

[報告事項]

I. 平成29年度 事業計画

(注) 3月29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 広く国民に対し、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・安全性をより高めるため、改定認定基準への円滑な移行、冷凍食品認定制度の的確な運用を行う。
- 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

26年度からのキャッチコピー「ココロに美味しい、冷凍食品」をベースに事業を展開する中で、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」を新たに加えるフレーズとして訴求していく。また、引き続き、冷凍食品のネガティブイメージの払拭に努める。メインターゲットとして、今後も需要の拡大が見込まれるシニアと男性に加え、子育て世代の比重を高める。

(1) PR活動

ア. 統一キャッチコピー・ロゴ等による展開

業界統一キャッチコピー「ココロに美味しい、冷凍食品」とロゴを各種事業で活用するとともに、会員、業界関係者のWEB、パンフレット等での活用を促進する。また、「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、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）を「冷凍食品アンバサダー」として起用し、冷凍食品の素晴らしさを広く伝える。

イ. 冷凍食品PRイベント

(ア) 消費者向けPRイベント

- i. 10月18日（水）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。
- ii. 子育て世代を対象とした地方イベントに参加を検討する。併せて、地域メディアを使い冷凍食品の啓発を図る。

(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。引き続き、会員企業の協力の下、試食、冷凍食品に対する誤解・誤認を解く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。

ウ. WEBの活用

(ア) ホームページ

会員向けのコンテンツを充実させ、さらに情報発信力を高める。

(イ) 冷食 ONLINE

コンテンツの内容を見直し、新規ユーザーの獲得を図る。「ひとくふうレシピ」については、人気のあるレシピを追加し充実させる。

(ウ) Facebook

消費者との双方向コミュニケーション手段としての役割と、「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。

エ. メディア展開

新聞、ラジオ、雑誌、WEB などについて、訴求対象の特性に合わせて活用する。費用対効果、波及性、話題性にも留意し、複合的に展開する。冷凍食品月間前後に加え、新規需要拡大の機会が多い春先の展開も検討する。

また、テレビは依然として強い訴求力を有していることから、生活情報番組等へのパブリシティの働きかけを強化する。

オ. 利用実態調査

消費者の冷凍食品の利用状況の経年変化やタイムリーな項目等を引き続き調査し、協会事業の参考とする。また、調査の結果は積極的に情報発信していく。

カ. 業務用関係者向け施策

(ア) 学校給食関係

栄養教諭などの学校給食関係者に向け、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、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、教育系専門紙とタイアップして、その内容を全国に広める。

また、学校給食での冷凍食品利用率が低い地域への働きかけを検討する。

(イ) 医療・介護関係

医療・介護施設における給食関係者に向け、上記（ア）同様の趣旨で専門誌に記事広告を出稿する。

(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、大学、短大、専門学校等で冷凍食品ゼミナールを開催し、より多く開催されるよう努める。

(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。

(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、食品衛生協会等を通じ、専門性に応じた講習会を開催する。

(エ) 調理コンサルタント研究会

当協会の「冷凍食品調理コンサルタント」を対象に、冷凍食品工場の視察のほか、冷凍食品、関連機器等についての最新情報の共有、講習会での訴求ポイントの確認等を行う。

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。

また、29年度から認定制度の改定基準が適用されたが、その内容をまとめたパンフレットを学校給食や業務用関係者に広く配布し、認定制度の啓発に努める。

(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。

(参考) 29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. 統一キャッチコピー・ロゴによる展開	「ココロに美味しい、冷凍食品」について、会員、業界関係者による活用													
	イ・PRイベント	消費者向け(東京)									「冷凍食品の日」PRイベント				
		〃 (地方)							子育て世代対象のイベントに参加						
		展示	学給関係者対象展示試食会								農林水産省「消費者の部屋」特別展示				
	ウ・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	コンテンツの更新及び内容の見直し												
		Facebook	「冷食ONLINE」のニュース更新案内												
	エ・メディア展開	新聞									「冷凍食品の日」全国紙出稿				
		雑誌												各誌出稿	
		専門紙誌							業務用ユーザー誌、教育専門紙に出稿						
		ラジオ・テレビ									ラジオCM・パブリシティ				
	オ. 利用実態調査										冷凍食品利用実態調査&PRワイヤー配信				
	(2) 啓発活動	ア. 冷凍食品ゼミナール・講習会	大学・短大、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案内													
エ. 普及広報資材		各種パンフレット・冊子・DVDのリニューアル、製作及び配布													
(3) その他	ア. ブロック協議会との連携	市冷協が参加するホビーショーに協力				各ブロック協議会への支援									
	イ. 認定制度の認知・PR	学給・産給関係者向けにDVDの活用、パンフレットの配布													

2. 品質・技術事業

(1) 「冷凍食品認定制度」の運用

28年度に認定基準の改定を行い、29年度から施行されるが、その円滑な移行を図ることが最も重要な課題であり、以下の施策を強化して取り組む。

認定工場への定期検査は前年度と同じく3回実施する。また、工場指導と工場の状況に合わせた微生物検査等の指導を継続する。さらに、認定工場の品質管理レベル向上のため、各種講習会を開催する。

ア. 前年度まとめ

認定工場の更新調査、定期検査等の総括を行い、その結果を公表する。また、更新調査の実施状況を精査し、調査担当者、調査方法の標準化の参考とする。

28年度の各工場の年間格付量を把握し、27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. 更新調査への対応

29年度中に有効期間を満了する228工場が更新調査の対象であるが、改定基準に基づく更新調査を適切に実施するため、高評価の52工場の有効期間を1年間延長し、残りの176工場について実施する。

ウ. 品質管理強化のための取組み

(ア) 定期検査の実施

定期検査は前年同様、年3回実施するが、工場の希望がある場合は内1回は工場が要望する内容の講習会を行う。また、改定基準で新たに追加された項目を主に、その確認と指摘を行う。

(イ) 工場指導の実施

認定工場の3割弱が工場指導の対象(2年及び3年工場)であり、引き続き改定基準の理解を進めるとともに、工場の状況と要望を踏まえて(一財)日本冷凍食品検査協会(29年5月に(一財)日本食品検査に改称予定)が作成した指導計画に則り、工場指導を実施する。また、微生物検査の実施状況の確認とそれに基づく指導を継続する。

(ウ) 講習会の実施

引き続き、各種講習会を全国で開催する。今年度は、HACCP・危害分析講習会を重点的に開催するほか、新たに洗浄講習会（アレルゲン管理及び施設設備等の洗浄）を開催する。

＜平成 29 年度「品質・衛生管理」に関する講習会の開催予定＞

講習会名	開催予定日	開催地
第 2 回 HACCP・危害分析講習会	4月 25日 (火)	大阪
第 3 回 HACCP・危害分析講習会	8月 25日 (金)	仙台
第 4 回 HACCP・危害分析講習会	※ 11月	名古屋
第 5 回 HACCP・危害分析講習会	※ 30年 1月	福岡
第 6 回 HACCP・危害分析講習会	※ 30年 3月	札幌
品質管理責任者講習会パート1(工程管理)	5月 12日 (金)	札幌
品質管理責任者講習会パート2(問題発生時の対応)	7月 7日 (金)	札幌
品質管理責任者講習会パート3(組織的な改善活動)	10月 20日 (金)	札幌
品質管理責任者講習会パート1(工程管理)	※ 10月	仙台
品質管理責任者講習会パート2(問題発生時の対応)	※ 12月	仙台
品質管理責任者講習会パート3(組織的な改善活動)	※ 30年 2月	仙台
第 6 回 防カビ講習会	5月 26日 (金)	名古屋
第 4 回 異物混入防止講習会	7月 14日 (金)	仙台
第 5 回 異物混入防止講習会	9月 22日 (金)	名古屋
第 6 回 急速凍結講習会	6月 2日 (金)	仙台
第 1 回 洗浄講習会	※ 10月	東京
第 2 回 洗浄講習会	※ 30年 2月	大阪

(注) ※は開催日未定

エ. 認定工場・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」改定

改定認定基準は、29 年度から施行されるが、それに合わせて、「品質管理の手引き」も改定する予定であった。また、製品に関する品質、衛生、表示の各基準は、従来の認定要領と同一の冊子に収めていたが、29 年度から「品質管理の手引き」と同一の冊子とする予定であった。しかし、原料原産地表示制度が確定していないため、表示に関する部分以外を改定し、「品質管理の手引き」と同一の冊子として上半期中に配布する。表示に関する部分は、原料原産地表示制度が確定した後に改定し、別途、冊子として配布する。

(2) 冷凍食品の技術的課題の検討

保存温度の違いにより、成分変化の速度が異なることを確認するため、ほうれん草中のビタミンCを測定する試験を継続する（29年12月まで）。

(3) 各種制度改定への対応

ア. 加工食品の原料原産地表示制度

「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会」の中間とりまとめをもとに、消費者庁から3月に食品表示基準の改正案及びQ&Aが公表された。実行可能性の観点から意見を提出する（注、29年4月に提出）とともに、Q&Aについては品質・技術部会で検討を行い、不明点等について消費者庁に回答を求めるなどの対応を行う。

東京都の冷凍食品の原料原産地表示制度については、上記の中間とりまとめの方針と整合性がないため、二重規制にならないように東京都に働きかけを行う。

イ. HACCP 支援法改正に伴う高度化基盤整備認定のための手続き

中小企業でのHACCPの体制作りの一環として、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、当協会が認定機関であることから、申請があった場合は、速やかな認定審査を行う。

ウ. 食品衛生管理の国際標準化

厚生労働省の「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」の最終とりまとめでは、基準Bの導入の支援に当たっては、個別の食品ごと又は業態ごとに、事業者の実情を踏まえた使いやすい手引書を業界団体が厚生労働省と調整して策定し、事業者に提供するとされている。当協会としては基準Bの内容が明確になれば、冷凍食品業界としての手引書の作成を行う。

エ. 食品用器具及び容器包装の規制

厚生労働省の「食品用器具及び容器包装の規制に関する検討会」のとりまとめが公表され、3月にパブコメが求められた（注、29年4月に当協会として提出）。

検討会における取りまとめの方向性を確認し、必要に応じて厚生労働省へ働きかけを行う。

(4) 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、29年度も「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

29年年初に実施した28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量、(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月に公表した。

また、「28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。

30年年初には、29年の上記各調査を実施する。

(2) 調理冷凍食品輸入調査

29年年初に実施した28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、30年年初には、29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28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) 外食・宿泊施設における冷凍食品利用実態調査

訪日外国人旅行者の増加に伴い、インバウンド消費が期待できる外食や宿泊施設に焦点を当て、冷凍食品の利用状況やニーズなどについて、対象事業者へのヒアリングを含め調査を実施する。

(6) 介護・医療施設における冷凍食品利用実態調査

前回調査(平成24年度)から5年が経過し、施設数や入居者数の増加など、介護・医療事業者の環境が変化している。それらによる需要の動向変化を明らかにするため、これらの施設での冷凍食品の利用実態を調査する。

4. 環境対策事業

(1) 環境自主行動計画の推進

26年度末に策定した「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

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」について会員への周知を行い、同計画に基づく環境配慮設計を含めた対応を要請するとともに、フォローアップ調査を行う。

(3) 冷凍空調機器補助事業

環境省の「脱フロン社会構築に向けた業務用空調機器省エネ化推進事業」(29～33年度)では、冷凍冷蔵倉庫が補助対象となっており、会員に周知する(注、29年4月にホームページに掲載)。また、30年度に向けて冷凍食品工場の凍結機が対象となるよう働きかけを行う。

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」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。編集委託先との定期的な打合せを行い、内容の一層の充実を図る。

なお、編集委託は3年間の契約となっているが、29年度が最終年度に当たるため、30年度に向けて今秋に委託先選定のコンペを行う。

イ. ホームページによる情報配信

ホームページ全体を見直し、ページレイアウトの変更、コンテンツの拡充・改廃など、会員及び消費者への情報提供ツールとして充実を図る。

(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。29年度は、東海・北陸、近畿・中国・四国、関東・甲越の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

26年度に創設された賛助会員の加入促進を図るとともに、正・準会員の加入についても働きかけを行う。

6. その他

(1) 外国冷凍食品関係団体等との交流

諸外国の冷凍食品関係の団体・機関との直接的な交流、統計をはじめ各種資料・情報の交換などを行う。

(2) 創設 50 周年記念事業

当協会は、昭和 44 年（1969 年）7 月に設立され、平成 31 年（2019 年）に 50 周年を迎える。記念行事の実施に向け当協会内の体制を整備し、内容の検討を始める。