

平成 30 年度事業計画

本会は、JAS 登録認証機関として食用加工油脂の JAS 規格を管理し、JAS 制度の運用に尽力し、農林物資の健全な発展と普及に努め、さらに食用油脂に関する知識について、業界や消費者に正しい情報を発信する業務を担ってきた。本会の開設は昭和 30 年（1955 年）11 月であるが、平成 24 年から公益財団法人となり、広く公益に資する協会として次の経営理念を掲げている。すなわち、「消費者が品質に優れた安全な食品を享受するために、食品事業者の指導並びに製品の品質の証明」を行い、もって、食品産業の健全な発展と公共の福祉の増進に寄与することである。このために、平成 29 年度より、それまで公 1、公 2、公 3 に分けていた事業を一本化し、公益事業としての機能をより一層高めることができた。そして平成 30 年度においては、社会的要求が高まっている「食の品質と安全性」の確保に應えるために次の事業を行う。

1 「日本農林規格等に関する法律」（JAS 法）に基づいて、飲食料品及び加工油脂並びに有機加工食品製造業者の認定及びこれらに付帯する業務

JAS 制度は良質な食品をユーザーに届けるために、官民が協力して運用していくものである。本会が担当しているマーガリン、ショートニング、精製ラード及び食用精製加工油脂の JAS 格付率は、極めて高く、多くの JAS 食品の中でもトップクラスである。この高い格付け率を維持して、消費者に信頼される食用加工油脂製品の市場への供給をサポートしていくために、関連省庁や業界団体と連携をとりながら、JAS 製品の品質向上と普及に尽力していきたい。そのために、下記の業務を遂行する。

（1）食用加工油脂及び有機加工食品製造業者の認定及び監査

JAS に認定されている食用加工油脂 36 工場及び有機加工食品 2 工場について、認定の技術的基準に合致していることを日本農林規格法に基づき年 1 回調査する。また、認定工場等からの品質管理等に関する相談や問い合わせには真摯に取り組み、必要に応じて技術指導を行う。

（2）製品の格付のための依頼検査及び安全性のチェック等

マーガリン、ショートニング、精製ラード及び食用精製加工油脂について、JAS 格付のための規格検査を、各認定工場との契約書に基づいて行う。また、農林水産省通達による安全性のチェック（保存料のデヒドロ酢酸、酸化防止剤の BHA 及び熱媒体が製品に含まれていないことの確認）は、認定工場からの依頼及び格付検査時の抜き取り試料について行なう。これらの検査予定数量は次のとおり計画している。

① JAS 格付のための検査数量

格付予定検査数量は、平成 28 年度及び平成 29 年度上期の検査実績を基に、平成 30 年度のマーガリン類、ショートニング類、精製ラード及び食用精製加工油脂の格付のための受託検査数量を、次のように策定した。

品 目	検査予定数量(トン)	前年対比(%)
マーガリン(家庭用)* ¹	14,000	90.3
マーガリン(業務用)	100,000	100.6
ファットスプレッド	37,100	101.6
小 計	151,100	99.8
ショートニング(ガス有)	72,500	99.7
ショートニング(ガス無)	128,700	89.6
小 計	201,200	93.0
純製ラード	29,700	106.5
調製ラード	27,500	104.2
小 計	57,200	105.3
食用硬化油	23,100	111.1
食用分別油	24,600	92.5
食用エステル交換油	15,200	79.2
小 計	62,900	94.4
総 合 計	472,400	96.7

注) 前年対比は平成 29 年度予定数量対比

*1: 家庭用マーガリンには、25g 以下のマーガリンを含む。

② JAS の安全性チェック及び乳脂肪含有率検査

平成 30 年度の検査検体数は、平成 29 年度の検体数とほぼ同数である。

項 目	検体数	前年対比(%)
熱媒体	1,003	98.4
デヒドロ酢酸	685	99.5
BHA	1,009	98.5
合 計	2,697	98.7
乳脂肪含有率	737	100.8

注) 1) 前年対比は平成 29 年度実績対比

2)乳脂肪含有率検査は、マーガリン及びファットスプレッドについて乳脂肪が含まれる製品を対象とする。

(3) 品質管理及び格付担当者への情報提供及び技術的支援

- ・品質管理及び格付担当者を対象にした JAS 業務に関わる情報提供と意見交換会を平成 30 年 6 月と平成 31 年 2 月に、東京と大阪において同一内容で開催（計 4 回）する。
- ・ JAS 認定工場の品質管理及び格付担当者になるための「専門講習会」を年 1 回、秋に東京で開催する。
- ・工場における食用油脂分析業務の外部精度管理のために、「手合わせ試験」を 7～8 月に実施する。さらに、必要に応じて分析技術の実技指導を行う。

(4) 調査・研究

食用油脂の安全性、栄養、有効利用および分析方法等にかかわる基礎研究を行い、成果は学会や研究会等で公表する。

(5) JAS 製品の普及及び啓発

本会の情報誌である「食脂検時報」を年 6 回発行する。食脂検時報には、統計資料、行政、国内、海外情報及び学術論文の紹介等、食用油脂に関連する有益な情報を掲載し、主に JAS 認定工場のほか行政や関連団体等にも配布して、JAS 製品の普及及び啓発を図る。

2 HACCP による衛生管理の指導、認定、審査及び普及

本会は食品事業者の HACCP による衛生管理をサポートするために、次の事業を行う。

(1) 食用油脂工場の高度化計画（HACCP 支援法）の認定

本事業は厚生労働省と農林水産省共管の時限立法に基づく認定業務である。食用加工油脂および食用油脂関連工場から、高度化計画認定のための申請が提出された場合には、速やかに審査すると共に認定へ向けての技術指導を行う。

(2) HACCP 手法による衛生管理の指導、認定及び審査

食用加工油脂の衛生管理に特化した「食用加工油脂の自主基準」に基づき、すでに認定した 8 工場の定期審査を行う。また、新たに申請書を提出した工場は、速やかに審査すると共に必要に応じて、認定へ向けての技術指導を行う。

3 飲食料品及び関連資材等の品質及び安全性に関わる受託試験、検査及び調査・研究

本事業は飲食料品等の製造、販売、輸入等に携わる国内外の事業者から試験、検査、検定並びに調査・研究等を受託するものである。受託は他検査機関と競合する上、食品業界の景気低迷が重なり事業環境は厳しい。受託量の増加を図るために、前年度に引き続き次の事項に力点を置きながら活動を展開する。

- ・ 油脂に特化した本会の特徴をアピールして、委託者を開拓する。
- ・ 官公庁の入札事業や委託研究事業には積極的に応募し、昨年の受託実績を上回るべく取り組みを強化する。
- ・ 分析技術のスキルアップを図り、付加価値の高い分析項目を検討する。