

2022 年度事業計画

当協会は、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。当協会の開設は 1955 年 11 月であるが、2012 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。新型コロナ禍とロシアのウクライナへの突然の侵攻の影響で、今後も個人消費や企業収益の低下が懸念される中、当協会はこれまで以上に着実な事業計画の策定、効率的な事業の遂行、特長を活かした事業への選択と集中を行う。また、油脂の範疇で廃食用油の有効利用という新たな JAS 化の動きがあり、当協会はその認証機関となるべく関係機関と連携して推進していく。

2022 年度においては、「食の品質と安全」の確保に応えるために次の事業を行う。

1 「農林物資の規格化等に関する法律」(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証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。当協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証及び監査

JAS に認証されている食用加工油脂 35 工場及び有機加工食品 4 工場および有機加工食品輸入業者 1 工場について、認証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。新型コロナウイルス感染拡大の状況によっては農林水産省の指示に従って、現地調査が難しい場合にはリモート調査で対応するなど、臨機応変に実施して参りたいと考えている。また、認証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。また、事前通知なしの工場調査についても新型コロナウイルス感染拡大の状況により認証工場の理解を得ながら実施することを計画している。

(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、各認証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、認証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

これらの検査予定数量は次のとおり計画している。

i. JAS 格付のための検査数量

格付予定検査数量は、認証工場から寄せられた 2022 年度計画を基に、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	9,161	85.6
マーガリン(業務用)	83,620	98.5
ファットスプレッド	30,921	83.9
小 計	123,702	93.4
ショートニング(ガス有)	65,733	104.6
ショートニング(ガス無)	122,529	100.5
小 計	188,262	101.9
純製ラード	28,789	96.8
調製ラード	23,698	95.0
小 計	52,487	96.0
食用硬化油	20,989	107.7
食用分別油	23,051	96.8
食用エステル交換油	17,628	105.2
小 計	61,668	102.7
総 合 計	426,120	98.7

注) 前年対比は 2021 年度計画対比

*1: 家庭用マーガリンには、25g 以下のマーガリンを含む。

ii. JAS の安全性チェック及び乳脂肪含有率検査

2022 年度の検査検体数は、2021 年度の検体数と同数である。

項 目	検体数
熱媒体	1,000
デヒドロ酢酸	690
BHA	1,000
合 計	2,690
乳脂肪含有率*	740

*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 6 月、2 月開催する。現在のところ Web 配信で実施を予定している。
- ・JAS 認証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。集合研修、Web 配信の両建てでの開催を計画している。
- ・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。
- ・マーガリン類、ショートニング、精製ラード及び食用精製加工油脂の日本農林規格、関係法規及び諸規定、解説の改訂を進めており、今年度には完成させ、認証事業者、農林水産省、FAMIC など関係機関への公開・配布を行う。
- ・有機 JAS の輸出証明発行機関になるための準備を進める。

(4) JAS 製品の普及及び啓発

当協会の情報誌である「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、海外情報及び学术论文の紹介等、食用油脂に関連する有益な情報を掲載し、主に JAS 認証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。

(5) 新しい JAS への対応

事業系から発生する廃食用油を回収・再生し、飼料、石鹼、バイオ燃料等の原料として利用する工程を JAS 化する「廃食用油のリサイクル工程管理（仮称）」を農林水産省、日本規格協会、全国油脂事業協同組合連合会と共同で進めている。昨年度までに、JAS 原案は完成しており、本年度は認証の技術的基準の作成、JAS 調査会を経て年度後半には制定・告示の見込みである。当協会は、秋ごろを目途に認証機関としての届出を計画しており、それに必要な準備を進めて行く計画である。

2 HACCP による衛生管理の指導、認定、審査及び普及

当協会は食品事業者の 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、承認及び審査

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、すでに承認した工場の定期審査を行う予定である。また、新たに申請書が提出された工場には、速やかに審査すると共に必要に応じて、承認へ向けての技術指導を行う。

(3) 食品安全マネジメント規格(JFS)による衛生管理の指導、審査及び認証

昨年度に一般財団法人食品安全マネジメント協会が構築した食品安全マネジメント規格

(JFS)の監査会社として認証を得られており、監査やコンサルティングを実施する。

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。

(1) 戦略的プロジェクト研究推進事業（農林水産省委託研究）

有害化学物質・微生物の動態解明によるリスク管理技術の開発

「食品中の 3-MCPD 脂肪酸エステル類(3-MCPDE)及びグリシドール脂肪酸エステル類(GE)に関する研究」のうち、「食用精製油脂を用いた加熱調理が加工食品中の 3-MCPDE 及び GE 生成に及ぼす影響の解明」

5年間の予定の5年目で上記テーマを推進する。

(2) 2022年度委託研究（日本マーガリン工業会）

テーマは、現在未定であるが委託先と相談して年度末までに決定する予定である。

(3) 2022年度助成研究（全日本マーガリン協会）

油脂中のグリシドール脂肪酸エステル分析方法の検証と市販油脂食品の調査を予定している。

(4) 学会発表、論文投稿などを積極的に行っていく。

(5) 競争的研究資金（農林水産省の委託研究事業、入札事業、各種財団が募集する研究助成など）の獲得に向けて、積極的に応募していく。

(6) 油脂に特化した当協会の特徴をアピールして、試験・検査の受託増を目指す。

(7) 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。

(8) 人件費の引き上げや試薬、器具費用の高騰により利益率の低下が進んでおり、引き続き受託検査費の適正化（値上げ）を検討する。

(9) 業務内容の効率化、スリム化をはかり、公益性を維持しながら事業の選択と集中を進める。

4 その他

(1) ISO17025の認証試験項目の見直し

当協会の得意分野で競争力の高い項目の取得を進める。2023年度のトランス脂肪酸および脂肪酸定量について取得を目指し2022年度で準備を進める。

(2) 新人事評価制度の導入

職員の仕事に対するモチベーションを高め、活気ある職場環境を構築するため、従来の年功序列型人事評価制度（賃金制度）を廃止した。①人事評価の透明性確保、②技能、能力に見合う報酬制度（昇給、降給の基準の明確化）③昇格、降格の基準の明確化を目途として、新人事制度を導入し運用を開始する。運用状況により課題があれば適宜改定する。