

[報告事項]

I. 令和2年度 事業計画

(注) 令和2年3月25日の理事会で決定された事業計画を一部修正し、本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

北海道で最初の食品冷凍事業が始まった1920年から100年目に当たることから、「冷凍食品100周年」事業を2年度の柱に据えるとともに、「100周年」を広報事業全体で統一的に展開する。

主な訴求対象として、今後の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が、「冷凍食品100周年」事業を展開する上で幅広い訴求対象とする。

(1) PR活動

ア. 冷凍食品100周年記念事業

①「冷凍食品100周年」記念イベント

北海道森町と共に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。

さらに、新聞全国紙において、冷凍食品の歴史と価値を伝える広告を掲載する。

②「冷食JAPAN2020」

10月7日(水)～9日(金)、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。会員の協力によるブース展示のほか、専門家によるセミナーを開催する。

③その他

海外からの訪日客に絡めたイベントへの参加等を検討する。

なお、上記①～③は、100周年記念事業として従来の広報事業とは別途に実施するため、大手会員社による負担で対応する。

イ. 統一キャッチコピー・ロゴ等による展開

「ココロにおいしい、冷凍食品」に加え「冷凍食品100周年」をロゴ化し、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、パンフレット等についても協力を要請する。



また、平成 29 年度に「冷凍食品アンバサダー」に起用した、洋食料理家の三國清三氏に対し、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

2 年度は「冷凍食品の日」の 10 月 18 日が日曜日に当たり、メディア取材の縮小が予想されるため、10 月 15 日（木）に「冷凍食品の日 PR イベント」を開催する。著名人によるトークショーまたは講演、試食会の二部構成を基本に、「冷凍食品 100 周年」をキャッチとし、より一層のマスコミ露出を図る。また、フォトスポットの設置等で、参加者の SNS 発信による拡散を促す。

(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 周年」をキャッチとし、引き続き、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、地方を含めた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

会員向けに各種情報を迅速に提供するとともに、消費者向けには、「冷食 ONLINE」へ誘導を図り、さらに情報発信力を高める。

(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を制作する。ユーザー数や PV 数を増やすため、流入施策を実施する。

(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、2 年度は「冷凍食品 100 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、福岡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 周年」にちなんだ報道が増えるよう、多くのメディアに、その由来、冷凍食品の動向等をまとめた資料を配布するとともに、地方メディアを含めて「消費者の部屋」特別展示を取材の場として活用する（既述）。

力. 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、調査の結果は積極的に情報発信していく。

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等を啓発するため、専門家の講演と学校給食向け製品の試食展示会を実施する。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。

(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、専門的な管理栄養士の講演等によるセミナーを実施する。その際、専門誌とタイアップして、その内容を全国に広める。

(2) 啓発活動

ア. 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、開催数の維持に努める。

(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。生活協同組合と連携した講習会を継続するほか、子育て世代、PTA 等、

細分化した対象での講演会を企画し、開催数の拡大を図る。

(ウ) 業務用ユーザーを対象にした講習会

引き続き、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、学校給食関係者を対象とした講習会の増加に努める。

(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、スキル向上を図る。

イ. 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。

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。一般消費者向け啓発DVDについては、制作から8年を経過したこともあり、新たに制作に取りかかる。

(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、イベント等に展示パネルや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2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周年事業						「冷凍食品100周年」イベント			冷食JAPAN2020			
	イ. 統一キャッチコピー・ロゴによる展開						「ココロにおいしい、冷凍食品」「冷凍食品100周年」ロゴを会員、業界関係者が活用						
	ウ. 消費者向け								「冷凍食品の日」PRイベント				
	ベ. 展示								農林水産省「消費者の部屋」特別展示				
	ン. 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						
	ト. 冷食ONLINE						新規コンテンツの投入	流入施策		流入施策			
	リ. Facebook						「冷食ONLINE」更新の案内						
	エ. 新聞								「冷凍食品100周年」全国紙				
	W. 専門誌紙						教育専門紙			医療・介護専門誌			
	E. ラジオ広告							ラジオ広告			ラジオ広告		
(2) 啓発活動	B. WEB広告						ニュースメディアへの記事広告出稿			動画広告出稿			
	A. 地方メディア						メディアミックス(北海道) メディア資料配布		メディアミックス(福岡) メディア資料配布				
	WEB広告						既存メディアと連携したWEBでの発信						
	WEB広告												
	C. パブリシティ						ラジオ、TV、新聞等						
(3) その他	力. 利用実態調査						PRワイヤー配信			冷凍食品利用実態調査			
	キ. 業務用関係者向け						学校給食向け研修会			医療・介護食向けセミナー			
	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									意見交換会			
	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						
(4) その他	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		DVD制作				
	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						
(5) その他	イ. ブロック協議会との連携						市冷協のイベント協力		各ブロック協議会への支援				

2. 品質・技術事業

(1) 「冷凍食品認定制度」の運用

認定制度の円滑な運用に努めるとともに、改正食品衛生法への対応を重点課題とする。具体的には、認定工場には定期検査で実施するHACCP診断結果に基づいて、衛生管理計画作成・運用について指導する。また、希望する会員非認定工場に対しては、非認定工場支援策を活用した指導・支援を行う。さらに、平成30年12月に公表した衛生管理計画作成の手引書を基にした「衛生管理計画作成講習会」を各地で前年度に続き開催する。

認定工場に対する検査・指導業務等については、引き続き、(一財)日本食品検査に委託する。

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、認定工場の更新調査実施状況を精査し、調査担当者及び調査方法の標準化の参考とする。

元年度の各工場の年間格付量を把握し、30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

2年度中に有効期間を満了する国内49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改善を目的とした指導を含め、年3回を基本とするが、工場の希望により2回から4回の間で柔軟に対応する。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

工場指導の対象となる2年及び3年工場を中心に、引き続き、認定基準への理解を深め管理水準が向上するように、特に、衛生管理計画の作成・運用について指導を行う。

また、引き続き、微生物検査室指導、官能検査指導及び拭取り検査指導を実施する。

(ウ) 講習会の実施

30年度より開始した「衛生管理計画作成講習会（2日間コース）」について、これまでの開催地から離れた7地区をメドに開催する。

また、元年度下期より「防虫防鼠講習会（前半パート）」を開始したが、上期に残り3地区で開催する。さらに、問題発生時の対応方法に関する「防虫防鼠講習会（後半パート）」を6地区で開催する。

<2年度「品質・衛生管理」に関する講習会の開催予定>

講習会名	開催日	開催地区
「衛生管理計画作成講習会」	6月24、25日（延期）	帯広
	7月21、22日	盛岡
	未定	そのほか 5地区
「防虫防鼠講習会（前半パート）」	4月21日（延期）	福岡
	6月12日（延期）	仙台
	8月	名古屋
「防虫防鼠講習会（後半パート）」	4月15日（延期）	東京
	5月8日（延期）	札幌
	7月9日	大阪
	10月	福岡
	11月	仙台
	3年2月	名古屋

工. 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拡大に努める。

才. 認定要領、認定基準の見直し

29年度版基準策定より4年経過し、食品衛生法や食品表示基準の改正等、品質管理に関する外部環境に大きな変化があったため、要領・基準の見直しを検討する。

(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に対する「HACCP支援」「品質保証支援」は、引き続き実施する。非認定工場への支援策の周知、希望する非認定工場のHACCP対応状況の確認とともに、認定工場への誘導を行う。

(3) 非会員への対応

引き続き、非会員に対して、「品質・衛生管理」に関する講習会の周知を行うこととし、特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直接周知することにより、参加を促す。本講習会に参加した非会員に対しては、協会加入の誘導を行っていく。

(4) 冷凍食品の技術的課題の検討

引き続き、グリンピースのビタミンCやにんじんのカロテンなどの保存試験を実施し、その取りまとめを進める。

(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

元年11月に公布された関係省令の内容について、非認定工場、非会員を含め、その周知に努める。

(イ) 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制

元年11月に公布された関係政省令は、本年6月に施行となるが、ポジティブリスト化された原材料は一部に限られており、今後、数年かけてリスト化される見込みである。これらの情報について、適宜、会員に周知するとともに、必要に応じて業界の立場を踏まえた意見の申し入れ等を行う。

(ウ) 営業許可制度の改定

元年12月に公布された関係政省令は3年6月に施行となる。認定工場は、複合型冷凍食品製造業の要件を満たしていることから、複合型での営業許可を取得するよう周知に努める。

(エ) 食品等のリコール情報の報告制度の創設

元年12月に公布された関係政省令は3年6月に施行となる。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) 食品添加物表示

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、廃止する方向で消費者庁と調整を行う。

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、速やかな認定審査を行う。

3. 統計調査事業

(1) 冷凍食品の国内生産調査及び生産・消費に関する統計

2年年初に実施した元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、(2)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、「令和元年(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、各種団体、教育機関等に配布する。

3年年初には、2年の上記各調査を実施する。

引き続きWEB入力で実施するが、より入力しやすくするためのシステムを導入する

(2) 調理冷凍食品輸入調査

2年年初に実施した元年調理冷凍食品輸入調査の結果を、(1)の統計とともに4月に公表する。また、3年年初には、2年調理冷凍食品輸入調査を実施する。

(3) 冷凍食品に関する諸統計

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

(4) 英語版統計

(1)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。

(5) 中食における冷凍食品の利用実態調査

中食市場においては、業務用冷凍食品の利用が増大しているが、惣菜専門店、量販店惣菜に分けて、今後の冷凍食品利用の見通しや冷凍食品拡大のための課題などのほか、環境問題の観点から、持ち帰り用プラ容器の利用状況について、各業態の売場担当者等へのヒアリングを中心に調査を実施し、公表する。

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。

引き続きWEB入力で実施するが、3(1)同様のシステムを導入する。

(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。

(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～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）同様のシステムを導入する。

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」を毎月発行することに加え、新たにホームページでの掲載を行うことにより、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）地区別会員協議会の開催

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。2年度は、北海道、東北、九州・山口の3地区で開催する。

（3）流通会員社懇談会の開催

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」のメンバーとして、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。