

平成29年度事業報告

概況

平成29年度における食品業界を巡る状況としては、厚生労働省においてHACCP手法による衛生管理の義務化が進められている事、又、全ての加工食品に対して原料原産地表示が義務化された事がある。

また、JASを活用した輸出力の強化等を推進するために、大幅なJAS法の改正が行われた。

このような環境の中で、当検査協会はJAS法に基づく登録認定機関として、JAS製品の格付のための検査、認定製造業者（以下「認定工場」という）の新規認定審査、認定工場に係わる確認審査、製品の品質・表示にかかる指導・調査、品質管理担当者及び格付担当者の資格取得講習会の開催等のJAS関係業務を、業界関係者の協力を得て滞りなく遂行することができた。

I 認定登録事業

1 製造事業者認定等事業

平成30年3月31日現在の認定工場数は、トマト加工品で41工場、ウスターソース類で38工場、醸造酢で53工場、にんじんジュース及びにんじんミックスジュースは6工場、合計138工場となっている。

(1) 平成29年度における認定工場の動向

新規製造事業者の認定は、トマト加工品1工場であった。また、辞退した認定工場は、トマト加工品1工場、ウスターソース類4工場、醸造酢1工場であった。

認定工場数の動向（平成30年3月31日現在）

品目別	工場数	当年度の認定工場の増減
-----	-----	-------------

トマト加工品	41	+1、-1
ウスターソース類	38	-4
醸造酢	53	-1
にんじんジュース及び にんじんミックスジュース	6	0
計	138	+1、-6

(注) 外国認定工場（トマト加工品；トルコ2工場、イタリア1工場、台湾1工場）

(2) 平成29年度において実施した確認審査は、トマト加工品で35工場（内、外国工場3）、ウスターソース類で33工場、醸造酢で37工場、にんじんジュース及びにんじんミックスジュースで5工場、合計110工場について実施した。

また、認定事項の大幅な変更に伴う臨時確認調査を醸造酢で1工場実施した。

確認審査実施工場

品目別	工場数
トマト加工品	35
ウスターソース類	33
醸造酢	37
にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	5
計	110

臨時確認調査実施工場

品目別	工場数
醸造酢	1

2 研修講習会開催事業

(1) 認定工場の品質管理担当者等を対象とする専門講習会を次のとおり開催した。

開 催 内 容

開 催 日	開 催 地	受 講 者 数
平成29年10月18～19日	東京都	40人
<p>(I) JAS法及び最近の動向について</p> <p style="padding-left: 40px;">(独) 農林水産消費安全技術センター 規格検査課 主任調査官 高橋 崇</p> <p>(II) 食品の衛生管理とHACCP</p> <p style="padding-left: 40px;">トップウェイ リサーチ&コンサルティング 道上 安幸</p> <p>(III) トマト加工品、ウスターソース類、醸造酢並びに にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの格付業務について</p> <p style="padding-left: 40px;">当検査協会検査主任 北村 真弓 同 検査員 宮田 淳子</p> <p>(IV) 認定事業者が遵守すべき業務について (認定申請書記載事項変更届等)</p> <p style="padding-left: 40px;">当検査協会検査主任 大澤 潤子</p> <p>(V) トマト加工品、ウスターソース類、醸造酢並びに にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの日本農林規格について</p> <p style="padding-left: 40px;">当検査協会検査主任 北村 真弓 同 検査主任 大澤 潤子 同 検査員 宮田 淳子</p> <p>(VI) トマト加工品、ウスターソース類、醸造酢並びに にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの表示について</p> <p style="padding-left: 40px;">当検査協会検査員 榎本 友香</p> <p>(VII) 食品表示基準について</p> <p style="padding-left: 40px;">(一社) FOOD COMMUNICATION COMPASS 森田 満樹</p> <p>(VIII) 製造業者等の認定の技術的基準について</p> <p style="padding-left: 40px;">当検査協会東京検査所長 小後摩 美絵</p> <p>(IX) 最近の行政の動きと話題</p> <p style="padding-left: 40px;">当検査協会専務理事 堤 隆</p>		

(2) 海外認定工場における現地審査時に行う専門講習会を次のとおり開催した。

開 催 内 容

開 催 日	開 催 地	受 講 者 数
平成29年8月25日	イタリア	2人
(I) JAS法について (II) トマト加工品の日本農林規格について (III) 製造業者等の認定の技術的基準について (IV) トマト加工品の検査方法 (V) トマト加工品の格付の表示の様式及び表示の方法 (VI) 食品表示基準（トマト加工品について） 東京検査所長 小後摩 美絵		

(3) 海外認定工場における現地審査時に専門講習会をフォローアップするための説明を行った。

開 催 内 容

開 催 日	開 催 地	受 講 者 数
平成29年8月22日	トルコ（2工場）	計4人
(I) JAS法について (II) トマト加工品の日本農林規格について (III) 製造業者等の認定の技術的基準について (IV) 食品表示基準（トマト加工品について） 専務理事 堤 隆 東京検査所長 小後摩 美絵		

(4) 食品表示基準の改正（原料原産地表示の義務化）に係る説明会を、（一社）全国トマト工業会と（一社）日本ソース工業会との共催で次のとおり開催した。

開 催 内 容

開 催 日	開 催 地	受 講 者 数
平成29年11月28日	東京都	43人

1、食品表示基準全般（旧制度からの変更点）について（再確認）	専務理事 堤 隆
2、加工食品の原料原産地表示制度について	事務局次長 小後摩 美絵
3、個別加工食品の新基準による表示の具体例について	検査主任 大澤 潤子 検査員 榎本 友香
4、質疑応答	

開 催 内 容

開 催 日	開 催 地	受 講 者 数
平成29年11月29日	大阪市	45人
1、食品表示基準全般（旧制度からの変更点）について（再確認）	専務理事 堤 隆	
2、加工食品の原料原産地表示制度について	事務局次長 小後摩 美絵	
3、個別加工食品の新基準による表示の具体例について	検査主任 北村 真弓 検査員 宮田 淳子	
4、質疑応答		

(5) 農林水産省（(独)農林水産消費安全技術センター）の職員の為の、製造現場における製造工程等の実態を学ぶ研修会を次のとおり実施した。

開 催 内 容

開 催 日	開 催 地
平成30年1月26日	株式会社M i z k a n 大阪工場 枚方市春日北町5-1-1
内 容	
1、M i z k a nの歴史及び大阪工場の概要について	大阪工場長 大石 剛氏、管理課長 牧戸 博康氏
2、工場見学	酒蔵熟成庫、静置発酵室、製造工程、品質管理室 品質管理課長 大江 泰徳氏、醸造課長 東 政信氏
3、食酢醸造法の概要	品質管理課長 大江 泰徳氏、醸造課長 東 政信氏

4. 品質管理のポイント

品質管理課長 大江 泰徳氏

5. 質疑応答

(6) (一社) 全国トマト工業会が行う研修会等に協力した。

寝屋川市消費者協会

寝屋川市

平成30年2月1日

(7) (一社) 日本ソース工業会が行う研修会等に協力した。

① (一社) 日本ソース工業会 第1ブロック技術研修会

東京都

平成29年11月20日

② (一社) 日本ソース工業会 研修会

大阪市及び紀の川市

平成30年2月8日、9日

II 受託依頼検査分析事業

1 JAS格付検査

認定工場との契約に基づき実施している、平成29年度のJAS規格適合検査の実績及びその概況

(1) トマト加工品全体では、198,149t（前年度対比109.8%）と増加した。トマトジュースは、77,500t（前年度対比119.8%）と増加し、トマトミックスジュースは、22,349t（前年度対比124.9%）と大幅に増加した。トマトケチャップについては89,084t（前年度対比99.7%）でほぼ前年並みであった。

(2) ウスターソース類は、50,804kl（前年度対比99.7%）でほぼ前年並みであった。（ウスターソースは99.2%、中濃ソースは97.9%、濃厚ソースは102.2%）

(3) 醸造酢は、147,280kl（前年度対比94.8%）と減少した。

(4) にんじんジュース及びにんじんミックスジュースは、1,216t（前年度対比115.7%）と増加した。

平成29年度品目別格付実績

種 類	品 目	格 付 数 量	前年度対比 (%)
トマト加工品	トマトジュース	77,500 t	119.8
	トマトミックスジュース	22,349	124.9
	トマトケチャップ	89,084	99.7
	トマトソース	4,956	115.2
	チリソース	22	115.8
	固形トマト	106	48.2
	トマトピューレー	3,647	100.5
	トマトペースト	486	156.3
	計 (1,220件)	198,149	109.8
ウスターソース類	ウスターソース	15,378 kl	99.2
	中濃ソース	17,927	97.9
	濃厚ソース	17,499	102.2
	計 (1,693件)	50,804	99.7
醸造酢	醸造酢	147,280 kl	94.8
	計 (3,118件)	147,280	94.8
にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	にんじんジュース	1,101 t	114.9
	にんじんミックスジュース	115	122.3
	計 (19件)	1,216	115.7

2 一般依頼検査

製造業者等（依頼者）から申請のあった4品目のJAS規格に係る依頼検査に関する分析及び証明書の発行をした。

分析項目は、可溶性固形分、食塩分、酸度、粘度、リコピン等であった。

III JAS規格内外調査等事業

1 製品の分析技術等の改善のための情報収集

製品の品質・規格・表示、衛生対策及び分析技術等の改善のための情報収集に努めた。

- 2 食品表示基準等の情報提供及びJAS制度の普及啓発
JAS規格、食品表示基準及びQ&A等に関し、認定工場審査等の機会を捉えて情報提供するとともに普及啓発に努めた。
- 3 (一社)全国トマト工業会が行うにんじんジュース及びにんじんミックスジュースのJAS規格の見直しにかかる作業に協力した。
- 4 全国トマト加工品業公正取引協議会が行うトマト加工品の表示に関する公正競争規約の見直しにかかる作業に協力した。
- 5 全国トマト加工品業公正取引協議会及び全国食酢公正取引協議会が行う、トマト加工品及び食酢等の表示に関する公正競争規約に基づく市販品の試買検査会に次のとおり協力した。
 - (1) 全国トマト加工品業公正取引協議会
仙台市 平成29年10月23日
 - (2) 全国食酢公正取引協議会
福井市 平成29年10月13日
- 6 日本ソース業公正取引協議会が行うウスターソース類の表示に関する食品表示基準に基づく市販品の試買検査会に協力した。
日本ソース業公正取引協議会
仙台市 平成30年3月2日
- 7 加工食品の原料原産地表示義務化に係る作業に、関係団体と協力して対応した。
- 8 登録認定機関の審査員としてのレベルアップのため、以下の研修等に参加した。
 - (1) ILSI Japan公開シンポジウム「HACCPを支える微生物検査とその最新技術」
 - (2) 食品微生物に関する国際規格の食品事業者向け説明会

IV JAS品の製造、分析技術等の指導事業

- 1 製品の品質・規格・表示、分析技術等への技術支援を行った。

- 2 一般的衛生管理、HACCP、FSSC22000、日本発食品安全マネジメントシステム（JFSM）等に関する情報提供及びこれらに関する技術指導を行うと共に、原料・製品の成分特性、製品の品質保持、関連製品の表示、流通技術等について情報提供を行った。
- 3 食品表示基準によるJAS表示包装等の適切な切替えに係る指導を行った。
- 4 他のJAS登録認定機関の公平性委員会等へ委員を派遣した。

V HACCPシステムに係る技術等の支援事業

- 1 （一社）全国トマト工業会等清涼飲料6団体が、清涼飲料の製造過程に関して実施するHACCP専門家講習会に、アドバイザー等を派遣し協力した。
- 2 HACCP支援法による認証に関して、（一社）日本ソース工業会及び（一社）全国清涼飲料連合会へ審査員等を派遣し協力した。
- 3 （一社）日本ソース工業会及び全国食酢協会中央会が行うHACCP制度化に係る手引書の作成作業に協力した。

VI 業務委託事業

全国食酢協会中央会に代わり、HACCP支援法における食酢製品の指定認定機関として、農林水産省及び厚生労働省からの同法に関するヒアリング等関連業務に対応した。

HACCP支援法による高度化認定等は現在までに計4工場で、平成29年度は新たな認定はなかった。

VII その他

1 理事会・評議員会等の開催

- (1) 定時評議員会 平成29年6月8日
- (2) 理事会 平成29年5月24日、平成29年6月8日、平成30年3月9日

2 公平性委員会の開催

日時：平成30年3月13日（当検査協会会議室）

内容：公平性委員により、認定業務においてコンサルティングを行わない等の利害抵触がないこと、偏見や先入観がないこと及び中立であること等の公平性が保たれているか否かを、チェックリスト（18項目）を用いて監査いただき、認定業務において公平性が担保されていることが確認された。

3 （一社）日本農林規格協会理事会、総会及び連絡協議会等関係諸団体の総会・会合等に参加した。

4 HACCP中央連絡協議会及びHACCP支援法指定認定機関連絡会等に参加した。

5 JAS法に基づき、更新申請（登録認定機関としての登録の有効期間は4年）に対して、農林水産省（（独）農林水産消費安全技術センター）が実施する審査に対応した。

6 ホームページ等による情報の発信

（1）ホームページの内容の充実に努めた。これらの情報により、認定工場に止まらず、一般工場や消費者などを含め他団体及び地方自治体等からの問合せが多く寄せられ、それらに対応した。

URL：<http://chouyaken.or.jp>

（2）認定工場に対して、メールによる情報提供を行った。

事業報告附属明細書

一般社団法人及び一般財団法人に関する法律施行規則第34条3項にあります事業報告の内容を補足する重要な事項はありません。