

平成14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 さいたま市中央区新都心2-1 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

〒017-0007 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)

年度 項目	13	14
資本金の総額	3,540,720	3,540,720
政府の出資額	3,540,720	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日まで
理事	大西 詳三	平成13年4月1日から平成15年3月31日まで
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日まで //

5 常勤職員数

(単位：人)

項目 \ 年度	13	14
常勤職員数	475 ^{注1)}	470 ^{注2)}

注1) 平成14年3月31日現在

2) 平成15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）

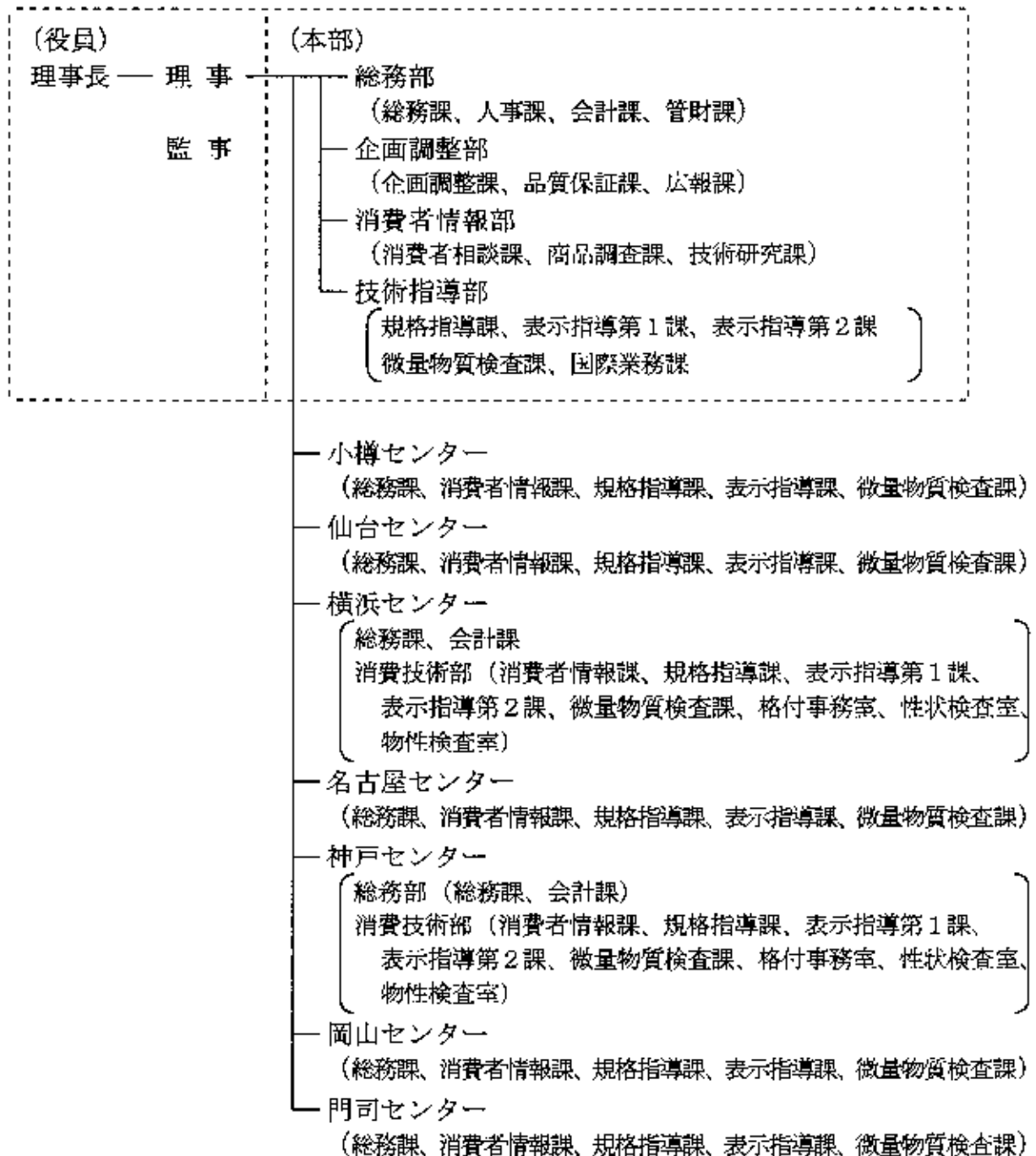
8 主務大臣

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



独立行政法人農林水産消費技術センター 平成14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>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>第1 業務運営の効率化に関する目標を達成するためのとるべき措置</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 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、地方公共団体等へアンケート調査を行う。</p>	<p>業務運営の効率化に関する目標を達成するためのとるべき措置</p> <p>1 業務の重点化</p> <p>国民のニーズを把握し、必要性の高い事項に優先的に取り組むため、以下に掲げる業務の重点化に取り組む。</p> <p>(1) 必要性の高い調査分析等の選定</p> <p>○ 総体的な消費者ニーズ、流通、消費の実態等を把握するため、地方公共団体、消費者団体等に対するアンケート調査を実施する。</p>	<p>業務運営の効率化に関する目標を達成するため14年度にとった措置</p> <p>1 業務の重点化</p> <p>国民のニーズを把握し、必要性の高い事項に優先的に取り組んでいくため、以下に掲げる業務の重点化に取り組んだ。</p> <p>(1) 食品等の品質及び表示に関する調査及び提供</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、地方公共団体、消費者団体等に対して以下の全国的アンケート調査(回収数計1,809/配布数計3,219)を実施した。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・講習会に関するアンケート (回収数/配付数 1,120/1,971) ・食品等特性把握調査に関するアンケート (回収数/配付数 338/624) ・消費生活センター職員等研修に関するアンケート (回収数/配付数 351/624) <p>[資料1]</p>
<p>イ 残留農薬等の微量物質の調</p>	<p>(4) 調査の要望の多い課題、新調査等に開きられた食品の特性を踏まえ、外部の有識者を選定して各事業年度において検討を行う。</p>	<p>○ 食品等の特性を把握するための調査及び分析(以下「食品等特性把握調査」という。)並びに農林物資の検査技術に関する調査及び研究(以下「調査研究」という。)において、より必要性の高い課題を実施するため、それぞれ消費者対応業務推進委員会及び調査研究総合評価委員会により課題を選定する。</p> <p>(2) 検査分析処理時間の迅速化</p>	<p>(4) 調査課題の選定</p> <p>○ 外部の有識者5名を委員とした消費者対応業務推進委員会を開催し、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、15年度の食品等特性把握調査課題について検討し、「落花生加工品の品質特性調査」、「ヤーコン加工品の品質特性調査」等必要性の高い8課題を選定した。</p> <p>イ 残留農薬調査分析の迅速化</p>

分析の需要に的確に対応するため、現在行っている残留農薬の調査分析の迅速化を図る。

○ 迅速化の目標：平成11年度を基準として調査分析の期間中に概ね10%削減

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、既存の残留農薬の分析法のうち特に時間を要する農薬の精製工程等を中心に、既往の分析法の改良を行う。

ウ インターネット等の情報提供媒体の活用を進め、消費者等に対し、食品等の調査分析結果に係る情報の迅速かつ効率的な提供を図る。

ウ 調査分析結果等の情報の迅速かつ効率的な提供

(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。

○ 既存の残留農薬の調査分析に要する時間を平成11年度を基準として中期目標期間中に10%削減する。本年度は、クリーンアップ（精製）工程に、ゲル浸透クロマトグラフ（GPC）の導入を検討する。

(3) 情報の迅速かつ効率的な提供

○ 効率的な情報提供媒体としてのホームページをより充実したものとするため、利用者のニーズを把握するたため、の情報収集を行い、広報企画委員会において、効率的な情報の活用及び多くの最新情報を迅速に提供できる方策を検討する。

○ ホームページ利用者に対するアンケート調査を行い、その意見を反映させる。

(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率的に検索し、利用できるように構築する。

(7) 調査分析結果や行政の動き等についての最新情報を迅速かつ効率的に提供するため、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 農林物資の検査について は、農林物資の規格化及び品

(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

○ 検討の結果、クリーンアップ（精製）工程に、ゲル浸透クロマトグラフ（GPC）を導入することにより、前年度の改良と併せ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、4.8%短縮した。

ウ 調査分析結果等の情報の迅速かつ効率的な提供

(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率的な情報提供のため、センターのホームページを計167回（延べ552件）更新し、常時最新情報を提供した。ホームページのアクセス回数は、183,895回であった。

○ ホームページ利用者に対するアンケート調査を行い、広報企画委員会及び同委員会幹事に際り、必要な改善を図った。

(4) 情報検索システムの構築

○ 消費者対応業務推進委員会の意見を受け、13年度に付加した検索機能の改良を行った。

(7) 情報発信システムの構築

○ 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率的に提供するため、電子メール配信希望者へ、電子メールマガジンを毎月1回以上計17回（延べ9,217通）配信した。

(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

質表示の適正化に関する法律（平成11年法律第108号。以下「改正JASS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、産物等の検査を重点的に実施するものとして、従来から農林物資の検査業務の迅速化を図る。（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

(7) 新たに品質表示が義務付けられた加工食品の検査件数を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。

- 迅速化の目標：平成11年度を基準として検査に要する時間を中期目標の期間中に概ね10%削減

(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のための分析時間削減する化学的、物理化学や機器分析の転換等を中心として、既往の検査方法をの改良を行う。

- 品質表示基準の遵守状況の確認のため検査（以下「表示監視業務」という。）において、全ての食品に横断的に定められた品質表示基準により表示が義務付けられた製品（以下「横断製品」という。）に対する検査を重点化するため、個別に品質表示基準が定められている製品（以下「個別製品」という。）に対する検査が低かった品目の検査件数を削減し、検査件数の割合を以下のとおりとする。

・横断製品検査の割合：60%以上

- 個別製品検査に係る検査分析時間を平成11年度を基準として、中期目標期間中に10%削減する。本年年度は以下品目の検査分析手法について検討し、当該品目の検査分析時間を10%削減する。

・品目：ハンバーガーパティ、チルドハンバーグ並びにチルドぎょうざ類、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ、生タイプ即席めん、調理冷凍食品、

改正JASS法により新たに表示が義務付けられた加工食品等検査を重点的に実施するとともに、従来から品質表示基準が定められている加工食品の検査業務の迅速化を図る。

(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の検査において、従来から品質表示基準が定められている55品目の加工食品のうち、13年度に不適合率が低かった品目の検査件数を削減し、新たに品質表示が義務付けられた加工食品の検査件数を3,279件にすることをよしとした。000件に占める割合を64%とした。

(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。なお、一部分分析手法の妥当性の確認については15年度に行う予定である。

〔平成11年度を基準とした削減割合〕

ハンバーガーパティ（次）	36%
チルドハンバーグ	53%
チルドぎょうざ類	17%
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	—
生タイプ即席めん	—

しょうゆ、めん類等用つゆ並びにみそ

調理冷凍食品	43	%
しょうゆ	7	%
めん類等用つゆ	—	%
みそ	58	%
〔8品目（ハンバーガーパーティを除く。）を合計した削減割合〕	31	%

(欠)：個別品質表示基準がない品目
一：引き統計検討する品目

〔資料2〕

○ 平成13年度に分析時間の削減の可能性が示唆された品目について、その分析方法の妥当性確認調査を行い、即席めん類については22%、ペーコン類については15%の削減の可能性が確認された。果実、野菜、畜産物、調理食品缶詰及び瓶詰並びに乾めん類、マカロニ類については分析方法の妥当性が確認されなかつた。

イ 農林物資の格付の効率化

○ 外国林産物の格付業務を14年度で終了するため、指定外国検査機関（FTO）4機関（アメリカ3機関、カナダ1機関）に対して、新JAS制度への移行についての情報提供を行うとともに、今後の移行予定等について情報を収集した。

○ 生糸格付業務部門から表示監視部門等への配置転換及び併任を行い、日常の業務を通して指導育成する職場内教育（On the Job Training：OJT）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

(3) 農林物資の格付業務体制の見直し

○ 旧JAS法により平成15年6月9日までその効力を有する承認外国製造業者からの格付の申請による外国林産物の格付業務においては、選やかに承認外国製造業者が新JAS制度へ移行できようになり、関係者等への新JAS制度に関する情報提供を行う。

○ 生糸格付業務担当職員については、JAS関係業務等に関する研修を実施し、表示監視業務等を中心とした業務への活用等を図る。

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) 生糸の格付業務について業務体制の見直しを進め、業務量と要員の適正化を図るため、生糸格付業務担当職員について、品質表示業務や有機農産物の検査等を対象とし、消費業務等と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

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、新たな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業務運営の効率化を進める。

(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

る調査及び研究については、必要性的に高い課題を選定して重点的に実施するとともに、その効率的な実施を図る。

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機関の二一ス、技術開発の動向等を把握するための、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的に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、中長期の展望に立って適切な調査研究計画の作成、調査研究の進捗状況及び内部評価に基づき管理及び内部評価に基づき計画的に指示等を効率的に行う。

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。

○ 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機関の二一ス、技術開発の動向等を把握するための、情報収集を行う。試験研究機関の連絡会、各種学会等への参加を通して情報収集を図る。

○ 食品等特性把握調査並びに調査研究において、より必要性的に高い課題を実施するため、それぞれ調査費者対応業務推進委員会及び調査研究総合評価委員会により課題を選定する。

○ 中長期の展望に立って適切な調査研究計画の作成、調査研究の進捗状況及び内部評価に基づき管理及び内部評価に基づき計画的に指示等を効率的に行う。なお、緊急的な調査研究がある場合には、必要に応じて調査研究課題を調整する。

2 組織体制の整備
社会情勢の変化と科学的な進歩に的確に対応し、機動的かつ効率的に業務を推進するための組織体制を整備し、次に掲げる効率的な組織運営を行う。

○ 役職員の責任及び役割の明確化並びに効率的な組織運営のため、理事等を適宜開催するとともに、定期的な理事、理事及び本部各課長による幹部会議を開催し、新たに生じる組織運営上の問題点を

7 必要性的に高い調査研究課題の選定

(7) 二一スの把握

○ 食品等の検査技術に関する二一ス、技術開発の動向等を把握するため、農業試験院研究推進会議等の連絡会に計20回参加し、情報収集を行った。

(4) 調査研究課題の選定

○ 外部の有識者8名を委員とした調査研究総合評価委員会を開催し、「農産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」、「解凍魚と鮮魚の判別方法の検討」等15年度に行う18課題を調査研究における必要性的に高い課題として選定した。

イ 調査研究の進捗管理

○ 調査研究推進委員会において調査研究の進捗状況等に立って適正な進捗管理及び内部評価を行うとともに、その結果に基づき、本年度の研究課題5課題を中止し、2課題を追加する調整を行った。

2 組織体制の整備

社会情勢の変化と科学的な進歩に的確に対応し、機動的かつ効率的に業務を推進するための組織体制を整備し、効果的な組織運営を行うために以下の措置を講じた。

○ 理事会を2回開催した他、原則として毎週1回役員及び本部各部長による幹部会議を開催するとともに、毎月1回役員及び本部部長会議を開催し、理事長の指示を徹底した。

○ 3年度の業務実績の評価結果及び14年度の業務の進捗

<p>3 業務運営能力の向上</p> <p>(1) 職員の技術的水準の向上及び資格の研修及び資格的取得を計画的に実施するとともに、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>(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。</p> <p>(3) 機動的に業務を推進するたため、柔軟な業務運営ができる体制を整備する。</p>	<p>等について絶えず検討し、改善を図る。</p> <p>○ 効率的な業務運営を行うため、具体的な業務の実施に ついては、できる限りその権限を各地域センター一所長又は本部部長の専決とし、権限委譲による責任の明確化と意志決定の簡素化を図る。また、本部の総務部及び企画調整部において、予算執行の管理及び業務進行の管理を行う。</p> <p>○ 本部の各部及び各地域センターに設置した主任調査官を、業務量に応じ機動的に各課に配置する。</p>	<p>状況等を踏まえ、理事長によるマネジメントレビューを実施するとともに、その結果に基づき理事長から本部課長に対して改善指示を行った。</p> <p>○ 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、権限の委任に関する規程の見直しを行うとともに、意志決定の簡素化を図るため、新たに文書決裁における委任事項を定め、農林水産消費技術センター一文書決裁規則(平成14年12月27日付け14本消技第1039号)を制定した。</p> <p>○ 企画調整部において、四半期ごとに業務進捗状況報告を取りまとめ進行管理を行った。また、総務部において業務進行に応じた予算の実行配付を行った。</p> <p>○ 主任調査官をスタッフ制とし、年度計画に基づく業務量に応じ機動的に配置した。</p>
<p>3 業務運営能力の向上</p> <p>(1) 職員の技術的水準の向上及び資格の取得を計画的に実施するとともに、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</p> <p>(1) 職員の技術的水準の向上及び資格の取得を計画的に実施するとともに、調査分析技術への先進的な技術、知識等の導入を図る。</p> <p>(2) 職員の技術的水準の向上及び資格の取得を計画的に実施するため、職員研修中期計画に沿って研修を行うとともに、研修企画委員会を開催し、必要に応じて職員研修計画の勇直しを行う。</p> <p>○ 1SO9000審査員補 ・作業環境測定士 ・放射線取扱主任者(全センターに配置)</p> <p>(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、独立行政法人食品総合研究所をはじめとした外部機関へ職員を派遣する。 ○ 職員の技術力の向上を図るた</p>	<p>3 業務運営能力の向上</p> <p>職員の技術的水準の向上による業務運営能力の向上のため、次に掲げる資格の取得又は職員の派遣を行い、調査分析技術への先進的な技術、知識等の導入を図る。</p> <p>(1) 各種有資格者の確保 ○ 職員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、職員研修中期計画に沿って研修を行うとともに、研修企画委員会を開催し、必要に応じて職員研修計画の勇直しを行う。</p> <p>○ 1SO9000審査員補 ・作業環境測定士 ・放射線取扱主任者(全センターに配置)</p> <p>(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、独立行政法人食品総合研究所(3名3~20日、6名併任)、独立行政法人水産総合センター(1名19日、1名併任)、環境省環境研修センター(3名18日)、北九州市環境局環境科学研究所(1名23日)へそれぞれ職員を派遣</p>	<p>3 業務運営能力の向上</p> <p>職員の技術的水準の向上による業務運営能力の向上のため、次に掲げる資格の取得又は職員の派遣を行い、調査分析技術への先進的な技術、知識等の導入を図った。</p> <p>(1) 各種有資格者の確保 ○ 職員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、職員研修中期計画及び平成13年度の研修企画委員会の審議結果に沿って実行計画を作成し、以下のとおり有資格者を確保した。</p> <p>・ 1SO9000審査員補 4名(総数12名) ・ 作業環境測定士 第1種有機溶剤 1名(総数4名) 第1種特定化学物質 3名(総数4名) ・ 放射線取扱主任者(全センターに配置) 1名(総数40名) [資料3]</p> <p>(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、独立行政法人食品総合研究所(3名3~20日、6名併任)、独立行政法人水産総合センター(1名19日、1名併任)、環境省環境研修センター(3名18日)、北九州市環境局環境科学研究所(1名23日)へそれぞれ職員を派遣</p>

<p>検査技術、L C - M S (液体クロマトグラフ分析法)による機能性成分分析技術等の新しい分析技術の導入を怠らないで研修を行う。</p> <p>(2) 職員の健康と安全な労働環境を整えるための体制を整備する。</p>	<p>検査技術、L C - M S (液体クロマトグラフ分析法)による機能性成分分析技術等の新しい分析技術の導入を怠らないで研修を行う。</p> <p>(3) 職員の健康と安全な労働環境を維持するための措置を講じる。</p>	<p>め、遺伝子組換え食品の検査技術に関する研修等を行う。</p> <p>(3) 職員の健康、安全な労働環境の維持のための措置</p> <p>○ 本都、横浜センター及び神戸センターの衛生管理者の資格取得者、小樽センター、岡山センター及び古川センターの衛生推進者の資格取得した者を、安全と健康センターにおいて各地域委員会を開催する。</p>	<p>した。また、職員延べ23人に対し、L C - M S 装置等の操作に関する技能研修を行うとともに、遺伝子組換え体検知技術、ウナギの品種鑑別技術及び牛肉の産地判別技術に関する研修を行った。</p> <p>(3) 職員の健康、安全な労働環境の維持のための措置</p> <p>○ 労働安全衛生法に基づき、職員の健康と安全な労働環境を維持するため、本都、横浜センター及び神戸センターの衛生管理者の資格取得した者を、その他の5地域センターに衛生推進者の資格取得した者をそれぞれ1名以上配置した。また、職場における職員の安全と健康に資するため、各センターにおいて原則として毎月1回安全衛生委員会を開催した。</p>
<p>4 業務運営の進捗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 業務運営の進捗管理等</p> <p>(1) 業務の運営状況を点検・評価し、その結果を業務の運営に反映させるため、次に掲げる業務運営の進捗管理等</p> <p>○ センター内部における業務の進捗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ため、次に掲げる業務運営の進捗管理等</p> <p>(1) 業務運営の進捗管理</p> <p>○ センター内部における業務の進捗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ため、次に掲げる業務運営の進捗管理等</p> <p>○ 業務の進捗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ため、次に掲げる業務運営の進捗管理等</p>	<p>4 業務運営の進捗管理等</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ため、次に掲げる業務運営の進捗管理等</p> <p>(1) 業務運営の進捗管理</p> <p>○ 平成14年12月に外部の有識者5名を含めた業務評価委員会を開催し、平成13年度における業務実績の評価結果及び対応状況、平成14年度上半期の業務進捗状況及び平成14年度マネジメンツレビューの結果について点検・評価を行った。</p> <p>○ 各四半期ごとに報告される実績報告を基に、年度計画に基づき業務進捗状況報告書として取りまとめ、その報告書に基づき理事會、役員・部課長會議において業務の進捗管理を行った。</p> <p>○ 平成13年度のマネジメンツレビュー及び内部監査の結果、業務評価結果等を踏まえ、既存の業務規程を見直し、必要に応じて改廃及び新規制定を行い、職員への周知を図った。</p>	<p>4 業務運営の進捗管理等</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ため、次に掲げる業務運営の進捗管理等</p> <p>(1) 業務運営の進捗管理</p> <p>○ 平成14年12月に外部の有識者5名を含めた業務評価委員会を開催し、平成13年度における業務実績の評価結果及び対応状況、平成14年度上半期の業務進捗状況及び平成14年度マネジメンツレビューの結果について点検・評価を行った。</p> <p>○ 各四半期ごとに報告される実績報告を基に、年度計画に基づき業務進捗状況報告書として取りまとめ、その報告書に基づき理事會、役員・部課長會議において業務の進捗管理を行った。</p> <p>○ 平成13年度のマネジメンツレビュー及び内部監査の結果、業務評価結果等を踏まえ、既存の業務規程を見直し、必要に応じて改廃及び新規制定を行い、職員への周知を図った。</p>

<p>互反映させていく。</p> <p>(2) 用紙代の削減 ○ 本年度は、文書の電子化を推進すること等により、平成11年度の用紙代を基準として4%程度を削減する。</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>(2) 用紙代の削減 ○ 文書の電子化等を推進した結果、平成11年度を基準として用紙代を24%削減した。</p>	<p>(2) 用紙代の削減 ○ 文書の電子化等を推進した結果、平成11年度を基準として用紙代を24%削減した。</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ついては、各事業年度を除く経費の抑制については、各事業年度で行う事業費交付金で、少なくとも1%削減すること。</p>	<p>5 業務運営の効率化による経費抑制</p> <p>各事業年度で行う事業費交付金で1%抑制するたため、次に掲げる効率化作業に取り組む。 ○ 各事業年度で行う事業費交付金で1～4の業務運営の効率化を図ることにより、経費の削減を推進する。</p>	<p>5 業務運営の効率化による経費抑制</p> <p>○ 14年度の人件費を除く運営費交付金で行う事業に係る経費については、上記1～4の業務運営の効率化に取り組んだ結果、対前年度比で1.0%の経費の節約・削減を達成した。</p>	<p>5 業務運営の効率化による経費抑制</p> <p>○ 14年度の人件費を除く運営費交付金で行う事業に係る経費については、上記1～4の業務運営の効率化に取り組んだ結果、対前年度比で1.0%の経費の節約・削減を達成した。</p>
<p>第2 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に関する目標を達成するための措置</p>	<p>第2 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の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の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>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>(1) 講習会等の開催</p> <p>食生活や食品等の消費の改善等に關する情報を、消費者、教育関係者等へ直接、積極的に提供するたため、次の措置を講じた。</p> <p>○ 講習会等の効果的な実施に資するため、地方公共団体等との連絡会議等に参加することにより、連携を図るとともに、地方公共団体等に対して事前に講習会開催の要望に関するアンケート調査を実施した。</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>(1) 講習会等の開催</p> <p>食生活や食品等の消費の改善等に關する情報を、消費者、地方公共団体、教育関係者等へ直接、積極的に提供するたため、次の措置を講じた。</p> <p>○ 講習会等の効果的な実施に当たっては、地方公共団体等との連携を図るとともに、関係機関との連絡会等に積極的に参加する。</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>(1) 講習会等の開催</p> <p>食生活や食品等の消費の改善等に關する情報を、消費者、教育関係者等へ直接、積極的に提供するたため、次の措置を講じた。</p> <p>○ 講習会等の効果的な実施に当たっては、地方公共団体等との連携を図るとともに、関係機関との連絡会等に積極的に参加する。</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>(1) 講習会等の開催</p> <p>食生活や食品等の消費の改善等に關する情報を、消費者、教育関係者等へ直接、積極的に提供するたため、次の措置を講じた。</p> <p>○ 講習会等の効果的な実施に資するため、地方公共団体等との連絡会議等に参加することにより、連携を図るとともに、地方公共団体等に対して事前に講習会開催の要望に関するアンケート調査を実施した。</p>
<p>○ 教育関係者に対する講習会の開催回数：中期目標の期間中に各都道府県1回以上</p>	<p>ア 教育関係者に対する食生活指針の普及啓発を中心とした講習会を中期目標の期間中に各都道府県に各都</p>	<p>○ 教育関係者を主な対象者として食生活指針の普及啓発を図るための講習会を、18道県（うち5県は、13年度実施）で延べ22回開催し、2年間で28都道府県で42</p>	<p>○ 教育関係者を主な対象者として食生活指針の普及啓発を図るための講習会を、18道県（うち5県は、13年度実施）で延べ22回開催し、2年間で28都道府県で42</p>

道府県で1回以上開催する。

- 地方公共団体に対する研修会及び講習会の開催回数：各事業年度16回以上

イ 地方公共団体に対する消費推進生と品等生活及び啓発普及等に関する講習会の開催回数：各事業年度16回以上

地方公共団体の職員等に対する講習会の開催回数：各事業年度16回以上

地方公共団体の職員等に対する講習会の開催回数：各事業年度16回以上

地方公共団体の職員等に対する講習会の開催回数：各事業年度16回以上

平成13年度の実績を踏まえ、未実施県を考慮して10都道府県以上で開催する。

- 地方公共団体に対する消費推進生と品等生活及び啓発普及等に関する講習会の開催回数：各事業年度16回以上
- 地方公共団体の職員等に対する講習会の開催回数：各事業年度16回以上
- 地方公共団体の職員等に対する講習会の開催回数：各事業年度16回以上
- 地方公共団体の職員等に対する講習会の開催回数：各事業年度16回以上

回開催した。

- 地方公共団体に対する消費推進生と品等生活及び啓発普及等に関する講習会の開催回数：各事業年度16回以上
- 地方公共団体の職員等に対する講習会の開催回数：各事業年度16回以上
- 地方公共団体の職員等に対する講習会の開催回数：各事業年度16回以上
- 地方公共団体の職員等に対する講習会の開催回数：各事業年度16回以上

- (2) 緊急を要する調査分析
 - 食品等の安全性や品質に関する調査分析
 - 食品等の安全性や品質に関する調査分析
 - 食品等の安全性や品質に関する調査分析
 - 食品等の安全性や品質に関する調査分析

(2) 緊急を要する調査分析

食品等の安全性や品質に関する調査分析

食品等の安全性や品質に関する調査分析

食品等の安全性や品質に関する調査分析

食品等の安全性や品質に関する調査分析

(2) 緊急を要する調査分析

食品等の安全性や品質に関する調査分析

食品等の安全性や品質に関する調査分析

食品等の安全性や品質に関する調査分析

食品等の安全性や品質に関する調査分析

食品等の安全性や品質に関する調査分析

食品等の安全性や品質に関する調査分析

食品等の安全性や品質に関する調査分析

食品等の安全性や品質に関する調査分析

(2) 緊急を要する調査分析

食品等の安全性や品質に関する調査分析

食品等の安全性や品質に関する調査分析

食品等の安全性や品質に関する調査分析

食品等の安全性や品質に関する調査分析

食品等の安全性や品質に関する調査分析

食品等の安全性や品質に関する調査分析

食品等の安全性や品質に関する調査分析

食品等の安全性や品質に関する調査分析

委託による調査分析又は情報の収集整理に依る。

【実施課題品目】

個別調査：包装切り餅、各種ネギ類及び乾燥食用菊、はちみつ、各種新種菓子類、ベリール加工品、むき栗及び甘栗、ミルクジャム

を実施するとともに、平成12年度及び平成13年度の食品等特性把握調査を報告書に取りまとめ、情報提供を行った。

・市販の包装切り餅の品質特性及び調理時の影響について
【調査結果：低温度のメタノール画分で沈殿する餅が多かったことから、既報から判断して現在の餅は、コシがあり、伸びにくいと考えられた。また、本法により許す等の製造方式の推定が可能であった。】

・各種ねぎ類の機能性成分含有量に及ぼす調理法の影響について

【調査結果：ねぎ類中の糖、有機酸、ビタミンC等の水溶性成分は、マイクログ波加熱試料では、生試料と比較して概ね30%多く含まれていた。生試料では、粉碎抽出中の酵素等の働きにより各成分が減少したのと思われる。】

・わさび加工品の品質特性調査

【調査結果：辛味及び管気成分の分析結果から、本わさびの萼や葉などに、①アリアルからし油を使用したもの、②西洋わさびから抽出した油を使用したもの、③わさび以外の唐辛子など辛みや香りを付加したものがあつた。】

・食用菊及び乾燥食用菊の品質特性調査

【調査結果：乾燥食用菊を湯戻したものは、生の食用菊を湯通したものに比べ、総カロチンや総ビタミンCがやや少ないものの、抗酸化能、総ポリフェノールや糖類合計は食用菊を上回っていた。】

・はちみつの商品特性について

【調査結果：はちみつの香気成分を、匂いセンサー（有機半導体薄膜法）により、抵抗変化率、臭気分離係数等を分析した結果、蜜源（あかしや、クローバー、れんげ）による特異性が認められた。】

・各種新種さこの品質特性調査

【調査結果：ガン細胞の成長を抑制する作用があるといわれ、はちみつを加えては、ひら草、エリンギとほぼ同程度含有していた。含有量が多いとされるやまぶし草は、他の品種に比べ含有量が多かつた。】

・ペリ一類加工品の品質実態調査

【調査結果：尿路感染症の予防や治癒効果が認められているキナ酸は、クランベリーに多く含まれ、ラズベリーの含有者が認められず、ブルーベリーはクランベリーに100分の1程度の含有量であった。クランベリージャムには生鮮果実と比較して約80%のキナ酸が含まれていた。】

・むき栗及び甘栗の品質調査

【調査結果：でん粉のα化度は、むき栗より甘栗の方が高く、製造方法が異なるためと考えられた。官能検査の結果、むき栗の嗜好は「甘さ」と「硬さ」が、甘栗は「硬さ」が重要な要因であり、甘栗の場合は甘く柔らかいものが好まれる傾向があった。】

・ミルクジャムの品質調査

【調査結果：ミルクジャムは、牛乳としよ糖を主原料として煮詰めて作られるが、食べ易さの観点からベイクチン等を加えた場合、粘性及び糖組成の一部を除き、練乳の方が比較したミルクジャムより高い値を示した。】

○ 食品事故等の発生に際して即時に対応して、食品事故の対応要因分析を行い、要因ごとと専門家の登録を盛り込む。なお、要因分析ができた事例について、専門家の登録を行う。

イ 調査により得られた原因の究明を行い、消費者等に活用して、地方公共団体、消費者等に提供を行う。

○ 食品の安全性や品質に影響を及ぼすおそれのある事故発生おそれの場合には、緊急調査対策委員会を設置するとともに、情報収集等により原因の究明に努め、迅速に情報提供を相談窓口の設置等の措置を講ずる。

○ 食品事故等の発生に際して即時に対応していただくための要因分析等を行った事例はなかったが、想定される食品事故の分野ごとに専門家の登録を行った。

イ 情報提供

○ 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が発生した場合には、緊急調査対策委員会を設置することとした。

○ 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、全国商品テスト機関連絡会議及び公開調査研究発表会において発表した。

【ホームページ、広報誌掲載課題】

- ・乾燥うめ菓子の品質特性
- ・海洋深層水の品質特性
- ・わかめ芽株加工品の品質特性

【全国商品テスト連絡会議発表課題】

(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・向上のために、分析機器の整備を行うとともに、分析精度を確保するための保守・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努めることと、食品等に含まれる微量物質の基礎的な調査分析を実施する。

(3) 微量物質等の確認に係る調査分析

安全・安心な食品の流通に寄与し、消費者の不安の解消を促すため、農林水産省の関係部局と連携し、行政機関間の情報共有を図り、行政機関が保有する食品中の微量物質の調査分析を実施するとともに、以下調査分析を行う。

○ 高度な分析技術を有する微量物質等の確認分析において、社会的な要請等に的確かつ迅速に対応するため、分析技術の習得・維持・向上のために、分析機器の整備を計画的に行うとともに、主要な分析機器について保守・点検を行う。

○ 農林水産省の関係部局と連携し、食品等に残留する農薬等の微量物質の実態調査を実施する。なお、行政機関が保有する食品中の微量物質の調査分析を実施する。

〔主な対象微量物質及び実施予定検体数〕
 ・残留農薬：1,000検体
 ・抗菌性物質：100検体
 ・カビ毒等の天然有毒物質：150検体
 ・指定外食品添加物：240検体
 ・その他の食品汚染物質：40検体

- ・わかめ芽株等加工品の品質特性調査
- ・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

(3) 微量物質等の確認に係る調査分析

安全・安心な食品の流通に寄与し、消費者の不安の解消に資するため、農林水産省の関係部局と連携し、行政機関及び社会的な要請に対応した食品中の微量物質の調査分析を適切に実施するため、次に掲げる措置を講じた。

ア 体制整備のための措置
 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、次に掲げる措置を講じた。
 ○ 分析技術の習得・維持・向上のために、延べ320名の職員に対し、専門技術研修、機器操作技能研修、技術能力向上研修を50回行った。
 ○ 分析機器の新規導入又は更新を行うとともに、各センターごとの主要な分析機器について保守・点検を実施し、定期的な保守点検を行った。

イ 行政ニーズを踏まえ、以下の微量物質の実態調査を実施し、その結果を農林水産省関係部局に情報提供を行う。なお、残留農薬については社会的要請に基づき実施検体を調整し、計画を大幅に上回る輸入野菜の調査分析を実施した。

・残留農薬 1,321検体
 ・抗菌性物質 122検体
 ・抗生物質 61検体
 ・抗真菌剤 61検体
 ・合成抗生物質 155検体
 ・カビ毒等の天然有毒物質 240検体
 ・指定外食品添加物 120検体
 ・生しいけの保存料 120検体
 ・生しいけの漂白剤 40検体
 ・その他の食品汚染物質 (乾しいけの臭素)

ウ 農林水産省の関係部局と連携し、Codex規格として提案されている農産物等における国産農産物等における含有量の調査を実施する。

エ 独立行政法人食品総合研究所等の関係機関と連携し、食品等に含まれるダイオキシン類、シニン類、内分泌かく乱物質（環境ホルモン）等の分析を実施する。

○ Codex食品添加物・汚染物質部会において審議されている微量物質の基準値について、農林水産省の関係部局と連携し、以下の実態調査を実施する。
・野菜の重金属（カドミウム）：800検体

○ 食品等に含まれるダイオキシン類、内分泌かく乱物質（環境ホルモン）等の分析の行政ニーズに対応する。
なお、当該微量物質等の極めて専門的な分析技術が必要とする分析の実施に当たっては、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携して行う。

(4) 改正JAS法によりJAS規格の定期的な見直しが行われ、当該規格の見直しを踏まえ、当該規格の見直し適切な時期が定められたようJAS規格に関する食品等の農林物資の調査分析を行う。

(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。

(4) JAS規格の定期見直しに係る調査分析
JAS規格が消費者ニーズ等に即したものとすため、JAS調査会との関係状況を鑑み、次の品目についての調査分析を行い、JAS規格見直し原案を作成するとともに、適切な調査分析の実施のため以下の措置を講ずる。なお、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、必要に応じて実施品目の調整を図る。

・利用実態調査品目
飲食料品及び油脂 19品目（82規格）
林産物 3品目（6規格）

・品質実態調査品目
飲食料品及び油脂 19品目（82規格）
林産物 2品目（5規格）

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、以下の微量物質の基準値について調査を実施し農林水産省関係部局に報告した。

・カドミウム 524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
○ 食品等に含まれるダイオキシン類、内分泌かく乱物質（環境ホルモン）等の分析については、行政ニーズが広く、調査分析を行わなかった。

(4) JAS規格の定期見直しに係る調査分析

JAS規格が消費者ニーズ等に即したものとすため、JAS規格の定期見直しに係る調査分析を以下のとおり実施した。

・利用実態調査
(飲食料品及び油脂
林産物)
(消費者団体等
実需者
流通業者等
製造業者等)

32品目 (115規格)
29品目 (109規格)
3品目 (6規格)
14品目 (71規格)
26品目 (106規格)
15品目 (72規格)
18品目 (78規格)

・品質実態調査
(飲食料品及び油脂
林産物)

22品目 (88規格)
20品目 (85規格)
2品目 (3規格)

<p>・ J A S 規格見直し原案作成 (飲食料品及び油脂 (林産物))</p> <p>31 品目 (100規格) 25 品目 (91規格) 6 品目 (9規格)</p>	<p>・ J A S 規格見直し原案作成予定品 (飲食料品及び油脂 28 品目 (14規格) (林産物 6 品目 (9規格))</p> <p>○ J A S 規格の利用状況、改正要望を把握するため、利害関係者にアンケート等による調査を行う。 (利用実態調査)</p> <p>○ 品質実態を把握するため、各調査規格ごとに概ね 20 件以上の市販品を調査する (品質実態調査) 。なお、センターにおける農林物資の検査及びその他の調査等により、当該品目に係る必要な情報が得られる。調査件数の調査を要する。</p>	<p>・ J A S 規格見直し原案作成 (飲食料品及び油脂 (林産物))</p> <p>31 品目 (100規格) 25 品目 (91規格) 6 品目 (9規格)</p>
<p>ア 生産者、製造業者、流通業者、消費者等に対する J A S 規格の利用状況及び見直しの要望の調査</p> <p>イ J A S 規格付製品、J A S 規格があるものの J A S 規格を受け付けていない一般製品、J A S 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</p>	<p>○ 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 1,506 件実施した。 ○ 品質実態調査を実施した。88 規格のうち、市場流通量の少ない 40 規格以外の規格については、全て 1 規格当たり 20 件以上の市販品について調査を実施した。</p>	<p>○ J A S 規格と国際規格との整合性調査の実施 J A S 規格と国際規格の整合性を調査するため、国際規格整合性調査を 21 規格について行った。</p>
<p>ウ J A S 規格との国際規格の整合性の調査</p>	<p>○ J A S 規格と国際規格との整合性調査を実施する。(国際規格整合性調査)</p> <p>○ 上記の各調査分析結果を踏まえ、J A S 規格見直し原案を作成する。なお、よき消費者ニーズ等に即した原案を二、三等消費者説明会や関係者を対象としたワーキンググループを開催する。</p>	<p>○ 上記の各調査分析結果を踏まえ、J A S 規格見直し原案 (意見書) を作成し、農林水産省へ報告した。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 13 年度に着手し終了した品目 20 品目 ・ 14 年度に着手し終了した品目 11 品目 ・ 14 年度に着手し 15 年度に繰り越した品目 11 品目
<p>(5) C o d e x 規格等に係る調査分析等</p>	<p>○ 農林水産省が行うパブリックコメントに係る説明会を開催する。</p> <p>(5) C o d e x 規格等に係る調査分析等 国際規格に我が国の意見を反映させるために、次に掲げ</p>	<p>○ 消費者団体、事業者団体等に対する説明会を各センターにおいて、24 品目 101 規格について開催した。 ○ 消費者団体、業界団体等をメンバーとしたワーキンググループを 30 品目 98 規格について開催した。 ○ 農林水産省が行ったパブリックコメントの募集、パブリックコメントの募集結果の説明会を計 40 回開催した。</p> <p>(5) 国際規格策定に係る調査 国際規格に我が国の意見を反映させるために、次に掲げ</p>
<p>(5) 国際規格に我が国の意見を反映させるために、次に掲げ</p>	<p>(5) 国際規格に我が国の意見を反映させるために、次に掲げ</p>	<p>(5) 国際規格に我が国の意見を反映させるために、次に掲げ</p>

報の収集等を行う。

ア 我が国の実態に即したCodex規格の作成に資する我が国、国際的に流通している食品等の海外における重要な技術、流通実態等に関する製造情報及び表示の当該食品等の調査分析を行う。

せるために、必要な調査分析を実施するとともに、適切なCodex規格等に係る調査業務の遂行のため、次に掲げる措置を講ずる。

○ 国際的に流通している食品等の海外における製造技術、流通実態並びに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。

○ 即席めん類の分析方法の妥当性確認試験に係る調査を行う。

○ 農林水産省からの委託事業であるしよゆゆの妥当性確認試験について、委託目的に沿って適切に行うものとする。また、業務の状況を勤業しつつ、年度途中における委託による調査分析又は情報の収集整理に応じる。

○ ISO/TC34（農産食品）及び分科委員会（官能検査）で検討されている案件に関する情報収集に努め、関係機関等への情報提供等を行う。

Codex分析・サンプリング部会等への職員派遣：
各事業年度1回以上

イ Codex規格の主要な部分を成す分析方法を我が国の実態に即したものとするとともに

る措置を講じた。

ア 国際規格策定調査の実施
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。

○ 即席めん類の分析方法の妥当性確認試験についての実施計画手順書案を作成するとともに、平成13年度から継続して、しよゆゆの妥当性確認予備試験を行った。

○ しよゆゆの分析方法の妥当性確認試験に着手するとともに、しよゆゆ及び即席めん類の国際規格を作成するための委員会を12回開催し、規格作成に関する国際会議に以下のとおり2回出席した。

- ・第21回コーデックス加工果実・野菜部会（しよゆゆ）：アメリカ（サンアントニオ）
- ・第13回コーデックスアジア地域調整部会（即席めん類）：マレーシア（クアラランプール）

○ また、ドイツ、オランダへ赴き、情報収集を行った。

○ 平成14年5月1日付けで、独立行政法人初のISO/TC34（食品、個々のSCを除く）の国内審議団体メンバーとなり、以下の活動を行った。

- ・ISO/TC34に係る委員会を3回開催
- ・ISO/TC34WG7遺伝子組換え体分析法議出席：タイ（バンコク）
- ・第9回CEN/TC275 WG11遺伝子組換え体分析法部会出席：ドイツ（ベルリン）

○ ISO/TC34/SC12（官能検査）国内審議団体メンバーの国内対策委員会準備に係る協力要請を実施した。

イ 国際会議等への職員の派遣
○ 国際食品規格委員会に係る国際会議に3回、国内会議に4回職員を派遣した。

的知見を活用し、積極的に参画する。

に、Codex分析・サンプリング部会等への政府からの出席者を技術面から支援するため、これらの会識に職員を派遣する。

- ・国際会議
- 第24回コーデックス栄養・特殊用途食品部会
- ：ドイトツ（ベルリン）
- 第24回コーデックス分析・サンプリング法部会
- ：ハンガリー（ブタペスト）
- 第35回コーデックス食品添加物・汚染物質食品部会
- ：タンザニア（アルサ）

〔資料5〕

(6) 消費者等に対し適切な情報提供を行うため、インターネット上の発信者等の活用、広報誌等の主催者等の活用、団体等の講師派遣等の実施により提供している。地方公共団体等の調査や情報提供の方法について効果測定を行う。

(6) 消費者に対する情報提供
ア 消費者等に対し適切な提供を図るため、次の取組を行う。

(7) インターネット上に利用者からの応答や、食品等に関する各種情報の検索等が可能と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。

(6) 消費者に対する情報提供
(2)～(5)の調査等から得られた情報を消費者等に対し適切な情報提供を図るため、次に掲げる事項に取り組む。

○ ホームページを積極的に活用し、食生活等に関する情報や消費者相談事例、プレスリリース情報等の最新の情報を提供する。また、電子メールを活用した迅速な情報提供を行うため、メールアドレスを登録する。

(4) 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。

○ 広報誌を年6回発行するとともに、啓発ビデオを1巻及び啓発パンフレットを3種類以上作成する。なお、発行等に当たっては、広報企画委員会により、その内容をチェックする。また、地域の実情を踏まえ、各地域における情報をホームページ、広報誌等を活用して随時提供していくものとする。

(6) 消費者に対する情報提供
ア 情報提供の実施
消費者等に対し適切な情報提供を図るため、次の取組を行った。

(7) ホームページの活用
○ 食生活等に関する情報、農林水産省が発信した食品に関する情報等を速やかに掲載した。
〔ホームページの主なコンテンツ〕
・ 行政情報（JAS法に基づく食品の表示について）
・ 技術情報（調査研究報告）
・ 公表事項（独立行政法人通則法に基づく公表事項）

○ 迅速な情報提供を行うため、品質表示に関する技術情報、JAS規格見直しへの動向、講習会の開催等を内容とするメールマガジンを月1回以上配信した（毎月1回、臨時5回合計17回、配信数9,217通）。

(4) 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（毎回5,500部）発行した。また、各センターにおいて地域情報紙を合計31回（17,405部）発行した。
〔広報誌の主な掲載内容〕
・ 食のサイエンス、商品知識（食品等特性把握調査等）
・ 食のQ&A（消費者相談）
・ 行政情報

○ 食品等の品質及び表示に関する啓発ビデオ（6種類）を作成し、各センターに常備した。

- ・ JAS制度の概要
- ・ 生鮮食品品質表示基準の概要
- ・ 加工食品品質表示基準の概要
- ・ 遠伝子組換え食品品質表示基準の概要

・ JAS規格制度の概要
・ 有機JAS規格制度の概要

- 生鮮食品の表示に関する啓発パンフレットを3種各4,000部を作成した。

- ・ 農産物の品質表示
- ・ 畜産物の品質表示
- ・ 水産物の品質表示

(4) 地方公共団体の取組が行っているか
消費生活センター等に、農水省の啓発資料を活用するよう
指導する

- 農水省の消費生活センター等に、農水省の啓発資料を活用するよう指導する

- (4) 講師派遣等
- 農水省の消費生活センター等に、農水省の啓発資料を活用するよう指導する

- 地方農政局が主催する消費者モニター研修会・懇談会へ職員を45回派遣した。

(I) 消費者からの相談に適切に対応するため、消費者生活センター等に、農水省の啓発資料を活用するよう指導する

- 消費者相談専用電話を活用するとともに、消費生活センター等に、農水省の啓発資料を活用するよう指導する

いる消費者相談に応える。

- 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被害原因の究明機能の充実を図りつつ被害者被害相対等消費者被害相談センター（消費者被害相談講習会）の開催を通じて消費者、企業等への啓蒙に努める。

- 各地域センターごとに設置した「消費者の部屋」又は「消費者コーナー」を活用し、展示物の相談等に情報提供を行うとともに、啓蒙目的に特別展示を行う。

- 食品の品質表示の一層の適正化に資するため、昨年度2月に設置した「食品表示110番」により、食品表示に関する各種情報を収集、整理する。なお、得られた情報及びセンターの対応のうち普遍性のある事例については、センターの消費者対応業務に活用する。

- 効率的な消費者相談対応を行うため、消費者相談事例集のマニュアル及び消費者相談事例集の充実を図る。

(イ) 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。

- 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の講習会（JAS制度普及啓蒙講習会）を各地域センターごとに1回以上開催する。

イ 効果測定システムの構築と結果の活用

(7) 効果測定
提供した情報や提供方法について

- 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被害原因の究明機能の充実を図りつつ被害者被害相対等消費者被害相談センター（消費者相談の内数）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14回開催した。

- 地域の実情に応じた方法による情報提供を行うため、本都及び各地域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」において常設展示を行った。また、期間を定めて食品の品質表示等の特別展示を計20回実施した。

- 本都において、さいたま新都心インフォメーションセンターを活用し、消費者に対する情報提供に努めた。

- 食品の品質表示の一層の適正化に資するため、「食品表示110番」(1,614件)を受け付けた（平成14年5月からフリーダイヤル化した。）。また、必要に応じ表示点検業務において確認のための調査を行うとともに農林水産省関係部局に通報した。

- 効率的な消費者相談対応を行うため、消費者相談対応マニュアルの見直しを行った。また、平成13年度に作成した消費者相談事例集の内容を精査し、加筆・訂正を加えるとともに平成13年度の相談事例を追加し、ホームページにおいて情報提供した。

(イ) 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の講習会を、「改正JAS法及び食品表示等」、「しようゆの商品知識」等について計12回開催した。

イ 効果測定
提供した情報や提供方法について効果測定を行うとともに

○ 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

<p>効果測定を行うとともに、測定結果を情報提供の業務において活用することによる情報提供の向上を図るため、次の効果測定に係る措置を講じた。</p>	<p>○ 提供情報の正確性、分かり易さ等の向上に資するため、各種講習会、研修会、講師派遣、ホームページ、広報誌等の業務についてアンケート調査による効果測定を実施した。顧客満足度は、以下のとおりであった。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各種講習会及び研修会 4.3 ・食生活指針普及啓発講習会 3.7 ・消費者行政施策普及啓発講習会 4.4 ・研修会（中央研修、プロック研修）及び個別研修 	<p>○ 講師派遣 総合的学習の時間 4.6 JAS制度普及啓発講習会 3.9 その他の講習会 4.7</p>	<p>・ホームページ 4.0 ・広報誌 4.0</p>	<p>○ 外部の有識者を委員とした消費者対応業務推進委員会を2回開催し、消費者対応業務を効果的に推進するための方策等を検討した。</p> <p>○ 個別の研修ごとに研修生等に対して実施したアンケート調査の結果において、顧客満足度が3.5未満であったものについては、個別に改善策を検討するとともに、消費者対応業務推進委員会において総合的な改善策を検討し、今後の業務に反映させることとした。</p>	<p>2 農林物資の調査及び価格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13年度の検査において不適合率が高い（指導率約30%以上）品目等について重点的に実施した。</p>
<p>効果測定を行うとともに、測定結果を情報提供の業務において活用することによる情報提供の向上を図るため、次の効果測定に係る措置を講じた。</p>	<p>○ 次の業務においてアンケート調査、聞き取り等による効果測定を行い、測定結果である顧客満足度は、5段階評価で3.5以上を目標とする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各種講習会及び研修会 ・講師派遣 ・ホームページ ・広報誌 	<p>○ 効果測定の結果を踏まえ、今後の情報提供の業務に活用するための方策を消費者対応業務推進委員会に諮問し、その結果を反映する。</p>	<p>○ 効果測定の結果を踏まえ、今後の情報提供の業務に活用するための方策を消費者対応業務推進委員会に諮問し、その結果を反映する。</p>	<p>2 農林物資の調査及び価格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（表示監視業務） 表示監視業務は、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どうかを確認するための検査（生鮮食品の原産地表示等に係る検査）及び市場に流通している加工食品を買い上げて行う検査（加工食品の調査及び価格並びに技術上の調査及び指導）</p>	
<p>(1) 及びアの(4)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もに、広報誌等による情報提供を通じてその内容を周知する。顧客満足度は5段階評価で3.5以上を目標とする。また、提供情報の正確性、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、消費者等に1回以上検討を行う。</p>	<p>(1) 及びアの(4)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もに、広報誌等による情報提供を通じてその内容を周知する。顧客満足度は5段階評価で3.5以上を目標とする。また、提供情報の正確性、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、消費者等に1回以上検討を行う。</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どうかを確認するための検査（生鮮食品の原産地表示等に係る検査）及び市場に流通している加工食品を買い上げて行う検査（加工食品の調査及び価格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どうかを確認するための検査（生鮮食品の原産地表示等に係る検査）及び市場に流通している加工食品を買い上げて行う検査（加工食品の調査及び価格並びに技術上の調査及び指導）</p>	<p>2 農林物資の調査及び価格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どうかを確認するための検査（生鮮食品の原産地表示等に係る検査）及び市場に流通している加工食品を買い上げて行う検査（加工食品の調査及び価格並びに技術上の調査及び指導）</p>	

高い品等について重点的に行う。

- 生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
- 生鮮食品の原産地表示の調査
店舗数：各事業年度3,000店舗以上

ア 生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、農協等の集出荷業者、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、000店舗を選定するとともに、各事業年度に6,000店舗以上を調査することにより、000店舗以上の調査を行う。

- 加工食品の品質基準の調査件数：各事業年度5,000件以上

イ 加工食品の品質基準の調査については、既存の品質基準に重点を置きつつ、製造業者等に重点を置きつつ、地域パランス等を勘案して、000店舗を選定するとともに、各事業年度に5,000店舗以上の調査を行う。

品検査)を行う。なお、表示監視業務を的確に行うため、それぞれの措置を講ずる。

ア 生鮮食品検査は、過去の調査に及ぶ事業形態、地域パランス、000店舗以上を対象とし、000店舗以上を調査して、000店舗以上を調査することにより、000店舗以上の調査を行う。

イ 加工食品検査は、構成品表品に重点を置き、過去の調査結果、製造業者等を勘案して対象食品を選定し、5,000件以上の検査を行う。また、必要に応じ食品添加物、細菌類等の食品の安全・安心に係る調査を行う。

ウ 加工食品検査のうち、遺伝子組換え確認分析を製造業者等の事業規模、地域パランス等を勘案して対象製品を選定し、350件行う。

○ 遺伝子組換え確認分析の結果、流通管理の適正な実施に疑義があった場合には、製造業者、流通業者等に対する分別引き継ぎ調査を行うこととし、不適切な管理状況等の調査を行い、不適正な管理状況等を確認した場合には、指導又は啓発を行う。

ア 生鮮食品検査
販売業者等が品質基準を遵守しているかを確かを確認するため、過去の調査において実施率が不十分だった店舗及び事業形態、地域パランス等を勘案し、生鮮食品の店舗調査を6,074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314件実施した。
[資料8]

イ 加工食品検査
効率的な加工食品検査を実施するため、既存の品質基準に重点を置き、過去の調査結果、製造業者等の事業規模、地域パランス等を勘案して、5,100件実施した。
[資料9]

ウ 遺伝子組換え食品の表示に係る確認検査
効率的な、遺伝子組換え確認分析のため、製造業者等の事業規模、地域パランス等を勘案して対象製品を選定し、366件実施した。

○ 遺伝子組換え確認分析の結果、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計135件のうち、115件についての分別生産流通管理の調査を行い、その結果、不適切な管理が認められた案件はなかった。なお、分別生産流通管理の調査未了分20件については、平成15年度において引き継ぎ調査を行うこととしており、平成13年度に遺伝子組換え確認分析を実施し、分別生産流通管理の調査が未了であった26件についても調査を実施し、不適切な管理が認められた案件はなかった。

・ 遺伝子組換え確認分析結果疑義案件数 135件

（うち、組換え遺伝子検出件数 99件
うち、組換え遺伝子検出不能件数 36件

工 ○

検査共通
表示監視業務の実施において、農林水産省総合食料局
品質課と連携し、以下の重点調査を行った。

- ・食肉の表示実態調査
- ・有機大豆使用食品緊急調査
- ・かき流通実態調査
- ・生鮮食品の表示実態調査（第1回調査）
- ・水産加工品の表示実態調査（青果、水産、畜産）
- ・水産加工品4品目（うなぎ加工品、塩蔵・乾燥わかめ、
塩干魚類、塩蔵魚類）の表示実態調査（第2回調査）
- ・生鮮食品の表示実態調査（かき加工流通業者調査）

○ 検査分析精度の確保及び統一的な指導を行うため、各
センターの食肉の表示指導担当職員を対象に、食肉の品
質評価（精製及び実技）、流通（購買及び施設見学）に
ついての研修を行い、産地識別又は疑義表示等に関する
知見を高めるよう努めた。

○ 表示監視業務の実施の際には、有機農産物又はこれと紛
らわしい名称の表示に関する調査を農産物 159件、加工
食品 104件について実施し、農産物 154件、加工食品 1
2件の不適正な表示について販売業者等に対する指導を
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。

○ 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、小売店における特別栽培農産物の表示実態
調査を 4,275件実施し、そのうち 42件については買い
上げて残留農薬に関する確認分析を行ったが、残留農薬
等は検出されなかった。

○ 地方公共団体からの協力要請に応じて、うなぎ加工品
の品種判別を行った。

○ 生鮮食品及び加工食品の結果、不適切な表示が

ウ ○

検査共通
業務を行うに当たっては、必要
表示監視業務の実施の際には、
農林水産省品質課と連携し、必
要に応じて、各地域センター
において、各等効率的な検査の
実施を促す（重点調査）。また、
検査分析精度の確保及び統一的
な指導を行うため、検査対象品
目に関する調査を実施し、産地
識別又は疑義表示等に対する
知見を高める。

○ 表示監視業務の実施の際には、
格付表示がなく、有機農産物
又はこれと紛らわしい名称の
表示に関する調査を
遺伝子組換えに関する表示の
調査を行う。
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
特別栽培農産物の表示実態
調査を 4,275件実施し、その
うち 42件については買い
上げて残留農薬に関する
確認分析を行ったが、
残留農薬等は検出され
なかった。

○ 地方公共団体が行う当該検査に
ついて、地方公共団体から協
力を要請又は技術支援等の要
請があった場合には、可能な
限り積極的に応じていく。

○ 検査の結果及び食品表示 1 1 0

審等に基づき、表示等に関する情報を提供し、必要に応じて、不審な表示等について、早期に調査を行う。また、必要に応じて、不審な表示等について、早期に調査を行う。また、必要に応じて、不審な表示等について、早期に調査を行う。

認められたものについては、製造業者、生産者又は販売業者等に対し、不適正な表示等を早期に改善するよう、以下の指導又は啓発を行った。なお、店舗調査において、文書による指導を行った販売業者に対しては、必要に応じて確認のため再調査を実施した。

- ・ 生鮮食品店舗調査における指導等については、報告を求めない文書による啓発 158 件、報告を求めない文書による改善指導を 46 件実施した。
- ・ 生鮮食品買上検査における指導等については、報告を求めない文書による啓発 6 件、報告を求めない文書による改善指導を 157 件実施した。
- ・ 加工食品品質表示基準製品検査については、報告を求めない文書による改善指導を 631 件実施したが、その内訳は既存の品質表示基準製品 385 件、それ以外の加工食品 246 件である。

○ J A S 規格の定期見直しに係る調査分析、食品等特性把握調査等調査業務における加工食品品質表示基準製品の不適合表示事項に対しても製造業者又は販売業者等に対し早期に改善するよう文書による指導を 32 件実施した。

(2) 国際標準 (ISO) に基づく審査体制としての業務執行体制を整備し、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時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時並びに登録後における技術上の調査を適正に行う。また、必要に応じて、不審な表示等について、早期に調査を行う。また、必要に応じて、不審な表示等について、早期に調査を行う。

(2) 登録認定機関等に対する技術上の調査
ア 登録認定機関等審査
農林水産省総合食料局長から「登録格付機関 (以下「登録認定機関等」という。) 並びに登録認定機関及び登録外国格付機関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の認可 (以下「登録等」という。) に関する技術上の調査及び指導 (登録等審査) を行うとともに、その結果を速やかに報告とする。なお、適切な登録等審査業務の遂行のため、次に掲げる措置を講ずる。

○ 登録等審査は、登録等要件の確認のための事業所の調査を行うほか、登録後の登録認定機関等による認定又は格付の実施状況確認のための調査を行う。

(2) 登録認定機関等に対する技術上の調査

ア 登録認定機関等審査
農林水産省総合食料局長の依頼に基づき、以下の登録認定機関等の登録、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、農林水産省総合食料局長へ報告した。

○ 登録認定機関等の登録等審査

登録認定機関	新規	変更
登録審査	8	52
手数料審査	8	15
業務規程審査	8	23

登録外国認定機関	登録審査 手数料審査 業務規程審査	17 17 17	2
計	登録審査 手数料審査 業務規程審査	25 25 25	54 15 24

(14年度中に総合食料局長へ報告した件数)

- 13年度及び14年度に登録された登録認定機関2機関について認定業務の実施状況確認のための調査を行った。
- 登録等審査の公平性、信頼性を確保するため、新規の登録、手数料の認可、業務規程の認可に係る技術上の調査は、案件ごとに技術委員会を開催し、調査結果の適正性及び登録等の適否を審議して判定した。

- 適切な登録等審査業務の遂行のため、審査資格を有する職員により調査チームを編成するとともに、常時調査の進捗状況を把握した。

イ 日本農林規格による農林物資の表示管理及び品質管理に関する技術上の調査を全年度に1回以上行うための指導を行う。

- イ 登録認定機関等監査
登録認定機関等の格付業務又は認定業務の実施体制が適正かを確認するための調査及び指導（以下「監査」という。）を行うとともに、適切な監査業務の遂行のため、以下の措置を講ずる。なお、監査は、登録認定機関等の格付又は認定を行う事業所における調査（事業所調査）のほか、(4)に定める格付品調査及び立会調査と連動して行うものとする。
本年度の監査対象機関数（平成14年3月28日までに登録された機関）は、以下のとおり。
〔登録格付機関〕
飲食品及び油脂：17機関
その他の農林物資：2機関
〔登録認定機関〕
飲食品：16機関
一般材、押角、耳付材、合板、单板

- 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各1回実施した。
・飲食品及び油脂 17機関（191事業所）
・林産物 2機関（95事業所）
・生糸 1機関（1事業所）

及び床板：3 機関
地鶏肉、有機農産物及び有機農産物
加工品：61 機関

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

○ 監査は、登録要件の適合状況等
について、全ての登録認定機関に
ついて1回以上行う。
また、旧JAS法による承認・
認定工場が効力を有している間、
これに係る調査も併せて行う。
更に、農林水産省における登録
外国認定機関及び登録外国格付機
関の監査について、農林水産省か
らの調査協力要請に応じる。

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
して各1回実施した。

- ・ 飲食物品及び油脂 16機関 (21事業所)
- ・ 林産物 3機関 (10事業所)
- ・ 有機農産物等 61機関 (61事業所)

○ 旧JAS法による承認・認定工場の調査を以下のとお
り行った。

- ・ 飲食物品及び油脂 106件
- ・ 林産物 105件

○ 農林水産省における登録外国認定機関及び登録外国格
付機関の監査について、農林水産省からの調査協力要請
はなかった。

○ 事業所調査において適正でない
事項を認められた場合には、当該登録
認定機関等に対して是正のための
指導を行うとともに、農林水産省
総合食料局長に報告する。

○ 登録格付機関に対する監査の結果、軽微な問題点等に
ついては、現地で指摘を行うとともに、不適正が認めら
れた12機関については、是正するよう文書で報告した。
○ 登録認定機関に対する監査の結果、軽微な問題点等に
ついては、現地で指摘を行うとともに、不適正が認めら
れた45機関については、是正するよう文書で報告した。

○ 登録認定機関等ごとにその規模
が異なるため、登録認定機関等ご
との監査の計画（監査計画）を作
成し、計画的に行う。

○ 登録認定機関等の監査に当たっては、個別に監査計画
を作成し、その規模等に応じた監査を計画的に実施した。

工 登録認定機関の認定業務と
国際標準との適合性及び技術
上の調査の確保のため、国際標準
をあるISOガイド61及び
65等の考え方を導入し、登録
業務執行体制を確立し、登録
認定機関に対して適切な技術力
の向上を図るため、業務規程

ウ 審査及び監査に係る信頼性の確
保
登録等審査、監査（審査・監査）
の信頼性を確保するため、以下の措
置を講ずる。
○ 国際標準であるISOガイド6
1及び65等の考え方に基つき規
程類及び業務執行マニュアルを必
要に応じて見直す。

工 審査及び監査に係る信頼性の確保

登録等審査、監査（審査・監査）の信頼性を確保するた
め、以下の措置を講じた。

○ 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・監査に関する各規程類の見直
しを行った。

- ・ 登録格付機関等登録等調査・監査規程

マニュアルを作成する。

- ・登録格付機関等登録等調査細則
- ・登録格付機関等監査細則
- ・技術委員会設置・運営要領
- ・登録等調査及び監査に係る調査員等の資格基準について

○ 審査・監査を行う機関としての対外的な信頼性を確保するため、審査・監査に関する内部監査を行う。

○ 審査・監査業務を行う機関として対外的な信頼性を確保するため、当該業務についての内部監査を実施した。

○ 監査業務において苦情の申立のあった7件については、苦情処理規程及び苦情処理細則に基づき処理した。(受理6件、不受理1件)

才 技術上の調査によるデータ均質化及び質の向上を図るため以下の措置を講ずる。

工 職員の技術水準の向上
 審査・監査によるデータの均質化及び質の向上を図るため、以下の措置を講ずる。

才 調査職員の技術水準の向上
 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措置を講じた。

○ 国際標準に基づき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

(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研修資格者とする。2名程度養成する。

○ (財)日本規格協会品質システム審査員研修センター審査員補の有資格者を、本年度は4名養成する。

○ (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研修へ職員を派遣し、2年間で6名、14年度は4名のISO9000の審査員補資格者(有資格者現在員12名)を養成した。

(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、養成規程を満たす職員を養成する。研修規程を講じたため、ISO等に関する研修を1回以上、担当職員に実施する。

○ 審査、監査等の業務に係る内部研修とともに、審査・監査を行う職員の資格基準を満たす。

○ 審査、監査等の業務に係る担当職員の質の向上を図るため、職員技術研修中期計画及び年度計画に基づき29名の職員に対し審査員内部養成研修を1回実施した。

(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等の審査を標準処理期間(農林水産省が当該申請を受け付けてから登録等するまでの期間であって3月)中に終了するため、以下の措置を講ずる。

○ 総合食料局長の要請を受け付けられた後報告するまでの期間を実労働日で30日以内に行う。

(3) 登録申請等に係る手続きの迅速化
 申請受付後30日以内に農林水産大臣に報告できるよう、登録等審査の進捗状況の管理を行った。

(3) 登録認定機関等の登録及び登録の更新に際しては、当該申請に係る標準処理期間中に完了するよう迅速に行う。

登録認定機関等の登録及び登録の更新並びに認定手続料の業務規程及び認定技術上の調査に当たっては、申請受付後30日以内には、農林水産大臣に報告するため、責任者毎に責任者を指名して

○ 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

○ 総合食料局長の要請を受け付けた日から審査した168件のうち、3件を除いて実労働日30日以内に報告した。

格付機関による格付業務が適切に行われ、認定製造業者等に350件以上行う。

- 検査件数：各事業年度700件以上

イ 登録認定機関の格付業務が適切に行われ、認定製造業者等に350件以上行う。

実施基準に基づき算出し、本年度実績は、合計で以下の件数を、認定工場調査件数は立会調査の内数とする。

○ 登録認定機関等ごとの格付品調査実施量は、登録認定機関の事業所ごとこの格付数量を算出し、本年度に実施する。なお、市販品調査件数は格付品調査件数の内数とする。

○ 立会調査及び格付品調査において、適正でない事項を認め、是正のための指導を行う。

旧JASS法による承認・認定工場の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414件実施した。

○ 旧JASS法による工場調査を211件実施した。調査の結果、不適正な事項があった16件について登録格付機関に対して是正するよう文書で勧告した。

イ JASS製品の検査 登録認定機関の格付業務が適切に行われ、認定製造業者等に396件、登録格付機関に係るもの378件)実施した。

○ 旧JASS法による承認・認定工場の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)の結果、不適正な事項があった66件(登録認定機関に係るもの50件、登録格付機関に係るもの16件)について、登録格付機関等に対して是正するよう文書で勧告した。

○ 登録認定機関の格付業務が適切に行われているかを確かめるためのJASS製品検査の結果、不適正な事項があった7件(登録認定機関に係るもの2件、登録格付機関に係るもの5件)については、登録格付機関等に対して是正するよう文書で勧告した。

(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、適切な指導を行うよう、登録認定機関(ISO)や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。

(5) 高度な品質管理技術の指導
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、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。

(5) 高度な品質管理技術の指導
農林物資の製造業者及び販売業者における高度な品質管理技術等の導入に寄与するため、以下の措置を講ずる。
○ 国際標準(ISO)やHACCP等の高度な品質管理技術に基づく指導を適切に実施するため、外部の有識者で構成する総合指導委員会を開催する。

○ 平成13年度に策定した指導方針

(5) 高度な品質管理技術の指導

ア 指導方針の策定・見直し 農林物資の製造業者における高度な品質管理技術等の導入に寄与するため、以下の措置を講じた。

○ 国際標準(ISO)やHACCP等の高度な品質管理技術に基づく指導を適切に実施するため、外部の有識者6名を含めた総合指導委員会を1回開催した。

○ 総合指導委員会において平成13年度に策定した指導

<p>○ 高度品質管理マニュアルの中期目標の期間中に10品目以上作成する。</p> <p>イ 製造業者等に対するためのマニユアルを、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、イのマニユアルを用いて、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>針を必要に応じて見直しを図る。に、職員への周知を図る。</p> <p>○ 以下の品目の高度品質管理技術に関するマニユアルを作成する。 ・作成品目：炭酸飲料、食料缶詰</p> <p>○ 産業界のニーズを踏まえ、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（技術講習会）を各地域センターごとに1回以上開催する。</p> <p>○ 製造業者等からの品質管理技術等に関する相談に対応する。また、品質管理情報、行政情報、各種調査結果及びセンター活動状況等について、電子メール等を活用して情報提供を行う。</p> <p>○ 地域特産品認証事業により、都道府県が行う認証基準の作成等に際し、当該都道府県から技術的観点からの指導、協力要請があった場合には、積極的に応じる。</p>
<p>イ 指導マニユアルの作成 製造業者等に対する指導に活用するため、14年度は炭酸飲料及び缶詰の2品目について高度品質管理技術基準書を作成し、2年間で4品目を作成した。</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、門司センターを除く各センターで開催した。（延べ766名参加）</p> <p>○ 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ビに応じた表示の方法及びその管理技術等を中心に8,011件に対応した。</p> <p>○ 地域特産品認証事業への技術的観点からの協力要請に応じ、5府県33品目について技術指導を行った。また、食品産業センターからの地域食品製法認証事業への技術的要請についても対応した。</p>	<p>○ 依頼検査及び農林物資の格付 製造業者等から依頼された飲食品、生糸等に係る依頼検査を550件実施した。また、センターが自ら行う外国林産物及び生糸の格付をそれぞれ44件及び338件実施した。</p> <p>○ 旧JAS法による生糸の格付に係る承認工場調査を7件、JAS製品調査を14件実施した。</p>
<p>○ 依頼検査及び農林物資の格付 製造業者等から依頼された農林物資の格付 依頼検査及び農林物資（生糸及び林産物）の格付について、依頼品に応じて適切に対応するとともに、その結果については厳正に管理する。</p> <p>○ 横浜センター及び神戸センターにおいて、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行う。また、本部において、旧JAS法による承認工場で製造されたJAS製品についての調査を行う。</p> <p>○ 依頼検査及び農林物資の格付を</p>	<p>○ 依頼検査及び農林物資の格付を 依頼検査及び農林物資の格付として対外的</p>

<p>な信頼性を確保するため、当該業務についての内部監査を実施した。</p>	<p>行う機関として対外的な信頼性を確保するため、依頼検査及び農林物資の格付に関する内部監査を行う。</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>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>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) 調査研究の重点化 農林物資の検査技術に関する調査研究の重点化を図るため、次の措置を講じた。</p> <p>○ 平成13年度の調査研究総合評価委員会において選定された研究課題を実施するとともに、各センターにおいて調査研究推進委員会を開催し、適切な進捗管理に努めた。</p> <p>○ 調査研究総合評価委員会の検討結果を踏まえ、調査研究を21課題実施した。そのうち、「生鮮食品の判別技術」、「加工食品の原材料の判別技術」、「遺伝子組換え食品の分析技術」及び「微量物質及び機能性成分の効率的な分析技術」の重点4分野に係る調査研究課題は17課題で、その割合は81%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) 調査研究の重点化 農林物資の検査技術に関する調査研究の重点化を図るため、次の措置を講ずる。なお、業務の状況を勘案しつつ、センターの専門的知識を活用した調査研究の委託に当たっては、平成13年度の調査研究計画に基づき、適切な進捗管理を行い取り組む。</p> <p>○ 調査研究総合評価委員会の検討結果を踏まえ、生鮮食品の判別技術並びに加工食品の原材料の判別技術、遺伝子組換え食品の分析技術、微量物質及び機能性成分の効率的な分析技術の割合を70%以上とし、下記の検査技術の検討を行う。</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>アイウエ ○ 生鮮食品の判別技術 加工食品の原材料の判別技術 遺伝子組換え食品の分析技術 微量物質及び機能性成分の効率的な分析技術 全調査研究課題のうちア～エの分野に係る課題の割合は70%以上</p>
<p>○ 「生鮮食品の判別技術」については、以下の検討を行った。</p> <p>・ 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（平成15年度継続）</p>	<p>【主な調査研究対象技術】 生鮮食品の判別技術 ・ 名称・原産地表示等のうち外観から容易に判別できない同一品目の青果物、魚及び牛肉について、以下の事項が判別を行うための判断の</p>	<p>ア 生鮮食品の判別技術及び市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</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捗管理を行い、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。)</p> <p>ア 生鮮食品の判別技術については、青果物において国産品と輸入品のおよその絞り込みを、魚については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。</p>

- 選定する。
- ① 同一品目の農産物で輸入品と国内市場に流通しておらず、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

基準となる可能性を検討する。
 青果物：無機元素含量、元素同位対比、臭素含量、臭い、味覚
 魚：細胞観察、酵素活性、耳石計測、脂肪酸組成、DNA情報
 食肉：DNA情報

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およその絞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は国内市場で流通している加工食品のうち現在の輸入・国産では、使用原料の輸入・国産の判別がつかない等の品目について、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。買表示基準に基づき個別の品買表示基準に基づき

加工食品の原料の判別技術
 ・原料原産地表示が義務付けられている。又は義務付けが見込まれる同一品目の農産物加工品及び水産物加工品について、以下の事項が判別のための判断基準となる可能性を検討する。
 農産物加工食品：無機元素含量、アミノ酸組成

【成果：Li, Co, Sr, Cs等の微量元素により、しよらが、んににくの国産、中国産を判別できる可能性が認められた。】

・臭素燻蒸法による輸入野菜の判別

【成果：アスパラガス、ブロッコリー、さやえんどうについて実施し、アスパラガス、ブロッコリーについて判別指標が得られた。】

・においセンサーを用いた生鮮食品（生しいたけ）の産地判別技術の開発

【成果：においセンサーによる判別では生しいたけの国産、中国産の判別ができなかった。】

・解凍魚と鮮魚の判別方法の検討—まぐろ類等—（平成15年度継続）

【成果：解凍魚と鮮魚の判別方法を検討し、判別法のフローチャートを作成した。】

・養殖魚と天然魚の判別方法の検討—まだいのフィレ一部位における適用—

【成果：リノール酸量、メラニン沈着状態等、判別に有効な指標が得られた。】

・水産物の名称表示の疑義判別法の検討—すずきとナイールパーチの判別—

【成果：すずき及びナイールパーチの判別に有効なランダムプライマーが見つかり、泳動パターンの比較により判別が可能となった。】

・水産物の名称表示の疑義判別法の検討—まだい・ちだ

い・きだいの魚種判別—
 【成果：まだい、ちだい、きだいについてRAPD法による魚種判別を試み、ランダムプライマーを組み合わせて使うことにより判別できる可能性が示唆された。】

○ 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。

・加工食品の原産地判別方法の検討—あじ・さば塩干品—（平成15年度継続）

【成果：あじ・さば塩干品について、輸入量の多いヨーロッパ産と日本産との判別法の開発を試みた結果、あじ塩干品については、ミトコンドリアDNAに対してPCR-RFLP法を適用することにより判別できる可能性

いて新たに原料原産地表示が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を見込まれる品目

ウ 遺伝子組換え食品の分析技術に係る表示が義務付けられた食品について、遺伝子組換え食品の分析技術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。

ウ 遺伝子組換え食品の分析技術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。

遺伝子組換え食品の分析技術に係る表示が義務付けられた食品について、前処理技術、定性分析技術及びPCR法等による定性分析技術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。

が示唆された。】

・ 乾しいたけの産地判別法の検討
 【成果：乾しいたけの産地判別を無機元素分析、顕微鏡検査等により試みた結果、日本産原木栽培と中国産原木栽培の判別に有効な元素及び日本産原木栽培と中国産原木栽培の判別に有効な元素を特定することができた。栽培方法の判別には顕微鏡調査が有効であり、無機成分分析を同時に行うことができた。】

・ ICP-MS元素分析、アミノ酸組成によるたけのこ水煮の産地判別
 【成果：鉛、マンガンの無機元素含有量及び遊離アミノ酸組成から産地判別を試みたところ、鉛を指標とした判別の可能性が示唆された。】

・ 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
 【成果：表面プラズモン共鳴現象を利用した味覚物質測定手法で茶の分析を行ったところ、共鳴角度差が判別指標となる可能性が示された。】

○ 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。

・ 加工食品中の遺伝子組換え体混入率の定量化技術
 【成果：とうもろこし内在性遺伝子検出用プライマーを再設計するとともにDNA抽出方法について分析方法の改良を図った。】

・ 農産物からの遺伝子組換え体の定量化技術（その1）
 【成果：安全性審査が終了し新たに流通が見込まれるとうもろこしについて、特異的に検出するプライマーの設計等を行った。】

・ 農産物からの遺伝子組換え体の定量化技術（その2）
 【成果：定量的PCR装置として、現在JAS分析試験ハンドブック（遺伝子組換え食品検査・分析マニュアル）で指定されていない装置を使用した場合の分析条件を検討し

【成果：定量的PCR装置として、現在JAS分析試験ハンドブック（遺伝子組換え食品検査・分析マニュアル）で指定されていない装置を使用した場合の分析条件を検討し

た。】

・農産物からの遺伝子組換え体の定量化技術（その3）
＜定量化技術の簡素・簡便化＞（平成15年度継続）
【成果：遺伝子組換え体の定量化としてより安価な方法である競合PCR法を確立するために、分析条件の検討を行った。】

微量物質及び機能性成分の効率的な
分析技術
・微量成分の効率的な分析技術の確立のため、精度管理システムの確立及び高精度な迅速分析の開発について検討する。
・機能性成分の効率的な分析技術の確立のため、NMRを利用した有機ミネラル成分の同定方法について検討する。

工 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調査研究を行う。
② LC-MSを利用し、ホリフエノール類等の機能性成分について効率的な分析方法を確立する。

工 微量物質の分析技術について残留基準や農薬取替法に基づき、残留基準が定められ、かつ使用量が大きい農薬で、かつ現在、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、エチルチオミトロン、イソキキサチオロン等）について一斉分析法を確立する。

微量物質及び機能性成分の効率的な分析技術
・微量成分の効率的な分析技術の確立のため、精度管理システムの確立及び高精度な迅速分析の開発について検討する。
・機能性成分の効率的な分析技術の確立のため、NMRを利用した有機ミネラル成分の同定方法について検討する。

工 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調査研究を行う。
② LC-MSを利用し、ホリフエノール類等の機能性成分について効率的な分析方法を確立する。

工 微量物質の分析技術について残留基準や農薬取替法に基づき、残留基準が定められ、かつ使用量が大きい農薬で、かつ現在、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、エチルチオミトロン、イソキキサチオロン等）について一斉分析法を確立する。

・アクリルアミドの測定法の確立及び食品中の含有量調査（平成15年度継続）
【成果：GC-MSとLC-MS/MS法の比較を行うとともに、市販品の分析を行った。】

○ 重点4分野に関する調査研究のほか、以下の検討を行った。

・吸湿・乾燥・冷凍処理した食品の物性変化に関する研究（平成15年度継続）
【成果：まぐろ肉の凍結貯蔵についてドリップ量の測定、熱分析等を行い、その物性変化を調査した。】

・軟X線による非加熱殺菌技術の開発
【成果：黒麹カビ等に対する殺菌効果を調査し、必要な線量等を明らかにした。】

・非破壊法による生糸の高精度格付方法に関する研究
ーヤング率測定方法の開発
【糸長計等を改良し、ヤング率測定精度の向上を図るとともに引張速度等の最適測定条件を確立した。】

・流通過程における野菜の硝酸塩濃度の実態調査
【成果：葉菜類について全国的な硝酸塩濃度の実態を把握するため、ほうれんそう、レタスなどの代表的な葉菜類5品目について調査を実施した。】

(3) 調査及び研究の成果について、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。

○ 調査及び研究の成果の公開年発表回数：各事業年度1回以上

(2) 調査研究成果の公表

ア 調査研究成果の公表については、調査報告書に取り組み、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。

イ 調査及び研究テーマに関する登録認定機関等及び関係業界を対象として、調査事業の成果の公開発表会と各事業年度に1回開催するとともに、必要に応じて個別業界界の説明会を開催する。

(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、研究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

調査研究成果を積極的に公表するため、以下の措置を講ずる。
○ 調査報告書を講ずる。関係機関へ配布する。また、調査結果の概要をホームページに掲載し、広く一般に公表する。

○ 調査研究成果の公表について発表会を開催する。また、センターにおける他の講習会開催の機会を活用し、必要に応じて個別業界界と説明会を開催する。

(3) 調査研究の適切な実施

調査研究の適切な実施を図るため、以下の措置を講ずる。
○ 業務の状況を勘案しつつ、独立行政法人食品総合研究所、独立行政法人水産総合研究所と共同研究に連携を図り、積極的に共同研究に取り組む。

(2) 調査研究成果の公表

調査研究成果を積極的に公表するため、以下の措置を講じた。
○ 平成13年度の調査研究成果について「調査研究報告書28号」を作成し、公表するとともに、調査結果の概要をホームページに掲載し、広報した。

○ 公開調査研究発表会を2回開催し、調査研究成果及び食品等品質特性調査の結果について「微生物の簡易迅速検出技術開発」、「遺伝子組換えジャガイモの検知方法の開発」等16課題を発表した。外部からの参加者は、第1回70名、第2回35名であった。

(3) 調査研究の適切な実施

調査研究の適切な実施を図るため、以下の措置を講じた。
○ 調査研究の水準の向上を図るため、以下の7課題について、試験研究機関と共同で調査研究を実施した。

- ・独立行政法人水産総合研究所との共同研究。「加工食品の原産地判別方法の検討」あじ・さば塩干品
- 一
- ・独立行政法人食品総合研究所との共同研究。「加工食品中の遺伝子組換え体の定量化技術」
- 「農産物からの遺伝子組換え体の定量化技術（その1）」
- ＜新しい遺伝子組換え系統の定量化＞
- 「農産物からの遺伝子組換え体の定量化技術（その2）」
- ＜collaborative studyによる定量化技術の確立＞
- 「農産物からの遺伝子組換え体の定量化技術（その3）」
- ＜定量化技術の簡素・簡便化＞
- 「アクリルアミドの測定法の確立及び食品中の含有量調査」

・独立行政法人農業技術研究機構野菜茶葉研究所との研究。「流通過程における野菜の硝酸塩濃度の実態調査」

○ 調査研究、企業相談、消費者相談等センター業務と試験研究機関との有機的な連携を図るため、農業試験研究推進会議等へ20回参加した。

業試験研究推進会議等に積極的に参画する。

イ 調査研究の課題の選定、実施方法及び評価について、その結果を委員会で反映させるため、外部専門家による調査研究の推進を図る。

○ 調査研究の課題の選定等について、その結果を委員会で反映させるため、外部専門家による調査研究の推進を図る。

(4) 調査及び研究の成果を業者、登録認定機関等に技術移転する講習を行う。

(4) 調査研究の成果の活用
調査研究の成果を製造業、食品等産業界、関係機関等に活用する。

(4) 調査研究の成果の活用
調査研究の成果を製造業、食品等産業界、関係機関等に活用する。

○ 業務の状況を調査し、調査研究及び業務の成果に基づき、技術等に関する講師派遣及び研修等の要請に応じる。

○ 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、分析技術等に関する受入研修を9回(25名)実施した。また、講習会等の講師として職員を532回派遣し、「JAS制度」、「食品表示」、「遺伝子組換え食品」等について講演した。

4 立入検査等に関する事項
農林水産大臣から、認定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、適切にこれを実施するため、以下の措置を講ずる。

○ 農林水産省の組織改編に伴い、生鮮食品の店舗調査に係る調査手法についてセンターが保有する技術の移転を図るため、農林水産省の要請に応じ、食糧事務所との生鮮食品店舗調査の共同実施を679店舗行うとともに、全都道府県の食糧事務所において研修を77回実施した。

4 立入検査等に関する事項

4 立入検査等に関する事項

農林水産大臣から、認定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、適切にこれを実施するため、以下の措置を講ずる。

農林水産大臣から、認定製造業者等に対する立入検査の指示(認定外国製造業者等に対する検査を含む。)があり、これを実施した。

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産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117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

を勤めた立入検査職員の見直しを行うとともに、事務処理の手順について定めたマニュアルを作成した。

○ 農林水産省又は都道府県の協力要請を受け、立入検査の同行及び立入検査の事前調査等の任意の調査を192件（230事業者）実施した。

5 緊急時の要請に関する事項

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、情報管理体制を構築した。

○ 要請のあった調査等に必要データ等を効率的に検索するため、調査研究報告中の引用文献分野別に整理するとともに外部の種々のデータベースの整理を行った。

○ 農林水産大臣から緊急に実施すべき調査、分析又は検査の要請はなかった。

○ 立入検査の実施に当たっては、検査等を勤めた立入検査職員の見直しを行うとともに、事務処理の手順について定めたマニュアルを作成した。

○ 立入検査の結果は、立入検査を終了した後3日以内に報告する。なお、報告が3日を超えた場合は、その都度その原因を究明し、今後の立入検査の実施に反映させる。

○ 立入検査を適切に実施するため、検査手順マニュアルの内容の充実を図る。

区分	立入検査件数	立入事業者数	検査員延べ人数
JASに関するもの	15	25	84
品質表示基準に関するもの	21	63	566
計	36	88	650

○ 農林水産大臣から指示のあった立入検査36件（88事業者）の実施に当たっては、検査能力等の質、経験等を勘案して立入検査職員の人選を行い、最優先の業務として厳正に実施した。

○ 立入検査の実施に当たっては、検査等を勤めた立入検査職員の見直しを行うとともに、事務処理の手順について定めたマニュアルを作成した。

○ 立入検査の結果は、立入検査を終了した後3日以内に報告する。なお、報告が3日を超えた場合は、その都度その原因を究明し、今後の立入検査の実施に反映させる。

○ 立入検査を適切に実施するため、検査手順マニュアルの内容の充実を図る。

○ 立入検査の実施に当たっては、検査等を勤めた立入検査職員の見直しを行うとともに、事務処理の手順について定めたマニュアルを作成した。

○ 立入検査の結果は、立入検査を終了した後3日以内に報告する。なお、報告が3日を超えた場合は、その都度その原因を究明し、今後の立入検査の実施に反映させる。

○ 立入検査を適切に実施するため、検査手順マニュアルの内容の充実を図る。

5 緊急時の要請に関する事項

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、情報管理体制を構築した。

○ 要請のあった調査等に必要データ等を効率的に検索するため、調査研究報告中の引用文献分野別に整理するとともに外部の種々のデータベースの整理を行った。

○ 農林水産大臣から緊急に実施すべき調査、分析又は検査の要請はなかった。

5 緊急時の要請に関する事項

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、情報管理体制を構築した。

○ 要請のあった調査等に必要データ等を効率的に検索するため、調査研究報告中の引用文献分野別に整理するとともに外部の種々のデータベースの整理を行った。

○ 農林水産大臣から緊急に実施すべき調査、分析又は検査の要請はなかった。

<p>6 国際協力</p> <p>可能な範囲において、研修生の受入、海外への専門家等の国際協力をを行う。</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、センターの技術力を活用した専門家等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、職員等の国際協力業務に研修生を派遣する。</p>	<p>6 国際協力</p> <p>国際技術協力等については、農林水産省及び関係機関からの要請を踏まえ、以下の措置を講ずる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 農林水産省及び関係機関からの要請を踏まえ、海外からの研修生を受け入れる。 ○ 国際協力事業団の調査団員として、技術協力専門家の派遣を1回(1名)行つた。 ○ 海外からの研修生を受入れ、JAS制度、食品等の分野技術等に関する研修を8回実施した。また、センターの施設見学については、随時対応した。 ○ 国際協力事業団の主催する平成14年技術協力専門家養成研修(第1回)農村開発コースに職員1名を派遣した。 	<p>6 国際協力</p> <p>国際技術協力等については、農林水産省及び関係機関からの要請を踏まえ、以下の措置を講ずる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 農林水産省及び関係機関からの要請を踏まえ、海外からの研修生を受け入れる。 ○ 国際協力事業団の調査団員として、技術協力専門家の派遣を1回(1名)行つた。 ○ 海外からの研修生を受入れ、JAS制度、食品等の分野技術等に関する研修を8回実施した。また、センターの施設見学については、随時対応した。 ○ 国際協力事業団の主催する平成14年技術協力専門家養成研修(第1回)農村開発コースに職員1名を派遣した。
<p>報告する。</p>	<p>6 国際協力</p> <p>国際技術協力等については、農林水産省及び関係機関からの要請を踏まえ、以下の措置を講ずる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 農林水産省及び関係機関からの要請を踏まえ、海外からの研修生を受け入れる。 ○ 国際協力事業団の調査団員として、技術協力専門家の派遣を1回(1名)行つた。 ○ 海外からの研修生を受入れ、JAS制度、食品等の分野技術等に関する研修を8回実施した。また、センターの施設見学については、随時対応した。 ○ 国際協力事業団の主催する平成14年技術協力専門家養成研修(第1回)農村開発コースに職員1名を派遣した。 	<p>6 国際協力</p> <p>国際技術協力等については、農林水産省及び関係機関からの要請を踏まえ、以下の措置を講ずる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 農林水産省及び関係機関からの要請を踏まえ、海外からの研修生を受け入れる。 ○ 国際協力事業団の調査団員として、技術協力専門家の派遣を1回(1名)行つた。 ○ 海外からの研修生を受入れ、JAS制度、食品等の分野技術等に関する研修を8回実施した。また、センターの施設見学については、随時対応した。 ○ 国際協力事業団の主催する平成14年技術協力専門家養成研修(第1回)農村開発コースに職員1名を派遣した。 	<p>6 国際協力</p> <p>国際技術協力等については、農林水産省及び関係機関からの要請を踏まえ、以下の措置を講ずる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 農林水産省及び関係機関からの要請を踏まえ、海外からの研修生を受け入れる。 ○ 国際協力事業団の調査団員として、技術協力専門家の派遣を1回(1名)行つた。 ○ 海外からの研修生を受入れ、JAS制度、食品等の分野技術等に関する研修を8回実施した。また、センターの施設見学については、随時対応した。 ○ 国際協力事業団の主催する平成14年技術協力専門家養成研修(第1回)農村開発コースに職員1名を派遣した。
<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、収支の均衡を図る。</p>	<p>第3 予算</p> <p>平成13年度～平成17年度予算〔以下略〕</p>	<p>第3 予算(人件費の見積もり含む)、収支計画及び資金計画〔略〕</p>	<p>第3 予算(人件費の見積もり含む)、収支計画及び資金計画〔略〕</p>
<p>第5 重要事項</p> <p>その他業務運営に関する事項</p>	<p>第4 短期借入金の限度額</p> <p>7億円</p>	<p>第4 短期借入金の限度額</p> <p>7億円</p>	<p>第4 短期借入金の限度額</p> <p>7億円</p> <p>(想定される理由) 運営費交付金の受入が遅延。</p>
<p>第5 重要事項</p> <p>その他業務運営に関する事項</p>	<p>第5 剰余金の使途</p> <p>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当する。</p>	<p>第5 剰余金の使途</p> <p>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当する。</p>	<p>第5 剰余金の使途</p> <p>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当する。</p>
<p>第5 重要事項</p> <p>その他業務運営に関する事項</p>	<p>第6 剰余金の使途</p> <p>その他業務運営に関する事項</p> <p>1 業務の適切な実施の確保及び既存の施設・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。</p> <p>〔略〕</p>	<p>第6 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以下の施設及び整備を行う。</p>	<p>第6 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以下の施設及び整備を行う。</p>

所 名	整 備 内 容
仙台	スクラバー改修工事
神戸	検査設備改修工事
門司	検査設備改修工事

所 名	整 備 内 容
仙台	スクラバー改修工事
神戸	検査設備改修工事
門司	検査設備改修工事

<p>2 職員の人事に関する計画 ○ 生糸格付業務に係る人員については、配置換3名、併任4名の人事異動を行い、業務量が増加している表示監視業務等への活用を図った。</p>	<p>2 人事に関する計画 ○ 生糸格付業務に係る人員については、業務量が増加している表示監視業務等への活用を図る。</p>	<p>2 職員の人事に関する計画 (人元及び人件費の効率化に関する目標を含む。) (1) 方針 ア 生糸の格付業務については、退職者の不補充や有機農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。 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。 (2) 人員に関する指標 期末の常勤職員数を合理化減を図ることにより期初の95%とする。 (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。</p>
<p>3 人材の育成 職員技術研修中期計画に基づき、以下の研修を実施した。</p>	<p>3 人材の育成 別に定めた職員技術研修中期計画に基づき、以下の研修を計画的に実施する。</p>	<p>(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との連携を図るため、専門的知識を有する職員及び試験研究機関の研究者等との連携を図るため、各事業年度に10回以上開催する。</p>
<p>○ 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、分析技術に関する研修を以下のとおり5回実施した。 ・ 新採用者導入研修 1回 11名 ・ 専門技術研修 10回 38名 ・ 機器操作技能研修 17回 60名 ・ 技術能力向上研修 23回 222名 [資料10]</p>	<p>○ 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10回以上実施する。 ・ 新採用者導入研修 ・ 専門技術研修 ・ 機器操作技能研修 ・ 技術能力向上研修</p>	<p>○ 分析技術の内部研修の開催回数：各事業年度10回以上 ○ 外部機関への派遣研修の開催回数：各事業年度10回以上</p>
<p>○ 外部の高度な検査分析技術の導入を図るため、職員を以下の機関に2週間程度派遣し研修を行った。</p>	<p>○ 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</p>	<p>(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</p>

技術を有する試験研究機関等への中高年度の職員派遣研修を各事業年度に10回以上実施する。

○ 業務上密接な関係にある独立行政法人食品総合研究所等との相互交流を行う。

(4) 放射線取扱主任者、ISO 9000の審査員補、環境測定士等業務運営上必要となるため、有する職員の研修を外部機関が主催する。

(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、研修を計画的に実施する。

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、センター業務と密接な関係にある総合食料局を中心とした行政的業務との相互交流を促進するとともに、研修等

する検査機関等への中高年度の職員派遣研修を各事業年度に10回以上実施する。

○ 業務上密接な関係にある独立行政法人食品総合研究所等との相互交流を行う。

○ 業務運営上必要な資格を有する職員を養成するため、外部機関が主催する研修会等へ職員を派遣する。また、習得した技術等を他の職員へ普及させるための内部研修を実施する。必要に応じて資格取得に係る研修を職員に受講させる。

・資格取得研修
・内部資格研修

○ 生糸格付業務担当職員を対象に、JAS関係業務等に関する研修を実施する。

4 人材の確保
農林水産行政との連携を図り、センター業務に必要な人材を確保するため、以下の措置を講ずる。

○ 人事交流については、独立行政法人の職員に幅広い経験を積みさせる必要があること及びその業務は農林水産省や他の独立行政法人と密接な関係することから、一方に偏らないよう諸事情に即し、双方が出し合うことを基本に業務の活性化、円滑化を図る。

- ・独立行政法人食品総合研究所 1名
- ・独立行政法人水産総合センター 1名
- ・環境省環境研修センター 3名
- ・北九州市環境局環境科学研究所 1名

○ 独立行政法人食品総合研究所及び独立行政法人水産総合研究所等との人事交流を長期の派遣研修と位置づけ、以下のおり職員を併任させた。また、独立行政法人食品総合研究所からも研究者1名が併任した。

- ・独立行政法人食品総合研究所 6名
- ・独立行政法人水産総合センター 1名

○ 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するとともに、習得した技術等を他の職員へ普及させるための内部研修を実施した。

- ・資格取得研修 10名
- ・内部資格研修 13名

○ 生糸格付業務担当職員を対象とした技術能力向上研修は、実施しなかった。なお、当該職員については、表示監視部門等に配置転換及び併任を行い、日常の業務を適して指導育成する職場内教育(On the Job Training: OJT)を実施した。

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(転出入19名)を実施した。
また、行政部局が開催する行政研修等に56名が参加した。

積極的に参加する。

ウ 職員採用

職員採用に当たっては、上級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、農学等及び行政試験合格者を中心として採用する。

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精度の向上のため、検査分析の実施体制に適正試験所機関としての国際標準であるISO/IEC17025の考え方を導入する。

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等に基づいて、分析機器及び試薬等の維持執行マニュアルを作成する。

カ 精度管理の実施

分析精度の確保のため、実験室間精度管理を各事業年度に5回以上実施し、その結果に基づき必要な措置を講じる。

○ 職員の採用については、退職予定者等を動員して業務に見合う人員配置をおこなない、業務の推進を図るため、国家公務員試験合格者等から採用する。

5 検査分析能力等の向上と信頼性の確保

職員の技術力の向上を図るため、以下の措置を講ずるものとする。
○ 検査分析等における検査分析能力及び検査分析精度の向上並びに信頼性の確保を図るため、ISO/IEC17025の認定取得に向けての作業に取り組む。

○ 13年度作成した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適宜見直す。

○ 分析精度の確保のため、外部機関が主催する技能試験への参加を含め、実験室間精度管理を5回以上実施し、その結果に基づき必要な措置を講じる。

○ 化学、農学等の試験区分の国家公務員試験等の合格者の中から13名を採用し、必要な人員を確保した。

5 検査分析能力等の向上と信頼性の確保

職員の技術力の向上を図るため、以下の措置を講じた。
○ ISO/IEC17025の認定取得に向けて技能試験への参加、ISO/IEC17025内部監査員養成研修への職員の派遣等に取り組んだ。

○ 模擬内部監査の結果を基に、有機リン系農薬及びカドミウム、手帳書、作業標準等）の見直しを行った。

○ 外部精度管理を5回（参加者延べ22名）、センター間精度管理を3回（参加者延べ51名）実施し、満足な結果を得られなかった試験者に対しては、再試験等の必要な是正処置を実施した。
[資料11]

3 職員の技術力の向上を図るため、検査機関と分析業務等に関する精度管理の実施を5回以上実施する。
○ 数：各事業年度5回以上

調査名	食品等特性把握調査		
実施年月日（期間）	平成14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	624	回収数	338
		回収率	54.2%
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			
アンケート調査の結果、回答のあった338団体のうち、食品等を対象とした商品テストを実施している団体は、53団体で全体の15.7%という結果であった。なお、地方公共団体においては、近年、商品テスト部門を縮小する傾向にある。			
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もしくは検討中の団体は106団体あり、全体の31.4%であった。具体的な調査課題等の希望は特段なかったが、共同調査の具体的な実施方法について手順、条件等を教えて欲しい等の意見・要望があった。今後、地方公共団体等に対する新たな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			
食品等特性把握調査実施規程で調査を行うこととなっている5分野の中で、①新技術・新素材を用いて機能性又は利便性等を付加した食品等に関する調査、②食品の保存方法、調理方法、包装条件等の違いによる品質等の経時変化に関する調査、③その他食品等の商品知識又は消費者の商品選択の目安となる事項に関する調査、以上の3分野についての調査要望が多く、各々全回答数の25%以上を占めていた。個別の意見のうち、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り、食品の安全性項目についての調査要望もあった。一方、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の情報提供等の要望があった。			

調査名	講習会		
実施年月日（期間）	平成14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	1,971	回収数	1,120
		回収率	56.8%
<p>調査の目的： 地方公共団体等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： 各団体の講習会の実施状況のほか下記の内容についてアンケートを実施した。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■地方公共団体対象 ①講師派遣希望の有無及び希望テーマ②センター主催講習会希望テーマ及び時期③意見要望等 ■事業者団体対象 ①講師派遣希望の有無及び希望テーマ②センター主催講習会希望テーマ及び時期③意見要望等 ■消費者団体対象 ①関心のあるテーマ②講師派遣希望の有無③意見要望等 			
<p>アンケート結果概要</p> <p>1 講習会に関する動向把握</p> <p>回答のあった1,120団体のうち講師派遣の希望あるいは関心のあるテーマについて最も多かったのは、「食品の表示」についてで全体の21.4%、次いで「食品の安全性」についてで13.9%という結果であった。</p> <p>これは、BSE、偽装表示などの問題により、「食品の表示」、「食の安全」への関心が高まっているためと考えられる。</p> <p>また、センター主催の講習会のテーマとして取り上げてもらいたい項目でも「食品の表示」、「食品の安全性」への要望が高かった。</p> <p>2 センターへの意見・要望等</p> <p>食品の表示について消費者の関心が高まっているので、地方自治体等の消費者相談部門との連携強化や的確な情報提供をお願いしたい。</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14年4～5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	624	回収数	351
		回収率	56.3%
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			
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。			
また、食品等の簡易テストを併せた講義への希望も多かった。			
〔講義〕			
・食品等の表示について（JAS法含む）			
・食品等の安全性について			
・遺伝子組換え食品について			
〔実技〕			
・食品等の安全性項目の分析			
・遺伝子組換え食品の分析			
・食品等の成分の分析			
3 その他意見等			
今後も、			
相談担当者と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。			
また、今後も食品に関する情報を積極的に提供して欲しいなどの意見もあった。			

農林物資の検査の迅速化（14年度）

品目及び分析項目	現行所要時間(分)	削減可能時間(分)	削減可能割合(%)	概要
チルドハンバーグ (粗脂肪、でん粉含有率)	1,950	695	36	(粗脂肪) 脂肪抽出における時間短縮を検討したところ、抽出に要する時間を16時間から2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になった。これにより、分析時間を現行の1,315分から620分に短縮することが可能となった。
チルドぎょうぎ類 (粗脂肪)	1,315	695	53	(粗脂肪) チルドハンバーグと同様に脂肪抽出における時間短縮を検討したところ、抽出に要する時間を16時間から2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になった。これにより、分析時間を現行の1,315分から620分に短縮することが可能となった。
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ (でん粉含有率、pH、水分活性、粗脂肪、ソルビン酸)	2,375	115	5	(水分活性) 従来法におけるコンウェイユニットを使用した重量平衡法から水分活性測定装置を用いる方法を検討した結果、現行法とほぼ同等の測定値が得られることが明らかになった。これにより、分析時間を現行の200分から85分に短縮することが可能となった。
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ (でんぷん含有率、pH、水分活性、粗脂肪、ソルビン酸)	2,375	300	13	(でんぷん含有率) 前処理および定量操作の時間短縮を検討した。その結果、脱脂除たん白の段階で洗浄工程を一部省略するとともに、従来法における塩酸による加水分解およびソモギー法による定量をフェノール・硫酸法に変更したところ、現行法とほぼ同等の測定値が得られることが明らかになった。これにより、分析時間を現行の635分から335分に短縮することが可能となった。
しょうゆ (レブリン酸、安息香酸、パロチン安息香酸エステル、サッカリン、カラメル)	1,000	70	7	(レブリン酸) 従来法は、バニリン硫酸法により実施していたが、FID検出器付ガスクロマトグラフィーを用いて、さらに抽出方法を変更することにより時間の短縮を図ったところ、現行法とほぼ同等の測定値が得られることが明らかになった。これにより、分析時間を現行の280分から210分に短縮することが可能となった。
調理冷凍食品 (粗脂肪、でん粉含有率)	2,015	870	43	(粗脂肪) 脂肪抽出における時間短縮を検討したところ、抽出に要する時間を16時間から1.5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になった。これにより、分析時間を現行の1,380分から510分に短縮することが可能となった。
みそ (食塩分、ソルビン酸)	570	330	58	(食塩分) 試料の調整段階で、従来法では試料を灰化していたが、みその性状から灰化せずに温水による抽出の上、自動電位差滴定装置を用いる方法を検討した結果、現行法とほぼ同等の測定値が得られることが明らかになった。これにより、分析時間を現行の400分から70分に短縮することが可能となった。

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
	品質管理技術等研修	所長（又は部長）が推薦した者		年間1名以上派遣
	センター内専門技術研修	所長（又は部長）が推薦した者		適宜開催 10名程度
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 審査員内部養成研修	所長（又は部長）が推薦した者 登録格付機関等審査細則による	効果測定試験	年間1回程度 1回10名程度 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
	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	2	要請	35	北海道	地方公共団体	JAS法と食品の表示及び食品の安全性について
			85	北海道	地方公共団体	JAS法と食品の表示及び食品の安全性について
仙台	4	要請	12	宮城県	教職員	食の現状について
			99	山形県	教職員	最近の食生活について
			15	宮城県	教職員	食生活指針について
		主催	17	東北管内	地方公共団体等	食を考える
本部	3	要請	50	埼玉県	地方公共団体 教職員	食生活について～健康寿命を延ばそう～
			23	埼玉県	教職員	最近の子どもの食生活の問題点
			45	新潟県	教職員 地方公共団体	食料輸入と自給率について ～食生活指針から見た自給率～
横浜	2	要請	40	静岡県	地方公共団体	食生活指針及び食品の表示と安全性について
			30	神奈川県	地方公共団体	食生活指針及び原料原産地等の表示の解釈
名古屋	2	要請	6	岐阜県	教職員	食生活指針と食品中の塩分・糖分について
			45	福井県	教職員	食生活の現状と問題点について
神戸	2	要請	25	奈良県	教職員	実験を通じて食品を科学する～食品表示などの疑問について～
			26	滋賀県	教職員 地方公共職員等	安全な食品の選択
岡山	2	要請	60	高知県	地方公共団体	食生活指針と最近の食を巡る話題
			28	愛媛県	教職員	JAS法に基づく表示及び食生活指針
門司	5	要請	86	鹿児島県	教職員	食品の品質表示と最近の食料事情等について
			86	沖縄県	教職員	最近の食生活と食品の表示について
			92	宮崎県	教職員	食生活指針について及び輸入食品の動向と検査体制等について
			29	長崎県	教職員	食品の表示・輸入食品等について
			167	熊本県		
計 22回 (18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	41	北海道	地方公共団体等	食品表示と食の安全・安心施策について
仙台	2	58	岩手県	事業者団体	JAS法の概要及び食品の適正化について
		100	宮城県	地方公共団体	改正JAS法及び食品表示に関するブロック説明会
本部	6	244	埼玉県	教職員等	「食と農の指導」に関するフォーラム
		61	栃木県	地方公共団体	JAS法と食品の表示について
		63	東京都	地方公共団体	改正JAS法のポイント
		44	東京都	地方公共団体	改正JAS法のポイント
		97	埼玉県	地方公共団体、教職員等	①消費者にとって食品の安全性とは何か②きれいな子供・ボケない大人
横浜	1	21	神奈川県	地方公共団体	店舗調査から見た食品の表示
名古屋	2	18	岐阜県	地方公共団体等	JAS制度と食品表示について
		15	福井県	地方公共団体	農林水産省における今後の消費者行政について
神戸	2	50	兵庫県	地方公共団体等	JAS法及び品質表示基準について
		26	兵庫県	地方公共団体等	食品の表示と安全性に関する法規の概要
岡山	9	40	鳥取県	地方公共団体等	JAS制度の概要及び品質表示基準について
		50	徳島県	地方公共団体等	JAS法に基づく食品表示について
		270	香川県	消費者、流通業等	JAS法改正及び食品表示に関する説明会
		180	島根県	消費者、流通業等	JAS法改正及び食品表示に関する説明会
		250	高知県	消費者、流通業等	JAS法改正及び食品表示に関する説明会
		90	愛媛県	消費者、流通業等	JAS法改正及び食品表示に関する説明会
		200	広島県	消費者、流通業等	JAS法改正及び食品表示に関する説明会
		180	鳥取県	消費者、流通業等	JAS法改正及び食品表示に関する説明会
		400	徳島県	消費者、流通業等	JAS法改正及び食品表示に関する説明会
門司	4	20	鹿児島県	地方公共団体等	JAS法について
		89	大分県	地方公共団体等	食品の品質表示制度及びJAS法の概要について
		25	福岡県	地方公共団体等	JAS法における食品表示と最近の動向
		24	山口県	地方公共団体等	食品品質表示について
計 26 回					

3 消費生活センター職員等研修

	実施センター	実施年月日	参加人数	講義内容	実技内容
中央研修	本部	14.10.28 ～11.1	18	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の安全性をめぐる最近の動向 ・JAS法及び食品の表示を巡る最近の動向 ・リスクコミュニケーションについて 	<ul style="list-style-type: none"> ・蒲焼きから原料原産地の推定～うなぎの種判別技術～ ・食品の統計的官能検査手法 ・野菜に含まれる硝酸態窒素の分析 ・野菜に含まれるフラボノイドの分析
ブロック研修	小樽	14.7.10～ 14.7.12	22	<ul style="list-style-type: none"> ・農林水産省の消費者行政施策－食の安全・安心確保対策－ ・輸入食品の安全性確保 ・食酢の品質特性について ・BSE問題と食肉の安全性 ・食品の品質表示の現状－生鮮、加工、原料原産地－ ・食品添加物の安全性について 	<ul style="list-style-type: none"> ・鮮魚と解凍魚の鑑別方法 ・ハムの発色剤の分析技術
	仙台	14.7.3～ 14.7.5	12	<ul style="list-style-type: none"> ・農林水産省における消費者行政施策の最近の動き ・農林水産消費技術センターにおける消費者対応業務 ・有機農産物をめぐる最近の動向 ・不当景品類及び不当表示防止法と食品表示 ・アレルギー物質を含む食品の表示 ・飼料の安全性の確保に関する最近の動向 ・ELISA法による食物アレルギーの検出 	<ul style="list-style-type: none"> ・生鮮食品の品質表示基準に基づく表示と原産地判別 ・食肉の処理と安全性確保（実地研修） ・水中低沸点有機ハロゲン化合物の測定 ・ELISA法による食物アレルギーの検出
	本部	14.7.2～ 14.7.4	19	<ul style="list-style-type: none"> ・農林水産省の消費者行政について ・JAS法及び食品表示について ・食品企業の安全対策について ・食品の苦情事例とその対応の実際 	<ul style="list-style-type: none"> ・加工食品に含まれる有機酸の簡易分析及び機器分析 ・固相抽出－HPLC法による調味料中の保存料の一斉分析 ・調味料の製造技術の実際について（実地研修）
	横浜	14.7.3～ 14.7.5	42	<ul style="list-style-type: none"> ・農林水産省の消費者行政について（食品ウォッチャー制度等新規事業を含めて） ・食品の表示について（JAS法改正に伴う食品表示の実際） ・食肉の流通の実態と品質評価 ・量販店における消費者対応の現状及び今後の対応 ・輸入検疫業務と輸入食品の安全性 	<ul style="list-style-type: none"> ・免疫血清反応による肉種判別 ・食品添加物の有効な利用方法の実際と表示

	実施センター	実施年月日	参加人数	講義内容	実技内容
ブロック研修	名古屋	14.7.17 ~ 14.7.19	8	<ul style="list-style-type: none"> ・農林水産省における消費者施策について（食品表示等を巡る最近の動き） ・生鮮食品の表示について（トレーサビリティ等） ・原料原産地表示について（乾燥・塩蔵わかめ、農産物漬物等） ・遺伝子組換え表示に係わる最近の状況 ・JAS 規格見直しに係わる最近の状況 ・特定 JAS 規格について（地鶏の概要及び規格） 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の簡易テスト 「亜硝酸根の簡易定量（比色法）」 ・食品の簡易テスト 「食用油脂の酸価等測定」 ・食品の簡易テスト 「食品の簡易細菌検査」 ・残留農薬の分析（GC/MS を用いた分析）「有機リン系農薬の洗浄による除去効果」
	神戸	14.7.9 ~ 14.7.11	33	<ul style="list-style-type: none"> ・イオングループにおける牛肉等トレーサビリティ表示の取り組み ・JAS 法・品質表示基準に係る指導等の実際 ・消費者行政施策の最近の動き～JAS 法改正の動向～ ・食肉の鑑別技術 ・BSE を巡る諸話題 ・有機農産物、特別栽培農産物、有機農産物の表示及び制度について 	<ul style="list-style-type: none"> ・食肉の鑑別技術 ・遺伝子組換え大豆の検出実習 ・畜産物の流通と検査体制（実地研修）
	岡山	14.7.23 ~ 14.7.25	35	<ul style="list-style-type: none"> ・消費者行政施策の最近の動き～食と農の再生プラン～ ・岡山市における食肉のトレーサビリティの取組み ・JAS 法の改正と食品表示 ・ELISA 法による食物アレルギーの検出 ・有機食品の検査認定制度の現状と課題 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品企業の安全対策（実地研修） ・ELISA 法による食物アレルギーの検出 ・HPLC 法による油脂食品中の酸化防止剤の分析
	門司	14.7.9 ~ 14.7.11	24	<ul style="list-style-type: none"> ・食の安全と安心確保対策等について ・不当景品類及び不当表示防止法に基づく食品表示等について ・牛肉流通の現状と課題 ・シックハウスに関する最近の話題 ・消費者相談件数と事例及び連携方策について ・相談事例から見た正しい食品表示 	<ul style="list-style-type: none"> ・輸入食品の残留農薬分析 ・簡易テスト（発色剤・酸化防止剤・着色料等）
	個別研修	本部	14.8.6	43	<ul style="list-style-type: none"> 食品添加物コース ・食品添加物とその検出法 <ul style="list-style-type: none"> 遺伝子組換えコース ・遺伝子組換え食品とその検出法

1 国際食品規格委員会関連

(1) 国際会議等

派遣期間	会議名	開催国(地)名	派遣職員数
14. 9. 17～9. 20	第13回コーデックスアジア地域調整部会(即席めん類)	マレーシア(クアラルンプール)	1名
14. 9. 23～9. 27	第21回コーデックス加工果実・野菜部会(しょうゆ)	アメリカ(サンアントニオ)	1名
14. 11. 4～11. 8	第24回コーデックス栄養・特殊用途食品部会	ドイツ(ベルリン)	1名
14. 11. 16～11. 22	第24回コーデックス分析・サンプリング法部会	ハンガリー(ブダペスト)	2名
15. 3. 13～3. 22	第35回コーデックス食品添加物・汚染物質食品部会	タンザニア(アルサ)	1名
計	5回		6名

(2) 国内会議

会議名	開催年月日	内容	開催場所(所在地)	主催者
第1回コーデックス意見交換会	14. 5. 27	1. 過去の議題に関する関係部会の結果報告 7. 乳及び乳製品部会 4. 果実・野菜ジュース部会 7. 一般原則部会 2. 今後の検討議題について 7. 魚類・水産製品部会 4. 動物飼料部会	(社)日本農林規格協会(東京都)	(社)日本農林規格協会
第2回コーデックス意見交換会	14. 7. 19	1. 食品表示部会について 2. 残留農薬部会について	(社)日本農林規格協会(東京都)	(社)日本農林規格協会
第11回食品産業コーデックス対策委員会	14. 10. 11	1. コーデックス部会等の報告 2. 開催予定のコーデックス部会の議題内容、問題点及び対応策について	(財)食品産業センター(東京都)	(財)食品産業センター
第6回コーデックス連絡協議会	14. 10. 18	1. 最近のコーデックスの活動等について 2. 意見交換	経済産業省(東京都)	厚生労働省・農林水産省
計		4回		

(3) 委員会

委員会名	開催年月日	内容	開催場所(所在地)	備考
平成14年国際規格案作成委託事業第1回即席めん分析法検討分科会	14. 8. 29(午前)	1. 委員会運営計画の提案について 2. コーデックス規格の策定に係る国際規格案(分析項目及び分析手法)について 3. 第13回コーデックスアジア地域調整部会(9/17～20)の対処方法について	本部(さいたま市)	
平成14年国際規格案作成委託事業第1回即席めん規格案作成委員会	14. 8. 29(午後)	1. 委員会運営計画の提案について 2. コーデックス規格の策定に係る国際規格案について 3. 第13回コーデックスアジア地域調整部会(9/17～20)の対処方法について	本部(さいたま市)	

委員会名	開催 年月日	内 容	開催場所 (所在地)	備 考
平成14年国際規格案 作成委託事業第1回し ょうゆ分析法検討分科 会	14. 9. 2 (午前)	1. 委員会運営計画の提案について 2. コーデックス規格の策定に係る国 際規格案(分析項目及び分析手法) について 3. 第21回コーデックス加工果実・ 野菜部会(9/23~27)の対処 方法について	本部(さいたま市)	
平成14年国際規格案 作成委託事業第1回し ょうゆ規格案作成委員 会	14. 9. 2 (午後)	1. 委員会運営計画の提案について 2. コーデックス規格の策定に係る国 際規格案について 3. 第21回コーデックス加工果実・ 野菜部会(9/23~27)の対処 方法について	本部(さいたま市)	
平成14年国際規格案 作成委託事業第2回即 席めん規格案作成委員 会	14. 10. 9 (午前)	1. 第13回コーデックスアジア地域 調整部会報告(9/17~20) 2. 即席めん規格原案に対する今後の 方向性について	本部(さいたま市)	
平成14年国際規格案 作成委託事業第2回即 席めん分析法検討分科 会	14. 10. 9 (午後)	1. 第13回コーデックスアジア地域 調整部会報告(9/17~20) 2. 妥当性確認試験(予備試験)に係 る調査分析項目について	本部(さいたま市)	
平成14年国際規格案 作成委託事業第2回し ょうゆ規格案作成委員 会	14. 10. 25 (午前)	1. 第21回コーデックスアジア加工 果実・野菜部会(9/23~27) 2. しょうゆ規格原案に対する今後の 方向性について	本部(さいたま市)	
平成14年国際規格案 作成委託事業第2回し ょうゆ分析法検討分科 会	14. 10. 25 (午後)	1. 第21回コーデックスアジア加工 果実・野菜部会(9/23~27) 2. 妥当性確認試験(予備試験)に係 る調査分析項目について	本部(さいたま市)	
平成14年国際規格案 作成委託事業 即席めん分析法検討分 科会作業部会	14. 12. 12 (午後)	1. 過酸化物質測定法の紹介 2. 製品中の油脂の抽出法並びに測定 法に係る妥当性確認試験の実験計画 作成に向けた情報交換と作業計画	本部(さいたま市)	原委員作業部 会
平成14年国際規格案 作成委託事業 即席めん分析法検討分 科会作業部会	14. 12. 25 (午前)	1. 即席めんの過酸化物質値につ いて	本部(さいたま市)	和田委員作業 部会
平成14年国際規格案 作成委託事業第3回し ょうゆ規格案作成委員 会及び分析法検討分科 会	15. 3. 3 (午後)	平成14年度事業取りまとめについて	本部(さいたま市)	合同会議
平成14年国際規格案 作成委託事業第3回即 席めん規格案作成委員 会及び分析法検討分科 会	15. 3. 7 (午後)	平成14年度事業取りまとめについて	本部(さいたま市)	
計		12回		

2 国際標準化機構（ISO）審議団体関連

(1) 委員会

委員会名	開催年月日	内 容	開催場所 (所在地)	備 考
ISO/TC34WG7遺伝子組換え体分析法専門分科会に係る打ち合わせ	14. 7. 19	1. ISOの概要について 2. ISO/TC34WG7遺伝子組換え体分析法専門分科会について 3. ISO/TC34WG7遺伝子組換え体分析法会議出席報告 4. ISO/TC34WG7遺伝子組換え体分析法検討内容について	本部（さいたま市）	
ISO/TC34国内対策委員会	14. 8. 6	1. ISOの仕組み及び国内対策委員会の役割等について 2. ISO/TC34で回答を求められている事項について 3. ISO/TC34での検討状況について	本部（さいたま市）	
第1回ISO/TC34WG7遺伝子組換え体分析法専門分科会	15. 3. 5	1. 経過報告 2. 食品—遺伝子組換え体および由来製品検出方法—核酸に基づく定量法付属書案について（日本提案） 3. DIS21569, 21571, 24276の投票について	本部（さいたま市）	
計		3回		

(2) 国際会議等

派遣期間	会 議 名	開催国(地)名	派遣職員数
14. 5. 5～6	ISO/TC34WG7遺伝子組換え体分析法会議	タイ（バンコク）	2名
14. 12. 10～12	第9回CEN/TC275 WG11遺伝子組換え体分析法部会	ドイツ（ベルリン）	1名
計	2回		3名

消費者相談受付状況

資料6

	制度・基準	品質・規格	表示	安全・衛生	薬目	価格	包装・容器	販売・サービス	商品知識	生産・流通・消費	資料請求・照会	輸出入・貿易	栽培・養殖・飼育	機能・効能	苦情	その他	計	分析件数
生き物	4	1	1	4	0	0	0	0	3	1	0	1	2	0	0	0	17	0
種・苗・花き	1	1	4	0	0	0	0	0	4	0	0	0	1	1	0	0	12	0
穀類及びその加工品	23	18	128	28	0	1	0	2	34	8	1	4	2	3	6	7	265	2
豆類、いも類及びその加工品	14	15	120	40	0	0	1	0	46	12	0	3	1	0	0	4	256	2
青果物及びその加工品	62	65	302	234	0	1	1	2	128	19	5	11	24	12	4	25	695	6
他の農産物及びその加工品	18	11	54	28	0	0	0	1	28	1	1	1	4	3	0	12	162	2
畜産物及びその加工品	42	25	267	93	1	4	0	3	40	7	1	1	2	0	0	9	495	3
牛乳及び乳製品	3	2	16	7	0	1	1	1	25	0	1	0	0	0	0	0	57	0
水産物及びその加工品	49	19	433	36	2	1	0	0	47	9	2	5	3	1	3	15	625	4
油脂類	3	3	7	4	0	0	0	0	19	2	0	2	0	1	0	1	42	0
調味料及びスープ類	11	17	63	9	0	0	0	0	45	2	1	0	0	3	0	9	160	6
飲料	5	28	62	23	0	0	0	0	40	0	1	0	0	10	0	3	172	14
菓子	12	1	68	2	0	0	0	1	2	0	0	0	0	0	0	3	89	0
その他の加工食品	18	9	86	15	0	1	1	0	8	3	0	0	0	1	0	1	143	3
新食品	6	3	21	14	0	0	0	2	8	0	1	0	0	6	0	2	63	0
食品添加物	31	4	38	142	0	1	0	2	65	2	4	0	0	2	0	18	309	2
林産物	3	12	2	9	0	0	0	0	20	0	4	0	0	0	0	1	51	0
農薬・肥飼料等・医薬品	24	5	12	38	0	0	0	1	11	4	0	3	3	2	2	27	132	0
機械・用具	0	0	0	1	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	12	15	0
特定の商品をあげないもの	326	62	663	165	1	6	3	9	88	41	24	10	26	30	7	80	1541	1
農政	221	0	65	8	0	0	0	0	0	29	17	5	2	0	17	101	465	1
その他	20	2	24	10	0	0	1	0	17	1	8	0	5	3	2	160	253	0
計	896	303	2436	910	4	16	8	24	680	141	71	46	75	78	41	490	6219	46

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	22	20	90.9	4.3
消費者行政施策普及啓発講習会	26	14	53.8	3.7
JAS制度普及啓発講習会	12	10	83.3	3.9
地方公共団体、事業者団体が主催する講習会	557	519	93.2	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、 $\sum \{(\text{点数}) \times (\text{件数})\} / (\text{回収数})$ 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	2837	1381	49.0	記載内容が参考になったか	4.1
					文字の大きさについて	3.9
ホームページ	1	-	130	-	記載内容が参考になったか	4.3
					情報の見つけ易さ	3.7

注 ホームページのアンケートは、平成14年12月12日～平成15年1月20日までセンターのホームページ上に掲載した。

2 買上検査

品目分類	実施件数	啓発件数	指導件数	改善件数
農産物	227	6	154	142
買上以外	114	0	114	105
水産物	157	0	3	3
買上以外	10	0	2	2
畜産物	54	0	0	0
買上以外	0	0	0	0
合計	438	6	157	145
買上以外	124	0	116	107

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
ベーコン類	8	9	1	11.1	1	100
ハム類	20	21	1	4.8	0	0.0
プレスハム	4	3	0	0.0	0	
混合プレスハム	0	1	1	100	1	100
ソーセージ	32	35	6	17.1	4	66.7
混合ソーセージ	1	1	1	100	1	100
チルドハンバーグステーキ	0	0	0		0	
チルドミートボール	0	0	0		0	
チルドぎょうざ類	80	54	16	29.6	7	43.8
即席めん類	0	0	0		0	
生タイプ即席めん	0	0	0		0	
乾めん類	90	102	3	2.9	3	100
手延べそうめん類	40	37	1	2.7	1	100
マカロニ類	0	0	0		0	
パン類	160	134	9	6.7	6	66.7
凍り豆腐	18	16	5	31.3	3	60.0
農産物漬物	196	207	19	9.2	9	47.4
乾燥マッシュポテト	5	4	0	0.0	0	
さくらんぼ砂糖漬	0	0	0		0	
乾しいたけ	100	107	40	37.4	27	67.5
果実かん詰及び果実びん詰	25	27	2	7.4	1	50.0
野菜かん詰及び野菜びん詰	62	47	5	10.6	4	80.0
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	20	16	2	12.5	2	100
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	5	3	0	0.0	0	
果実飲料	100	100	21	21.0	9	42.9
炭酸飲料	20	24	1	4.2	1	100
豆乳、調整豆乳及び豆乳飲料	5	6	1	16.7	1	100
ジャム類	60	61	11	18.0	10	90.9
レトルトパウチ食品	80	72	3	4.2	3	100
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	0	0	0		0	
特殊包装かまぼこ類	20	15	3	20.0	2	66.7
風味かまぼこ	10	6	0	0.0	0	
うに加工品	10	12	2	16.7	2	100
うにあえもの	10	6	1	16.7	0	0.0
削りぶし	44	37	5	13.5	4	80.0
煮干魚類及び煮干魚粉末	55	51	11	21.6	5	45.5
乾燥わかめ	40	93	58	62.4	49	84.5
塩蔵わかめ	40	116	90	77.6	80	88.9
調理冷凍食品	40	21	0	0.0	0	
ドレッシング	40	43	5	11.6	3	60.0
風味調味料	20	8	1	12.5	1	100

乾燥スープ	20	22	4	18.2	3	75.0
しょうゆ	100	92	21	22.8	10	47.6
めん類等用つゆ	30	36	3	8.3	2	66.7
トマト加工品	20	16	3	18.8	1	33.3
ミックスソース及びミネラルソース	0	0	0		0	
ウスターソース類	0	0	0		0	
食酢	45	38	14	36.8	10	71.4
マーガリン類	5	3	0	0.0	0	
ショートニング	0	0	0		0	
精製ラード	0	0	0		0	
食用植物油脂	21	13	2	5.4	2	100
アイスクリーム	20	19	1	5.3	1	100
みそ	79	87	12	3.8	3	25.0
果糖	0	0	0		0	
計	1,800	1,821	385	21.1	272	70.6

2 個別に品質表示基準が定められたものを除く加工食品の検査

品 目	計画件数	検査件数	指導件数	指導率	改善件数	改善率
麦類	20	13	0	0.0	0	
粉類	130	139	14	10.1	9	64.3
でん粉	63	40	1	2.5	0	0.0
野菜加工品・冷凍食品	10	15	2	13.3	2	100
果実加工品	100	89	4	4.5	4	100
コーヒー等調整品	270	294	24	8.2	18	75.0
香辛料	130	85	8	9.4	6	75.0
めん・パン類	200	216	6	2.8	6	100
穀類加工品	142	144	13	9.0	11	84.6
菓子類	235	283	15	5.3	10	66.7
豆類の調整品	190	209	5	2.4	4	80.0
砂糖類	50	37	1	2.7	0	0.0
その他の農産加工品	100	109	5	4.6	3	60.0
食肉製品	70	55	2	3.6	1	50.0
酪農製品	110	93	1	1.1	1	100
加工卵製品	50	51	4	7.8	3	75.0
その他の加工畜産品	40	57	8	14.0	5	62.5
加工魚介類	220	266	39	14.7	25	64.1
加工海草類	150	186	11	5.9	10	90.9
その他の水産加工食品	20	23	6	26.1	4	66.7
調味料及びスープ	110	121	18	14.9	10	55.6
食用油脂	2	2	0	0.0	0	
調理食品	568	531	55	10.4	29	52.7
その他の加工食品	20	13	2	15.4	1	50.0
飲料等	200	208	2	1.0	1	50.0
計	3,200	3,279	246	7.5	163	66.3

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	11
専門技術研修	分析技術研修	年間5名程度派遣		6回	8
	センター内専門技術研修	適宜開催 10名程度	本部	9回	26
			神戸センター	1回	4
機器操作技能研修 (本部)		年間1回以上 10名程度	本部	2回	2
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	4回	13
			仙台センター	3回	14
			横浜センター	1回	3
			名古屋センター	3回	15
			神戸センター	1回	1
			岡山センター	3回	12
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	2
			仙台センター	3回	62
			本部	3回	11
			横浜センター	3回	25
			名古屋センター	5回	97
			神戸センター	1回	1
			岡山センター	7回	24
資格取得研修	技術資格取得研修	適宜受講		6回	7
	ISO9000審査員補取得研修	年間2名以上受講		8回	8
	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	2
	審査員内部養成研修	年間3回程度 1回20名程度		1回	29
その他の研修	語学研修	適宜参加		1回	1
	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	1回	1
			仙台センター	1回	1
			本部	33回	261
			名古屋センター	3回	14
			横浜センター	1回	27
			神戸センター	8回	82
			岡山センター	4回	63
門司センター	1回	2			

精度管理（14年度）

区分	分析内容	参加人数	概要等
外部精度管理	ガスクロマトグラフによるカビ毒分析 (食総研/マイコトキシン類)	2	(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。 問題はなかったことから、是正等は特にない。
	ガスクロマトグラフによる残留農薬分析(1回目) (FAPAS/有機リン系)	13	CSL(英国の独立行政法人)主催による技能試験プログラム「FAPAS」のうち有機リン系残留農薬分析の技能試験へ参加した。 参加者のうち2名が疑わしい、1名が不満足であったことから、原因究明等の是正を実施した。
	高速液体クロマトグラフによるカビ毒分析 (FAPAS/パツリン)	3	CSL(英国の独立行政法人)主催による技能試験プログラム「FAPAS」のうちの技能試験へ参加した。 問題はなかったことから、是正等は特にない。
	ガスクロマトグラフによる残留農薬(2回目) (FAPAS/有機リン系)	9	1回目の是正効果の確認を含め、再度CSL(英国の独立行政法人)主催による技能試験プログラム「FAPAS」のうち有機リン系残留農薬分析の技能試験へ参加した。 問題はなかったことから、是正等は特にない。
	ELISAキットによるカビ毒分析 (食糧庁/DON)	1	食糧庁消費改善課品質管理室主催による「ELISA法によるDON(カビ毒:デオキシノバレノール)分析の妥当性確認の為の共同試験」へ参加することにより、カビ毒分析の技能試験を実施した。 問題はなかったことから、是正等は特にない。
センター間精度管理	ケルダール法による全窒素分析 (しょうゆ)	17	本部品質保証課主催によるしょうゆの全窒素分、食塩分及び可溶性固形分分析の技能試験を実施した。 全窒素分分析では1名に問題があり、可溶性固形分では2名が疑わしかったことから、原因究明の為に再試験を指示し、結果を確認したところ問題のない結果となった。
	モール法による食塩分分析 (しょうゆ)	17	
	糖用屈折計による可溶性固形分分析 (しょうゆ)	17	
計8回	外部精度管理 5回、	センター間精度管理 3回	(参加延べ人数 73人)