

2025.04.01

PLレポート(食品) <2025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。

○消費者庁「食品寄付ガイドライン～食品寄附の信頼性向上に向けて～」 「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～SDGs 目標達成に向けて～」を公表

消費者庁は2024年12月25日、「食品寄附ガイドライン～食品寄附の信頼性向上に向けて～」¹⁾、「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～SDGs 目標達成に向けて～」²⁾を公表した。

持続可能な開発目標(SDGs)の目標12(持続可能な生産消費形態を確保する)を踏まえて、2019年に「食品ロスの削減の推進に関する法律」が制定された。本法に基づき、食品ロス量を2030年度までに2000年度比で半減させるという目標に向けて、さまざまな施策が政府主導で進められている。

2023年12月、食品寄附、外食時の食べ残しの持ち帰り、食品廃棄物の排出削減に関する施策を取りまとめた「食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ」³⁾が公表されたが、今回のガイドラインは、この施策パッケージの一環で策定されたもの。

それぞれのガイドラインの概要は図表1、図表2の通り。

図表1 食品寄附ガイドライン

【目的】食品寄附関係者がこれを活用することでその活動の信頼性・透明性・継続性を図ることに
より、食品寄附への社会的信頼を高め、もって、食品寄附を促進する。

【構成】序章	ガイドラインの背景・目的/食品寄附の意義/定義 他
第1章	関係法律の適用関係
第2章	食品寄附者 ^{※1} が食品寄附に当たって行うべき事項
第3章	ファシリテーター ^{※2} が食品寄附に当たって行うべき事項
第4章	フードバンク ^{※3} が食品寄附に当たって行うべき事項
第5章	フードパントリー等 ^{※4} が食品寄附に当たって行うべき事項
第6章	こども食堂等 ^{※5} が食品寄附に当たって行うべき事項
第7章	資源提供者 ^{※6} が食品寄附に当たって行うべき事項
終章	基準遵守の担保の検討/災害時における対応の検討/食品ロスの減少を見据えた食品寄附の在り方の検討

- ※1 食品寄附者 食品サプライチェーンの各段階で余剰食品を提供
- ※2 ファシリテーター 食品の寄附者とフードバンク等を仲介し、マッチングサービス等を提供
- ※3 フードバンク 食品寄附者から寄附される食品を提携している団体に提供
- ※4 フードパントリー等 フードバンク、食品寄附者等から寄附された食品を最終受益者に提供
- ※5 こども食堂等 フードバンク、食品寄附者等から寄附された食品等を食事の形態で最終受益者に提供
- ※6 資源提供者 その他、上記活動を行う団体に対して、食品以外の物、場所、輸送手段等を提供

出所：消費者庁「食品寄附ガイドライン～食品寄附の信頼性向上に向けて～」を基に

MS&AD インターリスク総研にて作成

図表2 食べ残し持ち帰り促進ガイドライン

【目的】食品ロスの削減の取組として、事業者が消費者による食べ残し持ち帰りについて合意する際に、民事上及び食品衛生法（昭和22年法律第233号）等の行政法規上留意すべき事項を整理の上、事業者としてあらかじめ対応しておくべき事項を整理すると共に、食べ残し持ち帰りの申出を行う消費者に求められる行動について整理することで、食べ残し持ち帰りに当たっての法的及び衛生的なリスクの低減を図り、食べ残し持ち帰りに係る事業者及び消費者双方の意識の変化や行動変容を推進し、食べ残し持ち帰りが双方協力の下で促進されるようにする。

【構成】第1 ガイドライン策定の背景・目的
 第2 本ガイドラインの対象
 第3 基本的な考え方
 第4 事業者が民事上及び行政法規上留意すべき事項
 第5 消費者および事業者に向けた食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン
 第6 事業者として飲食店に求められる行動
 第7 消費者に求められる行動

出所：消費者庁「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～SDGs目標達成に向けて～」を基に
 MS&AD インターリスク総研にて作成

○消費者庁『「錠剤、カプセル剤等食品の原材料の安全性に関する自主点検及び製品設計に関する指針（ガイドライン）」及び「錠剤、カプセル剤等食品の製造管理及び品質管理（GMP）に関する指針（ガイドライン）」についての一部改正について』を発売

消費者庁は2024年12月27日、『「錠剤、カプセル剤等食品の原材料の安全性に関する自主点検及び製品設計に関する指針（ガイドライン）」及び「錠剤、カプセル剤等食品の製造管理及び品質管理（GMP）に関する指針（ガイドライン）」についての一部改正について』⁴⁾を発売した。

紅麹関連製品に係る事案を受けて、開催された「機能性表示食品を巡る検討会」の報告書⁵⁾（2024年5月）において、「菌体のような特殊な原材料を用いる場合のリスク管理に関する科学的知見の集積」について検討が必要と指摘された。本発売は、この指摘を受けて2024年3月発売の文書を一部改正したもの。

改正された内容は、2つの指針のうち、「錠剤カプセル剤等食品の製造管理及び品質管理（GMP）に関する指針（ガイドライン）」（以下「GMP指針」）に関するもので、概要は図表2の通り。

図表3 GMP指針改定の概要

- ① GMP指針の第6の2の(1)製品標準書の作成に関して、微生物等関連原材料の同等性／同質性の規格及び試験検査の方法を追加した。
- ② 微生物等関連原材料を用いる食品を製造する事業者が製品標準書を作成する際の参照すべき指針として、「微生物等関連原材料を用いる錠剤、カプセル剤等食品の製品標準書の作成に関する指針（微生物等関連原材料指針）」をGMP指針の別紙として追加した。
- ③ 上記のほか、GMP指針全体において、記載内容について情報の整理や更新等を行った。

- 1) 食品寄附ガイドライン～食品寄附の信頼性向上に向けて～
https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/promote/assets/consumer_education_cms201_250120_02.pdf
- 2) 食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～SDGs 目標達成に向けて～
https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/promote/assets/consumer_education_cms201_250120_04.pdf
- 3) 食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ
https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/conference/assets/consumer_education_cms201_231222_010.pdf
- 4) 「錠剤、カプセル剤等食品の原材料の安全性に関する自主点検及び製品設計に関する指針（ガイドライン）」及び「錠剤、カプセル剤等食品の製造管理及び品質管理（GMP）に関する指針（ガイドライン）」について
https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/health_food/assets/cms_standards107_241227_02.pdf
- 5) 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

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 4 回 要求事項の解説と取組例（その 3）

はじめに

この解説コーナーでは、「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、FSSC22000 Version6 (V6) について、Version5.1 (V5.1) から V6 への変更点と対応のポイントを解説してきました。

第 2 回から、FSSC22000 の審査対象組織に対する要求事項のうち、「パート 2 審査対象組織の要求事項」における具体的な変更内容と、変更点をふまえた取組例を解説しています。第 2 回では「2.5.1 サービスと購入資材の管理」～「2.5.4. 計画書」、第 3 回では「2.5.5 ロゴの使用」～「2.5.11 ハザード管理と交差汚染防止対策」を取り扱いました。

今回は、「2.5.13 製品設計及び開発」～「2.5.17 コミュニケーションの要求事項」を対象とします。本稿では、以下の要求事項について解説します。

No.	要求事項	変更状況
1	2.5.13 製品設計及び開発	項目追加
2	2.5.15 設備管理	新規追加
3	2.5.16 食品ロス及び廃棄物	新規追加
4	2.5.17 コミュニケーションの要求事項	新規追加

以降の解説の要求事項は、FSSC 財団「FSSC22000 スキーム第 5.1 版」、「FSSC22000 スキーム第 6.0 版」を引用しています。

1. 2.5.13 製品設計及び開発

本要求事項は項目が追加されたものです。

(1)従前の要求事項

従前の要求事項を以下に示します。新製品、製品または製造プロセスの変更が、安全で法令に適合した製品であることを確実にすることを求めています。

新製品および製品または製造プロセスの変更のための製品設計と開発の手順を、確立、実施、維持しなければならない。それには次の事項を含めなければならない

- FSMS に関する変更の影響についての評価は、新たにもたらされる食品安全性ハザード（アレルギーを含む）を考慮し、それに応じたハザード分析を更新する
- 新製品と既存製品及びプロセスに対するプロセスフローに関する影響についての考察
- 必要となるリソース及び訓練
- 機器及び保守の要求事項
- 製品処方とプロセスが安全な製品を製造し、顧客要求事項を満たすことを検証するための製造及び貯蔵寿命試験を実施する必要性

(2)要求事項の変更点

製品開発や製品リニューアル（工程変更含む）等を行う場合において、従前の要求事項 e)に保存期間の検証に関する一文が追加（追加された一文にアンダーラインを追記）されました。また、新たに要求事項 f)として RTC（Ready-to-Cook：半調理食品）製品を対象とした要求事項が追加されました（a）～d)は変更なし）。

e)	製品処方とプロセスが安全な製品を製造し、顧客要求事項を満たすことを妥当性確認するための製造試験やシェルフライフ試験を実施する必要性。 <u>リスクに基づいた頻度で、継続的な保存期間の検証プロセスが整っていないなければならない。</u>
f)	すぐに調理できる製品を製造する場合は、食品の安全性が維持されていることを確実にするため、製品表示または包装に記載された調理手順が妥当性確認されなければならない。

要求事項 e)で追加された一文は、当該製品の賞味期限の設定に際し、従前のように、保存試験等を行った上で賞味期限を決定した後も、検証活動の一環として、継続して保存試験を実施することを求めるものです。

要求事項 f)は、RTC 製品（例：家庭で油調する非加熱の冷凍メンチカツや、家庭のオーブンで焼くグリルキット（カット鶏肉・カット野菜・別添ソース）等）について、パッケージ等に記載された調理手順により調理した際の安全性の検証、妥当性確認などの取り組みを求めるものです。

(3)変更点を踏まえた事業者の取組例

要求事項 e)で追加された一文については、既存の商品開発マニュアルに以下のようなステップの検証プロセスを追記し、当該ルールに基づいて実施し、その記録を残していくことになります。

- ステップ 1：リスク評価を行い、リスクに応じたサンプリング頻度の決定
- ステップ 2：賞味期限を設定した試験方法によるサンプル品の分析
- ステップ 3：発売後半年を目安に分析結果やクレーム有無に基づくサンプリング頻度の見直し

また、要求事項 f)を踏まえた RTC 製品を製造する加工食品メーカーの取組例を以下に示します。

【仕組み・ルール】

一般家庭で使用する調理器具による調理方法を起案することや、その調理方法を、消費者に対して、分かりやすくパッケージに記載にする旨を、製品開発マニュアル等に追加する。

いつ	新製品の開発や製品リニューアルの際に
誰が	品質管理担当者が
何を	設定した保存方法、かつ設定した賞味期限が経過した当該製品を
どうする	製品開発マニュアルに従い、予め起案した調理方法（調理器具・加熱温度・加熱時間等）で調理した際に、細菌の種類や菌数が食中毒とならないレベルに低減され、食感・食味・風味等の品質にも問題ないことを確認する。さらに消費者が調理方法を誤認しないように、製品パッケージ等に図化や文字化し、パッケージデザインの版下を起案する。
管理文書等	製品開発マニュアル、微生物検査マニュアル、パッケージ表示マニュアル、官能検査結果、微生物検査結果、製品パッケージの版下・現物等

2. 2.5.15 設備管理

本要求事項は新規追加されたものです。

(1)要求事項

<p>ISO22000:2018 の 8.2.4 に加えて、組織は以下を行わなければならない</p> <p>a) 衛生的な設計、適用される法的要求事項と顧客要求事項、および取り扱う製品も含めた設備の使用目的に対応する、文書化された購入仕様書を持つ。サプライヤーは、設置前に購入仕様を満たしている証拠を提出しなければならない。</p> <p>b) 新規設備及び/または既存設備の変更に対するリスクに基づく変更管理プロセスを確立し、実施する。これは、試運転が成功した証拠を含めて適切に文書化されなければならない。既存のシステムに対する考えられる影響を評価し、適切な管理手段を決定して、実施しなければならない。</p>
--

要求事項 a)は、ISO22000:2018 の 8.2.4 項の前提条件プログラムに関連する新規設備の導入または既存設備の変更の際は、自社が購入仕様書を作成した上で、設備メーカー等から関連設備の製品仕様書等を取付け、購入仕様書の要件を満たしていることの確認と記録を求めるものです。

要求事項 b)は、新規設備や既存設備の変更に対するリスクを評価し、変更管理プロセスを確立・実施し、設備変更後の試運転に問題がなかったことを含めて変更管理プロセスの文書化を求めるものです。

(2)-1 事業者の取組例

要求事項 a)を踏まえた加工食品メーカーの取組例を以下に示します。

【仕組み・ルール】

設備や備品等を新たに導入する際に、設備や備品等についての自社基準を定めた購入仕様書を作成して、サプライヤーに提示する。サプライヤーからは、その基準を満たしていることが確認できる製品仕様書や安全証明書等を取付け、保管するルールを設備管理マニュアル等に追加して運用する。

いつ	新規に設置する設備や備品を購入する前に
誰が	設備管理担当／生産技術担当が
何を	<p>設備（食品に触れる部品／パーツ）や備品等の安全証明書等のエビデンス資料*が必要旨の購入仕様書を</p> <p>※エビデンス資料の例</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆コンプレッサー：オイルフリー仕様である旨 ◆ベルトコンベアやカップ等のプラスチック類：「食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度」に基づく安全データシートが必要旨 ◆潤滑スプレー・グリス等：食品グレード（食品由来油脂を使用）である旨
どうする	<p>サプライヤー（設備メーカー／備品メーカー等）に提示し、サプライヤーから仕様に合致していることを証明する関連文書を取付け、問題のないことを確認した上で、次回更新時まで記録を保管する。</p>
管理文書等	<p>購入仕様書、設備管理マニュアル、サプライヤー作成の安全証明書や製品仕様書等</p>

(2)-2 事業者の取組例

要求事項 b)を踏まえた加工食品メーカーの取組例を以下に示します。

【仕組み・ルール】

設備変更のタイミングでリスク評価を行い、その評価結果に基づく適切な当該設備の管理手段を決定し、試運転でその妥当性を確認する等の設備管理プロセスを定めた設備変更規程等を策定する。

いつ	新設備や既存設備に変更を加える前に
誰が	設備管理担当／生産技術担当、品質管理担当が
何を	新設備や既存設備に変更に対するリスク評価を
どうする	設備変更規程に基づき実施し、設備の管理手段を決定する。試運転時に不具合有無等を確認し、定期的なレビューと改善を行う。
管理文書等	設備変更規程、フローダイアグラム、危害要因分析表、リスク評価レポート、変更管理プロセスレポート、試運転立会いレポート、定期レビュー報告書等

<イメージ>

設備変更規程

1. 目的
新設備や既存設備の変更に伴うリスクの顕在化の…。
2. 適用範囲
新設備の導入や既存設備の変更時に適用する。なお、…
3. 担当者
生産技術担当、品質管理担当
4. リスク評価の方法

STEP1 リスク特定	設備や変更される設備の機能、プロセス、材料、作業環境などを分析し、潜在的なリスクを…。
STEP2 リスク分析	特定されたリスクの発生可能性と影響度を…。定性的または定量的なアプローチで…。
STEP3 リスク評価	リスクの大きさに応じ、管理手段を決定、試運転で不具合を確認、…。
5. 管理手段の決定方法
…
6. 試運転立会いルール
…

7. 文書管理ルール

- ①リスク評価レポート
品質管理担当は、特定されたリスク、評価基準、優先順位、管理基準を明示し、…。
- ②変更管理プロセスレポート
生産技術担当は、新しい設備や既存設備の変更に関する手順、責任者、評価基準、実施方法を明示し、…。
- ③試運転立会いレポート
生産技術担当と品質管理担当は、試運転の結果やパフォーマンスデータを記録、管理手段の有効性を評価、…。

8. レビュー

- ①新しい設備や既存設備の管理手段
 - ◆レビュー頻度：初回生産時、年度内は月1回、…。
 - ◆レビュー内容：管理手段の妥当性および…。
- ②設備変更プログラム
 - ◆…

3. 2.5.16 食品ロス及び廃棄物

本要求事項は新規追加されたものです。

(1)要求事項

ISO22000:2018 の 8 に加えて、組織は以下を行わなければならない

- a) 組織及び関連サプライチェーンにおける食品ロスと廃棄物を削減するための組織の戦略を詳述した、文書化された方針及び目標を持つ。
- b) 非営利団体、従業員、その他の組織に寄付された製品をマネジメントするための管理が整っており、これらの製品が安全に消費されることを確実にする。
- c) 動物の飼料/食品として使用される余剰製品または副産物をマネジメントし、これらの製品の汚染を防止する。
- d) これらの工程は、適用される法令に準拠し、常に最新の状態に保たれ、食品の安全性に悪影響を及ぼさないものでなければならない。

要求事項 a)は、食品ロスと廃棄物削減のための方針 (Policy) と目標 (Objectives) を策定し、これを実行することを求めるものです。

要求事項 b)は、加工食品メーカーや小売・卸等が、フードバンクやこども食堂等の事業者に対して寄付をした食品が安全に消費されるよう、食品提供者として管理態勢の整備を求めるものです。

要求事項 c)は、加工食品メーカー等が、飼料メーカー等に対して余剰商品や副産物を飼料の原料として供給する場合は、余剰商品や副産物によって飼料が汚染されないように、原料供給者として管理態勢の整備を求めるものです。

要求事項 d)は、これらの管理工程は、関連する法令に準拠し、最新の状態を維持することで、食品安全の確保を求めるものです。

(2)-1 事業者の取組例

要求事項 a)および d)を踏まえた加工食品メーカーの取組例を以下に示します。

【仕組み・ルール】

食品ロスおよび廃棄物削減の方針及びその方針のもとで達成すべき状況を具体化した目標を策定する。

いつ	FSSC22000 V6 へのバージョンアップの検討に際し
誰が	経営層が
何を	食品ロスおよび廃棄物削減の方針および目標を
どうする	策定し、それらを実現するための生産計画 (余剰品や廃棄物削減等) や原材料・工程見直し等を HACCP リーダー※に検討するよう指示する。 ※HACCP リーダーは、チーム内の品質管理・生産管理・受発注管理等に経営層の指示を共有すると共に、法令パトロール担当者にも食品ロス削減法等の動向をウォッチするよう指示する。
管理文書等	食品ロスおよび廃棄物削減の方針および目標

(2)-2 事業者の取組例

要求事項 b)を踏まえた加工食品メーカー（食品提供者）および c)を踏まえた加工食品メーカー（原料供給者）の取組例を以下に示します。

	①加工食品メーカー（食品提供者）	②加工食品メーカー（原料供給者）
いつ	FSSC22000 V6 の運用開始前に	FSSC22000 V6 の運用開始前に
誰が	HACCP チーム（主に品管担当、営業担当、出荷担当等）が	HACCP チーム（主に品管担当、営業担当、出荷担当等）が
何を	自社で発生した寄付食品を	自社工場で発生した食品残渣（飼料用原料）を
どうする	「食品寄附ガイドライン～食品寄附の信頼性向上に向けて～」(消費者庁策定) ²⁾ 等を参考に、食品安全を担保しつつ食品を提供できる仕組み・ルール（食品寄付手順書等）を作成した上で、当該寄付食品が発生した際に適切、かつ迅速に行動できるようにシミュレーションを行う。	「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」(農林水産省策定) ³⁾ 等を参考に、原料供給者として安全に飼料メーカーに提供できるかを自己確認表（食品工場用） ⁴⁾ で確認した上で、提供できる仕組み・ルール（食品残渣対応手順書等）を作成、食品残渣等が発生した際に適切、かつ迅速に行動できるようにシミュレーションを行う。
管理文書等	食品寄付手順書、提供先との合意書、情報伝達シート、納品伝票等	自己確認表【食品製造（兼、飼料製造）事業場用】、食品残渣対応手順書、契約書、確認書等

4. 2.5.17 コミュニケーションの要求事項

本要求事項は新規追加されたものです。

(1)要求事項

ISO22000:2018 の 8.2.4 に加えて、組織は以下の事象または状況の開始から 3 営業日以内に認証機関に通知し、緊急事態への準備及び対応プロセスの一環として適切な対策を実施しなければならない

- a) FSMS、認証の合法性及び/または完全性に影響を与える重大な出来事。これには、不可抗力、天災、人災（戦争、ストライキ、テロ、犯罪、洪水、地震、悪意のあるコンピュータのハッキングなど）の結果として、食品安全性、または認証の完全性を脅かす状況が含まれる。
- b) 認証の完全性が危険にさらされる、及び/または財団の評判を落とす可能性のある深刻な状況。これらには以下が含まれ、それらに限定されない
 - ・ 公的な食品安全事業（例えば、公的リコール、回収、災害、食品安全問題の発生など）。
 - ・ 食品安全問題の結果として規制当局から課される措置で、追加モニタリングや強制的な生産停止が必要とされるもの。
 - ・ 法的手続き、起訴、不法行為、過失。並びに
 - ・ 不正行為及び汚職。

従前から、リコール等の緊急事態が顕在化した場合は、審査（認証）を受けた認証機関に報告するルールとなっていました。今回の改定では要求事項として明文化されました。よって、ISO22000:2018 の「8.4.2 緊急事態及びインシデントの処理」に基づき作成した、既存の緊急時対

応計画やリコール対応マニュアル等に「官公庁レベルの届出が生じた際は、3日間以内に FSSC 事務局担当が認証機関にも連絡する。」等の一文を追加し、報告した旨の記録を残すことで対応できます。

おわりに

本稿では、審査対象組織に対する要求事項のうち「パート2 審査対象組織の要求事項」の「2.5.13 製品設計及び開発」～「2.5.17 コミュニケーションの要求事項」までの範囲において、具体的な変更内容とそれを踏まえた取組例をご紹介します。

FSSC22000 の認証取得組織は、2025年3月31日までに V6 への移行審査を受けることになっていますので、一定の対応は済んでいるところですが、今後、FSSC22000 の認証取得を目指す事業者においては、食品安全の取り組みを高度化するための取り組みの参考になれば幸いです。

今回の改定は、品質管理や食品ロス問題他、直近の食品関連事業者が抱える諸問題を踏まえた要求事項のアップデートとも言えます。認証取得有無に関わらず、社会のニーズや動向の変化を踏まえ、食品安全・衛生管理の体制のアップデートが求められます。

- 1) Foundation FSSC Delivering trust and impact for global food safety with FSSC 22000
<https://www.fssc.com/schemes/fssc-22000/>
- 2) 食品寄附ガイドライン～食品寄附の信頼性向上に向けて～
https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/promote/assets/consumer_education_cms201_250120_02.pdf
- 3) 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
<https://www.maff.go.jp/j/syouan/tikusui/siryo/attach/pdf/ecofeed-54.pdf>
- 4) 自己確認表（食品工場用）
<https://www.maff.go.jp/j/syouan/tikusui/siryo/attach/pdf/ecofeed-28.pdf>

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 2025

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>

