

平成 2 3 年度

事 業 計 画 書

自 平成 2 3 年 4 月 1 日

至 平成 2 4 年 3 月 3 1 日

社団法人 日本食品機械工業会

平成 23 年度事業計画

自 平成 23 年 4 月 1 日
至 平成 24 年 3 月 31 日

I. 平成 23 年度事業計画における重点事項

昨年の我が国経済は、デフレが慢性化するなかで、特に年後半からは海外経済の減速や耐久消費財に関する政策効果の反動といった要因に加え、急激な円高の進行にさらされ、企業経営を取り巻く環境は非常に厳しい状況となった。

また、環太平洋戦略的経済連携協定（TPP）への参加の是非については、関係業界全体に与える影響は大きいことが予想されるため、政府の動向を注視する必要がある。

さらに 3 月に発生した東日本大震災は、東北地方および関東地方に甚大な被害を及ぼした。この震災が産業界に与える影響は大きく、各企業においても、物流面の安定化、ガソリン等燃料の問題、計画停電の実施による電力使用の抑制対策が講じられるなかで、解決していかなければならない課題が山積している状況にある。

こうした状況の中で、昨年の食品機械の販売金額は対前年比微増の約 4,080 億円台を見込んでいる。

食品業界では、「食の安全・安心」への関心が高まるなか、消費者の嗜好の多様化、低価格志向は従来以上に求められるようになっている。我々食品機械業界としても、本年も引き続き厳しい経営環境が続くと思われるが、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。

本年は国内観測史上最大となる地震発生により、我が国全体が大きな困難に直面しているが、業界一丸となってこの危機的状況を力強く乗り切っていきたい。

1. 食品機械の安全・衛生化の推進

食品機械は一般消費者が飲食する食品を生産するため、衛生面構造に対する配慮が重要になることが他の一般産業機械と大きく異なる。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」の確保に対する社会的な責任を負っている。以上に鑑み、このような責務を果たすため、国際的な規格作成機関との積極的な連携の推進、及び関連情報の収集に務めると共に、国際規格と整合する食品機械関連 JIS の作成と同時に JIS を裏付けるための試験に取り組む。

2. FOOMA JAPAN 2011（国際食品工業展の開催）

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はかり、併せて食品産業（食品産業/食品機械産業及び一般消費者）の一層の発展に寄与することとし、「食の安全・安心」に関心が高まる中、食品機械の最先端テクノロジー、製品、サービスを通して、「食の技術が拓く、ゆたかな未来」を提案する。

3. 産学技術交流の促進と関連技術情報の普及

食品機械分野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、食品産業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において、研究機関による発表の場「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。

また、関係学術団体等と連携し各種シンポジウムや、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。

4. 食品及び食品機械の安全・衛生等の情報提供

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、食の安全と衛生、食育、当工業会運営活動等を取り上げた機関誌「ふーま」（季刊・年4回）を発行する。

また、我が国の食品機械技術の更なる高度化に資するため、食品機械専門の技術誌「FOOMA 技術ジャーナル」を発行し、会員企業及び食品産業関連企業に対し、広く配布する。

5. 国際化への対応

我が国の食品加工産業が海外進出し、現地の食生活向上に的確に資するため、海外政府機関及び団体等との交流を促進するとともに、海外の食文化、加工食品動向を調査し、海外展開に際し情報提供を行う等有効な支援を確保する。

6. 第12期FOOMAアカデミーの開講

国民の豊かで安心できる食生活の向上に資するため、食品及び食品機械分野への従事者に対し、FOOMAアカデミーを企画・開講し、次代を担う人材の育成に努めることとする。

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23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

当工業会の機関決定に基づき、一般社団法人への移行作業を進めるにあたり、必要に応じ、新法に則った諸規定の整備、組織の検討等を行い正副会長会議、理事会等へ提案する。

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企業に対し、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. 食品機械の安全、衛生化に関する調査研究及び普及

食品機械の安全・衛生化を推進することにより、食品機械分野の品質保持に向けた取り組み支援を行い、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) 食品機械の安全・衛生化の推進

食品機械の安全・衛生に関する設計は、国際的な法令要求である。国際規格はこれら国際的な法令要求を満たすための具体的な方策を示す参考文書として位置づけられることから、我が国をはじめ、WTOに加盟する多くの国々において国際規格の重要性は高まっている。国際規格への対応は、「食の安全」並びに「労働安全」の確保を第一の目的とするが、それだけに留まらず国際流通における重要な一つの条件ともなっている。

以上より「安全・衛生企画委員会」では、食と作業者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及び欧米安全関連情報の調査

食品機械の衛生面に関する国際規格は、EHEDGガイドラインからEN規格を経て制定されている。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、規格の国際ハーモナイズを積極的に推進している。また、EHEDGガイドラインは国際規格が示す衛生構造の検証方法に関する唯一の公的資料となっており、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。また電気安全の分野では、ULは北米のみならず国際規格へも依然として強い影響力を維持している。

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をはじめUL等の国際機関との連携を深め、安全・衛生関連規格への対応に取り組むものとする。

我が国における食品機械の安全・衛生法令の動向を読むために、上記ガイドラインを含む安全・衛生関連情報の収集、分析を行う。

②食品機械のIEC対応制御盤設計に関する調査・研究

電気設計を定める規格IEC 60204-1は、要求のほとんどが言語情報によるため理解し難く、国内における普及が遅れている。しかし今後一層グローバルな市場環境に置かれることが予測される我が国の食品機械にとって、電気設計の国際規格

対応は大きな課題となっている。

このような課題に対応するため平成 22 年度に、UL の審査員等の専門家を招いた専門サブグループ(SG2)を設置し IEC 60204-1 に基づく電気設計のためのガイドラインを作成した。今年度はガイドラインの補完を目的とした、解説用の“IEC 対応標準制御盤モデル”の製作に取り組む。

(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、機械類の衛生性を定めた ISO 14159 等、重要な関連国際規格が改正または制定された。

このように近年更に高まる食の安全性確保へ貢献するため、我が国食品機械の衛生安全に関する社会的安全要求レベル及び国際規格への一層の整合、並びに更なる規格の普及をはかるため、以下の事業に取り組むこととする。

①食品機械に関する JIS 規格の改正

「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平成 19 年度から取り組んでいる。23 年度は肉類加工機械 JIS (JIS B9653) の国際規格への整合化をはかるため以下の作業に取り組むこととする。また、肉類加工機械の JIS 原案作成終了後、続けて粉体加工機械 JIS の改正作業に着手する。

a) 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とから、国際規格の審議委員会へ欧州規格が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。

b) 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

新しい肉類加工機械 JIS の作成を行うためには、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。

c) 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。

d) 肉類加工機械 JIS の取りまとめ

前記作業結果を JIS 規格改正原案として取りまとめる。

e) 粉体加工機械 JIS 改正に向けた準備及び調査

粉体加工機械 JIS の改正に取り組む WG を組織し、関連海外規格、及び規格化を要する機械別の重要性等について調査を開始する。

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ず、安全面については検証方法、評価基準、共に各種規格が既に示している。しかし衛生面の評価手法は、原則的に機械メーカー及びユーザーに委ねられており、具体的な手法を規格は一切示していない。しかし、企業が独自にこれら検証方法等を用意することは現実的とは言い難い。そのため「安全衛生企画委員会」では、専門サブグループ(SG1)を維持し、可能な限り簡便な検証方法及び評価基準の開発に継続して取り組んで行く。本年度は以下の検証試験、及び作業を行うものとする。

- 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成果のガイドライン化

3. 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

「安全・衛生企画委員会」では、リスクアセスメントから使用上の情報作成に至る、安全設計に関する一連のプロセスの普及に努めている。食品機械メーカーにおけるこれら安全・衛生化に関する取り組みをサポートするため、次の事業を継続実施する。

①国際規格対応講習会

- a) 「制御盤設計ガイドライン」活用講習会
- b) 機械安全設計基本概念 (ISO12100 概説) 講習会
- c) 取扱説明書作成講習会

②安全衛生設計のサポート

- a) 国際安全規格設計/CE マーキング対応サポート
- b) 国際電気設計対応サポート
- c) 品質マネジメントシステム構築対応サポート

(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) 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保険並びに団体国内PL保険 (ともに平成23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頒布し、広く業界標準約款の普及に努めることとする。

4. 展示会事業

平成23年東北地方太平洋沖地震による震災被害は、まさに国家の非常事態であり、政府、企業、国民などあらゆる主体がそれぞれの役割と責任の下、この非常事態を乗り切る覚悟が必要である。このような状況において、当工業会としては、FOOMA JAPAN2011を開催することにより、業界を挙げて食品加工製造業界の復旧と日本経済の復興に貢献していくこととする。

また、電力の供給力不足に対応するため、国民生活に大きく影響する計画停電の実施など電力使用の抑制対策が講じられているなかでの開催を念頭に、本展においては、出展者の協力を仰ぎ、開催時間の1時間の短縮をはじめとして、展示会全体の節電に努めるとともに、募金活動を行って、復興支援に資することとする。

34回目の開催となる本年度のFOOMA JAPAN 2011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。

具体的には、主催者団体として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コーナー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。

(1) FOOMA JAPAN 2011 (国際食品工業展) 実施概要

開催期間：平成23年6月7日(火)～10日(金) 10:00～16:00

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：「つくります!美味しい未来」

(2) 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、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受け入れなどにより、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。

(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、“FOOMA JAPAN 1日実行委員長”と題して、ゲストに三浦理恵子さんを招き、展示会における広報活動等を通して、FOOMA JAPANへの更なる来場者動員を図るものとする。

また、青年部運営のもと、「FOOMA ビジネスフォーラム」と題して、安部修仁氏(株式会社吉野家ホールディングス 代表取締役社長)を講師に迎え、講演会を企画・開催し、展示会の充実に努めることとする。

(5) 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に努めることとする。

(6) 震災への対応について

- ①義援金または支援金の拠出
- ②節電への取り組み(通常電力使用量の20~25%削減を目標)
- ③被災地支援のための募金活動
- ④電力不足に向けた省エネ活動を推進(新技術普及特別企画との連動)

(7) FOOMA JAPAN 2012(国際食品工業展)の準備

FOOMA JAPAN 2011(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。

5. 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、産官学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。

本年度のアカデミックプラザには、国内55研究室、海外16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、「環境に配慮し

た食品加工」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

日本食品工学会と連携し、6月7日、東京ビッグサイト会議棟の特別会場において、FOOMA2011 フォーラムを共催する。本年度のフォーラムは「お米、炊飯そしてご飯ーお米にまつわる最近の技術ー」をテーマとして、お米の活用法が注目される中、お米にまつわる最近の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。

② 農業機械学会共催事業

農業機械学会と連携し、6月10日、東京ビッグサイト会議棟の特別会場において、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「安心・安全な農産物・食品の生産を支える農業機械ー生産から食卓までー」をテーマとして、消費者の求める安全・安心な農作物づくりに貢献するための取り組みについて、最近の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。

③ 美味技術研究会共催事業

美味技術研究会と連携し、6月9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「食と健康」をテーマに、食に対する健康志向が年々高まる中、農産物・食品の美味しさ技術（美味技術）や食にまつわ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。

④ 農業施設学会連携事業

農業施設学会と連携し、6月7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「食の安全を支える微生物制御技術」をテーマとして、食品産業において最も重要な課題である食品の衛生対策について、最近の微生物の検出技術から殺菌技術まで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。

⑤ EHEDGセミナー

EHEDG JAPAN と連携し特別会場において「食品加工機械に関する欧州法規と規格」をテーマにセミナーを開催する。

⑥ JIB FOOMA特別講演会

社団法人日本パン技術研究所との共催で、6月8日、レセプションホール（会議棟）において、「AIB監査の成果と今後の課題」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) 新技術普及特別企画

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。

近年では未来型の畑として注目を集める「植物工場」、食の世界で働くロボットの展示やバイオディーゼル燃料バスの運行など食にまつわる最先端の技術を紹介してきた。

FOOMA JAPAN 2011では、「食品工場の省エネソリューション」をテーマに、社団法人日本エレクトロヒートセンターと連携し、今すぐ実行できる節電術や効果的な省エネ対策について、パネル展示等を活用して紹介する。

食品製造の過程で使用するエネルギーを軽減し、CO2を削減することは食品製造業界においても重要な課題となっている。省エネルギー、CO2削減へ向けたエネルギーの効率的な利用法や節電効果を高める方法、機器などを会場内で紹介し、環境負荷の低減に資することとする。

6. 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に関するデータの収集を行い、隔年で冊子を発行する。

(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回検討会を開催する。

7. 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・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、また、FOOMA JAPAN 会場内でも無料配布することにより、食に関する安全衛生、食育、当工業会運営活動を様々な角度から広報する。ひいては国民の食生活向上に寄与することとする。

(2) 「FOOMA 技術ジャーナル」の発行

5月と1月にFOOMA 技術ジャーナルを発行する。本誌は、会員企業、食品産業関連企業へ広く配布し、またFOOMA JAPAN 会場内にて無料配布する。もって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。

8. 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を実施する。

(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。

9. 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生産並びに食品の普及により健全な食生活の発展をはかる。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

国際委員会委員からなる海外市場調査ミッションを組成し、年2回程度、海外に派遣する。派遣先において、政府機関、団体、及び企業を視察し、現地の食事情に関わる最新の情報を収集し、報告書としてとりまとめ、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。また、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つとめる。

あわせて、日本貿易振興機構等と連携をとり、有益な海外情報を適宜収集、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、適宜に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「グローバルコーナー」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、団体の主催の商談会等イベントへの参加
- ④ その他

10. 国際交流事業

海外市場における FOOMA JAPAN の PR 活動に努め、また更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。

11. 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。

(1) 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12期FOOMAアカデミーの検討

第12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11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、一層の改善を図るものとする。

② 第12期FOOMAアカデミー開講準備作業

第12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12期FOOMAアカデミーの開催

第12期FOOMAアカデミーの実施概要（予定）は次の通り。

開 催：平成24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名程度
受 講 料：正会員100,000円、正会員以外130,000円

④ 第13期FOOMAアカデミーの開催準備

第12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13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。

1 2 . 特別事業

売買契約書（請負契約書を含む）に定める事項は、取引の対象となった機械において人身事故や経済的損失等が生じた際の極めて重要な取り決めである。

「契約書モデル調査研究委員会」では平成21年度には当業界専用となる契約書作成に関するモデルを作成し、翌22年度には業界標準約款を作成し、業界へ広く頒布するためのスキーム開発を行った。本年度は、業界標準約款の安定供給に努めると共に、本約款に対する意見を広く業界から集め、改訂について検討すると共に、国際的な標準契約を参考に各種条項に関する研究に取り組むものとする。

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 . 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、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) 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。

(4) 日食工 Web サイト「FOOMA-Net」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、改訂していくこととする。

(5) 事務局機能等の充実

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、工業会事業の充実、拡大のための施設取得について、引き続き取り組んでいくこととする。