

## 【報告事項】

### I.令和8年度 事業計画

(注)令和8年3月26日の理事会で承認されたものである。

## 令和8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、情報収集・発信の強化、協調領域における業界全体の取組の推進等、窓口機能の発揮に取り組む。
- ② 冷凍食品に係る正しい知識の普及とともに、冷凍食品の価値に見合う評価につながるよう、適切な機会、媒体を活用して、その価値の発信に取り組む。令和8年度は、「冷凍食品工場が消費者と分け合って担っている手間」を中心に発信する。
- ③ 冷凍食品の価値の基盤となる品質・安全性、信頼性をより高めるため、令和7年度版冷凍食品認定制度の周知と適切な運用を行うとともに、認定マークの広報・啓発を行う。
- 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

冷凍食品のメリットの一つである利便性につながる「冷凍食品の製造工程で担っている手間」の価値について訴求し、冷凍食品の特性に対する理解促進とポジティブイメージの向上を図る。

特に、令和 8 年度は「手間を分かち合う」という点に着目し、冷凍食品の活用により生まれる価値について、各種の取組みを通じて発信する。また、同様の取組みをしている会員と連携して発信する。

また、認定制度および認定マークについては、継続的な周知に努めるとともに、各種広報施策と連動し、認知度向上と理解促進を図る。

### (1)PR 活動

#### ア. PR イベント

冷凍食品の特性や利便性、製造工程で担っている手間の価値等について学び、理解促進を図る各種 PR イベントを実施する。

##### (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 PR イベントを開催する。冷凍食品工場が担う手間等を体験的に紹介するとともに、冷凍食品の活用により生まれる価値について理解促進を図る。

##### (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、冷凍食品に係る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、製造工程で担われている手間等について紹介するとともに、認定マークの認知度向上を図る展示を実施する。

#### イ. WEBによる情報発信力の強化

##### (ア)冷食オンライン

消費者向けサイト「冷食オンライン」の運営を通じ、冷凍食品に関する情報発信の充実を図るとともに、「手間抜き」等のテーマ性を持った特設コンテンツの展開等により、発信力の強化に努める。

##### (イ)SNS

様々な SNS の活用について検討し、より効果的に冷凍食品に関する情報発信を行う。

## ウ. 認定制度、認定マークの認知度向上

認定制度および認定マークについて、継続的な周知に努め、その価値に対する理解促進を図る。具体的には、認定マークを紹介する動画の発信やパンフレット・ノベルティの配布を行うとともに、各種団体との連携によるセミナー・講座、展示会等において積極的に発信する。

## エ. メディア展開

### (ア) 地方メディアミックス

地方のラジオ局を中心に、WEB や SNS 等と連動した情報発信およびイベント等を通じ、地域に即した広報展開を図るとともに、パブリシティの働きかけを行う。

### (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発信する。

## 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取り組む。

## 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周知するため、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。

## キ. 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、事業展開に活用する。また、調査結果は広く情報発信していく。

## (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・調理師等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。冷凍食品の基礎知識や特性、適切な取扱い、活用方法等について理解促進を図るとともに、講習会開催の拡充に取り組む。

#### **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冷凍食品を通じ「学び」を提供する講習会を開催する。子育て世代、高齢者等、細分化した対象での講習会の拡充に取り組む。また、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取り組む。

#### **エ. 調理コンサルタントの研修**

当協会「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、関連団体などに、イベント、研修会等での活用を促す。

### **(3) 関係団体等との連携**

#### **ア. 流通事業者**

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**

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。

#### **ウ. 消費者団体**

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、認定制度)及び HACCP の文字を入れた認定証票(以下、認定マーク)を、会員及び外部に対して広く周知するとともに、認定工場数及び認定製品生産数量の増加に取り組む。
- ・認定制度の的確な運用およびブラッシュアップを進め、認定工場の品質管理向上を支援する。
- ・会員及び認定工場向けの品質・技術に関する講習会は、会員のニーズを踏まえるとともに、認定工場の課題に即したテーマで実施する。
- ・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、ホームページ・メールマガジンなど様々なツールを活用してタイムリーに情報提供を行う。

### (1)「認定制度」の見直し

認定制度を国際認証(FSSC22000 など)とさらに調和の取れたものにブラッシュアップしていくため、次回の制度改定に向けて、認定基準の基本構成も含めて見直しの改定準備を進める。

#### ア. 認定基準

特に、国際認証における基本構成との整合性を整理するとともに、冷凍食品工場の実態に特化した課題項目を明確化する。

また、基準項目の中で重要事項の設定と判定基準の見直しを検討する。

ただし、8 年度は、7 年度版改定制度での運用が開始されて 1 年であり、認定工場含め関係者の理解が得られるよう段階的に進める。

#### イ. 認定制度関連文書の改定

7 年度認定制度改定および法令関係の改正に合わせ以下の関連文書を 8 年度中に改定し、会員・認定工場に周知する。

(ア) 品質管理の手引書および基準(青本)

(イ) HACCP 手引書(厚生労働省ホームページ公開文書)

### (2)「認定制度」の周知

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。特に、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

ても説明会を開催し、認定制度の普及を図る。また、説明会のアンケートなどで挙げた会員・認定工場の意見要望を精査し、認定制度の見直しに反映していく。

加えて、オプション支援などの認定制度のメリットをよりわかりやすく、協会ホームページにおいて発信する。

### (3)「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、認定制度の的確な運用を円滑に進める。

- ・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

令和 8 年度中に予定する 90 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。また、認定審査の結果、認められた課題について、適切な指導等の対応を行う。

更新調査の的確化・効率化のため、認定基準チェックリストのさらなる活用を進める。

#### 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、多様化している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 年工場は減少している。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し、引き続き工場のランクアップを支援する。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 及び協会でも共有し進捗及び改善状況を確認する。また、協会はオンラインを活用し、現状の把握などコミュ

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、認定制度に取り入れたオプション支援を実施する。オプション支援は、品質管理・検査担当等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、工場の希望に合わせて実施する。なお、個別支援として、工場が希望するテーマで従業員教育も実施することを可能としている。

なお、今まで行った個別支援の内容を精査して、支援メニューを充実させるとともに工場が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オプション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、認定工場の課題に即したテーマで講習会や説明会を開催する。テーマの選定に当たってはアンケート調査でニーズが高いものや、認定調査で抽出される共通的課題などから選定する。講習会等は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年度より施行した新認定制度において、新たに「品質管理責任者向けの講習会」を開催し、品質管理責任者は、これに参加することを義務付けている。本講習会は、JFICの協力のもと開催する。

#### **(オ) 認定工場間の相互交流**

認定基準の実務的な理解、失敗・成功事例の共有などをテーマとして、認定工場間の相互交流による自発的な学びの場の提供を検討していく。

### **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。

なお、法令関係や技術分野などについて、会員専用ページにて専用サイトを設けるなどして、情報内容の充実を図るとともに、必要に応じて協会会報誌等でも発信していく。

## **エ. 認定工場数、認定数量の拡大**

(2)の認定制度及び認定マークの周知を図ることで、認定工場数及び認定製品生産数量の増加に取り組む。なお、会員各社にもこれらの協力を要請していく。

## **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。

## **(4)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。8年度は、以下の地区で開催を予定している。

東北地区、九州・山口地区、近畿・中国・四国地区(開催時期は調整中)。  
協議会では、有識者・業界関係者による基調講演なども企画し、内容の充実を図る。

## **(5)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」の活用についても周知を継続する。

## **(6)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(5)の支援が対象となるよう検討する。

## **(7)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情報収集と発信を行っていく。

## **(8)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。

## (9) 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)

冷凍食品の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、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。特に関係する各自治体の条例改正状況も確認し、その対応方法に関する検討を引き続き進めていく。

### 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 年度末に公表された。

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、品質管理の手引書および基準(青本)にも反映させ、その内容を会員・認定工場に周知する。

## (10) 流通事業者等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、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。なお、会員に対しては、同時期に、別途、温度管理に関する注意喚起を行う。

## 3. 環境対策等政策対応

### (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、本年下期に公表する。必要に応じて、計画の改定について検討する。

## (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 の推進等

「冷凍食品業界における容器包装3R 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。また、容器包装への再生プラスチックの利用について、情報収集・発信に取り組む。

「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。

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。

## (4) 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の推進を継続する。

## (5) 改正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。必要に応じて計画の見直しを検討する。また、改正物効法(「流通業務の総合化及び効率化の促進に関する法律及び貨物自動車運送事業法の一部を改正する法律」)への対応について、関係省および各業界と協調しつつ、情報の提供と取組の推進を行う。

## **(6)外国人材受入れ制度への対応**

「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特定技能試験企業申請窓口(推薦書発行)を引き続き行う。飲食料品製造業における、特定技能制度および令和 9 年度から施行される育成就労制度に関する情報収集・発信を行う。

## **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**

8 年年初に実施した 7 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。

#### **イ. 調理冷凍食品輸入調査**

8 年年初に実施した 7 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。

#### **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 7 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. 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. 協会ホームページの内容の充実

会員に対する必要な情報をホームページを通じ発信する。

### (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について意見交換を行う。

### (3) 会員の加入促進

会員メリットの発信に努める。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。