

平成 28 年度事業計画

日銀のマイナス金利政策、世界的な不況、急激な円高が相次ぎ、企業の業績の先行きに不透明感が強まってきているとマスコミは報じている。本会の事業は食品産業、とりわけ食用油脂に関連する検査を主業務としているため、油脂業界の景気の影響を受け易い。そのため、本会の事業環境は依然として厳しく、本年度も事業収支は予断許さないことが想定される。

このような状況の中で、公益財団法人としての社会的使命を全うするために、各公益事業を遂行する。そのために、27 年度に引き続き次ぎの課題に取り組み、本会の基盤強化を図る。

- ① 構造改革による組織体制の整備を進める
- ② 事業を細かく点検しながら選択と集中を図り、資源を有効に活用する
- ③ 技術力を高め、事業の質の向上と充実を図る

公 1 「農林物資の規格化等に関する法律」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**

食用加工油脂の総生産量は、通年とほぼ同量と見込むが、マーガリン類は生産量と JAS 格付量との乖離が大きくなる傾向が続いている。この乖離は時代を先取りした製品開発により、現在の JAS 規格に適合しないマーガリン類が生産されるためのものである。その上、ファットスプレッドでは生産量そのものの落ち込みが大きく、そのため格付け数量の減少も著しい。ファットスプレッドの生産量が大きく前年割れしている原因は、いろいろ取りざたされているが、決定的な要因は見いだせていない。いずれにせよ、JAS 制度は良質な製品を製造しユーザーに届けるため、関連省庁・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 認定の食用加工油脂 36 工場および有機加工食品 1 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 回監査する。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およ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 格付け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（デヒドロ酢酸、BHA、熱媒体を含まないことの確認）は、認定工場からの依頼及び格付け検査時の抜き取り試料について実施する。これらの検査予定数量は次のとおりである。

① JAS 格付のための検査

格付け検査数量は、平成 25～27 年度検査実績を基に、平成 28 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けのための受託検査数量を、次のように策定した。

品 目	検査数量(トン)	前年対比(%)
マーガリン(家庭用)* ¹	15,700	102.7
マーガリン(業務用)	105,000	101.0
ファットスプレッド	44,000	80.0
小 計	164,700	94.2
ショートニング(ガス有)	71,400	99.2
ショートニング(ガス無)	142,900	101.0
小 計	214,300	100.4
純製ラード	26,900	101.0
調製ラード	28,600	101.0
小 計	55,500	101.0
食用硬化油	21,300	97.2
食用分別油	25,100	99.5
食用エステル交換油	19,400	96.8
小 計	65,800	97.9
総 合 計	500,300	98.9

注) 前年対比は平成 27 年度 (2,3 月は推定) 実績対比

*1: マーガリン(25g 以下)を含む

② JAS の安全性チェック及び乳脂肪含有率の検査

平成 28 年度の検査検体数は、平成 27 年度とほぼ同じである。

項 目	検体数	前年対比(%)
熱媒体	1,016	99.9
デヒドロ酢酸	688	100.0
BHA	1,022	99.9
合 計	2,726	100.0
乳脂肪含有率	758	100.1

注) 1)前年対比は平成 27 年度 (2,3 月は推定) 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ものを対象とする。

(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 28 年 6 月と 29 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、学術論文の要約等、食用油脂関連の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にも配布して、JAS 製品の普及及び啓発を図る。

公 2 HACCP による衛生管理の指導、認定、監査及び普及事業

食品の安全性の確保は食品事業者にとって必須事項である。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

本事業は厚労省と農水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、認定及び監査

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 工場の定期監査を行う。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) 人材教育

各種のアンケート調査によると、HACCP 導入に際しての最大の課題は「従業員の意識の向上」が挙げられている。そこで本会は HACCP コンサルティング会社の協力得て、HACCP

導入等を担う人材の養成研修会を冬季に開催する。

公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・研究事業

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開発する。