

平成13事業年度

# 事業報告書

独立行政法人 農林水産消費技術センター

## 1 業務の目的及び内容

### (1) 業務の目的

センターは、農林水産物、飲食料品及び油脂の品質及び表示に関する調査及び分析、日本農林規格又は農林物資の品質に関する表示の基準が定められた農林物資の検査等を行うことにより、これらの物資の品質及び表示の適正化を図り、もって一般消費者の利益の保護に資することを目的とする。

### (2) 業務の内容

センターは、(1)の目的を達成するため、次の業務を行う。

- ① 農林水産物、飲食料品（酒類を除く。以下同じ。）及び油脂の品質及び表示に関する調査及び分析並びにこれらに関する情報の提供を行うこと
  - ② 前号に掲げるもののほか、農林水産物、飲食料品及び油脂の消費の改善に関する技術上の情報の収集、整理及び提供を行うこと
  - ③ 日本農林規格又は農林物資の品質に関する表示の基準が定められた農林物資の検査を行うこと
  - ④ 日本農林規格による農林物資の格付（格付の表示を含む。）並びにこれに関する技術上の調査及び指導を行うこと
  - ⑤ 第3号に規定する農林物資の品質管理及び品質に関する表示に関する技術上の調査及び指導を行うこと
  - ⑥ 前2号に掲げるもののほか、第3号に規定する農林物資の検査技術に関する調査及び研究並びに講習を行うこと
  - ⑦ 前各号の業務に附帯する業務を行うこと
- ①から⑦の業務のほか、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）第20条の2第1項の規定による立入検査を行う。

## 2 各事務所の所在地

### (1) 主たる事務所〔1〕

本部

〒330-9731 さいたま市北袋町1-21-2 さいたま新都心合同庁舎検査棟

### (2) 従たる事務所〔7〕

小樽センター

〒047-0007 小樽市港町5-3 小樽港湾合同庁舎

仙台センター

〒983-0842 仙台市宮城野区五輪1-3-15 仙台第3合同庁舎

横浜センター

〒231-0003 横浜市中区北仲通5-57 横浜第2合同庁舎

名古屋センター

〒460-0001 名古屋市中区三の丸1-2-2 名古屋農林総合庁舎2号館

神戸センター

〒651-0082 神戸市中央区小野浜町1-4

岡山センター

〒700-0907 岡山市下石井1-4-1 岡山第2合同庁舎

門司センター

〒801-0841 北九州市門司区西海岸1-3-10 門司港湾合同庁舎

### 3 資本金の総額及び政府の出資額

(単位：千円)

項目 \ 年度	13
資本金の総額	3,540,720
政府の出資額	3,540,720

### 4 役員

【定数：理事長1名、理事2名以内、監事2名】

役職名	氏名	任期
理事長	池戸 重信	平成13年4月1日から平成17年3月31まで
理事	大西 詳三	平成13年4月1日から平成15年3月31まで
監事	二宮 国光 矢野 俊正(非常勤)	平成13年4月1日から平成15年3月31まで #

## 5 常勤職員数

(単位：人)

項目 \ 年度	13
常勤職員数	475*

\*：平成14年3月31日現在

## 6 センターの沿革

独立行政法人農林水産消費技術センターは、昭和26年6月、農林省の輸出検査業務を行う検査機関として、「輸出食料品検査所」及び「輸出農林水産物検査所」（ともに輸出品取締法の制定に伴い昭和24年1月設立）の統合により設立された「輸出品検査所」を前身とする。その後、消費者保護基本法の制定（昭和43年5月）、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律の改正（昭和45年6月）及び農林省の機構再編成（食品流通局の設置）に伴い、JAS関係及び消費者対応の業務を中心に行う機関となり、名称も昭和47年12月に「農林規格検査所」と改称。更に、平成3年4月、消費者行政ニーズの増大に対応して組織整備を行い、消費者に対する情報提供等の消費者対応業務の充実を図るとともに、名称を「農林水産消費技術センター」と改称した。

おって、平成11年4月27日、「国の行政組織等の減量、効率化等に関する基本計画」の閣議決定により独立行政法人移行が決定され、同年12月には独立行政法人農林水産消費技術センター法が成立し、平成13年4月1日、「独立行政法人農林水産消費技術センター」として発足した。

## 7 根拠法

独立行政法人農林水産消費技術センター法（平成11年法律第183号）

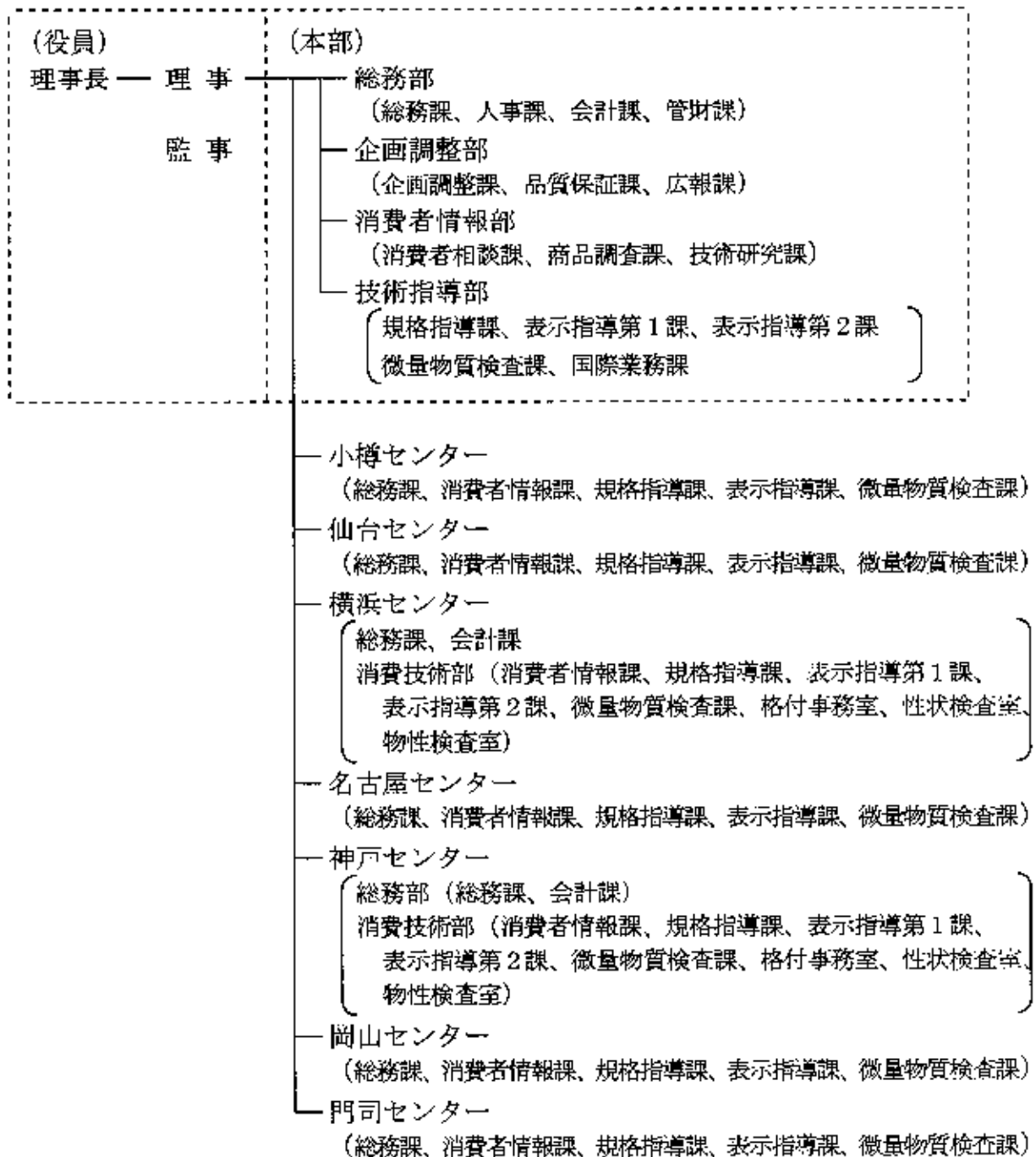
## 8 主務大臣

農林水産大臣

9 年度計画に定めた項目ごとの実績

[別 添]

10 センターの組織図



## 平成13年度 年度計画に定めた項目ごとの実績参考資料

独立行政法人農林水産消費技術センター

- 資料 1 消費者動向把握のためのアンケート
- 資料 2 農林物資の検査の迅速化
- 資料 3 農林物資の検査分析技術等に関する調査研究5ヶ年計画
- 資料 4 職員技術研修中期計画
- 資料 5 講習会の開催
- 資料 6 平成13年度における国産及び輸入野菜の残留農薬に係る分析結果について
- 資料 7 国際会議等への職員の派遣
- 資料 8 消費者相談受付状況
- 資料 9 効果測定の結果
- 資料10 生鮮食品検査
- 資料11 加工食品検査
- 資料12 職員技術研修（研修一覧）
- 資料13 精度管理

独立行政法人農林水産消費技術センター 平成13年度業務実績報告書

中期目標項目	中期計画項目	年度計画項目	事業報告書
<p>第2 業務運営の効率化に関する事項</p>	<p>第1 業務運営の効率化に関する目標を達成するための措置</p>	<p>業務運営の効率化に関する目標を達成するための措置</p>	<p>業務運営の効率化に関する目標を達成するための措置</p>
<p>1 業務の重点化</p> <p>(1) 食品等の品質及び表示に関する調査及び分析並びに食品等に関する情報の収集、整理及び提供</p> <p>ア 農林水産物、飲食物品（酒類を除く。）及び油脂（以下「食品等」という。）の品質及び表示に関する調査分析については、消費者等のニーズや食品等の流通及び消費の実態等を踏まえ、必要性の高い課題を選定して重点的に実施する。</p>	<p>1 業務の重点化</p> <p>(1) 食品等の品質及び表示に関する調査及び分析並びに食品等に関する情報の収集、整理及び提供</p> <p>ア 調査分析の重点化</p> <p>(ア) 調査分析の実施に当たっては、消費者ニーズ、流通、消費の実態等の把握のため、消費者団体、地方公共団体等のアンケート調査を行う。</p> <p>(イ) 調査の要望の多い課題、新たに開発された食品の特性調査等の必要性の高い課題を選定するため、外部の有識者を含めて各事業年度において検討を行う。</p>	<p>業務運営の効率化に関する目標を達成するための措置</p> <p>◎ 本年度に実施する食品等特性把握調査分析の課題は、別紙1のとおりとする。〔I-1〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・海洋深層水の品質特性調査</li> <li>・わかめ芽株等加工品の品質特性調査</li> <li>・ハスカップ加工品の品質特性調査</li> <li>・乾燥梅葉子の品質特性調査</li> <li>・無洗米のピタミン類を中心とした成分及びぬかの除去度合いの調査</li> <li>・ひじきの戻し方及びミネラル成分等の溶出の調査</li> </ul>	<p>1 業務の重点化</p> <p>(1) 食品等の品質及び表示に関する調査及び分析並びに食品等に関する情報の収集、整理及び提供</p> <p>ア 調査分析の重点化</p> <p>(ア) アンケート調査等の実施</p> <p>○ 総体的な消費者ニーズを把握するため、消費者団体、地方公共団体等に対する以下の全国的なアンケート調査を実施した。食品等特性把握調査に関しては食品の機能性成分、講習会に関しては食品の表示、食品の安全性、遺伝子組換え食品に対する要望が多かった。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品等特性把握調査に関するアンケート（配布数 1,022）</li> <li>・講習会に関するアンケート（配布数 1,053）</li> <li>・消費生活センター職員等中央研修及びブロッック研修に関するアンケート（配布数 255）</li> </ul> <p>〔資料1〕</p> <p>(イ) 調査課題の選定</p> <p>○ 外部の有識者による消費者対応業務推進委員会を開催し、13年度の調査結果の評価を行うとともに、各種アンケート調査等により得られた情報、消費者相談を踏まえて、14年度の調査課題について検討し、「市販の包装切り餅の品質特性及び調理時の影響」、「各種木芋類の機能性成分含有量に及ぼす調理法の影響」等の全9課題を選定した。</p> <p>(本年度の調査結果については、8頁に記載)</p>

- ・ウーロン茶、ほうじ茶を中心とした茶浸出液に含まれる油状浮遊物の調査
- ・胡麻使用菓子類の品質特性調査
- ・陸辛子を含む加工食品の品質特性調査

○ 一斉分析法の共通部分である転溶工程を固相抽出法に変更することにより効率化の検討を行うものとする。  
〔1-4-(2)〕

イ 残留農薬調査分析の迅速化  
中期目標の期間中に既存の残留農薬の調査分析に要する時間を10%削減するため、既往の残留農薬の分析法のうち特に分離工程を中心、既往の分析法の改良を行う。

ウ 調査分析結果等の情報の迅速かつ効果的な提供  
(7) ホームページを開設し常時情報提供を行うとともに、提供情報を更新し最新情報を迅速に提供する。

(4) ホームページ上で、消費者・企業からの相談事例、食生活に関する情報、食品等の調査分析結果及びJAS関係等の業務により蓄積された情報等の中から必要な情報を迅速かつ効果的に検索し、利用できるシステムを構築する。

(9) 調査分析結果や行政の動き等についての最新の情報を迅速かつ効果的に提供するため、電子メールを活用して希望者に情報を発信するシステムを

イ 残留農薬調査分析の迅速化  
検討の結果、精製分離工程における転溶工程を固相抽出法に変更することにより、残留農薬の分析に要する時間を平成11年度を基準として3.6%短縮した。

ウ 調査分析結果等の情報の迅速かつ効果的な提供

(7) ホームページによる情報提供  
○ インターネットの活用による効果的な情報提供のため、センターのホームページを開設・運営した。  
また、最新情報を提供するため、ホームページを127回更新した。

ホームページのURL <http://www.cfaqcs.go.jp>

(4) 情報検索システムの構築  
○ ホームページ掲載事項の中から効果的に必要な情報を抽出できるように、ホームページ上に検索機能を付加した。

(9) 情報発信システムの構築  
○ 効果的な情報提供のため、ホームページに情報配信希望者のための登録窓口を開設し、電子メールによる情報（メールアドレス）を平成14年3月から毎月15日に発信することとした。



構築する。

(2) 農林物資の検査及び格付並びに技術上の調査及び指導

ア 農林物資の検査の重点化及び迅速化  
は、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律の一部を改正する法律（平成11年法律第108号。以下「改正JAS法」という。）により新たに表示が義務付けられた生鮮食品、加工食品、遺伝子組換え食品、有機農産物等の検査を重点的に実施するのととも、従来から農林物資の品質に関する表示の基準（以下「品質表示基準」という。）が定められている加工食品の検査業務の迅速化を図る。

○ 品質表示基準に係る加工食品の検査件数のうち新たに表示が義務付けられたものの検査件数の割合：各事業年度50%以上

(2) 農林物資の検査及び格付並びに技術上の調査及び指導

ア 農林物資の検査の重点化及び迅速化

(7) 新たに品質表示が義務付けられた加工食品に対する各事業年度の検査件数の割合を50%以上とするため、従来から品質表示基準が定められている55品目の加工食品（以下「既存の品質表示基準製品」という。）の検査について、平成13年度以降、前年度の検査の結果を踏まえ、品質表示基準への不適合率が低い品目等の検査件数を削減する。

(4) 中期目標の期間中に既存の品質表示基準製品に係る検査分析時間を10%削減するたため、理化学分析から生化学的分析法や機器分析への転換等を中心に、既往の検査分析方法の改良を行う。

○ 迅速化の目標：平成11年度を基準として検査中に費した時間を中期目標の期間中に概ね10%削減

構築する。

(2) 農林物資の検査及び格付並びに技術上の調査及び指導

ア 農林物資の検査の重点化及び迅速化

◎ 本年度の計画件数は、別紙4及び別紙5のとおりとする。  
〔Ⅱ-1-(2)〕  
12年度計画（2,777）  
13年度計画（2,003）

○ 既存の品質表示基準製品に係る検査分析方法のうち、以下の品目の検査分析方法について検討するものとする。  
〔Ⅱ-1-(4)〕

品目：即席めん類、ペーコン類、乾めん類、マカロニ類、食料缶詰

(2) 農林物資の検査及び格付並びに技術上の調査及び指導

ア 農林物資の検査の重点化及び迅速化

(7) 農林物資の検査の重点化  
○ 品質表示基準に係る加工食品買上検査において、新たに品質表示が義務付けられた加工食品の検査件数は2,863件となり、全検査件数4,939件に占める割合は58%となった。

(4) 農林物資の検査の迅速化  
○ 品質表示基準に係る加工食品検査の迅速化を図るため、各品目ごとに検査分析時間の削減の可能性を検証した結果、以下のとおり分析に要する時間が短縮可能であることが確認された。  
〔平成11年度を基準とした削減割合〕

即席めん類	22%
ペーコン類	19%
乾めん類	13%
マカロニ類	24%
食料缶詰(コビター)	59%

イ 日本農林規格（以下「JAS規格」という。）による農林物資の格付については、JAS規格の見直しや格付件数の動向等を踏まえ、新たに品質表示基準が定められる農林物資、有機農産物等の検査に関する業務等に適切に対応することが可能となるよう、業務運営の効率化を進める。

イ 農林物資の格付の効率化

(7) 外国林産物の格付業務については平成14年度をもって廃止する。

(4) 生系の格付業務については、業務体制の見直しを進めつつ、業蒸量と専員の適正化を図るため、生系格付業務担当職員について、品質表示基準製品や有機農産物の検査業務等他の業務への活用を図ることとし、これら対象に、関係業務等に関する研修を計画的に実施する。

(3) 農林物資の検査技術に関する調査及び研究  
 農林物資の検査技術に関する調査及び研究については、重点的に実施するとともに、その効果的な実施を図る。

(3) 農林物資の検査技術に関する調査及び研究

ア 調査及び研究について  
 (7) 食品等の検査技術に関する消費者、食品等の製造業者及び行政部局等のニーズ、技術開発の動向等を的確に把握するため、情報収集を行う。

(4) 技術的な可能性等について検討した上で必要性の高い課題を選定するため、外部の有識者を含めて各事業年度において検討を行う。

イ 調査研究に関する内部の委員会を設置し、中長期の研究計画に立った適切な調査研究計画の作成、調査研究の進捗状況等に適切な適正な進捗管理及び内部評価に基づき計画変更の指示等を効果的に行う。

イ 農林物資の格付の効率化

○ 表示点検業務等への活用を図るため、生系格付業務担当職員に対して表示点検業務に関する研修を実施した。

(3) 農林物資の検査技術に関する調査及び研究

ア 必要性の高い調査研究課題の選定

(7) ニーズの把握  
 ○ 食品等の検査技術に関するニーズ、技術開発の動向等を把握するため、農業試験院推進会議等に計20回参加し、情報収集を行った。また、各種講習会及び講師派遣等におけるアンケート調査等による情報収集を行った。

(4) 調査研究課題の選定

○ 外部の有識者を含めた調査研究総合評価委員会を開催し、13年度の調査研究成果を点検・評価するとともに、情報収集の結果を踏まえて14年度の調査課題について検討し、「遺伝子組換え農産物加工食品中の組換え体湿入率の定量化技術」、「青果物の産地判別のための誘導結合プラズマ発光分析法及び誘導結合プラズマ質量分析法による多元素定量分析」など23課題を選定した。

イ 調査研究の進捗管理

○ 調査研究推進委員会を設置し、調査研究の進捗管理を行った。また、調査研究5カ年計画を作成するとともに、緊急性のある重要課題を実施するための課題の調整を行い、2課題について中止し、4課題について追加して実施した。

<p>2 組織体制の整備 社会情勢の変化と科学技術の進歩に的確に対応しつつ、中期計画に即して機動的かつ効率的に業務を推進できるよう、責任と役割分担を明確化した機能的で柔軟な組織体制を整備する。</p>	<p>2 組織体制の整備 (1) 役員と職員の責任と役割を明確化するとともに、理事長の指導の下、効率的な組織運営を行う。 (2) 本部の総務部門及び企画調整部門並びに本部及び地域の業務実施部門の責任と役割分担及び指示系統を明確にし、効率的な業務運営を行う。 (3) 機動的に業務を推進するため、スタッフ制等柔軟な業務運営ができる体制を整備する。</p>	<p>2 組織体制の整備 毎週の幹事会議及び毎月の部課長会議を開催し、効率的な組織運営に努めた。  業務実施部門の責任と役割分担及び指示系統を明確にするため、各部署の業務ごとの業務分担等を明文化し、職員へ周知した。  スタッフ制を導入し、年度計画に基づき業務量に応じて主任調査官を配置した。</p>
<p>3 業務運営能力の向上 (1) 職員の技術的水準の向上を図るための研修及び資格の取得を計画的に実施する。特に、調査分析技術への先進的な技術、知識等の導入に努める。</p>	<p>3 業務運営能力の向上 (1) 職員9により実施するものと する。〔R〕 ・ISO9000審査員補取得研修 ・技術資格取得研修  ・分析技術研修 ・機器操作技術研修 ・センター内専門技術研修 ・機器操作技術研修 ・技術能力向上研修</p>	<p>3 業務運営能力の向上 (1) 各種有資格者の確保 職員9の技術水準の向上及び資格の取得を計画的に実施するため、職員技術研修中期計画を作成するとともに、ISO9000の審査員補、労働安全衛生法に定められた作業環境測定士等の有資格者を確保する。  (2) 職員の派遣及び研修の実施 先進的な検査分析技術等の導入を図るため、独立行政法人水産総合研究センター(1名10日間)へそれぞれ職員を派遣した。 また、職員延べ126名に対し、LC-MS(液体クロマトグラフ-質量分析計)など新しい分析技術に重点を置いた機器操作技術研修等を行った。</p>
<p>2 組織体制の整備 毎週の幹事会議及び毎月の部課長会議を開催し、効率的な組織運営に努めた。  業務実施部門の責任と役割分担及び指示系統を明確にするため、各部署の業務ごとの業務分担等を明文化し、職員へ周知した。  スタッフ制を導入し、年度計画に基づき業務量に応じて主任調査官を配置した。</p>	<p>3 業務運営能力の向上 (1) 各種有資格者の確保 職員9の技術水準の向上及び資格の取得を計画的に実施するため、職員技術研修中期計画を作成し、以下のとおり有資格者を確保した。 ・ISO9000審査員補の有資格者2名(総数8名) ・作業環境測定士3名(総数3名) ・放射線取扱主任者1名(総数40名) 〔資料4〕  (2) 職員の派遣及び研修の実施 先進的な検査分析技術等の導入を図るため、独立行政法人水産総合研究センター(1名10日間)へそれぞれ職員を派遣した。 また、職員延べ126名に対し、LC-MS(液体クロマトグラフ-質量分析計)など新しい分析技術に重点を置いた機器操作技術研修等を行った。</p>	<p>3 業務運営能力の向上 (1) 各種有資格者の確保 職員9の技術水準の向上及び資格の取得を計画的に実施するため、職員技術研修中期計画を作成し、以下のとおり有資格者を確保した。 ・ISO9000審査員補の有資格者2名(総数8名) ・作業環境測定士3名(総数3名) ・放射線取扱主任者1名(総数40名) 〔資料4〕  (2) 職員の派遣及び研修の実施 先進的な検査分析技術等の導入を図るため、独立行政法人水産総合研究センター(1名10日間)へそれぞれ職員を派遣した。 また、職員延べ126名に対し、LC-MS(液体クロマトグラフ-質量分析計)など新しい分析技術に重点を置いた機器操作技術研修等を行った。</p>
<p>2 組織体制の整備 毎週の幹事会議及び毎月の部課長会議を開催し、効率的な組織運営に努めた。  業務実施部門の責任と役割分担及び指示系統を明確にするため、各部署の業務ごとの業務分担等を明文化し、職員へ周知した。  スタッフ制を導入し、年度計画に基づき業務量に応じて主任調査官を配置した。</p>	<p>3 業務運営能力の向上 (1) 各種有資格者の確保 職員9の技術水準の向上及び資格の取得を計画的に実施するため、職員技術研修中期計画を作成し、以下のとおり有資格者を確保した。 ・ISO9000審査員補の有資格者2名(総数8名) ・作業環境測定士3名(総数3名) ・放射線取扱主任者1名(総数40名) 〔資料4〕  (2) 職員の派遣及び研修の実施 先進的な検査分析技術等の導入を図るため、独立行政法人水産総合研究センター(1名10日間)へそれぞれ職員を派遣した。 また、職員延べ126名に対し、LC-MS(液体クロマトグラフ-質量分析計)など新しい分析技術に重点を置いた機器操作技術研修等を行った。</p>	<p>3 業務運営能力の向上 (1) 各種有資格者の確保 職員9の技術水準の向上及び資格の取得を計画的に実施するため、職員技術研修中期計画を作成し、以下のとおり有資格者を確保した。 ・ISO9000審査員補の有資格者2名(総数8名) ・作業環境測定士3名(総数3名) ・放射線取扱主任者1名(総数40名) 〔資料4〕  (2) 職員の派遣及び研修の実施 先進的な検査分析技術等の導入を図るため、独立行政法人水産総合研究センター(1名10日間)へそれぞれ職員を派遣した。 また、職員延べ126名に対し、LC-MS(液体クロマトグラフ-質量分析計)など新しい分析技術に重点を置いた機器操作技術研修等を行った。</p>
<p>2 組織体制の整備 毎週の幹事会議及び毎月の部課長会議を開催し、効率的な組織運営に努めた。  業務実施部門の責任と役割分担及び指示系統を明確にするため、各部署の業務ごとの業務分担等を明文化し、職員へ周知した。  スタッフ制を導入し、年度計画に基づき業務量に応じて主任調査官を配置した。</p>	<p>3 業務運営能力の向上 (1) 各種有資格者の確保 職員9の技術水準の向上及び資格の取得を計画的に実施するため、職員技術研修中期計画を作成し、以下のとおり有資格者を確保した。 ・ISO9000審査員補の有資格者2名(総数8名) ・作業環境測定士3名(総数3名) ・放射線取扱主任者1名(総数40名) 〔資料4〕  (2) 職員の派遣及び研修の実施 先進的な検査分析技術等の導入を図るため、独立行政法人水産総合研究センター(1名10日間)へそれぞれ職員を派遣した。 また、職員延べ126名に対し、LC-MS(液体クロマトグラフ-質量分析計)など新しい分析技術に重点を置いた機器操作技術研修等を行った。</p>	<p>3 業務運営能力の向上 (1) 各種有資格者の確保 職員9の技術水準の向上及び資格の取得を計画的に実施するため、職員技術研修中期計画を作成し、以下のとおり有資格者を確保した。 ・ISO9000審査員補の有資格者2名(総数8名) ・作業環境測定士3名(総数3名) ・放射線取扱主任者1名(総数40名) 〔資料4〕  (2) 職員の派遣及び研修の実施 先進的な検査分析技術等の導入を図るため、独立行政法人水産総合研究センター(1名10日間)へそれぞれ職員を派遣した。 また、職員延べ126名に対し、LC-MS(液体クロマトグラフ-質量分析計)など新しい分析技術に重点を置いた機器操作技術研修等を行った。</p>

<p>4 業務運営の進行管理</p> <p>業務の運営状況を定期的に点検・評価し、その結果を業務の運営に反映させる仕組みを導入する。</p>	<p>4 業務運営の進行管理等</p> <p>(1) 業務の運営状況を点検・評価し、業務の進行を適正に管理するため、外部の有識者を活用した監査を定期的に行う。</p> <p>(2) 文書の電子化等を推進し、中期目標の期間中の5年間で管理運営費のうち用紙代を10%削減する。</p>	<p>センター及び神戸センター、衛生管理者の資格を取得した者を、小樽センター、名古屋センター、岡山センター及び門司センターに衛生推進者の資格を取得した者をそれぞれ1名以上配置した。</p> <p>また、本部及び各地域センターにおいて安全衛生委員会を開催した。</p>	<p>得した者を、小樽センター、衛生推進者の資格を取得した者をそれぞれ1名以上配置した。</p> <p>また、本部及び各地域センターにおいて安全衛生委員会を開催した。</p>
<p>4 業務運営の進行管理</p> <p>業務の運営状況を定期的に点検・評価し、その結果を業務の運営に反映させる仕組みを導入する。</p>	<p>4 業務運営の進行管理等</p> <p>(1) 業務の運営状況を点検・評価し、業務の進行を適正に管理するため、外部の有識者を活用した監査を定期的に行う。</p> <p>(2) 文書の電子化等を推進し、中期目標の期間中の5年間で管理運営費のうち用紙代を10%削減する。</p>	<p>センター及び神戸センター、衛生管理者の資格を取得した者を、小樽センター、名古屋センター、岡山センター及び門司センターに衛生推進者の資格を取得した者をそれぞれ1名以上配置した。</p> <p>また、本部及び各地域センターにおいて安全衛生委員会を開催した。</p>	<p>4 業務運営の進行管理等</p> <p>(1) 業務運営の進行管理</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 平成13年11月に外部の有識者を含めた監査委員会（業務評価委員会）を開催し、進捗状況等を点検・評価した。</li> <li>○ 四半期毎に報告される実績報告を基に、年度計画に対する進捗状況報告を取りまとめ、業務の進行管理を実施した。</li> </ul> <p>(2) 用紙代の削減</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 文書の電子化を推進する等により、平成11年度を基準に22%の用紙代を削減した。</li> </ul>
<p>5 業務運営の効率化による経費抑制</p> <p>業務運営の効率化に関する事項による経費の抑制については、各事業年度の人件費を除く運営費交付金で行う事業度について、少なくとも対前年度比で1%抑制すること。</p>	<p>5 業務運営の効率化による経費抑制</p> <p>業務運営の効率化に関する事項による経費の抑制については、各事業年度の人件費を除く運営費交付金で行う事業度について、少なくとも対前年度比で1%抑制する。</p>	<p>センター及び神戸センター、衛生管理者の資格を取得した者を、小樽センター、名古屋センター、岡山センター及び門司センターに衛生推進者の資格を取得した者をそれぞれ1名以上配置した。</p> <p>また、本部及び各地域センターにおいて安全衛生委員会を開催した。</p>	<p>得した者を、小樽センター、衛生推進者の資格を取得した者をそれぞれ1名以上配置した。</p> <p>また、本部及び各地域センターにおいて安全衛生委員会を開催した。</p>
<p>第3 国民に対して提供するサービスの質の向上に関する事項</p>	<p>第2 国民に対して提供するサービスその他業務の質の向上に関する目標を達成するための措置</p>	<p>国民に対して提供するサービスその他業務の質の向上に関する目標を達成するための措置</p>	<p>国民に対して提供するサービスその他業務の質の向上に関する目標を達成するための措置</p>



備による全国の消費生活センターの職員等を対象とした消費生活センター等職員研修(中央研修)を、本都で1回開催する。〔1-8-(2)〕

消費生活センター等からの要請に応じ、検査分析技術等の個別指導にも対応するものとす。〔1-8-(3)〕

消費生活センターからの要請に応じた個別の研修 1回(残留農薬分析)

(2) 食品の安全性や品質に影響を及ぼすおそれのある事故や汚染等の発生に際して、消費者の被害及び生産者の風評被害の防止、消費者の不安の解消を図るため、実態調査やアンケートの収集を迅速に行い、適切かつ正確な情報を消費者に分かり易く、かつ、迅速に提供するとともに、そのための業務執行体制を整備する。

(2) 緊急を要する調査分析  
ア 食品事故等の発生に際して即時に対応できるため、想定される食品事故の重大性に応じて指示命令系統を明確化するための食品事故調査要領を作成するとともに、想定される事故内容別に職員の中からあるがしめ当該事故に関する専門家を登録する。

○ 必要に応じて食品事故等の社会的問題となつていている事項について調査を行うものとする。また、食品事故調査に係る要領を整備し、その対応方法について検討するものとする。〔四-2)〕

(2) 緊急を要する調査分析

ア 業務執行体制の整備  
○ 食品事故等の発生に際して即時に対応するため、食品緊急調査実施要領を作成した。実施に当たっては、専門の委員会を設置することとした。なお、13年度は、委員会を設置する案件はなかった。

イ 調査分析等の実施

○ BSE検査開始後の表示状況実態調査の実施  
理田 平成13年10月18日から行われたBSE検査開始後の牛肉の安全性に関する表示実態を把握し、農林水産省品買課へ情報提供する。

方法 小売店(全国計40店舗)における表示状況について、平成13年10月18日から12月27日までの間、定点的に調査するとともに、新聞の折り込み広告等の状況を調査する。

◎ 本年度に実施する食品特殊性把握調査分析の課題は、別紙1のとおりとする。〔I-1)〕

- ・海洋深層水の品質特性調査
- ・わかめ芽株等加工品の品質特性調査
- ・ハスカツプ加工品の品質特性調査
- ・乾燥梅菜子の品質特性調査
- ・無洗米のビタミン類を中心とした成分及びぬかの除去度合いの調査
- ・ひじきの戻し方及びミネラル成分等の溶出の調査
- ・ウーロン茶、ほうじ茶を中心とした茶浸出液に含まれる油状浮遊物の調査
- ・胡麻使用菓子類の品質特性調査
- ・唐辛子を含む加工食品の品質

○ 食品特殊性把握調査の実施

消費者に食品等の正しい知識を普及啓発するため、消費者対応業務推進委員会の検討結果を踏まえ、以下の食品特殊性把握調査を行った。

- ・海洋深層水の品質特性調査  
海洋深層水はミネラルウォーターに比べ、全体的にミネラル類の含量が高い傾向にあったが、製品により大きなばらつきがあった。また、成分分析及び官能検査の結果から総硬度の高い製品ほど好まれない傾向にあることが明らかとなった。
- ・わかめ芽株等加工品の品質特性調査  
色の評価が高い製品はpH値が高く、緑色が増す傾向が見られることから、製造時の湯通し工程及びそれ以後のpHが製品の色の評価に影響することが、また、官能検査で調べた際のpHが高い製品は、総アルギン酸量も高い傾向が見られることが明らかとなった。
- ・ハスカツプ加工品の品質特性調査  
北海道を代表とする特産品であるハスカツプ加工品の品質を含めた商品実態について調査した結果、加工品の形態別のビタミン、ミネラル量は共にジャムが最も高く、ハスカツプジャムはブルーベリージャム等のベリー類加工品に比べビタミンC及びカルシウムが多く含まれる傾向にあった。
- ・乾燥梅菜子の品質特性調査

## 特性調査

沖縄県産とそれ以外の製品には糖組成以外に差が認められないこと、味については酸味又は甘い製法が強い製品、硬さについては硬い又は軟らかい製品の4種類に分類されること、大ききさについては、子供の口に余る大ききさのものが多かった。

・無洗米のビタミン類を中心とした成分及び始めの除去度合いの調査  
無洗米に比べ通常米の方がアミノ酸・グルタミン酸・グルタミン酸が多く、始めの除去されるタンパク質の差が確認されたことから、始めの除去度合いを推定可能であることが明らかとなった。

・ひじきの戻し方及びミネラル成分等の溶出の調査  
干しひじきの最過水戻し条件は、常温(20℃)では30分程度、温湯(40℃)では20～30分程度、熱湯(60～80℃)では10分程度であることが明らかとなった。

・ウーロン茶、ほうじ茶を中心とした茶浸出液に含まれる油状浮遊物の調査

茶葉中に油分を多く含むウーロン茶や番茶の一部で茶葉浸出液に浮遊物(トリグリセリド)が認められると共に、作り置きした際に浮遊物が発生しやすいことが明らかとなった。

・胡麻使用菓子類の品質特性調査

胡麻の形状がそのまま残っている製品に総トコフェノールが多く含まれ、チヨコレート菓子を除く菓子類については、胡麻に多く含まれるリノール酸、オレイン酸、パルミチン酸、ステアリン酸の含有比に類似した脂肪酸組成を示した。また、ゴマリグナン類等の機能性成分については製品によりばらつきがあったが、胡麻そのものが含まれている製品については多く含まれる傾向にあった。

・唐辛子を含む加工食品の品質特性調査

唐辛子を使用した加工食品及び唐辛子を使用しない類似商品について成分等の調査を行った結果、β-カロテン、カプサイシン及びカプサンチンは唐辛子を含む食品に多く含まれていたが、唐辛子を使用することによる塩分抑制効果については、今回の調査結果からは認められなかった。

イ 調査により得られたデータをもとに原因の究明を行い、インターネット、広報誌等を活用して、地方公共団体、消費者等に対する正確かつ迅速な情報の提供を行う。

## ウ 情報提供

○ BSE検査開始後の「プリオン検査済み」等の表示状況の実態調査を行い、農林水産省に情報提供した。

○ 食品等特性把握調査の結果をホームページ、広報誌、講習会等を活用し、情報提供を行うとともに、全国商品テスト連絡会議において発表した。

〔ホームページ、広報誌掲載課題〕

- ・フカヒレ加工食品の品質特性
- ・柑橘類中の主要な機能性成分
- ・生チヨコレートの品質特性
- 〔全国商品テスト連絡会議発表課題〕
- ・食酢の品質特性調査
- ・フカヒレ加工食品の品質特性調査

ほか

(3) 社会的な要請等を踏まえ、食品等に含まれる微量物質の調査分析を適切に行う。

(3) 微量物質等の調査分析  
ア 社会的な要請等に的確かつ迅速に対応できる体制を整備するため、分析技術の習得、維持・向上のための研修を行うとともに、分析機器の整備及び分析精度を保証するための保守・点検を定期的に行う。

イ 農林水産省の関係部局と連携し、農林物資の生産方法の改善につなげるため、食品等に含まれる微量物質の基礎データを得ることを目的として調査分析を実施する。

◎ センターの所掌する業務の基盤である分析の精度を維持向上させるため、理化学検査項目のクロスマチック、分析機器の保守管理等を行うことにより、検査分析の向上を図る。GMP体制の基礎を構築するものとする。〔X-2〕

○ 本年度に実施する食品等の微量物質の調査分析を行う品目、分析項目及び件数は別紙3のとおりとする。〔I-4-3(1)〕

・抗生物質 240件  
・合成抗菌剤 120件  
・残留農薬 5388件  
(有機JAS品等の確認分析を  
除く。)

・放射能 160件  
・環境汚染物質 190件

ウ Codex規格として提案されている聖金属等について実態等の調査を行うものとする。本年度実施する品目、検査項目及び件数は別紙3のとおりとする。  
〔I-3-(1)-イ・聖金属(カドミウム) 830件〕

エ 独立行政法人食品総合研究所等の関係試験研究機関と連

・DNAを利用したサバ、マグロの種類の判別

(3) 微量物質等の調査分析  
ア 体制整備のための措置  
○ 分析技術の習得、維持・向上のため、延べ217名の職員に対し、機器操作技能研修を39回実施した。  
○ 微量物質等確認調査に使用する主要検査分析機器の整備及び保守・点検を行った。

イ 微量物質確認調査分析の実施  
○ 行政ニーズを踏まえ、以下の微量物質の基礎調査を実施し、農林水産省関係部局に情報提供を行った。なお、野菜類(国産2,474件(390検体)、輸入1,836件(306検体))の残留農薬に係る分析結果については、農林水産省において公表(プレスリリース)され、残留農薬基準値を超過した1件については、農林水産省を通じて厚生労働省に通報した。  
〔資料6〕

・抗生物質(ハム類、ハンバーグ、畜肉缶詰) 240件(240検体)  
・合成抗菌剤(ハム類、ハンバーグ) 121件(121検体)  
・残留農薬(野菜類、果物類、果実飲料、茶) 7,743件(1,278検体)  
輸入野菜類 1,836件(306検体)  
国産野菜類 1,836件(306検体)  
果実飲料 230件(46検体)  
茶 1,540件(308検体)  
・放射能(紅茶、バスタ、納豆、乾燥きのこ類、ナッツ類) 160件(160検体)  
・環境汚染物質(水質汚濁性農薬、揮発性有機ハロゲン化合物)  
(ミネラルウォーター、牛乳) 196件(196検体)

ウ Codex規格に係る微量物質等実態調査の実施  
○ 行政ニーズを踏まえ、以下の聖金属の含有量の実態調査を実施し、農林水産省関係部局に報告した。なお、調査結果については、Codex食品添加物・汚染物質部会において活用される見込みである。  
・カドミウム(野菜類) 831件(831検体)

エ ダイオキシン類、内分泌かく乱物質等の調査分析の実施  
○ 独立行政法人肥飼料検査所の飼料中のダイオキシン類の共同分析に



菓子、食品等に含まれるダイオキシン類、内分沁かく乱物質（環境ホルモン）等の分析を実施する。

- 改正JAS法によりJAS規格の定期的な見直しが行われ、当該規格が法定化されたことを踏まえ、当該定期的見直しが消費等となる等に即した適切なものとなるようJAS規格が定められた農林物資に関連する食品等の品質の調査分析を行う。

- (4) JAS規格の定期見直しに係る調査分析  
JAS規格の定期見直しに係る調査分析に当たっては、次の調査を行う。

- JAS規格及び認定の技術的基準の見直しに当たっては、JAS規格の制定又は改正から一定期間を経過した規格であって、別紙2に掲げる規格について行うものとする。  
また、年度内において緊急的に見直しが必要な規格がある場合には、必要に応じて調整するものとする。【1-2】  
・畜肉製品  
（9品目）  
・めん類  
（2品目）  
・水産食品  
（6品目）  
・林産物  
（6品目）

- ア 生産者、製造業者、流通業者、消費者等に対するJAS規格の利用状況及び見直しの要望の調査

- イ JAS規格製品、JAS規格があるもののJAS格付を受けていない一般製品、JAS規格製品に類似している一般製品について、1規格当たり概ね20件以上の市販品調査

参加し、ダイオキシン類の分析を実施した。

- 独立行政法人農業技術研究機構構野茶業研究所と連携し、茶に含まれる内分沁かく乱物質（マラチオン）の調査分析を実施した。

- (4) JAS規格の定期見直しに係る調査分析  
年度途中に緊急的に実施することとなったJAS規格も含め、58品目・157規格について調査分析を実施し、34品目・102規格について農林水産省品質課へ報告した。  
また、JAS規格及び品質表示基準に関するパブリックコメントに係る説明会を47回実施した。

- ア 利用実態調査の実施  
アンケート又はヒアリングによる利用状況及び見直し要望等の調査（利用実態調査）を以下のとおり実施した。

- ・消費者団体等 20品目・56規格
  - ・実需者 7品目・21規格
  - ・流通業者等 31品目・74規格
  - ・製造業者等 31品目・74規格
- また、5品目・8規格について、農林水産省品質課の要請を受けて追加的に利用実態調査を行った。

- 改正原案検討のため、有識者、消費者、業者等、業界団体等の利害関係者で構成する検討委員会を8回、消費者団体等への説明会を8回、農林水産省品質課との協議会を10回開催した。

- イ 品質実態調査の実施  
○ 品質実態を把握するための市販品買上調査（品質実態調査）を19品目・35規格（819件）について行った。  
また、6品目・24規格（167件）について、農林水産省品質課の要請を受けて追加的に品質実態調査を行った。

<p>ウ JAS規格との国際規格の整合性の調査</p> <p>(5) 国際規格に我が国の意見を反映させるために必要な食品等の品質の実態調査、海外情報の収集等を行う。</p> <p>(5) Codex規格等に係る調査分析等</p> <p>ア 我が国の実態に即したCodex規格の作成に資しているため、国際的に流通している我が国にとって重要な食品等の海外における製造技術、流通実態等に関する情報の収集並びに当該食品等の品質及び表示の実態の調査分析を行う。</p>	<p>ウ 国際規格整合性調査の実施</p> <p>○ 国際規格のある食品（ハム類）2規格について、国際規格との整合性調査を実施した。</p> <p>(5) 国際規格策定に係る調査</p> <p>ア 国際規格策定調査の実施</p> <p>○ 食品等の規格基準の国際化に適切に対応するため、食品等に関する海外情報並びに分析精度を維持、確認するための手法等に関する情報を収集・整理した。</p>
<p>(6) 消費者等に対し適切に情報を提供するため、インターネット等を活用、広報誌等の発行、地方公共団体等の主催する講習会等への講師派遣等を行うとともに、情報提供の質</p> <p>Codex分析・サンプリング部会等への職員のパイロット等1回以上</p>	<p>○ しよゆうのCodexにおける規格の整備等に対応するため、タイ産しよゆうの品質及び表示の実態調査分析を実施した。また、しよゆうの分析法についての妥当性確認試験を実施した。</p>
<p>イ Codex分析・サンプリング部会等への職員のパイロット等1回以上</p> <p>(6) 消費者等に対し適切に情報を提供するため、インターネット等を活用、広報誌等の発行、地方公共団体等の主催する講習会等への講師派遣等を行うとともに、情報提供の質</p>	<p>○ 近年のCodexにおける規格の整備等、食品の国際規格化に対応するため、国内市場に広く流通している輸入食品等についての流通及び品質の実態等の調査を行うものとする。本年度は、分析方法の妥当性を確認するため、しよゆうの調査を行うものとする。〔1-3-(1)-ア〕</p>
<p>イ Codex分析・サンプリング部会等への職員のパイロット等1回以上</p> <p>(6) 消費者等に対し適切に情報を提供する情報提供</p> <p>ア 情報提供の実施</p> <p>(7) ホームページの活用</p>	<p>○ センターは、食品等の規格基準の国際化に適切に対応するため、国際規格及び各国の規格の制定、改正等に関する情報を収集、整理するとともに、食品添加物、農薬、放射能、抗生物質等に関する海外情報の収集、整理を行うものとする。〔1-3-(2)〕</p> <p>○ 国際会議等への職員の派遣</p> <p>○ 以下の国際会議(5回)及び国際食品規格委員会に係る国内会議(17回)に職員を派遣した。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ISO/TC34 遺伝子組み換え及びその由来製品の検出方法に係る作業部会（ブラハ）</li> <li>・ 第23回コーデックス栄養・特殊用途食品部会（ベルリン）</li> <li>・ 第23回国際編集大会（バンガロール・インド）</li> <li>・ コーデックスバイオテクノロジー応用食品特別部会WG会議（東京）</li> <li>・ コーデックスバイオテクノロジー応用食品特別部会会議（横浜）</li> </ul> <p>[資料7]</p> <p>(6) 消費者に対する情報提供</p> <p>ア 情報提供の実施</p> <p>(7) ホームページの活用</p>

の向上を図るため、アンケート調査等の実施により、提供した情報や提供方法について効果測定を行う。

からの応答や、食品等に関する各種情報の検索等が可能なるホームページを開設し、常時情報の提供を行うとともに、提供情報の更新を行い、最新情報を迅速に提供する。

的確な情報の提供を行うため、ホームページを開設し、運営するものとする。  
〔I-6-(1)-ア〕

◎ 従来からの定期発行物を掲載するほか、消費者相談事例、プレスリリースなど最新情報を常時更新するものとする。  
〔I-6-(1)-イ〕

◎ 電子メール利用者のためにホームページに受付窓口を開設し、電子メールによる情報を発信するものとする。  
〔I-6-(1)-ウ〕

(イ) 広報誌を概ね2ヶ月に1回の割合で年6回以上発行するとともに、各種のビデオ、パンフレット等を作成する。

○ 地方公共団体の消費生活センター等を主な対象として、年間6回広報誌を作成するものとする。  
また、センターの主たる事務所（以下「本部」という。）及び各従たる事務所（以下、本部における管轄区域業務を含め「各 地域センター」という。）は、地域の実情を踏まえ、各地域における情報を随時提供していくものとする。  
〔I-6-(2)-ア〕

○ 食品等の生産、流通、消費等の商品知識を内容とした消費者啓発用ビデオを作成するものとする。  
本年度はセンターの業務紹介ビデオを作成する。  
〔I-6-(2)-イ〕

○ 消費者啓発用パンフレット等について以下のものを作成するものとする。  
〔I-6-(2)-ウ〕

- ・有機食品
- ・遺伝子組換え食品
- ・原産地表示及び原料原産地表示

○ ホームページを開設・運営し、常時情報の提供を行った。  
・平成13年6月1日から平成14年3月31日までのアクセス数 116,263件

○ ホームページに、以下の情報を掲載した。

- 〔ホームページの主なコンテンツ〕
- ・独立行政法人通則法に基づく公表事項
- ・食のQ&A（消費者相談事例）
- ・新食品ウツチング、食のサイエンス（食品等特性把握調査結果）
- ・電子顕微鏡写真集
- ・行政情報

○ インターネットを活用した情報提供のため、品質表示に関する技術情報、JAS規格見直しの動向、講習会の開催、センター業務の紹介等を内容とする電子メールによる情報（メールアドレス）を発信した。

(イ) 広報誌等

○ 地方公共団体の消費生活センター等を主な対象として、広報誌「大きな目小さな目」を6回作成し、発行した。また、各地域センターにおいて地域情報紙を発行した。  
〔広報誌の主な掲載内容〕

- ・食のQ&A（消費者相談）
- ・行政情報

・ 広報誌作成部数（A4版10頁） 33,500部（地域情報 13,879部）

○ センターの業務紹介ビデオ「教えて、テクのすけ!」によりよい生活のテクニカルパートナー」を作成し、各センターに常備した。

○ 以下の消費者啓発用パンフレットを作成し、各種講習会、講師派遣等において配布した。

- ・有機食品
- ・遺伝子組換え食品
- ・原産地表示及び原料原産地表示

(7) 地方公共団体が行ってきている消費者対応の取組みを技術面から支援するのと同時に、農林水産省の消費者行政施策の普及啓蒙を図るため、産省の消費を促すための職員を派遣し、消費者生活展への出張等を行う。

○ 地方公共団体及び事業者団体が主催する講習会への講師の派遣、消費者生活展への参加を積極的に行うものとする。  
【1-7-3】

(7) 講師派遣等

○ 地方公共団体等が行っている消費者対応の取組みを技術面から支援するのと同時に、農林水産省の消費者行政施策の普及啓蒙を図るため、地方公共団体及び事業者団体が主催する講習会へ441回職員を派遣し、「食品の表示」、「食品の安全性」などについて講演した。また、出張要請のあった消費者生活展へ99回参加し、消費者相談受付窓口を開設した。

○ 地方農政局が主催する食料品消費モニター研修会・懇談会へ職員を派遣した。

(1) 消費者からの相談に適切かつ迅速に対応するため、消費者の部屋、相談専用電話等における対応業務に基づき、消費者相談事例集及び消費者相談対応マニュアルを作成する。

○ センターは、「消費者お部屋」又は「消費者コーナー」の充実に、地域の実情に応じた方法により情報提供を行うものとする。

○ 効率的な相談対応を実施するため、これまでの消費者相談事例についてとりまとめ、事例集を作成するものとする。  
【1-5-(4)-ア】

○ 消費者相談への適切な対応を図るため、対応マニュアルを作成するものとする。  
【1-5-(4)-イ】

○ センターは、消費者相談に對しては、農林水産省消費者生活センター等関係機関との緊密な連絡を保ちつつ、処理事例等の情報の効率的な活用、分析試験の実施等の技術的対応を図ることにより、的確かつ迅速に処理するものとし、併せて相談内容の傾向の解析等を行い、その結果を消費者啓発、調査研究等のテーマの選定等に活用するものとする。また、あらゆるPRに努め、広く消費者にセンターの消費者

(1) 消費者相談への対応

○ 地域の実情に応じた方法による情報提供を行うため、各センターに設置している「消費者の部屋」又は「消費者コーナー」における特別展示を各センター概ね2回（計14回）行った。

○ 効率的な相談対応を実施するため、平成12年度の消費者相談の事例をまとめ、「消費者相談事例集」を作成した。

○ 消費者相談への適切な対応を図るため、「消費者相談対応マニュアル」を作成した。

○ 消費者相談専用電話を活用するとともに、消費生活展で窓口を開設し、消費者相談5,203件に対応した。そのうち、平成13年9月11日から平成14年3月31日までの間は、BSJ関連相談（536件）について、相談内容を取りまとめ、農林水産省へ情報提供した。また、14年2月には、食品表示110番を開設し、203件の情報提供等に対応した。  
【資料8】

○ 受け付けた相談について内容を解析し、講習会のテーマ、食品等特性把握調査課題の選定に活用するとともに、主に食品表示110番における情報提供等については、必要に応じ表示点検業務において確認のため調査を行い、関係部局に通報した。

相談業務を知らしめるとともに、相談専用電話等を活用し、潜在化している消費者相談に応えるものとする。  
〔I-5-(2)〕

○ センターは、食品等の消費者被害の救済、防止を目的として被害原因の分析及び評価等原原因究明機能の充実を図りつつ食品等消費者被害相談に対応するとともに講習会等の啓蒙に努め、併せて各種情報の収集・整理・提供等を行うものとする。〔I-5-(3)〕

○ 消費者、流通業者等を対象に、JAS法に関する制度の仕組み及びJAS製品に係る品質等について正しく理解させるため、講習会を実施するものとする。  
本年度は、10回以上行うものとする。〔I-7-(4)〕

○ 各種講習会、研修会及び広報誌について、アンケート調査を実施する。〔I-10(1)〕

○ ホームページの内容についてもアンケート調査を実施する。〔I-10-(2)〕

○ 調査結果を踏まえ、消費者対応業務推進委員会を開催し、今後の情報提供の内容・方法について検討するものとする。〔I-10-(3)〕

(オ) 消費者、流通業者及び団体を対象として、JAS制度及びJAS規格の普及啓蒙のための講習会を開催する。

イ 効果測定システムの構築と結果の活用  
(1)及びアの(オ)の講習会及び研修会において、その内容に関するアンケート調査を実施するとともに、広報誌等による提供情報を通じてホームページ等を通じてその内容を評価する。  
顧客満足度は5段階評価で中期目標の各事業年度を通じて3.5以上を目標とする。  
また、評価の結果を踏まえ、提供情報の的確性、分かり易さ等の向上に資する方策について、消費者等外部の有識者を含めて各事業年度に1回以上検討を行う。

○ 中期目標の期間中の各事業年度の顧客満足度：5段階評価で3.5以上

○ 食品等の消費者被害の救済、防止を目的として被害原因の分析及び評価等原原因究明機能の充実を図りつつ食品等消費者被害相談46件に対応するとともに、消費者被害再発防止のための講習会を7回開催した。

(オ) JAS制度の普及啓蒙  
○ 消費者、流通業者等を対象に、JAS法に関する制度の仕組み及びJAS製品に係る品質等について正しく理解させるため、JAS制度普及啓蒙のための講習会を「調理冷凍食品」、「有機農産物」などについて12回開催した。

イ 効果測定  
○ 情報提供の質の向上を図るため、各種講習会、研修会、広報誌及びホームページについてアンケート調査による効果測定を実施し、顧客満足度を測定した。

- ・講習会 4.4
- ・広報誌 4.1
- ・ホームページ 4.0

〔資料9〕

○ ホームページ上にアンケートを収集できる機能を付加し、収集したアンケート結果を広報委員会委員会で評価した。

○ 消費者対応業務推進委員会を開催し、効果測定結果を基に提供情報の的確性、分かり易さ等について検討し、14年度の情報提供業務に反映させることとした。

<p>2 農林物資の検査及び格付並びに技術上の調査及び指導</p> <p>(1) 製造業者及び販売業者が品質表示基準を遵守しているか否かを確かめるため、必要な検査等を行う。</p> <p>○ 鮮食品の原産地表示の調査店舗数：各事業年度6,000店舗以上</p> <p>○ 鮮食品の原産地の買上件数：各事業年度3000件以上</p>	<p>2 農林物資の検査及び格付並びに技術上の調査及び指導</p> <p>(1) 品質表示基準の遵守状況の確認のための検査 製造業者及び販売業者が品質表示基準を遵守しているか否かを確かめるため以下の検査等を実施する。この場合、検査を効果的に行うため前年度の検査において不適合率が高い品目等について重点的に行う。</p> <p>ア 鮮食品の原産地表示等の調査については、スーパーマーケット、青果物店、鮮魚店、精肉店等の小売業者のほか、産協等の集出荷業者、卸業者等を対象として、事業形態、地域パランス等を勘案して調査店舗を選定することとし、各事業年度に6,000店舗以上実施するとともに、産地等の確認のため買上検査を3000件以上行う。</p>	<p>○ 次により実施するほか、消費者に対する情報提供に資するため消費者の関心の高い事項についても調査するものとする。〔Ⅱ-1〕</p> <p>○ 本年度の点検指導件数及び買上件数は、以下のとおりとする。 なお、実施に当たっては、必要に応じて期間を定め、各地域センターで一斉に行うこと等により、検査及び指導の効率化に努めるものとする。 〔Ⅱ-1-(1)〕 調査店舗数：6,010 買上件数：300</p>	<p>2 農林物資の検査及び格付並びに技術上の調査及び指導</p> <p>(1) 品質表示基準の遵守状況の確認のための検査 平成12年度の検査において不適合率が高い（指導率約30%以上）品目を重点的に実施した。</p> <p>ア 鮮食品検査 (7) 鮮食品検査の実施 ○ 鮮食品の店舗調査を5,761店舗（指導に伴う再調査を含む。）、産地確認等のための買上検査を364件実施した。検査の結果、基準が遵守されていない場合は、販売業者に対し以下の措置を実施した。 なお、店舗調査において又書による指導をした販売業者に対しては、必要に応じ確認のための再調査を実施したほか、14年度の調査対象店舗とする。 〔店舗調査〕 ・口頭指導 4,153件 ・啓発（文書） 52件 ・改善指導（文書） 42件（うち再調査による改善確認件数 32件）</p> <p>〔買上検査〕 ・改善指導（文書） 55件（うち改善件数 53件）</p> <p>〔資料10〕</p> <p>○ 効果的な鮮食品検査実施のため、調査対象店舗は、平成11年度商業統計表及び人口比等を考慮し、都道府県・店舗形態別に調査店舗を選定した。また、社会情勢、行政ニーズ等を勘案し、特定品目についての一斉調査等を行った。</p> <p>(4) 鮮食品における有機等の表示に係る確認検査 ○ 有機農産物（格付の表示を付しているものを除く。）又はこれと紛わしい名称の表示に関する調査を鮮食品の店舗調査時に併せて行った。そのうち、209件の不適正な表示について、販売業者に対する指導を実施した。なお、指導した販売業者等に対しては、必要に応じ確認のための調査を実施したほか、14年度の検査対象とする。</p>	<p>○ 有機農産物（格付の表示を付しているものを除く。）又はこれと紛らわしい名称の表示をしていている製品に対する検査を1-1(1)の検査と併せて実施するものとする。</p>
---	--	--	--	---

なお、不適正な表示をしたものに於いては、必要に応じて買上検査を行い、その結果に基づき生産者及び販売業者等に対し指導を行うものとする。

また、特別栽培農産物に係る表示ガイドラインの普及推進を図るため、小売店における無農薬栽培農産物等の表示実態を点検するとともに表示の整合性の確認を行い、結果に基づき生産者及び販売業者等に対し普及啓発を行うものとする。

〔Ⅱ-2-(1)〕

◎ 本年度の計画件数は、別紙4及び別紙5のとおりとする。

〔Ⅱ-1-(2)〕

イ 加工食品の品質表示基準の検査については、既存の品質表示基準製品以外の加工食品に重点を置きつつ、製造業者等の事業規模、地域パランス等を勘案して対象食品を選定することとし、各事業年度に5,000件以上実施する。

○ 加工食品の品質表示基準の検査件数：各事業年度5,000件以上

なお表示の適合性が疑われるものについては買上検査を行い、不適正な表示が確認された生鮮食品については、販売業者に対し50件の指導を実施した。なお、指導した販売業者等に対しては、必要に応じ確認のための調査を実施したほか、14年度の検査対象とする。

○ 小売店における特別栽培農産物の表示実態を点検し、販売業者に対して、普及啓発を行うとともに、表示の整合性の確認のため、22件の残留農薬等に関する確認分析を行った。なお、残留農薬等は検出されなかった。

イ 加工食品検査

(7) 加工食品検査の実施

○ 加工食品の品質表示基準製品の検査を5,257件（店頭検査318件を含む。）実施した。検査の結果、基準が遵守されていない又は表示と内容品質が異なっている場合は、製造業者等に対し、以下の措置を講じた。なお、指導した製造業者等に対しては、必要に応じ確認のための調査を実施したほか、14年度の検査対象とする。

・啓発（文書） 345件（個別 63件、横断 282件）

・改善指導（文書） 997件（個別 506件（うち改善件数 291件）  
横断 491件（うち改善件数 289件））

〔資料111〕

○ 効率的な加工食品検査実施のため、検査対象食品は、平成9年度商業統計表（産業編）等を参考に、各品目の事業所数、地域特性を勘案し、選定した。また、社会情勢、行政ニーズ等を勘案し、特定品目について一斉調査等を行った。

(4) 加工食品における有機等の表示に係る確認検査

○ 有機農産物加工食品（格付の表示を付しているものを除く。）又はこれと紛らわしい名称の表示に関する調査を加工食品検査と併せて行った。そのうち、152件の不適正な表示について、製造業者等に対する指導を実施した。

また、表示の適合性が疑われるものについて買上検査を行い、不適正の表示が確認された加工食品について、製造業者等に対し30件の指導を実施した。

なお、指導した製造業者等に対しては、必要に応じ確認のための調査を実施したほか、14年度の検査対象とする。

○ 有機農産物加工食品（格付の表示を付しているものを除く。）又はこれと紛らわしい名称を表示している製品に対する検査を1-(2)の検査と併せて行うものとする。

なお、不適正な表示をしたものについては、買上検査を行い、その結果に基づき販売業者等に対し指導を行うものとする。〔Ⅱ-2-(2)〕

ウ 遺伝子組換え食品の品質表示基準の検査については、製パン業者等の事業規模、地域ブランド等々を勘案して対象製品を選定することとし、各事業年度に300件以上実施する。

○ 本年度の検査の品目及び別冊計画件数は、別紙4及び別紙5のとおりとする。  
【Ⅱ-1-(3)】

(ウ) 遺伝子組換え食品の表示に係る確認検査

○ 遺伝子組換え食品の表示に係る確認検査を305件実施した。検査の結果、遺伝子組換えDNAが検出されたもの及び検出不能であったものについて、67件の分別生産流通管理の調査を行い、不適正な表示が認められた製造業者等に対し指導を行った。なお、分別生産流通管理の調査未了分については、平成14年度において引き続き調査を行うこととしていた。

- ・ 検出件数 80件
- ・ 検出不能件数 13件
- ・ 調査件数 67件
- ・ 指導件数 1件(うち改善件数 1件)

○ 効率的な検査実施のため、検査対象食品は、国内における大豆及びとうもろこしの加工食品への使用実態、平成13年4月に実施した流通実態調査等を勘案し、選定した。

(2) 国際標準(ISO)に基づいた検査体制を整備し、登録認定機関及び登録格付機関(以下「登録認定機関等」という。)の登録及び登録の更新並びに登録後における技術上の調査を適正に行う。

○ 登録後における技術上の調査の回数：機関毎に各事業年度1回以上

(2) 登録認定機関等に対する技術上の調査

ア 農林水産大臣が、登録認定機関及び登録格付機関(以下「登録認定機関等」という。)の登録及び登録の更新並びに手数料の額、格付業務規程及び認定業務規程を認可するに当たって、独立行政法人農林水産消費技術センター(以下「センター」という。)は、その有する専門的知見を活用して、登録等の申請の審査に係る

○ 登録格付機関(登録外国格付機関を含む。以下同じ。)及び登録認定機関(登録外国認定機関を含む。以下同じ。)の審査を、適正に行うものとする。  
【Ⅲ-1】

(2) 登録認定機関等に対する技術上の調査

ア 登録格付機関等審査

○ 農林水産省総合食料局長の依頼に基づき、以下の登録格付機関等の登録、手数料及び業務規程の認可の審査に係る技術上の調査を実施した。(13年度中に総合食料局長へ報告した件数)

登録格付機関	新	規	更
登録審査 手数料審査	0件	0件	38件
業務規程審査	0件	0件	0件
登録審査 手数料審査	25件	27件	80件
業務規程審査	26件	7件	8件
登録審査 手数料審査	7件	7件	0件
業務規程審査	7件	7件	2件
登録審査 手数料審査	32件	34件	118件
業務規程審査	33件	33件	8件
計			21件

○ 旧JAS法による承認・認定工場等の取消等に係る事務は、平成13年9月18日までの間以下のとおり実施した。

- ・ 変更 72件
- ・ 取消し 144件
- ・ 認定証の再交付 1件

○ 旧JAS法による承認・認定工場がその効力を有する間「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律第14条第2項の承認に関する要領の制定について」(昭和4



年12月15日付け45農  
経C第3535号農林事務次  
官依命通達第4に規定する  
更の届出及び第5に規定する  
取消し並びに「農林物資の規  
格化及び品質表示の適正化に  
関する法律第15条第1項の  
認定に関する要領の制定につ  
いて」(昭和45年12月15  
日付け農経C第3536号農  
林事務次官依命通達)第4に  
規定する変更の届出及び第5  
に規定する取消しに関する事  
務を適正に行うものとする。  
〔Ⅲ-2〕

イ 日本農林規格による農林物  
資の格付並びに農林物資の品  
質管理及び品質に関する表示  
についての登録格付機関に対  
する技術上の調査を全機関に  
ついて各事業年度に1回以上  
行い、必要に応じて是正のた  
めの指導を行う。

○ 登録格付機関の監査を、適  
正に行うものとする。

本年度の実施計画件数は、  
別紙6のとおりとする。

〔Ⅳ-1〕

○ 農林水産大臣が所管する登  
録格付機関に対する調査は、  
全登録格付機関(事業所を合  
む。)を対象として、格付業務  
が適正に行われているか否か  
を調査するとともに適正でない  
と認められた場合には的確な  
是正措置を行わせるものとし  
る。この場合旧JAS法によ  
る承認・認定工場が効力を有  
している間、次の(2)及び(3)  
に掲げる調査の結果及び当該  
格付対象品目に係る製造・流  
通に関する情報を活用して行  
うものとする。〔Ⅳ-1-(1)〕

ウ 農林物資の品質管理及び品  
質に関する表示についての登  
録認定機関に対する技術上の  
調査を全機関について各事業  
年度に1回以上行い、必要に  
応じて是正のための指導を行  
う。

○ 登録認定機関の監査に当た  
っては、適正に行うものとす  
る。

本年度の計画件数は、別紙  
7のとおりとする。〔Ⅳ-2〕

○ 登録認定機関に対する調査

イ ○ 登録格付機関監査  
登録格付機関に対する監査を以下のとおり全機関に対して1回実施し  
た。

・ 食料品 17機関 (204事業所)  
・ 林産物 2 機関 (304事業所)  
・ 生糸 1 機関 (1事業所)

○ 監査の結果、軽微な問題点等については、現地で指摘を行うことも  
に、5機関について、不適正が認められ是正するよう文書で催告した。  
なお、是正催告した内容については、必要に応じ確認のための調査  
を実施したほか、14年度の重点調査事項とする。

ウ ○ 登録認定機関監査  
登録認定機関に対する監査を以下のとおり全機関に対して1回実施し  
た。

・ 食料品 8機関 (8事業所)  
・ 林産物 2機関 (8事業所)  
・ 有機農産物等 38機関 (41事業所)

○ 監査の結果、軽微な問題点等については、現地で指摘を行うことも

は、事業所を含め、認定業務が適正に行われているか否かを調査するとともに、適正でない点と認められた場合には的確な是正措置を行わせるものとする。〔W-2-(1)〕

- 登録認定機関に対して適切な指導を行うため、業務執行マニュアルを作成するものとする。〔W-3〕

工 登録認定機関の認定業務と国際標準との整合性及び技術上の調査の公平性及び国際標準の確保のため、国際標準であるISO9000の考え方を導入した業務執行体制を確立し、登録認定機関に対して適切な指導を行うとともに、職員の技術力の向上を図るため、業務執行マニュアルを作成する。

オ 技術上の調査によるデータの均質化及び質の向上を図るため以下の指置を講ずる。

- (7) 職員技術研修計画に基づき、(財)日本適合性認定協会の認定するISO9000審査員研修を受講させ、(財)日本規格協会品質システム審査員評価登録センター審査員補の有資格者を各事業年度に2名程度養成する。

- (4) 技術上の調査を行う職員の資格規程を設けるとともに、資格規程を満たす職員を養成するたき、職員技術研修計画に基づきISO等に関する研修を開催し、担当職員に対し

に、5機関について、不適正が認められ是正するよう文書で勧告した。なお、是正勧告した内容については、必要に応じ確認のための調査を実施したほか、14年度の重点調査事項とする。

- 工 ○ 審査及び監査に係る信頼性の確保
  - 登録認定機関に対する審査及び監査を適切に行うため、登録格付機関等審査・監査に関する各種規程を以下のとおり整備した。
    - 登録格付機関等審査・監査規程
    - 登録格付機関等審査要領
    - 登録格付機関等監査細則
    - 審査業務に係る苦情処理要領、細則
    - 審査業務等に係る不適合業務細則
    - 調査子エック表

- 審査・監査を行う機関として対外的な信頼性を確保するため、ISOガイド61及び65の考え方を導入した内部監査に関する規程類(内部監査規程、細則)を整備し、審査・監査が適正に行われているかの内部監査を実施した。

- センターに持ち込まれる審査・監査における苦情等に対応するため、苦情処理委員会を設置した。なお、13年度は苦情等の申し立てはなかった。

オ 調査職員の技術水準の向上

- 登録認定機関等に対する技術上の調査及び指導に関する職員の技術水準の向上を図るためISO9000の審査員補の有資格者を2名養成した。(有資格者現在員 8名)

- 技術上の調査を行う者の資格基準を定めるとともに、審査員内部養成研修の3年に1回以上の受講を義務付けた。

- 延べ60名の職員に対し、職員技術研修中期計画に基づき調査員内部養成研修を3回実施した。

- 国際標準に基づく審査のたのめの有資格者の養成：中期目標の期間中に8名以上

3年に1回以上の受講を義務付ける。

- (3) 登録認定機関等の登録及び登録の更新に際しての技術上の調査に当たっては、当該申請に係る標準処理期間中に登録手続を完了することができるよう迅速に行う。

- 申請受付後農林水産大臣へ報告するまでの目標期間：30日以内

- (3) 登録申請等に係る手続きの迅速化  
登録認定機関等の登録及び登録の更新並びに認定手数料の額、格付業務規程及び認定業務規程の認可に際しては、技術上の調査に当たっては、申請受付後30日以内に農林水産大臣に報告するため、案件毎に責任者を指名して責任者に審査計画の作成及び進行管理を行わせ、体制を整備すること等を内容とする審査実施要領を作成する。

(4) JASマークの付された農林物資の検査

- ア 登録認定機関による認定製造業者及び登録格付機関による格付業務が適切に行われているかを確認するため、認定製造業者等に対する調査を各事業年度に350件以上行う。

- 審査実施に係る要領を作成し、手続きの迅速化を図るものとする。〔Ⅲ-3〕

- (3) 登録申請等に係る手続きの迅速化  
○ 30日以内に農林水産大臣に報告出来るよう「登録認定機関・登録外国認定機関の登録審査に係る農林水産消費技術センターが行う技術上の調査の事務処理マニュアル」を作成し、手続きの迅速化を図った。

(4) JASマークの付された農林物資の検査等

- ア 認定工場等調査  
旧JAS法による工場調査及び登録格付機関又は登録認定機関の調査に係る工場等の調査（立会調査）を、以下のとおり計433件実施した。  
○ 旧JAS法による工場調査を364件実施した。調査の結果、不適正な事項があった12件について登録格付機関に対する文書による是正勧告を行った。  
なお、指導した不適正な事項については、必要に応じ確認のための調査を実施したほか、14年度の重点調査事項とする。

- 登録格付機関の調査に資するため、登録格付機関が行っている格付業務の適否及び旧JAS法による工場調査等の実施態様を把握するための工場調査を実施する。  
また、旧JAS法による承認・認定工場において製造工程の一部を他の工場に行わせている場合は、関係センター間の緊密な連絡を確保しつつ、食品については、包装・工程を旧JAS法による承認・認定工場から委託している工場に対する調査を実施し、JAS制度の適正な運営の確保を図るものとする。  
〔Ⅳ-1-(2)〕

- 登録認定機関が行っている工場等に対する審査又は監査の実施状況を実地に調査するとともに、適正でないと思われる場合には的確な是正措置

- 登録格付機関又は登録認定機関の調査に係る工場等の調査（立会調査）をそれぞれ9件及び60件実施した。調査の結果、不適正事項のあった1件について登録格付機関に対する文書による是正勧告を行った。  
なお、是正勧告した内容については、14年度の重点調査事項とする。

面を行わせるものとする。  
〔IV-2-(2)〕

- 登録格付機関の調査に資するため、登録格付機関の格付業務の運営状況を確認するための買上検査及び店頭検査を行うものとする。〔IV-1-(3)〕
- 登録認定機関が行う認定業務の実施状況を確保するため、市販のJAS製品の買上検査（店頭検査を含む。）を行うものとする。〔IV-2-(3)〕

イ 登録認定機関の認定業務や登録格付機関の格付業務が適切に行われているかを検証するためには、JAS製品の検査については、製造業者等の事業規模及び地域パラメータ等を勘案して対象製品を選定することとし、各事業年度に7000件以上実施する。

- 検査件数：各事業年度7000件以上

(5) 高度な品質管理技術の指導

(5) 登録認定機関により認定された製造業者等の事業所に対して、適切な指導を行うという、HACCP等の高度な品質管理技術に基づき、製造業者等が高度な品質管理技術を導入する。

ア 認定製造業者等に対し、ISOやHACCP等に基づき高度な品質管理の指導を行うため、外部の有識者を含めて検討を行い、平成13年度中に指導方針を策定し、職員に周知する。

イ JAS製品検査

登録認定機関の認定業務や登録格付機関の格付業務が適切に行われているかを検証するためのJAS製品の検査を以下のとおり計717件実施した。  
○ 登録格付機関の調査に係る買上げ検査（店頭検査を含む。）を480件実施した。調査の結果、不適正事項のあった29件について登録格付機関に対しては、文書による是正勧告を行った。  
なお、是正勧告した内容については、必要に応じ随認のための調査を実施したほか、14年度の重点調査事項とする。  
○ 登録認定機関の調査に係る買上げ検査を237件実施した。調査の結果、不適正事項のあった24件について登録認定機関に対しては、文書による是正勧告を行った。なお、是正勧告した内容については、必要に応じ随認のための調査を実施したほか、14年度の重点調査事項とする。

(5) 高度な品質管理技術の指導

ア 高度な品質管理技術の指導

○ 外部の有識者を含めた総合指導委員会を開催し、認定製造業者等に対する高度な品質管理の指導方針を作成するとともに、指導マニュアルの内容について検討を行った。  
なお、指導方針の内容を検討するため、HACCPの専門家に技術顧問を委嘱した。  
○ 製造業者等からの品質管理技術等に関する相談（企業相談）は、個別商品の製造レシピに応じた表示の方法及びその管理技術等を中心に6,833件に対応した。

○ 電子メールを活用したメーラマガジンに、技術情報、行政情報を掲載し、情報提供を行った。

○ 企業の品質管理担当者等を対象とし品質管理情報、行政情報、各種調査結果及びセンタ一活動状況等について、電子メールを活用した広報活動に努めるものとする。〔V-6〕

<p>○ 食品等の製造工場の製造管理、品質管理、検査分析技術等の向上に資するため、各地域において、試験研究機関の研究情報等の製造工場への提供、試験研究機関に対する工場側の技術ニーズの伝達等製造工場と試験研究機関、関連企業等との技術交流、連携を図れるよう努めるものとする。</p> <p>○ センターは、地域特産品認証事業により、福道府県が行う認証基準の作成等に関し、当該都道府県からの要請に基づき、技術的観点から指導及び認証に係る地域推奨品の調査、分析等を行うものとする。〔V-8〕</p>	<p>○ 食品等の製造工場の製造管理、品質管理、検査分析技術等の向上に資するため、各地域において、試験研究機関の研究情報等の製造工場への提供、試験研究機関に対する工場側の技術ニーズの伝達等製造工場と試験研究機関、関連企業等との技術交流、連携を図れるよう努めるものとする。</p> <p>○ センターは、地域特産品認証事業により、福道府県が行う認証基準の作成等に関し、当該都道府県からの要請に基づき、技術的観点から指導及び認証に係る地域推奨品の調査、分析等を行うものとする。〔V-8〕</p>	<p>○ 地域における技術交流推進のため、東北地区の食品加工研究会に参画するとともに、後述（調査研究成果の活用）する産学官連携技術講習会を行った。</p> <p>○ 地方公共団体（3件）からの要請により、地域特産品認証事業に係る認証基準の作成等に関する技術指導を6回実施した。</p>	<p>○ 製造業者等に対するアの指導に活用するためのマニュアルを、中期目標の期間中に10品目以上について作成する。</p> <p>ウ 食品等の品質の向上や安全性を確保するため、ISOやHACCP等の高度な品質管理、品質の表示等に関する講習会を開催する。</p>	<p>イ 指導マニュアルの作成 ○ 風味調味料及び調理冷凍食品の2品目について指導マニュアル（品質管理技術基準書）を作成した。</p> <p>ウ 講習会の開催 ○ 食品及び木質建材の品質の向上や安全性を確保するため、食品等製造業者、製材業者等を対象とした技術講習会を10回開催し、延べ364名の参加があった。</p>	<p>○ 本年度は風味調味料及び調理冷凍食品について作成するものとする。〔V-2〕</p> <p>○ 技術講習会の開催に当たっては各地域センター間の連携を密にして、実施地域センターごとに品目又は技術的課題を選定し、8回以上行うものとする。〔V-3〕</p>	<p>(6) 依頼検査 ○ しょうゆ、生糸等に係る依頼検査を282件実施した。</p> <p>○ 適正な検査のため、内部監査を実施した。</p> <p>(7) 格付検査</p>	<p>(6) 製造業者等からの検査依頼に対応しては、迅速に対応するものとする。〔II-3〕</p> <p>付 製造業者等から依頼された農林物資の検査及びセンターが自ら行う格付に係る検査については、依頼者の機密の保持を図るため検査結果の厳正な管理を行う。</p>	<p>7 外国林産物 ○ 指定外国検査機関の検査データを活用して行う林産物の格付検査を144件実施した。</p> <p>○ 適正な検査のため、内部監査を実施した。</p> <p>○ 旧JAS法による外国林産物に係る市販品検査を6件実施した。検査</p>	<p>○ 林産物に関する日本農林規格による格付を、適正に行うものとする。〔II-4-(1)-7〕</p> <p>○ 旧JAS法による外国林産</p>
<p>○ 高度品質管理マニュアルの作成数：中期目標の期間中に10品目以上</p> <p>(6) 製造業者等から依頼された農林物資の品質、成分等に関する検査及びセンターが自ら行う格付に係る検査については、適切に行う。</p>	<p>○ 製造業者等から依頼された農林物資の品質、成分等に関する検査及びセンターが自ら行う格付に係る検査については、適切に行う。</p>								

<p>の結果、不適正事項はなかった。</p> <p>イ 生糸 ○ 生糸の格付検査を234件実施した。検査の結果、合格が225件、不合格が9件であった。</p> <p>○ 適正な検査のため、内部監査を実施した。</p> <p>○ 旧JAS法による承認工場調査を7件、市販品検査を16件実施した。調査の結果、不適正な事項はなかった。</p>	<p>物に係る業務について、工場調査及び市販品調査等を適正かつ効率的に行うものとする。〔Ⅱ-4-(1)-イ〕</p> <p>○ 横浜センター及び神戸センターは、センターが行う生糸の日本農林規格（平成10年農林水産省告示第302号）による格付を、適正に行うものとする。〔Ⅱ-4-(2)-ア〕</p> <p>○ 横浜センター及び神戸センターは、旧JAS法による承認工場及び承認工場で製造されたJAS製品についての調査を適正かつ効率的に行うものとする。〔Ⅱ-4-(2)-イ〕</p>	<p>3 農林物資の検査技術に関する調査及び研究並びに講習</p> <p>(1) 調査及び研究の重点化</p>	<p>3 農林物資の検査技術に関する調査及び研究並びに講習</p> <p>(1) 農林物資の検査技術に関する調査及び研究については、次の分野に関して重点的に行う。</p> <p>ア 生鮮食品の判別技術</p> <p>イ 加工食品の原料の判別技術</p> <p>ウ 遺伝子組換え食品の分析技術</p> <p>エ 微量物質及び機能性成分の効率的な分析技術</p> <p>○ 全調査研究課題数のうちア～エの分野に係る課題の割合：70%以上</p> <p>(2) (1)の調査及び研究の実施に当たっては、年次計画・年度計画の作成等により適切な進行管理を行い、中期目標の期間中に次のような取組を行う。(ウ及びエにおいて「確</p>
<p>イ 生糸 ○ 生糸の格付検査を234件実施した。検査の結果、合格が225件、不合格が9件であった。</p> <p>○ 適正な検査のため、内部監査を実施した。</p> <p>○ 旧JAS法による承認工場調査を7件、市販品検査を16件実施した。調査の結果、不適正な事項はなかった。</p> <p>ウ その他 ○ 農林水産省総合食料局長の依頼により、平成13年度の品表の標準品査定会における査定を行うとともに、検査員に対する講習会を行った。</p>	<p>3 農林物資の検査技術に関する調査及び研究並びに講習</p> <p>(1) 調査及び研究の重点化</p> <p>○ 調査研究18課題を実施し、そのうち「生鮮食品の判別技術」、「加工食品の原料の判別技術」、「遺伝子組換え食品の分析技術」並びに「微量物質及び機能性成分の効率的な分析技術」の重点4分野に係る課題は13課題で、割合は72%であった。</p>	<p>3 農林物資の検査技術に関する調査及び研究並びに講習</p> <p>(1) 調査及び研究の重点化</p> <p>○ 本年度は、別紙8の課題を実施するものとする。なお、年度内において緊急な調査研究がある場合には、必要に応じて課題を調整するものとする。〔Ⅵ-1〕</p>	<p>3 農林物資の検査技術に関する調査及び研究並びに講習</p> <p>(1) 農林物資の検査技術に関する調査及び研究については、次の分野に関して重点的に行う。</p> <p>ア 生鮮食品の判別技術</p> <p>イ 加工食品の原料の判別技術</p> <p>ウ 遺伝子組換え食品の分析技術</p> <p>エ 微量物質及び機能性成分の効率的な分析技術</p> <p>○ 全調査研究課題数のうちア～エの分野に係る課題の割合：70%以上</p> <p>(2) (1)の調査及び研究の実施に当たっては、年次計画・年度計画の作成等により適切な進行管理を行い、中期目標の期間中に次のような取組を行う。(ウ及びエにおいて「確</p>

立」とは、技術を分析に利用することが可能な水準まで向上させること（をいう。）

ア 生鮮食品の判別技術については、青果物について国産品と輸入品のおよその較込みを、魚について冷凍の有無の判別を行うための判断の基準となる事項を選定する。

ア 生鮮食品の判別技術販されている農産物及び魚類のうち外観から容易に判別のつかない次の品目等について、成分の違い等判別のための判断の基準となる事項を選定する。

① 同一品目の農産物で輸入品と国産品が国内市場に流通しており、輸入品が一定のシェアを有するもの

② 同一魚種で解凍魚と鮮魚が国内市場に流通しているもの

イ 加工食品の原料の判別技術については、国産品と輸入品のおよその較込みを行うための判断の基準となる事項を選定する。

イ 加工食品の原料の判別技術国内市場で流通している加工食品のうち現在の分析技術では、使用原料の輸入・国産の判別つかない次の品目について、成分の違い等判別のための判断の基準となる事項を選定する。

① 個別の品質表示基準に基づいて新たに原料原産地表示が

・ 無機元素の組成・含有量調査による青果物の産地判別  
・ においセンサーを用いた生鮮食品の産地判別技術の開発  
・ 表面プラズモン共鳴現象を利用した味覚物質測定手法による食品判別技術の開発

・ 解凍魚と鮮魚の判別方法の検討

・ 天然魚と養殖魚の判別方法の検討

・ 魚類加工食品の原料原産地判別方法の検討

○ 「生鮮食品の判別技術」については、以下の検討を行った。

・ 輸入品と国産品が国内市場に流通している生鮮野菜のうち、タマネギ及びシイタケの2品目について、産地判別のための指標を検討した。タマネギについては、無機元素24種類による産地判別を検討した結果、国産と比較して、中国産はストロンチウム含有率が高く、ニユーシイタケは亜鉛の含有率が高い傾向がみられた。

・ シイタケについては、匂いセンサーを用いて、匂い成分による産地判別を検討した結果、国産と中国産の判別が概ね可能との成果が得られた。

・ 冷凍と鮮魚が国内流通している魚介類のうち、マグロ、マダイ及びヒラメの3品目について、リンソーム内酵素活性、筋肉組織の観察、筋肉表面の血球の観察（スタンブ法）、鮮度指標（K値）により、また、サンマ及びヒラメの2品目について、コハク酸脱水酵素活性により、冷凍・非冷凍の判別指標を検討した。

・ 検討の結果、ヒラメについて、K値及び赤血球数において相関関係がみられ、判別指標が得られたことから、凍結魚と生鮮魚との判別基準を作成した。

・ 天然魚と養殖魚が流通している魚のうち、タイ及びヒラメについて判別のための指標を検討した。

・ ヒラメについては、耳石の日周輪、耳石の重量、耳石のサイズ等を測定することにより判別する方法を検討した結果、ヒラメの重量、体高、体長及び耳石の重量、長径・短径の主成分解析並びに日周輪の間隔に差が見られた。

・ マダイについては、鮮度指標（K値）、鼻孔形態の観察等11項目について判別方法を検討した結果、尾鰭の先端の形状、脂肪酸組成、肝臓重量比、胃重量比により、ほぼ判別が可能であった。

○ 「加工食品の原料の判別技術」については、以下の検討を行った。

・ 個別の品質表示基準のあるうなぎ加工品、あじ加工品及びびさば加工品について、原料原産地の判別技術の検討を行った。

義務付けられた品目

- ② 個別の品質表示基準に基づいて新たに原料原産地表示が義務付けられることが見込まれる品目

ウ 遺伝子組換え食品の分析技術

- ① 遺伝子組換えに係る表示が義務付けられた食品について、前処理技術及びPCR法等による定性分析技術を確立する。
- ② 遺伝子組換えの大豆及びとうもろこしについて、PCR法等による定量分析技術を確立する。

ウ 遺伝子組換え食品の分析技術については、遺伝子組換えに係る表示が義務付けられた食品の定性的判別技術並びに遺伝子組換え大豆及びとうもろこしの定量分析技術を確立する。

エ 微量物質及び機能性成分の効率的な分析技術

- ① 農薬、合成抗菌剤等の一斉分析法の確立のため、抽出方法、精製方法、カラム条件等についての調査研究を行う。
- ② LC-MSを利用し、ポリ

エ 微量物質の分析技術については、食品衛生法に基づく残留基準や農薬取締法に基づく登録残留基準が定められ、かつ、使用量が多い農薬であったり、現在、一斉分析法が確立されていないもの10種類程度(トリフルミゾール、エチルチオミトトン、イソキサチオン等)について一斉分析法

うなぎ加工品については、DNAによる判別法を、あじ加工品及びさば加工品については、DNAの抽出方法の検討を行った。

うなぎについて、DNAによる品種判別の検討を行った結果、蒲焼きのように加熱された製品であっても、ジャポニカ種とアンギラ種(西洋種)の判別が可能であり、流通実態と照合することにより原料原産地の判別が概ね可能であった。

あじ加工品については、可食部からDNAの抽出はできなかったが、骨髄からのDNAの抽出は可能であった。さば加工品については、可食部からのDNAの抽出ができなかったため、次年度において骨髄からのDNAの抽出を検討する。

○ 「遺伝子組換え食品の分析技術」については、以下の検討を行った。

- ・ 遺伝子組換えに係る表示が義務付けられた加工食品のうち、豆腐、凍り豆腐、納豆、豆乳等の大豆加工品からPCRによる検出に適した各種のDNA分離用カラムを活用したDNA抽出法を検討した結果、従来の方法では検知できなかった遺伝子の検知が可能となった。
- ・ 遺伝子組換えに係る表示が義務付けられた大豆加工食品のうち、豆腐、油揚げ、凍り豆腐、ゆばの4品目について、遺伝子組換え体の定量の可能性を検討した。
- ・ 豆腐等はDNAの分解が進んでいる加工食品であるが、定量PCR法に関する前処理方法の改良を検討した結果、4品目について定量PCR法の適用が可能でDNA抽出方法が確立できた。
- ・ 内在性遺伝子の検知ができないため、遺伝子組換えに係る表示が義務付けられないばいしよ加工食品のうち、マッシュポテト、マッシュポテトを原料にした食品、冷凍ばいしよ、ばいしよスナック菓子等について前処理方法を検討した結果、新たに開発されたカラムを使用することにより大部分のばいしよ加工品からDNA抽出が可能となった。

○ 「微量物質及び機能性成分の効率的な分析技術」については、以下の検討を行った。

- ・ 一斉分析法が確立されていない農薬22種類を対象として、りんご、オレシジ、にんじん、トマト、ほうれんそう等の8種類13品目について、農薬を分析する際の前処理方法を検討した結果、2種類の分離用カラムの組合わせによる精製法の改良により、液体クロマトグラフ(PDA検出器付き)による同時定量が可能であることを確認した。



を確立する。

フェノール類等の機能性成分  
についての効率的な分析方法  
を確立する。

- 重点4分野のほか、以下の検討を行った。
  - ・ 腐敗バレイシヨ酵素等を利用してフェノール性内分泌かく乱物質の無害化・低減化技術開発を目的として各種バレイシヨの酵素活性を調査するとともに、粗酵素の濃縮方法を検討し、粗酵素カラムを通過させた場合のフェノール性内分泌かく乱物質無害化・低減化のメカニズムを検討した。(食品総合研究所との共同研究)
  - ・ しょうゆ分析の技能試験において必要な比較値について、2種類の分析方法を比較検討し、分析条件を定め、分析者の技能を評価する比較値の算出方法を検討した。(食品総合研究所との共同研究)
  - ・ 生糸の物性値の一つであるヤング率を非破壊で効率よく測定するためのプロگرامを開発するとともに装置を試作することにより、非破壊での測定表示が可能になった。
  - ・ バレイシヨ塊茎中のグリコアルカロイド量の光照射による影響を調査するために、HPLCによるグリコアルカロイドの分析条件を検討後、品種別、熟度別、貯蔵期間別に測定を行った。
  - ・ 軟X線による非加熱殺菌技術の開発を目的に作製した試作機について、X線発生装置、防護装置等を改良した。

(3) 調査及び研究の成果については、積極的に公表するとともに、調査分析、検査及び技術指導等の業務に迅速かつ積極的に活用する。

(2) 調査研究成果の公表

- ア 調査研究成果については、調査報告書に取りまとめ、公表するとともに、成果の概要についてインターネット等を活用して広く一般に広報する。

○ 調査及び研究の成果の公開  
発表会の開催回数：各事業年  
度1回以上

イ 調査及び研究テーマに関係する登録認定機関等及び関係業界を対象として、調査研究の成果の公開発表会を各事業年度に1回開催するとともに、必要に応じ個別業界ごとにも、説明会を開催する。

(3) 調査研究の適切な実施

- ア 調査研究の水準の向上を図るため、独立行政法人食品総合研究所等の試験研究機関、分析機関等と共同で調査研究を実施する等連携を強化する。

(2) 調査研究成果の公表

- 平成12年度調査研究成果について「調査研究報告書25号」を作成し、公表するとともに、ホームページに当該結果の概要を掲載し、広く一般に広報した。

- 平成13年11月1日に公開の調査研究発表会を開催した。発表課題は、「フォトダイオードアレイ検出器を用いた農産物中に含まれる残留農薬の一斉分析法」、「遺伝子組換え農産物の新しい定量分析法の開発」等10課題(食品等特性把握調査2課題含む)。(外部からの参加者は、14名であった。)

(3) 調査研究の適切な実施

- 以下の2課題について独立行政法人食品総合研究所と共同で調査研究を実施した。
  - ・ 「腐敗抑制酵素等を利用してフェノール性内分泌かく乱物質の無害化・低減化技術の開発」(独立行政法人食品総合研究所の共同分析センター(化学機器分析センター)に名称変更)を活用)
  - ・ 「しょうゆの技能試験に用いる比較値の算出方法」

イ 調査研究の課題の選定、実施方法及び成果について適正な点検・評価を行い、その結果を業務の運営に反映させるため、外部の専門家を含めて各事業年度において1回以上検討を行う。

(4) 調査及び研究の成果を事業者、登録認定機関等に技術移転するための検査技術に関する講習を行う。

(4) 調査研究成果の活用

調査研究成果を製造業者、登録認定機関等に技術移転するため、関係業界等からの要望等を踏まえ技術講習会を開催する。

○ 平成14年2月28日に外部の有識者を含めた調査研究総合評価委員会を開催し、平成13年度の調査研究成果を点検・評価するとともに、平成14年度調査研究課題について検討し、必要性の高い調査研究課題を選定した。

(4) 調査研究成果の活用

○ 関係業界等の要望を踏まえ、財団法人食品産業センター、独立行政法人食品総合研究所とも連携し、産学官連携技術講習会を全国で8回開催した。

○ 食品製造企業、事業者団体、地方公共団体等からの依頼に応じて、「残留農薬分析技術」、「遺伝子組換え食品の検査技術」などの分析技術等に関する受入研修を7回(9名)実施した。また、講習会等に講師として職員を260回派遣し、「遺伝子組換え食品」、「JAS制度、食品表示」などについて講演した。

4 立入検査等に関する事項

認定製造業者等に対し農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(昭和25年法律第175号。以下「JAS法」という。)第20条の2第1項の規定による立入検査を行うに当たっては、(1)検査能力等の資質、経験等を勘案した立入検査職員の適切な人選

(2) 農林水産大臣から指示された調査事項の的確な実施

(3) 農林水産大臣への迅速かつ正確な報告等に留意し厳正に実施する。

○ 立入検査実施後3日以内

4 立入検査等に関する事項

農林水産大臣から指示された検査を迅速かつ的確に行うため、検査員の入選基準の策定及び検査手順のマニュアル化を行う。

○ 農林水産大臣から、製造業者等に対するJAS法第20条の2に基づく立入検査の命令(JAS法第19条の6第1項第7号の検査を含む。)があった場合には適切にこれを実施するものとする。なお、農林水産大臣から指示された検査を迅速かつ的確に行うため、検査員の入選基準の策定及び検査手順のマニュアル化を行うものとする。

4 立入検査等に関する事項

(1) 立入検査

○ 農林水産大臣から27件(48事業者)の立入検査の指示があり、実施した。

縦覧内容	対象農林物資	立入検査件数	立入事業者件数	検査員延べ人数
原料原産地表示	畜産物、農産物、水産物、加工魚介類	21	37	374
JASマーク不正表示	有機農産物、有機農産物加工品、果実乾物	5	6	19
日付表示	削りぶし	1	5	15
計		27	48	408

○ 農林水産大臣から指示された検査を迅速かつ的確に行うため、立入検査員の入選基準を定め、当該基準に基づき検査員を選するとともに、「立入検査マニュアル」を作成した。

なお、平成14年3月31日現在の検査員登録数は125名である。

(2) 立入検査への同行、確認調査等

○ 他機関が行う立入検査に、当該機関からの技術的協力依頼による当該立入検査への同行を12案件(15業者)実施した。

<p>5 緊急時の要請に関する事項</p> <p>農林水産大臣から独立行政法人農林水産消費技術センター法（平成11年法律第183号）第12条の規定に基づき調査、分析又は検査を緊急に実施するよう要請があったときは、他の業務に優先して組織的に取り組み、必要な調査、分析又は検査の迅速かつ正確な実施に努めることとする。農林水産大臣に迅速に報告する。</p>	<p>5 緊急時の要請に関する事項</p> <p>農林水産大臣から要請のあった調査等を迅速かつ的確に行うため、調査研究結果や研究論文等を体系的に整理し、必要に応じて分析手法、データ等を効果よく検索できる情報管理体制を構築するとともに、要請に対して常に迅速に対応できる組織体制を整備する。</p>	<p>○ 立入検査に係る事前調査、確認調査等を農林水産省総合食料局品質課と協力し、22件（34業者）実施した。</p>	<p>○ 農林水産大臣から要請のあった調査等を迅速かつ的確に行うため、緊急調査分析実施規程を作成した。実施に当たっては、専門の委員会を設置することとした。なお、13年度は、農林水産大臣からの要請はなかった。</p> <p>○ 想定される事項別に対応方法を検討するため、過去の緊急調査分析の事例の収集及び内容・事項別分類を行い、緊急調査のモデル化を検討した。</p>
<p>6 国際協力</p> <p>可能な範囲において、研修生の受入、海外への専門家の派遣等の国際協力を行う。</p>	<p>6 国際協力</p> <p>発展途上国からの技術支援の要請の増大に対応して、専門家の海外派遣及び海外からの研修生の受入れを積極的に推進する。また、職員の間接的力の向上を図るため、国際協力事業団の主催する研修等に職員を派遣する。</p>	<p>6 国際協力</p> <p>(1) 職員の派遣</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 国際協力事業団のウルグアイ林産品試験計画に専門家として職員1名を派遣した。</li> <li>○ 国際協力事業団のウィエトナム食品工業研究所強化計画に専門家(調査団員)として職員1名を派遣した。</li> <li>○ 専門家派遣前研修に職員1名を派遣した。</li> <li>○ 技術協力専門家養成研修（第1回）に職員1名を派遣した。</li> </ul> <p>(2) 研修生の受入等</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 海外からの研修生を受入れ、JAS制度、食品等の分析技術等に関する研修を6回実施した。また、センターの施設見学について、随時対応した。</li> </ul>	<p>6 緊急時の要請に関する事項</p> <p>農林水産大臣からセンター法第12条第1項に基づき緊急時の要請があった場合には、総合食料局品質課長と協議の上同条第2項に基づき必要な事項について調査を行うものとする。</p> <p>なお、要請に応じ迅速に対応できるとともに、その対応方法について想定される事項別に対応方法を検討するものとする。〔Ⅷ-1〕</p>
<p>6 国際協力</p> <p>発展途上国からの技術支援の要請の増大に対応して、専門家の海外派遣及び海外からの研修生の受入れを積極的に推進する。また、職員の間接的力の向上を図るため、国際協力事業団の主催する研修等に職員を派遣する。</p>	<p>6 国際技術協力等については、農林水産省総合食料局品質課、国際部国際協力課及び技術協力課、生産局特産振興課並びに国際協力事業団等の関係機関との連携を密にし、積極的に対応するものとする。〔I-11〕</p>	<p>6 国際協力</p> <p>(1) 職員の派遣</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 国際協力事業団のウルグアイ林産品試験計画に専門家として職員1名を派遣した。</li> <li>○ 国際協力事業団のウィエトナム食品工業研究所強化計画に専門家(調査団員)として職員1名を派遣した。</li> <li>○ 専門家派遣前研修に職員1名を派遣した。</li> <li>○ 技術協力専門家養成研修（第1回）に職員1名を派遣した。</li> </ul> <p>(2) 研修生の受入等</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 海外からの研修生を受入れ、JAS制度、食品等の分析技術等に関する研修を6回実施した。また、センターの施設見学について、随時対応した。</li> </ul>	<p>5 緊急時の要請に関する事項</p> <p>農林水産大臣から要請のあった調査等を迅速かつ的確に行うため、緊急調査分析実施規程を作成した。実施に当たっては、専門の委員会を設置することとした。なお、13年度は、農林水産大臣からの要請はなかった。</p> <p>○ 想定される事項別に対応方法を検討するため、過去の緊急調査分析の事例の収集及び内容・事項別分類を行い、緊急調査のモデル化を検討した。</p>
<p>4 財務内容の改善に関する事項</p> <p>適切な業務運営を行うことにより、取支の均衡を図る。</p>	<p>第3 予算、収支計画及び資金計画</p> <p>〔略〕</p>	<p>第4 財務内容の改善に関する事項</p> <p>適切な業務運営を行うことにより、取支の均衡を図る。</p>	<p>予算、収支計画及び資金計画</p> <p>〔略〕</p> <p>○ 財務諸表等を参照のこと。なお、運営費交付金等の節減に努め、年度末に集中した立入検査に要する経費に充当した。</p>

	<p>第4 短期借入金の限度額</p> <p>7億円</p>	<p>(短期借入金の限度額)</p>	<p>(短期借入金の限度額)</p> <p>短期借入金を借り入れられる事態は生じなかった。</p>
<p>第5 その他業務運営に関する重要事項</p>	<p>第5 剰余金の使途 剰余金が生じた場合には、消費者のニーズに対応できるような検査分析機器の購入等の経費に充てる。</p> <p>第6 その他主務省令で定める業務運営に関する事項</p> <p>1 施設及び設備に関する計画業務の適切かつ効率的な実施の確保のため、業務実施上の必要性及び既存の施設・設備の老朽化等に伴う施設及び設備の整備・改修等を計画的に行う。〔略〕</p> <p>2 職員の人事に関する計画 (1) 方針 ア 生系の格付業務については、退職者の不補充や有機機産物等の検査業務等JAS法改正による新規・拡充業務等への職員の計画的な配置転換を行う。</p> <p>イ 外国林産物の格付業務については、平成14年度の廃止に伴い人員の適正配置を図る。</p> <p>(2) 人員に関する指標 期末の常勤職員数を合理化を図ることにより期初の95%とする。</p>	<p>(剰余金の使途)</p> <p>その他業務運営に関する事項</p> <p>○ 本部の検査設備拡充のため の整備工事を行うものとする。 〔XIV-1〕</p> <p>○ 名古屋センターのドラフト チャンバーの改修工事を行う ものとする。〔XIV-2〕</p> <p>○ 神戸センターの検査室の整 備工事を行うものとする。 〔XIV-3〕</p> <p>○ 職場研修等を実施し、配置 転換要員の確保に努めるもの とする。〔XV-1〕</p> <p>○ 常勤職員の数を1%(5人) 削減し、480人から475 人に縮減する。〔X-2〕</p>	<p>(剰余金の使途)</p> <p>その他業務運営に関する事項</p> <p>1 施設及び設備に関する計画 ○ 本部の検査設備拡充の整備 工事を行った。</p> <p>○ 名古屋センターのドラフトチャン バーの改修工事を行った。</p> <p>○ 神戸センターの検査室の整備 工事を行った。</p> <p>2 職員の人事に関する計画 ○ 生系の生産量、格付件数等並び に他部門の業務量の推移及び今 後の予測等に基づき、生系格付 業務職員の配置転換計画を作成 した。</p> <p>○ 常勤職員の数を1%(5人)削減 した。</p>

(1) 業務内容の高度化及び専門技術に対応するとともに分析技術及び分析能力の維持向上を図るため、内部研修及び外部の高度な分析技術を有する分析機関や試験研究機関等への職員への派遣研修、人事交流等を行う。

(3) 人材の確保・育成

ア 人材の育成

別に定める職員技術研修計画に基づき、以下の研修を計画的に実施する。

○ 分析技術の内部研修の開催回数：各事業年度10回以上

(7) 職員の検査分析技術、分析能力及び品質管理技術等の維持向上を図るため、専門的知識を有する職員及び試験研究機関の研究者等の学識経験者を講師とした分析技術に関する研修を各事業年度に10回以上開催する。

○ 外部機関への派遣研修の開催回数：各事業年度10回以上

(4) 外部の高度な検査分析技術の導入を図るため、先進的な分析技術を有する試験研究機関及び高度な分析技術を有する検査機関等の中長期の職員派遣研修を各事業年度に10回以上開催するとともに、独立行政法人食品総合研究所等の人事交流を行う。

(7) 放射線取扱主任者、ISO9000の審査員補、労働安全衛生法に係る作業環境測定士等業務運営上必要な資格を有する職員を養成するため、研修会の開催及び外部機関が主催する研修会への派遣を行う。

(1) 新規・拡充業務に適切に対応するため、生糸格付業務担当職員を対象に、消費者対応業務、JAS関係業務等に関する研修を計画的に実施する。

3 人材の育成

◎ 研修  
別紙9により実施するものとする。〔IX〕

- ・新規採用者導入研修
- ・技術系職員基礎研修
- ・品質管理等研修
- ・機器操作技能研修
- ・技術能力向上研修
- ・その他の研修
- ・分析技術研修
- ・品質管理技術等研修

○ 職員の検査分析技術、分析能力及び品質管理技術等の維持向上を図るため、以下の研修を実施した。  
 ・新規採用者導入研修計6回、延べ12人。  
 ・技術系職員基礎研修計1回、延べ10人。  
 ・専門技術研修計5回、延べ59人。  
 ・機器操作技能研修計39回、延べ217人。  
 ・技術能力向上研修計13回、延べ48人。  
 ・その他の研修計45回、延べ568人。

[資料12]

○ 外部の高度な検査分析技術の導入を図るため、独立行政法人食品総合研究所へ2名、独立行政法人水産総合研究センターへ1名及び環境省環境研修センターへ1名を2週間程度派遣した。また、独立行政法人食品総合研究所へ6名を併任させた。

○ 業務運営上必要な資格を有する職員を養成するため、以下の研修会に職員を派遣又は研修会を開催した  
 ・放射線取扱主任者講習会1名  
 ・作業環境測定士指定講習8名  
 ・ISO9000内部監査員講習会2名  
 ・ISO9000審査員養成コース2名  
 ・審査員内部研修を3回60名実施した。

○ 新規・拡充業務に適切に対応するため、生糸格付業務担当職員研修を2回24名実施した。

(2) 農林水産行政との連携を図るため、行政部局との円滑な人事交流を図るとともに、センター職員が国の採用にも従事できる人材の確保に留意する。

イ 農林水産行政と連携した業務運営の推進  
農林水産行政と連携した業務運営を推進するため、センターの業務と密接な関連を図る総合食料局を中心とした行政的実施するとともに、行政部に実施する行政研修等に積極的に参加する。

○ 人事交流は、総合食料局を中心とする農林水産本省及び地方農政局等と積極的にを行い、業務の活性化・円滑化に資するものとする。〔XV-3〕

4 人材の確保  
○ 農林水産行政と連携した業務運営を推進するため、農林水産省総合食料局を中心とした行政部局との人事交流を実施した。また、行政部局が開催する行政研修等に参加した。

ウ 職員の採用  
職員の採用に当たっては、センターの業務を遂行する上で必要とされる分析の基礎的能力、農林水産物や食品の製造等の専門的知識等を有する化学、農学等及び行政の試験区分の国家公務員試験合格者を中心として採用する。

○ 業務を適正に実施するため、必要な人員を確保するものとする。〔XV-4〕

○ 化学、農学等の試験区分の国家公務員試験合格者を採用し、必要な人員を確保した。

エ 検査分析能力等の向上  
検査分析等における検査分析能力及び検査分析の体制向上のため、検査分析の実施体制に適正試験所規範(GLP)及び検査分析機関としての国際標準であるISO/IEC17025の考え方を導入する。

◎ センターの所掌する業務の基礎である分析の精度を維持向上させるため、理化学検査項目のクロスチェック、分析技術の保守管理等を行うことにより、検査分析に関する総合的な精度管理の改善向上を図り、GLP体制の基礎を構築するものとする。〔X-2〕

5 検査分析能力等の向上と信頼性の確保  
○ ISO/IEC17025の考え方を導入した検査分析業務執行マニュアルの1次文書である試験業務品質マニュアルを制定し、その下位文書である2次文書、3次文書を作成した。

オ 検査分析業務執行マニュアルの作成  
施設・機器類管理マニュアル、毒劇物管理規程及び危険物管理規程に基づいて、分析機器及び試薬等の維持管理及び記録等に係る業務執行マニュアルを作成する。

○ 検査分析能力の向上のため、各種管理規程を文書化し、検査分析業務関係を管理するための業務執行マニュアルを整備するものとする。〔X-1〕

○ 「毒劇物危害防止管理規程及び危険物管理規程」を整備し、試験類の使用状況に関する定期点検を実施した。

3 職員の技術力の向上を図るため、検査機関としての国際標準の導入、分析業務における精度管理の実施等を行う。

カ 精度管理の実施  
分析精度の確認のため、実験室間精度管理を各事業年度に5回以上実施し、その結果

◎ センターの所掌する業務の基礎である分析の精度を維持向上させるため、理化学検査項目のクロスチェック、分析

○ 外部精度管理を3回、センター間精度管理を5回実施した。外部精度管理のうち、Codexに関連したカドミウムの分析については、FAPAS(英国中央科学研究所が主催する食品分析技術評価システム)に参加した。

[資料13]

<p>○ 実験室間精度管理の実施回数：各事業年度5回以上</p>	<p>に基づき必要な措置を講じる。</p>	<p>技術に関する研修、検査分析機器の保守管理等を行うことにより、検査分析の改善向上を図るものとする。 また、各地域センター間の縦一的なクロスエックを分野別に5回以上行う。〔X-2〕</p>
----------------------------------	-----------------------	---

注：年度計画中、「◎」は重複箇所あり

調査名	食品等特性把握調査		
実施年月日（期間）	平成13年4月～5月		
対象者（対象団体）	地方公共団体（都道府県市町村消費者行政担当部局、消費生活センター）、事業者団体、消費者団体		
配布数	1,022	回収数	632
		回収率	61.8%
アンケート内容			
1 食品等を対象とした商品テストの実施状況			
2 センターとの共同調査の希望の有無について			
3 センターの商品テストの対象品目、調査のねらい等への意見・希望について			
アンケート結果概要			
1 食品等を対象とした商品テストの実施状況			
近年、地方公共団体においては、商品テスト部門を縮小する傾向にあり、アンケート調査の結果においても、食品等を対象とした商品テストを実施している団体は、74団体という結果が得られた。			
2 センターとの共同調査の希望の有無について			
センターと共同調査を希望又は検討中の団体が157団体あった。具体的な調査課題等の希望は特段なかったが、今後、新たな地方公共団体等に対する技術的支援の取り組みとして、センターと地方公共団体等との共同調査を検討していく必要がある。			
3 センターの商品テストの対象品目、調査のねらい等への意見・希望について			
品目については、穀物や野菜等の生鮮食品から各種加工食品まで様々な食品についての要望があった。総体的には、食品の機能性成分に関する調査、新技術・新素材を用いた機能性又は利便性等を付加した食品等に関する調査、消費者の商品選択の目安となる事項に関する調査の要望が多かった。地方公共団体では対応が難しい調査について、センターでの調査結果を活用したいとの意向がある。			



調査名	講習会		
実施年月日（期間）	平成13年4月～5月		
対象者（対象団体）	地方公共団体、事業者団体、消費者団体		
配布数	1,053	回収数	670
		回収率	63.6
<p>調査の目的： 地方公共団体の講習会の実施状況を把握するとともに、センター講師派遣業務を幅広くPRし、講習会に対する要望を掘り起こし、業務に反映させることを目的として調査を実施した。</p> <p>調査方法： 郵送にてアンケート調査票を配布し、FAXにての返送回収方式</p> <p>アンケート内容： 1 講習会に関する動向把握 2 消費生活展に関する動向把握 3 センターへの意見・要望等</p>			
<p>アンケート結果概要</p> <p>1 講習会に関する動向把握 希望テーマでは、地方公共団体、消費者団体は、「遺伝子組み換え食品」、「食品の安全性」、「食品の表示」に関する要望が多く、事業者団体については、「食品の表示」、「JAS制度」に関する要望が多かった。総じて、食品の安全性への関心が高かった。また、開催希望時期は、7月、10月、11月が多かった。</p> <p>2 消費生活展に関する動向把握 消費生活展の開催が予定されている地方公共団体等にあっては、例年どおりの参加要請があるものと考えられる。展示内容については、講習会の希望テーマとほぼ一致する。</p> <p>3 センターへの意見・要望等 「消費者行政は年々複雑化している中で、センターの取り組み（講師派遣、講習会の開催）は、消費者啓発のノウハウが少ない地方公共団体にとっては心強い。今後も継続を強く希望する。」との意見がある反面、「講習会内容がマンネリ化している。」、「事例や話題を取り入れた、消費者に分かりやすい内容にしてほしい。」との意見や「講習会や講師派遣を希望しない」との意見もあった。</p>			

調査名	消費生活センター職員等研修（中央研修、ブロック研修）		
実施年月日（期間）	平成13年5～6月		
対象者（対象団体）	消費生活センター、地方公共団体消費者行政担当部局		
配布数	255	回収数	150
		回収率	58.8%
アンケート内容			
1 希望時期			
2 希望研修内容			
3 その他意見等			
アンケート結果概要			
1 希望時期			
曜日の指定を除いては、特に開催時期の要望はなかった。			
2 希望研修内容			
主な希望研修内容は以下のとおり。講義については、講習会等のテーマの要望とほとんど一致している。実技については、参加者等のレベルの差があり、実施に当たっては、分析技術レベルの把握が重要である。			
〔講義〕			
・食品の表示について			
・輸入農産物の表示、安全性について			
・遺伝子組み換え食品について			
〔実技〕			
・遺伝子組み換え分析方法			
・残留農薬分析方法			
・食品中の各種成分の機器成分表			
・消費生活センターで実施可能な簡易テスト的なもの。			
3 その他意見等			
相談担当者、テスト担当者が異なるため、部分的な参加が可能な日程を希望する要望があった。			

## 農林物資の検査の迅速化

品目 (分析項目)	現行所要時間 (分)	削減可能時間 (分)	削減可能割合 (%)	概要
即席めん類 (酸価、過酸化物体価、 よう素呈色度、水分)	1,070	240	22	(酸価・過酸化物体価) 油脂の抽出時間の短縮を検討したところ、120分から30分に短縮しても酸価及び過酸化物体価の測定値に影響を及ぼさないことが明らかとなった。これにより、酸価の分析時間を現行の210分から120分に、過酸化物体価の分析時間を230分から140分に短縮することが可能となった。 (よう素呈色度) 試料調製における時間短縮を検討したところ、脱脂時間を5時間から4時間に短縮しても測定値にほとんど影響がないことが明らかとなった。これにより、分析時間を現行の450分から390分に短縮することが可能となった。
ベーコン類 (亜硝酸・ソルビン酸、 でんぷん含有率、粗たん 白質、粗脂肪、食塩分)	2,820	525	19	(亜硝酸・ソルビン酸) 亜硝酸の分析方法を分光光度法からHPLCに変更し、ソルビン酸と同時定量を行うことを検討したところ、現行法とほぼ同等の分析値が得られることが明らかとなった。これにより、分析時間を現行の490分から300分に短縮することが可能となった。 (でんぷん含有率) 前処理及び定量操作の時間短縮を検討したところ、洗浄工程を一部省略するとともに、塩酸による加水分解及びソモギー法による定量をフェノール・硫酸法に変更しても現行法と同等の測定値が得られることが明らかとなった。 これにより、分析時間を現行の635分から300分に短縮することが可能となった。
乾めん類 (粗たんぱく質、水分)	550	70	13	(粗たんぱく質) 試料の分解及び蒸留にケルテック製急速分析装置を用いることにより、時間を短縮しつつ現行法とほぼ同等の測定値が得られることが明らかとなった。これにより、分析時間を現行の370分から300分に短縮することが可能となった。
マカロニ類 (灰分、水素イオン濃度、粗たん 白質、水分)	1,127	270	24	(灰分) 試料の灰化時間の短縮を検討したところ、灰化容器としてるつぽに替えて平皿を用いることにより、時間を短縮しつつほぼ同等の結果が得られることが明らかとなった。これにより、分析時間を現行の497分から257分に短縮することが可能となった。 (水素イオン濃度) 水素イオンの抽出時間の短縮を検討したところ、60分から30分に短縮しても測定値に影響を及ぼさないことが明らかとなった。これにより、分析時間を現行の140分から110分に短縮することが可能となった。
食料缶瓶詰 ：コンビーフ缶詰 (脂肪分、 可溶性固形分、 すず含有量)	1,530	900	59	(脂肪分) 脂肪抽出における時間短縮を検討したところ、抽出時間を16時間から1時間に短縮しても、ほぼ同等の結果が得られることが明らかとなった。これにより、分析時間を現行の1,380分から480分に短縮することが可能となった。
計	7,097	2,005	28	

平成14年1月21日  
役員・部長会議了承

## 農林物資の検査分析技術等に関する調査研究5カ年計画

## 1 生鮮食品の判別技術

○生鮮食品の判別技術については、5カ年計画を仮置きしているものの研究の進捗状況等を見極めながら一年ごとに見直す必要があると考えている。  
○各年度の課題は調査研究に着手すべき年度を示すものであり、必ずしも単年度で終了することを意味しない。(以下の各分野について同様。)

	判別項目	対象となる技術	13年度	14年度	15年度	16年度	17年度	
生鮮食品の判別技術	<ul style="list-style-type: none"> <li>野菜の産地判別</li> <li>解凍と鮮魚の判別</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>無機元素組成 元素同位体比</li> <li>匂いセンサー</li> <li>表面プラズモン</li> <li>DNA解析</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>たまねぎ</li> <li>測定法の基本技術の開発</li> <li>測定法の基本技術の開発</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>根じょうが</li> <li>生しいたげ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>フロクコリア</li> <li>アムバラガス</li> <li>にんにく</li> <li>しょうが</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>さといも</li> <li>かぼちや</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ごぼう</li> <li>さやえんどう</li> </ul>	
			<ul style="list-style-type: none"> <li>酵素活性 組織検査 血球色素</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ヒラメ 酵素活性 組織検査 血球色素</li> <li>サンマ 酵素活性</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>マダロ</li> <li>マダイ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>アジ</li> <li>サケ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>サバ</li> <li>ハマチ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>マダラ</li> <li>カレイ</li> </ul>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>牛肉の産地判別</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>無機成分 DNA解析</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>牛肉 無機成分</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>牛肉 雌雄判別</li> </ul>		
中期目標・中期計画に基づく課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>天然と養殖魚の判別</li> <li>社会的科学的な検出手法</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>アミノ酸組成 脂肪酸組成 耳石の解析</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ヒラメ 耳石の解析</li> <li>マダイ 脂肪酸組成</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>アミノ酸組成</li> <li>マダイ 脂肪酸組成</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>トラフグ</li> <li>アユ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ブリ</li> <li>マス</li> </ul>		
			<ul style="list-style-type: none"> <li>トレーサビリティー技術</li> </ul>					

## II 加工食品原材料判別

判別項目	対象となる技術	13年度	14年度	15年度	16年度	17年度
		水産加工品 ・ウナギ精焼き ・あじの開き	水産加工品 ・塩サバ ・乾燥わかめ ・塩蔵わかめ ・農産加工品 ・乾しいたけ ・筍水煮	○加工食品原料原産地表示の対象品目の見通しが立たないことから、15年度以降はプランクにしてあるが、対象品目追加指定に連動する形で対応		

## III 遺伝子組換え食品の分析技術

中期目標・中期計画に基づく課題	遺伝子組換え食品の分析技術	確立すべき技術					
		13年度	14年度	15年度	16年度	17年度	
	1. 前処理技術 対象食品	新たな遺伝子組換え農産物が承認された場合でも、現在の技術で対応可能と考えられる。					
		1. 農産物	大豆関係(10品目)及びとうもろこし関係(5品目) ＜定性分析向け改良＞ じやがいも関係(7品目)	じやがいも関係(7品目) ＜定性分析向け改良＞	大豆関係(5品目) ＜定量分析向け改良＞ とうもろこし関係(3品目) ＜定量分析向け改良＞	とうもろこし関係(3品目) ＜定量分析向け改良＞	じやがいも関係(7品目) ＜定量分析向け改良＞
		2. 加工食品					
	2. 定性分析技術 対象食品	新たな遺伝子組換え農産物が承認された場合に、随時調査研究を実施する。					
		1. 農産物	じやがいも関係(7品目)				
		2. 加工食品					
	3. 定量分析技術 対象食品	新たな遺伝子組換え農産物が承認された場合に、随時調査研究を実施する。					
		1. 農産物	大豆関係(3品目)	とうもろこし関係(3品目)	とうもろこし関係(3品目) じやがいも関係(3品目)	じやがいも関係(4品目)	
		2. 加工食品					

## IV 微量物質及び機能性成分の効率的分析技術

	確立すべき技術	13年度	14年度	15年度	16年度	17年度
中期目標・中期計画に基づく課題	<p>微量物質及び機能性成分の効率的分析技術</p> <p>効率化すべき技術 1. 前処理技術 2. 定性分析技術 3. 定量分析技術</p> <p>L C-M S を利用した定量分析技術</p>	<p>13年度</p> <p>・農薬の一斉分析法の検討 ・マイクロキノン分析手法の検討</p>	<p>14年度</p> <p>・農薬の一斉分析法の検討 ・各種食品における有機ミネラル分析技術の検討</p>	<p>15年度</p> <p>・農薬の一斉分析法の検討 ・茶のポリフェノール類等についての方法の確立</p>	<p>16年度</p> <p>・農薬の一斉分析法の検討 ・トマトのカロチノイド類等についての方法の確立</p>	<p>17年度</p> <p>・農薬の一斉分析法の検討 ・カボチャのカロチノイド類等についての方法の確立</p>

## V その他

	確立すべき技術	13年度	14年度	15年度	16年度	17年度
課題	<p>非破壊法に高格付け方法に関する研究</p> <p>非破壊法に高格付け方法に関する研究</p>	<p>13年度</p> <p>・現行格付け法との比較データの収集・分析及び知性判定法の検討</p>	<p>14年度</p> <p>・非破壊法による物性判定法の確立及び国際標準への対応の検討（サンプリング、格付け）</p>	<p>15年度</p> <p>・国際標準への高品質の確立及び提案</p>	<p>16年度</p> <p>・国際標準格付け法の確立</p>	<p>17年度</p>

## 職員技術研修中期計画

制 定 平成13年4月 2日 13本消技第 259号  
最終改正 平成14年3月29日 13本消技第1386号

### 1 趣旨

独立行政法人農林水産消費技術センター（以下「センター」という。）は、独立行政法人への移行に伴い、センター中期目標において「業務運営の効率化」及び「国民に対して提供するサービスその他の業務の質の向上」を図ることが求められている。

このためセンターは、センター中期計画において、残留農薬調査分析の迅速化、農林物資の格付の効率化、業務運営能力の向上、登録認定機関の認定業務と国際標準の整合性並びに技術上の調査の公平性及び的確性の確保、技術上の調査によるデータの均質化及び質の向上等を図ることを定めるとともにそれらの計画を実現するために人材の確保・育成を図ることについても定めたところである。

センターでは、従来から技術系職員（以下「職員」という。）に対し、技術に関する基礎的又は専門的知識を付与するための各種の研修会を開催してきたところであるが、センター中期計画を遂行し、センター中期目標を達成するためには、職員の業務に関する技術能力の更なる向上はもとより、独立行政法人化に伴い必要となる作業環境測定士等の資格取得、品質保証体制の確立のための分析技術者の業務管理能力の向上、内部監査員の養成、講習会等における説明能力の向上等に努め、幅広い分野において有能な人材を育成する必要がある。

このため、センターは職員の自主的な活動を支援しつつ業務能力の向上を図るため、センター中期計画に定められた人材の確保・育成を具体化した職員技術研修中期計画を作成するものとする。

### 2 研修計画の期間

職員技術研修中期計画の期間は、平成13年4月2日から平成18年3月31日までの5年間とする。

### 3 研修推進体制の構築

研修を円滑かつ効果的に実施していくため、研修企画委員会を設置し、職員技術研修に係る企画・立案・改廃等の検討を行う。

### 4 研修の評価及び改善等

#### (1) 研修の効果の把握及び評価

研修内容の充実並びにその研修効果の向上を図るため、研修生に対する効果測定試験、レポート提出又はアンケート等の手法により、研修成果を把握するとともに当該研修の実施効果を適切に評価する。

## (2) 研修の改善

研修企画委員会における評価の結果、効果が低いと判定された研修については廃止を含め改善方法を検討する。

## 5 研修計画

### (1) 総合的な人材育成システムの構築

新規採用時における導入研修から、一定期間経過後のフォローアップ研修、中堅職員に対する専門技術研修等により、技術系職員の計画的な育成を図るとともに職場内教育（On the Job Training）により日常的な技能の向上を図る。

#### ① 新規採用者導入研修

センター職員としての業務上の基礎的知識を修得するため、新規採用者を対象とした導入研修を行う。

なお、導入研修は、センター職員としての基礎的技術基盤を共通のものとするため、統一したカリキュラムに基づいて行う。

#### ② 技術系職員基礎研修

職員に対しセンター業務全体に関する知識を修得させるとともに分析能力の向上を図るため、新規採用後2年～5年目の職員を対象として、時宜を得た行政上の課題、業務に関連する制度、検査分析技術、品質管理、説明技術等に関する研修を行う。

#### ③ 専門技術研修

先進的な検査分析技術、専門的な知識及び高度な技術等を修得させるため、中堅職員を外部の研究機関等に派遣する等により、食品等の検査分析技術、品質評価、品質管理等に関する研修を行う。

#### ④ 機器操作技能研修

本部及び各地域センターにおいて、機器操作技能の維持・向上を図るため、機器の取り扱い及びメンテナンスに関する研修会を定期的を開催する。また、本部で開催する研修会については、当該機器の使用者の受講を義務づける。

また、本部及び各地域センターにおいて新たに機器を購入した時は、機器設置後にメーカーの技術者による機器の取り扱い及びメンテナンスに関する説明会を開催する。

#### ⑤ 技術能力向上研修

本部及び各地域センターにおいて、その所属する技術系職員の業務に関する知識及び分析技術能力の向上を図るため、専門知識を有する職員（専門技術研修修了者等）及び外部機関の学識経験者等を講師とした、分析技術等に関する研修を行う。

なお、横浜センター及び神戸センターにおいては、格付業務担当職員を対象として、消費者対応業務、JAS関係業務等に関する諸技術及び知識の修得を目的とした研修を行う。

#### ⑥ 職場内教育（On the Job Training）

本部及び各地域センターにおいて、日常の業務を通して仕事に必要な知識・技術を重点的に指導・育成する職場内教育（On the Job Training：以下「OJT」という。）の充実を図る。



なお、OJTにおいて教育係を担当する職員については、専門技術研修等を受講させることにより技術のレベルアップを図るとともに指導方法に関する研修を受講させる等により、OJTのための環境作りを計画的に行う。

## (2) 専門技術研修の種類

中堅職員を対象として、センター業務を遂行する上で必要となる先進的な検査分析技術、専門的な知識及び高度な技術等を修得させるため、(独)食品総合研究所等の外部機関へ派遣し研修を受講させる。また、本部等において食品等の検査分析、品質評価、品質管理技術等に関する専門的な研修を実施する。

なお、専門技術研修の種類は以下のとおりとする。

### ① 分析技術研修

先進的な検査分析技術等の導入を図るため(独)食品総合研究所等の研究機関等への派遣研修を行う。

### ② 品質管理等技術研修

HACCP及びISO等の品質管理に関する実地的な技術又は専門的な知識を修得させるため外部機関への派遣研修を行う。

### ③ センター内専門技術研修

全てのセンターにおいて専門的な知識及び技術の修得を要する場合には、本部等において外部機関の学識経験者等を講師とした研修会を行う。

## (3) 資格取得研修の種類

センター業務を遂行するに当たって、法令上取得する必要がある資格及び対外的な信用を得る上で必要な資格について、有資格者を確保することを目的として外部機関が主催する講習会への職員の派遣を行うほか、業務を適正に実施するために必要な知識及び技術の修得のための内部研修を行う。

なお、資格取得研修の種類は以下のとおりとする。

### ① 技術資格取得研修

センターの業務を遂行するに当たって、法令により必要とされる作業環境測定士及び環境計量士等を養成するため、外部機関等が主催する講習会等を受講させ、有資格者を確保する。

### ② ISO9000審査員補取得研修

センターの行う登録認定機関等審査業務に適切に対応するとともに、対外的な信頼性を確保するため、(財)日本適合性認定協会の認定する審査員研修機関が行うISO9000審査員研修を受講させるとともに(財)日本規格協会品質システム審査員評価登録センターの審査員補の有資格者を毎年2名以上養成する。

### ③ ISO/IEC17025内部監査員養成研修

ISO/IEC17025の考え方を導入し試験所としての品質保証体制を確立する上で、訓練を受け資格認定された職員による内部監査が不可欠であるため、内部監査員を養成するための内部研修を行う。

なお、研修修了者は内部監査員として登録し、本部及び各地域センターに2名以上

の内部監査員を配置する。

④ 審査員内部養成研修

センターが行う登録認定機関等の審査登録業務を公正かつ適正に実施するため、業務に必要な知識及び技術を修得させるための研修を行う。

なお、審査登録業務に従事する者に対しては、当該研修の定期的な受講を義務付けるとともに研修修了者は審査員として登録する。

(4) その他の研修

- ① センターが行う海外技術協力及び国際規格に関する業務に対応するため、これらの業務に従事する職員及びその予定者等に対して、語学力の確保を目的として語学教材等を用いた内部研修を行う。
- ② 海外技術協力に対応するために、国際協力事業団の主催する語学研修や技術協力専門家養成研修等に派遣する。
- ③ 上記の研修計画に規定されていない研修についても、必要に応じて適宜実施する。

## 6 研修対象者、評価方法及び開催回数等

研修の種類・名称		研修対象者	評価方法	開催回数等
新規採用者導入研修		新規採用者	効果測定試験 又はレポート	採用直後に開催 10名程度
技術系職員基礎研修		採用後2年以上5年未満の者	アンケート	年間1回 10名程度
専門 技術 研修	分析技術研修	原則として係長以上で所長（又は部長）が推薦した者	レポート	年間5名程度派遣 年間1名以上派遣 適宜開催 10名程度
	品質管理技術等研修	所長（又は部長）が推薦した者		
	センター内専門技術研修	所長（又は部長）が推薦した者		
機器操作技能研修 （本部）		所長（又は部長）が推薦した者	効果測定試験 又はレポート	年間1回程度 10名程度
機器操作技能研修 （各センター）		職場内の全職員	アンケート 又はレポート	年間1回程度 適宜参加
技術能力向上研修 （各センター）		職場内の全職員	アンケート 又はレポート	適宜開催 適宜参加
技術能力向上研修 （横浜・神戸）		格付部門の主任調査官以下の職員		適宜開催 1回5名程度
資格 取得 研修	技術資格取得研修	所長（又は部長）が推薦した者	資格取得率	適宜受講
	ISO9000 審査員補取得研修	審査員内部研修を修了し、所長（又は部長）が推薦した者		年間2名以上受講
	ISO/IEC 17025 内部 監査員養成研修	所長（又は部長）が推薦した者	効果測定試験	年間1回程度 1回10名程度
審査員内部養成研修		登録格付機関等審査細則による		年間3回程度 1回20名程度
その 他の 研修	語学研修	海外技術協力及び国際規格に関する業務に従事する職員及びその予定者等	効果測定試験 レポート	適宜参加
	海外技術協力専門家 研修			
	その他の研修	全職員		

## 講習会の開催

## 1 食生活指針の普及啓発講習会

実施センター	実施回数	主催/要請	参加者の人数	実施都道府県	対象者	講習会のテーマ
小樽	1	要請	120	北海道	教職員	食生活指針及び食品添加物について
仙台	2	要請	150	秋田県	教職員	食生活指針の推進について
			50	福島県	地方公共団体等、教職員	子どもたちを取りまく食の現状
本部	8	主催	35	埼玉県	地方公共団体等	食生活指針について
			要請	35	埼玉県	教職員
		300	埼玉県	地方公共団体等	食生活指針と食品の表示（JAS法）について	
		50	埼玉県	教職員	食生活指針について	
		530	東京都	地方公共団体等	食生活指針及び外食と家庭ゴミの実態	
		100	埼玉県	教職員、生徒・学生	最近の食生活について及び簡易テスト	
		30	埼玉県	教職員	食生活の現状と課題	
		90	群馬県	教職員	最近の食生活について	
横浜	1	要請	22	神奈川県	教職員	「食生活指針及び食をめぐる最近の話題」
名古屋	2	要請	14	愛知県	教職員	食生活指針の推進について
			15	福井県	教職員	子供たちを取り巻く食の現状と食生活指針、食品の分析実技
神戸	1	要請	41	和歌山県	教職員	食生活の正しい知識&食品添加物
岡山	3	要請	90	香川県	教職員	食生活指針について
			145	高知県	地方公共団体等	食生活と遺伝子組換え食品について
			100	岡山県	地方公共団体等	食生活指針と遺伝子組換え食品について
門司	2	要請	45	佐賀県	教職員	最近の食生活と食品の表示制度について
			98	大分県	教職員	食生活指針、輸入食品の動向や検疫体制について
計		20回	(15都道府県)			

2 消費者行政施策普及講習

実施センター	回数	参加者の人数	参集地域	対象者	講習会のテーマ
小樽	1	35	北海道内市	地方公共団体等	JAS法改正について
仙台	1	230	宮城県	消費者、地方公共団体等、教職員	食生活について
本部	1	107	埼玉県	消費者、地方公共団体等	①食品表示と遺伝子組換え食品について②食生活について
横浜	1	42	管轄県	地方公共団体等	改正JAS法の概要及び表示制度について
名古屋	2	24	三重県	地方公共団体等	食品の品質表示基準について
		110	愛知県	消費者、地方公共団体等、事業者団体等	農薬とその安全性
神戸	2	22	兵庫県	教職員	遺伝子組換え食品&改正JAS法について
		17	京都府	地方公共団体等	改正JAS法と食品表示
岡山	1	18	岡山県	地方公共団体等	改正JAS法と食品の産地表示について
門司	1	24	山口県	地方公共団体等	農林水産消費者行政施策等について
計 10 回					

平成14年4月12日  
総合食料局

## 平成13年度における国産及び輸入野菜の 残留農薬に係る分析結果について

農林水産省では、安全な農産物の供給を確保する観点から、生産者の協力を得て、農薬等の使用実態を調査し、その効果的かつ適正な使用を推進するための基礎資料としてきたところであるが、昨年度から、これらのうち一部の生産者の収穫物（野菜）について残留農薬の分析を合わせて実施し、国産農産物の安全性の確保の状況を把握するとともに、協力していただいた生産者に対して分析結果を通知し、生産方法の改善等に役立ててきたところである。

また、輸入野菜が増加する中で、中国国内における残留農薬問題が伝えられたことから、昨年末から緊急的に市販の中国産等の野菜について残留農薬検査を実施し、随時、厚生労働省に対して情報提供を行ってきたところである。

については、平成13年度におけるこれらの分析結果の概要を取りまとめたので、以下のとおり報告する。

### 1 国産野菜

昨年9月から本年3月までの間に、全国389戸の野菜生産者から収穫物及び農薬の使用記録簿の提供を受け、独立行政法人農林水産消費技術センターにおいて、別紙1により残留農薬分析を実施したが、食品衛生法に基づく残留農薬基準値を超過する農薬は検出されなかった。

## 2 輸入野菜

昨年12月末から本年3月までの間に、独立行政法人農林水産消費技術センターが、市販の中国、韓国及びタイ産の野菜306検体を買上げ、別紙2により残留農薬分析を実施し、中国産サヤエンドウ1検体から食品衛生法に基づく残留農薬基準値を超過する農薬(シペルメトリン；殺虫剤)を検出したので、その旨を厚生労働省に連絡した。

### ○問い合わせ先

総合食料局消費生活課

担当者：鈴木、小川

電話 03-3502-8111 内線 3076

直通 03-3502-5722

(別紙1)

## 国産野菜の残留農薬分析

### 1 調査の目的

安全・安心な国産農産物の供給を確保する観点から、生産者の農薬等の使用実態を調査し、その効果的かつ適正な使用を推進するとともに、農薬の残留に係る安全性を調査する。

### 2 調査期間

秋冬野菜の収穫期となる平成13年9月～平成14年3月

### 3 調査対象品目

キャベツ、キュウリ、ダイコン、トマト、ナス、ニンジン、ハクサイ、ブロッコリー、ホウレンソウ、レタス等

### 4 検体の採取・分析等

農薬の使用実態調査に協力いただいた野菜生産者2千戸のうち、389戸の生産者から収穫物を提供していただき、食糧事務所を通じて独立行政法人農林水産消費技術センター（全国8カ所）に送付し、ガスクロマトグラフィーによる分析を行った。

分析対象農薬は、生産者から提出された農薬の使用記録簿に記載された農薬を原則としたが、一斉分析法により検出可能な農薬（76農薬；参考に掲げる農薬のうち下線のない農薬）についても合わせて分析した。

なお、残留農薬基準値を超過する検体が発見された場合には、速やかに厚生労働省や都道府県と協議し、必要な指導等に当たることとしている。



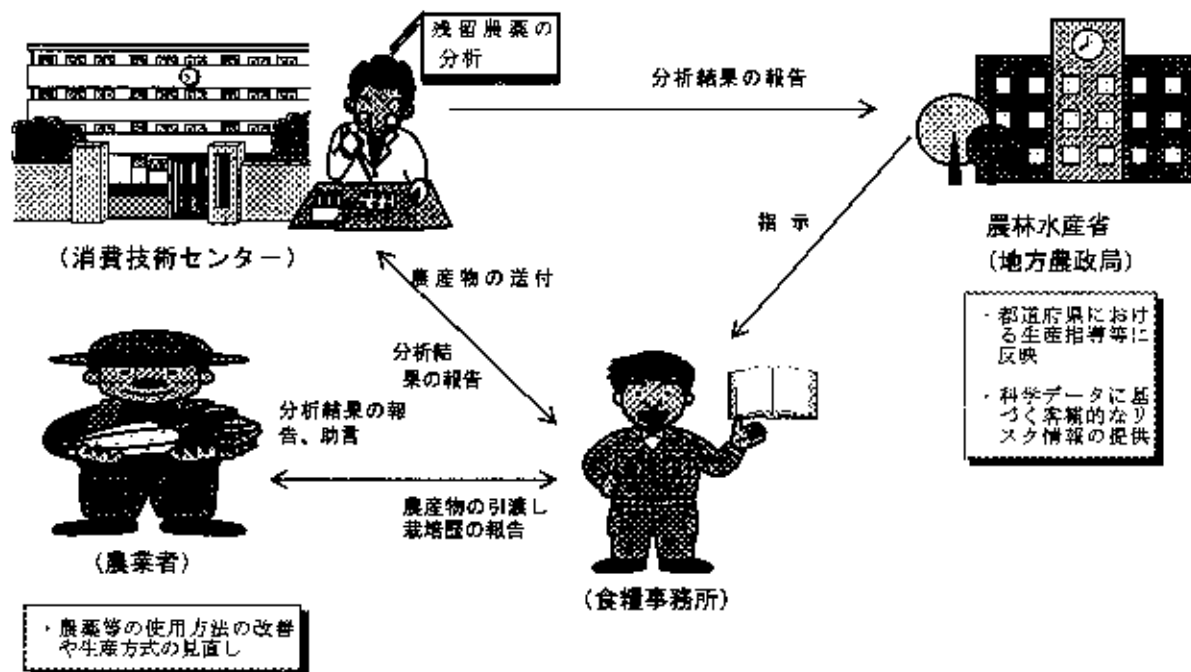
## 5 分析結果

区分	検体数	残留農薬基準値を超過した検体数	分析品目 (分析数)
国産	389	0	ダイコン(93)、キャベツ(64)、ハクサイ(60)、ホウレンソウ(48)、レタス(35)、キュウリ(31)、ブロッコリー(25)、トマト(12)、ニンジン(11)、ナス(9)、レモン(1)

注1：「残留農薬基準値を超過した検体数」とは、食品衛生法に定められた各野菜毎の農薬の残留農薬基準値を超過した検体数である。

2：なお、食品衛生法では残留農薬基準値が定められていないが、農薬登録の際に環境大臣が定める作物残留の基準値（登録保留基準値）を上回る農薬「メソミル」が、ホウレンソウ（1検体；1.92ppm）が検出；登録保留基準値（野菜）0.5ppm）から検出されたため、当該生産者に対して県と連携して、適切な使用方法など必要な指導を行っている。

### ○ 国産野菜の残留農薬に係る安全性の確認体制



注：なお、食品衛生法に基づく残留農薬基準値を超過した場合や不適切な農薬使用等が認められた場合には、当該都道府県と連携して、原因の調査及び必要な指導等に当たることとしている。

(別紙2)

## 輸入野菜の残留農薬分析

### 1 調査の背景及び目的

最近、ネギ、サヤエンドウ等の生鮮野菜の輸入が急増し、これら野菜の輸出国における農薬の使用実態等が十分に把握できていないことから、緊急的に独立行政法人農林水産消費技術センター（全国8カ所）において、これら輸入野菜の残留農薬について検査を行った。

### 2 検査期間

生鮮野菜の輸入が集中すると見込まれる13年12月～14年3月

### 3 検査対象品目

- (1) 中国産：サヤエンドウ、ネギ、タマネギ、ニンジン、大葉、キャベツ、ブロッコリー、カリフラワー、ホウレン草、レタス 等
- (2) 韓国産：トマト（ミニトマトを含む）、ナス、ピーマン（ジャンボピーマンを含む）、キュウリ、イチゴ 等
- (3) タイ産：オクラ 等

### 4 検体の買上・分析等

上記3の市販の生鮮野菜を買い上げ、ガスクロマトグラフィーによる一斉分析法により分析を行った。

分析対象農薬は、一斉分析法により検出可能な農薬（合計87農薬；参考）及びメタミドホスとした。

なお、残留農薬基準値を超過する検体が発見された場合には、速やかに厚生労働省に対して情報提供を行うこととしている。

## 5 分析結果

区分	検体数	残留農薬基準値を超過した検体数	分析品目 (分析数)
中国産	205	1 サヤエンドウからシベルメトリン(0.18ppm)を検出	サヤエンドウ(68)、ネギ(57)、フロccoli(50)、カリフラワー(12)、タマネギ(7)、ニンニクの芽(6)、ゴボウ(2)、トマト(1)、花エラ(1)、キャベツ(1)
韓国産	70	0	ピーマン(38)、トマト(19)、イチゴ(8)、ナス(3)、キュウリ(2)
タイ産	31	0	オクラ(31)
合計	306	1	

注1：「残留農薬基準値を超過した検体数」とは、食品衛生法に定められた各野菜毎の農薬の残留農薬基準値を超過した検体数である。

2：食品衛生法に基づくサヤエンドウの「シベルメトリン」の残留農薬基準値は、0.05ppmである。

3：以上のほか、我が国では農薬登録のない「メタミドホス」が、以下の輸入野菜から検出された。

① タイ産オクラ(17検体)の検出濃度は、痕跡程度(定量下限値以下)～4.0ppm

② 中国産サヤエンドウ(12検体)の検出濃度は、痕跡程度(同)～1.2ppm

③ 中国産ネギ(3検体)の検出濃度は、0.07～0.18ppm

なお、食品衛生法では上記3つの野菜にはメタミドホスの残留農薬基準値が定められていない。

(ハクサイ、キャベツ、トマト、ピーマン等については、食品衛生法による残留農薬基準値が定められており、いずれも1ppm又は2ppmである。)

4：「分析品目」については、店頭で買い上げることのできた品目であるため、全ての品目をカバーしているわけではない。

(参考)

○有機塩素系農薬 (13)

エンドスルファン( $\alpha$ 、 $\beta$ 及び $\gamma$ の総和)、ハルフェンプロックス、キャプタン、ジクロフルアニド、クロルベンジレート、フェニソプロモレート、BHC ( $\alpha$ 、 $\beta$ 、 $\gamma$ 及び $\delta$ の総和)、DDT (DDD及びDDEを含む)、エンドリン、カプタホール、ディルドリン (アルドリンを含む)、ヘキサクロロベンゼン、ヘプタクロル (同エポキシドを含む)

○有機リン系農薬 (31)

EPN、エチオン、エトプロホス、エトリムホス、カズサホス、キナルホス、クロルピリホス、クロルピリホスメチル、クロルフェンピホス (E及びZの総和)、サリチオン、ジクロロホス、ジメトエート、ダイアジノン、ピリミホスメチル、フェニトロチオン (MEP)、フェンスルホチン、フェンチオン、フェントエート、プロチオホス、ホサロン、マラチオン、メチダチオン、IBP、エディフェンホス、トルクロホスメチル、テルブホス、ブタミホス、シアノフェンホス、パラチオン、パラチオンメチル、ホレート

○カーバメイト系農薬 (12)

XMC、イソプロカルブ、カルバリル、キシリルカルブ、ピリミカーブ、フェノブカルブ、プロボキスル、ベンダイオカルブ、メトルカルブ (MTMC)、ジェットフェンカルブ、クロルプロファミ、チオベンカルブ

○ピレスロイド系農薬 (10)

シハロトリン、シフルトリン、シペルメトリン、テフルトリン、デルタメトリン、トラロメトリン、フェンバレレート、フルシトリネート、フルバリネート、ペルメトリン

○含窒素系農薬 (21)

フェンプロパトリン、プロプロフェジン、テブフェンピラド、フェノキサプロップエチル、ピリダベン、オキサジキシル、キノメチオネート、トリアジメノール、トリアジメホン、フェナリモル、フルトラエル、プロピコナゾール、ピテルタノール、メプロニル、スエップ、アトラジン、ジフェナミド、プロパロニル、ペンディメタリン、トリフルラリン、パクロブトラゾール

注：下線の農薬は、我が国では登録されていない農薬であり、輸入品を対象に分析している。

## 国際会議への職員の派遣

## 1 国際会議等

派遣期間	会 議 名	開 催 国 (地) 名	派遣職員数 (人)
13.10.28 ~ 13.11.1	ISO/TC34 遺伝子組み換え体及びその由来製品の検出方法に係る作業部会	チェッコ共和国 (プラハ市)	2
13.11.25 ~ 13.11.30	第 2 3 回コーデックス栄養・特殊用途食品部会	ドイツ連邦共和国 (ベルリン)	1
13.12.1 ~ 13.12.8	第 2 3 回国際組業大会	インド国 (バンガロール市)	1
14.3.1	Codex バイオテクノロジー応用食品特別部会 WG 会議	日本 (厚生労働省)	2
14.3.4 ~ 14.3.8	Codex バイオテクノロジー応用食品特別部会会議	日本 (横浜)	4
計	5 回		10

## 2 国際食品規格委員会に係る国内会議

会 議 名	開催年月日	内 容	開催場所 (所在地)	主 催 者
コーデックス意見交換会	13. 4.13	食品表示におけるトレーサビリティ	本省 (霞ヶ関)	品質課
食品産業コーデックス対策委員会	13. 6. 8	コーデックス部会報告	食品産業センター (虎ノ門)	食品産業センター
コーデックス意見交換会	13. 6.15	コーデックス委員会総会について	本省 (霞ヶ関)	品質課
コーデックス意見交換会	13. 8.31	異物評価について	本省 (霞ヶ関)	品質課
食品産業コーデックス対策委員会	13. 9.19	第 2 4 回コーデックス総会について	食品産業センター (虎ノ門)	食品産業センター
コーデックス規格検討委員会 (しょうゆ)	13. 9.20	各国規格の比較検討及び分析方法について	醬油会館	J A S 協会
コーデックス規格検討委員会 (即席めん)	13. 9.27	各国規格の比較検討及び分析方法について	即席工業会	J A S 協会
第一回日本国際酪農連盟コーデックス栄養・特殊用途食品部会	13.10.15	コーデックス栄養・特殊用途食品部会の出席、会議資料の検討について	乳業会館 (千代田区)	日本国際酪農連盟

会 議 名	開催年月日	内 容	開催場所(所在地)	主 催 者
第 4 回コーデックス連絡協議会	13.10.19	・コーデックス活動状況 ・バイオテクノロジー応用食品特別部会について ・トレーサビリティについて	経済産業省別館	農林水産省 厚生労働省
第二回日本国際酪農連盟コーデックス栄養・特殊用途食品部会	13.10.31	コーデックス栄養・特殊用途食品部会の会議資料の検討及び要望事項のまとめについて	乳業会館 (千代田区)	日本国際酪農連盟
第 6 回コーデックス意見交換会	13.11.20	トレーサビリティ、食品中の異物評価ガイドライン案について	農林水産本省 (霞ヶ関)	農林水産省
コーデックス意見交換会	14. 1.24	最近の Codex 国際会議議題と報告	農林水産本省 (霞ヶ関)	農林水産本省
食品産業コーデックス対策委員会	14. 2.14	最近の Codex 国際会議に係わる課題について	食品産業センター (東京都)	食品産業センター
コーデックス規格検討委員会 (即席めん)	14. 3. 6	各国規格の比較検討及び分析方法について	J A S 協会 (東京都)	J A S 協会
コーデックス規格検討委員会 (しょうゆ)	14. 3. 8	各国規格の比較検討及び分析方法について	J A S 協会 (東京都)	J A S 協会
第 5 回コーデックス連絡協議会	14. 3.20	最近の Codex 委員会の動きについて	日航ホテル (東京都)	農林水産省 厚生労働省
Codex 会議の報告	14. 3.29	Codex 第 34 回食品添加物・汚染物質部会会議の説明会	農林水産本省 (霞ヶ関)	農林水産本省
計 17 回				

## 消費者相談受付状況

	計	その他	苦情	機能・効能	栽培・繁殖・飼育	輸出入・貿易	資料請求・照会	生産・流通・消費	商品知識	販売・サービス	包装・容器	価格	量目	安全・衛生	表示	品質・規格	制度・基準
生き物	60	17	0	0	8	1	0	5	5	0	0	0	0	18	4	1	1
種・苗・花き	21	1	0	4	4	3	0	2	5	1	0	0	0	3	1	0	1
小計	81	18	0	12	4	4	0	7	10	1	0	0	0	21	5	1	2
穀類及びその加工品	315	12	4	6	6	4	1	16	129	4	0	2	0	22	33	41	38
豆類、いも類及びその加工品	249	10	1	1	1	6	1	20	79	0	0	1	0	24	62	8	21
青果物及びその加工品	487	12	5	11	7	7	1	12	105	3	0	4	0	83	88	70	55
他の農産物及びその加工品	150	9	4	15	17	2	4	5	62	0	0	2	0	12	18	9	9
畜産物及びその加工品	595	16	1	3	2	6	3	9	45	2	1	2	0	284	158	25	36
牛乳及び乳製品	38	0	1	0	0	0	0	2	6	0	0	0	0	18	4	2	5
水産物及びその加工品	219	6	0	0	1	1	1	8	31	2	0	1	2	22	96	18	30
油脂類	95	4	0	0	1	0	0	0	54	0	3	0	0	8	2	17	3
調味料及びスナック類	137	3	0	0	0	0	2	2	33	1	0	0	0	19	21	45	7
飲料	160	7	1	0	0	0	6	1	33	0	3	0	0	8	24	62	4
菓子	35	2	0	0	1	0	1	1	7	0	1	0	0	3	16	1	2
その他の加工食品	86	0	0	0	0	0	2	1	17	2	0	0	4	4	28	2	10
小計	2,546	81	12	38	39	22	75	601	14	14	8	12	2	507	550	300	220
新食品	23	4	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	9	3	3	1
食品添加物	146	8	7	0	0	0	1	64	0	0	0	0	0	38	9	2	14
林産物	61	4	0	0	0	0	2	21	1	1	0	1	1	11	0	17	1
農薬・肥飼料等・医薬品	129	16	0	16	3	0	5	23	0	0	0	0	0	51	1	4	8
機械・用具	11	2	0	0	0	0	0	0	0	1	0	2	0	5	0	0	1
特定の商品をあげないもの	1,595	164	0	48	28	24	64	153	10	10	1	11	1	198	350	65	433
農政	314	104	0	8	4	4	16	4	4	0	0	1	0	10	19	0	119
その他	297	148	2	4	0	14	4	21	1	1	4	1	0	22	14	1	42
小計	2,576	450	30	76	35	46	92	288	13	13	5	16	2	344	396	92	619
計	5,203	549	42	137	78	68	174	899	28	28	13	28	4	872	951	393	841

## 効果測定の結果

### 1 各種講習会のアンケート

項目	実施回数	回収数	回収率(%)	満足度平均
食生活指針の普及啓発講習会	20	12	60.0	4.5
消費者行政施策普及啓発講習会	10	6	60.0	4.0
JAS制度普及啓発講習会	12	11	91.7	4.2
地方公共団体、事業者団体が主催する講習会	441	416	94.3	4.5
その他の講師派遣	3	3	100.0	4.7

注1 地方公共団体、事業者団体等からの要請による講習会は、要請者にアンケートをとり、センターが主催する講習会は、参加者にアンケートを取っている。

注2 平均は、 $\Sigma \{(\text{点数}) \times (\text{件数})\} / (\text{回収数})$  で計算し、小数点以下第2位を四捨五入している。

### 2 広報誌、ホームページのアンケート

項目	実施回数	配付数	回収数	回収率(%)	問い	平均点数
広報誌	1	2,950	1,328	45.0	記載内容が参考になったか	4.2
					見易さ	4.0
ホームページ	1	-	61	-	記載内容が参考になったか	4.2
					デザイン・レイアウト	3.7
					情報の見つけ易さ	4.0

注 ホームページのアンケートは、平成13年11月29日～平成14年3月4日までセンターのホームページ上に掲載した。



## 生鮮食品検査

### 1 店舗形態別指導状況

店舗形態 指導状況		集荷・卸		小売業者								合計
		卸	中卸	百貨店	総合スーパー	食品スーパー	青果専門店	精肉専門店	鮮魚専門店	一般食料品店	その他	
初回調査	初回調査件数	22	42	70	985	2,388	808	697	584	126	7	5,729
	口頭指導	2	0	39	537	1,815	709	389	519	117	6	4,133
	啓発文書	0	0	1	8	36	0	0	7	0	0	52
	知事権限	1	0	16	156	1,247	689	362	480	116	2	3,069
	文書指導	0	0	0	0	39	0	0	3	0	0	42
再調査	再調査件数	0	0	0	1	30	0	0	1	0	0	32
	口頭指導	0	0	0	1	18	0	0	1	0	0	20
	指導予告	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

### 2 買上検査

買上理由	計画件数	実施件数	指導件数	改善件数
計	300	364	55	53
産地表示／養殖・解凍表示		256	3	3
有機表示		76	50	49
特別栽培農産物表示		22	0	0
遺伝子組換え表示		10	2	1

注 情報提供等で買上げずに指導を行ったものも指導件数に含む。

## 加工食品検査

### 1 個別に品質表示基準の定められた品目の検査

品 目	計画件数	実施件数	指導件数 (指導率%)	改善件数 (改善率%)	啓発件数 (啓発率%)
ベーコン類等	69	85	14(16.5)	10(71.4)	1( 1.2)
チルドハンバーグ等	104	84	10(11.9)	5(50.0)	3( 3.6)
即席めん類等	17	16	1( 6.3)	0( 0.0)	0( 0.0)
乾めん類等	138	160	29(18.1)	17(58.6)	0( 0.0)
パン類	122	120	32(26.7)	11(34.4)	7( 5.8)
乾しいたけ	118	109	53(48.6)	28(52.8)	4( 3.7)
農産物漬物	146	194	59(30.4)	24(40.7)	24(12.4)
凍豆腐	10	14	4(28.6)	1(25.0)	1( 7.1)
食料缶詰類	253	255	60(23.5)	40(66.7)	2( 0.8)
果実飲料等	202	193	36(18.7)	28(77.8)	2( 1.0)
豆乳	5	15	2(13.3)	2(100)	1( 6.7)
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	10	12	1( 8.3)	0( 0.0)	0( 0.0)
特殊包装かまぼこ等	23	26	6(23.1)	4(66.7)	2( 7.7)
削りぶし等	97	103	41(39.8)	18(43.9)	3( 2.9)
乾燥・塩蔵わかめ	36	57	27(47.4)	12(44.4)	2( 3.5)
調理冷凍食品	30	30	2( 6.7)	0( 0.0)	0( 0.0)
ジャム類	60	69	15(21.7)	13(86.7)	1( 1.4)
ドレッシング	33	34	8(23.5)	7(87.5)	1( 2.9)
風味調味料	19	14	4(28.6)	3(75.0)	0( 0.0)
乾燥スープ	18	25	4(16.0)	4(100)	2( 8.0)
しょうゆ	111	93	28(30.1)	19(67.9)	0( 0.0)
めん類等用つゆ	17	31	5(16.1)	4(80.0)	0( 0.0)
みそ	140	157	24(15.3)	18(75.0)	4( 2.5)
トマト加工品	61	47	9(19.1)	5(55.6)	0( 0.0)
ウスターソース類	35	27	2( 7.4)	1(50.0)	0( 0.0)
食酢	44	42	16(38.1)	9(56.3)	0( 0.0)
マーガリン類等	37	27	8(29.6)	3(37.5)	0( 0.0)
アイスクリーム類	48	37	6(16.2)	5(83.3)	3( 8.1)
計	2,003	2,076	506(24.4)	291(57.5)	63( 3.0)

注1 ベーコン類等とは、ハム類、ソーセージ、プレスハムを含む。

注2 チルドハンバーグ等とは、チルドミートボール、チルドぎょうざ類を含む。

注3 即席めん類等とは、生タイプ即席めん類を含む。

注4 乾めん類等とは、手延べそうめん類、マカロニ類を含む。

注5 食料缶詰類等とは、各缶詰瓶詰類の他、レトルトパウチ食品を含む。

注6 果実飲料等とは、炭酸飲料、にんじんジュース及びにんじんミックスジュースを含む。

注7 特殊包装かまぼこ類等とは、風味かまぼこを含む。

注8 削りぶし等とは、煮干魚類及び煮干魚類粉末、うに加工品、うにあえものを含む。

注9 マーガリン類等とは、精製ラード、食用植物油脂を含む。

注10 指導率は、(指導件数) / (実施件数) × 100で算出し、小数点以下第2位を四捨五入している。

注11 改善率は、(改善件数) / (指導件数) × 100で算出し、小数点以下第2位を四捨五入している。

## 職員技術研修（研修一覧）

研修名		研修中期計画	実施回数		参加延べ人数
新規採用者導入研修		10名程度	本部	1回	2
			岡山センター	5回	10
技術系職員基礎研修		年間1回 10名程度		1回	10
専門技術研修	分析技術研修	年間5名程度派遣		2回	3
	品質管理技術等研修	年間1名以上派遣		1回	3
	センター内専門技術研修	適宜開催 10名程度	本部	1回	31
			神戸センター	1回	22
機器操作技能研修（本部）		年間1回以上 10名程度	本部	7回	63
機器操作技能研修（各センター）		年間1回以上 適宜参加	小樽センター	2回	8
			仙台センター	4回	23
			横浜センター	6回	36
			名古屋センター	6回	42
			神戸センター	4回	18
			岡山センター	6回	11
			門司センター	4回	16
技術能力向上研修（各センター）		適宜開催 適宜参加	小樽センター	1回	1
			仙台センター	4回	15
			本部	1回	2
			岡山センター	3回	4
			門司センター	1回	1
技術能力向上研修（横浜・神戸）		適宜開催 10名程度	神戸センター	2回	11
			横浜センター	1回	14
資格取得研修	技術資格取得研修	適宜受講	作業環境測定士関係	7回	11
			木材加工用作業主任者技能講習	2回	2
	ISO9000 審査員補取得研修	年間2名以上受講		4回	4
	ISO/IEC17025 内部監査員養成研修	年間1回程度 1回10名程度		1回	1
	審査員内部養成研修	年間3回程度 1回20名程度	本部	2回	36
			神戸センター	1回	24
その他の研修	語学研修	適宜参加	未実施。本年度は実施しない。		
	海外技術協力専門家研修	適宜参加		2回	2
	その他の研修	適宜参加	小樽センター	6回	16
			仙台センター	4回	57
			本部	22回	392
			横浜センター	1回	10
			神戸センター	3回	72
岡山センター	8回	126			

## 精度管理

区分	分析内容	参加人数	概要等
外部精度管理	原子吸光光度計 重金属(カドミウム)分析 (FAPAS/トマトペースト)	18	C S L (英国の独立行政法人) 主催による技能試験プログラム「FAPAS」のうち、重金属分析プログラムへ参加し、トマトペースト中のカドミウム分析の技能試験を実施した。 是正等は特になし。
	定性PCR 組換え遺伝子体分析 (USDA/とうもろこし)	—	遺伝子組換え(定性)については、主催者(USDA:米国農務省)からの連絡調整が中断していることから中止とした。
	GC-MS ダイオキシン分析 (肥飼料検査所/肥料・飼料)	1	(独)肥飼検査所主催による「共通試料によるダイオキシン類の共同試験」へ参加し、ダイオキシンの分析の技能試験を実施した。 是正等は特になし。
	ガスクロマトグラフ カビ毒/マイコトキシン分析 (食品総合研究所/麦)	1	(独)食品総合研究所主催による「トリコテセン系マイコトキシンの技能試験」へ参加し、カビ毒分析の技能試験を実施した。 是正等は特になし。
センター間 精度管理	ケルテック2200型自動 蒸留装置 全窒素分分析(しょうゆ)	21	しょうゆのCODEX規格策定業務に併せ、規格指導員及び表示指導員関係職員を対象にこれらの技能試験を実施した。しょうゆ分析に関する技能試験については、分析手順自体に問題があったことから、実施結果を基に手順を見直し、分析法の妥当性確認とあわせて14年度に再度実施することとする。
	電位差滴定装置 食塩分分析(しょうゆ)	21	
	糖用屈折計 可溶性固形分分析 (しょうゆ)	21	
	ガスクロマトグラフ 残留農薬分析(3種類) (茶)	16	微量物質検査課職員を対象として、これらの技能試験を実施した。 残留農薬分析に関する技能試験は、分析機器の故障等による誤差等が原因であったことから、統一的な機器整備に併せて再度実施する。 技能に問題のあった職員については、研修などへの参加を要請する。
	高速液体クロマトグラフ 残留農薬分析(2種類) (茶)	16	
計	外部精度管理 3回、	センター間精度管理 5回	(参加延べ人数 115人)