

平成 17 年度事業計画

我国のパン産業の公的機関として、パン産業およびパン関連産業の活性化に貢献することを目的に以下の事業を推進する。

I. 教育事業部

1. 製パン技術者の育成

- (1) パン産業の骨格を担う中級製パン技術者の育成を目的に「製パン技術教育コース（本科 100 日間）」を年 3 回実施する。
- (2) (1) のコースにおいて、基礎課程終了時に学科試験を実施し、職業能力開発促進法に基づく製パン二級技能士コース終了証書を合格者に交付する。
- (3) 「製パン技術教育コース（本科 100 日間）」受講者の製パン技能教育を補足することを主目的に「夜間実技コース」（16 日間）を年 3 回実施する。
- (4) 初級製パン技術者の育成を主目的に「短期実技コース」（2 週間）を年 3 回実施する。
- (5) 製パン技術者の焼き菓子生地利用技術の向上を目的に「ベーカリーのための焼き菓子コース」（5 日間）を 4 月および 8 月に実施する。
- (6) 既存の製パン技術教育コースの改善および新規製パン技術教育コースの開発を推進する。

2. 製パンおよび製パン関連業界の新製品開発に貢献することを目的に、製パン実技講習会を企画し、実施する。

- (1) 海外から技術者を招聘し海外の伝統的あるいはトレンドなパン製品の製造あるいは販売法を紹介する「海外製パン実技セミナー」を企画し、実施する。
- (2) 当研究所の講師が新製品開発の提案を行う「製パン実技講座」を企画し、実施する。

3. 製パンに関連する技術を主とした情報を製パンおよび製パン関連業界に提供することを目的に、会員各社に対して製パン技術誌『P a i n』の定期的な作成、配布を行う。

4. 製パン技術の普及に関連する関係諸団体の事業に協力する。

Ⅱ. フードセーフティ部

1. パン産業をはじめとする我国の食品産業の製品の安全性の向上に貢献することを目的に食品製造工場および関連施設の食品安全衛生管理の指導および監査を実施する。
 - (1) 米国製パン研究所（A I B）のライセンスのもとに「製パン工場をはじめとする食品工場並びに関連施設の食品安全に関する各種A I B 監査および指導」を実施する。
 - (2) AIB 基準への合致、あるいは料金等の面で、「AIB 指導および監査」プログラムの利用が困難な当研究所に関連した事業所に対して、AIB プログラムを使用せずに食品安全衛生管理の指導および監査を実施する。
2. パン産業をはじめとする我国の食品産業の製品の安全性の向上に貢献することを目的に食品安全衛生管理に関する各種セミナーを実施する。また、各種セミナーを通じて「AIB 指導および監査」の有効性を啓蒙する。
3. 食品関連事業所に勤務する従業員の食品安全衛生管理能力の向上に貢献することを目的にAIB フードセーフティ通信講座を実施する。
4. 関係諸団体の事業に協力する。

Ⅲ. 研究調査部

1. パン産業に関わる諸事項に対して、必要とされるデータベースの作成と会員企業への開示を実施するとともに、パン産業の公的機関として、必要とされる事項に関する科学的および技術的見解を発表する。
2. パン食の普及のために重要である子供が高品質なパンを食べられる環境づくりに貢献する目的で、学校給食パンの再活性化に協力する。
3. パン産業の諸課題の解決を支援する目的で、研究活動を企画し、実施する。
4. パン産業の発展に有効であると考えられる諸事項について、専門家による講演会を研究会として年間8回企画し、実施する。
5. 製パン用原材料の製パン適性等に関する評価依頼があった場合には、評価試験を実施し、公的な第三者機関としての客観的な評価結果を報告する。
6. 関係諸団体の事業に協力する。