

2025.07.01

## PLレポート(食品) <2025 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「食品安全の視点で見る加工食品の海外輸出のリスク対策」と題し解説を行います。

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。

### ○食品関連事業に係る法改正等の動向（2024 年 3 月末～2025 年 6 月公布・発出）

2024 年 3 月末から 2025 年 6 月 15 日にかけて公布・発出された、食品関連事業に係る主な法改正等を以下に示す。

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。

#### ① 機能性表示食品の届出の方法、様式等に関する告示<sup>1)</sup>（所管：消費者庁）

紅麹関連製品に係る事案を踏まえ、機能性表示食品制度の信頼性を高める観点から、2024 年 8 月 23 日に食品表示基準が改正された（届出内容の明確化、届出後の遵守事項、表示方法等の見直し）。このうち、2025 年 4 月 1 日に施行された以下の事項について、2025 年 3 月 25 日に、様式及び報告の方法等を定めた告示がなされた。

##### 【主な内容】

- 以下の届出事項に係る届出の方法（別表第 26 の 1 の項から 4 の項まで及び 6 の項）
  - 表示の内容
  - 食品関連事業者名及び連絡先等の食品関連事業者に関する基本情報
  - 安全性及び機能性の根拠に関する情報
  - 生産・製造及び品質の管理に関する情報
  - その他の必要な事項
- 生鮮食品について遵守すべき事項その他の必要な事項（別表第 27 の 2 の項第 8 号）
- 「遵守の状況等の自己点検及び評価並びにその結果」に係る報告の方法（別表第 27 の 4 の項）

##### 【補足】

- 各様式は、「機能性表示食品の届出等に関するマニュアル」に記載していた様式等の一部を見直した上で規定された。
- 「機能性表示食品の届出等に関するマニュアル」の記載から、様式・構成・留意点を変更し、「機能性表示食品の届出等に関する手引き」<sup>2)</sup>として整理された。当該手引きは 2025 年 4 月 1 日から適用、同日付で「機能性表示食品の届出等に関するマニュアル」は廃止された。
- 「機能性表示食品の届出等に関する手引き」において、「機能性表示食品に関する質疑応答集」<sup>3)</sup>で示されていた内容の一部が整理されたことから、同質疑応答集の全部改正が行われた。
- 「遵守の状況等の自己点検及び評価並びにその結果」の報告の様式が規定された。

## ② 食品表示基準改正（所管：消費者庁）

2025 年 3 月 28 日に食品表示基準が改正された。主な改正内容は以下のとおり。

## 【主な内容】

## 1. 栄養強化目的で使用了した添加物の表示義務化（第 3 条第 1 項、別表第 4、別表第 24）

栄養強化目的で使用了したレトルトパウチ食品やしょうゆ、粉末清涼飲料などの添加物は表示が免除されていたが、第 3 条からこの規定が削除され、他の添加物同様、表示することとされた。

※ 経過措置期間：2030 年 3 月 31 日まで

## 2. 栄養成分表示の見直し（別表第 9・10・12 関係）

栄養成分表示に関して、下記のような改正が行われた。

- ・食物繊維における許容差の範囲に低含有量である場合の許容差を追加。0 と表示することができる量の規定追加。
- ・ビタミン B 群における測定法の追加。
- ・日本人の食事摂取基準（2025 年版）の公表を踏まえた栄養素等表示基準値の改正（たんぱく質、脂質、ナトリウム等）。
- ・栄養素等表示基準値の見直しに伴う、栄養成分の補給ができる旨の表示の基準値の改正（たんぱく質、亜鉛、カルシウム等）。

※ 経過措置期間：2028 年 3 月 31 日まで

## 3. 個別品目ごとの表示ルール改正・削除（別表第 3・4・5・19・20・22 関係）

個別品目ごとの表示ルールが課されていた以下の品目について、全体的な表示基準が整備されたことで、その役割が一部終了していることから、個別ルールの改正または削除が行われた。

個別ルールが削除されたものについては、食品表示基準第 3 条（横断的義務表示）が適用される。

- ・農産物缶詰及び農産物瓶詰
- ・即席めん
- ・パン類
- ・ハム類
- ・ソーセージ
- ・畜産物缶詰及び畜産物瓶詰
- ・ハム及び魚肉ソーセージ
- ・うに加工品
- ・うにあえもの
- ・乾燥わかめ
- ・マーガリン類
- ・調理冷凍食品（2026 年 4 月 1 日施行）
- ・チルドハンバーグステーキ
- ・チルドミートボール
- ・チルドぎょうざ類
- ・レトルトパウチ食品
- ・調理食品缶詰及び調理食品瓶詰
- ・炭酸飲料
- ・ジャム類
- ・マカロニ類
- ・みそ
- ・塩蔵わかめ

※ 経過措置期間：2030 年 3 月 31 日まで

## 【補足】

- ・2025 年度も引き続き、17 品目について検討予定。
- ・食品表示基準の一部改正に伴い、関連する Q&A、ガイドライン等も改定された。
  - ✓ 「食品表示基準について」及び「食品表示基準 Q&A」の一部改正
  - ✓ 「食品表示法に基づく栄養成分表示のためのガイドライン」（第 5 版）<sup>4)</sup> 公表

## ③ 食品期限表示の設定のためのガイドライン改正（所管：消費者庁）

2005 年に厚生労働省及び農林水産省により策定された「食品期限表示の設定のためのガイドライン」について、食品ロス削減の観点から見直され、2025 年 3 月 28 日に、食品表示基準 Q&A に「別添 食品表示期限の設定のためのガイドライン」<sup>5)</sup>として追加された。

## 【主な内容】

1. 消費期限または賞味期限の設定  
本来の用語の定義（食品表示基準第 2 条）に基づき、食品の特性等を考慮し、どちらかを正しく表示する。
2. 食品の特性等に応じた客観的な項目（指標）及び基準の設定  
その食品を最も理解している事業者が、HACCP に沿った衛生管理での危害分析を踏まえ、客観的な項目（指標）を科学的・合理的に自ら決定する必要がある。
3. 食品の特性等に応じた「安全係数」の設定  
食品の特性等に応じ、安全係数は 1 に近づけること、差し引く時間や日数は 0 に近づけることが望ましい。  
微生物が増殖する可能性等の変動が大きい食品は特性に応じて安全係数を設定。加圧加熱殺菌しているレトルトパウチ食品等、変動が少なく、客観的な項目から得られた期限で安全性が十分に担保されている食品は、安全係数を考慮する必要はないと考える。
4. 特性が類似している食品に関する期限の設定  
商品アイテムが膨大であること等を考慮すると、個々の食品で試験等を行うことは現実的ではないため、特性が類似している食品を参考にした期限の設定も可能である。
5. 賞味期限を過ぎても「食べることができる期限」  
消費者等から求められた場合には、まだ食べることができる期限の目安について、できる範囲で情報提供に努める。

④ 「食品用器具及び容器包装のポジティブリスト制度に関する Q&A」<sup>6)</sup> 策定（所管：消費者庁）

2018 年 6 月に食品衛生法等の一部が改正され、食品用器具及び容器包装に用いる合成樹脂について、安全性を評価した物質のみを使用可能とするポジティブリスト制度が導入された。2025 年 5 月 31 日にポジティブリスト制度の経過措置が満了することから、「食品用器具及び容器包装のポジティブリスト制度に関する Q&A」が、2025 年 5 月 23 日に策定された。

## 【主な内容】

- ・「2020 年 6 月 1 日前に販売等されていた器具又は容器包装と同様のもの」について、2025 年 6 月 1 日までに確認が間に合わない場合の具体的な対応方法が示された。

- 1) 食品表示基準第 2 条第 1 項第 10 号イの別表第 26 の 1 の項から 6 の項までの規定に基づき内閣総理大臣が告示で定める届出の方法並びに同号ロの別表第 27 の 2 の項第 8 号の規定及び 4 の項の規定に基づき内閣総理大臣が告示で定める遵守すべき事項その他の必要な事項及び報告の方法を定める告示  
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_labeling\\_act/assets/food\\_labeling\\_cms205\\_250325\\_01.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms205_250325_01.pdf)
- 2) 機能性表示食品の届出等に関する手引き  
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/foods\\_with\\_function\\_claims/notice/assets/food\\_labeling\\_cms205\\_250415\\_02.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_with_function_claims/notice/assets/food_labeling_cms205_250415_02.pdf)

3) 機能性表示食品に関する質疑応答集

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/foods\\_with\\_function\\_claims/notice/assets/food\\_labeling\\_cms205\\_250325\\_27.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_with_function_claims/notice/assets/food_labeling_cms205_250325_27.pdf)

4) 「食品表示法に基づく栄養成分表示のためのガイドライン」掲載ページ

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/nutrient\\_declaration/business#02](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/nutrient_declaration/business#02)

5) 食品表示基準 Q&A 「別添 食品表示期限の設定のためのガイドライン」

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_labeling\\_act/assets/food\\_labeling\\_cms201\\_250328\\_1029.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_250328_1029.pdf)

6) 食品用器具及び容器包装のポジティブリスト制度に関する Q&A

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards\\_evaluation/appliance/positive\\_list\\_new/assets/standards\\_cms101\\_250526\\_001.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/appliance/positive_list_new/assets/standards_cms101_250526_001.pdf)

## 解説コーナー：食品安全の視点で見る加工食品の海外輸出のリスク対策

## 第1回 加工食品の海外輸出の現状とリスク対策の重要性

## はじめに

これまでの解説コーナーでは、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・運用のあり方等について解説してきました。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」、2024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、FSMS（Food Safety Management System）について連載しました。

FSMSにはISO22000やFSSC22000等がありますが、これらは食品安全マネジメントを語るうえでの世界共通言語と言っても過言ではありません。加工食品を輸出する場合であっても、海外仕向地のバイヤーがISO22000やFSSC22000等のFSMS認証の取得を求めるケースもあります<sup>1)</sup>。

政府は、2030年には食品輸出総額5兆円を目指しており<sup>2)</sup>、そのためにもFSMS認証取得を後押ししています<sup>3)</sup>。

そこで、本コーナーでは、輸出を見据えたFSMSの構築・見直しは勿論のこと、日本の加工食品を海外に輸出する事業者が直面する食品安全上のリスクを理解していただき、その対策について、解説していきます。食品の安全性は、仕向地（輸出先国）の消費者の信頼を得るための重要な要素であり、企業の競争力を高めることになります。

第1回目は、国内外の食品マーケットの動向、日本の加工食品の輸出状況とその特性や強み、加工食品の輸出に伴う主なリスクについて触れます。

## 1. 国内外の食品マーケットの動向

## (1) 国内マーケットの縮小

農林水産省では2040年・2050年の人口推移や食料消費量を見据え、国内の食品マーケットの動向を調査し、2023年8月に「食品産業をめぐる情勢」<sup>3)</sup>としてまとめています。その中で、国内のマーケットの縮小が示されています。

## (2) 海外マーケットの拡大

農林水産省は、食品の更なる輸出拡大や食品関連産業の海外展開の促進等に資するため、将来の海外市場の動向を予測するものとして、世界（主要34か国）の飲食料市場規模の推計結果を、「世界の飲食料市場規模の推計」として取りまとめています<sup>4)</sup>。2015年の飲食料の市場規模890兆円だったものが、2030年には1,360兆円と約1.5倍に成長すると予測され、特に、高い経済成長が続くアジア市場の規模は、420兆円から800兆円と約1.9倍に拡大すると予測しています。

図表 1：国別・部門別の飲食料市場規模

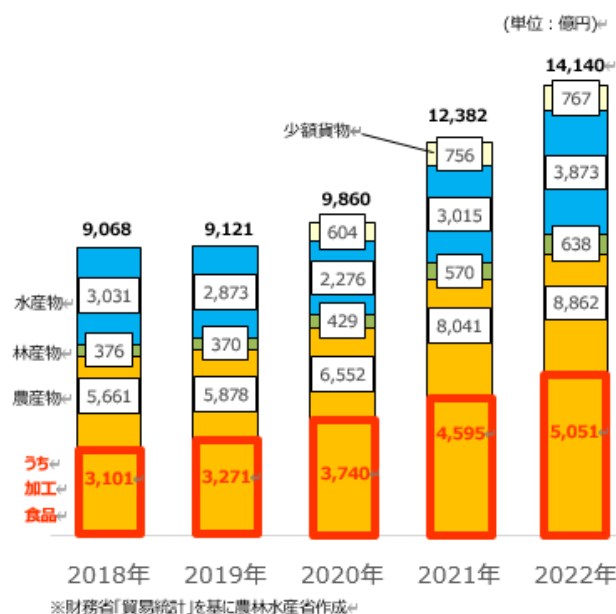
|          |        | 2015年（兆円） |     |     |     | 2030年（兆円） |     |     |       | 伸び（倍） |     |     |     |
|----------|--------|-----------|-----|-----|-----|-----------|-----|-----|-------|-------|-----|-----|-----|
|          |        | 生鮮品       | 加工品 | 外食  | 合計  | 生鮮品       | 加工品 | 外食  | 合計    | 生鮮品   | 加工品 | 外食  | 合計  |
| アジア      |        | 221       | 146 | 57  | 424 | 409       | 292 | 93  | 794   | 1.8   | 2.0 | 1.6 | 1.9 |
|          | 中国     | 137       | 95  | 33  | 265 | 243       | 204 | 52  | 499   | 1.8   | 2.2 | 1.6 | 1.9 |
|          | インド    | 36        | 8   | 4   | 48  | 80        | 19  | 4   | 104   | 2.2   | 2.4 | 1.1 | 2.2 |
|          | インドネシア | 13        | 6   | 3   | 22  | 32        | 10  | 6   | 48    | 2.4   | 1.6 | 2.0 | 2.1 |
|          | その他アジア | 35        | 37  | 18  | 89  | 54        | 59  | 30  | 143   | 1.5   | 1.6 | 1.7 | 1.6 |
| 北米       |        | 47        | 93  | 83  | 223 | 55        | 105 | 125 | 284   | 1.2   | 1.1 | 1.5 | 1.3 |
|          | アメリカ   | 37        | 72  | 76  | 186 | 41        | 80  | 118 | 239   | 1.1   | 1.1 | 1.5 | 1.3 |
|          | その他北米  | 10        | 21  | 7   | 38  | 14        | 24  | 7   | 45    | 1.4   | 1.2 | 1.1 | 1.2 |
| ヨーロッパ    |        | 53        | 97  | 60  | 211 | 62        | 105 | 75  | 242   | 1.2   | 1.1 | 1.2 | 1.1 |
| 南米・オセアニア |        | 12        | 12  | 9   | 32  | 15        | 16  | 14  | 45    | 1.3   | 1.3 | 1.5 | 1.4 |
| 34か国・地域計 |        | 333       | 348 | 210 | 890 | 541       | 518 | 306 | 1,364 | 1.6   | 1.5 | 1.5 | 1.5 |

出所：農林水産省（農林水産政策研究所）「世界の飲食料市場規模の推計」<sup>4)</sup> 4 頁をもとに作成

## 2. 日本の加工食品の輸出状況とその特性や強み

日本の加工食品は、その特性や強みが海外でも評価され、農林水産物と共に輸出額が増加、以下のように海外市場での需要が拡大しています。

図表 2：農林水産物・食品の輸出額の推移



出所：農林水産省「食品産業をめぐる情勢」<sup>3)</sup> 15 頁より一部抜粋

日本の加工食品の特性や強みは、海外の需要者（バイヤーや消費者）の嗜好性や他国商品との比較の観点等から、以下の3点が挙げられます。

|          |                                                                                                                                                                                     |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ①高度な品質管理 | 日本は食品安全に関する法律や規制が非常に厳格であり、HACCPなどの国際的な基準に基づいた衛生管理が普及しています。この高い品質基準は、海外市場における高い競争力の要因となります。消費者は安全で高品質な食品を求めており、日本の加工食品はそのニーズに応えることができるため、輸出先国での信頼性が高まります。                            |
| ②和食文化の継承 | 日本の加工食品は、長い歴史と文化に基づいており、特に和食はユネスコの無形文化遺産に登録されています。伝統的な製法や地域特産品を活かした商品展開は、他国の食品と差別化される要素となります。また、世界的に和食の人気の高まっている中で、日本の加工食品はその文化的背景を持つことで、消費者の興味を引くことができます。これにより、輸出市場でのブランド価値が向上します。 |
| ③健康志向    | 日本の加工食品は、無添加やオーガニック製品が充実しており、消費者の健康を重視するニーズに応えることができます。化学添加物を避け、自然な素材を使用した製品は、特に健康意識の高い消費者に支持されています。このトレンドに乗ることで、日本の加工食品は輸出市場での競争力をさらに強化することが期待できます。                                |

輸出事業者は、これらの特性や強みを活かしつつ、食品安全の視点からリスク対策を効果的に行うことが肝要となります。

### 3. 加工食品の輸出に伴う主なリスク要素

海外市場への展開には、さまざまなリスクが伴います。主なリスクは、以下のとおりです。

|                     |                                                                                                                                                                                       |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ①法規制リスク<br>(仕向地の規制) | 仕向地（輸出先国）の法規制は、国ごとに異なる食品安全基準や規制が存在し、特に食品添加物やラベル表示に関する規制は厳格化しています。これにより、輸出業者は事前に規制を把握し、遵守しなければならないため、法規制リスクは特に重要です。違反があれば、製品の輸入拒否や罰金、ブランドイメージの損失につながる可能性があります。                         |
| ②品質リスク<br>(食品の品質保持) | 加工食品は、食品安全のみならず、品質も消費者にとって重要な要素です。輸送日数の増加に伴う食味や風味の劣化、温度変動に伴う離水、衝撃や振動に伴う物理的変化等、品質の劣化が生じるリスクがあります。品質が低下した製品は、消費者の信頼を損ねるだけでなく、返品やクレームの原因となり、経済的損失をもたらす可能性があります。したがって、品質リスクは非常に重要な要素です。   |
| ③輸送リスク<br>(物流問題)    | 輸送中の事故や遅延は、特に冷蔵・冷凍食品にとっては細菌増殖に伴う食中毒も懸念され、致命的なリスクと言えます。温度管理が適切でない場合、食品の安全性や品質も損なわれる可能性があります。また、国際輸送は、コンテナ収納、倉庫待機、機材（輸送船／航空機）の載せ替え等を契機とした予期しない事態が発生することもあります。輸送リスクは事業者が十分に考慮すべき要素となります。 |
| ④市場リスク<br>(需要変動)    | 消費者の嗜好や経済状況は常に変化しており、これに対応できない場合、需要が急激に変化する可能性があります。特に国際市場では、文化や嗜好性、トレンドが異なるため、事前に市場調査を行わないと、商品がバイヤーや消費者から受け入れられない場合もあります。市場リスクは、事業の持続可能性に直接影響を与えるため、重要な要素として取り上げられています。              |

これらのリスクは、食品輸出において回避し難い要素であり、事業者は適切な対策を講じることが求められます。

## おわりに

次回は、実際に食品安全上のリスクが顕在化した例として、海外での日本の加工食品等の事故事例とその傾向等について解説する予定です。

- 1) 農林水産物・食品の輸出を目指す皆様へ（輸出先国の規制・条件に対応した施設・機器の整備と HACCP 等の施設認定・認証取得を一体的に支援します！）

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/gfp/attach/pdf/haccp-110.pdf>

- 2) 今後の更なる輸出拡大に向けた取組方向

[https://www.kantei.go.jp/jp/singi/nousui/yunyuukoku\\_kisei\\_kaigi/dai7/siryou2.pdf](https://www.kantei.go.jp/jp/singi/nousui/yunyuukoku_kisei_kaigi/dai7/siryou2.pdf)

- 3) 食品産業をめぐる情勢

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/kikaku/jizoku/attach/pdf/index-13.pdf>

- 4) 世界の飲食料市場規模の推計

[https://www.maff.go.jp/primaff/seika/attach/pdf/190329\\_01.pdf](https://www.maff.go.jp/primaff/seika/attach/pdf/190329_01.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>

