

令和2年度 事業計画書

近年、発酵乳・乳酸菌飲料の市場は、消費者の健康志向に支えられ堅調に推移してきた。令和2年度においても、乳酸菌の保健機能に関する研究の進展等による一層の拡大が期待される。

協会としては、発酵乳・乳酸菌飲料業界のさらなる発展に寄与するため、令和2年度は、①食品安全の推進 ②経営及び流通の合理化 ③乳酸菌に関する知識の普及・消費の増進を重点課題として以下の事業を進める。

1. 衛生及び品質の向上に関する事業

(1) 新しい食品衛生規制への対応

営業許可制度の改正、HACCPに沿った衛生管理の制度化など改正食品衛生法に基づく種々の施策の詳細が漸次公表される。関連情報の収集と会員への提供に努める。

(2) 食品表示規制への対応

ア. 新しい表示基準の適用

本年4月より適用される主な表示基準

- － アレルゲンを含む食品の表示に係るルールの改善
- － 栄養成分表示の義務化
- － 製造所固有記号の使用に係るルールの改善

行政庁による表示ラベルへの基準適用状況等関連情報の収集と提供に努める。

イ. 新しい表示基準の周知

令和4年4月から新しい原料原産地表示制度が、また令和5年4月から遺伝子組換え表示制度が新たに適用される。

関連情報の提供に努める。

ウ. 新たな表示規制の動きを注視

食品添加物の表示基準の見直しが進められている。関係情報の収集と会員への速やかな提供に努める。また、パブリックコメントを通して業界意見の反映に努める。

(3) HACCPに沿った衛生管理の導入支援

ア. 手引き書の作成

令和3年6月から適用されるHACCPに沿った衛生管理が円滑に導入されるよう、施設の運営体制の整備、衛生管理計画の作成及び日々の作業手順書に関する手引書を作成する。

イ. 相談窓口の設置

HACCP衛生管理に関する相談窓口を協会内に設置する。

ウ. 生産技術・衛生講習会の開催

製造現場担当者を対象とした、HACCPの基礎知識、食品の取扱い及び施設における一般的衛生管理に関する手法の習得を目的とした講習会を開催する。

エ. 微生物検査研修会の実施

品質管理・検査担当者を対象とした検査研修会を(公財)日本乳業技術協会及び(一財)日本食品検査の協力を得て、東京及び神戸で開催する。

2. 製造技術・製造施設の改善並びに経営・流通の合理化に関する事業

(1) 会員企業の経営理念、事業展開、今後の戦略などを紹介する。

(2) 賛助会員である食品機械・素材メーカーにおける、最新の発酵乳・乳酸菌飲料の製造関連技術情報等を紹介する。

3. 知識の普及・消費の増進に関する事業

(1) 「乳酸菌ニュース」、「はつらつファミリー」、「乳酸菌を科学する」及び協会ホームページを活用して、乳酸菌・ビフィズス菌に関する学術情報及び発酵乳・乳酸菌飲料に関する健康情報を発信する。

(2) 現行の情報発信ツール・内容の利用状況や情報発信に関するニーズを調査し、より効果的な情報発信に努める。

4. 情報・資料の収集及び提供に関する事業

(1) 国際食品規格計画（コーデックス）に関する情報

食品添加物基準の改正、プロバイオティクスガイドライン作成の検討が進められている。政府主催の対策会議への参加、また日本国際酪農連盟を通じた、関係情報の収集に努める。

(2) 海外情報

「IDF World Dairy Summit」等に参加して酪農・乳業に関する最新の国際情報を収集するとともに、海外における発酵乳・乳酸菌飲料市場の実態を調査する。

(3) 統計情報

農林水産省統計、(一社)食品需給研究センター統計、総務省家計調査等による発酵乳・乳酸菌飲料の生産量、都市別1世帯当たりの支出金額等を紹介する。

5. その他・本会の目的達成に必要な事業

(1) 相談事業の実施

発酵乳・乳酸菌飲料の特性・品質に関する会員、消費者等からの相談、問合せ等に、引き続き積極的に対応する。また、消費者団体等からの要請に応じて講習会等に講師を派遣する。

(2) 環境問題啓発活動への参加

紙製容器包装リサイクル推進協議会、プラスチック容器包装リサイクル推進協議会等の3R関係団体が実施する展示会への人材派遣等、食品容器包装の環境問題の啓発活動に参加する。

(3) 訪問販売規制に関する情報の収集

訪問販売に対する消費者の要請に適切に対応するため、経済産業省及び関係団体との連携を強化し、関連情報の収集等を行う。

(4) 新会員の勧誘

非会員に対して、講習会等の機会をとらえて、協会への加入を呼びかける。

以 上