

平成 2 2 年度

事 業 計 画 書

自 平成 2 2 年 4 月 1 日

至 平成 2 3 年 3 月 3 1 日

社団法人 日本食品機械工業会

平成22年度事業計画

自 平成22年 4月 1日

至 平成23年 3月31日

I. 平成22年度事業計画における重点事項

昨年の我が国においては、衆議院総選挙において50余年ぶりに「政権交代」が起こり、長期にわたる自民政権に代わって民主政権が誕生した。現在は鳩山首相のもと政策運営がなされているが、昨年11月のデフレ宣言、急激な円高の進展により、企業経営を取り巻く環境は非常に厳しいものと感じられている。需要不足が招く物価下落は、企業収益を圧迫し、設備投資を減少させるなど日本経済全体に悪影響を及ぼしかねず、政府の具体的なデフレ克服に向けた対策を大いに期待しているところである。

こうした状況の中で、昨年の食品機械の販売金額は前年比9.9%減少の4,035億円となった。本年も引き続き厳しい経営環境が続くと思われるが、我々食品機械業界としては、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すること、いかなる経済状況にあっても「食」の安全性の確保に努めていくため、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. FOOMA JAPAN 2010（国際食品工業展）の開催

FOOMA JAPAN 2010（国際食品工業展）では、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。「食の安全・安心」に関心が高まるなか、「食と機械のワンダーランド」をテーマとして、安全性を担保する最先端の製品・技術・サービスを提供することにより、食の技術が拓く、ゆたかな未来を提案し、食品製造・加工技術のより一層の進歩、発展ひいては、国民の豊かで安心できる食生活の向上に資することとする。

2. 第11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11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

食品機械は国民が飲食する食品を生産する機械であるため、衛生面の構造が重要になることが他の一般産業機械と大きく異なる。一般産業機械では問題とならない僅かな傷も時としてデッドスペースとなり食中毒菌の増殖による大事故を引き起こしかねない。安全な食品の生産・供給は国民生活における基本であり、食品機械は「食の安全」に対する社会的な責任を負っている。

このような重要な機械を製造する当業界は、公的責任を果たすため、国際規格が定める概念に基づく安全・衛生設計の一層の推進に取り組んでゆくことが不可欠である。以上に鑑み「安全・衛生企画委員会」は、食品機械業界に対す

る安全設計支援、規格に基づく設計に不可欠である検証方法の研究、及び欧州規格関連研究機関との連携等に積極的に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

食品機械は消費者の口に入る「食品」を加工する機械であることから、他の一般産業機械と異なり、機械操作上の安全に加え、加工対象製品すなわち「食品」が衛生的に加工されることが求められている。この「食の衛生安全」に対する国民の関心は近年一層高まっており、安全衛生性能の優れた食品機械の供給は、食品機械を製造する企業にとって極めて重い社会的責務となっている。

食品機械製造企業がこうした社会的責務を果たしてゆくためには、様々な取り組みが必要であるが、高い安全衛生性能を維持した食品機械の製造・普及のための「規格化」は重要なテーマの一つである。特に1995年以降、「規格」に科学的検証が強く求められるようになったことともない、そうした考え方に基づいた「規格」の整備が重要なテーマとなっており、この面で先行する国際規格に、我が国の規格である JIS 規格を整合させることが喫緊の課題となっている。

こうした背景に鑑み、「国民の豊かで、安全な食生活」を支えてゆくため、当工業会は、最新の国際規格との整合化、及び、規格の要求内容の改善のための調査・研究に取り組んでいるところである。その調査研究結果を活かし、今年度は、「JIS 改正委員会」において、肉類加工機械 JIS の改訂作業に着手するものである。

5. 産学技術交流の促進

食品機械産業の総合的な発展と技術力向上を図り、国民の豊かで安心できる食生活の向上に資するため、FOOMA JAPAN 2010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、研究機関との産学交流を積極的に推進し、食品、食品製造装置及び関連機器に関する技術、及び情報の交流と普及に努めることとする。

6. 国際化への対応

経済のボーダレス化の急速な進展により、我が国食品機械産業にとって、販売・生産等企業活動のグローバル化は急務となっている。

特に我が国最大の輸出市場であるアジア市場は成長が著しく、また欧米企業の進出も多く、競争が激化している。

こうした状況に鑑み、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 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

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）に対応し、具体的移行作業に着手することとする。

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22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

公益法人制度改革関連三法に対応し、新たな組織へと移行するために関連情報の収集及び検討を行い、一般社団法人への移行のための具体的作業に着手することとする。

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 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、次代の経営者・管理者に必要な経営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。

当工業会では、展示会実行委員会を中心に各委員会等が連携し、食品機械・装置および関連機器に関する技術なら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。

33回目の開催となる本年度のFOOMA JAPAN 2010では、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、「国民の豊かで、安全な食生活」を支えるために必要となる最新の研究成果や情報の発信、社会還元に資することとする。

(1) FOOMA JAPAN 2010（国際食品工業展）実施概要

開催期間：平成22年6月8日（火）～11日（金）

会場：東京ビッグサイト（東京国際展示場）東展示棟全館及び会議棟

テーマ：「食と機械のワンダーランド」

① 広報活動

展示会のイメージアップと当業界の認知向上を図るため、展示会公式Webサイトやメールマガジンの発行、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、広報委員会と連携して当工業会機関誌「ふーま」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こととする。

② 国際交流

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や視察団の派遣などにより、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。

本年度については、国際委員会の企画・運営のもと、昨年につき展示会場内に「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努めることで、より多くの海外需要の喚起を図るものとする。

③ 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。

④ イベント

広報委員会の企画・運営のもと、展示会場内に特設ステージを設置し、ゲストに相田翔子さん、石野真子さんを招き、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、青年部は、展示会をより充実させるため企画の検討、諸事業の円滑な運営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。

⑥ 出展者・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、出展者・来場者サービスの一層の充実を図ることとする。

⑦ FOOMA JAPAN 2011(国際食品工業展)の準備

FOOMA JAPAN 2010(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。

(2) 学術振興等公益推進事業

1) 学術振興補助事業

業界関係者のみならず多くの来場者を迎える一大情報拠点FOOMA JAPANの機能を活用し、関係学術団体等と連携し各種シンポジウムや、国内外の公的研究機関の「食」に関わる最新技術情報などの発信の場を設けることにより、関係業界に関する科学技術の振興及び研究成果の社会還元の一助とする。

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。

本年度のアカデミックプラザには、国内51研究室、海外15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。また、「これから求められる食の安全」をキーワードとして、特に今回は「保存技術」に焦点を当てた特別テーマコーナーを設けることとする。

さらに、会期3日目夕刻に日本食品工学会や農研機構・食品総合研究所と連携した農林水産省食品ナノテクノロジー・プロジェクトの研究成果発表の場を兼ねた国際シンポジウムとの合同で、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学術団体等支援事業

i. ナノスケール科学の食品応用に関する国際シンポジウム-Japan 2010の共催

日本食品工学会、農研機構・食品研究所と連携し、我が国では、はじめての開催となるフードナノテクノロジーの国際会議「ナノスケール科学の食品応用に関する国際シンポジウム-Japan 2010 (International Conference on Food Applications of Nanoscale Science (ICOFANS)- Japan, 2010)」を6月10日・11日の2日間、東京ビッグサイト会議棟の特別会場において開催する。

同シンポジウムでは、我が国の研究者をはじめ、欧州、米州、アジア各国の著名な研究者16名を招き、食品ナノテクノロジーに関する特別講演を実施する。また、国内研究者を中心とした25名(予定)により、農林水産省食品ナノテクノロジー・プロジェクトが推進するナノテクノロジー応用による新たな特性・機能をもつ食品の創成や、ナノスケール食品素材の安全性評価研究などの成果や先進事例をポスターセッションにより紹介するなど、多くの関係者が幅広く討論する場を設け、今後の研究の発展と成果の社会還元に資することとする。

ii. 農業機械学会フードテクノロジーフォーラム(共催)

農業機械学会と連携し、6月8日、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。本年度のフォーラムは「食料の自給率向上に寄与する最先端技術」をテーマとして、一時的に40%を下回った我

が国の食料自給率の低下や、我が国農業が抱える「農業の6K」（従来の労働の3K）に加えて農業生産労働力の高齢化、後継者不足、高効率機械化）などの課題を解決しながら我が国食文化レベルの維持・向上に直結する取り組みについて、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。

iii. 美味技術研究会シンポジウム

美味技術研究会と連携し、6月10日、東京ビッグサイト会議棟の特別会場において、美味技術研究会シンポジウムを共催する。本年度のシンポジウムは「食の色彩とおいしさ」をテーマに、農産物・食品の美味しさ技術（美味技術）に関する研究成果や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。

iv. 農業施設学会シンポジウム

農業施設学会と連携し、6月8日、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。本年度のシンポジウムは「食料の生産から廃棄における危害要因排除とリスク管理」をテーマとして、農場段階から食の安全に対する意識が高まるなか、食の安全・安心に関するシンポジウムを開催し、農産物や食品の衛生管理、品質管理への取組みに関する研究成果や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) 安全化・衛生化の推進企画

一大情報拠点FOOMA JAPANの機能を活用し、業界の安全・衛生化の向上や、安全・安心な食資源の安定供給の確保などに関わる最新情報などを発信し、国民生活の安定向上の一助とする。

① EHEDGセミナー

EHEDG JAPANと連携して、6月9日に会議棟特別会場において、EHEDG会長のKnuth Lorenzen氏を講師に迎え「Doc13：開放型食品機械の一般衛生構造について」をテーマにセミナーを開催し、業界の安全・衛生化の向上に資することとする。

② AIB FOOMA特別講演会

AIB日本同窓会と連携して、6月9日に会議棟特別会場(会議棟)において、AIB代表のJim Munyon氏を招き、「AIB及びAIBフードセーフティーについて」をテーマにセミナーを開催し、業界の安全・衛生化の向上に資することとする。

3) 新技術普及特別企画（植物工場「未来型の畑」の企画展示）

当工業会は、一大情報拠点FOOMA JAPANの機能を活用し、毎年、社会還元につながる時宜に適した企画を実施している。

生産者の経営安定につながるとともに、クリーンな作物を安定的に確保で

きることから、経済産業省や農林水産省もその発展を支援している植物工場。FOOMA JAPAN 2010では、この植物工場に注目し、野菜などの育つ環境や生育状況を高度な環境制御によって人工的にコントロールし、農薬使用量も低減でき、1年を通じて計画的な生産を行うことができる栽培施設「植物工場：未来型の畑」のシステム展示を行い、関連情報の発信により、安全・安心な食資源の安定供給の確保のための一助とする。

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

国際規格に基づく安全・衛生設計の要求は、我が国をはじめ世界的に高まっております。また、安全・衛生性レベルの検証を求める国際規格の要求事項は食品機械の安全・衛生設計を検討する上で有益である。

このような世界的に高まる国際規格の重要性に鑑み「安全・衛生企画委員会」では、我が国食品機械産業の更なる国際競争力強化、及び食の安全確保に資するため以下の事業に取り組むこととする。

① 欧米規格研究機関との連携

衛生の国際規格は、EHEDGガイドラインからEN規格を経て制定されている。このガイドライン作成機関であるEHEDGは、既に米国の3A、NSFとの間とガイドライン共同開発について合意するなど、国際ハーモナイズに向けて動き出している。また、EHEDGガイドラインは国際規格に基づく衛生構造の検証を行うための唯一の公的参考資料となっていることから、アジア地域でも日本に続き、タイ、台湾でEHEDG地方組織を設立されるなど、今やEHEDGガイドラインの影響力は世界的なものとなっている。

世界を視野に入れた安全衛生化対応に迅速に取り組むため、当委員会ではEHEDG JAPANと共に、関係国際研究機関との連携を図るものとする。

② 食品機械 J I S の科学的検証

ISO/JISへの適合性評価は、科学的な客観的根拠に基づかなければならない。しかし安全面についてはすでに検証方法と評価基準が各種規格に示されるが、衛生面については一切記載が無いため、企業が独自に検証方法などを定めなければならない。だが、企業が独自に検証方法等を用意することは現実的でない。そこで当委員会では、専門サブグループ(SG1)を設置し、可能な限り簡便な検証方法及び評価基準の開発に向けて取り組んでいる。本年度は以下の検証試験について取り組むものとする。

- 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) スワブ法標準化研究の継続実施

③ 食品機械のIEC対応制御盤設計に関する調査・研究

国際安全規格への整合に向けた取り組みの中で、判りにくい要求の一つに電機設計がある。電機設計の要求を定めたIEC 60204-1は盤内設計の構造を

定めており、この盤内設計の適合性は特に欧米において入念に検査されやすい。しかしこの規格は要求のほとんどが言語情報によるため理解し難いという問題があり、我が国では規格に対応する制御盤が未だに普及していない。

我が国食品機械の国際競争力向上、及び国際規格対応による安全・衛生性能の向上に資するため、専門サブグループ(SG2)を設置し、IEC60204-1に基づく制御盤設計ガイドラインの作成に取り組むこととする。

SG2ではガイドライン作成に向け、以下の調査・研究に取り組むものとする。

- a)IEC60204-1 が定める制御盤関連要求事項並びに危険事象等の調査
- b)規格要求を満たす具体的な電気安全方策に関する調査・研究
- c)ガイドラインの取りまとめ

④安全衛生化支援

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に基づくリスク低減を実施し、残留リスクを使用情報として公開することにより完了する。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、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。

以上のことから食品機械各社の安全・衛生化活動を支援するため、以下の事業を継続実施する。

- a)国際安全規格に基づく設計支援
- b)CEマーキング自己宣言支援
- c)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を行った。その後、国際規格においてリスクアセスメントの方法論を定めたISO 14121、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又は制定された。

「JIS改正委員会」は、我が国食品機械の一層の国際競争力向上に資すると共に、近年更に高まる食の安全性確保に貢献するため、食品機械JISの関連国際規格への整合化に平成19年度から取り組んでいる。22年度は肉類加工機械JIS(JIS B9653)の国際規格への整合化を図るため以下の作業に取り組むこととする。

①肉類加工機械に関連する欧州規格の調査

国際協定により、欧州規格は国際規格として平行審議を行うことが可能となっている。このような欧州規格の食品加工機械に関する規格はすでに50規格近く整備されており、これら規格が国際規格における安全部門の審議委員会TC-199へ欧州より提案される可能性がある。

このような事態に対応するため、JISとして取り上げる肉類加工機械に関連する欧州規格を調査し、これら規格の要求事項について検討を行う。

②肉類加工機械JISに定める機種のリスクアセスメントの実施

肉類加工機械JISの開発を行うためには、ISO/IECが定める安全規格作成のためのガイドラインに基づく必要がある。そこで、JISに構造を定める機械全機種についてリスクアセスメントを実施し、そのリスクレベルに基づき適切なリスク低減方策について検討を行う。

③肉類加工機械JIS要求事項と関連する国際規格との整合化

国際規格のタイプA、B規格が定める要求事項と、前記リスク低減方策の整合化について検討を行う。特に安全関連部については、ISO13849-1:2006が定めるPL(performance level)に基づく関連部の信頼度要求の他に、1999年版が定めるアーキテクチャによる方策を平行記載する。

④肉類加工機械JISの取りまとめ

前記①～④の作業結果をJIS規格改正原案として取りまとめる。

(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11期FOOMAアカデミーの検討

第11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10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11期FOOMAアカデミー開講準備作業

第11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11期FOOMAアカデミーの開催

第11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12期FOOMAアカデミーの開催準備

第11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12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) 研究者ガイドの作成

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・機械工学等の分野に関わる研究者ガイドを作成する。

(6) 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105～108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。

③「食品機械総覧」の発行

食品機械のカタログ集「最新日本の食品機械総覧(2010～2011年版)」を発行することとする。

(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。

③「日食工ガイド」の改訂

工業会の概要を広報する「日食工ガイド」(2008年作成)について、作成後2年が経過して現状にそぐわない点があるため、内容を精査し改訂を行うこととする。

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海外現地市場の実態調査

海外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、海外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、情報発信に努めることとする。

③海外市場情報収集活動

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、ジェッ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である。そこで平成21年度には当業界専用の契約書に共通して利用可能な各種条項をまとめた“約款”と各種条項に対する解説を作成し、広く公開した。

当業界における不当な賠償責任追及を排するため、本標準約款の使用を使用者へ認めて頂くには、可能な限り多くの企業に使用して頂くことが不可欠である。そこで今年度は本“標準約款”を業界内に広く普及・浸透を図るため以下の事業に取り組むこととする。

(1) 業界標準約款説明会の開催

当該標準約款の利用促進に資するため、標準約款を構成する各種条項に関する意図、並びに標準約款利用法に関する説明会を東京、大阪にて開催する。

(2) 業界標準約款協賛団体の獲得

当該標準約款がユーザー企業に認知されるためには、可能な限り多くの企業において使用して頂くことが不可欠である。そこで食品機械関連団体に対し標準約款の有効性を説明し、可能な限り多くの団体より協賛を得る。

(3) 標準約款発行事業の検討並びに発行サービスの開始

標準約款を業界において利用して頂くため、建築学会が実施する「民間連合協定工事請負契約約款」の提供事業をモデルに、日食工並びに協賛団体名義による約款提供サービスのプロセス並びに平成22年度中の実施に向けた検討を行うものとする。

(4) 重要条項に関するトラブル事例を中心とした講習会の開催

契約書に用いる用語の誤解は時として大きな問題へと発展することがある。特に“瑕疵担保責任”“製造物責任”等の重要条項については細心の注意を要する。重要用語を中心とした契約書にまつわる過去のトラブル事例を参考とした講習会を開催し、契約条項に対する一層の理解促進に資することとする。

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22年4月1日より1カ年）並びに団体国内PL保険（平成22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

公益法人制度改革への進行に対応するため、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階に常設されている 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。

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。