

# 平成 30 年度事業計画

公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会

我が国の景気は 2012 年の第二次安倍政権発足以来、円安に支えられた輸出産業や国内の建設産業などの伸長により緩やかながら拡大を続け、昨年 10 月には景気拡大が戦後 2 番目の長さを記録した。一方個人レベルで見ると、回復局面においても全般的に賃金の伸びが低く、好景気が実感しにくい状況となっている。このため食料品などの生活品を中心に低価格志向が続いている。しかしながら世界経済は上昇局面を見せており、また大手企業を中心に行われてきた賃上げに関して、中小企業にも波及する動きが出ており、今後は家庭にも景気回復感が浸透し始めることが期待される。

食品業界では、食品衛生法の改正により、本年よりすべての加工食品事業者に HACCP 方式による衛生管理が義務づけられる予定である。HACCP は、使用する原材料や製品の特性、工場における衛生管理状況から、ヒトの健康に影響を及ぼす因子を効果的に管理する手法で、製品の安全性は高まるが、運用には幅広い科学的知見や理論に基づいた管理基準の設定などが必要なことから、人材の確保が重要となる。人手不足が深刻な食品業界においてこの問題の解決が急務であるとともに、中長期的観点から技術者の育成も欠かせなくなってくる。

本会ではこのような状況の中、缶詰、びん詰、レトルト食品市場のさらなる活性化を目指すとともに、会員企業が安全、安心な食品を消費者に提供するための支援を行うべく下記の基本方針に沿って事業に取り組んでいく。

## 基本方針

- 一．缶詰、びん詰、レトルト食品の安全性確保と信頼性の向上を図る
- 一．缶詰、びん詰、レトルト食品の普及啓発を図る
- 一．缶詰、びん詰、レトルト食品の技術開発研究を行う
- 一．技術者の育成を行い技術水準の向上を図る
- 一．表示をはじめとする食品法規制への対応を推進する
- 一．多岐に亘る有益で的確な情報提供を行う

## 実施計画

### ◇ 公益目的事業

#### I 普及啓発事業

##### 1 普及活動

次のような活動を通じて、缶詰、びん詰、レトルト食品の普及啓発に貢献できるように努める。

##### 1) インターネットを利用した普及事業

###### ①目的

消費者へ、缶詰、びん詰、レトルト食品に対する有益なイメージ(即食性、個食性、汎用性、保存性など)について、これら情報の取得しやすい環境を整え、日常の食生活等において缶詰、びん詰、レトルト食品の積極的な活用を促す。

###### ②手法

本会ホームページの整備および SNS (ソーシャル・ネットワーキング・サービス) を通じた情報配信により、料理実践世代(30~40歳代)から若年層まで幅広い世代に対する情報配信を行っていく。

- ・本会がインターネットを通じて配信している普及啓発(消費者向け)コンテンツの整備を行う。

- ・本会公式 SNS ツール (Facebook) 等を活用し、缶詰、びん詰、レトルト食品に関して消費者に有用と思われる情報を、年間を通じて恒常的に配信する。

###### ③実施内容(制作物)

缶詰、びん詰、レトルト食品に関する情報を一層利用しやすいものとするため、主に以下を制作・運用し、上記手法により拡散することで消費者の関心の誘発および情報活用に資するよう努める。

###### ◇普及啓発コンテンツ専用ポータルサイト制作

本会が一般消費者向けコンテンツとして保持・配信している内容を用いて、普及啓発専用のポータルサイト(一般消費者用情報窓口)を制作する。現在の本会ホームページは、会員・報道・消費者各々向けコンテンツが混在しており、消費者が必要な情報を取り出しやすい環境を提供しているといい難い。この状況から、消費者に向けて配信している内容を見直し、缶詰、びん詰、レトルト食品に関する有益な情報を取り出しやすい環境を整える。また、個別に運用してきたレトルト食品ポータルサイト『みんなのレトルト』は、適宜コンテンツを整理した上で当該ポータルサイトに統合する。

併せて、情報収集に有利な利用環境を提供するため、スマートフォンでの閲覧に対応させる。

###### ◇本会公式 SNS ツールの活用

前年度から運用を開始した、本会公式 Facebook ページを活用した情報配信を継続する。掲載内容は、消費者に役立つ情報(缶詰、びん詰、レトルト食品に関する知識や活用方法)とし、年間を通じて定期配信を行っていく。

#### ④運営・進行方法

普及啓発コンテンツ専用ポータルサイトについては、10月10日缶詰の日に合わせて公開する。公式 Facebook ページの活用については、定期的に缶詰、びん詰、レトルト食品に関する消費者にとって興味深いと思われる内容を配信する。さらに公式 Facebook ページでは、事業2) で実施するレシピコンテストと連動した記事の配信（缶詰、びん詰、レトルト食品レシピ投稿状況や優秀レシピの発表）を行うことで相乗的な効果を持たせる。年間を通じて公式 Facebook ページを活用することで、缶詰、びん詰、レトルト食品に対する消費者の関心を喚起していく。

### 2) Web (料理サイト) を使った缶詰、びん詰、レトルト食品のレシピコンテストの開催

#### ①目的・訴求点

消費者を対象に、缶詰、びん詰、レトルト食品の活用方法（レシピ）を募集・公表。これにより、缶詰、びん詰、レトルト食品の利用機会の増加とイメージアップ（日常性、簡便性、即食・個食対応性、殺菌料・保存料無添加、常温長期間保存、安全性などの訴求）を図る。

#### ②方法

料理サイトを利用して公募。応募レシピから優秀なものを選考し、同料理サイト上で表彰する。さらに、1) の事業に連動させ、投稿されたレシピについて本会ホームページや公式 Facebook ページを通じて紹介するなど、相乗的な運用を行い、コンテストによる缶詰、びん詰、レトルト食品の活用について訴求効果を高めるよう努める。

### 3) 児童養護施設への製品寄付を通じた社会貢献活動の継続実施

#### ①目的

社会貢献活動を通じながら、将来の需要層となる児童に広く製品を知ってもらうことを目的に実施（通算 19 回目）。実施結果についてはプレスリリースを通じてマスコミに提供。

#### ②寄贈方法等

会員に商品提供を依頼。全国の児童養護施設のうち、社会福祉法人全国社会福祉協議会の協力により選定した 100 施設へ寄贈を行う。

### 4) 缶詰、びん詰、レトルト食品を活用した料理講習会の実施

主に、地域サークル、自治会、保健所等からの要望に対応して実施する。缶詰、びん詰、レトルト食品の知識講習をはじめ、料理講師派遣、缶詰、びん詰、レトルト食品の提供等協力を行う。

### 5) 普及啓発用小冊子の作成・配布

缶詰、びん詰、レトルト食品の知識習得に役立つ小冊子（かんづめハンドブック、缶詰、びん詰、レトルト食品 Q&A、料理レシピ集等）の改訂・作成。主に、料理講習会、学校関係、催事等で配布。

## 2 パブリシティ活動

新聞、雑誌、テレビ、ラジオ、ホームページ等の各種媒体を通じて缶詰、びん詰、レトルト食品の特性、利用法、統計データなどの情報を積極的に提供し、缶詰、びん詰、レ

ルト食品が数多く取り上げられるよう働きかける。

## II 調査・情報伝達事業

### 1 環境問題対応

環境問題検討委員会を中心として、業界が関連する環境問題を検討、対応していく。環境問題への具体的な対応として、以下の事業を実施する。また、これらに関連する会員からの相談等に対応する。

①缶詰、びん詰、レトルト食品業界の第2次環境自主行動計画に基づき、工場等におけるエネルギー使用量や省エネ対策の実態調査を実施し、調査結果を会員企業にフィードバックさせること等で省エネへの意識を高める。

②容器包装リサイクル法については、関係業界と歩調を合わせて情報交換等を行い、関係省庁に対し業界の事情や影響等を踏まえた業界要望を継続して行う。また、決定情報をいち早く会員に提供する。

③関係業界と歩調を合わせて3R活動の推進を行うほか、諸関連法律等に関する情報提供を行う。

### 2 国際貿易交渉調査対応

RCEP、TPP、日中韓等の経済連携協定交渉の進捗状況に伴う情報収集および関連省庁からの問い合わせや本業界の事情や影響等を踏まえた業界要望等を行う等、対応する。

### 3 各種制度への対応

関税、消費税等の税制改正に関する情報収集・会員への情報提供、PL団体保険制度の継続運用等、各種制度への対応業務を行う。

### 4 生産統計、販売状況の収集・集計分析

缶詰、びん詰、レトルト食品、プラスチック・紙容器詰食品の生産実績を四半期ごとに調査・集計する。調査対象は、会員、非会員の当該品製造企業・工場。集計は、品目別・荷姿別・都道府県別に行い、生産統計（四半期別速報、年間集計）を缶詰時報で公表する。魚肉ソーセージの生産実績は調査結果を月別に缶詰時報で公表する。そのほかPOSデータによる缶詰等の品目別の販売状況を取りまとめ、缶詰時報で毎月公表する。

### 5 市販品等調査業務

各地公共機関並びに関係団体と協力して市販品調査を実施し、品質の向上を図るとともに適正な表示・計量の遵守に努める。そのほか業界全体に関わるような工業所有権、商標等については調査の上必要に応じて処理する。

### 6 「缶詰時報」刊行

缶詰、びん詰、レトルト食品を中心に加工食品全般にかかわる技術開発研究、製造設備、販売状況、国内外市場動向、関連法規の解説記事のほか、会員企業の活動状況、生産・販売についての統計データ、新製品情報、研究報文、随想・コラム、人事消息などの記事を掲載する。掲載対象を選定した解説記事については、背景・問題点・業界への影響などについての的確に報道する。また、本会ホームページ上での閲覧サービスを行う。

### 7 インターネットによる情報サービス

本会会員および食品事業者を対象として、①本会の事業内容・歴史、②統計資料、③各

種講習会・技術大会、④研究所の業務、⑤本会発行の刊行物、⑥斡旋販売品目、等に関する情報を掲載するホームページを運営するとともに、主に会員に向けて電子メールによる情報配信を行う。

### Ⅲ 人材育成・相談事業

#### 1 技術講習会等の開催

##### 1) 主任技術者資格認定講習会

主任技術者資格認定講習会は、殺菌管理を3回、巻締、品質管理およびレトルト食品製造技術を各2回、HACCP講習会を1回開催し、技術者の資質向上に努める。なお、品質管理主任技術者講習会の受講者が取得できるJAS認定工場品質管理責任者および格付担当者の資格に関しては、食料缶びん詰、ジャム類およびそしゃく配慮食品の資格を取得することができる。また、HACCP講習会では、食品衛生法の改正を控え「HACCPによる衛生管理の制度化」に対応するため講習内容を一部変更する。

##### 2) 基礎技術講習会

缶詰、びん詰、レトルト食品製造に係わる基本製造技術等の習得を目的として、会員企業の製造部門担当者、営業担当者、新入社員等を対象に開催している基礎技術講習会を、本年度は3回開催する。

##### 3) 技能評価試験

技能実習制度の見直しにより技能実習法が制定され、これまで任意で受験していた技能実習終了時の試験である3年目の専門級試験の受験が義務づけられる。また、専門級試験に合格し一定の条件を満たせば、技能実習生の在留期間が最長5年間に延長可能となる。ただし延長した場合には5年目の上級試験の受験も義務づけられる。外国人技能実習機構より受験申請が届き次第随時試験を実施する。

#### 2 技術大会の開催

缶詰産業技術の向上を目的として技術大会を開催する。本年度は11月8・9日に新潟での開催を予定し、研究発表のほか特別講演等を実施する。

#### 3 食品衛生法に基づく諸規制に関する業務

「HACCPによる衛生管理の制度化」、「営業届出の創設及び許可制度の見直し」、「食品用器具・容器包装の規制の見直し」、「食品リコール情報を把握する仕組みの構築」について内容が検討されてきた食品衛生法の改正を控えている。特に「HACCPによる衛生管理の制度化」では、すべての加工食品事業者に対してHACCPによる衛生管理が義務化される予定である。中小企業でも円滑にHACCP手法による工程管理を導入できるように、缶詰、びん詰、レトルト食品については本会がHACCP管理のための手引き書の作成を行う。また、一般的衛生管理プログラムの整備等の支援を行っていく。

#### 4 日本農林規格に関する業務

食料缶びん詰に関するJAS規格は、畜産物缶びん詰のみが一部改正された。使用可能な添加物について、農産物缶びん詰、水産物缶びん詰のJAS規格と同様に食品衛生法で使用が認められている食品添加物のうちCODEX一般規格に適合するものについて使用が認められることとなる。CODEX一般規格に適合しているかの判断は登録認定機関であ

る（一財）食品環境検査協会と連携して使用可能な食品添加物リストを制定する。このほか、現在告示されている日本農林規格の中で実情にそぐわない点がある場合は、弾力的に運用するよう農林水産省へ要望していく。

#### 5 食品表示規制に関する業務

食品表示基準の一部が改正され、すべての加工食品において原料原産地表示が義務付けられた。原材料として表示されている重量割合上位 1 位の原材料についてその原産地を表示し、原産地が 2 か国以上の場合原則として国別に重量の多い順に国名を示す。ただし、原材料を複数の国から使用する可能性があるなどして国別に重量順で表示することが難しい場合、過去の実績等一定の条件を満たせば、「又は表示」もしくは「大括り表示」が認められる。表示方法等に関する情報収集に努め、会員企業からの改版等に関する相談に対して適切に回答していく。

#### 6 諸外国における法規制に関する業務

業界が関係する諸外国の食品関連規制の調査等を行う。

#### 7 逸見賞表彰

前年度に缶詰時報並びに各種学会誌に掲載された缶詰、びん詰、レトルト食品と関係の深い研究論文等を対象に審査を行い、優秀な報文について顕彰を行う。

#### 8 「高度化計画」の認定

HACCP 手法支援法に基づき会員企業から申請される「高度化計画」について審査・認定業務を行う。

#### 9 関連業務

会員からの問い合わせ、研修生の受け入れには積極的に対応していく。

### IV 研究開発事業

各種容器詰食品の品質、安全性、製造技術の向上を目的として、以下の研究を行う。

#### 1 製造技術関連分野

##### 1) 油漬製品の殺菌条件と品質に関する研究

以前の研究により、乾燥状態の細菌芽胞は油中で耐熱性が強くなる知見が得られている。マグロ油漬などの液汁中の水分量が多い製品では耐熱性に影響は少ないが、近年生産量が増加している燻製油漬などの製品では水分量が明らかに少なく、このような液汁中では細菌芽胞の耐熱性が強くなり、殺菌不足になることが懸念される。そのため、市販油漬製品の液汁の水分量を調査し、製品の液汁中での細菌芽胞の耐熱性を測定する。

##### 2) レトルト殺菌による食品の軟化法に関する研究

食品軟化法として食品原料を冷凍し解凍後、減圧下で酵素液に浸漬する凍結含浸法や、超高压条件下でタンパク質を変性させる手法などが開発されている。しかしながら、これらの手法は専用の設備や装置を必要とするため、より簡便で安価な食品軟化法の開発が求められる。そこで本研究ではレトルト殺菌による食品の軟化効果について調査するとともに、レトルト殺菌機を用いたより簡便な食品軟化法について検討する。

##### 3) 温度積算型インジケーターによる加熱殺菌の評価

前年度、固液混合缶詰製品の回転式殺菌における温度測定法について研究した。これ

は容器内の一つの固形物を測定対象とし、当該内部に示温性サーモラベルあるいは小型温度ロガーを埋め込み、最終殺菌到達温度を判定するものであった。本年度は容器内の複数個の固形物を測定対象とし、さらには固形物の大きさや形状等の条件も変化させ、これらの温度履歴を統計的に解析して信頼性の高い殺菌条件の確立を目指す。

## 2 安全性関連分野

### 1) チルド食品から分離した無芽胞細菌の耐熱性測定

チルド食品の殺菌条件は容器包装詰加圧加熱殺菌食品のように定められてはいない。過去に市販チルド食品の微生物に関する実態調査を実施し、この調査において供試チルド食品から分離した無芽胞細菌のうち、80℃、10分程度の加熱処理でも死滅しない比較的耐熱性の強い細菌を検出した。そこで、チルド食品の殺菌条件を検討するためのデータとして、当該細菌の耐熱性を測定する。

## 3 品質関連分野

### 1) 洗浄・殺菌剤の残留による品質への影響について

食品工場内を衛生的な環境にするために、殺菌剤や洗浄剤として様々な薬品が使用されている。殺菌剤として最も広く使用される次亜塩素酸は食品成分と反応して極微量のクロロフェノール類を生成し、異臭クレームの原因になりうることが示されている。容器詰加熱殺菌食品の工場内での使用が想定されるその他の薬品類についても残留や混入等があった場合、製品にどのような影響を及ぼすかを調査する。

## 4 依頼試験

会員企業等からの要請による品質に関する試験・成分分析、微生物に関する試験、容器、物性、加熱殺菌に関する試験等の依頼試験を実施する。依頼試験を通じて得られた試験アプローチ、解決方法などは業界全体としての信頼性確保に向けた役割も担っている。

## V 委員会業務

各事業を円滑に推進するため、総務委員会、普及啓発委員会、技術委員会、環境問題検討委員会に関連する問題を審議し、事業を継続実施する。

## ◇ 共益事業

### I 部会活動

レトルト食品、魚肉ソーセージ、農産、食肉缶詰、びん詰食品の各部会で関連する問題を審議し、事業を継続実施する。

### II 研究会活動

缶詰、びん詰、レトルト食品など保存性が高い容器包装詰加熱殺菌食品、近年注目されているチルド食品、これら食品の開発や研究を支援するロングライフ&チルド食品研究会を運営する。講演会の開催、情報誌の発行を通して、技術的な専門分野について有益な情報を提供する。

### III FDA 対応業務

米国に輸出する際の工場登録および殺菌条件などの申告諸手続を円滑に行うための申請書作成、英文証明書などのサービスを提供する(FDA プロセスファイリング関連業務)。

また、施設登録更新手続、FDA 査察官による工場視察に対する支援などのサービスも行う。

#### **IV 技術交流・会員訪問**

各地の缶詰技術会等に参加し、会員との技術交流を促進する。必要に応じ会員企業訪問を行い、会員要望を調査、これへの対応を行う。

#### **V 功績者表彰等**

- 1 業界の振興、育成あるいは技術の改善向上に寄与し、その功績が著しい会員の役職員に対して表彰を行う。
- 2 国家顕彰等に対して推薦手続等の協力を行う。

#### **◇ 斡旋事業及び事務受託業務**

##### **I 器具・図書等の斡旋**

会員の便宜を図るため、器具・図書等の斡旋を行う。

##### **II 事務受託業務**

全国食品缶詰公正取引協議会、日本ベビーフード協議会、日本介護食品協議会の事務を受託する。