

(8) 平成28年度 事業計画書

平成28年4月1日より平成29年3月31日まで

近年、発酵乳・乳酸菌飲料は、消費者の健康意識の高まり、商品の多様化により順調に拡大してきた。平成28年度においても、機能性表示食品制度の活用や乳酸菌による直接的な保健効果を訴求した新商品の開発等により一層の躍進が期待されている。

協会としては、発酵乳・乳酸菌飲料のさらなる発展に寄与するため、平成28年度は、①食品安全の推進、②新しい表示基準の普及、③発酵乳・乳酸菌飲料に関する正しい知識の普及・啓発を重点課題とし、定款に掲げる下記事業を着実に進めることとする。

1. 衛生及び品質の向上に関する事業

(1) 製造施設における衛生管理の推進

今日、HACCP を中心とした衛生管理体制の構築は、世界の潮流であり、厚生労働省は将来的な義務化を見据えての HACCP チャレンジ事業の実施、また農林水産省は民間団体による食品安全マネジメントの認証制度の支援など、政府をあげて HACCP の普及を進めている。このような状況に鑑み、平成28年度は、製造施設における HACCP による衛生管理の推進を図る目的で、セミナー及び講習会を開催する。

① 「食品衛生セミナー」

対象：衛生管理の責任者

会場：東京及び大阪

② 「食品衛生講習会」

対象：製造現場担当者

会場：全国主要8都市

(2) 新しい食品表示基準の普及

昨年4月、食品表示法が施行され、食品表示の基準が大きく変更された。消費者庁は、食品事業者に対してこの新ルールに基づく表示をできるだけ早く消費者に届けるよう要請している。

はっ酵乳、乳酸菌飲料公正取引協議会と協同して、新ルールの普及を目的とした「食品表示セミナー」を開催する。

(3) ビフィズス菌管理の推進

ビフィズス菌数の測定法が国際基準として I S O において規格化され

たことを受けて、当協会では、一昨年3月、発酵乳、乳酸菌飲料のビフィズス菌に関する成分規格、ビフィズス菌の測定法、ビフィズス菌の使用等を標榜する製品の表示について定めた「ビフィズス菌使用発酵乳、乳酸菌飲料のガイドライン」を作成した。

本ガイドラインの普及・定着を図るため、昨年に引き続き「ビフィズス菌検査研修会」を開催する。

2. 製造技術及び製造施設の改善並びに経営及び流通の合理化に関する事業
「乳酸菌ニュース」又は当協会ホームページ上で提供する。
 - (1) 会員企業の概要、経営方針など
 - (2) 流通大手の最前線における販売戦略
 - (3) 一般紙、業界紙等に掲載された新技術・設備等に関する情報
 - (4) 統計情報、各種ガイドライン、セミナー配布資料

3. 知識の普及・消費の増進に関する事業
「乳酸菌ニュース」、「はつらつファミリー」又は当協会ホームページ上で提供する。
 - (1) 乳酸菌に関する学術情報及び食のトレンド
 - (2) 健康に関する情報
 - (3) 最近の乳酸菌研究等の学術情報
 - (4) 行政の最近の動向

4. 情報・資料の収集及び周知・紹介に関する事業
 - (1) 行政情報
行政施策に関する最新情報を、インターネット等の公表資料、新聞掲載記事等を中心に収集し、会員への速やかな提供に努める。
 - (2) 国際規格に関する情報
IDF ワールドデイリーサミットに協会関係者を派遣して各国における発酵乳・乳酸菌飲料の動向を調査する。また、CODEX における国際規格作成の動向の把握に努める。

5. その他・本会の目的達成に必要な事業
 - (1) 消費動向調査
会員企業における新製品開発事業に資するため、発酵乳・乳酸菌飲料の、購入基準（味・機能性・量・形態）、喫食のTPO等に関する調査を行う。

(2) 相談業務

会員、消費者、マスコミ等から日常的に寄せられる発酵乳・乳酸菌飲料の品質・特性に関する問い合わせへの対応は、当協会の最重要業務の一つであり、引き続き相談者にわかり易く誠意を持って対応することを心がける。また、消費者団体からの講演依頼にも積極的に取り組むこととする。

(3) 環境問題への対応

紙製容器包装リサイクル推進協議会、プラスチック容器包装リサイクル推進協議会等の3R関係団体が実施する展示会への協力など容器包装の環境問題への啓発活動に参加する。

(4) 新会員の勧誘

当協会が主催する各種セミナー及び研修会への参加を呼びかけるとともに様々な機会をとらえて協会・協議会への加入を勧める。

以 上