

「改訂 食品冷凍技術」（令和2年6月30日初版発行）の記載情報一部更新について
（P. 223～）10.1.4 冷凍食品認定制度

【追補】2025年（令和7年）冷凍食品認定制度・認定基準の改定

2021年に「原則すべての食品等事業者が、HACCPに沿った衛生管理を行うこと」が国により義務化された。一方、認定工場では、2009年からHACCPシステムに基づく安全な製品づくりに取り組んでおり、2024年時点ではHACCPの定着が進んでいた。こうした状況を踏まえ、2025年に消費者及び業界関係者への認知向上を目的として、「令和7年度版認定制度」へ改定し、併せて認定マークのデザインにHACCPの文字を取り入れ、55年ぶりにリニューアルした。

認定基準については、コンプライアンス及び危機管理体制の強化を図るとともに、労働安全や廃棄物の再利用などに関する内容を取り入れ、2020年版Codex HACCPの7原則12手順にも完全準拠した。また、協会は「冷凍食品業界として、設備更新に合わせて温暖化影響の小さい冷媒への転換を進め、フロン使用を着実に減らしていく方針」を示しており、これらの事項を推奨項目として取り入れた。

この改定で認定を受けたい事業者が取り組みやすいよう基準内容を具体化するとともに、認定基準への理解を深めるための品質保証支援を受けられる仕組みとし、より多くの工場に認定を取得してもらうことを目指している。

新「認定マーク」



① 認定制度の目的（改定でHACCPに対応していることを明確化）

（制度の目的）冷凍食品認定制度要綱より抜粋

第1条 冷凍食品産業の発展及び消費者の信頼性を確保するため、一般社団法人日本冷凍食品協会は、HACCPに対応した冷凍食品認定制度を設け、冷凍食品の品質及び安全の向上を図る。

② 認定基準の主な改定点

区分	改定内容	目的
コンプライアンス	法令遵守体制の強化	社会的責任への対応、信頼性向上
危機管理	事故・不祥事発生時の対応手順を明確化	迅速な対応と再発防止
HACCP	2020年版Codex HACCPへ完全準拠	国際整合性の確保をわかりやすく
労働安全	従業員からの改善提案、薬剤の管理強化	安全に製品づくりができる環境へ
廃棄物リサイクル	「食品循環資源利用飼料の安全確保のためのガイドライン」を参照とした	フードロス削減
フロン排出抑制法	地球温暖化への影響が大きい高GWPフロン（HFC等）の使用削減を推奨	地球温暖化対策
認定基準の具体化	認定希望者が取り組みやすい要求事項	会員・認定工場の増加を期待

③ 令和7年度版認定制度の構成

第1編	冷凍食品認定制度要綱	目的、定義等を示した基本的な重要事項
	冷凍食品製造工場認定要領	認定制度の運営及び工場認定の仕組みなど
第2編	冷凍食品製造工場認定基準	認定工場となるための要求事項
第3編	認定要領の運用規程	認定要領を運用するための詳細事項