心に各委員会等と連携して、企画・運営に努め、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 2009（国際食品工業展）実施概要

開催期間：平成21年6月9日（火）～12日（金）

会場：東京ビッグサイト（東京国際展示場）東西展示棟

テーマ：「おいしいテクノ、あります。」

(2) 広報活動

メインビジュアルを作成し、出展募集活動、来場動員活動の広報活動に展開し、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、展示会公式Webサイトや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とともに、機関誌「ふーま」101号、102号を展示会会期前後に展示会特集号として発行して、FOOMA JAPANの広報活動に努めることとする。

(3) 国際交流

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。

また、展示会場内に新たに「グローバル・コーナー」を設置し、海外機関の情報発信並びに海外来場者へのサポートにつとめることで、より多くの海外需要の喚起をはかるものとする。

(4) 併催行事・来場者サービス

環境問題への取組姿勢を訴える特別企画、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、東西展示棟を結ぶ連絡バスの運行、VIPラウンジに加えて快適なビジネス空間を創出する商談コーナーの設置などを通して、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し、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

展示場内セミナー会場において、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 フォーラム2009（共催）

日本食品工学会と共同で6月9日(火)に特別会場（会議棟）において、「食品工学と食品物性」をテーマにフォーラムを開催する。

③ EHEDGセミナー

EHEDG JAPANの企画・運営のもと6月10日(水)に特別会場(会議棟)において、「食品加工機械に関する衛生要求事項」をテーマにセミナーを開催する。

④ AIB FOOMA特別講演会（共催）

AIB 日本同窓会と共同で6月10日(水)に特別会場(会議棟)において、「フードセーフティの導入について」をテーマに講演会を開催する。

⑤ 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11日（木）に特別会場（会議棟）において「香りとおいしさ」をテーマに、シンポジウムを開催する。

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12日（金）に特別会場（会議棟）において「食品の味と香りを科学する」をテーマとしたフォーラムを開催する。

⑦農業施設学会シンポジウム（後援）

「電解機能水の食品産業への展開～世界に広がる電解機能水の可能性～」をテーマに6月9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シンポジウムを後援する。

⑧トークショー

会場に特設ステージを設置し、ゲストに安倍なつみさん、安めぐみさんを招き、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。

⑨特別企画

展示会場内で発生した廃油、食品残渣を活用して、「バイオディーゼル燃料バスの運行と精製実演」、「食品残渣のコンポスト化実演」などを西展示棟の屋外駐車場の特設会場で実施し、展示会として環境対応への意識の高さを示すこととする。

また、西展示棟アトリウムにおいて食の世界で働くロボットを複数展示し、楽しく先端技術にふれる場を創設する。

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 2010(国際食品工業展)の準備

FOOMA JAPAN 2009(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」では、社会的に高まる食品機械の安全・衛生化要求への対応、並びに当該産業の更なる国際競争力強化に資するため、以下の事業に取り組む事とする。

①欧米規格研究機関との連携

欧州ではすでに食品機械メーカー・ユーザ・公的研究機関等による衛生構造研究のための機関“EHEDG”が組織化され、活発な活動を行っている。この組織は、「食の安全化」の理念の基“グローバル・ハーモナイゼーション”を推進し、すでに米国の調査・研究機関との技術文書・指針の共同開発にも取り組んでいる。

この組織が開発した技術文書は、欧米の国家規格を経た後、やがて国際規格となる。国際規格は歴史的背景から食品機械のこれからの輸出先として有望なアジア、インド、中東地域において採用される傾向が強まっていること

から、我が国食品機械産業の更なる国際競争力向上のために、欧米諸国が進める技術文書・指針の共同開発に日食工も積極的に関与することが重要と考えられる。以上に鑑み、当委員会では、EHEDGとの相互訪問を含む交流を積極的に図り、世界最先端の食品機械設計に関する情報入手、及び会員企業への情報提供、並びにEHEDG JAPANの運営に努めるものとする。

②食品機械 J I S の科学的検証

機械類の安全性に関するISO/JISが定める設計要求は、リスク低減に基づく。そのため、機械設計者は科学的根拠に基づきリスク低減に向けた設計に取り組まなければならない。しかし、全ての企業が独自に科学的根拠を用意することは現実的でないことから当委員会は安全設計に取り組む企業を支援するため、衛生性検証のためのデータ収集、及び指針作成に継続して取り組むこととする。本年度実施する試験は以下の通り。

- a)密閉型食品加工機械の洗浄性評価基準に関する研究
- b)スワブ法標準化研究
- c)開放型食品加工機械の洗浄性評価基準に関する研究

③安全・衛生関連情報に関する調査・研究

海外に食品機械を輸出するためには、国際規格だけでなく当該国の安全・衛生関連法規への適合が不可欠である。また、我が国の食品衛生法が定める食品機械材質の成分規制が平成20年に欧米関連法規に合わせ改正されたように、欧米諸国の法規は世界標準となる傾向がある。

以上のことから、我が国食品機械産業の更なる国際競争力強化に資するため、欧米諸国の食品機械に関わる主な法規の調査・研究に取り組むこととする。

④安全衛生化支援

我が国食品機械産業における安全・衛生化活動を支援するため、以下の事業に取り組むこととする。

a)「食品機械のCEマーキング自己宣言マニュアル」説明会の開催

我が国食品機械の国際競争力強化の一助とするため特別委員会が作成した「CEマーキング自己宣言マニュアル」の説明会を特別委員会と合同で実施する。

b)安全・衛生化推進支援

国際規格に基づく食品機械の安全・衛生化活動は、使用上の制限仕様の作成に始まり、使用上の情報の公開により完了する。このプロセスは品質マネジメントシステムを導入することにより効率的に機能させることができる。以上の安全設計システムを構築する企業は、これらの活動にドキュメンテーションをさらに加えることで“CEマーキング自己宣言”まで進むことができる。

特別委員会が平成14年度～20年度まで取り組んできた上記調査研究成果に基づく会員企業の安全・衛生化活動を支援するため、以下の事業を継続

実施する。

- －リスクアセスメント実施支援
- －電気・制御に関するリスク低減方策実施支援
- －CEマーキング自己宣言支援
- －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

現行の食品機械JISは平成15年から17年にかけて段階的に改正された後、リスクアセスメントの方法論を定めたISO 14121、制御系の安全関連部を定めたISO 13849、及び機械類の衛生性を定めたISO 14159等、複数の重要な関連規格が改正・制定された。

以上のことから「JIS改正委員会」では、現行食品機械JISのこれら国際規格への整合化、及び作業性向上を目的に以下の改正作業に取り組むこととする。

①食品機械の設計通則（JIS B 9650-1/-2）の改正

食品機械JISは、多くの食品機械に共通して適用が可能な一般通則の他に、適用範囲を特定の機種に限定した細則から構成される。平成21年度は、食品機械の一般的な衛生設計を定めるJIS B 9650-2の改正、及びすでに改正原案ができあがっている安全設計を定めるJIS B 9650-1との整合性について検討改正作業に取り組むこととする。

②肉類加工機械（JIS B 9653）の改正

設計通則の改正原案作成が完了した後、設計通則の改正、及び関連国際規格との整合化を目的に、肉類加工機械JISの改正に取り組むこととする。

(3) 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。

4. 人材教育研修事業

(1) FOOMAアカデミー

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10期FOOMAアカデミーの検討

第10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9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10期FOOMAアカデミー開講準備作業

第10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10期FOOMAアカデミーの開催

第10期FOOMAアカデミーの実施概要は次の通り。

開 催：平成22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11期FOOMAアカデミーの開催準備

第10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11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。

(2) 技能検定学科試験対策講習会

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」の学科試験対策講習会を開催することとする。

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、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) 産学交流の促進

アカデミックプラザの運営、講習会の開催等を通して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。

(3) 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。

(4) 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。

(5) 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101～104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。当技術誌は、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。

②FOOMA-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有力市場への対応

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焦点を置く。

②アジア現地市場の実態調査

アジア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、国際委員会委

員による現地市場情報調査を実施する。

また、アジア市場に知見を持つ業界関係者並びに有識者を招きセミナー等を実施、情報発信につとめる。

③海外市場情報収集活動

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業界間ネットワークの構築

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。特にアジアにおけるにおけるユーザー団体とのネットワーク構築に重点を置く。

②海外展示会でのPR活動

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、アセアン諸国を中心に有望な海外展示会へは必要に応じて出展を行い、我が国食品機械業界の海外市場進出に資するものとする。

③途上国市場への対応

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. 食品機械産業の契約書作成に関する調査研究

国際規格では、リスクアセスメントに基づく“使用上の仕様制限”“残留リスク”“保証事項”等の情報を取扱説明書及び契約書等により使用者へ提供することを定める。これら使用上の情報提供に関する要求に対応するため、平成17年度に取扱説明書作成に特化したガイドラインを発行した。しかし本書では“契約書”の作成については僅かしか言及していない。契約書は損害賠償並びに各種保証事項を含み、人身事故や経済的損失等が生じた際、取引に携わった企業の瑕疵、責任負担を定める重要な文書となる。そのため企業は製品開発と同様に重要である契約書をリスクアセスメントに基づき慎重に作成する必要がある。

そこで当該事業では、国際規格が定める要求を踏まえ、以下に示す調査研究に取り組む。当該調査研究の成果は、広く関連業界関係者へ配付するものとする。

(1) 契約書に関する国際規格の調査・研究

国際規格では、使用上の制限仕様及び残留リスク及び回避方法等の情報提供について定めている。国際安全規格が定める設計プロセスに基づき契約書に盛り込むべき情報の抽出等について調査・研究に取り組む。

(2) 契約書に記載すべき主な事項の研究

商法並びに製造物責任法等の法規を参考に契約書に記載すべき主な事項について調査・研究に取り組む。

(3) 調査研究結果の取りまとめ、及び報告書の作成と配付

上記調査研究成果を小冊子「契約書作成ガイドライン」として編集・製作を行い、関連業界に広く無償で配付する。

9. 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21年4月1日より1カ年）並びに団体国内PL保険（平成21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。

(6) 事務局機能の充実

平成18年度に対応が求められた公益法人会計の新基準が今年度さらに改訂されるなど公益法人改革の進行に対応するため、職員の資質向上に努めるとともに、財務会

計ソフト、ハード及び事務局内ネットワークの整備を行うなど、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階に常設された 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。

さらに、経済状況等を慎重に見極めながら教育研修事業の充実、拡大のための施設取得について、引き続き検討を行っていくこととする。