

平成15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

独立行政法人農林水産消費技術センター（以下「消費技術センター」という。）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

消費技術センターは、(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。
 - ア 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。
 - イ 遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律（平成15年法律第97号）第32条第2項の規定による立入り、質問、検査及び収去を行う。

2 各事務所の所在地

(1) 主たる事務所〔1〕

本部

〒330-9731

埼玉県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

〒047-0007

北海道小樽市港町5-3 小樽港湾合同庁舎

仙台センター

〒983-0842

宮城県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

神奈川県横浜市中区北仲通5-57 横浜第2合同庁舎

名古屋センター

〒460-0001

愛知県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

兵庫県神戸市中央区小野浜町1-4

岡山センター

〒700-0907

岡山県岡山市下石井1-4-1 岡山第2合同庁舎

門司センター

〒801-0841

福岡県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	15
資本金の総額	3,540,720	3,540,720	3,540,720
政府の出資額	3,540,720	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	田中 泰則	平成15年4月1日から平成17年3月31日まで
監事	堀内 春男	平成15年4月1日から平成17年3月31日まで
監事	矢野 俊正(非常勤)	平成15年4月1日から平成17年3月31日まで

5 常勤職員数

項目	年度		
	13	14	15
常勤職員数	475	470	531

各事業年度末現在における職員数

6 消費技術センターの沿革

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。

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（平成11年法律第183号）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

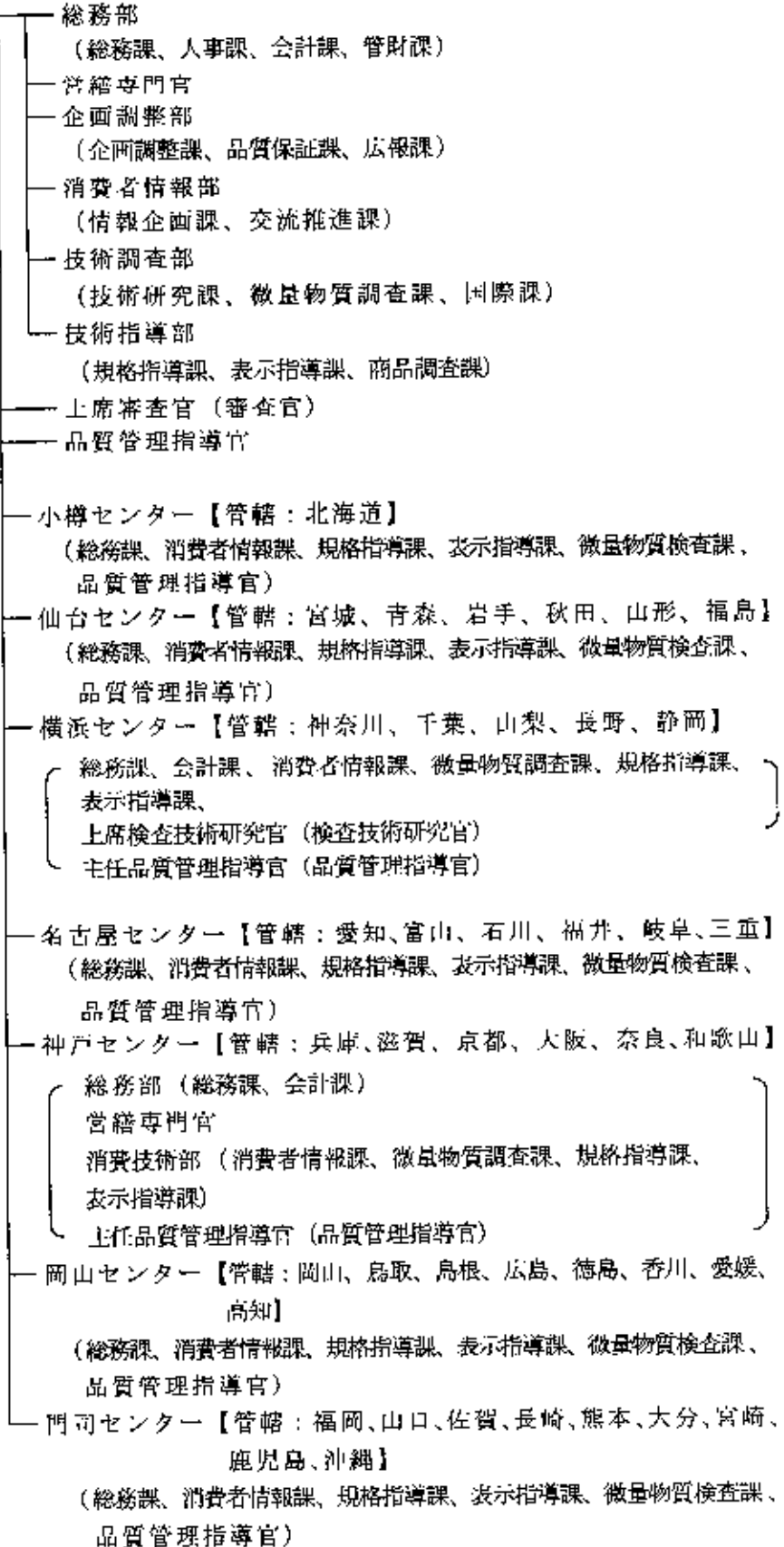
農林水産大臣

(平成15年4月1日)

(役員)

(本部)【管轄：埼玉、新潟、茨城、栃木、群馬、東京】

理事長 — 理事
|
監事
|
非常勤監事

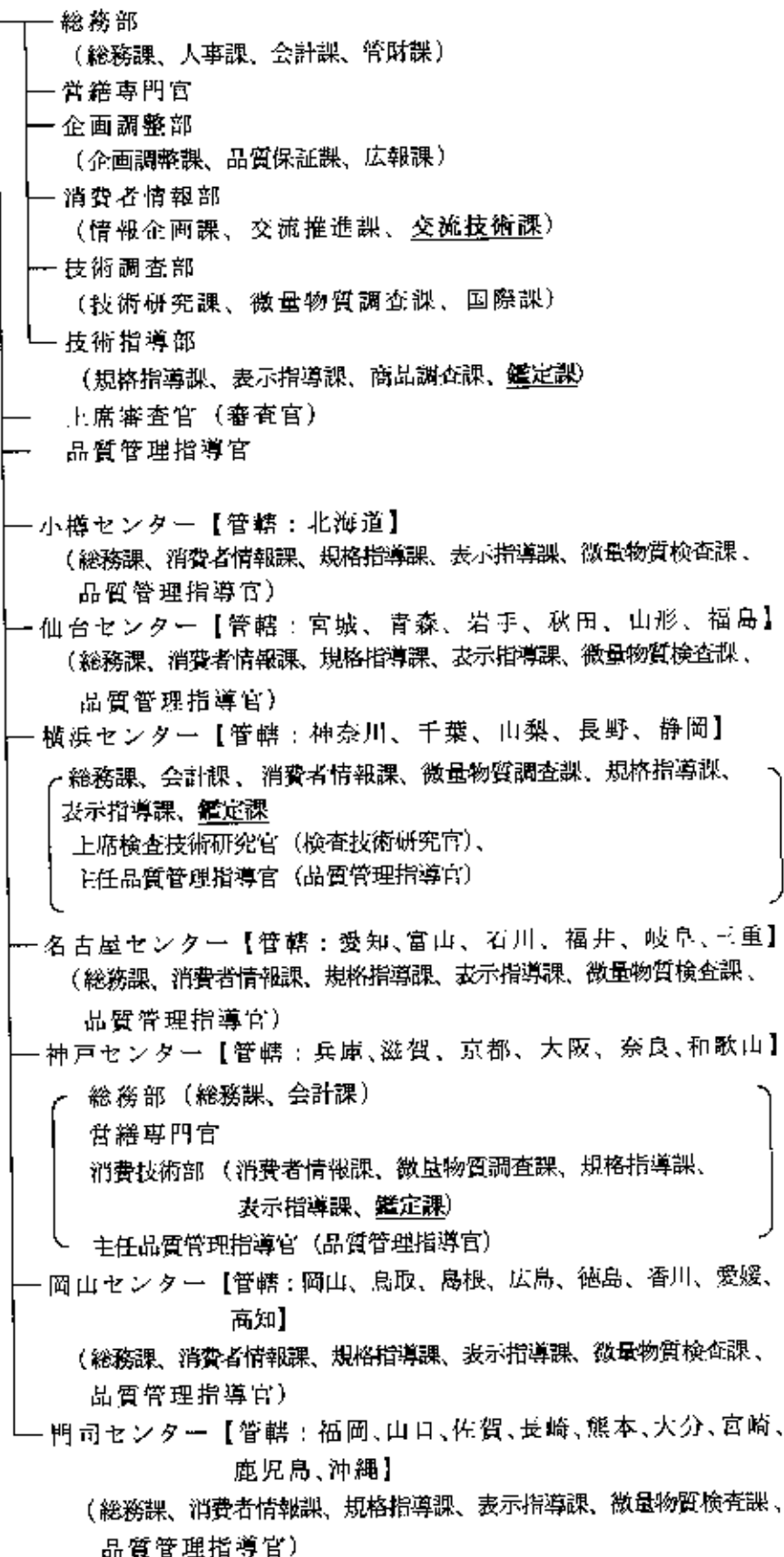


(平成15年7月1日)

(役員)

理事長 ——— 理事
 |
 監事
 |
 非常勤監事

(本部) 【管轄：埼玉、新潟、茨城、栃木、群馬、東京】



独立行政法人農林水産消費技術センター平成15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1 中期目標の期間 独立行政法人農林水産消費技術センターの中期目標の期間は、平成13年4月1日から平成18年3月31日までの5年間とする。</p>			
<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とるべき措置</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>第1 業務運営の効率化に関する目標を達成するため平成15年度にとった措置</p>
<p>1 業務の重点化</p>	<p>1 業務の重点化</p>	<p>1 業務の重点化</p>	<p>1 業務の重点化 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、次の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) 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) 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) 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特定し重点的に実施する。</p>	<p>ア 調査分析の重点化 (7) 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、地方公共団体等へのアンケート調査を行う。</p>	<p>(1) 調査分析の重点化 ○ 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>ア 調査分析の重点化 (7) アンケート調査等の実施 ○ 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／配布数 2,098／3,955）を実施した。 ・講習会に関するアンケート（回収数／配付数 1,335／2,531） ・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 445／900） ・食品等特性把握調査に関するアンケート</p>

(4) 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。

○ 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。

(4) 調査課題の選定
○ 外部の有識者を含む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、平成16年度の食品等特性把握調査課題について検討し、「ダツタンそばの調理による機能性成分の変化」、「黒大豆加工食品の品質特性調査」及び「奈良漬と新漬の相違等実態調査」の必要性の高い3課題を選定した。また、調査研究についても、外部の有識者を含む委員会を開催して研究課題を選定した。

イ 残留農薬等の微量物質の調査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に要する時間を中期目標の期間中に概ね10%削減

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分離工程等を中心に、既存の分析法の改良を行う。

(2) 残留農薬調査分析の迅速化
○ 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%削減するため、本年度は、工程数の削減を図るため、5工程ある精製工程の共通化について検討する。

イ 残留農薬調査分析の迅速化
○ 精製工程の共通化について検討した結果、精製工程に精力ラウムを導入することにより、前年度まで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6.0%短縮した。

ウ インターネット等の情報提供媒体の活用等を進め、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。

(3) 調査分析結果等の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に、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より多くの最新情報を迅速に提供できる方策を検討する。

ウ 調査分析結果等の情報の迅速かつ効率的な提供
(7) ホームページによる情報提供
○ 利用者のニーズを把握するため、ホームページ利用者に對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会に諮り、イベント情報を見やすくする等の必要な改善を図った。
○ 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195回（延べ1,137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、312,684回であった。

(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

○ ホームページ上に蓄積された情報を迅速かつ効率的に検索、利用できるように設置した検索機能を、必要

(4) 情報検索システムの構築
○ 従来の検索システムでは検索できなかったPDF形式の電子ファイル情報を検索可能な高機能検索システムを導入した。

に応じ改良する。

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、利用できるシステムを構築する。

- (4) 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 農林物資の検査の重点化及び迅速化

ア 農林物資の検査について 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とともに、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。

- (7) 新たに品質表示が義務付けられた加工食品及び中期目標の期間中に品質表示基準の見直しが行わ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、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毎の検査

(4) 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、電子メールアドレスを計40回(延べ62,080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

改正JAS法により新たに表示が義務付けられた食品等の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った。

(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、従来から品質表示基準が定められている加工食品のうち、14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を3,496件及び中期目標の期間中に品質表示基準の見直しが行われた製品の検査を311件実施することにより、全検査件数5,135件に占める割合を74%とした。

- ホームページ上に設置された電子メール配信希望窓口に登録された希望者へ、電子メールにより情報提供を行う。

(4) 農林物資の検査の重点化及び迅速化

- 品質表示基準の遵守状況の確認のための検査(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「横断品」という。)及び中期目標期間中に品質表示基準の見直しが行われた加工食品に対する検査を重点化するた

査件数を削減する。

(4) 中期目標の期間中に従来から品質表示基準が定められている加工食品に係る検査分析時間を10%削減するため、理化学分析法から生化学的解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に要する時間を中期目標の期間中に概ね10%削減。

め、中期目標期間中に品質表示基準の見直しが行われた品目を除いた個別に品質表示基準が定められている製品(以下「個別品表示」という。)に對する検査については、平成14年度に不適合格率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。

・ 標品表示品及び中期目標期間中に品質表示基準の見直しが行われた加工食品の検査の割合：60%以上

○ 個別品表示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%削減するため、本年度は以下の品目の検査分析方法について検討し、当該品目の検査分析時間を10%削減する。

・ 品目：凍豆腐、農産物漬物、果実飲料、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース、ドレッシング、アイスクリーム、豆乳・調製豆乳・豆乳飲料

(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の短縮について妥当性が確認された。

[平成11年度を基準とした削減割合]

凍豆腐	12%
農産物漬物	2%
果実飲料	1%
にんじんジュース及び	1%
にんじんミックスジュース	1%
ドレッシング	1%
アイスクリーム	26%
豆乳、調製豆乳及び豆乳飲料	1%
生タイプ即席めん(前年度から継続検討)	21%
めん類等用つゆ(前年度から継続検討)	10.5%
計	

(一は、妥当性が確認されなかった品目)

[資料2]

○ 平成14年度に分析時間の削減の可能性が示唆された以下の品目について平成15年度に妥当性の確認を行った。

チルドハンバーグステーキ	1%
チルドぎょうざ類	1%
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	40%
調理冷凍食品	1%

68%
—%
9.5%

しょうゆ
みそ
計

(一)は、妥当性が確認されなかつた品目)

イ 農林物資の格付の効率化

○ 外国林産物の格付業務は、平成15年6月に廃止した。

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は、
業務体制の見直しを進めつつ、
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、品質表示基準製品
や有機農産物の検査業務等他
業務への活用等を図ることと
し、これらに職員を対象に、
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) 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。

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、J
AS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。

(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、
必要性の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。

(5) 調査研究に係る情報収集

○ 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把握す
るため、調査研究に係る試験研究機
関の連絡会、各種学会等への積極的
な参加を通じて情報収集を図る。

(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、農業試験院研究推進会議等の連絡会に計22回
参画し、情報収集を行った。

(4) 技術的な可能性等について検討した上で必要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、中長期の展望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応じた適正な進捗管理及び内情評価に基づく計画変更の指示等を効率的に行う。

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。

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。

(6) 調査研究の進捗管理

○ 中長期の展望に立った適切な調査研究計画の見直し、調査研究の進捗状況等に応じた適正な進捗管理及び内情評価に基づく計画変更の指示等を効率的に行うため、調査研究推進委員会を開催し、進捗状況等の進捗管理を行う。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

食の安全・安心に関する消費者、事業者等とのコミュニケーションの推進のため、食の安全・安心情報交流ひろばを設置するとともに、社会情勢の変化と科学技術の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。

○ 役員及び役割の明確化並びに効率的な組織運営のため、理事会を通じ開催するとともに、定期的な理事長及び本部署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等について絶えず検討し、改善を図る。

○ 理事長はセンターの現状の課題を認識し、的確な業務運営を行うとともに業務の改善を図るため、農林水産省独立行政法人評価委員会の評価

○ 外部の有識者を含む調査研究総合評価委員会を開催し、「タマネギの産地判別方法の検討」、「シイタケの原産地判別法の検討」等平成16年度に行う21課題を調査研究における必要性の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応じた適正な進捗管理及び内情評価を行うとともに、その結果に基づき、平成15年度の研究課題1課題を中止した。

2 組織体制の整備

食の安全・安心に関する消費者、事業者等とのリスクコミュニケーションの推進のため、食の安全・安心情報交流ひろばを設置した。また、社会情勢の変化と科学技術の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組織体制を整備し、効率的な組織運営を行うために、次の措置を講じた。

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

○ 第2四半期終了後に平成14年度の業務実績の評価結果及び平成15年度の業務の進捗状況等を踏まえ、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署の部長に対して改善指示を行った。

<p>結果の通知を受けた後、マネジメン トレビューを実施する。</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、理事 長権限を本部長の専決とし、権限 委譲による責任の明確化と意思決定 の簡素化を図るため、平成14年度に 定めた規則を必要に応じて見直し。 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>○ 理事長からの権限委譲による責任の明確化と意思決定の 簡素化を図るため、文書決裁規則を組織改編に伴い改正した。 ○ 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 の進行に応じた予算の執行管理を行った。</p> <p>○ スタッフ職員である主任調査官を年間業務量に応じて機 動的に配置した。</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。</p> <p>(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>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 るため、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>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 技術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、必要に応じて職員技術研修計画 の見直しを行う。</p> <p>○ 次の有資格者を確保する。 ・ I S O 9000 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>3 業務運営能力の向上</p> <p>(1) 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、職員技術研修計画を 作成するとともに、I S O 9000 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。</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、職員技術研修中期計画及び平成14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。 [資料3]</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ I S O 9000 審査員補 4名(総数14名) ・ 作業環境測定士 第1種有機溶剤 1名(総数5名) 第1種特定化学物質 1名(総数5名) ・ 放射線取扱主任者(全センターに配置) 0名(総数37名) <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、以下の外部</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 技術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、必要に応じて職員技術研修計画 の見直しを行う。</p> <p>○ 次の有資格者を確保する。 ・ I S O 9000 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</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を 図るための研修及び資格の取 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>食品総合研究所等の外部機関への職員派遣を行うとともに、職員の技術力の向上を図るため、職員の派遣を行う。また、職員の技術力の向上を図るため、職員の派遣を行う。また、職員の技術力の向上を図るため、職員の派遣を行う。</p>	<p>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の機関へ職員を派遣する。</p> <p>○ 職員の技術力の向上を図るため、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>○ 本部、横浜センター及び神戸センターに衛生管理者の資格を取得した者を、小樽センター、仙台センター、古賀センター、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配置するとともに、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安全衛生委員会を開催する。</p>	<p>機関へ職員を派遣した。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・独立行政法人食品総合研究所（4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（平成15年7月1日より環境省環境調査研修所）（5名） ・北九州市環境科学研究所（1名） ・独立行政法人農業技術研究機構近畿中国四国農業研究センター（平成15年10月1日より独立行政法人農業・生物系特定産業技術研究機構中国四国農業研究センター）（1名） <p>○ 職員の技術力の向上を図るため、職員延べ126名に対してLC-MSS（高速液体クロマトグラフ質量分析装置）の操作に関する研修等を行った。</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、本部、横浜センター及び神戸センターに衛生管理者の資格を取得した者を、その他の5地域センターに衛生推進者の資格を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>業務運営の進捗を定期的な点検・評価し、その結果を業務の運営に反映させるため、外部の有識者を含めた業務評価委員会を開催し、平成15年度における業務実績の評価結果及び対応状況、平成15年度上半期の業務進捗状況及び平成15年度マネジメントレビューの結果について点検・評価を行った。</p>	<p>業務の運営状況を定期的な点検・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管理を適切に行うため、第2四半期終了後を目処に業務評価委員会による点検・評価を行う。</p> <p>○ 業務の実績を四半期ごとに集計し、業務の進捗状況を把握するとともに、業務の進捗状況を把握する。</p>	<p>業務運営の進捗管理等</p> <p>業務の運営状況を定期的な点検・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>○ 業務運営の進捗管理</p> <p>○ 平成15年11月に外部の有識者を含めた業務評価委員会を開催し、平成14年度における業務実績の評価結果及び対応状況、平成15年度上半期の業務進捗状況及び平成15年度マネジメント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書を基に、年度計画に對する業務進捗状況報告書として取りまとめ、その報告書</p>
<p>業務運営の進捗を定期的な点検・評価し、その結果を業務の運営に反映させるため、外部の有識者を含めた業務評価委員会を開催し、平成15年度における業務実績の評価結果及び対応状況、平成15年度上半期の業務進捗状況及び平成15年度マネジメントレビューの結果について点検・評価を行った。</p>	<p>業務運営の進捗管理等</p> <p>業務の運営状況を定期的な点検・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管理を適切に行うため、第2四半期終了後を目処に業務評価委員会による点検・評価を行う。</p> <p>○ 業務の実績を四半期ごとに集計し、業務の進捗状況を把握するとともに、業務の進捗状況を把握する。</p>	<p>業務運営の進捗管理</p> <p>業務の運営状況を定期的な点検・評価し、その結果を業務の運営に反映させるため、外部の有識者を含めた業務評価委員会を開催し、平成15年度における業務実績の評価結果及び対応状況、平成15年度上半期の業務進捗状況及び平成15年度マネジメントレビューの結果について点検・評価を行った。</p> <p>○ 業務の実績を四半期ごとに集計し、業務の進捗状況を把握するとともに、業務の進捗状況を把握する。</p>

<p>に基づき理事会、幹部会議において業務の進行管理を行った。</p> <p>○ 平成14年度のマネジメントレビュー及び内部監査の結果並びに業務評価委員会の結果等を踏まえ、既存の業務規程類を見直し、必要な改廃及び新規制定を行い、職員への周知を図った。</p>	<p>業務計画が遅滞なく実施されるよう進行管理を行う。</p> <p>○ 業務実施の統一化及び効率化を図るため、センターの業務の方法を規定する独立行政法人農林水産消費技術センター業務方法書（平成13年4月1日付け13本消技第4号）に係る業務の実施に関する文書等を整理し、業務の詳細な実施方法に関する各種規程類を整備する。また、業務評価委員会による評価及びマネジメントレビューの結果を当該規程類に適宜反映させていく。</p>	<p>(2) 用紙代の削減</p> <p>○ 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6%程度を削減する。</p>	<p>(2) 用紙代の削減</p> <p>○ 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30%削減した。</p>
<p>業務計画が遅滞なく実施されるよう進行管理を行う。</p> <p>○ 業務実施の統一化及び効率化を図るため、センターの業務の方法を規定する独立行政法人農林水産消費技術センター業務方法書（平成13年4月1日付け13本消技第4号）に係る業務の実施に関する文書等を整理し、業務の詳細な実施方法に関する各種規程類を整備する。また、業務評価委員会による評価及びマネジメントレビューの結果を当該規程類に適宜反映させていく。</p>	<p>(2) 用紙代の削減</p> <p>○ 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6%程度を削減する。</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、各事業年度の経費の抑制については、各事業年度の経費の削減を推進すること。また、各事業年度の経費の削減を推進すること。また、各事業年度の経費の削減を推進すること。</p>	<p>5 業務運営の効率化による経費抑制</p> <p>○ 平成15年度の人事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1.3%の経費の節約・削減を達成した。</p>
<p>業務計画が遅滞なく実施されるよう進行管理を行う。</p> <p>○ 業務実施の統一化及び効率化を図るため、センターの業務の方法を規定する独立行政法人農林水産消費技術センター業務方法書（平成13年4月1日付け13本消技第4号）に係る業務の実施に関する文書等を整理し、業務の詳細な実施方法に関する各種規程類を整備する。また、業務評価委員会による評価及びマネジメントレビューの結果を当該規程類に適宜反映させていく。</p>	<p>(2) 用紙代の削減</p> <p>○ 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6%程度を削減する。</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、各事業年度の経費の抑制については、各事業年度の経費の削減を推進すること。また、各事業年度の経費の削減を推進すること。また、各事業年度の経費の削減を推進すること。</p>	<p>5 業務運営の効率化による経費抑制</p> <p>○ 平成15年度の人事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1.3%の経費の節約・削減を達成した。</p>
<p>業務計画が遅滞なく実施されるよう進行管理を行う。</p> <p>○ 業務実施の統一化及び効率化を図るため、センターの業務の方法を規定する独立行政法人農林水産消費技術センター業務方法書（平成13年4月1日付け13本消技第4号）に係る業務の実施に関する文書等を整理し、業務の詳細な実施方法に関する各種規程類を整備する。また、業務評価委員会による評価及びマネジメントレビューの結果を当該規程類に適宜反映させていく。</p>	<p>(2) 用紙代の削減</p> <p>○ 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6%程度を削減する。</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、各事業年度の経費の抑制については、各事業年度の経費の削減を推進すること。また、各事業年度の経費の削減を推進すること。また、各事業年度の経費の削減を推進すること。</p>	<p>5 業務運営の効率化による経費抑制</p> <p>○ 平成15年度の人事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1.3%の経費の節約・削減を達成した。</p>

及び提供

(1) 関係独立行政法人等を結ぶWAN（広域ネットワーク・システム）を整備し、農林水産省の関係部局と連携することにより、リスク管理情報の共有化を行う。
また、食品のリスクに関する情報及び企業が有する食品等の事故情報（リコール情報を含む。）を広く収集し、整理する。

及び提供

(1) 関係独立行政法人等を結ぶWAN（広域ネットワーク・システム）を整備し、農林水産省の関係部局と連携することにより、リスク管理情報を共有化するとともに、消費者からの問い合わせ対応や分かりやすい情報提供などに活用する。
また、食品のリスクに関する情報及び企業が有する食品等の事故情報（リコール情報を含む。）を広く収集し、整理するとともに、そのために必要なシステムを構築する。

(2) 食生活指針（平成12年3月24日閣議決定）の普及・定着、食料自給率の向上及び食の安全・安心に関する消費者、事業者等とのリスクコミュニケーションの推進を考慮の上、食生活や食品等の消費の改善等に関する情報、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。これらの方の関心事項の把握を行う。

(2) 講習会等の開催

○ 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

(1) リスク管理情報の共有化等

関係独立行政法人等を結ぶWAN（広域ネットワーク・システム）を整備し、農林水産省関係部局と連携することにより、リスク管理情報を共有化するとともに、消費者からの問い合わせ対応や分かりやすい情報提供などに活用する。
また、食品のリスクに関する情報及び企業が有する食品等の事故情報（リコール情報を含む。）を広く収集し、整理する。

(2) 講習会等の開催

食生活指針の普及・定着、食料自給率の向上及び食の安全・安心に関する消費者、事業者等とのリスクコミュニケーションの推進を考慮の上、食生活や食品等の消費の改善等に関する情報、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。次に掲げる措置を講ずる。

○ 講習会等の開催に当たっては、より効果的な実施のため、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。

○ 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（食生活指針普及啓発講習会）を平成13～14年度の実績を踏まえ、未実施県19県を優先して10県以上で開催する。

(1) リスク管理情報の共有化等

すべての関係独立行政法人を結ぶWANの整備が平成15年度には終了しなかったため活用できなかった。

○ センターの「食の安全・安心情報交流ひろば」ホームページ内に「事業者の取り組み」コーナーを設け、国民生活センターのホームページとリンクし公開した。

(2) 講習会等の開催

食生活や食品等の消費の改善等に関する情報を、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。ため、次の措置を講じた。
〔資料4〕

○ 講習会等の効果的な実施に資するため、地方公共団体、関係機関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テーマ等の要望に関するアンケート調査を実施した。

○ 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、10道府県（うち2道県は、平成13年度、平成14年度実施県）で10回開催した（3年間で36都道府県で延べ52回）。

○ 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者政策の普及啓発を推進するための講習会及び講習会（消費者行政推進普及講習会）を各センターごとに1回以上（全国で8回以上）開催する。
 ○ 消費生活センターの職員等を対象とした地方公共団体による食品等に関する消費者苦情相談等への適切な対応を支援する研修会を各事業年度に16回以上開催する。
 また、地方公共団体の要請に応じ、必要と認められた場合には個別に研修会を開催する。

○ 食の安全についての知見を有する者の育成のための研修会の開催回数：各事業年度4回以上

ウ 食品等のリスク情報の共有化を促進するため、食の安全についての知見を有する者の育成のための研修会を各事業年度4回以上開催する。

(3) 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や消費等を図るため、実態調査やデータ収集を迅速に行い、適切かつ正確な情報を消費者に分かりやすく、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。

○ 地方公共団体に対する消費者行政政策の普及啓発を推進するための講習会（消費者行政推進普及講習会）を各センターごとに1回以上（全国で8回以上）開催する。

○ 消費生活センターの職員等を対象とした地方公共団体による食品等に関する消費者苦情相談等への適切な対応を支援するための研修会（ブロッック研修）を各センターごとに1回（全国で8回）開催するとともに、農林水産省関係部局と連携して全国的な研修会（中央研修）を1回開催する。また、業務の状況を勘案し要請に応じ個別に開催する。

○ 食品等のリスク情報の共有化を促進するため、食の安全についての知見を有する者の育成のための研修会を地方公共団体等の職員を対象に4回以上開催する。

(3) 食品等の特性把握のための調査分析及び緊急を要する調査分析
 消費者に正しい商品知識を普及するとともに、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、適切かつ正確な情報を消費者に提供し、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等を図るため、必要な調査分析を実施するとともに、適切な調査分析業務の遂行のため、次に掲げる措置を講ずる。

○ 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

○ 地方公共団体に対する消費者行政政策の普及啓発を推進するため、消費者行政（JAS法関係を含む。）等を担当する地方公共団体の職員に対して、食の安全・安心の講習会を各センター1回以上、全国で合計9回開催した。

○ 消費生活センターの職員等を対象として地方公共団体による食品等に関する消費者苦情相談等への適切な対応を支援するための研修会を以下のとおり開催した。

- ・ ブロック研修（3日間） 8回
- （各センター1回）
- ・ 農林水産省の依頼による中央研修（5日間） 1回
- ・ 地方公共団体からの要請に応じた個別の研修 2回

○ 地方公共団体、消費者団体等の職員に対して、食品等のリスク情報の共有化を促進するため、食の安全についての知見を有する者の育成のための研修会を計4回開催した。

(3) 緊急を要する調査分析
 消費者に正しい商品知識を普及するとともに、食品事故等の発生に際して、適切かつ正確な情報を消費者に提供し、消費者被害及び風評被害の防止、消費者の不安の解消等を図るため、必要な調査分析を実施するとともに、適切な調査分析業務の遂行のため、次の措置を講じた。

○ 平成14年度消費者対応業務推進委員会での検討結果を踏まえ、統一調査として落花生加工品、個別調査として、ヤ

進委員会で検討結果を踏まえ、以下の食品等について食品等特性把握調査を行い、調査結果についてはホームページ、広報誌、講習会等において提供する。

また、社会情勢を踏まえ必要に応じ課題を追加する。

〔実施課題品目〕

統一調査：薬花生加工品
個別調査：ヤーコン加工品、カット野菜、サバ塩蔵品、高糖度トマト、発芽玄米加工品、いくら塩蔵品、サツマイモ加工品

ーコン加工品、カット野菜、サバ塩蔵品、高糖度トマト、発芽玄米加工品、いくら塩蔵品、サツマイモ加工品について特性把握調査を実施するとともに、平成14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。

【資料5】

○ 平成14年度食品等特性把握調査等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】

・市販の包装切り餅の品質特性調査及び調理時の影響について
・各種ネギ類の機能性成分含有量に及ぼす調理法の影響について
・わさび加工品の品質特性調査

等9課題

【全国商品テスト連絡会議発表課題】

・わさび加工品の品質特性調査
・食用菊及び乾燥食用菊の品質実態調査
・各種新種きのこの品質特性調査
等8課題

ア 食品事故等の発生に際して即時に業務執行体制を整備するため、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らかじめ当該事故に関する専門家を登録する。

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、食品緊急調査実施規程の改正を行うとともに、想定される食品事故の分野ごとに専門家の登録の見直しを行った。

○ 食品事故等の発生に際して即時に対応していくため、食品事故の要因分析を行い、要因ごとの対応手法を食品事故調査要領に盛り込む。

なお、平成14年度に作成した要因分析ごとの専門家の登録については、必要に応じて見直す。

○ 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し、対応方針を決定するとともに、必要に応じ実態調査、情報収集等により原因の究明に努め、迅速に情報提供を行うとともに、当該事件に係る相談窓口の設置等の措置を講

○ 緊急調査対策委員会を設置するような案件はなかったが、消費者からの「カップめんの中にしそ油を入れ、お湯を注いだところ容器の底が変質した」との情報提供により調査を実施した結果、事実が確認された。

ずる。

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。

(4) 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。

(4) 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、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、産地段階から消費段階にわたるリスク管理を推進するため、食品等に含まれる微量物質の調査分析を実施する。

(4) 微量物質等の確認に係る調査分析 農林水産省の視点に立った安全・安心な食料の安定供給の政策の実施に資するため、農林水産省関係部局と連携し、食品中の微量物質の調査分析を実施するとともに、調査分析業務を適切に遂行するため、以下の措置を講ずる。

○ 高度な分析技術を有する微量物質等の調査分析において、リスク管理の実施状況の把握等に的確かつ迅速に対応するため、分析技術の習得・維持・向上のための研修及び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・点検を実施し、定期的な保守点検を行う。

○ 農林水産省関係部局と連携し、産地段階から消費段階にわたるリスク管理の実施状況の把握に資するため、食品等に含まれる以下の微量物質の調査分析を実施する。
なお、社会情勢を踏まえた突発的な行政ニーズに柔軟に対応することとし、必要に応じて対象微量物質及び実施検体数等の調整を図る。

イ 情報提供

○ 上記アの調査結果を踏まえ農林水産省へ通知した。これを受けて、農林水産省は、関係機関に対し消費者への注意喚起等を行うよう要請した。また、報道機関に対しプレスリリースを行った。

(4) 微量物質等の確認に係る調査分析 安全・安心な食品の安定供給に寄与し、消費者の不安の解消等に資するため、農林水産省関係部局と連携し、次の措置を講じた。

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430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94回行った。
○ 分析機器については、平成15年度機器整備計画に基づき新機導入又は更新を行うとともに、各センターごとに主要な分析機器について保守・点検表を作成し、定期的な保守点検を行った。

イ リスク管理に係る調査分析の実施

社会的要請及び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した。

- ・ 残留農薬 3,561検体
- ・ 指定外食品添加物 280検体
- ・ うち生しいたけの保存料 120検体
- ・ うち生しいたけの漂白剤 160検体

・その他の食品汚染物質
(乾しいたけの農薬)

〔主な調査対象微量物質及び実施予定検体数〕
・残留農薬：3300検体
・指定外食品添加物：280検体
・その他の食品汚染物質：40検体

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重金属等について、国産農産物等における含有量の実態調査を実施する。

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、国産農産物等に含まれる以下の微量物質について実態調査を実施し農林水産省関係部局に報告した。

- ・重金属
うち鉛 1,030検体
うちカドミウム 823検体
207検体

エ 独立行政法人食品総合研究所等の関係試験機関と連携し、食品等に含まれるダイオキシン類、オキシン類、内分泌かく乱物質等の分析を実施する。
○ 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機関と連携して行う。

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、関係試験機関の調査分析計画がなかったことから調査分析を行わなかった。なお、独立行政法人食品総合研究所と連携して、アクリルアミドの分析法の改良に関する研究を実施した。

(5) JAS規格の定期見直し及び個別の品目について定められている品質表示基準の見直しに係る調査分析
ア JAS規格の定期見直しに係る調査分析を行う。

(5) JAS規格の定期見直しに係る調査分析及び個別品目について定められている品質表示基準(以下「個別品質表示基準」という。)の見直しに係る調査分析
ア 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調査会の開催状況を考慮し、品位、成分、性能その他品質についての基準を内閣とする規格(JAS法第2条第3項第1号の規格)にあっては、次の品目についての調査分析を行い、J

(5) JAS規格の定期見直し及び品質表示基準の見直しに係る調査分析
ア JAS規格の定期見直しに係る調査分析
農林水産省から調査の要請があった規格について、以下のとおりJAS規格の定期見直しに係る調査分析等を実施した。

(5) 改正JAS法によりJAS規格の定期的な見直しが行われることに加え、当該規格の定期的見直しに適切なものとなるようJAS規格が定められた農林物資に關連する食品等の品質の調査分析を行う。また、従来から個別の品目について品質表示基準が定められている加工食品について、当該基準の見直しを図る必要が生じた場合には、当該加工食品及び關連する食品の

品質及び表示に関する調査分析を行う。

AS規格見直し意見書を作成するとともに、適切な調査分析を実施するため以下の措置を講ずる。また、生産方法についての基準を内容とする規格（JAS法第2条第3項第2号の規格）にあつては、農林水産省関係部局と調整を図るとともに、適切な調査等を実施し、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 10品目
 - 飲食料品及び油脂 5品目
 - 林産物 1品目
 - 生糸 1品目
 - 地鶏肉、有機農産物及び有機農産物加工食品 3品目
- 品質実態調査品目 10品目
 - 飲食料品及び油脂 2品目
 - 林産物 1品目
 - 生糸 1品目
- JAS規格見直し意見書作成品目 14品目
 - 飲食料品及び油脂 14品目
 - 林産物 3品目
 - 生糸 1品目

(7) 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

- 利用実態調査 (86規格) 24品目
 - 飲食料品及び油脂 (73規格) 15品目
 - 林産物 (9規格) 5品目
 - 生糸 (1規格) 1品目
 - 地鶏肉、有機農産物及び有機農産物加工食品 (3規格) 3品目
- 品質実態調査 (85規格) 15品目
 - 飲食料品及び油脂 (59規格) 11品目
 - 林産物 (5規格) 3品目
 - 生糸 (1規格) 1品目
- JAS規格見直し意見書作成 (44規格) 17品目
 - 飲食料品及び油脂 (37規格) 13品目
 - 林産物 (6規格) 3品目
 - 生糸 (1規格) 1品目

(7) JAS規格利用実態調査の実施
 ○ JAS規格の利用状況、改正要望を把握するため、利害関係者に対するアンケート調査又はヒアリング調査を以下のとおり実施した。

- 消費者団体 16品目 (70規格)
- 実需者 14品目 (60規格)
- 流通業者等 22品目 (80規格)
- 製造業者等 20品目 (77規格)

- 見直しの対象となるJAS規格に係る調査分析件数：1規格当たり概ね20件以上

- (4) JAS格付製品、JAS規格があるもののJAS格付を受けしていない一般製品、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

- (7) JAS規格と国際規格との整合性の調査

- 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場合には、調査件数の調整を図る。

- JAS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）

- 上記の各調査分析結果を踏まえてJAS規格見直し意見書を作成する。なお、より消費者ニーズ等に即した意見書とすするため、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による検討会を開催する。

- 農林水産省が行うパブリックコメントの募集及びその結果に係る説明会を開催する。

- イ 従来から個別の品目について定められている品質表示基準の見直しに係る調査分析に当たっては、次の調査を行う。

- 見直しの対象となる個別の品目について定められている品質表示基準に係る調査分析件数：1基準当たり概ね20件以上

- (4) 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1,154件実施した。
- 品質実態調査を実施した65規格のうち、31規格について1規格当たり20件以上の市販品の調査を実施した。なお、34規格については、市場流通量が少ないため1規格当たり20件の市販品の調査は実施できなかった。

- (7) 国際規格整合性調査の実施

- JAS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36規格について行った。

- 上記の各調査分析結果を踏まえて17品目44規格についてJAS規格見直し意見書を作成し、農林水産省関係部局へ報告した。

- ・平成14年度に着手し意見書を報告した品目 11品目
- ・平成15年度に着手し意見書を報告した品目 6品目

- 消費者団体に対する説明会を計5回開催した。
- 消費団体、業界団体等をメンバーとしたワーキンググループを計8回開催した。

- 農林水産省が行ったJAS規格の見直しに関するパブリックコメントの募集及びその結果に係る説明会を8センターで各6回、合計48回開催した。

- イ 品質表示基準の見直しに係る調査分析

- 農林水産省関係部局から調査の要請があったドレッシング及びびドレッシングタイプ調味料の個別品質表示基準の見直しに係る調査分析等を次のとおり実施した。

- 個別品質表示基準の利用状況、改正要望を把握するための利害関係者に対するヒアリング調査を実施した。
- 品質表示実態を把握するための市販品調査を32件実施した。
- 国際規格との整合性調査については、該当する国際規格がなかったことから実施しなかった。
- 見直し意見書の作成については、要請がなかったことから実施しなかった。
- 農林水産省が行ったJAS規格の見直しに伴う個別品質表示基準の見直しに関するパブリックコメントの募集及びその結果に係る説明会を8セッションで各5回、合計40回開催した。
- (6) 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、次の措置を講じた。

- 個別品質表示基準の利用状況、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)
- 品質表示実態等を把握するため、各調査基準ごとに概ね20件以上の市販品を調査する(品質表示実態調査)。なお、セク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場合には、調査件数の調整を図る。
- 個別品質表示基準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)
- 上記の各調査分析を踏まえて個別品質表示基準の見直し意見書を作成する。なお、より消費者ニーズ等に即した意見書とするため、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による検討会を開催する。
- 農林水産省が行うパブリックコメントの募集及びその結果に係る説明会を開催する。
- (6) Codex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、必要な調査分析を実施するとともに、適切なCodex規格等に係る調査分析業務の遂行のため、次に掲げる措置を講ずる。

- (7) 製造業者、流通業者、消費者等に対する従来から個別の品目について定められている品質表示基準の見直しの要望の調査
- (4) 従来から個別の品目について定められている品質表示基準品、従来から個別の品目について定められている品質表示基準製品に類似している一般製品について、1基準当たり概ね20件以上の市販品調査
- (7) 従来から個別の品目について定められている品質表示基準と国際規格との整合性の調査
- (6) Codex規格等に係る調査分析等

(6) 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。

ア 我が国の実態に即したCodex規格の作成に資するため、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。

○ 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。

○ しょうゆ及びび即席めん類の分析方法の妥当性確認試験に関する調査を行う。

○ 農林水産省関係部局からの委託事業であるしょうゆ及びび即席めん類のCodex提案規格案に求められる基準分析法の妥当性確認試験について、委託目的に従って適切に行う。

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とともに、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、これらの会議に職員を派遣する。

○ Codex分析・サンプリング部会等への職員の派遣：各事業年度1回以上

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及び分析精度を維持、確認するための手法等に関する情報を収集整理した。

○ 農林水産省関係部局の要請により、Codex規格の作成に資するため、原料用りんご果汁中のカビ毒(パツリン)の調査分析を216検体について実施した。

○ しょうゆ及びび即席めん類の分析方法の妥当性確認試験のための予備試験を行った。

○ しょうゆの分析方法の妥当性確認試験については委託目的に従って適切に行った。

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2回、国内会議に9回、国内委員会に6回職員を派遣した。
 ・第25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12回コーデックス食品輸出入検査認証システム部会
 ;オーストラリア(ブリスベン)

○ ISO/TC34(国際標準化機構/食品専門委員会)及びISO/TC34/SC12(同委員会/官能検査分科会)で検討されている案件に関する情報の収集に努め、国内審議団体事務局として情報提供等を行うとともに、国内審議団体として、必要な意見を業約した上、国際標準作成に関する活動を行う。

また、ISO/TC34に係る国際会議について、我が国の意見を的確に反映させるため、必要に応じ職員

○ ISO/TC34(食品)の国内審議団体として、以下の活動を行った。
 ・ISO/TC34に係る委員会を13回開催
 ・ISO/TC34に係る国際会議に7回出席
 ○ ISO/TC34/SC12(官能検査分科会)国内審議団体となり、関係者への情報提供等を行った。

[資料6]

等を派遣する。

- 農林水産省関係部局からの委託事業であるトレサビリティシステムの国内外の実態調査等については、委託目的に従って適切に行う。

(7) 消費者等に対する情報提供
 (1)から(6)までにより得られた情報を消費者、事業者等に対し適切に提供し、食の安全・安心に関するリスクコミュニケーションを推進するため、以下の措置を講ずる。

○ インターネットを利用した消費者や企業からの問い合わせに対応するとともに、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、ホームページ上での食の安全・安心に関する「電子フォーラム」を開催する。

- (4) 広報誌を年6回発行するとともに、リスココミュニケーションに関連したビデオを1種類及びパンフレットを3種類以上作成する。なお、発行時に当たっては、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、地域情報紙等を活用して随時提供していくものとする。

(7) 消費者等に対する情報提供
 (1)から(6)までにより得られた情報を適切に開示し、消費者、事業者等との食の安全・安心に関するリスクコミュニケーションを推進するため、以下の措置を講ずる。

ア 消費者等に対し適切な情報提供を図るための取組
 (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なホームページを開設し、常時情報の提供を行うとともに、最新情報の更新を行い、最新情報を迅速に提供する。さらに、迅速な情報提供及び消費者等との意見交換に資するため、ホームページ上での食の安全・安心に関する「電子フォーラム」を開催する。

- (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。また、電子メールマガジンを年12回以上発信する。

- トレサビリティシステムの国内外の実態調査等については、委託目的に従って適切に行う。

(7) 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、次の措置を講じた。

- (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(食品表示とJAS規格)
 ・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)
- ホームページ上での食の安全・安心に関する電子フォーラムを「いま、野菜は！」というテーマで開催した。

- (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~6,000部)発行した。また、各センターにおいて地域情報紙を合計35回(18,080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
- 迅速な情報提供を行うため、品質表示に関する技術情報、特別調査に関する情報、消費者向けイベント情報等を内容

さらに、電子メールを活用したり、スクリーンショットを毎月2回希望者にメールマガジンを配信するとともに、必要に応じて迅速な情報提供を行うために、臨時メールマガジンを配信する。

○ 農林水産省関係部局と連携し、必要に応じて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。

(ウ) 地方公共団体がを行っている消費者対応の取組を技術面から支援するとともに、農林水産省の消費者行政施策の普及啓発を図るため、地方公共団体が主催する消費者学習会への職員を派遣、消費生活センターの職員を派遣、消費生活センターの取組を技術面から支援するため、要請に応じ各種連絡会等への職員を派遣を行う。また、小中学校等が取り組む「総合的な学習の時間」について、要請に応じ支援する。

○ 農林水産省関係部局等が主催する食料品消費者モニター研修会・懇談会及び関係機関による消費者啓発に係る取り組み等への参加要請があった場合には、必要に応じ職員を派遣して対応する。

(エ) リスク情報の共有化及び消費者等のリスクに関する関心を把握するため、共同ワークショップ等を開催する。

○ リスク情報の共有化及び消費者等のリスクに関する関心を把握するため、共同ワークショップ等を各センター1回以上開催する。

○ 消費者相談に対しては、農林水産

とする電子メールマガジンを40回（配信数62,090通）配信した。

○ 食の安全・安心に関する啓発ビデオ「食の安全を安心に」を作成し、各センターに常備した。
○ 以下の啓発パンフレットを作成した。
・食の安全・安心情報交流ひろば (20,000部)
・食品の期限表示には2種類あります。 (5,000部)
・食品のトレーサビリティ (5,000部)

○ 農林水産省が行うパブリックコメントに係る説明会は、要請がなかったことから開催しなかった。

(ウ) 講師派遣等

○ 農林水産省の消費者行政施策の普及啓発を図るため、地方公共団体が開催する講習会、消費生活センター等に職員を派遣するとともに、地方公共団体が主催する消費者学習会への職員を派遣、消費生活センターの職員を派遣、消費生活センターの取組を技術面から支援するため、地方公共団体が主催する消費者学習会への職員を派遣、消費生活センターの取組を技術面から支援するため、要請に応じ各種連絡会等への職員を派遣を行う。また、小中学校等が取り組む「総合的な学習の時間」について、要請に応じ支援する。

○ 農林水産省関係部局等が主催する食料品消費者モニター研修会・懇談会へ職員を51回派遣した。

○ リスク情報の共有化及び消費者等のリスクに関する関心を把握するため、共同ワークショップ等を各センター1回以上、全国で計13回開催した。

○ 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

省消費者の都庁、地方農政局、消費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。また、あらゆる機会を利用してセンターのPRに努め、広く消費者にセンターの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 대응する。

○ 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評価等、被害原因の究明機能の充実を図りつつ、食品等被害相談13件（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（消費者被害防止講習会）の開催等を通じて消費者、企業等への普及啓発に努める。

○ 各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、展示物等による情報提供を行い、利用者の相談等に応じるとともに、啓発目的を明確にした特別展示を行う。

(ウ) 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、相談専用電話等に消費者相談専用電話、食品表示110番及び食品表示ウオッチャー等から得られた情報のうち、普遍性のある事例についてはセンターにおける効率的な消費者相談対応を行

において消費者相談窓口を開設し、消費者相談5,003件に対応した。

消費者相談事例集を活用し、分析試験の実施等の技術的対応を行うことにより、的確かつ迅速な処理に努めた。

[資料7]

○ 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、被害原因の究明機能の充実を図りつつ、食品等被害相談13件（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10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、本部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安全・安心等を内容とした特別展示を計27回実施した。

○ 本部において、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。

○ 「食品表示110番（フリーダイヤル）」を570件受け付けた。また、食品の品質表示の二層の適正化に資するため、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報告した。

(ウ) 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、現行の消費者相談事例集の内容を精査し、平成14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。

誠対応マニュアルを作成する。

うため、消費者相談対応マニュアル及び消費者相談事例集に活用し、その充実を図る。

○ 消費者対応業務を行う機関としての対外的な信頼性を確保するため、消費者相談業務に関する苦情等に係る処理を適切に行う。

(カ) 消費者、流通業者及び団体を対象として、JAS制度及びJAS規格の普及啓発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法に關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制度普及啓発講習会）を各センターごとに1回以上開催する。

(キ) 事業者が自ら行うリスクコミュニケーションの実施に対し、指導及び助言を行う。

○ 食品の安全性の確保を図るため、消費者、事業者等に対する警告、注意情報、事故情報の提供及び消費者被害相談並びに事業者が実施するリスクコミュニケーションへの指導、助言を行う。

(ク) 収集し、整理した食品のリスクに関する情報及び事故情報（リコール情報を含む。）をホームページ上で公開する。

○ 海外、企業等から収集したリスクに関する情報及び事故情報は、ホームページ等を利用して公開する。

イ 効果測定システム構築と結果の活用(2)及びアの(カ)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についてホームページ等を通じてその内容を評価するシステムを構築する。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て、提供情報の的確性、

(8) 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、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質の向上を図るため、次の効果測定に係る措置を講ずる。

○ 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。
・各種講習会及び研修会

○ 消費者対応業務において苦情等の申立があった1件については、苦情処理規程類に基づき処理した。

(ハ) 消費者、流通業者等を対象に、JAS法に關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、「水産物加工品のJAS規格と食品」、「飲料の商品知識と糖分の簡易テスト」等について各センター1回以上、合計17回開催した。

(ニ) 事業者団体からの要請に基づき、リスクコミュニケーションの実施に対し職員を1回派遣し、指導及び助言を行った。

(ホ) センターの「食の安全・安心情報交流ひろば」ホームページ内に「事業者の取り組み」コーナーを設け、国民生活センターのホームページとリンクし公開した。

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った。また、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質の向上を図るための措置を講じた。

○ 提供情報の的確性、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。

○ 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

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。

- ・講師派遣
- ・ホームページ
- ・広報誌

○ 効果測定の結果を踏まえ、提供
情報の確性、改善方法及び今後の
消費者対応の業務に関する総合的な
方策を検討するため、消費者対応業
務推進委員会を開催し、その結果を
情報提供に係る業務に反映する。

- ・各種講習会及び研修会
- ・食生活指針普及啓発講習会
- ・消費者行政施設普及啓発講習会
- ・JAS制度普及啓発講習会
- ・中央研修
- ・プロック研修
- ・個別研修
- ・講師派遣
- ・食生活指針普及啓発講習会
- ・総合的学習の時間
- ・要請に基づく講師派遣
- ・その他の講習会講師派遣
- ・ホームページ
- ・広報誌

- 4.2
- 3.8
- 3.8
- 4.3
- 4.3
- 5.0
- 4.5
- 4.8
- 4.6
- 4.0
- 3.9
- 4.1

[資料8]

- 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
3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。
- 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とした。

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

(1) 製造業者及び販売業者が
品質基準を遵守している
か否かを確認するため、DNA
解析技術等を活用し必要な
検査等を行う。

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

(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
かを確認するためDNA解析
技術等を活用し以下の検査等
を実施する。この場合、検査
を効率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。

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

(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、生鮮食品の原産
地表示等確認のための買上検査（生
鮮食品検査）及び市場に流通してい
る加工食品を買上げて行う検査（加
工食品検査）を行う。なお、表示監
視業務を的確に行うため、それぞれ
以下の措置を講ずる。

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

(1) 品質表示基準の遵守状況の確認のための検査
平成14年度の検査において、不適合率が高い乾しいたけ
等について農林水産省関係部局と連携して重点的に調査を
実施した。

○ 生鮮食品の買上件数：各事業年度300件以上

ア 生鮮食品の原産地表示等の調査については、小売業者等の事業形態、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、産地等の確認のため買上検査を各事業年度300件以上行う。

ア 生鮮食品検査
 ○ 生鮮食品検査は、実態調査が必要な場合に商品を買上げて、産地判別等に資する検査を300件以上行う。

○ 無農薬栽培農産物等の表示の整合性の確認のための分析を行う。

○ 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

イ 加工食品の品質表示基準の検査については、新たに品質表示基準が定められた加工食品及び中期目標の期間中に品質表示基準の見直しが行われた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。

イ 加工食品検査
 ○ 加工食品検査は、横断品表示及び中期目標期間中に見直しが行われた品質表示基準の対象とする加工食品並びに前年度の検査において不適合率が高い品目に重点を置き、製造業者等の事業規模、地域パランスを勘案して対象食品を選定し、5,000件以上の検査を実施するとともに、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。また、必要に応じ製造業者等に対して製造実態と表示内容の整合性を確認するための調査を行う。

○ 加工食品の検査に際して、格付の表示がなく、有機農産物加工食品と紛らわしい名称の表示があるもの及び遺伝子組換え表示対象外の食品に遺伝子組換え表示があるものについて調査を行う。

ウ 遺伝子組換え食品の品質表示

ウ 遺伝子組換え確認分析

ア 生鮮食品検査

○ 産地判別等のための検査及び農林水産省と連携した表示に係る特別調査として、生鮮食品の検査を1,553件実施した。
 生鮮食品の検査
 ・産地利別等のための検査 1,553件
 ・平成15年産新米の品質表示に係る特別調査 251件
 ・「和牛」表示に係る牛肉の表示特別調査 997件
 305件

○ 無農薬栽培農産物等の表示の整合性の確認のため52件の農産物を買って残留農薬の分析を行った。その結果、登録残留基準で使用が認められていないもの1件を含め7件から残留農薬が検出されたため、農林水産省に報告した。
 ○ 食品表示110番の情報を活用し、有機の表示がされた農産物2件について調査した結果、2件とも表示が不適正であった。

イ 加工食品検査

○ 加工食品の検査は、既存の品質表示基準製品以外の加工食品に重点を置き、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するとともに食品表示110番等の情報を活用し、5,135件実施した。その結果、624件については表示が不適正であった。
 [資料9]

○ 有機農産物加工食品又はこれと紛らわしい名称の表示に関する調査を28件について実施した。その結果、11件については表示が不適正であった。

○ 遺伝子組換え表示対象外の食品に遺伝子組換え表示がある加工食品11件について調査を実施した。その結果、6件については表示が不適正であった。

ウ 遺伝子組換え食品の表示に係る確認検査

示基準の検査については、製造業者等の事業規模、地域バランス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300件以上実施する。

○ 遺伝子組換え確認分析は、製造業者等の事業規模、地域バランス等を勘案して対象製品を選定し、350件行の検査とともに行う。

○ 遺伝子組換え農産物の分別生産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生産流通管理の状況等の調査を行う。

エ 検査共通

○ 表示監視業務を行うに当たっては、農林水産省関係部局と連携し、行政ニーズを踏まえ、必要に応じて調査事項、実施期間を設定し、各センターで一斉に実施する等効率的な検査の実施に努める（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、検査対象品目に係る流通実態を整理・把握するとともに、必要に応じて検査実施担当者による見方統一会を開催し、産地個別又は疑義表示等に対する知見を高める。

○ 農林水産省又は都道府県が行う当該検査において、協力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対応する。

○ 検査の結果及び食品表示110番等に

○ 遺伝子組換え確認分析は、製造業者等の事業規模、地域バランス等を勘案して368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が検出されたもの等162件（うち、1件は分別生産流通管理の調査での原料確認に伴うもの）のうち、159件について分別生産流通管理の調査を行った。その結果、不適切な管理が認められたものはなかった。なお、分別生産流通管理の調査未了2件については、平成16年度に引き続き調査を行うこととしている。

また、平成14年度に実施した遺伝子組換え食品の検査のうち、分別生産流通管理の調査未了20件について、調査を実施した。その結果、不適切な管理が認められたものはなかった。

エ 検査共通

○ 表示監視業務の実施において、農林水産省関係部局と連携し、以下の重点調査を行った。

- ・ うなぎ加工品の原料原産地調査
- ・ 乾しいたけの産地表示に係る追跡確認調査
- ・ 平成15年度新米の品質表示に係る特別調査
- ・ 「和牛」表示に係る牛肉の表示特別調査

○ 検査分析精度の確保及び統一的な指導を行うため、各センターの表示指導担当職員を対象に、乾しいたけの産地判別に係る研修を行った。

○ 農林水産省関係部局からの技術支援等の要請があった9件について対応した。なお、都道府県からの要請はなかった。

○ 生鮮食品の検査のうち、有機農産物又はこれと紛らわし

より受け付けた各種情報に基づき周辺調査等により不適正な表示等を認められた場合には、その結果に基づき生産者又は販売業者等に対し早期に改善されるよう指導又は啓発を行う。指導又は啓発を行うに当たっては、農林水産省関係部局及び地方公共団体等と連携して行う。

い名称の表示の検査における不適正表示が認められた2件については、販売者等に対し文書による指導を実施した。

○ 生鮮食品検査・指導等件数

	検査	指導	改善
生鮮食品検査	1,553	2	2
産地判別等のための検査	251	2	2
無農薬栽培農産物	52	0	0
有機の表示がされた農産物	2	2	2
それ以外の生鮮食品	197	0	0
新米の品質表示に係る特別調査	997	0	0
「和牛」表示に係る牛肉の特別調査	305	0	0

○ 加工食品の検査の結果及び食品表示110番等により受け付けた各種情報に基づき周辺調査等により不適正な表示等が認められたもの624件については、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、文書による指導を行った。なお、改善未了分については、平成18年度に改善報告を受けける予定である。

加工食品検査・指導等件数

	検査	指導	改善
加工食品検査	5,135	624	536
有標の表示がされた農産物	28	11	11
運伝子組換え表示対象外の食品運伝子組換え表示	11	6	6
運伝子組換え食品表示	368	0	0
それ以外の加工食品	4,728	607	519

○ JAS規格の定期見直しに係る調査分析等において不適正な表示が認められたもの59件についても製造業者等に対し文書による指導を実施した。

○ 表示監視業務を行う機関としての対外的な信頼性を確保するため、表示監視業務に関する内部監査を行った。

○ 表示監視業務においては、苦情等の申立はなかった。

○ 表示監視業務を行う機関として対外的な信頼性を確保するため、表示監視業務に関する内部監査を行うとともに苦情等に係る処理を適切に行う。

(2) 国際標準（ISO）に基づく調査機関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け機関以下「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け機関（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、登録等の申請の調査に係る技術上の調査を行う。

(2) 登録認定機関等に対する技術上の調査（JAS規格制度監視業務）

ア 登録認定機関等に対する登録等調査
農林水産省関係部局からの要請による登録認定機関及び登録格付け機関（以下「登録認定機関等」という。）並びに登録外国認定機関及び登録外国格付け機関の登録及び登録の更新並びに手数料の額、認定業務規程及び格付業務規程の認可（以下「登録等」という。）に関する技術上の調査及び指導（以下「登録等調査」という。）を行うとともに、その結果を速やかに報告する。なお、適切な登録等調査業務の遂行のため、次に掲げる措置を講ずる。

○ 登録等調査は、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。

○ 登録等調査結果の公平性、信頼性を確保するため、当該登録等調査を行った者を除く職員で構成する技術委員会を開催し、最終的な農林水産省関係部局への報告に関する登録等調査結果を判定する。

○ 登録認定機関等ごとに別に定める

(2) 登録認定機関等に対する技術上の調査

ア 登録認定機関等に対する登録等調査
○ 農林水産省関係部局の要請に基づき、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に係る技術上の調査を実施し、農林水産省関係部局へ報告した。

○ 登録認定機関等の登録等調査

		新規	変更
登録認定機関	登録調査	9	72
	手数料調査	9	12
	業務規程調査	9	36
登録外国認定機関	登録調査	5	1
	手数料調査	5	0
	業務規程調査	5	0
登録格付け機関	登録調査	0	0
	手数料調査	0	8
	業務規程調査	0	29
計		14	73
		14	20
		14	65

○ 平成15年度に登録され、認定業務を開始した登録認定機関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。

○ 登録等調査の公平性、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については、案件ごとに技術委員会を開催した。

○ 適切な登録等調査業務の遂行のため、調査資格を有する

調査資格を有する職員の調査チームを編成して対応するとともに、進捗状況を常に把握する。

- 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、登録格付機関に対する技術上の調査を全機関に行い、必要に応じて是正のための指導を行う。
- 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。

- イ 登録認定機関等に対する監査
 - 登録認定機関等の認定業務又は格付業務の実施体制が適正かを確認するための登録認定機関等に対する技術上の調査及び指導（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、登録認定機関等の認定又は格付を行う事業所における調査（以下「事業所調査」という。）のほか、(4)に定める立会調査及び格付品調査と連動して行うものとする。
 - 本年年度の監査対象機関数（平成15年3月27日まで）に登録された機関）は、以下のとおり。
 - 〔登録認定機関〕
 - 飲食料品：16機関
 - 一般材、押角、耳付材、合板、单板及び床板：3機関
 - 地鶏肉、有機農産物及び有機農産物加工品：70機関
 - 〔登録格付機関〕
 - 飲食料品及び油脂：16機関
 - その他の農林物資：2機関

- 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等について1回以上行う。また、農林水産省関係部局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、農林水産省関係部局からの調査協力要請に応じる。

- 事業所調査において適正でない事

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 登録認定機関等に対する監査
 - 登録認定機関に対する監査
 - 登録認定機関に対する監査を以下のとおり86機関に対して87回実施した。（3機関は年度途中で認定業務を廃止）
 - ・ 飲食料品及び油脂 16機関（16事業所）
 - ・ 林産物 3機関（10事業所）
 - ・ 有機農産物等 67機関（67事業所）
- 計 (注：この他随時監査1回実施) 86機関（93事業所）
- 登録格付機関に対する監査
 - 登録格付機関に対する監査を以下のとおり17機関に対して各1回実施した。（1機関は年度途中で格付業務を廃止）
 - ・ 飲食料品及び油脂 15機関（138事業所）
 - ・ 林産物 2機関（95事業所）
 - ・ 林産物 17機関（233事業所）
- 計

- 農林水産省における登録外国認定機関の監査については、農林水産省関係部局からの調査協力要請に適切に対応した。
- ・ 林産物 5機関（5事業所）

○ 国際標準に基づき調査のた
めの有資格者の養成：中期目
標の期間中に8名以上

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技術
性を確保するため、国際標準
であるISOガイド61及び65
等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。

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

(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

工 職員技術水準の向上
登録等調査及び監査によるデータ
の均質化及び品質の向上を図る
ため、以下の措置を講ずる。

○ (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
の有資格者を、本年度は4名養成する。

工 登録等調査及び監査に係る信頼性の確保
登録等調査及び監査の信頼性を確保するため、以下の措
置を講じた。

○ 登録認定機関等ごとに監査の計画（監査計画）を作成
し、計画的に行うとともに進捗状況を常に把握した。

工 登録等調査及び監査に係る信頼性の確保
登録等調査及び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61及び
65等の考え方にに基づき規程類及び
業務執行マニュアルを必要に応じて
見直す。

○ 登録等調査及び監査を行う機関と
しての対外的な信頼性を確保するた
め、登録等調査及び監査に関する内
部監査を行うとともに苦情等に係る
処理を適切に行う。

工 職員技術水準の向上
登録等調査及び監査によるデータ
の均質化及び品質の向上を図るため、
以下の措置を講ずる。

○ (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の
有資格者を、本年度は4名養成する。

工 登録等調査及び監査に係る信頼性の確保
登録等調査及び監査の信頼性を確保するため、以下の措
置を講じた。

○ 登録認定機関等ごとに監査の計画（監査計画）を作成
し、計画的に行うとともに進捗状況を常に把握した。

工 登録等調査及び監査に係る信頼性の確保
登録等調査及び監査の信頼性を確保するため、以下の措
置を講じた。

○ 登録認定機関等に対しての登録等調査及び監査を適切に行
うため、当該業務に関する各規程類の見直しを行った。

○ 登録等調査及び監査業務を行う機関としての対外的な信
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。

○ 登録等調査及び監査業務において苦情等の申立があった
2件については、苦情処理規程類に基づき処理した。

工 職員技術水準の向上
登録等調査及び監査によるデータ
の均質化及び品質の向上を図るため、
以下の措置を講ずる。

○ (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の
有資格者を、本年度は4名養成する。

工 職員技術水準の向上
登録等調査及び監査によるデータ
の均質化及び品質の向上を図るため、
以下の措置を講ずる。

○ (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の
有資格者を、本年度は4名養成する。

工 登録等調査及び監査に係る信頼性の確保
登録等調査及び監査の信頼性を確保するため、以下の措
置を講じた。

○ 登録認定機関等ごとに監査の計画（監査計画）を作成
し、計画的に行うとともに進捗状況を常に把握した。

工 登録等調査及び監査に係る信頼性の確保
登録等調査及び監査の信頼性を確保するため、以下の措
置を講じた。

○ 登録認定機関等に対しての登録等調査及び監査を適切に行
うため、当該業務に関する各規程類の見直しを行った。

○ 登録等調査及び監査業務を行う機関としての対外的な信
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。

○ 登録等調査及び監査業務において苦情等の申立があった
2件については、苦情処理規程類に基づき処理した。

協食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専業年度に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め、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。

○ 農林水産省からの調査要請受理後報告するまでの目標期間：30日以内

(4) JASマークの付された農林物資の検査

○ 登録等調査及び監査等の業務実施のための実格要件を満たす職員を確保するとともに、調査及び監査技術の維持・向上を図るための内部研修を実施する。

(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調査を標準処理期間（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。

○ 農林水産省関係部局の要請を受け付けた後、報告するまでの期間を実労働日で30日以内に行う。
○ 平成13年度に策訂した実施要領を必要に応じ改訂するとともに、職員への周知徹底を図る。
○ 調査チームによる登録等調査の状況を定期的に報告させる等進捗状況の管理を行う。

(4) 立会調査及び格付品調査等
登録認定機関等に対する監査に資するため、登録認定機関が適正に認定業務を行っているかを確認するための認定等の業務実施現場に立ち会って行う実施状況調査及び登録格付機関が適正に格付業務（試料の抽出等）を行っているか確認するための格付現場に立ち会って行う実施状況調査（以下「立会調査」という。）並びに登録認定機関が適正に認定製

○ 登録等調査及び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90名の職員に対し調査員内部養成研修を9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調査については、次の措置を講じることにより、標準処理期間内に農林水産省関係部局へ調査結果を報告した。
- 標準処理期間内報告件数：200件／調査要請件数：200件

○ 各調査チームに対して、標準処理期間の遵守について徹底を図った。なお、実施要領を見直し、必要な改訂を行った。
○ 毎週の調査チームからの進捗状況報告に基づき、進行管理を行った。

(4) JASマークの付された農林物資の検査等

業者等に対する監査を実施しているかを確認するための格付品の調査及び登録格付機関が適正に格付を行っているかを確認するための格付品の調査（以下「格付品調査」という。）を行うとともに、適切な当該業務の遂行のため、以下の措置を講ずる。

- 登録認定機関等ごとの立会調査実施件数は、別に定める立会調査実施基準に基づき算出し、本年度は合計で以下の件数を自主に実施する。

- ・立会調査350件以上

ア 登録認定機関による認定製造業者に対する指導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否かを確認するため、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。

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否かを確認するため、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バランス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700件以上実施する。

- 検査件数：各事業年度700件以上

ア 登録認定機関等の監査に係る認定製造業者等の立会調査を385件（登録認定機関に係るもの361件、登録格付機関に係るもの24件）実施した。

イ 登録認定機関等の業務が適切に行われているか否かを確認するためのJAS製品の検査については、地域バランス等を勘案して890件（登録認定機関に係るもの880件、登録格付機関に係るもの10件）実施した。

ウ 登録認定機関等に対する指導

- 登録認定機関等の監査に係る認定製造業者等の立会調査の結果、不適正な事項があった62件（登録認定機関に係るもの61件、登録格付機関に係るもの1件）については、登録認定機関等に対して文書により是正勧告した。
- 登録認定機関等の業務が適切に行われているか否かを確認するためのJAS製品検査の結果、不適正な事項があった51件（すべて登録認定機関に係るもの）については、登録認定機関に対して、文書により是正勧告した。

エ 農林水産省関係部局からの要請及び表示110番等の情報提供により、認定製造業者等に対する調査を70件、格付品等の調査分析を5件行った。

- 農林水産省関係部局からの要請及び表示110番等の情報提供により、認定製造業者等に対する調査（格付品等の調査を含む。）の必要が生じた場合には、適切に対応する。

(5) 食品等の販売業者、製造業者等に対して、適切な指導を行うよう、国際標準（ISO）やHACCP等の高度な品質管理技術に基づく指導方針を策定するとともに、製造業者等が高度な品質管理技術を導入するためのマニュアルを作成する。

(5) 食品等の販売業者、製造業者等に対する技術指導

ア 食品等の販売業者、製造業者等に対し、ISOやHACCP等に基づく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。

○ 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

イ 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。

ウ 食品等の品質の向上や安全性を確保するため、ISOやHACCP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。

エ 食品表示に関する相談・問合せを一元的に受け付ける窓口を開設する。

(5) 食品等の販売業者、製造業者等に対する技術指導

食品等の販売業者、製造業者等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を必要に応じて見直すとともに、職員への周知を図る。

○ 以下の品目の高度品質管理技術に関するマニュアルを作成する。

・作成品目：果実飲料、ジャム類

○ 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）を各センターごとに1回以上開催する。

○ 製造業者等からの食品表示及び品質管理技術等に関する相談に対応するとともに、一元的に受け付ける企業相談窓口を平成14年度に引き続き開設する。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。

(5) 食品等の販売業者、製造業者等に対する技術指導

ア 指導方針の策定・見直し

食品等の販売業者、製造業者等における高度な品質管理技術等の導入に寄与するため、次の措置を講じた。

○ 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、外部の有識者を含めた総合指導委員会を1回開催した。

○ 指導方針の見直しを検討した結果、改正の必要はなかった。なお、指導方針に基づき作成した高度品質管理向上推進業務実施規程の見直しを行い、一部改正するとともに職員に周知した。

イ 指導マニュアルの作成

○ 製造業者等に対する指導に活用するため、15年度は果実飲料及びジャム類の2品目について高度品質管理技術基準書を作成し、3年間で6品目について作成した。

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各センターで1回以上、合計10回開催した。（延べ769名参加）

○ 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9,451件に対応した。

行政制度

8,505件

その他

946件

計

9,451件

○ 食品表示の一元化窓口を（社）日本食品衛生協会と協力して設置し、2,627件の相談を受け付けた（一部、上記企業相談件数に含まれる）。

<p>○ 地域特産品認証事業により、都道府県等が行う認証基準の作成等に關し、当該都道府県等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>○ 企業対応業務を行う機関としての対外的な信頼性を確保するため、企業相談業務に関する苦情等に係る処理を適切に行う。</p>	<p>○ 地域特産品認証事業への技術的観点からの指導要請に対し適切に対応した。(延べ23府県56品目)</p> <p>○ 企業対応業務において苦情等の申立があった3件については、苦情処理種類に基づき処理した。</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>(6) 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>(6) 依頼検査及び農林物資の格付 依頼検査及び農林物資(生米)の格付について、依頼に応じた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>○ 依頼検査及び農林物資の格付を行う機関としての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とともに苦情等に係る処理を適切に行う。</p>	<p>(6) 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) 農林水産省関係部局への技術支援 ○ 農林水産省の組織改編に伴い、有機農産物のJAS規格及び生鮮食品の店舗調査等に係る調査手法等の技術支援を行うため、農林水産省関係部局からの研修の要請に応じる。</p>	<p>○ 農林水産省関係部局からの要請に応じ、有機農産物のJAS規格及び生鮮食品の店舗調査等に係る調査手法等の技術支援を行うための研修を25回実施した。</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応じる。</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>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>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及び研究については、次の分野に關して重点的に行う。 ア 生鮮食品の判別技術 イ 加工食品の原料の判別技術 ウ 遺伝子組換え食品の分析技術</p>

エ 微量物質及び機能性成分の効率的な分析技術

○ 全調査研究課題数のうちア～エの分野に係る課題の割合：70%以上

(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。

ア 生鮮食品の判別技術

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

○ 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、加工食品の原材料の分析技術並びに遺伝子組換え食品の効率的な分析物質及び機能性成分の調査研究課題の割合を70%以上とし、下記の検査技術の検討を行う。

(2) 調査研究の実施

平成13～14年度の調査研究における成果を踏まえ、調査研究計画に基づき、適切な進行管理を行うことに取り組む。

[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のつか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基準となる可能性を検討する。

青果物：無機元素含量、DNA情報
 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

○ 平成14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、適切な進行管理に努めた。

○ 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7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15課題で、その割合は88.2%であった。

ア 生鮮食品の判別技術

「生鮮食品の判別技術」については、次の検討を行った。

・農産物の無機元素による産地判別
 【成果：無機元素を指標とした農産物の産地判別を検討したところ、ネギ、クローダイズについては中国産と国産が、ダイズについてはアメリカ産と国産を判別できる可能性が示された。】

・アサリの原産地判別及びアサリとアサリ類似貝類との判別
 【成果：貝殻の形態分析等により、アサリの原産地判別を試みたが、明確な差異を見出すことはできなかった。】

・水産物の表示の疑義判別法の検討(マダイ、チダイ、キダイの魚種判別)

【成果：RAPD法によるマダイ、チダイ、キダイの魚種判別について、前年度に選抜したブライマー判別の精度を向上させることを試み、そのPCR条件を検討したが、明確な判別精度の向上は認められなかった。】

・いわゆるスズキの品種判別

【成果：国内で養殖されているスズキ類が主にタイリクスズキであることから、ミトコンドリアDNAを指標としてスズキ、タイリクスズキ、ナイルハーチの判別方法を検討し、天然魚、養殖魚のおおよその絞り込みができた。】

・タマネギの産地判別方法の検討

【成果：DNA解析及び無機元素を指標としたタマネギの産地判別法の確立のために、DNA解析では判別に有用と思われる3種のSTSマーカーを開発し、無機元素分析では試料の前処理法及び分析条件を検討した。】(平成16年度継続)

・市場における牛肉の品種推定法の有効性の検証

【成果：試験により、文献中にあるDNAマーカー6種類のうち良好な2種類を選抜するとともに、これを用いて試料の処理方法、DNA抽出法を検討し、マニュアルを作成した。】(平成16年度継続)

イ 加工食品の原料の判別技術

加工食品の原料の判別技術については、次の検討を行った。

・加工食品の原産地判別方法の検討(アジ・サバ加工品)
 【成果：加工食品からのDNAの抽出法を検討するとともに、タイセイヨウサバのミトコンドリアDNAの塩基配列を決定する等、判別に有用なデータを取得した。】

・微量無機元素分析による梅干の産地判別

【成果：誘導結合プラズマ質量分析装置(ICP-MS)を用い、無機元素を指標として中国産と国産の梅干の産地判別法を検討したが、明確な差異を見出すことはできなかった。】

ウ 遺伝子組換え食品の分析技術

遺伝子組換え食品の分析技術
 遺伝子組換え食品の分析技術については、次の検討を行った。

・農産物からの遺伝子組換え体の定量化技術(その1)

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食品及び水産物加工食品について、以下の事項が判別のため判別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
 水産物加工食品：DNA情報

遺伝子組換え食品の分析技術

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の前処理技術、定性分析技術については、新規組換

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・国産の判別の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別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

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。

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。

え体について検討する（定量化技術の前段階として実施）。

・遺伝子組換えトウモロコシの定量分析技術については、加工食品に含まれる各種組換え体混入率並びに農産物の定量分析技術についての簡便化、迅速化及び汎用化について検討する。

・リアルタイムPCR定量装置が数種類できていることから、これらの定量分析の妥当性を確認するために、独立行政法人食品総合研究所及び民間検査機関等と連携してCollaborative Study（分析方法の妥当性を確認するための共同試験）を行う。

<新しい遺伝子組換え系統の定量化>

【成果：遺伝子組換えトウモロコシ3系統等についての定量法を確立するため、プライマー等を設計し、定量PCRの条件を検討した。】

・農産物からの遺伝子組換え体の定量化技術（その2）

<collaborative studyによる定量化技術の確立>
【成果：現行のPCR定量法について、試薬の安定性を改良するとともに、4定量機種についてPCR条件を検討し、分析方法の妥当性確認のためのcollaborative studyを実施した。】

・農産物からの遺伝子組換え体の定量化技術（その3）

<定量技術の簡素・簡便化>
【成果：遺伝子組換え農産物の簡便な定量法を開発するため、特異的なプライマー及び内部標準となるDNAを設計し、適合PCRの条件を検討した。】

・加工食品中の組換え体混入率の定量化技術

【成果：遺伝子組換え大豆及びトウモロコシを用いて、加工食品5品目をモデル製造し、原料とモデル製造加工品の定量値の有意差を統計的に解析した。】
（平成16年度継続）

工 微量物質の分析技術について
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基準が定められ、かつ、使用量が大きい農薬であった、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、エチルチオミトシ、イソキサチオン等）について一斉分析法を確立する。

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の調査研究を行う。
② L C - M S を利用し、ボリア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。

微量物質及び機能性成分の効率的な分析技術

・微量成分（残留農薬）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。
・食品中のアクリルアミド分析法の開発を検討する。

工 微量物質及び機能性成分の効率的な分析技術
微量物質及び機能性成分の効率的な分析技術について、次の検討を行った。

・穀物中の残留農薬一斉分析法の検討
【成果：ガスクロマトグラフ質量分析計及び高速液体クロマトグラフによる穀物中の残留農薬の簡便な一斉分析法の開発を検討し、ゲル透過クロマトグラフ精製を行わず、ミニカラム精製のみで173農薬が分析できる可能性が示唆された。】

・食品中のアクリルアミド分析法の開発

【成果：食品中のアクリルアミドについて従来の分析法を改良し、迅速化及び精度の向上をはかるとともに、これまでで分析できなかつた茶類における分析法を確立した。】

<p>・食品中の安全性に係わる微量成分分析の精度管理システムの確立及び高精度な迅速分析法の開発</p> <p>【成果：前年度に開発したカスグラフマトグラム質量分析計及び高速液体クロマトグラフを用いた農薬の一元分析手法について、妥当性確認のための共同試験を実施したところ、試験した139農薬中120農薬の分析が可能であった。】（平成16年度継続）</p>	<p>オ その他の分析技術</p> <p>重点4分野に関する調査研究のほか、次の検討を行った</p> <p>・軟×線による非加熱殺菌技術の開発</p> <p>【成果：ペットポトルのキャップの枯草菌及び黒麹カビに対する軟×線の殺菌効果について検討し、キャップ殺菌工程への応用が可能であることが示唆された。】</p>	<p>・疏通工程における野菜の硝酸塩濃度の実態調査</p> <p>【成果：前年度に引き続き、ホウレンソウ、キャベツ等の主要な野菜の硝酸塩濃度の実態調査を行うとともに、ニラ、野沢菜等についても調査を行った。】（平成16年度継続）</p>
<p>(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。</p>	<p>(2) 調査研究成果の公表</p> <p>ア 調査研究の成果については、調査研究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。</p>	<p>(2) 調査研究成果の公表</p> <p>調査研究の成果を積極的に公表するため、以下の措置を講ずる。</p> <p>○ 調査研究報告書を作成し、関係機関へ配布するとともにホームページに掲載し、広く一般に公表する。</p>
<p>(3) 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</p>	<p>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この説</p>	<p>(2) 調査研究成果の公表</p> <p>調査研究の成果を積極的に公表するため、以下の措置を講ずる。</p> <p>○ 調査研究報告書を作成し、関係機関へ配布するとともにホームページに掲載し、広く一般に公表する。</p> <p>○ 調査研究の成果について発表会を開催する。また、講習会の開催等の機会を活用し、必要に応じ個別業界ごとこの説明会を開催する。</p>
<p>○ 公開調査研究等発表会を開催し、調査研究の成果及び食品等特性把握調査の結果について「無機元素分析による農産物の原産地判別」、「大豆加工食品の遺伝子組換え体の定量」等15課題を発表した。外部からの参加者は、77名であった。</p>	<p>(2) 調査研究成果の公表</p> <p>調査研究の成果を積極的に公表するため、以下の措置を講ずる。</p> <p>○ 平成14年度の調査研究の成果について「調査研究報告書27号」を作成し、公表するとともに、調査研究結果の概要をホームページに掲載し、広報した。</p>	<p>(2) 調査研究成果の公表</p> <p>調査研究の成果を積極的に公表するため、以下の措置を講ずる。</p> <p>○ 平成14年度の調査研究の成果について「調査研究報告書27号」を作成し、公表するとともに、調査研究結果の概要をホームページに掲載し、広報した。</p>

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。

(4) 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センター、独立行政法人農業生物資源研究所及び独立行政法人農業技術研究機構構野菜事業研究所等と連携を図り、積極的に共同研究に取り組む。

(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、次の措置を講じた。

○ 調査研究の水準の向上を図るため、以下の8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センターとの共同研究
- 「加工食品の原産地判別方法の検討(アジ・サバ加工品)」
- ・ 独立行政法人食品総合研究所との共同研究
- 「農産物の無機元素による産地判別」
- 「加工食品中の組換え体混入率の定量化技術」
- 「農産物からの組換え体混入率の定量化技術(その1)」
- <新しい遺伝子組換え体系の定量化>
- 「農産物からの組換え体混入率の定量化技術(その2)」
- <collaborative study による定量化技術の確立>
- 「農産物からの組換え体混入率の定量化技術(その3)」
- <定量化技術の簡素・簡便化>

「食品中のアクリルアミド分析法の開発」

・ 独立行政法人農業技術研究機構野菜事業研究所との共同研究

「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22回参加した。

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。

○ 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、外部の専門家を構成する調査研究総合評価委員会を開催する。

(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
調査研究の成果を製造業者、
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

(5) 調査研究成果の活用

調査研究成果の効果的な技術移
転のため、以下の措置を講ずる。

○ 食品等産業界、試験研究機関等と

(4) 調査研究成果の活用

調査研究の成果を技術移転するため、次の措置を講じた。

○ 関係業界等の要望を踏まえ、財団法人食品産業界セ

<p>望等を踏まえ技術講習会を開催する。</p>	<p>の産学官の技術交流、連携を図り、講習会を実施する。</p> <p>○ 業務の状況を勘案しつつ、調査研究及び業務の成果に基づき検査技術等に関する講師派遣及び受入研修等の要請に応じる。</p>	<p>独立行政法人食品総合研究所と連携し、産学官連携技術講習会を8回開催した。</p> <p>○ 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7回（26名）実施した。また、講習会等の講師として職員を341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。</p>
<p>4 立入検査等に関する事項 (1) 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）の規程により、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、検査員の人選基準の策定及び検査手順のマニュアル化を行う。</p>	<p>4 立入検査等に関する事項 (1) 農林水産大臣から製造業者等に対する立入検査の2に基づき立入検査の指示（JAS法第19条の6第1項第7号の検査を含む。）があった場合並びに農林水産省及び都道府県から立入検査への協力要請を受けた場合、適切にこれを実施するたため、以下の措置を講ずる。</p> <p>○ 立入検査の実施に当たっては、検査能力等の資質、経験等を勘案した立入検査職員の人選を行い、迅速な検査の実施を図るものとする。また、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。</p> <p>○ 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化を図る。</p>	<p>4 立入検査等に関する事項 (1) 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があった3件（3事業者）について、これを実施した。</p> <p>○ 農林水産大臣から指示のあった立入検査の実施に当たっては、立入検査職員の検査能力等の資質、経験等を勘案した人選を行い、最優先の業務として実施した。</p> <p>○ 立入検査マニュアルの見直しを行い事務処理の手順について定めたマニュアルの内容の充実を図った。</p>
<p>ア 検査能力等の資質、経験等を勘案した立入検査職員の人選 イ 農林水産大臣から指示された調査事項の確かな実施 ウ 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。 なお、JAS法第19条の6第1項第7号に規定する外国認定製造業者等に対して行う検査についても上記の留意点を踏まえて実施する。</p> <p>○ 立入検査結果の報告期間： 立入検査実施後3日以内</p>	<p>○ 立入検査報告を行った3件のうち2件は3日以内に報告したが、4日間を要した案件が1件あった。</p> <p>○ 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を160件（283事業者）実施した。</p>	<p>○ 立入検査報告を行った3件のうち2件は3日以内に報告したが、4日間を要した案件が1件あった。</p> <p>○ 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を160件（283事業者）実施した。</p>

<p>(2) 遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律（平成15年法律第97号）第32条の規定に基づき、同条第2項の農林水産大臣の指示の従い、立入り、質問、検査及び収去を的確に実施する。</p>	<p>(2) 遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律（平成15年法律第97号）の規定により、農林水産大臣から指示された立入り、質問、検査及び収去を的確に行う。</p>	<p>(2) 農林水産大臣から製造業者等に対する遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律第32条に基づき、立入り、質問、検査及び収去を的確に実施する。</p>	<p>(2) 農林水産大臣から製造業者等に対する遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律第32条に基づき、立入り、質問、検査及び収去を的確に実施する。</p>
<p>5 緊急時の要請に関する事項 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、分析又は検査を実施するよう要請があったときは、他の業務に最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とともに、その結果について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 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、必要に応じた分析方法、データを効率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>5 緊急時の要請に関する事項 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、分析又は検査を実施するよう要請があったときは、以下の措置を講ずる。</p>	<p>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次の措置を講じた。</p>
<p>6 国際協力 可能な範囲において、研修生の受入、海外への専門家派遣等の国際協力を行う。</p>	<p>6 国際協力 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、職員は語学</p>	<p>6 国際協力 国際技術協力等については、農林水産省及び国際協力事業団等の関係機関からの要請を踏まえ、以下の措置を講ずる。</p>	<p>6 国際協力 国際技術協力等については、農林水産省及び国際協力事業団（平成15年10月1日より独立行政法人国際協力機構）等の関係機関からの要請を踏まえ、次の措置を講じた。</p>
<p>6 国際協力 可能な範囲において、研修生の受入、海外への専門家派遣等の国際協力を行う。</p>	<p>6 国際協力 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、職員は語学</p>	<p>6 国際協力 国際技術協力等については、農林水産省及び国際協力事業団等の関係機関からの要請を踏まえ、以下の措置を講ずる。</p>	<p>6 国際協力 国際技術協力等については、農林水産省及び国際協力事業団（平成15年10月1日より独立行政法人国際協力機構）等の関係機関からの要請を踏まえ、次の措置を講じた。</p>

<p>第4 財務内容の改善に関する事項 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>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>内活動及び専門家からの研修生を派遣する。また、海外からの研修生を受け入れる。 ○ 国際協力事業団の主催する研修等に職員を派遣し、技術移転を行う専門家の要請に対応する。</p>	<p>○ 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12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15年度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>																				
<p>第4 財務内容の改善に関する事項 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（人件費の見積もりを含む。）、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3 予算 財務諸表等を参照のこと。なお、前年度に引き続き業務経費・一般管理費の経費の削減に取り組んだ。</p>																				
<p>第4 財務内容の改善に関する事項 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4 短期借入金の限度額 7億円 (想定される理由)</p> <p>運営費交付金の受入が遅延</p>	<p>第4 短期借入金の限度額 7億円 (想定される理由)</p> <p>運営費交付金の受入が遅延</p>	<p>第4 短期借入金の限度額 運営費交付金の受入の遅滞はなく、また、予算の執行を適切に行ったことにより、短期借入金発生しなかった。</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当する。</p>	<p>第5 剰余金の使途 剰余金は生じなかった。</p>	<p>第5 剰余金の使途 剰余金は生じなかった。</p>																				
<p>第5 その他業務運営に関する重要事項</p>	<p>第6 その他主務省令で定める業務運営に関する事項 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>第5 その他業務運営に関する重要事項 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。 <table border="1" data-bbox="1117 907 1276 1243"> <tr><th>所名</th><th>整備内容</th></tr> <tr><td>本部</td><td>事務室設備改修工事</td></tr> <tr><td>横浜</td><td>事務室設備改修工事</td></tr> <tr><td>神戸</td><td>事務室設備改修工事</td></tr> <tr><td></td><td>検査設備改修工事</td></tr> </table> </p>	所名	整備内容	本部	事務室設備改修工事	横浜	事務室設備改修工事	神戸	事務室設備改修工事		検査設備改修工事	<p>第6 その他業務運営に関する重要事項 1 施設及び設備に関する計画 (1) 施設及び設備に関する計画に基づき、以下の整備を行った。 <table border="1" data-bbox="1117 403 1276 739"> <tr><th>所名</th><th>整備内容</th></tr> <tr><td>本部</td><td>事務室設備改修工事</td></tr> <tr><td>横浜</td><td>事務室設備改修工事</td></tr> <tr><td>神戸</td><td>事務室設備改修工事</td></tr> <tr><td></td><td>検査設備改修工事</td></tr> </table> (2) 施設及び設備に関する計画とは別に、緊急な整備が必要として補正予算が認められ、本部を除く各地域センターで残留農業等検査設備改修工事を行った。</p>	所名	整備内容	本部	事務室設備改修工事	横浜	事務室設備改修工事	神戸	事務室設備改修工事		検査設備改修工事
所名	整備内容																						
本部	事務室設備改修工事																						
横浜	事務室設備改修工事																						
神戸	事務室設備改修工事																						
	検査設備改修工事																						
所名	整備内容																						
本部	事務室設備改修工事																						
横浜	事務室設備改修工事																						
神戸	事務室設備改修工事																						
	検査設備改修工事																						

2 職員の人事に関する計画
(人員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。

ウ 食品に含まれる微量物質の調査分析によるリスク情報の収集、遺伝子分析を活用した品質表示基準製品の検査等の分析業務について、拡充への対応を図る。

(2) 人員に関する指標

期末の常勤職員数を期初の109%（(1)のウに係る増員分を除外した場合にあつては、合理化減を図ることにより95%）とする。

(参考1)

1) 期初の常勤職員数480人

2) 期末の常勤職員数の見込み521人

(うち(1)のウによる平成15年度の増員は、67人)

(参考2) 中期目標の期間中の人件費総額
中期目標の期間中の人件費総額見込み

17,143百万円

2 人事に関する計画

2 職員の人事に関する計画

○ 外国林産物の格付業務については、平成15年6月に廃止したところであるが、業務量が少ないことから専任の職員は配置してないなかつた。

○ リスクコミュニケーション業務の強化、DNA分析等検査分析業務の拡充への対応を図った。

○ 平成13年度当初の常勤職員数を基準として1%程度（6人）削減し、3年間で3%（16人）削減した。

なお、食品に含まれる微量物質の調査分析によるリスク情報の収集、遺伝子分析を活用した品質表示基準製品の検査等の分析業務の拡充に対応するため67人増員した。

(1) 業務内容の高度化及び専門化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。

○ 分析技術の内部研修の開催回数：各事業年度 10回以上

(3) 人材の確保・育成
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。

(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。

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。

○ 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。
・新規採用者導入研修
・専門技術研修
・機器操作技能研修
・技術能力向上研修

3 人材の育成
職員技術研修中期計画に基づき、次の研修を実施した。

○ 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次のとおり実施した。
・新規採用者導入研修 1回 15名
・専門技術研修 12回 76名
・機器操作技能研修 26回 126名
・技術能力向上研修 56回 228名

[資料10]

○ 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に関する検査機関等への中長期の職員派遣研修を有する事業年度に10回以上開催するとともに、業務上密接な関係を有する独立行政法人食品総合研究所との人事交流を行う。

○ 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への中長期の職員派遣研修を10回以上実施する。

○ 業務上密接な関係を有する独立行政法人食品総合研究所等との人事交流を行う。

(4) 放射線取扱主任者、ISO

○ 業務運営上必要な資格を有する職

○ 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週間程度派遣し中期の研修を行った。また、長期の派遣研修と位置づけた独立行政法人食品総合研究所等への併任を5回(5名)行った。
・環境省環境研修センター 4回 5名
(平成15年7月1日より環境省環境調査研修所)
・北九州市環境科学研究所 1回 1名
・独立行政法人農業技術研究機構近畿中国四国農業研究センター 1回 1名
(平成15年10月1日より独立行政法人農業・生物系特定産業中国四国農業研究センター)

○ 業務上密接な関係を有する独立行政法人食品総合研究所等との併任による人事交流を以下のとおり行った。
・独立行政法人食品総合研究所へ 4名
・独立行政法人食品総合研究所から 1名
・独立行政法人水産総合研究センターへ 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

9000の調査員補、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。

(エ) 新規・補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。

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有する総合食料局を中心とした行政局との人事交流を計画的に実施するとともに、行政部局が開催する行政研修等に積極的に参加する。

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。

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

○ 新規業務に適切に対応するため、新たに取組む業務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ま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に關係することから、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。

○ 職員の採用については、退職予定者等を調査して業務に見合う人員配置をおこなない、業務の円滑な推進を図るため、国家公務員試験合格者等から採用する。
 ○ 採用情報についてはホームページ等に掲載し、広く優秀な人材の確保に努める。

下の研修会への職員の派遣及び内部研修を実施した。
 16名
 122名
 ・資格取得研修
 ・内部資格研修

○ 新規業務であるリスクコミュニケーションに係る業務に適切に対応するため必要な研修を実施した。

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、農林水産省消費・安全局等と人事交流（転出22名、転入85名）を実施した。
 また、行政部局が開催する行政研修等に84名の職員を参加させた。

○ 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19名を採用し、必要な人材を確保した。

(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、センター職員の採用に当たっては、広く我が国の行政にも従事できる人材の確保に留意する。

<p>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。</p>	<p>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。</p>	<p>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に取り組むとともに、ISO/IEC17025内部監査員養成研修への職員の派遣等を2回（B名）実施した。</p>
<p>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、分析機器及び記録等に係る業務執行マニュアルを作成する。</p>	<p>○ 平成13年度作成した分析機器及び試験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。</p>	<p>○ 検査分析業務執行マニュアルについて、次の措置を講じた。 ・ 遺伝子分析用機器に関する作業標準を作成し、分析機器マニュアルを追加改訂した。 ・ 「毒劇物物危害防止管理規程」及び「危険物管理規程」の見直しを行い、平成16年度から「毒劇物物及び危険物管理規程」を再編して試験等の維持管理を行うこととした。 ・ 試験業務品質マニュアルとして整備した「記録管理手順書」を再編し、「試料及び記録の管理指針」を作成した。</p>
<p>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。</p>	<p>○ 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。</p>	<p>○ 外部精度管理を9回（38名参加）、センタ一岡精度管理を1回（54名参加）実施し、満足な結果が得られなかった試験者に対しては、再試験等の必要なる正処置を実施した 〔資料11〕</p>

(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。
○ 実験室間精度管理の実施回数：各事業年度5回以上

事業報告書 別添資料一覧

- 資料 1 アンケート結果概要
- 資料 2 農林物資の検査の迅速化
- 資料 3 職員技術研修中期計画
- 資料 4 講習会の開催
- 資料 5 食品等特性把握調査結果概要
- 資料 6 国際食品規格委員会関連等
- 資料 7 消費者相談受付状況
- 資料 8 効果測定の結果
- 資料 9 加工食品検査
- 資料 1 0 職員技術研修（研修一覧）
- 資料 1 1 精度管理

アンケート結果概要

調査名	講習会に関するアンケート調査		
実施年月日(期間)	平成15年4月～5月		
対象者(対象団体)	地方公共団体・消費者団体・事業者団体		
配布数	2,531	回収数	1,335
		回収率(%)	52.7

アンケート内容

- 1 講習会実施予定の有無
- 2 講習会への講師派遣希望の有無とその時期
- 3 希望する講習会(関心のある)テーマ
- 4 センター主催講習会での希望テーマ及びその時期
- 5 センターに対する意見要望について

地方公共団体については1～5、事業者団体については1～3及び5、消費者団体については3～5の内容(ただし4の「希望の時期」を除く)をアンケートした。

アンケート結果概要

1 講習会実施予定の有無

	予定している	予定していない	検討中
地方公共団体 (958 団体)	220 (23.0%)	531 (55.4%)	207 (21.6%)
事業者団体 (46 団体)	22 (47.8%)	14 (30.4%)	10 (21.7%)

2 講習会へのセンター職員の講師派遣希望の有無とその時期

○講師派遣の希望の有無

	予定している	予定していない	検討中
地方公共団体 (958 団体)	147 (15.3%)	511 (53.3%)	300 (31.3%)
事業者団体 (46 団体)	6 (13.0%)	26 (56.5%)	14 (30.4%)

○希望の時期

	1	2	3	4	5
地方公共団体 (958 団体)	10 月 (10.7%)	未定 (10.3%)	6 月 (9.6%)	4 月 (4.2%)	3 月 (3.9%)

	1	2	3
事業者団体 (6 団体)	8 月、9 月 (28.6%)、(28.6%)	11 月、未定 (14.3%)、(14.3%)	—

3 希望する講習会(関心のある)テーマ

	1	2	3
地方公共団体	食品の安全性 (13.7%)	食品の表示 (13.5%)	加工食品の商品 知識(9.6%)

事業者団体	食品の安全性 (16.5%)	食品の表示 (12.3%)	残留農薬 (11.5%)
消費者団体	食品の表示 (13.5%)	食品の安全性 (11.5%)	遺伝子組み換え (11.5%)

4 センター主催講習会での希望テーマ及びその時期

○希望テーマ

	1	2	3
地方公共団体	食品の安全性 (14.7%)	食品の表示 (12.8%)	残留農薬 (10.8%)
消費者団体	食品の安全性 (18.5%)	食品の表示 (12.2%)	残留農薬 (14.2%)

○希望の時期（地方公共団体のみ）

	1	2	3
地方公共団体	10月 (19.4%)	11月 (16.9%)	9月 (11.9%)

5 センターに対する意見要望について

- ・ 講義テーマとして地産地消やトレーサビリティ等話題性のあるテーマにして欲しい。
- ・ 講習会は休日の開催も考えて欲しい。
- ・ 対象者のレベルに合わせた講義を行って欲しい。

アンケート結果概要

調査名	消費生活センター職員等研修に関するアンケート調査		
実施年月日(期間)	平成15年4月～5月		
対象者(対象団体)	地方公共団体・消費者団体		
配布数	900	回収数	445
		回収率(%)	49.4
アンケート内容			
1 ブロック研修または中央研修参加の希望の有無			
2 個別研修の希望の有無			
3 希望テーマの選択及び具体的な希望内容の記述			
3 センターに対する意見・要望			
アンケート結果概要			
1 ブロック研修または中央研修参加の希望の有無(445団体中)			
いずれかの 研修を希望する	検討中	希望しない	
77(17.3%)	178(40.0%)	190(42.7%)	
○いずれかの研修を希望すると回答した77団体のうち、			
中央研修のみ希望	ブロック研修のみ希望	両方の研修を希望	
19(24.7%)	39(50.6%)	19(24.7%)	
2 個別研修の希望の有無			
○アンケートで回答の得られた445団体のうち、			
個別研修を希望	検討中	希望しない	
28(6.3%)	190(42.7%)	227(51.0%)	
3 希望テーマの選択及び具体的な希望内容の記述			
希望の多いテーマは、食品等の安全性(16.8%)、食品等の表示(16.8%)、残留農薬(11.5%)の順であった。			
4 センターに対する意見・要望			
・食品の簡易テストなどの資料が欲しい。			
・小学生、主婦を対象とする簡易テスト研修の実施方法について教えて欲しい。			
・研修の日程については早い時期に知らせて欲しい。			

農林物資の検査の迅速化（15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
凍豆腐 (保水率)	16.5	2	12	仮説検定を行った結果、従来法と迅速化法、並びにセンター間の分析数値に有意差が認められず、分析方法の迅速化の妥当性が確認できた。
農産物漬物 (食塩分、ソルビン酸)	290 (60)	6 (6)	2	(食塩分) 調味梅漬及びふくじん漬をサンプルとして仙台、名古屋、神戸にて妥当性確認を実施。迅速化法は電位差自動滴定装置を用いる方法とし、検査所要時間を10%短縮した54分と設定。実際には53分で試験終了が可能。 また、従来法と迅速化の両方法とも真度及び精度共に有意差が認められなかつたため、従来法に対する迅速化法の妥当性を確認できた。
	(230)	(0)		(ソルビン酸) しょうが漬において2分析方法に優位差が認められた。福神漬に置いては迅速化法に試験室間精度に優位差が認められた。従来法に対する迅速化法の妥当性は確認できなかった。
豆乳、調整豆乳 及び豆乳飲料 (大豆たん白含有率)	270	70	26	迅速化法は、従来のケルダール法で用いた分解用加熱装置(電気式加熱装置)及び蒸留装置(塩入・奥田式蒸留装置)に代えて、自動分解装置(ケルテック 2006 型分解装置)及び自動蒸留装置(ケルテック 2200 型自動蒸留装置)を利用したものとし、その妥当性の検討を実施した結果、豆乳類については迅速法の妥当性が確認できた。
果実飲料 (酸度、糖用屈折計)	55 (50)	0 (0)	0	(酸度) フェノールフタレインを指示薬とした適定の分析値と自動滴定装置による適定分析は、優位差がないことが認められた。従来法及び迅速法のそれぞれで試験室間精度に有意差が認められ、迅速法による妥当性は確認できなかった。
	(5)	(0)		(糖用屈折計) 検討をした結果、従来法の代替えとなる迅速法は見いだせなかった。
にんじんジュース及びにんじん ミックスジュース (総カロチン量)	160	0	0	JAS ハンドブック法の各工程の合理化を検討した結果、塩化ナトリウム水溶液の濃度を高めた上で倍量の抽出溶媒(BHT n-ヘキサン溶液)で1回抽出を行い、直接ヘキサン層の吸光度を測定することでも、現行法と同等の結果が得られた。 また、ガラス容器間における試料の移し替えの回数を大幅に低減したことにより、現行法以上にカロチンの酸化のリスクを抑制できる方法となった。 妥当性の確認を実施した結果は真度、精度とも優位差が認められ妥当性は確認できなかった。
ドレッシング (粘度)	60	0	0	検討をした結果、従来法の代替えとなる迅速法は見いだせなかった。
アイスクリーム (乳脂肪分)	200	0	0	マジョニア脂肪抽出管に直接資料をサンプリングし、更に乳脂肪分に含まれる水分の乾燥時間を短縮する迅速化法では、真度に有意差が認められ不適であった。

生タイプ即席めん (添付油脂の酸価)	80	0	0	(昨年度から継続検討) 妥当性の確認を実施した結果は、精度に優位差が認められ妥当性は確認できなかった。
めん類等用つゆ (安息香酸・パラオキシ安息香酸エステル)	380	80	21	(昨年度から継続検討) 安息香酸の分析は従来法である GC 法から HPLC 法に変更することにより迅速化法とし、その妥当性は確認できた。 パラオキシ安息香酸エステル類については迅速化法を検討した結果、従来法の GC 法ではパラオキシ安息香酸エチルと同プロピルの分離が十分ではなく、定量できなかった。
計	1,511.5	158	10.5	

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
チルドハンバーグステーキ (粗脂肪)	1,315	0	0	検討をした結果、従来法の代替えとなる迅速法は見いだせなかった。
チルドぎょうざ類(粗脂肪)	1,315	0	0	検討をした結果、従来法の代替えとなる迅速法は見いだせなかった。
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ (でん粉含有率、水分活性)	835	335	40	(でん粉含有率) 迅速化法として JAS ハンドブック法と同様の操作で脂肪及びたん白を抽出した後、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・硫酸法に置き換えた。 迅速化法の妥当性は確認できた。
	(635)	(335)		(水分活性) 検討をした結果、従来法の代替えとなる迅速法は見いだせなかった。
調理冷凍食品 (粗脂肪)	1,380	0	0	検討をした結果、従来法の代替えとなる迅速法は見いだせなかった。
しょうゆ (レブリン酸)	280	190	68	GC の感度及び保持時間からの定性法としての妥当性は確認できた。
みそ (食塩分)	400	0	0	2種類(米みそ、麦みそ)の試料について電位差滴定法による食塩分の分析方法の妥当性確認を行ったがいずれも従来法、迅速法の試験間精度に有意差が認められ、迅速法による妥当性は確認できなかった。
計	5,525	525	9.5	

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
変 更	平成14年3月29日	13本消技第1386号
	平成15年7月 1日	15本消技第 528号
最終変更	平成16年2月16日	15本消技第1700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、研修生に対し、レポート提

出又はアンケート等を義務付けることとする。なお、レポートには研修成果を把握するための記載事項を設定し、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：以下「OJT」という。）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付ける。

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。

⑥ OJT

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OJT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

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登録等調査業務及び登録認定機関等監査業務(以下「登録等調査等業務」という。)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 内部監査員養成研修

ISOの考え方による業務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する。

④ 調査員内部養成研修

センターが行う登録等調査等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、登録等調査等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別に定める資格基準を満たす研修修了者は調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	レポート又はアンケート	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		年間1回 10名程度	
専門技術研修	分析技術研修	レポート	年間5名程度派遣	
	品質管理等技術研修		所長が推薦した者	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)	所長が推薦した者	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)	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)	全職員	アンケート 又はレポート	適宜開催 適宜参加	
資 技術資格取得研修	所長が推薦した者	資格取得率	適宜受講	

格 取 得 研 修	ISO9000 審査員補養成研修	調査員内部研修を修了し、所長が推薦した者		年間2名以上受講
	ISO/IEC 17025 内部監査員養成研修	所長が推薦した者	修了試験	年間1回程度 1回10名程度
	調査員内部研修	登録認定機関等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による	アンケート 又はレポート	年間3回程度 1回20名程度
	内部監査員研修	内部監査員細則第4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	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
本部	2	要請	48	栃木県	教職員	最近の子供の食生活について
		要請	100	群馬県	教職員	最近の食生活について
小樽	1	要請	23	北海道	事業者団体等	食品の表示及び食生活指針について
仙台	1	要請	948	青森県	生徒・学生	生活の基本を創る「食」について
横浜	1	要請	41	千葉県	教職員	食をめぐる状況の変化と食生活の改善（簡易テスト；肉の亜硝酸根等）
神戸	2	主催	62	兵庫県	教職員	食生活指針と安全な食品を選ぶ
		主催	38	大阪府	教職員	食生活指針と食品表示
岡山	1	要請	23	島根県	教職員	食品の安全と食生活指針
門司	2	要請	45	福岡県	教職員	食品の表示制度と食生活指針について
		要請	20	山口県	教職員	自給率と食糧輸入について
計 10 回 (10道県)						

注 名古屋センターについては、実績なし。

2 消費者行政政策の普及啓発を目的としてセンターが主催する講習会

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
本部	1	主催	15	埼玉県	教職員	平成15年度食農教育フォーラム
小樽	1	主催	59	北海道	地方公共団体	食品の安全性を巡る現状と課題
仙台	1	主催	45	岩手県	地方公共団体	食品衛生法の概要及び食品分析について
横浜	1	主催	25	神奈川県	地方公共団体	JAS法の規格・表示制度について
名古屋	1	主催	35	富山県	地方公共団体	JAS法にかかる食品表示について
神戸	1	主催	186	兵庫県	地方公共団体等	食の安全・安心に係わる国の動き
岡山	1	主催	45	岡山県	地方公共団体等	食の安全・安心のための政策大綱・加工食品の原料原産地表示に関する今後の方向
門司	2	主催	60	山口県	地方公共団体	JAS法に基づく品質表示基準制
		主催	100	鹿児島県	地方公共団体	JAS法について
計 9 回 (9道県)						

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
ブロック研修	本部	15.7.16 ～ 7.18	14	<ul style="list-style-type: none"> ・これからの食品安全行政について ・リスクコミュニケーションの推進について ・苦情処理の基本と実際について 	<ul style="list-style-type: none"> ・鮮魚と解凍魚の判別試験 ・イムノアッセイ法による残留農薬の簡易分析 ・消費者対応の実際について（実地研修）
	小樽	15.9.24 ～ 9.26	11	<ul style="list-style-type: none"> ・農林水産省の消費者行政について ・食品等の安全性とリスクコミュニケーションについて ・食品表示に関する最近の動き ・食品等の安全性項目の分析 ・食品に関する消費者相談の傾向及び対策 ・食品の機能性成分 ・有機JASの現状について 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品に関する消費者相談の傾向及び対策 ・食品の機能性成分
	仙台	15.7.16 ～ 7.18	6	<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 ・有機食品に関わる関連法規の改正の解説及び認定業務の現状 ・食品の安全性について ・パックド法による細菌検査分析 ・シックハウスに関する最近の話題とホルムアルデヒドの分析 ・検査業務の品質保証について 	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜の亜硝酸及び硝酸の測定（簡易テスト） ・検疫所における業務について（実地研修） ・パックド法による細菌検査分析 ・ホルムアルデヒドの分析
	横浜	15.7.29 ～ 7.31	39	<ul style="list-style-type: none"> ・農林水産省の消費者行政について ・食の安全は守られるのか ・「食」と「農」の生産者ネットワーク ・飲料の商品知識 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の簡易テスト ・飲料の商品知識 ・施設見学
	名古屋	15.9.17 ～ 9.19	11	<ul style="list-style-type: none"> ・食品等の安全性について ・食品の表示について ・JAS規格について 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の官能検査手法について ・食品の安全性について（水質の機器分析及び簡易テスト）
	神戸	15.7.30 ～ 8.1	18	<ul style="list-style-type: none"> ・牛肉のトレーサビリティシステムについて ・生産情報公表牛肉のJAS規格と認証の仕組みについて ・おいしい牛肉を極める～肉牛の飼育あれこれ～ ・食品の安全性とリスクアナリシス 	<ul style="list-style-type: none"> ・ウナギ加工品からウナギの品種鑑別 ・牛の固体鑑別の牧場における実施状況について（実地研修）

	実施センター	実施年月日	参加人数	講義内容	実技内容
ブロック研修	岡山	15.9.16 ～9.18	30	<ul style="list-style-type: none"> ・最近の農林水産省における消費者行政施策について ・食品のトレーサビリティについて ・食品表示ケーススタディ ・食品の安全とリスクアナリシス 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品表示ケーススタディ ・食品製造における衛生管理の方法（手洗いと簡易微生物検査法について） ・酵素反応法による残留農薬の定性試験 ・食品の安全・安心確立についての方策（実地研修）
	門司	15.7.15 ～7.17	29	<ul style="list-style-type: none"> ・国の食品安全行政等について ・食品のトレーサビリティについて ・JAS法に基づく食品の表示等について ・消費者相談の動向等について 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品等の簡易テスト ・残留農薬検査への簡易分析キットの応用
中央研修	本部	15.10.27 ～10.31	17	<ul style="list-style-type: none"> ・食の安全・安心施策の推進について ・JAS法の規格・表示制度の概要について 	<ul style="list-style-type: none"> ・揮発性有機化合物を巡る諸話題と林産物のJAS規格に基づくホルムアルデヒド放散量分析の実際 ・食中毒菌の基礎知識とHACCPを支える簡易迅速検査法 ・人の感覚による味と匂いの測定手法 ・野菜等の残留農薬分析
個別研修	本部	15.7.30	25	<ul style="list-style-type: none"> ・遺伝子組み換え食品とその検出法 	<ul style="list-style-type: none"> ・PCR法による遺伝子組み換え食品の検出実験とその考察
	本部	15.8.29	21	<ul style="list-style-type: none"> ・食品添加物について 	<ul style="list-style-type: none"> ・分析機器を利用した食品添加物の検出実験と考察 ～亜硝酸ナトリウム（発色剤）の検出～

平成15年度 食品等特性把握調査結果概要

テーマ	落花生加工品の品質特性調査																																																									
実施センター	○本部 仙台 横浜 神戸 岡山 門司																																																									
対象 (調査点数)	落花生加工品 (いり豆) 40点 (ゆで豆、豆菓子等) 15点																																																									
<p>(背景及び目的)</p> <p>落花生は、南アメリカ原産のマメ科の植物で19世紀以降、世界中で栽培されるようになった作物である。農林水産省統計情報によると、平成14年度国内生産量は約24,000tで主に関東及び南九州の各地域で栽培されており、特に千葉県は国内の生産量の約74%を占めている。また、近年中国を中心とした輸入品が増加しており、平成13年度輸入数量は約51,300tで国内流通量の約69%を占めている状況である。</p> <p>落花生の代表的な加工品として乾燥させた殻付き落花生をいったいり豆があるが、この商品価値は原料の品質のほか、製造技術によっても変わるとされている。そのため、国内産いり豆だけでなく輸入品についても、落花生の主産地である千葉県等で製造・加工されている製品がある。また、加工品の種類としては、渋皮ごとといったもの、渋皮をむいたもの等がある。近年ではパウチ詰にしたレトルトのゆで落花生等も市販されている。</p> <p>落花生の成分的な特徴としては、コレステロールを下げる働きがあるとされる不飽和脂肪酸が他の豆類に比べて豊富に含まれ、組成についてはオリーブオイルに近いとされている。さらに、ビタミンE等の機能性成分が多く含まれており、近年注目されている。</p> <p>消費者相談においては、落花生の原産地表示等の相談及び落花生加工品の品質に関する相談が寄せられていることから、今回は落花生加工品について調査を行うことにより品質特性を把握し、その内容を商品選択に資するため消費者へ情報提供する。</p> <p>(調査項目)</p> <p>表示、内容量、価格、エネルギー、水分、たんぱく質、脂質、炭水化物、灰分、過酸化値、脂肪酸組成、総ポリフェノール、抗酸化活性、アフラトキシン類、ビタミンE (トコフェロール)</p>																																																										
<p>(分析結果概要)</p> <p>次のとおり製品を購入し、以下のような成分分析等の結果を得た。なお、輸入原料の殻付き・渋皮付き・バターピーナツについては、中国産であった。(以下、A、B、Cと記載する。)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th></th> <th>殻付き</th> <th>渋皮付き</th> <th>バターピーナツ</th> <th>揚げピーナツ</th> <th>茹でピーナツ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>国産原料・国内加工品</td> <td>10 (内新豆5)</td> <td>10 (内新豆5)</td> <td>3</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>輸入原料・国内加工品</td> <td>5</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>輸入原料・海外加工品</td> <td>5</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>1</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>1. 表示 不適切な表示のものが5件(有機認証製品ではないにもかかわらず指定農林物質に係る名称の表示、レトルトパウチ食品である旨の表示欠落、内容量の表記無、内容量の不足、枠外規定外表示(内容量)あり、指導を要した。</p> <p>2. 内容量 1検体(表示内容量の2.7%不足)を除き、他の製品は計量法に適合していた。</p> <p>3. 価格 100g当たりの価格(単位:円、()は平均)は次のとおりであった。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>殻付き</th> <th>渋皮付き</th> <th>バターピーナツ</th> <th>揚げピーナツ</th> <th>茹でピーナツ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>199 ~ 390 (285)</td> <td>265 ~ 500 (334)</td> <td>298 ~ 438 (335)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>50 ~ 83 (66)</td> <td>74 ~ 175 (115)</td> <td>73 ~ 113 (98)</td> <td>24,138 (131)</td> <td>141 ~ 227 (174)</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>40 ~ 76 (56)</td> <td>40 ~ 110 (70)</td> <td>68 ~ 93 (78)</td> <td>116</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>平均価格差を見ると、AとBで2.9~4.3倍、AとCでは、4.3~5.1倍とAとの価格差に開きがあった。</p> <p>4. エネルギー ゆでピーナツ以外のエネルギーは、575.53~605.19となった。最小値はA殻付きで、最大値はBバターピーナツとなり、脂質の最小値及び最大値の製品と同じものであった。平均値に特別な傾向は見られなかった。また、個別ごとの結果については、産地、新豆による傾向は見られなかった。 バターピーナツのエネルギーの平均値は597.79Kcalで、それ以外の製品の平均値の591.02Kcalより若干高い数値となった。ゆでピーナツは357.33~385.80Kcalとなった。</p>									殻付き	渋皮付き	バターピーナツ	揚げピーナツ	茹でピーナツ	A	国産原料・国内加工品	10 (内新豆5)	10 (内新豆5)	3			B	輸入原料・国内加工品	5	5	3	2	3	C	輸入原料・海外加工品	5	5	3	1			殻付き	渋皮付き	バターピーナツ	揚げピーナツ	茹でピーナツ	A	199 ~ 390 (285)	265 ~ 500 (334)	298 ~ 438 (335)			B	50 ~ 83 (66)	74 ~ 175 (115)	73 ~ 113 (98)	24,138 (131)	141 ~ 227 (174)	C	40 ~ 76 (56)	40 ~ 110 (70)	68 ~ 93 (78)	116	
		殻付き	渋皮付き	バターピーナツ	揚げピーナツ	茹でピーナツ																																																				
A	国産原料・国内加工品	10 (内新豆5)	10 (内新豆5)	3																																																						
B	輸入原料・国内加工品	5	5	3	2	3																																																				
C	輸入原料・海外加工品	5	5	3	1																																																					
	殻付き	渋皮付き	バターピーナツ	揚げピーナツ	茹でピーナツ																																																					
A	199 ~ 390 (285)	265 ~ 500 (334)	298 ~ 438 (335)																																																							
B	50 ~ 83 (66)	74 ~ 175 (115)	73 ~ 113 (98)	24,138 (131)	141 ~ 227 (174)																																																					
C	40 ~ 76 (56)	40 ~ 110 (70)	68 ~ 93 (78)	116																																																						

5. 水分

ゆでビーナツ以外の水分の分析結果は、1.45 ~ 3.38 % となった。最小値は A 殻付きで、最大値は C 洗皮付きであった。平均値の B 殻付きが 2.76 %、C 洗皮付きが 2.99 % で、食品成分表の 2.1 % より高めの数値となった。個別ごとの分析結果については、産地、新豆、等の分類で特別な傾向は見られなかった。ゆでビーナツは 36.37 ~ 41.70 % となった。

6. たんぱく質

たんぱく質 [単位: %, 平均値] の結果は次のとおりであった。

	殻付き	洗皮付き	バタービーナツ	揚げビーナツ	茹でビーナツ
A	24.8	25.2	24.8		
B	23.5	24.0	23.8	24.6	15.5
C	23.9	24.0	24.0	23.5	

全体の平均は 23.9% であり、国内産が輸入原料よりやや多い結果となった。形態別に見ると、ゆでビーナツが平均 15.5% と少なかった。

7. 脂質

ゆでビーナツ以外の脂質の分析結果は、44.88 ~ 51.39 % となった。最小値は A 殻付きで、最大値は B バタービーナツの製品となった。A バタービーナツの平均が 48.03 % で、食品成分表の 51.3 % より低めの数値となった。個別製品ごとの分析結果については、産地、新豆による傾向は見られなかった。また、バタービーナツは原材料として油脂を使用した製品であるが、分析結果は平均値として 49.90 % となり、それ以外の製品 (原材料として油脂を使用していないもの) の平均値 48.49 % より若干高い数値となった。ゆでビーナツは 29.94 ~ 31.67 % となった。

8. 炭水化物

炭水化物 [単位: %, 平均値] の結果は次のとおりであった。

	殻付き	洗皮付き	バタービーナツ	揚げビーナツ	茹でビーナツ
A	22.1	21.8	22.2		
B	24.0	21.3	20.0	21.0	12.5
C	22.1	21.1	21.0	20.4	

全体の平均は 21.3% であり、原産国の差は見られなかった。形態別に見ると、ゆでビーナツが平均 12.5% と少なかった。

9. 灰分

灰分 [単位: %, 平均値] の結果は次のとおりであった。

	殻付き	洗皮付き	バタービーナツ	揚げビーナツ	茹でビーナツ
A	2.5	2.9	2.7		
B	2.5	2.7	2.7	2.4	1.8
C	2.4	2.8	2.6	2.4	

全体の平均は 2.6% であり、原産国の差は見られなかった。形態別に見ると、ゆでビーナツが平均 1.8% と少なかった。

10. 過酸化物質

「油菓子の過酸化物質の基準である、厚生労働省通達 環食第 248 号「酸価が 5 以下で、過酸化物質が 30meq/kg 以下であること。」に照らした場合、30meq/kg 超えるのものが 4 点あった。なお、この基準が落花生に適用されないことと、酸価を測定していないことから直ちに食品の危害を及ぼす可能性は推定できない。また、過酸化物質が 30 を超えた 4 点についての製品に特異的なものはなかった。

11. 脂肪酸組成

脂肪酸組成 [単位: g/100g, 平均値] の結果は次のとおりであった。

リノール酸	殻付き	洗皮付き	バタービーナツ	揚げビーナツ	茹でビーナツ
A	34.9	34.7	32.5		
B	31.2	33.5	28.2	28.5	33.0
C	30.9	32.2	33.7	29.1	

オレイン酸	殻付き	洗皮付き	バタービーナツ	揚げビーナツ	茹でビーナツ
A	25.8	27.8	29.3		
B	31.7	30.8	27.3	26.3	28.3
C	31.0	29.0	29.3	27.8	

殻付き及び洗皮付きでは、リノール酸において国内産が輸入原料より多く、オレイン酸では輸入原料が国内産より多い結果となった。

12. 総ポリフェノール

総ポリフェノール [単位: μ mol - 没食子酸相当量/g, 平均値] の結果は次のとおりであった。

	殻付き	洗皮付き	バタービーナツ(揚げビーナツ、茹でビーナツを含む)
A	10.5	10.5	10.0
B	10.4	11.2	9.5
C	10.7	10.5	10.0

総ポリフェノールでは 8.6 ~ 12.8 μ mol - 没食子酸相当量/g の範囲にあり、全体平均 10.4 であった。原産国一形態別の比較を行っても差は見られなかった。

13. 抗酸化活性

	殻付き	渋皮付き	バターピーナツ(揚げピーナツ、茹でピーナツを含む)
A	64.5	74.5	66.1
B	57.1	56.4	45.3
C	57.2	66.1	51.5

抗酸化活性〔単位： μ mol - Trolox 相当量/g 平均値〕の結果は次のとおりであった。抗酸化活性では 33.8 ~ 108.2 μ mol - Trolox 相当量/g の広範囲にあり、全体平均 60.3 で、原産国一形態別の比較をすると A 渋皮付きがやや高い値となった。形態別（殻付き、渋皮付きなど）に比較すると、若干ではあるが国内産落花生が高く見受けられた。

14. アフラトキシン類

C(輸入原料・海外加工品)の分析結果については、アフラトキシンは検出されなかった。

15. ビタミンE (トコフェロール) (再分析中)

総トコフェロール〔単位：mg/100g〕の結果は次のとおりであった。

	殻付き	渋皮付き	バターピーナツ	揚げピーナツ	茹でピーナツ
A	9.4 ~ 76.8	3.8 ~ 4.2	4.5 ~ 4.6		
B	11.0 ~ 12.6	3.9 ~ 4.1	4.6 ~ 4.7	4.5 ~ 4.6	3.3 ~ 3.5
C	11.7 ~ 13.3	3.9 ~ 4.1	4.5 ~ 4.7	4.6	

平成15年度 食品等特性把握調査結果概要

テーマ	ヤーコン加工品の品質特性調査
実施センター	小樽
対象 (調査点数)	ヤーコン加工品 (16点) 飲料 (8点)、ジャム (3点)、粉末 (5点)
<p>(背景及び目的)</p> <p>ヤーコンは南米のアンデス地方原産のキク科の植物である。日本には、1985年に南米のペルー原産の挿し木苗がニュージーランドを經由して導入され、その後全国の農業試験場等の栽培技術や加工特性について試験研究が行われ、近年、中山間地域における新野菜として全国的に栽培され始めている。</p> <p>ヤーコンは、フラクトオリゴ糖、食物繊維、ポリフェノールなどの機能成分を多く含んでおり、生活習慣病の予防効果が期待されることから、塊根を原料にした飲料、ジャムや葉を原料とした茶葉がヤーコン加工品として流通・販売されている。</p> <p>ヤーコンの塊根のフラクトオリゴ糖、食物繊維、ポリフェノールなどの品質特性の研究に関する知見はあるが、ヤーコン加工品の品質特性は明らかになっていないこと。また、消費者相談においてもヤーコン加工品の種類や効能などの相談が寄せられていることから、ヤーコン加工品の機能性成分等の特徴を明らかにし、消費者への情報提供に資する。</p> <p>(調査項目)</p> <p>表示、価格、内容量、官能検査、ポリフェノール、抗酸化能、ミネラル (カルシウム、カリウム、鉄)、食物繊維、糖 (フラクトース、グルコース、スクロース、ラクトース、マルトース)、フラクトオリゴ糖 (1-ケストース、ニストース、1-フルクトフラノシルニストース)</p> <p>(分析結果概要)</p> <p>市販のヤーコン加工品 (飲料8点、ジャム3点、粉末5点) を対照に各種成分等の調査を実施し、以下の結果を得た。</p> <p>1. 表示</p> <p>全ての商品に加工食品品質表示基準に基づく名称、原材料名、内容量、賞味期限、製造業者等の表示は適正になされていた。また、「信州産ヤーコン 100%使用」、「ビタミン、フラクトオリゴ糖たっぷり」、「オリゴ糖、カリウムたっぷり」、「お腹に活力、ダイエットにも最高!」、「健康アンデスの恵み」などの強調表示とみられるものが16点中10点あった。</p> <p>2. 価格</p> <p>ジャムでは、259～320円/100g (平均300円/100g) と、価格差は1.2倍と小さかったが、飲料では、50～209円 (平均126円) と最高と最低で4倍以上の価格差があった。粉末では原料を多く必要とするため、1000～2000円 (平均1433円) と全ての商品が100gあたり1000円以上と高価であった。</p> <p>3. 官能検査</p> <p>飲料では、ヤーコンの他に果汁を使用していない商品が甘味及び酸味が弱く総合評価も低かったが、ジャムでは、主原料がヤーコンのみの商品が甘味が強かった。粉末は全ての項目が低く (味が少なく) 商品による差がほとんどなかった。</p> <p>4. ポリフェノール</p> <p>飲料は、52.3～342.1mg/100g (平均165.9mg/100g)、ジャムは、36.3～157.4mg/100g (平均98.1)、粉末は、252.4～1328.4mg/100g (平均633.8) と最高と最低の差は、飲料が6.5倍、ジャムが4.3倍、粉末が5.3倍と商品ごとの差が大きかった。また、ヤーコンの他の果汁を使用していない飲料及び主原料がヤーコンのみの粉末では、平均が飲料で319.5mg/100g、粉末で平均1328.4mg/100gとポリフェノールの多いといわれている赤ワイン200mg/100gより多く、ヤーコン飲料、粉末は加工しても多くのポリフェノールが残存することがわかった。</p> <p>5. 抗酸化能</p> <p>飲料は、3.2～65.7mg/100g (平均31.9mg/100g)、ジャムは、22.6～74.9mg/100g (平均42.6)、粉末は、136.9～924.6mg/100g (平均344.9) と平均で粉末が飲料の10.8倍、ジャムの8.1倍と品目による差が大きかった。</p> <p>6. ミネラル</p> <p>①カルシウム</p> <p>飲料は、3.7～10.7mg/100g (平均5.8mg/100g)、ジャムは、7.4～14.9mg/100g (平均12.1)、粉末は、82.3～157.5mg/100g (平均111.0) と各品目の最高と最低の差が約2倍と他の成分に比べ小さいが、平均で粉末が飲料の約19倍、ジャムの約9倍と品目による差が大きかった。</p> <p>②カリウム</p> <p>飲料が33.6～169.6mg/100g (平均118.1mg/100g)、ジャムが53.6～74.2mg/100g (平均62.4)、粉末が429.9～1268.7mg/100g (平均824.2) と平均で粉末が飲料の7.0倍、ジャムの13.2倍と品目による差が大きかった。</p> <p>③鉄</p>	

飲料は、0.06 ~ 0.30mg/100g(平均 0.14mg/100g)、ジャムは、0.20 ~ 0.79mg/100g(平均 0.42)、粉末は、0.92 ~ 5.79mg/100g(平均 2.24)と最高と最低の差は、飲料が 5.0 倍、ジャムが 4.0 倍、粉末が 6.3 倍と商品ごとの差が大きかった。

粉末では、愛知工業技術センターの分析したヤーコンイモのカルシウム量(12mg/100g)の約 7 ~ 13 倍、鉄量(0.2 mg/100g)の約 5 ~ 29 倍であった。愛知工業技術センターの分析したヤーコンイモの水分(83.1%)から無水物換算する倍率は 5.9 倍であった。これからヤーコンイモは品種、産地によりミネラル含有量に大きな差があると思われる。また、ミネラル含有量が一番多い粉末でも、無水物換算を行うとカルシウム 18.8mg/100g、カリウム 139.7mg/100g 鉄 0.4mg/100g と、ミネラルが多いといわれているホウレンソウのカルシウム量 38%、カリウム 20%、鉄 20%であり、ミネラル成分への期待は薄いと思われる。

7. 食物繊維

飲料は、141.1 ~ 549.9mg/100g(平均 296.5mg/100g)、ジャムは、1216.6 ~ 2637.5mg/100g(平均 1927.0)、粉末は、5814.5 ~ 13150.4mg/100g(平均 11090.9)と平均で、飲料はジャムの 1/7、粉末の 1/37 と飲料の食物繊維は低かった。これは飲料が製造工程でろ過されることにより食物繊維が減少するためと思われる。食物繊維の低い飲料を除きキヤベツ、セロリの食物繊維それぞれ 1800mg/100g、1500mg/100g(五訂日本食品標準成分表より抜粋) と比べ、粉末は 6 ~ 7 倍、ジャムでも 1 倍強とヤーコンジャム、粉末は食物繊維に富んでいるといえる。

8. 糖

飲料は、フラクトース 1.25 ~ 7.12%(平均 4.16%)、グルコース 0.86 ~ 6.09%(平均 2.38%)、スクロース 0.55 ~ 1.52%(平均 0.93%)とフラクトースが最も多く検出された。特に原材料にリンゴを使用している商品のフラクトースが平均 7.1%と高く、他の飲料の 2.2 倍であった。これは、リンゴの甘味成分の多くがフラクトースであるためと思われる。

ジャムは、フラクトース 3.78 ~ 19.83%(平均 9.17%)、グルコース 2.77 ~ 18.30%(平均 8.25%)、スクロース 3.32 ~ 33.76%(平均 20.71%)とスクロースが最も多く検出された。これは原材料のグラニュー糖によるものであると思われる。

粉末は、フラクトース 2.20 ~ 12.90%(平均 7.38%)、グルコース 1.23 ~ 4.39%(平均 3.31%)、スクロース 1.17 ~ 4.07%(平均 2.85%)、ラクトース 0 ~ 56.03(平均 21.13%)とラクトースが最も多く検出された。原材料に乳糖を使用している 2 点は、50%以上のラクトースが検出された。

糖の組成は、使用している原材料(グラニュー糖、乳糖、みずあめ、はちみつ等)の影響がそのまま表れると思われる。

9. フラクトオリゴ糖

1-kestose、nystose及びフラクトフラノシルニストースの総量をフラクトオリゴ糖とした。

飲料は、0.11 ~ 6.21%(平均 2.69%)、ジャムは、0.19 ~ 2.18%(平均 1.37%)、粉末は、11.0 ~ 26.15%(平均 18.46%)と最高と最低の差は、飲料が 56.5 倍、ジャムが 11.5 倍、粉末が 2.3 倍と飲料の商品ごとの差が大きかった。

ヤーコンの他に果汁を使用していない飲料及び主原料がヤーコンのみの粉末のフラクトオリゴ糖量は、飲料が 2.8%、粉末が 26.2%と、フラクトオリゴ糖が多いといわれているゴボウ 2.3%(五訂日本食品標準成分表より抜粋)より多かった。しかし、愛知工業技術センターの分析したヤーコンイモのフラクトオリゴ糖の分析値 7.0%に対し、飲料で 0.4 倍、粉末で 3.7 倍とポリフェノール(飲料 1.5 倍、粉末 6.5 倍)、カルシウム(飲料 0.7 倍、粉末 13.1 倍)に比べ低い値となっている。これは、フラクトオリゴ糖が熱により分解しやすいため製造工程でフラクトースに変化したものと思われる。フラクトオリゴ糖の摂取を期待するならサラダなどで熱をとおさない食べ方が効果的と思われる。

平成15年度 食品等特性把握調査結果概要

テーマ	カット野菜の品質特性調査
実施センター	仙台センター
対象 (調査点数)	カット野菜 (単品8件、ミックス7件) 一般野菜 (2件)

(背景及び目的)

消費者の簡便指向や外食産業の効率化の追求により、一般家庭や外食産業でのカット野菜の利用が拡大している。しかし、簡便性からカット野菜を購入している消費者も、一方では野菜の品質(栄養価等)低下に不安を抱いていることから、現在市場に流通しているカット野菜について、品質実態や家庭の保存条件での品質変化を把握し、一般野菜との特性の違いや保存上の注意点等について、消費者に情報提供する。

(調査項目)

カット野菜のうち、①販売店舗以外で加工・包装されたもの②製造年月日が買上の前日であるものについて購入した。その内訳は、原材料が単品のもの(8件)及びいくつかの野菜がミックスされたもの(7件)。また、一般野菜との特性を比較するため、単品のカット野菜で代表的なキャベツとレタスを1件ずつ買上げ、同一項目について分析を行った。

また、時間経過時における品質の変化を比較するための保存試験を行った。その条件は、①5℃の保存条件下で一般性菌数は3日間ほぼ変化がないことが確認されている。②製造後4日間は製品の安全性を保証している(製品や製造者の判断による)。③一般家庭では1週間以上前に購入したカット野菜を食することが無いと思われるため、5℃の温度設定で、買上日から1日目・4日目・7日目についてビタミンC及び一般生菌数の検査を行った。

分析項目	特性把握のための分析	経時変化を見るための分析
水分	○	—
還元糖	○	—
pH	○	—
ビタミンC	○	○
一般生菌数	○	○

(分析結果概要)

- 水分については、単品カット野菜のキャベツが93.8～95.9%、単品レタス95.9～96.5%、小ねぎは94.2%であった。ミックスのカット野菜は92.5～95.4%であった。一般野菜のキャベツは89.4%、レタスは93.9%であった。カット野菜のキャベツは、一般野菜のキャベツより多少水分が高かったが、五訂食品標準成分表の数値をほぼ同じで、これは品種や産地の違いによるものと思われる。カット野菜同士の比較では、野菜の種類や単品・ミックスによる差は見られなかった。
- 還元糖については、単品カット野菜のキャベツが1.3～2.9%、単品レタス0.8～1.4%、小ねぎは0.69%であり、キャベツが若干高い傾向にあった。ミックスのカット野菜は1.4～2.9%であった。一般野菜はキャベツが5.2%、レタスは2.2%であり、一般野菜のキャベツはカット野菜のキャベツより高い数値であった。
- pHは、単品カット野菜のキャベツが6.00～6.52、単品レタスは5.68～5.90、小ねぎは5.49あり、キャベツのpHは高い傾向にあった。ミックスのカット野菜は5.20～6.73であった。
- ビタミンCは水溶性で非常に酸化しやすい性質等から保存中に減少すると思われるため、5℃、1週間の保存条件下で保存試験を行った。また、一度開封した製品についてはビタミンCの消失速度が変化すると思われるため、分析の都度新しく開封したものを分析に供した。その結果、保存期間中にビタミンCが徐々に消失するものや1日目より7日目の高い分析値を示すものもあり、結果がばらついてるため判定は困難なものとなった。結果のばらついた原因として、野菜は加工食品と違い同一ロットの製品でも品質が個別ごとに一定であるとは限らないので、ビタミンC総量に相違があったと思われる。一般野菜と単品カット野菜の比較では、キャベツ及びレタス共に1日目、4日目、7日目すべてにおいて、一般野菜のビタミンC量が多かった。
- カット野菜の法的な生菌数の基準はないが、青果物カット事業協議会の自主基準では一般性菌数を 10^4 CFU/g以下で流通させることが望ましいとしている。一般生菌数は、1日目は15製品中13製品について自主基準を満たしていた。4日目(製造後5日目)は15製品中5製品、7日目(製造後8日目)は15製品中3製品で自主基準を満たしていた。一般野菜のキャベツはカット野菜の自主基準と比較して、7日目においても基準を満たしていたが、レタスは1日目から基準を満たしてなかった。
- 野菜は品種、生育環境、産地、流通状態などによって含まれる成分に違いがあることが考えられる。また、今回は、特にそれらのことは考慮しなかったため、一般野菜とカット野菜の比較についてはそれらのことを考慮する必要があると思われる。

平成15年度 食品等特性把握調査結果概要

テーマ	サバ塩蔵品を中心とした商品の特性について
実施センター	横浜
対象 (調査点数)	塩蔵品(8点)、塩干品(19点)計27点(うち国産原料使用6点) 14製品
<p>(背景及び目的)</p> <p>JAS法に基づく塩干魚類の原料原産地表示制度の普及により、その原料や加工地に対する消費者の関心が強くなってきている。しかし、これまで原料の産地が表示されたことは少なく、市場に流通している商品を対象とした原料の種類や加工地に重点をおいた調査などは見られない。現在、原料原産地の表示・成分などの問い合わせが多くなってきており、センターがそれらの消費者の疑問に対して的確に答え、科学的にその特性を把握しなければならない状況となっている。</p> <p>今回、加工地や原料特性(購入時期、魚種)ごとにサバの加工品のうま味、塩加減、鮮度などについて、その商品特性を明らかにすることを目的として本調査を実施した。</p> <p>(調査項目)</p> <p>水分、塩分、粗脂肪、エキス分(比色法)、ヒスタミン、官能検査、表示</p>	
<p>(分析結果概要)</p> <p>市販のサバ14製品27点を対象に成分分析及び官能検査を実施し、以下の結果を得た。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 水分は平均49.8%であり、原料原産地により平均6.4%の差が見られ、ノルウェー産西洋真サバを使用したものが低い結果となった。 2 塩分は平均的に原料原産地を問わず塩干品が塩蔵品に比べて高く、平均1.2%であった。また、一部1%を下回るものあり、低塩化傾向が見受けられた。 3 粗脂肪は、原料サバの違いを反映してか、ノルウェー産の西洋真さばを原料にしたものは32%前後であり、国産の真サバを原料としたものは23%前後となり、一部20%未満のものがあった。 4 エキス分は水溶性タンパク質を指標としたところ、Abs(595nm)で平均0.14であり、0.1を下回ったものも2製品あったが、官能評価が特段低いわけではなかった。 5 ヒスタミンは2つの製品を除き検出限界以下であり、捕獲後適切に処理されているものと思われる。また、2つの製品のヒスタミン含量は100g中1mgであった。 6 嗜好調査を実施したところ成分分析結果や原料原産地の相関は認められなかった。 7 定店で同じ商品を購入日を変え買い上げ分析を行ったが、顕著な差は見られなかった。 8 加工食品品質表示基準等に定める必要な表示事項は記載されていた。 	

平成15年度 食品等特性把握調査結果概要

テーマ	高糖度トマトの糖度等実態調査
実施センター	名古屋
対象 (調査点数)	高糖度関連表示のあるトマト(10点)、対照品:通常トマト(9点)
<p>(背景及び目的)</p> <p>近年、栽培方法を工夫し、「フルーツトマト」などのネーミングで、従来品よりも「より甘い」ことを付加価値として強調表示されたトマトが販売されている。</p> <p>しかし、高糖度トマトはものによっては、保存中に糖度が下がる傾向があると言われており、表示されている糖度が一般消費者に流通過程のどの時点まで保証されているのかは明確でない。また、「おいしさ」という視点から見ると、糖度が高いだけでは必ずしも「おいしい」に繋がらない場合もある。</p> <p>そこで「高糖度」等の「甘さ」を強調したトマトを購入し、その表示の実態を調査するとともに、品質実態を調査し糖度関連表示との整合性等を確認した。また、高糖度トマトの購入時及び家庭での通常の保存期間における糖度・酸度等の変化を調査した。</p> <p>これらの調査結果は、日本食品標準成分表等と比較のうえ、消費者情報として提供する。</p> <p>(調査項目)</p> <p>表示、重量、価格、糖度、酸度、ビタミンC、リコピン、糖組成、有機酸(クエン酸、リンゴ酸)、アミノ酸(グルタミン酸)、官能評価、アンケート調査</p> <p>(分析結果概要)</p> <p>「甘さ」を強調したトマト(以下、高糖度品という)10件及び強調表示のないトマト(以下、従来品という)9件(保存試験は高糖度品2件、従来品1件)の成分分析及び官能評価等を実施し、高糖度品については、以下1から4、高糖度品及び従来品については、5から9の結果を得た。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 高糖度関連表示には、「フルーツトマト」や「スウィートトマト」等の名称や説明文による甘い旨の記載があったが、糖度表示がされていたものは1件のみであった。 2 価格にはかなり巾があったが、ユニットプライス(100g当たり)で従来品と比較すると、平均で約5倍高であった。 3 糖度は、従来品に近い5~6%のものが3件あったが、それ以外は8~10%であった。 4 糖度8%以上のものは、従来品に比べ酸度、クエン酸、リンゴ酸、グルタミン酸及びリコピンが高含有量であった。しかし、ビタミンC含有量については、従来品との差がほとんどみられなかった。 5 高糖度品及び従来品ともブドウ糖と果糖の含有比は9対10で差はなく、ショ糖はほとんど検出されなかった。 6 保存試験の結果、常温・冷蔵の酸度、常温のクエン酸及び常温・冷蔵のリンゴ酸は、高含有量(高糖度)のものほど、保存期間が進むにつれ減少が認められた。また、双方とも糖度・糖組成・ビタミンCに変動はなく、リコピンは常温2週間で3~4倍に、グルタミン酸は常温3週間で2~3倍に増加した。 7 購入時における香味の官能評価では、糖度・酸度が同時に高いほど評価が高く、甘味度は酸度の影響により異なった。 8 保存試験における官能評価では、高糖度品の甘味度は冷蔵3週間、常温2週間でも変化はみられなかったが、従来品には評価の低下がみられた。酸味度は高糖度品、従来品とも冷蔵3週間でわずかに低下がみられ、常温では高糖度品は2~3週間、従来品は2週間でわずかに低下がみられた。香味は冷蔵3週間で従来品は低下したが、高糖度品は高糖度のものほど低下は少なく、常温では高糖度品、従来品とも1週間で低下がみられた。また、常温では保存期間の経過につれ熟度(赤色)は糖度にかかわらず顕著に進行し、肉質は糖度が低いほど軟化が見られた。 9 消費者による官能評価では、熟度(赤さ)の異なるトマトを示し、外観のみで「おいしい」と思われるものを選択させると、ほとんどが赤色の強いものを選択した。しかし、香味での評価との相関はみられなかった。消費者の香味評価も、甘味度は糖度だけではなく、酸度等の強さによる影響がみられた。 	

- 10 消費者へのアンケート（n=172）の結果、ほとんどの人がトマトを好み、価格にかかわらず、色沢は赤みがかったもので、硬さは普通なものを購入（価格よりも色、品種・産地を重視）する傾向が見られた。
なお、高糖度トマトの購入経験は回答者の48%にあり、高価であるが「おいしい」と感じている人が多く、従来品とは区別して、果物に近いものとの認識がみられた。

高糖度品で従来品より高価にもかかわらず、糖度が従来品と変わらないものが一部にみられたことから、高糖度品の強調表示については、何らかの糖度基準設定が必要と思われる。

本調査では、保存中に糖度の低下はみられなかったが、酸度は低下する傾向がみられた。このことは、主として呼吸基質にまず有機酸が使われ、今回の保存条件では、まだ有機酸残っており糖を消費するまで反応が進行しなかったためと思われる。より高糖度の試料で保存条件を夏場の高温設定にすれば、呼吸作用が活発になり呼吸基質の消費が増大すると思われる、その場合、糖分の減少が起こるものと思われる。

官能評価の香味は、糖度・酸度の双方が高い場合に評価が高くなる傾向がみられた。これはいわゆる「味が濃い」に繋がったものと思われる。

保存中の品質は、従来品より高糖度品、常温より冷蔵の方が変化が少ない傾向がみられたが、家庭で保存する場合には、高糖度品・従来品とも高温を避け、常温では1週間以内、冷蔵でも2週間以内に消費が必要と思われる。

平成15年度 食品等特性把握調査結果概要

テーマ	発芽玄米を使用した加工食品の品質特性調査	
実施センター	神戸センター	
対象 (調査点数)	発芽玄米を原材料にした包装米飯	10点
	〃 おかゆ	10点
	白米を原材料にした包装米飯	5点
	〃 おかゆ	5点
	玄米を原材料にした包装米飯	5点
	〃 おかゆ	5点
<p>(背景及び目的)</p> <p>近年、消費者の健康志向から食品に機能性などの付加価値を求める傾向が強まっており、同時に生活様式の多様化に伴い調理済み食品の需要が高くなっている。そのため、各食品メーカーでは機能性を持たせた加工食品の開発を積極的に行っている。</p> <p>一方、玄米に含まれているぬか及び胚芽にはγ-アミノ酪酸 (GABA)等の機能性成分が含まれていることが近年知られるようになり、利用される機会が多くなっている。しかし、玄米の調理には手間がかかり利用しにくいという問題点があった。</p> <p>そこで、玄米を発芽させることにより、手軽に利用しやすくすると同時に発芽による機能性成分の増加を狙った発芽玄米が販売され、注目を集めることとなった。最近では、この発芽玄米を使用した包装米飯、おかゆ等の加工食品が販売されている。</p> <p>今回は、発芽玄米加工品について調査を行うことにより、その品質特性を把握し、その内容を消費者に情報提供する必要がある。</p> <p>(調査項目)</p> <p>総トコフェロール、ビタミンB1、食物繊維、γ-アミノ酪酸、官能評価、表示、内容量、価格</p>		
<p>(分析結果概要)</p> <p>1. 総トコフェロールについては発芽玄米 (ごはん) は、発芽玄米 100%のもの 100g あたり 0.6mg、50%のもの 0.1～0.3mg (平均 0.2mg)、30%のもの 0～0.1mg (平均 0.03mg)、その他のもの 0.1～0.3mg (平均 0.2mg)、発芽玄米 (おかゆ) 0.1～0.3mg (平均 0.1mg)、玄米 (ごはん) 0～0.3mg (平均 0.1mg)、玄米 (おかゆ) 0～0.7mg (平均 0.4mg)、白米 (ごはん) 0.2～0.7mg (平均 0.5mg)、白米 (おかゆ) 0.5～0.8mg (平均 0.7mg) であった。(再分析中)</p> <p>2. ビタミンB1については発芽玄米 (ごはん) は、発芽玄米 100%のもの 100g あたり 0.13mg、50%のもの 0.10～0.13mg (平均 0.11mg)、30%のもの 0.10～0.13mg (平均 0.11mg)、その他のもの 0.13～0.15mg (平均 0.14mg)、発芽玄米 (おかゆ) 0.04～0.12mg (平均 0.08mg)、玄米 (ごはん) 0～0.07mg (平均 0.04mg)、玄米 (おかゆ) 0.03～0.05mg (平均 0.03mg)、白米 (ごはん) 0～0.08mg (平均 0.04mg)、白米 (おかゆ) 0～0.03mg (平均 0.02g) であった。(再分析中)</p> <p>3. 食物繊維については発芽玄米 (ごはん) は、発芽玄米 100%のもの 100g あたり 3.12g、50%のもの 2.96～5.63g (平均 4.09g)、30%のもの 2.61～4.41g (平均 3.23g)、その他のもの 3.34～12.11g (平均 6.56g)、発芽玄米 (おかゆ) 0.27～0.61g (平均 0.49g) であった。</p> <p>4. アミノ酪酸については発芽玄米 (ごはん) は、発芽玄米 100%のもの 100g あたり 15.4mg、50%のもの 1.8～10.3mg (平均 7.1mg)、30%のもの 1.5～2.5mg (平均 2.1mg)、その他のもの 4.5～9.4mg (平均 7.2mg)、発芽玄米 (おかゆ)、玄米 (ごはん)、玄米 (おかゆ)、白米 (ごはん)、白米 (おかゆ) には検出されなかった。(再分析中)</p> <p>5. 官能評価の結果、発芽玄米 (おかゆ) においては酸味料を使用している商品があり、それらには酸っぱさを感じられた。また、商品が暖かいときにはぬかの香りが強く感じられ、冷えるに従い弱くなったもののぬか特有の香りがあった。食味においても玄米と発芽玄米との差異は感じられなかった。</p> <p>6. 表示についてはすべての商品に加工食品品質表示基準に基づく一括表示のほか、栄養成分表示については発芽玄米 (ごはん) 8件、発芽玄米 (おかゆ) 10件、玄米 (ごはん) 4件、玄米 (おかゆ) 5件、白米 (ごはん) 4件、白米 (おかゆ) 5件について表示があった。</p> <p>7. 内容量については全商品 0～+2%程度であった。</p> <p>8. 価格については発芽玄米 (ごはん) は発芽玄米 100%のもの 100g あたり 137.5 円、50%のもの 98.9～99.0 円 (平均 99.0 円)、30%のもの 89.0～98.9 円 (平均 95.6 円)、その他のもの 96.0～193.3 円、発芽玄米 (おかゆ) 76.0～159.2 円で平均 105.8 円、玄米 (ごはん) 98.8～162.5 円で平均 138.1 円、玄米 (おかゆ) 59.2～115.0 円で平均 87.5 円、白米 (ごはん) 49.7～66.3 円で平均 54.7 円、白米 (おかゆ) 59.2～91.9 円で平均 70.1 円であった。</p>		

平成15年度 食品等特性把握調査結果概要

テーマ	いくら塩蔵品の品質特性について												
実施センター	岡山センター												
対象 (調査点数)	いくら塩蔵品12点、人造いくら1点の13点												
<p>(背景及び目的)</p> <p>近年いくら塩蔵品等魚卵製品の低価格化が進み、消費が一般化している。消費者相談においても製品自体が硬い、味がない、偽物ではないかという問い合わせが多くなっている。また、いくらに関する知見については、親魚の成熟度や水洗条件と破断強度の関係、原料鮮度と品質の関係といった製造業者の品質管理に資する報告は多数あるものの、いくら塩蔵品を購入する消費者のために設計された調査はなされていない。</p> <p>そこで、市場流通している塩蔵いくら及び人造いからの品質調査を行い商品特性を把握すると共に、開封後の品質劣化について経時的に調査を行い、消費者がいくら塩蔵品を購入し家庭で取り扱う際の情報提供とするため、本調査を実施した。</p> <p>(調査項目)</p> <table border="0"> <tr> <td>(ア)表示、価格及び内容量</td> <td>(オ)細菌検査(一般菌、カビ)</td> <td>(ケ)粗脂肪</td> </tr> <tr> <td>(イ)卵径</td> <td>(カ)水分</td> <td>(コ)脂肪酸組成</td> </tr> <tr> <td>(ウ)色差</td> <td>(キ)塩分</td> <td>(サ)官能評価</td> </tr> <tr> <td>(エ)破断強度</td> <td>(ク)粗タンパク質</td> <td>外観(表面・色)、食味(塩味・コク)、食感(舌触り・薄皮)、総合評価</td> </tr> </table>		(ア)表示、価格及び内容量	(オ)細菌検査(一般菌、カビ)	(ケ)粗脂肪	(イ)卵径	(カ)水分	(コ)脂肪酸組成	(ウ)色差	(キ)塩分	(サ)官能評価	(エ)破断強度	(ク)粗タンパク質	外観(表面・色)、食味(塩味・コク)、食感(舌触り・薄皮)、総合評価
(ア)表示、価格及び内容量	(オ)細菌検査(一般菌、カビ)	(ケ)粗脂肪											
(イ)卵径	(カ)水分	(コ)脂肪酸組成											
(ウ)色差	(キ)塩分	(サ)官能評価											
(エ)破断強度	(ク)粗タンパク質	外観(表面・色)、食味(塩味・コク)、食感(舌触り・薄皮)、総合評価											
<p>(分析結果概要)</p> <p>1. 表示、価格及び内容量</p> <p>いくら塩蔵品の表示は、鮭卵の原産地、衛生管理、品質等に関する記載や、外装への紙箱の使用等により、差別化が図られていた。製品の保存方法は、冷蔵と冷凍がおおよそ半々であり、容器はガラスやプラスチックであった。人造いからは、常温での長期保存が可能であった。内容量はほぼ表示どおりの重量であった。価格では、100gあたりの単価はいくら塩蔵品(平均)が898円、人造いらが300円であり、いくら塩蔵品の価格差は3倍であった。賞味期限等が同一視野に表示されていないものが2点あり、後日これらは指導を行った。</p> <p>2. 測定結果</p> <p>ア) 卵径</p> <p>いくら塩蔵品と人造いらの間に明らかな差異は認められなかった。</p> <p>イ) 色差</p> <p>人造いらのb(黄色度)は、いくら塩蔵品に比べ低い値であり、両者の目視による判別は可能であった。発色剤による有意差はなかった。</p> <p>ウ) 破断強度</p> <p>いくら塩蔵品に比べ人造いらのほうが高い値を示した(平均約13倍)が、変動係数はともに50%を超えてばらつきが大きかった。</p> <p>エ) 菌数</p> <p>いくら塩蔵品に関しては、開封時の一般生菌数は300個以下～3.0×10^6個、カビ・酵母数は10個以下～1.7×10^4個で製品間で大きな差がみられた。これは原材料及び製造過程における衛生状態や流通における温度管理等の差異を反映していると考えられ、開封時の菌数の多いものが数週間後の菌数も多くなる傾向がみられた。いくら塩蔵品の一般生菌数、カビ・酵母数は開封後1週間で急激に増加したため、開封後は速やかに食べ切る必要がある。人造いらは開封2週間後においても一般生菌数300個以下、カビ・酵母数10個以下であった。</p> <p>オ) 水分、塩分、粗タンパク質及び粗脂肪</p> <p>いくら塩蔵品と人造いらの間で明らかな差異が認められた項目は右表のとおり粗タンパクと粗脂肪であった。粗タンパク質含量の違いにより、熱湯でいくら塩蔵品はタンパク質が変性し白濁するが人造いらは白濁しないという差が生じる。</p> <table border="1"> <caption>粗タンパク質と粗脂肪</caption> <thead> <tr> <th></th> <th>いくら塩蔵品</th> <th>人造いくら</th> </tr> <tr> <th></th> <th>品</th> <th>平均値</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>粗タンパク質(%)</td> <td>34.0</td> <td>0.8</td> </tr> <tr> <td>粗脂肪(%)</td> <td>10.6</td> <td>16.2</td> </tr> </tbody> </table> <p>カ) 脂肪酸組成</p> <p>人造いには、植物油に特有の脂肪酸であるリノール酸及びリノレン酸が含まれていたが、いくら塩蔵品には含まれていなかった。いくら塩蔵品の脂肪酸のうち、血中コレステロール濃度等に対し機能性を持つことが知られているDHA及びEPAの割合は、それぞれ平均23.0%、20.5%と高い値を示した(マクロのトロ部分ではそれぞれ7.1%、8.9%)。また、脂肪酸組成と粗脂肪から脂肪酸の推定含量を算出したところ、粗脂肪とEPA含量の間に相関は見られなかったが、粗脂肪が多いものはDHAの含量も高くなる傾向が見られた。</p> <p>キ) 官能評価</p> <p>人造いからは、いくら塩蔵品と比較して特別点数の低い評価項目が見あたらず、食感(舌触り)では高い評価を得ているにも関わらず、総合評価は低かった。</p> <p>いくら塩蔵品の嗜好には塩味及びコクその他、食感(薄皮が残るか及び舌触り)もやや関係していることが伺えた。いくら塩蔵品の価格差は3倍と大きいですが、嗜好とは相関が見られなかった。</p>			いくら塩蔵品	人造いくら		品	平均値	粗タンパク質(%)	34.0	0.8	粗脂肪(%)	10.6	16.2
	いくら塩蔵品	人造いくら											
	品	平均値											
粗タンパク質(%)	34.0	0.8											
粗脂肪(%)	10.6	16.2											

テーマ	サツマイモ加工品の品質特性調査
実施センター	門司
対象 (調査点数)	芋けんぴ (7点)、干し芋 (3点)、芋せんべい (4点)、芋チップ (5点)
<p>(背景及び目的)</p> <p>サツマイモは熱帯・亜熱帯地域では常時栽培可能な多年生作物である。現在の国内生産量は約 110 万トンで、市販販売用が約 43 %、澱粉用が 23 %、加工食品用が 9 %、醸造・アルコール用が 7 %となっている。救荒作物として栽培歴が長く、主食の代用品として用いられたことに加え、干し芋、芋せんべい等の伝統食品の他、芋けんぴ等の油との相性を生かした菓子等もあり、地方ごとに数々の調理法及び保存法が考案され、現在に至っている。</p> <p>一方、サツマイモはビタミンC、カリウム等を多く含む食品として近年見直され、さらに紫芋等の有色素サツマイモに含まれるポリフェノールの一種であるアントシアニン色素は高い抗酸化活性を持つことが明らかになっている。また、サツマイモのビタミンCは加熱調理による損失が少ないとされている。</p> <p>消費者相談においては、紫芋の品質についての相談及び油で揚げた菓子類の表示・品質特性についての相談が寄せられていることから、今回はサツマイモ加工品について調査をおこなった。</p> <p>(調査項目)</p> <p>表示、内容量、価格、水分、総ポリフェノール、抗酸化活性、ビタミンC、カロテン、カリウム、カルシウム、マグネシウム、過酸化脂質 (油調理したもののみ)</p>	
<p>(分析結果概要)</p> <p>1 総ポリフェノール及び抗酸化活性は有色素サツマイモ製品のほうが有色素サツマイモ以外の製品に比べて前者が 2.8 倍、後者が 4.5 倍多く含まれていた。この差は有色素サツマイモの色素であるアントシアニン類 (ポリフェノールの一種) に由来するものと思われる。有色素サツマイモは皮だけでなく内部も濃い色をしているため、有色素サツマイモ以外製品より多く含まれていたと考えられる。</p> <p>また、同じ有色素サツマイモ製品でも油揚げ製品より干し芋製品のほうがやや高い傾向であった。</p> <p>2 ビタミンC・カロテンは、今回の調査では期待されているほどの数値は得られなかった。サツマイモにはビタミンCが多く含まれていることが知られているが、サツマイモ加工品では五訂食品標準成分表内の蒸し切干芋 (9mg/100g) 同様、同成分表内蒸し芋、焼き芋の約 40%の量となった。また、カロテンでは、調査対象品の中に肉質が黄色のものが含まれていなかったこともあり、すべての検体で検出されなかった。</p> <p>3 ミネラル類は、五訂食品標準成分表内のサツマイモ (生の場合) と比較するとカリウム、カルシウム、マグネシウム共に低くはなっていた。また、有色素サツマイモ製品のカリウムの値に近いものとして同成分表内パナナ (生の場合) があつた。</p> <p>4 対象製品を、「干し」、「せんべい」、「けんぴ」、「チップス」と形態別に分けていたが、けんぴとチップスについては、形状がスティック状かスライス状かの違いによるだけで今回の調査分析では成分の差が見られなかった。干しとせんべいは、水分にやや差があり、干しはせんべいに比べると触感が軟らかかった。</p> <p>5 以上のことから、有色素サツマイモ製品はいくつかの成分で、有色素サツマイモ以外製品に比べてやや優位に立っているが、サツマイモ加工品の摂取だけでは十分ではないため、他の食品とバランスよく栄養を摂取することが必要であると思われる。</p>	

国際食品規格委員会関連等

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
15. 11. 29～12. 4	第12回コーデックス食品輸出入検査認証システム部会	オーストラリア(ブリスベン)	1名
16. 3. 5～3. 14	第25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)	2名
計	2回		3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13回食品産業コーデックス対策委員会	15. 4. 4	1. コーデックス部会等の報告 (1) 第35回食品衛生部会 (2) 第18回油脂部会 (3) 第25回臨時総会 (4) 第4回バイオテクノロジー応用食品特別部会 (5) 第35回食品添加物・汚染物質部会 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 (1) 第18回一般原則部会 (2) 第31回食品表示部会 (3) 第3回果実・野菜ジュース特別部会	(財)食品産業センター(東京都)	(財)食品産業センター
第7回コーデックス連絡協議会	15. 4. 17	1. コーデックス委員会活動状況について (1) 最近のコーデックス委員会の活動について (2) 今後のコーデックス委員会の活動について 2. 今後の連絡協議会のあり方について	経済産業省(東京都)	厚生労働省 農林水産省
第14回食品産業コーデックス対策委員会	15. 6. 3	1. コーデックス部会等の報告 (1) 第4回動物飼養特別部会 (2) 第18回一般原則部会 (3) 第31回食品表示部会 (4) 第3回果実・野菜ジュース特別部会 2. 第26回総会への対応について (1) 規格及び関連文書の検討	(財)食品産業センター(東京都)	(財)食品産業センター
第8回コーデックス連絡協議会	15. 6. 9	1. コーデックス委員会活動状況について (1) 最近のコーデックス委員会の活動について (2) 今後のコーデックス委員会の活動について 2. 今後の連絡協議会のあり方について	厚生労働省(東京都)	厚生労働省 農林水産省

会 議 名	開 催 年 月 日	内 容	開催場所 (所在地)	主催者
第15回食品産業コーデックス対策委員会	15. 10. 15	第26回コーデックス総会の報告 (1) 第26回栄養・特殊用途食品部会 (2) 第19回一般原則部会 (3) 第31回食品表示部会	(財)食品産業センター (東京都)	(財)食品産業センター
第9回コーデックス連絡協議会	15. 10. 21	1. コーデックス委員会活動状況について (1) 最近のコーデックス委員会の活動について ・第26回コーデックス総会 (2) 今後のコーデックス委員会の活動について ・第25回栄養・特殊用途食品部会 ・食品表示部会WG 2. 今後の連絡協議会のあり方について	日本消防会館 (東京都)	厚生労働省 農林水産省
第10回コーデックス連絡協議会	15. 11. 11	コーデックス委員会活動状況について (1) 最近のコーデックス委員会の活動について ・第25回栄養・特殊用途食品部会 ・食品表示部会WG (2) 今後のコーデックス委員会の活動について ・第19回一般原則部会 ・第12回輸出入検査証明制	厚生労働省 (東京都)	厚生労働省 農林水産省
平成15年度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及び第3回即席めん分析法検討分科会	16. 2. 23 (午前開催)	1. タイ政府・インドネシア政府担当者意見交換報告について 2. コーデックス即席めん規格案に規定する分析法の妥当性確認試験結果について	消費技術センター本部 (さいたま市)	消費技術センター
平成15年度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及び第3回しょうゆ分析法検討分科会	16. 2. 23 (午後開催)	1. 中国・韓国政府担当者等との意見交換報告について 2. コーデックスしょうゆ規格案に規定する分析法の妥当性確認試験結果について	消費技術センター本部 (さいたま市)	消費技術センター
計		9 回		

(3) 委員会

委員会名	開 催 年 月 日	内 容	開催場所 (所在地)
平成15年度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及び分析法検討分科会	15. 8. 6	1. コーデックスしょうゆ規格案作成の進捗状況 2. しょうゆの日本農林規格及び品質表示基準の見直し状況 3. コーデックスしょうゆ規格案に規定する分析法の妥当性確認試験について	消費技術センター本部 (さいたま市)
平成15年度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及び分析法検討分科会	15. 9. 16	1. コーデックス即席めん規格案作成の進捗状況 2. コーデックス即席めん規格案に規定する分析法の妥当性確認試験について 3. 過酸化物質の保存試験について	消費技術センター本部 (さいたま市)

委員会名	開催年月日	内容	開催場所 (所在地)
平成15年度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	15.11.26	1. 水分の分析法について 2. 酸価の分析法について 3. 過酸化物質の分析法について 4. 妥当性確認試験計画（水分、酸価、過酸化物質）について	消費技術センター本部 (さいたま市)
平成15年度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	15.11.28	1. 全窒素分の分析法について 2. 無塩可溶性固形分の分析法について 3. 妥当性確認試験計画（全窒素分、無塩可溶性固形分）（案）について	消費技術センター本部 (さいたま市)
平成15年度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及び第3回即席めん分析法検討分科会	16.2.23	1. タイ政府・インドネシア政府担当者意見交換報告について 2. コーデックス即席めん規格案に規定する分析法の妥当性確認試験結果について	消費技術センター本部 (さいたま市)
平成15年度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及び第3回しょうゆ分析法検討分科会	16.2.23	1. 中国・韓国政府担当者等との意見交換報告について 2. コーデックスしょうゆ規格案に規定する分析法の妥当性確認試験結果について	消費技術センター本部 (さいたま市)
計		6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)
第1回ISO/TC34/WG8専門分科会 (食品安全性マネジメントシステム—要求事項)	15.5.21	1. 専門分科会運営規約の提案 2. ISO/CD22000（食品の安全性マネジメントシステム—要求事項）に対する日本コメントの取りまとめ	消費技術センター本部 (さいたま市)
第2回ISO/TC34/WG7専門分科会 (電子組換え体分析法)	15.6.6	作業部会（6/18～20）アルゼンチンに向けての対処方針の作成	消費技術センター本部 (さいたま市)
第2回ISO/TC34国内対策委員会	15.8.7	1. ISO/TC34規格案の検討状況 2. ISOに関する事務処理要領（案） 3. ISO/IEC事務処理要領（日本工業標準調査会事務局他）	消費技術センター本部 (さいたま市)
平成15年度トレーサビリティ国際規格体制整備委託事業 第1回ISO/TC34/WG9専門分科会 (農産食品チェーンにおけるトレーサビリティ設計及び開発の一般原則)	15.9.3	1. ISO/TC34/WG9専門分科会専門分科会の設置について 2. トレーサビリティ国際規格体制整備事業について 3. 「食品トレーサビリティシステム導入の手引き」について 4. 食品へのトレーサビリティシステム導入について 5. 諸外国における食品トレーサビリティシステムの実態調査について	消費技術センター本部 (さいたま市)
第2回ISO/TC34/WG8食品安全性マネジメントシステム—要求事項専門分科会	15.9.8	第4回ISO/TC34/WG8デンマーク・コペンハーゲン専門家会合の対処方針について	消費技術センター本部 (さいたま市)

委員会名	開催年月日	内 容	開催場所 (所在地)
第3回ISO/TC34/WG7遺伝子組換え体分析法専門分科会 (遺伝子組換え体分析法)	15.11.4	1. 国際会議報告(平成15年6月以降) ・第4回ISO/TC34/WG7 アルゼンチン会議報告 ・第10回CEN/TC275/WG11 ドイツ会議報告 2. ISO/DIS21568(食品-遺伝子 組換え体及び由来製品の検出-サンプリング法)の検討 3. ISO/DIS21570(食品-遺伝子 組換え体及び由来製品の検出-核酸に 基づく定量法)の検討	消費技術センター本部 (さいたま市)
平成15年度トレーサ ビリティ国際規格体制 整備委託事業 第2回ISO/TC34 /WG9専門分科会 (農産食品チェーンに おけるトレーサビリティ 設計及び開発の一般 原則)	15.11.5	1. 諸外国における食品トレーサビリティ システム実態調査の報告について 2. 第2回ISO/TC34/WG9 イタリア・ミラノ専門家会合の対処方針 について	消費技術センター本部 (さいたま市)
第3回ISO/TC34 /WG8食品安全性マ ネージメントシステム -要求事項専門分科会	15.12.26	1. 第4回ISO/TC34/WG8 専門家会合報告 2. 第5回ISO/TC34/WG8 デンマーク・コペンハーゲン専門家会合 の対処方針について	消費技術センター本部 (さいたま市)
平成15年度トレーサ ビリティ国際規格体制 整備委託事業 第3回ISO/TC34 /WG9専門分科会 (農産食品チェーンに おけるトレーサビリティ 設計及び開発の一般 原則)	16.2.4	1. 第2回ISO/TC34/WG9 イタリア・ミラノ専門家会合の報告 2. ISO/TC34/WG9 N16に対す る意見の取りまとめ 3. コーデックス委員会改案へのコメント	消費技術センター本部 (さいたま市)
第4回ISO/TC34 /WG7遺伝子組換え体 分析法専門分科会	16.2.6	1. CEN/TC275/WG11/ add hoc group "QA"会議報告について 2. 第5回ISO/TC34/WG7会議 の対処方針について 3. 新規業務項目の提案に対する回答に ついて「ISO規格21569, 21570, 21571 のAnnex分析法として認められている 基準について」	消費技術センター本部 (さいたま市)
平成15年度トレーサ ビリティ国際規格体制 整備委託事業 第1回ISO/TC34 /WG9専門分科会作業 部会(農産食品チェー ンにおけるトレーサ ビリティ設計及び開発の 一般原則)	16.2.24	ISO/TC34/WG9/WD(N16) に対するコメント作成について (N16とN18(日本の食品トレーサ ビリティシステム)の整合性のすり合わせ作業 について)	東京ステーションホテル (東京都)
平成15年度トレーサ ビリティ国際規格体制 整備委託事業 第2回 ISO/TC34/WG9専門分科 会作業部会(農産食品 チェーンにおけるトレ ーサビリティ 設計及 び開発の一般原則)	16.3.2	ISO/TC34/WG9/WD(N16) に対するコメント作成について (N16とN18(日本の食品トレーサ ビリティシステム)の整合性のすり合わせ作業 について)	東京ステーションホテル (東京都)

委員会名	開催年月日	内 容	開催場所 (所在地)
平成15年度トレーサビリティ国際規格体制整備委託事業 第3回ISO/TC34/WG9専門分科会作業部会（農産食品チェーンにおけるトレーサビリティ設計及び開発の一般原則）	16.3.11	ISO/TC34/WG9/WD(N16)に対するコメント作成について (N16とN18（日本の食品トレーサビリティシステム）の整合性のすり合わせ作業について）	本部（さいたま市）
計		13回	

(2) 国際会議等

派遣期間	会 議 名	開催国(地)名	派遣職員数
15.6.18~20	第4回ISO/TC34/WG7作業部会（遺伝子組換え体分析法）	アルゼンチン（ブエノスアイレス）	1名
15.9.24~26	第4回ISO/TC34/WG8（食品安全性マネジメントシステム-要求事項）	デンマーク（コペンハーゲン）	1名
15.10.14~17	第10回CEN/TC275/WG11（食品-遺伝子組換え体分析法）	ドイツ（ベルリン）	1名
15.11.20~21	第2回ISO/TC34/WG9作業部会（農産食品チェーンにおけるトレーサビリティ設計及び開発の一般原則）	イタリア（ミラノ）	1名
16.1.4~8	第5回ISO/TC34/WG8専門家会合（食品安全マネジメントシステム-要求事項）	デンマーク（コペンハーゲン）	1名
16.1.5~11	CEN/TC275/WG11 定量法ワーキンググループ会合	フランス（パリ）	1名
16.2.15~20	第5回ISO/TC34/WG7専門家会合（遺伝子組換え体分析法）	韓国（ソウル）	2名
計	7回		8名

消費者相談受付状況

	制度・基準	品質・規格	表示	安全・衛生	量日	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	5	1	1	12	0	0	0	0	1	1	2	4	0	0	0	7	34	0
種・苗・花き	1	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	4	0
穀類及びその加工品	19	26	116	16	1	1	0	1	32	12	1	1	0	3	1	14	244	6
豆類、いも類及びその加工品	11	13	68	14	0	3	0	0	43	14	3	3	3	3	0	6	184	1
青果物及びその加工品	61	73	172	164	3	1	2	1	101	7	5	5	13	12	3	21	644	12
他の農産物及びその加工品	8	9	43	12	0	0	1	0	34	2	0	0	2	5	0	4	120	0
畜産物及びその加工品	67	26	180	85	1	4	0	2	56	17	3	12	0	0	1	14	468	4
牛乳及び乳製品	4	6	17	7	1	0	0	0	11	1	1	0	0	7	0	2	57	0
水産物及びその加工品	45	21	225	41	4	2	0	1	32	9	4	2	1	0	2	15	404	7
油脂類	0	19	6	4	0	0	0	0	75	1	0	0	0	2	0	0	107	10
調味料及びスーブ類	8	39	26	9	0	0	0	1	29	0	3	0	0	4	0	6	125	4
飲料	4	45	49	14	1	0	1	2	64	1	1	1	0	9	1	5	198	8
菓子	6	2	35	4	1	0	0	0	4	0	0	0	0	0	2	1	55	0
その他の加工食品	7	3	72	13	0	0	0	0	6	1	1	0	0	0	0	1	104	0
新食品	1	2	3	1	0	1	0	0	7	1	0	0	0	1	0	0	17	0
食品添加物	14	5	31	56	0	0	0	0	52	3	1	0	0	4	0	11	177	0
林産物	11	15	3	20	0	0	0	1	12	0	0	2	0	0	0	11	75	0
農薬・肥飼料等・医薬品	17	2	2	24	0	0	0	0	3	1	1	0	4	0	1	17	72	0
機械・用具	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	6	0
特定の商品をあげないもの	290	30	477	144	5	4	5	8	55	42	22	8	4	19	3	110	1,226	0
農政	76	2	11	14	0	0	1	1	0	13	19	1	1	0	10	110	259	0
その他	62	4	37	49	0	1	3	1	3	10	22	1	1	7	5	217	423	0
計	717	343	1,574	709	17	17	13	19	620	136	89	40	29	76	29	575	5,003	52

効果測定の結果

1 各種講習会及び研修会のアンケート

項目	実施回数	配布数	回収数	回収率(%)	満足度平均
食生活指針の普及啓発講習会	2	100	86	86	4.2
消費者行政施策普及啓発講習会	9	570	411	72	3.8
JAS制度普及啓発講習会	17	1,073	744	69	3.8
中央研修	1	17	17	100	4.3
ブロック研修	8	150	134	89	4.3
個別研修	2	2	2	100	5.0

2 講師派遣

項目	実施回数	配布数	回収数	回収率(%)	満足度平均
食生活指針普及啓発講習会	8	8	8	100.0	4.5
総合的学習の時間	10	10	9	90.0	4.8
要請に基づく講師派遣	415	415	406	97.8	4.6
その他の講師派遣	8	8	8	100.0	4.0

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、要請者に対し、センターが主催する講習会は、参加者に対してアンケート調査を行っている。

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

3 広報誌、ホームページのアンケート

項目	実施回数	配布数	回収数	回収率(%)	問い	平均点
広報誌	1	2,814	1364	48.5	広報誌の記事内容について	4.1
ホームページ	1	-	205	-	掲載されている情報は参考になりましたか。	4.2
					知りたい情報はすぐ見つかりましたか。	3.6
						平均3.9
メールマガジン	1	1,961	44	2.2	メールマガジンの掲載内容について	3.9

注 ホームページのアンケートは、平成15年12月1日～26日までセンターのホームページ上に掲載した。

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（個別品質表示基準）

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	20	35	3	8.6	3	100.0
ハム類		0	0	-	0	-
プレスハム		0	0	-	0	-
混合プレスハム		0	0	-	0	-
ソーセージ	40	59	9	15.3	8	88.9
混合ソーセージ		0	0	-	0	-
チルドハンバーグステーキ	20	21	2	9.5	2	100.0
チルドミートボール	20	11	0	0.0	0	-
チルドぎょうざ類	85	49	11	22.4	10	90.9
即席めん類	40	32	2	6.3	2	100.0
生タイプ即席めん	40	8	1	12.5	1	100.0
乾めん類	40	58	3	5.2	3	100.0
手延べそうめん類		4	1	25.0	1	100.0
マカロニ類	40	29	2	6.9	2	100.0
パン類	130	119	35	29.4	32	91.4
凍り豆腐	15	12	3	25.0	3	100.0
農産物漬物	180	112	17	15.2	14	82.4
乾燥マッシュポテト	5	1	0	0.0	0	-
さくらんぼ砂糖漬	2	1	1	100.0	1	100.0
乾しいたけ	95	207	114	55.1	78	68.4
果実かん詰及び果実びん詰		7	1	14.3	1	100.0
野菜かん詰及び野菜びん詰	36	34	2	5.9	2	100.0
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	20	16	0	0.0	0	-
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰		0	0	-	0	-
果実飲料	90	101	20	19.8	18	90.0
炭酸飲料		2	1	50.0	1	100.0
豆乳、調整豆乳及び豆乳飲料	5	11	2	18.2	2	100.0
ジャム類	60	74	14	18.9	12	85.7
レトルトパウチ食品		0	0	-	0	-
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	10	5	0	0.0	0	-
特殊包装かまぼこ類	20	16	4	25.0	3	75.0
風味かまぼこ		0	0	-	0	-
うに加工品	5	12	4	33.3	2	50.0
うにあえもの	5	11	4	36.4	2	50.0
削りぶし	25	40	8	20.0	8	100.0
煮干魚類及び煮干魚粉末	40	44	4	9.1	2	50.0
乾燥わかめ	80	76	15	19.7	12	80.0
塩蔵わかめ	90	83	27	32.5	25	92.6
調理冷凍食品	45	32	2	6.3	2	100.0
ドレッシング	37	49	13	26.5	12	92.3
風味調味料	10	3	0	0.0	0	-
乾燥スープ	15	18	2	11.1	2	100.0
しょうゆ	70	61	8	13.1	8	100.0
めん類等用つゆ		0	0	-	0	-
トマト加工品	25	34	8	23.5	7	87.5
にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	20	10	2	20.0	1	50.0
ウスターソース類	10	11	0	0.0	0	-
食酢	40	39	15	38.5	12	80.0
マーガリン類	5	1	0	0.0	0	-
ショートニング	5	0	0	-	0	-
精製ラード		0	0	-	0	-
食用植物油類	10	12	2	16.7	1	50.0
アイスクリーム		0	0	-	0	-
みそ	50	78	7	9.0	7	100.0
果糖		1	0	0.0	0	-
計	1,600	1,639	369	23	302	82

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(横断品質表示基準)

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	10	8	1	12.5	1	100.0
粉類	155	135	5	3.7	5	100.0
でん粉	10	10	1	10.0	1	100.0
野菜加工品・冷凍食品	140	118	11	9.3	11	100.0
果実加工品	0	0	0	-	0	-
コーヒー等調整品	250	250	11	4.4	11	100.0
香辛料	85	68	5	7.4	4	80.0
めん・パン類	160	163	12	7.4	10	83.3
穀類加工品	95	97	11	11.3	9	81.8
菓子類	540	589	39	6.6	34	87.2
豆類の調整品	160	210	8	3.8	7	87.5
砂糖類	30	30	1	3.3	1	100.0
その他の農産加工品	80	85	6	7.1	4	66.7
食肉製品	80	81	9	11.1	9	100.0
酪農製品	40	33	0	0.0	0	-
加工卵製品	40	43	6	14.0	6	100.0
その他の加工畜産品	40	47	12	25.5	11	91.7
加工魚介類	400	397	22	5.5	20	90.9
加工海藻類	220	254	7	2.8	7	100.0
その他の水産加工食品	80	124	13	10.5	13	100.0
調味料及びスープ	100	91	6	6.6	5	83.3
食用油脂		0	0	-	0	-
調理食品	520	508	61	12.0	57	93.4
その他の加工食品	15	8	1	12.5	1	100.0
飲料等	150	147	7	4.8	7	100.0
計	3,400	3,496	255	7	234	92

品目	計画件数	検査件数	指導件数	指導率 (%)	改善件数	改善率 (%)
個別品質表示基準	1,600	1,639	369	23	302	82
横断品質表示基準	3,400	3,496	255	7	234	92
合計	5,000	5,135	624	12	536	86

職員技術研修（研修一覧）

研修名	研修中期計画	実施回数	回	参加延べ件数	
新規採用者導入研修	10名程度	本部	1	15	
技術系職員基礎研修	年間1回 10名程度		1	18	
専門技術研修	分析技術研修	年間5名程度派遣		7	10
	センター内専門技術研修	適宜開催、10名程度		4	59
	品質管理技術等研修	年間1名程度派遣		1	7
			計	12	76
機器操作技能研修	年間1回以上 10名程度（本部） 適宜参加（各センター）	本部が統一して開催	1	9	
		本部	4	10	
		小樽センター	3	13	
		仙台センター	2	7	
		横浜センター	7	40	
		名古屋センター	3	29	
		神戸センター	3	10	
		岡山センター	1	1	
		門司センター	2	7	
		計	26	126	
技能能力向上研修	適宜開催 適宜参加	本部が統一して開催	2	13	
		本部	10	19	
		小樽センター	5	6	
		仙台センター	5	10	
		横浜センター	7	49	
		名古屋センター	4	46	
		神戸センター	10	36	
		岡山センター	9	42	
		門司センター	4	7	
		計	56	228	
資格取得研修	調査員内部研修	年間3回程度、1回20名程度		9	90
	内部監査員研修	年間3回程度、1回20名程度		9	32
			計	18	122
	作業環境測定士			3	3
	ISO9000審査員補養成研修	年間2名以上受講		1	4
	ISO/IEC17025内部監査員養成研修	年間1回程度		2	8
食品安全マネジメント審査員研修			1	1	
		計	7	16	
その他の研修	語学研修	適宜参加		0	0
	海外技術協力専門家研修			0	0
	その他の研修		本部	41	256
		小樽センター	5	11	
		仙台センター	11	111	
		横浜センター	24	51	
		名古屋センター	1	10	
		神戸センター	8	182	
		岡山センター	2	65	
		門司センター	8	12	
	計	100	698		

精度管理

区分	分析内容	参加人数	概要等
外部 精度管理	レタスビューレ中の硝酸塩 (FAPAS)	2	CSL (イギリスの独立行政法人) 主催による技能試験プログラム「FAPAS」のうち硝酸塩分析の技能試験へ参加した。 問題はなかった。
	ほうれん草ビューレ中硝酸塩 (FAPAS 2回目)	2	CSL (イギリスの独立行政法人) 主催による技能試験プログラム「FAPAS」のうち硝酸塩分析の技能試験へ参加した。 問題はなかった。
	キャベツビューレ中の硝酸塩 (FAPAS 3回目)	3	CSL (イギリスの独立行政法人) 主催による技能試験プログラム「FAPAS」のうち硝酸塩分析の技能試験へ参加した。 問題はなかった。
	離乳食中の有機リン系残留農薬 (FAPAS)	4	CSL (イギリスの独立行政法人) 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。
	野菜ビューレ中のカドミウム分析 (FAPAS)	13	CSL (イギリスの独立行政法人) 主催による技能試験プログラム「FAPAS」のうちカドミウム分析の技能試験へ参加した。 問題はなかった。
	リンゴ分析中のパツリン分析 (共同試験、国立医薬品食品衛生研究所)	1	国立医薬品食品衛生研究所主催によるパツリン分析の技能試験へ参加した。 問題はなかった。
	リンゴジュース (濁) 中のパツリン (FAPAS)	2	CSL (イギリスの独立行政法人) 主催による技能試験プログラム「FAPAS」のうちパツリン分析の技能試験へ参加した。 問題はなかった。
	小麦中のデオキシニパレノール (共同試験、食品安全薬品センター)	1	食品安全薬品センター主催によるデオキシニパレノール (カビ毒) 分析の技能試験へ参加した。 問題はなかった。
	生糸の性状検査 (中国浙江検査検疫局絹製品検査センター)	10	中国浙江検査検疫局絹製品検査センター主催による生糸の性状試験の技能試験へ参加した。 問題はなかった。
センター間 精度管理	トマトケチャップ中のソルビン酸分析	54	本部品質保証課主催によるソルビン酸分析の技能試験を実施した。 zスコア (ロバスト法) による統計評価の結果、7名が「疑わしい」1名が「不満足」との結果であったことから、「不満足」な試験者には再試験を含めた原因究明を、「疑わしい」の試験者については試験結果の再検証を指示し、その結果を確認した。
計 10 回 外部精度管理 9 回、センター間精度管理 1 回 92 人 (参加延べ人数)			