

2024.07.01

PLレポート(食品) <2024年7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「食品安全マネジメントシステム FSSC22000 V6 への対応における留意点」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。

○農林水産省「食品製造現場におけるロボット等導入及び運用時の衛生管理ガイドライン」を公表

農林水産省は2024年4月17日、食品製造業の労働生産性向上に向け、製造現場へのロボット等の先端技術の導入を推進するため、ロボット等の先端技術を衛生的に使用するための留意点等をまとめたガイドラインを公表した。

本ガイドラインによると、食品製造業の労働生産性は他の製造業の約60%程度であり、その解決に向けてロボットをはじめとした先端技術の活用が有効とされている。一方、ロボット等の先端技術を食品製造現場へ導入する際には、機械メーカーやシステムインテグレーター(以下SIer)においても2021年6月に義務化されたHACCPに沿った衛生管理に対応する必要がある中で、その指針等が存在しておらず、食品製造現場への導入が進まない一因となっていたという。

本ガイドラインの構成は図表1の通り。第2章および別添のチェックリストは主にSIer向け、第3章および第4章は主に機械メーカーとSIer向け、第5章および第6章は主に食品製造事業者向け、第7章は主にSIerと食品製造事業者向けの内容となっている。

食品分野に参入または参入しようとしているSIerや機械メーカー、これからロボットを導入しようとしている食品製造事業者は、本ガイドラインを参考にロボット等の導入を進め、食品安全・衛生の確保を図りながら、労働生産性の向上に取り組んでいただきたい。

図表 1 「食品製造現場におけるロボット等導入及び運用時の衛生管理ガイドライン」の構成

章	題	内容
第 1 章	ガイドラインの基本的な考え方と定義	ガイドラインの位置づけや考え方、ガイドライン特有の用語を記載
第 2 章	ロボットシステム導入に向けた手順	導入に向けた 15 のステップを記載
第 3 章	食品製造現場のロボットシステムに使用する食適対応ロボットとして備えるべき機能	食適対応 ¹⁾ ロボットが備えるべき機能を構造、材質、潤滑剤、表面処理に整理して記載
第 4 章	食品製造現場において非食適対応ロボットを使用する場合のリスク、危害要因と対策	非食適対応ロボットシステムを導入する際のリスク、危害要因と対策、及び非食適対応ロボットを使用する際の衛生設計の考え方を記載
第 5 章	ロボットシステムの設置から運用開始前までの留意点	食品製造現場の視点で設置から運用開始前までに実施すべき事項を記載
第 6 章	ロボットシステム運用開始後の維持管理	食品製造現場の視点で日常運用の管理ポイントを記載
第 7 章	教育	ロボット S1er と食品製造現場管理者に対する教育を記載
別添	食品製造現場にロボットシステムを導入するための S1er が実施するチェックリスト	
参考	① 食品に関わる関係者のための衛生管理教育資料 ② 用語解説 ③ 参考資料一覧	

出所：農林水産省「食品製造現場におけるロボット等導入及び運用時の衛生管理ガイドライン」をもとに弊社にて作成

- 1) 食品衛生法第十八条で定めている器具及び包装容器に関する内容を満たしていることをいう。

出所：農林水産省「食品製造現場におけるロボット等導入及び運用時の衛生管理ガイドライン」を策定！

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/kigyo/240417.html>

○内閣官房関係閣僚会合「機能性表示食品制度等に関する今後の対応」を取りまとめ

内閣官房は 2024 年 5 月 31 日、同日に行われた紅麹関連製品への対応に関する関係閣僚会合において、「機能性表示食品制度等に関する今後の対応」の方針を公表した。本対応方針の概要は図表 2 のとおり。

今後、パブリックコメントなどの所定の手続きを経て、食品表示基準、食品衛生法施行規則等が改正される見込み。

図表2 機能性表示食品制度等に関する今後の対応

1. 健康被害の情報提供の義務化
 - ・ 事業者（届出者）は、健康被害と疑われる情報（医師が診断したものに限る）を把握した場合は、当該食品との因果関係が不明であっても速やかに消費者庁長官及び都道府県知事等に情報提供することを、食品表示基準における届出者の遵守事項とする。
 - ・ 提供期限について、重篤度等に対応した明確なルールを設ける。
→これらを遵守しない場合は、食品表示法に基づき、機能性表示を行わないよう指示・命令する行政措置を可能とする。
 - ・ 機能性表示食品を製造・販売等する事業者（届出者）に対しては、都道府県知事等への情報提供を、食品衛生法施行規則において義務付ける。
→義務に違反した場合は、食品衛生法に基づき、営業の禁止・停止の行政措置を可能とする。
 - ・ 都道府県知事等に提供された健康被害の事例については、厚生労働省に集約し、医学・疫学的に分析・評価を行った上で、定期的に結果を公表する。
2. 機能性表示食品制度の信頼性を高めるための措置
 - (1) GMP の要件化
 - ・ 機能性表示を行うサプリメントについては GMP に基づく製造管理を食品表示基準における届出者の遵守事項とする。
 - ・ 届出者が自主点検をするとともに、必要な体制を整備した上で消費者庁が食品表示法に基づく立入検査等を行う。
 - (2) その他信頼性の確保のための措置
 - ・ 新規の機能性関与成分に係る機能性表示の裏付けとなる安全性・機能性の課題について科学的知見を有する専門家の意見を聴く仕組みの導入等、消費者庁における届出時の確認をより慎重に行う手続（販売前提出期限の特例）を食品表示基準に明記する。
 - ・ 届出後の定期的な自己評価・公表など、届出後の遵守事項の遵守を要件化する。
 - ・ PRISMA2020 の準拠について令和7年4月からの新規届出から導入する。
 - ・ 事後チェックのための買上げ事業の対象件数を拡充する。
 - ・ 特定保健用食品（トクホ）との違いや、摂取上の注意事項の記載方法などの表示方法や表示位置などの方式を見直す。
3. 情報提供の DX 化、消費者教育の強化
 - ・ 食品衛生申請等システムを改修し、届出者が健康被害の情報提供を速やかに行うことができるシステムを構築するとともに、行政において類似事例等について迅速に集計・分析できるようにする。
 - ・ 販売中の機能性表示食品に関する安全性や機能性に関する科学的根拠等の情報が消費者目線で使いやすかつ分かりやすく提供されるよう、消費者庁ウェブサイトの DX 化等の対応を強化する。
 - ・ 機能性表示食品等の摂取について、医薬品等との相互作用や過剰摂取等のリスクに関するリスクコミュニケーションを進めるとともに、機能性表示食品を正しく理解し、健康の増進維持のために活用することができるよう、消費者教育を強化する。
4. 国と地方の役割分担
 - ① 複数の重篤例又は多数の健康被害が短期間に発生するなど緊急性の高い事案であって、
 - ② 食品の流通形態などから広域にわたり健康被害が生じるおそれがあり、全国的な対応が求められるもののうち、健康被害の発生機序が不明であり、その特定のために高度な調査が必要だと国が判断した事案については、都道府県等と連携しつつ、必要に応じて国が対応する。

出所：紅麹関連製品への対応に関する関係閣僚会合「紅麹関連製品に係る事案を受けた機能性表示食品制度等に関する今後の対応」をもとに MS&AD インターリスク総研にて作成

本対応方針を踏まえ、既に法改正に関する具体的な議論が始まっており、機能性表示食品等を扱う事業者においては、こうした議論や法改正の動向を把握することが求められる。また、法令改正への備えとあわせて、この機会に以下の内容を踏まえ、社内の体制や取り組みについて見直しを検討されたい。

(1) 健康被害情報の収集、行政機関への情報提供等

健康被害の原因の特定に注力した結果、行政機関への報告が後回しになり、被害が拡大したケースは少なくない。今後の法改正により報告基準が明確化されることで、条件に該当する場合、躊躇なく行政機関に報告できるようになることが期待される。

一方で、食品事業者に期待されるのは、法改正を受けてから、本対応をすれば良いということではない。現在の食品衛生法第6条2項の趣旨を踏まえても、健康被害について複数の症例が事業者により報告され、因果関係が否定できない場合は、原因究明と併せて行政機関への報告を行い、健康被害の拡大を防止する措置を検討すべきである。食品事業者においては、当該対応を実現できるよう社内体制の整備・見直しが求められる。

(2) 製造管理及び品質管理等

サプリメントは機能性関与成分を濃縮すると同時に、その他の成分も濃縮されるため、サプリメントを構成するあらゆる成分について過剰摂取が生じる可能性が高いことが指摘されている。

衛生管理の不備により、健康被害を及ぼす可能性がある物質が混入した場合も同様に濃縮されるため、通常の食品よりも多く摂取してしまう可能性がある。食品事業者は、GMPが義務化されるかどうかに関わらず、原材料メーカーの状況を含め、あらためて衛生管理状況を見直すことが求められる。

(3) 情報伝達の在り方

機能性表示食品は科学的根拠を有する機能性関与成分や、その成分等の機能を届出に基づいて表示することができる制度だが、あくまで食品であり、疾病の治療や予防を目的としたものではないことを明確に消費者に伝える必要がある。より多く摂取すればより健康が増進されるとの誤った理解により、機能性表示食品は過剰摂取が生じやすい食品とされる。更に、他の食品や医薬品と併せて摂取することで、特定の成分が過剰になることも懸念されている。

機能性に関する情報だけでなく、これらのリスク情報を正しく消費者に伝えていくことが、機能性表示食品を扱う事業者に期待されているといえよう。

2) 消費者庁 機能性表示食品を巡る検討会報告書

https://www.caa.go.jp/notice/other/caution_001/review_meeting_001/assets/consumer_safety_cms206_240527_01.pdf

出所：内閣官房 紅麹関連製品への対応に関する関係閣僚会合

<https://www.cas.go.jp/jp/seisaku/benikouji/index.html>

解説コーナー：食品安全マネジメントシステム FSSC22000 V6 への対応における留意点 第1回 審査対象組織に対する要求事項の主な変更点

はじめに

これまで PL レポート（食品）では、食品関連事業者において食品安全・食品衛生の実現のために求められる体制構築・運用のあり方について解説してきました。2021 年度は「よくある食品安全マネジメントシステムの認証取得後のお悩み 20 選」、2022 年度は「食品安全文化を醸成するための処方箋」、2023 年度は「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、連載しました。

食品安全マネジメントシステムの規格の一つに FSSC22000 がありますが、2023 年 4 月 1 日に最新版として Version 6（V6）が発行されており、Version 5.1（V5.1）の認証を取得している事業者は、2025 年 3 月 31 日までに V6 への移行審査を受ける必要があります。今年度は「食品安全マネジメントシステム FSSC22000 V6 への対応における留意点」と題し、FSSC22000 V6¹⁾ について、V5.1 から V6 への変更点と対応のポイントの解説を 4 回にわたって連載します。

第 1 回目は、FSSC22000 の審査対象組織に対する要求事項について、V5.1 から V6 への主な変更点について解説します。

FSSC22000 は、FSSC 財団（Foundation FSSC）によって開発された食品安全のためのマネジメントシステム規格で、食品安全に関する国際的な民間団体である GFSI（Global Food Safety Initiative）により、食品安全の認証スキームの一つとして承認されています。なお、FSSC は Food Safety System Certification（食品安全システム認証）の略です。

FSSC22000 は、ISO22000 の要求事項、その部門の技術仕様書に基づき規定された前提条件プログラム（ISO/TS22002-1 等の一般衛生管理に関する管理プログラム）と、それらに加えて必要な追加要求事項から構成されています。

FSSC 財団が V6 の開発を開始した主な要因は、図表 1 のとおりです。認証機関の要求事項として参照していた ISO 規格の改訂へ対応するとともに、各国で取り組みが進んでいる SDGs の達成に向けた組織の対応を支援するため、V6 がリリースされました。

図表 1 FSSC22000 V6 の開発を開始した主な要因

- ① 更新された ISO22003-1:2022（食品安全マネジメントシステムの審査および認証を行う機関に対する要求事項）の組み入れ
- ② 国連の持続可能な開発目標（SDGs）の達成に貢献する組織を支援するための要求事項の強化
- ③ 継続的改善の一環としての編集上の変更および修正

出所：FSSC 財団「FSSC22000 スキーム 第 6.0 版」

V5.1 から V6 への変更で、FSSC22000 V6 スキーム（図表 2 参照）のパート 3 以降の認証機関および認定機関に関する要求事項も変更されていますが、本レポートでは一般の食品関連事業者に影響を与えるものとして、パート 1、パート 2 の審査対象機関に関する変更を取り上げます。

図表 2 FSSC22000 V6 スキームの構成

パート	内容
パート 1 スキームの概要	認証の適用範囲を含めた認証の背景及び詳細
パート 2 審査対象組織に関する要求事項	FSSC22000 の認証を取得または維持するために、ライセンスを受けた認証機関が組織の食品安全マネジメントシステムを審査する際のスキーム要求事項
パート 3 認証プロセスに関する要求事項	ライセンスを受けた認証機関が実施する認証プロセスの遂行に関する要求事項
パート 4 認証機関に関する要求事項	組織にスキーム認証サービスを提供する、ライセンスを受けた認証機関に対する要求事項
パート 5 認定機関に関する要求事項	ライセンスを受けた認証機関に認定サービスを提供する、承認された認定機関に対する要求事項

出所：FSSC 財団「FSSC22000 スキーム 第 6.0 版」をもとに弊社にて作成

FSSC22000 の審査対象組織に対する要求事項について、V5.1 から V6 への主な変更点は以下のとおりです。

■パート 1 スキームの概要

図表 3 にフードチェーンカテゴリーの変更を一覧で示しました。変更されたカテゴリーの内容は、以下のとおりです。

- ・ 動植物性製品の一次生産（カテゴリーA）が削除され、カテゴリーA に該当していたものはカテゴリーBIII「収穫された植物に関する活動」及びカテゴリーC0 に含まれることとなった。
- ・ ペットフードのカテゴリーDIIa と DIIb は削除され、ペットフードは食品カテゴリーCIから CIV に含まれることとなった。
- ・ 輸送と保管のカテゴリーは G カテゴリーに統合された。
- ・ FII 仲介業務カテゴリー（仲買業／取引／電子商取引）が新たに追加された。

図表3 V5.1とV6のフードチェーンカテゴリー一覧

FSSC22000 V5.1			FSSC22000 V6		
カテゴリー	説明		カテゴリー	説明	
A	A I	肉/乳/卵/蜂蜜のための畜産			削除
	A II	魚及び海産物の養殖			
C	C I	腐敗しやすい動物性製品の加工	C	B III	植物の前工程の取り扱い
	C II	腐敗しやすい植物性製品の加工		C 0	動物→一次転換
	C III	傷みやすい動物性及び植物性製品の加工（混合製品）		C I	腐敗しやすい動物性製品の加工
	C IV	常温保存製品の加工		C II	腐敗しやすい植物由来の製品の加工
D	D I	飼料の製造	D	C III	傷みやすい動物性及び植物性製品の加工
	D II a	ペットフードの製造（犬・猫専用）		C IV	常温保存製品の加工
	D II b	ペットフードの製造（犬・猫以外のペット用）		D	飼料および動物用食品の加工
E	E I	ケータリング			カテゴリーCへ
F	F I	小売/卸売			カテゴリーCへ
			E	E	ケータリング/給食業務
			F	F I	小売/卸売/電子商取引
				F II	仲買業/取引/電子商取引

出所：FSSC財団「FSSC22000 スキーム第 6.0 版」をもとに弊社にて作成

■パート2 審査対象組織の要求事項

図表4に審査対象の組織の要求事項の変更状況をまとめました。新規追加、詳細化等があった要求事項の概要は以下の通りです。これらの変更は、SDGsの目標12「つくる責任、つかう責任」につながるものといえます。

- 新規追加：V5.1には無かった5つの要求事項が新たに追加されました。
 - ・ 2.5.8 食品安全及び品質文化：食品安全や品質文化の構築に関するもの
 - ・ 2.5.9 品質管理：ISO9001の要素に関するもの
 - ・ 2.5.15 設備管理：既存設備の変更や新規設備の導入の際変更することによるリスクやその性能について把握しているという証拠を提出できるようにすることを求めるもの
 - ・ 2.5.16 食品ロス及び廃棄物：食品ロスや廃棄を低減するとともに、製品への汚染を防止するために求められるもの
 - ・ 2.5.17 コミュニケーションの要求事項：緊急事態が発生した場合には、認証機関からの指示を受けて対応することが求められるもの
- 詳細化：以下3つの要求事項について対象や範囲の明確化等が行われました。
 - ・ 2.5.5 ロゴの使用：FSSCロゴを使用できる範囲の詳細化
 - ・ 2.5.6 アレルゲン管理：アレルゲンリストなど、アレルゲン管理計画書への記載が必要な項目が6つ追加
 - ・ 2.5.7 環境モニタリング：対象を「関連する病原菌、腐敗、指標細菌」と明記。環境モニタリングプログラムの有効性や適切性を定期的に見直すことについても明記

- ▶ 項目追加：既存の要求事項に新たな項目が追加されました。項目追加の例を2つ挙げます。
 - ・ 2.5.1 サービスと購入資材の管理:包装材の原材料に関するリサイクルのルールや基準を定めることを求める要件の追加
 - ・ 2.5.2 製品のラベリング及び印刷物:食品偽装とならないような検証システムを構築することを求める要件の追加

図表4 V5.1 から V6 への改訂における「審査対象組織に対する要求事項」変更状況

FSSC22000 V5.1

要求事項	
2.1	一般
2.2	ISO22000
2.3	ISO9001
2.4	前提条件プログラム
2.5	FSSC22000追加要求事項
2.5.1	サービスの管理と購入資材
2.5.2	製品のラベリング
2.5.3	食品防御
2.5.3.1	脅威の評価
2.5.3.2	計画書
2.5.4	食品偽装の軽減
2.5.4.1	脆弱性評価
2.5.4.2	計画書
2.5.5	ロゴの使用
2.5.6	アレルゲンの管理
2.5.7	環境モニタリング
2.5.8	製品の処方
2.5.9	輸送及び配達
2.5.10	保存及び倉庫
2.5.11	交差汚染防止のためのハザード管理と対策
2.5.12	PRP検証
2.5.13	製品開発
2.5.14	健康状態
2.5.15	多サイト認証を行う組織での要求事項
2.5.15.1	中央の業務
2.5.15.2	内部監査の要求事項



FSSC22000 V6

要求事項		変更状況
2.1	一般	
2.2	スキームの変更と解釈	
2.3	ISO22000	
2.4	前提条件プログラム	
2.5	FSSC22000追加要求事項	
2.5.1	サービスと購入資材の管理	項目追加
2.5.2	製品のラベリング及び印刷物	項目追加
2.5.3	食品防御	
2.5.3.1	脅威の評価	
2.5.3.2	計画書	項目追加
2.5.4	食品偽装の軽減	
2.5.4.1	脆弱性評価	
2.5.4.2	計画書	項目追加
2.5.5	ロゴの使用	詳細化
2.5.6	アレルゲンの管理	詳細化
2.5.7	環境モニタリング	詳細化
2.5.8	食品の安全と品質の文化	新規追加
2.5.9	品質管理	新規追加
2.5.10	輸送、保管及び倉庫	項目追加
2.5.11	ハザード管理と交差汚染防止対策	項目追加
2.5.12	PRP検証	
2.5.13	製品設計及び開発	項目追加
2.5.14	健康状態	
2.5.15	設備管理	新規追加
2.5.16	食品ロス及び廃棄物	新規追加
2.5.17	コミュニケーションの要求事項	新規追加
2.5.18	多サイト認証を行う組織での要求事項	
2.5.18.1	中央の業務	
2.5.18.2	内部監査の要求事項	

出所：FSSC 財団「FSSC22000 スキーム 第 6.0 版」をもとに弊社にて作成

おわりに

本稿では、審査対象組織に対する要求事項について、V5.1 から V6 への主な変更点をご紹介します。

次回以降は、追加・変更があった要求事項の具体内容について解説する予定です。

- 1) Foundation FSSC Delivering trust and impact for global food safety with FSSC 22000
<https://www.fssc.com/schemes/fssc-22000/>

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>

