

## [報告事項]

### I. 令和元年度 事業計画

(注) 平成31年3月27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

キャッチコピー「ココロに美味しい、冷凍食品」に加え、「冷凍食品 99 周年」（北海道で最初の食品冷凍事業が始まった 1920 年から 99 年目）を併用して事業を展開する。また、冷凍食品が身近なものとして、豊かな生活を送る手助けになることを伝えるため、「しあわせ広がる、冷凍食品」のフレーズを活用し、冷凍食品に対するポジティブイメージを高める。

主な訴求対象として、未利用者が多い男性と子育て世代に対する取組みを継続するとともに、大きな需要拡大が見込まれるシニアとその後継となるプレ・シニア（55～64 歳を想定）に対する取組みの比重を高める。

### （1）PR 活動

#### ア. 統一キャッチコピー・ロゴ等による展開

「ココロに美味しい、冷凍食品」と「冷凍食品 99 周年」を合わせてロゴ化し、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、可能な範囲で協力を要請する。「しあわせ広がる、冷凍食品」についても訴求対象の適性に合わせて活用する。

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（東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会顧問）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。

#### イ. 冷凍食品 PR イベント

##### （ア）消費者向け PR イベント

令和元年度は 10 月 18 日が金曜に当たり、翌日のメディア露出の縮小が予想されるため、10 月 15 日（火）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、より一層のマスコミ露出を図る。また、フォトスポットを用意する等、プレ・シニア参加者の 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。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。

## **ウ. 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 回の更新を継続し、その中にシニアやプレ・シニアをターゲットにした記事を定期的に入れる。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。

「ひとくふうレシピ」は、引き続き月に 3 回更新するほか、他の事業と連携して、介護食レシピ、アスリート食レシピ等を開発し発信する。

### **(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。また、「冷食 ONLINE」へのプレ・シニアの流入を図るツールとして活用する。

## **エ. 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」に、一般紙やラジオを活用する。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、テレビ、ラジオ、新聞のメディアミックスでの露出を図り、PR 効果を高める。

「冷凍食品の日」にちなんだ報道が増えるよう、各メディアに、その由来、「冷凍食品 99 周年」等を含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」特別展示を広報活動のフックとして活用する（既述）。

## オ. 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。

## カ. 業務用関係者向け

### (ア) 学校給食関係

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

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、専門紙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。新たに、生活協同組合と連携した講習会を検討する。

#### (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、凍菜工場の視察、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**

冷凍食品に関する課題、食に関する諸問題等について、引き続き、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**

ホームページで一般消費者が見学可能な国内工場を引き続き公開する。

#### **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。

### **(3) その他**

#### **ア. 流通事業者との連携**

流通事業者の従業員に対して、当該企業と協力して温度管理など冷凍食品の基礎知識についての研修を企画する。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。

## 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、HACCP制度化への対応を重点課題として、昨年公表した「冷凍食品事業者向けHACCPに基づく衛生管理のための手引書」（以下、「手引書」）に基づき、HACCP対応を重点とした定期検査（海外工場を含む）、工場指導を実施する。また、これを基にした「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。

引き続き、（一財）日本食品検査に工場調査、指導業務を委託する。

#### 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の実施状況を精査し、調査担当者及び調査方法の標準化の参考とする。

平成30年度の各工場の年間格付量を把握し、29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

令和元年度中に有効期間を満了する国内53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、年2回を原則としているが、HACCPの運用状況を確認するため計3回とする。工場が希望した場合は、4回を上限として実施する。

##### (イ) 工場指導の実施

認定工場の品質管理レベルの向上により、工場指導の対象となる2年及び3年工場が全体の約15%まで低下した。引き続き、これら工場に対しては、HACCP対応を重点とした指導を行うとともに、認定制度の理解が深まるよう対応していく。また、微生物検査室指導及び官能検査指導を継続し、新たに拭取り検査指導（仮称）を実施する。

### (ウ) 品質・衛生管理に関する講習会の実施

平成 30 年度下期に開催した「衛生管理計画作成講習会（2 日間コース）」を、令和元年度より非会員も参加可能とし、引き続き各地で開催する。また、新たに「防虫防鼠講習会（実践編）パート I」（仮称）として、基礎的な知識に加えて工場として何をすべきかという内容で、下期より 3 地区で開催する。なお、翌年度は、パート II として、問題発生時の対応方法等を講義・演習を通して学習する内容で開催する予定。

#### <令和元年度（平成 31 年度）講習会の開催予定>

講習会名	開催日	開催場所
食品衛生法改正に対応した 「衛生管理計画作成講習会」	4 月 16、17 日	東京
	5 月 30、31 日	大阪
	6 月 18、19 日	鹿児島
	未定	中部
	未定	東北
「防虫防鼠講習会（実践編）パート I」（仮称）	10 月	東京
	12 月	大阪
	来年 3 月	札幌

### 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拡大に努める。

### オ. 「品質管理の手引き」追補

法令改正や品質管理に関する外部環境の変化があった場合、必要に応じてこれらを反映させた追補版を、年度末に配布する。なお、法令改正等重要な変更があった場合には、速やかにホームページに掲載する。

## (2) 会員非認定工場に対する支援

会員企業の非認定冷凍食品工場に対する H A C C P 導入及び運用や品質保証、品質管理全般に対する支援等を平成 31 年 2 月より開始したが、継続して実施する。また、支援実施工場に対しては、認定工場への誘導を行っていく。

### (3) 非会員への対応

HACCP制度化に伴い、全ての冷凍食品製造事業者が衛生管理計画作成を義務付けられるため、12月に手引書を公表したところであるが、さらに非会員に対して、「衛生管理計画作成講習会」や他の品質・衛生管理に関する講習会への有料参加を認める。その周知については、行政の協力やメディアの活用を検討する。また、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、ほうれん草及びグリーンピース中のビタミンCを測定する保存試験を実施するが、その取りまとめを進めていく。

### (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

12月に公表した手引書を用いて、衛生管理計画作成講習会の開催、非認定工場への支援を実施していく。

HACCP制度化に関する管理運営基準が6月頃に政省令として公布される見込みであるが、その際には、速やかに会員に周知するとともに、この基準と認定基準との整合性を確認し、必要に応じて認定基準を改定する。

##### (イ) 国際統合的な食品用器具・容器包装の衛生規制

合成樹脂製の食品用器具・容器包装の原材料である基ポリマー、添加剤等のポジティブリスト化などが検討されているが、今後、方向性が明らかになれば、速やかに会員に周知するとともに、必要に応じ業界の立場を踏まえた意見を申し入れる。

##### (ウ) 営業許可の見直し及び営業届出制度の創設

「食品の営業規制に関する検討会」の「食品の営業規制に関する検討会とりまとめ」が行われ、6月頃に政省令として公布される見込みであるが、その際



には速やかに会員に周知する。

### **(工) 食品等のリコール情報の報告制度の創設**

令和3年6月から国の制度として、食品衛生法に違反する食品や違反の恐れがある食品のリコールを行う場合、行政への報告が義務付けられることとなった。具体的な運用が不明なため、明らかになり次第、速やかに会員に周知するとともに、必要に応じ行政への申入れを行う。

## **<食品表示法関係>**

### **(ア) 食品添加物表示**

令和元年度から食品添加物表示の検討が始まる予定であるが、品質・技術部会及び食品表示WGで対応を検討するとともに、必要に応じ行政への申入れを行う。

### **(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、消費者委員会食品表示部会で、今後、個別表示ルールの見直しについて検討される際に、その廃止に向けた対応を行う。

### **(ウ) 遺伝子組換え表示制度**

平成30年3月に消費者庁が公表した「遺伝子組換え表示制度に関する検討会報告書」を踏まえ、消費者委員会食品表示部会で、その具体化に向けた検討が行われている。今後、食品表示基準の改正内容が明らかになれば、品質・技術部会及び食品表示WGで検討し、必要に応じ行政への申入れを行う。

## **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。

### **(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) 冷凍食品の国内生産調査及び生産・消費に関する統計

平成 31 年年初に実施した 30 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、「平成 30 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、令和元年 5 月に、会員、関係官庁、各種団体、教育機関等に配布する。

令和 2 年年初には、令和元年の上記各調査を実施する。

#### (2) 調理冷凍食品輸入調査

平成 31 年年初に実施した 30 年調理冷凍食品輸入調査の結果を、(1)の統計とともに 4 月に公表した。また、令和 2 年年初には、令和元年調理冷凍食品輸入調査を実施する。

#### (3) 冷凍食品に関連する諸統計

(1)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、「平成 30 年冷凍食品に関連する諸統計」を作成して、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) 業務用冷凍食品ユーザー調査**

前回調査から5年が経過していることから、改めて業務用冷凍食品ユーザー調査を実施する。外食、給食、中食産業のさまざまな業態における冷凍食品の利用状況を把握するとともに、食材仕入れのプロセス、業務用ユーザーによる冷凍食品に対する評価及び問題点、改善要望などを調査する。

## **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。

### **(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）では、引き続き冷凍冷蔵倉庫、食品製造工場及び小売業（冷凍ショーケース）が補助対象となった。このため、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、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。

## **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。令和元年度は、東海・北陸、関東・甲越、近畿・中国・四国の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、幅広く働きかけを行う。

## **6. その他**

### **(1) 創立 50 周年記念事業**

当協会は、昭和 44 年（1969 年）7 月に設立され、令和元年（2019 年）に 50 周年を迎えることから、7 月に記念式典、記念講演会及び祝賀会を開催するとともに、冷凍食品産業功績者を表彰する。また、創立 50 周年記念誌を発行する。

### **(2) 軽減税率制度への対応**

令和元年 10 月から消費税及び地方消費税の税率が 10%に引き上げられると同時に、消費税の軽減税率制度が実施されることから、この制度に円滑に対応できるよう会員への情報提供を行う。

### **(3) 外国人材受入れ制度への対応**

平成 31 年 4 月から新たな外国人材の活用を図る出入国管理法等改正法が施行されたことから、この制度に円滑に対応できるよう会員への情報提供等を行う。