

1)「炊飯事業の衛生管理の高度化」

①HACCP法の高度化計画の認定

高度化基準の対象品目に炊飯加工品(おにぎり等)が加わりHACCP法の趣旨精神に則って、適宜会員・会員外にも事前アドバイス等含めた取組をし、HACCPの高度化計画認定を行い、これらを基盤に業界全体の衛生管理の向上を図る。

②炊飯 HACCP 認定事業

HACCP 法の高度化計画認定後さらに協会独自の HACCP 認定を行い、認定取得後も年1回の更新認定を実施し、衛生管理レベルの維持向上を図る。

炊飯加工品 HACCP 認定取得した場合、個包装される炊飯加工品(しゃり玉、おにぎり、のり巻き等)には HACCP 認定マークをつける事を認める。衛生管理レベルをより一層高め充実させるため、積極的に事前、事後のアドバイスを行う。

③研修指導事業

HACCP 等衛生管理の高度化を目指すために必要な教育研修を行う。会員以外一般向けにも啓蒙活動を積極的に行う。随時、表示問題等の研修会も行う。

2)「ごはんソムリエ認定事業」

ごはんに関する幅広い知識の普及啓発を目的として、講習会を開催し食味試験の実習・筆記試験を行い、合格者に「ごはんソムリエ」の認定証を授与し、ごはん食推進の拡大を図る。また、認定者へのフォローアップ体制を整える。

3)「広聴・広報事業」

「ごはんサポートキャンペーン」の実施、機関紙「ごはんタイムス」の発行、また、情報伝達ツールとしてのホームページの充実を図っていく。

この他、官庁からの通達事項等重要事項には、解説を加えながら速やかに伝達し積極的な情報発信等の対応に努め、公益法人としての役割を果たしていく。

4)「災害時の物資援助への補助制度により、ご飯の緊急援助対応を促進する」

災害時に物資援助をした場合に補助を出す柔軟な制度をつくることにより、被災者に対する民間としてできる緊急援助対応を促進していく。

5)「食品衛生推進事業(斡旋物資)」

衛生的、安全且つ廉価な包装資材、洗剤等の斡旋を行い、品質管理の一助とコストダウンにも寄与する事を目的として、情報を発信する。

また、リサイクル法施行に伴い環境型の包装資材の開発及び斡旋も進める。

6)「米飯品位格付認定事業<ごはんランキング>」

実態に即したご飯の品位格付認定方法により、協会独自の「美味しさ認定」ランク付け事業として更なる活性化を図る。HACCP では衛生面、ごはんランキングでは美味しさと、品質の「車の両輪」となる事をさらに周知徹底する。

7)「新規会員の勧誘」

学校給食事業者及び小規模炊飯事業者等にも、事前アドバイスが施設整備の実施に有益である等の「協会加入のメリット」を伝え、積極的に勧誘を行う。

8)「専門委員会の活動」

技術委員会を始めとし、各委員会を母体として会員に関わる諸問題や環境に対する情報の提供に努める。

以上