

[報告事項]

I. 平成30年度 事業計画

(注) 3月28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」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」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

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、会員や業界関係者の 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。

さらに、29 年度に「冷凍食品アンバサダー」に起用した、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

- ①10 月 18 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、より一層のマスコミ露出を図る。
- ②シニアを対象とした地方イベントに参加し、併せて、地域メディアを活用した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（注、10 月 1～5 日に決定）。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。

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

30年3月末に、従来のレシピ中心のニュースサイト型から、消費者が情報を検索しやすいサイト構成に変更し、トップページに過去の人気記事を再編集した「特集」コーナーを設置したほか、全ての記事にタグ付けを行いキーワード検索を可能にした。さらに、消費者の関心を高める新規コンテンツを投入していく。

(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。

エ. メディア展開

スマートフォン利用者がますます拡大しており、WEBの活用を一層広げる。

また、シニアとの接触頻度が高い一般紙やラジオを積極的に活用するとともに、専門誌紙は、業務用のそれぞれの訴求対象に向けて効果的に活用する。

一般紙、専門誌紙、ラジオ等の媒体を活用した事業の展開にあたっては、WEBとの連動を図り、相乗効果を高める。

また、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にも事業展開する。

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や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。

また、主に学校給食に直接携わる方を対象として、大量調理における冷凍

食品の優れた特性を訴求する記事広告を教育専門紙に掲載するとともに、学校給食関係の大会等で配布する。

(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、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

将来的に冷凍食品の需要拡大に大きな役割を期待できる学生を対象としたゼミナールの開催に重点を置く。

(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する。特に未実施校に対し積極的にアプローチするなど、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。新たに、シニア中心の組織等と連携し、シニア向け講習会を実施する。

(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、食品衛生関係団体等を通じ、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。併せて、消費者団体の関係者を冷凍食品工場に招き、視察と意見交換会を開催する。

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、そのHACCPに基づく衛生管理（旧称、基準A、以下「基準A」という。）に対応した手引書の作成・啓発を行い、HACCP対応を重点とした定期検査、工場指導等を実施する。また、これを基に衛生管理計画作成講習会を開催する。

引き続き、（一財）日本食品検査に工場指導、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。

29年度の各工場の年間格付量を把握し、28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

29年度に1年間有効期間を延長した工場を含め30年度中に有効期間を満了する国内111工場及び海外13工場の更新調査・審査を実施する。

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3回実施する。HACCPに関する項目を重点的に確認するとともに、工場から希望があれば個別の講習会を実施する。

また、優良工場に対する定期検査の実施回数について、その見直しを検討する。

(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4年工場の割合が高まったが、依然として、工場指導の対象となる2年及び3年工場が全体の1/4を占めている。これらに対して、HACCPに関する項目の評価が低い場合は、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、微生物検査手法や官能検査手法の指導も継続して実施する。

(ウ) 品質・衛生管理に関する講習会の実施

会員に対する各種講習会を引き続き実施するとともに、30年度は、各企業のHACCP制度化で要求される衛生管理計画の作成と運用に資するため、新たに「HACCPによる衛生管理計画作成講習会」(2日間コース)を重点的に全国で開催する。

<平成30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1回 HACCPによる衛生管理計画作成講習会	H30/10月 S H31/3月*	東京
第2回 HACCPによる衛生管理計画作成講習会		大阪
第3回 HACCPによる衛生管理計画作成講習会		札幌
第4回 HACCPによる衛生管理計画作成講習会		仙台
第5回 HACCPによる衛生管理計画作成講習会		福岡
第6回 HACCPによる衛生管理計画作成講習会		名古屋
第6回 異物混入防止講習会	4月13日	札幌
第3回 アレルゲン管理及び洗浄講習会	5月18日	仙台
第4回 アレルゲン管理及び洗浄講習会	7月13日	札幌
第5回 アレルゲン管理及び洗浄講習会	10月5日	福岡
第6回 アレルゲン管理及び洗浄講習会	11月9日	名古屋

*は、開催日未定。

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

29年度に「品質管理の手引き」を改定し、4月初旬に冊子として配布した。今後、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毎年度末に配布する。なお、法令改正等があった場合は速やかに当協会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

29年度に実施したアンケートでは、会員企業の非認定冷凍食品工場はHACCP対応が必ずしも十分できていないことが明らかとなった。そこで、HACCP対応支援を希望する非認定工場に対し、基準Aの手引書に基づく講習会の

開催、HACCP導入及び運用支援、あるいは品質保証や品質管理全般に対する支援等について、下期から個別に工場を訪問して実施する。

また、非会員向けの支援については、中長期の課題として検討を行っていく。

(3) 冷凍食品の技術的課題の検討

引き続き、ほうれん草中のビタミンCを測定する保存試験を実施するとともに、新たにグリーンピース中のビタミンCについて、チルド、冷凍の各温度帯で保存試験を開始する。

(4) 各種制度改定への対応

ア. 食品衛生法の改正

前回の改正から約15年が経過し、今通常国会で改正法案が提出された。主な改正内容は8項目であるが、以下の2項目について主に対応することとする。

(ア) 食品衛生管理の国際標準化（HACCP 制度化）

厚生労働省との調整を経て、平成29年度版改定基準を基とした基準A手引書を上期に作成するとともに、この手引書を用いて、「衛生管理計画作成講習会」、非認定工場への支援等を実施する。

(イ) 食品用器具及び容器包装の規制

食品衛生法改正法案では、安全性を評価した物質のみ使用可能とするポジティブリスト制度の導入等が示されている。今後、材質・物質の範囲、事業者間で伝達すべき情報やその伝達方法等の具体的な規制内容を確認するとともに、会員に周知を行う。

イ. 食品表示法

遺伝子組換え表示及び調理冷凍食品品質表示基準の改正が予定されており、その内容を確認し対応する。また、30年度には食品添加物表示の検討が始まる予定のため、必要に応じ品質・技術部会及び食品表示WGで対応する。

ウ. 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。

(5) 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

30年年初に実施した29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月に公表した。

また、「29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。

31年年初には、30年の上記各調査を実施する。

(2) 調理冷凍食品輸入調査

30年年初に実施した29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、31年年初には、30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29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) 冷凍食品仕向先実態調査

前回調査から5年が経過していることから、改めて冷凍食品仕向先調査を実施する。業務用冷凍食品と家庭用冷凍食品それぞれについて、卸売業者から仕向先への販売動向を業態別に把握し、冷凍食品の需要が伸びている業態等を把握する。

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」(30～34年度)では、補助対象が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)が追加された。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、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。30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等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、平成 31 年（2019 年）に 50 周年を迎えるが、記念事業の実施に向け内容を検討し準備を行う。

(2) 軽減税率制度への対応

31 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に会員への情報提供を行う。

(3) 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。