

令和3年度 事業報告書

自：令和3年4月1日

至：令和4年3月31日

令和3年度の事業実施に当たっては、国内における新型コロナウイルス感染症の発生及び感染拡大の状況を踏まえ、感染予防及び感染拡大回避の観点から、各事業において関係者と連携の上、試験・講義の施設定員の半数以下での実施など必要な措置を講じて執り行った。

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3年度	前年度比	令和2年度
1級 20名	100%	1級 20名
2級 98名	99%	2級 99名
3級 237名	85%	3級 278名
合計 355名	89%	合計 397名

※本年度2級の学生受講生 25名(前年度35名)

2) 運営状況

①通信教育期間：令和3年9月1日～令和3年12月31日

②検査技術研修：令和3年11月1日～令和3年12月3日

1級2組：11月4日～11月6日、11月15日～11月17日

2級7組：11月1日～11月3日、11月11日～11月13日

11月18日～11月20日、11月22日～11月24日

11月24日～11月26日、11月29日～12月1日

12月1日～12月3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4年1月17日

場 所：綿商会館

④検査技術補講(2級、任意参加) 令和4年1月18日、1月20日

(1級、任意参加) 令和4年1月19日

場 所：一般財団法人東京顕微鏡院

⑤認定試験：令和4年2月19日、20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等

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専用ホームページ上で行えることとした。また、受講生に対して、実技に関するDVDの提供を行い、学習効果の向上に努めた。

3) 資格認定試験の実施

①受験者数： 1級 23名（過年度受験者 4名を含む）
2級 96名（過年度受験者 5名を含む）
3級 94名（過年度受験者 8名を含む）

②合格者数： 1級 14名（合格率 61%）
2級 82名（合格率 85%）
3級 66名（合格率 70%）

4) 資格更新者関係

①資格更新者数：1級 73名（3月末現在）
2級 106名（3月末現在）

②更新者を対象とした研修

例年、資格保有者を対象として、4月に募集を行い、6月上旬に行っている実技研修については、首都圏における4月25日～6月20日の間の新型コロナウイルス感染症に係る緊急事態宣言等を踏まえ、中止とした。

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を設け、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

通信教育用のテキストについては、関係法令の改正等に対応した見直しを行った。

(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3年度	令和2年度
受験者数	14名	19名
合格者数	12名	13名
合格率	(86%)	(68%)

(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

フードサイエンス研修会については、食品製造の衛生管理、食品表示等の諸問題や食品製造を取り巻く環境、行政の制度見直し等の諸課題について、テーマ別に取り上げ、これまで、毎年度3回実施してきた。

しかしながら、本年度については、新型コロナウイルス感染症の感染拡大の状況等を踏まえ、昨年度に引き続き研修会の実開催を取り止め、会員から要望があったテーマについて、行政関係機関及び会員に機関誌への寄稿を依頼し、会員等に対する情報提供を行った。

具体的には、当協会機関誌の春季号、秋季号及び新年号において、以下のとおり、厚生労働省及び消費者庁の担当者、当協会会員企業から寄稿を頂き、掲載した。

<夏季号>

「食中毒の発生状況と衛生管理について」

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課
食中毒被害情報管理室

新井 剛史 氏

「食品表示法第10条の2に基づく自主回収届出制度について」

消費者庁食品表示企画課

高橋 亨 氏

<秋季号>

「食品工場の衛生管理業務のシステム化（デジタル化）の動向」

イカリ消毒株式会社 営業推進部

担当部長 酒田 寛伸 氏

<新年号>

「ロングライフチルドサラダ商品における微生物制御と今後の課題」

キューピー株式会社 品質保証本部

品質保証部長 勝目 洋一 氏

(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、(株)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おいて、食品微生物検査技士制度のPR等を行った。

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、(株)大阪堂島商品取引所の3団体から米に関する情報提供を頂き会員等に対する情報発信を行った。

(2) 特定技能制度への対応

平成31年4月から導入された特定技能制度に関し、(一社)外国人食品産業技能評価機構の理事団体として、円滑な組織運営のための協力を行うと共に、会員に対し、飲食料品製造業に係る特定技能1号の技能測定試験に関する情報提供を適時行った。

(3) 新型コロナウイルス感染症に関する対応

新型コロナウイルス感染症に関しては、緊急事態宣言等の発令を踏まえ、感染予防対策、職域ワクチン接種、職場における積極的な検査の促進、水際措置等の各種情報が内閣官房、厚生労働省等から情報提供が行われたところ、速やかに会員に情報提供を行った。

また、協会機関誌秋季号において、(一財)食品産業センターが業種ごとの感染症感染拡大予防に係るガイドラインとして作成した「食品製造業における新型コロナウイルス感染症感染拡大予防ガイドライン」の改訂版を掲載した。

(4) 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(26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(新年号)に掲載した。

2) 各種情報の提供等

関係省庁等からの、改正食品衛生法の施行に伴う周知要請、新たな原料原産地制度の周知要請、食品ロス削減月間の取組結果の提供、農産物検査規格の見直しに係る情報提供、マイナンバーカードの積極的な取得及び利活用の周知要請、男女参画の取組強化についての周知要請、鳥インフルエンザ関連情報等について、会員にて情報提供を行った。

(5) 行政機関からの調査依頼等への対応

農林水産省から調査要請があった令和3年度緊急災害時対応食料供給体制整備調査については、会員の協力の下適切に対応した。また、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は会員に対し、速やかに情報提供を行った。

(6) 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。

(7) 関連団体等との連携

1) 米マッチングフェア2021への参画

当協会が幹事団体として参加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2021」がオンラインで開催されたところ、会員に開催概要等に係る情報提供を行った。

3. 諸会議等

(1) 総会

令和 3年 5月28日 場所：食糧会館

(2) 理事会

第1回 令和 3年4月26日 場所：如水会館

第2回 令和 4年3月14日 場所：如水会館

(3) 運営委員会

第1回 令和 3年4月21日 場所：食糧会館

第2回 令和 4年3月 9日 書面開催

(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 3年12月24日 場所：食糧会館

第2回 令和 4年 3月 7日 場所：食糧会館