

平成28年度 事業報告書

自：平成28年4月1日

至：平成29年3月31日

1. 公益事業

(1) 「食品微生物検査技士」資格認定事業の運営

1) 応募状況：平成28年度		昨年度比	平成27年度	
1級	25名	100%	1級	25名
2級	114名	127%	2級	90名
3級	307名	119%	3級	258名
合計	446名	120%	合計	373名

※2級に学生受講生 39名(前年度32名)

2) 運営状況

①通信教育期間：平成28年9月1日～平成28年12月31日

②検査技術研修：平成28年10月19日～平成28年12月2日

1級2組：11月7日～11月9日、11月10日～11月12日

2級4組：10月19日～10月21日、11月14日～11月16日、
11月17日～11月19日、11月30日～12月2日

実施場所：一般財団法人東京顕微鏡院

株式会社BMLフード・サイエンス

埼玉第二検査センター

③スクーリング（1級、2級、3級、任意参加）平成29年1月31日

実施場所：綿商会館

④検査技術補講（1級、2級、任意参加）平成29年1月30日、
平成29年2月1日

実施場所：一般財団法人東京顕微鏡院

株式会社BMLフード・サイエンス

埼玉第二検査センター

⑤認定試験：平成29年2月18日、19日

実施場所：筆記試験 綿商会館、新大阪ブリックビル

一般財団法人東京顕微鏡院

実技試験 一般財団法人東京顕微鏡院

3) 資格認定試験合格者

①受験者数： 1級 30名（過年度受験者 8名を含む）

2級 121名（過年度受験者17名を含む）

3級 155名（過年度受験者 4名を含む）

- ②合格者数： 1級 21名（合格率70%）
2級 78名（合格率65%）
3級 103名（合格率67%）

4) 資格更新者関係

- ①資格更新者数：1級 54名（3月末現在）
2級 67名（3月末現在）

②更新者を対象とした研修の実施

平成24及び25年度資格更新者を対象に検査業務や知識の更なるレベルアップ等を図ることを目的に実技研修を実施した。

1級 平成28年6月9日 11名

2級 平成28年6月8日 6名

開催場所 株式会社BMLフード・サイエンス
埼玉第二検査センター

③資格保有者向け専用ホームページの開設

資格保有者向け専用ページを開設し、テキスト等の閲覧を出来るようにし、また、資格更新の申請等をホームページから行えるようにして資格保有者へのサービスの向上を行った。

5) テキスト改訂

通信講座用のテキストについて、昨年度に引き続き、関係法令の改正等への対応の他、今までよりカラーの図や写真を多くし、見やすく、理解しやすいものとした。

(2) ISO22000の審査員(補)の登録条件の一つとなる「基礎微生物学研修コース」の募集・合格状況

	平成28年度	平成27年度
受験者数	12名	5名
合格者数	8名	5名
合格率	(67%)	(100%)

(3) HACCP手法支援法指定認定機関としての認定審査
新規の認定申請はなかった。

(4) フードサイエンス研修会の実施

第1回 平成28年9月8日(木) 食糧会館 5階会議室

「べんとう工場によくある洗剤・薬品事故の未然防止策」

講師：株式会社クレオ

取締役サニテーション事業部

渡辺光也 部長

花王プロフェッショナルサービス株式会社
カスタマーソリューション部 ファクトリーソリューショングループ 東日本地区
松下幸浩 マネジャー

参加者：42名

第2回 平成29年1月25日(水) 食糧会館 5階会議室

1. 「加工食品の原料原産地表示制度について」
講師：池戸重信 宮城大学名誉教授
2. 「機能性表示食品について」
講師：国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構
食品研究部門 食品健康機能研究領域
小堀真珠子 食品機能評価ユニット長

参加者：28名

第3回 平成29年3月24日(金) 食糧会館 5階会議室

1. 「食の安心・安全を支える空調技術～結露と防虫対策～」
講師：株式会社ダイキンアプライドシステムズ
エンジニアリング本部 設計部 東京第一設計グループ
末武孝朗 リーダー
2. 「事例でみる防虫防鼠の管理の強化ポイントについて」
講師：アース環境サービス株式会社
学部
寺岡雄志 次長

参加者：38名

2. 収益事業その他

(1) ごはん食の普及啓発(米の消費拡大)

当協会の「ごはん食啓発・普及シンボルマーク」をクリアーホルダーに印刷し配布した。

(2) 調査研究・情報収集及び発信

1) 食品表示基準について

平成28年度検討が行われた加工食品の原料原産地表示、機能性表示食品制度について情報の収集を行い、必要に応じ会員への情報提供を行った。

2) 労働災害調査について

協会会員の労働災害に関する調査(21回目)を実施し、調査データを分析し、労働災害防止のための情報をNBK NEWS(秋季号)に掲載した。

3) 各種情報の提供等

外国人技能実習制度、改正労働安全衛生法に関するセミナー、大量調理施設衛生管理マニュアルの改正、計量制度の見直しについて（自動はかりの定期検査の義務化）、外食・中食事業者の生産性・付加価値向上実践会セミナー、外国人の技能実習の適正な実施及び技能実習生の保護に関する法律等について会員への情報提供を行った。

4) 行政機関からの調査依頼への対応

農林水産省からの食品廃棄物の不適正な転売防止、緊急災害時対応食料調達可能量等調査、食品業界の信頼性向上のための取組状況調査、米の生産者と需要者のマッチングに関する調査について調査協力依頼があり、会員への周知、回答の回収、報告等について協力した。

(3) 環境対策事業

公益財団法人日本容器包装リサイクル協会に依頼し、容器包装リサイクル法に基づく事業者の役割等について、NBK NEWS（新年号）に掲載した。

3. 諸会議等

(1) 総会

平成28年5月26日 場所：明治記念館

(2) 理事会

第1回 平成28年5月12日 場所：如水会館

第2回 平成29年3月10日 場所：如水会館

(3) 運営委員会

第1回 平成28年4月21日 場所：食糧会館

第2回 平成29年2月23日 場所：食糧会館

(4) 専門委員会

食品微生物検査技士資格認定・資格試験合同委員会

第1回 平成28年12月26日 食糧会館

第2回 平成29年 3月 6日 多目的ホール日本橋ホール