

【報告事項】

I. 令和3年度 事業計画

(注)令和3年3月24日の理事会で承認されたものである。

<事業運営方針>

- ① 冷凍食品産業の健全な発展に寄与するため、活発な事業展開を行う。
- ② 広く、冷凍食品の優れた特性や食の安全に対する科学的な考え方の広報・啓発を行う。
- ③ 冷凍食品の品質・安全性や信頼性をより高めるため、冷凍食品認定制度の適切な運用を行うとともに、各種公的制度の変更に対応する。
- ④ 冷凍食品の生産・流通・消費に関する調査・分析を行い、各分野における課題と対応方向を明確化し、関係者の情報共有を図る。
- ⑤ これらの基本方針を達成するため、協会資源の適正な管理と効率的活用を図る。

1. 広報事業

2021 年を「冷凍食品(100+1)周年」として新世紀の第一歩に位置づけ、記念事業のほか、広報事業全体で統一的に展開する。

訴求対象として、需要拡大が見込まれる「シニア」を引き続き主なターゲットとするほか、単身世帯、子育て世代、冷凍食品ノンユーザーなど細分化した需要にも対応していく。

(1)PR 活動

ア. 冷凍食品(100+1)周年記念事業

①「冷凍食品(100+1)周年」記念イベント

北海道森町と共催で、9 月に北海道において記念イベントを開催する。記念碑設置、記念式典・講演・祝賀会の開催等を実施する。

併せて、道内のテレビ、ラジオ、新聞等のメディアミックスでの露出を図り、冷凍食品の PR 効果を高めるとともに、地域の活性化に資する。

②「冷食 JAPAN 2021」

10 月 27 日～29 日、東京ビッグサイト青海展示棟において、当協会主催で冷凍食品及び冷凍食品製造機器・設備等の専門展示会を開催する。会員のブース展示のほか、専門家によるセミナーを開催する。

イ. 統一キャッチコピー・ロゴ等による展開

冷凍食品の新世紀第一歩として、業界統一キャッチ・ロゴを刷新する。当協会の各種事業で活用するほか、会員や業界関係者の WEB、パンフレット等での協力を要請する。

また、「冷凍食品アンバサダー」の三國清三氏(洋食料理家)に対し、アンバサダーとしての活動を引き続きバックアップする。

ウ. 冷凍食品 PR イベント

(ア)消費者向け PR イベント

「冷凍食品の日」PR イベントとして、一般消費者を対象に、10 月 18 日(暫定)に前半は著名人をゲストとしたトークショー、後半は試食会とする内容で都内にて開催する。より多くのメディア露出となるよう努める。

(イ)農林水産省「消費者の部屋」特別展示

前年同様、冷凍食品月間である 10 月に、農林水産省「消費者の部屋」において冷凍食品特別展示を実施する方向で農林水産省と調整する。「冷凍食品(100+1)周年」や、刷新した業界統一キャッチ・ロゴを活用して、会員企業の協力の下、試食、冷凍食品に対するポジティブイメージを高めるような展示等を実施し、家庭用、業務用ともに、より注目されるように工夫する。

また、ラジオ中継を検討するとともに、各種メディアが取材し情報発信するように促す。

エ. WEB の活用

(ア)ホームページ

消費者や会員向けに各種情報を迅速に提供するとともに、特に消費者向けには、「冷食 ONLINE」へ誘導を図り、情報発信力をより高める。

(イ)冷食 ONLINE

一般消費者に冷凍食品を啓発するため、週に 1 回の更新を継続する。加えて、他の事業と連携した特集記事、トレンドや食の豊富な情報などのコンテンツを提供し、ユーザー数を増やしていく。

(ウ)Facebook

「冷食 ONLINE」のニュース更新を伝える告知媒体として引き続き活用する。

オ. メディア展開

全国及び関東エリアについては、「冷凍食品の日」や「冷凍食品月間」とともに、3 年度は「冷凍食品(100+1)周年」をフックとして、一般紙、ラジオなどを活用する。また、WEB メディアを活用した、動画広告の配信や記事体広告を継続する。

地方については、宮城県及び北海道において、テレビ、ラジオ、新聞等のメディアミックスでの露出を行い、相乗的な PR 効果を高める。

「冷凍食品の日」、「冷凍食品(100+1)周年」にちなんだ報道が増えるよう、「消費者の部屋」特別展示をメディア取材の場として活用する。

カ. 冷凍食品の利用実態調査

消費者の冷凍食品の利用状況の経年変化、タイムリーな項目等を引き続き調査し、事業展開の参考とする。また、調査結果は広く情報発信していく。

キ. 業務用関係者向け

(ア)学校給食関係

引き続き、栄養教諭などの学校給食関係者を対象として、学校給食の調理現場において発揮される冷凍食品の優れた特性を啓発するため、専門家の講演、学校給食向け製品の試食展示等を内容とする研修会を実施する。その際、リモートでの開催を検討するとともに、教育専門紙とタイアップして、その内容を全国に広める。

(イ)医療・介護関係

引き続き、医療・介護の関係者を対象に、在宅介護での訪問栄養指導等における冷凍食品の優れた特性を啓発するため、管理栄養士等の専門家によるセミナーを実施する。その際、リモートでの開催を検討するとともに、専門誌とタイアップして、その内容を全国に広める。

(ウ)産業給食・一般外食関係

新たに、産業給食・一般外食関係者を対象とした、セミナーまたは講習会の開催を検討する。その際、リモートでの開催も検討する。

ク. オリンピック・パラリンピック関連

冷凍食品を活用した家庭でのテレビ観戦向けレシピを訴求する。また、大会の選手村などで使用された冷凍食品に関する情報を収集し、「冷食 ONLINE」や講習会で紹介する等、大会と冷凍食品の親和性を高める。

(2)啓発活動

ア. 冷凍食品ゼミナール・講習会

(ア)学生を対象にした冷凍食品ゼミナール

引き続き、栄養士・調理師の資格を得られる大学、短大、高校、専門学校等で冷凍食品ゼミナールを開催し、開催数の増加に努める。要望に応じてリモートでの開催も行う。

(イ)消費者を対象にした講習会

引き続き、全国の消費生活センター、保健所等と協力して、講習会を開催する。子育て世代、PTA、高齢者等、細分化した対象での講演会を企画し、開催数の増加を図るとともに、リモートでの開催を検討する。

(ウ)業務用ユーザーを対象にした講習会

業務用ユーザーを対象に、保健所等を通じ専門性に応じた講習会を開催するとともに、特に学校給食関係者を対象とした開催の増加に努める。リモートでの開催を検討する。

(エ)調理コンサルタントの研修

当協会の「冷凍食品調理コンサルタント」を対象に、冷凍食品に関する最新情報の共有、講習会での訴求ポイントの確認等を内容とした研修を実施し、スキルの向上を図る。

イ. 消費者団体への働きかけ

冷凍食品に関する課題、食に関する諸問題等について、消費者団体との意見交換会を実施する。

ウ. 工場見学の推進

引き続き、ホームページで一般消費者が見学可能な国内工場を掲載する。

エ. 普及広報資材

講習会、ゼミナール、イベント等で使用するパンフレット、冊子についてその内容を適宜見直し、広く配布・活用するほか、会員、関連団体などのイベント、研修会等での活用を促す。

新たな一般消費者向け啓発 DVD については、昨年度制作に取り掛かったものの、コロナ禍により撮影が進まなかったが、3 年度中の完成を目指す。

(3)その他

ア. 流通事業者との連携

流通事業者が開催する展示会、イベント等に、PR 動画、展示パネルなど普及資材を積極的に提供する。

イ. ブロック協議会との連携

冷凍食品の普及・消費拡大事業を展開している各ブロック協議会に対し、イベントや講習会開催の協力、展示パネルや普及資材の提供、助成支援等を行う。

(参考)令和3年度 広報事業年間スケジュール

| 項目 | 内容 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 | 3月 | |
|-------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------------|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|----|--|
| (1) PR活動 | ア. 冷凍食品(100+1)周年事業 | 「冷凍食品(100+1)周年」イベント | | | | | | | | | | | | |
| | イ. 統一キャッチコピー・ロゴによる展開 | 「冷凍食品(100+1)周年」及び新キャッチコピー・ロゴの活用促進 | | | | | | | | | | | | |
| | ウ. PRイベント | 消費者向け | | | | | | | | | | | | |
| | | 展示 | | | | | | | | | | | | |
| | エ. WEBの活用 | ホームページ | 会員、消費者への情報発信と「冷食ONLINE」へリンク | | | | | | | | | | | |
| | | 冷食ONLINE | 新規コンテンツの投入 | | | | | | | | | | | |
| | | Facebook | 「冷食ONLINE」更新の案内 | | | | | | | | | | | |
| | オ. メディア展開 | 新聞(一般紙) | | | | | | | | | | | | |
| | | 専門誌紙 | | | | | | | | | | | | |
| | | ラジオ広告 | | | | | | | | | | | | |
| | | WEB広告 | | | | | | | | | | | | |
| | | 地方メディア | | | | | | | | | | | | |
| | | パブリシティ | ラジオ、TV、新聞等 | | | | | | | | | | | |
| | カ. 利用実態調査 | | | | | | | | | | | | | |
| キ. 業務用関係者向け | | | | | | | | | | | | | | |
| (2) 啓発活動 | ア. 冷凍食品ゼミナール・講習会 | 大学・短大、高校、専門学校の学生、消費者、業務用ユーザー向け | | | | | | | | | | | | |
| | イ. 消費者団体への働きかけ | | | | | | | | | | | | | |
| | ウ. 工場見学の推進 | ホームページで会員社の見学可能な工場を掲載 | | | | | | | | | | | | |
| | エ. 普及広報資材 | 各種パンフレット・冊子のリニューアル、製作及び配布 | | | | | | | | | | | | |
| (3) その他 | ア. 流通事業者との連携 | 流通事業者イベントに普及資材、パネル等の提供 | | | | | | | | | | | | |
| | イ. ブロック協議会との連携 | | | | | | | | | | | | | |

2. 品質・技術事業

(1)「冷凍食品認定制度」の運用

認定工場の品質管理の更なる向上を目指すとともに、コロナ禍の状況においても、認定制度の円滑な運用に努める。定期検査及び更新認定調査は、工場の水準に合わせた内容で実施し、平成 30 年の食品衛生法改正により新たに設けられた複合型冷凍食品製造業の営業許可取得のための支援を行う。さらに、令和2年度に開催できなかった講習会については、コロナ禍の状況に応じて、現地又はリモートで開催する。

認定工場に対する検査・指導業務等については、引き続き、JFIC に委託する。

ア. 前年度まとめ

認定工場の更新調査、定期検査の総括を行い、その結果を公表する。また、検査員による認定工場の更新調査を精査し、調査担当者及び調査方法の標準化の参考とする。

2 年度の各工場の年間格付量を把握し、元年度の結果と合わせ、年間最小格付量(60トン)未達工場への対応(格付量確保の誓約書の提出等)のための資料とする。

イ. 更新調査

3 年度中に有効期間を満了する国内 156 工場の更新調査を実施する。

ウ. 品質管理強化のための取組み

(ア)定期検査の実施

定期検査は、衛生管理計画運用の向上を目的とした指導を含め、工場と実施計画を作成して実施する。検査回数については、年 2 回を基本とするが、工場の希望により、最大 4 回を限度に対応する。なお、優良工場においては、希望により1回とする。

検査方法については、コロナ禍に対応できるよう、リモート検査を活用する。また、工場が希望すれば、定期検査の中で個別に講習会を実施する。

(イ)工場指導の実施

認定工場の品質管理水準の向上により、工場指導の対象となる2年及び3年工場が全体の約 7%まで減少した。引き続き、認定基準への理解を深め品質管理水準の向上により標準工場(4 年工場)に格上げできるよう指導する。また、衛生管理計画の作成・運用についても重点的に指導を行う。指導方法については、定期検

査と同様にリモート指導も取り入れながら実施する。

微生物検査室指導、官能検査指導及び拭取り検査指導については、引き続き実施する。

(ウ)複合型冷凍食品製造業の営業許可の取得支援

3年6月に施行される新たな営業許可制度について、今後、全ての認定工場が「複合型冷凍食品製造業」を取得できるように情報提供を行うとともに、要望があれば支援を行う。

(エ)講習会の実施

コロナ禍の影響で2年度に計画を予定していた講習会は全て延期としたが、これらの講習会を再開する。開催は、コロナ禍の状況に応じて、現地又はリモートにより行い、開催の手段により、開催地、開催回数を決定する。

また、新たな講習会として、内容を細分化し、短時間で受講できる講習会や「衛生管理計画作成講習会」のリニューアルを検討し、開催を増やす。

エ. 格付数量の拡大

認定制度の社会的価値を高めるため、認定証マークの認知度向上に向けた広報事業の拡充を図るとともに、認定工場数及び格付数量の維持・拡大に努める。

(2)会員非認定工場に対する支援

平成31年2月より開始した会員企業の非認定冷凍食品工場(以下、非認定工場)に対する「HACCP支援」「品質保証支援」に、新たにHACCP診断やリモートによる支援を加え、引き続き実施する。また、非認定工場に対し、支援策の再周知、HACCP制度化の対応状況を確認し、認定工場への誘導を行う。

(3)非会員への対応

3年6月より、HACCP制度化の施行に伴い、全ての冷凍食品製造事業者に、衛生管理計画の作成が義務付けられたため、元年度より非会員についても品質・技術講習会への有料参加を認めている。引き続き、その周知を協会ホームページに掲載するとともに、協会が把握している非会員冷凍食品製造事業者に対して周知する。

また、非認定工場向けの「HACCP 支援」を非会員にも対象を拡大し、支援を行う。これらの講習会や非会員工場支援を通じて会員や認定工場への誘導を行う。

(4) 冷凍食品の技術的課題の検討

これまでに実施した、ほうれん草、グリーンピース及びニンジンの保存試験結果のとりまとめ及び考察を行う。また、新たな技術的課題を検討する。

(5) 品質・安全問題への対応

ア. 各種制度改定

<食品衛生法関係>

(ア)HACCPに沿った衛生管理の制度化

3年6月に施行される本制度について、認定工場、非認定工場、非会員を含め、その周知に努める。

(イ)営業許可制度の改正

(既述)

(ウ)食品等のリコール情報の報告制度の創設

3年6月に施行される新たな食品等のリコール情報の報告制度について食品表示法も同様の規定が定められており、具体的な運用が明確となった場合には、必要に応じて、会員への周知、業界の立場を踏まえた意見の申し入れ等を行う。

<食品表示法関係>

(ア)食品表示法

今後、新たな表示の在り方が明らかになれば、必要に応じて、会員への周知、業界の立場を踏まえた意見の申し入れ等を行う。

(イ)調理冷凍食品品質表示基準

調理冷凍食品品質表示基準について、当協会として、引き続き、廃止する方向で調整を行う。

イ. HACCP 支援法に基づく高度化基盤整備認定

引き続き、冷凍食品のHACCP導入のための高度化計画及びその前段階である衛生・品質管理の基盤整備計画について、申請があった場合は、速やかに認定審査を行う。

(6) 流通事業者への温度管理徹底に関する啓発活動

冷凍食品にとって夏場の温度管理は重要な課題であり、継続的に周知を図るため、引き続き「温度管理強化月間」(6月～9月)に流通事業者への啓発活動を行う。

3. 統計調査事業

(1) 統計

ア. 冷凍食品の国内生産調査及び生産・消費に関する統計

3年年初に実施した2年の冷凍食品の国内生産調査の結果と、財務省貿易統計から抽出した冷凍野菜輸入、イの調理冷凍食品輸入調査及び自然解凍調理冷凍食品の市場規模調査の結果をとりまとめた統計速報を4月に公表する。

また、「令和2年(1～12月)日本の冷凍食品生産・消費に関する統計」を作成し、5月に、会員、関係官庁、団体、教育機関等に配布する。

4年年初には、3年の上記各調査を実施する。

引き続き、WEB入力により実施するが、昨年新たに導入したシステムを活用して、より効率的に行う。

イ. 調理冷凍食品輸入調査

3年年初に実施した2年調理冷凍食品輸入調査の結果を、アの統計とともに4月に公表する。また、4年年初には、3年調理冷凍食品輸入調査を実施する。

ウ. 冷凍食品に関連する諸統計

アの統計に、関係官庁等で発表する「冷凍」に関連する各種統計と諸外国の冷凍食品統計等を加え、「令和2年 冷凍食品に関連する諸統計」を作成して、10月頃に関係者に配布する。

エ. 英語版統計

アの統計の英語版として、「JAPANESE FROZEN FOOD STATISTICS」を作成し、当協会のホームページに掲載する。

(2) 学校給食事業者の冷凍食品利用実態調査

学校給食を対象に、冷凍食品の利用状況、利用する際の問題点や改善要望、また、コロナ禍の中、学校給食がどのように変化しているかなどについて、対象事

業者へのヒアリングを含め調査する。

4. 環境対策事業

(1) 環境自主行動計画の推進

平成 27 年 3 月に策定した「冷凍食品業界における第二次環境自主行動計画」に基づき、フォローアップ調査を行う。

なお、2 年度は同計画の中間目標年であり、「2050 年カーボンニュートラル宣言」の動向等を参考に、目標数値見直しを検討する。

引き続き、WEB 入力で実施するが、3(1)ア同様のシステムで実施する。

(2) 容器包装 3R の推進

平成 29 年 3 月に策定した「冷凍食品業界における容器包装 3R 推進のための第三次自主行動計画」に基づき、フォローアップ調査を行う。

なお、2 年度は同計画の目標年であることから、プラスチック資源循環戦略の動向等を参考に、次期計画の策定を検討する。

(3) 自然冷媒への転換促進

環境省の「脱フロン・低炭素社会の早期実現のための省エネ型自然冷媒機器導入加速化事業」(平成 30 年度～令和 4 年度)において、引き続き、冷凍冷蔵倉庫及び食品製造工場が補助対象となるように働きかけるとともに、補助事業の概要や応募期間などについてホームページなどで会員に周知する。

また、この補助事業の基礎データとなる会員企業におけるフロン保管量、冷媒別 Kw 数等を調査するとともに、会員に対してフロンから自然冷媒への転換を促す。

引き続き、WEB 入力で実施するが、3(1)ア同様のシステムで実施する。

5. 会員関係事業

(1) 情報の提供

ア. 会報誌の発行

「冷凍食品情報」の毎月の発行及びホームページでの掲載により、会員はじめ関係官庁、各種団体、マスコミ関係者などに情報提供する。会員の関心の高いテーマ

を取り上げるなど、内容の一層の充実を図る。

イ. ホームページによる情報発信

(既述)

(2) 地区別会員協議会

地区ごとに会員協議会を開催し、当協会の事業内容、認定制度の運用等について説明するとともに意見交換を行うこととするが、コロナ禍の状況を踏まえ、3地区での開催を検討する。

(3) 流通会員社懇談会

流通会員社と懇談会を開催し、冷凍食品業界をめぐる諸問題や当協会の諸事業のあり方について意見交換を行う。

(4) 会員の加入促進

正会員、準会員、賛助会員の加入について、直接的な働きかけを行うなど、その促進を図る。

6. 外国人材受入れ制度への対応

引き続き、「外国人食品産業技能評価機構」の理事として、その運営に寄与するとともに、会員への飲食料品製造業における特定技能制度に関する情報提供を行う。