

平成29年度事業計画

昨年度、会員の退会が5社となり、入会は0でありました。協会では、栄養成分表示のデータ、削りぶしパンフレット作成、食品表示制度に対応する表示方法等、会員の事業活動の支援となる事業を更に進め、会員のメリットを打ち出す事業を今後も続け、会員の拡大と削りぶし事業の発展に努力します。

1. 会員及び認定工場の拡大について

- (1) 協会の基盤強化のため、一般会員及びJAS認定工場の拡大を図ってきたが、本年度も、事業に必要な情報提供や安全性向上事業等を実施し、そのメリットを会員皆様と共にPRし、会員及び認定工場の拡大に努めます。
- (2) 賛助会員として、削りぶし関連の企業の入会を図っているが、現状は業界関連の一部の入会に留まっているため、会員の皆様の協力を得ながら削りぶし原料生産業者（又は団体）、資材業者、製造機械業者等の勧誘に努めます。

2. 登録認定機関（日削協）との連携・協力事業

全削協がJAS格付に係る削りぶし及び煮干魚類の依頼検査を行っていることから、登録認定機関である日削協と協力してJAS認定事業に取り組みます。

(1) 依頼検査

- ① 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、一昨年度7日から10日を要していたものを平均で5日弱に短縮しました。本年度も引き続き検査日数の短縮に努めます。
- ② 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、本年度も報告書に注意を記し、依頼者への情報提供をします。

(2) 研修会等の実施

- ① 今年度も日削協と連携し、JAS専門講習会（9月14、15日）、JAS格付検査担当者技能研修を実施いたします。また、会員からの要望を踏まえ、研修会等を必要に応じ開催いたします。
- ② 地域の削節協会が行う研修会等への講師派遣要請に今後も積極的に対応いたします。

3. 情報提供事業について

(1) 情報紙について

全削協、公取協及び日削協の共同発行になる『削節・煮干情報』は、削り節、煮干魚類の原料事情、生産情報、行政情報、話題等を提供しておりますが、会員の皆様の活用に資するよう、今後も紙面の充実に努めます。

(2) メール情報について

食品事故、行政からの要請等、早急な対応が必要なものについては、今後もメールによる情報提供をいたします。会員各社には情報担当者の登録を図ります。

(3) ホームページについて

本年度、原料原産地表示に係る食品表示基準改正、食品衛生管理の国際標準化（HACCP制度の義務化）が予定されており、これらの改正への対応等についてホームページを活用

し情報提供を図ります。

4. 信頼性向上自主行動計画等の取り組みの推進

平成20年以降、毎年「信頼性向上自主行動計画」の制定を会員に進めてきました。また、昨今食品表示基準の制定、景品表示法の強化等、食品に対する社会的コンプライアンスへの関心が高まっており、法令遵守に向けた対応や消費者の信頼確保のための取り組みが強く求められることから、本年度も「信頼性向上自主行動計画」の作成推進に取り組めます。

5. 鯉節安全委員会

(1) 鯉節の国際規格化について

安全性に問題ない鯉節・削節のPAHsがEU等で厳しい基準となっていることを改善するため、鯉節の国際規格化を推進しています。本年度も農林水産省と協力し鯉節のISO規格、新JAS制度での規格化を検討します。

(2) PAHsの低減化について

本年度の鯉節、削節のPAHsの低減化試験は、農林水産省が削節のPAHsのモニタリング試験を予定しており、試験の重複を避けるため、農林水産省への試験試料の提供への協力を検討します。

また、ガイドラインの改正を本年度中に実施できるよう取り組みます。

6. 消費啓発事業（食育事業）

本年度も引き続き日本鯉節協会と協力し、消費者への削り節・鯉節の普及啓発を図るため、本年6月に内閣府主催で開催される全国食育大会（岡山市）に出展をいたします。

食育大会では来場者から削り節の利用についてのアンケート調査を実施します。

7. 削りぶし・煮干魚類の生産と消費動向について

削りぶし・煮干魚類の生産と消費動向については、会員からの要望が高いことから、農林水産省等の統計データが入手出来次第作成します。

8. 基本問題検討委員会の開催

本年度も協会の円滑かつ健全な運営を行うため、必要に応じ基本問題検討委員会等を開催します。

9. 懇親会の開催

（一社）日本鯉節協会との情報交換、共通課題への取り組み等を行うべく懇談会を適宜開催します。また、「鯉節を語ろう会」等の関係業種の会議等にも参加します。

10. その他

(1) HACCPの制度化対応

食品衛生管理の国際標準化に関する検討会の最終とりまとめを受けて、厚生労働省では全ての食品等事業者を対象としてHACCPの制度化を検討しています、その中でコーデックスのガイドラインに基づくHACCPの7原則を要件とする基準（基準A）又はHACCPの7原則の弾力的な運用を可能とするHACCPの考え方に基づく衛生管理を要件とする基準（基準B）（小規模事業者を対象）への適合が求められます。

食品等事業者団体に対しては、事業者の負担軽減をはかるため基準A、基準Bに対応するための手引書を策定することとされております。

HACCPの制度化がされた際には削節業界として対応が必要であるため、全削協として「削節HACCP基準案作成委員会」を設け基準A及び基準Bの作成を行います。

(2) 「ふし」の定義見直しについて

食品表示基準では、かつお、さば、まぐろ等の魚類について、その頭、内臓等を除去し、煮熟によってたんぱく質を凝固させた後冷却し、水分が26%以下になるようにくん乾したものを「ふし」されています。しかし、雑節等の製造において、いわしぶし、さばぶし等の雑節では内臓又は頭を除去しないで煮熟、くん乾したものや煮熟後、頭、内臓を除去しているもの等があり、これらのふし類似製品を原料としているものがあります。

このような食品表示基準と製造実態が乖離している状態を改善するため、本年度、消費者庁に食品表示基準の削りぶしに係る「ふし」の定義の見直し要望を行います。

(3) 加工食品の原料原産地表示対応

消費者庁と農林水産省で検討している、加工食品の原料原産地表示制度が早ければ本年夏頃に告示される計画です。この告示案では、かつお節以外の原料節の産地表示が必要になること、かつおぶしの原産地の表示方法が変わることから、その内容が決定され次第表示方法を例示するなど、その内容を会員に分かりやすく情報提供を行います。

(4) 削りぶしの賞味期限見直し試験

今年2月にスタートした削りぶしの賞味期限見直し試験を引き続き実施し、賞味期限1年を1年3ヶ月から1年6ヶ月まで延長することを目的に平成30年秋に中間取りまとめを行います。