

令和元年度 事業報告書

自：平成31年4月1日

至：令和2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) 応募者数	令和元年度	昨年度比	平成30年度
1級	41名	171%	1級 24名
2級	93名	82%	2級 113名
3級	263名	132%	3級 200名
合計	397名	118%	合計 337名

※本年度2級の学生受講生 28名(前年度35名)

2) 運営状況

①通信教育期間：令和元年9月1日～令和元年12月31日

②検査技術研修：令和元年11月8日～令和元年12月11日

1級2組：11月6日～11月8日、11月18日～11月20日

2級4組：11月11日～11月13日、11月25日～11月27日

12月2日～12月4日、12月9日～12月11日

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）令和2年1月27日

場 所：綿商会館

④検査技術補講（2級、任意参加）令和2年1月28日

（1級、任意参加）令和2年1月29日

場 所：一般財団法人東京顕微鏡院

⑤認定試験：令和2年2月15日、16日

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

⑥食品微生物検査技士資格認定専用ホームページの活用

受講者及び受験者等の利便性の向上に資する観点から、引き続き、講座受講の受付、宿題の提出、認定試験などの申込手続きをホームページ上で行えるほか、当該試験に係る問合せを他の問合せとは区分して試験専用ホームページ上で行えることとした。

3) 資格認定試験の実施

①受験者数： 1級 47名 (過年度受験者 7名を含む)
2級 102名 (過年度受験者16名を含む)
3級 123名 (過年度受験者 6名を含む)

②合格者数： 1級 32名 (合格率 68%)
2級 75名 (合格率 74%)
3級 93名 (合格率 76%)

4) 資格更新者関係

①資格更新者数：1級 61名 (3月末現在)
2級 76名 (3月末現在)

②更新者を対象とした研修の実施

資格更新者を対象に検査業務や知識の更なる向上を図ることを目的に実技研修を実施した。

1級 令和元年6月14日 6名 (前年 2名)

2級 令和元年6月 7日 9名 (前年 4名)

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活用

資格保有者の利便性の向上に資する観点から、引き続き、ホームページ上に専用ページ設け、テキスト等の閲覧、資格更新の申請、フォローアップ問題の受講等を行えることとした。

5) テキスト改訂

通信講座用のテキストについて、引き続き、関係法令の改正等への対応のほか、カラー写真を多くして、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」試験の実施

	令和元年度	平成30年度
受験者数	15名	22名
合格者数	13名	17名
合格率	(87%)	(77%)

(3) HACCP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 令和元年6月28日(金) 場所：食糧会館 5階会議室

「食品表示の見直しに向けた対応について」

講師：消費者庁食品表示企画課

課長補佐（総括）

黒坂 仁氏

「HACCPの制度化に向けた食品微生物検査における対応について」

講師：(公社)日本べんとう振興協会技術顧問

中川 弘氏

日水製菓(株)学術部産業試薬課長

小島 俊一氏

バイオメリュー・ジャパン(株)産業事業本部

戦略市場ディレクター

内田 和之氏

参加者：25名

第2回 令和元年10月15日(火) 場所：食糧会館 5階会議室

「食品ロス削減・食品リサイクル促進に係る現状と施策の推進方向について」

講師：農林水産省食品産業環境対策室長

野島 昌浩氏

「飲食料品製造業に係る特定技能測定試験の実施について」

講師：(一社)外国人食品産業技能評価機構

事務局長（現専務理事）

石井 俊道氏

参加者：14名

第3回 令和2年2月26日(水) 場所：食糧会館 5階会議室

「食品衛生法の改正に伴う営業規制の見直しについて」

講師：厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課

HACCP企画推進室 HACCP推進専門官 奥藤 加奈子氏

「食品製造工場における衛生管理について」

①食品製造工場における効率的かつ効果的な衛生管理のあり方について

講師：(株)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技師長

仲村 勝良氏

②食品製造工場における異物混入対応について

講師：イカリ消毒(株) コンサルティング部

チーフ・コンサルタント

脇 洋平氏

参加者：22名

(5) 情報収集事業

1) べんとうの主要原料である米に関する価格、品質等に関する情報の把握を充実させるため、大阪堂島商品取引所の会員に引き続き加入し、継続

的な情報収集に努めると共に、必要に応じて当協会会員に対する情報発信を行った。

2) 外部機関が開催するアイフィア・ジャパン、食品開発展等食品衛生に関連するイベントに参加し、出展事業者・出席者から情報収集を行うと共に、来場者を対象とした食品微生物検査技士制度に関するセミナーの開催など、本協会が行う事業についての情報発信を行った。

2. 収益事業その他

(1) ごはん食の普及啓発(米の消費拡大)

1) 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、機関誌の配布等に使用しPRを行った。

2) 機関誌NBK NEWSを年4回発行し、お米の話題コーナーにおいて、全国米穀販売事業共済協同組合、公益社団法人米穀安定供給確保支援機構、大阪堂島商品取引所の3団体から米に関する継続的な情報提供を頂き会員等に対する情報提供を行った。

(2) 特定技能制度への対応

1) 平成31年4月から導入された新たな外国人材受入れ制度(特定技能制度)に関し、農林水産省が運営する食品産業特定技能協議会の参画団体及び(一社)外国人食品産業技能評価機構の理事団体として、引き続き、制度の円滑な推進に努めた。

2) また、昨年11月から実施された飲食料品製造業に係る特定技能1号の国内外の技能測定試験に関し、会員に対し適時情報提供を行った。

(3) 調査研究・情報収集及び発信

1) 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(24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。

2) 各種情報の提供等

関係省庁、自治体等から情報提供が行われた食品衛生法改正に関する政省令の検討状況(HACCP関連、営業規制の見直し等)、米の安定取引に向けた取組、軽減税率の円滑な実施に向けた取組、東京2020オリパラ大会の物流対策の検討状況、CSF(豚熱)、新型コロナウイルス等の関連情報のほか、「米マッチングフェア2019」、新潟米産地プレゼンテーション及び商談会の開催周知などの情報提供を会員に対して行った。

(4) 行政機関からの調査依頼等への対応

農林水産省から、令和元年度緊急災害時対応食料供給体制整備調査、食品関係事業者の食品企業行動規範等策定状況アンケート調査等についての依頼があり、会員の協力の下、適切に対応した。

(5) 環境問題への対応

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。

(6) 関連団体等との連携

1) 米マッチングフェア2019への参加

当協会が幹事団体として参画している全国農業再生推進機構が実施した、業務用米の安定取引に向けた産地と中食事業者等とのマッチングを行う「米マッチングフェア2019」について、会員に情報提供と参加要請を行った。

2) 農林水産大臣等への要請

外食・中食業界における業務用途向け米の不足、取引価格上昇等の状況を踏まえ、国産米使用推進団体連絡協議会を通じて、「国産米及び輸入米の安定供給のお願い」を農林水産省政策統括官へ、また、「平成30年産米生産費について」を農林水産大臣宛それぞれ提出した。

また、農林水産省で開催された「米取引の事前契約研究会」に関し、米の安定的な生産・取引の更なる推進を要請する観点から、「事前契約による米取引の拡大について」（要望）を提出した。

3. 諸会議等

(1) 総会

令和元年 5月23日 場所：明治記念館

(2) 理事会

第1回 平成31年4月24日 場所：如水会館

第2回 令和 2年3月12日 場所：如水会館

(3) 運営委員会

第1回 平成31年4月15日 場所：食糧会館

第2回 令和 2年2月27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 令和元年12月25日 場所：食糧会館

第2回 令和 2年 3月 6日 場所：食糧会館