

## 「平成 26 年度事業計画書」

### 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

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

HACCP高度化計画の認定後、工場の完成検査を行い、HACCP認定を行う。さらに年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。

#### ③事前アドバイス等

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。衛生管理の高度化を目指すために必要な教育研修を行い、必要に応じ、表示問題等の研修も行う。

### 2)「ごはんソムリエ認定事業」

第 10 回ごはんソムリエ認定試験を実施し、認定者に対してのフォローを行う。また、2 回目のフォローアップ研修会の開催を検討する。

### 3)「広聴・広報事業等」

「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、新聞等の情報収集と発信、また情報伝達ツールとして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)「災害時の物資援助及び補助制度により、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により、被災者に民間としてできる緊急援助対応を促進していく。今後の緊急援助活動を充実させるように検討を重ね、緊急援助時に被災者のニーズにあった支援活動を展開していく。

### 5)「食品衛生推進事業」

衛生的、安全な包装資材、洗剤等を選定し、品質管理の一助とトータルのコストダウンにも寄与する事を目的として、請求業務等の事務を代行する。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選定を進める。

### 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」

技術委員会等において、会員に関わる諸問題及び米や環境等に関する情報の収集、分析を行い分かり易い情報提供に努める。

以上