

平成16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

年度 項目	16
資本金の総額	3,540,720
政府の出資額	3,540,720

#### 4 役員

【定数：理事長1名、理事2名以内、監事2名】

役職名	氏名	任期
理事長	池戸 重信	平成13年4月1日から平成17年3月31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	16
常勤職員数	475	470	531	526

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

独立行政法人農林水産消費技術センター平成16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>1 業務の重点化</p> <p>(1) 食品等の品質及び表示に関する調査及び分析並びに食品等に関する情報の収集、整理及び提供</p> <p>ア 農林水産物、飲食料品(酒類を除く。)及び油脂(以下「食品等」という。)の品質及び表示に関する調査分析については、消費者等のニーズや食品等の流通及び消費の実態等を踏まえ、必要性の高い課題を選定して重点的に実施する。</p>	<p>第1 業務運営の効率化に関する目標を達成するためのとるべき措置</p> <p>1 業務の重点化</p> <p>(1) 食品等の品質及び表示に関する調査及び分析並びに食品等に関する情報の収集、整理及び提供</p> <p>ア 調査分析の重点化</p> <p>(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>第1 業務運営の効率化に関する目標を達成するためのとるべき措置</p> <p>1 業務の重点化</p> <p>国民のニーズを把握し、必要性の高い事項に優先的に取り組んでいくため、以下に掲げる業務の重点化に取り組む。</p> <p>(1) 食品等の品質及び表示に関する調査及び分析並びに食品等に関する情報の収集、整理及び提供</p> <p>ア 調査分析の重点化</p> <p>○ 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。)の課題の選定に当たっては、総合的な消費者ニーズ、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>第1 業務運営の効率化に関する目標を達成するための平成16年度にとった措置</p> <p>1 業務の重点化</p> <p>国民のニーズを把握し、必要性の高い事項に優先的に取り組んでいくため、以下に掲げる業務の重点化に取り組んだ。</p> <p>(1) 食品等の品質及び表示に関する調査及び分析並びに食品等に関する情報の収集、整理及び提供</p> <p>ア 調査分析の重点化</p> <p>○ 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 2,536/4,931)を実施した。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・講習会に関するアンケート (回収数/配付数 1,621/3,076)</li> <li>・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 547/1,201)</li> <li>・食品等特性把握調査に関するアンケート</li> </ul>

(回収数/配付数 245/410)  
 ・消費生活層に関するアンケート  
 (回収数/配付数 123/245)

[資料1]

(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。

○ 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て、平成17年度の食品等特性把握調査課題について検討し、「生鮮及び調理後のゴージャ機能性成分等実態・比較調査」及び「香酢の実態調査」の必要性の高い2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。

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

○ 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

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果的な提供を図る。

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

イ 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短縮するため、測定工程の迅速化について検討し、平成11年度を基準として分析時間を累積して8%程度削減する。

イ 残留農薬調査分析の迅速化

○ 有機塩系農薬及び有機リン系農薬の測定にガスクロマトグラフ質量分析装置を用いることにより、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8.3%短縮した。

ウ 調査分析結果等の情報の迅速かつ効果的な提供

○ ホームページをより充実したものとすため、利用者のニーズを把握するための情報収集を行い、広報企画委員会において検討し必要な改善を図る。

○ 利用者のニーズを把握するため、ホームページ利用者に対するアンケート調査を行うとともに、平成15年度に実施したアンケート結果を広報企画委員会及び同委員会幹事に諮り、利用者が必要な情報を容易に検索可能とする等の必要な改善を図った。

○ ホームページ上で提供している行政情報、技術情報等を常時更新し、最新情報を迅速に提供する。なお、プレスリリースについては、当日までに掲載する。

○ インターネットの活用による効果的な情報提供のため、センターのホームページを計243回(延べ2,435件)更新し、常に最新情報を提供した。ホームページのアクセス回数、438,861回であった。また、プレスリリースについては、全て当日中に掲載した。

(4) ホームページ上で、消費者

○ 平成15年度に導入した高機能検索システムについて、利

用者等の意見を踏まえ、詳細検索機能を追加し利用者が迅速かつ的確に必要な情報を検索できるよう改善した。

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、利用者等の意見を踏まえ、広報企画委員会において検討し必要な改善を図る。

・企業からの相談事例、生活に關する情報、食品等の調査分析結果及びJAS関係業務により蓄積された情報等の中から必要な情報を迅速かつ効率的に検索し、利用できるシステムを構築する。

○ 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51回(延べ128,102通。対前年度206%)配信した。

○ 食の安全・安心に關する最新情報を迅速かつ効率的に提供するため、希望者へ電子メールを配信し、必要に応じて配信システムの改善を図る。

(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

(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

(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

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、A S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關する表示の基準(以下「品質表示基準」という。)が定められている加工食品の検査業務の迅速化を図る。

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

○ 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、すべての食品に機能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加工食品(以下「横断品表品」という。)

○ 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、15年度に不適合率が低かった品目の検査件数を削減し、平成11年改正JAS法により品質表示が義務付けられた加工食品を3,161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加工食品の検査を467件実施することにより、全核



査件数5,071件に占める割合を71.5%とした。

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、個別に品質表示基準が定められている加工食品（以下「個別品表品」という。）に対する検査を重点化し、その割合を60%以上とすため、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品表品に対する検査については、平成15年度に不適合格率が低かった品目の検査件数を削減する。

○ 個別品表品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、総検査分析時間を平成11年度を基準として10%削減する。

- 品目：特殊包装かまぼこ類
- 風味かまぼこ
- うに加工品
- うにあえもの
- 削りぶし
- 煮干魚類及び煮干魚類粉末
- 塩蔵わかめ
- トマト加工品
- 風味調味料
- 乾燥スープ

成13年度以降、前年度の検査の結果を踏まえ、品質表示基準への不適合率が低い品目等の検査件数を削減する。

(4) 中期目標の期間中に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分析法や機器分析への転換等を中心に、既往の検査分析方法の改良を行う。

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

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

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

○ 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討した結果、以下のとおり分析に要する時間が短縮され、また、その妥当性が確認された。

[平成11年度を基準とした削減割合]

- 特殊包装かまぼこ類 40.8%
- 風味かまぼこ 40.8%
- うに加工品 0%
- うにあえもの 0%
- 削りぶし 83.3%
- 煮干魚類及び煮干魚類粉末 13.9%
- 塩蔵わかめ 0%
- トマト加工品 30.6%
- 風味調味料 0%
- 乾燥スープ 0%
- 計 22.2%

[資料2]

務運営の効率化を進める。

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と業務への活用等を図ることにし、これらの職員を対象に、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  
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、その効果的な実施を図る。

(3) 農林物資の検査技術に関する調査及び研究(以下「調査研究」という。)

ア 調査研究について  
○ 食品等の検査技術に関する消費者、食品等の製造業者等のニーズ、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、各理学会等へ積極的に参加し、情報収集を行う。

○ 行政部局等のニーズを把握するため、農林水産省の会議に職員を派遣し、情報収集を行う。

○ 調査研究において必要性の高い課題を選定するため、情報収集の結果及び消費者相談で蓄積された情報を踏まえ、外部の有識者を含めた調査研究総合評価委員会で技術的な可能性について検討した上で次年度に実施すべき課題を選定する。

イ 調査研究の進行管理  
○ 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行管理及び内部評価に基づく計画変更の指示等

(3) 農林物資の検査技術に関する調査及び研究

ア 調査研究について

○ 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、農業試験研究推進会議等の連絡会に計27回参加し、情報収集を行った。

○ 企画調整部長及び消費者情報部長は、それぞれ原則週1回実施される農林水産省消費・安全局表示・規格課及び消費・安全政策課の課内連絡会議に参加し、行政ニーズの把握に努めた。

○ 外部の有識者を含む調査研究総合評価委員会を開催し、「安定同位体比測定による養殖魚・天然魚の判別法の開発」、「シジミの種判別法のマニユアル化」等、平成17年度に行う17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 調査研究の進行管理

○ 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行管理及び内部評価を行うとともに、その結果に基づき、平成16年度の研究課題3課題を追加し、1課題を中止した。

<p>の指示等を効率的に行う。</p>	<p>2 組織体制の整備</p> <p>社会情勢の変化と科学技術の進歩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柔軟な組織体制を整備する。</p>	<p>2 組織体制の整備</p> <p>社会情勢の変化と科学技術の進歩に的確に対応した機動的かつ効率的な業務を推進できるよう、以下より組織体制の整備及び組織運営を行う。</p> <p>(1) 組織運営の効率化</p> <p>○ 役員と職員と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。</p>	<p>を効率的に行うため、調査研究推進委員会を開催する。</p>
<p>2 組織体制の整備</p> <p>社会情勢の変化と科学技術の進歩に的確に対応した機動的かつ効率的な業務を推進するための組織体制を整備し、次の措置を講じ、効率的な組織運営を行った。</p>	<p>2 組織体制の整備</p> <p>社会情勢の変化と科学技術の進歩に的確に対応した機動的かつ効率的な業務を推進できるよう、以下より組織体制の整備及び組織運営を行う。</p> <p>(1) 組織運営の効率化</p> <p>○ 役員及び役割の明確化並びに効率的な組織運営を行うため、適宜、理事会及び役員、所長会議を開催するとともに、定期的に役員・部長会議及び役員・部課長会議を開催する。</p> <p>○ 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>(2) 業務運営の効率化</p> <p>○ 本部と地域の業務実施部門の指示系統を明確化し、効率的な業務運営を行うため、必要に応じ業務規程類を見直すとともに、具体的な業務の実施については、理事長権限を本部部長の専決とし、権限委譲による責任の明確化と意思決定手続の簡素化を推進する。</p>	<p>2 組織体制の整備</p> <p>社会情勢の変化と科学技術の進歩に的確に対応した機動的かつ効率的な業務を推進するための組織体制を整備し、次の措置を講じ、効率的な組織運営を行った。</p> <p>(1) 組織運営の効率化</p> <p>○ 理事会を2回及び役員・所長会議を3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・部課長会議を開催し、理事長の指示を徹底した。</p> <p>○ 第2四半期終了時に平成15年度の業務実績の評価結果及び平成16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の部長に対して改善指示を行った。</p> <p>(2) 業務運営の効率化</p> <p>○ マネジメントレビューにおける理事長の改善指示に基づき、権限委譲による責任の明確化と意思決定手続の簡素化を図るため、業務規程類を見直した。</p>	<p>2 組織体制の整備</p> <p>社会情勢の変化と科学技術の進歩に的確に対応した機動的かつ効率的な業務を推進するための組織体制を整備し、次の措置を講じ、効率的な組織運営を行った。</p>

<p>○ 効率的な業務運営を行うため、企画調整部において業務の進行管理を行うとともに、本部の総務部において、予算の執行管理を行う。</p> <p>(3) 機動的な業務運営</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、業務量に応じて機動的に各課に配置する。</p> <p>○ スタッフ制を導入している部署において、業務量に応じて係ごとこの業務内容を調整する。</p>	<p>○ 企画調整部において、四半期ごとに業務進捗状況報告を取りまとめ進行管理を行った。また、総務部において、業務の進行に応じた予算の執行管理を行った。</p> <p>(3) 機動的な業務運営</p> <p>○ 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>○ スタッフ制を導入している部署においては、業務量に応じて係ごとに業務内容の調整を図った。</p>	<p>○ 効率的な業務運営を行うため、企画調整部において業務の進行管理を行うとともに、本部の総務部において、予算の執行管理を行う。</p> <p>(3) 機動的な業務運営</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、業務量に応じて機動的に各課に配置する。</p> <p>○ スタッフ制を導入している部署において、業務量に応じて係ごとこの業務内容を調整する。</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、職員技術研修計画を作成するとともに、ISO9000の審査員補、労働安全衛生法に定められた作業環境測定士等の有資格者を確保する。</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、調査分析等に係る先進的な技術、知識等の導入を図る。</p> <p>(1) 各種有資格者の確保</p> <p>○ 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、必要に応じて当該中期計画の見直しを行う。</p> <p>○ 職員技術研修中期計画に基づき、次の有資格者を確保する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ISO9000審査員補 25名(新規12名)</li> <li>・ 作業環境測定士 第1種有機溶剤 5名(新規0名)</li> <li>・ 放射線取扱主任者 (全センターに配置) 39名(新規2名)</li> </ul>	<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、ISO9000の審査員補、労働安全衛生法に定められた作業環境測定士等の有資格者を確保する。</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、調査分析技術等の先進的な技術、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、調査分析等に係る先進的な技術、知識等の導入を図る。</p> <p>(1) 各種有資格者の確保</p> <p>○ 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、平成16年度の研修企画委員会の審議結果に沿って職員技術研修中期計画を見直し、以下のとおり有資格者を確保した。</p> <p>[資料3]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ISO9000審査員補 25名(新規12名)</li> <li>・ 作業環境測定士 第1種有機溶剤 5名(新規0名)</li> <li>・ 放射線取扱主任者 (全センターに配置) 39名(新規2名)</li> </ul> <p>(2) 職員の派遣及び研修の実施</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、調査分析技術等の先進的な技術、知識等の導入に努める。</p> <p>(2) 先進的な調査分析技術等の導入を図るため、独立行政法</p>

<p>人食品総合研究所等の外部機関への職員を派遣を行うとともに、職員の技術力の向上を図るため、職員の技術力の向上を図るため、職員の健康と安全な労働環境を維持するための措置を講ずる。</p> <p>(2) 職員の健康と安全な労働環境を維持するための体制を整備する。</p>	<p>先進的な検査分析技術等の導入を図るため、以下の外部機関へ職員を派遣し、高度な分析技術を習得した。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・環境省環境調査研究所（6名）</li> <li>・北九州市環境科学研究所（1名）</li> <li>・東北大学大学院農学研究科（2名）</li> <li>・独立行政法人森林総合研究所（1名）</li> <li>・独立行政法人水産総合研究所（4名）</li> <li>・独立行政法人食品総合研究所（3名）</li> </ul> <p>職員の技術力の向上を図るため、職員延べ87名に対し1 GP-MS（誘導結合プラズマ質量分析装置）の操作に関する研修を行った。</p> <p>(3) 職員の健康、安全な労働環境の維持のための措置</p> <p>○ 労働安全衛生法に基づき、職員の健康と安全な労働環境を維持するため、本部、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。</p> <p>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>先進的な検査分析技術等の導入を図るため、独立行政法人食品総合研究所をはじめとした外部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等の新しい分析技術に関する研修を行う。</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、その他のセンターに衛生推進者を、その他の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健康と安全な労働環境を維持するため、各センターにおいて安全衛生委員会を開催する。</p>	<p>4 業務運営の進行管理 業務の運営状況を定期的に点検・評価し、その結果を業務の運営に反映させる仕組みを導入する。</p>
<p>人食品総合研究所等の外部機関への職員を派遣を行うとともに、職員の技術力の向上を図るため、職員の健康と安全な労働環境を維持するための措置を講ずる。</p> <p>(3) 職員の健康と安全な労働環境を維持するための措置を講ずる。</p>	<p>先進的な検査分析技術等の導入を図るため、独立行政法人食品総合研究所をはじめとした外部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等の新しい分析技術に関する研修を行う。</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、その他のセンターに衛生推進者を、その他の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健康と安全な労働環境を維持するため、各センターにおいて安全衛生委員会を開催する。</p>	<p>4 業務運営の進行管理 業務の運営状況を定期的に点検・評価し、その結果を業務の運営に反映させる仕組みを導入する。</p>	<p>4 業務運営の進行管理等 業務の運営状況を定期的に点検・評価し、その結果を業務の運営に反映させるため、次に掲げる業務運営の進行管理等に取り組んだ。</p> <p>(1) 業務運営の進行管理</p> <p>○ 平成16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15年度における業務実績の評価結果及びそれぞれへの対応状況、平成16年度上半期の業務進捗状況及び平成16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>人食品総合研究所等の外部機関への職員を派遣を行うとともに、職員の技術力の向上を図るため、職員の健康と安全な労働環境を維持するための措置を講ずる。</p> <p>(3) 職員の健康と安全な労働環境を維持するための措置を講ずる。</p>	<p>先進的な検査分析技術等の導入を図るため、独立行政法人食品総合研究所をはじめとした外部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等の新しい分析技術に関する研修を行う。</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、その他のセンターに衛生推進者を、その他の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健康と安全な労働環境を維持するため、各センターにおいて安全衛生委員会を開催する。</p>	<p>4 業務運営の進行管理 業務の運営状況を定期的に点検・評価し、その結果を業務の運営に反映させる仕組みを導入する。</p>	<p>4 業務運営の進行管理等 業務の運営状況を定期的に点検・評価し、その結果を業務の運営に反映させるため、次に掲げる業務運営の進行管理等に取り組んだ。</p> <p>(1) 業務運営の進行管理</p> <p>○ 平成16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15年度における業務実績の評価結果及びそれぞれへの対応状況、平成16年度上半期の業務進捗状況及び平成16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>○ 業務評価委員会による点検・評価及びマナジメントレビューの結果を規程等に適宜反映させる。</p> <p>(2) 用紙代の削減</p> <p>○ 文書の電子化等を推進すること等により、平成11年度を基準として用紙代を累積して8%程度削減する。</p>	<p>○ 各四半期ごとに報告される実績報告を基に、年度計画に対する業務進捗状況報告書として取りまとめ、その報告書に基づき理事會、幹部會議において業務の進行管理を行った。</p> <p>○ 平成15年度及び16年度のマネジメントレビュー、内部監査の結果、業務評価委員会の審議結果等を踏まえ、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>(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27%削減した。</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>○ 業務評価委員会による点検・評価及びマナジメントレビューの結果を規程等に適宜反映させる。</p> <p>(2) 用紙代の削減</p> <p>○ 文書の電子化等を推進すること等により、平成11年度を基準として用紙代を累積して8%程度削減する。</p>	<p>○ 各四半期ごとに報告される実績報告を基に、年度計画に対する業務進捗状況報告書として取りまとめ、その報告書に基づき理事會、幹部會議において業務の進行管理を行った。</p> <p>○ 平成15年度及び16年度のマネジメントレビュー、内部監査の結果、業務評価委員会の審議結果等を踏まえ、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>(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27%削減した。</p>
<p>5 業務運営の効率化による経費抑制 業務運営の効率化に関する事項による経費の抑制については、各事業年度の人件費を除去し、各事業年度の経費を削減すること。年度比で1%抑制すること。</p>	<p>5 業務運営の効率化による経費抑制 業務運営の効率化に関する事項による経費の抑制については、各事業年度の経費を削減すること。年度比で1%抑制すること。</p>	<p>5 業務運営の効率化による経費抑制 上記1～4に掲げる措置により、今年度の人件費を除去し、今年度比で1%抑制する。</p>	<p>5 業務運営の効率化による経費抑制 平成16年度の人件費を除去し、今年度比で1.6%の経費を削減した。</p>
<p>第3 国民に対して提供するサービスその他の業務の質の向上に関する事項</p>	<p>第2 国民に対して提供するサービスその他の業務の質の向上に関する目標を達成するための措置</p>	<p>第2 国民に対して提供するサービスその他の業務の質の向上に関する目標を達成するための措置</p>	<p>第2 国民に対して提供するサービスその他の業務の質の向上に関する目標を達成するための措置</p>
<p>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 (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</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 (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</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 (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）を運用し、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</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 ○ 農林水産省関係部局及び関係独立行政法人と常に最新のリスク管理情報を共有できようWANを整備し、消費者からの問い合わせ対応等に活用した。また、食品等の事故情報について、新聞等の社告、行政機関等の自主回収情報等を本都及び各地域センターにおいて</p>

<p>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。</p>	<p>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。</p>	<p>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。</p>	<p>て広く収集し、整理解析した結果をホームページで公表した。</p>
<p>(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等に資するため、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、教育関係者等へ積極的に提供する。これらに関心事項の把握を行う。</p>	<p>(2) 講習会等の開催 食育の推進及び食の安全・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に資するため、次に掲げる措置を講じる。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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。また、関係機関との連絡会等に参加し、関心事項の把握を行う。</li> </ul>	<p>(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、直接、消費者、地方公共団体、教育関係者等へ積極的に提供するため、次の措置を講じた。 [資料4]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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し、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。</li> </ul>	<p>(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、直接、消費者、地方公共団体、教育関係者等へ積極的に提供するため、次の措置を講じた。 [資料4]</p>
<p>ア 教育関係者に対する食生活指針の普及啓発を中心とした講習会（食生活指針普及啓発講習会）を前年度までの実績を踏まえ、未実施県を優先して10都道府県以上で開催する。</p>	<p>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）を前年度までの実績を踏まえ、未実施県を優先して10都道府県以上で開催する。</p>	<p>教育関係者を主な対象者として食生活指針の普及啓発を図るための講習会を、11道府県（うち7道府県は、前年度までの実績を踏まえ、4年間で40都道府県に66回）。</p>	<p>教育関係者を主な対象者として食生活指針の普及啓発を図るための講習会を、11道府県（うち7道府県は、前年度までの実績を踏まえ、4年間で40都道府県に66回）。</p>
<p>イ 地方公共団体に対する消費者行政施策の普及啓発を推進するための講習会及び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各事業年度に16回以上開催する。</p>	<p>地方公共団体に対する消費者行政施策の普及啓発を推進するための講習会（消費者行政施策普及講習会）を各センターごとに1回以上開催する。</p>	<p>地方公共団体に対する消費者行政施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、合計8回開催した。</p>	<p>地方公共団体に対する消費者行政施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、合計8回開催した。</p>
<p>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</p>	<p>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（ブロック研修）を各センターごととに1</p>	<p>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（ブロック研修）を各センターごととに1</p>	<p>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（ブロック研修）を各センターごととに1</p>

は個別に研修会を開催する。

関係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、地方公共団体の要請に応じ、業務の状況を勘案しつつ個別に研修会を開催する。

(各センター1回)  
・農林水産省の依頼による中央研修(6日間) 1回  
・地方公共団体からの要請に応じた個別の研修 1回

食品等のリスク情報の共有を促進するため、地方公共団体の職員等を対象とした食の安全についての知見を有する者の育成を目的とする研修会を4回以上開催する。

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

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、消費者の被害及び風評被害の防止、消費者の不安の解消等を図るため、実態調査やアンケートの収集を迅速に行い、適切かつ正確な情報を消費者に分かり易く、かつ、迅速に提供するとともに、そのための業務執行体制を整備する。

食品等特性把握調査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分かり易く、かつ、迅速に提供し、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。また、適切な調査措置を講じる。

食品等特性把握調査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、食品等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。

食品事故等の発生に際して即時に対応できるため、想定される食品事故の重大性に対応するための食品事故発生を明確化するための食品事故調査要領を作成するとともに、想定される事故内容別に職員の間から専門家をはじめ当該事故に関する家を登録する。

消費者に食品等の正しい知識を普及啓発するため、消費者対応業務推進委員会での検討結果を踏まえ、以下の課題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、広報紙、講習会等において情報提供する。  
なお、年度途中で新たに実施すべき課題が発生した場合は、必要に応じて課題の調整を行う。

【実施課題】  
・ダットアンそばの調理による機能性成分の低下

平成15年度消費者対応業務推進委員会での検討結果を踏まえ、「ダットアンそばの調理による機能性成分の低下」、「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実態調査」について食品等特性把握調査を実施した。

【ダットアンそばの調理による機能性成分の低下】  
血圧降下作用等があるルチンや抗アレルギー効果があるケルセチン等の機能性成分の含有が知られているダットアンそばやそばの加工品(干しそば)について、機能性成分の含有量を品種間比較した。前者は後者の約80倍のルチンを含み、後者にはケルセチンがごく微量しか含有されていないかった。

また、これらを調理した(ゆでた)後は機能性成分が平



- ・黒大豆加工食品の品質特性調査
- ・奈良漬と新漬の相違等実態調査

均で3割程度減少していた。

【黒大豆加工食品の品質特性調査】

黒大豆と通常の大豆を使用した加工食品（煮豆、きな粉、黒豆茶）についてイソフラボンなどの機能性成分を比較した。きな粉については、主なイソフラボンは黒大豆に多く含まれていたが、煮豆は、黒大豆、通常の大豆ともにその含有量が原料に比較して半減しており、含有されるイソフラボンは加水加熱により消失する可能性を示唆した。

また、ポリフェノール及びビタミンEの含有量は両者に有為差がみられなかった。

【奈良漬と新漬の相違等実態調査】

青瓜等を熟成が進んでいない酒かずに短期間漬込んだ奈良漬に近い風味を持つ漬物（以下「新漬」という。）について、アルコール分、塩分等の成分について奈良漬と比較した。新漬のアルコール分及び塩分は、奈良漬に比べかなり低い傾向がみられた。

また、新漬の食味は奈良漬に比べ塩味、甘味が少ないが、青瓜固有の新鮮味、青臭味を有するものであった。

- 平成15年度食品等特性把握調査等の結果を広報誌等を活用し、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委員会において発表した。

〔広報誌掲載課題〕

- ・落花生加工食品の品質特性調査
- 〔全国商品テスト連絡会議発表課題〕
- ・ヤーコン加工食品の品質特性調査
- ・カクト野菜の品質特性調査
- ・高糖度トマトの糖度等実態調査
- 等5課題

- 食品事故等の発生に際して即時に消費者相談者相談で蓄積された情報の収集整理を行い、想定される事故への対応手法を食品事故調査要領に盛り込む。  
なお、事故要因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、食品緊急調査実施マニュアルを作成するとともに、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。

○ 緊急調査対策委員会を設置するような案件はなかった。

○ 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る。また、迅速に情報提供を行うため、当該事業に係る相談窓口の設置等の措置を講じる。

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、広報紙等を活用して、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) 微量物質等の調査分析  
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。

(4) 微量物質等の調査分析  
農林水産省の「消費者の視点に立った安全・安心な食料の安定供給」政策の実施に資するため、農林水産省関係部局と連携して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、以下の措置を講じる。

(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。

○ 分析技術の習得、維持・向上のため、延べ1,366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122回行うとともに、分析機器については、平成16年度機器整備方針に基づき新規導入又は更新を行い、各センターごと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った。

○ 高度な分析技術を要する微量物質等の調査分析を通じ、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定期的な保守・点検を行い、記録する。

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證するため保守・点検を定期的に行う。

○ 社会的要請及び行政ニーズを踏まえ、以下の微量物質の調査分析を実施し、その結果を農林水産省関係部局に情報提供した。

○ 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緊急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施設数等の調整を図る。

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。

- ・残留農薬
  - ・指定外食品添加物
  - ・うち、生しいたけの保存料
  - ・うち、生しいたけの漂白剤
  - ・その他の食品汚染物質
  - （乾しいたけの具菜）
  - ・カビ毒
- 3,703検体  
280検体  
120検体  
160検体  
40検体  
240検体

〔主な調査対象微量物質及び実施予定

(原料用りんご果汁中のパツリン)

検体数]

- ・残留農薬：3,500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
- ・カビ毒：250検体

○ 輸入農産物の安全性を確保するため、輸出国における農産物の生産過程における使用資材の実態やリスク管理対策の実施状況について調査を行う。

○ 農林水産省関係部局と連携し、Codexにおいて審議されている重金属等について、実態調査を1,500検体実施する。

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。

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、内分泌かく乱物質（環境ホルモン）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を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。

○ 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（以下「カルタヘナ担保法」という。）に規定する遺伝子組換え生物等の情報を収集し、必要に応じ、その使用実態に関する調査を行う。

(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

(6) 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

(5) 改正JAS法によりJAS規格の定期的な見直しが法定化されたことを踏まえ、当該定期的見直しが消費者ニーズ

○ 輸入農産物の安全性を確保するため、輸出国における農産物の生産過程における使用資材の実態やリスク管理対策の実施状況についてなどの会議を4回開催し、外国への現地調査にセンター職員を4回派遣した。

○ 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 1,425検体  
うち、カドミウム 30検体

○ 食品等に含まれるダイオキシン類、内分泌かく乱物質（環境ホルモン）等の分析については、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、引き続き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。

○ 農林水産省、厚生労働省、環境省や関係独立行政法人等から情報収集を行った。

(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

に係る調査分析

等に即した適切なものとなるようJAS規格が定められた農林物資に関連する食品等の品質の調査分析を行う。  
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、当該加工食品及び関連する食品の品質及び表示に関する調査分析を行う。

ア JAS規格の定期見直しに係る調査分析に当たっては、次の調査を行う。

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なるよう、農林水産省関係部局から要請される品目について以下の調査分析等を行い、意見書を作成する。

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、飲食料品及び油脂6品目(51規格)、林産物3品目(3規格)及び有機農産物等5品目(9規格)について意見書を作成した。

(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

○ JAS規格の利用状況及び見直しの要望を把握するため、関係者に対しアンケート等による調査を行う(利用実態調査)。

○ JAS規格の利用状況、改正要望を把握するため、関係者に対するアンケート又はヒアリングにより、JAS規格利用実態調査を以下のとおり実施した。

消費者団体  
6品目(42規格)  
実需者  
14品目(53規格)  
流通業者等  
14品目(53規格)  
製造業者等  
14品目(53規格)

(イ) 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

○ 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、調査件数の調査を図る。

○ 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)を以下の品目(規格)について948件実施した。

飲食料品及び油脂  
7品目(48規格)  
林産物  
4品目(5規格)  
量表  
1品目(1規格)

なお、品質実態調査を実施した54規格948件のうち、34規格については、1規格当たり20件以上の市販品の調査を実施した。

また、20規格については、市場流通量が少ないなどの理由から1規格当たり20件の市販品の市販品の調査は実施できなかった。

- 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飲食料品及び油脂4品目18規格について行った。
- 消費者団体に対する説明会を計7回開催した。また、消費者団体、業界団体等をメンバーとしたワーキンググループを計14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個別品質表示基準の見直しに係る要請はなかった。

- 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）。

- JAS規格見直し意見書をより消費者ニーズ等に即した意見書とするため、必要に応じて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。

イ 個別品質表示基準の見直しに係る調査分析  
個別品質表示基準が消費者ニーズ等に即したもとなるよう、農林水産省関係部局からの要請に応じて以下の調査分析等を行い、意見書を作成する。

- 個別品質表示基準の見直しの要望を把握するため、関係者に対しアンケート等による調査を行う。

- 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。

- 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）。

(ウ) JAS規格との国際規格の整合性の調査

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。

(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請の調査

- (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製品、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

- (ウ) 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

- 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

率と国際規格との整合性の調査

合性調査)。

- 個別品質表示基準の見直し意見書をより消費者ニーズ等に即して意見書とするため、必要に応じて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。

ウ 説明会の開催

JAS規格の定期見直し及び個別品質表示基準の見直しに係る情報を消費者、事業者等に適切に提供するため、以下の措置を講じる。

- 農林水産省が行うJAS規格の定期見直し及び個別品質表示基準の見直しに係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開催する。

(6) Codex規格等に係る調査分析等

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。

(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、必要な調査分析を実施するとともに、次に掲げる措置を講じる。

- 国際的に流通している食品等の海外における製造技術、流通実態並びに国際規格及び各国の規格の制定、改正等に関する情報を収集、整理する。
- Codex委員会の審議結果及び行政ニーズを踏まえ、必要に応じ国際的に流通している食品等の品質及び表示の実態の調査分析を行う。

ウ 説明会の開催

JAS規格の定期見直しに係る情報を消費者、事業者等に適切に提供するため、以下の措置を講じた。

- 農林水産省が行ったJAS規格の見直し及び個別品質表示基準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5回、3回、3回、合計29回開催した。

(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、次の措置を講じた。

- 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。
- ベースト状の大豆発酵食品 (Fermented soybean paste) 我が国のみそに相当) の国際規格の策定が韓国からCodexに提案されていることから、テンジャン (韓国みそ) とみその品質比較調査を行った。

(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。

<p>○ 国際規格の分析法を我が国の実態に即したものとすため、しよゆう及び即席めん類の分析手法の妥当性確認試験を行った。</p>	<p>○ 国際規格の分析法を我が国の実態に即したものとすため、しよゆう及び即席めん類の分析手法の妥当性確認試験に係る調査を行う。</p>
<p>エ 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1回、国内会議に9回、国内委員会に4回職員を派遣した。 ・第14回コーテックスアジア地域調整部会 ：韓国（済州島）</p>	<p>イ Codex規格の主要な部分を成す分析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。</p>
<p>○ ISO/TC34（食品専門委員会）の国内審議団体として、以下の活動を行うとともに、総括的な国内委員会を1回開催した。 ・WG7（遺伝子組換え体分析法に係る作業部会） 国内委員会 1回開催 国際会議 2回出席 ・WG8（食品安全マネジメントシステムに係る作業部会） 国内委員会 12回開催 国際会議 3回出席 ・WG9（飼料及び食品エージにおけるトレーサビリティに係る作業部会） 国内委員会 2回開催 国際会議 1回出席</p>	<p>○ ISO/TC34（国際標準化機構／食品専門委員会）国内審議団体事務局として、同委員会及びISO/TC34/SC12（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、提供等に努め、国内の意見の収集、提供等に努め、国内の意見集約等の国際標準作成に関する活動を行う。 また、同委員会に係る国際会議については、我が国の意見を的確に反映させるため、必要に応じ職員等を派遣する。</p>
<p>○ ISO/TC34/SC12（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、提供等に努め、国内の意見集約等の国際標準作成に関する活動を行った。 [資料5]</p>	<p>○ トレーサビリティシステムに関する国内外の実態調査等を行う。</p>
<p>○ トレーサビリティシステムについて国内外の実態調査等を行った。</p> <p>(7) 消費者等に対する情報提供 食の安全・安心に関するリスクコミュニケーション及び消費者の自立を推進するため、以下の措置を講じ、消費者等に対し適切に情報を提供した。</p>	<p>○ トレーサビリティシステムに関する国内外の実態調査等を行う。</p> <p>(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</p>

め、インターネット等の活用、広報紙等の発行、地方公共団体等の主催する講習会等への講師派遣、共同ワークショップ等を行うとともに、情報提供の質の向上を図るため、アンケート調査等の実施により、提供した情報や提供方法について効果測定を行う。

二ヶ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、提供情報の更新を行い、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「電子フォーラム」を開催する。

の自立を推進するため、以下の措置を講じる。

- ア 消費者等に対し適切な情報提供を図るための取組
- 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、ホームページの内容を適宜更新することにより、食生活等に關する情報や消費者相談事例、プレスリリース等の最新の情報を提供する。また、ホームページ上で食の安全・安心に関する「電子フォーラム」を開催する。

- (4) 広報紙を概ね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、電子メールアドレスを年12回以上発信する。

- 広報紙を概ね2ヶ月に1回の割合で年6回発行するとともに、リスクコミュニティセッションに関連したビデオ及びパンフレットを作成する。なお、発行等に当たっては、広報企画委員会で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する。さらに、電子メールを活用したり、スクリーン等の情報提供を迅速に行うため、希望者にメールアドレスを毎月2回配信するとともに、必要に応じて迅速な情報提供を行うために、随時メールアドレスマガジンを配信する。

ア 消費者等に対し適切な情報提供を図るための取組

- 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）

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「いま、果実は!」、「おいも」について考えよう」、「旬はどうなった」の3テーマについて開催した。

- 地方公共団体の消費生活センター等を主な対象として、広報紙「大きな目小さな目」を6回（毎回6,000～6,500部）発行した。また、各センターにおいて地域情報紙を合計44回（18,149部）発行した。

- 【広報紙の主な掲載内容】
- ・ 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とする電子メールアドレスマガジン51回（配信数128,102通）配信した。

- 食の安全・安心に関する啓発ビデオ「見ていますか？食品の表示」を170本作成し、配布した。

- 啓発パンフレット「そうだったのか!!」を20,000部作成し、配布した。



<p>○ 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。</p>	<p>○ 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。</p>	<p>○ 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組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する。</p>
<p>○ 農林水産省の消費者行政施策の普及啓発を図るため、地方公共団体等が開催する講習会、消費者生活展等に職員を派遣するとともに、地方公共団体が行っている消費者対応の取組を技術面から支援するため、地方公共団体からの要請に応じて講師派遣を372回行った。</p>	<p>○ 地方公共団体が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、以下の事項について地方公共団体等から要請があった場合には、必要に応じ職員の派遣等を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・地方公共団体等が開催する講習会及び消費者生活展等</li> <li>・地方公共団体が行っている消費者対応の各種連絡会等</li> <li>・小中学校等が取り組む「総合的な学習の時間」</li> </ul>	<p>(ウ) 地方公共団体が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派遣、消費者生活展への出張等を行う。</p>
<p>○ 小中学校が取り組む「総合的な学習の時間」へ要請に応じて職員を28回派遣した。</p>	<p>○ 消費者の「自立」を推進するための環境整備として、農林水産省及び関係機関と連携した研修会・講習会を開催する。</p>	<p>(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。</p>
<p>○ 消費者の自立を推進するため、簡易分析テスト等を行う「消費者セミナー～試してみませんか。食の安全・安心～」を開催した。</p>	<p>○ 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組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する。</p>	<p>(オ) 消費者からの相談に適切かつ迅速に対応するため、消費者の部屋、相談専用電話等における対応実績に基づき、消費者相談事例集及び消費者相談</p>
<p>○ 地方農政局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45回派遣した。</p>	<p>○ 消費者相談専用電話を活用するとともに、消費者相談4,677件に</p>	<p>つ迅速に対応するため、消費者の部屋、相談専用電話等における対応実績に基づき、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った。</p>
<p>○ 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10回開催した。</p>	<p>○ 消費者相談専用電話を活用するとともに、消費者相談4,677件に</p>	<p>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った。</p>
<p>○ 消費者相談専用電話を活用するとともに、消費者相談4,677件に</p>	<p>○ 消費者相談専用電話を活用するとともに、消費者相談4,677件に</p>	<p>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った。</p>

談対応マニュアルを作成する。

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応える。

○ 食品等に起因する消費者被害の救済、防止を目的として、被害原因の分析及び評価等原因究明機能の充実を図りつつ、消費者被害相談に対応するとともに、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」を活用して、展示物等による情報提供や利用者の相談等に対応するとともに、啓発目的を明確にした特別展示を行う。

○ 消費者相談への適切かつ効率的な対応に資するため、消費者相談、食品表示110番、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、消費者相談事例集に収録し、消費者相談対応

また、相談内容の傾向の解析等をし、消費者啓発、調査研究等のテーマの選定等に活用した。

[資料6]

○ 食品等の消費者被害の救済、防止を目的として被害原因の分析及び評価等原因究明機能の充実を図りつつ、食品等消費者被害相談7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6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各センター2回以上、計27回実施した。

○ 本部においては、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445件受け付けた。

また、食品の品質表示の一層の適正化に資するため、必要に応じ表示監視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。

○ 効率的な消費者相談対応を行うため、消費者相談処理規程及び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15年度の相談事例を74件追加し、ホームページにおいて情報提供した。

マニュアルと併せてその充実を図り、活用する。

○ 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の処理を適切に行う。

○ 消費者、流通業者等を対象に、有機食品及び生産情報公表に係るJAS規格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。

○ 食品の安全・安心の確保に資するため、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。

○ 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  
情報提供業務の改善を図るため、提供した情報や提供方法について効果測定を行う等、次の措置を講じる。

○ 次の業務においてアンケート調査等による効果測定を行い、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
- ・講師派遣
- ・ホームページ

○ 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。

○ 消費者、流通業者等を対象に、JAS法に関する制度の仕組み及びJAS製品に係る品質等について正しく理解させるための講習会を、「輸入農産物及び遺伝子組換え食品の状況」、「油脂・油脂加工品について知ろう」等をテーマとして各センター1回以上、合計12回開催した。

○ 消費者、事業者等からの要請がなかったため、行わなかった。

○ 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344件について解析し、消費者被害防止講習会で普及啓発するとともに、ホームページにおいて公表した。

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。

- ・各種講習会及び研修会 4.3
- ・食生活指針普及啓発講習会 4.0
- ・消費者行政施策普及啓発講習会

(ハ) 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。

(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。

(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。

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等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過ぎて3.5以上を目標とする。また、評価の結果を踏まえて、

○ 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

<p>提供情報の的確性、分かり易さ等の向上に資する方策について、消費者等外部の有識者を合せて各事業年度に1回以上検討を行う。</p>	<p>・ 広報誌</p> <p>4.0 4.3 4.2 4.2</p> <p>4.4 4.4 4.6 4.6</p> <p>3.9 3.9 4.1</p> <p>[資料7]</p>	<p>・ 広報誌</p> <p>JAS制度普及啓発講習会 中央研修 ブロッック研修 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</p> <p>・ ホームページ ・ メールマガジン ・ 広報誌</p>
<p>○ 効果測定の結果を踏まえ、提供情報の的確性、分かり易さ等の向上に資する方策を検討するため、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業務に反映する。</p> <p>○ 講習会、広報誌等による提供情報内容の評価について、評価方法等その評価システムを必要に応じて改</p>	<p>○ 外館の有識者を委員とした消費者対応業務推進委員会を4回開催し、消費者対応業務を効果的に推進するための方策等を検討した。</p> <p>○ 個別の研修ごとに研修生等に対して実施したアンケート調査の結果において、顧客満足度が3.5未満であったものについては、個別に改善策を検討するとともに、消費者対応業務推進委員会において総合的な改善策を検討し、今後の業務に反映させることとした。</p> <p>○ 講習会、広報誌等による提供情報内容の評価方法について検討した結果、評価システムの改善の必要性はなかったが、情報提供に関する顧客満足度把握のためのアンケートについて、その内容を見直した。</p>	<p>○ 講習会、広報誌等による提供情報内容の評価方法等その評価システムを必要に応じて改</p>
<p>2 農林物資の検査及び格付並びに技術上の調査及び指導</p> <p>(1) 品質表示基準の遵守状況の確認のための検査 製造業者及び販売業者が品質表示基準を遵守しているか否かを確認するためDNA解析検査等を活用し以下の場合、検査を実施する。この場合、検査を効果的に行うため前年度の</p>	<p>2 農林物資の検査及び格付並びに技術上の調査及び指導</p> <p>(1) 品質表示基準の遵守状況の確認のための検査（表示監視業務） 表示監視業務は品質表示の真正性を確認するため、生鮮食品の買上検査（生鮮食品検査）及び加工食品の買上検査（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。</p>	<p>2 農林物資の検査及び格付並びに技術上の調査及び指導</p> <p>(1) 品質表示基準の遵守状況の確認のための検査 製造業者及び販売業者が品質表示基準を遵守しているか否かを確認するためDNA解析検査等を活用し以下の場合、検査を実施する。この場合、検査を効果的に行うため前年度の</p>
<p>2 農林物資の検査及び格付並びに技術上の調査及び指導</p> <p>(1) 品質表示基準の遵守状況の確認のための検査 平成15年度の検査において不適合率が高い乾しいたげ等7品目について重点的に調査を実施した。また、表示監視業務は品質表示の真正性を確認するため、次の措置を講じた。</p>	<p>2 農林物資の検査及び格付並びに技術上の調査及び指導</p>	<p>2 農林物資の検査及び格付並びに技術上の調査及び指導</p>

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。

- 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、原産地表示等の実態調査が必要なものについて、原産地判別等に資する検査を300件以上行う。

#### 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616件実施した。  
生鮮食品の検査  
・産地判別等のための検査 616件  
・産地判別等及び「養殖」表示に係るマダイ、ブリ等の脂肪酸組成等の検査 30件  
・「無農薬」等の表示がある農産物の残留農薬検査 286件

- 特別栽培農産物等のうち、農薬を使用していない旨の表示が付されたものについて、表示の整合性の確認のための分析を行う。

#### イ 加工食品検査

- 加工食品検査は、横断品検査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個別品検査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、対象品を選定し、品質表示の真正性の確認検査を5,000件以上実施する。また、必要に応じて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。

#### 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、5,071件実施した。その結果、482件について文書による是正指導を行った。  
〔資料8〕

- 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。

- 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27件について実施した。その結果、13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1件について調査を実施し、文書による是正指

ウ 遺伝子組換え食品の品質表示基準の検査については、製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。

ウ 遺伝子組換え確認分析

- 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件を行う。
- 遺伝子組換え確認分析の結果、遺伝子組換え農産物の分別生産流通管理の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実施状況等の調査を行う。

エ 検査共通

- 表示監視業務を効率的に行うため、農林水産省関係部局と連携し、行政ニーズを踏まえ、必要に応じて品目、調査事項、実施期間を調整し、各セクターで一斉に実施する等の対応に努める（重点調査）。
- 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、可能な限り応じる。

導を行った。

ウ 遺伝子組換え確認分析

- 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177件及び分別生産流通管理の調査での再確認分析3件のうち、168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1件あり、文書による是正指導を行った。なお、分別生産流通管理の調査未了9件については、平成17年度に引き継ぎ調査を行うこととしている。
- また、平成15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2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、以下の特別調査を行った。
  - ・「天然」及び「養殖」表示に係るマダイ、ブリ等の脂防酸組成等の調査
  - ・「無農薬」等の表示のある農産物の農薬調査
  - ・「そば加工品」のそば含有量調査
- 農林水産省関係部局及び都道府県からの技術支援等の要請があった11件について対応した。
- 農林水産省からの要請により「地域名称を冠した食品」についての調査を249件行った。

○ 生鮮食品検査・報告件数

	検査(報告)
生鮮食品検査	616 (47)
産地判別等のための検査	30 (0)

無農薬栽培農産物	8	(0)
遺伝子組換え表示の調査	15	(0)
農林水産省からの要請	7	(0)
マダイ、ブリ等の特別調査	300	(21)
「無農薬等」表示の特別調査	286	(26)

注：括弧内の数字は、検査の結果不適正な表示等が認められ、農林水産省に報告した件数である。

- 検査の結果、食品表示110番等により受け付けられた各種情報に基づく周辺調査等により不適正な表示等が認められたものは、製造業者又は販売業者等に対し早期に改善するよう、文書による是正指導を行った。なお、改善未了分については、平成17年度に改善報告を受ける予定である。
- また、農林水産大臣による行政指導が必要と思われる重大な不適正については、農林水産省等に回付した結果、1件2事業者に対して再発防止の指導がなされた。

○ 加工食品検査・指導等件数

	検査	指導	改善
加工食品検査	5,071	482	421
有機の表示がされた農産物	27	12	10
遺伝子組換え食品表示	353	1	0
遺伝子組換え表示対象外の食品			
遺伝子組換え表示	1	1	1
それ以外の加工食品	4,690	468	410

- 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24件についても、製造業者等に対し文書による是正指導を行った。
- 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。

(2) 登録認定機関等に対する技術上の調査

- 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苦情等の処理を適切に行う。
- (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）

(2) 登録認定機関等に対する技術上の調査

- (2) 国際標準（ISO）に基づく審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並びに登録後における技術上の調査を適正に行う。

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

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、登録等の申請の審査に係る技術上の調査を行う。

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を受けて、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。また、適切な登録等調査業務を遂行するため、次に掲げる措置を講じる。

- 登録等調査においては、登録等の要件への適合状況を確認するための事業所の調査を行う。

- 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な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。

- 登録等調査ごとに別に定める調査

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	12	79
	手数料調査	13	19
	業務規程調査	13	31
登録外国認定機関	登録調査	3	1
	手数料調査	3	0
	業務規程調査	3	0
登録格付け機関	登録調査	4	0
	手数料調査	4	6
	業務規程調査	4	10
計		19	80
		20	25
		20	41

- 平成16年度に登録され、認定業務を開始した登録認定機関4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



資格を有する職員による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品目及び品質に関する表示について、登録格付機関に對する技術上の調査を全機関に於いて各事業年度に1回以上行い、必要に応じて是正のための指導を行う。

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格付機関に對する技術上の調査を全機関に於いて各事業年度に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

登録認定機関等の登録後における認定業務又は格付業務の実施体制が適正に維持されているかを確認するため、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、適切な監査業務を遂行するため、以下の措置を講じる。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。本年度の監査対象機関数（平成16年3月24日までに登録された機関）は、以下のとおり。

なお、3月25日から3月31日まで新たに登録された機関についても、監査対象とする。

【登録認定機関】

- ・ 飲食料品：16機関
- ・ 生糸：1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：73機関
- ・ 生産情報公表牛肉：1機関
- 【登録格付機関】
- ・ 飲食料品及び油脂：15機関
- ・ その他の農林物資：2機関
- 【登録外国認定機関】
- ・ 一般材、押角、耳付材、合板、单板及び床板：6機関
- ・ 地鶏肉、有機農産物及び有機農産物加工品：3機関

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90機関に對して各1回実施した。(3機関は年度途中で認定業務廃止)

- ・ 飲食料品及び油脂 14機関 (14事業所)
- ・ 林産物 3機関 (10事業所)
- ・ 有機農産物等 71機関 (71事業所)
- ・ 生糸 1機関 (1事業所)
- ・ 生産情報公表牛肉及び生産情報公表豚肉 1機関 (1事業所)
- 計 90機関 (97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15機関に對して各1回実施した。(2機関は年度途中で格付業務廃止)

- ・ 飲食料品及び油脂 13機関 (80事業所)
- ・ 林産物 2機関 (95事業所)
- 計 15機関 (175事業所)

○ 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 6機関 (6事業所)
- ・ 有機農産物等 2機関 (3事業所)

<p>○ 監査は、登録要件への適合状況等について、すべての監査対象機関について1回以上行う。</p>	<p>○ すべてのの監査対象機関について1回以上行った。</p>
<p>○ 事業所調査において適正でない事項を認められた場合には、当該登録認定機関等に対して是正のための指導を行う。なお、調査結果及び是正指導に伴う改善状況については、速やかに農林水産省関係部局へ報告する。</p>	<p>○ 登録認定機関等に対する監査の結果、軽微な問題点等については、現地で指摘を行うとともに、不適正が認められた65機関（登録認定機関に係るもの60機関、登録格付機関に係るもの5機関）については、文書により是正勧告した。また、重大な不適合があると判定した1機関については、直ちに農林水産省へ報告した。</p>
<p>○ 監査は、登録認定機関等ごとにその規模等を勘案した監査の計画を作成し、計画的に行うとともに進捗状況を常に把握する。</p>	<p>○ 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。</p>
<p>エ 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的確性を確保するため、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。</p>	<p>ウ 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。</p> <p>○ 登録認定機関等に対する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。</p>
<p>イ 技術上の調査によるデータの均質化及び質の向上を図るため以下の措置を講ずる。</p> <p>(7) 職員技術研修計画に基づき、(財)日本適合性認定協会の</p>	<p>○ 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。</p> <p>○ 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3件については、苦情処理規程類に基づき処理した。</p> <p>エ 職員の技術水準の向上 技術上の調査によるデータの均質化及び質の向上を図るため、以下の措置を講じた。</p> <p>○ (財)日本適合性認定協会認定のISO9000審査員補研修へ7名及びその他の研修へ5名職員を派遣し、有資格者を養</p>

<p>認定するISO9000審査員研修を受講させ、(財)日本規格協会品質システム審査員評価審査員候補の2名程度審査員を各事業年度に2名程度養成する。</p>	<p>有資格者を、本年度は4名養成する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 技術上の調査を行う職員の資格規程については、必要に応じて見直す。</li> <li>○ 登録等調査及び監査等の業務実施のための資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し、担当職員に対し3年に1回以上の受講を義務付ける。</li> </ul>	<p>成した。(総数25名)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 技術上の調査を行う職員の資格規程について、検討した結果、改正の必要はなかった。</li> <li>○ 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32名の職員に対し調査員内部養成研修を8回実施した。</li> </ul>
<p>(イ) 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等に關する研修を關催し、担当職員に対し3年に1回以上の受講を義務付ける。</p>	<p>(3) 登録申請等に係る手続きの迅速化</p> <p>登録認定機関等の登録及び登録認定機関等の登録手続料の更新並びに認定手続料の額、格付業務規程及び認定業務規程の認可に際しては、関係上の調査に当たっては、調査要請受理後30日以内に農林水産省に報告するため、案件毎に責任者を指名して責任者に調査計画の作成及び進行管理を行わせる体制を整備すること等を内容とする実施要領を作成する。</p>	<p>(3) 登録申請等に係る手続きの迅速化</p> <p>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等するまでの期間であって、3ヶ月)内に終了するため、以下の措置を講じる。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 農林水産省関係部局の要請を受け付けた後、報告を実労働日で30日以内に行う。</li> <li>○ 登録認定機関等の登録等調査に係る実施要領を必要に応じて見直すとともに、職員への周知徹底を図る。</li> <li>○ 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。</li> </ul>
<p>(3) 登録認定機関等の登録及び登録認定機関等の登録手続料の更新並びに認定手続料の額、格付業務規程及び認定業務規程の認可に際しては、関係上の調査に当たっては、調査要請受理後30日以内に農林水産省に報告するため、案件毎に責任者を指名して責任者に調査計画の作成及び進行管理を行わせる体制を整備すること等を内容とする実施要領を作成する。</p>	<p>(3) 登録申請等に係る手続きの迅速化</p> <p>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等するまでの期間であって、3ヶ月)内に終了するため、以下の措置を講じる。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 農林水産省関係部局の要請を受け付けた後、報告を実労働日で30日以内に行う。</li> <li>○ 登録認定機関等の登録等調査に係る実施要領を必要に応じて見直すとともに、職員への周知徹底を図る。</li> <li>○ 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。</li> </ul>	<p>(3) 登録申請等に係る手続きの迅速化</p> <p>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等するまでの期間であって、3ヶ月)内に終了するため、以下の措置を講じる。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 農林水産省関係部局の要請を受け付けた後、報告を実労働日で30日以内に行う。</li> <li>○ 登録認定機関等の登録等調査に係る実施要領を必要に応じて見直すとともに、職員への周知徹底を図る。</li> <li>○ 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。</li> </ul>
<p>(4) 登録認定機関により認定された製造業者及び生産行程管理が行う格付に対する登録認定機関の指導並びに登録格付機関による格付が適切に行</p>	<p>(4) JASマークの付された農林物資の検査</p>	<p>(4) 立会調査及び格付品調査等</p> <p>登録認定機関等に対する立入調査及びJAS製品調査等について次の措置を講じた。</p>
<p>(4) 登録認定機関により認定された製造業者及び生産行程管理が行う格付に対する登録認定機関の指導並びに登録格付機関による格付が適切に行</p>	<p>(4) JASマークの付された農林物資の検査</p>	<p>(4) 立会調査及び格付品調査等</p> <p>登録認定機関等に対する立入調査及びJAS製品調査等について次の措置を講じた。</p>

われているか否かを確認するため、認定製造業者の調査及びJASマークの付された農林物資の検査を行う。

つ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造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、以下の措置を講じる。

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して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のJAS製品の検査については、製造業者等の事業規模及び地域パラ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

○ 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388件（登録認定機関に係るもの354件、登録格付機関に係るもの14件）実施した。

○ 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製品の検査については、地域パランス等を勘案して728件（登録認定機関に係るもの723件、登録格付機関に係るもの5件）実施した。

また、農林水産省からの要請に基づき、有機農産物認定生産行程管理者に係る調査の一環として431件の農産物及び農産物加工食品の残留農薬の分析を実施した。

○ 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48件（登録認定機関に係るもの45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。

○ 立会調査は、別に定める立会調査実施基準に基づき、350件以上の調査を実施する。

○ 格付品調査は、登録格付機関の格付数量又は登録認定機関の事業所ごとの認定製造業者等の数及びその格付数量を勘案し、700件以上の調査を実施する。

○ 立会調査及び格付品調査の結果については、登録認定機関等へ通知するとともに、適正でない事項を認められた場合には、是正状況を確認する。

<p>○ 農林水産省関係部局からの要請、認定製造業者等に対する調査（増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。</p> <p>(5) 食品等の販売業者、製造業者等に対する技術指導</p> <p>食品等の販売業者、製造業者等も、製造業者等が高度な品質管理技術を導入するため、国際標準（ISO）やHACCP等の高度な品質管理技術に基づき指導を行うため、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。</p>	<p>○ 農林水産省関係部局からの要請、認定製造業者等に対する調査（増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。</p> <p>(5) 食品等の販売業者、製造業者等に対する技術指導</p> <p>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資するため、以下の措置を講じる。</p> <p>○ 国際標準（ISO）やHACCP等の高度な品質管理技術に基づき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開催する。</p> <p>○ 高度品質管理技術の指導方針を必要に応じて見直しとともに、職員への周知を図る。</p>
<p>(5) 食品等の販売業者、製造業者等に対する技術指導</p> <p>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資するため、次の措置を講じた。</p> <p>○ 前年度までの総合指導委員会の検討結果を踏まえ同委員会を開催する必要が認められなかったため、開催しなかった。</p> <p>○ 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。</p> <p>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等の見直しを行い、一部改正するとともに職員に周知した。</p>	<p>○ 製造業者等に対するアの指導に活用するためのマニュアルを、中期目標の期間中に10品目以上について作成する。</p> <p>ウ 食品等の品質の向上や安全性を確保するため、イのマニユアルを用いて、ISOやHACCP等の高度な品質管理、品質の表示等に関する講習会を開催する。</p> <p>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。</p>
<p>○ 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82件、JAS製品等の調査分析を1件行った。</p> <p>(5) 食品等の販売業者、製造業者等に対する技術指導</p> <p>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資するため、次の措置を講じた。</p> <p>○ 前年度までの総合指導委員会の検討結果を踏まえ同委員会を開催する必要が認められなかったため、開催しなかった。</p> <p>○ 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。</p> <p>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等の見直しを行い、一部改正するとともに職員に周知した。</p> <p>○ 製造業者等に対する指導に活用するため、16年度は農産物産物及び乾燥めん類の2品目について高度品質管理技術基準書を作成し、4年間で8品目について作成した。</p> <p>○ 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17回開催した。（延べ915名参加）</p> <p>○ 製造業者等からの品質管理技術等に関する相談（企業相談）は、個別商品の製造レシビに応じた表示の方法及びその管理技術等を中心に9,985件に対応した。</p>	<p>○ 高度品質管理マニュアルの作成数：中期目標の期間中に10品目以上</p> <p>○ 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。</p> <p>○ 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、食品表示に関する相談</p>

<p>・問い合わせを一元的に受け付ける相談窓口を新たに2センターに開設する。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。</p>	<p>○ 都道府県等が行う食品の認証等に関し、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、可能な範囲で応じる。</p> <p>○ 農林水産省関係係部局から地域産品のブランド化に係る調査を要請された場合には適切に対応する。</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の処理を適切に行う。</p>	<p>○ 依頼検査及び農林物資の格付 製造業者等から依頼された農林物資の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>行政制度 その他 計</p> <p>9,398件 587件 9,985件</p> <p>○ 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新たに2センターに開設し、2,914件の相談を受け付けた。</p> <p>○ 都道府県等から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7府県36品目)</p> <p>○ 農林水産省関係係部局からの要請により地域産品のブランド化に係る現地調査を以下のおり実施した。</p> <p>・農産物漬物 2事業者 ・削りぶし 2事業者</p> <p>○ 企業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。</p>
<p>(6) 製造業者等から依頼された農林物資の品質、成分等に関する検査及びセンターが自ら行う格付に係る検査については、適切に行う。</p>	<p>(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 製造業者等から依頼された農林物資、生糸等に係る依頼検査を297件実施した。 また、センターが自ら行う生糸の格付を123件実施した。</p> <p>○ 依頼検査及び農林物資の格付を行う機関として対外的な信頼性を確保するため、依頼検査及び農林物資の格付に係る検査に関する苦情等の処理を適切に行う。</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、生糸等に係る依頼検査を297件実施した。 また、センターが自ら行う生糸の格付を123件実施した。</p> <p>○ 依頼検査及び農林物資の格付を行う機関として対外的な信頼性を確保するため、当該業務に関する内部監査を実施した。</p> <p>○ 依頼検査・農林物資の格付業務において、苦情等の申立はなかった。</p>
<p>3 農林物資の検査技術に関する調査</p>	<p>3 農林物資の検査技術に関する調査</p>	<p>3 農林物資の検査技術に関する調査</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>

る調査及び研究並びに講習	る調査及び研究並びに講習	及び研究並びに講習	る調査及び研究並びに講習
<p>(1) 農林物資の検査技術に関する調査及び研究については、次の分野に関して重点的に行う。</p> <p>アイウエ            生鮮食品の判別技術            加工食品の原料の判別技術            遺伝子組換え食品の分析技術            微量物質及び機能性成分の効率的な分析技術</p> <p>○ 全調査研究課題のうちア～エの分野に係る課題の割合：70%以上</p>	<p>(1) 調査及び研究の重点化</p> <p>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、次の措置を講じる。</p> <p>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>○ 全調査研究課題のうち生鮮食品の判別技術、加工食品の原料の判別技術、遺伝子組換え食品の分析技術、微量物質及び機能性成分の効率的な分析技術の4分野に関する課題の割合を70%以上とする。なお、年度途中で実施すべき課題が発生した場合においては、この割合に留意し、必要に応じて課題の調整を行う。</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>○ 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24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19課題で、その割合は79%であった。</p>	<p>(1) 調査及び研究の重点化            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、次の措置を講じる。</p> <p>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>○ 全調査研究課題のうち生鮮食品の判別技術、加工食品の原料の判別技術、遺伝子組換え食品の分析技術、微量物質及び機能性成分の効率的な分析技術の4分野に関する課題の割合を70%以上とする。なお、年度途中で実施すべき課題が発生した場合においては、この割合に留意し、必要に応じて課題の調整を行う。</p> <p>(2) 調査研究の実施            平成13～15年度の調査研究における成果を踏まえ、中長期の調査研究計画に基づき本年年度の調査研究実行計画書を作成し、適切な進行管理を行う。いつ取り組む。</p>
<p>(2) (1)の調査及び研究の実施に当たっては、年次計画・年度計画の作成等により適切な進行管理を行い、中期目標の期間中に次のような取組を行う(ウ及びエにおいて「確立」とは、技術を分析に利用することとが可能な水準まで向上させることという。)</p>	<p>(2) 調査研究の実施            平成15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。</p>	<p>(2) 調査研究の実施            平成15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。</p>	<p>(2) 調査研究の実施            平成15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。</p>
<p>ア 生鮮食品の判別技術について国産品と輸入品を、青果物において国産品を、輸入品のおおよそその較込みを、魚について冷凍の有無の判別を行うための判断の基準となる事項を選定する。</p>	<p>【重点的に行う調査研究】            ア 生鮮食品の判別技術</p> <p>・農産物、畜産物及び水産物において、外縁から容易に判別のない項目(名称、原産地、天然・養殖及び生・解凍の別(水産物のみ))等について、その判別を行うために有効な手法の開発を引き続き検討する。</p>	<p>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。</p> <p>・無機元素組成による農産物の原産地スクリーニング判別技術の開発            【成果：15年度の調査研究結果から、産地判別の可能性が示唆されたニンニク、シヨウガ、大豆、黒大豆のうち、国産及び中国産の黒大豆試料66点を収集しICP-AES及びICP-MSにより判別に有効な27元素を測定し、統</p>	<p>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縁から容易に判別の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。</p> <p>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</p>

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

計解析を行った。統計解析により国産及中国産の判別に有効な元素を絞り込み、判別モデルを作成した。】  
〔平成17年度継続〕

・タマネギの産地判別方法の検討-DNA調査-

【成果：15年度に選抜したRAPDマーカーのSTS化を行うとともに、新規RAPDマーカーの検索とSTS化、さらに既存報告の領域を検索し、特異的マーカーを作成した。これらマーカーを用いて輸入及び国産24品種について品種間差の確認を行うとともに21品種について個体差の確認を行った。】〔平成17年度継続〕

・タマネギの産地判別方法の検討-無機元素(北海道産)-

【成果：北海道産タマネギ42種類を試料として、ICP-AES及びICP-MSにより28元素を測定し、品種、産地、施肥、ほ場履歴の違いによる無機元素含有量の変動を調べた。その結果、ほ場履歴、施肥及び品種間では特に変動は認められなかった。産地間では同一産地でも異なる傾向があった。】〔平成17年度継続〕

・タマネギの産地判別方法の検討-無機元素(外国産)-

【成果：外国産タマネギ49点(タイ産、アメリカ産、ニュージーランド産、中国産、チリ産、オーストラリア産)を試料として、ICP-AES及びICP-MSにより27元素を測定し各産地の傾向を調べた。タイ産、ニュージーランド産は他の3カ国より6元素が高い傾向にあった。】〔平成17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：平成15年度に作成したマニユアルを用いて、市販の牛肉を分析した。308件中黒毛和種以外と判定されたものは、約7%であった。また、共同試験における誤判定率は、最大4.8%であり、スクリーニングとして用いるのに問題ない程度であることを確認した。】  
〔平成17年度継続〕

・水産物の表示の疑義判定法の検討<マダイ・チダイ・キダイの魚種判別>

【成果：マダイ、チダイ、キダイの各試料からミトコンドリアDNAの塩基配列を比較し、判別に有効な制限酵素



素を選択することによりPCR-RFLPで判別が可能であった。また、魚種特異的プライマー3種類及び共通プライマーを設計し、混合することによってマルチプレックスPCR法により迅速なスクリーニングが可能となった。】

・魚種判別法の検証<マグロ>

【成果：6魚種8タイプのマグロのミトコンドリアDNAの全塩基配列を決定し、データベース登録を行った。この塩基配列情報から解析用プライマーを設計し、判別が可能となった。さらに、判別マニュアル(案)を作成した。】

・魚種判別法の検証<サケ・マス>

【成果：さけ・ます5魚種及び加工品からミトコンドリアDNAを抽出し塩基配列を決定した。このデータから解析用プライマーを設計し判別が可能とした。】

・生鮮ウニ及びウニ加工品の種判別マーカーの検証

【成果：輸入の多いチリウニのミトコンドリアDNAの部分配列を決定し、チリウニ検出用プライマーを用いて加工品の解析及び検出を行ったところ検出は可能であった。また、北米から輸入される2種のウニについてDNAデータベース登録を行った】(平成17年度継続)

・甲殻類のミトコンドリアDNA解析と種判別法の開発

【成果：タラバガニ科の4種、クモガニ科の2種、クリガニ科の2種のミトコンドリアDNAの部分配列を決定し、DNAデータベース登録を行った。また、塩基配列情報から、タラバガニとアブラガニの判別法を開発した。】(平成17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。

・シイタケの原産地判別法の検討

【成果：日本産原木栽培試料、中国産原木栽培試料、中国産菌床栽培試料をICP-AES及びICP-MSにより29元素を測定し、その結果から原木栽培と菌床栽培を判別する閾値及び日本産と中国産を判別する閾値を作成し

イ 加工食品の原料の判別技術

加工食品において、原料原産地表示が義務付けられ、又は義務付けが見込まれるものについて、その判別を行うため有効な手法の開発を引き続き検討する。

イ 加工食品の原料の判別技術

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

イ 加工食品の原料の判別技術

については、国産品と輸入品のおおよその絞込みを行うための判断の基準となる事項を選定する。

た。】〈平成17年度継続〉

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

ウ 遺伝子組換え食品の分析技術

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

ウ 遺伝子組換え食品の分析技術

- ・ 遺伝子組換えに係る表示が義務付けられ、又は義務付けが見込まれる農産物及びその加工食品についての前処理技術及び定性分析技術の開発を引き続き検討する。
- ・ 遺伝子組換え大豆及びびとうもろこしの穀粒、その半加工品並びに加工食品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引き続き検討する。
- ・ リアルタイムPCR定量装置が開発されていることから、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分析方法の妥当性を確認するための共同試験（Collaborative Study）を引き続き実施する。

・ 湯通し塩蔵わかめ等の原産国判別技術の検討  
【成果：無機元素組成による判別技術の検討を行い、バリウム、マンガン等の濃度比によりおおよその判別指標の絞り込みができた。】

・ しょうゆにおける丸大豆使用の判別

【成果：丸大豆、脱脂加工大豆をそれぞれ原料とするしょうゆからLC-MSにより指標となりうる成分を検索した結果、得られたピークから判別関数を作成したところ、良好な判別が可能であることを確認した。】

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については、次の検討を行った。

・ 加工食品の組換え体混入率の定量化技術

【成果：GM大豆を用いて、おから及び湯葉を試作し抽出法の検討を行った結果、現行の抽出法を利用できる可能性が示唆された。】（平成17年度継続）

・ 農産物からの遺伝子組換え体の定量化技術（1）

＜新しい遺伝子組み換え系統の定量化＞

【成果：GM小麦の検知法を確立するため、小麦の内在性遺伝子の候補を選択し、これを用いて小麦特異的プライマーを試計した。このプライマーが小麦に特異的であることを定性PCRにより確認をした。】（平成17年度継続）

・ 農産物からの遺伝子組換え体の定量化技術（2）

＜collaborative studyによる定量化技術の確立＞

【成果：GMトウモロコシ4系統の定量法について、現在用いられている定量装置5機種についてその適用を検討した。さらに、妥当性確認を行うための試料の作成及びプロトコルの作成を行った。】（平成17年度継続）

・ 農産物からの遺伝子組換え体の定性技術

＜collaborative studyによる定性技術の確立＞

【成果：GM大豆を含む疑似混入試料を用いて抽出法の各段階（カラム導入量、溶出液量、DNA溶出液の再精製）

<p>工 微量物質の分析技術について      残留基準や農薬取締法に基づき登録保留基準が定められ、かつ、使用量が多い農薬であつて、現在、一斉分析法が確立されていないもの10種類程度(トリフルミゾール、エチルチオミトロン、イソキサチオン等)について一斉分析法を確立する。</p>	<p>工 微量物質及び機能性成分の効率的な分析技術</p> <p>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。</p> <p>② LC-MSを利用し、ポ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。</p>	<p>工 微量物質及び機能性成分の効率的な分析技術</p> <p>・ 微量成分(残留農薬)の効率的な分析技術の確立のため、高精度な迅速分析の開発について引き続き検討する。</p>	<p>工 微量物質及び機能性成分の効率的な分析技術</p> <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      【成果：昨年度までに8センター共同試験を行い分析方法の妥当性確認を行った残留農薬一斉分析法について、今年度は低濃度農薬の添加回収試験を実施したところ、良好な結果が得られた。また、精度管理システムを確立し、分析の信頼性を維持することが可能となった。】</p>	<p>工 微量物質及び機能性成分の効率的な分析技術</p> <p>・ 超臨界流体抽出法による残留農薬の分析      【成果：超臨界流体抽出装置を残留農薬分析に適用するため、乾燥剤、抽出条件等の検討を行った。大根、トマト、リンゴなどで一部農薬の回収率が低かったが、その他では概ね良好に回収された。】(平成17年度継続)</p> <p>・ アクリルアミドの分析法の検討      【成果：アクリルアミド生成の要因となるアミノ酸の分析法の迅速化を図るとともに、ポテトチップス中のアクリルアミド生成量に影響を与えるアスパラギン含量と還元糖含量を詳細に検討した。】</p> <p>・ LC/MSによるムメフラール等の機能性成分の分析法</p>
<p>工 平成15年度に開発した食品中のアクリルアミド分析法について、効率化を検討する。</p> <p>・ 梅肉中に存在するムメフラール等</p>	<p>工 微量物質及び機能性成分の効率的な分析技術</p> <p>・ 平成15年度に開発した食品中のアクリルアミド分析法について、効率化を検討する。</p>	<p>工 微量物質及び機能性成分の効率的な分析技術</p> <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      【成果：昨年度までに8センター共同試験を行い分析方法の妥当性確認を行った残留農薬一斉分析法について、今年度は低濃度農薬の添加回収試験を実施したところ、良好な結果が得られた。また、精度管理システムを確立し、分析の信頼性を維持することが可能となった。】</p>	<p>工 微量物質及び機能性成分の効率的な分析技術</p> <p>・ 超臨界流体抽出法による残留農薬の分析      【成果：超臨界流体抽出装置を残留農薬分析に適用するため、乾燥剤、抽出条件等の検討を行った。大根、トマト、リンゴなどで一部農薬の回収率が低かったが、その他では概ね良好に回収された。】(平成17年度継続)</p> <p>・ アクリルアミドの分析法の検討      【成果：アクリルアミド生成の要因となるアミノ酸の分析法の迅速化を図るとともに、ポテトチップス中のアクリルアミド生成量に影響を与えるアスパラギン含量と還元糖含量を詳細に検討した。】</p> <p>・ LC/MSによるムメフラール等の機能性成分の分析法</p>	<p>工 微量物質及び機能性成分の効率的な分析技術</p> <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      【成果：昨年度までに8センター共同試験を行い分析方法の妥当性確認を行った残留農薬一斉分析法について、今年度は低濃度農薬の添加回収試験を実施したところ、良好な結果が得られた。また、精度管理システムを確立し、分析の信頼性を維持することが可能となった。】</p>

の機能性成分についてLC-MSを  
用いた効率的な分析法の開発を検討  
する。

の開発

【成果：LC-MS/MSを用いてムメフラール等のHMF有機酸  
エステル類の高感度一斉分析法を確立した。この方法を  
用いてエキス類、たれ・ソース類、みそ、黒砂糖等  
の分析を行いHMF有機酸エステルの含有量等の調査を  
行った。】

○ 重点4分野に関する調査研究のほか、次の検討を行った。

・ 生糸の国際標準格付方法に関する研究

【成果：生糸の国際標準格付法を策定するため、機械検  
査と現行検査法の比較検討を行った。16年度はサンブ  
リング方法、ヤング率について比較検討を行った結果、  
良好な相関関係を得た。】（平成17年度継続）

・ 生糸機械検査システムの開発に関する研究

<生糸系機械検査システム制御装置の開発>

【成果：生糸の機械検査に対応した、生糸系機械検査制御  
プログラム及び生糸系機械検査データ解析プログラムの  
システム設計を行った。】（平成17年度継続）

・ 流通過程における野菜の硝酸塩濃度の実態調査

【成果：葉菜類の硝酸塩濃度の保存試験を実施し、保存  
期間と硝酸イオン濃度の関係を調査した。また、冷蔵  
流通を想定し、センター間の輸送試験を行い、送付し  
その間の変化を調査した。その結果、保存試験におい  
ても、輸送試験においても明確な変動は認められなか  
った。】

・ カットフルーツに接種した食中毒菌の消長

【成果：カット果物に食中毒菌（E.coli O157:H7,Salmo  
nella Enteritidis）を接種し4,10,20℃保存下におけ  
る消長を検討した。その結果、pHの低いパイナップ  
ル、グレープフルーツでは増殖が抑えられたが、メロ  
ン、スイカでは保存条件により増加する傾向が認めら  
れた。】

・ 食中毒菌を接種した生野菜・果実における洗浄殺菌効果  
の検討

【成果：製造現場における適切な殺菌条件を検討するた

<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ビューネット等を活用して広く一般に広報する。</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の説明会を開催する。</p> <p>(3) 調査研究の適切な実施</p> <p>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。</p>	<p>(3) 調査研究成果の公表 調査研究の成果を積極的に公表するため、以下の措置を講じる。</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等に掲載し、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の説明会を開催する。</p> <p>(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、以下の措置を講じる。</p> <p>○ 調査研究の水準の向上を図るため、共同での研究が適当な課題については、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センター、独立行政法人農業生物資源研究所、独立行政法人農業技術研究機構等と連携を図る。</p>	<p>め、カットした野菜に E.coli 0157:H7 を接種し、水道水、次亜塩素酸ナトリウムで1,3,5,10分洗浄した後、菌数を計測した。その結果、1/10～1/100程度に減少したが、完全な除去は困難であった。】</p> <p>(3) 調査研究成果の公表 調査研究の成果を積極的に公表するため、次の措置を講じた。</p> <p>○ 平成15年度の調査研究の成果について「調査研究報告書第28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、情報を提供した。</p> <p>○ 公開調査研究等発表会を開催し、調査研究の成果について「LC-MS/MSによる食品中のヒドロキシメチルフルフラル誘導体の分析」、「無機元素組成による黒大豆「丹波黒」の産地判別」等8課題を発表した。外部からの参加者は、33名であった。</p> <p>(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、次の措置を講じた。</p> <p>○ 調査研究の水準の向上を図るため、以下の11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。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・独立行政法人水産総合センターとの共同研究「魚種判別法の検証（マグロ、サケ・マス）」</li> <li>・生鮮ウニ及びウニ加工品の種判別マーカ－の検証」</li> <li>・「甲殻類のミトコンドリアDNA解析と種判別法の開発」</li> <li>・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」</li> <li>・「タマネギの産地判別方法の検討」</li> <li>・「加工食品中の組織元体混入率の定量化技術」</li> </ul>
<p>○ 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>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産省、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。</p>	<p>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。</p> <p>(4) 調査研究成果の活用 調査研究成果を製造業者、登録認定機関等に技術移転するため、関係業界等からの要望を踏まえ技術講習会を開催する。</p>	<p>○ 調査研究、企業相談、消費者相談等の業務において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に積極的に参画する。</p> <p>○ 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、外部の有識者を含めた調査研究総合評価委員会を開催する。</p> <p>(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、以下の措置を講じる。</p> <p>○ 食品等産業界、試験研究機関等と産学官の技術交流、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>「農産物からの遺伝子組換え体の定量化技術 (1)」 ＜新しい遺伝子組換え系統の定量化＞ 「農産物からの遺伝子組換え体の定量化技術 (2)」 ＜collaborative study による定量化技術の確立＞ 「農産物からの遺伝子組換え体の定性技術」 ＜collaborative study による定性技術の確立＞ 「アクリルアミド分析法の検討」 - 独立行政法人農業・生物特定産業技術研究機構構野茶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」</p> <p>○ 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27回参画した。</p> <p>○ 平成16年度調査研究成果の評価を行うとともに、平成17年度の調査研究課題を選定するため、外部の専門家を含む調査研究総合評価委員会を開催した。</p> <p>(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するため、次の措置を講じた。</p> <p>○ 関係業界等の要望を踏まえ、財団法人食品産業センター、独立行政法人食品総合研究所等と共催し、産学官連携技術講習会を3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等を17回 (51名) 実施した。また、講習会等の講師として職員を332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) JAS法に係る立入検査等</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産省、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。</p>	<p>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。</p> <p>(4) 調査研究成果の活用 調査研究成果を製造業者、登録認定機関等に技術移転するため、関係業界等からの要望を踏まえ技術講習会を開催する。</p>	<p>○ 調査研究、企業相談、消費者相談等の業務において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に積極的に参画する。</p> <p>○ 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、外部の有識者を含めた調査研究総合評価委員会を開催する。</p> <p>(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、以下の措置を講じる。</p> <p>○ 食品等産業界、試験研究機関等と産学官の技術交流、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>「農産物からの遺伝子組換え体の定量化技術 (1)」 ＜新しい遺伝子組換え系統の定量化＞ 「農産物からの遺伝子組換え体の定量化技術 (2)」 ＜collaborative study による定量化技術の確立＞ 「農産物からの遺伝子組換え体の定性技術」 ＜collaborative study による定性技術の確立＞ 「アクリルアミド分析法の検討」 - 独立行政法人農業・生物特定産業技術研究機構構野茶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」</p> <p>○ 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27回参画した。</p> <p>○ 平成16年度調査研究成果の評価を行うとともに、平成17年度の調査研究課題を選定するため、外部の専門家を含む調査研究総合評価委員会を開催した。</p> <p>(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するため、次の措置を講じた。</p> <p>○ 関係業界等の要望を踏まえ、財団法人食品産業センター、独立行政法人食品総合研究所等と共催し、産学官連携技術講習会を3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等を17回 (51名) 実施した。また、講習会等の講師として職員を332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) JAS法に係る立入検査等</p>

物質の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号。以下「JAS法」という。）第20条の2第1項の規定による立入検査を行うに当たっては、

ア 検査能力等の資質、経験等を勘案した立入検査職員の適切な人選

イ 農林水産大臣から指示された調査事項の的確な実施

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。

○ 立入検査結果の報告期間：立入検査実施後3日以内

(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に従い、立入り、質問、検査及び収去を的確に行う。

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立入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。

農林水産大臣から製造業者等に対する立入検査の規程（昭和25年法律第175号）の規程に基き、農林水産大臣から指示された立入検査を迅速かつ的確に行うため、以下の措置を講じる。

○ 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適切な人選を行い、迅速に検査を実施する。また、農林水産大臣への迅速かつ正確な立入検査結果の報告等に留意し適正に実施する。

○ 立入検査を適切に実施するため、検査手順マニュアルの見直しを行い、内容の充実を図る。

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

(2) カルタヘナ担保法に係る立入検査等  
農林水産大臣から製造業者等に対するカルタヘナ担保法第32条に基づく立入検査等の指示があった場合、適切にこれを実施するため、以下の措置を講じる。

○ 立入検査等を行うために必要な規程等を整備する。

農林水産大臣から、認定製造業者等に対する立入検査の指示があった5件（5事業者）について、これを実施した。また、農林水産省又は都道府県の協力要請を受け、任意調査等を269件（364事業者）実施した。

○ 農林水産大臣からの指示に基づき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。

○ 立入検査マニュアルの見直しを行い、JAS規格に関する事項について新たに作成するなど、マニュアルの内容の充実を図った。

○ 立入検査を行ったすべての案件について3日以内に報告した。

(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条に基づく立入検査等の指示はなかった。

○ カルタヘナ担保法第32条に基づき立入検査等の業務処理を円滑に行うため、立入検査規程等を改正するとともに、新たに立入検査等マニュアル（遺伝子組換え生物等）を制

	<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、分析又は検査を緊急に実施するよう要請があったときは、他の業務に最優先と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>6 国際協力 可能な範囲において、研修生の受入、海外への専門家の派遣等の国際協力を行う。</p>
<p>○ 農林水産大臣からカルタヘナ担保法第31条第1項の規定に基づき収去した遺伝子組換え生物等の検査の依頼があった場合は適切に実施する。</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、分析又は検査を緊急に実施するよう要請があったときは、以下の措置を講じる。</p> <p>○ 調査研究結果、研究論文等を整理し、必要に応じた分析方法、データベースを効率的に検索できる情報管理体制を維持するとともに、緊急要請に対し迅速に対応できるよう組織体制を整える。</p> <p>○ 農林水産大臣から要請があった場合には、緊急要請調査分析対策委員会を設置し、他の業務に優先して要請された調査、分析又は検査の迅速かつ正確な実施に努めるとともに、調査結果は速やかに報告する。</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、センターの技術力を活用した専門家の海外派遣及び海外からの研修生の受入れを積極的に推進する。また、職員が国際協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>○ 農林水産大臣からカルタヘナ担保法第31条第1項の規定に基づき収去した遺伝子組換え生物等の検査の依頼があった場合は適切に実施する。</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、分析又は検査を緊急に実施するよう要請があったときは、以下の措置を講じる。</p> <p>○ 調査研究結果、研究論文等を整理し、必要に応じた分析方法、データベースを効率的に検索できる情報管理体制を維持するとともに、緊急要請に対し迅速に対応できるよう組織体制を整える。</p> <p>○ 農林水産大臣から要請があった場合には、緊急要請調査分析対策委員会を設置し、他の業務に優先して要請された調査、分析又は検査の迅速かつ正確な実施に努めるとともに、調査結果は速やかに報告する。</p>	<p>6 国際協力 農林水産省、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、国際技術協力等に対応するため、以下の措置を講じる。</p> <p>○ 開発途上国等からの技術支援要請に対応するため、国内活動及び専門家の海外派遣を行う。また、海外からの研修員を受け入れる。</p>
<p>定した。</p> <p>○ 農林水産大臣からカルタヘナ担保法第31条第1項の規定に基づき収去した遺伝子組換え生物等の検査の依頼はなかつた。</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>○ 要請があった場合、調査等に必要なデータベース等を効率的に検索するため、調査研究報告中の引用文献を分野別に整理するとともに外部の種々のデータベースの整理を引き続き行い、情報管理体制の充実に努めた。</p> <p>○ 農林水産大臣から緊急に実施すべき調査、分析又は検査の要請はなかつた。</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>○ 独立行政法人国際協力機構からの技術協力専門家の派遣要請があり1回派遣した。また、タイ政府からの依頼に、技術支援のための派遣を1回行った。</p>



<p>○ 海外からの研修員を受入れ、JAS制度、食品等の分析技術等に関する研修を5回(延べ17カ国、25名)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。</p> <p>○ 独立行政法人国際協力機構の主催する平成16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>○ 独立行政法人国際協力機構の主催する研修等に職員を派遣する。</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 財務諸表等を参照のこと。 なお、前年度に引き継ぎ業務経費・一般管理費の経費の削減に取り組んだ。</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(人件費の見積もりを含む。)、収支計画及び資金計画 [略]</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 運営費交付金の受入の滞りはなく、また、予算の執行を適切に行ったことにより、短期借入金は発生しなかった。</p>	<p>第4 短期借入金の限度額 7億円 (想定される理由) 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) 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) 運営費交付金の受入が遅延。</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 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 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。</p> <table border="1" data-bbox="1181 358 1356 784"> <tr> <td>所名</td> <td>整備内容</td> </tr> <tr> <td>神戸</td> <td>検査設備改修工事 (VOC検査設備改修工事)</td> </tr> </table>	所名	整備内容	神戸	検査設備改修工事 (VOC検査設備改修工事)	<p>第5 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 以下の施設及び設備の整備を行う。</p> <table border="1" data-bbox="1181 940 1356 1276"> <tr> <td>所名</td> <td>整備内容</td> </tr> <tr> <td>神戸</td> <td>検査設備改修工事</td> </tr> </table>	所名	整備内容	神戸	検査設備改修工事	<p>第5 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 2 職員の人事に関する計画</p>
所名	整備内容										
神戸	検査設備改修工事 (VOC検査設備改修工事)										
所名	整備内容										
神戸	検査設備改修工事										
<p>第5 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 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。</p> <table border="1" data-bbox="1372 358 1444 784"> <tr> <td>所名</td> <td>整備内容</td> </tr> <tr> <td>神戸</td> <td>検査設備改修工事 (VOC検査設備改修工事)</td> </tr> </table>	所名	整備内容	神戸	検査設備改修工事 (VOC検査設備改修工事)	<p>第5 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 以下の施設及び設備の整備を行う。</p> <table border="1" data-bbox="1372 940 1444 1276"> <tr> <td>所名</td> <td>整備内容</td> </tr> <tr> <td>神戸</td> <td>検査設備改修工事</td> </tr> </table>	所名	整備内容	神戸	検査設備改修工事	<p>第5 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 2 職員の人事に関する計画</p>
所名	整備内容										
神戸	検査設備改修工事 (VOC検査設備改修工事)										
所名	整備内容										
神戸	検査設備改修工事										

(人員及び人件費の効率化に  
関する目標を含む。)

(1) 方針

ア 生系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・補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、補充への対応を図る。

(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いた場合) あるいは、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

(1) 人員に関する指標

○ 常勤職員の数を5人削減し、531人から526人にする。

(1) 人員に関する指標

○ 平成13年度当初の常勤職員数を基準として1%程度(5人)削減し、4年間で4%(21人)削減した。

<p>(1) 業務内容の高度化及び専門化に対処するとともに分析技術の向上を図るため、内部研修及び外部研修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。</p> <p>○ 分析技術の内部研修の開催回数：各事業年度 10回以上</p>	<p>(3) 人材の確保・育成</p> <p>ア 人材の育成 別に定める職員技術研修計画に基づき、以下の研修を計画的に実施する。</p> <p>(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。</p>	<p>(2) 人材の育成 別に定める職員技術研修中期計画に基づき、以下の研修を計画的に実施する。</p> <p>○ 専門的知識を有する職員、試験研究機関の研究者等の学識経験者を講師とした分析技術に関する研修を10回以上実施する。 ・ 専門技術研修 ・ 技術能力向上研修</p>	<p>(2) 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。</p> <p>○ 職員の検査分析技術、分析能力及び品質管理技術等の維持向上を図るため、分析技術に関する研修を次のとおり実施した。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 新規採用者導入研修 1回 12名</li> <li>・ 専門技術研修 19回 92名</li> <li>・ 機器操作技能研修 38回 87名</li> <li>・ 技術能力向上研修 65回 1,187名</li> </ul> <p>[資料9]</p>
<p>○ 外部機関への派遣研修の開催回数：各事業年度10回以上</p>	<p>(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、高度な分析技術を有する検査機関等の中長期の職員派遣研修を10回以上実施する。</p>	<p>○ 先進的な分析技術を有する試験研究機関、高度な分析技術を有する検査機関等の中長期の職員派遣研修を10回以上実施する。</p>	<p>○ 外部の高度な検査分析技術の導入を図るため、職員を以下の機関に2週間程度派遣し中期の研修を6回（8名）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。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 環境省環境調査研修所 3回 5名</li> <li>・ 北九州市環境科学研究所 1回 1名</li> <li>・ 独立行政法人森林総合研究所 1回 1名</li> <li>・ 独立行政法人水産総合研究センター 1回 1名</li> </ul>
<p>(1) 業務内容の高度化及び専門化に対処するとともに分析技術の向上を図るため、内部研修及び外部研修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。</p>	<p>ア 人材の育成 別に定める職員技術研修計画に基づき、以下の研修を計画的に実施する。</p>	<p>○ 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。</p>	<p>○ 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。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 独立行政法人食品総合研究所へ 3名</li> <li>・ 独立行政法人食品総合研究所から 1名</li> <li>・ 独立行政法人水産総合研究センターへ 2名</li> </ul>
<p>(1) 業務内容の高度化及び専門化に対処するとともに分析技術の向上を図るため、内部研修及び外部研修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。</p>	<p>ア 人材の育成 別に定める職員技術研修計画に基づき、以下の研修を計画的に実施する。</p>	<p>○ 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。</p>	<p>○ 業務運営上必要な資格を有する職員を養成するため、以</p>
<p>(1) 業務内容の高度化及び専門化に対処するとともに分析技術の向上を図るため、内部研修及び外部研修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。</p>	<p>ア 人材の育成 別に定める職員技術研修計画に基づき、以下の研修を計画的に実施する。</p>	<p>○ 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。</p>	<p>○ 業務運営上必要な資格を有する職員を養成するため、以</p>

9000の審査員補、労働安全衛生法に係る作業環境測定士等業務運営上必要な資格を有する職員を養成するため、研修会の開催及び外部機関が主催する研修会への派遣を行う。

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

(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。

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部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

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、登録認定機関等の登録等調査及び監査等の業務を適切に実施するための内部資格要件を満たす職員を確保し、調査及び監査技術の維持・向上を図るため、内部研修を実施する。

- ・資格取得研修
- ・内部資格研修

○ 国際的資料に活用される分析データを作成するため、外国の先進的な検査機関等からの情報収集等を行う。

(3) 人材の確保  
農林水産行政との連携を図り、センターの業務に必要な人材を確保するため、以下の措置を講じる。

○ 人事交流については、農林水産省の行政部局等と計画的に実施することとし、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とする。

○ 行政部局が開催する行政研修等に積極的に職員を派遣する。

○ 職員の採用については、退職予定者を勧業して業務に見合う人員配置を行い、業務の円滑な推進を図るため、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等から

下の研修会への職員の派遣及び内部研修を実施した。

- ・資格取得研修 14名
- ・内部資格研修 163名

○ 国際的資料に活用される分析データを作成する人材を養成するため、イギリスの独立行政法人CSL (Central Science Laboratory) に2名派遣し、情報収集を行った。

(3) 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34名、転入31名）を実施した。

○ 行政部局が開催する行政研修等に87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11名を採用し、必要な人材を確保した。

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。

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。

- 採用情報についてはホームページに掲載した。

### エ 検査分析能力等の向上

検査分析等における検査分析能力及び検査分析の精度の向上のため、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。

- 3 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、以下の措置を講じる。

- 適正試験所規範（GLP）等の考え方による分析試験業務管理を実施するため、必要な規程類、マニュアル等を計画的に整備する。

- 分析試験業務管理規程に基づき、以下のマニュアル・指針について制定した。

- ・ 分析機器管理指針
- ・ 試薬管理指針
- ・ 試験室使用環境管理指針
- ・ 物理的標準器管理指針
- ・ 試料管理マニュアル
- ・ 機器整備マニュアル
- ・ 試験結果確認マニュアル
- ・ 分析試験記録管理マニュアル
- ・ 技能試験マニュアル
- ・ 分析試験業務事故防止・対応マニュアル
- ・ 分析試験業務倫理マニュアル
- ・ 病原微生物安全取扱い管理指針

- 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。

- 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3回（7名）実施した。

- 調査分析については、対外的に通用するデータの蓄積を目標とし、信頼性が証明される分析手法の導入及びサンプル数の適正化を図る。

- 調査分析に資する試験方法については、採用するに当たり対象業務に応じた適合性等を評価した上で採用し、サンプル数についても試験目的等に応じて調整した。

### オ 検査分析業務執行マニュアルの作成

- 施設・機器類管理マニュアル、毒劇物管理規程、危険物管理規程等を

- 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。

<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。</p> <p>○ 実験室間精度管理の実施回数：各事業年度5回以上</p>	<p>施設・機器類管理マニュアル、毒劇物管理規程及び危険物管理規程に基づいて、分析機器及び試薬等の維持管理及び記録等に係る業務執行マニュアルを作成する。</p>	<p>見直すとともに、分析機器及び試薬等の維持管理並びに記録等に係る業務執行マニュアルを見直す。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>分析機器に係る業務執行マニュアルの見直しを行い、分析試験業務管理規程に基づいた分析機器管理指針及び機器整備マニュアルに再編及び改正した。</li> <li>分析試験業務管理規程に基づいた試薬管理指針に再編及び改正した。</li> <li>分析試験業務管理規程に基づいた分析試験記録管理マニュアルに再編及び改正した。</li> </ul>
<p>力</p> <p>精度管理の実施</p> <p>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、原因究明、教育訓練等の必要な措置を講じる。</p>	<p>○ 分析精度の確保のため、外部機関を14回（98名参加）、センター間精度管理を3回（82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、再試験等の必要な是正処置を実施した。</p> <p>[資料10]</p>	

# 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 国際食品規格委員会関連等
- 資料 6 消費者相談受付状況
- 資料 7 効果測定の結果
- 資料 8 加工食品検査
- 資料 9 職員技術研修（研修一覧）
- 資料 10 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16年4月～5月		
対象者(対象団体)	地方公共団体・消費者団体・消費生活センター・事業者団体		
配布数	3,075	回収数	1,621
		回収率(%)	52.7
アンケート内容			
1 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			
2 予定していない理由			
3 現在の関心事項			
4 センターに対する意見・要望			
アンケート結果概要			
1 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 (924 団体)	73 (7.9%)	577 (62.4%)	274 (29.7%)
事業者団体 (67 団体)	9 (13.4%)	31 (46.3%)	27 (40.3%)
消費生活センター (232 団体)	46 (19.8%)	77 (33.2%)	109 (47.0%)
消費者団体 (395 団体)	54 (13.7%)	152 (38.5%)	189 (47.8%)
○希望の時期(複数回答)			
	1	2	3
地方公共団体 (73 団体)	6月 (19.2%)	10月 (17.8%)	9月、未定 (11%)
事業者団体 (9 団体)	6月、未定 (33.3%)	1月、8月、9月、10月 (11.1%)	
消費生活センター (46 団体)	8月 (19.6%)	5月、9月 (15.2%)	7月、未定 (10.9%)
消費者団体 (54 団体)	11月 (20.4%)	未定 (18.5%)	9月 (14.8%)
2 予定していない理由(複数回答)			
	1	2	3
地方公共団体 (577 団体)	講習会自体を予定していない(75%)	他機関を予定している(11.6%)	その他(9%)
事業者団体 (31 団体)	その他(35.5%)	講習自体を予定していない(32.3%)	希望するテーマがない(19.4%)
消費生活センター (77 団体)	講習会自体を予定していない(51.9%)	他機関を予定している、その他(15.6%)	
消費者団体 (152 団体)	講習会自体を予定していない、その他(32.9%)	他機関を予定している(19.1%)	



3 現在の関心事項（複数回答）

	1	2	3
地方公共団体 (865 団体)	食品の安全性 (67.2 %)	食品の表示 (45.7 %)	家畜伝染病 (45.2 %)
事業者団体 (65 団体)	食品の安全性 (75.4 %)	食品の表示 (63.1 %)	J A S 法 (52.3 %)
消費生活センター (222 団体)	食品の安全性 (73.9 %)	食品の表示 (59.9 %)	食品添加物 (47.7 %)
消費者団体 (387 団体)	食品の安全性 (77.8 %)	食品の表示 (58.7 %)	食料輸入と自給率 (52.2 %)

4 センターに対する意見・要望

- ・ 移動相談室を企画して欲しい。
- ・ 高齢者を対象とした講習会を行って欲しい。
- ・ 休日対応をお願いしたい。
- ・ 一般市民向けのわかりやすい参加型の講習会をして頂きたい。
- ・ 一方的な情報提供ではなく、消費者の意見を反映して欲しい。等

アンケート結果概要

調査名	研修会に関するアンケート調査		
実施年月日（期間）	平成16年4月～5月		
対象者（対象団体）	地方公共団体・消費生活センター・消費者団体		
配布数	1,201	回収数	547
		回収率（%）	45.5
アンケート内容			
1 研修会参加の希望の有無			
2 希望する研修			
3 希望しない理由			
4 研修内容の希望			
5 センターに対する意見・要望			
アンケート結果概要			
1 研修会参加の希望の有無			
	希望する	希望しない	検討中
地方公共団体 (258 団体)	16 (6.2%)	172 (66.7%)	70 (27.1%)
消費生活センター (225 団体)	45 (20.0%)	110 (48.9%)	70 (31.1%)
消費者団体 (59 団体)	8 (13.6%)	27 (45.8%)	24 (40.7%)
2 希望する研修（複数回答）			
	ブロック研修	中央研修	個別研修
地方公共団体 (86 団体)	55 (64.0%)	19 (22.1%)	21 (24.4%)
消費生活センター (115 団体)	82 (71.3%)	26 (22.6%)	19 (16.5%)
消費者団体 (32 団体)	12 (37.5%)	2 (6.3%)	12 (37.5%)

3 希望しない理由（複数回答）

	1	2	3
地方公共団体 (172 団体)	予算的に問題がある (37.2 %)	開催地が遠い (36.6 %)	日程の都合がつかない (34.3 %)
消費生活センター (110 団体)	予算的に問題がある (48.2 %)	日程の都合がつかない (28.2 %)	その他 (22.7 %)
消費者団体 (27 団体)	開催地が遠い (48.1 %)	予算的に問題がある (40.7 %)	日程の都合がつかない (25.9 %)

4 研修内容の希望（複数回答）

○ 講義

	1	2	3
地方公共団体 (199 団体)	食品等の安全性全般 (47.7 %)	食に関する消費者相談 (45.2 %)	JAS法等を含む食品等の表示 (36.2 %)
消費生活センター (180 団体)	食に関する消費者相談 (59.4 %)	食品等の安全性全般 (50.6 %)	JAS法等を含む食品等の表示 (42.8 %)
消費者団体 (50 団体)	食品等の安全性全般 (64.0 %)	食品等の商品知識、食品等の安全行政 (34.0 %)	

○ 実技

	1	2	3
地方公共団体 (199 団体)	残留農薬の検出 (30.2 %)	天然魚と養殖魚の判別 (25.6 %)	食品添加物の検出 (24.1 %)
消費生活センター (180 団体)	食品等の簡易テスト (38.3 %)	施設見学 (31.7 %)	天然魚と養殖魚の判別 (28.3 %)
消費者団体 (50 団体)	食品添加物の検出 (42.0 %)	食品等の簡易テスト (36.0 %)	鮮魚と解凍魚の判別、施設見学 (34.0 %)

5 センターに対する意見・要望

- ・研修会に使用するテキストを市町村の相談室に1冊ずつ提供して欲しい。
- ・講義・実技に質問の時間を十分にとって欲しい。
- ・短期間（1～2日間）の研修計画を立てて欲しい。
- ・市の消費者行政担当レベルでは専門すぎる。
- ・研修内容別の参加を検討して欲しい。

アンケート結果概要

調査名	食品等特性把握調査に関するアンケート		
実施年月日(期間)	平成16年9月～10月		
対象者(対象団体)	各都道府県各政令指定都市(東京都特別区を含む)の消費生活センター 各都道府県、(東京都特別区を含む。)の消費者行政担当部署 中央消費者団体 その他		
配布数	410	回収数	245
		回収率(%)	59.8

アンケート内容

- 1 センターが実施している食品等特性把握調査について関心のある項目
- 2 食品等特性把握調査について、調査を要望する食品名・調査項目
- 3 食品のテストで、単独では実施が難しい調査課題や調査項目(商品テスト実施機関のみ)
- 4 保有している食品関連の分析機器(商品テスト実施機関のみ)
- 5 消費技術センターに対する意見

アンケート結果概要

- 1 センターが実施している食品等特性把握調査について関心のある項目

食品等の安全性に係るリスクに関する調査	142 (58.0%)
その他食品等の商品知識又は消費者の商品選択の目安となる事項に関する調査	138 (56.3%)
食品等の保存方法、調理方法、包装条件等の違いによる品質等の経時変化に関する調査	110 (44.9%)
新技術・新素材を用いて機能性又は利便性等を付加した食品等に関する調査	97 (39.6%)
地域特産品及び地域差のある食品等に関する調査	64 (26.1%)
季節等の違いや経年差、品種間差のある食品等に関する調査	39 (15.9%)

※複数回答あり。

- 2 食品等特性把握調査について、調査を要望する食品名・調査項目  
調査要望項目は全数で110項目あったが、主な調査要望は次の通りであった。

- ・健康食品の品質特性・効果の調査
- ・農産物の残留農薬等の調査
- ・遺伝子組換え食品の安全性・組換え原料混入割合の調査
- ・食品添加物の安全性等の調査
- ・一般農産物と有機農産物の成分比較・栄養価の調査

3 食品のテストで、単独では実施が難しい調査課題や調査項目（商品テスト実施機関のみ）

主な実施希望は次の通りであった。

- ・DNA鑑定（品種・産地・遺伝子組換え表示調査）
- ・食品の残留農薬、残留抗生物質
- ・機能性食品の特殊成分
- ・食品添加物の含有量
- ・水産物の水銀含有量、表示の正確性

4 保有している食品関連の分析機器（商品テスト実施機関のみ）

主な保有機器は以下の通りであった。

- ・高速液体クロマトグラフ
- ・ガスクロマトグラフ
- ・分光光度計
- ・原子吸光光度計
- ・蛍光X線分析装置

5 消費技術センターに対する意見

実施希望項目は全数で47項目あり、事例は以下の通りであった。

- ・食品表示の解説パンフレットの作成、配布、インターネット上での提供をして欲しい。
- ・夏休み等を利用した学童向けの簡易テストの実施。
- ・食品に関する技術研修や相談事例に関する研修をブロック単位で実施して欲しい。
- ・「土産品（農産加工品）」の表示、特に原材料・原産地等について調査を強化して欲しい。
- ・消費者ニーズを捉えた調査を続け、積極的な情報提供をお願いしたい。

## 農林物資の検査の迅速化（16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
特殊包装かまぼこ (ソルビン酸、でん粉含有量、合成着色料)	1,005	410	40.8	<p>(ソルビン酸) 迅速化の検討結果を踏まえ、10商品10サンプルについてJASハンドブック法と迅速化法での分析を行った。 その結果、相関係数は0.993となり迅速化法が有効と見なされる相関係数0.998には達していないが、従来法との分析値に大きな差が認められないことからスクリーニング法としての迅速化法が確認された。</p> <p>(でん粉含有率) 迅速化の検討結果を踏まえ、9商品10サンプルについてJASハンドブック法と迅速化法での分析を行った。 その結果、すべてのサンプルにおいて迅速化法が高いでん粉含有率を示し、ばらつきも小さい。相関係数は0.9816となり迅速化法が有効と見なされる相関係数0.998には達していないがスクリーニング法としての迅速化法が確認された。</p> <p>(合成着色料) 分析時間を短縮することは、困難と判断されたため行わなかった。</p>
	(220)	(75)		
	(635)	(335)		
風味かまぼこ (ソルビン酸、でん粉含有量、合成着色料)	1,005	410	40.8	<p>(ソルビン酸) 迅速化の検討結果を踏まえ、10商品10サンプルについてJASハンドブック法と迅速化法での分析を行った。 その結果、相関係数は0.993となり迅速化法が有効と見なされる相関係数0.998には達していないが、従来法との分析値に大きな差が認められないことからスクリーニング法としての迅速化法が確認された。</p> <p>(でん粉含有率) 迅速化の検討結果を踏まえ、9商品10サンプルについてJASハンドブック法と迅速化法での分析を行った。 その結果、すべてのサンプルにおいて迅速化法が高いでん粉含有率を示し、ばらつきも小さい。相関係数は0.9816となり迅速化法が有効と見なされる相関係数0.998には達していないがスクリーニング法としての迅速化法が確認された。</p> <p>(合成着色料) 分析時間を短縮することは、困難と判断されたため行わなかった。</p>
	(220)	(75)		
	(635)	(335)		
うに加工品 (ソルビン酸、でん粉含有量、固乾物含有率)	880	0	0	<p>(ソルビン酸) 迅速化の検討の結果、有効とは認められなかった。</p> <p>(でん粉含有量) 迅速化法の検討において有効性が確認されたところではあるが、市販品を用いた迅速化法での分析値においてばらつきが大きく、妥当性の確認には至らなかった。</p> <p>(固乾物含有率) 分析時間を短縮することは、困難と判断されたため行わなかった。</p>
	(205)	(0)		
	(615)	(0)		
	(60)	(0)		

うにあえもの (ソルビン酸、で ん粉含有量、固乾 物含有率)	880	0	0	(ソルビン酸) 迅速化の検討の結果、有効とは認められなかった。  (でん粉含有量) 迅速化法の検討において有効性が確認されたところではある が、市販品を用いた迅速化法での分析値においてばらつきが大き く、妥当性の確認には至らなかった。  (固乾物含有率) 分析時間を短縮することは、困難と判断されたため行わなかつ た。
	(205)	(0)		
	(615)	(0)		
削りぶし (酸素残存率)	60	50	83.3	10商品10サンプルについて迅速化法の妥当性確認を行った 結果、相関係数0.9983であり迅速化法の妥当性を確認した。
	(60)	(50)		
煮干魚類及び煮干 魚 (酸素残存率、 BHA・BHT)	360	50	13.9	(酸素残存率) サンプル総数は、10サンプルで実施。 相関係数は、0.99997であり迅速化法の妥当性を確認した。 ジユコニア式酸素濃度計は、サンプル中の有機ガスの影響を受 けるが、活性炭フィルターの交換と注入速度が重要である。有機 ガスの影響は低酸素残存率で見かけ上大きな誤差になる。  (BHA・BHT) 分析時間を短縮することは、困難と判断されたため行わなかつ た。
	(300)	(0)		
トマト加工品 (ソルビン酸、リ コピン)	245	75	30.6	(ソルビン酸) 市販されているトマトケチャップ8商品を購入したが、すべて の商品で保存料(ソルビン酸)が使用されていないことから、 一定濃度(100, 200, 300, 400及び500mg/l)となるようソルビ ン酸を各商品に添加し分析を実施した。 その結果、従来法と迅速法の相関が高く(相関係数0.998)迅 速化法の妥当性を確認した。  (リコピン) 分析時間を短縮することは、困難と判断されたため行わなかつ た。
	(205)	(75)		
	(40)	(0)		

## 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
	平成16年2月16日	15本消技第1700号
最終変更	平成17年3月31日	16本消技第1840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。

センターは、従来から技術系職員（以下「職員」という。）に対し、業務に必要な基礎的又は専門的知識を付与するための各種の研修（以下「職員技術研修」という。）を実施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、業務の信頼性等を確保する上で必要な各種資格の取得、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・育成に資するため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) 修得技術の普及

研修の成果を積極的に普及し、業務への活用等に資するため、5の(1)の②から⑤までに定める研修(全職員を対象として行う内部研修を除く。)を受講した職員は、研修終了後、実技又は報告会等の形式による所内研修の講師を1回以上務めるとともに、職場内教育(On the Job Training:以下「OJT」という。)を通じて他の職員に対する修得技術の普及等に努めるものとする。

## (3) 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、OJT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、採用後3～5年目の係員を対象として、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

センター業務の遂行上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、中堅職員を外部の研究機関等に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技術、品質評価、品質管理等に関する研修を行う。

専門技術研修の種類は以下のとおりとする。

##### ア 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。また、本部等において、専門知識を有する職員、外部機関の学識経験者を講師とした研修会を行う。

##### イ 業務技術研修

分析業務以外の業務に関する専門的な知識の修得を図るため、外部機関への派遣

研修、本部等において、専門知識を有する職員、外部機関の学識経験者を講師とした研修会を行う。

#### ウ 品質管理等技術研修

HACCP及びISO等の品質管理に関する実際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及び、本部等において、専門知識を有する職員、外部機関の学識経験者を講師とした研修会を行う。

##### 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、検査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の充実に努める。

なお、OJTは、専門技術研修等を受講した職員による修得技術の普及・指導を中心として実施する。

#### (2) 有資格者の確保

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放射線取扱主任者等を養成するため、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審査員補養成研修

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、有資格者を毎年2名以上養成する。

##### ③ 調査員内部研修

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習得させるための内部研修を行う。

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。

④ 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。また、分析試験業務における品質管理・品質保証を推進するために必要な研修を行う。

(3) その他

- 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、必要に応じ研修等を行う。
- ② 上記の研修計画に規定されていない研修については、業務上の必要性及び実施方法等を十分吟味した上で、実施する。

6 研修回数等

(1) 分析技術の内部研修の開催回数

専門知識を有する職員、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毎年度10回以上実施する。

- ・専門技術研修
- ・技術能力向上研修

(2) 外部機関への派遣研修の開催回数

先進的な分析技術を有する試験研究機関、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毎年度10回以上実施する。

(3) ISO9000 審査員補養成研修

毎年度2名以上養成する。

7 研修対象者、評価方法及び技術普及の方法

研修の種類	研修対象者	評価方法	技術普及の方法	
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		
技術系職員基礎研修	採用後3～5年目の係員		報告会等	
専門技術研修	分析技術研修	レポート	内部研修会又は報告会及びOJT	
	業務技術研修			所長が推薦した者
	品質管理等技術研修			所長が推薦した者

機器操作技能研修 (本部)	所長が推薦した者	レポート	内部研修会及び OJT	
機器操作技能研修 (各センター)	全職員又は所長が推薦した者	アンケート 又はレポート		
技術能力向上研修 (各センター)	全職員又は所長が推薦した者	アンケート 又はレポート	内部研修又は発 表会及び OJT	
資格 取得 研 修	技術資格取得研修	所長が推薦した者	修了試験（修 了証等）	
	ISO9000 審査員補養 成研修	所長が推薦した者		
	ISO/IEC 17025 内部 監査員養成研修	所長が推薦した者		
	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		
	内部監査員養成研修	内部監査員細則第3による		
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	原則として内部 研修会又は報告 会を実施
	海外技術協力専門家 研修			
	情報セキュリティ研 修	全職員又は所長が推薦した者		
	その他の研修			

## 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	1	要請	15	埼玉県	地方公共団体等	食生活の現状（食品知識の基礎）
小樽	1	主催	19	北海道	教職員	食生活指針及び商品知識
横浜	4	要請	120	山梨県	教職員	食料輸入と自給率について
		要請	42	山梨県	教職員	食品表示と食育について
		要請	31	神奈川県	教職員	食品の表示と安全性について
		要請	14	千葉県	教職員	食品の表示と安全性について
名古屋	4	要請	10	岐阜県	教職員	食品添加物について
		要請	5	愛知県	教職員	官能検査実技指導等
		要請	4	三重県	地方公共団体等	食品の流通と安全管理
		要請	70	三重県	地方公共団体等	食品添加物について
神戸	3	主催	47	大阪府	教職員	JAS法に基づく食品表示について
		主催	10	大阪府	教職員	食の安全について
		主催	71	京都府	教職員	安全・安心な食品を選ぶために
岡山	1	主催	35	徳島県	教職員	食生活指針について
計			14回	(11道府県)		

注 仙台センター、門司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	38	埼玉県	教職員	食品安全行政とセンターの取り組みについて
小樽	1	主催	31	北海道	地方公共団体等	食品の表示とセンターにおける監視業務
仙台	1	主催	13	宮城県	地方公共団体等	食品表示のと安全性
横浜	1	主催	21	神奈川県	地方公共団体等	食育について
名古屋	1	主催	21	福井県	地方公共団体等	食品行政を巡る最近の動き
神戸	1	主催	80	兵庫県	地方公共団体等	JAS法及び品質表示基準について
岡山	1	主催	31	香川県	地方公共団体等	食品の安全・安心の確保について
門司	1	主催	18	福岡県	地方公共団体等	JAS制度をはじめとする消費者行政 他2テーマ
計			8回	(8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	16.7.7 ～7.9	21	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品安全を巡る行政の動き</li> <li>・加工食品の原料原産地表示等と表示の見方</li> <li>・食品トレーサビリティと生産情報公表JAS規格</li> <li>・食品産業における安全対策の現状</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の判別技術1（米の鮮度）</li> <li>・食品の判別技術2（乾しいたけの原木・菌床）</li> <li>・食品製造における安全対策の実際（実地研修）</li> <li>・残留農薬、遺伝子検査施設等施設見学</li> </ul>
	小樽	16.7.21 ～7.23	15	<ul style="list-style-type: none"> <li>・農林水産省の消費者行政施策</li> <li>・遺伝子組換え食品について</li> <li>・加工食品の原料原産地表示及び乾しいたけの原木・菌床の判別</li> <li>・生産情報公表JAS規格について</li> <li>・残留農薬分析の状況</li> <li>・食品に関する消費者相談の傾向について</li> <li>・食品の特性について（ヤコン・ハスカップ）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・加工食品の原料原産地表示及び乾しいたけの原木・菌床の判別</li> <li>・生産情報公開JAS規格について</li> <li>・食品に関する消費者相談の傾向について</li> <li>・食品添加物（保存料：ソルビン酸）の分析技術</li> <li>・食品の簡易テスト</li> </ul>
	仙台	16.7.21 ～7.23	11	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食の安全に資するJAS制度のあり方について</li> <li>・食肉の安全・安心確保の取組について <ul style="list-style-type: none"> <li>①牛肉の信頼確保対策</li> <li>②生産情報公表JAS規格制度</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品中の食品添加物の簡易テスト</li> <li>・水産物の品質判定</li> <li>・残留農薬の分析方法</li> <li>・残留農薬簡易測定方法</li> <li>・植物防疫及び動物検疫の業務について（実地研修）</li> </ul>
	横浜	16.7.6 ～7.8	29	<ul style="list-style-type: none"> <li>・景品表示法から見た食品表示について</li> <li>・最近の水産物判別技術について</li> <li>・水産物表示のオモテとウラ</li> <li>・身近な魚の目利き法</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・横浜センター施設見学</li> <li>・天然魚と養殖魚の判別方法</li> <li>・ヒスタミンの簡易測定</li> </ul>
	名古屋	16.7.27 ～7.29	12	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食の安全・安心確保のための国の施策等について <ul style="list-style-type: none"> <li>①安全・安心を巡る最近の動き</li> <li>②食品表示改正の動き（原料原産地表示等）</li> </ul> </li> <li>・不当景品類及び不当表示防止法について</li> <li>・新しいJAS規格（生産情報公表JAS、有機畜産等）制定等について</li> <li>・輸入食品の状況</li> <li>・意見交換（消費者相談事例・相談対応等）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・米の新鮮度判定</li> <li>・食品の簡易テスト（カラメル・ソルビン酸等）</li> <li>・残留農薬簡易キット分析</li> </ul>

	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	神戸	16.7.14 ～7.16	17	<ul style="list-style-type: none"> <li>・子どもたちの食生活の見直しを</li> <li>・JAS規格と食品表示を巡る最近の動き</li> <li>・厚生労働省近畿厚生局健康福祉部食品衛生課の業務について</li> <li>・食品の安全安心を求めて</li> <li>・どうつきあう？健康食品</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・健康食品中のビタミンCの分析</li> <li>・原料原産地表示、有機農産物及び有機農産物加工品、特別栽培農産物の表示の実態実習</li> <li>・健康食品中のビタミンEの分析</li> <li>・生産情報公表牛肉のJASマークのついた商品表示からの情報入手方法について</li> </ul>
	岡山	16.7.6 ～7.8	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>・農林水産行政における食の安全・安心施策について</li> <li>・安全・安心な衛生管理技術（ATPふき取り検査）</li> <li>・天敵を活用した環境保全型害虫防除技術</li> <li>・食品トレーサビリティシステムについて</li> <li>・乾しいたけの産地識別・コメの新鮮度判定</li> <li>・シックハウスに関する最近の話題</li> <li>・食育について</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・安全・安心な衛生管理技術（ATPふき取り検査）</li> <li>・乾しいたけの産地判別・コメの新鮮度検査</li> <li>・シックハウスに関する最近の話題</li> <li>・牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別設置法の実施状況について</li> </ul>
	門司	16.7.20 ～7.22	29	<ul style="list-style-type: none"> <li>・消費者行政施策の最近の動き</li> <li>・改正食品衛生法の概念と食品表示について</li> <li>・食に関する消費者相談事例</li> <li>・消費者とのコミュニケーション</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品のトレーサビリティと生産情報公表JAS規格</li> <li>・加工食品の原料原産地表示等と表示の見方</li> <li>・お米の見方について（各種お米の特徴など）</li> <li>・食品等の簡易テスト <ul style="list-style-type: none"> <li>①米の新鮮度判定</li> <li>②DNAの抽出方法について</li> <li>③発泡スチレン製容器のしそ油等によるお湯漏れについて</li> </ul> </li> <li>・残留農薬をめぐる最近の動きと分析技術</li> </ul>
中央研修	本部	16.11.8 ～11.12	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食の安全・安心を巡る最近の動き</li> <li>・JAS制度の在り方の検討状況</li> <li>・農林水産消費技術センターの調査研究</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・遺伝子組換え原料の混入判別</li> <li>・リンゴ酸等を指標とした果汁の疑和鑑別</li> <li>・ICP発光及びICP質量分析法による多元素同時分析</li> </ul>
個別研修	本部	16.6.11	17	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品添加物について（埼玉県立総合教育センター所長）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・機器分析を利用した食品添加物の検出実験（着色料の検出、酸化防止剤の検出、食品中の脂肪の検出）</li> </ul>

## 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
16.9.7~9.10	第14回コーデックスアジア地域調整部会	韓国(済州島)	1名
計	1回		1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17回食品産業コーデックス対策委員会	16.4.6	1. コーデックス部会等の報告 (1) 第25回サンプリング部会 (2) 第36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20回一般原則部会 (2) 第32回食品表示部会	日本自転車会館(東京都)	(財)食品産業センター
第12回コーデックス連絡協議会	16.4.13	1. 最近のコーデックス委員会の活動状況について (1) 第25回サンプリング部会 (2) 第36回食品添加物・汚染物質部会 (3) 第36回食品衛生部会 2. 今後のコーデックス委員会の活動状況について (1) 第20回一般原則部会 (2) 第32回食品表示部会 (3) 第36回残留農薬部会	厚生労働省(東京都)	厚生労働省 農林水産省
第18回食品コーデックス対策委員会	16.6.8	1. 第32回食品表示部会報告 2. 第36回食品衛生部会報告 3. 第20回一般原則部会 4. 第27回総会に向けて	日本自転車会館(東京都)	(財)食品産業センター
第19回食品コーデックス対策委員会	16.10.21	1. 第27回総会報告 2. 第14回アジア地域調整部会報告 3. 第22回加工果実野菜部会報告 4. 第26回栄養・特殊用途食品部会に向けて 5. 第21回一般原則部会に向けて	日本自転車会館(東京都)	(財)食品産業センター
第14回コーデックス連絡協議会	16.10.22	1. 第27回総会報告 2. 第14回アジア地域調整部会報告 3. 第22回加工果実野菜部会報告 4. 第15回食品残留動物用医薬品部会に向けて 5. 第26回栄養・特殊用途食品部会に向けて 6. 第21回一般原則部会に向けて	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回コーデックス連絡協議会	16. 11. 30	1. 第15回食品残留動物用医薬品部会報告 2. 第26回栄養・特殊用途食品部会報告 3. 第21回一般原則部会報告 4. 第21回食品輸出入検査・認証部会に向けて	経済産業省 (東京都)	厚生労働省 農林水産省
第16回コーデックス連絡協議会	17. 3. 1	1. 第13回食品輸出入検査・認証部会報告 2. 第55回執行委員会報告 3. 第11回食肉衛生部会報告 4. 第37回食品衛生部会に向けて 5. バイオテクノロジー応用食品特別部会の開催について	厚生労働省 (東京都)	厚生労働省 農林水産省
第20回食品コーデックス対策委員会	17. 3. 23	1. 第26回栄養・特殊用途食品部会報告 2. 第21回一般原則部会報告 3. 第19回油脂部会報告 4. 第37回食品衛生部会報告 5. 第26回分析・サンプリング法部会に向けて 6. 第22回一般原則部会に向けて 7. 第37回食品添加物・汚染物質部会に向けて	日本自転車会館 (東京都)	(財)食品産業センター
第17回コーデックス連絡協議会	17. 3. 29	1. 第37回食品衛生部会報告 2. 第19回油脂部会報告 3. 第26回分析・サンプリング法部会に向けて 4. 第22回一般原則部会に向けて 5. 第37回残留農薬部会に向けて 6. 第37回食品添加物・汚染物質部会に向けて	厚生労働省 (東京都)	厚生労働省 農林水産省
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16年度国際規格対応強化推進委託事業第1回即席めん規格案作成委員会及び分析法検討分科会	16. 6. 15	1. 国際規格対応強化推進委託事業について 2. コーデックス即席めん規格案作成の進捗状況について 3. 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	消費技術センター本部 (さいたま市)
平成16年度国際規格対応強化推進委託事業第1回しょうゆ規格案作成委員会	16. 8. 18	1. 国際規格対応強化推進委託事業について 2. 第22回コーデックス加工果実・野菜部会しょうゆ規格案について 3. その他	消費技術センター本部 (さいたま市)
平成16年度国際規格対応強化推進委託事業第2回即席めん規格案作成委員会及び分析法検討分科会	17. 1. 24	1. コーデックス即席めん規格案作成の進捗状況について 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の結果について 3. その他	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16年度国際規格対応強化推進委託事業 第2回しょうゆ規格案 作成委員会及び第1回 しょうゆ分析法検討分 科会	17.2.21	1. 第22回コーデックス加工果実・野菜 部会報告におけるしょうゆ規格案につ いて 2. アメリカ市場調査報告 3. しょうゆ無塩可溶性固形分分析法の 検討について 4. その他	消費技術センター本部 (さいたま市)
計		4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)
平成16年度トレーサビリティ国際規格体制整備委託事業 第4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)	16.5.20	1. トレーサビリティ国際規格体制整備 事業について 2. 第3回ISO/TC34/WG9(イ タリア・ローマ) 専門家会合に対処方 針について ・ N16(ワーキングドラフト) に対す る日本提案について	消費技術センター本部 (さいたま市)
第4回ISO/TC34/WG8専門分科会 (食品安全性マネージメントシステム-要求事項)	16.5.21	1. 第5回ISO/TC34/WG8専門 家会合報告(1/5~6) 2. 第6回ISO/TC34/WG8(デ ンマーク・コペンハーゲン) 専門家会 合(6/21~22)の対処方針について ・ N70のAnnexAについて 3. ISO/TC34/WG8 N70の仮 訳について	消費技術センター本部 (さいたま市)
第3回ISO/TC34 国内対策委員会	16.8.5	1. ISO/TC34における規格案の検 討状況について 2. ISO/TC34国内対策委員会運営 規約の一部改正について 3. ISO関係情報の提供について 4. その他 ア. ISO関連資料の配付について イ. ISOにおける食品システム規格 の策定状況説明について	消費技術センター本部 (さいたま市)
平成16年度トレーサビリティ国際規格体制整備委託事業 第5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)	16.8.31	1. イタリアトレーサビリティ実態	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5回ISO/TC34/WG7遺伝子組換え体分析法専門分科会	16.9.14	1. 第11回CEN/TC275/WG11会議報告について 2. 第12回CEN/TC275/WG11フランス会議の対処方針について ア. 核酸に基づく定量法 イ. サンプリング 3. ISO/TC34/WG7専門分科会規約について 4. その他 ア. ISO関係の情報提供について イ. WD/TS21908について	消費技術センター本部 (さいたま市)
第1回ISO/TC34/WG8作業部会	16.9.28	ISO/DIS22000投票に向けた意見の集約	消費技術センター本部 (さいたま市)
第2回ISO/TC34/WG8作業部会	16.10.4	ISO/DIS22000投票に向けた意見の集約	消費技術センター本部 (さいたま市)
第5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)	16.10.8	1. 第6回ISO/TC34/WG8デンマーク・コペンハーゲン専門家会合(6/21~22)の報告について 2. ISO/DIS22000投票へ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作業部会	16.10.17	ISO/DIS22000投票への対処方針	消費技術センター本部 (さいたま市)
第4回ISO/TC34/WG8作業部会	16.10.23	ISO/DIS22000投票への対処方針	消費技術センター本部 (さいたま市)
第6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)	16.12.6	第7回ISO/TC34/WG8デンマーク・コペンハーゲン専門家会合(12/13~15)への対処方針	消費技術センター本部 (さいたま市)
第5回ISO/TC34/WG8作業部会	17.1.29	2/1に検討するISO/FDIS22000案の事前検討	消費技術センター本部 (さいたま市)
第7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)	17.2.1	1. 第7,8回ISO/TC34/WG8専門家会合(12/13~15及び1/13~14)の報告 2. ISO/FDIS22000案に対する意見 3. ISO/TS22004案の作成手続き 4. ISO22000認証のための指針に対する意見	消費技術センター本部 (さいたま市)
第6回ISO/TC34/WG8作業部会	17.2.2	ISO/TS案の原案作成	消費技術センター本部 (さいたま市)
第7回ISO/TC34/WG8作業部会	17.2.3	ISO/TS案の原案作成	消費技術センター本部 (さいたま市)
第8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)	17.3.30	1. 第9回ISO/TC34/WG8デンマーク・コペンハーゲン専門家会合(4/10~11)への対処方針 2. ISO/TS22003NWIP投票について 3. ISO22000和英対訳版、解説書、マニュアル作成について	消費技術センター (さいたま市)
計		16回	

## (2) 国際会議等

派遣期間	会議名	開催国(地)名	派遣職員数
15.5.10~5.14	第11回CEN/TC275/WG11専門家会合 (食品-遺伝子組換え体分析法)	ノルウェー(オスロ)	2名
16.6.3~6.4	第3回ISO/TC34/WG9専門家会合 (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(ローマ)	1名
16.6.21~6.22	第6回ISO/TC34/WG8専門家会合 (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
16.9.26~10.1	第12回CEN/TC275/WG11専門家会合 (食品-遺伝子組換え体分析法)	フランス(パリ)	2名
16.12.13~12.15	第7回ISO/TC34/WG8専門家会合 (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)	2名
17.1.13~1.14	第8回ISO/TC34/WG8専門家会合 (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)	2名
計	6回		10名

消費者相談受付状況

	制 定 基 準	品 質 規 格	表 示	安 全 衛 生	書 目	価 格	包 装 登 録	販 売 サ ー ビ ス	標 記 知 識	生 産 意 識 啓 蒙	食 料 衛 生 法 規 定	輸 入 出 貨	登 録 ・ 業 務 開 始	検 査 ・ 効 力 確 認	苦 情	そ の 他	計	分 析 件 数
生き物	4	0	0	9	0	0	0	0	1	0	2	0	2	0	0	3	21	0
種、苗、花き	1	0	0	4	0	0	0	0	1	1	0	0	2	0	0	0	9	0
穀類及びその加工品	14	39	95	15	1	0	0	0	30	5	5	1	4	1	0	17	232	3
豆類、いも類及びその加工品	10	13	58	20	0	0	0	1	28	15	2	0	2	2	0	9	183	1
青果物及びその加工品	45	83	148	158	1	2	2	3	115	3	5	4	5	12	1	18	829	16
他の農産物及びその加工品	5	8	31	14	0	0	0	1	28	2	0	0	1	4	0	1	98	1
畜産物及びその加工品	72	44	151	64	2	2	0	3	68	15	2	12	0	0	0	20	456	5
牛乳及び乳製品	3	4	23	1	2	0	0	0	8	0	1	0	0	0	0	1	41	0
水産物及びその加工品	28	28	305	50	2	1	0	1	57	5	2	6	3	1	1	17	517	5
油類類	0	16	10	9	0	0	0	0	82	0	0	0	0	1	0	4	102	17
調味料及びスープ類	9	10	41	12	0	1	0	0	44	0	5	0	0	2	0	3	127	4
飲料	9	50	40	14	0	0	1	1	76	0	0	0	0	11	0	2	204	14
菓子	8	3	42	0	0	0	0	1	2	0	1	0	0	1	0	0	56	1
その他の加工食品	11	5	87	9	2	0	0	2	20	1	0	0	1	1	1	4	144	1
新食品	4	3	3	5	0	0	0	0	3	0	0	1	0	7	0	0	26	0
食品添加物	18	12	25	87	0	0	0	0	73	1	5	0	0	3	0	20	248	3
林産物	8	9	2	9	0	0	0	0	17	0	1	0	0	0	0	3	47	0
医薬・肥剤・農薬・医薬品	12	1	3	41	0	1	0	1	11	2	1	2	4	1	0	23	163	0
繊維・用具	1	0	0	3	0	1	0	0	7	0	0	0	0	0	0	3	15	0
特定の商品をあげないもの	188	34	321	117	3	3	0	2	84	20	11	12	9	12	2	66	862	5
覆袋	98	3	7	14	0	0	0	2	2	28	40	8	1	0	1	186	392	0
その他	21	0	5	22	0	3	1	7	17	2	15	1	1	2	1	76	174	3
計	569	375	1415	660	13	12	4	25	752	107	88	47	35	61	7	478	4872	78

## 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	5	182	150	82.4	4.3
消費者行政施策普及啓発講習会	8	253	222	87.7	4.0
JAS制度普及啓発講習会	12	624	491	78.7	4.0
中央研修	1	10	10	100.0	4.3
ブロック研修	8	143	122	85.3	4.2
個別研修	1	17	16	94.1	4.2

## 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	9	9	9	100.0	4.4
総合的学習の時間	28	28	28	100.0	4.4
要請に基づく講師派遣	365	365	362	99.2	4.6
その他の講師派遣	7	7	7	100.0	4.6

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、 $\sum \{ (点数) \times (件数) \} / (回収数)$  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	1,434	51.0	広報誌の記事内容について	4.1
ホームページ	1	-	48	-	ホームページの掲載情報について	3.9
メールマガジン	1	2,626	50	1.9	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16年11月1日～12月31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(個別品質表が基準)

品目	実施件数	指導件数	指導率(%)	改善件数	改善率(%)
ベーコン類	28	1	3.6	1	100.0
ハム類	30	2	6.7	1	50.0
プレスハム	2	1	50.0	1	100.0
混合プレスハム	0	0	-	0	-
ソーセージ	49	8	16.3	7	87.5
混合ソーセージ	0	0	-	0	-
チルドハンバーグステーキ	6	1	16.7	1	100.0
チルドミートボール	5	0	0.0	0	-
チルドぎょうざ類	70	8	11.4	5	62.5
即席めん類	41	4	9.8	2	50.0
生タイプ即席めん	0	0	-	0	-
乾めん類	54	0	0.0	0	-
三杯そばめん類	19	3	15.8	2	66.7
マカロニ類	0	0	-	0	-
パン類	0	0	-	0	-
凍り豆腐	18	1	5.6	1	100.0
農産物漬物	126	33	26.2	26	78.8
乾燥マッシュポテト	1	0	0.0	0	-
さくらんぼ砂糖漬	3	1	33.3	0	0.0
乾しいたけ	250	34	13.6	28	82.4
果実かん詰及び果実びん詰	22	4	18.2	3	75.0
野菜かん詰及び野菜びん詰	34	3	8.8	3	100.0
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	9	1	11.1	1	100.0
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	0	0	-	0	-
果実飲料	56	4	7.1	4	100.0
炭酸飲料	4	0	0.0	0	-
豆乳、調整豆乳及び豆乳飲料	10	2	20.0	1	50.0
ジャム類	64	14	21.9	14	100.0
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	8	0	0.0	0	-
特殊包装かまぼこ類	17	2	11.8	1	50.0
風味かまぼこ	8	1	12.5	1	100.0
うに加工品	15	6	40.0	5	83.3
うにあえもの	15	7	46.7	6	85.7
削りぶし	16	3	18.8	3	100.0
煮干魚類及び煮干魚粉末	52	10	19.2	10	100.0
乾燥わかめ	99	12	12.1	6	50.0
塩蔵わかめ	140	39	27.9	38	97.4
調理冷凍食品	0	0	-	0	-
ドレッシング	98	10	10.2	10	100.0
風味調味料	0	0	-	0	-
乾燥スープ	0	0	-	0	-
しょうゆ	242	19	7.9	18	94.7
めん類等用つゆ	22	1	4.5	1	100.0
トマト加工品	23	6	26.1	6	100.0
にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	6	0	0.0	0	-
マスターソース類	17	3	17.6	3	100.0
食酢	78	17	21.8	15	88.2
マーガリン類	3	0	0.0	0	-
ショートニング	0	0	-	0	-
精製ラード	0	0	-	0	-
食用植物油脂	21	5	23.8	5	100.0
アイスクリーム	46	4	8.7	3	75.0
みそ	83	10	12.0	10	100.0
果糖	0	0	-	0	-
計	1,910	280	14.7	242	86



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	検査件数	指導件数	指導率 (%)	改善件数	改善率 (%)
麦類	0	0	-	0	-
粉類	152	1	0.7	1	100.0
でん粉	72	3	4.2	1	33.3
野菜加工品・冷凍食品	108	10	9.3	9	90.0
果実加工品	73	12	16.4	10	83.3
コーヒー等調整品	73	0	0.0	0	-
香辛料	39	3	7.7	2	66.7
めん・パン類	97	1	1.0	2	200.0
穀類加工品	85	10	11.8	8	80.0
菓子類	356	16	4.5	15	93.8
豆類の調整品	161	7	4.3	7	100.0
砂糖類	0	0	-	0	-
その他の農産加工品	0	0	-	0	-
食肉製品	164	4	2.4	3	75.0
酪農製品	150	2	1.3	2	100.0
加工卵製品	49	1	2.0	1	100.0
その他の加工畜産品	212	23	10.8	19	82.6
加工魚介類	313	26	8.3	26	100.0
加工海藻類	114	2	1.8	1	50.0
その他の水産加工食品	136	23	16.9	22	95.7
調味料及びスープ	243	19	7.8	17	89.5
食用油脂	23	10	43.5	10	100.0
調理食品	250	16	6.4	15	93.8
その他の加工食品	2	0	0.0	0	-
飲料等	289	13	4.5	8	61.5
計	3,161	202	6	179	89

品目	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	1,910	280	15	242	86
横断品質表示基準	3,161	202	6	179	89
合計	5,071	482	10	421	87

## 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	実施件数	指導件数	指導率 (%)	改善件数	改善率 (%)
ベーコン類	28	1	3.6	1	100.0
ハム類	30	2	6.7	1	50.0
プレスハム	2	1	50.0	1	100.0
混合プレスハム	0	0	-	0	-
ソーセージ	49	8	16.3	7	87.5
混合ソーセージ	0	0	-	0	-
チルドハンバーグステーキ	6	1	16.7	1	100.0
チルドミートボール	5	0	0.0	0	-
チルドぎょうざ類	70	8	11.4	5	62.5
刃削めん類	41	4	9.8	2	50.0
生タイプ即席めん	0	0	-	0	-
乾めん類	54	0	0.0	0	-
干延べそうめん類	19	3	15.8	2	66.7
マカロニ類	0	0	-	0	-
パン類	0	0	-	0	-
漬り豆腐	18	1	5.6	1	100.0
農産物漬物	126	33	26.2	26	78.8
乾燥マッシュポテト	1	0	0.0	0	-
さくらんぼ砂糖漬	3	1	33.3	0	0.0
乾しいたけ	250	34	13.6	28	82.4
果実かん詰及び果実びん詰	22	4	18.2	3	75.0
野菜かん詰及び野菜びん詰	34	3	8.8	3	100.0
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	9	1	11.1	1	100.0
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	0	0	-	0	-
果実飲料	56	4	7.1	4	100.0
炭酸飲料	4	0	0.0	0	-
豆乳、調整豆乳及び豆乳飲料	10	2	20.0	1	50.0
ジャム類	64	14	21.9	14	100.0
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	8	0	0.0	0	-
特殊包装かまぼこ類	17	2	11.8	1	50.0
風味かまぼこ	8	1	12.5	1	100.0
うに加工品	15	6	40.0	5	83.3
うにあえもの	15	7	46.7	6	85.7
削りぶし	16	3	18.8	3	100.0
煮干魚類及び煮干魚粉末	52	10	19.2	10	100.0
乾燥わかめ	99	12	12.1	6	50.0
塩蔵わかめ	140	39	27.9	38	97.4
調理冷凍食品	0	0	-	0	-
ドレッシング	98	10	10.2	10	100.0
風味調味料	0	0	-	0	-
乾燥スープ	0	0	-	0	-
しょうゆ	242	19	7.9	18	94.7
めん類等用つゆ	22	1	4.5	1	100.0
トマト加工品	23	6	26.1	6	100.0
にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	6	0	0.0	0	-
ウスターソース類	17	3	17.6	3	100.0
食酢	78	17	21.8	15	88.2
マーガリン類	3	0	0.0	0	-
ショートニング	0	0	-	0	-
精製ラード	0	0	-	0	-
食用植物油類	21	5	23.8	5	100.0
アイスクリーム	46	4	8.7	3	75.0
みそ	83	10	12.0	10	100.0
果糖	0	0	-	0	-
計	1,910	280	14.7	242	86

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	検査件数	指導件数	指導率 (%)	改善件数	改善率 (%)
麦類	0	0	-	0	-
粉類	152	1	0.7	1	100.0
でん粉	72	3	4.2	1	33.3
野菜加工品・冷凍食品	108	10	9.3	9	90.0
果実加工品	73	12	16.4	10	83.3
コーヒー等調整品	73	0	0.0	0	-
香辛料	39	3	7.7	2	66.7
めん・パン類	97	1	1.0	2	200.0
穀類加工品	85	10	11.8	8	80.0
菓子類	356	16	4.5	15	93.8
豆類の調整品	161	7	4.3	7	100.0
砂糖類	0	0	-	0	-
その他の農産加工品	0	0	-	0	-
食肉製品	164	4	2.4	3	75.0
酪農製品	150	2	1.3	2	100.0
加工卵製品	49	1	2.0	1	100.0
その他の加工畜産品	212	23	10.8	19	82.6
加工魚介類	313	26	8.3	26	100.0
加工海藻類	114	2	1.8	1	50.0
その他の水産加工食品	136	23	16.9	22	95.7
調味料及びスープ	243	19	7.8	17	89.6
食用油脂	23	10	43.5	10	100.0
調理食品	250	16	6.4	15	93.8
その他の加工食品	2	0	0.0	0	-
飲料等	289	13	4.5	8	61.5
計	3,161	202	6	179	89

品目	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	1,910	280	15	242	86
横断品質表示基準	3,161	202	6	179	89
合計	5,071	482	10	421	87

## 職員技術研修（研修一覧）

研修名	実施回数	回	参加延べ人数	
新規採用者導入研修	本部	1	12	
専門技術研修	分析技術研修	9	12	
	センター内専門技術研修	6	74	
	品質管理技術等研修	4	6	
	計	19	92	
機器操作技能研修	本部が統一して開催	1	3	
	本部	2	7	
	小樽センター	6	6	
	仙台センター	5	5	
	横浜センター	9	19	
	名古屋センター	4	4	
	神戸センター	6	9	
	岡山センター	1	2	
	門司センター	4	32	
	計	38	87	
技能能力向上研修	本部が統一して開催	2	17	
	本部	17	215	
	小樽センター	7	68	
	仙台センター	4	109	
	横浜センター	5	26	
	名古屋センター	2	111	
	神戸センター	16	474	
	岡山センター	5	134	
	門司センター	7	33	
	計	65	1187	
資格取得研修	調査員内部研修	8	32	
	内部監査員研修	8	131	
	計	16	163	
	ISO9000審査員補養成研修	4	7	
	ISO/IEC17025内部監査員養成研修	3	7	
計	7	14		
その他の研修	海外技術協力専門家研修	3	3	
	その他の研修	本部	14	33
		小樽センター	6	10
		仙台センター	2	7
		横浜センター	12	32
		名古屋センター	1	1
		神戸センター	2	4
		岡山センター	2	19
		門司センター	3	4
計	45	113		

## 精度管理

区分	分析内容	参加人数	概要等
外部 精度管理	レタスビュール中の残留 農薬 (FAPAS)	12	CSL(イギリスの独立行政法人)主催による食品分析に係る技能試験プログラム(以下「FAPAS」という。)のうち残留農薬分析のプログラムに参加した。 FAPASのZスコアによる統計評価の結果、ラムダシハロトリンにおいて4名が「不満足」、メタラキシルにおいて1名が「疑いあり」との結果であったため、実施内容の検証・確認及び再試験を含む是正処置を行った。
	野菜ビュール中のカドミウム・鉛 (FAPAS)	11	FAPASのうちカドミウム・鉛分析のプログラムに参加した。 FAPASのZスコアによる統計評価の結果、カドミウムについて1名が「疑いあり」との結果であったため、実施内容の検証・確認を行った。
	ワインのアルコール分 (FAPAS)	2	FAPASのうち、アルコール分分析のプログラムに参加し、問題はなかった。
	レタスビュール中の硝酸塩 (FAPAS3回目)	3	FAPASのうち、硝酸塩分析のプログラムに参加し、問題はなかった。
	小麦粉中の残留有機リン系農薬 (FAPAS2回目)	11	FAPASのうち、残留有機リン系農薬分析のプログラムに参加した。 FAPASのZスコアによる統計評価の結果、マラチオンにおいて3名が「疑いあり」、5名が「不満足」との結果であった。また、ピリミホスメチルにおいて3名が「不満足」との結果であったため、これらの参加者について実施内容の検証・確認及び再試験を含む是正処置を行った。
	GMO(混合小麦粉)の定性 (GeMMA)	3	CSLが主催するGMO分析の技能試験プログラム(以下「GeMMA」という。)に参加し、問題はなかった。
	GMO(とうもろこし)の定量 (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GMOの定量分析の技能試験に参加し、問題はなかった。
	GMO(混合小麦粉)の定性及び定量 (GeMMA)	4	GeMMAに参加した。 定性分析には4名が参加し問題はなかったが、うち1名が参加した定量分析においては統計評価で「疑いあり」との結果であったため、実施内容を検証・確認を行った。
	GMO(100%大豆粉)の定性及び定量 (GeMMA)	8	GeMMAに参加した。 定性分析には8名が参加し、うち3名が定量分析にも参加した結果、問題はなかった。
	キャベツビュール中の硝酸塩 (FAPAS)	3	FAPASのうち、硝酸塩分析のプログラムに参加し、問題はなかった。
小麦中のデオキシニバレノール (共同試験、食品薬品安全センター)	1	財団法人食品薬品安全センター主催によるデオキシニバレノール分析の技能試験へ参加し、問題はなかった。	

	トマトピューレ中の残留農薬 (FAPAS)	27	FAPASのうち、残留農薬分析のプログラムに参加した。FAPASのZスコアによる統計評価の結果、アゾキシストロピンにおいて1名が「疑いあり」、クロルピリフオスメチル及びキナルフォスにおいて1名が「不満足」という結果であったため、これらの参加者について実施内容の検証・確認及び再試験を含む是正処置を行った。
	トマトペースト中の硝酸塩 (FAPAS)	3	FAPASのうち、硝酸塩分析のプログラムに参加した。FAPASのZスコアによる統計評価の結果、2名が「不満足」という結果であったため、実施内容の検証・確認及び再試験を含む是正処置を行った。
	生糸の性状検査 (中国浙江省出入境検査検疫局シルク検査センター)	9	中国浙江省出入境検査検疫局シルク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、問題はなかった。
センター間 精度管理	即席めん中の水分・酸価	23	本部国際課主催による即席めん中の水分及び酸価の技能試験を実施した。 Zスコアによる統計評価の結果、水分、酸価ともに1名が「疑いあり」との結果であったため、これらの参加者について実施内容の検証・確認を行った。
	ケチャップ中のソルビン酸分析	50	本部表示指導課と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スコアによる統計評価の結果、1名が「疑わしい」、4名が「不満足」との結果であったため、これらの参加者について実施内容の検証・確認及び再試験を含む是正処置を行った。
	生糸の性状検査	9	横浜センター及び神戸センター間で生糸の性状試験の技能試験を各四半期毎に実施した。 評価の結果、年間を通して概ね満足のできる成績であった。
計17回 外部精度管理14回、センター間精度管理3回 180人 (参加延べ人数)			