

【報告事項】

I.令和 7 年度 事業計画

(注)令和 7 年 3 月 25 日の理事会で承認されたものである。

令和 7 年度 事業計画

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、新認定マークの広報・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、改定した冷凍食品認定制度の周知と適切な運用を行う。
- 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

業界統一キャッチコピーとして「べんりとおいしいのその先へ 冷凍食品」をベースに、冷凍食品の優れた価値や特性の訴求、ポジティブイメージを高める。

特に、令和7年度は冷凍食品のさらなるユーザーを獲得するため、将来ともに利用機会の増加が見込める「若年層」やボリュームの大きい「シニア層」を主な訴求対象とし、冷凍食品を通じて豊かな食生活につながる取り組みを実施する。

また、各種の取り組みに併せて、今年度から改定される「新認定制度」「新認定マーク」の認知度向上に努める。

(1)PR 活動

ア. 冷凍食品 PR イベント

(ア)「冷凍食品の日」PR イベント

10月18日の「冷凍食品の日」前後に都内で、20～30代をメインターゲットとし、訴求テーマを明確にしてPRイベントを開催する。イベントを通じてメディアにも広く発信する。

(イ)農林水産省「消費者の部屋」展示

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調整する。冷凍食品に関する知識や認定マークの認知度が向上する展示を実施する。また、会員企業の協力の下、試食提供を実施する。

イ. WEBによる情報発信力の強化

(ア)協会公式ホームページ・冷食 ONLINE

協会公式ホームページを、会員や消費者にとって、より使いやすい魅力的な構成、内容に改変する。

協会公式ホームページの改変に併せ、消費者向けのサイトである冷食 ONLINE についても改変を行い、これまで蓄積した情報を活かし、より多くの消費者に閲覧されるサイト構築を目指す。また、引き続きスマートフォンアプリの周知を行う。

(イ)WEB メディア

WEB メディアとタイアップし、「若年層」をターゲットにして冷凍食品、冷凍食品産業の魅力を伝える企画を実施する。

(ウ) SNS

SNS (Facebook、Pinterest 等)を活用し、冷凍食品の特性やアレンジレシピを発信する。

ウ. 新認定制度、新認定マークの認知度向上

認定制度、認定マークの改定を機に、更に認知度を向上させることで、その価値への理解度を高め、会員の製造する製品価値を高める。具体的には、認定マークを紹介する YouTube 動画の配信、パンフレットやノベルティの配布も含め、各種団体との連携によるセミナー・講座、展示会等で活用する。

エ. メディア展開

(ア) 地方メディアミックス

地方の新聞、テレビ、ラジオ、WEB などメディアミックスによる活動として、2 地区(横浜・大阪)を起点に実施するほか、パブリシティを働きかける。

(イ) 専門紙・雑誌

教育関係の専門紙や雑誌等とタイアップして、冷凍食品の活用方法を提案しながら、冷凍食品の優れた特性を啓発する。

オ. 小売店での PR 活動

「10 月 18 日は冷凍食品の日」、「10 月は冷凍食品月間」をフックとして、当協会が制作する店頭用 POP 等について、卸事業者を介して小売業者に案内し、前年度よりも多くの店頭で掲示してもらうよう努める。

カ. 業務用関係者向け

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、教育専門紙とタイアップして、その内容を全国に広める。

(2) 啓発活動

ア. 学生を対象にした冷凍食品ゼミナール

栄養士・調理師の資格を得られる大学、短大、専門学校、高校等で冷凍食品ゼミナールを実施する。新たに全国栄養士養成施設協会と協働し、講習会開催数の増加を図る。

イ. 消費者を対象にした講習会

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、高齢者等、細分化した対象での講習会を企画し、開催数の増加を図る。
調理コンサルタントを活用した講習会も推進する。

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、学校給食関係者、集団給食関係者を対象とした開催の増加に努める。

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。

オ. 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。

(3) その他

ア. 冷凍食品の利用状況実態調査

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。

イ. 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。

ウ. ブロック協議会との連携

引き続き、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。

エ. 消費者団体への働きかけ

引き続き、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。

2. 品質・技術事業

- HACCP に対応した令和 7 年度版「冷凍食品認定制度」(以下、新認定制度)及び HACCP の文字を入れた認定証票(以下、新認定マーク)を、会員及び外部に対して広く周知する。これを機に会員数、認定工場数及び認定製品(現行、格付製品)生産数量の増加に努める。
- 7 年度より施行の新認定制度を、適切に運用する。
- 会員及び認定工場向けの品質・技術に関する講習会は、引き続きオンラインを活用して開催する。
- 認定工場とのコミュニケーションは、積極的にオンラインを活用するとともに、メールマガジン等によりタイムリーな情報提供を行う。

(1)「認定制度」の周知

新認定制度の理解を促進するため、認定工場を含む会員向けに継続的な周知を図る。また、会員の品質管理部門以外の部署(広報、営業、企画、開発部など)に対しても、新認定制度の普及を図る。

(2)「認定制度」の運用

認定工場が生産する冷凍食品の品質及び安全の向上を目指すため、新認定制度の円滑な運用に努める。

- ・認定工場に対する調査・検査・指導業務等については、引き続き、(一財)日本食品検査(以下、JFIC)に委託する。
- ・協会は、これらの業務の適切性を確認するため、一部の工場に同行する。
- ・調査・検査・指導内容の充実のため、同行等の結果を踏まえて、JFIC と合同で検査員の研修会等を開催する。

ア. 更新調査・認定審査

7 年度中に有効期間を満了する予定の 136 工場の更新調査を JFIC が行い、その結果を基に、認定委員会を開催し、認定審査を実施する。

イ. 品質管理強化のための取組み

(ア)定期検査の実施

多くの認定工場が 4 年工場となり、優良工場も増加している。但し、管理レベルが多様化しているため、工場の管理レベルに合わせた定期検査を行う。

定期検査の実施回数は、年 2 回を基本とし、工場の希望により、最大 4 回まで対応する。なお、管理レベルの高い優良工場は、希望により 1 回とすることができる。

検査方法は、工場の要望も取り入れながら、HACCP を含めた品質管理全般の運用状況及び工場の現場確認(ウォークスルー)に重点をおく。

(イ)工場指導の実施

工場指導の対象となる 2 年及び 3 年工場の多くはランクアップしており、全体の約 4%まで減少している。指導回数については、認定制度で定められた規定回数の指導を実施する。

なお、工場指導とは別に、引き続き重点指導として、工場毎の改善すべき課題について改善実施計画の作成を支援するとともに、当該計画を JFIC 及び協会で共有し進捗及び改善状況を確認する。また、協会としては、オンラインを活用し、現状の把握などコミュニケーションをとっていく。

(ウ)オプション支援

定期検査や工場指導とは別に、新認定制度に取り入れたオプション支援を実施する。目的は、検査担当者への教育やスキルアップを目的として、微生物検査、官能検査、拭取り検査、内部監査等の支援を、工場希望に合わせて実施する。なお、個別支援として、希望のテーマで従業員教育も実施することが可能としている。

なお、これらの支援を更に活用できるよう、様々な機会を利用して支援の周知を行っていく。

(エ)講習会の実施

会員及び認定工場の品質管理部門のみならず、全ての部門の従業員を対象に、「品質管理」、「新たな製造技術」等、ニーズの高いあるいは必要とするテーマを選択し、講習会や説明会を開催する。なお、多くの会員が受講できるよう、引き続きオンラインで開催する。

また、7 年度より施行する新認定制度で、新たに「品質管理責任者向けの講習会」を開催することとし、品質管理責任者は、これに参加することを義務付けた。なお、本講習会は、JFIC の協力のもと開催する。

ウ. 認定工場への情報提供及びコミュニケーションの強化

引き続き、認定工場にとって有益な情報をメールマガジンとして定期的に発信する。法令改正など制度の見直しについては、イ、(エ)の講習会と同様に、オンラインで周知する場を設ける。また、認定工場との意見交換や問い合わせについては、引き続き、積極的にオンラインを活用してコミュニケーションを図る。

エ. 認定工場数、認定数量の拡大

新認定制度及び新認定マークの周知を図ることで、認定工場数及び認定数量の維持・拡大に努める。なお、会員各社にもこれらを要請する。

オ. 会員向け報告

総会及び地区会員・認定工場協議会の場において、認定制度の運用状況等を含めた活動報告を行う。

(3)地区会員・認定工場協議会の開催

全国を6地区に分け、各地区の会員及び認定工場を対象に、2年に1回「地区会員・認定工場協議会」を開催し、協会の活動報告(認定制度の運営状況含む)及び意見交換を行い、活動への理解と親睦を深める。7年度は、以下の地区で開催を予定している。

10月20日:北海道地区、1月30日:関東・甲越地区、2月20日:東海・北陸地区

(4)会員冷凍食品製造工場(未認定工場)に対する支援

認定工場への誘導を行うため、改定制度の周知を行う。また「HACCP支援」、「品質保証支援」、「HACCP診断」の実施に加え、「オプション支援」についても活用できるよう周知を継続する。

(5)非会員への対応

会員及び認定工場への誘導を行うため、非会員の冷凍食品製造事業者の把握に努め、非会員も参加可能なオンライン講習会や(4)の支援が対象となるよう検討する。

また、機会を捉え、新認定制度および新認定マークの周知を図る。

(6)冷凍食品の技術的課題の検討

新たな技術的課題として、会員にとって有益となるような凍結技術などについて取り組んでいく。

(7)品質・安全問題への対応

品質・安全に関する各種制度改正が行われる場合には、行政に対して業界の立場を踏まえた意見の申し入れ等を行う。また、冷凍食品に関する新たな問題や課題が発

生した場合は、速やかな対応を行う。

(8)食品表示等の見直しへの対応

ア. 個別品目ごとの表示ルール(調理冷凍食品)

消費者庁食品表示懇談会において、調理冷凍食品を含めた個別表示ルールの見直しが行われており、6年度末に廃止することが決定される。但し、調理冷凍食品に関し、個別表示ルールが廃止された新たな食品表示基準は、8年度に施行が予定されている。

冷凍食品事業者は、その後の経過措置期間内に横断表示への移行が必要となることから、その対応方法に関する検討を行う。

イ. 食品期限表示の設定のためのガイドライン(以下、GL)

消費者庁の食品期限表示の設定のための GL 見直し検討会のとりまとめで、現行 GL は、「安全係数は 0.8 以上を目安に設定することが望ましい」とされているが、新 GL では、この「0.8」が削除され「食品特性に応じて、1 未満の安全係数をかける」と見直され、6 年度末に公表される。

なお、新 GL では、各業界団体は、個別の食品に係る期限の設定に関する GL(マニュアル等)の見直しを行い、食品の特性等に応じた指標や基準等を示すことが期待されるとある。これを踏まえ、協会としての対応方法を品質・技術部会で検討・決定し、その周知を行う。

(9)会員企業への啓発活動

会員に対して、夏場の温度管理や品質管理等に関する注意喚起を行う。

(10)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. 環境対策事業(政策対応)

(1)環境自主行動計画の推進

「冷凍食品業界における第二次環境自主行動計画」(令和 4 年改正版)に基づき、

フォローアップ調査を行い、本年下半年に公表する。

(2) 自然冷媒への転換促進

環境省の「コールドチェーンを支える冷凍冷蔵機器の脱フロン・脱炭素化推進事業」(令和5年度～9年度)に関し、補助事業の概要や応募期間などについて、会員に周知するとともに、翌年度に向けて当該事業の継続と運用の改善を関係省に要請する。また、フロンから自然冷媒への転換を促すため、最新冷媒機器等の説明会を開催する。

引き続き、会員における冷媒ごとの使用状況調査を実施する。

(3) 容器包装 3R の推進

「冷凍食品業界における容器包装3推進のための第四次自主行動計画」に基づき、フォローアップ調査を行う。

(4) プラスチック資源循環促進法への対応

4年度に協会が策定した、冷凍食品プラスチック容器包装の環境配慮自主設計指針及び環境配慮設計ガイドライン(標準基準)の、会員への周知と自主的な取組の推進を継続する。

また、冷凍食品における包装資材に関する国のガイドライン等については関係省および各業界と協調しつつ、取組の推進を促していく。

(5) 食品ロスへの対応

国の食品ロス低減目標の改定およびリサイクルの実施率の見直しに伴い、各企業の報告義務化対応について、関係省および各業界と協調しつつ、会員への周知と自主的な取組推進を継続する。

(6) 新物効法施行に向けた対応

令和5年に協会が策定した「物流の適正化・生産性向上に向けた冷凍食品業界の自主行動計画」を基にして、各企業での自主行動計画策定とフォローアップ報告がなされる。引き続き、改正物効法への対応について関係省および各業界と協調しつつ、情報の提供と取組推進を行う。

4. 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

7 年年初に実施した 6 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及び調理冷凍食品輸入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 6 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 月頃に、会員、関係官庁、団体、教育機関等に配布する。

イ. 調理冷凍食品輸入調査

7 年年初に実施した 6 年調理冷凍食品輸入調査の結果を、国内生産調査及び生産・消費に関する統計とともに 4 月に公表する。また、8 年年初には、7 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 6 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 STATICS」を作成し、当協会のホームページに掲載する。

(2) 冷凍食品利用ユーザー調査

冷凍食品の利用状況の変化と、各種の課題等について調査する。

また、冷凍食品市場規模の変化について、調査の検討を行う。

5. 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、その運営に参画するとともに、会員への飲食料品製造業における特定技能制度および育成就労制度に関する情報提供と特定技能試験企業申請窓口(推薦書発行)を引き続き行う。

6. 会員関係事業

(1) 情報の提供

ア. 会報誌の発行

4 月から「冷凍食品情報」の表紙を刷新し、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。

(2) 流通会員社懇談会

流通会員社との懇談会を開催し、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。

(3) 会員の加入促進

認定制度の改定を機に、正会員、準会員、賛助会員の加入について、会員企業の製造委託先への加入斡旋依頼、直接的な加入の働きかけを行い、協会組織の維持と会員企業および冷凍食品業界の発展に努める。