**第１号議案**

**２０１９年 度 事 業 報 告**

2019年6月12日（水）東京都港区高輪4-10-30品川プリンスホテルにおける第16回通常総会で決定された2019年度事業計画に基づき実施した事業について下記のとおり報告いたします。

**Ⅰ．2019年度基本方針**

**１．消費者の信頼を得るための安全で安心な商品づくりをサポート**

**２．ＲＭＫマークおよび冷凍めんの価値向上と浸透活動**

**３．会員企業からの要望・意見の集約と協会施策への展開**

**４．業界全体のレベルアップのための教育・コミュニケーション活動**

**Ⅱ．組織の概況について**

**１．会員数**

 　本年は計115事業所(Ａ会員1社増の総数で1社増)となった。

（2019年３月３１日現在）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **区　　分** | **2018年度末** | **2019年度末** | **増　　減** |
| 一般会員 | Ａ　会員 | 16 | 17 | +1 |
| Ａ’会員 | 11 | 11 | 0 |
| Ｂ　会員 | 17 | 17 | 0 |
| Ｃ　会員 | 44 | 44 | 　　　　　　0 |
| 特別会員 | 3 | 3 | 0 |
| 準 会 員 | 23 | 23 | 0 |
| **計** | **114** | **115** | **+1** |

　　　　（注）　　　　【一般会員】

Ａ　会員：冷凍めんの製造を行わない全麺連傘下会員並びに組合員

Ａ’会員：冷凍めんの製造を行わない全麺連傘下会員

Ｂ　会員：冷凍めんの製造販売を行う全麺連傘下会員並びに組合員

　　　　　　　　　　　　　　　Ｃ　会員：その他、冷凍めんの製造販売を行う企業

　　　　　　　　　　　　　　　【特別会員】　理事会において定める企業

　　　　　　　　　　　　　　　【準会員】 冷凍めんに関する機器資材企業

**２．役員数**

理　事　１4名（会長１名、副会長５名、専務理事１名、理事7名）、監　事２名

**３．役員名**

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　（所属会社の役職名は2019年6月28日時点）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **役　　員　　名** | **氏　　　名** | **所　　　　　属** |
| 会　　　　長 | 　　　 | 株式会社キンレイ　代表取締役社長 |
| 副会長・会長代行 | 　　 | テーブルマーク株式会社　代表取締役社長 |
| 副　会　長 | 　　 | シマダヤ株式会社　常務取締役 |
| 同 | 　　 | 全国製麺協同組合連合会　会長 |
| 同 | 　　　 | 日清製粉株式会社　常務取締役 |
| 同 | 　　　　 | 日本製粉株式会社　　執行役員　製粉事業本部　製粉営業部長 |
| 専務理事 | 　　　 | 一般社団法人 日本冷凍めん協会　常勤 |
| 理事・会計担当 | 　　 | 東洋水産株式会社　低温食品部　部長 |
| 同 | 　　 | フレッシュ・フード・サービス株式会社　取締役社長 |
| 理　　　　事 | 　　 | 日清食品冷凍株式会社　代表取締役社長 |
| 同 | 　　　 | 西山製麺株式会社　代表取締役社長 |
| 同 | 　　 | マ・マーマカロニ株式会社　代表取締役社長 |
| 理事・相談役 | 　　　 | オリエンタル酵母工業株式会社　特別顧問 |
| 理事・相談役 | 　　 | 全国製麺協同組合連合会　前会長 |
| 監　　　事 | 　　　 | 日本リッチ株式会社　代表取締役社長 |
| 同 | 　　　　 | 堀敬祐公認会計士・税理士事務所　所長 |

**Ⅲ．主な会議、委員会等の開催と審議事項**

**１．通常総会**

第1６回定時通常総会　2019年6月12日　於：品川プリンスホテル

第１号議案から5号議案承認可決。

（１）第１号議案　2018年度事業報告の件

（２）第２号議案　2018年度決算報告の件

（３）第３号議案　2019年度事業計画報告の件

（４）第４号議案　2019年度収支予算報告の件

（５）第５号議案　役員一部改選の件

**２．理事会**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **実施年日** | **内　　　　　　容** | **場　所** |
| 第 1 回 | 2019.5.15 | 1. 第16回通常総会議案の承認
 | 日比谷中日ビル1Fシーボニアメンズクラブ |
| 1. 第１回通常総会の日程及び役割分担
 |
| 1. 常勤理事定年規定、就業規則一部変更について討議
 |
| 第 2 回 | 2019.6.27 | 1. 新任理事役職について決定・承認
 | 書面決議 |
| 第3回 | 2019.9.26 | ①2019年度施策の進捗報告1. 「冷凍めん工場の品質保証体制に関する指針」改定案の承認
2. 2020年度研修について
 | 全麺連会館4F会議室 |
| 第4回 | 2019.10.25 | 1. １） 台風15号、19号災害への義援金各100万円（日本赤十字社へ）合計200万円の決定・承認
 | 書面決議 |
| 第5回 | 2019.11.27 | ①「冷凍めんの表示に関する公正競争規約」の消費者庁担当官の消費者庁、公正取引委員会での説明と確認作業入りの理事会決定・承認 | 書面決議 |
| 第 6回 | 2020.1.29 | 1. 2019年度施策進捗報告
 | 日比谷中日ビル1Fシーボニアメンズクラブ |
| 1. 台風15号及び台風19号に伴う災害への計200万円を日本赤十字社へ委託した旨報告
 |
| 1. 賞味期限年月表示を冷凍めん協会として推奨の決定・承認
 |
| 1. 研修のルールについての決定・承認
 |
| 1. 新規事務員採用作業の承認
 |
| 1. 2020,2021年度（一期）那須専務理事延長の決定・承認
 |

**３．監査会**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **実施年日** | **内　　　容** | **場　所** |
| 2019.5.15 | 1. 2018年度事業報告、財産目録、貸借対照表および損益計算の監査
 | 全麺連　会館4Ｆ会議室 |
| 1. 2018年度事業活動の監査
 |

**４．技術委員会**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **開催日** | **内　　　　容** | **場　所** |
| 第1回 | 2019.4.3 | 1. 2019年度の委員会活動方針と施策確認と検討
 | 全麺連　　会館4F会議室 |
| 1. RMK認定工場監査・製品検査について
 |
| 1. 「冷凍めん工場の品質保証体制の指針」の改訂について
 |
| 1. 研修会関係：勉強会、eラーニング、実習補助、セミナー等について
 |
| 第2回 | 2019.7.24（情報委員会と合同） | 1. 2019年度RMK認定工場監査進捗報告
 | 日比谷中日ビル1Fシーボニアメンズクラブ |
| 1. 「冷凍めん工場の品質保証体制の指針」の改訂版の内容確認
 |
| 1. 国内研修、上越農研、テーブルマーク水の郷工場視察報告
 |
| 1. 勉強会の実施状況、セミナー講師、開催詳細の報告
 |
| 1. 「冷凍めんの表示に関する公正競争規約」消費者庁担当官、指摘への対応。：課題：冷凍めんらしさ盛り込み検討、会合の日程決め等
 |
| 1. その他年度後半の施策検討
 |
| 第3回 | 2019.10.2 | ①RMK認定工場監査状況及び夏場の製品検査結果の報告 | 全麺連　　会館4F会議室 |
| ②　eラーニング訪問指導進捗及び冷凍めんの新コンテンツ作成検討 |
| 1. セミナーの申し込み状況報告
 |
| 1. 2020年度以降の研修ルールの進捗報告
 |
| ⑤「冷凍めんの表示に関する公正競争規約」の指導課題への対応作業 |
| 工場監査打ち合わせ会 | 2019.11.26 | ◎技術委員会事務局と監査員（㈱知識経営研究所）の2019年度監査報告会及び来年度の監査について | 日比谷中日ビル1Fシーボニアメンズクラブ |
| 1. 2019年度各工場の監査報告
 |
| 1. 各工場の状況及び第三者認証、HACCPの進捗報告
 |
| 1. 2019年度の工場監査の方向性、「冷凍めん工場の品質保証体制の指針」の改訂版、新規チェック表での工場監査
 |
| 第4回 | 2020.2.5 | ◎2020年度の活動方針と具体的な施策検討 | 日比谷中日ビル1Fシーボニアメンズクラブ |
| 1. RMK認定工場監査2020年度の方向性の検討
 |
| 1. 賞味期限年月表示の推奨と期間の根拠（検証と指数）検討
 |
| 1. 勉強会のテーマ、および講師の意見出し。
 |
| 1. eラーニング冷凍めん新規コンテンツ作成に向けての検討
 |

**５．情報委員会**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **開催日** | **内　　　　　　容** | **場　所** |
| 第1回 | 2019.4.10 | ◎2019年度活動方針と施策、予算について | 全麺連会館4F会議室 |
| 1. 協会HPの維持管理及び改善整備の実施方法について
 |
| 1. WEBプロモーションマイナビウーマンタイアップ記事、オリーブオイルライフコラボの内容について
 |
| 1. 業界紙への記事掲載と広告及び協賛広告
 |
| 1. 2018年市場規模調査（生産食数）、RMKマーク申告数報告
 |
| 1. 技術委員会施策、その他
 |
| 第2回 | 2019.7.24（技術委員会と合同） | ◎2019年度施策の進捗報告・確認及び作業検討 | 日比谷中日ビル1Fシーボニアメンズクラブ |
| 1. 「マイナビウーマン」タイアップ記事の内容打合せ掲載日程ついて
 |
| 1. レシピ強化、パスタメニュー開発に向けてのサンプル提供について
 |
| 1. 飲食店のシェフが作る冷凍めんメニュー、お店の紹介企画について
 |
| 1. リアルプロモーション：チーズフェスタ2019
 |
| ⑤　業界紙への記事、広告掲載状況の報告 |
| 第3回 | 2019.10.09 | ◎2019年度施策の進捗報告及び検討事項。 | 全麺連会館4F会議室 |
| 1. ＷＥＢプロモーションの進捗状況報告
 |
| 1. 冷凍めん協会の研修旅行の在り方、中期実施ルールの検討
 |
| 1. 食品ロス削減について、賞味期限年月表示の協会推奨の意見出し
 |
| 1. 業界紙への記事、広告掲載状況の報告
 |
| 第4回 | 2019.2.13 | ◎2019年度活動の報告及び2020年度活動検討、意見だし。 | 日比谷中日ビル1Fシーボニアメンズクラブ |
| 1. WEBプロモーション等のアンケート結果等報告、
 |
| 1. 協会HP一般サイト、会員サイトのアクセス状況のまとめ報告
 |
| 1. 冷凍めんカレンダーのプレゼントキャンペーン報告
 |
| 1. 2020年度施策案に対する活動の方向性の検討
 |
| 1. 業界紙への掲載報告
 |

**Ⅳ．２０１９年度基本方針および具体的な施策の実施内容**

**１．消費者の信頼を得るための安全で安心な商品づくりをサポート**

（１）工場監査の実施

①2019年度は、不適合となった工場はなかった。

監査結果Aランク41工場、Bランク3工場、Cランク0工場（1社脱会）

②44工場のうち34工場は何らかの形で第3者認証取得、うち32工場はFSSC22000、ＪＦＳ－Ｃ、ＩＳＯ22000を取得または認定作業中、8工場は取得をチャレンジ、検討中という状況。

（２）製品一斉検査事業について

①製品検査は、夏場と春先の2回実施した。

・一般生菌数、大腸菌群、Ｅ,Ｃｏｌｉ、黄色ブドウ球菌

・食味、形態、重量

＊2019年（7～8月）の検査結果

・44企業、111検体

・一般生菌数は1×103cfu/ｇ未満が90.0％、基準内ではあるがやや菌数の多い製品が15検体、極端に生菌数が多い製品はなかった。大腸菌群の陽性は11検体（生めん3検体）と、この夏の衛生状態は昨年より良い状況であった。

・Ｅ,Ｃｏｌｉ、黄色ブドウ球菌はすべて陰性であった。

・重量に関しやや過重のものが3検体あった。

・食味、形態、及びサンプルへの異物混入なく、問題はなかった。

＊2020年（2～3月）の検査結果

・44企業、115検体

・一般生菌数は1×103cfu/ｇ未満が93.0％、基準内ではあるがやや菌数の多い製品が8検体（生めん3検体）、極端に生菌数が多い製品はなかったが、気温が高かった状況での衛生管理がやや不十分であったか。大腸菌群の陽性は8検体（生めん3検体）であった。昨年よりは衛生状態は良かった。

・Ｅ,Ｃｏｌｉ、黄色ブドウ球菌はすべて陰性であった。

・内容量がやや過重製品が1検体であった。

・その他項目（異物、包装、形態、色沢、風味、食味性組織、その他）は問題なかった。

＊各工場に対しての問題等は、すべてフィードバックした。

　　（３）ＲＭＫ認定工場等会員工場支援

①（公社）日本食品衛生協会研修、㈱レジェンドアプリケーションズ農水省支援事

業の研修等情報提供と参加費補助

②eラーニングのRMK認定工場への提供（23工場）と個別指導（8工場）

＊個別指導及び聞き取り調査から、冷凍めん業界（製麺業界）独自のコンテンツ

必要ではとの意見あり、作成の検討に入った。

**２．ＲＭＫマークおよび冷凍めんの価値向上と浸透活動**

（１）WEBプロモーションを通じRMKマーク、協会品質保証システムの認知度アップ

1. 「マイナビウーマン」「マイナビニュース」での編集タイアップ
2. 飲食店等業務筋へ冷凍めんの利用を推進するメニュー開発、お店紹介の企画
3. 「オリーブライフ」とのコラボ、HPへリンクし協会アピール
4. チーズフェスタへの参加(チーズ業界とのコラボ、リアルプロモーション)での協会アピール

＊実施、事前事後のアンケート結果、協会ホームページ会員サイトに掲載。

（２）協会HP施策

1. レシピ改修(麺種の偏り改善)：栄養計算、表示、新規レシピ追加
2. 業務支援ページの改修
3. 冷凍めんカレンダー(2020年)作成とプレゼント企画
4. 新規レシピ動画作成してのRMKマーク等の認知アップ

⑤会員への情報発信（今年度後半コロナウイルス関連多く、発信数増）

（３）業界紙、関係団体協賛広告等での成果の上がる協会アピール

（４）調査

①冷凍麺生産者に対する調査2019年分（市場規模調査）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **業務用（万食）** | **市販用（万食）** | **合計（万食）** | **前年比（％）** |
| 2011年 | 95,491 | 56,222 | 151,714 | 108.0 |
| 2012年 | 93,043 | 76,644 | 169,687 | 111.8 |
| 2013年 | 99,338 | 73,285 | 172,624 | 101.7 |
| 2014年 | 97,393 | 63,075 | 160,468 | 93.0 |
| 2015年 | 98,397 | 69,993 | 168,390 | 104.9 |
| 2016年 | 93,819 | 79,016 | 172,835 | 102.6 |
| 2017年 | 96,743 | 82,624 | 179,368 | 103.7 |
| 2018年 | 95,628 | 85,713 | 181,342 | 101.1 |
| 2019年 | 97,051 | 88,171 | 185,223 | 102.1 |

＊2019年は42企業の協力を得た調査となった。

なお、本資料は農林水産省をはじめ報道関係の一般紙新聞社、食品産業界の新聞

および雑誌に配布しました。

　　　　＊品種別等詳細結果は協会ホームページ会員サイトに掲載

**３．会員企業からの要望・意見の集約と協会施策への展開**

（１）冷凍めんの表示に関する公正競争規約制定に向け消費者庁とやり取り実施

　　　＊公聴会前までの作業を消費者庁で進めている段階。

（２）食品ロス削減に向け協会としての取り組み

1. 賞味期限年月表示の推奨を決め、内容を検討
2. 次の具体的取り組みの検討に入る。
3. 農林水産省に勉強会（2020年度）の講演等依頼

**４．業界全体のレベルアップのための教育・コミュニケーション活動**

（１）勉強会

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **開催日** | **講演内容　・　講師** | **開催場所** | **参加数** |
| 第32回 | 2019.7.2 | ・第一講演（60分）＜13：40～14：40＞『計量制度改正』～見えてきた検定の概要～　　　[休憩　10分]・第二講演（60分）＜14：50～15：40＞『実際の自動はかりの検定の説明』　　　　　　　　　　　　　　　　　 株式会社イシダ　開発管理部　開発管理一課技術専門職　田尻 祥子氏営業管理部　次長山本浩之　氏[休憩　10分]・第三講演（60分） 　　　　　　　　　　　　　　　　　 　　＜15：50～17：00＞『製品の微生物汚染源迅速推定システム「ラピコム」の活用』アース環境サービス株式会社経営戦略室兼彩都総合研究所分析センター　バイオリサーチフェロー　理学博士猪野　毅氏 | ＡＰ東京　八重洲通り　Ｓ会議室（7F） | 56名 |
| 第33回 | 2019.7.30 | 神戸国際会館701号会議室（7F） | 21名 |
| 第34回 | 2019.9.12 | JＲ博多シティ　I+J会議室（10F） | 15名 |
| 第35回 | 2019.9.18 | 高松オフィスサポートセンタールーム05~08ルーム（17F）　 | 20名 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **開催日** | **講演内容　・　講師** | **開催場所** | **参加数** |
| 第36回 | 2020.1.23 | ・第一講演（60分）　　　　　　　　　　　　　　　　　 ＜13：40～14：40＞食品企業を取り巻く環境の変化、冷凍めん工場の品質保証制度の指針改定の概要株式会社知識経営研究所　エグゼクティブコンサルタント　中村 博史氏[休憩　10分]・第二講演（70分） 　　　　　　　　　　　　　　　　　 　　＜14：50～16：00＞冷凍めん工場の品質保証体制の指針改定の主なポイント、工場監査でよくあるコメント（2019年度） | AP東京八重洲通りＳ会議室 | 47名 |
| 第37回 | 2020.1.30 | 神戸国際会館805会議室（8F） | 16名 |
| 「コロナウイルス感染症」のため博 | 2020.3.4 | JR博多シティ小会議室I+J（10F） |  |
| 多、高松会場は中止といたしました。 | 2020.3.18 | 株式会社知識経営研究所　エグゼクティブコンサルタント　中村 博史氏[休憩　10分]・第三講演（50分） 　　　　　　　　　　　　　　　　　 　　＜16：10～17：00＞『フェロモントラップの有効利用について』富士フレーバー株式会社　エコモン事業統括部　営業部チームリーダー古田 直樹氏 | 高松オフィスサポセンター05～08ルーム（17F） |  |

（２）セミナー

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **開催日** | **講演内容　・　講　師** | **開催場所** | **参加人数** |
| 2019.10.24 | 1. 『失敗を成功へ導く心の持ち方』 | 品川プリンスホテルメインタワー宴会場 シルバー（12F） | **78名**（交通機関一部運転見合わせで参加できない方が出た） |
| 　元バドミントン日本代表／スポーツキャスター小椋 久美子　氏 |
| 2. 『アカデミックで研究されている最先端技術のビジネス応用事例紹介』（AI、人工知能） |
| 株式会社 Lightblue Technology　代表取締役 園田 亜斗夢氏 |

（３）研修旅行

①2019年7月18～19日

＊新潟魚沼、上越：テーブルマーク様、魚沼醸造様工場見学、上越農研機構様での

米及び米粉等の勉強・・・参加者45名

1. 2020年度以降の中期計画とルールを検討決定した。





**監　査　報　告**

一般社団法人 日本冷凍めん協会

会　長　　和田　博行　殿

2019年4月1日から2020年3月31日までの事業年度の理事の職務執行、事業報告及び計算関係書類に関して、本監査報告を作成し、以下のとおり報告いたします。

１、監査方法及びその内容

私は理事との意思疎通を図り、情報収集及び監査の環境の整備に努めると共に、理事会に出席し、理事からその職務の執行状況について報告を受け、必要に応じて説明を求め、重要な決裁書類等を閲覧し、法人事業所において業務及び財産の状況を調査いたしました。

以上の方法に基づき、当該事業年度に関わる事業報告について検討いたしました。

さらに、会計帳簿又はこれに関する資料の調査を行い、当該事業年度に係わる計算関係書類（貸借対照表、正味財産増減計算書）について検討いたしました。

２、監査結果

（1）事業報告等の監査結果

　一　事業報告は法令及び定款に従い、法人の状況を正しく示しているものと認めます。

　二　理事の職務の執行に関する不正の行為又は法令もしくは定款に違反する重大な事実は認められません。

（2）計算関係書類の監査結果

計算関係書類は、法人の財産及び損益の状況をすべての重要な点において適正に表示しているものと認めます。

2020年5月20日

一般社団法人 日本冷凍めん協会

監　事　 宮 田　精 久

監　事　 堀 　　敬 祐

**第３号議案**

**２０２０年度事業計画**

今年度は、世界を揺るがす「新型コロナウイルス感染症」の蔓延が年初より起こり、世界経済はリーマンショック以上の落ち込みを見せており、先行き不透明、さらに悪化に向け、現在進行形であります。感染者、そして死亡者も増加し続いており、治まってきたとしても第2波、3波が懸念され、終息までには、長期戦の様相を呈しております。

日本においても、緊急事態宣言が出され、感染拡大を抑える対応が国、自治体等で必死に行われておりますが、感染者増加、死者増加が続き、医療崩壊が懸念されます。その中、医療従事者の方々は、過酷な状況下で、まさに命を懸けて感染者の治療に当たて下さっており、感謝に堪えません。

外出自粛、人と人との接触80％削減から、多くの会社でテレワーク等実施、公営の交通を使っての通勤を減らす取り組み、また、多くの飲食店、レジャー施設等の閉店、人の会するイベント、会議等の中止がされ、一般市民の当たり前の日々の生活も儘ならない状態です。

そのような中、食品業界では食料の安定供給するよう、国からも通達が出ております。

マスクや衛生資材等の不足している状況下ではありますが、国民に食料を安定的に届ける使命を持って日々生産に当たっていると思います。このような緊急事態であればこそ、安全な食品が求められていると考えます。

冷凍めんの生産量は2019年18億5000万食と5年連続伸びており、世間からの供給期待は大きくなっております。

今年度の事業計画としては、このような緊急事態でも、我々食品製造に携わる協会として、消費者に対する供給責任という社会的使命を果たすべく安全安心な商品を生産、出荷を目指し、消費者の信頼を得るため、継続して安全で安心な商品づくりをサポートして参ります。

ＲＭＫ認定工場の77％強が第三者認証を取得しました。この内３３工場が、ＦＳＳＣ２２０００を取得済みか、あるいは審査中となっております。当協会としては、これらの状況を受けてＩＳＯ２２０００の規格変更に伴うＦＳＳＣ２２０００のバージョンアップにも対応した「冷凍めん工場の品質保証体制に関する指針」を改訂、今年度以降の工場監査を実施して参ります。

「新型コロナウイルス感染症」の感染拡大から、工場へ訪問しての工場監査は中止し、それに代えて、10月以降年度末にかけ、書面での工場監査を実施予定、それまでに内容の精査・検討を進めて参ります。

また、法、政省令改正、「コロナウイルス感染症」関連等々の大切な情報提供」は会場での勉強会は中止と致しますが、協会ホームページ会員サイトを介して、今まで以上に情報を発信してまいります。

さらに、ネットで見られる工場現場向けの教育システム「eラーニング」の充実を図るため、冷凍めん業界（麺業界）独自のコンテンツの制作を進め、内容の充実を図ってまいります。

次に、外出自粛のこのような状況であればこそ、冷凍めんおよびＲＭＫマークの価値向上と浸透活動を、ＷＥＢプロモーション、ホームページを通じて、進めて参ります。

お料理ＷＥＢサイト「ナディア」とインフルエンサーのブログ発信を融合させた、冷凍めんの変わり種メニューの発信。

「マイナビウーマン」「マイナビニュース」とのタイアップについては、環境問題、社会貢献を意識した冷凍めんの良さをアピールしてまいります。

これら、ＷＥＢプロモーションでの成果は協会ホームページに反映させ、発信して参ります。

さらに、食品安全など変化する環境への対応としては、昨年に引き続き「冷凍めんの表示に関する公正競争規約」の制定に向けた取組み継続、さらに賞味期限年月表示および期限設定根拠係数の推奨を発信して参ります。

最後に、このような社会情勢の中、協会加盟している各社様の従業員、協会スタッフの感染リスクの低減化も重要と考え、国、地方公共団体の方針、社会的情勢を鑑みて、協会の運営についてもフレキシブルな対応を、また会員各社への教育とコミュニケーション活動については開催できる状況になった際の準備をしっかり進めて参ります。

当協会は今後も協会としてのレピテーションも念頭に置き、関係団体、加盟各社との連携をより一層強化し、随時体制整備を図って参ります。

コロナ環境は日々変化しており、その変化をセンシティブに感知した上で、協会運営をリスクサイドから、スピード感を持った対応をして参ります。

関係各位のご支援・ご協力を引き続きお願い申し上げます。

以上

**◎２０２０年度基本方針および具体的な施策**

**１．消費者の信頼を得るための安全で安心な商品づくりをサポート**

**＊**「新型コロナウイルス感染症」蔓延状況下での対応

（１）RMK認定工場の工場監査

　　＊、訪問工場監査中止

1. 2019年度ＲＭＫ認定44工場の書面工場監査
2. 「冷凍めん工場の品質保証体制関する指針」の改訂版に基く工場監査

（２）製品検査

　 ＊例年通り実施

①年2回全RMK認定工場実施（必須）

②RMK認定工場ライン等の衛生状態確認、自工場検査精度確認へ利用

1. 公益社団法人日本食品衛生協会へ委託・公的機関検査結果として利用
	1. ＲＭＫ認定工場等会員工場支援

＊集まっての研修等の中止に伴っての教育情報の提供

* + 1. eラーニングのRMK認定工場への提供（15工場）及び冷凍めん業（麺業界）界独自のコンテンツ作成、目標12本。視聴工場を増やす取り組み。

②（公社）日本食品衛生協会及び㈱ラ・キール（レジェンドアプリケーションズから社名変更）農水省支援事業等情報提供

（４）その他、会員支援の検討

**２．ＲＭＫマークおよび冷凍めんの価値向上と浸透活動**

（１）WEBプロモーションを通じてのRMKマーク、協会品質保証システムの認知度アップ

1. 「マイナビウーマン」での編集タイアップ、ＣＳＲ等の考えを入れての施策

＊フードロス削減、エネルギーロス削減を切り口に、冷凍めんの賞味期限、時短での調理を切り口にアピール。

＊新型コロナウイルス感染症蔓延化での社会貢献での冷凍めんアピール

②「ナディア」サイト、インスタグラムを使っての冷凍めんの発信

＊インスタグラムに強い料理インフルエンサーが「変わり種レシピ」を拡散

＊新型コロナウイルス感染症での「ステイホーム」下、消費者への冷凍めんアピール

＊冷凍めんプレゼント企画

1. ホームページ、冷凍めんカレンダー掲載新規レシピ16品開発。

（２）協会HP施策

①セキュリティー強化のためのワードプレスのバージョンアップ

1. 冷凍めんカレンダー(2020年)作成とプレゼント企画
2. 「新型コロナウイルス感染症」蔓延に伴い、関連情報等会員への発信強化

④簡単にできる、冷凍めんレシピの追加、充実を行う。

（３）業界紙、関係団体協賛広告等での成果の上がる協会アピール

（４）調査

①冷凍麺生産者に対する調査2020年分（市場規模調査）

**３．会員企業からの要望・意見の集約と協会施策への展開**

（１）冷凍めんの表示に関する公正競争規約制定に向けての活動の継続

（２）賞味期限年月表示および期限設定根拠係数の推奨

**４．業界全体のレベルアップのための教育・コミュニケーション活動**

（１）勉強会

①2021年以降開催に向けての講演内容の精査・検討

＊食品ロス等々、環境問題への具体的取り組み

＊具体的な食品ロス取り組み実施企業事例報告

＊衛生管理、生産関連技術について

＊「改正食品衛生法のへの対応」（ＨＡＣＣＰ以外に必要な内容あり）

（２）セミナー

①2021年以降の開催に向けての検討

②講師の検討

（３）研修旅行

①2020年度は中止

②2021年度以降の実施内容の精査・検討を行う



**第5号議案**

**役員改選の件**

**１．改選理由**

　　　＊　任期満了（2年）に伴う理事改選

　　**２．理事候補者名**（役職は2020年5月20日現在）

香川　雅司（かがわ　まさし）

（テーブルマーク株式会社　代表取締役社長）

白潟　昌彦（しらかた　まさひこ）

（株式会社キンレイ　常務取締役　生産本部長）

　　　岡田　賢二（おかだ　けんじ）

　　　　　　　　　　　　　　　　　（シマダヤ株式会社　常務取締役　）

小谷　茂（こたに　しげる）

（日清製粉株式会社　常務取締役　営業本部長）

　　　木村　富雄（きむら　とみお）

　　　　　　　　　　（日本製粉株式会社　常務執行役員　製粉事業本部長6/26付）

大峯　茂樹（おおみね　しげき）

（全国製麺協同組合連合会会長）

　　　恩田　宏（おんだ　ひろし）

　　　　　　　　　　　　　　　（フレッシュ・フード・サービス株式会社　取締役社長）

吉田　広之（よしだ　ひろゆき）

（日清食品冷凍株式会社　代表取締役社長）

飯塚　茂雄（いいづか　しげお）

　　　　　　　　　　　（マ・マーマカロニ株式会社　代表取締役社長）

斎藤　和巳（さいとう　かずみ）

（東洋水産株式会社　　低温食品部　部長　7/1付）

西山　隆司（にしやま　たかし）

　　　　　　　　　　　　　　　　 （西山製麺株式会社　代表取締役社長）

新倉　英隆（にいくら　ひでたか）

　　　　　　　　　　　　　　　　 （オリエンタル酵母工業株式会社　特別顧問）

　前場　敏男(ぜんば　としお)

　　　　（全国製麺協同組合連合会 前会長、現理事）

那須　保信（なす　やすのぶ）

　　　　　　　　　　　　　　　　 （日本冷凍めん協会　常勤）

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　合計　14名

**第６号議案**

**監事改選の件**

**１．改選理由**

　　　＊任期満了（4年）に伴う監事改選

**２．監事候補者名**

（役職は2020年5月20日現在）

　宮田　精久（みやた　あきひさ）

（日本製粉株式会社　執行役員　食品事業本部副本部長6/26付

日本リッチ株式会社　代表取締役社長　）

　堀　敬祐（ほり　けいすけ）

　　　　　　　　　　　　　　（堀敬祐公認会計士・税理士事務所　所長）