

2024.04.01

PLレポート(食品) <2024年4月号>

■ 「PLレポート(食品安全)」は年4回発行します。食品衛生や食品安全に関する最近の主要動向を国内トピックスとして紹介するとともに、解説コーナーでは「食品安全・食品リスクマネジメント高度化のためのDX導入の勘所」と題し解説(全4回)を行います。

国内トピックス：最近公開された食品衛生・食品安全に関する主な動向をご紹介します。

○厚生労働省、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書(小規模な一般飲食店事業者向け)第3版を公表

厚生労働省は2024年1月15日、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書(小規模な一般飲食店事業者向け)」の改訂第3版(公益社団法人日本食品衛生協会作成)を公表した。

食品衛生法にて制度化されているHACCPに沿った衛生管理について、小規模な営業者等は、業界団体が作成し、厚生労働省がその内容を確認した「手引書」を参考に各事業者の実態にあわせて運用することで同法への対応が可能となっている。

小規模な一般飲食店事業者向け手引書改訂第3版の主な変更点は、衛生管理計画及び手引書の効果を定期的に検証するための「振り返り」が規定されるとともに、毎月の振り返りをするための実施記録様式が追加されたことである。

他にも、メニュー分類の見直し、生食用牛肉についての追記等の変更点があるため、あらためて内容を確認し、必要に応じて適宜見直すことが求められる。

なお、「小規模な一般飲食店」の手引書以外にも改定されている手引書がある。参考として、表1に2024年に改訂または公表された手引書を挙げたが、業界団体からのお知らせや厚生労働省のHPの定期的な確認などにより、自社が参考に行っている手引書の改訂を受けた見直しに抜け漏れがないようにしていただきたい。

表1 2024年に改訂または公表された手引書

公表日/改定日	業種(版)	作成団体
2024年1月15日	小規模な一般飲食店(第3版)	公益社団法人 日本食品衛生協会
2024年1月30日	クリーム製造(第2版)	一般社団法人 日本乳業協会
2024年1月30日	バター製造(第2版)	一般社団法人 日本乳業協会
2024年2月26日	牛乳・乳飲料製造(第3.1版)	一般社団法人 日本乳業協会
2024年2月27日	内臓処理(初版)	一般社団法人 日本畜産副産物協会

出所：厚生労働省 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html

○食品関連事業に係る法改正等の動向（2023年10月～2024年3月公布・発出）

2023年10月から2024年3月（3月15日時点まで）にかけて公布・発出された、食品関連事業に係る主な法改正を以下に示す。

2023年度下半期において全ての食品関連事業者に大きく影響するような法改正等はないが、自社の事業に関連する項目の改定がないか確認し、関連する項目がある場合は、適切に対応することが求められる。

本レポートにおいて、今後も食品関連事業に係る法改正等の動向を半期に1回レビューしていくので、法改正等に抜け漏れなく対応するための参考にされたい。

① 食品表示法関連（所管：消費者庁）

「食品表示基準について」の一部改正について

■ 第31次改正 2023年11月7日¹⁾

「食品、添加物等の規格基準」（昭和34年厚生省告示第370号）の「F 使用基準」の一部改正に伴い、別添 添加物1-4の調味料に「L-システイン塩酸塩」が追加された。

■ 第32次改正 2024年2月6日²⁾

「食品、添加物等の規格基準」（昭和34年厚生省告示第370号）の一部改正に伴い、次の項目が改正された。

- ・「アナトー色素（ノルビキシン）」等の新設、「くん液」の再編（別添 添加物2-1の「既存添加物名簿収載品目リスト」）
- ・「アカキャベツ色素」等の「期限・製法・本質」について、同表の規定から食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）に従うよう変更（別添 添加物2-3の「一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として使用される品目リスト」）
- ・「牛肉（フェリチン）」の削除、その他項目の一部表現見直し（別添 アレルゲンを含む食品に関する表示の別表2の「特定原材料等由来の添加物についての表示例」）

■ 第33次改正 2024年3月1日³⁾

「食品衛生法施行規則」（昭和23年厚生省令第23号）の一部改正に伴い、別添 添加物1-1に「ポリビニルアルコール（PVA）」が追加された。

② 食品衛生法関連（所管：厚生労働省）

■ 食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件及び食品衛生法第13条第3項の規定により人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして厚生労働大臣が定める物質の一部を改正する件について生活衛生等関係行政の機能強化のための関係法律の整備に関する法律の公布について⁴⁾ 2023年11月7日

1. 規格基準告示関係

(1) 農薬の残留基準の改正

以下の品目について、食品中の残留基準値が改正された。

農薬インピルフルキサム、農薬セトキシジム、農薬ピカルブトラゾクス、農薬ビフェントリン、農薬ピリベンカルブ及び農薬フルトラニル

(2) 添加物の使用基準の改正

L-システイン塩酸塩の使用基準が改正された。

2. 対象外物質告示関係

農薬酸化亜鉛が対象外物質に追加された。

■ 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令及び食品衛生法施行規則の一部改正について⁵⁾
2024年3月19日

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令及び食品衛生法施行規則の一部を改正する省令（令和6年厚生労働省令第46号）の公布に伴い、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）及び食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）の一部が改正された。

1. 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）
 - ①牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、調製液状乳及び乳飲料のうち、常温保存可能品及び充填後殺菌製に係る②、③の規格基準を設定し、厚生労働大臣の承認を不要化
 - ②常温保存可能品について、成分規格、製造の方法の基準、保存の方法の基準を設定
 - 成分規格：発育し得る微生物 陰性
 - 製造の方法の基準：摂氏120度で4分間加熱又はこれと同等以上の方法で加熱殺菌後、適切な容器包装へ無菌的に充填
 - 保存の方法の基準：常温を超えない温度で保存
 - ③充填後殺菌製品について、成分規格、製造の方法の基準を設定
 - 成分規格：発育し得る微生物 陰性
 - 製造の方法の基準：保存性のある包装容器に充填後、摂氏120度で4分間加熱又はこれと同等以上の方法で加熱殺菌
 - ④牛乳等のうち、摂氏10度以下で保存することを要しないものの保存期間を規定
 - 消費されるまでの期間を踏まえた合理的な期間保存
 - ⑤発育し得る微生物の試験を規定
 - 乳等の成分規格の試験法中、「（6）常温保存可能品及び充填後殺菌製品 1 発育し得る微生物の試験法」により実施
2. 食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）

第8条第2号において、輸出国の政府機関の証明書を必要とする乳から、厚生労働大臣が認めた常温保存可能品を除外する規定を削除

- 1) 消費者庁 「食品表示基準について」の一部改正について（第31次改正）
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_231107_04.pdf
- 2) 消費者庁 「食品表示基準について」の一部改正について（第32次改正）
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_24206_05.pdf
- 3) 消費者庁 「食品表示基準について」の一部改正について（第33次改正）
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_240301_04.pdf
- 4) 厚生労働省 食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件及び食品衛生法第13条第3項の規定により人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして厚生労働大臣が定める物質の一部を改正する件について
<https://www.mhlw.go.jp/content/001164797.pdf>
- 5) 厚生労働省 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令及び食品衛生法施行規則の一部改正について
<https://www.mhlw.go.jp/content/001229876.pdf>

解説コーナー：食品安全・食品リスクマネジメント高度化のための DX 導入の勘所
第4回 事例に学ぶ食品 DX の導入ポイント（その3）

はじめに

今年度の解説コーナーでは、「食品安全・食品リスクマネジメント高度化のための DX 導入の勘所」と題し、昨今、DX（デジタル・トランスフォーメーション）に取り組んでいる食品関連事業者が増えている中で、食品安全やリスクマネジメントの観点で導入した食品 DX の取組事例や導入にあたってのポイント等の解説を連載しています。

本号では、食品関連事業者が抱える課題のうち、「計測機器や製造設備の保安全管理」、「生産計画の最適化・自動化」、「動画マニュアルによる従業員教育」について、DX 取組の成功事例や導入のポイントを解説していきます。

1. 計測機器や製造設備の保安全管理

(1) 食品関連事業者（食品加工メーカー）に求められる取組み

加工食品の製造工程において、例えば、「pH4.6 の酸性下で、70℃×20 分の加熱殺菌」を行うためには、少なくとも、pH メーター、温度計、タイマーの計測機器（センサー含む）を使用します。その他にも製造管理や品質管理を行う過程で、糖度計、圧力計、色差計等、さまざまな計測機器を使用する場合があります。また、これらの計測値を HACCP システムの CCP として管理している事業者も多くあります。

しかしながら、これらの計測機器等は、製造設備と連動している場合が少なくなく、製造設備の予期せぬトラブル（電気系トラブル、水濡れ、振動等）による計測機器の誤測定等を契機とした自主回収等が散見されます。

従って、食品関連事業者においては、HACCP 関連の計測機器や製造設備の保安全管理（メンテナンス）を適切に行うことが求められます。

(2) 一般的な取組みと課題

食品関連事業者では、計測機器や製造設備の維持管理は、定期点検において、どこを、いつ（頻度含む）、誰が、どのように点検するか、不具合があった場合はどのようにメンテナンスするか等を明確にして実施することが一般的です。

しかしながら、「いつもよりも異音／異臭、振動がする、温度が高い」等といった、いわゆるヒトの五感を活用した点検では、計測機器や製造設備の不具合に気づかない場合もあります。点検により不具合に気づいたとしても、より詳細な点検や修理が必要かどうかの判断根拠が曖昧な場合があります。また、メンテナンス作業はベテラン担当者の経験則に頼らざるを得ない側面があり、属人化しているケースも少なくありません。

(3) 食品 DX の導入事例とメリット

①計測機器の保安全管理

計測機器の保安全管理に向けて DX を活用した例として、24 時間自動の温度管理によるものがあります。多数の計測機器の温度測定、データのまとめ・帳票の作成を自動で行う等の一元管理をしつつ、計測機器の異常が発生（例えば、信号が途切る、温度変化がない等）した場合には、担当者にアラート発信（電話やメール等）するものです。これにより計測機器の

故障探知や当該機器の点検に関する人手不足の解消が期待できます。

②製造設備の保安全管理

製造設備の保安全管理に向けて DX を活用した例として、センサーの活用による予兆管理があります。センサーの活用により、製造設備の視覚的情報や、音・振動などの聴覚／触覚的情報の大容量データをリアルタイムに収集し、システム上で自動解析した上で、製造設備の健全度の時間変化を分析することで製造設備の状態を診断することが可能になります。これにより、製造設備の突発的な異常発生やその予兆を探知し、その情報を即時に関係者に共有することで、迅速かつ的確なアクションを起こすことが可能となり、設備稼働率の向上や安全性の確保につなげることが期待できます。

(4) 食品 DX の導入に際しての留意点

①計測機器の保安全管理

DX 化を図った場合も、計測機器の校正が保安全管理の原則となります。いくら DX 化が進んでも、計測機器から正しい測定値が送信されない限り、データの活用が無意味になるからです。そのため、各計測機器の取扱説明書等により当該機器の校正の頻度や校正方法等に関するルールを確認し、従前と変わらず適切に校正を実施することが求められます。

②製造設備の保安全管理

センサーの感度、設置場所、設置数等が適切でなく、必要十分な情報がタイムリーに得られない場合、センサーからの情報はその代表値になり得ません。そのため、製造設備の特性を踏まえ、管理すべき情報を洗い出した上で、当該情報を得るためのセンサーの選定や、センサーの設置場所、設置数の適正化が求められます。

2. 生産計画の最適化・自動化

(1) 食品関連事業者（食品加工メーカー）に求められる取組み

食品加工メーカーは、消費者の健康危害を防止するため、例えば、商品パッケージのアレルゲンや食品添加物の表示を適切に行う必要があります。そのため、商品需要、生産効率、原材料の入荷状況、食品添加物のキャリーオーバーや加工助剤等の情報を考慮して、アレルゲン等の表示に従った製品を適正に製造するための生産計画を立てることが求められます。

また、原材料の一部でも欠品すれば製造が停止するため、中長期的な視野の下、原材料（原料原産地含む）を安定的に調達することにより、市場へ商品を安定的に供給することも求められます。

(2) 一般的な取組みと課題

食品関連事業者においては、生産効率を踏まえ、製造ラインの清掃・洗浄時間（殺菌含む）を短縮する目的で、使用するアレルゲンの少ない商品から、さらに原材料に付着している微生物汚染の少ない原材料から製造するのが一般的です。しかしながら、急激な商品需要の増加による商品の増産や、小売等からの PB の優先出荷の要望等により、この原則に従うことができず、短期（日にちベース）の生産計画の調整・変更をせざるを得ないケースがよくあります。

また、生鮮原材料等は、原材料の使用期限や安定調達（季節、収穫量の変動による産地の切替え）も考慮して仕入れる必要があります。それに加えて、過剰な原材料の在庫を防ぐため、納品されるまでのリードタイムも考慮した上でジャストインタイムで原材料を発注するのが一般的

です。しかしながら、商品出荷量の減少に伴い原材料の使用量が減少した場合など、使用期限や商品の出荷期限（販売期間を考慮した出荷限界）を超過した原材料の廃棄が必要になることがあります。原材料の廃棄は食品ロスに直結することから、中期（月産ベース）の生産計画の調整・変更をせざるを得ないケースもよくあります。

これら2つのケースのように、生産計画の調整・変更の判断においては、ベテラン担当者の経験則に頼って属人化していることが少なくありません。また、ベテランであっても急な計画の見直しに時間を要し、製造時間の延長（残業対応）や納期遅れ等が発生することもしばしば見受けられます。

(3) 食品 DX の導入事例とメリット

生産計画策定にあたって DX を活用した例として、製造に係る様々な条件をシステムにインプットすると、AI が設備の稼働・人員配置の割付け等の生産計画を瞬時に自動的に最適化するシステムがあります。このシステムの導入によって、生産計画の作成に係る時間を大幅に短縮できるほか、誰でも同じ精度で生産計画を作成・変更することが可能となり、業務の標準化とともに、属人化の解消にも繋がります。

加えて、短期（日にちベース）と中期（月産ベース）の生産計画上で、以下のメリットがあります。

- ①短期（日にちベース）の生産計画（アレルギーやライン殺菌等を踏まえた計画）では、次の商品を製造するための準備工数が削減されるとともに、遊休ラインの削減、ラインの洗浄・殺菌処理にかかる資材やエネルギー削減等のメリットが期待できます。
- ②中期（月産ベース）の生産計画（原材料在庫・出荷量等を踏まえた計画）では、原材料や商品在庫が平準化され、複数の工場間の生産計画と連動させることにより、倉庫コストや輸送コストの削減が期待できます。

(4) 食品 DX の導入に際しての留意点

AI が適正な生産計画を立案するために、必要十分な情報をインプットすることが重要になります。製造に係る条件を設定するために必要な情報として、特に留意すべきものを以下に示します。

- ①短期の生産計画では、商品パッケージに記載するアレルギーのコンタミ表示（コンタミ成分を含むアレルギーの情報、パッケージ表示に記載義務のない食品添加物のキャリーオーバー¹⁾や加工助剤²⁾等に関する情報、ラインの洗浄方法、殺菌方法等
- ②中期の生産計画では、原材料の産地情報や安定して仕入れ可能な時期と数量、原材料の使用期限（工場受入れから加工に使用されるまでの保存期間）、物流日数（輸送・卸倉庫での滞留等）等

3. 動画マニュアルによる従業員教育

(1) 食品関連事業者（食品加工メーカー）に求められる取組み

せっかく自社で構築した食品安全マネジメントシステムがあるにも関わらず、その仕組み・ルール等の不知や、その更新内容に関する教育不足を契機とした食中毒、異物混入等の食品事故やヒヤリハットの発生事例が散見されます。そのため、食品関連事業者においては、全従業員に対してルールの周知徹底が求められます。

(2) 一般的な取組みと課題

食品関連事業者においては、従業員に対する年間の教育プログラムを作成し、対象者別（新規雇用／中堅／責任者等）に教育内容（新人受入れ／新規文書や文書改訂の周知／レベルアップ等）をアレンジし、従業員教育を行っているのが一般的です。

しかしながら、以下のような課題が散見されます。

- ①従事者の入替わりの度に毎回同じ内容の受入れ教育を行わなければならない、非効率である。
- ②新商品や商品リニューアルの度に作業手順書の作成や修正を行う必要がある。
- ③外国人労働者の教育時に言葉の障壁がある。
- ④指導者による教育内容にバラツキがある。
- ⑤紙のマニュアルでは作業の動きが伝わりにくい。OJT では指導者が1度に教育できる人数が限られる。

(3) 食品 DX の導入事例とメリット

従前の紙のマニュアルやOJTによる現場教育に変わるツールとして、動画マニュアルの活用が挙げられます。動画マニュアルを簡単に作成・運用できるシステムも開発されており、作成面、運用面、管理面において、以下のような特長を持つものがあります。

作成面	スマートホンで撮影した動画を容易に編集／字幕の自動挿入機能／外国語への自動翻訳機能等
運用面	クラウド上で運用／数あるマニュアルを体系化して整理／単語やタグで高速検索等
管理面	受講管理／理解度テストによる効果検証等

このようなシステムの導入により、以下のメリットが期待できます。

- ①受入れルーチン教育の効率化による指導者の時間削減
- ②新商品や商品リニューアル時の差替えが容易（変更箇所のみ動画作成・差替えが可能）
- ③動画の自動多言語化による外国人労働者への言葉の障壁の軽減
- ④同じ動画の閲覧による指導者毎の教育内容のバラツキの防止・標準化
- ⑤細かな作業を動画で説明することによる技能伝承や多能工化の実現

(4) 食品 DX の導入に際しての留意点

動画マニュアルを活用する上で、従前の紙のマニュアルやOJTによる現場教育と同様に、対象者別の教育プログラムの作成と、適正な教育コンテンツ（食品衛生・食品安全の基礎、詳細な作業手順、伝授すべきノウハウ、理解度テスト等）を起案する必要があります。その上で、当該システムを活用した教育を実施し、一定期間の運用後は、当該システムの機能性や費用対効果等を検証し、従業員教育のスパイラルアップを図ることが求められます。

おわりに

本レポートでは、昨今、食品 DX に取り組んでいる食品関連事業者が増えている中で、食品安全やリスクマネジメントの観点で成功した食品 DX の取組事例や導入ポイントの解説を 4 回にわたって連載してきました。

その一方で、デジタルイゼーションを含む食品 DX の推進には経営資源の投入も必要となります。そこで、経済産業省では、DX 認定制度³⁾を導入しており、認定事業者には金利優遇、税制による支援措置等があります。経済産業省によれば、直近 1 年間（2024 年 1 月時点）の全認定事業者数は約 1.6 倍に伸びており、中小企業等においても本制度の活用により DX 推進の取組みが広がっています。また、中小企業基盤整備機構による IT 導入補助金制度（業務効率化や DX 等に向けた IT ツールの導入を支援する補助金）⁴⁾ もありますので、これらの制度を活用することも一考です。

食品関連事業者においては、本号で紹介した食品 DX の考え方や他社事例を踏まえ、業務効率化や食品安全やリスクマネジメントを向上させる一助になれば幸いです。

- 1) 食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されないものであって、当該食品中には当該物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの。
- 2) 食品の加工の際に添加される物であって、当該食品の完成前に除去されるもの、当該食品の原材料に起因してその食品中に通常含まれる成分と同じ成分に変えられ、かつ、その成分の量を明らかに増加させるものではないもの又は当該食品中に含まれる量が少なく、かつ、その成分による影響を当該食品に及ぼさないもの。
- 3) 経済産業省 DX 認定制度（情報処理の促進に関する法律第三十一条に基づく認定制度）
https://www.meti.go.jp/policy/it_policy/investment/dx-nintei/dx-nintei.html
- 4) 中小企業基盤整備機構 IT 導入補助金
<https://it-shien.smrj.go.jp/>

以上

文責：リスクマネジメント第三部 危機管理・コンプライアンスグループ

インターリスク総研の食品リスク対策関連サービス

【食品リスク対策関連サービスのご案内】

- ・消費者にとって、「食の安全」は最大の関心事である一方、食品業界では、食中毒や製品回収などの事故が多発、悪意に基づく人為的な食品汚染（食品テロ）なども発生しています。
- ・このような中、食品関連企業にとって、一般衛生管理や品質管理態勢の強化にとどまらず、HACCPの導入や意図的な異物混入等に対する対策を実施し、安全性を一層向上させることが喫緊の課題となっています。
- ・弊社では、様々なお悩みを抱えている食品関連企業の皆様に対して、食中毒や異物混入対策、食品防御（フードディフェンス）対策等、ご要望に応じた豊富なコンサルティング実績があります。
- ・このような実績を踏まえ、食品リスク対策のためのコンサルティングやセミナー等のサービスメニュー「食品 RM MASTER」をご用意しております。
- ・食品リスク関連の課題解決に向けて、ぜひ、「食品 RM MASTER」をご活用ください。

食品RM MASTER 代表的なメニュー例

- I. 食品コンプライアンス**
コンプライアンス態勢の確立
- II. 食品衛生・品質管理**
食品衛生管理態勢の改善
異物混入対策の強化
品質管理態勢全般の改善
取引先監査の実施
- III. 食品安全マネジメント**
HACCPシステムの構築・認証取得・維持改善
ISO22000・FSSC22000の認証取得・維持改善
- IV. 食品リスクコミュニケーション**
食品誤表示対策
食品事故対応マニュアルの策定
- V. 食品防御**
フードディフェンス対策

「食品 RM MASTER」をはじめ、弊社の食品リスク対策関連メニューに関するお問い合わせ・お申し込み等は、リスクマネジメント第三部 危機管理・コンプライアンスグループ（TEL. 03-5296-8912）、またはお近くの三井住友海上、あいおいニッセイ同和損保の各社営業担当までお気軽にお寄せ下さい。

（ご参考：弊社の食品衛生法改正関連コンサルティングメニュー）

貴社における食品衛生法改正対応に関連して、弊社では以下のコンサルティングメニューを用意しております。ご活用をご検討ください。

	貴社において課題として認識していること	弊社コンサルティング内容
HACCP に沿った衛生管理	HACCP の社内への浸透	・ 社内研修等による、貴社内における HACCP 浸透の支援。
	HACCP の見直し・実効性強化	・ 現地調査を踏まえた現状評価に基づく、貴社取組内容の見直し、改善の支援。
	HACCP のさらに上を行く仕組みづくり	・ FSSC22000 など食品安全マネジメントシステムの認証取得を目指したお取組への支援。
食品等自主回収報告制度	食品事故・リコール対応マニュアルの整備	・ 食品事故・リコール対応の意思決定手順のほか、具体的な実施手順を示したマニュアル策定を支援。
	食品事故・リコール発生時の対応力強化	・ 食品事故やリコール事案の発生を想定したシミュレーション形式等での訓練実施を支援。

本レポートはマスコミ報道など公開されている情報に基づいて作成しております。また、本レポートは、読者の方々に対して企業の食品安全対策に役立てていただくことを目的としたものであり、事案そのものに対する批評その他を意図しているものではありません。

不許複製／Copyright MS&AD インターリスク総研株式会社 2024

MS&AD インターリスク総研は、2024年4月、これまでのホームページを刷新し、リスクに強い組織づくりをサポートするプラットフォーム「RM NAVI(リスクマネジメント ナビ)」をリリースしました。

「RM NAVI」は、MS&AD インターリスク総研の知見をフル活用して、情報提供から実践までをトータルサポート。

コンサルタントの豊富な経験と、最先端のデジタルサービスで、リスクに強い組織づくりを支えます。あなたに寄り添い、最適な答えへと導く、リスクマネジメントの羅針盤です。

リスク対策がわかる。 組織がかわる。

リスクに強い組織づくりをサポートするプラットフォーム



RM NAVI

リスクマネジメントナビ

こんなお悩みはありませんか？

リスクが多様化・複雑化し、最新ノウハウを得ることが困難に…

リスク対策を効率化したいが、リソースが足りない…

情報セキュリティやBCPなどのリスク対策が進んでいない…

RM NAVIが最適なリスクマネジメントへと導きます



MS&ADインターリスク総研の知見をフル活用して、リスクマネジメントをサポート！



現場経験豊富なコンサルタントが、最新の情報を提供！



最先端のデジタルサービスを駆使して、対策の実行までを支援！

「RM NAVI」はこちら（会員登録もこちらから可能です） >

<https://rm-navi.com>

