

## 2024年度事業計画

2024年度は、消費者庁の「食品表示懇談会」、「分かりやすい栄養成分表示の取組に関する検討会」等の検討状況を注視し、適宜会員へ情報提供します。また、食品表示制度に関する表示相談、削りぶしの安全性確保への対応、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書への相談対応、原料節・原料魚の市況情報提供等、会員の事業活動の支援となる事業を更に進め、削りぶし事業の発展に貢献します。

### 1 食品表示基準の改正検討への対応について

- (1) 2023年度から食品表示懇談会で検討が開始された原材料名表示のCode x規格との整合性の議論や、添加物表示のあり方についての議論等及び包装前面栄養表示のあり方の議論等を注視し、適宜会員に情報提供します。
- (2) 削りぶしの個別ルール廃止を含めた在り方について基本問題検討委員会で検討を重ね、まとまった意見を消費者庁（食品表示懇談会）に提出します。

### 2 登録認証機関（日削協）との連携・協力事業

登録認証機関である一般社団法人日本削節検査・認証協会と協力してJAS認証事業に取り組みます。

#### (1) 依頼検査

- ① JAS格付依頼検査が減少していることから、認証事業者のJAS格付が拡大するようJAS製品のPRに努めます。
- ② 削りぶし及び煮干魚類のJAS格付のための検査依頼は、格付製品の出荷に大きな影響を及ぼすことから、検査の速やかな実施を図り、今年度も引き続き検査日数の維持・短縮に努めます。
- ③ 格付の検査の結果等について、格付及び品質管理に影響が生ずる可能性があると思われる事項がある場合は、本年度も報告書に記入し、依頼者への注意喚起を図ります。また、包装不良、印刷ミス等を発見した場合は、直ちに依頼者に電話連絡します。
- ④ 一般依頼検査のヒスタミン分析（簡易法）の拡大に努めます。

#### (2) 研修会等の実施

- ① JAS専門講習会を日削協と連携し実施いたします。また、会員からの緊急な要望があった場合には、必要に応じ対応いたします。
- ② JAS格付検査担当者技能研修を認証工場の要望に沿った方法で今年度も実施します。なお、JAS格付検査担当者技能研修を初めて受講される方には、当協会検査室にて実技研修を実施します。
- ③ 地域の削節工業協会が行う研修会等への講師派遣要請に積極的に対応します。

### 3 情報提供事業について

#### (1) 情報誌について

全国削節工業協会、全国削節公正取引協議会及び日本削節検査・認証協会が共

同発行している「削節・煮干情報」の紙面の充実に努め、情報を迅速に会員等に提供します。

(2) メールによる情報提供について

行政情報及びパブリックコメント、安全性情報、法律改正等の説明会、行政からの調査等、早急な対応が必要なものについては、メールによる情報提供や調査を行います。

(3) ホームページについて

ホームページを活用し、様々な情報を迅速に会員等に提供します。

#### 4 鰹節安全委員会について

(1) P A Hの低減化ガイドライン

「かつおぶし・削りぶしの製造における多環芳香族炭化水素（P A H）の低減化ガイドライン（第2版）」の普及推進に努めます。

(2) 鰹節のJ A S規格化

一般社団法人日本鰹節協会が行っている新J A S制度による鰹節の製造方法に係るJ A Sの検討に協力します。

鰹節のJ A Sが制定された際は、これを原料とする削りぶしのJ A Sについて検討します。

#### 5 消費啓発事業（食育事業）

日本鰹節協会と協力し、東京ビッグサイトで開催される「国際麺産業展」に出展し、全国の削りぶし商品の展示、原料節類とその削りぶしの展示、会員企業と商品のP R資料の作成・配布等を行い原料節類と削りぶしの理解と普及に努めます。

また、行政や関係団体等の食育事業等に協力します。

#### 6 削りぶし・煮干魚類の生産と消費動向（統計資料）について

削りぶし・煮干魚類の生産と消費動向について、農林水産省等の統計データを入手出来次第作成し、配布するとともにホームページに掲載します。

#### 7 各種委員会等への協力

地域の削節工業協会から講演要望や日鰹協との情報交換、共通課題への取組みを進めるため、日鰹協・全削協合同会議等を必要に応じ開催します。また、「鰹節について語ろう会」等の関係業界との意見交換等にも必要に応じ参加します。

#### 8 H A C C P制度化に対する対応

食品衛生法の一部改正に伴い全削協で作成した「H A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」について、更なるH A C C P制度の向上のために、必要に応じ見直しを検討します。