

## 2020 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 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。昨年 10 月には消費税の引き上げが実施されており、そ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、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、選択と集中が求められる。

2020 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」の確保に定め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。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証及び監査

JAS に認証されている食用加工油脂 36 工場及び有機加工食品 3 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。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。JAS 法の改正に伴い、事前通知なしの工場調査も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、認証工場から寄せられた 2020 年度計画を基に、2020 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	14,563	101.8
マーガリン(業務用)	90,049	87.1
ファットスプレッド	33,107	96.2
小 計	137,719	90.6
ショートニング(ガス有)	67,119	91.8
ショートニング(ガス無)	123,890	95.9
小 計	191,009	94.4
純製ラード	34,224	101.1
調製ラード	25,483	99.2
小 計	59,707	100.3
食用硬化油	20,652	76.9
食用分別油	23,757	76.5
食用エステル交換油	17,615	107.3
小 計	62,024	83.5
総 合 計	450,459	92.2

注) 前年対比は 2019 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。

## ② JAS の安全性チェック及び乳脂肪含有率検査

2020 年度の検査検体数は、2019 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	1,000	99.0
デヒドロ酢酸	690	100.0
BHA	1,000	99.0
合 計	2,690	99.3
乳脂肪含有率	740	100.0

注) 1) 前年対比は 2019 年度計画対比

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 2020 年 6 月に、東京と大阪において同一内容で開催（計 2 回）する。例年は年 4 回開催していたが、近年はインターネット等で関係機関や行政の情報は容易に入手できる状況であり、多忙な担当者に会場へ来ていただくより、ホームページや時報の内容を充実させることで便を図る方が有効であると判断した。
- ・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。
- ・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

2020 年度は以下の委託研究の受託を予定している。

- ・戦略的プロジェクト研究推進事業（農林水産省）  
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3年目で上記テーマを推進する。
- ・2020 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。
- ・2020 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。

(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。

## 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、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 5 工場の定期審査を行う予定である。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、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）の監査会社認証取得への取組

一般財団法人日本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）の監査会社としての認証を受け、監査やコンサルティングが実施できるよう 2020 年度中の取得を目指す。

## 3 飲食物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

本事業は飲食物品等の製造、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。
- ・分析機器が老朽化、旧式化しており、2020 年度は農林水産省の委託事業や受託検査に活用できる HPLC の設備投資を行う。
- ・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、今年度に引き続き受託検査費の適正化（値上げ）を検討する。
- ・本協会の経営環境は厳しい状況が続いており、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

- ・新ホームページの構築

2020 年 4 月移行の計画で新ホームページの構築作業を行っている。

これまで、情報の更新に業者に依頼しなければならない部分があり、タイムリーな更新が難しい部分があったが、今後は本会の内部でほぼ全ての情報の更新ができるようになる。

また、認証工場向けのページを作成し、情報を提供していく予定である。

- ・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、解説の改定

2008 年以来改定を行っていなかったが、解説の改定の要望を多数いただいております、改訂版の発行を計画している。