第１号議案　平成２９年度事業報告及び収支決算、監査報告

Ⅰ．事業報告

29 年度は、世界経済は全体として緩やかな回復基調だったが、依然として弱い動きとなっている。米国は回復基調が続いたほか、中国などのアジア新興国は高成長から減速しつつ持ち直しの動きがみられた。しかし、米国の保護主義的な経済政策が強まり、「貿易戦争」が危惧される事態が生じているほか、政治情勢も大きな変化を見せるなど不確実性が増している。

日本経済については、雇用改善が進み人手不足感が強くなっているほか輸出の回復などもあって全体としてやや明るい兆しが見えていたが、個人消費は力強さに欠け、国内消費は低迷から抜け出せていない。さらに、30 年に入って、急激な円高、株価の大幅な下落が進み、将来への不安が高まっている。

冷凍食品を取り巻く状況をみると、穀物等の国際価格は比較的落ち着いた動きとなったが、国内産原料の価格は総じて上昇した。米の価格が大幅に上昇したほか、不漁、天候不順などにより水産物、野菜も高値が続いた。また、人手不足の深刻化などにより、物流では大幅な料金引上げが進みつつあるほか、賃金の上昇など全体としてコスト上昇圧力が強まっている。

また、新たな加工食品の原料原産地表示制度の制定、遺伝子組み替え食品の表示制度の変更の検討、ＨＡＣＣＰの制度化など、当業界に関係する多くの制度変更が行われた。

このような状況を背景に、当協会としては以下の諸事業を展開した。

広報事業では、需要拡大が期待されるシニアや男性に重点を置きつつ、子育て世代への訴求の比重を高めた。ＰＲ活動では、イベント、各種媒体などを活用して消費者や業務用ユーザー向けに各種事業を展開するとともに、普及啓発活動として、セミナー・講習会、普及資材の拡充等を図った。さらに、三國清三氏を「冷凍食品アンバサダー」として起用した。

冷凍食品認定制度については、国際的な認証制度への対応等のため改定認定基準を 29 年 4 月に施行し、その円滑な運用に努めたほか、各種講習会を開催し、工場担当者の資質向上を図った。また、前述の各種制度変更に対し、行政への意見提出、会員への周知などに努めた。

そのほか、環境対策、調査、会員関係などの各事業について充実を図った。

＜平成２９年の生産・消費動向＞

29 年の冷凍食品の国内生産量は、160.1 万トン（前年比 3.0%増）、金額（工場出荷額）が 7,180 億円（4.5%増）であった。数量は 2 年連続で増加し、前年の過去最高をさらに更新し、金額も大きく増加した。

また、国内生産量に冷凍野菜輸入量、調理冷凍食品輸入量を加えた「国内消費量」は 285.5 万トンと 4.7%増、国民一人当たりでは 22.5 kgで 1.0kg 増となり、いずれも過去最高となった。

冷凍食品の生産数量・金額の推移

【数量】 （単位:トン、%）

	業務用		家庭用		計	
	数量	前年比	数量	前年比	数量	前年比
平成 25 年	919,442	102.8	630,643	108.4	1,550,085	105.0
26	931,972	101.4	609,919	96.3	1,541,891	99.5
27	903,230	96.9	616,653	101.1	1,519,883	98.6
28	917,652	101.6	636,613	103.2	1,554,265	102.3
29	949,472	103.5	651,496	102.3	1,600,968	103.0

【金額】 （単位：百万円、%）

	業務用		家庭用		計	
	金額	前年比	金額	前年比	金額	前年比
平成 25 年	392,114	104.7	285,259	106.1	677,373	105.3
26	395,547	100.9	284,971	99.9	680,518	100.5
27	392,594	99.3	294,450	103.3	687,044	101.0
28	398,532	101.5	288,528	98.0	687,060	100.0
29	415,975	104.4	301,982	104.7	717,957	104.5

冷凍食品の国内消費量（平成 29 年）

国内消費量 （トン）	国内生産量 （トン）	冷凍野菜 輸入量 （トン）	調理冷凍食品 輸入量 （トン）	１人当たり 消費量 (kg)
2,855,330 （前年比 104.7%）	1,600,968 （103.0%）	1,008,783 （107.0%）	245,579 （106.4%）	22.5 （1.0 kg増）

１．広報事業

キャッチコピー「ココロにおいしい、冷凍食品」をベースに冷凍食品の本来の優れた価値・特性の訴求、冷凍食品のネガティブイメージの払拭を目的として、各種媒体の適性に応じた活用やその複合的な展開により効果を高め、冷凍食品の利用促進を図った。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」を新たなフレーズとして加えた。メインターゲットは需要拡大が見込まれるシニアと男性に加え、子育て世代に対するアプローチの比重を高めた。

（１）PR 活動

ア．キャッチコピー・ロゴによる展開と冷凍食品アンバサダーの起用

業界統一キャッチコピー「ココロにおいしい、冷凍食品」とロゴを当協会や会員各社の PR 等で活用した。また、新たに「しあわせ広がる、冷凍食品」についても、訴求対象の適性にあわせて活用した。さらに、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、PR 活動に携わっていただいた。

イ．冷凍食品 PR イベント

（ア）消費者向け PR イベント

10 月 18 日（水）に、シニアのペアを招待した PR イベントを二部構成で実施した。招待者は、読売新聞夕刊(9 月 11 日)及び当協会消費者向けサイト「冷食 ONLINE」で公募した。

第一部は、プロゴルファー・東尾理子氏と三國冷凍食品アンバサダーをゲストに招き、日常の食生活や冷凍食品の魅力に関したトークと、東尾氏による冷凍食品を使ったアレンジレシピの調理実演を行った。

第二部は、東尾氏、三國氏やホテルシェフが考案した冷凍食品のアレンジメニュー19 品の試食会を実施した。

実施日：10 月 18 日（水）　12：00～14：00
場　所：ロイヤルパークホテル（東京都中央区）
参加者：308 人〔招待者 211 人、メディア関係 48 人、他 49 人)〕

当日のイベント内容は、テレビ7局17番組（日本テレビ、TBSほか）、新聞7紙（デイリースポーツほか）、インターネット122媒体（YAHOO！ニュース、日テレNEWS24、Livedoorニュース、gooニュースほか）等で掲載、配信された。

（イ）農林水産省「消費者の部屋」特別展示

10月の「冷凍食品月間」に、農林水産省「消費者の部屋」において、「ココロにおいしい、冷凍食品」をテーマに特別展示を開催した。会員16社による展示準備委員会を組織して対応した。

試食は4日間（10月2日～5日）、試食時間は11：30～15：30と前年度より2時間延長した。従来の展示に加え、新たに「冷凍庫のロードラインについて」「ひとくふうレシピ」「新機軸商品紹介」や「広報活動紹介」のスタンドパネルを展示した。来場者は1,241名（前年比146名減）であった。また、10月3日にラジオ（文化放送）の生中継で放送された（後述）。

実施日：10月2日(月)～10月6日(金)
場　所：農林水産省「消費者の部屋」(東京都千代田区)
内　容：・パネル展示
「普及」5枚、「工場見学」5枚、「冷凍食品の歴史」5枚、「業務用需要先マップ」1枚等
・スタンドパネル展示
「冷凍食品の豆知識の木」、「○×クイズ」等
・ダミーパッケージ展示55品目
・普及パンフレット類の配布
・当協会制作の消費者向けDVD「追跡！冷凍食品　探れ！おいしさの秘密」の上映
・試食（14社17品）

この後、内閣府沖縄総合事務局(12月)、東北農政局(30年2月)、九州農政局（30年3月）、中国四国農政局（30年4～5月）においても同様の展示が実施された。

（ウ）学校給食商材展示・試食説明会

日本教育新聞社との共催で、学校給食の献立を考案する栄養教諭等を対象として、会員 11 社の協力を得て学校給食向け冷凍食品の展示・試食説明会を開催。併せて、元文部科学省学校給食調査官の講演、栄養教諭による学校給食現場での実践発表、当協会制作の学校給食関係者向け DVD の視聴を行い、学校給食の中で冷凍食品が大きく貢献できることをアピールした。その模様は同紙で掲載された（後述）。

タイトル：学校給食での冷凍食品活用に向けた研修会
～豊かな献立を実現するために～
実 施 日：8 月 22 日（火）
場　　所：株式会社名給　南館（愛知県名古屋市）
内　　容：・元文部科学省学校給食調査官　金田雅代氏による講演
・豊橋市立石巻中学校栄養教諭　古林郁子氏による実践発表
・DVD「学校給食充実のために冷凍食品ができること」視聴
・展示・試食会（11 社 33 品）
・意見交換会
参 加 者：東海地方の小中学校・給食センターの栄養教諭、栄養職員、教育委員会の栄養士・学校給食担当者など 27 名

（エ）地方イベント

小学生の夏休みの自由研究の題材探しをテーマにした親子向けイベント「夏休み宿題☆自由研究大作戦 in 大阪」〔主催：一般社団法人 日本能率協会〕にブースの出展と講演を実施した。当協会職員による講演では、保護者と子供に対して冷凍食品の特性などを PR し、2 日間で約 240 名が参加した。

実施日：8 月 3 日（木）～4 日（金）9：00～16：00
〔当協会講演は両日 13：00～13：50 〕
場　所：インテックス大阪 1 号館　（大阪市住之江区）
内　容：・ブースでは、冷凍食品に関する○×クイズパネル等の展示と自由研究の題材となるワークシート 1,700 枚を配布

・講演は、保護者と子供に対して冷凍食品の特性や最新の冷凍食品事情を紹介し、普及資材を配布

ウ．WEB の活用

（ア）ホームページ

9 月に、「よくある冷凍食品への誤解誤認」事例として、「冷凍食品の電子レンジにおける調理不良について」を掲載した。

11 月に、消費者や会員にとって使いやすくするため、トップページを消費者向け、会員向けのレイアウトに変更し、それぞれについて各種情報を多数発信した。

（イ）消費者向けサイト「冷食 ONLINE」

消費者向けサイト「冷食 ONLINE」では、27 年 6 月から更新頻度の高いニュースサイト型へ改編したが、29 年 9 月から更新頻度を週 3 回から 2 回に変更した。

また、12 月より、スマートフォンでこのサイトに 2 回アクセスすると、ユーザーが再訪しやすくするためのアイコン設置を促すシステムを導入した。

さらに、消費者が情報検索しやすくするため、30 年 3 月末よりサイト構成を変更し、トップページに「特集」コーナーを設置した。

（ウ）Facebook

「冷食 ONLINE」のニュース更新を伝える告知媒体「冷凍食品のススメ」として活用した。

（エ）ひとくふうレシピ

「冷食 ONLINE」の人気レシピを毎月 3 レシピ追加し、合計 230 レシピ（30 年 3 月末）を掲載している。

（オ）文化放送、読売新聞タイアップページ

10 月の「冷凍食品月間」期間中に、文化放送と読売新聞のホームページ内に特設ページを開設した。

①文化放送「アナウンサー　イチオシ！情報」

掲載期間：10 月 9 日（月）～22 日（日）

内　　容：男性アナウンサー2 名が、家庭を持つ父親の立場から食卓向け商品を、1 人暮らしの立場から１食完結型商品を、それぞれ PR。併せて広報部長による冷凍食品の日の由来や冷凍食品の優れた特性を解説したコメントを掲載。

②読売新聞「YOMIURI　ONLINE」内「発言小町」

掲載期間：10 月 18 日（水）～25 日（水）

内　　容：「YOMIURI ONLINE」トップページ及び同ホームページ内の「発言小町」にバナーを掲載し、「10 月 18 日は冷凍食品の日」の告知と「冷食 ONLINE」へのリンクを実施。

（カ）ニュースサイト記事広告

春先の新生活開始時期に、主に若年層を対象とした総合ニュースサイトである「マイナビニュース」に記事広告を掲載した。

掲載日：30 年 2 月 21 日（水）～

さらに、同年 3 月 5 日（月）から、同サイトの「春の新生活特集」コーナーにも同記事を同時掲載。

内　容：若手社員が、自宅で冷凍食品だけを利用した飲み会を行う設定のＰＲ記事。

（キ）動画広告

若い世代がスマートフォンなどで多く視聴すると見込まれる「テレビ番組見逃し配信サービス」内で、冷凍食品の動画広告を配信（171 万回）した。

配　信　日：30 年 3 月 17 日（土）～23 日（金）

配信先媒体：TBS「ドラマパッケージ」

フジテレビドラマ・バラエティ番組の「ランダム配信パッケージ」

YTV バラエティ番組の「インストリームビデオ広告」

ＣＭ時間：15 秒（3 月 17 日より、15 秒版と 30 秒版を、協会ホームページと「冷食 ONLINE」に掲載）

（ク）フリーペーパーサイト記事広告

日経新聞の折り込みフリーペーパー「Biz Life Style」（後述）の Web ページ「Biz Life Style ONLINE」に記事広告をバックナンバーとして掲載。

掲載日：30 年 4 月 13 日（金）～

内　容：主にシニア男性に対し、冷凍食品で作るつまみメニューの紹介と冷凍食品の優れた特性を紹介するとともに、三國清三冷凍食品アンバサダーへの取材記事を掲載。

エ．メディア展開

（ア）　新聞広告

①一般紙

ｉ.「読売新聞」（902 万部）

10 月 18 日（水）朝刊

タイトル:「家族の笑顔のために！　しあわせ広がる冷凍食品」

内　　容: 谷原章介氏（俳優）が冷凍食品の魅力や活用方法を語ったほか、谷原氏が選んだおすすめアレンジレシピや冷凍食品の取扱い方法等を紹介。（全 15 段カラー）

ⅱ.「読売 KODOMO 新聞」（18 万部）

10 月 12 日（木）

タイトル：「冷凍食品って　とってもスゴイ！」

内　　容：小学生の子供とその親を対象に出稿。谷原章介氏の紹介による子供でもチャレンジできる冷凍食品を利用したアレンジレシピを掲載。また、子供にも分かるように基本的な冷凍食品の取扱い方法を解説。

②教育関連紙

冷凍食品を学校給食現場に普及、啓発するため、記事広告を掲載した。

ⅰ.「日本教育新聞」（23 万 8 千部）

9 月 25 日号

タイトル：「冷凍食品の活用で豊かな献立を実現するために」

内　　容：学校給食関係者向け研修会（既述）での元文部科学省学校給食調査官金田雅代氏の講演、豊橋市立石巻中学校栄養教諭　古林郁子氏による実践発表、会員社（11 社）による製品の試食・説明会、会員社と学校給食関係者による意見交換会の内容を掲載。併せて、冷凍食品の大量調理におけるメリットと認定制度のポイントを解説した広告を掲載。（全 15 段モノクロ）

ⅱ.「教育家庭新聞」（22 万部）

10 月 16 日号

タイトル：「学校給食で親しむ　世界の食」

内　　容：学校給食による食育の一環として、冬季オリンピック開催国のイタリア、韓国、フランス及びアメリカの冷凍食品を活用した料理を紹介。併せて、下段広告で冷凍食品の特性、協会の講習会案内を掲載。（全 15 段カラー）

配　　布：通常購読者とは別に、第 68 回全国学校給食研究協議大会（11 月 9 日（木）・10 日（金）鹿児島市で開催）で約 1,000 部を、同大会参加の教育委員会関係者、学校長、栄養教諭、管理栄養士等に直接配布。

③フリーペーパー

8 月の地方イベント（大阪市）（既述）に合わせて、関西エリアのフリーペーパー2 紙に広告を出稿。

ⅰ.「ぎゅって　盛夏号（関西版）」（12 万部）

8 月 8 日付

タイトル：「冷凍食品の“ホント”を知れば毎日の食卓がもっと簡単、豊かに！」

内　　容：保育園・幼稚園の子供を持つ働く母親をターゲットに、冷凍食品の誤解を解くための解説とアレンジレシピを掲載。

ⅱ.「リビング新聞（北摂中央版）」（15 万部）

8 月 19 日付

タイトル：「手早くおいしく　冷凍食品の使えるレシピ」

内　　容：主婦層をターゲットに冷凍食品の優れた特性とアレンジレシピを掲載。

④折り込みフリーペーパー

日経新聞の折り込みフリーペーパーに記事広告を出稿。

ⅰ.「Biz　Life　Style 特別版」

発 行 日：30 年 4 月 13 日

配　　布：15 万部（東京都内）

内　　容：主にシニア男性に対し、冷凍食品市場の伸張と冷凍食品の優れた特性を紹介するとともに、三國清三冷凍食品アンバサダーへの取材記事を掲載。（タブロイド判カラー4 ページ）

ⅱ.「Biz　Life　Style 東京版」

発 行 日：30 年 5 月 25 日

配　　布：10 万部（世田谷区、杉並区、目黒区、渋谷区など）

内　　容：ⅰの「Biz Life Style 特別版」を要約した記事を掲載。（タブロイド判カラー1 ページ）

（イ）雑誌広告

「ヘルスケア・レストラン　10 月号」（2 万 3 千部）

介護施設での冷凍食品の活用状況等と、冷凍介護食の開発・製造の現場をそれぞれ取材し、専門誌に記事広告を掲載。（A4 変形版 4P カラー）

タイトル：「こんなにおいしい・簡単・便利！“冷凍介護食”の新たな可能性に迫る」

内　　容：冷凍食品の活用により入居者の満足度向上を図っている介護施設を取材し、冷凍食品を活用するメリットと事例を紹介。また、冷凍介護食の開発・製造の現場を紹介。

取 材 先：特別養護老人ホーム　桜町聖ヨハネホーム（小金井市）、株式会社サングルメ、マルハニチロ株式会社

発 売 日：9 月 20 日（水）

（ウ）ラジオ・テレビ　広告・パブリシティ

シニア層の聴取率が高いラジオ及びテレビで、冷凍食品月間の 10 月を中心にラジオ広告とパブリシティを展開した。

①ラジオ

＜文化放送（関東エリア及び同局キーの全国ネット）＞

ⅰ.「くにまるジャパン　極」

日時：10 月 3 日（火）　12:35～12:45

内容：農林水産省「消費者の部屋」からの生中継に広報部長が出演し、冷凍食品を PR。レポーターが試食の感想と会場の様子等も紹介。

ⅱ.「寺ちゃんのビジネス探訪記(「おはよう寺ちゃん」内コーナー)」

日時：10 月 9 日（月）　～13 日（金）　6:57～7:00

内容：1 週間 1 テーマで様々な商品や企業を特集しているコーナーに、広報部長が出演し、冷凍食品の優れた特性等を解説。

ⅲ.「アーサー・ビナード　午後の三枚おろし」(全国３３局)

日時：10 月 16 日（月）～20 日（金）　16：37～16：47

内容：冷凍食品に関する 20 秒スポット CM

ⅳ.「20 秒スポット CM」

日時：10 月 16 日（月）～19 日（木）10 回

内容：冷凍食品について PR「豪華な晩御飯篇」

＜地方ラジオ局＞

局名	エリア	放送日	放送時間	番組名	内容
エフエム徳島	徳島県ほか	5/4（木）	9:35～9:45	サンライズ・ステーション	広報部長が出演し、冷凍食品の優れた特性、役立つ情報などを解説
エフエム長崎	長崎県ほか	5/26（金）	9:35～9:45	FRIDAY ON LINE	同上
ラジオ石巻	石巻市	6/1（木）	15:00～15:15	午後もやっぱり764	同上
エフエム北海道	札幌市及び近郊	7/7（金）	10:25～10:35	Rep.Ly.Ze／「ウィズ・マスター」コーナー内	同上
三角山放送局	札幌市西区	7/7（金）	15:00～16:00	フライデー・スピーカーズ	同上
ラジオ大阪	関西	8/2（水）	17:15～17:25	高岡美樹のべっぴんラジオ	同上
		8/3（木）	7:30～7:35	慶元まさ美のハッピー・モーニング	同上
ABC ラジオ	関西	10/12(木)	15:30～15:50	武田和歌子のぴたっと	同上
RNB 南海放送	愛媛県及び山陽	11/28(火)	12:40～12:50	TIPS	同上
かつしか FM	東京都葛飾区	1/18(木)	10:00～10:30	早く教えてっ！ママレーザー	同上

②テレビ

冷凍食品を取り上げた番組が多数放映されたが、当協会への取材等に基づいて放映された番組が 13 件（東京キー局のみ）あった。

オ．冷凍食品の利用状況実態調査（一般消費者対象）

本調査は毎年実施しており、29 年度も冷凍食品の利用状況のほか、冷凍食品の購入場所、利用頻度が増えた冷凍食品、冷凍食品の TVCM が購入に与える影響等について調査した。30 年 3 月初旬にインターネット調査を実施し、4 月に公表。

カ．学校給食における冷凍食品利用実態等の訪問調査（東京都特別区）

東京都特別区の教育委員会事務局に対し、29 年 12 月から 30 年 2 月にかけて、学校給食における冷凍食品の利用実態等について訪問調査（9 区）を実施した。

（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

栄養士や調理師の養成講座を設置している大学、短大、専門学校及び高校の中から、要請のあった学校を対象に講演、DVD 上映、調理デモンストレーション・実習、試食等を内容としたゼミナールを開催した。開催回数は 39 回（34 校）、参加人数 1,982 人。

（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、消費者グループ等を対象に、講演、DVD 上映、調理実習を内容とした講習会を開催した。開催回数は 23 回、参加人数は 1,320 人。

（ウ）業務用ユーザーを対象にした講習会

各地の学校給食会、保健所等の要請により、集団給食に携わる栄養士、調理師等を対象に、講演、DVD 上映のほか、冷凍食品を使った調理実習などを内容とした講習会を実施し、大量調理における冷凍食品の優れた特性及び適切な取扱い方について説明した。開催回数は 7 回、参加人数は 401 人。

（エ）調理コンサルタントの研修

当協会が委嘱している冷凍食品調理コンサルタント 12 名を対象に、講習会での講演や調理実習の際のポイントの確認、介護用冷凍食品についての講演・工場視察を通して、その製造や安全管理等の理解を深めるため、研修会を実施した。

実施日：6 月 15 日（木）、16 日（金）
場　所：ホテルモナーク鳥取（鳥取県）〔講演、意見交換〕
（株）サングルメ〔視察〕　参加者：7 人

イ．消費者団体への働きかけ

21 年度以降、消費者団体と定期的に意見交換会を実施しており、第 10 回目を開催した。冷凍食品をめぐる動向、当協会の事業活動等を説明するとともに、ドラッグストアなどの売り場における温度管理、パッケージの各種表示のあり方、高齢者向けの商品開発等について意見交換を行った。

実施日：30 年 2 月 27 日（水）15：30～17：00
場　所：主婦会館プラザエフ（東京都千代田区）
出席者：7 団体 9 人

＜参加消費者団体＞
主婦連合会、（一社）消費者市民社会をつくる会、（一社）全国消費者団体連絡会、全国地域婦人団体連絡協議会、東京消費者団体連絡センター、（一財）日本消費者協会、（一社）フードコミュニケーションコンパス

＜当協会＞
木村専務理事、尾辻常務理事、三浦広報部長、岡田広報部会長、福島品質・技術部会長、安居環境部会長、多田 CS 研究会座長

ウ．工場見学の推進

消費者等が冷凍食品工場の見学を通して、生産現場での品質・衛生・安全管理や製造工程の理解を深めることで冷凍食品ファンの拡大を図るため、引き続き、その受け入れが可能である会員企業の冷凍食品工場を当協会ホームページで紹介した。29 年度は、12 工場で、合計 410 回、参加者は 8,458 人（30 年 2 月末時点）であった。

エ．普及広報資材

講習会、ゼミナール、イベント、各社のお客様相談室等で使用する各種パンフレット・冊子類、DVD について、その内容を適宜見直し、活用した。

	（配布数）
・リーフレット「ココロにおいしい、冷凍食品」	27,000 部
〃　「冷凍食品だからＯＫ！」	30,000 部
・冊　子「冷凍食品Ｑ＆Ａ」	22,000 部
・〃　「冷凍食品ひとくふうレシピ」	23,000 部
・〃　「冷凍食品認定制度（学校給食に携わる皆さまへ）」	7,100 部
・〃　「冷凍食品取扱いマニュアル」	6,400 部
・DVD 「追跡！冷凍食品　探れ！おいしさの秘密」（消費者向け）	36 枚
・DVD 「おいしさそのまま 冷凍食品」（業務用関係者向け）	33 枚
・DVD 「学校給食充実のために冷凍食品ができること」（学校給食関係者向け）	7 枚

（３）その他

ア．ブロック協議会との連携

各地で冷凍食品の普及・消費拡大事業を展開している各ブロック協議会（首都圏、北陸）に対し、普及広報資材の提供、助成などの支援を行った。

イ．流通事業者との連携

7 月、株式会社シジシージャパンの加盟企業のバイヤーを対象とした会議において、当協会職員が冷凍食品の基礎知識、適正な取扱い方法、最近の動向等を解説し、パンフレット、冊子等を提供した。

また、他の流通事業者にパンフレット、冊子等を提供した。

２．品質・技術事業

（１）「冷凍食品認定制度」の運用

冷凍食品認定制度については、4月に改定認定基準を施行するとともに、それによる急激な負担増加を緩和する措置の実施、「手引き」の改定などにより、円滑な運用に努めた。引き続き（一財）日本食品検査（日本冷凍食品検査協会は5月より日本食品検査に改称した。以下「ＪＦＩＣ」という。）に工場調査、指導業務を委託した。

ア．更新及び新規調査・審査

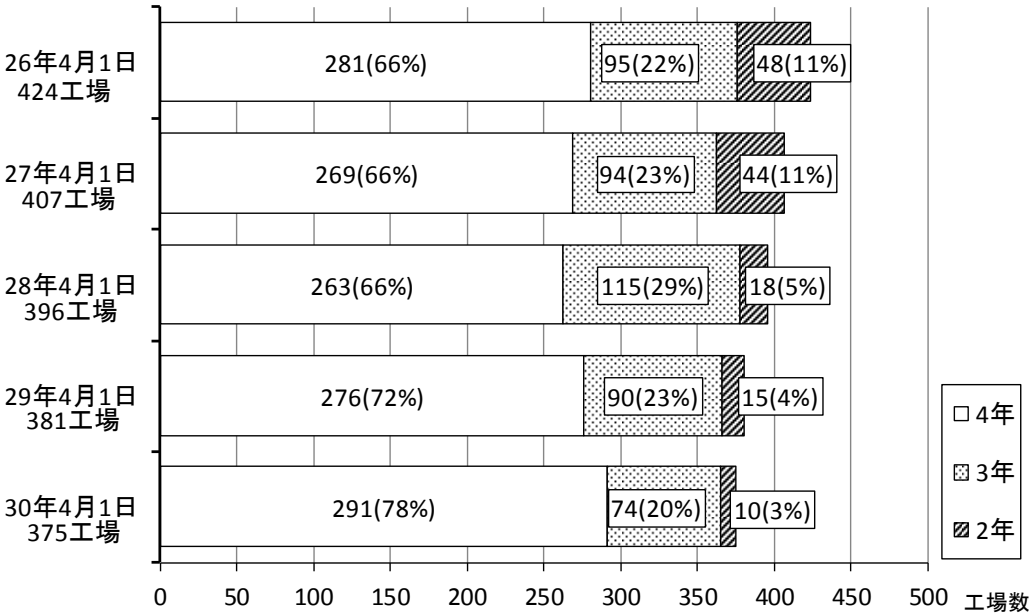
29年度は、更新の円滑な運用を図るため、年度内に有効期間が終了する237工場のうち、評価の高い52工場の有効期間を1年間延長した。認定継続を希望しない20工場を除いた165工場の更新調査のほか、8工場の新規調査を行った。

調査報告を基に、冷凍食品製造工場認定委員会が認定審査を行い、その結果は、4年工場150、3年工場18、2年工場5であった。

30年4月1日現在の認定工場は、前年より6工場減の375工場、うち4年工場291、3年工場74、2年工場10となった。

29年度より認定基準が改定されたが、更新対象となった工場は概ね適切に対応しており、経過措置の適用もあって改定基準を要因とした降格工場はなかった。

＜有効期間別認定工場数の推移＞



審査は調査時の評価点だけでなく、急速凍結の要件（最大氷結晶生成温度帯を概ね30分で通過）とその後の温度管理や微生物検査体制を確認し、不備が判明した場合、関係資料の追加提出等により当該工場の状況を詳細に把握して審査を行った。

イ．定期検査、工場指導

認定工場の定期検査は、概ね年3回実施した。その中で、改定した認定基準の説明も行った。また、定期検査時に、認定製品の製品検査を実施した。

工場指導については2年及び3年工場が対象となるが、認定要領に定める規定の回数を概ね実施した。また、微生物検査と官能検査の状況を確認、指導した。

ウ．品質管理の手引きの改定

29年4月から改定認定基準が施行されたことから、その基準を達成するための考え方や実施例を示した「手引き」を改定した。

従来の「手引き」は、総論編と実務編から構成されていたが、旧認定制度冊子に収載していた「冷凍食品の品質検査基準」、「冷凍食品の表示基準」、「冷凍食品の衛生検査基準」を「手引き」に基準編として移行すると共に、実務編の中の「冷凍食品の品質検査」、「冷凍食品の衛生検査」を基準編に加えた。

国や都の調理冷凍食品の原料原産地表示制度の改定が想定より遅れたため、総論編の「食品関連法規」、基準編に収載する「冷凍食品の表示基準」を除外した「手引き」を、暫定的に10月に発行、配布した。

食品表示基準の原料原産地表示は9月1日に公布・施行、東京都消費生活条例に基づく調理冷凍食品の原料原産地表示は12月25日に公布・施行されたことから、これらに関する記載を加えて、「手引き」の完全版は29年度末に発行し、4月初旬に会員、認定工場に配布した。

エ．認定制度の翻訳及び海外認定工場に対する改定基準説明会の開催

認定基準の改定に伴い、海外工場向けに、その翻訳の要望が強かったことから、認定制度や認定基準に関する中国語版（簡体字）と英語版を11月に作成した。

また海外認定工場から現地での説明を求める要望があり、12月19日に中国・青島（23名参加）、1月16日にタイ・バンコク（22名参加）で翻訳版等を活用して説明会を開催した。

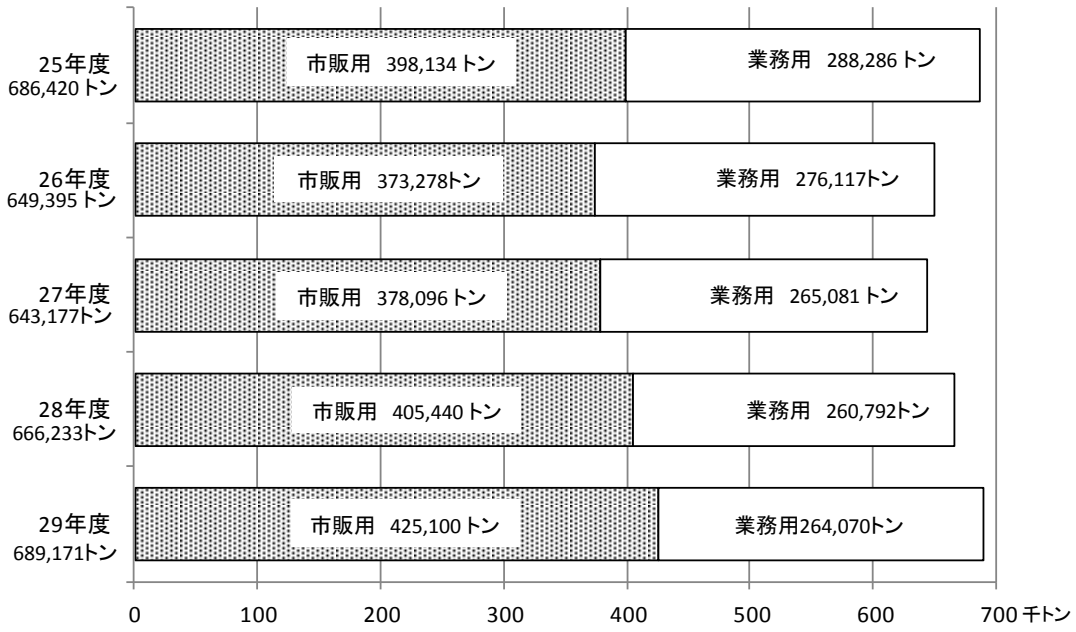
＜青島会場＞

＜バンコク会場＞

オ．格付数量

29 年度（4 月～3 月）の格付数量は 689,171 トン、前年度比 3.4%増加し、19 年度以来の高い水準となった。そのうち、市販用は 425,100 トン（前年度比 4.8%増）と前年度に続き高い伸びとなった。また、業務用も 264,070 トン（同 1.3%増）と 3 年続いた減少から増加に転じた。

＜認定工場格付数量の推移＞



カ．認定工場の年間格付数量の確認と対応

年間格付数量の基準である 60 トンに達しなかったのは、29 年度では 55 工場と前年度と同じ結果であった。これらの工場のうち、13 工場が認定を取り下げた。

キ．講習会

会員・認定工場を対象として、品質・衛生管理レベルの向上を図るため、以下の各種講習会を開催した。講習会終了後に、結果概要を協会ホームページで公表するとともに、出席できなかった会員のために、ホームページの会員専用サイトに、講習会の説明資料を掲載した。

＜平成 29 年度「品質・衛生管理」に関する講習会の開催結果＞

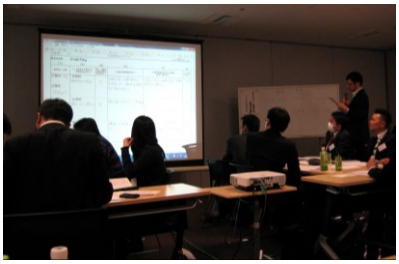
講習会名		開催日	開催地区	参加者数（人）		総合評価
				認定工場	会員	
ＨＡＣＣＰ・危害分析講習会		2017/4/25	大阪	16	1	4.3
		2017/8/25	仙台	9	1	4.2
		2017/11/10	名古屋	7	2	4.3
		2018/1/12	福岡	22	2	3.9
		2018/3/23	札幌	5	5	4.1
品質管理責任者	①工程管理	2017/5/12	札幌	10	0	4.2
	②問題発生時の対応	2017/7/7	札幌	11	1	4.2
	③組織的な改善活動	2017/10/20	札幌	14	1	4.2
品質管理責任者	①工程管理	2017/10/6	仙台	16	2	4.2
	②問題発生時の対応	2017/12/1	仙台	20	3	4.4
	③組織的な改善活動	2018/2/2	仙台	13	2	4.4
防カビ講習会		2017/5/26	名古屋	8	5	4.4
異物混入防止講習会		2017/7/14	福岡	32	2	4.3
		2017/9/22	名古屋	13	10	4.4
急速凍結講習会		2017/6/2	仙台	17	0	4.5
アレルゲン管理及び洗浄講習会		2017/10/26	東京	28	13	4.1
		2018/2/8	大阪	36	2	4.1

満足度　５点：非常に満足　４点：満足　３点：普通　２点：不満　１点：非常に不満　　4.33（年間）
会員は、認定工場以外の本社等からの参加者を示す。

（ア）HACCP・危害分析

29 年度施行の改定認定基準では、国際標準であるコーデックスに準拠したＨＡＣＣＰシステムを構築することを求めており、その際必要な危害分析について、4 月 25 日に大阪、8 月 25 日に仙台、11 月 10 日に名古屋、30 年 1 月 12 日に福岡、30 年 3 月 23 日に札幌で開催した。

講義に加え、製品説明書と工程フロー図より危害分析リストの作成を班毎に実施した。



（イ）品質管理責任者

①工程管理

ＨＡＣＣＰ的管理手法による製造現場の管理レベル向上を目的として、5 月 12 日に札幌、10 月 6 日に仙台で開催した。

「品質管理責任者とは」、「工程管理の基となるＨＡＣＣＰの考え方」、「工程管

理におけるポイント」の内容で講義を行うとともに、班別学習として参加者がＨＡＣＣＰプランを作成し、発表した。

②問題発生時の対応

主に出荷判定における問題発生時の対応に関して、7 月 7 日に札幌、12 月 1 日に仙台で開催した。

「工場で遵守すべきこと」、「品質管理責任者とは」、「出荷判定及び製品回収への関与」及び「再発防止と改善活動」について講義を行うとともに、班毎に工場において出荷に係わる問題が発生した場合の対応に関するケーススタディを行った。

③組織的な改善活動

内部監査について、実施が難しかったり、実施しても有効でないケースが多く見受けられるため、その具体的な実施方法や是正措置、また、マネジメントレビューの役割等について、10 月 20 日に札幌、30 年 2 月 2 日に仙台で開催した。

講義でそれらの内容を説明するとともに、事前に参加者に配布した資料を基に、模擬監査、指摘事項の報告と是正措置・予防措置の立案を班毎に実施した。

上記①～③の品質管理責任者の講習会では班別での演習を行い、各班の作成物は後日、参加者に配布した。

（ウ）防カビ

カビは工場内の結露しやすい箇所で発生しやすく、また工場自身が適切な対応をとれないことがあることから、その対策等について、5 月 26 日に名古屋で開催した。

「食品工場におけるカビについて」、「建物構造・設備から見たカビの要因」、「建物の運用面から見たカビ対策」の演題で、専門家による多数の写真や図を活用した講義を行った。

（エ）異物混入防止

異物混入の苦情に適切に対応するため、原因究明のための異物の迅速な検査方法、異物検出機を運用する上で留意すべき点やメンテナンスの重要性について、専門家による講義形式で、7 月 14 日に福岡、9 月 22 日に名古屋で開催した。

（オ）急速凍結

急速凍結とその後の温度管理の必要性の理解を深めるため、6 月 2 日に仙台で開催した。

食品冷凍に関する基礎知識、凍結機及び食品凍結、温度管理及び測定法について専門家が講義を行うとともに、温度測定の実習及び演習、凍結サンプルの食味検査を実施した。

（カ）アレルゲン管理及び洗浄

29 年度施行の改定認定基準では、従来のアレルゲンに関する管理基準に加えて、適切な頻度でアレルゲンの交差汚染がないことの検証を行うことを求めており、またアレルゲン管理に加えてサニテーションにも必要な洗浄に関して、10 月 26 日に東京、2 月 8 日に大阪で開催した。

（２）冷凍食品の技術的課題の検討

冷凍ほうれん草中のビタミンＣについて、保存期間による減少の程度を継続して調査していたが、5 月に保管機器の異常が発生し、試験をやり直すこととした。

やり直しの試験については、11 月に行った予備試験により試験手順等を確認した上で、同月下旬から、各温度帯による保存試験を再開した。

（３）品質・安全問題への対応

ア．加工食品の原料原産地表示制度

9 月 1 日、新たな加工食品の原料原産地表示制度を定めた食品表示基準の一部を改正する内閣府令が公布・施行された。同時に、食品表示基準Ｑ＆Ａの一部改正も公表された。その後行われた説明会に参加し、内容を確認した。なお、経過措置期間は平成 34 年 3 月 31 日まで。

当協会としては、4 月に消費者庁にＱ＆Ａに対する意見を提出するとともに、「手引き」にこれに伴う表示方法の変更を記載した。

イ．東京都生活条例に基づく調理冷凍食品の原料原産地表示制度

5 月及び 7 月に、東京都の担当者が来訪し意見交換を行った。9 月 11 日に都が改正方針を公表し、併せてそれに対する意見募集を開始したため、当協会としては、国と都の二重制度となり、事業者のみならず消費者も混乱しかねないことから、この制度の廃止を求める意見を 9 月 14 日に提出した。

12 月 25 日に条例の運用規定及びＱ＆Ａの一部改正が公表された。しかし、その内容は、重量順位 1 位は食品表示基準に従うが、原産国名の表示が原則であることから大括り表示は認められないこと、また重量順位 2 位、3 位の原料原産地は表示の必要があるが、ホームページ等での情報提供が可能であることは従来通りとなった。なお経過措置期間は食品表示基準と同様、平成 34 年 3 月 31 日までとなった。都条例に基づく原料原産地表示制度の改正に関しても、「手引き」にその表示方法を記載した。

ウ．冷凍食品の個別品質表示基準の改正

11 月に消費者庁の担当者が来訪し、旧 JAS 法で定められていた調理冷凍食品のみに適用されていた個別品質表示基準の見直しに関して意見交換を行った。

その後、品質・技術部会の下に設置されている食品表示ＷＧから意見を募り、同基準の廃止を要望した上で、皮・衣の率、揚げ油の表示位置等の意見をまとめた変更案を 30 年 3 月に消費者庁へ提出した。

これを受けて 3 月 30 日に消費者庁担当者が来訪し、意見交換を行った。その際、当方からは、同基準の廃止を改めて要望し、消費者庁側から検討する旨の回答があった。

エ．遺伝子組換え表示制度

4 月から消費者庁が「遺伝子組換え表示制度に関する検討会」を立ち上げ、検討が行われてきたが、30 年 3 月 14 日の第 10 回で報告書案が示された。この間、当協会としては、品質・技術部会を中心に検討を行い、会員との情報共有に努めた。

とりまとめの方向としては、論点１「表示義務対象品目」と論点２「表示義務対象原材料の範囲」は従来通り、論点３のうち「遺伝子組換え不分別」は、他の表現に代えることを検討すること、論点４の「遺伝子組換えでない」表示は、混入率 5%以下から不検出 0%に引き下げられ、「遺伝子組換えでない」との表示は実質上、不可能となる見込み。

今後、消費者庁は表示基準を作成し、消費者委員会食品表示部会に諮った上で、基準改正を実施する見込み。

オ．ＨＡＣＣＰ支援法に伴う高度化基盤整備計画認定のための手続き

29 年度は、高度化計画及び高度化基盤整備計画の申請がなかった。

カ．食品衛生管理の国際標準化（ＨＡＣＣＰの制度化）

厚生労働省は「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」最終取りまとめを踏まえ、「衛生管理計画手引書策定のためのガイダンス」を 29 年 3 月に公表し、ＨＡＣＣＰの制度化（義務化）に向けた具体策が示された。

それによれば、事業者は「衛生管理計画」の作成及びその実行義務が生じ、行政はそれを監視・指導するが、その基となる食品等事業者向け手引書を当協会が作成することとなる。現在、各業界団体でＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた衛生管理（旧称、基準Ｂ、以下「基準Ｂ」という。）の手引書案を作成し、厚労省の「食品衛生管理に関する技術検討会」で内容を確認しており、確認が終了したものから公表されている。

認定工場については、ＨＡＣＣＰが制度化されても、当協会の認定基準を基に手引書を作成するため、新たな負担が生じることはまずない。ＨＡＣＣＰに基づく衛生管理（旧称、基準Ａ）の手引書については、29 年度版認定基準のうち、基準Ⅱの一般的衛生管理とＨＡＣＣＰを主体とした内容とするほか、冷凍食品の基本である温度管理について付け加える方向で厚生労働省と調整してきた。基準Ｂの手引書については、21 年度版認定基準をベースにしたものを同省に提示したが、対象となる企業規模等が未定のため、今後の取扱いは未定。本件は、食品衛生法改正法案として 30 年 3 月 13 日に閣議決定され、同日、国会に提出された。

キ．食品用器具及び容器包装の規制の在り方に関する技術検討会

厚生労働省は 9 月から同検討会において、「ポジティブリスト制度の対象範囲及び具体的な仕組み」、「具体的なリスク管理の方法（ポジティブリストの作成方法、添加量・ 溶出量規制等）」等に関して検討を進めてきた。

本件も、上記カと同じ食品衛生法改正法案として国会に提出された。

ク．流通事業者の温度管理徹底

冷凍食品にとって夏場の温度管理は重要な課題であるため、6～9 月を温度管理強化月間と定め、小売事業者等に対し、その啓発活動を行っており、29 年度は、リーフレット約 13 千部を 92 社に流通関係 7 団体を経由して配布した。

３．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

28 年（1～12 月）冷凍食品の国内生産調査による結果と、財務省貿易統計から抽出した冷凍野菜輸入量及び下記イの調理冷凍食品輸入調査の結果をとりまとめて、4 月に統計速報を公表した。

5 月には、「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、会員、官庁、関係団体、教育機関等に配布した。

また、30 年年初から 29 年（1～12 月）冷凍食品の国内生産調査を実施し、前年同様の項目について 4 月に統計速報を公表した。

イ．調理冷凍食品輸入調査

調理冷凍食品の輸入量は、財務省貿易統計から抽出することが困難であるため、会員のうち調理冷凍食品を輸入している企業を対象に毎年調査を実施している。

28 年（1～12 月）調理冷凍食品輸入調査の結果は、回答のあった 29 社による結果について、アの統計とともに公表した。

また、29 年（1～12 月）については、アと同様に調査を実施し、回答のあった 38 社による結果について、30 年 4 月に公表した。

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を加え、10 月に「平成 28 年冷凍食品に関連する諸統計」を作成し、関係者に配布した。

エ．英語版統計

上記アの統計の英語版として、「JAPANESE FROZEN FOOD STATISTICS」を作成し、5 月に当協会のホームページにアップした。

オ．自然解凍調理冷凍食品の市場規模調査

会員のうち、自然解凍調理冷凍食品を取り扱っているメーカー65 社を対象に、自然解凍調理冷凍食品の生産・輸入について、調査（27、28 年実績）を実施し、アの統計とともに公表した。

また、30 年年初に、47 社を対象に同様の調査（28、29 年実績）を実施し、4 月に公表した。

（2）調査

ア．飲食店における外国人旅行客の影響度及び冷凍食品に関する調査

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事業者に焦点を当て、旅行者の来客増加の程度、冷凍食品の利用状況やニーズなどについてのアンケート及びヒアリング調査を 12 月から 30 年 1 月にかけて実施した。3 月下旬に報告書を取りまとめ公表し、会員に配布した。

イ．介護・医療施設における冷凍食品利用実態調査

前回調査から 5 年が経過し、介護・医療の施設数やその入居者数の増加など、介護・医療をめぐる環境が変化している。それらの給食事業者の動向変化や冷凍食品の利用実態等を調査した。3 月下旬に報告書を取りまとめ公表し、会員に配布した。

ウ．食肉加工品等流通調査

一般社団法人日本食肉協議会の依頼により、冷凍食品で使用された食肉原料の種類、量などについて、会員 66 社を対象に 30 年 2 月に調査し、40 社から回答があった。調査結果は 30 年 3 月に同協議会に報告した。

エ．行政からの依頼調査

農林水産省から多くの依頼調査がきているが、そのうち主なものは次の通り。

＜「緊急災害時対応食料調達可能量等調査」＞

災害時の食料調達量（工場別、商品別）を調査し、10 月に農林水産省に報告した。20 社を調査対象として 10 社から回答。

＜「企業行動規範等策定状況調査」＞

「企業行動規範」の策定状況等を調査し、30 年 1 月に農林水産省に報告した。395 社を対象として 100 社から回答。

４．環境対策事業

（1）環境自主行動計画の推進

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」においては、長期的にエネルギー消費原単位の削減、自然冷媒への転換などの目標を設定しているが、同計画に基づく 28 年のフォローアップ調査を実施し、29 年 11 月に公表した。

28 年の冷凍食品産業のエネルギー消費原単位は前年比 1.8％の減少と、同計画の

前年比 1%程度削減するよう努めるという目標を上回った。これは高効率冷凍設備の導入、廃棄ロスの低減など生産工程での効率化、工場及び事務所における LED の活用など省エネの励行等による結果と考えられる。

（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」では、プラスチック容器包装使用量（原単位）を基準年（2004 年度）に比べ目標年（2020 年）までに 22%削減する目標を設定した。

同計画に基づく 28 年度のフォローアップ調査を実施し、11 月に公表した。家庭用冷凍食品の容器包装のプラスチック使用原単位は 2004 年度比で 21.5%減少（前年比 2.6 ポイント減少）した。

また、プラスチック容器包装リサイクル推進協議会会員として、同協議会「3R 推進専門委員会」へ委員を派遣するなど積極的に参画したほか、容器包装リサイクル制度の運用変更に当たって、同協議会を通じて意見を提出した。

（3）「脱フロン社会構築に向けた業務用冷凍空調機器省エネ化推進事業」

29 年度から実施された「脱フロン社会構築に向けた業務用冷凍空調機器省エネ化推進事業」（環境省）では、補助対象が冷凍冷蔵倉庫に限定され、食品製造工場の凍結機などが除外された。

このため、当協会として 30 年度以降、食品製造工場の凍結機も補助対象となるよう環境省等に要請を行った。その結果、新たに「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促進加速化事業」（30～34 年度）が創設され、29 年度補正予算（事業費 10 億円）と 30 年度予算（同 65 億円）が計上された。冷凍冷蔵倉庫に加え、新たに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。

このうち、補正予算分については（一財）日本冷媒・環境保全機構（JRECO）から、補助事業の応募期間として 2 月 16 日（金）～3 月 9 日（金）が設定され、30 年度予算分については、募集期間として 4 月 6 日（金）～5 月 11 日（金）が設定され、当協会ホームページで紹介した。

５．会員関係事業

（１）情報の提供

ア．会報誌の発行

冷凍食品に限らず食品及びその周辺も含めた幅広い情報を提供するため、その内容を見直しつつ、月刊誌「冷凍食品情報」を会員、官庁、関係団体、メディア等に毎月約 1,750 部配布した。

イ．その他

そのほか、E メール、FAX、郵送などにより、会員に対して、その緊急性などに応じて、適宜、情報提供を行った。

（２）地区別会員協議会の開催

ＪＦＩＣとの共催により、3 ブロックで会員協議会を開催した。29 年度は、「消費者のくらしと冷凍食品！」と題して（一社）消費者市民社会をつくる会の阿南代表理事（元消費者庁長官）による講演のほか、当協会事業の紹介、認定制度の運用状況などの説明や意見交換を行い、併せて、懇親会で会員相互の交流を図った。

＜東海・北陸地区＞
開 催 日：30 年 1 月 26 日（金）
会　　場：サンルートプラザ名古屋（名古屋市）
参加人数：30 人

＜近畿・中国・四国地区＞
開 催 日：30 年 2 月 9 日（金）
会　　場：ホテルグランヴィア大阪（大阪市）
参加人数：45 人

＜関東・甲越地区＞
開 催 日：30 年 2 月 16 日（金）
会　　場：ホテルメルパルク東京（東京都港区）
参加人数：61 人

（3）流通会員社懇談会の開催

流通会員社との懇談会を開催し、29 年度事業報告と 30 年度事業計画案を説明するとともに、今後の冷凍食品の広報、普及啓発のあり方等について意見交換を行った。

日　　時：30 年 4 月 4 日（水）
場　　所：当協会会議室
参　　加：流通会員 6 社

6. 総会・理事会

（1）２９年度通常総会

5 月 24 日（水）　パレスホテル東京 山吹西

議題〈 議案 〉

第 1 号議案　28 年度事業報告及び収支決算、監査報告
第 2 号議案　役員の選任に関する件

〈 報告事項 〉

1. 29 年度事業計画
2. 29 年度収支予算
3. 28 年度会員の異動状況

〔 総会終了後 〕

1. 講演　養老孟司氏（東京大学名誉教授）
2. 懇親パーティー　山吹東

（2）理事会

ア. 5月第１回理事会

5 月 24 日（水）　パレスホテル東京 撫子

議題〈 議案 〉

総会に付議すべき議題に関する件

〈 議案 〉

第 1 号議案　平成 28 年度事業報告及び収支決算、監査報告
第 2 号議案　役員の選任に関する件

〈 報告事項 〉

1. 平成 29 年度事業計画

2.　平成 29 年度収支予算
3.　平成 28 年度会員の異動状況

イ．１１月理事会

11 月 17 日（金）　葛城　北の丸（静岡県）

議題〈 議案 〉

第 1 号議案　新規加入会員の承認に関する件

第 2 号議案　広報事業に関する件

(1) 平成 29 年度 広報事業中間報告

(2) 平成 30 年度 広報事業の基本方針（案）

〈 報告事項 〉

1.　品質・技術事業
2.　環境対策
3.　その他

ウ．３月理事会

30 年 3 月 28 日（水）　ロイヤルパークホテル（東京）

議題〈 議案 〉

第 1 号議案　平成 30 年度事業計画（案）及び
収支予算（案）の承認に関する件

第 2 号議案　平成 30 年度通常総会の招集に関する件

〈 報告事項 〉

1.　平成 29 年度事業報告（案）及び収支決算見込み
2.　その他

７．委員会・部会・研究会

（１） 運営委員会

委員長　日比　聡　（味の素冷凍食品）
副委員長　石黒　裕之（マルハニチロ）

第 1 回　10 月 27 日（金）

議題　〇29 年度広報事業中間報告
〇30 年度広報事業の基本方針

○その他報告事項（品質・技術事業、脱フロン事業等）

第２回　30 年 3 月 9 日（金）
議題　○29 年度広報事業報告
○30 年度広報事業計画（案）
○その他報告事項（品質・技術事業、脱フロン事業等）

（２）品質・技術部会

部会長　　福島　成人（テーブルマーク）
副部会長　松尾　宏樹（味の素冷凍食品）

第１回　5 月 23 日（火）
議題　○28 年度報告
○29 年度事業計画（認定制度、品質管理の手引き改定等）
○海外工場における定期検査
○原料原産地表示　等

第２回　8 月 3 日（木）
議題　○認定制度関係（更新調査、格付調査、講習会）
○品質管理の手引き改定
○衛生管理計画手引書作成に関する意見交換
○原料原産地表示制度（食品表示基準、都条例）　等

第３回　10 月 11 日（水）
議題　○認定制度関係（更新調査、格付調査、講習会）
○品質管理の手引き改定
○食品表示制度（原料原産地、遺伝子組換え表示）
○東京消防庁面談結果　等

第４回　2 月 6 日（火）
議題　○海外認定工場対応（改定基準説明会）
○認定制度関係（更新調査、格付調査、講習会）
○食品表示制度（遺伝子組換え表示、調理冷凍食品個別品質表示基準）
○非認定工場に対する支援　等

第５回　30 年 3 月 15 日（木）
議題　○認定制度関係（更新調査、格付調査、講習会）
○次年度事業計画
○品質管理の手引き改定

○非認定工場に対する支援　等

（３）環境部会

部会長　　安居　之雅　（ニチレイフーズ）
副部会長　小林　三千夫（マルハニチロ）

第 1 回　29 年 6 月 19 日（月）
議題　○部会長選任
○プラ容器包装の再商品化実施委託の入札の概要
○プラ容器包装に係る燃料ガス化
○「脱フロン社会構築に向けた業務用冷凍空調機器省エネ化推進事業」

第 2 回　29 年 11 月 28 日（火）
議題　○「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」2016 年度フォローアップ調査結果報告
○「冷凍食品業界における第二次自主行動計画」2016 年度フォローアップ調査結果報告
○平成 30 年度のプラスチック製容器包装の再商品化の入札
○「脱フロン社会構築に向けた業務用冷凍空調機器省エネ化推進事業」
○（一社）日本有機資源協会との勉強会開催
○今後の環境部会の運営

第 3 回　30 年 3 月 13 日（火）
講演　○冷凍空調機器の冷媒動向と関連国内法規　　株式会社前川製作所
○冷凍冷蔵倉庫におけるフロン冷媒を取り巻く状況と冷媒問題への取組み　　三菱重工冷熱株式会社

（4）広報部会

部会長　　岡田　充功（ニチレイフーズ）
副部会長　大田　茂　（味の素冷凍食品）

開催日　30 年 2 月 21 日（水）（ＰＲ部会との合同開催）
議題　○29 年度広報事業報告
○30 年度広報事業の基本方針（案）
○その他

（5）ＰＲ部会

部会長　　岡本　達也（味の素冷凍食品）
副部会長　前村　建　（日東ベスト）

開催日　30 年 2 月 21 日（水）（広報部会との合同開催）
議題　○29 年度広報事業報告
　　○30 年度広報事業の基本方針（案）
　　○その他

（6）ＣＳ（顧客満足）研究会

座長　多田　俊裕（テーブルマーク）

第 1 回　4 月 20 日（木）
　議題　○誤使用事例
　　○夏場の温度管理

第 2 回　5 月 16 日（火）
　議題　○誤使用事例
　　○夏場の温度管理

第 3 回　6 月 21 日（水）
　議題　○パッケージの表示方法

第 4 回　7 月 27 日（木）
　議題　○電子レンジ調理方法についての特徴、注意点
　　○消費者への啓発啓蒙

第 5 回　9 月 26 日（火）
　議題　○高齢者対応
　　○電子レンジによる調理不良
　　○東京消防庁ヒアリング結果

第 6 回　10 月 27（金）
　議題　○各社のＣＳ内でのＥＳ（従業員満足）
　　○各社のＣＳ部の目標、ＫＰＩ
　　○各社のＶＯＣについての情報交換

第７回　11 月 16 日（木）
　議題　○ＶＯＣについての取組み
　　○製品の品質向上提案
　　○ＨＰの工夫
　　○電機工業会との勉強会
　　○（株）ヤオコーの売場担当者の勉強会

第８回　12 月 22 日（金）
　議題　○回答文書満足度向上の取組み
　　○商品の異味・異臭
　　○日本電機工業会との勉強会

第９回　30 年 1 月 24 日（水）
　議題　○悪質顧客対応
　　○年末年始の電話受付状況
　　○日本電機工業会への質問状

第10回　30 年 2 月 14 日（水）
　議題　○日本電機工業会との冷蔵冷凍庫についての勉強会

第11回　30 年 3 月 19 日（月）
　議題　○温度管理強化月間の工夫
　　○リーフレットの活用方法

（７）ＤＦＦ（冷凍食品物流）研究会

座長　　長船　宏昭（ニチレイフーズ）
副座長　高橋　義之（味の素冷凍食品）
副座長　川崎　裕和（日本水産）

第１回　4 月 19 日（水）
　議題　○食品廃棄物の不適正な転売事案の発生と再発防止策
　　○小口の幹線輸送

第２回　5 月 29 日（月）
　議題　○納品時の附帯作業　その１

第３回　6 月 28 日（水）
　議題　○納品時の附帯作業　その２

第４回　８月４日（金）
　議題　○パレチゼーション化

第５回　９月 21 日（木）
　議題　○下半期の議題の検討

第６回　10 月 23 日（月）
　議題　○（株）ランテック社の講演　「ＪＲ貨物輸送への取組み」
　　○納品時の附帯作業

第７回　11 月 24 日（金）
　議題　○年月表示
　　○不正転売防止策についてのフォローアップ

第８回　12 月 15 日（月）
　議題　○一貫パレチゼーション

第９回　30 年１月 18 日（木）
　議題　○国土交通省の講演
　　「日本の経済成長と国民生活を持続的に支える強い物流の実現に向けて」
　　○納品附帯業務

第10回　30 年２月 19 日（月）
　議題　○共同配送についての問題点の洗い出し
　　○来期の取組み議題

第11回　30 年３月 26 日（月）
　議題　○来期の議題の検討

（８）ＲＦＦ（市販冷凍食品）研究会

座長　戸部　雄一郎（ニチレイフーズ）

第１回　７月 18 日（火）
　議題　○28 年度食品産業における取引慣行の実態調査（食品産業センター）
　　○ドラッグストアの価格表示
　　○小売における冷凍食品の勉強会

第２回　11 月８日（水）
　議題　○不当な価格表示事例
　　○広報事業の概要

（9）食品表示ワーキンググループ（WG）

品質・技術部会の下で、27 年度に設置。調理冷凍食品の原料原産地表示制度（都条例）の見直し、旧 JAS 法に規定された調理冷凍食品の個別品質表示基準の見直しに関して、東京都、消費者庁に対して、それらの内容に関する質問事項の作成や意見交換を実施した。

（10）農林水産省「消費者の部屋」特別展示準備委員会

農林水産省「消費者の部屋」特別展示（既述）実施のため、会員社 16 社による展示準備委員会を設置し、実施のための検討と実施後の総括を行った。

第 1 回　8 月 28 日（月）
議題　〇29 年度農林水産省「消費者の部屋」特別展示の対応方向

第 2 回　9 月 12 日（火）
議題　＜実施に当たっての確認＞
〇試食日・応援日の割り振り
〇試食商品
〇展示作業の流れ
〇展示ダミーパック
〇商品パンフレット・ダミーパックの送付
〇試食品紹介パネル作成

第 3 回　11 月 6 日（月）
議題　〇29 年度農林水産省「消費者の部屋」特別展示結果報告
〇30 年度に向けての検討課題