



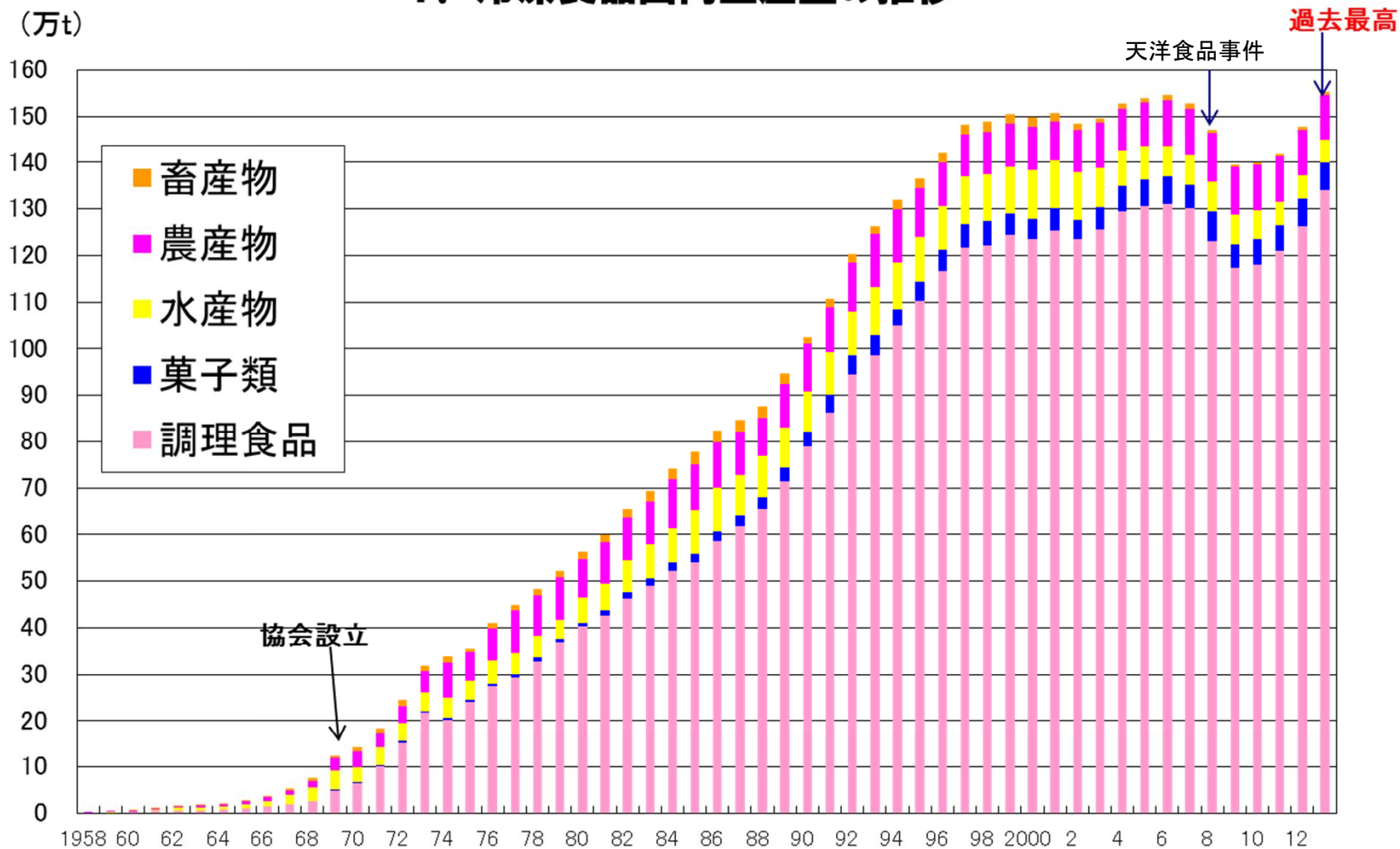
一般社団法人 日本冷凍食品協会の事業概要

平成26年5月30日

一般社団法人 日本冷凍食品協会

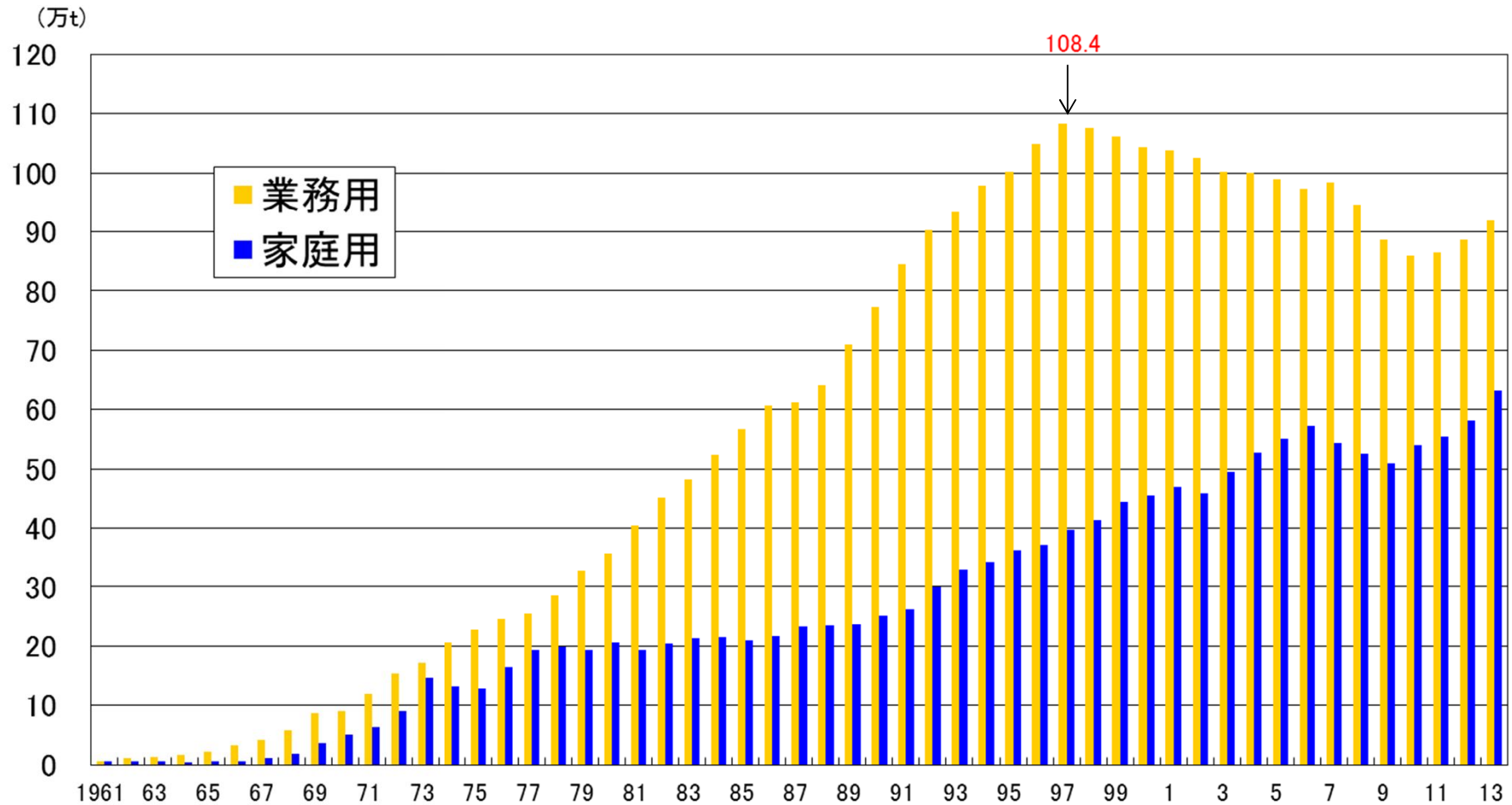
常務理事 尾辻昭秀

1. 冷凍食品国内生産量の推移



- ・2008年の天洋食品事件による落込みから回復し、過去最高を記録
- ・調理冷凍食品の割合が86%

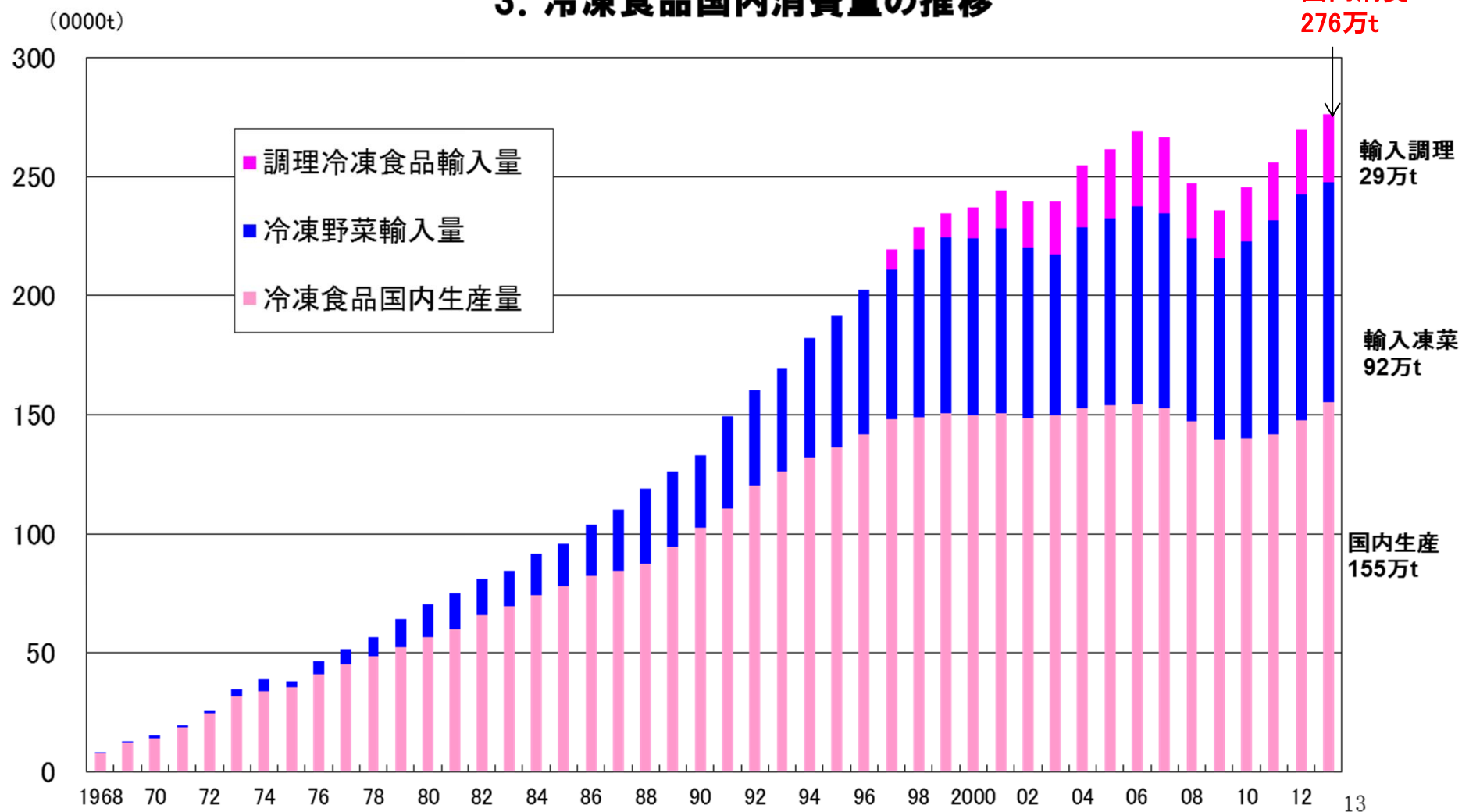
2. 冷凍食品用途別国内生産量の推移



- ・業務用は1997年の108.4万tが過去最高。漸減してきたが、2011年より回復基調
- ・家庭用は天洋食品事件に一時的に落ちたが、2013年は過去最高63万t

3. 冷凍食品国内消費量の推移

国内消費
276万t



- ・国内消費量は前年の過去最高を更新して276万t
- ・国民一人当たりの年間消費量は同じく過去最高更新の21.7kg／年・人



一般社団法人 日本冷凍食品協会

設立: 1969年

所在地: 〒104-0045 東京都中央区築地3丁目17番9号 TEL 03-3541-3003

会員数: 523社 (2014.4.01現在)

会員: 冷凍食品製造企業、冷凍機械製造企業、冷凍食品流通販売企業、他

会長: 伊藤雅俊(味の素(株)代表取締役社長)

主要事業

<広報事業>

対一般消費者、業務用顧客への啓蒙・普及、媒体等による広報活動

<品質・技術事業>

冷凍食品認定制度の運用、品質・安全問題への対応

HACCP支援法 指定認定機関

<統計調査事業>

冷凍食品に関する統計、顧客・利用状況に関する調査

<環境対策事業>

冷凍食品製造に係わる環境対策の推進

<会員関係事業>

情報の提供(定期刊行物、HP)、地区別会員協議会

<その他>

行政機関への対応(調査協力、委員会などでの意見表明)

部会、研究会による諸活動

I 広報事業 ①

〔 冷凍食品の優れた特性を訴求し、冷凍食品の正しい知識の普及とPRを図る。
食の安全に関する科学的な考え方・知識の浸透を図る。 〕

宣伝活動 冷凍食品の優れた特性の訴求 「ココロにうれしい、冷凍食品」

(1)PRイベント

- ・冷凍食品の日 10月18日 マスメディアを利用
- ・農林水産省 「消費者の部屋」 特別展示

(2)媒体広告

- ・新聞 広告 全国紙に年2回程度 業界紙 都度
- ・雑誌 記事の出稿
- ・TV ラジオ 特集企画や話題の提供



(3)啓発活動

- ・ゼミナール、講習会の開催 2013年度実績

①学生対象	栄養士養成講座を持つ大学・短大	23回	1,250人
②高校生対象	食品・家政関連学科を設置する高校	2回	130人
②消費者対象	地域の保健所、消費者団体	15回	600人
③業務用ユーザー対象	栄養士・調理師	3回	100人

- ・普及資料の制作

パンフレット、DVDの作成、無償配布

I 広報事業 ② 会報、HP、FB、普及資材

<協会会報(月刊)>



<協会ホームページ>



スペシャルサイト: 月刊フリージー
協会ホームページから入れます
冷食をわかり易く楽しく紹介

協会ホームページ
<URL> <http://www.reishokukyo.or.jp>
(日本語表示のみ)

<FACEBOOK>



週2回更新しています。
「いいね！」を押してください

<DVD>

業務ユーザー向け



タイトル
おいしさそのまま
冷凍食品の基礎を学ぼう
仕様
DVD VIDEO 22分
内容
冷凍食品の出来るまで
冷凍食品の品質管理
冷凍食品の調理方法
冷凍食品のメリット

一般ユーザー向け



タイトル
追跡! 冷凍食品
探れ! おいしさの秘密
仕様
DVD VIDEO 13分
内容
冷凍食品売り場の調査
冷凍食品工場の調査
冷凍食品の開発に迫れ
冷凍食品の正しい取り扱い方

<冷凍食品取扱マニュアル>

大学、短大で栄養士・調理師を目指す学生のテキストとして『冷凍食品取扱マニュアル 基礎知識と解凍・調理のポイント』を作成しており、25年度版をアップデートした。テキストとして学校に配布するほか、講習会などで配布している。

概要

- タイトル: 冷凍食品取扱マニュアル 基礎知識と解凍・調理のポイント
- 主な配布先: 全国の家政系大学・短大、栄養士・調理師専門学校 等
- 体裁: A4版 カラー 40頁
- 部数: 8,500部

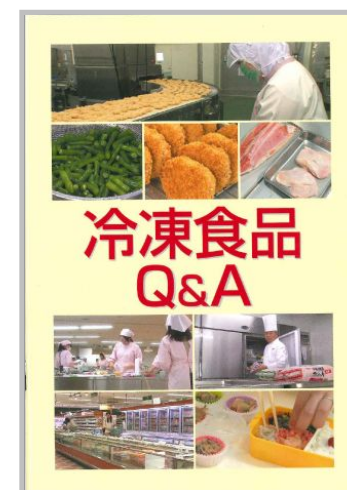


<冷凍食品Q&A>

講習会の受講者から多かった質問を中心に、Q&A方式で編集。冷凍食品の基礎知識、購入時の注意、適切な取扱いなど、実態に合わせた内容にして24年9月に改訂。会員、講習会受講者だけでなく、広く一般の希望者にも配布している。

概要

- タイトル: 冷凍食品Q&A
- 主な配布先: 講習会受講者(一般消費者、業務用関係者、大学・短大ゼミナール)、全国消費生活センター 等
- 体裁: A5版 カラー 38頁
- 部数: 21,000部



Ⅱ 品質・技術事業 ①

冷凍食品認定制度の運用

(1) 制度発足の経緯

①協会設立当初より冷凍食品の普及拡大のためには、品質・衛生管理の徹底が不可欠との認識があり、設立翌年の1970年、「冷凍食品の品質・衛生についての自主的指導基準」策定。この基準に適合した工場を「冷凍食品確認工場」と認定し、この工場で製造され協会で定めた基準に適合している商品に「認定証」マークを付けることにした。

②2009年「食の安全・安心」に対する社会の関心の高まりを背景に従来の制度を抜本的に改定した。基準の要求水準を高め従来の「確認工場」を「認定工場」と改めた。

(2) 基本的仕組み

- ① 新規認定は2名×2日で基準に基づき調査。調査報告書を基に認定委員会を開催し合否を判定する。4年間の認定期間が基本だが、調査内容により3年あるいは2年に認定期間を短縮する場合もある。
- ② 認定期間中は認定工場の定期調査、製品の定期検査を行い、品質・安全性等の基準に適合していることを確認する。

(3) 認定工場数 2014.4.01現在

日本国内	408	
海外	16	その内中国 9
合計	424	

※会員、準会員でなければ本制度は適用されない

※海外工場は日本冷凍食品企業の子会社、合併企業に限られる



認定証マーク

冷凍食品工場認定基準のポイント

- 3つの基本要件と2つの基準
- 工場管理システム(基準Ⅰ)と施設・設備管理運用(基準Ⅱ)の視点。
- 基準Ⅰは、品質・衛生管理体制の適切なシステム構築と運用を評価。
- 基準Ⅱは、施設・設備の設置、管理、運用を評価

基本要件

1. 急速凍結をしている
 - ・ 最大氷結晶生成帯を30分程度で通過している
2. 独立した品質管理責任者
 - ・ 品質管理部門が製造部門から独立している
3. 微生物検査室の保有
 - ・ 製品検査、工程ふき取り検査を実施できる、自前の設備を持っている

基準Ⅰ

品質・衛生管理体制に係わる基準

1. 関係法令の理解と遵守
2. 責任と権限の明確な組織
3. 従業員に関する管理
4. 従業員の品質管理・衛生教育
5. 品質検査・衛生検査体制
6. クレームへの対応と再発防止体制
7. 原材料の管理
8. 製品管理
9. 工程管理基準の整備と運用(HACCP的管理手法の導入)
10. 冷凍食品製造工場で実施すべきその他の衛生管理項目
11. 文書及び記録管理規定

基準Ⅱ

施設・設備に係わる基準

1. 工場敷地内環境
2. 作業場施設の構造
3. 工場内設備の要件
4. 原材料保管施設
5. 製品保管施設
6. その他の施設
7. 機械器具および搬送装置
8. 品質および衛生管理施設

Ⅱ 品質・技術事業 ②

(4) 認定工場の状況 2014.04.01

	認定有効期間			計
	2年	3年	4年	
工場数	48	95	281	424
有効期間の率	11%	22%	66%	100%

2年認定工場、3年認定工場は工場指導を受ける義務があります。

品質・安全問題への対応

(1) 技術講習会の実施 2013年度の実績

①微生物講習会	6月14日	仙台で開催
②初心者向け微生物講習会	6月28日	大阪で開催
③急速凍結講習会	8月5日	神戸で開催
④防虫防鼠講習会	9月27日	東京で開催
⑤品質管理責任者研修 I	11月29日	東京で開催
⑥品質管理責任者研修 II	2月28日	東京で開催

(2) 品質・技術部会 年6回程度開催

- ①認定制度の運用の討議
- ②技術的課題の共有、検討
- ③行政への対応の検討
表示問題、JAS規格



Ⅱ 品質・技術事業 ③

行政への対応

- (1) 新食品表示法への対応
消費者庁との協議 ・・ 品質表示基準作成にあたって
- (2) JAS規格見直しへの対応 ・・ 原案作成委員会など
冷食に関係のあるJAS物資の規格見直しに、利害関係委員として参加
- (3) 食品の安全及び冷凍食品産業の発展につながる事項への提言、対応

HACCP支援法 指定認定機関

- (1) HACCP支援法とは
 - ・食品の安全と品質管理の徹底を求め、危害の発生を防止し適正な品質を確保する
 - ・食品の輸出にあたりHACCPの考え方を適用した体制の構築が必要中小の食品企業のHACCP導入を支援するために、必要な要件を満たした企業に融資を行う制度
- (2) 技術的な要件
 - ・食品製造過程の管理の高度化(HACCPを導入し運営している)が達成している
 - ・高度化のための基盤整備に取り組んでいる
- (3) 認定機関とは
技術的な要件を満たしているか、文書・現地調査の上認定を行う
詳しくは協会ホームページ 「食品安全について」⇒「HACCP支援法」



Ⅱ 品質・技術事業 ④

フードディフェンスへの対応

- (1). フードディフェンスセミナーの開催
 - 6月 2日 東京会場
 - 6月25日 大阪会場
- (2). 認定工場での状況把握
 - 定期検査、工場指導時に考え方の説明と実態の把握
- (3). 重大事故発生時の初期対応のガイドラインの作成
 - 平成26年度中に作成予定
- (4). フードディフェンスの考え方、取り組みに関するガイドライン
 - 工場状況把握後に作成 平成26年中に策定予定
 - 平成27年度の定期検査、工場指導時に活用

温度基準-18℃以下を守るための取組

平成25年12月 -18℃以下が規定されていた調理冷凍食品のJAS規格が廃止
温度基準 -18℃以下の意義と設定背景、国際基準(Codex)を記載した冊子を作成



Ⅲ 統計調査事業

冷凍食品の統計調査と顧客意識や利用実態の調査

(1) 冷凍食品の統計調査

- | | | |
|-----------------------|--------|--------|
| ①冷凍食品の国内生産及び消費に関する統計 | 平成26年版 | 5月に発行 |
| ②調理冷凍食品輸入調査 | 同 | 上 |
| ③冷凍食品に係わる諸統計(海外統計を含む) | 平成26年版 | 10月に発行 |

(2) 顧客意識や利用実態に関する調査

- ①介護・医療施設における冷凍食品利用実態調査
- ②冷凍食品の仕向け先調査

Ⅳ 環境対策事業

冷凍食品製造に係わる環境対策の推進

(1) 環境自主行動計画の策定、推進

二酸化炭素排出量削減 平成23年度フォローアップ実績 公表

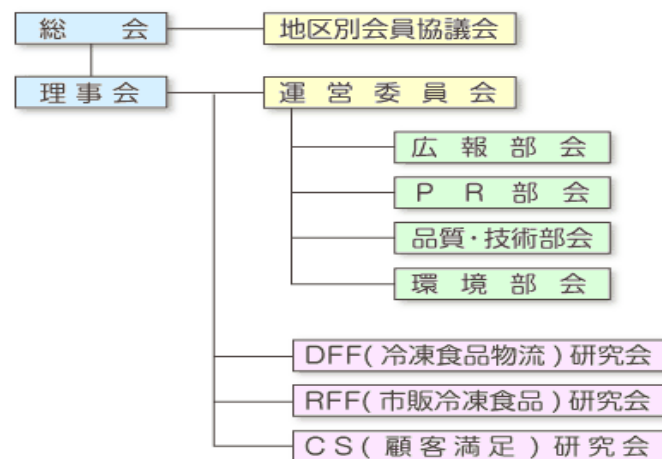
(2) 容器包装3Rの推進 自主行動計画

第2次計画 平成27年度まで

プラスチック容器の削減を重点目標

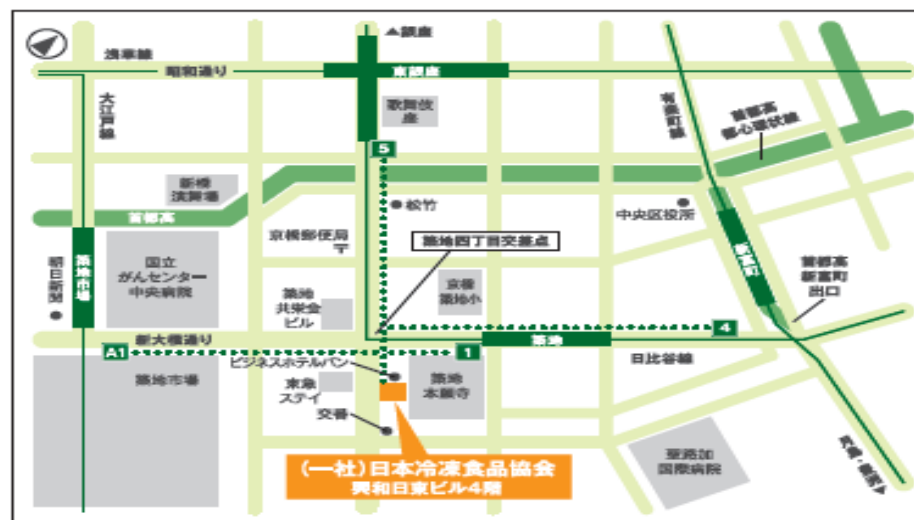
（その他）

1. 組織図



2. 事務所アクセス

〒104-0045
 東京都中央区築地3丁目17番9号
 興和日東ビル4F(築地本願寺隣)
 電話03-3541-3003
 FAX 03-3541-3012



【地下鉄】

- 東京メトロ 日比谷線 築地駅 1番出口から徒歩3分
- 都営地下鉄 大江戸線 築地市場駅 A1番出口から徒歩5分
- 東京メトロ 有楽町線 新富町駅 4番出口から徒歩6分
- 都営地下鉄 浅草線 東銀座駅 5番出口から徒歩7分

