

〔報告事項〕

I. 平成27年度事業計画

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、冷凍食品認定制度の的確な運用とともに食品防御対策を推進する。
- 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、関係者の情報共有化を図る。
- 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。

事業計画

近年、冷凍食品の需要は、内食化志向の強まり、ニーズに見合った各種新製品の開発努力などもあって堅調に推移してきたが、26年は、個人消費の低迷などもあって、その伸びが鈍化したものとみられる。(注、26年の国内生産数量は0.9%減)一方、原材料、エネルギー、物流等のコストは、円安基調が続く中で総じて上昇しており、会員各社は出荷価格の引上げを余儀なくされている。

このような状況下で、当協会としては、冷凍食品の優れた特性に対する理解が国民に未だ十分に浸透していないとの認識の下に、今後大きな需要拡大が見込まれるシニア、男性を主対象として、広報・普及活動を展開していく。具体的には、冷凍食品を「未来の食品」と位置づけ、前年度に制作した「ココロに美味しい、冷凍食品」を軸として、各種イベントの開催、WEB、新聞等各種媒体の活用、業務用分野での啓発などを実施していく。

また、冷凍食品認定制度の円滑な運用により各工場の品質管理レベルの向上を図るとともに、3月に策定した「食品防御ガイドライン」の理解を深める。

その他、冷凍食品に関する様々な課題や対応について、当協会の委員会、部会、研究会などが活発に活動することで、以下の事業を遂行する。

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」をベースに冷凍食品を「未来の食品」として位置付け、広報事業を展開する。メインターゲットは、今後も需要の拡大が見込まれるシニア、男性であるが、若い世代への情報発信も強化する。

(1) PR活動

ア. 統一キャッチコピー・ロゴによる展開

業界統一キャッチコピー「ココロに美味しい、冷凍食品」とロゴを各種の事業展開で活用し、冷凍食品の優れた特性や新たな価値の訴求を図る。WEB、各種媒体の活用等により、会員各社や業界関係者を通じてコピー・ロゴによるPR活動を展開する。



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日が日曜日のため、メディア露出の観点から、10月15日（木）に「冷凍食品の日 PR イベント」を開催する。トークショーまたは講演と試食会の二部構成を基本に、シニア、男性を中心に招待し、内容の充実を図る。
- ii iとは別に、メディアとのタイアップなどによる地方でのPRイベントを開催し、併せて、地元メディアへの展開を図る。

(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。市販用、業務用ともに、より注目される展示・試食の在り方を工夫する。

ウ. WEBの活用

(ア) ホームページ

より見やすく、情報を探しやすいものにするようリニューアルを行う。会員向けに、行政情報、幅広い関連情報・資料の提供など、コンテンツをより充実させる。

(イ) 冷食ONLINE

26年7月に消費者向けサイトとして開設した「冷食 ONLINE」について、更新頻度の高いニュースサイト型に改編する。具体的には、冷凍食品の基礎知識やトリビア的な話題、ユーザーに合わせたコンテンツを充実させ、冷凍食品への関心を高め、情報の拡散を図る。

(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を強化し、「冷食 ONLINE」のニュース更新を伝える告知媒体としての価値を付加する。

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、年間を通じメリハリをつけて展開する。

また、学校給食への普及を図るため、教育関連紙や業務用ユーザーの専門紙誌等を活用する。

オ. レシピコンテスト

レシピに対する消費者の関心の高まりに対応して、大手レシピ投稿サイトを活用し、冷凍食品のアレンジレシピを一般募集するとともに、部門別の賞の設定などにより、冷凍食品への注目を高める。

カ. 利用実態調査

消費者の冷凍食品の利用状況の経年変化等を調査し、協会事業の参考とする。

(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、地域婦人団体、PTA 等と協力して、講習会を開催する。新たにシニア、男性向けの講習会を開催する。

(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専門性に応じた講習会を開催する。新たに各都道府県の学校給食会に開催案内を送付し、学校給食の利用拡大に結びつくよう努める。

(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、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

冷凍食品ファンの拡大のため、メディアとのタイアップによる学校給食関係者の工場見学の誘引とその記事の掲載を検討するほか、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、イベントなどで使用するパンフレット、冊子類及び DVD 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や研修会等での活用を促す。また、DVD については学校給食現場での栄養教諭・栄養士向けの内容を追加したものを制作し、冷凍食品の優れた特性や認定証マークの認知と認定制度への理解を深める。

(3) その他

ア. 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、講習会開催の協力、各種広報資材の提供、助成支援等を行う。

イ. 学校給食関係者への認定制度の認知・PR

学校給食現場での冷凍食品利用拡大のため、認定制度と認定証マークの価値を分かりやすく紹介したパンフレット（26年度作成）を教育委員会、栄養教諭、管理栄養士等に配布し、理解を深める。

27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」を会員各社、業界関係者に働きかける												
	イ・PRイベント	消費者向け(東京)												
		〃 (地方)												
		展示会												
	ウ・WEBの活用	ホームページ	会員、一般への情報発信と「冷食ONLINE」へのリンク											
		冷食ONLINE												
		Facebook	「冷食ONLINE」のニュース更新を伝える											
	エ・メディア展開	新聞												
		雑誌												
		専門紙誌												
		ラジオ												
	オ. 利用実態調査													
	(2) 啓発活動	ア. 冷凍食品ゼミナール・講習会	大学・短大、専門学校の生徒や一般消費者、業務用ユーザー向けに開催											
		イ. 消費者団体への働きかけ												
ウ. 工場見学の推進														
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													
	イ. 認定制度の認知・PR(学校給食)	学校給食関係者向け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

認定工場への定期検査は前年度より1回増やし、原則として3回実施するとともに、工場指導と工場の状況に合わせた微生物検査の指導を強化する。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。

26年度の年間格付量を把握し、25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

更新調査は、27年度中に有効期間を満了する72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) 定期検査の実施と食品防御の対応

定期検査は原則として年3回実施するが、うち1回は「食品防御ガイドライン」の解説とし、2回は認定工場における基準不適合内容の改善確認を行う。また、定期検査時に、今後作成予定の食品防御体制のチェックリストについて、実態を踏まえた妥当性を検証する。

(イ) 工場指導の実施

認定工場のおよそ1/3が工場指導の対象工場であり、引き続き認定制度の理解を進めるとともに、工場の状況と要望を踏まえた指導計画に則り、工場指導を実施する。また、27年3月に「食品衛生検査指針」(厚生労働省監修)が改訂されたことから、100工場を目途に微生物検査の実施状況を確認し、より精度の高い検査ができるよう指導する。

(ウ) 講習会の実施

引き続き、各種講習会を全国で開催する。実施予定は下記による。27年度は、新たに近々公表予定である食品表示基準の周知のための講習会や異物混入防止に関する講習会の開催を検討する。

＜平成 27 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7回 品質管理責任者講習会(工程管理)	27年10月30日(金)	福岡
第8回 品質管理責任者講習会(問題発生時の対応)	27年12月4日(金)	福岡
第9回 品質管理責任者講習会(組織的な改善活動)	28年2月19日(金)	福岡
第5回 防虫防鼠講習会	27年6月23日(火)	福岡
第6回 防虫防鼠講習会	27年8月7日(金)	大阪
第2回 防カビ講習会	27年7月10日(金)	札幌
第3回 防カビ講習会	27年11月13日(金)	仙台
第2回 微生物標準試験法セミナー	27年6月4日(木)	大阪
第4回 急速凍結講習会	27年7月17日(金)	名古屋
第1回 食品表示基準に基づく冷凍食品表示セミナー	27年10月2日(金)	東京
第2回 食品表示基準に基づく冷凍食品表示セミナー	28年1月22日(金)	大阪

(エ)「冷凍食品認定制度」の見直し

認定制度運用の課題を整理するとともに、ステークホルダーが求める内容を把握し、基準の見直しを継続する。新たな基準、要領等は、28年度を目途に公表し、29年度から施行する予定である。

また新たな食品表示基準が公布されることに伴い、冷凍食品の表示基準の見直しを行い、27年度中に改定する。

(2) 食品防御ガイドラインへの取り組み

認定工場が食品防御に取り組む際に参考となるガイドラインを 26 年度末に策定したが、そのガイドラインについて、認定工場への浸透を図るとともに、そのチェック表の作成等により、具体化を推進する。

その一環として全国各地で 4～6 月に説明会を開催する。また、冷凍食品認定制度の見直しに合わせ、ガイドラインの一部を認定要領に取り込む予定である。

＜食品防御ガイドライン説明会実施予定＞

開催日	開催地	定員(名)
4月15日(水)	東京	60
4月21日(火)	札幌	40
4月23日(木)	仙台	40
5月12日(火)	大阪	50
5月14日(木)	名古屋	60
5月19日(火)	福岡	50
6月2日(火)	鹿児島	25
6月9日(火)	東京	60
6月16日(火)	岡山	50
合 計		435

(3) 冷凍食品の技術的課題の検討

調理冷凍食品の JAS 規格が廃止されたことから、国内の冷凍食品の保存温度は食品衛生法に規定される -15°C 以下となったが、当協会としては昭和 46 年に定めた「冷凍食品自主的取扱基準」及び Codex の規範に基づき、今後とも -18°C 以下を保存温度の基準としていく。

冷凍食品の保存温度としての -15°C と -18°C による、保存期間中の品質変化を確認するため、その実証試験を行う。

(4) 各種制度改定への対応

ア. 新食品表示制度（食品表示法）

食品表示基準が 27 年 3 月 20 日に公布され、4 月 1 日には食品表示法が施行された。今後、新たな通知、Q&A が公表される（注、3 月 30 日に公表）ことから、品質・技術部会の下に冷凍食品の表示方法について検討を行うワーキンググループを設置する。変更される表示方法については、冷凍食品の表示基準に反映させるとともに、決定された表示基準について講習会等でその内容を周知する。

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。

(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、27 年度も「温度管理強化月間」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

27 年年初に実施した 26 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及び(2)の調理冷凍食品輸入調査の結果をとりまとめた統計速報を 4 月に公表する。（注、4 月 16 日に公表）

また、「26 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、関係官庁、団体、教育機関等に配布する。

28 年年初には、27 年の冷凍食品の国内生産調査を実施する。

(2) 調理冷凍食品輸入調査

27 年年初に実施した 26 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。(注、4 月 16 日に公表) また、28 年年初には、27 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に加え、「平成 26 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、「2014 (Jan. ~Dec.) JAPANESE FROZEN FOOD STATISTICS」を作成し、各国の冷凍食品関連団体、駐日大使館等に配布する。

(5) 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冷凍食品製造事業者を対象に、自然解凍調理冷凍食品の調査(27 年実績)を 28 年年初に実施し、4 月に公表する。

(6) 中食における今後の冷凍食品の可能性

中食市場について、今後の冷凍食品使用の可能性を探ることを目的に、ポスターの分析、売場担当者等へのヒアリング調査等を実施し、公表する。

(7) ドラッグストアの冷凍食品売場の実態調査

ドラッグストアにおける冷凍食品売場の温度管理及びフェース数の調査について検討する。

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」について、会員への周知を行い、同計画に基づく対応を要請するとともに、フォローアップ調査を行う。

(2) 容器包装 3R の推進

24年3月に策定した「冷凍食品業界における容器包装 3R 推進のための第二次自主行動計画」に基づき、フォローアップ調査を行う。

容器包装リサイクル法の改正に向けて検討が進められているが、利用事業者の立場から関係団体とも協調して対応する。

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。本年度は、編集委託先を変更するとともに、内容、装丁などを一新する。

イ. ホームページ、Eメールによる情報配信

ホームページの画面、内容を刷新し、会員への情報発信力を高める。また、メールアドレスが未登録の会員に登録を促し、会員に直接通知が必要な情報は、Eメールを活用して通知する。

(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、当協会の事業の進め方、認定制度の運用等について意見交換を行う。27年度は、関東、中部、関西の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) 賛助会員の加入促進

賛助会員の加入促進とともに、正・準会員も引き続き加入を促進する。

6. その他

<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。