

一般社団法人日本冷凍食品協会の概要

設 立：昭和44年(1969年)

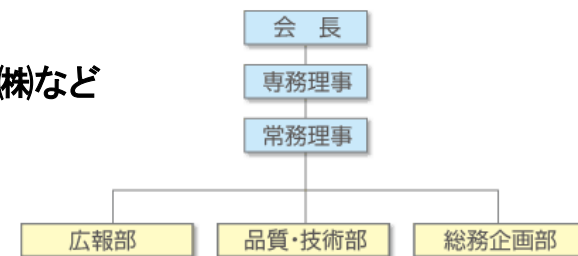
会 員 数：404社(正会員106社、準会員271社、賛助会員27社)(7年4月1日現在)

会 員：冷凍食品メーカー、冷凍機器メーカー、冷凍食品卸売企業、他
(株)ニチレイ、(株)ニッスイ、味の素(株)、テーブルマーク(株)、マルハニチロ(株)など

会 長：大櫛 顕也(株)ニチレイ代表取締役社長)

副 会 長：藤井 幸一(サンマルコ食品(株)代表取締役会長)

専務理事：出倉 功一、常務理事：川崎 順司



主要事業：〈広報事業〉 一般消費者、業務用顧客への啓発・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

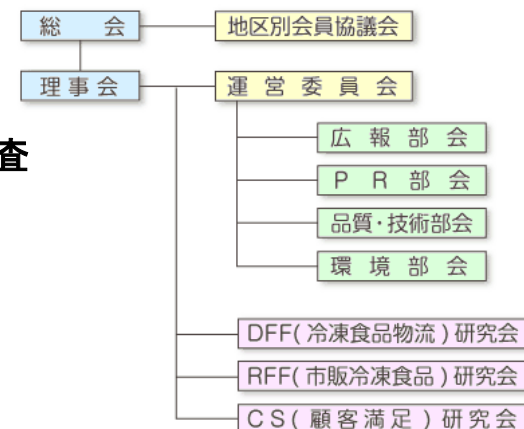
認定工場数：320工場(海外10工場を含む)

〈環境・物流対策〉 自主行動計画の策定・フォローアップ

〈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

〈会員関係事業〉 情報の提供(定期刊行物、HP)、地区会員協議会

〈その他〉 行政機関への対応(調査協力、国などへの提言)、
部会・研究会による諸活動ほか



1. 調理冷凍食品JAS規格廃止後、調理冷凍食品品質表示基準 (以下、個別表示)が廃止されるまでの経緯等

年月	JAS規格、個別表示の動き
昭和53年9月(1978年)	調理冷凍食品に、日本農林規格(JAS規格)が制定
平成12年5月(2000年)	加工食品品質表示基準制定
平成12年12月(2000年)	調理冷凍食品品質表示基準 制定
平成25年6月(2013年)	食品表示法が公布
平成25年12月(2013年)	調理冷凍食品JAS規格廃止
平成27年4月(2015年)	食品表示法施行
令和5年10月(2023年)	食品表示懇談会にて食品表示(個別表示)の見直し始まる
令和7年3月(2025年)	調理冷凍食品個別表示 廃止公示

- ◆ 1970年代当時の冷凍食品は、品質のばらつきが大きく、消費者に対して一定の品質を保証する必要があったため、1978年にJAS規格が制定された。(1970年、当協会は国内初の「冷凍食品の自主検査制度」を開始。)
- ◆ 2000年代に入り冷凍食品市場が拡大し、製品バリエーションや製法の多様化を受け、JAS規格を上回るHACCP等の新たな品質管理手法の導入が進み、JAS規格は、社会の変化に対応しきれない状況になってきた。
- ◆ 2000年代後半、農水省は、JAS規格の中でも利用実績が少ない規格を廃止の検討対象とし、2013年に廃止された。
- ◆ 現在、各事業者は、2016年施行の「HACCPに基づく衛生管理」(厚生労働省)を基に、自主管理が行われている。
- ◆ 当協会が運営している「冷凍食品認定制度」では、FSSC22000やコーデックスHACCPに準拠した冷凍食品製造工場認定基準に基づき、品質管理体制支援及び従業員教育等を実施している。

2. 冷凍食品をとりまく状況

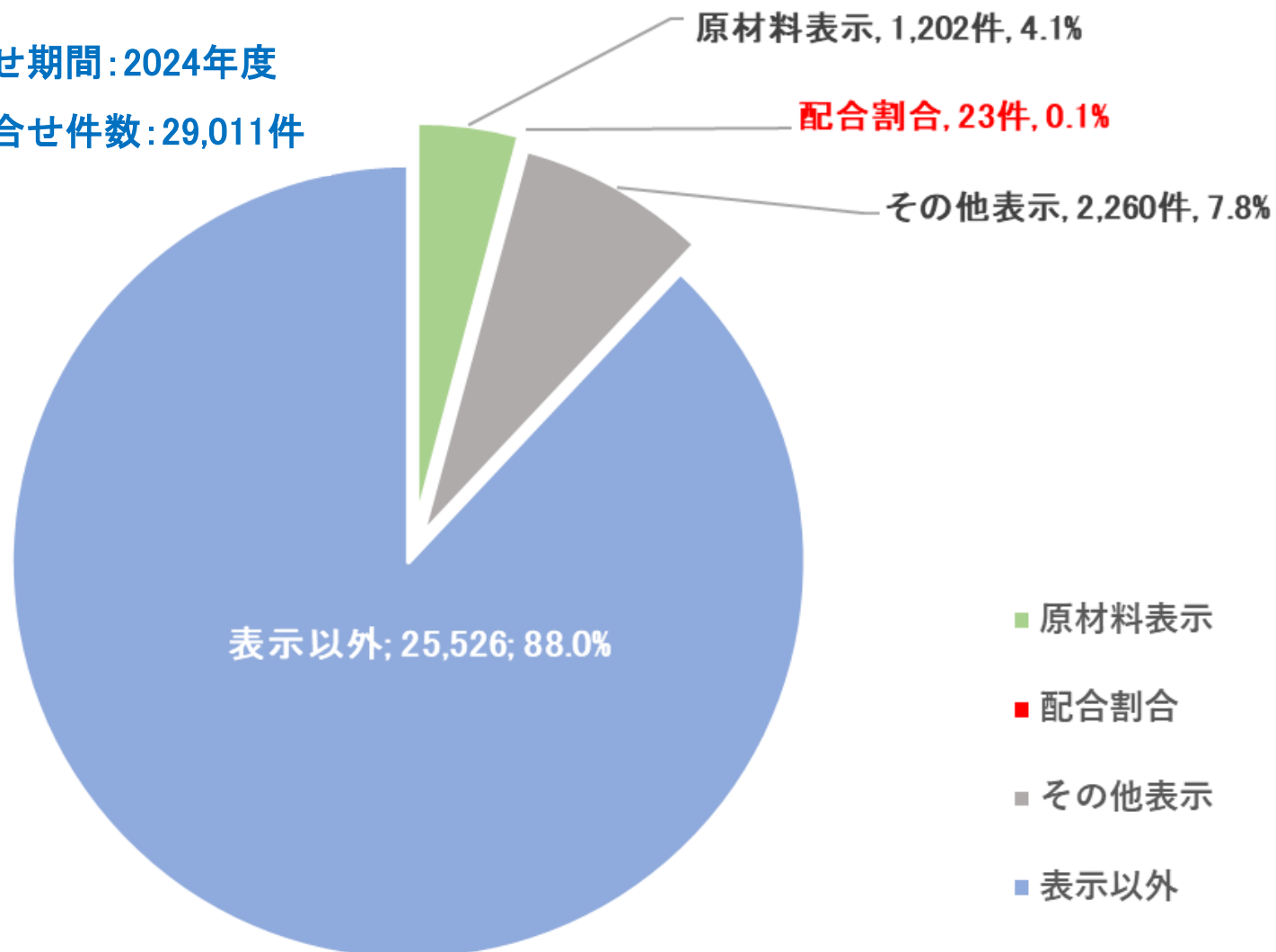
- コロナ禍中に多くの食品事業者等が新たに冷凍食品市場に参入し、家庭用冷凍食品は、多様化と拡大が続いている。
 - ・外食店の人気メニューなどを冷凍した食品の自動販売機
 - ・デパートなどで高価格冷凍調理品販売
 - ・EC販売及び無人販売
- 冷凍食品事業者による情報開示（WEB）が進むことで、消費者は、必要に応じて商品情報を把握できるようになっていること。
- 消費者は、商品に対する意識が向上し、粗悪品は排除されてきている。
- 輸入原材料、エネルギー、物流などのコストは、円安の再進行などもあり、依然として上昇傾向が続いている。これまで冷凍食品企業は価格改定を実施してきたが、コスト上昇分を十分転嫁できていない状況である。
- CO₂、フロン、プラスチックなどの排出・使用の削減、2024年問題に代表される物流の合理化、SDGsなどの社会的要請のほか、外国人労働力確保に関する制度改正など、様々な課題に直面している。

3. 冷凍食品事業者各社に対する、冷凍食品の問合せ状況

冷凍食品に関する問合せ

問合せ期間: 2024年度

総問合せ件数: 29,011件



3. 冷凍食品事業者各社に対する、冷凍食品の問合せ状況

問合せ29,011件中、配合割合23件に関する問合せ例

①「えび炒飯」のパッケージに、えびが複数尾写っていたが、実際に数えてみたら1尾しか入っていなかった。

【改善前】仕込み時に規定量のエビを投入していた



【改善後】最終製品でのバラツキが発生するために、仕込み時から最終製品包装工程の前に投入するよう工程を変更し、安定してエビの尾数が入るようにした。

②「炒飯」に入っている焼豚が、買う度に量のバラつきが多い。

【改善前】仕込み時に規定量の焼豚を入れていた



【改善後】パッケージ毎に量のバラつきが起こらないように、個々の包装時に投入するように工程を変更した。

◆商品選択の際のパッケージ情報◆

消費者は、商品選択の際に、イメージ写真から多くの情報を得ていると思われる。

4. 商品情報提供の取組事例

情報提供方法⇒		1)HP	2)フリーダイヤル	3)QRコード
表示項目	原材料名	○	○	—
	内容量	○	○	—
	製造工場	○	○	—
	アレルゲン	○	○	○
	調理方法	○	○	○
	栄養成分表示	○	○	—
	原産国名	○	○	—
	問合せ先	○	○	—
	原材料配合割合 (必要な商品に限る)	○	○	—

名称	グラタン
原材料名	ペンネマカロニ（国内製造）、脱脂濃縮乳、えび、植物油脂、ナチュラルチーズ、砂糖、ホワイトルウ、食塩、ショートニング、えびエキス、小麦粉、バターオニオンペースト、酵母エキス、発酵調味料、香辛料、オニオンエキス／増粘剤（加工デンプン）、調味料（アミノ酸等）、加工デンプン、セルロース、香料、着色料（カラメル、カロチノイド）、乳化剤、香辛料抽出物、（一部にえび・小麦・乳成分・いか・大豆・豚肉を含む）
原材料配合割合	えび 2.2%（仕込み時）
内容量	600g
保存方法	−18℃以下で保存してください。
凍結前加熱の有無	加熱してありません。
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください。

■表示規制の有無にかかわらず、消費者の知りたい内容に対しては、ホームページ等を活用しながら、これまで以上に誠実に取り組んでいく

5. 冷凍食品事業者の意見

① 消費者はパッケージ写真から多くの情報を得ていると考えられる

- ・パッケージの商品写真と実際の商品との差異を指摘する問合せが複数存在する
- ・消費者への情報提供は今後も真摯に対応していく予定

② 複雑な表示制度が食品ロスの遠因となっている

- ・多くの冷凍食品事業者は、様々な温度帯の商品を製造しており、それぞれで異なる表示ルールがあるため、個々に適用させなければいけない。
- ・この複雑な表示制度は、表示ミスを誘発しやすく、製品回収、食品ロスのリスクがある。

③ 「合理的でシンプルかつわかりやすい食品表示制度」が国の表示の方向性である

以上の理由から、
調理冷凍食品に求められている個別表示ルール(都条例に基づくものを含む)は、
食品表示基準の横断的表示ルールに一本化すべきである