

## 新たな「冷凍食品認定制度」の実施について

最近の経済社会の動きを見ますと、グローバル化、情報化が進展するとともに食料の供給と需要の構造あるいは消費者の食生活様式、さらには考え方も大きく変化しています。このような中で、食品の品質・安全に関わる様々な事象の発生もあって消費者の不安・不信感が高まり、食品の安全性に対する社会全体の関心が極めて高くなっています。このような環境下で社団法人日本冷凍食品協会が長年にわたり、会員企業とともに運営してきました「冷凍食品の品質・衛生についての自主的指導基準」ならびに「確認工場制度」は、冷凍食品に対する現在の高い評価を得るために果たした役割は極めて大きかったと認識しております。今回の新しい「冷凍食品認定制度」は、このような昨今の食の安全・品質に対する消費者・国民の皆様からのより高度な安全・品質の要求レベルを達成することを目標とするものです。会員の皆様には、今回の改正の趣旨を十分ご理解いただくとともに、各工場のレベルアップに努めていただきたいと思います。

食品は凍結することにより、食品成分の変質・変敗が防止され、長期間の保存にも耐えることが可能となります。この食品冷凍の特性は、生鮮物と比較して、流通・消費段階で発生する変質・変敗による食品の毀損を減少させ、自然現象・天候条件などによる生産の不安定性やこれらに伴う価格の変動を緩和させるなど大きな社会的利益をもたらしています。また、冷凍食品は生鮮素材に様々な加工を行うことで、不可食部分が除去され無駄がなく、本来変質しやすい農・水・畜産食品を原料とする様々な調理加工食品を新鮮な状態で長期にわたり貯蔵できるきわめて優れた機能も付加されています。

冷凍食品は、現代社会において健全で豊かな食品を安定的に供給するために欠くべからざる食品貯蔵技術です。日本の食料自給率の現状を考慮しても、この優れた貯蔵技術である冷凍技術を駆使した冷凍食品を安全かつ安定した品質

で、合理的な価格で安定供給することが、冷凍食品業界にとって重要な社会的責務として取り組んできました。この新しい「冷凍食品認定制度」がこれらの役割を果たす上で、これからも大きく貢献することを期待する次第です。

社団法人 日本冷凍食品協会  
会 長 垣 添 直 也